DOI: 10.21325/jotags.2017.115

Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org

Antik Dönemdeki Damak Tadının Günümüz Yansıması (Reflection the Palatal Delight of Ancient Period to Modern-Day)

***Özge TOLGA**[a], **Özlem YATKIN**[b]

[a] İzmir Katip Çelebi Üniversity, Faculty of Tourism, İzmir/Turkey

Anahtar Kelimeler

Antik dönem

Yemek kültürü

Damak tadı

Gastronomi

Turizm

Öz

Antik dönemde yaşayan insanların damak tatlarının değerlendirilmesi oldukça zor bir uğraş olmaktadır. Genellikle bu dönemde ve öncesinde yapılan, yenen yemekleri tespit edebilme adına bu insanların kullanmış oldukları kaplar, bu kaplarda kalan yiyecek kalıntıları, insan iskeleti ve dişleri incelenmektedir. Yerleşim yerlerinde çöplük olarak kullanılan kısımlarda atılmış hayvan kemikleri de yine o halkın damak tadına ve yemek kültürüne ışık tutabilmektedir. Her buluntu o dönemde nelerin yenildiği ya da nasıl saklandığına dair dolaylı da olsa bilgi sunmaktadır. Günümüzden çok uzun yıllar önce yaşayan insanların damak tadı bugünden oldukça farklıydı. Öyle ki şuan bozuk diye adlandırdığımız gıdalara yönelik bir damak tadı mevcuttu. Zamanla damak tadı neye alışmışsa o yiyecekler daha çok yenilir olmuştur. Bu çalışma, Antik dönem yemek atölyesine katılanların o dönemin damak tadını değerlendirmelerini kapsamaktadır. Bu sebeple bu atölyeye katılanlar ile nitel görüşmeler yapılmış ve bu kişilerin yemekleri farklı açılardan değerlendirmeleri istenmiştir. Ortaya çıkan sonuçlara göre Antik dönem yemekleri "koku, görünüş, lezzet ve damak tadına uygunluk açılarından değerlendirildiğinde "Itria" en çok beğenilen yemek olurken, "Garumlu Defrutumlu Mercimek" en az beğenilen yemek olmuştur.

Keywords

Ancient period

Food culture

Palatal delight

Gastronomy

Tourism

Abstract

To evaluate the palatal delight of people living in ancient period is quite difficult. Generally the pots, leftovers in these pots, human skeletons and human teeth examined in order to define the meals that cooked and eaten in this period and before. The places used as a garbage in the ancient cities also presents evidence for the food culture of ancient period. Each foundling offer an information about which meals eaten and how the meals hiden in that period. The palatal delight of people living in thousands of years now was pretty different. The people could have eaten even spoilt meals. The palatal delight of people get used to some meals and in this way they generally ate what they get used to. This study examined the people experiences who tried to eat the ancient period meals in the ancient meals workshop. For that reason, qualitative interview have been done with the people attending this workshop. These people evaluate these ancient period meals from different points of view. According to results, when the meals were evaluated from the points of "smell", "appearance", "taste" and "palatal delight", Itria was the most well-loved meal and Garumlu Defrutumlu Lentil was the least loved meal.

***** *Sorumlu Yazar.*
E-posta: ozge.tolga@ikc.edu.tr (Ö. Tolga),

GİRİŞ

Yemek bireylerin en temel gereksinimi ve hatta ulusal kimliğin ve kültürün oluşturucu öğelerinden biri konumundadır (Gürsoy, 2013: 9). Kültür doğanın yaptıklarına karşı insanın ürettiği her şeyi kapsamaktadır ve bu sebeple beslenme şeklindeki değişim kültürel bir dönüşüm olmaktadır. İnsanlar avcılık ve toplayıcılık dönemlerinden sonra elde ettikleri fazla besinleri saklama ve koruma içgüdüsüyle hareket etmiştir (Uhri, 2016: 42). Toplumun besinleri üretici bir duruma gelmesi tarımın yapılmaya başlanmasıyla gerçekleşmiştir. İlk yerleşik hayatın başladığı ve tarımın ilk defa yapıldığı topraklar olan Mezopotamya çeşitli mutfak kültürlerinin oluşum kaynağına ev sahipliği yapan bölge olmakta ve bu bölge de Anadolu'da bereketli topraklar olarak adlandırılan coğrafyada yer almaktadır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 44). Yemek kültürü de diğer tüm kültürler gibi coğrafi şartlara (iklim, konum, vb.), çevreye ve inanışlara göre şekillenmiştir. (Kızıldemir vd., 2014: 195). Bir uygarlığın yemek kültürü yemeği elde edebildiği doğal kaynaklar tarafından oluşmaktadır. Aynı kültür içerisinde yaşamlarını sürdüren insanlar benzer yeme alışkanlıklarına sahiptir (Tez, 2012: 9).

Toplulukların yemek kültürleri zaman içerisinde oluşmuş ve çeşitlenmiştir. Yemek kültürüne dair çok farklı bulgular elde edilmiştir. M.Ö. 10 binli yıllarda kabilelerin büyük mutfaklarda yemekler hazırlayarak topluca yemek yediklerine dair bulgular bulunmaktadır. Bazı tapınak ve mezarlarda yer alan figürler o dönem insanlarının toplu yemek hazırladıkları, hazırladıkları yemeği sundukları ve yedikleri ile ilgili bilgiler içermektedir. Sümer ve Akad tabletlerindeki (M.Ö. 1700) yazılar çözüldüğünde dokuz tablet yemek tarifi bulunmuştur ve bu tabletler dünyadaki en eski yemek tarifleridir. Antik dönemde toplu yerleşim alanlarının oluşturulduğu zamanda şekillendirilen mutfak kültürüne dair bilgiler günümüze pek fazla ulaşamamıştır. Bu dönemde ateşin insanların hayatında yer almaya başlamasıyla çiğ yedikleri ürünlerin çeşitli şekillerde pişirilmeye başlanması gerçekleşmiştir. Bu pişirme şekillerinden biri de yemek pişirme işleminde çömleklerin ateş üstünde çok fazla kalmaya dayanıklı olmaması sebebiyle kapların dışında bazen yemeğin içine "kaynatıcı" sıcak taşlar konulmasıdır (Outram, 2008: 36). Yine bu dönemde elde edilen fazla besinlerin saklanma ihtiyacı doğmuş, güneşte kurutma ya da tuzlayarak kurutma gibi saklama yöntemleri kullanılmıştır. Daha sonraki bir dönem olan ve ikincil ürün devrimi olarak sayılan buğday ve arpayı öğütüp değişik hamur ya da bulamaçlar yapma, çimlenmiş arpadan bira, buğdaydan boza ve süt ürünlerini çeşitli şekillerde kullanma gibi fermantatif ürünler geliştirilmiştir (Uhri, 2016: 42).

ANTİK DÖNEM YEMEK KÜLTÜRÜ

Yemek kültürü, aynı kültür içindeki farklı ekonomik seviyelere göre de çeşitlilik göstermektedir. Halkın seçtiği yemek çeşitleriyle gelir seviyesi yüksek olan kişilerin seçtikleri ve yedikleri yemekler farklılık göstermektedir. Ekonomik olarak güçlü sınıf daha zengin bir yemek kültürüne sahip olmaktadır (İrepoğlu, 2013: 4). İlk sarayların ortaya çıkmasıyla beraber yeme-içme kaplarındaki piramitsel hiyerarşik değişim soylu ve zengin insanların yemek kültürünün daha farklı olduğunun bir göstergesidir (Outram, 2008: 60). Yoksullar için ekmek başlıca yiyecekti (Yunanlılar için arpa, Romalılar için ise buğday ekmeği). Kimileri içinse ekmekten, kırlardan toplanan sebze-meyvelerden ve kabuklu deniz hayvanlarından başka yiyecek hiçbir şey yoktu. Buna rağmen zenginlerin uzun süreli şölenleri ekmekle başlardı (Dalby ve Grainger, 2001: 4). Antik Yunan ise tanrıların bile yemek yediği bir dönemdir. Antik Yunan'da şölenler yaşamın vazgeçilmez bir parçası olmuştur (Gürsoy, 2013: 17). İnsanlar özel günlerinde (festival, etkinlik, yas tutma zamanlarında, vb.) gündelik yaşamlarından daha farklı bir beslenme

alışkanlığı göstermektedir (Tez, 2012: 9). Roma İmparatorluğu döneminde şölenlerde, zafer kutlamalarında ve törenlerde oldukça kalabalık topluluklara yemek ve içki hizmeti verilmesi Romalıların şölenlere olan düşkünlüğünün göstergesi olmaktadır (Gürsoy, 2013: 27). İnsanların özellikle şölen ve kutlamalarda yedikleri yemeklerin gündelik hayattan farklı olması sebebiyle genellikle eski kaynaklarda bu şölenler anlatılmış ve yemek kültürüne dair detaylar verilmiştir. Bu eserlerden biri Platon tarafından ele alınan symposiundur. Bu eserden symposiunların yalnızca eğlenme amacıyla yapıldığı ve Yunan erkekleri arasında sık sık düzenlendiği anlaşılmaktadır (Platon, 2007). Akşam yemeği daveti veren bir erkeğin eşi ve çocukları davet boyunca asla görünmezdi. Davete katılacak konukların da eşleriyle birlikte gelmesi beklenmezdi. Bir Yunan akşam yemeği davetinde sepetler içinde hem buğday hem de arpa ekmekleri sunulurdu. Ana yemeğin geldiği tabaklar belirli bir düzen içinde birbirini izlerdi. Davetliler mezeler (taze meyve, kabuklu deniz hayvanları, kızarmış kuşlar, ton balığı, vb.) gibi iştah açıcılarla başlardı. Sonrasında taze balıkla devam eder ve kuzu-oğlak yahnisi veya kebabıyla yemeği bitirirlerdi. Yemeğin sonunda tatlılarla (pasta, şekerleme, peynir, kurutulmuş meyve ve kuru yemiş) birlikte şarap servisi yapılırdı (Dalby ve Grainger, 2001: 4). Antik dönemlerdeki yemek kültürüne dair birçok bilgi Roma Dönemi'ne aittir. Bu dönemde genellikle yemekler; mezeler, ana menü ve tatlılar olmak üzere üç farklı kategoriden oluşmaktaydı. Festivaller genellikle akşam yemeğinden sonra düzenlenirdi. En önemli yiyecekler et ve balık çeşitlerinden oluşmaktaydı (Korkut ve Ercan, 2008: 96). Antik döneme dair elde edilen bilgiler doğrultusunda insanların yemek alışkanlıklarının yaşadıkları gündelik yaşamlarıyla bağlantılı olduğu ortaya çıkmaktadır. Eğer yemek şölen içerisinde yenilen bir yemek ise şölene verilen önem kadar yemeğe verilen önem de artmaktadır. Antik dönem yemek tariflerine yoğunlukla ulaştığımız kaynaklar Yunan ve Roma dönemi olmaktadır. Bu dönemlerin öncesine bakıldığında M.Ö. 1700 yılında Mezopotamya'da bulunan Sümer ve Akad tabletlerinde yazılar çözüldüğünde yazan tariflerden biri bizim günümüzde yaptığımız gibi eti tuzlu suda haşlarken içine pırasa, soğan ve kereviz konuldu bilgisine ulaşılmaktadır. Tabletlerde adı geçen *ambrosia* isimli yemek günümüz menemen veya omlet tarzı bir yemektir. Pancar yaprağında yılan balığı ise günümüzün asma yaprağında sardalya balığı tarifini hatırlatan bir tarif olmaktadır (Gürsoy, 2013: 18-19). Antik çağın yazarlarından olan Athenaios o dönem yemek denemeleri yapan bir aşçı olan Apicius'un tariflerini yazıya dökmüştür ve bu sebeple klasik ve Helenistik çağları Yunan mutfağına ve damak tadına meraklı herkes için büyük bir bilgi kaynağıdır. Bu mutfakta tahıl, şarap ve zeytinyağı kültürü mevcuttu. Kabuklu buğday ve arpa çeşitlerinin un için öğütülmeden önce kavrularak kabuklarından arındırılması gerekmekteydi. Kavurma işlemi tahıldaki gluteni yok ettiği için kavrulmuş tahıllar ekmek pişirmek için elverişsiz hale gelmekteydi. Arpa ve diğer kabuklu tahıllar çeşitli sıvılarda ıslatılarak çorba ve lapa halinde ya da yoğrularak yassı çörek halinde pişirilmekteydi. Athenaios'a göre yetmişi aşkın ekmek türü mevcuttu. Ekmekler kullanılan tahıl türüne göre; buğday, çavdar, kılçıksız buğday ve darı olarak isimlendirilirdi. Ekmek için daha çok buğday tahılı tercih edilirdi. Ekmekler farklı kalitede unlardan yapılırdı; beyaz ekmek için iyice elekten geçirilmiş un, kepekli ekmek için elekten geçirilmemiş un kullanılırdı. Kepekli ekmek sağlıklı kabul edilirken; beyaz ekmek en halis ve tadı en güzel ekmek olarak kabul edilirdi. Ekmek pişirme yöntemleri olarak; fırında, külde ve bir tava içinde maltız üstüne konarak pişirme kullanılırdı. Bir tür gözlemeye benzeyen maltız ekmeği bir katığa sarılıp dürüm haline getirilerek şaraba batırılarak yenilirdi. Hatta bazen ekmek hamuru şişe geçirilip pişirilirdi. Şarap, süt, peynir ve bal gibi sıvılar; zeytinyağı, içyağı ve domuz yağı gibi yağlar; haşhaş, susam ve keten tohumu gibi baharatlar ekmek yapımında kullanılırdı. Ayrıca, peynir, kuru üzüm, başka

kurutulmuş meyve ve diğer tatlı veya lezzetli yiyecekler de ekmeğin içine konulabilirdi. Ekmeğin üstüne balık ya da et konularak tabakta servis edilmesi bir öğün yemek gibi algılanırdı (Grimm, 2008: 74). Antik çağ yazarları ağır yemeklerin tehlikelerini, savurgan yemekli davetlerin ahlaka aykırılığını yazdığı için sonraki kuşaklar antik insanların kasıntılı tutumunu eleştirip şölenden çok perhize ilgi duymuşlardır. Bu yüzden günümüzde antik mutfağın çeşnileri, aromaları ve yöntemleri konusunda çok bilgi mevcut değildir (Grimm, 2008: 71). Taze kişniş, rezene, sarımsak ve alexander yanında kuzu kulağı, lahana, pancar ve pazı silphium ve dövülmüş hardal tohumu ile birlikte servis edilir. Bu dönemde hemen hemen her yemekte Garum sos kullanılırdı. Garum sos; balık bütün olarak tuz ile karıştırılır ve üç ay kadar fermantasyona bırakılır ve oluşan sıvı süzülüp şişelenirdi. Temizlenmiş balıkların tuzlanması ile oluşan berrak salamuraya ise muria denilirdi. Garum bir çeşit mayalanmış balık sos olmakla birlikte tuzlu ve lezzetli tada sahip, biraz deniz suyunu andıran hoş kokulu, hafif, yarı saydam ve altın sarısı renkteydi (Dalby ve Grainger, 2001; Grainger, 2006; Grimm, 2008). Silphium, asafoetida, yabani kereviz, sedef otu, anason, rezene tohumu, dolma fıstığı, haşhaş tohumu, yarpuz, kalaminta, defne yaprağı, acı badem, kişniş tohumu gibi baharatlar kullanılırdı. Passum (kuru beyaz üzüm şarabı), defrutum ve diğer konsantre üzüm suları, antik ve modern peynirler, keçi peyniri chevre'i, koyun peyniri Pecorino Romano ve Pecorino Toscano, dolma içi ve sosislerde beyin ve uykuluk kullanılmıştır. Yunan ve Roma mutfağının baskın tatları bal, sirke, mayalandırılmış balık sosu (garum), bol miktarda taze ve kuru ot ile kimyon, kişniş, kekik gibi baharatlardır. Sosların birçoğunda bal ve üzüm şurubu bulunurdu. Mulsum: Şarap ile bal karıştırılarak elde edilen iştah açıcı tatlı içki ve yemekten önce bir başlangıçtı (Dalby ve Grainger, 2001: 8-9). Bu çağın en sevilen iki sosundan biri silphiumdu. Bu bitki, Kuzey Afrika'da yabani olarak yetişen rezeneye benzeyen ve her bir kısmı kurutularak sos için kullanılan bir bitkiydi. Bu bitkiden oluşturulan sos yemeklere sarımsağa benzer bir çeşni tadı vermekteydi. Birçok sosta ve yemekte kullanılan zeytinyağı da Antik dönem mutfağında ve halkın beslenmesinde büyük öneme sahipti. Zeytinin içerdiği glikozitten dolayı zeytinin acı tadını yok etmek için zeytin tuzlanarak salamura yapılmaktaydı. Salamura yapılan zeytinlerde beslenmede önemli bir yer tutmaktaydı (Grimm 2008: 93-94). Bu dönemde zengin insanlar şişte kızartılmış koyun, sığır, keçi, domuz eti, ekmek ve karışık şarap tüketmekteydi. Şaraba su eklenerek ortaya çıkan karışım (kykeon) ayıltıcı lapa veya baharatlı ve içkili sütü andırmaktaydı. Bu karışım için koyu ve sert içki olan Lesbos (Midilli) şarabına arpa unu ve bal katıldıktan sonra üstüne keçi peyniri rendelenmekteydi. Balın erimesi için ısıtma işlemi uygulanmış olabilir (Grimm, 2008: 66). Şarap; süt ya da su içinde pişirilip balla, başka tatlılarla ya da lezzetli maddelerle çeşnilendirilmekteydi. Çörek ve somun, tuz, zeytinyağı ve peynir, çeşitli kırsal yemekler pişirmek için farklı türden sebzeler, şarabın yanında atıştırmalık incir, börülce, fasulye, mersin böğürtleni ve ateşte kızartılmış palamut o dönemin bazı yiyeceklerini oluşturmaktadır (Grimm, 2008: 70). Şaraplara baharat veya çiçek özütü gibi katkı maddeleri eklenirdi. Tek başına bal ya da balla yoğrulan kılçıksız buğday da şarap üretiminde kullanılan katkı maddelerindendir. Lesbos şarabı, uzun süre dayanabilen sade, koyu ve sert bir şaraptı. Şarapların oksitlenmesi ile sirke elde edilirdi ve hem yemeklerde çeşni olarak hem de içecek olarak tüketilirdi. Salamura zeytin ve zeytinyağı da kullanılırdı. Balık itibarlı ve lüks bir yiyecekti. Denizkestanesi, gebreotunun yanında tütsülenmiş balık küpleri, küçük et dilimleri, bir soğan ve bazı salata yeşilliklerinden oluşan bir sunum tabağı hazırlanırdı. İlk ikramda yer alan soğanlı sebzeler veya salatalar acı hardal tohumu ve sirkeli ekşi soslar ile birlikte ikram edilirdi. Balığa ya da etlere eşlik edecek sebzeler arasında börülce, mercimek, kuşkonmaz, şekerpancarı, lahana ve şalgam yer alırdı. Örneğin, şalgam dilimlenip suda haşlandıktan veya keskin salamurada

bekletildikten sonra kurutulur ve bir sosla ikram edilirdi. Bu sos, eşit miktarda pekmez ve sirkeyi havanda hardal tohumuyla birlikte dövülmüş kuru üzümle karıştırılarak hazırlanırdı (Grimm, 2008: 76-77-78). Antik dönem yemeklerinden örneklere bakacak olursak; zeytin mezesi, Torone usulü ton ya da köpek balığı, zeytinli tavuk dolması, oğlak veya kuzu kebabı, ballı ve susamlı gözlemeler, bulamaç (kykeon), ballı karides, ton balığı, Atina usulü lahana, arpa ekmeği, peynirli ve susamlı şekerlemeler, peynir ve yağda çipura, dut soslu yılan balığı, kişniş kaplı balık, tuzlu et yahnisi, Delos tatlısı, yabani tavşan kebabı, karaciğer (Oxyrhynchus), uskumru fırın, İskenderiye şekerleri, ballı ve kuruyemişli tatlı, sarımsaklı peynir, mercimek, füme sosis (lucanicae), kereviz püresi, tatlı, tuzlu ve çok katlı cheesecake, baharatlı şarap, tavuk salatası (sala cattabia), su kabağı dolması, parth usulü tavuk, tatlı şaraplı keklerle domuz kolu, böbrek dolması, ballı mantar, rafadan yumurta, salatalık sosu, beyaz sosis, Vitellius usulü bezelye, elmalı domuz eti, tavuk dolması, armut patinası, kimyon soslu deniz ürünleri köftesi, dil balığı patinası, fındıklı ördek kebabı, kuşkonmaz patinası, Apicius usulü patina, İskenderiye usulü sakız ya da asma kabağı, kuru yemişli omlet bulunmaktadır (Dalby ve Grainger, 2001). Kefal balığı incir yaprağına sarılmış şekilde köz içinde aşırı pişirmeden kızartılır ve üzerine sadece tuz serpilerek servis edilirdi. Belki biraz yağ ve bir tutam kimyon da eklenebilir. Bir tavşanın eti ise şişe geçirilerek orta derece kızartılır ve üzerine sadece tuz serpilerek servis edilir. Sert balıklar ise peynir, sirke ve reçineli otla çeşnilendirilmiş et suyu ile servis edilir (Grimm, 2008: 87-88). Aşağıdaki fotoğraflarda yer alan yemekler Dalby ve Grainger (1996: 111 (Şekil: 1); 92 (Şekil: 2); 50 (şekil: 3); 96 (Şekil: 4); 52 (Şekil: 5);(Şekil 6 için:Apicius'un kitabı); 86 (Şekil: 7)'in yazmış olduğu "Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü" kitabında yer almaktadır.

ANTİK DÖNEM YEMEK ATÖLYESİNDE YAPILAN YEMEKLER

Şekil 1. Conditum Paradoxum (Baharatlı Şerbet)

Şekil 2. Moretum (Sarımsaklı Peynirli Ekmek)

Şekil 3. Ballı Deniz Mahsülleri

Şekil 4. Garumlu, Defrutumlu Mercimek

Şekil 5. Atina Usulü Lahana

Şekil 6. Hurma Soslu Fırında Ballı Tavuk İnciği

Şekil 7. Caroenum'da Pişmiş Gün Kurusu & Itria (Ballı Kaymaklı Şekerleme)

YÖNTEM

Çalışmada veri toplama aracı olarak görüşme formundan yararlanılmıştır. Formun birinci bölümünde; katılımcılara ait üç tane demografik soruya, katılımcıların daha önce Antik yemek tadımında bulunup bulunmadığına ve Antik yemek festivalinin yapılması durumunda katılım sağlayıp sağlamayacaklarına dair "evet-hayır" cevaplarını içeren iki soruya yer verilmiştir. Görüşme sorularında bir tane de açık uçlu soru bulunmaktadır. İkinci bölümde ise Antik Yemek Atölyesi'nde yapılan yemeklerin "koku, görünüş, lezzet ve damak tadına uygunluk" açısından değerlendirilmesini içeren her yemeğe ait dört ifade bulunmaktadır. Sorular, alanında uzman kişilerle odak grup çalışması yapılarak yapılandırılmış görüşme formu olarak hazırlanmıştır. Yemeklerin günümüz damak tadıyla karşılaştırılmasının yapılması istendiği için yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın örneklem grubunu İzmir ilinin Şirince Köyü'nde bulunan Nişanyan Oteli'nde Mart ayında gerçekleştirilen Antik Dönem Yemek Atölyesi'ne katılan kişiler oluşturmaktadır. Atölyeyi gerçekleştiren Müjde TÖNBEKİCİ'nin verdiği bilgiler doğrultusunda yemek atölyesi talebinin o dönem için en yoğun zamanı Mart ayı olduğundan çalışma için bu ay seçilmiştir. Yemek atölyesi, talebe göre yılın belirli zamanlarında gerçekleşmektedir. Mart ayında toplamda bu atölyeye katılan 45 kişi olmuştur. Şirince Köyü'nün, Efes Antik Kenti'ne yakınlığı sebebiyle bu atölyeye zaman zaman yabancı turistlerin de katıldığı dile getirilmiştir. Fakat, bu çalışmanın yapıldığı tarihlerde herhangi bir yabancı turist katılım göstermemiştir.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Çalışmaya katılan 45 kişinin Antik dönem yemeklerini "koku, görünüş, lezzet ve damak tadına uygunluk" üzerine değerlendirmelerine dair bulgular detaylı olarak aşağıdaki tablolarda yer almaktadır. Yemeklerin kendi

içlerinde bir bütün olarak "koku, görünüş, lezzet ve damak tadına uygunluk" açılarından incelenip "Kokusu hoştur- Görünüşü etkileyicidir- Yemeğin lezzetini beğendim- Bu yemek damak tadıma uygundur" ifadelerine verilen "Evet"-"Hayır" cevaplarının yüzdelik değerlendirmelerine bakıldığında en çok beğenilenden en az beğenilene sırasıyla; Itria (Evet %87,8–Hayır %8,9); Caroenum'da Pişmiş Gün Kurusu (Evet %80,0–Hayır %14,4); Hurma Soslu Fırında Ballı Tavuk İnciği (Evet %79,4–Hayır %16,6); Conditum Paradoxum (Evet %78,9–Hayır %15,5); Ballı Deniz Mahsülleri (Evet %71,6–Hayır %24,9); Moretum (Evet %67,7–Hayır %29,4); Atina Usulü Lahana (Evet %51,1–Hayır %41,6); Garumlu, Defrutumlu Mercimek (Evet %48,3–Hayır %48,3) olmuştur.

Tablo 1. Antik Dönem Yemek Atölyesinde Katılan Kişilerin Demografik Özellikleri

Değişkenler		**Frekans**	**Yüzde**
Cinsiyet	Kadın	37	82,2
	Erkek	8	17,8
Yaş	19 ve altı	2	4,4
	20 - 29 yaş	14	31,1
	30 - 39 yaş	7	15,5
	40 - 49 yaş	2	4,4
	50 ve üzeri	20	44,4
Medeni Durum	Evli	20	44,4
	Bekâr	25	55,6
Daha Önce Antik Yemek Tadımında Bulunma Durumu	Evet	15	33,3
	Hayır	30	66,7
Antik Yemek Festivali Yapılma Durumunda Festivale Katılım	Evet	40	88,9
	Hayır	5	11,1

Değişkenler		**Frekans**	**Yüzde**
Eğitim Düzeyi	Lise	5	11,1
	Lisans	30	66,7
	Yüksek Lisans	7	15,5
	Doktora	3	6,6
Meslek	Öğrenci	18	40
	Öğretim Üyesi	5	11,1
	Ev Hanımı	2	4,4
	Özel Sektör Çalışanı	3	6,6
	Öğretmen	4	8,8
	Mühendis	5	11,1
	Emekli	7	15,5

Antik dönem yemek atölyesine katılan kişilere ait cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim düzeyi, meslek gibi demografik özellikler Tablo 1'de gösterilmektedir. Bunların yanı sıra tabloda "Daha önce antik yemek tadımında bulunup bulunmama durumu" ve "Antik yemek festivali yapılma durumunda festivale katılım durumu" iki soruya ait cevaplar yer almaktadır. Yemek atölyesine katılanların çoğunluğunu kadınlar oluşturmaktadır. "50 yaş ve üzeri" katılım en fazla yüzdeliği almıştır ve katılımcıların çoğunluğu lisans mezunudur. Çıkan sonuçlara göre; katılımcıların çoğu daha önce antik dönem yemek tadımında bulunmamıştır. Antik dönem yemek festivali yapılması durumunda katılımcıların yüzde 88,9'u katılım sağlayacağını belirtmiştir. Antik dönem yemek atölyesinde yapılan yemeklerin frekans ve yüzdelik değerlendirmeleri Tablo 2'deki verilerde yer almaktadır.

Tablo 2. Yemeklerin Frekans ve Yüzdelik Değerleri

Conditum Paradoxum		
Koku Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	39	86,7
Hayır	4	8,9
Toplam	43	95,6
Kayıp Veri	2	4,4
Toplam	45	100,0
Görünüş Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	34	75,6
Hayır	10	22,2
Toplam	44	97,8
Kayıp Veri	1	2,2
Toplam	45	100,0
Lezzet Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	38	84,4
Hayır	4	8,9
Toplam	42	93,3
Kayıp Veri	3	6,7
Toplam	45	100,0
Damak Tadına Uygunluk	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	31	68,9
Hayır	10	22,2
Toplam	41	91,1
Kayıp Veri	4	8,9
Toplam	45	100,0

Moretum		
Koku Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	21	46,7
Hayır	21	46,7
Toplam	42	93,3
Kayıp Veri	3	6,7
Toplam	45	100,0
Görünüş Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	42	93,3
Hayır	3	6,7
Toplam	45	100,0
Kayıp Veri	0	0
Toplam	45	100,0
Lezzet Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	32	71,1
Hayır	12	26,7
Toplam	44	97,8
Kayıp Veri	1	2,2
Toplam	45	100,0
Damak Tadına Uygunluk	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	27	60,0
Hayır	17	37,8
Toplam	44	97,8
Kayıp Veri	1	2,2
Toplam	45	100,0

Baharatlı şerbet anlamına gelen "Conditum Paradoxum" koku ve lezzet açısından çok beğenilmiştir. Sarımsaklı peynirli ekmek yani "Moretum" görünüş ve lezzet açısından oldukça beğenilmiştir.

Ballı Deniz Mahsülleri		
Koku Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	34	75,6
Hayır	8	17,8
Toplam	42	93,3
Kayıp Veri	3	6,7
Toplam	45	100,0
Görünüş Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	34	75,6
Hayır	9	20,0
Toplam	43	95,6
Kayıp Veri	2	4,4
Toplam	45	100,0
Lezzet Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	32	71,1
Hayır	11	24,4
Toplam	43	95,6
Kayıp Veri	2	4,4
Toplam	45	100,0
Damak Tadına Uygunluk	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	29	64,4
Hayır	15	33,3
Toplam	44	97,8
Kayıp Veri	1	2,2
Toplam	45	100,0

Garumlu, Defrutumlu Mercimek		
Koku Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	26	57,8
Hayır	17	37,8
Toplam	43	95,6
Kayıp Veri	2	4,4
Toplam	45	100,0
Görünüş Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	18	40,0
Hayır	23	51,1
Toplam	41	91,1
Kayıp Veri	4	8,9
Toplam	45	100,0
Lezzet Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	25	55,6
Hayır	20	44,4
Toplam	45	100,0
Kayıp Veri	0	0
Toplam	45	100,0
Damak Tadına Uygunluk	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	18	40,0
Hayır	27	60,0
Toplam	45	100,0
Kayıp Veri	0	0
Toplam	45	100,0

Ballı deniz mahsülleri koku ve görünüş açısından %75,6 oranında beğenilirken, lezzet ve damak tadına uygunluk açısından %67,75 oranında beğenilmiştir. Birçok yemekte kullanılan garum sos ve bir çeşit üzüm suyu olan defrutum mercimek yemeğinde de kullanılmış ve de bu yemeğe ismini vermiştir. Katılımcılar da bu yemeğin koku ve lezzetini yüksek oranda beğenmiştir.

Atina Usulü Lahana		
Koku Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	27	60,0
Hayır	14	31,1
Toplam	41	91,1
Kayıp Veri	4	8,9
Toplam	45	100,0
Görünüş Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	23	51,1
Hayır	19	42,2
Toplam	42	93,3
Kayıp Veri	3	6,7
Toplam	45	100,0
Lezzet Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	20	44,4
Hayır	22	48,9
Toplam	42	93,3
Kayıp Veri	3	6,7
Toplam	45	100,0
Damak Tadına Uygunluk	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	22	48,9
Hayır	20	44,4
Toplam	42	93,3
Kayıp Veri	3	6,7
Toplam	45	100,0

Hurma Soslu Fırında Ballı Tavuk İnciği		
Koku Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	37	82,2
Hayır	6	13,3
Toplam	43	95,6
Kayıp Veri	2	4,4
Toplam	45	100,0
Görünüş Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	40	88,9
Hayır	3	6,7
Toplam	43	95,6
Kayıp Veri	2	4,4
Toplam	45	100,0
Lezzet Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	36	80,0
Hayır	8	17,8
Toplam	44	97,8
Kayıp Veri	1	2,2
Toplam	45	100,0
Damak Tadına Uygunluk	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	30	66,7
Hayır	13	28,9
Toplam	43	95,6
Kayıp Veri	2	4,4
Toplam	45	100,0

Tabloda yer alan "Atina Usulü Lahana" salatası katılımcılar tarafından kokusu bakımından çok beğenilmiş, görünüş, lezzet ve damak tadına uygunluk açısından ise birbirine yakın oranlarda beğenilmiştir. Antik dönemin ana yemeklerinden biri olan "Hurma Soslu Fırında Ballı Tavuk İnciği" yemeği koku, görünüş ve lezzet bakımından ortalama beğeni gösterirken bu yemek damak tadına çok uygun bulunmamıştır.

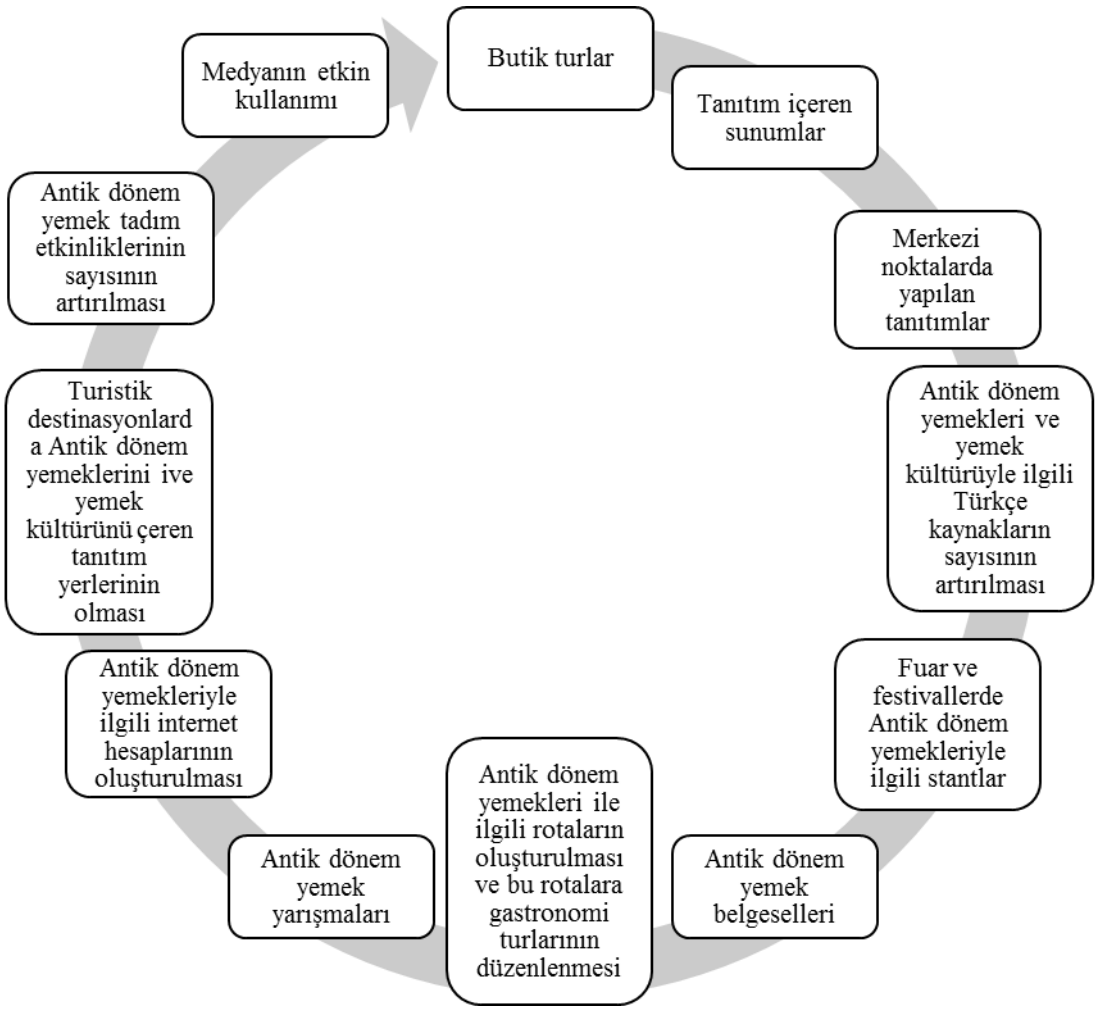
Caroenum'da Pişmiş Gün Kurusu		
Koku Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	37	82,2
Hayır	4	8,9
Toplam	41	91,1
Kayıp Veri	4	8,9
Toplam	45	100,0
Görünüş Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	36	80,0
Hayır	7	15,6
Toplam	43	95,6
Kayıp Veri	2	4,4
Toplam	45	100,0
Lezzet Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	36	80,0
Hayır	7	15,6
Toplam	43	95,6
Kayıp Veri	2	4,4
Toplam	45	100,0
Damak Tadına Uygunluk	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	35	77,8
Hayır	8	17,8
Toplam	43	95,6
Kayıp Veri	2	4,4
Toplam	45	100,0

Itria		
Koku Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	39	86,7
Hayır	3	6,7
Toplam	42	93,3
Kayıp Veri	3	6,7
Toplam	45	100,0
Görünüş Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	39	86,7
Hayır	5	11,1
Toplam	44	97,8
Kayıp Veri	1	2,2
Toplam	45	100,0
Lezzet Değerlendirmesi	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	40	88,9
Hayır	4	8,9
Toplam	44	97,8
Kayıp Veri	1	2,2
Toplam	45	100,0
Damak Tadına Uygunluk	**Frekans**	**Yüzde**
Evet	40	88,9
Hayır	4	8,9
Toplam	44	97,8
Kayıp Veri	1	2,2
Toplam	45	100,0

Bir çeşit tatlandırıcı olan Caroenum ile birlikte pişen kuru kayısı katılımcılar tarafından %80 oranında her açıdan beğeni almıştır. İçerisinde badem, fındık, susam, siyah haşhaş tohumu ve bal bulunan ve bir çeşit tatlı olan "Itria" atölyede yapılan tüm yemeklerden damak tadına uygunluk açısından en fazla beğeni alan yemek olmuştur. Ayrıca koku, görünüş ve lezzet olarak da diğer yemeklerden en fazla beğenilen olmuştur.

Araştırma soruları içinde yer alan "Antik yemek kültürünün tanınırlığının artması için neler yapılabilir?" sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar aşağıda bulunan Şekil 8'de yer almaktadır;

Şekil 8. Antik Yemek Kültürünün Tanınırlığının Artması İçin Neler Yapılabileceğine Dair Bulgular



Antik dönem yemek kültürünün tanınırlığının artması için yapılabilecek faaliyetlere ilişkin öneriler içerisinde yoğunlukla dile getirilenler; fuar ve festivallerde tanıtım stantlarının bulunması ve oluşturulan rotalara butik turların ve gastro turların düzenlenmesi olmaktadır.

SONUÇ

İnsanlığın yeme-içme kültüründeki öncelikli amacı; açlıklarını giderebilmek ve yaşamlarını devam ettirebilmek için yiyecek bulmaya yönelik olmaktadır. Eski çağlardan bu yana günlük yaşamın içerisinde yer alan yeme ve içme olayı çok farklı aşamalardan geçerek günümüze kadar ulaşmıştır. Damak tadı, yaşanılan yere, zamana ve kültüre göre değişim göstermiştir. Damak tadı yemek yapımında ve seçiminde belirleyici rol oynamıştır. Bu çalışmada, Antik dönem yemeklerinin oluşturduğu damak tadının, günümüz damak tadı alışkanlığıyla değerlendirilmesi yapılmıştır. Bu değerlendirme Antik döneme ait yemeklerden oluşmaktadır. Çalışmadan elde edilen sonuçlara göre; değerlendirmeye alınan "Conditum Paradoxum"(1), "Moretum"(2), "Ballı Deniz Mahsülleri"(3), "Garumlu, Defrutumlu Mercimek"(4), "Atina Usulü Lahana"(5), "Hurma Soslu Fırında Ballı Tavuk İnciği"(6), "Caroenum'da Pişmiş Gün Kurusu"(7) ve "Itria"(8) yemeklerinden 1 (%86,7) ve 8 (%86,7) numaralı yemekler koku bakımından

en çok beğenilen yemekler olmuştur. Görünüş bakımından ise 2 (%93,3) ve 6 (%88,9) numaralı, lezzet açısından 1 (%84,4) ve 8 (%88,9) numaralı, damak tadına uygunluk açısından ise de 7 (%77,8) ve 8 (%88,9) numaralı yemekler en çok beğenilmiştir. Yine bu yemeklerden en az beğenilenlere bakıldığında; 2 (%46,7) ve 4 (%37,8) numaralı yemekler koku bakımından, sırasıyla görünüş; lezzet; damak tadına uygunluk bakımından; 4 (%51,1) ve 5 (%42,2); 4 (%44,4) ve 5 (%48,9); 4 (%60,0) ve 5 (%44,4) numaralı yemekler öne çıkmıştır. Çalışmadan çıkan sonuçlar doğrultusunda Antik dönem yemeklerine ortalamanın üzerinde bir ilginin olduğu görülmektedir. Antik Yemek Atölyelerinin varlığının ve tanınırlığının artması turizm sektörüne katkı yaratacaktır. Bu atölyelerin daha fazla bilinirliğini artırmanın bir yolu da Antik Kent'lerin bulunduğu destinasyondaki restoranlarda bu menülere yer verilmesi ve böylelikle bu kentlere de gastro turların düzenlenmesi olmaktadır. Böylece kişiler, tur programı içerisinde bu yemekleri tatma imkanı bulabilir. Bu yemekleri menülerine koyan restoranlar rakiplerinden farklılaşacağı için avantajlı konuma geçebilir. Antik dönem atölyesinde yapılan yemeklerin listesi çeşitlendirilebilir ve böylece insanlar Antik dönemde yapılan yemeklerin çeşitliliğini tanıma imkanına sahip olabilir. Böyle bir çalışmanın literatürde yok denecek kadar az olması bu çalışmayı daha da önemli kılmaktadır ve bu çalışmanın bir sonraki çalışmalar için yol gösterici olmasını sağlamaktadır.

KAYNAKÇA

Dalby, A. ve Grainger, S. (2001). Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü, İstanbul: Homer Kitabevi.

Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü, Journal of Tourism And Gastronomy Studies, 3(1), 41-47.

Grainger, S. (2006). Cooking Apicius Roman Recipes For Today, İngiltere: Prospect Books.

Grimm, V. (2008). El Altında Duran Güzel Şeyler Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. İçinde: Edt. P. Freedman, , Çev. N. Elhüseyni, Yemek Damak Tadının Tarihi, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, ss. 63-97, 1. Baskı.

Gürsoy, D. (2013). Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim Dünden Bugüne Gastronomi, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 1. Baskı.

İrepoğlu, G. (2013). Katılımcı Gözünden: Tarih Üzeri Yemek. İçinde: Edt. A. Avcı, S. Erkoç ve E. Otman, Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, ss. 1-11, 1. Baskı.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14 (3), 192-210.

Korkut, T. ve Ercan, B. Ş. (2008). Roman Meals and Cooking Ware in Lycia: An Experimental Practice in Archaeology, Akdeniz Sanat Dergisi 1, Akdeniz Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayını, 95 - 106.

Outram, A. K. (2008). Avcı Toplayıcı İnsanlar ve İlk Çiftçiler Tarihöncesinde Damak Tadının Evrimi. İçinde: Edt. P. Freedman, , Çev. N. Elhüseyni, Yemek Damak Tadının Tarihi, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, ss. 35-61, 1. Baskı.

Platon (2007). Symposiun, Çev. E. Çoraklı, İstanbul: Kabalcı Yayınları, 1. Basım.

Starr, F. (1926). Apicius, Washington.

Tez, Z. (2012). Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler, İstanbul: Hayykitap Yayınevi, 2. Baskı.

Uhri, A. (2016). Anadolu Mutfak Kültürü'nün Kökenleri, İstanbul: Ege Yayınları.