

Anadolu'da Neolitik Dönemde Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü (Eating Habits and Culinary Culture in Neolithic Period During Anatolia)

* Menekşe CÖMERT^a , Ezgi GÜNER^a 

^a Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:03.12.2020

Kabul Tarihi:23.12.2020

Anahtar Kelimeler

Mutfak kültürü

Neolitik dönemde mutfak kültürü

Anadolu'da mutfak

Öz

Mutfak kültürünün oluşmasında yaşanan dönemler ve bu dönemlerde yerleşim yerlerindeki beslenme alışkanlıkları önemli yer tutmaktadır. Özellikle, Anadolu'nun mutfak kültürü üzerinde etkisinin fazla olduğu bilinmektedir. Bu sebeple bu çalışmada Paleolitik Dönem, Mezolitik ya da Anadolu için Epipaleolitik olarak adlandırılan dönem ve bu dönemin arkasından gelen Neolitik Dönem, mutfak kültürü açısından incelenmiştir. Araştırmada, basılı ve web katalog kaynaklarının döküman incelemesi yapılmıştır. Bu dönemlerdeki Anadolu'nun yerleşim yerleri, çalışmanın ana konusunu oluşturmaktadır. Anadolu'da Neolitik Dönem (10.500-7000) incelenmesi ve bu dönemdeki beslenme alışkanlıklarının ortaya konulması gastronomi bilimi için de önemli katkılar sağlayacaktır. Ayrıca Neolitik Dönemde beslenme ihtiyacının nasıl ve ne şekilde karşılandığı ortaya konulacak ve tüketici hayattan üretici hayata geçişin insanoğlunun yaşamında ne gibi değişiklikler yaptığı belirlenecektir. Bu değişiklikler ve gelişme sürecinin yeni yaşam tarzlarını nasıl etkilediği de ortaya çıkarılacaktır. Araştırma sonucunda beslenme alışkanlıklarında ortaya çıkmış değişiklikler arasında; tahıl ürünlerinin üretimi ve hayvanların evcilleştirilmesinin olduğu görülmektedir. Ayrıca bu dönemde kullanılan mutfak ekipmanları, mutfak için ayrılan alanlar ve depolama koşulları bugünkü mutfak kültürünün temellerini oluşturduğu çalışma sonucunda elde edilmiş sonuçlar arasında sıralanabilir.

Keywords

Culinary culture

Culinary culture in neolithic period

Anatolian culinary culture

Abstract

The periods experienced in the formation of the culinary culture and the eating habits in the early period settlements play an important role. It is known that especially Anatolia has a great influence on the cuisine culture. Therefore, this study examines the Palaeolithic Period, the Mesolithic Period which is also named as the Epipaleolithic Period for Anatolia region, and the Neolithic Period in terms of cuisine culture. Document analysis of printed and web catalogue resources have been analysed during this study. The main context of this study is the settlements of Anatolia in these periods. Examining the Neolithic Period in Anatolia and revealing the eating habits in this period will make important contributions to the science of gastronomy. In addition, the study will reveal how the nutritional needs were met in the Neolithic Period and what triggered the transition from consumer life to productive life and the effects of this transition in human life. It will also be revealed how these changes and the development process affect new lifestyles. As a result of this research, the main differences in eating habits is production of grain products and domestication of animals. In addition, the kitchen equipment used in this period, the areas allocated for the kitchen and the storage conditions can be listed among the results that constitutes the basis of today's kitchen culture.

Makalenin Türü

Derleme Makale

* Sorumlu Yazar

E-posta: menekse.comert@hbu.edu.tr (M. Cömert)

DOI:

GİRİŞ

İnsanoğlunun varoluşuyla onun beslenme ve barınma gibi temel ihtiyaçları da ortaya çıkmıştır. Tarih öncesi çağlardan günümüze kadar iklimsel, teknolojik, tarihi pek çok evre geçiren insanoğlu, hangi dönemde olursa olsun “beslenme” ihtiyacını yaşadığı dönem içerisinde farklı yöntemlerle giderebilmeyi başarmıştır. İnsanoğlunun ilk hikayesi, avcı-toplayıcı bir yaşam ile başlamaktadır. Etrafında var olan bitki ve hayvanları tüketmiştir. Hatta kimi zaman hayvan leşlerini de tüketerek hayatta kalmayı başarmıştır. Zaman içerisinde insanoğlu tüketici hayattan üretici hayata geçmiştir. Bu süreç oldukça uzun ve zorlu olmuştur. İnsan önce ateşi keşfetmiş ve bunu farklı amaçlarla kullanmayı öğrenmiştir. Alet yapmayı öğrenmiş farklı teknikler geliştirerek bu aletlerden yararlanmıştır. Avlanma stratejileri geliştirmiş, hayvanları uygun zaman ve koşullarda avlamayı öğrenmiştir. Yaşadığı çevredeki iklimsel gelişmeyi takip etmiş ona uygun ekonomik faaliyetini belirlemiştir. Paleolitik Dönem olarak adlandırılan Eski Taş Çağı’ ilk insanın ortaya çıkış tarihi olan 1.8 milyon yıl öncesinden başlar. (Mithen, 1999). “Paleolitik Dönem” ‘deki avcı-toplayıcı yaşam biçimi yerini “Neolitik Dönem” ile kendi besinini kendi üreten, sabır eden, önceleri yarı göçebe, zamanla yerleşik yaşama geçmiş insanoğluna bırakmıştır.

Yaklaşık 10.000 yıl önce başlayan, Araştırmacı Steve Mithen tarafından insan aklının evrimi olarak nitelenen Neolitik Dönem Milattan Önce 6000 yılına kadar devam etmiştir. (Mithen 1999). Neolitik Dönemde insanlar yerleşik hayata geçmeden önce, birer avcı toplayıcı olarak yaşamaktadır. Bu sebeple de hangi aşamalardan geçerek birer besin üreticisi konumuna geldikleri belirlenmelidir. Yerleşik yaşamla beraber beslenme alışkanlıklarında birtakım değişiklikler ortaya çıkmıştır. Mutfak kullanımı ve yiyeceklerdeki çeşitlilik besinlerin saklanmasıyla gerekli kılınmıştır. Beslenme alışkanlıklarıyla ilgili tüm bu gelişimi açıklamak için Paleolitik Dönemin etkisi ve Neolitik Döneme nasıl yansıdığı açıklanmalıdır.

Paleolitik Dönem genel özellikleriyle ve dönemin yaşandığı Anadolu’daki yerleşim yerleri ile araştırılmıştır. Çalışma içerisinde Paleolitik Dönem sonrası Mezolitik ya da Anadolu için Epipaleolitik Dönem olarak adlandırılan dönem ve bu dönemin arkasından gelen Neolitik Dönem ve bu döneme ait Anadolu’daki yerleşim yerleri çalışmamızın ana konusunu oluşturmaktadır. Ayrıca bu çalışmada Anadolu’da Neolitik Dönemde yaşamış olan modern insanın beslenme kültürü, yerleşik hayatı içerisinde yaptığı evlere olan yansıması, yaşam alanında mutfak kullanımı, yaptığı çanak çömlek ile kullandığı araç gereçler incelenmiştir.

Anadolu yarımadasındaki en erken izlerin Alt Paleolitik Çağ’dan (Eski Taş Devri) kalma olduğunu ve günümüzden 400.000 yıl kadar önce başlamış olduğunu bu evre insanların, gerek kültür birikiminin artmasına paralel olarak, gerekse basit yongalama ve işleme teknikleriyle avlanmak, yaban hayvanlardan korunmak ve günlük işlerinde kullanılmak üzere çeşitli yontma taş aletler ürettikleri yapılan arkeolojik kazılarla ortaya konulmuştur (Sevin, 1999). Avrupa için Mezolitik ya da Anadolu için Epipaleolitik olarak adlandırılan dönem Paleolitik’ten Neolitiğe geçiş evresidir. Materyal kalıntılardan yola çıkarak, yaklaşık Günümüzden Önce 17.000 civarında Anadolu, Avrupa’da olduğu gibi bir üst Paleolitik dönemden çok, Epi-paleolitik dönemi yansıtmaktadır (Kartal, 2003). Paleolitik ve Mezolitik dönem insanların yerleşmek için seçtiği bölgenin sulak bir arazi olmasının yanı sıra av hayvanları ve toplanabilecek besinler açısından zenginliğe dikkat ettikleri görülmektedir (Arslantaş, 2014).

Modern insanın tüketici olmaktan çıkıp yavaş yavaş üretici olmaya başladığı, sabır göstererek ürün yetiştirmeyi deneme yanılma yöntemiyle öğrendiği evreden hem de bilinçli olarak üretime başlamasıyla nitelendirilen “Neolitik Dönem” ile modern insanın yaşam tarzı büyük ölçüde değişiklik göstermiştir. İnsanoğlunun neolitiğe geçişi bir anda

meydana gelmemiştir. Binlerce yıllık bir süreç içerisinde avcı-toplayıcı yaşantısını devam ettiren insanoğlu, neolitik ilk evrelerinde de bu yaşantısına devam etmiştir (Kerov, Mitropolski & Zubritski, 2002).

Yerleşik yaşama geçiş her zaman tarıma geçişi beraberinde getirmez. Örneğin, kimi yerleşik avcı-toplayıcı gruplar, tarıma geçmeksizin günümüze dek varlıklarını sürdürmüştür. Ancak yerleşim yerlerine bakıldığında yerleşik yaşama geçişin büyük ölçüde tarıma geçişi mümkün kıldığı görülmektedir (Standage, 2018). Anadolu’da yerleşik yaşam konut mimarisi, buluntu topluluğu, beslenme kültürü, çanak çömlek özellikleri ile tanımlayabileceğimiz birçok yerleşim yeri mevcuttur. Yerleşim yerleri Anadolu’nun çeşitli bölgelerine dağılmış olup farklı özellikler göstermektedir. Yerleşim yerleri, Neolitik Dönem içerisinde 2’ye ayrılmaktadır. Seramiğin kullanılmadığı, insanların günlük işlerde kullandıkları araç gereçlerin yapımında taşı, hammadde olarak kullandıkları Çanak Çömleksiz Neolitiğe tarihlenen yerleşim yerleri bulunmaktadır. Bu yerler arasında; Çayönü, Nevalı Çori, Caferhöyük, Aşıklıhöyük, Akarçay Tepe sıralanabilir. Çanak Çömlekli olarak tarihlenen yerleşim yerleri olarak ise; Köşkhöyük, Çatalhöyük, Ulucak Höyük, Bademağacı, Barcın Höyük çalışma için ana kaynak oluşturacaktır. Bu yerleşim yerlerinden elde edilen bilgilerle bu bölgelerdeki mutfak alanları, günlük hayatta kullandıkları kaplar, araç ve gereçler, sürtme taş buluntuları olarak nitelenen öğütme taşları, havan, havaneli gibi buluntular ile üretimini yaptıkları tahıl ürünleri, beslenme şekilleri ve ürünleri saklama alanlarına ait bilgiler derlenmiştir.

Özellikle Anadolu ve Anadolu’nun Neolitik Döneminin beslenme kültürü alanında yoğun çalışılmadığı ve bu alanda az sayıda çalışma olduğu görülmektedir. Bu sebeple bu çalışma planlanmış ve gastronomi alanına önemli katkı sağlayacağı düşünülmüştür. Çalışmanın ilk bölümünde; Paleolitik Dönem genel özellikleri hakkında bilgi verilecektir. Paleolitik insanın yaşam tarzı, beslenmesi, mağara duvarlarına çizdiği resimler, kendi yaptığı taş aletler ve bunların kullanım amaçları açıklanacaktır. Ardından Epipaleolitik Dönem hakkında kısa bilgi verilerek Neolitik Dönem ve bu dönemin insanının yaşam tarzı, beslenmesi, ürettiği tarım ürünleri, kullandığı araç ve gereçler anlatılacaktır. Tüm bu bilgiler bu dönemde yaşamış insanın beslenme kültürünün, saklama alanlarından, kullandığı kaplara kadar günümüz insanının yaşam tarzının temelini oluşturduğunu açıklayacaktır. Yüzyıllar önceki bilinçli ya da bilinçsiz olan yaşam şekilleri ve beslenme alışkanlıklarının bugünkü gastronomi biliminin temellerini oluşturduğu görülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Paleolitik Dönem

Modern insan hangi kıtadan ortaya çıkmış olursa olsun, beslenme ihtiyacı ve buna yönelik geliştirdiği yöntemler onun varoluşuyla paralellik göstermektedir. Paleolitik Dönem insanı günümüzden 300.000 yıl önce ateşi keşfetmiştir. Daha sonra, ateşi kendi işine yarar hale getirerek ateşi kullanma becerisi elde etmiştir. Ateşi; ısınmak, aydınlanmak, avladığı hayvanların etlerini pişirmek için kullanmıştır. Böylece et, pişirilerek sindirimi kolay hale gelmiştir. (Childe, 2001) Ateşin insanlara sağladığı en büyük katkı tüm yiyecekleri pişirebilmesini sağlamış olmasıdır. Ateş tüm yiyeceklerin fizyolojisini değiştirmiş ve sert besinler daha yumuşak hale gelmiştir. Ayrıca besin maddelerinde bulunabilen zararlı organizmaların da ısı yoluyla yok edilmesini sağlamıştır. (Harari, 2018, s. 25). Paleolitik insan tüm bunların yanında günlük hayatını düzenlemek için çeşitli araç-gereçler yapmıştır. Bu araç-gereçlerin kullanım alanı, kullanılan malzeme ve kullanım amacına göre bugün arkeologlarca sınıflandırılmıştır. Avlanma, giyinme, ısınma, bitkilerin ayrılması (zehirli, besleyici) gibi ihtiyaçlara göre şekillenmektedir. Ayrıca obsidyen (cam kaya) ve çakmaktaşı gibi yaşanan bölgeye göre farklılık gösteren malzemeler kullanılarak gerekli biçim ve formlar

verilmiştir. Paleolitik insan alet yapımında kendini geliştirdikçe hangi taşı kullanacağına kendisi karar vermeye başlamıştır. Bazı araştırmacılara göre modern insanın beyin kapasitesi, kendinden önce yaşamış ya da onunla aynı dönemde yaşamış olan insan türlerinden daha büyüktür. Bu nedenle bilgi ve becerisi sayesinde daha gelişmiş aletler yapabilmıştır. Sürekli avlanarak ve yaşadığı bölgedeki bitkilerle beslenen insanoğlu, göçebe hayat içerisinde artan nüfusla göç etmek zorlaştığında, toplayarak ve avlayarak sağladığı besinin herkese yetebilmesi için zaman zaman nüfusu denetim altına almak zorunda kalmıştır. Sürekli avlanarak ve yaşadığı bölgedeki bitkilerle beslenen insanoğlu için göçebe hayat içerisinde de artan nüfusu ile göç etmek zorluk teşkil etmiştir. Sıcak ve kurak mevsimlerde yaşadığı bölgenin hayvanı antilop, geyik, at olurken, soğuk buzul döneminde bu hayvanların yerini bizon ve mamut almıştır. Diğer taraftan göl ya da deniz kenarında kendine yaşam alanı bulan insanoğlu için de bu ekonomik faaliyet balıkçılık olmuştur. Paleolitik Dönem faunası hakkında bilgiler özellikle Avrupa’da mağara duvarlarına resmedilmiş resimlerle daha iyi anlaşılmaktadır. Karşısına çıkan birçok hayvanı resmeden insanoğlu, yaptığı resimlerdeki canlandırdığı av sahneleriyle farkında olmadan bu dönem hakkında bilgi vermiştir (Childe, 2001).



Kaynak: (Clottes, J., & Cave Art, s.294)

Resim 1. The Cavalls Shelter-İspanya-/Av Sahnesi)-MÖ.11.00

Bulunan diş fosillerindeki çürükler, Paleolitik Dönemde yaşamış olan insan topluluklarının beslenmesi ve ekonomik yapısı hakkında bilgi vermektedir. (Özüşen & Yıldız, 2012). Avcı-toplayıcılar sürekli bir açlık tehlikesi altında yaşamazlar. Tersine, ellerindeki zengin besin kaynaklarından seçtikleri ve besin değeri açısından yeterli bir beslenme biçimleri vardır. Normal koşullarda bu zengin besinler, çevredeki toplam besin miktarının sadece küçük bir bölümünü oluşturur. Besin elde etme ve diğer işler çok az vakit aldığı için günün geri kalanı boş zaman etkinlikleri ve törenlere ayrılmıştır. Topluluk içerisinde besin sahipliği gibi bir kavram yoktur. Yiyecekler herkese aittir. İnsanoğlu hareket kapasitelerini kısıtlayacağı için besinleri depolamayı istememiştir. Yiyecek maddelerinin kısıtlı olduğu zamanlarda bile besin bulabilmiştir (Ponting, 2000). İnsanoğlu bu sebeplere rağmen yerleşik düzene geçmeyi istemiştir. Bunlardan ilki; 10.000 yıl kadar önce nüfus artışıyla daha fazla besin elde etmek zorunda kalan insanoğlunun yeni metodlar geliştirmeye ihtiyaç duymasıyla olmuştur. Bir diğeri ise iklim kaynaklı olan değişikliklerden olmuştur. Buzul çağına sona ermesiyle çevresel değişimler meydana gelmiştir. Bunun sonucunda insanoğlu yerleşik düzene geçmiş ve böylece üretici bir duruma da geçiş yapmıştır (Mithen, 1999).

Epi-Paleolitik Dönem

Yakındoğu bölgesi için, Paleolitik Çağ'dan Neolitik Döneme geçiş evresi olarak nitelendirilir. Buluntulara bakılarak yola çıkıldığında yaklaşık G.Ö. 17.000 civarında Anadolu toprakları, Avrupa'da var olduğu şekliyle bir Üst Paleolitik Dönem tanımlamasından öte, Epi-Paleolitik Dönem özelliklerine uygun bir kültürü yansıtmaktadır (Kartal, 2003).

Dönemin ekonomik faaliyetleri olarak avcılık ve toplayıcılık görülmektedir. Aynı zamanda konar-göçer bir yaşam tarzı da devam etmektedir. Av hayvanları olarak yabanıl koyun, keçi, domuz, sığır, geyik, eşek ve ceylan bilinmektedir. Bitkisel ürün olarak meyveler, kabuklu yemişler, kök bitkiler ve yeşil bitkiler kullanılmaktadır. Dönemin sonuna doğru ise yuvarlak yapılı ve depo olduğu düşünülen bir yapının varlığı görülmektedir. Deponun varlığı ayrıca bu dönemde yabanıl tahılların toplandığını da göstermektedir (Taşkiran, 2009).

Neolitik Dönem

Bu dönemde insanoğlu taş alet yapmayı ve bunu kendi kullanım amacına göre dizayn etmeyi öğrenmiştir. Ayrıca bu dönemde hayvanları belirli yöntemler kullanarak avlamayı öğrenmiş ve iklim koşullarına bağlı olarak ekonomik faaliyetleri belirlemeyi de öğrenmiştir. Bu dönemde ateşi keşfetmekle kalmayıp onu kontrol altına almayı da başarmıştır. Neolitik Döneme geçiş Paleolitik insanın bir sabah ansızın uyandığındaki keşfi olmamıştır. Bin yılları kapsayan bu zaman sürecinde önceleri yarı yerleşik bir yaşam sürdüren modern insan zamanla yerleşik yaşama geçmiştir. Çalışmada Anadolu Neolitik Dönemdeki yerleşim yerleri literatürde Çanak Çömlekli ve Çanak Çömleksiz Dönem olarak incelenmektedir. İlk dönemde insanoğlu çanak çömleği, taşı hammadde olarak kullanarak yapmıştır. Sonraki zamanda kile şekil vermeyi öğrenmiş, ateşte pişirip hem mutfak hem de ritüel alanlarında kullanabileceği kaplar yapabilmıştır. Bu dönem aynı zamanda tahıl üretimi ve hayvan yetiştiriciliğinin yanı sıra insanoğlunun yaşam alanları için yaptığı konutlarda, mimarlık öğelerinin de şekillendiği dönem olarak görülmektedir. Ev mimarisi sadece barınacak alanlar olmaktan çıkıp mutfak alanları olarak da düzenlenmiştir. Mutfakların planlandığı alanlarda ocak ve fırınlar için yerler düzenlenmiş ve fazla olan ürünlerin depolaması için ambarlara yer verilmiştir. Depolama alanlarında sosyal statüleşme izlerine rastlanabildiği de görülmüştür. Muhafaza edilen ürünlerin eşitlikçi bir yaklaşımla herkese eşit miktarda dağıtılabildiği gibi tek merkezden kontrol edilerek belirli kişilere öncelikli olarak dağıtımı toplum içerisindeki sosyal sınıf farklılıklarını ortaya koymaktadır (Frangipane, 2002).

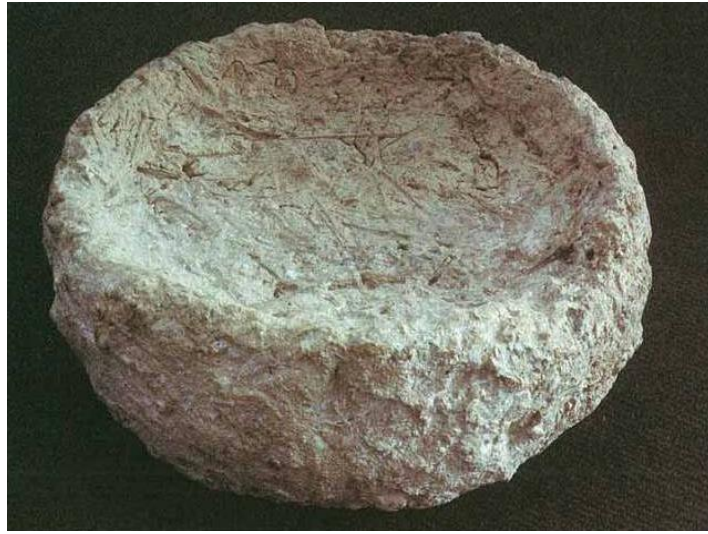
Yiyecek üretiminin ortaya çıkışındaki sebeplere bakıldığında beslenme ekonomilerine ilişkin gelişimin daha geç dönemde ortaya çıktığı görülmektedir. Bunlardan bir tanesi; hayvan soylarının aşırı avlanma ile neslinin tükenmesidir. Bu sebeple hayvansal kaynaklı yaban yiyeceklere ulaşmada güçlük yaşanmıştır. İkinci olarak, tarım yapabilmeleri için üretimini yaptıkları alet teknolojisi, yiyecek üretimine ivme kazandırmıştır. Üçüncü bir olarak ise; hayvansal kaynakların azalmasıyla bitkisel kaynaklı yiyeceklere ilginin artması, tahıl ürünü yetiştirmeye olanak sağlamıştır. (Diamond, 2010, s. 143) Bu sebeple Bereketli Hilal (Levant (Doğu Akdeniz Kıyıları), Kuzey Suriye, Güneydoğu Anadolu ve Batı İran) olarak adlandırılan bölge tarım faaliyetlerinin başlangıç noktası olmuştur. (Çıvgın, 2018).

Neolitik dönem, insanın yarın endişesini kısmen çözmektedir. Bununla birlikte salt tüketicilik ve asalaklıktan üreticiliğe geçerek beslenmesini kendi denetimi altına alabilmiştir. Bu süre içinde beslenme bir yanda geleneksel balıkçılık-avcılık, bir yanda ilkel tarım ve hayvanların evcilleştirilmesi faaliyetleri olarak görülmektedir. Bu

faaliyetler içinde avcılık-balıkçılık eski önemini korumakla beraber özellikle erken neolitik devirlerde temel ekonomik faaliyet, ilkel tarım ve hayvanların evcilleştirilmesi faaliyetine kaymıştır. Bu dönemde geleneksel avcılığın, genel beslenme faaliyeti içinde ikinci sırayı aldığı düşünülmektedir (Soylu, 1980).

Günümüz modern insanının aklına gelmeyecek ölçüde farklı yöntemler deneyerek ve tecrübe ederek oluşturdıkları kili biçimlendirmeleri sayesinde yiyecekleri pişirmede çok önemli bir gelişme göstermişlerdir. Yemek pişirme konusunda bir dönemi tanımlayan bu çanak çömlekler, bugün dünyanın birçok yerinde ve Anadolu'da da kullanılmaktadır. Güveçler, testiler, "kiremit" olarak adlandırılan sırsız seramik tepsiler bugün birçok yemeğin de adı haline almıştır. Patlıcan güveç, testi kebabı gibi isimlendirmelerle günümüz mutfak kültürünün de bir parçası olmuştur. (Gürsoy, 2014).

Çayönü Tepesi, Diyarbakır ili, Sesverenpınar (Hilal) köyü sınırları içerisinde yer alır. (Braidwood, Çambel, Özdoğan 1983). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan ve uzun yıllar boyunca kazısı süren Çayönü'nde çanak üretimi ve kullanımının yaygınlaşmasını işlevsel olarak yoğun seller karşında yiyeceğin daha iyi konulabileceği bir malzemeye gereksinim duyulmasından kaynaklandığı düşünülmektedir (Özdoğan & Yalman, 2004). 1979 yapılan kazılarda evre II katmanında pişmiş toprak kap kalıntılarına rastlanılmıştır. Koyu yüzlü açık olarak bulunan bu kapların çanak çömleğe benzediği düşünülmektedir. (Braidwood & Çambel, 1980). Çayönü yerleşmesi hem Çanak Çömlekli hem de Çanak Çömleksiz Neolitik dönemi içerisine alır. Sonraki dönemlerde de yerleşimler devam etmiştir. Kesintisiz bir yerleşim olan Çayönü'nde bugüne kadar 60 yapı katı bulunmuştur. Farklı farklı evreler olarak tanımlanan değişik yapı tipleri ortaya çıkarılmıştır. (Özdemir, 2017).



Kaynak: (Özdoğan, Yalman, 2004, s. 87) Prof.Dr. Aslı Erim Özdoğan izni ile 'Çayönü Kazı Arşivi'

Resim 2. Son Hücre Planlı Yapılar Evresine Ait Bir Kap Çayönü

Çömlek yapımında insan tarafından bilinçli olarak kilin kullanımı, kimyacıların çömlekçi kiline verdiği adla alüminyum hidrat silikattan ısıtma yoluyla bazı moleküllerin çıkartılması ile olmuştur. Burada 600°C 'nin üzerinde bir ısı verilerek kilin katılaşması ve sertleşmesi sağlanarak şeklinin bozulmaması amaçlanmıştır. Bu kimyasal değişimi bulmak ve kullanmak bu dönemdeki önemli gelişmelerden birisidir (Childe, 2001). Bu bilgiye sahip olmak belki önceleri bilinçsizce ya da tesadüfi bir biçimde öğrenilmiş olabilir. Her ne şekilde öğrenilmiş olursa olsun bu insanlar mutfak ekipmanlarında bu araç ve gereçleri kullanmışlardır. Elde edilen verilerde tam anlamıyla ne şekilde kullandıklarına dair çok net ve çoğunlukta bilgiler olmasa da Yenişehir-Bursa karayolunun yaklaşık 200 m güneyinde

yer alan *Barcın Höyük*'te bulunan seramik kap parçalarında süt kalıntılarına rastlanılmıştır. Geç Neolitik (M.Ö. 7. Binyılın ikinci yarısı) tabakalarına tarihlenen ve kalıntı analizi protokolüne uygun şekilde toplanan 136 adet çanak çömlek örneği seçilmiştir. Örnekler, çanaklar ve iki veya dört kulplu yemek pişirme kapları ve çömlekleri olarak gruplandırılmıştır. Çanak çömleklerin ağız kısımlarının lipid kalıntısı bulunması açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Seçilen kapların 4 adedinde lipid kalıntısına ulaşılmıştır. Bu da eldeki veriler doğrultusunda *Barcın Höyük* insanların Neolitik Dönemde iskân eden halkının bölgede bilinen en ve erken süt ürünlerini tükettiklerini göstermektedir (Bıyık, Doğan, Gerritsen, Özbal H., Özbal R., & Thissen 2010). Yapılan çalışmada süt lipidlerinin *Barcın Höyük*'de bulunmuş olması süt tüketimi konusuna farklı bir boyut getirmiştir. (Gerritsen & Özbal, 2013)

Süt ürünlerinin kullanımına dair izlerin görüldüğü bir başka yerleşim yeri de; Bor ovasının ortasında, Bahçeli Kasabası yakınında yer alan *Köşkhöyük*'dür (Öztan, 2002). Bu insanların yaşamlarını, esas olarak hayvancılık ve avcılıkla sürdürdükleri yoğun olmasa da tarımla uğraştıkları anlaşılmaktadır. Neolitik dönemde süt ürünlerinden yararlanıldığı inek sağım işinin betimlenmesinden de anlaşılmaktadır. Bu da beslenme modelini daha çok hayvansal ürünlerin tüketimine göre geliştirmiş bir topluluk için doğal bir gelişimdir. Bu dönemde Köşk Höyük insanları farklı iş kollarında beceri sahibi olmuşlardır. Bu iş kollarının başında çömlekçilik gelmektedir. Özellikle kabartma bezekli kap üretiminde üstün yeteneklerinin olduğu çok belirgin olarak görülmektedir (Öztan, 2005).

Şanlıurfa ilinin 40 km. kadar kuzeyinde yer alan *Neval Çori* yerleşim yerinde, evlerin dışında çakmaktaşıdan oluşturulmuş pişirme yeri ve ocaklar yer almaktadır. Üçer sıralı dokuz mekandan oluşan yapılar depo binaları olarak tanımlanmıştır. Ayrıca yaban domuzu, ceylan, geyik, yaban keçisi avlandığı; koyun, keçi, sığır ve domuz beslendiği saptanmıştır (Hauptmann, 1997). Neolitik insanının tahıl ekimine baktığımızda önceleri yabani ekilen türler yerini doğal seçimle insanların ekimini yaptıkları ilkel formlara bırakmıştır. İlkel formların yabani türlere göre daha iri taneli ve kavuzlu olması ayrıca başaklarının da kırılman olmasa insanların yabani formlardan ilkel formlara yöneltmiştir (Altay, Atlı, Cabi, Özberk & Özkan 2016). İlk evcilleştirilen türlerin einkorn ve emmer olmasının tanelerinin iriliği, besleyici değerinin yüksek oluşu, diğer familyalara ait bitkilerden daha fazla verime sahip olmaları, kendine tozlaşmaları ve bu sayede kolayca seçilerek değişmeden uzun süre aynı çeşidin yetiştirebilmesi olduğu düşünülmektedir (Atar, 2017).

Malatya il merkezinin yaklaşık olarak 40 km kuzeydoğusunda yer alan *Caferhöyük* yapı katları içerisinde XI. tabakada küvet biçimli ocak kalıntısına, XII. tabakada bir ocak ve fırın kalıntısına rastlanılmıştır. Fırınlara gömük ve dikdörtgen yapıyla olmakla birlikte daha önceki tabakalarda ev dışında yer alan ocak ve fırınlar bu tabakada ev içerisinde yer almaktadır. Depolama alanı olarak kullanılan hücrelerden iki tanesinin tabanının taş ve killi toprak döşeli olduğu görülmektedir. Emmer ve einkorn buğdayları en alt tabakadan itibaren kültüre alınmıştır ve yabani türleri de mevcuttur. Mercimek ve bezelyenin yabani olarak kültüre alınmış olduğu görülmektedir. Yeni evlere doğru yabani bitkilerin sayısının artmasıyla ve faunayla karşılaştırıldığında topluluğun beslenme stratejisinde değişiklikler olabileceği düşünülmektedir (Tay Project, Erişim Tarihi 23.12.2019).

Neolitik Dönemin en önemli yerleşim yerlerinden biri olan Çatalhöyük dönemin mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıklarını anlamak açısından önemli bilgilere sahiptir. Evlerde mutfak için ayrılmış alan ve bu alanının içinde yer alan ocak ve fırınlar, tahılların saklandığı ambar alanı, farklı amaçlarla kullanılan öğütme taşları, sepetler ve seramik kaplar gibi günümüz mutfağına dair birçok alan ve materyal bir arada bulunmaktadır. Konya'nın 52 km güneydoğusunda bulunan *Çatalhöyük* doğu ve batı olmak üzere 2 yerleşim yerinden meydana gelmektedir (Mutluay,

2011). Kapsamlı etnografik çalışmalar ahşap kapların ve sepetlerin saklama kabı olarak kullanıldığı alanlarda konveksiyonel ısıtma, kızartma ve pişirme amaçlı ısıtılmış taş teknolojisinin kullanımının yaygın olduğu bilinmektedir (Çatalhöyük 2016 Arşiv raporu, Erişim Tarihi 23.12.2019). Çatalhöyük 2015 kazı raporlarında ele geçen bulgularda; duvar yapısında bulunan bir adet kırılmış el değirmeni, bütün bir diyorit taşı baltası, taş baltaların yapımı ile ilişkili olan ve testere amacıyla kullanıldığına dair kanıtları bulunan serpantin nodul (öğütme taşı özü) bulunmaktadır (Çatalhöyük 2015 Arşiv Raporu, Erişim Tarihi 23.12.2019). Çatalhöyük'ün sosyal yapısında ekonomik, sosyal ve ritüele dayalı bir yaşam görülmektedir. Ev, Çatalhöyük insanının davranış ve rollerinde önemli lokasyona sahip olmuştur. Evler, ana odaya ilave olarak kiler ve gıda üretimi için kullanılan bir ya da üç arasında değişen yan odalardan oluşmaktadır. Çatıdan girilen ana odalarda çatıdan girişte kullanılan merdiven ve merdivenin altında ocak bulunmaktadır. Merdivenin bulunduğu nokta aynı zamanda ocağın çıkan dumanın çıkış noktasıdır. Ana oda muhtemelen ocağın çıkan dumanı dolayısıyla sıklıkla yeniden boyanmıştır. Karanlık olan evlere gündüzleri merdiven boşluğundan ışık gelmektedir ve bundan dolayı ana oda oldukça aydınlıktır. Işığın daha iyi yansımaları için duvarların kireçtaşı ile beyaza boyandığı düşünülmektedir. Odaların beyaza boyanmasının bir diğer nedeninin de ocağın çıkardığı ispi yok etmek amacıyla yapıldığı şeklinde yorumlanmaktadır. Soğuk kış gecelerinde evde geçirilen vakit, insanların sosyalleşmesine katkıda bulunmuştur (Uyanık & Berk, 2016).



Kaynak: (Mutluay, 2010, s.184)

Resim 3. Pişmiş Toprakta Yapılan Kap ve Altlığı Çatalhöyük M.Ö. 6. Bin yıl

Ulucak Höyüğü, İzmir-Ankara karayolu üzerinde, Konak İlçesi 'nden 25 km doğuda, İzmir'in Kemalpaşa İlçesi'ne bağlı Ulucak sınırları içerisinde yer almaktadır. Ulucak'ta Neolitik dönem boyunca (IV-V- VI. Tabakalar) yaşamış olan toplulukların tarımsal ve hayvansal ürünlerle beslenmelerinin neredeyse tamamına yakını sağladığı düşünülmektedir. Bugüne kadar yürütülen arkeobotanik çalışmalar sonucunda 40'tan fazla bitki türü tanımlanmıştır. Beslenmede önemli yer tutan tahıl ve baklagillerin başında kaplıca buğdayı (*Triticum monococcum*), siyez buğdayı (*Triticum turgidum* ssp. *dicoccon*), kabuklu ve kabuksuz arpa (*Hordeum* sp.), ekmeklik buğday (*Triticum aestivum*/ durum), kabuksuz buğday (free-threshing wheat), kırmızı mercimek (*Lens culinaris*), bezelye (*Pisum sativum*) ve mürdümük (*Vicia ervilia*) gelmektedir. Beslenen hayvanlar arasında ise koyun, keçi, domuz ve sığır öne çıkmaktadır. Koyun ve keçi nicelik olarak hayvan kemiklerinin çoğunu oluştursa da, topluluğun et ihtiyacını ağırlıklı olarak sığır eti ile sağlanmaktadır. Avcılık ve deniz ürünleri tüketimi beslenmede ikincil bir rol üstlenmektedir (Çilingiroğlu, Mercangöz, Polat (Eds.), 2011).

Bademağacı Höyüğü, Burdur-Antalya Bölgesi'nde, Antalya'nın 50 km. kuzeyinde, Toros Dağları'nın kuzey yamacında küçük bir ovada yer almaktadır. Bademağacı Höyüğü, Erken Neolitik 'ten Orta Tunç Çağı'na kadar uzanan kültürel sürekliliği ve buluntularıyla Anadolu tarih öncesine önemli katkılarda bulunan bir yerleşme yeridir (Savrum, 2011). Bademağacı 2006 yılı kazı raporlarında; Neolitik Döneme ait depolama tesislerinin (ambar), sadece evlerin dışındaki açık alanlarda yer almadığı, bazen evlerin hemen dışında, onlara bitişik, ancak kapalı mekânlarda da yer aldığı görülmektedir (Duru & Umurtak, 2007). Geç Neolitik Çağ ve Erken Kalkolitik Çağ çanak çömleği iki farklı gruba ayrılmaktadır. Bunlardan birinci gruba girenler, monokrom ve basit formlarda, ikinci gruba girenler ise; çok değişik Burdur bölgesinin kendine has gibi görünen seramikleridir. Tabakalar içerisinde çeşitli formlarda seramikler ele geçirilmiştir (Duru, 1995).

Orta Anadolu bölgesinin Kapadokya kesiminde yer alan MÖ.9. ve 8. bin yıla tarihlenen *Aşıklıhöyük* bölgenin en eski yerleşimi olduğu bilinmektedir. Bu bölge 1000 yıllık kesintisiz bir yerleşime sahiptir (Özbaşaran, 2010). Yapılan analiz sonuçlarına göre; Aşıklı insanların asıl besin kaynaklarını avladıkları hayvanlar, topladıkları yabani sebze ve meyveler oluşturmaktadır. Tarıma alınmış einkorn, emmer buğdayı, durum buğdayı, arpa, bezelyegillerin tüketimi azınlıktadır. Buna karşın, yabani buğday ve arpayı kullanmışlardır. Tahıl başaklarını toplamışlar ve yerleşme alanına getirerek tahıl tanelerini başaklarından ayırmışlardır (Esin & Harmankaya, 2007).



Kaynak: (Özbaşaran, Duru, Teksöz, Omacan, 2010, s. 228)

Resim 4. Tarihöncesi Aşıklı Evlerinde Özgününe Uygun Yeniden Yapılan Ocak

Akarçay Tepe, Şanlıurfa'nın Birecik ilçesinin 25 km kadar güneyinde yer alır. Neolitik Dönemde 2000 yıl boyunca iskan görmüş bir yerleşim yeridir (Bozbay, 2013). Çok uzun yıllar iskan gören *Akarçay Tepe*'de sürtmetaş (havan, havaneli, öğütme taşı, tokmak, el taşı) alet topluluğu olarak adlandırılan farklı türdeki malzemelerden (bazalt, andezit, kemik, obsidyen, çakmaktaşı) yapılmış çeşitli alet grupları da mevcuttur. Bu alet grubu içerisinde bulunan özellikle öğütme taşları çeşitli bitkileri vurarak/döndürerek ezme/öğütme, bitkilerle boyaları ezme ve ufalama ve kabuklu yemişlerin kabuklarını kırma gibi çeşitli amaçlarla kullanılmışlardır. Araştırmacı Katherine Wright'a göre öğütme aletlerinin kullanımında başlıca 4 ana amaç yer almaktadır. Bunlardan birincisi; besinleri kabuk ya da liflerinden ayırmak, ikincisi; besinleri küçük parçalara ayırıp ufalamak, üçüncüsü; zehirli besinleri zehirinden ayırmak ve dördüncüsü ise; besinlerin besin değerini arttırmak olarak sıralanabilir (Bozbay, 2009).



Kaynak: (Bozbay H., 2009 s. 211)

Resim 5. Alt Öğütme Taşı



Kaynak: (Bozbay H., 2009 s. 212)

Resim 6. Havan

Sonuç ve Öneriler

Tahıl Neolitik Dönemde en önemli ekonomik faaliyet olarak görülmektedir. Buğdayın atası kabul edilen einkorn ve emmer buğdayları MÖ.10.000 yıl önce Anadolu topraklarında görülmüştür. Ayrıca o dönemde insanoğlunun bu buğdayları kullandığına dair kayıtlar da bulunmaktadır. Bu buğday tipinin verimli ve besleyici özelliğinin en yüksek olduğu da bilinmektedir. Ayrıca MÖ.10.000 yıl önce Neolitik Dönem insanı yaşam alanında mutfak alanı oluşturmuştur. Çok sayıda mutfak ekipmanı kullanmış ve bu ekipmanları üretebilecek düzeyde aletler geliştirmiştir. Ekonomisi avcılık ve toplayıcılığa dayalı olan insanoğlu yaşadığı coğrafyaya uygun yaşam alanlarındaki hayvanları da evcilleştirmiştir. Tüm bu yerleşim yerlerine bakıldığında modern insanın bir anda avcı-toplayıcı yaşamı terk ederek besin üreticisi konumuna geçişi gerçekleşmemiştir. Yavaş yavaş olan bu süreç önceleri bilinçsizce sonraları ise deneme yanılma yöntemiyle sabrederek üretmeyi, ekip, biçmeyi öğrenme şeklinde olmuştur. Bu süreç yılları hatta bin yılları almıştır. Önceleri taştan yaptığı çanak çömleği, kili kullanmayı keşfederek sanatsal formlarda bezemeyi öğrenmiştir. Bugün bilimsel açıklamasını 600°C'nin üzerinde bir ısıнын oluşumuyla açıklanan çanak çömlekler, o dönem insanı için bilinçsiz bir keşif olmuştur. Çatalhöyük, Caferhöyük gibi yerleşim alanlarında elde edilen fazla ürünün depolandığı alanlar günümüzde de farklı şekillerde devam eden bir geleneğin parçasıdır. İnsanoğlu ateşi kullanmayı öğrenmesiyle avladığı hayvanları çiğ tüketmeyi bırakmış, onu pişirip daha rahat sindirilebilir hale getirip pişirmeyi öğrenmiştir. Yine farklı türde kullanılan ve farklı malzemelerden yapılmış öğütme taşı, havan, havaneli gibi aletler kabukları ayırmada, besinleri parçalama ve ufalama gibi işlemlerde günümüz havanlarının gördüğü işlevi görmüştür. İster avcı-toplayıcı, ister yerleşik hayatı benimsemiş olsun insanoğlu yeme içme kültürünü hep canlı tutmuş ve geliştirmiştir. Tüm bu faaliyetler için günümüz mutfağı ile benzeşme göstermekte ve günümüz mutfağının temelini oluşturmaktadır şeklinde açıklanabilir. Gastronominin tarihsel süreci alanında yapılmış yayın azlığı sebebiyle bu çalışmanın diğer çalışmalara da yol gösterici olacağı düşünülmektedir. Bu çalışmanın devamında, bahsedilen dönemlerin herbiri ve bölgeler tek tek ele alınarak beslenme alışkanlıkları daha ayrıntılı ve somut olarak ortaya konulmaya çalışılacaktır.

KAYNAKÇA

- Arslantaş, Y. (2014). Paleolitik Ve Mezolitik (Epi-Paleolitik) Çağ'da barınma. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21 (2), 319-343.
- Atar.B., (2017). Gıdamız buğdayın, geçmişten geleceğe yolculuğu. *Süleyman Demirel Üniversitesi Yalvaç Akademi Dergisi*, 2 (1), 1-12.
- Altay F., Atlı A., Cabi E., Özberk İ., & Özkan H., (2016). Türkiye'nin buğday atlası, İstanbul.
- Banu Ö., & Yıldız Z., (2012). Buzul Çağı'ndan ilk Çağ'a tüketimin tarihi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 4 (7), 1-16.
- Bıyık A.T., Doğan T., Gerritsen F., Özbal H., Özbal R., & Thissen L., (2010). *Sütçülerin öncüleri Barcın Höyük keramiklerinde süt kalıntıları*. 26. Arkeometri Sonuçları Toplantısı, 307-317.
- Bozbay H. (2009). *Neolitik dönem akarçay tepe yerleşmesinde küçük buluntular ışığında zanaat ürünleri* (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul. Erişim adresi <http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/TEZ/45456.pdf>
- Bozbay H., (2013). Akarçay tepe yerleşmesinden Neolitik Dönem'e ait üç adet hayvan biçimli minyatür kap ya da kap biçimli hayvan figürini. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (30), 177-184.
- Braidwood R.J., & Çambel H., (1980). Çayönü tepesi ve hılar mağaraları 1979 yılı çalışmaları, 2. *Kazı Sonuçları Toplantısı*, 121-125, Ankara.
- Braidwood R., Çambel H., & Özdoğan M., (1983). *Çayönü kazısı 1981 yılı çalışmaları*. IV. Kazı Sonuçları Toplantısı, 9(25), Ankara.
- Childe V.G., (2001). *Kendini yaratan insan (insanın çağlar boyu gelişimi)*. Varlık Yayınları, İstanbul.
- Clottes J., (2008). *Cave art*. Phaidon, London.
- Çıvgın İ., (2018). Bereketli hilal'de hayvan evcilleştirme sürecinin evrimi ve kültürlerarası karşılaşmalar (M.Ö.10.000-7000), *Social Science Studies Journal*, 4(16), 1322-1349, DOI:10.26449/sss.507.
- Çilingiroğlu A., Mercangöz Z., & Polat G., (Eds.), (2012). *Ege Üniversitesi Arkeoloji Kazıları*, 157-168, İzmir.
- Diamond J., (2010). *Tüfek, mikrop, çelik*, Tübitak Yayınları, Ankara.
- Duru R., & Umurtak G., (2007). Bademağacı kazıları 2006 yılı çalışmaları / Excavations at bademağacı 2006. *Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü Dergisi 5 (ANMED)*, 6-11, Antalya.
- Duru R., (1995). *Bademağacı kazıları 1993*. XVI. Kazı Sonuçları Toplantısı I, 69-78 ,Ankara.
- Esin U., & Harmankaya S. (2007). Türkiye'de Neolitik Dönem. (Yay. Haz. Özdoğan M., Başgelen N.). *Arkeoloji ve Sanat Yayınları*. İstanbul, ss.255-272.
- Frangipane M. (2002). *Yakındoğu'da devletin doğuşu*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.
- Gerritsen F., & Özbal R. (2013). *2012 yılı barcın höyük kazıları*, 35. Kazı Sonuçları Toplantısı I. cilt (Ayrı Basım), 471-485, Muğla.

- Gürsoy D., (2014). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Hauptmann, H., (1997). *Nevalı çori*, Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, II. cilt, YEM Yayınları, 1344-1345, İstanbul.
- Harari Y.N., (2018). *Hayvanlardan tanrılara sapiens/İnsan türünün kısa bir tarihi*, Kollektif Kitap, İstanbul.
- Kartal M., (2003). Anadolu'nun Epi-paleolitik dönem buluntu toplulukları: Sorunlar, öneriler, değerlendirmeler ve çeşitli yaklaşımlar. (Anatolian Epi-Paleolithic period assemblages: Problems, suggestions, evaluations and various approaches).(Türkçe-İngilizce), *Anadolu/Anatolia* 24, 35-61.
- Kerov, Mitropolski & Zubritski (2002). *İlkel, köleci ve feodal toplum*, Sol Yayınları, Ankara.
- Mithen S. (1999). *Aklın tarih öncesi*, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara.
- Mutluay N. (2011). *Anadolu neolitik çağ uygarlıkları*, Alter Yayıncılık, Ankara.
- Özbaşaran M. Duru G., Teksöz D., & Omacan S., (2010). *Yaşayan geçmiş/living past: Aşıklıhöyük. TÜBA-KED* 8/2010, ss. 215-228.
- Özdemir M. (2017). *Neolitik dönem Anadolu mimarisinden bir kesit çayönü*. Journal of History and Future, 3(3). Muş, Erişim Adresi DOI: 10.21551/jhf.359199.
- Özdoğan A.E., & Yalman N., (2004). Katkılı kil kaplar ve çanak çömlek: Çayönü çanak çömleksiz ve çanak çömlekli neolitik buluntuları üzerinden bir yorum. *Tuba-AR VII* , 67-92.
- Öztan A., (2002), Köşk höyük: Anadolu arkeolojisine yeni katkılar. *Tuba-Ar V*, 55-69, Ankara. Erişim Adresi DOI: <http://dx.doi.org/10.22520/tubaar.2002.0004>
- Öztan A., (2005). *I. Dönem Köşk Höyük- Niğde Kazı Buluntularının Değerlendirilmesi Ve Stratigrafik Kontrolü*. A.Ü Bilimsel Araştırma Kesin Raporu. Erişim Adresi <https://dspace.ankara.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12575/68270>
- Ponting C., (2000). *Dünyanın yeşil tarihi (çevre ve büyük uygarlıkların çöküşü)*, Sabancı Üniversitesi Yayınevi, İstanbul.
- Savrum M., (2011). Bademağacı Höyüğü'nde arkeolojik mirasın korunması değerlendirilmesi ve sürdürülebilirliğine yönelik sorunlar. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(4), Bahar Dönemi, Burdur. Erişim Adresi <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/181758>
- Sevin V.(1999). *Anadolu arkeolojisi*, Der Yayınları, İstanbul.
- Soylu G. (1980). Prehistorik devirlerde beslenme sorunu. *Ankara Üniversitesi DTCTF Dergisi*, 12, 437-450, Ankara. Erişim Adresi
- Standage T. (2018). *İnsanlığın yeme tarihi*, Maya Kitap, İstanbul.
- Taşkıran H. (2009). *Arkeoloji eski anadolu uygarlıkları Epi-Paleolitik (Ara taş çağı)*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Türkiye Kültür Portalı Projesi, Ankara. Erişim Adresi <https://www.kulturportali.gov.tr/mrepo/eKitap/eb-EpipaleolitikCag/8/index.html>
- Uyanık N., & Berk F.M. (2016). Mekan - Şehir ve medeniyet bağlamında Çatalhöyük. *Selçuk Üniversitesi Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1, 1-13. Erişim Adresi <http://sutsad.selcuk.edu.tr/index.php/sutsad/article/view/118>

Türkiye Arkeolojik Yerleşmeleri, Tay Projesi, Cafer Höyük, Erişim Adresi
[http://www.tayproject.org/TAYages.fm\\$Retrieve?CagNo=543&html=ages_detail_t.html&layout=web](http://www.tayproject.org/TAYages.fm$Retrieve?CagNo=543&html=ages_detail_t.html&layout=web), Tay Project, Erişim Tarihi 23.12.2019

Çatalhöyük 2016. Arşiv Raporu, Erişim Adresi
http://www.catalhoyuk.com/sites/default/files/media/pdf/RAPOR_2016.pdf, Çatalhöyük 2016 Arşiv raporu, Erişim Tarihi 23.12.2019

Çatalhöyük 2015. Arşiv Raporu, Erişim Adresi
http://www.catalhoyuk.com/sites/default/files/media/pdf/RAPOR%20Catalhoyuk_2015.pdf, Çatalhöyük 2015 Arşiv Raporu, Erişim Tarihi 23.12.2019

Eating Habits and Culinary Culture in Neolithic Period During Anatolia

Menekşe CÖMERT

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara /Turkey

Ezgi GÜNER

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara /Turkey

Extensive Summary

The struggle for survival started with the existence of human beings. Humankind shaped its needs in accordance with the technological developments and climatic situations due to the necessity to feed, shelter and protection from harsh climates. It took many years for nutrition to become a culinary culture rather than just feeding. Consumption oriented humankind has found the opportunity to develop through experiencing economic activities and the changing climatic conditions.

The aim of this study is to explain how and in what way the nutritional needs of human beings were shaped in the process starting from the Palaeolithic Period to the Neolithic Period. In addition, concrete data were tried to be obtained by evaluating each period within itself. Insufficient number of studies in the field of nutritional culture in Anatolia emerged the need to investigated from different sources. The study seeks answers to various questions regarding the emergence of culinary culture:

- ✓ What does the concept of cuisine culture conceive together with the existence of human beings?
- ✓ How did human beings meet their nutritional needs during the period until the Neolithic Age?
- ✓ What does the Neolithic Period mean for Anatolia?
- ✓ What are the nutritional habits, economic activities, culinary equipment created and used and the kitchen spaces in the Anatolian Region?

The Palaeolithic period is the period of existence of humankind yet with no settlement, daily hunting activities, feeding with the existing fauna and flora in accordance with the climate conditions. The animal figures depicted on the cave walls in Europe provide information about the fauna of the period and also show the feeding conditions they had. Within the same periods, the smooth transition in means of climate, affected the economic activity of the people in various ways. "Epi-Palaeolithic Age" or Mesolithic Age, which is a transition phase before Neolithic Age for Anatolia, reveals that human beings maintain their basic needs such as hunting, feeding, sheltering and warming more developed than the Palaeolithic Age. The humankind has prepared for the Neolithic Age by developing hunting strategies, knowing which animal to hunt and how to hunt, and with the tool technology he developed for hunting, collecting plants and protecting from animals.

The Neolithic Period is the period in which human beings have developed in different parts of Anatolia and learned to stop consuming and produce by themselves, to store food, to make kitchen equipment, and to create kitchen areas. The study points out some settlements dating to the Neolithic Age. The settlement areas belonging to the period are presented in terms of "nutrition culture" with the fact that the period is classified as "Pre-Pottery and Pottery

Period". The Period contains various elements from previous period such as grain production, storage of surplus production, domesticated plants and animals, creation of kitchen area in home architecture, storage area for stored products, use of clay and stone as raw materials in the production of pots, ovens and stoves used in kitchen areas, kitchen equipment, etc. The study covers Pre-Pottery Neolithic Period settlements Çayönü, Nevalı Çori, Caferhöyük, Aşıklıhöyük, Akarçay Hill; Pottery Neolithic settlements Köşkhöyük, Çatalhöyük, Ulucak Höyük, Bademağacı, Barcın Höyük using clay in making of pots and pans.

In the second half of 7th thousand BC, milk residues were found in the analysis of the clay vessels found in the Barcın Höyük settlement. The remains found indicate that the earliest known dairy products were consumed by the people of Barcın Höyük. Traces of einkorn and emmer wheats, which are accepted as the ancestors of wheat, were found in Anatolia around 10,000 BC. It is observed that emmer and einkorn wheats are cultivated in Caferhöyük settlement. Again, it was observed that legumes such as hot spring wheat, einkorn wheat, bread wheat, unshelled wheat and red lentils and peas were consumed in Ulucak Höyük. In Bademağacı Höyük, it has been determined that the storage areas belonging to the Neolithic period are present both inside and outside the houses. In Akarçay Tepe, tools such as mortar, pestle, grinding stone, mallet, hand stone, which are used to crush wheat, are among the kitchen equipment. Nevalı Çori settlement has become a settlement in which wild boar, gazelle, deer and wild goat were hunted and goats, cattle and pigs were domesticated. In Çatalhöyük, the houses included areas reserved for the kitchen; remains of stoves and ovens were found and stone technology was developed for activities such as heating, frying and cooking.

Unlike the Palaeolithic and Epi-Palaeolithic or Mesolithic Period, the Neolithic Period has been called the "Neolithic Revolution" for humanity by Gordon V. Childe. The period contains elements that can be considered revolutionary for the human community living in it. The period that can be denominated as the "nutrition culture" comprises domestication of wheat, cultivation of wild plants, shaping of clay for making pots and pans, creating kitchen areas inside the houses the presence of stoves and ovens in kitchens, grain production, animal domestication, numerous kitchen equipment. This culture has evolved overtime since the existence of humankind, indicating the that foundations of today's cuisine were laid thousands of years ago.

As a result; nutritional need is a basic need for human beings. It is the people of the Neolithic Period who created the basis for shaping this need until today. Each period must be evaluated within its own conditions. The effort of the Neolithic people for that period is rather difficult.