



**T.C.
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**YÜKSEK
LİSANS
TEZİ**

**ÇATALHÖYÜK YERLEŞKESİNİN MUTFAK
KÜLTÜRÜ VE 21. YÜZYILA YANSIMALARI**

KADİR ÇETİN

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

OCAK 2018



**ÇATALHÖYÜK YERLEŞKESİNİN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE 21. YÜZYILA
YANSIMALARI**

Kadir ÇETİN

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**GAZİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

OCAK 2018

Kadir ÇETİN tarafından hazırlanan ‘Çatalhöyük Yerleşkesinin Mutfak Kültürü ve 21. Yüzyıla Yansımaları’ adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından OY BİRLİĞİ ile Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalında YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Danışman: Yrd. Doç. Dr. Mustafa AKSOY

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gazi Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum

Başkan: Prof. Dr. Yasin BOYLU

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Gazi Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum

Üye: Doç. Dr. Gonca GÜZEL ŞAHİN

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Atılım Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum

Tez Savunma Tarihi: 15 / 01 / 2018

Jüri tarafından kabul edilen bu tezin Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

Prof. Dr. Hilmi Ünsal

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü

ETİK BEYAN

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- 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 çalışmada 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.



Kadir ÇETİN

15.01.2018

ÇATALHÖYÜK YERLEŞKESİNİN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE 21. YÜZYILA
YANSIMALARI
(Yüksek Lisans Tezi)

Kadir ÇETİN

GAZİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
Ocak 2018

ÖZET

Neolitik Devrim olarak adlandırılan besin üretimine dayalı köy yaşantısının ortaya çıkışı, insanoğlunun bilgi birikiminin birbiriyle bütünleşmesini hızlandırmış ve günümüz uygarlıklarının temellerinin oluşmasında katkı sağlamıştır. Bu açıdan medeniyetlerin bileşkesi olan Anadolu’da Neolitik dönemde 5-6 bin kişiye ev sahipliği yapmış Çatalhöyük kültürel, tarımsal ve mutfak ile ilgili olağanüstü zenginlikte bulgular sunmaktadır. Burada yapılan çalışmalar devam etmekte ve yaklaşık 8000 yıl öncesine kadar olan dönemde Orta Anadolu kültürünün köklerini aydınlatmaktadır. Araştırmanın amacı, Çatalhöyük’teki mutfak kültürünü oluşturan besin kaynaklarını, beslenme alışkanlıklarını, mutfak ile ilgili yapıları ve araç-gereçleri inceleyerek 21. yüzyıl çağdaş toplum mutfak kültürüne etkilerini ortaya koymaktır. Araştırmada çok yönlü olan mutfak kültürünü ve insan davranışını, içinde bulunduğu ortamda anlamak için ve araştırma konusuyla ilgili doğrudan gözlem yapılması gerekliliğinden dolayı nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Araştırma evreni, Çatalhöyük yerleşkesi merkez alınarak 10 kilometre çapındaki yerleşim birimleri olarak belirlenmiştir. Çatalhöyük arkeolojik kazı sonuçları ve arkeobotanik araştırma verilerinden faydalanılarak hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formuyla 35 kişiden 23-29 Ekim 2017 tarihleri arasında veri toplanmıştır. Yapılan görüşmelerde araştırmaya katılanlara mutfak yapıları, mutfakta kullanılan araç-gereçler, yabani bitki, meyve ve tohumları nasıl tükettikleri ve nasıl pişirdikleriyle ilgili sorular sorulmuştur. Araştırma neticesinde yöre halkı tarafından ocak ve fırın gibi mutfak yapılarının günlük yaşantılarında hala kullandıkları ve bu yağların Çatalhöyük mutfak kültürüne ilişkin izler taşıdığı tespit edilmiştir. Buna ek olarak elde edilen bulgularla besin kaynaklarının Çatalhöyük mutfak kültüründe nasıl tüketildiğine ilişkin veriler sunulmuştur.

Bilim Kodu : 116905
Anahtar Kelimeler : Gastronomi Tarihi, Mutfak Kültürü, Çatalhöyük.
Sayfa Adedi : 88
Tez Danışmanı : Yrd. Doç. Dr. Mustafa AKSOY

THE CUISINE OF CATALHOYUK AND THE IMPRESSIONS OF IT TO THE 21TH
CENTURY

(M. S. Thesis)

Kadir ÇETİN

GAZİ UNIVERSITY
SOCIAL SCIENCES INSTITUTE

January 2018

ABSTRACT

The appearance of the life of the village depending on food production which is called Neolithic Revolution accelerated the union of the information and accumulation and contributed to come into existence of today's civilizations. When considered from this point of view, Çatalhoyuk which hosted 5-6 thousand people in Anatolia which was intersection in Neolithic period, has presented a lot of terrific cultural, agricultural and culinary findings. The excavations in Catalhoyuk have been going on and clarifying the basis of Central Anatolia in the period which was till about 8000 years ago. The purpose of the search is to reveal the effects of Catalhoyuk to the modern society cuisine culture of 21th century by investigating the food resources, the dietary habits, the constructions and the instruments related to cuisine there. In the research, the qualitative research method has been used since direct observation should be done to understand the multiple oriented cuisine culture and the human behaviours in natural environment. The research environment has been designated as Catalhoyuk and the other accomodation units which are 10 kilometers far from centre Catalhoyuk. The data have been summed up from 35 people between 23rd-29th October in 2017 with the semi-structured interview form which was prepared by benefiting from the data of archeological excavations and archeobotic. In the interviews the attendants were asked questions about cuisine structures, instruments, how to cook and consume the wild plants, wild seeds and wild fruits. As a result of the research, it has made firm that local community still use the cuisine structures such as cooker and oven in daily life and these structures have the similar characteristics with the Catalhoyuk's cuisine culture. In addition to this, the data about how to consume the food in Catahoyuk culture have been presented.

Science Code : 116905
Key Words : History of Gastronomy, Culinary Culture, Çatalhöyük.
Page Number : 88
Supervisor : Asst. Prof. Mustafa AKSOY

TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın gerçekleőtirilmesinde; kıymetli bilgi, birikim ve tecrübeleri ile bana yol gösteren ve destek olan değerli danışman hocam Sayın Yrd. Doç. Dr. Mustafa AKSOY'a, tez çalıőmam boyunca fikir, öneri ve desteklerini esirgemeyen değerli arkadaşlarım ve meslektaşlarım Arş. Gör. Merve GÜDEK, Öğr. Gör. Salih SOSLU, Arş. Gör. Beyza ADIGÜZEL ve Arş. Gör. Mehmet KIZILELİ'ye, 23-29 Ekim 2017 tarihleri arasında yöre halkı ile görüşmeleri gerçekleőtirmemde yardımcı olan Hayıroğlu muhtarı Ali DİKEN'e , Abditolu muhtarı Adem ÖZÇARIKÇI'ya, Dedemoğlu muhtarı Hacı VURGUNER'e, Alemdar muhtarı Süleyman DOğAN'a, Küçükköy muhtarı Ali BARUTÇU'ya, Fethiye muhtarı Erol SERT'e, Karkın muhtarı Hidayet KARAARSLAN'a azası Yunus KARAPINAR'a ve Ovakavağı muhtarı Himmet BALCI'ya teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
ÇİZELGELER LİSTESİ.....	ix
ŞEKİLLER LİSTESİ	x
RESİMLER LİSTESİ	xi
HARİTALARIN LİSTESİ.....	xii
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Problemin Durumu.....	4
1.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi	5
1.3. Araştırmanın Varsayımları.....	6
1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları	7
2. KURAMSAL ÇERÇEVE.....	9
2.1. Gastronomi Kavramı: Tanımı ve Gelişimi.....	9
2.1.1. Gastronomi kavramı.....	9
2.1.2. Gastronominin tarihsel gelişimi	11
2.1.3. Gastronominin önemi.....	12
2.1.4. Gastronominin amacı	13
2.1.5. Gastronominin diğer bilimlerle ilişkisi	13
2.1.6. Gastronomi ve arkeoloji.....	14
2.2. Çatalhöyük Kazısı Genel Değerlendirme.....	14
2.2.1. Konumu ve kazı tarihçesi.....	14
2.2.2. Çevresel şartlar.....	16

Sayfa

2.2.2.1. Topografya özellikleri	16
2.2.2.2. İklim ve bitki örtüsü	17
2.2.3. Kültür tanıtımı.....	19
2.2.3.1. Yerleşme düzeni ve ev yapısı.....	19
2.2.3.2. Evlerin iç düzeni.....	21
2.2.3.3. Üretim ve beslenme.....	22
2.2.3.4. Mutfak araç-gereçleri ve mutfak ile ilgili yapılar	27
3. YÖNTEM	35
3.1. Araştırmanın Deseni.....	35
3.2. Araştırma Evreni	38
3.3. Veri Toplama Aracı.....	39
3.4. Verilerin Analizi.....	40
4. BULGULAR.....	41
4.1. Mutfakla ilgili yapılar ve araç-gereçler.....	41
4.2. Yabani bitki, meyve, tohum ve tarım ürünleri	53
4.3. Besinleri saklama ve gıdaları pişirme yöntemleri.....	61
5. SONUÇ VE TARTIŞMA.....	65
KAYNAKÇA.....	71
EKLER.....	81
EK 1 - Araştırma günlüğü.....	82
EK 2 - Gönüllü katılımcı bilgilendirme formu	83
EK 3 - Görüşme formu	84
Ek 4 - Çatalhöyük halkının günlük yaşantısında kullandığı mutfak araç-gereçlerine ilişkin görseller.....	86
ÖZGEÇMİŞ	88

ÇİZELGELER LİSTESİ

Çizelge	Sayfa
Çizelge 2.1. Çatalhöyük'te kullanılan tarım/yabani bitkiler, meyveler ve tohumlar	24
Çizelge 2.2. Çatalhöyük'te kullanılan evcilleştirilmiş/av hayvanları	27
Çizelge 3.1. Araştırmaya katılanlara ilişkin tanımlayıcı bilgiler	39
Çizelge 4.1. Çatalhöyük yerleşkesi mutfak ile ilgili yapılar	41
Çizelge 4.2. 21. yüzyıl çağdaş toplum mutfak yapıları	43
Çizelge 4.3. Çatalhöyük halkının günlük yaşantısında kullandığı mutfak araç-gereçleri	49
Çizelge 4.4. Çatalhöyük halkının günlük yaşantısında kullandığı mutfak araç-gereçlerinin şekli.....	50
Çizelge 4.5. Mutfakta kullanılan araç-gereçler ve kullanım amacı	51
Çizelge 4.6. Kullanılan yabani bitki, meyve, tohum ve tarım ürünlerinin kullanım alanı	54
Çizelge 4.7. Kullanılan yabani bitki, meyve ve tohumların elde edilme yöntemi.....	61
Çizelge 4.8. Besinleri saklama yöntemleri	61
Çizelge 4.9. Gıdaları pişirme yöntemleri.....	63

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil	Sayfa
Şekil 3.1. Araştırma süreci.....	38



RESİMLER LİSTESİ

Resim	Sayfa
Resim 2.1. Terasları bir birine dayanarak yükselen ev ve tapınaklar	20
Resim 2.2. Çatalhöyük mimari canlandırması	20
Resim 2.3. Çatalhöyük evinin yerleşim ve alan kullanımını gösteren canlandırımı.....	21
Resim 2.4. Çatalhöyük evinin yerleşim ve alan kullanımını gösteren canlandırımı	22
Resim 2.5. Kil toplar (Anadolu medeniyetler müzesi).....	28
Resim 2.6. Öğütme taşları, balta ve kil toplar (Konya Arkeoloji Müzesi)	29
Resim 2.7. Tuzluk ve bileği taşları (Konya Arkeoloji Müzesi)	30
Resim 2.8. Obsidyen bıçak (Çatalhöyük arkeolojik kazı alanı).....	30
Resim 2.9. Yuvarlak çanaklar ve tabaklar, spatül ve kaşık (Anadolu medeniyetler müzesi).....	31
Resim 2.10. Kayık ve yuvarlak kaplar ve sos kapları (Konya Arkeoloji Müzesi)	31
Resim 2.11. Yemek tabakları, tutmalı oval çanaklar (Konya Arkeoloji Müzesi).....	32
Resim 2.12. Deney evinde ocak ve fırının konumu (Çatalhöyük arkeolojik kazı alanı).....	33
Resim 2.13. Ocakta yemek pişirmek için kullanılan araç (Konya Arkeoloji Müzesi)	33
Resim 2.14. Ocakta yemek pişirmek için kullanılma şekli (Anadolu medeniyetler müzesi).....	34
Resim 2.15. Çatalhöyük evlerinde depo ve malzeme petekleri (Çatalhöyük arkeolojik kazı alanı).....	34
Resim 4.1. Evin bahçesinde ocak	44
Resim 4.2. Alçak tabanlı ve yüksek tabanlı fırın	45
Resim 4.3. Tandır ili ilgili görseller.....	46
Resim 4.4. Kullanıma hazır kemre	47
Resim 4.5. Sandalya sazı kullanılarak yapılmış ev.....	56

HARİTALARIN LİSTESİ

Harita	Sayfa
Harita 2.1. Doğu ve Batı Çatalhöyük'ün konumları	15
Harita 2.2. Orta Anadolu Bölgesi'ni bölümleriyle birlikte gösteren fiziki harita	16
Harita 2.3. Çatalhöyük'ün bulunduğu bölgeyi çevreleyen farklı ekolojik alanları gösteren harita.....	18



1. GİRİŞ

Asya ve Avrupa arasında bir köprü görevi gören Anadolu Yarımadası engebeli topografik yapısına karşın, konumu, coğrafi özellikleri ve zengin doğal kaynakları nedeniyle tarih boyunca insanların yerleşmek için tercih ettikleri bir bölge olmuştur. Dünya tarihi Paleolitik, Mezolitik, Neolitik ve takip eden Tunç ve Demir Çağları gibi çeşitli dönemlere ayrılmaktadır. Bu çağlar göz önüne alındığında insanoğlunun Anadolu'da en eski görülme tarihi Eski Taş Çağı ya da Türkiye'deki yaygın adıyla Yontma Taş Çağı adı verilen Paleolitik Çağ'ın başlarına kadar uzanmaktadır. İnsanlık tarihinin %99.0'u gibi son derece uzun bir bölümünü kapsayan Paleolitik Çağ, taş teknolojisindeki gelişmelere göre Alt, Orta ve Üst olmak üzere üç bölüme ayrılmaktadır (Sevin, 2013; Yalçınkaya, 2000: 15-30; Kınal, 1991). Anadolu'da en erken yerleşme Alt Paleolitik Çağ'da İstanbul'da Küçük Çekmece Gölü'nün yakınındaki Yarım Burgaz Mağarası ve Yarım Burgaz Mağarası'ndan hemen sonra tarihlenen ve en önemli yerleşim yeri olan Karain Mağarası olarak belirtilmektedir (Sevin, 2013). Paleolitik insanlar yaşadıkları iklim, dolayısıyla çevre koşullarındaki değişimlere paralel olarak yeni besin kaynakları aramak ve avlanmak için küçük gruplar halinde sürekli yer değiştirerek, konar-göçer bir yaşam tarzı sürdürmüşlerdir (Yalçınkaya, 2000: 15-30).

Paleolitik Çağ'dan sonra gelen döneme Orta Taş Çağı anlamında Mezolitik Çağ adı verilmiştir. Mezolitik Çağ taş alet endüstrisi açısından Paleolitik Çağ'ın geleneklerini -çakıl taşlarından kaba aletler- sürdürmekle beraber, daha küçük aletlerin yapılmaya başlandığı dönemdir. Örneğin ok ve yay gibi silahlara ilk kez bu dönemde rastlanmıştır. Taş yanında obsidyen (volkanik cam) ve kemik gibi materyallerden alet yapımında çeşitlenme ve artış kaydedilmiştir (Sevin, 2013).

21. yüzyılın sosyal ve ekonomik düzeyinin temelini oluşturan Neolitik Çağ, insanlığın kültürel evriminde ve gelişimindeki en önemli evre olarak bilinmektedir. Bu dönemde insanoğlunun yaşam ve geçim tarzında köklü değişiklikler gerçekleşmiştir. Bu köklü değişiklikler insanların geçici doğal barınaklardan kalıcı yerleşim yerlerine, avcılık ve toplayıcılıktan üretime, yani tarım ve hayvancılığa geçişidir. Besin üretimine dayalı köy yaşantısının ortaya çıkışı, günümüz uygarlıklarının temellerinin bu çağda atılmış olması, Neolitik Çağ özel bir önem kazandırmaktadır. Anadolu ve Yakındoğu'nun bazı bölgelerinde ortaya çıkan bu yeni yaşam biçimi, gelişmesini tamamlayana kadar (yaklaşık

4000 yıl) bu bölgede kalmıştır. Daha sonra Avrupa içlerinde de etkisini göstermiş ve Avrupa uygarlığının oluşmasına katkı sağlamıştır (Özdoğan, 2007a: 9-21).

Yakındoğu, Neolitik kültürünün oluşum yeri İsrail, Filistin, Suriye, Lübnan, Batı İran, Kuzey Irak, İç Anadolu ve Güneydoğu'yu da içine alan çok geniş bir bölgedir. Neolitik dönemin, beslenme ve yaşamı belirleyen faktörlerin yeniden şekillendiği süreci yansıttığı düşünülmektedir (Özdoğan, 2007b: 63). Bu süreçte; tahıllar insan diyetine girmiş, çapa kullanılmış, sabanla toprak sürülmüş, bitki budama işlemleri başlamış ve hayvanlar evcilleştirilmiştir. Hayvanların evcilleştirilmesiyle birlikte süt, tereyağı, peynir, yulaf, zeytin, üzüm, hurma, bira, şarap ve sirke gibi besinler insan diyetine girmiştir. Yiyecek teknolojisi olarak bu çağda alkol fermentasyonu bulunmuş, tuzlama, ekşitme, fırında pişirme, ekmek yapımı, eleme işlemleri, ilkel presleme yöntemleri keşfedilmiştir. Yiyecek hazırlama işlemlerinde baharat kullanılmaya başlanmıştır. Bunlara ek olarak Neolitik Çağ'da çömlekçi çarkı, el değirmeni, havan, yün eğirme, dokuma, kemik, çakmaktaşı ve ağaçtan orak, balık tutmak için olta ve ağ icat edilmiştir (Steward ve Amerine, 1973: 1-27). Dünyanın birçok yerinde yapılan arkeolojik kazılarda bu çağdan kalma küçük yerleşim birimleri ortaya çıkmıştır. Bu yerleşim birimlerinden ileri düzeyde olanları arasında Anadolu'daki Köşk Höyük, Çayönü, Hacılar ve Çatalhöyük gösterilmektedir (Akurgal, 2014).

Diyarbakır'ın Ergani ilçesi yakınlarındaki Çayönü Tepesi, Yakındoğu'nun en iyi belgelenmiş ve en iyi durumda günümüze ulaşmış Neolitik dönem yerleşkelerinden biri olarak gösterilmektedir. Çayönü'nde oturanlar Anadolu'nun en eski çiftçileri olarak kabul edilmektedir (Akurgal, 2014; Çambel vd., 1988: 37-56).

Burdur civarındaki, Hacılar yerleşimi M.Ö. 7040 yıllarına tarihlenmektedir. Burada yapılan arkeolojik kazılarda buğday, arpa ve mercimek kalıntıları ile keçi/koyun ve büyükbaş hayvan kalıntılarına rastlanılmıştır (Mellaart, 1970; Akurgal, 2014).

Niğde ilinin Bahçeli kasabası yakınlarında bulunan Köşk Höyük'ün tarihi M. Ö. 6000 yılına dayanmaktadır. Yapılan arkeolojik çalışmalarda, Köşk Höyük'ün obsidyen (volkanik cam) yatakları bakımından son derece zengin Melendiz Dağları'nın çok yakınında olmasından dolayı özellikle obsidyen ile yapılmış hançer, bıçak, ok ve mızrak uçları gibi araçlar bulunmuştur (Silistreli, 1988).

Bu tip eski uygarlıklara ait yerleşimlerin belki de dünyada en bilineni olan İç Anadolu'da 9000 yıl öncesine ait tarımsal bir toplumun izlerini barındıran Çatalhöyük, Konya'nın 52 km güneydoğusunda, Çumra ilçesinin 10 km doğusunda yer almaktadır. Biri doğuda biri de batıda olmak üzere iki höyükten oluşmaktadır (Hodder, 2006a: 20; Mellaart, 1962: 42). Buradaki insan yerleşimi, M. Ö. 7400-5500 yılları arasında varlığını sürdürmüştür. Çatalhöyük'e ait izler ilk olarak 1958 yılında James Mellaart tarafından Konya Ovası'nda yapılan araştırmalar esnasında bulunmuştur. 1961-1965 yılları arasında da İngiliz Arkeoloji Enstitüsü'nün katkılarıyla James Mellaart yönetiminde kazılara başlanmıştır (Hodder, 2005: 38). Bu proje, M. Ö. 7400-6000 yıllarına tarihlendirilen Doğu Çatalhöyük'ü ve M. Ö. 6000-5500 yıllarına tarihlenen Batı Çatalhöyük'ü kapsamaktadır (Hodder, 2006a: 20; Ağcabay ve Düzenli, 2005).

Çatalhöyük'te ele geçen maddi kalıntıların zenginliği Neolitik Çağ yerleşim yerleri arasında rakipsizdir. Bur bölgenin parlak döneminde 5-6 bin kişilik (yaklaşık 1000 ev) bir nüfusa sahip olduğu ve çeşitli tarihlerde veya dönemlerde nüfusun 3-8 bin arasında değiştiği düşünüldüğünde bir köy değil, bir kasaba ya da kenttir. Çatalhöyük bulgular açısından değerlendirildiğinde bir metropol niteliği taşımaktadır (Mellaart, 2003; Hodder, 2006a: 20). Çatalhöyük'te evler tek katlı ve düz damlı, taş temel üzerine zaman zaman ahşap destekli kerpiç duvarlarla, birbirine bitişik olarak inşa edilmiştir. Mahalleler oluşturacak şekilde kümelenmiş ve aralarında sokak olmayan bu konutların ortasında büyük avlular yer almıştır (Matthews, 1996: 79-100; Naumann, 1991; Ağcabay ve Düzenli, 2005). Evlerin boyutları ailenin ihtiyaçlarına göre değişmiştir ve genellikle iki odadan oluşmaktadır. İlk oda oturma ve yatak odası olarak kullanılmıştır. Bu odada hem kapı hem baca görevi gören bir giriş bulunur ve bu girişin altında da güneye bakan yumurta biçimli oval, üstü düz bir fırın ve odanın ortasında bir yerde ise ocak bulunmaktadır. Genellikle damları ana odaya göre daha alçak olan ikinci oda kiler, yani depo görevini görürken yiyecekler ve buğdayın burada depolandığı düşünülmektedir (Mellaart, 2003; Halıcı, 1982: 133-138; Hodder, 2006a; Bober, 2003: 34-37).

Arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan en büyük ve en ilginç yerleşim birimlerinden biri olan Çatalhöyük'te insanlar zamanlarının çoğunu tahıl -emmer, ekmek buğdayı, einkorn, çıplak arpa- ve baklagillerin -acı burçak, mercimek, bezelye, nohut- yetiştirildiği tarlaları biçerek, sonra da hasat ederek geçirirlerdi (Hodder, 2006a; Pearson vd. 2003, Asouti ve Fairbairn, 2003). Çatalhöyük insanın yaşamında hem yemek pişirme hem ısınma gibi önemli bir role sahip olan fırınlarda, özellikle de fırın tabanlarında ve fırınları temizlemek için çöpe atılan

küllerde arkeobotanik araştırmalarında önemli sonuçlara ulaşılmıştır. Bu sonuçlar yabani badem, çitlembik, incir, ardıç meyvesi, fıstık, armut, meşe palamutu, dağdağan çekirdekleri, pelit meyvesi ve keklik gözü, tilkikuyruğu, mahmude otu, siğil otu, madımak gibi yabani meyvelerin ve otların, yerleşmenin tarihi boyunca ekilen ürünlerle beraber tüketildiğini göstermektedir (Hastorf, 1999; Asouti ve Fairbairn, 2003, Erkal, 2003). Yabani bitki türleri içinde en fazla tüketilen bitkinin, çeşitli kamyş kökleri olduğu tespit edilmiştir (Hastorf & Near, 1997; Butler, 1995). Yapılan arkeolojik çalışmalar ile elde edilen verilerin tutarlı olduğu düşünölmektedir, çünkü yabani badem kış aylarında acı tadından ve enerji kaynağı olmasından dolayı bugün de yörede, özellikle de dağ yöresinde tercih edilen bir meyvedir. Acı tadının giderilmesi için kabuğuyla kavruularak ya da kabukları el taşı yardımıyla kırılarak meyve çiğ yenmektedir. Bulunan meşe palamudu kalıntıları ise akıllara, bugün bölgede hala sütü mayalamak için kullanılan yöntemin, keçi/koyunu evcilleştirmiş olan Çatalhöyük insanının da kullanmış olabileceğini akla getirmektedir (Erkal, 2003; Bober, 2003: 39).

Günümüz uygarlığının oluşumuna zemin hazırlayan kimi temel değişimlerin Neolitik olarak adlandırılan dönemdeki gelişmelerden kaynaklandığı tarih ile uğraşan tüm bilim insanlarınca genel kabul görmektedir. M. Ö. 7400-5500 yılları arasında 5-6 bin kişiye ev sahipliği yapmış olan Çatalhöyük'ten çıkarılan kültürel, sanatsal, tarımsal ve mutfak ile ilgili bulguların olağanüstü zenginliği Türk Mutfak Kültürünün ne kadar eski uygarlıklardan izler taşıdığını anlamaya yardımcı olabilir. Bu bilgiler kapsamında tezin ağırlıklı noktasını; arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan en büyük ve en ilginç yerleşim birimlerinden biri olan Çatalhöyük yerleşkesinin mutfak kültürü oluşurmaktadır. Çalışmanın amacı bu mutfak kültürünün 21. yüzyıla yansımalarını tespit etmektir.

1.1. Problemin Durumu

Göçebe Türk boylarının Asya'dan Anadolu'ya uzanan yolculukları sırasında şekillenmeye başlayan Türk Mutfağı uzun bir tarihsel sürecin sonrasında oluşmuştur (Güler, 2010: 26, 24-30; Sarışık, 2016: 8). Türk Mutfağı mozaiginde her parça her ölkeden alınan malzeme ile zenginleşmiş ve bu malzemeler ustalıkla işlenmiştir. Anadolu'ya yerleşme Türk Mutfak Kültürü için bir milat olmuştur (Sarışık, 2016: 8). Çünkü Türkler, Anadolu topraklarında Bereketli Hilal'in (Mezopotamya) tahılları, Akdeniz ikliminin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın eşsiz baharatları gibi daha önce bilmedikleri ve tanımadıkları ürünler ile karşılaşmışlardır. Bu yeni ürünler ile önceleri basit daha sonrasında karmaşık pişirme

tekniklerini Türkler, kullanarak zamanla çok zengin bir mutfağı ortaya koymuşlardır (Baysal, 1993: 12- 20; Halıcı, 2009: 26).

Neolitik Devrim olarak bilinen besin üretimine dayalı köy yaşantısının ortaya çıkışı günümüz uygarlıklarının temellerinin oluşumuna inkar edilemez bir katkı sağlamıştır (Özdoğan, 2007b: 63). Bu noktada kültür kavramını kısaca ele almanın konunun temellerinin oluşturulmasında faydalı olacağı düşünülmektedir. Kültür kavramının birçok farklı tanımı bulunmaktadır. Kültür, Latince kökenli olup “*Cultura*” sözcüğünden gelmekte ve tarladaki ekini tanımlamaktadır ve sözcüğün Arapçası olan “*Hars*” yine tarım ve tarla sürmek anlamına gelmektedir (Williams, 2005: 105). Bir arkeolog olan Braidwood’a (1994) göre kültür genel tanımlarının dışında bir topluluğu oluşturan bireylerin düşünce, inanç, yaşam biçimleri, beslenme şekilleri, yaptıkları aletler ve davranış biçimleri olarak da tanımlamak mümkündür. Çünkü tarih öncesi topluluklara bakıldığında, yazılı metinlerden çok, onların tanımlanmasına yardımcı olabilecek araç-gereç, yaşadıkları yerler ve maddi kültür öğeleri dışında pek fazla veri bulunmamaktadır. Bu toplulukların tanımlanmasına yardımcı olabilecek bu somut unsurların topluluğu oluşturan bireylerin bilişsel gelişimi ve bilgi birikimi sonucunda meydana geldiği düşünülmektedir (Uhri, 2011: 16-19). Oluşan bilgi birikimi ile zenginleşen ve gelişen kültürün bir sonraki kuşağa aktarılması kültürün sürdürülebilirliğine işaret etmektedir. Böylece oluşan kültür sürekli olarak öğrenilmekte, geliştirilmekte, kullanılmakta ve aktarılmaktadır. Bu açıdan medeniyetlerin bileşkesi olan Anadolu’da M. Ö. 7400-5500 yılları arasında 5-6 bin kişiye ev sahipliği yapmış olan Çatalhöyük’ten kültürel, sanatsal, tarımsal ve mutfak ile ilgili olağanüstü zenginlikte bulgular çıkarılmıştır. Köklü ve zengin bir kültüre sahip Türk mutfağının, Orta Anadolu’nun dünyaca tanınan ve yaklaşık 8000 yıllık bir geçmişe sahip olan Çatalhöyük kültüründen etkilenip etkilenmediğini ortaya koymak ve etkilendiyse bu etkilerinin neler olduğunun tespiti problem durumunu oluşturmaktadır. Bu bağlamda araştırmamız genel itibarıyla şu soru altında şekillenmektedir.

Çatalhöyük mutfak kültürünü oluşturan; mutfakla ilgili yapılar, araç-gereçler, beslenme alışkanlıkları, besin kaynaklarının tüketimine dair unsurlar 21. yüzyıl çağdaş toplum mutfak kültürünü hala etkilemeye devam etmekte midir?

1.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Tarih öncesi dönemlerde insanoğlunun bilgi birikiminin birbiriyle bütünleşmesi sonrasında kültür kavramının ortaya çıkmış olabileceğini ya da zenginleşme hızının arttığını söylemek

mümkündür. Kültür kendine özgü özelliklerini, yaratıcılıklarını içinde bulunduğu arazinin topografya özelliklerine, iklim (yağış miktarı, sıcaklığı vb.) ve bitki örtüsüne, coğrafyada bulunan canlı çeşitliliğine ve insanlara vb. diğer faktörlere borçludur. Bu faktörlere bağlı olarak oluşan kültürün, bu faktörlerin varlığını koruduğu sürece kuşaktan kuşağa öğrenilerek ve gelişerek, sürdürülebilirliği devam edecektir.

Araştırmanın temel amacı; Çatalhöyük'teki mutfak kültür unsurlarının incelenerek 21. yüzyıl çağdaş toplum mutfak kültürüne etkilerini ortaya koymaktır. Araştırmanın diğer bir amacı insanlığın ilk yerleşkelerinden biri olan Çatalhöyük'ün besin kaynakları ve beslenme alışkanlıklarını, mutfak ile ilgili yapılarını incelemek, mutfak kapları ve yemek takımlarına ilişkin döküm çıkarmaktır.

Bu alanda yapılan araştırmalar incelendiğinde Türk mutfak kültürünün belirli dönemlerle (Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı mutfak kültürleri) sınırlandırıldığı ve Anadolu'nun tarih öncesi dönemlerinin geri planda bırakıldığı düşünülmektedir. Çatalhöyük yerleşkesinin mutfak kültürü üzerinde durulan bu çalışmanın literatüre farklı bir açıdan katkı sağlayacağı düşünülmekte ve buna ek olarak 21. yüzyıl toplumunun mutfak kültürüne yansımalarının ortaya konulması planlanmaktadır. M. Ö. 7400-5500 yılları arasında 5-6 bin kişiye ev sahipliği yapmış olan Çatalhöyük'ten çıkarılan tarımsal, sanatsal, kültür ve mutfak bulgularının olağanüstü zenginliği, Türk Mutfak kültürünün ne kadar eskiden izler taşıdığını anlamaya yardımcı olabileceğinden ve geçmişten günümüze kadar ulaşmış olan mevcut kültürün literatüre geçirilerek hem gastronomi tarihine ışık tutması hem de gelecek kuşaklara daha kesin bir şekilde aktarılması açısından önem arz etmektedir.

1.3. Araştırmanın Varsayımları

Çatalhöyük'teki mutfak kültür unsurlarını inceleyerek 21. yüzyıl çağdaş toplum mutfak kültürüne etkilerini ortaya koymaya yönelik yapılan bu çalışma, aşağıdaki varsayımlar çerçevesinde yapılmıştır:

- Araştırmaya katılanların verdikleri cevapların gerçek ve/veya doğru olduğu ve herhangi bir olumsuzluktan etkilenmedikleri,
- Nitel araştırma kapsamında incelenen dokümanların Çatalhöyük yerleşkesinin mutfak kültürü hakkında doğru bilgiler verdiği varsayılmıştır.

1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın kapsam ve sınırlılıkları ise şöyledir;

- Araştırmanın kapsamı Çatalhöyük yerleşkesidir. Araştırmanın evrenini, Çatalhöyük yerleşkesi merkez alınarak 10 kilometre çapındaki hâlihazırda hayatın devam ettiği Hayıroğlu, Abditolu, Dedemoğlu, Alemdar, Küçükköy, Fethiye, Karkın ve Ovakavağı yerleşim birimleri oluşturmaktadır.
- Araştırmaya ilişkin görüşmeler 23-29 Ekim 2017 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.
- Araştırmada yapılan görüşmeler Çatalhöyük yerleşkesi merkez alınarak 10 kilometre çapındaki hâlihazırda hayatın devam ettiği yerleşimlerdeki 8918 kişilik nüfusla sınırlıdır.



2. KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Gastronomi Kavramı: Tanımı ve Gelişimi

İkinci bölümde öncelikle, gastronominin kavramı, önemi ve amacı hakkında bilgi verilmektedir. Daha sonra gastronominin tarihsel gelişimi ayrıntılı bir şekilde açıklanmaktadır.

2.1.1. Gastronomi kavramı

Bilindiği kadarıyla gastronomi kavramının ilk kullanımı Antik Yunanistan'da başlamıştır. Sicilyalı Yunan Arcestratus'un M. Ö. 4. yy 'da Akdeniz (bu günün kullanımı ile) bölgesinin yiyecek ve şaraplarına ait ilk rehberi yazdığı ileri sürülmektedir (Wilkins ve Hill, 1994; Santich, 2004). Bu kitabın diğer bir isminin de muhtemelen Gastronomia olabileceği tahmin edilmektedir. Bu kitap hakkında bilinenler, M. S. 200'lü yıllarda yaşamış olan Athenaeus'un kitabındaki birkaç ifadeden ibaret olduğu belirtilmiştir (Wilkins ve Hill, 1994). Eğer Athenaeus'un yazdığı gibi Arcestratus'un kitabının adı *Gastronomia* ise kelimenin içeriği de etimolojisi ile tutarlı olduğu görülmektedir. Gastronomi kelimesi etimolojik olarak incelendiğinde, kelimenin Yunanca *gastros* (mide) ve *gnomos* (kural ya da yasa) kelimelerinden türetildiği görülmektedir (Santich, 2004; Altınel, 2009: 2).

Yemek ve mutfak literatürüne zamanla yeni kavramlar girmiştir. Bu kavramlardan özellikle son yıllarda yemekle ilgilenenlerin, yiyecek içecek sektöründe çalışanların ve sosyal medyanın günlük hayatta kullanmaya başladığı “gastronomi” kelimesi Fransızca'dan Türkçe'ye geçmiş yeni bir kelimedir (Samancı, 2013). Lezzet ve görselliğin keyif vericiliği, günümüzde gastronomi kavramının önemini fark edilmesinin sağlamıştır. Birçok bilim dalıyla ilişkisi olmasından dolayı, gastronomi tanımlarının çoğu gastronominin belirli özellik veya özelliklerini vurgularken, gastronomiyi bütün olarak ele almaktan uzak kalmaktadır (Gillespie ve Cousins, 2001). Türk Dil Kurumu Sözlüğünde gastronomi “yemeği iyi yeme merakı” veya “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olmak üzere iki farklı şekilde tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2017). Oxford İleri Düzeyde Öğrenci Sözlüğünde ise “iyi yiyecekleri pişirme ve yeme bilimi ve sanatı” olarak tanımlanmaktadır (Oxford Advanced Learner's Dictionary, 2017). Bunlara ek olarak Britannica Ansiklopedisinde “iyi yiyecekleri seçme,

hazırlama, servis etme ve bu yiyeceklerden zevk alma sanatı” şeklinde tanımlanmıştır (Kivela ve Crotts, 2005).

Richards (2002), gastronomiyi yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunumu ve tüketilmesinin bir yansıması olarak açıklarken Gillespie ve Cousins (2001), bu kavramı besinlerden daha fazla nasıl zevk alınacağı ve bu zevkin sınırının nasıl aşılması gerektiğini araştıran bir bilim dalı olarak açıklamaktadır. Başka bir tanıma göre içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak tüm özelliklerin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır (Eren, 2007; Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013). Bu tanımlara göre gastronomi bir kültür, bir bilim, bir sanat ve bir iletişim biçimi olarak özetlenebilir.

Kısacası gastronomi, yiyecek ve içecek ile ilgili kullanılan malzemelerin nasıl kullanılması gerektiğini anlatan, farklı mutfak kültürlerinin arasındaki benzerlik ve farklılığı ortaya koyan, bir yemekten alınan tadı doruk noktasına çıkarmaya ve tarih, kültür ve yemeği bir arada sunmaya çalışan bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır (Akgöl, 2012: 17). Gastronomi üretim, tüketim ve üretim ve tüketim boyutu olmak üzere üç bölümde ele alınabilir (Baysal ve Küçükaslan, 2007: 7-10).

Üretim boyutu ile gastronomi ele alındığında iyi yemek hazırlama, pişirme, sunma ve masa hazırlama bilimi ve sanatı, iyi yemek yeme ile ilgili faaliyetler ve iyi yemek yeme ile ilgili bilgi birikimi, yemek pişirme ve hazırlama - aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalarıdır (Hatipoğlu, 2010: 9).

Tüketim boyutu ile gastronomi ele alındığında iyi yiyecekte ve içecekten hoşlanma, iyi yemek yeme konusunda aşırı tutkulu davranma, lüks ve lezzetli yiyeceklere düşkünlük ve tutkudur (Altınel, 2009: 2).

Üretim ve tüketim boyutu ile gastronomi ele alındığında yiyeceklerin uygun şekilde hazırlanması, pişirilmesi ve servis edilme süreci, yemeğin uygun araç-gereçler kullanılarak sunulup yenilmesi sanatıdır. Buna ek olarak menüde bulunan yemeklerin ne kadar talep edildiği, belirli bölgelerin mutfak kültürünü içeren; iyi yemek yeme bilimi ve sanatı, damak tadının ve yemek yeme zevkinin, tarihsel bilgi, kültür, alışkanlık, yetenek ve emekle beğeniye uygun şekilde bir araya getirilmesidir (Akgöl, 2012: 18).

2.1.2. Gastronominin tarihsel gelişimi

Genel olarak pişirme, ısı kullanımı ile yiyeceklerin tüketime hazırlanması sanatı, teknolojisi ve zanaatı olarak tanımlanmaktadır (Wikipedia, 2017). Bazı bilim insanlarına göre pişirme, insanoğlunun ateşi kontrol etmeyi keşfetmesiyle gerçekleştirilen ilk insan yapımı devrim olarak görülmektedir (Pedersen, 2012: 36). Antropoloji Profesörü Richard Wrangham pişirmenin, insan evriminin önemli bir parçası olduğunu belirtmiştir. Buna ek olarak pişirmenin yiyeceklerin değerlerini arttırdığını ve bedenimizi, beynimizi, zaman kullanımını, sosyal hayatımızı değiştirdiğini ve insanoğlunun pişirmeye başlamasıyla geliştiğini ileri sürmektedir (Wrangham, 2009: 2).

Yemek pişirme zamanla insanlık için yakıttan daha değerli bir hale dönüşmüş ve sadece hayatta kalma ve insani bir gereksinimden daha fazlasını ifade etmiştir. Gelişen toplum değerleriyle insanlar, lezzetli tatlardan zevk almayla ilgili olmaya başlamıştır (Bober, 2001; Wrangham, 2009: 13). Bu çerçevede lezzet, pişirmenin önemli bir parçası olmuştur. Pişirme tarih boyunca hem yemek hazırlayanlar hem de ziyafetlere ev sahipliği yapanlar için bir prestij unsuru olarak kabul edilmiştir (Pedersen, 2012: 37). Eski ziyafetlere ilişkin kayıtların; Eski Mısır, Mezopotamya, Yunanistan, Roma ve Orta Çağa ait yazılı metinlere ve imgelere dayandığı ileri sürülmektedir (Bober, 2001).

“Gastronomi” kelimesine ilk olarak Antik Yunan'da rastlanmaktadır. M. Ö. 4. yüzyılda yaşayan Yunan şair ve filozof Arcestratus, gastronominin fikir öncüsü olarak nitelendirilmektedir. Arcestratus'un M. Ö. 350 yılında tamamlanan en önemli eseri *Hedypatheia* (Life of Luxury-Lüks Yaşam) dünyadaki ilk yemek kitabı olarak bilinmektedir. Diğer önemli bir eser, Athenaeus tarafından M. S. 2. yüzyılın sonunda yazılan *Deipnosophistae*'dir. Bu eserler; birçok farklı üzüm çeşitleri, güzel yemekler ve bunların tariflerine, meyvelerin özelliklerine, yağ, sirke ve diğer yiyecek maddelerine ilişkin önemli bir gastronomi kılavuzudur (Wilkins ve Hill, 1994; Smith, 2011; Moira vd., 2015: 138).

Gastronomi terimi, 1801 yılında Joseph Bercholux tarafından yazılan *Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table* (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseriyle birlikte kullanılmaya başlanmıştır. Grimod de la Reyniere, 1804 yılında yayınladığı *Almanachs des Gourmands* adlı eserinde Parislilere en iyi yiyeceklerin neler olduğunu, ne zaman ve nasıl hazırlanması gerektiğinden bahsetmiştir (Santich, 2004). Scarpato (2002),

gastronominin 1835 yılında bir Fransız sözlüğünde “iyi yeme sanatı” olarak tanımlandığını ifade etmiştir.

Gastronomi kavramını daha da zenginleştirerek halkın kullanımına kazandıran kişi Brillat-Savarin'dir. Brillat Savarin'in 1826 tarihli *Physiologie du Gout* (Tadın Fizyolojisi) adlı klasik eserinde gastronomi kavramını ele almıştır. Bu eser İngilizce, Almanca ve İspanyolca'ya tercüme edilmiştir. Bu eser aynı zamanda 19. yüzyılın ikinci yarısında ve 20. yüzyılın başlarında basılan uzun bir kitap listesinin de ilk sırasında yer almıştır (Santich, 2004).

2.1.3. Gastronominin önemi

Dünyadaki bütün toplumlar kendilerine ait bir mutfak kültürüne ve beslenme biçimine sahiptir. Bir toplumun mutfak kültürünü değerlendirebilmek için öncelikle o toplumun geçmişten bu güne yaşadığı coğrafyanın kültürü incelenmelidir. Mutfak kültürünü toplumun yaşadığı coğrafyanın yapısı, dili, dini, örf, adet ve gelenekleri şekillendirmektedir. Taşındığı bu gibi özelliklerden dolayı haklı olarak dünya mutfakları sınıfına girmiş olan Türk Mutfağı, iyi bir sunumla pazarlaması yapılarak ülke turizmine önemli katkılar sağlayabilir. Bu noktada alternatif turizm çeşidi olarak gün geçtikçe önem kazanan gastronomi turizminin pazarlama unsurlarının başında geldiği söylenebilir. Gastronomi turizmi kapsamında turistler, lezzet ve görsel anlamda özel bir yiyecek-içeceği denemek veya bir yiyeceğin-içeceğin yapılışını görmek amacıyla üretim yerini, gastronomi festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmektedir (Yüncü, 2010). Çeşitliliği arayan gastronomi turistleri bu faaliyetler için çok yüksek ücretler ödeyebilmektedirler.

Uluslararası Mutfak Kültürü Turizm Derneği'nin web sitesinde gastronomi turizminin benzersiz özellikleri şu şekilde değerlendirilmektedir (Kivela ve Crotts, 2006; İnceöz, 2009).

- Neredeyse turistlerin %100'ü seyahat esnasında yerel yiyecek ve insanları tanımak için akşam yemeğine çıkmaktadır.
- Gastronomi turizmi üç gözde turizm faaliyetlerinden biridir. Buna ek olarak tüm yıl boyunca faaldir.
- Diğer seyahat faaliyetlerinin aksine gastronomi turizmi, günün her saatinde ve her türlü hava koşulunda yıl boyunca yapılabilir

- Seyahat esnasında ilgilenilen mutfak, belirli bir yaş, cinsiyet veya etnik gruba yönelik değildir.

2.1.4. Gastronominin amacı

Brillat-Savarin'in bakış açısıyla gastronomi, mümkün olan en iyi beslenme ile insanın korunmasını amaçlayan bir bilimdir. Bu amaç doğrultusunda gastronomi, yiyeceğe dönüştürülebilen maddeleri temin etme ve hazırlama arayışında olan herkese rehberlik eden bir kılavuz niteliğindedir. Buna ek olarak gastronomi, bilgi ve enformasyonu sunma yoluyla azami haz ve keyif almayı arttırmayı amaçlamaktadır (Brillat-Savarin, 2009: 61). Yiyecek ve içeceklerin hazırlanıp sunumu, bilindiğin ötesinde bir sanatı ifade etmekte ve bu durum gastronominin sanat yönünü yansıtmaktadır. Çünkü ilk insanın yaradılışından bugüne kadar en önemli faaliyet kuşkusuz yeme-içme olgusu olmuştur. Bir başka ifade ile insan Maslow ihtiyaçları merdiveninin en alt basamağında yer alan yeme-içme olayı, sanatsal-gastronomik bir yaklaşım ile merdivenin en üst tepesine kadar çıkabilmektedir.

2.1.5. Gastronominin diğer bilimlerle ilişkisi

Gastronomi sadece iyi yemek arayışı veya üretimini kapsamamaktadır. Birçok bilim dalıyla ilişkisinin olmasından dolayı gastronomi tanımlarının çoğu gastronomi kavramının belirli yön veya yönlerini vurgulamaktadır. Bu yüzden tek bir tanımla sınırlandırılmayacağı düşünülmektedir.

Gıdanın en ham halinin işleyip tüketime hazır bir ürün haline getiren ve hatta tüketim sonrasındaki süreci de kapsayan gastronomi, ziraat, ekonomi, psikoloji, gıda bilimi, sosyoloji, tüketim biçimleri, tarih ve antropoloji gibi birçok pozitif bilim dalıyla ilişkili bir disiplin olarak tanımlanmıştır. Gastronomi doğası itibariyle disiplinlerarası değerlendirilmesi gereken bir alan olarak görülmektedir (Samancı, 2013).

Brillat-Savarin, gıda maddelerinin sınıflandırılmasını yaptığı için gastronomiyi doğa tarihinin, yemekleri uyarlayarak tat duyusuna haz verecek hale getirdiği için aşçılık sanatının; en iyi ürünü en hesaplı fiyata alarak karlı biçimde satma yöntemlerini aradığı için ticaretin; gastronominin yarattığı gelir kaynakları ve uluslararası oluşturduğu mübadele araçlarından dolayı ekonomi politikasının bir parçası olarak kabul etmektedir (Brillat-Savarin, 2009: 61). Ayrıca besin öğelerinin insan vücudundaki işlevleri, gıda maddelerinin seçiminde niteliklerinin belirlenmesi, gıdaların fiziksel, kimyasal ve

biyolojik olarak bozulmalarının önlenmesi için hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun üretim süreçlerin geliştirilmesi açısından fen bilimleri ile de ilişkilidir.

2.1.6. Gastronomi ve arkeoloji

Kültür, bir toplumun sahip olduğu maddi ve manevi değerlerin bütünü ve yaşam tarzı olup, icat ve geleneklerin bir araya gelerek oluşturduğu bir bütündür. Bir toplumun beslenme kültürü yaşam şekli ile de ilgilidir (Cömert, 2014). Ancak toplumdan topluma yöreden yöreye farklılıklar gösteren mutfak uygulamaları ile işlenmesi sayesinde o yiyecek, toplumun ya da yörenin gastronomi kültürünü yansıtmaktadır. Bu tür yollar aracılığıyla hazırlanan yemekler, toplum kimliğinin belirleyici bir unsuru olarak şekil almaktadır ve yörenin kültürünü ve kimliğini ifade etmekte kullanılan en etkili araçlardan biri olarak yer almaktadır (Montanari, 2006: 4). Çünkü mutfak kültürünü toplumun ya da yörenin bulunduğu coğrafyanın yapısı, dili, dini, yaşam şekli, örf, adet ve gelenekleri şekillendirmektedir. Mutfakta kullanılan tüm araç gereçler geçmişten günümüze mutfak kültürünün bir parçası olarak görülmektedir.

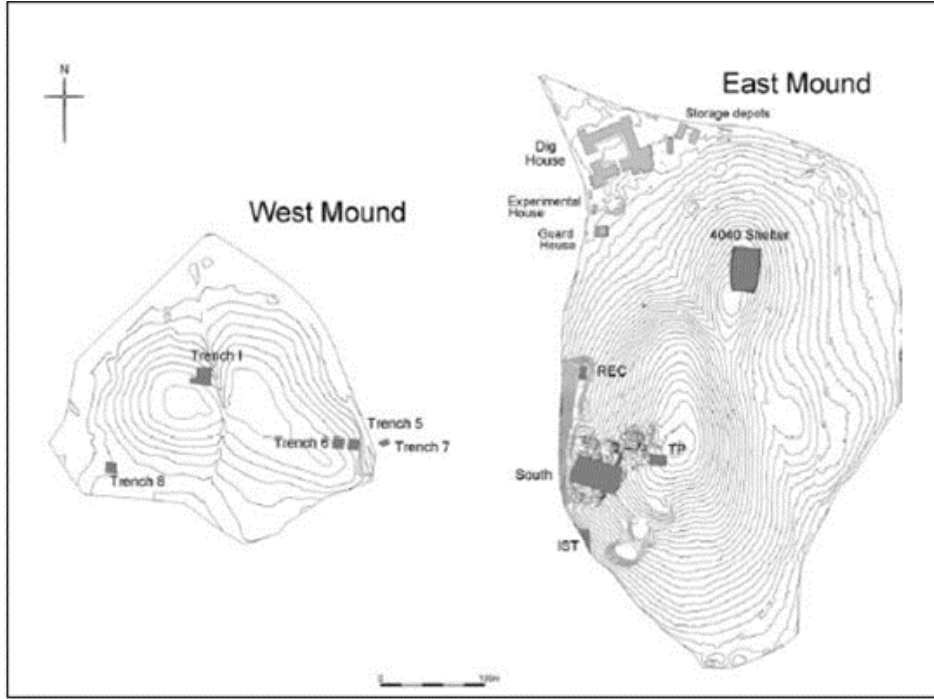
Anadolu'da geçmiş kültürlerin somut verileri olan kalıntılar akma ve rüzgârların taşınmasıyla toprakla bir yorgan gibi kapanmıştır. Doğa olayları tarihin izlerini taşıyan somut verilerin insan ve çeşitli doğa olaylarının zararından korumuş, zamanı geldiğinde de araştırılmasına imkân vermiştir. İşte bu noktada arkeoloji bilimi devreye girmektedir. Arkeoloji, Türk Dil Kurumu sözlüğünde “kazı bilimi” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2017). Zoroğlu (2013) çalışmasında arkeolojiyi, geçmişteki olayları, bunun sebep sonuç ilişkilerini; ya da salt geçmişte yaratılmış sanat eserlerini değil, daha kapsamlı bir şekilde, geçmişte insan eliyle yapılmış her türlü malzemeyi araştırır, bulur ve inceler şeklinde tanımlamıştır. Gastronomi tarihinin daha ayrıntılı bir şekilde aydınlatılabilmesi için arkeoloji bilimiyle bilgi alış verişi yapması gerekmektedir.

2.2. Çatalhöyük Kazısı Genel Değerlendirme

2.2.1. Konumu ve kazı tarihçesi

Çatalhöyük, eski Konya Gölü'nün yatağında Beyşehir Gölü'nden akan Çarşamba Çayı'nın kıyısına kurulmuştur. Konya'nın 52 km güneydoğusunda, Çumra ilçesinin 10 km doğusunda ve deniz seviyesinden 980 m yüksekte yer almaktadır (Mellaart, 1962: 42). Höyük iki farklı yükseltiden oluşmaktadır. Yaklaşık 450 x 275 m boyutlarındaki ve 17 m yüksekliğindeki büyük doğu höyük, 400 m çapında ve 7 m yüksekliğindeki batı höyük

olarak adlandırılmaktadır (Bkz. Harita 2.1). Bu iki yükseltisi nedeniyle çatal ismini almıştır. Doğu Çatalhöyük yaklaşık M. Ö. 7400-6000 yılları arasında (Neolitik Çağ), Batı Çatalhöyük ise yaklaşık M. Ö. 6000-5500 yılları arasında (Kalkolitik Çağ) iskân görmüştür (Hodder, 2006a: 20).



Harita 2.1. Doğu ve Batı Çatalhöyük'ün Konumları (Hodder, 2006a)

Çatalhöyük James Mellaart tarafından Orta Anadolu'da yaptığı arkeolojik yüzey araştırmaları sırasında 1958 yılında keşfedilmiş ancak o dönemde Hacılar yerleşmesinde kazı çalışmalarının devam etmesinden ötürü Çatalhöyük'te çalışmalara başlanamamıştır. Buna bağlı olarak 1961 yılında Mellaart, ekibiyle birlikte yaklaşık 13 dönümlük bir arazide yapılan kazılar 1964 yılı hariç 1996 yılına kadar sürdürüldü (Harita 2.1) ve bu alanda 160'dan fazla bina ortaya çıkartıldı (Hodder, 2005: 1; Özbaşaran ve Cutting, 2007: 55).

Uzun bir aradan sonra Stanford Üniversitesi'nden Prof. Ian Hodder'n kazı başkanlığında, Ankara İngiliz Arkeoloji Enstitüsü'nün desteği ve Türkiye Kültür ve Turizm bakanlığının izni ile Çatalhöyük Araştırma Projesi olarak adlandırılan yeni kazı çalışmalarına 1993 yılında başlandı (Hodder, 2006a). 1993 ve 1995 yılları arasında doğu ve batı höyüklerde, alanların tamamında yüzey sıyırması uygulanmış, jeo-arkeolojik incelemeler ve manyetometrik araştırmalar yapılmıştır. Ortaya çıkan kazı alanları temizlendikten sonra kayda geçirilmiş ve üzerinde çalışılmıştır (Hodder, 2006a: 45).

kuzeydoğuya doğru hafif bir yükselti gösterir. Gölsel kalker tortular geniş alanları kaplamaktadır (Driessen ve De Meester, 1969: 5).

Çatalhöyük'te ve çevresinde detaylı jeomorfolojik araştırmalar yapılmıştır. Bunların başında 1993 yılında Loughborough Üniversitesi Jeoloji Departmanı'ndan Dr. Neil Roberts ve ekibi tarafından Konya Ovası'nın etrafında yürütölen KOPAL (Konya Basin Palaeoenvironmental Research) yüzey araştırmaları gelmektedir (Roberts vd.,1995). Çalışma verilerine göre, yerleşme süresince ve sonrasında da bölgede alüvyon birikiminin olduğu görölmektedir. Höyükte ova seviyesinin altında arkeolojik tabakaların olması bunu göstermektedir (Baird, 2005).

2.2.2.2. İklim ve bitki örtüsü

Denizden yüksekliği aşağı yukarı 1000 m civarında olan Konya Ovası yarı-kurak bir iklime sahip olduğu belirtilmiştir. Anadolu Platosunda yıllık yağış miktarı 400 mm altındadır (Driessen ve De Meester, 1969: 7-8; Hodder 2006: 75-76). Karasal iklimin hâkim olduğu bölgede kış ayları oldukça soğuk ve dondurucu, ortalama 20 derecenin üzerindeki yaz ayları ise sıcak ve oldukça kuru bir dönem içermektedir.

yıllarından başlayarak toprağın verimli hale gelmesi bitki örtüsünün oluşmasına imkân tanımıştır (Hamilton, 1996: 249). Kömürleşmiş ağaç kalıntıları üzerinde yapılan çalışmalarda en alt tabakalarda söğüt/ kavak, karaağaç gibi nehir kıyısında yetişen türde ağaçlar ve çitlembik ağacının olduğu tespit edilmiştir (Asouti, 2005: 229). Daha üst tabakalarda ise, M. Ö. 7000'lerden sonra yağış oranının düşmesiyle birlikte ardıc ağaçlarında artma olmuştur. Mikrofauna verileri de (Jenkins, 2005) yerleşmenin en erken tabakalarında amfibi hayvanların önemli miktarda mevcut olduğunu göstermektedir. Bu tespit alt tabakalarda yerleşmenin sulak bir çevrede bulunduğunu gösteren kömürleşmiş ağaç bulgularıyla uyusmaktadır.

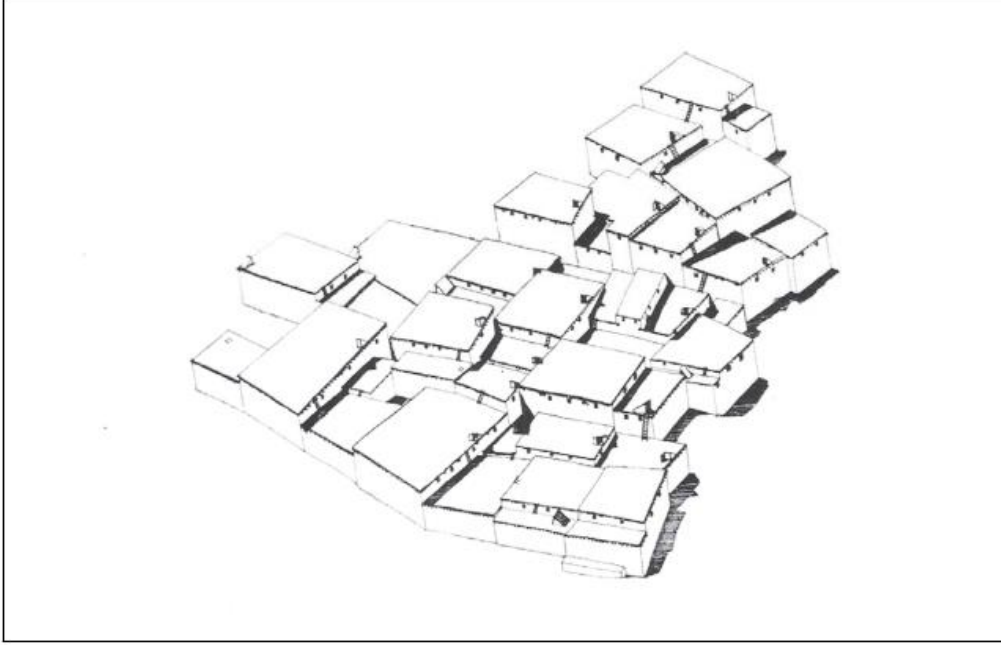
2.2.3. Kültür tanıtımı

Neolitik dönemde 21. Yüzyıl uygarlıklarının oluşumuna zemin hazırlayan kimi temel değişimler şu anki verilere göre ilk kez İsrail, Filistin, Güneydoğu Anadolu, Kuzey Suriye ve Kuzey Irak'ı kapsayan bölgede yaşanmıştır. Bu alanlarda yapılan çalışmalar sonucunda ortaya çıkarılan verilerin zenginliği bu bölgeyi “Yakındoğu” adı ile ön plana çıkarmıştır ve bu bölge gelişimin “çekirdek bölgesi” olarak tanımlanmıştır. Bu bölge dışında kalan yerler ise göz ardı edilmiştir. Uzun süre Neolitik dönemde yerleşilmiş olduğu bile düşünülmeyen Orta Anadolu'da, 1950'lilerde James Mellaart tarafından, insanlığın gelişiminde önemli bir evre olan yerleşik toplumsal hayata geçişle birlikte, tarımın başlangıcı ve avcılık gibi önemli sosyal değişim ve gelişmelere tanıklık eden Çatalhöyük Neolitik Kenti keşfedilmiştir (Özdoğan, 1995: 48).

2.2.3.1. Yerleşme düzeni ve ev yapısı

Yerleşme birbirine bitişik nizamlı kerpiç dörtgen duvarlı evlerden oluşmaktadır. Evler birbirine bitişik olmasına rağmen ortak duvar bulunmamaktadır (Resim 2.1, 2.2). Evlerin bitişik duvarları nedeniyle neredeyse yok denecek kadar az yollar ve açık alanlar mevcuttur. Buna bağlı olarak yerleşim içi hareketin evlerin damları üzerinden sağlandığı bilinir, ayrıca ev içlerine damlardan merdiven aracılığıyla girilmektedir. Şehrin sınırlarını çizen veya korumak amacıyla yapılmış sur duvarlarına benzer bir yapıya rastlanmamıştır. Evler güneşte kurutulmuş çamur ve saman karışımı kerpiç kamış, ağaç, direk ve sıva kullanılarak yapılmıştır. Zaman zaman duvarlar ağaç dikmeler ile desteklenmiştir. Bu dikmelerin desteklediği kirişler ise tavanı taşımaktadır. Tavan kamış üzerine sıkıştırılmış kil topraktan oluşmaktadır (Hodder, 2006a: 115; Altunakar, 2008: 23). Her yapı ortalama

40-70 yıl kullanıldıktan sonra içi toprakla doldurulup üzerine yenisi yapılmıştır (Ağcabay ve Düzenli, 2005). Evlerin terk edilmesinin ardından doldurulmaları ve üzerlerine yeni evlerin inşa edilmesi sonucunda höyükte 18 iskân tabakası oluşmuştur. Evlerin terk edilmesinde yapısal sorunlar, ölümler, gömü için yer yokluğu, yangın gibi çeşitli etmenlerin etkin olabileceği ifade edilmektedir (Matthews, 2005: 132).



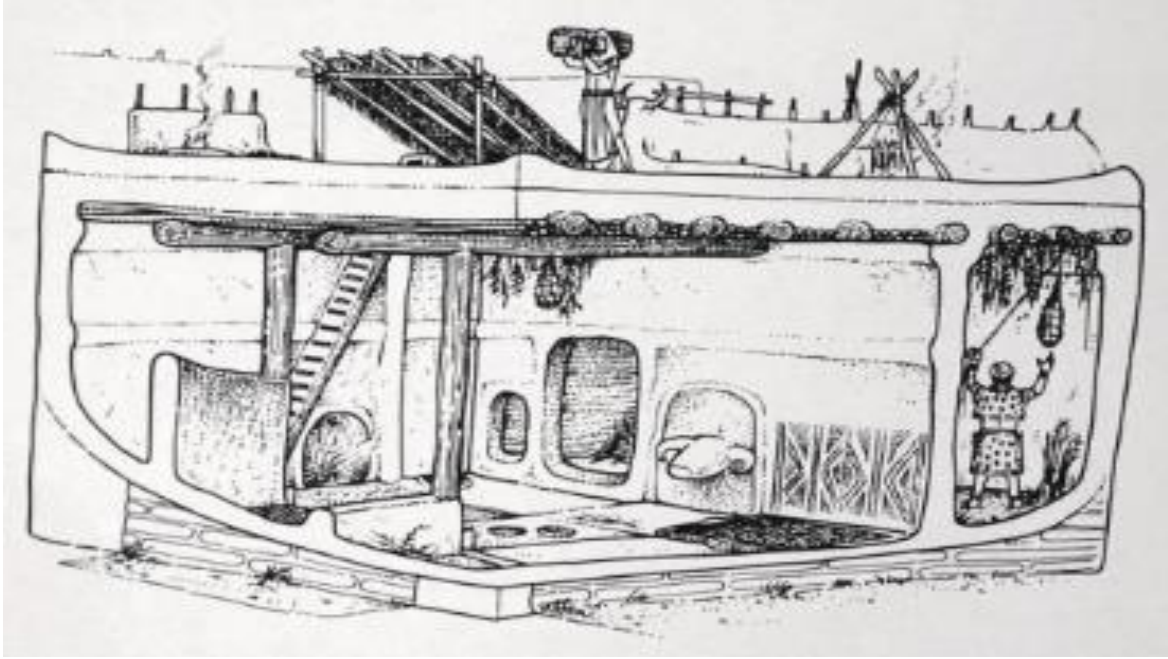
Resim 2.1. Terasları bir birine dayanarak yükselen ev ve tapınaklar (Mellaart, 2001: 44)



Resim 2.2. Çatalhöyük mimari canlandırması (cdn.sci-news.com, 2017)

2.2.3.2. Evlerin iç düzeni

Büyük çoğunluğu dikdörtgen olan ve boyutları doğal olarak ailenin ihtiyaçlarına göre değişen evlerin en küçüğü 11.25 m², en büyüğü ise 48 m²'dir (Mellaart, 2003). Bina içleri genellikle büyük bir ana odadan ve onun kenarlarında yer alan ve kiler ile yiyecek hazırlama ve diğer ev işlerinin yürütüldüğü küçük odalardan oluşmaktadır (Resim 2.3). Yoğun sanat eseri içerdiği gözlenen ana odaların içerisinde günlük faaliyetlere işaret eden fırın, ocak ve platform gibi öğeler bulunmaktadır (Hodder, 2006a: 110). Ana odada duvar resimlerinin yanında boğa başı, koçbaşı ve geyik başlarının duvarlara monte edildiği görülmektedir (Altunakar, 2008: 23) (Resim 2.3-2.4). Fırın veya ocak genel olarak ana odanın güneyine yerleştirilir fakat her evde aynı yerde bulunmamaktadır (Hodder, 2003).



Resim 2.3. Çatalhöyük evinin yerleşim ve alan kullanımını gösteren canlandırımı (konyakultur.gov.tr, 2017)

Çoğu evde gıdaları saklamak için bir depo odası ve farklı boyutlarda tahıl çukurları bulunmaktadır. Depolar gibi ikincil mekânlar ailelerin özel gereksinimleri doğrultusunda ana odanın çevresine inşa edilmiştir. Ana oda dışındaki odaların damlarının daha alçak olduğu görülmüştür (Mellaart, 2003). Yan odalar ve kiler odaları ana odaya göre daha seyrek sıvanmıştır. Bu mekânların evin yaşam süresince ortalama iki ila dört kez sıvandıkları tespit edilmiştir. Bu duruma büyük ve ağır malzemelerin, özellikle belirli sürelerle kullanılan ve tekrar doldurulan yiyecek ambarlarının bu odalarda bulunmasının sebep olduğu düşünülmektedir. Ana odalar ise onlarca, hatta yüzlerce kez

sıvanabilmektedir (Matthews, 2005: 139). Çünkü tavandaki kapı insanların giriş-çıkışına olanak sağlarken aynı zamanda ocak veya fırın için bir baca görevini görmesi ana odanın çok çabuk kirlenmesine neden olmaktadır.



Resim 2.4. Çatalhöyük evinin yerleşim ve alan kullanımını gösteren canlandırımı (catalhoyuk.com, 2017)

2.2.3.3. Üretim ve beslenme

Neolitik çağ, insanların yerleşik hayata geçtiği, toplumsal bir yapıyı benimsediği bir dönemdir. Çatalhöyük insanı bu dönemde tarıma başlamış fakat toplayıcılığa da devam etmiş ve yiyecekleri depolama fikrini geliştirerek ev düzenine kiler eklemiştir. Temel geçim kaynağı tarım olduğu için Çatalhöyük insanları günlerini tahıl ve baklagillerin yetiştirildiği tarlaları ekip biçerek, sonra da hasat yapmakla geçirmişlerdir (Hodder, 2006a).

Botanik kalıntılar açısından oldukça yoğun örnekler veren Çatalhöyük'te Andrew Fairbairn ve Julie Near tarafından mikroskobik incelemeler yapılmıştır. Bu incelemelerde tahıl ve baklagiller ekilip biçildiğini ve ana ürünü tahılların oluşturduğu sonucuna varılmıştır (Asouti ve Fairbairn, 2003). Tahıllar arasında daha çok emmer (*Triticum dicoccum*) ve ekmeklik buğday (*Triticum aestivum*), az miktarda da olsa einkorn (*Triticum monococcum*) ve çıplak arpa (*Hordeum vulgare*) saptanmıştır. Ekimi yapılan baklagiller içinde acı burçak (*Vicia ervilia*), mercimek (*Lens culinaris*), bezelye (*Pisum sativum*) ve nohut (*cicer arietinum*) bulunmuştur (Asouti ve Fairbairn, 2003; Hastorf, 1999).

Yerleşmenin yakınında nehir bitkileri dokusuyla kaplı yükselmiş alanlarda söğütler ve kavaklar (*Sacacede*), karaağaçlar (*Ulmus sp.*); çınarlar (*Plstsmmus sp.*), dışkulak (*Fraxinuz sp.*) yetiştiği tespit edilmiştir. Açık step ormanını oluşturan türler arasında yabancı fıstık ağaçları (*Pistacia sp.*), pelinler (*Artemisia sp.*), kazayağgiller (*Cbenopodiacede*), badem (*Amygdalus sp.*) ve stepin daha nemli bölgelerinde ve çevredeki yamaçlarda ise meşe ormanları vardır. Meşe ormanları ise yaprakları dökülen meşe (*Quercus sp.*), kuş kirazı (*Celtis sp.*), akağaç (*Acer*), alıç/armut (*Maloideae*), yabancı erik (*Prumus sp.*), ardıç (*Juniperus sp.*), orman baklagilleri (*Fabaceae*) ve nemli bölgelerde incir ağaçlarından (*Ficus cf. caria*) oluşmaktadır (Asouti ve Fairbairn, 2006: 78-85). Zengin bir bitki örtüsü çevresine sahip olan Çatalhöyük halkının besinlerini zenginleştirmek için yabancı ağaç yiyeceği kaynaklarını ekili bitkililerle birlikte kullandığı düşünülmektedir. Toplanan meyvelerin ve kabuklu yiyeceklerin analizlerinde menengiç kabukları (*Pistacia spp.*) en çok rastlanan meyve olarak tespit edilmiştir. Buna ek olarak yabancı erik (*Prunus sp.*) ve badem (*Amygdalus orientalis*), meşe palamuduna (*Quercus spp.*) (Asouti ve Fairbairn, 2003), dağdağan/çitlembiğe (*Celtis sp.*); tohumlardan kızılıçık (*Cornus mas*), sandalya sazı (*Scirpus spp.*), kuzukulağı (*Rumex acetosella*), madımak (*Polygonum cognatum*), hardal (*Sismbrium sp.*) ve fiğe (*Vicia sp.*) rastlanmıştır (Ağcabay ve Düzenli, 2005) (Bkz Çizelge 2.1).

Arkeolojik kazılarda ardıç tohumları (*Juniperus sp.*), sumak (*Rbuscoriaria*), kapari (*Capparis sp.*), şekerpancarı (*Beta spp.*) ve tarla sarmaşığı (*Convolvulus spp.*) küçük miktarlarda bulunmuştur. Ancak bu örneklerin bir yakıt ürünü olarak kullanılan tezeğin yakılması sonucunda ortaya çıkmış kalıntılar olabileceği düşünülmektedir. Bu yüzden bu bitkilerin Neolitik dönemde yiyecek kaynağı olarak bilinçli bir şekilde toplanıp toplanmadığına dair kesin bir veri bulunmamaktadır (Asouti ve Fairbairn, 2003; Asouti ve Fairbairn, 2006: 83).

Çizelge 2.1. Çatalhöyük'te kullanılan tarım/yabani bitkiler, meyveler ve tohumlar

Materyal/Kategori	Yerel isim	Tarım/Yabani Ürün	Kaynakça
Tahıl	Buğday	Tarım ürünü	Mellaart, 1970 Hastorf, 1999 Erkal, 2003 Pearson vd. 2003 Asouti ve Fairbairn, 2003 Hodder, 2006a Hodder, 2008 Asouti ve Fairbairn, 2006 Akurgal, 2014 Zencirci, 2015 Bogaard ve Charles, 2006
	Arpa		
Baklagiller Hastorf, 1999	Acı burçak	Tarım ürünü	Asouti ve Fairbairn, 2006
	Nohut		Erkal, 2003; Asouti ve Fairbairn, 2006; Ağcabay ve Düzenli, 2005
	Bezelye		Bogaard ve Charles, 2006; Erkal, 2003; Bober, 2003; Asouti ve Fairbairn, 2006; Ağcabay ve Düzenli, 2005
	Mercimek		Erkal, 2003; Bober, 2003; Asouti ve Fairbairn, 2006; Ağcabay ve Düzenli, 2005
Tohum	Kızılıcık	Yabani Ürün	Asouti ve Fairbairn, 2003
	Sandalya (Bataklık) sazi		Erkal, 2003; Ağcabay ve Düzenli, 2005

Çizelge 2.1. Çatalhöyük'te kullanılan tarım/yabani bitkiler, meyveler ve tohumlar (devam)

Tohum	Kuzukulağı		Ağcabay ve Düzenli, 2005
	Madımak		Ağcabay ve Düzenli, 2005
	Fiğ		Ağcabay ve Düzenli, 2005
	Hardal		Hastorf, 1999; Ağcabay ve Düzenli, 2005
Meyve ve tohumlar	Yabani badem	Yabani ürün	Bober, 2003; Erkal, 2003; Bogaard ve Charles, 2006; Asouti ve Fairbairn, 2006; Mellaart, 2003
	Yabani erik		Asouti ve Fairbairn, 2003; Erkal, 2003; Asouti ve Fairbairn, 2006;
	Alıç/armut		
	Kuş kirazı		Asouti ve Fairbairn, 2006; Mellaart, 2003; Hodder, 2008;
	Menengiç		Asouti ve Fairbairn, 2003; Erkal, 2003
	Meşe palamudu/Pelit		Bober, 2003; Asouti ve Fairbairn, 2003; Asouti ve Fairbairn, 2006; Hodder, 2008;
	Dağdağan/çitlembik		Erkal, 2003; Ağcabay ve Düzenli, 2005

Çatalhöyük halkı temel geçim kaynağı tarıma ek olarak avcılık ve hayvancılık da yapmıştır. Yapılan kazılarda bulunan hayvan kalıntıları çok çeşitlilik göstermekle birlikte

en çok tüketilen dört ana tür sırasıyla koyun/keçi, sığır, domuz ve geyik olarak belirtilmiştir. Koyun/keçi, kemikleri bütün olarak bulunan topluluğun arasında en çok rastlanan hayvan türüdür. . Tüm hayvan kalıntılarının %63'ünü koyun/keçi kalıntıları oluşturmaktadır.

Çatalhöyük'te koyun/keçi hayvan kalıntıları arasında ayırt edilebildiği kadarıyla koyun kemiklerinin daha fazla olduğu görülmektedir. Anadolu'daki diğer yerleşimlerden bilinen koyun kemiği ölçümleri ile değişik yabani koyun türlerinden alınan ölçümlere bakıldığında ve kazılarda genç koyun kemiklerinin yüksek oranda görülmesi Çatalhöyük koyunlarının evcil olabileceğini göstermektedir (Martin ve Aydınoglugil, 2013). Koyun/keçilerin etinden, sütünden, yününden ve yağından yararlanmışlardır (Mellaart, 2003; Hodder, 2006a). Kazılarda ele geçirilen seramiklerden sütün kullanıldığına dair bulgulara rastlanması süt içtikleri yönünde yorum yapmaya olanak vermektedir (Pearson vd., 2003). Kazılarda bulunan meşe palamudunun 21. yüzyıldaki gibi yoğurdun mayalanmasında kullanılmış olabileceğini akla getirmektedir. Kırık çanak çömlek parçalarında en çok koyun/keçi yağı tespit edilmiştir. Detaylı analizlerde bu yağları muhafaza etmek için sızdırmayacak şekilde işleminden geçirerek ürettikleri sepetleri kullandıkları bulunmuştur (Hodder, 2006a; Yalman, 2006: 38).

1960'lı yıllarda yapılan kazılarla en çok tüketilen hayvanın sığır olduğu düşünülmekteydi fakat son kazı çalışmalarında en çok tüketilen hayvanın koyun/keçi olduğu anlaşılmıştır. Yapılan çalışmalar sonucunda Çatalhöyük halkının sığırı kesin olarak evcilleştirmediği görüle de, sığırlar üzerinde belli bir kontrol sağlanmış olabileceği düşünülmektedir. Çatalhöyük'te domuz kemikleri miktar olarak çok olmamasına rağmen neredeyse tüm tabakalarda ve farklı alanlarda bulunmuştur. Hayvan kalıntılarında genç erkek kalıntılarının yeterince rastlanmamasına kemik boyutlarının yabani domuzdan geldiği önermesi ile Çatalhöyük'te domuzun av hayvanı olarak tüketildiği sonucuna varılmaktadır. Elde edilen kemik kalıntılarında bakıldığında Çatalhöyük'te üç ayrı geyik türü kızıl geyik (*Cervus elaphus*), alageyik (*Dama dama*) ve karacanın (*Capreolus capreolus*) avlandığı saptanmıştır (Martin ve Aydınoglugil, 2013) (Bkz Çizelge 2.2).

Çatalhöyük halkının yabani at, yabani eşek, tilki, tavşan, kurt, köpek, yaban kedisi, ayı ve kirpi kullanılan ya da yararlanan hayvan türleri arasında sayılabilir (Meece, 2001: 57). Bunlara ek olarak balıkçılık tahmin edilenden daha önemli olduğu düşünülmektedir.

Çünkü balık ağı olarak kullanıldığı düşünülen dokuma parçaları bulunmuştur (Cemal, 2003).

Çizelge 2.2. Çatalhöyük'te kullanılan evcilleştirilmiş/av hayvanları

Materyal/Kategori	Yerel isim	Kaynakça
Evcilleştirilmiş Hayvanlar	Koyun/keçi	Mellaart, 1970
	Dişi sığır	Mellaart, 2003
Av Hayvanları	Domuz	Erkal, 2003
	Geyik türleri	Bober, 2003
	Yabani at/eşek	Hodder, 2006a
	Tilki	Özbaşaran ve Cutting, 2007
	Tavşan	Martin ve Aydınoglugil, 2013
	Kurt/Köpek	Akurgal, 2014
	Yaban kedisi	Russell vd.,..., 2013
	Ayı	

2.2.3.4. Mutfak araç-gereçleri ve mutfak ile ilgili yapılar

Çatalhöyük halkı yiyecek hazırlamak, yemek pişirmek için çok sayıda materyalden yararlanmışlardır. İlk kurulduğu yıllarda çanak çömlek yemek pişirmede kullanılmazken, daha sonraki yüzyıllarda çanak çömleği üretip kullanmaya başlamışlardır. İlk zamanlarda daha çok taştan oyma kaplar, özenle ağaçtan oyulmuş kaplar ve geçirgen olmaması için içi kille sıvanmış örme sepetler üretmişlerdir. Taşıma ve depolama amacı ile toprak kapların yerini alabilecek başka malzemeler kullanılırken, pişirme amacı ile kullanılabilir kap çeşitleri oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Ateş ile direk temasta zarar görecekt kapları pişirme için kullandıkları için kazılarda karşılaşılan farklı boyutlarda kil toplarını bir tür ısıtma/pişirme taşı olarak kullandıkları düşünülmektedir (Bober, 2003;Yalman, 2006: 36-37) (Resim 2.5).



Resim 2.5. Kıl toplar (Anadolu medeniyetler müzesi)

Kıl topları ocak veya fırının içinde iyice ısıtıldıktan sonra bir gıda maddesini kavurmak ya da kaynatmak amacıyla bir kabın içine alınır. Ardından gıda maddesi ve kıl top sürekli karıştırılır, soğuyunca yenisiyle değiştirilerek pişirme işlemi gerçekleştirilir. Isıtılmış kıl topları aracılığıyla hızlı ve etkili bir pişirme gerçekleştirilse de, topları değiştirip yeniden ısıtmanın emek gerektirdiği tahmin edilmektedir (Hodder, 2006a) (Resim 2.5a).



Resim 2.5a. Kıl toplarının kullanımı ile ilgili illüstrasyonu (Anadolu medeniyetler müzesi)

Çatalhöyük halkı zamanla önce kalın kenarlı, sığ, bitkisel katkılı çamurdan çanak çömlek yapmayı öğrenmişler fakat pişirme amaçlı kullanmamışlardır (Yalman, 2006: 36-37). Bu kapları yemekleri saklamak ve sofraya getirmek için kullanılmış oldukları

düşünülmektedir. Çanak çömleklerini kum katkılı yapmayı öğrendikten sonra Çatalhöyük halkının yaşam döngüsünde çanak çömlekler pişirme işlemleri için vazgeçilmez olmuştur (Hodder, 2006a).

Yapılan kazılarda taştan el değirmenleri, öğütme taşları, bileği taşları, yeşil taştan el baltaları, keserler (Resim 2.6), tuzluk (Resim 2.7) ve obsidyenden bıçaklar (Resim 2.8), kemikten yapılmış karıştırma aleti, derin kaşıklar, kepçeler ve spatül (Resim 2.9) bulunmuştur (Mellaart, 2003).



Resim 2.6. Öğütme taşları, balta ve kil toplar (Konya Arkeoloji Müzesi)

Öğütme ve sürtme taşlarının çoğu çöp ve atık alanlarında bulunmuştur. Ancak taban, fırın, depo gibi yerlerde de bulunanlar olmuştur. Bir grup öğütme taşı çeşitli bitki kalıntılarıyla birlikte bulunmuştur. Bu öğütme taşlarının üstünde aşiboyası tortusu tespit edilmesi; bu aletlerin hem yiyecek hazırlamada hem de boya yapımında kullanıldığını göstermektedir (Baysal ve Wright, 2006: 29-32).



Resim 2.7. Tuzluk ve bileği taşları (Konya Arkeoloji Müzesi)

Obsidyen, özel volkanik koşullarda oluşan doğal bir camdır. Olağanüstü işleme özellikleri nedeniyle Çatalhöyük halkı alet yapımçıları tarafından çok tercih edilmiştir. Obsidyen bıçak, delici aletler, ve hatta doğal parlaklığı ve yansıtıcı özelliğinden dolayı ayna olarak kullanılmıştır. Kırılgan yapısından dolayı doğrama aleti olarak kullanılmamıştır (Cartre, 2006: 39).



Resim 2.8. Obsidyen bıçak (Çatalhöyük arkeolojik kazı alanı)



Resim 2.9. Yuvarlak çanaklar ve tabaklar, spatül ve kaşık (Anadolu medeniyetler müzesi)

Bunlara ek olarak kazılarda kulplu yemek tabakları, tutmalı oval çanaklar (Resim 2.11), derin ve sığ yuvarlak çanaklar ve tabaklar, sos kapları (Resim 2.10) bulunmuştur (Mellaart, 2003).



Resim 2.10. Kayık ve yuvarlak kaplar ve sos kapları (Konya Arkeoloji Müzesi)



Resim 2.11. Yemek tabakları, tutmalı oval çanaklar (Konya Arkeoloji Müzesi)

Günlük faaliyetlere işaret eden ve zaman zaman yeri değişiklik gösteren fırın, ocak ve platform gibi öğeler ana odanın içerisinde bulunmaktadır. Fakat genellikle ocak ve fırınlar evlerin güneyinde konumlandırılmıştır (Hodder, 2006a: 110). Yapılan kazılarda iki çeşit ocak saptanmıştır. Birincisi, kubbe şeklinde pişmiş topraktan örülmüş fırınlar, önleri açık bir şekilde güneye bakan duvara yerleştirilmiştir (Hodder, 2006a: 110). Yerleşimin ilk zamanlarında yemek pişirmek için kil topları kullandıkları için fırınlar küçük boyutlardayken, zaman içinde daha büyük boyutlara ulaşmış ve ev içinde daha belirgin olmaya başlamıştır. Odanın içindeki merkezi yeriyle yemek pişiren kişi, evin bütün odalarını ve çatıya açılan çıkışı görebilir konuma gelmiştir (Bursalı, 2014) (Resim 2.12).



Resim 2.12. Deney evinde ocak ve fırının konumu (Çatalhöyük arkeolojik kazı alanı)



Resim 2.13. Ocakta yemek pişirmek için kullanılan araç (Konya Arkeoloji Müzesi)

İkincisi daha küçük ve kısa ömürlü ocaklar ise kubbe şeklinde olmayıp duvardan uzaktadırlar (Hodder, 2006a: 111; Bursalı, 2014) (Resim 2.12). Çünkü mevsimlere bağlı olarak ocaklarını evlerinin çatılarına taşıdıkları tahmin edilmektedir. Ocakta yemek pişirebilmek için üç veya dört ayaklı bir araç kullanmışlardır (Resim 2.13; Resim 2.14).



Resim 2.14. Ocakta yemek pişirmek için kullanılmı şekli (Anadolu medeniyetler müzesi)

Çatalhöyük halkının tarıma başlaması ve bu konuda başarılı olmasıyla ana odanın çevresine özel gereksinimler ve depo amaçlı odalar inşa etmişlerdir. Bu odaların çoğunun damları ana odadan daha alçak, karanlık ve depo petekleri bulunmaktadır (Mellaart, 2003). Burada evde yaşayan aile için yeterli erzak saklandığı; buğday, arpa, mercimek, bezelye vb. bitkisel ürünlerin ve kurutulmuş etlerin her peteğe ayrı ayrı konulduğu tahmin edilmektedir. Bu odalar depo olarak kullanımına ek olarak yiyecek hazırlamak ve alet yapımında kullanıldığı düşünülmektedir (Hodder, 2006b: 24) (Resim 2.15).



Resim 2.15. Çatalhöyük evlerinde depo ve malzeme petekleri (Çatalhöyük arkeolojik kazı alanı)

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Deseni

Türk mutfağının, Çatalhöyük kültüründen taşıdığı izlerin tespitinin gerçekleştirilebilmesi için nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Çünkü çok yönlü olan mutfak kültürünü ve insan davranışını, içinde bulunduğu ortamda anlamaya çalışmak alan çalışmasını ön plana çıkarmaktadır. Buna ek olarak araştırmacının çalışma alanında bizzat bulunması ve araştırma konusuyla ilgili doğrudan gözlem yapılması gibi nedenlerden dolayı nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Çatalhöyük'teki mutfak kültür unsurlarının incelenerek 21. yüzyıl çağdaş toplum mutfak kültürüne etkilerini ortaya koymak ve Çatalhöyük'ün mutfak kültürünü aydınlatmaya çalışmak amacıyla çevredeki yerleşimlerde görüşmeler yapılmıştır.

Nitel araştırmada araştırmacı, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerini kullanarak, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya koymaya ve yorumlamaya çalışmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 41). Araştırma alanında bu gibi nedenlerden dolayı nitel araştırma tercih edilmiştir. Çalışmanın güvenilirliğinin artırılması adına araştırmada nitel araştırma desenlerinden araştırmanın doğasına uygun olan “durum çalışması deseni” ve “dokümantasyon” kullanılmıştır. Durum çalışması, güncel bir olguyu kendi gerçek yaşam çerçevesi içinde çalışan ve durumları çok yönlü, sistemli ve derinlemesine inceleyen, birden fazla kanıt veya veri kaynağının mevcut olduğu durumlarda kullanılan görgül bir araştırma yöntemidir (Yin, 1984: 23; Yıldırım ve Şimşek, 2016: 287). Araştırma verilerini bütüncül bir yaklaşımla değerlendirebilmek için araştırmaya katılanların ilgili durumu nasıl etkiledikleri ve bu durumdan nasıl etkilendikleri üzerine odaklanmak; bu durumda meydana gelen değişimleri ve süreçleri anlamak amacıyla durum çalışması deseni benimsenmiştir. Durum çalışması, tıpkı mimaride yapılan ayrıntılı bir planlama gibi, bilgi toplama, toplanan bilgileri organize etme, yorumlama ve araştırma bulgularına ulaşma gibi aşamaları içeren sistematik desen türlerinden biridir (Akt.: Vural ve Cenksever, 2005; Aytaçlı, 2012: 3).

Yıldırım ve Şimşek (2016)'e göre durum çalışması yaparken izlenebilecek belli başlı aşamalar sekiz başlık altında sıralanabilir.

1. Araştırma sorularının geliştirilmesi
2. Araştırma alt problemlerinin geliştirilmesi

3. Analiz biriminin saptanması
4. Çalışılacak durumun belirlenmesi
5. Araştırmaya katılacak bireylerin seçimi
6. Verilerin toplanması ve toplanan verinin alt problemlerle ilişkilendirilmesi
7. Verinin analiz edilmesi ve yorumlanması
8. Durum çalışmasının raporlaştırılması

Araştırmada, dört tür durum çalışması deseninden biri olan iç içe geçmiş tek durum deseni kullanılmıştır. İç içe geçmiş durum çalışması, ele alınan veya araştırmaya dâhil edilen her bir durumu, kendi içinde çeşitli alt birimlere ayırarak çalışmaya imkân vermektedir (Yıldırım & Şimşek, 2016: 301).

Çatalhöyük mutfak kültürünü oluşturan mutfakla ilgili yapıların, araç-gereçlerin, besin kaynaklarının vb. diğer unsurların tespitinin yapılabilmesi ve yarı yapılandırılmış görüşme formunun oluşturulabilmesi için yazılı ve görsel (fotoğraf) materyallerde doküman incelemesi yapılmıştır. Doküman incelemesi, araştırılması hedeflenen olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizini kapsar. Dokümanlar, araştırmacıya, ihtiyacı olan veriyi gözlem veya görüşme yapmaya gerek kalmadan elde etmesini sağlamanın yanı sıra gözlem veya görüşme ile toplanan verinin çeşitlendirilmesine hizmet edeceğinden araştırmanın geçerliliğini önemli ölçüde arttıracakı düşünülmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 190).

Doküman incelemesi beş aşamadan oluşmaktadır (Forster, 1995: 147-149).

- Dokümanlara ulaşma
- Dokümanların orijinalliğın kontrol edilmesi
- Dokümanları anlama
- Doküman verilerini analiz etme ve veriyi kullanma

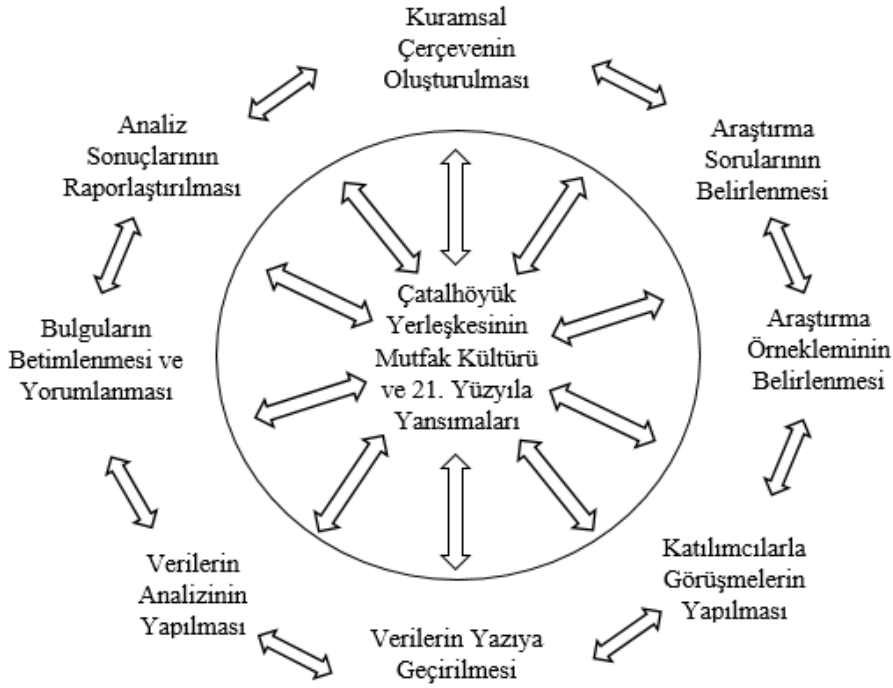
Araştırmanın güvenilirliğinin sağlanabilmesi adına;

- Soruların anlaşılabilirliği için görüşmeden önce 5 kişiye sorular yöneltilmiş ve ne anladıkları sorulmuştur. Ayrıca görüşmede kullanılacak görseller kişilere

gösterilmiştir. Alınan geri bildirimler doğrultusunda sorular tekrar şekillendirilmiş ve gerekli görülen görseller değiştirilmiş ve eklemeler yapılmıştır.

- Görüşme soruları açıklamalarıyla birlikte 5 uzmana gönderilerek soruların içerik ve ulaşılması amaçlanan konulara uygunluğu onaylatılmıştır (Creswell, 2013).
- Üye Kontrolü; araştırmaya dâhil olan uzmanlar, görüşmelerin içerik ve sonuçlarını değerlendirmişlerdir (Creswell, 2013).
- Dış denetim sağlanabilmesi açısından araştırmaya katılanlardan elde edilen veriler ışığında oluşturulan tablolar ve yazılan yorumlar bir uzmana sunulmuş ve uygunluğu ile ilgili teyit alınmıştır (Lincoln ve Guba, 1985).
- Verilerin eksiksiz kaydedilmesini sağlamak ve görüşmelerin olduğu gibi yazıya dökülmesini sağlamak için görüşmelerde kayıt cihazı kullanılmıştır.
- Araştırmacı bireysel varsayımlarına, önyargılarına ve yönelimlerine araştırma bulguları bölümünde yer vermemiş; veriler tarafsız sunulmuştur.
- İç güvenilirliğin sağlanabilmesi için görüşme soruları, elde edilen cevaplar, yapılan kodlamalar, varılan sonuçlar bu alanda uzman kişilerin görüşüne sunulmuştur. Alınan görüşler doğrultusunda düzeltmeler yapılmıştır.

- Araştırma süreci tüm aşamalarıyla Şekil 3.1’de verilmiştir.



Şekil 3.1. Araştırma süreci

3.2. Araştırma Evreni

Araştırma alanı olarak Çatalhöyük yerleşkesi merkez alınarak 10 kilometre çapındaki hâlihazırda hayatın devam ettiği Hayıroğlu, Abditolu, Dedemoğlu, Alemdar, Küçükköy, Fethiye, Karkın ve Ovakavağı yerleşim birimleri oluşturmaktadır. Araştırmanın amacı doğrultusunda kartopu örnekleme (Patton, 1987: 56) gidilerek; hem yerleşim birimlerinin muhtarlarından hem de yerleşim birimlerinin ileri gelenlerinden görüş alınmış ve “*Bu konuyla ilgili olarak kim veya kimlerle görüşmemi tavsiye edersiniz?*” (Patton, 1987: 56) sorusuna verilen cevap neticesinde görüşülecek kişiler araştırmaya dâhil edilmiştir.

Çatalhöyük yerleşkesi çevresindeki yerleşim birimlerinde günlük yaşamda erkeklerin ev dışındaki işlerle ilgilenmeleri ve kadınların ise mutfak ile daha çok iç içe olmalarından dolayı kadınların görüşleri araştırmaya dâhil edilmiştir. Özellikle kadınlarla görüşülmesinin nedeni kadınların o yöreyi tanımaları ve yemek kültürü hakkında daha fazla bilgi sahip olmalarıdır. Araştırmaya dâhil edilen Hayıroğlu, Abditolu, Dedemoğlu, Alemdar, Küçükköy, Fethiye, Karkın ve Ovakavağı yerleşim birimlerinden toplamda 33 kadın ve bilinirliğinden dolayı 2 erkek ile görüşülmüştür. Bu yerleşim birimlerinin birinde

doğmuş veya burada en az 50 yıl yaşamış ve halen araştırma bölgesinde yaşamakta olan kişiler görüşmelere dâhil edilmiştir. Araştırmaya katılanlara ilişkin tanımlayıcı bilgiler Çizelge 3.1’de sunulmuştur.

Çizelge 3.1. Araştırmaya katılanlara ilişkin tanımlayıcı bilgiler

Araştırmaya Katılanların Kodu	Araştırmaya Katılanlara İlişkin Bilgiler		
	Cinsiyet	Yaş	Yaşadığı Yerleşim Birimi
P 1	Kadın	64	Abditolu Mah.
P 2	Kadın	64	Abditolu Mah.
P 3	Kadın	67	Abditolu Mah.
P 4	Kadın	68	Abditolu Mah.
P 5	Kadın	62	Alemdar Mah.
P 6	Kadın	62	Alemdar Mah.
P 7	Kadın	60	Alemdar Mah.
P 7	Kadın	64	Alemdar Mah.
P 9	Kadın	76	Dedemoğlu Mah.
P 10	Kadın	60	Dedemoğlu Mah.
P 11	Kadın	67	Dedemoğlu Mah.
P 12	Kadın	60	Dedemoğlu Mah.
P 13	Kadın	63	Dedemoğlu Mah.
P 14	Kadın	63	Fethiye Mah.
P 15	Kadın	63	Fethiye Mah.
P 16	Kadın	64	Fethiye Mah.
P 17	Kadın	80	Fethiye Mah.
P 18	Kadın	64	Fethiye Mah.
P 19	Kadın	68	Hayıroğlu Mah.
P 20	Erkek	75	Hayıroğlu Mah.
P 21	Kadın	80	Hayıroğlu Mah.
P 22	Kadın	65	Hayıroğlu Mah.
P 23	Erkek	82	Hayıroğlu Mah.
P 24	Kadın	60	Karkın Mah.
P 25	Kadın	55	Karkın Mah.
P 26	Kadın	74	Karkın Mah.
P 27	Kadın	79	Karkın Mah.
P 28	Kadın	55	Küçükköy Mah.
P 29	Kadın	83	Küçükköy Mah.
P 30	Kadın	78	Küçükköy Mah.
P 31	Kadın	72	Küçükköy Mah.
P 32	Kadın	74	Ovakavağı
P 33	Kadın	64	Ovakavağı
P 34	Kadın	71	Ovakavağı
P 35	Kadın	72	Ovakavağı

3.3. Veri Toplama Aracı

Araştırma kapsamında veri toplama amacıyla görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşmelerin belirli bir ölçüde tutarlılık içerisinde gerçekleşmesine katkı vermek ve araştırmaya

katılanların yorumlarının daha iyi alınabilmesi için görüşmeler sırasında yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu teknikte, araştırmacı, konuyla ilgili önceden hazırladığı belli konu başlıkları ya da sorularla görüşmeyi gerçekleştirir. Buna karşın araştırmacı görüşme sırasında soruların sırası, soruların soruluş biçimi gibi değişiklikler yapılabileceği gibi görüşme konusu bağlamında araştırmacı tarafından değişik yan ya da alt sorularla görüşmenin akışını etkileyebilir (Ekiz, 2003).

Görüşme sorularının hazırlanılmasında, Çatalhöyük yerleşkesi arkeolojik kazılarının sonuçlarından ve korunmuş bitki kalıntılarını inceleyerek daha ayrıntılı bilgiler veren arkeobotanik biliminden faydalanılmıştır. Görüşme formu iki bölümden oluşmaktadır: Araştırmaya katılanlara ilk bölümde mutfak yapıları, mutfakta kullanılan araç-gereçler ile ilgili sorular sorulmuştur. İkinci bölümde ise arkeobotanik kazıları sonucunda Çatalhöyük'te kullanıldığı tespit edilen ve günümüzde hala var olan yabancı bitki ve meyveleri mutfaklarında yer verip vermediklerini, veriyorlarsa tüketime kadarki tüm aşamaları hakkında bilgi istenmiştir.

3.4. Verilerin Analizi

Çalışmada, hem dokümanlarda yer alan hem de görüşmeler ile oluşturulan metinlerin analizi için içerik analizinden yararlanılmıştır. Analize başlamadan önce analiz biriminin belirlenmesi ve tümevarım ya da tümdengelim yaklaşımlarından birinin benimsenmesi gerekmektedir (Braun ve Clarke 2006). Bu çalışmada Çatalhöyük mutfak kültürü ile ilgili bir kuramsal altyapının olmadığı da dikkate alınarak tümevarım yaklaşımı tercih edilmiştir. Bu kapsamda Strauss ve Corbin (1990) tarafından önerilen modele uyulmuş; kodlama, kategorileri belirleme, kategorileri isimlendirme ve kategorilere ilişkin özellikleri tanımlama işlemleri gerçekleştirilmiştir. Bu sürece uygun olarak görüşme kayıtları araştırmacı tarafından yazıya dökülmüştür. Ardından metinlerin uzmanlar tarafından ön okuması yapılmış ve kod şemaları çıkartılmıştır. Belirlenen kod şemalarına göre görüşme metinleri üç farklı uzman tarafından incelenmiş ve kodlama yapılmıştır. Bu aşamadan sonra kodlamalar karşılaştırılmış, birbirine benzerlik gösteren ve göstermeyen hususlar tespit edilmiştir. Kodlama sürecinin ardından oluşturulması aşamasına geçilmiş ve birbiri ile benzerlik gösteren alt kategoriler bir araya getirilerek ana kategoriler oluşturulmuştur. Bu aşamada da üç uzman arasında kategorilerin oluşumu ve isimlendirilmesi konularında uzlaşılarak tartışmalar sonlandırılmıştır.

4. BULGULAR

Araştırma kapsamında yöre halkı ile yapılan görüşmeler yoluyla elde edilen verilerin içerik analizine tabi tutulması sonucu elde edilen bulgular 3 ana başlık altında toplanmıştır.

4.1. Mutfakla ilgili yapılar ve araç-gereçler

İlk iki sorudan elde edilen verilerle ilk aşamada araştırma alanında 21. yüzyıl mutfak yapılarının dökümünün oluşturulması ve bu yapıların şeklinin, kullanımının ve fonksiyonlarının tespiti amaçlanmıştır. İkinci aşamada ise Çatalhöyük arkeolojik kazıları sonucunda ortaya çıkartılmış mutfak yapıları ve bu yapıların şekil, fonksiyon ve tahmini kullanım amaçlarıyla 21. yüzyıl mutfak yapılarının şekli, kullanımı ve fonksiyonlarının karşılaştırması yapılarak Çatalhöyük kültürünün yansımalarının tespiti hedeflenmiştir. Bu aşamada araştırmaya katılanlara yöneltilen soru şu şekildedir;

Mutfak yapılarınızda kilden, pişmiş topraktan, çamurdan ve balçıktan yapılmış ocak ya da fırın (kuyu, tandır, maltız) var mı?

M. Ö. 7400-5500 yılları arasında Çatalhöyük halkının günlük yaşantısında kullandığı mutfak yapılarına ilişkin bulgular Çizelge 4.1’de sunulmaktadır.

Çizelge 4.1. Çatalhöyük yerleşkesi mutfak ile ilgili yapılar

Mutfak yapılarının adı	Şekli	Kullanım amacı	Konumu
Ocak	Küçük ve kısa ömürlü, kubbe şeklinde olmayıp kenarları tahminen 10 – 15 cm yüksekliğinde duvardan uzak inşa edilmiştir (Hodder, 2006a, Bursalı, 2014)	Üç veya dört ayaklı (Bkz. Resim 2.13 – 2.14) pişirme aracını kullanarak yemeklerini kaplarda pişirirler ya da közde pişirme yaptıkları düşünülmektedir	Genellikle evlerin güneyinde (Hodder, 2006a)
Fırın	Önleri açık kubbe şeklinde pişmiş topraktan örülmüştür (Hodder, 2006a)	Yerleşimin ilk zamanlarında yemek pişirmek için kullanılan kil topları ısıtmak için kullanıldığı düşünülmektedir (Bursalı, 2014)	Genellikle evlerin güneyinde (Hodder, 2006a)

Çizelge 4.1’de yer alan bilgilere göre ocak genellikle evlerin güneyinde olup küçük ve kısa ömürlü ve duvardan uzak olarak inşa edilmiştir. Kışları evin içinde yazları da çatıya kurulduğu düşünülmektedir. İlk zamanlar taştan veya ağaçtan oyma kaplarda yemekleri pişirmek zor olduğu için fırınlarda ısıtılan kil topları (Bkz. Resim 2.5) kullanılırdı. Yemekleri pişirmek amacıyla kil topları kullandıklarından dolayı fırınlar küçük boyutlardaydı (Bkz. Resim 2.5a), pişirmede dayanaklı kapların kullanılmayışıyla birlikte fırınların boyutları büyümeye başlamış ve evde daha merkezi bir konuma sahip olmuştur.

Araştırma alanında Çatalhöyük’teki mutfak yapıları incelenerek 21. yüzyıl çağdaş toplum mutfak yapılarına etkilerini anlayabilmek ve bunlar arasındaki ilişkileri keşfedebilmek amacıyla yöre halkı ile yapılan görüşmeler yoluyla elde edilen verilerin içerik analizine tabi tutulması sonucu elde edilen bulgular Çizelge 4.2’de verilmektedir. Çizelge 4.2’de gösterildiği gibi örneklem dâhilindeki yöre halkının görüşlerinin değerlendirilmesi sonucu mutfak yapılarına ilişkin olarak ocak, fırın, tandır, bitek, bastırık yapılarının kullanıldığı tespit edilmiş ve her yapıya ilişkin alıntılara yer verilerek aşağıda açıklanmaktadır.

Çizelge 4.2. 21. yüzyıl çağdaş toplum mutfak yapıları

Mutfak yapılarının yöresel adı	Şekli	Kullanım amacı	Konumu
Ocak	Tabanı yuvarlak, kenarları bazen yukarı doğru daralarak bazen de düz olarak yükselen ve ön tarafı açık olarak yapılır	Günlük faaliyetlerde yemek pişirmek için kullanılmış	Dış mutfağın ya da bahçenin herhangi bir yerinde konumlandırılmıştır
Fırın	Yerden 1 metre yüksek ya da yere yakın olarak, önleri açık kubbe şeklinde balçık ve tuğla kullanılarak yapılır	Genellikle hamur işlerini pişirmek için kullanılmış	Bahçede uygun bir yere konumlandırılmıştır
Tandır	Toprak biraz kazıldıktan sonra çevresinin ince toprak ve saman karıştırılarak elde edilen balçık ile her gün tahminen 20 cm eklenerek yapılan çukur fırın.	Bütün veya parça etleri kızartmak, ekmek, börek ve çömlerle çeşitli yemekleri pişirmek için kullanılmış	Bahçede uygun bir yere konumlandırılmıştır
Bitek	Yüksekliği 70-90 cm arasında değişen kare ya da oval ve balçıktan yapılarak içi ve dışı kireç ile sıvanan, yere sabit saklama kabı	Genellikle hububat, kavurğa vb. gıdaları depolamak için kullanılmış	Mutfakta veya kilerde genellikle köşelere konumlandırılmıştır
Bastırık	Saman ve ince toprağın karışımından elde edilen balçık ile yerden genellikle 30 cm yükseklikteki kare – dikdörtgen platform	Bozulacak gıdaları burada depolanmış	Genellikle evlerin ya da bahçenin güneş görmeyen (kuzeyine) yerine konumlandırılmaktadır

Araştırmaya katılanların günlük yaşantılarında ocağı sıklıkla kullandıkları görülmektedir. Aşağıdaki alıntılarda sırasıyla P8, P12, P18 ve P32 kodlu kişiler ocağın şeklini, kullanım amacını, evdeki konumunu ve günlük hayatlarındaki önemini belirtmektedir. Resim 4.1’de de ocakların şekli ile ilgili görseller bulunmaktadır.

“Ocağımızda var hala kullanırım. Şöyle yuvarlak yukarı doğru daralır, önü açık olur. Altı geniş olur. Yeri gelir çömlerle yemek vururuz. Balçıkla yaparız. Dış mutfakta ya da bahçede uygun olan bir yere yaparız.”

“Ocağında var. Yemeğimizi ocaklarda yaparız. Oval altı geniş üstü dar. Ağız tencere koyacak kadar geniş. Evveli ocağımızı her gün yakardık. Ak fasulye vururuz, yemek vururuz. Çömlekle yemeğimizi burada pişirirdik. Kemre yakarız. İnek gübresinden yaparız onu da.”

“Ocak olamaz mı kuzum. Şöyle yuvarlak yukarı doğru daralır. Üst kısmı açık olur tencerenin tabanına göre küçük olur. Şimdi bizim oğlan üzerine böyle bir şey koydu. Böyle daha kolay oluyor. Aynı anda tüm yemekleri pişiriyorum.”

“Ocağımız da var. Şöyle yuvarlak olurdu. Balçıktan yapardık. Üstüne doğru daralırdı. Bende farklı büyüklükte tencere, tava var. Hepsine uysun diye üzerine de tel ızgara koyarız. Onda kemre yakarız. Taze fasulye, ak fasulye, patlıcan pişiririz.”



Resim 4.1. Evin bahçesinde ocak

Fırının sadece P2, P3, P4, P20, P22, P23 ve P31 kodlu kişiler tarafından hamur işlerini pişirmek amacıyla kullanıldığı ifade edilmektedir. Aşağıdaki alıntılarda sırasıyla P4 ve P23 kodlu kişiler fırının şeklini, kullanım amacını, evdeki konumunu belirtmektedir.

“Fırınım var kuzum. Buralarda genellikle evin bahçesine yapılıır. Fırını yapar ustalar vardır. Balçıktan yaparlar. Benim fırın, ocak gibi yere yakın. Onda hamur işleri, börek yaparız.” (Resim 4.2).



Resim 4.2. Alçak tabanlı ve yüksek tabanlı fırın

“Babam buralara çok yetim getirmiş, onlara bakmış. O yüzden büyük bir tane fırın yaptırmış. Fırın evin bahçesinde yerden şu kadar (50-100 cm) yüksekti. Hala kullanırız. Fırında börek, ekmeğ, pide gibi şeyler yaparız.”

Araştırmaya katılanlar tarafından tandır *“...bu yörenin olmazsa olmazı...”* olarak belirtilmiştir. Aşağıdaki alıntılarda sırayla P16, P17, P23 ve P34 kodlu kişiler tandırın yapılışını, kullanım amacını, evdeki konumunu belirtmektedir (Bkz. Resim 4.3).

“Tandır kullanırız. Evveli bütün kuzu sallandırırđık, tandır ekmeği ve tandır böreği yaparız. Evlerimizin bahçesinde olur. Tandırın içi ıslanınca kötü olur o yüzden üstüne çatı yaparız.”

“Tandırım var tabi kuzum. Ekmeğ, börek yaparız. Ekmeğ, börek yaptıktan sonra içinde köz boşa gitmesin diye çömlekle ak fasılye vururuz. Yavaş yavaş pişer pek de güzel olur. Beyim

yapardı. Toprağı biraz eşerdi. Sonra balçıknan içini güzelce sıvardı. Her gün bir karış kadar çevresini yükseltirdi. Gövdesine gelince genişletir ağzına doğru da daraltırdı. Bu güzelce kuruduktan sonra çevresini böyle (kare) kaplardı.”

“Tandır bu yörenin olmazsa olmazıdır. Neredeyse herkesin evinde tandır bulunur. Tandırda ekmek, börek yapılır. Tandırı ısıtmak içinde kemre yakılırdı. Yoksa odun ateşiyle asla ısınmaz. Ekmeği ve böreği yaptıktan sonra kemre ateşi boşa gitmesin diye çömlerle yemek konur. Tandıra yerleştirilirdi. Kuzu sallandırılırdı. Bütün olarak konurdu.”

“Tandırda, ocakta kemre yakarız kuzum. Yoksa ısınmaz tandır. Çömlerle yemek vururuz tandıra. Börek yaparız. Ekmek yaparız. Buğday, arpa bahçeden hasat ettikten sonra kesmik çıkar. Buğdayın, arpanın kökü. Onları yakardık.”



Resim 4.3. Tandır ili ilgili görseller

Örnekleme dâhilinde bulunan kişiler tarafından “kemre ve kesmik”in ocak, fırın ve tandırda yakıt olarak kullanıldığı belirtilmiştir. Hayvan dışkılarının sıkıştırılıp kurutulmasıyla kemre; arpa ya da buğdayın hayvanlar tarafından tüketilmeyen kaba kısımları veya köküne kesmik olarak ifade edilmektedir (Resim 4.4).



Resim 4.4. Kullanıma hazır kemre

Araştırmaya katılanlar tarafından *bitek* olarak adlandırılan saklama kabının, saklama kapları yaygınlaşmadan önce kullanıldığı belirtilmiştir. Aşağıdaki alıntılarda sırayla P6, P7, P11, P19 ve P32 kodlu kişiler “*bitek*” in şeklini, kullanım amacını, evdeki konumunu belirtmektedir.

“Anamların evinde varıdı. Böyle topraktan yapıma şu şekilde (kare-dikdörtgen) kaplar yapılrıdı. Küp gibi. İçine nohut, bakla, mercimek gibi şeyler saklanırdı. Babam onu arada bir kireçlerdi. İçini dışını.”

“Nohut olsun mercimek olsun saklamak için şöyle (kare-dikdörtgen 70-80 cm) balçıktan toprak kaplar yapılrıdı. Mesela babam anamın kaldırabileceği büyüklükte yapardı. Bunlar yere sabitte olurdu. İsteyen sabit olamayan halini de yapardı. Özellikle mutfağın güneşi hiç görmeyen tarafına konurdu. Kilden küplere benzerdi. Bunların içini dışını beyaz balçığınan babam sıvardı. Bu toprağı suyunan ıslarlar bezinen sürerek cilalarlardı içini. Evveli Fethiye-Alemdar köyü arasındaki yerden getirirdi babam. Beyaz toprak kireç gibi. Onunla sıvardı. Bu köyde neredeyse köyün tamamında bulunurdu”

“Annem zamanında balçıktan böle (kare) şu boylarda (eli ile tarif ediyor tahminen 70 cm) saklama kapları yapılrıdı. Mutfanın köşesine koyar içine pirinç, buğday, mercimek koyardık. Babam birkaç yılda bir böle kireç gibi bir şey getirir içini, dışını sıvardı. Şindi naylon kaplar çıktı, herşiyi ona koyuyoz.”

“Ben anamın evinde gördüm kuzum. Ama evlendikten sonra öyle şeyler kullanmadım. Şu boylarda, kare, topraktan yapılma kaplar kullanırdı. Tahılları saklamak için mutfakta sabit olurdu. Babam onun içini beyaz toprakla sıvardı. O toprak buralarda olmaz. Nereden getirirdi bilmem kuzum. Şimdi kimsenin evinde yoktur.”

“Bitek yapardık. Çamurdan mutfakta ya da kilerde olurdu. Evveli naylon mu vardı kuzum. Fasulyemizi, ekmeğimizi, arпамızı, buğdayımızı bunlarda saklardık. İçini de sıvardık.”

Araştırmaya katılanlar soğuk muhafaza etmek için kullanılan “bastırık” 1, buzdolabı veya dondurucu yaygınlaşmadan önce kullanıldığı belirtilmektedir. Aşağıdaki alıntılarda sırayla P1, P9, P13 ve P27 kodlu kişiler “bastırık” in şeklini, kullanım amacını, evdeki konumunu belirtmektedir.

“Evveli buzdolabı nerde kuzum. Evimizin bahçesinde balçıktan kare ya da dikdörtgen, yerden 20 cm kadar yüksek yerler yapardık. Bunların üzerine sadeyağımızı, tahıllarımızı, bozulacak ürünleri koyardık. Bunların hepsinin üzerini kapatacak bir tülbent ya da evlerde ona benzer ne varsa artık onlarla gündüzleri üzerini kapatır geceleri açardık. Bu bastırık genellikle evlerimizin bahçesinde kuzeyde ya da güneşin az gördüğü tarafta olurdu.”

“Dolap yoğdu ya. Evimizin dışında sadeyağımızı, peynirimizi, yoğurdumuzu koyar, üzerini çulla örterdik. Biz buna bastırık derik. Güneş doğmadan üstünü örterdik. Akşam güneş battıktan sonra kaldırırdık.”

“Evveli evimizin bahçesinde kare ya da dikdörtgen, yerden şu kadar (eli ile tarif ediyor tahminen 30 cm) yüksek yapardık. Buralarda bastırık deriz. Bunların üzerine bozulacak ürünleri koyardık. Peynir olur, yoğurt olur, et olur. Gün ağarmadan üzerini bir örtü ile kapatır akşam ezanından sonra örtüyü alırdık. Böylece soğuk olurdu. Koyduğumuz şeyler bozulmazdı.”

“Bastırık yapardık. Şöyle bir şekli olurdu (kare ya da dikdörtgen), evin kuzey nere oraya yapardık. Yağımızı, yoğurdumuzu, peynirimizi, yumurtamızı üzerine koyardık. Akşam güneş battıktan sonra üzerine örttüğümüz örtüyü kalırdık. Sabah tan ağırlamadan üzerini tekrar kapardık.”

Çatalhöyük halkı yemek pişirmek kil toplar, topraktan yapılma küçük sosluklar, taştan veya ağaçtan oyulma kayık tabaklar gibi için birçok farklı materyalden yararlanmıştır. Araştırma alanında Çatalhöyük'teki mutfak yapıları incelendikten sonra mutfakta

kullanılan araç-gereçleri tespit edebilmek ve bunlar arasındaki ilişkileri keşfedebilmek amacıyla yöre halkı ile yapılan görüşmelerde şu soru yöneltilmiştir;

Kilden, ahşaptan, pişmiş topraktan, çamurdan ve balçıktan yapılmış tabak, çömlek vb. mutfak araç gereçleri kullanıyor musunuz?

Ankara Anadolu Medeniyetleri Müzesi, Konya Arkeoloji Müzesi, Konya Çatalhöyük Neolitik Antik Kenti Müzesi'nden elde edilen görsel (fotoğraf) ve yazılı materyallerin analizi sonucunda Çatalhöyük halkının günlük yaşantısında kullandığı mutfak araç-gereçlerine ilişkin bulgular Çizelge 4.3'te sunulmaktadır.

Çizelge 4.3. Çatalhöyük halkının günlük yaşantısında kullandığı mutfak araç-gereçleri

Araç- gerecin adı	Tahmini kullanım amacı					Araç-gerecin yapısı		
	Piştirme	Taşıma	Depolama	Isıtma	Diğer	Taş	Pişmiş toprak	Kemik
Çömlek	✓	✓	✓				✓	
Dört ayaklı çömlek			✓				✓	
Sepet kulplu çömlek		✓	✓				✓	
Çömlekcik			✓		✓		✓	
Kâse-Çanak						✓	✓	
Kulplu kâse			✓		✓	✓	✓	
Kâse (sosluk)					✓	✓	✓	
Tabak					✓	✓		
Akıtacaklı tabak					✓	✓		
Öğütme taşları						✓		
Kil topraklar	✓			✓			✓	
Saç ayağı	✓				✓	✓	✓	
Kaşık çeşitleri	✓				✓			✓
Karıştırıcı	✓				✓			✓
Baharatlık			✓		✓		✓	

Çizelge 4.3'te sunulan Çatalhöyük halkının günlük yaşantısında kullandığı mutfak araç-gereçlerin şekillerine ilişkin tanımlamalar Çizelge 4.4'te verilmektedir. Buna ilişkin görseller Ek 4'te sunulmaktadır.

Çizelge 4.4. Çatalhöyük halkının günlük yaşantısında kullandığı mutfak araç-gereçlerinin şekli

Araç- gerecin adı	Araç-gereçlerin şekli
Çömlek	Tabanı düz, küresel gövdeli, boyunlu veya omurgalı, ağız kısmı gövdesine göre daralan bir şekle sahiptir. Çeşitli boylarda, kullanım amacına göre bazen tutamaklı, sepet kulplu ya da çan/dört ayaklı olabilmektedir. Çömlek çeşitlerinde geometrik motiflere, figürlere rastlanmaktadır.
Dört ayaklı çömlek	
Sepet kulplu çömlek	
Çömlekcik	
Kâse-Çanak	Tabanı düz ve gövdeye göre dar, ağız kısmı ise gövde ile aynı genişlikte olan derince bazen de yayvan, yuvarlak bir şekle sahiptir. Kullanım amacına göre çeşitli boyları vardır.
Kulplu kâse	
Kâse (sosluk)	
Tabak	Geniş, az derin, yayvan bir şekle sahiptir. Çeşitli boylarda ve bazen bir kenarında sıvıyı akıtmak amacıyla ağızlık bulunur.
Akıtacaklı tabak	
Öğütme taşları	Öğütme amacıyla kullanılan ortası çukur sabit bir taş ile yuvarlak ya da silindirik kırıcı taştan oluşmaktadır.
Kil topraklar	Çeşitli boyutlarda, yuvarlak ısı aktarımı-pişirme amacıyla kullanılan topraklardır.
Saç ayağı	Üzerine çömlek vb. pişirme araçları koymaya yarayan, ateş üzerine oturtulan, birbirinden bağımsız üç-dört ayaklı araçtır.
Kaşık çeşitleri	Yemekleri karıştırmaya ve ağza götürmeye yarayan bazen oval bazen de düz biçimli, küçük ve çukurluğu az, saplı bir araçtır.
Karıştırıcı	Çeşitli besin maddelerini çırpma ya da karıştırmaya yarayan uzun saplı, karıştırma kısmı yuvarlak, ortası ise delik bir şekle sahip araçtır.
Baharatlık	İçine çeşitli baharatların konulduğu küçük, üst kısmında delikleri olan bir kaptır.

Görüşmeler yoluyla elde edilen verilerin içerik analizine tabi tutulması sonucu elde edilen bulgular Çizelge 4.5'te verilmektedir. Çizelge 4.5'te gösterildiği gibi örneklem dâhilindeki yöre halkının görüşlerinin değerlendirilmesi sonucu topraktan, bakırdan ve ahşaptan yapılmış mutfak araç-gereçlerinin kullanıldığı görülmektedir ve mutfak araç-gereçlerine ilişkin alıntılara yer verilerek aşağıda açıklanmaktadır.

Çizelge 4.5. Mutfakta kullanılan araç-gereçler ve kullanım amacı

Kullanım amacı					
Araç-gerecin yapısı	Araç-gerecin adı	Piştirme	Depolama	Diğer	Araç-gereçlerin şekli
Pişmiş toprak	Çömlek	✓	✓		Tabanı düz, küresel gövdeli, ağız kısmı gövdesine göre biraz daha dar, kapaklı ya da kapaksız, çeşitli ebatlarda, bazen tek bazen de iki tutamaktır.
	Küp		✓		Tabanı düz, küresel gövdeli, boyunlu ya da boyunsuz, ağız kısmı gövdesine göre daralan bir şekle sahiptir. Çeşitli ebatlarda mevcuttur.
	Bitek		✓		Kare ya da oval ve balçıktan yapılarak içi ve dışı kireçle sıvanan, sabit olmayan saklama kabı
Ahşap-Bakır	Çömlek	✓	✓		Tabanı düz, küresel gövdeli, ağız kısmı gövdesine göre biraz daha dar, kapaklı, çeşitli ebatlarda, iki tutamaklı kap
	Tabak-çatal-kaşık			✓	Tabak, geniş, az derin, yayvan bir şekle sahiptir. Kaşık-çatal, yiyecekleri karıştırmaya, bir yere aktarmaya ya da kaptan alıp ağza götürmeye yarayan sofraya aracıdır.

Araştırmaya katılanlar çömleği yemek piştirme ve yiyecekleri depolama ve saklama amacıyla kullandığı anlaşılmaktadır. Bu çerçevede P3, P14 ve P19 kodlu kişiler çömleğin şeklini ve kullanım amacını şu şekilde açıklamaktadır.

“Çömleklerimizde var. Çömleklere de yemek vurulurdu bizim çocukluğumuzda. Çömleklere et, fasulye, kuru fasulye vururduk. Çömleklerde yemekler daha güzel olurdu kuzum. Kuzum şöyle desti gibi (25-35 cm yükseklikte) gövdesi geniş ağız dardı. Kapağı yok idi. Genelde tek kulplu olurdu ama ben iki kulplularını da gördüm. Şimdi toprak destiler var ya aynı onlar gibi.”

“Topraktan yapılma çömleğimiz vardı. Hala kullanırız. Benimkisi anamdan kalma. Biz bunlardan et pişiririz. Ak fasilyeyi pişiririz. Bunda pişirmek için tandırın olması gerekiyor. Yoksa güzel olmaz. Eskiden bir dedemiz vardı buralara gelir ondan alırdık. Şimdilerde gelmiyor artık. Altı dar gövdesi geniş ağız biraz dardı. Dolap yoktu kurbanda filen kesilen etleri kemikli kemiksiz diye ayırır, sonra çömlek veya küplere dizerdik. Hiç kokmazdı yavrum.”

“Kullandık tabi. Çömleklerimizi bakırlardan çok kullanırdık. Kalayları bozulur diye. Çömleklerle tandırda pişirirdik yemeklerimizi. Şu boylarda, altı dar, gövdesi geniş, ağzı gövdesine göre biraz daha dar olurdu. İçi de sırlı olurdu. Kapağı olmazdı. Biz kendimize göre bir şeyler uydurur öyle kapatırdık. Bu çömlekleri dışardan alırdık. Aldıktan sonra birkaç gün içinde su ile bekletirdik. Ardından kullanmaya başlardık. İki tane kulpluydu benimki.”

Araştırmaya katılanların farklı boyutlarda küpleri yiyecekleri depolama ve saklama amacıyla kullandığı anlaşılmaktadır. Bu çerçevede P5, P10, P21 ve P30 kodlu kişiler küplerin şeklini ve kullanım amacını şu sözlerle açıklamaktadır.

“Evveli küplerimiz vardı. Pekmez koyardık. Evveli koyunumuz çoktu. Küplere tereyağı basardık. Ben et basmadım amma kaynanam basardı. Etlерimizi kemikli ve kemiksiz diye ayırdıktan sonra güzelce tuzlardık. Daha sonra küplere bir sıra kemikli bir sıra kemiksiz olacak şekilde dizerdik. Ağzını güzelce kapardık. Eskiden dolap mı vardı yavrum. Kullanmadan iki gün önce çıkartır suda bekletirdik tuzunu salsın diye. Kaynanam zamanında bu küplerde tahılları da saklardırmış.”

“Şöyle, şöyle küplere (eli ile tarif ediyor tahminen 60 cm) yağımızı basardık. Evvelden sadeyağ. Koyun yağı. Etlерimizi bunda saklardık. Etlерimizi doğrar duzlar. Küplere dizer saklardık. Bu kiplerde kuzum evveli hububat, pirinç, bulguru saklardık.”

“...küpler kullanılırdık. Farklı boylarda küplerimiz vardı. Evveli çevre köylerde yapanlar vardı. Onlardan alırdık. Şimdi yapan yok. Şöyle (eli ile tarif ediyor tahminen 80-100 cm) şu boylarda altı dar gövdesi geniş ağzına doğru daralırdı. İçinde sadeyağımızı, yoğurdumuzu, saklardık. Koyun yoğurdunu yaptıktan sonra küplere doldurur. Bozulmasın diye don yağını eritir ağız kısmına dökerdik. Kışın yiyeceğimiz zaman çıkarır yirdik.”

“Evveli küpleri de çok kullanırdık. Boy, boy küplerimiz vardı. İçinde sadeyağımızı, yoğurdumuzu, etimizi saklardık. Koyun yoğurdunu yaptıktan sonra küplere doldurur. Bozulmasın diye don yağını eritir ağız kısmına dökerdik. Kışın yiyeceğimiz zaman çıkarır yirdik. Kurban kesince etlerimizi, dolap mı vardı kuzum, parçalar tuzlar küplere yerleştirir öyle saklardık. Tuzladık ya kullanmadan önce tuzunu salsın diye birkaç gün evveli suya koyar bekletirdik.”

Bitek mutfakta hem sabit hem de sabit olmayan şekilde yapıldığından dolayı hem mutfak yapıları hem de mutfak araç-gereçleri kapsamında değerlendirilmiştir. *Bitek*'e ilişkin araştırmaya katılanların belirttiği ifadelerle ilişkin alıntılar mutfak yapılarında sunulmaktadır.

4.2. Yabani bitki, meyve, tohum ve tarım ürünleri

Orta Anadolu'nun dünyaca tanınan en önemli yerleşimi olan Çatalhöyük'te yapılan arkeobotanik çalışmalarda ortaya çıkarılan bitki kalıntılarının, tohumların ve kömürleşmiş örneklerin incelenmesi beslenme biçimi hakkında ayrıntılı bilgiler vermektedir. Bu çalışmalar günümüzden yaklaşık 9.400 yıl öncesinden başlayarak yaklaşık 8.000 yıl öncesine kadar olan dönemde Orta Anadolu için perspektif ortaya koymaktadır. Araştırmanın bu aşamasında Orta Anadolu neolitik kültürlerinin en eskilerinden biri olan Çatalhöyük'te besin maddesi olarak tüketildiği düşünülen bitki, tohum ve meyvelerin 21. yüzyıl kullanma amaçlarından yola çıkarak Çatalhöyük beslenme kültüründe nasıl tüketildiğini ve 21. yüzyıla yansımalarını ortaya koymaktır. Bu aşamasında araştırmaya katılanlara yöneltilen sorular şu şekildedir;

Bu yörede kullandığınız yabani bitkiler / meyveler nelerdir?

Bu bitki / meyve türlerini hangi amaçla kullanıyorsunuz?

Bu yörede kullandığınız ekip biçilen (tarım ürünleri) nelerdir?

Çizelge 4.6'da yer alan bilgilere göre araştırmaya katılanlar tarafından kullanılan yabani bitkiler hardal otu (*Brassica juncea*), madımak (*Polygonum c.*), kadın kızı parmağı, kuzukulağı (*Rumex acetosella*), yabani fiğ (*Vicia sp*), sandalya sazı (*Scirpus mucranatus*), sirken otu (*Chenopodium album*), kangal dikenini (*Cirsium vulgare*) olarak ifade edilmiştir. Yabani meyve/tohumlardan ise alıç (*Crataegus monogyna*), menengiç/çitlik (*Pistacia terebinthus*), meşe palamudu/pelit (*Quercus robur*), kızılıcık (*Cornus mas*), kuş kirazı (*Prunus padus*), yabani armut, yabani badem/acı badem (*Prunus dulcis*) ve yabani erik (*Prunus divaricata*) kullandıklarını belirtmişlerdir.

Araştırma alanında Çatalhöyük'te besin maddesi olarak tüketildiği düşünülen bitki, tohum ve meyvelerin (Bkz. Çizelge 2.1) 21. yüzyıl kullanma amaçlarından yola çıkarak Çatalhöyük beslenme kültüründe nasıl tüketildiğini ve 21. yüzyıla yansımalarını ortaya koymak amacıyla yapılan görüşmeler yoluyla elde edilen verilerin içerik analizine tabi

tutulması sonucu elde edilen bulgular Çizelge 4.6’da verilmektedir. Çizelge 4.4’te gösterildiği gibi örneklem dâhilindeki yöre halkının görüşlerinin değerlendirilmesi sonucu kullanılan bitki, meyve, tohum ve tarım ürünlerinin kullanım alanı, tüketim amacı tespit edilmiş ve kullanılan yabancı bitki, meyve ve tohumlara ilişkin alıntılara yer verilerek gerekli açıklamalar aşağıda açıklanmaktadır.

Çizelge 4.6. Kullanılan yabancı bitki, meyve, tohum ve tarım ürünlerinin kullanım alanı

	Bitki, meyve ve tarım ürünleri		Kullanım Alanı		
	Yöresel Adı	Bilimsel Adı	İnsan Besini	Hayvan Besini	İnşaat Malzemesi
Kullanılan Yabancı Bitkiler	Hardal otu	<i>Brassica juncea</i>	✓		
	Madımak	<i>Polygonum c.</i>	✓		
	Kadın kızı parmağı	---	✓		
	Kuzukulağı	<i>Rumex acetosella</i>	✓	✓	
	Yabancı fiğ	<i>Vicia sp</i>	✓	✓	
	Sandalya saızı	<i>Scirpus mucranatus</i>		✓	✓
	Sirken otu	<i>Chenopodium album</i>	✓		
	Kangal dikeneni	<i>Cirsium vulgare</i>	✓		
Kullanılan Yabancı Meyve / Tohum	Alıç	<i>Crataegus monogyna</i>	✓		
	Menengiç	<i>Pistacia terebinthus</i>	✓		
	Meşe palamudu	<i>Quercus robur</i>	✓	✓	
	Kızılcık	<i>Cornus mas</i>	✓		
	Kuş kirazı	<i>Prunus padus</i>	✓		
	Yabancı armut	---	✓		
	Yabancı badem	<i>Prunus dulcis</i>	✓		
	Yabancı erik	<i>Prunus divaricata</i>	✓		
Tarımı Yapılan Ürünler	Arpa	<i>Hordeum vulgare</i>	✓	✓	
	Buğday	<i>Triticum aestivum</i>	✓		
	Çavdar	<i>Secale cereale</i>	✓		
	Domates	<i>S. lycopersicum</i>	✓		
	Fasulye	<i>Phaseolus vulgaris</i>	✓		
	Fiğ	<i>Vicia sativa</i>		✓	
	Karpuz	<i>Citrullus lanatus</i>	✓		
	Kavun	<i>Cucumis melo</i>	✓		
	Mercimek	<i>Lens culinaris</i>	✓		
	Nohut	<i>Cicer arietinum</i>	✓		
	Şeker pancar	<i>Beta vulgaris</i>	✓		
	Patlıcan	<i>Solanum melongena</i>	✓		
Salatalık	<i>Cucumis sativus</i>	✓			

Araştırmaya katılanların hardal otunu (*Brassica juncea*) taze olarak “sıyırma” dedikleri şekilde ve eskiden ana yemek malzemesi olarak kullandıkları anlaşılmaktadır. Buna ek olarak tarım arazilerinde çıktığında mahsule zararlı olduğu düşünüldüğü için ilaç atılıp

kurutulmaktadır. P9 ve P12 kodlu kişiler hardal otunu tüketim şeklini şu sözlerle açıklamaktadır.

“Hardal buralarda çok olur. Ben hatırlarım annemler yemeğini yaparlardı bunun. Kaynattıktan sonra süzer ve yağda biraz kavurduktan sonra yenirdi. Şimdilerde tarlarda çıktığında ilaç atılıp kurutuluyor.”

“Evvveli yenirdi. Şimdiler pek bilmez. Çiçeğinin altından taze olan kısmına kadar soyar yirdik.”

Araştırmaya katılanların madımağı (*Polygonum c.*) tarlaya ya da bahçeye gittiklerinde taze olarak tükettiklerini anlaşılmaktadır. P2, P22 ve P32 kodlu kişiler madımağın tüketim şeklini şu sözlerle açıklamaktadır.

“Yinir kuzum. Pek yirdik. Çocukluğumuzda taze iken toplar toplar yirdik. Yimeğini yapmazdık.”

“Buralara yakın yerlerde olurdu. Baharın biz onu da taze taze yirdik. Tatlı bir tadı vardı. Bir de köklerinden boya yaptıklarını bilirim kuzum.”

“Buralarda biterdi. Çocukluğumuzda tarlaya çalışmaya gittiğimizde toplar yerdik. Yemeğini yapmazdık. Tatlı bir tadı vardı.”

P1, P2 ve P23 kodlu kişiler yöresel adı *fasıl*, *fink* olan yabani fiğ (*Vicia sp*) bitkisini tarlaya ya da bahçeye gittiklerinde tohumlarını taze iken çerez gibi tükettiklerini, hayvanlarına yem olarak verdiklerini ve bazen taze iken tohumlarından yemeğini yaptıklarını şu sözlerle açıklamaktadır. Buna ek olarak yabani fiğe çok benzeyen kadın kızı parmağını da taze olarak çerez gibi tükettiklerini dile getirmektedir.

“Var var kuzum. Tazekene yeşil fasılye gibi olur. Taze taze yirdik. Yolar gelir, nohud gibi yirdik kuzum. Hayvanlarımıza veriridik. Kadın kızı parmağı vardır amma fasıldan daha büyüktür. Taze iken yiriz kurudu mu insanı rahatsız eder.”

“Bezelye gibi olur. Taze iken yirdik. Pişirilir bir de o bezelye gibi ocağa vurup yirdik. Tek olarak pişirirdik. Eti olan kordu olmayan koymazdı.”

“Fasıl deriz buralarda. Tarlalarda kendiliğinden olurdu. Hala olur ama eskisi kadar değil. Hayvanlarımıza veririz. Hayvanlarımız pek sever. Eskiden toplar çocuklara

getirirdim. Taze iken onun tenelerini yerlerdi. Bir de buna benzeyen bundan biraz daha büyük kadın kızı parmağı vardır buralarda. O daha tatlıdır fasıldan. Onu daha çok sever çocuklar.”

Araştırmaya katılanların kuzukulağı (*Rumex acetosella*) taze iken yemeğini yaptıklarını ve nadiren de olsa hayvanlarına verdikleri anlaşılmaktadır. Sırasıyla P7, P9 ve P11 kodlu kişiler kuzukulağının tüketim şeklini şu sözlerle açıklamaktadır.

“Kuzukulağı tarlalarımızda kendiliğinden çıkardı. Çocukluğumuzda yerdik. Pek yapmazlar ama eskiden anamgil pek yapardı. Toplar getirir. Haşladıktan sonra sadeyağ ile kavurur yoğurt ile birlikte tükettirdik biz onu.”

“Ekşimek deriz buralarda. Annemler bazen yemeğini de yapardı. Hayvanlarımıza da verirdik.”

“O evveli annemin zamanında toplar getirirdik. Annem onu yıkar, pişirir kavırırdık. İçine de bir avuç bulgur atardık yirdik yemek olarak.”

P1, P2 ve P23 kodlu kişiler yöresel olarak *kamış* olarak adlandırılan sandalya sazını (*Scirpus mucranatus*) evlerinin, hayvan ağıllarının çatısını, evlerin bahçe duvarlarını yaparken ve hayvanlarına yem olarak kullandıkları anlaşılmaktadır. Buna ilişkin alıntılar aşağıda verilmektedir (Resim 4.5).



Resim 4.5. Sandalya sazı kullanılarak yapılmış ev

“Evveli çok kullanırdık. Çardak yapardık. Buralarda kamış deriz biz buna. Eskiden evlerimizin tavanlarını bunlarla yapardık. Üzerine balçık ile kapatırdık. Hayvan damlarını da bunlarla yapardık. Çobanlar hayvanlarına huv yapmak için kullanırlardı. Bir de bu ağılların çevresine duvar yapmak için kullanırlardı. Hayvanlarımıza da çok taze olduğu dönemlerde hayvanlarımızı da verirdik.”

“Biz kamış deriz. Irmakta su olunca çok kamış olurdu. Irmak kurudu onlarda bitti. Devamlı evlerimizin çatılarını onlarla yapardık. Çardak yapmak için kullanırdık. Şimdi buralarda olmayınca çevre köylerden getirilir. Evveli evlerimizin bahçe duvarlarını da yaparkene kamış kullanırdık.”

Araştırmaya katılanların sirken otunu (*Chenopodium album*) hamur işlerinde iç malzemesi olarak, kangal dikenini (*Cirsium vulgare*) ise “sıyırma” yaptıktan sonra “...salatalık gibi...” tükettikleri anlaşılmaktadır. P2, P4 ve P11 kodlu kişiler sirken otunun (*Chenopodium album*) ve P2 kodlu kişi ise kangal dikenin (*Cirsium vulgare*) tüketim şeklini şu sözlerle açıklamaktadır.

“Sirken otu da buralarda çok olur. Bunları toplayıp böreklerde falan çok kullanırsınız.”

“Hardalı yimezdik amma kangal dikenini sapının taze olan kısmını iyice soyar. Salatalık gibi yirdik.”

Araştırmaya katılanların çoğu alıcı (*Crataegus monogyna*) kuru olarak turşu yapımında tatlandırıcı olarak kullandığını ifade etmiştir. Alıcın tüketim şekli P26 kodlu kişinin şu sözlerinden anlaşılmaktadır.

“Alıcı dağlılar getirirdi. Kuru olarak. Biz bunları turşularımızın içine katardık. Tat versin diye.”

Araştırmaya katılanlar menengiç (*Pistacia terebinthus*) tohumunu yöresel olarak *çitlik* olarak adlandırmaktadır ve bu tohumu mutfakta birçok farklı amaçla kullanmaktadır. Tüketim amaçları aşağıdaki alıntılarda verilmektedir. P7, P15, P16 ve P24 kodlu kişiler menengiç tohumunun çerez olarak tükettiklerini ifade etmişlerdir. Menengiç tohumunun kullanımıyla ilgili olarak araştırmaya katılanların ifadelerinin benzerliğinden dolayı bazı kullanımlarına ilişkin tek bir alıntı verilmektedir.

“Evveli dağlılar getirirdi. Kuru menengiç ve kuru üzümü birlikte yerdik.”

P8, P29 ve P33 kodlu kişiler kuru menengiç tohumunu el değirmeninde çekerek baharat gibi kullandıklarını dile getirmişlerdir.

“El değirmeninde çekerdik onu. Böyle tane tane olacak şekilde çok ezmezdik. Bulgur pişirdikten sonra bulgurun üzerine serper yirdik.”

P4, P16 ve P32 kodlu kişiler yöresel olarak kavurga diye adlandırdıkları çerezliği tüketirken menengiç tohumunu yağda kavurarak kavurganın üzerine döktüklerini belirtmektedir.

“Kavurga yapardık bir de kuzum. Buğdayı güzelce kaynatırdık. İyice suyunu çektirdikten sonra güneşte kuruturduk. Daha sonra tencereye biraz sadeyağ, o zamanlar çok yapardık sadeyağı, tuz, bu buğdayı koyar, ağzını kapatırdık kavruldukça patır patır patlardı. Bizde onu yirdik. Bir de bunun sütle yapılanı var. Onu da aynı yapardık ama onu kışın tüketirdik. Bunu kavurcağımız zaman yağ felan koymazdık. Sütünen kaynattık ya ondan. Saçta yapardık sütlü kavurmayı. Kenevir ve menengiç olursa onu da kavurur kavurgaya koyarız.”

“Sütünen olanı da sütü kaynattıktan sora buğdayı koyar sütü çekmesini beklerdik. Karıştırta, karıştırta sütü yedirirdik. Bunu da kışın kızartmak için kurutur depolardık. Ardından güneşte kurutursun onu. Küplere koyar saklarsın. Kışın kemre ateşinin üzerine saç koyarsın. Sütünen kaynattığımızdan yağ koymayız. Kavurur pembeleşince alırız. Biraz kenevir, biraz menengiç kavurur üzerine döküp yeriz.”

Son olarak menengiç tohumu yöresel olarak yağlı düğü olarak adlandırılan ürüne yağ vermesi amacıyla eklendiği aktarılmaktadır. P6, P30 ve P34 kodlu kişiler sözlerinden anlaşılmaktadır.

“Yağlı düğü felan yapacağımız zaman menengiçten alırdık. Bulguru suyunan güzelce haşlarız. Suyunu çektikten sonra güneşte kuruturuz. Azcık kenevir, azcık kabak çekirdeği ve menengici kavurur. Bulguru değirmende öğütürken el değirmeni var ya tam ortasında delik olur. Oradan yavaş yavaş katardık. Yanından çıkan dirileri tekrar öğütürdük. Menengici yağ versin diye fazlacana koyardık. Çocuklarda içine şeker atıp atıp yiyorlar”

“Evveli yağlı düğü yapardık. Bulguru su ile güzelce haşlardık. Güneşte kuruturduk. Neredeyse her hafta yapardık. El değirmenlerinde öğütürken içine kavurduğumuz

menengici, keneviri koyardık. O böyle un gibi olurdu. Akşamları misafir gelince ikram ederdik.”

Meşe palamudu (*Quercus robur*) bölgede pelit olarak adlandırılmaktadır ve taze ya da kuru olarak çerez gibi yenilmektedir. Aynı zamanda yemeklerin yanında garnitür olarak tüketilmektedir. Bununla birlikte hayvan beslenmesinde kullanılmaktadır. Söz gelimi, P9, P20 ve P28 kodlu kişiler meşe palamudunun kullanımını şu şekilde aktarmaktadır.

“Bulgur vururduk ocağa. Pelidi de dışını soyar içini ister dilimleyip bulgurun üzerine koyar yerdik, ister parça parça yerdik. Bir de çobanlar dağlarda hayvan gütmeye gittiklerinde yerler. İnsana güç verir diye.”

“Bulguru su ile ocağa vurur. Piştikten sonra pelidi soyar. Yanında yerdik. Çevre köylerin bazılarında pelidi ufaladıktan sonra biraz yağda kavururlar. Bulgurun üzerine dökerek yerler. Hayvanlarımıza da verirdik.”

“Pelit derler buralarda. Hayvanlara falan veririler daha çok. Tarlaya gidince toplar yerdik. Acı olursa közde kavurur, kestane gibi öyle yerdik.”

Kızılcıktan (*Cornus mas*) reçel, marmelat ve şerbet, kuş kirazından (*Prunus padus*) ise sadece reçel yapıldığı ifade edilmiştir. Kızılcık için P5, P7 ve kuş kirazı için P19 kodlu kişilerin ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“Yavrum bizim buralarda yetişmez ama getirirlerse marmelatını, reçelini yapardık.”

“Bizim bahçede olur. Onu toplar getirir. Marmelatını, şerbetini yapardık. Taze taze de yirdik. Çok sahip çıkmazdık ”

Yabani armudun kullanımına ilişkin P15, P27 ve P35 kodlu kişilerin ifadeleri aşağıda sunulmaktadır.

“Armut unu getirirlerdi. Bir tutam yüne takas yapar alırdık dağlılardan. Bu yabani armudu normal kurutup da getirirlerdi. Onu da çok alırdık.”

“Yavrum, dağlılar getirirlerdi. Yabani armudu kurutup değirmende döverlermiş. O böyle tatlı bir un olurdu. Biz bunu akşamları misafirler geldiğinde ikram ederdik. Olursa şeker veya pekmez koyardık.”

P9, P11 ve P23 kodlu kişilerin yabani bademin (*Prunus dulcis*) tüketimine ilişkin ifadeleri aşağıdaki alıntılarda verilmektedir.

“Dağlılar getirirdi yavrım. Çok acı olanları biraz közde kavurur öyle yedik.”

“Buralarda olmaz. Dağlılar getirirdi. Evveli alırdık; çocuklar kabuğunu kırıp çetnevir gibi yirlerdi. (çerez yöresel dilde çetnevir). Misafir gelince konurdu.”

“Evveli babam ile dağlara koyunlarımızı götürürdük. Dağlarda denk gelirsek yedik. Babam enerji versin diye yedirirdi. Çok acı olursa köze atar. Közler öyle yedik. Yıllar geçti ama görmedim buralarda. Getirmezlerde yemeyiz de.”

Yabani erik (*Prunus divaricata*) mutfakta farklı amaçlarla kullanılmaktadır. Kuru olarak kuru üzümle birlikte çerez olarak, hoşaf yapımında, mercimek çorbasında ve pırasa gibi yemeklerde ekşilik vermek amacıyla ve peynir mayası yapımında kullanılmaktadır. Yabani eriğin kullanımına ilişkin P5, P11 ve P35 kodlu kişilerin ifadelerinden alıntılar aşağıda sunulmaktadır.

“Dağ eriği de derlerdi. Onu biz pekmezi kaynatırken pekmezin içine katarlık ekşili pekmez yapmak için. Ben görmedim ama evveli insanları pırasanın içine katarlarmış ekşilik versin diye. Çocuklarımız kuru üzümle birlikte yirlerdi.”

“Biz kullanmadık da dağlılar getirirdi. Bunun hoşafını yapardık. Kuru üzümünen karıştırıp yedik. Pilavın yanında eriğin hoşafı olurdu evveli. Kuru üzümü eriği karıştırır haşlar öyle hoşaf yapardık. Bi de evveli pırasanın içine yonuz eriği koyardık ekşilik versin diye. Bi de yonuz eriğinden maya yapardık. Bak yonuz eriği kuru olacak. Bi de kuzu işkembesi olacak. Salkanak derlerdi işkembeye. İkisini bir kaba korduk. İçine suyu korduk. 20 gün falan bekletirdik. Ondan sonra onu peynir mayası olarak kullanırdık. Evveli öyle hazır maya nerdeydi.”

“Kurutulmuş olarak dağlılar getirirlerdi. Bizde onu öyle yedik. Anamla birkaç kez kuru üzümünen karıştırıp hoşaf yapardık. Pırasa yemeğinin içine ekşilik versin diye koyduğumuz da olurdu. Bir de yonuz eriği ile peynir mayası kurardık. Bu yonuz eriği sende bende olmazdı. Dağlılardan alırdık. Koyun ya da keçinin işkembesinden bir parça alırdık. Temizledikten sonra güzelce tuzlar kuruturduk. Yonuz eriği ve sakanak'ı kilden yapılmış testinin içine koyar biraz su eklerdik. 20-25 gün mayalanmasını beklerdik. Sonra peynir mayalamak için bunu kullanırdık.”

Araştırma kapsamında yer alan yerleşim birimlerinde yapılan görüşmelerde yapılan içerik analizi sonucu kullanılan yabancı bitki, meyve ve tohumların elde edilme yöntemlerinde farklılıklar olduğu görülmektedir. Buna ilişkin bilgiler Çizelge 4.7’de sunulmaktadır.

Çizelge 4.7. Kullanılan yabancı bitki, meyve ve tohumların elde edilme yöntemi

	Yöresel adı	Satın alma / Takas	Doğal ortamından toplanan
Kullanılan Yabancı Bitkiler	Hardal otu		✓
	Madımak		✓
	Kadın kızı parmağı		✓
	Kuzukulağı		✓
	Yabancı fiğ		✓
	Sandalya sazı		✓
	Sirken otu		✓
	Kangal diken		✓
Kullanılan Yabancı Meyve / Tohum	Alıç	✓	
	Menengiç	✓	✓
	Meşe palamudu	✓	✓
	Kızılıcık	✓	✓
	Kuş kirazı	✓	
	Yabancı armut	✓	
	Yabancı badem	✓	✓
	Yabancı erik	✓	

Çizelge 4.7’de görüldüğü gibi yabancı bitkilerin tümü doğal ortamından toplanarak elde edilmektedir. Fakat yabancı meyve ve tohumlardan alıç, kuş kirazı, yabancı armut ve yabancı erik satın alınarak ya da takas edilme yöntemiyle temin edilmektedir. Ayrıca menengiç, meşe palamudu, kızılıcık, yabancı badem hem satın alma / takas ve doğal ortamından toplanarak temin edildiği görülmektedir.

4.3. Besinleri saklama ve gıdaları pişirme yöntemleri

Araştırma kapsamında yer alan yerleşim birimlerinde yapılan görüşmelerde yapılan içerik analizi sonucu kullanılan besin saklama yöntemleri Çizelge 4.8’de sunulmaktadır.

Çizelge 4.8. Besinleri saklama yöntemleri

Besinleri saklama yöntemleri	Tuzlama yöntemi
	Toprağa gömme yöntemi
	Kurutma yöntemi
	Don yağı ile saklama yöntemi

Araştırmaya katılanlar tuzlama yöntemini çok sık kullandıklarını buzdolabı ve dondurucuların yaygınlaşmasıyla birlikte bu yöntemi daha az kullandıklarını belirtmektedir. P15, P26 ve P33 kodlu kişilerin tuzlama yöntemine ilişkin ifadeleri aşağıda sunulmaktadır.

“Evveli herkesin evinde buzdolabı yoktu kuzum. Kuzu, koyun kestik mi, etlerini parçalar, kemikli kemiksiz diye ayırırdık. Onları güzelce tuzlar ardından küplere bi kemikli bi kemiksiz olacak şekilde dizerdik. Hiç kokmazdı kuzum. Kışın yiyeceğimiz zaman birkaç gün evvel çıkarır suda bekletirdik. Tuzunu salsın diye. Sonra yemeklerimizde kullanırdık.”

Araştırmaya katılanlar toprağa gömme yöntemini iki farklı şekilde gerçekleştirdiklerini belirtmektedir. İlk olarak küplere koydukları besinleri soğuk tutmak için toprağa gömdüklerini ifade etmektedir. İkinci olarak ise besini direkt toprağa gömmektir. Meşe palamudunu direk toprağa gömdüklerinde, meşe palamudunu hem tatlanmasını hem de tazeliğini koruması sağladıklarını belirtmektedir. Küpleri toprağa gömdükleri P7 ve P18 kodlu kişilerin sözlerinden anlaşılmaktadır.

“Küpleri de gömerlerdi. Evin çok güneş görmeyen yerini kazarlar küpleri yerleştirdikten sonra kapatırlardı. Ağzı görünürdü sadece.”

“Mutfağın evveli evin dışında olurdu. Mutfağın güneşi az alan tarafında toprak kazardık. Sonra küpleri yerleştirir toprakla çevresini de kapatırdık. Toprak soğuk ya ısınmasın diye. Sadece ağzı görünürdü. Ağzını da uygun bir şeyle kapatırdık.”

P5, P13 ve P29 kodlu kişiler ise meşe palamudunu toprağa gömme yöntemine ilişkin şu sözleri aktarmaktadır.

“Bazen acı olur bunlar. O zaman datlansın diye toprağa gömeriz. Toprakta kendi içini yemez kurumazdı. Aynı dalındaki gibi taze kalırdı. Sonra kışın çıkarır çocuklara olsun misafirlere olsun kavurur, közler veririz.”

Araştırmaya katılanlar kurutma yöntemini özellikle sütlü kavurga yaparken kullandıklarını dile getirmektedir. Kurutma yöntemine ilişkin P17, P29 ve P35 kodlu kişiler ifadelerinden alıntılar aşağıda sunulmaktadır.

“Kavurgayı yapacağımız zaman buğdayı kaynayan süütün içine koyar, ateşten alırdık. Soğuyuncaya kadar karıştırır, sütü buğdaya yedirirdik. Ardından güneşte onu güzelce kuruturduk. Kışın yemek için küplere ya da çömleklere koyardık.”

Don yağı ile saklama yöntemi ilişkin P5, P14 ve P22 kodlu kişiler görüşleri aşağıda verilmektedir.

“Koyun yoğurdu yapar küplere doldururuz. Bozulmasın diye de don yağı yapar üstünü kapatırız. Yoğurdun üstüne bez koyar kaynar olmicak don yağını döker kapağını kapatırdık. Onu kışın yirdik.”

“Yoğurt yapar küplere ya da az olursa çömlere doldururduk. Bozulmasın diye de don yağı yapar üstünü kapatırız. Don yağı kaynar olmamalı yoksa yoğurdu bozar.”

Yukarıda sayılan Çatalhöyük’te besin maddesi olarak tüketildiği düşünülen yabani bitki, meyve ve tohumların nasıl saklandığını araştırma kapsamında 21. yüzyıl çağdaş toplum mutfak kültüründen verileri inceleyerek ortaya koymaya çalıştıktan sonra mutfakta kullanılan pişirme yöntemleri çizelge 4.9’da sunulmaktadır.

Çizelge 4.9. Gıdaları pişirme yöntemleri

Gıdaları pişirme yöntemleri	Kuru ısıda pişirme yöntemleri
	Tandırdaki pişirme Fırında pişirme Saçta pişirme Közde pişirme
	Suda pişirme yöntemi

Tandırdaki pişirme ve fırında pişirme yöntemini P11, P23 ve P29 kodlu kişiler şu şekilde belirtmektedir.

“Bütün kuzu, tavuk sallandırırız. Evveli tarla işleri için çok çalışmamız vardı. Bazen onlara tandırda bütün kuzu yapardık. Kuzunun içini temizledikten sonra demir zikkeye geçirir. Ayaklarını bir yere bağlar tandıra koyardık. O böyle yavaş, yavaş pişirdi. Çıkarmadan önce de tuzlardık.”

“Tandırımızda ekmek yaparız. Börek yaparız. Ekmeği yaptıktan sonra içindeki kemre ateşi boşa gitmesin diye. Akşama ak fasulye, patlıcan, yemek vururuz. Tandırın sıcaklığı ile akşama kadar ağır, ağır pişer.”

“Fırınım var kuzum. Buralarda genellikle evin bahçesine yapılırdı. Fırını yapar ustalar vardır. Balçıkta yaparlar. Benim fırın, ocak gibi yere yakın. Onda hamur işleri, börek yaparız.”

P11, P14 ve P30 kodlu kişilerin ifadelerinden saçta pişirme yöntemine ilişkin alıntılar aşağıda verilmektedir.

“Çiğ buğday var ya çiğ buğdayı südünen ocağa korduk. Südünen çiğ buğday iyice haşlardık. Haşlandıktan sonra onu getirir şöyle bi tepsiye döker yayardık. Onu güneşte biraz bekletirdik. Ocaktan küllü alırız. Kemre küllü olur. Saça atar bir avıçta buğday atar kavururduk. Kavurdukça alır küllünü temizler yirdik.”

“Buğdayı suyunan kaynattıktan sonra süzer. Kemre ateşinin üzerine saç koyup, sadeyağ ile saçta kızarıncaya kadar kavururduk. Böyle kızardıkça kenara alırdık. Çetnevir gibi yirdik”

“Kavurgayı buğdayınan yapardık. Sütü kaynatır. Buğdayı içine katar soğumasını sütü çekmesini beklerdik. Sonra güneşte kurutur. Kışın yemek için saklardık. Kışın saçın üzerinde küllünen ya da ince kumunan kavururduk. Küllü ya da ince toprak koyardık çünkü yanmasın diye. Sonra avucumuzda ovalar yerdik.”

P17 ve P23 kodlu kişiler meşe palamudu, yabani bademi közde pişirdiklerini ifade etmişlerdir. Buna ilişkin alıntılar aşağıda sunulmaktadır.

“Pelit acı olduğunda toprağa gömerdik. Topraktan çıkardıktan sonra ister kabuğunu soyup yerdik, ister közde biraz pişirir kestane gibi yerdik.”

“Dağlarda denk gelirsek yerdik. Babam enerji versin diye yedirirdi. Çok acı olursa köze atar.”

Araştırmaya katılanların suda pişirme yöntemini özellikle düğü, kavurğa yapımında ve çeşitli bitkileri pişirirken kullandıkları görülmektedir. Buna ilişkin P7 ve P14 kodlu kişilerden alıntılar aşağıda verilmektedir.

“Biz düğü yapardık kuzum. Buğdayı büyük kazanlarda kaynatırdık. Sonra kurutur değirmenlerde öğütürdük”

“Kuzukulağı tarlalarımızda kendiliğinden çıkardı. Çocukluğumuzda yerdik. Pek yapmazlar ama eskiden anamgil pek yapardı. Toplar getirir. Haşladıktan sonra sadeyağ ile kavurur yoğurt ile birlikte tüketirdik biz onu.”

5. SONUÇ VE TARTIŞMA

Araştırmanın amacı dünyaca tanınan en önemli yerleşim yerlerinden biri olan Çatalhöyük'ün mutfak kültürünü ortaya koymak ve 21. yüzyıla yansımalarını tespit etmektir. Bu bağlamda dokümantasyon incelemesi, gözlem ve görüşmeler yapılmıştır. Doküman incelemesi olarak öncelikle Çatalhöyük arkeoloji kazı ve arkeobotanik ile arkeozooloji bulguları ve bu bulgulara ilişkin hazırlanan raporlar incelenmiştir. Bu kapsamda gözlem yapmak amacıyla Anadolu Medeniyetleri Müzesi, Konya Arkeoloji Müzesi ve Çatalhöyük kazı alanına gidilmiştir. Dokümantasyon incelemesi ve gözlem yapıldıktan sonra elde edilen verilerle yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Son aşama olarak da bölgedeki yöre halkı ile görüşmeler yapılmıştır.

Orta Anadolu'nun Neolitik kültürlerinin en eskilerinden biri olan Çatalhöyük'e ilişkin doküman incelemesi sonucunda Çatalhöyük yerleşkesinin mutfakla ilgili yapıları, araç-gereçleri, besin kaynakları ve beslenme alışkanlıkları hakkında değerli bilgilere ulaşılmıştır. Mutfakla ilgili yapılarını ocak, fırın; araç-gereçlerini çömlek, kâse, çanak, tabak, kaşık, karıştırıcı çeşitleri, öğütme taşları, kil topları, sacayağı, baharatlıklar oluşturmaktadır. Arkeobotanik kazı çalışmalarının sonucu besin kaynaklarını tahıl ve baklagillerin ve ana ürünü tahılların oluşturduğu, tahıl ve baklagillere ek olarak bölgede yetişen yabani bitki, meyve ve tohumların da tüketildiği görülmektedir. Arkeozooloji kazı çalışmalarında ise beslenmenin koyun/keçi etine dayandığı, bunu sığır ve diğer yabani hayvanların izlediği sonucuna ulaşılmıştır.

Araştırmaya katılanlarla yapılan görüşmelerin analizi sonucu elde edilen bulgulara göre Çatalhöyük bölgesinde yöre halkı tarafından kullanılan mutfak yapıları ocak, fırın, tandır, bitek ve bastırık olarak tespit edilmiştir. Ocağın şeklinin Çatalhöyük'te kullanılan ocak yapısına ve şekline benzerlik gösterdiği görülmektedir. Yöre halkı tarafından ocak yapımında hala balçık kullanılmaktadır. Fakat şekilsel olarak zaman içerisinde bazı değişikliklere uğradığı ve günlük ihtiyaçları karşılayacak şekilde modernleştirildiği görülmektedir. Bu değişiklikler şu şekilde özetlenebilir. Ocakların Çatalhöyük'teki gibi evlerin güney cephesine konumlandırılmadığı tespit edilmiştir. Çatalhöyük halkı tarafından kullanılan ocak incelendiğinde ev içerisinde yakılan ateşin ve küllerin dağılmaması amacıyla ocağın kenarlarının yüksek yapıldığı düşünülmektedir. Çünkü yemek pişirmede sacayağı kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu

basit ocak yapısı, ısıyı korumak, ateşi kontrol etmek ve pişirme kaplarının közle doğrudan temasını engellemek amacıyla kenarları yüksek ve aşağıdan yukarı doğru daralır bir şekilde yapıldığı tespit edilmiştir. Buna ek olarak yöre halkı tarafından ocakların üzerine demir döküm ızgara ya da kuzine üst tablası konularak pişirme işlemi gerçekleştirildiği görülmektedir. Fırın yapısal ve şekilsel olarak incelendiğinde, yapısal anlamda bir değişikliğe uğramadığı görülmektedir ve yapımında hala balçık kullanılmaktadır. Şekilsel anlamda ise bir takım değişiklikler olduğu anlaşılmaktadır. Yapılan görüşmelerde iki tip fırın kullanıldığı sonucuna varılmıştır. Bunlardan ilki alçak tabanlı fırın diğeri ise yerden yaklaşık 1 metre kadar yüksek tabanlı fırındır. Alçak tabanlı fırın şekilsel olarak Çatalhöyük'te kullanılan fırın ile benzerlik göstermektedir. Bunlara ek olarak fırının mutfakta konumlandırılmadığı ve evin bahçesinde inşa edildiği görülmektedir. Pişirme amacıyla kullanılan diğeri bir mutfak yapısı olan tandırın yöre halkı için günlük yaşamlarında önemli bir yere sahip olduğu saptanmıştır. Yörede oldukça yaygın olan tandır ekmeği ve tandır böreği yapmak için kullanılan tandır, özel günlerde büyük parça etleri ya da bütün kuzuyu sallandırarak pişirmek için de kullanılmaktadır. Buna ek olarak ekmeği veya börek yaptıktan sonra oluşan közü kullanmak amacıyla çömlerle yemek pişirilmektedir.

Çatalhöyük halkının tarıma geçmesiyle birlikte yiyeceklerini saklamak ve depolamak amacıyla ev düzenlerine kileri ekledikleri ve kilerlerinde besinlerini ayrı olarak depolamak için sabit bölmeler yaptıkları bilinmektedir. Yapılan görüşmelerde kilerdeki bu bölmelere yapısal, şekilsel ve kullanım amacı bakımından benzerlik gösteren *bitek*'in kullanıldığı anlaşılmıştır. *Bitek*'e ilişkin ifadeler ele alındığında mutfakta hem sabit hem de sabit olmayan bu yapının iki farklı çeşidinin bulunduğu ortaya çıkmıştır. Bu yapı Çatalhöyük'te olduğu gibi yiyecek saklama ve depolama amacıyla kullanılmıştır. Son olarak *bastırık* ise yöre halkının gıdalarını soğuk tutmak amacıyla kullanmış olduğu mutfak yapısıdır. Çatalhöyük arkeolojik kazı çalışmalarında böyle bir mutfak yapısının varlığına rastlanmamış olmasına rağmen yöre halkı ile yapılan görüşmelerden buzdolabının ve dondurucuların yaygın olmadığı süreçte gıdaları soğuk tutmak amacıyla kullanılan *bastırık*'in Çatalhöyük'te de kullanılmış olabileceği düşünülmektedir.

Mutfak araç-gereçleri ele alındığında yöre halkı tarafından günlük hayatta kullanılan çömlek çeşitleri pişmiş topraktan yapılmakta ve tabanı düz, küresel gövdeli, ağız kısmı

gövdesine göre biraz daha dar, kapaklı ya da kapaksız, çeşitli ebatlarda, bazen tek bazen de iki tutamaklı bir şekle sahip olduğu görülmektedir. Bu bakımdan Çatalhöyük mutfağında kullanılan çömlek çeşitlerinde yapısal ve şekilsel olarak benzerliklerin olduğu anlaşılmaktadır. Yöre halkı tarafından çömleklerin özellikle yemek pişirmek ve yiyecekleri depolamak için kullanıldığı ifade edilmektedir. Yiyecekleri depolamada çömleklerin yanı sıra çeşitli boyutlardaki küplerin kullanıldığı tespit edilmiştir. Ancak Çatalhöyük'te günlük yaşamın bir parçası olan taştan, kemikten ve ahşaptan yapılan mutfak araç-gereçlerinin artık kullanılmamasının sebebi olarak 21. yüzyılın sunduğu imkânlar akla gelmektedir.

Çatalhöyük'te gerçekleştirilen arkeobotanik kazı çalışmalarında kömürleşmiş makro botanik kalıntılar ve kireçleşmiş bitki kalıntılarının bulunduğu bilinmektedir. Bu kalıntıların orijinali olan yabani bitki, meyve ve tohumların nasıl temin edildiğine dair bilgilere rastlanılmış olmasına rağmen tüketimine ilişkin ayrıntılı veriye ulaşılamamıştır. Bu çalışmanın önemli noktalarından biri de yöre halkının bu besin kaynakları hakkında vermiş olduğu bilgilerden yola çıkarak Çatalhöyük'te bu besin kaynaklarının nasıl tüketilmiş olabileceğine ilişkin farklı bakış açıları sunmaktır. Yöre halkı ile yapılan görüşmelerin analizi sonucunda yabani bitkilerden hardal otu, madımak, kadın kızı parmağı, sirken otu, kangal diken; yabani meyve ve tohumlardan alıç, menengiç, kızılıcık, kuş kirazı, armut, acı badem ve erik insan besini olarak kullanılmakta iken kuzukulağı, fiğ ve meşe palamutu hem insan hem de hayvan besini olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Sandalya sazının ise hem hayvan besini hem de inşaat malzemesi olarak kullanıldığı görülmektedir. Mutfakta farklı tüketim şekiller olduğu anlaşılan menengiç, meşe palamutu ve yabani eriğine ilişkin bilgiler bu besin kaynaklarının Çatalhöyük'teki tüketimine farklı bir bakış açısı kazandıracığı düşünüldüğü için daha ayrıntılı olarak ele alınmıştır. Bu üç besin kaynağının tüketim şekilleri şu şekilde özetlenebilir.

Menengiç:

- Kurutulan menengiç herhangi bir öğünde çerez olarak tüketilmektedir.
- Kuru iken havanlarda dövülüp sade bulgur pilavının üzerinde baharat gibi serpilerek tüketilmektedir.

- Yöre halkının *yağlı düğü* olarak adlandırdığı yöresel ürünün yapımında genellikle yağ vermesi amacıyla kullanılmaktadır.
- Yine yöreye özgü *kavurga* olarak adlandırılan çerezliğin üzerine yağda kavrulup tatlandırıcı olarak ilave edilerek tüketilmektedir.

Meşe palamutu:

- Taze iken acı ise közde kavrulur, tatlı ise kabuğu soyulduktan sonra tüketilmektedir. Buna ek olarak kış aylarında sobada közlenerek tüketildiği de ifade edilmiştir.
- Toprağa gömme işleminden sonra tatlanan meşe palamudunu közde kavurarak ya da direkt sade bulgur pilavının yanında garnitür olarak tüketilmektedir. Ayrıca parçalanarak sade bulgur pilavının üzerine eklenerek de tüketildiği ifade edilmiştir.

Yaban eriği:

- Kuru temin edilen yaban eriği kuru üzümle birlikte çerez olarak tüketilmektedir.
- Pilavların yanında ya da yemeklerden sonra tüketmek amacıyla yabani erikten hoşaf yapıldığı bilinmektedir.
- Tatlandırıcı olarak mercimek çorbasına, pırasa ve nadiren de olsa et yemeklerine ilave edilmektedir.

Yabani eriğin en ilginç kullanım amacı ise;

- Yöre halkının *salkanak* olarak adlandırdığı koyun işkembesinin tuzlanıp kurutulmuş bir parçası ile kuru yabani eriğin bir çömleğe konulduktan sonra su ve bir miktar tuz eklenerek 20-25 gün fermente edilmesi sonucunda elde edilen sıvının peynir mayalamasında kullanılmasıdır.

Çatalhöyük evlerinde meşe palamudunun bulunması akıllara palamut başlıklarındaki asit ile yoğurdun mayalanması sürecinin Çatalhöyük halkı tarafından da kullanılmış olabileceğini getirmektedir. Fakat yabani erik ve *salkanak* ile elde edilen peynir mayasının da Çatalhöyük halkı tarafından kullanılmış olabileceği düşünülmektedir.

Çünkü yaklaşık 8000 yıl önce oluşmuş olan Çatalhöyük mutfak kültürü kuşaktan kuşağa aktarılma sürecinde karşılaştığı kültürlerden yeni mutfak tekniklerini benimsenmesi yaban erik ve *salkanak* ile mayalama gibi tekniklerin arka planda kalmasına ve zamanla unutulmasına neden olmuş olabilir. Bu tekniğin artık mayalama yöntemlerinin kolaylaşması ve maya kültürlerinin kolay ulaşılabilirliği gibi nedenlerden dolayı kullanılmadığı ifade edilmiştir.

Yöre halkı ile yapılan görüşmelerde tuzlama, toprağa gömme, kurutma ve don yağı ile saklama yönteminin kullanıldığı tespit edilmiştir. Çatalhöyük halkının günlük yaşantısında kurutma yöntemlerini kullandığı bilinmektedir. Tuzlama ve toprağa gömme yöntemini kullanması ihtimaller arasında olmasına rağmen yapılan kazı çalışmalarında böyle bir bulguya rastlanmamıştır. Arkeolojik kazılarda çıkarılan topraktan yapılmış kapların kalıntı analizleri sonucunda bazı kap parçalarının içinde hayvan yağı ve süt kalıntısına rastlandığı bilinmektedir. Bu bilgiler ışığında don yağını yemeklerinde mi yoksa yöre halkının kullandığı gibi yoğurdu korumak amacıyla mı kullandıkları sorusunu akla getirmektedir.

Ana ürünü tahıl olan Çatalhöyük halkı, yerleşkenin ilk zamanlarında ısıya dayanıklı kaplarının olmamasından dolayı kil topraklar aracılığıyla pişirme işlemini gerçekleştirdikleri bilinmektedir. Buna ek olarak suda pişirme yöntemi, kuru ısıda pişirme yöntemlerinden fırın ve közde pişirme yöntemlerini kullandıkları düşünülmektedir. Çatalhöyük'te kullanılan pişirme yöntemleri ile yöre halkı tarafından kullanılan pişirme yöntemlerinin benzerlik gösterdiği söylenebilir.

Tüm bu bilgiler 21. yüzyıl çağdaş toplum mutfak kültürünün ne kadar eski medeniyetlerin kültürlerinden izler taşıyabileceğini ve Anadolu mutfak kültürünün kökenlerini Neolitik Çağ'a kadar geriye götürmek gerektiğini göstermektedir. Bu bağlamda ileriki araştırmalar için Neolitik Çağ'ın diğer yerleşim birimlerinde buna benzer araştırmalar gerçekleştirilebilir. Söz gelimi bunlardan en ileri düzeyde olan Çayönü, Hacılar ve Köşk Höyük'te araştırmalar yapılabilir. Böylece yapılacak araştırmalar da Anadolu mutfak kültürünün kökenlerinin anlaşılmasında ve bu çalışmanın bulgularını zenginleştirerek yeni bilgilerin elde edilmesini sağlayabileceği düşünülmektedir. Elde edilen yeni bilgilerle Türk mutfağının Neolitik Çağ'dan izler taşıdığının ortaya çıkarılması; kullanılan mutfak araç-gereçleri, pişirme teknikleri ve

besin kaynakları ön plana çıkartılarak Türkiye'nin ve yörenin gastronomi turizmi pazarlamasındaki potansiyelinin arttırılabileceği düşünülmektedir.



KAYNAKÇA

- Ağcabay, M. ve Düzenli, A. (2005). Çatalhöyük Neolitik Dönem Güney Açmalarındaki Çöp Yığınlarının (1996-1998), <http://fbe.cu.edu.tr/tr/makaleler/2000//CATALHOYUK.pdf> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 12.02.2017.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin, 18.
- Akurgal, E. (2014). *Anadolu Uygarlıkları*, Phoenix Yayınları, Ankara.
- Altınel, H. (2009). *Gastronomide menü yönetimi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Altınakar, Ş. (2008). *Arkeolojik Kazı Alanı Yönetimi Çatalhöyük Örneği*, Uzmanlık Tezi, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kurullar Dairesi Başkanlığı, Ankara, 23.
- Asouti, E. (2005). *Woodland Vegetation and the Exploitation of Fuel and Timber at Neolithic Çatalhöyük: Report on the Wood- Charcoal Macro- Remains, Inhabiting Çatalhöyük: Reports from the 1995-99 seasons, by members of the Çatalhöyük teams*, Çatalhöyük Research Project Volume 4, I. Hodder (Ed.), McDonald Institute for Archaeological Research/British Institute of Archaeology at Ankara Monograph 38, Cambridge, 213- 261.
- Asouti, E. and Fairbairn, A. (2006). *Çatalhöyük'te Ekilmiş Ürünler, Yabani Yiyecek Bitkileri, Yakıt ve Zanaat Kaynakları, Topraktan Sonsuzluğa Çatalhöyük, İstanbul, Yap Kredi Kültür ve Sanat Yayıncılık: Yap Kredi Yayınları 2344, 78- 104.*
- Asouti, E. ve Fairbairn, A. (2003). Çatalhöyük'ün Sırları: Çatalhöyük'ün Kaynakları, (Çevirmen: Çiler Çilingiroğlu), *Atlas*, 124, 55.
- Asunakutlu, T. ve Safran, B. (2004). Kültürel farklılıklardan kaynaklanan çatışmalara yönelik bir araştırma. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6 (1), 26-49.

- Aytaçlı, B. (2012). Durum Çalışmasına Ayrıntılı Bir Bakış, *Adnan Menderes Üniversitesi Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Dergisi*, 3 (1), 1-9.
- Baird, D. (2005). *The History of Settlement and Social Landscapes in the Early Holocene in the Çatalhöyük Area, Çatalhöyük Perspectives; Reports from the 1995- 99 seasons, by members of the Çatalhöyük teams, Çatalhöyük Research Project Volume 6, I. Hodder (Ed.), Cambridge, McDonald Institute for Archaeological Research/ British Institute of Archaeology at Ankara Monograph 40 55- 75.*
- Baysal, A. (1993). “*Türk yemek kültüründe değişmeler, beslenme ve sağlı yönünden değişmeler*”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:3, 12- 20, Ankara.
- Baysal, A. ve Wright, K. (2006). *Yemek pişirme ve zanaatlar: Çatalhöyük'teki sürtme taşlar ve ilgili aletler, Topraktan Sonsuzluğa Çatalhöyük*, İstanbul, Yap Kredi Kültür ve Sanat Yayıncılık: Yap Kredi Yayınları 2344, 29-32.
- Baysal, A. ve Küçükaslan, N., (2007). *Beslenme ilkeleri ve menü planlaması*. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım 2.Baskı. 7-10.
- Bober, P. P. (2001). *Art, culture, and cusine: Ancient and medieval gastronomy*, Chicago, USA: University of Chicago Press.
- Bober, P. P. (2003). *Antik ve Orta Çağda Yemek Kültürü: Kültür, Sanat ve Mutfak*, (1.Basım), (Çeviren: Ü. Tansel). Kitap Yayınevi, Mas Matbaacılık, İstanbul, 34-37, 39.
- Bogaard, A. ve Charles, M. (2006). *Çatalhöyük'teki Arkeobotanik Çalışmaların Özeti, Topraktan Sonsuzluğa Çatalhöyük*, İstanbul, Yap Kredi Kültür ve Sanat Yayıncılık: Yap Kredi Yayınları 2344, 71-77.
- Boyer, P., Roberts, N., Bard, D. (2006). Holocene Environment and Settlement on the Çarşamba Alluvial Fan, South-Central Turkey: Integrating Geoarchaeology and Archaeological Field Survey, *Geoarchaeology: An International Journal* Vol. 21(7), 675- 698.

- Braun, V. ve Clarke, V. (2006). *Qualitative Research in Psychology, Using Thematic Analysis in Psychology*, 3: 77-101.
- Brillat-Savarin, J. A. (2009). *The Physiology Of Taste: Or Meditations On Transcendental Gastronomy*, M. F. K. Fisher (editör). London: Everymans Library. (Bu kitap ilk kez Fransa'da 1825 yılında basılmıştır).
- Bursalı, A. (2014). *Çatalhöyük ve Neolitik Diyet: 9000 Yıl Önce Orta Anadolu'da Yemek*. <http://arkeofili.com/catalhoyuk-ve-neolitik-diyet-9000-yil-once-orta-anadolu/> adresinden erişilmiştir. Erişim tarihi: 08.08.17.
- Butler, A. (1995). *The Plant Remains, Preliminary Report 1995, Çatalhöyük 1995 Archive Report*.
- Carter, T. (2006). *Çam şehri: Çatalhöyük'te obsidyenin rolü, Topraktan Sonsuzluğa Çatalhöyük*, İstanbul, Yap Kredi Kültür ve Sanat Yayıncılık: Yap Kredi Yayınları 2344, 39-44.
- Cemal, M. (2003). *Çatalhöyük'ün sırları, Atlas*, 56.
- Creswell, J.W. (2013). *Nitel Araştırma Yöntemleri. Beş Yaklaşım Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni*. 3. Baskıdan Çeviri. Çeviri Editörleri: Mesut Bütün, Selçuk Beşir Demir. Ankara: Siyasal Yayın Dağıtım.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2 (1), 64-70.
- Çambel, H., Braidwood, R. J., Özdoğan, M. ve Schirmer, W. (1988). *1987 Yılı Çayönü Kazıları, X. Kazı Sonuçları Toplantısı I*, T. C. Kültür Bakanlığı Kültür ve Tabiat Varlıkları Koruma Başkanlığı, Ankara, 37-56.
- Deveci B., Türkmen, S., ve Avcıkurt C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3 (2), 29-34.
- Driessen P. M. ve De Meester, T. (1969). *Soils of the Çumra Area, Wageningen*, Centre for Agricultural Publishing and Documentation, Pudoc.

- Ekiz, D.(2003). *Eğitimde Araştırma Yöntem ve Metotlarına Giriş*. Ankara.
- Eren, S. (2007). *Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi*, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 4-5 Mayıs 2007, Antalya, 79-83.
- Erkal, A. (2003). Çatalhöyük'ün Sırları: Bitki Dili, *Atlas*, 124, 64-66.
- Forster, N. (1995). *Analysis the of company documentation*. In: C. Cassell & G. Symon (Ed.), *Qualitative Methods in Organizational Research: A Practical Guide* 1st Edition. London: Sage.
- Gillespie, C. ve Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*, Burlington (USA): Butterworth- Heinemann.
- Güler, S. (2010). "Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30, Kütahya.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Halıcı, F., (1982), *Neolitik Çağdan Günümüze Anadolu Mutfağı ve Bu Mutfağın İnançımızdaki Kutsal yeri*. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 133-138.
- Hamilton, N. (1996). "Heykelcikler, Kil Toplar, Küçük Buluntular ve Gömütler", (der) *Hodder,I., On the Surface: Çatalhöyük 1993-95*, Mc Donald Institute For Archaeological Resaerch /British Institute of Archaeology at Ankara Monograph, Cambridge, s. 249.
- Hastorf, C. and Near, J. (1997). *Archaeobotany Archive Report*, Çatalhöyük 1997 Archive Report.
- Hastorf, C. (1999). *Archaeobotany and Related Plant Studies/Arkeotani ve İlişkili Bitki Çalışmaları*, Çatalhöyük 1999 Archive Report.
- Hatipoğlu, Aysu (2010) *İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir*

Araştırma, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Hodder, I. (2003). Çatalhöyük'ün Sırları: Belleğin Rolü, *Atlas*, 45.

Hodder, I. (2005). "*Peopling Çatalhöyük and its Landscape*", *Inhabiting Çatalhöyük: Reports from the 1995-99 seasons, by the members of the Çatalhöyük teams*, Çatalhöyük Research Project Volume 4, I. Hodder (Ed.), Cambridge, McDonald Institute for Archaeological Research/British Institute of Archaeology at Ankara Monograph 38, 1- 33.

Hodder, I. (2006a). *Çatalhöyük Leoparın Öyküsü*, (Çeviren: D. Şendil). Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

Hodder, I. (2006b). *Topraktan Sonsuzluğa Çatalhöyük*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul,

Hodder, I. (2008). *Çatalhöyük'te yeni buluntular ve yeni yorumları*. Çatalhöyük Archive Report.

İnceöz, S. (2009). *Turistlerin Seyahat Motivasyonlarının Belirlenmesinde Türk Mutfağına Yönelik Durum Değerlendirmesi*, 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17-18 Nisan, Antalya, 4.

Jenkins, E. (2005). *Çatalhöyük Microfauna: Preliminary Results and Interpretations*, *Inhabiting Çatalhöyük: Reports from the 1995-99 seasons, by the members of the Çatalhöyük teams*, Çatalhöyük Research Project Volume 4, I. Hodder (Ed.), Cambridge, McDonald Institute for Archaeological Research/British Institute of Archaeology at Ankara Monograph 38, 111- 117.

Kınal, F. (1991). *Eski Anadolu Tarihi. (3. Baskı)*. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu. Türk Tarih Kurumu Yayınları, TTK Basımevi, Ankara.

Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2005). Gastronomy Tourism, *Journal Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2-3), 39-55.

Kivela, J. ve Crotts J. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30: 354.

- Kivela, J. ve Crofts, J. C. (2006). Experience a Destination Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Matthews, R. (1996). Surface Scraping and Planning. *On the surface: Çatalhöyük 1993-95*, (22, s.79-100). Cambridge, McDonald Institute for Archaeological Research and British Institute of Archaeology at Ankara, Cambridge: University of Cambridge.
- Matthews, W. (2005). *Life-cycle and Life-course of Buildings, Çatalhöyük Perspectives: Reports from the 1995-99 seasons, by members of the Çatalhöyük teams*, Çatalhöyük Research Project Volume 6, I. Hodder (Ed.), Cambridge, McDonald Institute for Archaeological Research/ British Institute of Archaeology at Ankara Monograph 40, 125- 151.
- Matrin, L. ve Aydınoglugil, B. (2003). Çatalhöyük Hayvanları, *Atlas*, 67.
- Meece, S. (2001). *Çatalhöyük halkının yaşamında yer alan hayvanlar, Geçmişten Günümüze Çatalhöyük*, 1. Baskı, 57-62.
- Mellaart, J. (1962). Excavations at Çatal Hüyük: First Preliminary Report, 1961, *Anatolian Studies*, 12, 41-65.
- Mellaart, J. (1967). *Çatal Hüyük: A Neolithic Town in Anatolia*, London: Thames and Hudson.
- Mellaart, J. (1970). *Excavations at Hacilar I, II*, The British Institute of Archaeology at Ankara, Edinburgh.
- Mellaart, J. (2003). *Çatalhöyük, Anadolu'da Neolitik Bir Kent*, (Çevirmen: G. B. Yazıcıoğlu). Yapı Kredi Yayınları, Şefik Matbaası, İstanbul.
- Moira, P., Mylonopoulos, D. ve Kontoudaki, A. (2015). Gastronomy as a form of cultural tourism. A Greek typology. *Fakultet za sport i turizam, Novi Sad*. TIM, 9,135-148.
- Montanari, M. (2006). *Food is Culture*, New York: Columbia University Press, 4.
- Naumann, R. (1991). *Eski Anadolu Mimarlığı*. (Çev. B. Marda). Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

- Özbaşaran, M. ve Cutting, M. (2007). *Orta Anadolu'da Neolitiğin Ortaya Çıkışı ve Gelişimi (Aşıklı Höyük-Çatalhöyük). 12000 Yıl Önce "Uygarlığın Anadolu'dan Avrupa'ya Yolculuğunun Başlangıcı" Neolitik Dönem* (Editör: Nezh Başgelen), Yapı Kredi Yayınları, Mas Matbaacılık, İstanbul, 55-63.
- Özdoğan, M. (1995). "Neolithic in Turkey: The Status of Research" *Halet Çambel İçin Prehistorya Yazıtları*: 41-59. Grapis Yayınları, İstanbul.
- Özdoğan, M. (2007a). *Neolitik Dönem Günümüz Uygarlığının Temel Taşları. 12000 Yıl Önce "Uygarlığın Anadolu'dan Avrupa'ya Yolculuğunun Başlangıcı" Neolitik Dönem* (Editör: Nezh Başgelen), Yapı Kredi Yayınları, Mas Matbaacılık, İstanbul, 9-21.
- Özdoğan, M. (2007b). *Neolitik Yaşam Biçiminin Orta Anadolu'dan Avrupa'ya Aktarımı. 12000 Yıl Önce "Uygarlığın Anadolu'dan Avrupa'ya Yolculuğunun Başlangıcı" Neolitik Dönem* (Editör: Nezh Başgelen), Yapı Kredi Yayınları, Mas Matbaacılık, İstanbul, 63-70.
- Pearson, J. A., Molleson, T. I., Russell, N. and Martin, L. (2003). Stable Isotope Evidence of Diet at Neolithic Çatalhöyük, Turkey, *Journal of Archaeological Science*, 30 (1).
- Pedersen, L. B. (2012). *Creativity in gastronomy- exploring the connection between art and craft*. Unpublished Thesis. Copenhagen Business School, Frederiksberg.
- Richards, G. (2002). *Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption. Tourism and Gastronomy*, London: Routledge.
- Richards, G. (2002). Tourism Gastronomy. İçinde A-M. Hjalager ve G. Richards (Editörler), *Gastronomy and Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?* (3-20) Londra: Routledge.
- Roberts, N. (1995). *Konya Basın Palaeoenvironmental Research (Kopal) Programme*, XIII. Araştırma Sonuçları Toplantısı, Cilt II, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 1813, Anıtlar ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayınları: 46, 373-384.
- Rosen, A., Roberts, N. (2005). *The Nature of Çatalhöyük: People and their Changing Environments on the Konya Plain, Çatalhöyük Perspectives: Reports from the 1995-*

- 99 seasons, by members of the Çatalhöyük teams, *Çatalhöyük Research Project* Volume 6, I. Hodder (Ed.), Cambridge, McDonald Institute for Archaeological Research/ British Institute of Archaeology at Ankara Monograph 40, 39- 53.
- Russell, N., Twiss, K.C., Orton, D.C., Demiregi, G.A., (2013). *More on the Çatalhöyük mammal remains*. In: Hodder, I. (Ed.), *Humans and Landscapes of Çatalhöyük: Reports from the 2000-2008 Seasons*, Monographs of the Cotsen Institute of Archaeology, University of California at Los Angeles, Los Angeles, pp. 213-258.
- Samancı, Ö. (2013). *Gastronomi Terimi Üzerine*, http://foodinlife.com.tr/makale/616/Gastronomi_Terimi_Uzerine.html adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 30.04.2017.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, Vol. 23.
- Sarıışık, M. (2013). *Uluslararası Gastronomi*, Detay Yayıncılık, Ankara, 3. Baskı. 8.
- Scarpato, R. (2002). *Gastronomy as a tourist product: the perspectives of gastronomy studies*. In A-M Hjalager and G. Richards (eds.). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.
- Sevin, V. (2013). *Anadolu Arkeolojisi: Başlangıçtan Persler'e Kadar*. Der Yayınları, İstanbul.
- Silistreli, U. (1988). 1987 Köşk Höyük, X. Kazı Sonuçları Toplantısı I, T. C. Kültür Bakanlığı Kültür ve Tabiat Varlıkları Koruma Başkanlığı, Ankara, 61-66.
- Smith, P. D. (2011). *Fragments from 'The Life of Luxury' by Arcestratus, theguardian*, <https://www.theguardian.com/books/2011/aug/12/fragments-life-luxury-wilkins-review> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 01.05.2017.
- Sobolık, K. D. (2003). *Archaeobiology*, Oxford, AltaMira Press.
- Strauss, A. ve Corbin, J. (1990). *Basics of Qualitative Research: Grounded Theory Procedures and Techniques*. California: Sage Yayınları.

- Steward, G. F. and Amerine, M. A. (1973). *Introduction To Food Science and Technology*, Academic Press, New York, 1-27.
- Türk Dil Kurumu (2017). http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5905e2bbf02478.46767080 adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 30.04.2017.
- Türk Dil Kurumu (2017). Arkeoloji, http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.59149dbb9c07f0.60118767 adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 11.05.17.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz derdi arkeolojik, arkeobotanik, tarihsel ve etimolojik veriler ışığında tarım ve beslenmenin kültür tarihi*. İstanbul: Ege Yayınları, 16-19.
- Ünlü, D. ve Dönmez Doğan, M. (2008). *Mutfakta yenilik: Moleküler gastronomi*. II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya.
- Vural, R. ve Cenkseven, F. (2005). *Eğitim Araştırmalarında Örnek Olay (Vaka) Çalışmaları: Tanımı, Türleri, Aşamaları Ve Raporlaştırılması*. Burdur Eğitim Fakültesi Dergisi, 6 (10), 25-38.
- Wikipedia (2017). *Cooking*, <https://en.wikipedia.org/wiki/Cooking> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 01.05.2017.
- Wilkins, J. ve Hill, S. (1994). *Archetratus: The life of luxury*. Blackawton, Totnes: Prospect Books.
- Williams, R. (2005). *Anahtar sözcükler*. (Çev. S. Kılıç). İstanbul: İletişim Yayınları, 105.
- Wrangham, R. W. (2009). *Catching fire: How cooking made us human*. London, Engşand: Profile Books Ltd.
- Yalçınkaya, I. (2000). *İnsanlık Tarihinden Bir Kesit: Paleolitik Çağ, Antropoloji ve Yaşlılık*, Prof. Dr. Vedia Emiroğlu'na Armağan, 15-30.
- Yalman, N. (2006). *Toprak kaplardan yaşama dair neler anlıyoruz?*, Topraktan Sonsuzluğa Çatalhöyük, İstanbul, Yap Kredi Kültür ve Sanat Yayıncılık: Yap Kredi Yayınları 2344, 36-38.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayıncılık. İlk Baskı 1999. Onuncu Baskı.

Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yayılası. X. Aybastı-Karabaş Kurultayı, 21 Temmuz, Eskişehir. 29-30.

Zencirci, N. (2015). Anadolu'da Buğday Hasadının Sosyo Kültürü ve Diyalektolojisi. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Journal of Social Sciences*, 15(3), 265-276.

Zoroğlu, K. L. (2013). Arkeolojinin Doğuşu ve Kuramsal Gelişimi Konusunda Bir Deneme, *Jeofizik Bülteni*, 72, 66.
http://www.jeofizik.org.tr/resimler/ekler/c0ce0aa15aee2b8_ek.pdf?dergi=36
adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 04.03.2017.



EKLER

EK 1 - Araştırma günlüğü

Tarih	Açıklama
01.08.2017-25.08.2017	Tez yazarı tarafından gözlem yapmak amacıyla Ankara'da bulunan Anadolu Medeniyetleri Müzesi, Konya' da bulunan Konya Arkeoloji Müzesi ve Çatalhöyük kazı alanına gidilmiştir.
05.09.2017-27.09.2017	Tez yazarı tarafından görüşme kapsamında yer alan köylerin muhtarlarının iletişim bilgileri toplanmıştır.
10.09.2017	Tez yazarı tarafından yapılan çalışmalar sonucunda olası görüşme soruları hazırlanmıştır.
11.09.2017-29.09.2017	Tez yazarı ve tez danışma tarafından olası görüşme soruları üzerine konuşulmuş ve nihai görüşme formu hazırlanmıştır. Oluşturulan soru formu, Arkeoloji bölümünde 3 ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde 2 öğretim üyesi tarafından incelenmiş ve önerileri doğrultusunda gerekli düzeltmeler yapılmıştır.
10.10.2017	Tez yazarı ve tez danışmanının ortak görüşleri doğrultusunda soru formunun son hali oluşturulmuştur.
23.10.2017-29.10.2017	Tez yazarı tarafından Çatalhöyük yerleşkesi merkez alınarak 10 kilometre çapındaki hâlihazırda hayatın devam ettiği Hayıroğlu, Abditolu, Dedemoğlu, Alemdar, Küçükköy, Fethiye, Karkın ve Ovakavağı yerleşim birimlerinde yaşayan kişiler ile görüşülmüştür.
02.11.2017-10.11.2017	Tez yazarı tarafından yapılan görüşmelerdeki ses kayıtlarının transkripsiyonu yapılmıştır.
11.11.2017-18.11.2017	Tez yazarı tarafından yazılı hale getirilen görüşme kayıtları 3 defa okunarak ön okuma gerçekleştirilmiştir.
19.11.2017-22.11.2017	Tez danışmanı ve tez yazarı tarafından ses kayıtları dokümantasyonları incelenmiş ve kod şeması oluşturulmuştur.
22.11.2017-30.11.2017	Hazırlanan kod şemasına göre görüşmelere ait metinler tez yazarı ve 2 farklı araştırmacı tarafından analiz edilmiştir.
04.12.2017-06.12.2017	Tez yazarı ve diğer araştırmacılar tarafından yapılan çalışmalar neticesinde elde edilen kategoriler ile alıntılar tez danışmanı eşliğinde karşılaştırılmış birbirine benzerlik göstermeyen hususlar hakkında görüşülmüş ve ortak bir noktada buluşulmuştur.

EK 2 - Gönüllü katılımcı bilgilendirme formu

Bu form “*Çatalhöyük Yerleşkesinin Mutfak Kültürü ve 21. Yüzyıla Yansımalarını anlamak*” amacıyla hazırlanmakta olan yüksek lisans 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. Araştırmaya katılanlar 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 Araştırmaya katılanların 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 30-40 dakika sürmesi beklenmektedir.
- Toplantı, araştırmaya katılanların 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 araştırmaya katılanlara iletilebilecektir.

Araştırmacı;

Arş. Gör. Kadir ÇETİN
Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi
06830 Gölbaşı ANKARA
0546-562-9248

Danışman;

Yrd. Doç. Dr. Mustafa AKSOY
Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi
06830 Gölbaşı ANKARA
0505-625-3204

EK 3 - Görüşme formu

BİRİNCİ BÖLÜM

1. Mutfak yapılarınızda kilden, pişmiş topraktan, çamurdan ve balçıktan yapılmış ocak ya da fırın (kuyu, tandır, maltız) var mı?
2. Kilden, ahşaptan, pişmiş topraktan, çamurdan ve balçıktan yapılmış tabak, çömlek vb. mutfak araç gereçleri kullanıyor musunuz?
 - 2.1. Kilden, ahşaptan, pişmiş topraktan, çamurdan ve balçıktan yapılmış tabak, çömlek vb. mutfak araç gereçleri kullanıyorsanız bunlarda şekilsel farklılıklar (yuvarlak, dikdörtgen, kare vb.) var mı?

İKİNCİ BÖLÜM

1. Bu yörede kullandığınız yabancı bitkiler/ meyveler nelerdir?

Yabancı Bitki/ Meyve Türleri	Kullanım Alanı
Yabancı badem	
Yabancı erik	
Kuş kirazı	
Menengiç	
Meşe palamudu/Pelit	
Dağdağan/çitlembik	
Kızılcık	
Sandalya sazı	
Kuzukulağı	
Madımak	
Fiğ	
Hardal	
Diğerleri:	

2. Bu bitki/meyve türlerini hangi amaçla kullanıyorsunuz?
 - 2.1. Besin maddesi olarak tüketiyorsanız;
 - tüketmek için bir işleme süreci var mı?
 - bu doğal olarak yetişen bitki/meyve türlerinin kullanarak yaptığınız yemek, tatlı, reçel içecek vb. ürünler var mı?

EK 3 - Görüşme formu (devam)

3. Bu yörede kullandığınız ekip biçilen (tarım ürünleri) nelerdir?

Tarımı Yapılan Ürün	Kullanım Alanı

4. Çiğ buğday, menengiç, badem ve yabani meyveler kullanarak yaptığınız ürünler var mı?



Ek 4 - Çatalhöyük halkının günlük yaşantısında kullandığı mutfak araç-gereçlerine ilişkin görseller

Resim 1.1. Çömlek



Resim 1.2. Ayaklı çömlek



Resim 1.3. Sepetkulplu çömlek



Resim 1.4. Kâse Çanak



Resim 1.5. Akıtacaklı tabak



Resim 1.6. Tuzluk (Baharatlık)



Ek 4 - Çatalhöyük halkının günlük yaşantısında kullandığı mutfak araç-gereçlerine ilişkin görseller (devam)

Resim 1.7. Öğütme seti ve taşı



Resim 1.8. Kil toplar



Resim 1.9. Saç ayağı



Resim 1.10. Kaşıklar



Resim 1.11. karıştırıcı



ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : Çetin, Kadir
 Uyuğu : Türkiye Cumhuriyeti
 Doğum tarihi ve yeri : 01.06.1992 - Milas
 Medeni hali : Bekar
 Telefon : +905465629248
 e-mail : kadir_cetin@outlook.com

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet Tarihi
Yüksek lisans	: Gazi Üni. Gastronomi ve Mutfak Sanat.	Devam ediyor
Lisans	: Gazi Üni. Gastronomi ve Mutfak Sanat.	2014
Lise	: Söke Ticaret Borsası Suat Orhon Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	2010

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2016	Gazi Üniversitesi	Araştırma Görevlisi
2014	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	Araştırma Görevlisi
2013	Hotel Alte Post (Almanya)	Sıcak Bölümü
2012	Fantasia De Luxe	Pastane
2011	Limon Gümüşlük	Soğuk Bölümü
2010	Fantasia De Luxe	Pastane
2009	Fantasia De Luxe	Kahvaltı Hazırlık
2008	Fantasia De Luxe	Pastane
2007	Fantasia De Luxe	Servis Görevlisi
2006	Blue Sky	Servis Görevlisi

Yabancı Dil

İngilizce



GAZİLİ OLMAK AYRICALIKTIR..

