

Makale Türü: Araştırma Makalesi

Antik Çağ'da Mutfak Kültüründe Toprak Kaplar ve Önemi

Firdevs Müjde GÖKBEL¹ ve Hakkı ÇILGINOĞLU²

Öz

Canlı yaşamının sürdürülebilmesi için beslenme gereklilik arz eder. Bahsi geçen beslenme faaliyeti ilk başlarda sadece zorunlu bir ihtiyacın karşılanmasıyla günümüzde gelinen noktada yeterli ve dengeli beslenme, lezzet ve sunum faktörleri de büyük önem kazanmıştır. Kaynaklar incelendiğinde, eski çağlarda göçebe yaşam tarzına sahip insanoğlunun beslenme ihtiyacını toplayıcılık ve avcılık ile karşıladığı görülmektedir. Göçebe yaşamdan yerleşik hayata geçilmesiyle insanoğlu ilk üretim faaliyetlerine başlamıştır. Ateşle birlikte besinleri pişirmeyi öğrenen insanoğlunun hayatının önemli bir kısmı, ocak ve sofrası etrafında şekillenmeye başlamıştır. Geçmişten günümüze pişmiş toprak kaplar ise, beslenme serüveninde insanoğlunun kullandığı en temel malzemelerden biri olmuştur. Katı ve sıvı besinlerin pişirilmesi, saklanması ve servisinde büyük önem taşıyan ilgili malzeme, form çeşitliliğinin yanı sıra zengin astar-sır ve farklı bünye seçenekleriyle mutfak kültüründe önemli bir rol oynamaktadır. İlgili çalışma ile Antik Çağ mutfak kültüründe önemli bir yer tutan toprak kapların incelenmesi ve insanlık tarihindeki yerinin vurgulanması amaçlanmaktadır. Araştırma kapsamında yapılan literatür taramasının ardından Antik Çağ'dan bu yana beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürü temel hatlarıyla ele alınarak bu kültürün ayrılmaz parçası toprak kaplarla olan tarihsel ilişkisi incelenmiştir. Ele alınan seramik ürünler; pişirme, saklama kapları ve sofrası eşyalarıyla sınırlandırılmıştır. Adı geçen malzemelerin kullanım amaçlarının irdelenmesinin yanında sağlığa uygunluğu, form ve malzeme yönü ele alınmıştır. Sonuç itibarıyla toprak kapların mutfak kültürünün temel yapı taşlarından biri olduğu, işlevselliğin ötesinde ergonomik gelişimi ile kullanım kolaylığı sağladığı, bakteriyel oluşuma karşı sergilediği direnç ve kolay temizlenmesi ile hijyen gerekliliğini yerine getirdiği, ayrıca zengin form ve astar-sır çeşitliliğiyle estetik unsurlara cevap verir nitelikleri barındırdığı görülmüştür. Bahsi geçen ürünlerin olumlu özellikleriyle mutfak kültüründe kullanımlarının kesintisiz şekilde sürdürüleceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Antik Çağ, Mutfak Kültürü, Toprak Kaplar, Sofra Eşyaları

Earthenware Pots in Culinary Culture in Ancient Age and Their Importance

Abstract

Nutrition is necessary for survival. While the aforementioned nutrition activity was only meeting a compulsory need at first, adequate and balanced nutrition, taste and presentation factors have gained great importance at the point reached today. When the sources are examined, it is seen that human beings, who

¹ Doç. Dr., Kastamonu Üniversitesi Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesi Seramik ve Cam Bölümü, ORCID NO: 0000-0002-2034-9061, mgokbel@kastamonu.edu.tr

² Dr. Öğr. Üyesi, Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID NO: 0000-0002-6787-3397, hcilginoglu@kastamonu.edu.tr

Makale Geliş Tarihi: 4 Nisan 2022, **Kabul Tarihi:** 16 Haziran 2022

had a nomadic lifestyle in ancient times, met their nutritional needs by foraging and hunting. With the transition from a nomadic life to a settled life, human beings started their first production activities. An important part of the life of human beings, who learned to cook food with fire, began to take shape around the stove and table. From the past to the present, terracotta pots have been one of the most basic materials used by human beings in the adventure of nutrition. Relevant materials, which are of great importance in the cooking, storage and service of solid and liquid foods, play an important role in the culinary culture with its rich lining-glaze and different body options, as well as the variety of forms. With this study, it is aimed to examine the earthenware pots that have an important place in the ancient cuisine culture and to emphasize their place in the history of humanity. After the literature review within the scope of the research, the nutritional habits and culinary culture since Antiquity were discussed in basic lines and the historical relationship with the earthenware, an integral part of this culture, was examined. The ceramic products handled; cooking is limited to storage containers and tableware. In addition to examining the usage purposes of the mentioned materials, their suitability for health, form and material aspects are discussed. As a result, it has been seen that earthenware pots are one of the basic building blocks of culinary culture, provide ease of use with their ergonomic development beyond functionality, meet the hygiene requirements with their resistance to bacterial formation and easy cleaning, and also have qualities that respond to aesthetic elements with its rich variety of forms and lining-glaze. It is thought that the use of the mentioned products in the culinary culture will continue uninterrupted with their positive features.

Keywords: Antiquity, Culinary Culture, Earthenware Pots, Tableware

Beslenme canlı hayatının idamesinde hayati önem teşkil eden bir unsurdur. Beslenmenin tanımı Türk Dil Kurumu (2019) tarafından “Vücut için gerekli besin maddelerinin alınması” şeklinde yapılmaktadır. Besinsiz kalan canlının bir süre sonra ciddi sağlık problemleri oluşur ve yaşamsal faaliyeti tehlike içine girer. Bu nedenle beslenme son derece mühimdir. Öte yandan sağlıklı ve dengeli beslenmek, canlı yaşamının hastalıklardan mümkün olduğunca uzak, uzun ve daha kaliteli sürdürülebilmesi bakımından önemlidir. Yeterli ve dengeli beslenme ise “Vücudun büyümesi, yenilenmesi ve çalışması için gerekli olan enerji ve besin öğelerinin her birinin yeterli miktarda alınması ve vücutta uygun şekilde kullanılması” (Türk Böbrek Vakfı, 2017, s. 1) biçiminde ifade edilmektedir. Beslenme, organik bir süreci temsil etmesinin yanında, aynı zamanda kültürel bir olgudur. Her toplum farklı kültürel yapıya sahiptir. Beslenme alışkanlıkları ise kültür ögesi olmaları nedeniyle toplumlara göre farklılık ve ayrıcalık sergilemektedir. Bir insanın yediği şeyin ne olduğu hem yaşadığı coğrafyaya hem de bulunduğu kültürel yapıya bağlıdır (Birer, 1990, s. 251). İlk çağlara bakıldığında, insanoğlunun hayatını sürdürebilmek için çevresinden topladığı çeşitli bitki, yumru, kök ya da tohum benzeri besinleri depolayarak sakladığı bilinmektedir. Daha sonra depoladığı söz konusu besinlerin toprağa düşerek yeniden ürüne dönüşmesi ile farkında olunmadan ilk zirai faaliyet gerçekleşmiştir. İlerleyen süreçte insanoğlu eliyle sopa ve çapa gibi basit aletler vasıtasıyla ilkel vaziyette ilk tarım faaliyetini gerçekleştirmiştir. Neolitik Dönem ile birlikte özellikle Mezopotamya'nın kuzeyinde tarım daha da ilerlemiş ve hayvanlar da evcilleştirilmeye başlamıştır (Doğan, Arslan ve Berkman, 2015, s. 31). Öte yandan insanoğlu ateşi günlük hayatında kullanmaya başlayınca, tükettiği besinleri pişirerek yemeye, böylelikle lezzet artırıcı, aynı zamanda çiğnemeyi kolaylaştıran yöntemler

geliştirmeye başlamıştır. Bu sebeple ilk olarak yabancı bitkileri ehlileştirmiş, ürettiği bitkileri ise saklayarak gerektiğinde kullanmıştır (Ciğerim, 2001, akt. Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015, s. 42). MÖ 8000'in sonlarına doğru ise toprak ve suyu birbiri ile karıştırıp çamur haline getirmiştir. Bu karışıma eliyle biçim verdikten sonra ateşte pişirerek dayanıklı hale getirmiş ve ilk seramik ürün ile tanışmıştır (Okumuş, 2017, s. 2). Göçebe yaşamdan yerleşik düzene geçmiş olan insanoğlu, kil malzemeyi ilk başlarda mimari ihtiyaçları doğrultusunda kurutup sertleştirerek kullanmıştır. Söz konusu dönemde pişirme teknolojisine sahip olduğu da bilinmektedir. Bununla birlikte mutfak kültürünün gelişmesiyle birlikte dayanıklı kap kacak gereksinimi belirlemiştir. İlk pişmiş toprak kabın nerede üretildiği tam olarak bilinmemektedir. Bununla beraber bilinen en eski çanak çömlek kalıntılarının Anadolu'da bulunan neolitik merkezlerde olduğu söylenmektedir (Başgelen, 2006, akt. Acartürk, 2012, s. 4). Asırlar boyunca kuşkusuz öğrenilen ve geliştirilen her türlü faaliyet bir başka faaliyetin de tetikleyicisi olmuştur. Araştırmanın izleyen bölümünde Antik Çağ'da mutfak kültürü genel hatlarıyla çizilecek ve adı geçen dönemde kullanılan toprak kaplar ele alınacaktır.

Antik Çağ Mutfak Kültürüne Genel Bir Bakış

Somut olmayan kültürel miras öğeleri arasında toplumların mutfak kültürleri, diğer bir ifadeyle gastronomi değerleri yer almaktadır (Ağcakaya ve Can, 2019, s. 793). İnsanoğlu yaklaşık iki buçuk milyon yıl önce başlamak suretiyle Neolitik Dönem'in başlangıcına değin (MÖ 10000) doğada çetin hava şartlarında avcılık ve toplayıcılık yaparak yaşam mücadelesi vermiştir. Bahsi geçen dönemde ortalama ömrü çok uzun olmayan insan için ateşin keşfi hem yaşam koşullarının hem de beslenme kültürünün köklü şekilde değişmesine neden olmuştur (Akın ve Gültekin, 2015, Kutluay Merdol, 2012, Özbek, 2013, akt. Akın ve Balıkcı, 2018, s. 276). Toplumlara ait yemek kültürü belli bir süre içinde oluşmuş ve çeşitlenmiştir. Tarihsel olarak incelendiğinde yemek kültürü ile ilintili çok farklı bulgularla karşılaşmaktadır. Örneğin MÖ 10000'li yıllarda kabileler büyük mutfaklar kullanarak yemek hazırlamış ve topluca yemeklerini yemişlerdir. Bazı tapınak ve mezarlarda bulunan figürler ise o dönem insanının toplu biçimde yemeğini hazırlayarak sunduğu ve yediği şeklindeki bulguları sunmaktadır. Ayrıca MÖ 1700'e ait Sümer ve Akad tabletlerinin dokuz tanesinde yemek tarifi bulunmuştur. Söz konusu tabletler dünyanın en eski yemek tariflerini içermektedir. Antik döneme ait toplu yerleşim alanları oluşurken şekillendirilen mutfak kültürü ile ilgili bilgilerin günümüze çok fazla ulaşmadığı görülmektedir. İlk başlarda besinleri çiğ olarak tükettiği bilinen insanoğlunun hayatında ateşin yer almasıyla birlikte, besinleri de pişirmeye başladığı izlenmektedir. Henüz, daha dayanıklı çömlek yapımına başlamayan insanoğlu, diğer bir yöntemle sıcak taşları ısıtarak kaynatıcı olarak yemeğin içine koymuş ve pişirme işlemini gerçekleştirmiştir (Outram, 2008, akt. Tolga ve Yatkın, 2017, s. 104). Aynı dönemde elde edilen fazla besinleri saklamak için güneş altında kurutma veya tuzlayıp kurutma gibi yöntemleri tercih etmişlerdir. Daha sonra ikincil ürün devrimi olarak bilinen gelişmelerin yaşandığı dönemde ise buğday ve arpa öğütülerek değişik hamur veya bulamaçlar yapılmış, çimlendirilen arpadan bira, buğdaydan boza üretilmiş

ve süt ürünlerinden fermantatif ürünler geliştirmişlerdir (Uhri, 2016, akt. Tolga ve Yatkın, 2017, s. 104). Neolitik Dönem’le birlikte yerleşik hayata geçen insanoğlu buğday, arpa, çavdar, mercimek gibi bitkileri yetiştirmiş, ayrıca domuz, koyun, keçi, tavuk ve benzeri hayvanları evcilleştirerek besin grubuna dâhil etmiştir. MÖ 7000’li yıllarda kilden çanak çömlek yaparak sulu yemekleri daha kolay ve yaygın şekilde pişirmişlerdir. Kilden yaptıkları küp gibi büyük kaplarla ise besinlerini daha uzun süre saklayabilmeye başlamışlardır (Ünal, 2005, Bellwood, 2008, Özbek, 2013’den akt. Akın ve Balıkçı, 2018, s. 276).

Antik Çağ Mutfak Kültüründe Toprak Formlar

Pişmiş toprak formlar, uygarlık tarihinin en eski maddi kültür varlıkları arasında yer almaktadır. Bu haliyle insanoğlunun çok eski devirlerden bu yana kil malzemeye şekil vererek pişirmeyi ve böylelikle onu, daha dayanıklı hale getirmeyi bildiğini göstermektedir. Önceleri avcılık ve toplayıcılık yapan insanoğlunun ilk kap formlarının taş veya zamanla yok olan ağaç, deri gibi malzemeler olduğu, söz konusu malzemeleri oyarak veya sepet haline getirerek kullandığı bilinmektedir. Seramiksiz Neolitik Çağ’a ait arkeolojik yerleşim merkezlerinde sepet izleri barındıran kil parçacıkları ele geçmiş ve böylelikle ilk toprak formların sepetlere kil sıvanarak yapıldığı görüşü ortaya çıkmıştır (Ökse, 2015, akt. Ünal, 2020, s. 930).

Mutfakta kullanılan araç gereçler, insanoğlunun ihtiyacı doğrultusunda şekillenmiştir. Bu nedenle günümüz mutfağı, Antik Çağ mutfağıyla son derece büyük bir benzerlik sunar. Bugün modern mutfaklarda kullanılan araç gereçlerin birçoğu, eski devirlerde pişmiş toprak, bakır vb. malzemelerden üretilmekte idi. Tarihsel olarak incelendiğinde pişmiş toprağın söz konusu malzemeler içinde en fazla ilgi göreni olduğu söylenebilir. Yazınsal edebiyatta bahsedilen elit tabaka insanından çok farklı yaşam biçimine sahip olan sıradan insanın gündelik hayatına dair verdiği ipuçları nedeniyle arkeoloji alanında özellikle incelenen malzemeler arasında yer alan toprak kapların dezavantajları ise diğer seramik ürünlere göre albenileri fazla olmadığı için hak ettiği değeri görememesidir (Dündar, 2006, s. 74). İnsanoğlunun toprağa şekil verip onu biçimlendirerek ürüne dönüştürmesi yoluyla yarattığı uygarlık seviyesi, özellikle suyun taşınarak depolanmasını ve katı besinlerin ayrı ayrı kaplarda biriktirilerek saklanmasını mümkün hale getirmiştir. Kuşkusuz bu durum, pişirme faaliyeti için de önemli bir aşama idi. Besinlerin pişirilmesinde adeta devrim yaratan söz konusu ilk çanak çömlekler, bugün hala dünyanın ve Anadolu’nun birçok yerinde o coğrafyaya has yemeklerin pişirilmesinde kullanılmaya devam etmektedir. Güveç, testi, kiremit şeklinde tanımlanan sırsız seramik tepsiler içinde pişirilen yemeklere güveç, testi kebabı, kiremitte köfte ve balık gibi isimler vermektedir (Gürsoy, 2013, s. 16).

Antik Çağ’da mutfak araç gereçlerinde karşılaşılan en yaygın seramik formlar, kap veya depolama aracı olarak üretilenlerdir. Evde kullanılan söz konusu toprak ürünler, işlevlerine göre yemek hazırlama, depolama ve taşımada kullanılanlar olmak üzere üç grupta değerlendirilebilir. Antik Çağ’da rastlanan seramik pişirme araç gereçlerin söz konusu dönemdeki pişirme yöntemleri etrafında geliştirildiği görülmektedir. Literatürde *chytra* (Görsel 1 ve 2) olarak geçen form, en yaygın yemek kabı olarak karşımıza

çıkılmaktadır. Bu kaplar, pişirmenin yanı sıra örneğin salamura zeytinler, sos ve balıklar, kimi zaman da ağdalık reçinenin saklanması ve yemeklerin servisi amacıyla da kullanılmıştır (Dündar, 2006, s. 75).



Görsel 1.-2. Tencere (*chytra*), yuvarlak gövdeli, yayılan ağızlı, ağızdan omuza kayış kulplu, sırsız çanak çömlek (Archaeologists, t.y.)

Yunancada tencere manasına gelen *chytra*, Latince *aenum*, *bucculare*, *cacabus*, *chytropus* ve *cortina* şeklinde adlandırılmaktadır. Adı geçen tencereler, şişkin ve derin gövdeye sahip yemek pişirme kaplarıdır. Erken dönem örnekleri tek kulplu iken Helenistik Dönem örnekleri çift kulpludur. Roma Dönemi'nde de benzer şekilde yapılmaya devam edildiği görülmektedir. İlgili tencerelerin derin gövdeleri ve geniş yuvarlatılmış kaideleri özellikle az sulu yemeklerin pişirilmesinde tercih edilmiştir (Archaeologists, t.y.).

Pişirme için sıklıkla kullanılan diğer bir kap türü de günümüzde kullanımı halen devam eden güveç (*lopas-λοπάς*) formudur. Antik dönemde bilinen adıyla lopaslar (Görsel 3), eski devirlerde olduğu gibi günümüz mutfak kültüründe hâlen önemli bir yere sahiptir.

Yassı gövde yapısıyla çömleğin bir alt grubu olarak değerlendirilebilecek güveçlerin Antik Çağ'da daha ziyade yahni gibi az sulu veya bol yağlı kızartmalar için tercih edildiği bilinmektedir. Erken devirlerdeki örneklerinde balık ve benzeri soslar için de kullanıldığı görülmektedir. Kapaklı formlara dâhil olan güveçlerin hem pişirme hem de pişmiş yemekleri saklama amacı ile de kullanıldıkları düşünülmektedir. Günlük kullanımda önemli yeri olan ilgili kapların form (profil) bakımından çok fazla değişikliğe uğramadığı görülmektedir. Bununla beraber, günlük kullanıma hizmet etmeleri bakımından hamur-astar özellikleri servis kaplarına göre daha farklıdır. Diğer gruba nazaran daha fazla denenerek üretimleri gerçekleştirilmiştir. Söz konusu güveçler farklı bir fırın rejimi gerektirir (Fırat, 2012, s. 155). Günümüzde güveçte pişirilen yemekler hala ilgili formun adıyla anılmaktadır.



Görsel 3. Güveç (lopas), MÖ 500 – MÖ 400, gözenekli bünye, Attika Dönemi, H.8.89 cm. (The British Museum, t.y.)

Antik Çağ'da rastlanan diğer bir kap türü, aynı zamanda ısınma amacıyla da kullanıldığı bilinen mangallardır (Görsel 4). Yunanca mangal manasına gelen ve *eschara* (World History Encyclopedia, 2015) şeklinde adlandırılan bu kaplar, maltız olarak da bilinmekte olup TDK'de sıklıkla yemek pişirmek için kullanılan içinde ızgarası yer alan ayaklı ve taşınır ocak olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2019).

Antik Çağ'a bakıldığında maltızların genellikle pişmiş toprak veya farklı malzemelerden yapıldığı, üzerlerinde dairesel ya da başka biçimlerde ateşin yandığı birer hazne ve altında havalandırma deliğine sahip olduğu görülmektedir. Söz konusu kaplar aynı zamanda ayaklı veya zemine doğrudan oturmakta olan portatif ocak-mangal şeklinde ifade edilmektedir. Arkaik, Klasik ve Helenistik Dönem'de sıklıkla kullanıldığı anlaşılmakta olan maltızların, Geç Roma ve Bizans Dönemleri'nde ise daha az kullanıldıkları dikkat çekmektedir. Kullanım yerine göre çeşitli biçim ve ölçülerde karşılaşılan maltızlar, genellikle günlük kullanım amacına yönelik, kült amaçlı ya da gemilerde kullanılması üzere üç grup altında sınıflandırılmaktadır (Türker, 2019 ve Ertabak, 2017, akt. Temür, 2021, ss. 121-122). Günlük kullanımları daha önce bahsedildiği üzere ısınmak ve yemek pişirmek amacına hizmet eden kulplu mangalların (Görsel 5), gemide bulunan türleri ise hareketli zemine uygun olarak tasarlanan sabit bir yapıya sahiptir.

Mangal ya da portatif ocak şeklinde tanımlanabilecek ilgili kap formları, ateşin kontrollü kullanımı göz önüne alınarak üretilmiştir. İhtimal dâhilinde yanar vaziyetteki başka bir ateş kaynağından alınan parlak (kor) haldeki kömürün söz konusu ocağa taşınması ile kullanımı gerçekleştirilen bu kapların Anadolu'da erken dönemlerden itibaren kullanıldığı bilinmektedir (Türker, 2019, s. 102).



Görsel 4. Metal şişleri olan pişmiş topraktan sığ bir mangal (*eschara*), MÖ 6.-4.yy.
Agora Müzesi, Atina (World History Encyclopedia, 2015)

Görsel 5. Kapak dâhil, pişmiş topraktan sığ dikdörtgen bir pişirme mangalı (*eschara*). MÖ 6.-4. yy.
Agora Müzesi, Atina (World History Encyclopedia, 2015)

İnsanoğlunun en temel besin maddelerinden biri olan ekmeğin için antik dönemde özel bir toprak kap yapıldığı görülmektedir. Bahsi geçen ekmeğin kapları (Görsel 6) kapaklı olup dıştan üzerine köz konarak iç kısmı ısıtılan ve böylece ekmeğin pişirilmesini sağlayan toprak formlardır. Kapak, içeride oluşan ısının muhafaza edilmesini sağlamaktadır (Aytepe Serinsu vd. 2018, akt. Yılmaz ve Gökbel, 2020, s. 1521). Öte yandan üzerine konan közün ekmeğe temas etmemesi ve diğer yabancı maddelerden uzak biçimde pişirilmesi de kapağın işlevleri içinde değerlendirilebilir.

Antik Çağ mutfak kültüründe sıklıkla pişirme, taşıma ve depolama amacıyla kullanılan toprak malzemelerin (Görsel 7) yanında ezme, kesme, süzme vb. işlemler için de geliştirilen toprak ürünler mevcuttur. Bunlardan biri de *mortarium* olarak tanımlanan bir tür havandır (Görsel 8). Söz konusu pişmiş toprak kap iki parçadan oluşmakta olup iç bükey formdadır. Uç kısmı demirden yapılan tahta bir tokmakla besinleri ezme için kullanılmaktadır (Dilek, 2017, s. 31).

Mortarium, mutfak kapları arasında en yaygın kullanılan formlardandır. Kullanım amaçları arasında hamur, sos, baharat, sebze, yeşillik vb. türde besinlerin ezilmesi ve

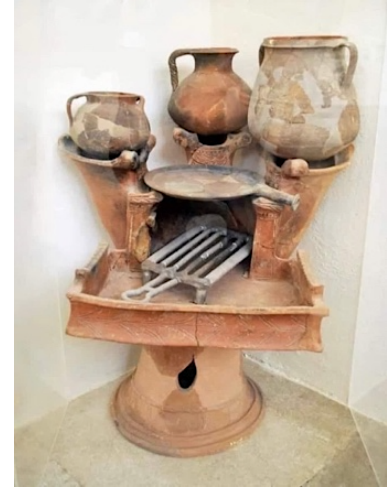


Görsel 6. Etrüsk ekmeğin pişirme kabı, MÖ 5. yy. (replika)
(Association Eurorepeenne Reconstitution Antique, 2013)

Görsel 7. Gaziantep Zincirli kazısı, fırınlama, pişirme kapları ve tepsileri (Arkeofili, 2020)



Görsel 8. Roman Seramik Havan (*mortarium*) (replika) (Römer Shop, t.y.)



Görsel 9. Eski kepçe, (kırmızı astarlı kil kepçe), MÖ 4000 civarı,
Ulusal Arkeoloji Müzesi (Taste History, 2021)

karıştırılması bulunmaktadır. Ayrıca peynir yapımında da kullanıldıkları düşünülen havanların, Helenistik Dönem’de pişmiş topraktan yapılanların yanı sıra taştan yapılmış örneklerine de rastlanmıştır (Körsulu, 2015, s. 143). Havanların günümüzde daha ziyade ezme ve birtakım sosların karıştırılarak hazırlanmasında kullanıldığı görülmektedir.

Görsel 9’da izlenen bir diğer yardımcı mutfak elemanı ise Latince *hemina* veya *cotula* olarak adlandırılan kepçelerdir. Sınırlı sayıda ele geçen toprak kepçelerin bronzdan örnekleri mevcuttur. Latince *nivarium* olarak tanımlanan mutfak araç gereci (Görsel 10) ise genelde metalden yapılan, bununla birlikte toprak örnekleri de bulunan süzgeçlerdir. Genellikle şarap ve diğer sıvıların süzülmesi için kullanıldığı bilinmektedir (Dündar, 2006, s. 76). Günümüzde bazı çömlekçi atölyelerinde yapılmakta olup genellikle meyvelerin yikanıp süzülmesi için kullanılmaktadır.



Görsel 10. Pişmiş toprak yarım küre süzgeç, MÖ 6. yy. Metropolitan Sanat Müzesi,
Amerikan Sardeis Keşif Cemiyetinin Hediyesi, 1914 (Lapham’s Quarterly, 2018)



Görsel 11. Antik Yunan, Toprak Ocak, Izgara, Tava ve Diğer Pişirme Gereçleri,
Delos Arkeoloji Müzesi (Reddit, 2021)

Et kancaları, diğer yardımcı mutfak elemanlarından olup Latince *harpago* olarak ifade edilmektedir. İşlevi hakkında farklı yorumlar bulunmakla birlikte temel işlevinin “bir kap içinden et almak” olduğu söylenmektedir. Mutfak araç gereçleri içinde en çarpıcı olanlardan biri ise fırınlardır (Görsel 11). Taşınabilir yemek pişirme aracı, yiyeceklerin masaya sıcak şekilde servis edilmesini sağlayan lüks bir gereçtir. Fırınlardan ve tencerelerden yanı sıra yine yiyecekleri ısıtmak veya kızartmak için bronz örnekleri de mevcut olan toprak tavalardan kullanıldığı görülmektedir (Dündar, 2006, s. 76). Antik Çağ mutfağının vazgeçilmez ürünlerinden tavalardan, *τάγηνον (tagenon)*, *σεισων, sartago, sartagoris, sartagine, frixorium, frixorii, patina-patinae, patella-patellae, fretelae, bridum* şeklinde farklı isimlerle anılmıştır. Bahsi geçen tavalardan, kendine has bir forma kavuştuğu Klasik dönem itibarıyla yaygınlıkla kullanılmıştır (Öz, 2022, s. 49). Günümüzde seramik tabanlı şekilde tabir edilen ileri teknoloji ile üretilmiş tavalardan kullanılmaktadır.

Arkeolojik kazılar neticesinde, antik çağda özellikle Anadolu’da Neolitik Çağ ile birlikte yerleşim alanlarında pişirme, ısı kaynağı veya kurban ateşi amacıyla ocakların (Görsel 12), yakma, pişirme ve eritme faaliyetleri için ise fırınların, ayrıca benzer biçimde pişirme ve ısınma amacıyla tandır yapılarının kullanıldığı bilinmektedir (Naumann, 1985, akt. Köşklü, 2005, s. 157). Günümüze gelindiğinde ise kırsal yerleşim bölgelerinde toprak ocakların ve tandırların kullanımlarının sürdürüldüğü, şehirlerde ise ileri teknoloji ocak ve fırınların kullanıldığı izlenmektedir.



Görsel 12. Antik Dönem Taşınabilir Ocak ve Pişirme Kabı
(Ankara Üniversitesi Açık Ders Malzemeleri, t.y.)

Sonuç

İnsanoğlunun yaşamsal faaliyetini sürdürmesinde beslenmenin şüphesiz önemli bir yeri bulunmaktadır. İnsanlığın asırlar boyunca yarattığı ve katettiği uygarlık tarihi, günümüz modern teknolojisinin sunduğu her türlü imkânın yapı taşlarını içinde barındırmaktadır. Kültürel mirasın en önemli ve temel unsurlarından olan mutfak kültürü ise birçok alanla iç içe gelişimini günümüze değin sürdürmüştür. Söz konusu etkileşim içinde büyük önem arz eden mutfak araç gereçlerinden toprak kapların bazılarının kullanımları geçmişte olduğu gibi sürdürülmekte, bir kısmının yerini ise geliştirilmiş ileri teknoloji seramiklere veya cam, metal gibi başka türde malzemelere bırakmış olduğu gözlenmektedir. Toprağın kolaylıkla şekil verilebilirliği avantajını eski çağlarda fark eden insanoğlu, söz konusu malzemeyi gündelik hayatının önemli bir yerine koymuştur. İncelenen formlarda, bahsi geçen ürünlerin, taşıma, saklama, ısınma, pişirme ve servis etme amaçlarına hizmet ettiği tespit edilmiştir. Taşıma ve saklama amacına hizmet eden pek çok formun kulp uzantıları teşkil ettiği, ısınma ve pişirmede kullanılan kapların ayaklı, derin veya kapaklı oldukları, servis elemanlarının ise daha ziyade düz ve kapaksız bir yapı sergiledikleri görülmüştür. Temel işlevleri aynı olmakla birlikte yapıldığı dönemin ve bölgenin izlerini de barındıran kapların, öte yandan kullanım kolaylığı bakımından zaman içerisinde geliştirildiği de izlenmektedir. Üretildiği bölgenin ham madde kaynaklarına bağlı olarak farklı bünye ve astar renkleri sergileyen formların çeşitli bezeme stillerini barındırdığı dikkat çekmektedir. Sonuç itibariyle toprak kapların Antik Çağ mutfak kültürünün temel yapı taşlarından biri olduğu, işlevselliğinin yanında ergonomik gelişim süreci ile tüketicisine kullanım kolaylığı sağladığı görülmektedir. Geliştirilen günümüz örneklerinin ise bakteriyel oluşuma karşı direnç sağlarken kolay temizlenebilir olduğu, aynı zamanda çok çeşitli form ve renk seçenekleriyle günümüz estetik unsurlarına cevap verdiği gözlenmektedir. Dolayısıyla yukarıda sayılan olumlu özellikleri ile mutfak kültüründe kullanımlarının devamlı şekilde sürdürüleceği düşünülen toprak kapların, kültürel miras varlıkları arasında hak ettiği değerinin karşılık bulması için gerekli bilimsel çalışmaların artırılmasının fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Kaynakça

- Abela, N. (2021, Ekim 20). Old ladle, Taste history. <https://tastehistory.mt/old-ladle/>
- Acartürk, B. (2012). Toprağın binlerce yıllık macerası. *Actaturcica, Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 4(1).
- Ağcakaya, H. ve Can, İ. I. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804.
- 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.
- Archaeologists. (t.y.). *Chytra*. <https://www.archaeologists.com/w/chytra/tr>

- Association Europeenne Reconstitution Antique. (2013, Temmuz). Panis militaris. <http://www.roman-reenactor.com/roman%20military%20bread%20making.html>
- Birer, S. (1990). Türk mutfağının tarihsel gelişim süreci içerisindeki değişimi ve bugünkü durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi / J. Nutr. and Diet.*, 19, 251-260.
- Bozkurt, E. D. (2020, Şubat 5). Gaziantep'te 3.500 yıl önce yağmalanmış kent bulundu. *Arkeofili*. <https://arkeofili.com/gaziantep-te-3-500-yil-once-yagmalanmis-kent-bulundu/>
- Cartwright, M. (2015, 8 Mart). Eschara (Greek brazier). *World history encyclopedia*. <https://www.worldhistory.org/image/3707/eschara-greek-brazier/>
- Cartwright, M. (2015, 8 Mart). Cooking brazier (eschara). *World history encyclopedia*. <https://www.worldhistory.org/image/3709/cooking-brazier-eschara/>
- Dilek, M. A. (2017). *Bizans İmparatorluğu'nda yemek ve mutfak kültürü* [yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Doğan, Z., Arslan, S. ve Berkman, A. N. (2015). Türkiye'de tarım sektörünün iktisadi gelişimi ve sorunları: tarihsel bir bakış. *Niğde Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(1), 29-41.
- Dündar, E. (2006). Antikçağ mutfak araç-gereçleri ve Roma yemek kültürü. *Bilim ve Gelecek Aylık Bilim Kültür ve Politika Dergisi*, 27, 74-79.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/1, 41-47.
- Fırat, M. (2012). Phokaia Roma dönemi mutfak kapları: güveç formu. *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 27, 153-166.
- Görkay, K. Ankara Üniversitesi Açık Ders Malzemeleri. (t.y.) KLA-318 Hellenistik ve Roma dönemi seramiği 1. hafta. https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/83748/mod_resource/content/0/KLA%20318%20-%201.%20Hafta.pdf
- Gürsoy, D. (2016). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık.
- Körsulu, H. (2015). Nagidos arkaik, klasik ve Hellenistik dönem mutfak ve pişirim kapları. *Gephyra*, 12, 141-177. Doi: 10.37095/gephyra.194077
- Köşklü, Z. (2005). Eski Erzurum mutfağında tandır: yapılışı, kullanımı ve doğu Anadolu'daki yeri üzerine. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 2005/2, 155-178.
- Kurlansky, M. (2018, Mayıs 9). Eat cheese. mostly fresh. not too much. Lapham's Quarterly. <https://www.laphamsquarterly.org/roundtable/eat-cheese-mostly-fresh-not-too-much>
- Okumuş, H. (2017). Geçmişte ve günümüzde seramiğin kullanım alanları. *Journal of Awareness (JoA)*, 2(3), 1-14.
- Öz, C. (2022). Myra'nın limanı Andriake'den bir grup Roma dönemi tavası. *OANNES Uluslararası Eskiçağ Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 49-75.
- Reddit (2021, Aralık). A 2,500 year old ancient Greek 'cooker': three (or four) stoves, oven and a grill. found on the Greek island of Delos. https://www.reddit.com/r/KitchenConfidential/comments/r8o00x/a_2500_year_old_ancient_greek_cooker_three_or/

- Römer Shop. (t.y.). Bowl mortarium with mortar, Roman grater bowl. <https://www.der-roemer-shop.de/Bowl-Mortarium-with-mortar-Roman-grater-bowl>
- Tolga, Ö. ve Yatkın, Ö. (2017). Antik dönemdeki damak tadının günümüz yansıması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 103-116.
- Türk Böbrek Vakfı. (2017). *Sağlıklı bireyler için temel beslenme el kitabı*. (G. Efe Aydın, Der.). https://www.tbv.com.tr/site/assets/files/4780/temel_beslenme.pdf
- Türker, Ç. A. (2019). Ceramic braziers from Çanakkale. *COMU International Journal of Social Sciences*, 4(1), 101-110.
- Temür, A. (2021). Amisos'tan bir grup maltız tutacı üzerine gözlemler. *Journal of Archaeology & Art I Arkeoloji ve Sanat*, 166, 121-130.
- The British Museum (t.y.). Lopas. https://www.britishmuseum.org/collection/object/G_1864-1007-1802
- Türk Dil Kurumu, (2019). *Beslenme*. <https://sozluk.gov.tr/>
- Ünal, S. (2020). Çağların akışında Anadolu pişmiş toprak kültürü. *USBAD Uluslararası Sosyal Bilimler Akademi Dergisi*, 2(4), 927-956.
- World History Encyclopedia. (2015). *Eschara*. <https://www.worldhistory.org/search/?q=eschara>
- Yılmaz, S. ve Gökbel, F. M. (2020). Seramik pişirme, yeme-içme ve saklama kaplarının ergonomik gelişim süreci. *Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi*, 55, 1516–1530. Doi: 10.7816/ulakbilge-08-55-05