

DOKUZ KATMANLI TROYA MUTFAĞI

Nine Layered Troya Cuisine

*Dr. Öğr. Üyesi Serdar SÜNNETÇİOĞLU

**Öğr. Gör. Dr. Ayşe SÜNNETÇİOĞLU

***Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK

****Arş. Gör. Ümit ÇARBUĞA



ÖZET

Troya, dünyadaki en ünlü antik kentlerden birisidir. 2018 yılının Troya yılı ilan edilmesiyle Troya antik kenti yeniden gündeme gelmiş ve turizm hareketliliği açısından Çanakkale'ye ivme kazandırdığı düşünülmektedir. Troya bölgesinin tarihi açıdan önemini yapılan arkeolojik araştırmalar gün yüzüne çıkarmıştır ve çıkarmaya devam etmektedir. Yapılan bu arkeolojik kazılar aynı zamanda tarihin eski dönemlerinde insanların ne yiyip içtiklerine ilişkin ipuçları da vermektedir. Gastronomi turizmi açısından yerel yemeklerin önemi birçok araştırma tarafından vurgulanmıştır. Gastronomi turistlerinin ya da kültürel amaçlı bölgeyi ziyaret eden turistlerin tarihin eski dönemlerinde insanların ne yediklerini de merak edebilecekleri ve buna uygun olarak turistik ürün oluşturulabileceği düşüncesinden hareketle çalışmada literatür taranarak Troya'nın yemek kültürünü ortaya koymak amaçlanmıştır. Yapılan incelemeler sonucunda Troas bölgesinde ve Troya'da beslenmede etkili olan temel unsurlardan ilkinin yaşanılan coğrafya, ikincinin ise olduğu tarihsel süreç olduğu belirlenmiştir. Bu bilgiler doğrultusunda bölgede çağlar boyunca genel olarak Akdeniz tipi beslenme kültürünün hakim olduğu söylenebilir. Sırasıyla koyun, sığır, domuz, keçi (oğlak), geyik ve at gibi hayvanların etleri tüketilmiştir. Bununla birlikte, ton balığı ve kabuklu deniz ürünlerinin sıklıkla yer aldığı görülmektedir. Buğday ve arpa çeşitleri, bezelye, nohut, bakla gibi tahıl ürünleri ile bakliyatlar da tüketilmektedir. Zeytin, üzüm ve incir gibi meyvelerin var olduğu ve zeytinyağının değerli bir besin maddesi olduğu söylenebilir.

Yayın Bilgileri

Kabul tarihi: 15.02.2019

Yayın tarihi: 28.02.2019

Yazar Bilgileri

*ORCID: 0000-0003-0244-5874

*Email: serdarsunnetcioglu.comu.edu.tr

**ORCID: 0000-0002-4295-9776

**Email: aysesunnetcioglu@comu.edu.tr

***ORCID: 0000-0002-7085-6117

***Email: fozkok@comu.edu.tr

****ORCID: 0000-0003-0077-7410

****Email: umitcarbuga@comu.edu.tr

Anahtar Kelimeler: Troya, troya mutfağı, gastronomi, turizm

ABSTRACT

Troia is one of the most famous ancient cities in the world. With the declaration of 2018 as the year of Troia, this important ancient city region came to the agenda again. It has created momentum in the tourism in Canakkale. Archaeological researches of Troia have been revealed historical importance of it. These archaeological excavations also provide clues about what people eat and drink in ancient times. The importance of local food in terms of gastronomy tourism has been emphasized by many researches. It is thought that gastronomy tourists or culture tourists can also be curious about what people eat in the ancient times. For this reason, it is thought that it can be created a touristic product accordingly. From this point of view, it is aimed to reveal the food culture of Troia by scanning secondary data sources in this study. As a result of the investigations, it can be said that the first one of the basic factors that affect nutrition in Troas region and Troia is the geography, and the second is the historical process. In line with this information, it can be said that Mediterranean type nutrition culture prevails over the ages in general. It can be seen with sequence the consumption of meat of animals such as sheep, cattle, pig, goat (goat), deer and horse. However, tuna and shell fish are frequently seen. Wheat and barley varieties, grain products such as peas, chickpeas, broad beans and legumes are also consumed. It can be said that fruits such as olives, grapes and figs exist and the olive is a valuable nutrient.

Key words: Troia, troia cuisine, gastronomy, tourism.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

GİRİŞ

İnsanın dünyada ilk insansılardan itibaren yaklaşık 3.500.000 yıllık varoluş sürecinde en temel gereksinimi yeme-içmedir. Bu varoluşun yaklaşık olarak son 13.000 yılında yerleşik yaşama geçtiği ve kendi besinini üretir hale geldiği bilinmektedir. Arada kalan yaklaşık 3.487.000 yıl nasıl yaşadığı ve üretime geçtiği görece çok kısa süreye dek nasıl beslendiği genellikle dikkat çekmemektedir. Aslında oldukça uzun olan bu dönem Paleolitik Çağ olarak adlandırılmaktadır. Bu dönemin geçim tarzının esasını, doğada hazır bulunan besin kaynaklarının tüketilmesi oluşturmaktadır (Uhri, 2016: 17). İnsanoğlu bitkisel besinleri yani meyveleri, sebzeleri, toplayarak yemek yeme serüvenini başlatmıştır (Özgen, 2013: 2). İnsanoğlunun beslenme macerasında ilk sırayı leş yiyicilik, sonrasında ise avcılık ve toplayıcılık almaktadır. Bir diğer deyişle Alt Paleolitik Çağ insanı, yemek yapmamakta değişik bitkilerden ve belki de yakalanması kolay bazı böcek, kabuklu su ürünleri ve hayvanlardan deneme yanılma yöntemi ile yenilebilir olanlarını ve bunların hangi kısımlarını yenilebildiğini saptayarak bunlarla yaşamını sürdürmektedir (Uhri, 2016: 11). Daha sonraları ise, ateşin keşfi ile insanoğlu, hem ısınmış, hem kendini korumuş hem de pişirmeyi öğrenmiştir. Arkeolojik veriler incelendiğinde ilk pişirme yöntemlerinin ateş üzerinde kızartma, közleme, tütsüleme gibi kuru sıcakta pişirme olduğu görülmüştür (Özgen, 2013: 2-3).

Felipe Fernandez-Armestro'nun insanın yemekle ilişkisinin tarihsel evrimini sekiz önemli devrimle oluştuğunu öne sürdüğü aktarılmaktadır. Bu evrimin ilk aşamasının pişirmenin icadı ile başladığı belirtilmektedir (Gürsoy, 2013: 15-16). Bu dönemi izleyen Mezolitik Dönem (M.Ö. 10.000-8000), Orta Taş Çağı olarak da bilinmektedir, dünyada bugünküne benzer yeni iklim koşulları oluşmaya başlamış, buzul çağı sona ermiştir. Buna paralel olarak bitki ve hayvan varlığı da değişmiştir. Buzul devrindeki büyük ve hantal hayvanlar yerine, daha küçük ve hızlı hareket eden hayvanlar gelişmiştir. Ok ve yay da yine bu dönemde icat edilen aletlerdendir. İlkel ve yabani tahılları biçmek için ise çeşitli taşlar ve tırpan bıçakları kullanılmaya başlanmıştır (Erbay, 2006:144).Gerçek anlamda lezzeti temel



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

alan yemek kültürü ise, Neolitik Dönemde (M.Ö. 8000-6000) oluşmuştur. Bu dönem “Cıvalı Taş Devri” olarak da adlandırılmaktadır. İnsanlar artık köyler ve şehirler kurmaya başlamış, yerleşik yaşama ve üreticiliğe geçmiştir. Avcılığın gelişmesine paralel olarak ilk evcilleştirilen hayvan köpek olmuştur. Dönemin sonuna doğru ise, koyun ve keçinin evcilleştirilmesinin ilk adımları atılmıştır (Erbay, 2006: 145).

Yemek yapmanın ve yemenin, artık geri dönüşü olmayan bir devrim olarak insanlık tarihini değiştirmiş olduğu belirtilirken, arkeolojik anlamda bu devrimin tam olarak ne zaman ve nerede başladığına ilişkin bilgilerin eksik olduğu belirtilmektedir (Uhri, 2016: 9). İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylemdir. Beslenmeye bu tür yaklaşımda insan metabolizmasının besin, enerji ihtiyacının; genel anlamıyla fizyolojik ihtiyaçlarının karşılanması sürecine gönderme söz konusudur (Beşirli,2010:159).İnsanın doğa ile ilişki kurmasının altında yatan temel sebepte budur; insanın kendi varlığının sürdürülebilirliğini sağlama güdüsü. İşte insanların doğa ile kurdukları ilişkilerin özünde toplumsal karakterli olduğu ifade edilmektedir. Doğayı dönüştürme sürecinin toplumsal bir eylemlilik hali olduğu, bu toplumsal eylemliliği tanımlayan temel özelliğin ise insanların kendi aralarında kurdukları ilişki sistemleri olduğu ifade edilmektedir (Ercan, 2013: 15). Bu da beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir (Beşirli, 2010:159; Güneş vd., 2008: 5; Abdurrezak, 2005). Yemeğin kendisinin somut bir olgu olduğu ancak, etrafında gelişen ve oluşan ilişki ağları yemeğin kültürünü oluşturmaktadır (Halıcı, 2007:151). Yemek hazırlama ve sofraya düzeni konularındaki gelişim şüphesiz ki insanlığın var oluşundan bu yana devam eden bir süreçtir. Ateşin keşfi, madenlerin işlenmesi, avcılık ve tarım tekniklerinin gelişmesi bu süreç içerisinde en temel basamaklardır. İnsanlığın kullandığı tarımsal tekniklerin ve faydalandığı ekipmanların gelişimiyle paralel olarak mutfak kültürü de gelişim göstermiştir. Günümüzden 12 bin yıl önce mutfaklarda bu gelişimin ilk izlerini gösteren bulgulara rastlanmaktadır. Özellikle Sümer, Hitit ve Akadlar gibi Anadolu ve Mezopotamya medeniyetleri mutfak alanındaki gelişimin bir üst safhasını yaşamışlardır. Daha önceki dönemlerden sadece ekipmanlar ve yerleşim yerlerinde keşfedilen fosillerden yola çıkarak yorumlanan gıda ve mutfak tarihi;



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

Sümer medeniyetinden itibaren yazılı bulgular üzerinden incelenebilmiştir (Outram, 2008: 36). Mutfak kültürü, insanların beslenmesini sağlayan yiyecek içecek türlerinin hazırlama, pişirilme, tüketilme ve saklamayı kapsayan bir kavramdır. Aynı zamanda bu işlemlerin gerçekleştirildiği mekan, donanım, yeme-içme geleneği, bu çerçevede geliştirilen inanç ve uygulamalardan oluşan kendine özgü kültürel bir yapıyı da içerdiği ifade edilmektedir (Durlu-Özkaya, Cömert ve Kızılkaya, 2009: 266).

Bu çalışmanın amacı antik çağlarda Troya bölgesinde tüketilen ürünlerin ortaya çıkarılması ve böylece yaratılacak menüler ile turistik ürünlerin ortaya çıkarılmasına katkı sağlamaktır. Bu kapsamda öncelikle Troya Bölgesi'nin özellikleri hakkında bilgi verilmiş daha sonra da Troya Bölgesi'nde beslenme alışkanlıkları değerlendirilmiştir. Çalışmada ikincil veri kaynakları ayrıntılı bir şekilde taranarak Troya mutfağına ulaşılmaya çalışılmıştır. Ünlü gastronom LeviStaruss, “*bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir*” sözünden de anlaşılacağı gibi, yemek hem fizyolojik bağlamda hem de kültürel bağlamda toplumun bir yansıması olarak ele alınabilir. Bu sebeple Troya Mutfağı'nın incelenmesi Troya Bölgesi'nin anlaşılabilmesi için önemlidir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Troya Bölgesi

Troya, 1998 yılında UNESCO Dünya Miras Listesi'ne alınmıştır. Troya'da görülen 9 katman, kesintisiz olarak 3000 yıldan fazla bir zamanı göstermekte ve Anadolu, Ege ve Balkanların bulunduğu bu coğrafyada yerleşmiş olan uygarlıkları izlememizi sağlamaktadır. Troya'daki en erken yerleşim katı M.Ö. 3000-2500 ile erken Tunç Çağı'na tarihlenmektedir, daha sonra sürekli yerleşim gören Troya katmanları M.Ö. 85 – M.S. 8. yüzyıla tarihlenen Roma Dönemi ile sona ermektedir. Troya, bulunduğu coğrafi konum nedeniyle burada hüküm süren uygarlıkların diğer bölgelerle ticari ve kültürel bağlantıları açısından daima çok önemli bir rol üstlenmiştir. İlk olarak 1871'de Heinrich Schliemann, daha sonra W. Dörpfeld, C.W Blegen tarafından kazılmış olan arkeolojik şehirde kazılar halen sürdürülmektedir (www.kulturvarliklari.gov.tr, Erişim Tarihi: 06.02.2019).



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

Farklı dillerde, farklı yazılış ve söyleniş biçimi olan Troia ismi, Türkçe'de "Troya", Fransızca telaffuzu sebebiyle, 19. yüzyıldan itibaren "Truva" olarak da bilinmektedir. Homeros'un İliada destanında bölge için hem Troia hem de İlios kullanılmıştır. İliada Destanı'nda 106 kez İlios ismi geçmekte ve "kutsal İlios" tanımlamasına daha çok rastlanmaktadır. Destanda 49 defa adı geçen Troia ise "*sağlam duvarlarla çevrilmiş*", "*güçlü kuleli*", "*geniş caddeli*", "*rüzgarlı*" tanımlamaları ile betimlenmektedir (Çanakkale İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2018).

Troya, Çanakkale Boğazı'nın Asya kıyısında, Karamenderes (Skamander) Nehri'nin Ege Denizi'ne döküldüğü deltaya yakın bir yerdedir. Burası, söz konusu çevre içindeki tarih öncesi yerleşmeler arasında en büyüğü ve en önemlisidir. Troia höyüğü, KaramenderesNehri'nin (Skamendros) oluşturduğu alüvyonun ovasından yaklaşık 20-25m yükseklikteki bir platonun üstünde yer almaktadır (Çanakkale İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2018). Kuzeybatı Anadolu'da yer alan ve çok evreli bir yerleşim olan Troya Homeros destanlarındaki rolü ile olduğu kadar, Erken Bronz Çağ'dan başlayarak Bizans dönemine kadar devam eden karmaşık stratigrafisi ile de bilinmektedir (Aslan ve Günata, 2014: 82).

Tarih boyunca yaşanan doğal afetler ve savaşlar nedeniyle dokuz kez yıkılan Truva, dokuz katman halinde incelenmektedir. İlk katman Truva I olarak adlandırılmakta ve M.Ö. 3000-2500 yıllarını kapsamaktadır. Bu dönemde tarım ve balıkçılıkla geçinilmekte olup, kahverengi, siyah ve beyaz renkli çömlekler bulunmuştur. İkinci katman olan Truva II, 8 yapı katından oluşmaktadır. Bu dönemde çömlek üretimi için çömlekçi çarkı kullanılmıştır. Bununla birlikte uzun gövdeli şarap kupaları da buluntular arasında yer almaktadır. Truva III olarak adlandırılan üçüncü katman M.Ö. 2200- 2050 yıllarını kapsamakta ve dört yapı katından oluşmaktadır. Bu dönemde yaşam tarzının çok fazla değişmediği belirtilmektedir. Yalnızca kap biçimleri değişmiş; çan biçimli kâseler, maşrapalar, gaga ağızlı testiler bu dönemde ortaya çıkmıştır. Truva IV'te (M.Ö. 2050-1900), beş yapım evresi görülür. Kil döşemeli taş temel üzerine kerpiçten yapılmış evlerin avlularında, ilk kez olarak kubbeli



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

fırımlar açığa çıkarılmıştır. Truva V'te (M.Ö. 1900-1750) Erken Tunç Çağından Orta Tunç Çağına geçişi yaşanmıştır. Bu dönemde altı yapım evresi saptanmıştır. Kubbeli ocaklar ve arı kovanı biçimli fırınlar, sekiler olmak üzere iç mekândaki öğelerde artış görülmüştür. Altıncı katman olan Troia VI'nın (M.Ö.-1750-1300) en gelişmiş kat olduğu belirtilmiştir. Yedinci katman olan Troia VII, M.Ö. 1300—950 yıllarını kapsamakta ve VIIa, VIIb ve VIIc olmak üzere üç bölümden oluşmaktadır. M.Ö. 950 -720 yılları arasında ise Troya'nın boşluk ve karanlık çağ yaşadığı belirtilmektedir. M.Ö 720-85 yılları arasında ise arkaik ve HellenistikTroia olarak bilinen Troia VIII kurulmuştur. IX. Troia ise M.Ö 85 ile M.S 500 tarihlerini kapsamaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019; Gözüm, Akşit, Tolun, Özkök, Kaşıkçı, 2015).

Aslan ve Günata (2014) çalışmasında, 1988'de Tübingen/Cincinnati kazılarının başlamasından itibaren araştırmacılar, temelde Wilhelm Dörpfeld ve Heinrich Schliemann tarafından genel hatları belirlenen kronolojik dizilişe dayanan ve Carl Blegen'in 1930'lardaki kazılarıyla son şeklini alan Troya kronolojisini yeniden sorgulamıştır. Aslan ve Günata (2014) yaptığı çalışma ile söz konusu dönemler için yeni bir kronolojik çerçeve geliştirmiştir. Bu çerçeve doğrultusunda üç temel kronolojik güncelleme ele alınmıştır. Bunlardan ilki, Protogeometrik ve Geometrik dönemlerde yerleşimin devam ettiğini gösteren kanıtlardır. İkincisi, M.Ö. 7. yüzyılın ortalarında yerleşimde gerçekleşen tahribata ilişkin kanıtlar ve bu tahribatın ardından ortaya çıkan değişikliklerdir. Üçüncüsü ise, erken Klasik dönemde yerleşimde bir kesintiyle sona eren Arkaik dönemin alt dönemlere ayrılmasıdır.

Troya Bölgesinde Beslenme

Troya'nın çevresi Troas olarak adlandırılmaktadır. Troas'ta Troya kurulmadan önce de yerleşim olduğu belirtilmektedir. Kumtepe'nin üzerinde günümüzden 7000 yıl geriye insan yerleşiminin ilk izleri bulunmuştur. M.Ö. 4800 tarihinde Troas'ta bir köy yerleşimi olduğu anlaşılmaktadır. Köyün sakinleri tarafından tarım yapılmakta; meyve ağacı yetiştirilmekte, balık avlanmakta ve keramik üretilmektedir.Söz konusu dönemde bakırın bulunduğu ifade



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

edilmektedir. M.Ö.4000 bin yılın sonuna doğru bölgeye yeni göçler gelmiştir. Göçle gelen halkın kurşun ve tunç kullandığı belirtilmektedir. Bununla birlikte koyun hem eti için hem de yününden yararlanmak için koyun beslemeyi geliştirilmiştir. (Çanakkale İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2018). M.Ö.3000 yıllarında körfeze doğru uzanan yükseltinin sırtında yeni bir yerleşim kurulmuştur. Bu yerleşim alanı, TruvaI katmanının temelini oluşturmaktadır. Troyalılar kentlerine gerçek bir kale yapmışlar, yerleşim daha başından bir surla çevrilmiştir. Bu durum, M.Ö. 3000 yılının başlarında bu bölgede bir ilk olarak değerlendirilmektedir. Bu dönemde, buğday arpa çeşitleri, bezelye, nohut, bakla gibi birçok sebze türü yetiştirilmiş, denizde birçok tür balık avlanmıştır (Çanakkale İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2018).

Bölgede ağırlıklı olarak Trakyalı grupların yaşadığı, özellikle de Son Tunç Çağı'nın sonunu izleyen dönemlerde Balkan kökenli grupların bölgeye geldikleri, Troia ve çevresinde bir tür Balkanlaşma süreci yaşandığı öne sürülmüştür. Yapılan incelemeler söz konusu bu grupların birkaç kuşak sonra Troya'daki yerel Anadolu kültürünü üstlendikleri ve yerel kültüre uyum sağladıkları tespit edilmiştir (Aslan, 2012: 20).Karaya doğru içeri giren liman,Skamander nehir deltası ve yakın çevresindeki bereketli tarlalar Troya'ya zengin besin kaynakları sunmuştur. Troya'nın yakın çevresinde yerleşmeler söz konusudur. Bu yerleşmeler, hem Troya'yı koruyan bir dış alan oluşturma, hem de merkezdekilere yetecek kadar tarım ürünü elde etme işlevine yöneliktir(Aslan, 2012: 20).

Troas bölgesinde tespit edilen çanak çömlekler arasında Troya VIIb dönemine tarihlenenlerin, bu bölgede oldukça seyrek bulunduğu ve şimdiye kadar Bozköy'deki Hanay Tepe ve Akköy'deki Adatepe'de elde edildiği belirtilmiştir. Bunun nedeninin ise Troya VIb dönemine ait el yapımı çanak çömleğin yüzey araştırmalarında hemen fark edilememesi ya da hatalı bir şekilde tarihlenmiş olması olarak belirtilmektedir (Aslan, 2012: 20).

Batı Anadolu ve Marmara bölgesini kapsayan Troas bölgesinde, genel olarak Paleolitik diyetin beslenme alışkanlıklarında önemli olduğu belirtilmiştir. Paleolitik diyet %37 protein,



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

%41 karbonhidrat, % 22 yağdan oluşmakta olup, diyetle yüksek lif, protein ve mineral bulunmaktadır. Bu diyet, yüksek düzeyde hayvansal protein, düşük doymuş yağ oranı, düşük tuz ve yüksek kalsiyum içermektedir. Neolitik dönem ile birlikte ise avcılık ve toplayıcılıktan yerleşik yaşama geçiş ve tarımın ortaya çıkmasıyla meyve, sebze ve buğday ürünleri de diyetle girdiği belirtilmektedir(Uhri, 2016: 85). Bölgenin yiyecek içecek kültürünün genel olarak değerlendirildiğinde; Akdeniz coğrafyasının iklimsel ve bitki örtüsü koşullarının bir sonucu olarak bitkisel besinlerin (hububat, üzüm çeşitleri ve zeytin) çeşitliliğinin bol olması doğal durum olarak karşımıza çıkarken, yine coğrafi konumun sağladığı avantaj ile bölgede görülen diyetin önemli bir parçasının da deniz ürünleri olduğu bilinmektedir (Renfrew 1966).

Troya bölgesinde yapılan araştırmalarda farklı dönemlerden ve yerleşim yerlerinden oluşan bütün topluluklar, tespit edilen kemik materyallerinin çoğunun evcil hayvanlardan olduğunu açıkça ortaya koymaktadır. İnsanların kırmızı et taleplerinin bir kısmını karşılamak için ise vahşi hayvanları da avlayarak çevrelerini sömürdüğü de görülmektedir (Gündem, 2010: 176). Homeros'un Troya savaşını anlattığı destanı İlyada'da da çoğu kez tanrılara kurban olarak adanan boğalardan, koyunlardan keçilerden bahsedilmiştir. Şölenlerde bu hayvanların butlarının yanı sıra ciğer, yürek gibi iç organlarının da tüketildiğinden belirtilmiştir. Ayrıca bu yiyeceklerin nasıl yendiğine de ilişkin ipuçları verilmiştir. Örneğin destanın birinci bölüm 460-465. dizelerinde etlerin parçalanarak şişlere geçirildiği, yağlı butların kızartıldıktan sonra üzerlerine şarap döküldüğü ve gençlerin beş dişli çatal ile beklediğinden bahsedilmiştir (Homeros, 2007).

Cincinnati Üniversitesi Tarihi ve Arkeolojik Sit Alanlarının Elektronik Yeniden Yapılanma Merkezi (CERHAS) Troia bölgesindeki katmanlara kronolojik olarak bakıldığında aşağıdaki gibi bir beslenme alışkanlıkları oldukları görülmektedir(Cerha, 2018)

Troya I - III zamanlarında, insanlar eşit miktarda domuz eti ve kuzu yemektirler. Bazen de genç keçiler (oğlaklar) tüketilmiştir.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

Troia VI döneminde, Troya'da atlar ortaya çıkmaktadır. Troyalılar at etini beslenme amaçlı tüketmişlerdir. Geç Tunç Çağı, menüde çok fazla çeşitliliğin yaşandığı bir dönem olarak ifade edilmektedir. Sadece ahır hayvanları (sığır, kuzu, domuz, at) değil vahşi hayvanlar ve balık da menülerde yer almaktadır. Menüde taze Akdeniz ton balığı ve geyik eti (geyik eti) bulunmaktadır. Benzer şekilde Aslan ve Günata (2014)'da Troya bölgesindeki kalıntılarda ocak ve fırınların bulunduğu mekanlarda ton balığı kalıntılarının bulunduğundan bahsetmişlerdir.

Troya'daki VIII ve IX döneminde Yunan ve Roma devletleri kurulmuştur. Yunan'ın en eski medeniyeti, güney Yunanistan, Girit ve Ege Adalarında yaşayan Mikenlerdir (M.Ö. 1600-1100). Homeros'un kaydettiği mitler ve Truva savaşları bu döneme aittir (Işın, 2018: 115). Antik Yunan'da yemek uygarlığın göstergesidir. Bu dönem tanrıların bile yemek yediği bir dönemdir. Bu yemeğin içeriği hakkında bilgi bulunmamakla birlikte, yemek Ambrosia olarak adlandırılmaktadır (Gürsoy, 2013: 18). Sissa ve Deteinne (2000) çalışmalarında Aristo'nun nektar, ambrosia, müzik ve şiiri sadece mutluluğun çeşidi olarak kullanmadığını ifade etmektedirler. Aristo'nun, Hesiod'un olimpiyatçılarıyla alay ederek, ambrosian diyetlerini lezzet ve zevk için geliştirip geliştiremediklerini ya da onlar için bir gereklilik olup olmadıklarını çözemediğini belirtmektedirler. Bonner (1910) çalışmasında balın tanrıların yiyecekleri olduğunu ve ambrosia ile nektarın bal içerdiğinden bahsetmektedir.

Yunanlılar farklı bölgelerle olan ilişkileri yoğunlaştıkça mutfaklarına yeni yiyecekler girmiştir. Anadolu kökenli olan kestane, fındık, vişne ve kiraz ile Orta Asya veya Çin kökenli şeftali bu durumun göstergelerindendir (Işın, 2018:115). Erken dönemde (M.Ö. 800-500) sade bir mutfağa sahip olan Yunanlıların temel gıdaları ekmek veya bulamaç şeklinde hazırlanan tahıllardan oluşmaktadır. Bununla birlikte balık, peynir, bal, zeytin, sebze, yabani otlar ve meyveler de tüketilmektedir. Klasik dönemde (M.Ö. 500-300) ticaret ve kolonilerle zenginleşen Yunan şehir devletlerinde yemek kültürü gelişmiş ve ithal gıdalar yaygınlaşmıştır. Örneğin, M.Ö. 4. yüzyılda Hindistan'dan karabiber ve uzun biber



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

ithal edilmiştir (Işın, 2018: 16).Antik Roma Devleti, M.Ö. 509 civarında cumhuriyet olarak kurulmuş ve M.Ö. 27 tarihinde Jül Sezar'ın oğlu Octavian'ın başa geçmesi ile imparatorluk haline gelmiştir. Roma İmparatorluğu, M.S. 2. Yüzyıla kadar topraklarını İngiltere'den Mısır'a, İspanya'dan Irak'a kadar genişletmiştir. 3. Yüzyıldan itibaren imparatorluk iç krizler ve savaşlar nedeniyle toprak ve güç kaybetmeye başlamıştır. Yunan mutfağından ve fethettiği yerlerden etkilenen Roma mutfağı, Avrupa Mutfağı'nın kökeni sayılmaktadır (Işın, 2018: 126).

Troya'daki VIII ve IX döneminde biraz daha fazla sığır eti ve daha az geyik eti ile beslenmişlerdir. Bununla birlikte doğu Asya'dan tavuk ithalatı gerçekleştirilmiştir. Nehir deltası ve deniz Troyalılara çok çeşitli balık ve kabuklu deniz ürünleri sunmuştur. Kabuklu deniz ürünlerinin Troya'nın tüm dönemlerinde yaygın olduğu ve istiridye, midye ve deniz tarağı gibi ürünlerin tüketildiği belirtilmektedir.Troya IX döneminde balıkların çok fazla tüketildiği, inşa edilen balık yatağından (dalyan) anlaşılmaktadır. Yapılan arkeolojik kazılarda Romalıların tuz ile korudukları yılan balıklarının kemiklerini bulmuşlardır. Bazen de hepsini yemeyip ihraç ettikleri anlaşılmaktadır.

Araştırmacılar tüm dönemlerde şartlar zorlaştığında, özellikle de sığır gibi büyük hayvanların yetiştirilmesi için çok fazla yeme ihtiyaç duyulmasından dolayı domuz ve benzeri gibi hayvanların yavru iken yendiği tespit edilmiştir. Kemiklerin incelenmesi ile Troyalılar tarafından kullanılan tahıl ya da sebzeleri tespit edilememektedir. Ancak bugün Troya'nın etrafına bakarsak, çiftçilerin domates, patlıcan, biber ve tütün yetiştirdiği görülmektedir. Bunlar Troya mutfağına ait geleneksel ürünler olmadığı ve çok yakın zamanda (1500'den beri) Amerika'dan geldiği belirtilmektedir. Arkeologların polen analizi sonucunda eski diyet hakkında bilgi edindikleri bilgilere göre buğday, ekmek ve yulaf lapası haline getirilen temel bir üründür. Baklagiller (bezelye, fasulye, mercimek) sıkça tüketilmiştir ve bitkiye dayalı bir protein kaynağı sağlamıştır. Bununla birlikte, VIII. ve IX dönemlerine kadar elma tüketilmemiştir. şeftali, kiraz, kayısı ve elma doğudan, Orta Asya'dan gelmiştir ve Roma dönemine kadar da yaygın değildir. Troya'ya daha önce



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

ulaşmış olan bazı meyveler, Akdeniz diyetinin hala hammaddeleri olan üzüm, zeytin ve incirdir. Fazla meyveyi korumak için ise meyvenin güneşte kurutulabileceği asfaltlanmış taş alanlar inşa ettikleri görülmektedir. Fazla gıdalar da, toprağa gömülen seramik kaplarda saklanmıştır (Riehl,1999).

Riehl (1999), arkeobotanik araştırmasında tarla çalışmasında toplanan 336 çeşide (43 bitki familyasının 186 türü) ait 270000 tohum kalıntısı bulunduğunu belirtmiştir. Toplamda, 38 örneği Kumtepe'de Kalkolitik ve Erken Tunç Çağı seviyelerinde incelenmiş, Truva'da Erken, Orta ve Geç Tunç Çağı seviyelerinden örnekler elde edilmiştir. Çalışmaya göre genel olarak, Truva'daki ekonomik modeller, özellikle Geç Bronz Çağı sırasında, aynı anda Ege bölgelerine benzer bir etki yaratmaktadır. İlk Tunç Çağı boyunca yerleşim kırsal alanda olup, geçim tarımla sağlanmaktadır. Söz konusu çağda, tabakalı bir sosyal yapı söz konusudur. Orta Tunç Çağı'nda, küçük çaplı depolamanın ortaya çıkmasıyla, hane halkı düzeyinde fazla üretim olduğuna dair kanıtlar bulunmuştur.

Erken Bronz Çağı incelendiğinde tahıl ürünlerinin, üzümün ve incirin %80 ve daha fazla bir paya sahip olduğu belirtilirken ot grubu %10-%20'lik bir aralıkta olduğu tespit edilmiştir (Riehl, 1999: 41).Baklagiller bitkisel gıdaların pek çoğuna göre daha fazla üretim sarfiyatı gerektiren bitkilerdir. Tarımsal metotların henüz çok gelişmediği Bronz Çağı'nda bu türden bitkilerin yoğun şekilde tarımının yapıldığına ve tüketildiğine rastlamak pek mümkün değildir. Ancak düşük miktarlarda baklagiller grubu gıdaların elde edildiğini ve tüketildiğini söylemek de mümkündür (Jones and Halstead 1995).Sığırdili (*nchusaofficinalis*), ısırgan otu (*urticadioica*), kuş otu (*stellariamedia*), kaliturgida (*salsolakali*), semizotu (*portulacaoleracea*), galagan (*onopordumacanthium*), büyük ebegümece (*malvasylvestris*), aynisefa (*Calendulaofficinalis*) gıda olarak kullanılmış olan bitkilerdendir. Bu bitkiler genellikle çiçek ve tohum verme evrelerinden önce tüketilmekteyken aynı zamanda tohum ve çiçeklerinin de ilaç bileşimlerinde kullanılmış olduğu aktarılmaktadır. Bezelye, keten tohumu, ketencik, tahıllar, üzüm, incir, mercimek ve acı fiğ tüketilen ürünler arasındadır. Geç Bronz Çağı'nda ise bu gıdalara ek olarak farklı



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

arpa türleri, mürdümük ve sahil remil otu gibi bitkisel gıdalar da tüketilmiştir. Bronz Çağı'nın başlarında Troia'da 10 farklı bitkinin tarımı yapılırken, bu çağın sonlarında tarımı yapılan bitki çeşidi 16'ya çıkmıştır. Böylece Bronz Çağı'nın son dönemlerinde Troia halkı sofralarında tahılları ve baklagilleri daha fazla bulundurabilmişlerdir. Bu çeşitlenmenin yaşandığı Geç Bronz Çağı'nda bölgede ilk defa nohut üretimin ve tüketiminin olduğunu gösteren bulgular olduğu görülürken Troia'da bezelye ve ketenin en fazla tüketilen tohumlar olmaya devam ettiği tespit edilmiştir. Bronz Çağı sonlarında Troia kentinin gıda ekonomisinin büyük oranda arpanın yanında siyez ve gernik gibi buğday türlerine dayalı olduğu anlaşılmaktadır. Üretimi arpa ve buğday türleri kadar geniş alanlara yayılmamış olmasına rağmen Troia halkı için bir diğer karbonhidrat kaynağı da darıdır (Riehl, 1999). Riehl (1999), Truva VI ve VII (Geç Bronz Çağı) sırasında büyük ölçekli özel üretim ürün fazlası olduğunu belirtirken, ürünlerin muhtemelen çevre köylerden temin edildiği ifade etmektedir.

M.Ö. 900 – 750 yıllarında alanda düzensiz, küçük yapılar, ocaklar, bir fırın yapısı, sıva kaplı yuvarlak alanlar ve en az iki ton balığı kalıntısı bulunmuştur. Bu alanın ısınma, pişirme ve balık hazırlama işlemleri için kullanılan çok amaçlı bir işlevi varmış gibi görünmektedir. Yapılar ev olabilmek için küçük görünmekle birlikte bir çeşit barınma sağlamış olabilirler. Kısa bir süre sonra, bir pithos gömü yapılmasıyla alanın işlevinin değiştiği ifade edilmektedir (Aslan ve Günata, 2014: 91). Akdeniz mutfağının en önemli öğelerinden birisi olan zeytinyağı Troya kentinde kullanılmaktaydı. Homeros'un “*sıvı altın*” dediği zeytinyağının lezzeti, kokusu ve rengi önem taşımaktadır. Troyalılar zeytinyağının rengini koyu yeşil hale getirebilmek için bitki özlerinden faydalanmışlardır. Bu durum; Troia'nın mutfak kültürü içerisinde zeytinyağının özel konumunu göstermektedir (Hepper 1992). Troya'da böğürtlen ve çilek üretiminin yapıldığını gösteren bulguların olduğu aktarılmaktadır. Beyaz bombul (*Heliotropium europaeum* L) gıda amaçlı kullanıldığı gibi ilaç olarak da kullanılmakta olduğu belirtilmiştir (Riddle, 1985).

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

Bu çalışmada Troya bölgesinin çağlar boyunca yaşamış olan beslenme kültürü incelenmiştir. Elde edilen bilgiler ışığında bölgenin beslenme kültürü ana hatlarıyla özetlenmeye çalışılmıştır. Kültür unsurları sosyal-fiziki ortamlar içinde oluşup, değişmektedir (Aksoy,1998:38). Bu durum mutfak kültürü açısından değerlendirildiğinde sosyal-fiziki ortamlar; yaşanan coğrafya, fiziki olarak mutfak ve sofraya olarak ele alınmıştır (Özkök, Sünnetçioğlu, Sünnetçioğlu ve Karakaş, 2017: 115). Troya'da beslemede etkili olan temel unsurlardan ilkinin yaşanılan coğrafya olduğu söylenebilir. Yaşanan coğrafyayı Fransız terimi olan “*terroir*” kavramı ile açıklamak mümkündür. Petrini (2001), terroir kavramını; doğal faktörlerin (toprak, hava, deniz seviyesinden yükseklik, bitki örtüsü ve mikro iklimler) ve insani faktörlerin (gelenekler ve toprağı işleme şekilleri) bileşiminin her bölgede yiyecek yetiştirilmesi ve pişirilmesi bakımından özgün bir karakter sağlaması olarak ifade etmektedir. Troya beslenme kültüründe önemli yere sahip olan üzüm, zeytin, incir, zeytinyağı ve balık türleri yaşanan coğrafyanın etkisinin değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır. Troya'da beslemede etkili olan temel unsurlardan ikicisi ise yaşanan tarihsel süreç olarak ifade edilebilir. Yunan ve Roma devletleri kurulması Troya mutfak kültürü üzerinde önemli etkileri olmuştur. Yunan ve Roma devletleri kurulması, ticaretin gelişmesi ve fetihler ile diğer kültürler ile yaşanan etkileşim sonucunda Troya mutfağına yeni yiyecekler girmiştir. Antik dönemde ulaşılan yemek tariflerinin yoğunlukla Yunan ve Roma dönemine ait olduğu belirtilmektedir (Tolga ve Yatkın, 2017: 105).

Yapılan literatür taraması doğrultusunda bölgede çağlar boyunca genel olarak Akdeniz tipi beslenme kültürünün olduğu sırasıyla koyun, sığır, domuz, keçi (oğlak), geyik ve at gibi hayvanların etlerinin tüketildiği, ton balığı ve kabuklu deniz ürünlerinin sıklıkla yer aldığı, buğday arpa çeşitleri, bezelye, nohut, bakla gibi tahıl ürünleri bakliyat ağırlıkta olduğu, zeytin, üzüm ve incir gibi meyvelerin var olduğu ve zeytinyağının değerli bir besin maddesi olduğu söylenebilir.

Son zamanlarda Troya yemek kültürü ile ilgili yapılan bazı girişimler bulunmaktadır. Human 17 derneği tarafından “Troia Yemekleri: Bir Yorum” etkinliği 22 Aralık 2018



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

tarihinde gerçekleştirilmiştir (www.troya2018.com, 05.01.2019). Bunun haricinde Çanakkale Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu, Troya döneminde yapılmış olan yemekleri yeniden canlandırdığı bir etkinliğin yapıldığı görülmektedir (canakkalegundem.net, 05.01.2019). Bu kapsamda yapılan bir diğer etkinlik ise 2018 Troya Yılı kapsamında antik çağın tatlısı “Globi”yi sahiplenerek “Çanakkale Troya Tatlısı” adıyla şef Özlem Mekik’in farklı bir dokunuşuyla reçeteyi günümüze taşımasıdır. Yapılan bu girişimlerin önemli olduğu ancak yetersiz olduğu, küçük çaplı yerel etkinlikler olarak kaldığı düşünülmektedir. Bu etkinliklerin hazırlığından tanıtımına kadar daha büyük kapsamlı etkinlikler olması gerektiği düşünülmektedir. Örneğin “Kral Midas’ın Son Yemeği” olarak lanse edilen kral Midas’ın 2 bin 700 yıl önce Midas’ın cenaze töreni ve yemeğinden kalan kirli kap ve tabakların arkeologlar ve bilim insanları tarafından incelenmesi sonucunda menü hazırlanması ve yemekte toprak bardak ve sürahilerin kullanılması, tümülüs şeklinde kapakları olan toprak tabaklarda yemekler sunulması antik dönem mutfağının günümüze uyarlanması konusunda iyi bir örnektir (Hürriyet, 2018). Troya ören yeri kazı alan başkanı Prof. Dr. Rüstem Aslan, Troya yemekleri etkinliğinde yaptığı konuşmada Troya’da farklı dönemlerde farklı kentlerde yetiştirilen hayvanlar, bitkiler olduğunu ancak yemek kültürü ile ilgili olarak İlyada’da anlatılanlardan mı, yoksa Troya’da yapılan araştırmalarla elde ürünlerden mi bahsedildiğinin iyi anlaşılması gerektiğini vurgulamıştır (www.troya2018.com, 22.12.2018).

Gelecekte yapılacak çalışmalarda arkeoloji, gastronomi, ziraat, sanat tarihi, turizm gibi disiplinlerin ortak çalışmaları neticesinde Troya bölgesinin gastronomik açıdan daha kapsamlı değerlendirilmesi mümkün olacaktır.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

KAYNAKÇA

- Abdurrezak, A.O., (2005). Sosyo-Kültürel Bağlamda Yemek ve İletişim, Milli Folklor, 9,(67). 1-16.
- Aslan, C. Günata, G.(2014). Troya: Protogeometrik, Geometrik ve Arkaik Dönemler. OLBA, XXII, 81-116.
- Aslan, R. (2012). Troas Bölgesi'nde Göçler, Diller ve Kültürler. Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı 10 (13), 17-30.
- Beşirli, H. (2010), “Yemek, Kültür ve Kimlik”. Millî Folklor 87, 159-169.
- Bonner C. (1910), Dionysiac Magic and the Greek Land of Cockaigne, Transactions and Proceedings of the American Philological Association, pp. 175-185. <https://www.jstor.org/stable/pdf/282723.pdf?refreqid=excelsior%3A35fc7c922baa3c17bc2902b4f81559b0>, Erişim Tarihi: 14-02-2019 12:35 UTC
- Cerhas. (2018). <http://cerhas.uc.edu/troy/q408.html>, Erişim Tarihi: 23.12.2018
- Çanakkale Gündem. (2018). <https://canakkalegundem.net/2018/01/14/troianin-yemekleri/>, Erişim Tarihi: 07.01.2019
- Çanakkale İl Kültür Turizm Müdürlüğü. (2018). <http://www.canakkalekulturturizm.gov.tr/TR-70511/troia-oren-yeri.html>, 10.12.2018
- Durlu Özkaya, F., Cömert, M. and Kızılkaya, Ö. (2009), “Turizm İşletmelerinde Zeytin Yağlarımızın Yeri ve Önemi”. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya.
- Erbay, K., A. (2006). Popüler Kültür ve Beslenme Biçimleri Örnek Olay: Döner Kebap. Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Ercan, F. (2013). Toplumlar ve Ekonomiler. Ankara: Bağlam Press.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

- Gözüm, Y.Ü., Akşit, İ., Tolun, V., Özkök, F., Kaşıkçı, A. (2015) Troia, Çanakkale Valiliği, Karınca Yayıncılık.
- Güneş, G., Ülker, H.İ. and Karakoç, G. (2008), “Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi”. II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya
- Gürsoy, D. (2014), “Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz”. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Halıcı, N. (2007). Mevlevi Mutfağı. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Hepper, F. N. (1992). Illustrate dencyclopedia of Bible plants. Leicester: Inter VarsityPress.
- Homeros (2007) İlyada (Çev. Azra Erhat; A. Kadir). İstanbul: Can Yayınları
- Hürriyet. (2018). <http://www.hurriyet.com.tr/kral-midasin-son-yemeginde-bulustular-26702877>, Erişim Tarihi: 25.12.2018
- Işın, M., P. (2018). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Jones, G.,Halstead, P. (1995). Maslins, mixtures and monocrops: On th einterpretation of archaeobotanical crop samples of heterogeneous composition. Journal of Archaeological Science, 22(1), 103-114.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2019). <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR-80090/dokuz-tarihsel-katman.html>, Erişim Tarihi: 10.01.2019
- Outram, A. K. (2008). Avcı Toplayıcı İnsanlar ve İlk Çiftçiler Tarihöncesinde Damak Tadının Evrimi. İçinde: Edt. P. Freedman, , Çev. N. Elhüseyni, Yemek Damak Tadının Tarihi, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, ss. 35-61, 1. Baskı.
- Özgen, I. (2013). “Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış”. In M. Sariisik (Ed.). Uluslararası Gastronomi: Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler. Ankara: Detay Yayıncılık.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

Özkök, F.; Sünnetcioğlu, A.; Sünnetcioğlu, S.; Karakaş, E. (2017). Turkish Culinary Culture In The Socialization Process. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/ Journal of Travel and Hospitality Management, 14(3), 110-120.

Petrini, C. (2001). Slowfood: The case for taste. New York: Columbia University Press.

Renfrew, J. M. (1966). A Report on Recent Finds of Carbonized Cereal Grains and Seeds from Prehistoric Thessaly. Thessdika 5, 21-36.

Riddle, J. M. (1985). Ancient and medieval chemotherapy for cancer. Isis, 76(3), 319-330.

Riehl, S. (1999). Bronze Age environment and economy in the Troad: the archaeobotany of Kumtepe and Troy. Mo Vince-Verlag.

Sissa, G.; Detienne M. (2000), The Daily Life of The Greek Gods, Stanford University Press, Stanford, California.

Tolga, Ö., Yatkın, Ö. (2017). Antik Dönemdeki Damak Tadının Günümüz Yansıması (Reflection of the Palatal Delight of Ancient Period to Modern-Day). Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 5(Special issue 2), 103-116

Troya2018. (2018). <http://www.troya2018.com/troyanin-lezzetleri-gunyuzunde>, Erişim Tarihi: 22.12.2018

Uhri, A. (2016). Anadolu Mutfak Kültürü'nün Kökenleri, İstanbul: Ege Yayınları.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 1, 17-34, 2019

Dokuz Katmanlı Troya Mutfağı

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Ferah ÖZKÖK, Ümit ÇARBUĞA

Özgeçmişler

Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK

Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi'nden 1988 yılında mezun olmuştur. Ardından, 1990-1992 yılları arasında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Politikası anabilim dalında yüksek lisansını tamamlamıştır. 1993-1997 yılları arasında Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat anabilim dalında doktora eğitimini tamamladı. Görev yapmakta olduğu Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümün başkanlığını yürütmektedir.

Öğr. Gör. Dr. Ayşe SÜNNETÇİOĞLU

Ayşe Sünnetçioğlu, 1989 Bulgaristan doğumlu. Lisans eğitimini Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği Bölümünde tamamlamış olup yüksek lisans derecesini Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği anabilim dalında almıştır. Doktora eğitimini ise Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm İşletmeciliği anabilim dalında tamamlamıştır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulu'nda görev yapmaktadır.

Dr. Öğr. Üyesi Serdar SÜNNETÇİOĞLU

Lisans eğitimini Gazi Üniversitesi Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği bölümünde 2011 yılında tamamlamıştır. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği anabilim dalında yüksek lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği anabilim dalında doktora eğitimini tamamlamıştır. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde görev yapmaktadır.

Arş. Gör. Ümit ÇARBUĞA

Lisans eğitimini 2016 yılında Gaziosmanpaşa Üniversitesi yiyecek ve içecek işletmeciliği bölümünde tamamlayarak aynı yıl Necmettin Erbakan Üniversitesi gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında yüksek lisans eğitimine başladı. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde görev yapmaktadır.