

ANTİK ÇAĞ'DAN GÜNÜMÜZE

MUĞLA MUTFAĞI



FROM ANCIENT AGE TO THE PRESENT MUGLA CUISINE



**ANTİK ÇAĞ'DAN GÜNÜMÜZE
MUĞLA MUTFAĞI**

MUGLA CUISINE FROM ANCIENT
TIMES TO THE PRESENT



PROJE SAHİBİ – PROJECT OWNER

MUĞLA VALİLİĞİ – MUĞLA OFFICE OF THE GOVERNER

PROJE KOORDİNATÖRÜ – PROJECT COORDINATOR

DOÇ. DR. BUKET BALLIEL ÜNAL -
ASSOC. PROF. BUKET BALLIEL ÜNAL

YAZARLAR – WRITERS

ÖĞR. GÖR. DR. SELMA ATABEY -
LECTURER DR. SELMA ATABEY
ÖĞR. GÖR. DR. ALPER GÖLBAŞ -
LECTURER DR. ALPER GÖLBAŞ

GİRİŞİMCİ VE KAPURCUK MARKA DİREKTÖRÜ AV.

SABAHAHAT ECE BAYSAL
ENTREPRENEUR AND BRAND DIRECTOR OF
KAPURCUK, ESQ. SABAHAHAT ECE BAYSAL

PROF. DR. BİLAL SÖĞÜT
DR. ÖĞR. ÜYESİ ASİL YAMAN -
ASST. PROF. ASİL YAMAN
KORAY GÜNYAŞAR
DOÇ. DR. UFUK ÇÖRTÜK -
ASSOC. PROF. UFUK ÇÖRTÜK
PROF. DR. TANER KORKUT
DOÇ. DR. BİLSEN ÖZDEMİR -
ASSOC. PROF. BİLSEN ÖZDEMİR
PROF. DR. ZUHAL K. ELİNÇ
PROF. DR. RAMAZAN S. GÖKTÜRK

KONUK YAZARLAR – GUEST WRITERS

PROF. DR. KADİR PEKTAŞ
DR. ÖĞR. ÜYESİ ŞAHİN GÜMÜŞ -
ASST. PROF. ŞAHİN GÜMÜŞ
PROF. DR. HARUN ÖZDAŞ
PROF. DR. ZELİHA GİDER BÜYÜKÖZER
DOÇ. DR. OLİVER CAN HENRY -
ASSOC. PROF. OLİVER CAN HENRY
PROF. DR. AYŞEGÜL AKYURT
DOÇ. DR. HATİCE ÖZYURT ÖZCAN -
ASSOC. PROF. HATİCE ÖZYURT ÖZCAN
DOÇ. DR. ABUZER KIZIL -
ASSOC. PROF. ABUZER KIZIL

EDİTÖRLER – EDITORS

ÖĞR. GÖR. DR. SELMA ATABEY -
LECTURER DR. SELMA ATABEY
ÖĞR. GÖR. DR. ALPER GÖLBAŞ -
LECTURER DR. ALPER GÖLBAŞ
GİRİŞİMCİ VE KAPURCUK MARKA DİREKTÖRÜ AV.
SABAHAHAT ECE BAYSAL
ENTREPRENEUR AND BRAND DIRECTOR OF
KAPURCUK, ESQ. SABAHAHAT ECE BAYSAL

ÇEVİRMEN – TRANSLATOR

RENGİN ERDOĞMUŞ

**PROJE GÖRSEL TASARIM KOORDİNATÖRÜ –
PROJECT VISUAL DESIGN COORDINATOR**

GİRİŞİMCİ VE KAPURCUK MARKA DİREKTÖRÜ AV.
SABAHAHAT ECE BAYSAL
ENTREPRENEUR AND BRAND DIRECTOR OF
KAPURCUK, ESQ. SABAHAHAT ECE BAYSAL

GRAFİK TASARIM – GRAPHIC DESIGN

FERHAT ÜZÜM (AJANS NOVART)

FOTOĞRAF – PHOTOGRAPHER

GÜZİDE ŞEYMA SARIKÖK

ŞEFLER – CHEFS

ÖĞR. GÖR. DR. SELMA ATABEY -
LECTURER DR. SELMA ATABEY
MEHMET ALTINTAŞ

TARİH DANIŞMANI – HISTORICAL ADVISOR

PROF. DR. ADNAN DİLER

DESTEK VERENLER – SUPPORTERS

MUĞLA İL KÜLTÜR TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ –
MUĞLA CULTURE AND TOURISM DIRECTORY
KAPURCUK
MUĞLA SANAYİ VE TİCARET ODASI (MUTSO) -
MUĞLA CHAMBER OF INDUSTRY AND COMMERCE



EFİL YAYINEVİ

Genel Yayın Numarası: 425
ISBN: 978-625-94545-7-3
1. Basım, Nisan 2024

EFLATUN Basım Dağıtım Yayıncılık Danışmanlık Yatırım
ve Tic. Ltd. Şti.
Bağcılar Mahallesi Şemsettin Günaltay Caddesi 283. Sokak
Ata Apartmanı
No: 9/7 06670 Çankaya/Ankara Türkiye
Tel : (+90) 312 442 52 10

EFLATUN Basım Dağıtım Yayıncılık Danışmanlık Yatırım
ve Tic. Ltd. Şti. ©2024
Efil©2024

Bu kitabın tüm hakları saklıdır.
Herhangi bir şekil ya da yöntemle çoğaltılamaz.
Sertifika No: 45550

Baskı ve Cilt:

Emsal Matbaa Tanıtım Hiz. San. ve Tic. Ltd. Şti. Bahçekapı
Mah. 2477. Cad.
No: 6 Etimesgut/Ankara
Telefon: +90 312 278 82 00
Faks: +90 312 278 82 30
Sertifika No.: 46753

İÇİNDEKİLER / INDEX	04
VALİ ÖNSÖZ / PREFACE OF THE GOVERNOR	07
EKİP ÖNSÖZ / PREFACE OF THE PROJECT TEAM	08
A. ANTİK ÇAĞ'DAN GÜNÜMÜZE MUĞLA MUTFAĞI GENEL BAKIŞ /	12
<i>A. A GENERAL OVERVIEW OF MUĞLA CUISINE FROM ANCIENT TIMES TO THE PRESENT</i>	
1. FETHİYE	12
1.1 FETHİYE KALESİ / FETHİYE CASTLE	12
1.2 KADYANDA ANTİK KENTİ / KADYANDA ANCIENT CITY	14
2. MARMARİS / MARMARİS	16
2.1. BOZUKKALE BATIĞI / BOZUKKALE SHIPWRECK	16
3. MİLAS	18
3.1 HERAKLIA VE LATMOS / HERAKLEIA AND LATMOS	18
3.2 BEÇİN KALESİ / BEÇİN CASTLE	20
3.3 LABRAUNDA	22
3.4 EUROMOS	24
4. SEYDİKEMER	26
4.1 ÇALTILAR HÖYÜK / ÇALTILAR MOUND	26
5. DATÇA	28
5.1 KIZLAN BATIĞI / KIZLAN SHIPWRECK	28
6. BODRUM	30
6.1 KISSEBÜKÜ KAZISI / KISSEBÜKÜ EXCAVATION	30
B. BİR UÇTAN BİR UCA MUĞLA MUTFAK TARİHİ/	33
<i>B. THE HISTORY OF MUĞLA CUISINE FROM ONE END TO THE END</i>	33
YATAĞAN – STRATONIKEIA	34
MARMARİS – PHOENIX	50
KÖYCEĞİZ - KAUNOS	60
SEYDİKEMER – TLOS	72

C. MUTFAĞIMIZI YÜZYILLARDIR

ZENGİNLEŞTİREN ÜRÜNLER VE TARİFLER/

94

*C. PRODUCTS AND RECIPES THAT ARE
ENRICHING OUR CUISINE FOR DECADES*

1. BİTKİSEL ÜRÜNLER / HERBAL PRODUCTS

96

SIĞLA / SWEETGUM

98

BUĞDAY / WHEAT

104

ZEYTİN / OLIVE

118

SUSAM / SESAME

130

TUZ / SALT

138

MANTAR ÇEŞİTLERİ / MUSHROOM

146

YABANI OT VE BİTKİLER / WILD HERBS AND PLANTS

154

GELİNCİK / POPPY

154

MERSİN / MYRTLE

158

ADAÇAYI / SAGE

162

KEKİK / THYME

166

DEFNE / BAY LAUREL

170

NANE / MINT

174

ÇİÇDEM / CROCUS

176

ITİR ÇİÇEĞİ / GERANIUM

178

MEYVE VE NARENCİYE / FRUIT AND CITRUS

182

İNCİR / FIG

182

ÜZÜM / GRAPE

192

NAR / POMEGRANATE

200

HARNUP / CAROB

208

2. HAYVANCILIK ÜRÜNLERİ / ANIMAL PRODUCTS

212

ARICILIK / BEEKEEPING

214

KÜMES HAYVANLARI / POULTRY

224

KÜÇÜKBAŞ VE BÜYÜKBAŞ HAYVANCILIK / ANIMAL BREEDING

232

BALIKÇILIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ / FISHING AND SEAFOOD

244

ÖNSÖZ / PREFACE



Her bölgesi buram buram tarih kokan, antik çağlardan bu yana Leleg, Karia, Likya, Roma, Selçuklu, Menteşe Beyliği ve Osmanlıdan günümüze kadar birçok kadim medeniyetin izlerini taşıyan Muğla mutfağının olağanüstü zenginlikte olduğu aşikârdır.

Tarih ve Kültür Turizmi altyapısında da önemli ilerlemeler kaydedilerek, pek çok tarihi ve kültürel zenginliğimiz turizme kazandırılmıştır.

Antik Çağ'dan Günümüze Muğla Mutfağı kitabı ile; Muğla Mutfağı'nın eski çağdan bu yana gelişimi, bulunan kalıntılar ve bu anlamda yapılan çalışmalarla günümüze sunulması, yöresel yemeklerin bir kitapta toplanması, Muğla mutfak mirasının tanıtımı ve markalaşması, bölgede gastronomi turizminin canlandırılması hedeflenmiştir.

Kazı başkanları, arkeoloji alanında ve gastronomi alanında uzman heyetten oluşan bir komisyon ile mutfak kültürüne ait mirasın korunması ve yaşatılması için oluşturulan bu eserde emeği geçen, Türkiye Yüzylında Muğla'nın turizmin parlayan yıldızı haline gelmesini sağlayan herkese teşekkür ederim.

Dr. İdris AKBIYIK
Muğla Valisi



It is obvious that Muğla cuisine is extraordinarily rich, with every region smelling of history and bearing the traces of many ancient civilizations from the Lelegian, Carian, Lycian, Roman, Seljuk, Menteşe Principality and Ottoman periods to the present day.

Significant progress has been made in the infrastructure of History and Culture Tourism, and most of our historical and cultural richness elements have been brought to tourism.

With the book Muğla Cuisine from Ancient Times to the Present; our aim is to present the development of Muğla Cuisine since ancient times, to the present day with the ruins unearthed and the studies carried out in this sense, to collect local dishes in a book, to promote and brand the Muğla culinary heritage, and to revitalize gastronomy tourism in the region.

I would like to thank the heads of the excavations, the commission consisting of experts in the field of archeology and gastronomy, and everyone who contributed to this work created to protect and preserve the heritage of culinary culture and to make Muğla the shining star of tourism in the Century of Türkiye.

Dr. İdris AKBIYIK
The Governor of Muğla

4. SEYDİKEMER - TLOS

THE TOWN OF SEYDİKEMER FROM THE ANCIENT TIMES TO PRESENT CULINARY CULTURE

Taner KORKUT* - **Bilsen ÖZDEMİR**** - **Zuhal K. ELİNÇ***** - **Ramazan S. GÖKTÜRK******

*Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü. Orcid ID: 0000-0001-9810-231X.
**Doç. Dr., Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü. Orcid ID: 0000-0002-5639-2088.
***Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, İç Mimarlık Bölümü. Orcid ID: 0000-0002-6997-7296.
**** Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Fen Fakültesi, Biyoloji Bölümü. Orcid ID: 0000-0002-1959-7578.

Geography and History:

The history of Seydikemer, situated on the fertile lands on the south-east coast of Muğla Province, does not date back to the early ages⁷⁹ but it's rather new. Kemer which was previously a village within the Fethiye District became a town called Seydikemer by expanding its borders as per the law enacted in 2012. The neighbours of the town famous not only for its historical values but also for its natural beauties, include Elmalı in the east, Fethiye in the west, Kaş in the south and Çameli and Altınyayla in the north. (Picture 1) The plateaus that form the high plateaus of the Akdaglar mountains, named "Kragos" in the ancient times, and the wetland settlements on the western slopes of this mountain range provide significant activity to the district in all four seasons of the year. On the other hand, " Saklıkent Canyon" which is among the natural beauties of Seydikemer District is one of the places that attracts the most visitors in the region. Apart from these, the world-famous beaches. Those beaches called "Patara Beach" are on top of the world's best beaches. within the borders of Karadere and Kumluova Neighbourhoods are also among the places frequently preferred by local and foreign visitors.

Although Seydikemer District's foundation date is recent, it is known that the district includes the Xanthos Valley and its neighbourhoods which is one of the world's oldest and most important plains in the World in terms of its cultural values. The fame of Xanthos Valley is based on the fact that it was subject to the famous Iliad of Homer. Homer, one of the famous poets from Anatolia, described the Xanthos Valley as the homeland of the Lycian army participated in Trojan wars between the west and the east in his Iliad Epic. The Lycian cities such as Tlos, Pinara, Letoon, Sidyma, Araxa and Oionanda, which took an important place in the history of Anatolian settlements, surround that valley tightly. Apart from these cities, the important cities of Lycian region such as Patara, Xanthos, Telmesos and Kadyanda are among the neighbours of Seydikemer.

The Xanthos Valley, which consists of fertile lands suitable for agriculture, is fed by the Eşen Stream, which the geographer Strabon called "Sirbis"⁸⁰ Eşen Stream, whose fame dates back to ancient times, passes through the middle of Seydikemer District center and flows in a wide bed with the many other joining streams coming from the mountains bordering the Xanthos Valley and meets the sea in Kumluova. The source of Eşen Stream, one of the most important rivers of Southwest Anatolia, extends to Dirmil Mountain, which is considered as the homeland of the Lycians. It is known from Lycian inscriptions that the Lycians defined themselves as Trmmili and their country as Trmmise. The "Izraza Monument" in the Ancient City of Tlos is a good example for it. The name Termilai⁸¹ used by historian Herodotus for the Lycian Region is identical to Trmmili. It is accepted that the expressions Trmmili or Termilai are the same as today's Dirmil (Altınyayla) District. On the Road Guide Monument erected in Patara, the capital of Lycia, during the reign of Roman Emperor Claudius, the main route of Lycia, which started in the capital Patara (Picture 2), was extended up to the northernmost Trmmili/Dirmil settlement.⁸²



4. SEYDİKEMER - TLOS

ANTİK ÇAĞDAN GÜNÜMÜZE SEYDİKEMER İLÇESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Taner KORKUT* - Bilsen ÖZDEMİR - Zuhâl K. ELİNÇ*** - Ramazan S. GÖKTÜRK******

*Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü. Orcid ID: 0000-0001-9810-231X.

**Doç. Dr., Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü. Orcid ID: 0000-0002-5639-2088.

***Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, İç Mimarlık Bölümü. Orcid ID: 0000-0002-6997-7296.

**** Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Fen Fakültesi, Biyoloji Bölümü. Orcid ID: 0000-0002-1959-7578.

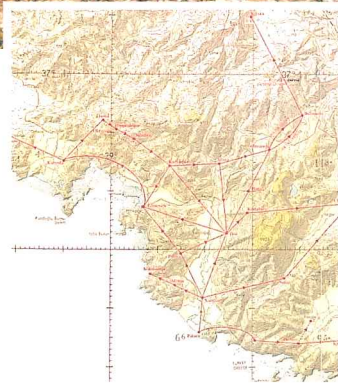
Coğrafya ve Tarihsel Süreç:

Muğla İli'nin güneydoğusundaki bereketli topraklar üzerinde kurulu Seydikemer'in ilçe tarihçesi yenidir, çok eskilere gitmez.⁷⁹ Önceleri Fethiye İlçesine bağlı bir belde olan Kemer, 2012 yılında çıkarılan bir kanunla, sınırları daha da genişletilerek Seydikemer İlçesi'ne dönüştürülmüştür. Tarihi değerleri yanında doğal zenginlikleriyle de öne çıkan İlçenin komşuları arasında doğuda Elmalı, batıda Fethiye, güneyde Kaş, kuzeyde ise Çameli ve Altinyayla ilçeleri bulunmaktadır (Resim 1). Antik çağlarda "Kragos" olarak adlandırılan Akdağlar'ın yüksek platolarını oluşturan yaylalar ve bu dağ silsilesinin batı yamaçlarındaki sulak yerleşim alanları yılın dört mevsiminde İlçeye önemli bir hareketlilik sağlamaktadır. Diğer yandan Seydikemer İlçesinin doğal zenginlikleri arasında yer alan "Saklıkent Kanyonu" bölgede en çok ziyaretçi çeken yerlerden biri olma özelliğini taşımaktadır. Bunlardan başka Karadere ve Kumluova Mahalleleri sınırlarında kalan dünyaca ünlü plajlar özellikle yaz aylarında yerli ve yabancı ziyaretçilerin sıklıkla tercih ettiği yerlerdendir. (Literatürde "Patarâ Plajı" olarak adlandırılan bu plajlar dünyanın en iyi plaj listelerinde ilk sıralardadır.)

Tarıma elverişli bereketli topraklardan oluşan Xanthos Vadisi coğrafyacı Strabon'un "Sirbis" olarak adlandırdığı⁸⁰ Eşen Çayı tarafından beslenmektedir. Ünü antik çağlara kadar geri giden Eşen Çayı, Seydikemer İlçe merkezi ortasından geçip Xanthos Vadisini sınırlayan dağlardan gelen pek çok derenin de katılımıyla geniş bir yatakta ilerleyerek Kumluova'da denizle kavuşur. Güneybatı Anadolu'nun en önemli nehirlerinden biri olma özelliğini taşıyan Eşen Çayı'nın başlangıcı Likyalıların anavatanı kabul edilen Dirmil Dağı'na kadar uzanır. Likyalıların kendilerini Trmmili, ülkelerini ise Trmmise olarak tanımladıkları Likçe yazıtlarda bilinmektedir (Tlos Antik Kenti'nde bulunan "İzraza Anıtı" yazıtı buna güzel bir örnektir.). Tarihçi Herodot'un Likya Bölgesi için kullandığı Termilai ismi⁸¹ de Trmmili ile özdeştir. Trmmili ya da Termilai ifadelerinin günümüz Dirmil (Altinyayla) İlçesi ile aynı olduğu kabul edilmektedir. Roma İmparatoru Claudius Dönemi'nde Likya'nın Başkenti Patarâ'da dikilen Yol Klavuz Anıtı üzerinde, başkent Patarâ'da başlayan Likya'nın ana yol güzergahı (Resim 2) en kuzeydeki Trimili/ Dirmil yerleşimine kadar uzatılmıştır.⁸²



Resim 1
Picture 1



Resim 2
Picture 2



Archaeological remains discovered in different parts of Seydikemer District show that the history of settlement in the region dates back to the Paleolithic Age.⁶³ It is also documented that the first Neolithic Age people, who moved from a hunter-gatherer lifestyle to a sedentary one by carrying out the agricultural revolution, lived in the Xanthos Valley in Seydikemer District.⁶⁴

Excavations and research carried out in the Girmeler and Tavabaşı caves in the Tlos Ancient City and its immediate surroundings (Picture 3) provide findings showing that the long lasting roots of subsequent cultures were laid here.⁶⁵ It is observed that the settlements in the Xanthos Valley continued to exist, especially in the Copper Age (Chalcolithic Age), when trade began to become widespread, and a more intense commercial relationship was established with contemporary settlements in the Aegean and Mediterranean Basins.⁶⁶ The mound settlements located in the mountainous part of Seydikemer District, in Çaltılar and Seki Districts (Picture 4), present settlement layers especially during the Chalcolithic Period and later.⁶⁷ With the Bronze Age, almost all of the Anatolian lands were initially under the rule of the Hattians and then under the rule of the Hittite Empire. The opposite shore of the Aegean was ruled by the Minoan civilization and later by the Mycenaean civilization. Although problems arose from time to time in terms of territorial borders, it is known that there was an intense commercial relationship between both sides of the Aegean.⁶⁸





Seydikemer İlçesi'nin farklı yerlerinde tespit edilen arkeolojik kalıntılar bölgedeki yerleşim tarihinin Yontma Taş Devri'ne kadar (Paleolitik Çağ) geri gittiğini göstermektedir.⁸³ Ayrıca avcı-toplayıcı bir topluluk yapısından, tarım devrimini gerçekleştirerek yerleşik hayata geçmiş ilk Cilalı Taş Devri (Neolitik Dönem) insanların Seydikemer İlçesi'ndeki Xanthos Vadisi'nde yaşadığı da belgelenmiştir.⁸⁴

Tlos Antik Kenti ve yakın çevresindeki Girmeler ile Tavabaşı mağaralarında gerçekleştirilen kazı ve araştırmalar (Resim 3) daha sonraki kültürlerin kalıcı temellerinin buralarda atıldığını gösteren bulgular sunmaktadır.⁸⁵ Özellikle ticaretin yaygınlaşmaya başladığı Bakır Çağı'nda (Kalkolitik Dönem) Xanthos Vadisi'ndeki yerleşimlerin mevcudiyetlerini devam ettirdiği, Ege ve Akdeniz Havzası'ndaki çağdaş yerleşimlerle daha yoğun bir ticari ilişkinin kurulduğu gözlemlenir.⁸⁶ Seydikemer İlçesi'nin dağlık kısmında, Çaltılar ve Seki Mahallelerinde bulunan höyük yerleşimleri (Resim 4) özellikle Kalkolitik Dönem ve sonrasında yerleşim katmanları sunmaktadır.⁸⁷ Tunç Çağı (Bronz Çağı) ile birlikte Anadolu topraklarının neredeyse tamamı başlangıçta Hattiler, ardından ise Hitit İmparatorluğu egemenliği altına alınmıştır. Ege'nin karşı kıyısına ise önceleri Minos, daha sonra Miken uygarlığı hükmetmiştir. Teritoryal sınırlar bakımından zaman zaman sorunlar ortaya çıksa da Ege'nin her iki yakası arasında yoğun bir ticari ilişkinin yaşandığı bilinmektedir.⁸⁸



Resim 4
Picture 4

Many historical events took place in Anatolia during the Bronze Age, as in prehistoric times. Some events, especially those that took place during the Late Bronze Age Period, are still remembered today. Homer's *Iliad* and *Odyssey* epics have a great influence on this. In Homer's epics, he talks about an important battle in front of Troy where the east and west confronted each other. Important heroes of the war in question, such as Sarpedon, Glaukos and Pandaros, came from the Lycian Region. According to Homer, Sarpedon was the king of Lycia and served as the commander-in-chief of the Lycian army in the Trojan wars.⁸⁹ Homer pointed out the Xanthos Valley in the Western Lycia Region as the hometown of all three heroes. On the other hand, another Lycian hero, who participated in the Trojan wars, is also known. Quintus of Izmir, who reinterpreted the Trojan wars after Homer, stated that Skylakeus, a hero from Tlos, also fought the Achaeans in Troy.⁹⁰ Quintus also stated that Skylakeus was the only hero who returned alive to Lycia after the Trojan War.

Following the Trojan wars at the end of the Late Bronze Age, the Hittite Empire, which previously controlled all of Anatolia, was erased from the stage of history, and Anatolia was reshaped with different state structures that emerged with the beginning of the Iron Age (1st millennium BC). The region called the Teke Peninsula in the southwest of Anatolia continued to exist during this period and continued to be referred to as the "Lycian Region", as is known from the earliest written sources.⁹¹ Within this new structuring of the region, ancient city settlements such as Patara, Xanthos, Pinara and Tlos, which were among the important cities of the Xanthos Valley, stood out. The Lycian Union became official with the recognition of Lycia's independence by the Roman Senate in 168 BC.⁹² Among the six largest settlements of the Lycian Union having three voting rights, four cities such as Tlos, Pinara, Xanthos and Patara were in the Xanthos Valley. Patara Ancient City was chosen as the capital of this union, and the Lycian road network in the Road Guide Monument erected here was extended to Kaunos (Dalyan) in the west and Attaleia (Antalya) in the east.⁹³ Tlos Ancient City was located at the center of the Lycian road network (Picture 5), and roads from seven different directions: Xanthos in the south, Pinara in the southwest, Telmessos in the west, Kadyanda in the northwest, Araxa in the north, Oinoanda in the northeast and Choma in the east intersected in Tlos.*

It is still debated how the new structure in Anatolia took place in such a short time after the Bronze Age. In some regions, this change could not be followed as it was interrupted, and therefore a "dark period" started with the Early Iron Age. During this dark period, there were problems in the Lycian Region that have not been fully explained until today.

The main reason for this problem must have been the fact that not many archaeological finds were unearthed in the Lycian Region from the beginning of the Iron Age until the Persian invasion in 540 BC. However, a similar historical interpretation is not valid for some ancient cities such as Tlos within the borders of Seydikemer District. It has been documented with different finds that the settlement history of Tlos and its immediate surroundings, which started with the Neolithic Period, continued uninterruptedly until the Iron Age. During the excavations carried out in the Ancient City of Tlos, settlement layers from the Early Iron Age, Geometric Period and Archaic Period were also discovered.⁹⁴ (Pictures 6-7).

Research conducted to date has shown that from the beginning, there was a military (*symmachia-epimachia*), political (*sympoliteia*) and religious (*amphiktionia*) unity among all Lycian cities based on the idea of *ethnos-polis*.⁹⁵ It is estimated that this union was officialised for the first time with the participation of all Lycian cities under the name of "Luggans" in the Assuwa Confederation, which was formed against the Hittite Empire in Western Anatolia. This structure, defined as the Lycian Union, can clearly be understood from the fact that they fought on the side of the Hittites under the name "Lukka Country" during the Hittite-Egyptian war between Muwattali I. and Ramses II. The fact that commanders from different cities such as Glaukos, Pandaros and Skylakeus were at the forefront of the Lukka army led by King Sarpedon against the Achaean Union during the Trojan Wars is an important indicator of how strong this union formation was in the Lycian Region in the 2nd millennium BC. This organized appearance of the people living in the Lycian Region was not limited to the 2nd millennium BC; it is known that there were many similar examples from the Iron Age onwards. For example, in the lists of the Atika-Delos Union between 452 and 445 BC, the concept of "Lycian" was used alongside the city names. The use of common symbols on Lycian coins minted since the Archaic Period also points to the existing unity in the region. This unity among the Lycian people in the early periods was institutionalized and officialised in 168 BC in accordance with the circumstances of the period, and thus the "Lycian Union" was formed, essentially based on the governance of Lycian cities and citizens through voting-based elections within the framework of a democratic constitution.

*The touristic hiking trail starting from Fethiye to Antalya by following only the coastal part of the Teke Peninsula, is today defined as "Lycian Trail" in modern literature. However, this hiking trail which was first published as a guidebook by Kate Clow in 1999, is not exactly the same as the historical Lycian Route. These routes, presented as Lycian Trail by Kate Clow, are mostly touristic nature hiking trails. On this Lycian Trail, there are a few tracks connecting the historical settlements of the region. The main route of the Lycian Region connecting ancient Lycian settlements is as highlighted in the Road Guide Monument erected in Patara, the capital of Lycia in 43 AD. The Lycian Road net which has the characteristics of today's highways covers not only the coastal cities but also the mountainous Lycian settlements.





Resim 6
Picture 6



Resim 7
Picture 7

Prehistorik çağlarda olduğu gibi Tunç Çağı'nda da Anadolu'da pek çok tarihsel olay yaşanmıştır. Özellikle Geç Tunç Çağı Dönemi'nde yaşanan bazı olaylar bugün hala hatırlanmaktadır. Homeros'un İlyada ve Odysseia destanlarının bunda büyük bir etkisi vardır. Homeros destanlarında Troya önlendirme doğu ile batının karşı karşıya geldiği önemli bir savaştan bahsetmektedir. Sözkonusu savaşın *Sarpedon*, *Glaukos*, *Pandaros* gibi önemli kahramanları Likya Bölgesi'nden çıkmıştır. Homeros'a göre Sarpedon Likya kralıdır ve Troya savaşlarında Likya ordusunun başkomutanlığı görevini üstlenmiştir.⁸⁹ Homeros her üç kahramanın memleketi olarak Batı Likya Bölgesi'ndeki Xanthos Vadisi'ne işaret etmiştir. Diğer yandan Troya savaşlarına katılmış başka bir Likyalı kahraman daha bilinmektedir. Homeros sonrasında Troya savaşlarını yeniden yorumlayan İzmirlili Quintus, Tlos'u bir kahraman olan Skylakeus'un da Troya'da Akalarla savaştığını aktarmıştır.⁹⁰ Quintus ayrıca Troya savaşı sonrasında Likya'ya sağ olarak dönen tek kahramanın yine Skylakeus olduğunu belirtmiştir.

Geç Tunç Çağı sonunda yaşanan Troya savaşları ardından daha önce tüm Anadolu'yu kontrolü altında tutan Hitit İmparatorluğu tarih sahnesinden silinmiş ve Demir Çağı başlangıcıyla (MÖ 1. bin yılları) ortaya çıkan farklı devlet yapılanmaları ile Anadolu yeniden şekillenmiştir. Anadolu'nun güneybatısındaki Teke Yarımadası olarak adlandırılan bölge bu süreçte de mevcudiyetini sürdürmüş ve en erken yazılı kaynaklardan da bilindiği üzere, "Likya Bölgesi" olarak anılmaya devam etmiştir.⁹¹ Sözkonusu yeni yapılanma içerisinde Xanthos Vadisi'nin hatırı sayılır kentlerinden Patara, Xanthos, Pinara ve Tlos gibi antik kent yerleşimleri öne çıkmaktadır. MÖ 168 yılında Roma Senatosu tarafından Likya'nın bağımsızlığının tanınmasıyla Likya Birliği resmîyet kazanır.⁹² Likya Birliği'nin üç oy hakkına sahip en büyük altı yerleşiminden Tlos, Pinara, Xanthos ve Patara gibi dört şehir Xanthos Vadisi'ndedir. Patara Antik Kenti oluşturulan bu birliğin başkenti seçilmiştir ve burada dikilen Yol Klavuz Anıtı'ndaki Likya yol ağı batıda Kaunos'a (Dalyan), doğuda ise Attaleia'ya (Antalya) kadar uzatılmıştır.⁹³ Tlos Antik Kenti Likya yol ağının merkezinde bulunmakta olup (Resim 5), yedi farklı yönden: güneyde Xanthos, güneybatıda Pinara, batıda Telmessos, kuzeybatıda Kadyanda, kuzeydoğuda Araxa, kuzeydoğuda Oinoanda ve doğuda Choma gelen yollar Tlos'da kesişmiştir.*

Tunç Çağı sonrasında Anadolu'daki yeni yapılanmanın kısa bir süre içerisinde nasıl gerçekleştiği halen tartışılmaktadır. Bazı bölgelerde bu değişim kesintiye uğradığından takip edilememiş ve bundan dolayı da Erken Demir Çağı ile birlikte bir "karanlık dönem" yaratılmıştır. Oluşturulan bu karanlık dönemde Likya Bölgesi'nde de bugüne kadar tam olarak açıklanamayan sorunlar bulunmaktadır. Demir Çağı başlangıcından MÖ 540 yıllarındaki Pers istilasına kadar Likya Bölgesi'nde arkeolojik buluntuların pek fazla ele geçmemesi bu sorunun ana nedeni olmalıdır. Ancak benzer bir tarihsel yorumlama Seydikemer İlçesi sınırlarındaki Tlos gibi bazı antik kentler için geçerli değildir. Tlos ve yakın çevresinde Neolitik Dönem ile başlayan yerleşim tarihinin Demir Çağı'na kadar kesintisiz devam ettiği farklı buluntularla belgelenmiştir. Tlos Antik Kenti'nde yürütülen kazı çalışmaları esnasında ayrıca Erken Demir Çağı, Geometrik Dönem ve Arkaik Dönem'e ait yerleşim katmanlarına da (Resim 6-7) ulaşılmıştır.⁹⁴

Bugüne kadar yapılan araştırmalar başlangıçtan itibaren tüm Likya kentleri arasında ethnos-polis düşüncesine dayanan bir askeri (symmachia-epimachia), politik (sympoliteia) ve dini (amphiktionia) birlikteliğinin olduğunu göstermiştir.⁹⁵ Batı Anadolu'da Hitit İmparatorluğu'na karşı oluşturulan Assuwa Konfederasyonu'na tüm Likya kentlerinin "Luggallar" kimliği altında katılımıyla bu birlikteliğin ilk kez resmileştiği tahmin edilmektedir. Likya Birliği olarak tanımlanabilecek bu yapı, II. Muwattalı ile II. Ramses arasında gerçekleşen Hitit-Mısır savaşı esnasında "Lukka Ülkesi" adıyla Hititlerin yanında savaşmalarından da anlaşılmaktadır. Troya savaşları esnasında Akha Birliği'ne karşı Glaukos, Pandaros ve Skylakeus gibi farklı şehirlerden gelen kumandanların kral Sarpedon önderliğindeki Lukka ordusunun ön safalarında yer almaları, söz konusu birlik oluşumunun Likya Bölgesi'nde MÖ 2. binli yıllarda ne kadar kuvvetli olduğunun önemli bir göstergesidir. Likya Bölgesi'nde yaşayan halkların bu organize görünümü sadece MÖ 2. binli yıllarla sınırlı kalmamış, Demir Çağı'ndan itibaren de pek çok benzer örneğin olduğu bilinmektedir. Örneğin MÖ 452-445 yılları arasındaki Atika-Delos Birliği listelerinde şehir isimlerinin yanında "Likyalı" kavramı da kullanılmıştır. Arkaik Dönem'den itibaren basılan Likya sikkelerinin üzerinde ortak sembollerin kullanılması yine bölgedeki mevcut birlikteliğe işaret etmektedir. Likya halkının erken dönemlerde kendi aralarındaki bu birliktelik, MÖ 168 yılında dönemin şartlarına göre kurumsallaşarak resmileşmiş ve böylece özünde Likya kentlerinin ve vatandaşlarının demokratik bir anayasa çerçevesinde oylama esaslı seçimle yönetilmelerine dayanan "Likya Birliği" oluşturulmuştur.

* Fethiye'den başlatılan ve Teke Yarımadası'nın sadece kıyı kesimini takip ederek Antalya'ya kadar uzatılan turistik yürüyüş güzergahı bugün modern literatürde "Likya Yolu" olarak tanımlanmaktadır. Ancak ilk kez 1999 yılında Kate Clow tarafından bir rehber kitap halinde yayınlanan bu yürüyüş güzergahı ile tarihi Likya Bölgesi yol ağı örtüşmemektedir. Kate Clow tarafından Likya yolu olarak sunulan bu güzergahlar daha çok turistik doğa yürüyüş parkurlarını oluşturmaktadır. Bahsi geçen bu Likya yolu içerisinde bölgenin tarihi yerleşimlerini birbirine bağlayan parkurlara çok az sayıda yer verilmiştir. Antik Likya yerleşimlerini birbirine bağlayan Likya Bölgesi ana yol güzergahı MS 43 yılında Likya'nın başkenti Patara'da dikilen Yol Klavuz Anıtı'nda vurgulandığı gibidir. Günümüz karayolları niteliğinde olan sözkonusu Likya Bölgesi yol güzergahı sadece kıyı kentlerini değil aynı zamanda dağlık Likya yerleşimlerini de kapsamaktadır.

Although a unity could be observed between the Lycian cities from the beginning, they lost their independence when the Persian armies led by Harpagos invaded Lycia in 540 BC, and the entire Lycian Region remained under Persian rule until the end of the Principalities period. Following the defeat in the war of independence led by Pericles against the Persians in 360 BC, Lycia joined the Caria Region for a short time. In 333 BC, Alexander the Great also dominated the Lycian Region. After Alexander's death, sovereignty constantly changed hands between the Antigonians, Ptolemies, Seleucids and Rhodes, respectively. This complex period of Lycia ended with the recognition of its independence by the Roman Senate in 168 BC. In 43 AD, Roman Emperor Claudius turned the Lycian Region into a Roman province. However, Lycia stood for its existence during this period. With the Christian Era, important episcopates were established in the Lycian Region.

The historical process of the Lycian Region, which started in ancient times, continued first in the Principalities Period and then in the Ottoman Period. After the collapse of the Anatolian Seljuk State, the *Menteşeoğulları* Principality put an end to the Byzantine domination in southwestern Anatolia and established a dominance in the region, Muğla being the center, that lasted from the mid-13th century to the early 15th century.⁹⁶ Meanwhile, many new settlement areas were created within the borders of Seydikemer District. The region later came under the rule of the Ottoman Empire, like other Anatolian principalities, and joined the borders of the "Menteşe Sanjak".⁹⁷ It is also known from archive records that Ali Ağa, one of the two notables of Menteşe Sanjak at the beginning of the 19th century, lived in Seydikemer District.

Culinary Culture:

Human beings, who have attached great importance to nutrition at all stages of life, collected the plant-based products they needed and hunted animal products during the Paleolithic Period, when they earned their living by hunting and gathering. In the Neolithic Age, when they started to lead a sedentary life, they mostly produced the food they consumed themselves. This evolution in the social life led to new eating habits, and thus, while mostly animal-borne foods were consumed in the Paleolithic Age, people started to prefer plant-based foods in the Neolithic Age. Human beings, who became more and more skilled in growing plant-based products since the Chalcolithic Age, cooked food not only to survive, but also to try different tastes. Geographical factors played a special role in these cooked dishes, and thus local culinary cultures emerged. On the other hand, the developing economy and trade brought innovations to eating habits, and multicultural culinary traditions consisting of different food tastes were created with the diversity of imported products.⁹⁸

Research conducted in recent years has shown that a similar process was experienced in nutritional habits in the Lycia Region in prehistoric times.⁹⁹ In this context, the settlement layers unearthed in the mound settlement in front of Girmeler Cave within the borders of Seydikemer District are of great importance.¹⁰⁰ The settlement layer, found at the lower parts of the mound and which contained many cooking places, dated back to the Pre-Pottery Neolithic Period in the mid-9th millennium BC, with the help of C 14 analysis (Picture 8). Food wastes found in the furnice levels prove that mostly animal products were consumed here. It has been observed that among the animal-borne foods consumed are land animals such as rabbits, wild goats, fallow deer and wild boars. Apart from these, remains of fish caught in the sea or lake and remains of different bird species were also found (Picture 9). On the other hand, drilling excavations carried out in different parts of Girmeler Mound have shown that agricultural products such as barley, wheat, lentils, millet, peas and cabbage were also preferred among the nutrients of the Neolithic Period. (The identification of the mentioned products could only be identified as a result of the analysis made on the charred remains during the excavations conducted in the mound settlements in front of Girmeler Cave.) The reason why plant and animal-based products were consumed intensively together in the settlement layers of Girmeler Höyük at the same time is due to the fact that the changeover to a sedentary life style here started at a very early period. In line with the C 14 analyses, the first settlement layer of Girmeler Mound dated back to 14 thousand years ago.



Resim 8
Picture 8



Likya kentleri arasında başlangıçtan itibaren bir birliktelik gözlemlense de MÖ 540 yıllarında Harpagos önderliğindeki Pers ordularının Likya'yı istila etmesiyle bağımsızlık yitirilmiş ve beylikler dönemi sonuna kadar tüm Likya Bölgesi Pers egemenliği altında kalmıştır. MÖ 360 yıllarında Perikle'nin Perslere karşı başlattığı bağımsızlık savaşının başarısızlıkla sonuçlanması ardından Likya kısa bir süreliğine Karya Bölgesi'ne bağlanmıştır. MÖ 333 yılında Büyük İskender Likya Bölgesi'ne de egemen olmuştur. İskender'in ölümünün ardından egemenlik sırasıyla Antigonoslar, Ptolemaioslar, Seleukoslar ve Rodos arasında sürekli el değiştirmiştir. Likya'nın bu karmaşık dönemi, MÖ 168 yılında Roma Senatosu tarafından bağımsızlığının tanınmasıyla son bulmuştur. MS 43 yılında Roma İmparatoru Claudius Likya Bölgesi'ni de bir Roma eyaletine dönüştürür. Ancak Likya bu dönemde de mevcudiyetini korumuştur. Hıristiyanlık Dönemi ile birlikte Likya Bölgesi'nde önemli piskoposluk merkezleri oluşturulmuştur.

Likya Bölgesi'nin antik çağlarda başlayan tarihsel süreci önce Beylikler Dönemi ve daha sonra Osmanlı Dönemi'nde de sürdürülmüştür. Anadolu Selçuklu Devleti'nin çöküşünden sonra Menteşeoğulları Beyliği, güneybatı Anadolu'daki Bizans egemenliğine son vermiş ve Muğla merkez olmak üzere bölgede 13. yüzyıl ortalarından 15. yüzyıl başlarına kadar devam eden bir hâkimiyet kurmuştur.⁹⁶ Bu esnada Seydikemer İlçesi sınırlarında çok sayıda yeni yerleşim alanı oluşturulmuştur. Bölge daha sonra diğer Anadolu beyliklerini olduğu gibi Osmanlı İmparatorluğu egemenliği altına girmiş ve "Menteşe Sancağı" sınırlarına katılmıştır.⁹⁷ 19. yüzyılın başında Menteşe Sancağı'nın iki ayanından bir olan Ali Ağa'nın Seydikemer İlçesi'nde yaşadığı da arşiv kayıtlarından bilinmektedir.

Mutfak Kültürü:

Yaşamın tüm evrelerinde beslenmeye büyük önem veren insanoğlu geçimini avcılık ve toplayıcılıkla sürdürdüğü Paleolitik Dönem'de ihtiyaç duyduğu bitkisel besinleri toplayarak, hayvansal ürünleri avlayarak temin etmiştir. Yerleşik hayata geçtiği Neolitik Çağ'da tükettiği besin maddelerini ise daha çok üreterek karşılamıştır. Sosyal alanda yaşanan bu evrim, beslenme alışkanlıklarında yenilikleri beraberinde getirmiş ve böylece Paleolitik Çağ'da daha çok hayvansal besin maddeleri tüketilirken, Neolitik Çağ ile birlikte bitkisel besinler de tercih edilmeye başlanmıştır. Kalkolitik Çağ'dan itibaren bitkisel besin maddeleri üretme konusunda gittikçe uzmanlaşan insanoğlu, besini sadece karnını doyurmak için değil, aynı zamanda farklı tatlar denemek için de pişirmiştir. Pişirilen bu yemeklerde coğrafi etkenler özel bir rol oynamış ve böylece yöresel mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır. Diğer yandan gelişen ekonomi ve ticaret beslenme alışkanlıklarına yenilikler getirmiş ve ithal besin maddelerindeki çeşitlilikle farklı yemek tatlarından oluşan çok kültürlü mutfak gelenekleri yaratılmıştır.⁹⁸

Son yıllarda gerçekleştirilen araştırmalar Likya Bölgesi'nde de prehistorik çağlarda beslenme alışkanlıklarında benzer bir sürecin yaşandığını göstermiştir.⁹⁹ Bu bağlamda Seydikemer İlçesi sınırlarındaki Girmeler Mağarası önündeki höyük yerleşiminde gün ışığına çıkarılan yerleşim katmanları büyük önem taşımaktadır.¹⁰⁰ Höyüğün alt seviyelerinde tespit edilen ve çok sayıda ocağın bir arada bulunduğu yerleşim katmanı, yapılan C 14 analizleri yardımıyla MÖ 9. bin yılının ortalarındaki Çanak Çömleksiz Neolitik Dönem'e tarihlenmiştir (Resim 8). Ocak seviyelerinde ele geçen besin atıkları burada daha çok hayvansal ürünlerin tüketildiğini kanıtlar niteliktedir. Tüketilen hayvansal besin maddeleri arasında tavşan, yaban keçisi, alageyik ve yaban domuzu gibi kara hayvanları olduğu görülmüştür. Bunlardan başka deniz ya da gölde avlanılan balıklar ile farklı kuş türlerine ait kalıntılara da rastlanılmıştır (Resim 9). Diğer yandan Girmeler Höyüğü'nün farklı yerlerinde yapılan sondaj kazıları Neolitik Dönem besin maddeleri arasında arpa, buğday mercimek, darı, bezelye ve lahana gibi tarımsal ürünlerin de yoğunlukla tercih edildiğini göstermiştir. (Bahsi geçen tarımsal ürünlerin tanımı Girmeler Mağarası önündeki höyük yerleşim kazıları esnasında ulaşılan karbonlaşmış kalıntıların analizleri sonucunda yapılabilmektedir.) Girmeler Höyük yerleşim katmanlarında bitkisel ve hayvansal besin maddelerinin aynı dönemlerde yoğun biçimde bir arada tüketilmesinin nedeni buradaki yerleşik hayata geçişin çok erken dönemlerde başlamış olmasından kaynaklanmaktadır. Yapılan C 14 analizleri doğrultusunda Girmeler Höyüğü'nün ilk yerleşim katmanı günümüzden 14 bin yıl öncesine tarihlenmektedir.



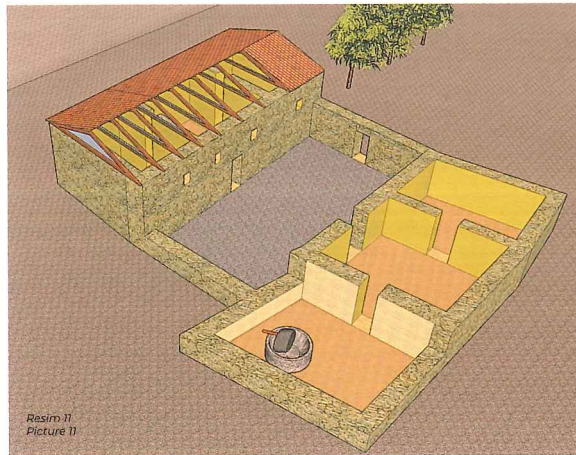
Resim 9
Picture 9

The most comprehensive information about the culinary culture of the Lycian Region, which includes Seydikemer District, has reached to the present times beginning from the Classical Period. The first impression about the culinary culture of the region is that the eating habits in Lycia of the Iron Age developed based on the traditions of previous periods. Accordingly, the main foodstuffs of the Lycian Region were meat, fish, grains, and vegetables and fruit that varied depending on the season. Wild boar and sea foods such as fish and shrimps, and vegetables such as radishes and carrots depicted on the table relief¹⁰¹ found in the rock-hewn tomb of Xntabura in the Ancient City of Limyra are important evidence of this (Picture 10). On the other hand, it is known that olives had a special place in Lycia. Thousands of olive oil workshops in different forms (Picture 11), which have survived from ancient times to the present day, were spread in almost every corner of the region.¹⁰² Apart from this, grapes also had an important place in Lycian cuisine.¹⁰³ Ancient sources also state that Lycian grapes, in addition to being consumed fresh, were also exported outside Lycia as wine (Picture 12)¹⁰⁴



Resim 10
Picture 10

Foods consumed in Lycia also varied according to the season. While plenty of fresh vegetables and fruits were consumed in summer, dried fruits were preferred in winter. In addition to being consumed fresh, fish was also canned by drying methods. On the other hand, Lycian ham was among the important products of ancient times.¹⁰⁵ The periods in which information about the culinary cultures of ancient times were the most intense were the Hellenistic and Roman Periods. Our knowledge about the culinary culture specific to the Hellenistic and Roman Periods is not based solely on archaeological data; there were not only ancient writers who described the food types of the period and their production or trade (Cato, Varro, Columella)¹⁰⁶, but also writers who wrote books on food types and recipes (Athenaios, Apicius).¹⁰⁷ As understood from the above mentioned ancient sources, nutritional habits in the Hellenistic and Roman Periods developed depending on the traditions of previous periods. For example, the habit of eating three meals a day (akratismos, ariston, deipnon) continued in the Hellenistic and Roman Periods. In addition, the tradition of organizing feasts (symposion) where alcohol was served after dinner also continued. Apart from the main meals, a snack called esperisma was sometimes served in the afternoon. During the Hellenistic and Roman Period, there were significant changes in the areas where only food was cooked and the rooms where meals were eaten.



Resim 11
Picture 11

Consuming grain-based foods and vegetables eaten with them were indispensable eating habits of the Hellenistic and Roman Periods. Maza, a type of phyllo bread made from barley flour, was frequently preferred at meals (Picture 13). During the Roman Period, red wheat flour was also used in making phyllo bread and this phyllo dough was called puls. Onion, garlic and cheese were also eaten with puls. Additionally, a type of bread called ortos was previously made from barley; but over time, wheat replaced it (Picture 14). It is known that vegetables such as cabbage, spinach, chard, celery, asparagus, leek, onion, beans, peas, lentils and broad beans were frequently used in meals during the Hellenistic and Roman Periods. Whereas fresh vegetables were eaten raw or boiled; legumes were cooked more like porridge dishes. The most popular fruits were figs, grapes and apples. Wine made from grapes and consumed gladly in the Roman Period was called passum. The wine defined as mulsum was a type mixed with honey. Fish dishes prepared with sauces, as well as dishes combining different types of meat, were also consumed willingly. Spices were used abundantly in meat dishes. Among the spices, cumin, coriander, basil, dill, mint, thyme and silphium were the most widely used ones. The juice obtained from the stems and roots of Silphium was used especially to season meat and fish; its leaves were cooked like vegetables. On the other hand, other Indian spices were also used fondly along with black pepper.



Resim 13
Picture 13

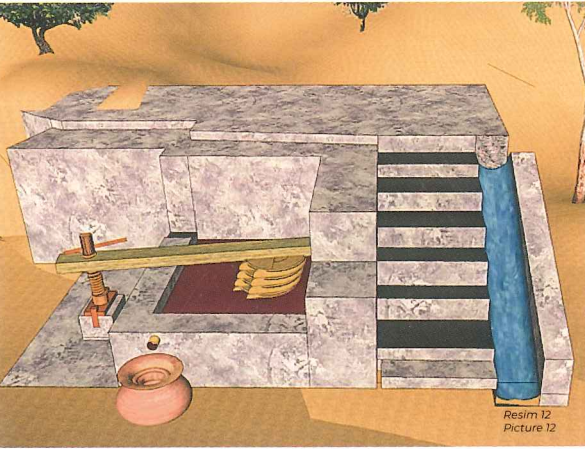


Seydikemer İlçesi'nin de içerisinde yer aldığı Likya Bölgesi mutfak kültürü hakkındaki en kapsamlı bilgiler Klasik Dönem'den itibaren günümüze ulaşmıştır. Bölgenin mutfak kültürü üzerine edinilen ilk izlenim Demir Çağı Likya'sındaki beslenme alışkanlıklarının daha önceki dönemlerin geleneklerine bağlı bir gelişim içerisinde olduğu yönündedir. Buna göre Likya Bölgesi'nin ana besin maddelerini et, balık, tahıl ve mevsimine göre değişen sebze ve meyveler oluşturmuştur. Limyra Antik Kenti'ndeki Xntabura'nın kayadan yontulan mezarında ele geçen masa kabartması¹⁰¹ üzerinde resmedilmiş yaban domuzu, balık ve karides gibi deniz canlıları ile turp ve havuç gibi sebzeler bunun önemli bir kanıtıdır (Resim 10). Diğer yandan zeytinin de Likya'da özel bir yerinin olduğu bilinmektedir. Antik çağlardan günümüze ulaşmış farklı formlardaki binlerce zeytinyağı işliği (Resim 11) bölgenin hemen hemen her köşesine yayılmış durumdadır.¹⁰² Bundan başka üzümün de Likya mutfağında önemli bir yeri vardır.¹⁰³ Likya üzümünün taze tüketilmesi dışında şarap olarak Likya dışına ihraç edildiği de (Resim 12) antik kaynaklar tarafından aktarılmıştır.¹⁰⁴

Likya'da tüketilen besinler mevsimlere göre de değişkenlik göstermiştir. Yazları bol miktarda taze sebze ve meyveler tüketilirken kışın ise daha çok kuru meyve tercih edilmiştir. Balık taze tüketilmesinin yanı sıra, kurutma yöntemleri ile de konserve edilmiştir. Diğer yandan Likya jambonu antik çağın önemli besin maddeleri arasında gösterilmiştir.¹⁰⁵

Antik çağların mutfak kültürleri hakkındaki bilgilerin en yoğun olduğu zaman dilimi Hellenistik ve Roma Dönemleri'dir. Hellenistik ve Roma Dönemleri'ne özgü mutfak kültürü hakkındaki bilgilerimiz salt arkeolojik verilere dayanmaz; dönemin besin türleri ve bunların üretimi veya ticaretini anlatan antik yazarlar olduğu gibi (Cato, Varro, Columella)¹⁰⁶, yemek çeşitleri ile yemek tarifleri üzerine kitaplar yazan yazarlar da (Athenaios, Apicius)¹⁰⁷ bilinmektedir. Bahsi geçen antik kaynaklardan anlaşıldığı üzere, Hellenistik ve Roma Dönemleri'ndeki beslenme alışkanlıkları daha önceki dönemlerin geleneklerine bağlı olarak bir gelişim göstermiştir. Örneğin üç öğün (akratismos, ariston, deipnon) yemek alışkanlığı Hellenistik ve Roma Dönemleri'nde de devam etmiştir. Ayrıca akşam yemeğinin ardından içkili şölenler (symposion) düzenlenmesi geleneği de sürdürülmüştür. Ana öğünlerin dışında kimi zaman ikinci vakitlerinde esperisma adı verilen atıştırma da yapılırdı. Sadece yemek pişirilen mekanlar ile yemek yenen odalarda Hellenistik ve Roma Dönemleri'nde önemli değişimler söz konusudur.

Tahıl ağırlıklı yiyecekler ile onlara katık edilen sebzeler Hellenistik ve Roma Dönemleri'nin vazgeçilmez beslenme alışkanlıklarındandır. Arpa unundan yapılan ve bir tür yufka ekmeği olan maza öğünlerde sıklıkla tercih edilmiştir (Resim 13). Roma Dönemi'nde yufka ekmeği yapımında ayrıca kızıl buğday unu da kullanılmış ve bu yufka puls olarak adlandırılmıştır. Puls'un yanında katık olarak soğan, sarımsak ve peynir de yenmiştir. Ayrıca ortos adındaki ekmeğin türü de önceleri arpadan yapılmış; zamanla buğday onun yerini almıştır (Resim 14). Hellenistik ve Roma Dönemleri'nde lahana, ispanak, pazı, kereviz, kuşkonmaz, pırasa, soğan, fasulye, bezelye, mercimek ve bakla gibi besin türlerinin yemeklerde sıklıkla kullanıldığı bilinmektedir. Sebzeler çiğ ya da haşlanarak yenilmiş; baklagillerden daha çok lapa kıvamında yemekler yapılmıştır. En sevilen meyveler incir, üzüm ve elmadır. Roma Dönemi'nde üzümden yapılan ve sevilerek tüketilen şarap passum olarak adlandırılmıştır. Mulsom olarak tanımlanan şarap ise bal ile karıştırılmış bir türdür. Soslarla hazırlanmış balık yemekleri kadar, farklı tür etleri bir araya getiren yemekler de sevilerek tüketilmiştir. Et yemeklerinde baharat katkısı boldur. Baharatlar arasında kimyon, kişniş, fesleğen, dereotu, nane, kekik ve silphium öne çıkar. Silphiumun sap ve köklerinden elde edilen özsu, özellikle et ve balıkları çeşnilendirmek amacıyla kullanılmış; yaprakları ise sebze gibi pişirilmiştir. Diğer yandan karabiber ile birlikte diğer Hint baharatları da sevilerek kullanılmıştır.



Resim 12
Picture 12



Resim 14
Picture 14

Apart from these, many different kinds of cakes, and desserts were also an important part of the ancient culinary culture. However, detailed information about them is very scarce. Despite this, it is known that desserts, in addition to fruits, were eaten after meals, especially during the Hellenistic and Roman Periods. Cakes are generally made from wheat flour and sweetened with honey. Additionally, different flavors in cakes were tried using fresh cheese. On the other hand, cakes were made using fruits such as pears, apples and figs. Cakes were generally made in patina style. In addition to cakes and cupcakes, sweets were also consumed extensively. Alexandria Candy, called *Ittria*, and Delos Dessert, called *Globuli* (Picture 15), were among the most preferred kinds of confectionery. *Globuli* looked like today's *lokma* dessert. It is even known that it is consumed for similar purposes after funeral ceremonies. It is known from the inscriptions that desserts called *Plakounta*, resembling *lokma*, were consumed in the Lycian Region. For example, on a grave stele unearthed in *Tlos*, it is emphasized that celebrations with *Plakounta* will be held in *March* for two years.¹⁰⁶

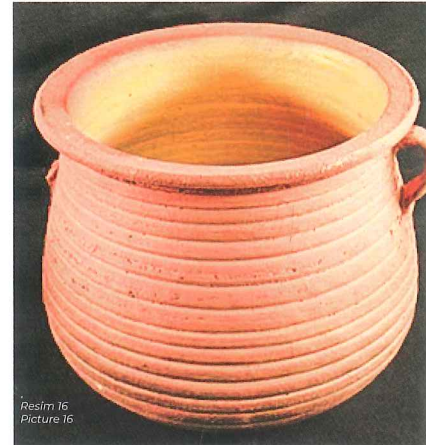
Among the ceramics unearthed during the excavations carried out in the Lycian Region, there are ceramics such as pots, casseroles and pans known to be used in cooking, as well as tableware and utensils in the form of plates, bowls, glasses, jugs or flat trays. From a typological perspective, it can be seen that the tableware and utensils in question were the continuation of each other for a long time. These types of ceramics were divided into subgroups depending on their purpose of use. Although chronological variations are observed between these subgroups, it is known that the basic pottery forms were used until the Byzantine Era without any significant changes.

Cooking pots named *Chytra*¹⁰⁹ / *Cortina*¹¹⁰ were generally designed as thin-walled pots depending on the cooking process. The base of the cooking pots (Pictures 16-17), which were divided into two subgroups: the sauce pot type or bowl type ones, were oval-shaped, and had a lid. The oval shape of the bottom of the pots indicate that they were placed on a tripod during cooking (Picture 18). The handles used for carrying were either vertical handles starting from the middle of the body and ending at the lip of the pot or horizontal handles located just below the lip. *Chytra* forms used in cooking were seen in almost all regions since the Late Classical Period. The bodies of *chytras* dating back to the Classical Period were generally flattened, thus having an ellipse form. Although the body wall was very thin, the bottom wall was thicker. In addition, the wall profile was slightly pulled up towards the middle of the inside of the pot. During the Hellenistic Period, the body almost took the form of a circle. The wall thickness was kept the same in the body and at the bottom of the pot. However, it is observed that until the end of the early Hellenistic Period, the handles put in the middle of the body were first placed higher than the lip level of the pot and from there they were connected to the lip like a downwards half-moon. Additionally, in these early examples, the lip was very slightly pulled outward. In the next step, the handle of the *chytras* placed in the middle of the body bent at a ninety-degree angle without exceeding the lip level and met the lip. The outward lip had a triangular form.

Apart from these, it is also known that double-chamber steam pressure cookers were used in cooking in the Lycian Region (Picture 19)¹¹¹. It is documented that the first use of this type of pressure cooker, called *Kerotakis*¹¹² It is known that similar steam pressure cookers were produced and tried personally by *Maria Prophetissa* in *Alexandria* in the 1st Century BC, in the *Lycia Region* was in the *Early Roman Era* (Picture 20).

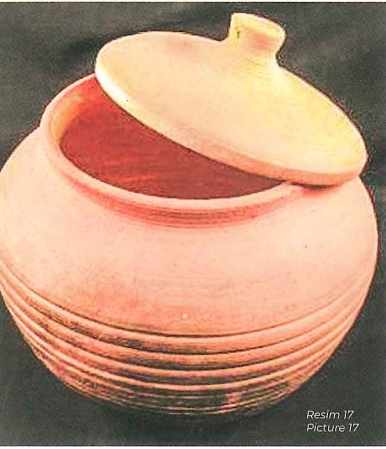
According to archaeological findings, pressure cookers were started to be used starting from the late Classical Period.¹¹³ However, until today all known pressure cookers, except the *Patara* and *Rhodiapolis* examples, were produced with a single chamber.

The names *Lopas*¹¹⁴ / *Sartago*¹¹⁵ were generally used to describe casseroles having bi-conical body form. The base of the casseroles, which were shaped with very thin walls, as in the pot form, were also oval-shaped (Picture 21). However, casseroles had wider mouths than pots and they were shallower. The handle forms of casseroles were shaped in two different ways, vertical or horizontal, just like pots.





Resim 15
Picture 15



Resim 17
Picture 17



Resim 19
Picture 19



Resim 21
Picture 21

Bunlardan başka çok farklı türlerde yapılan pasta, kek ve tatlılar da antik çağ mutfak kültürünün önemli bir kısmını oluşturmuştur. Ne var ki bunlar hakkında ayrıntılı bilgiler çok azdır. Buna rağmen özellikle Hellenistik ve Roma Dönemleri'nde yemeklerden sonra meyvelerin dışında tatlıların da yendiği bilinmektedir. Kekler genelde buğday unundan yapılmış olup balla tatlandırılmıştır. Ayrıca taze peynir kullanılarak keklerde farklı tatlar da denenmiştir. Diğer yandan armut, elma, incir gibi meyvelerin kullanılmasıyla pastalar üretilmiştir. Pastalar genelde patina tarzı yapılmıştır. Pasta ve keklerin yanında şekerlemeler de yoğun biçimde tüketilmiştir. İtria olarak adlandırılan İskenderiye Şekeri ile Globuli olarak tanımlanan Delos Tatlısı (Resim 15) en çok tercih edilen şekerleme türlerindedir. Globuli şekerlemesi günümüz lokma tatlılarını andırmaktadır. Hatta cenaze törenleri sonrasında benzer amaçlı tüketildiği de bilinmektedir. Likya Bölgesi'nde Plakounta olarak adlandırılan ve lokmalara benzeyen tatlıların tüketildiği yazıtlardan bilinmektedir. Örneğin Tlos'da ele geçen bir mezar steli üzerinde plakountalarla iki yıl boyunca Mart aylarında kutlamaların yapılacağı vurgulanmıştır.¹⁰⁸

Likya Bölgesi'nde yürütülen kazı çalışmaları esnasında ele geçen seramikler içerisinde yemek pişirmede kullanıldığı bilinen tencere, güveç ve tava gibi seramiklerin yanında tabak, kase, bardak, testi veya düz tepsi formundaki servis kapları da yoğunluktadır. Tipolojik açıdan bakıldığında söz konusu kap formlarının uzun bir süre birbirlerinin devamı niteliğinde olduğu görülür. Bu tür seramikler kendi içlerinde kullanım amacıyla bağlantılı olarak alt gruplara ayrılmaktadır. Her ne kadar bu alt gruplar arasında kronolojik farklılıklar gözlemlense de ana seramik formlarının çok büyük değişiklik yapılmadan Bizans Dönemi'ne kadar kullanıldığı bilinmektedir.

*Chytra*¹⁰⁹ / *Cortina*¹¹⁰ kelimeleriyle ifade edilen tencereler yemek pişirme işlemiyle bağlantılı olarak genelde ince cidarlı tasarlanmışlardır. Dik gövdeli veya yuvarlak karınlı olmak üzere iki alt gruba ayrılan tencerelerin (Resim 16 - 17) taban kısımları oval biçimde şekillendirilmiş, ağız kısımları ise bir kapakla örtülmüştür. Tencerelerin tabanlarının oval formda işlenmiş pişirme esnasında tencerelerin bir üçayak üzerine oturtulmasında kaynaklanmıştır (Resim 18). Taşıma için kullanılan kulplar ise ya omuzdan başlayıp dudakta sonlanan dikey kulp şeklinde ya da dudağın hemen altında bulunan yatay kulp biçiminde hazırlanmıştır. Yemek pişirmede kullanılan chytra formları Geç Klasik Dönem'den itibaren hemen bütün bölgelerde görülmektedir. Klasik Döneme tarihlenen chytraların gövdeleri genelde basık bir şekilde verilmiş ve bununla da bir elips formunu andırır. Gövde cidarının çok ince olmasına karşın, cidar kalınlığı kabin altında daha fazladır. Ayrıca cidar profili kabin iç kısmında, ortaya doğru hafifçe yukarı çekilmiştir. Hellenistik Dönem'le birlikte gövde neredeyse bir daire formunu alır. Cidar kalınlığı gövdede ve kabin alt kısmında aynı tutulmuştur. Ancak gövdenin tam ortasından yükselen kulpların erken Hellenistik Dönem'in sonlarına kadar, önce kabin dudak seviyesinden daha yukarıya çekildiği ve buradan aşağıya doğru bir yarım ay çizerek dudakla birleştirildiği gözlemlenir. Ayrıca bu erken örneklerde dudak çok hafif bir şekilde dışa doğru çekilmiştir. Chytraların bir sonraki aşamasında ise gövdenin ortasından yükselen kulp, dudak seviyesini aşmadan doksan derecelik bir açı çizerek kıvrılır ve dudakla birleşir. Dışa çekilen dudak ise, üçgen bir formda şekillendirilmiştir.

Bunlardan başka çift hazneli buhar basınçlı düdüklü tencerelerin Likya Bölgesi'nde yemek pişirmede kullanıldığı da (Resim 19) bilinmektedir.¹¹¹ *Kerotakis*¹¹² olarak adlandırılan bu tür düdüklü tencerelerin Likya Bölgesi'ndeki ilk kullanımının Erken Roma Dönemi olduğu belgelenmiştir (Resim 20). Arkeolojik buluntulara göre düdüklü tencereler geç Klasik Dönem'den itibaren kullanılmaya başlanmıştır.¹¹³ Ancak bugüne kadar Patara ve Rhodiapolis örnekleri dışında bilinen tüm düdüklü tencereler tek hazneli olarak üretilmiştir.

Genelde bikonik bir gövde yapısına sahip güveç formunu tanımlamak için *Lopas*¹¹⁴ / *Sartago*¹¹⁵ kelimeleri kullanılmıştır. Tencere formunda olduğu gibi oldukça ince cidarlı şekillendirilen güveçlerin tabanları da oval biçimdedir (Resim 21). Ancak güveçlerin ağız kısımları tencerelere oranla daha geniş tutulmuş, derinlikleri ise daha sığdır. Güveçlerin kulp formları yine tencerelerde olduğu gibi dikey veya yatay olmak üzere iki farklı şekilde biçimlendirilmiştir.

The earliest examples of pans¹¹⁶, which were divided into four different groups depending on their intended use, were similar to the sauce pan like, not too deep, and wide-mouthed pans used in the Classical Period. The spiral-shaped handle, which was the characteristic feature of these pans called *Tagenon*¹¹⁷ / *Frixorium*¹¹⁸, was used until the Roman Period (Picture 22). Starting from the Late Roman Period, smaller and deeper pans were started to be used. With this new form, it is seen that sling-shaped handles were preferred. (Based on the original excavated findings as part of a Project, the replica of ancient cooking pots were produced by ceramics artist Tufan Dağistanlı and they were used during the cooking experiments.)

Terracotta ceramics such as plates, bowls, glasses and jugs used for serving purposes were produced with a black glaze until the Late Hellenistic Period. The first black glazed serving vessels were the "Gnathia" ceramics¹¹⁹, which replaced the fashionable red-figure technique of the Classical Period. These black glazed ceramics (Picture 23), named after the city (Gnathia) where they were produced in Southeastern Italy, were first started to be used in the first half of the 4th century BC. The ornaments on Gnathia ceramics were generally made with light color paintings on a dark background. In the beginning, the ornaments were mostly composed of figural patterns. Ornaments with a combination of different floral and geometric motifs were preferred in later periods.

As Gnathia ceramics became popular throughout the Aegean and Mediterranean basins, similar ceramics were started to be produced in Athens (Picture 24). Since the first examples of this group in Greece were unearthed on the western slopes of the Athens Acropolis, the terminology "Western Slope Ceramics" is used to describe them.¹²⁰ Western slope ceramics, which were produced in Athens starting from the last quarter of the 4th century BC, replaced the previously preferred ceramics in the red-figure technique, as in Gnathia ceramics. The ornament repertoire of Western slope ceramics generally consisted of floral motifs. Apart from these, productions with only a black glazed body structure without any decoration also had an important place.

It is known that with the Hellenistic Period, Gnathia and Western Slope ceramics were exported to many regions in the Aegean and Mediterranean Basins. In some examples, the pot form, glazing and decoration techniques were very similar to each other. In such findings, it becomes difficult to distinguish Gnathia from Western Slope ceramic production. Over time, local imitations of Gnathia and Western Slope ceramics were started to be produced. Thus, there is almost no city where black glazed ceramics are not seen. The pot form in these imitation products was similar to Gnathia and Western Slope productions. However, the quality of the glaze and the application technique of patterns used in decoration are of lower quality (Picture 25).



Resim 23
Picture 23

Starting from the Late Hellenistic Period, tableware used for serving purposes was started to be produced with red glaze. (Picture 26). It has been understood that these ceramics, called *terra sigillata*¹²¹, in the literature, were initially produced in certain centers and were mostly imported and used by families with good income. Over time, local red slip ceramics produced in lower quality were preferred by all segments of society.¹²² The terminology *terra sigillata* in ceramic literature has been used for ceramics with red or reddish brown glossy surface since the 19th century. The first place of emergence of this ceramic group, which was used as tableware ceramics in daily life, is considered to be the eastern part of the Roman Empire. These ceramics, which were previously called "samian ware" as per their place of first discovery, were later grouped according to their clay and slip color characteristics.¹²³



Resim 26
Picture 26

Starting from the second half of the 2nd century BC, red-slipped ceramics were produced extensively in the Eastern and Western Mediterranean basins, and these quickly replaced black-glazed ceramics. In fact, the *terra sigillata* group produced in the east is divided into subgroups such as ESA, ESB and ESC as it is easier to distinguish it from the reddish brown samples produced in the west thanks to its red color tone.¹²⁴ Just like each group developed in a different chronological process, it is also known that forms that differ from the common forms were used.

As a result, the findings made in the Girmeler mound settlement indicate that agriculture started 10,000 years ago in the borders of Seydikemer District. The Neolithic people of Girme, who had recently settled down, consumed what they collected from nature and fed themselves with what they produced. During the excavations carried out in the Girmeler mound, the skeletons¹²⁵ of these people who can be described as the first Lycians were found (Picture 27). As ceramics were started to be produced in the Late Neolithic Period, animal and plant food products were begun to be mixed and cooked, thus further enriching the culinary menu. It is a very special situation that in addition to agricultural products such as wheat, barley, lentils, millet, peas and chickpeas, which have an important place in today's cuisine, land animals such as rabbits, wild goats, fallow deer and wild boars, and different fish and bird species were cooked and consumed here at a very early period. A similar tradition is known for other Neolithic settlements of Anatolia such as Çatalhöyük, Çayönü, Hallaçemi, Göbeklitepe.¹²⁶



Resim 22
Picture 22

Kullanım amaçlarına göre dört farklı grup altında toplanan tavaların¹¹⁶ en erken örnekleri Klasik Dönem'de kullanılmaya başlanılan dik gövdeli, fazla derin olmayan ve geniş ağızlı tavaları anımsatır. *Tagenon*¹¹⁷ / *Frixorium*¹¹⁸ olarak adlandırılan bu tavaların karakteristik özelliği olan spiral formu kulp, Roma Dönemi'ne kadar kullanılmıştır (Resim 22). Geç Roma Dönemi'nden itibaren daha küçük ve derin tavalar da kullanılmaya başlanmıştır. Bu yeni form ile birlikte sapan şeklinde kulpların tercih edildiği görülür. (*Hazırlanan bir proje kapsamında orijinal kazı buluntularından yola çıkılarak seramik sanatçısı Tufan Dağıstanlı tarafından antik çağlardaki yemek pişirme kaplarının reproduksiyonları üretilmiş ve bunlar yemek pişirme deneylerinde kullanılmıştır.*)



Resim 23
Picture 23

Masalarda servis amaçlı kullanılan tabak, kâse, bardak, testi gibi pişmiş toprak seramikler Geç Hellenistik Dönem'e kadar siyah astarlı olarak üretilmiştir. Söz konusu siyah firnisli servis kaplarının başlangıcını Klasik Dönem'in modası kırmızı figür tekniğinin yerini alan "Gnathia" seramikleri oluşturur.¹¹⁹ Güneydoğu İtalya'da üretildikleri şehrin (Gnathia) ismi verilen siyah firnisli bu seramikler (Resim 23) ilk olarak MÖ 4. yüzyılın ilk yarısında kullanılmaya başlamıştır. Gnathia seramiklerinin üzerlerindeki bezemeler koyu zemin üzerine genelde açık renk boyalar ile yapılmıştır. Başlangıçta bezemeler daha çok figürlü anlatımlardan oluşturulmuştur. Farklı bitkisel ve geometrik motiflerin kombinasyonundan oluşan dekor ise sonraki dönemlerde tercih edilmeye başlanmıştır.

Gnathia seramiklerinin moda olarak tüm Ege ve Akdeniz havzasında yayılım göstermesiyle benzer seramikler Atina'da üretilmeye başlanmıştır (Resim 24). Yunanistan topraklarında bu grubun ilk örnekleri Atina Akropolü'nün batı yamaçlarında ele geçtiğinden bu seramikler için literatürde "Batı Yamacı Seramikleri" terminolojisi kullanılmaktadır.¹²⁰ MÖ 4. yüzyılın son çeyreğinden itibaren Atina'da üretilmeye başlanılan batı yamacı seramikleri, Gnathia seramiklerinde olduğu gibi daha önce tercih edilen kırmızı figür tekniğindeki seramiklerin yerini almıştır. Batı yamacı seramiklerinin bezeme repertuarını genelde bitkisel motifler oluşturmuştur. Bunların dışında herhangi bir bezemesi olmayan sadece siyah firnisli bir gövde yapısına sahip üretimler de önemli bir yer tutmuştur.



Resim 24
Picture 24

Hellenistik Dönemle birlikte Gnathia ve Batı Yamacı seramiklerinin Ege ve Akdeniz Havzası'nda pek çok bölgeye ihraç edildiği bilinmektedir. Bazı örneklerde kap formu, firnis ve dekor repertuarı birbirine çok benzemektedir. Bu tür buluntularda Gnathia ve Batı Yamacı seramik üretimini birbirinden ayırmak zorlaşır. Zamanla Gnathia ve Batı Yamacı seramiklerinin yerel taklitlerinin üretilmesine de başlanmıştır. Böylece siyah firnisli seramiklerin görülmediği şehir neredeyse yok gibidir. Söz konusu taklit ürünlerde kap formu Gnathia ve Batı Yamacı üretimleriyle benzerlik içerisindedir. Ancak firnis kalitesi ile süslemede kullanılan dekorun uygulama tekniği daha düşük kalitededir (Resim 25).

Geç Hellenistik Dönem'den itibaren servis amaçlı kullanılan masa kapları kırmızı astarlı olarak üretilmeye başlanmıştır (Resim 26). Literatürde *terra sigillata* olarak adlandırılan¹²¹ bu seramiklerin başlangıçta belli merkezlerde üretildiği ve daha çok ekonomik durumu iyi olan aileler tarafından ithal edilerek kullanıldığı anlaşılmıştır. Zamanla daha düşük kalitede üretilen yerel kırmızı astarlı seramikler toplunun her kesimi tarafından tercih edilmiştir.¹²² Seramik literatüründeki *terra sigillata* terminolojisi 19. yüzyıldan itibaren kırmızı veya kırmızımsı kahverengi astarlı seramikler için kullanılmaya başlanmıştır. Günlük yaşantıda masa seramikleri olarak kullanılmış olan bu seramik grubunun ilk ortaya çıkış yeri, Roma İmparatorluğu'nun doğu kısmı kabul edilir. Önceleri daha çok buluntu yerine göre, örneğin "samian ware" gibi adlandırılan bu seramikler¹²³, daha sonra hamur ve astar rengi özelliklerine göre gruplandırılmaya başlanmıştır.

MÖ 2. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Doğu ve Batı Akdeniz havzasında yoğun olarak kırmızı astarlı seramikler üretilmiş ve bunlar hızlıca siyah firnisli seramiklerin yerini almıştır. Hatta doğuda üretilen *terra sigillata* grubu sahip oldukları kırmızı renk tonu bakımından batıda üretilen kırmızımsı kahverengi örneklerden daha kolay ayırt edildiği için ESA, ESB ve ESC gibi alt gruplara ayrılmıştır.¹²⁴ Her grup birbirinden farklı bir kronolojik süreç içerisinde gelişim gösterdiği gibi ortak formların dışında değişiklik gösteren formların kullanıldığı da bilinmektedir.



Resim 27
Picture 27

Sonuç olarak Girmeler höyük yerleşiminde yapılan tespitler tarımın günümüzden 10.000 yıl öncesinde Seydikemer İlçesi sınırlarında başladığına işaret etmektedir. Yerleşik hayata yeni geçmiş Girmelerin Neolitik Dönem insanları bir yandan doğadan topladıklarını tüketirken diğer yandan ürettikleriyle karnını doyurmuştur. Girmeler höyüğünde yürütülen kazı çalışmaları esasında ilk Likyalı olarak tanımlanabilecek bu insanların iskeletlerine¹²⁵ rastlanmıştır (Resim 27). Geç Neolitik Dönem'de seramiğin üretilmeye başlanması ile hayvansal ve bitkisel besin ürünleri karıştırılarak pişirilmeye başlanmış ve böylece mutfak menüsü daha da zenginleştirilmiştir. Günümüz mutfağında önemli bir yer tutan buğday, arpa, mercimek, darı, bezelye, nohut gibi tarımsal ürünlerin dışında tavşan, yaban keçisi, alageyik ve yaban domuzu gibi kara hayvanları ile farklı balık ve kuş türlerinin burada oldukça erken bir dönemde pişirilerek tüketilmesi çok özel bir durumdur. Benzer bir gelenek Çatalhöyük, Çayönü, Hallaçem, Göbeklitepe gibi Anadolu'nun diğer Neolitik Dönem yerleşimlerinden bilinmektedir.¹²⁶

The fact that deep bowl-shaped cooking utensils and bowl-shaped plates were frequently preferred in the early periods shows that foods were prepared mostly by cooking methods. The preference for flatter containers and pan-like forms in later periods indicates that fried foods were also eaten.¹²⁷ Besides, there had also been a change over time in the places where food was cooked. Cooking devices in the form of stoves were generally used in the courtyards of Neolithic Period settlements. With the Chalcolithic Period, kitchen-like spaces, which were also used for storage purposes, were for the first time built in residences. Meanwhile, the stoves in the Neolithic tradition were transformed into tandoors or ovens. Today's modern cuisines were founded on the advanced cultures of the Bronze Age. With the Iron Age, these kitchens were further developed and started to be used as multifunctional spaces.

Natural-Cultural Plants Used in Today's Seydikemer Culinary Culture:

Seydikemer Cuisine, like other districts of Muğla, has the characteristics of the Mediterranean diet. The inhabitants of the region have founded today's culinary culture by transferring the knowledge they have about plants from generation to generation for centuries. Plants used in culinary culture in Seydikemer District can be examined in 5 parts;

- Natural herbs and bulbous plants consumed as food
- Natural herbs and shrubs consumed as spices
- Fruits consumed without any processing
- Processed fruits
- Plants consumed as tea and coffee

Natural Herbs and Bulbous Plants Consumed As Food*

Dioscorea communis L. subsp. *communis* (black bryony)¹²⁸ It is a climbing perennial plant with fleshy tuberous root. The fresh leaves of the plant are used in mixed herb dishes, salad making, pastry and pancake filling.

Raphanus raphanistrum L. subsp. *raphanistrum* (wild radish)¹²⁹ They are annual herbaceous plants that can grow up to 50 cm tall. Its leaves are chopped into medium-thick pieces, washed thoroughly, boiled and drained, with lemon and olive oil and consumed as a salad (Picture 28).

Eremurus spectabilis M. Bieb. (foxtail lilies). It is a perennial bulbous plant that can grow up to 2 m. It is made with onion, tomato paste and bulgur.¹³⁰

Capsella bursa-pastoris (shepherd's purse) (L.) Medic. (ecibici). They are one or two-year herbaceous plants. The plant is used raw in salads when it is tender. It is also cooked in olive oil.

Papaver rhoeas L. (corn poppy). They are annual herbaceous plants that can grow up to 90 cm. Fresh leaves of the plant are added to the filling of salads and pancakes. The leaves of the plant, collected before the flowers blossomed, are used in mixed herb dishes with olive oil.

Sinapis arvensis L. (wild mustard). They are annual herbaceous plants that can grow up to 1 m tall. It is eaten by pouring a sauce prepared with spring onions, garlic, olive oil, vinegar, lemon and salt over boiled *Sinapis arvensis* L. leaves.

Urtica dioica L. subsp. *dioica* (nettle) They are perennial herbaceous plants with stinging hairs. The leaves of the plant are used as filling in pancakes and pastries. (Picture 29)

Opapanax hispidus (Friv.) Griseb. (yellow herb). They are strong perennial herbaceous plants that can grow up to 3 m tall. A dish of yellow herbs cooked with milk is unique to the region. Recipe: After being thoroughly, the yellow herbs are chopped finely. They are put into a pot and boiled with enough water to cover it. After being boiled for a while, they are drained. The drained yellow herbs are put into warm milk. Three tablespoons of bulgur are added. After the bulgur is also cooked, 100 g of butter is melted and slowly poured on the dish and a tablespoon of red pepper and finally a tablespoon of salt are added.

Nasturtium officinale R. Br. (gerdimen- gerdima/ watercress). They are perennial herbs with underground stems, glabrous or almost glabrous. The leaves of the plant are added to salads or consumed raw with garlic yoghurt.





Fotoğraf 29 Kapurcuk Arşivi
Picture 29 Kapurcuk Archive

Derin çanak şeklindeki yemek pişirme kapları ile tas formundaki servis tabaklarının erken dönemlerde sıklıkla tercih edilmesi yiyeceklerin daha çok pişirme yöntemiyle hazırlandıklarını göstermektedir. Sonraki dönemlerde daha yaygın kaplar ile tava benzeri formların tercih edilmesi kızartma tarzı yiyeceklerin de yendiğinin habercisidir.¹²⁷ Diğer yandan yemeklerin pişirildiği yerlerde de zaman içerisinde bir değişim söz konusudur. Neolitik Dönem yerleşimlerin avlularında genelde ocak şeklindeki pişirme düzenekleri kullanılmıştır. İlk kez Kalkolitik Dönem ile birlikte, aynı zamanda depo amaçlı kullanılan mutfak benzeri mekanlara konutlarda yer verilmeye başlanmıştır. Bu esnada Neolitik gelenekteki ocaklar tandır ya da fırın formuna dönüştürülmüştür. Günümüz modern mutfaklarının temeli ise Tunç Çağı'ndaki gelişmiş kültürlerde atılmıştır. Demir Çağı ile birlikte sözkonusu mutfaklar daha da geliştirilerek çok işlevli mekanlar olarak kullanılmaya başlanmıştır.

Günümüz Seydikemer Mutfak Kültüründe Kullanılan Doğal-Kültürel Bitkiler:

Seydikemer Mutfağı, Muğla'nın diğer ilçelerinde olduğu gibi Akdeniz beslenme biçimine sahiptir. Bölge halkı yüzyıllar boyunca bitkiler hakkında edindikleri bilgileri nesilden nesile aktararak bugünkü mutfak kültürüne sahip olmuşlardır. Seydikemer İlçesi'nde mutfak kültüründe kullanılan bitkiler 5 bölüm halinde incelenebilir;

- Yemek olarak tüketilen doğal otlar ve soğanlı bitkiler
- Baharat olarak tüketilen doğal otlar ve çalılar
- Hiçbir işleme tabi tutulmadan tüketilen meyveler
- İşleme tabi tutulan meyveler
- Çay ve kahve olarak tüketilen bitkiler

Yemek olarak tüketilen doğal otlar ve soğanlı bitkiler*

Dioscorea communis L. subsp. *communis* (acı ot).¹²⁸ Etlî yumrulara sahip, tırmanıcı çok yıllık bitkidir. Bitkinin taze yaprakları karışık ot yemeklerinde, salata yapımında, börek ve gözleme iç harcında kullanılır.

Raphanus raphanistrum L. subsp. *raphanistrum* (eşek turpu, turp otu).¹²⁹ 50 cm'ye kadar boylanabilen tek yıllık otsu bitkilerdir. Yaprakları orta kalınlıkta doğranır, iyice yıkanarak, haşlanıp suyu süzöldükten sonra, limon ve zeytinyağı ile soslanır ve salata olarak tüketilir (Resim 28).

Eremurus spectabilis M. Bieb. (çiriş). 2 m'ye kadar boylanabilen çok yıllık soğanlı bitkidir. Soğan, salça ve bulgurla yemeği yapılır.¹³⁰

Capsella bursa-pastoris (L.) Medik. (ecibici). Bir veya iki yıllık otsu bitkilerdir. Bitki körpeyken çiğ olarak salatalarda kullanılır. Zeytinyağlı yemeği yapılır.

Papaver rhoeas L. (gelincik). 90 cm'ye kadar boylanabilen tek yıllık otsu bitkilerdir. Bitkinin taze yaprakları salata ve gözlemelerin iç harcına katılır. Bitkinin çiçekleri açmadan toplanan yaprakları zeytinyağlı karışık ot yemeklerinde kullanılır.

Sinapis arvensis L. (hardal otu). 1 m'ye kadar boylanabilen tek yıllık otsu bitkilerdir. Haşlanmış *Sinapis arvensis* L. yapraklarının üzerine taze soğan, sarımsak, zeytinyağı, sirke, limon ve tuz ile hazırlanmış sos dökülerek yenilir.

Urtica dioica L. subsp. *dioica* (ısırgan) (Resim 29). Batıcı tüylere sahip çok yıllık otsu bitkilerdir. Bitkinin yaprakları gözleme ve börekte iç harcı olarak kullanılır.

Opopanax hispidus (Friv.) Griseb. (sarı ot). Sağlam yapılı, 3 m'ye kadar boylanabilen çok yıllık otsu bitkilerdir. Bölgeye özgü sütlü sarı ot yemeği yapılır. Tarifi: Sarıotlar iyice yıkandıktan sonra ince ince doğranır. Tencereye alınır üzerini örtecek kadar suyla haşlanır. Biraz haşlandıktan sonra suyu süzülür. Süzölen sarıot ılık sütün içine alınır. Üç yemek kaşığı bulgur ilave edilir. Bulgur piştikten sonra 100 gr tereyağı eritilip yavaşça yemeğe dökülür, üzerine bir yemek kaşığı kırmızı biber ilave edilir son olarak da bir yemek kaşığı tuz eklenir.

Nasturtium officinale R. Br. (gerdimen- gerdima). Toprak altı gövdesine sahip, tüsüz veya basit tüylü çok yıllık otlardır. Bitkinin yaprakları salatalara katılır ya da sarımsaklı yoğurt ile çiğ olarak tüketilir.

Berula erecta (Huds.) Coville. (water parsnip). Perennial herbaceous plants with stolons. The water parsnip is washed and the stems are cut. The herbs are washed many times in plenty of water, cleaned, chopped and boiled. After the boiled herbs are strained, they are placed on a serving plate. A dressing with lemon juice, olive oil and salt is added. (Picture 30)

Malva sylvestris L. (mallow, mallow). They are biennial or perennial herbaceous plants with oblique upright or lying stems. (Picture 31)

Asparagus acutifolius L. (wild asparagus). Climbing plants having a woody base. It is made with olive oil. It is also used in mixed herb dishes.

Rumex acetosella L. (red sorrel). It is an annual herb that is delicate and can grow up to 40 cm tall. The leaves are boiled and consumed as a salad.

* The recipes in this section were recorded through interviews with districts residents during the field studies conducted by R.S. Göktürk and Z. Kaynakçı Elinç in all neighbourhoods of Seydikemer between 2016-201.

Natural Herbs And Shrubs Used As Spices

Rosmarinus officinalis L. (rosemary). It is an extremely aromatic evergreen shrub. It is used as a spice to flavour all meat dishes. It is also sprinkled in small pieces over the olives.

Thymbra capitata (L.) Cav. (conehead thyme). It's a dwarf, sturdy, cone-shaped shrub and it is 20-50 cm tall. It is used as a spice.

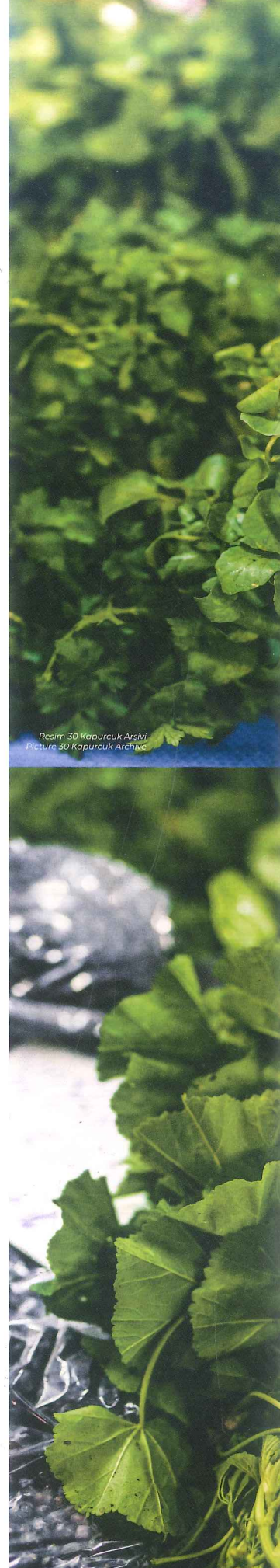
Lagoecia cuminoides L. (wild cumin). They are annual herbaceous plants that are delicate and can grow up to 40 cm. The plant is used as a spice in meals, especially in stuffing mixture.

Satureja thymbra L. (Pink savory). They are small cone-shaped, multi-branched shrubs. It is used as a spice like thyme, especially in making tarhana, a special turkish ingredient used to make soup.

Unprocessed Fruits

Pyrus communis L. subsp. *sativa* (DC.) Hegi (the common pear), *Cydonia oblonga* Mill. (a pear-shaped fruit/quince), *Amygdalus communis* (almond), *Rubus sanctus schreb.* (holy bramble/blackberry), *Juglans regia* L. (walnut), *Pinus pinea* L. (umbrella pine nut), *Celtis australis* L. subsp. *australis* (hackberry), *Malus pumila* Mill. (orchard apple), *Prunus domestica* L. (plum) *Persica vulgaris* Mill. (peach), *Opuntia ficus-barbarica* A. Berger (barbary fig), *Eriolobus trilobatus* (Labill. ex Poir.) M. Roem. (crab apple), *Citrus limon* (L.) Burm. (lemon), *Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl. (loquat), *Myrtus communis* L. subsp. *communis* (common myrtle), *Punica granatum* L. (pomegranate), *Quercus aucheri* Jaub. & Spach (boz-pirnal oak), *Citrus sinensis* (L.) Osbeck (orange), *Cerasus vulgaris* Mill. (sour cherry), *Cerasus avium* (L.) Moench (cherry), *Morus alba* L. (white mulberry).³⁷

Apple cultivation is carried out intensively in the district, especially in the Arsa neighborhood. There are also cold storages in the neighborhood.



Resim 30 Kapurçuk Arşivi
Picture 30 Kapurçuk Archive

Berula erecta (Huds.) Coville. (su kazayağı) (Resim 30). Stolonlu çok yıllık otsu bitkiler. Su kazayağı otu yıkanıp sapları kesilir. Otlar bol suda çok defa yıkanıp temizlenip doğranarak haşlanır. Haşlanan otlar süzüldükten sonra servis tabağına alınır. Üzerine limon, zeytinyağı ve tuz karışımı sos eklenir.

Malva sylvestris L. (ebegümeci, ebemeç) (Resim 31). Eğik yükselen veya yatık gövdeli iki veya çok yıllık otsu bitkilerdir. *Asparagus acutifolius* L. (dilkimen, tilkişen). Tabanda odunlu, tırmanıcı bitkiler. Zeytinyağlı yemeği yapılır. Karışık ot yemeklerinde de kullanılır.

Asparagus acutifolius L. (dilkimen, tilkişen). Tabanda odunlu, tırmanıcı bitkiler. Zeytinyağlı yemeği yapılır. Karışık ot yemeklerinde de kullanılır.

Rumex acetosella L. (kuzukulağı). Narin yapılı 40 cm'ye kadar boylanabilen yıllık otlardır. Yaprakları haşlanarak salata olarak tüketilir.

* Bu bölümde bulunan yemek tarifleri R.S. Göktürk ve Z. Kaynakçı Elinç tarafından 2016-2017 yılları arasında Seydikemer'in bütün mahallelerinde yapılan alan çalışmasında ilçe sakinleri ile yapılan görüşmelerle kayıt altına alınmıştır.

Baharat olarak kullanılan doğal otlar ve çalılar

Rosmarinus officinalis L. (biberiye). Yaprak dökmeyen, keskin aromatik çalılardır. Et yemeklerin tamamında baharat olarak kullanılır. Ayrıca zeytinin üzerine küçük parçalar halinde serpilir.

Thymbra capitata (L.) Cav. (eşek kekiği). Bodur sağlam yapılı 20-50 cm boyunda kubbe şeklinde çalılardır. Baharat olarak kullanılır.

Lagoecia cuminoides L. (dolma ekşisi). 40 cm'ye kadar boylanabilen narin yapılı tek yıllık otsu bitkilerdir. Bitki başta dolma harcında olmak üzere yemeklerde baharat olarak kullanılır.

Satureja thymbra L. (tarhana kekiği). Küçük kubbe şeklinde çok dallı çalılardır. Özellikle tarhana yapımında kekik gibi baharat olarak kullanılır.

Hiçbir işleme tabi tutulmadan tüketilen meyveler

Pyrus communis L. subsp. *sativa* (DC.) Hegi (armut), *Cydonia oblonga* Mill. (armut), *Amygdalus communis* (ayva), *Rubus sanctus schreb.* (böğürtlen), *Juglans regia* L. (ceviz), *Pinus pinea* L. (çam fıstığı), *Celtis australis* L. subsp. *australis* (çitlembik), *Malus pumila* Mill. (elma), *Prunus x domestica* L. (erik), *Persica vulgaris* Mill. (şeftali), *Opuntia ficus-barbarica* A. Berger (frenk inciri), *Eriolobus trilobatus* (Labill. ex Poir.) M. Roem. (geyik elması), *Citrus limon* (L.) Burm. (limon), *Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl. (yenidünya), *Myrtus communis* L. subsp. *communis* (mersin aşılı formu), *Punica granatum* L. (nar), *Quercus aucheri* Jaub. & Spach (pınar), *Citrus sinensis* (L.) Osbeck (portakal), *Cerasus vulgaris* Mill. (vişne), *Cerasus avium* (L.) Moench (kiraz), *Morus alba* L. (akdut)¹³¹.

İlçede özellikle Arsa mahallesinde yoğun şekilde elma yetiştiriciliği yapılmaktadır. Mahallede soğuk hava depoları da bulunmaktadır.

Processed Fruits

Laurus nobilis L. (Bay Laurel). It is an aromatic, evergreen, 2-15 m tall shrub or small tree. Oil extracted from bay seeds is exported to middle East countries. (Picture 32)

Vitis vinifera L. (grape vine). It is a woody climbing plant. Everyone who has grapes in their garden makes grape molasses, a thick syrup of grape juice. How to make it: A mechanism is prepared to boil the grape juice. The grapes are picked, put in a sack, placed and crushed with the foot. The obtained grape juice is placed in the cauldron and left to boil. When the grape juice starts to boil, white soil is added to it. The mixture with soil continues to be boiled until it becomes thick. When it reaches the right thickness, it is left to cool. The stirring process continues until it cools down. When the grape molasses has cooled down thoroughly, it is placed in glass jars (Picture 33).

Morus nigra L. (black mulberry). It is a tree with wide crowns that can grow up to 10 m tall. Mulberry molasses is made from its fruits. How to make it: After washing the black mulberries thoroughly, place them in a pot. Stir with a wooden spoon over normal heat for about an hour. Pour the content of the pot into a strainer. Then pour the boiled black mulberry juice into a very wide, shallow container and put it in a sunny place. Cover it with cheesecloth and leave it to thicken. After a week put the thick black mulberry juice in glass jars.

Olea europaea L. subsp. *europaea* (olive). They are densely branching, evergreen trees and shrubs that can grow up to 7 m tall. The process of obtaining olive oil from olives has continued uninterrupted since the Lycian Period to the present day. However, in today's rural areas, traditional methods have unfortunately been forgotten, as each esch family has its own olive oil pressed in workshops, which are now known as factories. Olive oil production still continues in the region. In the past, olive oil was obtained by using olive crushing stones found in the gardens of every house, but today it is outsourced to olive oil factories as this is a hard process which requires a lot of work force.

Punica granatum L. (pomegranate). They are thorny shrubs or small trees without thorns that can grow up to 7 m tall. Pomegranate fruit is a very popular fruit throughout the Aegean and Mediterranean regions. Sour pomegranate syrup, which is obtained by boiling pomegranate after peeling and crushing it is also used in salads by the local people. It is also sold as an organic product in regional markets. (Picture 34)

Plants Consumed As Tea And Coffee

Rosmarinus officinalis L. (rosemary). It is brewed like tea and drunk to fight diabetes, cholesterol, asthma, cough and is used as a sedative.

Salvia fruticosa Mill. (sage). The plant is collected from the plateaus and grown in pots in the gardens. It is drunk as tea during the winter months.

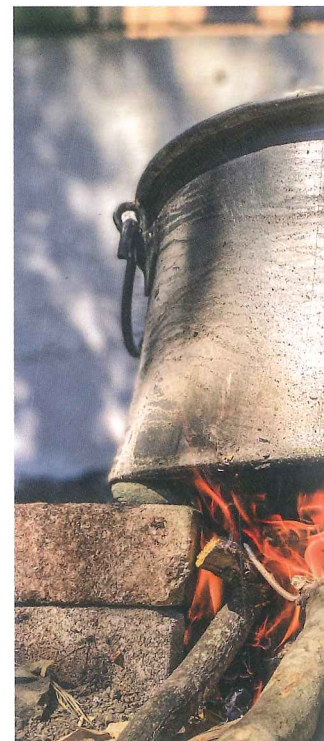
Thymbra capitata (L.) Cav. (conehead thyme). The leaves are boiled in water and drunk like tea.

Papaver rhoeas L. (corn poppy). Tea made from the flowers of the plant is used as a cough suppressant.

Sideritis pisdica Boiss. & Heldr. (mountain tea). It is brewed like tea and drunk hot. It is collected from the mountains and sold in local markets (Picture 34).

Sideritis stricta Boiss. & Heldr. (fox tail). It is brewed like tea and drunk hot. It is sold in local markets (Figure 36).

Ceratonia siliqua L. (carob). They are evergreen trees or shrubs, 3-10 m tall. Carob fruit is a fruit that is fondly eaten. This fruit is grounded in a mill and turned into powder. Hot water is poured over the powdered carob and drunk like instant coffee.



İşleme tabi tutulan meyveler

Laurus nobilis L. (Akdeniz defnesi). 2-15 m boyunda, aromatik, herdem yeşil çalılar veya küçük ağaçlardır. Defne meyvelerinden elde edilen defne yağı Ortadoğu ülkelerine ihraç edilmektedir (Resim 32).

Vitis vinifera L. (asma). Odunlu tırmanıcı bitkidir. Bahçesinde üzümü olan herkes pekmez yapmaktadır. Kısaca pekmez yapımı: Pekmez kaynatmak için düzenek hazırlanır. Üzümler toplanır, çuvala konular ve şırnaya yerleştirilir ve ayakla ezilir. Elde edilen üzüm suyu kazana konularak kaynamaya bırakılır. Üzüm suyu kaynamaya başlayınca içerisine beyaz toprak eklenir. Toprak eklenen karışım koyu kıvam alıncaya kadar kaynatılmaya devam edilir. Pekmez kıvamını alınca soğutmaya bırakılır. Soğuyuncaya kadar karıştırma işlemi devam eder. Pekmez iyice soğuyunca cam kavanozlara alınır (Resim 33).

Morus nigra L. (karadut). 10 m'ye kadar boylanabilen, geniş taca sahip ağaçlardır. Meyvelerinden pekmez yapılmaktadır. Kısaca karadut pekmezi yapımı: Karadutlar iyice yıkandıktan sonra bir tencereye alınır. Yaklaşık bir saat normal ateşte tahta kaşıkla karıştırılır. Tencerenin içindeki karışım süzgeçe konarak süzdürme işlemi gerçekleştirilir. Elde edilen karadut suyu çok geniş yayvan kaba alınarak güneş gören bir yere alınır. Üzeri tülbenle kapatılarak koyulaşmaya bırakılır. Bir hafta sonra elde edilen pekmez cam kavanozlara alınır.

Olea europaea L. subsp. europaea (zeytin). Yoğun dallanıcı, 10 m'ye kadar boylanabilen herdem yeşil ağaçlar ve çalılardır. Zeytin meyvelerinden zeytinyağı elde etme işlemi Likya'dan Dönemi'nden günümüze kadar kesintisiz devam etmiştir. Ancak günümüz kırsal alanlarında her hane kendi tüketeceği zeytinyağını artık fabrika olarak tanımlanan imalathanelerde siktirdiğinden geleneksel yöntemler ne yazık ki unutulmaya yüz tutmuştur. Bölgede zeytinyağı yapımı hala devam etmektedir. Geçmişte her evin bahçesinde bulunan zeytin ezme taşları ile elde edilen zeytinyağı günümüzde bu işin çok zahmetli olması nedeniyle zeytinyağı fabrikalarına yaptırılmaktadır.

Punica granatum L. (nar). 7 m'ye kadar boylanabilen dikenli çalılar veya dikensiz küçük ağaçlardır. Nar meyvesi tüm Ege ve Akdeniz'de çok sevilen bir meyvedir. Nar meyvelerinin ayıklanıp ezildikten sonra kaynatılarak elde edilen nar ekşi de bölge halkı tarafından salatalarda kullanılır. Ayrıca bölge pazarlarında organik ürün olarak satılır. (Resim 34)

Çay ve kahve olarak tüketilen bitkiler

Rosmarinus officinalis L. (biberiye). Çay gibi demlenip şeker, kolesterol, nefes darlığı, öksürük için içilmekte ve sakinleştirici olarak kullanılır.

Salvia fruticosa Mill. (adaçayı). Bitki yaylalardan toplanarak evlerin bahçesinde saksılarda yetiştirilir. Kış ayları boyunca çay olarak içilir.

Thymra capitata (L.) Cav. (eşek kekiği). Yapraklar suda kaynatılarak çay gibi içilir.

Papaver rhoeas L. (gelincik). Bitkinin çiçeklerinden yapılan çay öksürük kesici olarak kullanılmaktadır.

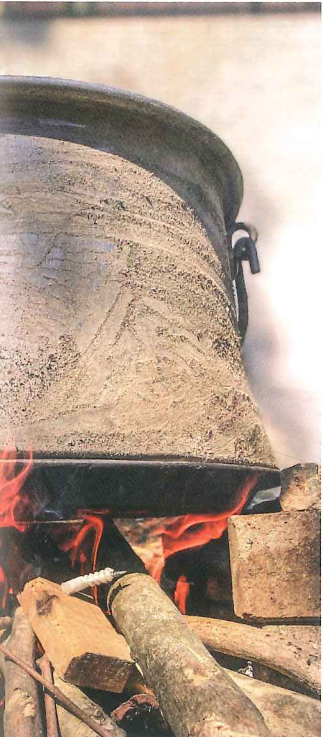
Sideritis pisdica Boiss. & Heldr. (yaprak çayı). Çay gibi demlenerek sıcak içilir. Dağlardan toplanarak yöre pazarlarında satılır.

Sideritis stricta Boiss. & Heldr. (tilki kuyruğu). Çay gibi demlenerek sıcak içilir. Yöre pazarlarında satılır.

Cerantonia siliqua L. (keçiboynuzu). Yaprak dökmeyen 3-10 m boylarında ağaç veya çalılardır. Keçiboynuzu meyvesi sevilerek yenilen bir meyvedir. Bu meyve değirmende çekilip, toz haline getirilir. Toz haline getirilmiş meyvenin üzerine sıcak su dökülür ve çözünebilir kahve gibi içilir.



Resim 32 Defne yağı yapılışı Kapurcuk Arşivi
Picture 32 Bay Laurel Oil Production Kapurcuk Archive



Resim 33 Pekmez Yapımı Kapurcuk Arşivi
Picture 33 Grape Molasses Production Kapurcuk Archive



KAYNAKLAR:

NOTLAR:

79. Seydikemer İlçesi'nin antik çağlarda başlayan tarihsel süreci için bkz. Korkut, 2016: 20-25.
 80. Strabon, Geographika, XIV, 3, 6.
 81. Herodotos, Historiae, I, 173.
 82. Likya Bölgesi yol güzergahı için bkz. İşık - İşkan - Çevik, 2001; Sahin - Adak, 2007: 170-172.
 83. Korkut, 2015: 6-7.
 84. Takaoglu - Korkut - Erdoğan - İşin, 2014: 111-118; Erdoğan - Korkut - Takaoglu - Atıcı, 2021.
 85. Korkut - İşin - Takaoglu - Özdemir, 2015: 37-49; Korkut - İşin - Takaoglu, 2017.
 86. Korkut, 2015: 15-25.
 87. Momigliano - Greaves - Hodas - Aksoy - Brown - Kibaroglu - Carter, 2011: 61-121.
 88. Batı ve Güney Anadolu kıyı yerleşimlerinde ele geçen ithal seramik buluntular sözkonusu ticari ilişkinin en önemli kanıtlarındanandır, bkz. Korkut, 2016: 14-19. Diğer yandan MO. 2. bin yıllarına tarihlenen Miken Linear B tabletlerinde de bu ticari ilişki vurgulanmıştır, bkz. Palaima, 2007: 197-204.
 89. Homeros, İlyada, V, 472-499.
 90. Quintus Smyrnaeus, Posthomerica, X, 147-165.
 91. Genel olarak Likya Bölgesi için bkz. Çevik, 2015.
 92. Korkut - Grosche, 2007: 79-81.
 93. İşık - İşkan - Çevik, 2001.
 94. Korkut, 2016: 24; Korkut - Takaoglu - Sezgin, 2019: 25-44.
 95. Korkut, 2008: 129-139.
 96. Wittek, 1999.
 97. Kütükoğlu, 2010.
 98. Genel olarak Anadolu'daki beslenme alışkanlıkların tarihsesi için bkz. Uhlir, 2011; Uhlir, 2016.
 99. Seydikemer İlçesi mutlak kültürünün yorumlanmasında önemli bir faktör olan bölgenin doğal yapısı ile kültürel peyzajı TÜBİTAK tarafından

- desteklenen 11IK227 numaralı ve "Tlos Antik Kenti ve Teritoryumu İçerisinde Kalan Alanlardaki Arkeolojik Kalıntıların, Tespiti, Şehircilik Anlayışının Araştırılması ve Likya Bölgesi Sosyo-Kültürel Yapısı İçerisindeki Yerinin Belirlenmesi" başlıklı bilimsel araştırma projesi kapsamında 2011-2015 yılları arasında çalışılmıştır. Araştırma sonuçları Seydikemer Kaymakamlığı Yayınları, Sayı 1 olarak yayınlanmıştır. Daha sonra geliştirilen "Seydikemer İlçesinin Yenilebilir Bitkileri ve Mutlak Kültürü" başlıklı bilimsel araştırma projesi kapsamında ise bölgenin yenilebilir bitkileri ve yöresel yemekleri incelenmiştir. Bu araştırmaların sonuçları ise 2017 yılında yayınlanan "Antik Çağlardan Günümüze Seydikemer İlçesi Yenilebilir Bitkileri ve Mutlak Kültürü" başlıklı kitapta derlenmiştir. "Antik Çağlardan Günümüze Seydikemer İlçesi Mutlak Kültürü" başlıklı bu makale 2017 yılında yayınlanmış bu araştırma kitabının özeti niteliğindedir.
 100. Takaoglu - Korkut - Erdoğan - İşin, 2014: 111-118.
 101. Borchhardt, 1993: 142 Res. 58.
 102. Örneğin Tlos Antik Kenti ve çevresinde yoğun bir yag üretiminin olduğu arkeolojik kalıntılar ışığında belirlenmiştir, bkz. Uygun - Özdemir - Sezgin, 2015: 496-499.
 103. Uygun - Özdemir - Sezgin, 2015: 499-504.
 104. Plinius, Naturalis Historia XIV, XXII, 118.
 105. Athenaeus, Deipnosophistai, III, VII, 298.
 106. Cato, De Agri Cultura; Varro, Rerum Rusticarum De Agri Cultura; Columella, De Re Rustica.
 107. Athenaeus, Deipnosophistai; Apicius, De Re Coquinaria.
 108. Bu makalede tanıtılan yemeklerin tamamı Akdeniz Üniversitesi'nde uzun yıllar boyunca tarafımızdan verilen yüksek lisans dersleri kapsamında denenecek püsküllü. Yemek pişirme deneyleri sonuçlarının derlendiği bir bilimsel çalışmada hazırlanmıştır, bkz. Korkut - Özdemir, 2008: 95-105.
 109. Liddell - Scott, 1951: 2013.

110. Georges, 1959: 1720.
 111. Korkut - Özdemir, 2008: 98 Resim 3.
 112. Liddell - Scott, 1951: 948-949. Benzer teknikteki düdüklü tencerelerin MO. 1. yüzyılda İskenderiye'de Maria Prophetissa tarafından üretilerek denendiği bilinmektedir, bkz. Zosimos, Chemeutika 24.
 113. Sparkes - Talcott, 1970: 225-227 Nr. 1947-1955 Fig. 18, Pl. 84.
 114. Liddell - Scott, 1951: 1061.
 115. Georges, 1959: 2495.
 116. Korkut, 2007: 431-449.
 117. Liddell - Scott, 1951: 1951.
 118. Georges, 1959: 2850.
 119. Alexandropoulou, 2000.
 120. Ratraff, 1997.
 121. Clare, 1988: 1757, 1927.
 122. Verel üretim terra sigillata seramikleri için bkz. Palaima, 1999; Uygun, 2011.
 123. Plinius, Naturalis Historia, XXXV, 46, 160.
 124. Hayes, 1985: 1-96.
 125. Takaoglu - Korkut - Erdoğan - İşin, 2014: 111-118.
 126. Uhlir, 2016.
 127. Seydikemer İlçesi sınırlarında kalan Tlos Antik Kenti ve çevresinde Neolitik Çağ'dan Bizans Dönemi'ne kadar tespit edilen seramik tipolojisi için bkz. İşin - Takaoglu - Sezgin - Yücel, 2015: 148-213.
 128. Bu bölümde bulunan bütün bitkiler "Flora of Turkey and the East Aegean Islands" kitaplarına göre teşhis edilmiştir, bkz. Davis, 1965-1985.
 129. Bu bölümde bulunan bütün bitkiler 2011-2014 yılları arasında yapılan alan araştırmasında tespit edilmiş olup "Arkeoloji, Epigrafi, Jeoloji, Doğal ve Kültürel Peyzaj Yapısıyla Tlos Antik Kenti ve Teritoryumu"nda yayınlanmıştır, bkz. Gökürk, 2015: 201-332.
 130. Gökürk - Kaynakçı Elinç, 2017: 27-105 Şekil. 58 ve Sekil 82.
 131. Kaynakçı Elinç - Gökürk, 2017: 109-142.



KAYNAKÇA:

Alexandropoulou, A. (2000). *Gnathia- und Westobhangkeramik. Eine vergleichende Betrachtung*. Scriptorium, Münster.

Borchhardt, J. (1993). *Die Steine von Zemer: Archäologische Forschungen an den verborgenen Wassern von Limyra*. Phoibos Verlag, Wien.

Cevik, N. (2015). *Lykia Kitabı*, Ege Yayınları, İstanbul.

Davis, P. H. (1965-1968). *Flora of Turkey and the East Aegean Island*. Vol:1-9. Edinburgh University Press.

Erdöğü, B., Korkut, T., Takaoğlu, T., Atıcı, L. (2021). "Late Pleistocene and Early Holocene Finds from the 2020 Trial Excavation at Girmeler, Southwestern Turkey", *Anatolica XLVII*, 299-320.

Glare, P. G. W. (1988). *Oxford Latin Dictionary*

Göktürk, R. S. (2015). "Flora", *Arkeoloji, Epigrafi, Jeoloji, Doğal ve Kültürel Peyzaj Yapısıyla Tlos Antik Kenti ve Teritoryumu*, (Ed. T. Korkut), 291-332.

Göktürk, R. S., Kaynakçı Elinç, Z. (2017). "Seydikemer İlçesi Doğal Bitkileri ve Çiçekli Yaşamla Kullonimleri", *Antikağaçlardan Günümüze Seydikemer İlçesi Yenilebilir Bitkileri ve Mutfağın Kültürü* (Ed. T. Korkut), 27-105.

Hayes, J. W. (1985). "Sigillate Orientali", *EAA, Atlante delle Forme Ceramiche II. Ceramica Fine Romana Nelbacino Mediterraneo*, 1-96.

İşık, F., İşkan, H., Çevik, N. (2001). *Miliarium Lyciae. Patara Yol Klavuz Anıtı, Das Wegweisermonument von Patara*, Lykia IV, Akdeniz Üniversitesi Lykia Uygurancılık Araştırma Merkezi, Antalya.

İşin, G., Takaoğlu, T., Sezgin, K., Yücel, T. (2015). "Tlos Seramikleri", *Arkeoloji, Epigrafi, Jeoloji, Doğal ve Kültürel Peyzaj Yapısıyla Tlos Antik Kenti ve Teritoryumu*, (Ed. T. Korkut), 148-213.

Kaynakçı Elinç, Z., Göktürk, R. S. (2017). "Seydikemer İlçesi Meyveleri", *Antikağaçlardan Günümüze Seydikemer İlçesi Yenilebilir Bitkileri ve Mutfağın Kültürü*, (Ed. T. Korkut), 109-142.

Korkut, T. (2007). "Roma Dönemi Patarası Yernek Pişirme Kapları: Tavalar", *IV. Uluslararası Katılımlı Seramik, Cam, Emaye, Sır ve Boya Sementleri, Eskişehir 26-28 Kasım 2007*, 431-449.

Korkut, T., Grosche, G. (2007). *Das Bouleuterion von Patara. Versammlungsgebäude des lykischen Bundes*, Patara II, 1, Ege Yayınları, İstanbul.

Korkut, T. (2008). "Antik Çağlarda Amphiktionia, Symmachia, Symptoteia Yapılanmaları ve Lykia Birliği", *Doğudan Yükselen Işık. Arkeoloji Yazıları*, (Ed. B. Can - M. İşikli), 129-139.

Korkut, T., Özdemir, B. (2008). "Roman Meals and Cooking Ware in Lycia: An Experimental Practice in Archeology", *Akdeniz - Sanat Dergisi* 1, 95-105.

Korkut, T. (2015). *Tlos. Akadaglar'ın Yamacında Bir Lykia Kenti*, E Yayınları, İstanbul.

Korkut, T. (2015). "Geçmişten Günümüze Tlos", *Arkeoloji, Epigrafi, Jeoloji, Doğal ve Kültürel Peyzaj Yapısıyla Tlos Antik Kenti ve Teritoryumu*, (Ed. T. Korkut), 5-9.

Korkut, T., İşin, G., Takaoğlu, T., Özdemir, B. (2015). "Tlos Antik Kenti Yakınlarındaki Tavabası Mağarası Kaya Resimleri", *TUBA-AR* 18, 37-49.

Korkut, T. (2016). *Tlos. A Lycian City on the Slopes of the Akdağ Mountains*, E Yayınları, İstanbul.

Korkut, T. (2016). "Homeros Zamanından Günümüze Xanthos Vadisi ve Seydikemer", *Seydikemer Dergisi* 1, 3, 20-25.

Korkut, T., İşin, G., Takaoğlu, T. (2017). "Cave Habitations in Lycia: The Case of Tavabası near Tlos", *Communities in Transition: The Circum-Aegean Area in the 5th and 4th Millennia BC*, (Ed. S. Dietz - F. Mavridis - Z. Tanköskü - T. Takaoğlu), 548-555.

Korkut, T., Takaoğlu, T., Sezgin, K. (2019). "Pre-Classical Habitation at Tlos, Lycia", *Adara* 22, 25-44.

Kütükoğlu, M. S. (2010). *Menteşe Sancağı 1830. Nüfus ve Toplum Yapısı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.

Momigliano, N., Greaves, A., Hodos, T., Aksoy, B., Brown, A., Kibaroglu, M., Carter, T. (2011). "Settlement History

and Material Culture in Southwest Turkey: Report on the 2008-2010 Survey at Çaltılar Hüyük (Northern Lycia)", *Anatolian Studies* 61, 61-121.

Palaima, Th. G. (2007). "Tlos, Tros and Tlos", *Stephanos Aristelos, Archäologische Forschungen zwischen Nil und Istros. Festschrift für S. Hiller zum 65. Geburtstag*, (Ed. F. Lang, C. Reinhold, J. Weilharter), 197-204.

Polomé, J. (1999). *Red Slip Ware. Typology and Chronology*, SEMA II, Brepols, Belgium.

Retroff, S. (1997). *Hellenistic Pottery, Athenian and Imported Wheelmade Table Ware and Related Material, The Athenian Agora 29*, The American School of Classical Studies at Athens, Princeton.

Sahin, S., Adak, M. (2007). *Stadasmus Patrensis. Itinera Romana Provinciae Lyciae*, Ege Yayınları, İstanbul.

Takaoğlu, T., Korkut, T., Erdöğü, B., İşin, G. (2014). "Archaeological Evidence for 9th and 8th Millenrie BC at Girmeler Cave Near Tlos (SW Turkey)", *Documenta Praehistorica* XLI, 111-118.

Uhrli, A. (2011). *Boğaz Derdü. Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenme Kültür Tarihi*, Ege Yayınları, İstanbul.

Uhrli, A. (2015). *Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Anadolu Mutfağının Kökenleri*, Ege Yayınları, İstanbul.

Uygun, Ç. (2011). *Tepek Kırması Astarlı Seramikleri, Patara IV/2*, Ege Yayınları, İstanbul.

Uygun, Ç., Özdemir, B., Sezgin, K. (2015). "Zeytin ve Şarap İplikleri", *Arkeoloji, Epigrafi, Jeoloji, Doğal ve Kültürel Peyzaj Yapısıyla Tlos Antik Kenti ve Teritoryumu*, (Ed. T. Korkut), 496-514.

Witteck, P. (1999). *Menteşe Beyliği*, (Çev. O.Ş. Cökay), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.