



# İlk Çağ ve Tarih Öncesi Dönemlerde Gastronomi ve Arkeoloji İlişkisi

Sümeyye TÜRKÖZÜ<sup>1\*</sup>  Yılmaz SEÇİM<sup>2</sup> 

<sup>1</sup> Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, Türkiye

<sup>2</sup> Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konya, Türkiye

## Makale Bilgisi

## ÖZET

**Geliş Tarihi:** 01.06.2026  
**Kabul Tarihi:** 12.06.2026  
**Yayın Tarihi:** 30.06.2026

### Anahtar Kelimeler:

Gastronomi,  
Arkeoloji,  
Depolama Yöntemleri,  
Pişirme Teknikleri,  
Beslenme.

Beslenme ihtiyacı, insanlık tarihi boyunca her zaman önemli bir yere sahip olmuştur. İnsanoğlu beslenme ihtiyacını karşılamak için zorlu yaşam şartlarıyla karşı karşıya kalmış ve bunun üstesinden gelebilmek için doğayla mücadele içerisine girmiştir. Leşçi, avcı ve toplayıcı bir dönem süren insanoğlunun Neolitik dönemle birlikte geçiş yaptığı yerleşik hayatta beslenme alışkanlıkları, pişirme teknikleri, depolama yöntemleri ve yaşam biçimleri değişmiştir. Bu değişiklikler mutfak kültürünün oluşumuna önemli katkılar sağlamıştır. Toplumlar zamanla daha organize ve teknolojik olarak geliştiğçe mutfak kültürü de sistematik bir yapıya kavuşmuştur. Ayrıca tarımsal faaliyetlerin benimsenmesi, ticaretin gelişmesini ve yaygınlaşmasını kolaylaştırmıştır. Ticaretin gelişmesi beslenme çeşitliliğini artırmış ve farklı mutfak kültürleriyle etkileşim kurulmasına olanak tanıyarak çeşitli mutfak unsurlarının yerel kültürlerle aktarılmasını sağlamıştır. Bu durum mutfak kültürünün dinamik bir yapıya kavuştuğunu göstermektedir. Çalışmada Paleolitik, Neolitik, Kalkolitik, Erken Tunç ve Hititler Çağı'nın pişirme teknikleri, mutfakta kullanılan araç-gereçleri ve depolama yöntemleri incelenmiş; ayrıca arkeolojik kazılar aracılığıyla ortaya çıkarılan bulguların gastronomiye sağladığı katkılar değerlendirilmiştir. İncelenen dönemlerin mutfak yapıları ve beslenme alışkanlıkları karşılaştırılarak benzerlikleri ve farklılıkları değerlendirilmiştir. Bu durum gelişim süreçlerini ortaya koymuş ve tarih boyunca yaşanan dönüşümlerin anlaşılmasına katkı sağlamıştır. Dönemlerin göstermiş oldukları gelişimler ve değişimler arkeolojik bulgular üzerinden yorumlanmıştır. Arkeolojik kazılar ile ortaya çıkartılan öğütme taşları, seramik kaplar, ocaklar ve mutfakta kullanılan araç-gereçler gastronomi tarihinin gelişim sürecini ortaya koyan önemli bulgulardır. Bu bulgular, pişirme teknikleri, tarımsal faaliyetler ve gıda muhafaza yöntemlerindeki gelişmelerin anlaşılmasına yardımcı olmakta ve geçmiş toplumların mutfak yapılarının yeniden değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır. Bu doğrultuda araştırma, farklı dönemlerin mutfak kültürlerini ve sergiledikleri dönüşümleri inceleyerek arkeolojik bulguların gastronomiye verdiği önemi değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Çalışma kapsamında ele alınan konular sayesinde gastronominin tarih boyunca nasıl bir değişim ve gelişim gösterdiği açıklanmaya çalışılmış, bu amaç doğrultusunda literatür taraması yapılarak derleme çalışması gerçekleştirilmiştir.

## The Contribution of Archaeological Findings to Gastronomy

### Article Info

### ABSTRACT

**Received:** 01.06.2026  
**Accepted:** 12.06.2026  
**Published:** 30.06.2026

### Keywords:

Gastronomy,  
Archaeology,  
Storage Methods,  
Cooking Techniques,  
Nutrition.

The need for food has always held a significant place throughout human history. To meet this need, humankind has faced harsh living conditions and has had to contend with nature in order to overcome these challenges. As humanity transitioned from a period of scavenging, hunting, and gathering to a settled lifestyle with the Neolithic era, dietary habits, food preparation methods, storage methods, and ways of life changed. These changes made significant contributions to the formation of culinary culture. As societies became more organized and technologically advanced over time, they systematized culinary culture. Additionally, the adoption of agricultural activities facilitated the development and expansion of trade. The expansion of trade increased dietary diversity and enabled societies to incorporate elements of different culinary cultures into their own traditions. This demonstrates that culinary culture has a dynamic structure. This study examines the cooking techniques, kitchen tools, utensils, and storage methods of the Paleolithic, Neolithic, Chalcolithic, Early Bronze and Hittite periods. Furthermore, the contributions of archaeological findings revealed through excavations to gastronomy were evaluated. The culinary structures and dietary habits of the examined periods were compared to assess their similarities and differences. This has revealed the developmental processes and contributed to understanding the transformations that have occurred throughout history. The developments and changes exhibited by these periods have been interpreted through archaeological findings. Grinding stones, ceramic vessels, hearths, and kitchen tools uncovered through archaeological excavations are significant findings that reveal the developmental process of culinary history. These findings contribute to the literature by shedding light on advancements in cooking techniques, agricultural activities, and food preservation methods, thereby aiding in the reinterpretation of past societies' culinary structures. In this context, the research aims to evaluate the significance of archaeological findings for gastronomy by examining the culinary cultures of different periods and the transformations they underwent. Through the topics addressed in this study, an effort has been made to explain how gastronomy has evolved and developed throughout history; to this end, a literature review was conducted and a compilation study was carried out.

### Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Türküzü, S., & Seçim, Y. (2026). İlk çağ ve tarih öncesi dönemlerde gastronomi ve arkeoloji ilişkisi. *NEUGastro*, 5(1), 62-73. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2026.26>

\*Sorumlu Yazar: Sümeyye Türküzü, [sumeyyetrkz42@gmail.com](mailto:sumeyyetrkz42@gmail.com)



This article is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0)

## 1.GİRİŞ

Gastronomi, sadece yemeklerin hazırlanarak tüketilmesi değildir; aynı zamanda toplumların kültürünü, ekonomisini ve sosyal yapısını şekillendiren bilimsel disiplindir. “Arkeoloji ise ‘arkheos’ eski ve ‘logos’ yol, yöntem ve bilim kelimelerinden türemiş bir kelimedir ve Türkçeye “Eskinin (Geçmişin) Bilimi” olarak çevrilebilir” (Gölbaş, 2016). Arkeoloji, yapılan kazı çalışmalarıyla birlikte geçmişte yaşamış toplumların yiyecekleri, pişirme yöntemleri, kullandıkları malzemeler ve kültürleri hakkında bilgiler ortaya çıkartarak gastronomi bilimi ile geçmişten günümüze yemeklerin, yiyeceklerin ve malzemelerin evrimini gün yüzüne çıkarmaktadır. Tarih öncesinde yaşamış toplumları araştırmak ve bu bilgilere ulaşabilmek için arkeolojiye başvurulmaktadır (Ayyıldız vd., 2018).

Gastronomi ve arkeoloji, toplumların yeme-içme kültürlerinin tarihsel süreçlerini öğrenebilmemiz için gerekli olan iki bilim dalıdır. Toplumlar için yeme ve içme kültürü, insanlık tarihinin başlangıcından itibaren ve insanların istekleri üzerinden gelişerek sanatsal bir yapıya dönüşmüştür. İnsanlar, ilkçağın başlangıcından itibaren, içerisinde buldukları toplumun kültürüne uyum sağlayarak yeme ve içme alışkanlığı geliştirmişlerdir. Zamanla oluşan değişimler, yeme ve içme kültürü üzerinde de hakimiyetini kurarak etkili olmuştur. Bu sayede her toplum kendi mutfak kültürünü oluşturmuştur (Akman, 1988, aktaran Sevimli vd., 2021). Bu gelişmelerden etkilenerek mutfak kültürü ilk insanlarla beraber mağaralarda başlamış ve günümüze kadar devam etmiştir (Aktaş, 2001). Bu gelişmeler çerçevesinde, tarih öncesi toplumların beslenme alışkanlıklarını incelemek günümüz gastronomi ve mutfak sürecini anlamak için oldukça önemlidir.

Arkeolojik bulgular, bize geçmişte yaşamış kavimlerin kullandıkları bitkileri, tarımsal faaliyetleri, besinleri ve bu besinleri hazırlarken kullandıkları öğütme taşları, kaplar, havanlar, ocaklar ve fırınlar hakkında bilgiler sağlamaktadır. Bu ürünlerin ve malzemelerin kullanımı, insanoğlunun gündelik hayatında merkezi bir konuma yerleştiğini ve göstermiş oldukları faaliyetlerin Paleolitik çağdan itibaren geliştirerek devam ettirdiklerini göstermektedir. Bu durum, hayatta kalma çabalarının yanı sıra yaratıcı ve yenilikçi düşünce yapılarını ortaya çıkararak yeni bir toplum düzeni oluşturmaya çalıştıklarını düşündürmektedir.

Bu bilgiler ışığında, bu araştırmanın amacı tarih öncesi çağların beslenme şekillerinin, mutfakta kullandıkları tekniklerin ve araç-gereçlerin arkeoloji ile ortaya çıkarılarak gastronomi perspektifinden değerlendirilmesidir. Aynı zamanda çağlar arası karşılaştırma sayesinde mutfak yapısındaki değişimlerin ve sistematik hale gelen yapının gözler önüne serilmesi amaçlanmıştır.

Tarih öncesi toplumların beslenme biçimlerine, önemli tarihi gelişmelerine, pişirme tekniklerine, kullanılan mutfak araçlarına ve arkeolojik bulgularına Tablo 1’de yer verilmiştir. Bu tablo dönemlerin genel yapısını karşılaştırmalı bir biçimde gözler önüne sermek için oluşturulmuş ve tartışma bölümünde yorumlanmıştır.

Bu çalışmanın temel araştırma problemi, tarih öncesi dönemlerinde ve İlk Çağ uygarlıklarında gastronomi ve arkeoloji arasındaki ilişkinin arkeolojik bulgular doğrultusunda nasıl şekillendiğinin ortaya konulmasıdır. Literatürde gastronomik unsurların arkeolojik verilerle birlikte ele alındığı çalışmalar sınırlı olduğundan, bu çalışma farklı dönem ve uygarlıkları bütüncül bir bakış açısıyla inceleyerek literatüre katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

**Tablo 1**  
*Dönemlerin Genel Yapısal Özellikleri*

	Beslenme Biçimi	Gelişmeler	Pişirme Teknikleri ve Kullanılan Araçlar	Arkeolojik Bulgular
<b>Paleolitik Çağ</b>	Bu dönemde leş yiyicilik, avcılık ve toplayıcılık hakimdir. Besin üretmeyi bilmeyen insanlar kökler, sebzeler, meyveler ve avladıkları hayvanlar ile beslenmektedirler (Şensoy vd., 2018).	Göçebe yaşam tarzı etkilidir. Ateşin bulunması ile beslenmede büyük değişiklikler yaşanmıştır (Uhri, 2019).	Ateşte pişirme ile pişmiş gıdaların tüketilmesi yaygındır. Taş aletler, ocak izleri ve ilk toprak kapların kullanımı görülmektedir (Özdemir, 2001).	Yarımburgaz (İstanbul), Karain ve Beldibi Mağarası (Antalya)
<b>Neolitik Çağ</b>	Tarım ile buğday, baklagil; koyun, keçi ve domuz gibi hayvanlar; meyve gibi bitkiler tüketilmiştir, süt ürünleri ve öğütme taşında un öğütürerek ekmeğin üretimi yapılmaktadır (Uhri, 2019).	Yerleşik hayata geçiş yapılması, tarımsal faaliyetlerin başlaması, ilk köylerin kurulması, ilk hayvanın evcilleştirilmesi ve pişirme yöntemleri oluşmuş ve gelişmiştir (Uhri, 2019; Fuller vd., 2018).	İlk pişirme teknikleri şekillenerek haşlama ve kaynatma yöntemleri kullanılmıştır. Akeramik dönemde henüz ateşe dayanıklı olmayan kilden ve taştan yapılan kapları kullanmışlardır. Çanak-çömlekli dönemde ise ateşe dayanıklı çanak-çömlek üretimi ortaya çıkmıştır (Özbal vd., 2012).	Çatalhöyük (Konya), Göbeklitepe (Şanlıurfa) ve Çayönü Höyüğü (Diyarbakır)
<b>Kalkolitik Çağ</b>	Tarım ve hayvancılıkta gelişmeler sağlanmıştır. Tarımla birlikte bitkisel ürün tüketiminde artış görülmüştür.	Kültürel anlamda, tarımda ve hayvancılıkta gelişmeler sağlanmıştır. Çanak-çömlek yapımı ileri seviyeye ulaşmıştır (Şensoy vd., 2018).	Kurutma, tütsüleme, öğütme, mayalama, tuzlama, kızartma, dövme, süzme, turşulama, doğrama ve kesme gibi teknikler kullanılmaya başlanmıştır. Taş aletlerin yerini bakır almaya başlamıştır (Şensoy vd., 2018).	Hacılar höyük (Burdur), Alacahöyük (Çorum) ve Kumtepe (Çanakkale)
<b>Erken Tunç Çağ</b>	Tahıl, baklagil, zeytinyağı ve et ürünleri tüketilmeye devam edilerek lapalar, bulamaçlar ve çorbalar ile beslenmişlerdir.	Kentleşme, metalurji teknolojisinin gelişimi ve toplumsal uzmanlaşma gibi yenilikler, mutfak kültürünün gelişmesine katkı sağlamıştır. Kentleşmenin artışıyla birlikte saraylarda aşçıların olabileceği düşünülmektedir (Uhri, 2019).	Ticaretin gelişmesiyle metal kaplar kullanılmaya başlanmıştır. Pithos adı verilen büyük depolama kapları, çömlekler ve fırınlanmış kaplarda kullanılmıştır.	Kültepe (Kayseri), Troy (Çanakkale) ve Kartepe (Osmaniye)
<b>Hititler</b>	Ekmeğin çeşitleri, bira, şarap, bal, yağ, tuz, süt ürünleri, fıstık, zeytin, susam vb. ürünleri kullandıkları yazılı belgelerde geçmektedir. Ayrıca süt ürünlerini mayalayarak peynir ve yoğurt yaparak kullandıkları kaynaklarda görülmektedir (Uhri, 2019).	Gelişmiş devlet yapısı oluşmuştur. Tapınaklar, tahıl depoları, lokantalar ve dükkanlar inşa etmişlerdir (Uhri, 2019).	Ritüeller için çok kapsamlı tandır fırınlarda, kalıplar içerisinde ve önce haşlanarak sonra da kızartılarak ekmeğin pişirdikleri tabletlerde görülmektedir. Ekmekleri genellikle taş levhalar üzerinde pişirmişlerdir. Ayrıca peynir ve yoğurt yapımı sayesinde depolama ve saklama yöntemlerini kullanmışlardır (Uhri, 2019).	Hattuşaş (Çorum), Yazılıkaya (Çorum) ve Alacahöyük (Çorum)

## 2.YÖNTEM

Beslenme ihtiyacı, evrimleşerek günümüze kadar gelmiştir. Bu çalışmada, tarih öncesi çağların gelişimleri incelenmiş ve günümüze kadar gastronomiye sağladıkları katkılar değerlendirilmiştir. Çağların beslenme biçimleri, yaşamlarındaki gelişmeler, pişirme teknikleri, kullandıkları mutfak araç-gereçleri ve bulunan kazı çalışmaları incelenerek literatür taraması yapılmıştır. Literatür taraması

sayesinde mutfağın tarihsel gelişimi ortaya konmaktadır.

Çalışmada, ulusal ve uluslararası literatür taranarak derleme çalışması yapılmıştır. Literatür taraması sürecinde YÖK Ulusal Tez Merkezi, DergiPark, bilimsel dergiler, kitaplar, kitap bölümleri ve bildiri metinlerinden yararlanılmıştır. Tarama sürecinde “gastronomi”, “arkeoloji”, “arkeogastronomi”, “pişirme teknikleri”, “depolama yöntemleri”, “yemek tarihi”, “antik dönem”, “Hititlerde beslenme” ve “beslenme arkeolojisi” gibi anahtar kelimeler kullanılmıştır. Çalışma kapsamında ağırlıklı olarak 2000-2024 yılları arasında yayımlanan çalışmalar incelenmiş, konu açısından önem taşıyan daha eski tarihli kaynaklara da yer verilmiştir.

Daha önce yapılmış çalışmalar incelenerek dönemlerin genel özellikleri hakkında bilgiler ve fikirler öğrenilmiştir. Bu bilgiler ve fikirler mümkün olduğunca yeni bağlamda değerlendirilmiş ve karşılaştırılmıştır. Araştırma kapsamında literatür taraması yapılırken mevcut çalışmalarda arkeolojik bulguların gastronomiye sağladığı katkı yer almasına rağmen genellikle mutfak kültürü, bulunan ekipmanlar veya belirli bir bölgenin araştırma konusu olduğu görülmektedir. Bu bağlamda yapılan çalışmada, dönemlerin karşılaştırılmalı bir şekilde ele alınmasının literatüre sağlayacağı katkı açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Bu doğrultuda tarih öncesi dönemlerin gastronomik faaliyetleri arasındaki benzerlik ve farklılıklar karşılaştırılarak incelenmiştir.

### 3. Kavramsal Çerçeve

#### 3.1. Arkeolojik Bulguların Gastronomi Tarihine Katkısı

Gastronomi, insanoğlunun varlığından itibaren yalnızca beslenme odaklı değil, ayrıca kültürel etkileşim sağlayan bir disiplindir. Gıdaların üretilmesinden, hazırlanmasından, tüketilmesine ve sunulmasına kadar süren aşamaları kapsamaktadır. Kimya, fizik, coğrafya, tarım, tarih, psikoloji ve arkeoloji gibi dallarla birlikte çalışarak yemeğin yalnızca karın doyurmak için olmadığını, çok yönlü disiplinler arası bilim olduğunu göstermektedir (Barat vd., 2022).

Gastronominin derin tarihine inildiği zaman karşımıza arkeoloji ve antropoloji bilimleriyle olan ilişkisi çıkmaktadır. Arkeoloji, yaptığı kazı çalışmalarında insanoğlunun kullandığı malzeme kalıntılarından; kültürleri, dini inanışları, beslenme biçimlerini, geleneklerini, kullanılan tohumları, pişirme tekniklerini, gıdaları koruma ve saklama yöntemleri gibi bilgiler sunarak gastronomi tarihine ışık tutmaktadır. Yapılan kazılarda bulunan hayvan kemiklerinin yalnızca beslenmede değil, aynı zamanda taş alet yapımlarında, kasaplık uygulamalarında ve avcılıkta kullanıldığı anlaşılmaktadır (Ertuğrul, 2022). Elde edilen hayvan kemikleri sayesinde beslenme alışkanlıkları ve pişirme yöntemleri hakkında bilgiler ortaya çıkmaktadır. Örneğin, balık kemikleri günümüze kadar ulaşamamıştır. Çünkü balık kemikleri kaynatıldığı zaman mekanik gücünü kaybetmektedir. Bu durum, geçmiş dönemlerde haşlama tekniğinin kullanıldığını gözler önüne sermektedir (Barat vd., 2022).

Antropoloji, arkeolojik kazılardan elde edilen bilgiler sonucunda insanların biyolojik, sosyal, toplumsal ve kültürel özelliklerini inceleyen bir bilim dalıdır (Bostan, 2016). Benzer şekilde arkeobotanik de bitki kalıntıları sayesinde insanların gıda olarak kullandığı ve tükettiği bitkileri inceleyerek gastronomiye katkı sağlamaktadır. Deneysel arkeoloji ise geçmişe ait bilgileri kazı çalışmalarından ve araştırmalarından elde ederek ve bu bilgileri yeniden yaratarak açıklık getirilmesi amacıyla yapılmaktadır (Türkoğlu, 2019). Bu sayede mutfak kültürleri hakkında bilgiler edinebilmek amacıyla deneysel arkeolojiye başvurularak, geçmiş gün yüzüne çıkartılmaya çalışılmaktadır (Kalkan vd., 2019). Yemeğin tarihi; arkeoloji, antropoloji, sosyoloji ve halk bilimiyle bağlantılı olan bir kültür tarihidir (Samancı, 2021). Yemek tarihçisinin görevi ise bir arkeoloğun bulunduğu kalıntılar sayesinde bir medeniyetin kültürünü, tarihini ve mutfağını tekrardan canlandırarak geleceğe ışık tutmaktır (Çakır vd., 2024).

İnsanoğlu için en önemli ihtiyaçlardan birisi olan beslenme ihtiyacı sayesinde, arkeolojik kazılardan elde edilen bulgular mutfak ve mutfak kültürüne çıkmaktadır. Beslenme ve mutfak ile ilgili kazılardan elde edilen bazı kalıntılar; bitkisel ürünler, hayvan kemikleri, kaplar, fırınlar, ocaklar, seramikler, küpler, öğütme taşları, tarım aletleri ve ambarlardır (Şensoy vd., 2018).

İnsanlığın en büyük devrimlerinden birisi, Neolitik Çağ'da yemek yapmaya başlamış olmalarıdır. Bu çağdan önce leşçilik, toplayıcılık ve avcılık ile geçinen insanoğlu, yemekleri pişirmeye başlayınca yeni bir döneme adım atmışlardır. Kalkolitik Çağ'da insanlar kurutma, kızartma, tütsüleme, dövme, öğütme ve mayalama gibi teknikleri kullanmayı öğrenmişlerdir. Bu teknikleri geliştirerek de gastronominin temellerini oluşturmuşlardır (Uğraş, 2020). Kültürel etkileşimler sayesinde farklı milletlerle tanışmış ve komşuluk ilişkileri kurmuşlardır. Aralarında kurulan komşuluk ilişkileri sayesinde bilgi ve kültür aktarımı yaparak gelişmeye devam etmişlerdir. Uygarlıklar daha sonra gelişmeleri, yemekleri ve kültürleri ile ilgili bilgileri yazılı kaynaklara aktararak arkeolojiye rehberlik etmişlerdir.

Arkeoloji kazıları sayesinde ulaşılan yemeklerle ilgili ilk yazılı kaynak, Sümerler zamanından kalma tabletlerdir. Bulunan bu tabletlerde yemek kültürleri, tarımsal faaliyetleri ve satın aldıkları gıdalar ile ilgili bilgiler olduğuna ulaşılmıştır. Babil kaynaklarında ise, en eski yemek tariflerine rastlanmıştır. Ayrıca ateşi kullanarak yemekleri pişirerek kullandıkları, yiyecekleri saklama yöntemleri, hamur yapmayı öğrenerek ekmek yaptıkları ve süt ürünlerini kullandıkları hakkında bilgilere ulaşılmıştır. Ulaşılan bu bilgiler sayesinde günümüz yemek kültürünün gelişimi sağlanmıştır (Uğraş, 2020).

Genel olarak bakıldığında, arkeoloji bilimi sayesinde günümüz gastronomisi ve mutfak kültürlerinin nasıl oluştuğu, hangi ürünlerin ve malzemelerin kullanıldığı öğrenilerek ve geliştirilerek günümüz gastronomisi inşa edilmiştir. Bu durum sonucunda arkeoloji ve gastronomi arasındaki ilişkinin köklü bir geçmişe sahip olduğu anlaşılmaktadır. Arkeoloji, gastronomiye yalnızca beslenme biçimleri, mutfak kültürleri ve kullanılan ürünler hakkında tarihi bilgi sunmakla kalmaz, ona yol gösterici bir harita görevi görmektedir.

### **3.2. Pişirme Yöntemleri ve Kullanılan Mutfak Ürünleri**

Yemek pişirmeyi ve tekniklerinin ortaya çıkmasını sağlayan en önemli etken ateşin bulunmasıdır. Avcılık ve toplayıcılık dönemlerinde insanlar yemeklerini yemek için taştan, ağaçtan ve deriden yaptıkları kapları kullanmışlardır. Zamanla insanların ihtiyaçlarına göre değişerek ve gelişerek farklı malzemelerden kaplar yapılmasına yol açmıştır. Ateşin bulunması ve pişirme faaliyetinin hayatlarına girmesi ile kullandıkları kapları ateşe dayanıklı hale getirmişlerdir. Örneğin, güveç, testi ve kiremit gibi kapları hem yemekleri pişirmede hem de depolamada kullanmak için geliştirmişlerdir. Antikçağ'da temel besin kaynağı olan ekmek yapımı için özel üretilen topraktan kaplar yapmışlar ve bu kaplar sayesinde ekmeğin homojen pişmesini sağlamışlardır (Gökbel vd., 2022).

Ateşin bulunması ve ocak kullanımının başlaması sosyal yapıyı şekillendirmiştir. Antikçağ döneminde toplumların genelinde mangal kullanımına rastlanmıştır. Mangalda pişen etleri tanrıların kutsalı olarak görmüşlerdir. Hititler'e dair arkeolojik kazılardan elde edilen bilgilere göre pişmiş yiyecekleri ve yemekleri tükettiklerine ulaşılmıştır. Hititler; gıdaları ateşte pişirerek, haşlayarak, kızartarak, kaynatarak ve ızgara yaparak kullanmışlardır. Bu tekniklerde kullanılan ateş yalnızca yemek pişirmek için değil, aynı zamanda ısınma aracı olarak da kullanılmıştır (Albustanlıoğlu, 2021).

Arkeolojik kazılarda Hititler'e ait bulunan mutfak araç gereçleri; süslü seramik kaplar, yuvarlak ve ağzı gagaya benzeyen testiler, çaydanlıklar, çanaklar, fincanlar, hayvan figürlü içki kapları, mataraya benzeyen vazolar, ibrik, güveç, kaşık, süzgeç vb. ürünlere ulaşılmıştır. Hititler sağlık alanında da birçok çeşitli ot ve baharat kullanmışlardır. Bunlar; kimyon, kraliçe otu, bira mayası, ekmek, susam, un buğday ve şaraplardır. Bu ürünlerin isimleri Hitit çivi yazılı tabletlerde geçmektedir (Akın vd., 2018; Arslantaş

vd., 2023).

Ocak ve fırınların kullanımına arkeoloji alanında yapılan çalışmalar sayesinde ulaşılmıştır. Örneğin, Frig ve Urartu uygarlıklarında kazanların kullanımına, Roma uygarlığında ise seyyar ocakların kullanımına rastlanılmıştır. Medeniyetlerin ateşi kullanarak gelişmesi sayesinde günümüz mutfak ekipmanları, yöntemleri ve teknikleri bugünkü halini almıştır. Pişirme yöntemleri ve teknikleri; farklı toplum ve coğrafyalarda farklı yemeklerin oluşmasını sağlamıştır. Her ne kadar aynı yöntemler kullanılsa da yemeklerde kullanılan ürünlerin farklılığı, tadı, dokusu ve kokusu o bölgenin kimliğini oluşturmaktadır (Albustanlıoğlu, 2021). Arkeolojik kazılardan elde edilen bilgiler ışığında pişirme yöntemleri ve mutfak araç gereçleri ile ilgili örneklerle rastlamak mümkündür. Geçmişin izleri sayesinde günümüzde kullanılan yöntemlerin ve ekipmanların göstermiş oldukları gelişimleri ve tarihleri incelenebilmektedir.

Nagidos'ta Arkaik, Klasik ve Hellenistik dönemlere ait yapılan kazı çalışmalarında birçok mutfakta ve pişirmede kullanılan kaplara rastlanılmıştır. Mutfak alanında yemekleri hazırlama ve depolama işlemlerinde kullanıldığı belirlenen mortarlar ve pithoslar bulunmuştur. Mortarlar, gıdaları karıştırmada ve öğütmede en sık kullanılan kaplardır; pişirilmiş topraktan ve taştan yapılan çeşitleri bulunmaktadır. Pithoslar, depolama alanlarında kullanıldığı düşünülen kap çeşitleridir (Körsulu, 2015).

Pişirme kapları ise yemeklerin pişirildiği ve dayanıklı hamurdan yapılan kaplardır. Testiler, amphoralar, chytralar, lopuslar, tagenonlar ve kapaklar pişirmede kullanılan kazılarda elde edilen başlıca kaplardır. Testiler, dik kenarlı ve kısa boyunludur. Amphoralar, dışa çekik ağızlı ve omzunda iki adet kulpu bulunur. Chytralar, derin ve küresel gövdelidir. Lopuslar, sığ ve kapaklı olup, kızartma ve kısık ateşte pişen yiyecekler için kullanıldığı düşünülmektedir. Tagenonlar, lopuslara göre geniş ve sığ bir biçime sahiptir ve sote veya fırında yapılan yemekler için uygun kaplardır. Ayrıca kazılarda iki tip kapak bulunmuş ve bu kapakların lopuslarla birlikte kullanıldığı düşünülmektedir (Körsulu, 2015).

### 3.3. Depolama ve Muhafaza Yöntemleri

Besinlerin üretilmesi kadar saklanması da büyük önem taşımaktadır. Daha sonra tüketime hazır halde bulunmaları, kış mevsiminde bulamayacakları ürünleri kışın tüketebilmek ve ürünleri bozulmadan tüketebilmek için insanlar depolama ve muhafaza yöntemlerini geliştirmişlerdir. Besinlerin bozulması, gıdaların tüketilemeyecek hale gelmesine ve insan sağlığı üzerinde olumsuz sonuçlar doğurmasına sebep olmaktadır. Örneğin, mikroorganizmalar besin yapılarını bozarak ürünlerin bozulmasına neden olmaktadır. Bu mikroorganizmalar; küf, mantar, bakteri, enzimler ve parazitler olabilmektedir. Çeşitli hastalıklara veya gıdanın bozulmasına sebebiyet veren mikroorganizmalar uygun saklama şartlarıyla önlenmektedir. Ayrıca gıdaların sıcaklığa, neme, ışığa, oksijene ve darbeye maruz kalmaları bozulmalarına sebep olabilmektedir. Ortam koşulları dikkate alınarak uygun depolama şartları sağlanırsa bu sorunlar ortadan kalkarak gıdaların bozulmaları engellenebilmektedir (Acar, 2019).

Gıdaların bozulmasına sebep olan bu unsurların ortadan kaldırılması, besinlerin korunmasında ve saklanmasında büyük öneme sahiptir. İnsanoğlu da bu sorunları ortadan kaldırmak için saklama yöntemleri geliştirmiştir. Her toplum, kendi ihtiyacına ve kültürüne göre farklı depolama yöntemleri geliştirmiştir (Kaya, 2020). Bu yöntemler arkeolojik kazılardan da elde edilen bilgilere göre; kurutma, fermantasyon, ambarlar, soğukta depolama, tuzlama ve tütsüleme gibi yöntemleri kapsamaktadır (Acar, 2019). Bu yöntemlere dair bilgilere Tablo 2'de yer verilmiştir.

**Tablo 2**  
*İlk Çağların Depolama ve Muhafaza Yöntemleri*

Gıda Muhafaza Yöntemi	Açıklama	Kullanım Alanı	Arkeolojik Bulgular
<b>Kurutma</b>	En eski saklama yöntemidir (Ünver Alçay vd., 2015). Besinlerdeki suyun uzaklaştırılması ile mikroorganizmaların gelişmeyeceği alan oluşturulmasıdır (Sayiner, 2023).	Güneş ve rüzgâr aracılığıyla; buğday ve arpa gibi tahıl ürünleri; üzüm, incir, elma ve armut gibi meyveler; et, balık ve tavuk gibi hayvansal gıdalar kurutulmuş olarak uzun süre dayanmaları sağlanmaktadır (Kökmen Seyirci vd., 2018).	Sümerler meyveleri dizerek; Mısırlılar ise balık ve kümes hayvanlarını güneşte kurutarak muhafaza etmişlerdir (Kökmen Seyirci vd., 2018).
<b>Tuzlama</b>	Eski ve etkili bir yöntem olan tuzlama yöntemi, mikroorganizma üremelerini engellemektedir (Kökmen Seyirci vd., 2018).	Antikçağ'da deniz suyu buharlaştırılarak tuz elde edilmiş ve muhafaza yöntemi olarak kullanılmıştır (Kökmen Seyirci vd., 2018).	Mısırlılar'a ait tuz üretim tesislerine ulaşılmıştır (Kökmen Seyirci vd., 2018).
<b>Fermantasyon</b>	Bitkisel ya da hayvansal ürünlerin doğal süreçlerle veya bazı kültürlerin eklenmesiyle yapılan bir muhafaza türüdür (Karaçıl, 2013).	Neolitik çağ'dan itibaren dönem insanları sütü fermente ederek peynir ve yoğurt olarak kullanmışlardır (Kökmen Seyirci vd., 2018).	Göbeklitepe'de tahılların bira yapımında kullanıldığı, Mezopotamya ve Kafkasya'da ise şarap üretimi yapıldığı bilgisine ulaşılmıştır (Karaçıl, 2013).
<b>Tütsüleme</b>	Gıdaların dumanla aroma, tat kazandırılması ve mikroorganizma yükünün azaltılması işlemidir (Kundakçı, 1979).	Et ve peynir üzerinde uyguladıklarına rastlanmıştır. Aynı zamanda tuzlama ile birlikte de kullanmışlardır (Kökmen Seyirci vd., 2018).	Roma döneminde peynirler üzerinde tütsüleme yapıldığına ulaşılabilmektedir (Kökmen Seyirci vd., 2018).
<b>Soğukta Depolama</b>	Kış aylarında yağın kar ve buz kullanılarak gıdalar muhafaza edilmiştir (Kökmen Seyirci vd., 2018).	Mağaralar, taş duvarlarla çevrilmiş kilerler ve kuzey cephesi ürünleri soğukta muhafaza etmek için kullanılan diğer yöntemlerdir (Kökmen Seyirci vd., 2018).	Mezopotamya ve Hitit dönemlerine ait tabletlerde, buzların dağlardan getirilerek buz evleri yapımında kullanıldığı belirtilmiştir (Kökmen Seyirci vd., 2018).
<b>Ambarlar</b>	Eski çağlarda gıdaların bozulmasını engelleyen; aşırı sıcak ve soğuklardan, böceklerden ve kemirgenlerden koruyan gıda muhafaza alanlarıdır (Kökmen Seyirci vd., 2018).	Yeraltı ambarları, silo benzeri ambarlar, küpler ve kerpiçten depolar gibi depolama alanları bulunmuştur (Kökmen Seyirci vd., 2018).	Kapadokya ve Trakya bölgelerinde yeraltı mağaraları kullanılırken, İspanya'nın çevresinde kuyuları gıdaları muhafaza etmek için kullandıkları anlaşılmıştır (Kökmen Seyirci vd., 2018).

#### 4.TARTIŞMA

Paleolitik dönemde ateşin bulunması ile insanoğlu, avladıkları hayvanları ve yemesi zor besin maddelerini ateşte pişirerek bu yiyeceklerin tüketimini ve sindirimini daha kolay bir hale getirmiştir. Bu gelişme yiyecekleri pişirme olgusunu ortaya çıkarmış ancak günlük hayatlarını idare etmekle sınırlı kalmıştır. Neolitik ve Kalkolitik dönemlerde yerleşik hayata geçilmesi tarım ve hayvancılığın gelişmesini sağlamıştır. Bu faaliyetlerin gelişmesi sayesinde bitkisel ve hayvansal ürünlerde artış sağlanarak üretimin ve tüketimin arttığı anlaşılmaktadır. Yerleşik yaşam ile insanların kullandığı ocak ve fırınların sabit hale gelmesi ilk pişirme tekniklerinin ortaya çıkmasına olanak tanımıştır. Kalkolitik dönemde, Neolitik döneme kıyasla daha ileri seviye pişirme teknikleri kullanılmış ve çeşitlendirilmiştir. Bu durum pişirme tekniklerinin yeni bilgiler öğrenildikçe geliştiğini göstermektedir. Erken Tunç Çağı ile kentleşmenin gelişimi kültürel anlamda yeni bir dönemin kapılarını açmıştır. Bu gelişim mutfak

kültürünü de etkilemiş ve yeni muhafaza tekniklerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Hititler döneminde birçok yeni ürün keşfedilerek tüketilmiş ve bu keşifleri yazılı kaynaklara aktarmışlardır. Gelişmiş devlet yapısı oluşmuş ve bu sayede diğer dönemlere göre mutfak alanında yenilikçi gelişmeler ortaya koyabilmişlerdir. Bu dönemde restoranların açılması buna en iyi örneklerden biridir. Dönemlerin başından itibaren pişirme yöntemleri ve tüketilen besinler değişerek ve gelişerek mutfak kültürünü çeşitlendirmiş ve günümüze kadar gelmesini sağlamıştır.

Pişirme tekniklerinin yanı sıra kullanılan mutfak araç-gereçleri de dönemlerin gastronomi anlamında ne kadar geliştiğini göstermektedir. İnsanoğlu yaşamının başlangıcında ağaç kabuklarından ve geniş yapraklı bitkilerden tabak yaparak yiyeceklerini tüketmişlerdir. Paleolitik döneme geçişle birlikte bu malzemelerin taştan yapılmaya başlandığı anlaşılmaktadır. Taş aletlerin kullanımı, ocak izleri ve ilk toprak kapların kullanımı beraberinde getireceği yeni dönemlerin altyapısını oluşturacaktır. Neolitik dönemde taştan yapılan malzemeler yerini daha kolay şekil alabilen kilden yapılmış ürünlere bırakmıştır. İlerleyen zamanlarda insanlar kullandıkları ürünlerin daha kullanışlı olması için ateşe dayanıklı çanak-çömlek üretmeye başlamıştır. Öğütme taşlarının ilk ilkel örnekleri Paleolitik dönemde görülse de gelişimi Neolitik dönemde olmuş ve ekmek üretimine bu dönemde geçilmiştir. İnsanlar taştan ve kilden yapılan bu malzemeleri geliştirerek Kalkolitik ve Erken Tunç dönemlerinde bakır ve metal kullanımına geçmişlerdir. Bakır ve metalin diğer kullanılan malzeme yapılarından daha dayanıklı ve ısıyı daha iyi geçirgen olması pişirme tekniklerinin gelişmesini ve çeşitlenmesini sağlamıştır. Bakır ve metalin kullanılmaya başlanması yemeklerin kontrollü pişirilmesini sağladığı için gastronomik anlamda önemli bir adım olmuştur. Hititler ise, diğer dönemlere ait ekipmanlarda kullanılan malzemeleri kullanmaya devam etmiş ancak bu malzemeleri ileri bir seviyeye taşıdıkları görülmüştür. Gelişen bu ürünler işlevsel olmaları sebebiyle günümüzde halen kullanılmaktadır.

Depolama ve muhafaza teknikleri de oldukça önemli bir diğer etkidir. Bu teknikler besinlerin uzun süre korunmasını ve taze kalmasını sağlayan önemli uygulamalardır. Tarih öncesi dönemlerde de varlığını sürdüren bu teknikler daha ilkel yöntemlerle kullanılmaya başlanmıştır. Her dönemde olduğu gibi tarih öncesi dönemlerde de besinlerin saklanması ve taze tüketilmesinin önemli olduğu anlaşılmaktadır. Bu yöntemlerin ilk ve en eski muhafaza tekniği kurutmadır. Paleolitik dönemde güneş ve rüzgârın yardımı ile kurutma işlemi yapılmaya başlanmış ve besinler muhafaza edilmiştir. Neolitik dönemde tarımın başlaması tahıl üretiminde artış sağlamış ve tahılların muhafaza edilebileceği alanlara ihtiyaç duyulduğu anlaşılmıştır. Kurutma işleminin dış etkenlere karşı yeterli olmadığı anlaşılınca tahılları korumak amacıyla küpler, yeraltı depoları ve ambar benzeri yapılar inşa ederek tahılların uzun süre dayanmalarını sağlamışlardır. Diğer dönemlerde de bu yapılar kullanılmaya devam edilmiş ancak geliştirilmiş ve sistematik bir hale getirilerek ilerlenmiştir. Hititler döneminde devlet yapısının oluşması, depolama ve muhafaza yöntemlerinin planlı bir şekilde ilerlemesini kolaylaştırmıştır. İlk yerleşik hayata geçiş ile depolama ve muhafaza yöntemleri kalıcı hale gelerek günümüze kadar gelmeyi başarmıştır.

Dönemler arasında gerçekleşen kültürel aktarım sayesinde pişirme tekniklerinde, ekipmanlarda ve muhafaza tekniklerinde her zaman bir ilerleme ve çeşitlenme kaydedildiği görülmektedir. Bu ilerlemeyi iklim, ürün çeşitliliği, ihtiyaçlar ve kültür gibi faktörlerin sağladığı görülmektedir. Yemeğin yalnızca karın doyurma aracı olmadığı aynı zamanda bir kültürü oluşturduğu anlaşılmaktadır. Örneğin, Hititler döneminde yemeklerin ritüel gibi faaliyetlerde kullanılması yemeğe duyulan önemi ve saygıyı ön plana çıkarmıştır. Günümüzde de yemek sosyal, kültürel, biyolojik ve dini konular bakımından oldukça önemli bir konuma ve değere sahiptir. Arkeoloji de bu aşamada devreye girerek geçmişin izlerini ve değerini gastronomiye sunmaktadır. Bu izler günümüz pişirme tekniklerini, ekipmanlarını ve muhafaza tekniklerinin nasıl oluştuğunu göstermektedir. Günümüzde kullanılan teknikler ve ekipmanlarda geçmişten bu yana nasıl bir evrim geçirdiğini ve sistematik bir şekilde ilerleyişini gözler önüne sermektedir.

## **5.SONUÇ**

İnsanlığın varlığından itibaren beslenme olgusu, önemli bir yere sahiptir. İnsanoğlu leşçilik, avcılık ve toplayıcılık dönemlerinden itibaren beslenme, kültür, inanç ve sağlık alanlarında önemli adımlar atmıştır. Bu dönemlerde kısıtlı yiyecekler ile beslenme ihtiyaçlarını karşılayan insan toplumu; tarımın başlaması ile bitkileri, hayvansal gıda ürünleri olan süt, bal, peynir vb. gıdaları kullanmayı öğrenmiş ve çok çeşitli beslenme kültürüne geçiş yapmıştır.

Tarih öncesi çağlarda, özellikle Neolitik dönemde yerleşik hayatın başlangıcı ve ilk köylerin oluşması ile yeni tecrübeler kazanılmasını sağlamıştır. Kazanılan tecrübeleri kültürel etkileşim sayesinde farklı toplumlar ile paylaşarak gelişmeler artırılmıştır. Bu da çevresel koşulların, gastronomi alanında yapılan faaliyetleri değiştirdiğine ve geliştirdiğine dikkat çekmektedir. Tarih öncesi çağlar temel besinlerin kullanımı, yemeklerin hangi tekniklerle hazırlandığı, kullanılan mutfak araç-gereçleri, depolama ve saklama yöntemleri sayesinde günümüz gastronomisine yol gösterici olmuştur. Ayrıca dönemlerin mutfak kültürleri, yetiştirdikleri gıdalar, depolama yöntemleri, yemekleri hazırlama yöntemleri, kullandıkları ocaklar, fırınlar ve kap-kacaklar o zamanın şartlarıyla ilkel yöntemler ile bulunmuş olmasına rağmen günümüze kadar gelmiş ve gelişmiştir.

Arkeoloji sayesinde elde edilen kazılarda bulunan bulgular gastronomiye önemli veriler sunarak toplumların mutfak alanında yapmış oldukları gelişmelerin öğrenilmesine olanak tanımıştır. Kazılarda bulunan mutfak malzemeleri, yemek alanları, dini ritüelleri ve gıdalar günümüze örnek olmuş ve geliştirilebilmesine katkı sağlamıştır. Arkeoloji, gastronomi alanıyla birlikte çalışarak geçmişin izlerini günümüze ulaştırmaya devam etmektedir. Aynı zamanda arkeoloji, gastronomik faaliyetlerin evrimini net bir şekilde ortaya çıkartmaktadır.

Bu çalışmada da tarih öncesi çağların beslenme biçimleri, pişirme teknikleri, koruma yöntemleri, kullandıkları araç-gereçler ve önemli gelişmeler hakkında bilgiler verilerek arkeoloji sayesinde gastronomi bilimine sağlanan katkılar incelenmiştir. Tarihi çağlar arasında gastronomi faaliyetlerinin zaman içerisinde gösterdiği gelişim ortaya konmuştur. Eski çağlardan itibaren gelmiş olan gıdalar, pişirme teknikleri ve depolama yöntemleri günümüzde kullanılmaya devam edilmektedir. Aynı zamanda benzer formlarda kaplar, ocaklar ve fırınlar da hala kullanılmaktadır. Günümüzde de aynı ürünlerin kullanımının görülmesinin sebebi dayanıklı, ihtiyaçları karşılayan, teknolojiyle gelişen ve kültürel unsurlar ile birleşerek günümüze kadar gelebilmesidir. Bu ürünler geçmişin ihtiyaçlarına yanıt vermiş ve zaman içerisinde gelişerek günümüzü kurtaran ürünler olmuşlardır. Sonuç itibariyle mutfak kültürünün geçmişi eski çağlara dayanmakta ve kazılar sayesinde de her geçen gün yeni bilgiler öğrenilerek gastronomiye yeni katkılar sağlanmaktadır.

### **Etik Beyan**

Bu çalışma (10/12/2021 tarih ve 2021/586 sayılı Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Etik Kurulu Başkanlığı Etik Kurul Onay Belgesi ile) bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına uygun olarak hazırlanmıştır.

### **Yazar Katkıları**

Yazar 1'in makaleye katkısı %50, Yazar 2'nin makaleye katkısı %50'dir.

### **Finansman**

Çalışma için finansman desteği alınmamıştır.

### **Çıkar Çatışması**

Yazarlar açısından ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması

bulunmamaktadır.

### Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG)

Çalışmanın Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları kapsamında yapılmamış olsa dahi kültürel mirasın korunması ve gastronomik mirasın sürdürülebilirliği açısından katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

### REFERANSLAR

- Acar, E. (2019). *Eskiçağ Anadolu'sunda beslenme (M.Ö. 2. bin yılın sonuna kadar)* (Yayın No. 296405) [Yüksek lisans tezi, Pamukkale Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezDetay.jsp?id=QGhh3Kbm8JDPztcMFziz6g&no=i1gaVfpInCmiIt96CeJzPQ>
- Akın, G. ve Balıkcı, E. (2018). Anadolu'nun gizemli imparatorluğu Hititlerde beslenme ve mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 275-284. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.254>
- Albustanlıoğlu, T. (2021). Gastroarkeoloji: Tarihsel serüveni içinde ateşin bulunması ve yemek pişirme. *Bilim ve Ütopya*, 27(326), 16-19.
- Arslantaş, E. ve İnce Karaçeper, E. (2023). Eski Mezopotamya mutfak kültürünün günümüz Diyarbakır mutfağı üzerine etkileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2), 1163- 1188. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1238>
- Ayyıldız, S. ve Şahingöz, S. A. (2019). Arkeolojik olarak elde edilen mutfak ekipmanlarının gastronomik dili; Anadolu Medeniyetler Müzesi araştırması. E. İnanır, O. Köse ve Y. Ulutürk (Ed.), *Siyasi, sosyal ve kültürel yönleriyle Türkiye ve Rusya 1* (s. 315-356). Berikan Yayınevi.
- Barat, T. ve Akcan, T. (2022, 6-8 Mayıs). *Yeni bir kavram önerisi olarak arkeogastronomi ve Anadolu mutfak kültüründen bazı arkeolojik incelemeler* [Bildiri sunumu]. GANUD-3 International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, İstanbul Gedik Üniversitesi.
- Bostan, H. (2016). Antropoloji, kültür ve güvenlik. *Güvenlik Bilimleri Dergisi*, 5 (2), 1-31. <https://doi.org/10.28956/gbd.282261>
- Çakır, A. ve Kaya, B. (2024). Türkiye'de yemek tarihçiliği. *Çekmece Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(24), 58-81. <https://doi.org/10.55483/cekmece.1507120>
- Ertuğrul, E. (2020, Ağustos 14). *İngiltere'de Avrupa'nın en eski kemik aletleri bulundu*. Arkeofili. <https://arkeofili.com/ingilterede-avrupanın-en-eski-kemik-aletleri-bulundu/>
- Fuller, D. Q. and Gonzalez Carretero, L. (2018). The archaeology of neolithic cooking traditions: Archaeobotanical approaches to baking, boiling and fermenting. *Archaeology International* 21(1), 109-121. <https://doi.org/10.5334/ai-391>
- Gökbel, F. M. ve Çilginoğlu, H. (2022). Antik Çağ'da mutfak kültüründe toprak kaplar ve önemi. *Tykhe Sanat ve Tasarım Dergisi*, 7(12), 55-66. <https://doi.org/10.55004/tykhe.1098281>
- Gölbaş, A. (2016). Türk arkeolojisinin kuramı. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(46), 302-316. <https://doi.org/10.17719/jisr.20164622598>
- Kalkan, A. ve Gönül, E. (2019). Deneysel mutfak, kültürel mirasın yaşatılmasında bir araç olabilir mi? *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(64), 1006-1015. <http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2019.3417>

- Karaçıl, M. Ş. ve Acar Tek, N. (2013). Dünyada üretilen fermente ürünler: Tarihsel süreç ve sağlık ile ilişkileri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(2), 163-173.
- Kaya, M. (2020). Anadolu kültüründen dünya kültürüne ambarlar. *Ege Coğrafya Dergisi*, 29(2), 321-344.
- Kökmen Seyirci, H. ve Çağ, Ç. (2018). Antikçağda gıdaların korunması. *Cedrus*, 6, 701-711. <https://doi.org/10.13113/CEDRUS.201833>
- Körsulu, H. (2015). Nagidos Arkaik, Klasik ve Hellenistik dönem mutfak ve pişirim kapları. *Gephyra*, 12, 141-177. <https://doi.org/10.37095/gephyra.194077>
- Kundakçı, A. (1979). Et teknolojisinde tütsüleme. *Gıda*, 4(1), 17-24.
- Özbal, R., Gerritsen, F. ve Özbal, H. (2012). Barcın Höyük neolitik dönemde yemeklerde ve aşçılıkta yenilikler. *Aktüel Arkeoloji Dergisi*, 27, 28-31.
- Özdemir, B. (2001). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi ve her şey dahil (all-inclusive) uygulamasının mutfak yönetimine etkileri üzerine sektörel bir araştırma* (Yayın No. 103952) [Yüksek lisans tezi, Akdeniz Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezDetay.jsp?id=0meVwYMrpZeK5wsCbJITwA&no=Gf8twSrlld3JjwdNJ2-cIkg>
- Samancı, Ö. (2021). Gastronomi ve yemek tarihi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 32(1), 106-109. <https://doi.org/10.17123/atad.948486>
- Sayiner, G. ve Beyhan, Y. (2023). Geleneksel besin saklama yöntemleri ve yeni teknolojiler. *Toros University Journal of Food, Nutrition and Gastronomy*, 2(1), 79-92.
- Sevimli, Y., Tatlı, M. ve Kızıldemir, Ö. (2021). Göbeklitepe'nin gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 263-286. <https://dx.doi.org/10.32572/guntad.908280>
- Şensoy, F. ve Tiritöglü, S. (2018). Beslenme arkeolojisi: Günümüz Ankara yemeklerinde geçmişin izleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 209-233.
- Türkoğlu, Ü. (2019). Deneysel arkeoloji ve kültürel yaşam. *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*, 5(2), 66-74. <https://doi.org/10.22252/ijca.622375>
- Uğraş, Ö. (2020). Arkeolojik veriler ışığında antikçağ'dan günümüze Gaziantep'te yemek kültürü. (Yayın No. 61588)0 [Yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi]. YÖK Ulusal Tez Merkezi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezDetay.jsp?id=AFQnoE9Wf6lYuEa-4wvWvA&no=gpUUP0Biqww2nHLxVy3CEg>
- Uhri, A. (2019). Anadolu mutfak kültürünün kökenleri. H. Yılmaz (Ed.), *Gastronomi Tarihi* (s. 26-49). Anadolu Üniversitesi.
- Uhri, A. (2019). İnsanlığın şafağında beslenme. H. Yılmaz (Ed.), *Gastronomi Tarihi* (s. 2-25). Anadolu Üniversitesi.
- Ünver Alçay, A., Yalçın, S., Bostan, K. ve Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 37, 83-93.

## EXTENDED ABSTRACT

**Introduction:** Gastronomy is not merely about the preparation and consumption of food; it is also a scientific discipline that shapes the culture, history, production methods, and social structures of societies. Archaeology, through excavation work, uncovers information about the foods, cooking methods, and materials used by past societies, thereby contributing to our understanding of food cultures. The convergence of gastronomy and archaeology enables a more comprehensive examination of the culinary cultures of past societies. Archaeological findings from various periods, ranging from prehistoric communities to early civilizations, provide important insights into developments in dietary habits, cooking techniques, and food preservation methods. In this context, this study aims to evaluate the contributions of archaeological findings to gastronomy and to examine their role in understanding the development of historical cuisines and cultural heritage.

**Method:** In this study, a literature review was conducted to assess the contributions of archaeological findings to the field of gastronomy, and the results were compiled into a review article. As part of the study, archaeological data from various historical periods were examined; dietary habits, cooking techniques, the tools and utensils used, and developments in food preservation methods were evaluated from a gastronomic perspective. In this context, the study emphasizes that a comparative analysis of these periods is significant for the contributions it can make to the literature. Accordingly, the similarities and differences in gastronomic activities across prehistoric periods were examined.

**Findings:** In the Findings section, the contributions of archaeological findings to the field of gastronomy were evaluated based on the data obtained from the literature review. Cooking methods, kitchen tools and utensils, storage and preservation techniques, and changes in dietary habits during the Paleolithic, Neolithic, Chalcolithic, Early Bronze Age, and Hittite periods were examined. Additionally, the development of culinary culture and its effects on cultural transmission were evaluated.

**Discussion:** Since prehistoric times, there have been significant developments and changes in dietary habits, cooking techniques, the tools and equipment used, and food preservation methods. With the mastery of fire during the Paleolithic era, cooking food made digestion easier and contributed to the emergence of the first cooking techniques. During the Neolithic and Chalcolithic periods, the transition to agriculture and a settled lifestyle began, and livestock farming developed. Additionally, production diversity increased, and cooking techniques became more systematic. In the Early Bronze Age, the influence of urbanization led to the development of new practices in culinary culture, and food storage and preservation methods diversified. During the Hittite period, the existence of written sources ensured that information regarding culinary culture has survived to the present day. Thanks to written sources, the examination of information from ancient periods allows us to understand how modern culinary structures were formed. Furthermore, the transition to the use of stone, clay, copper, and metal in kitchen utensils enabled a more controlled progression in cooking processes, thereby contributing to the development of gastronomy. Significant advancements in storage and preservation methods—another key factor—occurred throughout the eras. Practices that began with drying methods evolved over time into a more systematic structure involving salting, fermentation, smoking, cold storage, and granaries. The findings reveal that cultural transmission across eras played a significant role in the formation and development of culinary culture.

**Conclusion:** In conclusion, archaeological findings provide important and valuable insights into the dietary habits, cooking techniques, kitchen tools, and food preservation methods of past eras. Starting with prehistoric times, the transition to a sedentary lifestyle, the onset of agricultural activities, and cultural interactions have played a significant role in shaping culinary culture. When examining these periods, it is evident that people gradually developed and discovered new methods in cooking techniques, equipment, and storage practices. Furthermore, it is clear that archaeological data not only explains people's lifestyles but also contributes to the understanding of the history and culture of gastronomy. Thanks to archaeological excavations, new findings and information are uncovered every day, contributing to the field of gastronomy.

**Recommendations:** In this regard, it is believed that a more comprehensive examination of the interdisciplinary relationship between archaeology and gastronomy in future studies will contribute to the literature. Increasing collaboration between the fields of gastronomy and archaeology can contribute to the advancement of research in the field of archaeogastronomy. Reenacting findings from archaeological excavations using experimental archaeology methods can contribute to a better understanding of historical cooking techniques.