



Göbekli Tepe Kazısında Ortaya Çıkarılan Gastronomik Unsurlarının Belirlenmesi (Determination of Gastronomic Features Uncovered at Göbekli Tepe Excavation)**

* Sevda KARAKÖSE^a , Osman ÇAVUŞ^b 

^a İstanbul Topkapı University, Graduate School of Education, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Türkiye

^b Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Bolu, Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 16.09.2023

Kabul Tarihi: 25.06.2024

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Göbekli tepe

Neolitik dönem

Yemek kültürü

Öz

Bu çalışmanın amacı modern zamanların en önemli arkeolojik keşiflerinden biri olan Göbekli Tepe kazılarında bulunan gastronomik unsurların incelenmesidir. Aynı zamanda bu çalışma kazılarda elde edilen gastronomik unsurların ne amaçla kullanıldığı, günümüzde bölge mutfak kültürünü nasıl etkilediği ve bölge mutfağı ile ilişki durumu gibi alt amaçları içermektedir. Bu amaçlar doğrultusunda nitel araştırma yönteminde sıkça kullanılan veri toplama araçlarından olan görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Kazıya katılan profesyoneller ve Göbekli Tepe ile ilgili bilgi sahibi olan Şanlıurfa halkı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sonucunda elde edilen bilgilerden hareketle gastronomi ile ilgili tema ve kodlar oluşturulmuştur. Bu çalışma ile Neolitik Dönem yeme-içme kültürünün daha net anlaşılabilmesi için Göbekli Tepe toprak parçasında yapılan arkeolojik araştırmalara gastronomi disiplininin araştırmacıların dahil edilmesi ve bölgede gastronomi alanında daha fazla araştırmanın gerçekleştirilmesi gerektiği anlaşılmaktadır. Çalışmanın önemli sonuçlarından biri tarihin sıfır noktası olarak nitelendirilen Göbekli Tepe'nin Türk mutfak kültürü için önemli bir kaynak olduğudur.

Keywords

Gastronomy

Göbekli Tepe

Neolithic Period

Food culture

Abstract

The aim of this study is to examine the gastronomic elements found in the excavations of Göbekli Tepe, one of the most important archaeological discoveries of modern times. At the same time, this study includes sub-objectives such as the purpose for which the gastronomic elements obtained during the excavations were used, how they affect the regional culinary culture today, and their relationship with the regional cuisine. For these purposes, the interview technique, which is one of the data collection tools frequently used in qualitative research methods, was used. Interviews were held with the professionals who participated in the excavation and the people of Şanlıurfa who had information about Göbekli Tepe. Based on the information obtained as a result of the interviews, themes and codes related to gastronomy were created. With this study, it is understood that in order to understand the Neolithic Period eating and drinking culture more clearly, researchers from the gastronomy discipline should be included in the archaeological research carried out in the Göbekli Tepe landmass and more research should be carried out in the field of gastronomy in the region. One of the important results of the study is that Göbekli Tepe, described as the zero point of history, is an important source for Turkish culinary culture.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: sevdakaya0319@gmail.com (S. Karaköse)

** Bu makale İstanbul Topkapı Üniversitesi'nde yazılan Sevda KARAKÖSE'nin "Göbekli Tepe Kazısında Ortaya Çıkarılan Gastronomik Unsurların Belirlenmesi" başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.