

Atabey, S. (2023). Antik dönemde bal: Antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif "Çitirmek". *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (11), 83-96. DOI: 10.54557/karataysad.1346616

Araştırma Makalesi

Makale Geliş Tarihi: 20.08.2023

Makale Kabul Tarihi: 02.10.2023

ANTİK DÖNEMDE BAL: ANTİK MİRAS OLARAK GÜNÜMÜZE TAŞINMIŞ YÖRESEL TARİF "ÇİTİRMEK"

Selma ATABEY*

Öz

Muğla sınırlarında yer alan Karia ve Lykia bölgelerinde Antik dönemde kaliteli bal üretimi yapılmaktadır. Fazla üretim nedeniyle ihraç edilen bal, ekonomiye fayda sağlayan ürün olmuştur. Bir coğrafyada yetişen ve üretilen tarımsal ve bitkisel ürünler, o coğrafyanın mutfağında da yer alır. Bu nedenle birçok Antik dönem Karia ve Lykia yemeklerinde de balı görmek mümkündür. Çalışmanın amacı Muğla yerel ürünlerinden ve Coğrafi İşaretli ürünlerinden biri olan balın Antik Çağ'da kullanımıyla günümüz kullanımını incelemek, varsa tarih boyunca yaşanan değişimi tespit etmektir. Tespit edilen değişimin ne şekilde gerçekleştiği, günümüz Muğla mutfağı ile benzerlik ve farklılıklarını belirlemek amacıyla hazırlanan çalışma, nicel araştırma yöntemlerinden tarihsel karşılaştırmalı analiz tekniği ile hazırlanmıştır. Balın, et ve balık yemeklerinde kullanımının yerini sarımsağa bıraktığı ve artık bal kullanımının olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Diğer yemeklerle küçük farklılıkla olsa da benzerlikleri de göze çarpmaktadır. Bal, gıdaların uzun süre dayanıklılık kazanması için kullanılan bir ürün olarak aynı olmasa da benzer şekilde kullanıldığı turşu gibi örnekleri vardır. Antik dönemde sirke ile birlikte bal kullanılırken, günümüz mutfağında benzer karbonhidrat içeriğini sağlayabilecek buğday veya şeker kullanılmaktadır. Ancak en önemli sonuç, birebir aynı şekilde üretilen ve tüketilen ballı, susamlı bir şekerlemenin hâlâ Muğla mutfağında kullanılıyor oluşudur. Antik dönemde "İtria" ismiyle bilinen şekerleme, günümüz mutfağında "çitirmek" ismiyle yapılmaktadır. Bu noktada "çitirmek" için, Antik dönem miras yemeği demek yanlış olmayacaktır.

Anahtar Kelimeler: Antik Mutfak, Yöresel Mutfak, Bal, Çitirmek, Itria.

* Öğr. Gör. Dr., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Ortaca MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, Aşçılık Programı, s.atabey@mu.edu.tr, ORCID: 0000-0001-7676-1760.

Atabey, S. (2023). Antik dönemde bal: Antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif ‘‘itirmek’’. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (11), 83-96. DOI: 10.54557/karataysad.1346616

Honey in Antiquity: Local Recipe ‘‘itirmek’’ Carried to the Present Day as an Ancient Heritage

Abstract

In the Caria and Lycia regions within the borders of Muğla, quality honey was produced in ancient times. Honey, which is exported due to excess production, has been a product that benefits the economy. Agricultural and herbal products grown and produced in a geography are also included in the cuisine of that geography. For this reason, it is possible to see honey in many ancient Carian and Lycian dishes. The aim of the study is to examine the use of honey, which is one of the local products and Geographical Indication products of Muğla, in ancient times and its use today, and to determine the change, if any, throughout history. The study, which was carried out with the aim of determining how the detected change took place and its similarities and differences with today's Muğla cuisine, was conducted with the historical comparative analysis technique, one of the quantitative research methods. It was concluded that the use of honey in meat and fish dishes was replaced by garlic and that honey is no longer being used. Similarities with other dishes are also noticeable, albeit with minor differences. There are examples such as pickles, where honey is used in a similar, if not identical, way as a product used for long-lasting durability of foods. While honey was used with vinegar in ancient times, wheat or sugar, which can provide similar carbohydrate content, is used in today's cuisine. However, the most important result is that a honey and sesame sweet, produced and consumed in exactly the same way, is still used in Muğla cuisine. The sweet, known as "Itria" in the ancient period, is made with the name "itirmek" in today's cuisine. At this point, it would not be wrong to call "itirmek" an ancient heritage dish.

Keywords: Ancient Cuisine, Local Cuisine, Honey, itirmek, Itria.

Atabey, S. (2023). Antik dönemde bal: Antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif “Çitirmek”. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (11), 83-96. DOI: 10.54557/karataysad.1346616

Giriş

İnsanlık tarihi incelendiğinde ilk bulgularına rastlanan üretimlerden olan bal, yüzyıllardır doğal olarak tatlandırmak amacıyla kullanılmış ve insanların şeker gereksinimini karşılamıştır (Lenger, 2011, s. 29). Antik dönemde karbonhidrat içerikli yiyecekler olarak meyveler toplanarak tüketilmektedir. Bal da meyveler gibi karbonhidrat ihtiyacını karşılayan ürünlerden olmuştur (Şengün, 2018, s. 11). Tatlı ve şekerli besin ihtiyacını karşılayan ilk ürün olarak ifade etmek de yanlış olmayacaktır. Doğal olarak arıların yuvalarında oluşturdukları petekler, insanlar tarafından toplanmıştır. Neolitik dönemin insanları, hayvansal üretim için birçok hayvan türünü evcilleştirmeye çaba harcamıştır. Arıların yuvalarından balı almak tehlikeli ve zarar verici olabildiği için, duman kullandıkları düşünülmektedir (Freedman, 2007, s. 36-51). Arıları evcilleştirmeleri mümkün olmasa da yaşam alanlarının benzerlerini oluşturmuşlardır (Işın, 2022, s. 13). Bal üretiminin tarihi başlangıcı net olarak bilinmemekle birlikte (Abou-Shaara, 2020, s. 25) Çatalhöyük’te bulunan çanak çömleklerde bal kalıntılarına ve evlerinde bal peteğine benzer tasvirlerle rastlandığı için Anadolu’da MÖ. 7000’lere denk gelen dönemde üretiminin olduğu düşünülmektedir (Akkaya ve Alkan, 2007, s. 120; Hendy, Colonese, Franz, Fernandes, Fischer, Orton ve Rosenstock, 2018, s. 4064).

Antik dönemde balın, çok farklı şekillerde kullanılmakta olduğu literatürde kayıtlıdır. Beslenme amaçlı tüketiminin yanı sıra içecekleri tatlandırmak için kullanımı olmuştur (Işın, 2022, s. 64). Tadı nedeniyle ekmek yapımında ve tatlı üretimlerinde kullanılan bal, mutfaklarda ilave olarak yiyeceklerin bozulmadan muhafazası amacıyla da kullanılmıştır. Apicius’un, sebzeleri uzun süre korumak için bal ve bal üretimi sirke içerikli verdiği tarif bu duruma örnek verilebilir (Kökmen-Seyirci ve Çağ, 2018, s. 708). Mutfak haricinde, sağlıkta kozmetik üretimlerinde kullanılan balın petekleri, mumyalama işlemleri sırasında da kullanılmıştır (Lenger, 2011, s. 129). Mısır’da üretilen ve kullanılan 900 ilaç kaydı içerisinde 500 kez baldan bahsedilmiştir (Zumla ve Lulat, 1989, s. 384-385; Al- Jabri, 2005, s. 1580-1587). Hipokrates, bal ile göz rahatsızlıklarının, yaraların, öksürükle beraber boğaz ağrılarının tedavisine vurgu yapmıştır (Bansal, Medhi ve Pandhi, 2005, s. 305-309).

Dinler açısından incelendiğinde balın, tüm dinler tarafından özel sayıldığı veya kabul edildiği görülmektedir. Kimi dinler için tüketimi söz

Atabey, S. (2023). Antik dönemde bal: Antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif “Çitirmek”. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (11), 83-96. DOI: 10.54557/karataysad.1346616

konusuyken kimisinde ise törenlerinin vazgeçilmezi olmuştur. Mısır’da dinî törenlerde kullanılmış, Hinduizm dinine mensup olanlar tarafından tanrıya sunulmuştur (Nayik, Tajamul, Muzaffar, Wani, Gull ve Majit Bhat, 2014, s. 6). İlave olarak bal ve arı, kutsal kitaplarda da yer almıştır. Kur’an-ı Kerim’de Nahl Suresi/68-69’da, İncil’de ise, Tesniye 32: 13’de yabancı bal işaret edilmiştir (Şenoğlu Fenerci, 2021, s. 63).

Kaliteli bal üretimi nedeniyle Karia’da ihracatı yapılan ürünler arasında yer almıştır. Karia, bugün Muğla ilinde yer alan antik bölgedir (Lenger, 2011, s. 28). Anadolu topraklarında bal üretimi bununla sınırlı değildir. Teke bölgesinde arıcılık yapıldığına dair Kaunoslu Zenon’a ait kayıtlarda Lykia bölgesinden Mısır’a ihracatının izleri vardır (Bulut 2019, s. 768). Muğla ili, günümüzde de arıcılık ve bal üretimi konusunda ilk sıralarda yer almaktadır. Antik dönemde olduğu gibi kaliteli bala sahip ender illerden biridir. Türkiye’de yapılan bal üretiminin %70-80’lik bölümü Muğla’dadır. Çam balı üretiminde ise sadece Yunanistan ve Türkiye’de olan Basra böceğinin salgılarıyla üretilen, özel bir üretime sahip olan Muğla, ilk sıradadır (Çukur ve Çukur, 2021, s. 118).

Çiçek ve çam balının üretiminin yerel üreticiler tarafından yapıyor olması, coğrafi işaretli bal çeşitleri bulunması, günümüz Muğla yemeklerinde bal kullanımını artıran bir durumdur. Kahvaltılarının vazgeçilmezi olmasının yanı sıra farklı tatlı ve hamur işlerinde kullanılmaktadır. Şerbetli hazırlanması kabul görmüş olan lokma tatlısı bal ile de tatlandırılabilir ve ballı lokma olarak isimlendirilmektedir. Susam dövmesi (susam karması) olarak bilinen kahvaltılarda, katmerde börek içlerinde kullanılan ürün, her zaman yapılabilse de özellikle susamın ilk hasadından sonra hazırlanmaktadır. Odun ateşinde kavru lan susam iyice dövölüp bal ile karıştırılarak kullanılmaktadır. Çitirmek bir başka bal ve susam ile hazırlanan şekerleme, tatlıdır. Bal, şifa kaynağı olarak düşünöldüğünden doğranan meyvelerin üzerine bal dökölerek kullanımını da görmek mümkündür. Kalbur hurması olarak bilinen yöresel tatlı da şerbet yerine bal da kullanılmaktadır. Yerelde çildirme, döndürme gibi isimlerle hazırlanan çeşitli akıtma-krep türü hazırlanan atıştırmalık hamur işlerinin servisinde, tuzlu istenirse zeytin veya peynir ile tatlı istenirse bal ile kullanımı tercih edilmektedir (Atabey, 2023).

Atabey, S. (2023). Antik dönemde bal: Antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif “Çitirmek”. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (11), 83-96. DOI: 10.54557/karataysad.1346616

Araştırmanın Amacı ve Yöntemi

Kültür, toplumların yaşanmışlıklarıyla şekillenir. Geçmiş dönemlerde bölgede yaşayan toplumlar ve o toplumların inanışları, savaşları, doğal yaşantıları tarihten günümüze gelene kadar değişerek de olsa toplumun kültürünün temelini oluşturur. Beslenme şekilleri ve besin tercihleri de aynı şekilde kültürün bir parçasıdır. Mutfak kültürü, somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmektedir. Tarihte insanların ne ile beslendikleri, nasıl tekniklerle yemek hazırladıkları ve hangi yemekleri yedikleri merak konusu olmuştur. Antik kazılardan elde edilen bilgiler ve ilgili literatürden elde edilen bilgiler ışığında tüketilen ürünlerle ilgili çıkarımlar yapılarak, günümüz mutfağıyla karşılaştırma yapmak, çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Bu noktada belirlenen araştırma soruları şunlardır:

- ✓ Günümüz Muğla mutfağı ve aynı bölgede antik dönemde bal kullanımında benzerlikler var mıdır?
- ✓ Günümüz Muğla mutfağı ve aynı bölgede antik dönemde bal kullanımında farklılıklar var mıdır?

Antik dönem mutfağı ile günümüz mutfağı arasında benzerlik ve farklılıkları görebilmek için nitel araştırma yöntemlerinden tarihsel karşılaştırmalı analiz yöntemi kullanılmıştır. Karşılaştırmalı tarihsel araştırma, zaman içindeki süreci vurgulayan, sistematik ve kavramsallaştırılmış karşılaştırmayı kullanan bir yöntemdir. Bu yöntem, toplumların veya diğer toplumsal birimlerin zaman içindeki durumlarının bazı gerçeklere göre incelenmesini ve birbirleriyle karşılaştırılmasını içermektedir. Farklı zaman ve mekânlarda ortaya çıkan ortak örüntülerin keşfedilmesini sağlaması nedeniyle karşılaştırmalı bir analizdir ve farklı kültürlerin tarihsel süreçlerindeki örüntülerin keşfedilmesini sağlayan nitel bir yöntemdir (Çetin ve Solmaz, 2017, s. 34). Bu yöntemde çok fazla sayıda veya çok kapsamlı örneklem ile değerlendirme yapılmaz (Neuman, 2010, s. 632). İki veya daha çok kültür veya toplum arasında karşılaştırma yapma fırsatı veren yöntemde, sayı artırıldığça sistematik karşılaştırma yapma imkânı kısıtlanır (Sasaki, 2007, s. 152). Mutfak üretimlerinin yapıldığı ürün sayısı çok fazla olduğu ve bu nedenle çok geniş kapsamlı olacağı için örneklem, bal üretimleri olarak belirlenmiştir. Antik dönem yemeklerine ve o dönem mutfak izlerine ulaşılmasının sınırlı oluğu, araştırmanın da sınırlılıkları arasında yer almıştır. Antik dönemde bal ile yapılan mutfak üretimleri, günümüz mutfak üretimleriyle karşılaştırılarak

Atabey, S. (2023). Antik dönemde bal: Antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif ‘‘itirmek’’. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (11), 83-96. DOI: 10.54557/karataysad.1346616

hazırlanan çalışma, günümüz tariflerinin ne ölçüde antik dönem kaynaklı olduğu konusunda fikir verebilecektir. Bu da araştırmayı önemli kılmaktadır. Tarihsel karşılaştırmalı analiz yöntemini uygulayabilmek için bal üretimleriyle ilgili 15 adet kaynak incelenerek, kanıtlar toplanmıştır. Nitekim Neuman (2013, s. 620), tarihsel karşılaştırmalı analizde, verileri dokümanlardan toplayarak, aralarındaki ilişkiyi anlaşılır olarak sunmak gerektiğini ifade etmiştir. Dokmanlarla alışma tamamlanabildiği için, etik kurul raporuna gerek yoktur.

Bulgular

Antik dönem yemekleriyle ilgili araştırmalardan toplamda 15 çalışma incelenerek, içerisinde bal ile üretilen yemek ve içeceklerin olduğu 8 adet çalışma araştırmaya dhil edilmiştir. İlave olarak günümüz Muğla mutfağı ile ilgili Muğla Valiliği bünyesinde ve Muğla Büyükşehir Belediyesince hazırlanan kitaplardan bu tariflere karşılık gelebilecek tarifler değerlendirilmiştir. Kitap künyeleri Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Araştırmaya Dahil Edilen alışmalar

	çalışma konusu	çalışmanın künyesi
1	Antik mutfak	Aksoy, İflazoğlu ve Canbolat, 2016.
2	Antik mutfak	Albustanlıoğlu, 2019.
3	Antik mutfak	Albustanlıoğlu, Güney, Beyter ve Yılmaz, 2023.
4	Antik mutfak	Güveloğlu, 2019.
5	Antik mutfak	Kapka, 2019.
6	Antik mutfak	Kökmen Seyirci ve ağ, 2018.
7	Antik mutfak	Helvacıoğlu, 2021.
8	Antik mutfak	Tolga ve Yatkın, 2017.
9	Muğla mutfağı	Muğla Valiliği yemek kitabı, elik, Durdu ve Budakoğlu, 2017.

Atabey, S. (2023). Antik dönemde bal: Antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif “Çitirmek”. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (11), 83-96. DOI: 10.54557/karataysad.1346616

10	Muğla mutfağı	Muğla Büyükşehir Belediyesi/Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, yemek kitabı Atabey, 2023.
----	---------------	---

Aksoy ve diğerkleri (2016, s. 57) yaptıkları çalışmada, et veya balık yemeklerinde bal, kekik gibi aromatik otlar, garum, silphium, sirke, şarap, karışımıyla tatlandırma yaptıklarını ifade etmişlerdir. Albustanlıoğlu (2019, s. 1348) çalışmasında, ekmeği lezzetlendirmek için üzüm, şarap, yumurta, süt, kurutulmuş meyve ve bal kullanıldığını söylemiştir. Albustanlıoğlu ve diğerkleri (2023, s. 798) ise, “Vitellina Fricta” isimli et yemeğinde bonfile, bal, şarap, liquamen (balık sosu), defritum (yoğunlaştırılmış üzüm şırası), çeşitli otlar ve soğuk sıkım zeytinyağı ile hazırlanan püre kıvamlı bir yemeğin tarifini vermiştir. Aynı çalışmada, diğerk bir ballı tarif olarak “Libum” yer almıştır. Libum; peynir, un, bal, yumurta ve defneyaprağı ile hazırlanarak, fırına benzer bir düzenekte pişirilen bir çeşit hamur işidir. Güveloğlu (2019, s. 263-264), ballı karides, ballı kek ve susamlı şekerlemeler ile “globi” olarak adlandırılan peynir ve irmikle hazırlanmış küçük topların kızartılarak bala batırılmasıyla hazırlanan bir tariften bahsetmiştir. Aynı çalışmada söz ettiği üzere peynir, un, irmik temel malzemeleriyle hazırlanan ince hamurların arasına bal sürülerek hazırlanan “placenta” ise, bir çeşit tatlı ekmektir. Kapka’nın (2019, s. 174-182), şaraba bal eklenerek yapılan bir başlangıç içkisi olan “mulsum” tarifi, çalışmasında yer almıştır. İlave olarak bal ve haşhaş tohumlu kakırca, “in Ovis Hapalis” isimli yaban kerevizi, somun, su, bal ve sirke ile hazırlanan bir çeşit çılbr, “In Vitulinam Elixam” isimli yaban kerevizi, bal, dana eti, şarap, zeytinyağı ile hazırlanan yahni, “In Lolligine in Patina” isimli ballı kalamar, “Aliter Dulcia” isimli çam fıstığı, yumurta, süt, bal temel malzemeleriyle hazırlanan bir çeşit puding, “Ova Sphongia” olarak bilinen ballı omlet, “Tyropatinam” isimli yumurta, süt bal ile hazırlanan muhallebi yer almıştır. Kökmen Seyirci ve Çağ (2018, s. 708), mutfakta kullanıp yemekten ziyade dayanıklılık kazandırmak için bal ve sirke karışımıyla sebzeleri uzun süre dayanıklı hâle getirdiğinden bahsetmiştir.

Çalışmasında Helvacıoğlu (2021, s. 58), sirke ve bal ile yapılan şerbetin tedavi amaçlı da kullanıldığını ifade etmiştir. Son olarak Tolga ve Yatkın’ın (2017, s. 113) çalışmasında, “Itria” isimli, ana malzemesi susam

Atabey, S. (2023). Antik dönemde bal: Antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif “Çitirmek”. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (11), 83-96. DOI: 10.54557/karataysad.1346616

ve bal olan isteğe bağlı badem, fıstık, siyah haşhaş tohumu gibi yağlı tohumlarla hazırlanan bir şekerlemeden bahsetmiştir.

Muğla yemek kitapları içerisinde yer alan yemeklerden benzerlik ve farklılıkları bulunanlar Tablo 2’de gösterilmiştir.

Tablo 2. Yemekler Arası Benzerlik ve Farklılık

Antik yemek	Yemek üretimi	Muğla yemeği	Yemek üretimi
Vitellina Fricta	Ballı ve püre kıvamlı et	Oğlak kebabı	Sadece et ile haşlama tarzı
Defritum/De frutum	Yoğunlaştırılmış üzüm suyu	Pekmez	Yoğunlaştırılmış üzüm suyu
Ballı karides	Bal ile lezzetlendirilmiş	Sarımsaklı karides	Sarımsak ile lezzetlendirilmiş
Globi	Ballı kızartılmış top şeklinde peynirli, irmikli hamur	Lokma	Ballı veya şerbetli servis edilen mayalı hamur topları
Placenta	Aralarına bal sürülen irmik ve peynirli yufka şeklinde katlar	Ballı katmer	Aralara yağ ve bal sürülen sacda pişirilen hamur işi
Itria	Bal ve susam ana malzemeleriyle hazırlanan şekerleme	Çitirmek	Bal ve susam ana malzemeleriyle hazırlanan şekerleme

Tablo 2’de yer alanlar haricinde, benzerlik gösteren yemek olmamıştır. Tamamen farklı olan diğer yemeklerin artık günümüzde benzerini görmek mümkün olmadığı için farklı olarak ifade etmek mümkündür. Tablo 2’de verilenler, benzer özellik gösterenlerdir.

Vitellina Fricta; et, kırmızı şarap, üzüm sirkesi, bal ana malzemeleriyle hazırlanmakta olan püre kıvamına gelecek kadar pişirme yapılan bir yemektir. Günümüzde Muğla mutfağında püre hâle getirilen bir

Atabey, S. (2023). Antik dönemde bal: Antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif “Çitirmek”. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (11), 83-96. DOI: 10.54557/karataysad.1346616

et yemeği yoktur. Ancak püre kadar iyi pişmiş dağılır özellihte olan ve Coğrafi İşaretli oğlak kebabı en bilinen et yemeğidir (Güveloğlu, 2019, s. 263-264), Antik dönemde şarap, bal ve sirke birçok yemekle birlikte etlerde de çok kullanılan ürünler olarak, bu yemeğinde aromalandırıcısı olmuştur. Günümüz örneğinde sadece etin doğal tadı tercih edilmektedir. Bu noktada et yemeği örneğinde farklı pişirme ve lezzet tercih ediliyor denebilir.

Defrutum antik dönemde üzüm suyunun yoğunlaştırılması ile elde edilen, sos gibi de kullanılan kıvamlı bir tatlandırıcıdır. İçeriğinde aromasını ve şekerli tadını geliştirmek için bazen incir gibi meyvelerinde kullanıldığı bu sos pekmezle benzerlik göstermektedir. Hazırlanması aşamasında defrutum da meyve pekmezde ise pekmez toprağı kullanımı farklılığıdır (Işın, 2010, s. 295). Kullanımda ise antik dönemde yemeklerde salatalarda sos ve lezzet artırıcı olarak kullanılırken günümüzde kahvaltılarda, tatlılarda, simit gibi unlu mamullerde kullanılırken ana yemek, salatalarda kullanımı yoktur.

Her iki dönemde de deniz ürünleri kullanılmaktadır. Antik dönemde yemeklerinde tatlı soslarla yapıyor oluşuna bir örnek olarak bal ile pişirilen karides oldukça iddialı bir lezzettir (Dalby, 2004, s. 50). Günümüzde ise deniz ürünleri ile tatlı aromaların kullanımını yerel mutfakta görmek mümkün değildir. Tuzlu yemekler ve salatalarda daha çok sarımsak, ekşi lezzetler tercih edilmektedir.

Globi ve lokma tatlı küçük hamur topları olması nedeniyle benzerlik göstermektedir. Ancak globi irmik ve peynirle hazırlanırken (Dalby ve Grainger, 2001, s. 84), lokma mayalı hamurla hazırlanmaktadır. Tüketilirken bal veya şerbet kullanımı günümüzde yaygındır. Ancak globi sadece bal ile servis edilmektedir. Her ikisinde de yağ içeriğinde kızartma tekniği uygulanmaktadır.

Placenta ballı hamur katları şeklinde hazırlanmaktadır. Katmerde de benzerini görmek mümkündür. Ancak katmer her durumda ballı değildir. Günümüz katmerinde temel malzeme yağ ve hamurken, antik dönemde hamurun yerine irmik ve peynir görölmektedir.

Itria ise antik dönem mutfağında da günümüzde de aynı şekilde üretilmektedir. Bal ve susam ana malzeme olmak üzere isteğe bağlı zenginleştirmek için malzemeler eklenebilmektedir (Fotoğraf 1). Temel hazırlığa istenirse antik dönemde meyveler katılırken (Dalby ve Grainger,

Atabey, S. (2023). Antik dönemde bal: Antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif “Çitirmek”. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (11), 83-96. DOI: 10.54557/karataysad.1346616

2001, s. 84; Atabey, 2023, s. 358) günümüzde yağlı tohumlar tercih edilmektedir.



Fotoğraf 1: Çitirmek (Muğla yöresel mutfağında yapılan bir çeşit şekerleme).

Sonuç

Araştırma sonucunda aynı bölgede farklı zamanlarda bal kullanımının olduğu, antik dönemde kullanımı ile günümüz kullanımında farklılıklar ve benzerlikler olduğu tespit edilmiştir. Yapılan tarihsel karşılaştırmalı analiz sonrasında benzerlikleri olanlar tablolaştırılarak anlaşılır hâle getirilmiştir. Defrutum ve pekmez aynı gibi görünse de üretim ve kullanımları açısından farklılık göstermektedir. Pekmez, üretimi sırasında yerel halkın pekmez toprağı olarak isimlendirdiğı toprak ile durultma yapılarak üretimi söz konusudur. Sadece üzüm suyu ile üretilmeyen, harnup (keçi boynuzu), dut, erik ile de üretilen bir tarifdir (Atabey, 2023). İlave olarak pekmez, günümüz Muğla mutfağında yemeklerde değıl, tatlılarda kullanılmaktadır. Plecenta, peynir ve irmikle hazırlandığı için farklılık göstermektedir. Ballı katmer ise un, su, tuz ile hazırlanan hamurla yapılmakta, lezzetlendirici olarak da zeytinyağı kullanılmaktadır. Deniz ürünleri ve etlerde Antik dönemde lezzetlendirici

Atabey, S. (2023). Antik dönemde bal: Antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif “Çitirmek”. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (11), 83-96. DOI: 10.54557/karataysad.1346616

olarak bal kullanılırken, günümüz Muğla mutfağında sarımsak kullanılmaktadır. Ballı karides, ballı kalamar, ballı balık örnekleri yerine sarımsaklı kalamar, karides ve balık yapılmaktadır. Bal ve sirke, Antik dönemde sebzelere dayanıklılık kazandırmak için kullanılan bir karışım olmuştur. Günümüz Muğla mutfağında, turşuların üretiminde sirke ve buğday kullanılmaktadır. Bundaki temel neden fermentasyonu hızlandırmasıdır. Muhtemelen Antik dönemde aynı işlevi sağlayarak dayanıklılık kazandırmaktadır. Bir yemek çeşidi olmayıp saklama metodu olması nedeniyle Tablo 2’de yer verilmemiştir.

Bu çalışmanın en önemli çıktısı, birebir aynı tarife sahip olan Itria’dır. Günümüz Muğla mutfağında Antik dönemim iki ürünü; bal ve susam, kaliteli ve yoğun üretim olarak gerçekleştirilmektedir. Pişirme şekli ve tüketim şekliyle de benzerlik gösteren Itria ve Çitirmek için Antik dönemden günümüze kadar taşınmış Antik dönem miras yemeği demek mümkündür.

Itria

Dalby ve Gringer (2001, s. 84), Catonun tarifini uyarlayarak şu şekilde tarif etmiştir: Bal kaynatılıp karamelize edildikten sonra içerisine susam, isteğe bağlı çeşitli yağlı tohumlar ve hurma gibi meyveler katılarak zenginleştirilir. Karışım soğuduğunda, sertleşen bir çeşit ince şekerlemedir.

Çitirmek ise Atabey’in (2023) çalışması ile Muğla Valiliği kitabında yer aldığı şekliyle, aynı şekilde balın karamelize edilmesi ve susamla hazırlanmaktadır. İsteğe bağlı fıstık, badem, ceviz gibi malzemeler de katılan ve ince bir tabaka hâlinde dökülüp, soğuduğunda kesilerek tüketilen bir çeşit şekerlemedir.

Bir diğer benzerliği, Tablo 2’de yer vermemekle birlikte sirke, bal ile hazırlanan şerbette görmek mümkündür. Birebir diyebileceğimiz bir tarif olmasına rağmen, özellikle Osmanlı dönemi ve Mevlevi mutfağıyla anılan bir içecek olduğunu söylemek mümkündür. Muğla mutfağında uygulanmayan bir tarif olması nedeniyle Tablo 2’de yer verilmemiştir. Her iki dönemde de şifa içeceği olarak tüketiliyor oluşu da benzerlik göstermektedir.

Atabey, S. (2023). Antik dönemde bal: Antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif “Çitirmek”. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (11), 83-96. DOI: 10.54557/karataysad.1346616

Kaynakça

- Abou-Shaara, H. F. (2020). How can Honey Bees Explain the Process of Animal Domestication by Humans?. *Arthropods*, 9(2), 32.
- Akkaya, H. ve Alkan, S. (2007). Beekeeping in Anatolia from the Hittites to the present day. *Journal of apicultural research*, 46(2), 120-124.
- Aksoy, M., İflazoğlu, N., & Canbolat, C. (2016). Avrupa Aşçılık Tarihi: Antik Yunan'dan Sanayi Devrimi'ne. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 3(1), 54-62.
- Albustanlıoğlu, T. (2019). Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekmek Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği (Organization of Bakery in the Roman Empire and Bread Production: Example of Pompei Bread). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 1344-1366.
- Albustanlıoğlu, T., Güney, S. K., Beyter, N., & Yılmaz, İ. (2023). Antik Zeugma Kenti Seramik Kap Örnekleri Kullanılarak Yapılan Roma Yemeği ve Duyusal Analizleri (Roman Food and Sensory Analysis Using The Ancient City of Zeugma Ceramic Vessel Samples). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(1), 794-816.
- Al- Jabri, AA. (2005). Honey, milk and antibiotics, *African Journal of Biotechnol*, 4(13), 1580-1587.
- Atabey, S. (2023). Gocamandan Toruna Muğla Yemekleri, Muğla: Muğla Büyükşehir Belediyesi yayınları.
- Bansal, V., Medhi, B. ve Pandhi, P. (2005). Honey- A remedy rediscovered and its therapeutic utility, *Kathmandu Univeristy Medical Journal*, 3(3), 305- 309.
- Bulut, S. (2019). Zenon Arşivindeki Lykia Balının Menşei, V. Keleş, H. Kasapoğlu, H. Ergürer, E. Ertuğ, Çelikbaş, A. Yılmaz (Ed.), *Cevat Başaran'a 60. Yaş Armağanı* içinde (ss. 767- 776). Ankara: Sage Yayınları.
- Çelik, V., Durdu, B. K. ve Budakoğlu, F. E, (2016) *Muğla Valiliği yemek kitabı*.
- Çetin, E. ve Solmaz, E. (2017). Is ICT Integration A Magic Wand for Education? A Comparative Historical Analysis between Singapore and Turkey. *Journal of Education and Future*, (12), 31-

Atabey, S. (2023). Antik dönemde bal: Antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif “Çitirmek”. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (11), 83-96. DOI: 10.54557/karataysad.1346616

47 . Retrieved from
<https://dergipark.org.tr/en/pub/jef/issue/30777/332815>

Çukur, F. ve Çukur, T. (2021). Muğla İli Arıcılık Potansiyelinin Apiturizm Açısından Değerlendirilmesi. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 27(2), 113-122. DOI: 10.24181/tarekoder.882927.

Dalby, A. (2004) *Bizans'ın damak tadı: kokular, şaraplar, yemekler*. (Çev: A. Özdamar). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Dalby, A. ve Grainger, S. (2001). *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, İstanbul: Homer Kitabevi.

Freedman, P. (2007). *Yemek damak tadının tarihi*. (N. Elhüseyni, Çev.) İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Limited Şirketi.

Güveloğlu, A. (2019). *Antik Çağ'da Beslenme ve Damak Tadı*, Pinhan Yayıncılık.

Helvacıoğlu, Ö. (2021). Antik Dönem Tedavi Merkezlerindeki (Asklepion) Diyet Uygulamalarının Gastronomi Açısından İncelenmesi Ve Günümüz Beslenme Ve Tedavi Süreçlerine Yansımaları. Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Hendy, J., Colonese, A. C., Franz, I., Fernandes, R., Fischer, R., Orton, D., Rosenstock, E. (2018). Ancient Proteins from Ceramic Vessels at Çatalhöyük West Reveal the Hidden Cuisine of Early Farmers. *Nature communications*, 9(1), 4064.

Işın, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Işın, P. M. (2022). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Kapka, E. Antik Roma'da Bir Akşam Yemeği Menüsü. *Prof. Dr. İsmail Özçelik'e Armağan*, 171.

Kökmen-Seyirci, H. & Çağ, Ç. (2018). Antikçağda Gıdaların Korunması, 6, 701-711. DOI: 10.13113/CEDRUS.201833.

Lenger, D. S. (2011). Antik Çağda Karia Bölgesinde Bal. *Acta Turcica*, 1(1), 28-35.

McGovern, P. E. (2000). The Funerary Banquet of “King Midas”. *Expedition-Philadelphia*, 42(1), 21-29.

- Atabey, S. (2023). Antik dönemde bal: Antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif “Çitirmek”. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (11), 83-96. DOI: 10.54557/karataysad.1346616
- Nayik, G. A., Tajamul, R. S., Muzaffar, K.-Wani, S. H., Gull, A. ve Majit, I.- Bhat, F. M. (2014). Honey: It’s History and Religious Significance, A Review, *Universal Journal of Pharmacy*, 3, 58.
- Neuman, W. L. (2010). *Toplumsal araştırma yöntemleri nicel ve nitel yaklaşımlar* (2. Cilt). (Çev. Özge Sedef), Ankara: Yayın Odası.
- Neuman, W. L. (2013). *Toplumsal Araştırma Yöntemleri: Nitel ve Nicel Yaklaşımlar*, 6. Baskı. (Çev. Özge Sedef), Ankara: Yayın Odası.
- Sasaki, M. (2007). Comparative research. M. S. Lewis-Beck, A. Bryman & T. F. Liao (Ed.). *Encyclopedia of social science research methods* içinde. ss. 152-154.
- Şengün, N. (2018). Antik Çağ’da Akdeniz ve Kıbrıs’taki Beslenme ve Mutfak Kültürü (Yüksek lisans tezi, Doğu Akdeniz Üniversitesi (DAÜ). Erişim adresi: <http://hdl.handle.net/11129/5321>.
- Şenoğlu Fenerci, B. (2021). Eskiçağ'da Bal. *Masrop E-Dergi*, 15(1), 62-74. <https://dergipark.org.tr/en/pub/masrop/issue/62146/894400> adresinden alınmıştır.
- Tolga, Ö. & Yatkın, Ö. (2017). Antik dönemdeki damak tadının günümüz yansıması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 103-116.
- Zumla, A. ve Lulat, A. (1989). Honey: a remedy rediscovered. *Journal of the Royal Society of Medicine*, 82(7), 1989, 384-385.