

TC.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
ARKEOLOJİ ANA BİLİM DALI

**ARKEOLOJİK VERİLER IŞIĞINDA ANTİKÇAĞ'DAN  
GÜNÜMÜZE GAZİANTEP'TE YEMEK KÜLTÜRÜ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**ÖZGE UĞRAŞ**

GAZİANTEP  
OCAK 2020

TC.  
GAZIANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
ARKEOLOJİ ANA BİLİM DALI

**ARKEOLOJİK VERİLER IŞIĞINDA ANTİKÇAĞ'DAN  
GÜNÜMÜZE GAZIANTEP'TE YEMEK KÜLTÜRÜ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**ÖZGE UĞRAŞ**

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Makbule EKİCİ

GAZIANTEP  
OCAK 2020

T.C.  
GAZIANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
ARKEOLOJİ ANA BİLİM DALI

“ARKEOLOJİK VERİLER IŞIĞINDA ANTİK ÇAĞ'DAN  
GÜNÜMÜZE GAZIANTEP'TE YEMEK KÜLTÜRÜ”

Özge UĞRAŞ

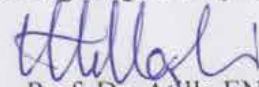
Tez Savunma Tarihi: 10.01.2020

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı




Doç. Dr. Erol ERKAN  
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans/~~Doktora~~ tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylıyorum.



Prof. Dr. Atilla ENGİN  
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımda (tarafımızca) okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.



Dr. Öğr. Üyesi Makbule EKİCİ  
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak oybirliği/ oyçokluğu ile kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

İmzası

Prof. Dr. Mehmet ÖNAL

Dr. Öğr. Üyesi Makbule EKİCİ

Dr. Öğr. Üyesi Timur DEMİR



## ETİK BEYAN

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.



Özge UĞRAŞ

## ÖZET

### ARKEOLOJİK VERİLER IŞIĞINDA ANTİKÇAĞ'DAN GÜNÜMÜZE GAZİANTEP'TE YEMEK KÜLTÜRÜ

UĞRAŞ, Özge  
Yüksek Lisans Tezi, Arkeoloji Ana Bilim Dalı  
Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Makbule EKİCİ  
Ocak 2020, 121 sayfa

İnsanın yeryüzünde görülmesinden günümüze gelinceye kadar doğada gösterdiği yaşam mücadelesi boyunca yaşam kalitesini belirleyen ve yaşamının devamlılığını sağlayan temel öge, beslenme ve yemek olmuştur. Yemek yapmak ve yemek yemek ise, insanlık tarihinde büyük bir değişime ve gelişime neden olmuştur.

Antik yazarlar yaşadıkları dönemin beslenme kültürü hakkında eserlerinde birçok konuya değinmiş; arkeolojik kazılarda ele geçen hayvan kemikleri ile tüketilen hayvanların tarihsel geçmişleri hakkında bulgulara ulaşılmış; seramik, madeni ve cam kap formları ile, insanoğlunun yaşamıyla bire bir bağlantılı olarak beslenme kültürüne ait hem kültürel hem de ekonomik anlamda bilgilere ulaşılmıştır. Arkeolojik buluntular arasında yer alan mühürler, besin maddeleri, içecekler ve hayvan isimlerinin yer aldığı tabletler, levhalar, kabartmalar olmak üzere ele geçen tüm materyaller antik dönemden beri var olan köklü ve zengin yemek kültürüne ışık tutmuştur. Yemek kültürü, diğer tüm kültürler gibi coğrafi şartlara, çevreye ve inanışlara göre şekillenmiş; ilk yerleşik hayatın başladığı ve tarımın yapıldığı Mezopotamya, çeşitli mutfak kültürlerinin oluşumuna ev sahipliği yapmıştır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi zengin mutfak kültürüne sahip bölgelerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesinin “Bereketli Hilal” olarak anılan bölgede yer alması, farklı uygarlıklara ev sahipliği yapması ve tarihi derinliği, bölge mutfağının zengin olmasına zemin hazırlamış, bölgenin kendine has mutfak yapısını oluşmasına neden olmuştur. Tarihi çeşitliliği ve coğrafi konumu ile ülkemizin en önemli yerleşim yerlerinden biri olan Gaziantep, yemeklerinin zenginliğiyle Türk mutfak kültürünü renklendiren kendine has bir kültürel dokuyu ortaya koymuş; zengin yemek çeşitleriyle dünya mutfakları arasında ayrıcalıklı bir konuma sahip olmuştur. Çok kültürlü bir geçmişe sahip olan bu topraklarda Gaziantep ve çevresinden ele geçen arkeolojik buluntular da yemek kültürünün önemini ve çeşitliliğinin göstergesi olmuştur.

**Anahtar kelimeler:** Antikçağ, Gaziantep, yemek, yemek kültürü, antikçağda yemek.

## ABSTRACT

### FOOD CULTURE IN GAZİANTEP FROM ANTIQUITY TO PRESENT IN THE LIGHT OF ARCHEOLOGICAL DATA

UĞRAŞ, Özge

Master's Thesis, Department of Archeology

Supervisor: Dr. Faculty Member Makbule EKİCİ

January 2020, 121 pages

Food culture in Gaziantep under the archeological data. Since the first appearance of mankind, till today, food and nutrition are the basic elements which determine the quality and continuity of life. Making and eating food caused a huge development and change in the history of mankind.

Antique writers wrote about nutrition culture according to their periods they lived in, animal bones and eaten animals which found in archeological excavation gives us historical background about those consumed animals. Ceramic, metallic and glass pot forms give us info both economic and cultural relations together. Seals, food elements, drinks and animal names found in archeological results and all materials enlighten the rich food culture since the antique times.

Food culture, like other cultures change from beliefs, geographical conditions and environment. Mesopotamia played main role in various cuisines. It's the first place where resident life began and agriculture also. Southeast Anatolia Region has one of the richest food culture. This region is in the place which is called "fertile crescent" and hosted different civilizations. It's historical depth laid the ground for the rich and various cuisines. This region has own cuisine structure and eating habits. One of the most important cities in the region Gaziantep has own rich and unique food culture. Archeological results held on these lands showed the importance and varieties of the food culture in Gaziantep and it's environment.

**Key words:** Ancient ages, ancient times, Gaziantep, food, food culture, food in the ancient times.

## ÖNSÖZ

Bu çalışma, Gaziantep'in antik çağlardan günümüze arkeolojik veriler ışığında yemek kültürüne ışık tutmak amacıyla yapılmıştır. Yemek kültürüne dair farklı bulguların ele geçtiği bölgede duvar resimleri, mozaiklerde ve duvar resimlerinde yer alan sahneler, steller ve orthostatlarda tasvir edilen yemek-ziyafet-av sahneleri, sunum kapları vs. olmak üzere yemek kültürüne, beslenme biçimlerine ışık tutabilecek her türlü arkeolojik veri incelenmiş, Gaziantep kentinin antik çağlardan bugüne yemeğe bakışı ve yemek kültürü araştırılmıştır.

Çalışmanın birinci bölümünde, çalışmanın amacı, önemi ve yöntemi belirtilmiş; ikinci bölümünde, Antik çağda yemek kültürü ele alınarak beslenmenin tarihsel geçmişi, alet teknolojisi ve kültürü, besin üretimi, hayvancılık ve yemek kavramları, antik çağda Anadolu'da beslenme üzerinde durulmuş; üçüncü bölümde, Gaziantep'in coğrafi özellikleri, iklimi, bitki örtüsü, Antik Çağ Gaziantep tarihi ve Gaziantep yemek kültürü hakkında bilgiler verilmiştir. Dördüncü ve son bölümde ise, Gaziantep ve çevresinden ele geçen, yemek kültürüne ait ışık tutabilecek arkeolojik buluntular incelenmiştir. Çalışma sırasında birçok kaynaktan yararlanılmış, yararlanılan kaynaklar dipnotlarda ve kaynakça bölümünde detaylı olarak belirtilmiştir. Çalışmada yer alan resimlerin kaynakları 'Resimler Listesi'nde belirtilmiş olup, Gaziantep Arkeoloji Müzesi'nde yer alan eserler tarafımdan çekilmiştir. Ayrıca çalışmada Gaziantep Büyükşehir Belediyesi fotoğraf arşivinden de yararlanılmıştır.

Bu tezin planlanmasında ve gerçekleştirilmesinde desteğini ve yardımlarını esirgemeyen, akademik bilgi ve tecrübesi ile daima yol gösterici olan, tez süresince anlayış ve desteğini esirgemeyen değerli danışman hocam Sayın Dr. Öğr. Üyesi Makbule EKİCİ'ye sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Ayrıca, öğrenim hayatım boyunca maddi manevi olarak her zaman yanımda olan, sevgi ve desteklerini esirgemeyen aileme; çalışma sürem boyunca her konuda destek veren mesai arkadaşlarıma ve başkanıma teşekkür ederim.

Özge UĞRAŞ  
Ocak 2020

## İÇİNDEKİLER

<b>ÖZET</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>ÖNSÖZ</b> .....	<b>iii</b>
<b>İÇİNDEKİLER</b> .....	<b>iv</b>
<b>RESİMLER LİSTESİ</b> .....	<b>vi</b>
<b>HARİTALAR LİSTESİ</b> .....	<b>viii</b>
<b>KISALTMALAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>1. GİRİŞ</b> .....	<b>10</b>
1.1.GİRİŞ.....	10
1.2.AMAÇ .....	11
1.3.ÖNEM .....	11
1.4.YÖNTEM .....	12
<b>2. ANTİK ÇAĞ'DA YEMEK KÜLTÜRÜ</b> .....	<b>13</b>
2.1.Antik Çağ Beslenmesine Bakış .....	15
2.2.Beslenmenin Tarihsel Geçmişi .....	18
2.3.Alet Teknolojisi ve Kültürünün Beslenme ile İlişkisi .....	25
2.4.Besin Üretimi, Hayvancılık ve Yemek Kavramı .....	27
2.5.Antik Çağ'da Anadolu ve Beslenme .....	31
<b>3. GAZİANTEP</b> .....	<b>44</b>
3.1.Gaziantep'in Coğrafi Özellikleri .....	44
3.2.Gaziantep'te İklim, Bitki Örtüsü ve Hayvancılık .....	45
3.3.Antikçağ Gaziantep Tarihi .....	45
3.4.Gaziantep'te Yemek Kültürü .....	47
<b>4. GAZİANTEP VE ÇEVRESİNDEN ELE GEÇEN ARKEOLOJİK BULUNTULAR</b> .....	<b>53</b>
4.1.Höyükler ve Buluntuları .....	55
4.1.1.Oylum Höyük.....	55
4.1.2.Sakçagözü - Coba Höyük.....	57
4.1.3.Zincirli Höyük .....	58
4.2.Antik Kentler ve Buluntuları .....	61



4.2.1. Karkamış Antik Kenti .....	61
4.2.2. Dülük Antik Kenti.....	63
4.2.3. Zeugma Antik Kenti .....	66
4.3.Diğer Buluntular .....	71
4.3.1. Taş Eserler.....	71
4.3.1.1.Ziyafet Sahnesi Betimli Taş Eserler .....	71
4.3.1.2.Av Sahnesi Betimli Taş Eserler .....	73
4.3.2. Seramikler, Cam Buluntular .....	75
<b>DEĞERLENDİRME VE SONUÇ .....</b>	<b>78</b>
<b>KAYNAKLAR .....</b>	<b>82</b>
<b>EKLER .....</b>	<b>92</b>
<b>ÖZGEÇMİŞ .....</b>	<b>121</b>

## RESİMLER LİSTESİ

Resim 1: Hayvan betimli duvar resmi / Altamira Mağarası ( <a href="http://www.nationalgeographic.com.tr/makale/ocak_2015/ilk-sanatcilar/2362">http://www.nationalgeographic.com.tr/makale/ocak_2015/ilk-sanatcilar/2362</a> ) -----	94
Resim 2: Av sahnesi betimli duvar resmi / Çatalhöyük (Hodder, I. (2011): s.87) -----	94
Resim 3: Çivi yazılı kil tablet replikası / Yale Üniv. Babil Koleksiyonu ( <a href="http://arkeofili.com/civi-yazili-tablette-bulunan-4000-yillik-babil-yahnisi-pisirildi/">http://arkeofili.com/civi-yazili-tablette-bulunan-4000-yillik-babil-yahnisi-pisirildi/</a> ) -----	94
Resim 4: Paleolitik kültürler, alet teknolojileri (Güleç, E. (2012): s.17) -----	95
Resim 5: İlk aletlerden-Çaytaşı (Özdoğan, M. (2011): s.30) -----	95
Resim 6: İlk gelişkin el aletlerden / Dülük (Özdoğan, M. (2011): s.31) -----	95
Resim 7: Paleolitik dönem el baltaları (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)Resim 8: Paleolitik dönem kesici-kazıyıcı aletler (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)-----	96
Resim 9: Taş dibek (Işın, P. M. (2017): s.32) -----	96
Resim 10: Neolitik dönem un öğütümü (Özdoğan, M. (2011): s.68) -----	97
Resim 11: Halaf (sol)-Obeyd (sağ) seramikleri (Özdoğan, M. (2011): ss. 102,109)-----	97
Resim 12: Kayalıpınar tanrıça kabartması (Karpe V.M, Karpe, A. (2013): s.285) -----	97
Resim 13: İnanlıktepe vazosu (Mielke, D. P. (2013): s.213,; Dinçol, B. (2013): s.586) -----	98
Resim 14: Seramik ocaklı çaydanlık-süzgeç kapaklı kap (Albayrak-Solak-Uhri (2016): ss.52,54) 98	
Resim 15: Hitit dönemi saklama küpleri (Süel, A., Süel, M. (2013): s.185)-----	98
Resim 16: Şahıslara ekmek dağıtım listesi kil tablet (Albayrak-Solak-Uhri (2016): s.10)-----	99
Resim: 17: Paleolitik dönem el baltaları-kazıyıcı aletler (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)-----	99
Resim 18: Oylum Höyük OTÇ mezar buluntusu. (Özgen, E., Engin, A. vd. (2011): s.515)-----	99
Resim 19: Oylum Höyük Çivi Yazılı Tablet (Özgen, E., Engin, A. vd. (2012): s.329) -----	100
Resim 20: Oylum Höyük OTÇ mutfak ve kiler (Özgen, E., Engin, A. vd. (2013). s.174) -----	100
Resim 21: Oylum Höyük / Silindir Mühür (Ensert, H. K. (2017): s.53)-----	100
Resim 22: Sakçagözü Aslan avı sahnesi betimli orthostat (Başgelen, N. (1999): s.161) -----	101
Resim 23: Sakçagözü Coba kaseleri (Gaziantep Arkeoloji Müzesi Depo Arşivi)-----	101
Resim 24: Zincirli Kral Kilamuwa steli (Başgelen, N. (1999): s.152)-----	101
Resim 25: Zincirli Kral Barrakab steli (Başgelen, N. (1999): s.15)-----	102
Resim 26: Zincirli ziyafet sahnesi I (Başgelen, N. (1999):s.152)-----	102
Resim 27: Zincirli ziyafet sahnesi II (Gaziantep Arkeoloji Müzesi) -----	102
Resim 28: Zincirli Kral Kuttamuwa steli (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)-----	103
Resim 29: Karkamış Antik kenti kazı çalışmaları (GBB Fotoğraf Arşivi) -----	103
Resim 30: Karkamış Cerablus tören alayı betimli orthostat (Başgelen, N. (1999): s.148) -----	103
Resim 31: Karkamış adak taşıyanlar betimli orthostat (Başgelen, N. (1999): s.142) -----	104
Resim 32: Karkamış av sahnesi betimli orthostat (Gaziantep Arkeoloji Müzesi) -----	104
Resim 33: Karkamış Tanrıça Kubaba steli (Ankara Anadolu Medeniyetler Müzesi) -----	104
Resim 34: Karkamış silindir mühür (Ensert, H. K. (2017): s.56)-----	105
Resim 35: Dülük Antik Kenti Mithras tapınağı (GBB Fotoğraf Arşivi) -----	105
Resim 36: Dülük taş aletler-Dülükien (Başgelen, N. (1999): s.128)-----	105
Resim 37: Jüpiter-Dolichenus tasvirli stel (Bayram, F. (2008): ss.90-91)-----	106
Resim 38: Dülük köyü Roma dönemi sunaklar (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)-----	106
Resim 39: Zeugma tunç buluntular (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)-----	106
Resim 40: Zeugma seramik buluntular (Gaziantep Arkeoloji Müzesi) -----	107
Resim 41: Zeugma pişirme kapları-kapak (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)-----	107
Resim 42: Zeugma unguentarium-laginos (Gaziantep Arkeoloji Müzesi) -----	107
Resim 43: Zeugma 'Eros-Telete Mozaığı' Tavşan-Balık-Kuzu (Görkay, K. (2015): s.159)-----	108

Resim 44: Zeugma ‘Gaia’ betimli mozaik (Görkay, K. (2015): s.126) -----	108
Resim 45: Zeugma ‘Eros-Pshyke’ betimli mozaik (Görkay, K. (2015): s.116) -----	108
Resim 46: Zeugma ‘Satyros-Antiope’ betimli mozaik (Görkay, K. (2015): s.112) -----	109
Resim 47: Zeugma ‘Poseidon-Okeanos-Tethys’ betimli mozaik (Görkay, K. (2015): s.104)-----	109
Resim 48: Zeugma balık tabağı (Gaziantep Arkeoloji Müzesi) -----	109
Resim 49: Zeugma ‘Akratos-Euphrosyne’ Mozaiği (Görkay, K. (2015): s.77) -----	110
Resim 50: Zeugma ‘Kahvaltıdaki Kadınlar’ betimli mozaik (Görkay, K. (2015): s.132) -----	110
Resim 51: Zeugma Roma Villası-Fresk (Başgelen, N. (1999): s.182) -----	110
Resim 52: Ziyafet sahnesi betimli stel I (Balcıoğlu, B. (1998): s.97) -----	111
Resim 53: Ziyafet sahnesi betimli stel II (Balcıoğlu, B. (1998):s.97) -----	111
Resim 54: Ziyafet sahnesi betimli orthostat I (Balcıoğlu, B. (1998): s.97)-----	111
Resim 55: Ziyafet sahnesi betimli orthostat II (Balcıoğlu, B. (2009): s.26)-----	111
Resim 56: Av sahnesi betimli orthostat I (Balcıoğlu, B. (2009): s.23)-----	112
Resim 57: Av sahnesi betimli orthostat II (Balcıoğlu, B. (1998): s.98)-----	112
Resim 58: Erken Neolitik Dönem seramik buluntular (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)-----	112
Resim 59: Halaf seramik parçaları (Gaziantep Arkeoloji Müzesi) -----	112
Resim 60: Erken Tunç çağı vazo-fincan (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)-----	113
Resim 61: Erken Tunç Çağı vazo-ayaklı kase-ikiz meyvelik (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)-----	113
Resim 62: Orta Tunç Çağı fincan-bardak-emzikli kap (Gaziantep Arkeoloji Müzesi) -----	113
Resim 63: Geç Demir çağı seramik buluntular (Gaziantep Arkeoloji Müzesi) -----	113
Resim 64: Klasik dönem lekythos-skyphos-çanak (Gaziantep Arkeoloji Müzesi) -----	114
Resim 65: Hellenistik dönem kantharos-kase (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)-----	114
Resim 66: Roma dönemi seramik buluntular (Gaziantep Arkeoloji Müzesi) -----	114
Resim 67: Cam buluntular (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)-----	114

## HARİTALAR LİSTESİ

Harita 1: Antik Çağ Anadolu Haritası ( <a href="https://www.istockphoto.com/tr/vektör/antik-çağda-küçük-asya-haritası-gm674731212-123691687">https://www.istockphoto.com/tr/vektör/antik-çağda-küçük-asya-haritası-gm674731212-123691687</a> ) -----	115
Harita 2: Paleolitik ve Mezolitik Merkezler I (Özdoğan, M. (2011): ss.44-45) -----	115
Harita 3: Paleolitik ve Mezolitik Merkezler II (Özdoğan, M. (2011): ss.44-45) -----	116
Harita 4: Anadolu Orta Paleolitik dönem yerleşim alanları (Sevin, V. (2003): s.30) -----	116
Harita 5: Anadolu Neolitik dönem yerleşim alanları (Sevin, V. (2003): s.56) -----	116
Harita 6: Anadolu Kalkolitik dönem yerleşim alanları (Sevin, V. (2003): s.74)-----	117
Harita 7: Halaf kültürü yayılım alanı (Sevin, V. (2003): s.83) -----	117
Harita 8: Obeyd kültürü yayılım alanı (Sevin, V. (2003): s.85)-----	117
Harita 9: Erken Tunç çağı yerleşim alanları (Sevin, V. (2003): s.100)-----	118
Harita 10: Hitit dönemi Ön Asya haritası (Doğan-Alparslan (2013): s.25) -----	118
Harita 11: Hitit dönemi haritası (Doğan-Alparslan (2013): s.45)-----	118
Harita 12: Gaziantep haritası (Alagöz, U., Arslan, M vd. (2016). s.46) -----	119
Harita 13: Gaziantep ve çevresinde yer alan antik kentler ve yerleşimler ( <a href="https://www.researchgate.net/figure/Map-showing-location-of-Oylum-Hoeyuek-and-of-other-sites-mentioned-in-the-text_fig5_250138487">https://www.researchgate.net/figure/Map-showing-location-of-Oylum-Hoeyuek-and-of-other-sites-mentioned-in-the-text_fig5_250138487</a> ) -----	119
Harita 14: Karkamış antik kenti konumu ( <a href="https://luwianstudies.org/app/uploads/2017/10/019-Map-Western-Asia-Minor-Web-Home.jpg">https://luwianstudies.org/app/uploads/2017/10/019-Map-Western-Asia-Minor-Web-Home.jpg</a> )-----	120
Harita 15: Dülük antik kenti konumu ( <a href="http://www.doliche.org/images/r01b.jpg">http://www.doliche.org/images/r01b.jpg</a> )-----	120

**KISALTMALAR**

Adı geçen eser	a.g.e.
Bakınız	bknz.
Çeviren	Çev.
Editör	Ed.
Gaziantep Büyükşehir Belediyesi	GBB
Kilometre	km
Kazı Sonuçları Toplantısı	KST
Milattan Önce	M.Ö.
Milattan Sonra	M.S.
Orta Tunç Çağ	OTÇ
Sayfa / Sayfalar	s. / ss.
Üniversite	Ünv.
Volume	Vol.
Yüzyıl	yy.
ve benzeri, ve saire	vb., vs.
Çok yazarlı eserlerde ilk yazardan sonrakiler	vd.
Yapı Kredi Yayınları	YKY
Türk Tarih Kurumu Yayınları	TTK

## BİRİNCİ BÖLÜM GİRİŞ

### 1.1. GİRİŞ

Gaziantep, bulunduğu coğrafyanın ve geçmişten bugüne tarihinin kendisine kazandırdığı çok kültürlü yaşama desenlerini sosyal hayatının her alanında tüm canlılığıyla sergilemektedir. Bu kültürün yansıdığı alanlardan biri de yemek kültürüdür.

Yemek kültürü, diğer tüm kültürlerde olduğu gibi coğrafi şartlara, çevreye ve inanışlara göre şekillenmiş; ilk yerleşik hayatın başladığı ve tarımın yapıldığı Mezopotamya bölgesi, çeşitli mutfak kültürlerinin oluşumuna ev sahipliği yapmıştır. Anadolu'dan geçen tüm uygarlıklar kendilerine özgü yeme-içme kültürünü ve yemek çeşitlerini bu topraklarda kendilerinden önce yaşayan kültürlerin bıraktıkları izlerle harmanlamış, bu kültürel birikimi daha sonra gelen kültürlerle aktarmıştır.

Antik yazarlardan, arkeolojik buluntulardan ele geçen veriler sayesinde antik çağ yemek kültürü hakkında bilgi edinilmiştir. Antik yazarlar, yaşadıkları dönemin beslenme kültürü hakkında eserlerinde birçok konuya değinmiş; arkeolojik kazılarda ele geçen hayvan kemikleri, seramik, madeni ve cam kap formları ile, insanoğlunun yaşamıyla bire bir bağlantılı olarak beslenme kültürüne ait hem kültürel hem de ekonomik bilgilere ulaşılmıştır. Arkeolojik buluntular arasında yer alan mühürler, besin maddeleri, içecekler, yemekler ve hayvan isimlerinin yer aldığı tabletler, levhalar, kabartmalar gibi ele geçen materyaller antik dönemden beri var olan köklü ve zengin yemek kültürüne ışık tutmuştur.

## 1.2. AMAÇ

Kültür, insanın kendisi için ürettiği yapay bir çevre faktörü olup, maddi ve manevi yapısıyla bir yaşam biçimi oluşturarak davranışlarımıza yön vermektedir. Yemek ise; törenler, düğünler, eğlenceler, ölümler, festivaller olmak üzere pek çok sosyolojik davranışın temel olgularından biri olarak, birçok farklı anlam yüklenmiş ve kültürel alana taşınmıştır. Bu anlamda yemek günümüzün toplumsal yapılarını da bizlere yansıtmaktadır.

Bu çalışmada, yemek kültürüne dair farklı bulguların ele geçtiği Gaziantep ve çevresinde yemek kültürüne, beslenme biçimlerine ışık tutabilecek her türlü arkeolojik veri; duvar resimleri, mozaiklerde betimlenen sahneler, steller ve orthostatlarda betimlenen yemek-ziyafet-av sahneleri ve sunum kapları incelenerek antik çağlardan bugüne kentin yemeğe bakışı ve yemek kültürü hakkında bilgi edinmek amaçlanmıştır.

## 1.3. ÖNEM

Antik çağlardan bu yana toplulukların yemek kültürleri zaman içerisinde oluşmuş ve tarih boyunca çeşitlilik göstermiştir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin geçmişten bu yana bir çok uygarlığa ev sahipliği yapmış olması, 'Bereketli Hilal' olarak adlandırılan coğrafyada yer alması, Türkiye'de mutfak ve yemek kültürünün çeşitlilik kazandığı en önemli yerleşim yerlerinden biri olmasına sebep olmuştur.

Günümüzde Unesco'nun Yaratıcı Şehirler Ağı'na Gastronomi dalında girmeyi başaran Gaziantep, bu topraklarda doğan, nesilden nesile değişen, zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Ancak Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin antik çağ yemek kültürü üzerine akademik bir çalışma bulunmamaktadır. Bu çalışma, Gaziantep'in sahip olduğu yemek kültürünün antik çağlardan bu yana akademik olarak ele alınması ve Gaziantep'in gastronomi alanındaki başarısını desteklemesi açısından önem taşımaktadır.

#### **1.4. YÖNTEM**

İnsanın ilk yeryüzünde görüldüğü andan günümüze gelinceye kadar beslenme ihtiyacını karşılama şekli birçok evreden geçmiş ve her toplumun yaşadığı coğrafyaya ve yaşam biçimine uygun olarak değişerek günümüze kadar gelmiştir.

Çalışmada, antik çağdan günümüze beslenme konusu kronolojik olarak incelenmiş ve Anadolu mutfak kültürünün kökenlerinden yola çıkılarak Gaziantep ve çevresinden yemek kültürüne, beslenme biçimlerine ışık tutabilecek duvar resimleri, mozaiklerde betimlenen sahneler, steller ve orthostatlarda betimlenen yemek-ziyafet-av sahneleri, sunum kapları olmak üzere her türlü arkeolojik veri incelenmiştir.



## İKİNCİ BÖLÜM ANTİK ÇAĞ'DA YEMEK KÜLTÜRÜ

İnsanın organik bir canlı olarak yaşamını sürdürebilmesi için besin tüketmesi gerekir. Yemek yemek biyokimyasal olay iken, insanların açlığı giderme şekli antropolojik ve kültürel bir olgu olarak karşımıza çıkar. İnsanın kendisi için ürettiği yapay bir çevre faktörü olarak kültür, maddi ve manevi yapısıyla bir yaşam biçimi oluşturur.

İnsanoğlu, tarihin başlangıcından dünya üzerinde varoluşundan bu yana varlığını devam ettirebilmek için çevresel şartlarla mücadele etmek zorunda kalmış, farklı iklim ve coğrafyalarda, özgün kültür ve medeniyetler oluşturmuştur. Bu uzun mücadele boyunca yaşamının devamını sağlayan ve besin üretiminin sonucu olarak oluşan 'yemek kültürü' ise, kültür ve gelenek kavramlarının en uzun süre ayakta kalan bölümlerinden birini oluşturmuştur.

İnsanların yaşamlarını devam ettirebilmeleri için beslenmek zorunda olması, ilk çağlardan bu yana beslenme ile ilgili bir takım kuralların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu kurallar da zamanla toplumların kendi yapılarına ve değer yargılarına göre şekillenmiş, uygun gelenek, görenek, dinsel inançları ve törenleriyle birleşerek kendine has beslenme, yemek ve mutfak kültürünü oluşturmuştur.

Yemek kültürü, aynı kültür içindeki farklı ekonomik seviyelere göre çeşitlilik göstermiş; halkın tükettiği yemek çeşitleriyle, gelir seviyesi yüksek olan kişilerin tükettiği besinler ve yemekler arasında farklılık görülmüştür. Ekonomik olarak güçlü sınıf daha zengin bir yemek kültürüne sahipken, halkın yemek kültürü daha kısıtlı olmuştur<sup>1</sup>. Halkın başlıca yiyeceği ekmek, toplanan sebze-meyvelerden ve kabuklu

---

1 İrepoğlu, G. (2013). Katılımcı Gözünden: Tarih Üzeri Yemek. Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği, Avcı, A., Erkoç, S., Otman, E. (Ed.). Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1. Baskı, İstanbul, s.4.

deniz hayvanlar iken; ekonomik olarak güçlü sınıfın yapmış olduğu uzun süreli şöenlerin ekmekle başladığı bilinmektedir<sup>2</sup>. Sarayların ortaya çıkmasıyla beraber ise, yeme-içme kaplarındaki piramitsel hiyerarşik değişim, soylu ve zengin insanların yemek kültürünün daha farklı olduğunun bir kanıtı olmuştur<sup>3</sup>. Bir sosyalleşme aracı olan yemekli eğlenceler dışında yeme-içme faaliyeti bir ihtiyaç olmaktan çıkmış ve endüstriyel bir önem de kazanmıştır. Bu bağlamda yemek kültürü, antik çağ ekonomisi açısından oldukça önem taşımıştır<sup>4</sup>. Ayrıca elde edilen bilgiler doğrultusunda insanların yemek alışkanlıklarının yaşadıkları gündelik yaşamlarıyla bağlantılı olduğu da ortaya çıkmaktadır.

Yüzyıllardan beri süregelen, gelenekler sonucu oluşan, temelleri binlerce yıl öncesine dayanan yemek kültürüne ait kesin bilgilere tam olarak ulaşılmasa da, antik çağ yazarlarının aktardığı bilgiler ışığında ve arkeolojik kazılardan elde edilen veriler sonucunda yemek kültürüne dair farklı bulgular elde edilmiştir<sup>5</sup>.

Antik çağlardan günümüze kadar ulaşan pek çok buluntu doğrudan ya da dolaylı olarak yemek kültürü ile ilişkili olmuştur. Arkeolojik kazılarda ele geçen besin madde kalıntıları, seramik-metal-cam buluntular, hayvan kemikleri, öğütme taşları, tarım aletleri, fırın-ocak kalıntıları, küpler, ambar buluntuları, yazıtlar doğrudan beslenme ile ilgili olurken; gelişen yerleşim biçimleri, giderek artan nüfus, kentleşme gibi unsurlar dolaylı olarak beslenme ile ilişkilendirilmiştir. Günümüzdeki araştırma ve inceleme metotlarının gelişmesi ile mikro düzeyde yapılan eser-element-izotop analizi gibi çalışmalar da ayrıntılı bilgiler sunmaktadır. Beslenme konusuna ışık tutan bir diğer kaynak grubu ise, arkeolojik kazı alanlarında ele geçen besin maddelerinin gösterimlerinin olduğu çeşitli arkeolojik materyallerdir. Seramik üzerindeki bezemeler, duvar resimleri (bknz. Resim 1-2), mozaik eserler üzerindeki bezemeler, mezar-stel-orthostat kabartmaları, heykeller, tabletler (bknz. Resim 3), yazılı metinler antik dönem beslenmesi hakkında bilgi veren önemli belgelerdir.

---

2 Dalby, A., Grainger, S. (2001). Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü. Homer Kitabevi, İstanbul. s.4.

3 Outram, A.K. (2008). Avcı Toplayıcı İnsanlar ve İlk Çiftçiler Tarihöncesinde Damak Tadının Evrimi. (Ed.) Freedman, P., (Çev.) Elhüseyni, N., Yemek Damak Tadının Tarihi, Oğlak Yayıncılık, 1. Baskı, İstanbul, s. 60.

4 Dalby, A., Grainger, S. (2001). a.g.e., s.16.

5 Freedman, P. (2015) Yemek Damak Tadının Tarihi. Oğlak Yayınları, İstanbul, ss.59-60.

Ayrıca arkeolojik kazılardan ele geçen hayvan kemiklerinden yola çıkılarak tüketilen hayvanların tarihsel geçmişleri hakkında da önemli bilgilere ulaşılmaktadır<sup>6</sup>.

### 2.1. Antik Çağ Beslenmesine Bakış

Beslenme olgusu, yaşam döngüsünün vazgeçilmez bir parçası olarak hem hayatta kalmayı sağlamış hem de sosyo-kültürel açıdan önemli bir yere sahip olmuştur. Coğrafi ve iklimsel değişiklikler ise, toplumların beslenme şekillerini önemli derecede etkilemiştir.

Antik dönem beslenmesi hakkında birincil kaynaklar, antik dönem yazarlarının bu konudaki aktarımlarının günümüze ulaşan bilgileriyle birlikte, kazılardan çıkan besin maddelerinin kalıntılarına dayanan organik materyaller olmuştur. İkincil kaynaklar ise, arkeolojik kazı alanlarında ele geçen besin maddelerinin gösterimlerinin olduğu çeşitli arkeolojik buluntular olmuştur<sup>7</sup>.

Antik çağda söylevleriyle halkı yönlendiren filozoflar, beslenme ile ilgili görüşlerini söylevlerinde belirterek halkı yönlendirmişlerdir. Birçok filozof, dengeli, nefesine hakim, dürüst olmak isteyenlerin enerjisini zihinsel gelişimine harcaması ve sağlığını korumak için gerekli olanlar dışında bedenle ilgili zevklere fazla yönelmemesini tavsiye etmiş; yemeğin insanı yaşatmaya yönelik olması ancak daha fazlasının olmaması konusunda hem fikir olmuşlardır<sup>8</sup>. Medeniyetlerin kültürel miraslarından olan destanlarda ise, dönem insanının sosyolojik durum araştırmalarının yapılması açısından; günlük yaşam anlayışı, inanış, politik durum, beslenme gibi konularda ipuçları barındırmıştır.

Antik çağın önemli filozoflarından Sokrates (M.Ö. 470-399), toplumun beslenmesiyle ilgili görüşlerini şu şekilde açıklamıştır:

*“...Yemek için buğday unu, ekmek yoğurtmak ya da pişirmek için arpa unu kullanacaklar. Enfes çörekleri ve somunları taze yapraklar üstünde ikram edecekler şarap içecekler ve başlarında çelenklerle tanrılara dua edecekler...”*

6 Arihan, K.S. (2012). Anadolu’da Antik Dönem Beslenmesi. Biyolojik Antropoloji-Ankara Üniv. Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi 75. Kuruluş Yıldönümü Anı Kitabı, Ankara, s.184.

7 Arihan, K. S. (2012). a.g.e., ss.183-184.

8 Arihan, K. S. (2012). a.g.e., ss.186-187. detaylı bilgi için; bknz. Freedman (2015). a.g.e.

Sokrates bu sözleriyle et yemenin, lüks olan şeylere yönelmenin hem kişi hem de devlet için kötü sonuçlar yaratacağını belirtmiştir. Sokrates'in de üzerinde durduğu gibi çoğu filozof etsiz beslenme düzenini önermiştir<sup>9</sup>.

Antik çağ yazarlarından Athenaios, Klasik ve Helenistik çağ yemek denemeleri yapan aşçı Apicius'un tariflerini yazıya dökmüş ve Yunan mutfağı ile ilgili önemli bir bilgi kaynağı oluşturmuştur. Yetmişten fazla ekmek türünden bahseden Athenaios, ekmekleri kullanılan tahıl türüne göre; buğday, çavdar, kılçıksız buğday ve darı olarak isimlendirmiş; ekmek yapımı için daha çok buğday tahılının tercih edildiğini ve ekmeklerin farklı kalitede unlardan yapıldığını aktarmıştır. Kepekli ekmek sağlıklı kabul edilirken; beyaz ekmeğin tadı en güzel ekmek olarak kabul edildiğini belirtmiştir. Ekmek pişirme yöntemlerinden de bahseden Athenaios, fırında, külde ve bir tava içinde maltız üstüne konarak pişirme tekniklerinin kullanıldığını, bir tür gözlemeye benzeyen maltız ekmeğinin bir katığa sarılıp dürüm halinde şaraba batırılarak yenildiğinden söz etmiştir. Şarap, süt, peynir ve bal gibi sıvılar; zeytinyağı, içyağı ve domuz yağı gibi yağlar; haşhaş, susam ve keten tohumu gibi baharatların ekmek yapımında kullanıldığı, ayrıca peynir, kuru üzüm, başka kurutulmuş meyve ve diğer tatlı veya lezzetli yiyeceklerin de ekmeğin içine konularak tüketildiğini aktarmıştır<sup>10</sup>.

Antik çağ yazarlarından Homeros'un İlyada ve Odysseia destanlarında ise, çobanlığa ve hayvan yetiştiriciliğine ait bilgiler yer almaktadır. Telemakhos'un ağzından Homeros, aşağıda verilen dizelerde buna güzel bir örnek vermektedir.

*“Uslu akıllı Telemakhos ona karşılık dedi ki:  
Değerli kupayı alırım yalnız armağanlarından  
Ama atları götüremem İthake'ye  
Onlar burada seninle kalsın daha iyi  
Sen kralısın engin bir ovanın  
Bol bol yonca yetişir bu ovada  
Yabani yulaf, buğday yetişir, bereketli ak arpa,  
Oysa ne geniş koşu alanları var İthake'de  
Ne de at beslemek için çayırlar var.  
Benim adam keçi besler,  
Severim onu at besleyen topraklardan çok  
Gelmez at koşturmaya bizim adalardan hiçbiri*

9 Arihan, K. S. (2012). a.g.e., ss.187, 189.

10 Grimm, V. (2008). El Altında Duran Güzel Şeyler Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. (Ed.) Freedman, P., (Çev.) Elhüseyni, N., Yemek Damak Tadının Tarihi, Oğlak Yayıncılık, 1. Baskı, İstanbul, s.74

*Ne çayır vardır oralarda ne çimen...”<sup>11</sup>*

Odyseia adlı eserinde Yunan dünyasının gastronomi kimliği hakkında bilgiler aktarmış, günlük, dini, diplomatik, ve çeşitli amaçlarla verilen ziyafetlerde yeme-içme, ikram, misafir ağırlama gibi öğelerden bahsetmiştir<sup>12</sup>.

*“..Selam sana konuğum, hoşgeldin evimize,  
sonra dersin neden geldin, önce yemek ye..”  
“..Ve şölen kahkahalar içinde sürüp gidiyordu,  
çok kurban kesilmişti, tadına doyum yoktu şölenin..”*

Homeros’un Odyseia destanından görülen örneklerden de anlaşıldığı üzere yemeğe verilen önem açıkça belirtilmiştir.

Hesiodos’un ‘İşler ve Günler’ adlı eserinde ise, tarım ve çiftçiliğe dair önemli bilgiler verilmiş, Anadolu çiftçisi ve çobanı ile ilgili bağlantılar yer almaktadır<sup>13</sup>.

*“İşe koyulmadan turnanın sesini bekle:  
Bulutların ardından gelsin her yılki çığlığı,  
Ekin zamanı o haber verir,  
Yağmurlu kış günleri onunla başlar.  
Turnalar öttü mü gökte,  
Öküzü olmayanın yüreği sızlar”<sup>14</sup>*

Dizelerde, turna ve ekip biçme dönemleri arasında kurulan bağ aktarılmaktadır. Turnaların yaşamasına uygun olan dönemler havaların değiştiği, tarım yapıldığı zamana denk geldiğinden halkın ekin dönemine başlaması ile turna arasında bir bağlantı kurulmuştur.

Platon tarafından ele alınan ‘Symposium’ adlı eserde ise, symposiumların yalnızca eğlenme amacıyla yapıldığı ve Yunan erkekleri arasında sık sık düzenlendiği anlaşılmaktadır<sup>15</sup>. Roma İmparatorluğu döneminde şölenlerde, zafer kutlamalarında ve törenlerde kalabalık topluluklara yemek ve içki verilmesi Romalıların şölenlere olan düşkünlüğünün bir göstergesi olmuştur<sup>16</sup>. Şölen ve kutlamalarda yenilen yemeklerin gündelik hayattan farklı olması antik kaynaklarda yer almış ve bu anlatımlar sayesinde dönemin yemek kültürüne dair detaylı bilgilere ulaşılmıştır.

11 Homeros. Odyseia. IV. ss.600-610.

12 Bulut, H. (2019). Homeros’un Odesa’sında Geçen Gastronomi Öğeleri Üzerinden Antik Yunan Kültürüne Genel Bakış. The Journal of Social Science. Year::3, Volume:3, Number:5: s.333.

13 Eyuboğlu, S., Erhat, A. (1991). Hesiodos Eseri ve Kaynakları, TTK, Ankara 1991, s. 147.

14 Eyuboğlu, S., Erhat, A. (1991). a.g.e. s.156.

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

16 Gürsoy, D. (2013). Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim Düünden Bugüne Gastronomi. Oğlak Yayıncılık, 1. Baskı, İstanbul, s.27.

Günümüze kadar ulaşan antik kaynaklardan anlaşıldığı kadarıyla, daha önceki dönemlerde olduğu gibi, avlanma ve av hayvanları antik dönem insanı içinde hayatın vazgeçilmez unsurlarından biri olmuştur. Antik çağ yazarları ağır yemeklerin tehlikelerini, savurgan yemekli davetlerin ahlaka aykırılığını vurguladığından sonraki kuşaklar antik çağ yazarlarının tutumları doğrultusunda şölenden çok perhize ilgi duymuşlar, bundan dolayı günümüzde antik mutfağın çeşnileri, aromaları ve yöntemleri konusunda pek bir bilgi ulaşmamıştır<sup>17</sup>. Antik çağdan bilinen baharatlar ise, taze kişniş, rezene, sarımsak, dövülmüş hardal tohumu, silphium<sup>18</sup>, asafoetida, yabani kereviz, sedef otu, anason, rezene tohumu, dolma fıstığı, haşhaş tohumu, yarpuz, kalaminta, defne yaprağı, acı badem, kişniş tohumu gibi baharatlar olmuştur<sup>19</sup>.

## 2.2. Beslenmenin Tarihsel Geçmişi

İnsanoğlunun dünyada ilk insansılardan itibaren varolduğu ve bu varoluşunun yaklaşık son 13 bin yılında yerleşik yaşama geçtiği ve kendi besinini üretir hale geldiği bilinmektedir<sup>20</sup>.

Günümüzden yaklaşık 3,5 milyon yıl önce yaşamış olan Australopithecus gibi öncüllerle başladığı düşünülen insanoğlunun beslenme macerasında ilk sırayı leş yiyicilik, sonrasında avcılık ve toplayıcılık almıştır<sup>21</sup>. Yemek yapmayı bilmeyen alt Paleolitik Çağ insanı etrafında bulunan bazı bitkiler, böcekler ve hayvanları deneme yanılma yoluyla yenilebilirliklerini keşfederek tüketmeye başlamış ve yaşamını sürdürmeye çalışmıştır.

Günümüzden yaklaşık 2,5 milyon yıl önce yaşamış olan, taş aletleri ürettiği için düşünebilen ve becerikli olarak sıfatlandırılan insansı özelliklere sahip Homo Habilis ise, yeme içme hususunda ilk aletleri yapan ve kullanan insan türü olarak

---

17 Grimm, V. (2008). a.g.e., s.71.

18Bu çağın en sevilen iki sosundan biri silphium olmuştur. Bu bitki, Kuzey Afrika'da yabani olarak yetişen rezeneye benzeyen ve her bir kısmı kurutulmuş sos için kullanılan bir bitki olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu bitkiden oluşturulan sos ise, yemeklere sarımsağa benzer bir çeşni tadı vermiştir (Grimm, V. (2008). a.g.e., ss.93-94).

19 Grimm, V. (2008). a.g.e., s.66.

20 Uhri, A. (2016). Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etnolojik Veriler Işığında Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri. Ege Yayınları, İstanbul, s.17.

21 Uhri, A. (2016). a.g.e., s.11

karşımıza çıkmaktadır. Homo Habilis, yaşadığı çevreden bulduğu yuvarlak yapıya sahip çay taşı kırarak sivri taş haline getirmiş ve avlamış olduğu yırtıcıları yedikten sonra kemiklerin içinde kalan iliği çıkararak kemik etrafında kalan et kalıntılarını da yapmış olduğu aletle sıyrarak tüketmiştir. Besin üretmeyi bilmeyen bu insan türü yalnızca yaşadıkları ortamda bulduğu yabani sebze, meyve, köklerle avlandıkları hayvanları yiyerek beslenmiştir. Bunlar da göstermektedir ki insanoğlunun ilk buluşları da kendisi için hayati bir önem taşıyan beslenmeyle ilgili olmuştur<sup>22</sup>.

İnsanoğlunun geliştirmekte olan diğer türü ise, ilk dik yürüyebilen, ateşi ilk kullandığı düşünülen Homo Erectus'tur. Arkeolojik ve arkeometrik çalışmalar sonucunda hayatta kalabilmek için Homo Erectusların ilk ateşi kullandıkları ve yeni bir yaşam ve beslenme biçimi oluşturmaya çalıştıkları ortaya çıkmıştır. Homo Erectusla başlayan süreç günümüzün avcı insanlarına kadar devam etmiştir<sup>23</sup>.

Günümüzden yaklaşık 1,5 milyon yıl öncesinde ortaya çıkan Neanderthal insan ise, ateşi kullanarak besinlerini pişirmeye başlamıştır. Ancak bu eylem yemek yapımının başladığı anlamına gelmemektedir. Pişirme ve gerçek anlamda yemek yapmak insanoğlunun yaşam biçiminde bir devrimin gerçekleşmesi ile mümkün olmuştur. Bu dönemde et, bitki ya da köklerle basit anlamda pişirilmeye başlanmıştır<sup>24</sup>. Kontrol altına alınan ateş, ilk olarak hayvanları korkutarak avlamak için, daha sonra ise yemek pişirmek için kullanılmıştır. En ilkel pişirme tekniği, öldürülen hayvanın derisiyle ateş üzerine konularak kızartmak olmuştur. Daha sonra ise, ateşte ısıtılan taşlar üzerinde pişirme yöntemi geliştirilmiştir. Yabani buğday, arpa gibi tahıllar ateşte ısıtılarak taşlar üzerinde kavurularak kabuklarının kolay çıkması sağlanmıştır. Daha sonra ise, besinler taştan oyulmuş kaplarda, hayvan postlarında su ile birlikte pişirilerek haşlanma işlemi geliştirilmiştir<sup>25</sup>.

Köklü bir geçmişe sahip olan insan türü, dünyanın birçok bölgesinde büyük bir coğrafi alana yayılmış ve çevresel koşullara göre değişiklik göstererek günümüze kadar gelmiştir. Paleolitik dönemde geçim tarzının esasını doğada hazır bulunan

---

22 Şensoy, F., Tiritöğlü, S. (2008). Beslenme Arkeolojisi. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt:2, Sayı: Ek.1, Bahar, ss. 210-211. detaylı bilgi için; bkz. Güleç, E., Açikkol, A. (2006). Paleolitik Beslenme. Hayat Erkanal'a Armağan, Kültürlerin Yansıması. Homer Yayınları, İstanbul.

23 Uhri, A. (2016). a.g.e., s.22.

24 Şensoy, F., Tiritöğlü, S. (2018). a.g.e., s.211.

25 Işın, P. M. (2017). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi. YKY, İstanbul, s.18.

besin kaynakları oluşturmuş; insanın bilişsel ve kültürel gelişiminde ortaya çıkan birden fazla süreci etkileyen avcılık ve toplayıcılığın ise nerede ve ne zaman başladığı kesin olarak bilinmemektedir. İklim ve coğrafyanın sonucu olarak değişik bölgelerde çevresel koşullara göre kimi avcı-toplayıcı gruplar, büyük hayvan sürülerinin avcılığı üzerine uzmanlaşırken, kimileri geniş bir çeşitlilik gösteren fauna ve floranın içinden seçimli olarak avlanma ve bitki toplamayı tercih etmiştir. Bu hususta karşımıza çıkan bir diğer durum ise cinsiyete göre iş bölümüdür. Homo Erectus'tan bu yana alet yaparak avlanan toplulukların ortaya çıkan iskelet buluntularında görülen yaralanmalara bakılarak erkek bireyler olduğu görülmektedir. Fizik olarak kadın bireylere göre daha güçlü olan erkek bireylerin daha fazla güç gerektiren avcılıkla uğraşmışlardır<sup>26</sup>. Avcılık yapan Paleolitik topluluk, avlanacak hayvanların yaşam biçimini, göç yollarını, hayatta kalma yollarını öğrenmiş ve bunlardan yola çıkarak av stratejileri geliştirmiştir. İnsanın doğal zekası sayesinde doğadan öğrenmiş olduğu bilgilerle birbirleriyle anlaşabilmek için iletişim kurmak zorunda kalmış, bu doğrultuda bir dil oluşturmuşlardır. Toplayıcılık sayesinde kendisini bilişsel anlamda farklı bir yönde geliştiren ve doğayı özellikle de bitki dünyasını tanıyarak tarımsal üretimi başlatan ve uygarlığın giden yolda ilk adımı atan ise kadın bireyler olmuştur<sup>27</sup>.

Yapılan araştırmalar sonucunda mağaralarda bulunan bitki ve kemik kalıntıları, buralarda yaşayan insanların nelerle beslendiklerine ilişkin bilgiler sağlamıştır<sup>28</sup>. M.Ö. 40.000 sonrasına tarihlendirilen ve insanlık tarihinin ilk sanat eserleri olarak kabul edilen kadın ve hayvan heykelcikleri ile mağara duvar resimlerinin yapılış amaçları hakkında ise farklı teoriler öne sürülmüştür. Mağara duvarları üzerinde yer alan resimlerde avın başarılı geçmesini sağlamak amacıyla av öncesinde bir takım törenlerin yapıldığı ve av ile birlikte avladığı hayvanı yiyerek, onun gücüne ve becerilerini kazandığına inanılmış olduğu teoriler arasındadır. Bu açıdan baktığımızda av, erken toplumlar için sadece geçim kaynağı değil, aynı zamanda bir ritüel olmuştur<sup>29</sup>.

---

26 Uhri, A. (2016). a.g.e., s.18.

27 Uhri, A. (2016): a.g.e., s.19-21.

28 Işın, P. M. (2017). a.g.e., s.11.

29 Mircea, E. (2003). Dinsel İnançlar ve Düşünceler Tarihi. (Çev.) Berktaş, A., C.1., Kabalıcı Yayınları, İstanbul, s.2.



Günümüze kadar ulaşmış olan bazı duvar resimlerinden o çağda yaşayan insanların duvarlara çizmiş oldukları hayvan resimlerini neden çizdikleri konusu yoruma açık olmakla birlikte, dinsel-büyüsel şaman kültürü, sanatsal bir bakışla yaşam şekillerini ve hayatta kalma mücadelelerini yansıtması açısından önemli olmuştur. En eski tarihli olduğu bilinen Altamira Mağarası (bknz. Resim 1) ve sonraki dönemlerde de Anadolu'da Çatalhöyük'te (bknz. Resim 2) ev duvarlarını süsleyen hayvan resimlerinin inanç ve büyü gibi gerekçelerle meydana getirildiği kabul edilmiş<sup>30</sup>, inanç-av-bereket üçgeninde hayvan tasvirlerinin bir besin maddesi olarak ele alınmış olabilme ihtimallerini de beraberinde getirmiştir. Bu açıdan bakıldığında duvar resimleri, o dönemde yaşayan insanların temel besin ihtiyacını avcılıkla yansıtması bakımından önem taşımaktadır.

İnsanoğlunun kültürel gelişiminde önemli bir dönüm noktası olan Neolitik Çağ'da yemek yapmak ve yemek bir devrim olarak insanlık tarihini değiştirmiştir<sup>31</sup>. İnsanın avlanarak ve toplayıcılık yaparak geçirdiği milyonlarca yılın ardından, üretime yöneldiği bu dönem, insanlık tarihi açısından büyük önem taşımaktadır. Bu dönemde sadece doğaya bağlı bir yaşam yerine, doğaya hakim, üretici bir ekonomi düzenine geçilmiştir<sup>32</sup>. Değişik bitkiler, hayvansal ürünler ve baharatlar harmanlanarak yemek yapımı başlamış; karışık beslenmeye ise Kalkolitik Çağ'da geçilmiştir. Hayvansal ve bitkisel protein kaynakları, bakliyatlar, tahıllar, kabuklu yemişler tüketen insanoğlu, kurutma, kızartma, tütsüleme, dövme, öğütme, mayalama, kesme, doğrama gibi birçok yemek hazırlama işlemlerini gerçekleştirmeye başlamıştır. Pişirme sayesinde birçok bitki yenilebilir hale getirilmiş, bu bağlamda insanların daha az miktarda yemek yiyerek sağlıklı kalmaları, daha çeşitli besinler tüketmeleri, yemek bulmaya ve yemek hazmetmek için daha az zaman harcamaları sağlanmıştır. Pişmiş yemekler çeneyi daha az yorduğundan ve daha kısa sürede sindirildiğinden dolayı çene yapısının küçüldüğü ve bağırsakların kısaldığı düşüncesine varılmıştır<sup>33</sup>.

---

30 Farthing, S. (2016). Sanatın Tüm Öyküsü. Hayalperest Yayınları, İstanbul, s.1.

31 Albayrak-Solak-Uhri. (2008). Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı. Metro Kültür Yayınları, İstanbul. s.33.

32 Öksüz, B. (2011). Beslenmek, Neolitik Çağ. Tarihöncesinden Demirçağı'na Anadolu'nun Arkeoloji Atlası, No: 2011/01, ed. Necmi Karul, İstanbul s.74.

33 Uhri, A. (2004). Ateşin Kültür Tarihi. Dost Kitapevi, Ankara, s.23; Işın (2017): s.19.

Neolitik dönemde, doğanın sağladığı gıdalara bağlı bir yaşamın yerini doğaya hakim, üretici bir ekonomi düzeni almış; Mezopotamya bölgesinde başlayan tarım ve tarımın getirdiği yeni yaşam şekli diğer bölgelere de zamanla yayılmıştır<sup>34</sup>. Neolitik dönemde tarıma alınan bitkiler nesiller boyunca istenen özelliklere göre seçilmiş, daha verimli, daha büyük, daha kolay toplanabilen çeşitleri geliştirilmiştir. Besleyici ve lezzetli bitkiler bölgeden bölgeye, kıtadan kıtaya götürülerek yayılmıştır<sup>35</sup>. M.Ö. 3.000 yılların sonlarına doğru ise küçük gruplar halinde Anadolu'ya giren Hititler, farklı etnik kökenlerden gelen, farklı diller konuşan ve farklı kültürler geliştirmiş insanlarla birlikte özgün bir Anadolu kültürü oluşmuştur<sup>36</sup>.

Yemekle ilgili ilk yazılı kaynaklar, Sümerlerin çivi yazılı tabletlerinde karşımıza çıkmaktadır. Tarım ürünleri, satın alınan gıdalar ve bunların yanı sıra kabilelerin büyük mutfaklarda yemekler hazırlayarak topluca yemek yedikleri gibi bilgilerin yer aldığı tabletlerde o dönem insanların toplu yemek hazırladıkları, hazırladıkları yemeği sundukları ve tüketimlerine yönelik bilgileri yansıtmış oldukları görülmektedir. Yazının bulunuşundan iki bin yıl kadar sonra ise, Babil tabletlerinde dünyanın en eski yemek tariflerine rastlanmış, saray ve tapınak için hazırlanan, birçok özelliikli malzeme içeren etli ve sebze yemeklerinin olduğu tariflere ulaşılmıştır<sup>37</sup> (bknz. Resim 3). Bu dönemde ateşin insanların hayatında yer almaya başlamasıyla çığ yedikleri ürünlerin çeşitli şekillerde pişirilmeye başlandığı<sup>38</sup>, elde edilen fazla besinlerin saklanma ihtiyacının doğmasıyla birlikte güneşte kurutma ya da tuzlayarak kurutma gibi saklama yöntemlerinin kullanıldığı; daha sonraki dönemlerde ise, buğday ve arpanın öğütülerek farklı hamur ya da bulamaçlar yapma, çimlenmiş arpadan bira, buğdaydan boza ve süt ürünlerini çeşitli şekillerde kullanma gibi fermantatif ürünler geliştirildiği anlaşılmaktadır<sup>39</sup>. M.Ö. 1.700 yılında Sümer ve Akad tabletlerinde yazılar çözüldüğünde yazan tariflerden biri bizim günümüzde yaptığımız gibi eti tuzlu suda haşlarken içine pırasa, soğan ve

---

34 Işın, P. M. (2017). a.g.e., s.23.

35 Işın, P. M. (2017). a.g.e., s.28.

36 Sevin, V. (2003). Anadolu Arkeolojisi. Ser Yayınları, İstanbul, s.174.

37 Işın, P. M. (2017). a.g.e., ss.37-39.

38 Outram, A. K. (2008). Avcı Toplayıcı İnsanlar ve İlk Çiftçiler Tarihöncesinde Damak Tadının Evrimi. (Ed.) P. Freedman, (Çev.) N. Elhüseyni, Yemek Damak Tadının Tarihi, Oğlak Yayıncılık, 1. Baskı, İstanbul, s.36.

39 Uhri, A. (2016). Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etnolojik Veriler Işığında Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri. Ege Yayınları, İstanbul, s.42.

kereviz konulduğuna dair bilgilere ulaşılmaktadır. Tabletlerde adı geçen ambrosia isimli yemeğin, günümüz menemen veya omlet tarzı bir yemeğe benzediği dikkat çekmektedir. Pancar yaprağında yılan balığı ise günümüzün asma yaprağında sardalya balığı tarifini hatırlatan bir tarif olarak karşımıza çıkmaktadır<sup>40</sup>.

Yunan ve Roma dönemlerinde ise; yemek faaliyeti gerçek anlamda bir kültüre dönüşmüş, kurumsallaşmış ve endüstriyel anlamda gelişme göstermiştir. Yunan ve Roma dönemlerinden günümüze kadar ulaşan eserler, dönemin yemek kültürüne ilişkin pek çok bilginin öğrenilmesine olanak sağlamıştır. Özellikle Yunan dönemine ait seramikler ve Roma Dönemi'ne ait fresk-mozaiklerde, dönemin yemek kültürü hakkında bilgi verebilecek çok sayıda tasvir karşımıza çıkmaktadır. Antik Yunan ve Roma'da şölenler, yaşamın vazgeçilmez bir parçası olmuş<sup>41</sup>, festival, etkinlik, zafer kutlamaları, törenler ve yas tutma zamanları gibi özel günlerde beslenme şekilleri gündelik yaşamlarından farklı olmuştur<sup>42</sup>.

Ele geçen yazılı kaynaklardan ve arkeolojik verilerden; Antik Yunan ve Roma dünyasında yemekli eğlencelerin bir gelenek olduğu, yeme-içme eylemiyle yapılan çeşitli oyunların varlığı öğrenilmektedir. Yemeklerin topluca yendiği kamusal yapıların var olduğu, hamamların esas faaliyetlerinin dışında yemek yenen sosyal mekânlar olarak kullanıldığı karşımıza çıkmaktadır<sup>43</sup>.

Roma uygarlığında beslenme, eski Yunan toplumuna bağlı olarak gelişim göstermiş, yiyeceklerden sofraya adetlerine kadar her alanda bir gelişme söz konusu olmuştur. Bu dönemde bitkisel besinler azalırken, et ürünleri giderek artmıştır<sup>44</sup>.

Yunan ve Roma mutfağının baskın tatları olarak, bal, sirke, mayalandırılmış balık sosu 'Garum', bol miktarda taze ve kuru ot ile kimyon, kişniş, kekik gibi baharatlar olmuştur. Sosların birçoğunda bal ve üzüm kullanılmış, şarap ile bal karıştırılarak elde edilen iştah açıcı tatlı 'Mulsum' içki ve yemekten önce bir

---

40 Gürsoy, D. (2013). Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim Düünden Bugüne Gastronomi. Oğlak Yayıncılık, 1. Baskı, İstanbul, ss.18-19.

41 Gürsoy, D. (2013). a.g.e., s.17.

42 Tez, Z. (2012). Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler. Hayyikitap Yayınevi, İstanbul, 2. Baskı. s.9.

43 Yılmaz, (2018). Batı Resminde Yeme-İçme Konulu Sahnelerin Menşei Üzerine Bir Değerlendirme. SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, Ağustos 2018, Sayı: 44, s.114.

44 Şensoy-Tiritoğlu (2018). a.g.e., s.223. detaylı bilgi için; bkz. Harris, N. (2003). History of Ancient Rome. Chancellor Press, China; Arihan (2012), Deighton, H.J. (2012). Eski Roma Yaşantısında Bir Gün. (Çev.). Ersoy, H.K. Homer Yayınları, İstanbul.

başlangıç olarak ikram edilmiştir<sup>45</sup>. Bu dönemde zengin insanlar şişte kızartılmış koyun, sığır, keçi, domuz eti, ekme ve karışık şarap tüketmiştir<sup>46</sup>.

Genel olarak beslenmenin tarihsel geçmişine baktığımızda, yaşamlarını sürdürebilmek için çevrelerinde buldukları ile beslenen ilkel insanlar, zamanlarının önemli bir bölümünü besin aramak için geçirmiş, zamanla doğada bulduğu besinler arasından seçim yaparak uygun olanları yetiştirmeyi, yetiştirdiklerini işleyip saklayarak bulunmayan zamanlarda kullanmayı öğrenmişlerdir<sup>47</sup>. Mağaralarda, beslenmeleri için ayrı bir yer ayırmış, araç gereç kullanarak besinlerini hazırlamışlardır. Bu doğrultuda mutfak, ilkel de olsa ilk insanla başlamıştır. İlerleyen çağlarda insanın gelişimine paralel olarak mutfak gelişmiş, insanların evlerinin dışında yemek yeme eğilimlerine girmeleri ile de gerçek anlamda ticari mutfak doğmuştur<sup>48</sup>. Tarih öncesi dönemlerde çiğ ya da ateşte kızartılarak tüketilen yiyecekler, çanak-çömlek yapılmaya başladıktan sonra kap içinde pişirilmeye başlanmış ve yemek yapma sanatı oluşmaya başlamıştır<sup>49</sup>. Önceleri fırınlarda sıcak taş üzerinde başlayan yemek pişirme işlemleri M.Ö. 6.000-5.000 yıllarında kap içinde yapılmaya başlanmış, buğday ve benzeri tahıllar önce taş üzerinde pişirilmiş, iki taş arasında un haline getirilmiştir. İnsanlar elde ettikleri öğütülmüş unu su ile karıştırıp bulamaç haline getirmiş ve daha sonra ekme yapmayı öğrenmişlerdir. İnsanoğlunun yerleşik hayata geçişini sağlayan besin üretimi, işlenmesi ve saklanması ile ilgili teknolojiler büyük ölçüde Anadolu'da gelişmiş ve buradan dünyanın diğer taraflarına yayılmıştır. Bu açıdan Anadolu, zengin bir beslenme kültürüne sahiptir<sup>50</sup>.

---

45 Dalby, A., Grainger, S. (2001). a.g.e., ss.8-9.

46 Grimm, V. (2008). a.g.e., s.66.

47 Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230, Yayınlar Dairesi Başkanlığı Kültür Eserleri: 389, TTK Basımevi, Ankara, s.29.

48 Dereli, A. M. (1989). Ticari Mutfak. Ders notları-1. TURBAN Turizm A.Ş. Genel Müdürlüğü, Ankara, s.1.

49 Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A.Ö. (2005). Eski Türk Besinleri ve Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araş. ve Tanıtma Vakfı Yay. No: 34, Cilt-12, Ankara s.8.

50 Baysal, A. (2002). a.g.e., s.29.

### 2.3. Alet Teknolojisi ve Kültürünün Beslenme ile İlişkisi

Avcı-toplayıcılar üzerine yapılan etnoarkeolojik çalışmalar ile teknolojinin, sosyo-kültürel bir yapı içerisinde ve insanların gereksinimlerine göre şekillendiği; bu bağlamda insanların neden alet yapması gerektiği ve bu aletlerin yapımında ne tür faktörlerin etkili olduğu incelenmiştir. Çalışmalar sonucunda en önemli nedenin ise, hayatta kalmak olduğu anlaşılmıştır. Alet teknolojisi insanların yaşam alanlarını tanımlarını, yaşamsal ihtiyaçlarını karşılamak ve üretmek için hammadde kaynaklarını tedarik etmelerini sağlamakta önemli bir nokta olmuştur<sup>51</sup>.

Paleolitik dönem, insanlık tarihi için uzun bir süreci kapsamıştır. Bu dönem boyunca çevre koşullarında şiddetli değişimler yaşanmış, buzul ve buzul arası dönemlerde yeryüzü şekillerinde oldukça büyük değişimler görülmüştür. Bu uzun süreç boyunca insanlar farklı alanlarda yaşamış, farklı habitat ise beraberinde farklı beslenme stratejisini geliştirmiştir.

Paleolitik Çağ, hominidlerin taş alet kullanmalarıyla yaklaşık 2,5 milyon yıl önce başlamış, bu dönem taş aletlerin teknolojik gelişimlerine göre sınıflandırılmış ve burada teknoloji en önemli olguyu oluşturmuştur (bkz. Resim 4)<sup>52</sup>.

Afrika kıtasında kullanıldığı bilinen insan elinden çıkan en eski ve en kaba aletler iki yüzeyle el baltaları olmuştur. En eski insanların kullandığı bu aletler 'çaytaşı' denilen akarsularda yuvarlanarak yumurta biçimini alan ve elle tutulabilir büyüklükteki çakıl taşları olmuştur (bkz. Resim 5). Bu taşlar tepe noktalarından vurularak birkaç parça kopartılmış ve ağız kısımları keskin hale getirilerek kullanılmıştır. Bu basit aletlere Doğu Afrika'da ki buluntu yerinden dolayı 'Olduvan' adı verilmiştir<sup>53</sup>.

Çaytaşlarından aletler yapan ve dünyaya yayılan ilk insanlar, Paleolitik Çağ'ın da ilk aşamasını oluşturmuş, bu dönemde çaytaşı aletlere oranla çok daha

---

51 Baykara, İ., Güleç, E. (2012). Anadolu Orta Paleolitik Dönemi Taş Alet Kültürleri. Biyolojik Antropoloji-Ankara Üniv. Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi 75.Kuruluş Yıldönümü Anı Kitabı. Ankara, s.48; detaylı bilgi için; (bkz. Kelly, R.L. (1995). The Foraging Spectrum Diversity in Hunter-Gatherer Lifeways, Percheron Press, NewYork.

52 Baykara, İ., Güleç, E. (2012). a.g.e., s.47; detaylı bilgi için; bkz. Conklin, H. (1982). Ethnoarchaeology: An Ethnographer's Viewpoint. In Ethnography by Archeologists: 1978 Proceedings of the American Ethnological Society, Amerikan Ethological Society. Washington.; Kuhn, S.L. (1995). Mousterian Lithic Technology An Ecological Perspective.Princeton University Press, Princeton.

53 Özdoğan A. (2011). İlk Adımlar. Tarihöncesinden Demirçağı'na Anadolu'nun Arkeoloji Atlası, (Ed.) Karul, N., No: 2011/01, İstanbul, s..30.

gelişkin çakmaktaşı aletlerin yapılmasıyla ilk kültürler oluşmuş ve bir dönem sona ermiştir. Alt Paleolitik Çağ'ı oluşturan bu kültürler Fransa'daki ilk buluntu St.Acheul'un adı ile 'Acheul / Aşölyen' olarak tanımlanmıştır. Bu zamana kadar birbirine benzer alet üreten insan, bu dönemde farklı aletler kullanmaya başlamıştır. Aşölyen türü el baltaları Afrika, Akdeniz, Asya, Anadolu ve Avrupa'da yaygın olarak kullanılmış; Anadolu'da özellikle Gaziantep, Adıyaman ve Şanlıurfa'da oldukça fazla rastlanmıştır<sup>54</sup> (bknz. Resim 6).

Orta Paleolitik Çağ'da çok işlevli el baltalarının yerini daha işlevsel ve özellikli aletler almış; her iş için farklı aletler tasarlanmaya başlanmıştır. Bu yeni teknolojiler yine Fransa'daki ilk buluntu yerlerde göre Levallois ve Mousteier adını almıştır. Bu dönemle birlikte ok ve mızrak uçları da kullanılmaya başlamıştır<sup>55</sup>.

Üst Paleolitik Çağ'dan itibaren ise, insanlar tahta, kemik ve boynuzu da işlemeye başlamış, olta, zıpkın, ok uçları da yoğun bir şekilde kullanılmaya başlanmıştır. Bu dönem boyunca insan zihinsel gelişiminin yanında el becerilerini de geliştirmiş, çeşitli aletlerin yanı sıra sanatsal ürünler de ortaya çıkarmaya başlamıştır. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yar alan Gaziantep'te özellikle de Dülük'te oldukça fazla ön kazıyıcılar, taş kalemler gibi tipik aletlere rastlanmıştır (bknz. Resim 7-8)<sup>56</sup>.

Avrupa ve Asya kıtaları arasında köprü vazifesi gören Türkiye coğrafyası, iklimin yaşanabilirliği ve jeolojik oluşumların uygunluğundan dolayı birçok Paleolitik kültürü içerisinde barındırmıştır. İnsanın Afrika'dan çıkarak yeryüzünün diğer alanlarına yayılmaya başladığı günden itibaren Anadolu'da birçok farklı taş alet topluluğu gözlemlenmiş, Anadolu'nun Paleolitik döneme ait taş alet topluluklarına 19.yy.'dan günümüze kadar sürdürülen kazı ve yüzey araştırmaları ile ulaşılmıştır<sup>57</sup>.

---

54 Özdoğan, A. (2011). a.g.e., s.32.

55 Özdoğan (2011). a.g.e., s.36.

56 Özdoğan, A. (2011). a.g.e., ss.40-41.

57 Baykara, İ., Güleç, E. (2012): a.g.e., s.57; ayrıntılı bilgi için bknz: Minzoni-Deroche A. (2002). Anatolian Paleolithic Civilizations: Research's Historical Context, Perceptions and Methods. Antropoloji. 14, ss.25-41.

## 2.4. Besin Üretimi, Hayvancılık ve Yemek Kavramı

Tabiatta bitkiler, hayvanlar ve insanlar doğal dengenin birer parçası olarak karşımıza çıkmaktadır. Günümüzden binlerce yıl önce, insanın doğaya değil, doğanın insana hükmettiği dönemde, insanoğlunun yaşam savaşında en önemli unsurlardan biri hayvanlar olmuştur. Yaşamak için kendisini savunmak ve beslenmek zorunda olan insan, önceleri av durumundayken uzun bir süre boyunca kazandığı tecrübeler sayesinde hem düşman hem de besin kaynağı olarak gördüğü hayvanları planlı ve kolektif bir şekilde avlayarak üstün bir avcı durumuna gelerek kısmen tabiata egemen olmuştur<sup>58</sup>.

Avcılık ve toplayıcılık ekonomisinden sonra, Anadolu'da tarih boyunca geçim kaynağının temelini tarım ve hayvancılık oluşturmuştur. Besin üretiminin başlaması ise, bazı bitki türlerinin üretim denemeleri günümüzden yaklaşık 12.000 yıl öncesinde insanoğlunun yerleşik yaşama geçmesiyle başlamıştır. Ancak besin üretimi ve yerleşik yaşamın nerede başladığı kesin olarak bilinmemektedir. Yapılan çalışmalar doğrultusunda, Yakınoğu, Güneydoğu Anadolu ve Mezopotamya'da yerleşik yaşamla birlikte besin üretiminin başladığı düşünülmektedir<sup>59</sup>. Bu konuda G. Childe, besin üretimine geçişte iklimin de büyük rol oynadığını ileri sürmüştür<sup>60</sup>. Tarıma geçişin mi yoksa hayvan evcilleştirmenin mi daha önce başladığı hususunda ise, farklı görüşler savunulsa da her ikisinin de yaklaşık aynı dönemde değişik yerleşmelerde, seçime ve şartlara göre başladığı genel bir kabul görmektedir<sup>61</sup>.

Temel gıda maddeleri olarak tahıl her dönemde önemli bir yer almış; buğday, çavdar, darı gibi ürünler temel gıda türleri olmuş; buğday, arpa, mercimek, bezelye, burçak, keten ve kenevir ilk tarıma alınan bitkiler olmuştur. Yemek tarihi açısından en önemli tahıl türü ise buğday olmuştur. Paleolitik dönemde yabani buğdayın yerini, Neolitik dönemde çiftçilikle uğraşan insanların geliştirdikleri siyez buğdayı almıştır. Neolitik insan kendiliğinden buğdayları seçerek zamanla çeşitler geliştirmiştir<sup>62</sup>.

---

58 Pascal, P. (2003). Hayvanların En Güzel Tarihi. (Çev.) Onaran B., İş Bankası Yayınları, İstanbul, s. 68.

59 Uhri, A. (2016). a.g.e., s.15.

60 Öksüz, B. (2011). a.g.e., ss.74-75.

61 Öksüz, B. (2011). a.g.e., s.76.

62 Işın, P. M. (2017). a.g.e., s.26-27.

Mezopotamya'da buğdayın temel besin kaynağı haline gelmesi kültür ve inanç tarihine de yansımıştır<sup>63</sup>. Anadolu topraklarında coğrafya iklimine uygun olan ürünler yetiştirilmiş, coğrafyaya ait olmayan ürünler ise zaman içerisinde ticaret yoluyla farklı bölgelerden getirilerek çeşitlilik sağlanmıştır<sup>64</sup>.

Yakındoğu olarak adlandırılan coğrafyada başlayan tarımsal üretim, çiftçi yaşam sürecinin başlangıcı olmuş, bu dönem Neolitik dönem olarak adlandırılmıştır. Yakındoğu'nun Epi-Paleolitik ve Neolitik halkları önce yerleşik avcı toplayıcı olarak kendilerinden önce varolan yaşam biçiminde, beslenme şekillerinde fark yaratmışlar daha sonraki dönemlerde ise, yerleşik tarımcı topluluklarının ortaya çıkmasına neden olmuşlardır. İklimsel dönüşümler, coğrafya, bitki ve hayvan varlığındaki değişimlerle demografik faktörler, beslenme biçimlerindeki dönüşümün temel dinamikleri olarak kabul edilmiştir<sup>65</sup>.

Neolitik dönemde bir diğer dikkatimiz çeken husus ise, çiftçi yaşam biçiminde tarımın yanında hayvancılıkta devam etmiştir. Güneydoğu Anadolu, Mezopotamya ve Kuzey Suriye'de yapılan kazılar sonucunda ilk evcilleştirilen hayvanın köpek olduğu ardından ise, domuz, koyun, keçinin evcilleştirildiği bilinmektedir. Avcı-toplayıcı gruplar tarafından evcilleştirilen bu hayvanların avcılıkta yardımcı olmaları için evcilleştirilmiş olabilecekleri düşünülmektedir. Bir hayvanla bir insanın beraber yaşaması da oldukça önemli gelişmeleri beraberinde getirmiştir<sup>66</sup>.

Arkeolojik kazılarda ele geçen hayvan kemiklerinden yola çıkılarak, tüketilen hayvanların tarihsel geçmişleri hakkında önemli bulgulara ulaşılmıştır. Arkeolojik materyaller üzerine yapılan betimlemeler ve antik dönemdeki et satışlarına yönelik mekanların bulunması da tüketilen hayvanlar hakkında bilgi edinmemizi sağlamıştır<sup>67</sup>.

Anadolu'da koyun, keçi, yaban sığırtı, kızıl geyik, yaban domuzu, alageyik, tavşan, at, tilki, köpekgiller, kaplumbağa, kurt, balık, yabani eşşek, karaca, ayı, sansar, kunduz ve kuş gibi hayvanlar avlanmış; domuz, sığır, koyun, keçi

---

63 Öksüz, B. (2011). a.g.e., s.76.

64 Arihan, K. S. (2012). a.g.e., ss.184-185.

65 Uhri, A. (2016). a.g.e., s.30.

66 Uhri, A. (2016). a.g.e., ss.20-22; Işın (2017): s.29

67 Arihan, K. S., (2012). a.g.e., s.185. detaylı bilgi için; bkz.: Delemen, İ. (2001). Antik Dönemde Beslenme. Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul.



evcilleştirilmiştir<sup>68</sup>. Etleri için evcilleştirilen hayvanlardan zamanla farklı ürünler elde edilmeye başlanmış, inek, koyun ve keçinin sütleri sağılarak peynir, yoğurt, tereyağ gibi süt ürünleri elde edilmiştir. Bal, süt, yumurta ve peynir gibi hayvansal kaynaklı gıdalar, antik dönem beslenmesinde önemli bir yere sahip olmuştur.

Günlük besin olarak kullanımın yanı sıra antik dönem tıbbında da bal, süt ve yumurtanın kullanıldığı antik yazarlar tarafından aktarılmıştır<sup>69</sup>. Antik dönemde tahıl ve hayvansal besinlerin yanında lahana, ıspanak, pazı, ebegümece, kuşkonmaz, pırasa, soğan, fasulye, bezelye, şalgam, sarımsak, mercimek ve bakla gibi sebzelerin; incir, üzüm, nar, şeftali, armut gibi meyvelerin tüketildiği de bilinmektedir<sup>70</sup>. Antikçağ'da zeytin ise, hayatın her alanına girmiş bir bitki-meyve olarak karşımıza çıkmaktadır. Arkeolojik veriler zeytinin en erken kültüre alındığı ve yetiştirildiği bölgenin Akdeniz'in doğu kıyıları olan 'Levant' olduğuna işaret etmektedir. Zeytin ilk kez Doğu Akdeniz'de Kalkolitik çağlarda yetiştirilmiş, Orta ve Geç Tunç çağlarda ise tüm Levant'da, Anadolu, Girit ve Kıbrıs'ta zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi yaygınlaşmıştır. Endüstriyel bir ürün olarak zeytinyağı üretimi ve ticareti Demirçağ'da başlamış ve Roma döneminde en üst düzeye ulaşmıştır<sup>71</sup>. Anadolu'nun eski uygarlıklarından Hititlerde de zeytinin yetiştirildiği bilinmektedir. Zeytinyağı imalatının yapılması ise arkeolojik buluntular ve yazılı belgeler ışığında tespit edilmiştir<sup>72</sup>. Hitit metinlerinde zeytin hem kendi başına hem de içinde yağların geçtiği bölümlerde sıkça rastlanmaktadır. Bir Hitit metninde zeytinin Hititler için önemini açıkça belirtilmiştir:

*"...Nasıl zeytinin kalbinde yağ bulunuyorsa, Ana tanrıçanın da Hatti ülkesinin kralını, kraliçesini prenslerini ve Hatti ülkesinin insanların kalbinde ve ruhunda arkadaşça bulundurmasını dilemektedir..."*<sup>73</sup>.

---

68 Öksüz, B. (2011). a.g.e., s.77.

69 Arihan, K. S. (2012). a.g.e., s.186. detaylı bilgi için; bkz.: Jackson, R. (1999). Roma İmparatorluğunda Doktorlar ve Hastalıklar. (Çev.). Mumcu Ş. Homer Kitabevi, İstanbul.

70 Arihan, K. S. (2012):. a.g.e., ss.184-185. detaylı bilgi için; bkz.: Freedman (2015)

71 Pamir, H. (2010). Antiokheia ve Yakın Çevresinde Zeytinyağı Üretimi ve Zeytinyağı İşlikleri. Antik Çağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi/Uluslararası Sempozyum Bildirileri. 06-06 Kasım 2008, Ege Yayınları, İstanbul. s.77.

72 Eğilmez, M. (2005). Hitit Ekonomisi. Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul. s.24.

73 Güterbock, H.G. (1968). Oil Plants in Hittite Anatolia. Journal of the American Oriental Society, Vol. 88, No.1(Jan. - Mar.), ss.66-67.

Zeytinyağı dışında ise, bitkisel kaynaklı susam, keten, yalancı safran gibi bitkilerden elde edilen yağların ve bitkisel yağların yanı sıra hayvansal yağların da kullanılmış olduğu bilinmektedir<sup>74</sup>.

Yakındoğu'da başlamış olabileceği düşünülen besin üretimi ve bu besinlerin pişirilmesi ise etnolojik ve etnoarkeolojik verilerle öğrenilmektedir. Pişirme teknikleri üzerine yapılan incelemeler ve arkeolojik verilere göre ise hayvansal ürünlerin bitkisel besin maddelerine göre daha önce olduğu ve pişirme olayının önce hayvansal ürünlerden başladığı düşünülmektedir<sup>75</sup>. Etlerin basit olarak pişirilmesinin ise iki tip temel yöntemin olduğu karşımıza çıkmaktadır. Kuru sıcaklık olarak belirtilen pişirme yönteminde açık ateşte pişirmek hava ile ilişkili olarak doğrudan bir yöntem olarak kullanılmış; bu yöntemi izleyen ve ocakların evrimiyle de bağlantılı olabilecek bir diğer yöntem, ateşte ısıtılmış olan taşların üzerinde besinlerin pişirilmesiyle gerçekleştirilmiştir. Daha sonraki dönemlerde tercih edildiği düşünülen bir diğer yöntem ise nemli sıcaklıkta pişirme şeklindedir. Bu yöntemde, çukurlara döşenen sıcak taşların üzerine bir kap içerisine su konularak taşın ısıısının suya transfer edilerek su içerisindeki besin pişirilmiştir<sup>76</sup>. Antropologlar açık ateşte kızaran etin şiddet, aşırılık, düşmanlık ve yabancı doğayla iç içe bir yaşam biçimini temsil ettiğine işaret etmişlerdir<sup>77</sup>. Hangi yöntem seçilmiş olursa olsun besin üretiminde çığden pişmişe giden yolda büyük bir kültürel dönüşüm söz konusudur.

Besleyicilik bakımından önemli bir yere sahip olan ekmek ise, antik yazarlardan Celsus tarafından en besleyici gıdalardan biri olarak gösterilmiştir. Ekmek çeşitleri hem pişirme hem de içerdiği katkı maddeleri ile çeşitlilik göstermiştir<sup>78</sup>. Hitit mutfak kültüründe 180'den fazla ekmek çeşidinin varlığından söz edilirken, Mezopotamya kültürlerinde 300'e yakın ekmek çeşidinin varlığından bahsedilmektedir<sup>79</sup>. Arkeolojik kanıtların en eskileri, Hitit ve Geç Hitit kültürlerine ait yazılı ve görsel belgeler içinde yer almaktadır. İnce yufka ekmeğin pişirildiği

---

74 Arıhan, K. S. (2012). a.g.e., s.185. detaylı bilgi için; bkz.: Bober, P.P. (2003). Kültür Sanat ve Mutfak. (Çev.) Tanseli, Ü., Kitap Yayınevi, İstanbul.

75 Uhri, A. (2016). a.g.e., s.15.

76 Uhri, A. (2016). a.g.e., s.16.

77 Montanari, M. (1993). The Culture of Food. B. Blacwell Pub., UK. s.26.

78 Arıhan, K. S. (2012). a.g.e., s.185.

79 Bottero, J. (2005). Eski Yakındoğu-Sümer'den Kutsal Kitap'a. Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, s. 71; Albayrak-Solak-Uhri (2008): s.55.

ocak ve tandırlarla ilgili sunulabilecek daha eski bir kanıt ise, ‘Tandır’ sözcüğünün etimolojisinde karşımıza çıkmaktadır. Akkadça’da ‘Tinuri’ Aramice ‘Tannura’, Arapça ‘Tannur’ ve günümüzde kullanılan ‘Tandır’ sözcüğüne doğru gelişmiştir. Hitit mutfağı üzerine yemek ve ekmek çeşitliliğiyle ilgili yapılan araştırmada Hitit metinlerinde geçen ince yufka ekmek anlamına gelen ve Sümerceden alıntı olan NINDA.SIG üzerinde çalışılmış ve ritüel metinlerde karşılaşılmıştır<sup>80</sup>.

Sonuç olarak, yemek yapmak ve yemek bir devrim olarak insanlık tarihinde büyük bir değişime ve gelişime neden olmuştur. İnsanlık tarihi bu denli değiştiren ve devrim olarak nitelendirilen yemek yapma eyleminin Epipaleolitik dönem başlarında yayılmaya başladığı varsayılmaktadır. Anadolu kültürel coğrafyasının bir parçası olan mutfak kültürünün kökenleri iklim ve coğrafyayla doğru orantılı olarak farklı bölgelerde farklı mutfak kültürlerinin var olmasına ortam hazırlamıştır<sup>81</sup>. Ateşin insanların hayatında yer almaya başlamasıyla çığ yedikleri ürünler çeşitli şekillerde pişirmeye başlanmıştır. F.Fernando-Armesto’ya göre yemek yemek kültürel bir dönüşme yol açmakla birlikte, çok farklı anlamlar taşımaktadır.

*“...Yemeğin kendi kimyası vardır. Bireyleri topluma kazandırır; hastalıkları iyileştirir. Kişilikleri değiştirir. Dini olmayan durumlara dinsel anlam katabilir. Ritüele dönüşebilir. Yiyecekleri ilahi veya şeytani kılabilir. Güç yaratabilir. Bağlar oluşturabilir. İntikama veya aşka işaret edebilir. Kimliği sergileyebilir...”<sup>82</sup>.*

## 2.5. Antik Çağ’da Anadolu ve Beslenme

Anadolu, Asya ve Avrupa kıtalarını bağlayan; Mısır, Mezopotamya, Suriye, Filistin, İran, Girit, Ege Adaları, Karadeniz Havzasıyla sürekli bir siyaset, ekonomi ve kültür alışverişine olanak sağlayan; uygarlığın ilk adımlarının atıldığı, eşine rastlanmayan çok renkli bir uygarlıklar ülkesidir (bknz. Harita 1)<sup>83</sup>.

Anadolu’nun insanlar tarafından yoğun iskan alanı olarak seçilmesinde, göç yolları üzerinde bulunması ve uygun iklim koşullarına sahip olması etkili olmuştur. Anadolu topraklarındaki ilk insan izleri ve yerleşimleri ise, M.Ö. 700.000’lere kadar

80 Uhri, A. (2004). Ateşin Kültür Tarihi. Dost Kitapevi, Ankara, s.47. detaylı bilgi için; bknz.: Karauğuz, G. (2006). Hititler Döneminde Anadolu’da Ekmek. Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.

81 Uhri, A. (2016). a.g.e., s.9.

82 Armesto, F.F. (2007). Yemek İçin Yaşamak-Yiyeceklerle Dünya Tarihi, (Çev.) Akhan, E., İletişim Yayınları, İstanbul, s.46.

83 Sevin, V. (2003). a.g.e., s.11

uzanmakta olup<sup>84</sup>, Alt Paleolitik dönemden başlayarak tüm Paleolitik kültür katmanlarını barındırmaktadır.

Türkiye’de Paleolitik Döneme ilişkin çalışmalar 19.yy.’a kadar uzanmaktadır. Eugene Pittard ve Passemard’ın Fırat Nehri teraslarında bazı el baltaları keşfetmeleri, Anadolu’nun bilinen ilk Paleolitik buluntularını oluşturmuştur. Eski bir kömür madeni olan Konya/Dursunlu’da ele geçen taş aletler Türkiye’nin günümüzde bilinen ve iyi tarihlendirilmiş en eski Paleolitik kalıntularına işaret etmektedir. Türkiye Alt Paleolitik buluntularını veren diğer buluntu alanları ise, İstanbul/Yarımburgaz ve Antalya/Karain Mağaralarıdır<sup>85</sup> (bkz. Harita 2). Anadolu yaylasının güneyinde, Antalya bölgesinde yer alan Karain Mağarası’nda Paleolitik Çağ’ın üç ana dönemine ait sekiz tabaka tanımlanmış ve buradaki insan varlığı Neolitik Çağ’a kadar devam etmiştir. Alt Paleolitik Çağ’da ortaya çıkan, Aşölyen kültürü tipi iki yüzlü el baltaları ise, Anadolu’da görülen en eski aletler olmuştur. Üst Paleolitik Çağın Orinyasyen kültürü döneminde ise el aletlerinde çeşitliliğin ve kesici alet sayısının arttığı gözlemlenmiştir<sup>86</sup>.

Anadolu, Orta Paleolitik döneme ait çok sayıda yerleşim yerine ve buluntuya da sahiptir (bkz Harita 4)<sup>87</sup>. Orta Paleolitik Çağ mağara yerleşmeleri olarak Elazığ’da Küllününini, Kars’ta Cilavuz, Tombultepe ve Ağzıaçık; Erzincan’da Aktaş; Gaziantep’te Dülük, Metmenge, Nizip, Çakmaksulu, Kartal, İncesu, Kayaönü, Değirmişem ve Beylerbeyi; Antakya’da Altınözü, Antındere ve Şenköy; Adıyaman’da Grimemo, Pirun, Yeniköy, Şhremuz ve Keysun; Nevşehir’de Avladağ; Şanlıurfa’da Birecik ve Bozova; Elazığ’da Karapınar, Panik ve Öğrendik; Tunceli’de Pınarlar, Eşkinisefine; Ankara’da Etiyokuşu, Uzağıl, Peçenek, Ludumlu ve Keçiören; İstanbul’da Göksu, Dudullu ve Pendik; İzmir’de Urla yöresi Alt Paleolitik çağ buluntu veren başlıca merkezler arasındadır<sup>88</sup>. Akdeniz Bölgesi’nde Amanos Dağı ile Cassius Dağı arasında yapılan araştırmalar sonucunda, Üçağzılı I ve II, İkiğzılı, Merdivenli ve Tıkalı olmak üzere beş mağara keşfedilmiş ve açığa çıkarılan

---

84 Desti, M. (2009). Anadolu Uygarlıkları. Kültür Kitaplığı 4, Dost Yayınları, Ankara, s.11.

85 Güleç, E. (2012). İnsan Evrimi ve Anadolu, Biyolojik Antropoloji. Ankara Üniv. Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Yayın No: 410, Ankara, ss.17-18; Sevin, V. (2003). a.g.e., s.32.

86 Desti, M. (2009): a.g.e., ss.11-12.

87 Güleç, E. (2012). a.g.e., s.19.

88 Sevin, V. (2003). a.g.e., s.33.

tabakalarda Ortadoğu'daki Orinyasyen dönemin (günümüzden yaklaşık 32.000 yıl öncesi) eski evrelerine ait olduğu saptanmıştır (bkz. Harita 3.). Yüzeyin hemen altında bulunan tabakalarda sığır, geyik, deniz kabukluları gibi bol miktarda hayvan kalıntlarına rastlanmıştır, bu bağlamda mağarada yaşayan toplulukların denize yakın olmaları nedeniyle deniz ürünlerini de tükettikleri düşünülmektedir<sup>89</sup>.

Paleolitik Dönemde Anadolu'da yaşayan insanların besin olarak tükettikleri bitkiler arasında çitlenbik, alıç, ahlat, zeytin, kuşburnu, üzüm, incir, Antepfıstığı, ceviz, fındık, badem, meşe palamudu, acı bakla, buğday, burçak, çeşitli otlar, kökler ve yumrular yer almaktadır<sup>90</sup>. Paleolitik Dönemde coğrafi özelliklere göre yaban keçisi, yaban koyunu, gazal, alageyik, yaban sığırı, yaban domuzu, tavşan, kaplumbağa ve midye gibi deniz ürünlerinin de tüketildiği bilinmektedir<sup>91</sup>. En erken yerleşimlerden Yarımburgaz Mağarasında ayı, köpek, domuz, sırtlan, at, geyik gibi hayvanların kemiklerine rastlanırken farklı bir coğrafyaya sahip olan Antalya Karain Mağarasında fil, su aygırı, zürafa, aslan, bizon, ayı, geyik, sırtlan, ayı, yaban koyunu, dağ keçisinin yanı sıra fare, ahtapot, salyangoz, midye kalıntlarına rastlanmıştır. Bunların yanı sıra doğadan bal toplanmaya başlanmış ve zamanla bal arıları kontrol altına alınmaya başlanmıştır<sup>92</sup>. Bazı mağaralarda bulunan boynuzdan yapılmış oraklar, dibekler ve öğütme taşları geç Paleolitik dönemde insanların yabani buğday ve arpayı orakla kesmeye başladıklarını, bunların tanelerini dibekte (bkz. Resim 9) döverek kabuklarını çıkardıkları ve öğüterek un elde ettiklerini göstermiştir<sup>93</sup>.

Bir milyon yılı aşkın bir süre boyunca mağaraları ve kaya sığınaklarını geçici barınak olarak kullanan insanoğlu, Neolitik dönem ile birlikte yerleşik düzene geçmeye ve ilkel düzeylerde de olsa, tarımla uğraşmaya başlamış; bu gelişme beraberinde sosyal ve ekonomik düzenin de temelini oluşturmuştur. Bu bağlamda Neolitik dönem, insanlığın kültür sürecindeki en önemli aşaması olmuştur<sup>94</sup>.

Neolitik Çağı'nın ilk dönemi araştırmacılar tarafından iki evreye ayrılmış; oldukça kısa süren seramik öncesi Neolitik A (PPNA, Pre Pottery Neolithic A) evresi

---

89 Desti, M. (2009): a.g.e., s.12; Güleç, E. (2012). a.g.e., s.19.

90 Işın, P. M. (2017). a.g.e., s.11; Gezgin, İ. (2010). Prehistorik Beslenme ve İnsan Yaşamındaki Etkileri. Metro Gastro, Sayı: 55, Mart-Nisan, s.89.

91 Işın, P. M. (2017). a.g.e., s.13.

92 Işın, P. M. (2017). a.g.e., s.13; Sevin, V. (2003). a.g.e., ss.10,15-16.

93 Sevin, V. (2003). a.g.e., s.16.

94 Sevin, V. (2003). a.g.e., s.40.

M.Ö. 8.300-7.600 boyunca devam etmiş, tarıma dayalı ekonominin yanında avcılıkta devam etmiştir. Taş ile kilin bir arada kullanıldığı yapılar ortaya çıkmıştır. Seramik öncesi Neolitik B (Pre Pottery Neolithic B) evresi ise, M.Ö. 7.600-6.000 Orta Fırat Havzası kökenli bir uygarlığın gelişmesine sahne olmuştur. Bu dönemde tarım yaygınlaşırken hayvan yetiştiriciliği de gelişme göstermiş, evlerin mimarisi yuvarlak veya ovalden dikdörtgene dönüşmüş ve gelişkin yeni silahlar imal edilmiştir. Keçi ve koyun ilk olarak Zagros Dağları'nda evcilleştirilmiş, ardından tüm Ortadoğu'ya yayılmıştır. M.Ö. 7.binin sonunda hayvan yetiştiriciliği artmış ve yerleşim alanları düzenlenmeye başlanmıştır. Güneydoğu Anadolu'da ise, Neolitik dönemin başlangıcı M.Ö. 8.200'den önce tarihlendirilmiştir<sup>95</sup>. Bölgede bulunan, toplumsal gereksinimleri karşılamak üzere üretilmiş olan özellikle de taş araçlar burada bir topluluğun yaşamış olduğuna ve o dönemde tarım ve hayvancılığın kolektif olarak yapıldığına işaret etmektedir (bkz. Harita 5)<sup>96</sup>.

M.Ö. 6.800'lere kadar uzanan döneme ait bilgiler İngiliz Arkeolog James Mellaart'ın 1958'den beri yaptığı kazılar sayesinde Anadolu yaylasının güneybatı ucundan, Kuzey Suriye'de Fırat ve Dicle'ye kadar uzanan bölgeyi tanımamıza olanak sağlamıştır. Çok sayıda duvar resimleri, heykeller, mimari kalıntılar buradaki yerleşim süreçlerine tanıklık etmiştir. Anadolu kültürlerinin gelişimini ve bu kültürlerin Neolitikten Kalkolitik Çağ'a geçişini de belgelemiştir. Bu dönemde organize tarımın, el sanatlarının ön plana çıktığı ve giderek çeşitlendiği gözlemlenmiştir. Yerleşimlerde görülen özel alanların varlığı da bir hiyerarşi düzenin kurulmaya başlandığına işaret etmektedir<sup>97</sup>.

Neolitik Dönem boyunca buğday, arpa, çavdar, darı, fiğe gibi tahıllar, mercimek ve baklagiller ile koyun keçi, sığır, domuz gibi hayvanlar yaşama girmeye başlamış, avcılık ve toplayıcılık uzun bir süre önemini korumuştur<sup>98</sup>.

Anadolu'da yapılan kazı çalışmaları, birçok yerleşmede yaklaşık M.Ö. 8 binlerden itibaren üreticiliğin başladığını göstermektedir. Bu tarih Anadolu'nun bu dönem için ilklerin yaşandığı bir bölge olduğunu göstermektedir. Emmer buğdayının

---

95 Desti, M. (2009). a.g.e., ss.13-14.

96 Schwertheim, E. (2009). Antikçağ'da Anadolu. (Çev.) Batu, N. Kitap Yayınevi, İstanbul. ss.10-14.

97 Schwerthem, E. (2009). a.g.e., s.12.

98 Özdoğan, M. (2011). a.g.e., s.68.

Çayönü tepesi ve Cafer Höyük'te en eski kültüre alınmış formlarıyla karşılaştırılması, einkorn buğdayı, koyun ve keçinin ilk evcil örneklerinin Nevali Çori'de görülmesi; en erken domuzun evcilleştirilmesinin Hallan Çemi'de gerçekleşmesi, Anadolu'nun ilklerin gerçekleştiği bir bölge olduğunu göstermektedir<sup>99</sup>. M.Ö. 8.500 yıllarından itibaren Çayönü'nün ilk tabakalarında tarıma alınmış buğday ve baklagillere rastlanmış, yapılan biyogenetik araştırmalar sonucunda ise, buğdayın anavatanının olasılıkla Urfa ile Diyarbakır arasındaki Karacadağ yöresi olduğuna işaret etmiştir. Av hayvanları içinde ise ceylanın önemli bir yer tuttuğu, bunun yanı sıra yaban koyunu, yaban sığırı, dağ bizonu gibi büyükbaş hayvanlar ile, tavşan, tilki, kunduz gibi küçük hayvanlar avlananlar arasında yer almıştır. Bu dönemde besin maddelerinin yanı sıra besin hazırlanma süreci başlamış, tahıllar ezilerek un haline getirilmiştir (bkz Resim 10) <sup>100</sup>.

Anadolu yarımadasında M.Ö. 6. bin yılın ilk yarısından itibaren başladığına inanılan Kalkolitik Çağ'da ilk kalıcı köylerin kuruluşundan sonra tarım, insanoglunun yaşantısında çok önemli bir yer kaplamaya başlamış ve tümüyle tarımcı topluluklar ortaya çıkmaya başlamıştır. Yiyecek üretimi ve köy yaşantısının giderek organize hale gelmesi, sabanın da kullanılmaya başlanmasıyla tarımda daha fazla ürün elde edilmesi sağlanmıştır. Kalkolitik dönemde Güney Anadolu ve Mezopotamya'da sulu tarım konusunda da ilk adımlar atılmış<sup>101</sup>, insanlar yerleşik hayat düzenini benimsedikten sonra, yemek yemeyi sadece karın doyurma olarak algılamaktan ziyade, sofraya kurma ve sofrada değişik yiyecekleri bir arada tüketme ye başlamıştır<sup>102</sup>. Neolitik ve Kalkolitik dönemler arasında teknik açıdan devamlılık görülmüş, taş aletler azalırken madencilik giderek artmıştır. Kalkolitik Çağ'da, madenlerin eritmeye başlanmasıyla beraber insanların ihtiyaç duyduğu kullanım kolaylığı sağlayan aletlerin üretimine başlanmıştır. Başta bakır olmak üzere birçok maden işlenmiş ve insanlığın kullanımına sunulmuştur<sup>103</sup>.

---

99 Öksüz, B. (2011). a.g.e., s.77.

100 Özdoğan, M. (2011). a.g.e., s.68.

101 Sevin, V. (2003). a.g.e., s.75.

102 Merdol, T. K. (1988). Tarihten Günümüze Topluluklar ve Beslenme Alışkanlıkları-Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No:22. Birinci Baskı, Ankara, s.137

103 Düzgün, E., Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. Journal of Tourism And Gastronomy Studies, 3(1): s.42.

Dönemin ilerleyen aşamalarında Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Çukurova, Kuzey Suriye ve Mezopotamya’da Halaf ve Obeyd Kültürleri etkileri görülmeye başlanmıştır (bkz. Harita 6)<sup>104</sup>. Kalkolitik Çağ’ın başlangıç aşamasını temsil eden Halaf Kültürü adını, Tell Halaf kazı yerinden almaktadır. M.Ö. 5.600 yıllarına doğru Kuzey Mezopotamya’da ortaya çıkıp M.Ö. 5.000/4.900 yıllarına dek görülen Halaf Kültürü, Yakındoğu’nun en gelişmiş boya bezemeli çömlekçilik geleneğine sahip kültürlerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır (bkz. Resim 11-Sol.). Halaf Kültürü Kalkolitik Çağ’da başlayan yeni sosyal oluşumun da bir göstergesi olmuş; bu kültürün anavatanı batıda, Fırat kollarından Belih ve Habur vadileri ile doğuda Musul’un kuzeyindeki Dicle havzası olmuştur. Doğuda Zagros Dağları eteklerinden batıda Fırat Irmağı ve Çukurova’ya, Kuzeydoğu’da Malatya-Elazığ ve Kuzeybatı’da Van Gölü’nün kıyılarına kadar yayılmıştır. Ülkemizde ise, ilk başlarda Sakçagözü, Amik Ovası, Mersin Yumuktepe, Gaziantep yakınlarında Turlu ile Diyarbakır’ın kuzeyinde Grika Hacıyan kazılarıyla tanınmıştır (bkz. Harita 7)<sup>105</sup>. Halaf Kültürü, gelişimi seramiğinin yanında dünyanın en gelişmiş erken tarım topluluklarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu dönemde gerçek ekmek fırınları ortaya çıkmıştır. Dikdörtgen biçimli, tabanları taş, duvarları kerpiç fırınlarda tahıl kavurmanın yanı sıra ekmek yapımı da başlamıştır<sup>106</sup>.

Mezopotamya prehistoryasında yeni ve en önemli evreyi ise Obeyd Kültürü oluşturmuştur. Tüm Mezopotamya ve çevresinin ilk birleşik uygarlığını oluşturan bu kültür, Sümer medeniyetlerinin temellerinin atıldığı dönemin başlangıcı olmuştur. M.Ö. 5.900’lü yıllara uzanan bu kültür, Güneydoğu Anadolu bölgesini etkisini altına alarak kuzeye doğru yayılmış ve Halaf Kültürüne son vermiştir. Teknik olarak gelişmenin görüldüğü Obeyd çömleri açık renk zemine koyu renk boya ile yapılmış basit geometrik motifler içeren bu kaplar bazen açılanmış, bazense yalın bırakılmıştır. Pembe ya da deve tüyü zemin üzerine en çok siyah, yeşil ve kahverengi renkler kullanılmıştır (bkz. Resim 11-Sağ). Obeyd kültürünün Doğu ve Güneydoğu Anadolu’daki önde gelen merkezleri arasında Malatya yakınlarındaki Kuluşağı-İkizhöyük; Keban yöresinde Korucutepe B, Tülintepe, Tepecik, Çayboyu ve

104 Sevin, V. (2003). a.g.e., s.83.

105 Sevin, V. (2003). a.g.e., ss.83-84; Özdoğan, M. (2011). a.g.e., s.105.

106 Uhri, A. (2004). a.g.e., s.33.



Norşuntepe; Van bölgesinde Tilkitepe II; Şanlıurfa ilinin Siverek ilçesi yakınındaki Hassekhöyük, Kurbanhöyük; Nizip yakınlarındaki Turluhöyük, Bozova yakınlarında Lider ve Samsat, İslahiye Ovasında da Sakçagözü, Gedikli ve Tilmenhöyük yer almaktadır<sup>107</sup> (bknz. Harita 8).

Kalkolitik Çağ'ın başlarından itibaren Anadolu'da nüfus giderek artmaya başlamış, buna bağlı olarak üretim miktarları giderek artmış ve çeşitlilik başlamıştır (bknz. Harita 9). Erken Tunç Çağı olarak adlandırılan dönemde ise, tarım, hayvancılık, dokumacılık, çömlekçilik yanında etkili silah yapımları, tunç-bakır-arsenik, bakır-kalay karışımı objeler yapılmaya başlanmıştır. M.Ö. 3.200 ile 2.000 dönemlerini kapsayan çağda, üretim ekonomisinin gelişiminde madencilik en önemli aşamalardan biri olmuştur. Üretimin artışıyla ilgili gelişmeler sosyal ve siyasal yapılarda da önemli değişiklikleri beraberinde getirmiştir. Güney Mezopotamya ve Güneybatı İran'da Sümer, Akkad ve Elam; Batıda Mısır gibi devletler belirmeye başlamıştır. M.Ö. 4.binyılın sonunda ise yazı keşfedilmiş, ticarete olan ilgi izole kültür geleceğine son vermiştir. Ülkelerin birbirleriyle olan ilişkileri güçlenmiş, böylece yeni bir dönem başlamıştır. Anadolu'da sosyal sınıflar giderek belirginleşmiştir<sup>108</sup>.

M.Ö. 2.000 ile M.Ö. 1.650-1.600 yıllarını kapsayan Orta Tunç Çağı'nda Anadolu yarımadası tümüyle iskan edilmiş ve bu doğrultuda nüfus yoğunluğu giderek artış göstermiştir. Anadolu yarımadasında ekonomik ve toplumsal gelişmelerin bir sonucu olarak ırlı ufaklı birçok bağımsız beylik ortaya çıkmış, saraylarda oturan yönetici sınıf görkemli bir yaşam sürmeye başlamıştır. Toplamların örgütlenmeleriyle hiyerarşik düzen belirmiştir. Mezopotamya ile örgütlü bir ticaret ilişkisine girilen dönemde ticari ilişkiler ile Anadolu halkları ilk kez yazıyı kullanmış; 20.yy. ortalarından 18. yy. ortalarına kadar süren bu evre 'Asur Ticaret Kolonileri' ya da 'Koloni Çağı' olarak adlandırılmıştır<sup>109</sup>. Asurlular Anadolu'dan çekildikten sonra Anadolu'ya Hititler yerleşmiş; önce krallık sonra imparatorluk kuran Hititler, merkezi devletleri çöktükten sonra Güneydoğu Anadolu bölgesinde beylikler halinde varlıklarını sürdürmüşlerdir. M.Ö. 2. binyılın başlarından itibaren

---

107 Sevin, V. (2003). a.g.e., s.87.

108 Sevin, V. (2003). a.g.e., s.100.

109 Sevin, V. (2003). a.g.e., s.124.

ise, Anadolu beylikler arasında paylaşılmış, Hint-Avrupa kökenli bir halk olan Hititler tarafından beylikler düzenine son verilerek, merkezi bir devlet olma yolunda Hitit Krallığının ilk adımları atılmıştır (bknz. Harita 10.)<sup>110</sup>. M.Ö. 1.450-1.400 yıllarına doğru ise, Eski Hitit Devleti giderek gelişmiş ve güçlü bir imparatorluğa dönüşmüştür. Hitit İmparatorluk Çağı, Anadolu tarihinin ilk merkezi devleti olma özelliğini taşımıştır<sup>111</sup>.

Hitit İmparatorluğu'nun M.Ö. 12. yy.'ın başlarına doğru yıkılışı Anadolu'da büyük bir kargaşa ve çöküntüyü beraberinde getirmiş; imparatorluğun yıkılışı yaklaşık 400 yıllık bir süreçten sonra önemli siyasal ve sosyal çalkantılara yol açmış, geniş bir coğrafi alanda belirmiş olan kültür birliği son bulmuştur. İmparatorluğun sağlamış olduğu düzen, bölgeye göçebe halkların girmesiyle bozulmuş; Kızılırmak'ın kuzeyindeki Orta Anadolu Kaşgalar tarafından ele geçirilmiştir.

Kafkaslar yoluyla gelen Muşkili halklar Doğu Anadolu'nun batısına, Trakyalı göçmenler Batı Anadolu'nun kuzeyine; Sami kökenli Aramiler ise Güneydoğu Anadolu'ya yerleşmişlerdir. Hitit İmparatorluğunun tarih sahnesinden silinmesiyle birlikte Tunç çağı kültürleri de son bulmuştur. Demir madeninin giderek yaygınlaşması Anadolu'da yeni bir dönemin başlamasına öncü olmuş, demirin ucuz bir metal haline getirilmesi ile, tarım, endüstri ve savaş daha etkili hale gelerek insanoğlunun doğaya egemen olmasında sağlam adımlar atılmasını sağlamıştır. Demir Çağı'nda Anadolu'da ortaya çıkan Geç Hitit Krallıkları, Urartular, Frigler ve Lidyalılar siyasal tabloda önemli rolleri oynamışlardır<sup>112</sup>.

Anadolu'da yaklaşık M.Ö. 1.650-1.200 yılları arasında bir imparatorluk kuran Hititlerin Ege göçleriyle yıkılmasından sonra Anadolu Yarımadası, Doğu Anadolu'da Hurrilerin devamı olan Urartular; Orta Anadolu'da Frigler ve Lidyalılar; Güneybatı Anadolu'da Likyalılar; Ege'de İonlar; Güneydoğu Anadolu ve kısmen Suriye'de ise Hititler olmak üzere çeşitli topluluklara ait büyüklü küçüklü beyliklerin yönetimine girmiştir. Hitit, Luwi ve Bedevi Aramilerce kurulmuş olan Geç Hitit Beylikleri; Maldiya, Malitiya, Melid ya da Milida biçimleriyle geçen Malatya; başkenti Marqas olan Maraş-Gurgum; İslahiye dolaylarını yöneten Zincirli; Hitit İmparatorluk

110 Sevin, V. (2003). a.g.e., s.136.

111 Sevin, V. (2003). a.g.e., s.148.

112 Sevin, V. (2003). a.g.e., s.180.

çağından beri kuzey Suriye'nin en önemli merkezleri arasında yer alan Gaziantep yöresindeki Kargamış; Çukurova'da Kue ve bunun biraz batısındaki dağlık yörede Hilakku; Osmaniye-Kadirli yöresinde Asitavanda (Karatepe); Adıyaman yöresinde sonraları Kommagene adını alan Samosata başkentli Kummuh; Antakya özellikle de Amik Ovası dolaylarını kapsayan ve başkenti Kunula olan Pattin; Kayseri, Niğde ve Nevşehir civarındaki Tabal. Çoğu Luvca konuşan ve yazı olarak hiyeroglif kullanan bu beylikler, M.Ö. 9.yy'ın ortalarından başlayarak önce kültürel sonra da siyasal açıdan Asur İmparatorluğu'nun etkisi altına girmişlerdir. M.Ö. 8.yy.'ın sonlarına gelindiğinde ise beylikler özgürlüklerini yitirip Asur eyalet sisteminin içine girmişlerdir<sup>113</sup>. Aramiler, M.Ö. 11. yy.'dan başlayarak doğuya ve kuzeye doğru büyük bir yayılma göstererek Yakındoğu'da geniş bir alana yayılmış, Güneydoğu Anadolu'ya yerleşmişlerdir. Giderek örgütlenen göçebe küçük krallıklar kurmuş; adları çoğunlukla aşiret ifadesi olarak kullanılan "Bit" ön adı ile başlayan bu krallıklar; 'Bit-Adini', 'Bit-Agusi', 'Bit-Bahiani', 'Bit-Halupe', 'Büyük Hamat Krallığı', 'Bit Zamani' olarak karşımıza çıkmaktadır (bknz. Harita 11). Geç Hitit Beyliklerinden Sam'al Krallığı'nın merkezi olan Zincirli Höyük; Kuzeybatı uçta, Amanos Dağları'nın doğu etekleri üzerinde ve İslahiye yöresinde, Luvi, Sami, Hurri ve Fenike kökenli karma bir nüfusa sahip olmuş, Sam'al Krallığında yönetici sınıf Arami kökenli olmuştur. Krallık erken dönemlerinden itibaren Asur İmparatorluğunun egemenliği altına girmiştir. Geç Hitit Krallıklarından en güçlüsü ise, Kargamış Krallığı karşımıza çıkmaktadır. Hitit kökenli krallık, Fırat Irmağı'nın geçiş noktasını denetleyen, Türkiye-Suriye sınırı üzerinde, Fırat'ın batı kıyısında bugün Cerablus denilen stratejik bir noktada kurulmuştur. M.Ö. 11. yy. Asur kralları tarafından 'Büyük Hatti' olarak adlandırılan krallığın etrafında ise, Hitit-Luvi kökenli beylikler giderek yoğunlaşmış; Unki, Que, Danuna, Hilakku, Gurgum, Kummuh Krallıkları bunlardan bazıları olmuştur<sup>114</sup>.

Geç Hitit krallıklarının tümü M.Ö. 9.yy ortalarından başlayarak, önce kültürel sonra da siyasal açıdan Asur imparatorluğunun etkisi altına girmiş; M.Ö. 8.yy. sonlarına doğru özgürlüklerini yitirerek Asur eyalet sisteminin birer parçası haline

113 Balcıoğlu, B. (2009). Gaziantep Arkeoloji Müzesi Geç Hitit Dönemi Taş Eserleri. Gaziantep Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü Yayını, Gaziantep. ss.1-2.

114 Sevin, V. (2003). a.g.e., ss.181-185.

gelmişlerdir<sup>115</sup>. Dönemin Anadolu kültürlerinin karşılıklı bir etkileşim içinde olduğu, arkeolojik buluntular ışığında farklı kültürlerin etkisine maruz kalmış birçok yerleşimin olduğunu göstermektedir<sup>116</sup>.

Hitit yemek kültürü ile ilgili gün yüzüne çıkan üzerinde yemek-ziyafet sahnesi bulunan orthostat ve steller (bkz. Resim 12), seramikler üzerinde yer alan tasvirler (bkz. Resim 13), kazılardan ele geçen seramik buluntular (bkz. Resim 14) kazı alanlarında ortaya çıkan ambarlar, saklama küpleri (bkz. Resim 15), çivi yazılı tabletler (bkz. Resim 16), gıda kalıntıları, kemik buluntular bizlere o dönemin yemek kültürüne ait bilgiler sunmaktadır<sup>117</sup>. Kazılarda bulunan mutfak kapları ve kalıntıları Hititlerin gelişmiş bir mutfak kültürüne sahip olduğunun göstergesi olmuştur (bkz. Resim 14). Hitit çivi yazılı belgelerinde, gündelik hayatla ilgili bilgilere nadiren rastlanmış, tanrılara sunduklarını çeşitli kurban metinlerini yazarak kaydetmeleri ise bizlere o dönemin yiyecek-içecek maddeleri, pişirme şekilleri, mutfak alışkanlıkları, yemek çeşitleri hakkında fikir vermiştir. Çivi yazılı metinler, gıda maddelerinin fiyat listelerini, dini törenlerde tanrılara sunulan yemekleri gösteren buluntular olmak üzere çok zengin bilgiler içermektedir<sup>118</sup>. Kazı alanlarında rastlanan büyük küpler, yapının depolama ve işlevsel amaçlı olarak kullanıldığını da göstermektedir (bkz. Resim 15.). Depolanan tahıl, baklagiller, şarap, yağ kralın gücünün de devamlılığının göstergesi olmuştur<sup>119</sup>.

Ele geçen Hititçe çivi yazılı belgelerde, 'koyun', 'sığır', 'keçi', 'domuz', 'eşek', 'katır', 'at', 'köpek' olmak üzere çeşitli hayvanların güçlerinden ve ürünlerinden faydalandığı yer almış; yapılan kazılar sonucu ortaya çıkan hayvan kemiklerinden ise, koyun ve sığır etinin oldukça çok tüketilmiş olduğu aynı zamanda geyik, yaban koyunu ve keçisi, tavşan, kaz, ördek türleri, balıklar ve domuz tüketildiği anlaşılmıştır<sup>120</sup>. Hayvancılık Hitit ekonomisinde önemli bir yer tutmuş,

---

115 Sevin, V. (2003). a.g.e., s.188.

116 Schwerthem, E. (2009). a.g.e., s.13.

117 Ünal, A. (2007). a.g.e., ss.79-85, 114-120, 172-177; Albayrak-Solak-Uhri (2008). a.g.e., s.29-31.

118 Ünal, A. (2007). a.g.e. ss.50-58.

119 Süel A., Süel, M. (2013). Sapinuwa: Hitit Devleti'nin Başka Bir Başkenti. Hititler. YKY, İstanbul, s.185.

120 Sandıkcıoğlu, T. (2007). Hititler Döneminde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, ss. 29,32.

tanrıya kurban olarak sunulan hayvanlara ait bilgilere, dini içerikli belgeler ve bayram törenlerini konu alan belgelerde oldukça fazla rastlanmıştır<sup>121</sup>.

Hitit dönemine ait çivi yazılı metinlerde, çok sayıda yemek ve yiyecek ismi geçmesine rağmen yemek tarifinin olmadığı görülmüş, bu da yemeklerinin çoğunun tören için yapıldığı ve tanrıya sunulmuş olduğunu yansıtmıştır<sup>122</sup>. Genelde yemekler tanrıya çiğ bir şekilde sunulduğundan nasıl hazırlandığı hakkında bilgiler eksiktir olmuştur<sup>123</sup>. Hititlerde, tanrılara sunulan yemekler aynı zamanda bir nevi yönetici sınıfın mutfağını bizlere yansıtmaktadır. Ele geçen tasvirlerden, yönetici sınıfın sofrada iskemlede veya tabure üzerinde oturdukları ve bu şekilde ziyafet verdikleri görülmektedir<sup>124</sup>.

Hitit mutfağında hamur işi yemeklerin oldukça önemli bir yer tuttuğu; Mezopotamyalılar gibi Hititlerin de birayı ve ekmeği kutsal saydıkları bilinmektedir. Hitit ziyafet sahnelerinde yuvarlak veya üçgen şeklinde ekmeklere öncelikli yer verilmiş, hem temel gıda hem de genel anlamda yemeği simgelediği için kutsal sayılmıştır. Hitit öncesi Asur Ticaret Kolonileri Çağı'na ait ekmekler bazlama veya pide benzeri ince yuvarlak şekilde tasvir edilirken, Hitit tasvirlerinde yuvarlak ve üçgen şeklinde ekmekler görülmüştür<sup>125</sup>. Karum Kaniş Kültepe'de şahıslara ekmek ve büyük ve küçükbaş hayvan dağıtım listesinin olduğu bir kil tablet ele geçmiştir. (bknz. Resim 16). Tablette 43 farklı kişiye 3.080 adet ekmek, 6 koyun ve sığırın dağıtıldığı yazmaktadır<sup>126</sup>.

Hitit metinlerinde ekmek, makarna, pasta ve hamurdan yapılmış ürünlerin sayısının en az 180 çeşit olduğu; yufka, somun, çörek, ay çöreği, kulak, diş, üzüm salkımı, koyun, insan, kayık, tekerlek, ısırılık olmak üzere birçok ekmek çeşidinin olduğu bilinmektedir. Bunların yanında sıcak, hasat ekmeği, tatlı ekmek, pasta, yapılı, acı, ıslak ekmek, buğday, çavdar ve arpa ekmeği, bezelyeli, biralı ekmek, masa ekmeği, mayalı-mayasız, narlı, susamlı, hıyarlı ekmek, bayat-taze ekmek, beyaz ekmek, tayın, kurban ekmeği gibi malzeme, tat ve özelliklerine göre çeşitlendirilmiş

---

121 Turgut, Y. (2002). Hititçe Çivi Yazılı Belgelere Göre Çoban. Belleten 56/247, Ankara, s.180.

122 Ünal, A. (2007). a.g.e., s.127.

123 Ünal, A. (2011). Hitit Mutfağı. Tarihöncesinden Demirçağı'na Anadolu'nun Arkeoloji Atlası, (Ed.) Karul, N., No: 2011/01, İstanbul, s.280.

124 Işın, P. M. (2017). a.g.e., s.53.

125 Ünal, A. (2007). a.g.e., ss.141-151.

126 Albayrak-Solak-Uhri (2016). a.g.e., s.10.

oldukları da görülmektedir. Çeşitli çorbalar, bulamaçlar ve sulu yemekler, buğday, arpa, yarma, buğday, soğan, bezelye, nohut, bakla, mercimek, pırasa ve börülce yapılmış, bu tür yemekler bazlama türü ekmekler üzerine dökülerek tüketilmiştir<sup>127</sup>. Et pahalı olduğundan dolayı, asker, işçi sınıfı, köylü, köleler çoğu zaman ekmek ile yanında soğan gibi katıklarla beslenmiş<sup>128</sup>; çiftlik hayvanlarının eti dışında geyik etini ve yürek, ciğer gibi sakatat ürünlerini de tüketmişlerdir<sup>129</sup>. Et ve kaval kemiğini haşlayarak et sulu yemekler yapmış, et, balık ve kuşları kızartarak tüketmişlerdir. Ciğer ve yürek tuzlanarak ızgarası yapılmış; kızartılmış etler ekmeğin içine konularak tüketilmiştir. Hitit metinlerinde şiş kebab çeşitleri de karşımıza çıkmaktadır. Besin maddeleri şişe geçirilerek ateşte kızartma, haşlama, kavurma, ızgara yapma ve farklı pişirme teknikleri kullanılmış, etler çoğunlukla şişte kızartılmıştır<sup>130</sup>. Tarla ve bahçe bitkileri ile meyvelerden ise soğan, sarımsak, kimyon, susam, üzüm, hurma, elma, alıç, kayısı, antep fıstığı, muşmula, nar, zeytin, salatalık olmak üzere birçok bitki, meyve ve sebze tüketilmiştir. Meyvelerin çoğu kurutularak saklanmış ve kışın tüketilmiştir. Susam, ceviz, badem, keten, fındık, fıstık ve zeytinden yemeklerde kullanılmak üzere yağ ürünleri elde edilerek kullanıldığı da öğrenilmektedir<sup>131</sup>.

Hitit metinlerinde, bira ve şarabın ise hem günlük hayatta hem de kurban malzemesi olarak önemli bir yer tuttuğu karşımıza çıkmaktadır. Bira bir içki olarak değil, Eski Mısır'da ve olduğu gibi önemli bir beslenme maddesi olarak görülmüştür<sup>132</sup>. Anadolu'da tahıldan özellikle de arpadan elde edilen önemli bir besin kaynağı olarak Anadolu kaynaklarında Mezopotamya belgelerinde kayıtlı olan bira; ilk olarak Mezopotamya topraklarında üretilmiş, yapılan kazı ve araştırmalar sonucunda günlük hayatta besin maddesi olarak kullanılan biranın bayramlarda ve dini törenlerde bol miktarda tüketildiği ve birçok bira çeşidinin bilindiği anlaşılmıştır. Bira, Mezopotamya'da olduğu gibi Anadolu'da da en çok tüketilen

---

127 Ünal, A. (2011). a.g.e., s.280; Işın (2017). a.g.e., 55-56.

128 Hoffner, H.A. (2003). *Daily Life Among The Hittites. Life and Culture in the Ancient Near East.* Bethesda, MH: CDL Press, s.103.

129 Işın, P. M. (2017). a.g.e., s.54.

130 Işın, P. M. (2017). a.g.e., ss.55-56.

131 Ünal, A. (2011). a.g.e., s.281.

132 Ünal, A. (2011). a.g.e. ss.280-281.

içeceklerin başında gelmektedir<sup>133</sup>. Şarabın ise, etin terbiyesinde kullanıldığı ve bir nevi şarap yemekleri yapıldığı da metinlerde karşımıza çıkmaktadır. Yağ ile karıştırılmış şarap ve sirke bir nevi sos yerine kullanılmıştır. Etin yanı sıra hayvan sütü ve süt ürünleri peynir, tereyağ, iç yağ ve lor da kullanılmış, özellikle bal Hitit mutfağında özel bir yere sahip olmuştur. Anadolu şarapçılıkta olduğu gibi arıcılıkta da Mezopotamya'ya önderlik etmiştir<sup>134</sup>. Ele geçen Hitit metinlerinden birinde, Hitit krallarından birinin oğlunun erkek statüsüne kavuşmasını kutlayan törende, gencin yatağının baş ucuna ve ayak ucuna ikişer ekmek konmuş ve etrafına bira dökülmüştür. Bu bizlere, ekmek ve biranın kutsallığını yansıtmaktadır<sup>135</sup>.

Sonuç olarak değerlendirdiğimizde Anadolu mutfak kültürünün kökenleri Neolitik Çağ'a kadar uzanmaktadır. Anadolu coğrafyasında avcı-toplayıcı yaşam süren insanoğlu, zaman içerisinde belirli bilgi birikimine sahip olarak yaşamının devamlılığını sağlamıştır. Avlanma insanın bilişsel gelişimiyle paralel olarak olasılıkla 2,5 milyon yıl önce başlayan bir süreç sonrasında tamamen bu işe uygun taş aletlerin yani mızrak, ok ucu vb. av araçlarının geliştirilmesiyle yaklaşık 700.000 yıl önce gerçek anlamda avcılığa dönüşmüştür<sup>136</sup>. Uzun süren insanlaşma sürecinin ardından ise, yerleşik yaşama geçilerek tarım başlamış ve bu doğrultuda yeni bir yaşam şekli başlamıştır. Anadolu'nun tarımın başladığı bölgede yer alması ve üç kıta arasında köprü vazifesi görmesi, tarih boyunca farklı kültürlerin bir arada olması ve etkileşim içinde olmasına olanak sağlamıştır. Tarih boyunca bu topraklar üzerinde yaşayan medeniyetlerin mutfakları, kendinden önce gelenler, komşu kültürler ve göç ile gelen kültürlerle kaynaşmıştır. Tüm bu izler de Anadolu mutfak kültürüne yansımıştır. Anadolu'nun coğrafi konumu, verimli toprakları ve uygun iklim koşulları çeşitli tahıl, meyve ve sebzelerin yetiştirilmesine imkan sağlamış; tarıma elverişsiz topraklar, dağlık alanlar ise hayvan yetiştiriciliği için kullanılmıştır.

---

133 Öz, E. (2014). Kültepe Metinleri Işığında Eski Anadolu'da Tarım ve Hayvancılık. Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara. s.48.

134 Ünal, A. (2011). a.g.e., ss.280-281.

135 Hoffner, H. A. (2003). a.g.e., s.113.

136 Kiple, K.F. (2010). Gezgin Şölen-Gıda Küreselleşmesinin On Bin Yılı, (Çev.) Elhüseyni, N., YKY, İstanbul. s.25.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM GAZİANTEP

### 3.1. Gaziantep'in Coğrafi Özellikleri

Gaziantep, Anadolu'yu Ortadoğu ve Uzakdoğu'ya bağlayan tarihsel ticaret yolu üzerinde yer alırken, günümüzde Türkiye'nin batı ve güney kesimlerini Doğu ve Güneydoğu Anadolu'ya birleştiren kara ve demiryollarının kesiştiği noktada sürekli gelişen bir merkez olarak karşımıza çıkmaktadır (bknz. Harita 12)<sup>137</sup>.

Gaziantep, kendi adıyla anılan bir platonun merkezinde 850 rakımlı bir yükseltide kurulmuş, doğuda Şanlıurfa, kuzeydoğuda Adıyaman, kuzeybatıda Kahramanmaraş, batıda Osmaniye, güneybatıda Hatay, güneyde Kilis ve Suriye ile sınır komşusudur. Güneydoğu Torosların uzantıları olan Sof, Sam ve Dülükbaba dağlarından Fırat Vadisine doğru alçalan, batıda Ganibaba ve Sarıkaya Dağları ile sınırlanan Gaziantep'te İslahiye, Barak, Araban, Yavuzeli ve Oğuzeli ovaları dalgalı düzlükler oluşturmaktadır. Doğuda Şanlıurfa'yı ayıran Fırat Nehri ile Afrin, Nizip, Merzimen Çayları, Karasu ve Alleben Deresi ilin başlıca akarsularıdır. Barak, Doğanpınar, Elbeyli, Tilbaşar, İslahiye, Sakçagözü, Fevzipaşa ve Kilis ovaları bölgenin tarih boyunca önemli bir yerleşim merkezi olmasına olanak sağlamıştır<sup>138</sup>.

Bereketli toprağı, iklimi ve Suriye'yi Anadolu'ya bağlayan Halep-Maraş-Malatya ve Urfa'yı Akdeniz'e bağlayan ikinci derecedeki önemli yolların kavşağında bulunması, Gaziantep'in tarih boyunca gelişme göstermesini sağlamıştır<sup>139</sup>.

---

137 Başgelen, N. (1999). Dünya Kültür Mirasında Gaziantep. Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, s.8.

138 Çam, N. (2006). Türk Varlıkları Kültür Envanteri Gaziantep. TTK Yayınları, XXVII. Dizi-Sayı 10, Ankara. s.23; detaylı bilgi için; bkzn.: Gaziantep Valiliği (2009). Gaziantep. Gaziantep Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü Yayınları. ss.24-28.

139 Çam, N. (2006). a.g.e., s.23.



Gaziantep, eski bir jeolojik kıta olan Arap Yarımadası'nın, yeni bir oluşum olan Toros Sıradağları ile birleştiği yerde kurulduğundan, jeolojik yapısı incelendiğinde eski oluşuma ait kalker taşlarla yeni oluşuma ait bazalt taş bir arada bulunmaktadır. Akarsularla parçalanan Gaziantep platosunun kuzey ve güneyinde bazalt katmanlar, orta ve doğu kısımlarında ise tortul kayalar görülmektedir. Gaziantep civarında ayrıca renkleri sarıdan pembeye kadar değişen mermer benzeri taşlara da rastlanmaktadır. Ana yapı malzemesi olarak ise, tuğla ve briketten önce havara ve keymik taşları kullanılmıştır<sup>140</sup>. Güneydoğu Anadolu'nun en büyük il merkezlerinden biri olan Gaziantep, tarihin her döneminde coğrafi konumu, iklimi ve bereketli toprağıyla önemli bir yerleşim yeri olmuş ve birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır.

### **3.2. Gaziantep'te İklim, Bitki Örtüsü ve Hayvancılık**

Gaziantep civarındaki arazinin yüksekliğinin yer yer 500 m. ile 1.500 m. arasında değişmesi, sıcak ve ılıman iklimin bir arada yaşanmasına olanak sağlamıştır. Akdeniz ile Karasal iklim özellikleri bir arada görüldüğü<sup>141</sup> Gaziantep'in, geçiş bölgelerine has iklimi, bitki örtüsü zenginliğini meydana getirmiştir.

Kırmızı ve kahverengi renklerdeki kireçli ve killi toprak özelliklerine sahip olan Gaziantep topraklarının dörtte birlik bölümü tarıma elverişli topraklardan oluşmaktadır. Antepfıstığı, üzüm, kırmızıbiber, zeytin başta olmak üzere, pamuk, keten, buğday arpa ve mercimeğin yetiştirilmekte olup, kentte mera alanları geniş olsa da verim açısından fakir olduğu için ağırlıklı olarak küçükbaş hayvan yetiştirilmektedir.

### **3.3. Antikçağ Gaziantep Tarihi**

Gaziantep toprakları, dünya tarihinde uygarlığın doğduğu kabul edilen ve bereketli hilal olarak adlandırılan bölgenin ortasında yer almaktadır. Fırat kıyısından

---

140 Çam, N. (2006). a.g.e., ss.23-24.

141 Çam, N. (2006). a.g.e., s.26.

İslahiye Ovası'na, dönem dönem Yakınoğu tarihinde yer almış biribirinden önemli uygarlıklara ev sahipliği yapmıştır<sup>142</sup>.

Halk arasında 'Antep', İslami kaynaklarda 'Ayıntab', Haçlı kaynaklarında ise 'Hamtab' olarak geçen kent, 6 şubat 1921 tarihinde çıkan kanunla 'Gaziantep' ismini almıştır<sup>143</sup>.

Kültürel, askeri ve ticaret yolları üzerinde adeta bir kavşak noktasında yer alan Gaziantep'in, yapılan arkeolojik kazılar ve ele geçirilen buluntularla, bölge tarihinin Paleolitik ağa kadar uzandığı görölmektedir<sup>144</sup>.

Dünyanın en eski kentlerinden biri sayılan Gaziantep, tarih öncesi çağlardan günümüze ulaşabilen çarpıcı tarihi eserlere ve yerleşimlere sahip olmuştur. Dölük, Karkamış, Tilmen Höyük, Sakağözü, Yesemek, Zeugma ve Zincirli (bknz. Harita 13) gibi yerleşim yerleri kentin farklı dönemlerdeki siyasi ve kültürel tarihine tanıklık etmiş ve en eski dönemlerden itibaren insan topluluklarının yerleşme alanı olmuştur<sup>145</sup>.

Gaziantep'in 12 km kuzeyinde yer alan Dölük, en eski yerleşim merkezlerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Antik ağlarda Kuzey Suriye ile Mezopotamya'yı iç Anadolu'ya bağlayan yolların geçtiği Dölük bölgesi<sup>146</sup>, Fırat Nehri yoluyla Mezopotamya'dan gelen kervanların Apamea-Zeugma ile Maraş arasındaki önemli bir kavşak noktası olmasına olanak sağlamıştır<sup>147</sup>. Anadolu insanına ait en eski buluntularına rastlanan Dölük'te, Paleolitik ağ ile başlayan kültür, özellikle Tunç ağı'nda çok parlak ve kalabalık bir yerleşim haline gelmiş; Hitit İmparatorluk, Geç Hitit, Pers, Hellenistik ve Roma dönemleri oldukça yoğun yaşanmıştır. Dölük, Bizans-İslami dönemlerde özellikle Ortaçağ'da Haçlı seferleri sırasında jeopolitik konumundan dolayı önemli tarihi olaylara sahne olmuştur<sup>148</sup>.

Karkamış, Zincirli (Sam'al), ve Sakağözü Coba Höyük'te bulunan Geç Hitit kabartmaları, Yakınoğu arkeolojisinin en önemli eserleri arasında sayılmaktadır.

---

142 Başgelen, N. (1999). a.g.e., s.8.

143 am, N. (2006). a.g.e., s.26.

144 am, N. (2006). a.g.e., s.26.

145 Kopar, M. (2015). Geçmişten Günümüze Gaziantep. Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü, (Ed.) Yıldırım, R.Y., Adıyaman Üniv. Yay., No: 13, s.118

146 Özdeğer, H. (1996). Gaziantep. İ.A., Cilt 13: s.466.

147 Babat, A. (1987). Antik Dolichenos Kültü. I. Gaziantep Tarihi ve Kültürel Değerleri Sempozyumu Bildirileri. Gaziantep, s.8

148 Başgelen, N. (1999). a.g.e., s. 87; am, N. (2006). a.g.e., s.27.

Yakındoğu'nun en büyük taş ocağı ve heykel atölyelerinden biri olan Yesemek, Gaziantep sınırları içerisinde yer alan en iyi düzenlenmiş ören yerlerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Fırat kıyısında yer alan Zeugma Antik kenti ise, Roma İmparatorluğu'nun en doğusunda bulunan, Roma dönemine ait eşsiz taban mozaiklerinin yanında çeşitli bronz eserlerin ele geçtiği görkemli bir lejyon merkezidir<sup>149</sup>. Tilmen Höyük ise, İslahiye ve çevresinde yer alan 50'den fazla olduğu bilinen höyüklerin en büyüklerinden biri olduğu bilinmektedir. Tilmen Höyük aynı zamanda, mimarlık tarihi açısından Önasya'da sahte kemer tekniğinin en eski örneğine de sahiptir<sup>150</sup>.

Kentin tarihi bağlantıları ise, eski Kale ve Dülük ile ilişkilidir. Kronolojik önceliğinden dolayı ise önce Dülük, ardından ise Kale gelmektedir<sup>151</sup>. Yaşanan şiddetli depremlerle Dülük'ün harap olduğu ve ardından bugün Antep kalesinin olduğu yerin merkez olarak seçildiği bilinmektedir<sup>152</sup>. Yapım tarihi M.S. 6.yy'a kadar giden Gaziantep Kalesi; Bizans, Memluk ve Osmanlı dönemlerinde onarım görmüştür. Gaziantep kentinin tarihsel gelişiminde önemli rolü olan kale stratejik açıdan da bölge için büyük önem taşımıştır.

### 3.4. Gaziantep'te Yemek Kültürü

Yemek, tarih boyunca toplumlara göre farklılık göstermiş, bireysel ve toplumsal yönleriyle kültürel bir unsur olarak önemli bir rol oynamıştır. Zaman içerisinde yaşam şeklindeki değişim ve dönüşüm, yemek kültürünün de farklılaşmasına neden olmuş; insanların inanç, kültür, yaşayış biçimleri ve değerleri bireylere toplumsal bir kimlik kazandırarak; yaşadıkları kültürün yeme-içme anlayışına sahip olmuştur<sup>153</sup>.

---

149 Başgelen, N. (1999). a.g.e., s.9.

150 Duru, R. (1978-1980). İslahiye Bölgesinde MÖ 2 binyılına Ait Önemli Bir Kent: Tilmen Höyük. Anadolu XXI: 1978-1980, Ankara, s.44.

151 Ergeç, R. (2007). Dülük, Kale ve Antep Şehri. Gaziantep Dört Yanı Dağlar Bağlar, (Ed.) Özpallabıyıklar, S., YKY, s.31.

152 Özdeğer, H. (1996). a.g.e., s.3.

153 Kaypak, Ş., Uçar, A. (2018). Antakya Kentinin Yemek Kültürüne Bakışı. International Journal of Academic Value Studies, s. 190.

Toplumların yemek ve mutfak kültürlerinin oluşmasında ise çeşitli faktörler rol oynamıştır. Beslenme kültürleri, iklim ve coğrafya başta olmak üzere, hayvancılık, tarım, kitle iletişim araçları ve sanayileşme gibi çeşitli faktörlerden etkilenmiş ve sahip olduğu coğrafyanın mutfak kültürünü şekillendirerek zenginleştirmiştir<sup>154</sup>. Toplumların Bu bağlamda toplumların mutfaklarındaki zenginliklerinin tarihteki rolleri ile ilişkili olduğu söylenebilir.

Türklerin asırlardır Orta Asya'dan Avrupa'ya kadar farklı iklim ve tarımsal ürünlerin olduğu topraklarda yaşamaları ve göçebe hayatları zengin bir mutfak kültürüne sahip olmalarına olanak sağlamıştır. Orta Asya göçebe insanların et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatları, Selçukluların kervansaray kültürü, İslamiyet'in etkisi ile Arap mutfağının etkisi ve Osmanlı'nın geniş coğrafyaya yayılmış olması, Türk Mutfağı zenginliğinin temellerini oluşturmuştur<sup>155</sup>.

Mutfak ve yemek kültürü denilince, insanların geçmişten günümüze tükettikleri yiyecek içeceklerin hazırlanmasından pişirilmesine, saklanmasından kullanmış olduğu araç gereçler ve tekniklerine kadar birçok unsur akla gelmektedir<sup>156</sup>. Türkiye'nin üzerinde bulunduğu coğrafyanın zenginliği ve buna bağlı olarak farklı kültürlere ev sahipliği yapmış olması, Türk mutfak kültürünün zengin bir mutfak olmasına olanak sağlamış; her bölgenin mutfağı kendine has özellikleriyle özel mutfaklar olmuş ve bölgelere özgün yöresel mutfakları oluşturmuştur<sup>157</sup>.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin 'Bereketli Hilal' olarak anılan bölgede yer alması, farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış olması ve en önemlisi de tarihi derinliği, bölge mutfağının zengin olmasına zemin hazırlamış ve bölgenin kendine has mutfak yapısını oluşturmuştur.

---

154 Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yasar University*, 30(8): s.5052; Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1): s.64.

155 Seyidoğlu, F., Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), ss.23-35.

156 Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, s. 24.

157 Güler, S. (2010): ss.28-29.

Ülkemizin tarihi ve kültürel dokuya sahip en önemli yerleşim merkezlerinden biri olan Gaziantep, sahip olduğu mutfak kültürü ve yemeklerinin çeşitliliğiyle, sadece Türkiye’de değil dünya mutfakları arasında da önemli bir konuma sahip olmasını sağlamıştır<sup>158</sup>. Güneydoğu Anadolu bölgesi, tarihin çeşitli dönemlerinde sadece sanayi ve ticaret şehri olmamış, aynı zamanda bir kültür şehri olmuştur. Anadolu uygarlıklarının adeta bir sentezinin oluşturulduğu ve birlikte yaşadığı etnik grupların mutfak kültürleriyle zenginleştiğinin göstergesi olan Gaziantep mutfağı<sup>159</sup> farklı kültürlere ait dini günler, törenler, adetleri olmak üzere sahip oldukları kültürlerin oluşturmuş olduğu yemek çeşitleriyle zenginleşmiştir. Gaziantep’te yemek kültürü kendine özgü özelliklere sahip olmuş, Gaziantep’te yemek gerçek anlamda yaşamı belirlemiştir.

Arkeobotanik ve arkeozoolojik çalışmalar bu bölgede ilk tarıma alınan bitkilerin buğday, arpa, mercimek, bezelye, burçak, keten ve keneviri; evcilleştirilen ilk hayvanların ise köpek, koyun ve keçi olduğunu göstermektedir<sup>160</sup>. En eski dönemlerde insanların yedikleri çaplı otu yumrusu, Trakya’dan Gaziantep’e kadar Anadolu’nun sulak alanlarında yetişmiş, insanlar bu bitkiyi iyice ezmiş, pişirmiş ve yenilebilir hale getirmiştir<sup>161</sup>. Günümüzden 12.000 yıl önce buğdayın tarıma alındığı bölgelerden biri olan Gaziantep’te buğdaya dayalı yemekler yaygın olarak tüketilmiş, hazırlanması ve uzun süre bozulmadan korunması kolay olan bulgur Antep mutfağında geniş yer kaplamıştır. Özellikle Gaziantep mutfağında öne çıkan ince bulgurlu köfte yörede oldukça fazla tüketilmiştir<sup>162</sup>. Protein ve mineral oranı yüksek olan buğday her dönemde oldukça fazla tüketilmiş, yemek tarihi açısından önemli bir yere sahip olan buğday, zamanla çeşitlendirilerek tüketilmiştir. Bu çeşitlerden biri ise, yabani buğdayın kırılarak tanelerinin saçılmasını engellemek amacıyla henüz

158 Sabbağ, Ç. (2015). Gaziantep Yeme İçme Kültürü. Fırat’tan Volga’ya Medeniyetler Köprüsü. (Ed.) Yıldırım R.Y., Adıyaman Üniversitesi Yayınları, ss.199-200.

159 Şavkay, T., Gaziantep Mutfağı, 24, <http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/3747/001503274006.pdf?sequence=3> (07.04.2018).

160 Watkins, T. (2007). Anadolu’nun Doğal Çevresi/İklim, Çevre ve Kaynakların Bileşkesi. 12.000 Yıl Önce Anadolu İnsanlığın En Eski Anıtları, Germany, ss.416-417; Öksüz (2002): s.87; Willcox, G., Savard, M. (2007). Güneydoğu Anadolu’da Tarımın Benimsenmesine İlişkin Botanik Veriler. Anadolu’da Uygarlığın Doğuşu ve Avrupa’ya Yayılımı-Türkiye’de Neolitik Dönem-Yeni Kazılar, Yeni Bulgular, (Ed.) Özdoğan, M, Başgelen, N., Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, ss.432-435; Peters-Arbuckle-Pöllath (2014): ss.135-203.

161 Işın, P. M. (2017). a.g.e., s.15.

162 detaylı bilgi için; bknz. Zohary, D., Hopf, M., Weiss, E. (2012). Domestication of Plants in the Old World: The origin and spread of domesticated plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin. Oxford University Press.

yeşilken ateşte kavrulmuş olarak oluşturulduğu firik bulgurudur. Kendine özgü bir tadı ve isli kokusu olan firik, binlerce yıllık bir geçmişe sahiptir<sup>163</sup>.

Anadolu'da bağcılığın gelişmişliğine bağlı olarak şarap üretiminin yaygın olarak yapıldığı merkezler Kültepe tabletlerinde karşımıza çıkmaktadır. Anadolu'daki şarap üretim merkezleri hakkında fikir sahibi olmamızı sağlayan metinlerden Asurlu tüccarlar arasındaki mektuplaşmaya göre, Anadolu'daki şarap üretim merkezlerinden biri Tegarama şehri bir diğeri ise, Zalpa'yı göstermektedir. Tegarama, Elbistan ovasına lokalize edilirken, Zalpa ise, Bafra yakınlarında bir yer olabileceği ya da Güneydoğu Anadolu'da Gaziantep civarında olabileceği düşünülmüştür. Ele geçen tablette şarap için özellikle Zalpa'da ödeme yapıldığının belirtilmesi, bu şehirde bağcılığın geliştiğinin göstergesi olmuştur<sup>164</sup>. Bu konu üzerine çalışmalar yapan J.L. Miller, iki farklı Zalpa şehri olduğunu belirtmiş, kuzeydeki Zalpa'nın daha çok tarihi metinlerde karşımıza çıkması açısından siyasi ve kültürel olarak Hitit Devleti ile ilişkiler içerisinde olduğunu; güneyde bulunan Zalpa'nın ise özellikle Asur ticaret kolonileri devrinde geçiş güzergahında bulunmasından dolayı Kanis-Asur arasında kilit rol üstlendiğini söylemiştir. M. Forlanni ve K.R. Veenhof'a göre ise, Zalpa Tilmenhöyük olarak düşünülmektedir. Zalpa'nın lokalizasyonu konusunda bugün genel kabul edilen görüş, bu şehrin Güneydoğu Anadolu'da bir yerde aranması gerektiği yönünde olmuştur. Mari mektuplarında da Güneydoğu Anadolu topraklarında yaygın olarak bağcılık faaliyetlerinin yapıldığı hakkında bilgilere yer verilmiştir. Karkamış Kralı Aplahanda ve Mari Kralı Yasmah-Ada arasındaki mektuplarda, Karkamış Kralı'nın Mari kralına gönderdiği mallar arasında şaraptan bahsedilmiştir<sup>165</sup>.

Güneydoğu Anadolu'nun evcil buğdayın anavatanı oluşu ve açık ocak ya da tandır kültürünün bu coğrafyadaki geçişinin Türklerden binlerce yıl daha eskiye götürmektedir. Sadece göçebeler değil yerleşik yaşam süren ilk çiftçiler de açık ocak kullanmışlardır<sup>166</sup>. Güneydoğu Anadolu'da gelişen ince ekmek kültürünün zaman

---

163 Uhri, A. (2004). a.g.e., s.55; Işın, P. M. (2017). a.g.e., s.27.

164 Öz, E. (2014). a.g.e. s.30.

165 Öz (2014): ss.31-32.

166 Atalay, S., Hastorf, C.A. (2006). Food, Meals and Daily Activities: Food Habits at Neolithic Catalhöyük. *American Antiquity*. 71/2: ss.283-319.

içinde değişik yemek ve tatlıların yapımına da zemin hazırlamış olabileceği düşünülmektedir<sup>167</sup>.

Gaziantep'in tescilli tatlılarından baklavanın tarihi kökenleri üzerine de yapılmış araştırmalar ve çalışmalar bulunmaktadır. Tarih Vakfı'nın 2000 yılında basılan Ortadoğu Mutfak Kültürleri adlı kitapta Charles Perry, baklava hakkında bilgiler aktarmıştır. 'Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya'daki Kökenleri' adlı bölümde Yunan tezi incelenerek Türk-Yunan olduğu düşünülen tatlının kökenlerini incelemiştir. Baklavanın Orta Asya'nın göçebe ve hayvancılıkla geçinen topluluklarla Türklerle olan ilişkisini öne sürmektedir. Baklava için gereken kat kat ve üst üste konulmuş yufkanın ancak yerleşik olmayan ve bu nedenle de fırın gibi bir mimari öge yerine açık ocak kullanan göçebe hayvancılığın kabarıklık yerine ürettikleri katmer, lavaş, sac ekmeği, pide ve benzeri adları olan yayvan ekmeklerden türediğini anlatmakta, bu bağlamda baklavanın yerleşik bir toplum olan Yunanlardan değil Orta Asya'nın göçebe ve hayvancılıkla geçinen topluluklarıyla dolayısıyla da Türklerle olan ilişkisini öne sürmektedir<sup>168</sup>. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde çok eski çağlardan beri üretildiği bilinen ince lavaş tipi ekmekleri sadece yemeklerin yanında kullanmayıp üzerine bal, pekmez gibi doğal tatlandırıcıları dökerek katların arasına da ceviz, fıstık, badem koyarak tüketmiş olabilecekleri düşünülebilir.

Tarihte birçok kadim uygarlığa ev sahipliği yapan Gaziantep'te toplumun yemeğe bakışı ile turizm; tarih ve kültürden ziyade bu alana yönelmiş, yemek Gaziantep'in belirleyici bir özelliği, kentin kimliği haline gelmiştir. Binlerce yıllık geleneksel deneyimlerden gelen Gaziantep mutfağı kendine özgü yemekleri ve tatlılarıyla ülkemiz turizminin önemli bir gurur kaynağı olmuştur<sup>169</sup>.

2015 yılında UNESCO tarafından 'Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Kenti' olarak seçilen ve Türkiye'den 'Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılan ilk şehir olan Gaziantep, kazandığı bu ünvan ile gastronomi alanındaki zenginliğini ön plana çıkarmıştır. Tarihi kökleri çok eskilere uzanan Gaziantep mutfağının 'Gastronomi

---

167 Uhri, A. (2016). a.g.e., s.69.

168 Perry, C. (2000). Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklava'nın Orta Asya'daki Kökenleri. Ortadoğu Mutfak Kültürleri, (Ed.) Zubaida, S., Tapper, R., (Çev.) Tansel, Ü., Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, ss.85-89.

169 Başgelen (1999): s.8.

Kenti' olarak seçilmesi, Türk ve dünya mutfakları arasında önemli bir yer edinmesine neden olmuştur<sup>170</sup>. Bu bağlamda Türk mutfağını oluşturan yöresel mutfaklar içerisinde Gaziantep mutfağının en zengin mutfak olduğu ve Türk mutfağını temsil edebilecek mutfağa sahip olduğu da anlaşılmaktadır<sup>171</sup>.

---

170 Gaziantep Turizm Elçileri Derneği (GTED), Gaziantep Turizm Analizi Projesi (GTAP),25, <https://www.ika.org.tr/upload/yazilar/2011-DFD-Raporlari-757200.pdf> (07.04.2018): s.25.

171 Giritlioğlu, İ., Armutcu, B., Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep Mutfağının Kuşaklar arası Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 6(17), s.126



## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

### **GAZİANTEP VE ÇEVRESİNDEN ELE GEÇEN ARKEOLOJİK BULUNTULAR**

Gaziantep coğrafi konumu, iklimi ve bitki örtüsü ile ilk çağlardan itibaren önemli bir yerleşim yeri olarak, insan topluluklarının uğrak yeri olmuştur.

Dünyanın en eski kentlerinden biri sayılan Dülük'te, Anadolu insanına ait en eski buluntulara rastlanmıştır; Dülük buluntusu taş aletlerle, Orta Paleolitik dönemden başlayarak gelişen kültür hayatında özellikle Tunç Çağları'nda çok parlak ve kalabalık bir yerleşim olduğu kazılar sonucunda ortaya çıkmıştır. Bölgede Hitit İmparatorluk, Geç Hitit, Pers, Hellenistik ve Roma çağları oldukça yoğun ve hareketli yaşanmış, yapılan kazılar ve araştırmalar sonucunda bir çok buluntu-eser ele geçmiştir<sup>172</sup>.

Son yıllarda yapılan çalışmalar ise, bölgede yerleşik yaşamın günümüzden yaklaşık 12.000 yıl önce başladığına işaret etmektedir. Epi-paleolitik Çağ'ı izleyen ve Çanak Çömleksiz Neolitik Çağ ya da Akeramik Neolitik Çağ denilen bu dönemde bölgede yaşayan insanların üst kısımları dal ve kamışlarla yapılmış dairesel planlı kulübelerde, barınaklarda yaşamış olduğu; Neolitik sonlarına doğru günlük yaşamdaki diğer işlevlerin de gerçekleştiği, konutlara dönüşen yapıların içinde besin hazırlama ve saklama gibi işlemlerin de yapıldığı arkeolojik verilerle saptanabilmiştir. Mevsimsel yerleşmelerin kalıcı köy yerleşimlerine dönüştüğü dönemde ilk yemek yapma deneyimleri de ortaya çıkmıştır<sup>173</sup>.

Gaziantep yöresinde ilk el baltasına Fırat yakınlarında; Dülük köyü yakınlarında ise, Paleolitik el aletlerine rastlanmıştır. Gaziantep ve çevresinde

---

172 Başgelen, N. (1999). a.g.e., s.87.

173 Uhri, A. (2016). a.g.e., s.31.

yapılan kazı çalışmaları sonucunda oldukça fazla alet ele geçmiş; genel olarak toplanan aletlerin ise Alt Paleolitik döneme ait olduğu gözlemlenmiştir<sup>174</sup> (bknz. Resim 17).

İlk çağlarda bitkisel besinini bulup toplayan, hayvansal besinini izleyip avlayan insan, zamanla gelişme göstermiş, ateş yakarak besinini pişirmeye başlamıştır. Bunun yanında biriktirmeye, üretmeye, evcilleştirmeye girişmiş; böylelikle hem besin miktarı hem de çeşitliliği yönünden doğadan daha fazla yararlanmıştır. Beslenme düzenindeki bu değişiklik ve çeşitlilik giderek yaşamı devam ettirmenin de ötesine geçerek tat almaya yönelmiştir. Ticaret ve üretimle birlikte yeni besin maddeleri elde edilmiş ve bu doğrultuda yeni pişirme teknikleri geliştirilmiştir. Yemeklerin hazırlanmasında coğrafi etkenlerin özel bir rol oynaması bölgesel ve yöresel mutfakların ortaya çıkmasını sağlamıştır<sup>175</sup>.

Hitit Krallığı'nın M.Ö. 2. binyılın sonlarına doğru tarih sahnesinden silinmesiyle birlikte Güneydoğu Anadolu ve Kuzey Suriye'de kalan Hitit şehirleri burada yaşayan yerli Semitik halklarla karışarak özgün kültürler oluşturmuştur. Karkamış, Zincirli, Karatepe, Aslantepe ve Gurgum beyliklerinden günümüze kalan kabartmalı orthostatlar ve steller üzerinde yer alan ziyafet ve av sahneleri, bizlere o dönemin sosyal yaşantısı ve yemek kültürü hakkında ipuçları vermiştir<sup>176</sup>.

Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin meyve ve sebzeleri, Afrika'nın ve Uzak Doğu'nun baharatları ile zenginleşen ve çeşitli uygarlıkların mirasıyla beslenerek kuşaktan kuşağa aktarılan beslenme kültürünün ocaktan mutfığa, kullanılan araç gereçlere, yemek pişirme tekniklerinden malzemelere kadar tüm örnekleri Gaziantep mutfak kültüründe görülebilmektedir<sup>177</sup>. Bugün Gaziantep kentinin yer aldığı coğrafya ve çevresinde yer alan prehistorik yerleşimler göz önüne alındığında, kentin çok eski çağlardan bu yana sürekli bir yerleşime sahne olduğu ve yemeğin her dönemde önem taşıdığı anlaşılmaktadır.

---

174 Minzoni-Deroche A. (1987). Gaziantep Yöresi Paleolitik Araştırmaları. V. Araştırma Sonuçları Toplantısı, Ankara, ss.8-14; Çiner, R. (1958). Gaziantep Çevresinde Paleolitik Buluntular. Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi, Vol 16/3-4, Ankara, ss.125-129.; Erguvanlı, K. (1946). Gaziantep-Narlı Arasında Bulunan Paleolitik Aletler Hakkında Bir Not. Belleten, Vol. 0/39: ss.375-379.

175 Delemen, İ. (2001). a.g.e., s.1.

176 Uhri, A. (2016). a.g.e., s.70.

177 Tokuz, G. (2007). Gaziantep Mutfak Kültürü. Gaziantep Dört Yarı Dağlar Bağlar, s.229.

## 4.1. Höyükler ve Buluntuları

### 4.1.1. Oylum Höyük

Kilis İli, Merkez İlçesi, eski Oylum Köyü sınırları içerisinde yer alan, Türkiye-Suriye sınırında konumlanan Oylum Höyük, Kilis Ovasına hâkim konumu ile biri 22 m., diğeri 37 m. iki yükseltiden oluşmaktadır. 460 m. uzunluğunda ve 370 m. genişliğinde olan Oylum Höyük, doğu-batı yönünde Fırat Vadisi ile Amik Ovası; kuzey-güney yönünde ise Kuzey Suriye ile Anadolu platosu arasında bir kesişme noktasında yer almaktadır (bknz. Harita 13). Stratejik konumu nedeniyle Kalkolitik dönemden itibaren iskân görmüş ve kervanların geçtiği uğrak bir nokta olmuştur<sup>178</sup>.

Antik dönemlerde hayvansal ve bitkisel besin kaynakları, besinin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve sunulmasına ait bilgiler, yapılan araştırmalar sonucunda ele geçen verilerle saptanabilmiş, multidisipliner bir bilim dalı olarak arkeoloji, tüm bilimleri içinde barındırmış ve buluntuların pek çoğu Antik dönem yemek kültürüne ışık tutarak, yemek ve beslenme kültürü hakkında fikir sahibi olmamızı sağlamıştır.

Kazı çalışmalarında açığa çıkarılan Orta Tunç Çağı ile tarihlendirilen mezarlarda, çok sayıda karbonlaşmış tahıl tanesi, zeytin ve üzüm çekirdekleri ile küçükbaş hayvanlara ait kemiklere rastlanmıştır; sembolik bir mezar olarak değerlendirilen bu buluntuların mezara bırakılan yemeklerle bağlantılı olduğu düşünülmüştür (bknz. Resim 18)<sup>179</sup>. OTÇ I ile tarihlendirilen bir yapıda, Oylum Höyük kazılarında ilk çivi yazılı tablete rastlanmıştır, Eski Babil dilinde yazılmış bu tablette iki tarım işçisi ile ilgili verilen bir hüküm yazısına ulaşılmıştır (bknz. Resim 19)<sup>180</sup>. OTÇ I'e tarihlendirilen başka bir tabakada ise, yoğun zeytin çekirdekleri ele geçirilmiş ve bulunduğu mekan kiler olarak değerlendirilmiştir (bknz. Resim 20)<sup>181</sup>. Oylum Höyük kazılarında ayrıca, Helenistik Çağa tarihlenen fırın ve seramik

---

178 Gaziantep Valiliği (2019). <http://www.kilis.gov.tr/oylum-hoyuk>

179 Özgen, E., Engin, A. vd. (2011). Oylum Höyük, 2010. 33. Kazı Sonuçları Toplantısı. Cilt: 1, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayınları, Malatya, s.504.

180 Özgen, E., Engin, A. vd.(2012). Oylum Höyük, 2011. 34. Kazı Sonuçları Toplantısı. Cilt: 1, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayınları, Çorum, s.160. s.324

181 Özgen, E., Engin, A. vd. (2013). Oylum Höyük, 2012. 35. Kazı Sonuçları Toplantısı. Cilt: 1, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayınları, Muğla, s.167.

parçaları, Helenistik ve Roma dönemlerine ait erzak küpüne ait parçalar buluntular arasında yer almıştır<sup>182</sup>.

Oylum Höyük'te ele geçen ve yemek kültürüne ışık tutabilecek bir diğer buluntu ise, ziyafet sahnesinin işlenmiş olduğu silindir mühürdür. Mühür üzerinde yer alan sahnede iki insan figürü karşılıklı oturur vaziyette betimlenmiştir. İki figür arasında ise üzeri dolu bir sunak yer almaktadır. Soldaki figür elinde yay şeklinde iki nesne tutarken, sağdaki figür muhtemelen bir lir taşımaktadır. Soldaki figürün arkasında ise, üzerinde emzikli üç kap olan yüksek bir masa görülmektedir. Mühürler üzerinde betimlenen insan figürlerinin şematize olarak verilmiştir. Bu sahneler üzerinde tasvir edilen müzisyenler ise, ziyafet sahnelerinin şölensel karakterini yansıtmaktadır. (bknz. Resim 21)<sup>183</sup>.

Oylum Höyük'te, Erken Tunç Çağı insanların ağız ve diş sağlığı üzerine yapılan biyoarkeolojik çalışmada ise, toplumların diş sağlığında, avcı-toplayıcı- yerleşik yaşam biçimine bağlı olarak farklılıkların görüldüğü ortaya çıkmıştır. Paleolitik Çağ avcı-toplayıcılarında diş çürüğüne çok az rastlanırken, Epipaleolitik/ Mezolitik dönemle birlikte artış söz konusu olmuş, Neolitik dönemle birlikte ise, belirgin bir artışın meydana geldiği gözlemlenmiştir. Avcı-toplayıcı toplumlarda tüketilen besinlerin sert, lifli ve aşındırıcı maddelerin besinlerin içlerine karışmış olması, dişlerin daha fazla aşınmasına yol açmış; yerleşik tarım toplumlarında ise tüketilen besinlerin rafine edilmiş, öğütülmüş, fermante edilmiş olması, bireylerde hafif ya da orta derecelerde diş aşınması ile sonuçlanmıştır<sup>184</sup>. Oylum Höyük'te biyoarkeolojik çalışmalar sonucunda ortaya çıkan çürük diş ve diş taşı oranlarının fazla olması, karbonhidratça zengin, rafine edilmiş besinleri fazlaca tükettiklerinin bir göstergesi olmuştur. Oylum höyüğün verimli tarım topraklarına, bu topraklarda yetiştirilen zeytin ağaçlarına, üzüm bağlarına sahip olması ve Güneydoğu Anadolu- Kuzey Suriye'de, o dönemde yetiştirilen buğday, arpa, burçak, nohut, bezelye, mercimek, fıstık, üzüm, incir gibi tarım ürünlerinin yaygın olarak tüketilmiş olması,

---

182 Özgen, E., Engin, A. vd. (2013). a.g.e., s.160.

183 Ensert, H.K. (2017). M.Ö. 3 Binde Oylum Höyük'te Müzik ve Dans. Eurasian Academy of Sciences Eurasian Art& Humanities Journal, Vol:7: ss.46- 57.

184 Sarı, İ. (2014). Oylum Höyük Erken Tunç Çağı Toplumunda Ağız ve Diş Sağlığı. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Cumhuriyet Üniv. Sosyal Bilimler Enstitüsü Antropoloji Ana Bilim Dalı, Sivas. s. 130.

bu yörede yüksek oranlara sahip olan çürük diş ve diş taşının nedenini ortaya çıkarmaktadır<sup>185</sup>.

Tüm bu bulgular, Oylum höyük Erken Tunç Çağı toplumlarının tarımla veya tarımsal faaliyetlerle uğraştığını, bu bağlamda geçim kaynağı olarak tarım ürünlerinin önemli bir yer tuttuğunu yansıtmaktadır<sup>186</sup>.

Tüm bu çalışmalar ile, bu coğrafyada yaşayan insanların sağlık yapıları, beslenme durumları, besin hazırlama teknikleri olmak üzere bilgiler toplanarak insan, çevre ve kültür kapsamında değerlendirilmiş, bu bağlamda geçmiş ile günümüz insan toplumları arasında bağlantı kurulmaya çalışılmıştır.

#### **4.1.2. Sakçagözü - Coba Höyük**

Güneydoğu Anadolu bölgesinde Gaziantep ilinin 45 km. kuzeybatısında, İslâhiye ilçesinde Sakçagözü köyünün 3 km kuzeyinde konumlanan Coba Höyük (bkz. Harita 13), tarihöncesi dönemlerden klasik çağlara kadar yoğun yerleşmeye sahne olmuştur. İslâhiye ovasının verimli, alüvyonlu topraklarında yer alan höyük, batısında Çukurova ile güneyinde Kuzey Suriye ile doğusunda ise Mezopotamya kültürleri ile sürekli ilişki içinde olmuştur.

Bölgede yapılan kazı çalışmalarında M.Ö. 1. bin yılına tarihlenen Geç Hitit çağı Krallık merkezi ortaya çıkarılmış, kenti çevreleyen surlar, büyük bir saray kompleksi ve yapıları süsleyen çok sayıda kabartma ve orthostatlara rastlanmıştır. Sakçagözü kabartmalarında Arami sanatının en güzel örnekleri yer alırken özellikle aslan avı sahneleri oldukça dikkat çekmiştir<sup>187</sup> (bkz. Resim 22).

Sakçagözü bölgesinde M.Ö. 6.500-6.200 yılları arasında Neolitik dönem özelliklerini içeren az miktarda boyalı, kaba hamurlu seramik örneklerine, M.Ö. 5.500-4.500 yılları arasında Kalkolitik Dönem'e ait boyalı çanak ve çömleklere<sup>188</sup> rastlanmıştır. Bitkisel katkı, yüzeyi çakmaktaşı aletlerle sıyrılmış el yapımı kaplar ise ilk kez Sakçagözü Coba Höyük'te bulunduğu literatürde bu kaplar 'Coba Kapları' olarak adlandırılmış ve Halaf kültürünün temellerinin atıldığı bu kaplar,

185 Sarı, İ. (2014). a.g.e., s.133.

186 Sarı, İ. (2014). a.g.e., s.152.

187 Başgelen, N. (1999). a.g.e., s.161.

188 Yurt Ansiklopedisi (1982): s.2961

kaba ve perdahlı olarak yapılmışlardır (bknz. Resim 23). Bazı seramikler çentikli ve yüzeyleri perdahlı olurken, Halaf boyalılarında çizgi bezemeli, yüzeyi siyah renkli parçalar tek tük bulunmuştur. Bu seramik gruplarının dışında sonraki evrelerde görülen Samarra-Halaf seramiklerinin öncüsü sayılabilecek oldukça ince cidarlı boyalı parçalar da tespit edilmiştir<sup>189</sup>.

#### 4.1.3. Zincirli Höyük

İlk bilimsel kazıların gerçekleştiği yerleşim yerlerinden biri olan Zincirli Höyük, Gaziantep ili, İslahiye ilçesinin 10 km kuzeyinde konumlanmaktadır (bknz. Harita 13). Yapılan arkeolojik araştırmalar ışığında, Zincirli Köyü'ndeki kalıntıların eski adı Sam'al olan krallık kenti ve kalesine ait olduğu anlaşılmıştır. Zincirli Höyük'te ilk yerleşim izleri ise yaklaşık M.Ö. 4.000 yıllarına kadar gitmektedir. Zincirli'nin ortasında üzerinde yönetime ait yapıların yer aldığı akropolü oluşturan 'Höyük' ve bunu daire şeklinde çeviren 'Aşağı Kent' yer almaktadır<sup>190</sup>.

Hitit İmparatorluğu'nun M.Ö. 1.200 civarlarında yıkılmasından sonra kurulan Geç Hitit krallıklarından birinin merkezi olan Zincirli, zamanla gelişmiş, M.Ö. 920'de Aramiler'in egemenliği altına girmiştir. M.Ö. 8.yy.'da Asur İmparatorluğu tarafından ele geçirilerek, Asur'a bağımlı bir devlet haline gelmiş ve M.Ö. 725'te imparatorluğun topraklarına katılmıştır. M.Ö. 650 civarında ise yine Asurlular tarafından yıkılmıştır<sup>191</sup>. 1888-1902 yılları arasında Dr. Felix von Luschan başkanlığında Alman Şark Cemiyeti tarafından kazı çalışmaları yapılarak, Arami, Fenike ve Akad dillerinde yazılmış taş yazıtlar ve Geç Hitit, Fenike tarzlarında tanrı, kral ve hayvan tasvirleri içeren etkileyici taş kabartmalara ulaşılmıştır<sup>192</sup>. Yapılan çalışmalarda kent surlarının ilk kez M.Ö. 1.300 yıllarında yapıldığı ortaya çıkmış ve

---

189 Du Plat Taylor v.d. (1950). The Excavations at Sakçegözü. Iraq 12/2, London, ss.83-84 .

190 Duru, R. (2007). Yesemek Heykel Atölyesi, Gaziantep Dört Yanı Dağlar Bağlar, (Ed.) Özpallabıyıklar, S., Yapı Kredi Yayınları, İstanbul. ss.12-15

191 Bayram, F. (2008). Uluslararası Kazı, Araştırma ve Arkeometri Sempozyumu'nun 30.Yılı Anasına Türkiye Arkeolojisi. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, ss.268-269; Başgelen, N. (1999). a.g.e., s.151.

192 Bayram, F. (2008). a.g.e., ss.268-269.

saray yapıları, akropoliste yer alan önemli yapılar ve dış surlara ait kalıntılarına ulaşılmıştır<sup>193</sup>.

Zincirli'de M.Ö. 9.yy. ikinci yarısından itibaren saray yapılarında Arami sanatının egemen olduğu görülmüş, kazı çalışmaları sırasında heykeller, kabartmalarla süslü çok sayıda orthostat ve stel ele geçmiştir. Geç Hitit sanatının en güzel örneklerini oluşturan bu eserler, yapıldıkları dönemin özelliklerini bizlere doğrudan yansıtması bakımından önemli olmuştur<sup>194</sup>. Ziyafet ve yemek sahnelerinin oldukça fazla kullanılmış olması, genellikle kral ve kraliçeler önlerinde bir sehpa üzerinde yiyeceklerle birlikte betimlenmiş olması o dönemde yemeğe verilen önemi ve dönemin yemek kültürünü bizlere yansıtmaktadır.

Zincirli buluntusu olan Kral Kilamuva'nın betimlendiği stelde karşımıza iki figür çıkmaktadır. Stelde yer alan iki figür sağa doğru yönlendirilmiş şekilde yan yana konumlandırılmış, kral figürü daha büyük bir şekilde tasvir edilmiştir. Öndeki sol elinde egemenlik simgesi olan Lotus demeti taşıyan kralın arkasında ise daha küçük boyda betimlenmiş olan bir figür yer almaktadır. Kralın oğlu veya saraylı bir kişi olduğu düşünülen bu figür kralda olduğu gibi sağ elinde yine Lotus demeti taşımaktadırlar. Figürlerin kol ve yüz hatları yuvarlak, etek kısımları düz çizgi olarak belirtilmiştir (bknz. Resim 24).

Yine Zincirli buluntusu olan Kral Barrakab'a ait stelde ise, iki figür karşılıklı olarak betimlenmiş; kral oturur vaziyette tasvir edilirken, karşısında saraylı olduğu düşünülen figür ise ayakta betimlenmiştir. Bu iki stelde tasvir edilen figürler dönemin özelliklerini bizlere yansıtmaktadır (bknz. Resim 25).

Zincirli'de ele geçen bir diğer stelde ise, karşılıklı iki figürün yer aldığı bir ziyafet sahnesi karşımıza çıkmaktadır. Stelde, figürlerin üzerinde yer alan 'Güneş Kursu' ise, betimlenen figürlerin özel konumuna işaret etmektedir<sup>195</sup>. Hitit döneminden itibaren güneş kursu altında sadece tanrılar ve öldüğü zaman tanrı mertebesine ulaşabilen kral-kraliçeler tasvir edilmiş, bundan dolayı stelin soylu bir

---

193 Başgelen, N. (1999). a.g.e., s.151.

194 Başgelen, N. (1999). a.g.e., s.152.

195 Akurgal, E. (1995). Hatti ve Hitit Uygarlıkları. İzmir, s.145.

aileye ait olduğu düşünölmektedir<sup>196</sup>. Stele baktığımızda ise, sağda tahtında oturan figürün prensesi; karşısında ise sağ elinde yelpaze ile prensesi serinleten hizmetçi olduğu düşünölen bir figür yer almaktadır. Sol elinde lotus tomurcuğu, yukarıya doğru kaldırdığı sağ elinde ise kadeh tutan prensesin önünde yer alan masada, ay biçiminde üst üste konmuş ince ekmekler, ekmeklerin üstünde iki adet et köftesi belki de çiğ köfte ve bıldırcın yumurtası olduğu düşünölen tasvirler yer almaktadır (bknz. Resim 26). Hitit dönemine ait çivi yazılı metinlerden bildiğimiz ziyafet sahnelerine rastladığımız bu stelde, hamur işi yemeklerin oldukça önemli bir yer tuttuğunu, etlerin çiğ olarak ya da pişirilerek tüketilmiş olabileceğini, kadeh ile şarabın ya da biranın kutsal sayılarak günlük hayatlarında da tüketmiş olabileceklerini gözlemlemekteyiz.

Zincirli buluntusu bir diğer stelde, yine bir önceki stelde karşımıza çıkan yemek ziyafet sahnesine rastlamaktayız. Karşılıklı iki figürün yer aldığı stelde, sandalye üzerinde oturan soylu çift, içki ve yemek sahnesinde betimlenmişlerdir. Başları, kolları ve vücutlarının alt bölümü yandan, gözleri tam cepheden, göğüsleri ve vücutlarının üst kısımları önden gösterilen bu figürler içeceklerini içer vaziyette tasvir edilmiştir. Solda oturan erkek sol elinde bir kadeh, sağ elinde ise bir asa tutmaktadır. Karşısında sağ tarafta oturan kadın ise yukarıya kaldırdığı sağ elinde bir kadeh ve sol elinde çift yapraklı Lotus demeti taşımaktadır. İki figürün ortasında ise bir tabure ve üzerinde üst üste konmuş ince ekmekler ve ekmek üzerinde çiğköfteye benzer bir tasvir yer almaktadır. İki figürün başında birer takke ve takkelerin arka bölümünden saçların uçları helezonik olarak enseye inmektedir (bknz. Resim 27).

Yine Zincirli'de bulunmuş Kral Kuttamuwa'ya ait olduğu düşünölen stelde, kral bu sefer tahtında oturur vaziyette yalnız olarak tasvir edilmiştir. Sol elinde lotus demeti tutan kral sağ elinde ise bir kap taşımaktadır. Önünde yer alan sehpa ise daha önceki stellerde örneklerini gördüğümüz ay biçiminde gösterilen üst üste konmuş ince ekmekler ve üstünde et köftesi belki de çiğ köfte olabilecek bir tasvir ve hemen yanında ayaklı bir kase içerisinde yumurta olduğu düşünölen bir tasvir yer almaktadır (bknz. Resim 28).

---

196 Özyar, A. (2011). Demir Çağı Geç Hitit Krallıkları. Tarihöncesinden Demirçağı'na Anadolu'nun Arkeoloji Atlası, (Ed.) Karul, N., No: 2011/01, İstanbul, ss. 370-391.



Geç Hitit sanatının en güzel örneklerini oluşturan bu eserler, Hitit metinlerinden öğrendiğimiz yemek kültürleri hakkındaki bilgileri görsel olarak anlamımıza olanak sağlamış, dönemin yemek kültürü hakkında ipuçları vermiştir.

Antik Kentler ve Buluntuları

## 4.2. Antik Kentler ve Buluntuları

### 4.2.1. Karkamış Antik Kenti

Karkamış Antik Kenti, Gaziantep'in 61 km. güneyinde, Gaziantep'in Karkamış ilçesi ile Suriye sınırı üzerindeki Karkamış Köyü yakınlarında, Fırat'ın batı kıyısında yer almaktadır (bkz. Harita 14)<sup>197</sup>.

M.Ö. 2. bin yılda adeta bir kavşak noktasında konumlanan kent, Türkiye-Suriye sınır hattı üzerinde Yakınoğu arkeolojisinin en önemli yerleşimlerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır<sup>198</sup>. M.Ö. 1.650 yıllarında Hitit Kralı Hattuşili I tarafından çevresindeki kentlerle birlikte alınarak Kuzey Suriye yolunun güvenliği sağlanmış; daha sonra Mitanniler'in egemenliği altına girerek, Şupniluliuma I döneminde yeniden Hititlere bağlanmıştır.<sup>199</sup>.

Karkamış antik kentinde yapılan kazılar (bkz. Resim 29) ve araştırmalar sonucunda, Karkamış'ın Ebla Krallığı'nın bir parçası olduğu ilk kez Ebla Saray arşivlerinde karşımıza çıkmaktadır<sup>200</sup>. Karkamış kendi yazılı belgelerini ise 2.bin yılın ilk yarısında vermeye başlamıştır. Karkamış, Orta Tunç Çağı'nda bağımsız ve yarı bağımsız krallıkların başkenti olmuş, küçük krallıklar büyük krallıklar karşısında bağımsız kalmaya çalışırken, Fırat boyunca yapılan ticaret getirdiği zenginliği korumuşlardır. Mari kentinde ele geçen mektuplar ve idari belgeler Karkamış'ın üç kralı Aplahanda, Yatarami ve Yahdunlim hakkında bilgiler vermiştir. Fırat boyundaki bu iki kentin güçlü bir ticaret bağı olduğu ve Karkamış'ın Mari kentine şarap, bal, zeytinyağı, tahıl, bakır, at ve köle temin ettiği hakkında bilgiler verilmiştir. Karkamış

---

197 Çorbacı, H. (2015). a.g.e., s.128.

198 Başgelen, N. (1999). a.g.e., s.135.

199 Başgelen, N. (1999). a.g.e., s.135.

200 Balcıoğlu, B., Aydemir, N. (2014). Karkamış. Gaziantep Valiliği İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü Yayını, Gaziantep. s.12.

'ın diğeri iki kralının ise, Acem Höyük'te mühür baskısında adı geçen Aplahanda'nın babası Hadnaanda ve Karkamış'ta bir heykel üzerinde yazıtta yer alan Binami olduğu yer almıştır<sup>201</sup>. Kuzey Mezopotamya'da büyük bir imparatorluk kuran Amorit I.Şamşiadad döneminde ve Halep merkezli Yamhad Krallığı döneminde, Karkamış 'ın bu güçlere bağımlı bir konumda olduğu; M.Ö. 17. yy.'ın ikinci yarısında ise kentin Halep ve Suriye'nin büyük kısmını ele geçiren Hititlerin etkisi altına girdiği bilinmektedir<sup>202</sup>.

Yapılan araştırmalar ve çalışmalarda, Karkamış Kalesi'nin bulunduğu tepede Erken ve Geç Hitit Dönemlerinden iki ana yerleşim yeri tespit edilmiştir. Dış kent, İç Kent ve Kale olmak üzere üç bölümden oluşan, yaklaşık dikdörtgen planlı olan kentte yönetsel ve dinsel işlevli yapılar kentin çekirdeğini oluşturmuştur<sup>203</sup>.

Hitit-Asur üslubunda kabartmalarla kaplı siyah bazalt ve beyaz kireçtaşı orthostatlara oldukça fazla rastlanmıştır, bu süslü yapıların çoğu Geç Hitit dönemine tarihlendirilmiştir. Kabartmalarda tanrıça Kubaba ve onun adına yapılan tören alayındaki askerlerin, rahiplerin, çeşitli hayvanları taşıyan kişilerin uzun ve düz kılıçlarla silahlanmış prenslerin, savaş arabalarının, karışık hayvanların yer aldığı tören alayı betimlemelerine rastlanmıştır (bkz. Resim 30). Orthostatlar üzerinde yer alan bu tasvirler, M.Ö. 1.binyıl başlarındaki yaşam biçimine, giysilerine ve kültürüne ışık tutmuştur<sup>204</sup>.

Dini bayramlarda kurbanlık hayvanların getirilmesinin yer aldığı tasvirler de Hitit döneminden itibaren karşımıza çıkmaktadır. Bu sahnelerde, bu coğrafyada yetişmiş olan hayvanlara yer verilmiş, bu bağlamda hem de adak olarak kullanılan hem de hayvansal besin olarak bu hayvanların etlerinden yararlanılmış olabileceğini göstermektedir. Karkamış'ta bulunmuş olan çok sayıda orthostta hayvan taşıyan hizmetkarlara ve av sahnelerine rastlanmıştır; Cerablus tören alayına ait kabartmalı taş levhada omuzlarında kurbanlık hayvanlar keçi veya ceylan taşıyan hizmetkarlar betimlenmiştir (bkz. Resim 31).

---

201 Marchetti, N., Peker, H. (2015). Gaziantep Bölgesinde Eski Yakınoğu'nun Güçlü Bir Krallığı Karkamış. Şahinbey Belediyesi Yayını, İstanbul. s.16.

202 Marchetti, N., Peker H. (2015). a.g.e., s.18.

203 Çorbacı, H. (2015). a.g.e., s.129.

204 Başgelen, N. (1999). a.g.e., s.139.

Gaziantep Arkeoloji Müzesi'nde sergilenen Karkamış buluntusu orthostta yine bir av sahnesi karşımıza çıkmaktadır. Orthostatta ortada bir insan ve çevresinde o coğrafyada yetiştirilen çeşitli hayvanların betimlendiği görülmektedir (bkz. Resim 32).

Ankara Anadolu Medeniyetler Müzesi'nde sergilenen M.Ö. 850-750 yıllarına tarihlenen Karkamış buluntusu tanrıça Kubaba rölyefinde ise, tanrıça sol elinde buğday başağı, sağ elinde ise nar taşımaktadır (Resim 33). Bu bölgede ilk tarıma alınan bitkilerden biri olan buğdayın ve bereket sembolü olarak kullanılan nar meyvesinin tasvir edilmiş olması, Karkamış insanları tarafından bilindiğine ve tüketilmiş olduklarına işaret etmektedir.

Karkamış'ta yapılan kazı çalışmalarında bir de üzerinde av hayvanları ve lir çalan insanların yer aldığı silindir mühür ele geçmiştir<sup>205</sup>(bkz. Resim 34). Ziyafet sahneleri Eski Mezopotamya'da silindir mühürler ve adak levhaları üzerinde en çok tasvir edilen konulardan biri olmuştur. Karkamış'ta ele geçen silindir mühürde de av hayvanlarının yer alması ve ziyafet sahnesinin betimlenmesi yine yemek kültürüne doğrudan ışık tutmaktadır.

Karkamış antik kentinden çıkarılan eserler, bizlere geleneksel mutfağını, zanaatlarını ve yemek kültürlerini yansıtmıştır. Orthostatlar üzerinde gördüğümüz av, tören alayı, ziyafet sahnelerinde tasvir edilen hayvanların, bitki ve yemek sahneleri o dönem insanların tüketmiş olduğu hayvansal besin kaynaklarına, yemek kültürüne, besinlerine işaret etmektedir<sup>206</sup>.

#### **4.2.2. Dülük Antik Kenti**

Paleolitik çağlardan itibaren Gaziantep coğrafyasının en önemli yerleşmelerinden biri olan, Doğu-batı ve kuzey-güney yollarının kavşağında olması dolayısıyla her dönemde önemini koruyan Dülük antik kenti, Gaziantep'in 10-12 km. kuzeybatısında yer almaktadır (bkz. Harita 15)<sup>207</sup>.

---

205 Ensart, H.K. (2017). M.Ö. 3 Binde Oylum Höyük'te Müzik ve Dans. Eurasian Academy of Sciences Eurasian Art& Humanities Journal, Vol:7: s.56.

206 Marchetti, N., Peker H. (2015). a.g.e., s.26.

207 Başgelen, N. (1999). a.g.e., s.9,127.

Dülük'teki kalıntılar antik kent ve kutsal alan olarak iki ayrı yerde konumlanmaktadır. Dülük Antik Kenti bugün kendi adıyla anılan Dülük köyünün kuzeyinde yer alan Keber Tepesi ve çevresinde toprak altındadır. Kentin kutsal alanı ise Dülük köyünün yaklaşık 3 km güneyinde, ülkemizin en büyük yapay orman alanı içinde, 1.211 m. rakımlı Dülük Baba Tepesi'nde yer almaktadır<sup>208</sup>.

Anadolu arkeolojisinin önemli merkezleri arasında yer alan Dülükte, insanlığın en eski buluntularının yanı sıra Anadolu'daki ilk ve dünyadaki en büyük Mithras yer altı tapınakları gün yüzüne çıkarılmış ve Dülük antik kentinin bir inanç merkezi olduğu anlaşılmıştır (bkz Resim 35).

Dülük'te ilk yerleşim yaklaşık 600.000 yıl öncesine tarihlendirilmiş; Dülük Antik Kenti'nin güney teraslarında Alt Paleolitik Çağ'da kullanılan çakmaktaşı aletler ve atölyelere rastlanmıştır. Burada üretilen taş aletler özgün bir karakter kazanmış ve bu alet tipi literatüre 'Dülükien' olarak geçmiştir (bkz. Resim 36)<sup>209</sup>. Avcılıkla besinin sağlayan Paleolitik insan, ürettikleri ilkel taş aletlerle hayvanları avlamış ve besin ihtiyaçlarını karşılamıştır. Bulunan bu aletler Paleolitik insanın beslenme koşulları hakkında bilgi vermektedir.

En eski yerleşim ve tapım alanı olarak bilinen Dülükte, Demir Çağı'na tarihlenen bir kutsal alana ait kurban atıklarının depolandığı alanlar da tespit edilmiş, adak olarak kullanılan metal buluntulara rastlanmıştır<sup>210</sup>.

Dülük'ün Hitit İmparatorluk döneminde de önemli bir kült merkezi olduğu ve burada ibadet gören baş tanrı Fırtına tanrısı Teşup'a ait bir de tapınak olduğu kazılarda ortaya çıkmıştır. Hellenistik dönemden itibaren ise Teşup, Jupiter ile eş tutulmuş, Teşup'un simgesi olan boğa üzerinde ayakta durur pozisyonda yapılan kabartmalarda Jupiter elinde taşıdığı 'çifte balta' ya da 'yıldırım' ile betimlenerek Jupiter Dolichenus adıyla anılmıştır (bkz. Resim 37). Alanda yapılan kazı çalışmalarında birçok buluntu ele geçmiştir; bazalt taşından 1.30x0.70 m. büyüklüğünde bir stel ile Jüpiter Dolichenus'un kendi ana vatanında bulunmuş ilk

---

208 Çorbacı, H. (2015). Gazintep'in Arkeolojik Değerleri, Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü, (Ed.) Yıldırım, R.Y., Adıyaman Üniv. Yay., No: 13, s.126.

209 Gaziantep (2013): s.96; Çorbacı, H. (2015). a.g.e., s. 126.

210 Blömer, M., Winter, E. (2014). Dülük Baba Tepesi / Doliche, 36. KST, Cilt: 1, Gaziantep, s.40.

tasviri gün ışığına çıkartılmıştır<sup>211</sup>. Ön yüzeyi iki kabartma alanına sahip olan stelde, üst kabartma alanında Dülük'ün tanrı çifti yer almaktadır. Solda tanrı ve ve karşısında ise tanrıça betimlenmektedir. Duruşları, kıyafetleri, saç modelleri ve baş süslemeleri Demir Çağı'na ait gök tanrısı betimli olan stellerle benzerlik göstermektedir. Roma dönemine ait bir eser olduğu düşünülen stelin alt bölümünde ise ortalarında sunağın yer aldığı karşılıklı duran iki erkek betimlenmiştir. Kıyafetlerinin özellikle de yüksek uçlu başlıkları rahip olduklarını göstermektedir<sup>212</sup>.

Hitit döneminden itibaren kült merkezi olan kent, özelliğini çağlar boyunca devam ettirmiş, Hellenistik dönemde Anadolu üzerinden batıya geçerek özellikle Avrupa içlerinde büyük kitleleri etkisi altına alan Mithras dini özellikle M.S. 2. ve 3. yy.'da Roma lejyonları arasında büyük rağbet görmüştür. Doğanın en güçlü hayvanı olan Boğa kurban edilerek kanıyla yıkanılmış ve kanı içilerek boğanın sembolize ettiği tanrının gücüne ve ölümsüzlüğüne kavuşmayı simgeleyen ayinler, mistik güçlerin evi kabul edilen yer altı tapınaklarında yapılmıştır. Anadolu'da ilk kez bulunan Mithraeum, dünyada da bilinenlerin en büyüğü olarak karşımıza çıkmaktadır<sup>213</sup> (bkz. Resim 35).

1997 ve 1998 yıllarında Dülük antik kentinin konumlandığı Keber Tepesi'nin yamacında iki Mithraeum'un açığa çıkartılmasıyla, bu kentin dinler tarihi açısından önemi daha da artmıştır. Bu mağaralar Mithras kültürünün Kommagene bölgesindeki kesin olarak tespit edilmiş ilk tapınım merkezi (Mithraeum) olma özellikleri dışında aynı zamanda Roma İmparatorluğu genelinde bilinen en büyük kutsal alan ve doğal bir mağara içinde ortak girişli yan yana iki Mithraeum'un bulunması ile Roma İmparatorluğu'ndaki tek örnek olarak karşımıza çıkmaktadır. Yapılan araştırmalar sonucu ele geçen buluntular Dülük Baba Tepesi'nde M.Ö. 1. binyıldan Hristiyanlık dönemine kadar uzanan bir kült tarihçesi tespit edilmiştir. Bu özelliğiyle Dülük, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde önemli bir yere sahip olmuştur. Ayrıca Dülük köyünde Roma dönemine ait bazalt ve kireçtaşı sunaklara da rastlanmıştır, üzerinde

---

211 Bayram, F. (2008). Uluslararası Kazı, Araştırma ve Arkeometri Sempozyumu'nun 30.Yılı Anısına Türkiye Arkeolojisi. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara. ss.90-91.

212 Çobanoğlu, D., Blömer, M., Winter, E. (2016). Doliche ve Dülük Baba Tepesi, Aktüel Arkeoloji, S: 50: s. 95.

213 Başgelen, N. (1999). a.g.e., s.127-129.

hayvan tasvirlerinin yer aldığı bu eserler Gaziantep Arkeoloji Müzesi'nde sergilenmektedir (bkz. Resim 38).

Dülük, M.Ö. 1.800-1.200 yılları arasında ise, Hitit Devleti yönetiminde kalmış<sup>214</sup>, M.Ö. 1.500 yıllarında İran üzerinden gelen Mitanniler, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesine yerleşmişlerdir. Antep ve çevresinde bulunan Hitit kültürünü benimseyen devletçikler üzerinde hakimiyet kurmuşlardır. Bölge daha sonra Suriye'nin kuzeyinde kurulan Hitit şehir devletlerinin, ardından da Asurluların idaresine girmiştir. 612 yılına kadar bölge Asur yönetiminde<sup>215</sup>; M.Ö. 613-612 yıllarında ise, İran'da saltanat değişikliğine rağmen uzun bir süre İranlıların etkisi altında kalmıştır. Büyük İskender M.Ö. 334 yılında Asya seferine çıktığında, Issus Savaşı'nı kazanıp Dülük ve bölgesini de sınırlarına katmıştır. M.Ö. 190 yıllarında Dülük'e Roma, M.S. 395'ten itibaren de Bizanslılar hâkim olmuştur. 7. yy.'a kadar Antep ve çevresi Sassaniler ve Bizanslar arasında el değiştirmiştir. Bizans içerisindeki karışıklıkları fırsat bilen Sassani Kralı II. Hüsrev, 7. yy.'ın başlarında Antep çevresine büyük ölçüde zarar vermiş, seferler sırasında Dülük kenti büyük ölçüde yıkıma uğradığından başpiskoposluk, Zeugma'ya taşınmıştır<sup>216</sup>.

#### 4.2.3. Zeugma Antik Kenti

Gaziantep ili, Nizip ilçesi'nin 10 km doğusunda Belkıs Köyü'nde yer alan Zeugma Antik kenti, tarihöncesi çağlardan itibaren kesintisiz iskan gören merkezlerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır (bkz. Harita 14). Karşılıklı iki kent olarak kurulan Zeugma, Hellenistik dönemde Seleukeia ve Apamea olarak adlandırılmış; bu iki kent için de antik dönemde geçit anlamında gelen 'Zeugma' adı kullanılmıştır. Fırat Nehri'nin üzerinde yer alan ve bir geçit noktasında kurulan stratejik öneme sahip Zeugma, Seleukos Krallığı'na ait önemli bir askeri ve ticaret merkezi olmuştur.<sup>217</sup>

214 Göğüş, M.O. (1997). İlk İnsanlardan Bugüne Çeşitli Yönleriyle Gaziantep. Gaziantep. s.24.

215 Ceyhan, E. (1999). Gaziantep Tarihi. Gaziantep, s.13.

216 Cengiz, İ. (2008). Halep Kültür ve Zenginliklerinin Tanıtımı Rehberi. İstanbul, s.23.

217 Başgelen, N. (1999). a.g.e.s, s.161; Görkay, K. (2015). Belkıs-Zeugma Mozaikleri. Gaziantep Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü Yayınları, İstanbul. s.13.

M.Ö. 1.yy.'da kurulan Kommagene Krallığı'nın dört önemli kentinden biri olan Zeugma sürekli bir gelişme göstermiş, bölgenin Roma hakimiyetine girmesinden sonra, önce Anadolu askerlerden oluştuğu için 'İskit Lejyonu' sonra da 'IV. Lejyon' adını alan askeri garnizonun yerleşmesi şehrin önemini arttırmıştır. M.S. 1.yy.'dan itibaren gerek askeri gerekse ticari ve kültür anlamında hareketli ve zengin bir kent haline gelmiştir<sup>218</sup>.

Zeugma'da yapılan arkeolojik kazılarda roma villaları, konutların taban mozaikleri, duvar resimleri, bronz-demir-tunç eserler (bkz. Resim 39), mızrak uçları, farklı formlarda ve işlevlere sahip seramikler (bkz. Resim 40), mutfak ve kapları (bkz. Resim 41) olmak üzere birçok eser ortaya çıkmıştır. Zeugma'da kentin nekropol alanlarından sıvı, parfüm, krem, bitkisel ilaç, sıvı baharat, zeytinyağı, bal, sirke gibi ürünlerin saklanması için kullanılan unguentariumlar; su ve şarap konulmak amacıyla kullanılan geniş dipli, ince ve yüksek boyunlu, yuvarlak ağızlı ve tek kulplu olan lagynoslar oldukça fazla ele geçmiştir (bkz. Resim 42).

Zeugma mozaikleri antik dünyanın mozaik sanatının en güzel örneklerini sunmakla birlikte Greko-Romen dünyasının en önemli sosyalleşme kültürü sayılan, conviviumların<sup>219</sup> mimari bağlamının bir parçası olarak mekanların tabanlarında karşımıza çıkmaktadır. Bu mozaiklerinin konuları ise çoğunlukla mekanların kullanıma uygun olarak seçilmiştir. Genelde misafir yemek salonu olarak kullanılan, yemek davetlerinin yapıldığı evin en gösterişli salonları tricliniumlar<sup>220</sup> veya oecuslarda<sup>221</sup> yer alan mozaiklerde, genellikle akşam yapılan symposium<sup>222</sup>lar ve yemek sırasında veya sonrasında gerçekleştirilen antik edebi novella<sup>223</sup>'ların uyarlandığı mim, pantomim<sup>224</sup> ve tragedya oyunları ve bunların konularıyla ilgili sahneler yer almıştır<sup>225</sup>. Bunlar Yunan paideiasının<sup>226</sup> vazgeçilmez unsurları olan

---

218 Başgelen, N. (1999). a.g.e.s, s.169.

219 Convivium: Birlikte yaşamak, yeme-içme kültürü olarak geçen kelimedede evlerde verilen ziyafetler belirtilmektedir.

220 Triclinium: Antik Roma evlerinde üzerine yatılarak yemek yenen üç klinenin U planında yerleştirilmesiyle oluşturulmuş geniş büyük yemek odası.

221 Oecus: Roma evlerinin bazılarında bulunan, içinde sütun dizisi bulunan yemek ve kabul salonu.

222 Symposium: İçki alemi, şölen anlamına gelmektedir.

223 Novella: Hikaye, roman

224 Pantomim: Romalılarda eğlenceli sahne gösterisi.

225 Görkay, K. (2015). a.g.e., ss.42-43.

226 Paideia: Eğitim, iyi bir vatandaş olmayı sağlayan eğitim ve öğretim.

mitoloji, edebiyat ve düşünceleriyle yoğurulmuş bir kültürün yansımaları olarak karşımıza çıkmaktadır<sup>227</sup>.

Zeugma villalarının tabanlarında ve duvarlarında yer alan bitkiler, meyveler, hayvanlar ve sahneler o dönemin yemek kültürüne de ışık tutmuş, bizlere ipuçları vermiştir. Örneğin, günümüze kadar ulaşan Eros-Telete figürlerinin yer aldığı mozağin etrafında yer alan kenar panolarında, mevsimleri sembolize eden figürlerin yanında mevsimlerle ilişkili bereket ve bolluğu gösteren, balık avı, kuzu ve tavşanın yer aldığı hayvan tasvirlerinin yerleştirilmiş olduğu görülmektedir (bkz. Resim 43). Mozaikte, bolluk ve bereketin artmasının, mevsimsel döngünün devam etmesiyle gerçekleştiğine vurgu yapılmış<sup>228</sup>, aynı zamanda mozaikte yer alan balık avı, tavşan ve kuzunun tasvir edilmiş olması hayvansal besin olarak bu hayvanların tüketilmiş olabileceğinin göstergesi olmuştur.

Başka bir villanın üzeri açık uzun impluviumun yanında yer alan kare implivium tabanında yer alan tanrıça Gaia betiminde, nehir tanrısı Euphrates ve diğer su Nymphelerinin getirdiği sularla taşınan bereket, sembolik bir dille anlatılmaya çalışılmıştır. Mozağin merkezinde buğday başakları ile çiçeklerle süslenmiş tacıyla Gaia yer almaktadır. Sol elinde tuttuğu cornicopia içinde ise, muhtemelen incir ve elmanın tasvir edildiği meyveler yer almaktadır (bkz. Resim 44)<sup>229</sup>. Betimlenen bu meyveler o dönemde sevilerek tüketilen meyveler olabilir.

Poseidon Villası'nda bir dinlenme odasının taban mozağında ise, Eros ve Psykhe figürleri etrafındaki bordürde bitkisel bezemelerin yanında nar, üzüm, elma gibi çeşitli meyvelerin yer aldığı dikkat çekmektedir. Bolluk ve berekete vurgu yapılan mozaikte yine o coğrafyada bilinen ve tüketilen meyvelerin betimlenmiş olabileceği düşünülebilir (bkz. Resim 45).

Poseidon Villası'nda yazlık yemek salonunun tabanında yer alan Satyros ve Antiope betimli mozaikte ise, merkez sahnenin etrafındaki panellerde birden fazla hayvan betimi dikkat çekmektedir. Çeşitli kuşların ve hayvanların tasvir edildiği

---

227 Görkay, K. (2015). a.g.e., s.29.

228 Görkay, K. (2015). a.g.e., s.158.

229 Görkay, K. (2015). a.g.e., s.126.



mozaikte, bölgeye özgü hayvanların tasvir edilmiş olabileceği düşünülebilir (bknz. Resim 46)<sup>230</sup>.

Yine Poseidon Villası'nın konutlarından birine ait peristil avlunun tabanında betimlenen Poseidon, Okeanos ve Tethys mozaığında tanrı ve tanrıça betimlerinin yanında emblematanın köşelerinde yunuslar, çeşitli balıklar ve deniz canlıları yerleştirilmiş olduğu görülmektedir. Mozaikte tasvir edilen balıkların; Fırat Nehri kıyısında yer alan kentte, bölge halkı tarafından bilinen ve tüketilen deniz canlılarının olduğunu düşünmek olasıdır (bknz. Resim 47). Zira daha önce başka bir konutun mozaığında görülen balık avı tasviri ve yine Zeugma antik kentinden ele geçen balık tabakları, bu bölgede balığın tüketildiğini bizlere göstermektedir (bknz. Resim 48).

Maenad Evi'nde yer alan Akrotos mozaığında ise, karşımıza bir symposium çıkmaktadır (bknz. Resim 49). Akrotos figürü Euphrosyne'ye ölçülü olarak şarap vererek, adabında içmenin ortamın neşe ve coşkusu için bir denge kaynağı olduğunu vurgulamaktadır. Aynı zamanda çiftlerin bu mekanın ortamına uygun olarak ve Akrotos'un etkisine kapılarak, kendilerini kaybedecek kadar hayattan zevk almalarına da işaret etmektedir. Bu mekanın bu betimleme ile çiftlere ait özel dinlenme ve yemek odaları olarak işlev gördüğü de anlaşılmaktadır<sup>231</sup>. Oldukça iyi korunmuş olan mozaik tabanında betimlenmiş olan sahneye baktığımızda ise, ortada figürlü emblematada, insanı çabuk sarhoş ederek kontrolden çıkmasını sağlayan, suyla seyreltilmiş şarabı ve sarhoşluk taşkınlığını sembolize eden Akrotos figürü ve yanında neşe ve sevincin kişiselleştirilmesi olan Euphrosyne ile birlikte symposium sahnesinde gösterilmiştir. Sahnede, Akrotos'un hemen sol yanında, bir podiyum üzerinde kulpsuz bir kalyks krater yer almaktadır. Akrotos kraterden aldığı şarabı, altın bir rhyton kullanarak Euphrosyne'nin içki kabını doldurur şekilde betimlenmiştir. Sahnede kullanılan şarap hem mutlu hayatın sembolü hem de antik çağ tarımsal üretiminin ve ticaretinin önemli ögesi olarak insanların yaşamlarında büyük rol oynadığını bizlere yansıtmaktadır.

---

230 Görkay, K. (2015). a.g.e., s.112.

231 Görkay, K. (2015). a.g.e., 76.

Başka bir villanın dinlenme odasının taban mozağında ise, Antik Yunan edebiyatının en önemli drama ve komedy yazarlarından Menandros'un 'Kahvaltıdaki Kadınlar' adlı komedi oyununa ait bir sahne karşımıza çıkmaktadır. Mozaikte hymation giyen üç oyuncu yüzlerinde tiyatro masklarıyla gösterilmiştir. İki figür kline üzerinde diğeri ise kline ucunda durur vaziyette betimlenmiştir. Klinede oturan iki kadının önünde üç ayaklı yuvarlak bir sehpa ve üzerinde boş bir içki kabı yer almaktadır. Mozaikteki bu sahne Menandros'un oyununda; hizmetçi kız tarafından şarap ikramının yapılması anlatılmaktadır (bkz. Resim 50).

Zeugma'da Fırat Nehri manzaralı evlerin duvarlarını kaplayan fresklerde ise, girland bezemelerinden kuşlara, bitkisel ve geometrik motiflerden mitolojik figürlere kadar birçok sahenin betimlenmiş olduğu gözlemlenmektedir<sup>232</sup>. Günümüze kadar ulaşan fresklerden birinde ise, yemekte servis yapan hizmetkarların betimlenmiş olduğu görülmektedir. Davetlerde konuklar klineler üzerinde yatarak yemek yemiş, hemen klinenin arkasında eğer kişi varlıklısıya kendi uşağı, eğer orta halliyse misafir olduğu evin uşağı ona hizmet etmek üzere ayakta beklemiştir<sup>233</sup>. Bunun en güzel örneği, Poseidon Evindeki Perseus ve Andromeda mozağının bulunduğu odanın duvarında görülmektedir. Freskte, ayakta efendileri ve misafirlerine hizmet etmeye hazır halde, elinde yemek tepsi tutar şekilde bir hizmetkar tasviri yer almaktadır (bkz. Resim 51)<sup>234</sup>.

Zeugma antik kenti konutlarda ele geçen mutfak kapları ise, o dönem insanının yaşamıyla bire bir bağlantılı olarak beslenme kültürüne ışık tutmaktadır. Saklama ve pişirme kapları hem kültürel hem de ekonomik anlamda bilgi kaynağı olmuş; mutfak kapları, antik dönemde de günümüzde olduğu gibi yemek pişirme amacına hizmet eden formlar olarak üretilmiştir. Zeugma'da büyük oranda derin güveç, havan, tavalar, güveçler, balık tabakları, sıvı depolama küpleri olmak üzere birçok form kullanılmış; bu buluntular Zeugma'nın eski çağlardan beri var olan köklü ve zengin yemek kültürüne işaret etmiştir.

Zeugma konut alanları, ev sakinlerinin etnik ve sosyal kimliklerinin izlerini taşıyan mekanlar olması açısından büyük önem taşımıştır. Mozaikler ve fresklerde

232 Önal (2019). <http://www.zeugma.org.tr/makaleler.aspx?makale=11>

233 Görkay, K. (2015). a.g.e., ss.42-43.

234 Görkay, K. (2015). a.g.e., s.30.

bazı sahnelerin özellikle seçilmesinde ev sahibi önemli rol oynamış, gelen konuklara kendi kültürel birikimini, eğitimini ve maddi varlığını hissettirecek tarzlar seçilmiştir. Bu da bizlere, mozaik ve duvar resimlerini yaptıran kişinin kültür düzeyi ve sosyal statüsünü yansıtmaktadır<sup>235</sup>. Bunun dışında, Zeugma'da ele geçen mozaik ve fresklerde görülen symposium, bitki, meyve ve hayvan betimlemeleri burada yaşayan insanların tüketmiş oldukları besin kaynaklarını yansıtmış, farklı kap formları ile besinlerini saklamalarından, hazırlamış oldukları yemeklerin sunum şekillerine kadar dönemin beslenme ve yemek kültürüne ışık tutmuştur.

### **4.3. Diğer Buluntular**

#### **4.3.1. Taş Eserler**

M.Ö. 1.200 yıllarında uzun süre Anadolu'da egemenliğini sürdüren Hitit İmparatorluğu yıkıldıktan sonra M.Ö. 1.200-700 yıllarında Demir Çağı başlamış, bu tarihler arasında Anadolu yarımadası, çeşitli topluluklara ait büyüklü küçüklü beyliklerin yönetimine girmiştir<sup>236</sup>. Geç Hitit dönemi ele geçen ve büyük çoğunluğu bazalttan yapılan steller ve orthostatlarda çoğunlukla tanrı kabartmaları, ziyafet sahneleri, av sahneleri tasvir edilmiştir<sup>237</sup>.

##### **4.3.1.1. Ziyafet Sahnesi Betimli Taş Eserler**

Çoğunluğu dinsel törenlerle ilgili olduğu düşünülen ziyafet sahnesi betimlerinde, Geç Hitit döneminde bu sahneyi temsil eden eserler iki grup halinde incelenmiştir. Birinci grupta yere konan bir masanın iki yanında birer koltukta karşılıklı oturan erkek ve kadın tasviri görülürken; ikinci grupta, oturan bir erkek veya kadın figürü karşısında ayakta durur vaziyette, hizmet eden bir başka figür tasviri görülmektedir. Hitit protokolüne uygun olarak erkeğin sağ tarafta, kadının ise sol tarafta oturur vaziyette tasvir edildiği sahnelerde, soylu kişilerin başı üzerinde

---

235 Görkay, K. (2015). a.g.e., ss.27-29, 43.

236 Akurgal, E. (1995). a.g.e., s.96 vd.

237 Balcioğlu, B. (2009). a.g.e., ss.2-3.

çoğunlukla güneş kursu motifi yerleştirilmiş ve figürler ellerinde egemenlik simgesi olan Lotus demeti taşır şekilde tasvir edilmiştir<sup>238</sup>.

Ziyafet sahnesinin betimlenmiş olduğu en güzel örneklerinden biri, Gaziantep ili, İslahiye çevresinden bulunan stelde karşımıza çıkmaktadır (bkz. Resim 52). M.Ö. 8. yy. sonu, 7. yy. başı Aramlaşmış-Fenikeleşmiş Geç Hitit Stili olarak tarihlendirilen<sup>239</sup> stelde, karşılıklı sandalye üzerinde oturan bir erkek ve bir kadın figürü yer almaktadır. Ortalarında bir tabure üzerinde ay biçiminde gösterilen ince ekmek yer aldığı stelde, erkek ve kadın figürleri sağ ellerinde birer kadeh; sol ellerinde ise egemenlik simgesi olan Lotus tomurcuğu taşımaktadır<sup>240</sup>. Başları üzerinde tepede yer alan kanatlı güneş kursu ise, stelde betimlenen figürlerin özel konumuna işaret etmektedir. Stelin soylu bir aileye veya bir kral ve kraliçeye ait olduğu gösterilmektedir<sup>241</sup>.

Gaziantep ili, Şahinbey ilçesi, Çapalı Köyü'nde bulunmuş bazaltdan yapılmış olan başka bir stelde ise yine bir ziyafet sahnesi işlenmiştir (bkz. Resim 53). M.Ö. 800-750 olarak tarihlendirilen stelde, karşılıklı iki figür yer almaktadır. Sol tarafta, elinde çubuk tutan bir insan figürü vardır. Önünde, üzerinde bir kase bulunan bir masa bulunmaktadır. Sağ tarafta ise, oturan bir insan figürü betimlenmiş ve yukarıya doğru kaldırdığı elinde bir nesne tutmaktadır<sup>242</sup>.

Gaziantep ili, İslahiye ilçesi, Örtülü Köyü'nde bulunan orthostatta ise karşımıza soylu bir çiftin yer aldığı ziyafet sahnesinde çıkmaktadır (bkz. Resim 54). M.Ö. 9.yy.'a tarihlendirilen, bazaltdan yapılmış olan eserde, karşılıklı sandalye üzerinde oturan soylu çift, içki ve yemek sahnesinde betimlenmiştir. Başları, kolları ve vücutlarının alt bölümü yandan, gözleri tam cepheden, göğüsleri ve vücutlarının üst kısımları önden gösterilmiştir. Solda oturan erkek sol elinde bir kadeh, sağ elinde ise bir asa tutmaktadır. Karşısında sağ tarafta oturan kadın ise yukarıya kaldırdığı sağ elinde bir ayna, sol elinde çift yapraklı Lotus demeti tutmaktadır. Orta kısımda ise bir tabure ve üzerinde üst üste konmuş ekmek ve ekmek üzerinde iki adet çiğköfteye

---

238 Balcıoğlu, B. (1998). Gaziantep Arkeoloji Müzesi'ndeki Bazı Geç Hitit Stelleri Hakkında. Anadolu Medeniyetler Müzesi 1997 Yıllığı. Ankara, ss.96-97.

239 Balcıoğlu, B. (2009). a.g.e., s.19.

240 Balcıoğlu, B. (1998). a.g.e., s.97.

241 Özyar, A. (2011). İlk Adımlar. Tarihöncesinden Demirçağı'na Anadolu'nun Arkeoloji Atlası, Karul, N., (Ed.). No: 2011/01, İstanbul, ss.328-43.

242 Balcıoğlu, B. (2009). a.g.e., s. 20.

benzer bir tasvir yer almaktadır. İki figürün de belinde çizgi halinde belirtilmiş kemer tasviri yer almaktadır. İki figürün başında birer takke ve takkelerin arka bölümünden saçların uzun uçları helezonik olarak enseye inmektedir<sup>243</sup>.

Gaziantep ili Nurdağı ilçesinde bulunan orthostatta ise yine bir ziyafet sahnesi karşımıza çıkmaktadır (bkz. Resim 55). M.Ö. 8. yy. sonu, 7.yy. başı olarak tarihlendirilen bazalttan yapılmış olan eserde, ortadaki üç ayaklı sehpanın iki tarafından yalnızca birer gözü tam cepheden gösterilmek üzere diğer bölümleri yandan gösterilmiş iki insan figürü yer almaktadır. Sağ taraftaki figür oturur vaziyette betimlenmiş olup, uzun mantolu olarak tasvir edilmiştir. Etek bölümleri ise püsküllü olarak işlenmiştir. Sağ kolu dirsekten bükük olup yukarıyla ve ileriye doğru uzatmış olduğu sağ elinde bir nesne tutmaktadır. Sol elinin hizasında ise, üzerinde yiyecek bulunan yüksek kaideli, yuvarlak dipli bir kase bulunmaktadır. Sağda oturan kişi sivri burunlu, badem gözlü olup, göğsüne kadar inen ve itinayla işlenmiş uzun sakalları vardır ancak bıyiksızdır. Başında tepesi ponponlu sivri bir başlık takmaktadır. Başlığın üst kenarı boyunca uzun gövdeli stilize bir tavus kuşu motifi yer almaktadır. Uzun kollu giysilidir. Sağdaki bu figürün arkasında, büyük bir bölümü kırık ve eksik olan, sivri burunlu, kısa yuvarlak çeneli, kısa etekli, yukarı kaldırdığı sağ elinde bir çubuk? tutan bir figür vardır. Orta bölümde ise üç ayaklı ve olasılıkla ahşap bir sehpa üzerinde yedi dilim ekmek ile iki yapraklı ve iki tomurcuklu bir palmiye motifi bulunmaktadır. Sol tarafta ise, Hitit protokolüne uygun olarak erkeğin sağ tarafta, kadının sol tarafta oturması nedeniyle, olasılıkla kadın figürü yer almaktadır. Büyük bölümü kırık ve eksik olan bilezikli bu figür sol elinde bir sembol tutmaktadır. Kaldırdığı elinin hizasında ise, sehpa üzerinde yüksek kaideli yuvarlak dipli bir kase yer almaktadır<sup>244</sup>.

#### **4.3.1.2. Av Sahnesi Betimli Taş Eserler**

Geç Hitit döneminde kent girişlerinde süsleme unsuru olarak kullanılan orthostlar üzerinde av sahneleri de karşımıza çıkmaktadır.

243 Balcıoğlu, B. (1998). a.g.e., s. 97.

244 Balcıoğlu, B. (2009). a.g.e., s.26.

Gaziantep çevresinden bulunan av demonu betimli orthostat M.Ö. 850-800 (Asur etkisi gösteren Geç Hitit Stili) tarihlenmektedir (bknz. Resim 56). Kabartma yöntemiyle kireçtaşından yapılan eserde, Ayakta sola dönük duran figürün başının bulunduğu kısım kırık ve eksiktir. Kolları ve vücudunun altı yandan, göğüs ve vücudunun üstü ise önden gösterilmiştir. Öne uzattığı sağ elinde bir tavşan tutmaktadır. Sol eli omuz hizasına dek aşınmış ve eliyle sol omzuna dayadığı bir topuz taşımaktadır. Kısa kollu ve kısa etekli bir giysiyle betimlenmiştir. Belinde yuvarlak başlı bir kama taşımaktadır<sup>245</sup>.

Gaziantep ili, İslahiye ilçesi Kayabaşı köyünde bulunan, orthostatta yine bir av sahnesi karşımıza çıkmaktadır. Kabartma yöntemiyle bazalttan yapılan eser M.Ö. 8.yy. olarak tarihlenmektedir. Eserde betimler ön ve sağ yüzde yer almaktadır. Diğer tarafları ise boş bırakılmıştır. Ön yüzde sağa giden, iki tekerlekli, tekerlekleri dört parmaklı, tek atla çekilen iki kişilik bir araba yer almaktadır. Araba üzerinde bir sürücü, diğeri avcı olmak üzere iki insan figürü vardır. Sürücü bir elinde kamçı diğer elinde dizgin, avcı ise elinde gerilmiş vaziyette yay ve ok tutmaktadır. Uzun etek giysili insan figürlerinin bellerinde yine kemer bulunmaktadır. Oldukça fazla yıpranmış olan baş kısımlarındaki saç ve sakal işlemleri Aram stilindedir. Araba sandığında çapraz sadak vardır. Sirtında süslü bir apalan taşıyan atın karnının altında başı arkaya dönük bir av köpeği, tam karşısında saldırır vaziyette arka ayakları üzerine oturmuş bir arslan tasviri bulunmaktadır. Eserin sağ yüzünde ise, şaha kalkmış bir at üzerinde oturan, sol eliyle dizgin sağ elinde bir kamçı tutan insan figürü vardır (bknz. Resim 57)<sup>246</sup>.

Sonuç olarak Geç Hitit dönemi Gaziantep ve çevresinden ele geçen ve büyük çoğunluğu bazalttan yapılan steller ve orthostatlarda çoğunlukla Tanrı kabartmaları, ziyafet sahneleri, av sahneleri oldukça fazla tercih edilmiş ve kullanılmıştır. Ele geçirilen eserler üzerindeki betimlemelerde o dönemin yaşam tarzını yansıtabilecek bir takım sembolik öğeler içerdiği gözlemlenmiştir.

---

245 Balcioğlu, B. (2009). a.g.e., s.23.

246 Balcioğlu, B. (1998). a.g.e., s.98; Balcioğlu, B. (2009). a.g.e., s.24.

### 4.3.2. Seramikler, Cam Buluntular

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde el yapımı seramik üretimi Neolitik dönemden başlayarak Hellenistik döneme kadar devam etmiş, bu dönemler boyunca yoğunluğu değişkenlik göstermiştir. Kaba katkılı kaba görünümlü hamurdan üretilen, açık ateşte pişirilen kaplar, günlük ihtiyaçları karşılayan basit pişirme kapları ve derin çanaklardan oluşmuştur. Bu kaplar farklı dönemlerde yüzey işlenmesinde ve bezeme tekniklerinde farklılık göstermelerine karşın, gerek üretim tekniği gerekse kap biçimleri bakımından birbirinin devamı niteliğinde olmuştur (bknz. Resim 58)<sup>247</sup>.

Erken dönemlerde, kaba, kabartma bezemeli, kalın cidarlı, iri mineral ve bitkisel katkılı ve açıkly yerel kaplar genellikle yemek yapmak, ve yiyecek saklamak için kullanılmıştır<sup>248</sup>. M.Ö. 5.500-4.500 yılları arasında Kalkolitik Dönem'e ait boyalı çanak ve çömleklere<sup>249</sup> rastlanmıştır, bitkisel katkılı, yüzeyi çakmaktaşı aletlerle sıyrılmış el yapımı kaplar ise ilk kez Sakçagözü Coba Höyük'te bulunduğundan literatürde bu kaplar 'Coba Kapları' olarak adlandırılmıştır (bknz. Resim 23). Halaf kültürünün temellerinin atıldığı bu kaplar, kaba ve perdahlı olarak yapılmışlardır<sup>250</sup>. Kalkolitik Çağ'ın başlangıç aşamasını temsil eden, Kuzey Mezopotamya'da ortaya çıkıp M.Ö. 5.000/4.900 yıllarına dek görülen Halaf kültürü, Yakındoğu'nun en gelişmiş boya bezemeli çömlekçilik geleneğine sahip kültürlerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Gaziantep'te Halaf seramik parçalarına oldukça fazla rastlanmıştır (bknz. Resim 59).

Tunç çağından itibaren ise, bakırla kalayın karışından oluşan ve döneme adını veren tunç alet ve kap yapımında kullanılmıştır. Bu çağda çanak çömlek elde yapılmaya devam edilmiş, tek renkli olan daha çok kırmızı ve açık zemine sahip olan kapların bazıları koyu renkli boya ile süslenmiştir. Gerek kazıma ve gerekse boya ile süslü kaplarda genellikle geometrik motifler kullanılmıştır. Çanak çömleğin ana tipleri olarak ise, gaga ağızlı testiler, üç ayaklı gaga veya yuvarlak ağızlı testiler, emzikli çaydanlıklar, siyah perdahlı üzeri yiv ve kabartmalarla geometrik süslü geniş

247 Çetinkaya, İ. (2017). Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da El Yapımı Seramiğin Devamlılığı. Anadolu, Arkeoloji, Zaman ve Mekan, (Ed.) Çoşkun, G., Dumlupınar Ün. V. Arkeoloji Sempozyumu 10-12 Ekim 2016, Bilgin Kültür Sanat Yayınları, s. 136.

248 Çetinkaya, İ. (2017). a.g.e., s.138.

249 Yurt Ansiklopedisi (1982): s.2961

250 Du Plat Taylor v.d. (1950). The Excavations at Sakçegözü. Iraq 12/2, London, ss.83-84 .

karınlı çömlekler, tek kulplu kase ve fincanlar, çift kulplu vazolar, insan yüzlü testiler karşımıza çıkmaktadır. Gaziantep Arkeoloji Müzesi'nde de oldukça fazla Tunç Çağı seramik grubu karşımıza çıkmaktadır (bkz. Resim 60-61-62).

Geç Demir Çağı'nda ise karşımıza pembe-devetüyü ya da kırmızı hamurlu malların üzerine sürülmüş olan krem renkte kalın bir astara sahip seramikler karşımıza çıkmaktadır. Üzerlerinde geometrik işlemlerin yer aldığı bu seramikler yörede oldukça fazla kullanılmıştır (bkz. Resim 63). Klasik dönemde ise seramik kalitesi giderek artmış, hem biçim hem de bezeme bakımından sanat eseri sayılabilecek üretimler yapılmıştır. Kırmızı figürün oldukça fazla kullanıldığı dönemde mitolojik sahnelerin yanında günlük yaşamdan sahneler de işlenmiş; tarihsel olaylar da resimlenen konular arasına girmeye başlamıştır. Anadolu'da Klasik dönemde olarak tanımlanan zaman diliminde çömlek üretimi Yunanistan'a bağımlı olmuş ve ürünler çoğunlukla taklit edilmiştir (bkz. Resim 64)

Hellenistik Dönemde ise, Gaziantep bölgesinin kuzey-güney ve Fırat yolları ile doğu-batı yollarının kavşağında bulunmasından dolayı oldukça hareketli bir dönem yaşanmıştır. Bölgede helen kültürü yaygınlaşmış, kültürel bir sentez oluşmuştur. Hellenistik dönemde Anadolu'da günlük yaşamda kullanılan seramikler hemen hemen her bölgede üreilmeye başlanmıştır. Seramikler üzerindeki sahneler giderek azalmış, kalıp yapımı kaselerin üretimi başlamıştır. 'Megara Tipi Kase' olarak adlandırılan bu seramikler üzerinde kabartma bezemeler görülmektedir (bkz. Resim 65).

Roma döneminde ise bölgeden oldukça fazla Terra Sigillata seramikler ele geçmiştir. İlk olarak Roma döneminde ortaya çıkan bu seramikler parlak kırmızı astarla kaplanmış ve metal kapların taklidi sayılabilecek kalitede üretimler yapılmıştır (bkz. Resim 66).

Gaziantep yöresinde birçok kazı alanında oldukça fazla seramik buluntu ele geçmiştir. Neolitik dönemden Roma dönemine kadar devam eden seramik üretimi dönemler boyunca form, bezeme açısından değişkenlik göstermiştir. Kaba katkılı kaba görünlü hamurdan üretilen, açık ateşte pişirilen kaplar, günlük ihtiyaçları karşılayan basit pişirme kapları ve derin çanaklardan oluşurken, daha sonra sanatsal bir nitelik kazanmaya başlamıştır. Yüksek ayaklı meyvelikler, saklı astar bezemeli



çömlerler, kulpsuz testiler ve ekmek pişirmek için kullanılan devrik ağızlı çanaklar, tabaklar bölgede yoğun olarak kullanılmıştır.

Bir diğler buluntu grubunu ise Roma döneminde oldukça fazla kullanılan cam eserler oluşturmuştur. Camı üfleyerek işleme tekniğı Hellenistik dönemde kullanılmaya başlanmıştır. Roma döneminde ise üfleme tekniğı gelişmiş ve çeşitli formlarda nesnelere üretilmeye başlanmıştır. Romalılar camı gündelik eşyaların yanında birçok amaçla da kullanmaya başlamışlardır. Gaziantep ve çevresinden de birçok farklı formda ve işlemde cam buluntuya rastlanmıştır (bknz. Resim 67).

## DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

İlk insanlardan günümüze evrensel kültür tarihinin tüm kesitlerinden izler taşıyan Anadolu, zengin ve renkli geçmişini bugüne taşıyan verilerin çeşitliliğiyle bu topraklardaki mirası günümüze taşımaktadır.

İnsanın yeryüzünde görülmesinden günümüze gelinceye kadar geçen süreçte doğada gösterdiği yaşam mücadelesi boyunca yaşam kalitesini belirleyen ve yaşamın devamını sağlayan temel öğelerden en önemlisi beslenme ve yemek olmuştur. İnsanlık tarihinde beslenme, toplumların bilgi, teknolojik düzeyine ve yaşanılan yerin koşullarına bağlı olarak değişiklik göstermiş; özellikle başlangıçtan yerleşik düzene geçtiği Neolitik döneme kadar tamamen doğa koşullarında avcı-toplayıcı olarak yaşamını sürdüren insanoğlu, yerleşik düzene geçmesinden itibaren yaşam koşullarında meydana gelen iyileşmelerin ve teknolojik düzeyin gelişmişliğine bağlı olarak yaşam kalitesinde giderek artan bir şekilde düzelme ve gelişmeler meydana gelmiştir. Damak zevkinin gelişmesiyle ortaya çıkan mutfak olgusu, tüketilen gıda maddelerinin çeşit ve miktar olarak artması, yemeklerin hazırlanış şekilleri ile özgün yemek tariflerinin gelişmesi tıpkı insanın diğer uğraşları gibi uzun bir süreçten geçmiş; ilk başta biyolojik olarak hayatını devam ettirmek için gerekli temel besin gıdalarını tüketen insan zamanla yemek tarifleri, baharatlar, yemek pişirme teknikleri, servis şekilleri gibi olgularla harmanlanarak yemek kültürünü geliştirmiştir. Yemek yapmak ve yemek yemek bir devrim olarak insanlık tarihinde büyük bir değişime ve gelişime neden olmuştur.

Antik yazarlar yaşadıkları dönemin beslenme kültürü hakkında bilgi vermiş, eserlerinde besin çeşitlerinden, üretimlerine, saklamalarına, hazırlanan yemeklerin sunum şekillerine kadar birçok konuya değinmişlerdir. Arkeolojik kazılarda ele geçen hayvan kemikleri ile tüketilen hayvanların tarihsel geçmişleri hakkında önemli bulgulara ulaşılmış; arkeolojik materyaller üzerine yapılan betimlemelerle, antik

dönemde tüketilen besin kaynakları hakkında bilgilere ulaşılmıştır. Ele geçen mutfak kapları ise, insanoğlunun yaşamıyla bire bir bağlantılı olarak beslenme kültürüne ışık tutmuş; saklama ve pişirme kapları hem kültürel hem de ekonomik anlamda bilgi kaynağı olmuştur. Çivi yazılı tabletler ise, Mezopotamya’da kralların sofraları ve onların çeşitli amaçlar için düzenledikleri ziyafetler hakkında birbirlerini destekleyen bilgiler vermiş; iktisadi içerikli metinler, besin maddeleri, içecekler ve hayvan isimlerinin kaydedildiği tablet serileri, sözcük listeleri, haberci metinleri, silindir mühürler, bazı kent devletlerinde ele geçen ve çeşitli konuların tasvir edildiği farklı dönemlere ait levhalar, duvar kabartmaları ve pek çok yazılı belgeler ve arkeolojik buluntular Mezopotamya mutfağının zenginliğini bizlere sunmuştur. Ele geçen tüm bu buluntular, Antik dönemden beri var olan köklü ve zengin yemek kültürüne işaret etmiştir.

İlk yerleşik hayatın başladığı ve tarımın ilk defa yapıldığı Mezopotamya çeşitli mutfak kültürlerinin oluşumuna ev sahipliği yapmış ve yemek kültürü de diğer tüm kültürler gibi coğrafi şartlara çevreye ve inanışlara göre şekillenmiştir. Mezopotamya’da buğdayın temel besin kaynağı haline gelmesi kültür ve inanç tarihine de yansımış; Anadolu topraklarında coğrafya iklimine uygun olan ürünler yetiştirilmiş, coğrafyaya ait olmayan ürünler ise zaman içerisinde ticaret yoluyla farklı bölgelerden getirilerek çeşitlilik sağlanmıştır. Yiyeceklerin üretiminden tüketimine kadar geçirdiği aşamalar, değişik iklimlerde, farklı coğrafyalarda nasıl, nerede, ne zaman nelerle giderildiği ve buna bağlı olarak duygu, düşünce ve davranış gibi maddi ve manevi değerlerin tümü yemek kültürünü oluşturmuştur.

Anadolu Mutfak Kültürü, yüzlerce hatta binlerce yıllık çabaların sonucu oluşmuş; Anadolu uygarlıkları kendilerine özgü yemek kültürlerini bu topraklarda daha önce var olan kültürlerin izleri ile harmanlayarak kendilerinden sonra gelecek olan kültürlere bu birikimi aktarmış ve yemek kültürünün gelişimi ve çeşitlenmesinde önemli rol oynamıştır. Tarih boyunca bu topraklar üzerinde yaşayan medeniyetlerin mutfakları, kendinden önce gelenler, komşu kültürler ve göç ile gelen kültürlerle kaynaşmıştır. Tüm bu izler de Anadolu mutfak kültürüne yansımıştır. Anadolu kültürlerinin her biri, kazanımların üzerine kurulan ve bir sonrakine aktarılarak onu hazırlayan karmaşık bir ağın parçaları olmuştur. Anadolu’da yaşayan

toplumların gelişmişlik düzeylerine ve çevresel koşullara bağlı olarak, her dönemin kendine has özelliklerinin şekillendiği görülmüştür. Anadolu'nun coğrafi konumu, verimli toprakları ve uygun iklim koşulları çeşitli tahıl, meyve ve sebzelerin yetiştirilmesine imkan sağlamış; tarıma elverişsiz topraklar, dağlık alanlar ise hayvan yetiştiriciliği için kullanılmıştır.

Çok kültürlü bir geçmişe ve tarihi derinliğe sahip olan bu topraklarda Gaziantep ve çevresinden ele geçen arkeolojik buluntular, yemek kültürünün öneminin ve çeşitliliğinin göstergesi olmuştur. Bölgede yetiştirilen meyveler, bitkiler ve hayvanlar tarihin hemen hemen her döneminde sanatçılara ilham kaynağı olmuş ve eserlerinde bu tasvirlerle yer vermişlerdir. Bölgede yapılan kazılar ve araştırmalar sonucunda yemek kültürüne ışık tutan bir çok buluntu-eser ele geçmiştir. Gaziantep mutfak kültüründe; ilk çağlardan bu yana her dönemin mutfaklarından yemekler görmek mümkün olmuştur.

Dülük'te ele geçen en erken aletlere rastlanması, bu bölgede yaşamın ve beslenmenin günümüzden ne kadar önce başladığını göstermiş, yaşam şekillerine ve beslenmelerine ışık tutmuştur. Avcı-toplayıcılar üzerine yapılan etnoarkeolojik çalışmalarda teknolojinin, sosyo-kültürel bir yapı içerisinde ve insanların gereksinimlerine göre şekillendiği; bu bağlamda insanların neden alet yapması gerektiği ve bu aletlerin yapımında ne tür faktörlerin etkili olduğu incelenerek en önemli nedenin hayatta kalmak olduğu anlaşılmıştır.

Zeugma mozaikleri antik dünyaya ait günümüze kadar kaybolmuş tiyatro ve pantomim gibi sahne oyunları ve novellalarla ilgili en çarpıcı, izleyenleri heyecanlandıran ve şaşırtan sahneleri bizlere tanıtmış, aynı zamanda Greko-Romen convivium kültürünün zengin ve entellektüel dünyasıyla tanıştırmıştır. Zeugma'da ele geçen farklı kap formları ise, burada yaşayan varlıklı ailelerin doğu-batı kültürlerine ait yemek tariflerini sentezledikleri ve farklı tatları barındıran yemekleri tükettiklerini yansıtmıştır.

Karkamış, Zincirli ve Sakçagözü'nde bulunan Geç Hitit kabartmaları bizlere o dönemin geleneksel mutfakını, zanaatlarını ve yemek kültürlerini yansıtmıştır. Orthostatlar ve steller üzerinde gördüğümüz av, tören alayı, ziyafet sahnelerinde

tasvir edilen hayvanların, bitki ve yemek sahneleri o dönem insanların tükettiği olduğu hayvansal besin kaynaklarına, yemek kültürüne, besinlerine ışık tutmuştur.

Bölgede yapılan arkeolojik kazılardan ele geçen seramik buluntuların çoğu yine mutfak kapları ile bağlantılı olmuş, insanoğlu ilk yaptığı kapları elle şekillendirmiş, zamanla geliştirerek sanat eseri sayılabilecek kaplar üretmişlerdir. Çarkın keşfedilmesiyle daha özenli kaplar yemek sofralarını süslemenin ötesinde birer sanat eseri olmuştur. Sakçagözü Coba Höyük'te bulunan ve arkeoloji literatüründe Coba kaseleri olarak tanımlanan ve Kalkolitik döneme tarihlendirilen el yapımı kap ilk kez bu coğrafyada bulunmuştur.

Türkiye-Suriye sınırında bulunan ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin en büyük höyükleri arasında yer alan Oylum Höyük'te, Tunç Çağı'na ait tabakalarda binlerce yıl öncesine ait zeytin ve zeytinyağı üretimiyle ilgili önemli bulgular tespit edilmiş, zeytin çekirdeklerine ve zeytinyağı elde edilmede kullanıldığı düşünülen çeşitli bazalt öğütme taşlarına rastlanması, zeytin ve zeytinyağı kullanımının bu coğrafyada erken dönemde başladığını düşündürmüştür. Elde edilen veriler ışığında Kilis ve çevresinin, zeytin ve zeytinyağı üretimi konusunda önemli bir konuma sahip olduğu ortaya çıkmıştır.

Gaziantep, sahip olduğu tarihi derinliğinin yanı sıra zengin mutfak kültürü ile, kazandığı 'Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Kenti' ünvanı ile gastronomi alanındaki zenginliğini günümüzde de devam ettirmektedir.

## KAYNAKLAR

- Akgöl Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Akurgal, E. (1995). *Hatti ve Hitit Uygarlıkları*. İzmir.
- Alagöz, U., Arslan, M et alii. (2016). *Şehr-i Ayıntab-ı Cihan Gaziantep*. (Ed.) Özuslu, E., Gaziantep Valiliği. Gaziantep.
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yasar University*, 30(8): ss.5049-5063.
- Albayrak-Solak-Uhri. (2008). *Deneyisel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı*. Metro Kültür Yayınları, İstanbul.
- Arıhan, K.S. (2012). Anadolu'da Antik Dönem Beslenmesi. *Biyolojik Antropoloji-Ankara Ünv. Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi 75. Kuruluş Yıldönümü Anı Kitabı*. Ankara, ss.183-214.
- Armesto, F.F. (2007). *Yemek İçin Yaşamak-Yiyeceklerle Dünya Tarihi*, (Çev.) Akhan, E., İletişim Yayınları, İstanbul.
- Atalay, S., Hastorff, C.A. (2006). Food, Meals and Daily Activities:Food Habits at Neolithic Çatalhöyük. *American Antiquity*. 71/2: ss.283-319.
- Babat, A. (1987). Antik Dolichenos Kültü. *I. Gaziantep Tarihi ve Kültürel Değerleri Sempozyumu Bildirileri*. Gaziantep.
- Balcıoğlu, B. (1998). Gaziantep Arkeoloji Müzesi'ndeki Bazı Geç Hitit Stelleri Hakkında. *Anadolu Medeniyetler Müzesi 1997 Yıllığı*. Ankara, ss.95-102.
- Balcıoğlu, B. (2009). *Gaziantep Arkeoloji Müzesi Geç Hitit Dönemi Taş Eserleri*. Gaziantep Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü Yayını, Gaziantep.

- Balcıoğlu, B., Aydemir, N. (2014). *Karkamış*. Gaziantep Valiliği İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùđù Yayını, Gaziantep.
- Başgelen, N. (1999). *Dünya Kùltür Mirasında Gaziantep*. Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.
- Baykara, İ., Güleç, E. (2012). Anadolu Orta Paleolitik Dönemi Taş Alet Kùltürleri. *Biyolojik Antropoloji-Ankara Üniv. Dil ve Tarih Coğrafya Fakùltesi 75.Kuruluş Yıldönümü Anı Kitabı*. Ankara, ss.47-70.
- Bayram, F. (2008). *Uluslararası Kazı, Araştırma ve Arkeometri Sempozyumu'nun 30.Yılı Anasına Türkiye Arkeolojisi*. T.C. Kùltür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme Kùltürümüz*. T. C. Kùltür Bakanlığı Yayınları: 1230, Yayınlar Dairesi Başkanlığı Kùltür Eserleri: 389, TTK Basımevi, Ankara.
- Blömer, M., Winter, E. (2014). Dülük Baba Tepesi / Doliche, 36. *KST*. Cilt: 1, T.C. Kùltür ve Turizm Bakanlığı, Gaziantep.
- Bober, P.P. (2003). *Kùltür Sanat ve Mutfak*. (Çev.) Tanseli, Ü., Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Bottero, J. (2005). *Eski Yakındoğu-Sümer'den Kutsal Kitap'a*. Dost Kitabevi Yayınları, Ankara.
- Bulut, H. (2019). Homeros'un Odesa'sında Geçen Gastronomi Öğeleri Üzerinden Antik Yunan Kùltürüne Genel Bakış. *The Journal of Social Science*. Year:3, Volume:3, Number:5: ss.331-338.
- Ceyhan, E. (1999). *Gaziantep Tarihi*. Gaziantep 1999.
- Conklin, H. (1982). *Ethnoarchaeology: An Ethnographer's Viewpoint*. In *Ethnography by Archeologists: 1978 Proceedings of the American Ethnological Society*, Amerikan Ethnological Society. Washington.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1): ss.64-70.
- Çam, N. (2006). *Türk Varlıkları Kùltür Envanteri Gaziantep*. TTK Yayınları, XXVII. Dizi-Sayı 10, Ankara.
- Çambel, H., Braidwoos, R.J. (1980). *Güneydoğu Anadolu Tarih Öncesi Araştırmaları I*. İstanbul Üniv. Edebiyat Fakùltesi Yayınları, No: 2589, İstanbul.

- Cengiz, İ. (2008). *Halep Kültür ve Zenginliklerinin Tanıtımı Rehberi*. İstanbul.
- Çetinkaya, İ. (2017). Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da El Yapımı Seramiğin Devamlılığı. *Anadolu, Arkeoloji, Zaman ve Mekan*, (Ed.) Çoşkun, G. Dumlupınar Üniv. V. Arkeoloji Sempozyumu 10-12 Ekim 2016, Bilgin Kültür Sanat Yayınları, ss.135-146.
- Çiner, R. (1958). Gaziantep Çevresinde Paleolitik Buluntular. *Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*, Vol 16/3-4, Ankara, ss.125-129.
- Çobanoğlu, D., Blömer, M., Winter, E. (2016). Doliche ve Dülükbaşa Tepesi, *Aktüel Arkeoloji*, S:50: ss.88-99.
- Çorbacı, H. (2015). Gaziantep'in Arkeolojik Değerleri, *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*, (Ed.) Yıldırım, R.Y. Adıyaman Üniv. Yay., No: 13, ss. 126-136.
- Dalby, A., Grainger, S. (2001). *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*. Homer Kitabevi, İstanbul.
- Delemen, İ. (2001). *Antik Dönemde Beslenme*. Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul.
- Dereli, A. M. (1989). *Ticari Mutfak. Ders notları-1*. TURBAN Turizm A.Ş. Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Desti, M. (2009). *Anadolu Uygarlıkları*. Kültür Kitaplığı 4, Dost Yayınları, Ankara.
- Deighton, H.J. (2012). *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*. (Çev.) Ersoy, H.K. Homer Yayınları, İstanbul.
- Dinçol, B. (2019). Hititlerde Müzik ve Dans. *Hititler*, YKY, İstanbul, ss.592-595.
- Du Plat Taylor v.d. (1950). The Excavations at Sakçagözü. *Iraq* 12/2, London, ss. 53-138.
- Duru, R. (1978-1980). İslahiye Bölgesinde MÖ 2 binyılına Ait Önemli Bir Kent: Tilmen Höyük. *Anadolu XXI: 1978-1980*, Ankara, ss.37-49.
- Duru, R. (2003). *Unutulmuş Bir Başkent Tilmen*. Türsab, İstanbul.
- Duru, R. (2007). Yesemek Heykel Atölyesi, *Gaziantep Dört Yanı Dağlar Bağlar*, (Ed.) Özpallabıyıklar, S., Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.



- Düzgün, E., Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 3(1): ss.41-47.
- Eğilmez, M. (2005). *Hitit Ekonomisi*. Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul.
- Ensert, H.K. (2017). M.Ö. 3 Binde Oylum Höyük'te Müzik ve Dans. *Eurasian Academy of Sciences Eurasian Art& Humanities Journal*, Vol:7: ss.46- 57.
- Ergeç, R. (2007). Dülük, Kale ve Antep Şehri. *Gaziantep Dört Yanı Dağlar Bağlar*, (Ed.) Özpallabıyıklar, S., YKY, ss.31-53.
- Erguvanlı, K. (1946). Gaziantep-Narlı Arasında Bulunan Paleolitik Aletler Hakkında Bir Not. *Belleten*, Vol. 0/39: ss.375-379.
- Ersoy, R. (2007). Gaziantep'te Edebi-Kültürel Geleneğin Tarihi Seyri. *Gaziantep Dört Yanı Dağlar Bağlar*, (Ed.)Özpallabıyıklar, S., YKY, İstanbul, ss.309-319.
- Eyuboğlu, S., Erhat, A. (1991). *Hesiodos Eseri ve Kaynakları*, TTK, Ankara.
- Farthing, S. (2016). *Sanatın Tüm Öyküsü*. Hayalperest Yayınları, İstanbul.
- Freedman, P. (2015). *Yemek Damak Tadının Tarihi*. Oğlak Yayınları, İstanbul.
- Gaziantep Valiliği (2009). *Gaziantep*. Gaziantep Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Gaziantep Valiliği (2019). *Oylum Höyük*. <http://www.kilis.gov.tr/oylum-hoyuk> (20.06.2019).
- Gezgin, İ. (2010). Prehistorik Beslenme ve İnsan Yaşamındaki Etkileri. *Metro Gastro*, Sayı: 55, Mart-Nisan, ss.86-93.
- Giritlioğlu, İ., Armutcu, B., Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep Mutfağının Kuşaklar arası Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(17), ss.126.
- Göğüş, M.O. (1997). *İlk İnsanlardan Bugüne Çeşitli Yönleriyle Gaziantep*. Gaziantep.
- Görkay, K. (2015). *Belkis-Zeugma Mozaikleri*. Gaziantep Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü Yayınları, İstanbul.
- Güleç, E. , Açıkkol, A. (2006). Paleolitik Beslenme. *Hayat Erkanal'a Armağan, Kültürlerin Yansıması*. Homer Yayınları, İstanbul, s.389.

- Güleç, E. (2012). İnsan Evrimi ve Anadolu, *Biyolojik Antropoloji*. Ankara Ün. Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Yayın No: 410, Ankara, ss.1-24.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, ss.24-30.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim Düünden Bugüne Gastronomi*, Oğlak Yayıncılık, 1. Baskı, İstanbul.
- Grainger, S. (2006). *Cooking Apicius Roman Recipes For Today*. Prospect Books, İngiltere.
- Grimm, V. (2008). El Altında Duran Güzel Şeyler Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. (Ed.) Freedman, P., (Çev.) Elhüseyni, N., *Yemek Damak Tadının Tarihi*, Oğlak Yayıncılık, 1. Baskı, İstanbul, ss. 63-97.
- GTED (2018). Gaziantep Turizm Elçileri Derneği (GTED), Gaziantep Turizm Analizi Projesi (GTAP),25, <https://www.ika.org.tr/upload/yazilar/2011-DFD-Raporlari-757200.pdf> (07.04.2018)
- Güterbock, H.G. (1968). Oil Plants in Hittite Anatolia. *Journal of the American Oriental Society*, Vol. 88, No.1(Jan. - Mar.), ss.66-71.
- Halıcı, N. (1999). *Siniden Tepsiye*. Klasik Türk Mutfağı, Numune Matbaacılık, İstanbul.
- Harris, N. (2003). *History of Ancient Rome*. Chancellor Press, China.
- Hastorf, C.A.,(2017). *The Social Archeology of Food*. Cambridge University Press.
- Hodder, I. (2011). Çatalhöyük. *Tarihöncesinden Demirçağı'na Anadolu'nun Arkeoloji Atlası*. No:2011/01, (Ed.) Karul, N., İstanbul, s.87.
- Hoffner, H.A. (2003). Daily Life Among The Hittites. *Life and Culture in the Ancient Near East*. Bethesda, MH: CDL Press, ss.95-118.
- Homeros. (2003). *Odysseia*. IV. (Çev.) Erhat. A., Kadir. A., Can Yay, İstanbul.
- Işın, P.M. (2017). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. YKY, İstanbul.
- İrepoğlu, G. (2013). Katılımcı Gözünden: Tarih Üzeri Yemek. *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, (Ed.) Avcı, A., Erkoç, S., Otman, E., Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1. Baskı, İstanbul, ss.1-11.

- Jackson, R. (1999). *Roma İmparatorluğunda Doktorlar ve Hastalıklar. (Çev.)* Mumcu Ş., Homer Kitabevi, İstanbul.
- Karauğuz, G. (2006). *Hititler Döneminde Anadolu 'da Ekmek.* Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.
- Karpe V.M., Karpe, A. (2013). Kayalıpınar. *Hititler*, YKY, İstanbul, ss.282-287.
- Kaypak, Ş., Uçar, A. (2018). Antakya Kentinin Yemek Kültürüne Bakışı. *International Journal of Academic Value Studies*, ss.190-202.
- Kelly, R.L. (1995). *The Foraging Spectrum Diversity in Hunter-Gatherer Lifeways.* Percheron Press, New York.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), ss.192-210.
- Kiple, K.F. (2010). *Gezgin Şölen-Gıda Küreselleşmesinin On Bin Yılı, (Çev.)* Elhüseyni, N., YKY, İstanbul.
- Kopar, M. (2015). Geçmişten Günümüze Gaziantep. *Fırat 'tan Volga 'ya Medeniyetler Köprüsü*, (Ed.) Yıldırım, R.Y., Adıyaman Üniv. Yay., No: 13, ss.118-125.
- Korkut, T., Ercan, B. Ş. (2008). Roman Meals and Cooking Ware in Lycia: An Experimental Practice in Archaeology. *Akdeniz Sanat Dergisi 1*, Akdeniz Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayını, ss.95-106.
- Kuhn, S.L. (1991). Unpacking Reduction: Lithic Raw Material Economy in the Mousterian of West-Central Italy. *Journal of Anthropological Archeology*, Vol:10, ss.76-106.
- Kuhn, S.L. (1995). *Mousterian Lithic Technology An Ecological Perspective.* Princeton University Press, Princeton.
- Levi, S. (1964). *The Raw and Cooked.* Introduction to a Science of Mythology Vol.I, Harper Torchbooks, USA.
- Luedtke, B.E. (1992). *An Archeologist's Guide to Chert and Flint.* Archeological Research Tools 7, İnstitute of Archeology, University of California, Los Angeles.
- Marchetti, N. (2012). Karkemish on the Euphrates: Excavating a City's History. *Near Eastern Archeology*, 75.3, ss.132-147.

- Marchetti, N., Peker, H. (2015). *Gaziantep Bölgesinde Eski Yakınoğu'nun Güçlü Bir Krallığı Karkamış*. Şahinbey Belediyesi Yayını, İstanbul.
- Margaryan (2018). *Çivi Yazılı Tablette Bulunan 4000 yıllık Babil Yahnisi Pişirildi* <https://arkeofili.com/civi-yazili-tablette-bulunan-4000-yillik-babil-yahnisi-pisirildi/>. (05.01.2019).
- Merdol, T. K. (1988). *Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları-Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No:22. Birinci Baskı, Ankara.
- Mielke, D.P. (2012). Maşat Höyük ve İnandıktepe. *Hititler*. YKY, İstanbul, ss. 208-217.
- Minzoni-Deroche A. (1987). Gaziantep Yöresi Paleolitik Araştırmaları. *V. Araştırma Sonuçları Toplantısı*, Ankara, ss.8-14.
- Minzoni-Deroche A. (2002). Anatolian Paleolithic Civilizations:Research's Historical Context, Perceptions and Methods. *Antropoloji*. 14, ss.25-41.
- Mircea, E. (2003). Dinsel İnançlar ve Düşünceler Tarihi. (Çev.) Berktaş, A., C.1., Kabalcı Yayınları, İstanbul, s.2.
- Montanari, M. (1993). *The Culture of Food*. B. Blacwell Pub., UK.
- Outram, A. K. (2008). Avcı Toplayıcı İnsanlar ve İlk Çiftçiler Tarihöncesinde Damak Tadının Evrimi. (Ed.) Freedman, P., (Çev.) Elhüseyni, N., *Yemek Damak Tadının Tarihi*, Oğlak Yayıncılık, 1. Baskı, İstanbul, ss.35-61.
- Öksüz, B. (2011). Beslenmek, Neolitik Çağ. *Tarihöncesinden Demirçağı'na Anadolu'nun Arkeoloji Atlası*, No: 2011/01, (Ed.) Karul, N., İstanbul, ss. 74-75.
- Önal (2019). *Zeugma Freskleri*.<http://www.zeugma.org.tr/makaleler.aspx?makale=11> (12.05.2019)
- Öz, E. (2014). *Kültepe Metinleri Işığında Eski Anadolu'da Tarım ve Hayvancılık*. Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.
- Özdeğer, H. (1996). Gaziantep. *İ.A.*, Cilt 13.
- Özdoğan, M. (1977). *Aşağı Fırat Havzası 1977 Yüzey Araştırmaları*. ODTU Aşağı Fırat Projesi Yayınları, Seri:I, No: 2, İstanbul.

- Özdoğan M. (2011). İlk Adımlar. *Tarihöncesinden Demirçağı'na Anadolu'nun Arkeoloji Atlası*, (Ed.) Karul, N., No: 2011/01, İstanbul, ss.30-47.
- Özgen, E., Engin, A. vd. (2011). Oylum Höyük, 2010. 33. *Kazı Sonuçları Toplantısı*. Cilt: 1, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayınları, Malatya. s.497-518.
- Özgen, E., Engin, A. vd. (2012). Oylum Höyük, 2011. 34. *Kazı Sonuçları Toplantısı*. Cilt: 1, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayınları, Çorum,. s.323-335.
- Özgen, E., Engin, A. vd. (2013). Oylum Höyük, 2012. 35. *Kazı Sonuçları Toplantısı*. Cilt: 1, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayınları, Muğla, ss.59-174.
- Özyar, A. (2011). Demir Çağı Geç Hitit Krallıkları. *Tarihöncesinden Demirçağı'na Anadolu'nun Arkeoloji Atlası*, (Ed.) Karul, N., No: 2011/01, İstanbul, ss. 370-391.
- Pamir, H. (2010). Antiokheia ve Yakın Çevresinde Zeytinyağı Üretimi ve Zeytinyağı İşlikleri. *Antik Çağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi/Uluslararası Sempozyum Bildirileri. 06-06 Kasım 2008*, Ege Yayınları, İstanbul, ss.75-96.
- Pascal, P. (2003). *Hayvanların En Güzel Tarihi*. (Çev.) Onaran B., İş Bankası Yayınları, İstanbul.
- Perry, C. (2000). Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklava'nın Orta Asya'daki Kökenleri. *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, (Ed.) Zubaida, S., Tapper, R., (Çev.) Tansel, Ü., Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, ss.85-89.
- Symposium (2007). (Çev.) Çoraklı, E., Kabalcı Yayınları, İstanbul, 1. Basım.
- Ryan, J., Kapur, S., Akça, E. (2009). Application of Soil Analyses as Markers to Characterise a Middle Eastern Chalcolithic – Late Bronze Age Mound. *Turkish Academy of Sciences Journal of Archaeology*. (TUBA-AR).12, ss. 65-76.
- Sabbağ, Ç. (2015). Gaziantep Yeme İçme Kültürü. *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*, (Ed.)Yıldırım R.Y, Adıyaman Üniversitesi Yayınları, ss.199- 203.
- Sandıkçıoğlu, T. (2007). *Hititler Döneminde Beslenme ve Yeme - İçme Alışkanlıkları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

- Sarı, İ. (2014). *Oylum Höyük Erken Tunç Çağı Toplumunda Ağız ve Diş Sağlığı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Cumhuriyet Üniv. Sosyal Bilimler Enstitüsü Antropoloji Ana Bilim Dalı, Sivas.
- Starr, F. (1926). *Apicius*. Washington.
- Schwertheim, E. (2009). *Antikçağ'da Anadolu*. (Çev.) Batu, N., Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Sevin, V. (2003). *Anadolu Arkeolojisi*. Ser Yayınları, İstanbul.
- Şensoy, F., Tiritöğlü, S. (2008). Beslenme Arkeolojisi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt:2, Sayı: Ek.1, Bahar, ss.209-233.
- Seyidoğlu, F., Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), ss.23-35.
- Süel A., Süel, M. (2013). Sapinuwa: Hitit Devleti'nin Başka Bir Başkenti. *Hititler*. YKY, İstanbul, ss.178-192.
- Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A.Ö. (2005). Eski Türk Besinleri ve Yemekleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araş. ve Tanıtma Vakfı Yay. No: 34, Cilt-12, Ankara, ss.7-54.
- Şavkay, T. (2018). *Gaziantep Mutfağı*, 24, <http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/3747/001503274006.pdf?sequence=3> (07.04.2018).
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*. Hayykitap Yayınevi, İstanbul, 2. Baskı.
- Tokuz, G. (2007). Gaziantep Mutfak Kültürü. *Gaziantep Dört Yanı Dağlar Bağlar*, (Ed.) Özpallabıyıklar, S., YKY, İstanbul, ss.229-255.
- Turgut, Y. (2002). *Hititçe Çivi Yazılı Belgelere Göre Çoban*. Belleten 56/247, Ankara.
- Uhri, A. (2004). *Ateşin Kültür Tarihi*. Dost Kitapevi, Ankara.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz Derdi*. Ege Yayınları, İstanbul.
- Uhri, A. (2016). *Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etnolojik Veriler Işığında Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*. Ege Yayınları, İstanbul.
- Ünal, A. (2007). *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hitiler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü*, Homer Kitabevi, İstanbul.

- Ünal, A. (2011). Hitit Mutfağı. *Tarihöncesinden Demirçağı'na Anadolu'nun Arkeoloji Atlası*, Karul, N. (Ed.). No: 2011/01, İstanbul, ss.280-281.
- Yılmaz (2018). Batı Resminde Yeme-İçme Konulu Sahnelerin Menşei Üzerine Bir Değerlendirme. *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Ağustos 2018, Sayı: 44, ss.11-138.
- Yurt Ansiklopedisi (2017). Gaziantep. C.IV, İstanbul 1982. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/Special issue2, ss.103-116
- Zohary, D., Hopf, M., Weiss, E. (2012). *Domestication of Plants in the Old World: The origin and spread of domesticated plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin*. Oxford University Press.
- Watkins, T. (2007). Anadolu'nun Doğal Çevresi/İklim, Çevre ve Kaynakların Bileşkesi. *12.000 Yıl Önce Anadolu İnsanlığın En Eski Anıtları*, Germany, ss. 416-417.
- Whittaker, J.C. (1994). *Flintknapping Making And Understanding Stone Tools*. University of Texas Press.
- Willcox, G., Savard, M. (2007). Güneydoğu Anadolu'da Tarımın Benimsenmesine İlişkin Botanik Veriler. *Anadolu'da Uygarlığın Doğuşu ve Avrupa'ya Yayılımı-Türkiye'de Neolitik Dönem-Yeni Kazılar, Yeni Bulgular*, (Ed.). Özdoğan, M, Başgelen, N., Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, ss. 427-440.

# **EKLER**



## **EK A. RESİMLER VE HARİTALAR**

## EK A.1. RESİMLER



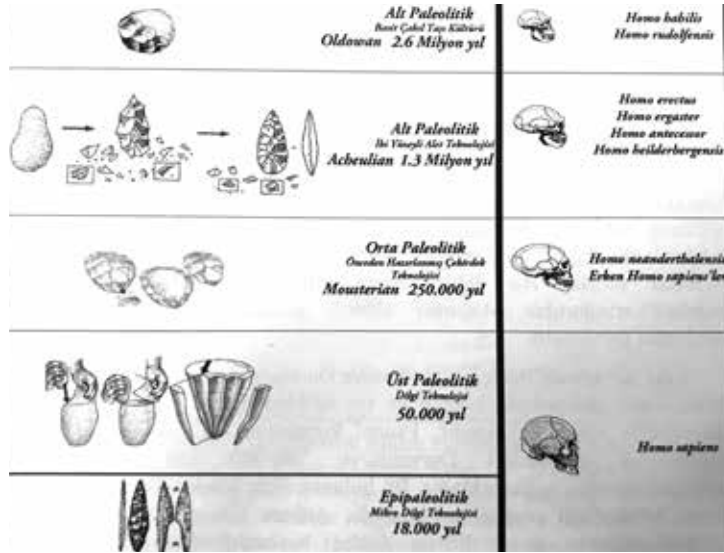
Resim 1: Hayvan betimli duvar resmi / Altamira Mağarası ([http://www.nationalgeographic.com.tr/makale/ocak\\_2015/ilk-sanatcilar/2362](http://www.nationalgeographic.com.tr/makale/ocak_2015/ilk-sanatcilar/2362))



Resim 2: Av sahnesi betimli duvar resmi / Çatalhöyük (Hodder, I. (2011): s.87)



Resim 3: Çivi yazılı kil tablet replikası / Yale Üniv. Babil Koleksiyonu (<http://arkeofili.com/civi-yazili-tablette-bulunan-4000-yillik-babil-yahnisi-pisirildi/>)



Resim 4: Paleolitik kültürler, alet teknolojileri (Güleç, E. (2012): s.17)



Resim 5: İlk aletlerden-Çaytaşı (Özdoğan, M. (2011): s.30)



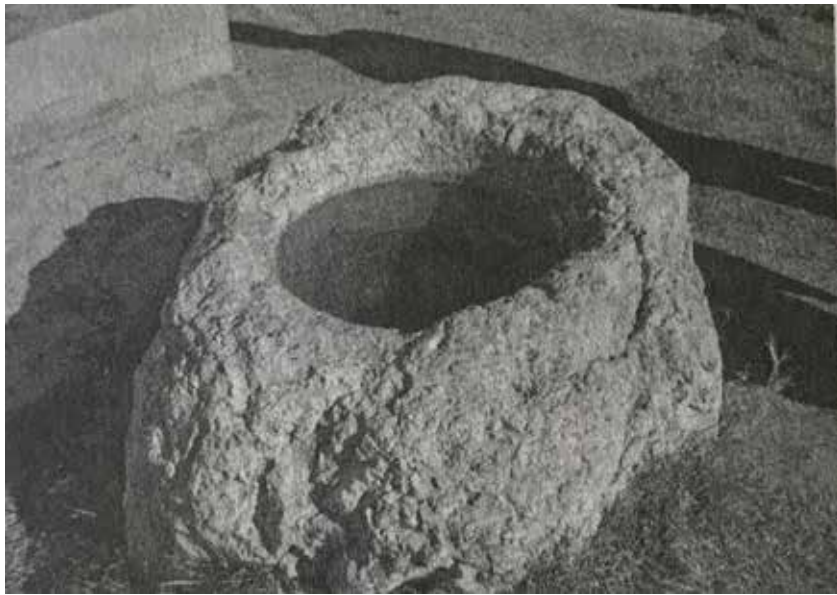
Resim 6: İlk gelişkin el aletlerden / Dülük (Özdoğan, M. (2011): s.31)



Resim 7: Paleolitik dönem el baltaları (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)Resim 8: Paleolitik dönem



kesici-kazıyıcı aletler (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 9: Taş dibek (Işın, P. M. (2017): s.32)



Resim 10: Neolitik dönem un öğütümü (Özdoğan, M. (2011): s.68)



Resim 11: Halaf (sol)-Obeyd (sağ) seramikleri (Özdoğan, M. (2011): ss. 102,109)



Resim 12: Kayalıpınar tanrıça kabartması (Karpe V.M, Karpe, A. (2013): s.285)



Resim 13: İnanıktepe vazosu (Mielke, D. P. (2013): s.213.; Dinçol, B. (2013): s.586)



Resim 14: Seramik ocaklı çaydanlık-süzgeç kapaklı kap (Albayrak-Solak-Uhri (2016): ss.52,54)



Resim 15: Hitit dönemi saklama küpleri (Süel, A., Süel, M. (2013): s.185)



Resim 16: Şahıslara ekmek dağıtım listesi kil tablet (Albayrak-Solak-Uhri (2016): s.10)



Resim: 17: Paleolitik dönem el baltaları-kazıyıcı aletler (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



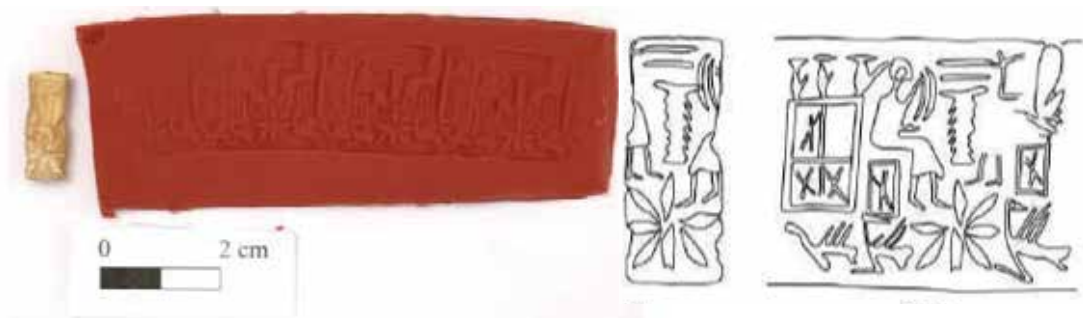
Resim 18: Oylum Höyük OTÇ mezar buluntusu. (Özgen, E., Engin, A. vd. (2011): s.515)



Resim 19: Oylum Höyük Çivi Yazılı Tablet (Özgen, E., Engin, A. vd. (2012): s.329)



Resim 20: Oylum Höyük OTÇ mutfak ve kiler (Özgen, E., Engin, A. vd. (2013). s.174)



Resim 21: Oylum Höyük / Silindir Mühür (Ensert, H. K. (2017): s.53)





Resim 22: Sakçagözü Aslan avı sahnesi betimli orthostat (Başgelen, N. (1999): s.161)



Resim 23: Sakçagözü Caba kaseleri (Gaziantep Arkeoloji Müzesi Depo Arşivi)



Resim 24: Zincirli Kral Kilamuwa steli (Başgelen, N. (1999): s.152)



Resim 25: Zincirli Kral Barrakab steli (Başgelen, N. (1999): s.15)



Resim 26: Zincirli ziyafet sahnesi I (Başgelen, N. (1999):s.152)



Resim 27: Zincirli ziyafet sahnesi II (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 28: Zincirli Kral Kuttamuwa steli (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 29: Karkamış Antik kenti kazı çalışmaları (GBB Fotoğraf Arşivi)



Resim 30: Karkamış Cerablus tören alayı betimli orthostat (Başgelen, N. (1999): s.148)



Resim 31: Karkamış adak taşıyanlar betimli orthostat (Başgelen, N. (1999): s.142)



Resim 32: Karkamış av sahnesi betimli orthostat (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 33: Karkamış Tanrıça Kubaba steli (Ankara Anadolu Medeniyetler Müzesi)



Resim 34: Karkamış silindir mühür (Ensert, H. K. (2017): s.56)



Resim 35: Dülük Antik Kenti Mithras tapınağı (GBB Fotoğraf Arşivi)



Resim 36: Dülük taş aletler-Dülükien (Başgelen, N. (1999): s.128)



Resim 37: Jüpiter-Dolichenus tasvirli stel (Bayram, F. (2008): ss.90-91)



Resim 38: Dülük köyü Roma dönemi sunaklar (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 39: Zeugma tunç buluntular (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 40: Zeugma seramik buluntular (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 41: Zeugma pişirme kapları-kapak (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 42: Zeugma unguentarium-laginos (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 43: Zeugma 'Eros-Telete Mozaigi' Tavşan-Balık-Kuzu (Görkay, K. (2015): s.159)

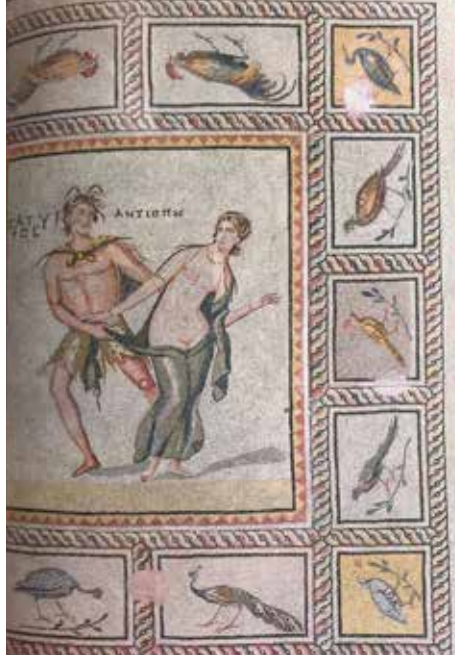


Resim 44: Zeugma 'Gaia' betimli mozaik (Görkay, K. (2015): s.126)



Resim 45: Zeugma 'Eros-Pshyke' betimli mozaik (Görkay, K. (2015): s.116)





Resim 46: Zeugma ‘Satyros-Antiope’ betimli mozaik (Görkay, K. (2015): s.112)



Resim 47: Zeugma ‘Poseidon-Okeanos-Tethys’ betimli mozaik (Görkay, K. (2015): s.104)



Resim 48: Zeugma balık tabağı (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 49: Zeugma 'Akratos-Euphrosyne' Mozaïği (Görkay, K. (2015): s.77)



Resim 50: Zeugma 'Kahvaltıdaki Kadınlar' betimli mozaik (Görkay, K. (2015): s.132)



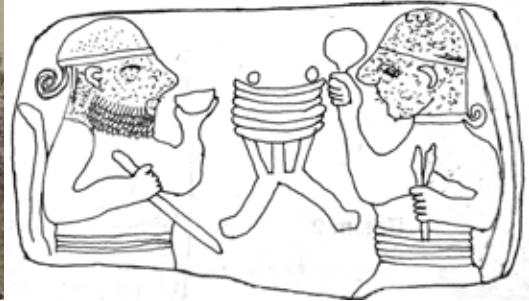
Resim 51: Zeugma Roma Villası-Fresk (Başgelen, N. (1999): s.182)



Resim 52: Ziyafet sahnesi betimli stel I (Balcioğlu, B. (1998): s.97)



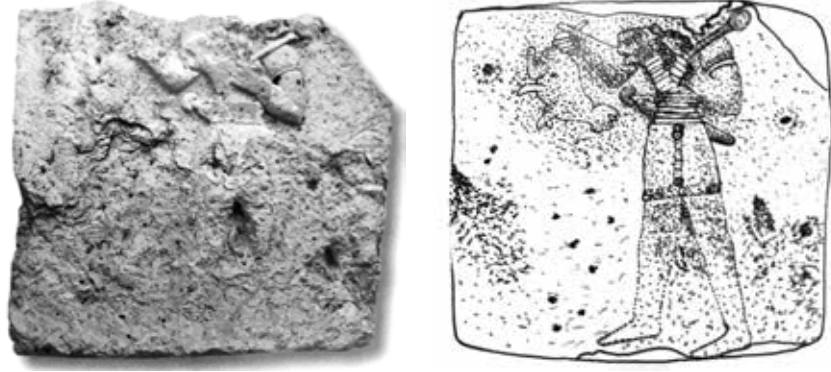
Resim 53: Ziyafet sahnesi betimli stel II (Balcioğlu, B. (1998):s.97)



Resim 54: Ziyafet sahnesi betimli orthostat I (Balcioğlu, B. (1998): s.97)



Resim 55: Ziyafet sahnesi betimli orthostat II (Balcioğlu, B. (2009): s.26)



Resim 56: Av sahnesi betimli orthostat I (Balcioglu, B. (2009): s.23)



Resim 57: Av sahnesi betimli orthostat II (Balcioglu, B. (1998): s.98)



Resim 58: Erken Neolitik Dönem seramik buluntular (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 59: Halaf seramik parçaları (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 60: Erken Tunç çağı vazo-fincan (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 61: Erken Tunç Çağı vazo-ayaklı kase-ikiz meyvelik (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 62: Orta Tunç Çağı fincan-bardak-emzikli kap (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 63: Geç Demir çağı seramik buluntular (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 64: Klasik dönem lekythos-skyphos-çanak (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 65: Hellenistik dönem kantharos-kase (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)

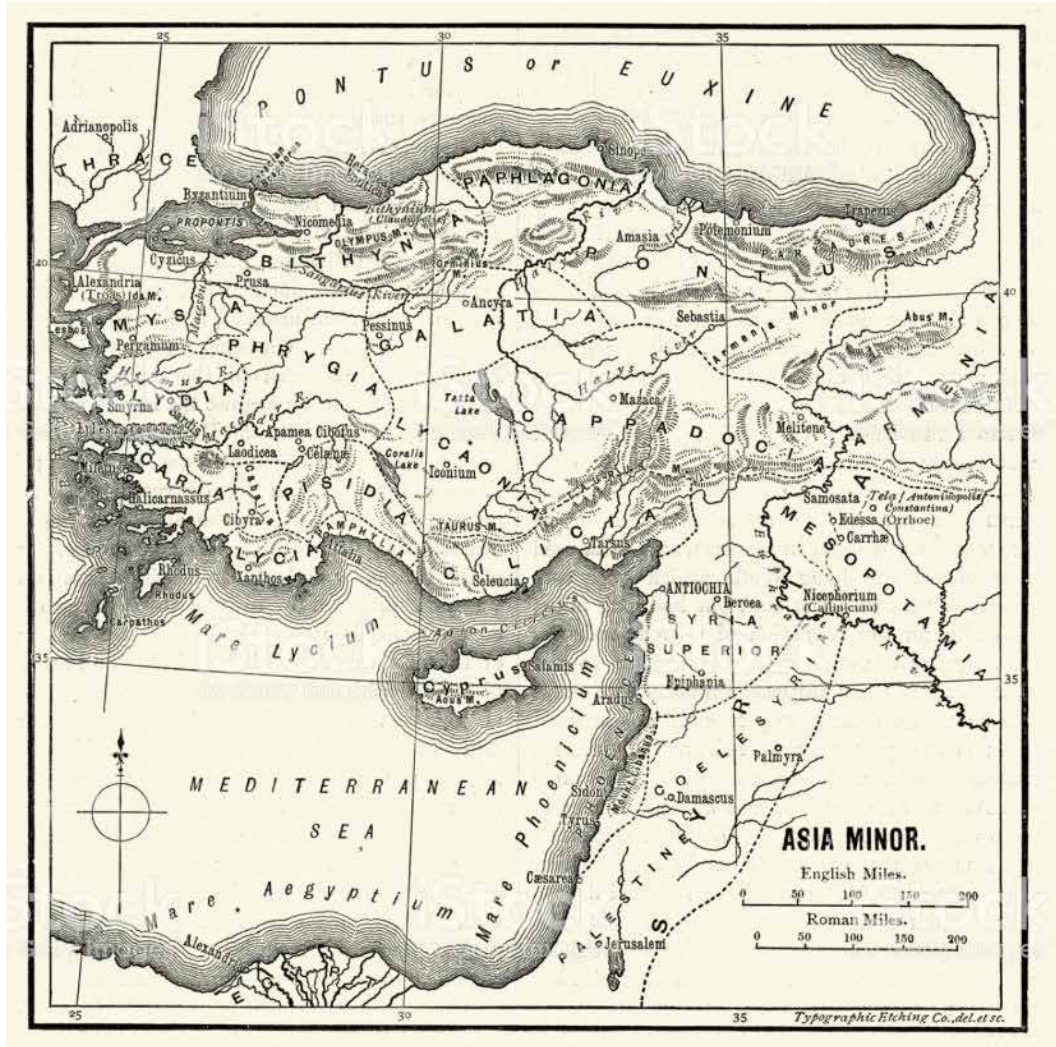


Resim 66: Roma dönemi seramik buluntular (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)



Resim 67: Cam buluntular (Gaziantep Arkeoloji Müzesi)

## EK A.2. HARİTALAR



Harita 1: Antik Çağ Anadolu Haritası (<https://www.istockphoto.com/tr/vektör/antik-çağda-küçük-asya-haritası-gm674731212-123691687>)



Harita 2: Paleolitik ve Mezolitik Merkezler I (Özdoğan, M. (2011): ss.44-45)



Harita 3: Paleolitik ve Mezolitik Merkezler II (Özdoğan, M. (2011): ss.44-45)



Harita 4: Anadolu Orta Paleolitik dönem yerleşim alanları (Sevin, V. (2003): s.30)

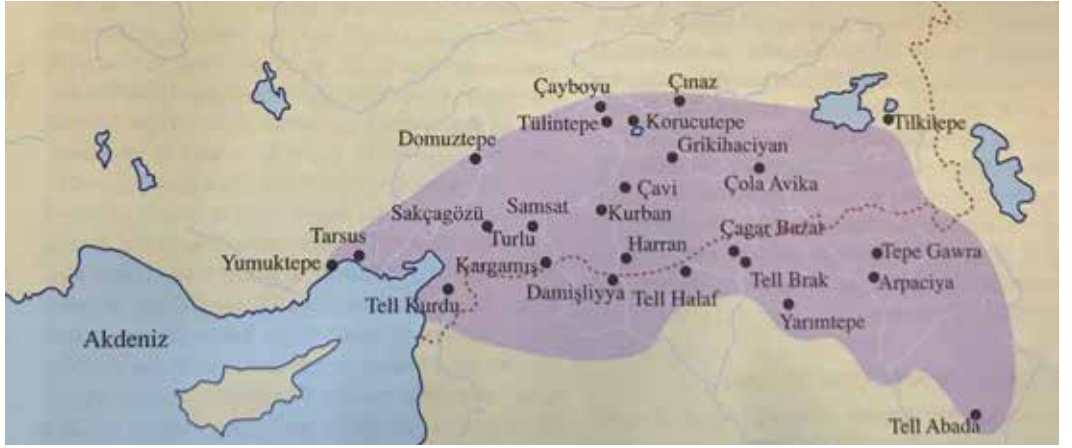


Harita 5: Anadolu Neolitik dönem yerleşim alanları (Sevin, V. (2003): s.56)





Harita 6: Anadolu Kalkolitik dönem yerleşim alanları (Sevin, V. (2003): s.74)



Harita 7: Halaf kültürü yayılım alanı (Sevin, V. (2003): s.83)



Harita 8: Obeyd kültürü yayılım alanı (Sevin, V. (2003): s.85)



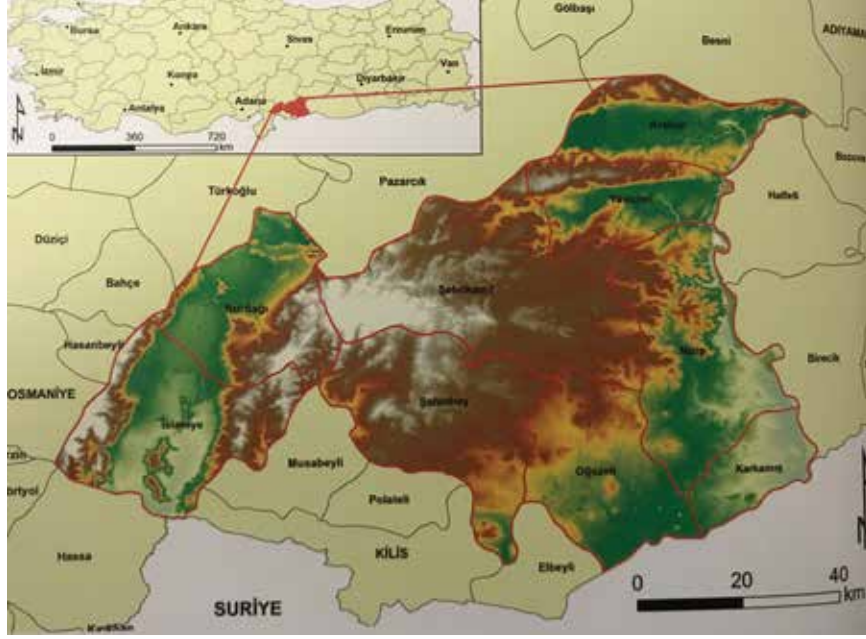
Harita 9: Erken Tunç çağı yerleşim alanları (Sevin, V. (2003): s.100)



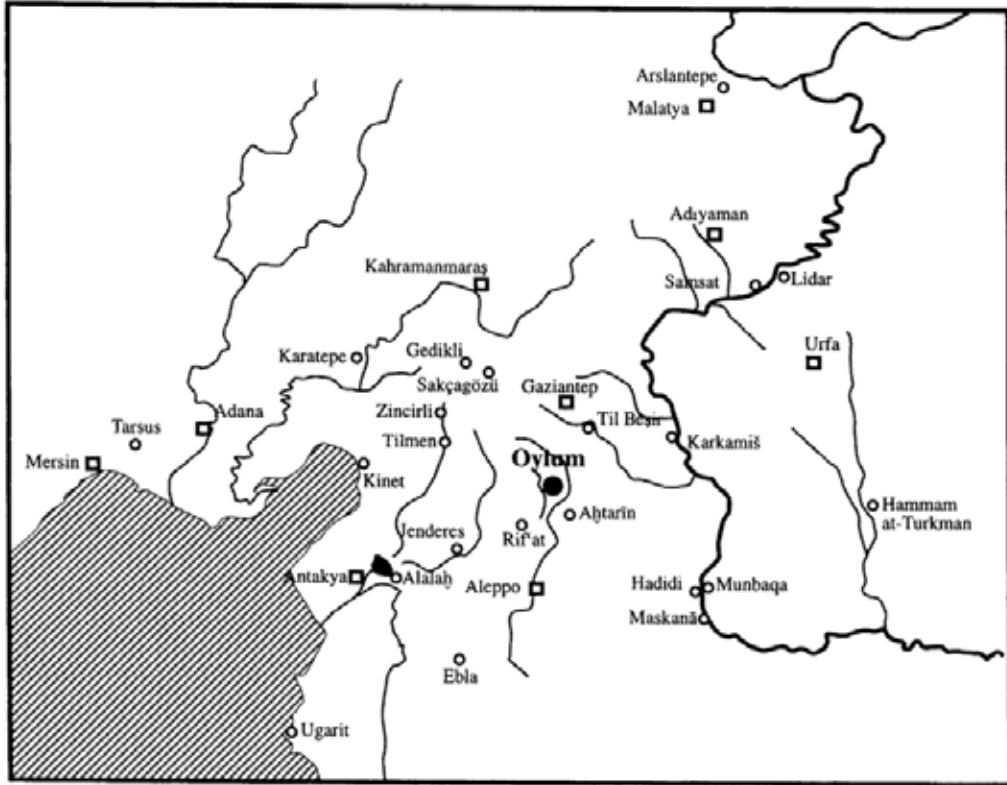
Harita 10: Hitit dönemi Ön Asya haritası (Doğan-Alparslan (2013): s.25)



Harita 11: Hitit dönemi haritası (Doğan-Alparslan (2013): s.45)



Harita 12: Gaziantep haritası (Alagöz, U., Arslan, M vd. (2016). s.46)



Harita 13: Gaziantep ve çevresinde yer alan antik kentler ve yerleşimler ([https://www.researchgate.net/figure/Map-showing-location-of-Oylum-Hoeyuek-and-of-other-sites-mentioned-in-the-text\\_fig5\\_250138487](https://www.researchgate.net/figure/Map-showing-location-of-Oylum-Hoeyuek-and-of-other-sites-mentioned-in-the-text_fig5_250138487))



Harita 14: Karkamış antik kenti konumu (<https://luwianstudies.org/app/uploads/2017/10/019-Map-Western-Asia-Minor-Web-Home.jpg>)



Harita 15: Dülük antik kenti konumu (<http://www.doliche.org/images/r01b.jpg>)

## ÖZGEÇMİŞ

Özge Uğraş, 1992 yılında Gaziantep’de doğdu. 2014 yılında Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Klasik Arkeoloji Bölümü’nden mezun oldu. Eğitim süresi boyunca Adramytteion ve Knidos antik kenti kazı çalışmalarında yer aldı. 2015 yılında Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Klasik Arkeoloji Bölümü’nde özel öğrenci olarak Yüksek Lisans programına başladı. 2016 yılında İstanbul Teknik Üniversitesi’nde Mimarlık Tarihi Yüksek Lisans Bölümü’nü kazandı. 2016 yılı sonunda Gaziantep Büyükşehir Belediyesi’nde göreve başladı. Yüksek lisans eğitimine Gaziantep Üniversitesi Arkeoloji Bölümü’nde devam etti. Orta derecede İngilizce, başlangıç seviyede Almanca ve okuma seviyesinde Grekçe bilmektedir. Microsoft Office, Adobe Photoshop-Illustrator ve Coreldraw programlarını kullanmaktadır. 2016 yılından itibaren Gaziantep Büyükşehir Belediyesi’nde Arkeolog olarak çalışmaktadır.

## VITAE

Özge Uğraş was born in Gaziantep in 1992. She graduated from Mimar Sinan Fine Arts University, Classical Archeology Department in 2014. During her education, she took part in the excavations of the ancient city of Adramytteion and Knidos. In 2015, she started her Master's program as a special student at Mimar Sinan Fine Arts University, Classical Archeology Department. In 2016, she won the Department of Architecture History at Istanbul Technical University. She started to work in Gaziantep Metropolitan Municipality at the end of 2016. She continued his master's education in Gaziantep University Archeology Department. She knows English at intermediate level, German at beginner level, and Greek at reading level. Microsoft Office uses Adobe Photoshop-Illustrator and Coreldraw programs. She has been working as an archaeologist in Gaziantep Metropolitan Municipality since 2016.