

ANTİK ÇAĞ'DAN GÜNÜMÜZE

MUĞLA MUTFAĞI



FROM ANCIENT AGE TO THE PRESENT MUGLA CUISINE

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.
SABAHAT ECE BAYSAL
ENTREPRENEUR AND BRAND DIRECTOR OF
KAPURCUK, ESQ. SABAHAT 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. OLIVER 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.
SABAHAT ECE BAYSAL
ENTREPRENEUR AND BRAND DIRECTOR OF
KAPURCUK, ESQ. SABAHAT ECE BAYSAL

ÇEVİRMEN – TRANSLATOR

RENGİN ERDOĞMUŞ

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

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

BUÇDAY / 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

ITIR 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 aşîkârdır.

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

Antik Çağ'dan Günümüze Muğla Mutfacı kitabı ile; Muğla Mutfacı'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

PREFACE OF THE PROJECT TEAM

The book you are reading is part of a project initiated under the leadership of Muğla Governorship, with the aim of recording, promoting and keeping alive the rich history and culinary culture of Muğla. The place of gastronomy, which is one of the most important components among the dynamics of cities whose main economic resource is tourism, as is the case all over the world, is undeniable. In this context, an important step is being taken with our project for the branding of Muğla and its gastronomy, with awareness from past to future and from soil to plate.

This book called Muğla Cuisine from Ancient Times to the Present consists of data on the culinary culture of the regions within the borders of Muğla where excavations carried out , written by the leaders of these excavations, product-based sections written by the editors, products that have enriched our cuisine for centuries, and recipes made with these products, from our past to the present. The authors who wrote the chapters evaluated the geographical location, demographic characteristics and history of the district and highlighted the archaeological and ethnographic data recorded in the areas where the excavation leaders carried out their work. Written sources, cultural data, traditions or oral history narratives that have a place in the development of Muğla cuisine will be able to convey the richness of Muğla culinary culture to our readers.

While creating the book, meetings were held meticulously in the light of all the data, and efforts were made to create a resource about Muğla from past to present. Photographs were taken in all ancient cities, recipes were applied and photographed and included in the book. For this reason, as the project team, the work 'Muğla Cuisine from Ancient Times to the Present' is a beginning for the branding of the city of Muğla and its gastronomy.

With pleasure in taking part in the efforts to brand Muğla Cuisine products and dishes and introduce them to our country and the World, we hope that this book will serve as a resource for all our readers.

Project Coordinator: Assoc. Dr. Buket BALLIEL ÜNAL

Editors: Lecturer Dr. Selma ATABEY

Lecturer Dr. Alper GÖLBAŞ

Entrepreneur ESQ. Ece BAYSAL

ÖNSÖZ

Elinizdeki eser Muğla'mızın zengin tarih ve mutfak kültürünün kayda alınması, tanıtılması ve uygulamalarının yaşatılması amaçları ile Muğla Valiliği öncülüğünde başlatılmış bir projenin parçasıdır. Tüm dünyada olduğu gibi temel ekonomik kaynağı turizm olan şehirlerin dinamikleri arasında en önemli ayaklardan olan gastronomi alanının yeri yadsınamaz. Bu anlamda, geçmişten geleceğe ve de topraktan tabağa bilinçleri ile Muğla'mızın ve gastronomisinin markalaşması için projemiz ile önemli bir adım atılmaktadır.

Antik Çağ'dan Günümüze Muğla Mutfağı kitabı; Muğla sınırlarında yürütülen kazıların başkanları tarafından kaleme alınan, çalıştıkları bölgelere ait yemek kültürü verilerinden, editörler tarafından yazılan ürün bazlı bölümlerden, mutfağımızı yüzyıllardır zenginleştiren ürünler ve bu ürünlerden üretilip tarihimizden bugüne taşınan yemek tariflerinden oluşmaktadır. Bu kitapta çok zengin bir mirasa sahip olan Antik Muğla yemek kültürünün örnekleri ve bugüne değişerek de olsa taşınabilmiş örneklerin farklılıkları yer almaktadır. Bölüm yazarları tarafından, ilçenin coğrafi konumu, demografik özellikleri, tarihi ile ilgili değerlendirmeler yapılarak, kazı başkanlarının çalışmalarını yürüttüğü alanlarda tespit edilen arkeolojik veriler ve etnografik veriler öne çıkarılmıştır. Muğla mutfağının gelişiminde pay sahibi olan yazılı kaynak, kültür verileri, gelenekler veya sözlü tarih anlatımları ise Muğla mutfak kültürünün zenginliğini siz okuyucularımıza ulaştırabilecektir.

Kitap oluşturulurken titizlikle tüm veriler ışığında toplantılar yapılmış, Muğla adına geçmişten bugüne bir kaynağın oluşturulması için çalışmalar gerçekleştirilmiştir. Antik kentlerin hepsinde çekimler yapılmış, yemek tarifleri uygulanarak fotoğraflanmış ve bunlara kitapta yer verilmiştir. Bu nedenle *Antik Çağ'dan Günümüze Muğla Mutfağı* eseri Muğla'nın ve Muğla gastronomisinin markalaşması adına bir başlangıçtır.

Muğla Mutfağı ürünlerinin ve yemeklerinin bu kitap ile markalaştırılarak ülkemize ve dünyaya tanıtılması çalışmalarında yer almaktan duyduğumuz memnuniyetle tüm okurlarımıza kaynaklık etmesini temenni ederiz.

Proje Koordinatörü: Doç. Dr. Buket BALLIEL ÜNAL
Editörler: Öğr. Gör. Dr. Selma ATABEV
Öğr. Gör. Dr. Alper GÖLBAŞ
Girişimci Av. Ece BAYSAL

2. MARMARİS - PHOENIX

From Ancient Phoenix To Taşlıca In The Light Of Gastroarchaeological Data Food And Drink Culture

Asil YAMAN

*Dr. Lecturer Member Asil YAMAN, Penn Museum, Mediterranean Section,
ORCID 0000-0003-1532-756X, ayaman@upenn.edu.

Koray GÜNYAŞAR

Koray GÜNYAŞAR, Phoenix Archeology Project Gastronomy Research
Director, Mide Founder of Lobby Association, koray@gunyasar.com

Introduction

The ancient city of Phoenix/Phoinix (Φοῖνιξ) is located within the borders of today's Muğla province, Marmaris district, Taşlıca and Söğüt Neighbourhoods. Phoenix, located in a strategic point in the southwest of the Bozburun peninsula, known as Carian Khersonesos⁵ in the ancient times, is a large rural settlement spread around the Sindilli plain and surroundings situated in the north-south direction between Taşlıca Village on the north and Serçe Limanı on the south.⁶

2. MARMARİS - PHOENIX

Gastroarkeolojik Veriler Işığında Antik Phoenix'ten Taşlıca'ya Yeme-İçme Kültürü

Asil YAMAN

Dr. Öğr. Üyesi Asil YAMAN, Penn Museum, Mediterranean Section, ORCID 0000-0003-1532-756X, ayaman@upenn.edu.

Koray GÜNYAŞAR

Koray GÜNYAŞAR, Phoenix Arkeoloji Projesi Gastronomi Araştırmaları Direktörü, Mide Lobisi Derneği Kurucusu, koray@gunyasar.com

Giriş

Phoenix/Phoinix (Φοῖνιξ) antik kenti günümüzde Muğla ili, Marmaris ilçesi, Taşlıca ve Söğüt mahalleleri sınırlarında bulunur. Antik dönemde *Karia Khersonesos*⁵ olarak anılan Bozburun Yarımadasının güneybatısında stratejik bir konumda yer alan Phoenix, kuzeyde bugünkü Taşlıca köyü ile güneyde kentin limanı olan Serçe Limanı arasındaki kuzey-güney doğrultulu Sindili ovası ve çevresine yayılmış geniş bir kırsal yerleşimdir.⁶

Archaeological excavations and surface surveys* revealed that human activity started in Hisar Tepe Acropolis, surrounded by walls since the Archaic period 4 in 6th century BC. (Picture 1)⁷ Ancient writers Strabo, Ptolemy and Stephanus Byzantinus who mentioned Phoenix, constitute the first important literary sources in terms of localization.⁸ Life in the city, which increased its prosperity through the agricultural products it produced throughout the Classical and Hellenistic period, appears to have continued uninterruptedly during the Roman Empire and the Medieval Age.⁹ The mentioned Phoinikoudi Greek villages, divided into two neighbourhoods on the southern lower slopes of Acropolis Hisar Tepe and in the west of Sindilli Plain and which is called Fenaket today, continued their existence until the commutation in 1923 and bears the traces of the original and multi-layered settlement culture of the region from the Ottoman period (Picture 2 and Picture 3)** Oral history research revealed that following the population exchange after the 1950s some local people moved to Taşlıca village located 4 kilometers to the north due to reasons such as drought and earthquakes. ***

Phoenix, having a culture of original rural settlement based on agricultural production and a burial culture for two thousand six hundred years from the Archaic period to the present day¹⁰, has had close cultural relations throughout history with the Bozburun Peninsula, where it is located, and the Dodecanese islands, especially Rhodos and Symi, located just to the west.¹¹ One of the most important indicators of this common heritage, some of which has been preserved until today, is the food and beverage and culinary culture, which is integrated with the cultural landscape of the region and blended with basic agricultural products such as olives, figs, almonds, olive oil, wine produced on ancient agricultural terraces

Agricultural Organization Of Phoenix In The Historical Process, Local Products And Culinary Culture

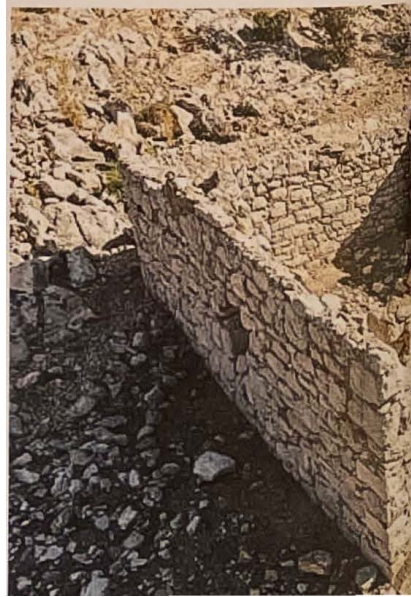
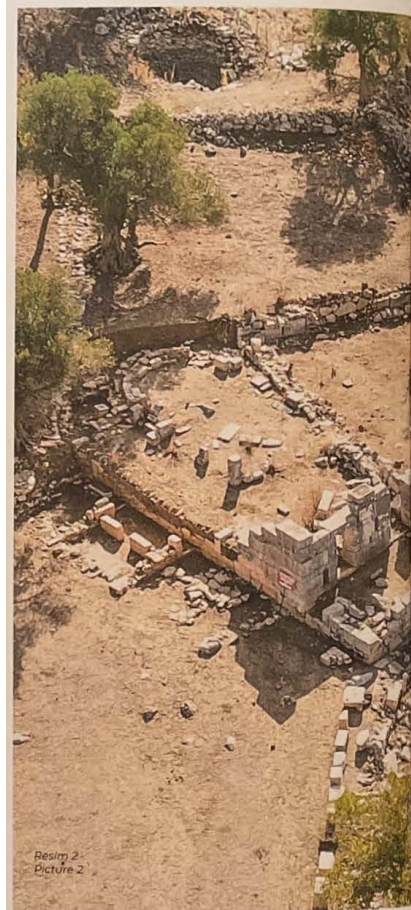
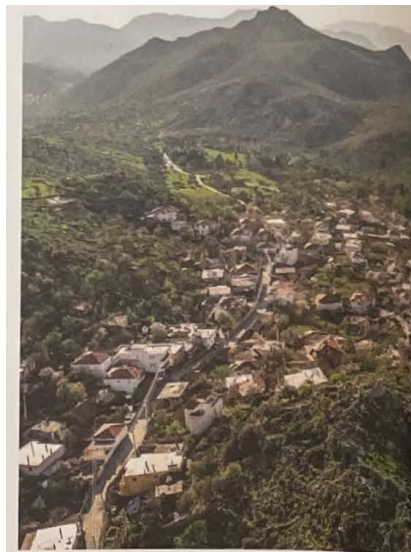
Intensive surface surveys carried out in and around the ancient city of Phoenix since 2021 have revealed the agricultural organization and production mechanisms spread over a wide area in the countryside of the city. A total of seventeen olive oil and wine production workshops, which are thought to be related to each other, were identified around the ancient road networks, especially between the city center and the ancient Serçe Liman (portus cressa), the main port of the city in the south (Picture 4).¹² Data on ceramics revealed that the workshops had been used for production since the 4th century BC and continued to be used throughout the Late Antiquity, and twenty-nine cisterns carved into the bedrocks were identified at the periphery of these units (Picture 5). It is understood that these cisterns were of vital importance in terms of production as well as vital purposes in a geography suffering from water scarcity. The workshops, which appear to be associated with ancient roads networks and farm structures, constitute parts of a large and integrated agricultural organization. The agricultural terraces created around the production mechanisms in question (Picture 6) not only show the scale of production****, but also give an idea about the products produced when evaluated together with the aspects

* Archaeological intensive surface surveys in many aspects has been carried out with the official permission of the Ministry of Culture and Tourism and Cultural Heritage and for reports, see also Yaman vd 2022, 187-203, Yaman vd 2023 For travellers' notes and epigraphic studies about Phoenix see Yaman vd 2022, 190 For periodic Bulletins see www.phoinixproje.com

** (Phoinikoudi, meaning 'Date Grove', is etymologically the successor of Phoinix/Phoenix. Its variants such as Phenikeh, Phineket, Phiniketi, or Phiniki are also seen on the travelers' notes and the maps, and its present name 'Fenaket' constitutes the last link of this etymological evolution. A similar transformation occurs in Darahıye/Tarahya and Taşlıca which evolved from Tracheia, meaning 'Story' in Greek)

*** Apart from drought, the 7.1 magnitude earthquake which happened in Sarigerme on the 24th April 1957 must have been the reason for people to move. For the earthquake pls see <https://earthquake.usgs.gov/earthquakes/eventpage/scgem886445/executive#general-summary> For the effects of the earthquake in Marmaris pls see Gebeş Çimen 2007, 80.

**** Local people stated that on the slopes facing south and west especially olives and figs are grown and on the slopes facing north vine cultivation is preferred





Arkeolojik kazı ve yüzey araştırmaları*, kentte beşeri aktivitenin MO 6. yüzyılda, Arkaik dönemden itibaren surlarla çevrili Akropol Hisar Tepe'de başladığını ortaya koymuştur (Resim 1).⁷ Phoenix'ten bahseden antik yazarlar Strabon, Ptolemaios ve Stephanos Byzantinos kentin lokalize edilmesi adına ilk önemli yazınsal kaynakları teşkil eder.⁸ Klâsik ve Hellenistik dönem boyunca refahını ürettiği tarım ürünleri yoluyla arttıran kentte yaşam Roma imparatorluk ve Orta çağ dönemi boyunca kesintisiz olarak sürmüştür.⁹ Akropol Hisar Tepe'nin güney alt yamaçlarında ve Sindili Ovası'nın batısında iki mahalleye ayrılmış, günümüzde Fenaket olarak anılan Phoinikoudi Rum koyleri 1923 Nüfus mübadelesine kadar varlığını sürdürmüştür. Yörenin Osmanlı dönemine ait özgün ve çok katmanlı yerleşim kültürünün izlerini taşımaktadır (Resim 2 ve Resim 3).¹⁰ Sozlu tarih araştırmaları, nüfus mübadelesi sonrasında bir kısım yore halkının 1950'li yıllardan itibaren kuraklık ve deprem gibi sebeplerle 4 km kuzeyde mevcut Taşlıca koyu'ne göçtüğünü ortaya koymuştur. ¹¹

Arkaik dönemden günümüze ikibin altı yüz yıllık tarımsal üretime dayalı özgün kırsal yerleşim ve ölü gomme kültürüne sahip olan Phoenix¹², konumu itibarıyla içinde bulunduğu Bozburun Yarımadası, hemen batısında yer alan Rhodos ve Symi başta olmak üzere, Dodekanese adalarıyla tarihsel süreç boyunca yakın kültürel ilişki içerisinde olmuştur.¹³ Bir kısmı günümüze kadar korunabilmiş bu ortak mirasın en önemli göstergelerinden biri de yörenin kültürel peyzajıyla bütünleşen ve antik tarım teraslarında üretilen zeytin, incir, badem, zeytinyağı, şarap gibi ana tarımsal ürünleriyle harmanlanan yeme-içme ve sofrâ kültürüdür.

Tarihsel Süreçte Phoenix'in Tarım Organizasyonu, Yerel Ürünleri ve Sofra Kültürü

Phoenix antik kenti ve çevresinde 2021 yılından itibaren yürütülen intansif yüzey araştırmaları, kentin kırsalında geniş bir alana yayılmış tarımsal organizasyonu ve üretim düzeneklerini ortaya çıkartmıştır. Özellikle kent merkezi ile güneyde, kentin ana limanı olan antik Serçe Liman (portus cressa) arasında antik yol ağları çevresinde birbirleriyle bağıntılı oldukları anlaşılan toplamda on yedi zeytinyağı ve şarap üretim işliği belirlenmiştir (Resim 4).¹⁴ Seramik veriler ışıkların MÖ 4. yüzyıldan itibaren üretim yaptıklarını ve Geç antik dönem boyunca kullanılmaya devam ettiğini ortaya koymuş, bu ünitelerin perifesinde yirmi dokuz ana kayaya oygu sarnıç tespit edilmiştir (Resim 5). Bu sarnıçların su kıtlığı çeken coğrafyada yaşamsal ereklere yanı sıra, üretim açısından da hayati bir öneme haiz olduğu anlaşılmaktadır. Antik yol ağları ve çiftlik yapılarıyla bağıntılı olduğu anlaşılan ışıklar, geniş ve tümeleşik bir tarımsal organizasyonun parçalarını teşkil eder. Söz konusu üretim düzenekleri çevresinde oluşturulan tarım terasları (Resim 6), üretim ölçeğini göstermesinin yanı sıra, bakı yönleriyle beraber değerlendirildiğinde¹⁵, üretilen ürünlere dair de fikir vermektedir.

*Arkeolojik intansif yüzey araştırmaları 2021 yılından itibaren Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Muzeler Genel Müdürlüğü'nün resmi izinleri ile çok yönlü olarak yürütülmektedir. Raporlar için ayrıca bkz. Yaman v.d. 2022, 187-203; Yaman v.d. 2023 Phoenix ile ilgili gezgin notları ve epigrafik araştırmalar için bkz. Yaman v.d. 2022, 190. Periyodik bültenler için ayrıca bkz. www.phoenixprojesi.com.

¹¹ 'Hırmalık Yer' anlamına gelen Phoinikoudi etimolojik bakımdan Phoenix/Phoenix'in ardıllıdır. Gezgin notları ve haritalarında Phenikeh, Phineket, Phiniketi, ya da Phiniki gibi varyantları da görülmekle beraber günümüzde kullanılan 'Fenaket' adı bu etimolojik evrimin son halkasını teşkil eder. Benzer bir dönüşüm Yunanca 'Taşlı' anlamına gelen Tracheia'dan evrilen Darrahiya/Tarahya ve Taşlıca'da görülmektedir.

¹² 24 Nisan 1957'de Sarıgerme'de 7,1 şiddetinde gerçekleşen ve Marmaris dahil çok geniş bir bölgeyi etkilemiş olan deprem, kuraklık haricinde taşınmaya temel teşkil etmiş olmalıdır. Deprem için bkz. <https://earthquake.usgs.gov/earthquakes/eventpage/iscgem886445/executive#general-summary>. Depremin Marmaris'teki etkileri için bkz. Gebeş Çimen 2007, 80.

¹³ Yore halkı Güney ve batıya bakan yamaçlarda bulunan teraslarda çoğunlukla zeytin ve incir yetiştirildiği, kuzeye bakan yamaçlarda ise bağcılığın tercih edildiğini aktarmaktadır.

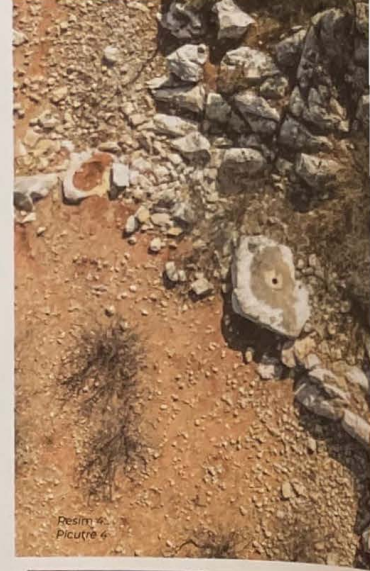
Since there are no architectural units for storage purposes such as silos near the workshops and farms, it is understood that the products were delivered to the market directly through the ancient roads extending to Serçe Liman in the south.¹³ The commercial empire established in the Mediterranean by Rhades, who ruled the region during the Hellenistic period, led to the export of local products such as wine, olives, figs and olive oil produced in other settlements, especially Bybassos on the Bozburun peninsula, and possibly in Phoenix, to a large area from Britain in the west to India in the east, under the Rhodian label, through merchants.¹⁴

Wine, known as 'Rhodian wine' in ancient times, with a little sea water added to it, was exported to the entire Mediterranean geography during the Hellenistic period thanks to its reasonable price. It has been proven by archaeological data that the salty wine which Physician Pedianos Dioskorides from Anavarza described as, "...it is easy to digest, helps a better breathing, but harmful to the stomach and nerves..."¹⁵ and possibly the amphorae carrying this wine (Picture 7), were produced in the region.¹⁶

Dioscorides also states that "the wild fig, known as the 'plane fig' in the region, ...was grown abundantly and was consumed dried, as well as being used in the treatment of open wounds."¹⁷ Athenaeus of Naukratis states that "the dried figs produced in the region were served before the meal to bring on pleasant dreams..."¹⁸ Athenaeus also provides valuable information about the local eating and drinking culture by stating that, "unlike the culinary culture in Athens, a very delicious, soft and sweet bread was brought to the table immediately after the meal, and those who ate it felt hungry again".¹⁹

Archaeological data reveal that rural life and culinary culture based on this agricultural organization, which is well known in Phoenix and other Carian Khersonesos settlements, weakened due to economic and ecological reasons, especially in the settlement centers, during the Roman imperial period, but there was a revival starting from the Late Antique Period.²⁰ In Phoenix, where production continued in a limited way for the local market during the Middle and Late Byzantine periods, from the 14th century onwards, after the Menteşe Principality, which described itself as Emir'us Sevahil, meaning 'the emir of the coast', established its dominance in the region in the 13th century, road networks became operational again and product shipments from ports continued.²¹ It can be said that during this period, in addition to the political, economic and cultural transformation, culinary culture also evolved accordingly.

It is revealed that especially since 1424, with the period of Sultan II. Murat, the peninsula food culture existed actively in the region that came under Ottoman rule until the Late Ottoman period, and although it has disappeared today, this culture is still kept alive partially.





İşlik ve çiftliklerin yakınlarında silo gibi depolama amaçlı mimari unitelerin bulunmayışı, ürünlerin doğrudan, güneyde Serçe Limana uzanan antik yollar aracılığıyla pazara ulaştırıldığını düşündürmektedir.¹⁵ Hellenistik dönemde bölgeyi yöneten Rhodos'un Akdeniz'de kurduğu ticari imparatorluk yörenin gelişiminde ve ürünlerini pazarlamada başat rol oynamıştır. Bu bağlamda Bozburun yarımadasında Bybassos ve olasılıkla Phoenix'te üretilen şarap, zeytin, incir, zeytinyağı gibi yerel ürünlerin, Rhodos etiketi altında, tüccarlar aracılığıyla batıda Britanya'dan doğuda Hindistan'a kadar geniş bir coğrafyaya ihraç edildiği anlaşılmaktadır.¹⁶

Antik dönemde 'Rhodos şarabı' olarak bilinen, içine bir parça deniz suyu katılmış şarap Hellenistik dönemde makul fiyatı nedeniyle tüm Akdeniz coğrafyasına ihraç edilmiştir. Anavarzalı hekim Pedianos Dioskorides'in '*...hazmı kolay, nefes açıcı ancak mide ve sinirlere zararlı...*' bulduğu tuzlu şarap¹⁵ ve olasılıkla bu şarabı taşıyan amphoraların (Resim 7) bölgede üretildiği arkeolojik verilerle kanıtlanmıştır.¹⁶ Dolayısıyla bu ürünün yakın gelecekte 'Bozburun Şarabı' olarak güncellenebileceği düşünülmektedir.

Yörenin yeme-içme kültürüne dair bir başka aktarımda Dioskorides 'çınar inciri' olarak bilinen yabani incirin '*...bolca yetiştiğini, kurutularak sofrada tüketilmesinin yanı sıra, açık yaraların tedavisinde kullanıldığını...*' aktarır.¹⁷ Naukratisli Athenaeus ise bölgede üretilen kurutulmuş incirin '*...yemekten önce servis edildiğini ve güzel rüyalar gördürdüğünü...*' aktarmaktadır.¹⁸ Athenaeus ayrıca Atina'daki sofrasından farklı olarak bölgede '*...yemekten hemen sonra sofraya yumuşak, oldukça leziz ve tatlı bir ekmek getirildiğini, bunu yiyenlerin yeniden açıldığını...*' aktararak yerel yeme-içme kültürüne dair değerli bilgiler sunmaktadır.¹⁹

Arkeolojik veriler Phoenix ve diğer Karia Khersonesos yerleşimlerinde de iyi bilinen bu tarımsal organizasyona dayalı kırsal yaşamın ve sofrasından özellikle yerleşim merkezlerinde Roma imparatorluk dönemi boyunca ekonomik ve ekolojik sebeplerden ötürü zayıfladığını ancak Geç Antik Dönemden itibaren yeniden bir canlanma yaşandığını ortaya koymaktadır.²⁰ Orta ve Geç Bizans dönemlerinde daha çok iç pazara yönelik ve kısıtlı olarak üretimin devam ettiği Phoenix'te kendilerini Emir'üs Sevahil yani 'sahillerin emiri' olarak niteleyen Menteşe Beyliği'nin 13. yüzyılda bölgede hakimiyetini tesisyle beraber, yol ağları yeniden işlerlik kazanmış, limanlardan ürün sevkiyatı sürmüştür.²¹

Bu süreçte politik, ekonomik ve kültürel dönüşümün yanı sıra sofrasından özellikle bu bula uygun olarak evrildiği söylenebilir. Özellikle 1424 yılından itibaren, Sultan II. Murat dönemiyle beraber Osmanlı hakimiyetine giren bölgede yarımada yemek kültürünün Geç Osmanlı dönemine kadar aktif olarak var olduğunu, günümüzde de kaybolmakla beraber, kısmen bu kültürü yaşattığını ortaya koymaktadır.



Mushroom Type Amphora rims, 4th Century BCE



Rhodian Banded-Rim amphora Rims, 3rd and 2nd Century BCE



Hieroteles workshop, 3rd Century BCE



Rhodian Canonic Amphora bases, 2nd and 1st Century BCE



Resim 7
Picture 7

A One Hundred Year Old Dining Table: Taşlıca Celebration Dinner

Within the scope of the Phoenix Archeology Project Gastronomy Program, scientific and event-based field studies have been carried out since 2021 to document the multi-layered food, beverage, culinary culture of the region from ancient times to the present, through archaeobotany, ethnobotany data and oral history interviews, to transfer traditional recipes to future generations.

In this context, especially focusing on Taşlıca and Soğut, research on the cultural and gastronomic relations with the islands of Rhodes, Simi (Sombeki), Karpathos (Kerpe), Kalymnos (Kalimiyye) continues, taking into account the geographical proximity, historical ties and interactions and also within the scope of the project, the celebration meals of the last 100 years bearing the most obvious traces of the late Ottoman period are being followed. Based on the oral history interviews held in Soğut and Taşlıca, it is seen that the tradition of 'Celebration and Wedding Dinner', inspired by the festivals of ancient Phoenix, is partially kept alive. It has been understood that main products such as "chickpeas with meat" and "keşkek" are at the center of Taşlıca wedding and celebration meals.²²

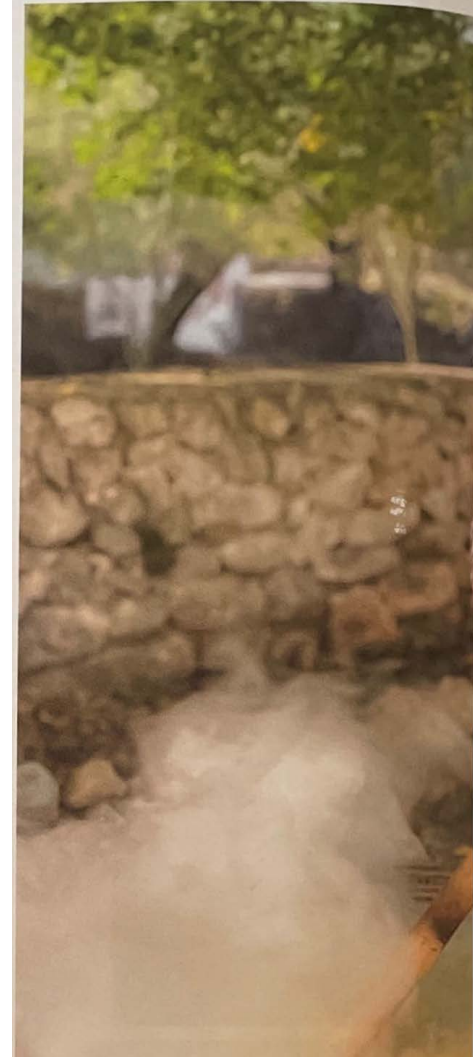
Observations indicate that chickpeas with meat are the main celebration dish, prepared with local chickpeas produced in Taşlıca and goat meat fed with local herbs cooked in cauldrons. The other main celebration dish in the Taşlıca region is "keşkek" made from wheat called locally as "camel tooth wheat" or "bear wheat", which grows with the similar productivity of the local wheat called karakılıç. The data show that unlike most regions in Anatolia, this dish, of which wheat crashed in half is the main ingredient, is made by the most experienced female cooks of the village. (Picture 8).

Besides these two main celebration meals, "aşure (nooh's pudding)" has an important place on the table. Apart from aşure, which is cooked by mixing Taşlıca almonds, chickpeas, wheat and even grapes, "zerde", in which sesame of the Taşlıca region is used, has been recorded as another dessert.

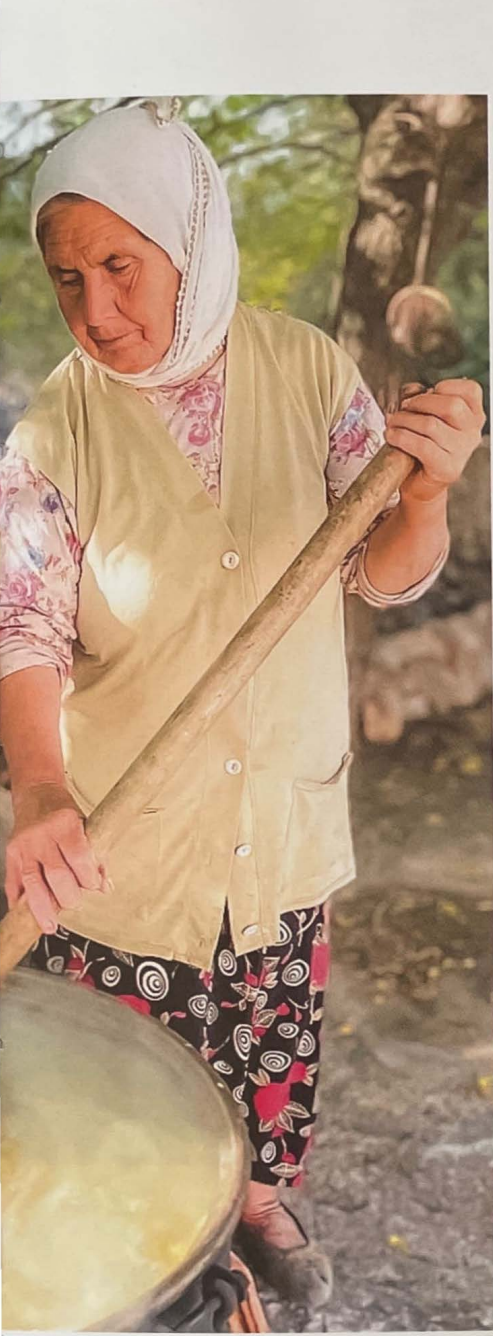
Salads prepared from locally grown vegetables and, "yoğurtlama" a meal with mixed vegetable fries served with yoghurt, are other dishes frequently included in Taşlıca celebration meals. Memories of the last 100 years of Taşlıca weddings and various celebrations show that celebration meals were eaten on ground covers and rugs, and that in the 1970s and 1980s, women and men generally sat separately at the table, but in the last 30 years, women and men have been celebrating together. It is reported that meals were served on large-sized trays, and everyone brought their own wooden spoons, especially until the 1970s.

Based on the available data, a "100 Year Ago Dinner Table" event was held in the garden of the Phoenix Archeology Project Research Center under the shade of trees and on local rugs in September 2022. The table setting was created on the rugs and covers on the floor, just like 100 years ago. Within the scope of the event, with the participation of all village people and guests from outside the province, celebratory meals were experienced by cooking them again.

During the event, meals were cooked by the village people in the cauldrons in the central garden early in the morning, and in accordance with the traditions of the village, "keşkek" and "aşure" cauldrons were supervised by experienced women who have historically undertaken this task (Picture 8). The celebration meal included meat with chickpeas made especially from goat meat (Picture 9), keşkek made from special wheat, "aşure" with Taşlıca almonds and chickpeas and not common in the celebrations, boiled wheat which is one of the local people's foods (Also known as 'hedik' in Anatolia.) and "yoğurtlama" which is fried vegetables such as mainly potatoes and pepper served with yoghurt. The dishes prepared at the event were eaten by wooden spoons just like a century ago, in compliance with the traditions. (Traditional wooden spoons were supplied thanks to the support from Kapurcuk.)



Resim 8
Picture 8



Yüzyıllık Sofra: Taşlıca Kutlama Yemeği

Phoenix Arkeoloji Projesi Gastronomi Programı kapsamında arkeobotani ve etnobotani verileri ile sözlü tarih mülakatları aracılığıyla yörenin Antik dönemden günümüze uzanan çok katmanlı yeme-içme, sofrâ kültürünü belgelemeye, geleneksel tariflerin gelecek nesillere aktarılması adına 2021 yılından bu yana bilimsel, etkinlik bazlı saha çalışmaları yürütülmektedir.

Bu bağlamda Taşlıca ve Söğüt odağında, coğrafi yakınlık, tarihsel bağ ve etkileşimleri de göz önüne alarak Rodos, Simi (Sömbeki), Karpathos (Kerpe), Kalimnos (Kalimiyye) adalarıyla kültürel ve gastronomik ilişki üzerine araştırmalar devam etmektedir. Program kapsamında bölgede Geç Osmanlı döneminin en belirgin izlerini taşıyan son 100 yılın kutlama yemekleri izleri sürülmektedir. Söğüt ve Taşlıca'da gerçekleştirilen sözlü tarih mülakatları neticesinde ilhamını antik Phoenix'in festivallerinden alan 'Kutlama ve Düğün Yemeği' geleneğinin kısmen yaşatıldığı görülmektedir. Taşlıca düğün ve kutlama yemeklerinin merkezinde "etli nohut" ve "keşkek" gibi ana ürünlerin yer aldığı anlaşılmıştır.²²

Gözlemler etli nohutun, Taşlıca'da üretilen yerel nohutlar ile kazanlarda yörenin otlarıyla beslenen keçi etinin pişirilmesinden meydana gelen başlıca kutlama yemeği olduğuna işaret etmektedir. Taşlıca yöresinde diğer ana kutlama yemeği ise bölgede yetişen karakılçık buğdayının verimliliğine benzer şekilde yetişen "deve dişi" ya da "ayı buğdayı" olarak nitelendirilen buğdaydan üretilen "keşkek"tir. Veriler, Anadolu'nun çoğu bölgesinin aksine ikiye kırılarak hazırlanan buğdayın başrolde olduğu bu yemekte keşkek kazanları, köyün en tecrübeli kadın keşkekçisinin bizzat kazan başında yönetimiyle hazırlandığını ortaya koymuştur (Resim 8).

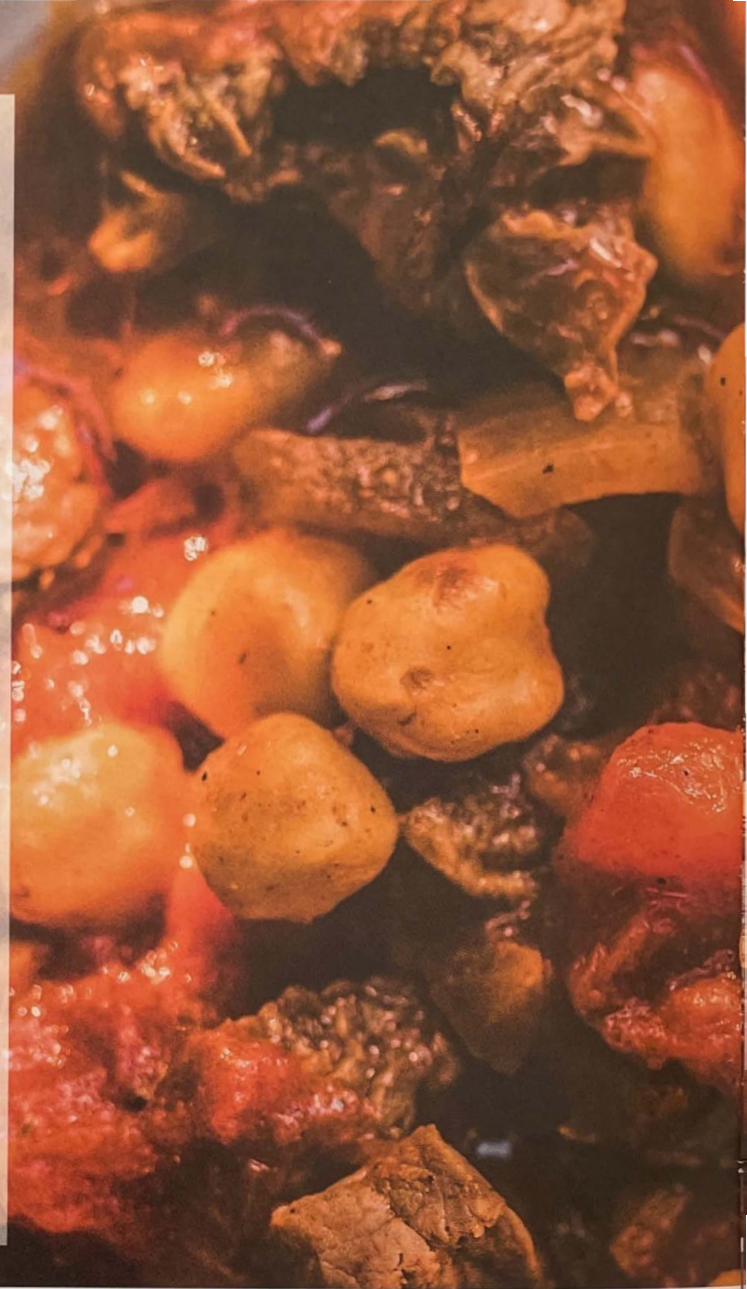
Bu iki ana kutlama yemeğinin yanı sıra "aşure" sofrada önemli bir yer tutmaktadır. Taşlıca bademi, nohutu, buğdayı ve hatta üzümü karıştırılarak pişirilen aşure dışında Taşlıca yöresindeki susamın kullanıldığı "zerde" bir diğer tatlı olarak kayıt altına alınmıştır.

Yörede yetişen sebzelerden hazırlanan salata ve karışık kızartmanın yoğurtla birleştirildiği "yoğurtlama" Taşlıca kutlama yemeklerinde sıklıkla yer verilen diğer öğelerdir. Taşlıca düğün ve çeşitli kutlamalarında son 100 yıllık hatıratlar, kutlama yemeklerinin yer örtü ve kilimleri üstünde yendiğini, 1970 – 1980 yıllarına genel olarak sofrâ düzeninde kadın ve erkeklerin ayrı ayrı oturduğunu, ancak son 30 yıllık süreçte kadın ve erkeklerin masa ve sandalyelerde beraberce kutlama yaptıklarını göstermektedir. İkrâmların büyük boyutlu sini/ tepsilerin üzerine konularak dağıtıldığı, özellikle 1970'li yıllara kadar herkesin kendi ahşap kaşığına getirdiği aktarılmaktadır.

Mevcut verilerden hareketle, 2022 yılı Eylül ayında Phoenix Arkeoloji Projesi Araştırma Merkezi bahçesinde, ağaçların gölgesinde yöresel kilimlerin üzerinde "100 Yıl Önce" etkinliği düzenlenmiş, sofrâ düzeni 100 yıl önceki gibi yerde kilimler ve örtüler üzerinde oturarak oluşturulmuştur. (Etkinlik Mide Lobisi Derneği ve Kapurcuk'un destekleriyle mümkün olmuştur.) Etkinlik kapsamında tüm köy halkı ve il dışından misafirlerin de katılımıyla kutlama yemekleri yeniden pişirilerek deneyimlenmiştir. Etkinlik sırasında yemekler sabah erken saatlerde merkez bahçesindeki kazanlarda köy halkı tarafından pişirilmiş, köyün ananelerine uygun olarak keşkek ve aşure kazanlarını da tarihsel olarak bu görevi üstlenmiş tecrübeli kadınlar idare etmişlerdir (Resim 8). Kutlama yemeği içeriğinde özellikle teke eti kullanılarak yapılan nohutlu et (Resim 9), deve dişi buğdaydan yapılmış keşkek, Taşlıca bademinin ve nohutunun ağırlıkta olduğu aşure, kutlamalarda yaygın olmamakla beraber, yöre halkının gıdaları arasında yer alan haşlanmış buğday (Anadolu'da 'hedik' olarak da bilinmektedir.) ve patates ile biber başta olmak üzere kızartmaların yoğurtla buluştuğu yoğurtlama kutlama yemeğinde sofrada yer alan yiyecekler olmuştur. Etkinlikte hazırlanan yemekler yüzyıl önce olduğu gibi geleneklere riayet ederek "ahşap" kaşıklarla deneyimlenmiştir. (Geleneğe uygun olarak hazırlanan kaşıklar Kapurcuk'un destekleriyle mümkün olmuştur.) Yakın gelecekte, yörede sürdürülebilir bir geleceğin tesisi adına, yerel-yeme içme kültürünün korunması maksadıyla çok yönlü bilimsel ve etkinlik bazlı çalışmaların yürütülmesi öngörülmektedir.

REFERENCES:

- 5 Fraser and Bean 1954, 65-68, Held 2005, 86; Berthold 2009, 23, Yaman et al 2022, 189. Paleolithic of the Peninsula For the chronology from the period to the Iron Age, see also Schussler et al. 2019, 68, Atakuman et al 2022, 5-24, Gerber, 2019, 11-65, Benter, 2000, 307-320; Benter, 2010, 659-672, Gurbuzer 2022, 27-38
- 6 Fraser ve Bean 1954
7. Yaman vd 2022, 191, 195, Pimouguet-Pidarros 1994, 247.
- 8 Str. Geogr. XIV 2.4. 651C, 652C-4, Ptol., Geogr. V. 2 11, Steph. Byz., A 140.15
- 9 For the city chronology pls. see Yaman vd 2022, 195. For earthquakes which affected the region and Phoenix pls. see Ambroseys 2016, 91, 128-129, 143, 176, 180
10. Carter 1982, 176-195; Yaman v.d 2022, 187-203
11. Fraser ve Bean 1954
- 12 Yaman vd 2023
- 13 age
- 14 For overseas trade of Rhodes in the Hellenistic period pls. see Lund 1999, 187-204; Rauh 1999, 162-186
- 15 Dioskorides, De Materia Medica V. 6-9
- 16 Archaeological field studies and archaeometric analyzes have revealed that the amphoras used in transporting Rhodian wine, were produced locally in the Bozburun Peninsula. For the amphora workshops discovered in Hisaronu-Çubucak, Gelibolu, Çamlı-Çınar and Turgut-Bayır on Bozburun peninsula, pls. see Bean - Cook 1957, 66; Empereur - Picon 1986, 116; Empereur - Tuna 1989, 277-299; Doğer 1994, 195-218, Doğer - Şenol 1996, 59-60, Doğer - Şenol 1998, 439-446, Doğer - Şenol 1999, 293-304; Şenol 2003, 1-129, Şenol v.d 2004, 353-360, Held v.d. 2007, 37-50; Held v.d 2008, 365-380; Held v.d 2009, 211-226, Held v.d 2010, 215-232, Held - Şenol 2010, 175-184, Şenol 2019, 93-118, Cankardeş-Şenol 2019, 119-154, Şenol - Walz 2015, 31-40, Cankardeş 2015, 233-241, Cankardeş-Şenol 2006, 62-68, Cankardeş vd 2004, 353-360, Yaman 2022, 117-123, Blumel 1991, 95; Gurbuzer 2021, 219-249
- 17 For the fruit called Sycamorur in botanic pls. see Dioskorides, De Materia Medica I-181
18. Athenaeus, Deipnosophistai, I, F121, http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Athenaeus/IC*.html
- 19 Athenaeus, Deipnosophistai, III, 181 https://www.gutenberg.org/files/36921/36921-h/36921-h.htm#Page_121
20. Şenol 2019, 107, Yaman 2022, 118.
- 21 Wittek 1944, 169
22. Additionally, exceptional delicacies such as roasted herbs, stuffed ribs called Sura, and sour meat are known as other products used in celebration meals throughout the Marmaris region. Oral history interviews conducted with local people revealed that Sokkan fish, especially caught in Serçe Liman and its surroundings, is another popular product in the region. See Gebeş Çimen 2007, 129-131. For recipes from the Ottoman period, see also Kamil 1844



KAYNAKÇA

- Ambroseys, N. (2016). Earthquakes in the Mediterranean and Middle East. A Multidisciplinary Study of Seismicity up to 1900, Cambridge.
- Atakuman, Ç., Erdoğu, B., Gemici, H. C., Baykara, İ., Karakoç, M., Biagi, P., Starnini, E., Guilbeau, D., Yucel, N., Turan, D. & Dirican, M. (2022). Before the Neolithic in the Aegean: The Pleistocene and the Early Holocene record of Bozburun - Southwest Turkey. The Journal of Island and Coastal Archaeology, 17(3), 1-33 Athenaeus, Deipnosophistai.
- Bean, G. - Cook, J. M. (1957). The Carian Coast III, BSA, 52, 58-146.
- Benter, M. (2000). Hydas Yüzey Araştırması 1998. AST, 17(2), 307-320.
- Berthold, R.M. (2009). Rhodes in the Hellenistic Age, Cornell.
- Blumel, W. (1991). Die Inschriften der Rhodischen Peraia, Bonn.
- Cankardeş-Şenol, G. (2015). Astos: A wine Amphora producer in the Rhodian Peraia, Olive Oil Production in Eastern Mediterranean During Antiquity (eds. A. Diler - A. K. Şenol - U. Aydınoglu), 233-242.
- Cankardeş-Şenol, G. (2006). Klasik ve Hellenistik Dönem'de Mühürlü Amphora Üreten Merkezler ve Mühürleme Sistemleri, İstanbul.
- Cankardeş-Şenol, G. - Şenol, A. K. - Doğer, E. (2004). Amphora Production in the Rhodian Peraia in the Hellenistic Period, Transport Amphorae and Trade in the Eastern Mediterranean (eds. J. Eiring - J. Lund), 353-360.
- Carter, R. (1982). The 'stepped pyramids' of the Loryma Peninsula. İstanbul Mitteilungen, 32, 176-195. Dioskorides, De Materia Medica.
- Doğer, E. (1994). Rodoslu Çömlekçi Hieroteles, Arkeoloji Dergisi, 2, 195-218. Doğer, E. - Şenol, A. K. (1996). Rhodos Peraias'ında İki Yeni Amphora Atölyesi, Arkeoloji Dergisi, 4, 59-73.
- Doğer, E. - Şenol, A. K. (1998). Hisaronu/Çubucak Antik Seramik Atölyeleri Kazıları", KST, 20, 439-446.
- Doğer, E. - Şenol, A. K. (1999). Hisaronu/Çubucak Antik Seramik Atölyeleri 1998 Yılı Kazıları, KST, 21, 293-304.
- Empereur, J. Y. - Picon, M. (1986). A la Recherche des Fours d'Amphores, BCH Suppl., 13, 105-126.
- Empereur, J.-Y. - Tuna, N. (1989). Hiérotélés potier rhodien de la Pérée, BCH, 113, 277-299.
- Fraser, P. M. - Bean, G. E. (1954). The Rhodian Peraea and Islands, Oxford.
- Gebeş Çimen, F. (2007). Marmaris. Denizde Efelik Olmaz, Marmaris.
- Gerber, C. (2019). Die Karische Chersones prähistorischer Zeit. Ergebnisse der Begehungen in Loryma 2001 und Bybassos 2006, Die Karische Chersones vom Chalkolithikum bis in die byzantinische Zeit, (Ed. W. Held), 11-65.
- Gurbüzer, M. (2022). The traces of the early Iron Age at Amos, TÜBA-AR, 31, 27-38.
- Gurbüzer, M. (2021). Amos'ta Yeni Araştırmalar ve Bulgular. Cedrus, 9, 219-249.
- Held, W. (2005). Loryma ve Karia Chersonesos'un Yerleşim Sistemi, Olba, 12, 85-100.



KAYNAKLAR:

5. Fraser ve Bean 1954, 65-68, Held 2005, 86; Berthold 2009, 23; Yaman v.d. 2022, 189 Yarımada'nın Paleolitik dönemden Demir Çağı'na uzanan kronolojisi için ayrıca bkz. Schussler v.d. 2019, 68; Atakuman v.d. 2022, 5-24, Gerber, 2019, 11-65; Benter, 2000, 307-320; Benter, 2010, 659-672; Gurbuzer 2022, 27-38
6. Fraser ve Bean 1954.
7. Yaman v.d. 2022, 191, 195; Pimouguet-Pidarros 1994, 247.
8. Str. Geogr. XIV. 2.4. 651C, 652C-4; Ptol., Geogr. V, 2 11; Steph Byz., A.14015.
9. Kent kronolojisi için bkz. Yaman v.d. 2022, 195. Bolgeyi ve Phoenix'i etkileyen depremler için bkz. Ambraseys 2016, 91, 128-129, 143, 176, 180.
10. Carter 1982, 176-195; Yaman v.d. 2022, 187-203
11. Fraser ve Bean 1954.
12. Yaman v.d. 2023.
13. a.g.e.
14. Rhodos'un Hellenistik dönem deniz aşırı ticareti için bk. Lund 1999, 187-204; Rauh 1999, 162-186.
15. Dioskorides, De Materia Medica V. 6-9.
16. Arkeolojik saha çalışmaları ve arkeometrik analizler, Bozburun Yarımadasında Rhodos şarabı taşıdığı bilinen amphoraların yerel olarak üretildiklerini ortaya koymuştur. Bkz. Bozburun yarımadasında, Hisaronu-Çubucak, Gelibolu, Çamlı-Çınar ve Turgut-Bayır'da tespit edilen amphora atölyeleri için bk. Bean – Cook 1957, 66; Empereur – Picon 1986, 116; Empereur – Tuna 1989, 277-299; Doğer 1994, 195-218; Doğer – Şenol 1996, 59-60; Doğer – Şenol 1998, 439-446; Doğer – Şenol 1999, 293-304; Şenol 2003, 1-129; Şenol v.d. 2004, 353-360; Held v.d. 2007, 37-50; Held v.d. 2008, 365-380; Held v.d. 2009, 211-226; Held v.d. 2010, 215-232; Held – Şenol 2010, 175-184; Şenol 2019, 93-118; Cankardeş-Şenol 2019, 119-154; Şenol – Walz 2015, 31-40; Cankardeş 2015, 233-241; Cankardeş-Şenol 2006, 62-68; Cankardeş v.d. 2004, 353-360; Yaman 2022, 117-123; Blumel 1991, 95; Gurbüzer 2021, 219-249.
17. Literaturde Sycomorum olarak anılan meyve için bkz. Dioskorides, De Materia Medica I-181.
18. Athenaeus, Deipnosophistai, I, F121, <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Athenaeus/IC.html>
19. Athenaeus, Deipnosophistai, III, 181. https://www.gutenberg.org/files/36921/36921-h/36921-h.htm#Page_121
20. Şenol 2019, 107; Yaman 2022, 118.
21. Wittek 1944, 169.
22. Ayrıca yörede ot kavurması, Sura adı verilen kaburga dolması ve et ekşilemesi gibi müstesna lezzetler de Marmaris yöresi genelinde kutlama yemeklerinde kullanılan diğer ürünler olarak bilinmektedir. Yöre halkıyla gerçekleştirilen sözlü tarih mulakatları, özellikle Serçe Liman ve çevresinde tutulan Sokkan balığının bölgede popüler bir diğer ürün olduğunu ortaya koymuştur. Bkz. Gebeş Çimen 2007, 129-131. Osmanlı dönemi yemek tarifleri için ayrıca bkz. Kâmil 1844.

Held, W. – Şenol, G. C. – Şenol, A. K. (2007). 2005 Yılı Bybassos Araştırması, AST, 24, 37-50.

Held, W. – Şenol, G. C. – Şenol, A. K. (2008). 2006 Yılı Bybassos Araştırması, AST, 25, 365-380.

Held, W. – Şenol, G. C. – Şenol, A. K. (2009). 2007 Yılı Bybassos Araştırması, AST, 26, 211-226.

Held, W. – Şenol, G. C. – Şenol, A. K. (2010). 2008 Yılı Bybassos Araştırması, AST, 27, 215-232.

Held, W. – Şenol, A. K. (2010). Rhodian Wine from Karia. The Production of Rhodian Wine on the Karian Chersonesos in the Hellenistic Period, Olive Oil and Wine Production. Anatolia during Antiquity (eds. U. Aydınoğlu – A. K. Şenol), 175-184.

Lund, J. (1999). Rhodian Amphorae in Rhodes and Alexandria as Evidence of Trade, Hellenistic Rhodes. Politics, Culture, and Society, (Ed. Gabrielsen, V.), 187-204.

Pimouguet-Pedarros, (1994). Les fortifications de la Pérée rhodienne. Revue

des Études Anciennes, 96(1-2), 243-271. Ptolemaios, Geographika.

Rauh, N. (2004). Pirated Knock-offs: Cilician Imitations of Internationally Traded Amphoras, Transport Amphorae and Trade in the Eastern Mediterranean (eds. J. Eiring – J. Lund), 329-336.

Schüssler, U., Kasper, K., Bratz, H. & Gerber, C. (2019). Obsidian Artefacts from the Prehistoric Caria, West Anatolia, Die Karische Chersones vom Chalkolithikum bis in die byzantinische Zeit, (ed. W. Held), 93-117.

Stephanos Byzantios, Ethnica.

Strabo, Geographica.

Şenol, A. K. (2019). Ceramic Production on the Karian Chersonesos, Die Karische Chersones vom Chalkolithikum bis in die Byzantinische Zeit, (ed. W. Held), 93-117.

Şenol, A. K. – Walz, S. (2015). Vine Cultivation Areas on the Karian Chersonesos in Antiquity Estimating the Wine Production Potential of Bybassos and its Territory, Olive Oil and

Wine Production in Eastern Mediterranean during Antiquity (eds. A. Diler – A. K. Şenol – Ü. Aydınoğlu), 31-40.

Şenol, G. C. – Şenol, A. K. – Doğer, E. (2004). Amphora Production in the Rhodian Peraia, Transport Amphorae and Trade in the Eastern Mediterranean (ed. J. Eiring – J. Lund), 353-360. Wittek, P. (1944). Menteşe Beyliği, Ankara.

Yaman, A., Konuk, K., Doğan, T., Sitz, A., Yeşil, M., Alikaya, İ., Takı, D., Güçlü, A., Dinç, A., Okyay, Z., Özaydın, A., Konuk, T., Aydemir, M.S. (2022). Preliminary Report on the 2021 Fieldwork at Phoenix, Anatolia Antiqua, 30, 187-203.

Yaman, A., Konuk, K., Sitz, A., Doğan, T., Çakan, M.R., Yeşil, M., Alikaya, İ., Takı, D., Ulu, İ., D., Güçlü, A., Okyay, Z., Özaydın, A., Karadağ, M., Daltekin, A.S., Aydemir, M.S., Şentürk, A., Tokçin, D. (2023). Preliminary Report on the 2022 Fieldwork at Phoenix, Anatolia Antiqua, 31 (Hazırlanıyor).

Yaman, A. (2022). Amos Arkeolojik Yüzey Araştırmalarında Ele Geçen Seramikler, Olba, 30, 113-127.

ANTİK ÇAĞ'DAN GÜNÜMÜZE

MUĞLA MUTFAĞI

FROM ANCIENT AGE TO THE PRESENT MUĞLA CUISINE

Elinizdeki eser Muğla'mızın zengin tarih ve mutfak kültürünün kayda alınması, tanıtılması ve uygulamalarının yaşatılması amaçları ile Muğla Valiliği öncülüğünde başlatılmış bir projenin parçasıdır. Tüm dünyada olduğu gibi temel ekonomik kaynağı turizm olan şehirlerin dinamikleri arasında en önemli ayaklardan olan gastronomi alanının yeri yadsınamaz. Bu anlamda, geçmişten geleceğe ve de topraktan tabağa bilinçleri ile Muğla'mızın ve gastronomisinin markalaşması için projemiz ile önemli bir adım atılmaktadır.

Antik Çağdan Günümüze Muğla Mutfacı kitabı; Muğla sınırlarında yürütülen kazıların başkanları tarafından kaleme alınan çalıştıkları bölgelere ait yemek kültürü verileri, editörler tarafından yazılan ürün bazlı bölümler, mutfagımızı yüzyıllardır zenginleştiren ürünler ve bu ürünlerden üretilen, tarihimizden bugüne taşınan yemek tariflerinden oluşmaktadır. Bölüm yazarları tarafından, ilçenin coğrafi konumu, demografik özellikleri, tarihi ile ilgili değerlendirmeler yapılarak, kazı başkanlarının çalışmalarını yürüttüğü alanlarda tespit edilen arkeolojik veriler ve etnografik veriler öne çıkarılmıştır. Muğla mutfacının gelişiminde pay sahibi olan yazılı kaynak, kültür verileri, gelenekler veya sözlü tarih anlatımları ise Muğla mutfak kültürünün zenginliğini siz okuyucularımıza ulaştırabilecektir.

