



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

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

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.

* 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.

GİRİŞ

Varoluşun ilk dönemlerinden itibaren fizyolojik bir ihtiyaç olarak başlayan beslenme, refah seviyesinin artması ile bir hazza dönüştüğü söylenebilir. Küreselleşmeye bağlı olarak hızlı değişen dünyada yeme-içme olgusunda da tarihsel süreçte birçok değişim ve dönüşümlerin yaşandığı görülmektedir. Tarihsel sıralamaya göre bakılırsa; Antik dönemden günümüze beslenme ve yemek aktiviteleri her ne kadar fizyolojik bir ihtiyacı gidermeye yönelik olsa da toplumsal olaylarda da önemli rol oynadığı söylenebilir. Yemeğin toplulukların sevinç, üzüntü ve şükür gibi çeşitli duygularını ifade etmekte kullanıldığı görülmektedir. Söz gelimi doğum yemeği, düğün yemeği, cenaze yemeği ve tanrılara adanan kurban ve adaklar örnek verilebilir. Antik dönemde kervansaraylar ve hanlarda başlayan yeme- içme servisi günümüzün lüks mekanlarında gelişerek devam etmektedir. Bu gelişimin önemli lokomotifleri tüketici istek ve beklentilerinin artması ve farklılaşmasıdır. Bu beklentileri karşılamak için yiyecek – içecek sektörü sürekli yeni arayışlar içerisinde olmuştur. Bu arayışlar neticesinde yeme- içme olgusunu kapsamlı inceleyen gastronomi kavramını literatüre kazandırmıştır. Gastronomi kavramının ilk olarak Sicilya asıllı Yunan şair Archehestratus tarafından yazılan “Gastronomia” başlıklı kitapta geçtiği söylenmektedir (Santich, 2007). Yeme-içme dünyasındaki bütün dinamikleri ve kültürel boyutlarını inceleyen gastronomi disiplinin aynı zamanda toplulukların yeme- içme kültürlerini araştırarak günümüze ışık tutma çabasında olduğu düşünülmektedir. Bu nedenle yemek kültüründe yaşanan değişim ve dönüşümleri anlamlandırabilmek adına Neolitik Dönem özelindeki yerleşim yerlerine bakılması önem arz etmektedir. Özellikle Mezopotamya’da bulunan yerleşim yerleri gastronomi tarihine ışık tutan önemli merkezlerdendir. Bu bağlamda Anadolu topraklarının Neolitik Dönem kültür ve sanat geleneğinin yaşayan hafızası Şanlıurfa ilinde bulunan Göbekli Tepe, tarihin seyrini değiştirmiş ve en eski tarihli olarak yapıldığı bilinen yapılardan, çok daha önce inşa edildiği ortaya çıkmıştır. Son yıllarda farklı disiplinlerden bilim insanlarının çalışmalarını Göbekli Tepe üzerine yoğunlaştırdıkları görülmektedir. İlgili literatür incelendiğinde Göbekli Tepe ile ilgili çalışmaların genellikle arkeoloji, antropoloji, din, psikoloji gibi alanlarda yoğunlaştığı görülmektedir.

Ulusal literatüre bakıldığında Göbekli Tepe özelinde yiyecek içecek alanında yapılan çalışmaların büyük çoğunluğu Göbekli Tepe’nin turistik çekiciliği, bölge mutfak kültürü ve Göbekli Tepe’nin gastronomi turizme etkisi ile ilgili olduğu görülmektedir. İlgili literatürde kazıda bulunan gastronomik unsurlar ile ilgili herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu bağlamda elde edilen verilerin gastronomi literatürüne yapacağı katkılar göz önünde bulundurulduğunda çalışmanın önemli olduğu düşünülmektedir. Bu doğrultuda tarihin seyrini değiştiren Göbekli Tepe kazı çalışmalarının gastronomi bilimine katkılarının irdelenmesi gerekliliği ortaya çıkmıştır. Yapılan bu çalışmada Göbekli Tepe toprak parçasında bulunan unsurların disiplinler arası bakış açısıyla irdelenmesi gerektiği görülmüştür. Anadolu topraklarının arkeolojik veri zenginliğinin gastronomi alanına katkısı bu çalışmada değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Göbekli Tepe ve Gastronomi İlişkisi

İnsanoğlunun göçebe hayat tarzından yerleşik düzene geçtiği Neolitik Dönem, göçebe yaşam tarzında tarımsal faaliyetlerin yapılamaması, tarımın insanoğlunun sürekli olarak besin arayışı yerleşik hayata geçişi sağlamıştır. Bu dönemde insanlar küçük yerleşim yerleri kurmuştur. İlk yerleşim yeri örnekleri; Suriye’de Ebu Hureyra, Filistin’de Eriha, İran’da Ganj Dareh, Türkiye’de Çayönü’dür (Göler, 2016). Bu yerleşim yerleri içerisinde en büyüğü ise Çayönü’dür. Göbekli Tepe’nin ise bu yerleşim yerlerinin merkezinde yer aldığı bilinmektedir (Göler, 2016: s.38).

Göbekli Tepe üç ayrı katmandan oluştuğu bilinmektedir. Birinci katman, taş ve doldurma topraktan, ikinci ve üçüncü katman ise “T” şeklinde dikmelerin üzerinde insan ve hayvan figürlerinden inşa edilmiştir (Birinci, Kaymaz & Camcı, 2018: s.1355). Göbekli Tepe’de bulunan bu büyük ölçekli mimari ve heykel yapıların 12.000 yıl öncesinde yapılabilmesi için büyük bir gruba ve mühendisliğe ihtiyaç duyulduğu düşünülmektedir. Bu bağlamda bu yapıların inşa edilmesi için ileri bir sosyal yapıya, isteklendirmeye ve iş gücüne ihtiyaç vardır. Bu ihtiyacı gideren insan topluluklarının beslenme ihtiyacını ne ile karşıladıkları ise arkeolojik kazılarda elde edilen buluntular sayesinde açığa çıkarılmış ve çıkarılmaya devam etmektedir. Göbekli Tepe toprak parçasının inşasının tarihte Neolitik devrime denk geldiği bilinmektedir. Neolitik Dönem arkeoloji çalışmalarında insanların kafataslarında bulunan diş mineleri incelenmiştir. İncelemeler sonucunda Neolitik Dönem insanların dişlerinde çürüklerin olduğu fakat minelerinin daha az aşındığı görülmüştür. Bu bilgiler doğrultusunda Neolitik Dönem ’de insanların tükettikleri besinlerin karbonhidrat ağırlıklı olduğu (arpa, buğday gibi) ve bu ürünlerini işlemekten geçirdikleri sonucuna ulaşılmıştır (Güngör, 1998: s.372). Göbekli Tepe, “Bereketli Hilal” olarak adlandırılan Mezopotamya toprakları içinde yer almaktadır. Mezopotamya bölgesi tarihte ilk yerleşim yerlerinin kurulduğu ve ilk tarım faaliyetlerinin gerçekleştiği yer olarak bilinmektedir. Bununla birlikte Mezopotamya “Bereketli Hilal” topraklarında yetişen 350’ye yakın buğdayın atası kabul edilen “eincorn (siyez) buğdayının” Diyarbakır’ın Karacadağ ilçesinde yetiştiği bilinmektedir. Ayrıca Göbekli Tepe, bilim insanlarının “sekiz kurucu ekin” olarak adlandırdıkları burçak, nohut, keten, bezelye, mercimek, kızıl buğday, gernik buğdayı, siyez buğdayı ve ilk evcilleştirilen av hayvanlarının keçi, koyun, domuz doğal yaşam alanı olan Mezopotamya’nın merkezinde konumlandırılmıştır. Bu bağlamda Göbekli Tepe avcı ve toplayıcılıktan tarım ve hayvancılığa geçişte önemli bir arkeolojik sit alanı olarak nitelendirilebilir (Özcan, 2019: s.65).

Göbekli Tepe’nin çemberimsi yapılarında bulunan çok fazla hayvan kemikleri, yiyecek kalıntıları, bu yapılarda ayinler sırasında yemek yendiğini, şölenler düzenlediğini ve bu sosyal etkinliklerin tarım ve hayvancılıkta itici güç olduğu düşünülmektedir (Özcan, 2019: s.67).

Göbekli Tepe’de yapılan çalışmalarda 240 litreye kadar sıvı koyulabilen kireç taşıdan yapılmış tekne şeklinde büyük kaplar bulunmuştur. Bu kapların tahılların suda bekletilmesi, ezilmesi ve mayalanması sonucu elde edilen bira için kullanıldığı yapılan kimyasal araştırmalar neticesinde görülmektedir (Göler, 2016: s.66). Göbekli Tepe’de bulunan bu kaplarda yaban eşeği kürek kemiğinin, malzemeleri karıştırmak için kullanılmış olabileceği de varsayımlar arasındadır (Uhri, 2019: s.73). Bulunan bu tekne ve kapların dibinde koyu gri tortuların bulunması tahılları mayalandırarak bir içecek üretildiği çıkarımı ise yukarıda verilen bilgileri destekleyecek niteliktedir (Özcan, 2019: s.68). Göbekli Tepe yapısının taban kısmında kullanılan terrazzo (su geçirmeyen) yapının olması burada toplanan insanların bu alanda sıvı kullanarak ayinler düzenlediğini düşündürmektedir (Göler, 2016: s.71). Bu komplekslerde bulunan kalıntılar, yapılan şölenlerde avcı toplayıcı grupların besinlerden faydalanmalarına yönelik sürdürülebilir yöntemler geliştirdikleri de göstermektedir (Dietrich vd., 2012). Göbekli Tepe’de açığa çıkarılan T-şekilli sütunlar üzerinde; yılan, tilki, domuz, turna, yabani sığır, yabani koyun, yabani eşek, ceylan, leopar, boz ayı ve aslan tasvirleri bulunmaktadır. Hayvan taklidi (mimetik) dansının avcılarının gücünü artırdığı bilinmekte olup av törenleri belki de üreme sezonlarının açılışının gerçekleştiği bir kamusal alan olarak nitelendirilebilir (Siddiq, 2010: s.61). Yukarıda bahsi geçen 240 litre hacimli teknelerde feigl adı verilen arkeometrik yöntemler sonucunda tahıl ürünlerinin fermente edildiğinin kanıtı niteliğinde olan oksalik asit tuzu oksalatasına rastlanmıştır (Uhri, 2020: s.42). Bu bilgiler fermantasyonun Neolitik Dönem’de varlığının ispatıdır. Neolitik Dönem’de yaşanan önemli

gelişmelerden biri ise tarıma geçişin bu dönemde yaşanmış olmasıdır. Tarıma geçiş, insanlığın beslenme alışkanlığında büyük bir değişime yol açmış, insan diyetinde karbonhidrat ağırlıklı yiyecekler yoğun bir şekilde yer almıştır (Özbek, 2020: s.134). Bu yaşanan değişimlerin ise yaklaşık on iki bin yıl önce temellerinin atıldığı yer Mezopotamya’da yer alan Göbekli Tepe toprak parçasıdır.

Tablo 1. Göbekli Tepe ile İlgili Araştırmalar

Arkeoloji	Schmidt (1995), Schmidt (1998), Schmidt (1999), Hauptmann vd. (2000), Schmidt (2002), Peters (2004), Schmidt (2007), Schmidt (2009), Dietrich (2010), Dietrich (2011), Claire (2019) Notroff (2016), Dietrich vd. (2019), Dietrich (2020)
Gastronomi- Gastronomi Turizmi	Sevimli vd., (2021), Dietrich (2019), Dietrich (2020), Dietrich (2021), Cömert (2020)

Tablo 1’de Göbekli Tepe ile ilgili yapılan çalışmaların tasnifi yapılmıştır. Yapılan araştırmaların çoğunun arkeoloji ile olduğu görülmektedir. Klaus Schmidt’in 1995 yılından itibaren yapmış olduğu çalışmalarda Güneydoğu Anadolu Bölgesinde bulunan taş devrine ait yerleşim yerlerini araştırmış, Neolitik Dönem özelinde çalışmalar yapmıştır. 2014 yılına kadar Göbekli Tepe ve çağdaşı yerleşim yerleri için çalışmalarda bulunmuştur. 2014 yılında kalp krizi nedeniyle vefatından sonra Göbekli Tepe ile ilgili çalışmalar yavaşlamıştır. Hauptman, Claire, Dietrich, Köksal Schmidt, Göbekli Tepe’yi ve Neolitik Dönem’i konu alan çalışmalar yapmaya devam etmişlerdir. Çalışmaların içerikleri, arkeoloji bilimi, ritüeller, bulunan kalıntılarla ilgili radyokarbon testlerinin analizleri, tapınaklar ilgili olup gastronomi ile ilişkilendirilebilecek “Plant Food Processing Tools at Early Neolithic Göbekli Tepe” isimli çalışma Alman arkeolog Laura Dietrich (2021) yılında yayımlanmıştır. Bu çalışmada bitki besin işleme aletlerinin radyo karbon test analizleri tasniflenmiş olup, mikro ve makro yiyecek kalıntıları incelenmiştir. Yemek kültürü, servis ritüelleri ile ilgili detaylı bilgilere yer verilememiştir. Sevimli, Tatlı ve Kızıldemir’in 2021 yılında yapmış oldukları “Göbekli Tepe’nin Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi” adlı çalışmada ise Göbekli Tepe’nin tarihi özelliklerine yer verilmiş, inanç turizmi ve gastronomi turizmine olan etkileri tartışılmıştır. Çetin (2018)’in yapmış olduğu çalışma ise Neolitik Dönem için önemli yerleşim yerlerinden olan Çatalhöyük’le ilgili Anadolu’da kültürel, tarımsal ve mutfak kültürünün zenginliğinin Neolitik Dönem kökenleri ve 21. Yüzyıla yansımaları araştırılmıştır. Cömert (2020) tarafından ise “Anadolu’da Neolitik Dönem Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü” araştırılmıştır. “Göbekli Tepe’nin Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi” başlıklı makalede ise, Göbekli Tepe’nin keşfinin, gastronomi turizmine, inanç ve kültür turizmine dolaylı etkisinin olduğu ortaya koyulmuştur. Literatürdeki bu çalışmalardan hareketle Neolitik Dönem yerleşim yerlerinin merkezinde yer alan Göbekli Tepe’nin gastronomi bilimine önemli katkı sağlayacağı açıktır.

Yöntem

Yapılan bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi İstanbul Topkapı Üniversitesi Etik Kurulu 26.06.2022 tarihli 2002/05 sayılı akademik araştırma ve yayın etiği kurulunda görüşülmüş olup söz konusu çalışmanın etik ilkelere uygun olduğu kararı alınmıştır. Araştırmada nitel araştırma yönteminde sıkça kullanılan veri toplama araçlarından olan görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Görüşme tekniği mülakat olarak bilinen, sözel olarak insanlarla iletişim kuran, insanla ilgili durumları olayları anlamaya çalışan görüşmeci ve katılımcılardan oluşan bir yöntemdir (Gürbüz & Şahin, 2018: s.183). Yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış, yapılandırılmamış olmak üzere 3 ana başlık altında incelenmektedir. Kısa süre gerektirmesi, görüşme sorularının önceden hazırlanıp araştırmaya sistematik ve karşılaştırılabilir bilgi sunmasından dolayı daha kullanışlı olan

(Türnüklü, 2000: s.545) yarı yapılandırılmış görüşme tekniği bu çalışma için uygun görülmüştür. Yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanırken konu ile ilgili altı kişiden dönüt alınmıştır. Kişilerin profili ise alanında deneyimi olan 5 doktor öğretim üyesi, 1 doçent unvanına sahip akademisyenlerin görüşleri alınmıştır. Uzman görüşleri sonucunda Göbekli Tepe’de gastronomik unsurların belirlenmesini hedefleyen sorular oluşturulmuştur. Bu kapsamda çalışmanın amacına uygun olarak oluşturulmuş sorular aşağıdaki şekildedir:

1. Göbekli Tepe kazılarında herhangi bir gastronomik unsur bulundu mu?
2. Göbekli Tepe’de bulunan yiyecek-içecek unsurlarına ilişkin bilgi verir misiniz?
3. Göbekli Tepe kazılarında bulunan yiyecek-içecek unsurları o dönemin imkanlarının mutfak kültürüne ilişkin sizce ne tür bilgiler vermektedir?
4. Kazılarda elde edilen gastronomik unsurlar (yiyecek-içecek unsurları) o dönem insanların; pişirme teknikleri, servis ritüelleri, mutfakta kullanılan ekipmanlar, temel gıda ürünleri hakkında herhangi bir bilgiye ulaşmanıza veya fikir üretmenize yardımcı oldu mu?

Araştırma deseni, araştırmanın yaklaşımını belirleyen ve çeşitli aşamalarının yaklaşımla tutarlı olmasına rehberlik eden bir stratejidir (Yıldırım & Şimşek, 2016). Bu çalışma kapsamında da araştırmanın nasıl yürütüleceğine dair strateji belirlemek durum analizi deseni benimsenerek araştırmanın planlı bir şekilde yürütülmesi sağlanmıştır.

Yapılan araştırmada kişilere ulaşabilmek adına ve durumların saptanabilmesi adına kartopu örneklem kullanılarak katılımcılar seçilmiştir. Şanlıurfa’da konu ile ilgili çalışma yapmış profesyonellere “Bu konu hakkında kimlerle görüşürsem yeterli olacaktır kimi tavsiye edersiniz” sorusu yöneltilerek sürecin ilerletilmesi sağlanmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen veriler bulgular kısmında detaylı bir şekilde ortaya koyulmuş olup, araştırmanın çalışma grubunu oluşturan kişilerin tanımlayıcı bilgileri Tablo 2’de ele alınmıştır.

Tablo 2. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Katılımcılar	Unvanı	Doğum Yılı	Mutfakla İlgili Eğitim Almış mı?	Görüşme Şekli
Katılımcı 1	Profesör	1967	Hayır	Yüz yüze
Katılımcı 2	Mutfak Şefi	1982	Evet	Yüz yüze
Katılımcı 3	Memur	1968	Hayır	Yüz yüze
Katılımcı 4	Mutfak Şefi	1991	Evet	Yüz yüze
Katılımcı 5	Arkeolog	1985	Hayır	Yüz yüze
Katılımcı 6	İşçi-Memur	1996	Evet	Yüz yüze
Katılımcı 7	Turist	1995	Hayır	Yüz yüze
Katılımcı 8	Rehber	1998	Evet	Yüz yüze
Katılımcı 9	Rehber	1988	Hayır	Yüz yüze
Katılımcı 10	Bölge Haklı	1993	Hayır	Yüz yüze
Katılımcı 11	İşçi-Memur	1988	Evet	Yüz Yüze
Katılımcı 12	Rehber	1999	Evet	Yüz yüze
Katılımcı 13	İşçi-Memur	1994	Hayır	Yüz yüze
Katılımcı 14	Mutfak şefi	1971	Evet	Yüz yüze
Katılımcı 15	İşçi-memur	1978	Hayır	Yüz yüze

Çalışmada elde edilen bilgileri analiz etmek için betimsel analiz ve içerik analiz yöntemi kullanılmıştır. Betimsel analize göre daha önceden belirlenmiş olan temalara göre elde edilen veriler özetlenir ve yorumlanır (Yıldırım & Şimşek, 2016). İçerik analizinde temel amaç betimsel analizle özetlenen ve yorumlanan verileri daha derinleştirmek ve kodlar oluşturup temalar oluşturulmuş bulgular elde edebilmektedir. Bu araştırmada da yapılan görüşmelerde

alınan ses kayıtları analiz edilmiş, analizler deşifre edilerek kodlar ve temalar oluşturulmuş kategorize edilip tablo olarak sunulmuştur.

Yapılan araştırmanın ilgili yazında kabul görmesi için güvenilir ve geçerli olması gerekmektedir. Sürecin ayrıntılı şekilde anlatılması ve veri toplama aracı ve analizleri ayrıntılandırılması, çalışmanın inandırıcılığı artırmak için görüşme sorularının uzman görüşüne sunulmuştur. Ek olarak çalışmanın güvenilirliğini artırmak içinde alanında uzman kişilerin analiz ve yorum sürecine dahil edilmiştir.

Bulgular ve Tartışma

Bu çalışma Göbekli Tepe’de bulunan gastronomiye dair unsurların incelenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda Göbekli Tepe kazılarında ortaya çıkan gastronomiye dair unsurlar üç temel başlık altında incelenmeye çalışılmıştır. Bu başlıklar;

- Yiyecek İçecek Unsurları (tahıl, hayvansal ürünler, yağlı tohumlar, içecekler ve baklagiller).
- Kullanılan Araç Gereçler
- Mutfak Kültürleri başlıklarından oluşmaktadır.

Tablo 3. Göbekli Tepe’de Bulunan Yiyecek-İçecek Unsurları

Başlık	Araştırmada ortaya çıkan yiyecek-içecek unsurların adı	Verilen cevapların dağılımı
Tahıl Ürünleri	Buğday ve arpa	Yapılan araştırmada %66,6 oranında buğdayın tekrar edildiği görülmüştür. Ayrıca %33,3 arpadan bahsedilmiştir.
Hayvansal Ürünler	Yaban ördeği, flamingo, aslan, yaban koyunları, kuş çeşitleri yer almaktadır. Ceylan, yılan, yaban domuzu, tilki, yabani sığır, kızıl geyik, koç kemikleri, balık...	Hayvansal Ürünler başlığında günümüzde evcil türleri bulunan birçok çeşit hayvan figürünün Göbekli Tepe toprak parçasında sembolize edildiği bilinmektedir. Ancak bugün eti yenilebilen geyik, ceylan, domuz ve balık ürünlerinde varlığı araştırma sonucunda ortaya konmuştur.
Yağlı Tohumlar	Badem, antep fıstığı, yer fıstığı	Yapılan araştırmada katılımcıların %20’si badem, antep fıstığı ve yer fıstığından bahsettiği görülmüştür.
İçecekler	Bira	Yapılan araştırmada katılımcıların %66,6 bira, arpa suyu gibi terimlerden bahsettiği görülmüştür.
Bitkiler Baklagiller	Hardal- Mercimek	Yapılan araştırmaya katılan kişilerden sadece K15’in mercimek tohumlarının bulunduğunu belirtmiştir. Hardal kalıntısının varlığından araştırmaya katılan kişiler bahsetmemekle birlikte literatür tasnifinde hardal tohumunun bulunduğu dair kesin kanıtlar ortaya koyulmuştur.

Tahıl Ürünleri

Tablo 3 ’de görüldüğü üzere yiyecek-içecek unsurları alt başlığı altında açığa çıkarılan bulgular, çalışmaya katkı sağlayan katılımcıların birçoğunun vermiş olduğu ifadelerde “yabani buğday”, “yabani arpa” kelimelerinin vurgulandığı görülmektedir. Göbekli Tepe gibi Neolitik Dönem’e tarihlendirilmiş yerleşim yerleri, henüz bitkilerin evcilleştirilme aşamasına geçilmediği fakat hazırlık aşamasının bu dönemde gerçekleştirilmiş olduğu genel geçer bir bilgidir. Alan yazındaki çalışmalar incelendiğinde, avcı-toplayıcılıkla yaşamını sürdüren insanlar çiftçi olarak üretici yaşama geçmesi Geç Pleistosen/Epipaleolitik Dönem’de gerçekleşmiştir (Kurt & Bulut, 2018: s.79-81). Tarımın asıl yükselişinde M.Ö. 9000 dolaylarında gerçekleştiği düşünülmektedir (Nesbitt, 1995). Yakınoğu coğrafyasında tahıl toplayıcılığına dair en erken arkeolojik veriler günümüzden yaklaşık 19.000 yıl öncesine tarihlendirilmektedir. Levant Bölgesin’de yaşayan Natufian halkı tarafından M.Ö. 12.800-11.250 yıllarında, ancak bugünkü Anadolu

coğrafyasının “Bereketli Hilal” içinde kalan farklı bölgelerde einkorn ve emmer buğdayı, mercimek ve nohut üretimi yapıldığı tespit edilmiştir. Eincorn-emmer buğdayının atasına da Göbekli Tepe toprak parçasında rastlanmış olduğu bilinmektedir (Karagöz, 2022). Ayrıca siyez buğdayının kömürleşmiş kalıntılarının makrofest ve fitolist analizler sonucunda Göbekli Tepe’de bulunduğu dair kalıntılar da mevcuttur (Dietrich, 2021). Literatürdeki bu bilgiler incelendiğinde “Neolitik Paket” olarak adlandırılan tahıl ürünlerinin çoğunun kökenin Göbekli Tepe gibi “Neolitik Dönem” yerleşim yerlerinde bulunmuş olduğu görülmektedir.

K12: “Fakat bulunanlar bize orada yaşayan insanların avcı-toplayıcılığı bırakıp (tarımın ve hayvancılığın olması) yerleşik bir düzene geçtiklerini göstermektedir. Bu da bu bölgenin yakınlarında bir yerleşim yeri olabileceği ihtimalini kuvvetlendirmektedir. İnsanlığın tarıma yönelmesinin sebebi daha çok kişiyi aynı anda besleyebilmek”

K 9: “Göbekli Tepe’nin yapımında bulunmuş insanların besin kaynaklarını tükettikleri ve bu insanların çeşitli tören etkinliklerinde besin kaynağı ihtiyacı gerekliliği anlaşılmıştır. Bu yüzden geçim için tarım, buğday ve çavdarın yabani çeşitlerinin ehlileştirilmesi hızlanmıştır. Bu bölgenin avcı-toplayıcı insanların sonraki dönemde yerleşik ziraatçiliğe dönüştükleri düşünülmektedir”

K1: “Şimdi ne yapmışlar biz burada konuşuyoruz oturuyoruz biraz sonra acıkıyoruz hadi gidelim bir ceylan avlayalım gelelim bir daha bu işi yapalım dersek zaman kaybı, buğdayı evcilleştirmişler, gitmişler toplayıcı avcı konumundan farklı yerlere girmişler”

Literatürde yapılan bu çalışmalar ve katılımcının vermiş olduğu cevap doğrultusunda avcı-toplayıcı grupların yemek için bir araya gelip ilk sosyalleşme adımlarını attıkları gibi bu sosyalleşmenin, birlikteliğin ve çoklu gruplar halinde yaşamının bir gerekliliği olan besin ihtiyacını gidermek adına gelecekte tarım devrimi olarak nitelendirilecek bir oluşumun temellerinin Göbekli Tepe’de atılmış olduğu görülmektedir.

Erken Dönem Neolitik eseri olan Göbekli Tepe avcı-toplayıcı grupların geniş kültürel çevre üzerinde kontrolü sağlamak adına avcılık ve yabani tahıl hasadı yaptıkları, yabani bitki ve hayvan türlerinin evcilleştirme sürecinin temellini destekleyici unsurların gelişmiş olabileceği ve giderek tarım ve hayvancılıkla uğraşan toplulukların daha verimli bölgeler tercih edip Göbekli Tepe’nin terk edilmiş olabileceği varsayımlar arasındadır (Claire, Kinzel, Sönmez & Uludağ, 2019: s.16). Yabani tahıl formu gereği tanelerini döken, tohumlarını saçan ve düzensiz olarak çimlenen bir yapıya sahip olduğu için tahılların evcilleştirilmesi deneme yanılma yoluyla gözlem yaparak gerçekleşmiş olabileceği düşünülmektedir. Evcilleştirilen buğday Neolitik Devrim’in öznesi konumunda olup uygarlığı başlatmış, bu yönüyle insanlık tarihinin şekillenmesinde önemli bir yere sahip olmuştur (Uhri, 2019: s.101). Bu hususta katılımcı 1’in görüşleri şu şekildedir:

K1: “Çağlar haritasını değiştirdi 12.000 yıl önce heykeller resimler yapılmış. Göbekli Tepe muhteşem bir yer. Düşünüyorum kültür buradan çıkmış ve hareketlenmiştir”

Katılımcıların vermiş olduğu bu ifadeler ve Uhri (2019)’un, sözleri Göbekli Tepe’nin uygarlığın başladığı yer olarak nitelendirilmenin mümkün olduğunu göstermektedir.

Hayvansal Ürünler

Bulunan hayvan kemikleri ve hayvan sembollerinin hepsinin yabani hayvanlara ait olduğu araştırmalar tarafından ortaya konmuştur. Neolitik Dönem’de ilk evcilleştirilen hayvan olan koyunun M.Ö. 8500’lü yıllara tarihlendiğini,

sığır, keçi, domuz gibi hayvanların M.Ö. 8000-7000 yıllarından evcilleştirilmiş olduğunu ve bu hayvanlarının hepsinin Suriye, Irak ve İran dahil olmak üzere Diyarbakır Çayönü Tepe'sinde evcilleştirildiği bilinmektedir (Işın, 2018: s.29-30). Göbekli Tepe'de yapılan çalışmalarda evcilleştirilmiş köpek kemiklerine rastlanması ise Neolitik Dönem'den önce evcilleştirmenin başlamış olduğunun kanıtı niteliğinde olup literatürde geçen evcilleştirmenin ilk örneğinin Epi Paleolitik (Mezolitik) Dönem'de köpeklerle olduğu bilgisi ile örtüşmektedir (Siddiq, 2019: s.70).

K8: "Pek çok yabani hayvana ait kemik kalıntılarının bulunması o dönemlerde günlük hayat ve törenlerde hayvan eti tükettiklerine dair önemli bir ipucu niteliğindedir"

K2: "Orada ceylan hayvan kemiği bulundu"

K3: "Ceylan kemikleri ve koç kemikleri bulundu"

K12: "Bulunan hayvanlar arasında ise Dicle eko-sistemine ait (ceylan, sığır) gibi hayvanlar vardır"

Yaklaşık olarak 11.500-9.000 yıl önce Nisan ayında ceylanların gelmesi ile büyük avların yapıldığı muhtemelen bu avlardan elde edilen etin tuzlanıp saklandığı bilinmektedir (Gosden, 2020: s.102-103). Göbekli Tepe'de fazla miktarda ceylan ve yaban öküzü kemiklerine rastlanmıştır. Bu bilgi Göbekli Tepe'de bu hayvanların sıkça tüketildiğine dair bir işaret olabileceğini göstermektedir. Ayrıca Epi-Paleolitik ve Neolitik Dönem bölge yerleşkelerine bakıldığında etin dövülerek ve öğütme taşları ile işlendiği bilinmektedir (Dietrich, 2021).

Literatürde karşılaştığımız bilgiler ve katılımcıların beyanları Göbekli Tepe'de ceylan etinin sıklıkla tüketildiğini göstermektedir. Ceylan etini döverek, ezerek işledikleri varsayılmaktadır.

K2'nin vermiş olduğu "Çiğ köfte esasen ceylan etinden yapılır ve eti döve döve pişirir" İfadelerinden hareketle bölge yemek kültürünün yaşanılan dönemlerden etkilendiği, kolektif bir hafızaya sahip olduğu söylenebilir.

K5: "Tohumlardan ve hayvanların ağızları içerisinde toplu tutulmasından hareketle"

Katılımcıların vermiş oldukları ifadeler ve bu bilgilerden hareketle bu bölgede bulunan çeşitli hayvan kemiklerinin, sürekli olarak günlük avlanmak yerine Neolitik Dönem avcılarının yabani hayvanları bir süre tutsak olarak tutarak uzun süreli ve daha az güçle taze et tüketmiş oldukları bilinmektedir (Siddiq, 2019: s.91).

Kuş resimleri Göbekli Tepe'de çok fazla betimlenmemiş olsa da taksonomik çeşitlilik yönünden zenginliklerinin olduğu görülmektedir. Kargalar (Corviade), turna (Grus grus) ve Demoiselle Turnası (Anthropoides Virgo) gibi göçmen türlerin varlığı mevsimlere bağlı avcılık etkinliklerine işaret etmektedir (Silibobalatlaz & Satar, 2012). Anadolu'da Neolitik Dönem tarihi boyunca, çok sayıda sucul, karasal ve yırtıcı kuşların yanı sıra çeşitli göçmen kuşların da avlandığı ve tüketildiği bilinmektedir (Siddiq, 2019: s.60).

K4: "Kuş türleri flamingolar, akbabalalar, uçmayan kuşlarda yer alır. Bulunan hayvanlar o dönemde yaşayan insanların yiyecek-içecekleri olarak kullanılmıştır. Birçok ürün yiyecek-içecek olarak kullanılarak besin ihtiyaçlarını gidermişlerdir"

K8: "Tükettikleri düşünülmektedir. Aynı şekilde ceylan ve kuş eti de" Bu ifadeler literatürdeki bilgilerle örtüşmektedir.

İnsanlığın Üst Paleolitik Çağ'dan itibaren balık ve su ürünleri tükettikleri bilinmektedir. Anadolu'da Epi-paleolitik ve Neolitik insanların beslenmelerinde tatlı su balıklarının önemli yer tuttuğu Çatalhöyük'te bulunan

16.000'den fazla balık kemiğinden anlaşılmaktadır. Körtik Tepe, Aşıklı Höyük gibi Erken Çanak Çömleksiz Neolitik yerleşmelerde de balık avlamakta kullanılan kemik oltalarının bulunmuş olması ise bu bilgileri desteklemektedir (Siddiq, 2019: s. 205).

K14: “Şu dönem için su kaynaklarına uzak. O dönemde vadi olduğu için su kaynağı vardır”. İfadelerinden hareketle Neolitik Dönem'e tarihlenen Göbekli Tepe insanların da balık tükettikleri kuvvetli bir ihtimaldir.

Yapılan araştırmada katılımcıların Göbekli Tepe'de bulunan yiyecek unsurlarına dair verdikleri örnekler arasında badem, fıstık, yer fıstığı gibi ürünler dahildir.

Yağlı Tohumlar

Badem, Orta ve Batı Asya kökenli bir bitki olup tatlı ve acı olmak üzere iki çeşidi vardır. Acı badem siyanidrik asit içerdiği için zehirlidir (Küden, Bayazit, Çömlekçioğlu, İmraç & Rehber, 2014). Avcı-toplayıcılıkta yaşamını sürdüren toplulukların acı bademi çiğ olarak tüketip zehirlenmiş olabilecekleri bu yüzden ateşte kavurarak tüketmiş olabilecekleri de varsayımlar arasındadır (Belge, 2018: s.70). Fıstık ise ilk çağlardan beri insan beslenmesinde yer almıştır. Bilinen ilk örneklerinin arkeologlar tarafından yapılan çalışmalarda Kuzey Irak'ın Jerome bölgesinden M.Ö. 6750 yıllarından yaygın bir gıda olduğu ayrıca M.Ö. 3700'lü yıllarda ise Babil'in asma bahçelerine fıstık ağaçlarının yetiştirildiği bilinmektedir (Karuserci,2020: s.35). Literatürdeki bu bilgiler badem ve fıstığın kökenini günümüze yakın tarihlendirmektedir. Ancak yapılan bu araştırmada katılımcıların vermiş olduğu ifadeler, bu bitkilerin yabani hallerinin tarihini günümüzden 12.000 yıl öncesine Neolitik Dönem'e dayandırmaktadır. Konuya ilişkin katılımcıların ifadeleri şu şekildedir.

K8: “Bazı yabani fıstık ve badem türlerinin keşfedildiği söylenmektedir”

K12: “Bulunan bitkiler arasında yer fıstığı, badem ve buğday”

K14: “Avcı- toplayıcı bir toplum olduğu için beslenme şekli budur. Badem, fındık, fıstık, balık hayvan”

Göbekli Tepe'de yapılan analiz sonucunda badem (*Prunus sp.*) ve antep fıstığı (*Pistacia sp.*) gibi kömürleşmiş botanik kalıntıların olduğu ortaya çıkarılmıştır (Dietrich, 2021). Günümüzde Şanlıurfa antep fıstığı tarımının yapıldığı önde gelen şehirlerden biri olarak bilinmektedir. Yaklaşık 12.000 yıl önce Şanlıurfa sınırları içerisinde yer alan Göbekli Tepe kazı alanında bulunan yabani fıstık kalıntılarının varlığı bu durumun tesadüf olmadığını kanıtlar niteliktedir.

İçecekler

Bugüne kadar olan gastronomi tarihi araştırmalarında biranın bilinen en eski kalıntılarının Sümerlerin ticaret kolonisi olan İ.Ö. 4000-3500 yılları arasında Godin Tepe'de, İ.Ö. 4000-3500 yılları arasında Hacı Nebi Tepe Mezopotamya'da bulunduğu bilinmekteydi (Gürsoy, 2014: s.27). Bugüne 1960 yılından itibaren yapılan kazı çalışmaları biranın tarihini günümüzden 12.000 yıl öncesine Göbekli Tepe toprak parçasına götürülmesi gerektiğini göstermektedir.

K1: “Göbekli Tepe'ye girdiğinizde sağ tarafta kayalık bir yer var kalker. Kazmışlar analiz yapmışlar bira kalıntısı çıkmış, arpa fermantesi”

Katılımcının vermiş olduğu bu ifade ise biranın tarihinin tekrar gözden geçirilmesi gerektiğini göstermektedir. Geçmişte bulunan bira tüketimine dair bulgular bugünkü haliyle içtiğimiz bira şeklinde olmadığını, arpanın fermante olmuş hali olup boza kıvamında kamışla içilecek veya lapa şeklinde tüketip suyunu içtikleri bir besin kaynağı olarak tükettikleri Sümerlilere ait kaynaklardan bilinmektedir (Işın, 2018: s.37). Göbekli Tepe ile ilgili yazın incelendiğinde hacmi 200 litreye ulaşmış taş kapların bulunduğunu, bu kabın içinde arpa fermantesi kalıntılarının olduğu bilinmektedir (Dietrich, 2021). Yapılan bu araştırmada konu ile ilgili katılımcıların beyanları şu şekildedir.

K3: “Arkeoloji müzesine gittiniz mi? Orada da taş kap var. 200 litrelik bir kap var. Orada bira yapıldığı söyleniyor”

K14: “200 litrelik bira fermantesi yapıldığı düşünülen kap”

İfadeleri ise bu bilgileri desteklemektedir. Hititler, Urartular gibi Antik Dönem uygarlıkları gibi geçmiş toplumlara baktığımızda bira, her zaman insanların bir araya gelip sıkça tükettikleri bir içecek olmuştur. Aynı zamanda insanların tanrılarına sundukları içecekler arasında da yer almıştır. Günümüzde Göbekli Tepe'nin tapınak olduğu genel geçer bir yargı olup burada bira kalıntılarının bulunmuş olması bu tapınaklarda tanrılara kendinden sonra gelen medeniyetlerdeki gibi bira sunmuş olduklarını akla getirmektedir. Ayrıca hacmi 200-240 litre olan büyük kaplarda bira yapılması buranın sadece tanrılarına adak sunmak için yaptıkları bir merkez olmadığı, çeşitli ziyafetler düzenledikleri bir alan olarak kullandıkları çıkarımı yapılabilir.

K1: “12.000 yıl önce orada bir inşaat var. Arpaları o şeye koyuyorlar arpayı kıttır diye yiyecek hali yok. Üzerine su döktüler yumuşattılar lapa gibi yediler. Kalan suyunu içtiler. Baktılar ki bu onlara güç verdi, sonuçta bira besleyici bir şey. Dünyanın ilk birası”

K1: “Göbekli Tepe'ye girdiğinizde sağ tarafta kayalık bir yer var kalker. Kazmışlar analiz yapmışlar bira kalıntısı çıkmış, arpa fermantesi”

Yukarıda belirtilen ifadelerde arpanın bira formundaki besleyiciliğinden faydalanmış olabileceklerini göstermektedir. Ayrıca biranın, besleyici özelliğinden dolayı avcı-toplayıcı gruplar tarafından sıkça tüketildiği bilinmekle birlikte bira arzını karşılayabilmek adına dolaylıda olsa tarımın benimsenmesinde bira tüketiminin önemli rol oynadığı bilinmektedir (Standage, 2019: s.33).

Göbekli Tepe'de bulunan büyük taş kapların daha önce yapılmış çalışmalarda bira fermantesi yapmak için kullanıldığı bilinmektedir (Dietrich, 2021). Ayrıca Göbekli Tepe'ye en yakın su kaynağının 4 kilometre uzaklıkta olması içme suyunun buraya taşınarak getirildiğini ve bu yapıları inşa ederken yeme-içme ihtiyaçlarını karşılamak için erzaklarını yanlarında getirmiş olabileceklerini düşündürmektedir. Öte yandan bulunan taş kaptaki bira yapıldığı varsayımlarından hareketle buradaki insanların birayı ritüel, sarhoş olmak, eğlenmek veya içecek ihtiyacını gidermek gibi farklı amaçlarla tüketebilmiş olabileceklerini göstermektedir.

Bugüne kadar yapılan araştırmalarda Neolitik Dönem için bira üretiminin bir kanıtının olmayışı, insan iskeletlerinin araştırması ile ürik asit şeklinde biranın varlığının kanıtlanabileceğine dair varsayımlar vardır (Katz & Voight, 1986). Ancak günümüzde Neolitik Dönem'in PPNA ve PPNB evresine denk gelen Göbekli Tepe'de bira üretiminin yapıldığına dair kalıntılar ortaya çıkarılmış bu kalıntılara dair araştırmaya katılan 15 katılımcıdan 10 kişinin birayla ilgili bilgiler vermesi bu bilgilerin doğruluğu kanıtlamaktadır. Bu doğrultuda Neolitik Dönem

insanlarının bilinçli şekilde bira üretimi gerçekleştirdikleri anlaşılmaktadır. Konu ile ilgili katılımcıların verdiği ifadeler aşağıda yer almaktadır.

K3: “Arkeoloji müzesine gittiniz mi? Orada da taş kap var. 200 litrelik bir kap var. Orada bira yapıldığı söyleniyor”

K9: “Alman arkeolog Klaus ana kayaya oyulan havanların bira mayalamak amacıyla kullanıldığı düşünülmektedir”

K14: “Buluntularda kesici aletler, baltalar var. Ancak detaylı bir bilgi yok. Saklama kapları, taş kaplar, kesici aletler, 200 litrelik bira fermantesi yapıldığı düşünülen kap”.

K10: “Arkeolojik kazılarda tahıldan içecekler yapıldığı bulunmuş”.

K1: “12.000 yıl önce orada bir inşaat var. Arpaları o şeye koyuyorlar arpayı kıttır diye yiyecek hali yok. Üzerine su döktüler yumuşattılar lapa gibi yediler. Kalan suyunu içtiler. Baktılar ki bu onlara güç verdi, sonuçta bira besleyici bir şey. Dünyanın ilk birası”.

K3: “İlk fermente ürünleri orada yapmışlar”.

K6: “Çok sayıda taş işleme aletlerinin bulunması da buğdayın evcilleştirilmemesine rağmen dönemin ileri koşullarında çeşitli ürünleri bira, lapa gibi üretilmiş olabilir”.

K13: “Arpanın fermente edilip biraya dönüştürüldüğüne dair söylentiler var. Hatta buna dair bulgular var”.

K6: “Çok farklı öğütme taşının kullanılması ve öğütme taşlarındaki incelik, kalınlık ve pürüzlerin farklı olmasından dolayı ekmek yapmak için unun daha az üretildiği lapa ve bira üretiminin daha fazla olduğu düşünülüyor”.

K8: “Aynı zamanda bazı kalıntılara dayanarak o dönemlerde özellikle törenlerde ve yine gündelik hayatta da tüketmek için bira yaptıkları söylenmektedir”.



Şekil 1. Şıra Curunu

Kaynak: Araştırmacı Tarafından Şanlıurfa Mutfak Müzesi'nde çekilmiştir.



Büyük Taş Kaplar

Şekil 2. Göbekli Tepe Kazılarında Ortaya Çıkarılan Bira Yapımı İçin Kullanılan Büyük Taş Kaplar

Kaynak: <https://arkeofili.com/gobekli-tepe-ile-ilgili-tum-merak-ettikleriniz-jens-notroff-roportaji/> (son erişim tarihi: 21.02.2023).

Yukarıda yer alan Görsel 1’de Şanlıurfa Mutfak Müzesi’nde tarihi verilmemiş olan şıra curunu, Şanlıurfa halkının konaklarında yer alan ve şıra yapmaları için kullandıkları kaptır. Görsel 2’de ise Göbekli Tepe kazılarında ortaya çıkarılan anıtsal mimarinin içinde bulunan, bira yapıldığına dair kanıtların yer aldığı büyük taş kaplar yer almaktadır. 12 bin yıl önce bulunan bu kapların yakın tarihlere kadar Şanlıurfa halkı tarafından kullanıldığı, evlerin ve konakların içerisinde yer aldığı görülmektedir. Her iki şekilde verilen eserlerin benzerliğinden hareketle bu tür eserlerin, gelenek paylaşımı, bölge halkı arasında ortak kültürel geleneğin varlığına işaret etmekte olduğu çıkarımı yapılabilir.

Bitkiler- Baklagiller

Bitkiler insanlık var olduğundan beri besin zincirinin bir parçası olmuştur. İlk olarak insanlık bitkileri yetiştirmemiş, bitkiler insan türünün hayatta kalmasını sağlamış olduğu bir gerçektir. Bu çalışma perspektifinden bakıldığında Göbekli Tepe insanların avcı-toplayıcı bir yaşamdan geldikleri ve bitkiler, hayvanlar, tohumlar gibi besin maddeleri ile hayatta kalmaya çalıştıkları görülmektedir. Yapılan bu araştırmada K1, K3, K9, K14 ve K19’un verdiği cevaplardan hareketle Göbekli Tepe’de yabancı bitki kalıntılarına rastlandığı desteklenmiş olup bitki kalıntılarının çeşitleri hakkında karbonize oldukları için genel bir bilgiye ulaşılamamıştır. Fakat Laura Dietrich’in Plant Food Processing Tools at Early Neolithic Göbekli Tepe eserinde “hardal” kalıntılarının olduğunu, hardalın yiyecek olarak tüketildiği gibi aromatik bitki olarak tüketildiğine de dikkat çekmiştir (Dietrich, 2021).

K3: “Peki hayvan suyun olmadığı yerde yaşar mı? Tarımın olmadığı yerde hayvan yaşar mı? Hayvan ne ile beslenecek otlarla suyla beslenecek. Göbekli Tepe zaten vadi. İnsan hayvanla besleniyor, hayvanın beslenmesi için bitkiye ihtiyacı var bitkinin beslenmesi için suya ihtiyacı var”.

K15: “Buğdayın anavatanının Şanlıurfa olduğu, yapılan araştırmalarda neolitik çağda Urfa’nın Hilvan ilçesinde Kantara köyünde bulunan Nevala Çori sitesinde bol miktarda buğday ve mercimek tohumlarının bulunduğu Alman bilim adamı söylemiştir”.

Bu habitatın bir diğer parçası olan baklagillere ise; K15’in ifadelerinden ve Laura Dietrich’in (2021), Plant Food Processing Tools at Early Neolithic Göbekli Tepe adlı eserinde makrorest testlerinde net olarak kanıtlanmamış olsa

da “mercimek” kalıntılarının da olduğunu belirtmiştir (Dietrich, 2021). Mercimek bugün hala Şanlıurfa bölgesinin bitki florasının önemli bir parçasıdır.

Bakliyatların işlenerek macun haline getirilmiş olması bölgenin faaliyetlerinde önemli bir paya sahip olmakla birlikte verilerin az olması sebebiyle araştırmaların sıklaştırılması gerekliliği belirtilmektedir (Dietrich, 2021). Neolitik Dönem’de bakliyatların öğütme yoluyla tüketildiği bilinmektedir (Bozkurt, 2022).

Tablo 4. Göbekli Tepe’de Kullanılan Araç-Gereçler

Araç-Gerecin Yapısı	Araştırmada ortaya çıkan araç-gereçlerin adı	Verilen cevapların dağılımı
Taş kaplar	Havanelleri, taş kaplar, Balta çakmak taşından yapılmış bıçaklar, değirmenler, Netherstone (büyük taş kap)	Araştırmaya katılan kişilerin tamamı çeşitli taş araç-gereçlerin varlığına işaret etmektedir.
Ahşap malzemeler	Neolitik Dönem özelinde ahşap malzemelerin varlığı bilinmektedir.	Yapılan araştırmaya katılan kişilerden sadece K5 ahşap malzemelerin kullanıldığını belirtmiştir.

Tablo 4 incelendiğinde kullanılan araç-gereçler özelinde ortaya çıkarılan bulguların genellikle taş malzemeden yapıldığı görülmektedir. Neolitik Dönem yerleşim yerlerinde bulunan araç-gereçlerin çoğunluğunun taş malzemelerden yapılmış olmasının tahılları öğütmek ve tarım için elverişli aletler olmasından kaynaklanmaktadır. Ayrıca ahşap malzemelerin varlığına karbonize oldukları için ulaşılamamaktadır. Arkeolojik kazılarda Göbekli Tepe’nin farklı bölgelerinde; çatı çökmesi, duvar erozyonu sonucu ve leopar sütunlu binadan yüzlerce adet öğütme taşı bulunduğu bilinmektedir. Bulunan öğütme taşlarında yapılan analizlerde taşların aşınma durumlarından yola çıkılarak kaba ve ince un elde etmek amacı ile daha çok tahıl öğütmek için kullanıldığı görülmektedir (Dietrich, 2021). Binalarda yapılan analizler sonucunda öğütme taşlarının çoğunun çatı katlarında yer almasından ötürü öğütmenin çatılarda gerçekleştiği sonucu çıkarılabilir.

K3: “Yabani buğday, değirmen taşları bunlar bir örnek.” “Çanak çömlek yok ama taş kaplar bulundu. Taş kap var. Karahan Tepede taş kap var. Arkeoloji müzesine gittiniz mi? Orada da taş kap var. 200 litrelik bir kap var”

K5: “Kazılardan elde edilen gastronomik unsurlar yani geniş taş tepsiler, taş kap-kacaklar bulunduğunu biliyoruz.”

Yukarıda belirtilen ifadeler doğrultusunda Göbekli Tepe halkının yemek yapmak ve yemek için taş kaplar kullandıkları yorumu yapılabilir.

K5: “Kazılardan elde edilen gastronomik unsurlar yani geniş taş tepsiler, taş kap-kacaklar bulunduğunu biliyoruz. Farklı ekipmanlara yönelik bilgilerimiz var. Kesmeyle veya delme ile, öğütmeye alakalı. Bunların varlığı da yeme-içme sırasında ahşap aletlerin ki bunlarda yapımın daha kolay ve ham maddesinin kolay bulunmasıyla alakalı ahşapların tercih edildiğini düşündürür bize. Yani tahtadan yapılmış aletlerin. Tabii bunlarda o dönemden günümüze gelmemiş olabilir, karbonize olmuşlardır çünkü”

Katılımcının ifadesinde de görüldüğü üzere ahşap malzemelerinin kullanılmış olması ihtimalinin yüksek olduğu, ahşabın işlenmesi bakımından kolay olması ve o dönem insanların henüz topraktan kap pişirmeyi bilmiyor olmaları bu görüşü destekler niteliktedir.

K14: “Şöyle diyelim taş kaplar ve yabani tahıllar bulundu genel itibariyle.” “Buluntularda kesici aletler, baltalar var. Ancak detaylı bir bilgi yok. Saklama kapları, taş kaplar, kesici aletler, 200 litrelik bira fermantesi yapıldığı düşünülen kap”

K6: “Evet. 200 litreye kadar taşıma kapasitesine ulaşabilen yemek kapları vb. bulundu.”

Laura Dietrich (2021), “Göbekli Tepe’de bulunan Netherstone (büyük taş kaplar) tahılların lapa benzeri kaba un haline getirmek için kullanıldığı” ifade etmektedir.



Şekil 3. Göbekli Tepe kazılarında ortaya çıkarılan öğütme, ezme işlemleri için kullanılan havanelleri ve taş kaplar

Kaynak: Araştırmacı tarafından Şanlıurfa Arkeoloji Müzesi’nde çekilmiştir.



Şekil 4. Göbekli Tepe Kazılarında ortaya çıkarılan bazalttan yapılmış havanelleri

Kaynak: Şanlıurfa Müzesi Arkeolojik Eser Kataloğu



Şekil 5. Göbekli Tepe kazılarında ortaya çıkarılan taş kap

Kaynak: Araştırmacı tarafından Şanlıurfa Arkeoloji Müzesi'nde çekilmiştir.

K6: “Kaplarn geniş hacimli olmasından öğütülen siyez buğdayının saklandığını sonucuna varılıyor. Aynı zamanda çok fazla öğütme taşında rastlanıyor.” “Neredeyse günümüzde kullanılan öğütme işlemlerine yakın uygulamaların yapıldığını tahmin ediyorum. Çok sayıda taş işleme aletlerinin bulunması da buğdayın evcilleştirilmemesine rağmen dönemin ileri koşullarında çeşitli ürünleri bira, lapa gibi üretilmiş olabilir”

Laura Dietrich'in (2021) çalışmasında incelenen netherstones, öğütme taşları gibi mikro ve makro incelemeler sonucunda bu büyük taş kapta diyebileceğimiz netherstones, kaba un yapıldığı, bu kaplarda hardal, mercimek gibi bitki kalıntılara rastlandığı, Neolitik Dönem yerleşimlerinde hardaldan yapılan kek buluntularına Jerf El Ahmar Bölgesinde rast gelindiğine dair bilgilerden hareketle Göbekli Tepe'de ise tam olarak kanıtlanamamış olmakla birlikte hardalın da eklendiği karışımlar yapılmış olabileceği tahmin edilmektedir. Ayrıca netherstones olarak adlandırılan büyük hacimli bu taş kaplarda yapılan çalışmalar sonucunda diz çökme hareketi ile 30 dakikada 500 gram mercimek öğütülerek ince hamur, çorba veya ekmek yapılmış olabileceği olasılıkları üzerinde durulmaktadır. Yapılan araştırmada katılımcının vermiş olduğu ifadeler ve Dietrich'in (2021), bu çalışmasından hareketle büyük taş kapların çeşitli amaçlar için kullanıldığı görülmektedir.

Ek olarak Göbekli Tepe'de bulunan öğütme taşları, netherstones ve büyük taş kaplara etnografik özellikleri doğrultusunda bakıldığında diz çökme hareketi ve iki elin baskı uygulayabileceği şekilde tasarlanmış olduğu varsayımlar arasındadır. Bu varsayımın bir nedeni ise bulunan kemik patolojilerinde sırt ve ayak parmağı deformasyonudur. Netherstones, odalara sabitlenmiş şekilde kovuşturıldığı görülmekte olup el taşlarına oranla daha işlevsel kullanıldığı ve el taşlarının bireysel kullanıldığı ağ taşlarının ise çoklu kullanım için yapılmış olabileceği varsayımlar arasındadır (Dietrich., 2021).



Şekil 6. Göbekli Tepe kazılarında ortaya çıkarılan el taşları ve öğütme taşlarının birlikte kullanıma örnek

Kaynak: Araştırmacı tarafından Şanlıurfa Arkeoloji Müzesi'nde çekilmiştir.

Göbekli Tepe'de bulunan kâse benzeri kalıntılar için Klaus Schmidt'in 2012'de vermiş olduğu yanıt "Bu sorunun en basit cevabı, kan, bira, süt veya su gibi bir sıvı veya daha büyük ihtimalle et gibi bir yiyecek için kâse görevi görmüş olmalarıdır. Hemen her zaman yüksek yerlerde buldukları için, tapınakların içerisinde yer alan ritüeller açısından sembolik bir işlev görmüş olabilecek, akbaba, karga veya kuzgun gibi leşçil hayvanlara adak olarak sunulan yiyecekleri içermiş olmaları mümkündür" (Collins, 2019). Bu ifadeden hareketle Neolitik ölü kültüründe akbabaların fazlaca yer alması, Göbekli Tepe civarında avcı-toplayıcı grupların ritüel amaçlı toplanmış olabilecekleri ve bu toplantılarda yiyecek-içecek unsurlarını kullanırken taş kap-kacaklardan yararlandıkları yorumu yapılabilir.



Şekil 7. Göbekli Tepe kazılarında ortaya çıkarılan taş kaplar

Kaynak: Araştırmacı tarafından Şanlıurfa Arkeoloji Müzesi'nde çekilmiştir.

Tablo 5. Göbekli Tepe İnsanlarının Mutfak Kültürüne İlişkin Tablo

Başlık	Verilen cevapların dağılımı
Tahıl Ağırlıklı	Yapılan araştırmada % 46,6 oranında dönem insanların tahıl ağırlıklı beslendiğine dair ifadeler yer almaktadır.
Hayvansal Gıda Ağırlıklı	Yapılan araştırmada %53,3 oranında dönem insanların hayvansal gıda ağırlıklı beslendiğine dair ifadeler yer almaktadır.

Göbekli Tepe’de bulunan çakmaktaşı, obsidyen gibi malzemeler yapılmış taş aletler ve öğütme taşlarının çokluğu, tahılların öğütüldüğünü göstermektedir. Ayrıca bulunan sayısız hayvan kemiğinin varlığı beslenme biçimlerinin bitki, et ve tahıla dayalı olduğunu göstermektedir.

Neolitik Dönem’de insanların beslenmesi ile ilgili avcı-toplayıcılığın yerini giderek tarımsal faaliyetlerin alması insan beslenmesinde tahıl ağırlıklı beslenmenin çoğalmasına yol açmıştır. Bu değişimle birlikte besin değeri daha düşük gıdalar tüketilmiştir. Yapılan antropolojik çalışmalarda Neolitik Dönem iskelet kalınlarının karbonhidrat ağırlıklı beslenme sonucunda enfeksiyonel ve dental rahatsızlıkların olduğu görülmüştür (Eren & Özer, 2018: s.319).

Araştırmaya katılan kişilerle yapılan görüşmeler ve ilgili literatürdeki bilgiler doğrultusunda Göbekli Tepe’de avcı-toplayıcı gruplar halinde yaşayan insanların beslenme şekilleri, mutfak kültürleri ve besin işleme aletlerine dair bilgiler elde edilmiştir. Avcı ve toplayıcı oldukları için bitki, tahıl ve et ürünlerinin fazlalığı, besin işleme aletlerini çeşitli şekillerde kullanmış oldukları görülmektedir. Bu çeşitlilikten hareketle mutfak kültürlerinin kendinden önce yaşamış Paleolitik Dönem insanlarına göre daha gelişmiş olduğunu söylemek mümkündür. Ancak Neolitik Dönem’de tahıl ağırlıklı beslenmenin giderek arttığı, Paleolitik diyete göre daha sağlıklı olduğu ve insan ömrünün kısaldığı yapılan antropolojik çalışmalarda görülmüştür (Güngör, 1998).

Avcı-toplayıcı olarak yaşayan gruplar, kıtlık zamanlarında, evlilik zamanlarında bir araya gelerek yiyecekleri paylaştıkları, evlilikler için şölenler ve ritüeller düzenlemişlerdir. Mevsimsel olarak yapılan bu toplanmalarda avcı-toplayıcı toplulukların birbirleri ile iletişim bağları kuvvetlendirdiği bilinmektedir (Standage, 2020: s.36-46). Besine duyulan ihtiyaç ve çoğalma ihtiyacı Neolitik Dönem’de ve tarım toplumlarında da kendini göstermiştir.

K5: “Tohumlardan ve hayvanların ağırlıklar içerisinde toplu tutulmasından hareketle, geniş çerçeveli yemek kültürlerinin olduğunu söylemek tam olarak doğru olmayabilir. Hayvansal gıdalardan daha fazla istifade ettiklerinden öte bir yorum yapmamız yanlış olacaktır.”

K10: “Tahıl ağırlıklı mutfak kültürlerinin olduğu söylenebilir”.

K7: “Yağ oranı yüksek besinler tükettiklerini düşünüyorum. Etçil beslenme ön plandadır. Sebze üretim ve tüketimi düşüktür”.

K3: “Yemek için kuru meyve taşıdılar. Bitkiyi kuruttular belki de.” “Kışa yemek bırakmak için kurutma yöntemine gideceksiniz. Güneş var ve hava çok sıcak. Güneşten yararlanmışlar”.

K2: “Bizim yöremiz çok sıcak eti kuruturlar. Yani önceden ne yapmışlar eti döverek pişirmiş ve güneşte kurutarak yemişlerdir”.

K1: “Göbekli Tepe sadece bir tapınak da değil belki. Avcı toplulukların ölülerini etçil kuşlara yedirme töreni, işlenmiş deri, çakmak taşının pazarlandığı takas edildiği bir buluşma noktası olabilir. Yeme-içmeli şenliklerin düzenlendiği toplanma merkezi de olabilir”.

Sonuç

Gastronomi, kültür, tarih, din, sosyoloji, antropoloji ve birçok unsuru içerisinde bulunduran bir disiplindir. Bu bağlamda gastronominin kökenlerinin Göbekli Tepeye kadar götürülmesi gerekliliği yapılan bu çalışmada ortaya koyulmaya çalışılmıştır. Göbekli Tepe’nin sadece dini amaçla yapılmış bir tapınak olmadığını tarihin seyrini değiştirecek bilgilere, birçok bilime katkıda bulunacak çıktıları olan birden fazla yapının yer aldığı kült bir alandır.

Göbekli Tepe’de yapılan çalışmaların çoğu arkeoloji bilimiyle ilgilidir. Göbekli Tepe’nin merkeze alındığı Mezopotamya bölgesinde açığa çıkarılan ve çıkarılacak olan çağdaş yerleşim yerlerinin varlığı insanlık tarihi açısından bu bölgede yapılan çalışmalara farklı perspektiflerden bakılması gerektiğini göstermektedir.

Göbekli Tepe’de avcı-toplayıcı bir yaşam şekli sürdüren grupların bizlere kendi çağlarında gelişmiş toplumlar olduğunun bir kanıtı olarak ortaya çıkmıştır. Göbekli Tepe’de yapılan eserler büyük bir iş gücü ve farklı gruplara mensup insanların ortak bir amaç için iş birliği yapmış olması bu bölgenin sadece dini ritüellerde açıklanamayacak kadar karmaşık bir yapısının olduğunu göstermektedir. Göbekli Tepe’ye çok yakın Karacadağ bölgesinde evcilleştirilmiş buğday kalıntılarının bulunmuş olması, insanlığın buğdayı evcilleştirmek için ilk adımları burada attığının işareti niteliğindedir. Bu çalışmada görüldüğü üzere bulunan kalıntıların çoğunu tahıl ürünleri, buğday ve arpa oluşturmaktadır. Yağlı tohumlar, bitki ve baklagillerin varlığı, hayvan kemiklerinin fazla miktarda oluşu, öğütme taşları gibi yiyecek-içecek unsurlarının fazlalığı bu yerde ideolojileri için bir araya gelen insanların beslenme ihtiyaçlarını, yaşamda kalmak için leş yemekten farklı bir boyuta taşımış olduklarının izleri niteliğindedir. Göbekli Tepe’ye gelen insanların sayısının artması ile tükettikleri yiyeceklerin yeterli gelmeyişi insanı doğayı ehlileştirmeye ve gıda üretiminin doğmasına neden olmuş olabilir. Bu anlamda ilk tarım ve hayvancılığın temellerinin atıldığı “Bereketli Hilal” bölgesinde yer alan Göbekli Tepe insanlığın kültürel evriminin adımlarının atıldığı yer olarak nitelendirilebilir.

Gelecek araştırmalar için öneriler; Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın başlatmış olduğu “Taş Tepeler” adlı projede merkezi UNESCO Dünya Mirası listesinde yer alan Göbekli Tepe başta olmak üzere; Karahantepe, Gürcütepe, Sefertepe, Ayanlar, Yoğunburç, Sayburç, Kurttepesi, Yenimahalle, Taşlıtepe, Harbetsuvan, Çakmaktepe alanlarından oluşan yerleşim yerleri ile ön plana çıkarılmaya çalışılmaktadır. Gastronomi tarihi açısından Göbekli Tepe’nin ve açığa çıkarılacak olan yeni yerleşim yerlerinin potansiyeli kullanılmaya çalışılmalıdır. Yapılan arkeolojik çalışmalarda arkeobotanikçiler, arkeozoologlar ve gastronomi uzmanları gibi farklı disiplin alanlarından insanların yer alması ve iş birliği içerisinde olmaları gastronomi tarihi açısından önem teşkil etmektedir. Bulunan her gastronomiye dair unsur Anadolu Mutfak tarihinin değişmesine ve gelişmesine öncülük edebilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Yapılan bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi İstanbul Topkapı Üniversitesi Etik Kurulu 26.06.2022 tarihli 2002/05 sayılı akademik araştırma ve yayın etiği kurulunda görüşülmüş olup söz konusu çalışmanın etik ilkelere uygun olduğu kararı alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Belge, M. (2018). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. (15.Baskı), İstanbul: İletişim Yayınları.
- Birinci, S., Kaymaz, Ç. K., & Camcı, A. (2018). Göbekli Tepe’nin arkeolojik turizm potansiyelinin değerlendirilmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(3), 1351-1367.
- Bozkurt, D. (2022). Çanak çömleksiz neolitik dönem’de güneydoğu anadolu bölgesi’nde görülen insan betimlemeleri. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 21(1), 22-40.

- Claire, L., Kinzel, M., Sönmez, D., & Uludağ, C. (2019). Göbekli Tepe: Unesco dünya miras alanı ve değişen yaklaşımlar. *Mimarlık Dergisi*, (405), 14-18, <https://www.academia.edu/38183620/>.
- Cömert, M., & Güner, E. (2020). Anadolu'da neolitik dönem'de beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürü. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 8(4), 3426-3440, doi: 10.21325/jotags.2020.770.
- Dietrich L, Meister J, Dietrich O, Notroff J, Kiep J, Heeb J,. (2019) Türkiye'nin Güneydoğusundaki Erken Neolitik Göbekli Tepe'de tahıl işleme. *PLoS One* 14(5): e0215214. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0215214>
- Dietrich, L., Götting-Martin, E., Hertzog, J., Schmitt-Kopplin, P., McGovern, PE, Hall, GR, & Dietrich, O. (2020). Göbekli Tepe'deki Çanak Çömlek Öncesi Neolitik taş teknelerinin işlevini araştırma - Bütünleşik bir yaklaşım. *Arkeolojik Bilimler Dergisi: Raporlar*, 34, 102618.
- Dietrich, L. (2021). *Plant Food Processing Tools at Early Neolithic Göbekli Tepe*. Almanya: Archaeopress Publishing Ltd.
- Dietrich, O., Köksal-Schmidt, Ç., Kürkçüoğlu, C., Notroff, J., & Schmidt, K. (2012). Önce kutsal alanlar sonra kentler kuruldu. *Aktüel Arkeoloji Dergisi*, (27), 64-76.
- Eren E., & İsmail, Ö., (2018). Eski anadolu toplumlarında beslenme alışkanlıkları. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 308-323, e-ISSN: 2602-3008.
- Gosden, C., (2020). *Tarih Öncesi*. (2.Baskı), Ankara: Dost Kitapevi.
- Göler, M. E. (2016). *Anadolu'nun İlk Tapınağı: Göbeklitepe*. (Tez No. 449657). [Yüksek lisans tezi, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi] YÖK Tez Merkezi.<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezDetay.jsp>.
- Güngör, A. (1998). Neolitik dönem'de beslenmenin insan morfolojisine yansımaları. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 38(2), 367-379.
- Gürbüz, S., & Şahin, F. (2018). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. (5.Baskı), Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*, (3.Baskı), İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, (1.Baskı), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kanık, İ. (2016). Gastro medya ve gastro kültürün kavramsal incelemesi. *Folklor/Edebiyat Dergisi*, 22(88), 83-98.
- Karagöz, A. (2022, Aralık 8). Yerel buğdayların dünü, bugünü, geleceği. *Turktob*. <https://www.turktob.org.tr/dergi/makaleler/dergi31/4-15>.
- Karuserci, B. (2020, Aralık 6). Araştırma tarım. Tarım Web Sitesi. <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/afistik/belgeler/99>.
- Katz, S. H., & Voight, M. M. (1986). *Bread and Beer*. Expedition, 28(2), 23-34.
- Kurt, M., & Bulut, E. (2018). Prehistorik devirlerden bizans dönemine kadar kapadokya bölgesinde tahıl üretimi ve depolanması konusuna genel bir bakış. *Archivum Anatolium*, 12(2)77-112. https://doi.org/10.1501/Archv_0000000153.
- Küden, A. B., Küden, A., Bayazit, S., Çömlekçioğlu, S., İmrak, B., & Rehber Dikkaya, Y. (Eylül, 2014). Badem yetiştiriciliği. Tübitak-tarp Yayınları. https://azkurs.org/pars_docs/refs/22/21779/21779.

- Nesbitt, M. (1995). Plants and people in ancient anatolia. *The Biblica Archaeologist*, 58 (2), 72.
- Özcan, E. S. (2019). Tarım ve hayvancılık göbekli tepe’de mi başladı?. *Tübitak Bilim ve Teknik Dergisi*.
- Özbek, M. (2020). *Beslenme Kültürü ve İnsan*, (1.Baskı), Ankara: İmge Kitapevi.
- Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst for cultural understanding. *International Journal of The Humanities*, 53-58.
- Schmidt, K. (1995). Yukarı mezopotamya erken neolitik çağında araştırmalar: Göbekli tepe ve gürcütepe. *Neo-lithics Güneybatı Asya Litik Araştırmaları Bülteni*, 2 (95), 9–10.
- Schmidt, K. (1998). Günlük ekmeğin ötesinde: Göbekli tepe’de erken neolitik ritüelin kanıtı. *Neo-Lithics Güneybatı Asya Lirik Araştırmaları Bülteni*, 2 (98) ,1–5.
- Schmidt, K. (1999). Göbekli Tepe ve yakın doğu'nun kaya sanatı. TÜBA-AR. *Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi*, (3),1–14.
- Schmidt, K. (2002). *Göbekli Tepe*. Arkeo Atlas: Yaşayan Geçmişin Dergisi, (1),74-75.
- Schmidt, K. (2007). *Taş Çağı Avcılarından Gizemli Kutsal Alanı Göbekli Tepe En Eski Tapınağı Yapanlar*. Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Sevimli, Y., Tatlı, M., & Kızıldemir, Ö. (2021). Göbeklitepe’nin gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 263-286. <https://doi.org/10.32572/guntad.908280>.
- Siddiq, A. B. (2019). *Tarih Öncesi Toplumlarında İnsan-Hayvan İlişkisi ve Orta Anadolu Çanak Çömleksiz Neolitik Dönem Faunası*, (1. Baskı), İstanbul: Çizgi Yayıncılık.
- Silibobalatlaz, D., & Satar, Z. (2012). *Anadolu'daki Zooarkeolojik Çalışmalar*. Academia, 19. <https://www.academia.edu/31525542/>.
- Standage, T. (2019). *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, (5. Baskı), İstanbul: Kırmızı Kedi Yayınları.
- Standage, T. (2020). *İnsanlığın Yeme Tarihi*. (4. Baskı), İstanbul: Maya Kitap.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitim bilim araştırmalarında etkin olarak kullanılabilir nitel bir araştırma tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, Dokuz Eylül Üniversitesi Eğitim Bilimleri Bölümü, 24(24), 543-559.
- Uhri, A. (2019). Uygarlık buğdayla başladı zeytin-incir-üzümle devam etti. Buğdayın akdeniz'deki yolculuğu. *İzmir Akdeniz Akademisi*, 11-16.
- Uhri, A. (2020). *Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etnolojik Veriler Işığında Anadolu Mutfak Kültürü'nün Kökenleri*. (1. Baskı), İzmir: Sakin Kitap.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (11.Baskı), Ankara: Seçkin Yayınları.

Determination of Gastronomic Features Uncovered at Göbekli Tepe Excavation**Sevda KARAKÖSE**

Istanbul Topkapı University, Graduate School of Education, Istanbul/Türkiye

Osman ÇAVUŞ

Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Tourism, Bolu, Türkiye

Extended Summary

Gastronomy is a discipline that examines the cultural dimensions of eating and drinking, including all the dynamics in the world of eating and drinking, as well as the pleasure of eating and drinking (Kanık, 2016). Gastronomy, which is a discipline that has been neglected until recently despite being a dynamic part of the culture, is also a reflection of different cultures, identities, national feelings, traditions-customs, and lifestyles (Özbay, 2019). The Neolithic Period is the most important period in which radical changes took place in the cultural development of human history. It is one of the phases. The most important settlement area in the Neolithic Period, which is the solution point of civilizations, is undoubtedly Göbekli Tepe, one of the important discovery areas of recent times. In the literature review on this issue, due to the lack of studies in this field, the gap in the field was tried to be eliminated by considering the gastronomy discipline of the region. In the research, the semi-structured interview technique, which is one of the data collection tools frequently used in qualitative research methods, was used. This technique is more useful because it requires a short time and the interview questions are prepared in advance and provide systematic and comparable information to the research (Türnüklü, 2000). A qualitative research approach was used to obtain data. The interview technique was chosen because, in order to understand the scope of the multifaceted field of gastronomy, the researcher must be present in the study area, be able to conduct direct interviews and approach holistically and realistically in a natural environment. The research was carried out in accordance with the descriptive research model. In the first stage, an extensive literature review was carried out and a comprehensive classification of the studies on Göbekli Tepe was made. In the second phase of the study, visits to the region were made using observation and interview techniques, and gastronomic elements were identified and noted both in the excavation site and in the museums. Then, interviews were held with the professionals who participated in the excavation and the people of Şanlıurfa who had information about Göbekli Tepe. A semi-structured interview form was used in the interviews. The semi-structured interview form was prepared in line with the information obtained after reviewing the relevant literature and documentation for analysis, and the interview form was sent to 6 people who are experts in the field, and their suitability for the content was approved. Analysis of data; The data analysis of the study was completed by examining the relationships and connections that emerged in the research data in the context of the research problem. Finally, the data obtained were presented in a holistic context in accordance with the purpose of the research, interpreted and expressed with the results.

The interviews were held in November 2022 with 15 people from different age and professional groups, experts in their fields, living in Şanlıurfa. The people selected as samples were included in the research because they were experts in their fields and prominent people of the province of Şanlıurfa (museum directors, provincial culture and tourism employees). The researcher's participant population was selected in accordance with snowball sampling. Research design is a strategy that determines the approach of the research and guides its various stages to be consistent

with the approach (Yıldırım & Şimşek, 2016). By adopting the situation analysis pattern, a strategy on how to conduct the research was determined and the research was carried out in a planned manner. In the interview technique, the researcher prepared interview questions with increased reliability by submitting them to the approval of six academicians on the subject, thus trying to obtain meaningful data by gaining direct information about the participants' thoughts, experiences, feelings, and knowledge. Documentation-situation analysis was used as the research pattern due to the fact that there were already studies in the Göbekli Tepe region, the excavations were stopped after the death of the head of the excavation, German Archaeologist Klaus Schimmit, and the scarcity of remains found due to the destruction of the area.

The interviews and audio recordings conducted in the research were transcribed, and themes and codes were created in line with the questions in the semi-structured interview form. As a result of the examinations, three main headings were revealed: food and beverage elements, tools and equipment used, and culinary culture. These headings are under the name of food and beverage elements, tools and equipment used, and culinary culture, and codes have been issued as grain products, animal products, oilseeds, beverages, legumes, and plants belonging to the theme of food and beverage elements. Codes for the equipment used; They are distinguished as mortars, hand stones, stone containers, stone plates, millstones, grinding stones, cutting tools, axes, storage containers, tools made of wood, flint, and netherstone. The theme of culinary culture was created from two codes: grain-based and animal-based food-based, as a result of interviews with participants and documentation reviews.

Until the discovery of Göbekli Tepe, it was known that as a result of agriculture, settled life and later temples and cities were built. However, the presence of many elements such as large amounts of animal bone remains, wheat and barley remains found in Göbekli Tepe shows that temporary settlements, temples, farming, and cities were established first. Throughout history, it has been argued that the people living in the past were primitive societies. When we look at Göbekli Tepe and its contemporary settlements, it is seen that although they were hunter-gatherers, they established temporary settlements and left architectural works. When we look at the works left by the communities that lived in this period, it can be said that they had advanced lives for their time. One of the most important points of history in terms of understanding the past of humanity is the ruins found in Göbekli Tepe. The symbols on the T-shaped columns in Göbekli Tepe show that humanity has begun to dominate nature, that they have met their security and food and drink needs, that the symbols provide social integrity for the people there, that people who live on hunting and gathering come together and form new social rules or beliefs. It can be said that they form the basis of the construction of the system order. The increase in the number of people coming to Göbekli Tepe and the fact that the food they consumed was not sufficient may have caused humans to tame nature and the emergence of food production. In this sense, Göbekli Tepe, located in the "Fertile Crescent" region where the foundations of the first agriculture and animal husbandry were laid, can be described as the place where the steps of the cultural evolution of humanity were taken. It is clear that Göbekli Tepe, located in the center of Mesopotamia where the Neolithic Period and these changes took place, had an impact on Anatolian culinary culture and that we need to reconsider its culinary history. Göbekli Tepe dates back to approx. B.C. It sheds light on the culinary culture of Anatolian lands, dating back 12,000 years. The gastronomic elements found in Göbekli Tepe have opened a new page in examining the origins of Anatolian culinary culture.

Suggestions for future research; The archaeological richness of the Şanlıurfa region, especially the Neolithic Period, was developed in the project called "Stone Hills" initiated by the Ministry of Culture and Tourism, with the center being Göbekli Tepe, which is on the UNESCO World Heritage list; It is tried to be highlighted with the settlements consisting of Karahantepe, Gürcütepe, Sefertepe, Ayanlar, Çokburç, Sayburç, Kurttepesi, Yenimahalle, Taşlıtepe, Harbetsuvan, Çakmaktepe. This cultural wealth should be benefited from every aspect. In terms of gastronomy history, the potential of Göbekli Tepe and the newly uncovered settlements should be used. Collaboration with different disciplines such as archaeobotanists, archaeozoologists, and gastronomy experts in archaeological studies is important for the history of gastronomy. Every gastronomy element found can lead to the development of Turkish cuisine with its emphasis on the dish or food named Göbekli Tepe. Training can be given to prominent names of regional gastronomy on the food and beverage elements found in Göbekli Tepe and its contemporary settlements. In this way, the history of Anatolian gastronomy can achieve important gains.

Ek 1. Etik Kurul İzni



T.C.
İSTANBUL TOPKAPI ÜNİVERSİTESİ
REKTÖRLÜK

Sayı : E-31675095-100-2200007296
Konu : Etik Kurul Raporu (Sevda
KARAKÖSE)

01.07.2022

Sayın Araştırmacı Sevda KARAKÖSE

"Göbekli Tepe Kazısında Ortaya Çıkan Gastronomik Unsurların Belirlenmesi" konulu çalışmanız 26.06.2022 tarih 2022/05 sayılı Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulunda görüşülmüş olup; Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu üyelerinin değerlendirmesi sonucunda söz konusu çalışmanın etik ilkelere uygun olduğuna karar verilmiştir.

Prof. Dr. Emine Dilay Güney
Komisyon Başkanı a.
Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Dekanı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: 52C8DF4

Doğrulama Adresi: <https://ebys.topkapi.edu.tr/BelgeDogrulama>

Ayvansaray Caddesi, No:45, 34087, Balat - İstanbul
Tel: 4447696 Faks: +90 212 6214503
E-Posta: info@topkapi.edu.tr Elektronik Ağ: www.topkapi.edu.tr
Kep Adresi: istanbultopkapiuniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi: İpek FURTUN
Yazı İşleri Uzmanı
Tel: 4447696 Dahili: 508

