PROGRAM

Uluslararası Beyşehir Gastronomi Kültür ve Turizm Kongresi-II

25-26 Nisan 2025 / Beyşehir, Konya

Beyşehir Ali Akkanat Meslek Yüksekokulu
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ



Kongre Takvimi

Özet Gönderim Son Tarihi
06 Nisan 2025

Kayıt ve Ödeme Son Tarihi
06-09 Nisan 2025

Kongre Programı Duyurusu
15 Nisan 2025

Tam Metin Son Gönderim Tarihi
(Tam Metin Gönderim Zorunlu Değil)

2ND INTERNATINAL BEYŞEHİR GASTRONOMY CULTURE AND TOURISM CONGRESS

April 25-26, 2025 / Beyşehir, Konya, Türkiye
Beysehir Ali Akkanat Vocational School
SELCUK UNIVERSITY

(THE PROCEEDINGS BOOK)

EDITORS
Assoc. Prof. Dr. Mustafa Göktuğ KAYA
Lect. İbrahim AKDAĞ
Lect. Dr. S. Caner KUZUCU



ISBN: 979-8-89695-068-4

http://www.iksadkongre.com/gastronomy

2nd International Beyşehir Gastronomy Culture And Tourism Congress

April 25-26, 2025 / Beyşehir, Konya, Türkiye

Beysehir Ali Akkanat Vocational School
SELCUK UNIVERSITY

EDITORS

Assoc. Prof. Dr. Mustafa Göktuğ KAYA
Lect. İbrahim AKDAĞ
Lect. Dr. S. Caner KUZUCU

Date: 21.05.2025

Liberty Publishing House
Water Street Corridor New York, NY 10038
www.libertyacademicbooks.com
+1 (314) 597-0372

ALL RIGHTS RESERVED NO PART OF THIS BOOK MAY BE REPRODUCED IN ANY FORM, BY PHOTOCOPYING OR BY ANY ELECTRONIC OR MECHANICAL MEANS, INCLUDING INFORMATION STORAGE OR RETRIEVAL SYSTEMS, WITHOUT PERMISSION IN WRITING FROM BOTH THE COPYRIGHT OWNER AND THE PUBLISHER OF THIS BOOK.

© Liberty Academic Publishers 2025

The digital PDF version of this title is available Open Access and distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-Non-Commercial 4.0 license (http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) which permits adaptation, alteration, reproduction and distribution for noncommercial use, without further permission provided the original work is attributed. The derivative works do not need to be licensed on the same terms.

adopted by Mariam Rasulan

ISBN: 979-8-89695-068-4

CONGRESS ID

CONGRESS TITLE

2nd INTERNATIONAL BEYŞEHIR GASTRONOMY CULTURE AND TOURISM CONGRESS

DATE and PLACE

April 25-26, 2025 / Beyşehir, Konya, Türkiye

ORGANIZATION

IKSAD INSTITUTE
iksadinstitute.org
iksad.org.tr
iksadyayinevi.com
Selcuk Unıversıty

COORDINATOR

Gönül EDEŞLER
Aslıhan ADA

NUMBER of ACCEPTED PAPERS - 114
NUMBER of REJECTED PAPERS - 32

PARTICIPANTS COUNTRY

Türkiye-51, Algeria-8, Albanıa-1, Bangladesh-2, Canada-1, Chennai-1, Georgia-2, India-9, Indonesia-3, Iran-2, Jordan-1, Kosovo-4, Morocco-4, Nigeria-8, Pakistan-5, Romania-8, Slovakia-2, Vietnam-2

2nd INTERNATIONAL BEYŞEHIR GASTRONOMY CULTURE AND TOURISM CONGRESS

April 25-26, 2025 / Beyşehir, Konya, Türkiye

Beysehir Ali Akkanat Vocational School

SELCUK UNIVERSITY

GCTC.25-IL'-026 **30.03.2025**

INVITATION FOR A CONFERENCE

Dear: **Serap ÜNAL, Ayşe Melike BİRCAN**

Herewith, the international scientific committee is happy to inform you that the peer-reviewed draft paper code ID2025d787 entitled **(A HERITAGE FROM THE PAST TO THE PRESENT: CLAY VESSELS IN GASTRONOMY CULTURE)** has been accepted for oral presentation as well as inclusion in the conference proceedings of the ***2nd International Beyşehir Gastronomy Culture and Tourism Congress*** to be held Selcuk University Beysehir Ali Akkanat Vocational School, Beysehir, Konya, Türkiye April 25-26, 2025.

Assoc. Prof. Dr. Mustafa Göktuğ KAYA
Chief Tax Inspector of the
Ministry of Treasury and Finance
CONGRESS CO-CHAIR

Lect. İbrahim AKDAĞ
Director of the Beysehir Ali Akkanat
Vocational School, Selçuk University
CONGRESS CO-CHAIR

2nd INTERNATIONAL BEYŞEHIR GASTRONOMY CULTURE AND TOURISM CONGRESS

April 25-26, 2025 / Beyşehir, Konya, Türkiye

Beysehir Ali Akkanat Vocational School

SELCUK UNIVERSITY

CONGRESS PROGRAM

Join Zoom Meeting

Meeting ID: 883 9498 5602

Passcode: 252625

https://us02web.zoom.us/j/88394985602?pwd=RikdDwlDHfvsH6F3kaBrtndHdYzNub.1

PARTICIPANT COUNTRIES (16):

Türkiye, Algeria, Albania, Bangladesh, Canada, Chennai, Georgia, India, Indonesia, Iran, Jordan, Kosovo, Morocco, Nigeria, Pakistan, Romania, Slovakia, Vietnam

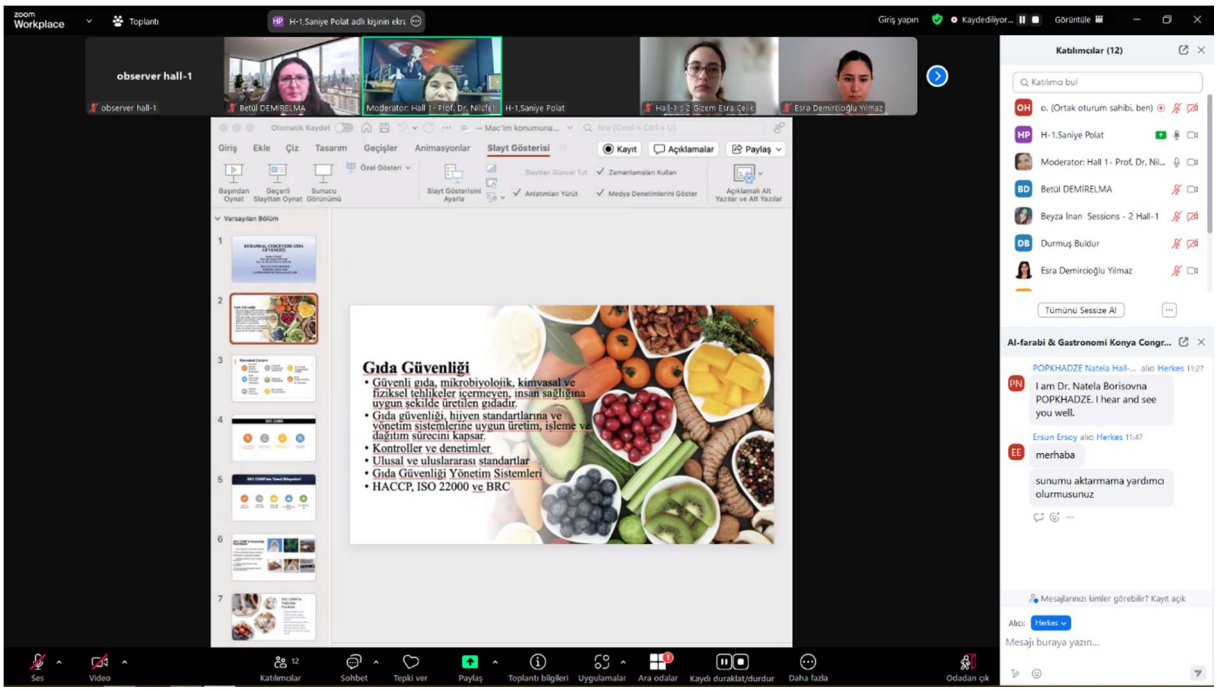
26.04.2025

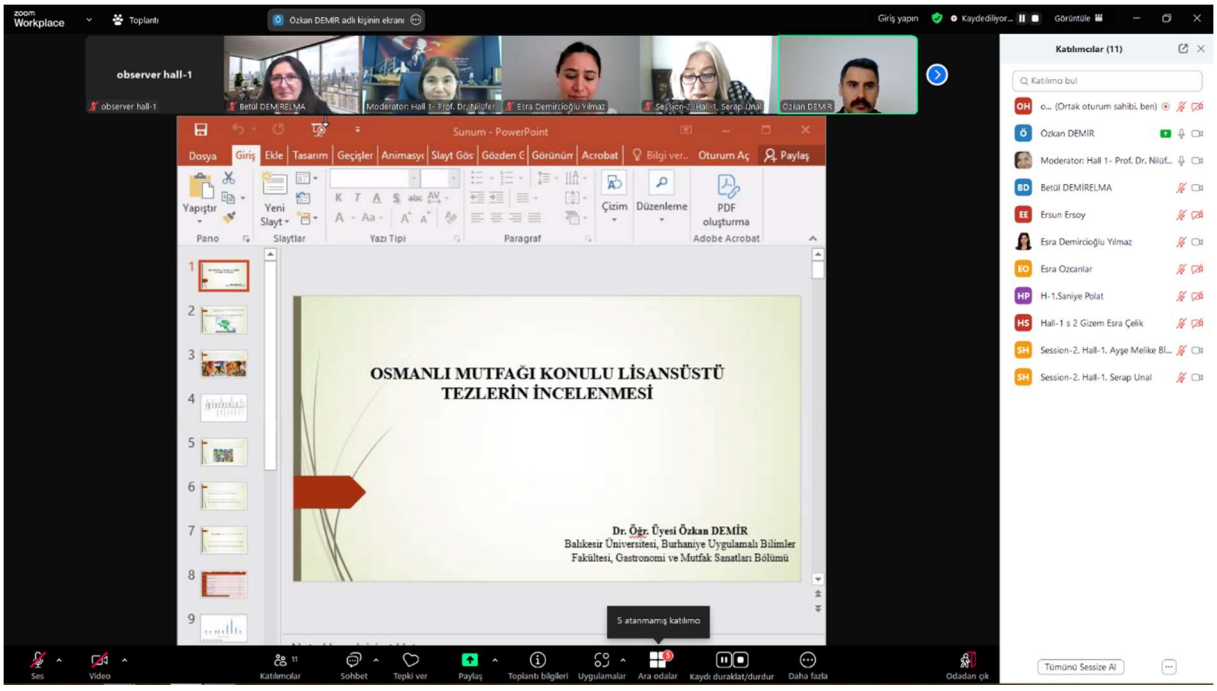
Ankara Time
$11^{30} : 13^{30}$

Session-2
Hall-1

HEAD OF SESSION: Nilüfer ŞAHİN PERÇİN

AUTHOR(S)	ORGANISATION	TOPIC TITLE
Gizem Esra ÇELİK	*Şişli Vocational School*	EATING HABITS BASED ON SENSORY EXPERIENCE
Ersun ERSOY	*Selçuk University*	EVALUATION OF THE EFFECT OF LOCAL GASTRONOMY ON THE NUTRITION OF LICENSED SOCCER PLAYERS
Saniye POLAT Safak UNUVAR Birsen BULUT SOLAK	*Selcuk University*	FOOD SAFETY IN THEORETICAL FRAMEWORK
Beyza İNAN Eyüp UYANIK Mehmet ESKİOCAK	*Siirt University*	BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF SCIENTIFIC PUBLICATIONS ON GASTRONOMY AND INNOVATION
Durmuş BULDUR Alican AKÇİÇEK	*Kocaeli University*	REVIEW OF CURRENT STUDIES ON THE USE OF THREE-DIMENSIONAL PRINTERS IN FOOD PRODUCTION
Esra ÖZCANLAR	*Nişantaşı University*	CLIMATE CHANGE AND FOOD SECURITY: SUSTAINABLE AGRICULTURE SOLUTIONS
Serap ÜNAL Ayşe Melike BİRCAN	*Süleyman Demirel University*	A HERITAGE FROM THE PAST TO THE PRESENT: CLAY VESSELS IN GASTRONOMY CULTURE
Betül DEMİRELMA	*Selçuk University*	CULTURAL CONTINUITY AND CULINARY HERITAGE: KEŞKEK IN THE CONTEXT OF SOCIAL RITUALS
Esra DEMİRCİOĞLU YILMAZ Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	*Nevşehir Hacı Bektaş Veli University*	FROM TRADITION TO MODERNITY: AN EVALUATION ON THE CONCEPT OF INHERIVATION IN GASTRONOMY
Özkan DEMİR	*Balıkesir University*	ANALYSIS OF POSTGRADUATE THESES ON OTTOMAN CUISINE
Rasim ALDANMAZ	*Mersin Bar Association*	CONSUMER PROBLEMS AND CONSUMER RIGHTS IN TOURISM
Emine AKSAN ALDANMAZ	*Mustafa Kemal University*	ARTIFICIAL MEAT: PRODUCTION, FOOD SAFETY AND CONSUMER ACCEPTANCE


observer hall-1
Gıda Güvenliği
• Güvenli gıda, mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler içermeyen, insan sağlığına uygun şekilde üretilen gıdadır.
• Gıda güvenliği, hijyen standartlarına ve yönetim sistemlerine uygun üretim, işleme ve dağıtım sürecini kapsar.
• Kontroller ve denetimler
• Ulusal ve uluslararası standartlar
• Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri
• HACCP, ISO 22000 ve BRC
Katılımcılar (12)
Al-farabi & Gastronomi Konya Congr...
I am Dr. Natela Borisovna POPKHADZE. I hear and see you well.
merhaba
sunumu aktarmama yardımcı olurmusunuz


observer hall-1
OSMANLI MUTFAĞI KONULU LİSANSÜSTÜ TEZLERİN İNCELENMESİ
Dr. Öğr. Üyesi Özkan DEMİR
Balıkesir Üniversitesi, Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Katılımcılar (11)
5 atanmamış katılımcı

Saniye POLAT Safak UNUVAR Birsen BULUT SOLAK	FOOD SAFETY IN THEORETICAL FRAMEWORK	**498-513**
Beyza İNAN Eyüp UYANIK Mehmet ESKİOCAK	BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF SCIENTIFIC PUBLICATIONS ON GASTRONOMY AND INNOVATION	**514-515**
Durmuş BULDUR Alican AKÇİÇEK	REVIEW OF CURRENT STUDIES ON THE USE OF THREE-DIMENSIONAL PRINTERS IN FOOD PRODUCTION	**516-526**
Esra ÖZCANLAR	CLIMATE CHANGE AND FOOD SECURITY: SUSTAINABLE AGRICULTURE SOLUTIONS	**527-537**
Serap ÜNAL Ayşe Melike BİRCAN	A HERITAGE FROM THE PAST TO THE PRESENT: CLAY VESSELS IN GASTRONOMY CULTURE	**538-546**
Betül DEMİRELMA	CULTURAL CONTINUITY AND CULINARY HERITAGE: KEŞKEK IN THE CONTEXT OF SOCIAL RITUALS	**547-554**
Esra DEMİRCİOĞLU YILMAZ Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	FROM TRADITION TO MODERNITY: AN EVALUATION ON THE CONCEPT OF INHERIVATION IN GASTRONOMY	**555-560**
Özkan DEMİR	ANALYSIS OF POSTGRADUATE THESES ON OTTOMAN CUISINE	**561-568**
Rasim ALDANMAZ	CONSUMER PROBLEMS AND CONSUMER RIGHTS IN TOURISM	**569-570**
Emine AKSAN ALDANMAZ	ARTIFICIAL MEAT: PRODUCTION, FOOD SAFETY AND CONSUMER ACCEPTANCE	**571-572**
Oluwasheyi, O. Akintunde, O.E. Olaomi, A.A. Agada, I.M. Audu, J.O. Adomokhe, I.S. Abdulrasheed, O.H. Mufutau, Y.A. Olowoniwa, C.M. James, D.S.	ANTIFUNGAL EFFICACY OF SECONDARY METABOLITES (TERPENOIDS, SAPONINS, ALKALOIDS AND FLAVONOIDS) OF Lantana camara AGAINST TOXIGENIC FUNGI ISOLATED FROM NIGERIA LOCAL RICE	**573-574**
M'hamed Majji Abdelhak Talha Brahim Aouziou Rachid Benkirane Hamid Benyahia	EVALUATING NEW CITRUS ROOTSTOCK SENSITIVITY TO PHYTOPHTHORA THROUGH IN VITRO STEM INOCULATION	**575**
Akintunde, O.E.		**576**

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE BİR MİRAS: GASTRONOMİ KÜLTÜRÜNDE TOPRAK KAPLAR

Doç. Dr. Serap ÜNAL
Süleyman Demirel Üniversitesi, Seramik Araştırma Uygulama Merkezi
ORCID: 0000-0003-2407-1789

Arş. Gör. Ayşe Melike BİRCAN
Süleyman Demirel Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik ve Cam Bölümü
ORCID: 0009-0008-2261-9222

ÖZET
İnsanlık, varoluşundan itibaren hayatta kalmak için doğayla uyum içinde yaşamış, beslenme ihtiyacını karşılamak amacıyla çevresindeki kaynakları kullanarak çeşitli aletler ve kaplar geliştirmiştir. İlk dönemlerde taş, kemik ve deniz kabukları gibi doğal malzemelerden yararlanan insan, tarımın keşfi ve yerleşik hayata geçişle birlikte daha işlevsel ve uzun ömürlü kaplara yönelmiştir. Neolitik Çağ, bu açıdan büyük bir dönüşüm dönemi olmuş; Çanak Çömlekli Neolitik Dönemde (PNA), toprağın ateşte sertleşebildiği keşfedilmiş ve kil malzemeden şekillendirilen pişmiş toprak kaplar yaygınlaşmıştır.
Bu kaplar, gıdaların saklanması, pişirilmesi ve sunulması açısından büyük kolaylık sağlamış; aynı zamanda mutfak kültürünün gelişiminde de rol oynamıştır. Pişmiş toprak kaplar, yalnızca mutfakta değil, dini ritüellerde, mezar hediyesi olarak ve sosyal ilişkilerde de yer almış; bu yönüyle, toplumların kültürel yapısını anlamak için kayda değer bir arkeolojik veri kaynağı olmuştur. Yakın Doğu ve Anadolu'da yapılan kazılar, pişmiş toprak kapların tarihsel süreçte farklı toplumlar arasında benzer işlevlerle kullanıldığını göstermektedir.
Günümüzde arkeoloji, antropoloji ve gastronomi araştırmalarında büyük bir öneme sahip olan bu kaplar, mutfak kültürünün geçmişten günümüze uzanan en önemli miraslarından biridir. Pişmiş toprak kapların form ve işlev açısından zamanla evrim geçirmesi, beslenme alışkanlıklarındaki değişimlerin de bir yansımasıdır. Geleneksel yöntemlerle üretilen bu kaplar, modern mutfaklarda da kullanılmaya devam etmekte, sağlıklı pişirme teknikleriyle günümüzde de değerini korumaktadır.
Mutfak kültürü, sadece beslenme alışkanlıklarını değil, toplumların sosyal ve ekonomik yapısını da şekillendiren bir unsurdur. Bu bağlamda, pişmiş toprak kaplar tarih boyunca gastronomi kültürünün ayrılmaz bir parçası olmuş; günümüz mutfaklarında nostaljik bir unsur olmanın ötesinde, sağlıklı ve doğal pişirme yöntemleriyle yeniden popüler hale gelmiştir. Dolayısıyla, geçmişten günümüze taşınan bu miras, sadece arkeolojik bir obje değil, aynı zamanda yaşayan bir kültürel değerdir. Bu çalışmada Pisidia Antiokheia Antik Kent kazılarında ortaya çıkarılan yeme içme kapları üzerinden de genel bir inceleme yapılmıştır.
Anahtar Kelimeler: Pişmiş Toprak, Gastronomi, Pisidia Antiokheia, Yeme içme Kapları.

A HERITAGE FROM THE PAST TO THE PRESENT: CLAY VESSELS IN GASTRONOMY CULTURE

ABSTRACT
Humanity has lived in harmony with nature since the beginning of its existence in order to survive, and has developed various tools and vessels by using the resources around it to meet its nutritional needs.

In the early periods, humans utilized natural materials such as stone, bone and shells, but with the discovery of agriculture and the transition to settled life, they turned to more functional and long-lasting vessels. The Neolithic Age was a period of great transformation in this respect; in the Pottery Neolithic Period (PNA), it was discovered that soil could harden in fire and terracotta pots shaped from clay became widespread.
These vessels facilitated the storage, cooking and presentation of food and played an important role in the development of culinary culture. Terracotta pots were used not only in the kitchen, but also in religious rituals, as grave goods and in social relations, making them an important source of archaeological data for understanding the cultural structure of societies. Excavations in the Near East and Anatolia show that terracotta vessels were used with similar functions among different societies in the historical process.
These vessels, which are of great importance in archaeology, anthropology and gastronomy research today, are one of the most important legacies of culinary culture from the past to the present. The evolution of terracotta vessels over time in terms of form and function is a reflection of changes in dietary habits. These pots, produced with traditional methods, continue to be used in modern kitchens and preserve their value today with healthy cooking techniques.
Culinary culture is an important element that shapes not only dietary habits but also the social and economic structure of societies. In this context, terracotta pots have been an integral part of gastronomy culture throughout history; beyond being a nostalgic element in today's kitchens, they have become popular again with healthy and natural cooking methods. Therefore, this heritage carried from the past to the present is not only an archaeological object but also a living cultural value. In this study, a general examination was made on the food and beverage vessels unearthed in the excavations of the ancient city of Pisidia Antioch.
Keywords: Terracotta, Gastronomy, Lake District, Pisidia Antiokheia, Eating and Drinking Vessels.

GİRİŞ

Yiyecek ve içecek, kuşkusuz insanın nefes aldığı havayla birlikte birincil ihtiyacıdır. Dolayısıyla varlığı ile birlikte alet ve gereç yapımına başlayan insanın ürettikleri arasında yiyecek içecek gereksinimini ve tüketimini kolaylaştırıcı kap kacak yapımı da öncelikli üretim konularından biri olmuştur.
Prehistorik dönemlerin ilk başlarında, doğadaki hazır besinleri çiğ olarak tükettiği öngörülen insan, sonraları ateşin keşfiyle lezzet farkını görerek, ateşte pişirim yöntemlerini geliştirmiştir. Bu yönde ateşle birlikte çıplak pişirim, köz üzerinde pişirim, taşı şekillendirerek yaptığı kapları ateşte kızdırarak pişirim gibi yöntemler denemiştir.
Neolitik Dönem öncesinde 2 milyon yılı aşkın bir süre insanlar yaşamlarını avcılık, balıkçılık, bitki toplayıcılığı ve çoğu kez gezginci olarak geçirmiş, toplumsal yaşam da buna göre biçimlenmiştir. Son Buzul Çağı, Würm IV sona erip günümüz iklim koşulları oluşmaya başladığında gezginci, avcı, balıkçı toplulukların yaşam ortamı da değişmiş; insanlar her yerde yeni doğal çevre ortamına uyum sağlayacak biçimde beslenme alışkanlıklarını da değiştirmişlerdir (Özdoğan, 2018:12).
Gordon Childe'in ifadesiyle bir devrim olarak betimlenen Neolitik Dönem'de bitkilerin kültüre alınmasıyla gerçekleşen tarım devriminin hemen ardından, dönemin ikinci yarısında ateşle toprağı birleştiren insan, şekillendirebildiği kille daha sert ve kalıcı nesneler üretirken, çanak çömleğin gıda tüketimi ve saklanmasında önemli rol oynadığını fark etmiştir. Bu pişmiş toprak nesneler aynı zamanda korozyon direnci nedeniyle günümüze ulaşan çok önemli maddi kültür unsurlarıdır.

Bütün teknolojik gelişmelerde olduğu gibi, çanak çömlek yapımına başlanması da sosyal davranışların değişime uğramasına neden olmuş ve artık bu sosyal davranışlar insan hayatının temel taşları olan ev ve ocak etrafına daha çok odaklanmaya başlamıştır (Sagona, 2009: 77). Dolayısıyla bu dönemin ocak kültürü, günümüz mutfak yapılanmasının da başlangıcı sayılabilir.

Arkeolojik bulgular ve antropolojik analizler, bu kapların sadece mutfakta değil, aynı zamanda dini ritüellerde, mezar hediyesi olarak ve sosyal ilişkilerde de yaygın şekilde kullanıldığını ortaya koymaktadır. Yakın Doğu ve Anadolu'daki kazılardan elde edilen veriler, çanak çömlek kullanımının tarihsel süreç içerisinde farklı toplumlar arasında benzer işlevlerle kullanıldığını göstermektedir.

Bölgesel araştırmada göz önüne alınan, Pisidia bölgesindeki Roma Dönemi yerleşimlerinde ele geçen pişmiş toprak kaplar, bölgenin gastronomik kültürü ve günlük yaşamı hakkında önemli veriler sunmaktadır. Antik kentlerde bulunan mutfak eşyaları ve depolama kapları, bu dönemde pişmiş toprak kapların yaygın kullanımı ve işlevselliği hakkında detaylı bilgiler vermektedir. Roma Dönemi'nde mutfak kültürünün gelişimiyle birlikte, bölge halkının gıda saklama ve pişirme yöntemlerinde çömlek kullanımının ne denli önemli olduğu anlaşılmaktadır. Pisidia örnekleri, pişmiş toprak kapların tarihsel süreç içerisindeki dönüşümünü ve mutfak kültürü ile olan bağını somut biçimde gözler önüne sermektedir.

Günümüzde gastronomi, arkeoloji ve antropoloji araştırmalarında büyük bir öneme sahip olan bu kaplar, mutfak kültürünün geçmişten günümüze taşınan en önemli miraslarından biridir.

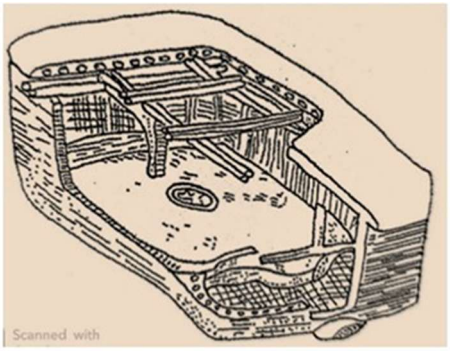
TARİHÖNCESİ OCAK VE PİŞMİŞ TOPRAK KAPLARIN TARİHÇESİ

İnsan ilk olarak yaşama tutunmak için gereksinimi olan alet, araç ve gereçleri, kendi gelişimine paralel olarak, teknikle geliştirerek üretti. İnsan türünün, günümüzden 30-40 bin yıl öncesi "Homo sapiensneanderthalensis"den düşünen insan da dediğimiz "Homo sapienssapiens" türüne dönüşümü ile taş aletler daha fazla geliştirilmiş, kemikten iğne gibi delici aletler kullanılmaya başlanmıştır. Paleolitik Dönemin başlarına kadar uzandığı bilinen Anadolu insanı, buluntu veren yerleşmelerde dönemin üç evresinde de (Alt, Orta ve Üst) mağaralarda barınmış, doğada rahatça elde edilebilen irili ufaklı taşlardan kaba aletler yaparak yaşamlarını kolaylaştırmışlardı (Ünal, 2022:314).

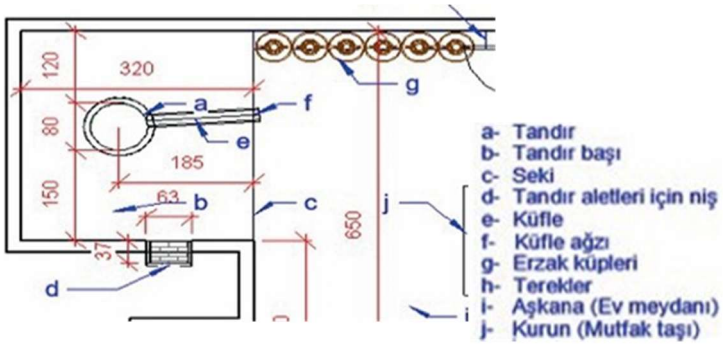
İlk Kalkolitik, belirsizliklerine karşın dikkat çekici dönemdir. "Tarım Devrimi" ile "Kent Devrimi" arasında kalan bu dönem MÖ. 4. binyılda gerçekleşen çoğu karmaşık bir dizi sosyo-politik değişimin çıkış noktası olması açısından önemli olduğu kadar, tanımlanması da zor bir dönemdir. M.Ö. yaklaşık 6000'ler de Son Neolitik'ten İlk Kalkolitik'e geçiş sürecinde Anadolu'nun büyük bir kısmında değişiklik görülmektedir; ancak bu değişim geleneklerde belirgin bir kırılmayı işaret edecek kadar yeterli değildir. Gerçekten de ilk Kalkolitik kültürlerin belirleyici birçok özelliği esasen neolitiktir (Sagona, 2009:216). Topluluklar halinde yaşamını sürdüren insanın Neolitik Dönemle birlikte ev ve ocak etrafında gruplaşarak ocak kültürünü başlatması, günümüz mutfak anlayışının da temelini oluşturmaktadır.

Plastik özelliğe sahip bir hammadde olan kilin şekillendirmeye daha uygun olması ve üretim tekniklerinin yine bu dönemde daha fazla geliştirilmesi, üretilen salt işlevsel ve ergonomik pişmiş toprak ürünleri, gelişen teknolojisine koşut olarak farklılaştırmaya başlamıştı. Bu gelişme ve farklılaşma, işlevsellikle beraber sanatsal katkıları da içeriyordu (Ünal, 2022:320). Özellikle Neolitik Dönem'de belirginleşen Kap kacak yapımında pişmiş toprak kullanımı, insanın kili şekillendirirken basit formların ötesinde önce işlevselliğe sonra da zeitgeist kapsamda sanata ve estetik kaygılara yöneldiğini görebilmekteyiz.

Neolitik ve Kalkolitik Dönem yerleşmelerinde öne çıkan ocak merkezli yapılaşma örnekleri günümüz tandırevlerinin benzeri olması da ayrıca ilginç bir kültür mirası örneğidir. Örneğin Karaz Kültürü ocak yerleşimi ile günümüz Erzurum tandırevlerinin planının benzerlikleri dikkat çekicidir **(Şekil 1, 2)**.



Şekil 1. Karaz evi Ocak yerleşimi (Işıklı, 2007:346)

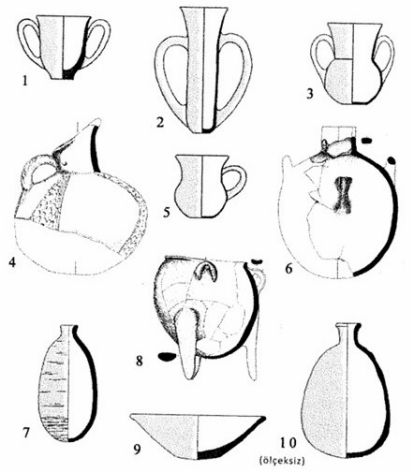


Şekil 2. Erzurum Tandırevi (Hacı Osman Ayık Evi) (Ünal, 2020:299)

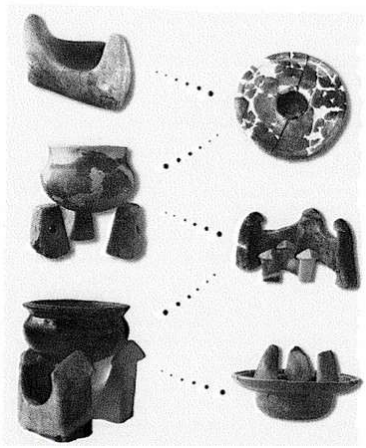
Karaz kültürü mimarisinde iki plan tipi öne çıkar; bu plan tipleri; "yuvarlak planlı" ve "dikdörtgen kare planlı" yapılardır. Bu tiplerin çeşitleri söz konusu dur; örneğin yuvarlak plan dışında oval veya dairemsi plan, dikdörtgen-kare planda ise karemsi veya köşeleri yumuşatılmış dikdörtgen-kare planların görülmesi mümkündür (Işıklı, 2007:347).

Ev mimarisi sadece barınacak alanlar olmaktan çıkıp mutfak alanları olarak da düzenlenmiştir. Mutfakların planlandığı alanlarda ocak ve fırınlar için yerler düzenlenmiş ve fazla olan ürünlerin depolaması için ambarlara yer verilmiştir. Depolama alanlarında sosyal statüleşme izlerine rastlanabildiği de gözlemlenmiştir. Muhafaza edilen ürünlerin eşitlikçi bir yaklaşımla herkese eşit miktarda dağıtılabildiği gibi tek merkezden kontrol edilerek belirli kişilere öncelikli olarak dağıtımı toplum içerisindeki sosyal sınıf farklılıklarını ortaya koymaktadır (Frangipane, 2002; Cömert & Güner, 2020). Çanak Çömlekli Neolitik Dönem'e gelindiğinde ise pişmiş toprak kap üretimi başlamış ve dolayısıyla üretilen kap içinde pişirme yapılabilmiştir. Pişmiş toprak kaplar sayesinde besinler ilk olarak haşlanarak tüketilmiş, daha sonradan yemek çeşitliliği artmaya başlamış olmalıdır.Ateşin kontrol altına alınmasına paralel olarak kullanılmaya başlanan ocak ve sonrasında fırının da kullanım alanına göre biçimleri geliştirilmiştir. Belli alanlar da ateşin bulunması ısınma, aydınlanma ve yiyecek pişirme açısından her zaman önemli olmuştur. Mekân içlerinde, genellikle mekân ortasında bulunan ocaklarda muhtemelen odun kömürü kullanılarak yanan ateşe ve ocak tipine göre pişirme yapılacak olan kap yerleştirilmiştir. Kabın ısıdan dengeli faydalanması ve düşmemesi için, oturtulduğu alanın da dengeli olması gerekmektedir (Sarı & Arslan, 2017:2). Önceleri bu dengeyi sağlamak için taş ya da ateşe dayanıklı malzemeler kullanılmıştır. Bu yöntem İlk Tunç Çağı II sonlarına kadar devam edip sonrasında da doğrudan kapla bütünleşik üçayaklı yemek pişirme kapları kullanılmıştır.

Bu kapların yüzeylerinde bezeme az olmakla birlikte daha çok astarlı malda oluk ve yiv bezeme karşımıza çıkar. Bu kapların form özellikleri, ağız kenarı ve gövde özelliklerine göre Batı Anadolu'da; Yükselen Ağızlılar, Basit Ağız Kenarlı Küresel Gövdeliler ve Dışa Dönük Ağız Kenarlı/S Profilliler (C) olmak üzere üç farklı üç ayaklı mutfak kabı biçimi söz konusudur ve bunlar ayak tiplerine göre kendi içlerinde alt gruplara ayrılmaktadır (Sarı & Arslan, 2017:7). Son Kalkolitikten itibaren Tunç Çağına uzanarak gelişen üç ayaklı toprak kaplar, belki de seyyar ocakların ilk örnekleridir (Şekil 3,4).



Şekil 3. Batı Anadolu (1-6, 8) ve Doğu Akdeniz (7, 9-10) İlk Tunç Çağı çanak çömlek biçimleri: 1-2 İki kulplu depaslar; 3,5 Tankardlar; 4 Barbotin bezemeli, gaga ağızlı testi; 5 Dikey tutamaklı ve kulplu çömlek; 7, 10 Suriye şişeleri; 8 Üçayaklı pişirme kabı; 9 Çark yapımı tabak.



Şekil 4. Erzurum yakınlarındaki Sos Höyük'ten, üstten alta doğru Son Kalkolitik'ten İlk ve Orta Tunç Çağı'na maltız ve ocakların gelişim şeması.

Ocak kültürü ile birlikte zamanla fırın kültürü de gelişmiş ve pişirme süreçlerinde bu yapılardan faydalanılmıştır. Günümüzde yapılan kalıntı analizleri sayesinde, arkeolojik kapların hangi yiyecek türlerinin pişirilmesinde kullanıldığını ve hangi formlarda üretildiğini anlamak mümkün olmuştur.

Tunç Çağının beslenme özelliklerindeki aşamalarından biri de "İkincil Ürün" kullanımının ortaya çıkmasıdır. İkincil Ürün Devrimi olarak adlandırılması konusunda görüş birliği olan ve evcil hayvanlara dayanan bir dizi yenilik ve uygulama, evcil hayvanların etlerinden yararlanıldığı ilk tarım topluluklarının ilkel birinci aşamasından farklı olarak ikinci aşama, çeşitli ikincil ürünlerden yararlanmaya yönelik besin tüketimidir (Sherrrat, 1981; Sagona, 2009:187). Bu dönem hayvansal gıda olarak, süt ve süt ürünlerinin kullanımının başlangıcı sayılmaktadır.

Tarihöncesi dönemde mutfak kültürü, ocak mimarisi ve pişmiş toprak kapların kullanımı eş zamanlı bir gelişim göstermiştir. Neolitik Dönem'de işlevsellik ön plandayken; Kalkolitik ve Erken Tunç Çağı'nda kap formları ve süsleme teknikleri zenginleşmiş, estetik ve sanatsal kaygılar giderek ön plana çıkmıştır.

İşlevselliğin yanında estetik kaygının da kaplarda bütünleştiği, Erken Kalkolitik Dönemin en güzel örneklerini değişik geometrik bezemeleriyle Hacılar ve Kuruçay çömlekleri vermektedir. Tunç Çağından itibaren takip eden dönemlerde, pişirim yöntemlerinin ve çarklı çömlekçiliğin gelişimi de yiyecek içecek kapları üzerinde, ergonomik açıdan işlevsellik ve sanatsal dokunuşları daha görünür hale getirmiştir.

Yakın dönemlere ait bölgesel özellikleri ile öne çıkan Göller Yöresi ya da arkeolojik betimi ile Pisidia Bölgesi'nde Roma Dönemi çömlekleri güzel örnekler vermektedir.

PİSİDİA ANTIOKHEİA'DA ANTİK DÖNEM PİŞMİŞ TOPRAK KAPLARINA BİR BAKIŞ

Pisidia Antiokheia antik kenti, günümüz Göller Yöresi olarak adlandırılan alan içerisinde Isparta iline bağlı Yalvaç ilçesinin yaklaşık 1 km kuzeyinde yer almaktadır. Antiokheia'nın kuruluş tarihi M.Ö. 3. yüzyılda Seleukoslar ile başlatılmaktadır (Mitchell & Waelkens, 1998:5). Seleukoslar tarafından kolonileştirilmiş kente, Seleukos Hanedanlığının kurucusu Antiokhos'un ismi verilmiştir. Roma İmparatorluk Dönemi'nde (M.Ö.27-M.S. 395) Augustus'un oluşturmuş olduğu yeni düzen çerçevesinde kente, bölge askeri kolonilerinin başkentliği verilerek; ismi Colonia Caeseria olarak değiştirilmiş ve Ius Italicum (Serbest Şehir) statüsü kazandırılmıştır (Ramsay, 1916:86; Özhanlı vd., 2022:30). Hıristiyanlığın tohumlarını eken Aziz Paulus'un ilk vaazlarından birini Antiokheia'da vermiş olması sebebiyle Hıristiyanlar için hac merkezi haline dönüşmüştür. M.S. 395 yılında Roma İmparatorluğu'nun ikiye ayrılmasıyla Doğu Roma (Bizans) İmparatorluğu'nun (M.S. 330-1453) payına düşen Antiokheia, bu dönemde de önemini korumuş ve uzun süre varlığını sürdürmüştür (Özsait, 1985:102). Antiokheia'nın bulunduğu Yalvaç ilçesi çevresinde ilk dönemlerden bu yana yerleşimin olduğu yapılan araştırmalar ile kanıtlanmıştır. Yerleşimin neredeyse her dönemine tanıklık etmiş olan bu coğrafya da seramiğin icadıyla ilişkilendirilen Neolitik Dönem'e ait çok sayıda seramik buluntu da ele geçmiştir. (Özhanlı vd., 2022: 475-486).

Halen devam eden Pisidia Antiokheia antik kenti çalışmalarında elde edilen seramik buluntular üzerinde yapılan incelemelerde, Dükkânlarda ele geçen bütünlenebilen kap formlarının ve bütünlenemeyen yarım kalmış diğer parçaların günlük kullanım ve pişirme kaplarına ait olduğu saptanmıştır. Temel ihtiyaçlardan birini oluşturan beslenmeye yönelik bu formlar, yüzyıllardır mutfak kültüründe yerini almış ve günümüz mutfağında hala var olan türleriyle varlığını devam ettirmektedir (Görsel 1,2). Yiyecek ve içeceklerin pişirimi, servisi ve depolanması gibi amaçlarla farklı form çeşitliliği gösteren bu formlar, Pisidia Antiokheia seramik buluntuları arasında yoğunluğu oluşturmaktadır (Ünal & Karataş, 2025:271).



Görsel 2. Yoğun seramik buluntularının ele geçtiği katman. Kaynak: Pisidia Antiokheia Kazı Arşivi.



Görsel 1. Kap formu, Kaynak: Pisidia Antiokheia Kazı Arşivi.



Şekil 5. Pisidia Antiokheia Tencere Formu

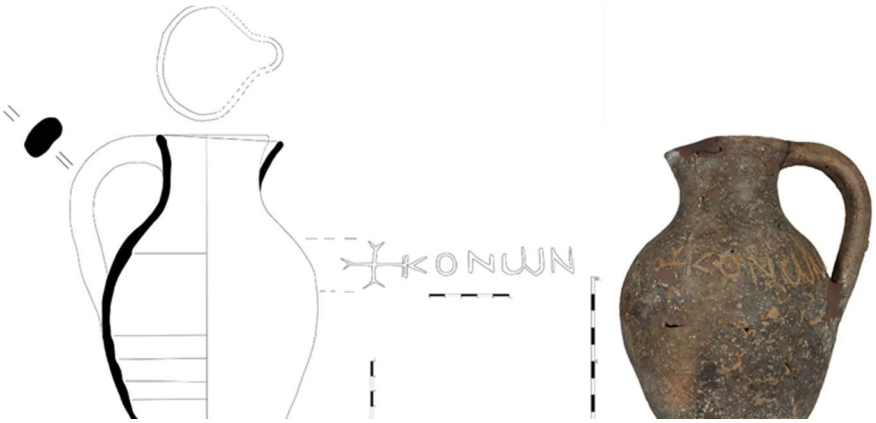


Şekil 6. Pisidia Antiokheia Tabak Formu.



Şekil 7. Pisidia Antiokheia Tava **Formu.**

Kentte ele geçen pişmiş toprak buluntularının büyük bir çoğunluğu günlük kullanım kaplarına aittir. Mutfakta kullanılan pişirimde ve sofraya konulan kapların bütün tiplerini içinde barındıran seramik buluntulara rastlanılmıştır (Şekil 5,6,7,8). Çömlek, güveç, tava, tabak, kâse, çanak/leğen, bardak, maşrapa, sürahi, amphora ve pithos gibi kap formlarının yanı sıra minyatür kap, unguentarium, ampulla, kandil ve ağırşak gibi eserlerde ele geçmektedir (Ünal & Karataş, 2025:271). Yapılarda kullanılan tuğlalar ve çatı kiremitleri ile suyun taşınması için künklere de yoğunlukla rastlanılmaktadır. Ele geçen bu formlara kentte bulunan bütün yapılarda rastlanılmaktadır.



Şekil 8. Pisidia Antiokheia Yazıtlı Sürahi Formu.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Geçmişten günümüze uzanan mutfak kültürünün vazgeçilmez öğelerinden biri olan pişmiş toprak kaplar, yalnızca gıda pişirme ve saklama araçları değil, aynı zamanda sosyo-kültürel yaşamın da taşıyıcısıdır.

Neolitik Dönem'de toprağın ateşle buluşmasıyla başlayan bu yolculuk, sadece teknik bir buluş değil; aynı zamanda insanlığın doğa ile kurduğu ilişkinin, estetik anlayışının ve toplumsal yapısının izlerini taşıyan bir devrimdir.

Arkeolojik veriler ışığında, pişmiş toprak kapların şekil, işlev ve kullanım alanlarındaki çeşitlilik, dönemin yaşam biçimleri hakkında zengin ipuçları sunmaktadır. Özellikle Pisidia Antiokheia örneği, bu kapların yalnızca işlevsel değil, aynı zamanda sanatsal ve ritüel anlamlar da taşıdığını ortaya koymaktadır. Bu yönüyle pişmiş toprak kaplar, geçmiş toplumların düşünsel dünyasını ve gündelik yaşam pratiklerini anlamamıza katkı sağlayan önemli birer kültürel miras unsurudur.

Günümüzde modern mutfaklarda yeniden yer bulan bu kaplar, nostaljinin ötesinde, sağlıklı ve doğal pişirme yöntemleriyle geleneksel bilgeliğin güncel yaşama taşındığının da bir göstergesidir. Toprağın sağaltıcı gücü, geçmişten gelen bir ses gibi mutfağımızda yeniden yankılanmakta; kültürel devamlılığın en somut örneklerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır.

Sonuç olarak, pişmiş toprak kapların tarihsel yolculuğu, yalnızca arkeolojik bir inceleme konusu değil, aynı zamanda kültürel sürdürülebilirliğin bir parçası olarak da ele alınmalıdır. Bu bağlamda, gastronomi kültürünün şekillenmesinde ve yaşatılmasında bu kadim mirasın yeri her geçen gün daha da kıymetlenmektedir. Araştırmaların derinleşmesi ve bu konuda farkındalık yaratılması, hem akademik hem de toplumsal açıdan büyük önem taşımaktadır.

KAYNAKÇA

Cömert, E. & Güner, E. (2020). Anadolu'da Neolitik Dönemde Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü (Eating Habits and Culinary Culture in Neolithic Period During Anatolia), Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2020, 8 (4), 3426-3440.

Frangipane M. (2002). Yakındoğu'da devletin doğuşu, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.

Işıklı, M. (2007). Erzurum Bölgesi'nde Karaz Kültürü'nün Başlangıcı, Doğudan yükselen Işık Arkeoloji Yazıları, Erzurum Atatürk Üniversitesi 50. yıl, Ayrı Basım, 2007, Erzurum, s. 329.

Mitchell S. & Waelkens M. (1998). Pisidian Antioch, The Site and It's Monuments, Duckworth with the Classical Press of Wales, London.

Özdoğan, M (2018). Azərbaycan Arxeologiyası Xəzər Universiteti Nəşriyyatı Cild 21 № 1, 2018, 12-39.

Özhanlı, M., Özen, E., Gündoğan, A. ve Erdoğan V. (2022). "Isparta İli; Yalvaç, Gelendost ve Şarkikaraağaç İlçeleri Arkeolojik Yüzey Araştırması 2021", 38. Araştırma Sonuçları Toplantısı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, 2, 475-494.

Özsait, M. (1985). Hellenistik ve Roma Devrinde Pisidya Tarihi, Edebiyat Fakültesi Basımevi, İstanbul.

Ramsay, W. M. (1916). "Colonia Caesarea (Pisidian Antioch) in the Augustan Age" The Journal of Roman Studies, 6, 83-134.

Sagona, A. & Zimansky, P. (2009). Arkeolojik Veriler Işığında Türkiye'nin En Eski Kültürleri. (Çev.). Kurulu, Başgelen vd. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.

Sarı, D. & Arslan, F. (2017). İlk Tunç Çağı'nda Batı Anadolu'da Üçayaklı Mutfak Kabının Yayılımı ve Gelişimi, Türk Tarih Kurumu Belleten Cilt: Lxxxı Nisan 2017 Sayı: 290.

Sherratt, A. (1981). Plough and pastoralism: aspects of the Secondary Products Revoluation, in H.Hammond, I.Hodder, & G.Isaac (eds) *Pattern of the Past: Studies in Honour of David Clarke,* Cambridge University Press: Cambridge.

Ünal, S. (2020). Erzurum Kırsal Mesken Kültüründe Tandır Evi Örneklemi; Pazaryolu Hacı Osman Ayık Evi, Akra Kültür Sanat Ve Edebiyat Dergisi 2020 (S.22) C.8 / S.279-303.

Ünal, S. (2022). Tarih Öncesi Zamanların Ruhunda Pişmiş Toprak Sanatı ve Estetik, Sanat ve Tasarım Dergisi Haziran 2022 Sayı:29.

Ünal, S. & Karataş, K. (2025). Pisidia Antiokheia'da Geç Antik Dönem Dükkânları'nda Ele Geçen Pişmiş Toprak Kaplar Üzerine Değerlendirme", Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, sayı 66, ss. 259-277.

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
BEYŞEHİR ALİ AKKANAT
MESLEK YÜKSEKOKULU

CERTIFICATE

OF PARTICIPATION

This certificate is proudly presented to

Serap ÜNAL

attended the 2nd International Beyşehir Gastronomy Culture and Tourism Congress
held on April 25-26, 2025 / Beysehir Ali Akkanat Vocational School, Beysehir, Konya, Türkiye
organised by Beysehir Ali Akkanat Vocational School Selcuk University & IKSAD Institute
with an oral presentation entitled

A HERITAGE FROM THE PAST TO THE PRESENT: CLAY VESSELS IN GASTRONOMY CULTURE

Assoc. Prof. Dr. Mustafa Göktuğ KAYA
Chief Tax Inspector of the Ministry of Treasury and Finance, IKSAD High Commission Member
CONGRESS CO-CHAIR

Lect. İbrahim AKDAĞ
Director of the Beysehir Ali Akkanat Vocational School, Selçuk University
CONGRESS CO-CHAIR

Lect. Dr. S. Caner KUZUCU
Beysehir Ali Akkanat Vocational School
Selçuk University
CONGRESS CO-CHAIR

www.iksadkongre.com