

ÇEŞME MÜZESİ'NDE BULUNAN YAYIK AMPHORA ÜZERİNE DÜŞÜNCELER

Emre OKAN*

ABSTRACT

Thoughts on the Churn Amphora Held in Çeşme Museum

A churn-amphora in the Çeşme Museum is significant for being the single example found in Anatolia so far. The geography of Euro-Asia including Central Asia, Near East and Anatolia is considered as the land where the dairy products first occurred. Therefore the churns may be claimed to have been used in that area as it is used in the present day. The earliest examples of churns were first made of goat skin and then this form was adopted by pottery producers. The earliest example was found at the calcolithic settlement of Beersheba in Palestine, and the form of the churn is still used with minor modifications.

Keywords: Karaburun, Çeşme, Churn, Calcolithic, Milk, Butter

ÖZET

Çeşme Müzesi envanterinde bulunan bir adet yayık-amphora, bugüne adar Anadolu'da bulunmuş bu formdaki tek örnek olduğu için oldukça önemlidir. Orta Asya, Yakın Doğu ve Anadolu'nun dahil olduğu Avrasya coğrafyası, süt sağımı ve süt ürünlerinin ilk ortaya çıktığı topraklar olarak kabul edilir. Bu durumda, bugün de kullanılan yayığın en erken örneklerinin bu topraklarda üretildiği söylenebilir. İlk önce keçi derisinden, daha sonra ise pişmiş topraktan yapılmış olan yayığın en erken örneği, Filistin sınırları içindeki Beersheba Kalkolitik yerleşiminde bulunmuştur. Bu form küçük değişikliklerle günümüzde halen kullanılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Karaburun, Çeşme, Yayık, Kalkolitik, Süt, Tereyağı

* Yrd. Doç. Dr. Emre Okan, Düzce Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü, Konuralp Yerleşkesi, Konuralp-Düzce. E.posta: emreokan@duzce.edu.tr

Giriş

Bugün, Çeşme Müzesi envanterinde, az sayıda da olsa, bulunduğu bölgenin Arkaik Dönem'den Bizans Dönemine kadarki ticari potansiyelini aydınlatacak sayıda, tam olarak ele geçmiş ticari amphora bulunmaktadır¹. Bu amphoraların tamamı, Çeşme'nin de içinde bulunduğu yarımada'nın sınırları dahilinde ele geçmiştir. Her ne kadar, arkeolojik anlamda aşına olduğumuz formlar olsalar da, içlerinden yalnızca bir örnek, oldukça farklı formu ile diğerlerinden ayrılır.

Çeşme Müze Müdürlüğü uzmanları tarafından, Karaburun'dan alınıp² müzeye getirilen bu örnek, farklı form yapısına rağmen ilk bakışta bir amphorayı andırırsa da, amphoralar gibi denizaşırı taşıma ya da saklama amacıyla kullanılmamış olduğu anlaşılır. Form olarak incelediğimizde, bu kabın kaynağını çok da uzakta aramamak gerekir, çünkü bu kap, Avrasya kültüründe oldukça önemli bir yere sahip olan süt ve süttten elde edilen yağ ve peynir gibi ürünlerin imalatında kullanılan yayıktır.

Bu yayın, Doğu Akdeniz'de ele geçmiş olan benzer örnekler yardımıyla, Çeşme Müzesi'nde bulunan yayık-amphora formunu tanımlamayı amaçlamaktadır. Bugüne kadar özellikle yayık formunun gelişimi üzerine yayınlanmış bir çalışma bulunmamaktadır³. Ancak, eldeki yayınlarda yer alan benzer örnekler, Çeşme yayık-amphora formunu tanımlama yönünde yeterli görülmektedir. Ayrıca, bu formun yayık olduğunu anlamak için zaman içinde gelmiş olduğu yolculuğa bir göz atmak gerekir.

Yayığın İlk Ortaya Çıkışı

Bugün, özellikle, antik dönem yayık formu üzerine araştırma yapan bilimadamları yok denecek kadar azdır. Dolayısıyla bu form üzerine yazılmış olan yayın sayısı da yapılan çalışmalarla doğru orantılıdır. Ancak yine de

¹ Bu çalışma, TC. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Anıtlar ve Müzeler Genel Müdürlüğü ile Çeşme Müze Müdürlüğü'nün şahsıma verdiği izin sonucunda gerçekleştirilmiştir. Kendilerine teşekkürü bir borç bilirim.

² Kap balıkçılar tarafından bulunmuş ve kıyıdaki bir kahvehane sahibi tarafından dekor amaçlı kullanılmıştır. Müze uzmanlarından Hüseyin Vural tarafından müsadere yoluyla alınarak envantere dâhil edilmiştir.

³ Bu kap, daha önce Anadolu'dan bu tür bir eser yayınlanmamış olduğu için ve kökeni hem form hem de kullanımı itibarı ile erken dönemlere uzandığı için önemlidir. Bu makale, bu tür malzemenin Anadolu'da da bulunduğunu göstermesi açısından ilk yayın olacaktır; ayrıca, bu formla ilk kez karşılaşanları, kabı daha erkene tarihleme riskine karşı uyarılmış da olacaktır.

özellikle Suriye'den İsrail'e kadar olan şeritte yapılan erken dönem kazılarında ele geçen az sayıdaki örnek, bu formun ilk ortaya çıkışı hakkında bilgi vermesi açısından önem taşır.

Antropolog Frances James, 1975 yılında yayınladığı makalesinde, süt sağımının İ.Ö. 2500 lerden önce başlamış olduğunu, hatta, Basra Körfezi'nin uç kısmında yer alan ve bir Sümer yerleşimi olan Ur'daki, Ubaid Tapınağı'nın frizlerinde görülen süt sağma resimlerinin, bu işlemin en erken kanıtı olduğunu belirtir⁴. James'in önerdiği bu tarih, süt sağımı ile beraber yayığın da ilk kez kullanılmaya başlandığı tarihi de işaret ediyor olmalıdır. Nitekim James, Filistin'deki Kalkolitik Beersheba kültürüne ait kazılarda ele geçen pişmiş toprak yayıklar yardımıyla, hem yayık hem de tereyağ yapımının İ.Ö. 4000'den önce başlamış olabileceğini öne sürer (fig. 1)⁵.

Frances James'in bu konuyla ilgili bir diğer yaklaşımı, Beersheba kültürüne ait pişmiş toprak yayıkların, asimetrik formda oldukları için keçi derisinden yapılmış atalarının taklitleri olduğu yönündedir⁶. Yayık yapımı için pişmiş toprağın seçilmesini ise, gözenekli yapısı dolayısıyla sütü serin tuttuğu, bu sayede tereyağı partiküllerinin granülasyonunun hızlanması sonucunda, daha çabuk tereyağı elde edildiği yönündeki savıyla destekler⁷. Bugün söz konusu coğrafyada halen pişmiş toprak yayığın kullanılıyor olması, James'in bu savını doğrular niteliktedir.

Filistin'in kalkolitik dönem yerleşimlerinden ele geçen adak hayvan figürlerini araştıran C. Epstein, yayık şeklindeki minyatür kapların (fig. 2), dinsel törenlerde, o yılki sütün verimli olmasını sağlamak amacıyla adak olarak sunulduğunu, bu durumun ise sürpriz olmadığını, yayığın o dönemde oldukça sık kullanılan bir araç olduğunu ve bu formun Anadolu'da da üretilmiş olabileceğini belirtir⁸.

Albert Leonard Jr., 1953 yılında, James Melaart tarafından Ürdün Vadisi'nde yapılan ve sonuçları yayınlanmamış olan yüzey araştırmasının sonuçlarını anlattığı yayınında, Jiftlik yerleşiminde ele geçirilen seramik

⁴ James 1975, 36, fig. 1; Özden 2008, 128.

⁵ James 1975.

⁶ Keçi derisinden yapılmış olan yayıklar, Orta Asya'da kıymız, Kafkasya'da ise kefir yapımında hala kullanılmaktadır. Ibid, Res. 4, fig. 1-2.

⁷ Ibid., s. 37.

⁸ Epstein 1985, 54-55, fig. 6.

ürünler arasında, alt kısmı kazıma band bezeli ağız parçalarını Gassul-Beersheba bölgesi yayıklarıyla karşılaştırarak, bunların da yayıklara ait oldukları sonucunu elde eder⁹.

Nubia, Meroe'deki Roma tabakasından ele geçmiş pişmiş toprak bir yayık örneği, form olarak, deriden yapılmış prototiplerine daha yakındır. Gövde üzerinde, sütün doldurulup boşaltılmasını sağlayan bir ağız ve taşıma ve çaklalama işinde kullanılan sepet formunda bir kulbu vardır. Bu elemanların dışında, ağzın hemen önünde, araştırmacılar tarafından hayvan postlarındaki ön ayağı temsil ettiği düşünülen, aslında çalkalama sırasında içeride oluşan basıncın dışarı atılması için ağız görevi gören bir tutamak daha yer alır (fig. 3)¹⁰. Gövdenin uçlarından birinin dışa doğru çıkık olduğu gözlenir. Bu çıkıntı, kabın çaklakalanmasını sağlayan ana tutamaktır.

Çeşme Müzesinde Bulunan Yayık Amphora

Söz konusu örnek bugün Çeşme Müzesi deposundadır. İlk bakışta farklı formda üretilmiş bir amphorayı andırır. Genel özelliklerine baktığımızda, formunun 'Amerikan futbol topu'na benzediği gözlenir (fig. 4). Çeşme yayık-amphorası, 'Amerikan futbol topu' formunda yatay bir gövde, bu gövdenin ortasından çıkan silindirik bir boyun ve boynun her iki yanından çıkarak geniş bir kavisle gövde üzerine inen kulplardan oluşur. Gövdenin her iki kenarının kapalı ve form olarak birbirinden farklı olması, kabın gövdesinin iki parça halinde çekilmiş olduğunu gösterir.

Kabın yüksekliği 44 cm, gövde uzunluğu 59.8 cm, genişliği ise 34.7 cm.dir. Gövde kenarlarından biri, olasılıkla yayığın kolaylıkla sallanmasını sağlamak için tutamak görevi görmesi amacıyla dışa çıkıntılı yapılmıştır. Bu özelliği ile Nubia'da bulunmuş Roma Dönemi'ne ait yayıkla benzerdir. Kabın hamuru, koyu gri renkte (5 YR 4/1), kalsit, kuvarz, çok sayıda renkli taşçık katkılıdır ve gözeneklidir (fig. 5). Bu gözenekli yapı, Frances James'in de belirttiği gibi, içine konan sütün serin kalmasını ve tereyağının daha çabuk elde edilmesini sağlamaktaydı.

Kabın gövde formu ile boyun ve kulplarının yapısı Yunan amphoralarını anımsatır. Bu nedenle bu örneği, "Yayık-Amphora" olarak tanımlamak daha doğru olacaktır. Form olasılıkla, çağdaşı olan ticari amphoraların

⁹ Leonard Jr. 1992, 5.

¹⁰ James 1975, fig. 7.

üretildiği bir atölyede yapılmış, dolayısıyla usta, yayığı, alışkın olduğu amphora formunda çekmiş olmalıdır.

Çeşme örneğinin formuna en yakın bir diğer kap, Gazze'de bulunmuş olan ve modern döneme tarihlenen bir formdur. Gazze yayığı, Çeşme örneğine form olarak en çok benzeyen kaptır ancak asimetrik yapısıyla Çeşme örneğinden ayrılır (fig. 6).

Köken ve Tarihleme

Yayığın kökeni hakkında kesin bir şey söylemek zordur. Ancak pişmiş toprak yayık formunun erken dönemden, günümüze kadar genellikle Kilikya Bölgesinin de yer aldığı Doğu Akdeniz yerleşimlerinde kullanılmış olduğunu göz önünde bulundurduğumuz zaman, Çeşme örneğinin, bu coğrafyadan gelen bir ticaret gemisinin kargosuna ait olduğunu, ve dolayısıyla söz konusu coğrafyada üretilmiş olabileceğini söyleyebiliriz.

Çeşme Müzesi'ndeki yayık-amphora, Kalkolitik dönemden beri süregelen bir yayık formu geleneğinin devamıdır. Özünde erken atalarının form özelliklerini barındırırken, detayda tarihsel dönemlerin getirdiği form özellikleri çerçevesinde küçük değişikliklere uğramış ve Gazze örneğinde olduğu gibi bugünkü formuna ulaşmıştır. Çeşme buluntusu yayık-amphora, deniz buluntusu olduğu ve kontekstine ait başka bir tarihleyici malzeme bulunmadığı için, kesin bir tarih önermek zordur. Her ne kadar araştırmacılar, Gazze'de bulunmuş olan yayık formunu modern olarak yorumlasalar da, Çeşme yayık-amphora formunun, Roma dönemi örneği ile modern Gazze örneği arasında, geç antik çağda ya da daha geç bir dönem içinde üretilmiş olabileceği düşüncesi akla yatkın gelmektedir. Çeşme örneğinin genel özelliklerinin ticari amphoralar ile benzerlik göstermesi, bu kabın yapımında ticari amphoralardan ilham alınmış olabileceğini düşündürür. Çeşme Müzesi envanterinde yer alan bu ünik form, Anadolu'da bulunmuş tek pişmiş toprak yayık olması açısından önemli bir eserdir.

Bibliyografya ve Kısaltmalar

- Epstein 1985 Epstein, C., "Laden Animal Figurines from the Chalcolithic Period in Palestine", *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* No. 258, 53-62.
- James 1975 James, F., "Yoghurt: Its life and culture", *Expedition*, Fall 1975, 32-38.
- Leonard 1992 Leonard Jr., A., "The Jordan Valley Survey, 1953: Some Unpublished Soundings Conducted by James Mellaart", *The Annual of the American Schools of Oriental Research*, Vol. 50, 1-121,123-199.
- Özden 2008 Özden, A., "Yoğurdun Tarihi", *Güncel Gastroenteroloji* 12/2, 128-133.
- Perrot 1955 Perrot, J., "The Excavations at Tell Abu Matar, near Beersheba", *Israel Exploration Journal* Vol. 5 No. 2, 73-84.



Fig. 1
Beersheba Kültürüne ait
pişmiş toprak yayık
(Perrot 1955, Pl. 14C)

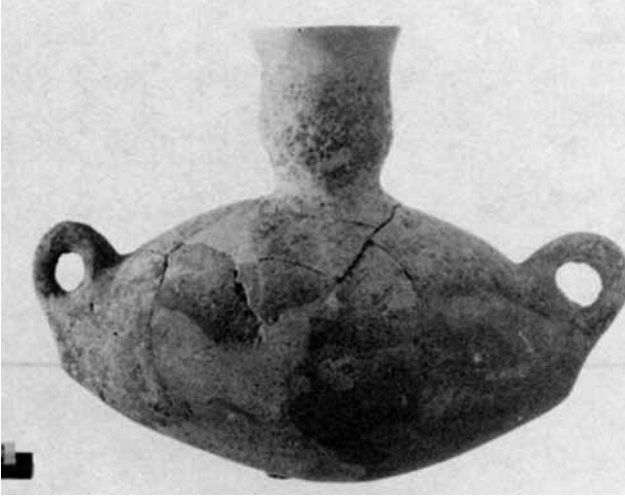


Fig. 2
Pişmiş toprak
minyatür yayık.
(Epstein 1985, Fig. 6)

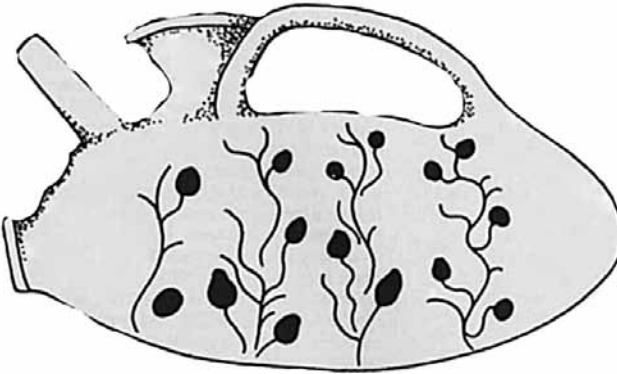


Fig. 3
Meroe'de ele geçen
Roma Dönemine ait
pişmiş toprak yayık
(James 1975, Fig. 7)

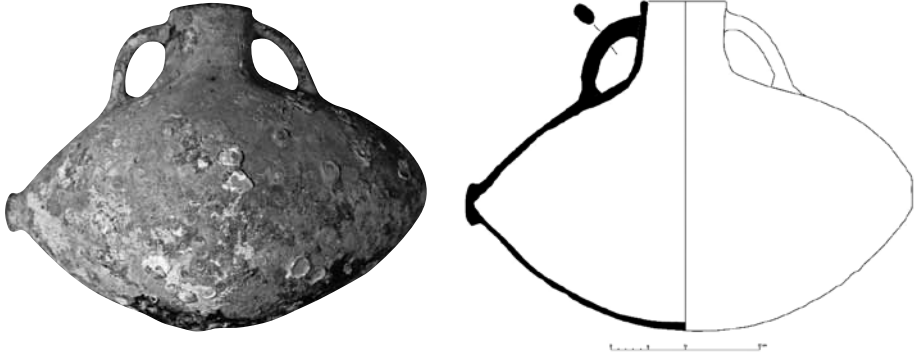


Fig. 4 Çeşme Müzesi'ndeki Yayık-Amphora ve çizimi.

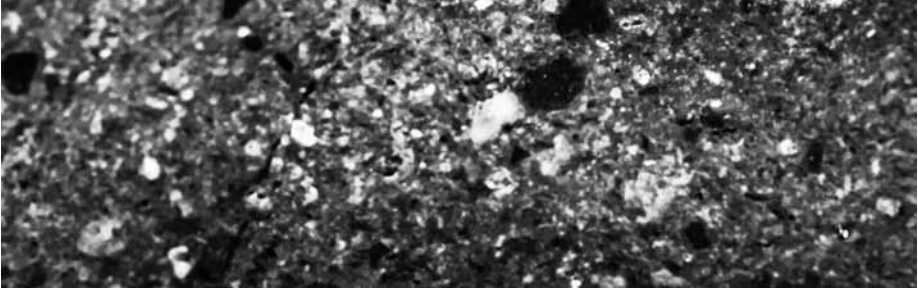


Fig. 5 Çeşme Yayık-Amphora Kil Yapısı

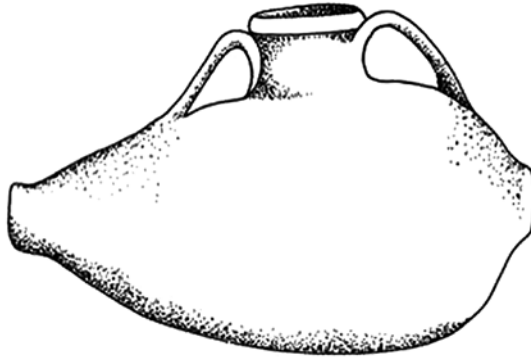


Fig. 6 Gazze'de bulunmuş pişmiş toprak modern yayık (James 1975, Fig. 8).

Copyright of Olba Journal is the property of Zero Prod. Ltd and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.