



# BARCIN HÖYÜK

## NEOLİTİK DÖNEMDE YEMEKLERDE VE AŞÇILIKTA YENİLİKLER

Rana ÖZBAL / Koç Üniversitesi Arkeoloji ve Sanat Tarihi Bölümü  
Fokke GERRITSEN / Hollanda Araştırma Enstitüsü  
Hadi ÖZBAL / Boğaziçi Üniversitesi Kimya Bölümü Arkeometri Araştırma Merkezi

Yaşamlarını avcılık ve toplayıcılıkla sürdüren insanların birkaç binyıl gibi hızlı sayılabilecek bir zaman diliminde tarım ve hayvancılığı tercih etmeleri ve dolayısıyla Neolitik yaşam tarzına geçmeleri kuşkusuz insanlık tarihinin en önemli aşamalarından biridir. Bilimsel çalışmalara sık sık konu olan tarımın başlaması ve yayılması kavramının tek yönlü bir ekonomik dönüşümden ziyade hem insan-çevre ilişkilerini hem de örgütlenme, inanç ve kültürü de kapsayan ve dolayısıyla toplumsal yaşamın hemen her alanını etkileyen çok yönlü bir gelişim süreci olduğu artık arkeologlar tarafından benimsenmiştir. Ancak Neolitikleşme sürecinin çok yönlülüğünden ödün vermeden söz konusu dönüşümün en köklü öğelerinin tarım ve hayvancılığa geçiş sayesinde yenilenen yemeklerde ve yemek hazırlama tekniklerinde olduğu kuşkusuzdur.

Bu yazımızda Bursa yakınlarında Yenişehir İlçesinde bulunan Barcın Höyük kazılarını ön plana çıkararak Aktüel Arkeolojinin "Neolitik Bilinçaltı" sayısında Neolitik Dönemde yemeklerde ve yemek hazırlamada atılan yeni adımları ele alacağız. 2005 yılından bu yana Hollanda Bilimsel Araştırma Fonu (NWO) ile devam etmekte olan Barcın Höyük kazıları Marmara Bölgesi'nin ilk tarım ve hayvancılık ile uğraşan topluluklarından birisini temsil etmektedir. Radyokarbon

sonuçlarımız, bugüne kadar kazılan en alt tabakalarımızın MÖ 6600-6500 arasına tarihlendiğini gösterir. Genelde Marmara Bölgesi'nin Neolitikleşme sürecinde doğudan gelen Neolitik öğeleri yani çanak çömlek, yerleşik hayat ve evcilleştirilmiş tahıl ve hayvanlar gibi bu dönüşümün özünde bulunan somut ve soyut unsurları doğrudan alıp batıya aktaran bir köprü niteliği taşıdığı düşünülür. Hâlbuki Barcın Höyük'ten elde edilmiş olan ve özellikle yemeklerin çeşitliliği ve yemek hazırlama

tekniklerini içeren bazı özellikler bölgenin söz konusu öğeleri birebir batıya ileten bir köprüden ziyade Neolitikleşme sürecinin gelişmesinde önemli bir bölge olduğuna işaret etmektedir. Bu kapsamda özellikle Barcın Höyük'te yemek pişirme tekniklerini ve sütçülüğün doğuşu konularını ele alıp söz konusu unsurları genel bir kontekste oturtacağız.

Neolitik Dönemde Yemek Pişirme Yöntemlerinde Görülen Değişiklikler

Gerek et olsun gerek sebze olsun yemeğin bir pişirme kabı içinde kaynatılması ve yiyeceklerin içten yavaş yavaş haşlanarak hazırlanması halen bugün de uygulanan geleneksel yöntemlerden biridir. Ancak bu teknolojinin yaklaşık 8 bin 500 yıl öncesine yani Neolitik Döneme tarihlendiğini ve bu zaman sürecinden önce ateşe dayanıklı çanak çömlek üretiminin henüz başlamadığını biliyor muydunuz?

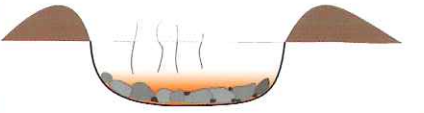
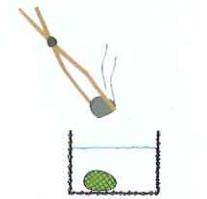
MÖ 7. binyılın ikinci yarısından önce yemeğin pişme ve hazırlanma aşamasında günümüzde beklenenden çok farklı teknikler uygulanıyordu. Anadolu'da aşçılığın geçirdiği gelişim sürecinin çeşitli basamaklarını özellikle Çatalhöyük'te izleyebilmek mümkün. Bu çerçevede MÖ 6500'den önce Çatalhöyük'te saman katkılı ve kalın cidarlı çanak çömleklerin ateş üzerinde uzun süre kalabilecek özelliklere sahip olmadıkları araştırmacıların dikkatini çekmiştir. Bu durumda yiyecekleri pişirmek

Ateş taşları/topakları ve dolaylı pişirme yöntemleri yerine çanak çömleğin doğrudan yemek pişirmek için kullanılması Neolitik Dönemin ana aşamalarından biri sayılabilir. Bu sayede yiyeceklerin daha hızlı ve ekonomik bir biçimde pişirilebildikleri, sıcaklık kontrolünün çok daha etkin yollarla yapılabildiği, yeni menülerin ve yemek türlerinin doğduğu ve uzun süreli kaynatma sonucu yemeklerin tadı, lezzeti ve yumuşaklığının artmış olduğu düşünülmektedir.



Yan: Barcın Höyük'te bulunmuş kil topak

Alt: Ateş taşı ya da kil topak uygulama yöntemleri. Isıtılan taşlar ya deri sepetlerde sulu yemeklere eklenmekte ya da yiyecekler taşların üstünde pişirilmekteydi



● Pişirme taşı ● Yiyecekler







maya başlanması ile ince cidarlı çanak çömleklerin üretimi başlamıştır. Bu nitelikteki çanak çömlekler, yüksek sıcaklıklara dayanıklılığı ve ısı iletkenliği sayesinde doğrudan ateş üzerinde yemek pişirmede kullanılabilmekteydi. Bu yeni seramik teknolojinin başlaması ile taş ve kil topaklar yok olmuşlardır.

Bu safhada artık yemekler dolaylı yollarla ısıtılan taşlarla değil doğrudan ateşe dayanıklı kaplarda haşlanıp kaynatılabilmekteydi. Söz konusu dönüşüm sadece teknolojik açıdan değil, ayrıca sosyal yönden de önemi olan bir gelişim olarak karşımıza çıkar. Sonuç olarak yiyeceklerin bu teknolojiyle daha hızlı ve ekonomik bir biçimde pişirilebildikleri, sıcaklık kontrolünün çok daha etkin yollarla yapılabildiği, yeni

menülerin ve yemek türlerinin doğduğu ve uzun süreli kaynatma sonucu bazı toksinlerin de yok olduğu düşünülmektedir.

Yemek kültüründe bir devrim niteliği getiren bu gelişimlerin Neolitikleşme süreci kapsamında nispeten geç başladığı düşünülen Marmara Bölgesi'nde de mevcut olduğu yakın zamana kadar bilinmiyordu. Barcın Höyük kazısının 2011 yılında gün ışığına çıkartılan alt tabakaları, 7. binyılın ortasına, yani tam çanak çömlekteki bu değişimin başladığı döneme tarihleniyor. Hiç beklemediğimiz bir şekilde, Barcın Höyük'ün en alt tabakalarında hem az sayıda çıkan çanak çömleklerin cidarlarında belirgin bir şekilde kalınlaştığını hem de ateşte ısıtılmış taşlarda şaşırtıcı bir artış olduğunu gözlemledik.

Ateşte ısıtılmış taşların Barcın Höyük'ün en alt katmanında yoğun bir şekilde bulunması yukarıda açıklandığı gibi taş ya da kil topaklar kullanılarak yemek pişirme yöntemlerinin kullanıldığına işaret edebilir. Özellikle bu taşların höyüğün jeolojik ana toprağında bulunmaması (dolayısıyla bilinçli olarak bu mekâna getirilmiş olmaları) ve ayrıca bir üst tabakada da ince cidarlı çanak çömleklerin çıkmasıyla neredeyse tamamen yok olmaları ateş-taşlarının yemek pişirmeyle olan fonksiyonel bağlarını güçlendirmekte. Ancak bu taşların Barcın'da yemek pişirmek için kullanılmış olduğunun en güzel göstergesi Boğaziçi Üniversitesi Arkeometri Araştırma Merkezi'nde yapılan lipit analizleri kapsamında belirlendi. İncelenen bir taşın iç dokusunda geniş getiren bir hayvanın doku yağı tespit edildi. Bu sayede Barcın'da ateşe maruz kalmış olan diğer taşların da söz konusu biçimde yemek faaliyetlerinde kullanılmış olabildikleri öne sürülebilir.

Yüksek sıcaklıktaki taşları kullanmanın zorlukları yerine yeni çanak çömlek teknolojisi sayesinde yemeklerin ocağın üzerinde pişirilmesi Barcın Höyük'ün sakinlerine sosyal yönden birçok yeni olanak sunmuş olmalı. Barcın'ın bugün ulaşılan en alt tabakasıyla (yani VI-E tabakası) ile bir üst tabakası (yani VI-D tabakası) arasında çanak çömlek yapısında fark edilir bir değişiklik görüyoruz. İletken yapısıyla ısının etkili ve kontrollü bir şekilde aktarılmasını sağlayan ince cidarlı ve mineral katkılı VI-D çanak çömleği gerek hassas sıcaklık farklarının kontrollü bir şekilde ayarlanabil-

Yemek pişirme teknolojisi ve yöntemlerine paralel olarak Barcın Höyük'te MÖ. yedinci binyılın ortalarında peynir, yoğurt, ayran gibi süt ürünlerinin belirgin bir şekilde Barcın Höyük besin repertuarında yer alması Neolitikleşme sonucu en azından Marmara Bölgesi'nde yemeklerde de köklü değişimlerin başladığına işaret etmektedir.

mesisi gerekse sıvıların çanak çömleğin gözeneklerinden sızmadan kaynatılabilmesi için ideal bir yapıya sahip. Bu veriler, Barcın Höyük'te de yemek pişirme kültürünün bir evrimden geçtiğini gösteriyor. Yeni pişirme yöntemlerinin doğmasıyla yemeklerin tadı, lezzeti ve yumuşaklığı artmış, hazırlama aşaması kolaylaşmış ve iş bölümü düzeni bir dönüşüm geçirmiş olmalı. Sonuç olarak bu veriler aşçılığın ilk basamaklarının Çatalhöyük'ten bilinen örnek dışında farklı yerleşimlerde de benzer şekilde oluştuğuna işaret etmekte.

#### Süt Ürünleri Sayesinde Yeni Yemek Çeşitlerinin Doğuşu

Yemek pişirme teknolojisi ve yöntemlerinin yukarıda belirtilen gelişmelere paralel olarak Barcın Höyük'te yemeklerde de köklü bir değişim söz konusu. Bunun ana nedeni süt ve süt ürünlerinin belirgin bir şekilde Barcın Höyük besin repertuarında yer alması. Arkeologlar için önemli bir araştırma konusu olan besin tüketim alışkanlıklarının çeşitli dönemlerde ve bölgelerde büyük farklar gösterdiği bir gerçektir. Genelde organik kökenli besin kalıntıları çok çabuk bozulduğundan geleneksel arkeolojik yöntemler kapsamında hayvan kemikleri, karbonlaşmış tahıllar ve benzeri malzemeler ayrıntılı olarak incelenerek besin kaynakları tespit edilir. Ancak son zamanlarda prehistorik toplumların yedikleri yemek türlerinin belirlenmesi için yeni arkeometrik yöntemler geliştirilmiştir. Bunlardan biri çanak çömleklerin gözeneklerinde hidrofobik yapılarından dolayı bozulmadan kalabilen lipitlerin kararlı karbon izotopları tespit edilerek kökenlerinin belirlenmesidir. Bu sayede özellikle hayvansal kökenli yağların ve süt yağlarının saptanabilmesi arkeolojik bilgi birikimimize yeni boyutlar getiren bir metot olmuştur.

Arkeolojik çanak çömleklerde lipit analizinin öncüsü İngiltere Bristol Üniversitesi araştırmacısı Prof. Richard Evershed'dir. Evershed ve çalışma arkadaşları Anadolu ve komşu bölgeler için 2.200 çanak çömlek örneğinin kararlı karbon izotopu oranı sonuçlarını Nature Dergisi'nde 2008 yılında yayınlamışlar ve so-

nuç olarak MÖ 7. binyılda süt üretimi açısından Marmara Bölgesi'nin dünyadaki sayılı bölgelerden birini temsil ettiğini tespit etmişlerdir.

Boğaziçi Üniversitesi Kimya Bölümü Arkeometri Araştırma Merkezi'nde TÜBİTAK MAM ve Süttaş A.Ş.'nin desteğiyle Barcın Höyük kazıları kapsamında Evershed'in geliştirdiği yöntem çerçevesinde çanak çömleklerde organik kalıntı analizleri devam etmektedir. Sonuçlar Barcın Höyük'ün en alt tabakalarda bulunan çanak çömleklerin gözeneklerinde bile süt içeren organik kalıntılar bulunduğunu kesin olarak göstermiştir. Dolayısıyla 7. binyılın ortalarında Barcın Höyük'te peynir, ayran ve yoğurt gibi süt ürünlerinin insanların besin ihtiyacının karşılanmasında önemli bir rol oynadığını görmek mümkün.

MÖ 7. binyıla tarihlenen çanak çömleklerde süt kökenli lipit kalıntılarının bulunması arkeoloji tarihini yeniden yazmamız anlamına gelmektedir. Hayvanların MÖ 9. ve 7. binyıllar arasında evcilleştirildiği ve etinden yararlanıldığı bilinmektedir. Ancak hayvanların süt ve yün gibi ikincil ürünlerinin kullanılması ve tüketilmesi MÖ 4. binyılda başladığı fikri arkeoloji dünyasında yaygındır. Barcın Höyük'ten ele geçen veriler ve Evershed'in analizleri hem bu teorilerin yeniden gözden geçirilmesi gerektiğini hem de Neolitik'te yemeklerde ve besin kaynaklarında çok daha erken tarihlerde önemli değişimlerin yer aldığını gösteriyor.

Sonuç olarak yukarıda çanak çömlek teknolojisi ve yemek pişirme yöntemleri için sunulan veriler ve süt analizleri sonucunda ulaşılan bulgular doğrultusunda Marmara Bölgesi genel anlamda Neolitikleşme sürecinde her ne kadar göz ardı edilse de aslında bu bölgenin önemli değişimler barındırdığını görüyoruz. Neolitik Dönemin beraberinde birçok yenilik getirdiği kesindir ancak yemek yemenin ve yemek hazırlamanın besinsel, teknolojik ve sosyal birçok etken içerdiğini ve Neolitik yaşam tarzına geçişteki en önemli dönüşümlerden birini temsil ettiğini söylemek mümkün. ■



Üst: Barcın Höyük'ün en alt tabaka buluntularının genel görünümü. Pişirme taşları ve kemik kalıntıları yüksek miktarlarda çıksa da çanak çömlek neredeyse yok denebilecek kadar az.