



ANKARA

HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN OLUŞUMUNDA
HİTİT MUTFAĞININ ROLÜ: ETNOARKEOLOJİK BİR
ARAŞTIRMA**

Ayla AYDIN

Tez Danışmanı

Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

DOKTORA TEZİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI

HAZİRAN 2021



**ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN OLUŞUMUNDA HİTİT
MUTFAĞININ ROLÜ: ETNOARKEOLOJİK BİR ARAŞTIRMA**

Ayla AYDIN

DOKTORA TEZİ

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

HAZİRAN 2021

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Ayla AYDIN

03.06.2021

ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN OLUŞUMUNDA HİTİT MUTFAĞININ ROLÜ:
ETNOARKEOLOJİK BİR ARAŞTIRMA
(Doktora Tezi)

Ayla AYDIN

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Haziran, 2021

ÖZET

Araştırmanın temel amacı Hitit mutfağını oluşturan coğrafi, tarihi, sosyolojik, kültürel unsurların incelenerek Anadolu mutfak kültürünün oluşumunda nasıl bir rol oynadığının tespit edilmesidir. Bu doğrultuda etnoarkeolojik bir yaklaşım temel alınarak analogik bir bakış açısı ile Hitit döneminde yemek ile insan arasında nasıl bir ilişkinin var olduğu, tarihsel süreçler bağlamında bu ilişkide toplumsal, ekonomik ve kültürel açılardan ne tür bir değişim olduğu ve değişime neden olan sebepler ile bu sebeplerin mutfak kültürünü nasıl yapılandığı anlaşılmaya ve açıklanmaya çalışılmıştır. Araştırma kapsamında aynı zamanda mutfak kültürü sürekliliğini etkileyen unsurların tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Araştırma alanını Hitit mutfağına ilişkin kalıntı ve izlerin ağırlıklı olarak tespit edilebildiği Çorum (İskilip, Alaca, Boğazkaya), Samsun (Vezirköprü), Sivas (Altınyayla ve Kayalıpınar) il ve ilçeleri oluşturmaktadır. Tez çalışması kapsamında araştırma sorularını yanıtlayabilmek için nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılmıştır. Bu çerçevede veri toplama tekniği olarak doküman analizi ve yarı yapılandırılmış görüşme; veri analiz yöntemi olarak da içerik analizi kullanılmıştır. Görüşmelerde kullanılan yarı yapılandırılmış soru formu, konuya ilişkin yapılan doküman analizi doğrultusunda oluşturulmuştur. Araştırmanın ilk aşamasında Hitit ve Anadolu mutfağı üzerine dokümanlar incelenerek analize tabii tutulmuş, ikinci aşamada ise araştırma alanında katılımcılarla yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş ve analize tabii tutulmuştur. Araştırma bulgularına temel teşkil eden verileri toplamak için yarı yapılandırılmış görüşmeler 15 Temmuz -15 Ağustos 2020 tarihleri arasında gönüllülük esasına dayalı olarak seçilen 32 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Görüşme yapılan katılımcıları bölgede ikamet eden çiftçi, esnaf, terzi, emekli vb. meslek gruplarından kişiler oluşturmaktadır. Bulgular sonucu elde edilen altı ana kategoriye bölgede kullanılan gıda maddeleri ve kullanım alanları, bölgede kullanılan mutfak yapıları ve mutfak araç gereçleri, bölgede kullanılan gıdaları saklama yöntemleri, bölgede kullanılan gıdaları pişirme yöntemleri, bölge mutfağı-sağlık ve beslenme, bölge mutfağı-inançlar, gelenekler ve ritüeller oluşturmaktadır. Araştırma bulguları Hitit mutfak kültürüne ilişkin unsurların günümüz Anadolu mutfak kültüründe belirli yönleri ile halen işlevselliğini koruduğu ve gözlenebilir olduğunu doğrulamıştır.

BilimKodu : 116909
AnahtarKelimeler : Hitit mutfak kültürü, Anadolu mutfak kültürü, Etnoarkeoloji, Nitel Araştırma, Tarihsel süreklilik
Sayfa Adedi : 196
Tez Danışmanı : Prof. Dr. Fügen Durlu ÖZKAYA

THE ROLE OF HITTITE CUISINE IN THE FORMATION OF ANATOLIAN
CULINARY CULTURE: AN ETHNOARCHAEOLOGICAL RESEARCH

(Ph. D. Thesis)

Ayla AYDIN

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY
THE INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES

June, 2021

ABSTRACT

The main objective of the research is to examine the geographical, historical, sociological, and cultural elements creating the Hittite cuisine and to determine what kind of a role they played in the formation of Anatolian culinary culture. Accordingly, it was tried to be understood and explained what kind of relationship existed between food and human in the Hittite period, what kind of change occurred in this relationship in terms of social, economic, and cultural aspects in the context of historical processes, and the reasons that caused this change and how these reasons structured the culinary culture through an analogical perspective based on an ethnoarchaeological approach. Within the context of the research it is also aimed to determine the factors affecting the cultural continuity of the cuisine. The research area consists of Corum (Iskilip, Alaca, Bogazkaya), Samsun (Vezirköprü), and Sivas (Altınyayla and Kayalıpınar) provinces and districts where the remains and traces of the Hittite cuisine can be detected predominantly. The qualitative research methods were used in order to answer the research questions within the scope of the thesis study. In this framework, document analysis and semi-structured interview were used as data collection techniques; and content analysis was used as the data analysis method. The semi-structured questionnaire used in the interviews was created in line with the document analysis performed on the topic. In the first stage of the research, documents on Hittite and Anatolian cuisine were examined and analyzed; in the second stage, semi-structured interviews were performed with the participants in the research area and analysed. The semi-structured interviews were performed with 32 participants selected on a voluntary basis between the dates of July 15 - August 15, 2020 in order to collect the data that forms the basis of the research findings. The participants interviewed consist of people from the occupational groups such as farmers, tradesmen, tailors, retired people, etc. who reside in the region. The six main categories obtained as a result of the findings consist of the foodstuffs used in the region and their areas of use, the kitchen structures and kitchenware used in the region, the methods of storing the foods adopted in the region, the cooking methods adopted in the region, the regional cuisine-health and nutrition, the regional cuisine-beliefs, traditions, and rituals. The research findings confirmed that the elements of the Hittite culinary culture are still functional and observable in today's Anatolian culinary culture with certain aspects.

Science Code : 116909
Key Words : Hittite cuisine, Anatolian culinary, Qualitative research, historical continuity, culture continuity
Page Number : 196
Supervisor : Prof. Dr. Fügen Durlu ÖZKAYA

TEŞEKKÜR

Bu tezin yazım süresince benden desteğini esirgemeyen, bilgi ve tecrübeleri ile bana yön veren başta danışman hocam Prof. Dr. Fügen Durlu ÖZKAYA olmak üzere, tez savunma jüri üyeleri Prof. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ, Doç. Dr. Gonca GÜZEL ŞAHİN, Doç. Dr. Menekşe CÖMERT, Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU hocama ve bugüne kadar kendilerinden eğitim aldığım tüm hocalarıma,

Veri toplama sürecinde, bölgedeki yardımlarından dolayı sevgili Hande Dilara BOZKURT, Meftun YERLİ, Bekir GÜZELDAĞ ve görüşmelerde gösterdikleri nezaket ve paylaşımcı tutumları ile tüm katılımcılara,

Tezin farklı aşamalarında farklı şekillerde katkıları bulunan Prof. Dr. Bilgehan GÜLCAN, Doç. Dr. Mustafa AKSOY, Dr. Öğr. Üyesi Ayşe AYDIN, Öğr. Gör. Dr. Melike ÇAKIR KELEŞ, Öğr. Gör. Dr. Ayşe EREN, Öğr. Gör. Cem ÇALIŞ, Öğr. Gör. Damla KILIÇ, Arş. Gör. Kadir ÇETİN, AHBV öğrenci işleri koordinatörü Şemsi YILDIRIM'a ve tabii ki yeri dolduramaz varlıkları ile hep yanımda olan aileme çok teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLoların LİSTESİ.....	x
ŞEKİLLERİN LİSTESİ	xii
RESİMLERİN LİSTESİ	xiii
KISALTMALAR	xiv
1. GİRİŞ	1
2. KURAMSAL ÇERÇEVE	5
2.1. Leş Yiyicilik ve Taş Aletler	5
2.2. Avcılık ve Toplayıcılık.....	11
2.2.1. Ateşin Keşfi	14
2.2.2. Ateşin Kontrolü ve Pişirme Eylemi	16
2.2.3. Yiyeceğin Depolanması ve Önemi	18
2.3. Anadolu'da Paleolitik ve Epipaleolitik Dönem	22
2.4. Anadolu'da Palaeoiklim ve Bitki Örtüsü.....	24
2.5. Tarım ve Yerleşik Yaşam.....	26
2.5.1. Evcilleştirme	30
2.5.2. Yerleşik Yaşama Geçiş Süreci (Yerleşkeler ve Köyler).....	35
2.5.3. Tarıma Geçiş ve Sonuçları.....	38
2.6. Anadolu'da Yerleşik Yaşam, Evcilleştirme ve Tarım.....	40
2.7. Hitit Uygarlığı Tarihi.....	45
2.7.1. Hitit İmparatorluğunun Kökeni	46

	Sayfa
2.8. Hititlerde Sosyal ve Ekonomik Sistem.....	47
2.8.1. Hiyerarşik Yapılanma.....	47
2.8.2. Hukuk Sistemi	49
2.8.3. Tarım ve Ticaret	54
2.9. Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü	56
2.9.1. Et ve Süt Ürünleri	57
2.9.2. Bira ve Şarap.....	59
2.9.3. Yabani Bitkiler, Meyveler ve Baharat Çeşitleri	61
2.9.4. Yağ, Bal ve Tuz	61
2.9.5. Mutfak Yapıları ve Kullanılan Mutfak Araç-Gereçleri	62
2.9.6. Gıdaları Saklama ve Pişirme Yöntemleri	65
3.YÖNTEM.....	67
3.1.Araştırma Alanı	67
3.2. Araştırma Deseni	68
3.2.1. Doküman Taraması.....	69
3.2.2. Görüşme.....	74
3.2.3. Analiz.....	77
3.2.4. Geçerlik ve Güvenirlik	78
4.BULGULAR.....	81
4.1. Ön Bulgular	81
4.2. Görüşme Bulguları	97
5. TARTIŞMA VE SONUÇ	142
5.1. Tartışma ve Bulguların Yorumlanması	142
5.2. Sonuç ve Öneriler	154
KAYNAKLAR	157

	Sayfa
EKLER.....	175
Ek-1. Araştırma Günlüğü	176
Ek-2.Görüşme Formu	178
Ek-3. Gönüllü Katılımcı Bilgilendirme Formu	181
Ek-4. Etik Onay Formu	182
Ek-5. Hitit ve Anadolu Mutfakı Üzerine Doküman İncelemesine İlişkin Bulgular ve İlgili Alıntılar.....	186
ÖZGEÇMİŞ	195

TABLoların LİSTESİ

Tablo	Sayfa
Tablo 2.1. Evcilleştirmenin bağımsız olarak yapıldığı bölgeler, bu bölgelerde evcilleştirilen tarım ürünleri ve hayvanları	32
Tablo 2.2. Batı Avrupa, İndus Vadisi ve Mısır'a Başka Yerlerden Gelen Tarım Ürünlerinin Önderlik Ettiği Yöresel Evcilleştirme	33
Tablo 3.1. Döküman Taraması ile Ulaşılan Kaynaklara İlişkin Bilgiler.....	74
Tablo 3.2. Görüşmelerin Yapıldığı İl Ve İlçeler	75
Tablo 3.3. Görüşmelere İlişkin Bilgiler	76
Tablo 4.1. Anadolu Mutfağının Oluşumunda Hitit Mutfağının Rolü Üzerine İçerik Analizi Bulguları.....	82
Tablo 4.2. Hitit Mutfağında Kullanılan Gıda Maddeleri	83
Tablo 4.2. Hitit Mutfağında Kullanılan Gıda Maddeleri	85
Tablo 4.3. Hitit Mutfağında Kullanılan Hayvansal Kaynaklar	86
Tablo 4.4. Hititlerde Kullanılan Kaplar, Yemek Takımları Ve Mutfak Aletleri ..	87
Tablo 4.5. Hititlerde Kullanılan Mutfak Yapıları	88
Tablo 4.6. Hititlerde Gıdaları Saklama Yöntemleri	89
Tablo 4.7. Hititlerde Gıdaları Pişirme Yöntemleri.....	89
Tablo 4.8. Katılımcılara İlişkin Demografik Bilgiler.....	98
Tablo 4. 9. Görüşmelerle İlgili Bulgular	100
Tablo 4. 10. Bölgede Kullanılan Gıda Maddeleri	102
Tablo 4.11. Bölgede Kullanılan Mutfak Yapıları	106
Tablo 4.12. Bölgede Kullanılan Mutfak Araç Gereçleri ve Kullanım Amaçları ..	109
Tablo 4.13. Bölgede Kullanılan Mutfak Araç Gereçlerinin Tanımları.....	111
Tablo 4.14. Bölgede Kullanılan Yabani Bitkiler Ve Kullanım Amaçları Bölgede Kullanılan Yabani Bitkiler Ve Kullanım Amaçları.....	116
Tablo 4.15. Bölgede Kullanılan Yabani Meyveler Ve Kullanım Amaçları.....	120
Tablo 4.16. Bölgede Kullanılan Baharatlar Ve Kullanım Amaçları.....	122

Tablo 4.17. Bölgede Kullanılan Gıdaları Saklama Yöntemleri	123
Tablo 4.18. Bölgede Kullanılan Pişirme Yöntemleri.....	129
Tablo 5.1. Hitit ve Anadolu Mutfağında Kullanılan Gıda Maddeleri.....	143
Tablo 5.2. Hitit ve Anadolu Mutfağında Kullanılan Mutfak Yapıları Ve Mutfak Araçları.....	145
Tablo 5.3. Hitit ve Anadolu Mutfağında Kullanılan Gıdaları Saklama Yöntemleri.....	148
Tablo 5.4 Hitit ve Anadolu Mutfağında Kullanılan Gıdaları Pişirme Yöntemleri	150
Tablo 5.5. Hitit Mutfağında ve Anadolu Mutfağında Kullanılan Yabani Bitki, Yabani Meyve ve Baharatlar.....	151

ŞEKİLLERİN LİSTESİ

Şekil	Sayfa
Şekil 4.1. Mutfak Kültürünün Oluşumunu ve Mutfağın Kültürel Sürekliliğini Belirleyen Unsurlar	139



RESİMLERİN LİSTESİ

Resim	Sayfa
Resim 2.1. İnandık Vazosu (Ankara Anadolu Medeniyetleri Müzesi).....	63



KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar	Açıklamalar
AH	Acemhöyük
BY	Boğazköy
HT	Hittite Texts in Cuneiform Character in the British Museum
KBo	Keilschrifttexte aus Boghazköy
KT	Kilise Tepe
KUB	Keilschrifturkunden aus Boghazköy
M.Ö	Milattan Önce
OK	Osmankayası
TA	Tell Achanana'dan çıkarılan yazıtları kapsamaktadır

1. GİRİŞ

Toplumların geçirdiği kültürel gelişim aşamaları tarih boyunca farklı ölçütler temel alınarak saptanılmaya çalışılmıştır. Teknolojik ölçüt temel alınarak insanların kullandığı araç-gereçlere göre ilk sınıflandırma Thomson (1965) tarafından yapılmıştır. Thomson (1965) taştan, tunçtan ve demirden parçaların yapıldığı dönemleri "taş çağı", "tunç çağı", "demir çağı" olarak isimlendirmiştir. Donald (1967) ise tarihi kültürel bir ölçüt kullanarak yazılı belgelere göre bölümlendirmiştir. Araştırmacı, yazının kullanılmasından önceki dönemi tarih öncesi (Prehistorik), yazının kullanılmaya başlandığı dönemi ise yazılı tarih (Historya) olarak adlandırmıştır. Öte yandan Nilsson ve Lubbock (1868) tarihsel sınıflandırmayı toplumların ekonomik yaşamları doğrultusunda yaparak avcılık, balıkçılık, toplayıcılık, çobanlık, tarım ve uygarlık toplumları şeklinde bir tarihsel bölümlendirmeye başlamıştır. Yiyecek üretimi temel alınarak yapılan ilk toplumsal sınıflandırma ise Childe (1925)'e aittir. Childe (1925) "yiyecek üretimi" ölçütünü kullanarak, uygarlık öncesi döneme ilişkin üretim öncesi ve üretim sonrası şeklinde bir sınıflandırma gerçekleştirmiştir. Bu doğrultuda yiyecek üreticiliğinin toplumsal sınıflandırmada önemine işaret ederek 'neolitik devrim' kavramını kullanmıştır. Wells (1972) ise "yalın yiyecetoplayıcıları", "ileri yiyecetoplayıcıları", "yalın gıdaüreticileri", "ileri gıdaüreticileri" sınıflandırmasını kullanmıştır. Ancak bu sınıflamalara zamanla yerleşim biçimi ve yaşam koşullarını belirleyen diğer faktörler de eklenmiştir. Bununla beraber tarih öncesi devirlerin başlama ve bitiş tarihlerinin bölgelere göre farklılık gösterdiği, tarih öncesi devirlerde bütün insanların devirlere ilişkin aynı sıralamayı takip etmedikleri görülmektedir. Bu nedenle yapılan araştırma kapsamında 'kültür' ölçütü kullanılarak ve bölgesel düzeyde (Anadolu'nun coğrafi ve tarihi) koşullar temel alınarak tarihsel izlek oluşturulmaya çalışılmıştır.

Farklı disiplinlerin kültür çalışmalarında konu ve problemleri ele alış biçimlerinin değişimi ile birlikte kültür kavramına ilişkin getirilen açıklamaların ve yapılan tanımlamaların da farklılık gösterdiği görülmektedir. Bu bağlamda Güvenç (2018) kültür kavramına ilişkin yapılan tanımlama ve açıklamaları dört ayrı başlıkta sınıflandırmıştır. İlk sınıflamada yer alan kültür açıklaması, uygarlığı işaret eden (Çin, Hint, Fransız, Batı ve İslam kültür ya da uygarlığı gibi), ülkeler düzeyinde kültür, sanat, teknoloji ve bilimi kapsamaktadır. İkinci olarak tıp, hukuk, din, sanat ve fen

eğitimi; örgün ve yaygın eğitim ya da öğretim gibi eğitim sürecinin ürünü olan beşeri alanda yapılmış bir kültür tanımından söz edilebilir. Üçüncü sınıflandırmada ise kültür tanımı güzel sanatlar alanını kapsamaktadır ve estetikle ilişkilendirilmiştir. Dördüncü olarak kültür kavramı üretim biçimleri çerçevesinde avcılık, tarım, ekip-biçme ile açıklanılmaya çalışılmıştır. Kültür sözcüğünün etimolojik kaynağını Latince cultura sözcüğü oluşturmaktadır (Alova, 1995: 82). Cultura sözcüğü tarım, çiftçilik, ürün yetiştirmek, uygarlık gibi anlamlara gelmektedir (Kabaagaç, 1995: 16). Bu noktadan hareketle evrensel düzeyde insanlık tarihinde kültür inşasının başlangıç noktasını insanın yiyecek ile kurduğu ilişkinin oluşturduğu söylenilebilir.

Neolitik döneme kadar olan süreçte gıdalar doğadan toplanıldığı gibi hiçbir dönüşüme maruz bırakılmadan tüketilmiştir fakat yemek kavramı esasında doğadan elde edilen ürünün belirli işlemlerden geçirilmesi ile ilişkilidir. Armesto'ya (2007) göre yemeğin kendi kimyası vardır ve ritüeller aracılığıyla insan hayatında tamamlayıcı bir unsur ve kültürel bir öğedir. Bu bağlamda yemeğin aynı zamanda bir ürün olması, çevre, tarım, tıp, tarih ve kültür ile ilişkisi disiplinler arası bir kuramsal bakış ve yöntemle çalışılmasını gerektirmektedir (Karaosmanoğlu, 2017: 7). Sosyal bilimlerde yemek çalışmaları antropoloji başta olmak üzere arkeoloji, sosyoloji, tarih, iletişim, coğrafya, kültürel çalışmalar vb pek çok alanda doğrudan ve dolaylı olarak gerçekleştirilmektedir. Son yıllarda arkeoloji disiplini kapsamında yemek üzerine yapılan çalışmalarda alandaki metodolojik ve kuramsal değişimlerle birlikte önemli gelişmeler kaydedilmiştir (Twiss, 2012: 4). 1970 ve 1980 li yıllarda yiyecek arkeolojide ağırlıklı olarak davranışsal ekolojik perspektif kapsamında toplumsal yönünden ziyade besinsel yönü ile çalışılmıştır (Jochim, 1976; Winterhalder, 1981; Keene, 1985). Bununla birlikte kültürel sürekliliğin çalışma alanının genişlemesi ile birlikte arkeoloji disiplini çerçevesinde de yemek, tarihi rolü ve kültürel anlamları ile çalışılmaya başlanmıştır (Blitz, 1993; Miracle 2002; Hastorf, 1991; McKee, 1999). Antropolojide ise gıda ve yemek çalışmalarının başlangıcı Mollery ve Roberson Smith'le birlikte 19. yüzyıla kadar uzanmaktadır (Mints ve Du Bois 2002: 99). Antropolojik bakış açısına göre yemek çalışmaları politik-ekonomik değer üretimi ve belleğin sosyal inşası gibi geniş toplumsal süreçleri aydınlatma aracı olarak değerlendirilmektedir (Sutton 2001: 158). Mints ve Du Bois (2002) yiyecek etnografisi kapsamında çalışılan konuları gıda maddeleri ve tehlikeli atıklar, yemek ve sosyal değişim, gıda güvensizliği, yiyecek ve ritüeller, yiyecek ve kimlik şeklinde

sınıflandırmıştır. Kültürel çalışmalar başlığı altında yapılan araştırmalar ise daha çok bir yemek türünün ya da bir mutfağın kültürler arası algılanış biçimleri, bir yerden bir yere aktarıldığında uğradığı değişimler, yemeğin temsil ettikleri, milliyetçilik, kimlik ve yemek ilişkisi gibi konularla ilgilenmektedir. Ülkemizde yemek kavramı 1980'lere kadar kültürel çalışmalar kapsamında bir araştırma konusu olarak yer almamıştır (Karaosmanoğlu, 2017). Bununla birlikte son yıllarda kültürel tarih araştırmalarında eski medeniyetlerdeki yemek kültürleri de çalışılmaya başlanılmıştır (Twiss, 2012: 4). Bu tez çalışması kapsamında da etnoarkeolojik bir yaklaşım temel alınarak analogik bir bakış açısı ile Hitit döneminde yemek ile insan arasında nasıl bir ilişkinin var olduğu, tarihsel süreçler bağlamında bu ilişkide toplumsal, ekonomik ve kültürel açılardan ne tür bir değişim olduğu ve değişime neden olan sebepler ile bu sebeplerin mutfak kültürünü nasıl yapılandığı anlaşılmaya ve açıklanmaya çalışılmıştır. Etnoarkeoloji, etnoloji ve arkeoloji terimlerinin birleşiminden oluşmuştur (Kalkan, A, 2009: 5). Bu bağlamda etnoarkeoloji, arkeoloji ve etnolojinin çalışma konularını kapsamaktadır. Etnoarkeoloji, somut kültürle, kültürün tamamı arasında mevcut ilişkilerin anlaşılabilmesi amacıyla kullanılan araştırma stratejisi ya da yaklaşımıdır (Devid ve Kramer, 2001: 2). Bu tür çalışmalarda temel amaç materyal kültürle bunu yaratan kültürün bütününe sosyal ve ekonomik yapısı arasındaki bağlantıları ortaya koyabilmektir (Yakar, 2002: 25). Bu amaçla günümüzde hala yaşamakta olan topluluklar ve eski kültürler arasında analogiler yaparak hipotezler üretmeye çalışılmaktadır (Devid ve Kramer, 2001: 1). Bu yaklaşım çerçevesinde günümüzde hala yaşamakta olan bir toplum ancak etnografik açıdan incelenmesi yoluyla ve kendisinden önce yaşamış olan toplumların kültürleri ile analogisi yapılarak anlaşılabilir (Kramer, 2001: 43). Bu çalışmada etnoloji terimi toplulukların anlaşılabilmesi için kültürler arası farklılık ve benzerliklerin tespit edilmesi anlamında kullanılmaktadır. Bu tez çalışması kapsamında da Hitit Mutfağına ilişkin kültürel anlamların günümüze değin ne yönde ve nasıl değişimler gösterdiği ve Anadolu mutfak kültürüne etkileri tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu çerçevede aynı zamanda Hitit mutfağına ilişkin mimari yapılar, kullanılan araç-gereçler, beslenme şekilleri, gelenekler ve gıda kaynaklarının da araştırılması amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında Hitit mutfağı ve Anadolu mutfağı, kullanılan gıda maddeleri, mutfak yapıları ve kullanılan mutfak araç gereçleri, gıdaları saklama yöntemleri, gıdaları pişirme yöntemleri, mutfak-sağlık ve beslenme ilişkisi, mutfak-inançlar, gelenekler ve

ritüeller başlıkları altında etnoarkeolojik bir temelde analogik bir yaklaşımla ele alınmıştır. Araştırmanın varsayımları Hitit mutfak kültürünün günümüz Anadolu mutfak kültürünün oluşumunda güçlü bir etkiye ve önemli bir role sahip olduğu ve Hitit mutfak kültürüne ilişkin unsurların günümüz Anadolu mutfak kültüründe belirli yönleri ile halen işlevselliğini koruduğu ve gözlenebilir olduğudur. Araştırmanın sadece Çorum, Sivas ve Samsun bölgeleri ile sınırlı olması Hitit medeniyetinin yaşadığı diğer Anadolu illerini kapsamıyor oluşu ise araştırma adına bir sınırlılık oluşturabilir.



2. KURAMSAL ÇERÇEVE

Araştırmanın bu bölümünde öncelikle dünya genelinde insan topluluklarının geçirdikleri kültürel gelişim aşamaları leş yiyicilik ve taş aletler, avcılık ve toplayıcılık, ateşin keşfi, ateşin kontrolü ve pişirme eylemi, yiyeceğin depolanması, tarım ve yerleşik yaşam, evcilleştirme, yerleşik yaşama geçiş süreci (köyler-yerleşkeler), tarıma geçiş ve sonuçları başlıkları adı altında ele alınmıştır. Daha sonra insan topluluklarına dair aynı kültürel gelişim aşamaları bölgesel düzeyde, Anadolu'nun coğrafi ve tarihi koşulları temel alınarak araştırılmaya çalışılmıştır. Son olarak Hitit Uygarlığı tarihi ve yemek kültürü araştırmanın amacına hizmet edecek başlıklar altında incelenerek sunulmuştur.

2.1. Leş Yiyicilik ve Taş Aletler

Kültürel yapılanmaların büyük bir bölümü biyolojik evrimle değil toplumsal evrimle ilişkilidir (Eliot, 1981: 112). Fakat söz konusu yiyecek kültürü olduğunda yiyeceğin tarihsel süreçler içerisindeki dönüşümünün toplumsal ve kültürel evrimle ilişkili olduğu kadar biyolojik evrimle de ilişkili olduğu gözlemlenmektedir. Bu nedenle tez kapsamında tarihsel süreç kültürel evrime geçişin tamamlandığı homo sapiensler ile değil biyolojik evrimin henüz sonlanmadığı ve kültürel evrime geçişin başlangıç noktasını oluşturan homo habilisler ile başlatılacaktır. Kendilerinden daha yırtıcı ve vahşi hayvanların avladıkları hayvanlardan arta kalan etleri sıyırmak ve kemiklerin içerisindeki ilikleri çıkarmak amacı ile kullanılan taşlar ilk defa Homo Habilisler tarafından kullanılmışlardır ve ilk kültür ürünleri olarak kabul edilmektedirler (Binford, 1980: 15).

1920'lerde Güney Afrika'da Homo türünün öncülü olarak Australopithecus'un önce Homo Erectus'a sonra Homo Neanderthalis'e ve son olarak Homo Sapiense'e dönüştüğüne ilişkin teori 1970'lere kadar benimsenmiştir (Klein, 1995: 102). Bu basit doğrusal evrim dizilimi 1970'lerden sonra yapılan kazılar ve teşhis edilen yeni hominid fosilleri ile büyük ölçüde değişmiştir (Aiello, 1993: 78). 1970'lerde çene yapısı ve diş dizilimi Australopithecus'unkilerden çok Homoya benzeyen ve taşlarla ilişkisinden dolayı Homo Habilis (Becerikli Adam) olarak isimlendirilen bir hominid fosili tespit edilmiştir (Kappelman, 1996: 114). 1992-1993'de ortaya çıkan fosil kanıtları ise Ardipithecus Ramidus olarak isimlendirilen yeni bir insan türünün

varlığına işaret etmektedir. Bu fosil kalıntıları ile birlikte en eski insansı toplulukların Aramis, Middle Awash ve Etiyopya’ da 4.4 milyon yıl önce yaşamış oldukları ortaya çıkmıştır (Klein, 1995: 104). *Ardipithecus Ramidus* olarak adlandırılan bu tür ileri kafatası özelliklerine sahiptir (White vd, 1995: 365). *Ramidus*’un keşfinden kısa bir süre önce ise Kenya, Turkana gölünün yakınılarında *Anomensis* keşfedilmiştir (Leakey vd, 1995: 89). 3.9 ve 4.2 milyon yıl önceye tarihlenen bu türü oluşturan insanların yürüyen ilk insanlar olduklarına ilişkin güvenilir kanıtlar sunulmaktadır (Dean vd, 1995: 590). *Anomensis* türü için *Ramidus* ve *Aferensiz* arasındaki ara tür, soy olduğu söylenilebilir (Leakey vd, 1995: 92). Fakat bunların zamansal açıdan doğrusal bir biçimde arka arkaya gelen türler mi yoksa birkaç farklı türün aynı zaman diliminde farklı bölgelerdeki yayılım örnekleri mi oldukları hala tartışma konusudur (White vd, 1993: 370).

1970’lere kadar hâkim varsayım ilk hominidlerin avcı ve toplayıcı olduklarıdır (Gorring ve Morris, 1988: 52). Fakat son 50 yılda Hominidlerin yaşadıkları alanlar üzerine yapılan incelemeler ve hayvan kalıntıları bu hipotezi çürüterek hominidlerin avcı ve toplayıcı değil leş yiyici olduklarını ortaya çıkarmıştır (Potts, 1991: 48). İlk hominidlerin protein ihtiyacınının büyük bir bölümünü doğal yollarla ölmüş hayvanların ya da kaplan ve leopar gibi yırtıcı hayvanlar tarafından öldürülmüş savan hayvanların leşlerini yiyerek karşıladıkları savı ortaya atılmıştır (Potts, 1991: 62).

Leş yağmacılığı savını anlamak için öncelikle bu savın dayanak noktalarından birini oluşturan ilk hominid yaşam alanlarına ilişkin çalışmaları gözden geçirmek gerekmektedir. Literatür kapsamında hominid yaşam alanlarına ilişkin ilk model Isaac (1978) tarafından öne sürülen ‘yuva üssü’ modelidir. Isaac (1978) göre bu yaşam alanları sürekli yaşamın kanıtı olarak öne sürülebilecek kalıcı yapılardan yoksundurlar. Yazar 1981 yılında bu yaşam alanlarına ilişkin modeli genişletmiş ve bu sitelerin ilk hominidlerde erkeklerin çocuk yetiştirmek için kadınlara tedarik ettiği geçici yerleşim yerleri olduğu hipotezini ortaya koymuştur (Isaac, 1989: 34). Böylece Isaac (1989) diğer analitik yaklaşımlara göre insan olmayan primatlara daha yakın bir biçimde konumlandırılan hominidleri 1981 yılında genişlettiği yuva üssü modeli ile ilk insanı temsil eden avcı ve toplayıcıların öncülü olarak yorumlamıştır.

Bununla birlikte Binford (1986) ilk Afrika Hominid sitelerinde gerçekleştirdiği incelemelerde yırtıcı hayvanlarla hominidlerin bıraktıkları kemikleri incelemiş ve bu

kemiklerin benzer oldukları kanaatine varmıştır. Binford'un hipotezine göre hominidler protein kaynağı olarak kullandıkları bu etleri avladıkları hayvanlardan değil yırtıcıların avlayıp yemiş oldukları hayvanların arta kalanlarından elde etmektedirler. Çünkü araştırmacı yırtıcı hayvanların yaşam alanları ve hominidlerin yaşam alanlarını karşılaştırdığında aynı kemik kalıntıları ile karşılaşmıştır. Bunn ve Kroll (1986) de bu savı destekleyerek hayvan kemiklerini incelerlerken üzerlerinde kırık ve kesiklere rastladıklarını ortaya koymuşlar ve bu kesikleri, kırıkları hominidlerin taş aletler kullanarak hayvan kemiklerinin içerisindeki ilikleri çıkarmak için kullandıklarının birer işareti şeklinde yorumlamışlardır. İsrail'deki bir mağarada 400 bin yıldan daha eski kanıtlar, hayvanların kesilmesinden sonra insanların her şeyi hemen yemediklerini gösteriyor. Aksine, daha sonra açıp yemek için yağlı, lezzetli ve besin açısından zengin ilik ile dolu kemikleri saklıyorlardı. Bunlar, eski insan toplumlarında gıda depolamasıyla ilgili en eski ipuçları olma özelliğini taşıyor ve hayatta kalmalarının bir zamanlar sanıldığı kadar kıt kanaat olmadığına işaret ediyor. Araştırmanın eş yazarı Ran Barkai ise kemik iliğinin önemli bir beslenme kaynağı olduğunu ve bu nedenle, tarih öncesi beslenmede uzun zamandır yer aldığını ileri sürmektedir ve araştırmacıya göre kemikler, kuru deriyi alma, kemiği parçalama ve kemik iliğini yeme zamanı gelene kadar kemik iliğini uzun süre koruyan 'konserveler' olarak kullanılmıştır. Yaklaşık 2.6 milyon yıl önce başlayan ve yaklaşık 11.700 yıl öncesine kadar süren jeolojik dönem olan Pleistosen çağının ortasında, insan toplulukları ekonomik, sosyal ve bilişsel dönüşümler geçirdi. Araştırmacılar, Taş Devri insanları tarafından kullanılan ilik konservelerinin, bu değişimin bir işareti olduğunu belirtmektedirler.

Rose ve Marshall (1996) ise bu siteleri 'kaynak savunması' modeli ile açıklamaya çalışmışlardır. Araştırmacılara göre etçiller arasındaki rekabet bu yırtıcı hayvanlar tarafından avlanmış karkasların koruma ve saklama amacı ile bu mahallere taşınmalarına neden olmuştur. Bütün bu bulgular ve hipotezler ilk hominidlerden itibaren insanların yerleşim yerlerinin ve yaşam şekillerinin beslenme biçimleri ile ilişkili olarak belirlendiğinin ve şekillendiğinin birer işareti olarak yorumlanabilir.

Yiyecek insan gelişiminde besin ihtiyacını karşılamanın dışında sadece kültürel bir ürün olarak yer almamaktadır. Yiyecek teknolojisinin gelişiminin de insan gelişimi

üzerinde büyük bir etkisi vardır (Curtis, 2001). Her ne kadar ilk çağlarda aletler savunma ve saldırı amaçlı kullanılmak üzere birçok işleve sahip olsalar da temelde yiyeceklerin elde edilmesi, hazırlanması, işlenmesinde kullanılmaktadır ve bize ilk insanların hayatta kalma stratejilerine ilişkin birçok bilgi vermektedir (Forbes, 1955: 34). Bununla birlikte taş aletlerle yapılan deneyler aletlerin hangi amaçla kullanılmış olduklarına ilişkin bir takım ipuçları sunuyor olsalar da bu bilgilere ilişkin somut kanıtlar ortaya koymak zordur (Westergaard vd, 1994: 400). Son zamanlarda mikroskop altında yıpranmış taş aletlerin dokusuna ilişkin yapılan çalışmalar araştırmacılara alet üzerindeki materyalin belirlenmesinde yardımcı olmaktadır (Westergaard vd, 1995: 250). Bazen bu materyallerin partikülleri büyüteç altında görünebilirler (Westergaard vd, 1994: 400). Örneğin Kenya Koobi Fora'daki çakmaktaşılarının cilaları ve üzerinde görülen partiküller bu taşların et, bitki ve tahtaların kesiminde kullanılabilecek bir yapıya sahip olduklarına ilişkin bilgiler sunmaktadırlar (Westergaard vd, 1995: 250). Bunun dışında farklı bir yöntem olarak bazı kemiklerin üzerindeki izlerden yola çıkılarak taş aletlerin tam olarak hangi amaçlarla kullanılmış olabileceğine ilişkin hipotezler ortaya konulmaktadır (Westergaard vd, 1994: 400). Olduvai Gorge ve Koobi Forada bulunan kemiklerdeki izlerden bu kemiklerin taş aletlerle kesildikleri ve üzerindeki etlerin sıyrıldığı sonucuna varılmıştır (Isaac, 1989: 35). Fakat primatlar bütünüyle etobur değildir; diyetleri bazı bitkisel yiyecekleri de içermektedir. Bu nedenle taş aletlerin üzerindeki partiküllerin ya da kemiklerin üzerindeki kesiklerin ilk insanların beslenme sistemlerinin sadece bir kısmına ilişkin bilgi verdiği ileri sürülebilir (Westergaard vd, 1995: 258).

Yine hominidlerin tükettikleri yiyecek türlerinin belirlenmesinde yardımcı olan bir diğer yöntem hominidlerin diş boyutlarına ilişkin yapılan çalışmalar ve diş numuneleridir (Ungar ve Grine, 1991: 45). Bu dişler Australopithecusların diyetinin büyük oranda meyveler, yeşillik, fındık, çimen, tahıl, çiçek soğanı ve kök gibi yumuşak yiyeceklerden oluştuğuna işaret etmektedir. Sonraki gurup dişler üzerinde iz bırakacak daha sert yiyeceklerle beslenmeye başlamıştır. İlk insanlar tarafından yenilen et ve bitkilerin oranlarının belirlenmesi arkeolojik çerçevede ilk çağlara ilişkin yeterince bitkisel yiyecek kalıntısı olmadığı için zordur. Ateşin kullanımından önce bitkisel yiyeceklerin yenilebilirliklerini belirleyen ölçütler sindirilebilirlikleri, lezzetleri, sertlikleri, ulaşılabilirlikleri ve elde edilebilirlikleridir (Stahl, 1984: 92). Bu

bağlamda nişastalı tohumlar, fındık ve kökler diyetlerinin önemli bir kısmını oluşturmaktadır (Blumenschine, 1995: 48). Yenilebilecek yiyecek sınırlarını belirleyen önemli unsurlardan biri de kullanılabilen alet çeşidi ve sayısının yetersizliğidir, bu nedenle daha yumuşak ve ön hazırlık gerektirmeyen bitkiler tercih edilmektedir (Stahl, 1989: 92). Bu şüphesiz ki yenilen yiyeceklerin boyutlarını da etkiler (Stahl, 1984: 73). Bu nedenle daha küçük memeliler, böcekler ve belki de balıklar daha yoğun bir biçimde tüketilmektedir (Stahl, 1989: 96). Olduvai George I. Yatak ve II. Yatakta öncelikli olarak balık iskeletleri, yayın balığı ve tatlısu çipurası bulgulanmıştır (Stewart, 1994: 235). Araştırmacıya göre muhtemelen bu balıklar hominidler tarafından elle yakalanılarak tüketilmektedirler. Av hayvanı olarak ise su aygırı, fil gibi büyük hayvanları değil ceylan, domuz, koyun, vahşi sığır, geyik, eşek, keçi gibi küçük av hayvanlarını tercih etmişlerdir (Hesse, 1995).

Bunun için ilk insanlar tarafından kullanılan aletler ağaçlardan meyve toplamak, soğan ekmek ya da küçük hayvanları öldürmek gibi amaçlarla elle kullanılan basit araçlardan oluşmaktadır. Bu aletler sopa formunda ya da yontulmuş kayalar ve atılmış kemiklerden oluşabilir.

Genus Homo'nun doğuşu ve taş aletlerin icadı bundan 2.5 milyon yıl önce ilk insanların beslenme şekillerinde büyük değişikliklere yol açmıştır (Stahl, 1984: 72). Genus Homodaki küçük arka dişler muhtemelen vejeteryan bir beslenme düzeninden etobur ve otobur bir düzene geçişin sonucudur (Blumenschine, 1995: 48). İspanya Ataercudaki Avrupa Orta sınıf buzul çağı dönemine tarihlenen arkeolojik bulgular işaret etmektedir ki yiyecek hazırlama tekniklerinin gelişimi ile birlikte arka dişlerin boyutları Homo Sapiens'in diş boyutlarına gelene kadar küçülmüştür (Castro ve Nicolas, 1995: 51). Araştırmacıya göre diyetteki yüksek et konsantrasyonuna geçiş Homo'nun fiziksel gelişimi üzerinde de büyük bir değişime sebep olmuştur. Çünkü yüksek düzeyde et tüketimi beyin boyutlarında artış ve işlev farklılığına neden olmuştur.

Tanzanya'daki Olduvai Gorge I. Yatak ve II. Yatakta ve Kenya'da Koobi Fora'nın yakınındaki Omo nehri boyunca örneğin Homo Habilis ve muhtemelen Homo Erectus sadece ceylan gibi orta büyüklükteki hayvanları değil suaygırı, fil ve zürafa gibi daha büyük hayvanları da tüketmekteydiler (Potts, 1991: 82). Bu hayvanların aktif bir biçimde mi avlandıkları ya da ölü biçimde bulunup karkaslarının mı sıyrıldığı

belirsizdir. İspanya'nın kuzeyinde Torrabbo ve Ambrona'da filler, gergedanlar, atlar ve öküzlerin fosilleşmiş kemikleri taş aletlerle birlikte bulunmuştur ve bu taş aletler hayvanların avcılar tarafından öldürülmüş olabileceğinin kanıtları olarak yorumlanmaktadır (Bunn, 1994: 250).

Konuya ilişkin birçok soru yeni cevaplanmakla birlikte son zamanlarda ileri sürülen modeller daha çok Isaac (1989)'un hipotezinin farklı versiyonları ya da bu hipoteze karşı reaksiyonlardan oluşmaktadır (Blumenshine, 1991: 49). Erken ve Orta buzul çağında insan hem avcı hem de leş yiyicidir fakat öncelikli olarak leş yiyicidir (Potts, 1988). Bir hayvanın öldürülür öldürülmez yenmesi yırtıcı hayvanlardan gelecek olası tehlike ya da hayvanın doğru bir biçimde parçalanmadan, paylaştırılmadan yenmeye başlanması gibi bir takım dezavantajlara sahiptir (Blumenshine, 1991: 58).

Diğer bir strateji; 'sığınak modeli' olarak adlandırılır (Council, 1997: 87). Araştırmaya göre bu model ilk insanların hayvanı ölü bir biçimde ele geçirip, bir kısmını ya da etli kısımlarını bir taş aracılığı ile yontarak ölüden uzak bir yere taşıdıklarını ve tüketmeden önce eti belirli işlemlere tabii tutarak tükettiklerini ileri sürer. Böyle bir metodun ne kadar yaygın olarak ve ne sıklıkla kullanıldığı paleontolojistler arasında tartışma konusudur.

Oliver (1994) sığınak hipotezini insan soyunda evcil davranış biçimlerinin gelişiminin öncülü olarak görür. Çünkü sığınak hipotezine göre yiyeceğin yenilmeden önce bir merkeze taşınması daha güvenli ve risksiz bir biçimde tüketilmesine yardımcı olur. Buna ek olarak sığınak modeline göre kadınlar, anneler ve çocuklar gurubun güçlü üyeleri dışarıda yiyecek ararken güvenli bir yerde onların dönmesini beklemektedirler. Her ne kadar bu stratejilerde motivasyon yiyecek paylaşımı olmasa da yukarıda bahsedilen iki stratejinin birleşimi sosyal bağlarda gelişmenin, çalışmada cinsiyetçi bölümlenmenin ve hiyerarşik bir yapının ortaya konulmaya başlandığının işareti olarak değerlendirilebilir. Potts (1988) bu sığınakların yaşam alanı değil fakat et getirildiğinde etin işlenmesi için gerekli olan aletlerin saklandığı gizli yerler olduğu önerisini getirir. Her ne kadar bu alanlar tekrar tekrar kurulsun da ya da yeniden kullanılsa da bu alanlarda geçirilen süre kısıtlıdır. Potts'a (1988) göre yiyeceğin farklı bir yere taşınarak orada tüketilmesi insanlar arasındaki etkileşime dolayısıyla da insanın sosyal gelişimine katkıda bulunmaktadır.

2.2. Avcılık ve Toplayıcılık

Childe (2018) ise insanda sosyal gelişimin leş yiyicilikle başladığı hipotezini ortaya koyan Potts (1988) ve Oliver (1994)'den farklı olarak insanda sosyal gelişimin avcılık ile başladığını öne sürmektedir. Yazara göre toplayıcılık aşamasında dahi insan-doğa ve insan-insan ilişkilerinde sosyal gelişimin işareti olarak değerlendirilebilecek herhangi bir paylaşım ya da bu ilişkilere dair herhangi bir kuraldan bahsedilemez. Çünkü toplayıcılar doğadan topladıkları yiyeceklerle beslenmekte ve toplayıcılık için geliştirdikleri aletlerin gücü düzeyinde doğaya müdahale edebilmektedirler. Toplayıcılık döneminde ilk insanlar toprakta gömülü olan kök ve böceklerle ulaşabilmek için kazma ve sopaları, fındık gibi meyve ve sebzeleri açmak içinse taş ve baltaları kullanmaktadırlar (Schick ve Toth, 1993: 62). Bu dönemde ağaç kabuklarını soymak için kaldıraç ve kama olarak kullanılan aletler ise yenilebilir sakız ve böceklerle erişimi sağlamaktadır. Dolayısıyla doğaya karşı savunmasızdırlar ve doğanın tüm etkilerine açık bir şekilde hayatlarını sürdürmektedirler. Benzer bir biçimde toplayıcılığın bireysel bir faaliyet olması da yine ilk insanlar arasında iş bölümünü gerektirmemiş ve böylece sosyal gelişime neden olabilecek herhangi bir paylaşımına gidilmemiştir. Yiyecek toplayıcılığı halen bir geçim biçimi olarak varlığını sürdürmektedir. Fakat kuzeybatı kıyısı kıızılderelileri dışında yeryüzünün verimli bölgelerinden mahrum olan avcılar, paleolitik dönem avcı ve toplayıcılarına kıyasla olumlu ekonomik koşullara sahip değillerdir (Rose ve Marshall, 1996: 41).

Clark ve Stuart(1965)'e göre avcılıkla birlikte özellikle büyük hayvanların avlanabilmesi için yapılan iş paylaşımları insanlar arasındaki sosyal gelişimin başlangıç noktasını oluşturmaktadır. Yazarlara göre ava sessiz yaklaşma tekniğiyle birlikte avcılar arasında işaretleşme başlamıştır. Birlikte avlanma ve avlandıklarını paylaşma kurallarının oluşmasını sağlamıştır. Fakat belirli bir noktaya kadar kuralların varlığı insanların birbirleriyle olan ilişkilerini düzenlese de insanoğlunun doğa ile olan ilişkileri düzensiz ve rastlantısaldır. Yeterli kanıt bulunmaması ile birlikte Curtis (2001)'e göre avcı-toplayıcı topluluklarda bilişsel ve sosyal gelişim beslenme şeklindeki değişimlerle ilgilidir. Yazara göre tüketilen yiyeceklerin türüne ilişkin değişim bu yiyecekleri elde etmek amacı ile avcılık ve toplayıcılık gibi farklı geçim stratejilerinin oluşmasına yol açmış olabilir. İnsanın doğa karşısındaki avcılık ve toplayıcılık yoluyla sahip olduğu yarı etkin-yarı edilgenbu tutumu da doğayla baş

etmek için anolojik bir yolla oluşturduğu tasavvurları hayata geçirmesine neden olmuştur. Sonrasında ilkel toplulukların hayatlarını araştıran Evans (1972) bu düşünüş biçimini “sihirselsel” düşünüş olarak adlandırmıştır. Araştırmacılara göre ilkel toplulukların ilk düşünüş biçiminin sihirselsel düşünüş biçimi olduğu ve bu düşünce biçimine tehlike durumunda, savaş halinde ya da doğal afetler karşısında başvurulduğu ifade edilmektedir. Örneğin Malinowski (1964) kitabında Trobriand adalarında (Solomon Denzinin güneyi-Papua Yeni Gine) yaşayanların Trobriand’lıların açık deniz balıkçılığını tehlikeli buldukları için sihire başvurduklarından fakat iç göl balıkçılığında sihire ihtiyaç duymadıklarından bahsetmektedir. Dolayısıyla sihirselsel düşünüşün doğaya tapınmaktan çok doğayı etkisi altına almaya çalışan bir düşünüş biçimi olduğu söylenebilir.

Avcı ve çoban toplumlarında insanların kaygılarını yatıştırmaya yönelik bir başka mit ise Avrupa ve Asya’da yaşayan kabilelere aittir. Örneğin Avrupa ve Asya’da katledilmiş hayvanların kemikleri toplanarak hayvanın karkası ile birlikte gömülmektedir. Bu uygulama ile hayvanların ruhlarının hayvanların kemiklerine geçeceğine ve hayvanların tekrar doğacaklarına inanılmaktadır. (Montanari, 2006: 10).

İnsanın doğaya olan bu bağımlılığından dolayı insanlığın ilk evresi olarak tarihlenen paleolitik dönemi kültüre değil de doğaya dâhil eden araştırmacılar da mevcuttur. Örneğin Braidwood (1975),paleolitik dönemde avcı ve toplayıcıların zamanlarının büyük bir kısmını yiyecek arayarak geçirdiklerini ve bu nedenle kültürel gelişimin bu dönemde sağlanmadığını, neolitik dönemle birlikte ise kültürel gelişimin başladığını ileri sürmektedir.

Sahlins (1972) ise avcı ve toplayıcıların günümüz insanından çok daha az çalıştığını, günün belirli bir kısmını yiyeceğe ayırırken kalanını ise dinlenmeye, uykuya ayırdığını ve bu nedenle yeterince boş zamana sahip olduğunu öne sürmektedir fakat bu önerme de bir hayli eleştiri almıştır. En önemli eleştiri ise İsrailli antropolojist Bird-David (1992) tarafından getirilmiştir. Araştırmacı Sahlins (1972)’in açıklamasını Grey’in (1841) da çok az sayıda kişinin gözlemlerinden ve anektodlarından oluşan Avusturalya’lıların raporlarına dayandığı için eleştirmiştir. Bird-David (1992)’nin kültürel modeli ise Hindistan’daki avcı ve toplayıcılar üzerinde yaptığı gözlemlere dayanmaktadır. Araştırmacı birçok avcı-toplayıcının yaşamının günlük ekonomi

biçimlerine ve uzun vadeli ekonomilere dayandığını öne sürmektedir. Günlük ekonomi ve uzun vadeli ekonomi kategorileri ilk olarak Woodburn (1980) tarafından kullanılmıştır. Günlük ekonomi sisteminde avcı ve toplayıcılar yiyeceği ya onu elde ettikleri gün içerisinde ya da bunu izleyen birkaç gün içerisinde tüketmektedirler. Fakat uzun-vadeli ekonomik toplumlarda bir ürün üretilmeden ve tüketilmeden önce gerekli olan iş uzun bir zaman dilimine yayılarak ve belirli bir plan ve program dâhilinde gerçekleştirilmektedir. Yazara göre her iki ekonomik sistemde de topluluklar hayatlarını idame ettirebilmek için sürekli çalışmak zorundadırlar ve yeterli boş zamana sahip değildirler.

Günümüzde ise Güney Afrika'daki Kalahari çölünde yaşayan avcı-toplayıcı olan buşmanlar haftada 12 ile 17 saati yiyecek toplamak için harcamaktadırlar (Newcomb, 2017). Tanzania'nın Hazda göçebeleri ise bu işe saatten az bir vakit ayırmaktadırlar (Diomand, 1999). Dolayısıyla sosyalleşmek ve kültür inşası için gerekli boş zamana sahip oldukları söylenilebilir. Fakat bu boş zamanla ne yapacaklarını bilmemeleri kültür inşa etme konusundaki başarısızlıkları olarak ileri sürülebilir.

Paleolitik dönemin ortalarında özellikle tek tırnaklı olan at, eşek, zebra gibi ve boynuzlu olan bizon, manda, ceylangibi büyükbaş hayvanların avlanmaya başlanması ile birlikte leş yiyiciliğinden çok avcılık birincil et elde etme yöntemi olarak kullanılmaya başlanmıştır (Dibblevd, 1988). Fransa'nın Comba, Grenal ve Marra siteleri ile Almanya'nın Leheringen, Irak'ın Shanider mağarasında bulunan hayvan boynuzları ve tırnakları bu hipotezin dayandırıldığı bulgulardır (McKee, 2016: 59). Bu dönemde avlanmak için kullanılan büyük ve keskin mızraklar hedefte büyük hayvanların yer aldığına ve aynı zamanda avlanmak için daha etkin ve saldırgan stratejilerin kullanıldığını işaret etmektedir (Dibblevd, 1988). Bunun dışında baykuş, keklik, güvercin, kartal gibi büyük kuşlar ve yılan balığı, alabalık, sazan balığı gibi tatlı su balıkları ve bitkiler hominidlerin beslenmelerinin büyük bir bölümünü oluşturmaktadır. Fakat bitkilerin türlerine ilişkin paleolitik döneme ait yeterince bulgu yoktur (Helgrenvd, 1995: 552). Avcı-toplayıcı yaşam şekli hominidler tarafından yeterli yiyecek elde edilebildiği sürece devam etmiştir (Stewart, 1994: 232). Dolayısıyla yer değiştirmelere dayalı gezgin bir hayat şekline sahip oldukları ileri sürülebilir. Çünkü hominidler ceylan ya da geyik sürüleri ile birlikte yer değiştirmekte

ya da yabani tahıl, bakliyat, meyve gibibitkiler hangi mevsimde nerede bulunursa geçici olarak oralarda yaşamaktadırlar(Bunn, 1994:62).

2.2.1. Ateşin Keşfi

Kenya’da yer alan Koobi Fora ve Chesowanja gibi siteler, Etiyopya ve Güney Afrika’da arkeolojik (ya da antropolojik) kazı alanlarında site kazılarında ortaya çıkan kırmızı toprak parçaları ya da pişirilmiş toprak ve el yapımı antik eserler ateşin keşfinin 1.6 milyon yıl öncesine kadar dayanabileceğine işaret etmektedir(Bellomavd, 1994: 180). Bununla birlikte araştırmacıya göre hominidlerin bu dönemde yiyecekleri pişirdiklerine yönelik bir çıkarımda bulunabilecek nitelikte arkeolojik bulgu yoktur. Ateşi kendi çabalarının sonucu değil şans eseri keşfetmişlerdir (Isaac, 1991: 155). Çünkü Afrika iklimi alt paleolitik dönemde giderek kuraklaşmaya başlamıştır. Kuraklaşmanın başlaması ile birlikte kendiliğinden çıkan yangınlar, yıldırım düşmesi, volkanik aktivite, kayaların düşmesi ve birbirine çarpması sonucu ortaya çıkan kıvılcımlar ateşin kaynağı olarak gösterilebilir. Belloma vd’e (1994) göre ateşin kontrolü de yine pişirme eylemi ile ilgili değil, ısınma, aydınlanma, yırtıcı hayvanlardan korunma amacı ile öğrenilmiştir. Civitello da (2008)benzer biçimde aydınlanmanın bir kaza sonucu rastlantısal bir biçimde ateşin alev alması ile başladığını fakat ateşi kontrol edebilmek adına sonrasında insanların geceleri ve gündüzleri ateşin başına birini tayin ettiklerini ileri sürmektedir.

Ateşle birlikte insanlar ilk defa doğayı kontrol edebilecek büyük bir güce sahip olmuşlardır. İlk dinlerde ışığı kontrol eden Tanrı en güçlü tanrı olarak değerlendirilmektedir (Civitello, 2008: 2). Titan prometheus gizini insana açıklayana kadar Yunanmitolojisinde ateş sadece Tanrılara aittir. İnsanlara farklı yetenekleri dağıtmakla yükümlü olan Prometheusun kardeşi Epimetheus’un bir anlık dalgınlığı ateşin Tanrılara ait kalmasına neden olmuştur. Bu unutkanlığı telafi etmek için Prometheus ateşi demirci Tanrı Hephaestus’un atölyesinden çalmış ve insanlığa hediye olarak sunmuştur. Böylelikle Prometheus medeniyetin kurucusu olmuştur. Çünkü insanlık bu hediye ile doğaya hükmetmeyi öğrenerek vahşi yaşamı terk etmiş ve uygarlık yolunda düşünen, üreten ve kültürel anlamda var olma yoluna girmiştir. Ateşin kontrolü ile insan da bir çeşit Tanrı olmuş ve kölelikten kurtulmuştur, doğayı ve doğal süreçleri kontrol etmeyi, değiştirmeyi öğrenmiştir. Bu nedenle Prometheus

Tanrıların öfkelerini çekmiş ve ibretlik bir biçimde cezalandırılmıştır (Montanari, 2006:30).

Ateşin pişirme amaçlı kullanımına ilişkin bulgulara ise kuzey Çin'de Pekin yakınlarında yer alan Zlankavidi mağarasında ulaşılmıştır. Ateşin yiyeceğin pişirilmesi amacı ile ilk defa Homo Erectus tarafından kullanıldığı öne sürülmektedir (Wenke ve Olszewski, 2007: 62). Bu dönemde Homo erectuslar hayvan leşlerini avladıkları yerde tüketmek yerine pişirme amacı ile mağaraya taşımaktadırlar. Bu hipotez kömür ve kül tabakalarına ve bizon, leopar, ayı gibi hayvanların kül halindeki kemik kalıntılarına dayandırılmaktadır (Wrangham vd, 1999: 570).

Benzer bir biçimde Wood ve Ailles (1998) Homo Erectuslardaki gözlemlenen küçük dişler (sindirim için sarf edilen eforun azalması) ve daha büyük vücut kitleleri, beynin büyümesi (yiyecek enerjisi tedarikinin artışı) gibi işaretlerin ateşin yiyeceğin pişirilmesi amacı ile ilk defa Homo Erectuslar tarafından kullanıldığının birer göstergesi olarak değerlendirilebileceğini öne sürmüşlerdir.

Araştırmacıya göre 2.5 milyon yıl önce, arkeolojik kazılarda ortaya çıkan fosil kalıntıları göz önünde bulundurulduğunda beyin boyutunda herhangi bir büyüme söz konusu değildir. Beyindeki ilk büyüme 1.9 milyon yıl öncedir. Bununla birlikte diş boyutlarında da 1.5 milyon yıl öncesine kadar bir küçülme söz konusu değildir. Dolayısıyla 2.5 milyon yıl öncesinde pişirme eyleminin başladığına ilişkin hiçbir kanıt yoktur.

Diğer bir grup araştırmacı (Brace, 1967; James, 1989) ise hominidlerin ve homo erectusların ateş yakma ve kullanma becerilerine sahip olmadıklarını ileri sürmektedirler, bu özellikleri daha çok Homo Sapienslere ve orta paleolitikte yaşayan Neanderthallere atfetmektedirler. Böyle bir sonuca varmalarının temel nedeni Neanderthallerin, özellikle buz devrinde, Avrupa'nın soğuk ikliminde duydukları ısınma ihtiyacı ve kontrollü bir biçimde ateşi kullandıklarına işaret eden arkeolojik kanıtlardır.

Konuya ilişkin literatür kapsamında ileri sürülen farklı hipotezler de söz konusudur. Öne sürülen hipotezlerden ilki ateşin kaza eseri bir mağarada küçük bir yangına sebep olması ve kulübedeki domuzları öldürmesi sonucu pişirmenin keşfedilmesi ile ilgilidir. Kaza sonrası insanlar mağarada dolaşmışlar ve pişmiş eti yiyerek sevmişlerdir. Diğer

bir teori de yine pişirmenin bir orman yangını sonucu ölen hayvanların etlerinin yanması ile keşfedildiği yönündedir (Flandrin, 1999: 232).

2.2.2.Ateşin Kontrolü ve Pişirme Eylemi

Ateşin pişirme amaçlı kullanımı insanlara çiğ yiyecekleri pişmiş yiyeceklere dönüştürme gücü ile sindirilemeyen yemekleri yeme olanağı tanımaktadır (Stahl, 1984: 82). Bununla birlikte yiyeceklerin muhafazasına, uzun süre saklanmasına da yardımcı olmaktadır (Stahl, 1989: 84). Wrangham vd, (1999) gerçekleştirdikleri araştırmada Afrika toplayıcıları yeraltı depoloma bitkilerinin yenilebilir %48 türünün %43.8'ini yemekte ve bu yiyecekleri yemeden önce pişirmektedirler. Bu bulgu pişirmenin yenilebilir bitki oranını arttırdığına işaret etmektedir.

Yiyeceklere uygulanan pişirme işlemininsindirilebilirliğiçok kolaylaştırması nedeniyle topluluklar tarafından hızlabenimsendiği ve yaygınlaştığı ileri sürülebilir (Belloma ve Kean, 1994). Pişirme işlemi ile çiğneme olayının yarı yarıya azalması ve gıdanın sindirilebilirliğinin artması sonucu fosil üzerinde daha küçük dişler, yiyeceklerin bağırsaklarda kalma süresinin azalması sonucu kısa bağırsaklar, kadınlarda daha büyük bir vücut kütlesi ve beyinde büyüme gibi doğrudan ya da dolaylı etkilere neden olmuştur (Aiello ve Wheeler, 1995: 201).

Yemek pişirme işlemi doğadaki bir ürünü tamamen farklı bir ürüne dönüştürme eylemidir. Pişirme ile birlikte gerçekleşen kimyasal değişimler ve malzemelerin birleşimi tümüyle bir dönüşüme işaret etmektedir. Bu bağlamda pişmiş ve çiğ olma durumu bir diyalektiğin kutuplarını temsil etmektedir, çiğ olan doğayı temsil ederken pişmiş olan kültürü temsil etmektedir (Montanari, 2006: 30).

Ateşin kontrolüne ilişkin en belirgin kanıtlar Afrika'da Zambiya'nın kuzeyinde Kalombo şelalesi yakınlarında ortaya çıkan ateşte sertleştirilmiş aletlerdir (James, 1989: 15). Afrika dışında Avrupa'da Homo Sapiens ve Neanderthellerin işledikleri yiyeceklerin kenarlarında kurdukları ocaklar da yine ateşin kontrolüne ilişkin kanıtlar olarak değerlendirilebilir (Binford, 1980: 56). Binford (1980) özellikle CombeGranel mağarasındaki farklı büyüklük ve çeşitteki iki ocağı 110.000-100.000 Neanderthal'in sosyal yapı ve teknolojisini tasvir edici aletler olarak değerlendirir. Araştırmacıya göre özellikle mağaraların dışına kurulan küçük ocaklar, kenar kazıyıcılarla uzun kemiklerin ucunda yer alan eklemlerin ve hayvanların büyük kemiklerinin işlemiden

geçirildikleri yerlerdir. Mağaraların içlerinde yer alan küçük ocaklar isekadınların çentikleri ve dişlikleri kullanarak kafatası ve çeneyi işledikleri, ilik çıkarmak için kırılmaya dönük kemikleri kazıdıkları ve eti pişirdikleri alanlar olarak kullanılmaktadırlar.

Bu bulgu cinsel kimliğe dayalı bir bölünmenin varlığına işaret etmektedir. Ortak bir yaşam alanını kullanıyor olsalar dahi sürdürdükleri kooperatif bir yaşamın olup olmadığı belirsizdir(Stiner, 1993: 60). Ocakların ortaya çıkması ve ateşin kontrolü ile birlikte gelen iş bölümününhominidlerin sosyal gelişiminde ve yiyecek teknolojisi gelişimine önemli bir katkı sağladığı öne sürülebilir (Curtis, 2011: 31).

Avrupa Orta Paleolitik ocakları açık ocaklar ve kurulu ocaklar olmak üzere iki şekle sahiptir (Stiner vd, 1995: 230). Birincisi ve en yaygın olanı Fransa'daGrotteDuLazaret'de bulunmaktadır, 40-50 cm çapında ve hiç hazırlık gerektirmeden ya da çok az hazırlıkla toprağın üstüne kurulan ocaklardır. Bu ocaklar kısa zamanlı pişirme işlemi için ve nadiren yüksek ısıda kullanılmaktadırlar. İkinci tür ocaklar ise arkeologlar arasında tartışma konusu olmakla birlikte üç ayrı forma sahiptir. Bu formların ilkinin 'döşenmiş ocaklar'oluşturmaktadır. 1.0 metreye kadar taşlar üst üste dizilir ve ateş taşların en üst katmanında yakılır. İkinci formu ise 'taşla çevrilmiş ocaklar' oluşturmaktadır. Bu ocakların kullanımında yakılan ateşin etrafı ateşi rüzgârdan korumak amacıyla taşlarla çevrililmektedir. Üçüncü form ise 'kazılmış ocaklar' olarak isimlendirilmişlerdir. Toprağa bir kuyu kazılır ve tabandaki ateşi korumak için çevresi taşlarla sarılır. Tüm bu ocaklar eti kızartma, sebzeleri pişirme, suyu kaynatmak için kullanılabilirler fakat daha fazlası için uygun değildirler. Çünkü bu tarz ocaklarda kullanılan ateşin ısısı çok nadir olarak 400 °C'yi geçebilir (Curtis, 2001: 32).

Açık bir ateş üzerinde kızartma muhtemelen ilk pişirme yöntemidir. Bir çukurun içerisine yanan közleri koymak ve eti bu közlerle kaplayarak pişirmek ise ikinci yöntemdir (Flandrin ve Montanari, 1999: 67). Olduvai Boğazı'nda, erken insanlarla ilişkilendirilen arkeolojik alanların yakınlarında kaplıcalara dair kanıtlar keşfedilmiştir. Bu hidrotermal ögelerin yakınlığı, erken insanların kaplıcaları yemek pişirmek amacıyla kullanmış olabileceği ihtimalini kuvvetlendirmektedir. Bu durum, insanların ateşi, yiyecekleri pişirmek için kontrol altına alınmış bir kaynak olarak

kullandığı düşünölen zamanlardan çok daha öncesine tekaböl etmektedir (Sistiaga vd, 2020: 62).

Daha sonra ise şiş yöntemi gelmektedir. Avcılar evlerine döndüklerinde, mızraklanmış eti yemek istemektedir ve ateşin üzerinde mızrağı döndürerek eti pişirmektedirler ya da etin daha hızlı pişmesi için et daha küçük parçalara ayrılarak pişirilmektedir (Stahl, 1989:84). Diğer bir hipoteze göre ise geniş yumuşakçaların ya da kaplumbağaların kabukları kullanılarak bunların içindeyiyecekler kaynatılarak pişirilmiştir. M.Ö. 10.000 yılına kadar henüz pişirmede ve saklamada kullanılan pişmiş toprak kapların icat edilmediğı bilinmektedir. Bu tür deniz araçları ile pişirme işleminin en önemli riski ise sabun gibi temizlik maddeleri henüz keşfedilmediğı için bakteriyel enfeksiyonlara ve bulaşıcı hastalıklara neden olmasıdır (Achaya, 1994: 114).

Tarihçi Michael Freeman'a göre mutfak; insan hayatındaki yeri ile pişirme ve yeme eyleminin bilinçli birleşiminden oluşmaktadır (Flandrin ve Montanari, 1999: 62). Dolayısıyla mutfak sadece yemek pişirme yöntemleri türleri ile ilgili değil aynı zamandayiyceklerin nasıl hazırlandığı ve tüketildiğine dair de farkındalığın geliştirildiğı bir alandır. Yazara göre ilk insanlar sadece yaşamak için yedikleri ve yiyecek stokunu kontrol edemedikleri için paleotik dönemlerde bir mutfağın varlığından söz edilemez.

2.2.3. Yiyeceğın Depolanması ve Önemi

Depolamanın keşfinin önemi prehistorik dönem tarihçileri tarafından kabul edilmektedir (Hassan, 1975; Flannery, 1969; Reed 1969). Çünkü depolama tarihçiler tarafından hem tarımın keşfi ile birlikte ortaya çıkacak hayat biçimine bir ön adaptasyon süreci başlatmıştır hem de yerleşik hayata geçişe olanak sağlayan önemli bir ön-uygulama olarak değerlendirilmektedir (Soffer, 1989; Reed, 1969). Strasser'e (1997) göre yiyeceğın depolanabileceğı ve sonraki tüketimler için kullanılabileceğı fikri hominidler ve orta paleolitik dönemi insanına uzaktır. Bununla birlikte Testart (1982) mahsul toplayıcı insanlar kavramını ortaya koyarak avcı ve toplayıcıların da depolamanın farklı bir formunu gerçekleştirdiklerini ileri sürmektedir.

Batı Avrupa ve Rusya'da günümüzden 20.000 yıl önce evler Mamut kemiklerinden yapılmış ve tek ocağın etrafında düzenlenmiş yaşam alanlarına sahiptir. Evlerin bir kısmında toprağın altında depolama alanları bulunmaktadır (Binford, 1986: 81). Kuyu

şeklinde olan depolama alanları üst paleolitik sitelerde 1.7-2.0 metre çapında ve en az 1.2 metre derinliğindedir. Soffer (1989) depolama alanına ait sitelerin 18.000 yıl öncesinde artmaya başladığını öne sürmektedir. Yazara göre bu depolama kuyuları ağırlıklı olarak yiyeceklerin depolandığı alanlar olarak görülmemeli ya da yerleşik hayata geçişi sağladıkları düşünülmemelidir. Ancak her ikisinin de başlangıç noktasını oluşturabilecek düzenleme alanları olarak yorumlanabilirler (Soffer, 1989: 52). Çünkü bu alanlar avcı ve toplayıcıların yılın belirli zamanlarında düzenli olarak geri döndükleri geçici alanlardır ve merkez olarak kullanılmışlardır (Strasser, 1997: 80).

Testart (1982)' ye göre depolamanın keşfi avcı-toplayıcılarda iki farklı ekonomi modelinin benimsenmesine yol açmıştır. Birinci ekonomik modelde; yiyecek kaynaklarının bol olduğu doğal ortamlar ve mevsimlerde sadece mevcut topluluğun gıda ihtiyaçlarını gidermek için değil aynı zamanda yiyeceklerin daha az olduğu mevsim ve dönemlerde kullanılmak üzere yiyecekler büyük miktarlarda depolanır. Bu dönemde yoğun bir biçimde yiyecek toplanır, ava çıkılır, balık tutulur ve depolama için gerekli hazırlıklar yapılmaya çalışılır. Mevsim koşullarına bağlı olarak yiyeceklerin az olduğu, avcılık ve toplayıcılığın yapılamadığı dönemler ise boş zamana sahip olunan, eğlencelerin düzenlendiği ve ritüellerin uygulandığı zamanlardır. İş yoğunluğuna ilişkin oluşan bu mevsimsel farklılıklar depolama ekonomisi ile ilgilidir. Diğer ekonomi biçiminde ise yiyecekler fiziksel ihtiyaçları karşılamak üzere günlük olarak elde edilir, depolanmaz. Bu ekonomik model göçebe avcı ve toplayıcı topluluklara aittir. Bu ekonomi modelinde iş yoğunluğu mevsimsel olarak farklılık gösterebilir fakat yiyeceğin az olduğu durumlarda ya da kıtlık durumlarında iş yoğunluğundaki azalma ilk ekonomik modelde olduğu kadar şiddetli olmaz. Çünkü büyük yiyecek stokları ile göçebe bir hayatı bağdaştırmak zordur (Sahlins, 1972: 72). Depolama yerleşik bir hayatı zorunlu kılarken yerleşik hayatta depolamayı zorunlu kılmaktadır (Watanable, 1968: 72).

Reed (1969) köy hayatında fazla miktarda yiyeceğin toplanabileceği ve belirli bölgelerde depolanabileceğine işaret etmektedir. Bu yüzden ilk köy yerleşkeleri depo olarak kullanılabilecek alana sahip yerlerde kurulmuştur.

Binford (1980)'e göre avcı toplayıcıların depoları kullanması ile birlikte nüfus artmıştır. Göçebe avcı toplayıcılar arasında kadınlar başlıca iki görev üstlenmiştir. Bunlardan birincisi bitki toplama ki bitki toplayıcılığı bazen tüm yiyeceğin yarısından fazlasını oluşturan temel yiyecek depolama aktivitesidir. İkinci görevleri ise çocukları dört yaşına kadar beslemek ve yetiştirmektir (Birdsell, 1968: 234). Watanabe (1968)'ye göre iki bebeğin bakımı kadınlar için fazla zaman alıcıdır ve yiyecek toplayıcılığı ile çocukların bakımını bir arada götürmek zordur. Bu nedenle her doğum arasında iki üç yıl bulunmaktadır ve nüfusun artışında yüksek bir hız söz konusu değildir. Fakat yerleşik hayat bu kuralı ortadan kaldırmıştır. Böylelikle depolama ile birlikte ortaya çıkan yerleşik hayat tarzının benimsenmesi aynı zamanda demografik bir büyümeyi de beraberinde getirmiştir.

Literatür kapsamında Neolitik devrimin uygarlık, sınıflı toplum ve kentleşme yolunda önemli bir adım oluşturduğuna inanılmaktadır. Genel varsayım sadece tarım toplumuna geçişle birlikte artı ürünün oluşturabildiği yönündedir (Childe, 2018: 97). Bu bakış açısına göre sürekli yiyecek peşinde koşan avcı ve toplayıcılar fazladan ürün elde edebilecek zamana sahip değildirler. Dolayısıyla avcı ve toplayıcı topluluklar sınıfsız, karşılıklı alışverişe dayalı eşitlikçi bir toplum yapısına sahiptir. Fakat Testart (1982) konuyu depolama ekonomisi ile ilişkilendirerek açıklamıştır. Yazara göre avcı ve toplayıcı toplulukların hepsi eşitlikçi ya da sınıfsız değildir. California ve Sibiryadaki çeşitli avcı-toplayıcı guruplarda tabakalaşma ve eşitsizliğe rastlanılmıştır (Strasser, 1997: 84). Sadece depolama yapmayan göçebe avcı ve toplayıcı topluluklarda eşitlikçi bir yapı hâkimdir. Oysa ziraat toplumlarında sergilenenlere benzer önemli sosyal eşitsizliklerin yarı yerleşik, yiyecek stoğu yapan avcı-toplayıcı topluluklar arasında da olduğu gözlemlenmektedir (Dennel, 1983: 29). Bu da prehistorik topluluklarda eşitliksizliğin tarımın varlığı ya da yokluğu ile ilgili değil tarım toplumu da olsa avcı- toplayıcı bir topluluk da olsa daha çok bir depolama ekonomisine sahip olup olmaması ile ilgili olduğunu göstermektedir (Testart, 1982: 525). Çünkü avcı ve toplayıcı topluluklar genel olarak yürüyerek seyahat ederler ve yüklerini kendileri taşırlar (Bailey ve Callow, 1986: 265). Dolayısıyla zenginlikleri

hafif ve kolay taşınabilir aletlerle sınırlıdır. Mal varlıkları silahlardan, geçim faaliyetleri için gerekli olan aletlerden kemer, saç bandı, kolye, kol bandı gibi giysi ya da süs eşyalarından oluşmaktadır (Foley,1984: 98). Testart (1982)'ye göre yerleşik hayat sadece yiyeceğin depolanması ile ilişkili değil aynı zamanda başta yiyecek ile ilgili taşınmazlar olmakla birlikte mal biriktirmekle ilgilidir. Yerleşik hayat sınırsız sayıda hafif ve taşınabilir malın biriktirilmesine olanak tanır. Bununla birlikte yiyeceğin işlenmesi ve depolanması için gerekli olan ağır ve taşınmaz aletlerin gelişimine de izin verir. Fakat yerleşik hayat mal varlığında bir artışa yol açsa da bunu mecbur kılmaz. Buna karşılık büyük ölçekli gıda stoğu avcı ve toplayıcıların toplam hâsılatının büyük bir kısmını kalıcı ürüne dönüştürerek bu artışı zorunlu kılar.

Kalıcı ürün ise avcı ve toplayıcı topluluklarda kalıcı ürüne sahip olan kişinin ürüne sahip olmayan üzerinde baskı oluşturmaya yol açmıştır. Bu değişim ise yine depolama ile ortaya çıkmıştır. Bushmenlerde biriktirmek ve stok yapmak ahlaksızlık olarak görülür ve istiflikçilikle eşleştirilmektedir (Lee ve Devero, 1968: 9). Çünkü bir avcı ihtiyacı olandan daha büyük bir av hayvanı avladıysa ihtiyaç fazlasını ziyan olması kaygısıyla diğerlerine dağıtır. Fakat paylaşım sadece büyük av hayvanları için geçerlidir küçük av hayvanları için geçerli değildir. Bu kuralın bir sonucu olarak eli boş olan avcı büyük bir av yakalamış olan avcıdan bir pay almayı umabilir. Böylece gıda paylaşımı kötü şansa karşı bir tür sosyal sigorta işlevi görmektedir. Fakat depolama yaygın bir uygulama halini almaya başlayınca avcılar paylaşmaktansa yiyecekleri kendileri için stoklamaya başlamışlardır. Böylelikle artık 'paylaşım'değil yiyecek stokları bir nevi gelecek sigortası görevini üstlenmeye başlamıştır. Ortaya çıkan kalıcı ürün ise zayıf olan üzerinde baskıya ve eşitsizliklere yol açmaya başlamıştır.

Testart (1982)'ye göre yiyeceğin depolanması toplumsal kurallarda değişim ihtiyacının ortaya çıkmasına neden olmuştur. Örneğin gıda paylaşımı kuralı dönüştürülmüş ya da tamamen terk edilmiştir. Bununla birlikte diğer insanlara karşı tutumu değiştirmiştir, geleceği güvence altına almak için akraba, arkadaş ya da diğer insanlara daha az güvenme ya da hiç güvenmemeye yol açmıştır. Öte yandan zamana karşı tutumda değişime neden olmuştur. İnsanlar hayatlarını idame ettirmek için bugün çalışmak yerine geçmişte biriktirilenlerin güvencesine dayanarak çalışmalarını geçici

olarak durdurabilmeye başlamışlardır. En önemlisi ise insanlar doğaya güvenmek yerine stok yaparak oluşabilecek bir kıtlığa karşı önlem almaya başlamışlardır.

2.3. Anadoluda Paleolitik ve Epipaleolitik Dönem

Anadolu jeolojik formasyon olarak kuzeydeki Kıvrımlı Dağlar Bölgesi, Merkezi Masif Bölge, güneydeki Kıvrımlı Dağlar Bölgesi, Arap Platformu olmak üzere dört ana yapısal birimden oluşmaktadır (Yakar, 2007: 21). Kuzeydeki Kıvrımlı Dağlar Bölgesi'nin sınırlarını batıda Kuzey Ege havzası ve doğuda Aras vadisi oluşturmaktadır. Bölgenin batısı bütün Trakya'yı da içine almaktadır (İlhan, 1971: 434). Merkezi Masif Bölge Anadolu platosundan oluşmaktadır (Yakar, 2007: 21). Güneydeki Kıvrımlı Dağlar Bölgesi Toros'daki dağ silsilesi boyunca uzanır (Atalay, 1995: 42). Arap platformu ise Güneydoğu Anadolu'nun Suriye sınırında Harran ve Diyarbakır'a yaklaştıkça sayıları azalan bir dizi geniş platodan oluşmaktadır (Yakar, 2007: 23).

Anadolu, prehistorya dönemini anlamak açısından önemli bölgelerden biridir. Özellikle Afrika ve Avrasya arasındaki kilit konumuAnadoluyupaleolitiğin temel dağılım alanlarından biri yapmaktadır (Roosevelt vd; 2019: 72). Anadolu'da yaşamış olan paleolitik dönem insanlarını Antalya, Hatay ve Denizli olmak üzere üç bölgede bulunan yerleşim alanları kalıntılar temsil etmektedir. Bu alanlar Antalya'da Karain Mağarası, Beldibi Kaya Altı Sığınağı, Hatay'da Merdivenli Mağarası, Kanal Mağarası, İncili Mağara (Büyük Mağara) ve Üçağızlı Mağarası, Denizli'de Kocabaş köyüdür (Güleç vd; 2007: 122). Mağaraların bulunduğu bölgeler göz önüne alındığında kalıntıların Akdeniz hattı üzerinde ortaya çıktığı gözlemlenmektedir. Aytek (2017)'e göre bunun sebebi Paleolitik Dönem insanların sadece bu mağaralarda yaşadıkları anlamına gelmez fakatsadecebu mağaralardaki kazıların sonuç verdiği anlamına gelir. Çünkü Anadolu'nun farklı bölgelerinde Paleolitik döneme tarihlenmiş birçok taş alet bulunmuştur (Dinçer, 2016: 208). Aytek (2017)'e göre bu taş aletler Paleolitik dönemde yaşayan insanların her bölgeyi kullanmış olduklarının bir göstergesidir.

Yürütülen kazı çalışmalarında elde edilen bulgulara göre Anadolu'da Homo Erectus, Homo Neanderthalensis ve Homo Sapiens olmak üzere en az üç farklı insan türü yaşamıştır (Aytek, 2017: 25). Denizli'nin Kocabaş köyünden çıkarılan 1,2 milyon

yaşında olan fosil Anadolu’da bilinen en eski fosildir. Kappelmann (2008) tarafından gerçekleştirilen çalışmalar sonucunda fosil, Homo Erectus olarak sınıflandırılmıştır.

Neandertallerin varlığını çağrıştıran ilk kalıntılar ise Karain mağarasında ortaya çıkmıştır (Taşkiran, 2002).Mağara alt paleolitiği de içine alacak şekilde Roma İmparatorluğuna kadar kullanılmıştır (Aytek, 2017: 24). Bu nedenle farklı amaçlar için kullanılan farklı çeşitlerde taş alet kalıntıları bulgulanmıştır (Ottevd, 1998: 415). Mağarada bulunan farklı boyutlardaki taş öğütücüler de bu aletlere dâhildir. Karain mağarasında bugüne kadar yiyecek üretimine ilişkin kanıt teşkil edilebilecek hiçbir araca rastlanılmadığı için son kazılardan elde edilen bu öğütme taşları Kartal (2003) tarafından avcı toplayıcıların bütünüyle göçebe bir hayat şeklinden çok yarı yerleşik bir hayat şekline sahip olabilecekleri şeklinde yorumlanmıştır. Çünküaraştırmacıavcı toplayıcıların bu öğütücü taşları tahılı işleme amaçlı kullandıklarını varsaymaktadır. İklim ve çevre koşulları doğrultusunda göç eden avcı ve toplayıcılara ait olduğu düşünülen bu taş ve aletler aynı dönemde birkaç farklı yerde bulgulanmıştır(Taşkiran, 1996: 102). Bu bulgu Kartal (2003)’a göre avcı ve toplayıcıların yarı yerleşik bir hayata sahip oldukları ve mevsimsel göç ettikleri anlamına gelmektedir. Öte yandanÖküzini mağarasında bulunan dişideniz kabuğundan yapılmış süs eşyaları da bu dönem burada yaşayanların denizle bir biçimde irtibatları olduğunun bir göstergesidir (Kartal, 2003: 58).Bu nedenle Katran Dağı ve Karain etrafındaki yerleşkeler ile Antalya kıyı yerleşkeleri arasında bağlantılar olduğu ileri sürülebilir (Taşkiran, 1996: 102).

Homo Sapiens kalıntıları ise Hatay ilinin Suriye sınırında yer alan Üçağzılı mağarasında bulgulanmıştır (Güleç vd, 2007: 122). Üçağzılı mağarasında 1989 yılında başlayan kazı çalışmaları halen devam etmektedir (Kuhnvd, 2009: 92).Mağarada sıralı kayalar bulunmaktadır (Güleç vd, 2007: 122). Fakat bu kayaların işlevlerine ilişkin halen belirsizlikler söz konusudur (Minzonivd, 1995: 62). Olasılıklardan biri bu kaya dizininin eti tütsülemek ya da saklamak amacı ile kullanılmış olabileceğidir (Kuhnvd, 2009: 92). Çünkü kıyı bölgelerde havanın nemli olması etin kurutulması ve saklanmasını zorlaştırmaktadır. Ayrıca son kazılarda Üçağzılı mağarası boyunca etin tedarik edildiği ve saklandığına ilişkin kanıt teşkil edebilecek bulgular ortaya çıkarılmıştır (Kuhnvd, 2009: 94).Mağarada çeşitli deniz kabukları ve kemiklerdenyapılmış çeşitli süs eşyaları da bulunmuştur(Stiner, 1993:

60). Paleolitik dönemde süsleme amacı ile kullanılan deniz kabukları ile yenilebilir ya da yiyecek türü olan kabuklar arasında boyut ve doğal modifikasyonlar açısından çok az fark vardır (Stiner, 1999: 736). Süs için kullanılan kabukların boyutları küçüktür, bütündür ve kırılmamıştır (Kuhn vd, 2009: 94). Bu amaç ile kullanılan kabuklar sivri uçlu bir alet ile delinmiştir ve deliklerin yerleri uyumludur (Stiner vd, 1995: 225). Yemek için kullanılan yumuşakça kabukları ise büyük, kırılğan ve keskindir (Stiner, 1999: 736).

2.4. Anadolu'da Palaeoiklim ve Bitki Örtüsü

Tüm toplumlar için yiyecek teminatı demografik olarak nüfusun biyolojik devamlılığını sağlama ihtiyacı ile içiçedir (Ofer, 2017: 66). Bununla birlikte özellikle paleolitik çağlarda iklimsel değişiklikler ulaşılabilir yiyecek kaynaklarında ve dağılımında, mevsimsel bitkilerin erişilebilirliğinde değişimlere neden olmuştur (Eren, 2012: 110). Yaşamsal kaynakların öngörülebilirliği, elde edilebilirliği ve ulaşılabilirliğindeki bu değişimler insanların beslenme şekilleri, yaşam biçimleri, kullandıkları alet ve taş teknolojisinde de farklılıklara sebep olmuştur (Meltzer, 1991: 238). Testart (1982) avcılar arasında bir ayrıma giderek alt guruba ait avcılar ve üst guruba ait avcılar şeklinde bir sınıflandırma yapmaktadır. Meteryalist bir bakış açısı ile değerlendirildiğinde bu tür bir bölünme aynı yiyecek toplayıcılığı ekonomisine bağlı iki gurubun neden farklı düzeylerde sosyal ve kültürel yapıya sahip olduklarına ilişkin bir açıklama gerekliliğini ortaya koymaktadır. Araştırmacının açıklamasına göre üst gurup sahip oldukları iklim ve doğa koşullarına bağlı olarak daha zengin ve sürekli yiyecek kaynaklarına sahiptir. Bu farklılık yukarı guruba ait avcılarının kültür düzeylerini de yukarı çekmektedir.

Örneğin tüm hominid yaşam alanlarında, yağmur ormanlarında dahi kıtlık çok sık gerçekleşmektedir (Wrangham vd, 1999: 570). Mevsimsel kıtlık, meyve ve tohum gibi hominidlerin günlük beslenmede daha çok tercih ettikleri yiyeceklerin bir süreliğine ulaşamaz hale gelmesi ile yumru kök ve bitki soğanı (bazı bitkilerin altındaki soğanimsi kısım) ile beslenmelerine neden olmuştur (Peters ve O'Brien, 1994: 62). Kappelman vd (1996) çalışmasına göre bitki soğanı ve yumru kök paleolitik çağlarda kıtlık zamanlarında tüketilen temel yedek yiyeceklerdir. Fiziksel antropolojistler yedek yiyecek kavramını günlük beslenmede yeri olmayan, diğer

gıdalara istinaden düşük besin değerine sahip ve sadece kıtlık zamanlarında tüketilen yiyecekleri işaret etmek için kullanılmaktadırlar (Marshall ve Wrangham, 2007: 98). Afrika şempanzeleri tarafından tüketilen ilik ya da otsu yapraklar mevsimsel kıtlık zamanlarında ekolojik nedenler ve diş morfolojilerine uymadığı için hominidler tarafından tüketilememektedir (Wrangham vd, 1999: 566). Bu yiyecekler yerine bitki kökleri, rizomlar ve bitki soğanları erişilebilirliklerinden dolayı ve hominidlerin diş morfolojisine daha uygun olduğu için yedek yiyecek olarak kullanılmaktadır (Marshall ve Wrangham, 2007: 1224). Çünkü bu bitkilerin mevsimsel iklim değişikliklerinde bile yoğunluklarında herhangi bir azalma olmamaktadır ve bu bitkiler için rekabet etmek zorunda kalacakları hayvan sayısı azdır (Andersen, 1987: 94).

Eğer iklim değişiklikleri ile bağlantılı olarak yedek yiyeceklerin erişilebilirliklerine ilişkin de riskler söz konusu ise hominidler çoğunlukla yeni bir bölgeye göçmekte idiler yoksa yiyecek kaynaklarının bütünüyle tükenmesinden dolayı ölebilirlerdi (Pavlov vd. 2004: 49). İklim değişikliğinin direkt etkilerine gösterilebilecek bir diğer örnek ise Avrupa bölgesinden verilebilir. Avrupa'da orta paleolitik dönemde ülkenin kuzeybatısında elde edilen kalıntılar taş teknolojisinin kıtanın güneyindeki kadar gelişmediğini göstermektedir. Bu da orta paleolitikte iklim şartlarının Avrupa'nın kuzeybatısından güneybatısına kıyasla daha kötü olmasından kaynaklanmaktadır (Van Andel ve Davies, 2003). Benzer bir biçimde Anadolu'da meydana gelen iklim değişimleri de bitki örtüsünde, toprak oluşumunda ve buna bağlı olarak insanların yerleşimlerinde önemli değişimlere neden olmuştur (Atalay, 1983: 54). Anadolu'da erken Paleolitik dönem iklimi değişkenlik gösteren subtropikal iklim koşulları ile benzer özellikler taşımaktadır (Yakar, 2017: 21). Bununla birlikte geç dönem paleolitik iklimi kayda değer derecede soğuktur ve Würm glasiyal döneminde dağların yüksek kesimleri buzullarla kaplanmıştır (Atalay, 1983: 56). Bu dönemde soğuk ve kurak iklim koşullarına bağlı olarak Anadolu'nun büyük bir bölümü steplerle kaplanmıştır (Yakar, 2017: 24). Plato havzaları su gölleri ile dolmuş, dağların alçak kısımları bozkır bitki örtüsü ile kaplanmıştır (Atalay, 1983: 62). Bu dönemde havzaların etrafındaki platolar ve dağların yamaçları ise çimen ve çalılıklarla kaplıdır (Yakar, 2017: 26). Birman (1968)' e göre Anadolu'da paleolitik dönem buzullaşmasına ilişkin hiçbir kanıt yoktur, yine de bu varsayım olasılık dışı kabul edilemez. Çünkü o döneme ait buzul kalıntıları daha yoğun Würm buzullaşması sırasında silinmiş olabilir. Würm glasiyalinin sonuna doğru sıcaklığın gittikçe

yükselmesine bağılı olarak, dağılık alanlardaki buz ve karlar yavaş yavaş erimeğıe başlamıştır (Yakar, 2017: 24). Bu dönemde polen analizlerinden elde edilen kanıtlarVan Gölü havzası ve etrafındameşe ve huş ağıalarının, Karadeniz sahil kuşağıında ormanların ve kuzeybatı Anadolu'da ise ağıalı steplerin yaygınlaşmaya başladığıına işaret etmektedir (Zeistvd, 1978: 116). Buglasiyal dönemin sonuna doğıru iklimde meydana gelen ısınmanın artmasına bağılı olarak, günümüzden yaklaşık 11-12 binyıl kadar önce Güney Anadolu'nun karstik mağıaralarında Paleolitik insanlar yaşamaya başlamıştır (Atalay, 1983: 64). Holosen  ncesinde Anadolu'da daha çok kaya sığınaklarında ve mağıaralarda yaşadıkları bilinen Paleolitik insanların geçimlerini yiyecek toplamak ve avcılıkla sağıladıkları gözlemlenmektedir (Atalay, 1983: 64). Bu yerleşmelere ait Antalya civarındaki Karain,  k zini, Beldibi, Belbaşı mağıaraları örnek olarak gösterilebilir (Aytek, 2017: 22).

Holosen ağıındaki iklim değışiklikleri su dengesini de olumsuz yönde etkilemiştir (Atalay, 1983: 67). M. .2. bin yılda Anadolu Platosu ve İran içerisindeki g llerin oğıu önemli ölçüde çekilmiş ve yerlerini çamurlu düzlükler ve tuzlu bataklıklar almıştır (Yakar, 2017: 24). Daha önce rutubetin yüksek kalmasını sağılayan bu g llerinsu seviyesindeki şiddetli azalma, yağış rejimi üzerinde olumsuz bir etki yaratmıştır (Atalay, 1983: 68).

Van G l n'den elde edilen veriler işaret etmektedirki 6200 ve 4500 yıllarına tarihlenen polen profiline göre Holosen iklimi günümüz ikliminden daha sıcak ve daha nemli özelliklere sahiptir (Zeistvd, 1978: 116). Yıllık yağış miktarındaki önemli düşüş 4200 yıllarında gerçekleşmiştir (Zeist vd, 1997: 116). Bu tarihten sonra Anadolu'da iklim kıtasal ve kurak olmaya başlamıştır, yıllık yağış miktarı azalmış, mevsimsellik keskinleşmiş, kış yağışları azalmış ve kuraklık başlamıştır (Yakar, 2017: 32).

Andolu'da Holosen döneminde sıcaklığıın artması ile birlikte suların çekilmeye başladığıı g llerin kenarlarında ilk yerleşmeler başlamıştır (Atalay, 1983: 68).

2.5. Tarım ve Yerleşik Yaşam

Tarım dünyanın farklı bölgelerinde ve farklı zaman dilimlerinde birbirinden bağımsız bir biçimde ortaya çıkmıştır. M. . yaklaşık 8.500'de Yakın Doğı'da, M. . yaklaşık 7.500'de Çin'de ve M. . yaklaşık 3.500'de Orta ve Güney Amerika'da tarım yapılmaya başlanılmıştır (Standage, 2016: 62). Tüketim ekonomisinden üretim

ekonomisine geçişin başlangıç noktasını oluşturan tarım bu üç merkezden dünyaya yayılmıştır. Literatür kapsamında bitkilerin tarımsal bir ürüne dönüştürülmeleri ve hayvanların evcilleştirilmeleri anlaşılabilir mekanizma ve süreçlerle açıklanmasına rağmen avcı-toplayıcılıktan tarıma geçiş nedenleri belirgin ve kesin bir biçimde saptanamamıştır (Wenke ve Osweski, 2007: 152). Bu geçişi açıklayan teorilerin sayısı ise oldukça fazladır.

Konuya ilişkin ilk teori iklim değişimlerine dayandırılmaktadır ve R. Pumpelly (1908) tarafından ortaya konularak Childe (1936) tarafından geliştirilmiş ve teoriye ‘Oasis Teorisi’ ismi verilmiştir (Svizzero ve Tisdell, 2014: 115). Bu teoriye göre avcı-toplayıcı gruplar başlangıçta temel ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri bölgelerde (Kuzey Afrika ve Yakın Doğu) yaşamaktadırlar. Fakat M.Ö. 15-12 bin yılları arasında Pleistosen’den Holosen’e geçiş aşamasında gerçekleşen iklim değişiklikleri ile birlikte avcı-toplayıcıların yaşadıkları bölgelerde sular çekilmiş, çölleşme başlamış ve bu süreç kuraklığa neden olmuştur. Avcı-toplayıcılar bu bölgelerde hayatta kalabilmek için yaşam biçimlerini bölge koşullarına uyarlamışlar, bazı bitki ve hayvanlarla simbiyotik bir ilişki geliştirerek hayvanları evcilleştirmiş ve tarıma başlamışlardır.

1940 ve 1950’lere gelindiğinde Childe (1936: 62)’nin aksine pleistosen sonlarında vahada hayatı durduracak güçte bir iklim değişikliği olmadığı savı ortaya atılmıştır (Ofer ve Price, 2011: 166). Braidwood (1960), Taurus ve Zagros dağlarını içine alan bereketli hilal olarak adlandırdığı bölgede yaptığı kazılar sonucunda elde ettiği bulgulara dayanarak tarımın bu bölgede başladığını ve tarıma geçişin iklim değişimi ile ilgili olmadığını öne sürmüştür (Braidwood, 1960). Araştırmacı avcı ve toplayıcı topluluğun tarıma başlamak için gerekli teknolojik ve kültürel düzeye ancak pleistosenin sonunda ulaştığını ve bu nedenle bu bölgede tarıma geçildiğini savunmaktadır. Bunun dışında insanların avcılık-toplayıcılıktan tarıma geçişlerine ilişkin herhangi bir gerekçe öne sürmemektedir.

Flannery’nin (1969) ileri sürdüğü ‘Broad Spectrum Revolution’ hipotezi ise avcı-toplayıcı topluluğun yiyecek kaynaklarındaki çeşitliliğinin artmasıyla birlikte tarıma geçildiğini ortaya koymaktadır. Araştırmacı kaynaklara ilişkin çeşitliliği doğa koşullarına bağlamaktadır. Fakat Abu Hureyra’dan ve Suriye’nin kuzeyindeki Mureybit’den elde edilen kanıtlara göre bu bölge geniş bir bitki çeşitliliğine sahiptir ve birçok bitki herhangi bir işlemle geçmeden çiğ bir biçimde yenilebilmektedir. Bu

bitkiler yabani tahıllar, köklü bitkiler, kuru baklagiller ve dut, çilek, kiraz böğürtlen gibi meyvelerden oluşmaktadır. Bunun dışında bölgede ceylan, keçi, sığır gibi birçok büyük baş hayvan ve çok sayıda kuş, balık ve küçükbaş hayvan vardır (Moore, 1991: 96). M.Ö 10.700’lerde burada yaşayan insanların çavdar bitkisini tarımsal üretimle elde etmeye başladıkları gözlemlenmektedir. Fakat bu girişimin başarısızlığa uğradığı tespit edilmiştir. Dolayısıyla Flannery’nin (1969) ileri sürdüğü üzere verimli topraklara sahip olmak ya da geniş bir bitki çeşitliliğine sahip olmak tek başına tarıma başlamak için yeterli değildir. Öte yandan Childe (1936) nın ileri sürdüğü üzere sadece iklim koşullarının uygunluğu tarımın başlangıcı için yeterli olsa idi tarım her yerde ve aynı zaman diliminde başlamış olacaktı.

Bu teorilerin dışında literatür kapsamında insanların avcı ve toplayıcılıktan tarıma geçişlerine ilişkin ilginç fakat yeterince aydınlatıcı olmayan farklı hipotezler de ortaya konmuştur. Örneğin Anderson (1952) Dump-Heap teorisine göre çöp yığınları ve tahribata uğramış kamp alanlarına atılan tohumlar ve bitkiler bu alanların nitrojen açısından zenginleşmesine neden olmuş ve buralarda yabani bitkiler yetişmeye başlamıştır. Bu alanlar hibridizasyon olasılığını da arttırarak seleksiyona bağlı yeni gen kombinasyonlarının oluşmasına yol açmıştır. Coğrafyacı Sauer (1952) ise tarımın Güneybatı Asya’nın tropikal bölgelerinde yaşayan yerleşik guruplar tarafından bitkilerin evcilleştirilmesi ile başladığını öne sürmektedir.

Birçok araştırmacı ise (Bocquet-Appel, 2008, 2011; Shennan, 2013; Fuller, 2007) avcı ve toplayıcılıktan tarım toplumuna geçişi ya da paleolitikten neolitiğe geçişi demografik baskı ile açıklamaktadır.

Curtis (2001)’ya göre M.Ö. 11. yüzyılda tarımın yükselişe geçmesi, tek başına teknolojik yeniliklerle, tek başına bitkilere ilişkin ya da yeni yiyecek kaynaklarına ilişkin bilginin artması ile ya da sadece verimli topraklara göç ve iklim değişikliği ile açıklanamaz. Bu gelişim belirli adaptasyonları gerektiren uzun bir süreçte gerçekleşmiştir. Tarımın başlangıcını oluşturduğu öne sürülen her bir gerekçenin birbiri ile ilişkisi vardır ve bu ilişkiler tam olarak anlaşılamamıştır. Curtis (2001) bu adaptasyon süreçlerini ‘Homo Sapiens’de bilişsel gelişim’, ‘iklim değişimleri’ ve ‘teknolojik yenilikler’ olmak üzere üç ana başlık altında ele almıştır. Öncelikli olarak Homo Sapiens bilişsel olarak geliştikçe bitkileri ve hayvansal kaynakları sosyal saygınlık elde etmek ve toplumsal güç elde etmek amacıyla kontrol altına alabileceğini

görmüştür (Mitten, 1996: 52). Özellikle üst paleolitik toplumlarda depolama faaliyetleri ile birlikte hiyerarşik bir yapı ortaya çıkmıştır (Testart, 1982: 530). Örneğin Radomyhl'de depolama amacı ile evlerin yer aldığı yerleşim alanlarının ortalarına ortak kullanım için merkezi çukurlar kazılmıştır. Dobranichevka'da ise her bir evin önünde bireysel kullanımlar için çukurlar bulunmaktadır. Bu bulgu avcı ve toplayıcıların belirli topraklar ve su kaynaklarına sahip olma arzusunu ve mülk edinerek güç elde etme isteğine işaret etmektedir (Ofer ve Meadow, 1995: 52). Bununla birlikte Homo Sapiens içerisinde yaşadığı ekolojik sistem ve habitat hakkında daha fazla bilgi sahibi olmuş ve zihnini tahılların, köklerin hasat edilmesi için gerekli teknolojinin ve aletlerin geliştirilmesi için kullanabileceğini keşfetmiştir (Curtis, 2001: 64).

İkincil olarak son buzul çağının sonlarında ortaya çıkan ve geç Epipaleolitik döneme kadar devam eden iklim değişiklikleri tahıla ulaşılabilirliği arttırmıştır (Curtis, 2001: 63). Abu Humeyra ve Mureybit orta Euphrates nehri bulguları Kuzey Suriye'de geniş çeşitlilikte bitkilerin ulaşılabilir olduğu ve ekip biçilmeden yenilebilir olduğuna işaret etmektedir. Aynı zamanda ceylan, keçi, koyun gibi farklı hayvansal kaynaklar ve kuş, balık gibi çeşitli küçük hayvansal kaynaklar da ulaşılabilir olmuştur (Moore, 1991: 150). Tarıma geçildiğinde avcı ve toplayıcı toplulukların tükettikleri aynı yiyecek kaynakları tüketilmekle beraber, bazı hayvanları evcilleştirmek için ve bazı bitkilerin kültivasyonları ile özellikle ilgilenilmiştir (Curtis, 2001: 64). Araştırmacıya göre önceleri gezgin avcı-toplayıcılar tarafından pratik edilen bu eğilimlerin yerleşik yaşama geçilmesi ile birlikte daha da güçlendiği gözlemlenmektedir. Bu nedenle bu değişimlerin yeni yiyeceklerin keşfinden çok sosyal ve ekonomik faktörlerden kaynaklandığı ileri sürülebilir.

Üçüncü adaptasyon alanı ise teknolojidir. Mevcut stratejiler değiştikçe geniş çeşitlilikteki bitkileri, küçük hayvanları, balık ve kuşları toplamak, öldürmek, yakalamak ve yiyecek olarak işlemek için farklı araç ve aletler geliştirilmeye başlanmıştır (Curtis, 2001: 64). Örneğin bıçak ve mızrak yerine cirit, ok, yay geliştirilmiştir. Küçük hayvanları, kuşları avlamak ve balık tutmak için tuzaklar, su bentleri, oltalar ve balık ağları yapılmıştır (Cettalain, 1997: 92). Etin ve tahılların depolama uygulamalarının geliştirilmesi ise yiyeceklerin istenildiği zaman tüketilmesini sağlamıştır (Testart, 1982: 530). Bitkilerin yenilemez ya da sindirilemez

olanları yiyeceğin işlenmesi ve pişirilmesi ile birlikte ulaşılabilir olmuştur. Bitki kökleri sopalarla kazılarak ve yabani tahıllar orakla hasat edilerek ve hem köklerin hem yabani tahıllar, öğütücüler, taş tekneler, havan ve tokmaklarla ufalanıp dövülerek yenilebilir hale getirilmişlerdir (Wenke ve Olsweski, 2007: 114). Tüm bu bilişsel, teknolojik ve çevresel adaptasyonlar ilk bitki ve hayvanların (köpek) haricinde Neolitik toplumlarda evcilleştirilmesine başlanılmadan gerçekleştirilmiştir (Curtis, 1996: 64-65).

Bu geçişi açıklayan teorilerin sayısı oldukça fazladır. Fakat bu sürecin dayandırılabilceği tek bir teori yoktur. Bu süreçte birden fazla hipotezin geçerliliği söz konusudur. Tarıma geçişin sağlandığı bölgelerde bu hipotezlerden biri ya çok etkili ya da daha etkisizdir.

2.5.1.Evcilleştirme

Montanari'ye (2006) göre günümüz bakış açısı tarımsal aktiviteleri primitif ya da arkaik olarak değerlendirmekte ve 'geleneksel' olarak tanımlamaktadır. Oysaki tarımın icadı antik kültürde tam tersi yönde algılanmaktadır. Eski uygarlıkların düşünce yapısı tarımı bir dönüm noktası ve önemli bir buluş olarak değerlendirmektedir (Sadowski, 2017; Wenke ve Olsweski, 2007). Eski uygarlıkların bakış açısına göre tarım insanı hayvanların dünyasından çıkararak uygarlığa taşıyan büyük bir sıçrayıştır (Alcock, 2006: 62). Bu bakış açısına göre bitkilerin ve hayvanların evcilleştirilmesi insanı doğanın kural koyucusuna dönüştürmüştür (Montanari, 2006: 4). Evcilleştirmenin temeli birçok tanımda karşılıklılık ilkesine, yani ayrı ayrı da hayatta kalma yetisine sahip iki canlının bir araya gelerek simbiyotik bir yaşam biçimine sahip olmasına dayanır (Rindos, 1987: 142). İnsanlar bitki ve hayvanları evcilleştirdiklerinde, türlerin yaşam döngülerine o kadar aktif bir biçimde etki etmişlerdir ki süreç içerisinde türlerin devamlılığı insanların müdahalesine muhtaç hale gelmiştir (Blumber ve Byrne, 1991: 50). Örneğin evcilleştirilmiş mısır, tohum yayılımı adına etkin bir doğal mekanizmaya sahip değildir. Bunun sebebi tohumların evcilleştirme sonrası koçan üzerinde kümelenmeleri ve insan müdahalesi olmaksızın toprağa düşmemeleri ve bitkiye yapışık kalmalarıdır (Beadle, 1980: 115).

Rindos (1987) evcilleştirmeyi birlikte yaratım süreci olarak açıklamıştır. Evcilleştirme bu bakış açısı ile ele alındığında evcilleştirdiğimiz hayvan ve bitkiler bize bağımlı

oldukları kadar biz de evcilleştirdiğimiz hayvan ve bitkilere bağımlı hale geliriz. Dolayısı ile biz evcilleştirme ile onların yaratıcısı olurken onlar da bizim yaratıcımız olurlar. Araştırmacıya göre böylelikle birlikte yaratım süreci zorunlu hale gelmektedir.

Diamond'a (2018) göre evcilleştirilmiş bitki çeşitleri atalarının göre biçimsel farklılıklar gösterir. Örneğin evcilleştirilmiş bezelyelerin tanelerinin kabukları daha ince ve daha düzgündür, evcilleştirilmiş elmalar ise daha büyüktür. Bu bilgiler tarihi saptanmış kazı alanlarında bulunan evcilleştirilmiş bitki ve hayvan kalıntılarını tanıma olanağı sağlamaktadır. Evcilleştirilmiş bitki ve hayvanların kalıntıları tanımlandıktan ve tarihleri saptandıktan sonra, bu bitki ya da hayvanın kazı bölgesinde mi evcilleştirildiği yoksa başka bir bölgede evcilleştirildikten sonra mı bu bölgeye getirildiği araştırılmaktadır (Mannion, 1999: 54). Bu saptamayı yapabilmeyi yöntemi, evcilleştirilmiş türlerin ilk görüldükleri yerlerin belirlenmesidir çünkü ilk görüldüğü yer, ilk evcilleştirildiği yer olabilir (Diamond, 2018: 106). Araştırmacının verdiği örneğe göre bilinen ilk çift sıralı buğday tarımı M.Ö. 8500 dolaylarında Bereketli Hilal'de yapılmıştır. Bu tarihten hemen sonra M.Ö. 6500 dolaylarında Yunanistan'da, M.Ö. 5000 dolaylarında Almanya'da bulgulanmıştır. Tarihler buğdayın ilk olarak bereketli hilalde evcilleştirildiğine işaret etmektedir. Göbekli Tepe'de yürütülen analizlerin sonuçları ise alanda yabancı einkorn (*Triticum cf. boeoticum/urartu*), yabancı arpa (*Hordeum cf. spontaneum*), yabancı buğday/çavdar (*Triticum/Secale*), badem (*Prunus sp.*) ve Şam fıstığı (*Pistacia sp.*) gibi bitkilerin varlığına işaret etmektedir (Dietrich vd, 2019: 7).

Evcilleştirme çoğunlukla uzun dönemli bir süreçtir, rastlantısal olarak ortaya çıkmamıştır (Mannion, 1999: 41). Bazı bilim insanları buğday vb bitkilerin evcilleştirilmesinin sadece birkaç yıl alırken, bazı bitkilerin evcilleştirilmesinin ise yüzyıllar alabileceğine işaret etmektedirler (Blumber ve Byrne, 1991: 32). Bu bağlamda Rindos'un (1987) işaret ettiği üzere insanlar da bitki ve hayvanları evcilleştirmek için bazı cinsleri seçerken bazılarını seçmemektedirler. Evcilleştirme tercihleri ve tarımın ortaya çıkışı insanların lezzet ve yiyecek tercihlerinden çok ekonomik güçleri ve ideolojilerle ilgilidir (Diamond, 2018: 62).

Evcilleştirilmeye ilişkin literatür incelendiğinde öncelikli olarak tarih boyunca bütün büyük ve kompleks uygarlıkların sadece birkaç cins (buğday, arpa, darı, pirinç, mısır ve patates) üzerine kurulmuş olduğu görülmektedir (Rindos, 1987: 84). Bununla

birlikte tarım devrimi dünyanın farklı bölgelerinde fakat aynı zaman dilimi içerisinde gerçekleşmiştir (Mannion, 1999: 50).

Yöresel bitkilerin ve/veya hayvanların evcilleştirilmesiyle, başka herhangi bir yerden herhangi bir bitki ya da hayvan gelmeden yiyecek üretiminin başladığı bölgeler; Güneybatı Asya, Çin, MezoAmerika, Güney Amerika Andları, Amazon Havzası ve Amerika Birleşik Devletlerinin doğusudur (Diamond, 2018: 107).

Bölge	Bitkiler	Hayvanlar	Kanıtlanan İlk Evcilleştirme Tarihi
1. Yakın Doğu	Yulaf, arpa, çavdar, ekmeklik buğday, gernik buğdayı, siyez, mercimek, bakla	Sığır, keçi, koyun, domuz	M.Ö. 8500
2. Bereketli Hilal	Siyez Buğdayı, gernik buğdayı ve arpa	Keçi, koyun, domuz, sığır	M.Ö. 9500
2. Çin	Pirinç, akdarı	Domuz, ipekböceği	M.Ö. 7500'den önce
3. MezoAmerika	Mısır, fasülye, balkabağı	Hindi	M.Ö. 3500'den önce
4. Andlar ve Amazon Bölgesi	Patates, manyok	Lama, kobay	M.Ö. 3500'den önce
5. Doğu Birleşik Amerika	Ayçiçeği, kazayağı	Yok	M.Ö. 2500
6. Sahel	Süpürge darısı, Afrika Pirinci	Beçtavuğu	M.Ö. 5000'den önce
7. Tropik Batı Avrupa	Yağ palmyesi	Yok	M.Ö. 3000'den önce
8. Etiyopya	Kahve, çayır güzeli	Yok	?
9. Yeni Gine	Şeker kamışı, muz	Yok	M.Ö. 7000'den önce

(Diamond, 2018), (Çıvgın, 2016), (Uhri, 2016).

Tablo 2.1. Evcilleştirmenin bağımsız olarak yapıldığı bölgeler, bu bölgelerde evcilleştirilen tarım ürünleri ve hayvanları

Tablo 2.1’ de evcilleştirmenin bağımsız olarak yapıldığı bölgeler, bu bölgelerde evcilleştirilen tarım ürünleri ve hayvanları ile bilinen ilk evcilleştirilme tarihleri özet olarak sunulmuştur. Bu bölgeler içerisinde bitkiler M.Ö. 8500 hayvanlarsa M.Ö.8000 dolaylarında evcilleştirilmiştir. Bununla birlikte bitki ve hayvanların ilk evcilleştirildikleri yer Güneybatı Asya’dır (Rindos, 1987; Nesbiit 2002, Heun vd, 1997; Zohary ve Hopps, 1993). Fakat Çin’den gelen yeni kanıtlar Asya pirincini daha erken bir tarihe (günümüzden 11 bin yıl öncesi) çekebilir (Diamond, 2018: 108). Amerika Birleşik Devletlerinin doğusu için ise bu tarih çok açık bir biçimde aşağı yukarı 6000 yıl sonrayı göstermektedir (Diamond, 2018: 62).

Bölge	Bitki	Hayvan	Tarih Aralığı
1. Batı Avrupa	haşhaş, yulaf	yok	M.Ö. 6000-3500
2. İndus Vadisi	susam, patlıcan	hörgöçlü sığır	M.Ö.7000
3. Mısır	firavun inciri, ayakotu	eşek, kedi	M.Ö. 6000

Tablo 2.2. Batı Avrupa, İndus Vadisi ve Mısır’a Başka Yerlerden Gelen Tarım Ürünlerinin Önderlik Ettiği Yöresel Evcilleştirme

Tablo 2.2’de ise yiyecek üretiminin başka yerlerde evcilleştirilmiş tarım bitkisi ve hayvanlarla başlatıldığı bölgeler sunulmaktadır.

Tabloda gösterildiği üzere Batı Avrupa’da yiyecek üretimi bağımsız olarak başlamamış, Güneybatı Asya’dan gelen evcilleştirilmiş bitki ve hayvanlarla başlamıştır (Diamond, 2018: 111). Bu bağlamda evcilleştirme ve yiyecek üretimi sürecinin anlaşılması açısından Güneybatı Asya bölgesinin ve evcilleştirilen bitki ve hayvanların araştırılması ve anlaşılması gerekmektedir. Çünkü ilk evcilleştirmeler (buğday, arpa, sığır, koyun ve keçilerin evcilleştirilmesi) 10.000 yıl önce bu bölgede yapılmıştır (Rindos, 1987; Nesbiit, 2002; Heun vd, 1997).

Buğday ve arpa yetiştirilmesi zor bitkilerdir (Kislev ve Bar Yosef, 1988: 176). Rindos (1987) çalışmasında buğday ve arpanın bir yiyecek bitkisi olarak sahip olduğu sınırlılıklar üzerinde durmuştur. Öncelikli olarak ısı, toprak ve nemlilik gibi faktörlerin, buğdayın dağılımını etkilediği ve hasatını zorlaştırdığı ifade edilmiştir. Arpada da olduğu gibi buğdayın da danelerinin bağlı olduğu saplar, buğday

olgunlaştıkça kırılmanlaştırmaktadır. Bu kırılmanlık bitkilerin başarılı bir biçimde yayılımının sağlanması açısından önemlidir. Çünkü bu kırılmanlık tohumların bitkiden ayrılmasına ve hayvanın en ufak bir dokunuşu ile ya da rüzgârın gücü ile yayılmasına neden olmaktadır. Rindos (1987)'a göre her ne kadar bu bitkinin kendisi için bir avantaj ise de, bitki toplayıcıları için sorun oluşturmaktadır. Eğer buğday olgun iken toplanırsa, en ufak bir temas başağın düşmesine neden olur, dolayısı ile orakla hasat yapmak zorlaşır. Öte yandan tahıl zamanından önce hasat edilirse yüksek nem olgunlaşmamış danelerin depoda çürümelerine neden olur. Araştırmacıya göre yabancı buğdayla ilgili bir diğer problem ise danelerin kavuzla kaplı olmasıdır. Kavuz,daneyi soğuktan ve dehidrasyondan korur fakat fakat o dönemdeki tarımsal üretim koşulları daneyi kavuzdan ayıramamaktadır ve bu insanda sindirimi zorlaştırmaktadır.

Diamond (2018) ise çalışmasında buğday, arpa, bezelye gibi ilk tarım bitkilerinin yetiştirme avantajları üzerinde durmuştur.En büyük avantajları zaten yenilebilir olmaları ve yabancı haldeyken çok ürün vermeleridir. Çilek ve kıvırcık salata gibi daha sonraki pek çok tarım bitkisinin tersine kolay depolanabilmektedirler. Başka türlerle melezleşmek yerine kendi genlerini değişikliğe uğramadan aktarabilmektedirler. En önemli özellikleri ise yabancı atalarının tarım bitkilerine dönüştürülebilmeleri için çok fazla genetik değişiklik geçirmeye ihtiyaç duymuyor oluşlarıdır. Örneğin buğdayın dağılmayan başaklara sahip olması ve hızlı filizlenmesi tarım bitkisine dönüşmesi için yeterlidir.

Nesbitt (2002)'e göre evcil gernik buğdayı, kızıl buğday ve tahıl Nevali Çori, Cafer Höyük ve Çayönünde 10.500-10.200 yıl öncesinde yetiştirilmeye başlanılmıştır. Evcilleştirilmiş buğdayı çalışan Heun vd (1997) bu kültür bitkisinin monofletik bir kökene sahip olduğu sonucuna varmışlardır. Çalışmada tüm evcilleştirilmiş buğdayların Türkiye'nin güneybatısında yer alan Karacadağ yanardağında yetişen buğdaydan geldiği ileri sürülmektedir. Benzer bir biçimde evcilleştirilmiş buğdaya ilişkin ilk genetik analizler de bu ekinin monofletik bir kökene sahip olduğuna işaret etmektedir (Özkan vd, 2002: 1799). Luo vd (2007)'de buğdayın ilk defa Türkiye'nin güneybatısında evcilleştirildiğini kabul etmektedirler.

Güneybatı Asya'da bitki ve hayvanlar eş zamanlı evcilleştirilmiştir fakat hayvan evcilleştirmesi muhtemelen tahılların evcilleştirilmesinden daha erken başlamış ama daha çok zaman almıştır (Mannion, 1999: 52). Ekonomik koşullar açısından

bakıldığında Güneybatı Asya’da evcilleştirilen en faydalı hayvanlar sığır, koyun ve keçidir (Mannion, 1999: 54). 8.000 yıl öncesinden günümüze kadar birçok et, süt ve bölgede saklanan ürünler bu hayvanlardan elde edilmektedir (Davis, 1978: 92).

Orta Asya’da evcilleştirilen ilk hayvan ise köpektir (Rindos, 1978, s.253). Dünyadaki avcı toplayıcılar köpekleri daha çok faydacı bir bakış açısı ile bekçi köpeği olarak ve av için kullanılmak üzere evcilleştirmişlerdir (Mannion, 1999). Açlık ve kıtlık hallerinde ise yiyecek olarak tüketmişlerdir (Davis, 1978: 152). West ve Zhou (1988)’ya göre tavuk ilk evcilleştirilmiş kuştur ve yine Güneybatı Asya çıkışlıdır. Bu bölgeden Çin’e ve Avrupa’ya 4000 yıl önce tanıtılmıştır. Asya’da evcilleştirilen diğer bir hayvan ise su bufalosudur (Tanaka vd, 1995: 72). At ise Ukrayna’da 6 bin yıl önce evcilleştirilmiştir (Mannion, 1995: 58). Bu hayvan vahşi oyunlar ve özellikle avlanma sırasında taşıma aracı olmak üzere birkaç nedenle kullanılmıştır (Anthony vd, 1991: 46).

2.5.2. Yerleşik Yaşama Geçiş Süreci (Yerleşkeler ve Köyler)

Yerleşikliğin tarımın gelişmesindeki etkisi ilk olarak 1970’li yılların başında Flannery tarafından ortaya konulmuştur (Flannery, 1973: 278). Takip eden yıllarda ve günümüzde literatür kapsamında araştırmacıların çoğunluğu tarafından bu görüş desteklenmektedir (Miller, 1992: 52). Bu bakış açısına göre yabani tahılların verimliliği insanların yerleşmelerine izin vermiştir. Beraberinde nüfus artışı ile birlikte güvenilir bir yiyecek arzının garanti edilmesi ihtiyacı doğmuş ve tarıma geçilmiştir.

Yerleşiklikle birlikte toprak geçici bir dönem için kendisinden faydalanılan bir unsur olmaktan çıkmış emek verilen, üzerinde uzun süreli yaşanılan, gelecek güvencesi ve korunması için adına savaşa girilebilecek bir kavram olarak algılanmaya başlanmıştır (Şenel, 1982, 92).

Flannery (1972) araştırmasında yerleşikliğe geçiş sürecini inceleyerek köy ve yerleşke sistemlerini ele almış ve karşılaştırma yapmıştır. Yerleşkelerde insanlar dairesel çukurlarda yaşamaktadırlar. Herbir çukurda bir ya da iki kişi yaşamaktadır. Çukurların çoğu oturmaya elverişli olmamakla birlikte daha çok mutfak, ahır, depo alanı olarak kullanılmaktadır. Yiyecekler çoğunlukla herkesin kullanımına açık ve tüm yerleşke sakinleri tarafından paylaşılmaktadır. En önemlisi ise yerleşkelerin sosyal organizasyonları da avcı ve toplayıcı topluluklar gibidir. Birimler çoğunlukla altı ya

da sekiz erkekten oluşmaktadır. Herbir erkek üç kadına kadar eşlik etmektedir ve onların çocuklarının bakımını üstlenmektedir. Aralarında ise cinsiyete dayalı iş bölümü söz konusudur.

Flannery (1972)'ye göre kendisinin köy olarak adlandırdığı birbirine bitişik diktörtgen binalardan oluşan yerler dairesel çukurlardan oluşan yerleşkelere göre çok daha avantajlıdır. Çünkü köylerde genişleme için oda eklemek yeterlidir. Fakat çukurların sayısını arttırmak yerleşkenin çapının hantal ve düzensiz bir biçimde genişlemesine neden olacaktır.

Araştırmacı köyler ve yerleşkeler arasındaki temel farklılıklardan bir diğerinin ise üretim yoğunlukları olduğunu ileri sürer. Yerleşkelerde depolama faaliyetleri açık ve paylaşılabildir, temel ekonomik birim ise guruptur. Fakat köylerde temel birim ailedir ki aile kendi yiyeceğinin deposu ile hayatını sürdürür ve bu ürünün kuvvetlenmesi için daha büyük bir teşviktir.

Köylerde de avcı ve toplayıcı guruplarda olduğu gibi birlik gerektiren işler söz konusudur (Şenel, 1982: 92). Byrd (1994)'a göre avcı ve toplayıcı guruplardan farklı olarak üretimin dışında yerleşiklikle birlikte toprak algısının değişmesi savunma ve saldırı biçiminde birlik gerektiren başka faaliyetlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Çünkü köyler arası savaşçı ilişkiler doğmuştur. Avcı ve toplayıcı toplulukların taş uçlu mızrakları, okları, yayları, sapanları yerleşkelerde birer "geçim aracı" iken, köy hayatına geçişle birlikte "savaş aracı" olarak kullanılmaya başlanmıştır (Şenel, 1982: 94). Yerleşiklik, depolar, mal sahipliği ve birikimi savaşçı ilişkilerin yoğunluğunu daha önce hiçbir dönemde olmadığı kadar arttırmaya başlamıştır (Flannery, 1972: 32). Bu savaşçı ilişkilerin sonucu olarak köy hayatının yaşandığı bölgelerin arkeolojik site kazılarında hendeklerin, surların ortaya çıktığı gözlemlenmektedir.

Mezolitikten neolitiğe, avcı toplayıcılıktan tarıma, göçebelikten yerleşikliğe geçişteki beslenme biçimleri, yaşam şekillerine ilişkin geçişliliği anlamak için öncelikli olarak incelenmesi gereken alan Güneybatı Asya'daki Levant'dır (Şenel, 1982: 64). Çünkü bu bölgede daha çok sayıda ve çeşitte kanıtın incelenmesi olasılığı söz konusudur. Bölge Güneybatı Anadolu'dan Peninsula'ya kadar uzanır ve batısında Suriye ve Ürdün yer alır (Rindos, 1987: 84).

Levantin kültürü 22.000 ve 14.500 yıl öncesine ait olan Keberan isminde bir geleneğe aittir (Bar Yosef, 1991: 16). Bu insanların beslenme biçimlerine ilişkin kanıtlar Ohalo II sitesindeki kanıtlara dayandırılmaktadır (Kislev vd, 1992: 165). Araştırmacılar sitede büyük miktarlarda bitkisel yiyecek olduğuna işaret etmektedirler. Bu bitkisel yiyeceklerden elde edilen sonuçlar Ohalo'da yaşayan insanların arpa ve gernik buğdayı tükettiklerine işaret etmektedir. Aynı zamanda badem, fıstık, vahşi zeytin yemektirler ve vahşi üzüm tüketmektedirler. Araştırmacılara göre bu kanıtlar Levantine avcı toplayıcı guruplarının yaban tahıllarını tarımın ortaya çıkmasından önce kullandıkları şeklinde yorumlanılabilir.

Nutufian kültürüne geçildiğinde orak kullanılmaya başlanılmıştır ki bu da tahıl, saz ve kamışların hasatını yapmaya başladıkları anlamına gelir (Rindos, 1987: 84). Ürdün Natufia Vadisi'nde yaşadıkları için "Natufiyalılar" olarak bilinen bu toplulukların en eski yerleşme yeri M.Ö. onuncu bin civarında oturlan bir mağaradır ve Natufiyalılar burada yerleşik avcı yaşamı sürdürmüşlerdir (Şenel, 1982: 52). Daha sonra elli kadar yuvarlak kulübeden oluşan bir köyde yaşamışlardır (Rindos, 1987: 86). Kalıntılar arasında rastlanılan taş fiçılar, taşıma kabı ihtiyacına işaret etmektedir (Cohen, 1991). Aynı zamanda burada öğütücü, havan, tokmak ve diğer taş aletler ortaya çıkmıştır (Rindos, 1987). Bu tür birçok alet uzun ve yoğun bir biçimde kullanıldıklarına dair izler taşımaktadır (Cohen, 1991: 170). Aynı zamanda bu öğütücü taş aletler 30 km'den daha uzağa taşınmışlardır ki bu bulguya daha önceki tarihi dönemlerde rastlanılmamıştır (Cohen, 1991: 175). Natufianlar'ın kalıntılarından doğacıl bir sanata, törensel gömü geleneklerine sahip oldukları anlaşılmaktadır (Şenel, 1982: 68).

Natufianların çiftçilik yaşamına geçişin ilk adımlarını neden attıkları belirsizdir. Nedenlerden biri iklimsel değişiklikler ve artan kuraklık olabilir (Rindos, 1987). Bununla birlikte yükselen nüfus yoğunluğunun gıda ihtiyacını karşılamak için tahılları yoğun bir biçimde kullanmaları, orağın ve diğer benzeri aletlerin gelişimine neden olmuş olabilir (Rindos, 1987).

1950'lerden beri tarıma geçiş dönemine ilişkin birçok arkeolojik araştırma, önemli bitkilerin ilk evcilleştiriliş dönemine işaret eden dar bir zaman dilimi üzerine odaklanmıştır (Bogucki, 2013:62). Oysaki evcilleştirme çok daha geniş bir sürecin yalnızca başlangıcını oluşturmaktadır. Bu nedenle tarıma geçişin sonuçlarının da

tarımın kökenleri ve yayılmasının arkasındaki nedenlerin ele alındığı biçimiyle araştırılması ve incelenmesi gerekmektedir (Bogucki, 2013: 54).

2.5.3.Tarıma Geçiş ve Sonuçları

Tarım bir geçim aracı olarak, bitki ve hayvanlarla sadece insan müdahalesi ile devam ettirilebilen yapay bir ilişkiye dayandığı için bir takım dalgalanmaları olan, iniş-çıkışlar gösterebilen bir yapıya sahiptir (Rindos, 1987:86). Tarımla birlikte bitkilerin iklim koşulları, hastalıklar gibi etkenlere de duyarlılıkları artmıştır (Hewitt, 1983:74). Çünkü bitkiler evcilleştirilerek doğal ortamlarından çıkarılmış ve birtakım tehlikelere daha açık hale getirilmiştir (Hewitt, 1983:74). Tarımla birlikte insanların da beslenme ihtiyaçlarına ve sürekliliklerine ilişkin karar alırken bu değişkenleri hesaba katma zorunlulukları ortaya çıkmıştır (Bogucki, 2013: 84). Bu nedenle Bogucki (2013)'ye göre bir toplumun geçiminin tarıma dayalı hale gelmesi o toplumun beslenme ihtiyaçlarıyla ilgili aldığı kararları etkilemektedir. Ayrıca toplayıcı gruplar da çevresel koşul ve tehlikeleri yönetebilmek adına farklı stratejiler kullanmaktaydılar fakat tarım bütünüyle yeni bir düşünce biçimi getirmiştir (Şenel, 1982: 92). İnsanın zaman algısı değişmiş yarın ve gelecek gibi unsurlar kararlarını verirken etkin hale gelmeye başlamıştır (Bogucki, 2013: 98). Bu algı diğer insanlara karşı davranış biçimlerini de değiştirecektir (Şenel, 1982: 94). Şenel (1982)'e göre anın ihtiyaçları ve koşullarına göre hareket etmek yerine davranışlarının uzun dönem içerisinde kendisine sağlayacağı fayda ve zararları göz önünde bulundurarak kendisini kontrol etmeyi öğrenecektir.

Gelecek fikrinin insan düşüncesinde belirmesi ile insanlar için ölümden sonra da bir hayat olma ihtimali belirlemiştir (Dettore, 1966: 92). Dettore'ye (1966) göre bu dönemde dinsel oluşumun temeli de bu düşünce üzerine kuruludur. Tarımla birlikte insan dünyasında bitki hayvandan daha fazla yer tutmaya başlamıştır (Şenel, 1982). Böylece insanlar bitkilerin yıllık gelişimlerini gözlemlene olanağı bulmuşlardır (Şenel, 1982). Özellikle tahılların ilkbaharda topraktan doğup, olgunlaşıp, sonbaharda yok olmaları ve takip eden ilkbaharda öldükten sonra yeniden doğmaları anaolojik bakış açısı ile ölümden sonra da bir yaşam olabileceği düşüncesini akla getirmiştir (Dettore, 1966).

Tarıma geçişin sonuçlarından birisi de kadının toplum içerisindeki yeri ve öneminin değişmiş olmasıdır. Avcı toplayıcı toplumlarda insanın beslenmesi daha çok avcılık üzerinden gerçekleştirildiği için kadın ve çocukların ekonomiye doğrudan bir katkısı bulunmamaktadır (Rindos, 1987: 52). Rindos (1987)'ye göre tahıl toplayan toplumlarda ise tahılı değerli kılan özellik kadın ve çocukların yiyecek tedarikine bu yol ile sağladıkları katkı olmuştur. Bununla birlikte neolitik toplumlarda çömlek üretimi gibi kadın tarafından gerçekleştirilen ekonomiye katkı sağlayacak başka faaliyetlere de geçilmiştir (Şenel, 1982: 91). Bazı araştırmacılar ise çömlek üretimine geçişin kadınlar için zaman yönetimi krizine neden olmuş olabileceğine işaret etmektedirler (Claassen, 1991: 278).

Larsen araştırmasında 269 avcı toplayıcı ve 342 tarım insanından oluşan karma bir topluluğun üyelerinin kemiklerini incelemiştir (Larsen, 1984: 112). Araştırma sonuçları işaret etmektedir ki tarıma geçiş kadınlarda diş çürümeleri ve eksilmelerine neden olmuştur. Bununla birlikte kafatası ebatları ve iskeletlerinin erkeklere oranla daha çok küçüldüğü bulgulanmıştır. Bu bulgu araştırmacı tarafından erkeklerin ve kadınların tükettiği protein ve karbonhidrat miktarlarındaki eşitsizlikle açıklanmaktadır.

Tarıma geçişin sonuçları toplumların sosyo-ekonomik yapıları açısından ele alındığında siyasal farklılaşmaya yol açacak bir etkidен söz edilemeyeceği görülmektedir (Şenel, 1982: 68). Çünkü tarıma geçişle birlikte her aile kendi ürettiğini tüketmeye başladığı için üretimin örgütlendiği ve ürünlerin paylaştırıldığı bir birimin varlığından söz edilemez (Sahlin, 1972: 142). Toplumsal artının olmayışı ise aynı zamanda ticaretin oluşması ve gelişmesinde de engelleyici bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Şenel, 1982: 92). Fakat bu döneme ait site kazılarında ortaya çıkan ambarlar araştırmacıya göre topluluklar arası ticaretin ön koşulu olarak yorumlanılabilir.

Bir kısım araştırmacı (Bender, 1975; Cohen, 1977; Harlan vd, 1993, Standage, 2016) ise tarıma geçişi bir ilerleme değil gerileme olarak değerlendirmektedir. Araştırmacılara göre tarıma geçiş teknolojinin ve ekonominin gelişmesini sağlamaktan çok nüfus artışına, yiyecek kaynaklarının azalmasına, çalışma koşullarının kötüleşmesine neden olmuştur. Benzeri bir biçimde "Tekvin" 3. 17-20'de Allah'ın Adem'i cennetinden kovduktan sonra "ömrünün bütün günlerinde zahmetle ondan

(topraktan) yiyeceksin" sözleri araştırmacılar tarafından avcılık ve toplayıcılıktan tarıma geçişin insanların hayatlarını zorlaştırdığına işaret eden cümleler olarak yorumlanmaktadır (Standage, 2016, s.72).

M.Ö. 2000'li yıllara gelindiğinde insan nüfusunun büyük bir bölümü tarıma geçmiştir (Mannion, 1999: 42). Standage (2016)'a göre radikal bir değişim olarak günümüzde dahi tarımın gelişimi insan dilinin ve genlerinin yeryüzüne dağılımını yansıtmaya devam etmektedir. Araştırmacıya göre evcilleştirme süresince bitkiler nasıl insanlarca genetik olarak yeniden şekillendirildiyse, tarıma geçişle birlikte insanlar bitkiler tarafından genetik olarak yeniden şekillendirilmeye başlamıştır.

2.6. Anadolu'da Yerleşik Yaşam, Evcilleştirme ve Tarım

Anadolu toplumlarına ait buluntu envanterleri, avcı-toplayıcıların tarım yapmak amacı ile değil mevcut yaşam tarzlarını sürdürmek için alınan bir dizi önlemin sonucu olarak yerleşik düzene geçtiklerine işaret etmektedir (Byrd, 1994: 642). Özellikle Aşıklıhöyük, Çayönü ve Cafer Höyük'den elde edilen bulgular araştırmacılara göre avcı toplayıcı grupların yabani bitkilerin yoğunluğunun gitgide azalması üzerine, bakliyat ve tahılların küçük ölçekli ekimini yaptıkları ve aşama aşama hareketliliklerini azalttıkları, yerleşikliğe geçtiklerine işaretlenmektedir (Yakar, 2014: 65). Ekolojik zorluklar ile baş etmek amacı ile yer değişikliğine giden avcı-toplayıcılar bir süre sonra iklimsel şartların ve bitki örtüsünün uygun olduğu bölgelerde uzun süreli kalmaya başlamışlardır (Hillman vd, 1997: 656). Uzun süreli ikametgâh yiyecek kaynaklarının daha iyi bir şekilde denetim altında tutulmasını sağlamıştır. Bu kamp yerleri ise zamanla kalıcı köy yerleşkelerine dönüşmeye başlamıştır. Schmidt (2006)'e göre ise rahip sınıfının ruhani törenler için Göbeklitepe gibi dini merkezlerde bir araya gelme zorunluluklarının bir sonucu olarak Anadolu'da yerleşik yaşama geçilmiştir. Araştırmacıya göre rahipler ve törenlere katılım gösteren büyük gruplar için belirli bir süre sonra çevredeki yiyecek kaynakları yeterli gelmemiş, bitki ve hayvanları evcilleştirmeye başlamışlardır. Hodder (2017)'de yine benzer bir biçimde ilk yerleşik toplulukların oluşturulmasının temelini ayinler, şöenler gibi kamu törenleri yolu ile toplumsal ilişkilerin kontrolünün oluşturduğunu ileri sürmektedir.

Bu dönemde Anadolu'daki avcı-toplayıcı topluluklar daha çok nehir kenarlarına, nem tutan toprakların oldukları alanlara yerleşmekteydiler (Uerpmann, 1996: 56). Bu

alanlardan birisi de Anadolu'nun en eski yerleşim yeri olan Dicle'de Sason çayının kenarında yer alan ve yaklaşık olarak M.Ö.10.100-9200'e tarihlenen Hallan Çemidir (Rossenberg, 1995: 11). Köy bir avlunun etrafını çeviren, boyutları farklılık göstermeyen, küçük kulübelerden oluşmaktadır (Yakar, 2014: 43). Avluda bulgularan taşınabilir öğütme taşları, sürtme taşlar, yanmış çakıl taşları ve hayvan kemikleri kazılan en erken evrede yiyeceklerin daha çok avluda işlendiğine işaret etmektedir (Rossenberg ve Redding, 2000: 52). Çünkü bu evrede taş kulübelerin içlerinde fırın, ocak ya da sabit bir taş bulunmamaktadır (Rossenberg ve Redding, 2000: 56). Fakat köye ait son yerleşim evresinde yavaş yavaş kulübelerin içerisinde ocaklara ve taş platformlara yer verildiği gözlemlenmektedir (Rossenberg, 1995: 14). Ayrıca kulübelerin içerisinde tespit edilen havan, ezgi taşı, el değirmeni gibi taş aletler de bu evrede yiyeceklerin avluyla birlikte kulübelerin içerisinde de işlenilmeye başlanıldığını göstermektedir (Rossenberg, 1995: 12). Hayden (1992)'e göre bu bulgular sitede tekrar eden yiyecek hazırlıkları ve tüketme faaliyetlerine işaret etmektedir. Araştırmacı bu verilere dayanarak köyde bu dönemde düzenli ziyafetlerin organize edildiğini ileri sürmektedir.

Bu dönemde Anadolu'da avlanan hayvanlar tavşan, tilki, kunduz, yaban domuzu, yaban koyunu, yaban keçisi, kızıl geyik, alageyik ve attır (Yakar, 2014: 55). Yabani mercimek ve burçak ise tüketilen başlıca bitkilerdendir (Yakar, 2014: 55). Fakat bu evrede bitki ekildiğine ilişkin herhangi bir kanıta ulaşılamamıştır (Rossenberg ve Redding, 2000: 41).

M.Ö. 10000-7000 tarih aralığında Anadolu'da tespit edilen diğer yerleşim yerlerinde de (Demirköy, Körtik Tepe, Çayönü Tepesi) bazı farklılıklarla birlikte yuvarlak kulübelerden oluşan bir mimari tarzının hâkim olduğu söylenilebilir (Yakar, 2014: 50). Bununla birlikte bu dönemde Anadolu'da kulübelerden daha büyük yapılar araştırmacılar tarafından toplumsal organizasyonların ya da dini törenlerin düzenlendiği kutsal mekânlar olarak yorumlanmaktadır (Özdoğan ve Özdoğan, 1998: 587).

M.Ö. 8325-8225'lere gelindiğinde ise geçim faaliyetlerinin değişiminin daha farklı bir mimari yapıyı ortaya koyduğu gözlemlenmektedir (Yakar, 2014: 50). Yapı içi alanların ve depolama kapasitesinin arttığı evler ızgara planlı, kanallı, taş döşeli, hücre yapılı ve geniş odalı olmak üzere bir takım mimari evrelerden geçmiştir (Özdemir,

2017: 253). Izgara planından yapılar kuzey kısımda zemini taşlarla döşenmiş bir bölme, orta kısımda mutfak, güney kısımda kiler olmak üzere üç bölümden oluşmaktadır (Özdoğan, 2010: 144). Bu yapı evresinde Çayönü'n'de, koyun ve keçi evcilleştirmesinin başladığı ileri sürülmektedir (Yakar, 2014: 104). Bununla birlikte kayıt araçlarının yine bu dönemde ortaya çıkışı çobanlığa bağlı hesap tutulduğuna işaret etmektedir (Özdoğan, 1995: 88). Kanallı yapılar da ızgara planlı yapılarda olduğu üzere üç bölümden oluşmaktadır fakat ızgara planlı yapılardan farklı olarak ocak ve iş alanları dışarıya aktarılmıştır (Özdemir, 2017: 254). Hücre yapısına geçişle birlikte evler iki katlı olarak inşa edilmeye başlanmış, alt kat ise depo ve mezarlık olarak kullanılmaya başlanmıştır (Özdemir, 2017: 256). Bu dönemde yerleşimlerde einkorn, emmer, çıplak taneli buğday, kabuksuz iki sıralı arpa, çıplak taneli arpa, burçak, mercimek tüketilmektedir (Yakar, 2014: 167). Badem, melengiç gibi yabancı yemişler de beslenme düzeninin önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Yakar, 2014: 164). Bütün kayıtlar bu dönemde de önceki dönemlerde olduğu gibi Anadolu'da tahılların beslenme düzenindeki önemlerini koruduklarına işaret etmektedir (Hodder, 2017: 87).

M.Ö. 7000 ve 6000 lere gelindiğinde çanak çömlek kullanımı ile birlikte evdeki faaliyet alanları genişlemeye başlamıştır (Yakar, 2014: 189). Yakar (2014)'a göre yapı içi faaliyetlerin bu dönemde yoğunlaşması ve daha örgütlü hale gelmesi toplumsal geçim ekonomisinin aileye dayalı hale gelmeye başladığının bir göstergesi olarak yorumlanılabilir. İlk aşamalarda çanak çömlekler yemeklerin muhafazası ve servisi amacıyla kullanılmaktadır (Uhri, 2015: 34). Pişirme amaçlı kullanıma ise kum katkılı çanak çömleklerle geçilmiştir (Yakar, 2007: 182). Çatalhöyükteki kazıların erken evrelerinde kil toplara rastlanılmıştır (Hodder, 2017: 54). Bu ısıtılan kil toplar sonrasında bir kaba konulmakta ve topların ısısı ile yiyeceklerin pişirilmesi sağlanmaktadır (Hodder, 2017: 54). Bu pişirme yönteminde kil topları bir süre sonra soğumaktadır bu nedenle yemek pişene kadar topların tekrar tekrar ısıtılması gerekmektedir. Bu ise insanların zamanını almakta ve başka faaliyetlerle ilgilenmelerine imkân vermemektedir. Yiyeceklerin çömleklerde pişirilmeye başlanması bu süreyi bir hayli kısaltmış ve insanların yemek pişerken ocağın başında bekleme zorunluluklarını ortadan kaldırmıştır. Yemeklerin pişirilme aşamalarında çömlek kullanımına başlanması pişirme yöntemlerini de çeşitlendirmiştir (Hodder, 2017: 186). Doğu höyüğünde gerçekleştirilen kazılarda ise ocağın evin ortasına

yerleştirildiği ortaya çıkmıştır (Hodder, 2017: 251). Böylelikle yemek hazırlığı ana odanın bir köşesinde yürütülen bir faaliyet olmaktan çıkarak evin merkezinde gerçekleştirilmeye başlanmıştır. Silolar da benzer biçimde bu dönemde evlerin dışarısında değil yapı içerisinde hücre biçiminde yer almaya başlamıştır (Yakar, 2007: 166). Araştırmacı Silolara ilişkin bu yer değişikliği üretimin toplumsal düzeyde değil haneler düzeyinde gerçekleştiğine işaret etmektedir. Böylece erken yerleşimlerde üretimin toplum ölçeğinde gerçekleşmesine verilen önem bu dönemde haneler ve evler ölçeğinde değerlendirilmeye başlanmıştır.

Bu dönemde insanların beslenmelerinde bitkilerle koyun ve keçiler daha yoğun bir biçimde yer almaktadır (Yakar, 2007: 162). Çatalhöyük kazılarında elde edilen bulgular bu dönemde etlerin ve bitkilerin pişirilerek çömlerle saklanan yağlarla karıştırıldığı ve bu şekilde tüketildiğine işaret etmektedir (Hodder, 2017: 87).

Çok sayıda araştırmacı Güneydoğu Anadolu'da belirli evcil türlerin yabani atalarının Verimli Hilalde yetiştiğini ileri sürmektedir (Nesbitt, 1996: 134). Yakar (2007) Anadolu'daki bitki evcilleştirme sürecini üç aşamada incelemiş ve açıklamıştır. Araştırmacıya göre ilk aşama yabani bitkilerin yıllık olarak toplandığı aşamadır. Bir sonraki aşamayı ise 'ekim-biçim' aşaması oluşturmaktadır. Son aşama olan evcilleştirme aşamasında amaç iyi kalitede türeşik bitkiler yetiştirmektir. Artı ürün amaçlı tarımsal-kırsal üretim bu dönem içerisinde başlamıştır (Yakar, 2007: 205)

M.Ö. 5. binyıla gelindiğinde çiftçiler en altta depoların yer aldığı dikdörtgen planlı büyük evlerde yaşamaya başlamışlardır. Bu gösterge bu dönemde evlerde daha fazla artı ürünün biriktirildiğinin bir işareti olarak değerlendirilmektedir (Yakar, 2007: 278). Evlerdeki öğütme taşları, fırınlar, ocaklar ve ışıklar yiyecek hazırlıklarının ve tüketiminin daha çok iç mekânda gerçekleştirildiğine işaret etmektedir (Yakar, 2007: 278). Kuruçay kazısında evlerin merkezlerinde yer alan dikilitaşlar ortaya çıkmış ve fırın, ocak ve bileği taşı parçaları bulunmuştur (Nesbitt, 1996: 134). Tapınak olarak nitelendirilseler de bu odalarda bulunan çömlek, tahıl ve naneler bu tapınakların aynı zamanda evcil fonksiyonlar amacıyla bir nevi mutfak olarak kullanıldığına işaret etmektedir (Nesbitt, 1996: 134). Dönemin mimarisindeki önemli farklılıklardan bir diğeri ise silo ve öğütme alanlarının evlerin arka kısımlarına kurulmasıdır (Yakar, 2007: 279).

Bu dönemde evlerin içerisinde hayvan kemikleri karışmış bir biçimde bulunan yemek artıkları etin çiftçilerin beslenme biçimlerinin önemli bir parçası olduğunu göstermektedir (Yakar, 2007: 278). Kalkolitik yerleşim alanlarından biri olan Kuruçay'a ait kalıntılar ise insanların etin dışında buğday, arpa, mercimek, bezelye, nohut ile beslendiklerini ortaya çıkarmaktadır (Nesbitt, 1996: 134). Bu dönemde Orta Güney Anadolu platosunda kabuksuz arpa da temel gıda malzemelerinden birini oluşturmaktadır. Böylece kabuksuz arpa tüketimine geçilmiştir. Hayvansal yağdan yapılan süt ürünleri de yine dönem insanların beslenmelerinde önemli bir yere sahiptir (Evershed vd, 2008: 529). Yağından faydalanılan hayvanlar ise keçi, koyun, domuz ve alageyiktir (Eren ve Özer, 2018: 313).

Bu dönemin önemli yerleşkelerinden biri olan Can Hasan'da evler birbirine bitişik bir biçimde inşa edilmiştir (Aktüre, 1997: 102). Köyün içerisindeki kale, kırallığa ait bir gösterge iken aynı zamanda saray, tapınak ve ambardan oluşan üç ayrı işleve sahip yapıyı da bünyesinde barındırmaktadır (Aktüre, 1997: 101). Bu dönemde gerçekleşen nüfus artışıyla birlikte ekonomik faaliyetler tarımla sınırlı kalmamış, aynı zamanda özel üretime de geçilmiştir (Yakar, 2007: 332). Anadolu'nun birçok bölgesinde yerel maden endüstrileri ortaya çıkmaya başlamıştır (Yakar, 2007: 334). Başka bir deyişle artı ürüne geçilerek ekonomi yeniden düzenlenilmiştir. (Yakar, 2007: 325).

M.Ö. 3400- 1200 tarih aralığında kent yaşamına geçilmiştir. Uhri'ye (2015) göre kent gıda ürünlerinin tarım yoluyla temin edilmek yerine gerekli hammaddenin dışarıda üretildiği ve kente getirilerek işlendiği yerdir. Örneğin Titriş Höyük bu döneme tarihlenen ve Uhri 'nin (2015) kent tanımına uyan yerleşkelerden biridir. Titriş Höyük Şanlıurfa il merkezinin kuzeyinde yer almaktadır (Algaze vd, 2001: 39). Höyük, tepe, teraslara yayılan aşağı şehir ve bunların oluşturduğu kent merkezinin ötesinde dış şehirden oluşan büyük bir yerleşkedir (Algaze vd, 2001: 37). Hald (2010)'un Titris Höyüğünde gerçekleştirdiği çalışmaya göre aşağı şehir ve dış şehirden elde edilen yakılmış bitki kalıntıları ile merkezden elde edilen kalıntılar arasında bir farklılık yoktur. Araştırmacı tarafından bu bulgu aşağı şehir ve dış şehirde ikamet eden insanlar için gerekli olan gıda ürünlerinin kentte yer alan bir merkez güç tarafından sağlandığı şeklinde yorumlanmaktadır. Hald (2010)'un çalışmasına göre Titriş Höyüğündeki besinlerin (aşağı şehir, dış şehir ve merkez olmak üzere) işlenme şekilleri ve depolama süreçleri de birbirine benzerlik göstermektedir. Titris Höyük kasabasından elde edilen

veriler gıda ürünlerinin Kuzey Mezapotamya’da merkezi olarak depolandığı ve dağıtıldığı yönündedir (Hald, 2010: 72).

Bu dönemde yiyecek teknolojisinin gıdalara ilişkin farklı kullanımlar ve uygulamalar nedeni ile bir hayli değişim gösterdiği gözlemlenmektedir. İlk olarak tuzun kullanımına ilişkin artış daha sofistike yiyecek muhafaza yöntemlerinin geliştirilmesine olanak sağlamıştır (Herding, 2013a: 506). Tuz neolitik dönemlerde de vardı fakat tuz tüketiminin bu dönemde lezzet verme amacı dışında kullanım alanının genişlediği gözlemlenmektedir (Herding, 2013a: 81). Bu dönemde tuz yiyeceklerin muhafazasında, ilaç sektöründe, dinsel inançlarla ilişkili olarak da kullanılmaya başlanılmıştır (Herdingb, 2013: 82). Bununla birlikte bu dönemde metal üretim teknolojisinin gelişmesi ve yaygınlaşması, gıdanın ısıtma işlemlerinde de belirli değişimlere yol açmıştır (Zvelebil, 1994: 60). Yiyeceklerin kavrulması, kızartılması, kaynatılması ve pişirilmesi yüksek sıcaklıktaki fırınlarla birlikte ortaya çıkan daha kontrollü ve verimli yakıt kullanımı nedeni ile kolaylaşmıştır (Zvelebil, 1994: 62). Dönem mutfağına ilişkin üçüncü büyük farklılık ise alkolle ilişkilidir. Bal likörü, bira, elma şekeri gibi alkollü içecekler Neolitik dönemde hatta belki daha erken dönemde keşfedilmiştir (Pokutta, 2017, 201). Fakat alkol tüketimi Tunç çağında kurumsallaşmıştır (Pokutta, 2017, 201).

Bu dönemde Anadolu’da beslenme alışkanlıkları ağırlıklı olarak karasaldır (White vd, 2014: 365). Hayvanlardan elde edilen et ve süt ürünleri de beslenmelerinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Irvine vd, 2019: 261). Beslenme diyetleri ise temelde arpa, buğday ve bakladan oluşmaktadır (Irvine vd, 2019: 261).

2.7. Hitit Uygarlığı Tarihi

Hitit Uygarlığı, M.Ö. on yedinci yüzyılın ilk yıllarında, Orta Anadolu platosunda, Hatti Halkı’nın yaşadığı bölgede kurulmuştur (Bryce, 2003: 24). Kendisini “büyük kral” ünvanı ile tanımlayan Anitta, Neşa’yı başkent yapmıştır (Uhri,2008: 51). Kral Anitta (M.Ö. 18. yüzyıl), Asur Ticaret Kolonileri Dönemi’nin son yıllarında Anadolu’da birçok kenti ele geçirerek merkezi devlet kurma yolunda ilerleyen önemli bir kent kralıdır (Martino, 2006: 35-36). Akurgal (2015) tarafından Anitta’nın Neşa’yı ele geçirerek kurduğu büyük prenslik güçlü bir krallığın ortaya çıkmasına doğru atılan ilk büyük adım olarak değerlendirilmiştir. Araştırmacıya göre Anadolu’nun uzunca bir

süre küçük prensliklerin elinde kalması, bölgeyi dışarıdan gelebilecek tehlikelere açık kılmıştır. Nitekim Anitta ile aynı soydan gelen Labarna'nın Hattuşayı başkent yaparak kendisine de Hattuşili adını vermesiyle 1650'de resmi olarak Hitit devletinin kurulduğu öne sürülebilir (Uhri, 2008: 51).

2.7.1.Hitit İmparatorluğunun Kökeni

M.Ö. 1650-1450 yılları arasında Anadolu'da yaşamış olan Hititlerin ismi, arkeolojik alanların kazıları yapılmaya başlanılmadan önce de çeşitli kaynaklarda geçmektedir (Atakuman vd, 2003: 1). Örneğin Ahdi Atik'e göre Filistin'de oturan kabilelerden biri Hitit adı taşımaktadır (Akurgal, 2015: 18). Ayrıca Eski Mısır ve Mezopotamya belgelerinde de Hititlerden söz edilmektedir (Atakuman vd, 2003: 1). Ancak Hititlerin Anadolu kökenli oldukları 1910'larda Boğazköy tabletleri okunmaya başlanması ve Hititçe Çekya'lı bilim adamı Hronzy tarafından Hint Avrupalı dili olarak tanımlanması ile anlaşılmıştır (Akurgal, 2015: 18). Hronzy'nin çözdüğü ilk tümceleri barındıran I. Hattuşili'nin vasiyetnamesi içerisinde 19. satırda geçen cümle ise (suyu içeceksiniz, ekmeği yiyeceksiniz) yeme-içme ile ilgilidir (Uhri, 2008: 15).

Hititçenin çözülmeye başlamasından sonra araştırmalar Boğazköy'de ilk kazılarda bulunmuş tabletler üzerine yoğunlaşmıştır (Atakuman vd, 2003: 4). Tabletler incelendiğinde kayıtların daha çok evlilik, hastalıkların tedavisi, ritüeller, şenlikler, ölü gömme şekilleri gibi Hititlerin gündelik yaşantısına ilişkin bilgiler içerdiği (Uhri, 2008: 54) ve devlet yönetimi ile sınırlı olmadığı görülmüştür (Atakuman vd, 2003: 4).

Hitit dili Hint-Avrupa dil ailesinin bilinen en eski üyesidir (Atakuman vd, 2003: 4). Filoloji çalışmalarına dayanılarak Anadolu'da Hitit uygarlığı döneminde başlıca üç Hint-Avrupa dili (Nesi, Luvi ve Pala) konuşulmaktadır. (Akurgal, 2015: 20). Ayrıca bu döneme tarihlenen Akkadca yazılmış belgeler de bulunmuştur (Uhri, 2008: 51). Hitit krallığında ise iki dilin (çivi yazısı ve hiyeroglif yazı) yanyana varlığını sürdürdüğü ve Hiyeroglif Hititçesinin varlığının yavaş yavaş arttığı gözlemlenmektedir (Macqueen, 2001: 25). Hint Avrupa dilini konuşanların Anadolu'ya ilk girişleri muhtemelen üçüncü binyıla hatta daha önceye rastlamaktadır (Akurgal, 2015: 20). Hattiler denilen Anadolu Halkı ve başlangıçta Hitit nüfusu ve uygarlığı aslında Hint-Avrupalı ve Hatti unsurlarının bir karışımıdır (Atakuman vd, 2003: 6). Ancak Hint Avrupa dillerinin özgün anayurdu konusundaki veriler ağırlık olarak Anadolu'da bir konuma işaret etmez

(Macqueen, 2001: 27). Bu da Hint Avrupa kavimlerinin Anadolu'ya bir tarihte dışarıdan gelmiş olduklarına işaret eder. Fakat Anadolu'ya hangi yönden ve ne şekilde geldiklerinin halen akademik çevrelerde önemli bir tartışma konusu olduğu söylenilebilir (Uhri, 2008: 48). Bununla birlikte Anadolu'nun yerli halkı olmadıkları konusunda fikir birliği söz konusudur (Taracha, 1991: 74).

Hititlerin baştan beri Mezopotamya etkileri göstermeleri ve büyük krallık yıkıldıktan çöktükten sonra Güneyde oturan Luvilerin ve Indo Avrupalıların kuzey bölgelerindeki yurtlarına dönmeleri, doğudan yani Kafkasya'dan gelerek Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde uzunca bir süre kaldıklarına, sonrasında ise Orta Anadolu'ya yerleştiklerine işaret etmektedir (Akurgal, 2015: 10). Dolayısıyla Akurgal(2015)'a göre Hititler ve onlarla gelen birçok Hind-Avrupa boyu doğudan yani Kafkasya üzerinden inmiş ve orta Anadolu'ya yerleşmiştir. Onikinci yüzyılın başlarında ise başkent Hattuşaş'ın yıkılmasıyla birlikte Hitit Krallığı da eski gücünü kaybetmiş ancak Güney Doğu Anadolu'da Geç Hititler olarak varlığını sürdürmeye devam etmiştir (Bryce, 2003: 24).

2.8. Hititlerde Sosyal ve Ekonomik Sistem

2.8.1. Hiyerarşik Yapılanma

Krallığın oluşumundan önce bütünlüklü bir yapıya sahip olamayan toplum üzerinde Tanrılar ve tanrıçalara tapınım, gerekli kontrol mekanizmasının sağlanmasında ve devamlılığında önemli bir role sahip olmuştur (Sevinç, 2008: 13). Bu nedenle hiyerarşik yapılanmanın en üst basamağında Fırtına Tanrısı yer almaktadır (Bryce, 2003: 33). Yer ve gök sadece Fırtına Tanrısına ait olmaktadır (Haas, 1995: 2025). Bu bağlamda siyasi güç ve dini güç arasında önemli bir bağın söz konusu olduğu ileri sürülebilir çünkü kral Tanrıların kutsal himayesi altındadır ve meşruluğunu Tanrılara borçlu bulunmaktadır (Martino, 2006: 77). Aynı zamanda ülkenin en yüksek dereceli rahibi olarak kabul edilmektedir (Sevinç, 2008: 13). Kralın Tanrıdan aldığı kutsal yetki onu kullarının gözünde de gök ve yer arasında duran mistik bir varlık imgesi haline getirmektedir (Bryce, 2003: 34). Bununla birlikte Hitit kralları hiçbir zaman tanrı kral olarak görülmemişlerdir ancak öldükten sonra Tanrı olduklarına inanılmaktadır (Memiş, 1990: 231). Hitit inancına göre Tanrı da kendisine tapınanlara muhtaç

olmaktadır (Bryce, 2003: 154). İnananlarına karşı sorumluluğunu iptal eden bir Tanrı, tıpkı kötü bir efendi gibi kendi ihmalinin kurbanı olmaktadır (Bryce, 2003: 155). Çünkü Tanrılar sahip oldukları kutsal güçlere rağmen en az insanlar kadar tarım ve hayvancılığa bağımlı olmaktadırlar (Atakuman vd, 2003: 94). Kral II. Murşili'nin salgın sonrası Tanrılara yakarışında bu bağımlılık açık bir biçimde gözlemlenmektedir: “Ey tanrılar, siz ne yaptınız, ne işlediniz? (Ülkeye) bir salgın hastalık getirdiniz (öyleki) tüm Hitit halkı ölmektedir. Dolayısıyla hiç kimse sizin için ne kurban ekmeği, ne de şarap sunabilmektedir. Tanrıların tarla ve bahçelerini sürekli olarak işleyen çiftçiler ölüp gittiler; artık onlar tanrıların tarla ve bahçelerini işleyememektedirler. Artık hiç kimse hasat kaldıramamaktadır (Bryce, 2003: 155).

Hititler ülkelerinin başına gelen tüm felaketlerden Tanrılarını sorumlu tutmaktadırlar ve onları öfkelenmemek adına onlar için yiyecekler ve içecekler sundukları törenler düzenlemektedirler (Atakuman vd, 2003: 94). Bu törenlerdeki sunumlar yasa niteliğindeki kurallara bağlıdır vehizmet esnasında meydana gelebilecek en ufak bir ihmal ya da hata kişinin en ağır cezalara çarptırılmasına neden olmaktadır (Bryce, 2003: 39). Örneğin temizlenmeden bira evine giden ve birasını içtiğikamışla tapınağında hizmet ettiği Tanrıya da bira sunan rahip ağır bir biçimde cezalandırılmaktadır (Yakar, 2007: 239). Tanrıya kirli bir kapla servis yapanlara ise ceza olarak sidik içirilmekte ve dışkı yedirilmektedir (Bryce, 2003: 171).

Alp'e göre (1952) Hitit vatandaşı üç yükümlülüğe sahiptir. Bunlardan birincisi askerlik, diğer iki yükümlülük ise tımar ve angarya hizmetleridir (Alp, 1952: 36). Angaryalar tarım işleri, surlar ve yol yapımından oluşmaktadır ve doğrudan yüksek devlet görevlileri, kral ya da tanrılar için yapılmaktadır (Imparati, 1992: 74-75). Hititlerde daimi bir ordu yoktur çünkü eli silah tutan her erkek her yılın baharında sefere çıkmak zorundadır (Memiş, 2013: 238). Krallıkta en yüksek memuriyetlerde ise asiller yer almaktadır (Bryce, 2003: 35). Saray kadrosu saraylıların başı, binbaşı, hazinedarların başı, saray muhafızlarının başı, içki sunucuların başı, asa taşıyıcıların başıgibi unvanlara sahip asillerden oluşmaktadır (Sevinç, 2008: 24). I.Hattuşili'nin vasiyetnamesi işaret etmektedir ki Eski Krallık Dönemi'nin başlangıcından itibaren saray ve asiller grubunun varlığından söz edilebilir (Alp, 2005: 68–71). Eski Krallık Dönemi'nin başlangıcından beri var olan bir diğer grup da “panku-dur (Sevinç, 2008:

24).Panku kelime anlamı olarak ‘hepsi’ ‘tamamı’ anlamına gelmektedir(Beckman, 1982: 436).

Saray hizmetçileri, muhafızlar, altın mızraklılar, sakiler, masa-adamları, ahçılar, haberciler, seyis yamakları, kaptanlardan oluşan bu meclis krallığın ilk yıllarında Telepinu tarafından oluşturulmuştur (Bryce 2003: 38). Bu meclisin varlığı ilk etapta krallık kurumunun mutlak ve ilahi nüfusunu sarsmıştır (Memiş, 2013: 230).Fakat zamanla bu meclis gücünü kaybetmiş ve yeni Hitit döneminde bütün yetki Büyük kralın elinde toplanmıştır (Bryce, 2003: 35).

2.8.2. Hukuk Sistemi

Hititlerde adalet uygulamalarına ilişkin bilgi kaynağını yasalar oluşturmaktadır (Bryce, 2003: 49). Yasalar dışındaki kaynakları mahkeme tutanakları, eyaletler içerisindeki ve arasındaki davalar ve dava kayıtları oluşturmaktadır (Atakuman vd, 2003: 107). Askeri görevlilere, din görevlilerine, yüksek memurlara gönderilen yönergeler ile örf ve adetler de kaynak belgeler arasında yer almaktadır (Özülü, 2004: 23). Yasalar, Büyükkale’de (Boğazköy) Hugo Winckler tarafından yapılan kazılarda ortaya çıkarılmıştır (Karauguz, 2018: 19). Günümüze ulaşan en eski örnekler Eski Krallık dönemine (İ.Ö. 1650) kadar uzanmaktadır (Bryce, 2003: 49). Yasaların tamamı yaklaşık 200 maddeden oluşmaktadır ve 100’er maddelik iki gruba ayrılmaktadır (Karauguz, 2018; Özülü, 2004; Atakuman vd, 2003). Hitit yasalarının ilk hangi kral tarafından yazdırıldığı tam olarak bilinmemektedir (Hoffner, 1997: 14). Bununla birlikte yasaların zaman içerisinde değişip yenilendiği gözlemlenmektedir. Örneğin belgelerde krallığın erken yıllarında ödenen tazminat miktarları ileriki yıllarda değişmiştir (Atakuman vd, 2003: 115). Bu değişimler de mevcut yasaların Hitit kralları tarafından, ihtiyaç duyuldukça ilaveler yapılarak birkaç defa tekrar yazıldığına işaret etmektedir (Memiş, 2013: 243).

Ülkenin kırsal yörelerinde, adli işlerin idaresi önde gelen ailelerin reislerine, zengin toprak sahiplerine ve bunlar gibi insanlardan oluşan ihtiyar heyetine aittir (Bryce, 2003: 53-54). Kentlerde ise yüksek dereceli memur ve subayların yargıçlık yaptıkları mahkemeler bulunmaktadır (Özülü, 2004: 23). Bununla birlikte yazılı yasalar uygulanırken geleneklerin de göz ardı edilmemesi gerekliliğine dikkat çekilmektedir (Atakuman vd, 2003: 112). Yerel gelenekler zaman zaman yasaların öngördüğünden

daha ağır bir cezayı öngörebilmektedir (Bryce, 2003: 55). Böyle bir durumda yasalarca ölümle cezalandırılmayacak bir suç geleneklere göre ölüm cezası ile sonuçlanabilmektedir (Atakuman vd, 2003: 107). Bu tutum yasalarda sık olarak vurgulandığı görülen devlet yetkilisinin giderek daha az müdahale ettiği ve yerel toplumların mümkün olduğunca kendi düzenlemelerini yapmaları yönündeki anlayışa uymaktadır (Bryce, 2003: 55).

Mahkemelerin yetkisinin dışında ya da bu yetkiyi aşan durumlar söz konusu olduğunda son karar Kral tarafından verilmektedir (Atakuman vd, 2003: 110). Bununla birlikte Hitithâkimiyeti altında yaşayan devletlerin aralarındaki ya da kendi içerisindeki anlaşmazlıklar da kralın kararı ile çözülmektedir (Atakuman vd, 2003: 110). Sulh yargıçları ise kralın devrettiği tam yetkiyle temyiz mahkemesi olarak görev yapmaktadırlar (Bryce, 2003: 57). Kral her davaya ayrı ayrı bakmamaktadır, yerine kendi aile bireylerinden kişileri de görevlendirmektedir. Örneğin bir mahkeme kararında kralın mührü değil III. Hattuşili'nin karısı kraliçe Puduhepa'nın mührü bulunmaktadır (Bryce, 2003: 56).

Hititlerde adaleti Güneş Tanrıçası temsil etmektedir (Memiş, 2013: 243). Tanrılara karşı işlenen suçlar ölüm cezasının uygulanabildiği suçlar içerisinde en az temyiz edilenlerdir (Bryce, 2003: 58). Çünkü tanrılara karşı kasıtlı ya da kasıtsız olarak işlenen herhangi bir suç tüm toplumun tanrının gazabına uğramasına neden olmaktadır (Atakuman vd, 2003: 110). Örneğin Tanrıların önlerine temizlik kurallarına uyulmadan hazırlanmış yiyecek ve içkinin sunulduğu ya da bir tapınağa izinsiz girerek krallara ya da tanrılara ait çevrenin kirlendiği bazı örneklerde ölüm cezasının uygulandığı görülmektedir (Bryce, 2003: 58).

Yasalar incelendiğinde uygulamaya yönelik alanların ayrıntılı olmadığı gözlemlenmektedir ve maddelerin düzenlenmesinde mantıksal bir örüntü görülmemektedir (Hoffner, 1997: 14). Aynı zamanda yasalar Hititlerin tüm sosyal, siyasal ve kültürel yaşamını kapsamamaktadır (Bryce, 2003: 58). Bununla birlikte Hitit yasalarında Hamurabi yasalarında olduğu gibi 'göze göz ve dişe diş kuralına' yer verilmemektedir (Özülü, 2014: 23). Gelenek hukukunun yerini yazılı hukukun aldığı çoğu toplumda cezaların şiddetinin azaldığı görülmektedir (Bryce, 2003: 62). Hammurabi Kanunları gelenek hukundan ve bir zamanlar göçebe olan bir halkın sert

adaletinden birçok unsuru barındırmaktadır (Özülü, 2014: 21). Hitit yasaları ise bu aşamanın çok ötesine geçmiştir (Bryce, 2003: 62).

Hititler cezalarını öldürme yoluyla ya da intikamla değil tazminat cezası ile vermektedir. (Karağuz, 2018: 109). Ancak az da olsa ölümle sonuçlanan cezalarda vardır (Karağuz, 2018: 109). Ölüm cezaları genellikle ‘kafa kesilmesi’ suretiyle uygulanmaktadır (Bryce, 2003: 61). Örneğin bir tabarna mührü üzerinde “Büyük Kralın sözleri demirdendir. Onu değiştirenin kafası kesilir” sözleri yer almaktadır (Memiş, 2013: 255).

Verilen ölüm cezasının diğer bir infaz şekli ise suçlunun diri diri küpe ya da kazana konularak gömülmesidir (Karağuz, 2018: 26). Ölüm cezası gerektiren suçlar cinsel suçlar, kara büyü, enest ilişki, sodomi ya da kralın ve yargı yetkisine sahip memurun kararına karşı gelmek şeklinde sıralanılabilir (Atakuman, 2003: 109). “Eğer bir kimse kralın kararını reddederse, evi bir harabe yığınınna dönecektir. Eğer bir kimse bir sulh yargıcının kararını reddederse kafası kesilecektir” (Madde 173a). Bu ifadeler yasalarda yer alan ve ölüm cezası verileceği ileri sürülen suçlar arasında yer almaktadır (Bryce, 2003: 61). Fakat bu maddede suçların içeriklerine ilişkin hiçbir detay verilmediği gözlemlenmektedir. Suçun ne olduğuna bakılması yerine kralın ya da sulh yargıcının kararına uymuyor olmanın ölçü olarak benimsendiği gözlemlenmektedir (Atakuman, 2003: 57). Benzer bir biçimde Eski Hitit krallarından I.Hattuşili vasiyetnamesinde, “iradesine karşı gelenlerin uzuvlarının kesileceğini” ifade etmektedir. Anallerinde ise, adı geçen kral, “Haşşuva kralının başını kestiğini” anlatmaktadır (Memiş, 2013: 255). Bu bağlamda Hitit Krallığı döneminde devleti temsil eden Büyük Kral’ın şahsına ya da onun yöneticilerine karşı itaatsizlik, isyan ya da hizmette hata gibi suçlara istisnasız ölüm cezası verildiği ileri sürülmektedir (Memiş, 2013: 256).

Büyücülük de ölüm cezasının verildiği suçlar arasında yer almaktadır (Karağuz, 2018: 56). Hititlerin reformist kralı Telepinu kendi adını taşıyan fermanında “ Kim büyü yaparsa, ona feci ölüm vardır” ifadesini kullanmaktadır (Memiş, 2013: 254). Telepinuş Fermanı çıkarılmadan önce Hititler’de “kollektif ceza” sistemi yürürlüktedir. Fakat daha sonra “kollektif ceza” sistemi lağvedilerek cezanın şahsileştirilmesi sistemine geçilmiştir (Memiş, 2013: 256). Hitit kanunlarındaki ceza maddeleri suçlunun ve mağdurun sosyal sınıfına göre tespit edilmektedir (Bryce, 2003:

61). Bu suçun Tanrılara ve krallara karşı işlenmesi ile çeşitli sosyal sınıflardaki insanlara karşı işlenmesi halinde verilen cezalarda farklılıklar olduğu gözlemlenmektedir (Memiş, 2013: 254).

Hititler en büyük cezaları Tanrıların mallarını çalan hırsızlara vermektedirler (Atakuman, 2003: 118). Vatandaşlara ait ev, tarla ve benzeri mülklerin kundaklanması hadiselerinde, fiili işleyen kimseye ölüm cezası verilmediği halde, aynı suç, tanrıların evi olan mabetlere karşı işlendiği zaman kişi ölümle cezalandırılmaktadır (Memiş, 2013: 258). Bununla birlikte toplumun bütün üyeleri adaletsiz olduklarına inandıkları her kararın temyizi için krala başvurma hakkına sahip olmaktadır (Bryce, 2003: 58).

Hitit yasalarında hırsızlık ve mülke zarar vermeyle ilgili maddelerin büyük bir kısmı tarımsal bağlamda bireysel mülkiyet haklarının korunmasına verilen önemi yansıtmaktadır (Bryce, 2003: 61). Ayrıca Hitit yasaları kapsamındaki bağlara kasten zarar verenlerinde ağır cezalara çarptırıldıkları görülmektedir (Atakuman, 2003: 50). Yasaların kırka yakın maddesi çiftlik hayvanlarına ayrılmıştır ve bu da kırsal faaliyetlerin krallığın yaşamında oynadığı rolün gücüne işaret etmektedir (Bryce, 2003: 91).

Hititler adaletle ilgili konularda özgür insanlarla birlikte kölelere de hak tanımaktadır (Atakuman, 2003: 115). Ancak kölelere ilişkin maddelerin çoğunun onların hakları ya da refahlarıyla ilgili olmadığı gözlemlenmektedir. Bir efendinin kölesi için ne yapması ya da yapmaması gerektiğine ilişkin herhangi bir yasa bulunmamaktadır (Memiş, 2003: 258). Bu durum da efendinin köleleri üzerindeki mutlak nüfusuna ilişkin görüşü güçlendirmekte ve bu konunun hukukun ilgi alanına girmediğini göstermektedir (Atakuman, 2003: 115). Kölelere ilişkin yasal kontrole tabii olan tek konu başkasının kölesi kendisine karşı suç işlediğinde üçüncü şahsın bekleyebileceği yasal tazminattır (Bryce, 2003: 69).

Eski çağ devlet düzeninde kölelik sisteminin oluşması savaşlarda ele geçirilen tutsakların devlet ya da şahıslar için ucuz iş gücü ya da ücretsiz istihdam olanağını sağlıyor olması ile ilgilidir (Karauğuz, 1997: 21).

Savaş tutsaklarından bazıları kralın yedek askeri gücü olarak hizmet etmeye devam ederken bazıları tapınak hizmetine gönderilmektedir (Atakuman, 2003: 56). Büyük bölümü ise kralın toprak sahibi görevlilerine ait arazilerde ve ülke genelindeki çeşitli kasaba ve kırsal bölgelerde yararlanılacak tarımsal iş gücünü oluşturma amacı ile

kullanılmaktadır (Bryce, 2003: 67). Özellikle krallığın sürekli askeri seferler için gereken insan gücüne yönelik ağır talepleri göz önüne alındığında köle emeğinin krallık ekonomisinde vazgeçilmez bir unsur olduğu anlaşılmaktadır (Bryce, 2003: 67). Köleler ayrıca bir mal gibi satılabilmektedir (Atakuman, 2003: 56). Yasalarda bu konuyla ilgili bazı maddeler yer almaktadır (Bryce, 2003: 67). Bu maddelerde kölelerin satışına yer verilmektedir (Atakuman, 2003: 56). Devletin her üyesi yasalar tarafından korunma hakkına sahip olurken uygulamalarda tarafsızlık ilkesinin göz önünde bulundurulmadığı gözlemlenmektedir (Bryce, 2003: 67). Çünkü köle ve özgür olan arasında kesin bir ayrım söz konusudur (Atakuman, 2003: 56). Bundan dolayı köleye karşı işlenen suçlarda ödenen tazminat, özgür bir insana karşı işlenen suçlarda ödenen tazminatın genellikle yarısıdır (Bryce, 2003: 56). Ayrıcasaatlama cezaları yalnızca kölelere verilmektedir (Atakuman, 2003: 110).

Hitit yasalarında cezalar mal ve mülke verilen zarar, hırsızlık, adam öldürme, cinsel suçlar, saldırı, büyüculük, hırsızlıktan oluşuyorken medeni hukuk ile ilgili kısım ise insan emeği, evlilik, hayvanların ve belirli mallar ile hizmetlerin fiyatlandırılması gibi konulardan oluşmaktadır (Atakuman, 2003: 108).

Hitit aile hukukunun izlerini, birtakım küçük değişikliklerle günümüz Anadolu'sunda da halen gözlemlemek mümkündür. Anadolu'da nişanlanma evresinde kız tarafına 'ağırlık' ya da 'başlık parası' tabir edilen bir ödeme de bulunmaktadır (Memiş, 2013: 252). Hititlerde de benzer bir biçimde erkek evleneceği kadının ailesine kuşata denilen bir başlık parası vermek zorundadır (Atakuman, 2003: 121). Hititlerdeki evlilik gelenekleri ile benzerlik gösteren ve Anadolu'nun bazı kırsal bölgelerinde halen devam eden adetler sözlenme, evliliğe kızın ailesinin karar vermesi, kızın baba evinden çeyizini getirmesidir (Memiş, 2013: 252). Hitit geleneklerinde eğer erkek başlık parasını ödedikten sonra kadının ailesi vazgeçerse başlık parasının iki katını erkeğe vermekle yükümlüdür (Atakuman, 2003: 121). Ancak erkek evlilikten vazgeçerse kadının ailesine ödediği başlık parası erkeğe geri verilmemektedir (Memiş, 2013: 252). Hitit toplumundaki evliliklerde kadın ile erkek arasında farklı konularda farklı şekillerde eşitliğin söz konusu olduğu söylenilebilir (Atakuman, 2003: 108). Diğer Önasya kavimlerinde boşanma hakkı sadece erkeğe tanındığı halde, Hitit toplumunda bu hak, kadınlara da tanınmıştır (Memiş, 2013: 252).

2.8.3. Tarım ve Ticaret

Hitit Krallığının hüküm sürdüğü topraklar iklim açısından homojen değildir (İslam, 2016: 28). İklimle ilgili olarak coğrafyasının da değişken bir doğaya sahip olması bölgede küçük ölçekli tarım yapılmasına yol açmıştır (Yakar, 2012: 236). Orta Anadolu Platosu yazların sıcak ve kurak geçiyor oluşu ve ırmaklarının yetersizliği nedeni ile sulamaya pek uygun olmayan bir toprak yapısına sahiptir (Bryce, 2003: 89). Sulama tarımının yapılamaması, yer altı sularının kullanılamaması ve topraklarının sadece yağmur sularına dayalı kuru tarıma elverişli olması bölgede kıtlıkları kaçınılmaz kılmıştır (Ünal, 2019: 222). Özellikle güney sınırındaki yerler dışında kalan yüksek yaylaların büyük sürüleri beslemek için yeterli olmadığı yerlerde kıtlık kırsal nüfus ve hayvanlar için çok daha ciddi sonuçlar doğurmuştur (Yakar, 2012: 237). Yetersiz verim alınan yıllarda birçok ülke bol ürün alınan yıllarda depolanan gıdaları kullanarak üretimlerine destek olmakta ya da ticaret, savaş ve bağlı ülkelerden haraç almak yoluyla kıtlığın önüne geçmektedir (Bryce, 2003: 89). Hititçe metinlerde de kuraklık ya da başka bir tabii afet sonucu ortaya çıkan kıtlık yıllarında Mısır'dan ve Kuzey Suriye'den tahıl getirtildiğine dair çok sayıda belge ve kanıt söz konusudur (Ünal, 2019: 216). Bir süre sonra büyük kuraklıklarla baş etmekte güçlük çeken Hititler kuru tarımdan sulamaya geçme kararı almıştır (Ünal, 2019: 218). Bu nedenle Mezopotamya ve Mısır'dan ilgili uzmanları da getirterek Hatti ülkesinin her yanına barajlar, göletler ve sulama kanalları inşa etmişlerdir (Ünal, 2019: 218). Çünkü Hititler için çiftçiliğe ya da tarımsal temele dayanmayan herhangi bir yaşam biçimi düşünülememektedir (Bryce, 2003: 89). Krallığın gelirleri, büyük ölçüde, ülkenin tarımsal üretimine ve buradan doğan vergilere bağlıdır (Bryce, 2003: 103). Diğer gelir kaynaklarını ise değerli madenler ve çeşitli hammaddeler, vasal devletlerden alınan haraçlar yağmalanan altın, gümüş ve bakır nesneler gibi savaş ganimetleri oluşturmaktadır.

Hatti ülkesinin tarımsal üretimindeki temel öge yoğun ekim, ürün çeşitliliği ve küçük karma çiftçiliktir (Bryce, 2003: 103). Her köyün kendisine ait bir tarım alanı vardır ve her köy kendi toprakları üzerinde ürünlerini yetiştirip hayvanlarını beslemektedir (Macqueen, 1999: 82). Yasalarda ekime alınmış bir tarla parçası ekilmemiş bir alanının 20 katı kadar daha pahalıdır (Bryce, 2003: 96). Bu nedenle ekilir biçilir arazinin tümü ya saraya ya da tapınaklara aittir (Ünal, 2003: 175). Askeri personel ve

özel görevleri olan kraliyet askerlerinin, geçimlerini sağlayabilmeleri için sarayın kendilerine tahsis ettiği küçük arazi parçalarını ekip biçmeleri gerekmektedir (Atakuman, 2003: 18). Hititlerde toprağın işlenmesi ile ilgili sürekli bir iş gücü sıkıntısı olmaktadır (Atakuman, 2003: 28). Bunun en önemli sebebi Hititlerin yıllık askeri seferlerini ilkbahar ve yaz dönemlerinde, yani tarımsal işgücüne en çok ihtiyaç duyulan dönemlerde yapıyor olmalarıdır (Atakuman, 2003: 18). Kral seferden ganimetlerle dönmüş olsa da, ülkede baş gösteren işgücü sıkıntısı fethedilen topraklardan getirilen kölelerle kapatılmaktadır (Atakuman, 2003: 18). Kölelerin ana kaynağı savaşlarda toplanan eli iş tutan erkek nüfustur (Ünal, 2019: 187). Bununla birlikte köle ya da özgür çiftçi kendi toprağını satın alabilmektedir (Bryce, 2003: 91). Hitit dünyasında genel çiftçilik örüntüsü bir kişinin ya da ailenin sahip olduğu ya da kiraladığı arazi parçalarını işletmesinden oluşmaktadır (Bryce, 2003: 91). Bir özgür erkek işçinin ücreti 1500 lt arpadır (Atakuman, 2003: 28). Bir kadının 3 aylık ücreti ise 600 lt 37 teneke arpadır (Atakuman, 2003: 28). Kiralık tarımsal iş gücüne hasat mevsiminde daha fazla ihtiyaç duyulmaktadır (Yakar, 2012: 240).

Bütün çiftlik işletmeleri, genellikle tarımsal üretimde olanlar vergiye tabiidir (Atakuman, 2003: 30). Eğer kral bir kişiye toprak hediye etmişse o kişinin vergi yükümlülüğü yoktur (Ünal, 2003: 179). Köylü, çiftçi ve vasal devletlerden vergi ya da haraç olarak toplanan maddelerin başında tahıl gelmektedir (Ünal, 2003: 180). Tahıl hasatının yan ürünleri olan kepek ve anız esas olarak hayvanları beslemek için kışlık yem olarak kullanılıyorken aynı zamanda kerpiç tuğlaların içine de karıştırılmaktadır (Yakar, 2012: 240). Tahıla verilen öneme Hitit büyü metinlerinde de işaret edilmektedir “Tahıl nasıl insanların, öküzlerin, koyunların ve vahşi hayvanların hayatını koruyorsa, aynı şekilde bu tahıl da kral ve kraliçeyi ve bu evi korusun” (Hoffner, 1974: 60-61). Vergi olarak toplanılan tahıl stratejik olarak belirlenen merkezi bir noktada tahıl depolarında saklanılmaktadır (Atakuman, 2003: 30). Silolarda, taşra kentlerinde ve kilerlerde saklanılan hububat devlet ve tapınak çiftliklerinde, ihtiyaç halinde devlet emrinde çalışan bürokrat, asker ve rahipler için ve bir kısmı da tohumluk olarak çiftçilere dağıtılmak üzere stoklanmaktadır (Ünal, 2003: 147).

2.9. Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü

Tahıllar çoğu uygarlığın temel gıda maddesini oluşturmaktadır (Islam, 2016: 28). Orta Anadolu'nun coğrafi ve iklimsel koşulları ile ilişkili olarak tahıla dayalı beslenme Hititlerde de temel yeme-içme biçimini oluşturmaktadır (Uhri, 2008: 44). Bu nedenle tahıldan üretilen gıdalar Hitit mutfağında çok önemli bir yer tutmaktadır (Atakuman vd, 2003: 92). Verimli bir ovaya bakan kayalık bir yamaç üzerine kurulu başkent tahılının büyük bir bölümü kentin kuzeyinde yer alan tarım alanlarından sağlanmaktadır (Macqueen, 1999: 58). Hititlerde Halki tahıl ve hububat Tanrısı olarak geçmektedir (Atakuman vd, 2003: 92). Tahıl Tanrısının tapınağı, tüm taşra eyaletlerinden getirilen haraçların teslim alındığı ve biriktirildiği, yüksek kapasiteli merkezi depoların yer aldığı bir yerdir (Ünal, 2003: 147). Hititlerde vergi olarak toplanan tahıl, merkezde stratejik olarak yerleştirilmiş tahıl depolarına konulmaktaydı (Bryce, 2003: 91). İmparatorluğun sonlarına doğru ise salgın hastalıkların neden olduğu kıtlıkla beraber ihtiyaç duyulan tahıl Suriye, Filistin ve Mısır'dan ithal edilmiştir (Bryce, 2003: 91). Ekmek ve tahıllı yiyecekler Hititlerin kendi besin ihtiyaçlarını gidermede önemli bir yer tutmakla beraber Tanrılara sundukları en önemli yiyecekler arasında yer almaktadırlar (Bryce, 2003: 110). Hititler tanrılara sundukları ekmekleri daha çok kaliteli buğday ve arpadan üretirlerken kendileri düşük nitelikli kızılca buğdaydan yapılanları tüketmektedirler (Ünal, 2003: 312). Farklı araştırmacılar Hititlerde üretilen ekmek şekline ilişkin farklı sayılar verseler de, genel olarak bu sayının yüzün üzerinde olduğu söylenilebilir (Bryce, 2003: 92). Hititlerde ekmekler belirli geometrik şekiller, büyüklük, ağırlık, ait olduğu bölge, içerdiği maddeler ve yapılış tekniğine göre isimlendirilip gruplandırılmaktadır (Islam, 2016: 44). Bu ekmek çeşitlerinin bir kısmı yağlı ekmek, acı ekmek, biralı ekmek, diş ve üzüm salkımı şeklinde ekmekler, bezelyeli ekmek, ekmek pudingi şeklinde sıralanabilir (Uhri, 2008: 44). Bazı ekmek ve hamur işi çeşitleri ise farklı tür lapa ve undan yapılmaktadır (Islam, 2016: 46). Hititlerin dini metinlerinde bazı ekmeklerin yapıldıkları unun içerisine farklı malzemelerin konulduğuna ilişkin bilgiler yer almaktadır (Uhri, 2008: 92). Bazı ekmekler ise meyve içermektedir (Islam, 2016: 45). Tatlı olarak tanımlanabilecek bu meyveli ekmekler (incir, nar vb meyveler) farklı çeşitte sebzeler, yağ, zeytin tohumu ve peynir gibi tuzlu olarak sınıflandırılacak malzemeleri de içermektedir (Atakuman vd, 2003: 92). Metinlerde sebzeli denilebilecek ekmeklerden bir tek

salatalıklı ekmek geçmektedir ki onun da isminin geçtiği metinde nasıl yapıldığına ilişkin herhangi bir bilgi yoktur (Islam, 2016: 45). Islam (2016) ise ekmekleri acı, ekşi, tatlı ve tuzlu olarak ayırmıştır. Araştırmacı tarafından acılık ve ekşilik kullanılan maya ile ilişkilendirilmektedir. Uhri (2005)'e göre de ekşi tat ekşi mayalanmış hamurdan gelmektedir. Ekmek hazırlamak Hitit ailesinde genellikle kadınların görevidir (Şensoy, 2012: 81). Ayrıca ekmekçiler ve fırıncılar da vardır (Şensoy, 2012: 81).

2.9.1. Et ve Süt Ürünleri

Hititlerin günlük beslenmeleri süt, peynir, ekmek ve çörek türlerinin dışında et ve sebze tüketimine dayanmaktadır (Macqueen, 1999: 106). Hititler sığır, koyun, keçi ve domuz eti ile beslenmektedirler (Atakuman vd, 2003: 31). Bununla birlikte Kizzuwatnada (Adana'nın kuzey bölümü, Dağlık Kilikya) domuz etinin ururan denilen soğanlı bir bitkiyle yenmesinin kişiyi manevi açıdan kirlettiğine işaret etmektedir (Ünal, 2003: 266). Et yemekleri yaygın olarak etin suda kaynatılması yolu ya da açık alevde kömürde kızartılması ya da tandırda ve ocakta kavrulması şeklinde tüketilmektedir (Ünal, 2003: 293). Kavurma işlemi için sığır ve koyun eti kullanılmaktadır (Islam, 2016: 54). Sıklıkla kavrulan kısımlar karaciğer, kalp, hayvanın bacakları, kulakları, böbrekleri, beli, göğüs ve kafasıdır (Islam, 2016: 54). Bu yöntemlerin dışında et, şiş kebab çeşidi olarak da tüketilmektedir (Uhri, 2008: 77). Şiş kebab, koyun yağlarının ekmeklerin aralarına konularak şişlere dizilip ateşte pişirilmesidir (Atakuman vd, 2003: 31). Ekmeklerin yağı çekmesi ile birlikte yağ parçaları uzaklaştırılmaktadır (Uhri, 2008: 78). Hayvan yağı Hitit Tanrıları tarafından çokça değer görmekte ve Hititlerin de en büyük gıda ihtiyaçları arasında yer almaktadır (Islam, 2016: 55). Ekmekler aralarına yine şişte pişirilmiş bir yaban keçisinin ciğer, boyun ve yüreğinden hazırlanmış etler konularak sunulmaktadır (Atakuman vd, 2003: 32). Bu sunum sandviç olarak isimlendirilmektedir. Kömürde ya da tavada kızartılmış etler ekmeğin içerisine konup yenmekte ya da pişmiş et ve soğan ekmeğin içerisine konmaktadır (Uhri, 2008: 77). Hitit metinlerinde kızarmış etin lezzetini arttırmak için üzerine sos olarak zeytinyağıyla karıştırılmış bal döküldüğünden bahsedilmektedir (Atakuman vd, 2003: 32; Ünal, 2003: 300). Aynı zamanda etlerin şarap ya da sirkeyle yapılan bir terbiye sosunda bekletilip yumuşatıldığına da değinilmektedir (Atakuman vd, 2003: 32). Bayram metinlerinde ve dini metinlerde fırında ya da güveçte pişirilen etin nar taneleriyle lezzetlendirildiğine dair bilgiler de vardır (Atakuman vd, 2003;

Ünal, 2003). İçi nar taneleri ile doldurulan et Hititlerin Tanrılara bahsettikleri yiyeceklere karşılık Tanrılara sundukları bir teşekkürdür (Islam, 2016: 55). Hititlerde Günümüz Anadolu'sundan farklı olarak şişlerin ertesi gün kahvaltıda soğuk olarak yendiği ileri sürülmektedir (Atakuman vd, 2003: 32). Hitit yazılı metinlerinde şiş kebabının hazırlanışı ve diğer et pişirilme şekillerine ilişkin çok sayıda anlatım söz konusudur. Bununla birlikte kıyma bu dönemde bilinmemektedir (Ünal, 2003: 295).

Hititlerde dini ritüelleri ve bayramları anlatan metinlerde et yemeklerinin dışında kuş etinden de bahsedilmektedir. Fakat bu dini metinlere göre et suyu içerisinde haşlanan kuş tanrılara sunulmaktadır (Ünal, 2003: 291). Bir Hitit kabartmasında ise ayakta dikilen kadının hemen önündeki masada yufka ya da bazlama ekmeği ve kızartılmış bir kuş türü yer almaktadır (Aydingün, 2009: 267). Bununla birlikte metinlerden birinde güvercin dolması tarifi yer almakta fakat yine Tanrılara sunulduğu görülmektedir (Ünal, 2003: 293).

Arkeolojik kazılarda bulunan hayvan kemikleri Hititlerin av eti de tükettiğine işaret etmektedir. Fakat bu kemiklerin oranının inek, koyun, keçi gibi küçük ve büyükbaş hayvanlara kıyasla çok daha az olduğu gözlemlenmektedir (Atakuman vd, 2003: 33).

Balık ise sadece kral sofralarında yer alan ulaşımı zor yiyecekler arasında yer almaktadır (Şensoy, 2012: 81). Hititler olasılıkla sadece kaya tuzunu bilmekte, tuzlama ve kurutma yolu ile koyun budu, tavşan eti ve çeşitli kuşları günlük menülerine katmaktadırlar. Hatta ciğer ve yüreği tuzlayıp sonra da una bulayıp, ızgarada pişirdikleri düşünülebilir (Şensoy, 2012: 86). Etlerin korunmasında Mezopotamya'da olduğu gibi Anadolu'da da tuz kullanılmıştır (Atakuman vd, 2003: 33).

Yahni ise sade yahni ve diğer çeşitleri olarak ikiye ayrılmaktadır (Islam, 2016: 53). Sade yahninin ne olduğuna ilişkin Hitit metinlerinde herhangi bir bilgi yoktur, sadeden kasıt baharatsız olması, etsiz olması ya da fasulye ve mercimek gibi farklı malzemeleri içerisinde barındırmaması olabilir (Gütterboch, 1997: 359). Bununla birlikte metinlerden yahniyi koyulaştırarak akışkanlığını güçlendirmek için hayvanın kolajen açısından zengin kısımları (incik kemiği- toynak) gibi bölümlerinin kullanıldığı anlaşılmaktadır (Islam, 2016: 53).

Hititlerde süt ürünleri de çok sayıda hayvanın evcilleştirilmesi ile ilişkili olarak çoğunlukla ulaşılabilir gıdalardandır (Islam, 2016: 44). Keçi, koyun ve inek sütünden tereyağı, lor, peynir gibi çeşitli gıdalar üretilmektedir (Atakuman, 2003: 33).

Kullanılan sütün çeşidi ya da lezzetine ilişkin Hitit metinlerinde herhangi bir bilgi geçmemektedir (Islam, 2016: 45). Bununla birlikte inek, koyun ve keçi sütünün ulaşılabilir olduğu bilinmektedir (Islam, 2016: 45). Arı kovanlarında bal, günlük süt, kaymak ve peynir üretilmektedir (Hoffner, 1974: 90). Uhri vd (2008) ‘ne göre özellikle süt ile ilgili ürünler küp ya da hayvan derisinden yapılmış tulum ya da çömlek içerisinde saklanmış olabilir ve bu süt ürünü tereyağı olabilir (Uhri, 2008: 77). Hitit çivi yazılı metinlere göre tereyağı ekşi sütün yayıkta çalkalanması ya da dövülmesi ile elde edilmektedir (Atakuman vd, 2003: 56). Kaman-Kalehöyük’de bulunan kapların bir kısmının tereyağı çalkalamak için kullanıldığı düşünülmektedir (Islam, 2016: 50). Arkeolojik kazılarda yağ üretiminde kullanıldığı düşünülen yayık ve benzeri kaplar da ele geçmiştir (Atakuman vd, 2003: 33). Ayrıca birçok dini metinde tereyağı çalkalama festivallerinden bahsedilmektedir (Islam, 2016: 50). Hitit metinlerine göre süt, bira ve su basit halk tarafından tüketilirken şarap üst tabakadan kişilerce tüketilmektedir (Şensoy, 2012: 81). Hititlerin tükettikleri yemekler içerisinde ise peynirden yapılmış olan türlüler ile birlikte sulu süt çorbası da yer almaktadır (Ünal, 2003: 318). Hitit tabletlerinde sulu süten yapılmış halantiya bulamacı olarak adlandırılan yemek kraliyet yemeği olarak tanıtılmaktadır (Şensoy, 2012: 81). Bununla birlikte sütün tıp alanında ilaçlar hastalara verilirken acı tadı gidersin diye şarap, bira, sirke ve hayvan yağıyla karıştırılarak verildiği de ileri sürülmektedir (Ünal, 2003: 318).

2.9.2. Bira ve Şarap

Bira ve şarap, uygarlıkların büyük bir kısmına kuruldukları günden itibaren eşlik eden içkilerdendir (Islam, 2016: 56). Hititlerin ise köklü bir içki kültürüne sahip oldukları kullandıkları dilde şarabın ve biranın farklı türlerini anlatan kelimelerin çokluğundan anlaşılabilir (Atakuman vd, 2003: 50). Bira üretimi bugün maltın şerbetçi otu ile beraber fermente edilmesi yoluyla yapılmaktadır (Uhri, 2008: 77). Mezopotamya’da Mezopotamya etkili biralar ise şerbetçi otunu içermemektedir ve arpadan yapılmışlardır (Islam, 2016: 58). Çünkü şerbetçi otu bu dönemlerde bilinmemektedir (Uhri, 2008: 77). Hititlerde bira Bappır olarak isimlendirilmektedir (Islam, 2016: 56). Bappır ıslatılmakta, çimlendirilmekte ve daha sonra püre haline getirilmekte, pişirilerek tekrar soğutulmakta ve fermentasyona bırakılmaktadır (Islam, 2016: 53). Tortu ve çökelti sebebiyle Hititlerde bira, kamış ile içilmektedir (Atakuman vd, 2003: 50; Islam, 2016: 53). Hitit metinlerinde biranın depolandığı ya da içildiği kaplar arasında

ibrik, kâse, güğüm, bira dağıtım tedarik kabı, libasyon kabı yer almaktadır. Kepçeye benzeyen ve hanissa olarak adlandırılmış bir aletle ise biranın fıçı ya da küplerden çıkartılarak dağıtımı yapılmaktadır (Şensoy, 2012: 337). Biranın yapım aşamaları ya da nasıl içildiği ile ilgili en eski görseller bu vb kapların üzerindeki betimlemelerdir (Uhri, 2008: 85).

Kraliyet topraklarında da malt ve bira üretimi yapılmaktadır (Atakuman vd, 2003: 53). Bira büyük fıçılar içerisinde tapınak, saray ve tahıl ambarlarında saklanmaktadır (Şensoy, 2012: 337). Sarayda çalışan görevliler arasında biracı da yer almaktadır (Şensoy, 2012: 86). Yazılı kaynaklarda beş ayrı çeşit biradan bahsedilmektedir (Atakuman vd, 2003: 50). Bunların en kalitelişi “şeşşar” diye adlandırılan, alkol oranı yüksek olan ve süzölmüş olan bir biradır (Atakuman vd, 2003: 50). Kaliteli biralar askerlere ve diğler saray görevlilerine dağıtılmaktadır (Şensoy, 2012: 86). Kalitesi düşük biralar ise kalitesiz tahıldan yapılmaktadır ya da su ile seyreltilmektedir (Islam, 2016: 58). En basit bira türü içerisinde tortu ve mayanın yüksek oranda bulunduğı, süzölmediğı için kamışla içilen bir içecektir (Şensoy, 2012: 81). Tatlandırılmış birada ise temel tatlandırıcı baldır (Islam, 2016: 58). Acı fiğ de tatlandırma amaçlı kullanılmış olabilir (Islam, 2016: 58). Biranın tıp alanında kullanımı da söz konusudur. Tıp alanında ilaçlar hastalara verilirken acı tadı gidersin diye şarap, bira, sirke, süt ve hayvan yağıyla karıştırılarak verilmektedir (Ünal, 2003: 337).

Hitit metinlerinde şarap, bal, zeytinyağı ve bazen çam sakızının karışımlarından da bahsedilmektedir (Atakuman vd, 2003: 50). Şarap Hitit metinlerinde geçen bir başka içki, en yaygın libasyon içkisidir (Islam, 2016: 58). Dinsel bayramlarda Tanrılara şarap, bira ve diğler alkollü içkiler sunulmaktadır (Şensoy, 2012: 86). Hititlerde şarap farklı büyü ayinlerinde sedir ağacı sakızı, susam yağı, bal gibi maddelerle karıştırılarak kullanılmaktadır (Ünal, 2003: 344). Hititlerde geçen şarap türlerinin bir kısmı şu şekilde sıralanılabilir; kırmızı şarap, tatlı şarap, yeni taze şarap, eski yıllanmış şarap, ballı şarap (Alp, 1999: 68). Bununla birlikte kuru üzümünden yapılan şarap da Hititler tarafından tüketilmektedir (Atakuman vd, 2003: 50). Bira toplumun tüm sınıfları tarafından tüketilirken Hititlerde şarap daha elit zümre tarafından tüketilmektedir (Islam, 2016: 58). Bu durum biranın tarifinin geniş kitleler tarafından biliniyor olması ve tahılın daha geniş kitleler tarafından ulaşılabilir olması ile ilişkilendirilebilir (Islam, 2016: 58).

2.9.3. Yabani Bitkiler, Meyveler ve Baharat Çeşitleri

Bitkiler ise hem farmakolojik amaçlarla hem de büyü vasıtasıyla ayinlerde kullanılmaktadır. Böyle farmakolojik bir metinde tablet kırık olmasına karşın, birçok ekmek türü ve şarapla birlikte bir kabın içerisinde lapa gibi hazırlandığı anlaşılan tam otuzüç adet bitkinin adı geçmektedir (Şensoy, 2012: 83). Güzel kokulu bitkiler daha çok itiriyat olarak hem kurban sunarken hem de büyü vasıtasıyla yapılan arındırma ayinlerinde kullanılmaktadır (Ünal, 2003: 283). Hititlerin kullandığı bitkiler arasında sedir, çörek otu, kenevir, defne, kimyon ve kişniş yer almaktadır (Kılıç ve Başol, 2015: 72).

Tabletlerde geçen Hititlerin kullandıkları meyveler ise elma, üzüm, muşmula, armut, erik, kayısı, incir, hurma ve nardır. Bunların içerisinde hurma ve nar büyük ihtimalle güneydeki eyaletlerden ithal edilmektedir (Şensoy, 2012: 84). Tükettikleri kabuklu meyveler arasında ise ceviz, badem, fındık, antep fıstığı yer almaktadır (Şensoy, 2012: 82).

Baharat kullanımı ile ilgili olarak ise Hititlerin günümüz baharat çeşitlerinden çok azını kullandıkları söylenilebilir (Ünal, 2003: 283). Kimyon ve kişniş otu, nane, kekik gibi baharatlar kullanılmaktadır (Demirel ve Çakılcıoğlu, 2007: 308).

2.9.4. Yağ, Bal ve Tuz

Hititlerde yağın çok özel bir yeri vardır (Şensoy, 2012: 82). Öyle ki Tanrı heykellerinin ağızlarına yağ ve bal sürüldüğünde onların ağızından yağ ve bal akacağına inanılmaktadır (Ünal, 2003: 344). Küserek insanları terk eden ya da kaybolan Tanrıları geri getirmek için kullanılan yiyecekler arasında yağ ve balın da yer alıyor oluşu, bu iki gıdamaddesinin insanlar arasında da önemli bir yere sahip olduğuna işaret etmektedir (Şensoy, 2012: 82). Yağın kutsallığına işaret eden bir diğer bilgi ise Kralın Tanrıya kurban hayvanının ızgara ya da kızarmış en güzel parçaları olarak yürek, karaciğer, böbrek, but ve yağ sunmasıdır (Bryce, 2003: 208). Susam, ceviz, badem, keten, fındık, fıstıktan endüstride kullanılan çeşitli yağ türleri elde edilmektedir (Ünal, 2003: 322). Zeytinyağı Girit'den getirilmektedir (Bryce, 2003: 107). Hititlerde zeytinyağı nadiren yemeklerde kullanılmakla birlikte çoğunlukla etin lezzetini arttırmak için üzerine balla birlikte sürülmektedir (Atakuman vd, 2003: 32). Tereyağı

ise hem günlük olarak hem de ritüellerde kullanılmaktadır (Şensoy, 2012: 56). Çeşitli gıdalardan elde edilen yağlar yemeklere konulduğu gibi, içerisine ekmek bandırılarak da yenmektedir (Şensoy, 2012: 55). Bununla birlikte çeşitli yağlar parfüm yapımında kullanılmaktadır (Atakuman vd, 2015: 55). Tuza ilişkin ise Hititlerin sadece kaya tuzunu kullandıkları söylenebilir (Uhri, 2008: 95). Koyun budu, çeşitli kuşlar, tavşan etini tuzlama ve kurutma yoluyla ciğer ve yüreği ise tuzlayıp sonra da una bulayıp ızgarada pişirerek tüketmektedirler (Ünal, 2000: 213). Fakat yine de detaylı olarak Hititlerin tuzu hangi yemeklerde, ne kadar ve ne için kullandıkları tam olarak bilinmemektedir (Ünal, 2003: 347). Yazılı belgelerden anlaşıldığı kadarıyla şeker ya da şekerli tatlar için ise Hititler kuru meyveler, pestil, pekmez ya da bal kullanmaktadırlar (Atakuman vd, 2008: 82).

2.9.5. Mutfak Yapıları ve Kullanılan Mutfak Araç-Gereçleri

Hititlerde kazı bulguları değerlendirildiğinde mutfak olarak tanımlanabilecek mekânların tam olarak belirlenemediği gözlemlenmektedir (Ünal, 2019: 351). Bununla birlikte bulgular ocak ve fırınların kullanıldığına ve dreneja bağlı taş lavaboların varlığına işaret etmektedir (Macqueen, 1999: 92). Ocak ve fırınlar günlük olarak kullanılmakla birlikte ayinlerde de kullanılmaktadır (Ünal, 2019: 351). Özellikle tapınakların kutsal eşya depolarında (sakristi) yer alan ocak ve yemek kaplarının yemek pişirme amaçlı değil büyüde faydalanan ekipmanlar olarak kullanıldıkları ileri sürülebilir (Macqueen, 1999: 127). Örneğin tapınak sella adı verilen içerisinde ocak, masa ve çeşitli mutfak ekipmanlarının bulunduğu kutsal yerlerde kral tarafından içki saçı ritüeli gerçekleştirilmektedir (Bryce, 2003: 207). Mutfakların ayrılmaz ögesi olarak ocakların da Hititler tarafından birer kutsal mekân olarak değerlendirildikleri ileri sürülebilir. Çünkü ocak aynı zamanda Tanrılaştırılmış bir yapı ögesidir ve ortasında yanan ateşi söndürmemek için içki sunusu ocağın içine değil etrafına akıtılmaktadır (Ünal, 2013: 351). Bununla birlikte gündelik hayatta özellikle soğuk iklimlerde gerek ısınmak gerek yemek yemek için tüm aile fertleri ocağın etrafında toplanmaktadır (Şensoy, 2012: 88). Ocaklara kıyasla fırınların sayısının daha az olduğu söylenilebilir (Ünal, 2013: 351).

Hititçe adıyla Hanhanna bugünkü adıyla İnandıktepe denilen höyükte ortaya çıkan İnandık Vazosu (Resim 2.1) denilen vazodaki frizlerin en altında, yukarıdan dördüncü

sırada bulunan frizin üzerinde yemeklerin ve içkilerin hazırlanması resmedilmiştir (Darga, 1992: 62). Özgüç (1991) bu frizde kaideler üzerine yerleştirilmiş kaplar, tavana asılı olan tencereler ve çalışan insanlardan yola çıkarak resmedilen yeri mutfak olarak yorumlamıştır. Aynı şekilde frizin en sonunda elinde tuttuğu sopa ile önündeki vazoyu karıştırmakta olan bir kadın resmedilmiştir (Özgüç, 1991: 18). Farklı araştırmacılar tarafından bu sahneler farklı şekillerde yorumlanmıştır. Alp (2003) tarafından bu sahnede gerçekleştirilen eylem buğday dövme işlemi olarak yorumlanırken Özgüç (1991) tarafından bu eylem kutsal bir ayin için yağ ve ayran hazırlanması şeklinde yorumlanmıştır. Ünal (2006) ve Ünal (2007) ise mutfakta kullanılan kaplardan yola çıkarak bu kapların bira üretiminde kullanılabileceğini ve bu sahne ile de bira üretiminin resmedilmiş olabileceğini öne sürmektedir.



Resim 2.1. İnandık Vazosu (Ankara Anadolu Medeniyetleri Müzesi),
Fotoğraf: Aleyna Çetintaş.

Hitit uygarlığının maddi kalıntıları arasında, mimari eserlerin yanı sıra küçük buluntular ve bunlar içerisinde de kapkacak olarak kullanılan mutfakekipmanları sayı ve çeşitlilik açısından önemli bir yere sahiptir (Coşkun, 1992: 29). Kullanım amaçlarına göre kaplar günlük kullanım kapları ve adak, libasyon kapları olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Günlük kullanım kapları çanaklar, fincan, maşrapalar, tencereler, testiler (yuvarlak ağızlı ve yonca ağızlı), ibrikler, matara biçimli kaplar, çaydanlıklar, vazolar, kantharoslar, küplerden oluşmaktadır. Adak ve libasyon kapları ise hayvan biçimli kaplar (ryton), çizme biçimli kaplar, heykelli fincan, gaga ağızlı testiler, figürin heykelcikler, gövdesi boru, kol biçimli libasyon kabı, gagası boğa başı biçimli testi, gövdesi halka biçimli kaplar olarak sıralanılmaktadır (Eker, 2009: 17). Hititçede “Bibru” olarak geçen rytonlar kısaca törensel içki kapları olarak tanımlanmaktadır (Coşkun, 1992: 31). Farklı biçimleri olan rytonların temel özelliği bir doldurma bir de boşaltma amaçlı olmak üzere iki ağızlarının bulunmasıdır (Ökse, 1993: 62). “Bibru”larla birlikte “Gal” kapları da kültte kullanılan kutsal kapların en önemlileri arasında yer almaktadırlar (Coşkun, 1992: 31). Çünkü sadece bu iki kapla hem içki sunulmakta hem de içilmektedir (Coşkun, 1992: 31). Bibrular hayvan şeklinde de olabilir (Eker, 2009: 24). Hangi Tanrı içilecekse o Tanrıyla ilgili hayvanın bibrusunun kullanılma zorunluluğu söz konusu olabilir. Bibruları doldurmak libasyon yapmak anlamına gelmektedir (Coşkun, 1992: 31). Adak ve libasyon kapları arasında yer alan, seramikten yapılan insan ya da hayvan şeklinde olan kaplar “figürin heykelcikler” ismiyle adlandırılmaktadır (Eker, 2009: 24). Hayvan şekilli bibruların vücutlarının üst kısımlarında içki akıtmaya mahsus bir yükseklik vardır ve hayvanın ağız veya burnunda içki akıtmaya yarayan delikler görülmektedir (Coşkun, 1992: 31).

Şekil açısından birbirlerine benzer özellikler gösteren açık ve yuvarlak ağızlı basit kaplar ise gündelik hayatta sıkça kullanılan kaplardır (Kulakoğlu, 1997: 22). Bu kapların tüm dönemlerde kullanıldığı ve yapılarında, kullanım amaçlarında çok fazla değişiklik olmadığı söylenilebilir (Uhri, 2008: 72). Kantharos olarak isimlendirilen kapların ise dört yapraklı yonca ağazları ile yapısal açıdan diğer günlük hayatta kullanılan kaplara oranla farklılık gösterdikleri söylenilebilir. Vazolar kutsal törenlerde kullanılmakla beraber aynı zamanda günlük hayatta sıvı saklama kapları olarak da kullanılmaktadır (Kulakoğlu, 1997: 37). Küpler ise daha çok katı maddeleri depolamada kullanılmaktadır (Özgüç, 1991: 67). Toprak kökenli çanak-çömlekler

dışında altın, gümüş, elektron, bronz gibi metallerden yapılmış günlük hayatta kullanılan kaplar ve tören kaplarının varlığı da bilinmektedir (Uhri,2008: 72).

2.9.6. Gıdaları Saklama ve Pişirme Yöntemleri

Hattide de açlık yıllarına karşı ülkenin belli başlı merkezlerinde hububat silolarının yapıldığı ve gerekli önlemlerin alındığı, filolojik ve arkeolojik belgeler yardımıyla çok iyi bilinmektedir (Ünal, 2013: 207). Hititlerde vergi olarak toplanan tahıl, merkezde stratejik olarak yerleştirilmiş tahıl depolarında saklanılmaktadır (Bryce, 2003: 92). Merkezdeki depolardan sadece kıtlık zamanlarında halka tahıl dağıtılmaktadır bunun dışında bu depolar başkentte yaşayan saray görevlilerinin ve askerlerin ihtiyacını karşılamak için kullanılmaktadır (Atakuman vd, 2003: 30). Hattuşa kentinde depoların alt katında tapınağa vergi olarak bağışlanan meyve, yağ, baklagil, tahıl ve şarap gibi maddelerin depolandığı toprak erzak küplerinden yüzlercesine ait kalıntılar ele geçirilmiştir (Şensoy, 2012: 88). Envanter ve Tanrı tasvirleri gıda stoklanması konusunda aydınlatıcıdır. Bu metinlerde geçen stoklanan gıda maddelerine ilişkin bilgilerden hareket edilerek gıdaların güneşte kurutma, tuzlama, serin ve rutubetsiz yerde saklanma gibi yöntemler kullanılarak saklanıldığı söylenilebilir (Ünal, 2013: 204). Tuzlayarak veya kurutarak etlerin saklanması da yine Anadolu'da kullanılmış olup bunların arasında koyun budu, tavşan eti ve çeşitli kuşların bulunduğu görülmektedir (Ünal, 2007: 215). Aynı şekilde arpadan bira, üzümünden şarap, buğdaydan boza yapılması ve meyvelerin kurutulması da Hititlerin kullandığı gıdaları saklama yöntemleriarasındayer almaktadır (Uhri, 2008: 77). Hititler olasılıkla sadece kaya tuzunu bilmekte, tuzlama ve kurutma yolu ile koyun budu, tavşan eti ve çeşitli kuşları günlük menülerine katmaktaydılar (Şensoy, 2012: 86). Buğdayı ise bulgur ya da un haline getirerek kurutmaktaydılar. Buğday kazanlarda haşlanmaktaçullar üzerinde serilerek kurutulmakta, öğütme taşları ile ezilmekte ve öğütülmektedir (Ünal, 2019: 314). İnek, koyun ve keçi sütünden ise tereyağı ve lorgibi peynir çeşitli üretilirken (Atakuman vd, 2015: 33) üzümünden şarap ve arpadan bira yapılmaktadır (Ünal, 2019: 108). Gıda maddelerinin bozulmadan saklanabilmesi için buz evleri ve soğutma evleri de vardır (Ünal, 2019: 302).

Pişirmek, haşlamak, kızartmak, kaynatmak, ızgara yapmak vb. her türlü pişirme eylemi için tek bir fiil, zeya kullanılmaktadır (Ünal, 2019: 293). Ekmekler kaide olarak

fırınlarda pişirilmektedir (Ünal, 2019: 293). Hitit metinlerinde ekmek yapım aşamalarına ilişkin kısıtlı bilgiler yer almaktadır. Bir metinde ekmek mayalandıktan sonra bir ocağın ya da tandırın içerisinde çember şeklinde ateş yakıldığına ve ekmeğin bu yolla pişirildiğine değinilmiştir (Sipahi, 2015: 35). Et yemekleri ise etin suda kaynatılması yoluyla ve daha da yaygın olarak açık alevde ya da kömürde kızartılması yoluyla pişirilmektedir (Ünal, 2019: 293)



3.YÖNTEM

Tezin bu bölümünde araştırma desenine, araştırma alanına, araştırma kapsamında kullanılan veri geliştirme teknikleri (doküman incelemesi ve yarı yapılandırılmış görüşme), veri analiz yöntemleri (içerik analizi) ve araştırmanın geçerlik ve güvenirliğine ilişkin detaylı bilgilere yer verilmiştir.

3.1.Araştırma Alanı

Hitit Mutfağını oluşturan coğrafi, tarihi, sosyolojik ve kültürel unsurların incelenerek Anadolu Mutfak Kültürünün oluşumunda nasıl bir rol oynadığının tespit edilmesi amacı ile gerçekleştirilen bu çalışmanın araştırma alanını Çorum (İskilip, Alaca, Boğazkaya), Samsun (Vezirköprü), Sivas (Altınyayla ve Kayalıpınar) il ve ilçeleri oluşturmaktadır. Hitit ve Anadolu mutfak kültürü üzerine yapılan doküman incelemesi ve içerik analizi bulguları Hitit mutfağına ilişkin kalıntı ve izlerin ağırlıklı olarak Çorum, Samsun ve Sivas illerinde yoğunlaştığına işaret etmektedir. Bu nedenle Hititler farklı dönemlerde Anadolu'nun tamamında hâkimiyet kurmuş ve yaşamış olmalarına rağmen bu çalışmanın araştırma alanını Çorum (İskilip, Alaca, Boğazkaya), Samsun (Vezirköprü), Sivas (Altınyayla ve Kayalıpınar) il ve ilçeleri oluşturmaktadır.

Çorum, tarihsel ve kültürel açıdan günümüzden 6000-7000 yıl öncesine kadar uzanan bir geçmişe sahip olup, en eski yerleşim yeri Kalkolitik Çağa aittir (Kaygın ve Güven, 2013: 1). Bölgede, Hititlerden sonra Frig, Roma ve Doğu Roma Uygarlıkları hüküm sürmüştür (İpek, 2019). Yeni kurulan Hitit Devletine başkent olan Hattuşa, günümüzde İç Anadolu bölgesinde, Çorum iline bağlı, Boğazkale ilçesinde yer almaktadır (Atila, 2015: 17). Coğrafi konumu, sahip olduğu doğal kaynaklar ve su kaynaklarının bol olması nedeniyle tarih öncesi çağlardan itibaren farklı medeniyetler tarafından yerleşim yeri olarak tercih edilmiştir (Akgöz, 2018: 28). Çorum ilinin Alaca ilçesi ise Boğazköy'e sadece 37 km uzaklıkta olan Kalkolitik ve İlk Tunç Çağına ait bir yerleşim yeridir (Atila, 2015: 58). Zengin Hatti buluntularına bakılarak bu yerleşmenin o dönemde, bölgenin en önemli merkezi olduğu düşünülmektedir (Schoop- Schoop, 2011: 149.). Bununla birlikte asıl merkez Boğazköy'dür (Akgöz, 2018: 118). Çorum ilinde yer alan araştırma alanlarından bir diğeri olan İskilip, Çorum'a 56 km uzaklıkta

olup tarihi dokusu, mimari yapısı ve yemek kültürü ile otantik bir özelliğe sahiptir (Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020). Çorum ili, Karadeniz ikliminden İç Anadolu iklimine geçiş bölgesinde yer almaktadır (Güven ve Kaygın, 2013: 2). Bu nedenle Karadeniz kadar yağış almadığı gibi İç Anadolu kadar da kurak değildir (Gümüşçü, 1994: 23). Sahip olduğu bu iklim özellikleri ve sulama potansiyeli nedeni ile tarım ürünleri yetiştiriciliğine uygundur (Güven ve Kaygın, 2013:116).

Araştırma alanı içerisinde yer alan bir diğer ilçe Vezirköprüdür. Vezirköprü ilçesi, Orta Karadeniz bölgesinde Samsun ili sınırları içerisinde yer almaktadır (İlçi ve Kıvrak, 2008: 34). İlçe topraklarının 1/3'ü tarım arazisidir ve tarıma dayalı bir ekonomiye sahiptir (Ulaşır, 2014: 34). İlçenin Oymaağaç Höyüğünde yürütülen kazılar sonucu bulunan antik kentin Hititlerin kutsal şehri Nerik olduğu kesinleşmiştir (Arkeofili, 2017). Yazılı metinlere göre Fırtına tanrısının kült merkezi olan Nerik, Hitit Medeniyetinin en önemli kutsal merkezidir (Işık, 2020:23).

Araştırma alanının oluşturan diğer iki ilçe (Altınyayla ve Yıldızeli) Sivas'da yer almaktadır. Altınyayla ilçesi Sivas il merkezinin güneybatısında yer almaktadır (Müller-Karpe, 1993: 259). İlçenin Başören köyünde yer alan ve Kuşaklı ören yeri olarak bilinen Sarissa, Hititlerin önemli yerleşimlerinden biridir (Güzeldağ ve Uğur, 2019: 8). 1993 yılında Sivas müze müdürlüğü adına başlatılan arkeolojik kazılar sonucu ortaya çıkan Sarissa M.Ö. 16. Yüzyılda yeni bir yerleşim yeri olarak kurulmuştur ve Fırtına Tanrısının şehri olarak bilinmektedir (Anonim, 2019). Kayalıpınar ören yeri ise Sivas ili Yıldızeli ilçesi'ne bağlı Kayalıpınar köyünde yapılan yüzey araştırmaları sonucunda tespit edilmiştir (Ökse, 1994). Bu kazılarda ele geçen bir tablet Kayalıpınarın eski isminin SAMUHA olduğunu ortaya çıkarmıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2014). Kayalıpınar Asur Ticaret Kolonileri çağında önemli bir ticaret merkezi ve Hitit Krallığı döneminde ise önemli bir Hitit kentidir (Yiğit, 1997: 276).

3.2. Araştırma Deseni

Hitit mutfağına ilişkin kültürel anlamların günümüze değin ne yönde ve nasıl değişimler gösterdiğinin ve Anadolu mutfak kültürüne etkilerinin tespit edilmesi amacıyla gerçekleştirilen bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılmıştır. Bu çerçevede veri geliştirme aracı olarak doküman analizi ve yarı

yapılandırılmış görüşme; veri analiz yöntemi olarak da içerik analizi kullanılmıştır. Denzin ve Lincoln (2005) tarafından nitel araştırma, bir konu ya da problemi araştırmak için veri koleksiyonunu tüme varım ya da tümden gelim yaklaşımları ile ele alarak konuya ilişkin örüntüler oluşturulmasını, böylece ele alınan konunun ya da problemin keşfedilmesini sağlayan bir araştırma yaklaşımı olarak tanımlanmıştır. Araştırma kapsamında nitel yöntemlerin tercih edilme nedeni araştırma konusuna ilişkin yeterli sayıda çalışmanın bulunmaması ve bu nedenle katılımcılardan gelen derinlemesine bilgiye daha fazla ihtiyaç duyulmasıdır. Ayrıca bir medeniyetin geçmişine ilişkin kültür envanterinin günümüzle ilişkilendirilerek yorumlanmaya ve açıklanmaya çalışılması yazılı belgelerle birlikte görsel belgeler, fotoğraflar, arkeolojik bulgular, taşınır ve taşınmaz kültür varlıkları ve mimari yapıların da incelenmesini gerektirmektedir. Böylesi bir incelemeye olanak sağlayan görüşme, gözlem ve doküman analizi gibi çoklu yöntemler nitel araştırma teknikleri içerisinde yer almaktadır (Creswell, 2013: 73). Veri setinin geliştirilmesi ve analizine ilişkin takip edilen aşamalar aşağıda verilmiştir.

3.2.1. Doküman Taraması

Doküman incelemesi ilgili konu hakkında anlamsal bir bütünlüğe ulaşabilmek ve bir anlayış geliştirebilmek amacıyla araştırma sorusuyla ilişkili basılı ya da elektronik tüm belgelerin taranmasını içermektedir (Corbin ve Strauss, 2008: 98). Araştırmalarda kullanılabilecek doküman çeşitleri kapsamında, araştırılması hedeflenen olgu ve olaylar hakkında bilgi içeren yazılı ya da film, fotoğraf gibi görsel belgeler yer almaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 1999; Kozak, 2014). Doküman incelemesi çoğunlukla çeşitleme/üçgenleme (triangulation) gibi diğer nitel araştırma yöntemleri ile kullanılmakla birlikte (Denzin, 1970; Patton, 1990) araştırmanın başlıca yöntemi olarak da kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 41). Bu çalışmada ise incelenen dokümanlar araştırma alanının belirlenmesinde ve araştırma sorularının oluşturulmasında yardımcı bir unsur olarak kullanılmıştır.

Tez çalışması kapsamında Anadolu mutfak kültürü ve Hitit mutfak kültürü üzerine doküman taraması 01.05.2020-15.05.2020 tarihleri arasında online kaynaklar, basılı kaynaklar, ve belgesel, röportaj gibi görsel kaynaklar üzerinden yapılmıştır. Dokümanlara kaynaklık eden kişileri gazeteciler, arkeologlar, yemek yazarları,

tarihçiler, şef ve aşçılar, akademisyenler, bu alanda çalışma yapan diğer araştırmacılar oluşturmaktadır. Dökümanlar Hititler, Hititlerin sosyal ve kültürel yaşamı, Hitit mutfağı, Anadolu mutfağı, Anadolu gelenekleri gibi belirli anahtar kelimeler kullanılarak taratılmış ve seçilmiştir. Bu dökümanlar haber siteleri, gazete siteleri, bloglar, internet siteleri, kazı raporları gibi online kaynaklardan, tarih dergileri, arkeoloji dergileri, yemek dergileri, Anadolu mutfağı ve Hitit mutfak kültürü üzerine yazılmış kitaplar gibi basılı kaynaklardan ve belgeseller, ropörtajlar gibi görsel kaynaklardan elde edilmiştir. Dökümanlara ilişkin bilgiler Tablo 3. 1’de sunulmuştur. Tabloya bakıldığında 95 adet dokümanın incelenmeye alındığı görülmektedir.

	Yayınlandığı Tarih	Yayınlandığı Yer	Türü	Web Sitesi	Erişim Tarihi
Hitit ve Anadolu Mutfak Kültürü Üzerine Dökümanlar	02.03.2018	Ulusal Gazete	Haber	Milliyet	06.05.2020
	11.09.2015	Dergi	Makale	Aktüel Arkeoloji	
	20.12.2016	Yerel Gazete	Haber	Çorum Haber	04.05.2020
	-	Dergi	Ropörtaj	Julesverne	
	02.03.2018	Haber Sitesi	Demeç	Cnntürk	10.05.2020
	-	Haber Sitesi	Haber	Turizm Ekstra	06.05.2020
	04.12.2018	İnternet Sitesi	Haber	Gıdahattı	04.05.2020
	08.10.2015	Dergi	Köşe Yazısı	Arkeofili	04.05.2020
	07.09.2015	Haber Sitesi	Röportaj	Hürriyet	10.05.2020
	16.04.2016	Dergi	Röportaj	Egoistokur	
	19.09.2012	Kişisel Blog	Demeç	Omurakkor	10.05.2020
	28.09.2016	İnternet Sitesi	Köşe Yazısı	Pudra	10.05.2020
	-	İnternet Sitesi	Demeç	AnadoluUygırlığı	06.05.2020
	22.06.2008	Ulusal Gazete	Köşe Yazısı	Radikal	06.05.2020
	14.10.2016	İnternet Sitesi	Haber	Keyif Kurdu	04.05.2020
	22.06.2008	Ulusal Gazete	Köşe Yazısı	Sabah	04.05.2020
	08.10.2007	Kişisel Blog	Demeç	Keyfimin Eseri	04.05.2020
	-	Kişisel Blog	Demeç	Pinterest	10.05.2020
	02.03.2018	Ulusal Gazete	Haber	Milliyet	04.05.2020
	22.12.2010	Ulusal Gazete	Haber	Cumhuriyet	06.05.2020

Tablo 3.1. Döküman Taraması ile Ulaşılan Kaynaklara İlişkin Bilgiler

	-	Dergi	Kitap Tanıtımı	Cosmo Türk	
	09.11.2018	Internet Sitesi	Tanıtım Yazısı	1001 İstanbul	10.05.2020
	16.09.2019	Seyahat Internet Sitesi	Tanıtım Yazısı	Gezerdöner	10.05.2020
	24.10.2019	Haber Sitesi	Haber	Arkeolojikhaber	10.05.2020
	24.10.2019	İnternet Sitesi	Haber	Avrupa Ajansı	10.05.2020
	-.05.2008	Kitap	İnceleme-Araştırma Yazısı	_____	
	-.01.2012	Kitap	İnceleme-Araştırma	Çorum Mutfağına Güzelleme	
	-. -. 2007	Veri Tabanı	Tez	Ulusal Tez Merkezi	10.05.2020
	-. -. 2013	Bilimsel Dergi	Bilimsel Makale	Cedrus	04.05.2020
	-.05.2012	Sosyal-Akademik Ağ Sitesi	Kazı Raporu	Acedemia	04.05.2020
	-.-.2018	Bilimsel Dergi	Makale	Jotags	06.05.2020
	06.08.2015	Sosyal-Akademik Ağ Sitesi	Makale	Academia	04.05.2020
	13.11.2016	Sosyal-Akademik Ağ Sitesi	Makale	Acedemia	05.05.2020
	01.07.2011	Veri Tabanı	Tez	Ulusal Tez Merkezi	04.05.2020
	10.10. 2015	Sosyal-Akademik Ağ Sitesi	Makale	Acedemia	04.05.2020
	08.01.2019	Veri Tabanı	Tez	Ulusal Tez Merkezi	05.05.2020
	-.08.2017	Sosyal-Akademik Ağ Sitesi	Makale	Academia	05.05.2020
	14.06.2019	Veri Tabanı	Tez	Ulusal Tez Merkezi	06.05.2020
	-.07.2016	Sosyal-Akademik Ağ Sitesi	Tez	Academia	05.05.2020
	-.01.2015	Kitap	İnceleme-Araştırma	Hattuşa Alacahöyük-Şapınuva	
	-.06.2015	Kitap	Tarih	Hatti ve Hitit Uygarlıkları	
	-.02.2015	Kitap	Tarih	Yontuların Dili Hitit-Geç Hitit Dünyası	
	-.02.2018	Kitap	Tarih	Hitit Yasaları	
	-.05.2014	Kitap	İnceleme-Araştırma	Hitit Uygarlığı İzinde Anadolu	
	-.01.2015	Kitap	Mitoloji	Hitit Mitolojisi	

Tablo 3.1. (devam) Döküman Taraması ile Ulaşılan Kaynaklara İlişkin Bilgiler

	-06.2018	Kitap	İnceleme-Araştırma	Hitit Metinlerinin Siyasi Anlaşma Metinleri	
	25.04.2019	İnternet Sitesi	Kültür-Turizm Sunumları	Youtube	05.05.2020
	29.13.2012	İnternet Sitesi	Belgesel	Definegizemi	05.05.2020
	13.10.2013	İnternet Sitesi	Belgesel	Youtube	06.05.2020
	21.12.2013	İnternet Sitesi	Belgesel	Youtube	07.05.2020
	12.08.2017	İnternet Sitesi	Röportaj	Ulusal tv	05.05.2020
	27.01.2020	İnternet Sitesi	Belgesel	TRT 2	05.05.2020
	09.01.2019	İnternet Sitesi	Röportaj	Kısıkatestv	06.05.2020
	01.11.2019	Kitap	İnceleme-Araştırma	Hitit Tarihi ve İdari Kıl Kitaplar: Yaşam Hikayesi, Ferman, Vasiyetname, Bağış Belgesi, Talimatname ve Kral İcraatları	
	- . 06. 2016	Dergi	Köşe Yazısı	Apelasyon	05.05.2020
	01.05.2005	Sosyal-Akademik Ağ Sitesi	Köşe Yazısı	Arkeotekno	06.05.2020
	-.2003	Kitap	İnceleme-Araştırma	Books.google	
	-.2005	Veri Tabanı	Tez	Ulusal Tez Merkezi	05.05.2020
	00.04.1992	İnternet Sitesi	Konferans	Docplayer	14.05.2020
	--.2002	Kitap	Konferans	2002 yılı Anadolu Medeniyetleri Müzesi Konferansları	
	-.1992	Kitap	Konferans	1992 yılı Anadolu Medeniyetleri Konferansları	
	-.1999	Kitap	Konferans	1999 yılı Anadolu Medeniyetleri Konferansları	
	-.2000	Kitap	Konferans	2000 yılı Anadolu Medeniyetleri Konferansları	

Tablo 3.1. (devam) Döküman Taraması ile Ulaşılan Kaynaklara İlişkin Bilgiler

	-.1991	Kitap	Konferans	1991 yılı Anadolu Medeniyetleri Müzesi	
	-08.2003	Kitap	İnceleme-Araştırma	Hitit Dünyasında Yaşam Ve Toplum	
	06.08.2015	Sosyal-Akademik Ağ	Makale	Acedemia	03.05.2020
	08.02.2019	Sosyal-Akademik Ağ	Makale	Academia	02.05.2020
	-04.2019	Sosyal-Akademik Ağ	Makale	Academia	04.05.2020
	-06.1995	İnternet Sitesi	Makale	Docplayer	08.05.2020
	-	Dergi	Makale	Elele	
	-	Ulusal Gazete	Haber	Sabah	
	-. -, 2004	Kitap	İnceleme-Araştırma Yazısı	Hititler Sorular Ve Konu Başlıklarıyla	
	-. -, 1993	Dergi	İnceleme-Araştırma Yazısı	Turkuaz İnsan-Doğa-Kültür Dergisi	
	- .-, 2006	Kitap	Tarih Yazısı	Hititler	
	-, -, 2009	Dergi	İnceleme-Araştırma Yazısı	National Geographic Türkiye	
	- .-, 2001	Kitap	İnceleme-Araştırma Yazısı	Hititler Ve Hitit Çağında Anadolu	
	- .-, 2009	Dergi	İnceleme-Araştırma Yazısı	Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi	
	-, -, 1999	Dergi	İnceleme-Araştırma Yazısı	Bilim Ve Teknik	
	12.04.2014	Kitap	Tarih Ve Coğrafya	Anadolu XIX 1975/1976	
	-. -. -	Kitap	Tarih Ve Coğrafya	Hititler - (Türkiye'nin Tarih Hazineleleri Orta Anadolu Uygarlığı)	
	00.07.2003	Dergi	İnceleme	Bütün Dünya	
	00.07.2002	Dergi	İnceleme	Focus	
	10.02.0215	Ulusal Gazete	Haber	Sabah	12.05.2020
	-. -, 2004	Kitap	İnceleme-Araştırma Yazısı	Hititler Sorular Ve Konu Başlıklarıyla	
	03.11.2011	İnternet Sitesi	Makale	Atlas	13.05.2020
	04.05.2008	Ulusal Gazete	Makale	Bilim Ve Teknik	12.05.2020
	00.01.2006	Dergi	İnceleme-araştırma yazısı	National Geographic Türkiye	11.05.2020

Tablo 3.1. (devam) Döküman Taraması ile Ulaşılan Kaynaklara İlişkin Bilgiler

	- .-, 1992	Kitapçık	Arkeoloji	Anadolu Medeniyetleri Müzesi 1991 Yılı Sonbahar Dönemi Konferanslar	
	- .-, 2001	Kitap	İnceleme-Araştırma Yazısı	Hititlerin Mektuplaşmaları	
	00.00.1997	Dergi	Yemek	Lezzet	
	-.-,1980	Kitap	Tarih Ve Coğrafya	Anadolu XIX 1975/1976	
	-.-, -	Kitap	Tarih ve Coğrafya	Hititler - (Türkiye'nin Tarih Hazinesi) Orta Anadolu Uygarlığı	
	-.-,1979	Dergi	İnceleme	Arkeoloji Ve Sanat Dergisi	
	-.2016	Kitap	İnceleme	Anadolu Sohbet ve Gelenekleri ve Yaren	

Tablo 3.1. (devam) Döküman Taraması ile Ulaşılan Kaynaklara İlişkin Bilgiler

3.2.2. Görüşme

Toplumsal çalışmalarda nitel araştırma yöntemleri çerçevesinde en sık kullanılan veri toplama tekniklerinden birisi de görüşmedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 147).Görüşme, belirli bir amaç doğrultusunda, soru sorma ve yanıtlama yoluyla, karşılıklı etkileşime dayalı sözel olarak bilgi toplama yöntemidir (Bloor veWood, 2006: 142). Patton’a(2002) göre görüşmenin amacı bireye bir dizi açık uçlu soru yönelterek ilişkili konuya dair bakış açısını ve düşüncelerini öğrenebilmektir. Görüşme teknikleri Patton (2002) tarafından sohbet tarzı görüşme, görüşme formu kullanarak görüşme ve standartlaştırılmış açık uçlu görüşme şeklinde sınıflandırılmıştır. Araştırma kapsamında görüşme tekniklerinden görüşme formu kullanılarak görüşme tekniği benimsenmiştir. Bu teknik doğrultusunda araştırmacıgörüşme formuna bağlı kalarak önceden hazırlanmış soruları sorabildiği gibi aynı zamanda görüşmenin gidişatı doğrultusunda daha detaylı bilgi alabilmek için katılımcıya ek sorular da yöneltebilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 150). Taslak soru formu doküman analizi ve dokümanlara uygulanan içerik analizi sonucu elde edilen ön bulgulara ve ilgili literatüre dayanılarak 15.06.2020 – 20.06.2020 tarihleri arasında belirlenmiştir. 20.06.2020-01.07.2020 tarihleri arasında taslak soru formu alanda uzman beş kişiye sunulmuş ve getirilen öneriler doğrultusunda gerekli düzeltmeler yapılmıştır. Görüşme soruları 02.07.2020 tarihinde tez yazarı ve tez

danışmanı tarafından incelenerek görüşme formuna (Ek 2) nihai şekli verilmiştir. Görüşme formu (Ek 2) iki grup sorudan oluşmaktadır. Birinci grupta dokuz soru yer almakta ve her soruya ilişkin alt sorular da bulunmaktadır. Bu sorularla bölgede yetiştirilen tarım ürünleri ve kullanım alanları, bölge genelinde kullanılan mutfak yapıları ve mutfak araç gereçleri, bölgede kullanılan gıdaları saklama yöntemleri, bölgede kullanılan gıdaları pişirme yöntemleri, bölge genelinde mutfak ve sağlık ilişkisi, bölge genelinde mutfakın kutsalla ilişkisi, bölgede içerisinde beslenme öğelerinin yer aldığı eğlence ve ritüeller hakkında bilgi toplanması amaçlanmaktadır. İkinci grup sorular ise katılımcılara ilişkin demografik bilgileri ve katılımcıların bölgedeki ikamet sürelerine ilişkin bilgileri elde etmeye yöneliktir. Soruların uygulanabilirliğine ilişkin etik komisyonu tarafından gerekli onay verilmiştir (Ek-4).

Çalışma kapsamında amaçlı örnekleme yöntemi çerçevesinde maksimum çeşitlilik örnekleme kullanılmaktadır. Araştırma alanı doküman taraması sonucu Anadolu’da Hititlerin izlerine dair bulguların tespit edildiği şehirler olarak belirlenmiştir. Araştırmanın örneklemini Çorum, Sivas, Samsun ilçelerinde yaşayan kişiler oluşturmaktadır. Örnekleme dâhil edilen kişilerin 60 yaş üstü olmalarına ve gönüllülük esasına göre katılımlarının sağlanmasına dikkat edilmiştir. Bu bağlamda araştırmacılara görüşme öncesinde Gönüllü Katılımcı Bilgilendirme Formu (Ek 3) dağıtılmış, araştırmanın içeriği ve amacına ilişkin bilgiler verilmiş ve onayları doğrultusunda görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Görüşmelerin yapıldığı il ve ilçeler ile katılımcılara ilişkin bilgiler Tablo 3.2’de sunulmuştur.

İlçe ve Köyler	Katılımcı Sayısı
Çorum (İskilip)	6
Çorum (Alaca)	6
Çorum (Boğazkaya)	6
Samsun (Vezirköprü)	6
Sivas(Altınyayla)	4
Sivas (Kayalıpınar)	4
Toplam	32

Tablo 3.2. Görüşmelerin Yapıldığı İl Ve İlçeler

Gönüllülük esasına dayalı olarak yapılan görüşmelerin tamamı 15.07.2020-15.08.2020 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Görüşme yapılan kişiler görüşme yapılan illere göre Ç1 (Çorum), S1(Sivas), V1(Vezirköprü) şeklinde sıralanmış ve

katılımcılara Ç1- Ç18, S1-S8, V1-V6 arası kodlar verilmiştir. Görüşmelere ilişkin bilgiler Tablo 3. 3’de yer almaktadır

Kişi	Görüşme Yeri	Görüşme Süresi	Sayfa Sayısı	Kelime Sayısı
1	İskilip	30:00	7	1.912
2	İskilip	40:00	9	2.150
3	İskilip	45:02	6	2.400
4	İskilip	20:00	3	1.200
5	İskilip	25:00	4	1.350
6	İskilip	20:00	3	1.100
7	Alaca	30:27	8	2.057
8	Alaca	42:07	10	2.200
9	Alaca	34:01	6	2.001
10	Alaca	32:02	7	2.020
12	Alaca	25:00	5	1.360
13	Alaca	20:00	3	1.110
14	Boğazkaya	31:37	7	1.969
15	Boğazkaya	22:00	4	1.302
16	Boğazkaya	27:00	6	1.802
17	Boğazkaya	34:00	9	2.052
18	Boğazkaya	32:00	8	2.000
19	Boğazkaya	20:12	3	1.080
20	Vezirköprü	30:02	6	1.880
21	Vezirköprü	20:03	3	1.110
22	Vezirköprü	15:29	2	550
23	Vezirköprü	30:38	7	1.873
24	Vezirköprü	28:13	6	2.602
25	Vezirköprü	22:58	5	1.300
26	Altınyayla	28:02	7	2.600
27	Altınyayla	18:00	3	956
28	Altınyayla	23:00	6	1.002
29	Altınyayla	16:00	2	1.201
30	Kayalıpınar	25:00	6	1.400
29	Kayalıpınar	22:00	5	1.060
30	Kayalıpınar	21:00	5	1.040
31	Kayalıpınar	18:00	3	856

Tablo 3.3. Görüşmelere İlişkin Bilgiler

Görüşmeler ses kayıt cihazı ile kaydedilmiş olup görüşme süreleri 15 dakika ile 45 dakika arasında değişiklik göstermektedir. Görüşmeler ortalama olarak 30 dakika sürmüştür. Görüşmelerde alınan ses kayıtlarının 15.08.2020-01.09.2020 tarihleri arasında transkripsiyonu yapılmıştır. Görüşmelere ilişkin metinlerin sayfa sayısı

bakımından 3-7 sayfa aralığında değişim gösterdiği görölmektedir. Kelime sayısı ise ortalama olarak 550 ile 2602 arasında değişmektedir.

3.2.3. Analiz

Nitel araştırma yöntemleri kapsamında analizgeliştirilen verinin kavramsallaştırılması, oluşturulan kavramlara göre düzenlenmesi ve temalandırılması yoluyla dağınık veri setinin anlamlı bir yapıya ulaştırılma sürecidir. (Creswell, 2013: 179).İçerik analizi ise genellikle yazılı ve görsel metinlerin analizinde kullanılmakta olup yazı, sembol, resim gibi yazılı içeriklerin bir araya getirilerek analiz edilmesidir (Neuman, 2003: 9). İçerik analizinde amaç birbirlerine benzeyen verileri belirli kavramlar ve temalar çerçevesinde biraraya getirip yorumlayarak veriyi anlamlandırmak ve doğru bir biçimde açıklamaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 259). Mevcut araştırmada araştırmanın amacı ile bağlantılı olarak doküman incelemesi ile elde edilen dökümanların ve görüşmeler yoluyla elde edilen metinlerin analizi için içerik analizinin kullanılması uygun görölmüştür.

İçerik analizine tabii tutulan dökümanlar öncelikle kodlama, kategorileri belirleme, kategorileri isimlendirme ve kategorilere ilişkin özellikleri tanımlama işlemlerinden geçirilmiştir. Kodlama, verilerin incelenmesini, karşılaştırılmasını ve kavramsallaştırılmasını gerektirmektedir. Kategori ise içerik analizi sonucu elde edilen temaların birbirleriyle ilişkilendirilerek belirli bir kategori altında sınıflandırılmasından oluşmaktadır. Bu doğrultuda kodların bir araya getirilmesi kategorileri oluştururken birbiri ile ilişkili kategorilerin bir araya getirilmesi ile de ana kategoriler ortaya çıkmaktadır.

Analiz edilecek veri belirlendikten sonra tümevarım ya da tündengelim yaklaşımlarından birinin tercih edilmesi gerekmektedir (Saldana, 2013: 82). Bu bağlamda çalışmada doküman analizi için ulaşılan yazılı dökümanlar ve yapılan görüşmeler yoluyla elde edilen görüşme metinleri analiz birimi olarak belirlenmiştir ve tümevarım yaklaşımıyla dokümanların analizi ile belirlenen kodlar benzerliklerine göre kategoriler altında gruplandırılmıştır.

Dökümanlara uygulanan içerik analizinde kullanılmak üzere öncelikle araştırmacı tarafından literatüre dayanılarak taslak kategorileri belirlenmiştir. Miles ve arkadaşları (2014)'na göre veri analizinde kodlar analiz öncesinde belirlenebilir ya da veriden

kodlar çıkarılabilir. 16.05.2020-01.06.2020tez yazarı tarafından doküman incelemesi yapılmıştır.02.06.2020 döküman incelemesi sonrasında tez yazarı tarafından bir kod şeması çıkarılmıştır. Belirlenen kod şemasına göre dökümanların belirlenen kategoriler ve alt kategoriler altında kodlaması iki bağımsız araştırmacı tarafından 03.06.2020-10.06.2020 tarihleri arasında yapılmıştır (Ek-5). 10.06.2020-14.06.2020 tarihlerinde bağımsız kodlayıcılar bir araya gelerek uzlaşma aramıştır. Kararsız kalınan ya da bağımsız kodlayıcılar tarafından farklı kategoriler altında kodlanan içerikler incelenmiş, tartışılarak uzlaşma varılmıştır.

Görüşmeler ile elde edilen metinlerin analizi için ise öncelikli olarak tez yazarı tarafından 01.09.2020-15.09.2020 tarihleri arasında ses kayıtları dökümantasyonları ve ilgili alan yazından da yararlanılarak bir kod şeması oluşturulmuştur. Ardından 15.09.2020-01.10.2020 tarihleri arasında iki farklı araştırmacı tarafından ön okuması ve ayrıntılı okuması yapılan görüşme metinlerinin kodlamaları yapılmıştır. İki farklı araştırmacı tarafından yapılan bu işlem sonunda 02.10.2020-08.10.2020 tarihinde elde edilen sonuçlar karşılaştırılmış ve tartışılmıştır. 20.10.2020 tarihinde ise tez yazarı ve tez danışmanı tarafından yapılan analizlerin değerlendirmeleri yapılmıştır.

3.2.4. Geçerlik ve Güvenirlik

Geçerlik ve güvenilirlik araştırmalarda bilimselliği belirleyen en önemli iki ögedir. Nitel araştırmalarda da nicel araştırmalarda olduğu gibi geçerlilik ve güvenilirliğin sağlanmasına ilişkin belirlenen ölçütler ve geliştirilen stratejiler söz konusudur. Eisner (1991) geçerlik terimi yerine nitel araştırmanın inanırlığı üzerinde durmaktadır. Araştırmacı tarafından inanırlığın belirlenmesindeki ölçütler ise yapısal doğrulama, mutabık geçerlilik ve bilgi yeterliliğidir. Yapısal doğrulama araştırmalarda yorumu desteklemek ya da çürütmek için veri çeşitliliğine gidilmesi ve farklı veri çeşitlerinin kullanılmasıdır (Denzin, 2009: 92).

Denzin (2009) çeşitlemeyi veri setinin oluşturulmasında iki ya da daha fazla kaynak, kuram ya da yöntemden yararlanılması şeklinde tanımlamıştır. Mevcut araştırma kapsamında da nitel araştırma yaklaşımı benimsenerek doküman analizi ve yarı yapılandırılmış görüşmeler olmak üzere farklı veri geliştirme araçları kullanılmıştır. Shih'e göre (1998) yer, zaman ve kişilere ilişkin çeşitlemeler de veri çeşitlemeleri arasında yer almaktadır. Bu bağlamda mevcut araştırmaya kapsamında Hititlerin yaşadığı

tek bir şehirden veri toplamak yerine, doküman incelemesi sonucunda Hitit medeniyetinin somut ve soyut kültürel devamlılığına ilişkin kanıt oluşturabilecek bulgu ve izlerin tespit edildiği Çorum(İskilip, Alaca, Boğazkaya), Sivas (Altınyayla-Kayalıpınar), Samsun (Vezirköprü) il ve ilçeleri araştırma alanı olarak belirlenmiştir. İnandırıcılığın sağlanması açısından örneklemin anlaşılma çalışılan evreni doğru olarak tespit edip etmemesi de önemlidir (Eisner, 1991). Bu doğrultuda araştırma kapsamında amaçlı örneklem yöntemi benimsenerek, 60 yaş üstü kişiler örnekleme dâhil edilmiştir.

Nitel araştırmalarda inandırıcılığın sağlanması için verilerin analizinde kodlamanın farklı kodlayıcılar tarafından yapılarak görüş birliğinin sağlanması da önemlidir (Silverman, 2005: 43). Bu bağlamda mevcut çalışma kapsamında kod şemaları araştırmacı tarafından geliştirilmiş ve iki farklı araştırmacı tarafından bu kod şemasına göre kodlamalar yapılmıştır. Kodlamalardan sonra kategorilerin oluşturulması ve isimlendirilmesine ilişkin de yine araştırmacılar arasında tartışmalar yapılmış olup, uzlaşıya varılmıştır.

Nitel araştırmalarda güvenilirliği sağlamanın ölçütlerinden bir diğeri ise araştırma ve analiz sürecinin ayrıntılı bir şekilde betimlenmesidir (Elo vd; 2014: 5). Bu araştırmada da veri geliştirme ve analiz süreçleri detaylı bir şekilde anlatılmıştır ve araştırma süreci boyunca araştırma günlüğü tutulmuş olup tezin eklerinde bu günlük sunulmuştur (Ek-1) . Güvenirliği arttırmanın diğeri bir ölçütü ise araştırmacının araştırma kapsamında geliştirilen verileri yorumlamadan raporlamasıdır (LeComte ve Goetz, 1982: 36). Mevcut araştırmada da bulguların raporlanmasında doğrudan alıntılara yer verilerek, yorumlamalara araştırmanın tartışma ve sonuç kısımlarında yer verilmiştir. Böylece okuyucu, verileri ham hali ile okuma fırsatı elde ederek araştırmacının getirdiği yorumları bu veriler doğrultusunda ele alabilecektir.



4. BULGULAR

Araştırma kapsamında öncelikle Hitit ve Anadolu mutfak kültürü üzerine yapılan doküman incelemesi ve içerik analizine ilişkin bulgulara yer verilmektedir. Ardından araştırma alanında gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucu ulaşılan bulgular sunulmaktadır.

4.1. Ön Bulgular

Hititlerde mutfak kültürü üzerine doküman taramasının içerik analizine tabi tutulması sonucu elde edilen bulgular Tablo 4.1’de sunulmaktadır.

Kategoriler	Alt Kategoriler	Açıklama
Kullanılan Gıda Maddeleri	Tahıllar	Hitit mutfağında kullanılan ve Hititlerin temel yeme içme biçimini oluşturan gıda maddelerini kapsamaktadır.
	Baklagiller	
	Sebzeler	
	Bitkiler Ve Yağlar	
	Kabuklular	
	Baharatlar	
	Meyveler	
	İçecekler Ve Kullanım Alanları	
	Hayvansal Gıdalar	
Mutfak Yapıları Ve Kullanılan Mutfak Araç Gereçleri	Mutfak Yapıları	Hitit mutfağında yiyecek hazırlamak (taşımak, depolamak, saklamak ve pişirmek) için kullanılan materyal ve mekânları kapsamaktadır.
	Mutfak Yapılarının Şekilleri	
	Mutfak Yapılarının Konumu	
	Kullanılan Mutfak Araç-Gereçleri	
	Mutfak Araçlarının Kullanım Amacı	
Gıdaları Saklama Yöntemleri	Mutfak Araç-Gereçlerinin Yapıları Ve Şekilleri	Hitit mutfağında gıda maddelerinin az bulunduğu ya da bulunamadığı zamanlarda da insanların gıda ihtiyaçlarının karşılanabilmesi için geliştirilen gıdaları koruma yöntemlerini kapsamaktadır.
	Tuzlama Yöntemi	
	Toprağa Gömme Yöntemi	
	Kurutma Yöntemi	
	Fermentatif Yöntemler	
	Kullanılarak Saklama Yöntemi	
	Don Yağı İle Saklama Yöntemi	

Tablo 4.1. Anadolu Mutfağının Oluşumunda Hitit Mutfağının Rolü Üzerine İçerik Analizi Bulguları

Gıdaları Pişirme Yöntemleri	Kuru Isıda Pişirme Yöntemi	Hitit mutfağında kullanılan gıdaları pişirme yöntemlerini kapsamaktadır.
	Suda Pişirme Yöntemi	
Hitit Mutfak Sağık Ve Beslenme	Farmakolojik Amaçlarla Kullanılan Bitkisel Ürünler/Baharatlar Ve Kullanım Biçimleri Farmakolojik Amaçlarla Kullanılan Hayvansal Ürünler Ve Kullanım Biçimleri Mutfak Kuralları Ve Hijyen	Hitit İmparatorluğu döneminde sağığın iyileştirilmesinde ve sürekliliğinin sağlanmasında beslenmenin bir kontrol aracı ve tedavi yöntemi olarak kullanılması ve bu bağlamda gerçekleştirilen uygulamalardan oluşmaktadır.
Hitit Mutfak, Toplum, Savaş Ve Güç İlişkisi	Hititlerde Ekonomik Ve İktisadi Sistem Kullanılan Silolar ve Erzak Depoları Toplum ve Mutfak	Gıda bulma ve muhafaza etme stratejilerinin, toplumsal yapıların şekillenmesinde oynadığı rol.
Hitit Mutfak Ve Kutsal İnançlar	Mutfakın Kutsalla Olan İlişkisi Mutfak Ve Tanrılar Kurban Geleneği İçerisinde Beslenme Ögelerinin Yer Aldığı Bayramlar Törenler Ve Eğlenceler Büyü Ve Ritüeller	Hitit mutfak kapsamında dinin belirlediği beslenme örüntülerine kaynaklık eden oluşumları (kurban geleneği, dini ritüeller, büyü vb) içermektedir.

Tablo 4.1. (devam) Anadolu Mutfakının Oluşumunda Hitit Mutfakının Rolü Üzerine İçerik Analizi Bulguları

Tablo incelendiğinde Hitit mutfak kültürü üzerine yapılan doküman taraması ve içerik analizi sonucu yedi ana kategori ve otuzdört alt kategoriye ulaşıldığı görülmektedir. Tablo 4.1’de her bir ana kategoriye ilişkin açıklama da yer almaktadır. İçerik analizi sonucu elde edilen yedi ana kategoriyi; Hitit mutfakında kullanılan gıda maddeleri, mutfak yapıları ve kullanılan mutfak araç gereçleri, gıdaları saklama yöntemleri, gıdaları pişirme yöntemleri, Hitit mutfak sağık ve beslenme, Hitit mutfak, toplum, savaş ve güç ilişkisi, Hitit mutfak ve kutsal inançlar oluşturmaktadır.

Kullanılan gıda maddeleri ana kategorisi altında tahıllar, baklagiller, sebzeler, bitkiler ve yağlar, kabuklular, baharatlar, meyveler, içecekler ve kullanım alanları, hayvansal gıdalar alt kategorileri; mutfak yapıları ve kullanılan mutfak araç gereçleri ana kategorisi altında mutfak yapıları, mutfak yapılarının şekilleri, mutfak yapılarının

konumu, kullanılan mutfak araçgereçleri, mutfak araçlarının kullanım amacı, mutfak araçlarının yapıları ve şekilleri alt kategorileri; gıdaları saklama yöntemleri ana kategorisi altında tuzlama yöntemi, toprağa gömme yöntemi, kurutma yöntemi, don yağı ile saklama yöntemi alt kategorileri; gıdaları pişirme yöntemleri ana kategorisi altında kuru ısıda pişirme, nemli ısıda pişirme alt kategorileri; sağlık ve beslenme ana kategorisi altında farmakolojik amaçlarla kullanılan bitkisel ürünler/baharatlar ve kullanım biçimleri, farmakolojik amaçlarla kullanılan hayvansal ürünler ve kullanım biçimleri, mutfak kuralları ve hijyen alt kategorileri, hitit mutfağı toplum, savaş ve güç ilişkisi ana kategorisi altında Hititlerde ekonomik ve iktisadi sistem, kullanılan silolar ve erzak depoları, toplum ve mutfak; Hitit mutfağı ve kutsal inançlara kategorisi altında mutfağın kutsalla olan ilişkisi, mutfak ve tanrılar, kurban geleneği, içerisinde beslenme öğelerinin yer aldığı bayramlar, törenler, eğlenceler, büyü ve ritüeller alt kategorileri yer almaktadır.

Tablo 4.2’de içerik analizinin ilk kategorisini oluşturan Hitit mutfağında kullanılan gıda maddeleri yerel isimleri ve antik isimleri yazılı kaynaklardan ve tabletlerden yararlanılarak sunulmuştur.

YİYECEK GRUBU	ÇEŞİDİ	ANTİK İSMİ	YAZILI KAYNAKLAR	TABLETLER
Tahıl	Buğday	KARAŞ-ZÍZ HARŞANİL-ZÍZ ŞEPPİT- ZÍZ	Ünal (2007) Uhri, (2008) Ertem (1974) Akın ve Balıkcı (2018)	KUB 24.10 ii 3-7 KBo 10.34 i 12-14 KUB 7.1 ii
	Arpa	HAŞŞARNANZA ZĒNANTAŞ	Nesbitt (2000) Hoffner (2003) Sipahi (2015) Ünar (2018) Kınal (1991) Ertuğ (2000) (Sandıkçıoğlu, 2009) Şahingöz vd (2015) Şahin ve Gökçek (2016)	KBo 4.2 i 9-11

Tablo 4.2. Hitit Mutfağında Kullanılan Gıda Maddeleri

Baklagiller	Burçak	GÚ.ŠEŠ	Ertem (1974) Nesbitt (2000) Hoffner (2003) Sipahi (2015) Bellwood (2008). Şensoy (2012) Macqueen (1999) Atakuman vd (2006)	KUB 12.26 iii 17-19
	Kuru Bakla	GÚ.GAL.GAL		KUB 29.4 ii 64'
	Nohut	GÚ.GAL		KUB 12.26 iii 17-19
	Mercimek	GÚ.TUR		KUB 29.4 ii 64
	Bezelye	GÚ.TUR -		KBo IV. 2 I 9. v.d -
	Fasulye	GÚ. TUR GÚ.ŠEŠ GÚ.GAL		KUB XII 26 Rs. III. 18
Sebzeler	Salatalık	ÚKUŠ	Ünal (2007) Uhri, (2008) Ertem (1974) Nesbitt (2000) Hoffner (2003) Sipahi (2015) Atakuman vd (2006)	KUB 7.53 49'
	Sarımsak	AZZANNU		KUB 29.7 rev. 30-32
	Pırasa	GA.RAS		KUB 24.7 ii 5
	Soğan	ANDAĖŠU		KUB 29.7 rev 30-32
	Fasulye	GÚ. TUR GÚ.ŠEŠ GÚ.GAL		KUB XII 26 Rs. III. 18
Yabani Bitkiler Ve Yağlar	Tere	ZAHHELİ	Ertem (1987) Ertuğ (2000) Ünal (2018) Kılıç ve Başol (2015) Koç (2006) Bryce (2003)	KUB XXXVI 56 V.s.
	Haşhaş Bitkisi	GIŠ-ĖAŠŠİKKA		KUB XXXVI V.s.10
	Şeytan Tersisi	GI--ŠEM. AŠ		KUB XXVII I Vs. 5, 24
	Tekeboynuzu Yoncası	ŠAMBALILTÚU		KUB IV 47 VS.27
	Üzerlikotu	ZAG. AH. LI		KUB XXXVII I Vs.13
	Sedef otu	ÚŠINBURATU		KUB XXXVII I Vs.25
	Sinirli ot	UR. PI. PI.		KUB XXXVII s. III.
	Meyankökü	ŠÚŠÚ		KUB XXXVII s. Vs.36
	Miskotu	SIĞU		
	Çiğdem			
	Aksırık otu	BU'ŠANU		KUB XXXVII 1 Vs.II
	Safran	A-Z (U)-Pİ-RU		KUB XXXVII I Vs.7
	Mekke Pelesengi	NUMUN AR- GA-AN-NU		KUB XXXVII 1 Vs. 36
	Sedir	GIŠERIN		KUB 43.58 ii 36'-38
	Çörek Otu	KAPPANİ		KUB 12.59 ii 11-15
	Zeytinyağı	İ SERDUM		KBo 39.8 iii 29'-30
	Kuyruk Yağı			

Tablo 4.2.(devam) Hitit Mutfağında Kullanılan Gıda Maddeleri

	İç Yağı			
	Susam Yağı	İ.GİŞ		KBo 15.24 ii 41-44
	Kenevir	AZALLÚ		KUB IV 48 Rs.7
	Defne	GİŞ-ALANZA		KUB VII 53 III 13
	Ayçiçeği Yağı	BÁN İ.GİŞ	Ünal (2007)	KBo 14.142 iii 31-34
Sert Kabuklu Meyveler	Fındık	GİŞMUTHAYA		KBo 10.34 i 21-25'
	Ceviz	GİŞSAMAMA		KBo 10.34 i 15-18'
	Antep Fıstığı	GİŞSAMAMA		KBo 10.34 i 15-18'
	Badem	GİŞSAMAMA		KBo 10.34 i 15-18'
Baharatlar /Tıbbi Amaçlı Kullanılan Bitkiler	Kişniş	ŞE.LÚSAR	Demirel ve Çakılcıoğlu (2007)	KBo 4.2 i 9-11'
	Tere	ZÂ.AH.LISAR	Ertuğ (2000)	KUB 29.4 ii 64'
	Şeytancersi	NU.LUH.HA	Ünar (2018)	KBo 14,142 iii 31-34
	Tuz	MUN	Kılıç ve Başol (2015)	KUB 1, 13 ii 26-28
	Kimyon	ÚTIN.TIR?	Atakuman (2006)	KBo X 45 Rs. III 50 v.d.
	Nane	URNÚ		KUB XXXVII I Vs. 7:
	Kekik	Ú-HA-ŞU-Ú		KUB XXXVII 1 Vs.29
	Hardal	Ú HALPANUM		KUB IV 50 Vs.6
Meyveler	Elma	GİŞHAŞHUR	İnan (1939)	KBo 10.34 i 15'-18'
	Hurma	GİŞZÚ.LUM.MA	Ünal (1995)	HT 42 rev. 15'
	İncir	GİŞMA	Ünal (2011)	KBo 10.34 i 15'-18'
	Üzüm	GİŞGEŞTIN	Hoffner (2003)	KBo 10.34 i 15'-18'
	Zeytin	GİŞSERDUM	Vigo (2014)	KBo 10.34 i 15'-18'
	Nar	GİŞNURMA	Yaman (2012)	KBo 10.34 i 15'-18'
	Ilgın Ağacı	GİŞŞINIG	Macqueen (1999)	KBo 5.2 i 59-61'
	Muşmula	GİŞŞENNUR	Bryce (2003)	KBo VI 12 Vs. I. 18-19.
	Kayısı	HAŞHUR.KUR. RA	Atakuman vd (2006)	KUB XXIX I Rs. IV.7
	Armut	GİŞ DAM-MAŞ-HUEL		KBo X 34 Vs. I. 18
	Hurma	GİŞ-KA.LUM		KBo XV 9 Rs. III 13, 14.
	Çördük	ZUPU		KBo X 34 Vs. I 17
	Kızılçık	GİŞŞENNUR		KBo VI 12 Vs 13

Tablo 4.2.(devam) Hitit Mutfağında Kullanılan Gıda Maddeleri

Hitit mutfağında tahıllar büyük önem taşımaktadır ve mutfağın temel bileşenini oluşturmaktadır. Uhri'nin (2008) de belirttiği gibi Hititlerde tahıla dayalı beslenme

gözlendirilmektedir. Bununla birlikte Hititlerde çeşitli hayvanlar da tüketilmekte ve bunlar da yazıtlarda yer almaktadır (Tablo 4.3)

Hayvanın İsmi	Antik İsmi	Yazıtlar
Sığır (Bos genus)	GUD, GU4	AH, ByTA
Keçi (Capra genus)	MÁŠ	AH, By, TA
Koyun (Ovis genus)	UDU	AH, By, KT, TA
Domuz (Sus genus)	ŠAH	AH, By, OK, KS, TA

Tablo 4.3. Hitit Mutfağında Kullanılan Hayvansal Kaynaklar

Tablo 4. 3’den de anlaşılacağı üzere Hititler günümüz Anadolu’sunda olduğu gibi sığır, koyun, keçi ve günümüz Anadolu’sundan farklı olarak domuz eti ile beslenmekteydiler (Atakuman vd, 2003: 265). Sığır ise savaşlardan elde edilen ganimetler arasında koyunun yanında büyük yer tuttuğu için önemlidir (Bryce, 2003: 99).

Hititlerde tencere, tava, tabak, kâse, içki kabı, süzgeç, bardak, tas, çömlek, güveç, kaşık, kepçe, içki kabı, süzgeç, leğen, tepsi olarak kullanılan sayısız kap ismi vardır (Ünal, 2019: 270). Ancak metinlerde isimleri geçen bu kapların arkeolojik kalıntılarda karşılığını bulmak zordur (Coşkun, 1979: 18).Hititlerde kullanılan mutfak araç gereçleri temasına ait bilgiler Tablo 4.4’de yer almaktadır.

Araç Gerecin Adı	Tahmini Kullanım Amacı					
	Pişirme	Taşıma	Depolama	Süzme	Sunum	Adak ve Libasyon
Çanak	✓				✓	
Fincan					✓	
Maşrapa		✓			✓	
Vazo		✓				
Tencere	✓					
Testi		✓	✓			

Tablo 4.4. Hititlerde Kullanılan Kaplar, Yemek Takımları Ve Mutfak Aletleri

İbrik		✓				
Matara		✓				
Çaydanlık	✓				✓	
Kantharos		✓				
Kulplu Bardaklar					✓	
Süzgeç				✓		
Kepçe					✓	
Kaşık					✓	
Tepsi					✓	
Tava	✓					
Bardak					✓	
Tas		✓				
Çömlek	✓					
Güveç	✓					
Kulplu Çanak	✓					
Uzun Gövdeli Şişe		✓			✓	
Küp		✓	✓			
Maltız Kab						✓
Hayvan biçimli Kaplar (Ryton)						✓
Çizme Biçimli Kaplar						✓
Heykelli Fincan						✓
Gaga Ağızlı Testi						✓
Figürün Heykelcik						✓
Gövdesi Boru Kol Biçimli Libasyon kabı						✓
Tekne Biçimli Kap						✓
Gagası Boğa Başı Biçimli Testi						✓
Gövdesi Halka Biçimli Kaplar						✓
Zoomorfik Testi						✓

Tablo 4.4.(devam) Hititlerde Kullanılan Kaplar, Yemek Takımları Ve Mutfak Aletleri

Benzer bir biçimde Hitit arkeolojisi ve kazılarda mutfak olarak hizmet veren mekânlar da henüz belirlenememiştir (Ünal, 2019: 351). Fakat mutfak binası metinlerde ‘aşçı evi’ olarak geçmektedir (Bulu, 2016: 71). Karum II yapı katına ait konutlarda gündelik yaşamın önemlice kısmının zemin kattaki ocaklı, fırınlı, tandırlı odada geçtiği belirtilmektedir (Uhri, 2008: 68). Bu odada bir at nalı biçiminde ocak, bir basit ocak, bir de tandır bulunmaktadır. Burada yapılan çalışmalar asıl ateşin ikinci ocakta yakıldığını ve bu ocaklarla fırınlardan alınan korların kaide üzerindeki at nalı biçimli ocaklara taşındığını, bu basit ocakların ise sadece küçük tencereler için kullanıldığını kanıtlamıştır (Uhri, 2008: 68). Ocaklara oranla fırınların sayısı düşüktür (Ünal, 2019: 352). Tablo 4.5’de Hititlerde kullanılan mutfak yapılarına ilişkin bilgiler yer almaktadır.

Mutfak Yapıları	Şekli	Kullanım Amacı	Konumu
Basit Ocak	Tabanı yuvarlak, ön tarafı açık olan yapılar	Asıl ateşin yakıldığı ve büyük tencerelerdeki yemeklerin pişirildiği yapılar	Metinlerde ‘aşçı evi’ olarak geçen mutfak ve avlu
Nal Biçimli Ocak	At nalı biçimindedir	Asıl ateşin yakıldığı ocaklardan alınan korlar kaide üzerindeki nal biçimli ocaklara taşınır. Küçük tencerelerdeki yemekler bu ocaklar da pişirilir	Metinlerde ‘aşçı evi’ olarak geçen mutfak
Taşınabilir Fırın	İki parçadan oluşmaktadır, 49 cm çapında ve 30 cm yüksekliğinde kilden bir kubbe fırının üst yapısını oluşturur. Ön tarafında 24 cm yüksekliğinde ve 23 cm genişliğinde parabolik bir ağız vardır. Bu kubbe de düz ve kenarları yukarı kalkık ve tabağa benzeyen bir altlık üzerinde oturmaktadır.	Yemek pişirme, tandır ve mangal olarak sınımda kullanılmaktadır.	
Tandır	Toprağa açılmış, yaklaşık olarak 1 metre derinliğinde, ortalama 50 cm çapında kuyu	Daha çok ekmek pişirmek ve et kızartma işlemi için kullanılmaktadır	Avluda, bazen de evlerin içerisinde ve aşçı evi olarak geçen mutfakta yer almaktadır
Değirmen Taşları ve Öğütme Taşları	Değirmende dönerek taneleri ezen yuvarlak taş	Un öğütme amacıyla kullanılmaktadır.	

Tablo 4.5. Hititlerde Kullanılan Mutfak Yapıları

Hititlerde gıdaları saklama yöntemleri tablo 4.6’da sunulmuştur. Gıdaları saklama yöntemleri ana kategorisi altında depolama yoluyla saklama, toprağa gömme yöntemi ile saklama, tuzlama yöntemi ile saklama, kurutma yöntemi ile saklama, don yağı ile saklama, fermente ederek saklama yöntemleri yer almaktadır. Hititlerde fermente ederek arpadan bira yapılmakta, buğdaydan boza yapılmakta ve üzümünden şarap yapılmaktadır.

Gıdaları Saklama Yöntemleri	Depolama Ve Geleneksel Yöntemlerle Saklama
	Tahıl, baklagiller, şarap ve yağ, 118 metre uzunluğunda, 30-40 metre genişliğinde tabanı taş, duvarları kerpiçten yapılmış, kil dolgu ile izole edilmiş depolarda saklanmaktadır.
	Toprağa Gömme Yöntemi
	Tuzlama Yöntemi
	Kurutma Yöntemi
	Don Yağı ile Saklama Yöntemi
	Fermente Ederek Saklama Yöntemi

Tablo 4.6. Hititlerde Gıdaları Saklama Yöntemleri

Hititlerde gıdaları pişirme yöntemleri Tablo 4.7’de sunulmuştur. Hititlerde gıdaları pişirme yöntemleri ana kategorisi altında kuru ısıda pişirme ve suda pişirme alt kategorileri yer almaktadır.

Gıdaları Pişirme Yöntemleri	Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri
	Fırında Pişirme
	Saçta Pişirme
	Közde Pişirme
	Izgarada Pişirme
	Suda Pişirme Yöntemi

Tablo 4.7. Hititlerde Gıdaları Pişirme Yöntemleri

İçerik analizinin ana kategorilerinden birini de Hitit mutfağında beslenme ve sağlık oluşturmaktadır. Sağlığın iyileştirilmesinde ve sürekliliğinin sağlanmasında beslenmenin bir kontrol aracı olarak kullanılması düşüncesinin tarım toplumuna geçişle birlikte olduğu ileri sürülebilir (Standage, 2016: 34). Böyle bir varsayım dünyada çeşitli halkların kemik analizleri iskeletleri üzerinde yapılmış ve karşılaştırmalı araştırmaların sonucunda ortaya çıkmıştır (Boudan, 2006: 39). Kemik

analizleri sonucunda Ephesus Gladyatör nekropolünde yapılan kemik analizlerde gladyatörlerin vejeteryan diyet ile beslendikleri ortaya çıkmış ve latince Horderaii yani arpa yiyiciler olarak adlandırılmışlardır (Lösh vd, 2014) . Bu araştırmalar tarımsal bir yaşam tarzının benimsenmesi ile hastalıkların arttığını ve tarımın gelişmesinin buna karşın gerçekleştiğini, aynı zamanda çiftçilerde enfeksiyonların, yerlerine geçtikleri avcı-toplayıcılara kıyasla daha çok görüldüğünü kanıtlar nitelikte bulgular ortaya koymaktadır (Bogucki, 2013: 219). Bu dönemde hastalıkların artışı birçok kaynakta tarıma geçiş, yerleşikleşme, nüfus artışı ve kötü beslenme ile ilişkilendirilmektedir (Boudan, 2006 :39). Hitit Dönemi Anadolu'sunda da tarım iktisadi hayatın temelini oluşturmaktadır (Reyhan, 2009: 160). Fakat Hititlerde teknoloji ve tıp gibi konularda bilgi sahibi olabilmek ancak kraliyet arşivlerinde yer alan resmi, idari ve ticari yazışmaların satır aralarını okuyarak ve arkeolojik bulguları inceleyerek mümkün olmaktadır (Atakuman vd, 2003: 43). Bununla birlikte Ünal (2007) konuya ilişkin antropolojik malzemenin yetersiz olduğunu ileri sürmektedir. Çünkü Hitit nekropolü olarak literatüre geçen mezarların pek çoğunun aslında Asur Ticaret Kolonilerine ait olduğu düşünülmektedir (Ünal, 2007: 189).

Bu nedenle Hitit tıbbı ve ilaçları hakkındaki bilgilerin çoğu çivi yazılı kaynaklardan elde edilmiştir (Kılıç ve Başol, 2015: 32). Hititçede hastalanmak fiili “ıştark” olarak geçmektedir ve Hititlerin bakış açısına göre hastalıklar Tanrıların ihmalinden, haksızlık yapılmasından ya da sorumlulukların yerine getirilmemesinden dolayı verilen Tanrısal cezalardır (Atakuman vd, 2003: 44). Bununla birlikte literatür kapsamında hastalıkların beslenme ile ilişkilendirilerek açıklandığı anlatılar da mevcuttur. Örneğin bir yetkilinin, Hitit kraliçesine hastalığının sebebinin, beslenmesindeki düzensizlikten kaynaklandığını yazdığı bir mektup vardır. Yetkili kişi bu mektupta kraliçeye hastalığının ‘mahhuella’ olarak adlandırılan ve peksimete benzemesi gereken bir ekmekten başka hiçbir şey yememesi ile ilişkili olabileceğini anlatmaktadır (Ünal, 2019: 173). Hititçede AZU kelimesi hastalıkları tedavi eden doktor anlamına gelmektedir. (Murat ve Katırcıoğlu, 2006: 71). İnsanlığın erken dönemlerinde insanları tedavi eden kişilerin “büyücü-şifacılar” oldukları düşünülmektedir (Kılıç ve Başol, 2015: 31). Benzer bir biçimde Hititler’de de doktorun hastaların iyileştirilmesinde büyü ve tıbbi uygulamaları birlikte kullandığı gözlemlenmektedir (Murat ve Katırcıoğlu, 2006: 72). Doktorlar, tedavi yöntemi olarak hem büyü hem de bitki karışımlarına başvurumaktadırlar (Atakuman, 2003: 44). Hint-

Avrupa topluluklarında tıp bilimi incelendiğinde, kullanılan tedavi yöntemlerinin üç başlık altında ele alınabileceği söylenilebilir: İlk olarak din ve rahiplerin egemenliğindeki toplumlarda büyü ile tedavi, ikincil olarak savaşçı toplumlarda bıçakla tedavi ve son olarak tarımla uğraşan toplumlarda şifalı bitki karışımları tedavi yöntemi olarak benimsenmektedir (Ünal, 1980: 477). Hititlerin tedavi yöntemlerine ilişkin de benzer bir sınıflandırılma yapılabilir. Bu doğrultuda Hitit metinlerinde hastalıkları iyileştirmede kullanılan metotlar dinsel tedavi, büyüsel tedavi ve ilaçla tedavi şeklinde sıralanabilir (Murat ve Katırcıoğlu, 2006: 76). Burada ilaçla tedaviden kasıt bitkisel karışımları içeren uygulamalardır. Hitit eczacılığında çeşitli bitkilerin karışımı ile hazırlanan şifa verici iksirler “bitki” manasına gelen wašši- sözcüğü ile ifade edilmektedir (Kılıç ve Başol, 2015: 31). Bu nedenle Hititlerde tedavi yöntemi olarak bitkisel karışımların kullanıldığı ve kutsal inançlar doğrultusunda büyü ayinlerinin yapıldığı söylenilebilir. Bu doğrultuda hekimlerin çoğu zaman falcı, kâhin ve büyücülerle beraber çalıştığı gözlemlenmektedir (Atakuman vd, 2003: 46). Tanı ise fallar aracılığıyla eğer kişide şu belirtiler varsa kişi ölecektir ya da şu hastalığa sahiptir şeklinde konulmaktadır (Atakuman vd, 2003: 46).

Hitit mutfağı sağlık ve beslenme ana kategorisi altında farmakolojik amaçlarla kullanılan bitkisel - hayvansal ürünler ve kullanım biçimleri alt kategorileri yer almaktadır. İnsanlığın erken dönemlerinde ilk “büyücü-şifacılar” olarak adlandırılan iyileştiriciler farmakolojik çalışmalar yaparak tedavi edici ve zehirleyerek öldürücü etkisi bulunan bitkileri tespit etmişlerdir (Kılıç ve Başol, 2015: 31). Araştırmacılara göre ilk ilaçlar bu kişiler tarafından çam sakızı, kitre, kudret helvası gibi bitkiler ya da bitkisel kökenli maddelerden yapılmıştır (Murat ve Katırcıoğlu, 2006: 78). Hekimlerin yazdığı reçete metinlerinde hastalığın adı, belirtiler, hasta olan uzuvlar ve ilaçların malzemeleri ile hazırlanış şekilleri yer almaktadır (Atakuman vd, 2003: 46). Mesela bir metinde hastaya tere tohumu, şeytantesi, ahtansum bitkisi ve beyaz otun yedi gün süreyle verilmesi istenmiş ve hasta iyileşmezse şarap, sarımsak kökü, pırasa kökü, soğan, sulittini bitkisi ve beyaz ot tüketmesinin önerildiği yazmaktadır (Murat ve Katırcıoğlu, 2006, s.78). Bir başka metinde “tiwariya” denen güneş otu ile hastanın vücudunun ovulduğu, tedavi amacı ile alkoloid içeren bitkilerin yakıldığı ve küllerinden sabun imal edildiği bilinmektedir (Kılıç ve Başol, 2015: 32). Kanı kesmek için ise kan durdurucu ve tortulaştırıcı çeşitli bitkilerin kanayan organın üzerine konulduğu görülmektedir (Ünal, 2007, s.78). Hititlerde büyü-şifa amacıyla

kullanıldığı tespit edilen otlardan bazıları arpa, badem, buğday, defne, selvi, soğan, üzerlik, zeytin safran, mersin, sedir, meyankökü, dişotu, badem, selvi, aksırık otu, hardal, üzerlik, mekke pelesengi, şeytantişi şeklinde sıralanabilir (Kılıç ve Başol, 2015: 31).

Açık benizlilik ve kansızlığın tedavisinde de çeşitli otlar karıştırılıp çocuğun ağzı yıkanmakta ve gargara yaptırılarak çocuğa yutturulmaktadır. Sonrasında aynı karışım çocuğun başına ve tüm vücuduna dökülülerek banyo yaptırılmaktadır (Atakuman, 2003: 46). İştahsızlığa karşı şeytantişi otu hastaya yedi gün süreyle yedirilmektedir. İyileşmediği takdirde sarımsak vb. başka otlar ilave edilerek hastaya verilmektedir (Kılıç ve Başol, 2015: 31). Fal metinlerinden birinde ise majestenin gözleri rahatsızlandığında, babasının bir ot getirdiği ve bu otun majestenin gözlerine sürüldüğünden bahsedilmektedir (Ünal, 2007: 78). Bununla birlikte çivi yazılı Hititçe metinlerde çoğunluğunu soğanlı bitkilerin oluşturduğu otuzüç adet şifalı ottan bahsedilmektedir. Metinlerden bu bitkilerin ağırlıklı olarak bal ve ekmekle lapa haline getirilerek hastalara verildiği anlaşılmaktadır (Kılıç ve Başol, 2015: 31).

Hastalıkların en kötüsü “henkan” olarak isimlendirilen denilen kolera, tifo, veba gibi bir salgın hastalıktır (Atakuman vd, 2003: 46). Hititlerin salgın hastalıklara karşı dua etmekle birlikte birtakım majik yöntemlere de başvurdukları görülmektedir. Bu yöntemlerden biri vücut yaralarını iyileştirmek için kullanılmaktadır. Bu yöntemde köpek pisliğinin bitki çiçekleriyle karıştırılması sonucu elde edilen macun yaraların üzerine sürülmektedir (Ünal, 1980: 487). Bir diğer yöntem ise hasta olan oniki organın hastalıklarının, bunlara karşılık gelen keçi, eşek, koyun ve koçun oniki organının parçalanarak hastanın boğaz, el, karın, baş, boğaz, kaburga, ayak, ayak parmakları gibi uzuvları üzerine yerleştirilmesi yoluyla majik olarak hayvanların organlarına bu hastalıkların aktarılmasıdır (Ünal, 1980: 487).

Öte yandan etleri yenmeyen hayvan kemikleri üzerinde tespit edilen kesik, kazıma ve çentik gibi bıçak izleri de yine bu etlerin farmakolojik amaçlarla kullanıldığına işaret etmektedir (Ünal, 2019: 260). Metinlere göre, örneğin bir kaplanın sinirleri çıkarılmakta ve bundan ilaç yapılmaktadır. Keza bir köpeğin eti sırf majik nedenlerden ötürü kaynatılmaktadır (Ünal, 2007, :109). Yazara göre geyik, aslan, fil, midye vs. gibi diğer birçok hayvan türünün kemik, boynuz veya kabuklarından da silah, iğne, biz, kabza, bıçak sapı, çekiç, balyoz, astragal, (aşık kemiği), düğme, ağırşak, hayvan

heykelciği, olta ve süs eşyaları gibi birçok şeyler üretilmektedir. Tüm bu bilgilerden hareketle üzerinde bıçak izi tespit edilen tüm bu hayvanların mutfakta tüketilmiş olamayabileceği ve daha çok farmakolojik amaçlarla kullanılmış olabileceği ileri sürülebilir.

Hitit medeniyetinin yine sağlık ve beslenme ile ilgili üzerinde durulması gereken yönlerinden biri de içerik analizinin alt kategorilerinden biri olan mutfakta uygulanan hijyendir. Hititler karşılaştıkları tüm felaketlerden Tanrıları sorumlu tutarlar ve Tanrıları öfkelenmemek için onlara içerisinde yiyecek ve içeceklerin yer aldığı törenler düzenlemektedirler (Sandıkçıoğlu, 2018: 1). Bu törenlerdeki sunumlar ise oldukça sıkı kurallara bağlıdır ve tapınak görevlilerinin sunum sırasında uymalarını gerektiren temizlik kuralları krallar tarafından düzenlenen yasa niteliğinde yönerge metinlerine ile belirlenmektedir (Atakuman, 2003: 94). Temizlik konusunda o kadar kötü deneyimlere sahiptirler ki Tanrılara kirli kaplardan içecek sunan kişilere idrar ve kötü kokan iğrenç sıvılar içirecek kadar caydırıcı cezalar vermektedirler (Şensoy, 2012: 89). Bir gece öncesinden cinsel ilişki sonucu, kirli bir durumda tanrıya yiyecek hazırlayanlar da ağır bir biçimde cezalandırılmaktadırlar (Bryce, 2003: 171)

İçerik analizinin ana temalarından birini de Hitit mutfakı toplum, güç ve savaş ilişkisi oluşturmaktadır. Gıda maddesinin bir silah olarak sahip olduğu güç, antik çağlardan bu yana kabul edilen bir gerçekliktir. İnsanlık tarihinin çok büyük bir bölümünde yiyeceğin bir savaş silahı olarak işlev gördüğü ileri sürülebilir (Standage, 2016: 185). Hititlerde devrinde de düşmanı zayıflatma, yok etme ve teslim zorlama, sonunda barış masasına oturtma yöntemlerinden birisi de, ekin tarlalarını, buğday stoklarını ve su kaynaklarını yok etmektir (Ünal, 2009: 207). Bu nedenle gıda stoklarının sürdürülebilir bir seviyede tutulmasının Hititler döneminde de askeri başarılar adına büyük önem taşıdığı söylenilebilir. Hititlerde düşman sınırlarındaki askerler bulundukları bölgeden geçinmektedir. Yalnız sınır kalelerindeki garnizonların değil, Hitit topraklarının bir ucundan diğerine taşınıp duran birliklerin de yöre halkı tarafından beslendiği düşünülmektedir (Macqueen, 1999: 62). Bu doğrultuda gıdanın ateşli silahların olmadığı; orduların kılıç, mızrak ve kalkan taşıyan askerlerden oluştuğu dönemlerde hem askerlerin hareket halinde kalmasını sağladığı, hem de ellerindeki silahları savaşlarda düşmanlarına karşı kullanmaları için onlara enerji verdiği söylenilebilir (Standage, 2016: 185).

Tarımsal üretimde bolluk yaşanan dönemde depolanan yiyecekler, verimin düşük olduğu kıtlık dönemlerinde kullanılarak insanların beslenmesine destek olur. Kıtlığın önüne geçebilmek amacıyla ticaret, savaş ya da bağlı ülkelerden haraç almak yoluna da gidilir (Bryce, 2003: 89). Hititlerin de açlık yıllarına karşı ülkenin belli başlı merkezlerine hububat siloları yaptırdıkları ve gerekli önlemleri aldıkları, filolojik ve arkeolojik açıdan çok iyi bilinmektedir (Ünal, 2019: 207). Merkezdeki depolardan sadece kıtlık zamanlarında halka tahıl dağıtılmaktaydı bunun dışında bu depolar başkentte yaşayan saray görevlilerinin ve askerlerin ihtiyacını karşılamak için de kullanılmaktaydı (Atakuman vd, 2003: 30). Bunlara ilavetenbu depolar aynı zamanda düşman saldırıları sırasında erzakın kolayca korunmasını da sağlamaktaydı (Ünal, 2019: 207).

Antik dünyada da günümüzde olduğu gibi gıda maddesi aynı zamanda bir ‘güç’ göstergesidir (Standage, s.50).Tüm imparatorluk yönetim tarzlarında olduğu gibi, Hititlerde de kraliyet ailesi ve çevresinin yemek kültürüyle, köylerde yaşayan halkın yemek kültürü arasında büyük farklılıklar söz konusu olmuştur. Köylerde yaşayan, tarım ve hayvancılıkla uğraşan halkın temel gıda kaynağını tahıllardan üretilen unlu gıdalar oluştururken kraliyet ailesi ve aristokrat sınıfının çok daha zengin içerikli bir mutfak kültürüne sahip olduğu söylenilebilir (Atakuman vd, 2003: 31).

Hititlerde mutfak kültürü üzerine doküman taramasının içerik analizine tabii sunulması sonucu oluşturulan ana kategorilerden birini de Hitit mutfağı ve kutsal inançlar ana teması oluşturmaktadır. Bilindiği üzere yeme içme alışkanlıklarının şekillenme sürecinde etkili olan unsurlardan birisi de dindir. Din toplumların sosyo-kültürel yapılarının şekillenmesinde ve dolayısıyla bireylerin sosyalleşme süreçlerinde önemli bir güce sahiptir. Dinin belirlediği beslenme örüntülerinin oluşumu sürecinde dört temel kaynak oldukça etkilidir. Bunlar inanç ve ibadet uygulamalarını belirleyen kutsal metinler, dini önderlerin davranışları, dinsel tarih ve dinsel mitler, ayrıca mevcut beslenme uygulamalarının dinsel uyarlanmalarıdır (Beşirli, 2012: 53). Hint-Avrupa kökenli toplumlarda tanrılar efendi, insanlar da onların hizmetkarları idiler ve kurban yoluyla Tanrıları beslemekteydiler (Boudan, 2004: 132). Hititlerde de insanın amacı, tıpkı hizmetkârın efendisine yaptığı gibi, Tanrılara hizmet etmektir (Macqueen, 1999: 129). Bu doğrultuda Tanrı da kendisine tapınanlara muhtaçtır. Kullarına karşı sorumluluğunu yerine getirmeyen bir Tanrı, tıpkı kötü bir efendi gibi kendi ihmalinin

kurbanı olmaktadır (Bryce, 2003: 155). Bu duruma örnek olarak Hedammu mitinde bilgelik ve akıl Tanrısı Ea'nın konuşması gösterilebilir “ Eğer insanoğlunu yok ederseniz, artık tanrılara tapınmayacaklar. Hiç kimse ekmek sunmayacak ya da sizin için artık libasyon (Tanrılara sunulan içki adağı) yapmayacak. Hatta sabanı bizzat Kummiya'nın kahraman kralı Teşup sürecek, Şauşka ile Hepat ise değirmen taşında buğday öğütecekler” (Bryce, 2003: 155). Hititlerin Tanrılarına sundukları yiyecekleri çeşitli kurban metinlerinde yazmaları, bize sahip oldukları yemek kültürüne ilişkin fikir vermektedir. Hititmutfağına ilişkin elde ettiğimiz belgelerin çoğunlukla ritüel metinleri olmasının nedeni de budur. Bu doğrultuda Hitit mutfağı ve kutsal inançlar ana kategorisinin alt kategorilerinden birini mutfak ve tanrılar oluşturmaktadır. Hititler fethettikleri toplulukların ganimetleri ile birlikte bu ülkelerin Tanrılarını da benimsemişler ve bu ülkelerin Tanrılarını kendi Tanrılar topluluğuna dâhil etmişlerdir (MacQueen, 1999: 29). Bu özelliklerinden dolayı kendilerini bin Tanrılı bir medeniyet olarak nitelendirmekte (Atakuman vd, 2003: 91)ve Tanrılarını büyük ölçüde insan biçiminde (antropomorf) tasavvur etmektedirler (Sandıkçıoğlu, 2009: 1). Bu nedenle Tanrılarının insanlar gibi yaşadıklarına, evlendiklerine, çocuklarının olduğuna inanmaktadırlar (Atakuman vd, 2003: 91). Tarıma bağlı bir biçimde var olan ekonomik ve iktisadi hayatın kesintiye uğramaması, kuraklığa kıtlığa sebep olacak hastalıkların önüne geçilebilmesi için de Tanrılarla iyi geçinilmeleri gerektiğini düşünmektedirler (Ünal, 2007: 187). Bunun için de Tanrılara yiyecekler ve kurbanlar sunulmaktadırlar (Sevinç, 2007: 18).Tanrılar insan suretinde düşünüldüğünden yiyecekleri ve içecekleri de genel olarak insanlar gibidir ve her türlü ekmek, bal, meyve, yağ, tereyağı, süt ve peyniri içermektedir (Şensoy, 2012: 84). Yemekler, günlük olarak Tanrı imgesinin önüne sunu tabağı ile konulmaktadır (Bryce, 2003: 172). Hitit mutfağı ve kutsal inançlar ana kategorisinin alt kategorilerinden birini de kurban oluşturmaktadır. Kurban kelime olarak ‘sunmak’ anlamına gelirken aynı zamanda Tanrılar ile kulları arasında bağlantı kurulmasına yardımcı olan bir ritüel olarak da açıklanmaktadır (Gündüz, 2008: 65). Eski Yakındoğu’da ise genel olarak kurban Tanrının veya Tanrıların beslenmesidir (Sevinç, 2007: 19). Diğer eskiçağ toplumlarında olduğu gibi Hititler de Tanrılarla bağlantılı kurabilmek için farklı kurban uygulamaları ve ritüelleri benimsenmiştir (Küçükbezci, 2019: 141). Bu ritüeller kanlı ve kansız kurban uygulamaları şeklinde sınıflandırılabilir. Kansız kurbanlar ekmek ve içki kurbanlarından oluşurken kanlı kurbanlar ise yenilebilir evcil hayvanlardan

oluşmaktadır (Sevinç, 2007: 22). Kurban uygulamaları taşınabilir sunaklar, tapınaklardaki altarlar, açık hava tapınakları ya da dağ, ağaç gibi doğada kutsal olarak benimsenen mekânlarda gerçekleştirilebilmektedir (Küçükbezci, 2019: 141). Hititlerde kurban uygulamalarına ilişkin bilgiler bayram metinlerinde, ritüel metinlerinde, cenaze törenlerinde sunulan kurbanları anlatan metinlerde yer almaktadır (Sevinç, 2007: 22). Kutsal ritüellerde uygulanan töreninin bir parçası olarak Tanrıya adanmış bir sıvının (şarap, bira vb) yere dökülmesi, içki kurbanı olarak tanımlanılmakta ve libasyon kelimesi ile ifade edilmektedir (Sevinç, 2007: 32). Kurbanın hangi amaçla sunulduğu, sunum şeklini de belirlemektedir. Örneğin, teşekkür kurbanları daha çok gök-tanrılar içindir ve burada koyun, içki, ekmek gibi sunular verilirken büyüden kurtulmak gibi amaçlarla gerçekleştirilen yer altı Tanrılarına sunulan kurbanlar arasında murdar sayılan köpek domuz gibi hayvanlar da yer almaktadır (Küçükbezci, 2019: 141). Libasyona ilişkin ise şarap ve bira en çok kullanılan libasyon içkileri arasında yer almaktadır. Bunların yanı sıra kansız sunulan kurbanlar arasında ekmeğin dışında arpa, buğday, kızılca buğday, nohut, fasulye, bezelye, malt, kişniş, kayısı zerdali, çemen, çörekotu, kimyon, tuz, bakla, mercimek, kimyon yer almaktadır (Sevinç, 2007: 22).

Hitit mutfağı ve kutsal inançlar ana kategorisi altında yer alan alt kategorilerden birisini de içerisinde beslenme öğelerinin yer aldığı bayram, tören ve ritüeller oluşturmaktadır. Hititlerde yılın önemli bir bölümü dini şenliklerin kutlamasına ayrılmaktadır (Bryce, 2003: 205). Yılın farklı dönemlerinde kutlanan bayramların kutlanma nedenleri de farklılık göstermektedir. Toprağın veriminin artması, yağmurun yağması, kuraklık ve kıtlığın yok olması, hasat mahsülünün verimi, sürülerin ve hayvanların çoğalması, ülkenin refahının artması bu nedenler arasında yer almaktadır (Bryce, 2003: 205). Şenlikler yoğun olarak ilkbahar, yaz ve sonbahar dönemlerinde yapılmaktadır (Martino, 2003: 92). Hititler şenliklerin zamanında kutlanmaması söz konusu olduğunda Tanrıların gazabına uğrayacakları düşünülmektedirler (Atakuman vd, 2003, s.94). Bayram takviminde dört çok önemli şenlik vardır (Martino, 2008: 445). Bu şenliklerden ikisi ilkbaharda ve biri ise sonbaharda düzenlenmektedir (Bryce, 2003: 211). İlkbahar şenlikleri ahtansum ya da çiğdem şenliği ve purilli şenliğidir (Martino, 2008: 445). Nuntarriyashas şenliği ya da hız şenliği ise sonbaharda kutlanmaktadır (Bryce, 2003; Martino, 2008). Hititlilerin en önemli şenliklerden biri, yukarıda bahsi geçen, ilkbaharda kutlanan ve “çiğdem”

anlamına gelen ahtansum bayramıdır (Erkut, 1998: 192). Ahtansum şenliği Güneş Tanrıçası Arinna ve Hatti ülkesi Tanrıları için yapılmakta ve otuzsekiz gün sürmektedir (Bryce, 2003: 211). Nuntariyaşha bayramı ise sonbaharda kutlanmakta ve hız bayramı olarak isimlendirilmektedir (Martino, 2008: 447). Şenlikler daha çok başkentin içerisinde, taşrada ve Hitit krallığının diğer merkezlerinde kutlanmakta ve birçok kutsal yerin ziyaret edilmesini de kapsamaktadır (Bryce, 2003: 206). Hitit mutfağı ve kutsal inançlar ana kategorisinin alt kategorilerinden bir diğeri ise büyü ve ritüellerdir. Hitit dünyasında büyü insanı doğüstü güçlerin zararlarından korumaktadır (Reyhan, 2008: 277). Hititler, hemen her ritüelde uygulanan büyü yöntemlerinin koruyucu, tedavi edici, kötülüğü uzaklaştırıcı etkilerinin olduğuna inanmaktadırlar (Beckman, 1999: 523). Büyü uygulamalarında analogi, temas, yerine geçme gibi farklı teknikler kullanılmaktadır. Analogi büyülerinde sembolik olarak yapılan bu büyülerle gerçek olaylar arasında ilişki kurulmaktadır (Atakuman vd, 2003: 99). Örneğin işte bu yağ nasıl yok olup gittiyse kötülükte yok olsun gitsin gibi (Atakuman vd, 2003: 99). Temas yönteminde ise düğüm atılan renkli iplikler kişinin üzerine yerleştirililerek kişiyle temas etmesi sağlanır (Martino, 2008: 101). Hitit arşivindeki büyü ritüelleri ile ilgili metinlerde, ritüelin yöneticisi olarak karşımıza çıkan kişilerin başında “bilge kadın” ya da “yaşlı kadın” gelmektedir (Sevinç, 2007: 230). Anadolu halk hekimliğinde (kocakarı şifacılığı) ilaç yapımında büyülerde kullanılan bitki türlerinin kullanıldığı gözlemlenmektedir (Kılıç ve Başol, 2015: 30). Bu nedenle büyücülerin icra ettikleri ritüeller temelde tedavi işlevi taşıdıklarından modern tıbbın öncüsü olarak değerlendirilebilirler(Sevinç, 2007: 230).

4.2. Görüşme Bulguları

Görüşme yapılan katılımcılara ilişkin bilgiler Tablo 4. 8’de yer almaktadır. Tablo 4. 8 incelendiğinde katılımcıların yaşlarının 60 ile 82 yaş aralığında değiştiği görülmektedir. Katılımcılar ağırlıklı olarak esnaf, ev hanımı, çiftçi gibi mesleklere sahiptir. Bir kısım katılımcı ise emeklidir. Katılımcıların bölgedeki ikametgâh sürelerinin ise 40 ile 82 yıl arası değiştiği görülmektedir. Alıntıların aktarımında görüşmelerin gerçekleştirildiği bölgeleri işaret edebilmek amacıyla Tablo 4. 8’de görülen katılımcı kodları kullanılmıştır. Çorum ilçe ve köylerinde yaşayan kişilerle yapılan görüşmelerin aktarımında Ç1, Ç2, Ç3.....Ç18 Samsun’un Vezirköprü ilçesinde gerçekleştirilen görüşmelerin aktarımında V1, V2...V6 Sivas ili Altınyayla

ve Yıldızeli ilçelerinde gerçekleştirilen görüşmelerde S1, S2.... S8 şeklinde katılımcı kodları kullanılmıştır.

Katılımcı	Yaş	Eğitim	Meslek	Bölgedeki İkametgâh Süresi
Ç1	64	İlkokul	Terzi	62
Ç2	61	İlkokul	Emekli	46
Ç3	62	Ortaokul	Esnaf	50
Ç4	64	İlkokul	Evhanımı	64
Ç5	66	İlkokul	Memur	66
Ç6	68	İlkokul	Esnaf	68
Ç7	71	İlkokul	Emekli	71
Ç8	82	İlkokul	Emekli	82
Ç9	75	İlkokul	Ev Hanımı	70
Ç10	73	İlkokul	Ev Hanımı	73
Ç11	64	Ortaokul	Emekli	64
Ç12	63	İlkokul	Çiftçi	63
Ç13	77	İlkokul	Esnaf	77
Ç14	81	İlkokul	Emekli	81
Ç15	62	İlkokul	Ev Hanımı	40
Ç16	64	Ortaokul	Emekli	64
Ç17	60	İlkokul	Ev Hanımı	48
Ç18	63	Ortaokul	Memur	63
V1	61	İlkokul	Ev Hanımı	61
V2	63	İlkokul	Çiftçi	63
V3	63	İlkokul	Esnaf	63
V4	68	İlkokul	Ev Hanımı	40
V5	71	İlkokul	Emekli	71
V6	66	İlkokul	Emekli	66
S1	62	İlkokul	Ev Hanımı	52
S2	64	İlkokul	Ev Hanımı	56
S3	65	İlkokul	Çiftçi	65
S4	69	İlkokul	Çiftçi	69
S5	63	İlkokul	Çiftçi	63
S6	65	İlkokul	Ev Hanımı	65
S7	67	İlkokul	Esnaf	67
S8	69	İlkokul	Çiftçi	69

Tablo 4.8. Katılımcılara İlişkin Demografik Bilgiler

Görüşme metinlerinin içerik analizine tabii tutulması sonucu elde edilen 6 ana kategori ve 27 alt kategori açıklamalarıyla birlikte Tablo 4. 9’da sunulmuştur. Tablo 4. 9’a göre kullanılan gıda maddeleri ve kullanım alanları ana kategorisi tahıllar, baklagiller, sebzeler, yem bitkileri, yağlar, kabuklular, baharatlar, meyveler, yabancı bitkiler alt

kategorilerinden oluşmaktadır. Mutfak yapıları, mutfak yapılarının şekilleri, mutfak yapılarının konumu, kullanılan mutfak araç gereçleri, mutfak araçlarının kullanım amacı, mutfak araç gereçlerinin yapı ve şekilleri alt kategorilerimutfak yapıları ve kullanılan mutfak araç gereçleri ana kategorisini oluşturmaktadır. Gıdaları saklama yöntemleri ana kategorisinin alt kategorileri geleneksel yöntemler ve fermantatif yöntemlerdir. Gıdaları pişirme yöntemleri ana kategorisi kuru ısıda pişirme ve sulu ısıda pişirme alt kategorilerinden oluşmaktadır. Bölge mutfağı sağlık ve beslenme ana kategorisi altında farmakolojik amaçlarla kullanılan bitkisel ürünler/baharatlar ve kullanım biçimleri, farmakolojik amaçlarla kullanılan hayvansal ürünler ve kullanım biçimleri alt kategorileri yer almaktadır. Bölge mutfağı, inançlar, gelenekler ve ritüeller ana kategorisini ise mutfağın kutsalla olan ilişkisi, kurban geleneği içerisinde beslenme öğelerinin yer aldığı bayramlar törenler ve eğlenceler alt kategorileri oluşturmaktadır.

Kategoriler	Alt Kategoriler	Açıklama
Kullanılan Gıda Maddeleri ve Kullanım Alanları	Tahıllar	Orta Anadolu'nun coğrafi ve iklimsel nitelikleri ile oluşmuş flora ve faunada yetişen ve bu coğrafya insanının gündelik yaşantısında ve beslenmesinde önemli yeri olan gıda maddeleri ve kullanım alanlarıdır.
	Baklagiller	
	Sebzeler	
	Yem Bitkileri	
	Yağlar	
	Kabuklular	
	Baharatlar	
	Meyveler	
Mutfak Yapıları Ve Kullanılan Mutfak Araç Gereçleri	Yabani Bitkiler	Günümüz Anadolu mutfağında kullanılan mutfak yapıları, mekânları ve araç-gereçlerini kapsamaktadır.
	Mutfak Yapıları	
	Mutfak Yapılarının Şekilleri	
	Mutfak Yapılarının Konumu	
	Kullanılan Mutfak Araç-Gereçleri	
	Mutfak Araçlarının Kullanım Amacı	
Gıdaları Saklama Yöntemleri	Mutfak Araç-Gereçlerinin Yapıları Ve Şekilleri	Günümüz Anadolu mutfağında kullanılan gıdaları saklama yöntemlerini kapsamaktadır.
	Geleneksel Yöntemler	
	Fermantatif Yöntemler	

Tablo 4. 9. Görüşmelerle İlgili Bulgular

Gıdaları Pişirme Yöntemleri	Kuru Isıda Pişirme Yöntemi	Günümüz Anadolu mutfağında kullanılan gıdaları pişirme yöntemlerini kapsamaktadır.
	Suda Pişirme Yöntemi	
Bölge Mutfakı Sağlık Ve Beslenme	Farmakolojik Amaçlarla Kullanılan Bitkisel Ürünler Ve Kullanım Biçimleri	Günümüz Anadolu mutfakı kapsamında farmakolojik amaçlarla kullanılan bitkisel ürünler ve baharatların kullanım biçimlerini kapsamaktadır.
	Farmakolojik Amaçlarla Kullanılan Baharatlar Ve Kullanım Biçimleri	
Bölge Mutfakı, İnançlar, Gelenekler ve Ritüeller	Mutfakın Kutsalla Olan İlişkisi	Anadolu mutfakında dinin belirlediği beslenme örüntülerine kaynaklık eden oluşumları (kurban geleneği, dini ritüeller) ve gelenekler kapsamında içerisinde gastronomik öğelerinde yer aldığı bayram, hıdrallez vb uygulamaları içermektedir.
	Kurban Geleneği	
	İçerisinde Beslenme Öğelerinin Yer Aldığı Bayramlar Törenler Ve Eğlenceler	

Tablo 4. 9. (devamı)Görüşmelerle İlgili Bulgular

Görüşme metinlerinin içerik analizine tabii tutulması sonucu elde edilen bulguların ilk kategorisini bölgede kullanılan gıda maddeleri ve kullanım alanları oluşturmaktadır. Bölgede kullanılan gıda maddeleri ve kullanım alanlarına ilişkin bulgular Tablo 4. 10'da sunulmuştur.

Kullanılan Gıda Maddeleri			Kullanım Alanları		
Yöresel Adı		Bilimsel Adı	Hayvan Yemi	İnsan Yiyeceği	Kozmetik, urgancılık ,
Tahıllar	Arpa	Hordeum Vulgare	✓	✓	
	Buğday	Triticum Aestivum	✓	✓	
Baklagiller	Nohut	Cicer arietinum		✓	
	Bezelye	Pisum Sativum		✓	
	Çavdar	Secale Cereale		✓	
	Çeltik	Arboria		✓	
	Mercimek	Lens Culinaris		✓	
	Mısır (Dane)	Zea Mays		✓	

Tablo 4.10. Bölgede Kullanılan Gıda Maddeleri

	Yulaf (Dane)	Avena	✓		
	Pirinç	Oryza sativa		✓	
	Kuru Fasulye	Phaseolus vulgaris		✓	
	Mürdümük	Lathyrus sativus	✓	✓	
Yem Bitkileri	Yulaf Yeşil Ot	Avena Starilis	✓		
	Korunga Yeşil Ot	Onobrychis	✓		
	Tritikale Yeşil Ot	Triticosecale	✓		
	Yonca Yeşil Ot	Medicago sativa	✓		
	Fiğ Yeşil Ot	Vicia Sativa	✓		
	Kenevir	Cannabis	✓		✓
	Sudan Otu	Sorgum	✓		
	Macar Fiği	Vicia	✓		
	Üçgül	Trifolium incarnatum	✓		
Yağlar	Ayçiçeği	Helianthus		✓	
	Tereyağı			✓	
	Zeytinyağı	Olea europaea		✓	
	İçyağı			✓	
	Kuyrukyağı			✓	
Sebzeler	Soğan (Kuru)	Allium		✓	
	Şeker Pancarı	Beta vulgaris		✓	
	Patates	Solanum tuberosum		✓	
	Domates	Solanum lycopersicum		✓	
	Fasulye	Phaseolus vulgaris		✓	
	Hıyar	Cucumis sativus		✓	
	Kabak	Cucurbita		✓	
	Biber	Capsicum		✓	
	Ispanak	Spinacia oleracea		✓	
	Bamya	Abelmoschus esculentus		✓	
	Sarımsak	Allium sativum		✓	
	Marul	Lactuca sativa		✓	
	Patlıcan	Solanum melongena		✓	
	Haşhaş	Papaver Somniferum		✓	
Meyveler	Üzüm	Vitis cinsine		✓	
	Elma	Malus pumila		✓	
	Kiraz	Prunus avium		✓	
	Kavun	Cucumis melo		✓	
	Karpuz	Citrullus Lanatus		✓	
	İncir	ficus carica		✓	
	Hurma	phoenix dactylifera		✓	
	Zeytin	olea europaea		✓	
	Muşmula	Mespilus germanica		✓	

Tablo 4.10.(devam) Bölgede Kullanılan Gıda Maddeleri

	Kayısı	Prunus armeniaca		✓	
	Nar	punica granatum.		✓	
	Armut	Pyrus		✓	
	Erik	Prunus		✓	
Kabuklular	Ceviz	Juglans		✓	
	Badem	Prunus dulcis		✓	
	Fındık	Corylus avellana		✓	
	Fıstık	Pistacia vera		✓	

Tablo 4.10. (devam) Bölgede Kullanılan Gıda Maddeleri

Araştırma alanı içerisinde yer alan illerin başında Çorum gelmektedir. Çorum ekonomisinde tarım önemli bir yere sahiptir. Bölgede yetişen başlıca ürünler arasında yer alan buğday, arpa ve pirincin ağırlıklı olarak tarım sanayiinde kullanıldığı gözlemlenmektedir. Ç4 kodlu katılımcı konuya ilişkin şunları söylemiştir.

“Tarım Ürünleri... arpa, buğday, pirinç. Bunlar en çok sattıklarımız, kalan olursa kendimiz yiyor. Yulaf, nohut çavdar var... Buğday unda kullanılıyor. Arpa da mal olarak kullanılıyor, hayvanlara veriliyor. Yulaf da zaten hayvanların yiyeceği oluyor. Nohutu satıyoz, yimek için de kullanıyoz. Çavdar, o da mal için hayvanlar için kullanıyoruz”

Bölge hayvancılık açısından da önemli bir potansiyele sahiptir. Bu nedenle arpa, buğday, yulaf, çavdar hayvan besini olarak da kullanılmakta ve satılmaktadır. Ç9 kodlu katılımcı bölgede aynı zamanda yem fabrikalarının da yoğun olduğu ve yem bitkilerine ayrılan arazilerin de geniş olduğunu söyleyerek şunları eklemiştir

“En çok arpa, buğday, ayçiçeği, yimeklik, yağlık oluyor... nohut, çeltik, mercimek, şekerpancarı ekiliyor. Yulaflı, arpayı, buğdayı hayvanlara veriyoz. bir de yimlik bitkileri var... fiğ, tritikale, korunga ekiyoz. Burada çok fabrika var, yem fabrikaları”

Aşağıdaki alıntıdan Çorum mutfağında ağırlıklı olarak ayçiçek yağının kullanılmakta olduğu anlaşılmaktadır. Bununla birlikte zeytinyağı, sebze yemeklerinde kullanılırken hayvansal yağ olarak kuyruk yağı, iç yağı ve tereyağı tercih edilmektedir.

“Yağlardan ayçiçek yağı kullanıyok daha çok, zeytinyağı da kullanıyok ama daha çok ayçiçek. Kuyruk yağı da kullanıyok biz, düğünlerde helvayı mutlaka kuyruk yağından yapıyok. İyi düğün helvası kuyruk yağandan yapılır. Çok güzel olur. Düğün yapacak olan adam kuyruğu alır, sızdırır, hazırlığını yapar.” (Ç16)

Bölge mutfağında tahıla dayalı beslenmenin temel beslenme biçimini oluşturduğu, sebze yemeklerinin ise bahar aylarında yabancı otların ortaya çıkmasıyla birlikte tercih edilmeye başlanıldığı söylenilebilir. Bölgede yabancı otlar daha çok pirinç ile yemeği yapılarak tüketilmektedir. Ç12 ve Ç4 kodlu katılımcılar bölge mutfağında baklagillerin ve sebzelerin ne sıklıkla ve nasıl tüketildiğine ilişkin şu bilgileri vermişlerdir.

“zebze mi diyon gulum, yok. Zebze biz kışın pişirmiyoz çok. Hamurişi yapıyok daha çok. Çorbaları nohutunan, çavdarınan, öveykinen, mercimekinen pişiriyok. Buğdayı, nohutu tavada kavuruyok gavurga yapıyok. Çerez gibi yinir burlarda... etinen yarmayı karıştırıyok keşkek yapıyok.”

“zebzelerden en çok fasulye pişiriyok, uyutmasını yapıyok. Höplemesini yapıyok, yumurtayınan, yimeğini yapıyok, domatezi kurutuyok, onun yimeğini yapıyok. Patlıcanın turşusunu kuruyok, közlemesini yapıyok. Ispanağı yanıcın içine koyuyok. Yimeğini yapmıyoz pek. Lahanaı da pirinçle pilavını yapıyok. Lahana çırpması dirler burada”.

Aşağıdaki alıntılardan ise bölgede yetişen ve tarımı yapılan meyvelerden sirke, pekmez, hoşaf yapmak yoluyla ve ekşi tadını vermesi için de et yemeklerinin içerisine konularak faydalandığı anlaşılmaktadır.

“Üzüümün, elmanın sirkesini yaparık. Bazı et yimeklerinin içine ekşi olsun deye korlar. Ben güçükkene ninem yapardı ayvalı, pekmezli et yemeği, erikli de yaparlar. Etli erik yimeği dirler. Onun içine de pekmez korlar. Şimdilerde pek yinmiyor. Özel günlerde neyim anca...” (Ç6)

“Üzümden en çok pekmez yapılır. Onun dışında erikten, ayvadan marmelat yaparık, şurubunu yaparık, hoşafını yaparık... Sıcaklarda içelim deye yaparık.” (Ç18)

Samsun ilinin Vezirköprü ilçesi de araştırma alanı içerisinde yer almaktadır. Vezirköprü ekonomisi de Çorum gibi tarıma dayalı bir yapıya sahiptir. Şekerpancarı, kendir, ayçiçeği ve tütün tarımı yaygın olarak yapılan ürünler arasında yer almaktadır. Bölgede aynı zamanda hayvancılık ve ormancılık da yapılmaktadır. Aşağıdaki alıntılarda da işaret edildiği üzere bölge halkı bölgede yetişen ürünlerin bir kısmını kendileri tüketirken bir kısmını ise satmaktadırlar.

“Arpa... Hayvan yemi olarak kullanıyok. Bizim o kadar çok olmadığı için kendi yiyeceğimiz kadar ekiyok... satış amaçlı sade çetik yapılır bizde, pirinç yani, pancar var, mısıru gine kendimiz yiyecek kadar yetiştiririk. Satış için sade pirinç ve pancar var.” (V4)

Ayçiçeği, mısır, tütün, fasulye, nohut, pancar, tütün işte bunlar yapılıyor... bunları... buğdayı satıyok, yiyok, içiyok.. işte kalanını un yapıyok, ayçiçeğini para yapıyok, fasulye nohudu yiyok kendi buğday, ayçiçeğe, mısır, nohut, fasulye ... yimeklerde kullanıyok... fazlaysa satıyok yoksa satamıyok kendimiz yiyok (V5).

Buğday unda kullanılır, pancar, ayçiçeği, ayçiçeği yağ için şeker pancarı şeker de kullanılır. kendimiz yapıyoruz bazılarını da pancarı yetiştirip dışarı veriyoruz. Ayçiçeğini de dışarı veriyoruz, sonra bize yağ olarak geliyor (V2).

Son yıllarda ilçenin bazı bölgelerinde sulu tarıma geçilerek alternatif ürünler de üretilmeye başlanılmıştır. Bu ürünlerden biri sarımsaktır. V6 kodlu katılımcı sarımsak üretimine geçişini şu şekilde ifade etmiştir.

“Devlet destek veriyor diye geçtik... amme diğer ürünlere göre satışı daha fazla oldu... seneye daha çok ekeceğiz...”

Altınyayla ve Yıldızeli ilçelerinde de Anadolu’nun diğer bölgelerinde olduğu gibi geçim kaynaklarını hayvancılık ve tarım oluşturmaktadır. Bölgede büyükbaş hayvancılıkla birlikte küçükbaş hayvancılık da yapılmaktadır. Fakat bölgede hayvansal ürünlerin işlenmesine ve değerlendirilmesine ilişkin yeterli ticari ve sanayi altyapının (fabrika, tesis) olmaması hayvancılıktan elde edilen gelir düzeyini düşürmektedir. İlçelerde tarım ürünü olarak ise arpa, buğday, yulaf ve şekerpancarı yetiştirilmektedir. S4 ve S8 kodlu katılımcılar bölgede yetiştirilen tarım ürünleri ve değerlendirme biçimlerine ilişkin şunları söylemişlerdir.

“Arpa ekiyok, buğday ekiyok, şekerpancarı... arpadan buğdaydan kendi yidiğimizden artakalanları satıyok. Şekerpancarının hepsini satıyok”

“Neler mi yetiştiriyok? Bu topraklarda iş yok ki çoğ..arpaydı, buğdayıdı, onları ekiyok... satamadığımızı da yiyok, şekerpancarı satılır, o hiç kalmaz elimizde”

Bulguların ikinci ana kategorisini mutfak yapıları ve kullanılan mutfak araç-gereçleri oluşturmaktadır. Mutfak yapıları ve kullanılan mutfak araç-gereçleri ana kategorisi

altında ise mutfak yapıları, mutfak yapılarının şekilleri ve konumu alt kategorileri yer almaktadır. Mutfak yapılarına ilişkin bulgular tablo 4.11’de sunulmuştur.

Mutfak Yapılarının Yöresel Adı	Şekli	Kullanım Amacı	Konumu
Tandır	Toprağa açılan yaklaşık olarak 1 metre derinliğinde, ortalama 50 cm çapında tuğla ve taşlarla örülü çukur	Yoha gibi ekmek çeşitleri, çörek gibi hamur işleri ve et çeşitlerini pişirmede kullanılmaktadır	Haymalıkta ve evlerin avlularında, bahçelerinde yer almaktadır.
Ocak	Yerden yüksekliği az, önü açık, tabanı yuvarlak tandır tipinde yapılardır.	Küle gömülerek pişirilen et yemeklerinde kullanılmaktadır.	Haymalıkta, evlerin içerisinde ya da bahçenin herhangi bir yerinde konumlandırılmıştır.
Taş Fırın	Yerden yüksek, yaklaşık 2m boyutunda, dikdörtgen, yüksek bir bacası ve çatısı olan yapılardır.	Hamur işleri, ekmek, çörek, çömlükte pişirilen bazı yemekler için kullanılmaktadır.	Evlerin bahçelerinde ya da avlularında yer almaktadır.
Toprakten Yapılan Fırın	Toprak ve saman karıştırılarak yapılan, bacasız ve yuvarlak kubbe şeklinde tavanı olan yapıdır.	Hamur işleri için kullanılır, çömlükte pişirilen yemekler ve keşkek için kullanılmaktadır.	Mahallelerde halkın kullanımına açık alanlarda yer almaktadır.
Küre	Yuvarlak ocak	Pekmez kaynatmak için kullanılır, salça yapmak, uyutma yapmak için kullanılmaktadır	Evlerin bahçelerinde yer almaktadır

Tablo 4.11. Bölgede Kullanılan Mutfak Yapıları

Kuzine Soba	İçerisinde fırın ve kova bulunan, yemek pişirilebileceği gibi ısınma amaçlı da kullanılabilen, kapaklı, yerden yüksekliği 60 cm genişliği ise 80 cm civarında olan soba çeşididir.	Fırın ve ocak işlevine sahip olduğu için tencere yemekleri ile hamur işleri yapmak amacı ile kullanılmaktadır.	Evlerin mutfaklarında ya da oturma odalarında yer almaktadır.
Haymalık	Çalı çırpıdan yapılan içerisinde tandır bulunan kuruluk benzeri yapıdır.	Ekmek pişirmek için kullanılır, pişirilen ekmekler burada saklanır.	Evin bahçesinde yer almaktadır.
Hergil/Serpin	Kare, dikdörtgen, küçük oda şeklindeki tahıl ambarıdır.	Un ve tahılı depolamak meyveleri ise sererek kurutmak ve saklamak için kullanılır.	Evin bahçesinde ve avluda yer almaktadır.
Girellik	İçerisinde tandır da yer alan küçük ve serin bir odadan oluşmaktadır.	Çömleklere doldurulan pekmez, basılan peynir, yapılan turşular, bulgur ve ekmeklerin saklandığı odadır.	Evin dışarısında yer almaktadır.
Muhacir Sacı	Yüksekliği 0.50 mm ile 8 mm arasında değişen ince, metal levhadır.	Ekmek yapımında, yufka yapımında kullanılmaktadır	Evlerin bahçelerinde yer almaktadır.
Tandırılık	İçerisinde tandırın ve yufkaların açıldığı mutfak ekipmanlarının (sofra, oklava, hamur teknesi) yer aldığı bölmedir.	Yuha, lavaş, has, gilik vb gibi ekmek çeşitlerinin yapıldığı odadır.	Evlerin içerisinde ya da bahçelerde yer almaktadır.

Tablo 4.11.(devam) Bölgede Kullanılan Mutfak Yapıları

Çorum’da köy evlerinin büyük bir çoğunluğunun avlularında ve bahçelerinde tandır ya da küre bulunmaktadır. Tandır sadece özel günlerde değil haftada bir ya da iki yoha adı verilen ekmeklerin pişirilmesinde ve hamur işlerinde kullanılırken küre bağbozumlarında pekmez kaynatmak için kullanılmaktadır. Tandır kullanımının sıklığına ilişkin Ç14 ve Ç16 kodlu katılımcılar şu bilgileri vermişlerdir.

“Var, tandır var. İki haftada bir kullanırık. Düğünlerde derneklerde, bayramlarda değil bir tek biz ekmeği hala tandırda yapıyok... öyle somun ekmeklerden yiyemiyok, alışmışız buna. Yemek de yapıyok tandırda. O yüzden sürekli kullanıyok.”

“Bizim buralarda o tandırda pişen ekmeğe tandır ekmeği denir, lavaş gibim neyin olur. Çok güzeldir. Bunu 15 günde 20 günde bir pişiririz, kullanırız.”

Ç18 ve Ç13 kodlu katılımcılar ise tandır ve kürenin kullanım amaçlarına ilişkin şu şekilde bilgi vermişlerdir.

“Var, kuyu var, tandır var... ekmek yapılıyor..onun için kullanılıyor daha çok... yufka ekmek yapılır, onlar hala var şu an... çörek yapılır, tandır üzerinde de yapılıyor, sobada da yapılıyor.”

“Küre var bizde...tandır var tandır ayrı.... Onda ekmek yapıyoruz tandırda pekmezi falan kaynatamazsın. Küreyi hala kullanıyoruz, her sene kullanıyoruz salça yapmak için, pekmez yapmak için,, efendime söyleyeyim bu fasulye falan şey yapıyorlar... uyutma falan yapıyorlar... onlar için kullanıyoruz, evet...”

Evlerinin avlularında ya da bahçelerinde tandır olmayanların çoğunluğunda taş fırınlar yer almaktadır. Bununla birlikte bazı evlerin bahçelerinde hem tandır hem de taş fırın yer almaktadır, taş fırınlar genel olarak tandıra yakın bir şekilde konumlandırılmıştır. Keşkek, çömlekte yapılan et yemekleri ve hamur işleri taş fırında pişirilmektedir. Toprak fırınlar isemahallelerde ortak, halkın kullanımına açık alanlarda yer almaktadır. Bu fırınlar çoğunlukla özel günlerde kullanılmaktadır. Ç3 kodlu katılımcı fırın kullanımına ilişkin şunları söylemiştir.

“Hem bahçelerimizde var fırın, hem mahallelerde, her 5-10 ev arasında toprak fırın var. Keşkek çömlleklerini gönderiyoz toprak fırınlara.. bayramlarda daha çok kullanıyoz...bahçelerinde taş fırın olmayanlar kullanır toprak fırını....taş fırınlarda da bazı hamur işi pişer bazı et yemekleri pişer... et yemeklerinin kimi 5-6 saat pişmek ister, onlar için daha çok kullanırız”

Ocaklar ise genelde girellikte tandırların yanında yer almaktadır. Küle gömülen yemekler için kullanılmakla birlikte aynı zamanda sac konularak ekmek çeşitlerinin yapımında ve hamur işlerinde kullanılmaktadır. Tandır olmayan bazı evlerde ise kuzine sobalar kullanılmaktadır. Ocak ve kuzine soba kullanımına ilişkin Ç4 kodlu katılımcı aşağıdaki şekilde bilgi vermiştir.

“Daha çabuk pişen yemekleri ocak da yapıyok. Bizde tandır yok zaten. Hamur işlerini de kuzine sobada pişiriyok. Aynı tat olmuyor ama her zaman da toprak fırını kullanamıyok”

Haymalık, içerisinde tandır ve tandır tipi ocakların bulunduğu ve genel olarak evlerin bahçelerinde, avlularında yer alan kurulum tarzı yapıdır. Bununla birlikte günümüzde daha çok köylerde içerisinde tandırın da yer aldığı ve aynı zamanda kiler olarak da kullanılan ‘girellik’ adı verilen yapılar kullanılmaktadır. Ç13 kodlu katılımcı bölgede ambar ya da depo olarak kullanılmış olan ve halen kullanılmakta olan mutfak yapılarına ilişkin şu bilgileri vermiştir.

“Tandır var girellikte kullanıyok.. girellik mi? Evlerin bahçelerinde olur, var bak na orada... pekmez koyuk, turşuları koyuk, kuzine sobayı da oraya koyuk... şınavatlar, banmalar hep orada durur, evvelinen.. haymalık ayrı olur idi, sergen ayrı olur idi.. sergenler evin damında olur idi üzümü neyim sererdik bezlere öylece saklarıdık... şimdi hepsini bir yere koyuyok...”

Vezirköprü’de ise bahçesinde tandır, taş fırın ya da toprak fırın olan ev sayısı çok az olmakla birlikte olan evler ise bu mutfak yapılarını çok sık kullanmamaktalar. Bölge genelinde ekmek yapımında ve hamur çeşitlerinin yapımında daha çok ocak ve muhacir sacının kullanıldığı söylenilebilir. V6, V5 ve V2 kodlu katılımcılar konuya ilişkin şunları söylemişlerdir.

“Ocak var... iki günde bir kullanıyoz. Mayayı yapıyoz, ekmek yapıyoz. Kendi ekmeğimizi kendimiz yapıyok. Ocak var...”

“Önceden varıdı, kulandıydık, şimidi yoğ. Maya ediyorduk ekmek... fırında, taş fırında, toprak fırında, şimdi muhacir sacında, ocakta, iki sacı üstüste koyuyok ekmek ediyog.”

“Bizde sac ve ocak kullanırık daha çok.. Odun fırını yok, taş fırın yok... içiyağlı pişiririz, mayalı ekmeğe pişiririz. Ondan sonra köy böreği, mısır ekmeğimiz vardır, çörek... yazma ekmeği... biz hiç ekmek almayız.. hepçene bunlar yapılır, haftada bir iki yaparız..öyle özel günlerde değil sadece... ocak var, taş ocak o evin köşesinde durur.”

Bununla birlikte bölge genelinde hemen her ev ekmeğini kendisi yapmakta, tandır ve muhacir sacını ise haftanın en az iki üç günü kullanmaktadırlar. Vezirköprüde bazen evlere bitişik olarak inşa edilen bazen de bahçelerinde yer alan buğdayın saklandığı ve aynı zamanda ambar olarak kullanılan kiler ve hergil olarak adlandırılan yapılar da halen kullanılmaktadır. Kiler ve hergilin kullanım amaçlarını ve şekillerini V3 ve V5 kodlu katılımcılar şu şekilde açıklamışlardır.

“Kilerimiz var, evimizin bir köşesinde o da evin arka odasında... hergilimiz de dışarıda eve bitişik, bahçede durur.”

“Hergil var, kiler var... evin arka tarafında aynı çatının altında ama evin bir bölümünde arka tarafında ambar ve kilerimiz var, buğdayları sakladığımız yerde hergil... bazı evlerde kat kat olur... bazı evlerde de evin yarısı ev yarısı ambar olarak da kullanılır. Hergil bahçelerde de olur, kimi insanların evinin yarısında kiminin bahçesinde olur.”

Altınyayla ve Yıldızeli ilçelerinde de ekmek yapımında eskisi kadar yoğun olmamakla birlikte hala tandır kullanılmaktadır. Bazı hamur işi çeşitlerinde ise sac ve odun fırını kullanılmaktadır. S8, S2 ve S5 kodlu katılımcılar sac ve tandır kullanımına ilişkin şu bilgileri vermişlerdir.

“Ben bu köye gelin geldiğimde her şeyi pişirmeg için tandır kullanırdık. Hiç tandırda pişen ile ocakta pişen bir olur? Şimdik biz yiyemiyok fırın ekmeği deye yakıyok tandırı, 15 günde bir yohamızı yapıyok tandırda, amma evelinen her bir şeyi tandırda yapardık, şimdi ocaklarda fırınlarda yapıyok.”

“Yuha yapıyok, gilik yapıyok, onun için yakıyok tandırı... sacda da pişiriyok ama sacda daha çok hamurışı neyim, çökelekli yapıyok, velibah yapıyok, bukmeç yapıyok....”

“Evvelinen yaparidik bideler... tandırda yakaridik, odun fırınına da ataridik... kışlık yaparidik onları... iplere asaridik... guruturduk.. yiyeceğimiz zaman ıslaridik.. şimdilerde fırınlardan alıyoruz.. bazı tandırı yakıyoz...sık değil eskisi gibi”

Mutfak yapıları ve kullanılan mutfak araç-gereçleri ana kategorisi altında yer alan mutfak araç gereçleri, mutfak araçlarının kullanım amacı ve mutfak araç gereçlerinin yapı ve şekillerine ilişkin bulgular Tablo 4. 12 ve 4. 13’de sunulmuştur.

Araç Gerecin Adı	Kullanım Amacı								Yapısı					
	Piştirme	Taşıma	Depolama	Ezme	Karıştırma	Süzme	Dövme	Hazırlık	Taş	Toprak	Deri	Bakır	Ahşap,	Bez, ot
Çömçe					✓						✓	✓		
Dibek							✓	✓	✓				✓	
Ekmek Tahtası								✓					✓	

Tablo 4.12. Bölgede Kullanılan Mutfak Araç Gereçleri ve Kullanım Amaçları

Ekmek Teknesi								✓					✓	
Evirgeç	✓											✓		
Gacak	✓											✓		
Guşene	✓											✓		
Halbur						✓					✓			
Şilene				✓					✓					
Şinavat				✓					✓					
Helke		✓										✓		
Hereni	✓	✓										✓		
Kuzu Kazanı	✓											✓		
Küpelı Kazan	✓											✓		
Külek		✓	✓										✓	
Banma	✓											✓		
Oklağaç								✓					✓	
Pileke	✓								✓					
Pislaç								✓					✓	
Yaslağaç	✓												✓	
Soku							✓		✓					
Solgu							✓		✓				✓	
Dağarcık			✓						✓		✓		✓	
Zennüç							✓						✓	
Çay kazanı			✓									✓		
Lenger								✓				✓		
Gödel								✓					✓	
Rapata	✓													✓
Tokaç	✓												✓	
Keskiç	✓												✓	
Pıt Tahtası	✓												✓	

Tablo 4.12.(devam) Bölgede Kullanılan Mutfak Araç Gereçleri ve Kullanım Amaçları

Araç –Gerecin Adı	Araç-Gereçlerin Tanımları ve Açıklamaları
Çömçü	Bir çeşit maşrapa, kaynamakta olan pekmezi karıştırmak için kullanılan, uzun saplı delikli büyük tahta kepçedir.
Dibek	Taştan ya da tahtadan yapılan havan.
Ekmek Tahtası	Üzerinde oklavayla ekmek yufkasının açıldığı tahtadan, sini şeklinde, yuvarlak yükseklik.
Ekmek Teknesi	İçerisinde ekmek hamurunun hazırlandığı, ahşaptan, çoğunlukla dikdörtgen şeklinde kap.
Evirgeç	Saçta pişirilen yufkaları alt üst etmek için kullanılan spatula şeklindeki tahta araç.
Gacak	Kazan, tencere gibi büyük kaplar.
Guşene	Kulplu kazan
Halbur	Deriden yapılan, kasnak şeklinde, iri delikleri olan elek
Şilene	Taştan yapılan tekne şeklinde üzüm çiğneme oluğu
Şinavat	Kalın tahtadan yapılan üzüm çiğneme oluğu.
Helke	Bakırdan yapılmış, silindir şeklinde üzerinde kulpu olan bir çeşit kova, bakraç.
Hereni	Yoğurdun, hoşafın yapımında pişirme aşamasında kullanılan, saklama kabı olarak da kullanılan bakır mutfak aracı.
Kuzu Kazanı	Büyük bakır kazan.
Küpeli Kazan	Büyük kulplu bakır kazan
Külek	İçerisine bal, yağ, pekmez konulan silindir şeklinde tahtadan yapılan kap
Banma	İçerisinde pekmez kaynatılan büyük yayvan kazan, pekmez kazanı da denilir.
Oklağaç	Oklava
Pileke	İçerisinde hamur, ekmek pişirilen, yayvan taş kap.
Pislaç	Evirgeçten daha büyük, sacın üzerinde pişirilen yufkayı çevirmek için kullanılan tahtadan yapılmış sürgüdür
Soku	Buğdayın dövülmesinde kullanılan içi oyuk taş, dibektir.
Solgu	Dibekte buğday dövmek için kullanılan tokmak şeklindeki alettir.
Yaslağaç	Yufka açmakta kullanılan yuvarlak yer tahtasıdır.
Dağarcık	Deriden yapılma ekmeğin bayatlamasını önleyen kaptır.
Zennüç	Sırlı yağ küpüdür
Çay kazanı	Üzüm suyunun oluktan akıtıldığı kazandır.
Lenger	Bakır, geniş tabaktır.
Gödel	Büyük, ağaçtan yapılma kepçedir.
Rapata	Ekmek şekli verilen hamuru tandıra yapıştırmada kullanılan içi ot ve bez parçaları dolu yastık şeklinde araçtır.
Tokaç	Yassı, ağaçtan yapılmış kürek şeklinde tokmaktır.
Keskiç	Sacdaki ekmeği çevirmek için kullanılan tahta, yassı araçtır
Pıt Tahtası	Ekmek tahtasıdır.

Tablo 4.13. Bölgede Kullanılan Mutfak Araç Gereçlerinin Tanımları

Aşağıdaki alıntılardan Çorum’da çömleklerin keşkek yapımında, güveç yapımında, çökeleğin basımında, küplerin ise pekmezin saklanması, turşu basımında halen kullanıldığı gözlemlenmektedir. Bakır kazan çeşitleri ise daha çok düğünlerde, sünnetlerde, kalabalıklara yemek yaparken, özel yemeklerin pişirilmesinde kullanılmakta ve gündelik olarak kullanılmamaktadır.

“Güveç kazanı var, çökelek basıyorlar, çömlekler var... sütlaç yapmak için topraktan yapılan kaseler var... bunların hepsi pişmiş topraktan yapılıyor... kullanılıyor hala... çökelek basmak için çömlekler var..bazı evlerde var... her evde değil de eski çömlekler gibi değil şimdi... dağarcık kullanılıyordu, şimdi yok... kolluktan şeyler vardı eskiden deriden yapılıyordu ekmeği yumuşak tutardı deriden olurdu hiç kurutmazdı ekmeği... yumuşak tutar deniliyor” (Ç8)

“Keşkeği de banmalarda yaparık, büyük kazanlar... gödellerle de döverik, karıştırırık” (Ç11)

“Bakır kazanlarda eskiden yemek pişiriyoduğ. Şimdi alimunyum kazanlar çıktı. Şimdi çelik kazanlar çıktı.. bazılarını kullanıyok hala, banmalık dirler pekmez kaynatmak için, onu kullanıyok..Düğünlerde çoğunun... büyük kazanları, kuzu kazanı büyük olur, guşene dirler onun kulpları olur..eskiden pileke ekmeği dirdik yayvan kapta pişirilirdi, ocakta pişirir idik, pilekede pişiriridik, yok şimdileyin. Lengerleri kullanıyok ama, bakır tabakları..düğünlerde İskilip dolması yapılınc lengerlerde veriyok hala...” (Ç14).

“zennüç varıdı.. ramazanlarda keşkek yapılırdı çömleğenen..iki türlü o bir güveç çömleği vardı bir keşkek çömleği vardı... güveç çömleğinin ağzı düz olur keşkek çömleğinin ağzı büzgülü olur. Bunlar pişirmede kullanılır. Onların az büyükleri olurdu onları şeyde de yemek pişirmede de kullanırdık. Saklamaya da mesela pekmez saklanıyordu küpte... pekmez, sirke, turşu bunlar hep küpte saklanılır bazıları turşu küpleri vardır mesela bunlar küçük, büyükler turşu küpleridir. Küçüklerle pekmez korsun küleklere yağ korsun ahşaptan. O tahtaydı... sadece yağ değil, kuruyu da onun içine korsun, sırlı küpler vardı, onlar mesela turşu için kullanılırdı” (Ç16).

Çorum’da geleneksel mutfak araçlarının çoğunlukla bağ bozumu, kışlık ekmek ve etlik yapımı gibi kış hazırlıkları kapsamında ve düğünler, mevlütler gibi özel günlerde kullanıldığı gözlemlenmektedir. Bölgede bağ bozumunda, kışın tüketmek içinpekmez, şıra yapımında şınavat, şilene, çay kazanı, küre gibi geleneksel aletler kullanılmaktadır.

Ç.12 kodlu katılımcının bağ bozumunda yaptıkları pekmezin yapımına ve kullandıkları geleneksel mutfak aletlerine ilişkin verdiği bilgiler şu şekildedir.

“Şınavat diriz biz burda pekmez oluğu, ağaçtan yarıp yaparlar... onu ıslarız, sonra üzümle koruz onun içine çiğnerük..Önce şırası akar oluktan onu helkelere doldururuk cibresi kalır geride onu da ezeruk ondan da ekşi pekmez suyu olur... Şıraya katık koruz yumurtayınan yogurdunan dinlendiririk öylece... üstüne çıkanları koyarık gazanlara banmalara, kürenin üstüne... tandırdan yapıyok biz küreyi burda sacayağı koyuyok üzerine orada gaynatırık..içine ak toprak derler, onu da koyarık. Tepelerden toplarlar onu... indiririz dibe çökünce o toprak, yıkarık, sonra çember kor süzerik... çömleklere koruk...”

Ç11 kodlu katılımcı ise yaslaağaç, oklaağaç gibi geleneksel aletleri sadece kış hazırlıkları için ekmek yapımında değil gündelik hayatlarında da hamur işlerinin ve farklı çeşitte ekmeklerin yapımında kullandıklarına, dibek kullanımının ise bölgede çok yaygın olmadığına dikkat çekmiştir.

“Ekmek tekneleri fırınlarda olur, ekmek tahtası neyim... biz burda yaslağaçda açıyoz yufkayı, oklagaçla açıyoz. Evirgeçle de çeviriyoz. Kış ekmeği için değil hep hamur işlerinde kullanıyoz. Eskiden dibeklerde dövdürürdük buğdayı, eledikten sonra ıslaydık, haşlayanlarda var idi kurudurduk sonra amma gene elerdik, savururduk, dibekde dövdürürdük... evvelinen buğdayı kışlık biz yaparidik..şimdilerde bir düğünlerde keşkek döverler taş dibeklerde, başkada yapılmıyor, yapan köyler var gene de Alaca’da yaparlar, Osmancık’da yaparlar.”

Vezirköprü genelinde ise önceden turşu kurmak, pekmezin saklanması gibi amaçlarla kullanılan çömleklerin günümüzde saklama amaçlı değil daha çok pişirme amaçlı kullanıldığı söylenilebilir. Çömlek kullanımına ilişkin V5, V2 ve V1 kodlu katılımcılar şu bilgileri vermiştir.

“Önceden vardı. Böyle turşu çömleklerimiz, pekmez çömleklerimiz... şimdi hiç onlardan kalmadı.. Turşuları kuruyorduk, pekmezleri onlara koyuyorduk. Topraktan olan vardı, taştan vardı... Depolama amaçlı kullanıyorduk.”

“Çömlek var işte eskiden pekmez koyuyorduk işte bazılarına fasulye nohut koyuyorduk. Depolamak için kullanıyoduk, şimdi daha çok pişiriyoz. Çömlekler var bazılarında güveç yapıyok...”

“Bakır kazanlarda eskiden yemek pişiriyoduğ. Şimdi alimunyum kazanlar çıktı. Şimdi çelik kazanlar çıktı... Yeni cam kazanlar çıktı. Çömlek kullanırdık, yemek pişirmek için, hala çömleklerde pişiriyok bazı yimekleri... Bir de büyük çömleklere turşu kuruyorduk.. ırbık vardı bakırdan su taşıyoduk”

Halen bölgede çömllekleri depolama amaçlı kullananlar, plastik kaplara göre çömlleklerin daha sağlıklı olduğunu düşünenler bulunmaktadır. V2, V4, V1 kodlu katılımcılar konuya ilişkin şunları söylemişlerdir.

“Genel yemek yapımında kullanılır, genelde dışarıdan temin edilir. Pişirmede, saklanmada, depolamada kullanılıyor..artı kışlık saklamada... mesela pekmezin orada saklanmasında en ideal kilden ve balçıktan yapılan bu malzemeler içerisinde kullanılırsa daha iyi oluyor.”

“Biz kullanmıyoz kızım öyle plastik idi bakır idi... çömlleğe koyarız pekmezi, turşuyu da çömlleğe kurarız. Sağlıksız deyolar öbürlerine... ya da çömllek bulamaz isen cama korsun”

“Kilden olan malzemeleri serin yerde saklarız. Genelde serin yerlerde, alt zeminlerde bodrum denilen yerlerde saklıyorduk... hala kullanıyoz, niye kullanmıyalım.. günlük olanlar var aylık yıllık olanlar var..turşu bir ay içerisinde vurulur ve kullanılır pekmez seneliktir.”

V4 kodlu katılımcı ise Vezirköprüde halen kullanılmakta olan geleneksel mutfak aletlerine, kullanım amaçlarına ilişkin şu bilgileri vermiştir.

“Keşkek karıştırmak için tahta kaşık kullanırız. Dibek var... Keşkeğini biz kendimiz yapıyorduk dibekde sapıyla düve düve dibekde ağaç dibekde özellikle... Düğe düğe yapıyorduk akşama da pişiriyorduk... Ekmek tahtasına biz pıt tahtası diriz. Bazlama yaparız... Tahtadan ekmek teknelerimiz var... Oyma uzunsu olur dikdörtgen kare değil. Hamur mayalayıp, onun içinde bırakırız. Hamur o ağaç teknenin içinde mayalanır. Ekmek çevirdiğimiz aletin adı keskiç..Bakır kaplar kullanırdık. Stil dediğimiz bakraç var... Tarlalara yoğurt götürürük... Sapından tutup tarlaya yoğurt götürürüdük... Bakır tencere kullanırık. Kazan keşkek pişirilen kazan küpeli kazan... Düğünlerde keşkek pişirilir... Mayalı ekmeğinde yaşlı ağaç kullanırık çevirmek için...”

Altınyayla ve Yıldızeli ilçelerinde de Anadolu’nun diğer bölgelerinde olduğu gibi çeşitli boyutlarda bakırkazanlar, dibek, ekmek teknesi, sofras, oklava gibi mutfak aletleri kullanılmaktadır. Bununla birlikte diğer bölgelerden farklı olarak Altınyayla ve Yıldızeli ilçelerinde ekmek yapımında hamuru tandıra yapıştırmak için rapata kullanılırken buğday dövme için ise Çorum’da solgu olarak adlandırılan Altınyayla’da ise tokaç olarak isimlendirilen alet kullanılmaktadır. S2 ve S4 kodlu katılımcılar kullandıkları mutfak aletlerine ilişkin şunları söylemişlerdir.

“Keşkek pişirmek için, büyük kazanlar kullanırız, düğünlerde nişanlarda... ekmeği sac da yaparık, mayası gelene kadar hamuru ekmek tenesinde yuğurup bekletirig... ne bileyim işte yofka açmak için oklaağaç kullanırık... ekmek hamurundan yumaklar aldıkça rapatayla tandır duvarına yapıştırırık.”

“Dibek kullanıyok hala... düğünlerde keşkeğin buğdayını dövüyok dibekte... tokaçları döverik... keşkeği büyük kazanlarda pişiririk, yaslaağaç kullanırık... yufkayı onun üstünde açarık.. oklaağaçla açarık..bunlardır aklımda...”

Bölge mutfağı sağlık ve beslenme ana kategorisi altında yer alan tıbbi amaçlarla kullanılan bitkisel ürünler/baharatlar, kullanım biçimleri ve elde etme yöntemlerine ilişki bulgular tablo 4.14’de sunulmuştur

Yöresel Adı	Kullanım Amacı		Elde Etme Yöntemi	
	Lezzet Amaçlı	Tıbbi Amaçlı	Satın Alma	Doğal Ortamından Toplanan
Yarpuz		✓		✓
Maydanoz	✓	✓	✓	✓
Efelik Bitkisi	✓	✓		✓
Civan Perçemi		✓	✓	✓
Salep Bitkisi	✓	✓		✓
Kuzu göbeği mantarı	✓	✓	✓	✓
Ölmez Otu		✓		✓
Altın Çilek		✓		✓
Yılan Otu		✓		✓
Ebe gümeçi (Kömeç)	✓	✓	✓	✓
Sığır Dili		✓		✓
Çöven Otu	✓	✓		✓
Ebe Gümeçi (kömeç)	✓	✓	✓	✓
Gavur Pancarı	✓	✓	✓	✓
Gebre otu (kapari)	✓	✓	✓	✓
Kazayağı	✓	✓	✓	✓
Kızamık	✓	✓	✓	✓
Kuşkuş		✓		✓
Kirmencil	✓	✓		✓
Menevcer (Kuşkonmaz)	✓	✓	✓	✓
Sirken	✓	✓		✓
Tekercen (Teke Sakalı)		✓		✓
Toklubaş (Madımak)	✓	✓	✓	✓
Yemlik Otu	✓	✓		✓
Yavşan Otu		✓		✓
Kuş Madımağı		✓		✓
Kiğniç	✓	✓		✓
Sığır kuyruğu		✓	✓	✓
Meceref	✓	✓	✓	✓

Tablo 4.14. Bölgede Kullanılan Yabani Bitkiler Ve Kullanım Amaçları Bölgede Kullanılan Yabani Bitkiler Ve Kullanım Amaçları

Ovanlık		✓		✓
Sürü otu		✓		✓
Arapsaçı	✓	✓	✓	✓
Kiğniç	✓	✓	✓	✓
Kırçan	✓	✓	✓	✓
Labada	✓	✓	✓	✓
Zıbıdı	✓	✓	✓	✓
Kuş Pancarı	✓	✓		✓
Yer Pancarı	✓	✓	✓	✓

Tablo 4.14.(devam) Bölgede Kullanılan Yabani Bitkiler Ve Kullanım Amaçları
Bölgede Kullanılan Yabani Bitkiler Ve Kullanım Amaçları

Tablo 4.14’de yer alan bilgilere göre Çorum’da katılımcılar tarafından yabani otların lezzet amacından çok farmakolojik amaçlarla kullanıldığı ve doğal ortamından toplanılarak tüketildiği gözlemlenmektedir.

“Yabani ot... olma mı? sirken otu var... evveli biz yaraya korduk, çabuk geçsin deye, dişi ağrıyanların dişinin üstüne korduk, ağrıyı dindirsin deye... şimdilerde gine bitiyor buralarda ama topluyok daha çok ıspanak gibi yiriz yimeğini yapıp... evveli daha çok yirdik otlar ilaç niyetine şimdi doktora gidiyok (Ç1) .

Yukarıdaki alıntıdan anlaşılacağı üzere bölgede yabani otlar eski yıllara oranla daha az farmakolojik amaçlarla kullanılmakta, rahatsızlıkların tedavisinde ise daha çok geleneksel tıp yöntemlerine başvurulmaktadır.

“Gâvur pancarı var ama... Onu hala daha sedef hastalığına kullanıyolar. Dövüp onu yağda kavuruyon kuzum sonra hastanın vücuduna sürüyon..Böyle bekliyor bir günü bir gecesi... İyi geliyor deyo hastalar... Yılan otu var, sığırdili var, tekesakalı var... Yeni doğum yapmış annelere verir idik sütleri artsın deye tekesakalını... Var mı artık bilmiyom. Vardır yine de onun yimeği olmaz... Şimdilerde süt için de kimse toplameyo.”

Ç3 kodlu katılımcı gavur pancarının çeşitli işlemlerden geçirilerek merheminin yapıldığı ve sedef hastalığında kullanıldığına dair bilgiler verdikten sonra anne sütünü arttırmak için ise teke sakalı otunun kullanıldığını eklemiştir.

Ç4 kodlu katılımcı ise ahlat ve arpadan ishali önleyici bir karışım yapıldığına, altın çiçeğinin ise taş düşürmede ve idrar yolları iltihabında kullanıldığına dikkat çekmiştir.

“Ahlat var, kavut yapılır ondan ishal için... Ahlatınan arpa... ısıyorsun.... Ölmez otu ya da altın çiçeği, taş düşürmeye ve idrar yolları iltihabında, böbrek iltihabında kullanılır, mayasıyla iyi gelir. Ben kullandım mayasıl için... Kırbostanı, yılan otu da kullanılır. Yılan otu yimek yedirir, iştah açar.”

Bölgede ısırgan otu, madımak, ebe gümecı gibi bazı otlar hastalıkları iyileştirmekten çok bağıışıklığı güçlendirmek için şıfalı olması nedeniyle tercih edilmektedir.

Isırgan otu, benim bildiğim mayasıl otu var, şıfa amaçlı kullanılan, ceviz yaprağı var, papatya kullanılır, fesleğen kullanılır... bir de çam kozalakları yeşilken kaynatılıp suyu içilirdi. Yabani madımak deriz biz onu toplarız., bazı şıfalı şeyler için kullanırız (Ç4).

Ç5 kodlu katılımcı ise yavşan otunun çocuklarda miyde problemlerinde ya da başlarına güneş geçtiğinde suyunun kaynatılıp, ısıtılıp kişinin yıkanması ya da ısıtılan suyun kişiye içirilmesi suretiyle kullanıldığına değinmiştir.

“Yavşan otu var... onun bir sürü hastalığa iyi geldiği söylenilir... Yavşanı kaynatıyorsun burada değnik diyorlar çocuklar çok yiyince çocuklara... ya da teni beyaz çocuklar başına güneş geçip hastalanınca... Kaynanam onu kaynatır, çocuklara içirir bir de onun suyuylan banyo yaptırırdı ateş düşerdi. Bir de ümmet otu var ıdı..ama tam ismini hatırlayamıyorum mayasıyla çok iyi geliyordu. Yaşlı bir adam vardı ümmet diye o bulmuş yapmış ümmet diye biliyorum. Bu otu topluyorsun, kurutuyorsun. Demliyorsun, onunla afedersin taharet alıyorsun. Ama otun ismini bilmiyorum. Hafif kısa boylu, yaprakları küçük... menekşe gibi açarlar.”

Ç16 kodlu katılımcı ise kazayağı, madımak, ebeğümece gibi otların pişirilme tekniklerine ve aynı zamanda böreklerin yapımında kullanıldığına ilişkin bilgi vermiş ve efelik otundan sarma yapıldığı ve kuzugöbeği mantarından da söbelek dolması yapıldığını eklemiştir.

“Kazayağı var, onu yoğurdunan ıspanak gibim neyin yiriz, pirinç kor, bulgur koruz. böreklerin içine koruz... bağırsaklara miydeye neyim iyi gelir... ebeğümece var, onu da ekşili yaparız biz burada içine dağ eriği katarız. Yaban mersini var, çördük, kızılıcık, kadingöbeği var, çok güzelmiş o, bu sene gördüm ben onu barajın üstünde efelik var... sarmasını yaparız, yemeğini yaparız, romatizmaya iyi gelir, köklerini kaynatıp içiyorlar ishal için.... Yavuz var biri de... o da ishale iyi gelir..yapraklarını kurutup

çayını içiyon, miydeye iyi gelir. Kuzu göbeği Mantarından dolma da yapıyoruz, kuzu göbeği dolması, söbelek dolması.”-

Vezirköprü’de yabancı bitkilerin hem lezzet amaçlı hem de tıbbi amaçlı kullanıldığı gözlemlenmektedir. Salt tıbbi amaçlı kullanılanların çayı yapılmakta, kaynatılarak suyu içilmekte ya da karışım haline getirilip merhem olarak yaraların üzerine sürülmektedir. V2, ve V4 kodlu katılımcılar tıbbi amaçlı kullanılan otlara, kullanım alanları ve biçimlerine ilişkin şu bilgileri vermişlerdir.

“Guş madımağı varıdır... Cacığını yaparık, mıhlamasını yaparık, bükmesini yaparık... İshale neyim iyi gelir, çayını korlar, miydeye iyi gelir dirler. “

“Bizde kekik var, kuşburnu var, bunlar toplanıyor işte kendi imkânlarımızla kendimiz kullanıyoz, satın almıyoz, kendimiz topluyoz... Böğürtlenden reçel yaparlar... Ot yimeği efelek vardır, yer mancarı varudur. Mancarlardan kuş mancarı vardır ekmeğın arasına gonur. Kekiğın çayını yaparık...”

Lezzet amaçlı kullanılan yabancı bitkilerin bir kısmının turşusu yapılırken, bir kısmı sebze yemeklerinde ve salatalarda kullanılmaktadır. Bir kısmının ise yaprağı sarılarak dolma biçiminde tüketilmektedir. V5 ve V6 kodlu katılımcılar yabancı otların lezzet amaçlı kullanımına ilişkin şu bilgileri vermiştir.

Kırçan varıdır, onun turşusunu kurarık, kavurmasını yaparık. Zebzeyinen pişiririk. Labadanın salatası yapılır sararlar da onu... Yapracağını asma gibi... Zıbıdıgınan da turşusunu kurarık, yapraklarını onun da sararlar... Ezip ilaç da yaparlar.

Böyle ebelerimizden görmemiz de mancar deriz toplarız bahar gelirken ondan yemek yaparız. Aynı ispanak yemeği gibi... mancar bir de gözlemenin içine katarık ama yimeklik mancar ayrıdır böreklik ayrıdır.

Altınyayla ve Yıldızeli ilçelerinde ise bitkilerin ağırlıklı olarak tıbbi amaçlı kullanıldığı gözlemlenmektedir. Bölge genelinde romatizmal ağrılarda ısırgan otu kullanılırken, mayasıl otu mayasırı iyileştirmede, ebem gümece ise miyde ağrıları için kullanılmaktadır. S2, S4 ve S5 kodlu katılımcılar hangi bitkileri hangi hastalıklar için ve nasıl kullandıklarını şu şekilde açıklamışlardır.

“Ögsürüğe efelik, dağ çayı, kekik otu kaynatırık.... İyi gelir, onunilen hemen kesiliverir öksürük... ısırgan otunu gaynatıp içerik ağrın neyim olunca, niren ağrırsa

ağrısın ısırgan otu iyi gelir dirler, sütliğin yetişir bizim burlarda o da diş ağrısını iyi yapar”

“Mayasıl otu varıdır, o mayasıra iyi gelir... Kuşburnu kaynatırız kışın...”

“Romatizmalarda ısırgan kullanırız, ebem gümeci de çok yetişir bizim bu topraklarda onun da hem yemeğini yaparık hem de miydeye eyi gelir diyen suyunu gaynatır içerik”

Bölge genelinde otların dağdan ve bahçelerden toplandığı, satın alınmadığı görülmektedir. Tıbbi amaçlı kullanılmakla beraber lezzet amaçlı pişirilen ve yemek olarak servis edilen otlar da vardır. Bu otlar madımak ve ebemgümecidir. Madımak hem bulgurla pişirilmekte hem de süt ile pişirilerek üzerine sarımsaklı yoğurt konularak tüketilmektedir. S1, S3 ve S8 kodlu katılımcılar madımak ve ebegümecini pişirme yöntemlerini şu şekilde açıklamışlardır.

“Madımağı dağdan toplarık, önce güzelce yıkanır, toprağınan arınsın diye, ıspanak gibim dopraklı olur sonra doğranır haşlanırıkine içine az biraz bulgur gonur, biz öyle pişiririk”

“He, varıdır... ebem gömeci varıdır. Ispanak gibim pirinç ilen pişiririg. Bir de madımak aşı yaparık onda bulgur gonur yimek sütle haşlanır, isteyen sarımsaklı yogurdunan yer”

“ Eveleğin yaprağından sarma yaparık, madımak, ebem gömeci bunları hep pişiririk”

Bölge mutfağı sağlık ve beslenme ana kategorisi altında yer alan bölgede kullanılan yabani meyveler, kullanım amaçları ve elde etme yöntemlerine ilişkin bilgiler tablo 4.15’de yer almaktadır.

Yöresel Adı	Kullanım Amacı		Elde Etme Yöntemi	
	Lezzet Amaçlı	Tıbbi Amaçlı	Satın Alma	Doğal Ortamından Toplanan
Kuşburnu	✓	✓	✓	✓
Dağ Böğürtleni(Acımık)	✓	✓		✓
Frenk Üzüümü	✓	✓	✓	✓
Güvem Eriği	✓	✓		✓
Yonuz Eriği	✓	✓		✓
Çördük (Ahlat)	✓	✓		✓
Alıç	✓	✓	✓	✓
Kızılcık (Kiren)	✓	✓		✓

Tablo 4.15. Bölgede Kullanılan Yabani Meyveler Ve Kullanım Amaçları

Yaban mersini	✓	✓		✓
Acuk	✓	✓		✓
Çilek otu	✓	✓		✓
Öküz götü	✓	✓		✓
Taş Üzüümü	✓			✓
Kuş Üzüümü	✓			✓
Yama Armudu	✓			✓
Dağ Eriği	✓			✓

Tablo 4.15.(devam) Bölgede Kullanılan Yabani Meyveler Ve Kullanım Amaçları

Tablo 4.15’ de katılımcıların verdikleri bilgilere göre yabani meyveler tıbbi amaçlı olduğu kadar lezzet amaçlı da kullanılmakta olup daha çok doğal ortamlarından toplanılarak tüketilmektedir. Ç8, Ç9 ve Ç5 kodlu katılımcılar yabani bitkilere ve bölgede kullanım alanları ve kullanım şekillerine ilişkin şu bilgileri vermişlerdir.

“Frenk üzümü var... Güvemerigi... Her yerde var... Dağdan... yonuz eriği sarı, şey oluyor, yumuşakçalarda falan kullanılıyor, alıç var... Şifa amaçlı güvem ve şey başta geliyor frenk üzümü... onun yapraklarından macun gibi bir şey yapıyorlar yaralara sürüyorlar, ağız yaraları için de yaprakları kaynatıp suyunan gargara yapıyoruz., reçel yapıyoruz. “

“Yaban mersini var, çördük var... Çördük, o ishale de iyi geliyor, iltihapa iyi geliyor, turşusunu yapıyoruz, pekmezini yaparız... Hoşafını da yapanlar var. alıç var mesela onun sirkesi neyim güzel oluyor pekmezi güzel oluyor... miydeye çok faydası var. Kuşburnundan perveder yapıyoruz.”

“Dağ eriği var... Yabani erik... kuruturlar, ekşili köfte diye bir yemek var burada onun içine koyarlar..Ekşilik versin diyede koruk yabani meyveleri yemeklere, et yemeklerine... Başka, dağ böğürtleni vardır, reçel yaparız”.

Vezirköprü de ise yabani meyvelerden daha çok reçel, marmelat yapımında kahvaltılık olarak hoşafını yaparak ise içecek olarak faydalandığı gözlenmektedir. V4, V1,V6 kodlu katılımcılar bölgede yabani meyvelerin kullanımına ilişkin şu bilgileri vermişlerdir.

“Kuşburnu yapıyok, kahvaltıda yemek için salça yapıyok, acuk yapıyok, acuk ekşisi diriz biz. Alıç faydalı oluyor astım hastalığına... erikten yapıyok reçel, kızılıktan yapıyok reçel...”

“Kızılıcığı yapıyoruz, erük reçeli yaparız... kızılıcığı ayıklarız, ağşamdan sabaha kadar şekerlendiririz. Ondan sonra kaynatırız, reçel yaparız. Erikten yaparız, eriğin de marmelatını yaparız. Pişirip süzgeçten geçiririz aynı böyle marmelat deriz ona da...”

“Kuşburnunu kendimiz toplarız kendimiz yaparız. Kuşburnu topladıktan sonra kazanda pişittürürük sonra tekrar iletirden geçiririz, iletir deriz böyle delikli, sonra elekten geçiririz elekten geçirdikten sonra ocakta güzel güzel kaynatırız. Böyle koyulaşınca şeker katıp yaparız. Çayını da yapan var”

Yabani meyvelerin Vezirköprü’de tıbbi amaçlı kullanımı da söz konusudur. Örneğin acuk ve tere karıştırılarak güneş çarpmasına karşı kullanılırken çördük ishal için kullanılmaktadır.

“Kuşburnunu getiriyok işte topluyorlardı önceden. Acukdan armutlardan pekmez yapıyorduk ekşi. Tereyle onu karıştırıyorduk. Tereyinen acuğun şeyini karıştırıyorduk, ayran gibi yapıyorduk, o şifa için oluyordu, kafasına güneş geçirdiğinde şeker hastalığına falan iyi gelir derlerdi. Hala da millet ondan alıyo yapıyo” (V2)

“Çördüğü işte öyle elma gibi de yerik, marmelatını da yapan var... ishali keser...” (V5)

Altınyayla ve Yıldızeli ilçelerinde ise yabani meyveler Çorum ve Vezirköprü’de olduğu gibi satın alınmak yerine daha çok doğal ortamlarından toplanılmaktadır. Diğer il ve ilçelerden farklı olarak Altınyayla ve Yıldızeli’nde kuş üzümü, it üzümü, taş üzümü gibi yabani üzümün birkaç çeşidi yetişmektedir. Bununla birlikte çilek otu, öküz götü, yama armudu, kuşburnu, güvem eriği, dağ eriği bölgede yetişen yabani meyveler arasında yer almaktadır. S3 ve S6 kodlu katılımcılar bölgede yetişen yabani meyvelere ilişkin şunları söylemişlerdir.

“Kuş üzümü varıdır, it üzümü de dirler... Taş üzümü varıdır... Tadı için yinir, sağlığa faydası varsa da bilmiyom ama biz öyle reçelini neyim de yapmayız meyve olarak yiriz. Kuş üzümünün kırmızı olur meyvesi, siyah meyvelisi de varıdır, onlar yinmez...Zehirler dirler... Taş üzümünde kırmızıdır... Kayalıklarda çıkar çokunan”

“Yama armudu dirik, onun turşusunu yaparık, kuşburnunun reçelini yaparık, kuşburnu ekşisi dirik marmelatını yaparık, güvemden de reçel yaparık, meyvesini de yirik”

Yukarıdaki alıntılardan da anlaşılacağı üzere bölgede bazı meyvelerden lezzet amaçlı faydalanılmakta ve reçeli, marmelatı yapılmakta, turşusu kurulmaktadır. Bazı meyveler ise tıbbi amaçlı kullanılmaktadır. Tıbbi amaçlı kullanılan meyvelere ilişkin S4 ve S2 kodlu katılımcılar şunları söylemişlerdir.

“Çilek otunun yapraklarını suda gaynatırık. Evvelinen çocuğu olmayanlara içirirdik... Şimdi meyvesini yiyoz rastgeldimiydik”

“Kuşburnunu kaynatıp içerik soğuk algınlığına miydeye iyi gelir deye... Ardıcı da çiğ de yirik...”

Tablo 4.16’da bölgede lezzet amaçlı ya da tıbbi amaçlı kullanılan ve satın alma yoluyla ya da doğal ortamından toplanarak elde edilen baharatlar sunulmuştur.

Yöresel Adı	Kullanım Amacı		Elde Etme Yöntemi	
	Lezzet Amaçlı	Tıbbi Amaçlı	Satın Alma	Doğal Ortamından Toplanan
Kekik	✓		✓	
Köy acı biberi	✓			✓
Karabiber	✓		✓	
Kimyon	✓		✓	
Pul biber	✓		✓	
Zencefil		✓	✓	
Kişniş	✓		✓	
Kırmızı pul biber	✓		✓	✓
Nane	✓	✓	✓	✓
Zencefil	✓		✓	

Tablo 4.16. Bölgede Kullanılan Baharatlar Ve Kullanım Amaçları

Araştırma alanının başında gelen illerden olan Çorum’da baharatlar ağırlıklı olarak lezzet amaçlı kullanılmakta olup satın alınmaktadır. Ç2 ve Ç10 kodlu katılımcıların verdikleri bilgilere göre kekik, karabiber, pul biber gibi baharatlar lezzet amaçlı kullanılmakta iken zencefil gribal enfeksiyonlarda önleyici ve tedavi edici olarak kullanılmakta, kişniş ise hazımsızlıkta kullanılmaktadır.

“Kekik, karabiber, pul biber gibi baharatların her türünü kullanıyoruz. Lezzet için kullanıyoruz baharatları çokçana şifa için değil.”

“Zencefili grip olunca, öksürüğü kessin diye kullanıyok. Kişniş hazımsızlık olunca kullanırlar. Ama genelde lezzet amaçlı kullanırız, satın alırız, kendimiz yetiştirmeyiz”

Vezirköprü’de de Çorum ilinde olduğu gibi baharatların sıklıkla lezzet amaçlı kullanıldığı sadece nane kış aylarında soğuk algınlığına karşı kullanıldığı gözlemlenmektedir. V4, V2, V1 kodlu katılımcılar bölgede baharat kullanımına ilişkin şunları söylemişlerdir.

“Karabiber, kırmızı pul biber, nane, kimyon, zencefil, kırmızıbiber, kekik. Lezzet amaçlı kullanırız.”

“Karabiber, kimyon, nane... naneyi kendimiz yaparız, biberi bir de... ıhlamuru içeriz boğazımıza iyi gelir.”

“Pul biber, toz biber, nane, lezzet amaçlı kullanıyok çok... nane şifa amaçlı da kullanırlar, soğuk algınlığına kullanırlar...”

Altınyayla ve Yıldızeli ilçelerinde kullanılan baharatlar kırmızıbiber, pulbiber, kimyon, karabiber, nane, kişniş ve zencefildir. Bölgede kekik ve nane doğal ortamından toplanılırken diğer baharatların satın alındığı gözlemlenmektedir. S5 kodlu katılımcı bölgede kullanılan baharatlar ve kullanımlarına ilişkin şu bilgileri vermişlerdir.

“Yimeklere tat versin diye kullanırık, neye koyacağız başka yimeğe koruz... Kırmızıbiber, nane, kekik, kişniş, zencefil... başka karabiber, pul biber hepsini kullanırık... kekikin bir tek çayını yaparık o ağrılara iyi gelir deye o kadar”

Gıdaları saklama yöntemlerine ilişkin bilgiler Tablo 4.17’de sunulmuştur. Tabloda işaret edildiği üzere bölgede gıdaları saklamak için geleneksel yöntem olarak tuzlama, kurutma kuyulama ve kavurarak saklama yöntemi kullanılırken fermantatif yöntem olarak ise pekmez, pelverde, reçel, üzümünden şarap, turşu, peynir, yoğurt, sirke ve tarhana yapılmaktadır.

Gıdaları Saklama Yöntemleri	Geleneksel Yöntemlerle Saklama	Fermantasyon Yoluyla Saklama
	Tuzlama Yöntemi	Pekmez yapımı
	Kurutma Yöntemi	Pelverde, reçel yapımı
	Kuyulama Yöntemi	Üzümünden şarap
	Kavurarak Saklama Yöntemi	Turşu Yapımı
		Peynir Yapımı
		Sirke Yapımı
		Tarhana Yapımı
		Konserve

Tablo 4.17. Bölgede Kullanılan Gıdaları Saklama Yöntemleri

Çorum’da patlıcan, domates, madımak vb. sebzeler kurutularak saklanılırken çökelek peyniri ve şeker pancarı, patetes gibi bazı sebzeler ise kuyulama yöntemi ile saklanılmaktadır. Tuzlama yöntemi ise günümüzde sadece salamura yaprak basımında kullanılmaktadır. Gıdaları saklama yöntemlerine ilişkin Ç13 kodlu katılımcının verdiği bilgiler şu şekildedir.

“Tandırda yapılan ekmekler var... eskiden giderlik deniliyordu mesela oralarda saklardık... gene saklıyoruz, şimdi de tel dolaplarda saklıyoruz, giderlikleri olan evler de var hala. Pekmez var mesela... donduruyorsun bir yıl bekliyor... çökelek var altı ay bekliyor...yağları küleklere basıyorduk... tahta külekler vardır,hala basarız, zebzeleri kuruturuz, ipe dizeriz, güneşin altına sereriz”

Gıdaları saklama yöntemleri ana kategorisi altında yer alan kurutma yöntemi bölge genelinde patlıcan, biber, madımak, ısırgan otu gibi sebzeler ve elma, armut gibi meyveler için kış aylarında kullanılmak üzere uygulanmaktadır. Ç2 kodlu katılımcı sebzeleri ve meyveleri yapılarına göre farklı işlemlerden geçirdikten sonra seceler (büyük dokuma bez, ince, örgü kilim) üzerine koyarak kuruttuklarını şu cümlelerle ifade etmiştir.

“Patlıcanı, domatesi, madımağa, biberi, fasulyeyi hep kurutuyoz kimini önce yıkıyoz dilimliyoz armud idi elma idi... sonra secelere seriyoz, kimini de ipe diziyo.”

Bozulma ve çürümelerini engellemek için eskiden meyveler içerisine meşe palamudu külü eklenerek ve suya batırılıp, ardından serilerek kurutulurken günümüzde bu yöntem artık kullanılmamaktadır. Ç4 kodlu katılımcı bu yöntemin uygulamasını şu şekilde anlatmıştır.

“Evvelden meşe palamudu külü koruduk suya, kül dibe çöktü müydü üzümüydü, elmasıydı, armuduydu bu suya batırır öyle sererdik kurumaya... Şimdi yapmıyoz onu, evvelinen meşe külüyle kapkacak da yıkanırda, tasarruflu olur deye, çamaşır da yıkıyorlardı.”

Bölgede gıdaları saklama yöntemlerinden tuzlama yöntemi ise salamura yaprak basımında kullanılmaktadır. Konuya ilişkin Ç4 kodlu katılımcı şu bilgileri vermişlerdir.

“Tuzulan mı deyon? Var, olma mı? Salamura yaprak yapıyok... Üzüm asmasının yaprağından tuz koyup bidonlara basıyok. Kuzunun da koyunun da eti parçalanır idi sonra tuzlar küplere korduk. Yok, şimdileyin buzdolaplara koruz.”

Kuyulama yöntemi ise bugün de eskiden olduğu gibi sebzelerin evlerin bahçelerine açılan derin kuyulara gömülmesi yolu ile uygulanmaktadır. Bu yöntemin uygulandığı gıdaların başında da çökelek adı verilen peynir türü gelmektedir. Ç11 ve Ç14 kodlu katılımcılar çökelek basımına ilişkin şu bilgileri vermiştir.

“Kuyulayoz çökeliki, önce tuzluyoz sonra küpe basıyoz, bir çemberinen de ağzını sarıvirdik mi çukura basıyoz, bir ay sonra tekrar çıkartıyoz hava neyim aldı mı deye bakıyoz, harmanlayıp tekrarınan basıyoz. Altı ay kadar kalır bir daha çökelek... Şeker pancarını, patetesi, gömeyoz bir de hasattan sonra, soğanı pırasayı neyim de gömeyolar, biz ekmeyoz onları....”

“Çömleklerde mesela çökelek basılır... hala yapılır. hercem dirler deriyi basıp da dışarıdan tuzlayıp onu toprağa gömerler. Dışarıdan tuzlayıp kumun içerisine gömerler onu iki haftada bir çıkartırlar nemli bezle yüzünü silip tekrar gömerler. Bir sene durur..kışlık olarak hazırlanır...”

Bölgede gıdaları saklamada aynı zamanda fermantatif yöntemler de kullanılmaktadır. Salça, sirke, turşu ve tarhana yapımı bölgede kullanılan fermantatif yöntemler arasında yer almaktadır. Ç15 kodlu katılımcı bu yöntemlere ilişkin şu açıklamalarda bulunmuştur.

“Salça yapıyoz biber domitizten kaynatıyoz, sirke yapılır üzümünden, armuttan, elmadan.. turşu da kurarız.. her şeyin turşusunu yapeyorlar biber, fasulye, yeşil pancar...sirkeyle yapıyoz biz, kirecinen yapanları da var onlar bekletiyorlar kireçli suda bir gice..ben sirkeyle basıyom, kaya tuzu koyuyom, sarımsak koyuyom”

Bölgede yapılan turşular arasında kelle paça turşusu da yer almaktadır. Anadolunun her bölgesinde rastlanılamayan bu turşu çeşidine ilişkin Ç11 kodlu katılımcı şu açıklamalarda bulunmuştur.

“Kelle paça turşusu da yaparız burlarda.... Sığırın kafası, ayakları... o etleri önce haşlarık sonra yıkayıp güççük güççük parçalara ayırdı mıydık sirkeye basarık... sarımsağ idi, tuz idi eklerik, çemberinen sarıp..bir ay bekletirik gölgelikte”

Bölgede kullanılan fermantatif yöntemlerden bir diğeri ise tarhana yapımıdır. Tarhana diğr bölgelerde de olduğu üzere ilçeden ilçeye, köyden köye farklılık göstermektedir. Ç13 kodlu katılımcının tarhana yapım aşamalarına ilişkin verdiği bilgiler şu şekildedir.

“Tarhana yapılır tabii.. her yerde farklı yapeyolar.. pişiriyoz sonra süzüp yoğurdunan, ununan, maya ekliyok..Yoğurup hamur yapıyok... Bekledikten sonra küçük küçük parçalara ayırıp hamuru seriyoz bezlere kurusun deye... en son kevgirden geçiriyoz kuruduktan sonra.. var başka maydonoz var, fesleğen ekleyen var, soğan ekleyen var..çeşit çeşit yapeyorlar... “

Bölgede pervede adı verilen bir çeşit marmelat da yapılmaktadır. Pervede çoğunlukla kuşburnu, üvez ve alıçtan yapılmaktadır. Pervede yapım aşamalarını Ç10 kodlu katılımcı şu şekilde anlatmıştır.

“Pelverdeyi kuşburnundan yaparız, alıçtan yaparız.. Reçeli şekerde bekletiyoz bir gece, sonra su ekleyip limon sıkıp kaynatıyoz... pelverdeyi bekletmeyiz ayıkladıktan sonra leğenlere kor, büyük kazanlarda kaynatırız, çuvallara boşaltılır sonra, ezilir, çer çöpünü, kabuğunu neyim temizledikten sonra kalanı tekrar kaynatırız, pekmezle kaynatırız bu defa...”

Reçel yapımında ise gül, kiraz, armut, ayva, kayısı gibi malzemeler kullanılmaktadır.

Vezirköprü’de de kış hazırlıkları kapsamında sebzeler kurutulmakta, salça, tarhana, turşu, reçel, marmelat, konserve yapılmaktadır. Et ise eskiden kavurularak, kıyma yapılarak ya da leğenlere doldurulup, dondurularak saklanır iken günümüzde etin saklanması derindondurucular ve buzdolapları kullanılmaktadır. V4 kodlu katılımcı gıdaları saklama yöntemlerini geçmişle kıyaslarak anlatmış ve şu bilgileri vermiştir.

“Kemikleri kızartırdık. Fırında muhacır sacında felan, eti kavururduk kıyma yaparız. Onu bir yere evin bir köşesine asarız... Havada dışına bez torba takarız, sinek konmasın diye... Bez torbada asılı dururdu kıyma... Etin bir kısmını kavurduktan sonra kıyma yapmadan iliğenlere kor dondururduk öyle öyle harcarız, önceden dolap yoğudu. Yıllık olurdu, bitene kadar yıllık da olurdu. Az evlilere büyükbaş kesenlere yıllık olurdu. Az ailesi olana... “

Yabani bitkiler ise önce kurutulup sonra ufalanıp cam kavonazlarda saklanılmakta ve baharat olarak kullanılmaktadır. Nane, bu baharatlara örnek olarak gösterilebilir. Bir

kısım katılımcı ise artık sebzelerin saklanması kurutma işlemini uygulamadıklarını bunun yerine buzdolaplarını kullandıkları bilgisini vermiştir.

“Ahlatı kuruturuk taş değirmende çevirip kavut yaparız yemiş niyetine kışın yirik. Naneyi kendimiz yaparık, toplarık, kurutur yirik... kimi zebzeyi ipe geçiririk, kimini yere serer kuruturuk amma yer serin olacak öyle güneşin altında olmaz. Fasulyeyi, ikiye ayırırık ortadan öyle kuruturuk” (V1)

“Patlıcan kurutulur, fasulye kurutulur, yeşil fasulye, biber kurutulur. Patlıcanları ipe dizerik, fasulyeleri de kırıp güneşe sererik. Tuzlama yöntemini de salamura yaprak yaparız, salçamızı bol tuzlarız saklamak için. Domates salçası yaparık. Domatesi doğrarık. Tuza basarız, bir hafta öyle bekletip çürütürüz. Sonra mıcıklayarakten elekten geçirir torbalar güneşe koyarız.” (V2)

“Hopur diye bir şey var..elma kurusundan, elmalar yazdan kurutulurdu. O da kışın kuru halini pişirilirdi tekrar bu un eleklerinden yahut demir süzgeçten geçirilip öyle ekmekle bana bana yinmelik şekle getirilir. Ona da hopur denir. Elma kurusu, erik kurusu, armut kurusu hep var... (V5)”

Kurutma yöntemi dışında patetes, pancar gibi bitkiler toprağa gömülmektedir. V6 kodlu katılımcı toprağa gömme yöntemini hangi sebzeler için kullandıklarını ve nasıl kullandıklarını şu şekilde açıklamıştır.

“Patates turp bunları toprağın altına gömüp saklarız bir de pancar... toprağa bir metre kadar eşeliyok koyuyok... sonbaharınan koyuyok ilkbaharınan çıkarıyok... şimdi gömdük yini 7-8 çuval patetes gömdük...”

Vezirköprüde de Çorumda olduğu gibi gıdaları saklamada fermantatif yöntemler de kullanılmaktadır. Bölgede kullanılan fermantatif yöntemler tarhana, pekmez ve turşu yapımı olarak sıralanabilir. V4 kodlu katılımcı bölgede bu yöntemlerin uygulama aşamalarına yönelik şu bilgileri vermişlerdir.

Tarhanayı her yörenin farklı olduğu gibi bizde de farklı olur... kırmızı biber, yeşil biber, soğan, sarımsak, maydanoz, dereotu, aklıma gelen kuru nane, kuru kekik, tüm baharatları katıyoruz... ben hemen hemen bir ay rahat bekletiyorum ama eskiden köyde böyle yapmıyorlardı eskiden köyde yoğurdu ekşitiyorlardı daha çok bu malzemelerle mayalayıp hemen hamuru kurutuyorlardı hamuru ince ince açıp kurutup elekten geçiriyorlardı. Ama şimdi biz daha çok yoğunlukta hamur olarak kullanıyoruz

tarhanayı, kurutan da var hamurunun kullanan da var tercihe göre değişiyor şimdilerde...

Vezirköprü’de birçok pekmez çeşidi yapılmaktadır. Bununla birlikte en sık tercih edilen pekmez çeşidi pancar pekmezidir. Bölgede lahana, fasulye, salatalık ve domates sebzelerinin de turşusu kurulmaktadır. V2, V6 ve V1 kodlu katılımcılar pancar pekmezinin ve kurulan turşuların yapım aşamalarına ilişkin şu bilgileri vermişlerdir.

“Pancar pekmezi çok zordur. Zahmetlidir, pancarlar önce bir güzel yıkanır olukta, havuzda deyim,, ondan sonra onlar bıçağınan tek tek soyulur, soyduktan sonra baltayla kıyılır, kaynatılır, o koca koca kazanlarda kaynatılır... kaynatıldıktan sonra çuvallanıp çuvallanıp sırası çıkarılır sonra kaynatılır... kaynatılıp koyulunca pekmez olur. Önceden derin derin güveç kapları varıdı topraktan onlara konurdu, şu anda da yapılışı aynı ama plastik kaplara koyarlar. Elmadan da ekşi yapıyor bizde, o da aynı...elma kaynatılıp çuvalda ezilip sırası süzülüp koyu halde kullanılır ama pekmezden daha koyu... çikolata gibi olur, ekmeğin üstüne sürülüp yenir, kızılıcak ekşisi de aynı o da aynı şekilde öyle sırası çıkarılıp kaynatılıp koyulana kadar kaynatılır. Ateşte büyük kazanlarda kaynatırık.”

*“Turşu..lahana turşusu var, fasulye, salatalık üçü şu anda bu köyde bunlar kurulur...
““Turşu fasulye turşusu koyarsak ayrı bidonlara koyarık. Tuzuyna biberiye limonuyla kurarız, sarımsak katarız. Lahanamızı da ayrı kurarız, beyaz lahanadan turşu kurarık biz. Fasulye, domates, lahana, salatalığın turşusunu kurarık.”*

Altınyayla ve Yıldızeli ilçelerinde de Çorum ve Vezirköprü’de olduğu gibi sebzeleri kışın kullanabilmek için kurutma yöntemi kullanılırken, salça yapımında ve salamura yaprak basımında tuzlama yöntemi kullanılmaktadır. Bununla birlikte pancar ve patetes kuyulama yöntemi ile saklanmakta etler ise kıymalık, yemeklik şeklinde ayrılıp kavrularak buzdolabında muhafaza edilmektedir. S4 kodlu katılımcısebzelerin kurutulması ve hangi ürünlerin konservesinin yapıldığına ilişkin şu bilgileri vermiştir.

“Zebzeleri kuruturuk, konserve yaparık... biberiydi, patlıcanıydı, fasulyesiydi.... Bamyayı, madımağı da kuruduruk... ipe dizdiklerimiz de olur, patlıcan, biber ipe dizerik, fasulyeyi, madımağa yere sererik, domatesin konservesini yaparık kış için, yaprağını basarık...”

Eskiden kullanılan saklama yöntemleri ile günümüzde halen kullanılmaya devam eden yöntemlerin neler olduğunu S6 kodlu katılımcı şu şekilde açıklamıştır.

“Evvelinen buydayı büyük kazanlarda kaynatır, hedik yaparidik, çoğunu da serer kurutur... Değirmene gönderirdik... Bulgur olarak geldi miydi saklarıdık kışa onu da... Şimdi de bulgur döverler hala bazı köylerde, un öğütürler... Biz daha çok erişte yapıyok, kışa hazırlık olsun deye, yufka yapıyok, tarhana yapıyok, turşu kuruyok”

Aşağıdaki alıntıdan da anlaşılacağı üzere bölgede aynı zamanda tarhana, turşu gibi fermentatif yöntemler de kullanılmaktadır. Tarhana ve yufka bölgede imece usulü yapılmaktadır, köyün kadınları bir araya gelerek her gün bir evin tarhanasını ve yufkasını yapmaktadır.

“Yufka yaparık, tarhana yaparık, salça yaparık... bunları komşular... hep bir arada yaparık... yufkayı tandırda yaparık, hep beraber açarız bir gün birine bir gün birine.. sonra kuruturuz..böreğini yapacağımız zaman da ıslarız”(S4)

Gıdaları pişirme yöntemlerine ilişkin bilgiler Tablo 4.18’de sunulmuştur. Tabloya bakıldığında bölge genelinde kuru ısıda pişirme yöntemi ve suda pişirme yöntemlerinin kullanıldığı görülmektedir. Kuru ısıda pişirme yöntemleri arasında ise tandırda pişirme, fırında pişirme, saçta pişirme, ızgarada pişirme, açık ateşte pişirme ve buharda pişirme yer almaktadır.

Gıdaları Pişirme Yöntemleri	Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri
	Tandırda Pişirme
	Fırında Pişirme
	Saçta Pişirme
	Izgarada Pişirme
	Açık Ateşte Pişirme
	Buharda Pişirme
	Suda Pişirme Yöntemi

Tablo 4.18. Bölgede Kullanılan Pişirme Yöntemleri

Çorum’da tandır, sac ve fırın dışında özel günlerde kullanılan bir diğer yöntem ise açık ateşte pişirmedir. Bazı kebab çeşitleri açık ateşte çevirilerek pişirilmektedir.

“Açık ateşte de pişiriyok, kuzu çeviriyok.. ünal kebabı diriz burada...” (Ç10)

İskilip dolması ise İskilip ilçesinin özgün yemeğidir, pirincinin doldurulduğu özel torbaya ca adı verildiği için ca dolması ismi ile de bilinmektedir. İskilip dolması bir ziyafet yemeği olarak aşçılar tarafından yapılmakta ve pirinci buharda pişirilmektedir. Ç12 kodlu katılımcı yemeğin pişirilme şeklini şu şekilde açıklamıştır.

“İskilip dolmasını biz yapmıyok, onu ustalar yapar... Bayramlarda düğünlerde aşçı tutarısın, açıkta sokakta pişirirler, görüyok tabii... Kazanın dibine et korlar, etin üstünde saç durur, saçın üstüne de bir sini koyup sininin üzerinde pirinç poşetleri durur, pirinçler etin buharıynan pişer... Ama o 16 saat-18 saat sürer...”

Keşkek, mantı, çeşitli dolmalar ve bir kısım et yemeği ise suda pişirilmektedir. Ç13 kodlu katılımcı suda pişirilen yemeklere ilişkin şu bilgileri vermiştir.

“Keşkek suda pişiririk... banma diriz burda büyük kazanlarda pişiririk.. pişdikten sonra gödellerle döverik. Çorbalar, et yimekleri ocakta pişenler hep suyunan haşlanır.”

Vezirköprü genelinde tandır, taş fırın, toprak fırın gibi mutfak yapıları mevcut olmakla birlikte son yıllarda evlerin içerisinde yer alan ocaklar ve sac yaygın olarak kullanılmaktadır. Bahçesinde tandır olan evler ekmeklerini tandırda pişirirken bahçesinde tandır olmayan evler ekmeklerini ve hamur işlerini ‘muhacir sacı’olarak adlandırdıkları saclarda pişirmektedirler. Kaz kebabı, sığır kebabı, oymağaç kebabı gibi yemekler ise ocakta pişirilmekte ve pişirme işlemi yaklaşık olarak 3-3.5 saat arası sürmektedir. V4 ve V6 kodlu katılımcılar kaz tiridi ve oymağaç kebabının yapım aşamalarına ilişkin şunları söylemişlerdir.

“Ocakta et yimeği mi diyon? Oymağaç kebabı, onu yapmıyoz... özel günlerde anca, öyle düğünlerde yapılmaz. Restoranlardan yaparlar, şimdilerde işte... herkez yapamaz oğlağın etinden olur... İcini çıkarırlar. Tuz atarlar, sonra tekrar dikerler... Öyle dört beş saat pişer... Döndüre döndüre pişirirler...”

“Kaz tiridi yaparız, sıra gecelerinde yaparız çoğunun... o da işte marta kadar sürer. Kazı asarız, sopayınan 3- 4 saat çevire çevire pişiririz... kaz çevrilirken düşen yağınan bulgur pilavı yaparız, yofkamızı da sacda yaparız.. Öylece yiriz bulgurunan yofkayınan...”

Altınyayla ve Yıldızeli ilçelerinde ise tandır, sac, taş fırın ve toprak fırın kullanılmaktadır. Tandır ve sac ekmek yapımında ve hamur işlerinde haftada bir iki

gün kullanılırken taş fırın ve toprak fırınlar sadece belirli yemeklerin pişirilmesinde ve o yemeklerin pişirilme sıklığına göre kullanılmaktadır. S4 ve S6 kodlu katılımcılar hangi mutfak yapılarını hangi yemeklerin pişirilmesinde kullandıklarını şu şekilde açıklamışlardır.

“Ekmeğimizi kendimiz yaparız... çok çeşit ekmeği vardır buranın, yufkamız vardır, giliğimiz vardır, hasımız vardır, bazlamamız varıdır... tandır çöreğimiz vardır, lavaşımız vardır ekşili hamurla yaparız”

“Sacı da kullanırık haftada bir iki, bazen yufkayı sac da yaparık bazen tandırda bukmeç yaparık sacda... kömbe fırında olur ama her zaman yapılmaz kömbe, düğünler de yaparık”

Yeryüzünde birçok din ve inanış biçiminde Tanrıların hayatta kalmalarının insanlardan gelen adaklara bağlı olduğu görüşü hâkimdir. Tanrılar ve insanlar arasında bir tür sözleşme söz konusudur. Tanrı insan türünü kendisine besin sağlaması için yaratmıştır. Bunun karşılığında Tanrılar da bitki ve hayvanların büyüyüp gelişmesini mümkün kılarak insanlara fiziki besin ve onların güvenliklerini sağlarlar. Fakat Anadolu toprakları genelinde sahip olunan inançlar çerçevesinde Tanrının varlığını devam ettirmesi için insandan gelecek olana ihtiyacı yoktur. Bununla birlikte mutfak ve kutsal inançlar ana kategorisi altında yer alan mutfağın kutsalla ilişkisi kapsamında bölgede besinin kutsal olarak algılandığı söylenilebilir. Çünkü gıda insana hayatta kalması için Tanrı tarafından bahşedilmiştir ve iyileştirici bir güce sahiptir.

Çorum genelinde de bu inanış gereği ekmek ve yiyecek kutsanmaktadır. Örneğin Ç12 kodlu katılımcı besinin insanın yiyemeyeceği bir hal olsa da sokağa atılamayacağını ve çöp yerine konulamayacağını şu sözlerle açıklamaktadır.

“Bulaşık suyunu sokağa dökmeyiz, içinde nimet vardır”

Bu inanç Anadolu'nun birçok ilinde hâkimdir. Ekmek de aynı şekilde Anadolu halkının gözünde kutsaldır. Ç4 kodlu katılımcı ekmeğin kutsallığını şu şekilde açıklamıştır

“Ekmek yere düştü müydü alırsın, öpersin, üç kez başının üstüne korsun. Kemiği de yakmayız biz, kemiği de gömersin toprağa”

Ekmeğin kutsallığı ile birlikte bölgede ekmeğin iyileştirici bir güce sahip olduğuna da inanılmaktadır. Bu bağlamda yaraların çabuk iyileşmesi için yaraya ekmeğin içi

çiğnenip konulmaktadır. Ç4 kodlu katılımcı bu uygulamaya ilişkin aşağıdaki alıntıda yer alan bilgileri vermiştir.

“Depitme dirik... ekmeğin içini çiğneyip yaranın üzerine koruz, çabuk geçer o zaman, morarma olmaz”

Mutfak ve kutsal inançlar teması altında yer alan kurban geleneği bölge genelinde daha çok Tanrıdan bir şey istenildiğinde ve istenilen şey gerçekleştiğinde uygulanmaktadır. Bu uygulamaya adak kurbanı ve şükür kurbanı ismi verilmektedir. Çorumda da adak kurbanı ve şükür kurbanı kesilmektedir.

Ç8 kodlu katılımcı adak kurbanına ilişkin şu bilgileri vermiştir.

“Allahtan bir şey isteyince kurban kesersin... önce adak adarsın şu olursa kurban kesecem diye... Olunca da kesersin... Etini dağıtarsın fakir fukaraya.”

Aşağıdaki alıntıdan da anlaşılacağı üzere Kurban Bayramında hem Allah için hem de şeytanın şerrinden korunmak için kurban kesilmektedir. Kurban kesmek sadece ibadet olarak değil aynı zamanda bir sosyal yardımlaşma türü olarak da kabul edilmektedir. Kesilen hayvan etleri bayramda muhtaç, ihtiyaç sahibi olanlara dağıtılmaktadır.

“Kurban bayramlarında keseriz... Kurban eti kesilip eve gelinceye kadar da oruç tutarız. Sonra da eti ihtiyacı olanlara dağıtırız...” (Ç14)

Bölge genelinde kurban bayramı dışında bazı köylerde cenaze evinde ölen kişinin ruhunun huzura kavuşması amacıyla da kurban kesilmektedir. Ç4 kodlu katılımcı konuya ilişkin şunları söylemiştir.

“Bizde can aşı dirler, kurban keserik ölü için... Etleri de gelen misafirlere pişirip viririk... Öteki tarafa eyi gitsin diye yaparık...”

Her köyde cenaze evi tarafından kurban kesilmemekle birlikte çoğu yerde ölü evinde yemek pişirilmemektedir. Ç5 kodlu katılımcı düzenlenen cenazelere ilişkin şu bilgileri vermiştir.

“Ölü evinde yemek pişmez... Konu komşu götürür. Cenaze için gelen misafirlere de yine konu komşu hizmet eder.”

Mutfak ve kutsal inançlar ana kategorisi altında yer alan kurban geleneği Vezirköprü’de de Çorum’da olduğu gibi kurban bayramlarında, Tanrı’dan bir şey

istenildiğinde ve istenilen şey gerçekleştiğinde uygulanmaktadır. V4 ve V2 kodlu katılımcılar kurban geleneğine ilişkin şu bilgileri vermişlerdir.

“Kurban bayramlarında keserik, danaydı, koyunudu, keçiydi... Önce erkekler bayram namazına gider sonra kurbanı keserler... Kurban eti eve geldi miydi yimekler yapılır etinen köy meydanına götürürük. Bayram sabahı orada yapılır gahvaltı”

“Evvelinen yeni evli gelinin çocuğu olmadı mı kurban keserlerdi ki çocuğu olsun... Şimdilerde duymadım hiç yapanı... Yağmur duasında kesilir ama... Yağmur isteyince Allahtan erkekler yapar duayı, üç gün namaz kılarlar, tövbe ederler... Üç günden sonra kurbanı önce tekkeye götürürler sonra camii meydanına getirirler, keserler. Biz o etten keşkek yaparız yahni yaparız... Dağıttırılır sonra...”

Altınyayla ve Yıldızeli ilçelerinde de köylüler kurban bayramlarında kurban kesmektedirler. Bununla birlikte adaklarının gerçekleşmesi için civardaki kutsal mekânlardan (yatırlar ya da türbeler) birine giderek kurban kesmekte ve dua etmektedirler. Çocuğu olmayanlar ya da yakınlarında tedavi edilememiş rahatsızlıkları olanlar, çocuğunu kaybetmiş olanlar da isteklerinin gerçekleşmesi halinde kurban kesmektedirler. S2 kodlu katılımcı adakları ve kurban kesilmesini şu şekilde açıklamaktadır.

“Bizim burda değil Güzelyurtta Saçlı Baba yatırı var. Çocuğu olmayanlar gider saçlı baba yatırına orada adak adarlar eğer oğlum olursa görüş yapacağım dirler. Eğer çocuk olursa kurbanı keser, et yimeği pilav yapar köylüleri davet ederler... Görüş yapar...”

Altınyayla'da Çorum'un bazı köylerinde olduğu gibi cenazeden kırk gün sonra ölü evinde kurban kesilip, yemek verilmektedir. S1 kodlu katılımcı bu konuya ilişkin şu şekilde bilgi vermiştir.

“Cenaze günü pişmez yimek cenaze evinde ama kırkı çıktı mı ölünün dua okutulur, kurban kesilir, eti pişirilir, o zaman ölü evinde de yimek pişer...”

Evlilik farklı kültür ve inanç sistemlerinde farklı şekillerde uygulamalar ve kutlama biçimleri içermektedir. Türk toplumu ve İslam dini geleneği çerçevesinde evliliğe büyük önem verildiği gözlemlenmektedir. Evlilik aynı zamanda ailelerin de yakınlaşmasını ve dayanışma içerisinde olmasını gerektirmektedir. Bu bağlamda, kız isteme, söz kesme ve düğünler her iki ailenin de benimsediği gelenekler çerçevesinde

gerçekleştirilir. Çorum’da kız isteme, söz ve düğün gelenekleri köyden köye küçük farklılıklar göstermesinin dışında temelde benzer uygulamaları içerir. Fakat bu uygulamaların şehir merkezinde uygulanma sıklığının köylere oranla çok daha düşük olduğu gözlemlenmektedir. Düğünlerde gelen misafirlere bölge genelinde çorba, keşkek, pilav, su böreği ve helva verilirken kız isteme ve sözde ise şerbet verilmekte ve lokum dağıtılmaktadır. İçerisinde beslenme öğelerinin yer aldığı bayramlar, törenler ve eğlenceler ana kategorisi altında yer alan düğüne ilişkin Ç3 kodlu katılımcı şu bilgileri vermiştir.

“Sözde şerbet veririk, lokum veririk... kız tarafı olaraktan... oğlan tarafı.. bir sepete yüzük kor, börek kor, lokum neyim kor..ertesi gün de biz giderik oğlan tarafına, bu defa biz götürürük. Gün gesildikten sonra çalkalama yaparık. Düğün evine herkes kalburunan buğday getirir. Gençler sabahınan buğdayları toplar değirmene götürür. Orada unu öğütürler. Bu iş bittimiydi düğün başlar.”

Söz kesme töreninde geleneksel olarak neredeyse her köyde su ve toz şekerle yapılan şerbet sunulmaktadır. Söz kesimi için kız evine götürülen yiyeceklerin ise köyden köye farklılık gösterdiği gözlemlenmektedir. Nişanda da benzer biçimde yiyecekler damat tarafından alınarak kız evine gönderilmektedir. Ç4 kodlu katılımcı nişana ilişkin şu bilgileri vermiştir.

“Nişanda lokum götürüyök, leblebi götürüyök. Yemek verilecek ise kız evi keşkek yapar, börek yapar. Bu yemek malzemelerini de oğlan evi alır.”

Vezirköprü’de ise söz kesiminde özel bir ikramda bulunulmamakla birlikte bazı köylerde ‘kız isteme’ye gidildiğinde kız tarafı erkek tarafına yemek vermekte. Kız isteme ise yemekten sonra gerçekleşmektedir. V2 kodlu katılımcı kız isteme ve söz kesmeye ilişkin şu bilgileri vermiştir.

“Kız istemede damat gelmez, bizim köyün âdetinde şekerlerinden tatlılarıynan gelir büyükler amme biz yimek verimiz. Kahvedir felan değil, bizim yöremizde biz yimek veririk, yimekten sonra çay veriririk. Allahın emriyle kız istenir....”

Vezirköprüde nişanlara ise “ şerbet ya da şerbet içmek” ismi verilmektedir. Nişandan bir süre önce oğlan evi kız evine nişan için kahve, çay, şeker ya da eğer yemek verilecek ise nohut, buğday, fasulye gibi malzemeleri alıp göndermektedir. V1 kodlu katılımcı nişanı şu şekilde anlatmıştır.

“Şerbet dirik biz burada, oğlan evi kız evine gayfeydi, çayıdı onları alır gönderir. Şimdilerde yemekli çalgılı çengili yaparlar. Takıdan sonra da pasta, kuruyemiş dağıtırlar. Değişti artık, eskisi gibi değil.”

Nişan sonrası ise bölgede kişileri düğüne davet etmek için ‘şeker’ dağıtılmaktadır. Nişanlılık sürecinde de yine kurban bayramları ve ramazan bayramlarında oğlan tarafı kız tarafına ‘koç’ göndermektedir. V3 kodlu katılımcı konuya ilişkin şu bilgileri vermiştir.

“Eskiden okuntu dağıtırdık, eğer düğün kurban bayramından sonraya denk geldiyse erkek tarafı goç gönderir, hala ikisini de yaparlar hem okuntu dağıtırlar kimileri davetiye verir ama çoğunluk okuntu dağıtır, koç da gönderirler kurbanınan... Ramazan idiye gine oğlan tarafı kınaydı, lebleydi, kuruyemişdi alır gönderir, bayramlık alır giyim neyin”

Altınyayla ve Yıldızeli ilçelerinde ise kız isteme ve söz kesme aynı gün gerçekleştirilmektedir. Kız istendikten sonra eğer yanıt olumlu ise söz kesilmekte, su ve şekerden yapılan şerbet konuklara ikram edilmektedir. Nişanda ise yine konuklara şerbet ikram edilmekte ve oyunlar oynanmaktadır, konuklar evlerine gittikten sonra ise kız ve erkek tarafının aileleri biraraya gelerek yemek yemekte dirler. S2 kodlu katılımcı nişan ve söz geleneklerindeki uygulamalara ilişkin şunları söylemiştir.

“Öncesi büyük nişanlar olurdu, yemekler verirlerdi, erkek tarafı alırdı malzemeleri çok masraf oluyor diye yapmazlar artık... sözde de nişanda da şerbet verirler. Köylü gitti miydi erkek tarafı ile kız tarafı kahr, aile bağları güçlensin diye birlikte onlar yemek yerler”

Düğün Çorum’da dualar ile erkek evinin çatısına bayrak dikimi ile başlamaktadır. Ç14 kodlu katılımcı düğüne ilişkin yapılan uygulamaları şu şekilde anlatmıştır.

“Bizim köyde başka olur. Düğün başladı mıydı bayrak dikerler. Yok, kız evinen değil, erkek evinin çatısına bayrak asarlar. Bayrağa elma takınırdı ben küçükken soğan takılırdı amme yok şimdilerde yimek verirler bayrağa takanlara... Bayrak ekmeği dirler... Mantısı, çorbası, yahnisi, pilavı olur... “

Vezirköprü’de ise aşağıdaki alıntılarda verilen bilgilere göre oğlan evi kız evine düğünde pişirilmek üzere bakliyat, meyve, pirinç ve et göndermektedir. Bölgede bu gelenek ‘zahra’ olarak adlandırılmaktadır. Düğünden bir gün öncesinde ise kız oğlan

evine girerken eline ibrikte su verilmektedir ve başının üzerinde de kazan döndürülür ki evliliği bereketli olsun. Bununla birlikte aynı zamanda kız oğlan evinin eşğine basınca da kaynana ve damat tarafından başından aşağıya çerez ve para serpilmiştir.

“Düğünde yimek verilir tabii, yahni yaparık, pılav olur, keşkek olur... Bunlar olur. Oğlan evi de düğünden önce kız evine yimeklik gönderir pişirilsin deye... nohudidi, fasilyesiydi, etiydi gönderir, damad gelin evine” (V5)

“Düğünden bir gün öncesinde de dibekte yarma döverik... Soku günü dirik, başka da... gız girdi miydi oğlan evine eline bir ibrik su verirler, başına da kazan korlar ki bereketli olsun evliliği, eve girerken de kuruyemiş dökerler başından aşağı (V6)”

Altınyayla ve Yıldızeli ilçelerinde de düğün Çorum köylerinde olduğu gibi düğün evinin çatısına bayrak dikilerek başlatılmaktadır. Bölgede bayrak dikimi bir törenle yapılmakta ve ‘bayrak kaldırma’ olarak adlandırılmaktadır. Altınyayla ve Yıldızeli ilçelerinde düğünlerde yenilen yemekler ise tonus köftesi, mantı, hindi kızartma, kuru fasulye, üzümlü, helva ve baklavadır. Yemekler köy kadınlarının düğün evinde toplanması ile imece usulü hazırlanmaktadır. S2 kodlu katılımcı yemek hazırlıklarına ve düğünlerde verilen yemeklere ilişkin şu açıklamalarda bulunmuştur.

“Yemekleri düğün evi yapar da içli köfteye sade yardım ederik, kızlar olur çoğunun... leğenler verirler önümüze önce yuğururuk bulguru, unu... Sonra da içlerik... Köfte sıkma günü dirler, kimi köftelerin içine para kor, kime çıkarsa o para dirler o kişi bolluk içinde yaşayacak o sene... Başka da mantı yapılır, üzümlü yapılır. Onda da kazanın tabanına bir kat et koruz üstüne de bir kat üzüm, en son bir kat et daha koruz...”

Çorum’da dini bayramlar olan Ramazan ve Kurban bayramlarında sahur sofraları ve sabah kahvaltıları ön plana çıkmaktadır. Ramazan bayramlarında sahurda hamur işi yapılırken bayram günü kahvaltı sofralarında da su böreği yer almaktadır. Kurban bayramlarında ise kahvaltı sofralarında su böreği ile birlikte kavurma et de yer almaktadır. Ç13 kodlu katılımcı bayram sofralarına ilişkin şunları söylemiştir.

“Sahura hamur işi yaparık tok tutsun deyi, yanış yaparık, yanına hoşaf yaparık... bayram sabahınan da su böreği pişer mutlak, kurbanda da kavurma et de koyarık kahvaltıya...”

Baharla birlikte ise çiğdem çiçekleri ile pilav yapılmaktadır. Hala devam eden bu geleneği Ç10 kodlu katılımcı şu şekilde anlatmıştır.

“Baharınan çiğdeme gidilir, çocuklar sırtlarında çalı, ellerinde helkeler kapı kapı dolaşırlar.. evlerden yağ alırlar, bulgur alırlar, salça alırlar..sonra köyün fakirine gider çiğdem pilavı yapar, bulgurunan pilavı yirler kalan topladıkları malzemeyi de fakir eve bırakırlar ki yardım olsun deye...”

Vezirköprü’de ise Ramazan ve Kurban bayramlarında köy halkı bayramın ilk günü köyün camisinin avlusunda toplanmakta ve evlerinden getirdikleri yemekleri hep birlikte yemektirler. Bayram için özel yapılan bayram çöreği ve un helvası ise yemek sonrası evlerine dönen cemaate dağıtılmaktadır. V4 kodlu katılımcı bu bayram geleneğini şu şekilde açıklamıştır.

“Ramazan bayramında bizim göyde herkes evinden yimek getirir herkes evden en az dört çeşit yoğurdu ile salatasına beş çeşidi, altı çeşidi bulur. Bunun içinde tatlısı vardır, salatası vardır, işte iki çeşit yemeği vardır, bizim bayram çöreği dediğimiz bir hamur işi vardır. Ramazan bayramında bir de bizim helva, un helvası karılır. O un helvalarından herkes evinden gönderir. Orada herkes bir araya toplanır bunlar o çöreklerle birlikte oradaki cemaatteki herkesin eline verilir. Hem yimek yenir orda caminin avlusunda yimek yenir. Yemekten sonra da artık dağılırkene o çöreklerle helvayı herkesin eline birer tane verilir. Kurban da da yimek verilir... Kurbanı kestikten sonra öğlen namazı ile birlikte yine caminin yanına caminin avlusuna siniyle yimek gider üç dört çeşit siniyle yimek gider. Orada millet toplanır, sağdan soldan başka köyden gelen köylüler toplanırlar. yimeklerini yirler o bayram çöreği dediğimiz çörekten de her iki bayramda da olur. Yani o kurban bayramında da verilir.”

Altınyayla ve Yıldızeli ilçelerinde ise bayram yemeklerini üzümlü çorba, yaprak sarma, et yemeği, pilav, tatlı olarak ise kalburabastı ve sütlaç oluşturmaktadır. Bayramlarda yapılan yemeklere ilişkin S2 kodlu katılımcılar şu bilgileri vermiştir.

“Ramazan sofralarında bolluk olurdu, güllaç olurdu... Ben göçükkene sahurun ilk günü mercimekli bulgur yapıldı ki ramazan boyu tesbih çeksin... Bir de Ramazan Bayramı çörekleri vardı, yapmazlar ondan artık, bizim köyde olmazdı ama Sivasta olurdu.”

Hıdrallez Hızır ve İlyas kelimelerinin birleşmesinden oluşan ve bahar aylarında kutlanılan geleneksel bir bayramdır. Hızır ve İlyas'ın bir araya geldiği gün olarak kabul edilmekle birlikte aynı zamanda kışın sona erip yazın başladığı gün olarak görülmektedir. Hıdrallez kapsamında yapılan uygulamalar ise yine bölgeden bölgeye ve köyler arasında farklılıklar göstermektedir. Bir kısım köyde Hıdrellez kutlamaları kapsamında çiğdem aşısı yapılırken alevi köylerinde erenlere gidilerek mayalı yapılmaktadır. Bazı köylerde ise yeni evliler ya da nişanlı genç kızlar için hıdrallezde ziyafet verilip, eğlenceler düzenlenmektedir. Ç10, Ç14 ve Ç2 kodlu katılımcılar bu uygulamalara ilişkin şu bilgileri vermişlerdir.

“Hıdrellezde çiğdem aşısı yapılır, çiğdem gezilirdi karşılığında bulgur toplanır idi”

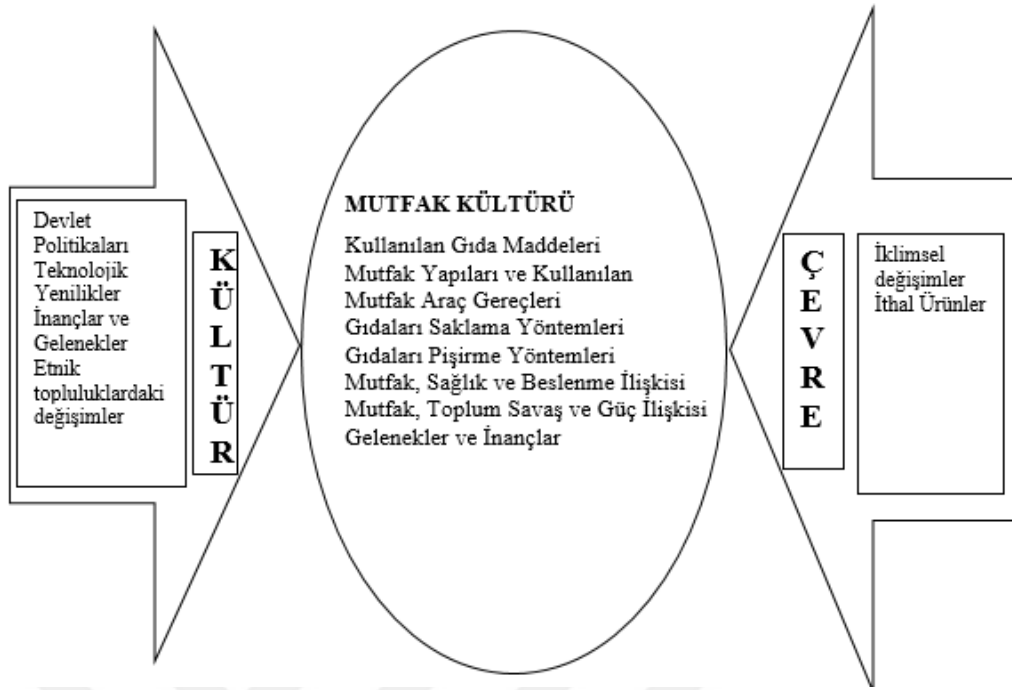
“Hıdrellezde kadınlar ya kesikbaşa ya da erenlere çıkarlardı. Orada mayalı yaparlardı. Nisan yağmuruyunan hamur yoğururlardı. O hamuru da ebe olarak kullanırlardı. Diğer hamurları onunla yoğururlardı. Nisan yağmuru ile yoğurdun hamur mayasız kabarır derlerdi. Ondan sonraki hamurlarda hep maya olarak onu kullanırlardı. Hıdrellezde mesela gece hamuru kor hamur taşarsa bu eve hızır gelmiş dirlerdi.”

“Gelin gezdirmesi vardır, hıdrellez gibi. O zaman yeni gelinleri taze gelinleri alır götürürüz yemek yapar, eşi dostu akrabaya ziyafet veririz. Bu şekilde gerçekleştiririz. Düğünlerde de gelin indikten sonra bütün gelen misafirlere yemek verilir. Hıdrellezde bir eğlencedir. Gelinleri götürürler, eşi dostu toplarlar.”

Benzer bir uygulamaya Vezirköprü ilçesinde de rastlanılmaktadır. Hıdrallezlerde yeni gelin ya da nişanlı kişi gezdirilir, yörede bu uygulama ‘ayak açma’ olarak isimlendirilmiştir. V6 kodlu katılımcı ‘ayak açma’ ya ilişkin şunları söylemiştir.

“Hıdrellezler olur. Hazırlıklar olur, yemek hazırlanır, tatlı yapılır, kurban kesilir. Hıdrellezlerde gelin gezdirilir, ayağ açma denir. Yeni gelin olur nişanlı olur... Gezdirilir.”

Hitit Mutfağını oluşturan coğrafi, tarihi, sosyolojik, kültürel unsurların incelenerek Anadolu Mutfak Kültürünün oluşumunda nasıl bir rol oynadığının tespit edilmesi amacıyla gerçekleştirilen bu araştırmada aynı zamanda mutfak kültüründe sürekliliği belirleyen unsurlar da anlaşılmaya ve açıklanılmaya çalışılmaktadır.



Şekil 4.1. Mutfak Kültürünün Oluşumunu ve Mutfağın Kültürel Sürekliliğini Belirleyen Unsurlar

Bu doğrultuda Şekil 4.1’de mutfak kültürünün oluşumunu belirleyen unsurlar ile mutfak kültürünün sürekliliğini etkileyen unsurlar birlikte sunulmuştur. Şekil doğrultusunda mutfak kültürünün sürekliliğini etkileyen unsurların başında devlet politikalarının geldiği görülmektedir. Değişen vergi sistemleri ve arazi kullanım hakları elde edilen ürünün miktarını belirlediği gibi kalitesine de etki etmektedir (Harrington ve Herzog, 2007: 7). Araştırmacıların işaret ettikleri üzere tarımda kullanılan teknolojik gelişmeler de benzer bir biçimde 16. yüzyıldan bu yana bölgelerin mutfak kültürünü değiştirmektedir. Sahip olunan olanakların değişimi ve teknolojik gelişmelerle birlikte gıdaların saklanma ve pişirilme yöntemlerinde de değişimler söz konusu olmaktadır. Örneğin Hititlerde kaya tuzu kullanılarak tuzlama yöntemi ile saklanan etler günümüz mutfağında buzdolaplarında saklanmaktadır. İnançlar ve değerlerin değişimi de yine mutfak kültürünün farklı boyutlarını farklı şekiller de etkilemektedir. Örneğin bu araştırma kapsamında inanç ve değerlerin mutfak kültürü üzerindeki etkisi mutfak ekipmanları örneği ile açıklanabilir. Hititlerde inançla ilişkili olarak libasyon (Tanrıya sunulan sıvı sunu) için kullanılan hayvan biçimli kaplar (ryton), çizme biçimli kaplar günümüz Anadolu mutfağında kullanılmamaktadır. Etnik çeşitliliğin özellikle geleneksel yiyeceklerin

hazırlanmasında etkisi büyüktür (Harrington, 2005, 131). Araştırmacıya göre bu çeşitlilik zaman içerisinde kültürel perspektifler üzerine kurulu bir mutfakın sürekli gelişimi anlamına gelmektedir. Bununla birlikte etnik toplulukların tarihsel süreç içerisindeki değişimi ve birbirleri ile alışverişleri de yine mutfak kültüründe değişime neden olan unsurlar arasında yer almaktadır.

Mutfak kültüründe değişime neden olan diğer bir unsur ise çevre başlığı altında ele alınan iklimsel değişimlerdir. İklimle ilişkili olarak bölgenin sahip olduğu toprak çeşidi, yağış miktarı, nem, sıcaklık, yetiştirilen tarım ürünü miktarını ve kalitesini etkilemektedir. Araştırma kapsamında Anadolu’da ele alınan tarihsel süreç içerisinde yetiştirilmesi tercih edilen tarım ürünleri çeşidi ve üretim miktarlarında farklılaşmaya yol açan büyük bir iklimsel değişiklikten söz edilemez. Bununla birlikte bölgelerin mutfak kültürleri daha geniş tarihi periyotlar kapsamında incelenildiğinde iklimin, bölgenin tarım ürünü miktarı ve kalitesinde değişime sebep olabilecek önemli bir unsur olduğu ileri sürülmektedir (Harrington, 2005: 137). Benzer bir biçimde ithal ürünler de mutfak kültürünün değişimine sebep olmaktadır. Örneğin günümüz Anadolu mutfaklarında yer alan içerisinde domates ve patatesin bulunduğu sulu yemekler ve mısır unu konulan hamur işleri Hitit Mutfaklarında yer almamaktadır (Uhri, 2008: 59-60). Mutfak kültürünü belirleyen unsurlar ise tezin yöntem bölümünde ön bulgular ve bulgular başlıkları altında detaylı bir biçimde ele alınmıştır.



5. TARTIŞMA VE SONUÇ

Tezin bu bölümünde araştırma kapsamında geliştirilen veriler ve sunulan bulgular literatüre dayanılarak yorumlanmış ve bulguların literatüre katkısı benzer çalışmaların sonuçları ile kıyaslanarak ele alınmıştır. Sonuç ve öneriler başlığı altında ise elde edilen bulguların gastronomi turizmi kapsamında sektöre sağlayacağı katkılara yer verilmiş ve araştırmanın sınırlılıklarına değinilerek benzer araştırmalar için önerilerde bulunulmuştur.

5.1. Tartışma ve Bulguların Yorumlanması

Kültür ve çevre arasındaki etkileşimler bir bölgenin mutfak kültürünü belirleyen önemli faktörler arasında yer almaktadır (Harrington, 2005: 132). Harrington'a (2005) göre kültürü oluşturan unsurlar tarih, etnik çeşitlilik, gelenekler, inançlar ve değerler iken çevreyi oluşturan unsurlar coğrafya, iklim, mikro iklimler, yöreye özgü ürünler ve yeni ürünlerin bölgeye uyumundan oluşmaktadır. Günümüz Anadolu mutfağını belirleyen coğrafya, iklim ve yöreye özgü ürünler aynı zamanda Hitit mutfak kültürünü de uygarlığın yaşadığı tarihi dönem çerçevesinde etkileyen unsurlar arasında yer almaktadır. Bu bağlamda iki mutfak kültürü arasında içerisinde oluştukları çevre ve floranın etkisiyle mevcut gıdalar kapsamında benzerlikler söz konusudur. Anadolu'da kullanımına devam edilen birçok bitki türünün Hititler dönemi coğrafyası ve florasında da yetişmiş olduğu gözlemlenmektedir.

Tablo 5.1'de Hitit mutfağında kullanılmış olup günümüz Anadolu mutfağında kullanımına devam edilen gıda maddeleri yer almaktadır. Bu bitkilerin varlığı ile işlenme, pişirilme yöntemlerine ilişkin bilgiler yazılı kaynaklardan elde edilmiş olup kazılarda bulunan kalıntıların arkeobotanik ve etnobotanik açıdan incelenmesi sonucu tespit edilmiştir (Ünal: 2007, 152).

Hitit Ve Anadolu Mutfağında Ortak Kullanılan Gıda Maddeleri	Yöresel Adı	Bilimsel Adı
Tahıllar	Arpa	Hordeum Vulgare
	Buğday	Triticum Aestivum

Tablo 5.1. Hitit ve Anadolu Mutfağında Kullanılan Gıda Maddeleri

Baklagiller	Nohut	Cicer arietinum
	Mercimek	Lens Culinaris
	Fasulye	Phaseolus vulgaris
	Bezelye	Pisum Sativum
Yağlar	Ayçiçeği	Helianthus
	Tereyağı	
	Zeytinyağı	Olea europaea
	İç Yağı	
	Kuyruk Yağı	
Sebzeler	Soğan (Kuru)	Allium
	Taze Fasulye	Phaseolus vulgaris
	Salatalık	Cucumis sativus
	Sarımsak	Allium sativum
	Pırasa	Allium ampeloprasum
Meyveler	Üzüm	Vitis cinsine
	Elma	Malus pumila
	Kiraz	Prunus avium
	İncir	ficus carica
	Hurma	phoenix dactyfilera
	Zeytin	olea europaea
	Muşmula	Mespilus germanica
	Kayısı	Prunus armeniaca
	Nar	punica granatum.
	Armut	Pyrus
	Erik	Prunus
Sert Kabuklu Meyveler	Ceviz	Juglans
	Badem	Prunus dulcis
	Fındık	corylus avellana
	Fıstık	Pistacia vera

Tablo 5.1.(devam) Hitit ve Anadolu Mutfağında Kullanılan Gıda Maddeleri

Tabloda işaret edilen gıdaların dışında Hitit yazılı kaynaklarında yer alan fakat hangi gıdayı nitelediği tam olarak belirlenemeyen birçok sebze, meyve ve bitki ismi yer almaktadır. Bununla birlikte domates, patates, mısır ve tütün gibi günümüz Anadolu mutfağında kullanılmakta olup Hitit mutfağında kullanılmayan gıdalar da mevcuttur (Uhri, 2008: 59-60). Uhri (2008)'ye göre bugün Anadolu mutfağında içerisinde domates, patates konulan sulu yemekler ile içerisinde mısır unu konulan hamur işleri ve sulu yemekler ilgili iki mutfak arasında yemek kültürüne ilişkin farklılıkların oluşmasına sebep olmuştur. Bununla birlikte her iki mutfakta da ortak olan gıdalar ve bu gıdaların yemekler içerisindeki kullanım biçimleri ile ilişkili olarak benzerlikler de söz konusudur. Örneğin Hititlerde hububat listeleri olarak bilinen bir metinde buğday, bezelye, nohut ve baklanın bir kap içerisinde kavrulduğu yazmaktadır. Günümüz

Anadolu mutfağında da nohutun ve arpanın tavada kavrularak tüketildiği ve ‘kavurga’ olarak adlandırıldığı bilinmektedir (Albayrak, 2012: 152). Nitekim Ç 10 kodlu katılımcı bölgede tahılın kullanım şekillerine ve alanlarına ilişkin verdiği bilgilerde kavurga hazırlanış ve tüketimine şu şekilde değinmiştir.

“.....çorbaları nohutunan, çavdarınan, öveykinen, mercimekinen pişiriyok. Buğdayı, nohutu tavada kavuruyok gavurga yapıyok. Çerez gibi yinir burlarda... “

Hititler tahılları tane olarak kullandıkları gibi un haline getirerek hamur işlerinde de kullanmışlardır. Hititler 180’den fazla ekmek ya da unlu ürün yapmaktaydılar (Uhri, 2008: 55). Günümüz Anadolu mutfağında da ekmek halen önemli bir yere sahiptir. Uhri (2008) tarafından Hitit Mutfağı üzerine gerçekleştirilen deneysel araştırmada günümüz Anadolu ekmekleri ile Hitit ekmekleri arasında birtakım benzerlikler tespit edilmiştir. Uhri (2008)’ye göre Hititler tarafından NINDA. KASKAL olarak adlandırılan yolculuk ekmeği ve NINDA. ERİN olarak adlandırılan asker ekmeği günümüzün peksimetine karşılık gelebilir. Hitit metinlerinde geçen ve küllü ekmek (NINDA. MUR) olarak adlandırılan ekmek çeşidinin ise (Sandıkçıoğlu, 2017, s.6). Çorum’da kuma gömülerek yapılan somun ekmeği ile benzerlik gösterdiği ileri sürülmektedir (Albayrak, 2012: 157).

Hitit mutfağında tahıl ile baklagilden çorba da yapılmaktadır (Ünal, 2019: 306). Benzer bir biçimde Anadolu’da da aş olarak tanımlanan ve yemek kadar doyurucu olmakla beraber çorba kıvamında olan yemekler de halen pişirilmekte ve tüketilmektedir (Albayrak, 2012: 153). Bu bağlamda Ç12 kodlu katılımcı aşağıdaki alıntıda beslenme biçimlerinde tahılın ne kadar önemli olduğuna ve tahıl ile baklagillerin çorbada kullanımlarına şu cümlelerle işaret etmiştir.

“Zebze biz kışın pişirmiyoz çok. Hamurişi yapıyok daha çok. Çorbaları nohutunan, çavdarınan, öveykinen, mercimekinen pişiriyok.”

Hititler döneminde şeker olmaması nedeniyle yemeklere tatlılık vermesi için kuru meyvelerden faydalandığı vepestil, pekmez ya da bal kullanıldığı bilinmektedir (Ünal, 2019: 320). Özellikle et yemeklerinde de ekşi tadı oluşturmak için bal ve çeşitli meyvelerden faydalandıkları söylenilebilir. Örneğin esri adı verilen yemek etin içerisine nar taneleri konularak hazırlanmaktadır (Uhri, 2008: 205). Açık ateşte pişirilen Happena’nın pişirildikten sonra üzerine zeytinyağı ve bal karıştırılarak sürülmektedir (Uhri, 2008: 181).

Aynı şekilde Anadolu mutfağında da Hitit mutfağında olduğu gibi etlerin içerisine ekşi tadı verebilmesi için meyve, tatlandırmak içinse bal kullanılmaktadır. Aşağıdaki alıntılarda meyve, bal ve pekmezin günümüz Anadolu mutfağında yemekler içerisindeki kullanım biçimlerine ilişkin bilgiler yer almaktadır.

Örneğin üzümün, elmanın sirkesini yaparık. Bazı et yimeklerinin içine ekşi olsun deye korlar. Ben güçükkene ninem yapardı ayvalı, pekmezli et yemeği, erikli de yaparlar. Etli erik yimeği dirler. Onun içine de pekmez korlar. (Ç6)

Başka da mantı yapılır, üzümlü yapılır. Onda da kazanın tabanına bir kat et koruz üstüne de bir kat üzüm, en son bir kat et daha koruz... (S2).

İçerik analizinin ikinci ana kategorisini mutfak yapıları ve kullanılan mutfak araçları oluşturmaktadır. Tablo 5.2’de işaret edildiği üzere Hitit ve Anadolu Medeniyetlerinde ortak kullanılan mutfak yapıları tandır, ocak ve toprak fırın şeklinde sıralanabilir, kullanılan mutfak araçları ise küre, kuzine soba ve muhacir saçından oluşmaktadır.

Mutfak Yapıları ve Araçları	Hititler’de Kullanılan Mutfak Yapıları ve Araçları	Anadolu’da Kullanılan Mutfak Yapıları ve Araçları
Tandır	✓	✓
Ocak	✓	✓
Topraktan Yapılan Fırın	✓	✓
Küre		✓
Kuzine Soba		✓
Muhacir Saçı		✓

Tablo 5.2. Hitit ve Anadolu Mutfağında Kullanılan Mutfak Yapıları Ve Mutfak Araçları

En basit pişirme tekniği pişirilecek nesnenin ateşe doğrudan tutulması ya da sıcak küller üzerine bırakılmasıdır (Boudan, 2006: 58). Bu doğrultuda pişirmeye ilişkin en ilkel mutfak yapısının ocak olduğu söylenilebilir. Avrupa ve Afrika’da Homo Sapiens ve Neanderthellerin işledikleri yiyeceklerin kenarlarında kurdukları ocaklar ateşin kontrolüne ilişkin ilk kanıtlar olarak değerlendirilmektedir (Binford, 1980). Anadolu’nun en eski yerleşim yeri olan Dicle’de M.Ö.10.100-9200’e tarihlenen Hallan Çemi’de de yapılan kazılar sonucunda avcılık ve toplayıcılık döneminde

(Rossenberg, 1995: 11). C şekilli taş kulübelerin içlerinde fırın, ocak ya da sabit taşlar ortaya çıkmıştır (Rossenberg ve Redding, 2000: 56). Hititlerde de gerçek anlamda bir mutfak yapısı olmamakla beraber betimlemeler ve kazılarda ortaya çıkarılan yapıların bazı bölümlerinde ocak, fırın, tandır gibi yapılar tespit edilmiştir (Uhri, 2008: 65). Araştırma alanı kapsamında Anadolu’da da halen ocakların işlevselliğini koruyarak kullanımına devam edildiği gözlemlenmektedir. Örneğin Çorum’da ocaklar özellikle küle gömülen yemekler için kullanılmakla birlikte aynı zamanda sac konularak, ekmek çeşitlerinin ve hamur işlerinin yapımında da kullanılmaktadır. Ç4 kodlu katılımcı ocak kullanımına ilişkin aşağıda yer alan bilgileri vermiştir.

“Daha çabuk pişen yemekleri ocak da yapıyok. hamur işlerini de kuzine sobada pişiriyok.”

Araştırma alanı içerisinde yer alan Vezirköprü’de ise neredeyse hemen her evde ocak yer almakta ve günlük olarak kullanılmaktadır. Aşağıdaki alıntıda V2 kodlu katılımcının ocak ve sac kullanımına ilişkin verdiği bilgiler yer almaktadır.

“Bizde sac ve ocak kullanırık daha çok.. Odun fırını yok, taş fırın yok... içiyağlı pişiririz, mayalı ekmeğe pişiririz. Ondan sonra köy böreği, mısır ekmeğimiz vardır, çörek... yazma ekmeği... biz hiç ekmek almayız.. hepçene bunlar yapılır, haftada bir iki yaparız..öyle özel günlerde değil sadece... ocak var, taş ocak o evin köşesinde durur.”

Fırın ise en ilkel şekliyle Boudan tarafından içerisinde yemek pişirilmek üzere ateş yakılan bir taş oyuk ya da toprağın içerisine açılmış bir delik olarak tanımlanmıştır (Boudan, 2006: 58). Hititlerde ocaklara kıyasla fırınların sayısının az olduğu ve yemek pişirmekle birlikte aynı zamanda ısınma amaçlı kullanıldığı varsayılmaktadır (Ünal, 2019: 352). Araştırma alanı içerisinde fırınların yaygın olarak kullanıldığı il Çorum’dur. Evlerinin avlularında ya da bahçelerinde tandır olmayanların çoğunluğunda taş fırınların yer aldığı gözlemlenmektedir. Bununla birlikte bazı evlerin bahçelerinde hem tandır hem de taş fırın yer almaktadır. Toprak fırınlar ise mahallelerde ortak halkın kullanımına açık alanlarda yer almaktadır. Ç3 kodlu katılımcı bölgede fırın kullanımına ilişkin şu bilgileri vermiştir.

“Hem bahçelerimizde var taş fırın, hem mahallelerde, her 5-10 ev arasında toprak fırın var. Keşkek çömlleklerini gönderiyoz toprak fırınlara.. bayramlarda daha çok kullanıyoz...bahçelerinde taş fırın olmayanlar kullanır toprak fırını....taş fırınlarda da bazı

hamur işi pişer bazı et yemekleri pişer... et yemeklerinin kimi 5-6 saat pişmek ister, onlar için daha çok kullanırız”

Stiner 1995 Avrupa Orta Paleolitik Paleolithic ocakları üzerine yaptığı çalışmada ocakları açık ocaklar ve kurulu ocaklar şeklinde sınıflandırmış. Kurulu ocakları ise döşenmiş ocaklar, taşla çevrilmiş ocaklar ve kazılmış ocaklar olarak üç başlık altında ele almıştır. Kazılmış ocaklarda toprağa bir kuyu kazılır ve tabandaki ateşi korumak için çevresi taşlarla sarılır. Bu ocak formu Anadolu’da ‘tandır’ olarak isimlendirilmektedir (Ünal, 2019: 65). Hitit mutfağının detaylı bir planına ilişkin herhangi bir bulgu elde edilememiş olsa da kazılarda ortaya çıkarılan yapıların bazı bölümlerinde ocak ve fırınla birlikte tandır gibi mimari öğeler de tespit edilmiştir (Uhri, 2008: 65). Tandırın özellikle Çorum ve Sivas illerinde sıkça kullanıldığı gözlemlenmektedir. Tandır kullanımına ilişkin S8 kodlu katılımcı kullanım amaçlarının değişmekle birlikte bölgede halen tandırın sıklıkla kullanıldığına işaret ederek şu bilgileri vermiştir.

“Ben bu köye gelin geldiğimde her şeyi pişirmeg için tandır kullanırdık. Hiç tandırda pişen ile ocakta pişen bir olur? Şimdik biz yiyemiyok fırın ekmeği deye yakıyok tandırı, 15 günde bir yohamızı yapıyok tandırda, amma evelinen her bir şeyi tandırda yapardık, şimdi ocaklarda fırınlarda yapıyok.”

İçerik analizinin mutfak yapıları ve kullanılan mutfak araç gereçleri ana kategorisi altında mutfak araç gereçlerinin kullanım amaçları, yapı ve şekilleri yer almaktadır. Hititlerde mutfak yapıları ve kullanılan mutfak araç gereçleri kullanım amaçlarına göre günlük kullanım kapları ve adak, libasyon kapları olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Günlük kullanım kapları çanaklar, fincan, maşrapalar, tencereler, testiler (yuvarlak ağızlı ve yonca ağızlı), ibrikler, matara biçimli kaplar, çaydanlıklar, vazolar, kantharonlar, küplerden oluşmaktadır. Adak ve libasyon kapları ise hayvan biçimli kaplar (ryton), çizme biçimli kaplar, heykelli fincan, gaga ağızlı testiler, figürin heykelcikler, gövdesi boru, kol biçimli libasyon kablari, gagası boğa başı biçimli testiler, gövdesi halka biçimli kaplar olarak sıralanmamaktadır (Eker, 2009: 67-74)

Hitit çanak çömleğinin arkeoloji literatüründe henüz sınıflandırılması yapılmamıştır (Uhri, 2008: 71). Metinlerde isimleri geçen kapların arkeolojik kalıntılarda karşılığı yoktur (Coşkun, 1992: 29). Bu nedenle Anadolu ve Hitit Mutfağında ortak kullanımı söz konusu olan mutfak aletlerinin bir listesini sunmak zordur. Bununla birlikte Hitit

metinlerinden hareketle genel olarak günümüz Anadolu Mutfağında temel mutfak ekipmanları olarak nitelendirebileceğimiz tencere, tava, tabak, kâse, içki kabı, süzgeç, bardak, tas, çömlek, güveç, kaşık, kepçe, içki kabı, süzgeç, leğen, tepsi vb aletlerin Hitit Mutfağında da kullanılmış olduğu söylenilebilir. Örneğin Hitit mutfaklarında pişirme amaçlı kullanılan çömlek ve depolama amaçlı kullanılan küplerin kullanımına günümüz Anadolu Mutfağında da devam edilmektedir. Bu doğrultuda Ç16 kodlu katılımcı bölgede çömlek ve küp kullanımına ilişkin aşağıdaki bilgileri vermiştir.

“Zennüç var... ramazanlarda keşkek yapılır çömleğenen..iki türlü o bir güveç çömleği var bir keşkek çömleği var... güveç çömleğinin ağzı düz olur keşkek çömleğinin ağzı büzgülü olur. Bunlar pişirmede kullanılır. Onların az büyükleri olurdu onları şeyde de yemek pişirmede de kullanırız. Saklamaya da mesela pekmez saklanır küpte... pekmez, sirke, turşu bunlar hep küpte saklanılır bazıları turşu küpleri vardır mesela bunlar küçük, büyükler turşu küpleridir. Küçüklere pekmez korsun küleklere yağ korsun ahşaptan. O tahta... sadece yağ değil, kuruyu da onun içine korsun, sırlı küpler var, onlar mesela turşu için kullanılır.

Bölgede gerçekleştirilen görüşmelere uygulanan içerik analizinin üçüncü ana kategorisini bölgede kullanılan gıdaları saklama yöntemleri oluşturmaktadır. Tablo 5.3. ‘de Hititler ve Anadolu Mutfağında kullanılan gıdaları saklama yöntemlerine yer verilmiştir.

Gıdaları Saklama Yöntemleri	Hitit Mutfağı	Anadolu Mutfağı
Tuzlama Yöntemi	✓	✓
Kurutma Yöntemi	✓	✓
Kuyulama Yöntemi	✓	✓
Fermantatif Yöntemler	✓	✓

Tablo 5.3. Hitit ve Anadolu Mutfağında Kullanılan Gıdaları Saklama Yöntemleri

Tablo incelendiğinde tuzlama, kurutma, kuyulama ve fermente ederek gıdaları saklama yöntemlerinin her iki mutfakta kullanılmakta olduğu görülmektedir. Bununla birlikte Anadolu mutfağında günümüzde yapımına devam edilen pelverde, reçel, tarhana ve konserve yapımı Hitit mutfağında yer almamaktadır. Bazı yöntemlerin ise koşulların değişimi ile birlikte farklı malzemelere uygulandığı gözlemlenmektedir. Örneğin Hititler sadece kaya tuzunu bilmekte ve tuzlama yöntemini etlerin (koyun budu, tavşan eti ve çeşitli kuşların etleri) saklanmasında kullanmaktaydılar (Şensoy, 2012: 86). Günümüzde teknolojinin gelişmesi ile birlikte etler buzdolapları ya da derin dondurucularda saklanılmaktadır. Tuzlama yöntemi ise

bölge genelinde asma yaprağının saklanması kullanılmaktadır. Ç4 kodlu katılımcı konuya ilişkin şu bilgileri vermiştir.

“Tuzulan mı deyon? Var, olma mı? Salamura yaprak yapıyok... Üzüm asmasının yaprağından tuz koyup bidonlara basıyok. Kuzunun da koyunun da eti parçalanır idi sonra tuzlar küplere korduk. Yok, şimdileyin buzdolaplara koruz.”

Hitit ve Anadolu mutfağında kullanılan geleneksel yöntemlerden bir diğeri ise kurutma yöntemidir. Buğday Hititlerde önce kazanlarda haşlanmakta daha sonra çullar üzerine serilmekte ve öğütme taşları ile ezilerek öğütülmektedir (Ünal, 2019: 314). Sivas’da ise halen bazı köylerde buğdayın benzer bir biçimde kurutularak un haline getirildiği gözlemlenmektedir. Konuya ilişkin S6 kodlu katılımcı şu bilgileri vermiştir.

“Evvelinen buydayı büyük kazanlarda kaynatır, hedik yaparidik, çoğunu da serer kurutur... Değirmene gönderirdik... Bulgur olarak geldi miydi saklarıdik kışa onu da... Şimdi de bulgur döverler hala bazı köylerde, un öğütürler... Biz daha çok erişte yapıyok, kışa hazırlık olsun deye, yufka yapıyok, tarhana yapıyok”

Hititlerin meşe palamudunu ve külünü maya vb gıdalar üzerinde kullandıkları bilinmektedir (Uhri, 2008: 156). Benzer bir biçimde Çorum’da da eskiden üzüm, elma vb meyvelerin kurutulmasında meşe palamudu külü kullanılmıştır. Ç4 kodlu katılımcı bu yöntemin uygulamasını şu şekilde anlatmıştır.

“Evveliden meşe palamudu külü koruduk suya, kül dibe çöktü müydü üzümüydü, elmasıydı, armuduydu bu suya batırır öyle sererdik kurumaya... Şimdi yapmıyoz onu, evvelinen meşe külüyle kapkacak da yıkanırdı, tasarruflu olur deye, çamaşır da yıkıyorlardı.”

Hitit mutfağında et ve ekmek özellikle kutsal yemekler arasında yer almaktadır ve Tanrılara sunulmaktadır (Bryce, 2003: 207). Bu bağlamda Anadolu’nun başka illerinde görülmeyen kelle paça turşusu da Hititlerde ete verilen önemle bağdaştırılabilir (Albayrak, 2012: 156) . Ç11 kodlu katılımcı turşu kurulumunu şu şekilde açıklamıştır.

“Kelle paça turşusu da yaparız burlarda.... Sığırın kafası, ayakları... o etleri önce haşlarık sonra yıkayıp güççük güççük parçalara ayırıp sirkeye basarık... sarımsak, tuz eklerik, çemberinen sarıp..Bir ay bekletirik gölgelikte”

Tablo 5. 4’de hem Hitit mutfağında, hem de Anadolu mutfağında kullanılan gıdaları pişirme yöntemleri yer almaktadır.

Gıdaları Pişirme Yöntemleri	Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri
	Tandırda Pişirme
	Fırında Pişirme
	Saçta Pişirme
	Izgarada Pişirme
	Açıkta Pişirme
	Suda Pişirme Yöntemi

Tablo 5.4 Hitit ve Anadolu Mutfağında Kullanılan Gıdaları Pişirme Yöntemleri

Tabloda da işaret edildiği üzere Hitit mutfak kültürü ve Anadolu mutfak kültüründe pişirme yöntemlerine ilişkin bir farklılık yoktur. Hititlerde ekmekler kaide olarak fırında ve tandırda pişirilirken etler de hemen her kavimde olduğu gibi közün üzerine serilmiş, ızgaraya, şişe dizilmiş ya da ateşte çevrilerek pişirilmiştir (Ünal, 2009: 297). Dolayısıyla eldeki verilerden hareketle günümüz şiş kebabı, et dönerini Hititlere dayandırmak çok büyük bir genelleme olacaktır. Bununla birlikte Hitit mutfağında sarmna denilen ve günümüz şiş kebabına benzeyen ekmeklerin bir şişe dizilerek ve aralarına pişirilmiş hayvan yağı konularak hazırlandığı çeşitli uygulamalar söz konusudur (Uhri, 2008: 57). Benzer bir biçimde Anadolu mutfağında da Hitit mutfağında olduğu gibi etin açık ateşte pişirildiği ve pişirilmesinin saatler aldığı kebab çeşitleri yer almaktadır. Örneğin Vezirköprü ilçesinde sırık kebabı ve oymaağaç kebabı açık ateşte, ocaklarda 4-5 saat çevrilerek pişirilmektedir. V4 kodlu katılımcı bölgede yapılan kebablara ilişkin şu bilgileri vermiştir.

“Ocakta et yimeği mi diyon? Oymaağaç kebabı, sırık kebabı yapılır... Eskiden düğünlerde derneklerde yaparlardı. Restoranlarda da yaparlar, şimdilerde işte... herkez yapamaz oğlağın etinden olur oymaağaç kebabı... Sırık kebabında içini neyim çıkarırlar. Tuz atarlar, sonra tekrar dikerler... Öyle, o da uzun pişer.....

Bununla birlikte Osmancık, Kargı ve Oğuzlar ilçesinde ünal kebabı, sırık kebabı adıyla anılan et yemekleri de kuzunun çevrilerek pişirilmesinden elde edilmektedir (Uhri, 2008: 153). Benzer biçimde Vezirköprü’de pişirilen kaz tirdi de kazın açık ateşte pişirilmesi ile elde edilmektedir.

“Kaz tiridi yaparız... Kazı asarız, sopayınan 3- 4 saat çevire çevire pişiririz... kazın yağı düşsün diye altına koyulan tepsilerde biriken yağınan bulgur pilavı yapılır, yofkamızı da sacda yaparız.. Öylece yeriz (V6)”

Ayrıca Hitit mutfağında soğuk olarak tüketilen et yemeği gibi (Uhri, 2008: 193). Osmancık ilçesinde pişirilen Ünal kebabı da Perşembe pazarında soğuk olarak satılmakta ve bu şekilde tüketilmektedir (Albayrak, 2012: 153). Benzer biçimde vezirköprüde pişirilen oymaağaç kebabı da hem sıcak hem soğuk bir biçimde tüketilmektedir.

Görüşmelere yapılan içerik analizinin beşinci kategorisini ise bölge mutfağı, sağlık ve beslenme oluşturmaktadır. Alt kategoriler farmakolojik amaçlarla kullanılan yabancı bitkisel ürünler ve kullanım biçimleri ile farmakolojik amaçlarla kullanılan baharatlar ve kullanım biçimleridir. Tablo 5.5’de Anadolu ve Hitit Mutfak kültüründe ortak kullanılan yabancı bitki, meyve ve baharatlar yer almaktadır. Hititler yabancı bitkileri daha çok tedavi amaçlı karışımlar için kullanmaktadırlar. Çünkü Hitit metinlerinde hastalıkları iyileştirmede kullanılan tedavi yöntemlerinden birisinin de bitkisel karışımlarla tedavi yöntemi olduğu gözlemlenmektedir (Murat ve Katırcıoğlu, 2006: 76).

Kenevir	Cannabis
Kekik	Thymus
Kimyon	Cuminum Cyminum
Kişniş	Coriandrum Sativum
Nane	Mentha Piperita
Hurma	Phoenix Dactylifera
Çördük	Pyrus elaeagrifolia
Haşhaş Bitkisi	Papaver somniferum

Tablo 5.5. Hitit Mutfağında ve Anadolu Mutfağında Kullanılan Yabancı Bitki, Yabancı Meyve ve Baharatlar

Anadolu’da da halen yabancı bitki ve meyvelerin başvurulan geleneksel tıp yöntemleri dışında farmakolojik amaçlarla kullanıldığı gözlemlenmektedir. Bununla birlikte Anadolu’da eski yıllara oranla alternatif yöntemlerden çok geleneksel tıppa başvurulduğu söylenilebilir. Farmakolojik amaçlarla faydalandıkları yabancı ot ve meyveleri ise ya kaynatma yolu ile suyunu tüketerek ya da karışım haline getirip

merhem olarak kullanılmaktadırlar. V2 kodlu katılımcının verdiği bilgi karışım haline getirilip merhem olarak kullanılan otlardan birine örnek olarak gösterilebilir.

“Sığır kuyruğu vardır, yanığa sürerler bizim burlarda “

Hititlerde de hazırlanan ilaçların malzemelerini çoğunlukla bitki, bitki tohumları, tomurcuk, çiçek ve bitkisel yağlar oluşturmaktadır (Ünal, 1980: 477). Örneğin yazılı metinlerde kullanılan otların adı geçmemekle beraber Hititlerde açık benizlilik ve kansızlığın tedavisi için çeşitli otların karıştırılıp hasta çocuğun ağzının yıkanmakta olduğu ve gargara yaptırılarak çocuğa yutturulduğu görülmektedir. Sonrasında aynı karışım çocuğun başına ve tüm vücuduna dökülerek banyo yaptırılmaktadır (Atakuman, 2003: 46). Metinde geçen açık benizlilikle anlatılmaya çalışılan açık ten nedeni ile dış etkenlere (güneş çarpması vb) karşı oluşan hassasiyet olabilir. Çünkü Anadolu’da da yine açık benizli çocuklara başlarına güneş geçmesi halinde uygulanan bir yöntem söz konusudur.

Ç5 kodlu katılımcı uygulamayı şu şekilde anlatmıştır

“Yavşan otu var... onun bir sürü hastalığa iyi geldiği söylenir... Yavşanı kaynatıyorsun burada değnik diyorlar çocuklar çok yiyince çocuklara... ya da teni beyaz çocuklar başına güneş geçip hastalanınca... Kaynanam onu kaynatır, çocuklara içirir bir de onun suyulan banyo yaptırırdı, ateş düşerdi.”

Görüşmelere uygulanan içerik analizinin beşinci kategorisini bölge mutfağı, inançlar, gelenekler ve ritüeller oluşturmaktadır. Bu ana kategori altındaki alt kategorilerden ilki ise mutfakın kutsalla olan ilişkisidir.

Hitit Uygarlığında besin kutsaldır. Tanrılara sunulan kansız kurbanların başında ekmek gelmektedir (Sevinç, 2007: 22). Hitit medeniyetinde olduğu gibi Anadolu’da da besinin kutsal bir güce sahip olduğu Ç12 ve Ç4 kodlu katılımcıların aşağıda yer alan açıklamalarından anlaşılmaktadır.

“Bulaşık suyunu sokağa dökmeyik, içinde nimet vardır”

“Ekmek yere düştü müydü alırsın, öpersin, üç kez başının üstüne korsun. Kemiği de yakmayız biz, kemiği de gömersin toprağa”

Hitit medeniyetinde ekmeğin iyileştirici ve koruyucu bir güce de sahip olduğu söylenilebilir. Hitit metinlerinde otuzüç adet şifalı otun adı geçmekte ve bu bitkilerin

çoğunlukla bal ve ekmekle lapa haline getirilerek hastalara verildiği görülmektedir (Kılıç ve Başol, 2015: 34). Benzer bir biçimde Çorum'da konuşmayan çocukların 'küt ekmeği' olarak adlandırdıkları dua okunmuş ekmeği yediklerinde konuşacaklarına inanılmaktadır. Ç2 kodlu katılımcı bu inanca ilişkin uygulamayı şu şekilde anlatmıştır.

"Küt ekmeği dirler... çocuk yürümeyosa... komşulardan toplanır, komşular dualarlar ekmeği... acıkınca yidiririk çocuğa, çocuk yürüsün deyi"

Mutfak ve kutsal inançlar ana kategorisi altında yer alan mutfakın kutsalla ilişkisi kategorisi kapsamında Vezirköprü ilçesinde de ekmek Çorum'da olduğu gibi hem kutsal, hem de koruyucu ve iyileştiricidir. V2 ve V4 kodlu katılımcılar ekmeğin kutsal, koruyucu ve bereketli bir besin olarak algılandığına ilişkin inançlar üzerinde durarak şunları söylemişlerdir.

"Bebek doğdu muydu bir yaşına kadar gece dışarı çıkarılırsa koynuna ekmek koyarlar ki ekmek korusun o bebeği deyi, evvelinen olurdu, şimdikeler yapmaz ama ben torunlarıma hep koydum"

"Bizim burlarda damada da geline de kına yakarlar, hem ellerine ayaklarına, kına yakarlarken de gelinin ayağının altına sac, ekmek sacı koyarlarki ömrü bereketli geçsin"

Hitit Mutfak ve Kutsal İnançlar ana kategorisi altında yer alan son kategori içerisinde beslenme öğelerinin yer aldığı bayram, tören ve ritüeller oluşturmaktadır. Hititlilerin en önemli şenliklerinden biri ilkbaharda kutlanan ve "çiğdem" anlamına gelen An. tah. şumşar bayramıdır (Erkut, 1998: 192). Ahtansum şenliği Güneş Tanrıçası Arinna ve Hatti ülkesi Tanrıları için yapılmakta ve otuzsekiz gün sürmektedir (Bryce, 2003: 211). Bugün Anadolu'da halen kutlanılmakta olan Çiğdem Bayramına da Hititlerin An. tah. şumşar bayramının kaynaklık ettiği düşünülmektedir (Solak, 2012: 141). Söz konusu uygulamaya ilişkin Ç 10 kodlu katılımcı şu bilgileri vermiştir.

"Baharınan çiğdeme gidilir, çocuklar sırtlarında çalı, ellerinde helkeler kapı kapı dolaşırlar.. evlerden yağ alırlar, bulgur alırlar, salça alırlar..sonra köyün fakirine gider çiğdem pilavı yapar, bulgurunan pilavı yirler kalan topladıkları malzemeyi de fakir eve bırakırlar ki yardım olsun deye..."

5.2. Sonuç ve Öneriler

Araştırmanın temel amacı Hitit Mutfağını oluşturan coğrafi, tarihi, sosyolojik, kültürel unsurların incelenerek Anadolu Mutfak Kültürünün oluşumunda nasıl bir rol oynadığının tespit edilmesidir. Bu doğrultuda araştırmanın ana bulgularına temel teşkil eden verileri toplamak için Hitit ve Anadolu Mutfağı üzerine dokümanlar incelenerek Hitit Uygarlığının hüküm sürdüğü belirli illerde bölge halkıyla yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş ve analize tabi tutulmuştur. Araştırma bulgularına göre mutfak kültürünün oluşumunu belirleyen unsurlar kullanılan gıda maddeleri, mutfak yapıları ve kullanılan mutfak araç gereçleri, gıdaları saklama yöntemleri, gıdaları pişirme yöntemleri, mutfak, sağlık ve beslenme ilişkisi, mutfak, toplum, savaş ve güç ilişkisi, mutfak, gelenekler ve inançlar olarak sıralanılabilir. Mutfak kültürünün sürekliliğine etki eden unsurlar ise kültür ve çevre olmak üzere iki ana başlıkta ele alınabilir. Kültür başlığı altında devlet politikaları, teknolojik yenilikler, inançlar, değerler ve etnik topluluklardaki değişimler çevre başlığı altında ise iklimsel değişimler ve ithal ürünler yer almaktadır. Araştırma bulguları Hitit mutfak kültürüne ilişkin unsurların günümüz Anadolu mutfak kültüründe belirli yönleri ile halen işlevselliğini koruduğu ve gözlenebilir olduğunu doğrulamıştır.

Mutfak kültürlerinin gücünün temeli coğrafi, iklimsel, kültürel ve ekonomik niteliklidir. Bu bağlamda araştırma kapsamında gerçekleştirilen doküman analizi ve bölge halkıyla yapılan görüşmelerin analizi sonucu Hitit mutfak kültürü ve Anadolu mutfak kültürü arasında içerisinde oluştukları çevre ve floranın da etkisiyle kullanılan mevcut gıdalar kapsamında ve bu gıdaların işlenme, pişirilme ve yemeklerde kullanım biçimlerine ilişkin benzerlikler tespit edilmiştir. Somut kültürel varlıklar arasında yer alan mutfak yapılarının konum, kullanım amacı ve yapı malzemelerine ilişkin ise her iki kültür arasında çok büyük farklılıkların söz konusu olmadığı fakat değişen ihtiyaçlar doğrultusunda bu yapılara farklı amaçlara hizmet eden farklı mutfak yapılarının (küre, kuzine soba ve muhacir sacı vb) eklendiği bulgulanmıştır. Bununla birlikte günümüz Anadolu Mutfağında temel mutfak ekipmanları olarak nitelendirebileceğimiz tencere, tava, tabak, kâse, içki kabı, süzgeç, bardak, tas, çömlek, güveç, kaşık, kepçe, içki kabı, süzgeç, leğen, tepsi vb aletlerin Hitit Mutfağında da kullanılmış olduğu ve günümüz Anadolu mutfağında da kullanımına devam edildiği söylenilebilir. Mutfağın kökenlerinde tıpta ve mutfakta ortak kullanımı

olan bir malzemeler kategorisinin ortak kullanımını ve sürekliliğini söz konusudur. Araştırma kapsamında elde edilen bulgular da Hitit mutfağında ve Anadolu mutfağında yabancı bitkilerin farmakolojik amaçla kullanım amaçlarına ve şekillerine ilişkin benzerliklere işaret etmektedir. Hititlerde gıda maddeleri iyileştirici bir güce sahip olmasının dışında aynı zamanda kutsaldır. Mutfağın kutsalla ilişkisi ve içerisinde besin öğelerinin yer aldığı inançlar, gelenekler ve ritüellere ilişkin ise Hitit Medeniyetinin günümüz Anadolu mutfağına kaynaklık ve aracılık ettiği ileri sürülebilir. Örneğin Hititlerin Tanrılar için düzenledikleri törenlerde kansız kurbanlar arasında ekmek de yer almaktadır. Bölge halkı ile gerçekleştirilen görüşmelerin analizi sonucu elde edilen bulgularda da benzer bir biçimde bölgede ekmeğin iyileştirici ve koruyucu bir güce sahip olduğu algısı gözlemlenmiştir. Bununla birlikte mutfakların ayrılmaz ögesi olarak ocakların da Hititler tarafından birer kutsal mekân olarak değerlendirildikleri ve Tanrılaştırılmış bir yapı ögesi olarak algılandıkları ileri sürülebilir. Günümüz Anadolu mutfağında da halen ocak önemli bir yere sahiptir ve deyimlerde kutsallığına ilişkin varlığını sürdürmektedir.

Araştırma kapsamında elde edilen bulgulardan hareketle Hitit mutfak kültürünün farklı açılardan Anadolu mutfak kültürünün belirli tarihsel periyotlar dâhilinde geçirdiği dönüşüm üzerinde etki sahibi olduğu ve oluşumunda önemli bir rol oynadığı ileri sürülebilir. Sonuç olarak Hitit Medeniyeti de kendinden önce gelen uygarlıkların ve kültürel yapılanmaların etkisinde kalarak gelişmiş, değişmiş ve bu değişimi kendinden sonra gelen kültürlerle farklı biçimlerde yansıtarak aktarmıştır.

Araştırmanın kavramsal ve kullanılan yöntem açısından ilgili alanyazına çeşitli katkılarının olduğu söylenebilir. Hitit Mutfağına ilişkin elde edilen somut ve soyut kültürel bilgilerin Anadolu'da mutfağın geçirdiği kültürel dönüşümler üzerindeki etkisinin tespitine ve yemek kültürüne ilişkin gerçekleştirilen çalışmalarda tarihi sürekliliğin oluşturulmasına sağlayacağı katkı çalışmanın önemini oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında görüşmelerin yapıldığı bölgeyle sınırlı olmakla birlikte günümüz Anadolu mutfağına ilişkin mimari yapılar, kullanılan araç-gereçler, beslenme kaynakları, beslenme şekilleri ve içerisinde besin öğelerinin yer aldığı inançlar, gelenekler, ritüeller de araştırılmıştır. Bu doğrultuda elde edilen bulgulardan ilgili bölgelerde gastronomi turizmi çerçevesinde stratejilerin geliştirilmesinde ve gastronomi rotalarının oluşturulmasında faydalanılabilir. Bununla birlikte

farmakolojik amaçlı kullanılan yabani bitkilere ilişkin elde edilen veriler sağlık turizmi kapsamında değerlendirilirken mutfak yapıları ve kullanılan mutfak araç gereçleri kapsamında elde edilen veriler ise mutfak müzelerine ilişkin gerçekleştirilecek çalışmalara katkı sağlayabilir.

Kültürlerin zamana bağlı değişimleri belirli düzenler çerçevesinde gerçekleşmektedir ve günümüz kültürel yapılanmalarını ve değişimlerini çözümleyebilmek ancak önceki medeniyetler ile günümüz uygarlığı kapsamında oluşmuş olan yapılanmalar arasındaki karşılıklı ilişkileri, bağlantıları ve ilişkilerdeki çeşitlilikleri anlamakla mümkündür. Bu bağlamda çalışmanın etnoarkeolojik temelli olmasının ve analojik bir yaklaşım ile ele alınıyor oluşunun kullanılan yöntem açısından da literatüre ve yemek kültürü araştırmalarına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Diğer taraftan araştırmadan elde edilen bulgularla geliştirilecek ölçekler, ileride yemek kültürü üzerine gerçekleştirilecek nicel araştırmalara katkı sağlayabilir. Araştırmanın sadece orum, Sivas ve Samsun illeri ile sınırlı olması Hitit Medeniyetinin yaşadığı diğer Anadolu illerini kapsamıyor oluşu ise araştırma adına bir sınırlılık oluşturabilir. Bununla birlikte benzer kültür araştırmalarının Hitit Medeniyetinin hüküm sürdüğü farklı Anadolu Bölgelerinde yürütülmesi bu araştırmanın bulgularına da ışık tutacaktır.

KAYNAKLAR

- Achaya, K. T. (1994). *Indian Food: A Historical Companion*. Delhi: Oxford University Press.
- Aiello, L. C. (1993). "Fossil Evidence For Modern Human Origins In Africa: A Revised View". *Amerikan Anthropolojist*, 95, 73-96.
- Aiello, L.C., Wheeler. P. (1995). "The expensive-tissue hypothesis: The brain and the digestive system in human and primate evolution". *Current Anthropology*, 36, 199-221.
- Akgöz, E. (2018). Anadolu'da Kurulan En Eski Organize Devletin İlk Başkenti: Boğazkale-Hattuşas (Boğazköy). İçerisinde Karaman, A; Ateş, A; Sayın, K (Editörler), Türkiye'nin Unesco Değerleri Ve Turizm Potansiyeli, Konya: Eğitim Yayınevi.
- Aktüre, S. (1997). *Anadolu'da Bronz Çağı Kentleri*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Akurgal, E. (2015). *Hatti ve Hitit Uygarlıkları*, Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Albayrak, A. (2012). Varsayılan Hitit Yemekleri İle Var Olan Çorum Yemekleri Arasındaki Olası İlişkiler. İçerisinde: Aras, A.N. (Editör). Çorum Mutfağına Güzelleme. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Alcock, J. P. (2006). *Food In The Ancient World*. U.S.A: Greenwood Press.
- Algaze, G., Dinckan, G., Hartenberger, B., Matney, M., Pournelle, J., Rainville, L., Rosen, S., Rupley, E., Schlee, D., Vallet, R. (2001). "Research at Titris, Höyük in Southeastern Turkey". *Anatolica*, 27, 23-106.
- Alova, E. (1995). *Latince-Türkçe Sözlük*, İstanbul: Sosyal Yayınları.
- Alp, S. (1952). *Hitit Devletinin İç Bünyesi*. IV. Türk Tarih Kongresi, Ankara, 38-45.
- Andersen, D. C. (1987). "Below-ground herbivory in natural communities: A review emphasizing fossorial animals". *Quarterly Review of Biology*, 62, 86-261.
- Anderson, E. (1952). *Dump Heaps and The Origins Of Agriculture, Plants, Man and Life*. NewYork: Dover Publications, 136-151.
- Anthony, D., Telegin, Y., Brown, D. (1991). "The origin of horseback riding". *Scientific American*, 265, 44-48.
- Arkeofili (2017). Samsun'daki Yerleşimin Hititlerin Kutsal Şehri Olduğu Kesinleşti (14.03.2020). Erişim Adresi:<https://arkeofili.com/samsundaki-yerlesimin-hititlerin-kutsal-sehri-oldugu-kesinlesti>.
- Armesto, F. F. (2001). *Food: A History*. Newyork: Macmillan Publication.
- Atakuman, Ç., Erdemir, T. T, Erdem, D., Koç, İ. (2003). *Hititler*. Ankara: Odtü Yayıncılık.
- Atakuman, Ç., Erdemir, T., Erdem, D., Koç, İ. (2003). *Hititler*. Ankara: Odtü Yayıncılık.
- Atalay, İ. (1983). *Türkiye Vejetasyon Coğrafyasına Giriş*. İzmir: Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.

- Atalay, İ. (1995). *Türkiye Bölgesel Coğrafyası*. Ankara: İnkılap Kitabevi.
- Atila, N. (2015). *M.Ö. İ. Bin Yılda Boğazköy Ve Çevresinin Jeopolitiği*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Aytek, A. İ. (2017). "Paleolitik Dönem Anadolu Fosil İnsan Buluntuları". *Antropoloji Dergisi*, 34, 19-30.
- Bailey, G. N., Callow, P. (1986). *Memory of Charles McBurney*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Bar-Yosef, O. (1991). "The Early Neolithic of the Levant: Recent Advances". *The Review of Archaeology*, 12 (2): 1–18.
- Beadle, G. W. (1980). "The Ancestry of Corn". *Scientific America*, 242, 112–199.
- Beal, R. H. (1992). *The Organization of Hitite Military*, Heidelberg.
- Beckman, G (1999). *The Tongue is a Bridge: Communication between Humans and Gods in Hittite Anatolia*. Prag: Academia Publishing House.
- Belfer-Cohen, A. (1991). "The Natufian in the Levant." *Annual Review of Anthropology*, 20, 167–210.
- Bellomo, R.V. (1994). "Methods of Determining Early Hominid Behavioral Activities Associated with the Controlled Use of Fire at Fxjj 20 Main, Koobi Fora, Kenya". *Journal of Human Evolution*, 27 (1-3), 173-195.
- Bender, B. (1975). *Farming in Prehistory: From Hunter-Gatherer To Food-Producer*. New York: St. Martin's Press.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Birdsell, J. B. (1968). Some predictions for the Pleistocene based on equilibrium systems among recent hunter-gatherers. In: R. B. Lee., I. De. Vore. (Eds). *Man The Hunter*, Chicago: Aldine Publishing Company, 229-252.
- Billing, J., Sherman, P. W. (1998). "Antimicrobial Functions Of Spices: Why Some Like It Hot". *Quarterly Review Of Biology*, (73), 1.
- Binford, L. R. (1980). "Willow smoke and dogs' tails: Hunter-gatherer settlement systems and archaeological site formation". *American Antiquity*, 45 (1), 144.
- Binford, L. R. (1986). "Comment on Systematic Butchery by Plio-Pleistocene Hominids at Olduvai Gorge". *Current Anthropology* 27, 44-46.
- Binford, L. R. (1992). *Bones for Stones: Considerations of Analogues for Features Found on the Central Russian Plain*, O. Soffer., N. D. Praslov, (Eds). *From Kostenki to Clovis Upper Paleolithic PaleoIndian Adaptations*, Newyork: Plenum Press, 101-124.
- Bird-David, N. (1992). "Beyond The Original Affluent Society: A culturalist reformulation" *Current Anthropology*, 33 (1), 25-47.
- Birman, J. H. (1968). "Glacial Reconnaissance in Turkey, Geological Society of America". *Bulletin*, 79.
- Blasco, R., Rosell, J., Arilla, M., Margalida, A., Villalba, D., Gopher, A., ve Barkai, R. (2019). "Bone marrow storage and delayed consumption at Middle Pleistocene Qesem Cave, Israel (420 to 200 ka)" *Science Advances*, 5(10), 98-22.

- Blitz, J. H. (1993). "Big pots for big shots: Feasting and storage in a Mississippian community" . *American Antiquity*, 58, 80–96.
- Bloor, M. ve Wood, F. (2006). *Keywords in Qualitative Methods*. London: Sage.
- Blumber, M. A., Byrne, R. (1991). "The Ecological Genetics of Domestication and the Origins of Agriculture.", *Current Anthropology*, 32 (1), 23–54.
- Blumber, M. A., R. Byrne. (1991). "The Ecological Genetics of Domestication and the Origins of Agriculture". *Current Anthropology*, 32 (1): 23–54.
- Blumenshine, R. J. (1991). "Breakfast at Olorgesailie: The Natural History Approach to Early Stone Age Archaeology." *Journal of Human Evolution*, 21, 307-27.
- Blumenshine, R. J. (1995). "Percussion Marks, Tooth Marks, and Experimental Determinations of the Timing of Hominid and Carnivore Access to Long Bones at FLK Zinjmanthropus, Olduvai Gorge, Tanzania". *Journal of Human Evolution*, 29, 21-51.
- Bocquet-Appel, J. P. (2002). "Palaeoanthropological traces of a Neolithic demographic transition". *Current Anthropology*, 43, 638–650.
- Bocquet-Appel, J. P. (2008). Explaining The Neolithic Demographic Transition. Bocquet-Appel, J.-P., Bar-Yosef, O. (Eds). *The Neolithic Demographic Transition and its Consequences*, Netherlands: Springer, 35–55.
- Bocquet-Appel, J. P. (2011). "The Agricultural Demographic Transition During and After The Agriculture In Ventions". *Current Anthropology*, 52 (4), 497–510.
- Bogucki, Peter (2013). İnsan Toplumunun Kökenleri. (Çev. Atay, C). İstanbul: Kalkedon Yayınları.
- Both, Projectle Technology. In: Knecht, H. (Ed). New York: Plenum Press, 40-213.
- Boudan, C. (2004). Mutfak Savaşı. (Çev. Avunç, Y). İstanbul: Ayrıntı Yayınları
- Brace, C. L. (1967). "Enviroment, tooth form, and sizein the Pleistocene". *Journal of Dental Research*, 46, 809–16.
- Braidwood, R. J. (1960). "Theagriculturalrevolution". *Scientific American*, 203, 41–130.
- Braidwood, R. J. (1975). Tarih Öncesi İnsan. (Çev. Altınok, B). İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Brannigan, G. G. (1985). The Research Interview. A. Tolor (Ed.). *Effective Interviewing*. Springfield. IL: Charles C. Thomas Pub, 82-101.
- Bryce, T. (2003). *Hitit Dünyasında Yaşam Ve Toplum*. (Çev. Günay, M). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Bryce, T. (2003). *Hitit Dünyasında Yaşam Ve Toplum*. (Çev. Müfit, G). Ankara: Dost Kitabevi
- Bryce, T.R. (1998). *The Kingdom of Hittites*, England: Oxford, 61-158.
- Bulu, M. (2016). An Intect Palace Kitchen Context From Middle Broze Age Alalakh: Organization and Function. In: A. R. Stucky., O, Klein., H.P. Mathys

- (Eds). Proceeding of The 9th International Congress on the Archeology of The Ancient Near East.
- Bunn, H. T. (1994). "Early Pleistocene hominid foraging strategies along the ancestral Omo River at Koobi Fora, Kenya." *Journal of Human Evolution*, 27, 247-266.
- Bunn, H. T., Kroll, E. (1986). "Systematic Butchery by Plio Pleistocene Hominids At Olduvai Gorge, Tanzania." *Current Anthropology*, 27, 431-52.
- Byrd, B. F. (1994). "Public and Private, Domestic and Corporate; The Emergence of the Southwest Asian Village.", *American Antiquity*, 59 (4), 639-679.
- Castro, J. M. B., Nicolas, M. E. (1995). "Posterior Dental Size Reduction in Hominids: The Atapuerca Evidence," *A J P A*, 96, 51.
- Cettalain, P. (1997). Hunting During the Upper Paleolithic: Bow, Spearthrower, or
- Childe, G. (2018). *Tarihte Neler Oldu*. (Çev. Şenel, A ve Tuncay, M). Ankara: Odak Yayınları, 404.
- Childe, V. G. (1925). *The Dawn Of European Civilization*, Londra: Routledge, 367.
- Childe, V.G. (1936). *Man Makes Himself*, London: Collins.
- Civitello, L. (2008). *Cuisine And Culture: A History Of Food And People*, New Jersey: John Wiley ve Sons.
- Claassen, Cherly, P. (1991). Gender, shellfishing and the Shell Mound Archaic. In J.Gero ve M. Conkey (Eds.), *Engendering Archeology: Woman And Prehistory*, Oxford: Blackwell, 276-300.
- Clark, G ve Stuart, P. (1965). *Prehistoric Societies*. London: Hutchinson.
- Clark, J. D., Harris, J. W. K. (1985). "Fire and its Roles in Early Hominid Lifeways". *The African Archaeological Review*, 3, 3-27.
- Cohen, M. N. (1977). *The Food Crisis in Prehistory: Overpopulation and the Origins of Agriculture*. New Haven: Yale University Press, 341.
- Conklin, B., Nancylou, R., Wrangham, W., Smith, C. (1998). Relating chimpanzee diets to potential Australopithecus Diet. (14. 12. 2020). Erişim Tarihi: (<http://www.cast.uark.edu/local/icaes/conferences/wburg/posters/nconklin/conklin.htm>)
- Corbin, J., Strauss, A. (1990). *Basics of Qualitative Research: Grounded Theory Procedurs and Techniques*. California: Sage Publications.
- Coşkun, Y. (1979). *Hitit Kap İsimleri*, Ankara: Anadolu Medeniyetleri Müzesi 1991 Yılı Konferansları.
- Council, J. F. O. (1997). "On Plio/Pleistocene Archaeological Sites and Central Places." *Current Anthropology*, 38, 86-88.
- Creswell, J. W. (2013). *Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşım Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni*. (Çev. Bütün, M, ve Demir, S. B). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Curtis, R. J. (2001). *Ancient Food Technology (Technology & Change in History)*. Hollanda: Brill Publications, 478.

- Çıvgın, İ (2016). “Bereketli Hilal’de Bitki Evcilleştirme Sürecini Etkileyen Faktörler: İklim, Doğal Çevre Ve Kültürlerarası Karşılaşmalar” (M.Ö. 11000 – 7000). *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8, (17).
- Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2020. İskilip. (12.11.2020). Erişim Adresi: <https://corum.ktb.gov.tr/TR-58697/iskilip.html>.
- Darga, A. M. (1992). *Hitit Sanatı*. İstanbul: Akbank Yayınları.
- David, N., Kramer, C. (2001). *Ethnoarchaeology in Action*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Davis, S. J. M., Valla, F. R. (1978). “Evidence for Domestication of the Dog 12,000 Years Ago in the Natufian of Israel”. *Nature*, 276, 610.
- Dean, F., Timothy, B. G., Bruce, D., Todd, R. O. (1995). "Did More Than One Species of Hominid Coexist Before Evidence from Blood and Teeth." *Journal of Human Evolution*, 29, 591.
- Demirel, S., Çakılcıoğlu, U. (2017). “Identification of Medical Plants in Hitite Cuneiform Scripts”, *Belleten*, 81, 291, 305-328.
- Dennell, R. W. (1983). *European Economic Prehistory: A New Approach*. San Diego: Academic Press, 29-30.
- Denzin, N. K. ve Lincoln, Y. S. (2005). *The Sage Handbook of Qualitative Research*. California: Sage Publication.
- Dettore, U. (1966). *Başlangıcından Bugüne Kadar Tarih* (Çev. Helagu, A ., Tosun, Ö. Teksoy, R). İstanbul: Arkın Kitabevi. 420.
- Dibble, H. L., Montet, W. A. (1988). *Upper Pleistocene Prehistory of Western Eurasia. University Museum Monograph, University Museum Symposium Series*. Philadelphia: The University Museum.
- Dietrich, L., Meister, J., Dietrich, O., Netroff, J., Kiep, J., Heep, J., Beuger A., Schütt, B. (2019). Göbekli Tepe, Tahıllar, Şölenler Ve Anıtlar, Aktüel Arkeoloji Uygarlığı Yaratıcılar. 7.
- Dinçer, B. (2016). The Lower Paleolithic in Turkey: Anatolia and hominid dispersals out of Africa, In: Harvati, K., Roksandic, M. (Eds). *Paleoanthropology of the Balkans and Anatolia: Human evolution and its context*, Dordrecht: Springer, 213-228.
- Diomand, J. (1999). The Worst Mistake in the History of the Human Race. (18.11.2019). Erişim Adresi: <https://www.discovermagazine.com/planet-earth/the-worst-mistake-in-the-history-of-the-human-race>.
- Diomond, J. (2018). *Tüfek, Mikrop Ve Çelik*. (Çev. İnce, Ü), İstanbul: Pegasus Yayıncılık, 607.
- Donald, K. (1967). *Problems In Ancient History*, Newyork: Macmillan, 53-57.
- Eisner, E. W. (1991). *The enlightened eye: Qualitative inquiry and the enhancement of educational practice*. New York, NY: Macmillan.
- Eker, A. (2009). Hitit Seramikleri Ve Kullanım Amaçlarına Göre Sınıflandırılması, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

- Eliot, T. S. (1981). *Kültür Üzerine Düşünceler*. (Çev. Kantarcıoğlu). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Elo, S., Kääriäinen, M., Kanste, O., Pölkki, T., Utriainen, K., Kyngäs, H. (2014). "Qualitative Content Analysis: A Focus on Trustworthiness". *SAGE Open*, 4, 1-10.
- Eren, E., Özer, İ. (2018). "Eski Anadolu Toplumlarında Beslenme Alışkanlıkları". *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, (1), 308-323.
- Eren, M. I. (2012). On younger Dryas climate change as a causal determinate of prehistoric hunter-gatherer culture change. In: Eren, M. I. (Editör), *Hunter Gatherer Behavior: Human Response During the Younger Dryas*, Newyork: Routledge, 281.
- Erkut, S. (1992). "Hitit Çağının Önemli Kült Kenti Arinna'nın Yeri, Sedat Alp'e Armağan, Ankara: Anadolu Medeniyetlerini Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Evans-Pritchard, E. E. (1972). *Theories of Primitive Religion*. England: Oxford University Press, 132.
- Evershed, R. P. S., Payne, A. G vd. (2008). "Earliest Date form ilk use in the Near East and southeastern Europe linked to cattle herding", *Nature*, 455, 528-531.
- Flandrin, J. L ve Montanari, M. (1999). *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*. New York: Columbia University Press, 624.
- Flannery, K. V. (1969). Origins and ecological effects of early domestication in Iran and the Near East, In: P. J. Ucko and G. W. Dimbleby, (Eds), *The Domestication and Exploitation of Plants and Animals*, Chicago: Aldine Publishing Company.
- Flannery, K. V. (1972). The Origins of the Village as a Settlement Type in Mesoamerica and the Near East: A Comparative Study. P. J. Ucko, R. Tringham, and G. W. Dimbleby. (Eds). *Man, Settlement and Urbanism*, London: Duckworth. 23-53.
- Flannery, K.V. (1973). "The origins of Agriculture", *The Annual Review of Anthropology*, 271-310.
- Foley, R. (1984). *Hominid Evolution and Community Ecology. Prehistoric Human Adaptation in Biological Perspective*, London: Academic Press, 296.
- Forbes, R. J. (1955). *Studies in Ancient Technology*. Leiden: Brill Publications, 64.
- Fuller, D. Q. (2007). "Contrasting patterns in crop domestication and domestication rates: recent archaeobotanical insights from the Old World". *Annals of Botany*, 100 (5), 24-903.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. (Günay Günan, M). İstanbul: Pinhan
- Gorring-Morris, A. N. (1988). "Trends in the Spatial Organization of Terminal Pleistocene Hunter-Gatherer Occupations as Viewed from the Negev and Sinai." *Paléorient*, 14 (2), 231-44.
- GREY, S. C. (1841). *Journals of two expeditions of discovery in north west and western Australia during the years 1837*. London: Boone.

- Gurney, O. R. (2001). Hititler. (Çev. Arpaçay, P). Ankara: Dost Kitabevi Yayını.
- Güleç, E., Özer, İ., Sağır, M., Kuhn, S. (2007). “Early Upper Paleolithic human dental remains from Üçağızlı Cave (Hatay, Turkey)”, *American Journal Physical Anthropology*, 132, (44), 122.
- Gümüüşçü, O. (1994). Boğazkale İlçesi Çorum Coğrafyası, Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Gündüz, Ş. (2008). “Dinlerde Tanrıya yakınlaşma aracı olarak kurban”, *Uluslararası Kurban Sempozyumu Bildirileri*, 65-74.
- Gürsoy, D. (2012). *Baharat Ve Güç*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güvenç, B. (2018). *İnsan Ve Kültür*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Güzeldağ, B. ve Uğur, B. (2019). *Sarissa Altınyayla Tonus*. Kayseri: Can Form Ofset Matbaacılık Ltd. Şti.
- Haas, V. (1995). Death and the Afterlife in Hittite Thought. In: J. M. Sasson (Ed), *Civilizations of the Ancient Near East III*, 2021–2030.
- Hakan, Ö., Brandolini, A., Schafer-Pregl, R., ve Salamini, F. (2002). “AFLP analysis of a collection of tetraploid wheats indicates the origin of emmer and hard wheat domestication in southeast Turkey”. *Molecular Biology and Evolution*, 19 (10), 1797– 1801.
- Hald, M. M. (2010). “Distribution of crops at late Early Bronze Age Titriş Höyük, southeast Anatolia: towards a model for the identification of consumers of centrally organised food distribution”, *Vegetation History and Archaeobotany*, 19, (1), 69-77.
- Harding, A. (2013a). *Salt in Prehistoric Europe*, Leiden: Sidestone Press.
- Harding, A. (2013b). Salt production in the Bronze Age. In: Harding, A. – Fokkens, H. (Eds.). *The Oxford handbook of the European Bronze Age*. U.S: Oxford University, 501–507.
- Harlan, J. R. (1993). “Crops and Man, Madison: Amerikan Society of Agronomy”. *American Journal of Alternative Agriculture* , 8 (1), 47-48.
- Harrington, R. J. (2005). “Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food”. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2/3), 129-152.
- Hassan, F. A. (1975). Determination of the size, density, and growth rate of hunting-gathering populations, In: S. Polgar. (Ed.) *Population, ecology, and social evolution*, Paris: Mouton, 27-49.
- Hastorf, C. A. (1991). Gender, space and food in prehistory. *Engendering Archaeology: Women and Prehistory In Gero*. (Eds. J. M., and Conkey, M. W.). Cambridge: Blackwell, 132–159.
- Hayden, B. (1992). Contrasting Expectations In Theories of Domestication. In A.B. Gebauer and T.D. Price (Eds), *Transitions to Agriculture In Prehistory*, 11-19 *Monographs in World Prehistory* 4. Madison: Prehistory Press.

- Helgren, D. M., Cramer, J.S., Franklin, A., Hornyak, W., Keating, J.M., Klein, R.G., Rink, W.J., Schwarcz, H., Smith, J.N. (1995). "Dating and context of three middle stone age sites with bone points in the Upper Semliki Valley, Zaire". *Science New Series*, 268, 548-553.
- Heun, M., Schäfer-Pregl, R., Klawan, D., Castagna, R., Accerbi, M., Borghi, B., ve Salamini, F. (1997). "Site of einkorn wheat domestication identified by DNA fingerprinting". *Sciences New Series*, 278, 14-1312.
- Hewitt, K. (1983). Interpreting the role of hazards in agriculture. In: K. Hewitt (Ed.). *Interprations of Calamity from the Viewpoint of Human Ecology*, Proceedings of the British Academy, 669, 61-229.
- Hillman, G. C., Legge, A.J. ve Rowley-Conwy, P.A. (1997). "On the charred seeds from Epipaleolithic Abu Hureyra: food or fuel?". *Current Anthropology*, 38, 651-659.
- Hodder, I. (2017). *Çatalhöyük, Leoparın Öyküsü*. İstanbul: Yapı kredi Yayınları.
- Hoffner, H. A. (1997). *The Laws of the Hittites: A Critical Edition*, New York: Leiden.
- Imparati, F. (1992). *Hitit Yasaları*. (Çev. Erendiz, Ö). Ankara: İtalyan Kültür Heyeti.
- Irvine, B., Yılmaz, S. E. ve Richards, M. P. (2019). "Dietary habits in the Early Bronze Age (3rd millennium BC) of Anatolia: A multi-isotopic approach", *Journal of Archaeological Science Reports*, 24, 253-263.
- Isaac, B. (1989). *The Archaeology of Human Origins*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Isaac, B. G. (1991). "The Archaeology of Human Origins", *African Studies Review*, 34 (2). 154-156.
- Isaac, G. L. (1978). "The Food Sharing Behaviour Of Protohuman Hominids." *Nature America: Scientific American*, 238, 90-108.
- Isaac, G. L. (1981). *Stone age visiting cards: approaches to the study of early land use patterns*, *Pattern of the Past: Studies in Honour of David Clarke, I., Hodder, Isaac, G., Hammond, N.* Cambridge: Cambridge University Press, 55-131.
- İslam, J. G. (2016). *The Food Of Gods And Humans in the Hittite World*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, University of Warsaw, The Institute of Archaeology, Warsava.
- Işık, O. (2020). *Vezirköprü'nün Kültür Tarihi, Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Ana Bilim Dalı, Samsun*.
- İğci, N. ve Bünyamin K. (2008). *Geçmişten Günümüze Vezirköprü*, Samsun: Vezirköprü Kaymakamlığı Yayınları.
- İlhan, M. (1971). Earthquakes In Turkey. In: A. S. Campbell, (Ed.). *Geology And History Of Turkey*, Tripoli, 431-441.
- İpek, E. (2019). Çorum Gezi-Travel Guide. (11. 10. 2020). Erişim Adresi: <http://www.oka.org.tr/corum-travel-guide.pdf>
- James, S. R. (1989) . "Hominid use of fire in the Lower and Middle Pleistocene: a review of the evidence", *Current Anthropology*, (30), 1-26.

- Jochim, M. (1976). *Hunter-Gatherer Subsistence and Settlement: A Predictive Model*. New York: Academic Press.
- Kabaağaç, S. (1995). *Latince-Türkçe Sözlük*, İstanbul: Sosyal Yayınları, 143.
- Kalkan, A. (2009). *Anadolu'nun Etnoarkeolojide Uygulanabilirliği*, Doktora Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Kappelman, J., Alçiçek, M. C., Kazancı, N., Schultz, M., Özkul, M., Şen, Ş. (2008). "Brief communication: First Homo erectus from Turkey and implications for migrations into temperate Eurasia." *American Journal of Physical Anthropology*, 135 (1), 110–116.
- Kappelman, J., Swisher, C.C., Fleagle, J.G., Yirga, S., Brown, T.M., Feseha, M. (1996). "Age of Australopithecus afarensis from Fejej, Ethiopia," *Journal of Human Evolution*, 30, 139-46.
- Karaosmanoğlu, N. D. (2017). *Yemekle Devriale*. İstanbul: Kitap Yayınevi
- Karauğuz, G. (2018). *Hitit Yasaları*. İstanbul: Çizgi Kitabevi
- Kartal, M. (2003). "Anatolian Epi-Paleolithic Period Assemblages: Problems, Suggestions, Evaluations and Various Approaches", *Anadolu*, 24, 45-62.
- Kaygın, E ve Güven, B. (2013). *Çorum İli Swot Analizi*. İstanbul: Veritas Yayıncılık Dağ. San. Tic. Ltd. Şti.
- Keene, A. S. (1983). Biology, behavior and borrowing: A critical examination of optimal foraging theory in archaeology. In: Moore, J. A., Keene, A. S. (Eds). *Archaeological Hammers and Theories*. New York: Academic Press, 137–155.
- Kılıç, Y ve Başol, S. (2015). "Hitit Büyü Metinlerinde Geçen Bazı Otsu Bitkiler, Ağaç Türleri Ve Ahşap Nesneler", *Academic Journal of History and Idea*, 2 (6), 28-58.
- Kınal, F. (1987). *Eski Anadolu Tarihi*. Ankara: T.T.K. Yayını
- Kislev, M. E., Nadel, D. ve I. Carmi. (1992). "Epipalaeolithic (19,000 bp) Cereal and Fruit Diet at Ohalo II, Sea of Galilee, Israel." *Review of Palaeobotany and Palynology*, 73, 161–166.
- Kislev, M. E., ve Bar-Yosef, O. (1988). "The Legumes: The Earliest Domesticated Plants in the Near East?", *Current Anthropology*, 29 (1), 175–178.
- Klein, R. G. (1995). "Anatomy, Behavior, and Modern Human Origins." *Journal of World Prehistory* 9 (2), 98- 167.
- Kosak, S. (1995). "The Palace Library "Building A" on Büyükkale", *Hovwinkten Cate*, 9-173.
- Kozak, M. (2014). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kuhn, S. L., Stiner, M. C., Güleç, E., Özer, İ., Yılmaz, H., Baykara, İ., Alpaslan, F. (2009). "The early Upper Paleolithic occupations at Üçağızlı Cave (Hatay, Turkey)", *Journal of Human Evolution*, 56, 87–113.

- Kulakoğlu, F. (1997). Orta Anadolu Bölgesi'nde Bulunan Eski Hitit Krallık Çağı Seramiği, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Küçükbezci, H.G. (2019). "Hitit İnancında Farklı Kurban ve Sunu Türleri". *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (41), 139-147.
- Kültür Ve Turizm Bakanlığı, (2014.) Kayalıpınar. (02.12.2020). Erişim Adresi: <https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-108332/kayalipinar-2014-kazilarinda-onemli-bulus.html>
- Larsen, Clark Spencer (1984). Health and Disease in Prehistoric Georgia: the transition to agriculture. In: M.N. Cohen., G.J. Armegelos (Eds). *Paleopathology at the origins of agriculture*, Orlando: Academic Press, 92-367.
- Le Compte, M. D. ve Goetz, J. P. (1982). "Problems of reliability and validity in ethnographic research". *Review of Educational Research*, 51: 31-60.
- Leakey, M. G., Craig, S., Feibel, I. M., Walker, A. (1995). "New Four-million-year old Hominid Species from Kanapoi and Allia Bay, Kenya". *Nature*, 376, 565-71.
- Lee, R. B. ve Devore, I. (1968). Problems in the study of hunters and gatherers, In: R. B. Lee., I. DeVore, (Eds), *Man The Hunter*, Chicago: Aldine Publishing Company.
- Lenz, B., Adavosia, J., Velichko, A., (1997). "Cultural Stratigraphy at Mezhirich An Upper Palaeolithic Site In Ukraine With Multiple Occupations", *Antiquity*, 71 (1), 48-62.
- Lösch, S., Moghaddam, N., Grossschmidt, K., Risser D.U, Kanz F., (2014). "Stable isotope and trace element studies on gladiators and contemporary Romans from Ephesus (Turkey, 2nd and 3rd Ct. AD). Implications for differences in diet", *PLoS One*. 15, 9 (10).
- Luo, Ming-Cheng, Zu-Li Yang, Frank M. You, Taihachi Kawahara, J. Giles Waines, and Jan Dvorák. (2007). "The structure of wild and domesticated emmer wheat populations, gene flow between them, and the site of emmer domestication", *Theoretical and Applied Genetics*, 114 (6), 947-959.
- Macqueen, J. M. (2001). *Hititler ve Hitit Çağında Anadolu*. (Çev. Davutoğlu, E). Ankara: Arkadaş Yayınları.
- Malinowski, B. (1964). *Büyük, Bilim ve Din*. (Çev. Gürol, E). İstanbul: Varlık Yayınları, 64.
- Mannion, A. M. (1999). "Domestication and the origins of agriculture: an appraisal", *Progress in Physical Geography*, 23 (1), 37-59.
- Marshall, A. J. ve Wrangham R. W. (2007). "Evolutionary consequences of fallback foods". *International Journal Primatol*. 28, 1219-1235.
- Martino, S. D. (2008). *Hititler*. Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Martino, S. D. M. (2006). *Hititler*. (Çev. Erendiz, Ö). Ankara: Dost Kitabevi, 35-36
- Matney, T., Algaze, G., Rosen, S.A. (1999). "Early Bronze Age Urban Structure at Titris, Höyük, Southeastern Turkey: The 1998 Season." *Anatolica*, 25, 185-200.

- McKee, J. K., Poirier, F. E., McGraw, W. S. (2016). *Understanding Human Evolution*. New York: Routledge.
- McKee, L. W. (1999). Food supply and plantation social order: An archaeological perspective. In: Singleton, T (Ed). Charlottesville: University Press of Virginia, 218–239.
- Mellars, P. A. (1996). *The Neanderthal Legacy: An Archaeological Perspective from Western Europe*. New Jersey: Princeton University Press.
- Meltzer, D.J. (1991). “Altithermal archaeology and paleoecology at Mustang Springs, on the Southern High Plains of Texas”. *American Antiquity*, 56, 236-267.
- Memiş, E. (1994). *Hitit Sarayında Kraliçelerin Rolü*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Memiş, E. (2013). *Eski Çağ Türkiye Tarihi*. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım. 230-270.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Miller, N. (1992). The origins of plant cultivation in the Near East, In: C.W.Cowan ve P.J. Watson (Eds.). *The Origins of Agriculture: An International Perspective*, Washington: Smithsonian Institution Press. .
- Mintz, S. W., Du Bois, C. M. (2002). “The anthropology of food and eating”. *Annual Review of Anthropology*. 31, 99–119.
- Minzoni-Deroche, A., Menue, M., Walker, P. (1995). “The working of pigment during the Aurignacian period: evidence from Üçağızlı Cave (Turkey).”, *Antiquity*, 69, 15- 153.
- Miracle, P. (2002). Mesolithic meals from Mesolithic middens. In: Miracle, P and Milner, N(Eds).Cambridge: McDonald Institute for Archaeological Research, 65–88.
- Mitten, S. (1996). *The Prehistory Of The Mind*. Londra: Thames ve Hudson, 24-62
- Montanari, M. (2006). *Food Is Culture*. New York: Colombia University Press, 168.
- Moore, A. M. T. (1991). Abu Hureyra 1 and the Antecedents of Agriculture on the Middle Euphrates, Natufian Culture in the Levant, In Bar-Yosef, O., Valla, F. R. (Eds), Ann Arbor: International Monographs in Prehistory, 94-277.
- Murat, L., Katırcıoğlu, F. (2006). “Hitit Döneminde Anadolu’da Tıp” IX. Türk Tıp Tarihi Kongresi Bildirileri, (87), 71-81.
- Müller-Karpe, A. (1993). “Yeni Bir Hitit Merkezi: Kuşaklı (Başören/Sivas) 1992 Yılı Yüzey Araştırması” XI. *Araştırma Sonuçları Toplantısı*, 259-265.
- Nesbitt, M. (1996). Chalcolithic Crops from Kuruçay Höyük: an Interim Report. İçerisinde Duru, R, (Editör). Kuruçay Höyük II içinde, Ankara: Türk Tarih Kurumu, 134-137.

- Nesbitt, M. (2002). When and Where Did Domesticated Cereals First Occur in Southwest Asia? Cappers, R.T.J. ve Bottema, S. (Eds.). *The Dawn of Farming in the Near East*, Berlin: Studies In Early Near Eastern Production, Subsistence, and Environment, 113-132.
- Neuman, L. (2003). *Social Research Methods: Qualitative and Quantitative Approaches*. Londra: Pearson Education.
- Newcomb, R. (2017). Bushmen who have little have much to teach us about living well, (11.10.2019). Erişim Adresi: https://www.washingtonpost.com/outlook/bushmen-who-have-little-have-much-to-teach-us-about-living-well/2017/08/25/d721c53c-7dda-11e7-83c7-5bd5460f0d7e_story.html
- Nilsson, S. ve Lubbock, J. (1868). *The Primitive Inhabitants of Scandinavia: An Essay on Comparative Ethnography*, Harlow: Longmans, 272.
- Normal, D. (1997). “Yangtze seen as earliest rice site”. *Science*, 275, 309.
- Ofer, B.Y ve Price T.D. (2011). “The Origins Of Agriculture: New Data, New Ideas”. *Current Anthropology*, 52 (4), 166.
- Ofer, B.Y. (2017). “ Facing climatic hazards: Paleolithic foragers and Neolithic farmers”, *Quaternary International*, 428, 64-72.
- Ofer, B.Y., Meadow, R. H. (1995). The origins of agriculture in the Near East. Douglas Price, T., Gebauer, A. B.(Eds). *Last hunters, first farmers: new perspectives on the prehistoric transition to agriculture*, N.M: School of American Research Press, 39-94.
- Oliver, J. S. (1994). "Estimates of Hominid and Carnivore Involvement in the ELK Aïnjanthropus Fossil Assemblage: Some Socioecological Implications." *Journal of Human Evolution*, 27, 267-94.
- Otte, M., Yalçinkaya, I., Kozłowski, J., Bar-Yosef, O., Bayon, I. L., ve Taşkıran, H. (1998). “Long-term technical evolution and human remains in the Anatolian Paleolithic”, *Journal of Human Evolution*, 34, 413–431.
- Ökse, A. T. (1994). Sivas İli 1992 yüzey araştırması. Araştırma Sonuçları Toplantısı. (20.05.2020). Erişim Adresi: http://www.kulturvarliklari.gov.tr/sempozyum_pdf/arastirmalar
- Özdemir, M. (2017). “Neolitik Dönem Anadolu Mimarisinden Bir Kesit: Çayönü”. *Journal Of History And Future*, 3, 3, 248-265.
- Özdoğan, A. (1995). Life At Çayönü During The Pre-Pottery Neolithic Period. In *readings in Prehistory: Studies Presented To Halet Çambel*, Graphis, İstanbul, 79-100.
- Özdoğan, M. (2007). *Neolitik Dönem Günümüz Uygarlığının Temel Taşları. 12000 Yıl Önce “Uygarlığın Anadolu’dan Avrupa’ya Yolculuğunun Başlangıcı. Neolitik Dönem*. İstanbul: Y.K.Y, 63-70.
- Özdoğan, M. ve Özdoğan, A. (1998), *Buildings of Cult and the Cult of Buildings*, G. Arsebük vd. (Editörler), Karatepe’deki Işık, İstanbul: Ege Yayınları, 581-593
- Özdoğan. M. (2010). “Çayönü: Çanak Çömleksiz Neolitik Döneme Tarihlenen Bir yerleşim Yerinde Koruma ve Alan Düzenleme Uygulaması”, *Tüba-Ked*, 8, 144.

- Özdöl, S. (2011). "Çanak Çömleksiz Neolitik Çağda Güneydoğu Anadolu'da Din Ve Sosyal Yapı". *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 1, 173-1999
- Özgüç, T. (1999). *1988 yılı Kültepe-Kaniş kazıları*. Ankara Türk Tarih Kurumu.
- Özkan, H., Brandolini, A., Schäfer-Pregl, R., Salamini, F. (2002). "AFLP Analysis of a Collection of Tetraploid Wheats Indicates the Origins of Emmer and Hard Wheat Domestication in Southeast Turkey", *Molecular Biology and Evolution*, 19 (10), 1797-1801.
- Özüllü, A. (2004). *Hititler Sorular ve Konu Başlıklarıyla*. Çorum: Çorumsiad Yayınları.
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative Research and Evaluation Methods: Integrating Theory and Practice*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Pavlov, P., Roebroeks, W., Svendsen, J. I., (2004). "The Pleistocene colonization of northeastern Europe: a report on recent research.", *Journal of Human Evolution*, 47, 3-56.
- Perkins, D. J. ve P. Daly. (1968). "A Hunter's Village in Neolithic Turkey." *Scientific American*, 210, 94-105.
- Peters, C., ve O'brien, E. (1994). "The early hominid plant food niche: Insights from an analysis of plant exploitation by Homo, Pan, and Papio in eastern and southern Africa". *Current Anthropology*, 22, 40-127.
- Pokutta, A.D. (2017). "Food, Economy and Social Complexity in The Bronze Age World: a Cross-Cultural Study", *Musaica Archaeologica*, 23, (1), 201.
- Potts, R. (1988). "On an Early Hominid Scavenging Niche." *Current Anthropology*, 29 (1), 153-55.
- Potts, R. (1991). "Why the Oldowan? Plio-Pleistocene Toolmaking and the Transport of Resources". *Journal of Anthropological Research*, 47 (2), 153-76.
- Pumpelly, R. (1908). Explorations in Turkestan; expedition of 1904. In: Pumpelly, R. (Ed.). Prehistoric Civilizations of Anau; Origins, Growth, and Influence of Environment. Washington D.C: Carnegie Institution of Washington.
- Reed, C. A. (1969). The pattern of animal domestication in the pre- historic Near East, In: P. J. Ucko.,P.J., Dimbleby, G.W. (Eds). The domestication and exploitation of plants and animals. Chicago: Aldine Publishing Company.
- Reyhan, E (2008). "Eski Anadolu Kültüründe Büyü ve Büyücülük". *Gazi Akademik Bakış Dergisi*, 2 (3), 277.
- Reyhan, E. (2009). "Hititlerde Devlet Gelirleri, Depolama ve Yeniden Dağıtım". *Akademik Bakış*, 2 (4), 157-174.
- Rindos, D. (1980). "Symbiosis, Instability, and the Origins and Spread of Agriculture: A New Model" . *Current Anthropology*, 21, 751-772.
- Rindos, D. (1987). *The Origins Of Agriculture*. Cambridge: Academic Press, 344.
- Roosevelt, C. H., Dinçer, B., Luke C., Çilingiroğlu, Ç. (2019). "A lower paleolithic assemblage from Western Anatolia: The Lithics from Bozyer", *Quaternary International*, 522, 66-84.

- Rose, L., Marshall, F. (1996). "Meat Eating, Hominid Sociality and Home Bases Revisited." *Current Anthropology*, 37, 307—38.
- Rosenberg, M., Redding, R. R. W. (2000). Hallan Çemi and Early village organization in Eastern Anatolia, In I. Kuijt (Ed) *Life In Neolithic Farming Communities: Social Organization, Identity and Differentiation*, New York: Kluwer Academic, Plenum Press, 39-61.
- Rosenberg, M.R., Nesbitt, M. A., Redding, R.W., Strasser, T. F. (1995). "Hallan Çemi Tepesi: some preliminary observations concerning Early Neolithic subsistence behaviors in eastern Anatolia", *Anatolica*, 21, 1-12
- S. Alp (1952). "Hitit Devleti'nin İç Bünyesi". *IV. Türk Tarih Kongresi*, 42
- Sadowski, R. F. (2017) Neolithic Revolution. *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*. Thompson, P., Kaplan, D. (Eds). *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*. Springer: Dordrecht, 962.
- Sahlins, M. (1972). *Taş Devri Ekonomisi*. (Çev. Özgün, Ş). İstanbul: Bgst Yayınları.
- Saldana, J. (2013). *The Coding Manual for Qualitative Researchers*. London: Sage.
- Sandıkçioğlu, T. (2018). Hititlerde Yemek Kültürü (05.12.2019). Erişim Adresi: <https://www.academia.edu/221791/Hitit>
- Sauer, C. O. (1952). *Agricultural origins and dispersals*. Cambridge: The MIT press, 188.
- Schick, K., Toth, N. (1993). *Making Silent Stones Speak: How To Down Of Technology Changed The Course Of Human Evolution Two And Half Million Years Ago*. England: Touchstone, 352.
- Schmidt, K. (2006). Ritual Centers and the Neolithisation of Upper Mesopotamia. In: O. Gebel, H., G., K., Rollefson, G. (Ed.). *The Newsletter of Southwest Asian Neolithic Research Editorial Dialogue The Early Neolithic Origin of Ritual Centers*, 13-21.
- Schoop. S. (2011). Çamlıbel Tarlası 2009 Yılı Çalışmaları, 32. Kazı Araştırma Toplantısı, İstanbul, 221-224.
- Sevinç, F. (2007). Hititlerde Ölülere ve Yeraltı Tanrılarına Sunulan Kurbanlar, Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Sevinç, F. (2008). "Hititlerin Anadolu'da Kurdukları Ekonomik ve Sosyal Sistem". *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (17), 11-32.
- Shennan, S. (2013). "Demographic Continuities and Discontinuities in Neolithic Europe: Evidence, Methods and Implications". *Journal of Archaeological Method and Theory*, 20, 300—311.
- Shih, F. J. (1998). "Triangulation in nursing research: Issues of conceptual clarity and purpose". *Journal of Advanced Nursing*, 28 (3), 631-641.
- Silverman, D. (2005). *Doing Qualitative Research: A Practical Handbook*. London: Sage.

- Sistiaga, A., Husain, F., Uribe Larrea, D., Martín-Perea, D. M., Ferland, T., Freeman, K. H. ve Summons, R. E. (2020). "Microbial biomarkers reveal a hydrothermally active landscape at Olduvai Gorge at the dawn of the Acheulean, 1.7 Ma." *Proceedings of the National Academy of Sciences*.
- Sivas, (2019). Altinyayla. (15.05.2020). Erişim Adresi: <http://www.sivas.gov.tr/altinyayla>
- Soffer, O. (1989). "Storage, Sedentism and the Eurasian Palaeolithic Record". *Antiquity*, 63, 32- 719.
- Solak, M. Ü. (2012). Çorum Yöresel Mutfağının Geleneksel Yapısı. İçerisinde: Aras, A. N. (Editör). Çorum Mutfağına Güzelleme. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Stahl, A. B. (1984). "Hominid Dietary Selection Before Fire". *Current Anthropology*, 25 (2), 68-151.
- Stahl, A. B. (1989). Plant-food Processing: Implications for Dietary Quality, in Foraging and Farming. In: Harris, D. R., Hillman, G. C. (Eds). The Evolution of Plant Exploitation. London: Unwin Hyman, 75-172.
- Standage, T. (2016). *İnsanlığın Yeme Tarihi*. İstanbul: Maya Kitap
- Stewart, K. M. (1994). "Early Hominid Utilisation of Fish Resources and implications for seasonality and behaviour". *Journal of Human Evolution*, 27 (1-3), 229-245.
- Stiner, M. C. (1993). "Modern Human Origins – Fauna Perspectives". *Annranlhr*, 22, 60-61.
- Stiner, M. C. (1999). "Trends in Paleolithic mollusk exploitation at Riparo Mochi (BalziRossi, Italy): food and ornaments from the Aurignacian through Epigravettian". *Antiquity*, 73, 735–754.
- Stiner, M.C., Weiner, S., Bar-Yosef, O., Kuhn, S. L. (1995). "Differential burning, fragmentation, and preservation of archaeological bone", *Archaeol*, 22, 223–237.
- Strasser, T. F. (1997). "Storage and States on Prehistoric Crete: the Function of the Koulouras in the First Minoan Palaces". *Journal of Mediterranean Archaeology*, 10 (1), 77-100.
- Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory (Materializing Culture)*. England: Berg Publishers.
- Svizzero, S., Tisdell, C. (2014). *Theories About The Commencement Of Agriculture In Prehistoric Societies: A Critical Evaluation Economic Theory, Applications and Issues*. , Australia: School of Economics, University of Queensland.
- Şenel, A. (1982). *İlkel Topluluktan Uygar Topluma*. Ankara: Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Yayınları.
- Şensoy, F. (2012). Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü. İçerisinde: Merdol, T.K. Beslenme Antropolojisi-I. Ankara: Hatipoğlu Basım ve Yayın.
- Tanaka, T., Yamagata, T., Masangkay, J. S., Faruque, M. O., Vubinh, D., Salundik, F., M a n sjoerr, S. S., Kawamoto, Y., Namikawa, T. (1995). "Nucleotide diversity of mitochondrial DNAs between the savanna and the river types of domestic water buffalos, *Bubalis bubalis*." *Biochemical Genetics*, 33, 48-137.

- Taracha, P. (1991). "Hittites in Alaca Höyük An Old Question Reconsidered", *Archaeologia Polona*, 29, 71-78.
- Taşkıran, H. (1996). "Karain Mağarası Çevresi İle Antalya Sahil Şeridi Arasında Paleolitik İskân Açısından İlişkiler", *A M M K*, 5, 94-114.
- Taşkıran, H. (2002). "Karain Mağarası", *Arkeo Atlas*, 1, 50.
- Testart, A. (1982). "The Significance of Food Storage among Hunter-Gatherers: Residence Patterns, Population Densities, and Social Inequalities," *Current Anthropology*, 23 (5), 523-537.
- Thomson, G. (1965). *Studies in Ancient Greek Society*, London: Citadel Press, 622.
- Turoğlu, H. (2010). "Kızılırmak Deltası ve yakın çevresinin jeomorfolojik özellikleri ve insan yaşamındaki etkileri". *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Anadolu Araştırmaları*, 1, 99-111.
- Twiss, K. (2012). "The Archeology Of Food and Social Diversity". *Journal of Archaeological Research*, 20 (4), 357-395.
- Uerpmann, H. P. (1996). The origins and spread of agriculture and pastoralism in Eurasia. In: D. R. Harris, (Ed), *Animal domestication – accident or intention*, London: UCLPress, 37- 227.
- Uhri, A. (2008). *Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri Üzerine*. İçerisinde: Aras, A.N. (Editör). *Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfacı*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Uhri, A. (2008). *Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri Üzerine*. İçerisinde: Aras, N.A. (Editör). *Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfacı*, İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Uhri, A. (2015). *Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*. İçerisinde: Yılmaz, H., DüNDAR, A. (Editörler). *Gastronomi Tarihi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Ulaşır, E. (2014). *Toplumsal Değişme ve Dini Hayat (Vezirköprü Örneği)*, Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun.
- Ungar, P. S., Grine, F. G. (1991). "Incisor Size and Wear in *Australopithecus africanus* and *Paranthropus robustus*." *Journal of Human Evolution*, 20, 40-313.
- Ünal, A. (1980). "Hitit Tıbbının Ana Hatları". *Belleten*, XLIV, 175, 476-495.
- Ünal, A. (1999). *Hititler-Etiler ve Anadolu Uygarlıkları*. Ankara: Etibank.
- Ünal, A. (2003). *Hititler Devrinde Anadolu*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Ünal, A. (2007). *Anadolu'nun En Eski Yemekleri*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Ünal, A. (2019). *Büyük Şölen, Eski Anadolu'nun 3500 Yıllık Yemek Ve İçkileri*. Ankara: Bilgin Kültür Ve Sanat Yayınları.
- Ünal, A. (2019). *Büyük Şölen*. Ankara: Bilgin Kültür Sanat Yayınları.
- Van Andel, T. H., Van Andel, T., Davies, W. (2003). *Neanderthals and Modern Humans in the European Landscape during the Last Glaciation Archeological Results of The Stage 3 Project*, Cambridge: McDonald Institute of Archeological Research.

- Watanabe, H. (1968). Subsistence and ecology of northern food gatherers with special reference to the Ainu, In: R. B. Lee., I. DeVore, (Eds). *Man The Hunter*. Chicago: Aldine Publishing Company, 69-77.
- Wells, C. (1972). *Sosyal Antropoloji Açısından İnsan Ve Dünyası* (Çev. Onur, E). İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Wenke, R. J., Olsweski, D. J. (2007). *Patterns in Prehistory. From Foraging To Agriculture*. NewYork: Oxford University Press. 231.
- West, B. ve Zhou, B.-X. (1988). "Did chickens go north? New evidence for domestication". *Journal of Archaeological Science*, 15, 515–33.
- Westergaard, G. C. ve Stephen J. S. (1994). "A Simple Stone-tool Technology in Monkeys." *Journal of Human Evolution*, 27, 399-404.
- Westergaard, G. C., Stephen, J. S. (1995). "The Production and Use of DiggingTools by Monkeys: a Nonhuman Primate Model of a Hominid Subsistence Activity." *Journal of Anthropological Research*, 51 (1), 18.
- White, C. E., Chesson, M. S., Schaub, R. T. (2014). "A recipe for disaster: emerging urbanism and unsustainable plant economies at Early Bronze Age Ras an-Numayra, Jordan." *Antiquity* 88, 363–377.
- White, T. D., Suwa, G., Asfaw, B. (1995). "Australopithecus ramidus, a New Species of Early Hominid from Aramis, Ethiopia." *Nature*, 376, 306-12.
- White, T.D., Suwa,G., Hart, W.K., Walter, R.C., Wolde, G.G., Heinzelln, J., Desmond, C., Asfaw,B., Vrba, E., (1993) "New Discoveries of Australopithecus at Maka in Ethiopia.", *Nature*, 366, 261-265.
- Winterhalder, B. P. (1981). Optimal foraging strategies and hunter-gatherer research in anthropology. In: Winterhalder, B. P., Smith, E. A (Eds). *Hunter-Gatherer Foraging Strategies: Ethnographic and Archaeological Analyses Theories and models*. Chicago: University of Chicago Press, 13–35.
- Wood, B., Aiello, L.C. (1998). "Taxonomic and functional implications of mandibular scaling in early hominins", *American Journal of Physic and Anthrpology*, 105, 523–538.
- Woodburn, J. (1980). Hunters and gatherers today and reconstruction of the past. In: E. Gellner (Ed.), *Soviet and Western. Anthropology*, London: Duckwort.
- Wrangham, R.W., Jones, J.H., Laden, G., Philbeam, D., Brittain, N.L.C. (1999). "The Raw and the Stolen Cooking and the Ecology of Human Origins. ," *Current Anthropology*, 40 (5). 567-587.
- Yakar, J. (2002). "Etnografya Işığında Arkeolojide Sosyal ve Kültürel Değerlendirmeler". *Colloquium Anatolicum I*, 25-52.
- Yakar, J. (2007). *Anadolu'nun Etnoarkeolojisi: Tunç ve Demir Çağlarında Kırsal Kesimin Sosyo-Ekonomik Yapısı*. (Çev. Hırçın, S.). İstanbul: Homer Kitabevi.
- Yakar, J. (2014). *Eski Anadolu Toplumunun Arkeolojideki Yansımaları, Neolitik ve Kalkolitik Çağ Topluluklarının Sosyo-Ekonomik Yapıları, İnanç Sistemleri ve Teknolojileri*. İstanbul: Homer Kitabevi.

- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldızeli, 2020, İlçemizin Tarihçesi. (10.05.2020). Erişim Adresi: <http://www.yildizeli.gov.tr/ilcemizin-tarihcesi>).
- Yiğit, T. (1997). “M.Ö. II. Binyıl Anadolu Kentlerinden Şamuha’nın Tarihi ve Lokalizasyonu Üzerine”, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 30, 273-287.
- Zeist. W., Woldring, H. (1978). A pollen profile from Lake Van: Degens, E.T., Kurtman, F. (Eds), A preliminary report: The geology of Lake Van, Ankara: M.T.A. Press, 115-123.
- Zohary, D., Hopps, M. (1993). Domestication of plants in the old world: the origin and spread of cultivated plants in west Asia, Europe, and the Nile Valley (2.baskı). Oxford, Clarendon Press.
- Zvelebil, M. (1994). “Plant use in the Mesolithic and the implications for the transition to farming”, *Proceedings of the Prehistoric Society*, 60, 35–74.



EKLER

Ek-1. Araştırma Günlüğü

Tarih	Açıklama
01.05.2020 -15.05.2020	Tez yazarı tarafından Anadolu Mutfak Kültürü ve Hitit Mutfak Kültürü üzerine online kaynaklar, basılı kaynaklar, ve görsel kaynaklar (belgesel, ropörtaj) doküman taraması yapılmıştır..
16.05.2020-01.06.2020	Tez Yazarı tarafından doküman incelemesi yapılmıştır.
02.06.2020	Doküman incelemesi sonrasında tez yazarı tarafından bir kod şeması çıkarılmıştır.
03.06.2020-10.06.2020	Belirlenen kod şemasına göre iki araştırmacı tarafından dokümanlar incelenerek kategoriler belirlenmiştir.
10.06.2020-14.06.2020	İki araştırmacı tarafından yapılan analiz sonucunda ortaya çıkan kategoriler tez yazarı eşliğinde karşılaştırılmış ve ortak paydada buluşulmuştur.
15.06.2020-20.06.2020	Tez yazarı tarafından olası görüşme formu (Ek 2) hazırlanmıştır.
20.06.2020-01.07.2020	Taslak soru formu alanda uzman 5 kişiye sunulmuş ve getirilen öneriler doğrultusunda gerekli düzeltmeler yapılmıştır.
02.07.2020	Tez yazarı ve tez danışmanı tarafından görüşme formuna son şekli verilmiştir.
15.07.2020-15.08.2020	Tez yazarı tarafından araştırma alanında ilgili kişilerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Ek-1. (devam) Araştırma Günlüğü

15.08.2020-01.09.2020	Tez yazarı tarafından görüşmelerin ses kayıtlarının transkriptasyonu yapılmıştır.
01.09.2020-15.09.2020	Tez yazarı tarafından ses kayıtları dökümantasyonları incelenmiş ve kod şeması oluşturulmuştur..
15.09.2020-01.10.2020	Görüşmelere ait metinler iki farklı araştırmacı tarafından kod şemasına göre analiz edilmiştir.
02.10.2020-08.10.2020	İki farklı araştırmacı tarafından yapılan analizler sonucu oluşan kategoriler ile alıntılar tez yazarı eşliğinde karşılaştırılmış, ortak bir paydada buluşulmuştur.
20.10.2020	Tez yazarı ve tez danışmanı tarafından yapılan analizlerin değerlendirmeleri yapılmıştır.

Ek-2.Görüşme Formu



T.C.
ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

Bu görüşme —”*Hitit mutfak kültürünün Anadolu mutfak kültürü oluşumunda nasıl bir rol oynadığını tespit etmek*” amacıyla hazırlanmakta olan doktora tez çalışması çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Bu bağlamda aşağıda size yöneltilen soruları cevaplamanızı, görüşlerinizi ve deneyimlerinizi bizimle paylaşmanızı rica ederiz.

1. Bölgede yetiştirilen (ekip-biçilen) tarım ürünleri, bu ürünlerin kullanım alanları nelerdir?

Tarımı Yapılan Ürün	Kullanım Alanı

2. Mutfaklarınızda ya da evinizin farklı bölümlerinde (avlu, bahçe) kilden, pişmiş topraktan, çamurdan ve balçıktan yapılma ocak ya da fırın (kuyu, tandır, maltız) var mı? Varsa kullanıyor musunuz ve ne kadar sıklıkla kullanıyorsunuz?

3. Kullandığınız bölgeye özgü (kilden, ahşaptan, çamurdan ya da balçıktan yapılma tabak, çömlek vb.) mutfak araçları nelerdir? Bu araçların yapısal ve şekilsel özellikleri nelerdir ve hangi amaçlarla kullanılmaktadırlar?

Ek-2.(devam) Görüşme Formu

Araç Gerecin Adı	Tahmini Kullanım Amacı					Araç Gerecin Yapısı			
	Piştirme	Taşınma	Depolama	Isıtma	Diğer	Taş	Pişmiş	Toprak	Kemik

4. Kullandığınız bölgeye özgü piştirme yöntemleri ve gıdaları saklama yöntemleri var mı? Varsa nelerdir?

- Gündelik hayatınızda da bu piştirme ve saklama yöntemlerini kullanmaya devam ediyor musunuz?
- Ne sıklıkla bu yöntemleri kullanıyorsunuz?
- Sadece özel günlerde kullanıyorsanız hangi özel günlerde ve hangi yemeklerin yapımında kullanıyorsunuz?

5. Kullandığınız bölgeye özgü yabani bitkiler ve meyveler nelerdir?

- Bu meyvelerden ve bitkilerden ne amaçla faydalanmaktasınız?
- Tıbbi amaçla kullandığınız yabani bitki ve meyveler var mı? Varsa bu bitki ve meyveleri hangi hastalıkların tedavisinde kullanmaktasınız?
- Bu yabani bitki ve meyve türlerini kullanarak yaptığınız yemek, reçel, içecek vb var mı? Varsa bu bitki ve meyveler yiyecekler içerisinde nasıl bir işleminden geçirildikten sonra kullanılmaktadır?

6. Kullandığınız baharatlar nelerdir?

- Baharatlar daha çok sağlıkla ilişkili olarak (şifa amaçlı) mı kullanılmakta yoksa lezzet amaçlı mı kullanılmaktadır?
- Tıbbi amaçlı kullandığınız baharatlar nelerdir? Bu baharatlara ve kullanımlarına ilişkin bildiğiniz, duyduğunuz hikâye ya da mit var mı?

Ek-2.(devam) Görüşme Formu

7. İçerisinde beslenme öğelerinin yer aldığı gelenekselleşmiş dini ritüeller (ölüm, cenaze, büyü vb) nelerdir?

8. İçerisinde beslenme öğelerinin yer aldığı gelenekselleşmiş eğlence ritüelleri (düğün, hıdrallez, çeşitli kutlamalar vb) nelerdir?

09. Bildiğiniz, içerisinde besin maddeleri ya da beslenme öğelerinin yer aldığı mistik, dini hikâye masal ya da batıl inançlar var mı? Varsa nelerdir?

Demografik Sorular

Yaş :.....

Eğitim durumu :.....

Meslek :.....

Bölgedeki İkametgah Süresi :.....

Ek-3. Gönüllü Katılımcı Bilgilendirme Formu



T.C.
ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM FAKÜLTESİ
ASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI



Bu form ”Hitit mutfak kültürünün Anadolu mutfak kültürü oluşumunda nasıl bir rol oynadığını tespit etmek” amacıyla hazırlanmakta olan doktora tez çalışmasına katılmayı kabul ettiğimi göstermektedir. Ayrıca araştırmada vereceğim bilgilere dayalı sonuçların bilimsel ortamlarda tartışılmasına ve yayınlanmasına izin verdiğimi ve bu araştırmaya katılmakla aşağıda belirtilen hususları anladığımı ve kabul ettiğimi de beyan ederim.

☐ Araştırmaya katılım gönüllülük esasına dayanmaktadır. Katılımcılar istemedikleri konularda gerekçe belirtmeksizin konuşmayabilir veya istedikleri zaman herhangi bir sebep bildirmeksizin araştırmadan çekilebilir. Bu durumda edinilen bilgiler kullanılmayacak ve imha edilecektir.

☐ Araştırma gizlilik esası çerçevesinde yürütülecektir. Bu kapsamda verilerin toplanması, analizi ve araştırma sonuçlarının yayınlanması aşamalarında katılımcıların bilgileri kesinlikle gizli tutulacaktır. ☐ Araştırmadan elde edilecek veriler yalnızca bilimsel amaçla kullanılacak ve bu amaç dışında hiçbir kişi, kuruluş ya da kurumla paylaşılmayacaktır. Ayrıca tüm veriler çalışma sonunda imha edilecektir. ☐ Görüşmenin ortalama 40-60 dakika sürmesi beklenmektedir. ☐ Toplantı, katılımcıların izni doğrultusunda ses kayıt cihazına kaydedilecektir. Ayrıca araştırmacı, mülakat boyunca gözlem ve izlenimleri ile gerekli diğer hususları not edebilecektir. ☐ İstenildiği takdirde çalışma tamamlandıktan sonra araştırmanın genel özeti katılımcılara iletilebilecektir.

Araştırmacı;
Arş. Gör. Ayla AYDIN

Danışman;
Prof. Dr. Fügen Özkaya

Katılımcı;

Ek-4. Etik Onay Formu

Evrak Tarih ve Sayısı: 30/09/2020-E.27333



T.C.
ANKARA HACI BAYRAM VELİ
ÜNİVERSİTESİ
Etik Komisyonu



Sayı : 11054618-302.08.01-
Konu : Bilimsel ve Eğitim Amaçlı

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 01/09/2020 tarih ve E.23903 sayılı yazı.

İlgi yazınız ile göndermiş olduğunuz, Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Doktora öğrencisi Ayla AYDIN, Prof.Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA'nın danışmanlığında yürüttüğü "*Anadolu Mutfak Kültürünün Oluşumunda Hitit Mutfagının Rolü: Etnoarkeolojik Bir Araştırma*" adlı tez çalışması ile ilgili konu Komisyonumuzun 29.09.2020 tarih ve 10 sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

Etik Komisyonunca onaylanan ilgilinin çalışmasının, yapılması planlanan yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasında etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş; karara ilişkin imza listesi ve onaylanan çalışmalar ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

e-imzalıdır
Prof. Dr. Aydın KARAPINAR
Komisyon Başkanı

Araştırma Kod No: 2020/126

Ek:
1- İmza Listesi
2- Onaylı Çalışma

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
ETİK KOMİSYONU KATILIM LİSTESİ**

TOPLANTI TARİHİ :29.09.2020

TOPLANTI SAYISI : 10

ADI-SOYADI	İMZA
Prof.Dr.Aydın KARAPINAR BAŞKAN	KATILDI
Prof.Dr.M.Fadıl YILDIRIM Başkan Yrd.	KATILDI
Prof.Dr.Mustafa EKİNCİKLİ	KATILDI
Prof.Dr.Yıldız AYANOĞLU	KATILMADI
Prof.Dr.Bekir ESKİCİ	KATILDI
Prof.Dr.Ramazan Pars ŞAHBAZ	KATILDI
Prof.Dr.Neşe Yaşar ÇEĞİNDİR	KATILDI
Prof.Dr.Bilgehan GÜLCAN	KATILDI
Prof.Dr.Funda YURDAKUL	KATILDI



T.C.
ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

Bu görüşme —”Hitit mutfak kültürünün Anadolu mutfak kültürü oluşumunda nasıl bir rol oynadığını tespit etmek” amacıyla hazırlanmakta olan doktora tez çalışması çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Bu bağlamda aşağıda size yöneltilen soruları cevaplamanızı, görüşlerinizi ve deneyimlerinizi bizimle paylaşmanızı rica ederiz.

1. Bölgede yetiştirilen (ekip-biçilen) tarım ürünleri, bu ürünlerin kullanım alanları nelerdir?

Tarımı Yapılan Ürün	Kullanım Alanı

2. Mutfaklarınızda ya da evinizin farklı bölümlerinde (avlu, bahçe) kilden, pişmiş topraktan, çamurdan ve balçıktan yapılma ocak ya da fırın (kuyu, tandır, maltız) var mı? Varsa kullanıyor musunuz ve ne kadar sıklıkla kullanıyorsunuz?

3. Kullandığınız bölgeye özgü (kilden, ahşaptan, çamurdan ya da balçıktan yapılma tabak, çömlek vb.) mutfak araçları nelerdir? Bu araçların yapısal ve şekilsel özellikleri nelerdir ve hangi amaçlarla kullanılmaktadırlar?

Araç Gerecin Adı	Tahmini Kullanım Amacı					Araç Gerecin Yapısı			
	Pişirme	Taşıma	Depolama	Isıtma	Diğer	Taş	Pişmiş Toprak	Kemik	

4. Kullandığınız bölgeye özgü pişirme yöntemleri ve yiyecek saklama yöntemleri var mı? Varsa nelerdir?

- Gündelik hayatınızda da bu pişirme ve saklama yöntemlerini kullanmaya devam ediyor musunuz?
- Ne sıklıkla bu yöntemleri kullanıyorsunuz?
- Sadece özel günlerde kullanıyorsanız hangi özel günlerde ve hangi yemeklerin yapımında kullanıyorsunuz?

5. Kullandığınız bölgeye özgü yabani bitkiler ve meyveler nelerdir?

- Bu meyvelerden ve bitkilerden ne amaçla faydalanmaktasınız?
- Tıbbi amaçla kullandığınız yabani bitki ve meyveler var mı? Varsa bu bitki ve meyveleri hangi hastalıkların tedavisinde kullanmaktasınız?
- Bu yabani bitki ve meyve türlerini kullanarak yaptığınız yemek, reçel, içecek vb var mı? Varsa bu bitki ve meyveler yiyecekler içerisinde nasıl bir işlemlerle kullanılmaktadır?

6. Kullandığınız baharatlar nelerdir?

- Baharatlar daha çok sağlıkla ilişkili olarak (şifa amaçlı) mı kullanılıp amaçlı mı kullanılmaktadır?

Ek-5. Hitit ve Anadolu Mutfağı Üzerine Doküman İncelemesine İlişkin Bulgular ve İlgili Alıntılar

Ana Kategori	Alt Kategori	Alıntılar
Kullanılan Gıda Maddeleri Ve Kullanım Alanları	Tahıllar	Hititlerde tahıl vergi olarak, tıpta farmakolojik amaçlı ve büyülerde malzeme olarak kullanılmaktadır. (H39) Tahıldan üretilen gıdalar Hitit mutfağında çok önemli bir yer tutmaktadır. (H2) Buğday bulgur ya da un haline getirelerek tüketilmekte, boza yapımında faydalanılmaktadır arpadan ise bira yapımında faydalanılmaktadır (H28) Tahıllar ve ekmekler Hititlerin Tanrılara sundukları en önemli yiyecekler arasında da yer almaktadırlar (H5)
	Baklagiller	Hititlerde burçak, kuru bakla, nohut, mercimek, bezelye, fasulye tüketilmektedir. (H11) Hititler döneminde kullanılan meyveler, tarla ve bahçe bitkilerinden; buğday, arpa, fasulye, kır fasulyesi, bezelye çeşitleri, kendir, mercimek ve burçaktan oluşmaktadır. (H12) Hititlerde ve neolitik dönemde burçak ve acı bakla sadece hayvan yemi olarak değil insan gıdası olarak da kullanılmaktaydı. (H37) Hububat ürünü içerisinde dört tür buğday, iki ya da üç tür arpa vardı. Geniş bir baklagiller yelpazesini kapsayan (bezelye, fasulye, nohut, bakla, mercimek) tüketmekteydiler.r (H39)
	Sebzeler	Sebze yiyorlardı ama bizim bildiğimiz gibi domates, patlıcan değil. 3500 yıl önceki kaynakları incelediğimizde karşılığı salatalık, soğan olan sebzeleri ezip ekmeğe sürüyorlardı. (H10) Sebze olarak, kök ve soğanlı sebzeler (havuç, soğan, sarımsak, pırasa) salatalık, su teresi, maydanoz, her yerde görülen bir Akdeniz ürünü olan zeytin yetiştiriliyordu. (H39)

Ek-5. (devam) Hitit ve Anadolu Mutfakları Üzerine Doküman İncelemesine İlişkin Bulgular ve İlgili Alıntılar

	Yabani Bitkiler Ve Yağlar	Bu yabani bitkiler arasında su teresi, maydanoz, miskotu, sütleşen, alıç, yer almaktadır. (H32) Bulgulanan yabani bitki kalıntılarının teke boynuzu, aksırık otu, abanoz olduğu düşünülmektedir. (H34) Hititlerde yağ olarak Susam, ceviz, badem, keten, fındık, fıstık ve zeytinden yemeklerde ve endüstride kullanılan çeşitli yağ türleri elde ediliyordu. (H11) Yangın tabakalarında görülmeyen, fakat yüzdürme işlemiyle elde edilen, akdarı, adı mürdümük, burçak, üzüm, badem ve keten gibi ürünler vardır. (H37) Girit’den zeytinyağı ve şarap alınmaktaydı. (H40) Arkeolojik kayıtlarda hiç iz bırakmamış ya da çok az iz kalmış ticareti yapılan parçalar yağ, parfüm, hububat ve dokumalardır. (H40)
	Kabuklular	Ceviz, badem, fındık ve fıstık yemeklerde ve endüstride kullanılan çeşitli yağ türleri elde gıdamaddeleridir. (H43) Hititlerde kabuklulardan (ceviz, badem, keten, fındık, fıstık) ve zeytinden yemeklerde ve endüstride kullanılan çeşitli yağ türleri elde ediliyordu. (H11)
	Baharatlar	Hititler günümüzdeki baharat çeşitlerinden çok azını biliyorlardı. (H44) Kışniş, kimyon, nane, hardal, kekik Hititlerde kullanılan baharatlardır. (H81)
	Meyveler	Bugünün meyvelerini o dönem sebze olarak değerlendiriyorlardı. Elma, alıç, kayısı, muşmula, Antep fıstığı, üzüm ve nar Hitit mutfağındaki başlıca ürünler arasında yer almaktaydı. (H50) Hitit döneminde kiraz, incir, zeytin, üzüm ve elmanın yanısıra muhtemelen armut ve nar da yetişiyordu. (H52) Kiraz, hurma, hünnap, çördük, kızılçık, alıç, muşmula yabani bitkiler arasında yer almaktadır. (H55)

Ek-5. (devam) Hitit ve Anadolu Mutfacı Üzerine Doküman İncelemesine İlişkin Bulgular ve İlgili Alıntılar

Mutfak Yapıları Ve Kullanılan Mutfak Araç Gereçleri	Mutfak Yapıları	Tapınakların kutsal eşya depolarında (sakristi) ocak ve yemek kapları da bulunmaktaydı. (H39) Ocaklar ve fırınlar elbette kullanılıyordu ve dreneja bağlı taş lavabolara rastlanılıyordu. (H31) Stella içindeki kutsal yerde içki saçı ritüelini gerçekleştirirler. Burada bir sunu masası, bir ocak, bir taht, bir pencere hatta bir kapı sürgüsü vardır. (H89) Mutfakların ayrılmaz ögesi ocaklar kutsal mekânlardır. (H94) Ocakilara kıyasla fırınların sayısı çok azdır. (H91) Resmi ve dini kuruluşlardaki mutfak yapıları, ocak ve fırınların pratik kullanımları yanında ayinlerle ilgili işlevleri de vardır. (H95) Hititlerin kutsal saydığı bu ocaklar, bugün Anadolu köylerinde kullanılan ocaklardır. Ocakların kutsallığı, 'ocağın sönsün', 'ocağına incir ağacı dikmek' gibi deyimlerle varlığını sürdürmüştür. (H82) Hititlerin ekmek yaparken maya kullanmadıklarını ve yaptıkları ekmekleri ya da yiyecekleri nemli ocaklarda pişirdiklerini belirtti. (H79) Avlulardaki ocaklar, bugün Anadolu'da görülen tandırlarla benzer özellikler taşıyor. İçinde ocak olan oda Hititler için kutsaldır çünkü buralara tanrıya yiyecek ve içecek sundukları yerler olarak bakıyorlardı. (H72) Hitit metinlerinde adına "Hassa" dedikleri bir ocak tanrısının varlığına işaret ederek, Hititlerin kullandığı mutfak malzemelerinin özelliklerini sıraladı (H70).
	Mutfak Yapılarının Şekilleri	Basit Ocaklar tabanı yuvarlak, ön tarafı açık olan yapılardır. (H61) Nal biçimli ocaklar at nalı biçimindedir. (H61) Taşınabilir fırın iki parçadan oluşmaktadır, 49 cm çapında ve 30 cm yüksekliğinde kilden bir kubbe fırının üst yapısını oluşturur. (H92) Tandır toprağa açılmış, yaklaşık olarak 1 metre derinliğinde, ortalama 50 cm çapında kuyudur. (H94)
	Mutfak Yapılarının Konumu	Benzer bir biçimde Hitit arkeolojisi ve kazılarda mutfak olarak hizmet veren mekânlar da henüz belirlenememiştir. (H61) Fakat mutfak binası metinlerde 'aşçı evi' olarak geçmektedir. (H61) Bu yerleşmenin Hitit kültür katındaki açık avluda her biri yaklaşık 1.5 metre çapında iki yuvarlak fırın yer almaktadır. (H39) Hititler de her evin odasında ya da avlusunda fırın görmek mümkündür. (H1)

Ek-5. (devam) Hitit ve Anadolu Mutfak Üzerine Doküman İncelemesine İlişkin Bulgular ve İlgili Alıntılar

Kullanılan Mutfak Araç-Gereçleri	Maltız ateşin uzun süre korunması için yapılmıştır. (H1) Ateşten korunmak için toprak ayaklara sahip tencereler kullanmışlardır. (H4) Kapaklarında delikler olan tencere (süzgeç) kullanılmıştır. (H92) Testi, tabak, kupalar, küpler kullanırlardı. (H4) Mutfak süzgeci kullanmışlardır. (H5) Mortar (havan) kullanmışlardır. (H8) Bira içme kamışı bugünün pipetlerine benzeyen, kamıştan ya da metalden yapılan uç kısmı süzgeçli borudur. (H40) Kazıda iki kulplu bir kupa ve kabartma bezeli bir adet gaga ağızlı pitos, sürahi pitos, gaga ağızlı sürahiler, bir çanak ve bir döküm kabı bulunmuştur. (H41) Günlük kullanım kapları çanaklar, fincan, maşrapalar, tencereler, testiler (yuvarlak ağızlı ve yonca ağızlı), ibrikler, matara biçimli kaplar, çaydanlıklar, vazolar, kantharonlar, küplerden oluşmaktadır. (H52) Adak ve libasyon kapları ise hayvan biçimli kaplar (ryton), çizme biçimli kaplar, heykelli fincan, gaga ağızlı testiler, figürin heykelcikler, gövdesi boru, kol biçimli libasyon kabı, gagası boğa başı biçimli testi, gövdesi halka biçimli kaplar olarak sıralanılmaktadır. (H53)
Mutfak Araç-Gereçlerinin Yapıları Ve Şekilleri	Ocaklar dini ritüellerde kullanılmak üzere taşınabilirdir. (H42) Uzun boylu testiler, gaga ağızlı testiler, çaydanlık formları, matara biçimli kaplar, geniş ağızlı tabaklar kullanılmaktadır. (H43) Hayvan biçimli ritonlar, küresel gövdeli çanaklar, fincanlar, maşrapalar, çömlekler, yayvan tabaklar, minyatür adak kapları, küpler kullanılmaktadır. (H14) Bira içme kamışı: bugünün pipetlerine benzeyen, kamıştan ya da metalden yapılan uç kısmı süzgeçli borudur. (H40) Topraktan yapılmış tencereler kullanmaktaydılar. (H59) Pişmiş topraktan yapılmış, delikli ve yandan kulplu kübik kutular (taşınabilir ocak ya da maltız) yapılmıştır. (H94)

Ek-5. (devam) Hitit ve Anadolu Mutfağı Üzerine Doküman İncelemesine İlişkin Bulgular ve İlgili Alıntılar

Gıdaları Saklama Yöntemleri	Geleneksel Yöntemler	Tahıllar tahıl ambarlarında saklanılmaktadır. (H67) Buğday Siloları vardır. (H89) Tahıl depoları vardır. (H92) Büyük tapınakta depo odaları bulunmaktadır. Bu depo odaları iki katlıdır ve sayıları 150-200 dür. (H31) Depo odalarında 1.750 litreye ulaşan hacimlerde erzak küpleri bulunmuştur. (H15) Tahıl, baklagil, kuru meyve, şarap, yağ gibi maddeler depolanmaktadır. (H16) Koyun budu, tavşan eti, bazı kuş türleri tuzlanarak kurutularak saklanmaktadır. (H21) Süt ürünleri küp ya da hayvan derisinden yapılmış tulum ya da çömlek içerisinde saklanmış olabilir. (H24) Gıda gereksinimleri için Hititler depolar yapmaktaydılar. (H28)
	Fermantatif Yöntemler	Arpadan bira, buğdaydan boza, üzümünden şarap sirke ya da pekmez yapılmaktadır. (H46)
Gıdaları Pişirme Yöntemleri	Kuru Isıda Pişirme Yöntemi	Tandır, güveç, ateşte közleme gibi pişirme tekniklerini kullanmaktaydılar. (H86) Etler -bir çöp şişe dizilerek ızgara yapılmıştır. (H8) Ciğer ve yürek tuzlanır. Ayrı ayrı ızgara yöntemi ile pişirilir. (H52) Tablette keçi kulağı kızartmasından bahsedilmektedir. (H10) Cenaze ayinlerinde fırından çıkmış ekmeğin güzel kokusu, şölen için kızartılmış etlerin hoş kokusuyla karışır. (H40) Güveç ya da fırında yapılan etin nar taneleriyle lezzetlendirildiğine dair bilgiler de vardır. (H42) Kurban hayvanının dokuz organından şiş kebab yapılmaktadır. (H54)
	Suda Pişirme Yöntemi	Günlük beslenmeleri de ağırlıklı ekmek ve çörek türleri, et ve sebze haşlamalarına dayanıyordu. (H39) Ateşte közleme tekniğini kullanan Hititler haşlama ve sulu yemeklerde de oldukça yol kat etmişlerdir. (H1) İlkinde ateş üzerinde kızartma usulü pişirme yapılırken, nemli pişirme çanak ve çömleğe konulan suyla yapıyordu. (H22)

Ek-5. (devam) Hitit ve Anadolu Mutfağı Üzerine Doküman İncelemesine İlişkin Bulgular ve İlgili Alıntılar

Mutfak, Sağlık Ve Beslenme		Hititçede Hitit eczacılığında çeşitli bitkilerin karışımı ile hazırlanan şifa verici iksirler “bitki” manasına gelen wašši-sözcüğü ile ifade edilmektedir. (H79) Büyücü-Şifacılar olarak adlandırılan iyileştiriciler farmakolojik çalışmalar yaparak tedavi edici ve zehirleyerek öldürücü etkisi bulunan bitkileri tespit etmişlerdir. (H92) Araştırmacılara göre ilk ilaçlar bu kişiler tarafından çam sakızı, kitre, kudret helvası gibi bitkiler ya da bitkisel kökenli maddelerden yapılmıştır. (H91) Mesela bir metinde hastaya tere tohumu, şeytantesi, AHTANSUM bitkisi ve beyaz otun 7 gün süreyle verilmesi istenmiştir. (H90) Açık benizlilik ve kansızlığın tedavisinde de çeşitli otlar karıştırılıp çocuğun ağzı yıkanmakta ve gargara yaptırılarak çocuğa yutturulmaktadır. (H62)
Hitit Mutfacı, Beslenme, Toplum, Savaş Ve Güç İlişkisi	Hititlerde Ekonomik Ve İktisadi Sistem	Toprak üzerinden elde edilen gelir vergilendirilerek merkezi otoriteye verilir. (H52) Sosyal Tabakalaşma ekonomik sistemle bağlantılı olarak asiller, hür ve kölelerden oluşmaktadır. (H81) Hititlerde devletin aile içerisinde de belirli konularda yetki sahibi olduğu ve aileye müdahale etme hakkının olduğu söylenilebilir. (H62) Hattuşa’daki Büyük Tapınak ve Aşağı Şehir kalıntılarının arkasında görülen geniş ovayı, Hititler tarım yapmak için kullanmaktaydılar. (H9) Bir elbise için 3000 lt şarap verildiğini tabletlerden öğreniyoruz. (H12) Hayvancılıkta domuz, at, eşek vb büyükbaş hayvanlar ile birlikte koyun, keçi gibi küçükbaş hayvanlarda yetiştirilmektedir. (H21)
	Kullanılan Silolar ve Erzak Depoları	Hititler açlık yıllarına karşın ülkenin belli başlı merkezlerinde hububat siloları yaptırmışlardır. (H90) Hititlerde hububat siloları düşman saldırıları sırasında erzakın kolayca korunmasını sağlamaktadır. (H92) Olgunlaşan ekinler düşman tarafından yok edilmeden önce derhal biçilip harman yerine getirilir, ekinin sürülüp elde edilen tanelerin hemen silolarda saklanması gerekmektedir. (H81) Hititler döneminde de düşmanı zayıflatma, yok etme, teslim etme ve sonunda barış masasına oturtma yöntemlerinden biri ekin tarlalarını buğday stoklarını ve su kaynaklarını yok etmektir. (H67). Envanter ve Tanrı tasvirlerinde kentlerdeki belli başlı tapınaklarda devletin ülke çapında toplandığı büyük yiyecek içecek stokları vardır. (H66)

Ek-5. (devam) Hitit ve Anadolu Mutfağı Üzerine Doküman İncelemesine İlişkin Bulgular ve İlgili Alıntılar

	Toplum ve Mutfak	Yemeklerin yapımında da sunumunda da erkekler görev alıyor, kadınlar sadece sofranın kurulmasında yardımcı gibi çalışıyor. (H32) Rahiplerin yanısıra sofrabaşı, saki ve aşçılar ayinlerde ve protokollerde yer almaktadır ve çoğu erkektir. (H44) Kadınlar tek başına da yemek yapmaktadırlar. (H46). Hitit metinlerinde geçen mutfakla ilgili meslek sahipleri isimler bira ve şarap imalatçıları, fırıncı, değirmenci, erkek/kadın meyhaneci şeklinde sıralanabilir. (H48) Kadınlar daha çokçeşitli kurbanların (ekmek, içki, meyve) ve tanrı heykellerini taşıma görevleri gibi kült törenlerin hazırlığını yapmakta görevlendirilmektedir. (H59) Hititlerde ekmek yapımı işini daha çok kadınlar gerçekleştirmektedir. (H62) Bugün de kimi köylerimizde saygın bir yere sahip olan koca karılara Hititler bilge kadın demekteydiler. (H70)
Hitit Mutfağı Ve Kutsal İnançlar	Mutfağın Kutsalla Olan İlişkisi	İçerisinde ocak olan oda Hititler için kutsaldır çünkü buralara tanrıya yiyecek ve içecek sundukları yerler olarak bakıyorlar. Bu kutsal inanış Hitit metinlerinde de kendini gösteriyor. (H84) Şarap ve ekmek Tanrılara sunulan kutsal yiyeceklerdir. (H86) Birçok deyme konu olan "ocak" sözcüğü Hititler tarafından kutsal kabul edilmektedir. (H92) Tapınakların kutsal eşya depolarında (sakristi) ocak ve yemek kapları da bulunmaktaydı. (H52) Un kutsaldır. (H82) Hititler bal ve zeytinyağını tanrıların ağızlarına sürüyorlar ve Hititlere göre bunu yapınca tanrıları da onlara iyi şeyler söylüyor. (H42) Bal ve zeytinyağı kutsaldır. (H54)

Ek-5. (devam) Hitit ve Anadolu Mutfağı Üzerine Doküman İncelemesine İlişkin Bulgular ve İlgili Alıntılar

	Mutfak Ve Tanrılar	Hitit metinlerinde adına “Hassa” dedikleri bir ocak tanrısının varlığına işaret edilir. (H52) Etin sakatatlarını tanrılara sunarlar. (H82) Koyunun uyluk olması muhtemel kısmının nar taneleri ve yağlı kuşbaşı etlerle doldurulur ve tanrının huzuruna getirilir. (H91) Hititler bal ve zeytinyağını Tanrılarının ağızlarına sürüyorlar ve Hititlere göre bunu yapınca tanrıları da onlara iyi şeyler söylüyor. (H47) Ateşe un serpiyorlar, çünkü ne kadar alev çıkarsa tanrıların kendilerini o kadar çok duyacağına inanıyorlar. (H53) Koyunun uyluğuna nar taneleri ve doğranmış kuşbaşı yağ parçaları doldurularak Tanrıya sunulmaktadır. (H72) Fırtına Tanrısı için düzenlenen seli bayram kutlamalarında sofraya kurulur bir koyun kurban edilir ve sunaklara bir avuç dannas ekmeği bir avuç tatlı ekmeğe konulur. (H81) Tanrıya bir avuç nakhiti (incir, kuru üzüm ve farklı meyveler) sunulur. (H52) Karaciğer ve kalp ateş ile pişirilir. Üç adet ince ekmeğe bölünerek ve üzerine karaciğer ve kalp konularak Tanrılara sunulur. (H58) Tanrı heykelleri ya da sunakların önünde katı ya da sıvı kurban sunulmaktadır (et, ekmeğe vb gıdalar ya da içki sunumu), kral ve kraliçe tanrılar için içerler. (H61) Dinsel bayram törenlerinin vazgeçilmez bir parçasını da özellikle tanrılar için içki içme sahneleri oluşturmaktadır. (H60) Tanrılara yiyecek ve içecek vermek, onlara kurbanlar sunmak, dinin gerektirdiği gündelik işlerdendir. (H54)
	Kurban Geleneği	Kurban ritüeli uygulanarak savaşların kazanılabileceği, kuraklığın olmayacağı ve veba salgının önüne geçilebileceği düşünülmektedir. (H42) Et kurbanında ilk sırayı ciğerin sunulduğu duvar, ikinci sırayı da ocak almaktadır. (H31) Şarap yanında bira hem günlük hayatta, hem de kurban malzemesi olarak çok önemli bir yer tutuyordu. (H52) Kral Tanrıya kurban hayvanının ızgara ya da kızarmış en güzel parçaları yürek, karaciğer, böbrek, but ve yağ sunar. (H34) Ritüeller kurban edilecek hayvanların toplanması ile başlar. (H92)

Ek-5. (devam) Hitit ve Anadolu Mutfağı Üzerine Doküman İncelemesine İlişkin Bulgular ve İlgili Alıntılar

	İçerisinde Beslenme Öğelerinin Yer Aldığı Bayramlar Törenler Ve Eğlenceler	Antahsum Bayramının 32. Gününde dağa çıkılarak geyiklere içki sunma ritüelleri gerçekleştirilmektedir. (H51) Bayram sırasında bu bayrama adını veren bitkinin kendisi ya da meyvesi veya ondan yapılan yemekler yenmektedir. (H63) Ahtansum Bayramını temsil eden çiçeğin sümbül, zambak, lale ya da çiğdem çiçeği olduğu düşünülmektedir. (H61) Çiğdem, AN.TAH.SUM (şar) bayramının karşılığı olarak bu bitkinin bahar mevsiminin geldiğinin habercisi olması dolayısıyla '<i>çiğdem şenliği</i>' kutlamalarının yapıldığı bir Hitit Bayramıdır. (H84) AN.TAH.SUM (şar) bayramı çiçeğin öneminin hala '<i>Çiğdem Gezmesi</i>' adı altında bir ritüel olarak Anadolu'da yaşatılmakta olduğunu gösteriyor. (H87) Hissua bayramında parisu undan yapılmış kurbanlık kalın ekmek ve peynirli ekmek kırıntıları (papara) tanrılara sunulur. (H92) Karahna bayramında kral Tanrı Zababayı kutsayacaksa zababaya bir sığır, ve dört koyun kurban eder. Bir dannas ekmeği, bir yağlı ekmek ve bulgur kurban masasına bırakılır. Bira, şarap ve walhi içkisi dökülerek Tanrılara sunulur. (H12) Prenceslerin ve devletin bir yüksek rütbeli görevlilerinin katılımı ile gerçekleşen dinsel bayramlarda tanrı heykelinin ya da altarının önünde hayvan kurban edilir ve içki sunulur (Hititçe şipant-) ve ekmek kırma (hititçe parš-) ve diğer yiyecekler sunulur. (H11) Hitit ülkesinde düğünlerde muhteşem ziyafetler verilmektedir. (H6) 38 gün süren bitki bayramı yanında 4 ya da 9 yılda bir kutlanan bayramların olduğu tabletlere yazılmıştı. (H2) Bayramlarda sunulan adaklar arasında hayvanların yanında ekmek, meyve, sebze, peynir, bal ve içki bulunuyordu. (H14)
	Büyü Ve Ritüeller	Kurbanlıkların karaciğerlerine bakılarak fal yorumu yapılırdı. (H4) Bir büyü ögesi olarak su ve pınarlar önemlidir. (H1) Şüphesiz ki bu kaplar ve mutfak ekipmanları yemek pişirme amaçlı değil büyüde faydalanan donanım olarak kullanılmaktadır. (H4) Tedavi yapan kişiler, hem büyü hem de bitki karışımlarını yapabilen insanlar olmalıydılar. (H11) Hekimler çoğu zaman falcı, kâhin ve büyücülerle beraber çalışıyorlardı. (H4) Şarap yaygın olarak besleyici ve temizleyici madde olarak büyü ayinlerinde kullanılırdı. (H8) Eski Yunanda olduğu gibi şarap sedir sakızı, bal ve susam yağı ile karıştırılır ve büyü ayinlerinde kullanılırdı. (H14) Güzel kokulu bitkiler daha çok itriyat olarak hem kurban sunarken hem de büyü vasıtasıyla yapılan arındırma ayinlerinde yaygın olarak kullanılmaktadır. (H13)

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı :Ayla AYDIN

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Yüksek lisans	Akdeniz Üniversitesi	2016
Lisans	Nevşehir Üniversitesi	2012
Lise	Yalova Lisesi	1999

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2013	Akdeniz Üniversitesi	Araştırma Görevlisi
2016	Gazi Üniversitesi	Araştırma Görevlisi
2018	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Araştırma Görevlisi
2019	Gaziosmanpaşa Üniversitesi	Araştırma Görevlisi

Yabancı Dil

İngilizce

Yayınlar

EREN RAMAZAN, AYDIN AYL A, (2020). "Perceptions And Attitudes Of Culinary Students Towards Food And Beverage Industry In Turkey", Journal Of Culinary Science Technology, 18(5), 371-395. Doi: 10.1080/15428052.2019.1640155 (Yayın No: 5603954)

AYDIN AYL A, (2020). "The Strategic Process Of Integrating Gastronomy And Tourism: The Case Of Cappadocia", Journal Of Culinary Science Technology, 18(5), 347-370. Doi: 10.1080/15428052.2019.1616022 (Yayın No: 5060679)

AYDIN AYL A, CANBOLAT CİHAN, YAMAN MELEK, (2018). "The Factors That Prevent The Presentation Of The regional Foods In Restaurants: The Case Of Cappadocia", Ijiteb, 2(1), 31-36. (Yayın No: 5604011)

YAZICIOĞLU İRFAN, AYDIN AYL A, (2018). "Yeşil Restoran Uygulamaları Üzerine Nitel Bir Araştırma: İstanbul Örneği", Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, 2018(1), 55-79. (Yayın No: 4790404)

Bildiriler

AYDIN AYLAL, CANBOLAT CİHAN, YAMAN MELEK (2018). Impedient Factors That Effect Taking Part Of Local Foods In Restaurant's Menus: Sample Of Cappodocia. 1st International Congress on Tourism, Economic and Business Sciences (Tam Metin Bildiri) (Yayın No:4790453)

AYDIN AYLAL, CANBOLAT CİHAN, YAMAN MELEK (2017). Impedient Factors That Effect Taking Part Of Local Foods In Restaurant's Menus: Sample Of Cappodocia. 1st International Congress on Tourism, Economic and Business Sciences (Özet Bildiri) (Yayın No:4023839)

CANBOLAT CİHAN, AYDIN AYLAL, YAMAN MELEK (2017). Somut Olmayan Türk Kültürü Öğelerinden, Unutulmaya Yüz Tutmuş Alanya 'Külük Helvası. ULUSLARARASI TURİZM VE KÜLTÜREL MİRAS KONGRESİ (Özet Bildiri) (Yayın No:3671447)

ÖZDEMİR BAHATTİN, AYDIN AYLAL, ÇALIŞKAN OSMAN, YILMAZ GÖKHAN (2015). The Impact of Chefs' National Cuisine Perceptions on Their Intention to Purchase Local Food. International Tourism and Hospitality Management Conference (Tam Metin Bildiri) (Yayın No:3473182)

TEKİN ÖZLEM, BİDECİ MÜJDE, AYDIN AYLAL (2015). Kültürel Mirasın Aktarımında Mobil Rehber Uygulamaları İle Profesyonel Turist Rehberlerinin Yetkinliğinin Karşılaştırması (Konya Mevlana Müzesi Örneği)". I. Eurasia International Tourism Congress: Current Issues, Trends, and Indicators (EITOC-2015 (Tam Metin Bildiri) (Yayın No:3473152)

ÖZDEMİR BAHATTİN, YILMAZ GÖKHAN, ÇALIŞKAN OSMAN, AYDIN AYLAL (2014). The Role of Tipping in Server-Customer Interactions in Restaurants. Asia Pacific Social Science Conference (Tam Metin Bildiri) (Yayın No:34)



