



Çatalhöyük Mutfak Yapıları ve Araç-Gereçlerinin 21. Yüzyıl Mutfak Kültürüne Yansımaları¹ (The 21st Century Cuisine Cultural Reflections on Çatalhöyük Cuisine Construction and Equipment)

Mustafa AKSOY^a , *Kadir ÇETİN^a

^aGazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:01.01.2018

Kabul Tarihi:21.03.2018

Anahtar Kelimeler

Gastronomi tarihi

Mutfak yapıları

Çatalhöyük

Mutfak kültürü

Turizm

Öz

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

Keywords

History of gastronomy

Cuisine constructions

Çatalhöyük

Cuisine culture

Tourism

Abstract

Neolithic Revolution, which contains village life based on food production accelerated the fund of knowledge of mankind and contributed to the foundations of civilizations. From this aspect, Çatalhöyük, home to 5-6 thousand people in Neolithic period in Anatolia which is the compound of civilizations, presents ample findings about cultural, agricultural and kitchen traditions of those times. The investigations in Çatalhöyük are conducted continuously to illuminate the roots of Central Anatolian culture in the period up to 8000 years ago. The aim of this research is to examine the structures and tools of the kitchen in Çatalhöyük and to reveal their effects on 21st century society culinary culture. For the flow of research, qualitative research methods have been adopted since the necessity for in-depth investigation of the culinary culture and human behaviour. The research area was determined as settlement units around 10 km from Çatalhöyük center. Data were collected from 35 people on 23-29 October 2017 through a semi-structured interview form prepared by using data of Çatalhöyük archaeological excavation results. During the interviews, participants were asked about kitchen structures and the tools used in the kitchen. As a result of the research, it is identified that local people still use the kitchen structures such as stoves and ovens in their daily lives and these buildings have clear traces of Çatalhöyük kitchen culture. In addition, it is thought that the kitchen structures such as bitek and bastırık used in the past may have been used in Çatalhöyük kitchen.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: kadircetin@gazi.edu.tr (K. Çetin)

¹Bu makale Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde yazılan Kadir ÇETİN'in "Çatalhöyük Yerleşkesinin Mutfak Kültürü ve 21. Yüzyıla Yansımaları" başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

GİRİŞ

Asya ve Avrupa arasında bir köprü görevi gören Anadolu Yarımadası engebeli topografik yapısına karşın konumu, coğrafi özellikleri ve zengin doğal kaynakları nedeniyle tarih boyunca insanların yerleşmek için tercih ettikleri bir bölge olmuştur. Dünya tarihi Paleolitik, Mezolitik, Neolitik ve takip eden Tunç ve Demir Çağları gibi çeşitli dönemlere ayrılmaktadır. Bu çağlar göz önüne alındığında insanoğlunun Anadolu'da en eski görülme tarihi Eski Taş Çağı ya da Türkiye'deki yaygın adıyla Yontma Taş Çağı adı verilen Paleolitik Çağ'ın başlarına kadar uzanmaktadır. İnsanlık tarihinin % 99'u gibi son derece uzun bir bölümünü kapsayan Paleolitik Çağ, taş teknolojisindeki gelişmelere göre Alt, Orta ve Üst olmak üzere üç bölüme ayrılmaktadır (Sevin, 2013; Yalçinkaya, 2000: 15-30; Kınal, 1991). Anadolu'da en erken yerleşme Alt Paleolitik Çağ'da İstanbul'da Küçük Çekmece Gölü'nün yakınındaki Yarım Burgaz Mağarası ve Yarım Burgaz Mağarası'ndan hemen sonra tarihlenen ve en önemli yerleşim yeri olan Karain Mağarası olarak belirtilmektedir (Sevin, 2013). Paleolitik insanlar yaşadıkları iklim, dolayısıyla çevre koşullarındaki değişimlere paralel olarak yeni besin kaynakları aramak ve avlanmak için küçük gruplar halinde sürekli yer değiştirerek, konar-göçer bir yaşam tarzı sürdürmüşlerdir (Yalçinkaya, 2000: 15-30).

21. yüzyılın sosyal ve ekonomik düzeyinin temelini oluşturan Neolitik Çağ, insanlığın kültürel evriminde ve gelişimindeki en önemli evre olarak bilinmektedir. Bu dönemde insanoğlunun yaşam ve geçim tarzında köklü değişiklikler olmuştur. Bu köklü değişiklikler insanların, geçici doğal barınaklardan kalıcı yerleşim yerlerine, avcılık ve toplayıcılıktan üretime, yani tarım ve hayvancılığa geçişidir. Besin üretimine dayalı köy yaşantısının ortaya çıkışı, günümüz uygarlıklarının temellerini oluşturduğu için Neolitik Çağ özel bir öneme sahiptir. Anadolu ve Yakındoğu'nun bazı bölgelerinde ortaya çıkan bu yeni yaşam biçimi, gelişmesini tamamlayana kadar (yaklaşık 4000 yıl) bu bölgede kalmıştır. Daha sonra Avrupa içlerinde de etkisini göstermiş ve Avrupa uygarlığının oluşmasına katkı sağlamıştır (Özdoğan, 2007, 9-21).

Bu tip eski uygarlıklara ait yerleşimlerin belki de dünyada en bilineni olan İç Anadolu'da 9000 yıl öncesine ait tarımsal bir toplumun izlerini barındıran Çatalhöyük, Konya'nın 52 km güneydoğusunda, Çumra ilçesinin 10 km doğusunda yer almaktadır. Çatalhöyük'te ele geçen maddi kalıntıların zenginliği Neolitik Çağ yerleşim yerleri arasında rakipsizdir. Bu bölgenin parlak döneminde 5-6 bin kişilik (yaklaşık 1000 ev) bir nüfusa sahiplik yaptığı ve çeşitli tarihlerde veya dönemlerde nüfusun 3-8 bin arasında değiştiği düşünüldüğünde, Çatalhöyük'ün bir köy değil, bir kasaba ya da kent olduğu anlaşılmaktadır. Çatalhöyük, bulgular açısından değerlendirildiğinde bir metropol niteliği taşımaktadır (Mellaart, 2003; Hodder, 2006: 20). Çatalhöyük'te evler tek katlı ve düz damlı, taş temel üzerine zaman zaman ahşap destekli kerpiç duvarlarla, birbirine bitişik olarak inşa edilmiştir. Mahalleler oluşturacak şekilde kümelenmiş ve aralarında sokak olmayan bu konutların ortasında büyük avlular yer almıştır (Matthews, 1996: 79-100; Naumann, 1991; Ağcabay ve Düzenli, 2005). Evlerin boyutları ailenin ihtiyaçlarına göre değişmiştir ve genellikle iki odadan oluşmaktadır. İlk oda oturma ve yatak odası olarak kullanılmıştır. Bu odada hem kapı hem baca görevi gören bir giriş bulunur ve bu girişin altında da güneye bakan yumurta biçimli oval, üstü düz bir fırın ve odanın ortasında bir yerde ise ocak bulunmaktadır. Genellikle damları ana odaya göre daha alçak olan ikinci oda kiler, yani depo görevini görürken yiyecekler ve buğdayın burada depolandığı düşünülmektedir (Mellaart, 2003; Halıcı, 1982: 133-138; Hodder, 2006; Bober, 2003: 34-37).

Tarih öncesi topluluklara bakıldığında, yazılı metinlerden çok, onların tanımlanmasına yardımcı olabilecek araç-gereç, toplulukların yaşadıkları yerlerin özellikleri ve maddi kültür öğeleri dışında pek fazla veri bulunmamaktadır. Bu toplulukların tanımlanmasına yardımcı olabilecek bu somut unsurların topluluğu oluşturan bireylerin bilişsel gelişimi ve bilgi birikimi sonucunda meydana geldiği düşünülmektedir (Uhri, 2011: 16-19). Bu noktada kültür kavramını kısaca ele almanın konunun temellerinin oluşturulmasında faydalı olacağı düşünülmektedir. Bir arkeolog olan Braidwood'a (1994) göre kültürün bir topluluğu oluşturan bireylerin düşünce, inanç, yaşam biçimleri, beslenme şekilleri, yaptıkları aletler ve davranış biçimleri olarak da tanımlamak mümkündür. Tarih öncesi dönemlerde insanoğlunun bilgi birikiminin birbiriyle bütünleşmesi sonrasında kültür kavramının ortaya çıkmış olabileceğini ya da zenginleşme hızının arttığını söylemek mümkündür. Kültür kendine özgü özelliklerini, yaratıcılıklarını içinde bulunduğu arazinin topografya özelliklerine, iklim (yağış miktarı, sıcaklığı vb.), bitki örtüsüne, coğrafyada bulunan canlı çeşitliliğine ve insanlar vb. diğer faktörlere borçludur. Bu faktörlere bağlı olarak oluşan kültürün, bu faktörlerin varlığını koruduğu sürece kuşaktan kuşağa öğrenilerek ve gelişerek, aktarımı devam edecektir. Bu bağlamda mevcut çalışmanın amacı, Çatalhöyük'teki mutfak yapıları ve araç-gereçlerinin incelenmesi ve 21. yüzyıl çağdaş toplum mutfak kültürüne etkilerini ortaya koymaktır.

YÖNTEM

Araştırmada nitel araştırma yaklaşımından yararlanılmıştır. Çünkü çok yönlü olan mutfak kültürünü ve insan davranışını, içinde bulunduğu ortamda anlamaya çalışmak alan çalışmasını ön plana çıkarmaktadır. Buna ek olarak araştırmacının çalışma alanında bizzat bulunması ve araştırma konusuyla ilgili doğrudan görüşme yapılması gibi nedenlerden dolayı nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır.

Araştırmanın deseni, iç içe geçmiş tek durum çalışması olarak belirlenmiştir. Nitel yaklaşım çerçevesinde veri toplama tekniği olarak doküman incelenmesi ile yarı yapılandırılmış görüşme; veri analiz yöntemi olarak da içerik analizinden yararlanılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 301).

Nitel araştırmada araştırmacı, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerini kullanarak, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya koymaya ve yorumlamaya çalışmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 41). Araştırma alanında bu gibi nedenlerden dolayı nitel araştırma tercih edilmiştir. Çalışmanın güvenilirliğinin artırılması adına araştırmada nitel araştırma desenlerinden araştırmanın doğasına uygun olan “*durum çalışması deseni*” ve “*dokümantasyon*” kullanılmıştır. Durum çalışması, güncel bir olguyu kendi gerçek yaşam çerçevesi içinde çalışan ve durumları çok yönlü, sistemli ve derinlemesine inceleyen, birden fazla kanıt veya veri kaynağının mevcut olduğu durumlarda kullanılan görgül bir araştırma yöntemidir (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 287).

Doküman incelemesi, araştırılması hedeflenen olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizini kapsar. Dokümanlar, araştırmacıya, ihtiyacı olan veriyi gözlem veya görüşme yapmaya gerek kalmadan elde etmesini sağlamanın yanı sıra gözlem veya görüşme ile toplanan verinin çeşitlendirilmesine hizmet edeceğinden araştırmanın geçerliliğini önemli ölçüde arttıracak düşünülmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 190).

Çatalhöyük mutfak kültürünü oluşturan mutfakla ilgili yapıların, araç-gereçlerin tespitinin yapılabilmesi ve yarı yapılandırılmış görüşme formunun oluşturulabilmesi için yazılı ve görsel (fotoğraf) materyallerde doküman

incelemesi yapılmıştır. Literatürde var olan yazılı ve görsel (fotoğraf) materyallere ek olarak Anadolu Medeniyetleri Müzesi, Konya Arkeoloji Müzesi ve Çatalhöyük kazı alanına gözlem yapmak amacıyla gidilmiştir. Dokümantasyon incelemesi ve gözlem yapıldıktan sonra elde edilen verilerle yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Ardından görüşme formu, açıklamalarıyla birlikte 5 uzmana gönderilerek soruların içerik ve ulaşılması amaçlanan konulara uygunluğu onaylatılmıştır.

Araştırma evreni, Çatalhöyük yerleşkesi merkez alınarak 10 kilometre çapındaki yerleşim birimlerinde yaşayan halk olarak belirlenmiştir. Araştırmanın amacı doğrultusunda *kartopu örnekleme*ye (Patton, 1987: 56) gidilerek; hem yerleşim birimlerinin muhtarlarından hem de yerleşim birimlerinin ileri gelenlerinden görüş alınmış ve “*Bu konuyla ilgili olarak kim veya kimlerle görüşmemi tavsiye edersiniz?*” (Patton, 1987: 56) sorusuna verilen cevap neticesinde görüşülecek kişiler araştırmaya dâhil edilmiştir. Çatalhöyük arkeolojik kazı sonuçları ve doküman incelemesi verilerinden faydalanılarak hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formuyla 35 kişiden 23-29 Ekim 2017 tarihleri arasında veri toplanmıştır. Yapılan görüşmelerde araştırmaya katılanlara mutfak yapıları, mutfakta kullanılan araç-gereçler ile ilgili sorular sorulmuştur.

Çalışmada, hem dokümanlarda yer alan hem de görüşmeler ile oluşturulan metinlerin analizi için içerik analizinden yararlanılmıştır. Görüşme kayıtları araştırmacı tarafından yazıya¹ dökülmüştür. Ardından metinlerin uzmanlar tarafından ön okuması yapılmış ve kod şemaları çıkartılmıştır. Belirlenen kod şemalarına göre görüşme metinleri üç farklı uzman tarafından incelenmiş ve kodlama yapılmıştır. Bu aşamadan sonra kodlamalar karşılaştırılmış, birbirine benzerlik gösteren ve göstermeyen hususlar tespit edilmiştir. Kodlama sürecinin ardından birbiri ile benzerlik gösteren alt kategoriler bir araya getirilerek ana kategoriler oluşturulmuştur. Bu aşamada da üç uzman arasında kategorilerin oluşumu ve isimlendirilmesi konularında uzlaşılarak tartışmalar sonlandırılmıştır. Araştırmaya katılanların her biri P1, P2, P3,...P35 biçiminde kodlanarak, verilerin analizinde anonim olarak bu kodlamalar kullanılmıştır.

BULGULAR

İlk aşamada elde edilen verilerle, araştırma alanında yaşayan halk tarafından kullanılan 21. yüzyıl mutfak yapılarının dökümünün oluşturulması ve bu yapıların şeklinin, kullanımının ve fonksiyonlarının tespiti amaçlanmıştır. İkinci aşamada ise Çatalhöyük arkeolojik kazıları sonucunda ortaya çıkartılmış mutfak yapıları ve bu yapıların şekil, fonksiyon ve tahmini kullanım amaçlarıyla 21. yüzyıl mutfak yapılarının şekli, kullanımı ve fonksiyonları karşılaştırılmış, Çatalhöyük kültürünün modern toplumların mutfak kültüründeki yansımalarının tespiti yapılmıştır. Bu aşamada araştırmaya katılanlara yöneltilen soru şu şekildedir;

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

Elde edilen veriler kapsamında M. Ö. 7400-5500 yılları arasında Çatalhöyük halkının günlük yaşantısında kullandığı mutfak yapılarına ilişkin bulgular Tablo 1’de sunulmaktadır.

¹ Bu yayın içinde, Anadolu insanının samimiyetini ve araştırmaya katılmadaki isteğini daha iyi yansıtabilmek için araştırmaya katılanların kullandıkları dil mümkün olduğunca değiştirilmemiştir.

Tablo 1: Çatalhöyük Yerleşkesi Mutfak İle İlgili Yapılar

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

Tablo 1’de yer alan bilgilere göre ocak genellikle evlerin güneyinde olup küçük ve kısa ömürlü ve duvardan uzak olarak inşa edilmiştir. Kışları evin içinde yazları da çatıya kurulduğu düşünülmektedir. İlk zamanlar taştan veya ağaçtan oyma kaplarda yemekleri pişirmek zor olduğu için fırınlarda ısıtılan kil topları kullanılırdı. Yemekleri pişirmek amacıyla kil topları kullandıklarından dolayı fırınlar küçük boyutlardaydı, pişirmede dayanıklı kapların kullanılmayışıyla birlikte fırınların boyutları büyümeye başlamış ve evde daha merkezi bir konuma sahip olmuştur.

Araştırma alanında Çatalhöyük’teki mutfak yapıları incelenerek 21. yüzyıl çağdaş toplum mutfak yapılarına etkilerini anlayabilmek ve bunlar arasındaki ilişkileri keşfedebilmek amacıyla yöre halkı ile yapılan görüşmeler yoluyla elde edilen verilerin içerik analizine tabi tutulması sonucu elde edilen bulgular Tablo 2’de verilmektedir. Tablo 2’de gösterildiği gibi örneklem dâhilindeki yöre halkının görüşlerinin değerlendirilmesi sonucu mutfak yapılarına ilişkin olarak ocak, fırın, tandır, bitek, bastırık yapılarının kullanıldığı tespit edilmiş ve her yapıya ilişkin alıntılara yer verilerek aşağıda açıklanmaktadır.

Tablo 2: 21. Yüzyıl Çağdaş Toplum Mutfak Yapıları

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

Araştırmaya katılanlar günlük yaşantılarında ocağı sıklıkla kullandıkları görülmektedir. Aşağıdaki alıntılarda sırasıyla P8, P12, P18 ve P32 kodlu kişiler ocağın şeklini, kullanım amacını, evdeki konumunu ve günlük hayatlarındaki önemini belirtmektedir. Resim 1’de ocakların şekli ile ilgili görseller bulunmaktadır.

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

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

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

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



Resim 1. Evin Bahçesinde Ocak

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

“Fırınım var kuzum. Buralarda genellikle evin bahçesine yapılır. Fırını yapar ustalar vardır. Balçıktan yaparlar. Benim fırın, ocak gibi yere yakın. Onda hamur işleri, börek yaparız.” (Resim 2).



Resim 2. Alçak Tabanlı ve Yüksek Tabanlı Fırın

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

Araştırmaya katılanlar tarafından tandır “...bu yörenin olmazsa olmazı...” olarak belirtilmiştir. Aşağıdaki alıntılarda sırayla P16, P17, P23 ve P34 kodlu kişiler tandırın yapılışını, kullanım amacını, evdeki konumunu belirtmektedir (Resim 3).

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

“Tandırım var tabi kuzum. Ekmek, börek yaparız. Ekmek, börek yaptıktan sonra içinde köz boşa gitmesin diye çömlekle ak fasılye vururuz. Yavaş yavaş pişer pek de güzel olur. Beyim yapardı. Toprağı biraz eşerdi. Sonra balçıknan içini güzelce sıvardı. Her gün bir karış kadar çevresini yükseltirdi. Gövdesine gelince genişletir ağzına doğru da daraltırdı. Bu güzelce kuruduktan sonra çevresini böyle (kare) kaplardı.”

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

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



Resim 3. Tandır İli İlgili Görseller

Araştırmaya katılanlar tarafından “kemre ve kesmik”in ocak, fırın ve tandırda yakıt olarak kullanıldığını belirtilmiştir. Hayvan dışkılarının sıkıştırılıp kurutulmasıyla kemre; arpa ya da buğdayın hayvanlar tarafından tüketilmeyen kaba kısımları veya kökü, kesmik olarak ifade edilmektedir (Resim 4).



Resim 4. Kullanıma Hazır Kemre

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Çatalhöyük halkı yemek pişirmek için kil toprak, topraktan yapılma küçük sosluklar, taştan veya ağaçtan oyulma kayık tabaklar gibi birçok farklı materyalden yararlanmıştır. Araştırma alanında Çatalhöyük'teki mutfak yapıları incelendikten sonra mutfakta kullanılan araç-gereçleri tespit edebilmek ve bunlar arasındaki ilişkileri keşfedebilmek amacıyla yöre halkı ile yapılan görüşmelerde şu soru yöneltilmiştir;

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

Ankara Anadolu Medeniyetleri Müzesi, Konya Arkeoloji Müzesi, Konya Çatalhöyük Neolitik Antik Kenti Müzesi'nden elde edilen görsel ve yazılı materyallerin analizi sonucunda Çatalhöyük halkının günlük yaşantısında kullandığı mutfak araç-gereçlerine ilişkin bulgular Tablo 3'te sunulmaktadır.

Tablo 3: Çatalhöyük Halkının Günlük Yaşantısında Kullandığı Mutfak Araç-Gereçler ve Yapıları

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

* Gündelik hayatta yemek yemede ve mutfakta araç-gereçlerin yanında kullanılan yardımcı araç-gereçlerdir.

Tablo 3'te sunulan Çatalhöyük halkının günlük yaşantısında kullandığı mutfak araç-gereçlerin şekillerine ilişkin tanımlamalar Tablo 4'te verilmektedir.

Tablo 4: Çatalhöyük Halkının Günlük Yaşantısında Kullandığı Mutfak Araç-Gereçlerinin Şekli

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

Görüşmeler yoluyla elde edilen verilerin içerik analizine tabi tutulması sonucu elde edilen bulgular Tablo 5'te verilmektedir. Tablo 5'te gösterildiği gibi örneklem dâhilindeki yöre halkının görüşlerinin değerlendirilmesi sonucu topraktan, bakırdan ve ahşaptan yapılmış mutfak araç-gereçlerinin kullanıldığı tespit edilmiştir ve mutfak araç-gereçlerine ilişkin alıntılara yer verilerek aşağıda açıklanmaktadır.

Tablo 5: Mutfakta Kullanılan Araç-Gereçler ve Kullanım Amacı

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

* Gündelik hayatta yemek yeme amacıyla kullanılan yardımcı araç-gereçlerdir.

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

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

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

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

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

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

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

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

“Evveli küpleri de çok kullanırdık. Boy, boy küplerimiz vardı. İçinde sadeyağımızı, yoğurdumuzu, etimizi saklardık. Koyun yoğurdunu yaptıktan sonra küplere doldurur. Bozulmasın diye don yağını eritir ağız

kısmına dökerdik. Kışın yiyeceğimiz zaman çıkarır yirdik. Kurban kesince etlerimizi, dolap mı vardı kuzum, parçalar tuzlar küplere yerleştirir öyle saklardık. Tuzladık ya kullanmadan önce tuzunu salsın diye birkaç gün evveli suya koyar bekletirdik.”

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

SONUÇ VE TARTIŞMA

Araştırmaya katılanlarla yapılan görüşmelerin sonucu elde edilen bulgulara göre Çatalhöyük bölgesinde yöre halkı tarafından kullanılan mutfak yapıları ocak, fırın, tandır, *bitek* ve *bastırık* olarak tespit edilmiştir. Ocağın şeklinin Çatalhöyük’te kullanılan ocak yapısına ve şekline benzerlik gösterdiği görülmektedir. Yöre halkı tarafından ocak yapımında hala balçık kullanılmaktadır. Fakat şekilsel olarak zaman içerisinde bazı değişikliklere uğradığı ve günlük ihtiyaçları karşılayacak şekilde modernleştirildiği söylenebilir. Bu değişiklikler şu şekilde özetlenebilir:

Ocakların Çatalhöyük’teki gibi evlerin güney cephesine konumlandırılmadığı tespit edilmiştir. Çatalhöyük halkı tarafından kullanılan ocak incelendiğinde ev içerisinde yakılan ateşin ve küllerin dağılmaması amacıyla ocağın kenarlarının yüksek yapıldığı düşünülmektedir. Çünkü yemek pişirmede sacayağı kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu basit ocak yapısı, ısıyı korumak, ateşi kontrol etmek ve pişirme kaplarının közle doğrudan temasını engellemek amacıyla kenarları yüksek ve aşağıdan yukarı doğru daralır bir şekilde yapıldığı tespit edilmiştir. Buna ek olarak yöre halkı tarafından ocakların üzerine demir döküm ızgara ya da kuzine üst tablası konularak pişirme işlemi gerçekleştirildiği görülmektedir.

Fırın yapısal ve şekilsel olarak incelendiğinde, yapısal anlamda bir değişikliğe uğramadığı görülmektedir. Fırınlara yapılarında ise materyal olarak hala balçık kullanılmaktadır. Şekilsel anlamda ise bir takım değişiklikler olduğu anlaşılmaktadır. Yapılan görüşmelerde iki tip fırın kullanıldığı sonucuna varılmıştır. Bunlardan ilki alçak tabanlı fırın diğeri ise yerden yaklaşık 1 metre kadar yüksek tabanlı fırındır. Alçak tabanlı fırın şekilsel olarak Çatalhöyük’te kullanılan fırın ile benzerlik göstermektedir. Bunlara ek olarak fırının mutfakta konumlandırılmadığı ve evin bahçesinde inşa edildiği görülmektedir.

Pişirme amacıyla kullanılan diğer bir mutfak yapısı olan tandırın yöre halkı için günlük yaşamlarında önemli bir yere sahip olduğu saptanmıştır. Yörede oldukça yaygın olan tandır ekmeği ve tandır böreği yapmak için kullanılan tandır, özel günlerde büyük parça etleri ya da bütün kuzuyu sallandırarak pişirmek için de kullanılmaktadır. Buna ek olarak ekmek veya börek yaptıktan sonra oluşan közü değerlendirmek amacıyla çömlerlerde yemek pişirilmektedir.

Çatalhöyük halkının tarıma geçmesiyle birlikte yiyeceklerini saklamak ve depolamak amacıyla ev düzenlerine kileri ekledikleri ve kilerlerinde besinlerini ayrı olarak depolamak için sabit bölmeler yaptıkları bilinmektedir. Yapılan görüşmelerde kilerdeki bu bölmelere yapısal, şekilsel ve kullanım amacı bakımından benzerlik gösteren *bitek*’in kullanıldığı anlaşılmıştır. *Bitek*’e ilişkin ifadeler ele alındığında mutfakta hem sabit hem de sabit olmayan bu yapının iki farklı çeşidinin bulunduğu ortaya çıkmıştır. Bu yapı Çatalhöyük’te olduğu

gibi yiyecek saklama ve depolama amacıyla kullanılmıştır. Son olarak *bastırık* ise yöre halkının gıdalarını soğuk tutmak amacıyla kullanmış olduğu mutfak yapısıdır. Çatalhöyük arkeolojik kazı çalışmalarında böyle bir mutfak yapısının varlığına rastlanmamış olmasına rağmen yöre halkı ile yapılan görüşmelerden buzdolabının ve dondurucuların yaygın olmadığı süreçte gıdaları soğuk tutmak amacıyla kullanılan *bastırık*'ın Çatalhöyük'te de kullanılmış olabileceği düşünülmektedir.

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

Tüm bu bilgiler 21. yüzyıl çağdaş toplum mutfak kültürünün ne kadar eski medeniyetlerin kültürlerinden izler taşıyabileceğini ve Anadolu mutfak kültürünün kökenlerini Neolitik Çağ'a kadar geriye götürmek gerektiğini göstermektedir. Bu bağlamda ileriki araştırmalar için Neolitik Çağ'ın diğer yerleşim birimlerinde buna benzer araştırmalar gerçekleştirilebilir. Söz gelimi bunlardan en ileri düzeyde olan Çayönü, Hacılar ve Köşk Höyük'te araştırmalar yapılabilir. Böylece yapılacak araştırmalar da Anadolu mutfak kültürünün kökenlerinin anlaşılmasında ve bu çalışmanın bulgularını zenginleştirerek yeni bilgilerin elde edilmesini sağlayabileceği düşünülmektedir. Arkeobotanik kazı sonuçlarında Çatalhöyük halkı tarafından kullanıldığı düşünülen yabani bitki, meyve ve tohumların, 21. yüzyıl çağdaş toplum pişirme yapıları ve kaplarıyla nasıl pişirilebileceği üzerine yörede araştırmalar yapıldıktan sonra deneysel pişirme çalışmaları yapılabilir. Bu sayede yaklaşık 8000 yıllık bir mutfak kültürünü oluşturan besin kaynakları, beslenme alışkanlıkları, mutfak yapıları ve araç-gereçleri tekrar canlandırılarak gastronomi turizmine kazandırılabilir.

KAYNAKÇA

Ağcabay, M. ve Düzenli, A. (2005). Çatalhöyük Neolitik Dönem Güney Açmalarındaki Çöp Yığınlarının (1996-1998), <http://fbe.cu.edu.tr/tr/makaleler/2000//CATALHOYUK.pdf> adresinden erişilmiştir. Erişim Tarihi: 12.02.2017.

Ateş, H. Kişisel görüşme. 27 Ekim 2017. Konya.

Atıcı, H. Kişisel görüşme. 28 Ekim 2017. Konya.

Atıcı, N. Kişisel görüşme. 28 Ekim 2017. Konya.

Atıcı, Ş. Kişisel görüşme. 28 Ekim 2017. Konya.

Ayar, R. Kişisel görüşme. 28 Ekim 2017. Konya.

Barutçu, H. Kişisel görüşme. 23 Ekim 2017. Konya.

Binar, D. Kişisel görüşme. 27 Ekim 2017. Konya.

Bober, P. P. (2003). *Antik ve Orta Çağda Yemek Kültürü: Kültür, Sanat ve Mutfak*, (1.Basım), (Çeviren: Ü. Tansel). Kitap Yayınevi, Mas Matbaacılık, İstanbul, 34-37, 39.

Böget, A. H. Kişisel görüşme. 28 Ekim 2017. Konya.

Diken, H. H. Kişisel görüşme. 24 Ekim 2017. Konya.

Doğan, İ. Kişisel görüşme. 26 Ekim 2017. Konya.

Doğan, M. Kişisel görüşme. 29 Ekim 2017. Konya.

Ferilaslan, K. Kişisel görüşme. 25 Ekim 2017. Konya.

Güven, H. Kişisel görüşme. 24 Ekim 2017. Konya.

Güven, M. K. Kişisel görüşme. 24 Ekim 2017. Konya.

Halıcı, F., (1982), *Neolitik Çağdan Günümüze Anadolu Mutfakları ve Bu Mutfakların İnançlarımızdaki Kutsal yeri*. Türk Mutfakları Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 133-138.

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

Karapınar, K. Kişisel görüşme. 27 Ekim 2017. Konya.

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

Koyuncu, S. Kişisel görüşme. 29 Ekim 2017. Konya.

Kürkçü, S. Kişisel görüşme. 26 Ekim 2017. Konya.

Küçükavcı, H. Kişisel görüşme. 23 Ekim 2017. Konya.

Matthews, R. (1996). Surface Scraping and Planning. *On the surface: Çatalhöyük 1993-95*, (22, s.79-100). Cambridge, McDonald Institute for Archaeological Research and British Institute of Archaeology at Ankara, Cambridge: University of Cambridge.

Mellaart, J. (2003). *Çatalhöyük, Anadolu'da Neolitik Bir Kent*, (Çevirmen: G. B. Yazıcıoğlu). Yapı Kredi Yayınları, Şefik Matbaası, İstanbul.

Naumann, R. (1991). *Eski Anadolu Mimarlığı*. (Çev. B. Marda). Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

Özçarıkcı, S. Kişisel görüşme. 25 Ekim 2017. Konya.

Özdoğan, M. (2007). *Neolitik Dönem Günümüz Uygarlığının Temel Taşları. 12000 Yıl Önce "Uygarlığın Anadolu'dan Avrupa'ya Yolculuğunun Başlangıcı" Neolitik Dönem* (Editör: Nezih Başgelen), Yapı Kredi Yayınları, Mas Matbaacılık, İstanbul, 9-21.

Özkaya, F. Kişisel görüşme. 26 Ekim 2018. Konya.

Patton, Q. M. (1987). *How to use qualitative methods in evaluation*. Newsbury Park, London, New Dehli: Sage Publications, 56.

Sert, A. Kişisel görüşme. 29 Ekim 2017. Konya.

Sert, F. Kişisel görüşme. 29 Ekim 2017. Konya.

Sert, F. Kişisel görüşme. 29 Ekim 2017. Konya.

Sert, H. Kişisel görüşme. 29 Ekim 2017. Konya.

Sert, Ü. Kişisel görüşme. 29 Ekim 2017. Konya.

Sevin, V. (2013). *Anadolu Arkeolojisi: Başlangıçtan Persler'e Kadar*. Der Yayınları, İstanbul.

Soy, A. Kişisel görüşme. 25 Ekim 2017. Konya.

Tokyasin, M. Kişisel görüşme. 23 Ekim 2017. Konya.

Uhri, A. (2011). *Boğaz derdi arkeolojik, arkeobotanik, tarihsel ve etimolojik veriler ışığında tarım ve beslenmenin kültür tarihi*. İstanbul: Ege Yayınları, 16-19.

Ulusoy, İ. Kişisel görüşme. 24 Ekim 2017. Konya.

Uysal, S. Kişisel görüşme. 26 Ekim 2017. Konya.

Vurguner, R. Kişisel görüşme. 28 Ekim 2017. Konya.

Yalçınkaya, I. (2000). *İnsanlık Tarihinden Bir Kesit: Paleolitik Çağ, Antropoloji ve Yaşlılık*, Prof. Dr. Vedia Emiroğlu'na Armağan, 15-30.

Yağcı, Ş. Kişisel görüşme. 25 Ekim 2017. Konya.

Yaman, A. Kişisel görüşme. 27 Ekim 2017. Konya.

Yapar, B. Kişisel görüşme. 24 Ekim 2017. Konya.

Yaşlı, F. Kişisel görüşme. 23 Ekim 2017. Konya.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayıncılık. 41, 287, 301.

Zeytin, H. Kişisel görüşme. 28 Ekim 2017. Konya.

The 21st Century Cuisine Cultural Reflections on Çatalhöyük Cuisine Construction and Equipment

Mustafa AKSOY

Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Kadir ÇETİN

Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Extensive Summary

Neolithic Age which underlies the social and economical levels of the 21st century, referred as the most important era of humanity's cultural evolution and development. There are lots of radical changes in humanity's lifestyle in this era. These radical changes are changing habitation from natural temporary settlements to permanent settlements, hunting and gathering to producing own food, in other words transitioning to agriculture and livestock breeding.

With the development of individuals that form society, tangible and intangible cultural heritages were formed. For this reason, Çatalhöyük which is the meeting point of civilizations and host of 5-6 thousands of people in Neolithic Age, offers remarkably substantial findings in cultural, agricultural and cuisine. Researches in this area still goes on and enlightens the roots of Central Anatolian's culture up to 8000 years. The aim of this research while observing tools and artifacts in Çatalhöyük's cuisine, to exhibit its effects in 21st century's modern cuisine. In this research, to understand versatile cuisine culture, human nature and its surroundings qualitative research method was used. Observations, documentation review and meetings was made for these reasons. Research field is set Çatalhöyük as center and its surrounding sites. Firstly, Çatalhöyük excavation findings and reports about these findings was observed as documentation review. In this context, Anatolian Civilization Museum, Konya Archaeological Museum and Çatalhöyük excavation site was visited for observing. After getting results of documentation review and observation semi-structured interview form was prepared. As a last step interviews with local individuals was made.

Interviews with the research attendees results that artifacts that used nearby villages such as ocak, tandır, bitek and bastırık got their inspiration from Çatalhöyük. It is observed that Ocak's structural design is similar to modern cookers. However, Its shape developed by time to time as modern needs is changed. When analyzed, Oven has no difference between its ancestor Fırın as a structural design still there are some development in shape. It can be concluded by the interviews that there are two types of Fırın that was used. First of them is low-floored while other one is high-floored which is one meter high from floor. Çatalhöyük's oven similar to low-floored one.

It is known that with the agricultural evolution of Çatalhöyük, they added storage room in their house structural design to store food. Interviews show us that bitek used in this kind of storage room judging by the design of room. In addition to that, They used a wet clay based platform that 30 cm high from floor and named bastırık to keep their

food cold and fresh. There are no solid evidence that bastırık used in Çatalhöyük to keep their food however, interviews with people leads us to think they did use it.

In this research, it is concluded that terra-cota pots and jars used for cooking or storing purposes. But artifacts which made by rock, bone or wood, is not viable in 21st century's modern cuisine because of the technological advances.