GELENEKSEL KEMAH EVLERİNDE TANDIR KÜLTÜRÜ VE PİŞİRME-SAKLAMA KAPLARI

Muhammed Emin DOĞAN

Sanat Tarihi Anabilim Dalı
Yüksek Lisans Tezi
Prof. Dr. Haldun ÖZKAN
2017
Her Hakkı Saklıdır

T.C.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
SANAT TARİHİ ANABİLİM DALI

Muhammed Emin DOĞAN

GELENEKSEL KEMAH EVLERİNDE TANDIR KÜLTÜRÜ VE PİŞİRME-SAKLAMA KAPLARI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ YÖNETİCİSİ
Prof. Dr. Haldun ÖZKAN

ERZURUM – 2017

T.C.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TEZ BEYAN FORMU

26/12/2017

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

BİLDİRİM

Atatürk Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Uygulama Esaslarının ilgili maddelerine göre hazırlamış olduğum **"Geleneksel Kemah Evlerinde Tandır Kültürü ve Pişirme Saklama Kapları"** adlı tezin/raporun tamamen kendi çalışmam olduğunu ve her alıntıya kaynak gösterdiğimi taahhüt eder, tezimin/raporumun kâğıt ve elektronik kopyalarının Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü arşivlerinde aşağıda belirttiğim koşullarda saklanmasına izin verdiğimi onaylarım:

Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Uygulama Esaslarının ilgili maddeleri uyarınca gereğinin yapılmasını arz ederim.

☐ Tezimin/Raporumun tamamı her yerden erişime açılabilir.

☐ Tezim/Raporum sadece Atatürk Üniversitesi yerleşkelerinden erişime açılabilir.

☒ Tezimin/Raporumun 3 yıl süreyle erişime açılmasını istemiyorum. Bu sürenin sonunda uzatma için başvuruda bulunmadığım takdirde, tezimin/raporumun tamamı her yerden erişime açılabilir.

[Tarih ve İmza]

[Öğrencinin Adı Soyadı]

Muhammed Emin DOĞAN

T.C.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ KABUL TUTANAĞI

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Prof. Dr. Haldun ÖZKAN danışmanlığında, Muhammed Emin DOĞAN tarafından hazırlanan bu çalışma 26 /12/2017 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Sanat Tarihi Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan : Prof. Dr. Haldun ÖZKAN İmza: .....

Jüri Üyesi : Prof. Dr. Hüseyin YURTTAŞ İmza: .....

Jüri Üyesi : Prof. Dr. Nurşen ÖZKUL FINDIK İmza: .....

Yukarıdaki imzalar adı geçen öğretim üyelerine aittir. 26 /12 / 2017

Prof. Dr. Mehmet TÖRENEK
Enstitü Müdürü

İÇİNDEKİLER

ÖZET ..... **IV**
ABSTRACT ..... **V**
KISALTMALAR DİZİNİ ..... **VI**
ÇİZİMLER DİZİNİ ..... **VII**
FOTOĞRAFLAR DİZİNİ ..... **XII**
HARİTALAR DİZİNİ ..... **XXI**
ÖNSÖZ ..... **XXII**

GİRİŞ

I. ARAŞTIRMANIN KAPSAMI VE ÖNEMİ **1**
II. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ **2**
III. KONUYLA İLGİLİ YAYINLAR **4**

BİRİNCİ BÖLÜM
KEMAH'IN TARİHİ COĞRAFYASI ve 2011-2015 YILLARI ARASINDA YAPILAN KEMAH KALESİ KAZISI ÇALIŞMLARI

1.1. KEMAH'IN COĞRAFİ KONUMU **14**
1.2. KEMAH'IN TARİHÇESİ **25**
1.3. KEMAH KALESİ KAZISI ÇALIŞMALARI VE MİMARİ KALINTILARI **38**

İKİNCİ BÖLÜM
MUTFAK ve TANDIR KÜLTÜRÜ

2.1. MUTFAK KÜLTÜRÜ VE PİŞİRME SAKLAMA KAPLARI **87**
2.2. TANDIR KÜLTÜRÜ ve KEMAH TANDIRLARI **148**
2.2.1. Tandır Kültürüne Ait Aletler ve Bu Kültüre Ait Terminoloji 160

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
DEPOLAMA VE PİŞİRME KAPLARININ TİPOLOJİSİ

3.1. DEPOLAMA AMAÇLI KAPLAR **163**
3.1.1. Küp 163
3.1.1.1. Küp Ağız Tipleri 163

3.1.1.1.1. Düz, İçe ve Dışa Kalınlaştırılmış Ağız Tipi....163
3.1.1.1.2. Düz, Dışa Kalınlaştırılmış....163
3.1.1.1.3. Dışa Çekik, Düz Ağızlı....163
3.1.1.1.4. İçe Çekik Düz Ağızlı....163
3.1.1.1.5. Yuvarlatılmış, Hafif Dışa Kalınlaştırılmış....163
3.1.1.1.6. İçe Çekik Yuvarlatılmış....164
3.1.1.1.7. Dışa Çekik Yuvarlatılmış....164
3.1.1.1.8. Yuvarlatılmış....164
3.1.1.2. Küp Dip Tipleri....164
3.1.1.2.1.Düz Dipli....164
3.1.1.2.2.Yuvarlatılmış Düz Dip....164
3.1.1.2.3.Yuvarlatılmış İçe Çekik Dip....164
3.1.1.3. Kulp Tipleri....164
3.1.1.3.1. Dikey Kulp....164
3.1.1.3.2. Yatay Kulp....164
3.1.1.3.3. Ağızla Birleşik Kulp....164
3.1.1.3.4. Tutamaç Şeklinde Kulp....164
3.1.1.4. Kapak....164
3.1.2. Pişirme Kapları....164
3.1.2.1. Pişirme Kapları Ağız Tipleri....165
3.1.2.1.1. Düz, İçe ve Dışa Kalınlaştırılmış Ağız Tipi....165
3.1.2.1.2. Düz, Dışa Kalınlaştırılmış....165
3.1.2.1.3. Dışa Çekik, Düz Ağızlı....165
3.1.2.1.4. İçe Çekik Düz Ağızlı....165
3.1.2.1.5. Yuvarlatılmış, Hafif Dışa Kalınlaştırılmış....165
3.1.2.1.6. İçe Çekik Yuvarlatılmış....165
3.1.2.1.7. Dışa Çekik Yuvarlatılmış....165
3.1.2.1.8. Yuvarlatılmış....165
3.1.2.2. Pişirme Kapları Dip Tipleri....165
3.1.2.2.1. Düz Dipli....165
3.1.2.2.2. Yuvarlatılmış Düz Dip....165
3.1.2.2.3. Yuvarlatılmış İçe Çekik Dip....165

3.1.2.3. Kulp 165
3.1.2.3.1. Dikey Kulp 165
3.1.2.3.2. Yatay Kulp 165
3.1.2.3.3. Ağızla Birleşik Kulp 165
3.1.2.2.4. Tutamaç Şeklinde Kulp 165
3.1.2.4. Kapak 165
3.1.2.4.1. Tutamaçlı Kapaklar 165
3.1.2.4.2. Kulplu Kapaklar 165

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

KATALOG 173

BEŞİNCİ BÖLÜM

DEĞERLENDİRME ve KARŞILAŞTIRMA 289

KAYNAKÇA 324
ÖZGEÇMİŞ 335

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

GELENEKSEL KEMAH EVLERİNDE TANDIR KÜLTÜRÜ VE PİŞİRME-SAKLAMA KAPLARI

Muhammed Emin DOĞAN

Danışman: Prof. Dr. Haldun ÖZKAN

2017, 335 Sayfa

Jüri: Prof. Dr. Haldun ÖZKAN
Prof. Dr. Hüseyin YURTTAŞ
Prof. Dr. Nurşen ÖZKUL FINDIK

İnsanların, varoluşundan itibaren beslenme ihtiyacının olması, ilk çağlardan bu yana yemek içmekle ilgili bir takım zorunluluklara neden olmuştur. En temel ihtiyaçlardan biri olan yeme-içme beraberinde pişirme kabı ihtiyacını da getirmiştir. Günlük kullanım ihtiyaçlarını karşılamak için yapılan seramikler tarihsel süreç içerisinde toplumların kullandığı kap-kaçak türünü anlamamıza yardımcı olan en önemli bulgulardır. Toplumların kendi yapılarına ait gelenek, görenek, dinsel inanışları ve değer yargılarıyla oluşturduğu mutfak kültürü ve bu kültüre ait eşyalar çalışma konusu içerisine dâhil edilmiştir.

Anadolu'nun üç kıtanın kesiştiği noktada olması farklı toplumların kültürlerinden etkilenmesi bakımından kaçınılmazdır. Bu kültür etkileşimi mutfak ve yemek kültürüne de yansımış, Anadolu'nun çok zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasını sağlamıştır. Erzincan'a bağlı bir ilçe olan Kemah, Türk hâkimiyetinden önce bile sınır boyunda stratejik bir öneme sahip olmuştur. İlçe, Müslüman Araplar, Bizans, İran ve Türkler arasındaki mücadelelerde her zaman bir uç bölge olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu özelliğiyle Kemah, tarihin hemen her döneminde sancak şehir sıfatıyla ön plana çıkmıştır.

Yapılan bu çalışmada 2011-2015 yılları arasında Kemah Kalesi Kazısı Çalışmaları sonucu ortaya çıkarılan mimari buluntular ve bu alanlarda ele geçen pişirme ve saklama kapları irdelenmiştir. Bu bağlamda kazı çalışmalarından çıkarılan seramik buluntular kalenin geçirdiği kültürel aşamaları hakkında bilgi vermekte ve tarihe ışık tutmamız açısından oldukça kıymetlidir. Geleneksel Kemah Evlerinin, Kalede çıkarılan konut örnekleri ile plan, malzeme ve teknik açıdan benzer nitelikler göstermesi yapılan kazı çalışmalarının önemini ortaya koymaktadır. Ortaya koyulan çalışmada Kemah'ın coğrafyası, tarihsel süreç içerisindeki yeri, Kemah Kalesi'nde yapılan kazı çalışmaları, Tandır Kültürü ve Geleneksel Kemah Evleri ele alınmış yanı sıra tarih boyunca Mutfak Kültürü ve bu kültüre ait mutfak eşyası olan pişirme ve saklama kapları tanıtılmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kemah, Kemah Kalesi Kazısı, Pişirme ve Saklama Kapları, Mutfak Kültürü, Geleneksel Kemah Evleri

ABSTRACT

MASTER THESIS

TANDOORI CULTURE IN THE TRADITIONAL KEMAH HOUSES AND COOKERS AND FOOD STORAGE BOXES

Muhammed Emin DOĞAN

Advisor: Prof. Dr. Haldun ÖZKAN

2017, Page: 335

Jury: Prof. Dr. Haldun ÖZKAN
Prof. Dr. Hüseyin YURTTAŞ
Prof. Dr. Nurşen ÖZKUL FINDIK

The nutritional requirement of human beings from the beginning of their existence has led to some necessities related to food and beverage. The basic necessity, food and beverage, came with the need of cooker. Ceramics made for daily use provide the most important finding to understand the pots and pans that societies used throughout the history. The cuisine culture and the goods of this culture that were formed by societies with their traditions, customs, religious beliefs and value judgements were included in this study.

It is inevitable that societies and cultures in Anatolia influence each other because of Anatolia's location among three continents. The acculturation among societies reflected their cuisine cultures. Kemah depended on Erzincan has had strategic importance on borderline even before Turkish domination. Kemah had always functioned as a borderline during the struggles among Muslim Arabians, Byzantine, Iran, and Turks. With this strategic importance Kemah is known as the city of flag almost in all periods in history.

In this study, cookers and storage boxes that were found during the years between 2011-2015 in Kemah Castle Excavation Works have been analysed. In this respect, ceramic findings are quite significant in terms of the cultural phases of the Castle. As a result of excavation works, it is clear that Traditional Kemah Houses and house samples that were found throughout the digging process have similar features in terms of structure, technique and material. In this study, the geography of Kemah, its place through the history, excavation Works in Kemah Castle, Tandoori Culture and Traditional Kemah Houses were discussed and cuisine culture and cultural materials, cookers and storage boxes were introduced.

Key Words; Kemah, the Excavation of Kemah Castle, Cookers and Food Storage Boxes, Cuisine Culture, Traditional Kemah Houses

KISALTMALAR DİZİNİ

Bkz. : Bakınız

Cm : Santim

Çev. : Çeviren

DTCFD : Dil, Tarih, Coğrafya Fakültesi Dergisi

Foto. : Fotoğraf

ICENAS : International Conference on Advances in Natural and Applied Sciences

KK. CS. : Kemah Kalesi Cami Seramik

KK. HS : Kemah Kalesi Hamam Seramik

K. K. K. A. : Kemah Kalesi Kazısı Arşivi

Km : Kilometre

MÖ : Milattan Önce

MS : Milattan Sonra

M^2 : Metrekare

No. : Numara

TDK : Türk Dil Kurumu

TDVİA : Türk Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi

TTK : Türk Tarih Kurumu

YKY : Yapı Kredi Yayınları

ÇİZİMLER DİZİNİ

Çizim 1. Kemah Kalesi Plan Kare Çizimi 40
Çizim 2. Kemah Kalesi 2011 Yılı Kazı Çalışmalarının Plan Kare Üzerinde Gösterimi 41
Çizim 3. Bey Camii 2011 Yılı Plan Çizimi 44
Çizim 4. Kemah Kalesi Kazısı 2012 Yılı Çalışmalarının Plan Kare Üzerinde Görünümü 45
Çizim 5. Bey Camii 2012 Yılı Plan Çizimi 46
Çizim 6. Bey Camii 2012 Restitüsyon Çalışması 47
Çizim 7. Hamam Plan Çizimi 51
Çizim 8. Hamam Restitüsyon 51
Çizim 9. 2014 Yılı Kemah Kalesi Kazısı Çalışmalarının Plan Kare Üzerinde Görünümü 52
Çizim 10. K5-2,3,4 ve K6-2,3,4 Plan Karelerinin Planı 69
Çizim 11. K5-2,3,4 ve K6-2,3,4 Plan Karelerinin Restitüsyonu 70
Çizim 12. K5-2,3,4 ve K6-2,3,4 Plan Karelerinin Restitüsyonu 70
Çizim 13. 2015 Yılı Kemah Kalesi Kazısı Çalışmalarının Plan Kare Üzerinde Görüntüsü 71
Çizim 14. Paleolitik Dönem Avcı Grubunu Tasvirleyen Çizim 88
Çizim 15. Çatalhöyük Yerleşim Yerine Ait Oda ve Ocak 92
Çizim 16. Çatalhöyük Yerleşim Yerini Tasvirleyen Restitüsyon 94
Çizim 17. Çatalhöyük Yerleşim Yeri 95
Çizim 18. Boğazköy (Hattuşa) Restitüsyon 101
Çizim 19. İnandık Vazosu Üzerinde Yer Alan Firizlerin Çizimi 103
Çizim 20. Andronova Kültürüne Ait Toprak ve Metal Eşyaların Çizimi 114
Çizim 21. Kurgana ait Restitüsyon 115
Çizim 22. Çadırın Kurulum Aşamaları 119
Çizim 23. Çadır Hayatının Tasviri 119
Çizim 24. Geleneksel Kemah Evi Mutfak Bölümü Restitüsyon 147
Çizim 25. Tandır Çizimi 149
Çizim 26. Yarıya Kadar Gömülü Olan Tandır Çizimi 152
Çizim 27. Tandır Restitüsyonu 152

Çizim 28. KK.CS. 193.....173
Çizim 29. K20-10-26.....174
Çizim 30. KK.CS.178.....175
Çizim 31. KK.CS.4.....176
Çizim 32. KK.CS.204.....177
Çizim 33. K5-2-9.....178
Çizim 34. KK.CS.51.....179
Çizim 35. K20-10-46.....180
Çizim 36. KK.CS. 133.....181
Çizim 37. K20-10-16.....182
Çizim 38. K20-10-23.....183
Çizim 39. KK.CS.101.....184
Çizim 40. KK. CS. 195.....185
Çizim 41. KK. CS. 2.....186
Çizim 42. KK. CS. 224.....187
Çizim 43. KK.CS. 3.....188
Çizim 44. KK.CS.40.....189
Çizim 45. KK. CS. 80.....190
Çizim 46. K5-2-95.....191
Çizim 47. K20-10-17.....192
Çizim 48. K20-10-15.....193
Çizim 49. KK. CS. 83.....194
Çizim 50. KK. SH. 32.....195
Çizim 51. KK. CS. 18.....196
Çizim 52. KK. CS. 59.....197
Çizim 53. KK. CS. 5.....198
Çizim 54. KK. CS. 106.....199
Çizim 55. KK. CS. 66.....200
Çizim 56. K4-3-8.....201
Çizim 57. KK. CS. 141.....202
Çizim 58. K5-10-38.....203
Çizim 59. KK. CS. 74.....204

Çizim 60. KK. SH. 224.....205
Çizim 61. K20-10-5.....206
Çizim 62. K5-3-45.....207
Çizim 63. K20-10-39.....208
Çizim 64. KK. SH. 18.....209
Çizim 65. KK. CS. 135.....210
Çizim 66. KK. CS. 44.....211
Çizim 67. KK. CS. 160.....212
Çizim 68. K5-4-12.....213
Çizim 69. K20-10-55.....214
Çizim 70. KK. CS. 56.....215
Çizim 71. KK. CS. 119.....216
Çizim 72. K5-3-42.....217
Çizim 73. KK. CS. 38.....218
Çizim 74. K5-10-12.....219
Çizim 75. K5-2-17.....220
Çizim 76. K5-2-6.....221
Çizim 77. K5-4-82.....222
Çizim 78. K4-3-9.....223
Çizim 79. KK. CS. 254.....224
Çizim 80. K4-3-15.....225
Çizim 81. KK. SH. 35.....226
Çizim 82. K5-10-32.....227
Çizim 83. K5-2-46.....228
Çizim 84. K5-10-55.....230
Çizim 85. K5-2-47.....231
Çizim 86. K20-10-35.....232
Çizim 87. K4-3-5.....233
Çizim 88. K4-3-6.....234
Çizim 89. K5-2-61.....235
Çizim 90. KK. SH. 196.....236
Çizim 91. KK. SH. 198.....237

Çizim 92. KK. CS. 138 238
Çizim 93. KK. SH. 257 239
Çizim 94. K5-3-16 240
Çizim 95. K20-10-30 241
Çizim 96. K20-10-24 242
Çizim 97. K4-2-5 243
Çizim 98. KK. Sh. 199 244
Çizim 99. KK. SH. 220 245
Çizim 100. KK. SH. 225 246
Çizim 101. KK. SH. 232 247
Çizim 102. KK. SH. 239 248
Çizim 103. K5-2-14 249
Çizim 104. K5-3-14 250
Çizim 105. KK. CS. 48 251
Çizim 106. KK. SH. 47 252
Çizim 107. KK. SH. 44 253
Çizim 108. KK. SH. 43 254
Çizim 109. K5-3-10 255
Çizim 110. K20-10-38 256
Çizim 111. K20-10-43 257
Çizim 112. K5-10-31 258
Çizim 113. KK. SH. 42 259
Çizim 114. KK. SH. 202 260
Çizim 115. KK. CS. 73 261
Çizim 116. KK. CS. 177 262
Çizim 117. KK. CS. 183 263
Çizim 118. KK. CS. 107 264
Çizim 119. K5-3-62 265
Çizim 120. K5-3-61 266
Çizim 121. K5-10-29 267
Çizim 122. KK. CS. 103 268
Çizim 123. KK. CS. 98 269

Çizim 124. KK. CS. 159 270
Çizim 125. K5-2-26 271
Çizim 126. K5-10-18 272
Çizim 127. K5-3-74 273
Çizim 128. K20-10-10 274
Çizim 129. K5-3-49 275
Çizim 130. K5-3-35 276
Çizim 131. K5-3-37 277
Çizim 132. K5-2-88 278
Çizim 133. K5-2-24 279
Çizim 134. K5-2-22 280
Çizim 135. K5-2-2 281
Çizim 136. K5-2-19 282
Çizim 137. K20-10-10 283
Çizim 138. K20-10-13 284
Çizim 139. K5-2-28 285
Çizim 140. K5-2-20 286
Çizim 141. K5-2-8 287
Çizim 142. K5-3-87 288

FOTOĞRAFLAR DİZİNİ

Foto. 1. Kemah İlçe Merkezi Genel Görüntüsü....16
Foto. 2. Kemah Kalesi....38
Foto. 3. Kemah Kalesi Kale Yolu ve Bey Camii....42
Foto. 4. Bey Camii Minaresi....43
Foto. 5. Bey Camii (Güneybatı Yönden)....44
Foto. 6. Bey Camii 2012 Yılı (Güneybatı Yönden)....47
Foto. 7. Hamamın Kazı Çalışmaları Öncesi Görüntüsü....49
Foto. 8. Hamamın Genel Görüntüsü....49
Foto. 9. Hamamın Genel Görüntüsü....50
Foto. 10. Hamam Hipocaust Sistemi....50
Foto. 11. 2014 Yılı Hamam Çalışması....53
Foto. 12. Hamam Tuvalet Bölümü....54
Foto. 13. K5-9 Plan Karesi....55
Foto. 14. K5-9 Plan Karesinde Yer Alan Dibek taşı....55
Foto. 15. K5-9 Plan Karesinde Yer Alan Tandır....56
Foto. 16. K5-9 Plan Karesinde Yer alan Ocak Nişi....57
Foto. 17. K5-9 Plan Karesinde Yer Alan Sekiler....58
Foto. 18. K5-9 Plan Karesi Genel Görüntüsü....59
Foto. 19. K5-2,3,4 ve K6-2,3,4 Plan Kareleri....59
Foto. 20. K5-2,3,4 ve K6-2,3,4 Plan Karelerinde Ortaya Çıkarılan Sokak....60
Foto. 21. Sokağın Batısında Yer Alan Kanal....61
Foto. 22. 1 Nolu Konutta Ortaya Çıkarılan Tandır-Seki Genel Görüntüsü....62
Foto. 23. 1 Nolu Konutta Ortaya Çıkarılan Ocak....62
Foto. 24. 1 Nolu Konutta Ortaya Çıkarılan Tandır....63
Foto. 25. 3 Nolu Konut....64
Foto. 26. 3 Nolu Konutta Yer Alan Ocak ve Tandır)....65
Foto. 27. Sokağın Doğusunda Yer Alan Konutların Genel Görüntüsü....66
Foto. 28. Sokağın Doğusunda Yer Alan 1 Nolu Konutun Genel Görüntüsü....66
Foto. 29. 1 Nolu Konuttan Ortaya Çıkarılan Tandır ve Ocak Nişi....67
Foto. 30. 4 Nolu Konutun Genel Görüntüsü....67
Foto. 31. 4 Nolu Konutta Yer Alan Tandır....68

Foto. 32. Kazı Çalışmaları Öncesi ve Sonrasına Ait Genel Görüntü 72
Foto. 33. 2 Nolu Mekanda Yer Alan Tandır 73
Foto. 34. 1, 2 ve 3 Nolu Mekanların Genel Görüntüsü 74
Foto. 35. 3 Nolu Mekanda Yer Alan Şömine 75
Foto. 36. 3 Nolu Mekanda Yer Alan Ocak Bölümü 75
Foto. 37. 3 Nolu Mekanın Güneybatı Köşesinde Yer Alan Basamak 76
Foto. 38. 3 Nolu Mekanın Batısında Yer Alan Bölümdeki Seki 76
Foto. 39. Kazı Çalışması Yapılan Plan Karelerin Genel Görüntüsü 77
Foto. 40. K5-10 Plan Karesi Genel Görüntüsü 78
Foto. 41. K5-10 Plan Karesinde Yer Alan Basamaklar 79
Foto. 42. K5-10 Plan Karesinde Yer alan Külve 80
Foto. 43. K5-10 Plan Karesinde Yer Alan Tandır 80
Foto. 44. K19-10-K20-10 Plan Karesi Genel Görüntüsü 81
Foto. 45. 3 Nolu Mekanda Yer Alan Seki ve Genel Görüntüsü 82
Foto. 46. 3 Nolu Mekanda Yer Alan Ocak 83
Foto. 47. 3 Nolu Mekanda Yer Alan Basamaklar 83
Foto. 48. 3 Nolu Mekanda Yer Alan Seki 84
Foto. 49. 3 Nolu Mekanda Yer Alan Tandır 85
Foto. 50. 7 Nolu Mekan İle Bağlantılı Basamaklar 86
Foto. 51. Paleolitik Döneme Ait Duvar Resmi (Altamira Lascaux Mağarası) 90
Foto. 52. Seremik Yapımı (Kapadokya Atölyesi) 91
Foto. 53. Çatalhöyük Yerleşim Yeri 94
Foto. 54. Çatalhöyük MÖ 6600-6300 Ayaklı Pişirme Kabı 95
Foto. 55. Çatalhöyük MÖ 6300 Dört Ayaklı Pişirme Kabı 95
Foto. 56. Çatalhöyük MÖ 6000 Yemek Pişirme Kabı 95
Foto. 57. Burdur/Hacılar Yerleşim Yeri Havadan Görünümü 96
Foto. 58. Hacılar Erken Kalkolitik Dönem MÖ 6000 İlk Yarısı 97
Foto. 59. Orta Tunç Çağına Ait Ryhton 97
Foto. 60. Yale Üniversitesinde Yer Alan Sümerce Tablet 99
Foto. 61. Boğazköy (Hattuşa) Havadan Görünümü 101
Foto. 62. İnandık Vazosu (İ. Tunç Sipahi'den) 103
Foto. 63. İvriz Kaya Kabartması 104

Foto. 64. Minos Kültürüne Ait Seramik Örnekleri 105
Foto 65. Geometrik Döneme Ait Seramik Örnekleri 107
Foto 66. Orientalizan Dönemine Ait Hydria ve Aryballos 108
Foto. 67. Arkaik Dönem Siyah Figür 108
Foto. 68. Arkaik Dönem Seramik Kap Formları 109
Foto. 69. Kyzikos Hadrian Tapınağından 2009'da Çıkarılan Bizans Dönemi Pithos .. 113
Foto. 70. 12-13. Yüzyıla Ait Bizans Dönemi Seramikleri 113
Foto. 71. İran'ın Keşan Kentinde Yapılmış Büyük Selçuklu Dönemi Sıraltı Teknikli Tabaklar 127
Foto. 72. Büyük Selçuklu Dönemi Lüster Tekniğinde Sürahi ve Tabak 128
Foto. 73. Konya Karatay Müzesinde Sergilenen Selçuklu Dönemi Kaseler 129
Foto. 74. Topkapı Sarayı Has Mutfak 135
Foto. 75. Topkapı Sarayı Has Mutfak'da (Matbah-ı Amire) Sergilenen Mutfak Eşyaları 136
Foto. 76. Surname-i Vehbi'de Osmanlı Sofra Kültürünü Tasvirleyen Minyatür 136
Foto. 77. Sırın Yemeği 139
Foto. 78. Soğuk Çorba (Ayran Aşı) 140
Foto. 79. Tulum Peyniri 140
Foto. 80. Ayranpınar Köyü Buz Mağaraları 141
Foto. 81. Kemah Ayranpınar Köyü Dut ve Kayısı Kurutma İşlemi 142
Foto. 82. Dut Pekmezinin Güneşte Dinlendirilmesi 143
Foto. 83. Kaynatılan Kuşburnunun Eleklerde Süzülme İşlemi 143
Foto. 84. Güneşte Kurutulmuş Tarhana 144
Foto. 85. Tel Kadayıfının Hazırlanma Aşamaları 145
Foto. 86. Servise Hazır Hale Gelen Tel Kadayıf 145
Foto. 87. Kömür Köyü Tuz Gölleri 146
Foto. 88. Göllerden Çıkarılan ve Paketlenmeye Hazır Tuz 146
Foto. 89. Tandır (Aylin Ü. Erdem'den) 150
Foto. 90. Salat Cami Yanı Kazısında Ortaya Çıkarılan Neolotik Döneme Ait Çukur ve Taş Tabanlı Ekmek Pişirme Tandırları 150
Foto. 91. Tamamıyla Taban Altına Gömülmüş Tandır 153
Foto. 92. Taban Üzerine Yerleştirilen Fırın Görüntüsü (Aylin Ü. Erdem'den) 153

Foto. 93. K5-9-K5-10 Plan Karelerinde Yer Alan Tandırların Görüntüsü.....154
Foto. 94. K5-2,3,4-K6-2,3,4 Plan Karelerinde Yer Alan Tandırların Görüntüsü 154
Foto. 95. K19-10, K20-10 Plan Karelerinde Yer Alan 3 Nolu Mekanın Tandır Görüntüsü.....155
Foto. 96. K4-2 Açmasında Yer Alan Tandırın Görüntüsü 155
Foto. 97. K5-2,3,4-K6-2,3,4 Plan Karesinde Yer Alan 4 Nolu Konuttaki Tandırın Görüntüsü.....156
Foto. 98. K5-2,3,4-K6-2,3,4 Plan Karesinde Yer Alan 1 Nolu Konuttaki Tandırın Görüntüsü.....156
Foto. 99. K5-2,3,4-K6-2,3,4 Plan Karesinde Yer Alan 3 Nolu Konuttaki Tandırın Görüntüsü.....157
Foto. 100. Ayranpınar Köyü Tandırevi 158
Foto. 101. Kemah Ayranpınar Köyünde Ekmek Pişirimi.....159
Foto. 102. Kemah Ayranpınar Köyünde Ekmek Pişirimi.....159
Foto. 103. Büyük Egiş-Küçük Egiş 160
Foto. 104. Rapata.....161
Foto. 105. Hamur Teknesi 161
Foto. 106. Tandır Ağız Bölümü (Şurt) 162
Foto. 107-108. KK. CS. 193 İç ve Dış Yüzey 173
Foto. 109-110. K20-10-26 İç ve Dış Yüzey 174
Foto. 111-112: KK.CS.178 İç ve Dış Yüzey.....175
Foto. 113-114. KK. CS. 4 İç ve Dış Yüzey 176
Foto. 115-116. KK. CS. 204 İç ve Dış Yüzey 177
Foto. 117-118. K5-2-9 İç ve Dış Yüzey 178
Foto. 119-120. KK. CS. 51 İç ve Dış Yüzey 179
Foto. 121-122. K20-10-46 İç ve Dış Yüzey 180
Foto. 123-124. KK. CS. 133 İç ve Dış Yüzey 181
Foto. 125-126. K20-10-16 İç ve Dış Yüzey 182
Foto. 127-128. K20-10-23 İç ve Dış Yüzey 183
Foto. 129-130. KK. CS. 101 İç ve Dış Yüzey 184
Foto. 131-132. KK. CS. 195 İç ve Dış Yüzey 185
Foto. 133-134. KK. CS. 2 İç ve Dış Yüzey 186

Foto. 135-136. KK. CS. 224 İç ve Dış Yüzey 187
Foto. 137-138. KK. CS. 3 İç ve Dış Yüzey 188
Foto. 139-140. KK. CS. 40 İç ve Dış Yüzey 189
Foto. 141-142. KK. CS. 80 İç ve Dış Yüzey 190
Foto. 143. K5-2-95 Dış Yüzey 191
Foto. 144-145. K20-10-17 İç ve Dış Yüzey 192
Foto. 146-147. K20-10-15 İç ve Dış Yüzey 193
Foto. 148-149. KK. CS. 83 İç ve Dış Yüzey 194
Foto. 150-151. KK. SH. 32 İç ve Dış Yüzey 195
Foto. 152-153. KK. CS. 18 İç ve Dış Yüzey 196
Foto. 154.155. KK. CS. 59 İç ve Dış Yüzey 197
Foto. 156-157. KK. CS. 5 İç ve Dış Yüzey 198
Foto 158-159. KK. CS. 106 İç ve Dış Yüzey 199
Foto. 160-161. KK. CS. 66 İç ve Dış Yüzey 200
Foto. 162-163. K4-3-8 İç ve Dış Yüzey 201
Foto. 164-165. KK. CS. 141 İç ve Dış Yüzey 202
Foto. 166-167. K5-10-38 İç ve Dış Yüzey 203
Foto. 168-169. KK. CS. 74 İç ve Dış Yüzey 204
Foto. 170-171. KK. SH. 224 İç ve Dış Yüzey 205
Foto. 172-173. K20-10-5 İç ve Dış Yüzey 206
Foto. 174-175. K5-3-45 İç ve Dış Yüzey 207
Foto. 176-177. K20-10-39 İç ve Dış Yüzey 208
Foto. 178-179. KK. SH. 18 İç ve Dış Yüzey 209
Foto. 180-181. KK.CS. 135 İç ve Dış Yüzey 210
Foto. 182-183. KK. CS. 44 İç ve Dış Yüzey 211
Foto. 184-185. KK. CS. 160İç ve Dış Yüzey 212
Foto. 186. K5-4-12 Dış Yüzey 213
Foto. 187-188. İç ve Dış Yüzey 214
Foto. 189-190. KK. CS. 56 İç ve Dış Yüzey 215
Foto. 191-192. KK. CS. 119 İç ve Dış Yüzey 216
Foto. 193-194. K5-3-42 İç ve Dış Yüzey 217
Foto. 195-196. KK. CS. 38 İç ve Dış Yüzey 218

Foto. 197-198. K5-10-12 İç ve Dış Yüzey 219
Foto. 199-200. K5-2-17 İç ve Dış Yüzey 220
Foto. 201-202. K5-2-6 İç ve Dış Yüzey 221
Foto. 203. K5-4-82 Dış Yüzey 222
Foto. 204-205. K4-3-9 İç ve Dış Yüzey 223
Foto. 206-207. KK. CS. 254 İç ve Dış Yüzey 224
Foto. 208-209. K4-315 İç ve Dış Yüzey 225
Foto. 210-211. KK. SH. 35 İç ve Dış Yüzey 226
Foto. 212-213. K5-10-32 İç ve Dış Yüzey 227
Foto. 214 K5-2-46 Dış Yüzey 229
Foto. 215-216. K5-10-55 İç ve Dış Yüzey 230
Foto. 217-218. K5-2-47 İç ve Dış Yüzey 231
Foto. 219-220. K20-10-35 İç ve Dış Yüzey 232
Foto. 221-222. K4-3-5 İç ve Dış Yüzey 233
Foto. 223-224. K4-3-6 İç ve Dış Yüzey 234
Foto. 225-226. K5-2-61 İç ve Dış Yüzey 235
Foto. 227-228. KK. Sh. 196 İç ve Dış Yüzey 236
Foto. 229-230. KK. Sh. 198 İç ve Dış Yüzey 237
Foto. 231-232. KK.CS. 138 İç ve Dış Yüzey 238
Foto. 233-234. KK. SH. 257 İç ve Dış Yüzey 239
Foto 235. K5-3-16 Dış Yüzey 240
Foto. 236. K20-10-30 Dış Yüzey 241
Foto. 237. K20-10-24 Dış Yüzey 242
Foto. 238-239. K4-2-5 İç ve Dış Yüzey 243
Foto. 240-241. KK. SH. 199 İç ve Dış Yüzey 244
Foto. 242-243. KK. SH. 220 İç ve Dış Yüzey 245
Foto. 244-245. KK. SH. 225 İç ve Dış Yüzey 246
Foto. 246-247. KK. SH. 232 İç ve Dış Yüzey 247
Foto. 248-249. KK. SH. 239 İç ve Dış Yüzey 248
Foto. 250. K5-2-14 Dış Yüzey 249
Foto. 251. K5-3-14 Dış Yüzey 250
Foto. 252-253. KK. CS. 48 İç ve Dış Yüzey 251

Foto. 254-255. K. SH. 47 İç ve Dış Yüzey....252
Foto. 256-257. KK. SH. 44 İç ve Dış Yüzey....253
Foto. 258-259. KK. SH. 43 İç ve Dış Yüzey....254
Foto. 260-261. K5-3-10 İç ve Dış Yüzey....255
Foto. 262-263. K20-10-38 İç ve Dış Yüzey....256
Foto. 264-265. K20-10-43 İç ve Dış Yüzey....257
Foto. 266-267. K5-10-31 İç ve Dış Yüzey....258
Foto. 268-269. KK. SH. 42 İç ve Dış Yüzey....259
Foto. 270-271. KK. SH. 202 İç ve Dış Yüzey....260
Foto. 272-273. KK. CS. 73 İç ve Dış Yüzey....261
Foto. 274-275. KK. CS. 177 İç ve Dış Yüzey....262
Foto. 276-277. KK. CS. 183 İç ve Dış Yüzey....263
Foto. 278-279. KK. CS. 107 İç ve Dış Yüzey....264
Foto. 280. K5-3-62 Dış Yüzey....265
Foto. 281. K5-3-61 Dış Yüzey....266
Foto. 282-283. K5-10-29 İç ve Dış Yüzey....267
Foto. 284-285. KK. CS. 103 İç ve Dış Yüzey....268
Foto. 286. KK. CS. 98 Dış Yüzey....269
Foto. 287. KK. CS. 159 Dış Yüzey....270
Foto. 288-289. K5-2-26 İç ve Dış Yüzey....271
Foto. 290-291. K5-10-18İç ve Dış Yüzey....272
Foto. 292. K5-3-74 Dış Yüzey....273
Foto. 293-294. K20-10-10 İç ve Dış Yüzey....274
Foto. 295. K5-3-49 Dış Yüzey....275
Foto. 296. Dış Yüzey....276
Foto. 297. K5-3-37Dış Yüzey....277
Foto. 298-299. K5-2-88 İç ve Dış Yüzey....278
Foto. 300-301. K5-2-24 İç ve Dış Yüzey....279
Foto. 302-303. K5-2-22 İç ve Dış Yüzey....280
Foto. 304-305. K5-2-2 İç ve Dış Yüzey....281
Foto. 306. K5-2-19Dış Yüzey....282
Foto. 307-308. K20-10-10İç ve Dış Yüzey....283

Foto. 309-310. İç ve Dış Yüzey....284
Foto. 311-312. K5-2-28 İç ve Dış Yüzey....285
Foto. 313-314. K5-2-20 İç ve Dış Yüzey....286
Foto. 315-316. K5-2-8 İç ve Dış Yüzey....287
Foto. 317-318. K5-3-87 İç ve Dış Yüzey....288
Foto. 319. Tanasur Dersinde Yer Alan Evler ve Sokak Dokusu....291
Foto. 320. Kemaliye Apça Köyü Sokak Dokusu....291
Foto. 321. Tanasur Dersinde Yer Alan Evin Ahşap Kirişli Tavanı....292
Foto. 322. Tanasur Deresindeki Evlerde Yer Alan Ocakların Görüntüsü....292
Foto. 323. Beklimçay Mahallesi 2 Nolu Evde Yer Alan Ocak....293
Foto. 324. Karşıbağ Mahallesinde Yer Alan Ocak....293
Foto. 325. Zinnur Tarlakazan Evi Genel Görüntüsü....296
Foto. 326. Şükrü Yaşar Evi Genel Görüntüsü....296
Foto. 327. Kazım Mengüç Evi Genel Görüntüsü....296
Foto. 328. Saraçoğulları (Kırk Yapı) Evi Genel Görüntüsü....297
Foto. 329. Saraçoğulları Evi İç Görünümü ve Ahşap Kirişli Tavanı....297
Foto. 330. Saraçoğulları Evi Bahçesinde Yer Alan Ocak....298
Foto. 331. Salih Ergincan Evi Genel Görüntüsü....298
Foto. 332. Salih Ergincan Evi İçten Görüntüsü....299
Foto. 333. Hami Akın Evi Genel Görüntüsü....299
Foto. 334. Mehmet Çalık Evi Genel Görüntüsü....299
Foto. 335. Sıtkı Özyurt Evi Genel Görüntüsü....300
Foto. 336. Sıtkı Özyurt Evi İçten Görüntüsü....300
Foto. 337. Hakkı Vanlı Evi Genel Görüntüsü....301
Foto. 338. Fahri Yoğurtçu Evi Genel Görüntüsü....301
Foto. 339. Beklimçay Mahallesinde Yer Alan 1 Nolu Evin Genel Görüntüsü....302
Foto. 340. Beklimçay Mahallesinde Yer Alan 2 Nolu Evin Genel Görüntüsü....302
Foto. 341. Beklimçay Mahallesi 2 Nolu Evin Alt Katında Yer Alan Ocak Üst Katında Yer Alan Şömine....303
Foto. 342. Beklimçay Mahallesi 2 Nolu Konutun İç Görüntüsü....303
Foto. 343. Geleneksel Erzurum Evlerinden Habib Baba Evi Tandır-Ocak Görüntüsü....304

Foto. 344. Norşuntepe Höyüğünde Yer Alan Tandır 305
Foto. 345. İran Yöresine Ait Taban Üzerine Yerleştirilmiş Tandır.....306
Foto. 346. Hindistan'da Yapılan Geleneksel Tandır 306
Foto. 347. Erzurum Kalesi N6 Açmasından Çıkan Tandırlar 308
Foto. 348. Erzurum Kalesi R-8 Açmasından Çıkarılan Tandırlar.....308
Foto. 349. Erzurum Kalesi O-10 Açmasından Çıkarılan Tandır.....309
Foto. 350. Geleneksel Erzurum Evlerinden Semi Bey Evi Tandır-Ocak Görüntüsü 309
Foto. 351. Diyarbakır Yöresine Ait Tandır Yapımı 310
Foto. 352. Bayburt Yöresinde Tandırda Ekmek Pişirimi 311
Foto. 353. Kille Oluşturulan Bantlar 312
Foto. 354. Bantların Üst Üste Konularak Yapıldığı Tandırın Görüntüsü.....312
Foto. 355. Çeşitli Boylarda Tandırlar.....313
Foto. 356. Kemaliye Kültür Müzesi'nde Yer Alan Güveç.....314
Foto. 357. Kemaliye Kültür Müzesi'nde Yer Alan Küpler 315
Foto. 358. Meryem Yılmaz Evinde Yer Alan Küpler 316
Foto. 359. Meryem Yılmaz Evinde Yer Alan Sırlı Küpler 316
Foto. 360. Kemaliye Kültür Müzesi'nde Yer Alan Küp 317
Foto. 361. Kemaliye Kültür Müzesi'nde Yer Alan Küp 317

HARİTALAR DİZİNİ

Harita 1. Kemah İlçesi Coğrafi Haritası 14

ÖNSÖZ

Tüm canlıların hayatını devam ettirebilmesi için en temel ihtiyacı yemektir. İnsanlığın varoluşu ve gelişimi ile birlikte aynı şekilde gelişim gösteren yeme-içme alışkanlığı bir takım zorunluluklar getirmiştir. Bu zorunlulukların başında avlanma, toplum olma bilinci ve elde ettiği bilgiyi gelecek kuşaklara aktarma gelmektedir. İnsanlık tarihine yön veren ateşin kullanılması ve korunmasının öğrenilmesiyle yemek pişirme yöntemlerinin ortaya çıkması sağlanmıştır. Çiğ ya da ateşte kızartılarak tüketilen yiyecekler, insanoğlunun çamurun (kilin) özelliklerini keşfetmesi sonucu ateşte pişirerek elde ettiği çanak-çömlek sayesinde besinler kaplar içerisinde pişirilmeye başlamış ve böylelikle yemek yapma sanatı doğmuştur. Bir toplumun yaşama şekli, beslenme alışkanlıkları, dini inanışları, toplumun kendine ait özellkleri mutfak kültürünü oluşturmuştur. Dilimize Arapça "matbah" sözcüğünden geçmiş "mutfak", yemek pişirilen ve yemeğin korunup saklandığı yer anlamına gelmektedir. Gastronomi uzmanlarına ve bu konu üzerine yapılan çalışmalara göre Türk Mutfağı dünyanın ilk üç büyük mutfağı arasında yer almaktadır.

Bu konuyu seçmemde, çalışmamda, öneri ve desteklerini esirgemeyerek beni her anlamda yönlendiren, birikimleri ve tecrübeleri doğrultusunda akademik hayata hazırlayan ve bana karşı olan sabrı, güveni ve iyi niyetleri için değerli danışman hocam Prof. Dr. Haldun ÖZKAN'a, lisans döneminden itibaren kitaplığını bana açıp maddi, manevi desteklerini esirgemeyen, kıymetli hocalarım Prof. Dr. Hüseyin YURTTAŞ'a, Yrd. Doç. Dr. Zerin KÖŞKLÜ'ye teşekkürü bir borç bilirim. Gazi Üniversitesi Sanat Tarihi Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Nurşen ÖZKUL FINDIK'a yaptığı kaynak yönlendirmeleri ve Katalog bölümünde hazırlanan seramik örneklerin değerlendirilmesinde yaptığı yardımları için teşekkür ederim. Tez süresi boyunca desteğini esirgemeyen, Yrd. Doç. Dr. Gül GEYİK KARPUZ'a ve bu süreçte kütüphanesinde kitap bırakmadığım Arş. Gör. Raziye Çiğdem ÖNAL'a en içten teşekkürlerimi sunuyorum. Tezin bir bölümünün oluşturan "Mutfak Kültürü" hakkında tüm kaynaklarını paylaşan ve bu konuda bilgi birikimini aktaran Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi Yrd. Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU'na, en zor dönemlerde daima destek olan, sıkıldığım zamanlarda tekrar yoğunlaşmamı sağlayan Arş. Gör. Esra HALICI'ya, öğrencilik yıllarımdan beri

yanımda olan sıra arkadaşım Talip YAVUZ'a teşekkür ederim. Benimle her zaman gurur duyan ve bugünlere dek maddi ve manevi desteğini esirgemeyen çok kıymetli aileme özellikle kardeşim Numan DOĞAN'a minnattarım.

Erzurum–2017 **Muhammed Emin DOĞAN**

GİRİŞ

I. ARAŞTIRMANIN KAPSAMI VE ÖNEMİ

İnsanlığın var oluşu ile eş zamanlı olarak ortaya çıkan yeme-içme ihtiyacı geçen süre içerisinde bir kültüre dönüşmüştür. İnsanların toplum olma bilinci beraberinde uygarlıkları doğurmuş, her uygarlığın da kendine ait kültürü ve bu kültüre bağlı olarak da mutfak kültürü oluşmuştur. Tez çalışmamızda mutfak kültürüne genel bir bakış açısı ile açıklama getirilerek Kemah ilçesi bu anlamda daha derinden incelenmiştir.

Kemah'ın tarihçe ve coğrafyasının kısa bir anlatımı ile başlayan bu tez çalışmamızda, Kemah Kalesi Kazısı arkeolojik verileriyle ilçenin tarihi geçmşi belgelenmeye çalışılmıştır. 2011-2015 yılları arasında yapılan kazı çalışmalarında ortaya çıkarılan mimari buluntuların çizim ve fotoğraları verilerek kazı özetlenmiştir.

Kemah Kalesi Kazısı arkeolojik verileri arasında yer alan seramik kaplar, Kemah'ın 19.-20. yüzyıl mutfak kültürü hakkında bilgi vermektedir. Mutfak kültürünün yalnız kaplara indirnemeyeceği bu durumda mutfak kültürünün gelişimi üzerinde durularak, Kemah'ın mutfağı hakkında halktan alınan bilgilerle genel bir kültür tanımı yapılmıştır.

Kazıda ortaya çıkarılan tandırların, Anadolu mutfağında neolitik dönemden itibaren görülen tandır geleneğini devam ettirdiği gözlenmiştir. Araştırmamızda tandırın tanımı yapılarak geçirdiği kültürel değişimlere değinilmiş ve Kemah Kalesi Kazısı'nda ortaya çıkarılan ve ilçe köylerindeki tandırların detaylı mimari anlatımı yapılmıştır. Böylece Kemah tandırlarının bölgesel özellikleri üzerinde durularak tandır kültürü içerisindeki yerine değinilmiştir.

Kazı'dan çıkarılan depolama ve pişirme kaplarının form ve tipolojisi katalog şeklinde yapılmıştır. Katalogda Kazı'dan elde edilen sırsız seramik örneklerinden yalnız 19.-20. yüzyıla ait depolama ve pişirme kapları incelenmiştir.

Sanat Tarihi alanında seramik üzerine yapılmış olan çalışmalar bulunmaktadır. Ancak 19.-20. yüzyıl depolama ve pişirme kapları üzerine yapılmış herhangi bir çalışma mevcut değildir. Bu bağlamda çalışmamızın, Sanat Tarihi bilim alanındaki bu boşluğa katkı sunması hedeflenmiştir.

Kemah Kalesi Kazısı'nda ortaya çıkarılan pişirme-saklama kapları tarihsel süreç içerisinde bu bölgede yaşamış olan insanların kültürü, yaşayışı ve sanat üslubu hakkında bilgi sahibi olunması ve eserlerin belgelenmesi, araştırmanın temel gayesini oluşturmaktadır.

Sanat Tarihi bilimsel çalışmalarında seramik mutfak kapları ile ilgili yayınlar geniş bir alana sahiptir. Ancak mutfak kültürü ve bu kültüre sahip mutfak eşyalarını kapsayan bir çalışma tarafımızdan görülmemiştir. Sadece eserlerin incelenmesi kültüre tek taraflı bir bakış açısı getirdiğinden dolayı, çalışmamızda bakış açısı genişletilerek mutfak kültürü ve mutfak eşyaları birlikte incelenmiştir. Böylece bölgesel olarak sanatın kültürle olan ilişkisine dikkat çekilmesi amaçlanmıştır.

II. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Tez çalışmamız beş bölümden oluşmaktadır. Bölümler için izlenen yöntemler değişiklik göstermektedir.

Katalog bölümü hariç her bölüm için farklı bilimsel yayınlardan faydalanılmıştır. Yayarlanılan kaynaklar "Konu İle İlgili Yayınlar" kısmında detaylı olarak belirtilmiştir.

Depolama ve pişirme kaplarının kataloglanmasına, 2011-2015 yılları arasında gerçekleştirilen Kemah Kalesi Kazı çalışmalarında ortaya çıkarılan eserlerin ölçekli çizimleri yapılarak ve fotoğrafları çekilerek belgelenmesi ile başlanmıştır.

İlçeye yakın yerleşim yerlerinde yüzey araştrmaları yapılarak geleneksel ev mimarisinin plan, mimari ve malzeme-teknik açıdan benzer örnekleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Özellikle Geleneksel Ev Mimarisinin bir bölümü olan tandır ve tandıra ait birimler tespit edilmesi hedeflenmiştir. Çalışmaya Kemah ile ilgili literatür taramasıyla başlanmıştır. Erzurum, Erzincan ve İstanbul Kütüphanelerinde ilçe ile ilgili kaynaklar derlenmiştir. Kaynak taraması ile eş zamanlı olarak ilçe ile ilgili olabilecek kayıtlar araştırılmıştır. Konu ile ilgili uzman araştırmacılar belirlenip bir kısmıyla irtibata geçilerek konu hakkındaki görüş ve düşünceleri alınmıştır. Bu araştırmaların nihayetinde *"Giriş"* ana başlığı altında *"Araştırmanın Kapsamı ve Önemi"*, *"Araştırmanın Yöntemi"* ve *"Konuyla İlgili Yayınlar"* alt başlıkları ile tezin ilk bölümünün yazımına geçilmiştir.

Birinci bölüm içerisinde *"Kemah'ın Tarihi Coğrafyası ve 2011-2015 Yılları Arasında Yapılan Kemah Kalesi Kazısı Çalışmaları"* başlığı altında ilçenin coğrafyası ve tarihi üzerinde durulmuş, 2011-2015 yılları arasında yapılan kazılarda ortaya çıkarılan mimari buluntular ışığında dönemin özellikleri ve kültürünü tanıtmak hedeflenmiştir. Bu bölümdeki bazı metinler, arazi çalışmalarının sonlanması ve Kemah Kalesi Kazısı çalışmalarında elde edilen bilgiler ile genişletilerek, desteklenerek veya değiştirilerek son şekillerini almışlardır.

İkinci bölümde "Mutfak ve Tandır Kültürü" başlığı altında insanlığın varoluşundan itibaren yeme-içme alışkanlıkları ve buna bağlı olarak mutfak kültürü tanıtılmaya çalışılmıştır. Neolitik dönemden itibaren özellikle Anadolu'daki yerleşme ve konut tiplerinde pişirme, ısı kaynağı ya da kurban ateşi olarak çeşitli kullanım biçimi gösteren tandırın kullanım amacı ve gelişimi hakkında bilgi verilerek mutfak kültürü içerisinde ki önemi belirtilmiştir.

Üçüncü bölüm, 2011-2015 yılı Kemah Kalesi Kazılarında ortaya çıkarılan depolama ve pişirme kaplarının tipolojisi çalışmasına ayrılmıştır. Sırsız günlük kullanım kapları değerlendirilmeye alınmış ve iki alt başlık altında toplanmıştır. Küp ve Pişirme Kapları formlarına göre ayrılmıştır.

Katalog bölümünde *Kemah Kalesi Kazısı* çalışmalarından ortaya çıkarılan **Pişirme-Saklama Kapları** ayrıntılı bir şekilde ele alınarak belirli bir sıralama ve teknik ölçüsünde değerlendirilmeye çalışmış olup bu bölüm fotoğraf ve çizimlerle desteklenmeye çalışılmıştır.

Çalışmamızda kullanılan ve tarafımzdan çekilmeyen fotoğrafların kaynağı verilmiştir.

Yapılan tez ve kitap çalışmaları incelendiğinde uygulanan metodun; katalog no, envanter no, fotoğraf no, çizim no, buluntu yeri, form ve türü, ölçüler, hamur, astar, yapım tekniği, motif ve kompozisyon, süsleme tekniği, tarihlendirilmesi, gibi genel itibariyle biçiminde veya sıralamamanın değiştirilerek uygulandığı düzenlemeler görülmektedir.

Tez çalışmamızda uyguladığımız düzen ve metod ise aşağıdaki biçimdedir;

Katalog No:

Kazı Envanter No:

Çizim No:

Foto. No:

Buluntu Yeri:

Form ve Tipi:

Ölçü:

Hamur:

Astar:

Yapım Tekniği:

Süsleme Tekniği:

Tarihlendirme:

Bu düzen doğrultusunda Kemah Kalesi Kazısında ortaya çıkarılan pişirme ve saklama kapları formlarına göre numaralandırılarak verilmiştir.

Formlarına göre sıralanan seramik parçaların yukarıda belirtilen fiş doğrultusunda tanımlamaları yapılmıştır. Tespit edilen seramiklerin daha iyi tanımlanması ve detaylarının görülebilmesi için Corel Draw X5 programıyla çizimleri gerçekleştirilmiştir.

"Değerlendirme ve Sonuç" bölümünde; katalog kısmında monografik olarak incelenen seramikler, kendi grupları içerisinde, önceki bölümlerde edinilen bilgiler ışığında konunun önemi ve varılan sonuç belirtilmiştir. Katalog kısmında incelenen **Pişirme-Saklama** kaplarının kendi grupları içerisinde genel tahlili yapılmaya çalışılmış olup bu kap formları dönem içerisindeki diğer örneklerle mukayese edilerek ele alınmıştır. Kaynakça bölümü ile tez son bulmuştur.

III. KONUYLA İLGİLİ YAYINLAR

Kemah ile ilgili kaynaklar daha çok Kemah Kalesi'nin konu edinildiği çalışmalar olarak görülmektedir. Ancak, kalenin kurulum alanındaki iskânın tarih öncesi devirlere

ait izleri, günümüz itibariyle bilimsel olarak kesin bir şekilde açıklanamadığı için erken dönemlere ait bilgiler, Erzincan ve Erzurum gibi komşu kültürlerin incelendiği yayınlardan edinilen bilgilerle mukayeseler yapılarak açıklanmaktadır. F. Kınal'ın, *Eski Anadolu Tarihi*[1], M. T. Tarhan'ın, *M. Ö. XIII. Yüzyılda Uruatri ve Nairi Konfederasyonları*[2], H. Z. Koşay'ın *Erzurum ve Çevresinin Dip Tarihi*[3], A. Erzen'in, *Eastern Anatolia and Urartians*[4], EM. Işıklı'nın *Doğu Anadolu Transkafkasya Kültürü ve Yeni Assur Döneminde Assur'un Kuzey Yayılımı ve Bu yayılımın Siyasal ve Ekonomik Nedenleri*[5], Z. Özer'in, *Geç Hitit Devletlerinden Kummuha Krallığı (M. Ö. 1000-708)*[6] adlı çalışmalarından yararlanılmıştır.

Kemah'taki Türk dönemi, 1071 Malazgirt zaferi sonrası Mengücekli hâkimiyeti ile beraber başlamaktadır. Kemah'ın bu dönemiyle ilgili bilgiler daha çok Anadolu'nun Osmanlı öncesindeki Türk-İslam döneminin işlendiği çalışmalardan edinilebilir. İlhanlı veziri Reşüdü'd-din Fazlullah, İbn'ül Azrak, Zahirrüddin Nişapûri ve Kerimüddin Aksarayi, Kemah'ın bu devrine ait kayıt düşen ilk isimlerdir[7]. XVII. yüzyılda kaleme aldığı eserinde Mengücek Gazi'den bahseden Müneccimbaşı Ahmed Dede'nin Müneccimbaşı Tarihi ise erken tarihli diğer bir kaynaktır[8]. Kemah'ın Osmanlı dönemiyle ilgili en eski tarihli yazılı kayıt, XV. yüzyılda kaleme alınmış olan Âşık Paşazade'nin Tevâr'ih-i Âl-i Osman adlı eseridir. Âşık Paşazade, Fatih Sultan Mehmed'in doğu seferlerinden anlatırken Kemah'tan sadece ismen bahsetmektedir[9].

Kemah ile ilgili ilk detaylı bilgiler XVI. yüzyıldaki tahrirlerde görülür. 5 Şubat 1516-12 Kasım 1518, 30 Mayıs 1520, 1522-1525, 1530, 1568, 1565, 1591-1592 tarihli

---

[1] F. Kınal, *Eski Anadolu Tarihi*, Ankara 1962.
[2] M. T. Tarhan, *M. Ö. XIII. Yüzyılda Uruatri ve Nairi Konfederasyonları*, (Yayınlanmamış Doçentlik Tezi), İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, İstanbul 1978.
[3] H. Z. Koşay, *Erzurum ve Çevresinin Dip Tarihi, 50. Yıl Armağanı: Erzurum ve Çevresi,* I, Erzurum 1974.
[4] A. Erzen, *Eastern Anatolia and Urartians,* İstanbul 1979.
[5] M. Işıklı, *Yeni Assur Döneminde Assur'un Kuzey Yayılımı ve Bu yayılımın Siyasal ve Ekonomik Nedenleri,* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir 1998; M. Işıklı, *Doğu Anadolu Transkafkasya Kültürü,* İstanbul 2011.
[6] Zöhre Özer, *Geç Hitit Devletlerinden Kummuha Krallığı (M. Ö. 1000-708)*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri 2011.
[7] Reşüdü'd-din Fazlullah, Cami'ü't-Tevarih: Selçuklu Devleti (Çev. E. Göksu-H.H. Güneş), İstanbul 2010; Zahirrüddin Nişapûri, *Selçuk-nâme*, Tahran, 1332; İbn'ül Azrak, *Tarih Meyyafarkin ve Amid Tarihi* (Çevi A Savran), 1992, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum 1992.
[8] Müneccimbaşı Ahmed Dede, Müneccimbaşı Tarihi " Sahaif-ül-Ahbar fi Vekayi-ül-A'sar", (Çev. İsmail Erunsal), İstanbul 1977; Kerimüddin Aksarayi, Musameret'ül-Ahbar (Çev. O. Turan) Ankara 1999.
[9] Âşık Paşazade, *Aşık Paşazade Osmanoğulları'nın Tarihi* (Haz. Kemal Yavuz - M. A. Yekta Saraç), İstanbul 2013.

bu tahrir ve icmal defterleri, ilçenin XVI. yüzyıldaki durumu hakkında detaylı bilgiler vermektedir. Bu defterler İ. Miroğlu tarafından çalışılmış ve kitap halinde bilim camiasına sunulmuştur[10]. Bu çalışma, Kemah'ı doğrudan konu alan ilk çalışma olmasıyla da ayrıca dikkat çeker.

Osmanlı döneminde Kemah'ı konu alan eserlerin başında Evliya Çelebi'nin *Seyahatname*'si gelmektedir. Çelebi eserinde XVII. yüzyılda şehrin kalesinden ve içerisindeki yapılardan, mahallelerinden, sivil mimarisinden, coğrafi özelliklerinden, sosyal ve ekonomik hayatından ve kültüründen bahsedilmektedir[11]. Kemah'ın tarihçesi ve coğrafyası ile ilgili yayınlanmış kitaplar;

A. Başıbüyük, *Kemah İlçesi'nin Coğrafyası*, Nobel Basımevi, Ankara 2004.

A. Ceylan, *Doğu Anadolu Araştırmaları "Erzurum-Erzincan-Kars-Iğdır*", Erzurum 2008.

A. Erzen, *Eastern Anatolia and Urartians,* İstanbul 1979.

Ali Kemali, *Erzincan Tarihi,* İstanbul 1932

E. Honıgmann, *Bizans Devletinin Doğu Sınırı (Çev. F. IŞILTAN),* İstanbul 1970,

Evliya Çelebi, *Seyahatname*, (Çev. M. Zıllioğlu), Üçdal Neşriyat, C. 1-2, İstanbul, 1966

F. Kınal, *Eski Anadolu Tarihi,* Ankara 1962.

Faruk Sümer, *Selçuklular Devrinde Doğu Anadolu'da Türk Beylikleri,* Ankara 1990

H. Z. Koşay, *Erzurum ve Çevresinin Dip Tarihi, 50. Yıl Armağanı: Erzurum ve Çevresi,* I, Erzurum 1974.

İbrahim Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi, Ankara 1972,*

İsmet Miroğlu, *Kemah Sancağı ve Erzincan Kazası (1520-1566),* Ankara 1990.

İsmet Miroğlu, *Kemah Sancağı ve Erzincan Kazası* (1520-1566), Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1990.

John Haldon, *Bizans Tarih Atlası* (Çev. Ali Özdamar), İstanbul, 2007

Nejdet Sakaoğlu, *Türk Anadolu'da Mengücekoğulları*, İstanbul 2004, YKY, S. 36[12]

Osman Ballı, *Her Yönüyle Kerer*, İstanbul 1995

Osman Turan, *Doğu Anadolu Türk Devletleri Tarihi,* İstanbul, 1980, s. 5 [13]

[10] İsmet Miroğlu, *Kemah Sancağı ve Erzincan Kazası (1520-1566),* Ankara 1990.
[11] Evliya Çelebi, Seyehatname, (Çev. M. Zıllioğlu), Üçdal Neşriyat, C. 1-2, İstanbul 1966.
[12] N. Sakaoğlu, *Türk Anadolu'da Mengücekoğulları*, YKY, İstanbul 2004, 36
[13] Osman Turan, *Doğu Anadolu Türk Devletleri Tarihi,* İstanbul 1980, 5

Osman Turan, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, İstanbul 1971, s. 112[14]

Süleyman Çiğdem, *Eskiçağ'dan Ortaçağ'a Gümüşhane*, İstanbul 2012, 44-45[15]

Ünal Tuygun, *1992 Erzincan Zelzelesi*, İstanbul 2004, 3. Baskı.[16]

Ünal Tuygun, 1992 Erzincan Zelzelesi, Kervan Yayıncılık, II. Baskı, Erzincan 1992.

Ünal Tuygun, *Erzincan'ın Manevi Mimarları*, İstanbul 2004.[17]

Zahirrüddin Nişapûri, *Selçuk-nâme*, Tahran, 1332 [18]

Kemah'ın tarihçesi ve coğrafyası ile ilgili yayınlanmış tezler;

Duran Aydındoğan, Kemah'taki Selçuklu Dönemi Türbeleri, (Yayımlanmamış Lisans Tezi), Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Arkeoloji ve Sanat Tarihi Bölümü Sanat Tarihi Ana Bilim Dalı, Erzurum 1985.

E. Kaya, I. Dünya Savaşında Erzurum ve Çevresinden Göç Eden Müslüman Muhacirlerin Dönüşleri ve İskânı, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı Erzurum 1995.

Haluk Temiz, Sivas Tersiyer Hazasının Kemah (Erzincan) ve Hafik (Sivas) Yörelerindeki Tektonostratigrafisi ve Tektonik Deformasyon Biçimi, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Cumhuriyet Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Jeoloji Mühendisliği Anabilim Dalı, Sivas 1994.

M. Lütfü KINDIĞILI, Ortaçağ'dan Günümüze Kemah ve Köylerindeki Kültür Varlıkları, (Yayınlanmamış Doktora Tezi) Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum 2015.

M. T. Tarhan, M. Ö. XIII. Yüzyılda Uruatri ve Nairi Konfederasyonları, (Yayınlanmamış Doçentlik Tezi), İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, İstanbul 1978.

Mehmet IŞIKLI, Yeni Assur Döneminde Assur'un Kuzey Yayılımı ve Bu yayılımın Siyasal ve Ekonomik Nedenleri, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü İzmir 1998, 61-64

---

[14] Osman Turan, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, İstanbul 1971, 112
[15] S. Çiğdem, *Eskiçağ'dan Ortaçağ'a Gümüşhane*, İstanbul 2012, 44-45
[16] Ünal Uygun, *1992 Erzincan Zelzelesi*, İstanbul 2004, 3. Baskı, 174
[17] Ünal Tuygun, *Erzincan'ın Manevi Mimarları*, İstanbul 2004, 115-124
[18] Zahirrüddin Nişapûri, *Selçuk-nâme*, Tahran 1332.

Zöhre Özer, Geç Hitit Devletlerinden Kummuha Krallığı (M. Ö. 1000-708), (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri 2011.

Kemah'ın tarihçesi ve coğrafyası ile ilgili yayınlanmış makaleler;

Ahmet TOKSOY, "Akkoyunlu Yaylak Merkezi Olarak Kemah", *Türk Yurdu,* S. 326, Ankara 2013, 42-46[19]

Besim DARKOT, "Kemah" Mad., *İslam Ansiklopedisi,* C. 6, İstanbul 1993

F. BAYKAL, "Çimen ve Munzur Dağları Mıntıkasında Jeolojik Etüdler", *M.T.A. Rap. 2056*, Ankara 1953 (A.Başıbüyük'ten)[20]

Faruk SÜMER, "Mengücekliler" Mad., İslam Ansiklopedisi, C. VII, İstanbul, 1993

Hakkı YAZICI-Adem BAŞIBÜYÜK-Samet ALTINBİLEK, Kemah (Erzincan) Tuzlaları, Türk Coğrafya Dergisi, S. 33, İstanbul 1998

Hüseyin YURTTAŞ, Haldun ÖZKAN, Zerrin KÖŞKLÜ, Muhammet Lütfü KINDIĞILI, *"Kemah ve Kemah Kalesi Kazıları"* Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi, S.31, Erzurum, 2014, 223-248

Hüseyin YURTTAŞ, Haldun ÖZKAN, Zerrin KÖŞKLÜ, Muhammet Lütfü KINDIĞILI, "*Kemah Kalesinde Evler"* Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi, S.35, Erzurum, 2015, 16-35.

Hüseyin YURTTAŞ, Haldun ÖZKAN, Zerrin KÖŞKLÜ, Muhammet Lütfü KINDIĞILI, *Kemah Kalesi Kazısı 2015 Yılı Çalışmaları,* 38. Kazı Sonuçları Toplantısı (23-27 Mayıs 2016) Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayınları, C.1, Edirne 2016.

Hüseyin Yurttaş, Haldun Özkan, Zerrin Köşklü, Muhammet Lütfü, Kındığılı, "Kemah ve Kemah Kalesi Kazıları" *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi,* S.31, Erzurum, 2014, 223-248.

Hüseyin Yurttaş, Haldun Özkan, Zerrin Köşklü, Yusuf Bilen, Muhammed Lütfü Kındığılı "Kemah Kalesi Kazısı ve Yazma Eser Buluntuları" *Türkiye 36. Kazı Sonuçları Toplantısı* (02-06 Haziran- 2014) C.3, Gaziantep 2014,

[19] A. Toksoy, "Akkoyunlu Yaylak Merkezi Olarak Kemah", *Türk Yurdu,* S. 326, Ankara 2013, 42-46.
[20] F. Baykal, "Çimen ve Munzur Dağları Mıntıkasında Jeolojik Etüdler", *M.T.A. Rap. 2056,* Ankara 1953 (A.Başıbüyük'ten)

İ. Kılıç KÖKTEN, "Orta, Doğu ve Kuzey Anadolu'da Yapılan Tarih Öncesi Araştırmalar", *Belleten,* C. VIII/32, Ankara 1944, s. 659-680.[21]

Mutfak kültürü ile ilgili yapılan tüm bilimsel çalışmalar derlenerek insanlığın varoluşundan itibaren yeme-içme kültürü izlenmiştir. Bu anlamda konunun uzmanı Gastronomi bölümünden uzmanlarla görüşülerek yayınlanan kaynakların taraması yapılmıştır. Mutfak kültürü ile ilgili yayınlanmış kitaplar;

Andrew Dalby, Sally Grainger, Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü, Homer Yayınları, İstanbul, 2001.

Ayşe Baysal, Beslenme Kültürümüz, T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2002, 13.

Bıngham, Jane, Chandler, Fiona, Antik Dünya Ansiklopedisi; Mezopotamya, Mısır Yunan ve Roma, (Çev. Zeynep Tür), Tubitak Yayınları, Ankara, 2010, 124.

Bober, Phyllis, Antikçağ ve Ortaçağ'da Yemek Kültürü Sanat, Kültür ve Mutfak: Eski Çağlarda 70 Yemek Tarifi, (Çev. Ülkü Tansel), Kitap Yayınevi, İstanbul, 2003.

Deniz Gürsoy, Dünden Bugüne Gastronomi, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2013, 17.

Deniz Gürsoy, Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2004, 11.

İsmet Zeki Eyüpoğlu, Anadolu Uygarlığı, Der Yayınları, İstanbul, 1991, 28.

Marianna Yerasimos, Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği Osmanlı Mutfağı, Boyut Yayınevi, 2005,34.

Mehmed Kâmil, Melceü't Tabbahîn, Türkiye yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, İstanbul, 2015.

Murat Belge, Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İletişim Yayınları, İstanbul, 2010, 42.

Naumann, Rudolf, Eski Anadolu Mimarlığı, (Çev. Beral Madra), Ankara, 2007, 191.

Nevin Ciğerim, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış, Ankara, 2001.

Nevin Halıcı, , Sini'den Tepsi'ye Klasik Türk Mutfağı, İstanbul, 1999, 4.

Thomas H Dyer, Pompeii: Its History, Buildings and Antiquities, London, 1867, 18.

Tuğrul Şavkav, Osmanlı Mutfağı, Şekerbank Yayınları, İstanbul, 2000, 21.

[21] İ. K. Kökten, "Orta, Doğu ve Kuzey Anadolu'da Yapılan Tarih Öncesi Araştırmalar", *Belleten,* C. VIII/32, Ankara 1944, 659-680.

Zeki Tez, Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler, İstanbul, 2012,10.

Mutfak kültürü ile ilgili yayınlanmış/yayınlanmamış tezler;

A. Perizat Tümen Genç, Hitit Seramikleri, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoseramik Anasanat Dalı, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Isparta, 2005, 4.

Ahmet Uhri, Batı Anadolu Erken Tunç Çağı'nda Mutfak Kültürü Açısından Ocak ve Fırınlar, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir, 2000, 47.

Beril, Dilsiz, Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği), İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul, 2010, 23.

Cemalettin Sevim, İlkel Fırınlar, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Eskişehir, 1991, 15.

Fatma Tekke, Hitit Kültüründe Yer Alan Taş Kabartmaların Günümüz Türk Yağlı Boya Resmine Yansımaları, Selçuk üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Güzel Sanatlar Eğitimi Anabilim Dalı (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Konya, 2011.

Filiz, Yıldız, Hitit Uygarlığı Seramiklerinin Form, Dekor ve Desenlerinin İncelenmesi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Eskişehir, 2001, 67.

Gürsoy, 2004, 82. Eralp Erdoğan, "Türkiye Selçuklular Mutfağı", Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Genel Türk Tarihi Anabilim Dalı, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara, 2010, 3.

Halil İbrahim Altunkaya, "Eğitimin Bir Unsuru Olarak Hititlerde Yazı ve Yazı Aletleri", Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyak Bilgiler Anabilim Dalı (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Konya, 2007, 55

Halil İbrahim Çakır, "Arkaik Dönem Yunan Seramiklerinin İncelenmesi ve Günümüz Yorumlamaları", Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seramik Ana Sanat Dalı (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Afyonkarahisar, 2011, 18.

Hülya Sepken Yar, "Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri", Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sinema-Tv Anabilim Dalı (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul, 2008, 4.

Mutfak kültürü ile ilgili yayınlanmış makaleler;

Bottero, Jean, "The Cuisine of Ancient Mesopotamia", The Biblical Archaelogist, The Amaerican Schools of Oriental Research, Vol. 48, 1985, 37.

Duvarcı, Ayşe, "Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü, Türkler Ansiklopedisi, C.4, Ankara, 2002, 397.

Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, "Ocak" Mad. C.3, İstanbul, 1997, 1360.

Engin Çetin, "Divanü Lügati't Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu AdlarınTürkiye Türkçesindeki Görünümleri", Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, C. 14, S.2, Adana, 2005, 186.

Ertuğrul Düzgün- Fügen Durlu Özkaya, "Mezopotomya'dan Günümüze Mutfak Kültürü," Journal of Tourism and Gastronomy Studies, C.3, Ankara, 2015, 41-47.

Hatice Derya Can, Yalçın Kayalı, "Hint ve Türk Mitolojisinde Ateş Kültü", Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi, C.1, S.1, Batman, 2012, 570.

Hikmet Tanyu, "Ateş", Mad. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, C.4, İstanbul, 1991, 52.

İlker Çakmak, "Çatalhöyük Duvar Boyaları", Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seminer Ödevi, Çorum, 2014.

Neslihan Serçeoğlu, "Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği", Journal of Tourism and Gastronomy Studies, C.3, Ankara, 2015, 38.

Özgür Kızıldemir, Emrah Öztürk, Mehmet Sarıışık, "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, C.14, S.3, Bolu, 2014, 195.

Semra Akar Şahingöz, Burcu Ayşenur Akbulut, Emrah,Örgün "Hititler Döneminde Beslenme ve Mutfak Kültürü", III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu, Ankara, 2015, 393.

Sibel Önçel, "Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler" Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3/4, 2015, 34.

Türkan Kutluay Merdol, “Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları”, Türk Mutfak Kültürü üzerine Araştırmalar, Türk halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, S.22, Ankara, 1998, 137.

Yasemin Ersoy, “Türk Mutfak Kültürü”, Türkler Ansiklopedisi, C.4., Ankara, 2002, 382.

Yusuf Aymankuy, Mehmet Sarıoğlan, Yiyecek-İçecek Felsefesi Ve Beslenme Alışkanlığının Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi, 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya, 2007, 8-17.

Yüksel Arslantaş, “Paleolitik ve Mezolitik (Epi-Paleolitik) Çağ’da Barınma”, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, C.24, S2, Elazığ 2014, 319.

Galip Akın, Vahdet Özkoçak- Timur Gültekin, “Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi”, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Antropoloji Dergisi, S.30, Ankara, 2015, 42.

Sibel Güler, “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal bilimler Dergisi, S.26, Kütahya, 2010, 27.

Hakan Yıldız, “18.Yüzyıl Başlarına Kadar Seferlerde Osmanlı Ordusunun Beslenmesi”, Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2012, 43-58, 49.

Marianna, Yerasimos, “Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Yemek Kültürü: Sistematik Dizin ve İlk Yorumlar”, Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2012

Tarih boyunca yeme-içme kültüründe kullanılan seramik eserlerle ilgili konunun uzmanı Prof. Dr. Nurşen ÖZKUL FINDIK’a danışılarak kaynak araştırılması yapılmıştır. Tez çalışmamızda seramik ile ilgili yayınlanan kaynaklar;

Ayşe Tuba ÖKSE, Önasya Arkeolojisinde Çanak Çömlek , İstanbul, 2012.

Buket Acartürk, “Toprağın Binlerce Yıllık Macerası”, Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi, S.1, İstanbul, Ocak 2012, 5.

Deniz Onur Erman, “Türk Seramik Sanatının Gelişimi: Toprağın Ateşle Dansı,” Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi, S.1, İstanbul, Ocak 2012, 19.

Göknil ARDA, “Eski Ahlat Şehri Kazısı 2006-2007 Yıllarına ait Sırsız Seramik Tipolojisi”, XII. Ortaçağ ve Türk Dönemi Kazıları ve Sanat Tarihi Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri 14-16 October, İstanbul, 2009, 41-49.

Gönül ÖNEY, Anadolu'da Türk Devri Çini ve Seramik Sanatı, İstanbul, 2007.

Güler YILMAZ, Hasankeyf Kazılarında 2007-2009 yıllarında Bulunan Aydınlatma ve Depolama İşlevli Sırlı Seramik Kaplar, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ankara 2001.

Hayes, J. W., "The Hellenistic and Roman Pottery", The Journal of Egypian Archaeology, Vol. 82, 1996,236.

İbrahim Tunç Sipahi, "Son Yıllardaki Çalışmaların ve Buluntuların Işığında Eski Hitit Kabartmalı Vazoları Üzerine Değerlendirmeler" Anadolu/Anatolia 40,2014, 30.

Murat Fırat "Phokaia Roma Dönemi Mutfak Kapları: Güveç Formu", Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal bilimler Dergisi, S. 27, Isparta, 2012, 156.

Nurşen ÖZKUL FINDIK, "Anadolu'da Seramik Bezemesinde ve Onarımında Kullanılan Bazı Teknikler", EKEV Akademi Dergisi, S.34, Erzurum, 2008.

Nurşen ÖZKUL FINDIK, "Milet İşi Seramiklerinden Bir Grup Örnekleme İznik Roma Tiyatrosu Kazı Buluntuları", Hacattepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ankara 1991.

Nurşen ÖZKUL FINDIK, "Ortaçağ Seramik Üretiminde Üçayak Kullanımı", EKEV Dergisi, S.32, Erzurum, 2007.

Nurşen ÖZKUL FINDIK, "Ortaçağ Sivas'ında Sırlı Seramik", AKVAD Dergisi, Ankara 2001, 185-220.

Nurşen ÖZKUL FINDIK, Hasankeyf Seramikleri (2004-2006), Ankara 2008.

Nurşen ÖZKUL FINDIK, İznik Roma Tiyatrosu Kazısı Seramik Buluntuları, Hacattepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmış Doktara Tezi, Ankara 2000.

Oktay Aslanapa, Anadolu'da Türk Çini ve Keramik Sanatı, İstanbul, 1965.

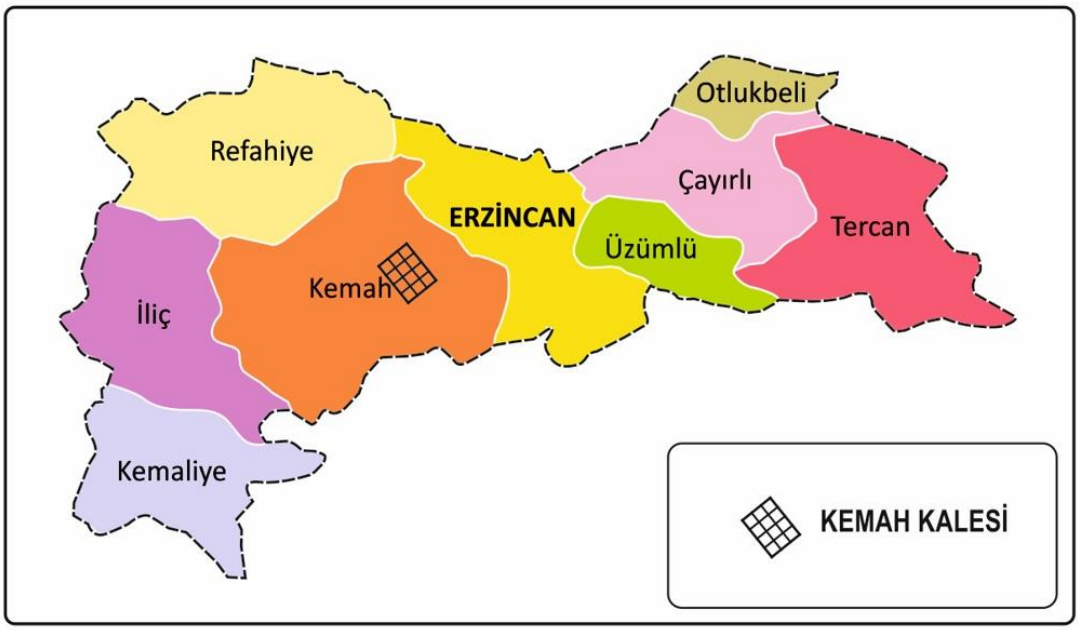
Penttnen, Arto, "The Arcaic, Classical and Hellenistic Periods," New Jersey, 2005, 113-120.

BİRİNCİ BÖLÜM

KEMAH'IN TARİHİ COĞRAFYASI ve 2011-2015 YILLARI ARASINDA YAPILAN KEMAH KALESİ KAZISI ÇALIŞMLARI

1.1. KEMAH'IN COĞRAFİ KONUMU

Kemah Doğu Anadolu'da karasu (Fırat) vadisinin sol kıyısında, Munzur dağlarından inen Tanasur deresi ağzında, Erzincan vilayetine bağlı bir kazanın merkezi konumundadır[22]. Erzincan'ın güney ilçelerinden biri olan Kemah, il merkezine 52 km. uzaklıkta yer almaktadır. Doğu Anadolu Bölgesinin yukarı Fırat bölümünde bulunan ilçe, Karasu Vadisinin sol kenarında ve Karasuya batı yönünden gelen Kömür Çayının birleşme noktasında, derin vadilerin bulunduğu bir alanda yer almıştır[23] (Harita 1) (Foto. 1).



Harita 1. Kemah İlçesi Coğrafi Haritası (H. Yurttaş Arşivi'nden)

Bulunduğu coğrafyanın Erzincan ve Erzurum'a olan yakınlığı nedeniyle Kemah'taki tarih öncesi dönemlere ait ilk yerleşimlerin de bu iller ve çevre kültürleriyle

[22] İsmet Miroğlu, *Kemah Sancağı ve Erzincan Kazası (1520-1566),* Ankara 1990, 1,
[23] B.Darkot, "Kemah" Mad. *TDVİA,* İstanbul 1993, VI, 559

yakınlık gösterdiği anlaşılmaktadır[24]. Konum itibariyle büyük öneme sahip olan İlçenin üzerinde yer aldığı yol güzergâhı, Kemah Kalesi ve Osmanlı Devleti'nin sınırlarının doğu yönde genişlemesine kadar sahip olduğu doğu-batı arasındaki bağlantı anlamında önemli bir yere sahiptir. Güneyinde Munzur ve Kuzeyde Karadağ Dağları ile sınırlandırılarak güzergâhı kabaca kuzeydoğu-güneybatı doğrultusunda çizilmiş olan Karasu Vadisi, ulaşım bakımından 1938 yılı sonlarına kadar ön planda olmamıştır[25]. Bu durumun en önemli sebeplerinden birisi Doğu Anadolu'yu batıya bağlayan yolun üzerinde bulunan Erzincan'ın varlığıdır. Bu nedenden dolayı ulaşım konusunda Kemah, Erzincan'ın gölgesinde kalmış ve gelişim gösterememiştir[26]. Geçmişten günümüze Kemah doğu ile batı arasındaki önemli ticaret yolları üzerinde yer almıştır. Yakın tarihimizde ve günümüzde ise bölgenin dış dünyaya açılmasını sağlayan en önemli yolun, Sivas'tan gelip Kars'a kadar uzanan ve İran'a kadar devam eden demir yolu hattı bulunur. 1938 yılında bölgeye demir yolu taşımacılığı, uzun yıllar yolcu ve yük taşımada çok büyük önem taşırken, son yıllarda bu önemi azalmıştır. Kemah ilçe merkezinin demir yolu ile Erzincan'a uzaklığı 49 km. dir[27].

[24] H. Gündoğdu, A. A. Bayhan, A. M. Aktemur, S. Tığcı, M. Arslan, *Kültür Varlıkları ile Kemah,* Ankara 2009, 11.
[25] Darkot, 1993, 559.
[26] Darkot, 1993, 559
[27] H. Yazıcı A. Başıbüyük, S. Altınbilek, "Kemah (Erzincan) Tuzlaları", *Türk Coğrafya Dergisi,* S. 33, İstanbul 1998, 58.



Foto. 1. Kemah İlçe Merkezi Genel Görüntüsü (H. Yurttaş Arşivi'nden)

Günümüz itibariyle Kemah'ta düzenli ve hızlı yolculuğa imkân tanımasının tabii bir sonucu olarak karayolu ulaşımı ön plandadır. 1980'lerin sonunda genişletilmesi ve asfaltlanması bitirilen karayolunun yapımındaki temel hedef, Kızıldağ ve Sakaltutan gibi yüksek geçitlerin bulunduğu Erzincan-Sivas hattına alternatif oluşturmak ise de yüksek maliyet ve terör gibi sebeplerle yol İliç ilçesinde son bulmuştur. İlçenin Karadağ, Kömür, Mermerli, Sürek, Beşikli, Doğan ve Koruyolu Köyleri dışındaki köy yolları ise stabilizedir[28].

Kemah 2298 km.'lik yüz ölçümü ile Erzincan'ın en geniş alana sahip ilçesidir[29]. İlçenin sınırlarını doğuda Karadağ, batıda Atma Boğazı, kuzeyde Dumanlı dağ ve güneyde Munzur Dağları belirlemektedir. İlçenin genel topografik yapısını güneydeki Munzur Dağları ile kuzeydeki Karadağ ve kolları meydana getirmektedir[30]. Akbaba tepesi Erzincan ve Kemah'ın güney sınırını belirleyen en yüksek dağıdır ve 3463 m ile Munzur Dağları, kuzeydoğu- güneybatı istikametinde 25-30 km mesafe arasında değişen genişliği ile 130 km boyunca devam eder. Munzur Dağları, Kemah ilçesi

[28] Başıbüyük, 1998, 197-200.
[29] Gündoğdu, Bayhan, Aktemur, Tığcı, Arslan, 2009, 1.
[30] Başıbüyük, 2004, 1-19.

sınırları içerisinde kalan bölümünde Ortadağ (2939 m), Yıldız Dağı (2372 m), Danz Dağı (3331 m) gibi alt başlıklar halinde değerlendirilebilir. Pırzalın Tepe (1906 m), Gıdın Tepe (1477 m), Kurtlukar Tepe (2980 m) Dalaplar Tepe (2889 m), Gavazı Tepe (3079 m) ve Kuş Tepe (3059 m) gibi bölümler dikkate alındığında yükseltinin doğuya doğru artarak devam ettiği görülmektedir[31]. Kemah boğazının kuzeyde Erzincan depresyonu ile kuzeydoğuda ise kuzey doğu devamı olarak kabul edilen Torosların bu dağ silsilesi olarak sonlandırılmıştır[32].

Kemah'ın Munzur Dağları dışında kalan bölümleri coğrafi olarak Sivas-Erzincan Tersiyer Havzası içerisinde değerlendirilir[33]. İlçenin kuzey sınırını belirleyen Karadağ, güneydeki Munzur Dağları'ndan yapısal olarak ayrılmaktadır. Volkanik kökenli bu dağ kütlesi, üçüncü jeolojik zamanda meydana gelmiş olup doğudan batıya doğru artan bir yükseltiye sahiptir. Kömür Çayı'nın doğusundaki farklı isimlerde bulunan tepelerin ortalama yükseklikleri 2000-2700 m aralığında farklılıklar göstermektedir bu tepeler, Harmancık Tepe, Poşat Tepe, Keklikkıran Tepe, Kererbaşı Tepe, ve Belendir Tepe ile batıdaki Çırakkul Tepe , Çırpahlığın Tepe, Matik Tepe, Gölbaşı Tepe, Sarı Tepe, Tonar Tepe ve Kozura Tepe, Karadağ ve kolları üzerindeki zirve noktalarını oluşturmaktadırlar[34].

Munzur Dağları, gri yer yer mavimsi bir renk alan ve 8-10 m'den 100 m'ye kadar değişen tabakalar halindeki Jura-Kretase yaşlı kalkerlerden meydana gelmektedir[35]. Bu kalkerli arazide çıkan ve özellikle kar suları ile beslenen su kaynakları yörede *"soğuk sular"* olarak adlandırılmaktadır. Basınç sebebiyle çoğunlukla kuvvetli akışa sahip bu suların akışa geçtiği alanlar yaz mevsiminde turizm anlamında dikkat çekmektedir.

---

[31] Başıbüyük, 2004, 7.

[32] Başıbüyük, 2004, 5; İ. Tekin, "Anadolu'nun Tektonik Birlikleri", *M.T.A. Enstitüsü Dergisi,* No: 66, Ankara 1966, 20-34; E. Özer, "Munzur Dağlarının (Kemah-İliç-Erzincan) Stratigrafisi", *Türkiye Jeoloji Bülteni*, 7(2), 52-53, 1994, 53-64'den Naklen)

[33] Başıbüyük, 2004, 12.;Haluk Temiz, *Sivas Tersiyer Hazasının Kemah (Erzincan) ve Hafik (Sivas) Yörelerindeki Tektonostratigrafisi ve Tektonik Deformasyon Biçimi,* Cumhuriyet Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Jeoloji Mühendisliği Anabilim Dalı (Yayınlanmamış) Doktora Tezi, Sivas 1994.; H. Tahsin Aktimur-M.Ender Tekirli-M. Emin Yurdakul, "Sivas-Erzincan Tersiyer Havzasının Jeolojisi", *MTA Dergisi,* S. 111, Ankara 1990, 25-36.

[34] Başıbüyük, 2004, 16, 21.

[35] F. Baykal, "Çimen ve Munzur Dağları Mıntıkasında Jeolojik Etüdler", *M.T.A. Rap. 2056,* Ankara 1953; Başıbüyük, 7.

Munzur Dağları üzerinde ayrıca Coğrafyacılar tarafından sirk adı ile tanımlanan Koç Gölü, Keşiş Gölü, Kara Göl ve Gök Göl gibi birçok da göl bulunmaktadır[36].

Karadağ üzerinde akarsu aşındırmasına bağlı olarak vadiler meydana gelmiştir ki bunların en önemlisi Kemah'ın kuzeydoğusundaki Kömür Çayı Vadisi'dir. Bu vadi dışındakiler, Yahşiler Köyü doğusundaki Çaydere ve Atma Köyünün doğusundaki Atma Vadileri gibi, benzer özelliklere sahip olup yarma vadi özelliğindedirler. Tımısı Dere Vadisi, Tuzla Dere Vadisi, Müskirek Dere Vadisi ve Tavginer Dere Vadisi ise diğer önemli akarsu vadileridir[37].

Kemah'ın içerisinde kalkerli yapıyla bağlantılı olarak kanyonların varlığı bilinmektedir. Karasu ırmağı üzerinde ve Karasu ırmağının beslediği akarsuların kavuşma noktalarında bu kanyonları görebilmek mümkündür. Kanyon vadiler, kalkerlerin olmadığı ilçe merkezlerindeki gibi karasu üzerinde her iki yamaçta görülen bu kanyonlar asimetrik olarak gözükmektedir. İlçe sınırları içerisinde bulunan kanyonların 300 m ile 2000 arasında değişen uzunlukları ve ortalama 100 m yükseklikleri olduğu gözlenen 7 kanyon bulunur. İlçe merkezini doğusundaki Tanasur Dere, Mermerli Köyü'nün batısındaki Güvercinlik Dere ve batısındaki Hani Dere, kanyon vadilerin meydana geldiği alanlardır[38].Yıllık ortalama yağış miktarının Karasu ve Aras Vadilerinde Doğu Anadolu Bölgesi'nin ortalama yağış miktarından daha az olduğu bilinmektedir. İlçenin iç kısımlarına yağışın gelmesini engelleyen Munzur dağları ve Karadağlarından dolayı Kemah Doğu Anadolu bölgesinin en az yağış alan bölgesi konumundadır. İlçenin yıllık ortalama yağış miktarı 350,4 mm olup yağışlı gün sayısı 42,4'dür. İlçe bu özelliği ile Türkiye'nin en az yağış alan yerlerinden birisidir. Kemah'ın kar yağışlı gün sayısı 13, karla örtülü gün sayısı ise 54'tür. Bilimsel verilerin açıklanması ile ortaya çıkan bu tablodan hareketle A. Başıbüyük, özellikle tarımda sulama probleminin ve su temininin güçlüğü şeklinde yorumlamış ilçenin sosyoekonomik alandaki olumsuz etkileri üzerinde durmuştur [39].

Kemah'ın ortalama sıcaklığı 10,1 ^{0}C, Kemah'ın deniz seviyesine indirgenmiş yıllık ortalama sıcaklığı 15,6 ^{0}C, Kemah'ın aylık ortalama sıcaklığı ise ocak ayının ortalama sıcaklık değeri -3,9 ^{0}C Temmuz 22,6 ^{0}C arasında değişmektedir. Bu değerler

[36] Başıbüyük, 2004, 9-12.
[37] Başıbüyük, 2004, 21.
[38] Başıbüyük, 2004, 9-10.
[39] Başıbüyük, 2004, 38, 42, 44-45, 48-49.

yıl içerisinde Kemah'ta soğuk ılık ve sıcak devrelerin yaşandığını gösterir[40]. Araştırmalar da Kemah meteoroloji istasyonunda basınç rasadı yapılmadığı için bölgeye dair fikir vermesi açısından aynı bölge özelliği gösteren Erzincan da meteoroloji istasyonunda ki verilerden yararlanılarak mukayese edilmiştir. İstasyondaki verilerin Erzincan'ın 22 yıllık rasat sonuçlarına göre yıllık ortalama basıncın 878,3 mb olduğu anlaşılmaktadır. İlçenin kurulduğu ve rüzgârların yönlendirilmiş olduğu vadilerin yönleri sebebiyle hâkim rüzgâr yönü batıdır. Kemah'ın nispi nem oranı %58 olup, bulutluluk oranı 4,1, sisli gün sayısı ise 1,4'dür[41]. Kemah ilçe sınırlarındaki su kaynakları çeşitli sebeplere bağlı olarak kısa mesafelerde değişiklik gösterirler. Yörenin jeomorfolojik özelliklerinin bir sonucu, su potansiyeli yeterince ekonomik değildir. İlçedeki eğimin çoğu yerde 40^0'nin üzerinde olması sonucunda, yağışlar hızla akışa geçerek akarsulara karışırlar. Kemah da herhangi bir yer altı su etüdü yapılmamıştır[42]. Kemah'ın toprak yapısında ana kaya, topoğrafya doğal bitki örtüsü, iklim şartları akarsular ve diğer organizmalar etkili olmuştur. Ayrıca Erzincan genelinde olduğu gibi Kemah ve çevresinde de kahverengi toprak denilen toprak grubu görülmekle beraber kuzey kesimlerde dar alanlarda kahverengi toprak ormanları, eğim değerinin arttığı yerlerde çıplak kayalıklar ve Karasu vadi tabanına yakın yerlerde azonal ve intrazonaltopraklar da görülmektedir[43].

Bilindiği üzere bir bölgede doğal bitki örtüsünün yapısı ve dağılışını tayin eden etkenler, ortamın çeşitli doğal ve beşeri özellikleri belirler. Kemah ve çevresinde yüksek kesimlerdeki kayaçlar, alçak kesimlerdeki düşük yağış, doğal bitki örtüsünü önemli ölçüde olumsuz olarak etkilemektedir. Munzur Dağları'nın kuzeyinde meşe ve ardıç ağaçlarından oluşan ormanlar görülür. Karadağ'ın kuzeyinde sarıçam, meşe ve ardıç, güneyinde ise ilçenin doğu sınırından batıda Uluçınar Köyü'ne kadar devam eden ormanlar ile kuzeyde Karadağ ve batı yöndeki uzantılarıyla Üçkardeşler ormanları Kemah'ın iki orman serisini meydana getirmektedir. Bu alanlar usulsüz otlama ve aşırı yakacak vb. amaçlarla tahrip edilmesi sonucunda ekonomik olarak özelliklerini kaybetmiş durumdadırlar. İlçenin genelinde ise doğal step türleri yaygın olarak kendisini göstermektedir. Karasu ve diğer akarsu kenarlarında söğüt, kavak, iğde, ılgın,

[40] Başıbüyük, 2004, 26, 30.
[41] Başıbüyük, 2004, 32, 33, 37, 38.
[42] Başıbüyük, 2004, 48, 50.
[43] Başıbüyük, 2004, 59-61.

böğürtlen, akasya ve sarmaşık gibi bitki türleri yoğunluk kazanmaktadır. Kemah çevresindeki orman alanları uzun zamandan beri usulsüz otlatma, kaçak odun kesimi ile ormanların tahribi gibi sebeplerden ekonomik özelliğini kaybetmiş durumdadır[44].

Kemah ilçe sınırlarındaki su kaynakları çeşitli sebeplere bağlı olarak kısa mesafelerde değişiklik gösterirler. İlçedeki eğimin çoğu yerde 40^0'nin üzerinde olması sonucunda, yağışlar hızla akışa geçerek akarsulara karışırlar[45]. Taşıdığı su miktarı göz önünde bulundurulduğunda bölgenin en büyük ırmağı Karasu'dur. Erzurum'un kuzeyindeki Dumlu Dağları'ndan[46] kaynağını alan ve 330 km uzunluğa sahip olan Karasu[47], Murat Irmağı ve Peri Suyu ile Keban Barajı'nda birleşerek Fırat adını almaktadır. Karasu, Erzurum'dan Kemah'ın batısındaki Çaltı Suyu kavşağına kadar doğu-batı istikametinde akarken Kemaliye yakınlarında akış yönü güneye dönmektedir. Güneyde Munzur Dağları'ndan kaynağını alan Deliçay, Aksu Dere, Tanasur Çayı, Büyük Dere, Hudu Dere, Eriç Dere, Kıratlının Dere ve Hani Çayı ile kuzeyde Karadağ'dan kaynağını alan Kömür Çayı, Sürek Dere, Ardos Dere, Karni Çayı, Tavginer Çayı, Müşgirek Çayı, Tuzla Dere, Tımısı Dere, Ballığın Dere, Derin Dere, Atma Çayı ve Değirmen Dere Karasu'yu besleyen önemli akarsulardır[48].

Kemah, tarihi boyunca bir kale şehir vasfı taşımıştır, tarihi seyir içerisinde önemini de bu kalenin fonksiyonelliğine göre kazanmış veya kaybetmiştir. Kale, Tanasur Deresi'nin çevresindeki dağların üçüncü zamana ait kireçli arazisinde dik yamaçlı bir kayalık alan üzerine inşa edilmiştir[49]. Şehrin bulunduğu kale stratejik açıdan önemli bir kaledir. İlçenin Osmanlının hâkimiyetiyle beraber bilinen ilk nüfus bilgileri 1520'de 23818, 1530'da 19725, 1568'de 38236, 1591'de 35694 olarak kaydedilmiştir[50]. Kemah'ın nüfusun XVI. yüzyılın üçüncü çeyreğinden itibaren azalmasında 1566 yılıyla beraber sancak olmaktan çıkarılarak Erzincan sancağına bağlanması, Osmanlı

[44] Başıbüyük, 2004, 65-69.
[45] Başıbüyük, 2004, 48, 50.
[46] M. Tuncel, "Fırat" Mad., *TDVİA.,* İstanbul 1996, XIII, 31-32'de Karasu'nun Fırat'ın ana kolu olduğu ve dolayısıyla Dumlu Dağları'nın Fırat'ın da kaynağı olduğu belirtilmektedir.; Başıbüyük, 51.
[47] Karasu, Kemah halkı tarafından Fırat olarak kabul edilmiş ve bu isinle anılagelmiştir. Başıbüyük, 51.
[48] Başıbüyük, 2004, 50, 52, 54.
[49]Darkot, 1993, 559.
[50] İ. Miroğlu, 1990, 123-136.; Başıbüyük, 2004, 71.

Devleti'nin hâkimiyeti altına girince serhat şehri olma vasfını kaybetmiş ve 19. yüzyılda İliç ile Refahiye'nin kaza olmaları önemli rol oynamıştır[51].

Kemah ve çevresinde 19. yy sonlarında ve 20. yy başlarında yaşanan Ermeni olayları[52] ve I. Dünya Savaşı sırasında Rusların Erzincan'ın batısına kadar ilerlemiş olmaları Kemah'da nüfusun azalmasına neden olmuştur. Bu tarihlerde Erzincan ili genelinde toplam nüfusun yarısından fazlası Sivas başta olmak üzere Kayseri, Adana, Yozgat, Maraş ve Antep'e göçetmişler ve yaşanan bu göçler sırasında da 5434 kişi hayatını kaybetmiştir[53]. Cereyan eden bu olaylardan hemen önce 1914 yılında Kemah'ın nüfusunu, Memalik-i Osmaniye'nin m.1333 (h.1914) Senesi Nüfus İstatistiği adlı kaynağa dayanarak 26043 olarak belirtmektedir[54].

Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulmasıyla beraber Kemah'ın nüfus bilgilerini düzenli olarak kayıt altına alınması daha mümkün hale gelmiştir. İlçenin Cumhuriyet Dönemine ait ilk nüfus kaydı 1927 yılında 13451[55] olarak karşımıza çıkmaktadır. 1935 yılındaki sayımda ilçenin nüfusu 17790'a çıkmıştır[56]. 1935-1940 arasında düzenli olarak nüfus sayımlarının başladığı dönemde 1940 yılında ilçenin nüfusu 17675'dir[57]. İlçenin nüfusu, 1945 yılında 18096, 1950 yılında 19823'tür[58]. 1955 yılında 21285, 1960 yılında 23235 olan ilçe nüfusu, 1965 yılında 22809'dur. Kemah'ın 1970 yılındaki 23376 kişi olarak kaydedilen nüfusu Cumhuriyet Dönemindeki en yüksek nüfusudur. İlçenin nüfusu, 1970 yılından itibaren giderek azalmaya başlamış ve 1975 yılında 20413, 1980 yılında 18578, 1985 yılında 16632, 1990 yılında 13675, 1997 yılında 8058 ve 2000 yılında 9304 olarak sayılmıştır[59]. İlçe nüfusunun %31'i ilçe merkezinde yaşamaktadır. Kemah'taki özellikle erkek nüfusun bir kısmı geçim şartları sebebiyle ilçeden göç etmişlerdir. Bu durumun gerekçesi ise arazinin uygun şartları karşılayamaması sebebiyle tarımsal faaliyetlerin zorluğu, olması ve eğimin fazlalığı sebebiyle yaşanan su probleminin yanı sıra

[51] Miroğlu, 123-136.;Başıbüyük, 71.
[52] Ali Kemali, *Erzincan Tarihi*, İstanbul 1932, 93-94; Başıbüyük, 772.
[53] E. Kaya, *I. Dünya Savaşında Erzurum ve Çevresinden Göç Eden Müslüman Muhacirlerin Dönüşleri ve İskânı*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı Erzurum 1995, 43.
[54] Başıbüyük, 2004, 72.
[55] Başıbüyük, 2004, 72-73.
[56] Başıbüyük, 2004, 73.
[57] Başıbüyük, 2004, 73.
[58] Başıbüyük, 2004, 73.
[59] Başıbüyük, 2004, 73-75.

hayvancılığa müsait arazilerin az ve dağınık bir halde bulunmasındır[60]. İlk olarak kalenin olduğu alanda kurulan Kemah daha sona çarşı mahallesini merkez alarak çevresinde yer alan küçük mahallelerden meydana gelen bir yapılanmayı göstermektedir. Merkezde küçük bir çarşı ve çarşının etrafında toplanan ev ve dükkânlardan meydana gelen ilçe merkezinin yaşam alanı Çarşı Mahallesidir. İlçede aralarında geniş boş alanlar bulunan Çarşı, Mektepönü, Göğüsbağı, Pöhrenkbaşı, Beklimçay, Ortagedik, Aşşağıgedik, Cirgişin ve Yukarı Mahallelerden meydana gelir.

Bu durumun ortaya çıkmasında yeni mahallelerin kurulması önemli bir etken olmuştur. Nüfusun artış göstermesi tarım arazilerinin yerleşim yeri haline dönüştürülmesi zorunlu hale gelmiş ve sonuç olarak da Cirgişin, Yukarı Gedik ve Beklimçay Mahalleleri gibi yerleşimler meydana gelmiştir[61]. Kemah'a bağlı olan köy sayısı, tarihi süreç içerisinde meydana gelen idari yapının değişim ve dönüşümüne bağlı olarak değişiklik göstermektedir. XVI. yüzyılda Refahiye ve İliç'i de kapsayan Kemah kazasına 297 köy, XIX. yüzyılın ikinci yarısında 86 köy, 1945'te 67 köy ve 1997 yılı itibariyle 73 köy bağlıdır[62]. İlçede sınırlı bir alanda gerçekleştirilen tarımsal faaliyetler yamaçlar ve vadi tabanlarının haricindedir. 229800 hektar olan ilçe arazisinin sadece 20239 hektarlık bölümü, yani %8,8'lik kısmında tarıma elverişli alanlar mevcuttur. Kemah'taki tarım, daha çok Karasu Vadisi'nin güneyinde yapılmaktadır. Tarla ürünlerine dayalı bu faaliyetler, 32665 dekarlık ekili tarla alanında sürdürülür. İlçede ayrıca meyvecilik de yapılmaktadır. Kemah'ta tarımı yapılan 74915 meyve ağacı içerisinde 17300 ağaç sayısı ile ceviz en ön sırada kendine yer bulmuştur. Ceviz dışında ayrıca vişne zerdali, armut, elma, ayva, dut, kayısı, kiraz, erik, şeftali, iğde ve üzüm gibi mahsullerde yetiştirilmektedir[63].

Kemah'ta, toplamda 36904 hayvan yetiştirilmektedir. Ayrıca kaynaklarda, ilkbaharda sürü hâlinde Kemah'a gelen ve avlanarak salamurası yapılan kuşlardan bahsedilir[64]. Seyahatname'de bu konuyla ilgili şu bilgiler geçmektedir:

> *"…Bir de dört mevsimde bu şehrin dağlarına (Selvi) adında Allah'ın bir kuşu gelip, bostan ve dağlarına konar. Kemah halkı bunun mevsimini*

[60] Başıbüyük, 2004, 87.
[61] Başıbüyük, 2004, 155, 159-160.
[62] Miroğlu, 1990, 40, 137; Başıbüyük, 2004, 112.
[63] Başıbüyük, 2004, 177, 181, 184-185;.
[64] Darkot, 1993, 561.

bildiklerinden gidip kuşu avlayarak tüylerini yolup tuzla turşu yaparlar. Kışın yerler. Çok tatlı eti olan bir kuştur. Eti kuvvet vericidir. Ellerinden kurtulan kuşların bir kısmı başka yerlere göç ederler[65]".

İlçede bulunan göç sorununu ve ekonomik kalkınmayı sağlayacak sanayileşme mevcut değildir. 1970 yılında açılan et ve süt kombinası ile 1980 yılında açılan yem fabrikası beklentileri karşılayamamış ve yem fabrikası 1994 yılında kapatılmak zorunda kalmıştır. İlçenin küçük sanayi atölyeleri mevcuttur ancak bu atölyeler ilçenin ihtiyacına dahi zor yanıt vermektedir[66].

İlçenin üç önemli tuzlası günümüzde de aktif bulunmaktadır bunlar Yerhan, Tımısı ve Kömürdür. Kömür Tuzlası'nın yıllık üretim hacmi 1000-2000 ton, Tımısı ve Yerhan Tuzlalarının yıllık üretim kapasitesi ise 100-200 ton arasındadır[67]. İlçede 15-20 yıl öncesine kadar yöre halkı tarafından da yararlanılan ve Şoran Dere'deki krom ve linyit yatakları ve Kömür Köyü'nün kuzeydoğusundaki linyit yatakları günümüzde faal durumda değildir[68]. Ticari faaliyetlerin oldukça kısıtlı olduğu Kemah da özellikle terör olaylarının son yıllarda bölgede görülmemesiyle birlikte mevsimlik geri dönüşlerle yaz aylarında ilçenin nüfusu 2-3 katına kadar çıkmaktadır. Yaz aylarındaki bu nüfus yoğunluğu ile beraber de tabiidir ki nispi yoğunluğu ticaret alanında görebilmek mümkündür. [69]. Kemah'ın ticari alanlarından bazıları da Cevizlik, Kerre, Özdamar, Dedeoğlu köylerinde ve ilçe merkezlerinde ki cevizcilik ticaretidir. Bunun yanı sıra arıcılık ve bal üretimi ise Kemah'ın ticari hayatında kendilerine yer bulan diğer iş alanlarıdır[70]. Evliya Çelebi, XVII. yüzyılda Kemah'taki ticari faaliyetleri şöyle özetler:

"Mahsulatından, çadır bezi, beyaz ve leziz tuzu, katmer peyniri meşhurdur. Midilli'nin lor peyniri Şam'ın kariyşe peyniri gibi peynirlerden taze, leziz ve kolay hazımlıdır.[71]".

Doğuda Erzincan ile batıda İliç ile kuzeyde Refahiye ve güneyde Ovacık ile komşu bir ilçe olan Kemah'ın içerisinde olduğunu varsaydığımız tarihi yol bağlantıları ile ilgili günümüze kadar ulaşmış güçlü bir kanıt bulunmamaktadır. Kemah günümüzde

[65] Evliya Çelebi, *Seyahatname,* (Çev. M. Zıllioğlu), Üçdal Neşriyat, C. 1-2, İstanbul 1966, 615-618.
[66] Başıbüyük, 2004, 196.
[67] Başıbüyük, 2004, 18, 196; Yazıcı-Başıbüyük-Altınbilek, 1998, 53-78.
[68] Başıbüyük, 2004, 196.
[69] Evliya Çelebi, 1966, 615-618.
[70] Başıbüyük, 2004, 206.
[71] Evliya Çelebi, 1966, 615-618.

karasu havzası içerisinde yer alır, özellikle Karasu'yu takip eden kuzey-güney istikametinde önemli bir kavşak görüntüsündedir. Erzincan istikametinden Karasu'yu takiple güneye İliç, Kemaliye ve Malatya'ya ulaşılmaktadır. Diğer taraftan günümüzde yıkılmış olan Kemah Köprüsü'nü geçerek kuzeye doğru uzanan karayolu Refahiye'ye, batıya doğru da Kuruçay üzerinden Divriği'ye ulaşılmaktadır. Ayrıca, güneybatı yöndeki İliç karayolundan ayrılan tali bir yol ile de ilçenin Tunceli bağlantısı da sağlanmaktadır.

Tarih boyunca Kemah'tan geçen yolların yukarıda da ele aldığımız gibi Karasu boyunca uzandığı büyük bir olasılıktır. Doğu Anadolu merkezli Karaz Kültürü[72]'nün Erzincan üzerinden Elazığ, Malatya'ya yönelmesinde Kemah yolunun ne kadar etkin olduğunu görmek şu anki verilerle yetersiz görülmektedir. Bölgede şu ana kadar yapılan çalışmalarda Karaz yerleşmelerine rastlanmış değildir. Bölgenin ekolojik yapısı nedeniyle tarıma ve özellikle de hayvancılığa müsait alan yetersizliği, kültürün burada yerleşmesine engel olmakla beraber nehir yollarının tarihin en erken dönemlerinden itibaren ana güzergah olarak kullanılmış olması ve kültürün Kemah üzerinden güneye Elazığ-Malatya bölgesine ulaşmış olması büyük bir olasılıktır.

Van merkezli kurulan Urartu Krallığı'nın kuzeye yönelmesinde Kemah'ın dolayısıyla Karasu'nun takip edilip edilmediği tartışılabilecek bir konudur. Ağrı, Horasan, Hasan Kale, Erzurum, Aşkale üzerinden Erzincan/Altıntepe'ye varışı, Urartu kalıntılarıyla rahatlıkla açıklanabilir bir durumdur. Bunun yanı sıra batıya doğru Elazığ, Malatya bölgesine ulaşan Urartu'nun buradan kuzeye doğru Kemah üzerinden Erzincan/Altıntepe'ye ulaşma olasılığı da düşünülmelidir[73]. Zira Karasu Vadisi'ni takiple özellikle yaz aylarında Altıntepe'ye ulaşmak mümkün görülmektedir.

Kemah bölgesinin özellikle kuzey-güney ulaşımında yer alması Roma dönemine tekabül etmektedir. Roma'nın doğuda Fırat'ı kendisine sınır olarak tayin etmesi, Kemah'ın kuzey-güney güzergâhında önemli bir kavşak olmasını sağlamıştır. Trabzon Limanı'ndan Satala'ya, oradan Erzincan'a ulaşan yol, Kemah'ı takiple Malatya'ya

[72] Kültürün yayılım alanı ile ilgili Bkz.; M. Pehlivan, "Karaz Kültürü ve Hurriler", *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, I/I, Van 1990, 168-176.
[73] Urartu'nun kuzey yayılımı için Bkz. Altan Çilingiroğlu, *Urartu Krallığı ve Sanatı*, İzmir, 1997.

ulaşmaktadır. Fırat hattı olarak adlandırılan bu güzergâh, dönemi içerisinde özellikle askeri açıdan büyük bir önem arz etmektedir[74].

1.2. KEMAH'IN TARİHÇESİ

Kemah şehrinin kuruluş tarihi ve adının nereden geldiği kesin olarak bilinmemektedir. Şehrin adı Bizans kaynaklarında Kamakha, İslam kaynaklarında Kemah, Kemh ve Süryanicede ise Kamah şeklinde geçmektedir[75].

İlçede yer alan Kemah Kalesinin savunma konusundaki stratejik önemi ve avantajının olması ilçenin tarihsel süreç içerisinde ilk dönemlerden itibaren bölgedeki ilk yerleşimin kalede yapıldığı görüşlerini desteklemektedir. Kemah'ın kuruluşunun Paleolotik döneme kadar indirgenmesine rağmen bu dönem için herhangi bir bulgu tespit edilememiştir. Paleolotik dönem sonrasında Son Kalkolitik ve İlk Tunç dönemleriyle beraber Kemah'ın tarih öncesine ait bilgiler, Erzincan ve Erzurum gibi komşu kültürlerdeki arkeolojik bulgular ile ilişkiler kurularak açıklanmaya çalışılmıştır[76].

MÖ 4. bin sonlarında bölgede değişik isimler alan ve çoğunlukla Karaz adı ile bilinen Erken Tunç Çağı Kültürleri görülmektedir. Erzincan ve çevresi, dolayısıyla da Kemah, adı geçen kültür coğrafyası içerisinde kabul edilmektedir[77]. Hititlerin bölgeye hâkim olduğu MÖ 2. binde Kemah, Hayaşa/Hajaşa olarak geçmektedir. Geç Hitit Dönemi'nde Kargamış ve Melid kent devletlerinin arasında kalan bölgede Gurgum ve Kummuh/Kummuhu-i isimleriyle iki ayrı kent devletinin de varlığı genel itibariyle kabul edilmektedir. Kummuh Ülkesinin yerleşim yeri ile ilgili olarak kesin bir bilginin olmaması sebebiyle varsayımlar ortaya atılmıştır. Bunlardan birisi Hayaşa Ülkesi ile özdeşleştirilmesi ve Kummuh Ülkesinin kuzeydoğuya yönelik bir konuma sahip olacağı yönündedir. Bu durumda Kummuh'un, Kemah merkezli olduğu kabul edilebilir[78].

---

[74] Süleyman Çiğdem, *Eskiçağ'dan Ortaçağ'a Gümüşhane*, İstanbul 2012, 44-45
[75] İlhan Şahin, "Kemah" mad., *TDVİA.,* Ankara 2002, XV, 219.
[76] Miroğlu, 1990, 2.
[77] M. Işıklı, *Doğu Anadolu Transkafkasya Kültürü,* İstanbul 2011, 11.
[78] Mehmet Işıklı, *Yeni Assur Döneminde Assur'un Kuzey Yayılımı ve Bu yayılımın Siyasal ve Ekonomik Nedenleri,* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü İzmir 1998, 61-64

Kummuha (Kumana) Krallıklarının Malatya, Elazığ ve Kemah'ı içerisine alan bölgenin tarihi kaynaklarda Kummuh/Kutmuni adıyla geçtiği belirtmektedir[79].

MÖ IX. yüzyılın ikinci yarısına gelindiğinde Asur seferlerinin yoğunluğu üzerine Uriatri ve Nairi Konferederasyonları birleşmek zorunda kalmışlar ve bu birleşme sonunda da Urartu Devleti ortaya çıkmıştır. Bu dönemde Asur kralı III. Salmanassar (MÖ 848-824) yukarıda bahsedilen Suhme bölgesini fethetmiştir. Bu fethin yağma ile son bulduğu bilinmektedir. Asurluların bu hâkimiyeti sonrasında Urartu kralı II. Argişti (MÖ 714-685) döneminde Erzincan ve Kemah'ın Urartu topraklarına dâhil edilmesiyle beraber bu devlet için batıda güçlü bir sınır eyaleti meydana getirilmiştir[80].

MÖ 1. binde Urartular ve Medlere bağlı olan Kemah daha sonra Pers Krallığı tarafından Armina Satraplığına dahil edilmiştir. Kemah, Roma'nın ikiye ayrılmasıyla Doğu Roma (Bizans), İran ve yerli prenslikler arasındaki mücadelelerin yaşandığı bir alan haline gelmiştir[81].

Urartu hakimiyetinden sonra Erzincan ve çevresinde Medler ve Perslerin egemen güç oldukları görülmektedir. Bölge, Pers kralı I. Dareios'un döneminde Armina/Arminyia (XIII.) Satraplığı içerisindedir[82].

Kemah'ın stratejik önemi, Roma topraklarına dâhil edilmesiyle beraber Roma, Part ve yerli krallıklar arasında tampon görevi üstlenmesiyle artmıştır. Roma gücünün giderek zayıflaması üzerine bölgede prenslikler ortaya çıkmıştır. Kemah, Roma'nın ikiye ayrılmasıyla Doğu Roma (Bizans), İran ve yerli prenslikler arasındaki mücadelelerin yaşandığı bir alan haline gelmiştir[83].

İslamiyet'in ortaya çıkması ve kısa sürede Arabistan coğrafyasından uzak ülkelere kadar yayılım göstermesiyle beraber Kemah'ın da içerisinde bulunduğu Doğu Anadolu, Müslüman Arapların akınlarına sahne olmuştur. Hz. Osman döneminde Habib bin Mesleme ve Safvan tarafından Kemah kuşatılmışsa da başarısız olunmuştur[84]. Kemah,

---

[79] Zöhre Özer, *Geç Hitit Devletlerinden Kummuha Krallığı (M. Ö. 1000-708)*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri 2011, 53.
[80] Miroğlu, 1990, 2.
[81] Miroğlu, 1990, 2-4.
[82] Miroğlu, 1990, 3. B. Darkot, "Kemah" Mad., *İslam Ansiklopedisi,* İstanbul 1993, VI, 559.
[83] Miroğlu, 1990, 3.
[84] Ahmed bin Yahya el-Belazuri*, Fütuhu'l-Büldan*, (Çev.: Mustafa Fayda), Ankara 2002, 262, 264

59 H/678-679 M yılında Umeyr bin Hubâb bin es-Sülemi tarafından, Bizanslılardan alınmıştır[85].

Kemah, bu fethi takip eden yıllarda, birçok kez İslam Devleti ile Bizanslılar arasında el değiştirmiştir. 678-679 yılındaki fetihten kısa bir süre sonra yeniden Bizans hâkimiyetine geçen Kemah, 91 H/710 M yılında yeniden Müslümanların eline geçmişse de Bizans, Kemah'ı bir kez daha zapt etmiştir. 754-755 yılında Kemah'ın tekrar Bizanslıların eline geçtiği görülmektedir. Birkaç kez el değiştiren Kemah, 793-794'de Bizanslılar tarafından tekrar kuşatılmış ve Türk hâkimiyetine kadar da Bizans'a doğrudan ya da dolaylı olarak bağlı kalmıştır[86].

Kemah'ın Türk dönemi, 1071 yılında Malazgirt zaferi sonrası Anadolu'nun kapılarının Türklere açılmasıyla beraber, Mengücekli hâkimiyeti ile başlamaktadır. Mengücek Gazi Yukarı Fırat ve Çaltı Nehirleri vadilerinin fethini gerçekleştirerek Erzincan, Kemah, Divriği ve Şebinkarahisar şehir ve bölgeleri üzerinde hâkimiyet kurmuştur[87].

Osman Turan'ın Süleymanşah'a ait 1191 tarihli bir vakfiyeden alarak yorumladığı bilgilerden hareketle Mengücek Gazi'nin Erzincan ve Kemah'ı hatta Erzurum ve Diyarbakır bölgelerini fethetmesinin Malazgirt Savaşı sonrasına denk geldiğini, bununla beraber adı geçen bölgelere yapılan ilk akınların Malazgirt Zaferi öncesinde olması gerektiğini ve kuzeyde Rumların Danişmedliler tarafından mağlup edilmiş olması sebebiyle Rumlarla savaşma olasılığının çok düşük olduğunu belirtmektedir[88].

Mengücekli hanedanının Divriği kolunun, diğerlerinden daha uzun bir ömre sahip olduğu anlaşılmaktadır. Divriği Mengücekliler'i, Mengücek Gazi'nin de torunu olan Süleymanşah ile başlar. Divriği kolu, 1175 yılından sonraki dönemlerde bastırılan sikkelerden anlaşıldığına göre bu tarihten itibaren Anadolu Selçuklu Sultanı II. Kılıç Arslan ve oğlu Rükneddin'e tabi olmuşlardır[89].

---

[85] İbnü'l Esir, El-Kâmil Fi't-Tarih (Çev. A. Ağırakça), C. III, Bahar Yayınları, İstanbul 1986, 526 (Bu eser görülmemiştir. Varlığı ve içeriği İ. Miroğlu'dan öğrenilmiştir.); Miroğlu, 3; Darkot, 559.
[86] E. Honigmann, *Bizans Devletinin Doğu Sınırı (Çev. F. IŞILTAN),* İstanbul 1970, 54; Miroğlu, 3; Darkot, 559.
[87] Osman Turan, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, İstanbul 1971, 55; Miroğlu, 4; Şahin, 219;
[88] Turan, 1971, 57.
[89] E. Merçil, *Müslüman, Türk Devletleri Tarihi***,** İstanbul 1985,Turan, 68-69; N. Sakaoğlu, *Türk Anadolu'da Mengücekoğulları,* YKY, S. 36 İstanbul 2004, 123-179; Sakaoğlu, 123-179.

Süleymanşah'ın muhtemel ölüm tarihi 1162 olarak verilmekte ve yerine oğlu Şahinşah'ın geçtiği kaynaklardan edinilen bilgilerdendir. Sitte Melik Türbesi'nin kitabesinden hareketle Şahinşah'ın, 1196'da öldüğü anlaşılmaktadır[90].

Şahinşah'ın yerine oğlu Süleyman Şah, daha sonra ise meşhur Divriği Ulu Camii'nin de banisi olarak Ahmed Şah geçmiştir. Divriği Ulu Camii vakfiyesinin tanzim tarihi olan 1243-1244'den sonraki bir tarihte Ahmed Şah'ın öldüğü düşünülebilir[91].

Ahmed Şah'tan sonra beyliğin başına, oğlu Melik Salih'in geçtiği, Melik Salih'in Divriği Kalesi'nin burçlarına koydurduğu 1252 tarihli kitabeden bu açıkça anlaşılmaktadır[92].

Melik Salih'in ne zaman öldüğü ve beyliğin bu kolunun ne zaman tarih sahnesinden silindiği kesin olarak bilinmemektedir. Moğol Sultanı Abaka'nın, 1277 yılında Anadolu'ya geldiği ve Divriği'ye uğradığı zaman, kaynaklar Mengücekli hanedanından bahsetmemektedir. Buradan hareketle Mengücekliler'in 1277'den önceki bir tarihte yıkıldığı kabul edilebilir[93]. Divriği'nin 1516'da Osmanlı sınırları içerisine katılışına kadar geçen zaman diliminde yerli hanedanların yönetimi ve Memlûk işgali, ekonomik bir gerileyişin de göstergesi olarak kabul edilebilir. Divriği, 1380'lerde Mısır Memlûkluları'nın eline geçmiş ve bu süreçte kenti "Şehri" adında bir aile yönetmiştir[94]. Divriği, XIV. yüzyılda ayrıca Eratnalılar'ın da hâkimiyeti altına girmiştir[95]. 1398'de Yıldırım Bayezid, Divriği ve çevresini Osmanlı toprakları içerisine dâhil etmesine rağmen, Timur tehlikesi sebebiyle 1401'de tekrar Memlûklular'a bırakıldığı anlaşılmaktadır[96]. Bu dönemde Divriği, Memlûklular için ileri karakol görevi yapmıştır. Divriği'nin kesin olarak Osmanlı hâkimiyetine katılışı, 24 Ağustos 1516 tarihindeki Mercidabık Zaferi'nden sonrasına tekabül etmektedir. Osmanlı idaresine geçmesinden sonra iki kazalı bir sancak merkezi olan Divriği, önce Vilayet–i Arab'a, sonra da

[90] Merçil, 1985, 278; Turan, 1971, 68-69; Sakaoğlu, 123-179.
[91] Merçil, 1985, 278; Turan, 1971, 68-69; Sakaoğlu, 2004, 123-179.
[92] Merçil,1985, 278; Turan, 1971, 68-69; Sakaoğlu, 2004, 123-179.
[93] Merçil, 1985, 278; Turan, 1971, 68-69; Sakaoğlu, 2004, 123-179.
[94] Sakaoğlu, 2004, 183.
[95] Sakaoğlu, 2004, 183.
[96] S. Çulçuoğlu, *Divriği Yöresinin Kıyafetleri Takı ve Aksesuarları,* Sivas, 1997, 17-23.

Eyalet–i Rum'a bağlanmıştır[97]. Divriği'nin siyasi statüsüyle ilgili son düzenleme ise Cumhuriyet Döneminde Sivas'a bağlı bir ilçe haline getirilmesiyle ilgilidir.

O. Turan, Kemah'ın gerek stratejik konumu itibari ile gerekse Mengücek Gazi'nin Türbesinin varlığı sebebiyle beyliğin merkezi olması gerektiğini belirtmektedir[98]. Mengücekli ülkesinin üç varis arasında bölünmesine rağmen, merkez konumundaki Kemah'ın bu vasfı ile tarihi kaynaklarda kendine yer bulamaması Kemah'ın kısa bir süre sonra Erzincan koluna bağlandığını göstermektedir[99].

Mengücekliler'in Erzincan koluna hükmeden Davudşah, Süryani Mihael'e göre karısı tarafından boğdurulmuştur. Divriği'deki kardeşi Süleymanşah, Davudşah'ın karısı ile evlenerek bu kolun da yönetimini de eline almıştır. Bu süreçte özellikle Artuklu ve Danişmendli müdahaleleri, mücadeleleri ve hatta istilaları karşısındaki kayıtsızlık Erzincan kolunun içerisinde olduğu zayıflığı açıkça gözler önüne koymaktadır[100]. 13 yıl Süleymanşah'a bağlı kalan bu kolun başına Fahreddin Behramşah'ın geçmesi ile ise artık yeni bir dönem başlamıştır.

1162'de Danişmendli Yağıbasan'ın öldürttüğü Mengücekli emirinin, muhtemelen Süleymanşah olduğu ifade edilmektedir[101]. Süleymanşah'ın bu ölümü üzerine 1165 yılında Davudşah'ın oğlu Fahreddin Behramşah, babasının tahtına geçerek Erzincan Mengüceklilerini yeniden bağımsızlığına kavuşturmuş ve 60 yıldan fazla sürecek bir hükümranlık dönemini başlatmıştır[102]. 1164 yılında Danişmendli Yağıbasan'ın ölümü ve topraklarının Anadolu Selçuklu Devleti tarafına geçmesi üzerine Mengücekliler, Anadolu Selçukluları ile sınır komşusu haline gelmişler ve onların tabiiyetine girmişlerdir. Mengüceklilerin bu bağlılıkları sayesinde uzun süre varlık gösterebildikleri anlaşılmaktadır. Mengücekliler ile Anadolu Selçukluları arasındaki iyi ilişkilerde Mengüceklilerin sadakati kadar Fahreddin Behramşah'ın Kılıçarslan'ın kızı ile evli olmasının[103] etkisi de göz ardı edilmemelidir.

Kemah'ın Erzincan Mengüceklilerinden sonra Anadolu Selçuklu hâkimiyetinde ve daha sonra da İlhanlı hâkimiyetinde varlık gösterdiği anlaşılmaktadır. İlhanlıların

[97] Balgamış, 453; Şenol, 21-23.
[98] Turan, 1971, 58
[99] Turan, 1971, 60
[100] Turan, 1971, 60 (İbn'ül Azrak, Tarih Meyyafarkin, British Mus. 5805, 194a, 195b'den Naklen)
[101] Merçil, 1985, 276; Sakaoğlu, 2004, 62.
[102] Turan, 1971, 61.
[103] Turan, 1971, 61

1335 yılında yıkılmasıyla Kemah da Eratnalıların toprakları içerisine dâhil edilmiştir. Kaynaklarda XIV. yüzyılda Kemah'ın Eretnalılar ile Erzincan beyleri arasında zaman zaman el değiştirdiği, ancak Eratnalılardan Mutahharten'in Kemah'ı 1379 yılında Erzincan emiri Pir Hüseyin'in ölümüyle kesin olarak topraklarına kattığı ve böylece Erzincan emiri olarak Mutahharten'in tarih sahnesine çıktığı belirtilmektedir[104]. Kemah, Mutahharten döneminde Kadı Burhaneddin ile yaşanan mücadelelere de şahitlik etmiştir. Kemah, Kadı Burhaneddin'in Erzincan Seferi sırasında bizzat Kemah valisi tarafından Kadı Burhaneddin'e teslim edilmiştir[105]. Kadı Burhaneddin'in ikinci Erzincan Seferi esnasında Kemah'ta Akkoyunlu Kara Yülük Osman Bey'in istilasının olduğu bilinir[106]. Kadı Burhaneddin'in 1395 yılındaki bu seferinin mağlubiyetle sonuçlanması ile birlikte Kemah da yeniden Timur hâkimiyetini tanıyan Mutahharten'in eline geçmiştir[107]. Kemah, tarihinde ilk defa Osmanlılar ile bu tarihlerde karşılaşılmıştır.

Yıldırım Bayezid, Mutahharten'den tabiiyetini istemiş ancak red cevabı almıştır. Mutahharten'in bu durumu Timur'a bildirmesi üzerine, zaten araları açık olan iki devletin ilişkileri iyice gerilmiştir. Timur, 1400 yılında Sivas üzerine Mutahharten ve Kara Yülük Osman Bey'in komuta ettiği bir ordu göndererek şehri talan ettirmiştir[108]. Bu talan sonrasında Yıldırım Bayezid bizzat ordusunun başında sefere çıkarak Erzincan ve Kemah'ı Osmanlı topraklarına katmıştır. Yıldırım Bayezid, ailesini rehin olarak Bursa'ya götürdüğü Mutahharten'e hâkimiyeti altında Erzincan'ın idaresini iade etmiştir. Ancak Kemah Kalesi'nin idaresini yerleştirdiği muhafızlar ile sağlamıştır[109]. Fakat Yıldırım Bayezid ve Timur arasındaki çekişmenin şiddetlenmesi içten bile değildir. Timur mevcut durum üzerine yeniden sefere çıkmış ve Kemah'ın idaresini de bir kez daha Mutahharten'e vermiştir.

Kemah ve çevresinde Yıldırım Bayezid ve Timur mücadelesi sonrasında yaşanan en karmaşık dönem Akkoyunlu-Karakoyunlu mücadelesidir. 1467 yılında Karakoyunlu Devletinin yıkılışına kadar sürecek olan bu dönem, sadece Kemah için değil belki de Doğu Anadolu'nun büyük bir bölümü için en kanlı yıllardır. 1478 yılında Akkoyunlu

---

[104] Miroğlu, 1990, 5.
[105] Miroğlu, 1990, 5.
[106] Miroğlu, 1990, 5 (Aziz b. Erdeşir-i Esterabadi, *Bezm u Rezm,* nşr. Kilisli Rifat, İstanbul 1928, 476-477'den Naklen)
[107] Miroğlu, 1990, 5.
[108] Miroğlu, 1990, 5; İ.H. Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi, Ankara 1972, 305*; A. Toksoy, "Akkoyunlu Yaylak Merkezi Olarak Kemah", *Türk Yurdu,* S. 326, Ankara 2013, 42-46.
[109] Miroğlu, 1990, 5.

Uzun Hasan'ın ölümünden sonra Akkoyunlu toprakları yavaş yavaş Safevi hâkimiyeti altına girmiştir. Kemah da bu kaçınılmaz sondan kendini koruyamamış ve 1503 yılında Safevi hâkimiyeti altına girmiştir[110].

Kemah ile beraber Doğu Anadolu'nun neredeyse genelinde Safevi hâkimiyetinin artması, Osmanlı Devleti tarafında göz ardı edilebilecek bir tehlike değildir. Safevi Devleti, batıya doğru sınırlarını genişletirken aynı zamanda Şia propagandası ile de savaş meydanları dışında bir de mezhepsel bir çatışma ortamı başlatmıştır. Yaklaşan bu tehlike, XVI. yüzyıl dünyasına mührünü basacak kadar devlet yönetimine ve savaş meydanlarına hâkim Yavuz Sultan Selim'in öncelikli halletmesi gereken bir konu olarak karşısına çıkmıştır. Yavuz Sultan Selim, daha genç bir şehzadeyken konunun ciddiyetine vakıf olmuş ve tahtta geçince de bütün planlarını bu doğrultuda yapmıştır. Yavuz Sultan Selim, bu amaç doğrultusunda 1514 yılında, ordusuyla birlikte İran üzerine yürümüştür. Bu seferde Erzurum ve çevresinde bazı fetihler yapılmışsa da kış mevsimi sebebiyle seferin asıl amacının gerçekleşmesi bir yıl sonraya kalmıştır. Yavuz, 1515 yılında Mehmed Bin Varsak tarafından savunulan ve Alevilerin barındığı Kemah Kalesi'nin fethi için Bıyıklı Mehmed Paşa'yı görevlendirmiştir. Ancak savunmaya müsait doğal yapısı sebebiyle fetih gerçekleşememiştir. Yavuz Sultan Selim, bunun üzerine kuşatmaya bizzat katılarak kalenin 15 Mayıs 1515 tarihinde Osmanlı hakimiyetine geçişini sağlamış ve Kemah'ı sancak merkezi yapmıştır[111].

İlçenin XVI. yüzyıldaki durumu hakkındaki bilgiler, bu yüzyıl boyunca hemen her cülüs sonrası hazırlatılan tahrir kayıtlarından öğrenilmektedir. Kemah, Yavuz Sultan Selim, Kanuni Sultan Süleyman, II. Selim ve III. Murad dönemlerinde olmak üzere dokuz defa tahrir edilmiştir[112].

Birinci Tahrir; Bu ilk tahrir Gurre-i Muharrem 922-9 Zilkade 924 H/5 Şubat 1516-12 Kasım 1518 tarihleri arasında düzenlenmiştir. Erzincan, Kemah ve Bayburd ait 228 sayfalık defterin 65-122. sayfa aralığı Kemah'a ayrılmıştır[113].

---

[110] Miroğlu, 1990, 5.
[111] Miroğlu, 1990, 7-8.
[112] Miroğlu, 1990, 13.
[113] Miroğlu, 1990, 13.

İkinci Tahrir: Bu tahrir, 12 Camaziyel-ahir 926 H/30 Mayıs 1520 tarihlidir. "Karaman-Rum İcmali" olarak bilinen ve oldukça teferruatlı bilgilere yer verilen 978 sayfalık bu defterin 784-814. sayfa aralığı Kemah'a ayrılmıştır[114].

Üçüncü Tahrir: 928-931 H/1522-1525 M tarihli 306 sayfalık defterin 259-291. sayfa aralığı Kemah'a ayrılmıştır. Bu tahrir de ikinci tahrir gibi Rum Eyaleti'ndeki tımarların tespiti için yapılmış bir icmal defteri niteliğindedir[115].

Dördüncü Tahrir: 937 H/1530 M tarihli bu defter, iki cildden meydana gelmekte olup ilk 215 sayfası mevcut olan birinci cildi Kemah'ı ihtiva eder. İlçe bu defterde ikinci defa Bayburt ile beraber tahrir edilmiştir[116].

Beşinci Tahrir: 937 H/1530 M tarihli bu defter, Kemah'ın tımarlarının tespiti için hazırlanmıştır. 323 sayfalık defterin 229-323. sayfa aralığı Kemah'a ayrılmıştır[117].

Altıncı Tahrir: 937 H/1530 M tarihli bu defter, Kemah ve çevresindeki nahiyelerin vakıflarının tespiti için hazırlanmıştır. 108 sayfalık defterin 47-58. sayfa aralığı Kemah'a ayrılmıştır[118].

Yedinci Tahrir: Kemah, 976 H/1568 M tarihli bu defterde Erzurum'a bağlı bir kaza olarak geçmektedir. 179 sayfalık defterin tamamı Kemah'a ayrılmıştır[119].

Sekizinci Tahrir: Erzurum Sancağı'nın icmali için hazırlanan 972 H/1565 M tarihinde başlanan ve 976 H/1568 M tarihinde tamamlanan 524 sayfalık bu defterin 420-521. sayfa aralığı Kemah'a ayrılmıştır[120].

Dokuzuncu Tahrir: Erzurum Sancağı'nın tahriri için hazırlanan 1000 H/1591-1592 M tarihli üç ciltlik defterin 394 sayfalık birinci cildinin 204-392. sayfa aralığı Kemah'a ayrılmıştır[121].

Kemah, ilk dönemlerde Erzincan-Bayburt Beylerbeyliğine bağlı bir sancak olarak kalmıştır. Erzincan-Bayburt Beylerbeyliğine en son 1518 tarihinde beylerbeyi tayin

[114] Miroğlu, 1990, 13-14.
[115] Miroğlu, 1990, 14.
[116] Miroğlu, 1990, 14-15.
[117] Miroğlu, 1990, 15.
[118] Miroğlu, 1990, 15.
[119] Miroğlu, 1990, 15.
[120] Miroğlu, 1990, 15-16.
[121] Miroğlu, 1990, 17.

edilmiştir. Bu tarihten sonra ise Kemah Sancağı'nın bazen Rum Beylerbeyliği'ne bazen de Diyarbakır Beylerbeyliği'ne bağlandığı görülmektedir[122].

Kemah, 1516-1518 tarihli Tahrir Defterinde on nahiyeye bölünmüş bir liva olarak kayıt altına alınmıştır. Bu nahiyeler şunlardır; **Kuzey Kemah Nahiyesi** (günümüzde ilçe merkezine bağlı güneydeki köyler ile Alp ve Doğanbeyli Köyü'nün doğusu), **Güney Kemah Nahiyesi** (günümüzde ilçe merkezine bağlı kuzeydeki köyler ile Doğanbeyli Köyü'nün bir bölümü), **Aşağı İl Nahiyesi** (günümüzde İliç ilçe merkezine bağlı köylerin kapladığı alan), **Orta İl Nahiyesi** (günümüzdeki Bozoğlak ve Oğuz Bucakları), **Orçol Nahiyesi** (günümüzdeki Refahiye'ye bağlı Çatalçam), **Vadivank Nahiyesi** (günümüzdeki Doğanbeyli Köyü'nün kuzeyi ile Refahiye'nin Doğandere Köyü'ne bağlı alan), **Değrensor Nahiyesi** (günümüzdeki Refahiye'nin Akarsu Köyünün güney ve batısı), **Diğünlü Nahiyesi** (günümüzdeki Refahiye'nin Akarsu Köyünün kuzey ve batısı), **Gercanis Nahiyesi** (günümüzdeki Refahiye ilçe merkezine bağlı köyler), **Kuruçay Nahiyesi** (günümüzdeki İliç'in Kuruçay Köyü'nün batısı)[123]. Aynı deftere göre bu dönemde Kemah'a bağlı 274 köy ve 19 mezra bulunmaktadır. Bu köylerden 185 tanesi terkedilmiş olarak metruk bir haldedir[124]. 1530 tarihli deftede Safevi mücadelelerine atfen *"kızılbaş fetreti"* olarak adlandırılan dönemde de Kemah'ın köyleri aynı durumda kayıtlıdır[125]. Terkedilmiş haldeki bu köylerin yeniden iskânı ve ihyası, Safevi tehlikesinin bertaraf edilmesinden sonra Kanuni Sultan Süleyman döneminde derbentlerin ve zaviyelerin tesisi ile ancak gerçekleştirilebilmiştir.

Tahrir defterlerinde Kemah'a bağlı yirmi derbent köyünden bahsedilmektedir. Bu köyler, Avarız-ı Divaniye ve Tekalif-i Örfiyye denilen vergilerden muaf tutulmuşlardır[126]. Çörekencir, Norşin, Hoğos, Gökseki, Tarbas, Divir, Kere, Terkütah, Urfat, Apuşta, Altkendi, Ekecük ve Nezgep köylerinin halkı derbentçilik yapmışlardır[127].

İlçe, 1520 tarihli defterde Rum Eyaletine bağlı bir sancak olarak kaydedilmiştir. Bu kayıtlarda güney ve kuzey Erzincan adlarında iki nahiyeden daha

[122] Miroğlu, 1990, 17-18.
[123] Miroğlu, 1990, 20
[124] Miroğlu, 1990, 34
[125] Miroğlu, 1990, 35
[126] Miroğlu, 1990, 37-38.
[127] Miroğlu, 1990, 39.

bahsedilmektedir[128]. Buradan da anlaşılmaktadır ki bu tarihte Erzincan, 1520-1566 yılları arasında Kemah'a bağlı bir kaza haline gelmiştir. Böylelikle de Kemah'ın nahiye sayısı da on ikiye çıkmıştır. Bu sebeple de sancağa bağlı köy ve mezra sayısı doğal olarak artmıştır. 1520 tarihinde Kemah'a bağlı 426 köy ve 197 mezra kayıtlıdır.[129].

Kanunî Süleyman döneminde 1535 yılında kurulan Erzurum Beylerbeyliği, on sancaktan meydana gelmekte olup, bu sancaklardan birisi de Kemah'tır. Kemah'a bağlı olan Erzincan, 1566 yılından sonra Erzurum'a bağlanmıştır. Bu durum, Kemah'ın bu tarihten sonra tekrar on nahiyesinin olduğunu gösterir[130]. Kemah, 1568'de Erzurum'a bağlı bir kaza haline getirilmiştir[131]. Bu dönemde Kemah'a bağlı köylerin sayısı, tahrir defterlerindeki eksiklik sebebiyle tam olarak belirlenememiştir. Kemah'ın 1568 tarihli defterde 295 köy ve 126 mezradan, 1591 tarihli defterde ise 297 köy ve 176 mezradan meydana geldiği belirtilmektedir[132].

1520 ve 1530 tarihli tahrir defterlerinde Kemah merkezinde "Cami", "Ahi Ferec", "Rumbacı" ve "Orta" adlı dört mahalle kaydedilmiştir[133]. Müslümanların oluşturduğu **Cami Mahallesi'nde,** 1520'de 42 hane ile 56 mücerred bulunmakta olup tahminen nüfusu 346'dır. 58 hane ile 15 mücerredin bulunduğu 1568'de mahallenin tahmini nüfusu 305'tir. Mahallenin nüfusu, 1591'de ise tahminen 221 olup 53'ü neferdir[134]. Cami Mahallesi gibi Müslümanların oluşturduğu **Ahi Ferec Mahallesi'nde** 1520'de 44 hane ile 44 mücerred bulunmakta olup tahminen nüfusu 290'dır. 65 hane ile 8 mücerredin bulunduğu 1568'de mahallenin tahmini nüfusu 333'tür. Mahallenin nüfusu, 1591'de ise tahminen 275 kişi olup bunların 55'i neferdir[135]. Hırıstiyanların oluşturduğu **Rumbaracı Mahallesi'nde,** 1520'de 83 hane ile 22 mücerred bulunmakta olup tahminen nüfusu 437'dir. 246 hane ile 64 mücerredin bulunduğu 1568'de mahallenin tahmini nüfusu 1294'tür. Mahallenin nüfusu, 1591'de ise tahminen 1166 olup bunların 318'i neferdir[136]. Hıristiyanların oluşturduğu **Orta Mahalle'de,** 1520 ve 1530'da 70 hane ile 31 mücerred bulunmakta olup 1530'dan sonra Rumbacı Mahallesi ile

[128] Miroğlu, 1990, 20-21.
[129] Miroğlu, 1990, 40.
[130] Miroğlu, 1990, 22-23.
[131] Miroğlu, 1990, 169.
[132] Miroğlu, 1990, 40.
[133] Miroğlu, 1990, 142.
[134] Miroğlu, 1990, 142.
[135] Miroğlu, 1990, 142.
[136] Miroğlu, 11990, 42.

birleştirilmiş olabileceği, Rumbacı Mahallesi'nin 1568 ve 1591 yıllarındaki nüfus artışına dayanarak tahmin edilmektedir. Orta Mahalle'nin tahmini nüfusu 381'dir[137]. Bu bilgilerden hareketle şehirde tahminen; 1516'da1769 Müslüman ve 812 Hırıstiyan, 1520'de 2061 Müslüman ve 1636 Hırıstiyan, 1530'da 2061 Müslüman ve 1636 Hırıstiyan, 1568'de 1748 Müslüman ve 1294 Hırıstiyan ve 1591'de ise 1390 Müslüman ve 1116 Hırıstiyan nüfusun olduğu varsayılmaktadır[138].

Kemah'ın Osmanlı hâkimiyetindeki toprak idaresi ve iktisadi durumu hakkındaki bilgiler de tahrir defterlerinden ve 1516 ve 1530 tarihli Kemah Kanunnamelerinden edinilmektedir. Kemah dahilindeki topraklar has, zeamet ve timar olarak üçe ayrılmıştır. Has topraklar "Padişah Hasları" ve Sancakbeyi Hasları" olmak üzere kendi içinde ikiye ayrılmıştır[139]. Bu kayıtlardan ilçede sanayi faaliyetleri hakkında da bilgiler edinilebilmektedir. Vergi alınan kalemlere bakılarak XVI. yüzyılda Kemah'ta boyahane, meyhane, bezirhane gibi ticarethanelerin ve balmumu ticaretinin varlığı anlaşılmaktadır[140]. Ziraate bağlı ticaretin ve çadır bezi imalatının da bu yüzyılda önemli bir yere sahip olduğu anlaşılmaktadır[141]. Evliya Çelebi, *"Mahsulatından, çadır bezi, beyaz ve leziz tuzu, katmer peyniri meşhurdur. Midilli'nin lor peyniri Şam'ın kariyşe peyniri gibi peynirlerden taze, leziz ve kolay hazımlıdır.[142]"* ifadeleriyle bu durumun XVII. yüzyılda da devam ettiğini belirtmektedir.

XVI. yüzyıldaki tahrirlerde Kemah'ta görev yapan yöneticilerden yedi kişinin ismi tespit edilebilmektedir. Bunlar; Kemah'ta 1515 yılında Karaçinoğlu Ahmet Bey, 1520-1523 yılları arasında Üveys Bey, 1525 yılında Faik Bey ve 1527 yılında ise Sinan Bey Sancak Beyi olarak görev yapmışlardır. 1516 yılında Şeyhi Bey, İskender Oğlu Mehmed Bey ve 1568 yılında Mehmed Bey Kemah alabeyleri arasında zikredilmektedir[143].

XVII. yüzyıla gelindiğinde Kemah ile ilgili en detaylı bilgiler Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesin de geçmektedir. Evliya Çelebi, eserinde Kemah'tan şöyle bahsetmektedir:

---

[137] Miroğlu, 1990, 142-143.
[138] Miroğlu, 1990, 143.
[139] Miroğlu, 1990, 158.
[140] Miroğlu, 1990, 159, 176.
[141] Miroğlu, 1990, 173.
[142] Evliya Çelebi, 1966, 615-618.
[143] Miroğlu, 1990, 26-27, 32-33.

"*Ketür köyünden hareketle Fırat kıyısına takiben mâmuryerler içinde dokuz saat giderek (Şirim) köyüne geldik. Kemah hududundadır. Buradan yine güneye Fırat nehrini takiben yedi saat yol alarak Emin köyünde konakladık. Buda Kemah hududunda olup, tuzla emininin hasıdır. Buradan yine Fırat'ı takib ederek Kemah kalesine geldik.*

Kemah Kalesi: eski kayserlerden biri tarafından yapılmıştır. Sonra Uzun Hasan'ın eline geçmiş ve Timur muhasarasına uğramışsa da dayanmıştır. Sonra birinci Selim şehzâdeliği sırasında Trabzon'da iken bir yolunu bularak bu kaleyi fethedip içine asker koymuştur. Sonraları Şah İsmail isyan ederek bu kaleyi ele geçirmiştir. Sonra Sultan Selim tahta geçince ilk önce Aceme savaş açıp, kalabalık bir askerle Anadolu içinden gelip bu Kemah Kalesini kuşatmıştır. Kale (Bıyıklı Mehmed Paşa) eliyle fethedildikten sonra daha birçok kaleler alarak Acem içlerine doğru ilerlemiştir. Kale Kanuni sayımı üzere Erzurum toprağında Kuru çay voyvodalığı idaresindedir. Erzurum paşasının hası ve subaşılığıdır.

Üçyüz akçe ile niyabettedir. Kercas, Kuruçay, Şehir adlarındaki nahiyelerinden kadasına senelik üç bin kuruş gelir getirir. Halkı İslam dinine bağlı kimselerdir. Bir idarecisi de kale ağasıdır. Beşyüz kale neferi olup, maaşlarını tuzladan alırlar. Yeniçeri serdarı, sipahi kethudâ yeri, nakibüleşrafı ve âyânı vardır. İdaricilerinden biri de Fırat nehrinin karşısında bir saat uzaklıktaki yediyüz evli Kömür köyünde oturan tuzla eminidir. Kardan beyaz, Kırşehir tuzundan leziz tuzu olur ki, dünyaca meşhurdur. Bütün Kürdistan ve Türkistan'dan Bingöl yaylasına çıkanların hepsi tuz ihtiyaçlarını bu Kemah şehrinden alırlar. Bu şehrin meşhur olan başka bir mamülü'de çok sağlam olan çadır bezidir ki, benzerine hiçbir yerde rastlamak imkanı yoktur. Rumelindeki (Drama) bezinden daha güzel peçe gibi bezi olur. Hatta halk dilinde "Kemah'ın bezi, Erzincan'ın kozu, Bayburt'un kızı" diye darbımesel olmuştur. Kömür köyü civarında bağlardan akan kömür suyu Kercas dağlarından gelip, Kemah Kalesi dibinde bir günlük uzaklıktaki (Sultan Melik Gazi) tekkesi yakınında Fırat nehrine dökülür. Bunun hemen karşısında (Mübarek) köyü vardır. Mamur köy olup, Erzurum kalesi kullarının hasıdır.

Allah'ın hikmeti bu mübarek köydeki mağaraların içinden temmz ayında akan tatlı sular donup buz olur. Halbuki kış günleri hamam suyundan daha ılık olur. Bütün vilayet halkı (Katık peyniri) dedikleri peynirlerini bu mağaralarda saklarlar. Böyle soğuk bir mahzerdir. Bu yerlerde Erzurum'dan gelirken Fırat Nehri üzerindeki bir göz büyük köprüden geçip, beşyüz adım kadar yokuş yukarı (Kayan) denilen kayalı yerleri aşmalıdır. Göğe yükselmiş kayalardır. Kaleye çıkarken bu kayan kayaları sağ tarafa düşer. Cehennemin esfeli ve kayya kuyusu gibi uçurumdur.

(Ayn-ı Munzır) dedikleri nehircik dahi burada Fırat Nehrine kavuşur. Bu çay Mundağından doğup, şehrin bahçeleri içinde (Salimli) deresiyle birleşip Kayan altında Fırat nehrine kavuşur. Berrak, saf bir sudur. (Kayan kayası) denilen yer kale dibidir. Oradan hayat suyuna benzer bir su kaynar. Buraya yakın (Ali kayan) derler bir kaya vardır. Bu şehir halkının inancına göre Hz. Ali gelip belini dayayarak dinlendiği için hala bel ağrısına tutulanlar o kayaya bellerini dayasalar iyi olur derler. Ama şifası Allah'tandır.

Şehir halkı bu kayaya (Kirli kaya) derler. Bu kayadan ötesi yokuş yukarı gayrı Müslim varoşudur. İki hanı, ikihamamı, bir ûlû câmi vardor. Hamamın birisi bitişik Çorbacı Hamamı, diğeri de Kayan'a yakın, Fırat nehri kıyısındaki "Kethüda-yeri hamamı"dır. Varoş etrafında bahçeler yoktur. Bu varoştan ötesi göğe yükselmiş büyük kaledir[144].

Kemah'ın XVI. yüzyıldan itibaren neredeyse hiç değişmeyen nüfusu ve ekonomisi hem Celali, Dersim ve Koçgiri gibi isyanlarla karşı karşıya kalması hem de hiç şüphe yok ki zorlu coğrafyasıdır. Kemah'ın maruz kaldığı başka bir zor durum ise XIX. yüzyılın sonlarında patlak veren Ermeni olaylarıdır. İlçe, Birinci dünya Savaşı'nda doğrudan Rus eline geçmese de cephe gerisinde geçirdiği yaklaşık iki yıl, ilçede elbetteki etkili olmuştur[145].

[144] Evliya Çelebi, 1966, 615-618.
[145] Turan, 1971, 78; Şahin, 2002, 220; Darkot, 1993, 560.

1.3. KEMAH KALESİ KAZISI ÇALIŞMALARI VE MİMARİ KALINTILARI[146]

Yaklaşık olarak 171.000 m^2 lik bir alan üzerine inşa edilen Kemah Kalesinin erken dönemlerine ait elimizde yeterli bilgi bulunmamaktadır. Kalenin uzun dönemler boyunca bir yerleşim alanı olarak kullanılması ve üzerinde birçok medeniyetin yaşaması ilk dönemine ait fikir edinmemizi zorlaştırmaktadır. (Foto. 2) Kalenin kuzey bölümünde ilk yerleşmelerin olabileceği düşünülmektedir. Kalenin çeşitli yerlerinde tespit edilen dehliz ve mağaraların erken dönemde korunma amaçlı olarak kullanıldığı tahmin edilmektedir. Bu mağara ve dehlizler, özellikle Urartular döneminde değerlendirilmiş olmalıdırlar[147].



Foto. 2. Kemah Kalesi (https://earth.google.com/web Erişim Tarihi: 27.05.2017)

İsmet Miroğlu Kale için; "Hitit **ve** Urartu dönemlerinde kale yerleşimindeki yapım faaliyetleri bilememekle beraber, Arsak hanedanı döneminde MÖ 2. yüzyılda

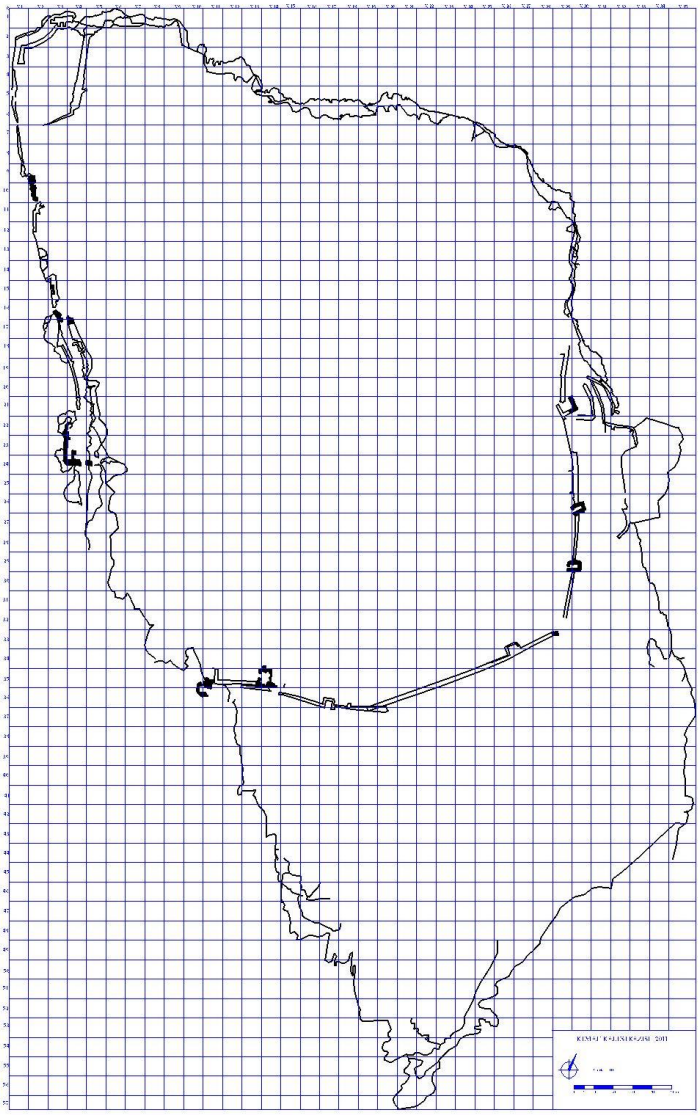
[146] 2011-2015 yılları arasında gerçekleştirilmiş olan Kemah Kalesi Kazısı Çalışmalarına ait bilgiler için Bkz. Hüseyin Yurttaş, Haldun Özkan, Zerrin Köşklü,Yusuf Bilen, Muhammed Lütfü Kındığılı "Kemah Kalesi Kazısı ve Yazma Eser Buluntuları" *36. Kazı Sonuçları Toplantısı* (02-06 Haziran- 2014) C.3, 2014, Gaziantep, s. 45-60. Hüseyin Yurttaş, Haldun Özkan, Zerrin Köşklü, Muhammet Lütfü, Kındığılı, "Kemah ve Kemah Kalesi Kazıları" *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi,* S.31, Erzurum, 2014, 223-248. Hüseyin Yurttaş, - Haldun Özkan, - Zerrin Köşklü, Muhammet Lütfü Kındığılı, "2015 Yılı Kemah Kalesi Kazıları", *38. Uluslararası Kazı, Araştırma ve Arkeometri Sempozyumu,* 23-27 Mayıs 2016.

[147] Yurttaş, Özkan, Köşklü, Kındığılı, 224.

bazı tapınak ve çeşitli hazine binaları inşa edilmiş olduğu da söylenebilir" demektedir[148]. Yapılan kazı çalışmalarıyla tespit edilen mevcut bulgular kalenin, Roma dönemine kadar indirilebildiği yönündedir[149]. 7.yüzyılda İslam ordularının fethi sonrasında ilk inşa faaliyetlerinin başlatıldığı ve kale duvarlarının Hazar güçlerine karşı tahkim edildiği kaynaklarda geçmektedir. Bu tahkimatın nerede yapılmış olduğu hakkında kesin bilgiler olmamakla birlikte, güney yönde yapılmış olabileceği muhtemeldir.

Kemah Kalesi, düzgün olmayan dikdörtgen bir alan üzerine inşa edilmiştir (Çiz. 1). Kalenin kurulum alanındaki doğal olanaklar sebebiyle surlar kesintisiz bir halde devam etmemiştir. Kalenin kuzey yönünde ve kale yolunun kuzeyinde sur duvarları yer almaktadır. Kalenin güneyinde ve doğusunda coğrafi şartların getirdiği avantajlardan dolayı sur yapımına ihtiyaç duyulmamıştır. Belirtilen yönlerde kayalıklar, dik bir şekilde yükseldiğinden sur görevi üstlenmişlerdir. Kale yolunun güneyinde, kalenin güneyinde ve doğusunda olduğu gibi sur inşa edilmemiştir. Ancak bu yönde çok kısa sur kalıntılarının olduğunu da belirtmek gerekir. Ayrıca yine bu alanda Yavuz Burcu olarak isimlendirilen ve Yavuz Sultan Selim döneminden kaldığı söylenen bir de burç yer almaktadır.

[148] Miroğlu, 1990, 3.
[149] Hüseyin Yurttaş, Haldun Özkan, Zerrin Köşklü, Muhammet Lütfü, Kındığılı, "Kemah ve Kemah Kalesi Kazıları" *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi,* S.31, Erzurum, 2014, 225.

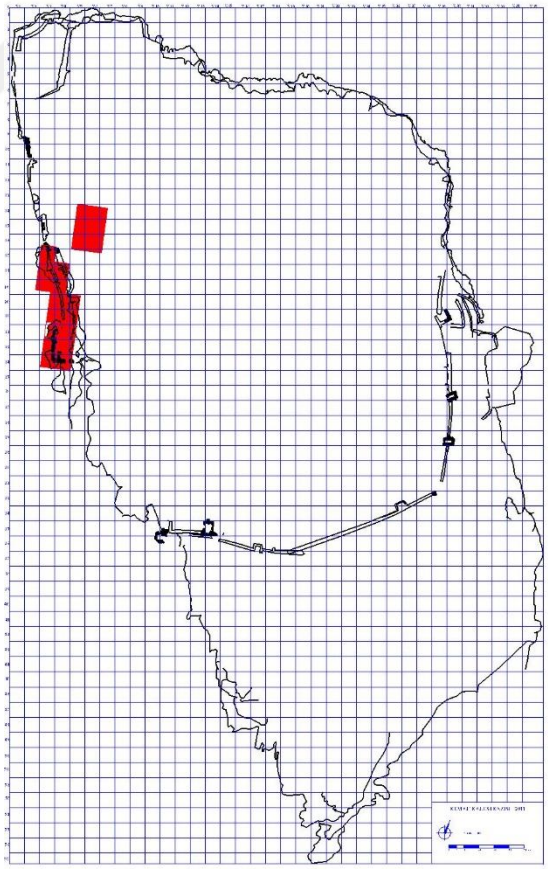


Çizim 1. Kemah Kalesi Plan Kare Çizimi (K.K.K.A)

Kemah Kalesi Kazısı çalışmaları başlatılmadan önce kapsamlı bir şekilde Yüzey Araştırmaları yapılmıştır. Yüzey araştırmaları neticesinde yerleşim alanlarının ve kaynaklarda belirtildiği gibi mimari buluntuların olduğu tespit edilmiştir. 2011 yılında gerçekleştirilen Kemah Kalesi Kazısı çalışmaları, Kemah Kale Yolu ve Bey Camii'nde yapılmıştır [150](Çizim 2) (Foto. 3). Evliya Çelebi, Seyahatname adlı eserinde camilerden

[150] Hüseyin Yurttaş, Haldun Özkan, Zerrin Köşklü,Yusuf Bilen, Muhammed Lütfü Kındığılı "Kemah Kalesi Kazısı ve Yazma Eser Buluntuları" *36. Kazı Sonuçları Toplantısı* (02-06 Haziran- 2014) C.3, 2014, Gaziantep, s. 45-60. Hüseyin Yurttaş, Haldun Özkan, Zerrin Köşklü, Muhammet Lütfü, Kındığılı, "Kemah ve Kemah Kalesi Kazıları" *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi,* S.31, Erzurum, 2014, 223-248. Hüseyin Yurttaş, - Haldun Özkan, - Zerrin Köşklü, Muhammet Lütfü Kındığılı, "2015 Yılı Kemah Kalesi Kazıları", *38. Uluslararası Kazı, Araştırma ve Arkeometri Sempozyumu,* 23-27 Mayıs 2016.

birinin taş bir minaresi olduğunu belirtmiş, günümüze kaidesi ve gövde kısmının bir bölümüyle ulaşan kalıntının sözü edilen minareye ait olabileceği düşüncesiyle alanın kazılmasına karar verilmiştir. Yaklaşık 26 m. X 12 m. ölçülerinde olan alan, 5 m X 5 m ölçülerinde karolajı yapılmış, çalışmalar kuzeyde yer alan taş örgülü minare kalıntısının güneyinden itibaren başlatılmıştır. Güney yönüne doğru açmalar açılarak çalışmalar devam ettirilmiş, zemin ortaya çıkarılıp bu seviyede çalışmaları sürdürülmüştür. Alanın batısında yapılan sondaj neticesinde caminin batı duvarı tespit edilmiş, duvar örgüsü takip edilerek caminin güneybatı köşesine ulaşılmıştır. Caminin bu köşenin düzgün olarak değil de, belirli bir açıyla güneye doğru döndüğü görülmüştür. Ortaya çıkarılan güney duvar takip edilerek doğuya doğru açmalar genişletilmiş, güney duvarı ortasına yerleştirilmiş kesme taştan yapılmış, beş köşeli mihrap ortaya çıkarılmıştır. Güneybatı köşeye 5.68 m. uzaklıktaki mihrap nişi 0.40 m. derinliğinde, 0.85 cm. genişliğe sahiptir. Ortaya çıkarılan mihrap nişinden kuzeye doğru 2.35 m. uzaklıkta kareye yakın, 0.40x0.40 m. ölçülerinde bir sütun altlığı ortaya çıkarılmıştır.



Çizim 2. Kemah Kalesi 2011 Yılı Kazı Çalışmalarının Plan Kare Üzerinde Gösterimi (KKKA)



Foto. 3. Kemah Kalesi Kale Yolu ve Bey Camii (K.K.K.A)

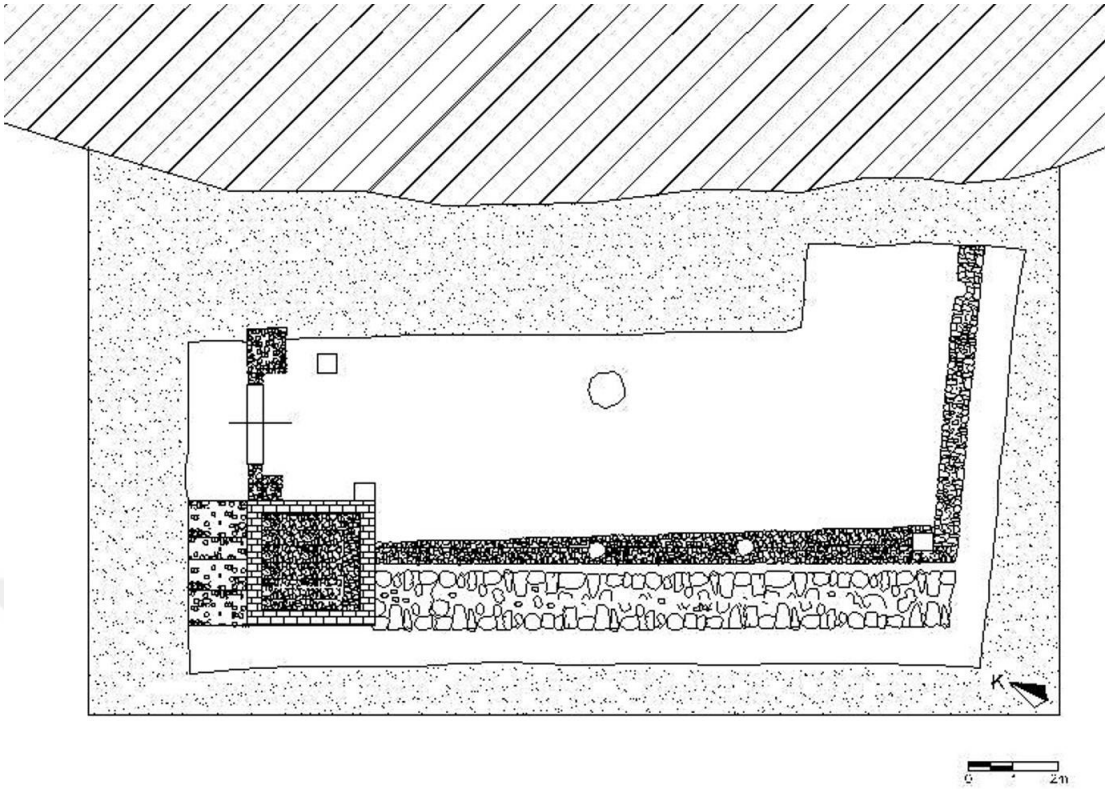
Minarenin doğusunda yapılan kazı çalışmalarında caminin kapısının bulunduğu zemin tespit edilmiştir. Minareden 0.40 m. uzaklıkta bulunan cami kapısının yan

söveleri 0.60 m. yüksekliğe kadar sağlam olarak ortaya çıkarılmıştır. Kapı eşiğinin de 1.20 m. uzunlukta 0.35 m. genişlikte yekpare kesme taştan olduğu belirlenmiştir (Foto. 4). Yine duvarların alçı kaplı olduğu görülmüş, minarenin kuzeyinde batıdan doğuya doğru moloz taş örgülü dört basamak belirlenmiştir. Caminin kuzey dış duvarının sıvalı olması burada da küçük kapalı bir alanın varlığına işaret etmektedir.



Foto. 4. Bey Camii Minaresi (K.K.K.A)

Kazı çalışmaları sonunda ortaya çıkarılan mimari kalıntılardan hareketle caminin kuzey-güney doğrultusunda ahşap sütunlara oturan üç sahınlı bir plana sahip olduğu tespit edilmiştir (Foto. 5) (Çiz. 3). Kazılarda çok sayıda ele geçirilen alçı bezemeli parçaların bir kısmının üzerinde geometrik süsleme, bitkisel bezeme olduğu ve yazıt parçalarının da olduğu tespit edilmiştir. Alçı buluntular arasında ayrıca mukarnaslı parçaların da yer aldığı gözlemlenmiştir. Çok sayıda sırlı-sırsız seramikler, çini parçalar, yanmış ahşap kalıntıları ve lüleler ortaya çıkarılmış, çıkarılan buluntular temizlenerek çizimleri yapılmış, envanterlenerek koruma altına alınmıştır. Ortaya çıkarılan seramik buluntuların 187 adedi envanterlenmiş, amorf parçalar kazı alanında yer alan seramik havuzunda korunmuştur.

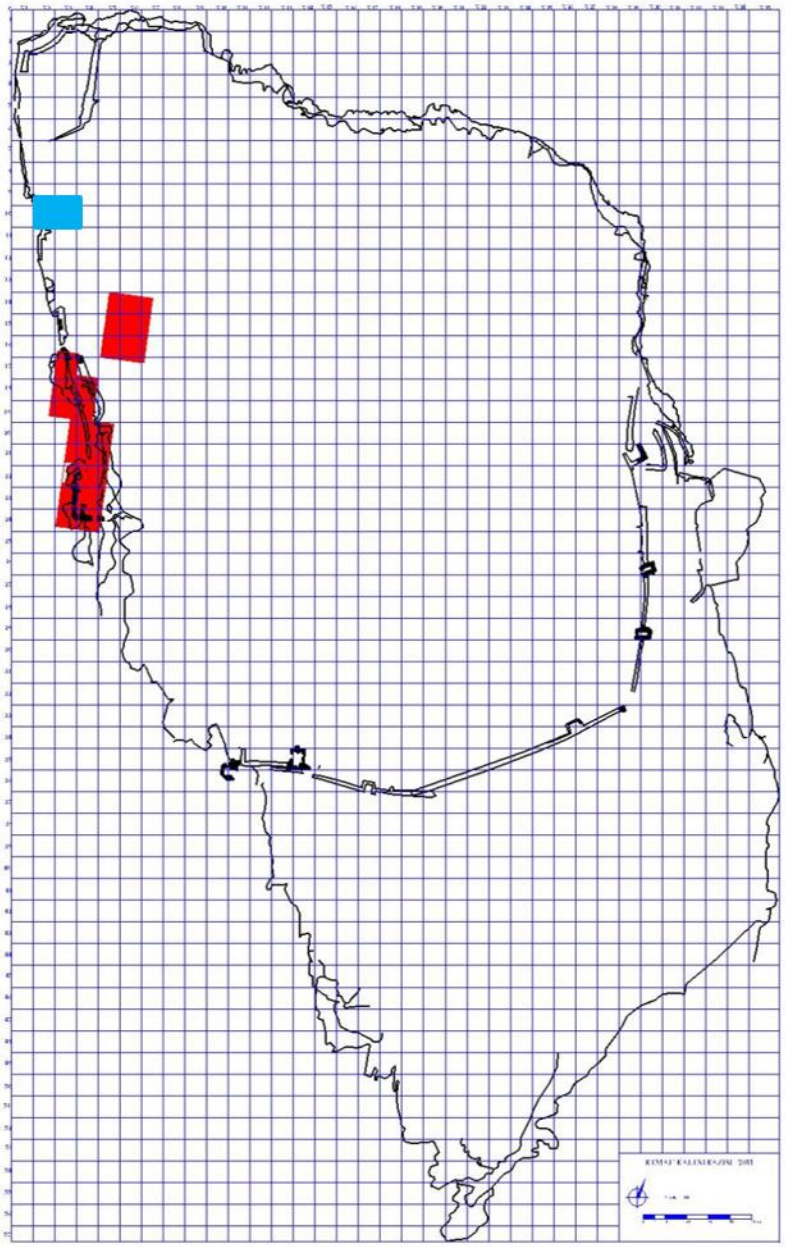


Çizim 3. Bey Camii 2011 Yılı Plan Çizimi (K.K.K.A)



Foto. 5. Bey Camii (Güneybatı Yönden) (K.K.K.A)

2012 yılında yapılan kazı çalışmaları, 2011 yılında doğu cephesi açılmayan Bey Camii ve Saray Hamamında gerçekleştirilmiştir (Çiz. 4).



Çizim 4. Kemah Kalesi Kazısı 2012 Yılı Çalışmalarının Plan Kare Üzerinde Görünümü (K.K.K.A)

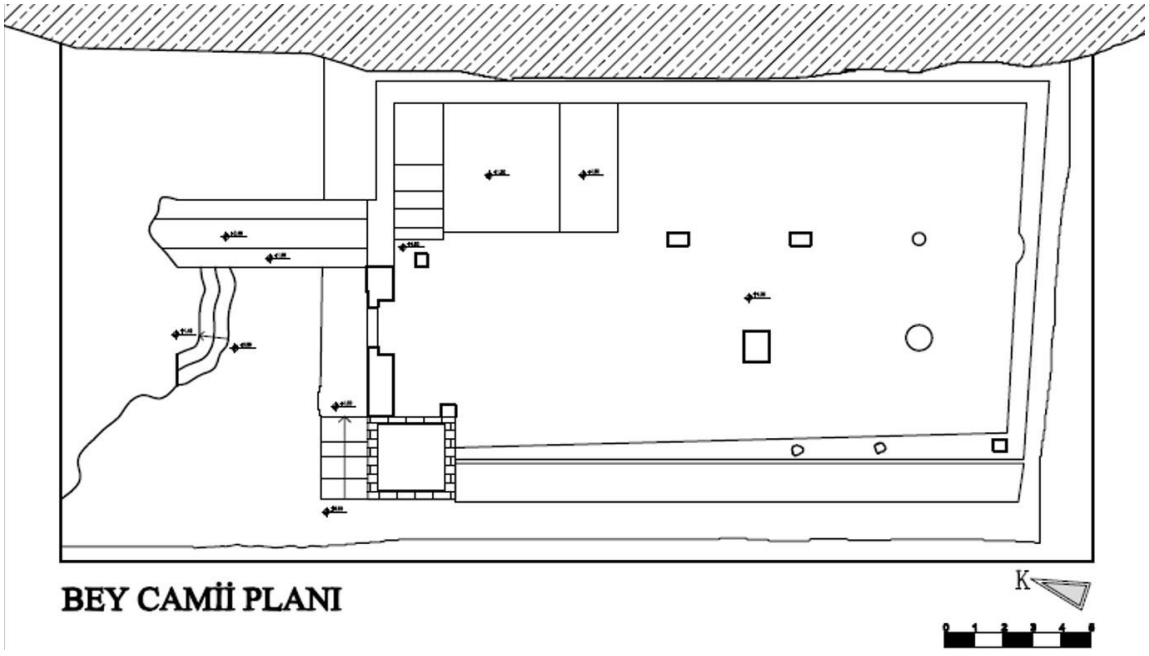
2011 yılında batı cephesi ve mihrabı ortaya çıkarılan Bey Camii'nin doğusunda kuzey güney istikametindeki 19 m. uzunluğunda ve kayalık alana bağlı olarak yer yer genişliği değişen ortalama 6 m. genişliğinde ve yaklaşık 3 m. yüksekliğinde toprak hafriyatın tahliyesi gerçekleştirilmiştir. Bahsi geçen yaklaşık 123 m^2lik alandaki toprak

tahliyesi ile harim mekânında doğuda biri silindirik ikisi dikdörtgen üç sütun kaidesi ortaya çıkarılmıştır. Silindirik kaide 0.70 m. çapında, dikdörtgen kaideler 0.70x0.45 m. ölçülerindedir. Harimin kazısının tamamlanmasıyla 22x11 m. ölçülerinde bir iç mekân ortaya çıkarılmıştır (Çiz. 5-6).

Doğu duvarını oluşturan kayalık alan düzensiz olarak uzanır. Kaya yüzeyinde şekillenen ara ara doğal, küçük oylumlanmalar görülmektedir. Bu duvarın güney yönde bitiminde duvarın doğusunda -3.30 m. derinlikte bir de tüm seramik kap ele geçirilmiştir.

Harimin kuzey doğusunda 1.70 m. genişliğinde ve 4.75 m. uzunluğunda bir bölüm ortaya çıkarılmıştır. Bu bölümün kuzeyinde ana kaya traşlanarak basamaklı hale getirilmiştir. Merdivenler minareye ulaşım için hemen güneyindeki 4.50x6 m. ölçülerindeki sekinin varlığından burada olabilecek bir mahfil ile bağlantıyı sağlamak için yapılmış olmalıdır. Bu bölümün kuzeyinde sıva izlerine rastlanılması ile çalışmalar kuzey yönde ilerletilmeye başlanmıştır.

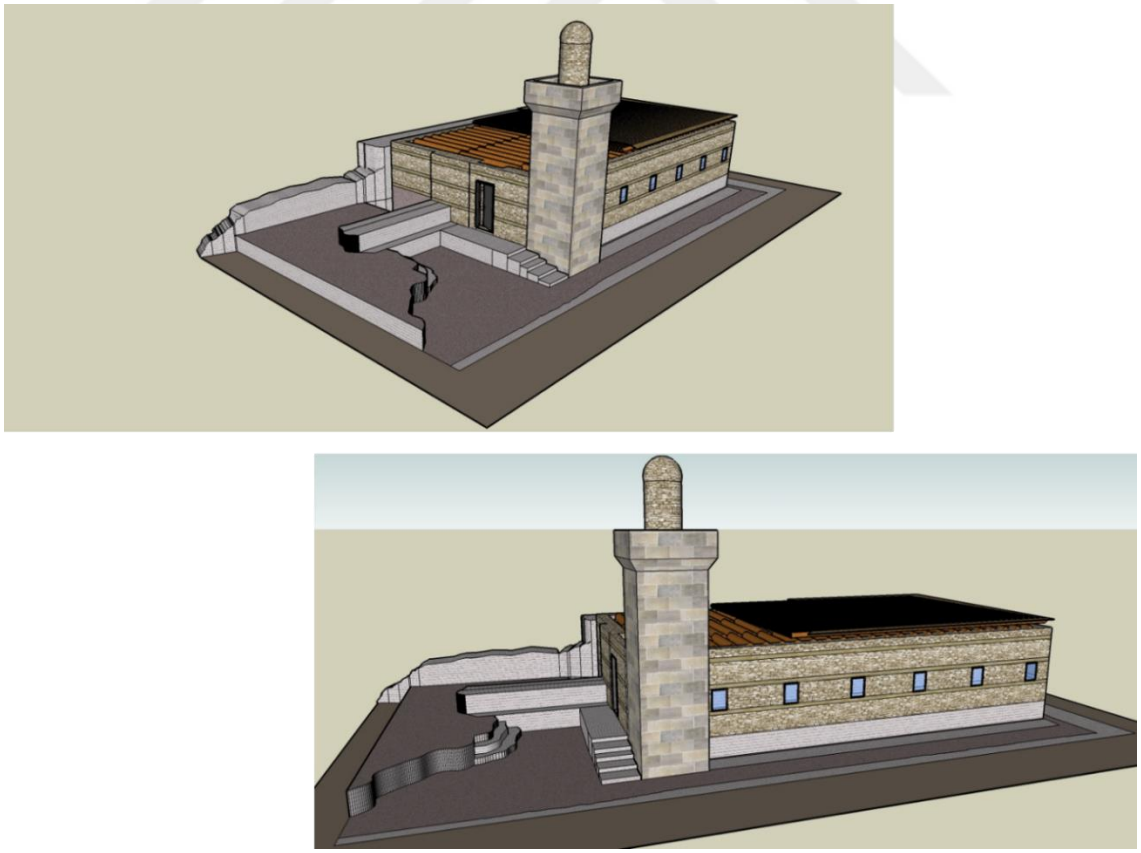
Camideki diğer bir çalışmada güney duvarının ortaya çıkarılmasıdır. Yapılan kazılarla 13.80 m. uzunluğunda ve çapraz uzanan kıble duvarının güney yüzü ortaya çıkarılmıştır (Foto. 6).



Çizim 5. Bey Camii 2012 Yılı Plan Çizimi (K.K.K.A)



Foto. 6. Bey Camii 2012 Yılı (Güneybatı Yönden) (K.K.K.A)



Çizim 6. Bey Camii 2012 Restitüsyon Çalışması (K.K.K.A)

Saray Hamamı olarak adlandırılan yapı, Bey Camii'nin kuzeybatısında yer almaktadır (Foto. 7). Kazı çalışmaları öncesinde sıcaklığa ait üç niş, mekânın toprak üstünde görülebilirken diğer mekânları kazılarla ortaya çıkarılmıştır. Yapılan kazı çalışmalarıyla soyunmalık, ılıklık, sıcaklık ve külhan bölümleri ortaya çıkarılmıştır (Çiz. 7-8).

Yapılan kazı çalışmaları ile 7.5x10.60 ölçülerinde soyunmalık bölümü ortaya çıkarılmıştır (Foto. 8). Soyunmalığın batısında 0.90 m. genişliğinde 0.30 m. derinliğinde iki, 0.70 m. genişliğinde 0.30 m. derinliğinde bir niş açığa çıkarılmıştır. Soyunmalığın kuzeybatısında yürüme yolu mesafesinden mekânın zeminine kadar inen duvar içerisindeki pöhrenk dizileri ortaya çıkarılmıştır. Soyunmalık bölümünün girişi doğu cephede 0.90 m. genişliği ile tespit edildi.

Soğukluğun kuzeybatısındaki giriş ile ılıklık olarak nitelenen bir mekana ulaşılmıştır. Bu mekânın batısındaki giriş ile 3.18x3.20 m. ölçülerindeki ılıklığa geçilir.

Sıcaklık bölümü ılıklığın kuzeyinde üst örtüsü yıkılmış 3.30x382 m. ölçülerinde bir mekân şeklinde teşekkül etmektedir (Foto.9-10). Kuzeybatısında tonoz örtülü 2.50x3.70 m. ölçülerinde bir mekân, batısında pandantif geçişlere sahip kubbe ile örtülü 3.80x3.80 ölçülerinde bir mekan ve güneybatısında tromp geçişli bir kubbe ile örtülü 3.80x3.80 ölçülerinde diğer bir mekan yer almaktadır.

Ilıklığın kuzeyindeki ve kuzeybatısındaki bölümlerde döşemenin üst örtünün yıkılması sebebi ile çöktüğü tespit edilirken yürüme alanından -3.30 m. derinliğe ulaşıldığında hamamı külhandan gelen sıcak hava ile zeminden ısıtılmasını sağlayan tuğla ve taş malzemeli ayaklar ortaya çıkarılmıştır. 20 adet olan bu ayakların üst kısımları ve bunlara oturan döşeme maalesef yıkılmıştır. Aynı sistem bu mekânın batısındaki tonoz örtülü mekânın döşemesinin altında da çıkarılmıştır.

Sıcaklığın kuzeyinde, kazanın olduğu bölüm ve suyun depolandığı bölüm olmak üzere külhan bölümündeki kazı çalışmaları hamam kazısının son ayağını meydana getirmektedir. Bu alanın sınırlarının tespiti ile çalışmalar sonraki kazı sezonunda devam edilmek üzere sonlandırılmıştır.

Hamamın doğusunda plakalarla kapatılmış olan su yolunun ortaya çıkarılması ile hamamın su ihtiyacının kalenin güneyinden sarnıçla veya kaynaktan künklerle suyun getirilmiş olabileceği düşünülmektedir. Hamamın güneydoğusuna doğru ilerlediği

anlaşılan bu yolun takip edilmesiyle kaledeki su kaynaklarına ulaşılması gelecek yıllardaki çalışmalar arasında planlanmıştır.



Foto. 7. Hamamın Kazı Çalışmaları Öncesi Görüntüsü(K.K.K.A)



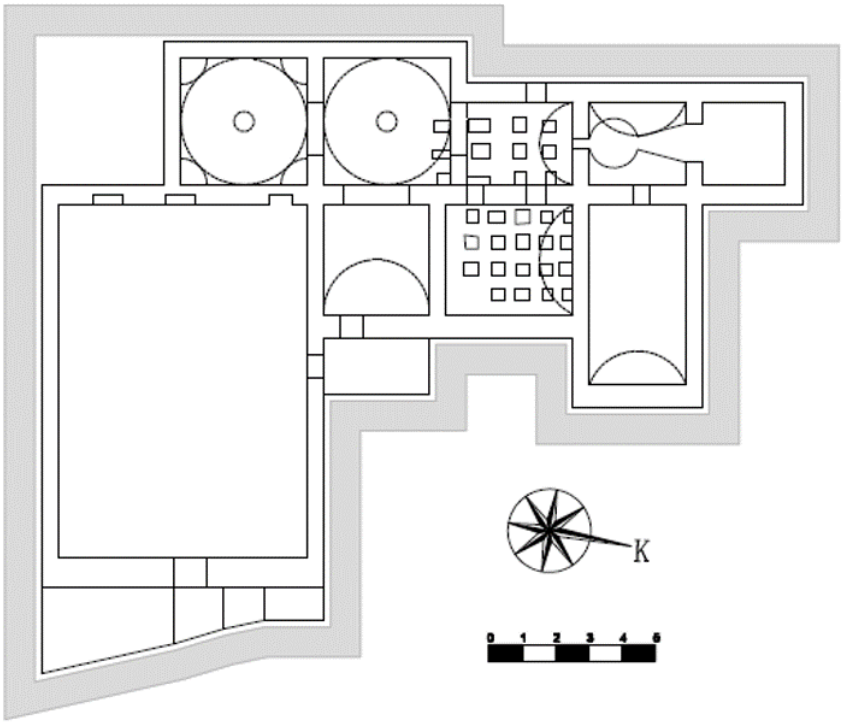
Foto. 8. Hamamın Genel Görüntüsü (K.K.K.A)



Foto. 9. Hamamın Genel Görüntüsü (K.K.K.A)



Foto. 10. Hamam Hipocaust Sistemi (K.K.K.A)

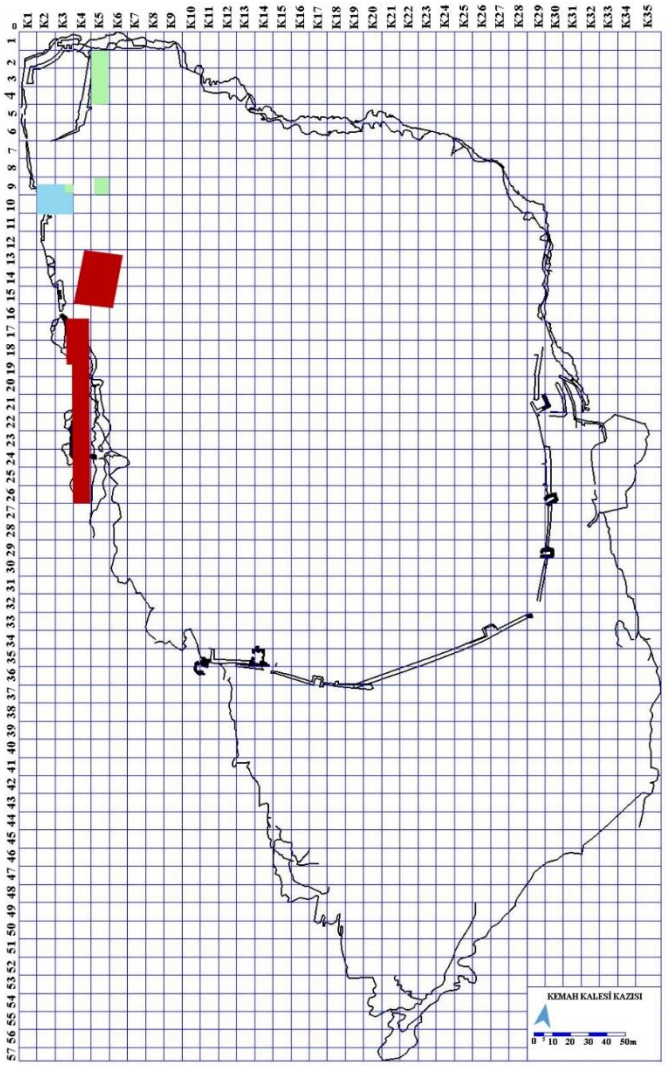


Çizim 7. Hamam Plan Çizimi (K.K.K.A)



Çizim 8. Hamam Restitüsyon(K.K.K.A)

2014 yılı kazı çalışmaları, Hamam Yapısı, K5-9 ve K4-9 Plan Kareleri, K5-2,3,4 ve K6-2,3,4 Plan Kareleri, Bey Camii, Yürüme Yolları, Kale Yolu olmak üzere 7 alanda gerçekleştirilmiştir (Çiz. 9)[151]. Belirtilen bu alanlar dışında eş zamanlı olarak K12-41 ve K13-41 plan karesinde yer alan alanda sondaj çalışması yapılmıştır. Yapılan sondaj çalışmasında alanın Urartu Dönemine ait olduğu ve Kutsal Alan olabileceği belirtilmiştir.



Çizim 9. 2014 Yılı Kemah Kalesi Kazısı Çalışmalarının Plan Kare Üzerinde Görünümü (K.K.K. A.)

[151] Hüseyin Yurttaş, Haldun Özkan, Zerrin Köşklü,Yusuf Bilen, Muhammed Lütfü Kındığılı "Kemah Kalesi Kazısı ve Yazma Eser Buluntuları" *36. Kazı Sonuçları Toplantısı* (02-06 Haziran- 2014) C.3, 2014, Gaziantep, s. 45-60. Hüseyin Yurttaş, Haldun Özkan, Zerrin Köşklü, Muhammet Lütfü, Kındığılı, "Kemah ve Kemah Kalesi Kazıları" *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi,* S.31, Erzurum, 2014, 223-248. Hüseyin Yurttaş, - Haldun Özkan, - Zerrin Köşklü, Muhammet Lütfü Kındığılı, "2015 Yılı Kemah Kalesi Kazıları", *38. Uluslararası Kazı, Araştırma ve Arkeometri Sempozyumu,* 23-27 Mayıs 2016.

Yapılan çalışmalar sonucunda K2-9, K2-10, K3-9 ve K3-10 plan karelerinde yer alan hamamın kuzey cephesinin 13.85 m., doğu cephesinin 16.70 m. ve güney cephesinin 15.30 m. olduğu tespit edilmiştir (Foto. 11) .



Foto. 11. 2014 Yılı Hamam Çalışması (K.K.K.A)

Hamamın doğu sınırını oluşturan ılıklık bölümündeki çalışmalar neticesinde ılıklığın içten 7.20 m X 4.90 m ölçülerinde dikdörtgen bir alana sahip olduğu anlaşılmıştır. Kuzey güney doğrultusundaki bu dikdörtgen alan da kendi içerisinde yine kuzey güney doğrultusunda iki dikdörtgene ayrılmıştır.

Ilıklığın doğusundaki dikdörtgen alan, kendi içerisinde seki görüntüsündeki bölüm ve bu alanın hemen kuzeyindeki ikinci bölüm ile iki bölümden oluşmaktadır. Ilıklığın güneydoğu köşesinde 3.90 m X 2 m ölçülerindeki alanın yüzeyden olan derinliği, -1.20 m'dir. Bu derinlikte tespit edilen sıkıştırılmış toprak zemini ile bu bölüm, ılıklığın batısındaki taş döşenmiş zemininden yükseltilmiş seki görünümündedir.

Ilıklığın kuzeybatı köşesini meydana getiren bölümün hamamın tuvaleti olduğu tespit edilmiştir. 1.45 m X 1.25 m ölçülerine sahip tuvalet bölümü, sıcaklığın 0.70 m genişliğindeki doğu duvarı, tuvaletin batı duvarını meydana getirmektedir. Zemininin üst örtünün çökmesiyle dağılmış olduğu anlaşılan tuvalet bölümünde varılan derinlik,

ılıklığın kuzey yönündeki yüzeyden -2.20 m'dir. Bu derinlikte tuvaletin döşemesinin altındaki atık suyun tahliye edildiği kanal tespit edilmiştir. Bu kanal, tuvaletin batı duvarı boyunca devam etmekte olduğu anlaşılmaktadır (Foto. 12). Hamam çalışmalarının ikinci bölümünü, sıcaklığa açılan koridorun hafriyatının tahliye edilmesi oluşturmaktadır. Bu alandaki çalışmaların tahliyesi ile doğu-batı doğrultusunda 1.85 m genişliğinde 7.70 m uzunluğundaki koridor ortaya çıkarılmıştır. Bu koridordan kuzeyde iki, güneybatıda ise bir halvet hücresine ulaşılmaktadır. Bu alanın zeminini meydana getirdiği anlaşılan moloz plaka taşların üst örtünün çökmesiyle dağıldığı anlaşılmıştır.



Foto. 12. Hamam Tuvalet Bölümü(K.K.K.A)

Hamam yapısının doğusunda K5-9 ve K4-9 plan karelerinde yer alan ve kazılar sonucu konut olduğu tespit edilen bölümde sondaj çalışmaları yapılmıştır. Bu alanda yapılan çalışmalar ile kale içerisinde ki sivil mimari örneklerinin tespiti ve mahalle dokularının ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Kazı çalışmaları neticesinde birbirine bağlantılı iki konut ortaya çıkarılmıştır. Yapılan çalışmalar sonucunda doğu-batı istikametinde dört mekân, bu mekânların açıldığı bir koridor ve bir tuvalet tespit edilmiştir.

K5-9 plan karesinin güneydoğu köşesinde 6.65 m X 5.85 m ölçülerinde mutfak olduğu anlaşılan bir mekân ortaya çıkarılmıştır. Mutfağın beden duvarları moloz taş

örgüyle meydana getirilmiş olup beden duvarları 0.72 m kalınlığa sahiptir. Bu bölümün eğimli arazi sebebiyle kuzeyi ve güneyi arasında 1.75 m kot farkı bulunmaktadır. Kireç zemin, güneyde yüzeyden -2.20 m derinlikte tespit edilmiştir(Foto. 13.).



Foto. 13. K5-9 Plan Karesi (K.K.K.A)

Zeminde doğu ve batı beden duvarlarının kenar ortalarında, iki yuvarlak planlı yuva tespit edilmiştir. Bu yuvalar, üst örtüyü taşıyan ahşap direklerin oturtulduğu yerlerdir. Kemah'taki sivil mimari örneklerinde benzer uygulamalar halen devam etmektedir. Zemin tespit edilerek bu doğrultuda yapılan çalışmalar sonucu zemine gömülü bir dibek taşı ortaya çıkarılmıştır. İçten 0.10 m çapındaki bu dibek taşının, tandırın ve ocak nişinin varlığı mekânın mutfak fonksiyonunda olduğunu kanıtlamaktadır (Foto. 14).



Foto. 14. K5-9 Plan Karesinde Yer Alan Dibek taşı (K.K.K.A)

Bu mutfak bölümünün güneybatısında iç çapı 0.45 m, dış çapı 0.64 m olan bir tandır çıkarılmıştır (Foto. 15). Tandırın yörede külve adı ile bilinen havalandırma deliği, tandırın kuzeyinde yer almaktadır. Havalandırma deliğinin çapı 0.10 m'dir.



Foto. 15. K5-9 Plan Karesinde Yer Alan Tandır (K.K.K.A)

Mutfağın güneydoğu köşesinde moloz taş ile kapatılmış olan bir de niş ortaya çıkarılmıştır. Niş, zemin seviyesinden başlamakta olup 0.55 m genişliğe ve 0.55 m yüksekliğe sahiptir.

Mutfağın kuzey beden duvarının güney yüzünde 0.85 m genişliğinde 0.64 m derinliğinde ve 0.80 m yüksekliğinde bir ocak nişi ortaya çıkarılmıştır. Ocağın zemininde 0.20 m genişliğinde ve 0.25 m derinliğinde iki ocak bulunmaktadır. Ocakları meydana getiren tuğlalar, 0.20 m uzunluğunda ve 0.15 m genişliğindedir (Foto. 16).



Foto. 16. K5-9 Plan Karesinde Yer alan Ocak Nişi (K.K.K.A)

Mutfağın kuzeydoğu köşesinde kuzey-güney doğrultusunda 2.10 m uzunluğunda, 0.64 m genişliğinde ve zeminden 0.21 m yüksekliğinde yükseltilmiş ve kireç ile kaplanmış bir bölüm ortaya çıkarılmıştır. Aynı uygulama nişin batısında da görülmektedir. Doğu-batı istikametindeki bu alan 2.90 m uzunluğunda, 0.22 m genişliğinde ve zeminden 0.21 m yüksekliğinde olup yine kireçle kaplanmıştır. Yükseltilmiş bu iki bölümün nişin iki yanında yer alması bu bölümlerin mutfak eşyalarının konulduğu sekiler olduğunu göstermektedir (Foto. 17).



Foto. 17. K5-9 Plan Karesinde Yer Alan Sekiler (K.K.K.A)

Mutfağın hemen batısında 3.75 m X 4.00 m ölçülerinde bir başka mekân yer alır. Doğu, batı ve kuzeyden moloz taş örgü ile çevrilen bu mekânı üç yönde çeviren beden duvarlarına sahip olduğu tespit edilmiştir. Bu mekânın kuzeyi açık bırakılmıştır. Böylelikle mekânın eyvan tarzında olduğu anlaşılmıştır. Kemah'taki var olan konut örneklerine bakılarak buranın yakacak için ayrılmış bir mekân olduğu anlaşılmaktadır.

Yakacak bölümünün hemen batısında, güneyde 1.80 m, kuzeyde 2.10 m, doğuda 3.30 m ve batıda ise 3.50 m ölçülere sahip bir başka mekân yer alır. Bu bölümün sınırlarını belirleyen dört yöndeki beden duvarları kerpiç malzemeden meydana getirilmiştir. Mekânın -2.20 m derinlikteki zemini, sıkıştırılmış topraktır. Bu mekânın girişi tespit edilememiştir. Ancak girişin batı yönde olması muhtemeldir ki eğer kerpiç malzemeli bir giriş açıklığı mevcut idiyse eriyerek yok olması olasıdır. Bu varsayım mekânın diğer yönlerdeki duvarlarının sağlam olarak ortaya çıkarılışına dayandırılmaktadır. Mekânın konuta ait odalardan birisi olması muhtemeldir. Mutfağın hemen batısında yer alan girişi ve fonksiyonu belirlenemeyen 2 mekân ortaya çıkarılmıştır. Ortaya çıkarılan bu mekânların konuta ait odalar olduğu düşünülmektedir(Foto. 18).



Foto. 18. K5-9 Plan Karesi Genel Görüntüsü (K.K.K.A)

K5-2,3,4 ve K6-2,3,4 Plan Karelerindeki kazıların sonuçlanması ile Kemah Kalesi içerisindeki mahallelerden birisi ortaya çıkarılmıştır. Ortaya çıkarılan mekânlar, kale içerisindeki sivil mimarinin yapısı ve dokusu hakkında önemli bilgiler vermektedir. Yapılan kazılar sonucunda 600 m^2'lik bir alan açılmış, güneyden kuzeye doğru olan meyilli arazide ortada bir sokak ve bu sokağın doğusunda ve batısında sıralanan konutlar ortaya çıkarılmıştır (Foto. 19).



Foto. 19. K5-2,3,4 ve K6-2,3,4 Plan Kareleri (K.K.K.A)

Kazılar sonucunda Güney-kuzey istikametinde 17.39 m uzunluğunda ve 2.14 m ile 3.56 m arasında değişen genişliğe sahip sokak ortaya çıkarılmıştır. Sokağın güney ucunda düzgün olmayan dikdörtgen şeklinde üç basamak tespit edilmiştir. Ortaya çıkarılan üç basamağın arazinin meyilli olması sebebiyle kullanıldığı düşünülmektedir (Foto. 20). Sokağın zemininde batı kenarı boyunca devam eden ortaya çıkarılan zeminden 0.60 m derinlikte ve 0.40 m genişliğe sahip kanal tespit edilmiştir.



Foto. 20. K5-2,3,4 ve K6-2,3,4 Plan Karelerinde Ortaya Çıkarılan Sokak (K.K.K.A)

Sokağın batısında 3 adet konut ortaya çıkarılmıştır. Bu 3 konut kuzeyden güneye doğru 1,2 ve 3 Nolu konutlar olarak adlandırılmıştır. 1 No'lu konut dört mekândan meydana gelmekte, konutun güneybatı köşesinde yer alan 1.90 m genişliğindeki açıklık sokağa açılmaktadır. Bu bölümün batıdaki mekân ile bağlantısı tam olarak tespit edilmemiştir. Ancak kerpiç malzemeli duvarın kuzeyinde bir girişin olması muhtemeldir. Bahsedilen olası giriş açıklığı ile ilk bölümün batısındaki ikinci mekâna geçilir.

1 No'lu konutun ikinci mekânın batı sınırını kalenin kuzey surlarından güneye doğru uzanan sur duvarı meydana getirmektedir. Mekânın güneyinde 5.32 m uzunluğunda olan ve doğu-batı istikametinde devam eden bir kanal tespit edilmiştir. Bu

kanal sokağın batısında devam eden kanal ile birleşmektedir (Foto. 21). Kanalın kuzeyinde tam kenar ortasına denk gelecek şekilde kuzeye doğru uzana zeminden çökertilmiş bir alan tespit edilmiştir. Buranın mekânı ikiye bölen bağdadi duvarın oturtulduğu kısım olduğu Kemah'taki halen varlığını devam ettiren evlere bakılarak söylemek mümkündür.



Foto. 21. Sokağın Batısında Yer Alan Kanal (K.K.K.A)

1 No'lu konutun ikinci bölümünde güneydoğu köşeye yakın yerde bir tanıdır ortaya çıkarılmıştır (Foto. 22). Tandırın ağız bölümümün içten çapı 0.69 m'dir. Bu bölümde ayrıca bir de ocak nişi ortaya çıkarılmıştır. Ocak 0.85 m genişliğinde ve 0.50 m derinliğindedir (Foto. 23). Nişin zemini tuğlalar ile 0.25 m genişliğinde iki ocak haline getirilmiştir. Mekanın kuzey duvarına 5.60 m mesafede 0.50 m genişliğinde zeminden 0.21 m yükseltilmiş bir bölüm tespit edilmiştir. Bu bölüm doğu-batı istikametinde 3.20 m kadar devam etmektedir. Zeminden yükseltilmiş olan bu alan zemin gibi kireç kaplıdır. Tandır, ocak nişi ve mutfak gereçlerinin konulduğu seki olması muhtemel bu alanın varlığı konutun bu ikinci bölümünün mutfak fonksiyonunda olduğunu göstermektedir(Foto. 24).



Foto. 22. 1 Nolu Konutta Ortaya Çıkarılan Tandır-Seki Genel Görüntüsü (K.K.K.A)



Foto. 23. 1 Nolu Konutta Ortaya Çıkarılan Ocak (K.K.K.A)



Foto. 24. 1 Nolu Konutta Ortaya Çıkarılan Tandır (K.K.K.A)

Konutun ikinci mekânından üçüncü bölümüne güneybatı köşesinde yer alan 1.03 m genişliğinde bir giriş ile ulaşılmaktadır. Bu girişten iki basmakla çıkılan üçüncü bölümün zemininden 0.13 m düşük kotta olduğu tespit edilmiştir. Üçüncü bölüm ve dördüncü bölümde yapılan kazı çalışmalarında duvar örgüsü ve giriş açıklıklarından başka herhangi bir mimari kalıntı tespit edilememiştir.

Sokağın batısındaki 2 No'lu konut iki bölümden meydana gelmektedir. 1 Nolu konutun dördüncü mekânının hemen güneyinde yer alan bu konuta, sokağın güneyindeki üç basamaktan ortadakinin batısından ulaşılır. Konutun bu ilk bölümüne girişi sağlayan açıklık tam olarak tespit edilememiştir. Bu belirsizliğin sebebi, bu noktadaki kerpiç duvarın eriyerek toprak haline dönüşmesi ve yok olmasıdır. Günümüze tam olarak ulaşamayan Batı duvarı ise sokak yapısına bakılarak kuzey-güney ve güneydoğu-kuzeybatı istikametinde iki kırık hattan meydana geldiği söylenebilir. İkinci konut, birinci bölümünün kuzeybatı köşesindeki 0.95 m genişliğindeki açıklık ile konutun diğer mekânına geçilir. Bu bölümün güneydoğu köşesine 0.48 m mesafede batı duvarına açılmış 0.68 m genişliğinde ve 0.50 m derinliğinde bir niş ortaya çıkarılmıştır.

Sokağın doğusunda yer alan son konut aynı zamanda ikinci konutun hemen güneyindedir. İki bölümden meydana gelen konutun girişi belirlenememiştir. İki konut birbirinden doğu-batı istikametindeki 1.25 m genişliğindeki duvarla ayrılmıştır.

3 Nolu konutun güneybatı köşesine yakın mesafede iki basamaklı merdiven ortaya çıkarılmıştır. 0.25 m yükseklikteki basamaklardan oluşan bu merdiven ile konutun kuzeydeki mekanlarına geçildiği düşünülmektedir (Foto 25). Mekanın kuzey duvarına 1.72 m, doğu duvarına 2.18 m mesafede ağız çapı içten 0.81 m olan bir de tandır ortaya çıkarılmıştır (Foto. 26). Tandıra doğu yönde 1.74 m mesafede 0.88 m genişliğinde ve 0.44 derinliğinde ocak nişi ortaya çıkarılmıştır. Bu mekanın batısında 5.45 m genişliğinde bir sahanlık yer alır. Bu sahanlığın güneybatı köşesinde 1.50 X 1.60 m ölçülerinde kareye yakın planda bir mekan ortaya çıkarılmıştır. Bu bölümün konutun tuvalet mekanı olarak kullanılması olasıdır.



Foto. 25. 3 Nolu Konut (K.K.K.A)



Foto. 26. 3 Nolu Konutta Yer Alan Ocak ve Tandır (K.K.K.A)

Sokağın doğusunda 4 adet konut ortaya çıkarılmıştır (Foto. 27). Bu 4 konut kuzeyden güneye doğru 1, 2, 3 ve 4 Nolu konutlar olarak adlandırılmıştır. 1 Nolu konut, kuzeyde ve güneyde olmak üzere birbiriyle bağlantılı 2 mekandan oluşur (Foto. 28.). Bağlantılı bu iki bölüm arasında 1.75 m kot farkı bulunmaktadır. 2 bölüm birbirinden 0.80 m genişliğinde doğu batı istikametindeki bir duvar ile ayrılmaktadır. Mekanların birbirleriyle bağlantıları da bu duvar üzerinde açılan açıklıkla sağlanmıştır. Birinci bölümün kuzey duvarına, doğu duvarına 1.65 m, batı duvarına 4.15 m mesafede 0.75 m genişliğinde ve 0.50 m derinliğinde bir niş ortaya çıkarılmıştır (Foto 29). Yine bu bölümde güneybatı köşeye yakın yerde batı duvarına 2 m, güney duvarına 0.70 m mesafede sıkıştırılmış toprak ile meydana getirilmiş zemine gömülmüş ve ağız çapı içten 0.70 m olan bir de tandır ortaya çıkarılmıştır.



Foto. 27. Sokağın Doğusunda Yer Alan Konutların Genel Görüntüsü (K.K.K.A)



Foto. 28. Sokağın Doğusunda Yer Alan 1 Nolu Konutun Genel Görüntüsü (K.K.K.A)



Foto. 29. 1 Nolu Konuttan Ortaya Çıkarılan Tandır ve Ocak Nişi (K.K.K.A)

Sokağın batısındaki 1 No'lu konutun hemen güneyinde 2 No'lu konut yer alır. Oldukça tahrip olmuş beden duvarlarına sahip bu bölümün giriş açıklığı tespit edilememiştir. 2 No'lu konutun batısında yer alan 3 No'lu konutun girişinin sokağın kuzeydoğusunda 1.00 m genişliğe ve 2.60 m uzunluğa sahip rampa şeklindeki yoldan sağlanmış olduğu düşünülmektedir.

2 Nol'lu konutun güneyinde yer alan 4 No'lu konut içerisinde tandır tespit edilmiştir (Foto. 30). Kireç zemin içerisinde gömülü olan tandırın ağız çapı 0.74 m ölçüsündedir (Foto. 31).



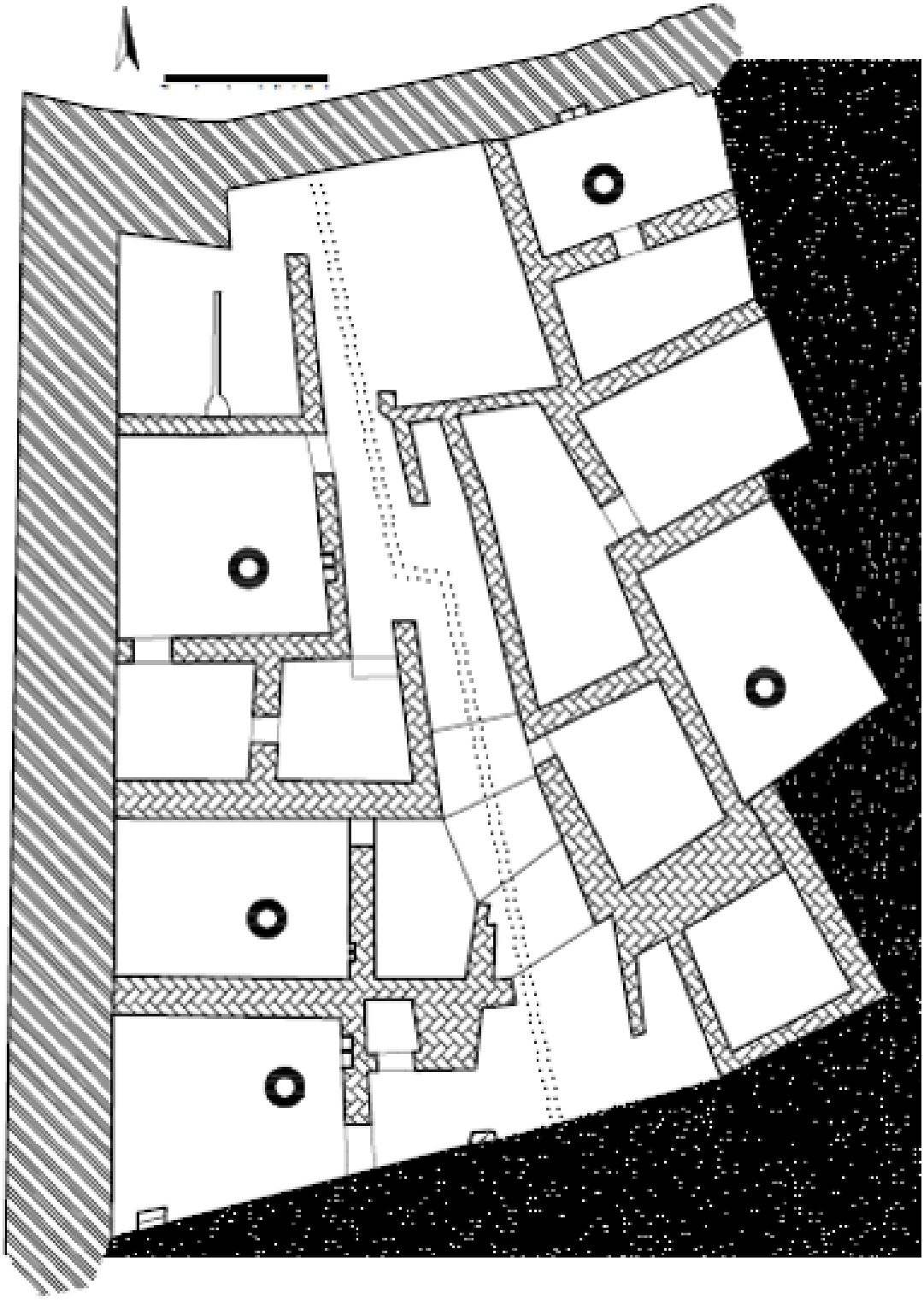
Foto. 30. 4 Nolu Konutun Genel Görüntüsü (K.K.K.A)



Foto. 31. 4 Nolu Konutta Yer Alan Tandır (K.K.K.A)

Sokağın hem doğusundaki hem batısındaki konutların tamamı kerpiç duvarlar ile inşa edilmiştir. Sadece sokağın batısındaki konutların batı duvarını meydana getiren sur duvarında moloz taş örgü kullanılmıştır. Kerpiç duvarlarda zaman içerisinde toprak haline gelmiş ve yok olmaya yüz tutmuşlardır.

Kazı çalışması yapılan 600 m^2'lik alanda sokak dokusu ve Geleneksel Kemah evlerinin özelliklerini yansıtan 7 adet konut ortaya çıkarılmıştır(Çiz. 10). Plan, Malzeme ve teknik özellikleri göz önünde bulundurularak ve Geleneksel Kemah Evleri örnek alınarak restitüsyon çalışmaları yapılmıştır (Çiz. 11-12). Konutlardan çıkarılan sırsız seramik parçalar dönemin mutfak kültürüne ve kullanılan kapların formlarına ışık tutmaktadır.



Çizim 10. K5-2,3,4 ve K6-2,3,4 Plan Karelerinin Planı (K.K.K.A)

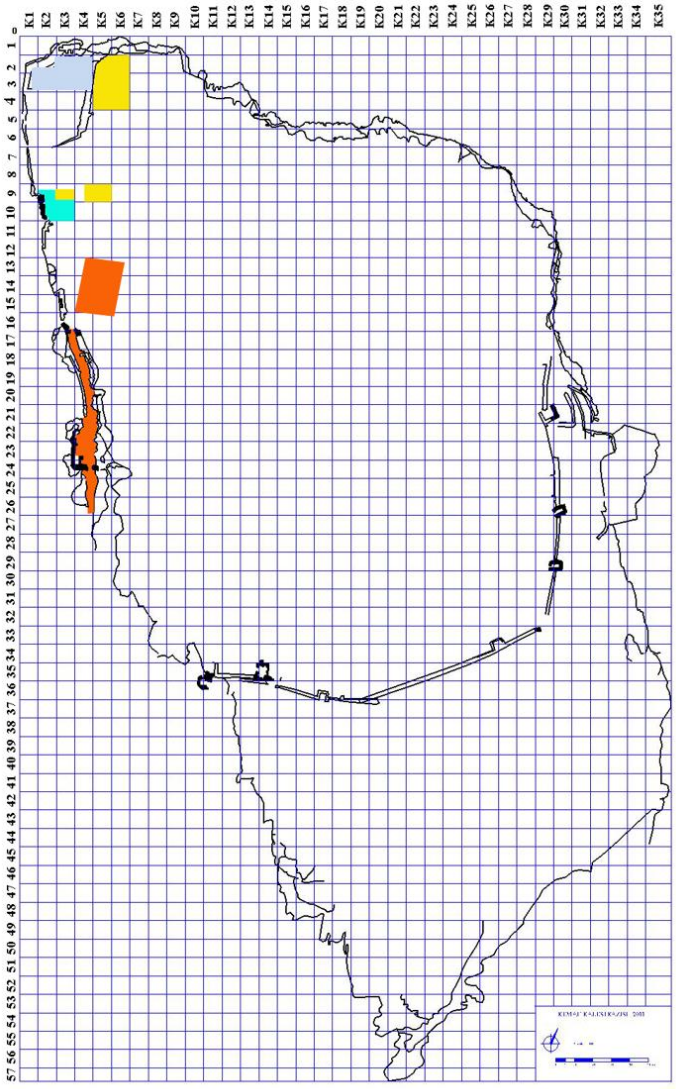


Çizim 11. K5-2,3,4 ve K6-2,3,4 Plan Karelerinin Restitüsyonu (K.K.K.A)



Çizim 12. K5-2,3,4 ve K6-2,3,4 Plan Karelerinin Restitüsyonu (K.K.K.A)

2015 yılı Kemah Kalesi Kazısı Çalışmaları üç alanda gerçekleştirilmiştir[152] (Çiz.13). Bu alanlar: Kalenin kuzey ucunda yer alan ve sur duvarlarını net bir şekilde takip edebildiğimiz K2-2, K3-2, K4-2, K2-3, K3-3 ve K4-3 Plan Kareleri, K5-10 Plan Karesi ve K20-10, K19-10 Plan Karelerinde kazı çalışmaları yapılmıştır. Bu çalışmaların yanı sıra bir önceki kazı dönemlerinde ortaya çıkarılan Hamam, 2014 yılında çalışması yapılan K5-9 ve K4-9 Plan Karelerindeki konut örnekleri ve 2011 yılından itibaren farklı yönlerde çalışmaları devam ettirilen Bey Camii'nde koruma çalışmaları da gerçekleştirilmiştir.



Çizim 13. 2015 Yılı Kemah Kalesi Kazısı Çalışmalarının Plan Kare Üzerinde Görüntüsü (K.K.K.A.)

[152] Hüseyin Yurttaş, - Haldun Özkan, - Zerrin Köşklü, Muhammet Lütfü Kındığılı, "2015 Yılı Kemah Kalesi Kazıları", *38. Uluslararası Kazı, Araştırma ve Arkeometri Sempozyumu,* 23-27 Mayıs 2016

Çalışma alanına dahil edilen K2-2 Plan karesi kalenin güneybatı sur duvarı içerisinde yer almaktadır. Plan karenin içerisinde, doğu-batı istikametinde bir de galeri uzanmaktadır. K2-2 Plan karesinin bu mevcut durumu sebebiyle halen var olan sur ve galeride kazı çalışmasına gerek duyulmamış ve temizlik çalışmasıyla yetinilmiştir. K3-2, K4-2, K2-3, K3-3 ve K4-3 Plan Karelerindeki çalışma yapılacak kazı alanının ölçüleri ise kuzey-güney istikametinde 19.50 m, doğu-batı istikametinde 18.25 m'dir. Yaklaşık 600 m^2 doğudan batıya doğru meyilli olan çalışma alanının yaklaşık 356 m^2'sini meydana getiren bu alanda yapılan kazılarla, doğu-batı istikametinde yan yana sıralanmış ve birbirine bağlantılı olan 3 adet mekân ortaya çıkarılmıştır (Foto. 32). Yan yana olan bu 3 mekân, doğu-batı istikametinde 11.55 m uzunluğunda, kuzey-güney istikametinde ise doğu köşede 5,30 m, batı köşede 5,70 m genişliğinde 30.21 m^2'lik bir alana kurulmuş olup K4-2 ve K3-2 plan kareleri içerisinde kalmaktadır. Çıkarılan mekânlar doğudan batıya doğru 1 Nolu mekân, 2 Nolu Mekân ve 3 Nolu Mekân olarak adlandırılmıştır.



Foto. 32. Kazı Çalışmaları Öncesi ve Sonrasına Ait Genel Görüntü (K.K.K.A)

1 Nolu mekân, K4-2 plan karesinin kuzeydoğu köşesinde yer almakta ve doğu-batı istikametinde 4.20 m, kuzey güney istikametinde ise 4.70 m ölçülerine sahiptir. Mekânın sınırları, -3.70 m derinliğinde tespit edilen zemine ulaşılarak ortaya çıkarılmıştır. Bu mekân batısındaki 2 Nolu mekândan 0,40 m genişliğine bir moloz taş örgülü duvar ile güneyindeki boş alan ile ise 0,60 m kalınlığındaki yine moloz taş örgülü duvar ile ayrılmaktadır. Bu duvar her üç mekânın güney yönü boyunca doğu-batı istikametinde devam ettiği tespit edilmiştir. Mekânın içerisinde herhangi bir mimari ile karşılaşılmamış olup, giriş açıklığı da tespit edilememiştir. Mekânın güneyinde -2.20 m derinlikte kireç zemin tespit edilmiştir. Kireç sıvalı zeminin hemen üzerinde üzeri sıvalı

bir de seki ortaya çıkarılmıştır. Zeminden 0. 30 m yükseklikte olan seki, 0.25-0.35 m ölçülerinde değişen bir genişliğe sahiptir.

1 Nolu mekânın hemen batısında yer alan 2 Nolu mekân K4-2 açması içerisinde bulunmaktadır. Üzerindeki toprak dolgunun kaldırılması ile -1.90 m mesafede ortaya çıkarılan zemin ile mekânın sınırları belirlenmiştir. Doğu-batı istikametinde kuzeyde 2,50 m güneyde ise 3,60 m genişliğe, kuzey güney istikametinde ise 5.10 m uzunluğa sahip 2 Nolu mekânın içerisinde bir adet tandır ortaya çıkarılmıştır. Mekânın kuzey duvarına 3,10 m, güney duvarına 1,40 m ve doğu duvarına 0,30 m mesafede bulunan tandırın iç çapı 0.45 m, dış çapı 0.60 m, derinliği ise 0,31 m'dir (Foto 33). Tandırın ağız kısmında ve iç kısmında çatlaklar görülmüştür. Tahribatın artmaması için, tandırın içerisindeki toprak boşaltılmayarak koruma altına alınmıştır.



Foto. 33. 2 Nolu Mekanda Yer Alan Tandır (K.K.K.A)

Bu mekân batısındaki 3 Nolu mekândan 0,55 m genişliğine bir moloz taş örgülü duvar ile güneyindeki boş alan ise 0,60 m kalınlığındaki yine moloz taş örgülü duvar ile ayrılmaktadır. Bu duvar her üç mekânın güney yönü boyunca doğu-batı istikametinde devam etmektedir (Foto. 34). Mekânın batısındaki duvarın 2.38 m'lik uzunluğu ortalama 0.35 m yüksekliğiyle günümüze ulaşabilmişken, geriye kalan kısmı temel seviyesinde varlığını koruyabilmiştir. Mekânın zemininin kireç dolgulu olduğu tespit edilmiştir.



Foto. 34. 1, 2 ve 3 Nolu Mekanların Genel Görüntüsü (K.K.K.A)

3 Nolu mekân, 2 Nolu mekânın hemen batısında yer almakta ve doğu-batı istikametinde 3,00 m genişliğe, kuzey-güney istikametinde ise 5.00 m uzunluğa sahiptir. Mekânın doğudaki 2.35 m'lik bölümü K3-2 plan karesi içerisinde, batıdaki 0.65 m'lik bölümü ise K2-3 plan karesi içerisinde yer almaktadır.

Mekânın 2.67 m uzunluğundaki kuzey duvarı yüzeyinde, kuzeydoğu köşeye 1.20 m mesafede bir şömine ortaya çıkarılmıştır (Foto. 35). 0.45 m genişliğindeki şömine, mevcut hali ile doğuda 0.65 m, batıda ise 1.10 m yüksekliğindedir. Şöminenin ocak bölümü, 1.00 m genişliğinde ve 0.35 m derinliğinde olup üç köşeli olarak düzenlenmiştir (Foto. 36). Köşelerin yüksekliği 0.30-0.45 m arasında değişmektedir. Ocak nişinin hemen önünde 0.50 m güney yönde mekânın içerisine doğru ileri taşırılmış 1.00 m genişliğinde şöminenin alt bölümü yer alır. Şömine, 0.23 m X 0.19 m ölçülerinde 0.04 m kalınlığa sahip tuğlalardan meydana getirilmiş olup üzeri sıvalıdır. Ocak nişi içerisinde kül, kerpiç, yanmış tezek ve odun parçaları tespit edilmiştir.



Foto. 35. 3 Nolu Mekanda Yer Alan Şömine (K.K.K.A)



Foto. 36. 3 Nolu Mekanda Yer Alan Ocak Bölümü (K.K.K.A)

3 Nolu mekânın güneybatı köşesine 1.40 m mesafede bir duvar kalıntısı ortaya çıkarılmıştır. Doğu-batı istikametinde 3.20 m uzunluğunda ve 0.80 m genişliğindeki bu duvar, kuzey-güney istikametinde ise 1.80 m uzunluğunda ve 1.00 m genişliğindedir.

Bu duvar kalıntısı ile 3 Nolu Mekân arasında kalan bölümde, 0.80 m genişliğinde 2 basamak ortaya çıkarılmıştır (Foto. 37). Bu basamakların varlığından hareketle alanın doğu ve batı yönleri arasındaki kot farkı da belirlenmiştir. 3 Nolu mekânın batısında yer alan ve K4-2 plan karesindeki bölümde 4. 75 m uzunluğunda bir seki ortaya çıkarılmıştır (Foto. 38).



Foto. 37. 3 Nolu Mekanın Güneybatı Köşesinde Yer Alan Basamak (K.K.K.A)



Foto. 38. 3 Nolu Mekanın Batısında Yer Alan Bölümdeki Seki (K.K.K.A)

K4-2 plan karesinin güney yöndeki 4.70 m X 10 m'lik bölümünde ve K3-2 plan karesinin güney yöndeki 4,30 m x 10 m'lik bölümünde herhangi bir mimari buluntuyla karşılaşılmamıştır (Foto. 39). Bu alanlarda yalnızca dolgu toprak halindeki hafriyatın tahliyesi gerçekleştirilmiştir. Benzer bir durum K4-3, K3-3 ve K2-3 plan karelerinde de görülmektedir. Bu mekânların kazılarının tamamlanması ile 2014 yılı kazı çalışmalarında ortaya çıkarılan konut mimarisinin kalenin batı yönünde de devam ettiği anlaşılmıştır.



Foto. 39. Kazı Çalışması Yapılan Plan Karelerin Genel Görüntüsü (K.K.K.A)

Hamam yapısının doğusunda yer alan K5-9 ve K4-9 plan karelerinde 2014 yılında yapılan kazı çalışmaları neticesinde konut örnekleri ortaya çıkarılmıştır. Bu konutların güney yönde devamını tespit edebilmek amacıyla 2015 yılı çalışmaları güney yönde yer alan ve plan karesinde K5-10 olarak belirlenen alanda gerçekleştirilmiştir (Foto. 40). Çalışmaların güney yönde ilerletilmesi yönünde en önemli bulgu, K5-9 plan karesinin güneybatı köşesinde 2014 yılında ortaya çıkarılın mutfak bölümünün güney duvarının doğu köşesindeki giriş açıklığının varlığıdır.

Bu açıklığın hemen güneyinde doğu- batı istikametinde 21.50 m X 8.00 m ölçülerinde düzgün olmayan dikdörtgen şeklinde bir mekân ortaya çıkarılmıştır.

Mekânın batı duvarı güney yönden kuzey yöne doğru kavisli bir şekilde uzandığı tespit edilmiştir. Mekânın duvarı ise güneybatı-kuzeydoğu istikametinde devam etmektedir. Mekânın güneydoğu köşesinde dört basamaklı bir merdiven tespit edilmiştir (Foto. 41). Bu merdivenin varlığı, daha önce açılan sokak dokusunu hatırlatmaktadır. Bu noktadan hareketle bu alanda K5-2, 3, 4 ve K6-2, 3, 4 Plan Karelerindeki mahalle mimarisine benzer bir mimarinin olabileceği düşünülmektedir.



Foto. 40. K5-10 Plan Karesi Genel Görüntüsü (K.K.K.A)



Foto. 41. K5-10 Plan Karesinde Yer Alan Basamaklar (K.K.K.A)

Güneydoğu yönde açılan merdivenin kuzey yöndeki bitiminde 0.90 m genişliğinde kuzey-güney istikametinde uzanan, moloz taş örgülü ve 2.00 m uzunluğunda olan bir duvar, bu duvara batı yönde 1.00 m mesafede 0.95 m genişliğinde ve doğu-batı istikametinde uzanan yine moloz taş örgülü ve 3.15 m uzunluğunda başka bir duvar ortaya çıkarılmıştır. Bu ikinci duvarın güney yönünde 2.30 m mesafede 0.09 m çapında bir külve (havalandırma) ortaya çıkarılmıştır (Foto. 42). Külvenin batısında, 1.10 m mesafede ve iç çapı 0.60 m, dış çapı 0.75 m çapında olan külvenin de ait olduğu tandır ortaya çıkarılmıştır (Foto. 43). Ortaya çıkarılan tandırın, ağız kısmı tahrip olmuş ve iç kısmının çatlamış halde olduğu gözlemlenmiştir.



Foto. 42. K5-10 Plan Karesinde Yer alan Külve (K.K.K.A)



Foto. 43. K5-10 Plan Karesinde Yer Alan Tandır (K.K.K.A)

K19-10 ve K20-10 Plan Karelerindeki kazıların sonuçlanması ile Kemah Kalesi içerisindeki konut mimarisi örnekleri ortaya çıkarılmıştır. Ortaya çıkarılan mekânlar, kale içerisindeki sivil mimari doku hakkında ileriki dönemlerde yapılması düşünülen çalışmalara ışık tutması bakımından önemlidir(Foto. 44).



Foto. 44. K19-10-K20-10 Plan Karesi Genel Görüntüsü (K.K.K.A)

Kazı alanındaki çalışmaların bitimiyle beraber birbiriyle bağlantılı sekiz mekân ortaya çıkarılmış, bu mekânlar doğudan batıya doğru numaralandırılmıştır.

Kuzey-güney istikametinde 6.00 m uzunluğunda ve doğu-batı istikametinde 2.00 m genişliğinde olan 1 Nolu mekânın doğu yönde devam ettiği anlaşılmaktadır. Mekânın kuzeybatı köşesinde kuzeyden güneye 0. 90 m den 0.30 m ye kadar daralan 2. 07 m uzunluğunda kireç malzeme dolgulu bir seki çıkarılarak zemine ulaşıldı. 1 Nolu mekân, güneyindeki 2 Nolu Mekândan 1.50 m kalınlığındaki, batısındaki 3 Nolu Mekândan 1.10 m genişliğindeki moloz taş örgülü duvarlarla ayrılmaktadır.

6.25 m X 2.40 m ölçülerinde ki 2 Nolu mekan 1 Nolu Mekân gibi doğu yönde devam ettiği anlaşılmaktadır. Batısında yer alan 4 Nolu Mekân ile moloz taş örgülü bir duvarla ayrılmaktadır.

1.Nolu mekânın batısında bulunan ve batı yönde 0.70 m'lik bölümü K19-10 plan karesinde kalan 3 Nolu mekân, 7.60 m X 6. 65 m ölçülerinde dikdörtgen planlıdır.

Bu mekânın kuzeybatı köşesinde doğu-batı istikametinde 1. 80 m, kuzey-güney istikametinde 1.20 m "L" şeklinde kireç sıvalı olan ve zeminden 0.10 m yüksekliğe sahip bir seki ortaya çıkarılmıştır (Foto. 45). Bu sekinin güney yöndeki bitimiyle

beraber mekânın batı duvarı yüzeyine açılmış 1.20 m uzunluğunda ve 0.33 m derinliğinde köşeleri oldukça tahrip olmuş bir ocak nişi ortaya çıkarılmıştır. Ocak nişinin zemini önceki kazı sezonlarında çıkarılan ocaklarda olduğu gibi tuğla malzeme ile ikiye bölünmüştür. Bu bölümlerin her biri 0.35 m genişliğe ve 0.28 m yüksekliğindedir. Ocağın zemininde yanmış ahşap parçaları ve bol miktarda kül görülmüştür (Foto. 46). Mekânın kuzeydoğusundaki sekinin doğudaki bitimiyle beraber kuzey duvar yüzeyinde doğu duvarına 3.75 m mesafede doğu-batı istikametinde 0.50 m genişliğinde ve kuzey-güney istikametinde 1.55 m uzunluğunda olan, zeminden 0.10 m yükseklikte bir seki ortaya çıkarılmıştır. Bu sekinin kuzeyinde iki basamak ortaya çıkarılmıştır. Birinci basamak 0.46 m X 0.23 m ölçülerinde ve zeminden 0. 28 m yüksekliktedir. İkinci basamak ise 0. 55 m X 0. 50 m ölçütlerinde ve 0. 46 m yüksekliğindedir. Ortaya çıkarılan bu basamakların kuzey yönde K20-9 plan karesinde olması muhtemel bir mekâna açıldığı tahmin edilmektedir (Foto. 47).



Foto. 45. 3 Nolu Mekanda Yer Alan Seki ve Genel Görüntüsü (K.K.K.A)



Foto. 46. 3 Nolu Mekanda Yer Alan Ocak (K.K.K.A)



Foto. 47. 3 Nolu Mekanda Yer Alan Basamaklar (K.K.K.A)

Mekânın güneydoğu köşesinden başlayıp kuzeye doğru devam eden 3.50 m uzunluğunda 0. 50 m genişliğinde ve zeminden 0. 45 m yükseklikte bir seki daha bulunmuştur (Foto. 48). Ortaya çıkarılan bu sekinin 1. 20 m batısında ve güney duvara 1.78 m mesafede 0. 94 m çapında bir tandır tespit edilmiştir (Foto. 49). 3 Nolu Mekân güneyindeki 4 Nolu mekândan 0.90 m kalınlığındaki, batısındaki 5 Nolu mekândan ise 0.65 m kalınlığındaki moloz taş örgülü duvarlarla ayrılmıştır. 3 Nolu mekânın güneybatı köşesinde 1.85 m genişliğindeki açıklık ile batısındaki 5 Nolu mekâna geçilmektedir. Mekânın -1.30 m'de tespit edilen zemini kireç sıvalı olarak ortaya çıkarılmış ve bu alandaki çalışmalar sonlandırılmıştır.



Foto. 48. 3 Nolu Mekanda Yer Alan Seki (K.K.K.A)



Foto. 49. 3 Nolu Mekanda Yer Alan Tandır (K.K.K.A)

3. Nolu mekânın güneyinde yer alan 4 Nolu mekan doğu-batı istikametinde kuzeyde 7.50 m, güneyde ise 7.15 m ölçülerindedir. Düzgün olmayan dikdörtgen planlı bu mekânın güney duvarı, zemin seviyesinde tek sıra moloz taş örgülü olarak duvar boyunca devam etmektedir.

3 Nolu mekânın hemen batısında yer alan 5 Nolu mekan, 3 Nolu mekânın güneybatı köşesindeki 1.85 m genişliğindeki açıklık ile geçilmektedir. Kuzey-güney istikametinde 8.00 m uzunluğunda ve doğu-batı istikametinde 3.00 m genişliğindeki 5 Nolu mekân, güney batı köşesindeki 1.50 m genişliğindeki açıklık ile 6 Nolu mekâna açılmaktadır.

5 Nolu mekânın güneyinde yer alan 6 Nolu mekan 4 Nolu mekânın da batısında yer alır. Doğu-batı istikametinde 5.50 m, kuzey-güney istikametinde 7.50 m ölçülerindedir. Bu mekân kuzeybatı köşede 1.50 m genişliğindeki açıklık ile 8. Nolu mekânla, kuzeydoğu köşedeki 1.50 m genişliğindeki açıklık ile 5 Nolu mekânla ve güneybatı köşedeki 1.35 m açıklık da 7 Nolu Mekân ile bağlantılıdır. Bu buluntunun, batısında batı duvar ile arasında kalan 1.75 m'lik bölümde ortaya çıkarılan 1.00 m

genişliğinde ve 0.20 m yüksekliğindeki basamaklarla birlikte düşünüldüğünde güney yönde varlığı muhtemel bir sokağın parçası olduğu varsayılabilir (Foto. 50).



Foto. 50. 7 Nolu Mekan İle Bağlantılı Basamaklar (K.K.K.A)

Kuzey-güney istikametinde 6.00 m uzunluğunda ve doğu-batı istikametinde 1.50 m genişliğinde olan 7 Nolu mekan batı ve güney yönlerde devam ettiği anlaşılmaktadır. K19-10 plan karesinin güneybatı köşesini meydana getirir

Kuzey-güney istikametinde 5.00 m uzunluğunda ve doğu-batı istikametinde 4.20 m genişliğinde olan 8 Nolu mekanın kuzey ve batı yönlerde devam ettiği anlaşılmaktadır.

İKİNCİ BÖLÜM
MUTFAK ve TANDIR KÜLTÜRÜ

2.1. MUTFAK KÜLTÜRÜ VE PİŞİRME SAKLAMA KAPLARI

Kültür; bir toplumun belirgin maddi, manevi, zihinsel ve duygusal özelliklerinden oluşan ve bir bütün olarak yaşam biçimlerini, insanın temel haklarını, değer yargılarını, geleneklerini ve inançlarını da kapsayan bir olgudur. Toplumun sahip olduğu kültürel değerler, toplumların yaşam biçimlerinde ne kadar etkiliyse yeme içme alışkanlıkları da bir o kadar etkilidir.

İnsanlığın var oluşundan itibaren zorunlu bir ihtiyaç olarak karşımıza çıkan yemek ihtiyacı Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi teorisinde de giderilmesi gereken zorunlu adımların ilkidir[153].

İnsanların, doğumdan ölüme yol aldıkları süreç içinde beslenmek durumunda olması, ilk çağlardan bu yana yemek içmekle ilgili bir takım kurallar ortaya çıkarmalarına neden olmuştur. Bu kurallar, zamanla toplumların kendi yapılarına ve değer yargılarına uygun gelenek, görenek, dinsel inançları, töre ve törenleriyle birleşerek toplumun kendine has beslenme ve mutfak kültürünü ortaya çıkarmıştır[154]. Bunlara ek olarak, toplulukların yaşam alanlarını belirleyebilmek için giriştikleri mücadelelerin ve göçlerin oluşturduğu gelişmeler ve yer değiştirmeler de mutfak kültürünün belirlenmesinde önem teşkil etmiştir[155].

Tek Tanrılı dinlerden biri olan Yahudiliğin kutsal kitabı Eski Ahit'de insanın yiyecek ve içecekle tanışması yaradılışının altıncı gününde olmuştur. Eski Ahit'de, bu öykü şöyle aktarılır: "Ve Allah dedi: İşte yeryüzü üzerinde olup tohum veren her sebzeyi ve kendisinde ağaç meyvesi olup tohum veren her ağacı size verdim, size yiyecek olacaktır…"[156]. Kur'an-ı Kerim'de ise kâinatın yaratılışını anlatan Secde Suresi, 27.Ayetinde "Ya hiç görmediler de mi? Biz kır yere suyu salıveriyoruz da onunla bir ekin çıkarıyoruz. Ondan hayvanları da yiyor, kendileri de. Hâlâ gözlerini açmayacaklar mı?" şeklinde aktarılmaktadır[157]. Kur'an-ı Kerim'de yiyecek ve içecekle ilgili birçok ayet geçmekte, en uzun sûrelerden biri olan *"Mâide"* sûresinde yiyecekle

---

[153] Yusuf Aymankuy, Mehmet Sarıoğlan, Yiyecek-İçecek Felsefesi Ve Beslenme Alışkanlığının Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi, *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu,* Antalya, 2007, 8-17.
[154] Nevin Halıcı, , *Sini'den Tepsi'ye Klasik Türk Mutfağı,* İstanbul, 1999, 4.
[155] Aymankuy, Sarıoğlan, 2007, 31-33
[156] Eski Ahit, Yaratılış 1/29.
[157] Kur'an-ı Kerim, Secde Suresi, 27. Ayet, 416 (Elmalılı Hamdı Yazır Kur'an-ı Kerim Meali).

ilgili temel konular ve helal-haram yiyecekler açıklanmaktadır[158]. Yenilip içilmesi haram olan besinler haricinde tüm yiyeceklerin belirtilen şartlara riayet edilerek yenileceği belirtilmiştir.

Tarih öncesi dönemlere ait araştırmalar özellikle 1850'lerden sonra düzenli olarak çalışılmaya başlanmıştır. İlk insanın ne zaman ortaya çıktığı, hangi aletleri kullandığı ve ne ile beslendiği gibi sorulara cevap bulmak için kimyasal ve fiziksel yollarla tarih öncesi insanın yaşamı araştırılmıştır. Birçok bilim dalı (antropoloji, zooloji, jeoloji, fizik, kimya, tarih, botanik) bu araştırma için yeni yöntemlerle ayrıntılı bir biçimde ilk insanlığın tarihlendirmesini amaçlamıştır[159]. Disiplinler arası kabul gören tarihlendirmelerin ilki Paleolitik Dönemdir (Çizim 14). Kelime anlamı Yunanca "paleos (eski)" ve "lithos (taş)" kelimelerinden türemiş ve dilimize Eski Taş Çağı olarak çevrilmiştir. Bu dönem insanlarının avcılık ve toplayıcılık yaptığı ve mağara, kaya altı sığınıkları, açık alanda yapılan barınaklar ve ağaç kavuklarında barındığı dönemdir[160]. İlk çağlarda insanın hayatta kalabilmek için genellikle ne işe yaradığını ve ne olduğunu bilmeden yediği, tek amacının hayatta kalmak olduğu dönemdir. Bu dönemde beslenme gereksinimlerini biriktirdikleri bitki kökleri, meyve ve bal ile sağlamışlardır. Bitki ve meyveleri içgüdüleriyle ya da hayvanların yediği bitkileri saptayarak buluyorlardı. Bir tür deneme yanılma yöntemi uyguladıkları, yiyenin hastalandığı ya da öldüğü bitki ve meyveleri toplamamaya dikkat ettikleri düşünülebilir[161]. Zamanla doğada bulduğu besinler arasından seçim yaparak uygun olanları yetiştirmeyi,



Çizim 14. Paleolitik Dönem Avcı Grubunu Tasvirleyen Çizim (http://historiadamoda.com.br/pre-historia-e-o-porque-usamos-roupas/ Erişim Tarihi: 23.07.2017)

[158] Kur'an-ı Kerim de 6. Cûz da yer alan Maide Suresi, 120 ayettir. Sûre adını 112 ve 114. ayetlerde yer alan "Mâide (sofra)" kelimesinden almıştır (Elmalılı Hamdi Yazır Kur'an-ı Kerim Meali).
[159] Gina Pischel, Sanat Tarihi Ansiklopedisi, (Çev. Çiğdem Yazır) Görsel Yayınlar Ansiklopedik Yayınları, C.1, İstanbul 1983, 9-10.
[160] Yüksel Arslantaş, "Paleolitik ve Mezolitik (Epi-Paleolitik) Çağ'da Barınma", *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi,* C.24, S2, Elazığ 2014, 319.
[161] Deniz Gürsoy, *Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz,* Oğlak Yayınları, İstanbul, 2004, 11.

yetiştirdiklerini işleyip saklayarak bulunmayan zamanlarda kullanmayı öğrenmişlerdir[162]. İnsanlar ormanlık bitki örtüsü ortamında kolayca toplayabileceği sebze, meyve ve kök bitkileri bulup yerken iklim değişiklikleri sebebiyle savan-maki alanda yaşamaya mecbur kalınca hayatını sürdürebilmek için öncelikle etrafındaki küçük hayvan ve böcekleri yemiş olmalıdır. Bu dönemde taşın yontularak kesici alet özelliği kazandırılması ile insanoğlunun avlanma konusunda yetenekleri artmış ve böylelikle avlayamadığı büyük hayvanları da avlayabilir hale gelmiştir. Avlanılan hayvan ne kadar büyükse avcı grubu da o kadar kalabalık oluyor, avın yanı sıra sosyal ilişkiler de artıyor ve bu sosyalleşme, avın yenmesi sırasında da devam ettiği düşünülmektedir. Avı bölüşerek birlikte yemenin oluşturduğu bağ ile insanoğlu kendisine toplumsal kimlik kazandırıcı ilk adımı atmıştır[163].

Henüz ateş bulunmadığı için pişirme yöntemleri keşfedilmediğinden, bu dönemde etin yumuşaması için belirli bir süre bekletildiği bilinmektedir[164]. Mağara duvarlarına çizdikleri av sahneleri ve hayvan tasvirleri ilk insanlığın beslenme şeklinin birer göstergesi olarak kabul edilebilir (Foto. 51). Tarih öncesi insanların mağara devrinde, beslenmeleri için, mağara içinde ayrı bir yer ayırdıkları ve buralarda araç gereç kullandıkları görülmüştür. Böylece mutfak, ilkel de olsa ilk insanla başlamıştır[165]. İnsanın sadece çevresinde bulunan av hayvanlarının eti ve toplayabildiği bitki ile beslenme alışkanlığını kazanmış olması o dönemde başka bir tercihinin olmamasındandır. Zamanla deneyim kazanan insanoğlu, kendine yararlı olan besinleri öğrenmiş ve yemek ihtiyacını karşılamada alternatifler oluşturmaya başlamıştır.

---

[162] Ayşe Baysal, *Beslenme Kültürümüz,* T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2002, 13.

[163] Emile Durkheim, *Sosyolojik Yöntemin Kuralları,* Çev. Özcan Doğan, Doğu Batı Yayınları, İstanbul, 2014.

[164] Beril, Dilsiz, *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği),* İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul, 2010, 23.

[165] Metin Saip Sürücüoğlu, Ayşe Özfer Özçelik, Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi, *Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, 38. İcenas Kongresi,* C.3, Ankara, 2008, 1290.

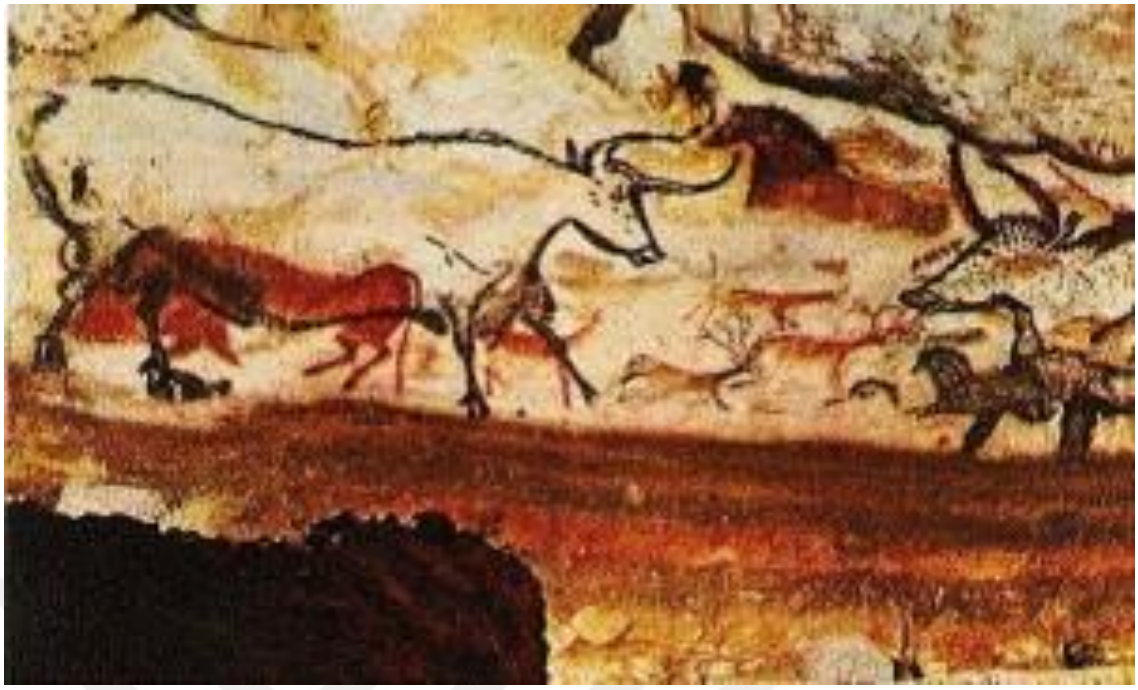


Foto. 51. Paleolitik Döneme Ait Duvar Resmi (Altamira Lascaux Mağarası) (http://arkeolojigazetesi.com/ (Erişim Tarihi 23.07.2017))

İnsanoğlunun ilk olarak ateşi ne zaman bulduğu ve nasıl kullandığı hakkında var olan bilgiler varsayımlara dayanmaktadır[166]. İlk insanlar ateş ilhamını güneşin yakıcı sıcaklığı, yıldırımlar, yanardağlar ve orman yangınlarından almış olmalıdırlar[167]. İnsanın çakmaktaşı veya çeşitli parçaları sürtme yoluyla ateş yakma tekniklerini öğrenmesi ise MÖ 7000 yıllarına tarihlendirilmektedir[168]. Ateşin keşfedilmesi ile başta insanlar korunma, ısınma ve aydınlatma gibi ihtiyaçlarını karşılamış ve ateşin bilinçli olarak kullanılmasıyla beraber yiyecekleri pişirip yemeye; lezzet arttırıcı ve çiğnemeyi kolaylaştırıcı yöntemler geliştirmeye yönelmişlerdir. Henüz kap kacak olmadığı için pişirme için akla gelen ilk yol, ocağı oluşturan taşların kullanıldığı bilinmektedir. O dönem insanı, avını kızgın taşların üzerinde pişirmiştir[169]. Dolayısıyla ateşin kontrol altına alınması ve kullanma beceresinin geliştirilmesiyle ocakların oluşması aynı tarihlere verilebilir.

[166] Hatice Derya Can, Yalçın Kayalı, "Hint ve Türk Mitolojisinde Ateş Kültü", *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi,* C.1, S.1, Batman, 2012, 570.
[167] Hikmet Tanyu, "Ateş", Mad. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, C.4, İstanbul, 1991, 52.
[168] Cemalettin Sevim, İlkel Fırınlar, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Eskişehir, 1991, 15.
[169] Gürsoy, 2004, 13.

İnsanoğlu ilk ocakları ateşin rüzgâr, yağmur gibi doğal etkilere karşı korumak ve ateşin sönmemesini, kontrollü biçimde yanmasını sağlamak için oluşturmuştur. İçinde ateş yakıp iş görmek için hazırlanan her türlü yer ya da aygıt olarak tanımlanan "ocak" kavramı, oldukça geniş anlamlar içerisinde zikredilmiştir. İnsanoğlunun yaşamını devam ettirebilmek için kaçınılmaz biçimde bağımlı olduğu ateş çağlardan gelen bir davranışla, ateşe ve yandığı yere özel bir anlam yüklemesi tarihsel süreç içerisinde tüm toplumlar için geçerli olmuştur. Ateşi korumak için farklı yöntemler geliştirilmeye başlanmış ateşin ısıttığı taşları bir çukur içerisine yerleştirerek yiyeceğini pişirmiştir[170]. Bu da bir nevi basit tandır tekniğinin ilk evresi olarak kabul edilebilir.

Çiğ ya da ateşte kızartılarak tüketilen yiyecekler, MÖ 8000'li yılın başlarında insanoğlunun doğada bolca bulunan çamurun (kilin) özelliklerini keşfetmesi sonucu ateşte pişirerek elde ettiği çanak-çömlek[171] sayesinde besinler kaplar içerisinde pişirilmiş ve yemek yapma sanatı doğmuştur. Kilden çanak çömlek yapımı insanlık için önemli bir aşamadır (Foto. 52).



Foto. 52. Seremik Yapımı (Kapadokya Atölyesi)

İnsanoğlunun yeteneğinin yarattığı bu uygarlık aşaması, sıvıların (özellikle suyun) taşınıp depolanmasını, katı yiyeceklerin ayrı kaplarda biriktirilip saklanmasını sağlanmıştır. Bu imkân pişirme içinde önemli bir aşamayı da oluşturmaktadır. Yemek pişirmede devrim yaratan bu ilk çanak çömlekler, dünyanın birçok yerinde ve Anadolu'da özel yemeklerin pişirilmesinde bugün de kullanılmaktadır. İnsanlar, bu şekilde ulaşılan lezzetle de yetinmemiş daha lezzetli ve çeşitli olmaları amacıyla besinleri birbirine

[170] Ahmet Uhri, *Batı Anadolu Erken Tunç Çağı'nda Mutfak Kültürü Açısından Ocak ve Fırınlar,* Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir, 2000, 47.
[171] Deniz Onur Erman, "Türk Seramik Sanatının Gelişimi: Toprağın Ateşle Dansı," Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi, S.1, İstanbul, Ocak 2012, 19.

karıştırarak, değişik hazırlama yöntemleri uygulayarak pişirmişler ve yiyeceklerden aldıkları zevki artırmaya çalışmışlardır[172]. Bu süreçte sadece yaşadıkları çevrede bulunan kendilerine besin olabilecek bitki ve hayvanları toplayıp, avlayarak ihtiyaç duyduğu besinlerini temin etmişlerdir. Bunun için öncelikle yabani bitkileri ehlileştirme yoluna gitmişlerdir. Bu dönem insanı buldukları tahılları genellikle ateşte kavurarak yenilir hale getirmişlerdir. Daha sonra tahılları suda haşlayıp bir çeşit lapa yapmaya başlamışlardır[173]. Bitkilerden fayda sağlayan dönem insanı, avcılığın yanı sıra ekip-biçme ve toplayıcılık faaliyetlerine de yönelmişlerdir[174]. Bunun sonucunda da insanlar ekmiş oldukları ürünlerin karşılığını alabilmek için yerleşik hayatı benimsemeye başlamışlardır. Tarih kronolojisinde Neolitik Çağ (8000-6000) olarak adlandırılan bu dönem, insanlık tarihinin en çok önem arz eden dönemlerinden biridir. Çünkü yerleşik hayatın yani bugünkü kırsal ve kentsel yerleşimin temellerinin atıldığı dönemdir.



Çizim 15. Çatalhöyük Yerleşim Yerine Ait Oda ve Ocak (http://www.arkeoloji.biz/2011/12/neoltk-donem-hakkinda-bilgiler.html Erişim Tarihi: 27.07.2017)

İnsanoğlunun yerleşik hayata geçişini sağlayan besin üretimi, işlenmesi ve saklanması ile ilgili teknolojiler büyük ölçüde Anadolu'da gelişmiş ve yapılan kazılarla buğday, arpa ve darı tarımının temelinin Anadolu'da atıldığı bulunmuştur[175]. Taneler tokmakla dövülerek ya da öğütme taşlarında, kabuklarından ayrılmakta, ezilmekte ve öğütülmektedir[176]. Bu çağda kullanılan kaplar fonksiyonel olarak; topraktan yapılan yiyecek-içecek kapları, pişirme kapları, taşıma kapları ve depolama kapları olarak şekillendirilmiştir[177].

Neolitik Çağ yerleşim yeri olan ve 2012 yılında UNESCO Dünya Miras Listesine alınan Konya'nın Çumra ilçesindeki Çatalhöyük'te (Çiz.15) ortaya

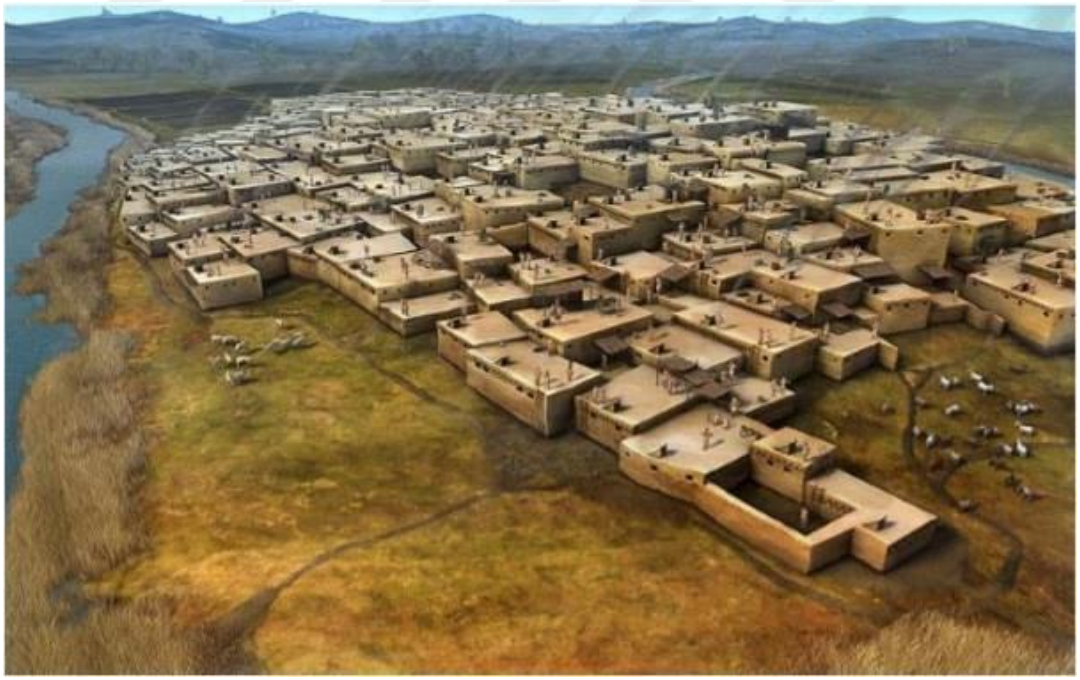
[172] Mine Arlı, *Türk Mutfağına Genel Bir Bakış*, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 1982, 19.
[173] Murat Belge, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü,* İletişim Yayınları, İstanbul, 2010, 42.
[174] Nevin Ciğerim, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış,* Ankara, 2001.
[175] Yasemin Ersoy, "Türk Mutfak Kültürü", *Türkler Ansiklopedisi,* C.4., Ankara, 2002, 382.
[176] Gürsoy, 2004, 18.
[177] Buket Acartürk, "Toprağın Binlerce Yıllık Macerası", *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi,* S.1, İstanbul, Ocak 2012, 5.

çıkarılan tabakalarda botanik kalıntılar, yığılmış buğday kalıntıları, kara hayvanlarının kemikleri, balık kemikleri, kuş kemikleri ve organik moleküllerden elde edilen bulguların yanı sıra örülmüş sepetler, seramik kaplar ve taş aletler ilkçağ insanın beslenme biçimi ve kültürü hakkında oldukça geniş bilgiler sunmaktadır[178]. Çatalhöyük'te yer alan evler genellikle 2 oda, odalara bitişik depo ve yan odalardan oluşmakta, girişler çatıdan açılan bir delikle sağlanmaktaydı[179] (Foto.53-56)(Çiz. 16-17). Bu delik aynı zamanda ana odanın içerisinde yer alan ocak için baca ve aydınlatma olarak kullanılmıştır. Fırın ve ocakların çevresi yemek bölgesi olması dışında, ev hayatının da merkezini oluşturmaktadır[180]. Çatalhöyük'te eski tabakalarda ki ocaklar yuvarlak ya da dikdörtgen olarak yapılmıştır. Ocakların hemen hemen hepsi külleri tutmak için yükseltilmiş bir kenar ile çevrilmiştir[181]. Yanı sıra evlerin dışında ayrı yerde, balçıktan yapılı ocak ve ateş yakma yerleri tespit edilmiştir. Bu dönemde Ana Tanrıça Kültüyle yan yana yer alan ocakların, ateşe ve yandığı yere bir kutsallık, özel anlam yüklendiğinin göstergesi olmuştur[182]. Yerleşik hayat düzeni benimsedikten sonra, yemek yemeyi karın doyurma zamanı olarak algılamaktan ziyade, sofra kurma ve sofrada değişik yiyecekleri bir arada tatma geleneği de gelişmeye başlamıştır[183].

[178] Dünya Miras Listesinde Bir Neolitik Kent "Çatalhöyük", Konya Büyükşehir Belediyesi Yayınları, Konya, 2012.
[179] İlker Çakmak, *"Çatalhöyük Duvar Boyaları",* Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seminer Ödevi, Çorum, 2014.
[180] Dünya Miras Listesinde Bir Neolitik Kent "Çatalhöyük", 2012.
[181] Naumann, 191.
[182] Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, "Ocak" Mad. C.3, İstanbul, 1997, 1360.
[183] Ertuğrul Düzgün- Fügen Durlu Özkaya, "Mezopotomya'dan Günümüze Mutfak Kültürü," *Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* C.3, Ankara, 2015, 41-47.

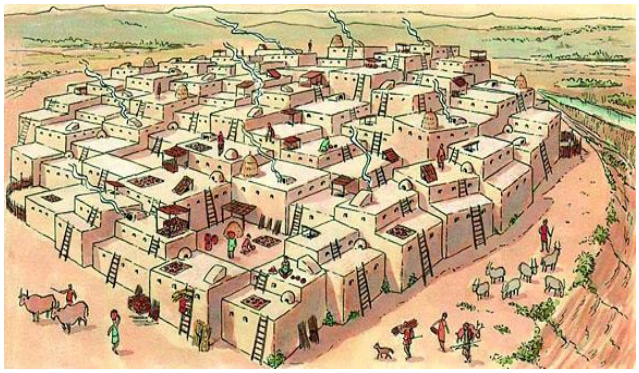


Foto. 53. Çatalhöyük Yerleşim Yeri (http://www.kulturvarliklari.gov.tr/TR,46251/catalhoyuk-neolitik-kenti-konya.html (Erişim Tarihi: 27.07.2017)



Çizim 16. Çatalhöyük Yerleşim Yerini Tasvirleyen Restitüsyon (http://www.archaeology.org/ Erişim Tarihi: 27.07.2017)





Çizim 17. Çatalhöyük Yerleşim Yeri (http://www.arkeoloji.biz/2011/12/neoltk-donem-hakkinda-bilgiler.html Erişim Tarihi: 27.07.2017)

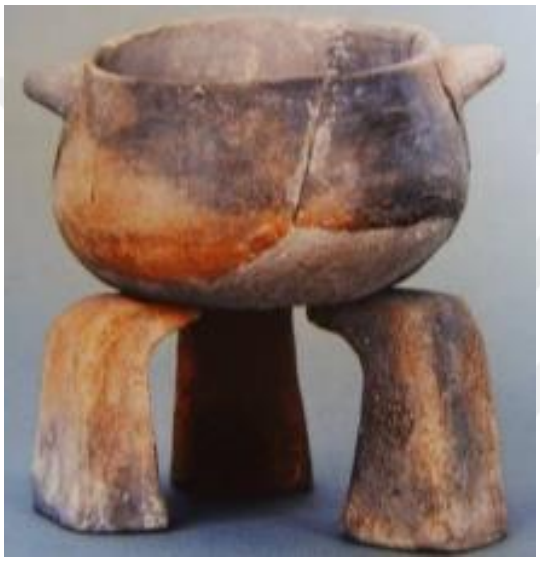


Foto. 54. Çatalhöyük MÖ 6600-6300 Ayaklı Pişirme Kabı (Buket ACARTÜRK'ten)

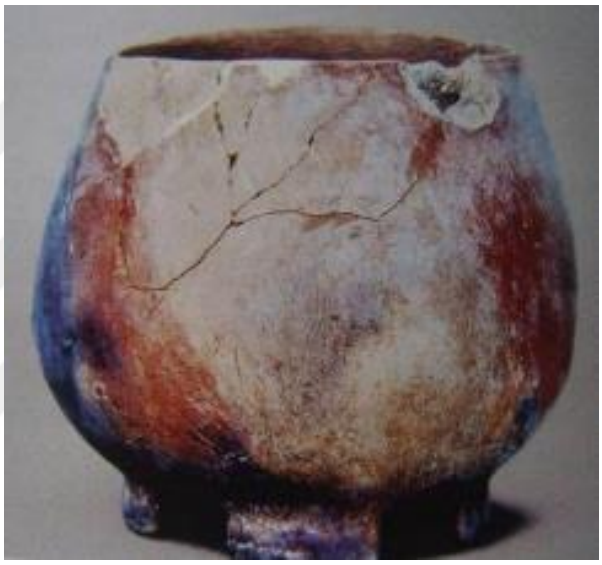


Foto. 55. Çatalhöyük MÖ 6300 Dört Ayaklı Pişirme Kabı (Buket ACARTÜRK'ten)



Foto. 56. Çatalhöyük MÖ 6000 Yemek Pişirme Kabı (Buket ACARTÜRK'ten)

Kalkolitik Çağ'da (MÖ 5500-3000) insanların yaşamında tarım avcılığa göre daha ön planda, ihtiyaçlar insanoğlunun kendi ürettikleriyle karşılanmıştır. Başta bakır olmak üzere birçok maden işlenmiş ve madenlerin eritilmeye başlanmasıyla beraber insanlara kullanım kolaylığı sağlayan aletlerinde üretimine başlanmıştır[184]. Kalkolitik Çağ'ın en önemli yerleşim yerleri Burdur/Hacılar (Foto. 57), Karaman/Canhasan ve Denizli/Beycesultan'dır. Burada yapılan kazılarda perdahlı, tek renkli çanak çömleklerin yanı sıra zengin bezeklere sahip birçok boyalı çanak çömlek bulunmuş, pişirme kaplarının da perdahlı ve bezemeli yapılmış olduğu görülmektedir (Foto. 2.8)[185]. Kalkolitik Çağ'da kilden yapılmış ayaklı korluklar, gövdelerinde hava delikleri ve kulpları olan taşınabilir, küp biçimli, altları açık formda olan ocaklar tespit edilmiştir[186].



Foto. 57. Burdur/Hacılar Yerleşim Yeri Havadan Görünümü
(http://www.muze.gov.tr/tr/muzeler/hacilar-hoyuk Erişim Tarihi: 27.07.2017)

[184] Düzgün,- Durlu Özkaya, 2015, 42.
[185] Acartürk, 2012, 6.
[186] Naumann, 1998, 193.



Foto. 58. Hacılar Erken Kalkolitik Dönem MÖ 6000 İlk Yarısı (Buket ACARTÜRK'ten)

Bakır ve kalay filizlerinin ateşte eritilip arıtılarak birleştirilmesi sonucu tunç bulunmuştur (MÖ 3000-1200). Ortaya çıkan alaşım kazan gibi büyük boyutlu kapların yapımında kullanılmıştır. Bu dönemin en görkemli yerleşim yeri Çanakkale'deki Troya'dır. Buranın ikinci katmanındaki buluntular çömlekçi çarkının kullanılmaya başlandığını gösterir[187]. Bulunan çanak çömlekler arasında testiler, büyük amforalar ve iki dikey kulplu kupalar dikkat çekmektedir (Foto. 59). Amforaların, şarap, zeytinyağı gibi sıvaların saklanıp depolanmasında kullanıldığı tahmin edilmektedir.



Foto. 59. Orta Tunç Çağına Ait Ryhton (Buket ACARTÜRK'ten)

Bu döneme ait bir diğer yerleşim yeri olan Kayseri Kültepe'de yapılan kazılar sonucunda ortaya çıkarılan konutlar arasında doğrudan sokağa açılan ve küçük depoları olan dükkân olabileceği düşünülen mekânlar saptanmıştır. Bu mekânlarda iki ocak ve tandırın bulunması çanak çömlek kalıntılarının bir ailenin ihtiyacından fazla olması, buraların aşhane

[187] Gürsoy, 2004, 21.

olarak kullanıldığı varsayımını desteklemektedir[188]. Yozgat'ın Sorgun ilçesi yakınlarında yer alan Alişar Höyük'te ortaya çıkarılan 3.katmanın, Tunç Çağ'ına ait olduğuna dair bulgular ele geçirilmiştir. Alişar'da, ateşi alevlendirmek için bir ateş ağzı ve kapların yerleştirilmesi için de delikleri olan, ya odanın ortasında ya da duvara bitişik olarak yerleştirilmiş ocaklar bulunmuştur[189].

Güney Mezopotamya'da yerleşik olan Sümerler (MÖ 4000-2000) döneminde köpek, koyun, keçi, domuz, sığır ve tavuğun evcilleştirilmiş olduğu, kazılarda bulunan tabletler ve adak stellerinden elde edilen bulgularla kanıtlanmıştır. Bu dönemde balıkçılık yaygın olarak yapılmakta, henüz maya bulunmadığından ekmekler bazlama biçiminde mayasız olarak pişirilmiştir. Bitkilerden elde edilen yağlarla kil kaplarda hamur kızarttıkları bilinmektedir[190]. Günümüzde Yale Üniversitesinde yer alan, Mezopotamya'da bulunmuş MÖ 1700 yıllarına tarihlenen Sümerce ve Akatca tabletlerdeki yazılar çözüldüğünde dokuz tablet dolusu yemek tarifi karşımıza çıkmaktadır (Foto. 60). Tabletlerde kilden yapılan kaplarda hayvan etlerinin ve sebzelerinin pişirildiği yazılmıştır. Toplam 25 adet tarif içeren bu tabletler dünyadaki en eski yemek tarifleri unvanını taşımaktadır[191]. Yazıtlarda "tinûnu" denilen evlerden ayrı, yerden biraz yükseklikte kerpiçten yapılmış açık ocaklardan da bahsedilmektedir[192]. Bu dönemde arpanın mayalanıp fermante edilmesiyle özel imalathanelerde bira üretilmiş ve bu bira pişmiş kilden yapılmış çeşitli boylardaki testi ya da küplere konmuştur. Kabın ağzı yine kilden kapaklarla kapatılarak, üzerlerine mühürler vurulmuştur[193].

---

[188] Gürsoy, 2004, 21.
[189] Naulmann, 1998, 194.
[190] Bottero, Jean, "The Cuisine of Ancient Mesopotamia", *The Biblical Archaelogist, The Amaerican Schools of Oriental Research,* Vol. 48, 1985, 37.
[191] Gürsoy, 2004, 23.
[192] Sümerce "tinûni", Akkadca "utunu", Farsça "tennur", Arapça "al-tannur", Süryanice "tannura", Hintçe "tandoor" üzerinden Türkçe'de "tandır" şeklinde günümüze dek uzanmıştır. İncil'de çömlekten yapılmış küçük ve silindir biçimli "tannur" adı ile pişirme işlemi gerçekleştirilen ocaktan söz edilmektedir.
[193] Belge, 2010, 42.



Foto. 60. Yale Üniversitesinde Yer Alan Sümerce Tablet (https://www.yale.edu/research-collections/museums-galleries Erişim Tarihi: 29.07.2017)

Mısırlılar, Nil nehrinin bereket getirdiği topraklarda tahıl ağırlıklı tarım yapmışlardır. Temel gıdaları ekmek ve biradır. Sümerlerden aldıkları bazlama biçimindeki mayasız ekmeği geliştirip hamura bira mayası katarak ekmeğin daha hafif ve kolay sindirilir biçimde pişmesini sağlamışlardır[194]. Bugün tükettiğimiz ekmeğin kökeninin Mısırlılara ait olduğunu söylemek yanlış olmaz. Bu dönemde et, açık ateş üzerinde kızartılarak pişirilmiştir. Eski Mısır'da mutfağın gelişmesine en büyük katkılardan biri, rahipler tarafından hazırlanan zengin yiyeceklerin tapınaklarda tanrıya sunulmasıdır[195]. Tapınak ve mezarlarda yer alan resimler, bu dönemin insanlarının toplu yemek hazırlamayı ve sunmayı bildiklerini kanıtlamıştır[196]. Eskı Mısır'da soylular ve rahipler oldukça farklı bir besin çeşitliliğine sahipken, köleler ve yerli halk bir avuç tahılla yetinmekteydiler[197]. Yiyecekler, çömleklerde ve tahıl ambarlarında depolanmış, balık ve etlerin bozulmaması için özel işlemlerden geçirilerek tuzlanmıştır[198]. Mısır'ın her bölgesinde yerel inanışlara göre yenmesi özendirilen ya da yasaklanan hayvanlar vardır. Domuzun cüzzam taşıyıcısı olduğuna inandıkları için etini yememişler, mezar

[194] Gürsoy, 2004, 27.
[195] Zeki Tez, *Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler,* İstanbul, 2012,10.
[196] Deniz Gürsoy, *Dünden Bugüne Gastronomi,* Oğlak Yayınları, İstanbul, 2013, 17.
[197] Tez, 2012, 13.
[198] Bıngham, Jane, Chandler, Fiona, *Antik Dünya Ansiklopedisi; Mezopotamya, Mısır Yunan ve Roma,* (Çev. Zeynep Tür), Tubitak Yayınları, Ankara, 2010, 124.

duvarlarına da resmini çizmemişlerdir[199]. Kuşkusuz bu inançlar doğal hayatın korunması kaygısından kaynaklanmış ve bölgenin hayvan varlığına göre biçimlendirilmiştir. Eski Mısır'da pişirme teknikleri açısından yeterince aydınlatıcı bilgiye ulaşılamamıştır. Kazılarla ortaya çıkarılan Mısır evlerinde odalar dışında şarap mahzeni, su, balık ve meyve depolarının olduğu tespit edilmiş, mutfak olarak kullanılan bölümde ekmek fırının olduğu gözlenmiştir[200].

Tarihsel süreçte, Boğazköy tabletlerinin incelenmesi sonucunda Anadolu'da büyük bir uygarlık kuran Hititler zamanında (MÖ 1650- MÖ 1200) bahçe ve tarla tarımıyla ilgili kayıtlar bulunmuştur[201]. Tabletlerde susam, incir, üzüm, zeytin, elma, nar, ceviz, fındık, sarımsak, soğan, mercimek, bakla gibi tahıl ve meyve ürünlerinin yetiştirildiği ve ekmeklerin susamlı, ballı, elmalı yapıldığı yazılıdır[202]. Tanrılara adanan kurban ritüellerinde yiyecek-içecek önemli bir yer tutmuş, ekmek, şarap ve biranın kurban olarak da tüketimi veya kullanımı gerçekleştirilmiştir. Hitit mutfağı; içerisinde et yemeklerini, çeşitli çorbalarını, hamur işlerini bulunduran ve özellikle ekmek üretiminin önemli bir yer tuttuğu, basit pişirme teknikleri kullanarak eldeki olanaklar ve dönem koşulları içerisinde mutfak kültürlerini zenginleştirmişlerdir[203].

Hitit'lerin yerleşim yerleri olan Kayseri/Kaniş, Çorum/Boğazköy (Foto. 61) (Çizim 18), Tokat/Yalınyazı'da (Maşat Köyü) yer alan höyüklerde yapılan arkeolojik kazılar sonucunda "maltız" ele geçirilmiştir. Maltız, yemek pişirmede kullanılan, içinde ızgarası bulunan ayaklı ve taşınabilir ocak anlamına gelmektedir. Oldukça kaba görünüşlü olan maltızların omuzlarında simetrik iki kulp yer almaktadır[204]. Hem taşınabilir ocak olması, hem de kullanımı açısından pratik olması sebebiyle günümüzde de özellikle İç Anadolu Bölgesinde sac malzemeden yapılmaktadır. Maltız dışında Hitit evlerinde bir duvara dayalı yarım çember, dikdörtgen veya atnalı biçimli, küçük kireç taşlarından örülmüş ocaklar da yer almaktadır[205]. Ortaya çıkarılan evlerin birisinde ocak

---

[199] Tez, 2012, 16.
[200] Gürsoy, 2004, 29.
[201] Halil İbrahim Altunkaya, *"Eğitimin Bir Unsuru Olarak Hititlerde Yazı ve Yazı Aletleri",* Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyak Bilgiler Anabilim Dalı (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Konya, 2007, 55
[202] Gürsoy, 2004, 22.
[203] Semra Akar Şahingöz, Burcu Ayşenur Akbulut, Emrah,Örgün "Hititler Döneminde Beslenme ve Mutfak Kültürü", *III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu,* Ankara, 2015, 393.
[204] Filiz, Yıldız, *Hitit Uygarlığı Seramiklerinin Form, Dekor ve Desenlerinin İncelenmesi,* Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Eskişehir, 2001, 67.
[205] Naumann, Rudolf, Eski Anadolu Mimarlığı, (Çev. Beral Madra), Ankara, 2007, 191.

tablasından çıkan kil boru eğik olarak yukarı uzanmış ve duvardan geçerek dışarı çıkarılmıştır.

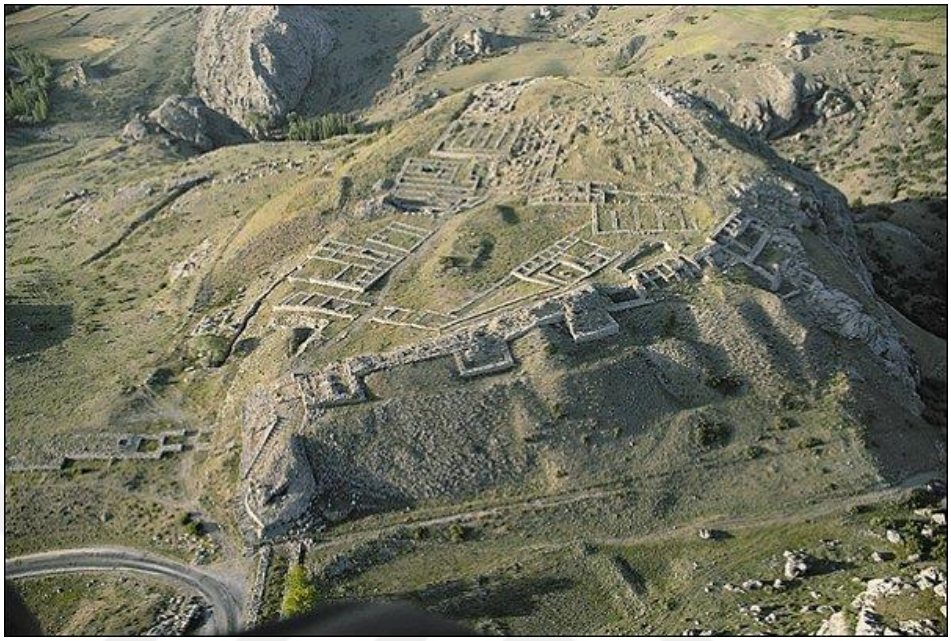


Foto. 61. Boğazköy (Hattuşa) Havadan Görünümü
(http://www.kulturvarliklari.gov.tr/TR,44427/hattusa-bogazkoy)



Çizim 18. Boğazköy (Hattuşa) Restitüsyon (Perizat Tümen Genç'ten[206])

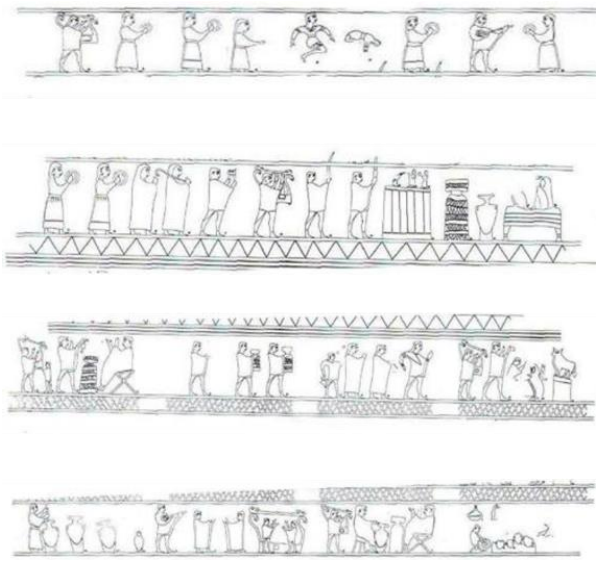
[206] A. Perizat Tümen Genç, Hitit Seramikleri, *Süleyman Demiirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoseramik Anasanat Dalı,* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Isparta, 2005, 4.

M. Ö. 1600 civarında Hitit Kralı Hattuşili kendinden sonra, torunu Murussili'yi atadığını bildirdiği vasiyetnamesinde; *"Tanrılara boyun eğerek hizmet edeceksiniz. Ekmek, şarap, etli çorba ve bulgur verdikleri törenlere katılınız"* yazılıdır. Hattuşili'nin bu vasiyeti ilettiği ve tabletlere kazıttığı yer, Hitit döneminde Kassura diye adlandırılan şehirdir. Bu şehrin kalıntıları bugün Erzincan'ı Erzurum'a bağlayan yol üzerinde bir yerde olmalıdır[207]. Hititler günlük tüketim ve ayinlerde kullanım için günümüzdekine benzer yöntemlerle tereyağı da üretmişlerdir. Bu amaçla ekşi süt, yayık içinde çalkalanarak ahşap tokmakla dövülmüş böylece süt üzerinde biriken yağ topakları toplanarak ya da süzülerek karışımdan ayrımı sağlanmıştır[208]. Çankırı'nın 22 km. güneyinde bulunan İnandıktepe höyüğünde ortaya çıkarılan ve "İnandık Vazosu" diye bilinen astarı koyu kırmızı renkte olan kült vazosu, parlak açkılı, içbükey silindirik boyunlu vazo ortaya çıkarılmıştır[209] (Foto. 62). Hitit eserinin üzerindeki sahneden izlenilebilmektedir. Kalıpta dökülen kabartmaların yapıştırıldığı dört geniş frize ve geometrik desenlerin bulunduğu iki dar frize sahiptir. Kabartmalar kutsal bir evlilik törenini betimlemiştir[210]. Kabartmalardaki insan figürleri, belli bir iş bölümü içinde bu törenle ilgili olarak görevlerini icra ediyor vaziyette ele alınmıştır[211](Çizim 19).

[207] Gürsoy, 2014, 9.
[208] Tez, 2012, 11.
[209] Fatma Tekke, *Hitit Kültüründe Yer Alan Taş Kabartmaların Günümüz Türk Yağlı Boya Resmine Yansımaları,* Selçuk üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Güzel Sanatlar Eğitimi Anabilim Dalı (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Konya, 2011.
[210] İ. Tunç Sipahi, "Son Yıllardaki Çalışmaların ve Buluntuların Işığında Eski Hitit Kabartmalı Vazoları Üzerine Değerlendirmeler" *Anadolu/Anatolia 40*,2014, 30.
[211] 1. Firizde lir ve simbal gibi çalgılar çalan müzisyenler resmedilmiştir. Bunların arasında akrobatik gösteri yapan kol ve bacaklarına hareket verilmiş iki figür bulunur. 2. Figürde tanrı ve tanrıçayı temsil eden kral ve kraliçe bulunmakta 1. Figürde olduğu gibi yine müzisyenler bu törensel sahneye eşlik etmektedir. 3 Firizde boğa heykeli önünde tanrıya hayvan kurban edilmesi gösterilirken, kral lir eşliğinde Fırtına Tanrısına gaga ağızlı bir kaptan boğa kanı sunmaktadır. 4. Firizde Törende kullanılacak yemek ve çanak çömlek hazırlanmaktadır. Müzisyenler aynı şekilde sahnede betimlenirken, diğer taraftan tanrıların yemeği betimlenmiştir.



Foto. 62. İnandık Vazosu (İ. Tunç Sipahi'den)



Çizim 19. İnandık Vazosu Üzerinde Yer Alan Firizlerin Çizimi (Thomas Moore'dan[212])

[212] Thomas Moore, Old Hittite Polychrome Relief Vases and the Assertion of Kngship in 16th Century Bce Anatolia, *İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi Sosyal Bilimler EnstitüsüArkeoloji Anabilim Dalı, Ankara, 2015, 123-125-128-130.*

Konya'nın Ereğli ilçesine 17 km uzaklıktaki İvriz Köyü'nde yer alan İvriz kaya kabartmasında baş tanrı olan Fırtına Tanrısı Teşub ya da Tarhunt'un elinde bir demet buğday ve bir salkım üzüm tutuğu ve bereketi simgelediği görülür (Foto 63).



Foto. 63. İvriz Kaya Kabartması (http://www.aktuelarkeoloji.com.tr/ivriz-kaya-aniti Erişim Tarihi 29.07.2017)

Ege uygarlıklarının sanat alanında ortaya koyduğu eserler, araştırmacılar, uzmanlar ve birçok bilim insanı tarafından değerli olarak kabul edilmektedir. Bu uygarlıkların ortaya çıkışında Girit ve Minos kültürü özel bir konuma sahip olmuştur[213](Foto. 64). MÖ 750 yıllarında Sicilya, İtalya, Anadolu bölgelerinde koloniler kurmaya başlayan Yunanlar, ticaret gücünü artırmaya başlamış ve zenginleşmişlerdir. Yunan toplumları çok tanrılı bir inanca sahip olmanın yanı sıra günümüze değin ulaşan sözlü edebiyat metinlerine de sahiptiler. Antikçağ da yaklaşık olarak MÖ 8.-7. yüzyıl tarih aralığında yaşamış olan ve batı edebiyatının ilk büyük eseri olarak kabul edilen İlyada ve Odysseia destanlarının yazarı Homeros tarafından bir kısmı yazıya aktarılmıştır. Ortaya konulan eserlerde eski Yunanlıların gelenek ve görenekleri, dini ve felsefi inançları hakkında önemli bilgiler yer almaktadır[214].

[213] Bazin, Germain, Sanat Tarihi, (Çev. Selahattin Hilavcı), Kabalcı yayınevi, İstanbul, 2015, 60.
[214] Mehmet Üstünipek, Şeyda Üstünipek, *Sanat Tarihine Giriş Başlangıcından Onyedinci Yüzyıla Kadar,* Artes Yayınları, İstanbul, 2012, 117.

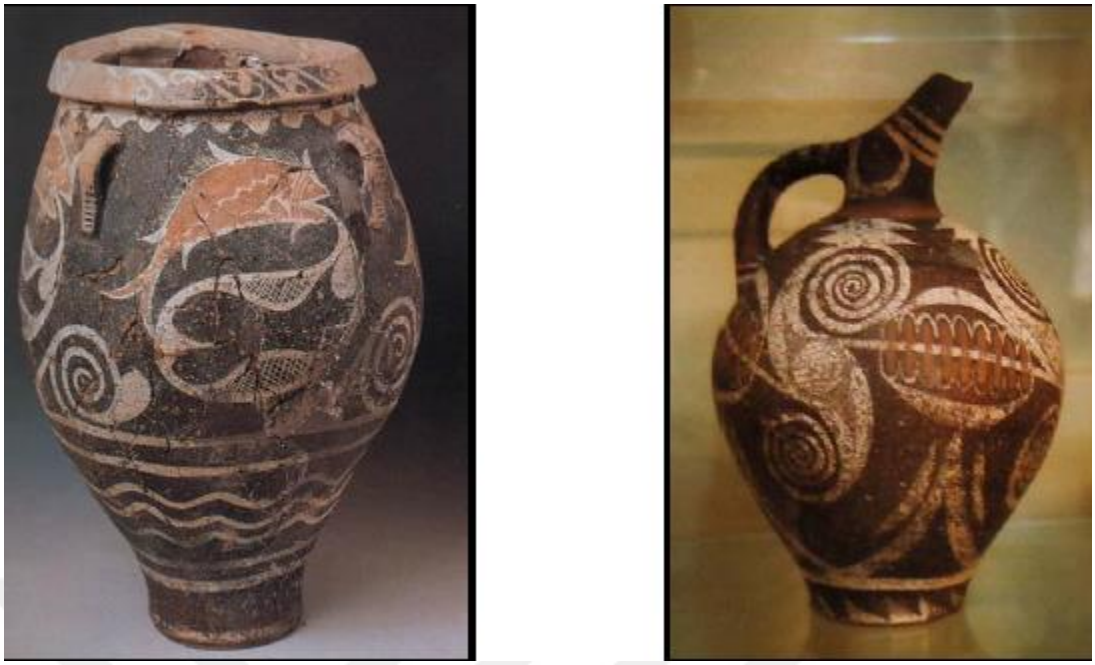


Foto. 64. Minos Kültürüne Ait Seramik Örnekleri (Halil İbrahim Çakır'dan)

Mezopotamya, Anadolu ve Mısır gibi doğu kültürlerinden etkilenen, güzellik tutkusuna oldukça değer veren ve sonraki uygarlıklara model olan Yunanlılar, Mısır ile yaptığı ticaret ilişkileri sonucu ekmek pişirmeyi öğrenmiş ve tekniği kendi topraklarına taşımışlardır. Antik Yunan'da beyaz ekmek daha pahalı ve ayrıcalıklı bir besin maddesi olup yalnızca zenginler tarafından tüketilmiştir. Ancak fiyatı çok yüksek olmasına rağmen, klasik çağlara gelindiğinde bu tür ekmekler fırın dükkânlarında satılmıştır[215]. Yunan yazar Atheneaus yeme-içme kültüründen bahsederken pişirme yöntemleri farklı olan ve sayıları 72'yi bulan ekmek ve çörekten bahsetmektedir[216]. Antik Yunan'da "maza" denilen ve arpa ile suyun karıştırılarak oluşturulduğu tahıl lapası halkın günlük yiyeceğini oluşturmaktadır[217]. Homeros'un (MÖ 750-700) İliada'sında arpa ile haşhaşın da adı sık geçmektedir[218].

Antik Yunan'da varlıklı kesim ayrı bir mutfağa sahip olup, burası banyoya bitişik olarak yapılmıştır. Mutfakta yemek pişirme için yakılan ateşin ısısıyla banyo odasının da ısınması sağlanmıştır[219]. Antik Yunan'ın ocak ve aile tanrısı "Hestia",

---

[215] Bu bilgi Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesinde görevli olan Doç. Dr. Daniş Baykan'ın ders notlarından alınmıştır.
[216] Bober, Phyllis, *Antikçağ ve Ortaçağ'da Yemek Kültürü Sanat, Kültür ve Mutfak: Eski Çağlarda 70 Yemek Tarifi,* (Çev. Ülkü Tansel), Kitap Yayınevi, İstanbul, 2003.
[217] Gürsoy, 2004, 35.
[218] İsmet Zeki Eyüpoğlu, *Anadolu Uygarlığı,* Der Yayınları, İstanbul, 1991, 28.
[219] Tez, 2012, 108.

Kronos ve Rhea'nın en büyük çocuğudur. Hestia'nın tanrısal varlıklar içerisinde en kibar ve en uysalı olduğu için Zeus, onu aile yaşamının ve sönmesine izin verilmeyecek ocak ateşinin koruyucusu olarak görevlendirmiştir. Yunan yaşamının merkezi aynı zamanda kutsal bir sunak olarak görülen ev ocağıydı ve Hestia, ocak tanrıçası olarak güven, mutluluk ve kutsal konukseverlik görevini temsil etmiştir. Ocak ateşinde yemek ve ekmek pişirmenin, aynı şekilde üstüne konan tencerenin kutsallığı tanrıçaya bağlıydı. Her tapınağın ortasında onun ocak ateşi yandığından adağın ilk sunularını almış hatta adına tören yapılan tanrılardan bile önce gelmiştir. Hestia adına içinde sürekli ateş yanan "Prytaneion"'larla temsil edilmiştir. Kutsal ateşi karıştırmada kullanılan taş ya da kilden yapılmış çok sayıda üçgen ve yaprak şeklindeki kepçeler Girit ve Mykene tapınaklarında bulunmuştur. Knossos yakınlarında Zafer Papoura'daki bir anıt mezarda bulunan masanın üzerinde kül yığınları tespit edilmiş, ateşin kilden yapılmış ve her biri siyah, kırmızı ve beyaza boyanmış üçayaklı yuvarlak bir masa üzerinde yakıldığı belirtilmiştir[220].

MÖ 11. yüzyılda Geometrik dönemle başlayan Yunan seramik sanatı, Hellenistik dönemin sonuna kadar yani Roma imparatorluğu egemenliğine değin devam etmiştir. Geometrik dönem de kendi bünyesinde üç gruba ayrılmış olup, protogeometrik, olgun geometrik ve geç geometrik olarak isimlendirilmiştir. Yunan sanatı seramik örnekleri içerisinde Geometrik döneme ait örnekler açık renk zemin üzerine bir takım geometrik çizgiler ve şekillerin yer aldığı ve bu şekillerden yola çıkılarak stilize edilmiş figürler eser üzerinde tasvir edilmiştir[221] (Foto 65).

[220] Robert Graves, *Yunan Mitleri,* (Çev. Uğur Akpur), Say Yayınları, Ankara, 2004, 90-91.
[221] Halil İbrahim Çakır, *"Arkaik Dönem Yunan Seramiklerinin İncelenmesi ve Günümüz Yorumlamaları",* Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seramik Ana Sanat Dalı (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Afyonkarahisar, 2011, 18.





Foto 65. Geometrik Döneme Ait Seramik Örnekleri
(http://sanattarihi.net/forum/index.php?topic=51.0 Erişim Tarihi: 29.07.2017)

MÖ 700 yıllarına gelindiğinde Doğulu bir üslup olan Orientalizan dönemine geçiş yapmıştır. Doğu Akdeniz, Karadeniz ve Batı Anadolu'da koloniler kurmaya başlayan Yunanlılar yaptıkları ticaretler ve savaşlarla doğu dünyası ile tanışmıştır. Geometrik dönemde yer alan katı ve keskin çizgiler bu dönemde yerini doğunun motiflerine bırakarak yeni bir stil ortaya çıkmıştır[222] (Foto 66). Katı ve biçimsel geometrik üslup, doğunun efsanevi yaratıkları Grifon, Sfenks gibi hayvan figürleri, seramik örnekleri süsleyerek Doğunun Yunan sanatına üzerine olan etkisini açıkça göstermiştir.

[222] Doğu sanatında görülen palmet, lotus gibi bitkisel motifler bu dönem yunan seramik örneklerinde ana tema olarak kullanılmıştır.



Foto 66. Orientalizan Dönemine Ait Hydria ve Aryballos
((http://sanattarihi.net/forum/index.php?topic=51.0 Erişim Tarihi: 29.07.2017))

MÖ 600'de Yunan sanatında Arkaik Döneme geçilmiş, bu dönem seramikleri Siyah Figür ve Kırmızı Figür boyama teknikleri ile ele alınmış, üzerinde yer alan bezemelerde mitolijik betimlemeler olmuştur[223] (Foto. 2.17). Yunanlıların günlük ihtiyaçları için kullandığı vazolarda geometrik motifleri yanında figüratif süsleme kullanılmış, sadece insan değil, tanrılara ve mitolojik anlatımlara yer vermiştir. Bu dönemde figürler kırmızı zemin üzerinde siyah boya kullanılarak yapılmıştır[224].



Foto. 67. Arkaik Dönem Siyah Figür (Amphora)

[223] Çakır, 2011, 7.
[224] Zahir Güvemli, *Sanat Tarihi,* Varlık Yayınları, 5. Baskı, 2007.

Antik dönem evlerinde odalar merkezi bir avlunun çevresine yerleştirilmiş ve birçok evde avlu, açık hava mutfağı görevini görmüştür. Evlerde fırın, yağhane, şaraphane, mutfağa ait araç-gereçler ve kaplar karşımıza çıkmaktadır. Pişmiş topraktan ya da metalden yapılan kâse ve tabaklar yaygın olarak kullanılmıştır[225]. Tabaklar zamanla daha ince işlenmiş, metal ve camlardan tabaklar yapılmaya başlanmıştır. Kazılarda en çok, şarap karıştırma kabı olan krater, şarap soğutma kabı olan yuvarlak gövdeli ve kısa boyunlu psykter, şarap dağıtma kapları olan oinochoe (yonca ağızlı testi) gibi sürahilerle kyathos denen kepçeler ve şarabı içmek için kullanılan kaplar ortaya çıkarılmıştır[226]. Şarap, pişmiş topraktan yapılan sivri dipli amforalara doldurularak stoklanıp, gemilerle satılacağı yere gönderilmiştir[227]. Amforalarla getirilen şarap, yüksek bir kaide üzerine yerleştirilmiş bir Dinos'un içinde karıştırıldıktan sonra genellikle hayvan boynuzu şeklinde yapılan "ryhton" içki kabıyla servis edilmiştir[228] (Foto 68).



Foto. 68. Arkaik Dönem Seramik Kap Formları

Yemekte şarap dışında içecek olarak süt, arpa unu, ince kıyılmış peynir ve şarap karışımından yapılan "kykon" içilmiştir. Ege kıyısında yer alan Miletos 'ta Miletli

[225] Penttnen, Arto, "The Arcaic, Classical and Hellenistic Periods," *New Jersey*, 2005, 113-120.
[226] Andrew Dalby, Sally Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü,* Homer Yayınları, İstanbul, 2001.
[227] Gürsoy, 2004, 34.
[228] Tez, 2012, 12.

kadınların şarap içmesi yasaklandığı için kadınlar şarap yerine su içmişlerdir[229]. Antik Yunan'da şölenler yaşamın vazgeçilmez bir parçası olup, erkeklerin topluca yemek yedikleri, içki içtikleri ve konuşmalar yaptıkları bilinmektedir[230]. Şarap tanrısı Dionysos için özel olarak düzenlenen festivaller yapıldığı da kaynaklarda geçmektedir. Yunan gökyüzü tanrısı olan Zeus, bereket tanrıçası Demeter, savaş tanrısı Ares, için törenler düzenlenmekte, Athenaeus'un "Banquet of the Learned" adlı eseri, Yunanlıların günlük yaşamı hakkında bilgi verirken, kaydetmiş olduğu yeme-içme alışkanlıkları ve pişirme kapları da Antik dönemin mutfak kültürüne ışık tutmaktadır.

Antik Yunan'ı kendine miras olarak alan Romalar dönemi mutfak kültürüne ait bilgiler İtalya'nın kısmi özerk bölgesi olan Campania'da, Napoli şehri yakınlarında bulunan ve halen kısmen gömülü olan yıkıntı halindeki Pompei şehrinden elde edilmektedir. Ticaretin üst düzeyde yapılığı kent, MÖ 79'da Vezüv yanardağının patlaması sonucu lavlar altında kalmış ve Pompeii ve Herculaneum gibi çevre yerleşmeleri kaplayan küller, pek çok nesne ile birlikte türlü besin maddelerinin özgün bir şekilde korunmasını ve günümüze ulaşmasını sağlamıştır[231]. Yaşamsal faaliyet gösteren bütün nesneler termal şok sebebiyle o anki mevcut pozisyonuyla gelebilmiştir. Pompei şehrinin duvarlarındaki resimler renkli boyalarla yapılmış, mitolojik karakterler, günlük yaşam sahneleri ve kahramanlık hikâyeleri içermektedir.

Şehirde yer alan evlerde mutfağın egemen ögesi, tuğla ve kiremitten yapılmış olan ve bel yüksekliğinde duran ocak olduğu gözlenmiştir. Ortasında ateşi yakmak için bir çukur ve yükseltilmiş kiremitli bir kenarından oluşmaktadır. Ateş yakılan çukurun üzerinde bir ızgara durmakta, yemek pişirmeye yarayan toprak kaplar ile metal tavalar üzerine yerleştirilmektedir[232]. Metal ya da pişmiş topraktan yapılmış taşınabilir fırınların yanı sıra, fırınlama işlerinde kullanılan toprak kaplara (testa) ait kalıntılar bulunmuştur. Mutfaklarda ele geçen kaplar arasında, pişirme kabı olan güveçler, su taşımaya yarayan hydria (biri dökmek için, ikisi tutmak için kullanılan üç kulpa sahip kap) ve kalpisler, depolama kapları çoğunluktadır[233].

---

[229] Gürsoy, 2004, 39.
[230] Gürsoy, 2013, 20.
[231] Thomas H Dyer, *Pompeii: Its History, Buildings and Antiquities,* London, 1867, 18.
[232] Dalby, Grainger, 2001, 12.
[233] Hayes, J. W., "The Hellenistic and Roman Pottery", *The Journal of Egypian Archaeology,* Vol. 82, 1996,236.

Güveçler, Antik Yunan ve Roma dönemlerinde günlük kullanım için üretildiklerinden uzun yıllar geçse de şekil ve işlevsellik açısından pek değişime uğramamış, iç hacminden dolayı yemek pişirme de en çok tercih edilen kaplar olmuştur[234]. Güveç kaplarının dış yüzeyi yivli olup, gövdenin her iki yanında küçük kulplara sahiptir. Kulplar ağızların hemen altında, gövdeye ekli olarak karşımıza çıkmaktadır[235]. Günümüzde de birçok lezzetli yemeğin yapımında kullanılmaktadır. Apicius'un 4.yüzyılda basılmış olan "De re conquinara libri decem" (On Culinary Art-Aşçılık Sanatı) adlı kitapta o dönemde yapılan yemeklerin tarifleri hakkında bilgi vermektedir[236].

Romalılar, günün ilk yarısında az yemek tüketmişler, "ientaculum" yani kahvaltı çoğunlukla hafif bir öğünden oluşup, günün tek büyük öğünü olan akşam yemeğini ise önceden hazırlık yaparak, Roma'nın her yanına dağılmış olan halka açık büyük hamamlarda ya da soyluların kendilerine ait özel hamamlarında toplanarak yemişlerdir[237].

Ticaretin artması ve bilimsel yöntemlerle üretim yapılması sonucunda Roma İmparatorluğunda besin maddeleri oldukça çeşitlilik göstermiştir. Çeşitli bitkiler ıslah edilmiş ve meyvelere aşılama yöntemi kullanılmış, hayvancılıkta üretim çiftlikleri oluşturulmuştur[238]. Roma mutfağının çeşitlenmesinde güneyde Kuzey Afrika, doğuda Anadolu, Doğu Akdeniz Kıyıları ve Mısır'la olan etkileşimlerin yanı sıra fetihler ve imparatorluğun sınırlarının genişlemesi sonucu olmalıdır. Fethedilen yerlerin mutfak kültürlerini benimsemiş, oralardan getirilen aşçılar sayesinde yeni pişirme tekniklerini öğrenmişlerdir[239].

Roma İmparatorluğunun devamı niteliğinde olan ve MS 395 yılında Roma'nın ikiye bölünmesiyle imparatorluk topraklarının doğu bölümünde kurulup, 1453 yılında Fatih Sultan Mehmed'in İstanbul'u almasıyla ortadan kalkan Bizans İmparatorluğu daha çok siyasi egemenlik olarak varlığını sürdürmüş, kültürel anlamda yerleştiği coğrafyanın özelliklerini benimsemiştir.

---

[234] A.G. Poulter, V.R. Anderson Stojanovic, "The Hellenistic and Roman Pottery*", The Journal of Hellenic Studies,* University of Princeton, 1992, 179.
[235] Fırat, Murat, *"Phokaia Roma Dönemi Mutfak Kapları: Güveç Formu",* Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal bilimler Dergisi, S. 27, Isparta, 2012, 156.
[236] Bottero, 1985, 39.
[237] Dalby, Grainger, 2001, 143.
[238] Gürsoy, 2014, 48.
[239] Gürsoy, 2013, 25.

Bizans'ta yiyeceklerin çeşitliliği ve bolluğu bulunduğu coğrafyanın verimli olanakları sayesinde olmuş, yanı sıra 25 Ağustos 325'te yapılan İznik Konsil toplantısı ile resmi din haline gelen Hıristiyanlığın mabedleri olan manastırlarda hamur işleri, şarap, bira yapımı ve yemek pişirme teknikleri oldukça geliştirilmiştir[240]. Antikçağın şarabı sulandırma tekniği Bizans dönemi boyunca, 12. yüzyıla kadar devam etmiştir. Şaraba katılacak ılık su hizmetkârlar tarafından sofraya getirilmiştir. Birçok yemekte kullanılan fermante edilmiş balık sosu "garum"u[241] şarapla karıştırılarak elde edilen "oenagarum" sosuyla tüketmişlerdir. Bizanslılar sofra düzeninde gelişkin bir zevke sahip olmuş, sofralar özenle kurularak, çekici bir biçimde sunumlar yapılmıştır. İmparatorluk ailesinin bireyleri ve saray çevresinden olanlar, 10.yüzyıl sonuna kadar, günlük hayatta sandalye kullanıyor olsalar da şölenlerde bir masanın çevresinde bulunan sedirlerde (kline) yemek yemişlerdir[242]. Çok çeşitli kaşık, bıçak ve çatal kullanılmasına rağmen elleriyle yemeklerini yemişlerdir. Doğuda icat edilen çatalın Bizans'tan nasıl kullanıldığını öğrenen İtalyanlar çatalı Avrupa'ya tanıtmıştır[243]. Ekmek, Bizanslılarda çokça tüketilmiş ve Konstantinopolis'teki tüm fırınlar ekmek üretip satışını yapmışlardır. Ekmek yapmak için gerekli tahıl ise Mısır'dan ithal edilmiştir[244]. Bu dönemde Anadolu'da çok sayıda at, eşek, katır, büyük baş hayvan, keçi ve domuz yetiştirilmiş, koyun ancak Türkler'in Anadolu'ya gelmesiyle yaygınlaşmıştır. Hayvancılığa ayrılan geniş alanlar sebebiyle tahıl ürünleri ithal edilmiş olmalıdır. Yönetici zümrenin, aristokratların ve soyluların Roma'dan getirmiş olduğu "Klasik Roma Mutfağı" yıllar geçtikçe değişime uğramış, yerelleşmiş ve doğululaşmıştır[245].

Bizans evlerinde odalar genellikle merkezi bir salonun çevresinde yapılmıştır. Oturma odaları evin kadınlarından çok erkekleri tarafından kullanılmıştır. Manastırlarda olduğu gibi evlerde kışın soğuk günlerde ısıtılan bir odası bulunmuştur. Zengin ve soylu evlerinin birçoğu Romalılarda olduğu gibi hypocaust sitemiyle ısıtılmış olsa da, çoğu

---

[240] Gürsoy, 2013, 29.

[241] Antik Roma'dan beri kullanılan Garum, balıkla yapılan bir sostur. Hamsi ya da uskumrunun iç organlarına tuz eklenerek bir kaba koyulmuş, güneşte balıktaki mikroorganizmaların harekete geçip iç organların tamamının çürüyene dek bekletilmiştir. Fermante edilen balığın iç organlarına, toz halinde çeşitli baharatlar eklenmiş ve bulamaç kıvamında sos elde edilmiştir. Günümüzde İtalya ve New York'ta bazı ünlü restoranlarda Garum sosu kullanılmaktadır.

[242] Gürsoy, 2004, 45.

[243] Sevcan Yıldız, *Bizans Tarihi, Kültürü, Sanatı ve Anadolu'daki İzleri,* Detay Yayıncılık, Ankara, 2009, 58.

[244] Adamson, Melitta Weiss, *Food in Medieval Times,* British Library Catologing in Publication, 2004, 2.(Bu eser görülmemiştir. İçeriği Duvarcı'dan öğrenilmiştir.)

[245] Gürsoy, 2004, 43.

evde mangal kullanıldığı belirtilmiştir. Mutfaklarda açık kömür ocakları yerine odun ateşinin dumanı çekmesi için bir baca oluşturan fırınlar kullanılmıştır[246].

Bizans dönemine ait mutfak kapları arasında yiyecek ve şarap depolamada ve bunların hazırlanması sırasında kullanılan sırsız seramik kaplar yer almaktadır. Büyük boyutlu pithosların[247] (Foto. 69) evlerde tahılları depolamada, amphoraların şarap, su ve yağın taşınmasında ve depolamasında, kâse, çanak ve tabakların yemek sunumunda, güveç tencere ve tavanın yemek pişirmede kullanıldığı bilinmektedir[248]. Farklı form ve büyüklükte tabak, çanak, tencere, ibrik gibi günlük kullanım eşyaları pişmiş topraktan yapılmıştır (Foto 70). Oldukça sadece olan kapların tek bezeme unsuru yivler olmuştur. Siyah astar üzerine beyaz renkte şeritlerin yer aldığı ve barbutin[249] tekniğinde yapılmış olan ve 4. yüzyıl ortasına tarihlendirilen kaplar dönem için önemli bir grup oluşturmuştur. Kaplar üzerinde büyük yazılar ve bitkisel bezemeler yapılmış, bazı kaplarda da yüzey üzerine basma yöntemiyle kabartmalar oluşturulmuştur[250].



Foto. 69. Kyzikos Hadrian Tapınağından 2009'da Çıkarılan Bizans Dönemi Pithos (A.Cüneydi Has'dan)

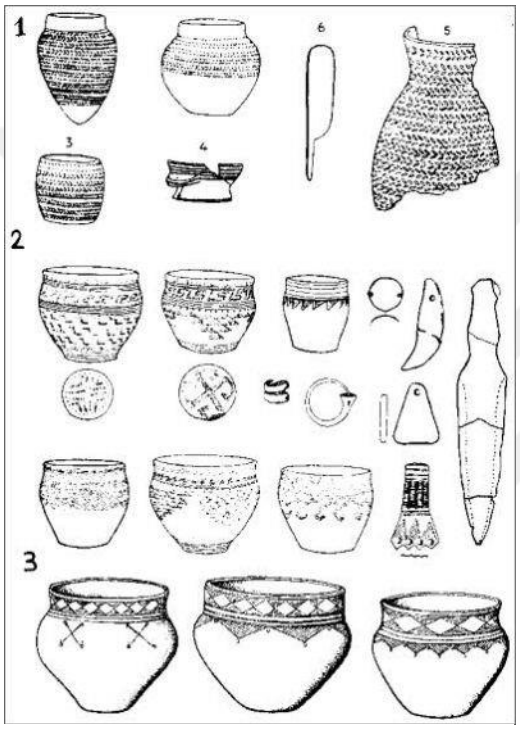


Foto. 70. 12-13. Yüzyıla Ait Bizans Dönemi Seramikleri (www.pinterest.com/pin/byzantine/pottery Erişim Tarihi: 29.07.2017)

[246] Yıldız, 2009,42.
[247] Konu ile ilgili fotoğrafı bizimle paylaşan Kzyikos Kazı ekibinde olan Araş. Gör. Ahmed Cüneydi Has'a teşekkür ederiz.
[248] Guntram, Koch, *Erken Hristiyan Sanatı,* (Çev. Ayşe Aydın), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2007, 191
[249] Seramik çamurunun sıvı hali olan ve seramik kapların üzerine ince bir borudan akıtılan sliple çizgiler oluşturularak ya da slipli iri bir benek olarak akıttıktan sonra basma tekniğiyle biçimlendirilen bezeme tekniği.
[250] Koch, 2007, 191.

Anadolu'ya batıdan gelen kültürlerin yanı sıra doğudan da gelen kültürler vardır. Bu kültürün en önemli temsilcilerinden biri Türklerdir. Tarihsel süreç içerisinde konar-göçer yaşayan Türklerin anayurdu olarak kabul edilen Orta Asya, Güney Sibirya'nın Minnusinsk yöresinde Yenisey ırmağı vadisinden başlayıp, Tuva ve Şayan dağlarının eteklerinden devam eden, Ural Dağları ve Altay Dağları arasındaki stepler ve ormanlar ile çevrili uçsuz bucaksız bir bölgeden teşekkül etmektedir[251].

Sanat Tarihçi ve Arkeologların MÖ III. binyılın sonu ile MÖ II. binyılın başlarına tarihlediği Afenesyeva Kültürü, Sibirya'nın neolitik, kalkolitik ve bronz çağlarının geçtiği evreyi temsil etmektedir. Kazılarla ortaya çıkarılan mezar yapılarında sivri dipli, iyi pişirilmemiş kaplar ele geçmiş, çanak-çömleklerin kaba motiflerle bezendiği tespit edilmiştir[252]. Batı Türkistan Namazgâh Tepe'de MÖ 2250 yıllarına ait tahıl dövmek için kullanılan havanelleri, dibek ve bakır eşyalar ortaya çıkarılmıştır[253]. Yukarı Yenisey'deki Andronova Kültürüne (MÖ 1500-1200) ait yerleşim yerinden toprak ve metalden yapılan mutfak eşyaları ortaya çıkarılmıştır (Çizim 20). Yüksek sanat özelliği gösteren geometrik dekorasyonlar kullanılmış, geniş, düz dipli ve kahverengi perdahlı seramikleri üçgen, zikzak, baklava, sivastika, meander ve diğer geometrik şekillerle süslemişlerdir. Seramiklerin günlük yaşamda



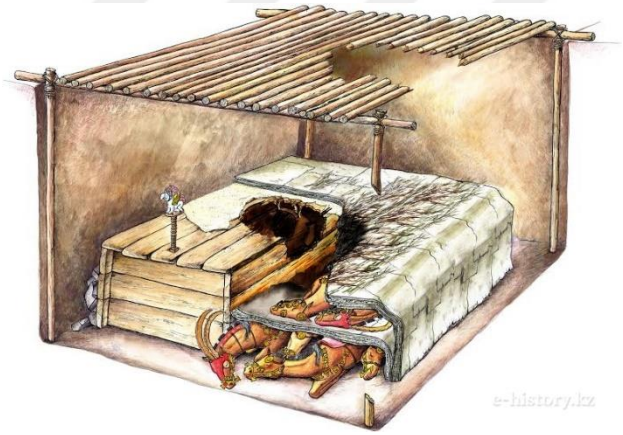
Çizim 20. Andronova Kültürüne Ait Toprak ve Metal Eşyaların Çizimi (http://www.tamsanat.net/yayinlar/sanat tarihi Erişim Tarihi: 28.11.2017)

[251]Nejat Diyarbekirli, "Eski Türkler'de Kültür ve Sanat" *Türkler Ansiklopedisi,* C.3, Ankara, 2002, 835.Can, Yılmaz, "Anadolu öncesi Türk Kenti" başlıklı makalesinde Türklerin ana yurdunun Altay, Şayan Dağları, Tiyansan bölgesi olduğunu ve buradan diğer bölgelere dağıldıklarını belirtmiştir. Genel itibariyle doğuda Kingan Dağları, batıda Hazar Denizi, kuzeyde Sibirya düzlükleri, güneyde ise Hindikuş, Tibet ve Karanlık Dağlarla çevrili olan bölge Türklerin ilk anayurdu olarak kabul edilmektedir. Gömeç, Saadettin, Türk Kültürünün Ana Hatları, Ankara, 2006 kitabında yerleşim yeri olarak Altay Dağları, Tanrı Dağları-Kuzeybatı Asya sahası, İrtiş-Ural arası, Altaylar-Kırgız bozkırları bölgesi veya Baykal gölünün Güney-Batısı, Altaylar'ın doğusu ve Kingan silsilesi hatta Hazar Denizinin Kuzey-Doğu bozkırlarını saymıştır.

[252] Yaşar Çoruhlu, *Erken Devir Türk Sanatı,* Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2000, 31.

[253] Sürücüoğlu, Özçelik, 2008, 1293.

ve törende kullanılmak üzere iki türden oluştuğu anlaşılmaktadır. Günlük kullanım kaplarının basit, süslemesiz ve yalnızca ihtiyacı karşılamaya yönelik olarak kullanıldığı, törenlerde kullanılan seramik kapların ise yüksek kalitede perdahlandığı, ince boyunlu ve omuzlu, yuvarlak karınlı, çoğunlukla gövde bölümünün geometrik süslemelerle bezendiği elde edilen bulgular ışığında saptanmaktadır[254]. Su kabağı gibi bitkisel kaplar da kullanan Türkler, yağ, tuz, bal gibi yiyecekleri saklamışlardır. Kesilen ve eti yenilen hayvanların derileri çıkarılarak, içine kül-azık çökelek gibi yiyecekler konmuştur. Hayvanın işkembesini de kullanan Türkler, işkembe zarını dikerek içerisinde yağlarını depolamıştır. Deri çok kullanılan bir malzeme olup su için kırba ve kımızlık olarak kullanılmıştır. Dönem içerisinde ağaçtan yapılmış kaplar da dikkat çekmekte, su taşıma kabı (senek-çelek), bal kovanı ve yekpare ağacın oyularak ya da geçme tahtalardan yapılan saklama kapları olduğu belirtilmiştir. Testi, bardak, kâse, tabak gibi pişmiş topraktan yapılan günlük kullanıma ait kap formlarının yanı sıra içine su, pekmez, turşu benzeri besinlerin koyulduğu geniş gövdeli, geniş ağızlı küpler, iki kulplu çanaklar da depolama için kullanılmıştır. Özellikle işlenmesi kolay olan demir ve bakırdan yapılmış büyük ölçekli kaplarında kullanıldığı bilinmektedir[255].



Çizim 21. Kurgana ait Restitüsyon (www.turktarihi123.com.tr (Erişim Tarihi 28.11.2017)

Orta Asya'da yaşayan Türkler hakkındaki bilgileri kazılarla ortaya çıkarılan kurganlardan elde etmekteyiz (Çizim 21). Kurganlardan altın kaplar, demir bıçaklar, bir kaba ait gümüş tutamaklar, süs eşyaları, av sahneleri tasvir eden bronz levhalar ile Türkçe yazıtlar bulunan pişmiş kaplar, toprak ibrik lüleler ortaya çıkarılmıştır[256].

Türk-Moğol toplulukların inançlarında çok kutsal sayılan ateşte bir ruh olduğuna inanılmıştır. Ateşin, kötü ruhlardan koruyucu bir unsur olduğuna

[254] Çoruhlu, 2000, 38-42.
[255] Tuncer Baykara, *Türk Kültür Tarihine Bakışlar,* Atatürk Kültür Merkezi Yayınarı, Ankara, 2009, 104.
[256] Yaşar Çoruhlu, *Eski Türklerin Kutsal Mezarları Kurganlar,* Ötüken Yayınları, 2016, İstanbul. Adı geçen kaynakta İç Asya ve Orta Asya'da yer alan kurganlar ele alınmış, incelenen kurganlardan genel buluntuları konu bünyesine dahil edilmiştir.

inanıldığından Türklerin kurbanlar sunduğu ve saygı duyduğu bilinmektedir. Altaylı Şamanist Türkler arasındaki efsaneye göre toplayıcılıkla beslenen ilk insanların ateşe ihtiyacı yokmuş, ancak tanrı onlara et yemelerini emredince ateşe ihtiyaç duyulmuş. Tanrı Ülgen biri ak biri kara taşla gelerek ateşin nasıl yakılacağını öğretmiş[257]. Yakutlu Türklerin efsanelerine göre de ateş, göklerin üçüncü katında oturan Ulu-toyon tarafından, ateş kargası tarafından insanlara hediye edilmiştir[258]. Dönem içerisinde ateşe tapan Türk topluluklarının olduğu belirtilmiş ancak kaynaklardan yola çıkılarak tapmaktan ziyade ateşe karşı oldukça saygı duydukları anlaşılmıştır. Ateşin ocak kültüyle bağlantılı olması ve ocağın atalar kültü bünyesinde değerlendirilmesi gerekmektedir. Türkler için "ocak" sadece ihtiyaçları gidermek için kullanılan bir eşya ya da yapı elemanı değil, aileyi bir arada tutan ve atalar kültünde ruhu olduğu inanılan kutsal bir obje olarak değerlendirilmiş olması gözlemler sonucu elde edilmiştir. Ateşe su ya da çöp dökülmemesi, ateşin aniden karıştırılmaması ateşin ruhunun rahatsız olmaması için öngörülen yasaklardan biri olmuştur. Değişik Türk topluluklarında bereket için dua edilip, ilk ürünler ona sunulmuştur[259].

Türklerin dağınık ve topluluklar halinde yaşadığı dönem içerisinde bulunduğu coğrafyanın çevresinde yer alan yerleşik kültürlerle etkileşimleri, mutfak kültürünün farklılaşmasına sebep olmuştur. At ve koyun sürülerine sahip Türklerin gıdaları temel tahıl olarak buğdayı tanımakla birlikte, hayvan yemi olarak da kullandığı ve sert iklime dayanıklı arpa tarımını da ayrı bir önem vermişlerdir. Buğday genellikle una çevrilerek tüketilmiş ve ekmek yapımında kullanılmıştır. Ekmek, Türk sofralarının en vazgeçilmez, en çok hürmet gören ve başköşede yerini almış bir besinidir. Buğday unu ile yoğrulmuş yağlı hamur içleri, süt ve sütten yapılan yiyecekler, at ve koyun eti ile yapılan yemekler, içecek olarak ise kısrak sütünden yapılan kımızdan oluşmuştur[260]. Orta Asya Türkeri'nin en çok kullandığı içeceğin Kımız olduğu birçok kaynakta belirtilmiştir. Taze kısrak sütü ve bu sütün üçte biri oranında önceden hazırlanmış mayalık kımız, deri torbaya doldurularak ılık bir yerde saklanmıştır. Bir süre bekletilen torbanın ağzından bir sopa ile sıkı sık dövülmüş, 12 veya 24 saat sonra kımızın içilecek

[257] Yaşar Çoruhlu, *Türk Mitolojisinin Ana Hatları,* Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2011, 51.
[258] Bahattin Ögel, *Türk Mitolojisi,* C.2, Ankara, 1995, 501.
[259] Çoruhlu, 2011, 53.
[260] Ersoy, 2002, 383. Gömeç, 2006, 85. Kısrak sütünden yapılan Kımız, kendine özgü bir maya ile eskileştirilen mayhoş lezzetli, güzel kokulu ve keyif verici bir içecektir. Orta Asya'da yaşayan Türkler ve Moğollar'da hala yapılmakta ve kullanılmaktadır.

hale gelmiş olduğu tariflerden anlaşılmaktadır. Tamamen Türklerin ürünü olan ve aynı isimle dünyaya yayılan yoğurt, kurutularak kışın tüketilmek üzere saklanmış, "kurut" olarak adlandırılmıştır[261]. Kurutun uzun süre bozulmama özelliği göstermesi, Orta Aya Türklerinin savaşa giderken erzak olarak kullanıldığına dair ortaya atılan görüşleri destekler niteliktedir.

Yiyecek teminin imkânsızlaştığı durumda yeni önlemler alan Türkler, besinlerini evin içinde veya uygun bir yerde muhafaza ederek ihtiyaçlarını karşılamışlardır. Mağaralar başta olmak üzere oyuk ve kazılan kuyularda besinlerini koyarak saklamışlardır[262]. Kazılan yerlerde yiyecek saklama geleneği Kazak ve Kırgızlarda görülmekte, yanı sıra günümüzde halen Anadolu topraklarında da aynı uygulama devam etmektedir[263].

Hun İmparatorluğu döneminden itibaren Türkler, Çinliler ve Hintlilerle sürekli etkileşim halinde olmuş, özellikle İpek Yolu üzerinde ve Orta Asya'da egemenlik kurma çabasında olan bu toplumlar arasında savaşlar kaçınılmaz hale gelmiştir. Göçebe yaşayan Türklerin buğday, pirinç gibi tahıl ürünleri ve dokumada ipeğe ihtiyacının olması Çin ile münasebetleri artırmıştır[264]. Bahsi geçen etkileşimler, toplumların mutfak kültürüne de yansımıştır.

Av hayvanlarının da önemli bir yer aldığı bu dönemde yapılan yemekler ve adları günümüzde Orta Asya ve Anadolu'da hala yaşamaktadır. Göçebe Türklerin hayvan yetiştiren bir toplum olması nedeniyle yemek kültürünün basit hayvanî ürünlerden geldiği ve Anadolu'ya hayvancılığın Türklerle birlikte geldiği söylenebilir. Bu dönemde belli törenlerde at etinin yendiği kaynaklarda geçmektedir[265]. Hun ve Moğol atlıları, yolda ölen atlarını parçalayarak bir kısmını ateşte pişirir, bir kısım et dilimlerini de uylukları ile atın böğrü arasına ya da keçeden yapılmış eğer örtüleri altına yerleştirerek günlerce at sırtında "ateş yüzü göstermeden güneşte pişirerek" yemişlerdir.

---

[261] Aydın Yılmaz, *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek,* İstanbul, 2002, 17. Türklerin yoğurda ılık suyun katılıp, hayvan derilerinden elde edilen tulumlarda çalkalayıp tereyağı ürettikleri, yağ çıkarıldıktan sonra tuzlayıp kaynatarak çökelek yaptıkları bilinmektedir.

[262] Baykara, 2009, 104.

[263] Kemah İlçesine bağlı Ayranpınar Köyünde köylüler tarafından Buz Mağarası olarak adlandırılan mağara, kışın sıcak, yazın soğuk hava özelliği taşımaktadır. Adeta soğuk hava deposu olarak kullanılan yerde köylülerin kendi yaptıkları peynir, yağ gibi besin maddeleri saklanmaktadır. Aynı şekilde Erzurum'da yazın yapılan civil peynir ilk aşamada yıkanır ardından tuzlanarak kazılan kuyunun zeminine kül koymak kaydıyla kap içerisinde ters çevrilir. Zeminde yer alan kül 15-20 gün aralıklarla değiştirilir.

[264] Gülçin Çandarlıoğlu, *İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültürü,* Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, İstanbul, 2003, 18-20.

[265] Bkz. Gürsoy, 2004, 79, Gürsoy, 2014, 85, Ersoy, 2002, 385, Gömeç, 2006, 85.

Marco Polo gezi kitabında, sürekli at üzerinde oradan oraya göç eden Moğolların, sürülerinden uzakta iken atları için ot ve su buldukları sürece, kurutulmuş yoğurt ya da çökelek ve kurutulmuş etle beslendiklerini, gerektiğinde atlarının yaşamsal olmayan bir damarını açarak kamış aracılığıyla kanını içmek suretiyle yaşamlarını sürdürdüklerini belirtmiştir[266]. Marco Polo bu bozkır insanının kısrak sütünü geniş ve yayvan kaplarda kaynatarak kaymağını tükettiklerini, kalan sütten yoğurt yaptıklarını, yoğurttan ürettikleri çökeleği güneşte kurutarak sakladıklarını ve gereksinim halinde kullandıklarını belirtmiştir. Marco Polo'nun kendi cümleleriyle: "Başlıca meşgaleleri hayvancılık. Büyük sürüleri var, onları yetiştiriyorlar. Zaten yedikleri et, bol bol da süt içiyorlar. Göçebe oldukları için de bir yerde buğday veya hububat yetiştirmiyorlar. Eti öylece, ekmeksiz falan yiyorlar" ibareleri seyahatnamesinde geçmektedir[267]. Pastırma ve sucuk göçebe hayatın bir ihtiyacı olarak üretilmiş Türk besinlerinden biri olmuştur. Eti uzun süre korumanın yolunu keşfeden Türkler, pastırma ve sucuk gibi besinleri göç ve sefer sırasında genellikle at sırtında tüketmişlerdir.

Orta Asya'daki iklim şartları Türklerin yerleşik hayata geçmesine izin vermemiştir. Bu nedenle çadırlar iklim ve yaşam şartlarına göre biçimlendirilmiştir. Bu çadırlar uy, oyak, kerek, gerge, çadır, çedir gibi isimlendirilmiştir[268] (Çizim 22).

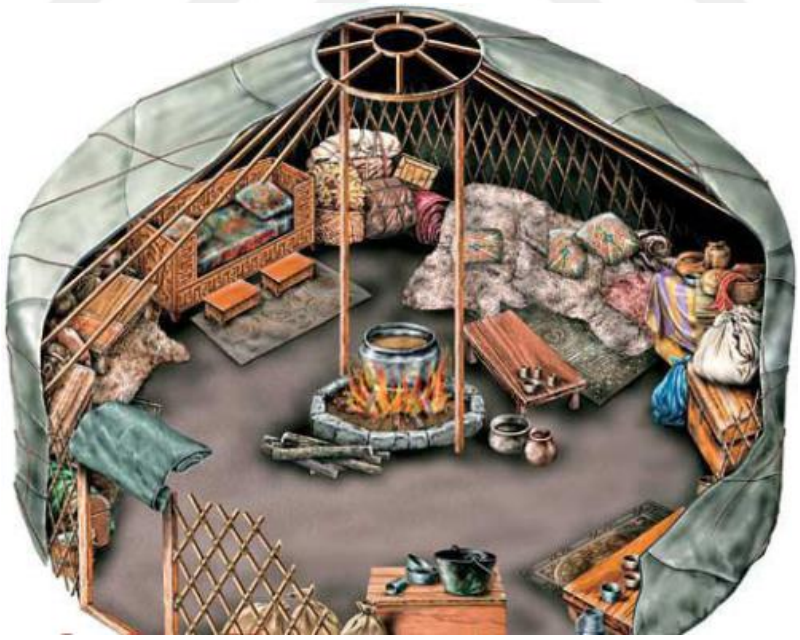
Çadırlarda ortada "ateş yeri" ya da "korluk" denilen yer bulunmuştur. Bu kısımda yemek pişirilmiş ve ısınma ihtiyacı giderilmiştir. Çadırın "tünlük" denilen tepe keçesi, ocağın üst kısmında yer almakta ve açılıp kapanacak biçimde düzenlenmiştir. Böylece ocak yakıldığında dumanın çıkacağı bir baca oluşturulmuş ve iç mekânın hava alması sağlanmıştır. Mevsimsel olarak yapılan göçler sebebiyle daha çok taşınabilir olan mangal ve maltız gibi ocaklar kullanılmış olmalıdır. Başlıca mutfak gereçleri arasında şiş, kalbur, elek, et tokmağı, et kütüğü, bileği taşı, sini, testi, küp, kazan, tencere, tava, tas, havan ve el dibeği yer almaktadır[269] (Çizim 23). Ayrıca mutfakta kullanılan eşyalar Kaşgarlı Mahmud'un Divanü Lugat'it Türk'te bahsedilmektedir. Bunlar, bardak, selçi biçek (aşçı bıçağı), etlik (et çengeli), ıwrık (ibrik), tewsi (tepsi), kova, saç, şiş, soku (havan) ve susgak (susak) bulunurken; küp, çanak, çömçe, kaşuk, tekne, tuzluk, yasgaç

[266] Tez, 2012, 57.
[267] Marco Polo, *Marco Polo Seyahatnamesi*, (Çev. Filiz Dokuman), İstanbul (basım yılı yok), 218.
[268] Kuban, 1975, 192-196.
[269] Tez, 2012, 109.

(yasdıgaç) gibi toprak ve ahşap eşyalar; sanaç (dağarcık), sarnıç (su tulumu), tagar (dağarcık), tulkuk (tuluk) gibi deriden yapılan mutfak eşyalarıdır[270].



Çizim 22. Çadırın Kurulum Aşamaları(www.tarihvearkeoloji.blogspot.com.tr Erişim Tarihi: 29.07.2017)



Çizim 23. Çadır Hayatının Tasviri www.tarihvearkeoloji.blogspot.com.tr Erişim Tarihi: 29.07.2017)

[270] Özgür Kızıldemir, Emrah Öztürk, Mehmet Sarıışık, "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi,* C.14, S.3, Bolu, 2014, 195.

Çadır girişinin tam karşısında "tör" adı verilen başköşe yer almıştır. Bu kısım genelde sedir veya kanepe şeklinde düzenlenmiş, girişin sağında "saba" yani kiler denilen bölümde bir ya da iki at derisinden yapılmış olan büyük bir kırmızı tulum bulunmuştur. Her çadırda tahta çamçak ve tekneler, deriden tulum ve su kapları, bulunduğu belirtilmiştir[271]. Orta Asya Türklerin çadırlarında mutfağın her zaman yeri olmuştur.

Türklere ait ilk yazılı kaynaklardan biri olan Orhun Abidelerinde[272] Türk mutfak kültürü ile ilgili yazılı bilgilere rastlanmaktadır. Bu yapıtlarda geyik ve tavşan etleri yenildiği, Bilge Kağan'ın ölen kardeşinin yas töreni için konuklar davet ettiği ve ölü yemeği verdiği belirtilmiştir. Orhun Abidelerinde "tok", "aç", "azuk" gibi yiyeceklerle ilgili terimlere de rastlanmıştır[273]. Göktürklere ait kurganlarda yapılan kazılarda ortaya çıkarılan kap örnekleri içerisinde; güveçler, kâseler, su testileri, altın ve tunç kaplamalı küçük kaplar, topraktan kadehler ve düz dipli süslemesiz birçok gündelik kullanıma ait seramik parçalar ortaya çıkarılmıştır[274]. Bu dönem seramik kapların çeşitli biçimlere sahip oldukları görülmektedir. Armudi veya yuvarlak gövdeli testi, küp ve amfora tipi kapların ağızları gaga biçiminde şekillendiği belirtilmiştir. Kulpsuz, tek kulplu ve iki kulplu kaplar, sivri dipli, geniş ağızlı, şişkin gövdeli, üzerinde zig zag çizgili ya da tırnak motifli, siyah ve kırmızı renkli, boyalı mikayla kaplı kap örnekleri de buluntular arasında yer almıştır[275].

Türklerin, bir dönem Göktürklere bağlı olarak yaşayan ve 745'te Göktürklerin yerine geçen Uygurlar döneminde yerleşik yaşama geçtiği birçok araştırmacı ve arkeolog tarafından kabul edilmektedir. Yerleşik hayata geçen Uygurların başkenti olan Karabalsagun'un[276] Kırgızların himayesine girmesinden sonra büyük çoğunluğu Tanrı Dağlarının kuzeydoğusunda yer alan Tarım Bölgesi ve Turfan Havzasına geçip Hoço'da yeniden devlet kurmuşlardır. Başta pamuk olmak üzere, üzüm, kavun, karpuz gibi zirai

---

[271] Şenel, 2002, 25-28.
[272] Bilge Kağan devrinden kalan altı adet yazılı dikilitaştır. Moğolistan'ın kuzeyinde, Baykal gölünün güneyinde, Orhun ırmağı vadisindeki Koşo Saydam gölü yakınlarında yer almaktadır.
[273] Ersoy, 2002, 383.
[274] Çoruhlu, 2016, 216-232. Belirtilen sayfa aralığında Göktürklere ait Kudırge Kurganları, Yenisey Nehri Çevresindeki Kurganlar ve Tuyahta Kurganları adlı başlıklar içerisindeki mutfak eşyası olan buluntular verilmiştir.
[275] Çoruhlu, 2016, 219-223.
[276] Nikolay Yadrintsev, Dimitri Andrew Klements, Wladamir Kotwich, S. V. Kyselev, gibi Rus arkeolog, tarihçi ve araştırmacı olan isimler tarafından Karabalsagun tasvir edilmiştir.

ürünler yetiştirmeye başlamışlardır[277]. Uygur dönemine ait yerleşim yerlerinde bulunan kalıntılardan ortaya çıkan eserler arasında buğday değirmenin kalıntıları, değirmen taşları ve taş ocaklar tespit edilmiştir[278]. Kazılardan çıkan nesneler arasında iğ ve saban da bulunmaktadır. Sabanlar Tang Çin[279]'inden devşirilmiştir. Uygur yerleşim alanlarında çok sayıda farklı tabaklar bulunmuş, yanı sıra Selenga, Onon, Çika ve diğer nehir bölgelerindeki kasabalarda Uygur Vazoları tipindeki seramik vazolar ele geçirilmiştir. Tabaklar, kâseler, bardaklar ve vazolar olarak gruplandırılan seramik örneklerinde kalitesiz kil hamurunun kullanıldığı belirtilmiştir[280].

Gök Tanrı (Gök Tengri) inancına sahip olan Türklerin bu dönem içerisinde Çin ve Hindistanla olan etkileşimleri sonucu Maniheizm ve Budizm dinlerini benimsemeye başladıkları bilinmektedir. Dinin etkisiyle Türklerin yeme-içme alışkanlıklarının değiştiğini söylemek yanlış olmayacaktır. Mani ve Buda dininin et yeme yasağının olması bir dönem Türkler tarafından öğreti olarak kabul edilmesine karşın, gelenekler ve çevre koşulları sebebiyle uygulanamadığını belirtmek gerekir.

Türklerin topluca İslamiyet'i din olarak kabul etmeleri ve İslâm medeniyeti dairesine dâhil olmaları, Türk Tarihi açısından son derece önemli bir olaydır. 750 yılında yapılan Talas Savaşı Türk tarihi için bir dönüm noktası olmuştur[281]. Osman Turan "Türkler ve İslamiyet" başlıklı makalesinde "*Yeni bir din veya medeniyetin kabulü, cemiyet içerisinde inanış, düşünüş ve yaşayış gibi türlü bakımlardan getirdiği derin değişiklik ve inkişaflar dolayısıyla bir kavmin tarihinde ki en mühim bir hadise olmak vasfını daima muhafaza eder.* " cümlesi ile dinin toplumların üzerindeki derin etkisine vurgu yapmıştır.

Türk tarihinin parlak dönemini teşkil eden Karahanlılar'ın ayrı bir önemde ele alınmasının sebebi hiç şüphesiz ilk Müslüman-Türk Devleti olmasından kaynaklanmaktadır. 840-1212 yılları arasında, Doğu ve Batı Türkistan'da hüküm sürmüş devlet, Satuk Buğra Han döneminde İslamiyetle tanışmıştır. Karahanlı hükümdarları, İslam dinini kabul etmekle kalmamış, hâkim oldukları bölgede

---

[277] Aslanapa, 1993, 11.
[278] Ablet Kamalov, "Göçebe Uygur Kültürü", *Türkler Ansiklopedisi,* C.4, Ankara, 2002, 162.
[279] Tang Hanedanlığı dönemi (618-904), Çin'in ekonomik ve politik olarak yükselişte olduğu dönemdir. Jeopolitik konumunun kullanılmaya başlandığı, Tarım Havzalarının etkin bir şekilde üretime geçtiği bilinen dönemde sarayın ve yöneticilerinin korunması görevinin Türklere verildiği bilinmektedir.
[280] Kamalov, 2002, 163.
[281] Nesimi Yazıcı, *İlk Türk-İslam Devletleri Tarihi,* Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Yayınları, Ankara, 1992, 17.

İslamiyet'in yayılması için çaba göstermişlerdir. Karahanlılarla birlikte bölgenin İslamiyet'e girme süreci başlamış, bundan sonra dünya tarihinde önemli ilim merkezleri haline gelmiştir. İslam dininin yeme-içme hususunda getirdiği yasaklardan dolayı kültür açısından bir takım değişimler olmuştur. İslamın kutsal kitabı Kur'an'ı Kerimde yer alan 4 ayet-i kerimede hayvansal kökenli gıdalar belirtilmiştir. *"Allah size ancak leşi, kanı, domuz etini ve Allah'tan başkası adına boğazlanan(hayvanlar)ı haram kıldı. Bununla birlikte kim mecbur kalırsa -istek göstermeksizin ve sınırı aşmaksızın bunlardan yemesinde ona herhangi bir günah yoktur (Bakara, 2/173). Leş, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına boğazlanmış, boğulmuş, darp edilerek öldürülmüş, düşme sonucu ölmüş, boynuzlanarak öldürülmüş ve yırtıcı hayvanlar tarafından parçalanmış olan hayvanlar, canları çıkmadan önce yetişip kestikleriniz bu hükmün dışındadır ile [putlar adına dikilmiş olan] taşlar üzerine boğazlanan kurbanlar size haram kılındı(Maide, 5/3). De ki: Bana vahyolunanda arasında leş, akıtılmış kan, iğrenç bir şey olan domuz eti ve Allah'tan başkası adına kesildiği için murdar olan hayvandan başka yenilmesi haram kılınmış herhangi bir şey bulamıyorum (Enam, 6/145). O, size sadece leşi, kanı, domuz etini ve Allahtan başkası adına kesileni yasaklamıştır (Nahl, 16/115)."*

Bu dönemde iki önemli Türk düşünürü ve yazarı Yusuf Has Hacib ve Kaşgarlı Mahmud bugüne kadar gelen iki önemli eser olan Kutadgu Bilig ve Divânü Lugati't Türk[282]'ü tarihe bir miras olarak bırakmıştır. Türk Kültür tarihinin temel taşlarından olan bu eserler mutfak ve beslenme kültürleri hakkında ayrıntılı bilgi vermektedirler. Divanü Lügati't-Türk'ten edindiğimiz bilgilere göre on birinci yüzyılda Türk toplulukları için tahıllar en önemli besin maddelerinden biridir: arpa, buğday, tarığ, tuturgan, ügür-yügür gibi genel olarak tahıllar bu adlarla anılırken, bu ürünlerin kullanıldığı yiyecek içecek maddelerinin sayısı son derece fazladır: ağartğu, awruzı-awzurı, böşgel-püşkel, buğday, buhsı, buhsum, bulgama, bün-mün, büskeç, esberi-usbarı, etmek, kağut-kavut, kagurmaç-kawurmaç, kakurğan, kömeç, kuyma, kürşek, aç-tutmaç, türmek, uğut, ügre, ügür-yügür gibi isimler yiyecek ve içecek maddesi olarak bahsedilmiştir. Divanü Lügati't-Türk'te yer alan çok sayıda ki ekmek türünün de

[282] El yazma nüshası 638 sayfa olan kitap, yaklaşık 9000 Türkçe kelime ve cümlenin oldukça ayrıntılı Arapça çevirilerini ve anlamlarını içermektedir. Türklerin tarihine, coğrafi yayılımına, boylarına, lehçelerine ve yaşam tarzlarına ilişkin kısa bir önsöz ve metin içine serpiştirilmiş bilgiler vermektedir.

varlığı tarıma dayalı bir beslenme alışkanlığının göstergesidir[283]. Yusuf Has Hacib'in Kutadgu Bilig eserinde uyulması gereken sofra adabı konusundaki bilgiler yer almakta, "*senden büyükler yemeğe başlamadan yemeğe başlama, başkasının önündeki lokmalara dokunma, çok obur olma, ikram edilen yemeğe haz ve arzu ile elini uzatıp ye ki ev sahibi memnun olsun, ağzına aldığını ufak ufak çiğne, sıcak yemeği ağzınla üfleme*" gibi sonraki nesillere de aktarılan sofra görgüsünü tanıtılmıştır[284]. Kâşgarlı Mahmut, Türk mutfağını hem mekân, hem de içindeki maddi kültür eşyası ile tanıtmıştır[285].

Yeme-içme, mutfak araç-gereçleri ve mutfak kültürü, en önemli Türk destanlarından sayılan Oğuz Kağan Destanı, günümüzde hala eklemeler yapılan Manas Destanında da bahsedilmektedir. Destanda Türklerin yaptığı şölenler ve şölenlerde toplu yemekler verildiği yazılmış, birçok ocakta kazanlar kaynatıldığı belirtilmiştir. "Centek", "Kayna", "İtkelli Çorba", "Narın", "Yağlı Et" ve "Nan" isimleri geçmektedir[286]. Oğuzların hayatının destani hikâyeler şeklinde anlatıldığı ve Dede Korkut Kitabı olarak anılan kitapta mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları hakkında bilgiler yer almaktadır. Kitabın asıl adı Kitab-ı Dedem Korkut âlâ Lisân-ı Tâife-i Oğuzhan'dır. (Oğuz Boyunun Diliyle Dedem Korkut Kitabı)[287]. Eserde yazılanlar dilden dile söylenegelmiş sonra yazıya geçirilmiş yüzyılların ötesinden çağları aşıp günümüze ulaşmıştır[288]. Kitabın içerisinde dönemin mutfak kültürüne de değinilmiş, halkın yemeklerinin anılması ile beraber yönetici zümrenin şölenlerinden de bahsedilmiştir. Eserde Dirse Han ile karısının arasında geçen bir konuşmaya yer verilmiştir. *"Hey Dirse Han, bana gazap etme, incinip acı sözler söyleme, yerinden kalk, alaca çadırını yeryüzüne diktir,, attan aygır, deveden buğre (erkek deve), koyundan koç kes, İç Oğuz'un, Dış Oğuz'un beylerini başına topla, aç görürsen doyur, çıplak görürsen donat, borçluyu borcundan kurtar, tepe gibi et yığdır, göl gibi kımız sağdır, büyük ziyafetler ver, dilek dile, olur ki ağzı dualının hayır duası ile Tanrı bize topaç gibi oğlan*

[283] Engin Çetin, "Divanü Lügati't Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu AdlarınTürkiye Türkçesindeki Görünümleri", *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi,* C. 14, S.2, Adana, 2005, 186.
[284] Ersoy, 2002, 385.
[285] Sürücüoğlu, Özçelik, 2008, 1291. *Divânü Lugati't Türk Tercümesi III,* Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1941.
[286] Wilhelm Radloff, *Manas Destanı,* (Çev. Emine Gürsoy) Türksoy Yayınları, Ankara, 1995.
[287] Yunus Zeyrek, *Dede Korkut Kitabı,* Ötüken Yayınları, İstanbul, 2016, 13.
[288] Muharrem Ergin, *Dede Korkut Kitabı 1,* Türk Dil Kurumu Yayınları, 2014, 5.

verir" [289]. Eserde de belirtildiği üzere yemekte tercih edilen etlerin erkek hayvanların etleri olduğu anlaşılmaktadır.

İklim değişikliği, kuraklığın artması buna paralel olarak toprakların verimsizleşmesi, nüfusun artması, siyasi anlaşmazlıklar ve savaşlar gibi nedenlerden dolayı Orta Asya'da yaşayan Türkler, yeni yurt ve zengin otlaklar için batıya doğru ilerlemeye başlamıştır. Orta Asya'dan batı istikametine gerçekleşen Türk göçlerinin büyük dalgası 8.-11. yüzyıllar arasında meydana gelmiştir[290]. Avrasya'nın bir ucundan öbür ucuna bir dizi göçe sebebiyet veren nedenlerin başında II. Göktürk kağanlığının 744'te çökmesinden sonra Türkler arasında başlayan güç mücadeleleri gelmiştir. Oğuzlar ve Karluklar gibi başka konfederasyonlar Batı Orta Asya'ya doğru ilerlerken, Peçenekler gibi orada yaşayan başka Türk toplulukları da Ural-İtil (Volga) bölgesine itilmiştir. Batıya doğru yapılan bu göçlerin ilki 9.yüzyıl sonlarında, ikincisiyse Tibet'in doğu sınırlarına 1000-1050 tarihleri aralığında meydana gelmiştir[291]. Dolayısıyla 8.-10.yüzyıllar arasında Oğuzlar olarak bilinen aşiretlerin yavaş yavaş Moğolistan'dan Orta Asya içlerine göç ettiği ve Kazakistan'ın güneyi ve Kuzey Kırgızistan'da bir yerde Sır-Derya (Seyhun) nehri ile Hazar Denizi'nin doğusu ve Aral gölü arasındaki bölgede yaşadıkları belirtilmiştir[292]. Batı Asya, Doğu Avrupa ve Yakındoğu coğrafyasının etnik, siyasi ve kültürel yapısının yeniden şekillendiği, bu büyük göç dalgasının dünya tarihinin önemli hadiselerinden biri olduğunu vurgulamak gerekmektedir. Doğudan batıya doğru bir tarihi gelişim ve yayılma gösteren, dönem içerisinde birçok devlet kuran Türklerin zincirin en önemli halkalarından biri kuşkusuz Selçuklu Devletidir.

Selçuklular 11. yüzyılda kurdukları büyük imparatorluk ve bunu takip eden devletler ile Türk-İslam ve dünya tarihi üzerinde geniş tesirler bırakan Türk topluluğun ismidir. Selçukluların atalarının 10.yüzyılın başlarından itibaren müstakil yaşadığı anlaşılan Oğuz Yabgu Devleti'ne bağlı olduğu anlaşılmaktadır[293]. 12'si Bozok, 12'si de Üçok olmak üzere 24[294] Oğuz boyundan Üçok kolunun Kınık boyuna mensup olan

---

[289] Gürsoy, 2004, 82. Eralp Erdoğan, *"Türkiye Selçuklular Mutfağı",* Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Genel Türk Tarihi Anabilim Dalı, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara, 2010, 3.
[290] Refik Turan, *Selçuklu Tarihi,* Grafiker Yayınları, Ankara, 2012, 21.
[291] A.C.S. Peacock, *Selçuklu Devleti'nin Kuruluşu,* (Çev. Zeynep Rona), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2016, 22-25.
[292] Ali Öngül, *Selçuklular Tarihi 1 Büyük Selçuklular, Irak, Kirman ve Suriye Selçukluları,* Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 2014, 1. Peacock, 2016, 24.
[293] Turan, 27.
[294] Peacock, 2016, 25'te "Türk lehçeleri üzerine yazdığı kapsamlı sözlükle tanınan Kaşgarlı Mahmud'a göre Oğuzlar 22 boydan oluşmaktaydı ve Selçukluların dahil olduğu Kınık Boyıu da bunlardan biriydi.

Selçuklular, çeşitli Türk topluluklarının da meydana getirdiği ve İran-Irak'ta, Kirman'da, Suriye'de ve Anadolu'da kurduğu devletlerle 300 yıldan fazla bir sürede egemenliğini devam ettiren bir imparatorluktur[295].

Devletin kurucusu olan Selçuk, Türkler ile İslam ülkeleri arasında sınır olan ve aynı zamanda Oğuz şehri olan Cend[296]'e gelmiş ve Türkler bu dönemde kütleler halinde İslamiyet dinine girmişlerdir[297]. Selçuk ve torunları Çağrı-Tuğrul Bey tarafından Horasan'da kurulmuş olan devlet Sultan Tuğrul Bey, Alp Arslan ve Melikşah devirlerinde, kısa zamanda bir imparatorluk haline gelmiştir[298]. 1092 yılında iç karışıklıklar neticesinde bölünerek 4 parçaya ayrılmış, daha sonrasında ise beyliklere bölünerek Osmanlı İmparatorluğunu tarih sahnesine çıkartan süreci meydana getirmiştir.

Selçuklu dönemi mutfak kültürünü ele aldığımızda XI. yüzyılda daha fazla koyun eti tüketilmekte olduğu, İslami etki nedeniyle at eti tüketiminin azaldığı kaynaklardan anlaşılmaktadır. İslami anlayışın etkisiyle beraber, geleneksel gıda maddelerinin kullanımının ve israftan kaçınmanın getirdiği bir kısıtlama ve sadeliğin göze çarptığı kabul edilmiştir[299]. Söz konusu yüzyılda tavuk eti ve muhtelif av hayvan etlerinin daha az önem taşıdığı belirtilmektedir. Sucuğun, şiş kebabın, et haşlamanın, kağıt kebabının, paça çorbasının, kadınbudu köftenin mutfağımıza girişi bu yüzyılda gerçekleşmiştir[300]. Yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuş olan Selçuklularda, et, un ve yağ, yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmüştür. Bu gıda maddelerinin diğer gıda maddeleri ile veya birbirleriyle karıştırarak çeşitli pişirme teknikleri ile nefis tatlar ortaya çıkarmışlardır[301]. Selçuklular zamanında tarım ürünlerinden çeşitli yiyecekler ve yemekler elde edilmiştir. Undan yapılan besin maddelerini saf undan yapılan yiyecekler, yoğrulan unun içine başka besin malzemesinin katılması ile hazırlanan karışık besin

---

Kaşgarlı Mahmud'a göre Kınık en itibarlı boydur, ancak bunun 11.yüzyılın sonlarında Selçuklu egemenliğinin Ortadoğu'da pekiştirilmesinden sonra söylendiği düşünülebilir" şeklinde ele alınmıştır.

[295] İbrahim Kafesoğlu, *Selçuklular ve Selçuklu Tarihi,* Ötüken Yayınları, Ankara, 2014, 14.

[296] Oğuz Yabguluğu'nun idari merkezi olan şehrin kalıntıları Türk Tarih Kurumu ve Ege Üniversitesinin ortaklaşa yürüttüğü bir proje sonucunda bulunduğu ve Kazakistan sınırları içerisinde yer aldığı belirtilmiştir.

[297] Kafesoğlu, 2014, 16.

[298] Aslanapa, 1993, 59.

[299] Gürsoy, 2004, 95.

[300] Ersoy, 2002, 384.

[301] Sibel Önçel, "Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler" *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/4, 2015, 34.

maddeleri şeklinde tasniflemek mümkündür. Kaynaklardan elde edilen bilgiler bunun yuga olduğu şeklindedir. Çörek, bazlama, katmer, kurabiye (çukmın), kömeç, yağlı ekmek, etli ekmek, unlu yemeklerden bazıları ise sıcak ve soğuk olarak tüketilen bir tür şehriye çorbası, tutmaç undan yapılan yemeklere örnek teşkil etmektedir.[302]

Türklerin tatlıya olan düşkünlükleri o dönemlerde de geçerli olmuştur. Günümüz mutfağında tatlının bu denli önemli oluşu o dönemlerden miras kalma özelliği taşımaktadır. XI. yüzyılda en çok bilinen ve tüketilen tatlı pekmez olarak belirtilmiştir. Pekmezin kavrulmuş arpa ve buğday unundan elde edilen "talkanla" karıştırılarak yendiği belirtilmektedir. Yine aynı dönemde bir tür sütlaç yaptıkları, mısır unundan bir çeşit irmik helvası, ekmek tatlısı ve bal ile tatlı ihtiyacının giderildiği kaynaklarda geçmektedir. Selçuklular Dönemi'nde yapılan ve içilen içkiler, meyve suları ve şerbetler incelendiğinde o yıllarda alkollü içkilerin yapıldığı ve "içgü" adını verdikleri, alkollü içecek olarak üzüm, arpa, buğday, bazı bitki ve meyve pürelerinden şarap yaptıkları, buğdaydan buhsum adını taşıyan ve birayı andıran içki ürettikleri ve tabi Türklerin milli içkisi kımızın da yapıldığı ve tüketildiği tespit edilmiştir[303]. Bunun dışında bekni denilen buğday, mısırdan yapılan bir tür bozanın da severek tüketildiği, çeşitli meyvelerin sularını soğukluk ve meşrubat olarak tükettikleri ve bu tür içeceklere soğukluk dedikleri kaynaklarda belirtilmektedir[304]. Selçuklularda, sabah-öğle arasındaki kuşluk ve akşam hava kararmaya yakın zevale denilen yemeği olmak üzere iki öğünü bulunmaktadır. Kuşluk[305] vaktinde yenen yiyecekler özellikle kalorisi çok tok tutan besinler olmuştur. Akşam yemeği bol çeşidin bulunduğu ve genellikle et besinlerinin ağırlıkta olduğu bilinmektedir[306].

Türk mutfak kültürünü günümüze taşıyan yazılı eserlerden bir diğeri XIII. yy.'da yaşayan Mevlana'nın eserleridir. Mevlana'nın Divân-ı Kebir'inde beyitlerin yer aldığı, tariflerinden günümüzde yapılan mantı, tatar böreği olarak adlandırılan yemekler, bunların dışında, herpe, kalye, ciğer kebabı, şiş kebap, tirit, bulgur aşı, börekler, şekilli

---

[302] Gürsoy, 2004,

[303] Türkan Kutluay Merdol, "Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları", *Türk Mutfak Kültürü üzerine Araştırmalar,* Türk halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, S.22, Ankara, 1998, 137.

[304] Ersoy, 2002, 385.

[305] Kuşluk vakti denilen zaman aralığı günümüzde çokça yapılan ve çeşitli zümreler arasında moda haline gelen öğle yemeği ile kahvaltı öğününün birleştirildiği "breakfast+lunch=brunch"'lara karşılık gelmektedir. Yüzyıllar öncesinde Selçukluların bir nevi brunch uyguladıklarını söylemek yanlış olmayacaktır.

[306] Öngel, 2015, 35.

çörekler, pırasa, ıspanak, fasulye, kuru nane, sarımsak, helva, badem şekerlemesi, gülbeşeker, zerde, kadayıf, baklava, ceviz, badem, fıstık, leblebi, peynir, yoğurt, ayran, şerbet, patlıcan turşusu gibi yemek, tatlı, kuruyemiş ve içecekler beyit ve şiirlerinde yer almaktadır. Bugün Türk mutfağında yer alan birçok sebze ve meyvenin o dönem mutfağında da yer aldığını Mevlana'nın Mesnevi'sinden öğrenmekteyiz. Mevlana; pırasa, tere, marul, kereviz, turp ve kabaktan söz etmekte, Selçuklu Türklerinin bahçelerinde soğan, sarımsak gibi sebzelerin yetiştirildiğini vurgulamaktadır[307].

Mutfakta kullanılan kap-kacak ve dönemin seramik ürünlerine ve üretimlerine baktığımızda İran etkisini görmekteyiz. Özellikle Abbasiler, Fatimiler, Samanoğulları, Karahanlılar ve İran Selçuklularında çok gelişmiş bir seramik sanatı olduğu bilinmektedir. 9. yüzyıldan 13. yüzyıla kadar gelişen bu sanat, asıl büyük teknik çeşitliliğine İran'da, Büyük Selçuklular döneminde ulaşmıştır (Foto. 71). Anadolu Türk seramik sanatı, Büyük Selçuklu seramik sanatından kaynaklanmıştır. Anadolu Selçuklu döneminden elimize geçen az sayıda buluntu, Selçuklu ve Artuklu keramiğinin yüksek bir sanat değeri taşıdığını anlamamıza yetmiştir.



Foto. 71. İran'ın Keşan Kentinde Yapılmış Büyük Selçuklu Dönemi Sıraltı Teknikli Tabaklar (Gönül ÖNEY'den[308])

İran'da 11. yüzyıl başlarında astarlı seramik yapımı Nişabur ve Semerkand'da gerilemeye başlayınca ülkenin kuzey ve kuzeybatısında yeni merkezler ortaya çıkmıştır. Bu örneklerde, özellikle bezeme açısından, güçlü bir biçimde Sasani sanatının etkileri

[307] Sürücüoğlu,-Özçelik, 2008, 1304.
[308] Gönül Öney, "Tarihten Yansımalarla Büyük Selçuklu Seramiklerinde Kadın" *Sanat Tarihi Dergisi,* S. 17/1, Nisan 2008, 67.

görülmektedir[309]. Kazıma tekniğinin dönem içerisinde yaygınlaştığı ve Amul ile Zencan başta olmak üzere Hazar Denizi'nin güneyi önemli bir üretim haline gelmiştir. Selçuklu, İran'da seramik sanatı alanında büyük bir atılım yapmış, Çin'den ithal edilen Song dönemi kaplarının da etkisi altında gelişen seramik sanatında oyma, sıraltı, sırüstü, renkli sır ve lüster tekniklerini kullanmışlardır[310] (Foto. 72).



Foto. 72. Büyük Selçuklu Dönemi Lüster Tekniğinde Sürahi ve Tabak (Gönül ÖNEY'den)

İran'da Lakâbi adı ile tanınan seramiklerde, renkli sır tekniği uygulanmıştır. Tek renkli seramiklerde türkuvazdan çeşitli mavi tonlarına, yeşile, patlıcan moruna ve koyu kahverengiye uzanan bir renk dağarcığı olmuştur[311]. Kazıma ve alçak kabartma tekniğinin uygulandığı bu kaplarda genellikle girift bitkisel bezemeli bir zemin üzerinde kuş figürleri işlenmiştir. Selçuklular Samarra'da başlayan yeni bir üslup halinde perdah tekniğini başarı ile geliştirmişlerdir. Selçukluların Rey ve Keşan merkezlerinde yeni bir teknik olan minai tekniğini keşfetmişlerdir. Minai tekniği Selçuklular tarafından İran'da tatbik edilmiş ardından Irak, Suriye ve Mısır'da tanınmıştır. Bazen perdahla kullanımı olan minai tekniği altın perdahlı olarak ince seramikler üzerinde ele alınmıştır[312].

Selçuklu Dönemi'nden günümüze ulaşan nitelikli seramik sayısı oldukça az olup, genellikle kazılarda bulunan kırık parçalar biçiminde ele geçirilmiş veya kırık parçalar birleştirilerek bütünleştirilmiştir. Çukur kâse, tabak, matara, kandil gibi ev

---

[309] Oliver Watson, *Ceramics From İslamic Lands,* Thames&Hudson Publication, United Kingdom, 2004,309.
[310] B. Anılanmert, *Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi*, "Seramik", Mad. C.3, Yem Yayunevi, İstanbul,, 1997, 1637.
[311] Ernst J Grube, "İslamic Sculpture: Ceramic Figurines", *Oriental Art*, England, 1966, 169.
[312] Aslanapa, 1993, 328.

eşyası ve günlük ihtiyacı karşılamaya yönelik seramik ürünler çeşitli tekniklerle ele alınmış ve oldukça zengin süslemeler içeren örnekleri temsil etmektedirler. Bu dönemde yaygın olarak seramikler sgrafitto tekniği ile ele alınmıştır[313]. Kazıma tekniği olan sgrafitto, hamura şekil verildikten sonra astarlanıp kurutulur. Seramiğin üzerine yapılacak bezeme astarıda kazıyacak şekilde ince sivri bir alet yardımıyla çizilir ve son olarak fırınlanır. Fırından çıkarıldıktan sonra şeffaf bir sırla sırlanan seramik tekrar pişirilir. Ele geçen seramik ürünler Kubadabad'ta, Alacahöyük yolunda, Samsat'ta Elazığ Korucutepe'de İçmehöyük ve Diyarbakır Kalesinde yer alan Artuklu Sarayında yapılan kazıların yanı sıra Ahlat ve Ani'de bir çok seramik parçası bulunmuştur. Alanya'da Hasankeyf'te yapılan kazılarla ortaya çıkarılan seramik ürünlerle Selçuklu dönemi seramik sanatına ilişkin örnekleri çoğaltmıştır[314].

Kubadabad sarayı kazılarında ele geçirilen ve günümüzde Konya Karatay Medresesi Müzesinde yer alan lüster tabak, sgrafitto kâse, sır altı tabak, vazo gibi örnekler mevcuttur (Foto. 73). 12. Yüzyılın ikinci yarısına ve 13. Yüzyıl başlarına tarihlenen Samsat kazılarından ortaya çıkarılan seramiklerde, şeffaf sır altına çok renkli dekorlu, koni biçimli çukur kâse, yüksek ayaklı şişkişn gövdeli kâse, tek kulplu testi, yayvan gövdeli dışa dönük ağız kenarlı kase yarı küresel gövdeli çukur kase gibi sıralanabilecek sır altı tekniğiyle ele alınan günlük kullanım kapları ele geçirilmiştir[315].



Foto. 73. Konya Karatay Müzesinde Sergilenen Selçuklu Dönemi Kaseler (http://www.muze.gov.tr/tr/muzeler/karatay-muzesi 29.07.2017)

[313] Gönül Öney, Ülker Erginsoy, Anadolu Mimarisinde Süsleme ve El Sanatları, Türkiye İş Bankası Yayınları, Sanat Dizisi;33, İstanbul, 1978, 192.
[314] H. Örcün Barışta, *Türk El Sanatları,* Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, Ankara, 2015, 29.
[315] Lale Bulut, *Samsat Ortaçağ Seramikleri* (Lüster ve Sıraltılar), Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, İzmir, 2000.

Müzelerde Selçuklu dönemine ait sırsız seramik buluntularda yer almaktadır. Elde çekme, kalıplama yoluyla tasarlanan ya hamur yaş iken ya da pres yoluyla basılarak ya da ikisi birden uygulanarak süslenmiş sırsız seramik parçaları daha çok günlük kullanım kapları içerisinde tercih edilmiştir. Türk İslam Eserleri Müzesinde bulunan bir grup küp, silindirik kap, emzikli kap, vazo ve şişe dönemin günlük yaşamına ışık tutmaktadır. Bunların bazı örneklerinde barbutin tekniği uygulanmıştır. Kabartma desenli seramik olarak da adlandırılan teknikte yapılan seramiklerden Samsat kazılarında, Ani kazılarında bu teknikte örnekler elde edilmiştir. Hasankeyf kazılarında ortaya çıkan sırsız buluntular arasında baskı tekniği bezeme kalıpları ile erken tabakaların var olduğu, Artuklu Sarayı olarak adlandırılan Büyük Saray kazılarında ele geçen dönem itibariyle daha erken özellikte olan seramik parçalar dikkat çekmektedir. Bu seramikler kendinden bezemeli kalıp baskı ile şekillendirilmiş ya da küçük kil kalıplarıyla bezenmiştir. Kazılarda Artuklu Dönemi'ne tarihlendirilmiş olan bu seramikler ile ilgili kalıpların bulunması bu grup seramiklerin Hasankeyf'te 13.yüzyıldan itibaren üretilmiş olabileceğine işaret etmektedir[316]. Günlük kullanım kaplarının çoğunlukta yer aldığı sırsız seramik örneklerde, kazıma, rulet baskı, tarak tarama gibi bezeme teknikleriyle daha basit ve sade süslemelere sahip olmuşlardır.

XI. yüzyıldan itibaren Anadolu'ya gelmeye başlayan Türk boyları, Büyük Selçuklu sultanı Alp Arslan'ın, Bizans İmparatoru Romanus Diogenes'e karşı kazandığı 1071 Malazgirt zaferi sonrası kısa bir süre içerisinde Anadolu'ya hâkim olmuşlardır[317]. Anadolu'nun kapılarının açılması ve yeni yurt olarak Anadolu'nun benimsenmesi ile Türkler, sahip oldukları kültürü bu topraklara taşımışlardır.

Anadolu topraklarının bulunduğu konumuyla Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler için İran, Mezopotamya, Anadolu ve Akdeniz kavşak noktasında bulunuyor olması, burada yaşamış olan toplulukların yemek kültürlerine de yansımıştır. Örneğin, Orta Asya'da yaşayıp göçebe yaşam tarzını benimsemiş olan Türk kabilelerinin kullandığı et ve mayalanmış süt ürünleri, tahıl ambarı olan Mezopotamya'daki ürünler, sebze ve meyveleriyle ünlü Akdeniz ve çevresindeki ürünler, Güney Asya ve Hindistan bölgesinden dünyaya yayılan hoş baharatlar ile birleşerek zengin ve özgün bir mutfak kültürünü doğurmuştur. Türklerin Anadolu'ya gelişi ile birlikte mutfak kültüründe önemli ve köklü değişiklikler olduğu, konu ile ilgili araştırma yapan birçok araştırmacı

[316] Nurşen Özkul Fındık, *Hasankeyf Seramikleri (2004-2006),* Ankara, 2008, 129.
[317] Aslanapa, 1993, 101.

tarafından kabul edilen ortak bir görüştür. Gerek iklim gerekse de toprak özellikleri açısından yeni yurtta özellikle bitki örtüsü açısından Orta Asya'dan tamamen farklı bir coğrafyaya yerleşmişlerdir. Unutulmaması gereken durumlardan biri de Türkler Anadolu'ya geldiklerinde köklü bir Bizans geleneği mevcuttu.

Selçuklu ve Anadolu Beylikleri zamanında yazılan Selçuknameler de düzenlenen törenlerde pilavlar, boraniler, yahniler, kebaplar, helise bunların yanında şerbetler, çorbalar, tutamaç, tirirt, bulamaç, ekmek ve sebze yemekleri yanı sıra tatlılardan helva ve kadayıfın verildiği yazmaktadır[318]. Anadolu Selçuklularından günümüze yeme içme konusunda pek fazla bilgi ulaşmamıştır. Yeni yerleşim yerine gelen göçebe kavimlere uygun yalınlıkta yemek çeşitliliği var olmuştur[319]. Et, kaymak, yoğurt, süt ve peynir gibi hayvansal besinlerle temel ihtiyacını giderdiği kaynaklarda belirtilmektedir. Meyvelerden elma, erik, üzüm ve ayva gibi meyvelerin yetiştirildiği bilinmekte, bunlar hem taze hem de kurutularak "kak" adıyla kışın sulu pekmezle hoşaflarının yapıldığı belirtilmiştir. Baklagillerden bakla ve mercimek Orta Asya'dan itibaren biliniyorken, nohut ve fasulye Anadolu'ya yerleştikten sonra Selçuklu mutfağında yerini almıştır[320]. Anadolu Selçukluları hakkındaki en temel bilgileri İbn Bibi tarafından kaleme alınan "el Evamirü'l-Alaiyye fi'l umûri'l-Alaiyye" adlı eserinden edinmekteyiz. 1277-1282 yılları arasında farsça yazılan eser Anadolu Selçuklu Devletinin birincil kaynağı olarak kabul edilmektedir[321]. 1220-1237 tarihleri arasında I. Alaaddin Keykubad Konya'da hükümdar olduğu dönemlerde borani, yahni, kalye (etsiz pişirilen sebze yemekleri) gibi yemekler ziyafetlerde misafirlere çini ve altın sahanlar içinde servis edilmişi, biryan, tavuk, keklik, bıldırcın etinden yapılan kebaplar, pilavlar ve helvalar, kımız ve çeşitli şerbetlerin de ikram edildiği yer almaktadır. Yine aynı dönemde muhteşem saray sofraları, halka karşılıksız konaklama, ziyafet yemekleri gibi sofralara hizmet veren özel vakıflar bulunmaktadır[322].

Anadolu'daki diğer beylikler gibi, Oğuz boylarından biri olan Osmanlı Türkmenleri, Selçuklularla, Orta Asya'dan İran'a, oradan Anadolu'ya gelerek Süleyman

---

[318]Galip Akın, Vahdet Özkoçak- Timur Gültekin, "Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Antropoloji Dergisi,* S.30, Ankara, 2015, 42.
[319] Gürsoy, 2004, 88.
[320] Galip, Özkoçak, Gültekin, 43.
[321] Bkz. *el Evamirü'l-Alaiyye fi'l umûri'l-Alaiyye Selçukâme,* (Çev. Mürsel Öztürk), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2014. Yinanç, Mükremin Halil, İbn Bibi Selçuknâme, İstanbul, 2015,
[322] Ersoy, 2002, 385.

Şah oğlu Ertuğrul Bey idaresinde Söğüt'e yerleşmişlerdir. Osman Bey babası Ertuğrul Bey'in ölümü üzerine yerine geçerek 623 yıl sürecek bir imparatorluğu kurarak adını vermiştir[323].

Altı asır boyunca hüküm süren Osmanlı, Türk mutfak kültürünün oluşumunda, yerelleşmesinde önemli ve ayrıcalıklı bir yere sahiptir. Bu dönem mutfak kültürünü etkileyen faktörlerden birincisi, Orta Asya'da et ve süt ürünlerine dayalı kültür, ikincisi Selçukluların Arap ve İran kültürlerinin mutfağını harmanlayarak oluşturduğu kültürü Anadolu'ya getirmesi, üçüncüsü kadim kültürlerden olan Roma ve devamı niteliğinde ki Bizans'ın etkisi ve son olarak İslam kültürünün etkisi olmuştur[324]. Yeme-içme ve sofra adabı ile ilgili bilgiler dönemin İslam düşünürleri ve hekimlerin yapıtlarında geçmektedir. İslam düşünürlerinden Muhyiddin İbn'ul Arabi'nin Et-Tedbîrâtü'l-İlâhiyye Fî Islâhı Memleketi'l-İnsâniyye adlı eserinin "El-ekl ve'ş Şurb" (Yemek-İçmek) başlıklı bölümünde "*Ancak ihitiyacına göre ye ve doyma. Suyu çok içme. Taama ihtiyacın kadarını ye. Besmele çek ve ağzına koyduğunu çok çiğne. Sana anları ihsan eden Allah'ü Teâlaya hamd et. Davet olunduğun her cemiyete icabet et. Gittiğin yere karnı tok olarak gitme, iltifat kastiyle sana aman ne kadar az yemek yiyor denilmesine meydan verme.* " gibi uyarı niteliğinde sofra adabı ile ilgili yapılması gerekenler yazılmıştır[325]. Hoşgörüyü esas alarak fethettiği topraklarda hâkimiyet kuran Osmanlı, hem kendi kültürünü oralara götürmüş hem de gittiği yerlerde ki kültürü kendine harmanlayarak bir potada eritmeyi başarmıştır. Özellikle Batı toplumlarıyla yaşanan etkileşim, Türk mutfak kültürünün değişmesine, zenginleşmesine sebep olmuştur. Elbette bu değişim tek taraflı olmamış, örneğin pasta Fransız mutfağından, makarna İtalyan mutfağından Türk mutfak kültürüne girmiştir[326]. Çok ulusluluk, çok dinli anlayış ve üç kıtaya yayılan toprak hâkimiyetiyle Osmanlı İmparatorluğu, zenginliğini mutfak kültüründe de göstermiş ve mutfakta da kendine özgü adeta bir imparatorluk oluşturmuştur. Türklerin et ve et ürünlerinin ağırlık kazandığı mutfağı ile yöresel Anadolu mutfakları süreç içerisinde birbiriyle kaynaşmış ve yeni bir sentez oluşturmuştur. Ege adaları ve kıyılarındaki zeytinyağı ve balık, güneyden gelen et yemekleri mezeler ve şerbetli tatlılar, Bizans ve Roma mutfak kültürünün de etkisiyle

[323] Aslanapa, 1993, 218.
[324] Kızıldemir, Öztürk, Sarıışık, 2014, 198.
[325] Şavkav, Tuğrul, *Osmanlı Mutfağı,* Şekerbank Yayınları, İstanbul, 2000, 21.
[326] Sibel Güler, "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal bilimler Dergisi,* S.26, Kütahya, 2010, 27.

yeni bir mutfak kültürü oluşturmuştur. İmparatorluğun geniş alanlara yayılmasıyla birlikte Ortadoğu, Güney Akdeniz ve Avrupa yemekleri de bu senteze dâhil olarak Anadolu mutfak kültürünü daha da zenginleştirmiştir. Bu kültür etkileşimleri sayesinde gelenekten aldığı mutfak kültürüyle günümüzde Çin ve Fransa mutfakları ile birlikte dünyanın üç büyük mutfağı içerisinde gösterilmektedir[327].

14.yüzyılda Anadolu'ya gelen İbni Batuta[328] (1304-1368) Türklerin yemek kültürlerinde daha çok Sûfi örf ve adetlerinin hâkim olduğunu belirtmiştir[329].

Fetih politikasını esas alan Osmanlı Devleti, Ortaçağ ve Yeniçağ'da Avrupa, Asya ve Afrika'ya birçok sefer düzenlenmiştir. Bu seferler esnasında binlerce yeniçeriden oluşan Osmanlı ordusunun yüzlerce hatta binlerce kilometre uzağındaki yerlere gidip geri dönebilmesi açısından ordunun savaşla ilgili tüm ihtiyaçları koordineli olarak planlanmış, tedarik, depolama ve nakliyat esaslı organizasyonlarla ordunun beslenme ihtiyaçları karşılanmıştır. Fırınlar sefere çıkılmadan aylar öncesinde verilen emirler doğrultusunda belli standartlara göre yeraltına kazdırılmak suretiyle yaptırılmıştır[330]. Buradan hareketle yer altına kazdırılan fırınların birer tandır niteliğinde olduğu anlaşılmaktadır. Pişirilecek ekmekler ve yemekler için gereken malzeme menzillere erzak getirme ile yükümlü olan kaza halkı ya da mübayaacılar tarafından temin edilmekte ve kazdırılan fırınların yanında depolandığı belirtilmektedir. Ordu için hayati önem taşıyan ana besin maddelerini tahıl besinleri ve et oluşturmuştur. Fransız gezgin De La Motraye'ın gözlemlerine göre Prut seferinde ordudaki fırıncı ve ekmekçiler belli bir mesafe ile ordunun önünden giderek, öncesinde hazır olan malzemeyle yemek pişirmişler, askeri birlikler belirlenen konak yerlerine ulaştıklarında yemeklerinin hazırlanmış olduğu belirtilmiştir. Kapıkulu askerleri ve yeniçeriler için ekmek ve yemeklerin kesinlikle taze olması gerekliliği vurgulanmıştır. Ayrıca padişah, sadrazam ve paşalar için kurulan mutfak çadırlar, yiyecek ve içecek olarak bölümlere ayrılmıştır[331].

Türk mutfak kültürünün temelini oluşturan Osmanlı mutfak kültüründe sofra düzeni oldukça önemlidir. Arapça *"sufra"* kelimesinden dilimize geçen sofra, sefer ve

---

[327] Düzgün, Özkaya, 2015, 44.
[328] Ortaçağ'ın en büyük seyyahı olan İbni Batuta 1304'te Fas'ın tanca şehrinde dünyaya gelmiştir. Asıl adı Ebû Muhammed bin Abdullah bin Muhammed bin İbrahim Levati Tanci'dir.
[329] Gürsoy, 2014, 117.
[330] Yıldız, Hakan, "18.Yüzyıl Başlarına Kadar Seferlerde Osmanlı Ordusunun Beslenmesi", *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği,* Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2012, 43-58, 49.
[331] Yıldız, 2012, 49.

yolculuk kelimesinden türemiş ve seyahat sırasında yolcunun taşıdığı yiyecek torbası için kullanılmıştır. Genellikle deri ve meşinden yapılan torba, yiyeceği saklamak için kullanılmıştır[332]. Solomon Schweigger[333] *"Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581"* adlı eserinde Türklerin yemeklerini gösterişsiz bir biçimde yerde bağdaş kurarak ve sini üzerinde, bıçak kullanmadan, elleriyle tek bir kaptan yediklerini yazmıştır. *"Padişahın sofrasına çoğunlukla pirinç yemekleri gelir. Bu yemekler kâh beyaz, kâh sarı, kırmızı veya esmer renkte olur. Bazen çorba halinde bazen de tane tane olacak şekilde pişirilir. Bazen de fırında kızartılmış koyun etiyle sunulur, tatlısı bile yapılır. Kızarmış güvercin, tuzlanmış veya buğulama tarzında pişirilmiş koyun eti, kızarmış tavuk da sofraya getirilir. Bunların dışında tatlı kabağı, kavun, karpuz, narenciye, nar, armut, üzüm, kiraz gibi çeşit çeşit meyveler ve tatlılarda yenir. Padişah şarap içmez sadece şekerli sudan* (şerbet), *nar veya ona benzer asil meyvelerin sıkılmasıyla elde edilen usarelerden yapılan şerbetleri içer. "* Dönemin yemek kapları hakkında da bilgi sunan Schweigger şöyle aktarmaktadır: *"Padişahın yemekleri porselen kaplarda sunulmaktaydı. Oysa ataları saf altın kaplardan yemek yerlermiş. Porselen tıpkı mermer gibi beyaz ve hemen hemen saydam bir malzemedir. Bazı porselenler daha koyu renkte veya yeşil de olabilirler. Porselen kaplar İran'da yapılmakta ve oradan getirilmektedir. Bana anlattıklarına göre, bu tür kapların yapıldığı malzemeyi hazırlatmaya ve bundan kap kacak üretmeye bir insanın ömrü yetmezmiş"*[334]. Schweigger imaretlerin sağlık ocaklarında Türk, Müslüman, Yahudi, Hıristiyan, yolcu, yerli-yabancı ayrımı yapılmaksızın her hastanın yatabileceğini ve hastalara ekmek, pilav ve boza verildiğini yazmıştır[335].

Osmanlı toplumunda devletin gücü ve o gücü elinde tutan hanedanın yaşadığı saray yemek kültürünün oluşumunda olduğu kadar değişiminde de önemli bir rol oynamıştır[336]. Bu nedenle Osmanlı'nın mutfak kültürünü ele alırken saray kültürünü ve bu kültüre ait materyalleri göz önünde bulundurmak gerekmektedir.

---

[332] Hülya Sepken Yar, *"Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri"*, Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sinema-Tv Anabilim Dalı (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul, 2008, 4.

[333] Salomon Schweigger (1551-1622), 1577-1581 yıllarında Kutsal Roma ve Germen imparatorluğunun başında bulunan Habsburglu II. Rudolf (1576-1612) tarafından Osmanlı'nın başkentine daimi temsilci olarak gönderilen ve Joachim Freiherr von Sintzendorff'un maiyetindeki Protestan vaizdir.

[334] Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk* 1578-1581, (Çev. S. Türkis Noyan), Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004, 65-66.

[335] Tez, 2012, 57.

[336] Gürsoy, 2004, 94.

1467-1469 yıllarında yapımına başlanan Saray-ı Cedide-i Âmire (Yeni Saray) 400 yıl boyunca yeni yapıların eklenmesi ile büyütülmüş, geliştirilmiştir. Sarayın kapısının önünde toplar sıralandığı için Topkapı Sarayı olarak tanına gelmiştir[337]. Topkapı Sarayı 1478'den 1856'ya kadar Osmanlı hükümdarlarının resmi konutu olarak kullanılmıştır. İkinci avluda yer alan mutfaklar, başlangıcında 4 kubbeli bir mekan şeklinde idi. Zamanla bölümler eklenerek genişletilmiş, Mimar Sinan tarafından onarılırken yeniden büyütülerek, her biri ayrı 10 bölümden oluşmuştur. 5250 m^2'lik bir alan üzerine kurulu olan mutfağın 20 büyük bacası, bulunmakta, mutfaklar yemek pişirilen yerler dışında helvahane, reçelhane, bakırhane, kalayhane gibi kısımlarla, iki mescit, kiler, hamam, ambar ve mutfak çalışanlarının koğuşlarının da olduğu sistematik bir mimariye sahiptir (Foto. 74). 16.yüzyılın son yarısında mutfaklarda 15-20 aşçıbaşı, 60 aşçı ve 200 yardımcı çalıştırılmıştır. Aynı yüzyılın sonunda bu çalışanların sayısı 1570'i bulmuştur[338].

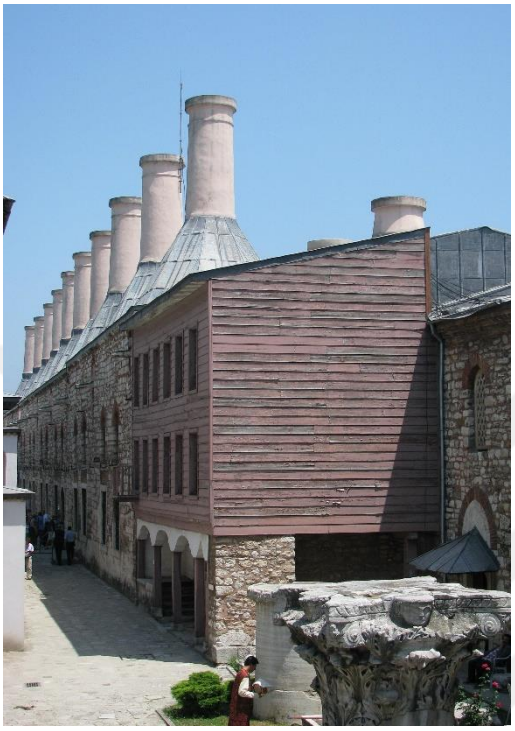


Foto. 74. Topkapı Sarayı Has Mutfak (http://www.topkapisarayi.gov.tr/tr/content/mimari-bolumler/ii-avlu?page=1 Erişim Tarihi: 29.11.2017)

Saray mutfağında üç ayda bir "ulufe" almaya gelen beş bine yakın yeniçeriye çorba, pilav, zerde pişirilmiş ve mutfağın önündeki avluda sunulmuştur. Saray aşçıları içerisinde tatlı yapan ustalar ayrı bir sınıf oluşturmuştur. Tatlı ile ilgilenen ustalar, helva, reçel, şurup ve her türlü tatlıyı hazırlamakla görevli olup "helvacıyan-ı hassa" olarak isimlendirilmişlerdir[339]. Saray mutfağının en önemli bölümlerinden biri olan ve sultanın yemeklerinin hazırlandığı Has Mutfak bölümüne sadece yetkili olan görevliler girebilmekte ve yemeği pişiren aşçılar özenle seçilmektedir (Foto. 75). 16. yüzyıl

[337] Semavi Eyice, *Topkapı Sarayı,* EPOCH Yayınları, İstanbul, 1985, 6.
[338] Gürsoy, 2004, 96.
[339] Gürsoy, 2014, 119.

kayıtlarına göre, Topkapı Sarayı Has Mutfak içerisinde 17 ustabaşı, 12 kalfa ve bir aşçıbaşı olmak üzere 30 kişi görev yapmıştır[340].



Foto. 75. Topkapı Sarayı Has Mutfak'da (Matbah-ı Amire) Sergilenen Mutfak Eşyaları (http://www.topkapisarayi.gov.tr/tr/content/mimari-bolumler/ii-avlu?page=1 Erişim Tarihi: 29.11.2017)

Osmanlı tarihinin en parlak dönemi olan Kanuni Sultan Süleyman zamanında görkemli, gösterişli ziyafetler ve kutlamalar yapılmış, Sadrazam İbrahim Paşa'nın çocuklarının sünnet düğününde mükellef sofralar kurulmuş[341], yine aynı dönemde Evliya Çelebi'nin aktarımında Ahi Loncalarının Kağıthane'de her yıl toplantı yapıldığını ve bu toplantı esnasında 10.000 kişiye yemek verildiğini belirtmiştir[342].



Foto. 76. Surname-i Vehbi'de Osmanlı Sofra Kültürünü Tasvirleyen Minyatür[343]

[340] Sepken, 2008, 6.
[341] Belge, 2010, 124.
[342] Gürsoy, 109.
[343] Surname-i Vehbi, Seyyid Vehbi tarafından kaleme alınmış, III. Ahmed'in dört oğlu için 1720'de gerçekleştirilen 15 günlük sünnet şölenini anlatan eserdir.

Evliya Çelebi'nin on ciltlik Seyahatnâme'sinde 17.yüzyıl Osmanlı Devletinin siyasi, toplumsal, ekonomik, zihinsel ve kültürel yapısına dair bilgiler yer almaktadır. Çelebi, dönemin günlük yaşamı hakkında da geniş bilgiler sunmakta, giyim-kuşam, meslek, konuşulan dil ve yanı sıra seyahat ettiği yerlerin beslenme alışkanlıklarına ve mutfak kültürüne de eserinde geniş yer vermiştir. Bir kentin ünlenmiş yiyeceklerini, tarımsal ürünlerini hatta tatlılarını ayrı ayrı başlıklar altında kaydetmiştir. Memdûh me'kûlat (ü) meşrûbâtı (övülmeye değer yiyecek ve içecekler) adlı başlıklar altında toplamıştır. Bu bölümlerde Çelebi yolculuklarında yediği ya da bazen sadece adını duyduğu ama tatmadığı yiyecek ve içecekleri anlatmıştır. Mutfakta sofrada kullanılan çanak-çömlek, kazan, fincan, kâse, tabak, kaşık gibi araç gereçlerden bahsetmiş gittiği bazı yerlerde özelliklerine varana kadar anlatmıştır[344]. Melek Ahmet paşa'nın 1658'deki seferi zaferle sonuçlanınca üç gün boyunca her gün yetmiş yerde İkişer sofra kurdurttuğuna da değinen Çelebi, Her öğünde 50 bin ekmek, 500 koyun, 50 sığır, 10 at kolu, 20 at etin kebap yapıldığını belirtmiştir[345].

Osmanlı döneminde saraylarda bile batılı anlamda ayrı bir "yemek odası" anlayışı olmamıştır. Osmanlı ailesinde günde iki öğün yemek yenilmiş, yemek yenileceği vakit "sini" denilen yuvarlak büyük boyutlu tablalar, küçük ve basit sehpaların üzerine konmuş ve yemekler topluca yenmiştir[346]. Yemek aynı kaptan, çatal ve bıçak kullanılmadan tahta kaşıkla ya da elle yenilmiştir[347].

Genel itibariyle Osmanlı yemek yeme alışkanlıklarında büyük bir sadeliğin hâkim olduğunu, tören ve şölenlerde ziyafetler verildiği kaynaklardan anlaşılmaktadır.

18.yüzyılda yazılan ve Osmanlı mutfağıyla ilgili olarak ilk yazılı eser olduğu kabul edilen yemek kitabı "Ağdiye Risalisi"dir[348]. Osmanlı'da ilk basılı Türkçe yemek kitabı, 1844'te yazılan Melceü't-Tabbahin[349] (Aşçıların Sığınağı) adlı eserdir. Aşçılara yemeğin nasıl pişirileceğini ve malzemenin nasıl kullanılacağını aktaran kitapta Osmanlı mutfağına ait birçok yemek tarifini vermektedir. Tanzimat'tan beş yıl sonra

---

[344] Marianna, Yerasimos, "Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü: Sistematik Dizin ve İlk Yorumlar", *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği,* Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2012, 62.

[345] Gürsoy, 2013, 107.

[346] Marianna Yerasimos, *Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği Osmanlı Mutfağı,* Boyut Yayınevi, 2005,34.

[347] Tez, 2012, 62.

[348] Neslihan Serçeoğlu*, "Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği", Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* C.3, Ankara, 2015, 38.

[349] Bkz. Mehmed Kâmil, *Melceü't Tabbahîn,* Türkiye yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, İstanbul, 2015.

yayınlanan eserde, geleneksel yemek tariflerin yanı sıra "Batı Mutfak" sanatından da örneklerin yer aldığı 235 yemek tarifi bulunmaktadır.

Yemek ihtiyacını karşılamaya yönelik olarak gelişen mutfak kavramı çeşitli dönemler içerisinde farklı evrelerden geçerek günümüze kadar önemini korumuştur. Arapça'da yemek pişirilen yer diye tanımlanan "matbah" kelimesi, Türkçe'de yiyecek ve içeceklerin hazırlanıp saklandığı özel bir bölüm olarak tanımlanmış ve zamanla "mutfak" şeklinde telaffuz edilerek günümüze değin bu şekilde kullanılmıştır. Türkler mutfağa aşevi, aş damı, aş ocağı, aşlık gibi isimler vermişler ve onu ya evin dışında inşa etmişler veya alt katta bahçeye doğru çıkıntılı, ana binaya bitişik fakat bağımsız kapısı olan bir oda olarak yapmışlardır[350].

Kemah'ın tarihçe kısmında belirtildiği gibi bir dönem Akkoyunlu-Karakoyunlu idaresinde kalan Kemah, Yavuz Sultan Selim tarafından 15 Mayıs 1515 tarihinde Osmanlı hakimiyetine geçişini sağlamış ve sancak merkezi yapılmıştır[351]. Kemah'ın sancak merkezi olması ve konumu sebebiyle kültürel çeşitlilik göstermektedir.

Türk Mutfak Kültürü içerisinde çeşitli bölgelerde olduğu gibi Kemah'ın da kendine has yöresel mutfak kültürü vardır. Ancak Kemah'ın yemek ve yiyecekleri üzerine yapılan çalışmaların sayısı oldukça azdır. Yemek kültürü bakımından oldukça zenginlik ve çeşitlilik gösteren Kemah'ta, Anadolu'nun birçok yöresinde olduğu gibi gelen her misafire sofra kurma geleneği yemek kültürünün gelişmesinde oldukça önemli rol oynamıştır. Yaz ve sonbahar aylarında kış için hazırlıklar yapılmakta, meyve ve sebzeler kurutulmaktadır. Dut pekmezi, pelverde (aluç marmelatı), elma ve armut gahı, çemiç (dut kurusu), bastık (pestil), tarhana en çok yapılan ve kurutulan besinlerdir. Ekonominin temeli tarım ve hayvancılığa dayandığı için beslenmenin temelinde özellikle hayvansal ürünler, salamura, tulum peyniri, lor, çökelek, tereyağı, kaymak gibi besinler önemli yer tutmakadır. Yerli halk ile tarafımızdan yapılan görüşmelerde hemen hemen her evin kendi peynirini ürettiği öğrenilmiştir. İlçe ve köy merkezlerinde yemek yapmayı çok iyi bilen ve düğün-ölü yemeklerinde sorumlulukları üstlenen usta aşçı kadınlar bulunmaktadır. Bu kadınlara "Keyveni" adı verilmekte, yemekler büyük kazanlarda yapıldığı için pişirme işlemi bu usta aşçılara verilmektedir. Düğün ve ölü yemeklerinde genellikle soğuk çorba, et kavurma, pilav ve tatlı olarak peynir helvası

[350] Duvarcı, Ayşe, "Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü, *Türkler Ansiklopedisi,* C.4, Ankara, 2002, 397.
[351] Miroğlu, 1990, 8-9.

veya tel kadayıf ikram edilir[352]. Kemah ilçe merkezinde günümüzden 15-20 yıl öncesine kadar da ekmekler kadınlar tarafından tandırda pişirilirdiği aktarılmıştır. Teknolojinin gelişmesi ve ilçede fırınların açılmasından dolayı günümüzde artık sadece köylerde ve mezralarda tandırda ekmek yapılmakta ve bazı köylerde ise bir veya iki tandır yakılmakta olup, ekmekler topluca pişirilmektedir.

Sırın: Elazığ bölgesinin de yöresel mutfak kültürü içerisinde yer alan yemek, farklı tariflerle başka bölgelerde de yapılmaktadır. Tandır da yapılan ekmekler küçük parçalar haline getirilerek kurutulmaktadır. Ardından geniş bir tepsi üzerine yayılan kuru ekmeklerin üzerine eritilmiş tereyağı dökülmektedir. Bunun da üzerine Kemah'ta yetişen ve *Alnık* ismiyle bilinen bir çeşit baharatla kekik, nane, pul biber ve sumak eklenerek servis edilmektedir (Foto. 77).



Foto. 77. Sırın Yemeği (http://www.ekecik.org/sirin-isirin/ Erişim Tarihi 18.07.2017)

Kemah Tiridi: Mayalanmış hamur ince şeritler haline getirilerek Kemah tuzu ile iyice yoğrulmaktadır. Ardından haşlanmış kuzu etinin üzerine oldukça ince kesilen hamur yerleştirilmektedir. Kuzu etiyle beraber kızartılma işleminin ardından servis edilmektedir.

Cıvrıla: Domates, yeşil fasülye, bamya, kabak, patlıcan gibi sebzelerin karıştırılarak yapıldığı yöresel bir yemektir. Mutfakta bulunan malzemeye göre farklılık gösteren yemek oldukça sıvı bir şekilde servis edilmekte ve üzerine kuru tandır ekmeği eklenerek yenilmektedir.

[352] Bu bilgi Kemah Ayranpınar Köyü sakini Hasan Tahsin Gölebatmaz'dan alınmıştır.

Soğuk Çorba: Yaz aylarında çokça tüketilen çorba, yoğurt çorbası tarifi ile aynıdır. Ancak çorba yapıldıktan sonra soğutularak servis edilmektedir. Genellikle Ramazan ve yaz aylarında tercih edilmektedir (Foto. 78).



Foto. 78. Soğuk Çorba (Ayran Aşı) (http://www.kemahlilar.com/geleneksel-tatlar-2141h.htm Erişim Tarihi 18.07.2017)

Tulum Peyniri (Foto. 79)**:** Yapımına beşinci-altıncı aylarda başlanmakta ve dokuzunca ayda sonlanmaktadır. Özellikle Kemah'ın yaylalarında yapılan peynir, tam yağlı ve parlak görünümdedir. Koyun sütünden alınan süt, süzeklerde birkaç defa süzülmektedir. Süzüldükten sonra kazanlarda bir iki saat dinlendirilmektedir. Süt, yöre halkı tarafından "Şirden" denilen maya ile mayalanmaktadır. Yoğurt kıvamına gelen süt, süzeklerin içerisine konulup üzerine ağır taşlar koyularak suyun tamamen süzülmesi sağlanmaktadır. Ardından peynirler çıkarılarak tuzlama işlemi yapılmaktadır. Bu işlem Kemah-Tuzla'dan çıkarılan tuz ile gerçekleştirilmektedir. İyicene tuzunu aldıktan sonra peynirler ufalanarak küçük parçalar haline getirilmektedir. Sonra hayvan derisinden yapılan tulumlar içerisine sıkıca yerleştirilmektedir. Tulumun üzeri iğnelerle küçük hava delikleri açılarak suyunun tamamen arınması beklenmektedir. Hazırlanan peynirler soğuk mağaralar içerisinde saklanmak üzere bekletililmektedir. Bu saklama işlemi yaklaşık dört-beş ay sürmektedir.



Foto. 79. Tulum Peyniri

Kemah ilçe merkezine 5 km uzaklıkta yer alan Ayranpınar Köyünde bulunan buz mağaraları yazları soğuk, kışları sıcak özelliği taşımakta, soğuk hava deposu olarak kullanılmaktadır. Buz mağarası içerisinde buzların oluşturduu sarkıt ve dikitler yer almaktadır. Köy sakinleri ve civar köylüler tarafından getirilen yağ, peynir gibi gıda maddeleri mağara içerisinde muhafaza edilmektedir (Foto. 80).



Foto. 80. Ayranpınar Köyü Buz Mağaraları

Günümüzde Erzincan/Merkez, Üzümlü, Çayırlı, Tercan, Mercan, Otlukbeli, Kemaliye, İliç gibi ilçelerinde ve bu ilçelere ait yaylalarda peynir üretimi yapılmaktadır.

Peynir Helvası: Süzekten çıkarılan peynir tuzlanma işlemi yapılmadan aynı gün içerisinde geniş tepsilerde eritilerek üzerine un ve şeker eklenmektedir. Helva kıvamına gelinceye kadar karıştırılmaktadır.

Dut Pekmezi: Oldukça rağbet gören dut pekmezi, ilçede neredeyse her evde yapılmaktadır. Dut olgunlaştığında, ağaçların altına temiz bir örtü yayılarak veya dallara ince tor gerilerek toplama işleme yapılır (Foto. 81). İlçe sakinleri ile yapılan

röportajlardan elde edilen bilgiye göre her yılın sekizinci ayında pekmez yapımına başlanıyor. Özenle toplanan dutlar, bakır kazanlarda kaynatılıyor. Kaynatma işlemi zaman zaman toplu olarak gerçekleştiriliyor. Kaynatılan dut eleklerde süzülüyor ve ardından tamamen suyunu vermesi amacıyla sıkma işlemine tabi tutuluyor. Elde edilen su tepsilere koyularak beş-altı gün boyunca güneşte bekletiliyor (Foto. 82). Kıvama geldiğinde küplere veya bakır bakraçlar içerisine yerleştirilen pekmezin ağızları kapatılmıyor. Sadece tül veya ince bir bez ile böcek ve haşerelerden korunmaya çalışılıyor.



Foto. 81. Kemah Ayranpınar Köyü Dut ve Kayısı Kurutma İşlemi



Foto. 82. Dut Pekmezinin Güneşte Dinlendirilmesi

Kuşburnu Pelverdesi: Özel olarak toplanan kuşburnu temizlenip güneşte bir müddet bekletilmektedir. Sonrasında bakır kazanlar içerisinde kaynatılan kuşburnu, çok ince tül ve eleklerden geçirilerek süzülmektedir (Foto. 83). Süzülme işleminin ardından tepsiler içerisinde güneşte bekletilmektedir. Yapılan bu işlemler sonlanınca ağızları kapatılmadan kavanozlara veya küpler içerisine yerleştirilmektedir. Bir veya iki gün boyunca dinlendirildikten sonra tüketilmektedir.



Foto. 83. Kaynatılan Kuşburnunun Eleklerde Süzülme İşlemi

Tarhana: Öncelikle hazırlanan ayranın içerisine gendime (yarma) eklenerek ısıtılmaktadır. Koyu bir kıvam elde edilinceye kadar "ağtaraç" denilen ahşap kaşıkla saatlerce karıştırma işlemi gerçekleştirilmektedir. "Köy sakinlerinin toplu olarak yaptıkları bu işlem sonunda küp veya kovalarla evlere taşınmaktadır. Bir gün boyunca soğuk oda veya kilerlerde dinlendirilmektedir. Oldukça koyu bir kıvama getirilen tarhana nemden küflenmemesi için sabahın ilk ışıklarıyla "dastar" denilen bir bezin üzerine suyunu bırakması için konulmaktadır. 2-3 gün boyunca ters çevrilerek güneşte kuruması için bekletilmektedir (Foto. 84). 11 gün boyunca devam eden bu işlem sonrasında tamamen kurutulan tarhana, cam kavanozlar içerisinde saklanmaktadır.



Foto. 84. Güneşte Kurutulmuş Tarhana

Tel Kadayıf: 5'er veya 6'şar rulolar haline getirilen yufka, tahta ve makas bıçağından özel olarak yapılan bir makine ile kesilmektedir (Foto. 85). Yufkalar tel inceliğine gelinceye kadar kesme işlemi devam ettirilmektedir. Ardından tel kadayıflar tepsiye yerleştirilmekte ve aralıklarla tereyağı sürülmektedir. Fırında kızartılarak soğuması için bekletilmektedir. Soğuma işleminden sonra üzerine sıcak şerbet dökülerek servis edilmektedir (Foto. 86).



Foto. 85. Tel Kadayıfının Hazırlanma Aşamaları



Foto. 86. Servise Hazır Hale Gelen Tel Kadayıf

Kemah Tuzu: Kemah'a 6 km mesafede ki Kömür Köyünde yer alan ve doğal yollardan çıkan tuzlu suyun suni göletler içerisine toplanarak güneşin altında buharlaşmasıyla tamamen katıksız, doğal yollardan elde edilen tuzdur (Foto. 87-88).



Foto. 87. Kömür Köyü Tuz Gölleri



Foto. 88. Göllerden Çıkarılan ve Paketlenmeye Hazır Tuz

Düğün, cenaze, şenlik gibi toplu faaliyetlerde soğuk çorba, et kavurma, pilav ve tel kadayıf misafirlere ikram edilmektedir.

Kemah Kalesi Kazılarından ortaya çıkarılan mimari bulgular ve ilçe merkezinde yer alan Geleneksel Kemah Evleri ışığında mutfak bölümünün restititüsyon çalışmaları

yapılmıştır. Orijinal doku yakalanmaya çalışılmış o dönemin özellikleri ve kulllanılan kap formları dikkate alınarak çizim oluşturulmuştur (Çizim 24).



Çizim 24. Geleneksel Kemah Evi Mutfak Bölümü Restitüsyon (İç Mimar Feyza Halıcı)

2.2. TANDIR KÜLTÜRÜ ve KEMAH TANDIRLARI

İnsanoğlunun var olmasıyla beraber beslenme, barınma ve ısınma gibi temel ihtiyaçları tarihsel süreç içerisinde her toplumda ve her kültürde var olmuştur. Ateşin bulunmasıyla pişirme eylemi ortaya çıkmıştır[353]. Ateş, yuvanın (ocak) ve hayatın sürekliliğinin simgesi sayılmış, ailenin temel sembolü kabul edilmiştir[354]. Ateş ailenin pişirme, ısınma, korunma gibi işlevlerini yerine getirirken ilk yemek yeme mekânı kavramını da ortaya çıkarmıştır[355]. Kavramsal olarak ocak ve fırınların her ikisi de ısı kaynağı olmasına karşın genellikle farklı işler için kullanılmaktadır. Ocaklar tarih öncesi dönemlerden itibaren pişirme, ısı kaynağı ya da kurban ateşi olarak kullanılırken fırınlar yakma, eritme ve pişirme amaçlı olarak kullanılmıştır[356].

Ateş yapılarının önemli örneğini oluşturan tandır, fırın yapılarının çukur şeklinde oluşan çeşidine verilen isimdir. Konut örneklerinde yaygın olarak karşımıza çıkan "tandır" birimi, altı açık pişmiş toprak silindirlerin bir kuyuya gömülmesi koşulu ile oluşturulan fırınlardır (Çizim 25) (Foto. 89). Kavram olarak tek tip fırınları ifade etmekten ziyade birden fazla üretim tekniği olan ve tarihsel süreç boyunca konutların ve yaşam alanlarının mimari ögesi olan bir kültürü tanımlamaktadır[357]. Bu bağlamda tandırın en önemli özelliklerinden biri de pişirme dışında özellikle Doğu Anadolu Bölgesinde iklim şartları sebebiyle ısıtma işlevinde de kullanılmasıdır.

Kelime kökeni olarak Akkadça'daki *tinûru* kelimesinden türetilen tandır, Arapça'da *tannûr*, farsça'da *tanûr'den* gelmektedir[358]. Genel olarak ekmek yapımı için kullanılan bu ateş yapısının en ayırt edici özelliği çukur tabanının olmasıdır[359]. Tandır; kilden yapılan, et kalınlığı 3-5 cm olarak inşa olan, silindir biçimde başlayıp yukarı doğru konikleşen, toprağa gömülü olarak kullanılan bir tür ocaktır[360]. Aynı zamanda fırın özelliği de olan tandır, daha çok ısınma ve pişirme için kullanılmaktadır. İlk

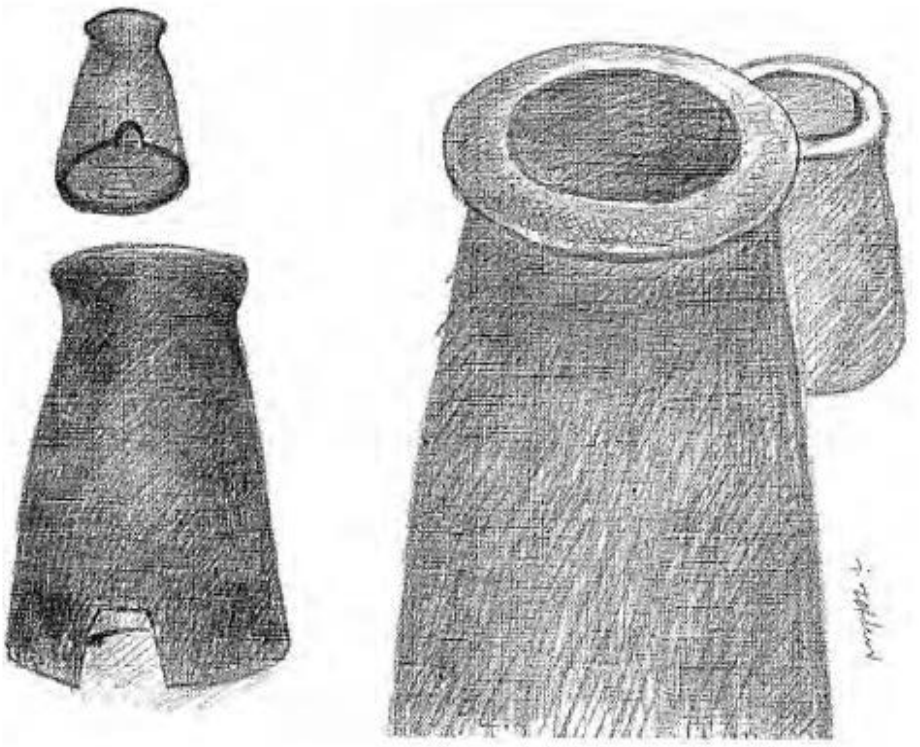
---

[353] Yaşar Çoruhlu, *Türk Mitolojisinin Ana Hatları*, Kabalcı Yayınevi, 2006, 52.
[354] Çoruhlu, 2006, 52.
[355] Güliz Sak, Mutfak Tasarımında Modüler Sistemlerin Kullanıcı Ergonomisi Açısından Değerlendirilmesi, *İstanbul Kültür Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*, 2014, 5.
[356] Nevin Ayduslu, "Tandır ve Tandırda Çanak-Çömlek Pişirimi", *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi,* S. 27, Erzurum, 2015, 22. Naumann, 191,
[357] Erdem, 2013, 112.
[358] Erdem, 2013, 112.
[359] Yılmaz, 2012, 34.
[360] Ayduslu, 2015, 21.

örneklerinin Mezopotamya ve Mısır'da görüldüğü bu tandır yapıları Anadolu'da da kurulmuş ve yaygın olarak kullanılmıştır.

Neolitik dönemden itibaren özellikle Anadolu'daki yerleşme ve konut tiplerinde pişirme, ısı kaynağı ya da kurban ateşi olarak çeşitli kullanım biçimi gösteren ocak ve fırınlar hiçbir zaman sadece ısıtma görevinde olmamıştır. Odalarda çoğunlukla, ortaya ve yanlara yerleştirilmiş aynı zamanda kullanılan 3-4 Ocak bulunmuş, merkezde yer alan ana ocağın ısınma için kullanıldığını, merkez ocaktan alınan kömür ile yan ocakların da yakıldığını ve burada yemeklerin pişirilmesi, ısıtılması ve sıcak tutulması için kullanıldıkları şeklinde açıklanmaktadır[361].

Günümüzde kırsal bölgelerde halen kullanılan tandır, Çanak-Çömlekli Neolitik dönemde Köşk Höyük ve Salat Camii Yanında yer alan tabakalarda yapılan kazı çalışmalarında ortaya çıkarılmıştır (Foto. 90)[362].



Çizim 25. Tandır Çizimi (Zerrin Köşklü'den)

[361] Rudolf Naumann, *Eski Anadolu Mimarlığı,* Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1998, 191.
[362] Yılmaz, 2012, 33.



Foto. 89. Tandır (Aylin Ü. Erdem'den)

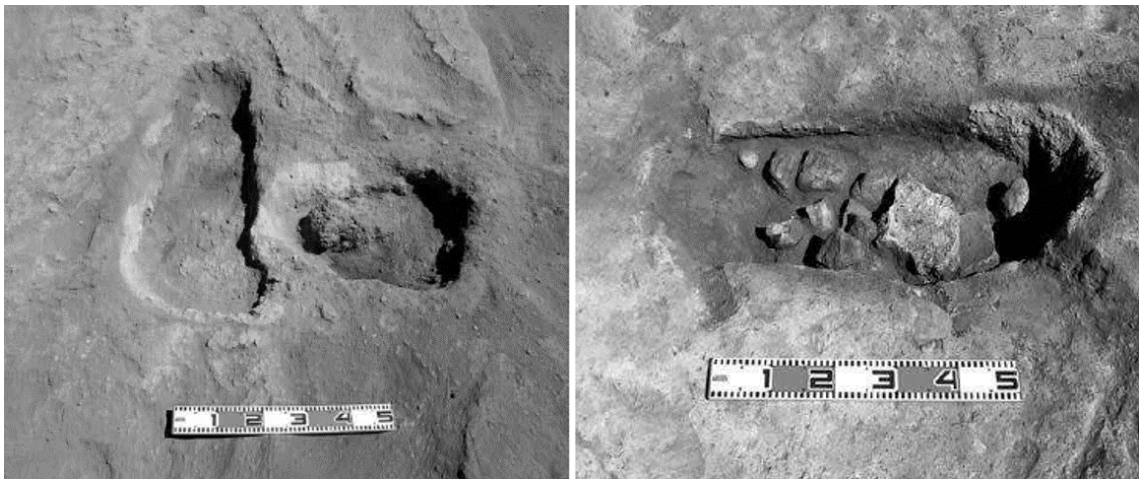


Foto. 90. Salat Cami Yanı Kazısında Ortaya Çıkarılan Neolotik Döneme Ait Çukur ve Taş Tabanlı Ekmek Pişirme Tandırları (Mehmet Yılmaz'dan)

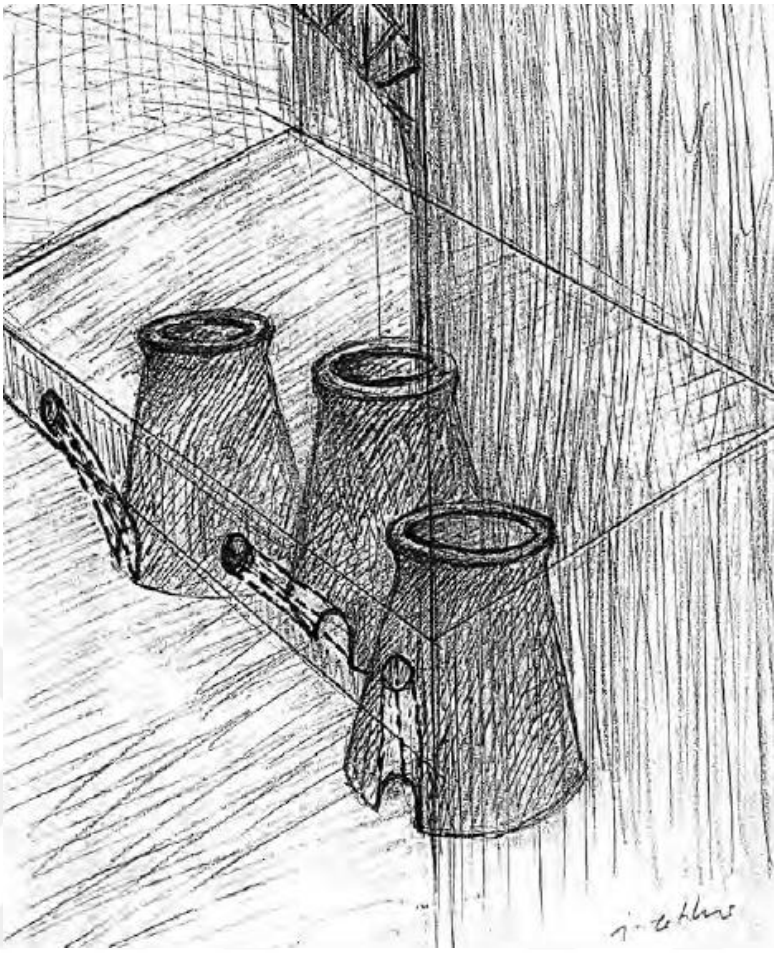
Naumann erken dönem ocak kültünü üç ana tipte ayırt etmiştir; Ocaklar, Pithoslar ve arı kovanı fırınlarıdır. Ocaklar genellikle yuvarlak ya da oval 50-100 cm büyüklüğünde, boşlukları toprak dolgulu bir taş temel ve bunun üstüne iyice pişerek

sertleşmiş kil ya da kerpiç bir tabakaya yatak olmak üzere çakıllardan ve çömlek kırıklarından yapılan bir döşeği kapsamaktadır[363].

Tandır "Kav" denilen bir tür topraktan yapılan, üst çapı daha küçük olmak üzere iki tarafı açık kesik bir koniyi andıran, yere gelen kısmında "Külve" denilen hava deliği bulunan ve kazılan bir çukura dikine gömülen bir tür fırındır[364]. Tandırda yakılan odun, çalı-çırpı ve tezek dumanları açılan bu havalandırma deliğinden dışarı atılmıştır[365].

Tandır örnekleri tip olarak tamamıyla taban altına gömülmüş(Foto. 2.41), yarıya kadar gömülmüş (Çizim 26) ve tamamı taban üzerine yerleştirilmiş şekilleriyle günümüze ulaşmış örnekler mevcuttur (Foto. 92). Bu tandır tipleri içerisinde Doğu Anadolu Bölgesinde yapılan incelemeler sonucunda yere gömülü tandır tipinin kullanıldığını görmekteyiz. Yere gömülü tandırların diğer tandırlara göre hacimsel büyüklüğünün olması ve buna bağlı olarak daha fazla ekmek pişirimi olmasıyla çoğunlukla tercih edildiği düşünülebilir. Ayrıca kaynaklardan elde edilen bilgiler ışığında zeminden yüksekte olan yani taban üstüne yerleştirilen silindirik tandırların hacimlerinin küçük olduğu belirlenmiştir. Ekmek pişirimi bu tip tandırlarda ayakta yapılmakta ve yere gömülü tandıra göre iş gücünü artırmaktadır. Tandırı günümüzde halen kullanan ve üretimini yapan yerli halkla yapılan röportajlar sonucu tandırın ekmek pişirimi dışında günlük yapılan işlerde de kullanıldığı tespit edilmiştir.

[363] Naumann, 1998, 192.
[364] Gök, Kayserili, 194.
[365] Osman G. Özgüdenli, Ömer Uzunağaç, "Selçuklu Anadolusu'nda Ekmek" Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi, C:1, S.1, İstanbul, 2014, 51.



Çizim 26. Yarıya Kadar Gömülü Olan Tandır Çizimi (Zerrin Köşklü'den)



Çizim 27. Tandır Restitüsyonu (İç Mimar Feyza Halıcı)



Foto. 91. Tamamıyla Taban Altına Gömülmüş Tandır (Kemah Kalesi Kazısı Arşivinden)

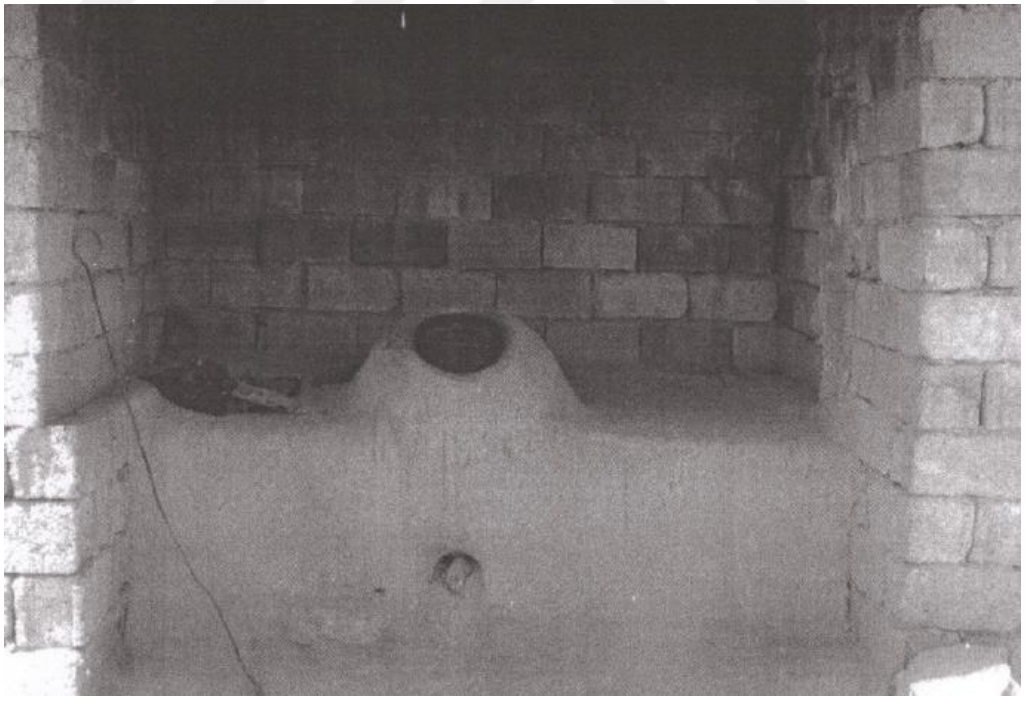


Foto. 92. Taban Üzerine Yerleştirilen Fırın Görüntüsü (Aylin Ü. Erdem'den)

Tandırın genel itibari ile kırsal yaşama karakterize edildiği belirtilmektedir. Sabit yerleşimi olmayan göçebe kültürlerde yere sabit olarak gömülmüş tandır tipi

olmayacağı kaynaklarda geçmektedir. Konar-göçer yaşam tarzına sahip kültürler daha çok taşınabilir ocakları tercih etmişlerdir. Ancak bazı örneklerde göçebelerin taşınabilir tandırları olduğu da bilinmektedir[366].

2011-2015 yılları arasında yapılan Kemah Kalesi Kazı Çalışmaları kapsamında toplamda 9 adet tandır ortaya çıkarılmıştır. Ortaya çıkarılan tandırlar örneklerinin tamamının tabana gömülü olduğu görülmektedir. Konut mimarisini anlamamız açısından ve bölgenin mutfak kültürü içerisinde oldukça önemli bulgu olan tandırlar, Doğu Anadolu Bölgesi tandırları ile form ve özellileri bakımından benzerdir. Tandırların çapları 0,60 m ile 0.94 m ölçüleri arasında değişmektedir. Korunması amacı ile mevcut konumlarından çıkarılmayan tandırların belirli bir seviyeye kadar içi boşaltılmış olup, derinlikleri alınmıştır. Genel itibariyle küle ulaşıncaya kadar içleri boşaltılan tandırların derinikleri 0, 95 m ile 1,45 m arasında değişmektedir (Foto. 93-99).

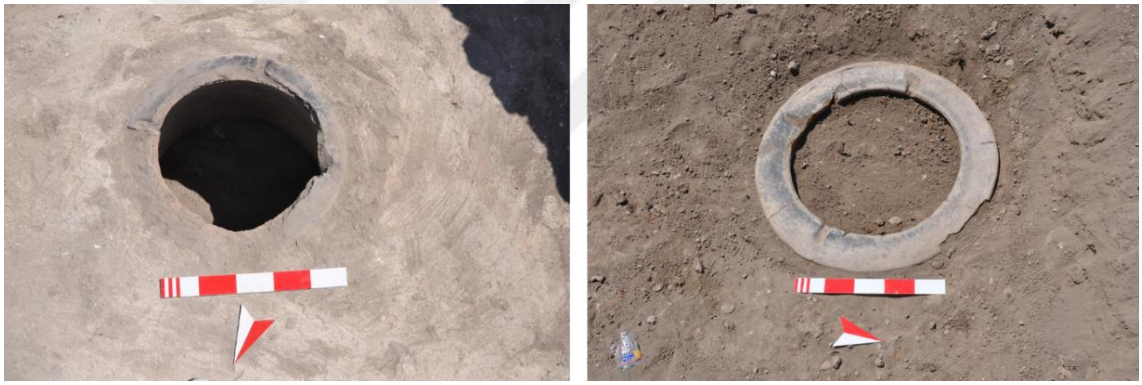


Foto. 93. K5-9-K5-10 Plan Karelerinde Yer Alan Tandırların Görüntüsü (KKKA)



Foto. 94. K5-2,3,4-K6-2,3,4 Plan Karelerinde Yer Alan Tandırların Görüntüsü (KKKA)

[366] Erdem, 2013, 112.



Foto. 95. K19-10, K20-10 Plan Karelerinde Yer Alan 3 Nolu Mekanın Tandır Görüntüsü (KKKA)



Foto. 96. K4-2 Açmasında Yer Alan Tandırın Görüntüsü (KKKA)

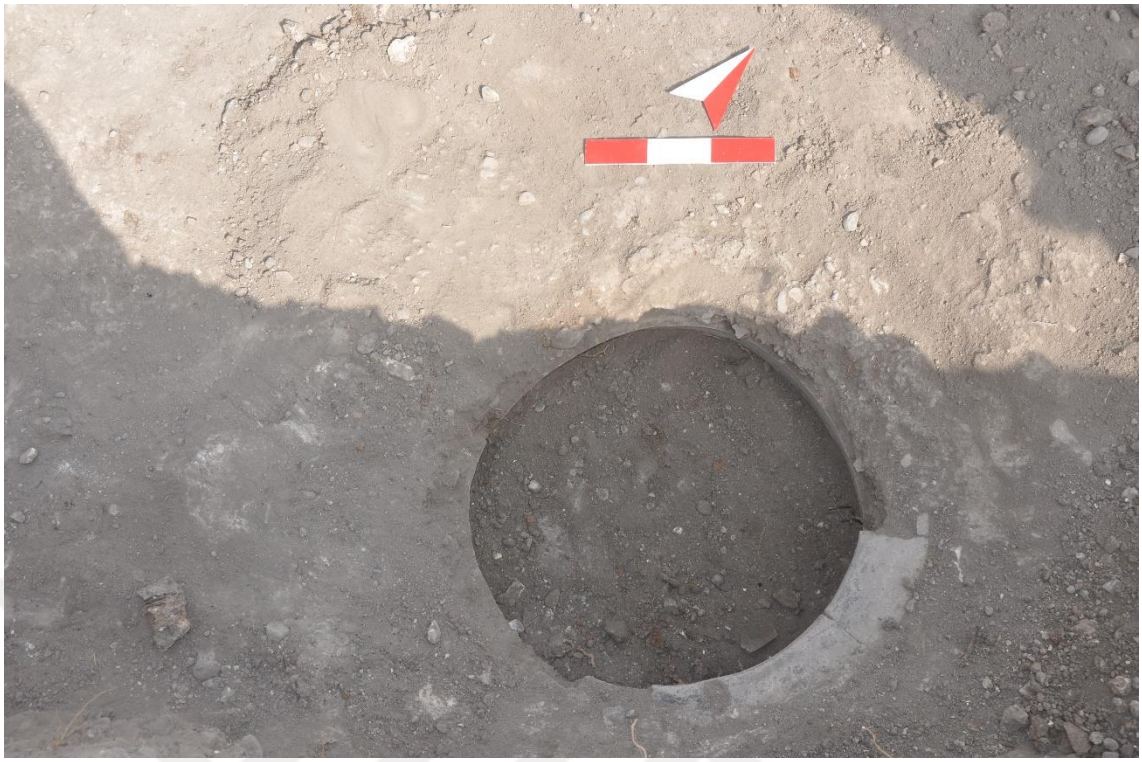


Foto. 97. K5-2,3,4-K6-2,3,4 Plan Karesinde Yer Alan 4 Nolu Konuttaki Tandırın Görüntüsü (KKKA)



Foto. 98. K5-2,3,4-K6-2,3,4 Plan Karesinde Yer Alan 1 Nolu Konuttaki Tandırın Görüntüsü (KKKA)



Foto. 99. K5-2,3,4-K6-2,3,4 Plan Karesinde Yer Alan 3 Nolu Konuttaki Tandırın Görüntüsü (KKKA)

Kemah'ta 2005 yılına kadar tandır üretimi, merkez ilçeye bağlı bazı köylerde devam ettirilmiştir[367]. Teknolojinin ilerlemesi ve bu işi yapan ustaların vefat etmesi sonucunda üretim yapılmamaktadır. Köylerde tandır, genellikle evin içerisinde alt katta üzeri düz dam ile örtülü bir birim olarak düzenlenmiştir. Ya da evin bitişiğinde ayrı bir birim olarak konumlandırılmış, mutfak bölümü olarak kullanılmıştır. Yere gömülü olarak yapılan tandırların etrafı "kum, cam tozu ve tuz" ile kaplanmakta ve bu sayede ısı yalıtımı sağlanmıştır (Foto. 100-102).

[367] Bu bilgi Dedek Köyü sakini Hüseyin Ertaş'tan alınmıştır.



Foto. 100. Ayranpınar Köyü Tandırevi







Foto. 101. Kemah Ayranpınar Köyünde Ekmek Pişirimi

Kemah İlçe merkezi sakinleri ve Ayranpınar Köyü sakinlerinden elde edilen bilgiler doğrultusunda günümüzde tandır ekmeği, her ay iki kere yapılmaktadır[368]. Teknolojinin gelişmesi ve köylerde marketlerin açılması ile tandır ekmeğinin eskisi kadar rağbet görmediği anlaşılmıştır. Köy kadınları, ayın belirli günlerinde sürekli tandır yakılan bir tandırevinde toplanarak köyün tüm haneleri için tandır ekmeği pişirmektedirler. Yanı sıra düğün gibi özel günlerde tandır içerisinde koyun veya kuzu etiyle tandır kebabı pişirmektedirler. Köy kadınlarının sosyalleşmesi açısından oldukça önemli bir işlem olan ekmek pişirimi, dayanışma ve yardımlaşma açısından oldukça önemlidir.



Foto. 102. Kemah Ayranpınar Köyünde Ekmek Pişirimi

[368] Bu bilgi Ayranpınar Köyü sakini Hasan Tahsin GÖLEBATMAZ'dan alınmıştır.

2.2.1. Tandır Kültürüne Ait Aletler ve Bu Kültüre Ait Terminoloji[369]

Egiş: Tandırı karıştırmak ve tandır içerisinden ekmek almaya yaran bir tarafı çengelli alet (Foto. 103)

Rapata: Tandıra ekmek yapıştırmaya yarayan, altı hasır, üstü bir bezle kapatılmış bir tür araç (Foto. 104).

Tekne: Hamur yoğurma işlemi yapılan ağaçtan yapılmış geniş hazne (Foto. 105).

Gelberi: Tandırda biriken külü çekmeye yarayan küçük kürek.

Külve Deliği: Tandırın altında hava akışını sağlayan boru şeklinde delik.

Gerde: Hamurun yoğrulma aşamasından sonra lavaş ekmeği inceliğine ulaşması için yufka haline getirildiği yer.

Hatırçak: Tandırın üzerine konulan demir ızgara. Genellikle bu ızgara üzerinde yemek pişirilmektedir.

Şurt: Tandırın ağız kısmına verilen isim (Foto. 106).

Loloz: Tandır yapımında kullanılan bant yöntemi.

Gogoç: Tandır yüzeyini perdahlamak için kullanılan yassı taş.



Foto. 103. Büyük Egiş-Küçük Egiş

[369] Köşklü, 2005, 161, Ata Bayoğlu, "Erzurum'da Lavaş (Acem Ekmeği)", *Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 53, Erzurum, 2014, 174. Erzurum tandır terminolojisinde kullanılan terimler aynı şekilde Kemah'ta da kullanılmaktadır.



Foto. 104. Rapata



Foto. 105. Hamur Teknesi



Foto. 106. Tandır Ağız Bölümü (Şurt)

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

DEPOLAMA VE PİŞİRME KAPLARININ TİPOLOJİSİ

3.1. DEPOLAMA AMAÇLI KAPLAR

3.1.1. Küp

Genellikle mutfak biriminde günlük kullanım amacıyla kullanılan küp, katı veya sıvı maddelerin depolanmasında kullanılmaktadır. Dar ya da geniş ağızlı, şişkin gövdeli ve çoğunlukla büyük boyutlarda imal edilmişlerdir. Sırsız mutfak eşyası olarak kullanılan küplerin içerisinde genellikle su, şarap, pekmez ve tahıl ürünleri depolanıp saklanmıştır. Arkeolojik alanda, erzak ve su depolama işlevi dışında mezar kabı olarak da kullanılan küpler, genellikle büyük boyutlu, kalın cidarlı çömlek tipinde kaplar olup, yabancı kaynaklarda Yunanca kökenli "Pithos" adı ile de anılırlar[370]. Antik dönemde kullanılan Amphoralar ortaçağda yerini küp ve testiye bırakmıştır[371]. Büyük boyutlarda olan bu seramiklerin kavanoz görevini üstlenen daha küçük formlarda olanları da tespit edilmiştir. Bu bölümde 2011-2015 yılları arasında gerçekleştirilen Kemah Kalesi Kazısı çalışmalarında ortaya çıkarılan küplerin ağız, boyun, dip ve kulpların tipolojisi yapılmıştır. Formlarına göre gruplandırılan seramiklerin tamamı sırsız olup, çoğunluğu konut mimarilerinde yapılan kazılarda ortaya çıkarılmıştır. Katalog bölümünde incelenen küplerde hamur renkleri ve kullanılan katkı malzemelerin farklılık gösterdiği gözlenmiştir.

3.1.1.1. Küp Ağız Tipleri

3.1.1.1.1. Düz, İçe ve Dışa Kalınlaştırılmış Ağız Tipi

3.1.1.1.2. Düz, Dışa Kalınlaştırılmış

3.1.1.1.3. Dışa Çekik, Düz Ağızlı

3.1.1.1.4. İçe Çekik Düz Ağızlı

3.1.1.1.5. Yuvarlatılmış, Hafif Dışa Kalınlaştırılmış

---

[370] A. Tuba Ökse, Önasya Arkeolojisinde Çanak Çömlek, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul,2012, 95.
[371] Güler Yılmaz, Hasankeyf Kazılarında 2007-2009 Yıllarında Bulunan Aydınlatma ve Depolama İşlevli Sırlı Seramik Kaplar, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Anabilim Dalı (Yayınlanmamış) Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2011, 37.

3.1.1.1.6. İçe Çekik Yuvarlatılmış

3.1.1.1.7. Dışa Çekik Yuvarlatılmış

3.1.1.1.8. Yuvarlatılmış

3.1.1.2. Küp Dip Tipleri

3.1.1.2.1.Düz Dipli

3.1.1.2.2. Yuvarlatılmış Düz Dip

3.1.1.2.3. Yuvarlatılmış İçe Çekik Dip

3.1.1.3.Kulp Tipleri

3.1.1.3.1. Dikey Kulp

3.1.1.3.2. Yatay Kulp

3.1.1.3.3.Ağızla Birleşik Kulp

3.1.1.3.4. Tutamaç Şeklinde Kulp

3.1.1.4. Kapak

3.1.1.4.1. Tutamaçlı Kapaklar

3.1.1.4.2. Kulplu Kapaklar

3.1.2. Pişirme Kapları

Arkeolojik çalışmalarda ele geçirilen ve günlük kullanım kapları içerisinde oldukça yoğunlukta olan pişirme kapları en çok ele geçen buluntular içerisindedir. Yemek pişirme kabı olarak kullanılan ya da içine sıvı veya katı besinler saklanan pişmiş topraklara halk arasında "çömlek", tutamaklı ve kapaklı türlerine "tencere", tutamaksız ve kapaksız türlerine ise "güveç" adı verilmiştir[372]. Ortaya çıkarılan seramikler dönemin toplumsal, siyasal ve ticari anlayışını ortaya koyması açısından oldukça önemli veriler sunmaktadır. Pişirme kapları ısı iletiminin ve ısıya karşı dayanıklılığının artırılması için ince cidarlı olarak yapılmaktadır. Hamuruna kum, kireç, saman, seramik tozu gibi katkılar eklenerek dayanıklılığı artırılmaktadır. Bu kaplar pişirme sırasında ateşle direk temas halinde olduğundan isli dış yüzeyleri ve kapak kullanımına uygun formları ile

[372] Ökse, 2012, 95.

diğer seramik gruplarından ayrılmaktadır. Katalog bölümünde tümü parça halinde olan ve günlük kullanım kapları içerisinde değerlendirilen 48 adet pişirme kabı örneği ele alınmıştır.

3.1.2.1. Pişirme Kapları Ağız Tipleri

3.1.2.1.1. Düz, İçe ve Dışa Kalınlaştırılmış Ağız Tipi

3.1.2.1.2. Düz, Dışa Kalınlaştırılmış

3.1.2.1.3. Dışa Çekik, Düz Ağızlı

3.1.2.1.4. İçe Çekik Düz Ağızlı

3.1.2.1.5. Yuvarlatılmış, Hafif Dışa Kalınlaştırılmış

3.1.2.1.6. İçe Çekik Yuvarlatılmış

3.1.2.1.7. Dışa Çekik Yuvarlatılmış

3.1.2.1.8. Yuvarlatılmış

3.1.2.2. Pişirme Kapları Dip Tipleri

3.1.2.2.1. Düz Dipli

3.1.2.2.2. Yuvarlatılmış Düz Dip

3.1.2.2.3. Yuvarlatılmış İçe Çekik Dip

3.1.2.3. Kulp

3.1.2.3.1. Dikey Kulp

3.1.2.3.2. Yatay Kulp

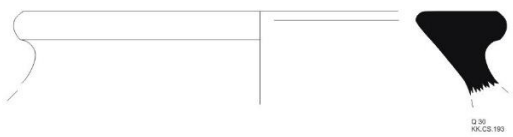
3.1.2.3.3. Ağızla Birleşik Kulp

3.1.2.2.4. Tutamaç Şeklinde Kulp

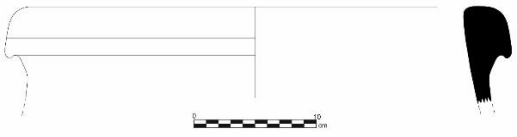
3.1.2.4. Kapak

3.1.2.4.1. Tutamaçlı Kapaklar

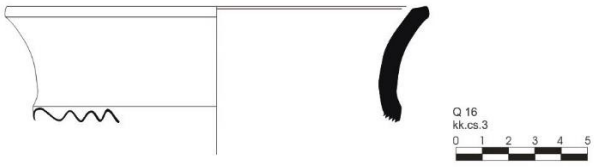
3.1.2.4.2. Kulplu Kapaklar



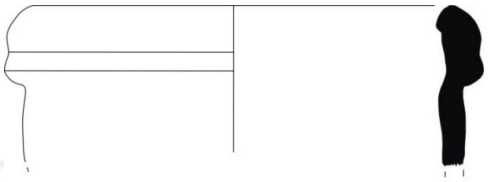
3.1.1.1.1. (Düz, içe ve dışa kalınlaştırılmış Ağız)



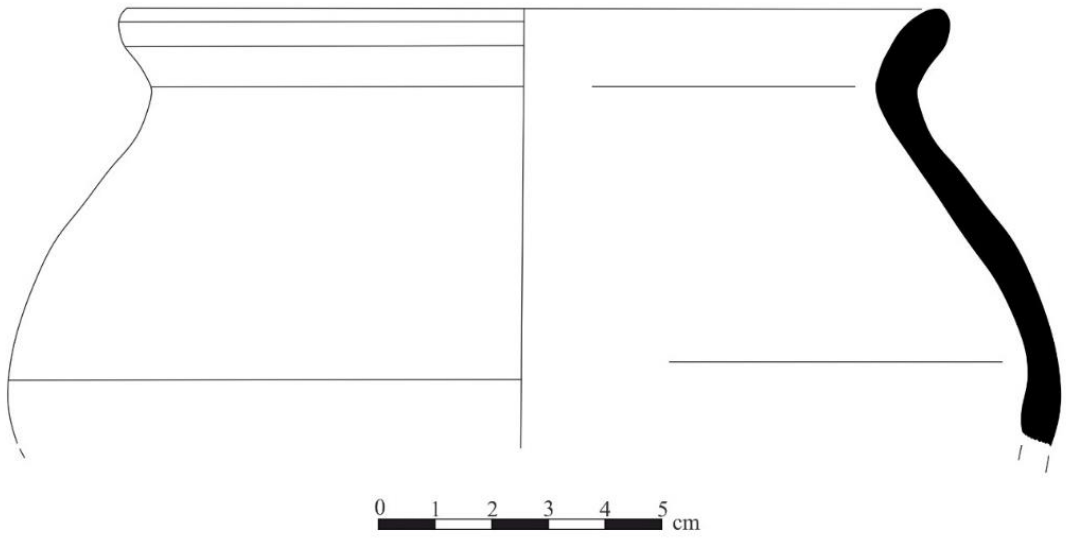
3.1.1.1.2. (Düz dışa kalınlaştırılmış ağız)



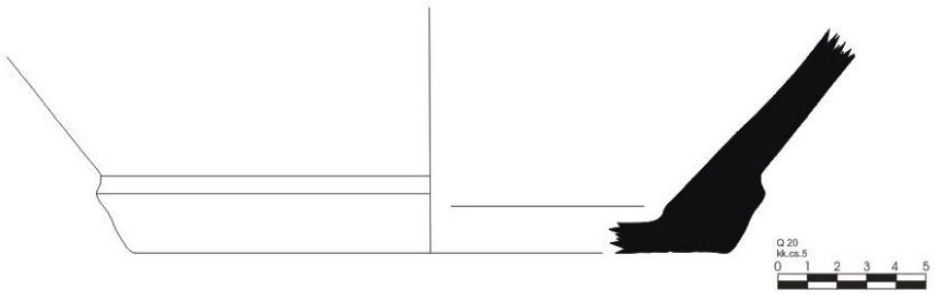
3.1.1.1.3. (Dışa çekik düz ağızlı)



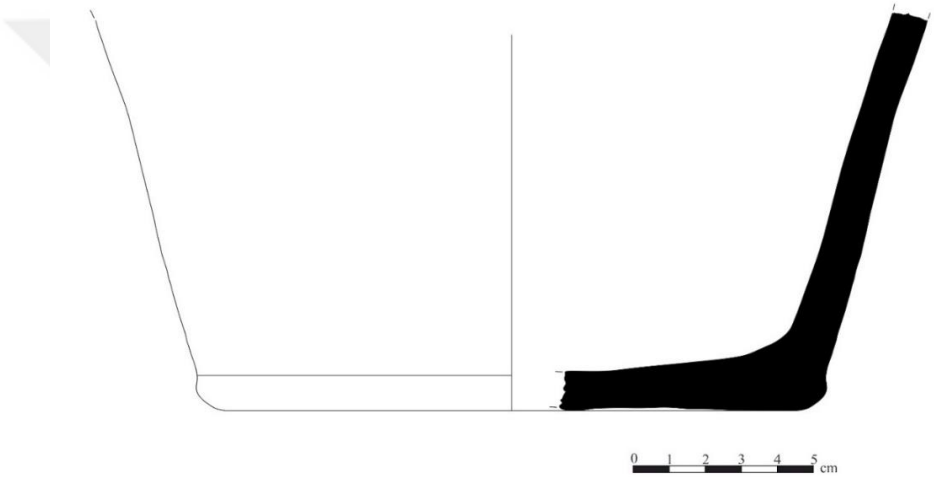
Çizim: 3.1.1.1.6 (İçe çekik yuvarlatılmış ağız)



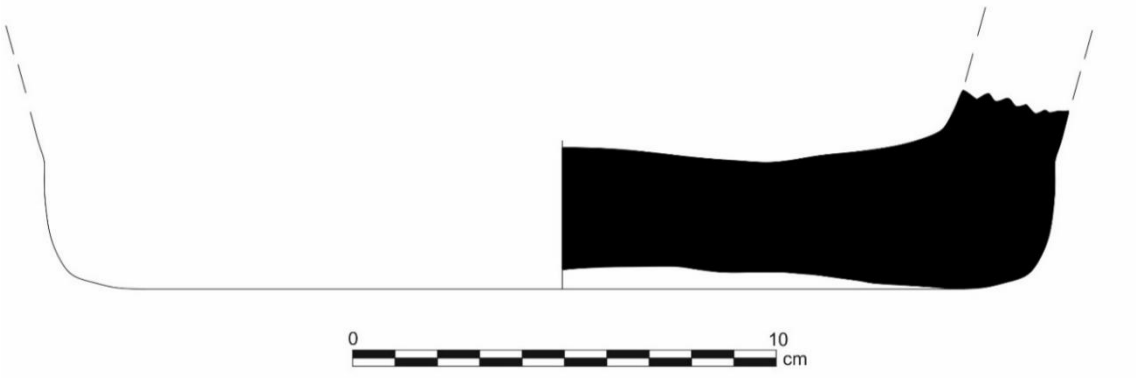
Çizim: 3.1.1.1.7. (Dışa çekik yuvarlatılmış ağız)



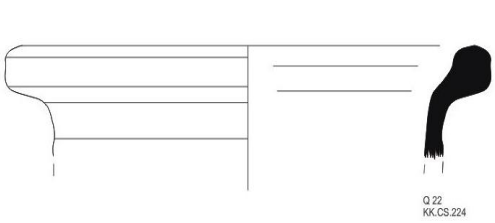
Çizim: 3.1.1.2.1. (Düz dipli)



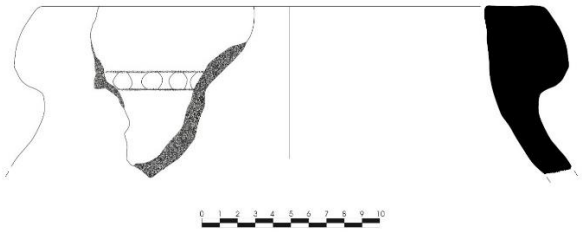
Çizim: 3.1.1.2.2. (Yuvarlatılmış düz dip)



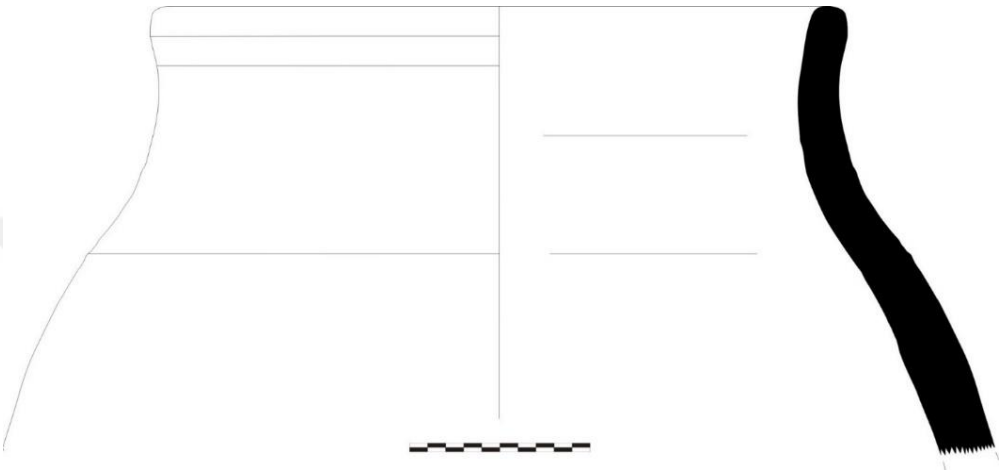
Çizim: 3.1.1.2.3. (Yuvarlatılmış içe çekik dip)



Çizim: 3.1.2.1.1. (Düz içe ve dışa kalınlaştırılmış ağız)



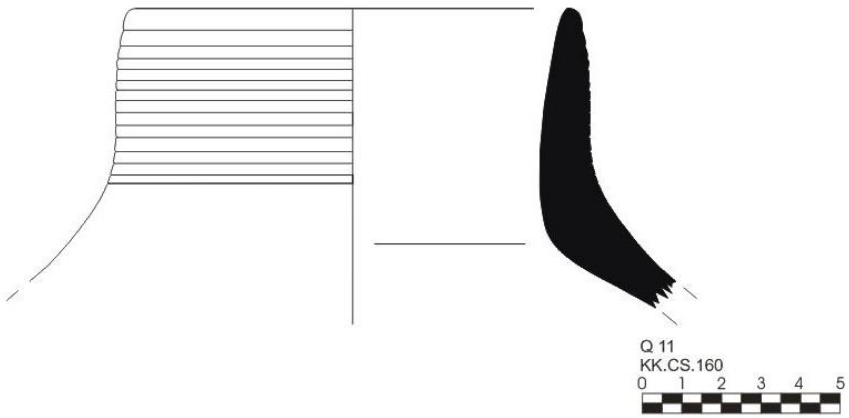
Çizim: 3.1.2.1.2. (Düz dışa kalınlaştırılmış ağız)



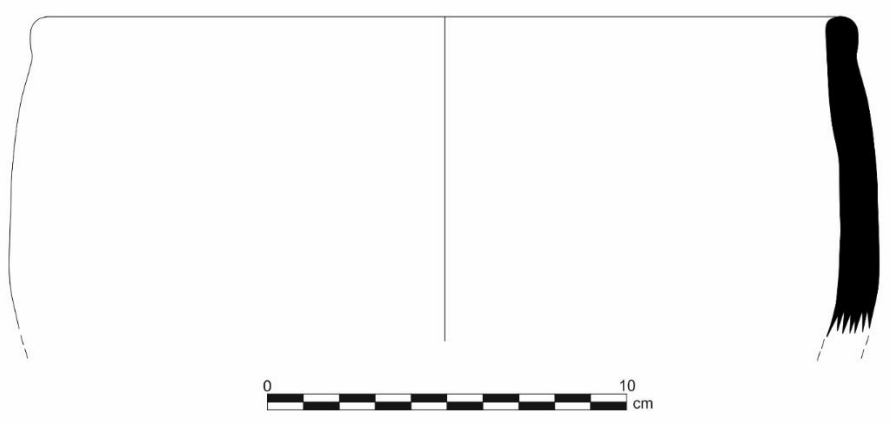
Çizim: 3.1.2.1.3. (Dışa çekik, düz ağızlı)



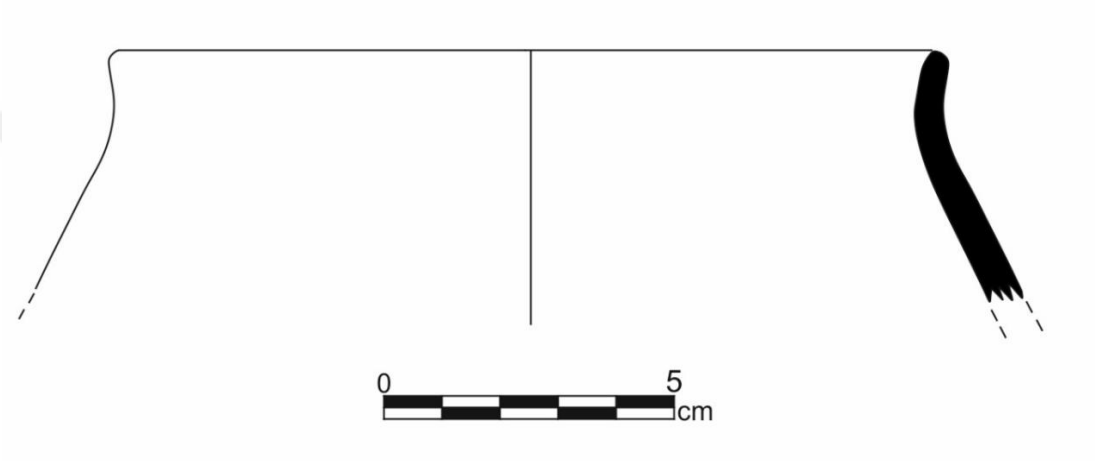
Çizim: 3.1.2.1.4. (İçe çekik, düz ağızlı)



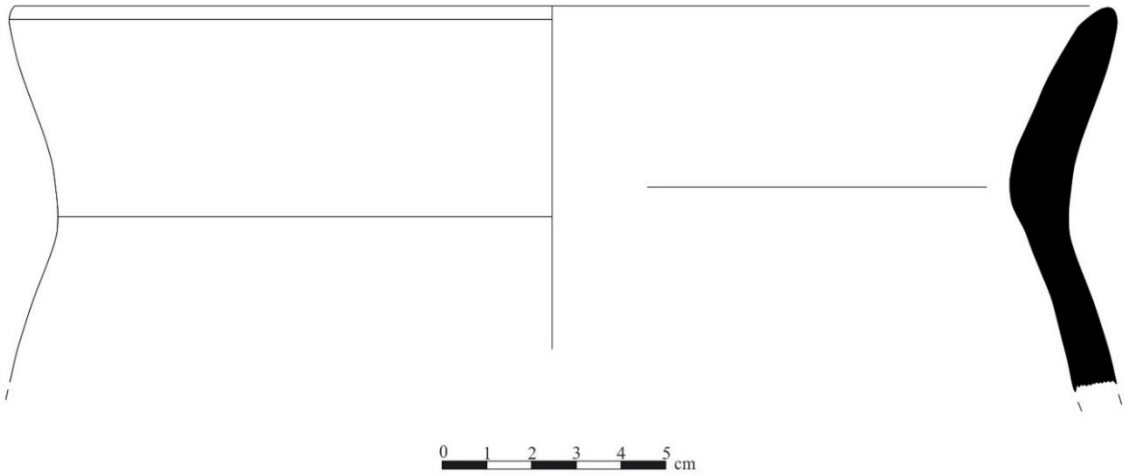
Çizim: 3.1.2.1.5. (Yuvarlatılmış, hafif dışa kalınlaştırılmış ağız tipi)



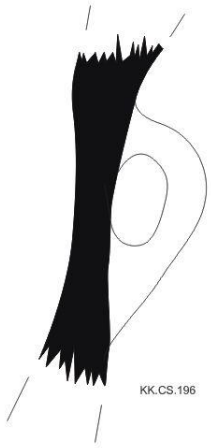
Çizim: 3.1.2.1.6. (İçe çekik, yuvarlatılmış ağız tipi)



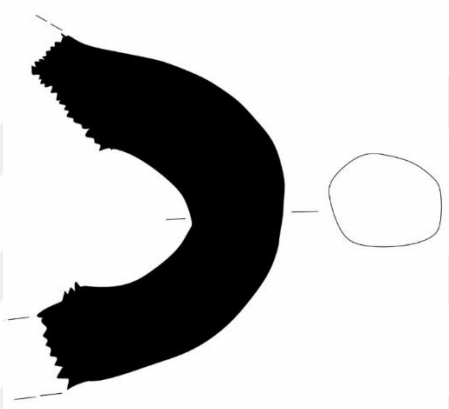
Çizim: 3.1.2.1.7. (Dışa çekik, yuvarlatılmış ağız tipi)



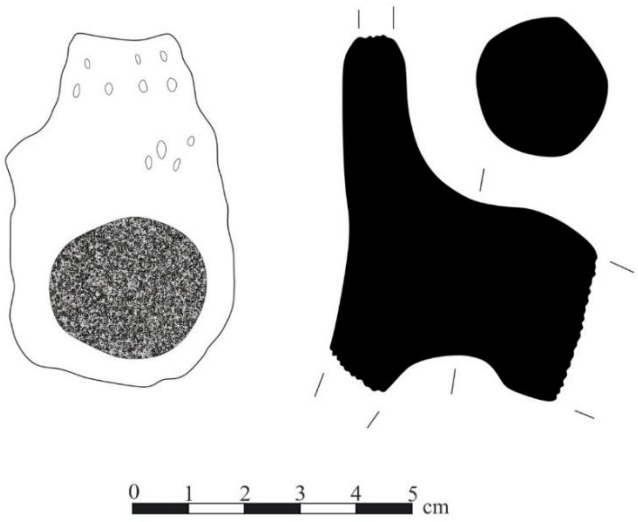
Çizim: 3.1.2.1.8. (Yuvarlatılmış ağız tipi)



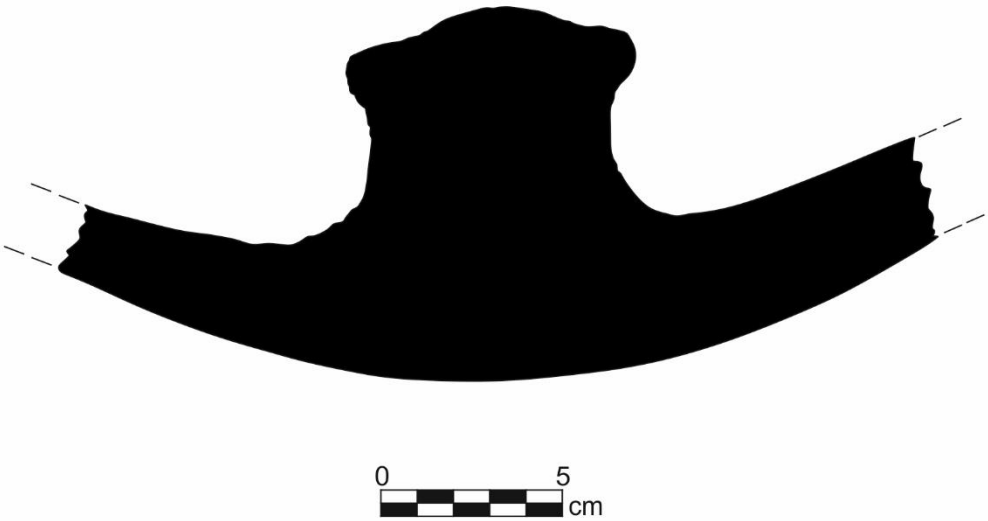
Çizim: 3.1.2.3.1. (Dikey kulp)



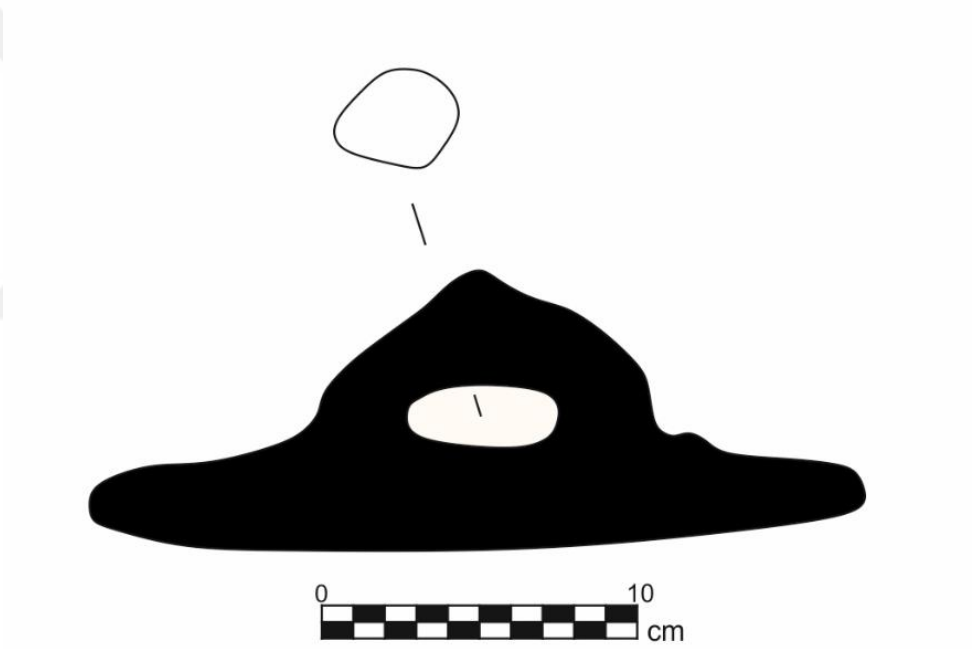
Çizim: 3.1.2.3.2. (Yatay kulp)



Çizim: 3.1.2.2.4. (Tutamaç şeklinde kulp)



Çizim: 3.1.2.4.1. (Tutamaçlı kapak)



Çizim: 3.1.2.4.2. (Kulplu kapak)

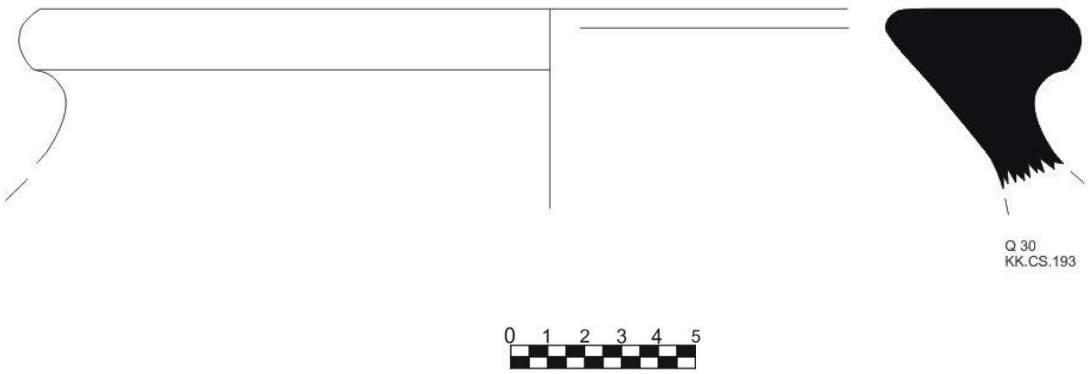
Genellikle geç dönem malzemesi olarak görüldüğü için, sırsız tipoloji içerisinde değerlendirilen pişirme ve depolama işlevi gören kaplara gerekli önemin verilmemesi ve bu sebeple de çalışmaların az olması malzemelerin tarihlendirilmesini zorlaştırmaktadır. Genel itibariyle ortaya çıkarılan seramik ürünlerin hangi mimari kalıntıların bünyesinde oldukları, ortaya çıktığı derinlikler ve malzemenin form ve özellikleri dikkate alınarak mevcut olan az miktardaki karşılaştırma ile buluntuların tarihlendirilmesi yapılmaya çalışılmıştır.

Kemah Kalesi Kazı Çalışmalarının henüz sonlanmamış olması sonraki dönemlerde devam edecek olmasıyla bu çalışmada mevcut verilerle değerlendirme yapılmıştır. Kazı çalışmalarının bitirilmesi ile daha net bir şekilde bulguların gerek tarihlendirilmesi gerekse de tanımlanması daha net olacaktır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

KATALOG

Katalog No	1
Kazı Envanter No	KK. CS. 193/ 20.06.2012
Çizim No	28
Foto. No	107-108
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii
Form ve Tipi	Küp, Düz, İçe ve Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	8 cm/30 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 6/8
Astar	-
Katkı Malzemesi	Seyrek küçük parça halinde kireç, orta büyüklükte taş
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19.20. yüzyıl

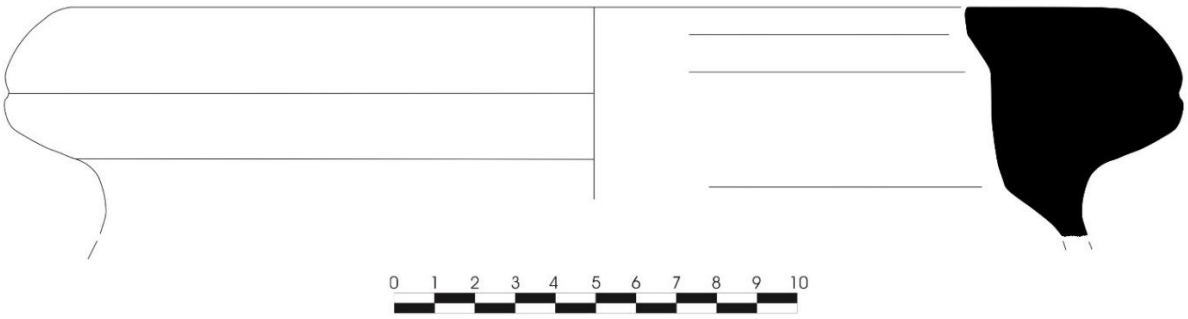


Çizim 28. KK.CS. 193



Foto. 107-108. KK. CS. 193 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	2
Kazı Envanter No	KK. K.20-10-26/12.08.2015
Çizim No	29
Foto. No	109-110
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K20-10 Açması
Form ve Tipi	Küp, Düz, İçe ve Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	8 cm/22 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 5/6
Astar	Dış Yüzeyde Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun seviyede taş, kireç, kum ve orta seviyede mika
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	Dışta Parmak Baskı Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 29. K20-10-26



Foto. 109-110. K20-10-26 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	3
Kazı Envanter No	KK. CS. 178/ 28.07.2011
Çizim No	30
Foto. No	111-112
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii
Form ve Tipi	Küp, Düz, İçe ve Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	5.4 cm/18 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/3 Dış Yüzeyde Yanmadan Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parçalar Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Ağız Kısmında Oyma Tekniğinde Oluk Serisi
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 30. KK.CS.178

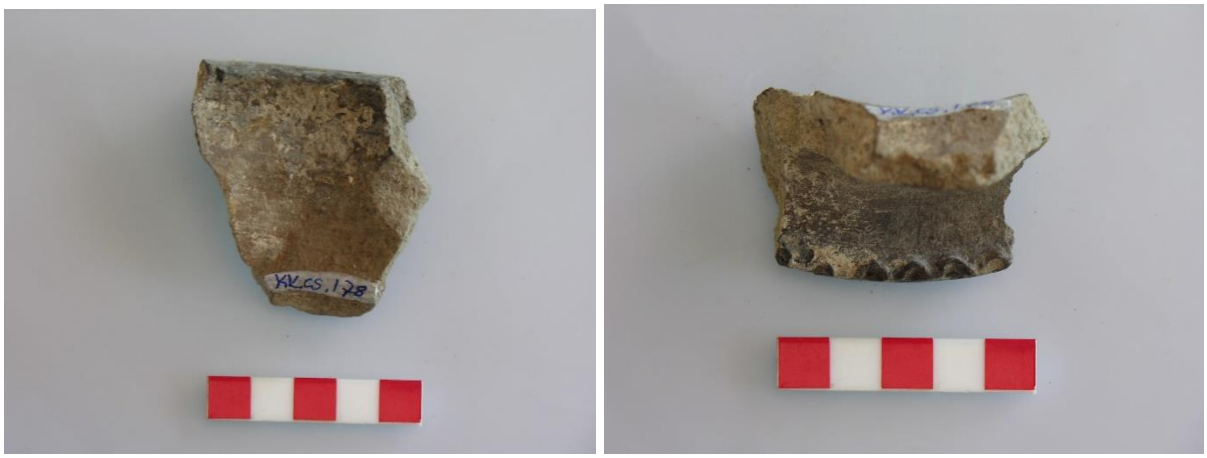
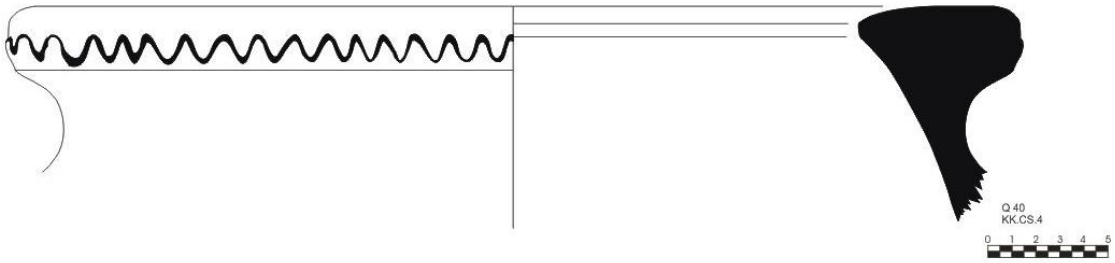


Foto. 111-112: KK.CS.178 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	4
Kazı Envanter No	KK. CS. 4/ 12.07.2011
Çizim No	31
Foto. No	113-114
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii
Form ve Tipi	Küp, Düz, İçe ve Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	15.8 cm/ 40 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 7/6
Astar	İçte ve Dış Yüzeyde Hamur Renginde Kalın Astar
Katkı Malzemesi	Orta Parça Halinde, Yoğun Taş ve Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Ağız Kısmında Oyma Tekniğinde Dalga Serisi
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

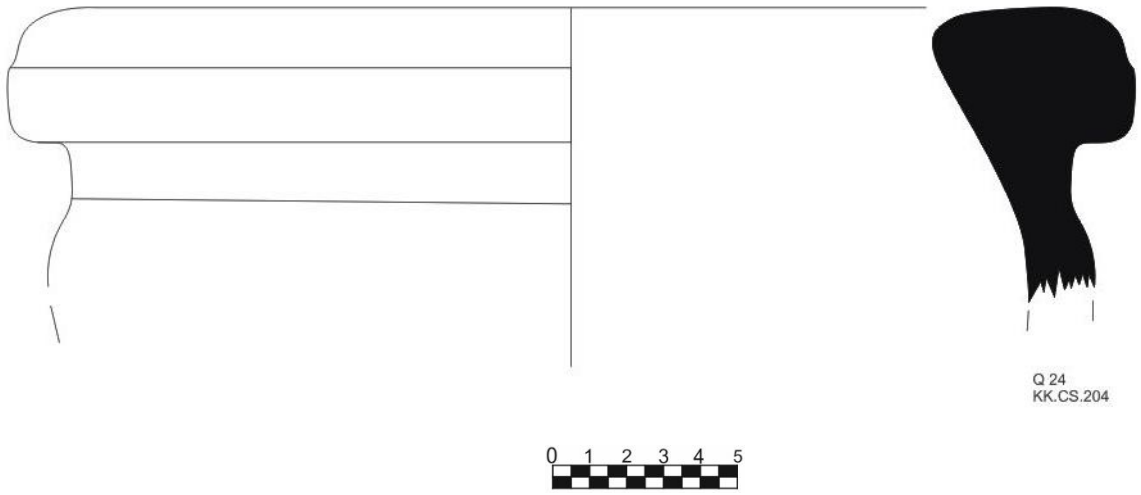


Çizim 31. KK.CS.4



Foto. 113-114. KK. CS. 4 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	5
Kazı Envanter No	KK. SH. 204/27.06.2012
Çizim No	32
Foto. No	115-116
Buluntu Yeri	Hamam
Form ve Tipi	Küp, Düz, İçe ve Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	5.7 cm/28 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 6/8
Astar	İç ve Dışta Deve Tüyü Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Parça Halinde, Orta Seviyede Taş ve Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

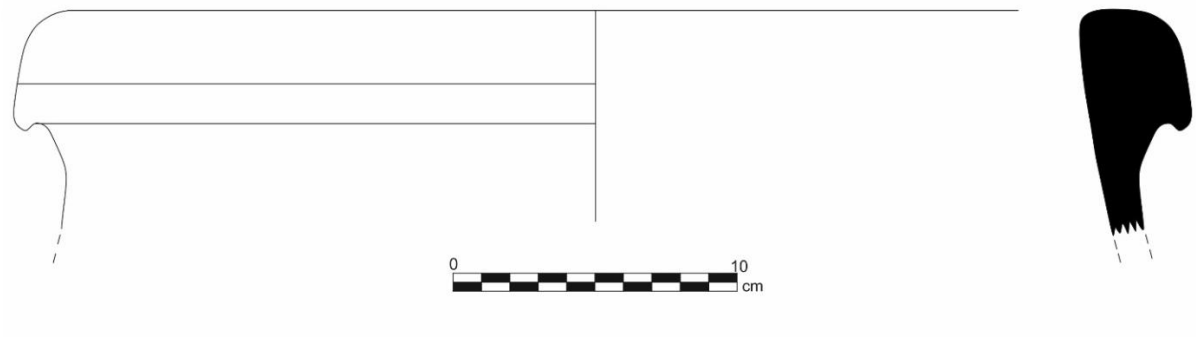


Çizim 32. KK.CS.204



Foto. 115-116. KK. CS. 204 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	6
Kazı Envanter No	KK. K5-2-9/ 07.08.2014
Çizim No	33
Foto. No	117-118
Buluntu Yeri	K5-2 Açması
Form ve Tipi	Küp, Düz, Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	24 cm/36 cm
Hamur (Munsell)	5YR 4/6
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Krem/Devetüyü Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Küçük Parçalar halinde, Orta Seviyede Taş ve Kum
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Ağız Kenarında Şerit Halinde Çentik Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

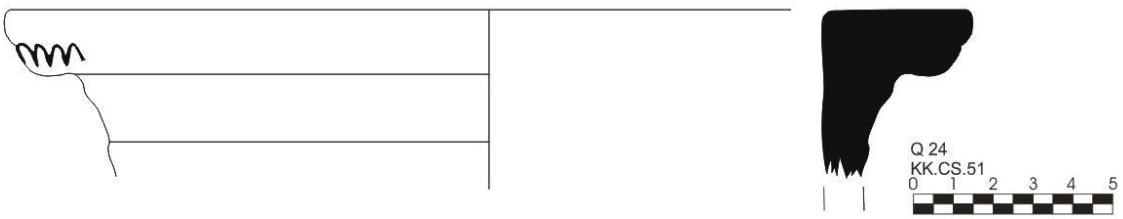


Çizim 33. K5-2-9



Foto. 117-118. K5-2-9 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	7
Kazı Envanter No	KK. CS. 51/18.07.2011
Çizim No	34
Foto. No	119-120
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Batı Cephesi
Form ve Tipi	Küp, Düz, Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	10.2 cm/ 24 cm
Hamur (Munsell)	7.5YR 5/6
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Kırmızı Renkte İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Parça Halinde Orta Seviyede Kireç, Küçük Parça Halinde Seyrek Seviyede Taş
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	Kazıma Tekniğinde Dış Yüzeyde Ağız Kısmında Çentik Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

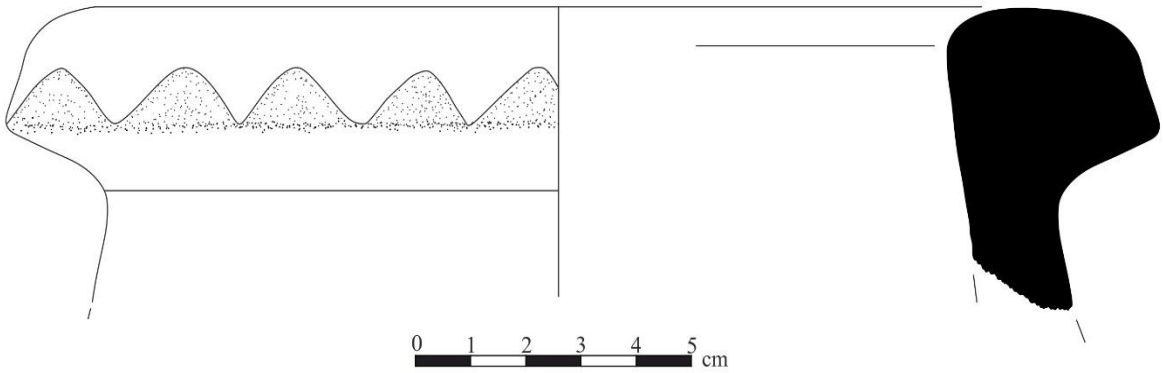


Çizim 34. KK.CS.51



Foto. 119-120. KK. CS. 51 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	8
Kazı Envanter No	KK. K20-10-46/ 14.08.2015
Çizim No	35
Foto. No	121-122
Buluntu Yeri	K20-10 Açması
Form ve Tipi	Küp, Düz, Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	6.3 cm
Hamur (Munsell)	7.5YR 5/4
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parçalar Halinde Taş ve Kireç
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Ağız Kısmında Parmak Baskı Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

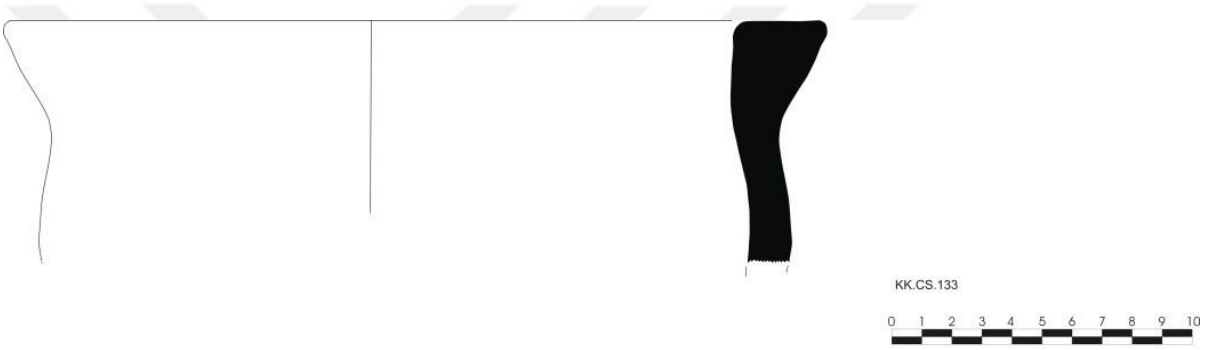


Çizim 35. K20-10-46



Foto. 121-122. K20-10-46 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	9
Kazı Envanter No	KK. CS. 133/ 25.07.2011
Çizim No	36
Foto. No	123-124
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii
Form ve Tipi	Küp, Düz, Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	9.3 cm/25 cm
Hamur (Munsell)	5YR 6/6
Astar	Dış Yüzeyde Kırmızı İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Taş ve Kireç
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 36. KK.CS. 133

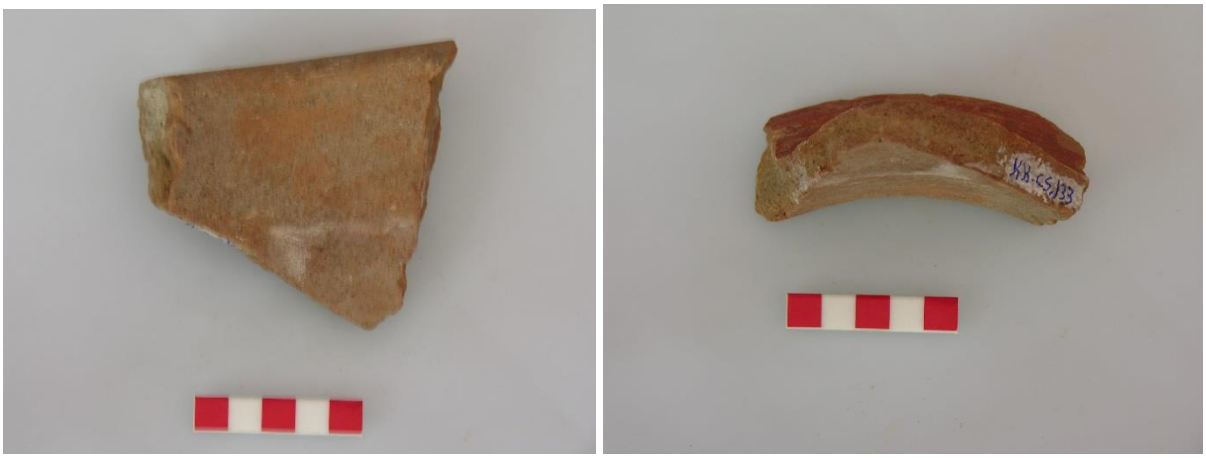
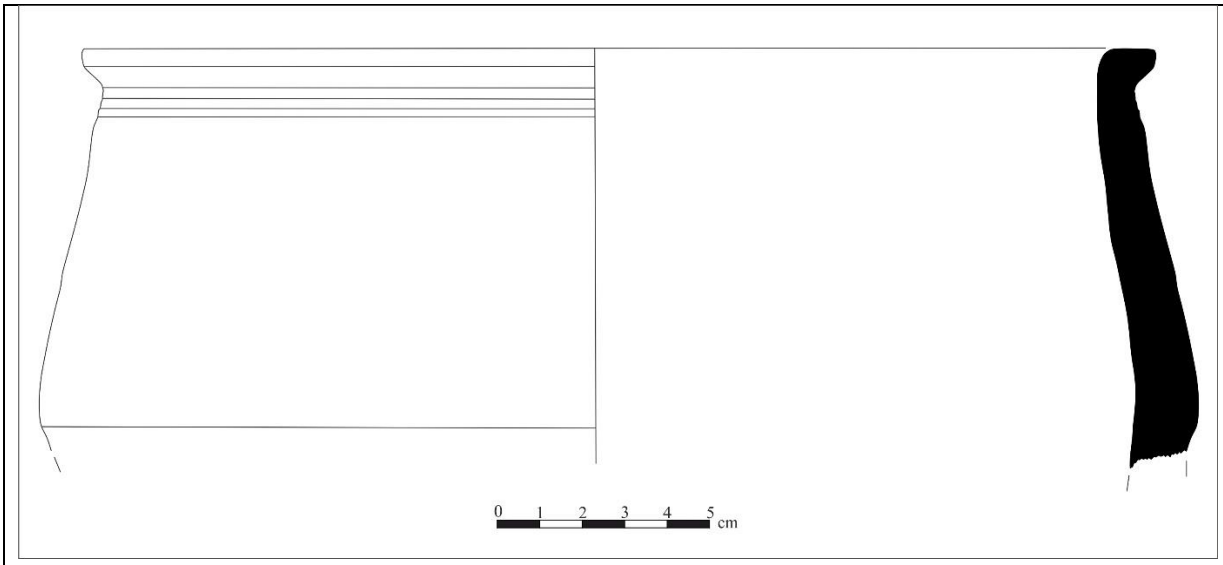


Foto. 123-124. KK. CS. 133 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	10
Kazı Envanter No	KK. K20-10-16/ 16.08.2015
Çizim No	37
Foto. No	125-126
Buluntu Yeri	K20-10 Açması
Form ve Tipi	Küp, Düz, Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü	7.3 cm/18 cm
Hamur (Munsell)	5YR 6/6
Astar	Dış Yüzeyinde Hamur Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Az Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Mika
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Kazıma Tekniğinde Çentik Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

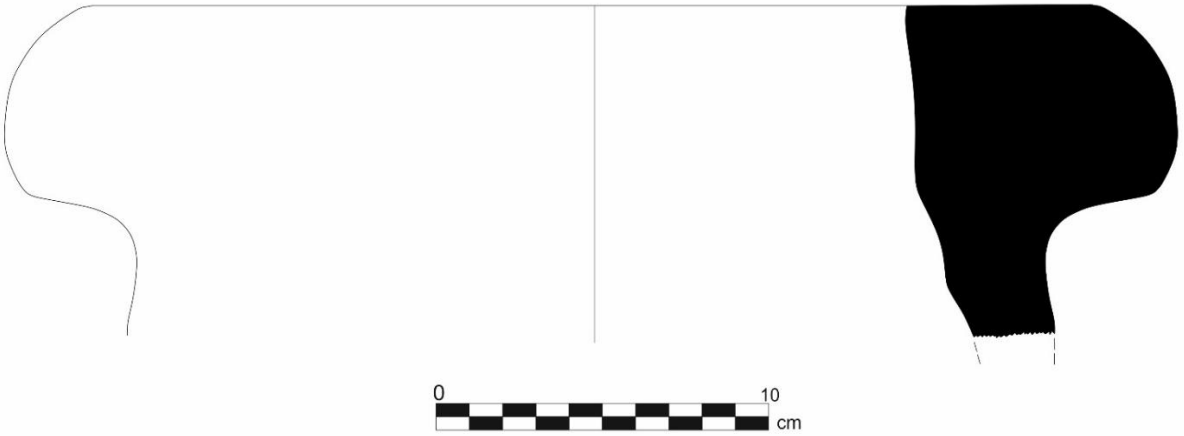


Çizim 37. K20-10-16



Foto. 125-126. K20-10-16 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	11
Kazı Envanter No	KK. K20-10-23/ 04.08.2015
Çizim No	38
Foto. No	127-128
Buluntu Yeri	K20-10 Açması
Form ve Tipi	Küp, Düz, Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü	6.8 cm/14 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/4
Astar	İç ve Dış Yüzeyinde Krem Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç Ve Kum, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Mika
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Ağız Kısmında Şerit Halinde Çentik Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 38. K20-10-23

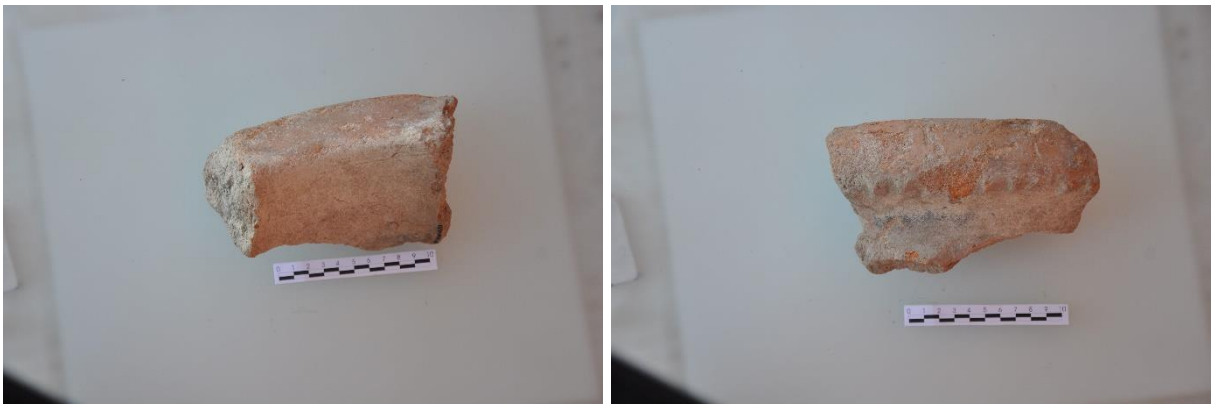
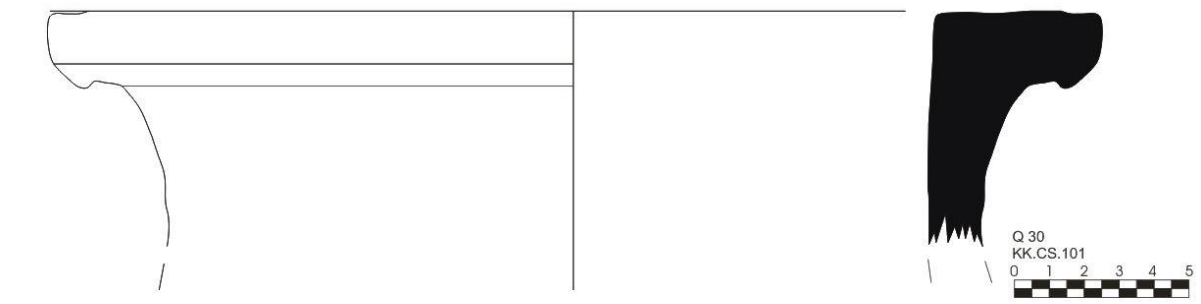


Foto. 127-128. K20-10-23 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	12
Kazı Envanter No	KK. CS. 101/ 22.07.2011
Çizim No	39
Foto. No	129-130
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii
Form ve Tipi	Küp, Düz, Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü	
Hamur (Munsell)	5YR 6/8
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/ Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

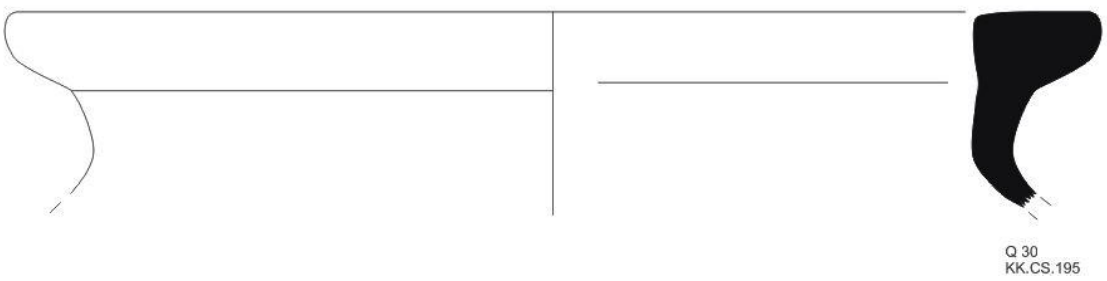


Çizim 39. KK.CS.101



Foto. 129-130. KK. CS. 101 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	13
Kazı Envanter No	KK. CS. 195/22.06.2012
Çizim No	40
Foto. No	131-132
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii
Form ve Tipi	Küp, Düz, Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	9.6 cm/30 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 7/8
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Boyun Kısmında Yiv Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

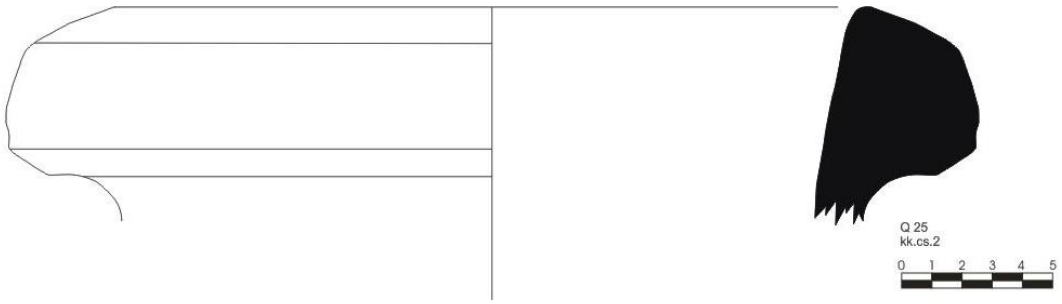


Çizim 40. KK. CS. 195



Foto. 131-132. KK. CS. 195 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	14
Kazı Envanter No	KK. CS. 2/12.07.2011
Çizim No	41
Foto. No	133-134
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii
Form ve Tipi	Küp, Düz, Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	/25 cm
Hamur (Munsell)	2.5YR 5/8 (Ağız İçi Yanık İzleri Mevcut)
Astar	- (İç Yüzeyde İnce Perdah Mevcut)
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



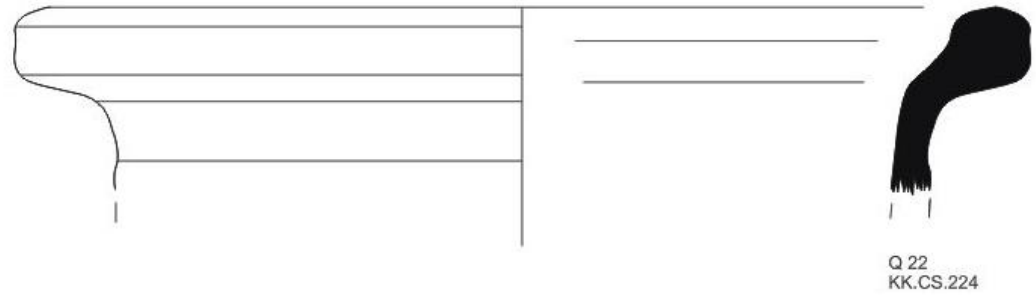
Çizim 41. KK. CS. 2





Foto. 133-134. KK. CS. 2 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	15
Kazı Envanter No	KK. CS. 224
Çizim No	42
Foto. No	135-136
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii
Form ve Tipi	Küp, Düz, Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü	14.3 cm/22 cm
Hamur (Munsell)	2.5YR 6/6
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Kahverengimsi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

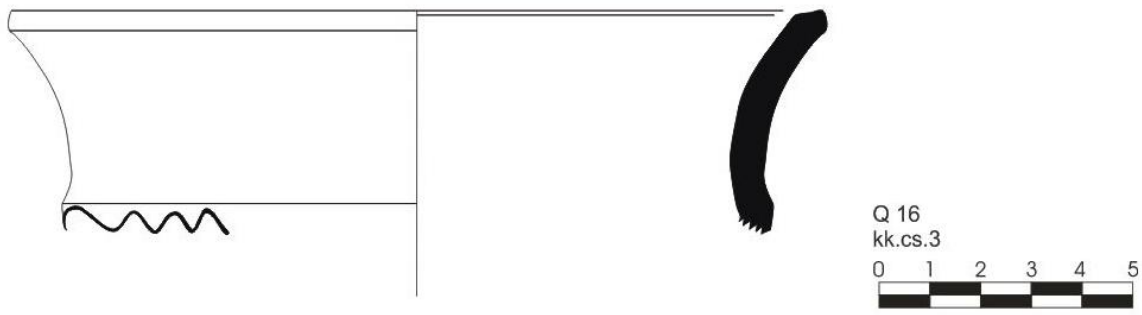


Çizim 42. KK. CS. 224



Foto. 135-136. KK. CS. 224 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	16
Kazı Envanter No	KK. CS. 3/12.07.2011
Çizim No	43
Foto. No	137-138
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii
Form ve Tipi	Küp, Dışa Çekik, Düz Ağızlı
Ölçü/Çap	7cm /16 cm
Hamur (Munsell)	2.5YR 5/8
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Boyun Kısmında Dalga Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

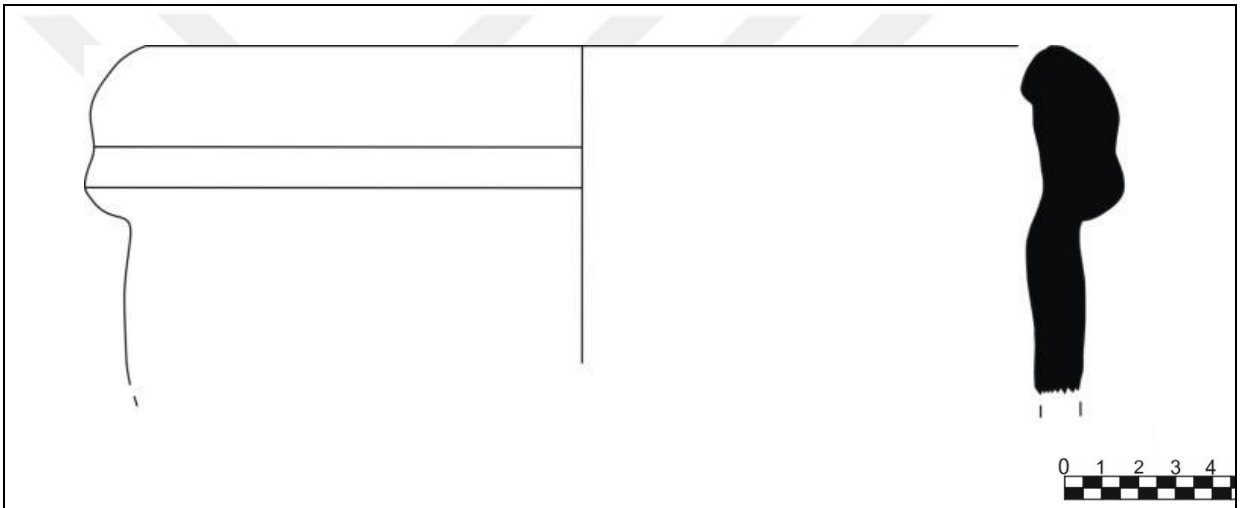


Çizim 43. KK.CS. 3



Foto. 137-138. KK. CS. 3 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	17
Kazı Envanter No	KK. CS. 40/ 16.07.2011
Çizim No	44
Foto. No	139-140
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Batı Cephesi
Form ve Tipi	Küp, İçe Çekik Yuvarlatılmış
Ölçü/Çap	5.6 cm/25 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 6/8
Astar	Dış Yüzeyde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Boyun Kısmında Yiv Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 44. KK.CS.40

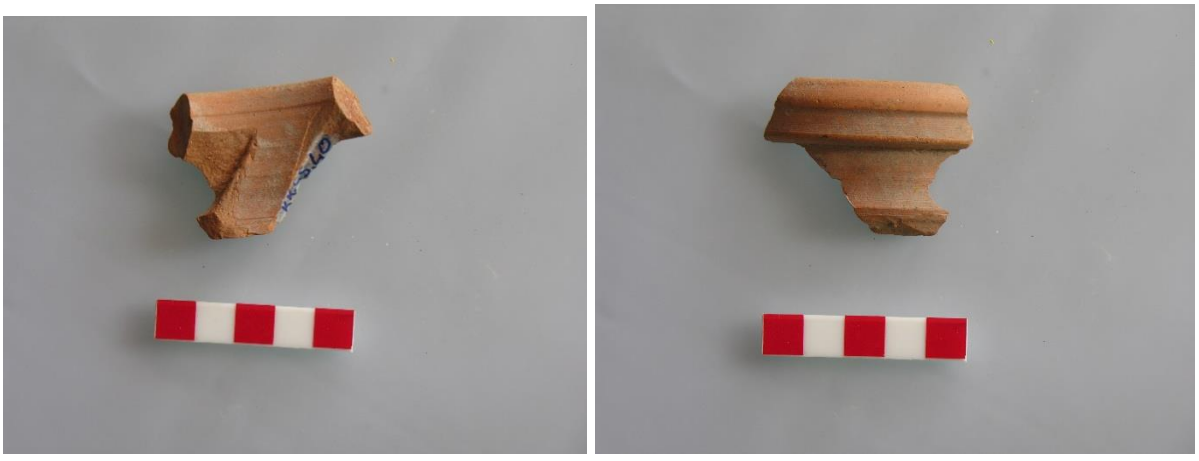
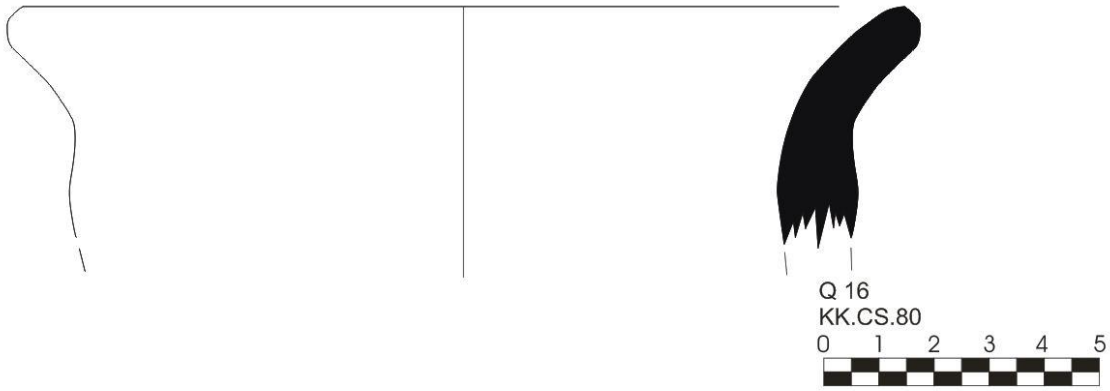


Foto. 139-140. KK. CS. 40 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	18
Kazı Envanter No	KK. CS. 80/ 28.07.2011
Çizim No	45
Foto. No	141-142
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Güney Cephe
Form ve Tipi	Küp, Dışa Çekik Yuvarlatılmış
Ölçü/Çap	6.1 cm/16 cm
Hamur (Munsell)	5YR 3/1
Astar	Dış Yüzeyde Kırmızımsı Kalın Astar
Katkı Malzemesi	Az seviyede Küçük parça Halinde Taş ve Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

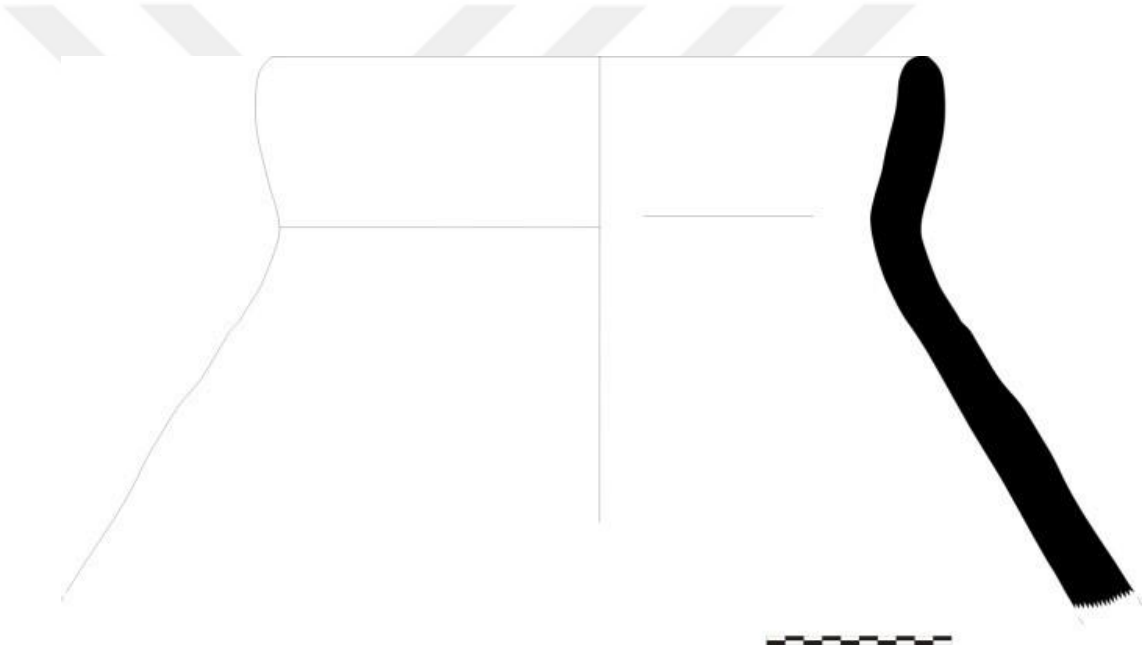


Çizim 45. KK. CS. 80



Foto. 141-142. KK. CS. 80 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	19
Kazı Envanter No	K5-2-95/22.06.2012
Çizim No	46
Foto. No	143
Buluntu Yeri	K5-2 Açması
Form ve Tipi	Küp, Dışa Çekik Yuvarlatılmış
Ölçü/Çap	11cm /30 cm
Hamur (Munsell)	2.5YR 2.5/1
Astar	DıŞ Yüzeyde Krem Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Az Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

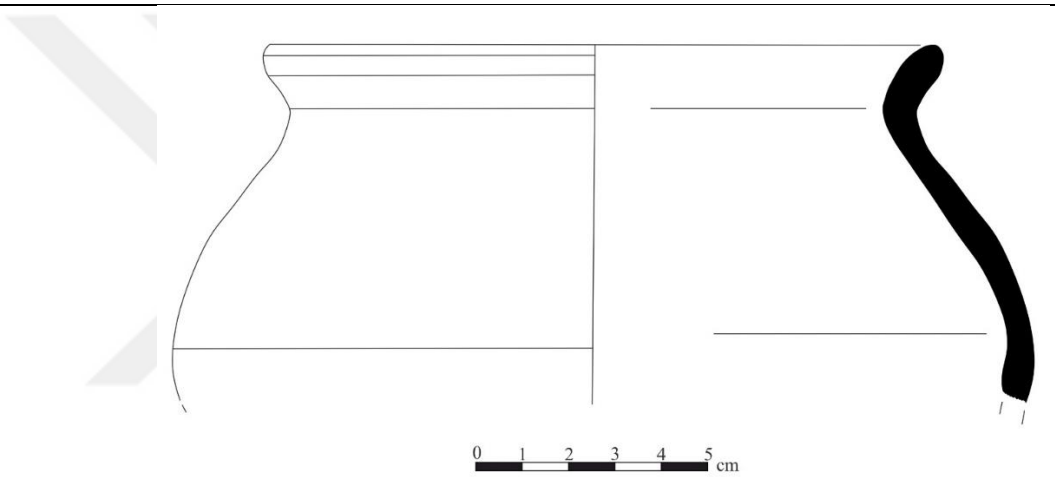


Çizim 46. K5-2-95



Foto. 143. K5-2-95 Dış Yüzey

Katalog No	20
Kazı Envanter No	KK. K20-10-17/ 05.08.2015
Çizim No	47
Foto. No	144-145
Buluntu Yeri	K20-10 Açması
Form ve Tipi	Küp, Dışa Çekik Yuvarlatılmış
Ölçü/Çap	13.8cm/18 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 5/8
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Az Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Çok İyi Pişmiş/Çok Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

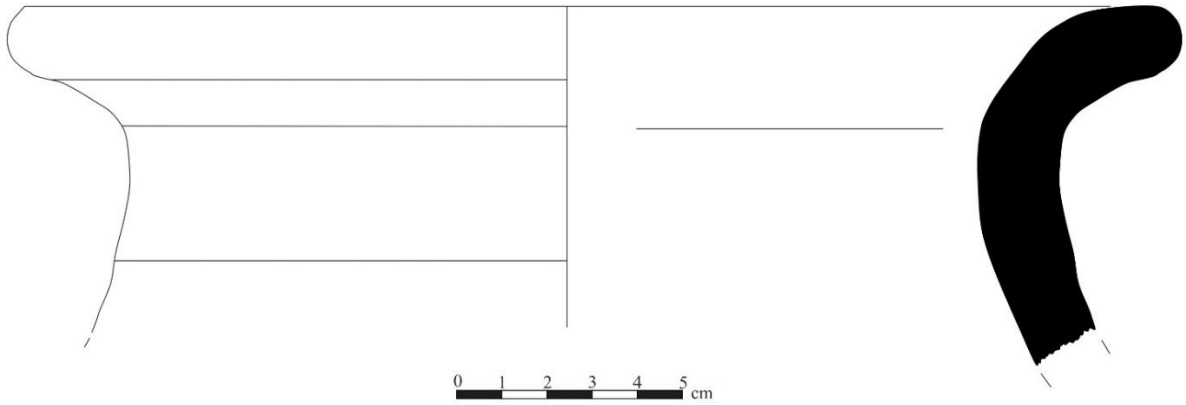


Çizim 47. K20-10-17



Foto. 144-145. K20-10-17 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	21
Kazı Envanter No	KK. K20-10-15/12.08.2015
Çizim No	48
Foto. No	146-147
Buluntu Yeri	K20-10-15 Açması
Form ve Tipi	Küp, Dışa Çekik Yuvarlatılmış
Ölçü/Çap	17 cm /26 cm
Hamur (Musell)	5 YR 5/6
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Kırmızımsı İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Mika, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kum ve Saman
Pişme/Sertlik	Çok İyi Pişmiş/Çok Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Boyun Kısmında Delik Bezeme (Ajur)
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

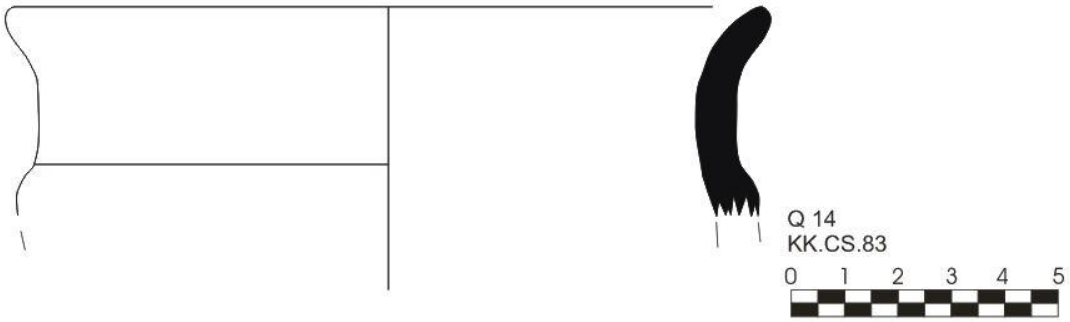


Çizim 48. K20-10-15



Foto. 146-147. K20-10-15 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	22
Kazı Envanter No	KK. CS. 83/27.07.2011
Çizim No	49
Foto. No	148-149
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii
Form ve Tipi	Küp, Dışa Çekik Yuvarlatılmış
Ölçü/Çap	4.8 cm /14 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 6/8
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Az Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	İyi pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 49. KK. CS. 83

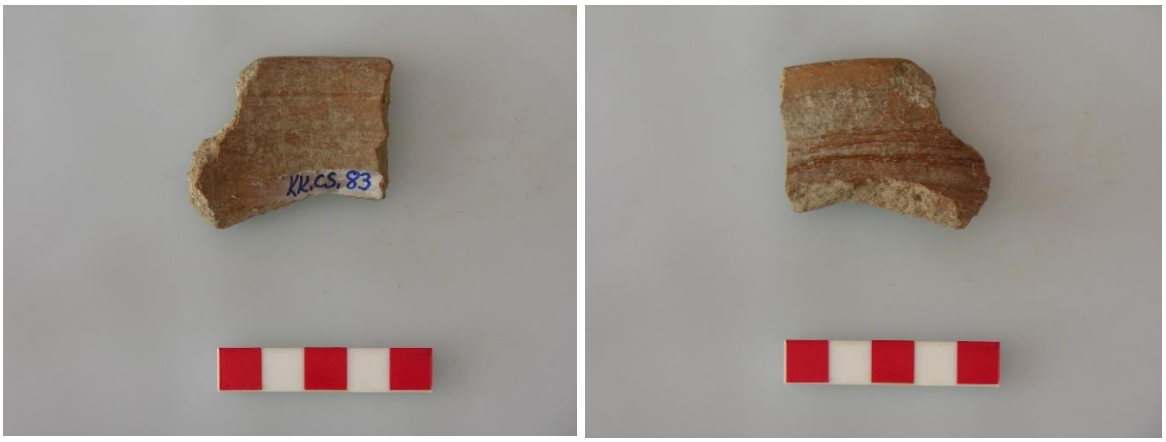
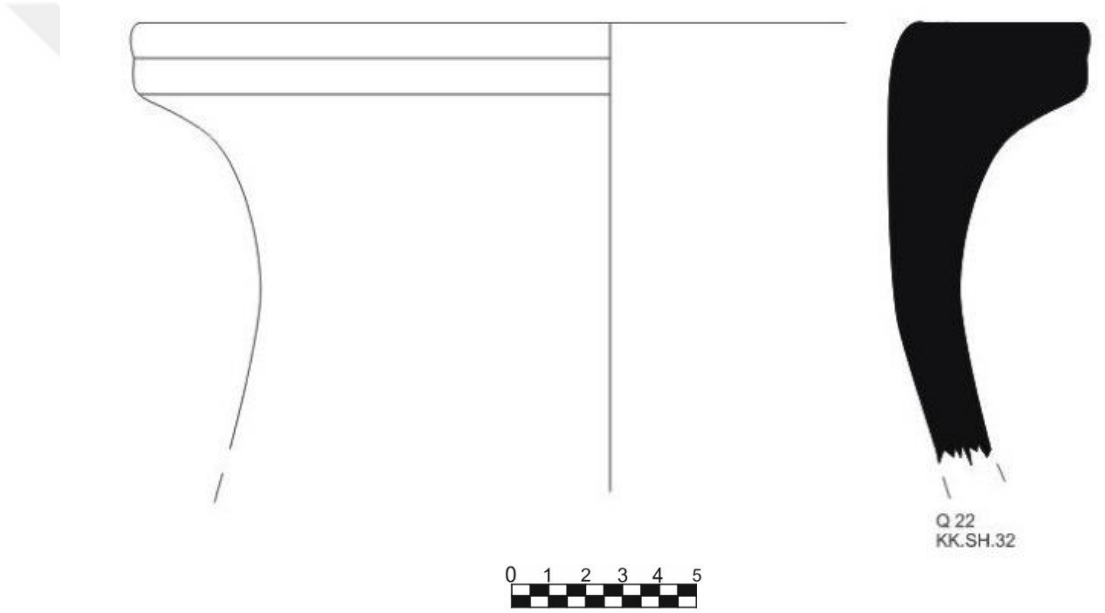


Foto. 148-149. KK. CS. 83 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	23
Kazı Envanter No	KK. SH. 32/ 05.07.2012
Çizim No	50
Foto. No	150-151
Buluntu Yeri	Hamam Kuzey Doğu Cephe
Form ve Tipi	Küp, Dışa Çekik Yuvarlatılmış
Ölçü/Çap	10.3 cm/22 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 6/6
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Orta Parça halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Ağız Kısmında Çentik Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

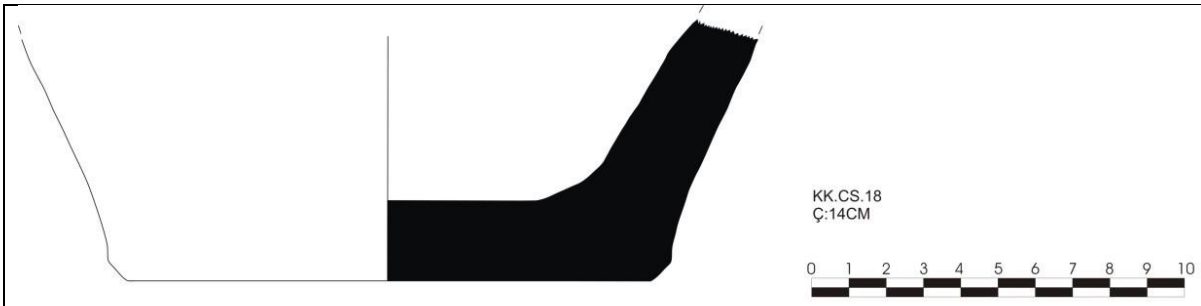


Çizim 50. KK. SH. 32



Foto. 150-151. KK. SH. 32 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	24
Kazı Envanter No	KK. C.S.18/ 15.08.2015
Çizim No	51
Foto. No	152-153
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Batı Cephesi
Form ve Tipi	Küp, Yuvarlatılmış Düz Dip
Ölçü/Çap	17 cm/14 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 5/6 (Pişmeden Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut)
Astar	İç Yüzeyde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kum, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

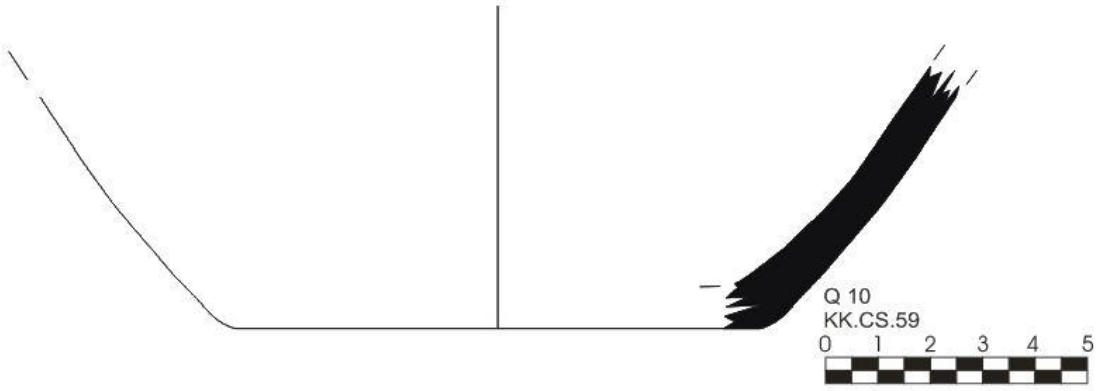


Çizim 51. KK. CS. 18



Foto. 152-153. KK. CS. 18 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	25
Kazı Envanter No	KK. CS. 59/18.07.2011
Çizim No	52
Foto. No	154-155
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Batı Cephe
Form ve Tipi	Küp, Yuvarlatılmış Düz Dip
Ölçü/Çap	8.2 cm/10 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 5/6
Astar	İç Yüzeyde Hamur Renginde Kalın Astar, Dış Yüzeyde Kırmızı Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş ve Saman, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

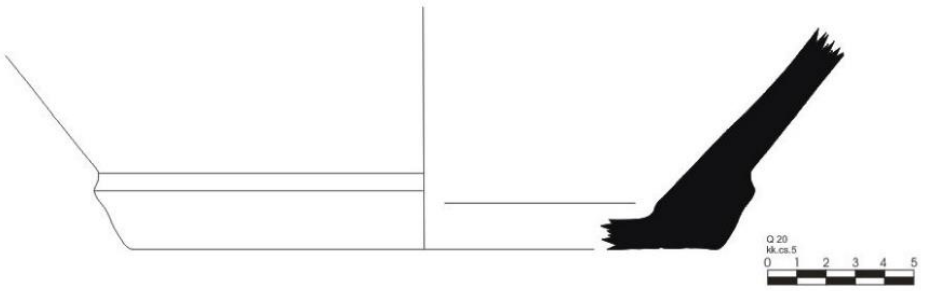


Çizim 52. KK. CS. 59



Foto. 154.155. KK. CS. 59 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	26
Kazı Envanter No	KK. CS. 5/ 12.07.2011
Çizim No	53
Foto. No	156-157
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii
Form ve Tipi	Küp, Düz Dipli
Ölçü/Çap	9.7 cm/20 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 6/6 Pişmeden Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	Dış Yüzeyde Koyu Krem Renkte Kalın Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

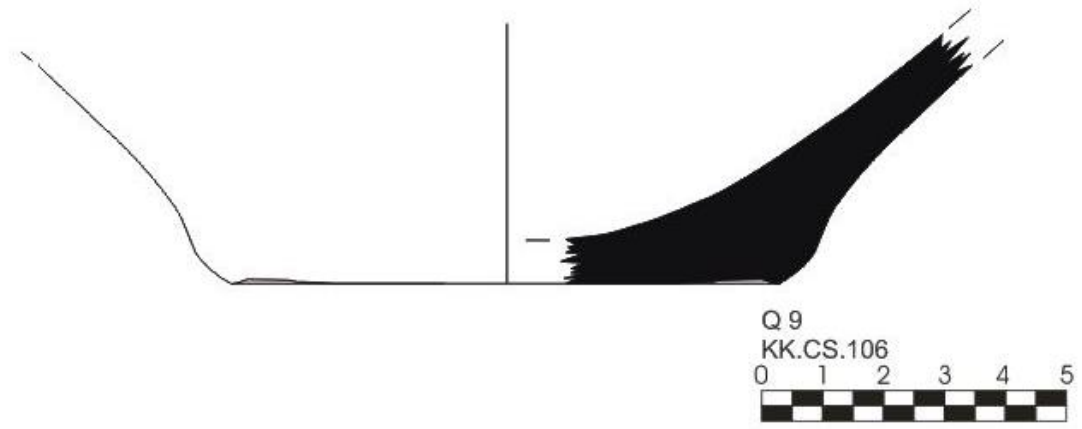


Çizim 53. KK. CS. 5



Foto. 156-157. KK. CS. 5 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	27
Kazı Envanter No	KK. CS. 106/22.07.2011
Çizim No	54
Foto. No	158-159
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Güney Cephesi
Form ve Tipi	Küp, Yuvarlatılmış Düz Dip
Ölçü/Çap	11 cm/9 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 5/6
Astar	İç Yüzeyde Devetyü Renginde İnce Astar, Dış Yüzeyde Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 54. KK. CS. 106

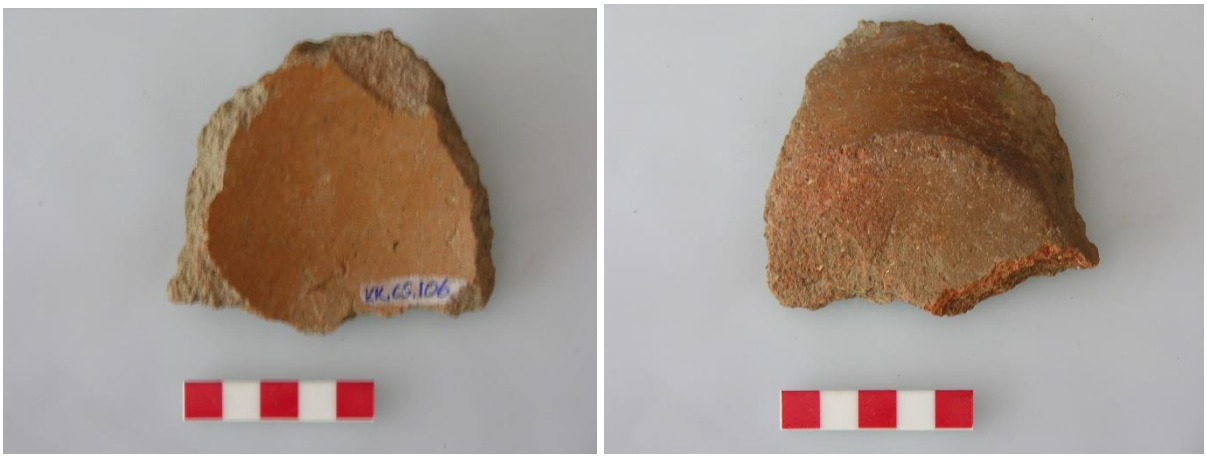
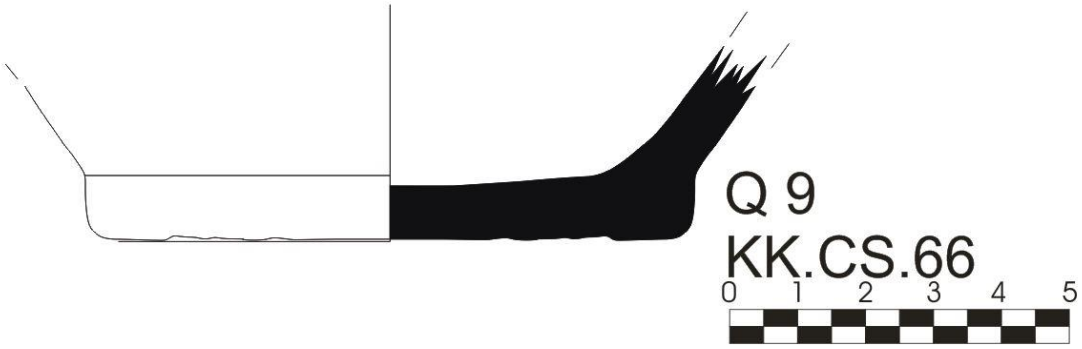


Foto 158-159. KK. CS. 106 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	28
Kazı Envanter No	KK. CS. 66/ 20.07.2011
Çizim No	55
Foto. No	160-161
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Güney Cephe
Form ve Tipi	Küp, Yuvarlatılmış Düz Dip
Ölçü/Çap	6.4 cm/9 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 5/4 Yanmadan Kaynaklı Dış Yüzeyde Renk Değişimleri Mevcut
Astar	Dış Yüzeyde Hamur Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

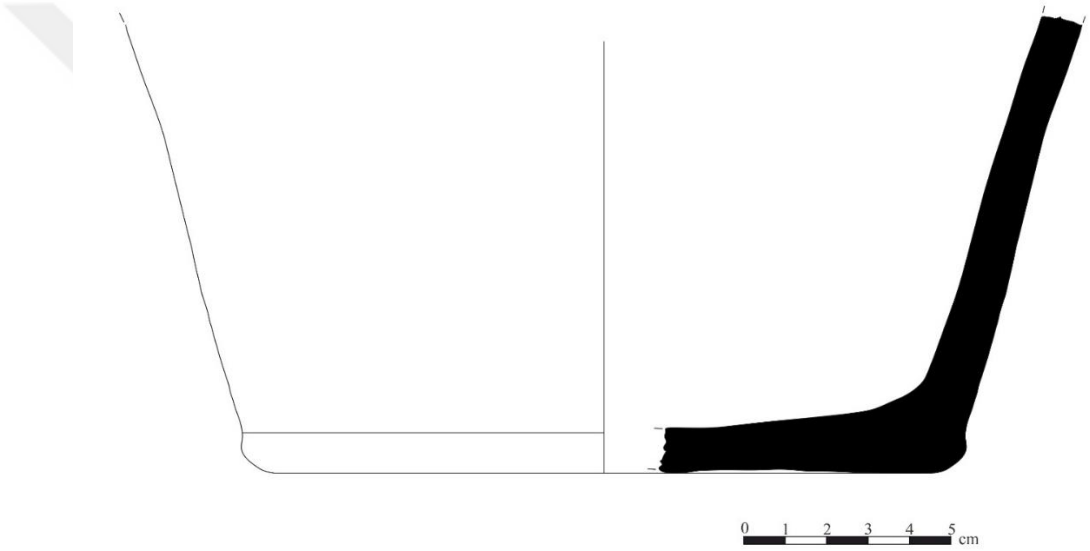


Çizim 55. KK. CS. 66



Foto. 160-161. KK. CS. 66 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	29
Kazı Envanter No	KK. K4-3-8/09.08.2015
Çizim No	56
Foto. No	162-163
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K4-3 Açması
Form ve Tipi	Küp, Yuvarlatılmış Düz Dip
Ölçü/Çap	4.7 cm/16 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 5/6
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Krem/Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş ve Kireç
Pişme/Sertlik	Çok İyi Pişmiş/Çok Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

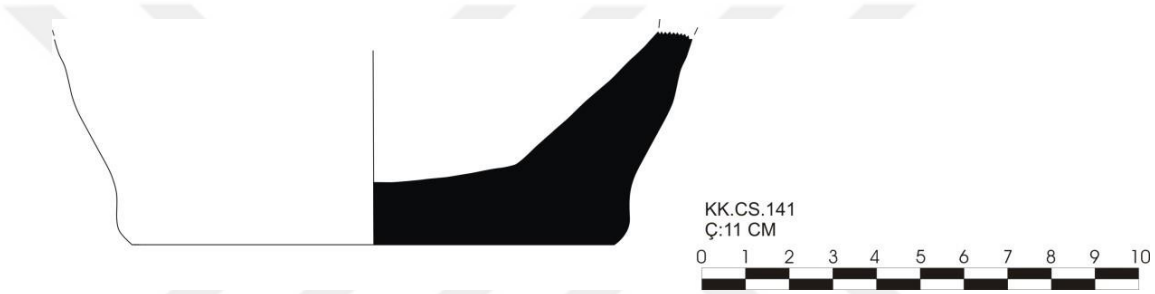


Çizim 56. K4-3-8



Foto. 162-163. K4-3-8 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	30
Kazı Envanter No	KK. CS. 141/ 25.07.2011
Çizim No	57
Foto. No	164-165
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Kuzey Cephesi
Form ve Tipi	Küp, Yuvarlatılmış Düz Dip
Ölçü	12.3 cm/11 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 5/8
Astar	-
Katkı Malzemesi	Az Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 57. KK. CS. 141

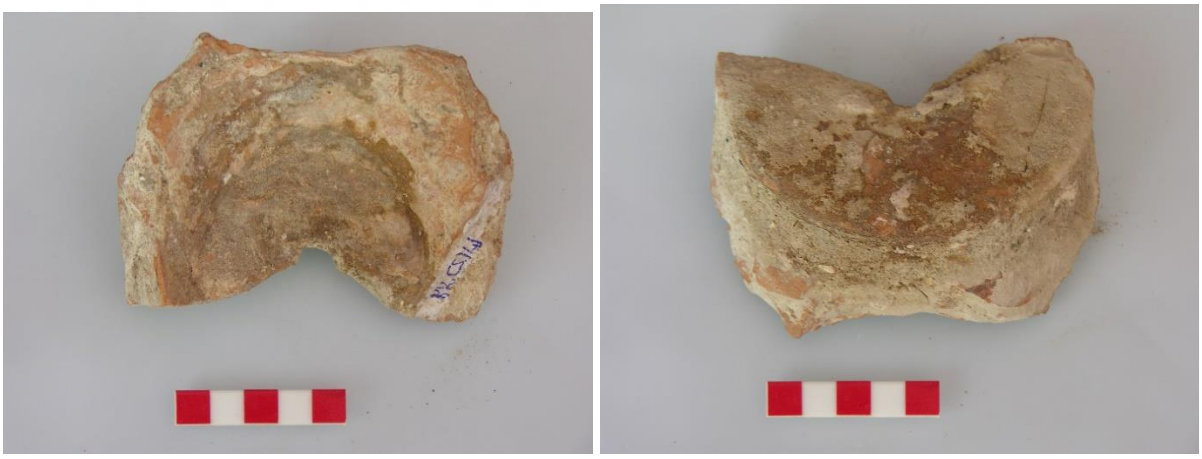
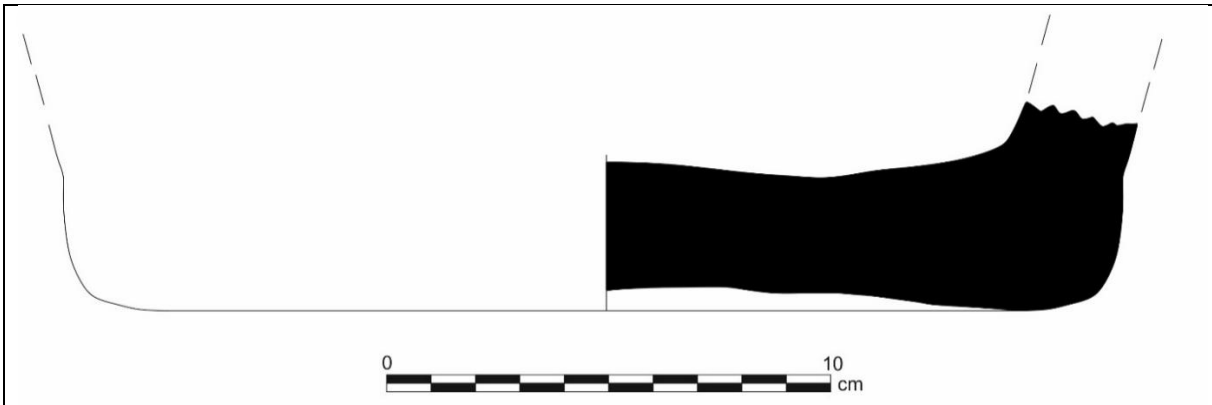


Foto. 164-165. KK. CS. 141 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	31
Kazı Envanter No	KK. K5-10-38
Çizim No	58
Foto. No	166-167
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-10 Açması
Form ve Tipi	Küp, Yuvarlatılmış İçe Çekik Dip
Ölçü/Çap	24 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 5/6
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kum
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

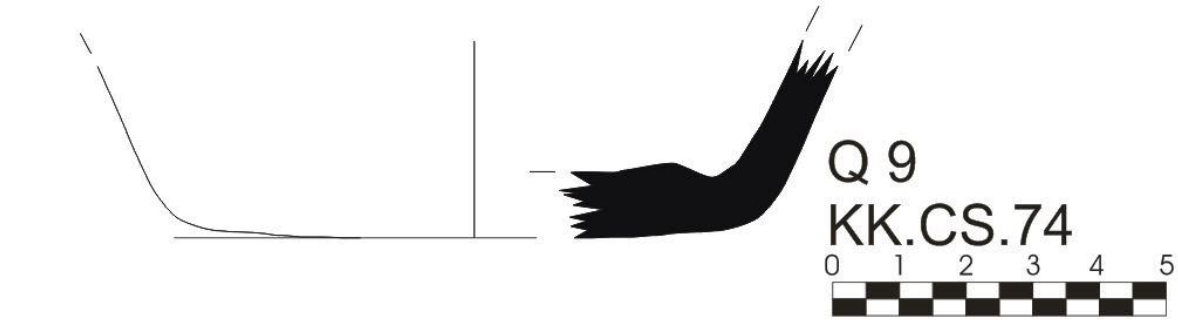


Çizim 58. K5-10-38



Foto. 166-167. K5-10-38 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	32
Kazı Envanter No	KK. CS. 74/20.07.2011
Çizim No	59
Foto. No	168-169
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Güney Cephesi
Form ve Tipi	Küp, Yuvarlatılmış Düz Dip
Ölçü/Çap	8.1 cm/9 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 4/6
Astar	İç Yüzeyde Hamur Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük parça Halinde Taş, Az Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Orta Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

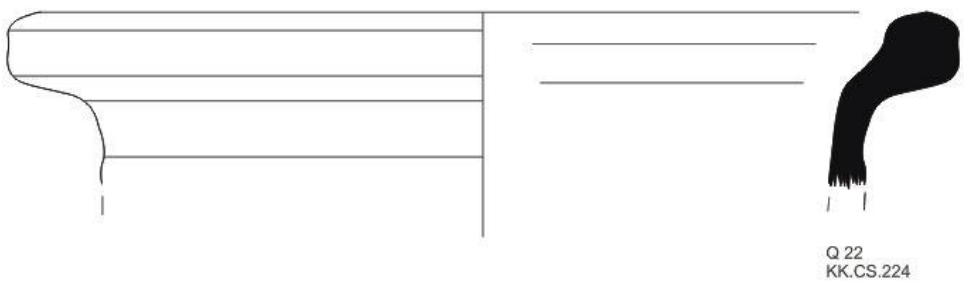


Çizim 59. KK. CS. 74



Foto. 168-169. KK. CS. 74 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	33
Kazı Envanter No	KK. SH. 224/30.06.2012
Çizim No	60
Foto. No	170-171
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Hamam
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Düz, İçe ve Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	13.2 cm/22 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 6/2
Astar	İç ve Dış Yüzeyde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Hainde Taş ve Kireç
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

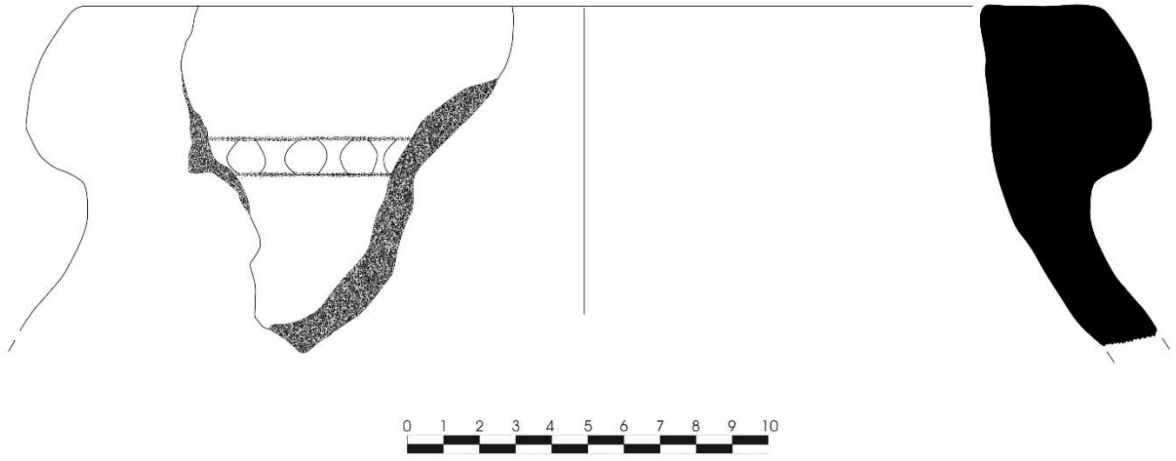


Çizim 60. KK. SH. 224



Foto. 170-171. KK. SH. 224 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	34
Kazı Envanter No	KK. K20-10-5
Çizim No	61
Foto. No	172-173
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K20-10-5 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Düz Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	8.4 cm/24 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 6/4
Astar	Dış Yüzeyde Kahverengi Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Kum, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Mika
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Ağız Kısmında Parmak Baskı Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

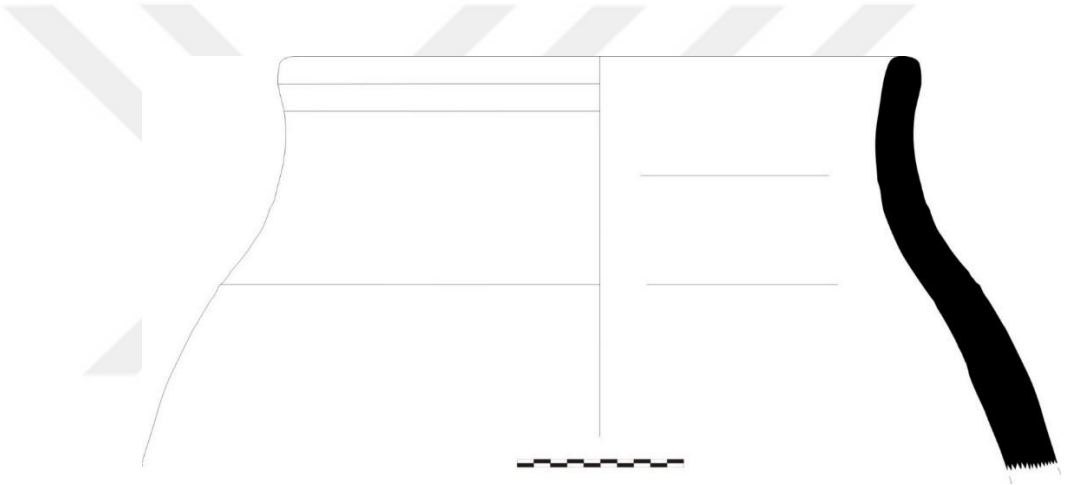


Çizim 61. K20-10-5



Foto. 172-173. K20-10-5 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	35
Kazı Envanter No	KK. K5-3-45
Çizim No	62
Foto. No	174-175
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-3 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Dışa Çekik, Düz Ağızlı
Ölçü/Çap	9.6 cm/30 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 3/2
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Az Seviyede Büyük Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Kum
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

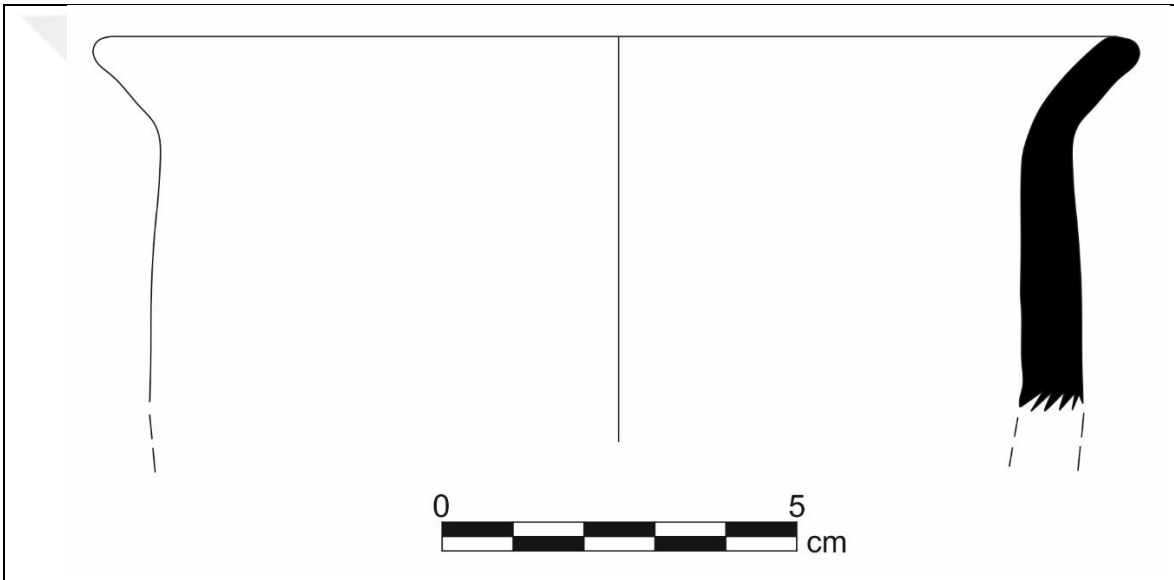


Çizim 62. K5-3-45



Foto. 174-175. K5-3-45 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	36
Kazı Envanter No	KK. K20-10-39/13.08.2015
Çizim No	63
Foto. No	176-177
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K20-10 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Dışa Çekik Düz Ağızlı
Ölçü	6 cm/16 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 3/1
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

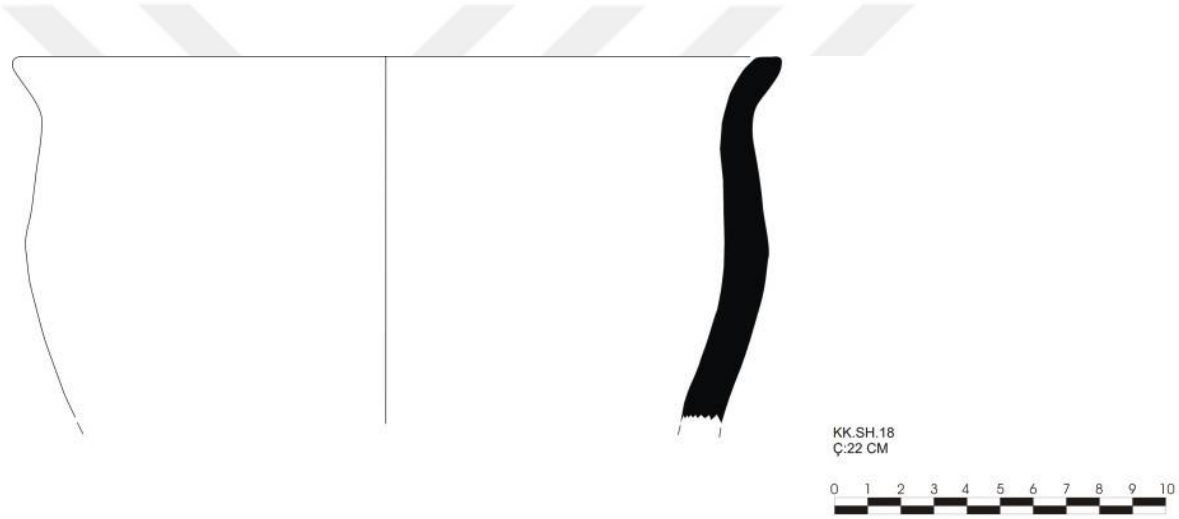


Çizim 63. K20-10-39



Foto. 176-177. K20-10-39 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	37
Kazı Envanter No	KK. SH. 18/30.06.2012
Çizim No	64
Foto. No	178-179
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Hamam
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Dışa Çekik Düz Ağızlı
Ölçü/Çap	13.1 cm/22 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 4/6
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 64. KK. SH. 18

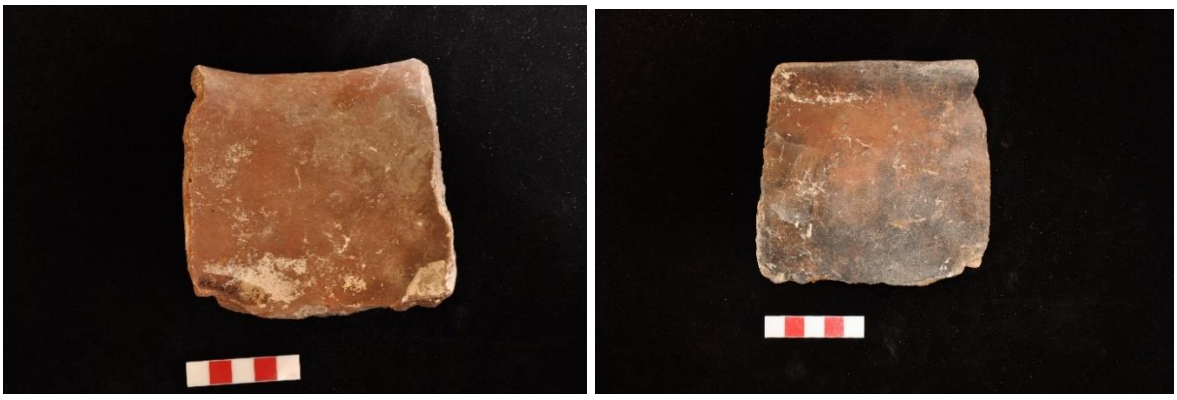
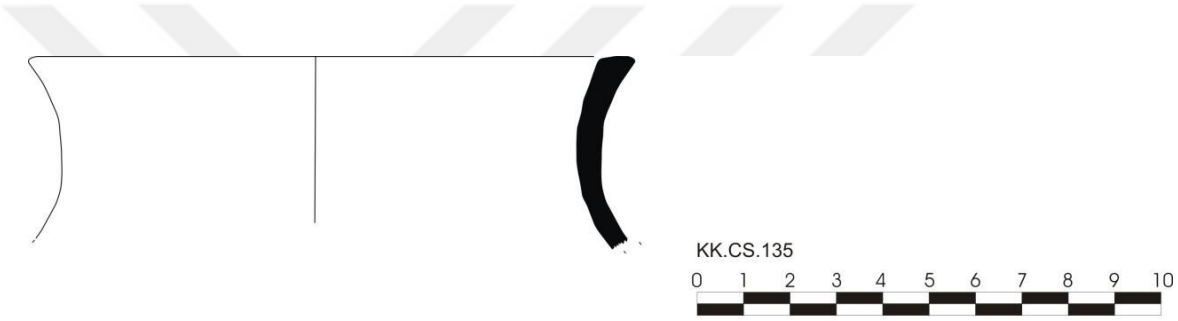


Foto. 178-179. KK. SH. 18 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	38
Kazı Envanter No	KK. CS. 135
Çizim No	65
Foto. No	180-181
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Kuzey Cephesi
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Dışa Çekik Düz Ağızlı
Ölçü/Çap	4.8cm/14 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 3/3
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Kum, Küçük Parça Halinde Mika
Pişme/Sertlik	Çok İyi Pişmiş/ Çok Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 65. KK. CS. 135

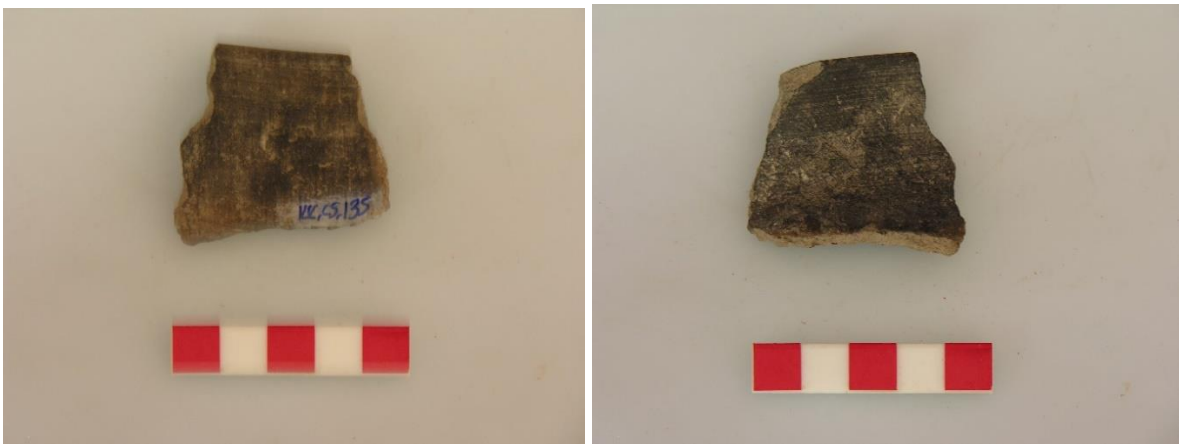


Foto. 180-181. KK.CS. 135 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	39
Kazı Envanter No	KK. CS. 44/16.07.2011
Çizim No	66
Foto. No	182-183
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, İçe Çekik Düz Ağızlı
Ölçü/Çap	9 cm/20 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 3/3 Yanmadan Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Hamur Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

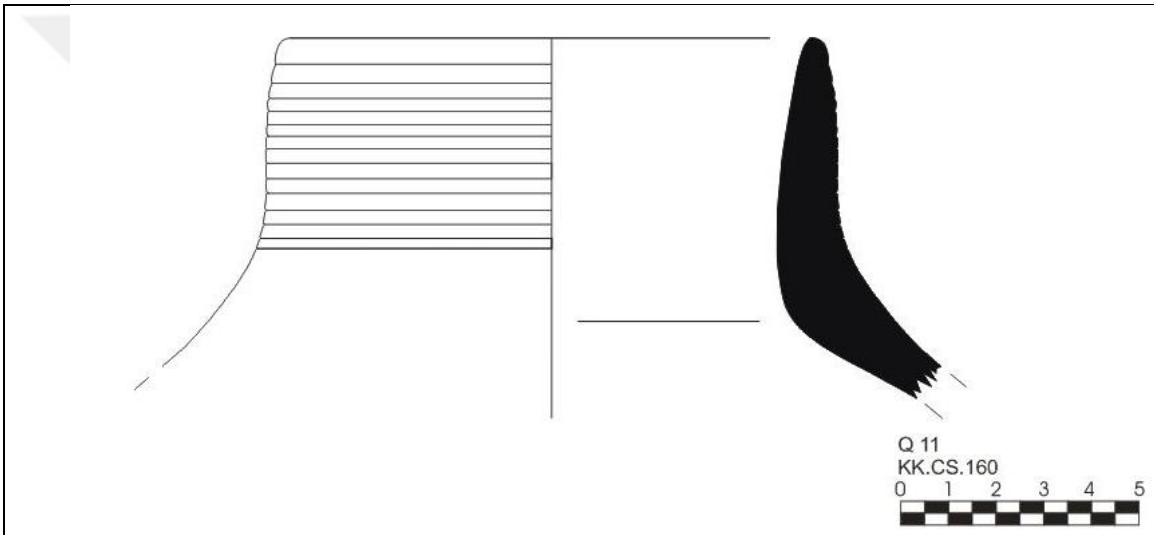


Çizim 66. KK. CS. 44



Foto. 182-183. KK. CS. 44 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	40
Kazı Envanter No	KK. CS. 160/
Çizim No	67
Foto. No	184-185
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Kuzey Cephesi
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Yuvarlatılmış Hafif Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	5.3 cm/11 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 5/8 Yanmadan Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	İç Yüzeyde Kırmızımsı Kalın Astar, Dış Yüzeyde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Kum
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Boyun Kısmında Düzensiz Yatay Oluk Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 67. KK. CS. 160



Foto. 184-185. KK. CS. 160İç ve Dış Yüzey

Katalog No	41
Kazı Envanter No	KK. K5-4-12/07.08.2014
Çizim No	68
Foto. No	186
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-4-12 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Kulpla Birleşik Yuvarlatılmış Hafif Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	11.3 cm/24 cm
Hamur (Munsel)	5 YR 5/8
Astar	İç Yüzeyde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Az Seviyede Orta Parça Halinde Kum, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Orta Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

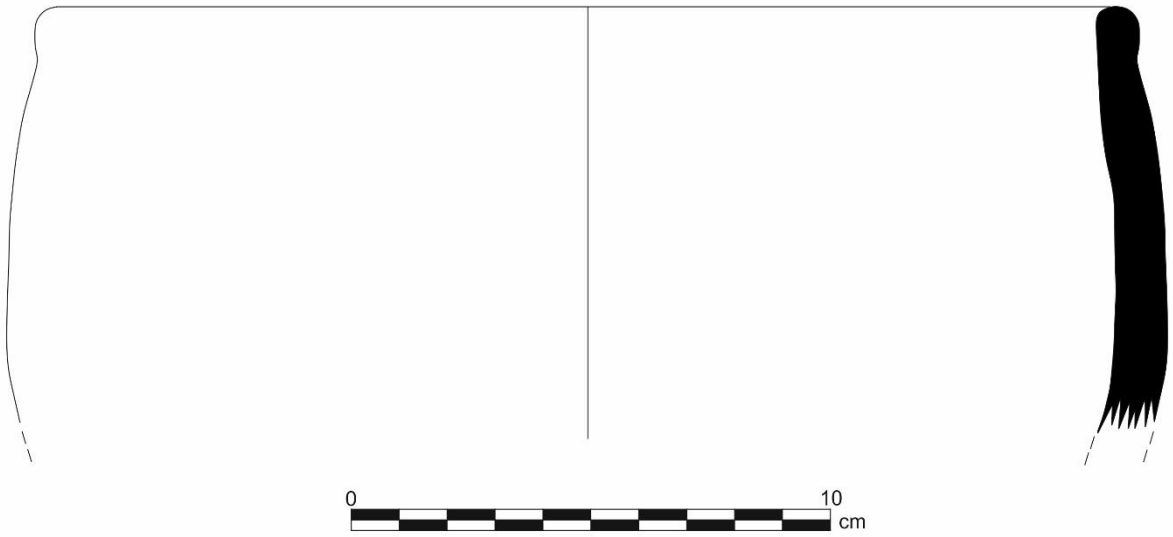


Çizim 68. K5-4-12



Foto. 186. K5-4-12 Dış Yüzey

Katalog No	42
Kazı Envanter No	KK. K20-10-55/14.08.2015
Çizim No	69
Foto. No	187-188
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K20-10 açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Yuvarlatılmış Hafif Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	14.2 cm/22 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 3/1
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

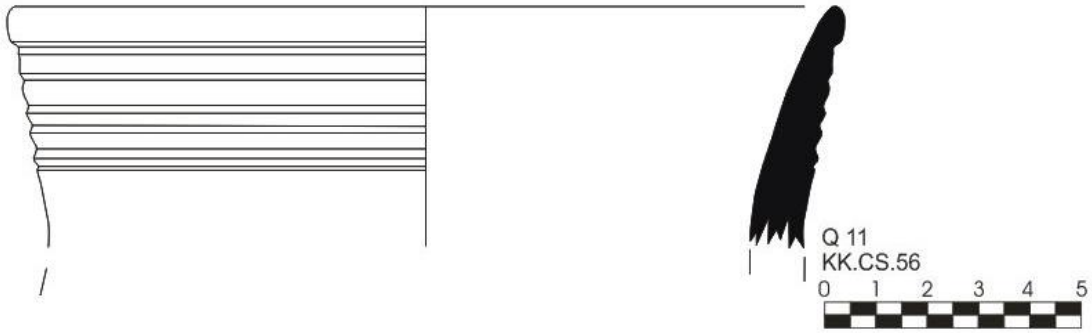


Çizim 69. K20-10-55



Foto. 187-188. İç ve Dış Yüzey

Katalog No	43
Kazı Envanter No	KK. CS. 56/18.07.2011
Çizim No	70
Foto. No	189-190
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Doğu Cephesi
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Yuvarlatılmış Hafif Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	5.2 cm/11 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 3/3
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Hamur Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç ve Taş, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Boyun Kısmında Kazıma Tekniğinde Düzensiz Yatay Oluk Bezemeler
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

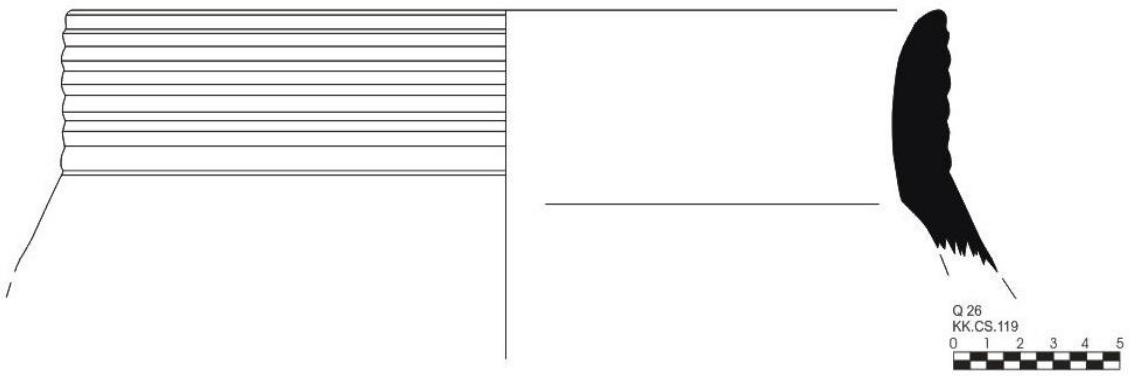


Çizim 70. KK. CS. 56



Foto. 189-190. KK. CS. 56 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	44
Kazı Envanter No	KK. CS. 119/23.07.2011
Çizim No	71
Foto. No	191-192
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Yüzey
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Yuvarlatılmış Hafif Dışa Kalınlaştırılmış Ağız
Ölçü/Çap	11.3 cm/26 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/2 Yanmadan Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	Dış Yüzeyde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Ağız ve Boyun Kısmında Kazıma Tekniğinde Yatay Oluk Şeklinde Bezeme
Tarihlendirme	



Çizim 71. KK. CS. 119

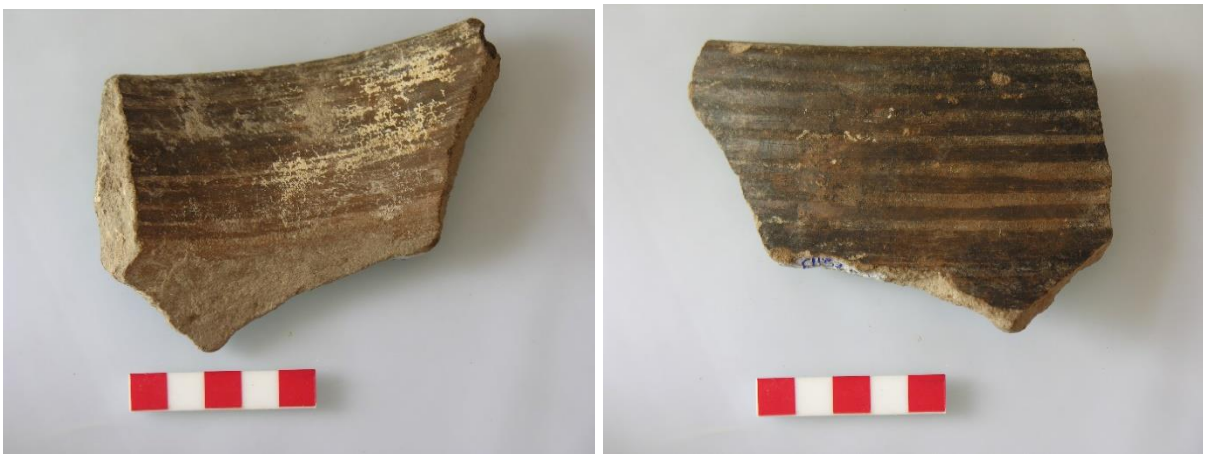
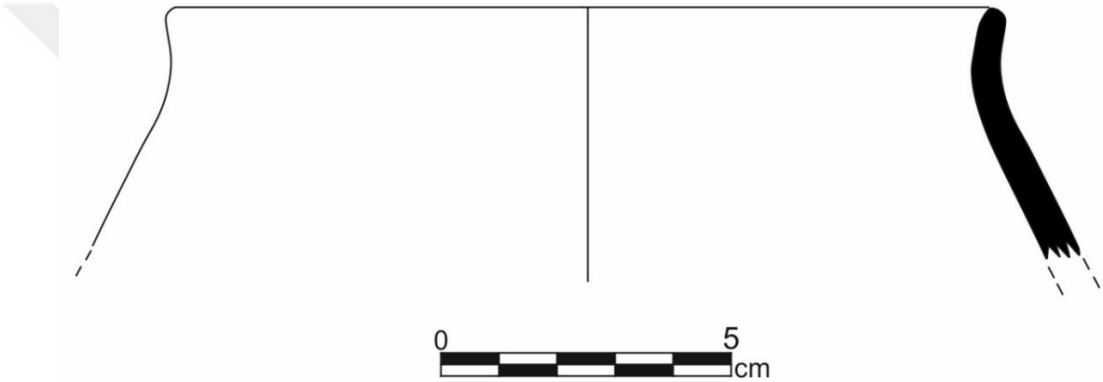


Foto. 191-192. KK. CS. 119 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	45
Kazı Envanter No	KK. K5-3-42/11.08.2014
Çizim No	72
Foto. No	193-194
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-3 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, İçe Çekik Yuvarlatılmış Ağız
Ölçü/Çap	8.4 cm/16 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/6
Astar	İç Yüzeyde Krem/Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

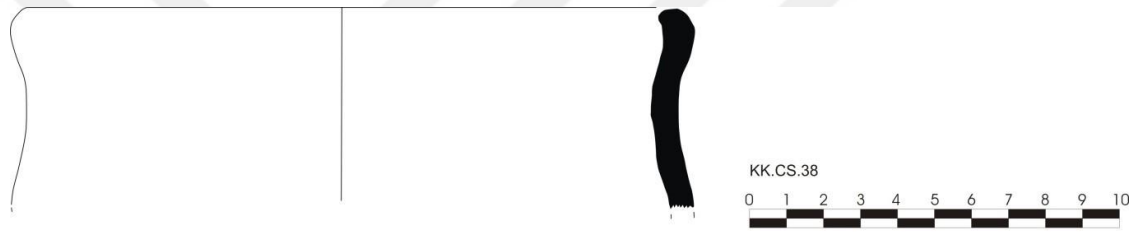


Çizim 72. K5-3-42



Foto. 193-194. K5-3-42 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	46
Kazı Envanter No	KK. CS. 38/ 16.07.2011
Çizim No	73
Foto. No	195-196
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Batı Cephesi
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, İçe Çekik Yuvarlatılmış Ağız
Ölçü/Çap	5.2 cm/17 cm
Hamur (Munsell)	7.5YR 3/3 Hamurda Yanmadan Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	İç ve Dış Yüzeyde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Mika
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Yiv Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

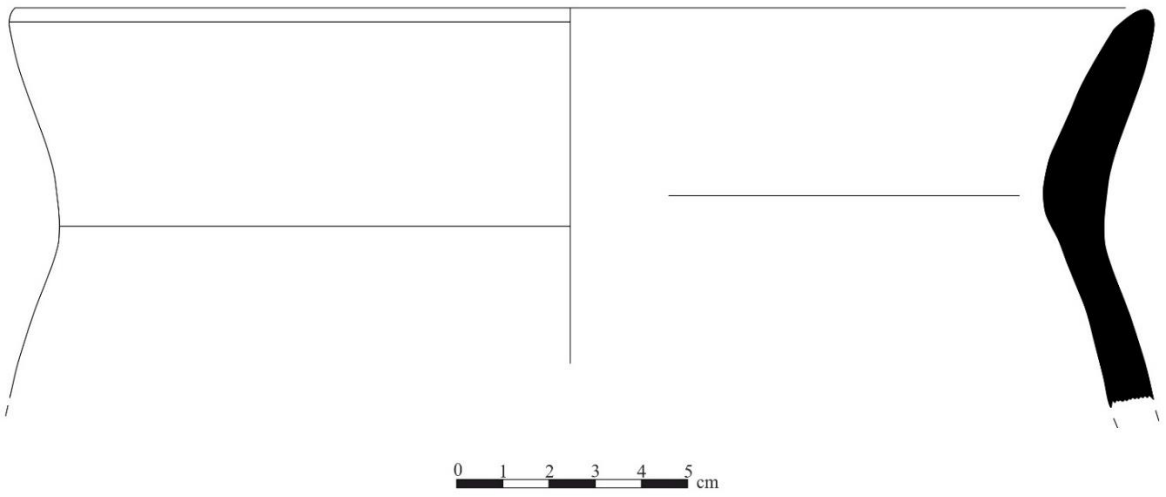


Çizim 73. KK. CS. 38



Foto. 195-196. KK. CS. 38 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	47
Kazı Envanter No	KK. K5-10-12/11.08.2015
Çizim No	74
Foto. No	197-198
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-10 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Dışa Çekik Yuvarlatılmış Ağız
Ölçü/Çap	9.4 cm/22 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 3/1
Astar	İç Yüzeyde Kırmızımsı İnce Astar Dış Yüzeyde Siyah İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Şamot, Yoğun Seviyede Büyük Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Boyun Kısmında Yiv Şeklinde Kazıma Bezek
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 74. K5-10-12



Foto. 197-198. K5-10-12 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	48
Kazı Envanter No	KK. K5-2-17/07.08.2014
Çizim No	75
Foto. No	199-200
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Dışa Çekik Yuvarlatılmış Ağız
Ölçü/Çap	7 cm/24 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 4/6
Astar	-
Katkı Malzemesi	Az Seviyede Küçük Parça Halinde Taş ve Kireç, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Boyun Kısmında Yiv Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 75. K5-2-17





Foto. 199-200. K5-2-17 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	49
Kazı Envanter No	KK. K5-2-6/06.08.2014
Çizim No	76
Foto. No	201-202
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Dışa Çekik Yuvarlatılmış Ağız
Ölçü/Çap	8.2 cm /23 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/6
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Krem/Devetüyü Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Kum ve Kireç, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	Az Pişmiş/Yumuşak
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 76. K5-2-6

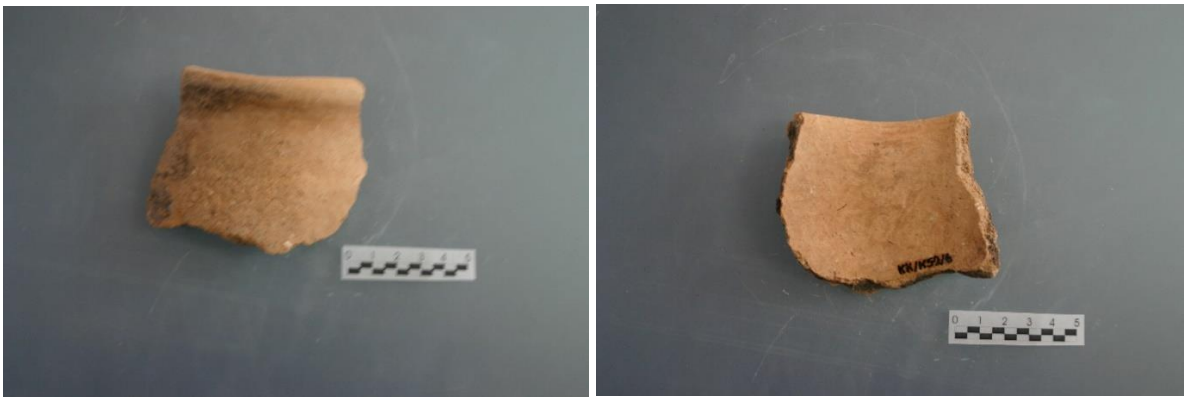
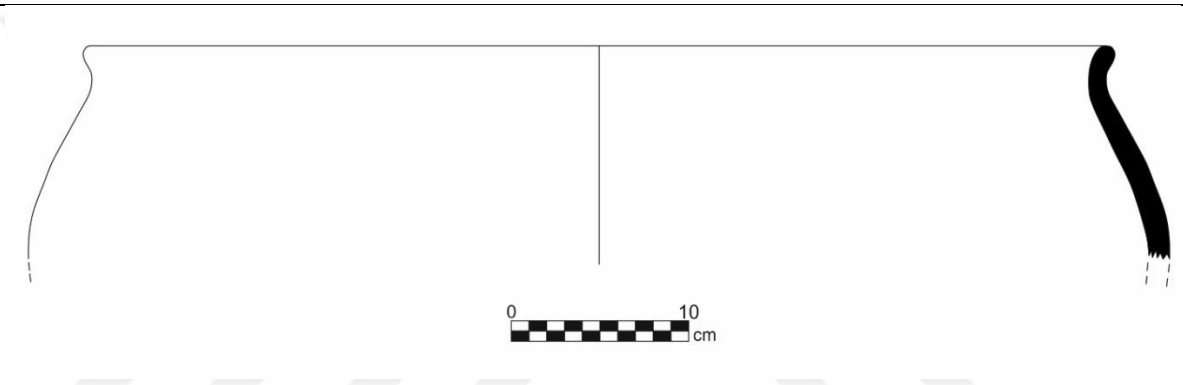


Foto. 201-202. K5-2-6 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	50
Kazı Envanter No	KK. K5-4-82/07.08.2014
Çizim No	77
Foto. No	203
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-4 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Dışa Çekik Yuvarlatılmış Ağız
Ölçü/Çap	9.3 cm/26 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 4/6
Astar	Dış Yüzeyde Krem/Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Büyük Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Orta Parça Halinde Kum
Pişme/Sertlik	Az Pişmiş/Yumuşak
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

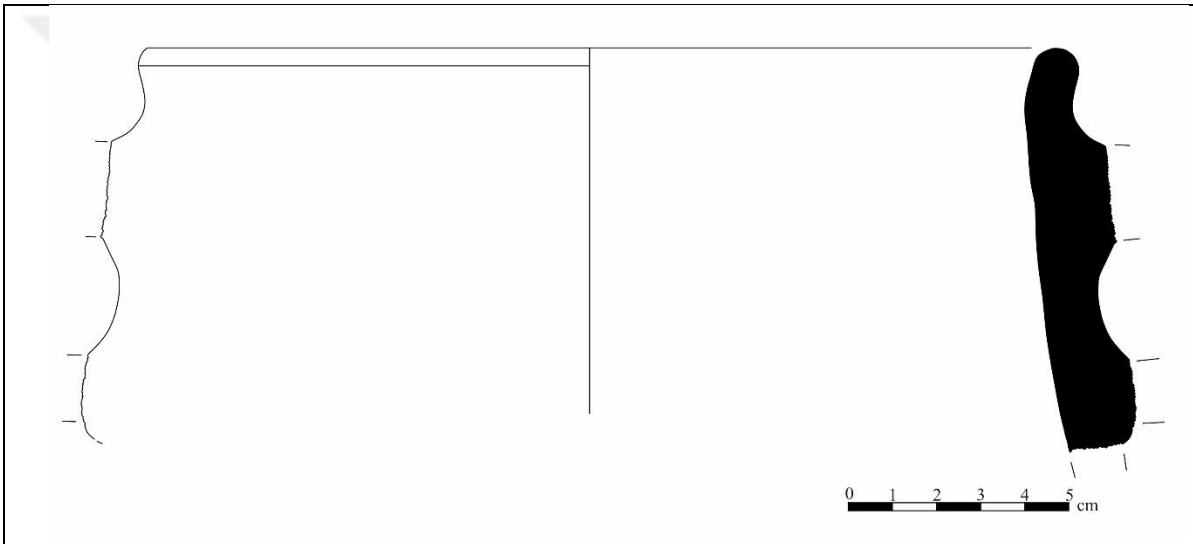


Çizim 77. K5-4-82



Foto. 203. K5-4-82 Dış Yüzey

Katalog No	51
Kazı Envanter No	KK. K4-3-9/27.06.2014
Çizim No	78
Foto. No	204-205
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K4-3 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Üstü Düz Dışa Çekik Yuvarlatılmış Ağız
Ölçü/Çap	10.7 cm/18 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 4/2 Yanmadan Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	İç Yüzeyde Hamur Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Az Seviyede Büyük Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Mika
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

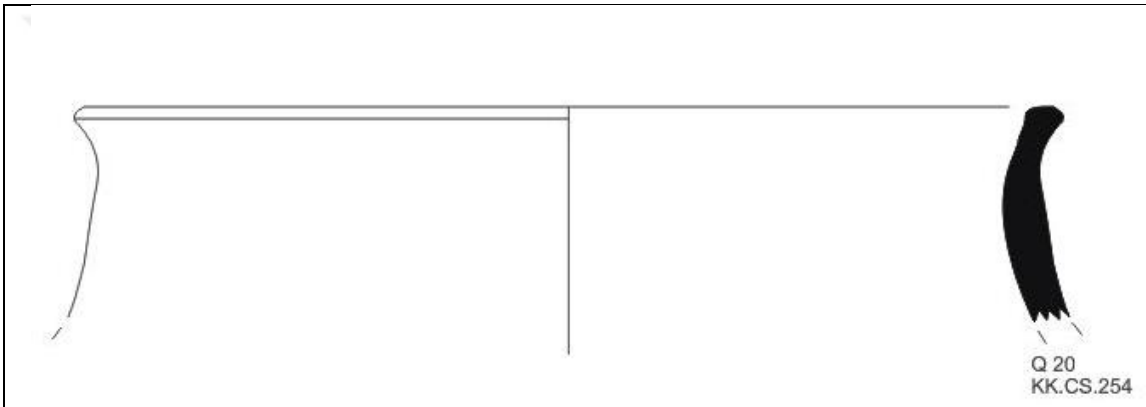


Çizim 78. K4-3-9



Foto. 204-205. K4-3-9 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	52
Kazı Envanter No	KK. CS. 254/30.06.2012
Çizim No	79
Foto. No	206-207
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Dışa Çekik Yuvarlatılmış Ağız
Ölçü/Çap	/20 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/6
Astar	Dış Yüzeyde Hamur Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Saman, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Orta Parça Halinde Kum
Pişme/Sertlik	Az Pişmiş/Yumuşak
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

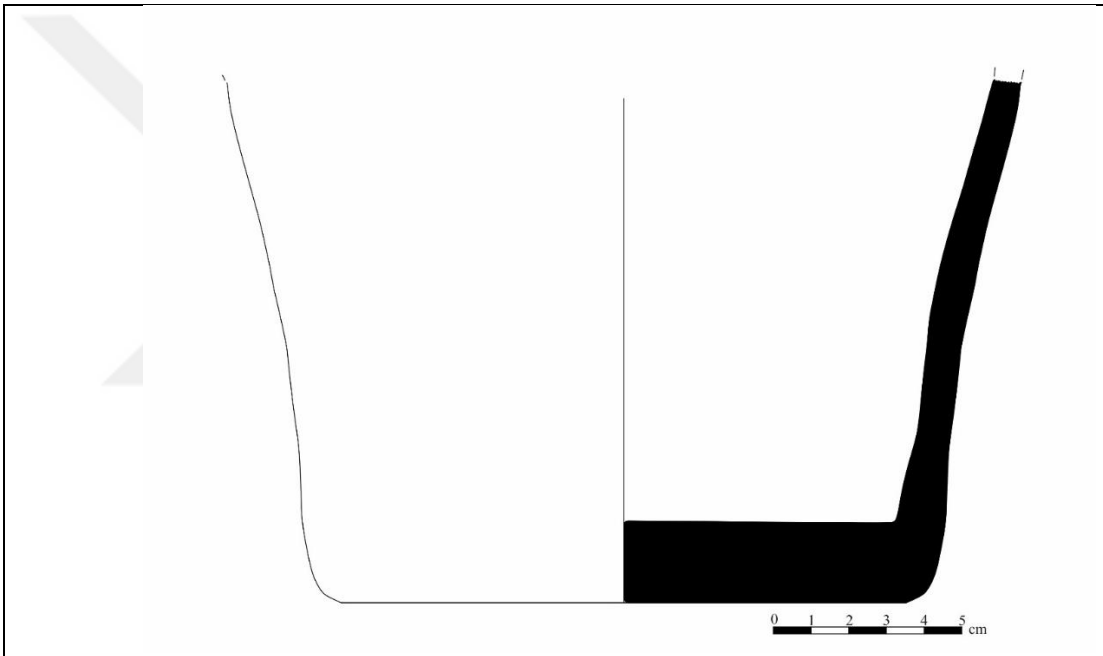


Çizim 79. KK. CS. 254



Foto. 206-207. KK. CS. 254 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	53
Kazı Envanter No	KK. K4-3-15/12.08.2015
Çizim No	80
Foto. No	208-209
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K4-3 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Yuvarlatılmış Düz Dip
Ölçü/Çap	17 cm/16 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 3/2 Yanmadan Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Mika, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Kum
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 80. K4-3-15

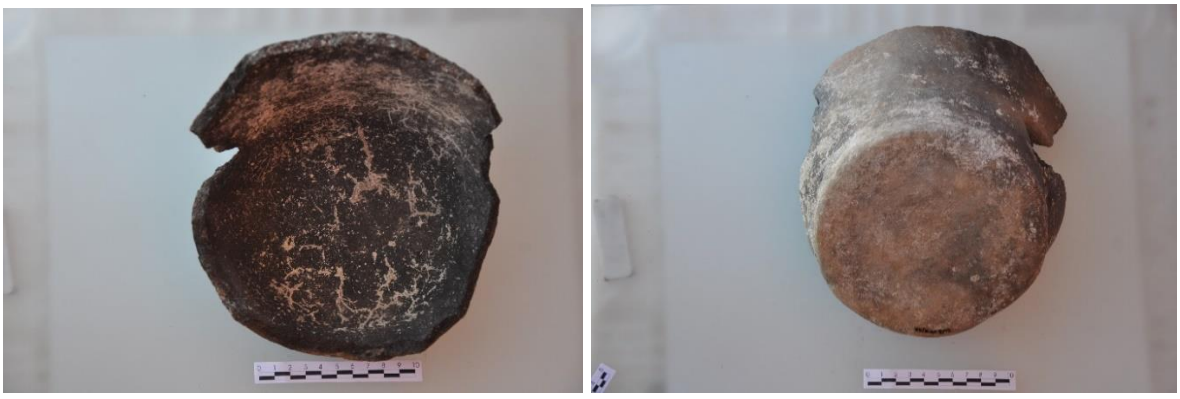
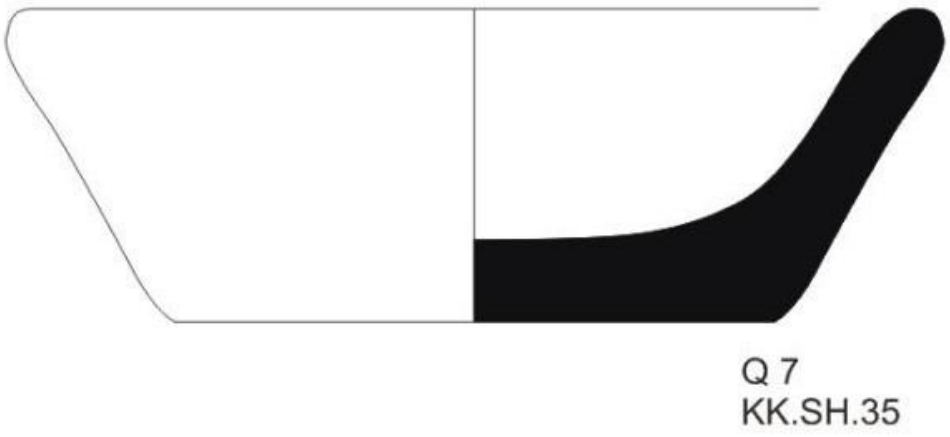


Foto. 208-209. K4-315 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	54
Kazı Envanter No	KK. SH. 35/05.07.2012
Çizim No	81
Foto. No	210-211
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Hamam Güney Batı Cephesi
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Yuvarlatılmış Ağızlı, Düz Dipli
Ölçü	11 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 6/2
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Çok İyi Pişmiş/Çok Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

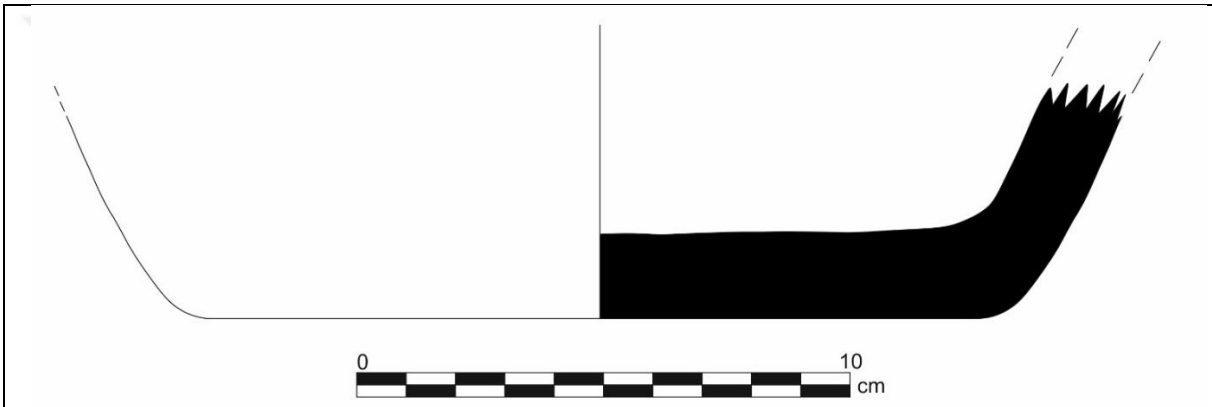


Çizim 81. KK. SH. 35



Foto. 210-211. KK. SH. 35 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	55
Kazı Envanter No	KK. K5-10-32/20.08.2015
Çizim No	82
Foto. No	212-213
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-10 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Yuvarlatılmış Düz Dip
Ölçü/Çap	19 cm/16 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 3/2
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

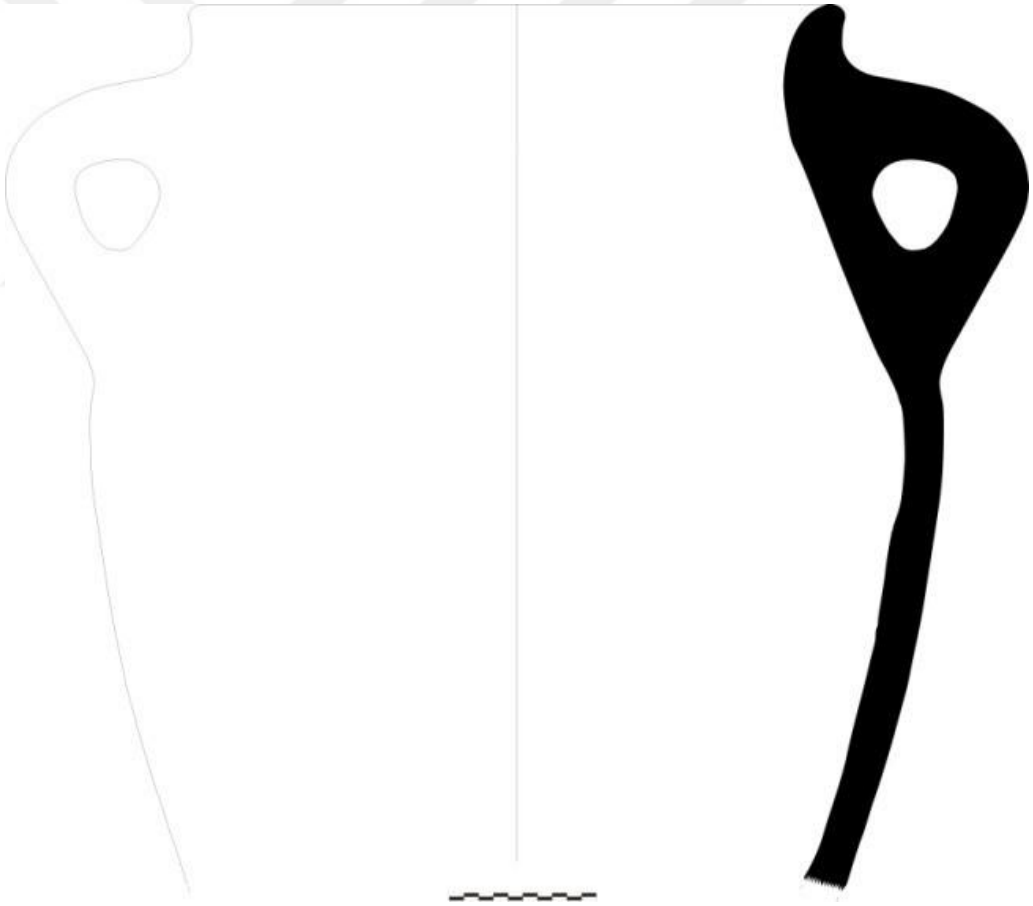


Çizim 82. K5-10-32



Foto. 212-213. K5-10-32 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	56
Kazı Envanter No	KK. K5-2-46/11.08.2014
Çizim No	83
Foto. No	214
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması
Form ve Tipi	Küp, Düz İçe ve Dışa Kalınlaştırılmış Ağızla Birleşik Dikey Kulp
Ölçü/Çap	17.3 cm/40 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 3/3
Astar	Dış Yüzeyde Krem/Kızılımsı İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş ve Kireç, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Kum, Orta Seviyede Büyük Parça Halinde Saman, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Mika
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

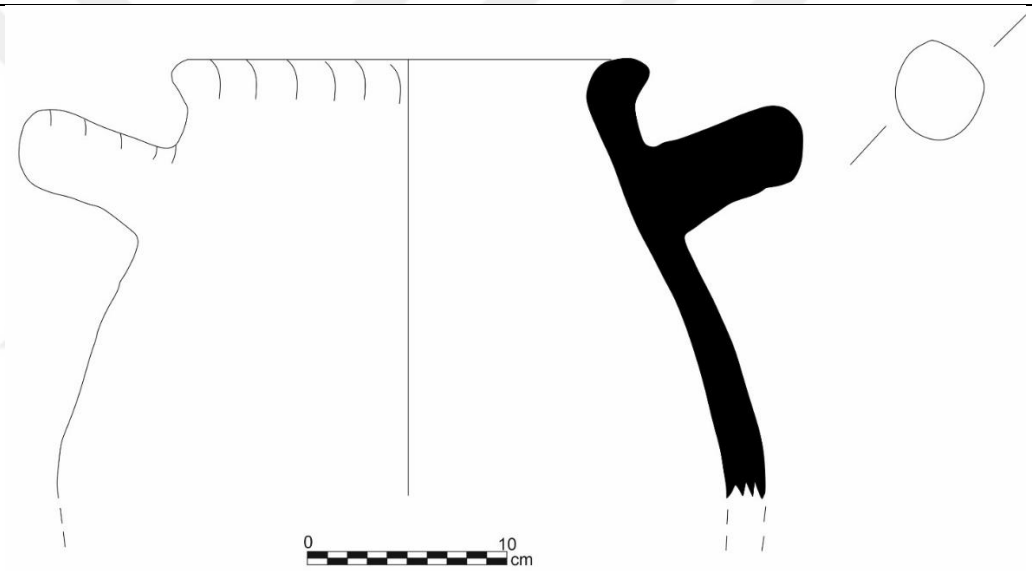


Çizim 83. K5-2-46



Foto. 214 K5-2-46 Dış Yüzey

Katalog No	57
Kazı Envanter No	KK. K5-10-55/14.08.2015
Çizim No	84
Foto. No	215-216
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-10 Açması
Form ve Tipi	Küp, Dışa Çekik Yuvarlatılmış Ağızla Birleşik Yatay Kulp
Ölçü/Çap	14.2 cm/22 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 5/6
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Orta Parça Halinde Kum
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Ağız Kısmında Kazıma Tekniğinde Dikey Dalga Halinde Çentik Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

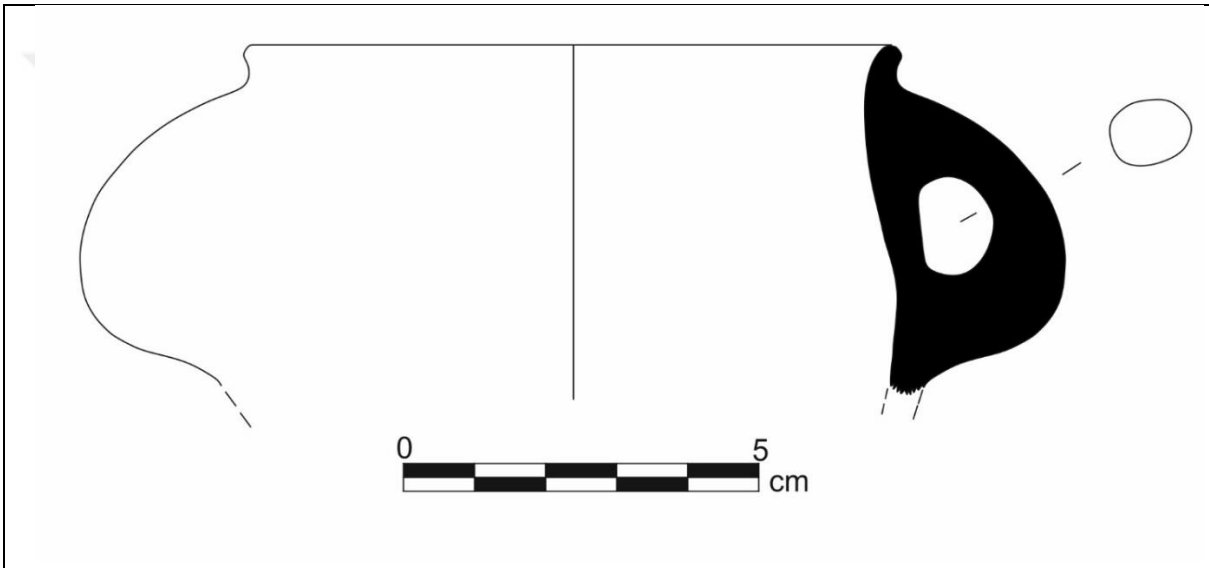


Çizim 84. K5-10-55



Foto. 215-216. K5-10-55 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	58
Kazı Envanter No	KK. K5-2-47/07.08.2014
Çizim No	85
Foto. No	217-218
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Dışa Çekik Yuvarlatılmış Ağızla Birleşik Dikey Kulp
Ölçü/Çap	11 cm/9 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 3/3
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Krem/Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 85. K5-2-47

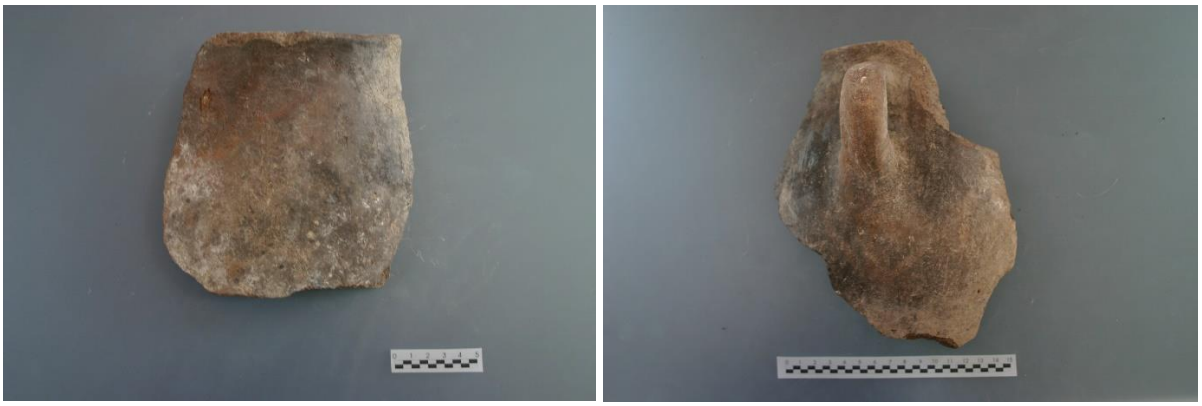
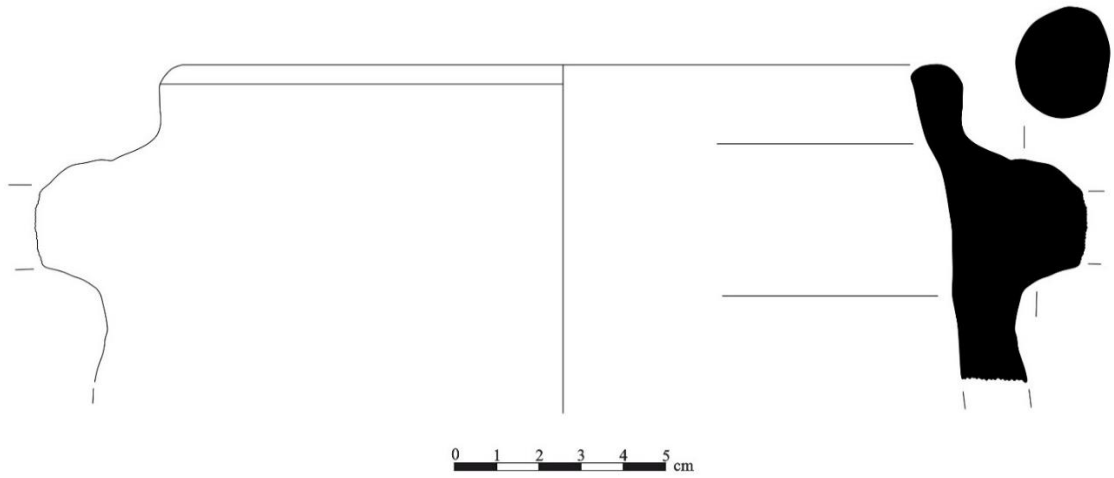


Foto. 217-218. K5-2-47 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	59
Kazı Envanter No	KK. K20-10-35/13.08.2015
Çizim No	86
Foto. No	219-220
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K20-10 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Yuvarlatılmış Hafif Dışa Taşkın Ağızla Birleşik Tutamaçlı Kulp
Ölçü/Çap	11 cm/17 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/3
Astar	İç Yüzeyde Hamur Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Büyük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

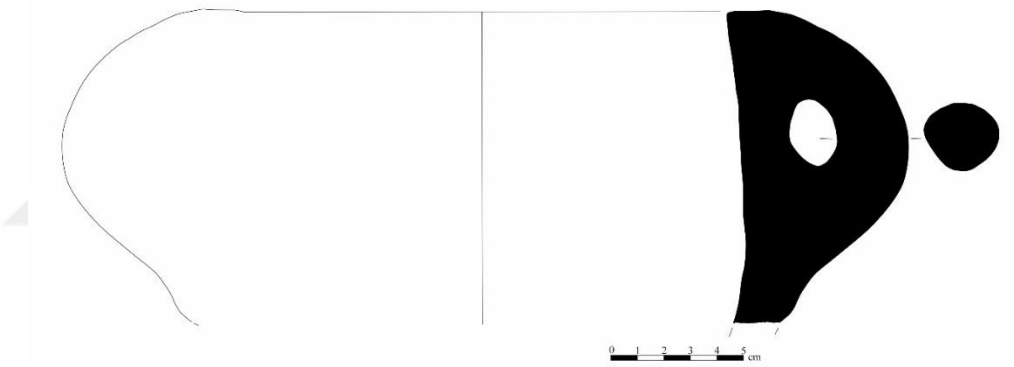


Çizim 86. K20-10-35



Foto. 219-220. K20-10-35 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	60
Kazı Envanter No	KK. K4-3-5/06.08.2015
Çizim No	87
Foto. No	221-222
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K4-3 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Düz İçe ve Dışa Kalınlaştırılmış Ağızla Birleşik Dikey Kulp
Ölçü	31 cm/14 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 6/4
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Hamur Renginde Kalın Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Mika, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Şamot
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

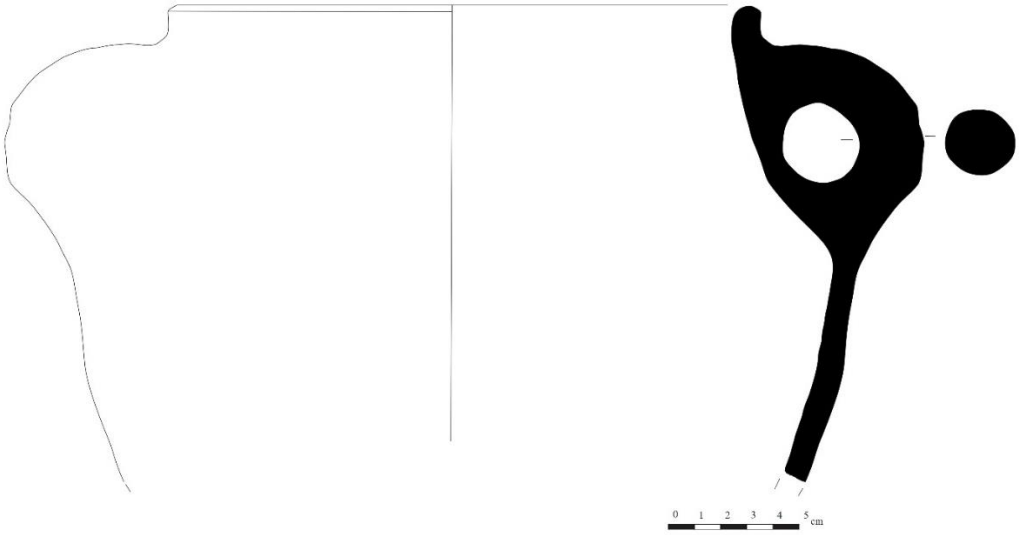


Çizim 87. K4-3-5



Foto. 221-222. K4-3-5 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	61
Kazı Envanter No	KK. K4-3-6/06.08.2015
Çizim No	88
Foto. No	223-224
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K4-3 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabı, Dışa Çekik Yuvarlatılmış Ağızla Birleşik Dikey Kulp
Ölçü/Çap	/20 cm
Hamur (Munsell)	2.5 Y 5/1
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyde Küçük Parça Halinde Taş ve Kireç, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Mika, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kum
Pişme/Sertlik	Çok İyi Pişmiş/Çok Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

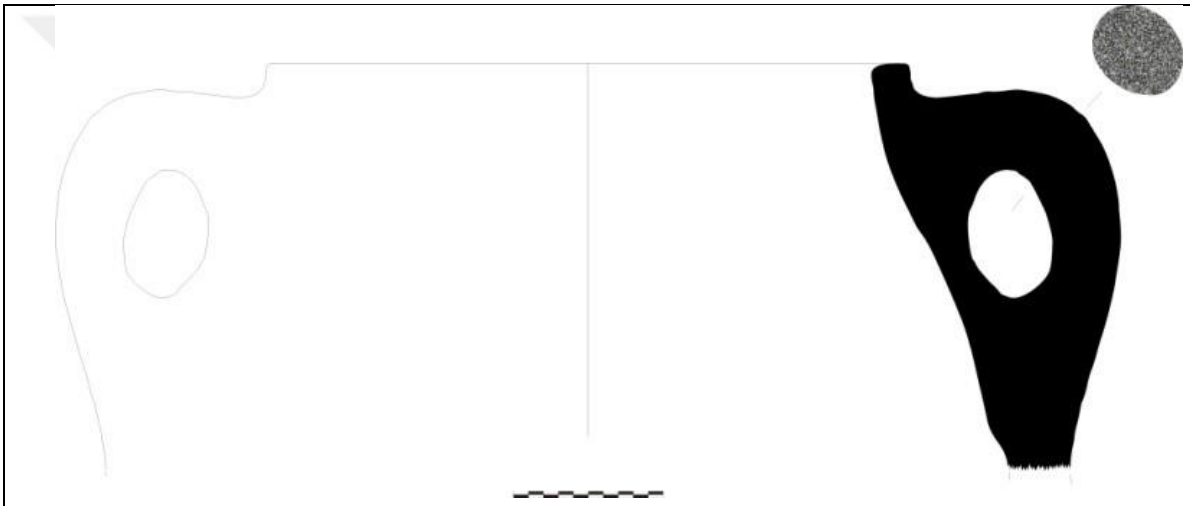


Çizim 88. K4-3-6



Foto. 223-224. K4-3-6 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	62
Kazı Envanter No	KK. K5-2-61/13.08.2014
Çizim No	89
Foto. No	225-226
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması
Form ve Tipi	Küp, Dışa Çekik Düz Ağızla Birleşik Dikey Kulp
Ölçü/Çap	8 cm/22 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 3/3
Astar	Dış Yüzeyde Krem/Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş ve Kireç, Az Seviyde Küçük Parça Halinde Kum, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	Az Pişmiş/Yumuşak
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

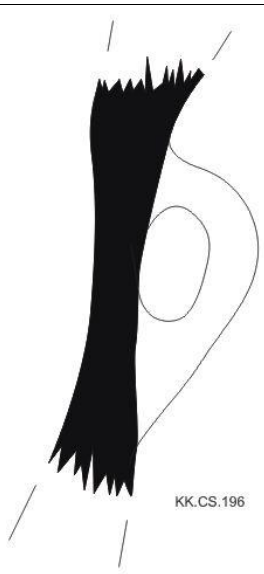


Çizim 89. K5-2-61



Foto. 225-226. K5-2-61 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	63
Kazı Envanter No	KK. SH. 196/2012
Çizim No	90
Foto. No	227-228
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Hamam
Form ve Tipi	Pişrime Kabına Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	14 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/3 Pişmeden Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Büyük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kum
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

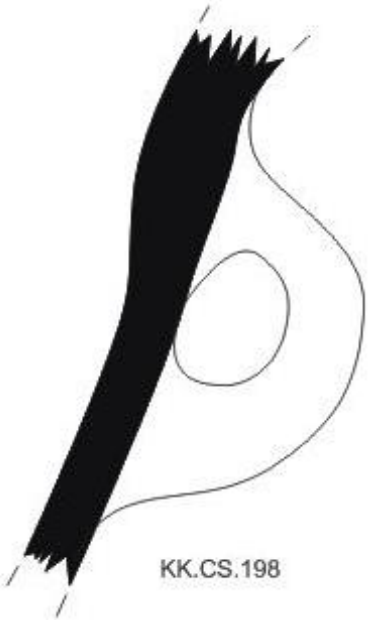


Çizim 90. KK. SH. 196



Foto. 227-228. KK. Sh. 196 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	64
Kazı Envanter No	KK. SH. 198/2012
Çizim No	91
Foto. No	229-230
Buluntu Yeri	Hamam
Form ve Tipi	Pişrime Kabına Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	12 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 6/4 Yanmadan Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç ve Saman
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 91. KK. SH. 198

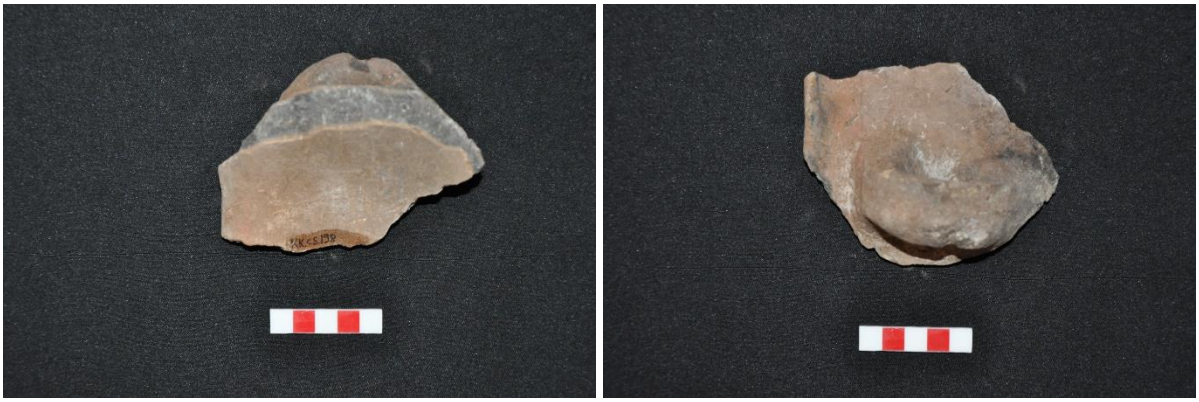
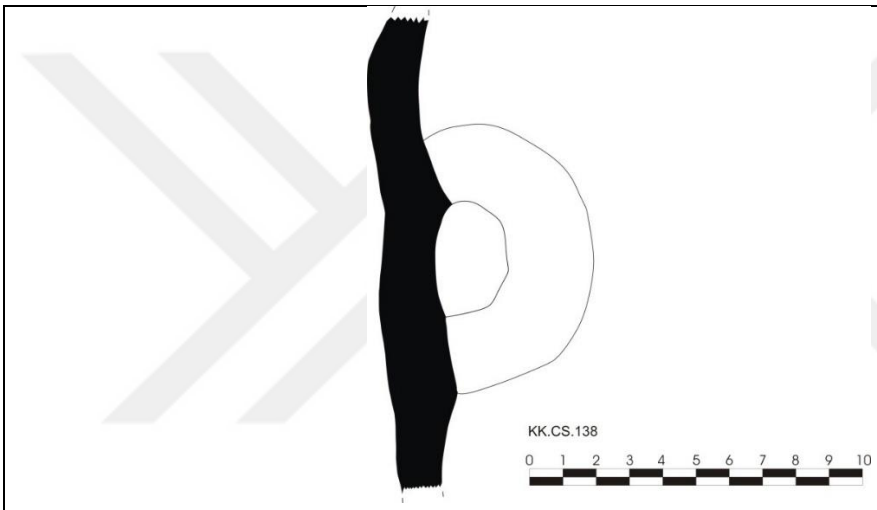


Foto. 229-230. KK. Sh. 198 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	65
Kazı Envanter No	KK. CS. 138/25.07.2011
Çizim No	92
Foto. No	231-232
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Kuzey Cephesi
Form ve Tipi	Küpe Aitt Dikey Kulp Parçası
Ölçü	10 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 4/4
Astar	Dış Yüzeyde Kırmızımsı İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç ve Taş
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

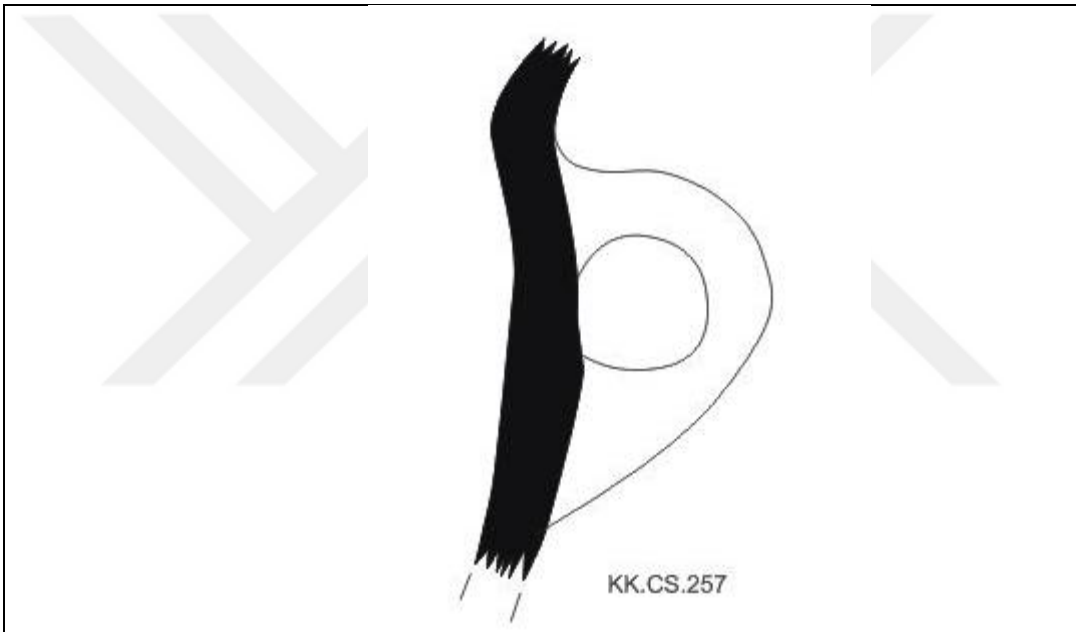


Çizim 92. KK. CS. 138



Foto. 231-232. KK.CS. 138 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	66
Kazı Envanter No	KK. SH. 257/20.06.2012
Çizim No	93
Foto. No	233-234
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Hamam
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Ağızla Birleşik Dikey Kulp Parçası
Ölçü	9 cm
Hamur (Munsell)	Gley 2 5/10B Yanmadan Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	-
Katkı Malzemesi	Az Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Taş
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 93. KK. SH. 257

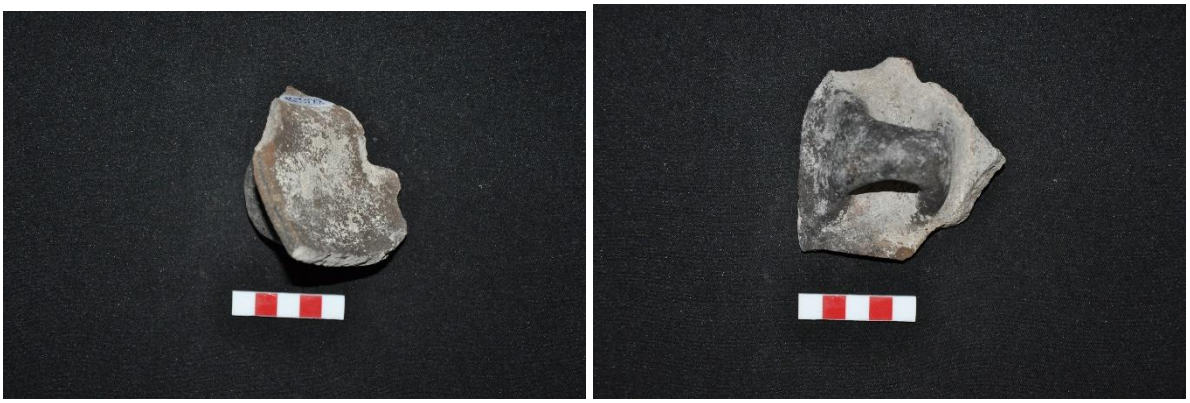
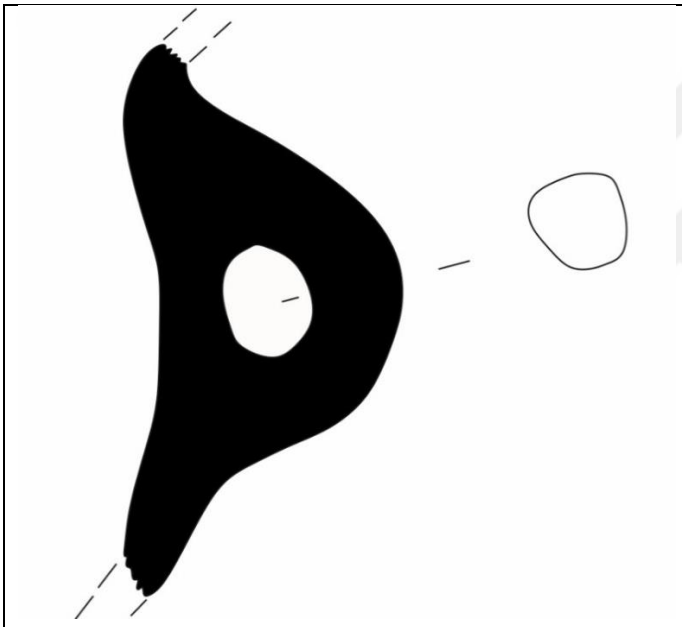


Foto. 233-234. KK. SH. 257 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	67
Kazı Envanter No	KK. K5-3-16/07.08.2014
Çizim No	94
Foto. No	235
Buluntu Yeri	K5-3 Açması
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	8 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 2/1
Astar	İç Yüzeyde Hamur Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Az Seviyede Büyük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Çok İyi Pişmiş/Çok Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

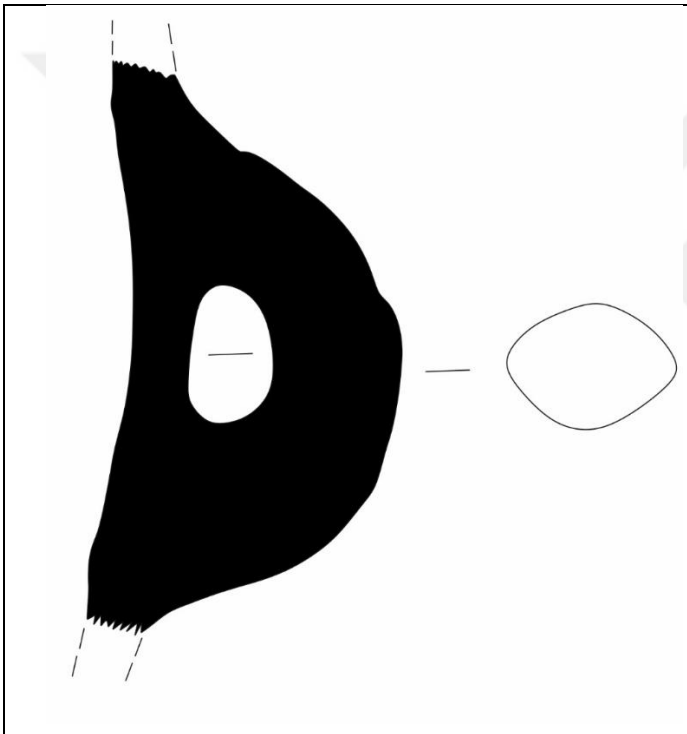


Çizim 94. K5-3-16



Foto 235. K5-3-16 Dış Yüzey

Katalog No	68
Kazı Envanter No	KK. K20-10-30/05.08.2015
Çizim No	95
Foto. No	236
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K20-10 Açması
Form ve Tipi	Küpe Air Dikey Kulp Parçası
Ölçü	11 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 6/6
Astar	Dış Yüzeyde Kızılımsı Kalın Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Taş ve Kireç
Pişme/Sertlik	İyi pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

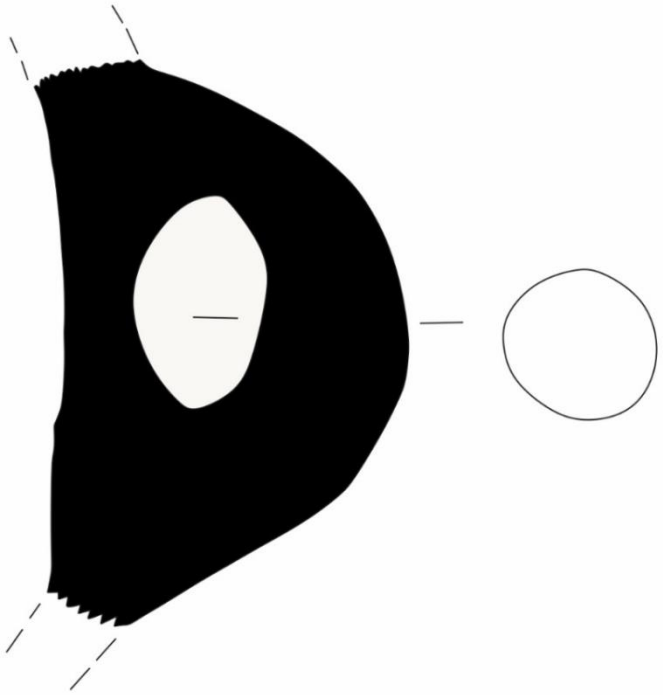


Çizim 95. K20-10-30



Foto. 236. K20-10-30 Dış Yüzey

Katalog No	69
Kazı Envanter No	KK. K20-10-24/04.08.2015
Çizim No	96
Foto. No	237
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K20-10 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	10 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/3 Yanmadan Kaynaklı Renk Değişimeri Mevcut
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Yoğun Seviyede Küçük Parça Haline Kum, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Mika
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 96. K20-10-24



Foto. 237. K20-10-24 Dış Yüzey

Katalog No	70
Kazı Envanter No	KK. K4-2-5/2015
Çizim No	97
Foto. No	238-239
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K4-2 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	13 cm
Hamur (Munsell)	Yanmadan Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	Dış Yüzeyde Hamur Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



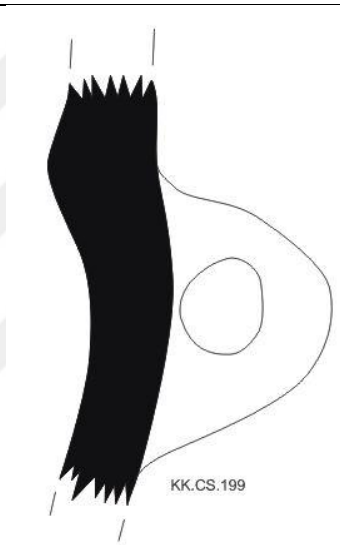
Çizim 97. K4-2-5





Foto. 238-239. K4-2-5 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	71
Kazı Envanter No	KK. SH. 199/23.06.2012
Çizim No	98
Foto. No	240-241
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Hamam
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	14 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 6/6
Astar	Dış Yüzeyde Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Az Seviyede Orta Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Çok İyi Pişmiş/Çok Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 98. KK. Sh. 199

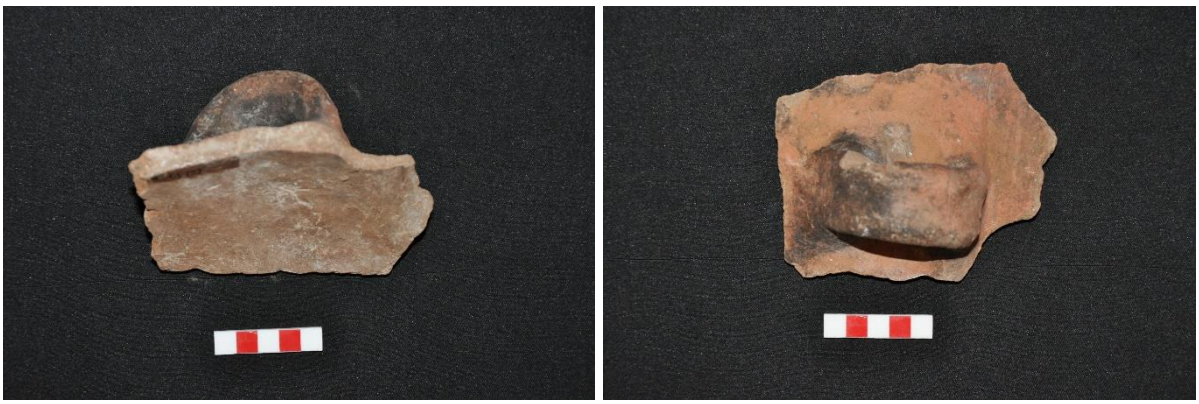
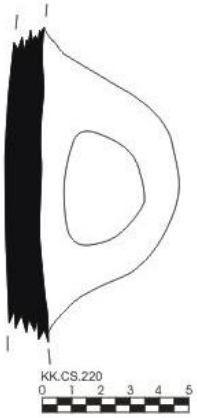


Foto. 240-241. KK. SH. 199 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	72
Kazı Envanter No	KK. SH.220/2012
Çizim No	99
Foto. No	242-243
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Hamam
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	10 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 4/6
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

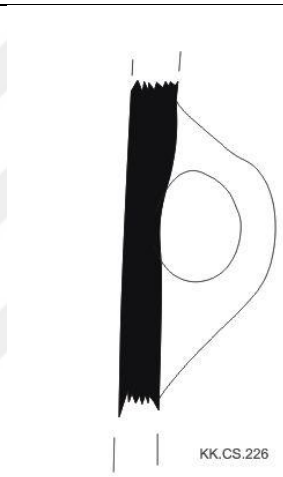


Çizim 99. KK. SH. 220



Foto. 242-243. KK. SH. 220 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	73
Kazı Envanter No	KK. SH.225/2012
Çizim No	100
Foto. No	244-245
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Hamam
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	11.2 cm
Hamur (Munsell)	5 Y 5/1
Astar	-
Katkı Malzemesi	Az Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Saman, Az Seviyede Küçük pArça Halinde Taş
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

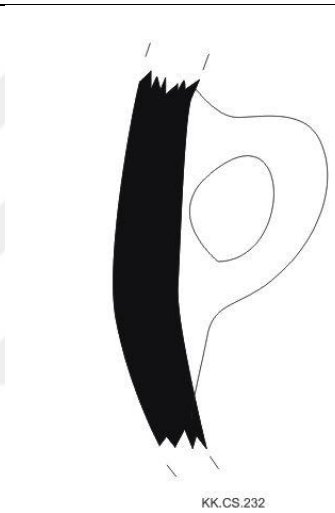


Çizim 100. KK. SH. 225



Foto. 244-245. KK. SH. 225 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	74
Kazı Envanter No	KK. SH. 232/22.06.2012
Çizim No	101
Foto. No	246-247
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Hamam
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	14 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 5/1
Astar	Dış Yüzeyde Hamur Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



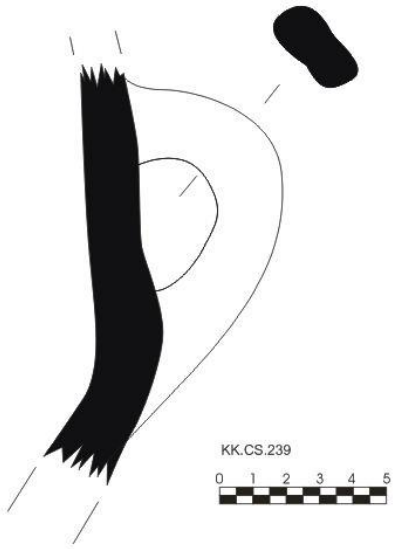
Çizim 101. KK. SH. 232





Foto. 246-247. KK. SH. 232 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	75
Kazı Envanter No	KK. SH. 239/2012
Çizim No	102
Foto. No	248-249
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Hamam Güney Cephe
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	10.8 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 4/2
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Az Seviyede Büyük Para Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/ Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



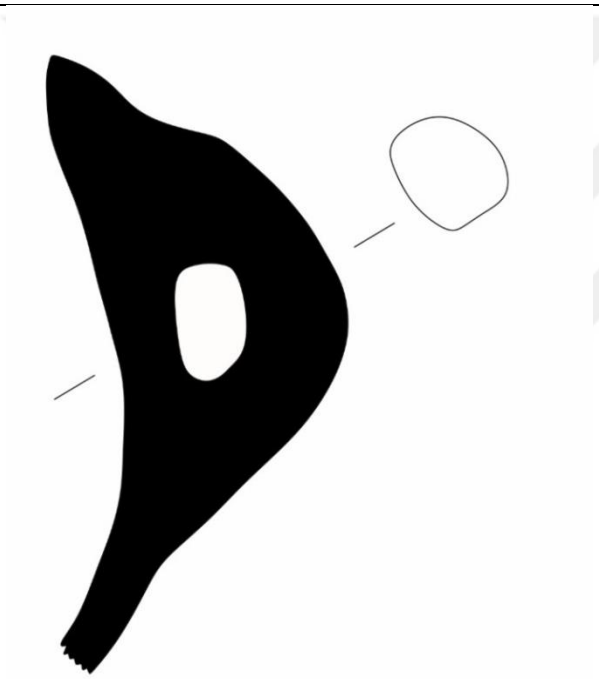
Çizim 102. KK. SH. 239





Foto. 248-249. KK. SH. 239 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	76
Kazı Envanter No	KK. K5-2-14/07.08.2014
Çizim No	103
Foto. No	250
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	13 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/3
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Krem/Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halşinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	Çok İyi Pişmiş/Çok Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

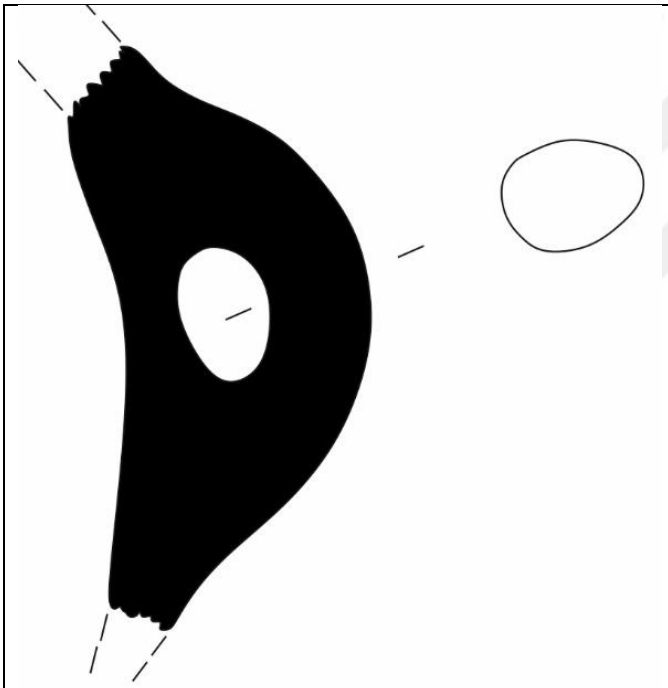


Çizim 103. K5-2-14



Foto. 250. K5-2-14 Dış Yüzey

Katalog No	77
Kazı Envanter No	KK. K5-3-14/07.08.2014
Çizim No	104
Foto. No	251
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-3 Açması Batı Cephesi
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	9.4 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/3
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça halinde Taş, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Mika
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

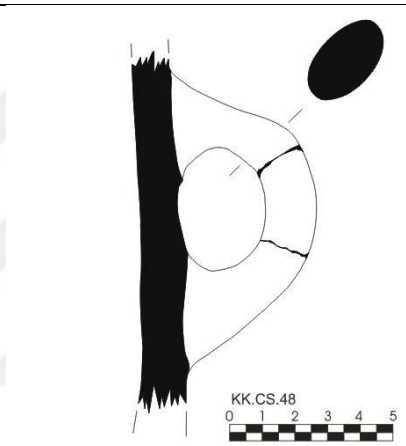


Çizim 104. K5-3-14



Foto. 251. K5-3-14 Dış Yüzey

Katalog No	78
Kazı Envanter No	KK. CS. 48/16.07.2011
Çizim No	105
Foto. No	252-253
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Batı Cephesi
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	13.4 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 5/6
Astar	Dış Yüzeyde Kırmızı İnce Astar
Katkı Malzemesi	Az Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kum, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



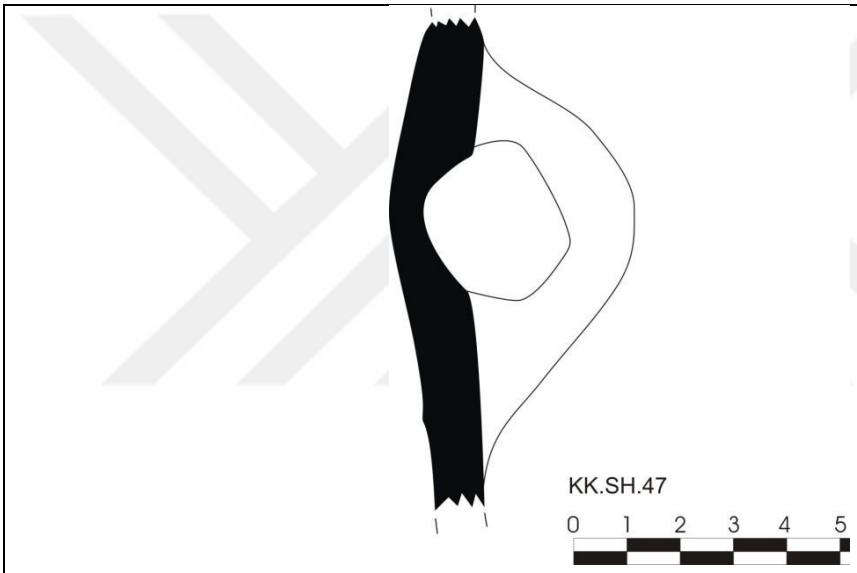
Çizim 105. KK. CS. 48





Foto. 252-253. KK. CS. 48 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	79
Kazı Envanter No	KK. SH. 47/07.07.2012
Çizim No	106
Foto. No	254-255
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi hamam Güneybatı Cephe
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	9.1 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/4 Hamurda Yanmadan Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Az Pişmiş/Yumuşak
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 106. KK. SH. 47



Foto. 254-255. K. SH. 47 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	80
Kazı Envanter No	KK. SH. 44/07.07.2012
Çizim No	107
Foto. No	256-257
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Hamam Güneybatı Cephe
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	9.4 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 5/3 Hamurda Yanmadan Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	Dış Yüzeyde Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



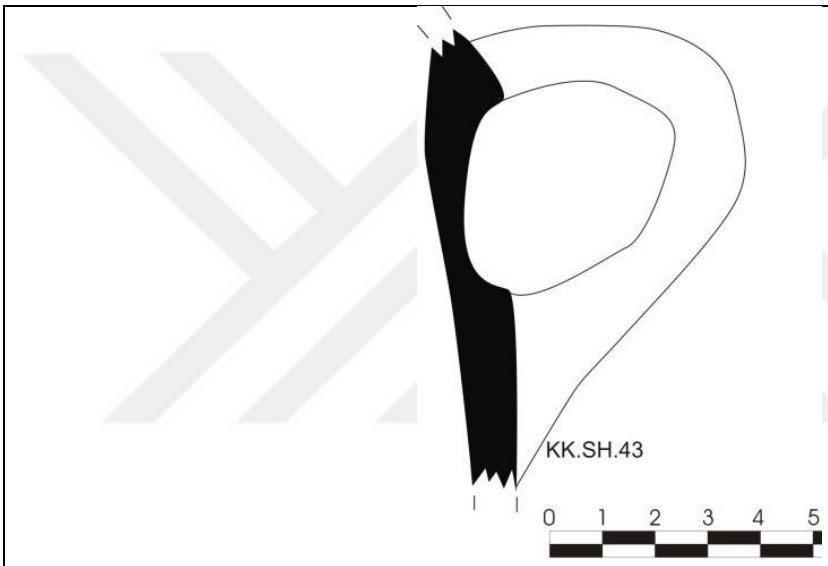
Çizim 107. KK. SH. 44





Foto. 256-257. KK. SH. 44 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	81
Kazı Envanter No	KK. SH. 43/2012
Çizim No	108
Foto. No	258-259
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Hamam
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	10 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 6/6
Astar	Dış Yüzeyde Kırmızımsı Kalın Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç ve Taş
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

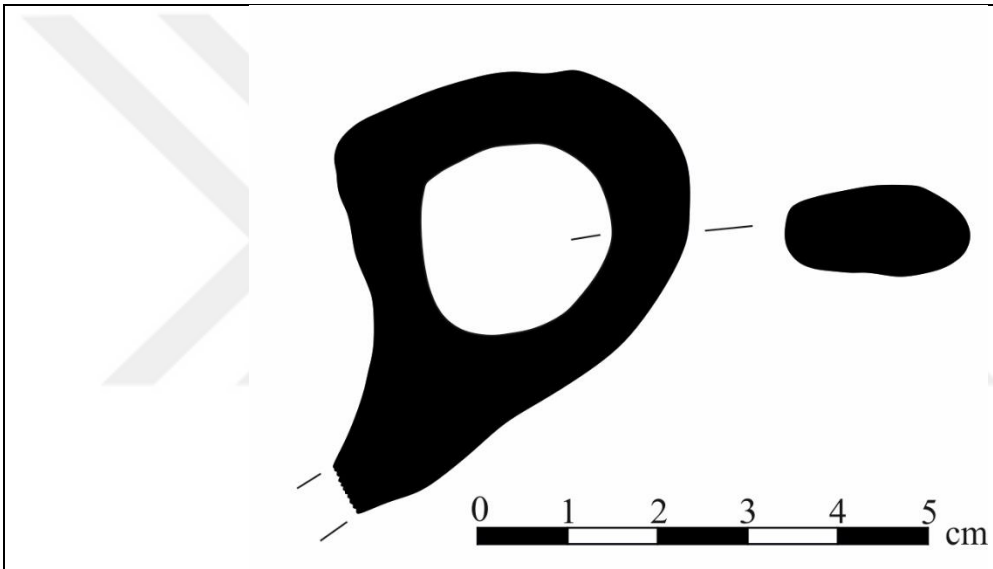


Çizim 108. KK. SH. 43



Foto. 258-259. KK. SH. 43 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	82
Kazı Envanter No	KK. K5-3-10/29.07.2015
Çizim No	109
Foto. No	260-261
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-3 Açması
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	4.1 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 5/8
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Kırmızı İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

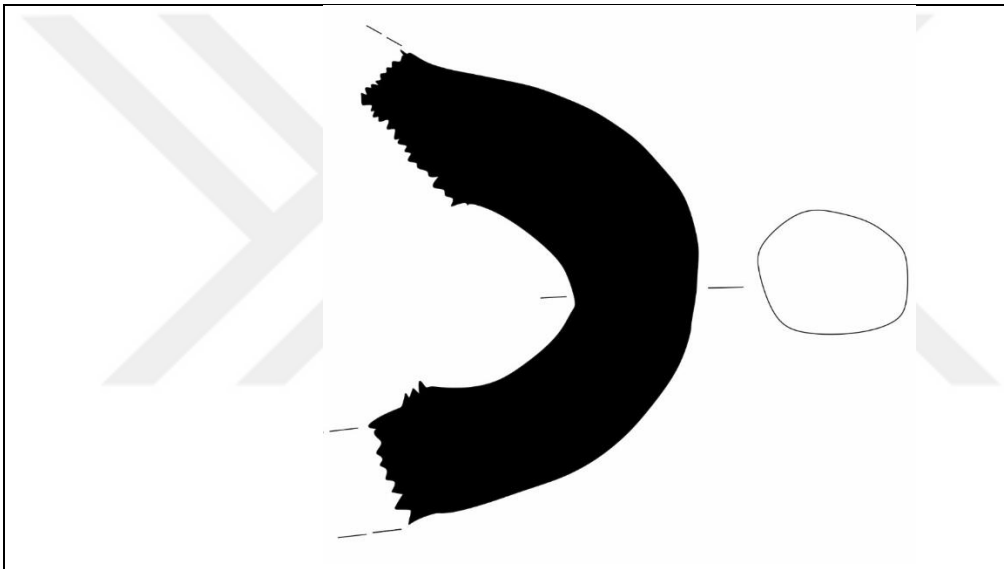


Çizim 109. K5-3-10



Foto. 260-261. K5-3-10 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	83
Kazı Envanter No	KK. K20-10-38/13.08.2015
Çizim No	110
Foto. No	262-263
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K20-10 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Yatay Kulp Parçası
Ölçü	8 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/4
Astar	Dış Yüzeyde Kızılımsı İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük parça Halinde Kum, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Küçük PAröa Halinde Saman
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

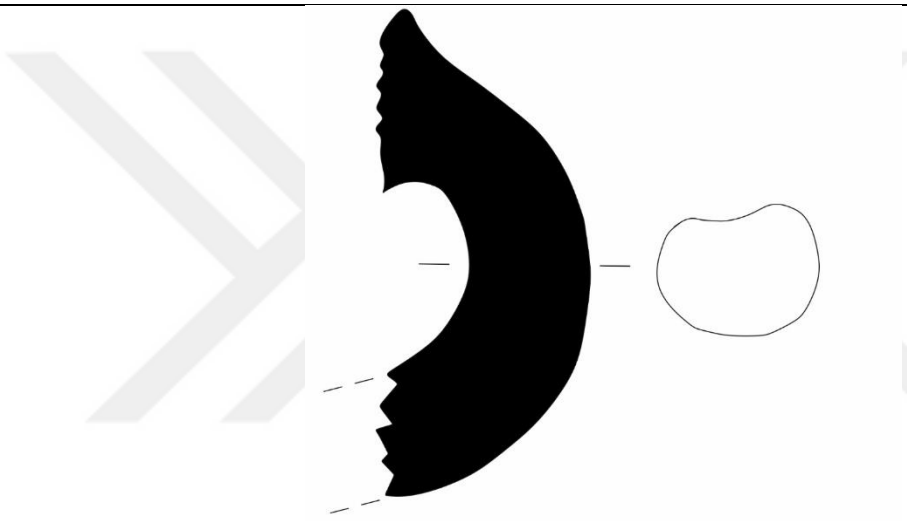


Çizim 110. K20-10-38



Foto. 262-263. K20-10-38 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	84
Kazı Envanter No	KK. K20-10-43/14.08.2015
Çizim No	111
Foto. No	264-265
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K20-10 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	6.4 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 3/1
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Büyük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 111. K20-10-43

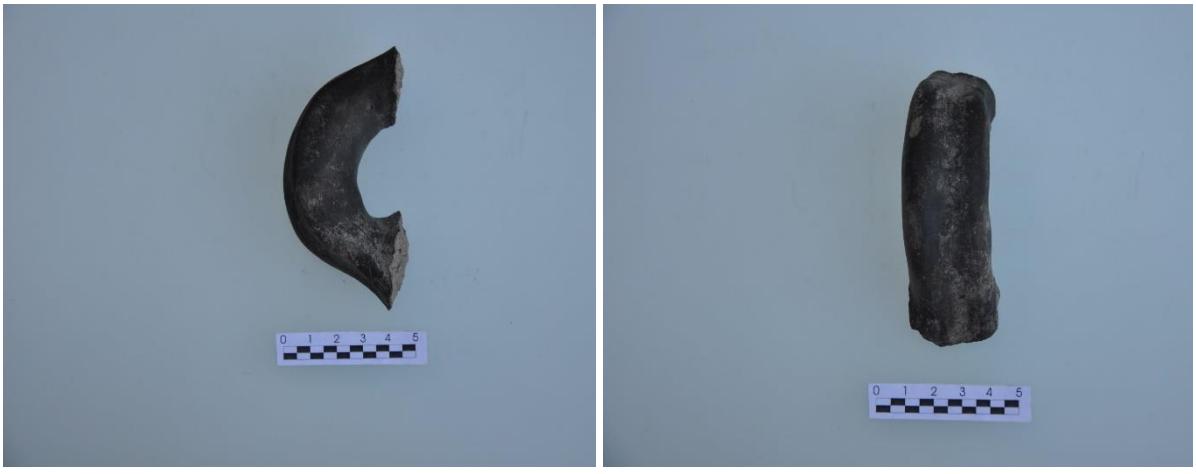
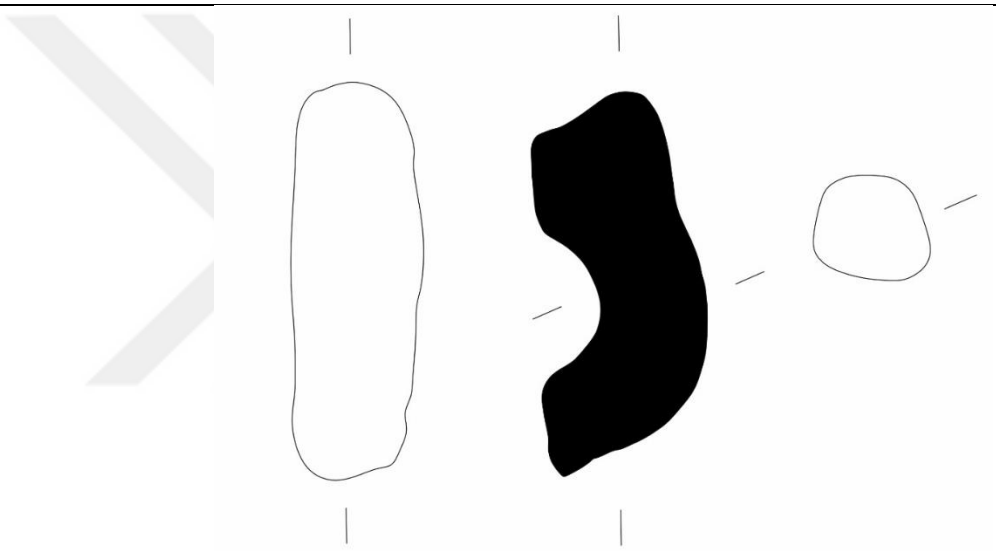


Foto. 264-265. K20-10-43 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	85
Kazı Envanter No	KK. K5-10-31/27.07.2015
Çizim No	112
Foto. No	266-267
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-10 Açması Batı Cephe
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	7.3 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 5/4
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Az Pişmiş/Yumuşak
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

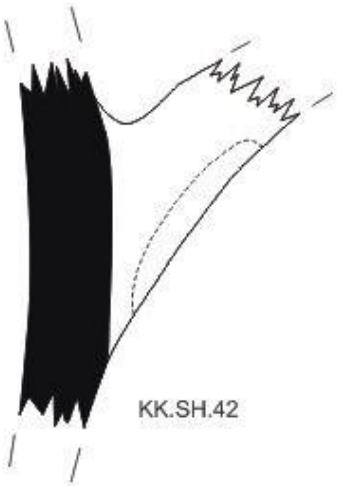


Çizim 112. K5-10-31



Foto. 266-267. K5-10-31 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	86
Kazı Envanter No	KK. SH. 42/07.07.2012
Çizim No	113
Foto. No	268-269
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Hamam Güneybatı Cephe
Form ve Tipi	Küpe ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	5.6 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 6/6
Astar	Dış Yüzeyde Kırmızı İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 113. KK. SH. 42

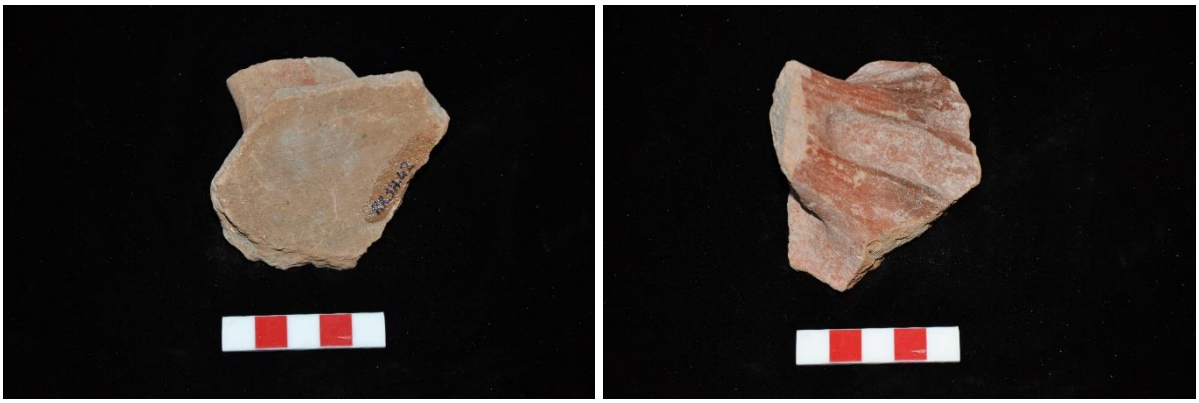
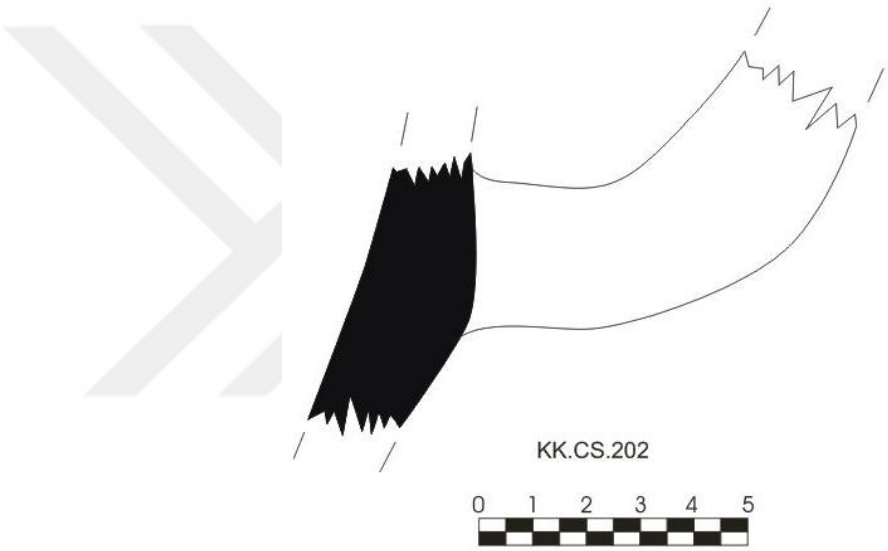


Foto. 268-269. KK. SH. 42 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	87
Kazı Envanter No	KK. SH. 202/2012
Çizim No	114
Foto. No	270-271
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Hamam Güney Cephe
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	4.2 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 6/6
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Az Pişmiş/Yumuşak
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

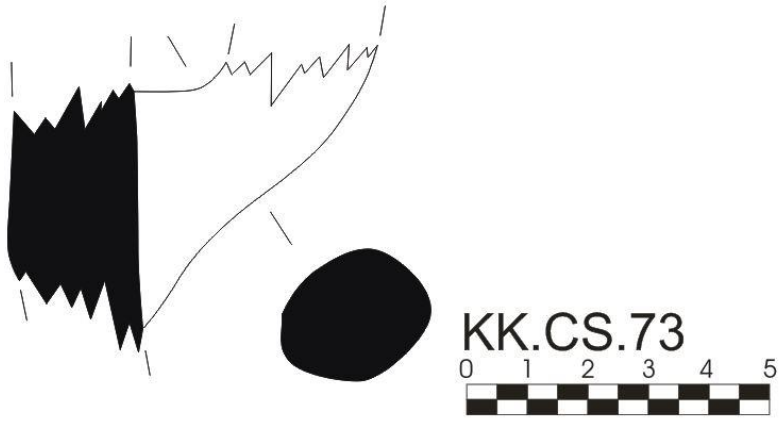


Çizim 114. KK. SH. 202



Foto. 270-271. KK. SH. 202 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	88
Kazı Envanter No	KK. CS. 73/20.07.2011
Çizim No	115
Foto. No	272-273
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Güney Cephe
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	6.2 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/3
Astar	Dış Yüzeyde Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Taş
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

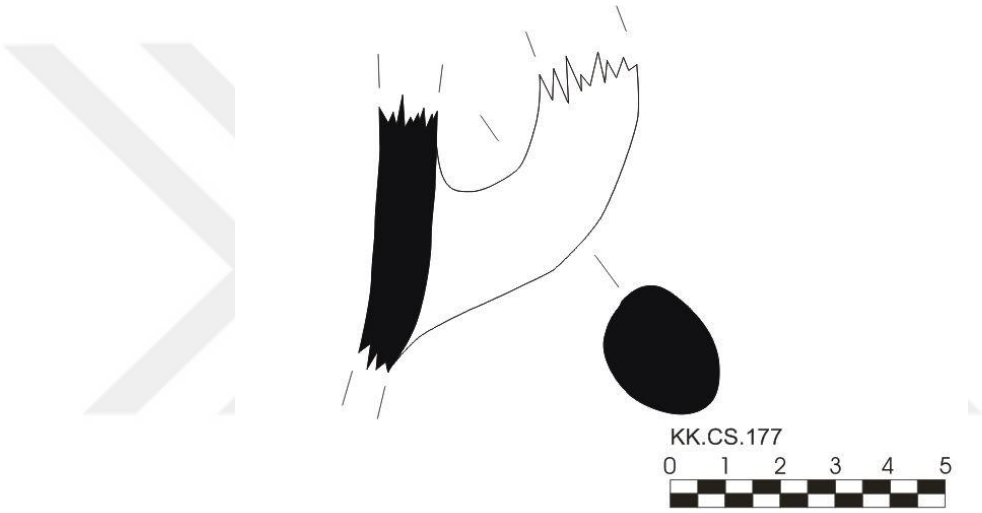


Çizim 115. KK. CS. 73



Foto. 272-273. KK. CS. 73 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	89
Kazı Envanter No	KK. CS. 177/28.07.2011
Çizim No	116
Foto. No	274-275
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Güney Cephe
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	5.1 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 5/6 Pişmeden Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	Dış Yüzeyde Kırmızımsı İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Kireç ve Saman
Pişme/Sertlik	Az Pişmiş/Yumuşak
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

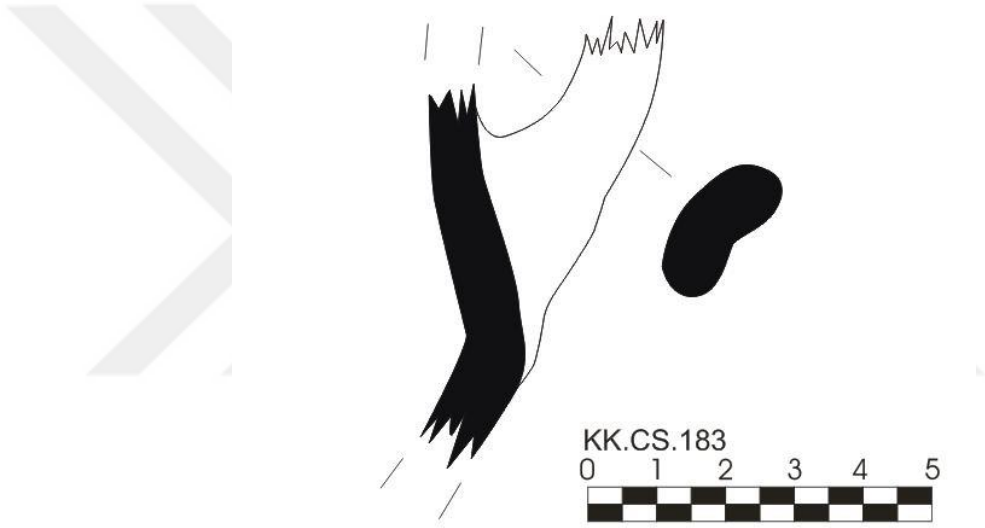


Çizim 116. KK. CS. 177



Foto. 274-275. KK. CS. 177 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	90
Kazı Envanter No	KK. CS. 183/29.07.2011
Çizim No	117
Foto. No	276-277
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Kuzeybatı Cephe
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	6 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 3/3 Yanmadan Kaynaklı Dış Yüzeyde Renk Değişimleri
Astar	Dış Yüzeyde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Az Seviyede Orta Parça Halinde Kireç ve Taş
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

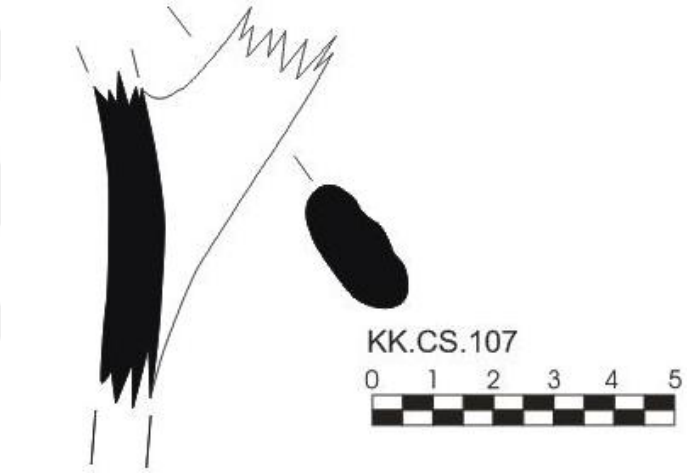


Çizim 117. KK. CS. 183



Foto. 276-277. KK. CS. 183 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	91
Kazı Envanter No	KK. CS. 107/22.07.2011
Çizim No	118
Foto. No	278-279
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Kuzey Cephe
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	6.8 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 5/6
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Büyük Prça Halinde Kireç, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde İki Oluk Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

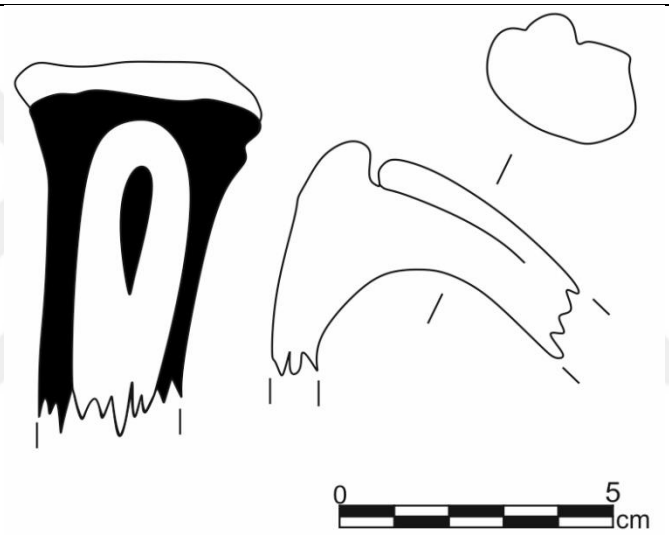


Çizim 118. KK. CS. 107



Foto. 278-279. KK. CS. 107 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	92
Kazı Envanter No	KK. K5-3-62/06.08.2014
Çizim No	119
Foto. No	280
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-3 Açması Kuzey Cephe
Form ve Tipi	Küpe Ait Ağızla Birleşik Dikey Kulp Parçası
Ölçü/Çap	4.2 cm/12 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 4/4
Astar	Dış Yüzeyde Kırmızı İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Saman, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Kabartma Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

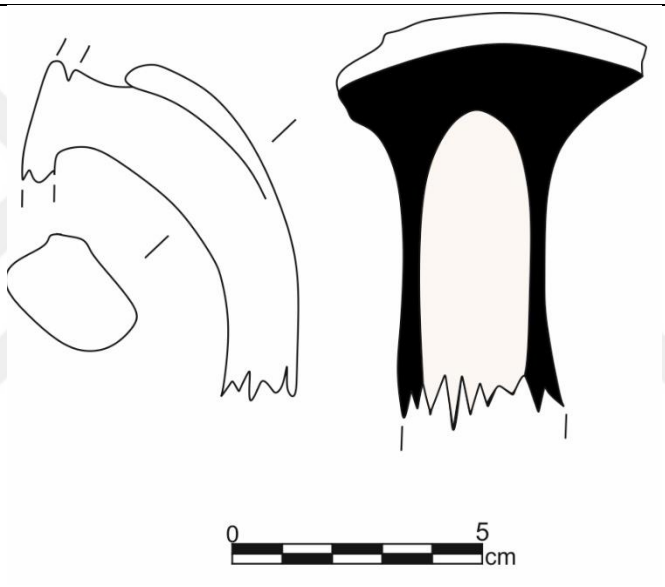


Çizim 119. K5-3-62



Foto. 280. K5-3-62 Dış Yüzey

Katalog No	93
Kazı Envanter No	KK. K5-3-61/16.08.2014
Çizim No	120
Foto. No	281
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-3 Açması Kuzey Cephe
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	8.6 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 5/6
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük parça Halinde Kireç, Az Seviyede Büyük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Kabartma Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

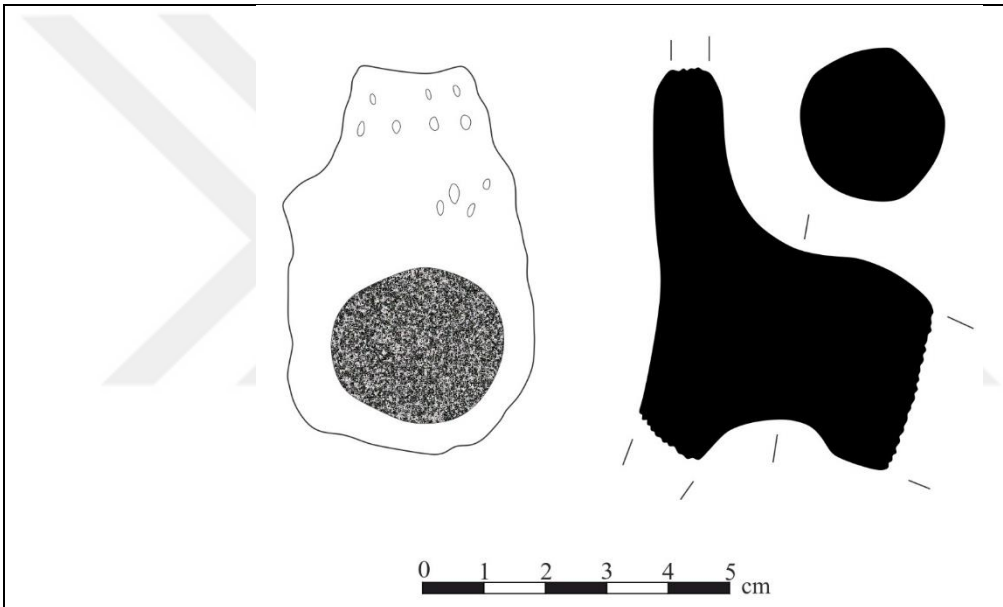


Çizim 120. K5-3-61



Foto. 281. K5-3-61 Dış Yüzey

Katalog No	94
Kazı Envanter No	KK. K5-10-29/22.07.2011
Çizim No	121
Foto. No	282-283
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-10 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Tutamaç
Ölçü	3.4 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 5/4
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kum
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	Dış Yüzeyde Ajur Tekniğinde Delik Bezeme
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



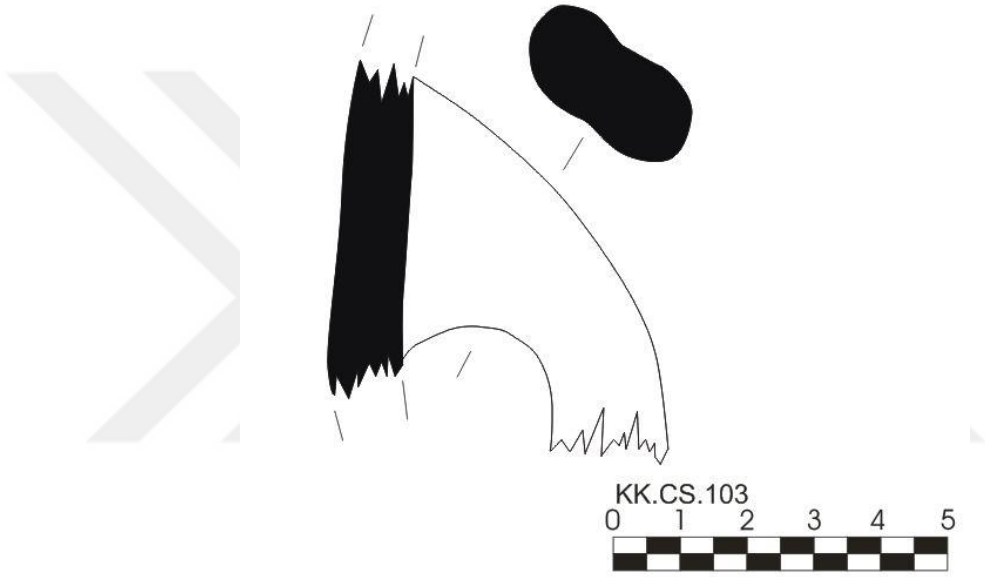
Çizim 121. K5-10-29



Foto. 282-283. K5-10-29 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	95

Kazı Envanter No	KK. CS. 103/22.07.2011
Çizim No	122
Foto. No	284-285
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii Güney Cephesi
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	5.3 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 4/4
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Kızılımsı/Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

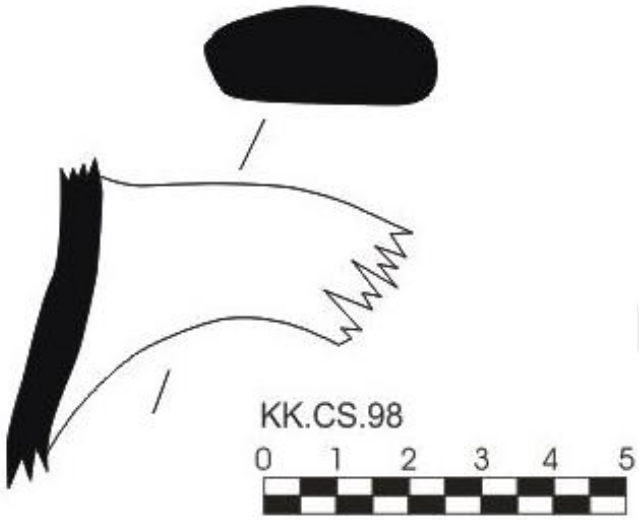


Çizim 122. KK. CS. 103



Foto. 284-285. KK. CS. 103 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	96
Kazı Envanter No	KK. CS. 98
Çizim No	123
Foto. No	286
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-3 Açması Güney Cephe
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kulp Parçası
Ölçü	6.1 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 5/6
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Mika
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

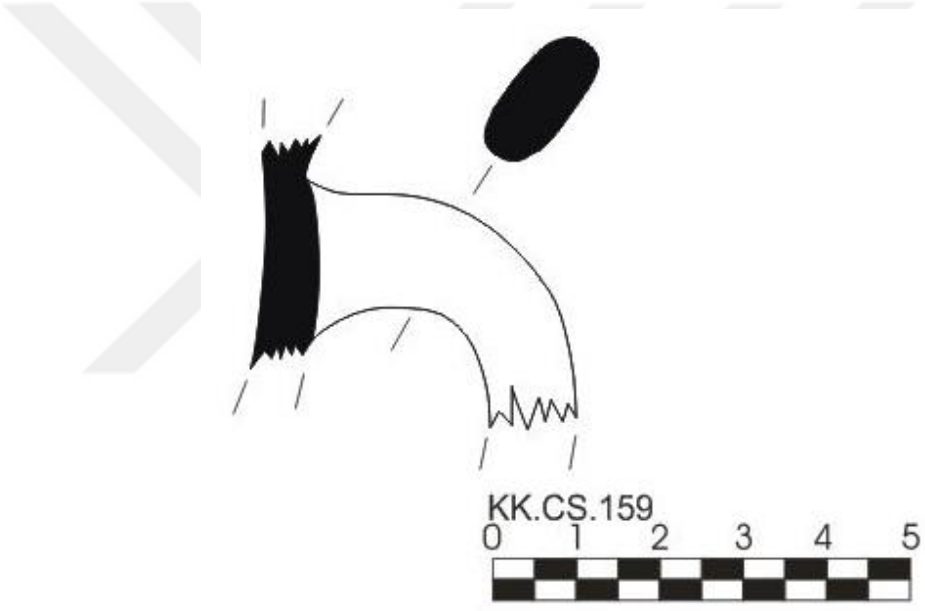


Çizim 123. KK. CS. 98



Foto. 286. KK. CS. 98 Dış Yüzey

Katalog No	97
Kazı Envanter No	KK. CS. 159/27.07.2011
Çizim No	124
Foto. No	287
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi Bey Camii
Form ve Tipi	Küpe Ait Dikey Kılp Parçası
Ölçü	5.2 cm
Hamur (Munsell)	2.5 YR 6/8 Dış Yüzeyde Korozyon Lekeleri Mevcut
Astar	Hamur Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Az Seviyede Küçük parça Halinde Kireç, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Mika
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

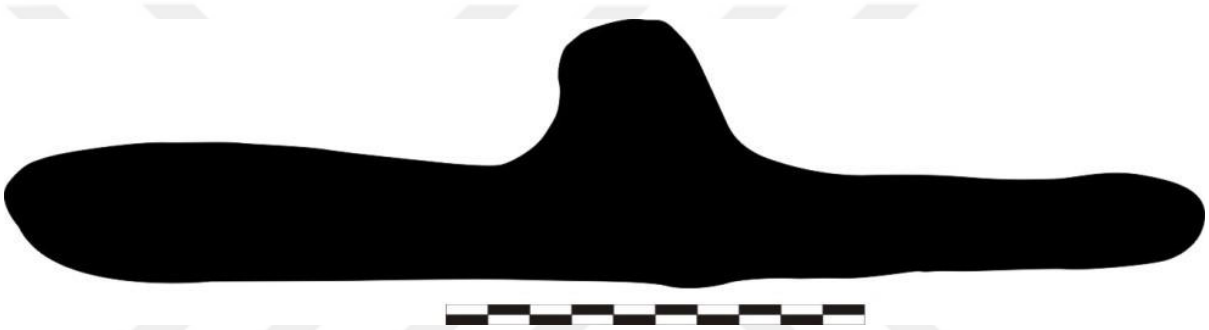


Çizim 124. KK. CS. 159



Foto. 287. KK. CS. 159 Dış Yüzey

Katalog No	98
Kazı Envanter No	KK. K5-2-26/08.08.2014
Çizim No	125
Foto. No	288-289
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması Doğu Cephe
Form ve Tipi	Küpe Ait Tutamaçlı Kapak
Ölçü	12.7 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 5/3
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Çok İyi Pişmiş/Çok Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

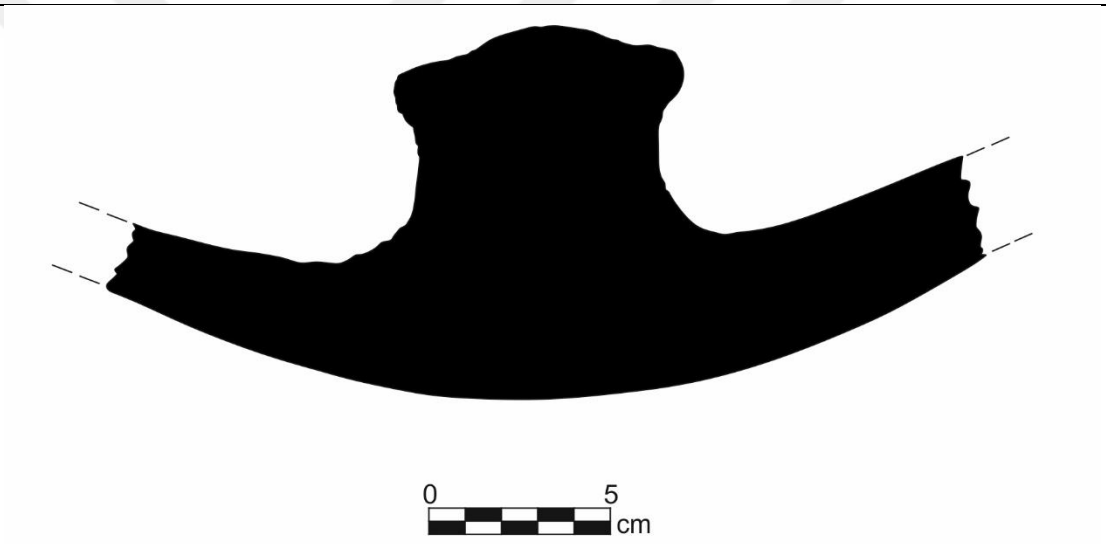


Çizim 125. K5-2-26



Foto. 288-289. K5-2-26 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	99
Kazı Envanter No	KK. K5-10-18
Çizim No	126
Foto. No	290-291
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-10 Açması Batı Cephe
Form ve Tipi	Küpe Ait Tutamaçlı Kapak Parçası
Ölçü	11.3 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 5/6
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kum, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

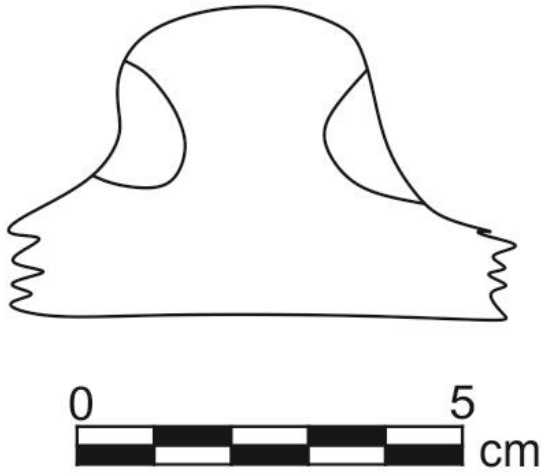


Çizim 126. K5-10-18



Foto. 290-291. K5-10-18İç ve Dış Yüzey

Katalog No	100
Kazı Envanter No	KK. K5-3-74/19.08.2014
Çizim No	127
Foto. No	292
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-3 Açması Kuzey Cephe
Form ve Tipi	Küp Kapağına Ait Tutamaç
Ölçü	4.8 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 5/6
Astar	-
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Büyük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/ Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

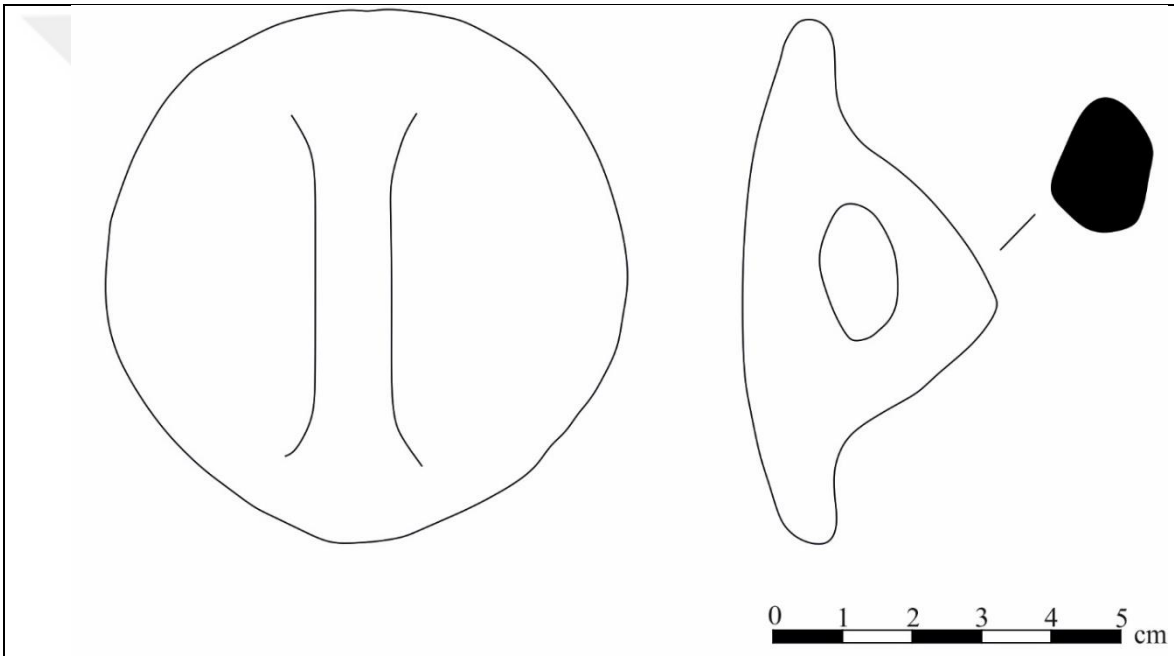


Çizim 127. K5-3-74



Foto. 292. K5-3-74 Dış Yüzey

Katalog No	101
Kazı Envanter No	KK. K20-10-10/10.08.2015
Çizim No	128
Foto. No	293-294
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K20-10 Açması
Form ve Tipi	Küpe Ait Kulplu Kapak
Ölçü	7.1 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 5/6
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Az Seviyede Büyük Parça Halinde Mika
Pişme/Sertlik	Çok İyi Pişmiş/Çok Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

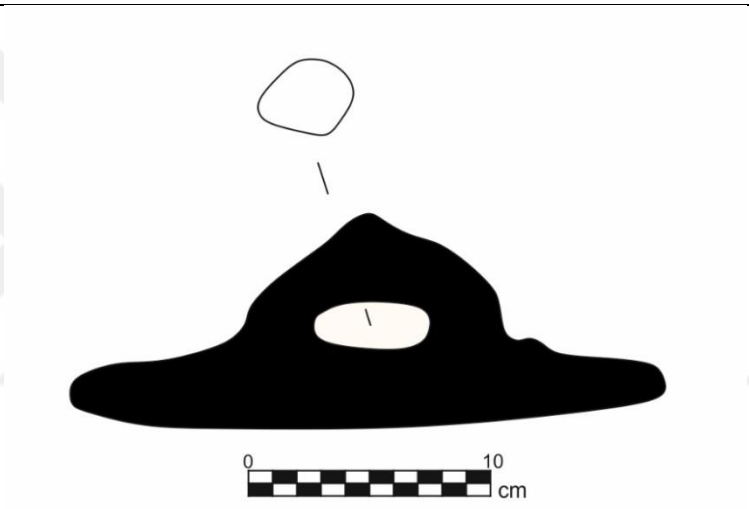


Çizim 128. K20-10-10



Foto. 293-294. K20-10-10 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	102
Kazı Envanter No	KK. K5-3-49/06.08.2014
Çizim No	129
Foto. No	295
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-3 Açması
Form ve Tipi	Küpe Ait Kulplu Kapak
Ölçü	18 cm
Hamur (Munsell)	5 YR 5/6
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Krem Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Orta Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

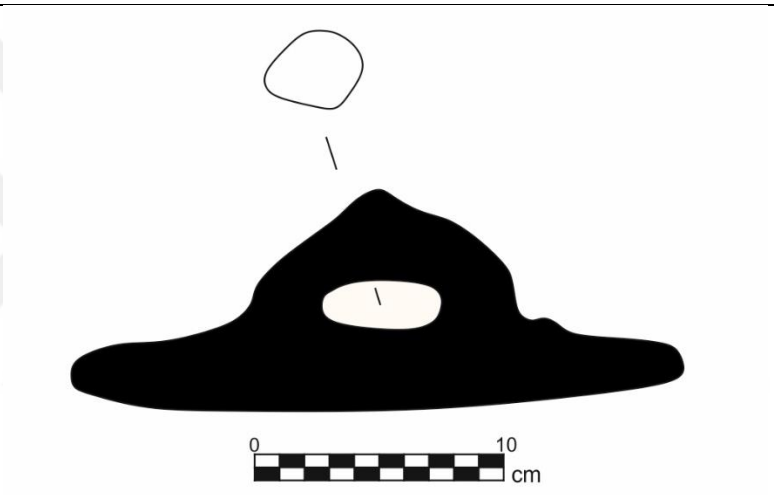


Çizim 129. K5-3-49



Foto. 295. K5-3-49 Dış Yüzey

Katalog No	103
Kazı Envanter No	KK. K5-3-35/09.08.2014
Çizim No	130
Foto. No	296
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-3 Açması Kuzey Cephe
Form ve Tipi	Küpe Ait Kulplu Kapak
Ölçü	28.4 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 5/4
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Krem Rengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Mika
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

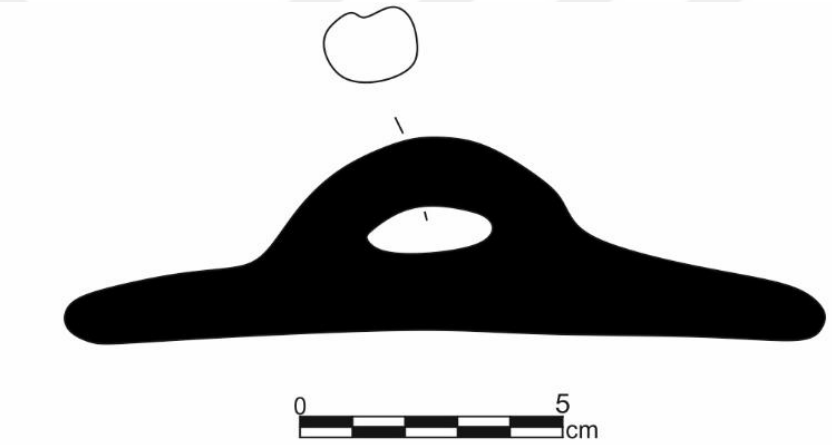


Çizim 130. K5-3-35



Foto. 296. Dış Yüzey

Katalog No	104
Kazı Envanter No	KK. K5-3-37/09.08.2014
Çizim No	131
Foto. No	297
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-3 Açması
Form ve Tipi	Küpe Ait Kulplu Kapak
Ölçü	21.3 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 6/4-7.5 YR 3/1
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Krem Renkte Kalın Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kum, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Saman
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

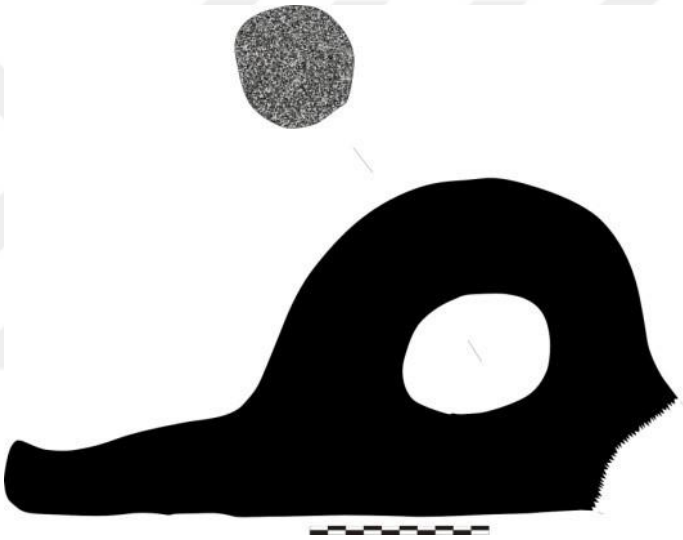


Çizim 131. K5-3-37



Foto. 297. K5-3-37Dış Yüzey

Katalog No	105
Kazı Envanter No	KK. K5-2-88/16.08.2014
Çizim No	132
Foto. No	298-299
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması
Form ve Tipi	Küpe Ait Kulplu Kapak
Ölçü	13.5 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 6/4
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Krem/Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kum, Orta Seviyede Büyük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

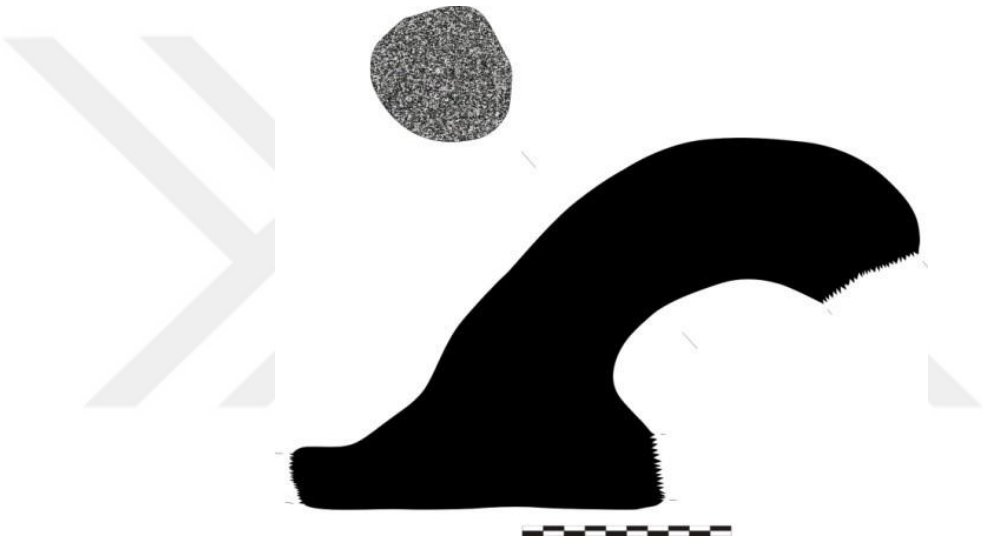


Çizim 132. K5-2-88



Foto. 298-299. K5-2-88 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	106
Kazı Envanter No	KK. K5-2-24/ 08.08.2014
Çizim No	133
Foto. No	300-301
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması Batı Cephe
Form ve Tipi	Küpe Ait Kulplu Kapak
Ölçü	21 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 6/4
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Hamur Rengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç ve Saman
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

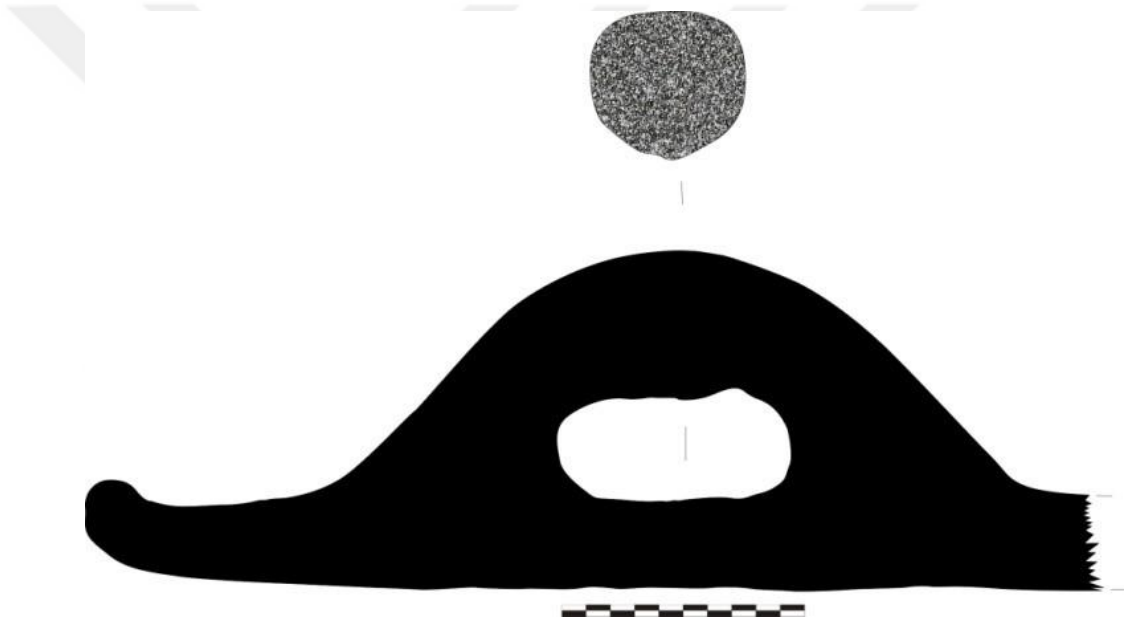


Çizim 133. K5-2-24



Foto. 300-301. K5-2-24 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	107
Kazı Envanter No	KK. K5-2-22/08.08.2014
Çizim No	134
Foto. No	302-303
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Kulplu Kapak
Ölçü	18.7 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 6/3
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Krem Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Mika
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

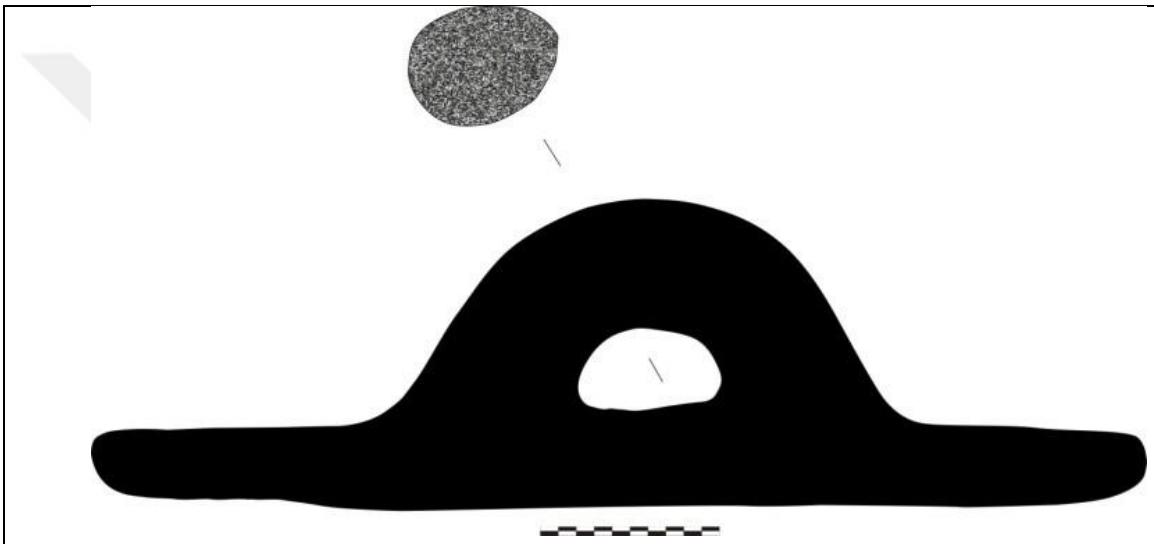


Çizim 134. K5-2-22



Foto. 302-303. K5-2-22 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	108
Kazı Envanter No	KK. K5-2-2/06.08.2014
Çizim No	135
Foto. No	304-305
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması Kuzey Cephe
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Kulplu Kapak
Ölçü	24.2 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 3/1-10 YR 3/2 Farklı Hamur Katmanları Mevcut
Astar	-
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Orta Pişmiş/Orta Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

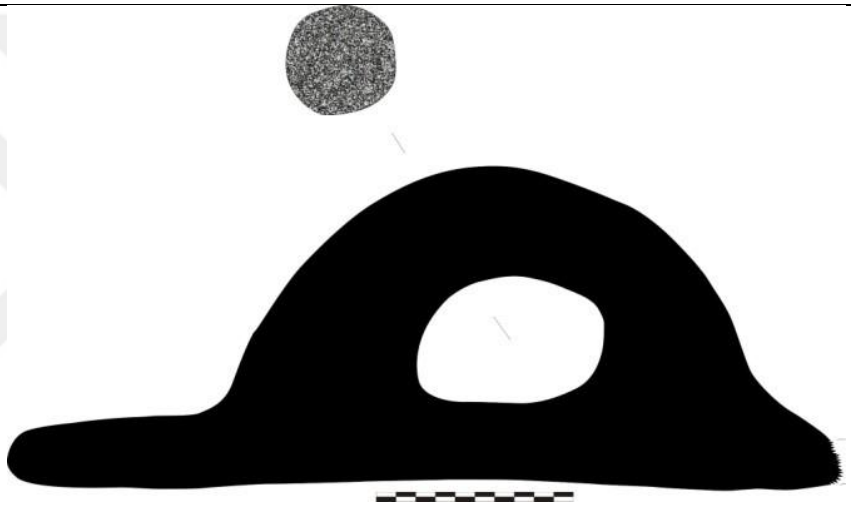


Çizim 135. K5-2-2



Foto. 304-305. K5-2-2 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	109
Kazı Envanter No	KK. K5-2-19/08.08.2014
Çizim No	136
Foto. No	306
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Kulplu Kapak
Ölçü	18 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 3/1
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Hamur Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Küçük parça Halinde Kireç
Pişme/Sertlik	Çok İyi Pişmiş/Çok Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

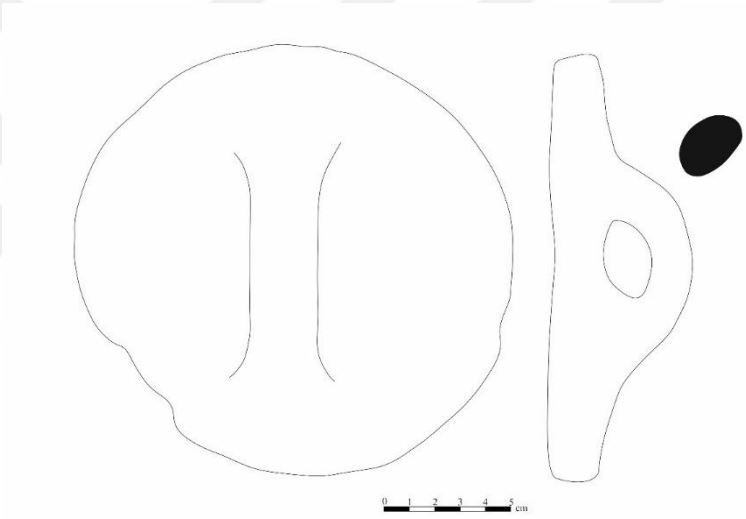


Çizim 136. K5-2-19



Foto. 306. K5-2-19Dış Yüzey

Katalog No	110
Kazı Envanter No	KK. K20-10-33/07.08.2015
Çizim No	137
Foto. No	307-308
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K20-10 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Kulplu Kapak
Ölçü	17.4 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 3/1 Yanmadan Kaynaklı Renk Değişimleri Mevcut
Astar	İç ve Dış Yüzeyde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Az Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Kuvars, Az Seviyede Orta Parça Halinde Mika, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kum
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

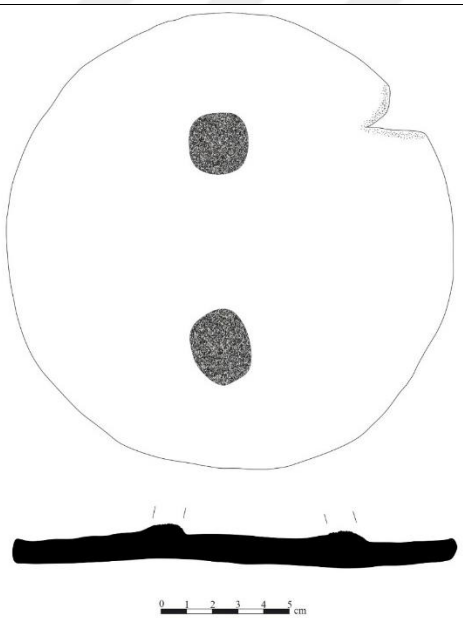


Çizim 137. K20-10-10



Foto. 307-308. K20-10-10İç ve Dış Yüzey

Katalog No	111
Kazı Envanter No	KK. K20-10-13/12.08.2015
Çizim No	138
Foto. No	309-310
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K20-10 Açması Kuzey Cephe
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Kulplu Kapak
Ölçü	18 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 2/1 Yanmadan Kaynaklı Renk değişimleri Mevcut
Astar	Dış Yüzeyde Hamur Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Mika, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Saman, Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kum
Pişme/Sertlik	Çok İyi Pişmiş/Çok Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

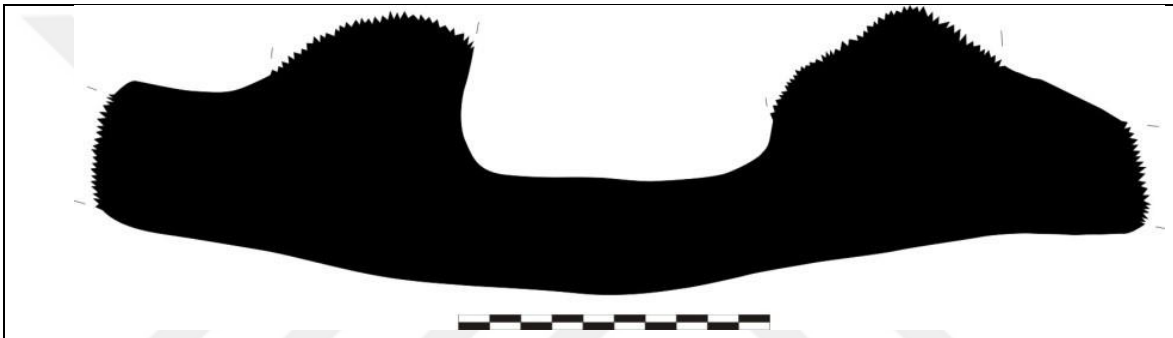


Çizim 138. K20-10-13



Foto. 309-310. İç ve Dış Yüzey

Katalog No	112
Kazı Envanter No	KK. K5-2-28/11.08.2014
Çizim No	139
Foto. No	311-312
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması
Form ve Tipi	Küpe Ait Kulplu Kapak
Ölçü	14 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 5/4
Astar	Dış Yüzeyde Kırmızımsı İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Küçük Parça Halinde Kum, Orta Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde TAş
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

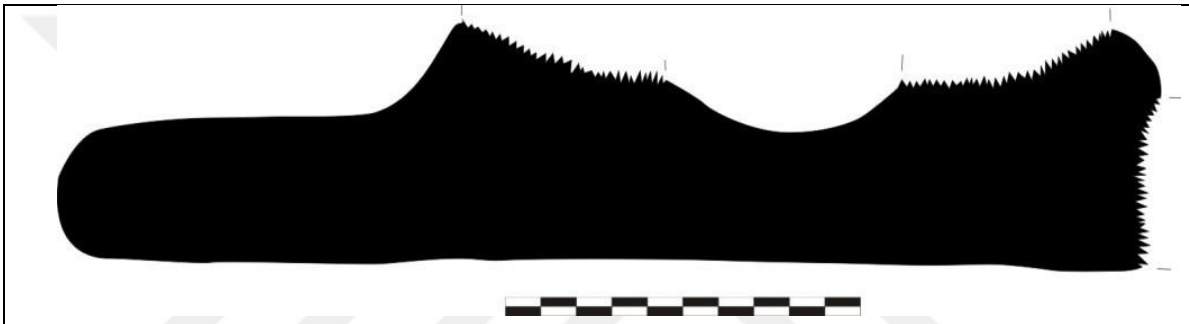


Çizim 139. K5-2-28



Foto. 311-312. K5-2-28 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	113
Kazı Envanter No	KK. K5-2-20/13.08.2014
Çizim No	140
Foto. No	313-314
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Kulplu Kapak
Ölçü	17.6 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/1
Astar	Dış Yüzeyde Krem Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Az Seviyede Küçük Parça Halinde Mika, Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 140. K5-2-20



Foto. 313-314. K5-2-20 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	114
Kazı Envanter No	KK. K5-2-8/07.08.2014
Çizim No	141
Foto. No	315-316
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-2 Açması
Form ve Tipi	Küpe Ait Kapak
Ölçü	15.7 cm
Hamur (Munsell)	10 YR 6/4
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Kahverengi İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Orta Parça Halinde Taş, Az Seviyede Büyük Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	Az Pişmiş/Yumuşak
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl

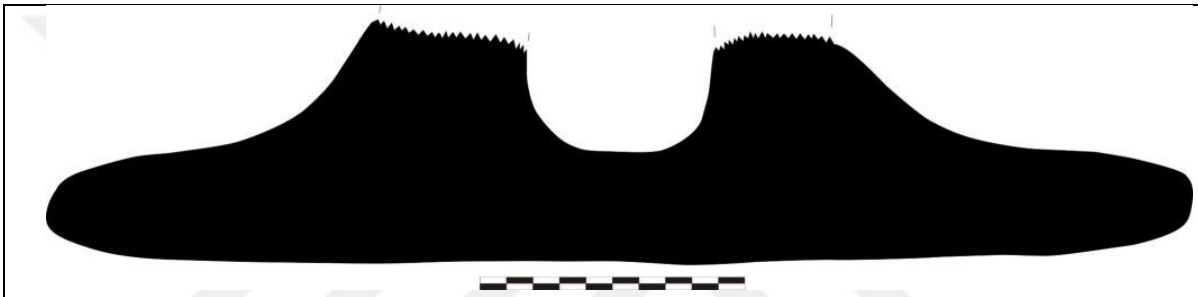


Çizim 141. K5-2-8



Foto. 315-316. K5-2-8 İç ve Dış Yüzey

Katalog No	115
Kazı Envanter No	KK. K5-3-87/2014
Çizim No	142
Foto. No	317-318
Buluntu Yeri	Kemah Kalesi K5-3 Açması
Form ve Tipi	Pişirme Kabına Ait Kulplu Kapak
Ölçü	16.2 cm
Hamur (Munsell)	7.5 YR 4/1
Astar	İç ve Dış Yüzeyde Krem Renginde İnce Astar
Katkı Malzemesi	Orta Seviyede Küçük Parça Halinde Taş, Yoğun Seviyede Orta Parça Halinde Kireç, Az Seviyede Orta Parça Halinde Saman
Pişme/Sertlik	İyi Pişmiş/Sert
Bezeme	-
Tarihlendirme	19-20. Yüzyıl



Çizim 142. K5-3-87



Foto. 317-318. K5-3-87 İç ve Dış Yüzey

BEŞİNCİ BÖLÜM

KARŞILAŞTIRMA ve DEĞERLENDİRME

Yapılan bu tez çalışması ile Paleolotik dönemlere kadar tarihlendirilmesi yapılan ve oldukça stratejik bir öneme sahip olan Kemah ilçesinin coğrafi özellikleri ve tarihçesi hakkında belirtilen kaynaklar ile genel olarak değerlendirilmiştir. Özellikle günümüze yakın tarihlere değin yerleşim alanı olarak kullanılan Kemah Kalesi ve burada yapılan Kemah Kalesi Kazı Çalışmaları sonucunda ortaya çıkarılan mutfak birimi ve bu birime ait meteryallerin değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

Kazı çalışmaları ile ortaya çıkarılan mimari buluntular esas alınarak burada ki yerleşim hakkında bilgi edinebilmekteyiz. 2014 yılında ortaya çıkarılan sokak ve bu sokağa açılan konutların varlığı o dönemin sokak dokusu ve kültürünü yansıtması açısından oldukça önemlidir. Yapılan kazılar ışığında konut örnekleri, Geleneksel Kemah Evleri ile kıyaslanarak, plan, mimari, malzeme ve teknik açısından benzerlikleri değerlendirilmiştir. Kazılarda ortaya çıkarılan evlerin mutfakları, bu mekandaki tandırlar ve kap-kaçak örnekleri Kemah evi mutfak kültürü hakkında bilgi vermektedir. Bu değerlendirmeler sonucunda kalede ki konutların aşağıda bulunan ilçe yerleşiminde yer alan 22 ev'de benzer özellikler taşıdığı görülmektedir.

Geleneksel Kemah evlerinin, Kemah Kalesin kazı çalışmalarında ortaya çıkarılan konut örnekleri ile gerek plan gerek de mimari ve malzeme açısından aynı özellikte olduğu görülmektedir.

Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Kemah Kalesinin evlerini şöyle tarif etmektedir; "*İç Kalede toprak örtülü altıyüz kadar ev vardır. Fakat dar bir yerde kurulmuş, bağsız, bahçesiz evlerdir. İçerisinde (Kara-Yakup oğlu)'nun İbrahim Çelebi'nin evlerinden başka bahçeli ev yoktur*[373]." şeklinde tanımlamakta, kazı sonucu ortaya çıkarılan evler 220 dönümlük Kemah Kalesinin üçte ikisini oluşturmaktadır[374]. Kazı çalışmaları sonucu birbirine bitişik olarak yapılan evlerin bir sokağın etrafında şekillendiği ve sokağın oluşumuna göre sıralandığı anlaşılmaktadır. Bazı evler tek mekandan oluşurken bazıları

[373] Evliya Çelebi, Seyahatname, (Çev. M. Zıllioğlu), Üçdal Neşriyat, C. 1-2, İstanbul, 1966, 615-618
[374] Hüseyin Yurttaş, Haldun Özkan, Zerrin Köşklü, Muhammet Lütfü Kındığılı, "Kemah Kalesinde Evler" *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi,* S.35, Erzurum, 2015, 23.

da üç, dört mekandan oluşmaktadır. Kemah Kalesi'nin küçük bir yerleşim alanı oluşturması ve Evliya Çelebi'nin de bahsettiği gibi 600 evin sadece ikisinde bahçenin olması, sokakların dar oluşu burada yaşayanların sayısının çok olması ve yerleşim alanın dar olması ile açıklanabilir. Batı duvarı ile kalenin kuzeybatı bölümünü oluşturan ve kazılarla ortaya çıkarılan bölümün yönetim mekânına ait olduğu düşünülmektedir. Kalede konut mimarinin kuzeyde yer alan sınırını Tanasur Deresinde yer alan sur duvarları oluşturmaktadır. Kalenin Roma döneminden itibaren yerleşim alanı olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Ele geçen bulgularla kalede ki konutlarda kullanılan malzemenin son derece basit, kalitesiz işçilikle ele alındığını söylemek mümkündür. Yanı sıra yerleşim yerlerinin belirli aralıklarla yıkılıp yeniden yapıldığı ve süreç içerisinde birçok doğal afete maruz kaldığından yıkıntı haliyle günümüze ulaşmıştır. Kazı çalışması yapılan her alandan bolca moloz taş tasfiye edilmiştir. Özellikle Kemah'ı başkent olarak değerlendiren Mengücekoğulları döneminde yerleşim yerlerinin yeniden kurulduğu anlaşılmaktadır[375].

Kale' de ortaya çıkarılan konut mimarisi örneklerinin duvar dokusu, malzeme ve teknik, örtü sistemi ile günümüzde terkedilmiş ve bazıları yıkıntı halinde olan Kalenin kuzeyinde Tanasur Deresi çevresinde yer alan evlerle benzerlik göstermektedir (Foto. 319) . Yaklaşık olarak 0.50 m ile 1.00 m arasında ki kalınlığına sahip olan duvarların içlerinin alçı, dışlarının ise toprak sıvalı olduğu görülmektedir. Bu toprak sıva; hayvan gübresi, saman, toprak, küçük çakılların su ile karıştırılıp oluşturulduğu yapılan incelemeler sonucu ve Kemah'ın yerli halkına sorularak öğrenilmiştir. Ahşap kirişlerle örtülü olan ev tavanlarının üst bölümleri tahtalarla kapatılmış bu bölümün üstü de toprakla örtülmüştür (Foto. 321). Düz toprak şeklinde oluşturulan örtünün civar köylerde halen kullanıldığı tespit edilmiştir. Genel itibari ile köylerde ki hayvanların barınağı olan ahır, kiler gibi bölümlerin bu örtü sisteminde yapıldığı anlaşılmaktadır. Kemah Kale Kazısı 2014 yılı çalışmalarında ortaya çıkarılan basamaklı sokak dokusunun benzer örneği Erzincan'ın Kemaliye ilçesinde de karşımıza çıkmaktadır (Foto. 320).

[375] Yurttaş, Özkan, Köşklü, Kındığılı, 2015, 24.



Foto. 319. Tanasur Dersinde Yer Alan Evler ve Sokak Dokusu

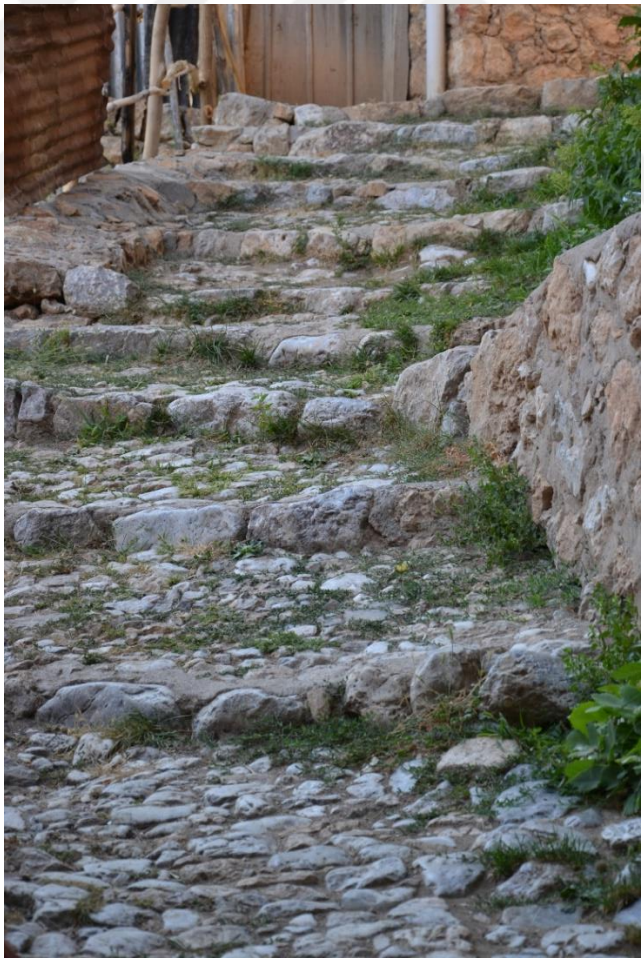


Foto. 320. Kemaliye Apça Köyü Sokak Dokusu



Foto. 321. Tanasur Dersinde Yer Alan Evin Ahşap Kirişli Tavanı

Tanasur Deresinin çevresinde yer alan terkedilmiş evlerin Kale Kazısında ortaya çıkarılan konut örnekleriyle mekan düzenlemesi açısından oldukça benzer olduğu gözlenmiştir. Kalede yer alan konutlarda tespit edilen ocakların Geleneksel Kemah evlerinde de aynı şekilde kullanıldığı ve bu kültürün devam ettirildiği anlaşılmaktadır (Foto. 322.).



Foto. 322. Tanasur Deresindeki Evlerde Yer Alan Ocakların Görüntüsü

Aynı şekilde Kemah ilçe merkezinin yaklaşık 1 km batısında yer alan Beklimçay Mahallesinde (Foto. 323.) ve ilçe merkezinin güneybatısında yer alan Karşıbağ Mahallesinde (Foto. 324.) Geleneksel Kemah Evlerinde, Kemah Kalesinde tespit edilen ocaklarla aynı özellikte olduğu görülmektedir.



Foto. 323. Beklimçay Mahallesi 2 Nolu Evde Yer Alan Ocak



Foto. 324. Karşıbağ Mahallesinde Yer Alan Ocak

Kalede ortaya çıkarılan evler de belli belirsiz olarak sıva izleri tespit edilmiştir. Duvar örgüsünün belli bir yüksekliği geçmemesi, XVIII. Yüzyıldan itibaren başlayan ve kalenin aşağısında günümüz yerleşim yerine kullanılabilir malzemenin götürüldüğüne işaret etmektedir. Bu sebeple ortaya çıkarılan konut örneklerinde belli bir yüksekliğe kadar duvar tespit edilmiş, üst örtüyü oluşturan ahşap hatılların, tavanların değerlendirilmek üzere taşınmış olabileceği düşünülmektedir.

Geleneksel Kemah evleri özelliği taşıyan ve ilçe merkezde yer alan 22 örnek tespit edilmiştir. Bunlar. Ali Çambeli Evi (1930), Edip Mengüç Evi (1892), Fahri Yoğurtçu Evi (XIX.-XX. yüzyıl), Fatih Özdemir Evi (XIX.-XX. yüzyıl), Hakkı Vanlı Evi (XIX.-XX. yüzyıl), Hami Akın Evi (XIX.-XX. yüzyıl), Hasan Kolak Evi 1884-1885, Hayrettin Işıldak Evi (XIX.-XX. yüzyıl), İlhami Taşkın Evi (XIX.-XX. yüzyıl), Kazım Bekir Bey Evi (XIX.-XX. yüzyıl), Kazım Mengüç Evi (XIX.-XX. yüzyıl), Mehmet Çalık Evi (XIX.-XX. yüzyıl), Naciye Çubukçu Evi (XIX.-XX. yüzyıl), Sabri Başpınar Evi (XIX.-XX. yüzyıl), Sadık Taştekin Evi (XIX.-XX. yüzyıl), Salih Ergincan Evi (1930), Saraçoğulları Evi (Kırk Yapı Kırk Kapı) (XIX.-XX. yüzyıl), Sıtkı Özyurt Evi, Şükrü Yaşar Evi (XIX.-XX. yüzyıl) ve Zinnuri Tarlakazan Evi (XIX.-XX. yüzyıl) (Foto. 325-342).

Günümüz Kemah yerleşim yerinde tespit edilen evlerin tek katlı ve iki katlı olarak inşa edildiği gözlenmiştir. Kazım Mengüç, Saraçoğulları Evi (Kırk Yapı Kırk Kapı), Şükrü Yaşar Evi ve Zinnuri Tarlakazan Evi tek katlı örneklerdir. Yapılan incelemelerde evlerin ortada bir sofa ve bu sofaya açılan odalardan meydana geldiği tespit edilmiştir. Genel olarak evlerin Kale de yer alan evler gibi bahçelerinin bulunmayışı dikkat çekmektedir. Ayrıca incelenen evlerde avlu kullanılmamış, sofalar avlu niteliğinde değerlendirilmiştir. Oldukça basit olan kapı ve pencere açıkları Kapı ve pencere açıklıklarında süslemeye rastlanılmamıştır. Evlerin üzeri iki veya dört yöne eğimli çatı ile kapatılmıştır. Naciye Çubukçu Evi ve Sıtkı Özyurt Evi ise toprak damlı evlerdendir. Salih Ergincan Evi ve Sıtkı Özyurt Evi gusülhaneleriyle dikkat çeker.

İki katlı olarak inşa edilen evler genellikle cumbalıdır. Ali Çambeli Evi'nde İki katı birbirine bağlayan merdivenin iptal edilmesiyle altta ve üstte olmak üzere iki ayrı ev meydana getirilmiştir. Alt katta ortada bir sofa yer almaktadır. Orijinal haliyle günümüze gelmeyen evin dış cephesinin sonradan sıvanıp boyandığı bilgisi ev

sahibinden alınmıştır. İki katlı inşa edilen bir diğer konut örneğimiz Fahri yoğurtçu Evi'dir. Alt katta iki, üst katta üç olmak üzere beş odadan meydana gelmekte alt katta tuvalet-banyo bölümleri yer almaktadır. Hakkı Vanlı Evi iki katlı olup altta bir sofa ile kuzeyinde ve güneyindeki iki odadan, üstte yine ortada bir sofa ile yine kuzeyinde ve güneyindeki iki odadan meydana gelmektedir. Hami Akın Evi iki katlı olup altta ahır ve merek bölümlerinden, üstte ise ortada bir sofa ile kuzey ve güneyindeki odalardan meydana gelmektedir. Hasan Kolak evi, orijinalde iki kattan meydana gelmektedir. Üst kat 1921 Koçgiri[376] isyanında yakılarak yıkılmıştır. Yakın tarihlerde üst kat günümüz mimari anlayışında yenilendiği anlaşılmaktadır. Dolayısıyla üst kat geleneksel Kemah sivil mimari özellikleri göstermemektedir. Alt kat ortada bir sofa ile doğu ve batısındaki odalardan meydana gelir. Hayrettin Işıldak Evi iki katlı olup altta iki, üstte iki olmak üzere dört odadan meydana gelmektedir. İlhami Taşkın Evi iki katlı olup altta iki ve üstte üç olmak üzere toplamda beş odadan meydana gelmektedir. Koçyiğit Evi (Konağı), alt katta bir sofa ve iki yanındaki birer oda ile üst kattaki sofa ve dört odadan meydana gelir. Üst katta ayrıca bu mekânların önünde bütün cepheyi kat eden bir de balkona yer verilmiştir. Bu uygulama Kemah'ta yalnızca bu evde görülür. Mehmet Çalık Evi iki katlı olup altta ortada sofa ve iki doğu ve batısındaki birer odadan, üstte ortada yine bir sofa ile doğu ve batısındaki birer odadan meydana gelmektedir. İki katlı Naciye Çubukçu Evi'nin inceleme tarihi itibariyle kullanılmayacak derecede terkedilmiş olması sebebiyle içerisine girilememiş ve bu sebeple de çizimi yapılamamıştır. Ev, günümüzde metruk bir halde olup batı ve kuzey beden duvarlarıyla ayaktadır. Sabri Başpınar Evi iki katlı olup altta sofa, ahır ve merek bölümlerinden üstte ise odalardan meydana gelmektedir. Sadık Taştekin Evi iki katlı olup altta üç odadan üstte ise yine üç odadan meydana gelir. Üst kat odalarından ikisi cumba şeklinde dışarıya taşıntı yapmıştır. Salih Ergincan Evi iki katlı olup altta ve üstte ortada sofa ve bu sofaların kuzey ve güneyindeki odalardan meydana gelir. Üst kat sofası cumba şeklinde batı yönde sokağa doğru taşıntı yapmaktadır. Alt katta doğuda mutfak, ahır ve merek bölümleri yer alır. Sadettin Oktay Evi iki katlı olup altta bir sofa ve bu sofanın güneyindeki iki oda ile üstte ortada yine bir sofa ve kuzey ve güneyindeki ikişer odadan oluşmaktadır. Sıtkı Özyurt Evi, Sıtkı Özyurt Evi iki kattan meydana gelmektedir. Alt katta bir sofa ve güneyinde iki mekân ile üstte yine bir sofayla kuzeydoğu köşesinde

[376] 1921 yılının Mart ayında baş gösteren Koçgiri hadisesi genel manasıyla Ankara hükümetine ve Mustafa Kemal'e karşı gösterilen bir isyan olarak nitelendirilir.

tuvalet ve banyo bölümleri ile güneyindeki iki odadan meydana gelir. Üst kat sofası cumba şeklinde sokağa doğru taşıntı yapar. Kemah evlerinin tamamı moloz taş malzeme ile inşa edilmiştir. Dış cepheler kerpiç sıva ile kaplanmıştır. Son yıllarda bazı evlerin cephelerinde çimento harcı kullanılarak sıvalar yenilenmiştir.



Foto. 325. Zinnur Tarlakazan Evi Genel Görüntüsü



Foto. 326. Şükrü Yaşar Evi Genel Görüntüsü



Foto. 327. Kazım Mengüç Evi Genel Görüntüsü



Foto. 328. Saraçoğulları (Kırk Yapı) Evi Genel Görüntüsü



Foto. 329. Saraçoğulları Evi İç Görünümü ve Ahşap Kirişli Tavanı



Foto. 330. Saraçoğulları Evi Bahçesinde Yer Alan Ocak



Foto. 331. Salih Ergincan Evi Genel Görüntüsü



Foto. 332. Salih Ergincan Evi İçten Görüntüsü



Foto. 333. Hami Akın Evi Genel Görüntüsü



Foto. 334. Mehmet Çalık Evi Genel Görüntüsü



Foto. 335. Sıtkı Özyurt Evi Genel Görüntüsü





Foto. 336. Sıtkı Özyurt Evi İçten Görüntüsü



Foto. 337. Hakkı Vanlı Evi Genel Görüntüsü



Foto. 338. Fahri Yoğurtçu Evi Genel Görüntüsü



Foto. 339. Beklimçay Mahallesinde Yer Alan 1 Nolu Evin Genel Görüntüsü



Foto. 340. Beklimçay Mahallesinde Yer Alan 2 Nolu Evin Genel Görüntüsü



Foto. 341. Beklimçay Mahallesi 2 Nolu Evin Alt Katında Yer Alan Ocak Üst Katında Yer Alan Şömine



Foto. 342. Beklimçay Mahallesi 2 Nolu Konutun İç Görüntüsü

Kalede çıkarılan konut örneklerinde yaygın olarak tandır tespit edilmiştir. Tandır kültürünün özellikle ilk dönemden itibaren ilkel bir şekilde sabit olarak kullanılan bir mutfak birimi olduğu ve bu birimin tarihsel süreç içerisinde nasıl bir yol aldığı izlenmiştir. Yapılan araştırmalarda tandırın özellikle Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yaygın olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Tandır bu bölgelerde hem ekmek pişirme hem de iklimden dolayı ısınma işlevinde kullanıldığı anlaşılmaktadır (Foto. 343).



Foto. 343. Geleneksel Erzurum Evlerinden Habib Baba Evi Tandır-Ocak Görüntüsü

Arkeolojik kazılar sonucu Doğu Anadolu konut mimarisinde ocak ve fırınlar dışında tandırlar da mimari öge olarak karşımıza çıkmaktadır (Foto.) . Tandırın geçmişi incelendiğinde arkeolojik bulgulara göre MÖ 4000'lere kadar gittiği anlaşılmakta, Pulur, Karaz ve Güzelova höyüklerinde yapılan kazılarda *Kav'*dan yapılmış tandırlar bulunmuştur[377]. Erzurum'un 20 km güneybatısında bulunan Pulur'da 1960 da yapılan

[377] Gök, Kayserili, 194.

kazılar sonucunda tandır parçalarının ortaya çıkarılması ile geç kalkolitik döneme kadar uzanan bir geçmişi olduğu anlaşılmaktadır[378].

Erzurum bölgesinden itibaren, Van Gölü havzası, Elazığ-Malatya Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde ki birçok yerleşkede arkeolojik kazıların verileri ışığında tandır kullanımının var olduğu görülmektedir. Bu bölgelerde yapılan kazılar sonucunda tandırların Demir Çağından itibaren kullanıldığı anlaşılmaktadır. Demir Çağına ait olduğu düşünülen ve Elazığ'ın 25 km. güneydoğusunda yer alan Norşuntepe Höyüğünde Erken Demir Çağına ait arı kovanı biçimindeki tandır bulunduğu belirtilmiştir[379](Foto. 344.) .

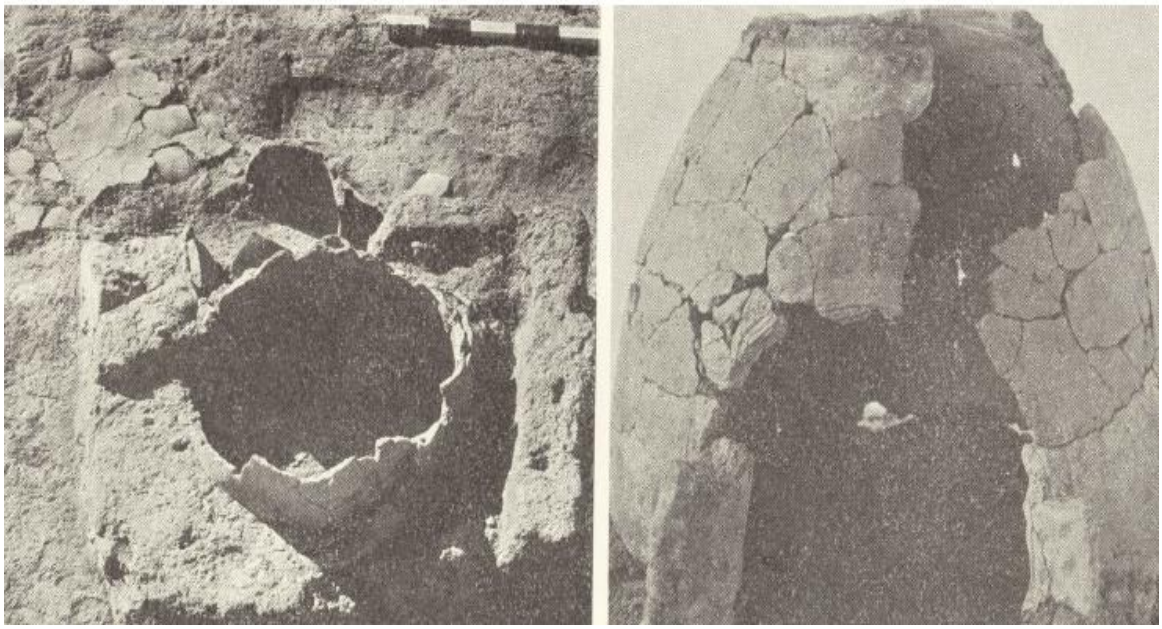


Foto. 344. Norşuntepe Höyüğünde Yer Alan Tandır (Aylin Ü. Erdem'den)

Orta Asya, Anadolu, Pakistan, İran, Hindistan ve Arap ülkelerinde kullanılan tandır genel itibariyle ekmek pişirme ve ısınma işlevi için kullanılmaktadır[380]. Yanı sıra tandırın içine tencerelerin sarkıtılması ile yemek de pişirilmiştir[381] (Foto. 345-346).

[378] Koşay, 1974, 22-23, Zerrin Köşklü, "Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu'daki Yeri Üzerine", *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi,* Eskişehir, 2005, 158.
[379] Erdem, 2013, 126
[380] Ata Bayoğlu, "Ezurum'da Lavaş (Acem Ekmeği)", *Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi,* S. 53, Erzurum, 2014, 164.
[381] Özgüdenli, Uzunağaç, 2014, 51.



Foto. 345. İran Yöresine Ait Taban Üzerine Yerleştirilmiş Tandır (Haldun ÖZKAN Arşivinden)



Foto. 346. Hindistan'da Yapılan Geleneksel Tandır (https://www.fcsi.org/foodservice-consultant/asia-pacific/ Erişim Tarihi: 17.07.2017)

Tandır geleneğinin Anadolu, İran, Kafkasya, Azerbaycan, Mezopotamya, Suriye, Irak bölgeleri gibi geniş bir coğrafyayı kapsayan kullanım alanı olduğu ele geçen bulgular ve günümüzde halen aktif olarak kullanılan bölgelerde yapılan tespitler sonucu anlaşılmaktadır[382].

Anadolu'nun birçok yöresinde ekmek pişirmek için ocaklar, ızgara fırınlar ve genelde dış avluda yapılan pişirme ocakları kullanılırken Erzurum ve çevresinde tandırlar tercih edilmiştir[383]. Erzurum ve çevresinin sert iklimi olmasından dolayı tandırevi bölümünün hem ekmek ve yemek pişirme bölümü hem de ısınma ortamı olduğu anlaşılmaktadır. Tandırevi kültürünün Erzurum ve çevresinde yoğun olarak görülmesi ve tandırbaşı diye adlandırılan mekanın aile fertlerinin toplandığı, sohbet ettiği, yemek yediği ve aile meclislerinin oluşturulduğu birim olması geleneksel yaşam evlerinin oluşmasını da sağlamıştır[384].

2017 yılında Erzurum Arkeoloji Müzesi Başkanlığı tarafından gerçekleştirilen Erzurum Kalesi kazı çalışmalarında plan kareye göre açılan 12 açma içerisinde 17 adet tandır ortaya çıkarılmıştır. Ortaya çıkarılan bu tandırların birçoğunun geç dönem özelliği gösterdiği, alt katmanlarda ise çıkan seramik buluntulardan yola çıkılarak 16.-17. yüzyıla tarihlendirilen tandır örneklerinin olduğu gözlenmiştir. Tandırların genel itibariyle ağız çapları içten içe 0.70-0.90 m arasında, dıştan dışa 0.90-1.30 m arasında değiştiği tespit edilmiştir (Foto. 347-349). Tandırların içerisinde hayvan kemikleri ve seramik parçalar olduğu gözlemlenmiştir. Seramik parçalarının içten ve dıştan yanık olması pişirme kabı olarak kullanıldığı anlaşılmaktadır.

[382] Erdem, 2013, 112.
[383] Muhsin Köse, "Tandır", Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, Yıl 16, C. 9, 1965, 3716.
[384] Haşim Karpuz, Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri, Ankara, 1993, 46-47.



Foto. 347. Erzurum Kalesi N6 Açmasından Çıkan Tandırlar



Foto. 348. Erzurum Kalesi R-8 Açmasından Çıkarılan Tandırlar



Foto. 349. Erzurum Kalesi O-10 Açmasından Çıkarılan Tandır

Tandırevinin en önemli elemanlarından biri duvara bitişik olarak yapılan ocaklardır. Bu ocaklara Erzurum ve çevresinde *küçük ocak* ve *baba ocağı* adı verilmekte, baba ocağı acele yapılan işler için kullanılmaktadır[385] (Foto. 350).



Foto. 350. Geleneksel Erzurum Evlerinden Semi Bey Evi Tandır-Ocak Görüntüsü

[385] Gök, Kayserili, 195.



Foto. 351. Diyarbakır Yöresine Ait Tandır Yapımı (www.mardinlife.com Erişim Tarihi: 18.07.2017)

Tandırın geçmişten günümüze uzanan kullanımı ile Orta Asya'nın bağlantılı olduğu düşünülmektedir. Orta Asya'nın çeşitli bölgelerinde Neolitik dönemden itibaren tüteklikli evlerin özellikle soğuk iklime karşı korunaklı bir ev tipi olarak kullanıldığı görülmüştür[386]. Öyle ki göçebe toplumların çadırlarında da ortada yanan bir ocak ve ocağın yer aldığı doğrultuda üstte açılan bir tüteklik (hem ışık hem de hava için) olduğu bilinmektedir.

[386] Köşklü, 2005, 159.

Tandır yapısı, genellikle yere kazılan çukurun iç yüzeyinin kerpiç bloklarla veya pitos kırıklarıyla döşenip bunların üzerinin kille sıvanmasıyla yapılmaktadır[387]. Bölgeden bölgeye yapımında veya kullanılan malzemesinde farklılıklar olan tandırın iç yüzeyinin kille sıvanması gerekmektedir. Bu sayede yapılan ekmeğin yapışması önlenmektedir[388]. Günümüzde tandır da lavaş ekmeği yapan bazı işletmelerle yapılan görüşmeler neticesinde, ekmek pişiriminden önce tandırın iç yüzeyine kuyruk yağı sürerek yapışmayı önledikleri bilgisi alınmıştır (Foto. 352).



Foto. 352. Bayburt Yöresinde Tandırda Ekmek Pişirimi (Haldun ÖZKAN Arşivinden)

Tandır yapılması için her toprak üretime uygun değildir. Tandırda malzeme olarak kil kullanılmaktadır. Seyreltilinceye kadar elenen kil, su katılarak yoğrulur ve çamur haline getirilir. Oluşturulan çamur içerisine keçi kılı, saman eklenir[389]. Kil tandır için kıvamını alıncaya kadar ezilir, çiğnenir ve bir müddet bekletilir. Tandır yapılacak kıvamını almış kilden küçük parçalar alınır. Bir tahta üzerinde yoğrulan kil bantlar şekline getirilir ve tandırın boyutuna göre bir kaide oluşturulur (Foto. 353.). Kaidenin

[387] Yılmaz, 2012, 34.
[388] Yılmaz, 2012, 34.
[389] Parker, B.J.-Uzel, M.B., "The Tradation of Tandır Cooking in Southeastern Anatolia: An Ethnoarchaeological Perspective", *Ethnoarchaeological Investigations in Rural Anatolia,* Vol.4, 2007, 7-43. Erdem, 2013, 127.

üzerine yaklaşık 1 m. uzunluğunda olan bu bantlar üst üste konularak içten ve dıştan bastırılmaktadır.(Foto. 354.). Üst üste yerleştirilen bantlar genellikle ağaçtan yapılmış küçük parça yardımıyla ve özel yassı bir taşla perdahlanarak düzgün bir yüzey elde edilinceye kadar işlemler devam ettirilir. Yukarıya doğru daraltılarak yapılan tandırın ağız kısmı hem içten hem de dıştan hafif taşırılarak yapılır. Böylelikle yapımı tamamlanan tandır kurumaya bırakılmadan önce altında hava deliği (Külve) açılır. Kuruma esnasında da hem içten hem de dıştan perdahlanır.



Foto. 353. Kille Oluşturulan Bantlar (Zerrin Köşklü'den)



Foto. 354. Bantların Üst Üste Konularak Yapıldığı Tandırın Görüntüsü (Zerrin Köşklü'den)

Tandırın pişirilmesi ve yerine koyulması özenle yapılır. Tandırın koyulacağı zemin tandırın boyutuna göre yeterli derinlikte ve genişlikte kazılır. Çukur içerisine yerleştirilen tandırın etrafı dolgu malzeme ile kapatılır. Genellikle dolgu malzeme kül ve ahır gübresidir. Böylelikle tandırın pişmesi sırasında genleşmeden kaynaklı olarak oluşacak çatlaklar en aza indirgenir. Tandırın ağız kısmına kadar pişirme işlemi kademeli olarak devam ettirilir. Pişme işleminin ardından tandır kullanıma hazır hale gelmiştir[390] (Foto. 355.).



Foto. 355. Çeşitli Boylarda Tandırlar (Zerrin Köşklü'den)

Bölgeden bölgeye yerel özellikler taşıyan tandırların özellikle Doğu Anadolu'da en yaygın grubu ağız kenarına kadar gömülü olan tandır grubudur. Çeşitli boylarda yapılan bu tip fırınlar Van, Elazığ hatta Batı İran bölgesinde direk tabana gömülü olarak kullanılan tandır fırınları bulunmaktadır[391].

Taban üzerine oturtulan tandır fırınları çukura gömülmek yerine belli bir eğim verilerek taban üzerine yerleştirilen özelik gösterir. Diyarbakır bölgesinde karşılaşılan bu tip tandır yapısının biraz daha özenli yapıldığı anlaşılmaktadır. Pişirme işleminin

[390] Köşklü, 2005, 159.
[391] Erdem, 2013, 117.

ayakta yapıldığı bu tip fırınların Suriye bölgesinde yaygın olduğunu belirtmek gerekir[392].

Kemah Kalesi Kazısı'nda ortaya çıkarılan depolama ve pişirme kaplarının benzer örnekleri yine Erzincan'ın ilçesi olan ve Kemah'a 118 km mesafede bulunan Kemaliye'de form ve tip olarak en yakın örneklerini görmek mümkündür. Kemaliye ve köylerinde yerli halk ile yapılan görüşmeler neticesinde, geçmişte seramik üretiminin yapıldığını ancak günümüzde bu üretimi yapan ustaların mesleğini geleceğe aktaramaması sebebiyle böyle bir üretimin artık olmadığı kaydedilmiştir. Evlerde kullanılan kapların geçmişte olduğu gibi halen daha depolama ve pişirme işlevi için kullanıldığı fotoğraflarla belgelenmiştir. Aynı şekilde Kemah'ta pişirme işlemi için güveçler ve depolama işlevi için ise küplerin kullanıldığı tespit edilmiştir (Foto. 356-357).



Foto. 356. Kemaliye Kültür Müzesi'nde Yer Alan Güveç

[392] Erdem, 2013, 118.



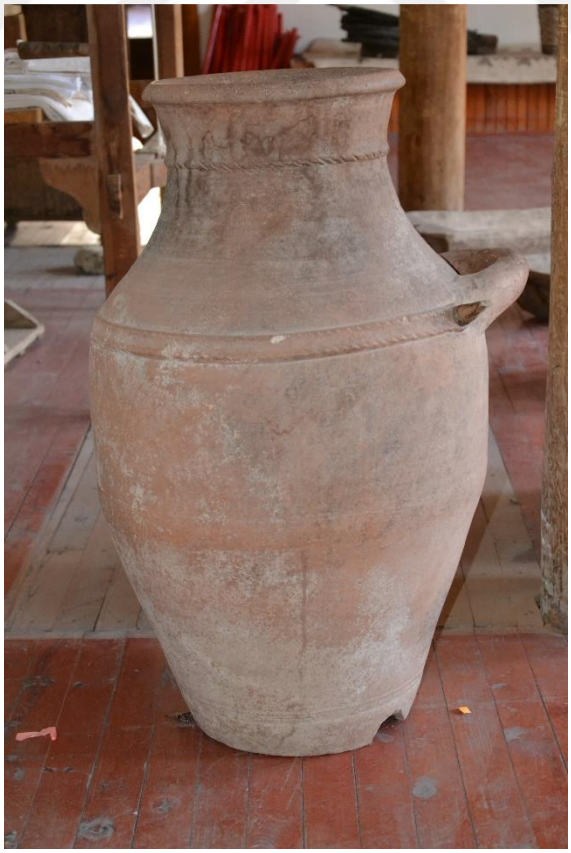


Foto. 357. Kemaliye Kültür Müzesi'nde Yer Alan Küpler

Erzincan'a bağlı bu ilçelerde yapılan çalışmalar sonucunda bu kap formlarının yiyeceklerin uzun sürede tüketilmesini olanak sağlayacak gıdalar için kullanıldığı anlaşılmaktadır. Örneğin buğday, pirinç, turşu, salça, zeytinyağı, sirke, pekmez ve kurutulmuş besinler bu depolama kapları içerisinde yılın her mevsiminde kullanılmak üzere saklanmaktadır(Foto. 358). Sırlı olan depolama kaplarının içerisinde özellikle sıvı tüketim gıdalarının depolandığı Kemaliye Apça köyü sakini Meryem Yılmaz'dan öğrenilmiştir(Foto. 359).



Foto. 358. Meryem Yılmaz Evinde Yer Alan Küpler



Foto. 359. Meryem Yılmaz Evinde Yer Alan Sırlı Küpler

Kemaliye ilçesinde form ve tip olarak depolama işlevinde kullanılan farklı kap örnekleriyle de karşılaşılmıştır. Bu kap örneklerinin sadece su ihtiyacını karşılamada kullanıldığı ve geçmiş dönemlerde evin bahçesinden veya içinden geçen kanalların içerisine yerleştirildiği ve pöhrenklerle birbirine bağlanarak su aktarım-depolama işlemi gerçekleştirildiği Kemaliye İlçesi Kültür Müzesi müdüründen öğrenilmiştir(Foto. 360-361).

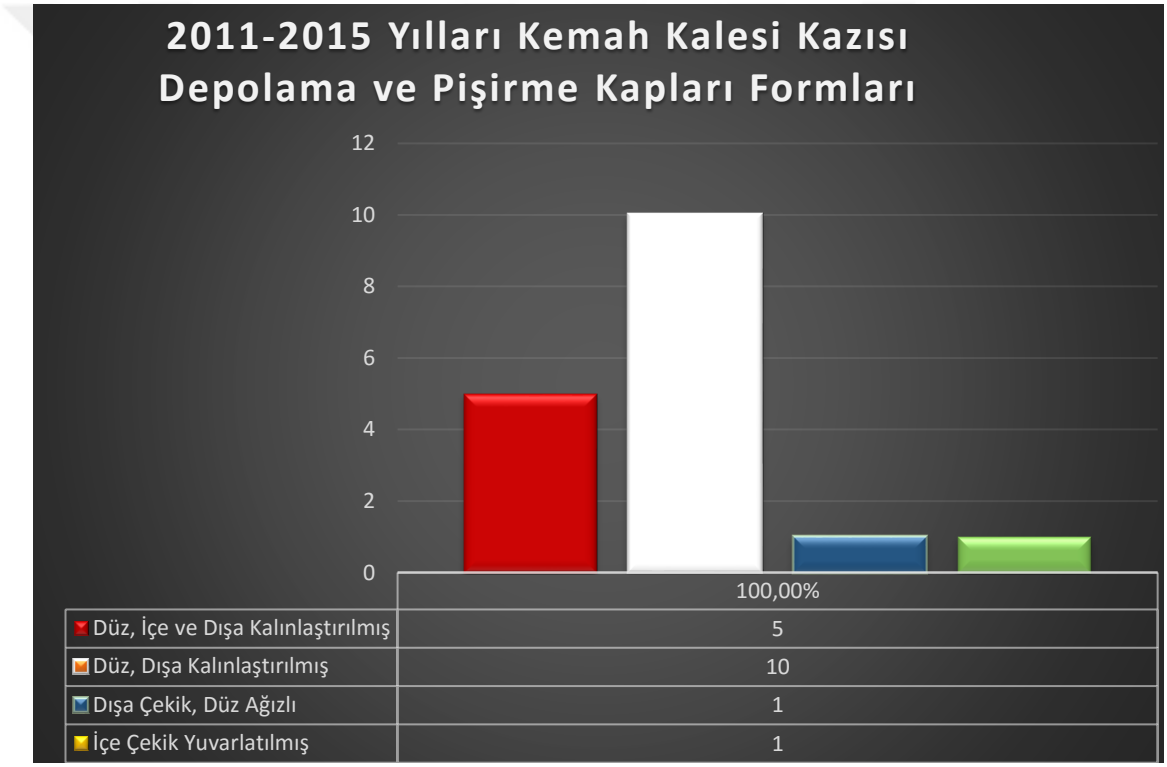


Foto. 360. Kemaliye Kültür Müzesi'nde Yer Alan Küp



Foto. 361. Kemaliye Kültür Müzesi'nde Yer Alan Küp

Kemah Kalesi Kazısı pişirme ve saklama-depolama kaplarına baktığımızda estetikten ziyade işlevselliğin daha ön planda tutulduğunu anlamaktayız. İncelenen bütün eserler monogram olup bezeme olarak baskı, kazıma, ajur yöntemlerinin kap formlarının yüzeylerinde uygulandığı görülmektedir. Birkaç istisnai parçada boyama bezemenin de görüldüğünü ve bu kap formlarının depolamada kullanıldığı anlaşılmaktadır. Hamur rengine yakın tonlarda astar özelliği taşıyabilecek boya bezemelerde görülmektedir. Malzemelerin hemen hemen hepsinde katkı malzemesi olarak kireç ve taşın kullanıldığı tespit edilmiştir. İncelenen parçalarda katkı oranları genellikle orta ve küçük tanelidir. Parçalar arasında mika, saman ve kum katkılı malzemeler de daha azınlıkta olsa da eserlerin bir kaçında görülmektedir.

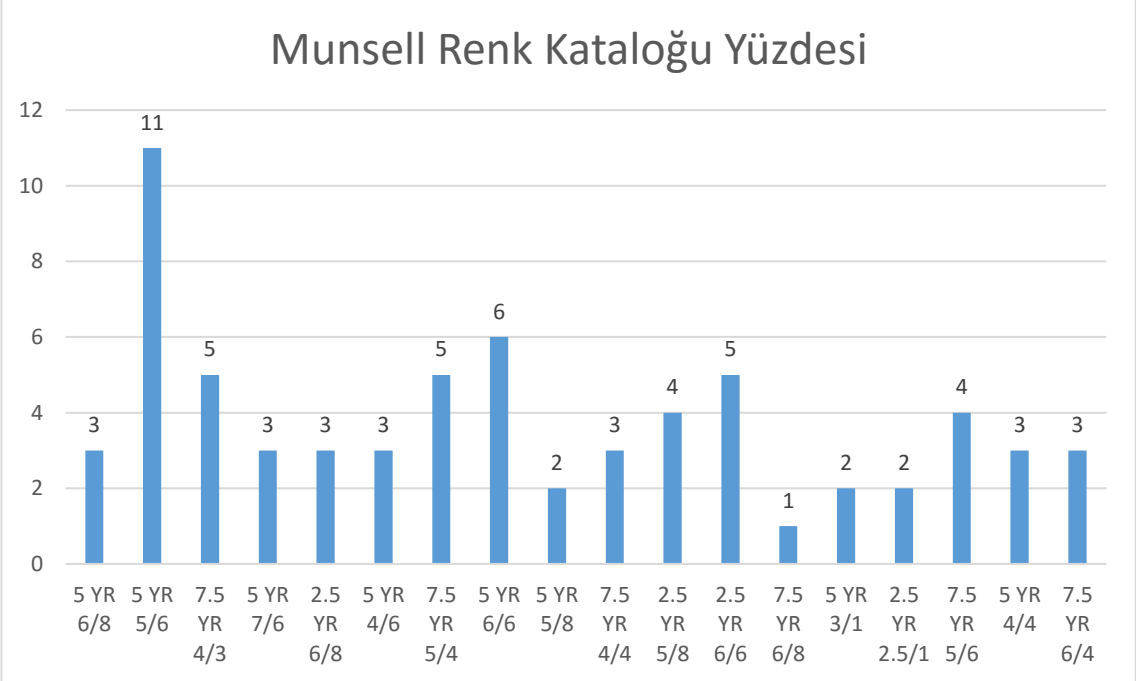


Pişirilme oranları genellikle orta ve iyi pişmiş kaplardır. Büyük bir kısmının kullanımdan ve pişiriminden kaynaklanan siyahlıklar dış yüzeyde rahatlıkla izlenebilmektedir. Çalışma kapsamında kataloğa dâhil edilen eserlerin renklerinin genellikle kahverengi, krem ve kırmızı tonlarda olduğu anlaşılmaktadır.

İlk grubu oluşturan depolama kapları içerisinde yer alan çömleklerde görülen yaygın hamur renklerinin Munsell Renk Katloğu içerisinde 5 YR 5/6, 5 YR 6/6, 7.5 YR 4/3 olduğu belirlenmiştir. Bunların yanı sıra 5 YR 6/8, 5 YR 7/6, 7.5 YR 5/4, 5 YR 3/, 5

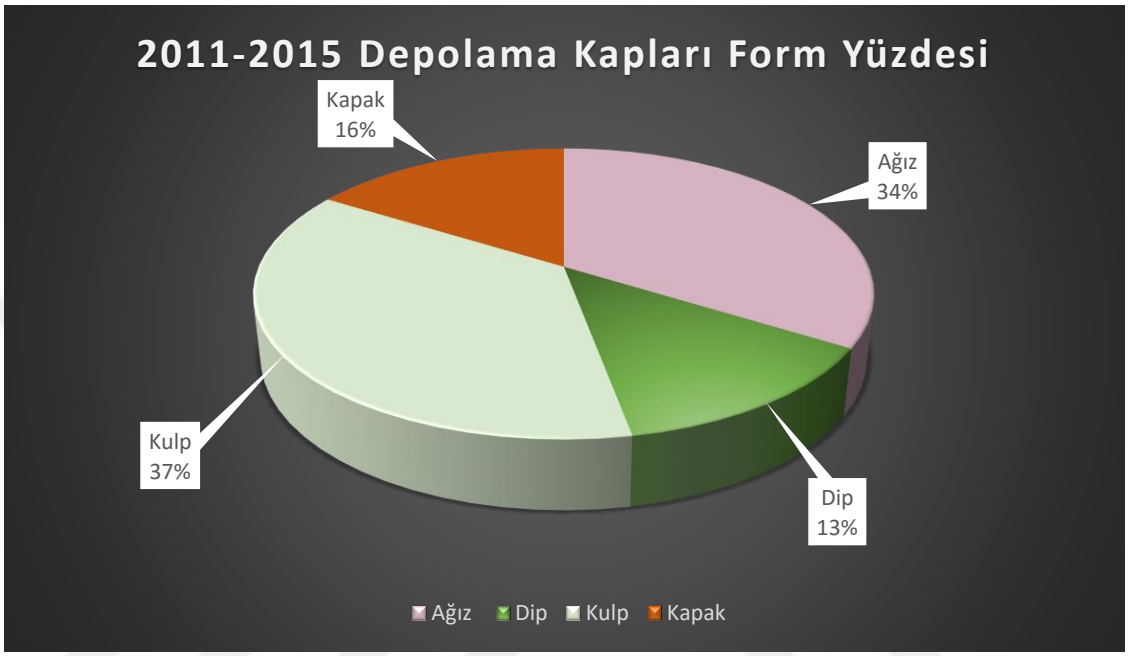
YR 4/4, 7.5 YR 6/4, 2.5 YR 5/8 hamur renklerine ait örnekler de mevcuttur. Depolama kaplarının birçoğuna hamur renginde ya da kırmzı ince astar uygulandığı tespit edilmiştir. Ayrıca krem, kahverengi ve siyah ince astar uygulanan depolama kapları da kataloğa dahil edilen seramikler arasında yer almaktadır. Depolama kaplarının ateşe daha dayanıklı olması amacıyla katkı malzemesi olarak çoğunlukla taş kullanılmıştır.

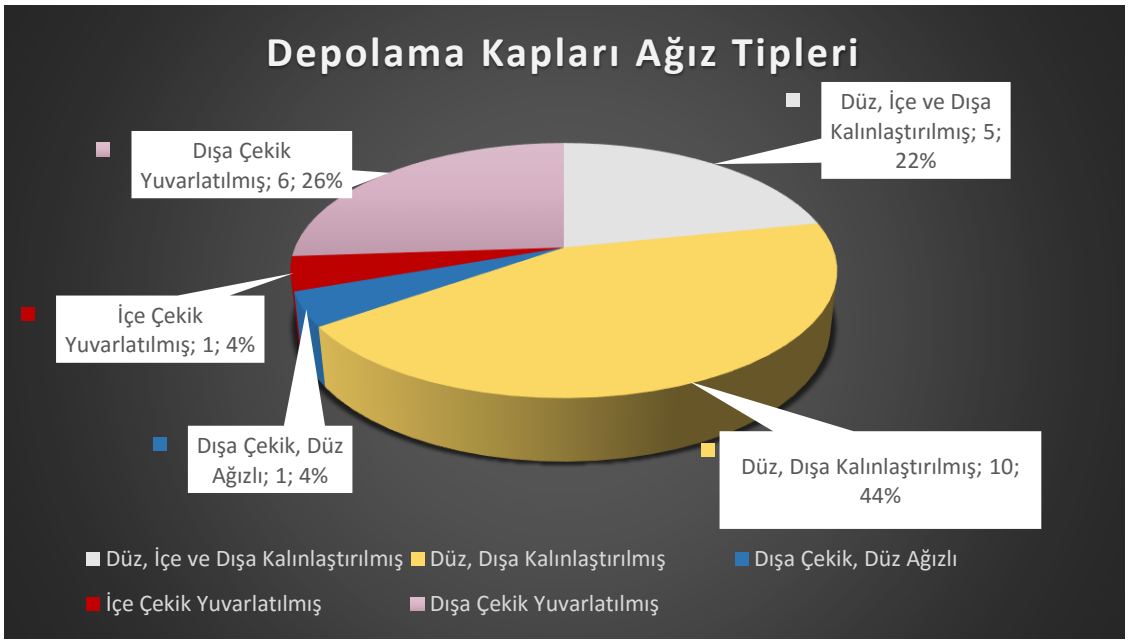
İkinci grubu oluşturan pişirme kapları içerisinde yer alan çömleklerde görülen yaygın hamur renklerinin Munsell Renk Katloğu içerisinde 7.5 YR 5/4, 5 YR 5/8, 2.5 YR 6/8 olduğu belirlenmiştir. Bunların yanı sıra 5 YR 5/6, 5 YR 6/6, 7.5 YR 4/3, 5 YR 3/1, 7.5 YR 6/4 hamur renklerine ait örnekler de mevcuttur. Pişirme kaplarının birçoğuna hamur renginde ince astar uygulandığı tespit edilmiştir. Pişirme kaplarının ateşe daha dayanıklı olması amacıyla katkı malzemesi olarak çoğunlukla taş, kireç ve kum kullanılmıştır.



Erzincan bölgesinde yapılan iki önemli kazı çalışmasından birini oluşturan Kemah Kalesinde ki pişirme-saklama kapları dâhilinde 115 sırsız seramik örneği incelenmiştir. Bunlardan 44 parçayla ağız, 41 kulp, 12 dip ve 18 kapak bir grup oluşturmaktadır. Dönemsel anlamda mimari ve arkeolojik mataryalle paralellik gösterdiği düşünülebilir. Genel itibari ile kazı çalışması yapılan Bey Camii, Hamam, K5-9, K4-9 K5-2,3,4 ve K6-2,3,4 K2-2, K3-2, K4-2, K2-3, K3-3 ve K4-3 Plan Kareleri,

K5-10 Plan Karesi ve K20-10, K19-10 alanlarda ki özellikle k5-10, k20-10, plan karelerinin konut mimarisi özelliği göstermesi ve bu bölümlerde mutfak kültürüne ait ocak, tandır ve seki birimlerinin olması bu alanlardan ele geçen seramik bulguların tarihlendirmesi açısından oldukça önemlidir.





SONUÇ

İnsanoğlunun varoluşundan itibaren yeme ihtiyacı ve buna bağlı olarak gelişen mutfak kültürü kapsamlı bir şekilde ele alınmıştır. Ateşin keşfedilmesiyle başlayan medeniyet serüveni takip edilerek toplumların mutfak kültürlerine değinilmiştir. Bu kapsamda ilkel toplumlardan itibaren ateşin kullanımı, ocaklar ve kullanım şekilleri, tüm kültürlere ait yeme içme alışkanlıklarına değinilerek genel bir kültür tanımlaması yapılmaya çalışılmıştır.

Oldukça düzensiz yerleşim planına sahip olan evlerin tandırevi olarak nitelendirilen bölümlerinde yere gömülü olarak ortaya çıkarılan ve çapları değişken olan tandırlar bulunmuştur. Tandırların çıkarıldığı bu mekânlarda beden duvarına bitişik olarak yapılan ocakların olduğu gözlenmiştir. İki gözlü olarak yapılan ocaklar tuğla ile bölünmüştür. Bu ocakların hemen yanlarında ki ya tek taraflı ya da iki tarafında da olduğu gözlemlenen mutfak eşyalarının özellikle depolama ve saklama kaplarının konulduğu yerden 0.15-0.20 cm yükseklikte ve genel olarak 0.30. m genişlikte sekilerin yer aldığı tespit edilmiştir.

Katalog bölümünde; 2011-2015 yılları arasında yapılan Kemah Kalesi Kazısında ortaya çıkarılan günlük kullanım kabı olarak kullanılan, pişirme veya depolama işlevi gören kapların değerlendirilmesi hedeflenmiştir. Bu bağlamda özellikle sırsız seramik örnekler çalışma konusuna dâhil edilmiştir.

Ele alınan konu bünyesinde öncelikle Kazı çalışmasında ortaya çıkarılan ve kazı deposunda etütlük eser olarak değerlendirilen seramiklerin envanteri taranmış ve konu ile ilgili parçalar ayrılmıştır. Seramik parçalar form, renk, astar, hamur ve katkı malzemelerine göre gruplandırmaları yapılmıştır. Bu gruplandırmalar içerisinde aynı formda olan örnekler sıralanarak kataloğa dâhil edilmiştir. Kazı sezonlarında el çizimleri yapılan seramiklerin dijital ortamda çizimleri yapılarak ortaya çıkan veriler ışığında özellikle pişirme-saklama kaplarının değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

Kataloga dâhil edilen seramik gruplardan ilk sırayı depolama kapları oluşturmaktadır. Depolama kapları olarak belirtilen parçaların tamamı küp formuna aittir. 2011-2015 yılı Kemah Kalesi Kazısı çalışmaları esnasında ortaya çıkarılan sırsız küp parçalarından 23 adet ağız parçası çalışmaya dâhil edilmiştir. Bu ağızlardan 5 adet Düz, İçe ve Dışa Kalınlaştırılmış, 10 adet Düz, Dışa Kalnlaştırılmış, 1 adet Dışa Çekik,

Düz Ağızlı, 1 adet İçe Çekik, Yuvarlatılmış ve 6 adet Dışa Çekik, Yuvarlatılmıs ağız tipleridir. Ağız çapları genellikle 12-40 cm aralığındadır. Bu seramik grubunda genellikle et kalınlığı (cidar) 1 cm-2 cm aralığındadır.

Küp parçasına ait 9 adet dip parçası mevcuttur. Bu diplerden 7 adet Yuvarlatılmış, Düz Dip, 1 Adet Düz Dip ve 1 adet Yuvarlatılmış, İçe Çekik dip tipleridir. Diplerin genel olarak çapları 9 cm-24 cm aralığında olup, et kalınlıkları 2-5 cm arasında değişmektedir. Ayrıca bir adet ağızla birleşik dip parçamız bulunmaktadır. Çok yüksek olmayan dik ağızlı, 7 cm çapında 14 cm genişliğinde ve 6 cm yüksekliğinde sığ bir kap formundadır.

Katoloaa dâhil edilen ikinci grup seramik kapların tamamını pişirme kapları oluşturmaktadır. 2011-2015 yılı Kemah Kalesi Kazısı çalışmaları esnasında ortaya çıkarılan pişirme kap parçalarından 23 adet ağız parçası çalışmaya dâhil edilmiştir. Bu ağızlardan 2 adet Düz, İçe ve Dışa Kalınlaştırılmış, 1 adet Düz, Dışa Kalnlaştırılmış, 4 adet Dışa Çekik, Düz Ağızlı, 2 adet İçe Çekik, Yuvarlatılmış, 6 adet Dışa Çekik, Yuvarlatılmış ve 8 adet Kulpla Birleşik ağız tipleridir. Ağız çapları genellikle 10-30 cm aralığındadır. Bu seramik grubunda genellikle et kalınlığı (cidar) 1 cm-2 cm aralığındadır.

Başka bir grubu kulp oluşturmakta, kulpların hemen hemen hepsi dik bir form göstermektedir. Birkaç parça ağızla birleşik kulp formundadır. Kulp parçalarından sadece bir kaçında estetik amaçlı bezemeler görülür. Bu bezemelerde oldukça basit bir biçimde ele alınmış yalnızca kulpların ağızla birleşme noktasında çentikler atılmıştır. Bunun haricinde herhangi bir bezeme bu grupta tespit edilememiştir. Küp'e ait olan kulp tipleri içerisinde 22 adet Dikey Kulp ve 3 adet Ağızla Birleşik Dikey Kulp ele alınmıştır.

Diğer bir grubu ise kapaklar oluşturmaktadır. Kapakların bir kısmı ortadan tutamaklı ve ya ortadan kulplu olarak ele alındığı görülmektedir. Genellikle 2 cm cidarında olan kapaklar bir kabın parçası niteliğinden ziyade genellikle birçok kap için kullanıldığı düşünülmelidir. Zira ağız parçalarından birinde kapak için bir yuva görülürken diğer kapak formlarının çeşitli çaplarda ve sadece düz ve geniş olan ağız bölümü bulunmaktadır. Kazılarla ortaya çıkarılan pişirme kapları ile kapaklar arasında renk uyumu, hamur, katkı malzemesi açısından henüz bir benzerlik tespit edilememiştir.

3 adet Tutamaklı ve 8 adet Kulplu olmak üzere toplamda 11 adet kapak da çalışmaya dâhil edilmiştir.

Kemah Kalesi Kazısı'nda farklı dönemlere ait birçok seramik parça ortaya çıkarılmıştır. Yapılan bu tez çalışmasında sadece sırsız seramikler üzerinde durulmuştur. Kemah Kalesi yerleşim yerinde yaşayan insanların günlük hayatında önemli yer tutan depolama ve pişirme kapları tanıtılmıştır. Bu tez ile kapların tipolojisi yapılarak seramik parçalarda kullanılan malzeme, teknik, hamur rengi, ölçü analizleri yapılmıştır.

KAYNAKÇA

A.G Poulter., V.R. Anderson Stojanovic, "The Hellenistic and Roman Pottery*", The Journal of Hellenic Studies, University of Princeton,* 1992, 14-18.

Acartürk Buket, "Toprağın Binlerce Yıllık Macerası", *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, S.1, İstanbul, 2012, 1-16.

Adamson Melitta Weiss, *Food in Medieval Times*, British Library Catologing in Publication, 2004.

Akar Semra Şahingöz, Akbulut, Burcu Ayşenur, Örgün Emrah, "Hititler Döneminde Beslenme ve Mutfak Kültürü", *III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu,* Ankara 2015.

Akın Galip, Vahdet Özkoçak, Timur Gültekin, "Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Antropoloji Dergisi,* S.30, Ankara 2015, 33-51.

Altunkaya Halil İbrahim, "Eğitimin Bir Unsuru Olarak Hititlerde Yazı ve Yazı Aletleri", Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyak Bilgiler Anabilim Dalı (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Konya, 2007.

Arlı Mine, *Türk Mutfağına Genel Bir Bakış*, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara 1982

Âşık Paşazade, *Aşık Paşazade Osmanoğulları'nın Tarihi* (Haz. Kemal Yavuz - M. A. Yekta Saraç), İstanbul 2013.

Aydındoğan Duran, *Kemah'taki Selçuklu Dönemi Türbeleri*, (Yayımlanmamış Lisans Tezi), Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Arkeoloji ve Sanat Tarihi Bölümü Sanat Tarihi Ana Bilim Dalı, Erzurum, 1985.

Ayduslu Nevin, "Tandır ve Tandırda Çanak-Çömlek Pişirimi" *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi,* S. 27, Erzurum, 2015, 19-27

Aymankuy Y., Mehmet, S., **"**Yiyecek-İçecek Felsefesi ve Beslenme Alışkanlığının Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi", *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu,* Antalya, 2007.

Ballı, Osman, Her Yönüyle Kerer, İstanbul, 1995.

Başıbüyük, A., *Kemah İlçesi'nin Coğrafyası*, Nobel Basımevi, Ankara 2004.

Baykal, F., "Çimen ve Munzur Dağları Mıntıkasında Jeolojik Etüdler", *M.T.A. Rap. 2056,* Ankara 1953.

Baykara, Tuncer, *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*, Atatürk Kültür Merkezi Yayınarı, Ankara 2009.

Bayoğlu Ata, "Erzurum'da Lavaş (Acem Ekmeği)", *Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 53, Erzurum, 2014, 163-186.

Baysal, Ayşe, *Beslenme Kültürümüz*, T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2002.

Bazin, Germain, *Sanat Tarihi*, (Çev. Selahattin Hilavcı), Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2015.

Belge, Murat, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü,* İletişim Yayınları, İstanbul, 2010.

Bıngham, J., Chandler, F., *Antik Dünya Ansiklopedisi; Mezopotamya, Mısır Yunan ve Roma,* (Çev. Zeynep Tür), Tubitak Yayınları, Ankara 2010.

Bober, Phyllis, *Antikçağ ve Ortaçağ'da Yemek Kültürü Sanat, Kültür ve Mutfak: Eski Çağlarda 70 Yemek Tarifi*, (Çev. Ülkü Tansel), Kitap Yayınevi, İstanbul.

Bottero Jean, "The Cuisine of Ancient Mesopotamia", *The Biblical Archaelogist, The Amaerican Schools of Oriental Research*, Vol. 48, 1985, 36-47.

Bulut Lale, *Samsat Ortaçağ Seramikleri (Lüster ve Sıraltılar),* Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, İzmir, 2000.

Burney C. A., "Eastern Anatolia in the Chalcolithic and Early Bronze Age", *Anatolian Stıdies,* VIII, Ankara 1958.

Can Hatice Derya, Kayalı Yalçın, "Hint ve Türk Mitolojisinde Ateş Kültü", *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi,* C.1, S.1, Batman, 2012, 569-576.

Ceylan Alparslan, *Doğu Anadolu Araştırmaları "Erzurum-Erzincan-Kars-Iğdır*", Erzurum 2008.

Ciğerim Nevin, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış,* Ankara 2001.

Çakmak İ., *Çatalhöyük Duvar Boyaları*, Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seminer Ödevi, Çorum 2014.

Çandarlıoğlu, Gülçin, *İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültürü*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, İstanbul, 2003.

Çetin, Engin, "Divanü Lügati't Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri*", Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C. 14, S.2, Adana 2005, 185-200.

Çiğdem Süleyman, *Eskiçağ'dan Ortaçağ'a Gümüşhane*, İstanbul, 2012.

Çoruhlu Yaşar, *Erken Devir Türk Sanatı*, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 2000, 31.

Çoruhlu Yaşar, *Eski Türklerin Kutsal Mezarları Kurganlar*, Ötüken Yayınları, İstanbul 2016.

Çoruhlu Yaşar, *Türk Mitolojisinin Ana Hatları*, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 2011.

Dalby Andrew, Grainger Sally, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Homer Yayınları, İstanbul 2001.

Darkot Besim, "Kemah" Mad. *TDVİA,* C.6 İstanbul 1993.

Deniz Onur Erman, "Türk Seramik Sanatının Gelişimi: Toprağın Ateşle Dansı", *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi,* S.1, İstanbul Ocak 2012

Dilsiz Beril, *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği),* (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul 2010.

Diyarbekirli Nejat, "Eski Türkler'de Kültür ve Sanat", *Türkler Ansiklopedisi*, C.3, Ankara 2002.

Durkheim, Emile, *Sosyolojik Yöntemin Kuralları*, Çev. Özcan Doğan, Doğu Batı Yayınları, İstanbul 2004.

Duvarcı Ayşe, "Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü", *Türkler Ansiklopedisi*, C.4, Ankara 2002, 397.

Dünya Miras Listesinde Bir Neolitik Kent "Çatalhöyük", Konya Büyükşehir Belediyesi Yayınları, Konya 2012.

Düzgün Ertuğrul, Fügen Durlu Özkaya, *Mezopotomya'dan Günümüze Mutfak Kültürü,* Journal of Tourism and Gastronomy Studies, C.3, Ankara 2015, 41-47.

Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, "Ocak" Mad. C.3, İstanbul, 1997.

Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, "Seramik", Mad. C.3, Yem Yayınevi, İstanbul, 1997.

Erdem Aylin Ü. , "Arkeolojik ve Etnografik Veriler Işığında Doğu Anadolu Tandırları", *Türkiye Bilimler Akademi Dergisi,* S. 16, Ankara 2013, 111-132.

Erdoğan Eralp, *Türkiye Selçuklular Mutfağı,* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Genel Türk Tarihi Anabilim Dalı, Ankara 2010.

Ergin Muharrem, *Dede Korkut Kitabı 1,* Türk Dil Kurumu Yayınları, 2014.

Ersoy Yasemin, "Türk Mutfak Kültürü", *Türkler Ansiklopedis*i, C.4., Ankara 2002.

Erzen A., *Eastern Anatolia and Urartians,* İstanbul 1979.

Erzincan Valiliği, Deprem ve Erzincan 13 Mart 1992 Erzincan Depreminin Öncesi Deprem Olayı ve Sonrası, İstanbul 1992.

Evliya Çelebi, *Seyahatname*, (Çev. M. Zıllioğlu), Üçdal Neşriyat, C. 1-2, İstanbul 1966.

Eyice, Semavi, *Topkapı Sarayı*, EPOCH Yayınları, İstanbul 1985.

Eyüpoğlu, İsmet Zeki, *Anadolu Uygarlığı*, Der Yayınları, İstanbul 1991.

Fazlullah Reşüdü'd-din, *Cami'ü't-Tevarih: Selçuklu Devleti* (Çev. E. Göksu-H.H. Güneş), İstanbul 2014.

Fındık Nurşen Özkul, *Hasankeyf Seramikleri (2004-2006),* Ankara 2008, 129.

Fırat Murat, "Phokaia Roma Dönemi Mutfak Kapları: Güveç Formu", *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 27, Isparta 2012.

Gök Yaşar, Kayserili Alperen, "Geleneksel Erzurum Evlerinin Kültürel Coğrafya Perpektifinden İncelenmesi,", *Doğu Coğrafya Dergisi,* S. 30, 175-216.

Göknil ARDA, "Eski Ahlat Şehri Kazısı 2006-2007 Yıllarına ait Sırsız Seramik Tipolojisi", XII. Ortaçağ ve Türk Dönemi Kazıları ve Sanat Tarihi Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri 14-16 October, İstanbul, 2009, 41-49.

Graves Robert, *Yunan Mitleri*, (Çev. Uğur Akpur), Say Yayınları, Ankara 2004.

Grube Ernst J., "İslamic Sculpture: Ceramic Figurines", *Oriental Art,* England 1966, 209-228.

Güler Sibel, "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal bilimler Dergisi*, S.26, Kütahya, 2010, 24-30.

Gündoğdu H., A. A. Bayhan, A. M. Aktemur, S. Tığcı, M. Arslan, *Kültür Varlıkları ile Kemah*, Ankara 11, 2009.

Gürsoy Deniz, *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi,* Oğlak Yayınları, İstanbul 2014.

Gürsoy Deniz, *Dünden Bugüne Gastronomi*, Oğlak Yayınları, İstanbul 2013.

Gürsoy Deniz, *Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz,* Oğlak Yayınları, İstanbul 2004.

Haldon John, *Bizans Tarih Atlası* (Çev. Ali Özdamar), İstanbul 2007.

Halıcı Nevin, *Sini'den Tepsi'ye Klasik Türk Mutfağı,* İstanbul 1999.

Hayes,J. W., "The Hellenistic and Roman Pottery", *The Journal of Egypian Archaeology,* Vol. 82, 1996.

Honıgmann E., *Bizans Devletinin Doğu Sınırı (Çev. F. Işıltan),* İstanbul 1970.

Işıklı M., *Doğu Anadolu Transkafkasya Kültürü,* İstanbul 2011.

Işıklı M., *Yeni Assur Döneminde Assur'un Kuzey Yayılımı ve Bu yayılımın Siyasal ve Ekonomik Nedenleri,* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü İzmir 1998.

Kafesoğlu, İbrahim, *Selçuklular ve Selçuklu Tarihi*, Ötüken Yayınları, Ankara 2014.

Kamalov Ablet, "Göçebe Uygur Kültürü", *Türkler Ansiklopedisi*, C.4, Ankara 2002.

Kâmil Mehmed, *Melceü't Tabbahîn*, Türkiye yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, İstanbul 2015.

Kaya E., *I. Dünya Savaşında Erzurum ve Çevresinden Göç Eden Müslüman Muhacirlerin Dönüşleri ve İskânı*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Erzurum, 1995.

Kemali, Ali, *Erzincan Tarihi,* İstanbul 1932.

Kınal, F., *Eski Anadolu Tarihi,* Ankara 1962.

Kındığılı, Muhammet Lütfü, Ortaçağ'dan Günümüze Kemah ve Köylerindeki Kültür Varlıkları, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayınlanmamış) Doktora Tezi, Erzurum 2015.

Kızıldemir Özgür, Emrah Öztürk, Mehmet Sarıışık, "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi,* 14(3), Bolu 2014, 191-210.

Koch, Guntram, *Erken Hristiyan Sanatı*, (Çev. Ayşe Aydın), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul 2007.

Koşay, H. Z., *Erzurum ve Çevresinin Dip Tarihi, 50. Yıl Armağanı: Erzurum ve Çevresi,* I, Erzurum 1974.

Kökten, İ. K., "Orta, Doğu ve Kuzey Anadolu'da Yapılan Tarih Öncesi Araştırmalar", *Belleten,* C. VIII/32, Ankara 1944.

Köşklü, Zerrin, "Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu'daki Yeri Üzerine", *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi,* Eskişehir 2005, 155-177.

Kutluay Merdol Türkan, *Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları*, Türk Mutfak Kültürü üzerine Araştırmalar, Türk halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, S.22, Ankara 1998.

Marco Polo, *Marco Polo Seyahatnamesi*, (Çev. Filiz Dokuman), İstanbul (basım yılı yok).

Miroğlu İsmet, *Kemah Sancağı ve Erzincan Kazası (1520-1566),* Ankara 1990.

Müneccimbaşı Ahmed Dede, Tarihi "Sahaif-ül-Ahbar fi Vekayi-ül-A'sar", (Çev. İsmail Erunsal), İstanbul, 1977.

Naumann Rudolf, *Eski Anadolu Mimarlığı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1998, 191.

Nurşen Özkul Fındık, "Anadolu'da Seramik Bezemesinde ve Onarımında Kullanılan Bazı Teknikler", *EKEV Akademi Dergisi*, S.34, Erzurum, 2008, 463-470.

Ögel Bahattin, *Türk Mitolojisi*, C.2, Ankara 1995, 501.

Ökse Ayşe Tuba, *Önasya Arkeolojisinde Çanak Çömlek*, İstanbul, 2012.

Önçel Sibel, "Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/4, 2015, 33-44.

Öney Gönül, Ülker Erginsoy, *Anadolu Mimarisinde Süsleme ve El Sanatları*, Türkiye İş Bankası Yayınları, Sanat Dizisi;33, İstanbul 1978, 192.

Öngül Ali, *Selçuklular Tarihi 1 Büyük Selçuklular, Irak, Kirman ve Suriye Selçukluları*, Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2014, 1. Peacock, 2016, 24.

Örcün H. Barışta, *Türk El Sanatları*, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, Ankara 2015, 29.

Özer E., "Munzur Dağlarının (Kemah-İliç-Erzincan) Stratigrafisi", *Türkiye Jeoloji Bülteni*, C. 7, S. 2, 52-53, 1994, 53-64'den Naklen)

Özer Zöhre, *Geç Hitit Devletlerinden Kummuha Krallığı (M. Ö. 1000-708)*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri 2011.

Özgüdenli Osman G., Uzunağaç Ömer, "Selçuklu Anadolusu'nda Ekmek" Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi, C:1, S.1, İstanbul, 2014, 43-72.

Özkul Fındık Nurşen, "Milet İşi Seramiklerinden Bir Grup Örnekleme İznik Roma Tiyatrosu Kazı Buluntuları", Hacattepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara 1991.

Özkul Fındık Nurşen, "Ortaçağ Seramik Üretiminde Üçayak Kullanımı", *EKEV Dergisi*, S.32, Erzurum, 2007, 237-249.

Özkul Fındık Nurşen, "Ortaçağ Sivas'ında Sırlı Seramik", *AKVAD Dergisi*, Ankara 2001, 185-220.

Özkul Fındık Nurşen, *Hasankeyf Seramikleri* (2004-2006), Ankara 2008.

Özkul Fındık Nurşen, İznik Roma Tiyatrosu Kazısı Seramik Buluntuları, Hacattepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yayınlanmamış Doktara Tezi), Ankara 2000.

Parker, Uzel B.J.-, M.B., "The Tradation of Tandır Cooking in Southeastern Anatolia: An Ethnoarchaeological Perspective", *Ethnoarchaeological Investigations in Rural Anatolia,* Vol.4, 2007.

Peacock A.C.S., *Selçuklu Devleti'nin Kuruluşu,* (Çev. Zeynep Rona), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2016, 22-25.

Pehlivan M., "Karaz Kültürü ve Hurriler", *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, I/I, Van, 1990.

Penttnen Arto, "*The Arcaic, Classical and Hellenistic Periods,* New Jersey 2005, 117-122.

Radloff Wilhelm, *Manas Destanı*, (Çev. Emine Gürsoy) Türksoy Yayınları, Ankara 1995.

Rajat Rialch, *"Tandoors , What is it&It Use for Nouvelle Cuisine"*Foodservice Consultants Society International Conferance, India, 2013.

Sakaoğlu N., *Türk Anadolu'da Mengücekoğulları*, YKY, İstanbul 2004.

Schweigger, *Salomon Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581*, (Çev. S. Türkis Noyan), Kitap Yayınevi, İstanbul 2004.

Sepken Yar Hülya, *Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sinema-Tv Anabilim Dalı, İstanbul 2008.

Serçeoğlu Neslihan, "Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği", J*ournal of Tourism and Gastronomy Studies,* C.3, Ankara 2015, 36-46.

Sipahi İbrahim Tunç, "Son Yıllardaki Çalışmaların ve Buluntuların Işığında Eski Hitit Kabartmalı Vazoları Üzerine Değerlendirmeler" *Anadolu/Anatolia 40*,2014, 21-43.

Sümer Faruk, "Mengücekliler" Mad., *İslam Ansiklopedisi*, C. VII, İstanbul 1993, 452-454.

Sümer Faruk, *Selçuklular Devrinde Doğu Anadolu'da Türk Beylikleri*, Ankara 1990.

Sürücüoğlu Metin Saip, Özçelik Ayşe Özfer, "*Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi",* Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, 38. İcenas Kongresi, C.3, Ankara 2008, 1289-1310.

Şahin İ., "Kemah" Mad., *TDVİA.,* C. 25, Ankara 2002.

Şavkav Tuğrul, *Osmanlı Mutfağı*, Şekerbank Yayınları, İstanbul 2000, 21.

Tahsin H. AKTİMUR-M.Ender Tekirli-M. Emin Yurdakul, "Sivas-Erzincan Tersiyer Havzasının Jeolojisi", *MTA Dergisi*, S. 111, Ankara 1990.

Tarhan M. T., *M. Ö. XIII. Yüzyılda Uruatri ve Nairi Konfederasyonları*, (Yayınlanmamış Doçentlik Tezi), İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, İstanbul 1978.

Tekin İ., "Anadolu'nun Tektonik Birlikleri", *M.T.A. Enstitüsü Dergisi,* No: 66, Ankara 1966.

Temiz Haluk, *Sivas Tersiyer Hazasının Kemah (Erzincan) ve Hafik (Sivas) Yörelerindeki Tektonostratigrafisi ve Tektonik Deformasyon Biçimi,* (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Cumhuriyet Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Jeoloji Mühendisliği Anabilim Dalı, Sivas 1994.

Temiz Haluk, *Sivas Tersiyer Hazasının Kemah (Erzincan) ve Hafik (Sivas) Yörelerindeki Tektonostratigrafisi ve Tektonik Deformasyon Biçimi,* (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Cumhuriyet Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Jeoloji Mühendisliği Anabilim Dalı, Sivas 1994.

Tez, Zeki, *Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*, İstanbul 2012.

Toksoy, A., "Akkoyunlu Yaylak Merkezi Olarak Kemah", *Türk Yurdu,* S. 326, Ankara 2013.

Tuncel, M., "Fırat" Maddesi, *TDVİA.,* C. 13, İstanbul 1996.

Turan, Osman, *Doğu Anadolu Türk Devletleri Tarihi*, İstanbul 1980, 5

Turan, Osman, *Selçuklular Zamanında Türkiye*, İstanbul 1971, 112

Turan, Refik, *Selçuklu Tarihi*, Grafiker Yayınları, Ankara 2012, 21.

Uhri Ahmet, *Batı Anadolu Erken Tunç Çağı'nda Mutfak Kültürü Açısından Ocak ve Fırınlar,* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir 2000.

Uygun Ünal, *1992 Erzincan Zelzelesi*, 3. Baskı, İstanbul 2004.

Uygun Ünal, *Erzincan'ın Manevi Mimarları*, İstanbul 2004.

Uzunçarşılı İ.H., *Osmanlı Tarihi,* Ankara 1972.

Üstünipek Mehmet, *Üstünipek Şeyda, Sanat Tarihine Giriş Başlangıcından Onyedinci Yüzyıla Kadar*, Artes Yayınları, İstanbul 2012.

Watson Oliver, *Ceramics From İslamic Lands*, Thames&Hudson Publication, United Kingdom, 2004.

Yazıcı H.-A. Başıbüyük-S. Altınbilek, "Kemah (Erzincan) Tuzlaları", *Türk Coğrafya Dergisi*, S. 33, İstanbul 1998.

YAZICI Hakkı, BAŞIBÜYÜK Adem, Samet ALTINBİLEK, Kemah (Erzincan) Tuzlaları, *Türk Coğrafya Dergisi*, S. 33, İstanbul 1998, 53-78.

Yazıcı Nesimi, *İlk Türk-İslam Devletleri Tarihi,* Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Yayınları, Ankara 1992.

Yerasimos Marianna, *"Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü: Sistematik Dizin ve İlk Yorumlar"*, Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2012, 62.

Yerasimos Marianna, *Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayınevi, 2005,34.

Yıldız Filiz, *Hitit Uygarlığı Seramiklerinin Form, Dekor ve Desenlerinin İncelenmesi*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir, 2001.

Yıldız Hakan, *18.Yüzyıl Başlarına Kadar Seferlerde Osmanlı Ordusunun Beslenmesi*, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği,* Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2012, 43-58.

Yıldız Sevcan, *Bizans Tarihi, Kültürü, Sanatı ve Anadolu'daki İzleri*, Detay Yayıncılık, Ankara 2009.

Yılmaz Aydın, *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek*, İstanbul 2002.

Yinanç, Mükremin Halil, *İbn Bibi Selçuknâme*, İstanbul 2015,

Yurttaş Hüseyin, Özkan Haldun, Köşklü Zerrin, Bilen Yusuf, Kındığılı Muhammed Lütfü "Kemah Kalesi Kazısı ve Yazma Eser Buluntuları" *Türkiye 36. Kazı Sonuçları Toplantısı* (02-06 Haziran- 2014) C.3, 2014, Gaziantep, Hüseyin Yurttaş, Haldun Özkan, Zerrin Köşklü, Muhammet Lütfü, Kındığılı, "Kemah ve Kemah Kalesi Kazıları" *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi,* S.31, Erzurum, 2014, 223-248.

Yurttaş Hüseyin, Özkan Haldun, Köşklü Zerrin, Kındığılı Muhammet Lütfü, "Kemah Kalesinde Evler" Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi, S.35, Erzurum, 2015, 16-35.

Yurttaş Hüseyin, Özkan Haldun, Köşklü Zerrin, Kındığılı Muhammet Lütfü, "2015 Yılı Kemah Kalesi Kazıları", *38. Uluslararası Kazı, Araştırma ve Arkeometri Sempozyumu,* 23-27 Mayıs 2016.

Yüksel Arslantaş, "Paleolitik ve Mezolitik (Epi-Paleolitik) Çağ'da Barınma", Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, C.24, S2, Elazığ 2014, 319-343.

Zeyrek Yunus, *Dede Korkut Kitabı*, Ötüken Yayınları, İstanbul 2016.

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler	
Adı Soyadı	Muhammed Emin DOĞAN
Doğum Yeri ve Tarihi	Erzurum/25.08.1991
Eğitim Durumu	
Lisans Öğrenimi	Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü (2010-2014)
Y. Lisans Öğrenimi	Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Anabilim Dalı Türk-İslam Sanatları Bilim Dalı (2014-2017)
Bildiği Yabancı Diller	İngilizce
Bilimsel Faaliyetleri	2011-2015 Kemah Kalesi Kazıları 2017 Erzurum Kale Kazısı
İş Deneyimi	
Stajlar	2012 Yılı Kemah Kalesi Kazısı
Projeler	
Çalıştığı Kurumlar	
İletişim	
E-Posta Adresi	emindoganmuhammed@gmail.com
Tarih	