Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi

ISSN: 2651-2742
2026 - Cilt: 9 Sayı: 1
Sayfa: 99-111.

Dergi Web Sitesi: http://sitadergisi.cumhuriyet.edu.tr/tr/

Gönderilme Tarihi: 17.11.2025 | **Kabul Tarihi: 18.12.2025**

Derleme Makalesi (Review Article)

HİTİT MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN İZİNDE: SİVAS BÖLGESİ ÜZERİNDEN TARİHSEL VE KÜLTÜREL BİR İNCELEME

In The Trace Of Hitite Culinary Culture: A Historical And Cultural Study On The Sivas Region

1. İbrahim Tuğkan ŞEKER* İD
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

2. Hülya TOGAN İD
Bağımsız Araştırmacı

Özet

Bu çalışma, Anadolu'nun tarihsel mirası açısından iz bırakan Hitit uygarlığına ait mutfak kültürü ile günümüz Sivas yöresel mutfağı arasındaki benzerlikleri arkeogastronomi yönünden incelemektedir. Hititlere ait çivi yazılı tabletler, dini ritüel metinleri ve arkeolojik kazı bulguları doğrultusunda söz konusu döneme ait mutfaktaki uygulamaları belirlenmiştir. Akabinde bu uygulamalar günümüzde Sivas'ta hâlâ sürdürülen geleneksel yemek kültürüyle karşılaştırılmıştır. Analizlerde tahıl temelli beslenme, süt ürünlerinin yaygın kullanımı, fermente gıdalar, kavurma ve kurutma gibi saklama yöntemleri ile ritüel yemeklerin kültürel önemi öne çıkmıştır. Sivas mutfağında yer alan bulgur pilavı, yoğurtlu çorbalar, sac ekmeği, sızgıt gibi yemekler teknik, içerik ve sembolik yönleriyle Hitit mutfağındaki öğelerle benzerlik göstermektedir. Özellikle kırsal bölgelerde gözlenen geleneksel pişirme teknikleri ve toplu yemek ritüelleri, kültürel sürekliliğin önemli bir göstergesi olarak değerlendirilmiştir. Çalışma, doğrudan tarihsel bir aktarımı kanıtlama amacından ziyade, aynı coğrafyada gelişen benzer adaptasyonların ve kültürel hafızanın etkisini analiz etmeyi hedeflemiştir. Bu bağlamda yerel mutfakların sadece beslenme pratiği değil, aynı zamanda kimlik, aidiyet ve toplumsal belleğin taşıyıcısı olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Hitit mutfağı, Sivas mutfağı, arkeogastronomi, kültürel süreklilik, geleneksel yemekler, ritüel mutfak, Anadolu gastronomisi

* **Sorumlu Yazar:** tseker@cumhuriyet.edu.tr

Önerilen Atıf: Şeker, İ. T. ve Togan, H. (2026). Hitit mutfak kültürünün izinde: Sivas bölgesi üzerinden tarihsel ve kültürel bir inceleme, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, *9*(1), 99-111.

Abstract

This study examines the similarities between the culinary culture of the Hittite civilisation, which left a lasting mark on Anatolia's historical heritage, and the contemporary regional cuisine of Sivas from an archaeogastronomic perspective. The culinary practices of the period in question have been determined based on Hittite cuneiform tablets, religious ritual texts, and archaeological excavation findings. Subsequently, these practices have been compared with the traditional food culture still practised in Sivas today. The analyses highlight grain-based nutrition, the widespread use of dairy products, fermented foods, preservation methods such as roasting and drying, and the cultural significance of ritual foods. Dishes found in the Sivas cuisine, such as bulgur pilaf, yoghurt soups, sac bread, and sızgıt, show similarities with elements of the Hittite cuisine in terms of technique, content, and symbolism. Traditional cooking techniques and communal eating rituals, particularly observed in rural areas, have been evaluated as an important indicator of cultural continuity. Rather than aiming to prove a direct historical transmission, the study sought to analyse the impact of similar adaptations and cultural memory developing within the same geography. In this context, it was concluded that local cuisines are not only a practice of nutrition but also carriers of identity, belonging, and social memory.

Keywords: Hittite cuisine, Sivas cuisine, archaeogastronomy, cultural continuity, ritual food, traditional culinary practices, Anatolian heritage

GİRİŞ

Anadolu, tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış zengin kültürel birikime sahip bir coğrafya konumundadır. Bu medeniyetlerin bıraktığı izler, mimariden dile, tarımdan mutfağa kadar toplumun hemen her alanında hissedilmektedir. Kültürel miras unsurları, nesiller boyu aktarılarak bugünkü yerel kültürel kimliklerin temelini oluşturmaktadır (Başgöz & Wilson, 1974). Mutfak kültürü, yalnızca bir beslenme biçimi değil, aynı zamanda bir kimlik göstergesi, tarihsel sürekliliğin aracı ve kültürel belleğin taşıyıcısıdır (Goody, 1982; Mennel, 1996).

Kültürel belleğin en köklü kaynaklarından biri, M.Ö. 2000 yıllarında Anadolu'nun merkezi bölgelerinde egemenlik kurmuş olan Hitit Uygarlığıdır. Hititler, siyasi gücü, tarımsal üretimi, gelişmiş hayvancılık teknikleri ve yemek kültürüyle döneminin önde gelen uygarlıklarından biridir. Hattuşa, Alacahöyük ve Boğazköy gibi arkeolojik alanlarda yapılan kazılardan pişirme kapları, tahıl öğütme taşları, fırınlar ve yiyecek kalıntıları elde edilmiştir. Bu durum Hititlerin gıda üretimi ve tüketimi konusunda sistemli bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir (Kaya & Yaman, 2021). Ayrıca Boğazköy tabletlerinde yer alan bayram yemekleri, tanrılara sunulan kurbanlar ve ziyafet listeleri, mutfak uygulamalarının dini, törensel ve toplumsal anlamlarını ortaya koymaktadır (Beal, 2001; Collins, 2007).

Hitit mutfak kültürü, büyük oranda tahıl ürünlerine, baklagillere, süt ve süt ürünlerine, av hayvanlarına ve bira gibi fermente içeceklere dayanmaktadır. Pişirme tekniklerinde haşlama, közleme ve taş fırın kullanımı öne çıkarken; mutfak düzenlemeleri ise törensel bir yapı arz etmektedir (Aydın & Ozkaya, 2022). Bu tarihsel çerçeve içerisinde, Sivas ili hem coğrafi konum hem de kültürel süreklilik açısından özel bir yerde konumlanmaktadır. Kızılırmak yayı içinde yer alan Sivas, Hititlerin Orta Anadolu'daki yerleşim ağının tam merkezinde yer almakta olup, bölgedeki birçok höyük, Hitit döneminden tarihi izler barındırmaktadır (Ok & Okan, 2011). Sivas'ın mutfak geleneği, tahıl ağırlıklı yemekler, sac ekmeği çeşitleri, etli yemeklerin

hazırlanış biçimi ve bazı pişirme teknikleri açısından Hitit mutfağı ile örtüşen benzerlikler sergilemektedir. Nitekim bu tür kültürel izlerin günümüzde yaşatılması, gastronomi turizmi, yerel kimliğin korunması ve kültürel mirasın belgelenmesi açısından büyük önem arz etmektedir (Timothy & Ron, 2013). Bu bağlamda Hitit mutfağının tarihsel olarak sistematik biçimde incelenmesi ve bu kültürün günümüz Sivas mutfağı ile ilişkili yönlerinin analiz edilmesi hem akademik hem de toplumsal bir katkı sağlayacaktır.

Bu çalışma, Hitit mutfağının temel özelliklerini tarihsel kaynaklar ve arkeolojik veriler ışığında ortaya koymayı; ardından bu özelliklerin Sivas mutfağındaki potansiyel izlerini değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Bu çerçevede yazılı tabletlerdeki bilgiler, yerel halk anlatıları, yemek tarifleri ve pişirme teknikleri birlikte incelenecektir. Böylece, Anadolu'da mutfak kültürünün tarihsel devamlılığına ve yerel mutfakların arkeogastronomik boyutuna dair çok katmanlı bir analiz sunulacaktır.

1. KURAMSAL ÇERÇEVE VE LİTERATÜR TARAMASI

Mutfak kültürü, bir toplumun tarihsel gelişimi boyunca şekillenen beslenme pratiklerini, hazırlama ve pişirme yöntemlerini, kullanılan malzeme ve araçları ile bunlara eşlik eden ritüel ve sembolik anlamları içeren kültürel bir yapıdır. Bu kültürel yapı, yalnızca beslenme davranışlarını değil; aynı zamanda toplumsal yapı, inanç sistemi, kimlik inşası ve topluluk aidiyetini de içeren çok katmanlı bir olgudur (Fischler, 1988; Montanari, 2006). Bu bağlamda Bourdieu'nün (1984) "beğeni yargıları" ve "sembolik tüketim" kavramları, mutfak kültürünün fizyolojik etkisiyle birlikte sınıfsal, kültürel ve estetik anlamlar taşıdığını ortaya koymaktadır. Douglas (2017) ise yemek düzeninin toplumdaki düzen algısını yansıttığını savunmaktadır. Bu yaklaşımlar doğrultusunda yemek ve mutfak kültürü, bireysel bir alışkanlık olmanın ötesinde, kolektif hafızayı oluşturan, kimlikleri pekiştiren ve sosyal ilişkileri düzenleyen sembolik bir yapı olarak ele alınmaktadır.

Anadolu gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bir kültür coğrafyasında mutfak, farklı uygarlıkların izlerini taşıyan yaşayan bir miras olarak değerlendirilmektedir. Geleneksel mutfak kültürü, bir toplumun geçmişini yansıtan, bugününü anlamlandıran ve geleceğine yön veren değer ve işlevler barındırmaktadır. Bu kültürel çerçeve içinde hazırlanan ve sunulan yemekler, sahip oldukları bu nitelikler aracılığıyla kültürel aktarım süreçlerinin devamlılığını güçlendirmektedir (Diken, 2025)

Geçmiş uygarlıklara ait yemek kültürlerinin incelenmesinde arkeogastronomi önemli bir alt disiplin olarak ortaya çıkmıştır. Arkeogastronomi, arkeolojik bulgular (pişirme kapları, kalıntılar), yazılı belgeler (kil tabletler, papirüsler) ve etnografik bilgiler aracılığıyla geçmişin mutfak pratiklerini yeniden inşa etmeyi amaçlayan disiplinler arası bir çalışma alanı olarak tanımlanmaktadır (Aydın & Ozkaya, 2022). Kavram, özellikle 2000'li yılların başından itibaren akademik literatürde görünür hale gelmiş; gastronomi turizmi, kültürel miras ve tarihsel mutfak incelemeleriyle paralel gelişmiştir (Bray, 2003).

Arkeogastronomi literatürü içinde Hitit mutfağı, özgün yapısıyla dikkat çekmektedir. Özellikle Boğazköy tabletlerinde yer alan bayram yemekleri, tanrılara sunulan kurbanlar ve saray mutfağına ilişkin kayıtlar, Hititlerin yemek kültürünün yalnızca biyolojik değil, dini ve törensel işlevler taşıdığını göstermektedir (Galip & Balıkçı, 2018; Beal, 2001). Bu açıdan Hitit mutfağı, Mezopotamya (Bottero, 2004), Roma (Dalby, 2003) ve Osmanlı (Pekyaman & Taş, 2024; Parmaksızoğlu Işık & Şengül, 2024) mutfak gelenekleriyle karşılaştırmalı analizlerde de sıklıkla ele alınmaktadır. Bu uygarlıkların mutfak sistemleri, tarım ve hayvancılığın

biçimlendirdiği yemek türleri, yemeklerin sunum biçimleri ve kutsal/seküler yemek ayrımları açısından benzerlikler göstermektedir. Bu alanın öncül çalışmaları, genellikle tören yemekleri, pişirme teknikleri, gıda kalıntılarının analizi ve ritüel mutfak yapıları üzerine odaklanmıştır. Mesoamerika'daki Maya sofraları, Mezopotamya yemek gelenekleri (Bottero, 2004),Antik Yunan ve Roma mutfakları (Dalby, 2003) bu disiplinin gelişiminde temel inceleme alanları olmuştur.

Mezopotamya, tarihin bilinen en eski yemek tariflerinin yazıya geçirildiği coğrafyadır. M.Ö. 1700'lü yıllarda yazılan Akkadca çivi yazılı tabletlerde, çeşitli etli yahni tarifleri, ekmek çeşitleri ve içki sunumları detaylı biçimde yer almaktadır (Bottero, 2004). Bu tarifler hem mutfak teknikleri hem de ziyafet kültürünün sosyal yapı üzerindeki etkilerini yansıtmaktadır.

Mısır mutfak kültürü, özellikle ölüler için bırakılan mezar erzakları ile mezar resimleri ve yazıtlarından elde edilen bilgiler sayesinde ayrıntılı biçimde ortaya konabilmektedir. Ekmek, bira, hurma, balık ve çeşitli meyveler Mısırlıların temel gıdalarını oluşturmaktadır (Halawa , 2023). Arkeogastronomik bulgular arasında bira üretim atölyeleri, fırınlar ve mutfak kalıntıları yer almakta olup, bu yapılar mezar komplekslerinde dahi yer almaktadır. Mısır'da yemek hem dünyevi yaşamı hem de ölüm sonrası yaşamı sürdürmek için temel bir ritüel öğe durumundadır (Redford, 2005). Antik Mısır'da tıp ve tedavi uygulamalarında besinlerden geniş ölçüde yararlanıldığı bilinmektedir. Mezopotamya'da tıbbi bilgilerin kil tabletlere kaydedilmesine karşılık, Mısır'da bu bilgiler çoğunlukla papirüs üzerine yazılmıştır. MÖ 1550 yılına tarihlenen önemli tıbbi belgelerden biri olan Ebers Papirüsü, içerisinde bira kullanımının da yer aldığı çeşitli bitkisel tedavi reçeteleri içermektedir. Söz konusu metne göre bira, safran ile karıştırılarak doğum sancısı çeken kadınların karın bölgesine merhem şeklinde uygulanmış ve bu yöntemin ağrıyı hafifletici etki gösterdiği belirtilmiştir (Serçeoğlu, 2022).

Antik Yunan'da yemek kültürü, felsefi ve sosyal bir etkinlik olarak karşımıza çıkmaktadır. Sümeria ve symposion adı verilen toplu içki ve yemek toplantıları önemli sosyal ritüellerdendir. Pythagoras ve diğer bazı düşünürler, beslenmeyi hem etik hem de ruhsal bir disiplin olarak ele almaktadır (Dalby, 2003). M.S. 200 yılları civarında Athenaeus tarafından yazılan "Gastronomia" isimli şiir bazı alıntılar dışında günümüze ulaşamamıştır. Ancak gastronomi kelimesinin kullanıldığı ilk şiir olduğu bilinmektedir. Akdeniz bölgesi için yazılmış en eski ve şarap rehberi olan bu şiirde muhabbet sofralarına ilişkin konulara da değinilmektedir. Athenaus "Bilgelerin Ziyafeti" adlı bir diğer eserinde Antik Yunan halkının yeme-içme adetlerini, dönemin ünlü aşçılarını ve pişirme kaplarını ele almıştır (Şeker, 2022).

Roma mutfağı hem sosyal sınıf yapısını hem de imparatorluk bürokrasisini yansıtan sistematik bir organizasyona sahiptir. Apicius adlı yemek kitabı, Roma mutfağına dair yazılı bilgi sağlayan ilk kaynaklardan biri olmakla birlikte dönemin mutfak pratiklerini belgelemektedir. Roma'da mutfak aynı zamanda bir statü göstergesi olarak işlev görmekte, özellikle büyük ziyafetlerde sergilenen yemek çeşitliliği ve sunum biçimleri, toplumsal güç dengelerini pekiştiren unsurlar olmuştur (Wilkins & Hill, 2006).

Kültürel Süreklilik ve Yerel Mutfak Mirası Bağlamında Arkeogastronomi

Kültürel süreklilik, geçmişte bir toplum tarafından üretilen ve nesiller boyunca aktarılarak bugüne ulaşan değer, bilgi, ritüel ve pratiklerin, zaman içinde evrilerek devam etmesi sürecidir (Ranger, 1994). Bu süreklilik, yalnızca geleneksel yaşam biçimlerinin devamını değil, aynı zamanda geçmişin güncel kimlik inşasındaki rolünü de ifade etmektedir. Özellikle yemek kültürü gibi gündelik hayata gömülü uygulamalarda bu devamlılık daha görünür ve somuttur (Fischler, 1988).

Yerel mutfak mirası, belirli bir coğrafyaya özgü, kuşaklar boyunca aktarılan, üretimden tüketime kadar olan süreçlerde geleneksel bilgiyle şekillenen yemek pratiklerinin bütününü kapsamaktadır (Timothy & Ron, 2013). Bu miras; yöresel ürünlerin kullanımı, pişirme teknikleri, mutfak araç-gereçleri, sofra adabı, yemek ritüelleri ve anlatılarla zenginleşmektedir. Bununla birlikte yerel mutfak mirası toplumsal hafızanın canlı bir ifadesidir ve toplulukların aidiyet duygusunu güçlendiren bir kültürel göstergedir.

Mutfak mirası ve kültürel sürekliliğin korunması konularıyla doğrudan ilişkili olan arkeogastronomi, son yıllarda gastronomi turizmi ve gastronomi eğitimi alanlarında da önemli bir başvuru kaynağı olarak öne çıkmaktadır. Antik yemek tariflerinin yeniden canlandırılması, geçmiş uygarlıklara ait mutfak düzenlerinin müze ve deneyim alanlarında temsil edilmesi, bu kavramın uygulamalı boyutuna dikkat çeken çalışmalar arasında yer almaktadır (Montanari, 2006).

Arkeogastronomi disiplini, bu iki kavramı doğrudan içeren bir çerçeve sunmaktadır. Antik dönem yemek kültürlerinin izini süren arkeogastronomik çalışmalar, günümüzde hâlâ uygulanan bazı mutfak pratiklerinin kökenini ortaya koyarak kültürel sürekliliğin somut örneklerini belgelemektedir (Bray, 2003). Örneğin Anadolu'da "sac üzerinde pişirme", "bulgur kaynatma", "etli tahıl yemekleri" ya da "ritüel yemekleri" gibi uygulamalar, Hititlerden günümüze taşınan kültürel kodları içerebilmektedir. Bu tür benzerlikler, sadece etnografik değil, aynı zamanda arkeolojik verilerle de desteklendiğinde geçmişin bugünkü mutfak kültüründeki yansımalarını bilimsel olarak değerlendirmeye imkân tanımaktadır.

Arkeogastronomi, geçmiş uygarlıkların yemek kültürlerini yalnızca beslenme pratikleri üzerinden değil, aynı zamanda dini ritüeller, sosyal sınıf yapıları, üretim-tüketim ilişkileri ve sembolik değerler üzerinden analiz etmeye olanak tanımaktadır (Bray, 2003; Reents-Budet, 2008). Bu yönüyle mutfağın sadece bir üretim alanı değil, aynı zamanda kültürel belleğin ve kimlik aktarımının önemli bir sahnesi olduğu savunulmaktadır (Aydın & Ozkaya, 2022).

Sivas ili bağlamında düşünüldüğünde, "kültürel süreklilik" kavramı özel bir anlam kazanmaktadır. Sivas mutfağında görülen tahıl temelli yemekler, sac ekmeği çeşitleri, kurutulmuş ürünlerin kışa hazırlık olarak saklanması, etli hamur işleri ve ritüel yemekler gibi unsurlar bu sürekliliği destekler niteliktedir (Akgül & Öncel, 2024; Açık & Çakıroğlu, 2024). Sivas örneğinde olduğu gibi, yerel mutfaklar yaşayan arkeolojik alanlar gibi işlev görebilmektedir. Ritüel yemeklerin hâlâ toplumsal dayanışma, dini inançlar ya da mevsimsel döngülerle bağlantılı biçimde hazırlanması; yemeklerin hazırlanışında kullanılan geleneksel yöntemlerin sürdürülmesi ve ağızdan ağıza aktarılan tariflerin toplumun belleğinde korunması, kültürel sürekliliğin en önemli göstergeleridir (Akgül & Öncel, 2024). Ayrıca, Sivas'a özgü yerel halk anlatıları, bayramlarda yapılan yemek ritüelleri ve kadınların mutfak pratiği içerisindeki rolü, kolektif belleğin güncel yaşamdaki temsilcileridir.

2. YÖNTEM

Bu çalışma, Hitit uygarlığının mutfak kültürü ile günümüz Sivas yöresel mutfağı arasındaki olası kültürel süreklilikleri ve benzerlikleri ortaya koymayı amaçlayan nitel bir araştırmadır. Araştırma, hem tarihsel belgelere dayalı doküman incelemesi hem de günümüz mutfak pratiklerinin kültürel analizine dayanan bir yapıdadır. Bu çerçevede tarihsel arkeoloji, gastronomi tarihi, kültürel antropoloji ve halkbilimi gibi disiplinlerin yöntemlerinden yararlanılmıştır.

Araştırma Yöntemi ve Yaklaşımı

Araştırmada temel olarak belge tarama yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntem, özellikle tarihsel kaynaklar, arkeolojik raporlar, yemek tariflerinin yer aldığı yazılı belgeler, akademik yayınlar ve etnografik betimlemeleri içeren ikincil kaynakların sistematik olarak analiz edilmesini içermektedir.

Çalışma kapsamında:

- Hitit dönemine ait çivi yazılı tabletler (Boğazköy arşivleri),
- Arkeolojik kazı raporları (Hattuşa, Alacahöyük, Kayalıpınar),
- Akademik literatürde yer alan mutfak kültürü ve gıda pratiklerine ilişkin çalışmalar,
- Sivas yöresine ait halkbilimi kaynakları, yerel yemek kitapları, müze envanterleri ve sözlü tarih kayıtları değerlendirilmiştir.

Veri Toplama Araçları

1. Birincil Tarihsel Belgeler: Hitit metinleri, çivi yazılı tabletler, arkeolojik bulgulara dair resmi kazı yayınları.
2. İkincil Akademik Literatür: Hitit uygarlığı ve mutfak kültürü üzerine yapılmış akademik kitaplar, makaleler, tez çalışmaları.
3. Yerel Kaynaklar ve Alan Araştırmaları: Sivas iline özgü geleneksel yemeklerin derlendiği yöresel yayınlar, yerel kültür derneklerinin arşivleri, folklorik anlatılar, Sivas Müzesi yemek kültürü koleksiyonları.
4. Görsel ve Somut Kültür Unsurları: Kazılarda ele geçen pişirme araç-gereçleri, çanak-çömlek örnekleri, pişirme fırınları, mutfak mimarisi izleri.

Veriler, karşılaştırmalı analiz yöntemi ile çözümlenmiştir. Bu kapsamda;

- Hitit mutfağına ait tariflerde ve yemek tanımlarında yer alan malzemeler, pişirme teknikleri ve yemek isimleri belirlenmiştir.
- Sivas yöresine ait geleneksel yemekler bu unsurlar ile karşılaştırılarak, içeriksel ve yapısal benzerlikler analiz edilmiştir.
- Özellikle kullanılan tahıl türleri (buğday, arpa), süt ürünleri, kurutma/fermantasyon teknikleri ve ritüel yemek pratikleri öne çıkarılmıştır.
- Ortaya çıkan benzerlikler tarihsel bağlamda değerlendirilerek süreklilik ya da kültürel aktarım hipotezleri tartışılmıştır.

Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu çalışma, arkeolojik verilerin sınırlılığı, bazı tarihsel belgelerin yorumlanma zorluğu ve günümüz mutfak pratiklerinin sözlü kültüre dayanması nedeniyle belirli sınırlılıklar içermektedir. Ayrıca Hitit mutfağı ile modern Sivas mutfağı arasında kesin nedensel bağlar kurmak mümkün olmasa da kültürel süreklilik ve benzerlik analizi yapılabilir. Bu nedenle bulgular yorumlayıcı nitelikte ele alınmıştır.

Etik Değerlendirme

Çalışmada doğrudan insan katılımcılarına yönelik bir veri toplama süreci yürütülmediği için etik kurul iznine gerek duyulmamıştır. Ancak yerel bilgi kaynakları, halk anlatıları ve folklorik içerikler saygı çerçevesinde ele alınmış; kaynaklara uygun biçimde atıf yapılmıştır.

3. BULGULAR VE TARTIŞMA

Hitit mutfağının temel nitelikleri tarihsel kaynaklar ve arkeolojik bulgular doğrultusunda tanımlanmış; ardından bu nitelikler Sivas yöresel mutfağında izlenebilecek benzer örneklerle karşılaştırmalı olarak analiz edilmiştir. Amaç, kültürel süreklilik, dönüşüm ve yerel mutfak pratiklerinin tarihsel köklerini tartışmaya açmaktır.

Hitit mutfağı, Boğazköy (Hattuşa) arşivlerinden günümüze ulaşan çivi yazılı tabletler, dini ritüel metinler ve Orta Anadolu'daki arkeolojik kazılarla büyük oranda belgelenmiş durumdadır. Hititlerin beslenme alışkanlıkları, fizyolojik ihtiyaçları karşılamanın yanı sıra sosyal organizasyonun, dini inanç sisteminin ve törensel yaşamın ayrılmaz bir parçası olarak şekillenmektedir (Collins, 2007). Hitit mutfağının temelini tahıl ürünleri oluşturur. Özellikle arpa ve buğday hem ekmek üretiminde hem de içki yapımında yaygın olarak kullanılmaktadır. Ekmekler, farklı biçim ve içeriklerde hazırlanmakta; düz, kabartılmamış, dolgulu ya da taş fırınlarda pişirilmiş formlarda sunulmaktadır. Bazı ekmeklerin, tanrılara adak olarak sunulması amacıyla özel şekillerde ve törensel bağlamda üretildiği, Boğazköy tabletlerinde ayrıntılı biçimde kayıt altına alınmıştır (Beal, 2001).

Süt ve süt ürünleri de Hititlerin günlük beslenme düzeninde önemli bir yere sahiptir. Arkeolojik ve yazılı kaynaklar, yoğurt, tereyağı ve çeşitli peynir türlerinin günlük tüketim maddeleri arasında yer aldığını göstermektedir. Hayvansal protein ihtiyacı ise başta koyun ve keçi eti olmak üzere büyük oranda küçükbaş hayvanlardan karşılanmaktadır. Ayrıca av hayvanlarının da özellikle törensel ziyafetlerde ve tanrılara sunulan kurban yemeklerinde kullanıldığı anlaşılmaktadır (Aydın & Ozkaya, 2022).

Pişirme teknikleri açısından Hitit mutfağının oldukça çeşitli olduğu görülmektedir. Haşlama közleme, taş fırınlarda pişirme ve kurutma gibi yöntemler yaygın biçimde kullanılmıştır. Bu teknikler, Hitit toplumunun gıda hazırlığı konusunda hem pratik hem de kültürel olarak gelişmiş bir bilgiye sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bunlarla birlikte fermantasyon işlemlerinin de mutfak pratiğinde önemli yer tuttuğu; özellikle bira gibi fermente içeceklerin hem günlük yaşamda hem de dini ritüellerde yoğun biçimde tüketildiği bilinmektedir (Galip & Balıkçı, 2018).

Hitit dönemi yazılı kaynaklarında, çeşitli yemek tariflerine ve pişirme yöntemlerine ilişkin bilgilere rastlanmaktadır. Etlerin bir kısmının aşırı derecede kızartılarak, adeta yakılarak pişirildiği anlaşılmaktadır. Bu pişirme tekniğinin temel amacı, yeryüzünde kızartılan etlerin kokusunu hisseden tanrıların insanların yanına inmelerini sağlamaktır. Tanrıların huzurunu görmek ve dikkatlerini çekmek isteyen halk, arınmış etleri ile hayvanların boyun ve ayak

kısımlarını koyun yağıyla birlikte ateşte pişirmiştir. Ayrıca, etin lezzetini artırmak amacıyla, pişirme sürecinde etlerin üzerine zeytinyağıyla karıştırılmış bal dökülmüştür (Serçeoğlu, 2022).

Hitit mutfağında yemek, bireysel bir tüketim aracı olmanın ötesinde, toplumsal düzeni ve kutsal düzeni temsil eden temel bir unsur olarak görülmektedir. Bayram sofraları, kurban törenleri ve saray ziyafetleri gibi sosyal ve dini etkinliklerde hazırlanan yemekler, toplumun hiyerarşik yapısını ve tanrılarla olan ilişkisinin sembolik bir anlatımı haline gelmektedir. Tabletlerde ayrıntılı biçimde tanımlanan ziyafet listeleri, bu törenlerde sunulan yemeklerin miktarını, içeriğini ve sıralamasını göstererek, Hitit mutfağının ne denli örgütlü ve sistematik olduğunu gözler önüne sermektedir (Collins, 2007).

Hititler, mutfak kültüründe belirli düzenlemeler ve kurallar tesis etmişlerdir. Özellikle kralın sofrası için yemek hazırlanan mutfaklarda bu kurallar son derece katı biçimde uygulanmıştır. Söz konusu kurallara riayet etmeyen kişiler, kimi zaman aileleriyle birlikte idam cezasına çarptırılmış kimi zaman da dağlık bölgelere sürülmüştür. Mutfakta uyulması gereken başlıca kurallar arasında; fırın tabanlarının süpürülüp üzerine su serpilmesi, ekmek kırıntılarının döküldüğü alanlar ile kapların bulunduğu yerlere köpek ve domuz gibi hayvanların girmesinin engellenmesi yer almaktadır. Ayrıca, yemek yapımında kullanılacak kapların hayvan pisliğiyle temas etmemesi büyük önem taşımıştır. Eğer hayvanlar bu kapları yalayarak kirletmişse, söz konusu kapların derhal imha edilmesi gerekmiştir. Bununla birlikte, mutfak görevlilerinin şarap ve bira sunumunda da büyük bir özen göstermeleri beklenmiştir. Sunum sırasında kadehlerin aşırı doldurulmaması ve içkilerin dökülmemesi gerekmektedir; zira dökülen içkiler tanrılara ayrılmış bir pay olarak değerlendirilmiştir (Serçeoğlu, 2022).

Sivas, Anadolu'nun iç kesimlerinde yer alan, kadim kültürlerin geçiş bölgesinde bulunmaktadır. Tarih boyunca çok sayıda uygarlığa ev sahipliği yapmış olması toplumsal alanda çeşitliliği sağlamakla birlikte mutfak kültürünü de doğrudan etkilemektedir. Coğrafi koşullar, iklim, tarım olanakları ve yerleşik yaşam biçimi, Sivas mutfağının karakteristik yapısının şekillenmesinde temel belirleyici özellikler olmaktadır (Açık & Çakıroğlu, 2024). Bu mutfak geleneği, özellikle tahıl, süt ürünleri ve kırmızı et merkezli beslenme düzeniyle dikkat çekmektedir. Bu özellikler, Hitit mutfağının bilinen yapısıyla çeşitli yönlerden benzerlik göstermektedir.

Sivas mutfağında tahıl, temel beslenme bileşeni olarak öne çıkmaktadır. Bulgur pilavı, un çorbası, erişte, yarma, sac ekmeği, bazlama ve katmer gibi yemekler, halkın günlük beslenme alışkanlıklarını yansıtmaktadır. Özellikle sac ekmeği ve bazlama, Hitit döneminde taş ya da sac benzeri yüzeylerde pişirilen düz ekmek türleriyle teknik olarak benzerlik göstermektedir. Bu tür ekmekler, sade yapıları ve odun ateşinde pişirilme yöntemleriyle arkeolojik olarak tespit edilen Hitit ekmek yapımıyla örtüşmektedir.

Sivas mutfağında yoğurt, ayran, tereyağı, peynir ve keş gibi süt ürünleri, geleneksel beslenme kültürünün vazgeçilmez unsurlarını oluşturmaktadır. Yoğurtlu çorbalar ve kuru yoğurt (keş) ile yapılan yemekler hem günlük hem de kış hazırlığı için önemli bir yer tutmaktadır. Bu durum, Hititlerde yaygın olarak kullanılan yoğurt ve tereyağının, Orta Anadolu mutfağında tarih boyunca süreklilik gösterdiğini düşündürmektedir. Ayrıca Sivas'ta kış aylarında uzun süre saklanabilecek şekilde hazırlanan kurutulmuş yoğurt, kavurma ve pastırma türleri, Hitit mutfağında da görülen gıdaların saklama ve fermente etme geleneğinin modern yansımaları olarak değerlendirilebilmektedir (Galip & Balıkçı, 2018).

Sivas mutfağında et, özellikle koyun ve keçi eti, tıpkı Hititlerde olduğu gibi temel protein kaynaklarından biri olarak tüketilmektedir. "Sızgıt (kavurma), madımak yemeği, tandır kebabı, etli çorbalar ve etli hamur işleri, Sivas'ın geleneksel mutfağının etrafında şekillendiği temel yemek örnekleridir (Aydın & Ozkaya, 2022).

Sivas kültüründe düğün yemekleri, kurban yemekleri, bayram sofraları gibi toplu tüketim bağlamında hazırlanan yemekler önemli yer tutmaktadır. Bu yemekler çoğu zaman büyük kazanlarda, imece usulüyle ve belirli sosyal roller çerçevesinde hazırlanmaktadır. Örneğin, keşkek, hedik, düğün çorbası gibi yemekler, yalnızca beslenme değil, toplumsal birliktelik ve ritüel kimlik aktarımı işlevi de taşımaktadır (Karasu, 2025). Hititlerde tanrılara sunulan kurban yemeklerinin ve bayram sofralarının, sadece dini görev değil, aynı zamanda sosyal dayanışma ve düzenin temsili olduğu bilinmektedir (Beal, 2001; Collins, 2007). Bu bağlamda Sivas'taki ritüel yemekler, tarihsel mutfak pratiklerinin kültürel izlerini taşıyan güncel temsiller olarak değerlendirilebilir.

Karşılaştırmalı Değerlendirme

Hitit mutfağı ile Sivas mutfağı arasında yapılan karşılaştırmalı analizde, özellikle şu benzerlikler öne çıkmaktadır:

Tablo 1. Hitit Mutfağı ile Sivas Mutfağının Karşılaştırılması

Kategori	Hitit Mutfağı	Sivas Mutfağı
Tahıllar	Arpa, buğday, unlu ekmekler (sacta/taşta pişirme)	Bulgur, un çorbası, sac ekmeği, bazlama, erişte
Süt ürünleri	Yoğurt, tereyağı, peynir	Yoğurt, keş, tereyağı, ayran
Et ve pişirme yöntemleri	Koyun/keçi eti, haşlama, kavurma, kurutma	Koyun eti, sızgıt, kavurma, tandır, kurutma
Fermente içecek/gıda	Bira, fermente süt ürünleri	Ayran, keş, kurutulmuş yoğurt
Ritüel yemekler	Tanrılara sunulan yemekler, bayram sofraları	Kurban yemekleri, düğün yemekleri, keşkek, imece usulü sofralar

Kültürel Süreklilik Bağlamında Değerlendirme

Yukarıda sunulan karşılaştırmalı analiz, Hitit mutfağı ile Sivas yöresel mutfağı arasında doğrudan bir birebir aktarımı kesin olarak kanıtlamaktan ziyade; kültürel izler, ortak teknikler ve ritüel uygulamaların devamlılığına işaret eden yapısal benzerlikleri ortaya koymaktadır. Bu benzerliklerin yalnızca tesadüfî bir biçimde ortaya çıktığını varsaymak hem coğrafi gerçekliği hem de kültürel tarih boyunca süregelen insan alışkanlıklarını göz ardı etmek anlamına gelmektedir. Aksine, coğrafi süreklilik, iklim koşulları, tarımsal imkânlar ve yerleşik yaşam biçimi, bu benzerliklerin oluşmasında temel belirleyiciler arasında yer almaktadır (Timothy & Ron, 2013).

Sivas mutfağında günümüzde de görülen bazı uygulamalar (sac üzerinde pişirme, kavurma yoluyla et saklama, tahıl temelli yemekler ve yoğurtlu çorba çeşitleri gibi) Hitit mutfağına ait olduğu bilinen arkeolojik ve metinsel kanıtlarla dikkat çekici bir paralellik göstermektedir (Beal, 2001). Bu yöntemlerin, özellikle kırsal bölgelerde geleneksel biçimleriyle korunuyor olması, modernleşmenin görece sınırlı etkisi sayesinde tarihsel mutfak izlerinin daha net gözlemlenmesini mümkün kılmaktadır. Özellikle kırsalda sürdürülen imece temelli üretim ve tören yemekleri, antik çağlardaki kolektif sofra yapılarının yaşayan bir uzantısı olarak okunabilmektedir.

Bu durum, Hitit mutfağı ile Sivas mutfağı arasında doğrudan tarihsel bir etkileşimden ziyade, aynı coğrafi ve kültürel iklimde şekillenmiş benzer adaptasyonlar olduğunu göstermektedir. Bir başka deyişle farklı zamanlarda yaşamış topluluklar, benzer çevresel ve toplumsal koşullarda benzer mutfak çözümleri üretmiş olabilirler. Bu tür benzerlikler, kültürel sürekliliği doğrudan aktarım anlamında değil; işlevsel benzerlik, mirasın yeniden üretimi ve sembolik paralellik temelinde açıklanmasına imkân tanımaktadır (Ranger, 1994).

Özellikle arkeogastronomi yaklaşımı açısından bakıldığında, bu benzerlikler sadece teknik ya da içerik düzeyinde değil; aynı zamanda yemeğin sosyal işlevi, ritüel bağlamı ve kültürel kimlik oluşturmadaki rolü açısından da anlam taşımaktadır. Bu nedenle Sivas mutfağındaki geleneksel pratiklerin, Anadolu'nun kültürel mirasının sadece bir devamı değil; aynı zamanda arkeolojik geçmişin bugündeki yansımaları olduğu düşünülmelidir.

Sonuç olarak hem arkeolojik hem de gastronomik veriler birlikte ele alındığında, Sivas mutfağının bazı unsurlarının Hitit mutfağıyla olan benzerliği; tarihsel süreklilik hipotezini güçlendiren niteliksel bir veri seti sunmaktadır. Bu durum, mutfak kültürünü yalnızca güncel bir olgu olarak değil, aynı zamanda kolektif hafızanın mekânsal ve zamansal bir taşıyıcısı olarak değerlendirme gereğini açıkça ortaya koymaktadır.

4. SONUÇ

Anadolu'nun tarihsel mutfak mirasını anlamaya yönelik olarak Hitit uygarlığının mutfak pratikleri ile Sivas yöresel mutfağı arasında kültürel benzerlikleri karşılaştırmalı bir yaklaşımla analiz edilmiştir. Arkeogastronomik yöntem ve kuramsal literatür ışığında yapılan değerlendirme, tarihsel bir mutfak incelemesinden öteye geçerek kültürel süreklilik olgusuna dair somut bulgular sunmaktadır.

Araştırma sonuçları, Hitit mutfağının temel bileşenleri arasında yer alan tahıl temelli beslenme düzeni, süt ve süt ürünlerinin yaygın kullanımı, et saklama ve pişirme teknikleri, fermente gıdalar ve özellikle törensel yemek kültürü gibi unsurların, günümüz Sivas mutfağında hâlen yaşatılan pratiklerle dikkat çekici biçimde örtüştüğünü göstermiştir. Bu durum, Sivas yöresel mutfağının yalnızca coğrafi bir gastronomik kimlik değil, aynı zamanda tarihsel olarak şekillenmiş kültürel bir süreklilik alanı olduğunu ortaya koymaktadır (Timothy & Ron, 2013; Montanari, 2006).

Özellikle kırsal kesimlerde geleneksel yaşam tarzının hâlâ güçlü biçimde sürdürülmesi, Hitit dönemine ait bazı mutfak pratiklerinin modern varyantlarının gözlemlenebilmesine imkân tanımaktadır. Sac üzerinde pişirme, tahıl ezme yöntemleri, kurutma ve kavurma gibi teknikler; yalnızca gıda hazırlama biçimleri değil, aynı arkeolojik hafızanın güncel temsil biçimleri olarak değerlendirilmelidir. Bununla birlikte, çalışmada doğrudan kültürel aktarım yerine, aynı çevresel, toplumsal ve ekonomik koşullar altında ortaya çıkan benzer adaptasyon

biçimleri öne çıkmıştır. Bu bağlamda, Hitit ve Sivas mutfakları arasındaki ilişki sadece içeriksel değil; aynı zamanda işlevsel, törensel ve sembolik açılardan da değerlendirilmesi gereken çok katmanlı bir yapıyı işaret etmektedir (Ranger, 1994).

Öneriler

Türkiye, antik uygarlıklar açısından zengin bir mirasa sahip olmasına rağmen bu geçmişin gastronomiyle ilişkilendirildiği akademik çalışmalar oldukça sınırlıdır. Özellikle arkeogastronomi, disiplinler arası araştırmaları teşvik ederek tarih, antropoloji, arkeoloji ve gastronomi gibi alanları bir araya getirebilir. Üniversitelerin gastronomi bölümlerinde bu alana yönelik tez çalışmaları ve saha araştırmaları desteklenmelidir.

UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras tanımı kapsamında, yerel mutfakların belgelenmesi ve korunması öncelik kazanmıştır. Sivas mutfağında hâlâ sürdürülen geleneksel yemekler, sözlü kültür kaynaklı kaybolma riski taşıyan değerler olarak değerlendirilmelidir. Bu bağlamda halk anlatıları, tarifler ve pişirme teknikleri sistematik biçimde arşivlenmeli ve dijital ortamlarda erişime açılmalıdır.

Hitit mirası ile yerel Sivas mutfağı arasında kurulabilecek sembolik bağlar, gastronomi turizmi açısından güçlü bir hikâyeleme imkânı sunmaktadır. "Hitit'ten Günümüze Sivas Sofrası" gibi kültürel rotalar ve gastronomik temalı festivaller hem ekonomik kalkınmayı destekleyebilir hem de bölgesel kimliği güçlendiren kültürel farkındalık oluşturabilir.

Sivas gibi geleneksel kültürel dokusunu büyük ölçüde koruyan bölgelerde, yaşlı kuşakların sahip olduğu bilgiler, akademik çalışmalar açısından benzersiz bir veri kaynağı niteliği taşımaktadır. Bu nedenle üniversiteler, yerel kurumlarla iş birliği içinde sözlü tarih projeleri yürütmeli ve geleneksel tarifleri, pişirme yöntemlerini ve yemeğe dair toplumsal anlatıları derlemelidir.

Yerel gastronomi mirasının korunması yalnızca akademik düzeyde değil, halk düzeyinde de sahiplenilmelidir. Sivas gibi bölgelerde ilkokuldan üniversiteye kadar mutfak kültürü farkındalığına yönelik eğitim programları geliştirilmelidir. Ayrıca yöresel ürünlerin kimliklendirildiği coğrafi işaretleme çalışmaları da desteklenmelidir.

Bu çalışma, Anadolu'nun kültürel derinliğini ve mutfak geleneklerinin tarihsel katmanlarını anlamak için somut bir örnek sunmuştur. Hitit uygarlığı gibi köklü bir geçmişin gastronomik izleriyle Sivas gibi bir yerel mutfak geleneği arasında kurulan bu bağ, yalnızca geçmişin değil, bugünün ve geleceğin de kültürel sürdürülebilirlik açısından ele alınmasını gerekli kılmaktadır.

KAYNAKÇA

Açık, M., & Çakıroğlu, F. (2024). Sivas mutfak kültürü ve yöresel yemeklerin pişirilme durumu. *Social Sciences Studies Journal, 4*(21), s. 3287-3296.

Akgül, Z., & Öncel, S. (2024, 10 27). Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Sivas Yemek Kültürü Ve Değişimi Üzerine Bir Araştırma. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi, 3* (2), s. 151-173.

Aydın, A., & Ozkaya, F. (2022). The Hittite cuisine's role in the formation of Anatolian culinary culture: An ethnoarchaeological research. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 22*(28).

Başgöz, İ., & Wilson, H. (1974). Turkish Folklore and Oral Literature: Selected Essays. *Indiana University Turkish Studies.*

Beal, R. (2001). Hittite Diplomatic Texts. *The Journal of the American Oriental Society, 121*(3), s. 496-498.

Bilgen, A. (2010). Orta Anadolu'da Hitit Dönemi Yerleşim ve Mutfak Kültürü. *Anadolu Arkeolojisi Dergisi*.

Bottero, J. (2004). The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia. *University of Chicago Press*.

Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste.* New York: Routledge.

Bray, T. (2003). The Commensal Politics of Early States and Empires. *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires* (s. 1-13). Boston: Springer US.

Collins, B. (2007). *The Hittites and Their World.* Atlanta: Society of Biblical Literature.

Dalby, A. (2003). *Food in the Ancient World from A to Z.* London ve New York: Routledge.

Diken, H. (2025, 11 30). Özellikleri ve İşlevleri Bağlamında Geleneksel Mutfak Kültürünün Toplumsal Yaşamdaki Yeri. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi, 8*(2), s. 242-258.

Douglas, M. (2017). Deciphering a Meal. C. Counihan, P. Esterik, & A. Julier içinde, *Food And Culture* (s. 29-47). Routhledge.

Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information, 27*(2), s. 275-292.

Galip, A., & Balıkçı, E. (2018). Anadolu'nun gizemli imparatorluğu Hititlerde beslenme ve mutfak kültürü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 6*(3), s. 275-284.

Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology.* Cambridge: Press Syndicate of The University Cambridge.

Halawa , A. (2023). Influence of the traditional food culture of Ancient Egypt on the transition of cuisine and food culture of contemporary Egypt. *Journal of Ethnic Foods, 10*(11), s. 2-13.

Karasu, A. (2025, 05 26). Türkiye'deki Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Perspektifinden Değerlendirilmesi. *Socıal Mentalıty And Researcher Thınkers Journal*(11 (3)), s. 488-496.

Kaya, M., & Yaman, M. (2021). Hititlerden Anadolu'ya Miras Mutfak Kültürü. *V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, (s. 66-77).

Mennel, S. (1996). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present (2nd ed.* Urbana ve Chicago: University of İllinois Press.

Montanari, M. (2006). *Food is Culture.* New York: Columbia University Press.

Ok, K., & Okan, T. (2011). A review of the cultural heritage of Anatolian civilizations for the purpose of nature conservation. *African Journal of Agricultural Research, 6*(1), s. 89-96.

Parmaksızoğlu Işık, E., & Şengül, S. (2024, 12 05). Osmanlı saray mutfağı ve ziyafet kültürü uygulamalarına yönelik değerlendirmeler. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 27*(52), s. 325-341.

Pekyaman, A., & Taş, M. (2024). Osmanlı Saray ve Halk Mutfağında Kullanılan Sunum Araç Gereçlerinin Günümüz Türk Mutfağı ile Karşılaştırılması. *Motif Academy Journal of Folklore, 17*(46), s. 893-915.

Ranger, T. (1994). The Invention of Tradition revisited: the case of colonial Africa. *Occasional paper, 5*(50).

Redford, D. (2005). *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt.* Londra: Oxford University Press.

Serçeoğlu, N. (2022). Tarihi Çağlarda Yemek Kültürü. E. N. Serçeoğlu içinde, *Yemek Kültür ve Toplum* (s. 80). Nobel Yayıncılık.

Şeker, İ. (2022). Filozoflar ve yemek kültürü. E. N. Serçeoğlu içinde, *Yemek, Kültür ve Toplum* (s. 304). Nobel yayıncılık.

Timothy, D., & Ron, A. (2013). Understanding Heritage Cuisines and Tourism: IdentityImage, Authenticity and Change. *Journal of Heritage Tourism, 8*(2-3), s. 99-104.

Vehling, J. (1977). Cookery and Dining in Imperial Rome. *Dover Publications*.

Wilkins, J., & Hill, S. (2006). Food in the Ancient World. *Blackwell Publishing*.