

Frig Mutfağından Günümüze Bir Yansımanın Değerlendirilmesi: Midas Güveci*

Muhammed Kavak¹ Emrah Yıldız^{2**} Oktay Emir³ Hilmi Rafet Yüncü⁴

¹ Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Eskişehir, Türkiye, muhammedkavak@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-1327-1654

² Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Eskişehir, Türkiye, emrahilyildiz34@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-0206-115X

³ Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Eskişehir, Türkiye, oktayemir@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-7972-1980

⁴ Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Eskişehir, Türkiye, hryuncu@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-2876-004X

Öz

Bu çalışma, Frig kültürüne (MÖ 9. ve 7. yüzyıl) ait yemek unsurlarını gastronomi, turizm ve arkeoloji disiplinlerinin kesişiminde ele almaktadır. Amacı, elde edilen bulguların günümüze uyarlanabilir bir perspektifle değerlendirilmesidir. Bu bağlamda, "UNESCO Dünya Mirası Listesi"nde yer alan Frig başkenti Gordion antik kentindeki Midas Tümülüsü'nde (MÖ 740) kral onuruna düzenlenen cenaze yemeği ile ilgili önceki araştırmaların büyük ölçüde tek disiplin odaklı yöntemlerle gerçekleştirilmiş olması, elde edilen bulguların bilimsel doğruluğunu ve güvenilirliğini farklı perspektiflerden yeniden değerlendirme ve sorgulama imkânını sınırlamaktadır. Bu durum, disiplinler arası bir yaklaşımın gerekliliğini ve önemini açıkça ortaya koymaktadır. Bu kapsamda araştırmada farklı bakış açıları yansıtılarak bir durum çalışması yürütülmüştür. Çalışmanın bulguları, ilgili yemeklerin içerisinden modern yöntemlerle hazırlanan Midas Güveci'nin lezzet açısından üstün olduğu ve tüketici tercihlerini karşıladığını göstermektedir. Diğer yandan ürünlerin duyu analizlerinde gözlemlenen sapmalar, ilgili alanlarda iyileştirme yapılması gerektiğini de göstermektedir. Çalışmanın bulguları ışığında çeşitli turizm işletmeleri tarafından kullanılabilecek standart yemek tarifleri ile önceki çalışmaların oluşturulmasında belirtilen ifadelerin tartışması gerçekleştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Duyusal Analiz, Anadolu Mutfak Kültürü, Frig Mutfağı, Frigler, Gastronomi

Evaluation of a Reflection from Phrygian Cuisine to the Present: Midas Stew

Abstract

This study examines the culinary elements of the Phrygian culture (9th–7th centuries BCE) at the intersection of archaeology, tourism and gastronomy disciplines. Its aim is to evaluate the findings from an adaptable perspective for contemporary applications. In this context, previous research on the funerary feast held in honor of the king at the Midas Tumulus (740 BCE) in the ancient city of Gordion, the Phrygian capital and a UNESCO World Heritage Site, has largely been conducted using single-discipline approaches. This limitation restricts the ability to reassess and scrutinize the scientific accuracy and reliability of the findings from different perspectives. This highlights the necessity and importance of adopting an interdisciplinary approach. Accordingly, the study implements a case study methodology, reflecting diverse perspectives. The findings indicate that among the analyzed dishes, the modern preparation of Midas Stew stands out in terms of flavor and meets consumer preferences. On the other hand, sensory analyses reveal deviations, suggesting the need for improvements in related areas. Based on the findings, standardized recipes that can be utilized by various tourism businesses have been proposed, and the expressions noted in prior studies have been critically discussed.

Keywords: Sensory Analysis, Anatolian Culinary Culture, Phrygian Cuisine, Phrygians, Gastronomy

önerilen atıf/cite this article as

Kavak vd., (2025). Frig Mutfağından Günümüze Bir Yansımanın Değerlendirilmesi: Midas Güveci. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(2), 558-578.

*Bu çalışma, 07-08 Ekim 2021 tarihleri arasında gerçekleştirilen V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'nde bildiri olarak sunulmuştur.

**Sorumlu yazar e-posta/ Corresponding author e-mail: emrahilyildiz34@anadolu.edu.tr

Araştırma Makalesi

Cilt 9, Sayı 2, 2025
ss. 558-578

Gönderim : 31.01.2025
1. Düzeltme: 14.04.2025
Kabul Tarihi: 08.05.2025

Research Article

Vol 9, No 2, 2025
pp. 558-578

Received : 31.01.2025
Revision1: 14.04.2025
Accepted: 08.05.2025

GİRİŞ

Anadolu'nun kültür tarihinde önemli bir yere sahip olan Frigler, MÖ 9. ve 7. yüzyıllar arasında geniş sınırlara ulaşmış ve başkentleri Gordion merkez olmak üzere neredeyse İç Anadolu'nun tamamına, kuzeyde Samsun Akalan'a, batıda Balıkesir Bandırma'ya ve güneyde ise Antalya Elmalı'ya kadar olan bölgelerde egemenlik kurmuşlardır (Akurgal, 2017; Tüfekçi Sivas, 2012). Diğer yandan kurdukları Frigya Krallığının başlıca bölgeleri ve en çok miras bıraktıkları alan Ankara, Eskişehir, Kütahya ve Afyonkarahisar sınırlarıdır ve bu iller, Bizans dönemine kadar Frigya bölgesi olarak anılmıştır (Sevin, 2003).

Yazılı kaynaklarda, Friglere dair ilk bilgilere Homeros'un *İlyada* Destanı'nda rastlanmaktadır. Bu eserde, Frigler sıkça anılmakta olup, Homeros (2016: VII, 73), onların Sangarios Nehri (*günümüz Sakarya Nehri*) boyunca yerleşim gösterdiklerini belirtmektedir. Ayrıca, *İlyada*'nın (III, 185) bir bölümünde, Troya Kralı Priamos'un Frig ülkesinin bağlarına övgüde bulunarak şu ifadeye yer verdiği görülmektedir: "...Eskiden başlık bahçelik Phrygia'ya gitmiştim, atları dörtnal giden bir sürü Phrygialı görmüştüm..." Diğer taraftan, Antik Çağ tarihçisi Herodotos (2016: VII, 73), Friglerin Asya'ya (*Anadolu*) geçmeden önce Avrupa'da *Bryg* adıyla anıldığını ve Makedonyalıların komşuları olduklarını ifade etmektedir.

Frig kültüründe en çok öne çıkan isimler Frig kralı Midas (MÖ yak. 740-700) ile ana tanrıçaları Kybele'dir. Midas, zenginliği ile mitolojik hikayelere konu olup, antik çağ yazarları (*Platon, Aristoteles gibi*) tarafından birinin zenginliği vurgulanırken genellikle "*Kral Midas kadar zengin*" ifadesi kullanılmaktadır (Roller, 1983). Diğer yandan Kybele, antropomorfik (insan şeklinde) olarak betimlenen tek Frig tanrısı olarak öne çıkmaktadır. Frigler, ana tanrıçaları Kybele'ye "*Matar*" olarak hitap etmiş ve dini ritüellerini büyük ölçüde onun etrafında şekillendirmişlerdir. Frig ana tanrıçası Kybele, Friglerden sonra Yunan ve Roma dinine girip neredeyse bütün Akdeniz coğrafyasında Hristiyanlık dönemine kadar geniş kitlelere ulaşmıştır (Kavak, 2020).

Anadolu'nun kültür tarihinde zengin miras bırakan Frigler, tunçtan yaylı çengelli iğneleri fibulalarıyla dikkat çeken, ortasında göbek bulunan phialeler (taslar) üreten, iğneyle nakış sanatını ilk kez geliştiren, devlet kontrolünde tekstil üretimi (özellikle kilim ve geometrik süslemeli kıyafetler) gerçekleştiren ve Anadolu'nun Piramitleri sayılan tümölüsleri ilk kez yapan, karakteristik Frig başlıklarıyla tanınan, kralları Midas ve ana tanrıçaları Kybele ile ün salmış bir antik çağ topluluğudur. Frigler, yalnızca Anadolu coğrafyasıyla sınırlı kalmamış, yüzyıllar boyunca özellikle Akdeniz coğrafyasının birçok farklı bölgesinde yaşatılmaya devam edilmiştir. Friglere ait Eşek Kulaklı Midas, Altın Dokunuş ve Gordion Düğümü gibi efsaneler, dünya çapında bilinen ünlü hikayeler arasında yer almaktadır (Berndt-Ersöz, 2012; Erdan, 2018; Tüfekçi Sivas & Sivas, 2007). Bunun yanı sıra, kültürün sürekliliği açısından dikkat çeken en önemli örneklerden biri de, Friglerin taktığı kırmızı Frig Şapkası'nın, 2024 Paris Olimpiyatları'nın sembolü olarak seçilmiş olmasıdır. Bu bağlamda, Frig mirasının tanınırlığının ulusal ve uluslararası düzeyde oldukça yüksek olduğu savunulabilir (Kavak, 2020). Dolayısıyla, Frig kültürüne ait yemek unsurlarının,

gastronomi, turizm ve arkeoloji disiplinlerinin kesiştiği multidisipliner yaklaşımla, turistik ürün olarak değerlendirilmesi büyük önem taşımaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Frig uygarlığının yemek kültürüne ve beslenme alışkanlıklarına ışık tutan en önemli kaynaklardan biri, Frig başkenti Gordion'da yer alan ve Midas Tümülüsü olarak bilinen anıt mezardır. MÖ 740 yılına tarihlenen bu etkileyici yapı, 1957 yılında arkeologlar tarafından gün yüzüne çıkarılmıştır (Rose, 2021). Keşif sırasında, çam, ardıç ve sedir ağacından inşa edilmiş bir ahşap mezar odası ortaya çıkarılmıştır. Bu odanın merkezinde, çam ağacından oyularak yapılmış yatak biçimindeki bir sedirin üzerinde sırt üstü yatırılmış bir erkek cesedi tespit etmişlerdir. Ayrıca, bu mezar odasında cesedin yanında tunç kaplar, kazanlar, kaseler, fibulalar, çömlek küpler, ahşap servis sehpaları ve masalar gibi çeşitli eşyalar da bulunmuştur (Sams, 2012). Bu buluntular ışığında arkeologlar, mezar odasında yer alan kişinin bir Frig kralı olduğu ve bu kişinin mezar odasına yerleştirilmeden önce onuruna bir yemek şöleni düzenlendiği görüşünü ileri sürmüşlerdir (Liebhart & Stephens, 2016). Ayrıca, düzenlenen bu yemek şöleninden sonra, kralın ölümünden sonraki hayatında rahat etmesi ve şölende kullanılan malzemeleri tekrar kullanabilmesi amacıyla mezar odasına bırakıldığı düşünülmektedir (Sevin, 2003).

Midas'ın babası Gordios'a ait olduğu tahmin edilen Gordion'daki Midas Tümülüsü'nden çıkarılan kalıntılar üzerinde, kralın onuruna verilen yemek şöleninde hangi yiyeceklerin sunulduğunu tespit etmek amacıyla çeşitli çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmalar arasında en dikkat çeken araştırmayı Liebhart & Stephens (2016: 35): *"...Cenaze şöleni, Dr. Patrick McGovern tarafından mezarda bulunan kalıntılar kullanılarak yeniden kurgulanmıştır. McGovern ve diğer araştırmacılardan oluşan ekip, davette servis edilen antik yiyecek ve içeceklerin yapımında kullanılan malzemeleri tanımlamak amacıyla kaplardaki kimyasal kalıntıları analiz etmiştir..."* şeklinde yorumlamaktadır.

Gordion'daki Midas Tümülüsü'nde gerçekleştirilen araştırmaya göre, yemek olarak *"mercimek ve baharatlarla tatlandırılmış fırında koyun veya keçi güveci"* sunulduğu, içeceklerde ise *"üzüm şarabı, arpa birası ve bal likörünün tuhaf bir karışımı"* ikram edildiği tespit edilmiştir (Liebhart & Stephens, 2016: 35). Araştırmayı yürüten McGovern (2000), tümülüs içerisinde yer alan üç büyük tunç kazanın her birinin 150 litrelik kapasiteye sahip olduğunu ve ana yemeğin yer aldığı 18 çömlek küpünü kimyasal analizlere detaylı bir şekilde incelediğini ifade etmiştir. Bu analizler sonucunda, ölü yemeği olarak sunulan ana yemekte mercimek ve baharatlandırılmış koyun veya keçi güvecinin yer aldığı tespit edilmiştir. McGovern, analiz sonuçlarına dayanarak kuzu etinin bu tarif için en uygun seçenek olduğunu saptamış; ayrıca etin marine edilmesinde bal, şarap ve zeytinyağının kullanıldığını, bu sonucun ise *"glükonik asit, tartarik asit ve oleik/elaidik asit"* kalıntılarından net bir şekilde anlaşıldığını vurgulamıştır. Araştırmaya göre, etin kemiklere ayrılmadan önce mangalda pişirildiği ve son aşamada taze otlar (*örneğin anason veya rezene*) ile baharatlar eklenerek son halinin verildiği ortaya çıkarılmıştır. McGovern (2000: 27), ana yemeğin temel bileşenleri olan mercimek ve kuzu etiyle ilgili olarak, Gordion kazı alanındaki

mutfaklarda mercimek ve tahıl ambarlarının varlığını tespit ettiğini belirtmiştir. Ayrıca, sütkezusu etinin antik dönemde en lezzetli et türü olarak kabul edildiğini vurgulamıştır. Bu nedenle, sütkezusu etinin krallara ait ölüm yemeklerinde tercih edildiği belirtilmiştir. Görsel 1, MÖ 740 yılına ait cenaze merasimini göstermektedir.



Görsel 1. Frig kralının Midas Tümülüsü'ndeki mezar odasına konulmadan önce onuruna verilen cenaze merasiminin canlandırıldığı sahne.

Kaynak: Simpson (2016: 70)

Görsel 1'de MÖ 740 yılına tarihlenen Gordion'daki Frig kralı Midas'ın babası olduğu kabul edilen Gordios'un cenazesinde (Rose, 2021) ahşap tabut üzerindeki kral, ağlayan kadınlar, tunç kazan ve çömleklerde sunulan yemek ve içecekler, arkada tümülüs yapımı görülmektedir.

Frig yemek kültürü hakkında önemli bilgiler sunan bir diğer arkeolojik miras alanının, Friglere ait bir yerleşim yeri olarak Yozgat'taki Kerkenes'in değerlendirildiği belirtilmektedir. Bu bölgede yapılan arkeobotanik çalışmalar sonucunda, tarım ürünleri açısından dört farklı türe rastlanıldığı belirlenmiştir. Bunların serbest harman buğdayı (muhtemelen ekmeklik buğday, *Triticum aestivum*), kabuklu arpa (en azından kısmen altı sıralı bir çeşidi içeren, *Hordeum vulgare*), baklagillerden acı fiğ (*Vicia ervilia*) ve mercimek (*Lens culinaris*) olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca, Starks Gold kirazı (*Prunus avium* L.) ve kızılçık (*Cornus mas*) olarak tanımlanan yabani meyve türlerinin de keşfedildiği belirtilmiştir. Bu bölgede tespit edilen meyvelerin yabani türlerden toplandığı ve yiyecek maddelerine erişimin farklılık gösterdiği değerlendirilmiştir. Ancak, söz konusu ürünlerin bulunma yoğunluğunun ve bugüne kadar diğer kentsel bloklarda rastlanmamış olmalarının, farklı sosyal ve ekonomik statülere sahip bireyler arasında yiyecek maddelerine erişimde bir ayrışmanın yaşandığı ifade edilmektedir (Branting, Özarslan, Lehner, Marston & Graf, 2019: 547). Kerkenes'te bulunan Frig yerleşiminde, gündelik hayatın bir parçası olarak yiyecek depolama ve yemek pişirme amacıyla kullanıldığı tahmin edilen iki küçük oda dikkat çekmektedir. Bu odalardan birinin, zeminin ortasında yer alan ocağın varlığı ve diğer odaya ve dış avluya göre daha yoğun şekilde tespit edilen tahıl, bakliyat ve yenilebilir sebze tohumları ile dikkat

çektiği ifade edilmektedir. Bu odalarda tespit edilen çeşitli kavanozlar, seramik kaplar, pişirme araçları, bıçaklar, sürahi parçaları ve kararmış tencere kenarları, alanların depolama ve yemek pişirme amacıyla kullanıldığı düşüncesini önemli ölçüde desteklemektedir (Branting vd., 2019: 548-550).

Yaklaşık 1950 yılından itibaren düzenli bir şekilde Gordion'daki kazıları sürdüren Pensilvanya Üniversitesi (ABD), 2000 yılında "*Midas Stew*" (Midas Güveci) adıyla bilinen bu yemeği yeniden canlandırarak ilgililere sunmayı gerçekleştirmiştir (Penn Museum, 2021). Türkiye'de, 27 Haziran 2014 tarihinde Ankara'nın Polatlı ilçesindeki Gordion Müzesi'nde, McGovern'ın tanımladığı yemeğe benzer bir menü oluşturulmuştur (Görsel 2). "*King Midas Feast Dinner Menu*" olarak adlandırılan bu menü, Gordion bölgesine özgü bir meze ile başlamış, taze otlarla birlikte sunulan kaz etli tümülüs böreğini içermiştir. Ana yemek, bal ve üzüm suyuyla marine edilip fırınlanmış kuzu sırtından oluşmuş; bu yemeğe, isli Frig pilavı ve pekmezli kuru erik sosu eşlik etmiştir. Tatlı olarak, nohutla hazırlanan ve dağ meyveleri sosuyla zenginleştirilen Yumak Tatlısı sunulmuştur (McGovern, Glusker, Moreau, Nunez, Beck, Simpson, Butrym, Exner & Stout, 1999).



Görsel 2. 2014 yılında Gordion Müzesinde verilen yemek anısına katılımcılara hediye edilen o günkü menünün işlendiği tabak.

Kaynak: Ankara Turist Rehberleri Odası (ANRO) üyesi Fuat Turan'ın izniyle paylaşılmıştır.

İlgili alanyazın taraması kapsamında Ulusal Tez Merkezi, Dergipark ve Google Scholar veri tabanlarında Frig Yemeğine ilişkin çalışmalar incelenmiştir. Bu kapsamda Ulusal Tez Merkezi ve Dergipark veritabanlarında anahtar kelime olarak "*Frig*", "*Phryg*", "*Frigya*", "*Phrygia*", "*Midas*", "*Gordion*" terimleri taranmış ve Frig yemeğine ilişkin herhangi bir bulgu ile karşılaşılmamıştır. Google Scholar üzerinden "*frigya*" + "*Gordion*" anahtar sözcükleri ile yapılan taramada konuyla ilgili olarak yalnızca bir çalışma (Şensoy & Tiritöğlu, 2018) tespit edilmiştir.

Yemek kültürünün, yüzyıllar boyunca süregelen gelenekler ve binlerce yıl öncesine dayanan temeller üzerine inşa edildiği anlaşılmaktadır. Arkeolojik kazılardan

çıkarılan bulgular ve gerçekleştirilen akademik çalışmalar sayesinde, bu kültürel birikimin ayrıntılarını ortaya çıkarmak mümkün olmaktadır. Anadolu'yu yurt edinmiş tüm uygarlıkların, kendi yeme-içme alışkanlıklarını ve yemek çeşitlerini, bu topraklarda daha önce yaşamış kültürlerin mirasıyla birleştirdikleri anlaşılmaktadır. Bu kültürel zenginlik ve birikimin, sonraki uygarlıklara aktarılması yoluyla pek çok yemeğin günümüze kadar ulaştığı sonucuna varılabileceği ifade edilmektedir (Akoğlan Kozak & Çiçek, 2022; Şensoy & Tiritioğlu, 2018).

Araştırmalarında Anadolu mutfak kültürünün kökenlerini ele alan Şensoy & Tiritioğlu (2018), bu kültürün günümüze kadar olan süreçteki evrimini kronolojik bir yaklaşımla incelemişlerdir. Araştırmaları kapsamında, Friglere ait gastronomi kültürü ve beslenme alışkanlıkları hakkında çeşitli saptamalarda bulunmuş ve bu unsurların Ankara mutfağı üzerindeki etkilerini analiz etmeye çalışmışlardır. Çalışmalarında, Friglerin temel besin kaynaklarının tarım ve hayvancılık olduğu, bu dönemde kuzu eti, rezene, anason ve yeşil mercimek ile hazırlanan yemeklerin tüketildiği ifade edilmiştir. Ayrıca, Frig uygarlığından günümüze kadar değişerek geldiği düşünülen bazı yemeklerin "*Beypazarı Kurusu*," "*Madımak Yemeği*" ve "*Uruş Kapama*" olduğu yönünde tespitlerde bulunulmuştur. Akoğlan Kozak & Çiçek, (2022)'in de çalışmalarında Frigya Bölgesinde yer alan Afyon, Kütahya ve Eskişehir bölgelerinde, Frig toplumuna ait kültürel öğelerin turizm alanındaki yansımalarına göre bölge coğrafyasına bağlı olarak, şekillenen "*hamur işleri*" ve "*et yemekleri*"ne dayalı gastronomi mirası, bu yapının bir devamı niteliğinde düşünülebilmektedir.

Arkeolojik kazılarda bulunan mutfak ekipmanlarını gastronomik bağlamda ele alan Ayyıldız & Şahingöz (2019), bu ekipmanları detaylı bir şekilde analiz etmişlerdir. Araştırmalarında, Frigler döneminde kullanılan mutfak araçlarının renk, işlev ve üzerlerinde yer alan figürlerle birlikte şekilsel özelliklerini değerlendirmişlerdir.

Albayrak, Solak & Uhri (2008), deneysel arkeoloji çalışması olarak Hitit Mutfakları'ndan çeşitli yemekleri bölgedeki köylülerden edinilen etnoarkeolojik veriler, kazılardan ortaya çıkarılan arkeolojik veriler ve gastronomi bilgileri ışığında hazırlayarak çeşitli yemek tarifleri ortaya çıkarmışlardır. Bu çalışma kapsamında ortaya çıkarılan Hitit yemeklerinde ağırlıklı olarak koyun etinden yapılan şiş kebab türü yemekler dikkat çekmektedir. Örneğin yapılan yemeklerden "*Happena*", "*Kistanziya*", "*Zashai*" ve "*Westara*" adı verilen yemekler şiş kebab şeklinde yapılan yemeklerdir. Bu çalışmada Hitit Yemeği olarak hazırlanan ve *Happena* adı verilen yemek şiş türündedir ve malzemeleri arasında kuşbaşı doğranmış koyun but eti, koyun boynu, incik, koyun yağı, tuz; sos için bal ve zeytinyağı yer almaktadır. Hazırlanışı ise şu şekildedir: "*Etler bir çöp şişe dizilerek ızgara yapılır, şişten çıkarılarak ekmek üzerine koyulur, zeytinyağı ve bal karıştırılarak homojen bir sos elde edilir, sos, ızgara edilmiş etlerin üzerine dökülüp tüketilir*".

Mevcut alanyazın incelendiğinde, McGovern'in (2000) Frig yemekleri üzerine yaptığı orijinal çalışma dışında, doğrudan Frig döneminde hazırlanmış bir yemeği ele alan başka bir akademik çalışmanın bulunmadığı görülmektedir. Bu durum, söz konusu çalışmanın önemini daha da artırmaktadır.

YÖNTEM

Gastronomi, çok çeşitli meslek ve disiplinlerin bir araya gelmesini gerektiren bir alan olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002: 7). Bu bağlamda, Frig kültürüne ait yemek unsurlarını, Anadolu'nun bir parçası olarak multidisipliner bir bakış açısıyla incelemek, bu çalışmanın başlıca amaçlarından biridir. Multidisipliner yaklaşım, farklı disiplinlerin uzmanlıklarını birleştirmeden, belirli bir olguyu daha iyi anlamak amacıyla bir arada kullanılmasını ifade etmektedir. Bu yaklaşımlar, kendi yöntemlerini kullanarak, ortak bir tema ya da belirli bir konu üzerinde paralel bir şekilde uygulanmaktadır. Bir başka deyişle, çeşitli disiplinler, doğrudan bir bütünleştirme çabasına girmeksizin, bir sorun ya da tema etrafında odaklanarak kendi bilgi birikimleri ile katkı sağlamaktadırlar (Yıldız, 2020: 38). Fooladi, Hopia, Lasa & Arbolea (2019), bu yaklaşımı, her bir disiplinin bir bütünü tamamlayan parçaları boyamaya çalışması olarak betimlemektedir. Yeme ve içme sanatını tanımlayan gastronomi ise, birçok bilim dalı ile doğrudan ilişkili bir alan olması nedeniyle, yaşamın farklı alanlarını etkileyen ve birden fazla bilim dalını kapsayan bütüncül bir kavram olarak değerlendirilmektedir (Kivela & Crotts, 2006; Yıldız, 2020: 35).

Tarihsel birikime dayalı analizlerin, arkeoloji, gastronomi ve turizm çalışmalarıyla birleştirilmesi, geçmiş toplumların değerli bilgilerini gün yüzüne çıkarmanın yanı sıra, bu bilgilerin yeni perspektiflerle zenginleştirilmesine olanak tanımaktadır. Çalışmanın bir diğer amacı ise, Frig kültüründen günümüze ulaşan bulguları gastronomi, turizm ve arkeoloji disiplinlerinin çıktıklarıyla entegre ederek, modern tekniklerle standart bir kullanım alanı oluşturmayı hedeflemektedir. Bu doğrultuda, araştırma, farklı disiplinlerden elde edilen veri, metodoloji ve analitik araçların bir arada kullanıldığı entegre bir yaklaşımı benimsemektedir.

Bu çalışma, nitel araştırma yöntemlerinden biri olan durum çalışması yaklaşımıyla tasarlanmıştır ve güçlü bir veri arşivi sağlayarak gelecekte yapılacak araştırmalara kaynak teşkil etme potansiyeline sahiptir (Aytaçlı, 2012: 2). Durum çalışmalarının keşif odaklı bir niteliğe sahip olduğu ve olaylar ya da davranış kategorilerini tanımlamayı amaçladığı belirtilmektedir (Subaşı & Okumuş, 2017: 421). Bu yöntem, bir olgunun doğal ortamında ne şekilde gerçekleştiğini anlamak, sistematik olarak veri toplamak, bu verileri analiz etmek ve elde edilen sonuçları ortaya koymak için kullanılmaktadır. Bu yönüyle, çalışmanın bulgularının, gelecekteki araştırmalar için hangi noktalara odaklanılması gerektiğini açık bir şekilde ortaya koyabileceği ifade edilmektedir (Aytaçlı, 2012: 3).

Durum çalışmalarına ilişkin yapılan tanımlarda, ortak bir özellik olarak, bir durumun derinlemesine incelenmesi ve bu bağlamda önemli bilgilere ulaşılmasını sağlama amacı ön plana çıkmaktadır (Subaşı & Okumuş, 2017: 425). Bu yöntem, doğal koşullarda meydana gelen olayları zaman ve mekân kısıtlamaları içerisinde zengin bir şekilde betimlemeyi ve detaylı analizlere dayanan temellendirilmiş çıkarımlar yapmayı hedeflemektedir (Hancock & Algozzine, 2006).

Bu bağlamda, çalışmanın odak noktaları şu iki temel soruya yanıt aramayı içermektedir: *"Friglere ait yiyecek ve içecek unsurları günümüzde o dönemle benzer bir şekilde"*

yeniden hazırlanabilir mi?" ve "Bu unsurlar, işletmelerde kullanılabilecek yeni bir ürün geliştirme sürecine nasıl katkı sağlayabilir?".

Elde edilen yemek unsurlarının standart reçeteye dönüştürülmesinde izlenen yol, hem tarihsel verilerin hem de modern pişirme tekniklerinin dikkate alındığı bir süreçtir. Örneğin, rezeneli ekmek tarifinin hazırlanmasında, Frig mutfağına ait rezene gibi malzemelerin tarihsel kaynaklarda ve arkeolojik bulgularda kullanıldığı bilinmektedir, ancak o dönemdeki tam tariflere dair kesin bilgiler bulunmamaktadır. Bu nedenle, rezeneli ekmek tarifi, Friglerin kullandığı malzemelerin günümüz pişirme tekniklerine uyarlanmasıyla oluşturulmuştur. Bu tarif tamamen o döneme ait bir geleneği yansıtan bir yeniden yorumlama olarak, yazarlar tarafından modern pişirme koşullarına uygun hale getirilmiştir ve bu süreç, duyuşal analizlerle desteklenerek şekillendirilmiştir. Yani, tariflerin hazırlanmasında sadece arkeolojik bulgular ve tarihsel veriler değil, aynı zamanda modern mutfak koşullarında elde edilen duyuşal özellikler de dikkate alınmıştır. Bu sayede, Frig mutfağının eski tatları, günümüz damak zevkine uygun hale getirilmiş ve tariflerin uygulanabilirliği artırılmıştır. Bu durum, tablolarla sunulan tariflerde yapılan açıklamalarla vurgulanarak, tariflerin yeniden uyarlanma sürecinin hem tarihsel hem de duyuşal açıdan nasıl şekillendiği daha anlaşılır hale getirmektedir.

Duyuşal analizde kullanılan araştırma verilerinin analiz türleri, nicel analiz yöntemiyle yapılmıştır. Bu yöntemde, lezzet, renk, doku kabuk, doku ağız, tat, koku, baharat uyumu ve genel kabul gibi duyuşal özellikler, 5 puanlı genel tanımlama şeması (1: çok kötü, 5: çok iyi) kullanılarak değerlendirilmiştir. Bu şekilde, her bir özellik için objektif ve ölçülebilir veriler toplanmış ve elde edilen sonuçlar istatistiksel olarak karşılaştırılmıştır. Panelistlerin her birinin, ürünlerin nasıl değerlendirileceği konusunda önceden bilgilendirilmesi, değerlendirmelerin tutarlılığını artırmış ve analizlerin geçerliliğini sağlamıştır. Bu nicel analiz türünün tercih edilmesinin nedeni, duyuşal özelliklerin sistematik ve karşılaştırılabilir bir şekilde değerlendirilebilmesi ve sonuçların daha objektif bir temele dayandırılabilmesidir.

Bu çalışma kapsamında ele alınacak durum çalışmasının özellikleri farklı şekillerde ifade edilebilir. İlk olarak bir durumun hakkında bilgi vermek için kullandığı iki durum arasındaki benzerlik ve farklılıkları ifade etmesi bakımından açıklayıcı/tanımlayıcı bir durum çalışması olmasıdır. Sonrasında geçmişte yapılan çalışmalarda bilgileri toplayarak geçmişe yönelik, günümüze ve geleceğe özgü çıkarımlar öne sürerek ileriye yönelik birikimli bir durum çalışması olmasıdır. Bu kapsamda hem açıklayıcı olması hem de betimleyici bir yöntem (Merriam, 1998) sahip olması bakımından güvenilirliği yüksek bir çalışma amaçlanmaktadır. Açıklayıcı ve betimleyici durum çalışması olarak ifade edilen bu çalışmanın veri toplama sürecinde iç geçerliliği sağlamak adına (Merriam, 1998; Yin, 1984) çeşitlendirmeler yapılmış ve dokümanlar, arşiv kayıtları ve fiziksel yapılardan (arkeolojik eserler) yararlanılmıştır.

Araştırmanın amacına uygun olarak çalışma kapsamında çeşitli analizlerden faydalanılmıştır. Öncelikle Friglere ait yeme içme unsurlarını anlayabilmek için

doğrulamalı doküman analizi ile birlikte içerik analizleri yapılmıştır. Bu dokümanlar özellikle Frig dönemi hakkında bilgiler arz eden çalışmaları kapsayan kitap ve makalelerden (Ayyıldız ve Şahingöz, 2019; Berndt, 2019; Branting vd., 2019; Graff, Branting & Marston, 2019; Kılıç, Yücedağ & Aytekin, 2017; McGovern, 2000; Yankı, 2017) oluşmaktadır. Doküman incelemesindeki amaç hedeflenen olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analiz edilmesini sağlamaktır. Doğrulamalı doküman analizi ise bir çalışmanın sonucunu doküman analizinden elde edilen verileri kullanarak doğrulama çabasıdır. Bu araştırmada doğrulanacak olan Frig kültüründe olduğu belirtilen yiyecek içecek unsurlarının günümüz teknikleri ile standart bir şekilde yeniden oluşturulmasıdır. İçerik analizi, benzer verilerin belirli kavramlar ve temalar etrafında bir araya getirilmesi ve okuyucunun kolayca anlayabileceği bir şekilde yorumlanması sürecidir (Çepni, 2010; Hall & Valentin, 2005; Yıldırım & Şimşek, 2013).

Doküman incelemesi neticesinde elde edilen bulgulardan yola çıkarak uzman görüşlerinden faydalanılmıştır. Çalışma doğrultusunda alan uzmanı olarak Frig kültürü hakkında çalışmaları olan üç akademisyen ile görüşülmüştür. Alan uzmanlarıyla yapılan görüşmeler sonucunda, Frig mutfağına ait temel yiyecek ve içecek ürünleri belirlenmiştir. İlgili kaynaklarda tasvir edilen ve arkeolojik çalışmalar sonucu ortaya çıkarılan ürünler, ilk olarak orijinal halleriyle oluşturulmuş; ardından günümüz pişirme tekniklerine uygun şekilde geliştirilerek standart bir tarif haline getirilmiştir. Oluşturulan bu tariflerden yola çıkarak ortaya çıkan ürünlerin duyuşal özellikleri (Lezzet, Renk, Doku Kabuk, Doku Ağız, Tat, Koku, Baharat Uyumu, Genel Kabul) 16 kişilik panelist grubu tarafından 5 puanlı genel tanımlama şeması (1: çok kötü, 5: çok iyi) ile belirlenmiştir (Onoğur & Elmacı, 2015).

Duyuşal özelliklerin değerlendirmesinde yer alan uzman panelistlerin tamamı erkektir, ortalama 45 yaşındadır ve sadece beşi sigara içmektedir. Panelistlerin ortak özellikleri; yiyecek içecek alanında farklı uzmanlıklara sahip kişiler olmaları (Restoran sahibi, Aşçı, Akademisyen) ve her bir panelistin, ürünleri nasıl değerlendirmesi gerektiği konusunda önceden bilgi sahibi olması şeklinde ifade edilebilir. Bu bağlamda, panelistler hazır bulunuşluk düzeyi yüksek bir grup olarak tanımlanmaktadır. Değerlendirme öncesinde panelistlere, ürün ve süreçle ilgili bilgilendirmeler yapılmış, ardından elde edilen tüm veriler ortak bir değerlendirme sürecine dahil edilmiştir.

BULGULAR

Çalışmanın bu bölümünde, arkeolojik bulgulardan elde edilen çanak ve çömleklerin kimyasal analiz sonuçlarına dayanarak, Friglere ait yiyecek ve içecek ürünleri hakkında detaylı bilgilere yer verilmiştir (McGovern, 2000). Bu bulgular, Tablo 1’de “*Friglere Ait Yiyecek ve İçecek Unsurları*” başlığı altında sunulmuştur. Söz konusu tablodaki verilere dayanarak, o döneme ait kesin olarak varlığı tespit edilen yiyecek ve içecek ürünleri, günümüz koşullarına uygun tekniklerle yeniden yorumlanmış ve bu yorumlamalar, standart bir tarif formatında Tablo 2 ve Tablo 3’te aktarılmıştır.

Tablo 1. Friglere Ait Yiyecek ve İçecek Unsurları

Sebze ve Baharat	Kurubaklagil Tahıl	Hayvansal Gıdalar	İçecekler	Diğer Ürünler
Rezene	Mercimek	Süt kuzusu	Şarap	Zeytinyağı
Anason	Tahıl	Keçi eti	Bira	Üzüm
Acı fiğ		Keçi peyniri	Bal likörü	Ekmek
Çemen otu		Bal		

Tablo 1’de yer alan yiyecek ve içecek unsurlarının, içerik çeşitliliği nedeniyle günümüz besin gruplarına birebir uygun bir yapı ile hazırlanması mümkün görünmemektedir. Bu nedenle, ilgili ürünler mümkün olduğunca kendi içerisinde gruplandırılarak değerlendirilmiştir. Bu bağlamda, elde edilen en eski çalışmalardan birine göre, Kral Midas’ın babasının cenaze yemeğinde kullanılan malzemeler arasında sebze olarak rezene ve anasonun kesin bir şekilde yer aldığı ifade edilmektedir. Bununla birlikte, yapılan analizlerde acı fiğ ve çemen otunun kullanımıyla ilgili net bir sonuca ulaşılamadığına dair görüşler bulunmaktadır.

Tablo 1’de tahıl kategorisinde belirtilen ancak yemek esnasında ekmek olarak kullanıldığı anlaşılan bir yiyeceğin varlığı dikkat çekmektedir. İçecekler arasında ise şarabın üzümünden yapıldığı ifade edildiğinden, üzümün o dönemde kullanıldığı sonucuna ulaşılabilir. Bu bilgiler ışığında, Tablo 1’de yer alan yiyecek ve içecekler arasında acı fiğ ve çemen otu dışındaki diğer ürünlerin kesin olarak kullanıldığını söylemek mümkündür. Varlığı net bir şekilde tespit edilen ürünler arasında rezene, anason, mercimek, tahıl, süt kuzusu ya da keçi eti, keçi peyniri, bal, şarap, bira, bal likörü, zeytinyağı, üzüm ve ekmek yer almakta olup, bu ürünlerin toplamda 14 farklı bileşenden oluştuğu ifade edilebilir.

McGovern’ın (2000: 24-28) Midas Tümülüsü’ndeki mezar odasında bulunan yemek kalıntılarına ilişkin yaptığı kimyasal analiz sonuçlarına göre, MÖ 740 yılında kral onuruna hazırlanan yemeğin tarifine dair şu bilgilere ulaşılmıştır: Yağlı keçi ya da koyun eti, ızgarada pişirildikten sonra kemiklerinden ayrılarak bal, şarap ve zeytinyağı ile birlikte güveçte pişirilmiştir. Etin içerisine mercimek ilave edildikten sonra, pişirme işleminin sonlarına doğru sebze olarak rezene ya da anason ve son aşamada baharat eklenmiştir. Kullanılan baharatların tam olarak ne olduğu bilinmemekle birlikte, bölgede yetişen acı fiğ ve çemen otunun lezzet artırıcı baharatlar olarak kullanılmış olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca ana yemeğin yanında çeşitli renkli garnitürlerin de sunulduğu ifade edilmektedir. Genel pişirme yöntemi incelendiğinde, önceden ayrı ayrı hazırlanan malzemelerin daha sonra çömlek bir kapta birleştirilerek pişirildiği ve elde edilen tekdüze kimyasal bileşimin bu yemeğin güveç olarak hazırlanmış olabileceğini güçlü bir şekilde desteklediği görülmektedir.

Tablo 2. Friglere Ait Yiyecek Unsurlarının Günümüze Ait Standart Tarifleri 1

Rezeneli Ekmek Üzerinde Keçi Peyniri ve Bal			
			
Malzemeler	Miktar	Malzemeler	Miktar
Un	250 g	Rezene	1 bağ
Su (ılık)	100 g	Bal	50 g
Zeytinyağı	50 g	Keçi peyniri	100 g
Standart Tarifi			
Rezeneli Ekmek İçin			
-Un ve su ile basit hamur yapıp (ılık suyu azar azar ekleyip yoğurun) beş saat mayalandırın.			
-Rezene yapraklarını saplarından ayırın.			
-Geri kalan rezeneleri bıçak sırtı kalınlığında doğrayın ve karamelize oluncaya kadar soteleyin.			
-Doğradığınız rezene yapraklarını ve sotelediğiniz rezeneleri mayalanan hamurun içine ekleyin.			
-Hamuru el ile ince bir şekilde açarak, yağız tavada pişirin.			
Keçi Peyniri İçin			
-Taze keçi peynirini 5 g ağırlığında küçük yuvarlaklar haline getirin			
Sunum			
-Sunum için küçük üçgenler şeklinde doğranmış ekmeğin üzerine peynirler konularak fırın içerisinde ısıtılır ve üzerine bal ve zeytinyağı dökülerek servis edilir.			

Tablo 2 ve Tablo 3'te yer alan standart tarifler, Frig mutfağının geleneksel yiyecek unsurlarını günümüz pişirme tekniklerine uyarlayarak tarihsel ve modern mutfak arasındaki bağlantıyı ortaya koymaktadır. Rezeneli ekmek üzerine keçi peyniri ve bal kullanılarak hazırlanan tarif, Frig mutfağındaki doğal malzemelerin ve tatların, sade fakat lezzetli bir şekilde sunulmasını sağlamaktadır. Kuzu güveç ve yeşil mercimek tarifi ise, etin uzun süre pişirilmesi ve baharatlarla tatlandırılmasıyla eski Frig pişirme geleneklerini modern tekniklerle birleştirmektedir. Ayrıca, yeşil yağ ve rezene kırırlarının hazırlanması, Friglerin bitkisel malzemelerle zenginleştirilmiş yemek kültürünü günümüze taşıırken, bu tariflerin içerdiği bileşenler, o dönemin mutfak kültürünün zenginliğini ve çeşitliliğini gözler önüne sermektedir. Bu bağlamda, Frig mutfağının hem besin değerleri hem de tatlar açısından nasıl evrildiği ve günümüz mutfaklarına nasıl adapte edilebileceği gösterilmektedir.

Tablo 3. Friglere Ait Yiyecek Unsurlarının Günümüze Ait Standart Tarifleri 2

Kuzu Güveç ile Yeşil Mercimek, Rezeneli Yeşil Yağ ve Rezene Kırırları			
			
Malzemeler	Miktar	Malzemeler	Miktar
Kuzu kuşbaşı	500 g	Yeşil Mercimek	250 g
Rezene	3 bağ	Zeytinyağı	250 ml
Anason	20 g	Su	300ml
Bal	100 g	Un	40 g
Üzüm suyu	100 g	Su	360 ml
Standart Tarifi			
Güveç için			
-Kuzu etleri ve küp doğranmış bir adet rezene (yeşil yaprakları hariç) zeytinyağı ile kısık ateşte yaklaşık iki saat kavurma usulü pişirilir.			
-Pişmesine yakın içerisine bal, üzüm suyu ve baharat torbası içerisinde anason tohumu ilave edilerek 15 dakika daha kaynatılır.			
Mercimek			
Mercimekler 300 ml su içerisinde bir adet rezene ile birlikte yaklaşık bir saat pişirilir. Pişme sonrası mercimeklerin çok sulu kalmaması gerekir.			
Yeşil Yağ			
-Rezenenin yeşil sapları ve yaprakları 60°C'ye kadar ısıtılmış zeytinyağı ile blender yardımı ile iyice harmanlanır.			
-İnce bir tülbentten süzülerek istenilen şekilde kullanılabilir.			
Rezene Kırırları			
20 g un ile 80 ml yeşil yağ çırpılır. 180 ml su ilave edilerek iyice karıştırılır. Krep tavaında istenilen şekil verilerek yaklaşık beş dakika kırılaşana kadar pişirilir.			
Aynı tarif rezenenin beyaz kısmı için yeşil yağ yerine rezenenin beyazı ile hazırlanmış zeytinyağı kullanılabilir.			
Sunum			
-Sunum için tabağın alt kısmına iki farklı renkteki kırırlar yerleştirilir.			
-Üzerine önce mercimek ve sonra pişmiş et konularak tabağın iç etrafına yeşil yağ dökülür, servis edilir.			

Çalışma kapsamında modern yöntemlerle hazırlanarak servis edilen Midas Güvecine ait duyuru analizi veri setine ilişkin bulgulara Tablo 4'te yer verilmiştir.

Tablo 4. 123 Nolu Ürünün (Midas Güveci Modern Yöntemlerle Hazırlanarak Servis Edilen) Duyusal Analizi Veri Setine Ait Betimsel İstatistikler

123 nolu ürün	Minimum Değer	Maksimum Değer	Ortalama	Basıklık	Çarpıklık
Lezzet	4	5	4,69	-1,391*	-0,809
Renk	3	5	4,38	-0,541	-0,660
Doku Kabuk	4	5	4,50	-2,308	0,000
Doku Ağız	4	5	4,69	-1,391*	-0,809
Tat	4	5	4,56	-2,219	-0,252
Koku	3	5	4,44	-0,321	-0,590
Baharat Uyumu	3	5	4,56	0,633	-1,069*
Genel kabul	4	5	4,54	-0,070	-0,744

Tablo 4'te modern yöntemlerle hazırlanarak sunulan Midas Güveci'ne ilişkin duyu analizi veri seti incelendiğinde, panelistlerin verdikleri puanların 3 ile 5 arasında değiştiği tespit edilmiştir. Ortalama puanlar ise 4,38 ile 4,69 arasında bir aralıkta yer almaktadır. Çarpıklık ve basıklık katsayılarının büyük ölçüde +1 ve -1 aralığında olduğu görülmüştür. Bununla birlikte, bazı durumlarda basıklık katsayılarında +1 ve -1 aralığının dışında hafif sapmaların (*) meydana geldiği belirlenmiştir. Ancak, ürünün kabuk dokusu ve tat değerlendirmesine ilişkin olarak sırasıyla -2,308 ve -2,219 değerleriyle normalden belirgin şekilde sapmaların gözlemlendiği ifade edilmektedir.

Çalışma kapsamında geleneksel yöntemlerle hazırlanarak servis edilen Midas Güvecine ait duyu analizi veri setine ilişkin bulgulara Tablo 5'te yer verilmiştir.

Tablo 5. 308 Nolu Ürünün (Midas Güveci Orijinal Tarifteki Gibi Karışık Servis Edilen) Duyusal Analizi Veri Setine Ait Betimsel İstatistikler

308 nolu ürün	Minimum Değer	Maksimum Değer	Ortalama	Basıklık	Çarpıklık
Lezzet	3	5	4,56	0,633	-1,069*
Renk	3	5	4,00	0,027	-0,577
Doku Kabuk	3	5	4,44	-0,284	-0,851
Doku Ağız	3	5	4,56	0,633	-1,069*
Tat	4	5	4,56	-2,219	-0,252
Koku	3	5	4,44	-0,284	-0,851
Baharat Uyumu	3	5	4,50	0,027	-0,816
Genel kabul	3	5	4,44	0,458	-0,919

Tablo 5'te geleneksel yöntemlerle hazırlanarak sunulan Midas Güveci'ne ilişkin duyu analizi veri seti incelendiğinde, panelistlerin verdikleri puanların 3 ile 5 arasında değiştiği tespit edilmiştir. Ortalama puanların ise 4,00 ile 4,56 arasında bir aralıkta yer aldığı görülmüştür. Çarpıklık ve basıklık katsayılarının genellikle +1 ve -1 aralığında olduğu belirlenmiştir. Bunun yanı sıra, bazı durumlarda basıklık katsayılarında +1 ve -1 sınırlarının dışına çıkan hafif sapmaların (*) meydana geldiği gözlemlenmiştir. Ancak, tat değerlendirmesine ilişkin olarak -2,219 değeriyle normalden belirgin bir sapmanın kaydedildiği ifade edilmektedir.

Çalışma kapsamında modern yöntemlerle hazırlanarak servis edilen Keçi Peynirli Rezeneli Ekmeğe ait duyu analizi veri setine ilişkin bulgulara Tablo 6'da yer verilmiştir.

Tablo 6. 579 Nolu Ürünün (Keçi Peynirli Rezeneli Ekmek) Duyusal Analizi Veri Setine Ait Betimsel İstatistikler

579 nolu ürün	Minimum Değer	Maksimum Değer	Ortalama	Basıklık	Çarpıklık
Lezzet	3	5	4,38	-0,838	-0,764
Renk	3	5	4,56	0,633	-1,069*
Doku Kabuk	3	5	4,31	-0,643	-0,485
Doku Ağız	3	5	4,25	0,677	-1,024*
Tat	3	5	4,31	-0,643	-0,485
Koku	4	5	4,50	-2,308	0,000
Baharat Uyumu	3	5	4,44	-0,284	-0,851
Genel kabul	3	5	4,39	-0,752	-0,542

Tablo 6'daki modern yöntemlerle hazırlanarak servis edilen Keçi Peynirli Rezeneli Ekmeğe ait duyu analizi veri seti incelendiğinde panelist puanları 3 ile 5 arasında değiştiği görülmektedir. Ortalamalar 4,25 ile 4,56 arasında değişmektedir. Çarpıklık ve basıklık katsayıları genellikle +1,-1 aralığındadır. Basıklık katsayılarının +1, -1 dışında hafif sapma değerleri (*) de gözlenmekle birlikte ürünün tat değerlendirmesine ait -2,308 ile normalden aşırı sapma gözlemlenmiştir. Yiyecek örneklerinin duyusal analiz tüm parametre sonuçları Tablo 7'de verilmiştir.

Tablo 7. Yiyecek Örneklerinin Duyusal Analiz Ortalamaları

Örnek	Lezzet	Renk	Doku Kabuk	Doku Ağız	Tat	Koku	Baharat Uyumu	Genel Kabul
123	4,69	4,38	4,50	4,69	4,56	4,44	4,56	4,54
308	4,56	4,00	4,44	4,56	4,56	4,44	4,50	4,44
579	4,38	4,56	4,31	4,25	4,31	4,50	4,44	4,39

Tablo 7’den elde edilen veriler değerlendirildiğinde, lezzet parametresi temel alındığında en yüksek duyusal skoru 123 numaralı üründe 4,69 puanla kaydedildiği, en düşük skoru ise 579 numaralı ürünün 4,38 puanla aldığı görülmektedir. Bu sonuçlara göre, modern yöntemlerle hazırlanıp sunulan Midas Güveci’nin lezzetine ilişkin olumlu değerlendirmelerin, daha yüksek bir puan ortalamasına sahip olduğu tespit edilmiştir.

Renk parametresi esas alındığında en yüksek duyusal skoru 4,56 puanla 579 numaralı ürün, en düşük skoru ise 4,00 ile 308 numaralı ürün almıştır. 123 ve 579 numaralı ürünler renk açısından en çok beğenilen örnekler olmuştur. Bunun nedeni 308 nolu ürün olan orijinal tarifteki tek düze bir renk yapısının tekdüze bir renge sahip olmasından kaynaklanabilir. Doku parametresi hem ürüne ait dış yapı hem de ağızda bıraktığı doku yapısı esas alındığında en yüksek duyusal skoru kabukta 4,50 ve ağızda 4,69 ile 123 numaralı örnek almıştır.

Tat parametresi esas alındığında en yüksek duyusal skor 4,56 puanla 123 ve 308 numaralı örneklerdir. Hem orijinal tarifte hem de modern yöntemlerle hazırlanan ve sunulan Midas güvecinin lezzet değerlendirmesi ve 4,44 puanla koku değerlendirmesi eşit düzeydedir. Bu ürünlerin farklı olarak sunulmasından öte aynı ürünlerle hazırlandığı için de bir bütünlük sağladığı düşünülmektedir. Yani aynı ürünler ile hazırlanan örneklerin koku ve tat benzerliklerinin olması doğal kabul edilebilir. Ürünlere ait baharat uyumu parametresi esas alındığında en yüksek duyusal skoru 4,56 puanla 123 numaralı ürün, ardından 4,50 puanla 308 numaralı ürün almıştır. Genel kabul açısından ise en yüksek duyusal skoru 4,54 puanla 123 numaralı ürün, ardından 4,44 puanla 308 numaralı ürün almıştır.

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Frig ekonomisinin temellerinin tarım ve hayvancılığa dayandığı, bağcılıkta ise önemli bir role sahip oldukları ifade edilmektedir (Bülbül, 2017). MÖ 9. yüzyıldan başlayarak MÖ 6. yüzyılda tarih sahnesinden çekilmelerine kadar, yaklaşık 200 yıl boyunca Anadolu’da güçlü bir egemenlik kuran Frigler, bu süreçte etkileyici bir kültürel miras bırakmıştır. Frig mutfağına ilişkin olarak günümüze kadar ulaşan en önemli bulgulardan biri, Friglerin en büyük anıt mezarı sayılan 53 m yüksekliğindeki Midas Tümülüsü’nde (MÖ 740) yer alan ahşap mezar odasında (Rose, 2021) tespit edilen yiyecek ve içecek kalıntılarıdır. Bu kalıntılar, Anadolu’nun bilinen en eski yiyecek ve içecek örnekleri arasında yer almakta olup, kimyasal analiz yapılabilecek kadar iyi korunmuş durumdadır (McGovern, 2000; Yankı, 2017: 192).

Bir durum çalışması olarak tasarlanan bu araştırmadan elde edilen bulgular, açıklayıcı ve betimleyici bir yaklaşım izlenerek değerlendirilmiş ve konuya ilişkin gerçek unsurlar ortaya konulmuştur. Durum çalışması yönteminde, araştırmacının soruları net bir şekilde belirlemesi ve bu soruların bağlamında yöntem uygunluğunu değerlendirmesi gerekmektedir. Bununla birlikte, durum çalışmasının başarısı açısından en kritik aşama, tasarım süreci olarak değerlendirilmektedir (Taghisoylu, 2020: 1166). Bu çalışmada ele alınan yiyecek ve içecek ürünleri ile tariflere dayanarak, bu ürünlerin günümüzde benzer biçimde üretilebileceği sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca, modern tekniklerin uygulanması ile bu ürünlerin yerel turizm işletmelerinde kullanılabilecek yeni bir yapıya dönüştürülebileceği tespit edilmiştir. Bununla birlikte, Frig dönemine ait ayrıntılı yemek tariflerinin günümüze ulaşmamış olması nedeniyle, yeniden üretilen yemeklerin ne ölçüde orijinaline benzediği konusunda kesin bir sonuca varılamamaktadır.

Duyusal analiz neticesinde modern yöntemlerle hazırlanan Midas güveci (123 nolu ürün) , özellikle lezzet, doku, baharat uyumu ve genel kabul açısından en yüksek puanları almıştır. Renk açısından da en beğenilen ürünlerden biri olmuştur. Bu bulgular, modern yöntemlerle hazırlanan güvecin genel olarak başarılı ve tüketiciler tarafından çok beğenildiğini göstermektedir. Ancak, kabuk dokusu ve tat değerlendirmelerinde aşırı sapmalar dikkate alınmalıdır. Orijinal tarifile hazırlanan Midas güveci (308 nolu ürün), lezzet ve tat açısından yüksek puanlar almıştır. Ancak renk parametresinde en düşük skoru almıştır. Bunun da ürünün tekdüze renk yapısından kaynaklanabileceği düşünülmektedir. Genel kabul ve baharat uyumu açısından da başarılı bulunmuştur. Tat değerlendirmesinde aşırı sapma olduğu için bu alanda dikkat edilmesi gerekmektedir. Modern yöntemlerle hazırlanan keçi peynirli rezeneli ekmek (579 nolu ürün), renk parametresinde en yüksek skoru alırken, lezzet parametresinde en düşük skoru almıştır. Bu, ürünün görsel açıdan çekici olduğunu ancak tat açısından beklenen memnuniyeti sağlayamadığını göstermektedir. Tat değerlendirmesinde aşırı sapma dikkat edilmesi gereken bir noktadır.

Çalışmanın bulguları, modern yöntemlerle hazırlanan Midas Güveci'nin genel olarak tüketici tercihlerini karşıladığını ve lezzet açısından üstün olduğunu göstermektedir. Keçi peynirli rezeneli ekmeğin ise lezzet geliştirilmesi gerekmektedir. Ürünlerin duyusal analizlerinde gözlemlenen aşırı sapmalar, ilgili alanlarda iyileştirme yapılması gerektiğine işaret etmektedir.

Bulgulara göre, şarap, bira ve bal likörü karışımı günümüz koşullarında bölgede yerel olarak tüketilmediğinden, bu içecek yerine üzüm suyu kullanılmıştır. Ayrıca, yemeklerde kullanılan bir bileşen olarak da üzüm suyu, üzüm şarabına alternatif olarak değerlendirilmiştir. Bu durum günümüz şartlarında standart bir reçete hazırlamada daha kullanılabilir olduğunu ifade edebiliriz. Gürsoy'un (2004: 19) belirttiği gibi, MÖ 1600 civarında Hitit Kralı *Hattuşili*, torunu *Murussili*'yi kendisinden sonra kral olarak atadığını halkına hitaben kaleme aldığı vasiyetnamesinde şu sözlerle ifade etmiştir: "*Tanrılara boyun eğerek hizmet edeceksiniz. Ekmek ve şarap, etli çorba ve*

bulgur verdikleri törenlere katılınız”... “Hattuşili’nin bu vasiyeti ilettiği ve tabletlere kazıttığı yer, Hitit döneminde Kussara diye adlandırılan şehirdir. Bu şehrin kalıntıları bugün Erzincan’ı Erzurum’a bağlayan yol üzerinde bir yerde olmalıdır. Aynı yerde bugün de etli çorba (dügün çorbası), bulgur pilavı ve ekmek yiyebilirsiniz. Yemeğin yanında ayran içebilirsiniz. Şarap için garanti veremem.” Bu sebeplerle belirtildiği üzere bölgelerin zaman içerisinde yaşanmışlıklarından ve alışkanlıklarından ziyade günümüz koşullarında farklılıkların oluşması muhtemeldir.

Friglerin hazırladığı yemeklerin güveç veya yahni olarak tanımlanmasının en önemli nedenlerinden biri, kullanılan mutfak ekipmanlarının şekilsel özellikleridir. Örneğin, Çatalhöyük’ün Neolitik dönem sakinleri ve Tunç Çağı’ndaki Hititler gibi önceki Orta Anadolu uygarlıklarının mutfaklarında yahniler temel bir unsur olarak yer almaktaydı. Friglerin yaşam alanlarından biri olan Kerkenes kazılarında gün yüzüne çıkarılan mutfak ve yemek ekipmanları, bölgenin yemek kültürüne büyük ölçüde uyum göstermektedir. Sıvıları saklamak, işlemek ve dökmek için kullanılan servis malzemelerinin çeşitliliği göz önüne alındığında, yarı sıvı gıda türlerinin (örneğin *güveçler ve sulu içecekler*) bölge mutfağında önemli bir yer tuttuğu düşünülmektedir (Graff vd., 2019: 242-245).

Kılıç ve arkadaşlarının (2017) çalışmalarında, kimyasal analizlerle soğan, havuç, kereviz, kimyon, kekik ve karabiber gibi ürünlerin tarifte bulunduğunu ifade etmeleri, McGovern’ın (2000) analiz sonuçlarıyla örtüşmemektedir. Bununla birlikte, bu tarifin yer aldığı web adresinde (Kral Midas’ın Cenaze Yemeği, 2010) ve Pensilvanya Üniversitesi Arkeoloji ve Antropoloji Müzesi’nde geliştirilerek günümüze uyarlanmış bir versiyonunun bulunduğu ifade edilmektedir. Tariflerin incelenmesi sonucunda, bu tariflerin doğrudan Frig dönemini yansıtmadığı, ancak o döneme ithafen güncellenmiş bir uyarlama olarak değerlendirildiği görülmektedir. Bu durum, gastronomi disiplininin multidisipliner bir çalışmanın gerekliliğini açıkça ortaya koyduğu bir noktayı işaret etmektedir.

Tariflerde yer alan soğan, havuç, kereviz, kimyon, kekik ve karabiber gibi malzemelerin tarihsel bağlamda incelendiğinde, Friglerden çok daha sonraki dönemlerde kullanılmaya başlandığı belirlenmektedir. Örneğin, havucun ilk olarak dünyanın hangi bölgesinde yetiştirildiği konusunda bir belirsizlik bulunmaktadır. Havuca ilişkin en eski kayıtlardan biri, Paleolitik Dönem’e ait yabani tohumların varlığıyla ilişkilendirilirken, MS 40-90 yıllarında Pedanius Dioscorides tarafından sağlık amaçlı kullanıldığına dair kayıtlar bulunmaktadır. Ancak, havuçla ilgili bilgilerin 1200’lü yıllara kadar doğrulanabilir kaynaklar sunmadığı ifade edilmektedir (Storl, 2016: 103). Bu nedenle, arkeolojik bilgiye dayanmayan ve tariflere eklenen her yeni malzemenin, bilimsel açıdan sorgulanabilir bir durum yarattığı düşünülmektedir. Ayrıca, uyarlanan tariflerin, bilimsel bilgiyi temel alarak ve orijinal tarife mümkün olduğunca sadık kalınarak hazırlanması gerektiği vurgulanmaktadır. Gastronomi disiplininin multidisipliner bir yaklaşım gerektirdiği göz önünde bulundurularak, arkeoloji, kimya ve beslenme bilimleri gibi alanlardan uzmanlıkların bir arada kullanılması teşvik edilmelidir.

Frig mirasının en yoğun şekilde görüldüğü iller olan Ankara, Eskişehir, Kütahya ve Afyonkarahisar'ı kapsayan Frigya Bölgesi'ni ziyaret eden yerli ve yabancı turistler için, bölgedeki konaklama ve yiyecek-içecek işletmelerinde sunulacak menülere Frig yemeklerinin eklenmesi, hem Türkiye'nin zengin kültürel tarihini temsil eden eski uygarlıkların tanıtımına katkı sağlayacak hem de bu destinasyonu daha cazip hale getirecektir. Özellikle otantik deneyimlere ilgi duyan Uzak Doğulu turistlerin yanı sıra, Amerika ve Avrupa'da yaşayan ve "Golden Touch" (Altın Dokunuş) ya da "Eşek Kulaklı Midas" gibi hikayeler aracılığıyla Frig Kralı Midas'ın adını duymuş olan ziyaretçilerin, bu kültürel geçmişe dayanan bir yemeği tatmaları tatil deneyimlerini unutulmaz kılabilir.

Frig başkenti Gordion'un 2023 yılında UNESCO tarafından Dünya Mirası Listesi'ne alınması, bölgedeki turizm faaliyetlerini canlandırabilecek en önemli gelişmelerden biri olarak değerlendirilmektedir. Aynı şekilde, Frig yemeklerinin tanıtımının yaygınlaşması, ulusal düzeyde bölgeye yönelik ilgi uyandırarak ziyaretçi sayısının artmasına katkı sağlayabilir. Yerli ve yabancı turistlerin Frigya Bölgesi'ndeki turistik işletmelerde 2700 yıl öncesine dayanan, kral onuruna hazırlanmış bir Frig yemeğini deneyimleme fırsatı bulması, bölgenin turizmi üzerinde olumlu bir etki yaratacaktır. Bu doğrultuda Frig mutfağının tanıtımını ve eğitimini hedefleyen programlar düzenlenmesi ve yerel tarım yöntemlerinin desteklenmesi, bu kültürün sürdürülebilirliğini sağlamada önemli adımlar olacaktır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Teşekkür: Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederiz.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Bilgilendirilmiş Onam Formu: Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.

Etik Kurul Onayı: Anadolu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulundan 26.11.2024 tarih ve 812271 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

Veri Kullanılabilirlik Beyanı: Araştırma verileri paylaşılmamıştır.

KAYNAKÇA

- Akurgal, E. (2017). *Anadolu uygarlıkları*. (2. Baskı). Phoenix Yayınevi.
- Akoğlan Kozak, M., & Çiçek, D. (2022). Friglerin kullandıkları mitolojik unsurların bölge turizmine yansımaları. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences (ATRSS)*, 5(2), 255-268. <https://doi.org/10.53353/atrss.1089271>
- Albayrak, A., Solak, Ü. M., & Uhri, A. (2008). *Deneyisel bir arkeoloji çalışması olarak Hitit mutfağı*. Metro Kültür Yayınları.

- Aytaçlı, B. (2012). Durum çalışmasına ayrıntılı bir bakış. *Adnan Menderes Üniversitesi Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Dergisi*, 3(1), 1-9.
- Ayyıldız, S., & Şahingöz, S. A. (2019). *Arkeolojik olarak elde edilen mutfak ekipmanlarının gastronomik dili; anadolu medeniyetler müzesi araştırması. siyasi sosyal ve kültürel yönleriyle Türkiye ve Rusya*. Berikan Yayınevi.
- Berndt-Ersöz, S. (2012). *Frig krallığı: Kökenleri, tarihi ve politik gelişimi*. T. Sivas & H. Sivas (Ed.), *Frigler: Midas'ın Ülkesinde, Anıtların Gölgesinde* (16–41) içinde. Yapı Kredi Yayınları.
- Berndt, S. (2019). To drink bull's blood: An analysis of the story of Midas. In G. R. Tsetskhladze (Ed.), *Phrygia in Antiquity: From the Bronze Age to the Byzantine Period. Proceedings of an International Conference of the Phrygian Lands over Time from Prehistory to the Middle of the 1st Millennium AD* (s. 183) içinde. Peeters Yayınları.
- Bülbül, P. (2017). Eski Anadolu'da tarım faaliyetleri. *Tarihin Peşinde Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 17, 269-282.
- Branting, S., Özarslan, Y., Lehner, J., Marston, J. M., & Graf, S. R. (2019). Kerkenes and Phrygia: Old and new directions of research. G. R. Tsetskhladze (Ed.), *Phrygia in Antiquity: From the Bronze Age to the Byzantine Period. Proceedings of an International Conference of the Phrygian Lands over Time from Prehistory to the Middle of the 1st Millennium AD* (539–547) içinde. Peeters Yayınları.
- Çepni, S. (2010). *Araştırma ve proje çalışmalarına giriş* (5. baskı). Akademi Kitabevi.
- Erdoğan, E. (2018). *Frig kültürü ve uygarlığı*. Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Fooladi, E., Hopia, A., Lasar, D., & Arboleya, C. (2019). Chefs and researchers: culinary practitioners' views on interaction between gastronomy and sciences. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 15, 6-14. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.11.003>
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık.
- Graff, S. R., Branting, Scott., & Marston, J. M. (2019). Production requires water: Material remains of the hydrosocial cycle in an ancient Anatolian city. *Economic Anthropology, Water and Economy*, 6, 234–249. <https://doi.org/10.1002/sea2.12147>
- Hall, C. M., & Valentin, A. (2005). Content analysis. B. Ritchie, P. Burns & C. Palmer (Ed.), *Tourism Research Methods* (ss. 191–209) içinde. CAB International.
- Hancock, R. D., & Algozzine, B. (2006). *Doing case study research*. Teachers College Press.
- Herodotos. (2016). *Tarih* (M. Ökmen, Çev.; 12. basım). Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Homer. (2018). *İlyada* (A. Erhat & A. Kadir, Çev.; 7. basım). Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Kavak, M. (2020). Frig kentleri. T. F. Çakmak (Ed.), *Turist Rehberleri için Anadolu'da Antik Kent ve Merkezler* (123–151) içinde. Detay Yayıncılık.
- Kılıç, G., Yücedağ, N., & Aytekin, E. (2017). A general evaluation on Hittite and Phrygian cuisine culture. In 3. *Gastronomic Tourism Congress* (7–9 Aralık 2017, 140–155). İzmir, Türkiye.

- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30, 354–377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>
- Kral Midas'ın Cenaze Yemeği. (2010). The funerary banquet of King Midas. <https://www.penn.museum/sites/expedition/the-funerary-banquet-of-king-midas/#> adresinden 15 Şubat 2021 tarihinde alınmıştır.
- Liebhart, R., & Stephens, L. (2016). Tumuls mm: Fit for a king – Tümülüs mm: Krallara layık. Rose, C. B., & Darbyshire, G. (Eds.) *The Golden Age of King Midas: Exhibition Catalogue* (ss. 28–39) içinde. University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology. <https://doi.org/10.2307/j.ctt1dr36rj.9>
- McGovern, P. E. (2000). The funerary banquet of king Midas. *Expedition-Philadelphia*, 42(1), 21-29.
- McGovern, P. E., Glusker, D. L., Moreau, R. A., Nunez, A., Beck, C. W., Simpson, E., Butrym, E. D., Exner, L. J., & Stout, E. C. (1999). A funerary feast fit for king Midas. A royal banquet has been reconstructed from residues in pots found inside the tomb. *Nature*, 402, 863-864. <https://doi.org/10.1038/47217>
- Merriam, S. B. (1998). *Qualitative research and case study applications in education*. Jossey-Bass Publishers.
- Onoğur, T. A., & Elmacı, Y. (2015). *Gıdalarda duyuşsal değeriendirme. (2.baskı)*. Sidas Medya.
- Penn Museum. (2021). Midas stew recipy. <https://penntoday.upenn.edu/node/148959> adresinden 15 Şubat 2021 tarihinde alınmıştır.
- Roller, L. E. (1983). The legend of Midas. *Classical Antiquity*, 2(2), 299-313. <https://doi.org/10.2307/25010800>
- Rose, C. B. (2021). Midas, matar, and Homer at Gordion and Midas city. *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens*, 90(1), 27-78. <https://doi.org/10.2972/hesperia.90.1.0027>
- Sams, G. K. (2012). Frig tümülüsleri. T. Sivas & H. Sivas (Ed.), *Frigler: Midas'ın Ülkesinde, Anıtların Gölgesinde* (244–257) içinde. Yapı Kredi Yayınları.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2). 1-12.
- Sevin, V. (2003). *Eski Anadolu ve Trakya: Başlangıcından Pers egemenliğine kadar*. İletişim Yayınları.
- Simpson, E. (2016). Kral Midas'ın mobilyaları. C. B. Rose & G. Darbyshire (Ed.), *The Age of King Midas – Kral Midas'ın Altın Çağı* (70–75) içinde. Penn Museum. <https://doi.org/10.2307/j.ctt1dr36rj.15>
- Subaşı, M., & Okumuş, K. (2017). Bir araştırma yöntemi olarak durum çalışması. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(2), 419-426.
- Storl, W. D. (2016). *A curious history of vegetables: aphrodisiacal and healing properties, folk tales, garden tips, and recipes*. North Atlantic Books.
- Şensoy, F., & Tiritöglü, S. (2018). Beslenme arkeolojisi: günümüz Ankara yemeklerinde geçmişin izleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 209-233.

- Taghisoylu, R. (2020). Nitel bir araştırma tekniği olarak: durum çalışması. *International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, 6(33), 1161-1167. <https://doi.org/10.31576/smryj.556>
- Tüfekçi Sivas, T., & Sivas, H. (2007). *Frig vadileri*. TMMOB.
- Tüfekçi Sivas, T. (2012). *Frig vadileri ve kutsal yazılıkaya-Midas kenti*. Tüfekçi Sivas, T. & Sivas, H. (Ed.), *Frigler: Midas'ın Ülkesinde, Anıtların Gölgesinde* (s. 112-159) içinde. Yapı Kredi Yayınları.
- Yankı, M. (2017). Üzümün ve asmanın Anadolu ve Trakya'da tarih öncesinden Bizans dönemine yolculuğu. İçinde *Üzümün Akdenizdeki Yolculuğu Konferans Bildirileri*. İzmir, Türkiye.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, E. (2020). Gastronomi disiplini ve ilişkileri. H. R. Yüncü (Ed.), *Gastronominin Temelleri* (33-59) içinde. Açıköğretim Fakültesi Yayını.
- Yin, R. (1984). *Case study research: design and methods*. (3. Basım). Sage Publications.