

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
AKDENİZ UYGARLIKLARI ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ

TIOS/TIEION ANTİK KENTİNDE BULUNAN BİR GEMİ TİPİ MALTİZ VE
AKDENİZ'DE GEMİ MALTİZLARININ GELİŞİMİ

Ardıç DEMİRER

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Çağlar ÇAKIR

Akdeniz Sualtı Kültür Mirası Araştırmaları Anabilim Dalı
Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2024

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
AKDENİZ UYGARLIKLARI ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ

TIOS/TIEION ANTİK KENTİNDE BULUNAN BİR GEMİ TİPİ MALTİZ VE
AKDENİZ'DE GEMİ MALTİZLARININ GELİŞİMİ

Ardıç DEMİRER

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Çağlar ÇAKIR

Akdeniz Sualtı Kültür Mirası Araştırmaları Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2024



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
AKDENİZ UYGARLIKLARI ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ'NE

Ardıç DEMİNER tarafından hazırlanan bu çalışma, jürimiz tarafından Akdeniz Sualtı Kültür Mirası Araştırmaları Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan : Prof. Dr. Asuman BALDIRAN

Üye (Danışmanı) : Dr. Öğr. Üyesi Çağlar ÇAKIR

Üye : Doç. Dr. Hakan ÖNİZ

Tez Başlığı: Tios/Tieion Antik Kentinde Bulunan Gemi Tipi Maltız ve Akdeniz'de Gemi Maltızlarının Gelişimi

Onay: Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Tez Savunma Tarihi : 12/07/2024

Mezuniyet Tarihi : 12/07/2024

Prof. Dr. Tuncer DEMİR
Müdür

AKADEMİK BEYAN

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Tios/Tieion Antik Kentinde Bulunan Bir Gemi Tipi Maltız ve Akdeniz’de Gemi Maltızlarının Gelişimi” adlı bu çalışmanın, akademik kural ve etik değerlere uygun bir biçimde tarafımdan yazıldığını, yararlandığım bütün eserlerin kaynakçada gösterildiğini ve çalışma içerisinde bu eserlere atıf yapıldığını belirtir; bunu şerefimle doğrularım.

Ardıç DEMİRER

T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
AKDENİZ UYGARLIKLARI ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ
.... / / 20...

TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU BEYAN BELGESİ

Öğrenci Bilgileri	
Adı-Soyadı	Ardıç DEMİNER
Öğrenci Numarası	
Anabilim Dalı	Akdeniz Sualtı Kültür Mirası Araştırmaları
Programı	
Danışman Öğretim Üyesi Bilgileri	
Unvanı, Adı-Soyadı	Dr. Öğr. Üyesi Çağlar ÇAKIR
Yüksek Lisans Tez Başlığı	Tios/Tieion Antik Kentinde Bulunan Bir Gemi Tipi Maltız ve Akdeniz’de Gemi Maltızlarının Gelişimi
Turnitin Bilgileri	
Ödev Numarası	
Rapor Tarihi	
Benzerlik Oranı	Alıntılar hariç: %..... Alıntılar dahil: %.....
AKDENİZ UYGARLIKLARI ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE, Yukarıda bilgileri bulunan öğrenciye ait tez çalışmasının a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana Bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam ... sayfalık kısmına ilişkin olarak Turnitin adlı intihal tespit programından Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esaslarında belirlenen filtrelemeler uygulanarak yukarıdaki detayları verilen ve ekte sunulan rapor alınmıştır. Danışman tarafından uygun olan seçenek işaretlenmelidir: () Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşmıyor ise: Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orijinallik Raporunun doğruluğunu onaylarım. () Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşıyor, ancak tez/dönem projesi danışmanı intihal yapılmadığı kanısında ise: Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orijinallik Raporunun doğruluğunu onaylar ve Uygulama Esaslarında öngörülen yüzdelik sınırlarının aşılmasına karşın, aşağıda belirtilen gerekçe ile intihal yapılmadığı kanısında olduğumu beyan ederim.	
Gerekçe:	
Benzerlik taraması yukarıda verilen ölçütlere uygun olarak tarafımda yapılmıştır. İlgili tezin orijinallik raporunun uygun olduğunu beyan ederim.	
Danışman Öğretim Üyesi Unvanı, Adı-Soyadı İmza	

İÇİNDEKİLER

FIGÜRLER LİSTESİ	ii
KISALTMALAR LİSTESİ	iii
ÖZ	iv
ABSTRACT	v
ÖNSÖZ	vi
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

ANTİK ÇAĞDA GEMİLER VE DENİZCİLİK

1.1.Antik Çağda Beslenme ve Gemi Mutfakları	3
1.2.Maltızlarla İlgili Bilimsel Çalışmalar ve Ayrı Bir Tip Olarak Gemi Maltızları.....	9

İKİNCİ BÖLÜM

TİOS ANTİK KENTİ VE YAPILAN ARAŞTIRMALAR

2.1.Tios'ta Bulunan Gemi Tipi Maltız	15
2.2.Benzer Örnekler ve Tipolojik Karşılaştırmalar	17
2.2.1.Bodrum Maltızları	17
2.2.2.Marmaray YK 12 Maltızı	17
2.2.3.Knidos Maltızı	19
2.2.4.Kurşun Maltızlar	19
2.2.5.Antalya'da Bulunan Maltızlar	19
SONUÇ	23
FIGÜRLER.....	25
KAYNAKÇA.....	37
ÖZGEÇMİŞ	43

FIGÜRLER LİSTESİ

- Figür 1. Tios ve Çevresindeki Çağdaş Yerleşimler; Laçin 2020: 122, Harita 7.
- Figür 2. Tios Antik Kenti Master Planı; Laçin age.: 123, Çizim 1.
- Figür 3. Filyos Vadisi Genel Görünüm; Laçin age.: 136, Resim 1.
- Figür 4. Tios Maltızı. Tios Akropolü Teşhir Standı.
- Figür 5. Tioz Maltızı. Görünüşler ve Kesit.
- Figür 6. Bodrum Müzesi Maltızları; Leonard 1972: 20, Ill. 1.
- Figür 7. Bodrum Müzesi Maltızları; Leonard 1972: 2, Ill. 2.
- Figür 8. Marmaray YK12’de Bulunan Maltız; Özsait Kocabaş 2016: 11, Fig.1.
- Figür 9. Knidos Maltızı; Doksanaltı ve Aslan 2018: 661, Fig. 2.
- Figür 10: İsrail Ridan’da Bulunan Kurşun Maltız; Campbell 2012: 416–417, Fig. 1,3.
- Figür 11. Antalya Müzesi’ndeki Maltız; Doksanaltı ve Aslan 2018: 663, Fig. 3.
- Figür 12. Antalya Müzesi’ndeki Maltız.
- Figür 13. Likya Uygarlıkları Müzesi’ndeki Maltız.
- Figür 14. Amasra Müzesi Maltız Örnekleri.
- Figür 15. Gemi Tipi Maltızların Gelişimi; Doksanaltı ve Aslan 2018: 665, Fig. 4.

KISALTMALAR LİSTESİ

age.	adı geçen eser.
akt.	aktaran.
bk.	bakınız.
cm.	santimetre.
dn.	dipnot.
m.	metre.
M.Ö.	Milattan Önce.
M.S.	Milattan Sonra.
vd.	ve devamı.

ÖZ

Antik çağda yiyeceklerin pişirme ve ısıtılmasında kullanılan taşınabilir mangallar “maltız” olarak adlandırılmaktadır. Helen dünyasında ateş ve ocağın Hestia kültüyle olan bağlantısından dolayı kutsal sayılması nedeniyle kült objesi olarak da kullanılan maltızlar kara kazılarında çok sayıda bulunmaktadır. Ancak, deniz yolculukları sırasında mürettebat ve yolcuların beslenmesini sağlayacak mutfak donanımı çağın teknolojisine paralel olarak gelişmediği için, gemilerde yangın tehlikesini önleyecek, pratik kullanımlı özel bir tip pişirme ve ısıtma ocağı geliştirilmiştir. Bu taşınabilir gemi ocaklarına “gemi tipi maltız” adı verilmektedir. Bodrum, Knidos, Antalya ve İsrail kıyılarında kara benzerlerine göre daha az sayıda bulunan gemi maltızlarına bir örnek de Filyos’taki Tios antik kentinde sergilenmektedir. Bu örnek ile Ege adaları ve özellikle Doğu Akdeniz’de bulunan örnekler arasında işlevsel ve form olarak benzerlikler bulunmaktadır. İ.Ö. 2- İS. 2. yüzyıllar arasına tarihlenebileceği düşünülen buluntu, andezit taşından yapılmış tek örnek olarak, literatürde gemi tipi maltızlar arasında ayrı bir yere oturacaktır.

Anahtar Kelimeler: Maltız, Denizcilik Mutfağı, Tios, Tieion

ABSTRACT

Portable barbecues used for cooking and heating food in ancient times are called "brazier". Since fire and hearth were considered sacred in the Hellenic world due to their connection with the Hestia cult, braziers, which were also used as cult objects, were found in large numbers in land excavations. However, since the kitchen equipment that will feed the crew and passengers during sea voyages has not developed in parallel with the technology of the age, a special type of practical cooking and heating stove has been developed to prevent the danger of fire on ships. These portable ship stoves are called "ship type brazier". An example of ship braziers, which are found in smaller numbers than their land counterparts on the coasts of Bodrum, Knidos, Antalya and Israel, is exhibited in the ancient city of Tios in Filyos. There are functional and formal similarities between this example and the examples found in the Aegean islands and especially in the Eastern Mediterranean. The find, which is thought to date back to between 2nd century BC - 2nd century AD will have a special place among ship-type braziers in the literature, as it is the only example made of andesite stone.

Keywords: Maltese, Maritime Cuisine, Tios, Tieion

ÖNSÖZ

Tez çalışmama başladığım andan itibaren her konuda bilgisine ve yardımına başvurduğum danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Çağlar ÇAKIR hocama tez çalışmama yaptığı katkılar ve yol göstericiliğinden dolayı teşekkür ederim. Bu alanda çalışmaya başlamamıza liderlik eden Akdeniz Sualtı Kültür Mirası Araştırmaları Anabilim Dalı başkanımız Doç. Dr. Hakan ÖNİZ'e ve akademik çalışmayı bana en doğru yoldan aşılayan tüm hocalarıma;

Tez konusu eserleri çalışmam için izin veren, bilgi ve belgeleri paylaşan Tios Kazı Başkanı Prof. Dr. Şahin YILDIRIM ve ekibine, Karadeniz Ereğli Müzesi Müdürü Ahmet MERCAN'a, Antalya Müzesi Müdürü Mustafa DEMİREL ve Likya Uygarlıkları Müzesi Müdürü Nilüfer SEZGİN'e teşekkürü bir borç bilirim.

Hayatımın her alanında yanımda olan, desteklerini hiçbir zaman esirgemeyen sevgili eşime, anne ve babama beni her daim motive ettikleri için çok teşekkür ederim.

Ardıç DEMİNER

GİRİŞ

Tezin Konusu ve Kapsamı

Zonguldak İli Çaycuma İlçesi Filyos Beldesi sınırları içinde bulunan Tios/Tieion antik kentinde bulunmuş gemi tipi bir maltız, işlevi tanımlanmış olmasına rağmen, etütlük nitelikte bir eser olarak görüldüğü ve antik kent sınırları içindeki terk edilmiş bir fabrika bahçesinde yüzeyde bulunmuş olduğu için müzeye alınmamıştır ve halen kent içinde açık havada sergilenmektedir. Bu özgün eser, çoğunluğu pişmiş toprak ve kurşundan yapılmış olan benzer örneklerden farklı olarak, yerel bir ocaktan çıkarılmış volkanik bir kayaktan üretilmiştir ve şimdiye kadar bulunmuş ilk ve tek taş maltız örneğidir.

Tios maltızı ile yakın coğrafyada bulunmuş olan benzer örneklerle yapılacak karşılaştırmalar aracılığıyla, antik çağ denizcilerinin beslenme ve yemek pişirme yöntemlerine ve maltız grupları içinde özellikle gemilerde kullanılan ayrı bir tip olarak ortaya çıkan buluntuların tipolojik gelişimine katkı sağlamak tezin konusu ve kapsamını oluşturmaktadır. Maltız olarak adlandırılan pişirme ve ısıtma düzenekleri özellikle Arkaik Çağ'dan itibaren tasarlanıp üretilmiş ve yakın çağlara kadar kullanılmışlardır. Dolayısıyla eserin kullanıldığı dönem aralığı oldukça geniştir; ancak benzer buluntular genellikle Geç Helenistik–Roma İmparatorluk çağı arasında tarihlenmektedirler. Malzeme olarak taş kullanılmış bir benzeri bulunmadığından, tipolojik araştırma ve karşılaştırma kapsamında, arkeolojik buluntular içinde nispeten az sayıda olan benzer formlar pişmiş toprak ve kurşundan yapılmış eserlerden oluşmaktadır.

Tezin Önemi

Tios buluntusu maltızın yapıldığı malzeme ve kullanışlı formundan dolayı belirginleşen özgünlüğünü vurgulamak ve tipolojideki yerini belirlemek; bu buluntuyla antik çağ deniz mutfağındaki pişirme araçlarına dair yeni bir örneği literatüre kazandırmak mevcut bilgilere önemli bir ek olacaktır. Tios maltızı bulununcaya kadar, bu tip ve işlevdeki pişirme düzeneklerinin sadece pişmiş toprak ve kurşundan yapıldığı kabul edilmiştir. Buluntu sadece malzeme olarak değil, aynı zamanda oldukça ağır, dengeli ve geniş formu ile maltız grupları içinde en kullanışlı tasarımlardan biri ve özgün bir eser olarak öne çıkmaktadır. Bunun yanında, bu çalışma sırasında ulaşılan bazı sonuçlarla; müzelerde sergilenen özellikle pişmiş toprak maltızlarla ilgili bilgiler yeniden yorumlandığında, antik çağ denizciliğinde günlük yaşamı idame ettirmek için kullanılan pişirme ve ısıtma gereçlerine ek yeni yorumlar yanında; beslenme ve ısıtma/pişirme yöntemlerine dair bilinenlere farklı ve daha geniş bir bakış açısı ortaya koymak mümkün olacaktır.

Tezin Amacı ve Araştırma Soruları

Bu önemli buluntu ışığında, Tios'ta bulunan özgün eser ile farklı malzemelerden üretilmiş benzer örnekler tipolojik ve kronolojik olarak karşılaştırılacak, benzerlik ve farklar ortaya konacaktır. Yemek pişirmek veya ısıtmak üzere tasarlanmış ve maltız olarak tanımlanmış buluntunun, aynı tanımlamayla literatüre kazandırılmış eserler ile olan benzerliklerinden yola çıkılarak; Antik dönemde maltızlar içinde özellikle gemilerde kullanılmak üzere tasarlanarak üretilmiş ayrı bir tip olup olamayacağı ve ayrı bir tip olarak sınıflandığında, buluntunun form olarak tipolojik gelişimi ve benzersizliğiyle öne çıkan öneminin vurgulanması ve antik dönem gemi mutfak donanımları hakkında yeni bilgiler sağlanması tezin amaçlarını oluşturmaktadır.

Tez çalışmasında yapılan literatür taramaları, tipolojik karşılaştırmalar ve çalışma konusu eserin belgelenmesi, ileride benzerleri bulunması olası bu eser grubu hakkında sürdürülecek araştırmalara fikir sunmak ve kaynak araştırmalarında yardımcı olmak amacı gütmektedir. Bu amaca uygun olarak, antik çağ denizcilerinin beslenme şekilleri, Tios buluntusunun Akdeniz coğrafyasındaki benzerlerinin ortaya çıkışı, yayılımları ve buluntuların formlarının ortaya çıkışındaki etki ve teknik gereklilikler yanında; Tios maltızının sadece gemi kullanımı için tasarlanıp tasarlanmadığı, karasal kullanımının olup olamayacağı gibi konular araştırmanın soruları kapsamında olacaktır.

BİRİNCİ BÖLÜM

ANTİK ÇAĞDA GEMİLER VE DENİZCİLİK

İnsanoğlunun yerleşik düzene geçip, tarım ve hayvancılığı öğrenmesinden sonraki süreçte, Akdeniz çevresindeki yerleşimlerde üretim süreçlerini geliştiren ve artı ürün elde ederek takas ekonomilerine gerek duyan toplulukların yakın komşuları ve daha uzak coğrafyadaki diğer toplumlarla sosyo–ekonomik ilişkiler kurma ihtiyacı tarihsel bir gereklilik olmuştur. Toplumlar yaşadıkları bölgede hammaddesi bulunmayan bazı ticari materyalleri ürettikleri veya doğal olarak sahip oldukları yerel materyaller ile takaslamanın yolunu araştırmışlardır. Kaynağından oldukça uzak yerleşimlerde bulunan ve Kalkolitik Dönem’e tarihlenen; dolaylı kanıt olarak kabul edebileceğimiz bakır ve obsidien buluntuların gösterdiği gibi, deniz ticaretinin varlığı muhtemelen çok erken dönemlerde başlamış olmalıdır.¹

Tunç Çağı’ndan itibaren yerleşimler arasında bir ihtiyaç olarak artan hammadde ve doğal kaynak ticareti yanında kolonileşme ve savaş gibi nedenler ile de artan bir yerden bir yere ulaşma isteği, denizciliğin gelişmesinde en önemli etkidir. Karadan yolculuklarda, nispeten uygun rotalar bulunduğu dahi karşılaşılabilecek engebeli, ormanlık, bazen kurak araziler veya düşman toprakları ulaşımında sürekli riskler oluşturduğundan, sayılan bu zorlukları aşmanın en kolay yolu denizler olmuştur. Dağlık alanlar ve çöllerle dolu Güney, Doğu Akdeniz ve Mezopotamya’nın fiziki coğrafyası göz önüne alındığında çok daha hızlı ve güvenli olan deniz ulaşımının bir gereklilik olduğu açıktır.² Bu nedenle, özellikle M.Ö. 2. binyıldan itibaren gemiler ticaret, savaş, keşif ve kültürel etkileşim için kullanılan en önemli ulaşım ve nakliye araçlarıdır.³

Akdeniz kıyılarında bulunan ve çok erken dönemlere tarihlenebilen seramik, obsidien veya metal buluntular ele geçen kıyı yerleşimleri, gemiler ve gemiciliğe dair doğrudan bilgiler sunmamakta; ancak bu buluntular Akdeniz’deki deniz ticaretine kanıt oluşturmaktadırlar. Antik dönemde gemilerle ilgili en erken izler ise Mezopotamya⁴ ve Mısır’da görülür; gemilere ait buluntular veya duvar resimleri olmasına rağmen, ilk yazılı kaynaklar M.Ö. 2613–2494 yılları arasındaki IV. Sülale Dönemi’ne aittir. Mısır ile ticari etkileşimde bulunan Mezopotamya

¹ Erarslan, 2009: 10; Güler, 2006: 20.

² Güler, 2006: 22.

³ Öniz vd., 2019: 435.

⁴ Casson, 1971: 4; Postgate vd., 1992: 173.

halklarından Asurluların aracılığıyla da gemiler ve denizcilik ile ilgili bilgiler önce Güney Anadolu, daha sonra da tüm Akdeniz kıyılarına ve adalara yayılmıştır.⁵

M.Ö. 2. binde Anadolu'daki ihtiyaçları belirleyerek, özellikle kalay ticaretiyle zenginleşen Asurlu tüccarlar, birbirleriyle savaşıyor yerel Anadolu krallıklarının açtığı boşlukta kelime anlamı olarak Mezopotamya'daki nehir limanlarını tanımlayan ve “Karum” adı verilen çok sayıda ticaret merkezi kurmuşlardır. Orta ve Güney Anadolu'daki karumlara bağlı olarak, istasyon niteliğindeki “wabartum” adı verilen daha küçük merkezlerle geniş bir ticaret ağı kuran Asurlular, Afganistan üzerinden taşıdıkları, en önemli ihraç malzemesi kalay yanında giysi ve kumaş gibi malzemeyi Anadolu halkının sahip olduğu tahıl, bakır, altın ve gümüş ile takaslamışlardır. Yüksek faizle verdikleri borçlar ödenmediğinde Anadolu halklarını köleleştiren ve Asur devletine bağlı aile şirketlerinin yönetiminde olan bu merkezler, şahsi menfaatlerini müstevlilerin siyasi emelleriyle tevhid eden yerel kralların sebep olduğu otorite boşluğu nedeniyle Anadolu'yu kolonileştirmişlerdir.⁶ Asurluların “Tunç Çağı” adı verilen bu dönemde gücü elinde bulundurmanın en önemli metası olan, silah ve alet yapımında kullanılan bakır ve kalaya sahip olmaları güçlerinin ana kaynağı olmuştur. Bu durum Anadolu'daki Hatti beylikleri üzerinde hüküm kurarak güçlenen ve Demir Çağı'na gelindiğinde dönemin en büyük gücü Mısır'a kafa tutabilen Hititlerin büyük bir uygarlık kurmalarına dek sürmüştür.⁷

Akdeniz uygarlıkları açısından bakıldığında, özellikle güney–güneybatı kıyılarında coğrafi yapıdan dolayı sık aralıklarla mevcut olan ve genellikle yakınlarında bir ırmak ağız bulunan koylar, dönemin gemicilik ve kıyı seyir tekniklerine ve olanaklarına uygun doğal limanlar olmuştur. Deniz ticaretinin ve gemiciliğin önemini kavrayan yerel krallıklar bu avantajı değerlendirmiş ve kıyılardaki yerleşimler aracılığıyla iç bölgelerin de gelişmesini sağlamışlardır. Yeni araştırmalarda, örneğin Hitit devletinin Doğu Akdeniz'de 800 kilometrelik bir kıyı şeridinde deniz ticareti yaptığı limanlara sahip, deniz ticaretini kontrol eden bir güç olduğu gibi yeni ve önemli sonuçlar ortaya çıkmaktadır.⁸

Günümüzde sonar ve basınç odası gibi teçhizatlarla donanımlı gemiler, derin dalış ekipmanları, dijital görüntüleme ve belgeleme teknikleri gibi yeni teknolojik gelişmelerle kıyı ve açıklarda sürdürülen sualtı arkeolojik araştırmalarında sürekli yenileri keşfedilen liman yapıları,⁹ çekekler, batıklar ve buluntuları yanında; antik çağ denizciliği ile ilgili ilk yazılı

⁵ Başbüyük, 2014: 7; Güler, 2006: 6; Zincirkıran ve Demirarslan, 2020: 1473.

⁶ Unutmaz, 2015: 36–37.

⁷ Erbaşı ve Gezmez, 2023: 174.

⁸ Öniz vd., 2019: 438.

⁹ Öniz, 2018: 341.

kaynaklar ise Homeros ve Herodotos’a aittir. Homeros İliada’nın ikinci kitabında Akhaların donanmasını gemi türlerinden de bahsederek etraflıca anlatır. “Gemi Katalogu” olarak adlandırılan bu bölümde, savaşa katılan ve bazılarının ismi sadece bu bölümde varlığından dolayı bilinen; tarihten silinmiş Miken kentlerini, gemi sayılarını bildirir.¹⁰ Herodotos ise, Kserkses’in seferden dönerken donanmasının karşılaştığı zorluklardan bahseder ve Mısır’da piramidlerle diğer anıtsal taş mimarinin ihtiyacı olan hammaddeyi Nil yoluyla taşımak için geliştirilen, dönemin gemi yapım teknikleri, malzemeler ve donanımlarla ilgili oldukça ayrıntılı bilgiler aktarır: *“Yük gemilerini Kyrene lotusuna benzeyen Mısır akasyasından yaparlar. Akasyayı, aşağı yukarı iki dirsek uzunluğunda parçalar halinde doğrarlar, gemileri, bunları tuğla gibi birbirine çatarak yaparlar. Bu iş şöyle olur; boylamasına kesilmiş uzun omurgaların arasına bir iki dirseklik tahta parçalarını çakarlar, tekne meydana çıktıktan sonra iki bordayı (geminin her iki dış yanına verilen isim) omurgalar üzerine enlemesine konulan bir tabanla birleştirirler. Yan kısımları tutmak için kaburga eğrisi (geminin omurgasından yanına doğru uzanan eğilmiş tahtalar) kullanmazlar, bunun yerine ek yerlerine papirüsle iyice kalafat (tahtalar arasındaki boşlukların sıvanması) yaparlar. Dosdoğru omurganın içinden geçen tek bir dümen kullanırlar. Yelken direği akasyadan, yelkenler papirüsten yapılmıştır. Kuvvetli rüzgâr olmadıkça bu gemiler ırmağı çıkmazlar, yedekte çekilirler (bir teknenin başka bir tekne tarafından çekilmesi). Akıntı doğrultusunda gittiği zaman ise sazdan salları pruvaya bağlar ve akıntıya bırakırlar, geminin arkasına bağlanan bir taş ise dibi tarar ve teknenin akıntıya kapılıp yoldan çıkmasını önler. Baris adı verilen bu teknelerden çokça inşa edilmiştir ve bunların bazıları binlerce talent yük taşıyabilirler”.*¹¹

Gemilerin gelişimi, ilkel sallar¹² ve şişirilmiş hayvan postlarından, yelkenli ve kürekli gemilere; üç katlı savaş gemilerinden devasa ticaret gemilerine, ahşap teknelerden binlerce ton ağırlığındaki metal gövdelere kadar uzanan bir süreçte, çağlar boyunca büyük aşamalar kaydetmiş ve kaydetmektedir.¹³ Günümüzde gemiler savaş gemileri, ticaret gemileri ve yatlar olarak üç ana sınıfa ayrılmaktadırlar; Ticari gemiler de kendi içinde yolcu gemileri, yük gemileri, yardımcı tekneler ve balıkçı tekneleri olarak dörde ayrılmaktadır.¹⁴ Küresel ölçekli

¹⁰ Küçükler, 2019: 1037.

¹¹ Güler vd., 2006: 12.

¹² Casson 1971: 4.

¹³ Zincirkıran ve Demirarslan, 2020: 1470–1471.

¹⁴ Zincirkıran ve Demirarslan, 2020: 1468–1469.

ticarete alım–satımı yapılan malların yaklaşık %90’ı hala gemilerle taşınmaktadır ve önümüzdeki çeyrek yüzyıl içinde deniz ticaret hacminin üç kat artması beklenmektedir.¹⁵

1.1. Antik Çağda Beslenme ve Gemi Mutfakları

Antik çağda ordulardaki askerlerin veya denizcilerin, özellikle en yaygın erzak olan tahıllarla¹⁶ hazırlanmış gıdalarının cinsleri, tüketim şekilleri ve oranlarıyla ilgili bilgi edinebilmenin en doğru yöntemi, Büyük İskender’in Doğu seferi veya Haçlıların Antiokheia kuşatması gibi önemli tarihsel olaylarla ilgili kayıtlardaki lojistik bilgileri araştırmaktır.¹⁷ Bu konuda en güvenilir iki erken kaynak olan Herodotos ve Thukydides, asker ve denizcilerin günlük tayınının 1 (χοῖνιξ; *khoînix*; yaklaşık 1 litre) buğday veya 2 khoiniks arpadan oluştuğunu yazarlar.¹⁸

Kaynaklarda öne çıkan bu örneklerden, ordularda görev alan asker ve denizcilerin uzun seferlerde başlıca yiyecek kaynağının saklaması ve taşınması kolay olan, ayrıca kalori yönünden de zengin ve besleyici tahıllar olduğu görülmektedir. Bu savaş amaçlı seferler veya ticari deniz yolculukları sırasında uğranılan liman kentleri, akarsu ağızlarındaki balıkçı barınakları¹⁹ veya coğrafi yapısından dolayı yerleşim olmasa da karaya çıkmanın mümkün olduğu kıyılarda doğal olarak yetiştiği için toplanıp avlanabilen veya yerel halk topluluklarından satın alınabilen taze et, sebze ve meyvelerin de günlük besin ihtiyaçlarını desteklediği düşünülebilir.

Bazı kaynaklarda deniz yolculuğu yapan askerlere günlük yaklaşık 1 litre buğday veya 2 litre arpa yanında 1 *kotylai* (yaklaşık yarım litre) şarap ve bir parça et dağıtıldığı da yazmaktadır.²⁰ Destanlarda ise et, ekmek ve şarabın bolluğundaki şölenlerle, Greklerin kızartılmış et ve ekmekten oluşan bir beslenme şeklini tercih ettikleri ifade edilmiştir.²¹

Cumhuriyet Devri’nde başlayan yayılma seferleri ve gücü ele geçirmeye yönelik iç savaşlar sonunda, Augustus’un mutlak hakimiyeti ile başlayan İmparatorluk Devri boyunca üç kıtada yayılan Roma egemenliğinde, hükmedilen topraklardaki çok çeşitli toplumlar arasında sosyo–ekonomik ve kültürel etkileşimler olması kaçınılmazdır²². Kıyılar boyunca liman

¹⁵ Çınar, 2022: 79.

¹⁶ Yağar, 2012: 21.

¹⁷ O’Connor, 2017: 327.

¹⁸ O’Connor, 2017: 328.

¹⁹ Öniz ve Karademir, 2016: 266.

²⁰ O’Connor, 2017.: 335.

²¹ Güveloğlu, 2019: 258.

²² Doğan ve İkibudak, 2023: 17.

kentleri veya batıklarda bulunmuş olan farklı işlev ve formlardaki amphoralar, taşınan ticari emtia çeşitlilik ve miktarındaki artışın kanıtlarıdır.²³

İmparatorluk coğrafyasındaki binlerce farklı topluluk ve uygarlığın farklı damak tatları, coğrafyalarına bağlı farklı beslenme alışkanlıkları olacağı da göz önüne alındığında; “Roma mutfacı”ndan bahsedildiğinde, bu kavramın genellikle başkente yaşayan üst, orta, alt tabaka vatandaşlar ve kölelerin farklı beslenme şekilleriyle sınırlı olacağı unutulmamalıdır.²⁴

Her ne kadar yukarıda bahsedildiği gibi “Akdeniz Üçlüsü” olarak tanımlanan tahıl, üzüm ve zeytin ürünleri gıda ticaretinin ve tüketimin merkezinde olsa da, sadece Roma kenti ölçeğinde incelendiğinde bile, her toplumsal sınıfın ulaşabildikleri imkanlar dahilinde çok çeşitli besin kaynaklarından, *culina*/mutfaklarda ızgara, pişirme, kaynatma gibi ısıl yöntemlerle hazırladıkları, evcil ve yaban hayvanlarından elde edilen etler, her çeşit deniz ürünü, sebzeler, meyveler, tahıllar, süt ürünleri, sebzeler ve yabani otlar gibi çok çeşitli doğal gıdalarla beslendikleri anlaşılmaktadır.²⁵ Antik çağdan günümüze dek coğrafyanın sunduklarıyla çoğunluğu tahıl ve sebze ağırlıklı vegan yiyeceklerden oluşan bir “Akdeniz Dieti” kavramı ortaya çıkmıştır ve bu dietin besin piramidinde et bugün de en tepededir; Piramidin tabanını karbonhidrat ve nişastalı besinler oluşturmaktadır.²⁶

Akdeniz kıyıları ve Akdeniz’e dökülen ırmaklar su ürünleri açısından çok zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Örneğin Antalya kıyılarında mercan, isparoz, karagöz, ıskaterya, fangri, lagos, kocabaş, sinarit, barbunya, çipura, baraküda/turna, girida, pisi, dil, orkinos, sardalya, izmarit, istavrit, zargana, palamut, uskumru, tırsi, izmarit ve daha birçok çeşit balık; Ahtapot, böcek (teke), karides, çapara, ıstakoz, kalamar, mavi yengeç, midye, mürekkep balığı, sübye, pavurya, yengeç, sünger, yunus gibi yumuşak kabuklular; aynalı sazan, çapak, gökçe, sudak, tatlı su kefali, karabalık, kızılkanat, levrek, salyangoz, sazan, siraz, turna ve yılanbalığı gibi tatlı su avları yapılabilmektedir.²⁷

Uzun süreli seyirlerde karaya çıkmak mümkün olmadığında taze sebze–meyve eksikliğinden dolayı yetersiz beslenme, tekdüze beslenme (monoton diet), kurutulmuş et ve diğer gıdalardaki aşırı tuz gibi etkenlerden kaynaklanan bazı hastalıklar ortaya çıkmaktadır; en bilineni de C vitamini (askorbik asit) eksikliği ile kendini gösteren iskorbüt hastalığıdır²⁸. Antik

²³ Öniz, 2018: 440.

²⁴ Yağar, 2012: 22–23.

²⁵ Alkurt vd., 2020: 1; Güveloğlu, 2019: 259; Tolga ve Yatkın, 2017: 104; Aksoy vd., 2016: 55.

²⁶ Borowski, 2004: 100.

²⁷ Yağar, 2012: 16.

²⁸ Spooner, 1906: 862.

kaynaklarda denizci hastalıklarıyla ilgili bilgi bulunmamakta olup, ilk yazılı bilgiler Haçlı Seferleri ile kaydedilmiştir. Kansızlık, cilt altı morluk, kanama, doku ve diş kaybı, halsizlik gibi belirtilerle ortaya çıkan bu hastalık tedavi edilmediğinde ölümle sonuçlanabilmektedir; Özellikle uzun seyirlerin yaygınlaştığı M.S. 15.–18. yüzyıllarda da denizcilerin korkulu rüyası olmuştur.

Antik çağda ise, dönemin güvenlik ve navigasyon koşulları uzun süreli seferlerde dahi seyir süresince kıyıların takibi ile erzak ve su temini için sık aralıklarla Akdeniz kıyılarına serpilmiş doğal ve yapay limanlara uğramayı zaruri kılmıştır. Bu uğraklar da denizcilerin taze sebze ve meyve lojistiğini kolaylaştırmış olmalıdır. Kontrolsüz balıkçılığın deniz ürünlerini azaltmadığı ve insan nüfusunun günümüze oranla çok az olduğu antik dönemlerde kıyılardaki av zenginliği ve çeşitliliğin çok daha fazla olduğu varsayılırsa, denizcilerin öğünleri içinde karada yaşayan insanların besinlerinden uzun yolculuklar süresince kurutma–tuzlama–kavurma–tütsüleme²⁹ gibi yöntemlerle muhafaza edilebilen besin türleri yanında, kolay ulaşılabilen deniz ürünlerinin de önemli bir yer tutmuş olacağı; denizcilerin uğraklarında veya seyir sırasında taze avlar yapmış olmaları da aşıkardır; Nitekim, Portus Romae ve Velia kıyı kentlerinde kazılan mezarlardaki iskeletlerde kemik kolajeninde yapılan kararlı isotop analizlerinde, her iki kent halkının denizde ve karada yaşayan hayvanlardan yüksek oranda protein sağladıkları anlaşılmıştır.³⁰

Orta çağa gelinceye kadar, nispeten küçük boyutlu gemilerde olabildiğince fazla insan yanında savaş veya ticaret eşyası taşıyabilmek için, yolcuların konaklama ve beslenmelerine yarayacak özel alanlar tasarlanmamıştır. Özellikle tek, iki veya üç sıra kürekli donanma gemilerinde savaş sırasında manevra ve hız kabiliyeti sağlayabilmek için çok sayıda kürekçi gerekli olduğundan, gemilerin iç hacminin önemli bir bölümü bu personele ayrılmış olmalıdır. Bu nedenlerle, mürettebat veya yolcular gemide buldukları en uygun yerde barınma, dinlenme, yemek ve tuvalet gibi zaruri ihtiyaçlarını karşılamış olmalıdırlar. Sanayi devrimine kadar da tuvalet, banyo gibi mekanlara dahi gerek görülmemiş; gemilerde işlevsel tüm donatılar da genellikle ahşap gemi gövdesine sabitlenmiş olarak inşa edilmişlerdir.³¹

Dolayısıyla, “gemi mutfağı” terimi M.S. 19. yüzyıla dek bir mekândan ziyade erzak cinslerini, pişirme ve beslenme yöntemlerini ifade eden bir kavramdır. Yukarıda bahsedilen besin türlerinden hazırlanan basit öğünler, karaya çıkılamadığı durumlarda gemilerin stabil

²⁹ Güveloğlu, 2019: 260.

³⁰ Crowe vd., 2010: 355.

³¹ Zincirkıran ve Demirarslan, 2020: 1474–1475.

olmayan güverte veya kamaralarında güvenli kullanıma uygun, pratik ve basit düzenekli pişirme ve ısıtma yöntemleriyle hazırlanarak tüketilmiş olmalıdır. Bu gerekliliği kanıtlayan en önemli buluntular, benzerleri karasal mutfaklarda da görülen, “maltız” olarak adlandırılan pişirme düzeneklerinin gemilere uyarlanmış olanlarıdır.

1.2. Maltızlarla İlgili Bilimsel Çalışmalar ve Ayrı Bir Tip Olarak Gemi Maltızları

Antik dönemde mutfak olarak belirlenen alanlarda pişirme ve ısıtma gereçleri, temel gereklilik olan yakıtın hava alarak kolay tutuşmasına ve ateşin muhafazasına yönelik olarak tasarlanmış basit düzeneklerden oluşur. Yerleşik düzene geçilinceye kadar insanoğlu ihtiyacı olan ateşi, barınma amacıyla kullandığı mekanların içinde veya dışında sabit ya da kolay taşınan basit göçebe ocaklarında yakmıştır. Ateş ve ocak, insanoğlunun yaşamındaki en önemli unsurlardan biri haline gelmiş, çoğu kültürde kutsal kabul edilmiş ve ocaklar kült nesneleri olarak da kullanılmışlardır.³² Dilimizde ocak kelimesinin aynı zamanda soy, boy, dirlik, düzenlik anlamlarına gelmesi bu anlayışla ilintilidir.³³

Tarım ve hayvancılığın gelişmesiyle birlikte konutlar ortaya çıktığında ise, konut içinde belirlenen özel bir mekandaki ısınma ve pişirme amaçlı sabit ocak yanında; çoğunluğu pişmiş toprak ve demir, bakır alaşım, kurşun gibi metallerden üretilmiş soba, mangal, ızgara gibi taşınabilir ateş düzenekleri de yaygın olarak kullanılmıştır.³⁴ Ateşin kutsallığı, mangal veya maltız olarak adlandırdığımız bu taşınır ocaklara dinsel/litürjik bir anlam da kazandırmış olmalıdır ki, kutsal alanlarda bulunan birçok örnek işlevselliği yanında dinsel betimli zengin bezemeler içeren bir estetik kaygıyla üretilmişlerdir.³⁵

Erken dönem pişirme tekniklerinden biri, içinde yemek olan kabı ateş üzerinde yükseltmeye yarayan ve “*lasana*” adı verilen “sacayağı” işlevli bikonik ayaklar kullanmaktır.³⁶ Lasanalar ile yemek pişirilirken, ayakların sabit bir yere konulması ve ayaklar arasındaki ateşin kontrolünün iyi yapılması gereklidir; dolayısıyla lasana şeklindeki ocaklar hareketli nesneler ve seyir halindeki sallantılı tekneler için uygun değildir.³⁷ Aynı sözcük kökeninden türemiş olan “*lasanon/sella cacatoria*” ise, yüksek kaideli maltızlarla aynı form ve tasarıma sahip olmasına rağmen çok farklı bir işlevle, lazımlık olarak kullanılmış bir seramik çömlek türüdür; aynı tasarımın farklı işlevli kullanımına güzel bir örnektir.³⁸

³² Tsakirgis, 2007: 225.

³³ Akarsu, 2023: 1514.

³⁴ Nocoń, 2016: 104.

³⁵ Le Roy, 1961: 478.

³⁶ Doksanaltı ve Aslan, 2018: 662; Morris 1985: 403–404.

³⁷ Aslan, 2018: 12.

³⁸ Rojo Ariza ve Yubero Gómez, 2008: 375; Morris, 1985: 402.

İnsanoğlunun en pratik pişirme düzeneği olarak pişmiş topraktan üretilmiş çömlekleri kullanması, keramikli Neolitik Çağ'dan itibaren çamura şekil verip pişirerek sertleştirmeyi öğrenmesiyle başlamıştır. Başlangıçta çark kullanmadan, elle şekillendirilen kaba hamurlu derin pişirme çömlekleri zaman içinde çömlekçi çarkının da bulunmasıyla çok farklı formlar ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır.

Dolayısıyla, pişirme kaplarında form ve boyut olarak gelişen üretim teknikleri, benzer formların yerden yükseltilmiş bir kaide veya ızgara ya da delik şeklindeki havalandırma kanalları gibi küçük teknik gerekliliklerle, içinde ateş yakılıp muhafaza edilebilecek, pratik kullanımlı ocaklar şeklinde üretilbilmesine de yardımcı olmuştur. Ana malzemesi kolay elde edilebilen killi toprak olan ve çömlekçi fırınlarındaki piroteknolojik gelişmeler ile hamur ve pişirme kalitesi artan bu ocaklar benzer formlarla tüm yerleşimlerde yaygın olarak üretilmiş ve kullanılmış olmalıdır.

Pişmiş toprak taşınabilir ocaklara, çok erken dönemlerden beri³⁹ kutsal alanlarda⁴⁰, nekropollerde, evlerde⁴¹, agoralarda⁴², tiyatrolarda⁴³, hamamlarda, askeri kamplarda ve diğer yerleşim yerlerinde⁴⁴ rastlanabilir; ancak asıl çalışma konumuz olan Tios maltızı benzeri, yerden yükseltilmiş ayaklara sahip olup, ateş haznesi ve ızgara ya da havalandırma deliklerine sahip formlar en erken Arkaik çağdan itibaren görülmeye başlanırlar.⁴⁵

Aynı anlayış, inanç ve gerekliliklerle, Akdeniz havzasıyla sınırlandığımız eser grubunun benzerlerinin Anadolu ve Akdeniz dışındaki coğrafyada da kullanılmış olduğunu yeri gelmişken not etmek gereklidir. Pişirme kapları ve düzenekleri için en uygun malzemeler ateşe dayanıklı ve kolay elde edilebilen pişmiş toprak, taş veya metal malzemeden yapılmak zorunda olduğu için, Avrupa'nın içlerine dek, çok farklı coğrafyalarda benzer tasarımlı ve maltız olarak adlandırılan pişirme ocakları bulunmaktadır.⁴⁶

Bunun yanında, özellikle hem Anadolu hem de Akdeniz kırsallarında ve adalarında M.S. 19. yüzyıldaki sanayi devrimi sonrasında bile antik çağın geleneksel pişirme yöntemleri ile toprak kapların ve maltızların yakın döneme kadar oldukça yaygın kullanılmış ve seyrek de olsa hala kullanılıyor olmaları kültürdeki süreklilik olgusunun kanıtlarıdır.⁴⁷

³⁹ Akarsu vd., 2023: 1512.

⁴⁰ Scheffer, 2014: 175.

⁴¹ Özyiğit, 1994: 435; Tsakirgis 2007: 225; Unutmaz 2014: 40.

⁴² Tsakirgis, 2007: 229.

⁴³ Öz, 2022: 196–197.

⁴⁴ Esin, 1994: 87.

⁴⁵ Papuci–Władyka, 2021: 205.

⁴⁶ Mrenka vd., 2012: 56.

⁴⁷ Gök, 2017: 118–120; Gökbel ve Çılinoğlu, 2022: 58; Kyriakopoulos, 2015: 254.

Pratik ve taşınabilir pişirme ocaklarına literatürde ortak bir isim verilmemiştir. Bilinen en eski terim, Eski Yunanca'da kutsal ocak tanrıçası 'Εστία/*Hestia*'dan esinlendiği düşünülen ve yayvan pişirme ocaklarını, fırın ve mangalları tanımlayan ἐσχάρᾱ /*eskhara*'dır.⁴⁸ Formlardaki değişkenlik, kullanım alanları ve işlevleri farklı olabildiği için, bu düzenekler Almanca “*kohlenbecken*”, İngilizce “*brazier*”, Fransızca “*rechaud*” olarak tanımlanmışlardır.⁴⁹ Türkçe'de ise “mangal” terimi genelde yüksek ayaklı ve ızgaralı formları ifade etmektedir. Bu nedenle ateş bölümü derin, pişirme/ısıtma kabı koymak için ağız kısmında çıkıntılar bulunan ve genellikle sadece mutfaklarda yemek pişirmek ya da ısıtmak üzere tasarlanmış taşınabilir düzenekler “maltız” olarak ayrı bir isim almışlardır.

Helenistik maltızlar alçak ayaklı, yüksek silindirik ayaklı ve ön tarafında sığ bir ateş havuzu, arkasında kısa bir baca bulunan ızgaralı olmak üzere üç ana grupta incelenmiştir.⁵⁰ Maltızın bölümleri, pişirme düzeneğinin üzerine oturduğu bir ayak/kaide; yarım daire şekilli, bazen altında ızgara veya delikler bulunan bir ateş havuzu ve en üstte ağız kısmında ateşin pişirme kabına doğrudan etkisini azaltmak için yükseltme ve pişirme bittiğinde taşıma işlevi gören; üzerinde satır, silen, hayvan protomları, palmet benzeri figürlerden oluşan, tutaç olarak tanımlanan kulp şeklindeki çıkıntılardır.⁵¹

Maltızlar kulplu ve kulpsuz, bezemeli veya bezemesiz olarak, çok farklı formlarda üretilmişlerdir; ancak hemen her tasarımda yarım daire/at nalı/ U şeklinde bir ateş çanağı, bazen sıçrayan kıvılcımlar için ön kısımda bir havuz ve havalandırma delikleri ve bazen de silindirik bir baca bulunmaktadır. İsrail kıyılarında bulunan kurşun örneklerin çoğunda ateş bölümünün arkasında geniş bir baca bulunmaktadır. Hava sirkülasyonunu sağlayan bu baca sayesinde, yakılan mangal kömürünün ortaya çıkardığı ısı maltız tabanında soğutulurak bacadan atılmakta ve maltız tabanının aşırı ısınarak ahşap tekneye zarar vermesini engellemektedir.⁵²

Maltızlarda ısıtma ve pişirme sırasında yakıt olarak kolay tutuşan odunsu bitkiler ve en yaygın olarak da yanma ısısı yüksek ve kolay elde edilebilen odun kömürü kullanılmıştır.⁵³ Yemek pişirirken, *chytra* olarak isimlendirilen pişmiş toprak pişirme çömlekleri maltız ağız üzerindeki üç desteğe/çıkıntıya oturtulmuştur.⁵⁴

⁴⁸ Akkurnaz, 2016: 36–37.

⁴⁹ Şahin, 2000: 61.

⁵⁰ Le Roy, 1961: 476.

⁵¹ Söğüt ve Durnagözü, 2022: 61; Şahin, 2000: 61; Temür, 2021: 122.

⁵² Mosyak vd., 2017: 20.

⁵³ Leonard, 1973: 19.

⁵⁴ Doksanaltı ve Aslan, 2018: 662; Leonard, 1973: 19.

Basit tasarımlı, killi-kaba hamurlu, dekorasyonsuz, silindirik soba şekilli taşınabilir maltızlar hafif ve ucuzdu; fiyatları Klasik Dönem’de en fazla 2 *obol* idi.⁵⁵ Sıralanan bu tipler yanında, geniş ağızlı bir çömleğin dip kısmında havalandırma delikleri açılarak⁵⁶ veya aşağıda verilecek Antalya Müzesi ve Likya Uygarlıkları Müzesi örneklerindeki gibi, altlarına delik açılmış derin tencerelerin basit bir maltız şeklinde kullanıldığı örnekler de vardır. Maltızlar bütün Akdeniz havzasında görülmekte ise de buluntuların en yaygın olduğu bölgeler Ege ve Doğu Akdeniz kıyılarıdır.⁵⁷ Yapılan araştırmalarda, belli başlı tiplerin ortaya çıkışında üretim merkezlerinin Anadolu ve Mısır; dağıtım merkezinin ise Delos olduğu kanısına varılmıştır⁵⁸ ve belirgin tipler, form ve malzemede yapılan değişikliklerle uzun yüzyıllar boyunca kullanılmışlardır.

Maltızların kullanım alanlarına göre sınıflamalar yapıldığında, üç ana grup bulunduğu görülmektedir.⁵⁹ İlk grup, konutlarda yemek pişirme ve ısıtma amacıyla kullanılan, dairesel veya at nalı formlu basit ocaklardan oluşmaktadır. İkinci grup, seramik ve çömlekçi çarkı teknolojisinin geliştiği Tunç Çağı’ndan itibaren görülmeye başlayan ve Arkaik çağdan sonra Helenistik Çağ’a kadar yaygın olarak kullanılmış olan⁶⁰ yüksek gövdeli, süslü ve gösterişli, üzerindeki kabartma ve bezeklerden kült amaçlı üretildiği düşünülen tören maltızlarıdır. Üçüncü grup ise, bazen kurşun gibi ağır bir malzeme ile oynak zeminlerde stabilite sağlamaya çalışılmış, ateş havuzlu geniş ve basık gövdeleriyle gemilerde kullanılmak üzere tasarlandığı anlaşılan ve genellikle liman ağzı, sığılıklar ve batıklarda bulunan gemi maltızlarıdır.⁶¹

Gemilerde kullanılan günlük mutfak kapları⁶² ve maltızlar, kara örneklerinden çok farklı değildir; hatta bazı örneklerin doğrudan deniz üstü kullanımı için tasarlanmadıkları, işlevsel olarak hem karada hem de denizde kullanılabilecekleri düşünülebilir. Ancak, özellikle gemilerde kullanım için tasarlanan maltızların sallantıda devrilmemeleri için olabildiğince ağır⁶³ bir malzemeden üretilmeleri ve erken dönem örneklerinde görüldüğü kadar orantısal olarak yüksek olmamaları da bir gerekliliktir.⁶⁴ Ayrıca, bazı örneklerde alt kısımdaki sıg, düz ve geniş bir kül/kıvılcım tepsisi ahşap teknelerde olası yangın kazalarını önlemek üzere

⁵⁵ Nocoń, 2016: 104.

⁵⁶ Söğüt ve Durnagölü, 2022: 77; Şahin, 2000: 129.

⁵⁷ Bakalakis, 1934: 203; Bailey, 1972: 7; Nocoń, 2016: 105; Papuci-Władyka, 2021: 205; Romano 1994: 84.

⁵⁸ Söğüt ve Durnagölü, 2022: 77; Vogeikoff-Brogan, 2000: 307.

⁵⁹ Söğüt ve Durnagölü, 2022: 61.

⁶⁰ Söğüt ve Durnagölü, 2022: 62.

⁶¹ Ertabak, 2017: 6; Temür 2021: 121–122.

⁶² Pulak, 1994: 376–377.

⁶³ Nocoń 2022: 265; Campbell, 2012: 416; Galili ve Rosen, 2014: 335; Rosen ve Galili, 2007: 5.

⁶⁴ Doksanaltı ve Aslan 2018: 662.

tasarlanmıştır. Gemi tipi olarak tanımlanan örneklerin malzeme ve formları da bu savları destekler niteliktedir.

2016 yılında Caesarea limanındaki bir Roma ticaret gemisi batığında bulunan kurşun örneğin altında yine kurşun bir tepsiyle bulunan ilk örnek ve hatta bir batık kontekstinde bulunan ilk maltız örneği olduğu öne sürülmektedir.⁶⁵ Ancak 2006 yılında Marmaray–Metro kazılarında YK 12 numaralı batıkta, geminin taşıdığı özgün yük ve teçhizatı bir arada bulunmuştur. Bu batıkta bulunan pişmiş toprak maltız aslında “kontekstte bulunmuş” ilk örnektir ve gemilerde kullanılan pişirme ocaklarına “gemi tipi” adının verilmesini sağlamıştır.⁶⁶

Teknelerde kullanılabilecek maltızların aynı zamanda karada kullanıma da uygun olacağı açıktır; dolayısıyla, formlar benzeştiği için, karada yapılan arkeolojik kazılarda bulunmuş olsalar bile, doğrudan gemilerde kullanılmak üzere üretilmiş olduklarını öne sürmek oldukça zordur; Balıkçı ağlarıyla veya süngerciler tarafından dipten çıkarılmış olmaları,⁶⁷ liman ağzları,⁶⁸ mendirek ve batıklarda yapılan kazı ve araştırmalarda bulunmuş olmaları bu tipin “gemi tipi” olarak tanımlanmasına ve kara örnekleriyle karşılaştırılmasına olanak sağlamaktadır.

Sualtı arkeolojisi, karada yürütülen kazı ve araştırmalara oranla daha geç başlamış ve teknolojik gelişmelere paralel olarak hızla gelişmeye devam eden bir bilim dalıdır. Bu nedenle, bu araştırmanın konusu olan maltızların örneklenmesinde literatürde görülen örneklerin görece azlığı, sualtı araştırmalarının azlığından kaynaklanmaktadır. Özellikle Anadolu ve Doğu Akdeniz kıyılarında yoğunlaşan sualtı arkeolojisi çalışmaları, her yıl yeni örnekleri bilime kazandırmaktadır.

Gemi tipi olarak yayınlarda tanımlanan maltızların sayısı, Tios buluntusuyla birlikte 31’e ulaşmıştır.⁶⁹ Ancak, kazıevi veya müze depolarında henüz tanımlanmamış ya da Amasra Müzesi örneklerinde (Figür 14) görüldüğü gibi⁷⁰ gemi tipi maltız olarak tanımlandığı halde yayımlanmadığı için literatüre henüz kazandırılmamış, olasılıkla gemide bir ateş tepsisi içinde kullanılmak üzere tasarlanmış eserlerin bulunabileceğini de gözüne almak gerekmektedir. Ülke genelinde kıyı kentlerimizdeki müzelerde ve kazı alanlarında; vitrin ve depolarda, gerekli

⁶⁵ Sharvit ve Buxton, 2022: 79–80.

⁶⁶ Asal, 2010: 26; Aslan, 2018: 16; Ertabak, 2017: 10; Kızıltan, 2104: 18; Özsaıt Kocabaş, 2016: 10.

⁶⁷ Bass, 2017: 164; Leonard, 1973: 19.

⁶⁸ Türker, 2019: 104.

⁶⁹ Aslan, 2018: 14.

⁷⁰ Amasra Müzesi’ndeki eserler, form ve teknik açısından Antalya’da bulunmuş örneklerle benzeşmektedir. Bk. https://www.tripadvisor.com.tr/Attraction_Review-g673823-d3632235-Reviews-or20-Amasra_Museum-Amasra_Bartin_Province_Turkish_Black_Sea_Coast.html#/media/3632235/411156953/p/?albumid=160&type=0&category=-160

izinler alınabildiğinde yapılacak derinlemesine bir araştırma, bu özel eşya grubunun aslında çok sayıda ve olasılıkla farklı formlara sahip örneklerinin bulunduğunu açığa çıkarabilir.



İKİNCİ BÖLÜM

TİOS ANTİK KENTİ VE YAPILAN ARAŞTIRMALAR

Zonguldak ilinin Çaycuma ilçesine bağlı Filyos beldesinde yer almakta olan Tios antik kenti, Batı Karadeniz Bölgesi'nde, eski adıyla Paphlagonia'da bulunan bir antik kenttir (Figür 1). M.Ö. 7. yüzyılda Lydia ve ardından 6. yüzyılda Pers baskısıyla yeni yerleşimler arayan⁷¹ Miletoslular tarafından kurulmuş bir Helen kolonisidir⁷² ve antik kaynaklarda Tios, Tium, Tieium, Tion, Tieion gibi farklı isimlerle anılan kent, bölgenin tarihi ve arkeolojisi açısından önemli bir liman kentidir.⁷³

Batı Karadeniz'de 60 hektarlık bir alanı kapsayan kent, denizden yaklaşık 80 m. yüksekliğinde bir akropol üzerinde kuruludur. Geniş bir kumsala sahip doğal bir limandan teraslar halinde yükselen kent arazisi kısa sürede tarım ve hayvancılığa elverişsiz, engebeli ve dağlık bir topografyaya dönüştüğünden, antik dönemde temel geçim kaynağı olarak balıkçılık öne çıkmıştır. Kentin doğusunda yer alan ve antik ismi Billaios olan⁷⁴ Filyos çayı, Paphlagonia ve Bithynia'yı ayıran doğal bir sınır olarak kabul edilmektedir.⁷⁵

Tios antik kentinin bilimsel olarak araştırma ve kazıları, 2006 yılından beri devam etmektedir. Prof. Dr. Sümer Atasoy'un bilimsel danışmanlığında başlanan çalışmalar, halen Prof. Dr. Şahin Yıldırım'ın başkanlığında yürütülmektedir.⁷⁶ Kazılarda, Phryg döneminden başlayarak, Arkaik, Helenistik, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerine ait çeşitli yapılar, çanak çömlekler, sikkeler ve mezarlar ortaya çıkarılmıştır.⁷⁷ “*Strabon (Geographika, XII, 3.5) tarafından ‘söylenecek çok önemli bir şeyi olmayan kent’ olarak ifade edilen Tios–Tieion, bugün Güney Karadeniz arkeolojisi için en önemli bilgi kaynağı durumundadır.*”⁷⁸

2.1. Tios'ta Bulunan Gemi Tipi Maltız

Zonguldak ili Çaycuma İlçesi Filyos beldesinde faaliyet gösteren Filyos Ateş Tuğla Fabrikası⁷⁹ bahçesinde (Figür 2) yüzeyde bulunmuştur ve 2012 yılında kazı ekibine teslim edilerek, ziyarete açık olan antik kent akropolü girişindeki gişe yanında açık hava teşhir

⁷¹ Laçin, 2020: 28.

⁷² Sönmez ve Öztürk 2008: 133.

⁷³ Yıldırım, 2017: 206.

⁷⁴ Wüst, 1937: 1411.

⁷⁵ Laçin, 2020: 23.

⁷⁶ Öztürk, 2012: 161.

⁷⁷ Yıldırım, 2023: 1.

⁷⁸ Yıldırım, 2017: 225.

⁷⁹ Fabrika arazisi Tios Aşağı Kent olarak tanımlanan alanın büyük bir bölümü üzerinde, doğal liman çevresinde yayılmıştır ve fabrikanın tüm üretim etkinlikleri 2023 yılında sonlandırılarak yapı kompleksi kapatılmıştır.

alanında sergilenmeye başlanmıştır (Figür 4). Maltızın özgün oluşunun en önemli nedeni yapıldığı malzemedir: Literatürde gemi tipi olarak tanımlanan benzer örneklerin tamamı pişmiş toprak veya kurşundan yapılmıştır; Tios buluntusu ise, bu çalışmayla literatüre “taş gemi maltızı” olarak kazandırılacak ilk örnektir. Eser, Tios cadde ve yapılarında da kullanılmış olan gri renkli, ince gözenekli andezit taşından üretilmiştir. Magmatik bir yüzey taşı olan andezit, Batı Karadeniz bölgesinin jeolojik oluşumunda kumtaşı, tüf, tüfit, aglomera ve konglomera türü kayalarla birlikte yer alan volkanitlerden biridir; hafiflik, dayanıklılık ve ısı yalıtımı gibi özellikleri nedeniyle yörede çok sayıda yerel ocakları bulunmaktadır.⁸⁰

Maltızın tek taş bloğundan işlenmiş formu da benzersizdir: Yekpare tasarım, tam daire şekilli bir kül/köz tepsisi; tepsinin arka bölümüne eklenmiş silindirik bir ateş haznesi ve ağzında üç adet üçgen destek bulunan pişirme bacasından oluşmaktadır. Baca ağzının iç tarafında bulunan üçgen destekler küçük boyutlu kapları baca içine oturtmak için, bu üçgenler üzerindeki alçak trapezoid çıkıntılar ise baca çapından daha geniş çaplı kaplar oturtulduğunda hava/duman çıkışı sağlamak üzere tasarlanmışlardır.

Tüm gövde, önde tepsi altında iki adet ve arkada baca altında bir adet olmak üzere toplam üç adet trapez formlu ayaklar üzerine oturtulmuştur. Böylece zaten volkanik kökeninden dolayı ısıya dayanıklı ve yalıtımlı olan andezit gövde, kullanılacağı ahşap tabandan yükseltmek istenmiştir; Ayrıca, öndeki ayaklar arkadaki ayağa göre daha yüksek işlendiğinden, maltız terazili bir zemine konulduğunda köz tepsisinin arkadaki ocağa doğru eğimli olması sağlanarak güvenlik daha da artırılmıştır.

Ateş haznesi ağız genişliği 17 cm., baca yüksekliği 21 cm., tepsi ve ön kısımda yükseklik 19 cm., arkada baca ağzından tabana yükseklik 33 cm., tepsi önünden baca arkasına tam uzunluk 62 cm.dir. Dıştan 28, içten yaklaşık 19 cm. çapındaki ocak bölümüne oranla öndeki 49 cm. çaplı ve yeterince derin olan ateş tepsisi oldukça geniş ve güvenlidir. İnce ve sivri uçlu bir taşçı kalemiyle işlenen maltızda ateş haznesi tabanında murç izleri görülmekte olup, bunun dışında kalan yüzeyler –hala kalem izleri görülmesine rağmen– nispeten daha ince bir işçilikle perdahlanmıştır. Yüzey incelemesinde, ateş haznesinde belli belirsiz yanık izleri görülmesi ve maltızın genel kondisyonunda aşınmalar olmaması, oldukça az kullanılmış olduğunu göstermektedir.

⁸⁰ Bacak ve Yılmaz, 2011: 24.

2.2. Benzer Örnekler ve Tipolojik Karşılaştırmalar

Brazier/rechaud/kohlenbecken/mangal/maltız olarak tanımlanan⁸¹ pişirme ocaklarından hangilerinin “gemi tipi” olarak sınıflandırılabilirliğiyle ilgili buluntu konteksti gerekliliğine yukarıda değinilmiştir; İşlevleri ve pratiklikleri nedeniyle maltızlar karada kullanılmak üzere tasarlanmışlarsa da denizde de kullanılmış olabilirler. Ancak özellikle uzun gövdeli ve yüksek kaideli olanlar sallantılı deniz seyrinde güvenli olmayacakları için,⁸² daha alçak gövdeli olanlar altlarına bir ateş tepsisi konulmak suretiyle gemilerde de kullanılmış olabilirler. Dolayısıyla, doğrudan batıkta bulunmadıkları halde, yüzeyleri kekamoz kaplı olarak açık denizden, liman ağzlarından veya mendireklerden çıkarılmış pişirme ocakları “gemi tipi” olarak sınıflandırılabilirler. Aşağıda örnek verilecek olan Antalya Müzesi ve Likya Uygarlıkları Müzesi’nde sergilenen maltızlar bu kullanıma örnektir.

Bunun yanında, altındaki yüksek kaide veya ayaklar, ön bölümdeki köz/kül tepsisi, arkadaki baca ve baca ağzındaki üçlü desteklerle doğrudan gemide kullanmak üzere tasarlandıkları belli olan maltızların aynı zamanda karada kullanıma engel olacak bir eksiklikleri yoktur; hatta daha ergonomik olarak tasarlanmış formlara sahiptirler. Bu nedenle, kıyıda bulunmuş olsalar dahi gemi tipi maltızlar grubuna dahil edilebilirler. Tios buluntusu maltız da bu olguya bir örnek olacaktır.

2.2.1. Bodrum Maltızları

1961–1964 yılları arasında Bodrum Müzesi ve Pensilvanya Üniversite Müzesi’nin ortak yürüttüğü, Anadolu karasularındaki ilk batık kazısı olan ve Bodrum yakınlarındaki Yassıada sığılığında bulunduğu için bu isimle anılan batıkta bulunan seramikleri çalışmak üzere 1967 yılında ekibe katılan M. R. Leonard, sualtında bulunan maltızlarla ilgili ilk geniş çalışmayı yapan araştırmacıdır. Bodrum Müzesi envanterindeki maltızların tamamı süngerciler tarafından bulunmuş ve ekip lideri G. F. Bass tarafından satın alınarak müzeye hibe edilmiştir.⁸³ 11 adet pişmiş topraktan, 2 adet de kurşundan üretilmiş toplam 13 maltız, Bass’ın önerisiyle Leonard tarafından incelenmiştir.⁸⁴ Leonard’ın çalışması, aralarında “gemi tipi” olarak tanımlananların da bulunduğu ilk kapsamlı tipolojik çalışmadır (Figür 6-7).

M. R. Leonard Bodrum maltızlarını üç gruba ayırmıştır: İlk grup, Helenistik Dönem’e ait yerleşimlerde sıklıkla bulunan bu gruptaki örnekler, tabanı delikli bir ateş kasesine ve

⁸¹ Söğüt ve Durnagölü, 2022: 60; Şahin, 1999: 61.

⁸² Aslan, 2018: 12.

⁸³ Bass, 2017: 164.

⁸⁴ Leonard, 1972: 19; Ertabak, 2017: 10.

pişirme kapları için üç yükseltilmiş desteğe, iki halka kulplu uzun bir stand ve büyük bir havalandırma bacasına sahiptir. Uzun gövdeleri ve kolay taşınmaları için eklenmiş kulplarıyla oldukça kullanışlı olan bu maltızlar, M.Ö. 150–50 arasında Akdeniz kentlerinde, adalarında; özellikle Delos'ta yaygın olarak bulunmuşlardır (No.1–3, Ill. (ill. 1:1–5). Adalar veya Anadolu'nun maltız üretimi için merkez olabileceği savı, aynı formların üretimi yakın döneme dek sürdüğü için öne sürülebilir. Örneğin Siphnos adasında benzer maltızlar 1950'lere dek üretilmiş ve kullanılmaktadır.⁸⁵

İkinci grup yine Helenistik maltızlardan oluşmaktadır. Bu grupta yükseklik azalmış, U ya da at nalı şekilli ateş haznesi önüne, alttan karakteristik desteklerle yükseltilmiş geniş bir tepsi eklenmiştir. Tepsinin işlevi tam olarak bilinmemektedir; odun–kömür koymak veya yemek pişirilecek/ısıtılacak kabın ateş yanına kadar bekletilmesi için yapıldığı da öne sürülebilir. Ancak ateş haznesinden sıçrayacak kıvılcımların etrafa saçılıp tehlike yaratmasını önlemek veya ateş söndükten sonra haznedeki külleri toplamak için tasarlanmış olduğunu düşünmek daha akla yatkın gelmektedir. (No. 4–10, ill. 1–2: 6–12).

Üçüncü grup ise pişirme ocağı olarak kullanılmış olmalarına rağmen, dönemsel özellikleri belirgin olmayan maltızlardan oluşmaktadır (No. 11–13, ill. 1–2:13–19)). Bizans dönemine ait oldukları, hatta 13 numaralı örneğin günümüzde kullanılanlara benzerliğinden dolayı daha geç bir dönemde üretilmiş olması mümkündür.⁸⁶

2.2.2. Marmaray YK 12 Maltızı

Marmaray-Metro kazılarında 2004 yılı sonlarından 2013 yılına kadar geçen sürede *İstanbul Üniversitesi* tarafından yapılan kurtarma kazıları esnasında ulaşılan 36 batıktan biri olan YK 12 numaralı batıkta bir adet gemi tipi maltız tespit edilmiştir. 2006 yılındaki çalışmalarda oldukça sağlam olarak bulunan geminin arka kısmında, kaptana ait olduğu düşünülen bölmede çok sayıda çanak çömlekle birlikte bulunan maltız, kontekstte bulunan ilk örnektir ve teknelerde kullanılan maltızlara “gemi tipi” adının verilmesine neden olmuştur.⁸⁷ Oval bir tekne şeklindeki maltızın bir kenarı yarım daire şekilli derin bir tepsi, diğer kenarı ise trikonkhos/yonca ağızlı, yükseltilmiş bir ateşlikten oluşmaktadır. Oldukça sağlam durumda ele geçen maltızın ateş haznesi uzun süreli kullanımdan dolayı siyahlaşmıştır. Taşıdığı amforalar sayesinde MS 10.-11. yüzyıllara tarihlenen YK 12 numaralı batıkta bulunan bu maltız, Orta

⁸⁵ Kyriakopoulos, 2015: 254.

⁸⁶ Leonard, 1972: 22.

⁸⁷ Asal, 2010: 26; Aslan, 2018: 16; Ertabak, 2017: 10; Kızıltan, 2104: 18; Özsaıt Kocabaş, 2016: 10.

Bizans döneminde gemilerde kullanılan pişirme/ısıtma düzeneklerinin oldukça alçak gövdeli, geniş tepsili, açık ateş hazneli ve sadeleşmiş formlara sahip olduğunu göstermektedir.

2.2.3. Knidos Maltızı

2014 yılında Knidos antik kentinde yürütülen arkeolojik sualtı çalışmaları sırasında, liman mendireği üzerinde 15 m. derinlikte pişmiş toprak bir maltız bulunmuş, belgelenerek Marmaris Müzesi'ne teslim edilmiştir. Kazı ekip üyeleri tarafından “gemi tipi” olarak tanımlanan eser, literatürdeki diğer maltızlar ve bunlar arasındaki benzer tiplerle karşılaştırmalar yapılarak kapsamlı çalışmalara konu olmuştur.⁸⁸ U veya at nalı formlu yüksek boyunlu bir ateşlik ve önünde bir kısmı kırık ve eksik olarak bulunmuş oval bir tepsi şeklinde tasarlanmış pişmiş toprak Knidos maltızı, Bodrum Müzesi'ndeki benzeri ile karşılaştırılarak⁸⁹ M.Ö. 2. yüzyıl sonu-MS. 1. yüzyıl ortası arasındaki zaman dilimi içine tarihlenmiştir.⁹⁰

Bodrum Müzesi'ndeki maltızları sınıflandırmış olan M. R. Leonard'ın verdiği tipoloji T. Ertabak tarafından Knidos maltızı konulu çalışmasında değerlendirilmiş; 2013 yılında Bodrum Müzesi'ne hibe yoluyla bir pişmiş toprak maltız daha gelmesiyle, müze envanterindeki maltız sayısı 14'e ulaşmış olduğundan, 02,05,06, 07,11, 12 ve müzeye hibe yoluyla gelen 13 katalog numaralı olanlar “gemi tipi maltız” adı altında incelenmiştir.⁹¹

2.2.4. Kurşun Maltızlar

Literatürde çoğu İsrail'in Carmel sahilinden, Tel Ridan (Figür 10), Aşkelon ve Yavneh-Yam açıklarındaki derinliği 3–5 m. arasında değişen kumul tabanlı sığ sulardan, iki adeti Bodrum süngercileri tarafından (Figür 7),⁹² bir adeti de Fransa kıyılarından⁹³ çıkarılmış yaklaşık 20 adet kurşundan yapılmış maltız örneği bulunmaktadır.⁹⁴ Pişmiş yemekler ve sıcak içecekler gemideki yolcu ve mürettebatın sağlığının ve moralinin korunmasında önemlidir; ancak antik çağın yelkenli ve kürekli gemilerinin tüm donanımı ahşap, bez yelken ve bitkisel lifli halatlardan oluşmaktaydı.

Dolayısıyla sallantı, rüzgâr veya insan hatasıyla oluşabilecek bir kaza geminin yük ve yolcularıyla birlikte yanarak yok olmasıyla sonuçlanabilirdi. Antik çağın en sıra dışı teknolojik eserlerinden biri, bu tehlikeyi azaltmak için icat edilmiş kurşun maltızlardır. Tamamı Akdeniz

⁸⁸ Aslan, 2015: 110; Aslan, 2018: 12; Doksanaltı ve Aslan, 2018: 659; Ertabak, 2017: 24.

⁸⁹ Bass, 1972: 77.

⁹⁰ Aslan, 2015: 108.

⁹¹ Ertabak, 2017: 10.

⁹² Leonard, 1972: 24.

⁹³ Mosyak vd., 2017: 19.

⁹⁴ Ertabak, 2017: 19; Mosyak vd., 2017: 19.

kıyılarında ve sualtında bulunmuş olan Roma Dönemine tarihlenen⁹⁵ bu eserlerin nerede, ne zaman, hangi kültür tarafından tasarlanıp üretildiği henüz bilinmemektedir.⁹⁶

Kurşun maltızların karakteristik özellikleri pişmiş toprak benzerlerinden oldukça farklıdır: Maltızların gövdesi günümüz fiber deniz tekneleri gibi çift duvarlıdır. Ateş haznesinde ortaya çıkan ısı üstteki kabı ısıtırken, alta inen ısı da çift duvarlı gövde içinde termodinamik bir döngüye girerek daha etkin bir pişirme ve ısıtma sağlamaktadır (Figür 10).⁹⁷ Bu çift duvarlı gövde içindeki boşluk su ile doldurulduğunda ise hem kurşunun erimesini önlemekte hem de ateş söndükten sonra bile gövdenin ısınısını uzun süre muhafaza etmektedir.⁹⁸

Uzun dikdörtgen, gemi veya kapalı bir terlik şekilli gövdenin bir ucunda dikdörtgen bir kül/köz tepsisi, diğer ucunda ise U/at nalı formlu, üst kısmında üç adet kap taşıyıcı destek bulunan ocak yer alır. En ayırt edici eklerden biri de ateş haznesinin ardında, gövdenin devamı olarak yükselen, gövde içindeki suyun buharlaşmasını sağlayan bacadır.⁹⁹ Bazı örneklerde bu baca da üç taşıyıcı destek eklenerek, aynı anda buharla pişiren veya ısıtan ikinci bir ocak gibi kullanılmıştır.¹⁰⁰

Kurşun maltızların gövde yapısı, diğer pişmiş toprak örnekler veya taş Tioz maltızı ile karşılaştırıldığında oldukça dar ve uzundur. Bu tasarım göz önüne alındığında, diğer malzemeden üretilmiş olanların kurşun maltızlarla kıyaslandığında sallantılı bir tekne de daha stabil olacakları öne sürülebilir. Ancak formlardaki bu dar şekle rağmen, kurşun kolay işlenebilir, şekillendirilebilir, onarılabilir, dönüştürülebilir bir malzemedir.¹⁰¹ Bu özelliklere bu ağır metalin özgül ağırlığı nedeniyle sallantı veya sarsıntılarda bile hafif pişmiş toprak benzerlerine oranla daha sağlam ve stabil oluşu, kurşun maltızların gemilerde neden bu kadar yoğun kullanılmış olduğunu açıklayabilir.

İsrail kıyılarında batık ve sığıklardan çok sayıda farklı işlevli kurşun obje bulunmuş olması,¹⁰² hatta Ashkelon açıklarında bulunan bacası hayvan kabartmalarıyla dekore edilmiş maltızın yapı ve süsleme tekniğinin İsrail’de bulunan kurşun tabutlarla benzeşmesi,¹⁰³ Doğu

⁹⁵ Ertabak, 2017: 20.

⁹⁶ Campbell, 2012: 417; Rosen ve Galili, 2007: 1.

⁹⁷ Mosyak vd., 2017: 20.

⁹⁸ Campbell, 2012: 416.

⁹⁹ Galili ve Rosen, 2014: 341.

¹⁰⁰ Leonard, 1972: 21.

¹⁰¹ Ertabak, 2017: 20–21.

¹⁰² Rosen ve Galili, 2007: 3.

¹⁰³ Campbell, 2012: 419.

Akdeniz’de bu madenin yaygın kullanılmış olduğunu kanıtlamaktadır. Üretim merkezinin de bu bölge olduğu düşünülebilir.¹⁰⁴

2.2.5. Antalya’da Bulunan Maltızlar

Akdeniz’e yaklaşık 640 kilometrelik kıyısı bulunan¹⁰⁵ Antalya sularında kapsamlı arkeolojik araştırmalar ve kazılar henüz başlangıç aşamasında olduğundan,¹⁰⁶ sadece iki pişmiş toprak örnekten biri Antalya Müzesi’nde (Figür 12); Form olarak Antalya Müzesi’ndeki maltız üzerinde sergilenen pişirme çömleğine benzerliğinden dolayı müze araştırmacıları tarafından maltız olarak tanımlanmış diğeri ise Demre Likya Uygarlıkları Müzesi’nde (Figür 13) bulunmaktadır.

Antalya Müzesi sualtı seksiyonunda vitrin içinde sergilenmekte olan üçlü grup altta bir tepsi, ortada bir ateş kabı ve üstte bir çömlekten oluşmakta ve araştırmacılar tarafından niteliği bilinmesine rağmen,¹⁰⁷ müze ziyaretçileri tarafından tamamı bir maltız olarak algılanabilmektedir. En altta bulunan maltız, 9.11.1994 tarihinde bir sayımda etütlük eser deposu düzenlenirken kayıtsız eserler arasında bulunmuştur ve müze envanterine “maltız altı” olarak 1.51.94 envanter numarasıyla kaydedilmiştir. Yukarı doğru daralan konik bir kaide, yanlardan eklenen desteklerle üstteki dikdörtgen kül/köz tepsisi ve at nalı/omega formu ateşliği taşımaktadır. Formun tam benzeri, biraz daha iyi korunmuş olarak Bodrum Müzesi’nde bulunmaktadır ve Helenistik Dönem’e tarihlenmektedir.¹⁰⁸

Maltızın üzerinde, yukarı doğru genişleyen konik formu derin bir çömlek bulunmakta olup, 1962 yılında Adile Atılğan’dan satın alınarak 907 numara ile “vazo” olarak envantere alınmıştır. Çömleğin alt kısmında önde ve yanda iki geniş hava deliği açılmıştır. Tek kulplu olup, karşılığında olması gereken ikinci kulpun izi kekamoz tabakasının yoğunluğu nedeniyle görülememektedir. En üstte ise 1996 yılında Kemal Koşum’dan satın alınarak 2. 39. 96 numarayla envantere çift kulplu kâse olarak kaydedilmiş derin bir pişirme çömleği bulunmaktadır.

Maltızın ateşlik bölümünün düz ve geniş oluşu, ateşlikten yükselen apsidal çeper kırık ve eksik olmasına rağmen, küratörlerce kekamozlardan esinlenerek yapılan kombinasyona bir mantık kazandırmaktadır: Aşağıda incelenecek olan Demre benzeri gibi, altında havalandırma

¹⁰⁴ Campbell, 2012: 416–417.

¹⁰⁵ Öniz, 2014: 63.

¹⁰⁶ Öniz ve Karademir, 2016: 261; Bass vd., 1984.

¹⁰⁷ Doksanaltı ve Aslan, 2018: 663; Ertabak 2017: 19.

¹⁰⁸ Leonard, 1972: 22.

delikleri bulunan kaplar ateş haznesi olarak bu tip maltızlarda kullanılmış olabilir. Ancak bu savın doğruluğu örnekler çoğaldıkça sağlamlaşacaktır.

Likya Uygarlıkları Müzesi'nde maltız olarak sergilenen ikili eser grubu Antalya Müzesi'ndeki örnek benzeri, 1994 yılında Arif Kılınç'tan satın alınarak, 6. 17. 94 numarayla Antalya Müze envanterine kaydedilmiş, 2015 yılında Demre'ye devredilmiş hava delikli bir ateş çömleği ve üstündeki 1. 2. 1983 envanter numarasıyla emekli müze uzmanları tarafından bağış yoluyla Antalya Müzesi'ne kaydedilmiş, 2015 yılında da Demre'ye nakledilmiş bir *chytra*'dan oluşmaktadır. Her iki çömlek de iki kulpludur. Kekamozlardan ve çömlek altındaki hava deliğinden esinlenmiş bu kombinasyonda maalesef en altta maltız yoktur.

Antalya'da bulunan bu iki örnek grubundaki kombinasyonlar, pişmiş toprak maltızların ocak bölümlerinde ateş yakılmayıp ayrıca mangal olarak kullanılan derin ateş çömlekleri olabileceğini; ya da maltız edinemeyen antik çağ insanının hava delikleri açarak mangala dönüştürdükleri ateş çömleklerini, altlarına yerleştirilen çatı kiremidi benzeri geniş tepsilerle kullanmış olma olasılıklarını da göz önünde bulundurmamızı sağlamaktadırlar.

Yukarıda sayılan ve gemi tipi olarak belirlenmiş örneklerle ek olarak; Atina agorası kazılarında daire formlu yayvan bir tepsi içinde U şekilli ve ağız kısmı karakteristik üç destekli ateşliğe sahip bir adet gemi tipi maltızın da varlığı bilinmektedir.¹⁰⁹ Ayrıca, batıklarda bulunan ve çatı kiremiti olarak belgelenen dörtgen pişmiş toprak plakalardan bazılarının yanlış tanımlanmış maltız parçaları veya pişirme sırasında altlık olarak kullanılmış tepsiler olabileceğini de göz önünde bulundurmak gerekmektedir.¹¹⁰

¹⁰⁹ Ertabak, 2017: 30.

¹¹⁰ Bass, 1962: 9; Ertabak, 2017: 10.

SONUÇ

Antik çağda evlerde, özellikle Roma döneminde mutfak/*culina* tasarlanmamışsa, yemek pişirme işlemi genellikle evdeki veya ev dışındaki ocak üzerinde yapılmıştır. Evin mekân planında sabit bir ateş ocağı bulunması, günlük mutfak işlerinin yapılmasına olanak sağlarken, karada veya denizde hareket halinde olan insanlar, yolculuk amaçlarına uygun, pratik ve taşınabilir bir ocak tasarlamak zorunda kalmış olmalıdırlar.

M.Ö. 3. Binlere kadar aynı işlevde ancak kültürden kültüre değişen farklı formlarla genellikle pişmiş topraktan üretilen ve “*mangal/maltız*” olarak tanımlanan bu ocaklar, altlarında yakacağın ihtiyacı olan oksijeni sağlamak için açılmış hava delikleri, üst kısımlarında ise ızgara veya süzgeç delikleri olacak şekilde tasarlanmışlar ve her coğrafyada kullanılmışlardır. Arkaik dönemden itibaren kentlerdeki hemen her yapıda ısınma veya pişirme amacıyla kullanılmaya başlanıp,¹¹¹ Helenistik dönemden itibaren gelişerek yaygınlaşan bu yüksek gövdeli mangallar aynı zamanda boya hazırlama gibi farklı amaçlarla da kullanılmışlardır.¹¹² Bazı kutsal alanlarda bulunan dinsel motiflerle süslü pişmiş toprak mangal veya mangal parçası buluntularından, bu ateş kaplarının Hestia/ocak kültü ile ilişkili, tütsü veya adak yağı yakmak gibi işlevleri olduğu da anlaşılmaktadır.

Mangal veya maltız olarak tanımlanan pişirme düzenekleri içinde bir grup, yerden fazla yüksek olmayan gövde yapısı, at nalı/U formu ateş haznesi ve ön taraftaki dörtgen kül/köz tepsisi ile farklılaşmıştır. Tios kentindeki andezit maltız bulununcaya dek sadece bir örneği Atina Agorası’nda karada, diğerlerinin tamamı denizde bulunmuş olan bu tip taşınır ocakların bir kısmı pişmiş toprak, bir kısmı da kurşundan yapılmıştır. Neredeyse tamamı sualtında bulunmuş olmalarına rağmen, bu maltızların gemilerde kullanılıp kullanılmadığı uzun süre tartışılmıştır. Ancak Marmaray Metro kazıları sırasında YK 12 numaralı batıkta pişmiş toprak bir maltızın geminin kıç tarafında başka mutfak araç gereç ve çömlekleriyle birlikte *in-situ* olarak bulunması, bu formdaki ocakların “gemi tipi maltız” olarak tanımlanmasına olanak sağlamıştır.

Gemilerde sadece su üstü kullanımı için özel olarak tasarlanıp üretilmiş maltızlar olamayacağı, belki de bu özel üretimi edinemeyen insanların pratik çözümlerle havalandırma delikleri açtıkları çömlekleri, ateşliği kırılmış gemi maltızları veya dörtgen, geniş çatı

¹¹¹ Söğüt ve Durnagözü, 2022: 61.

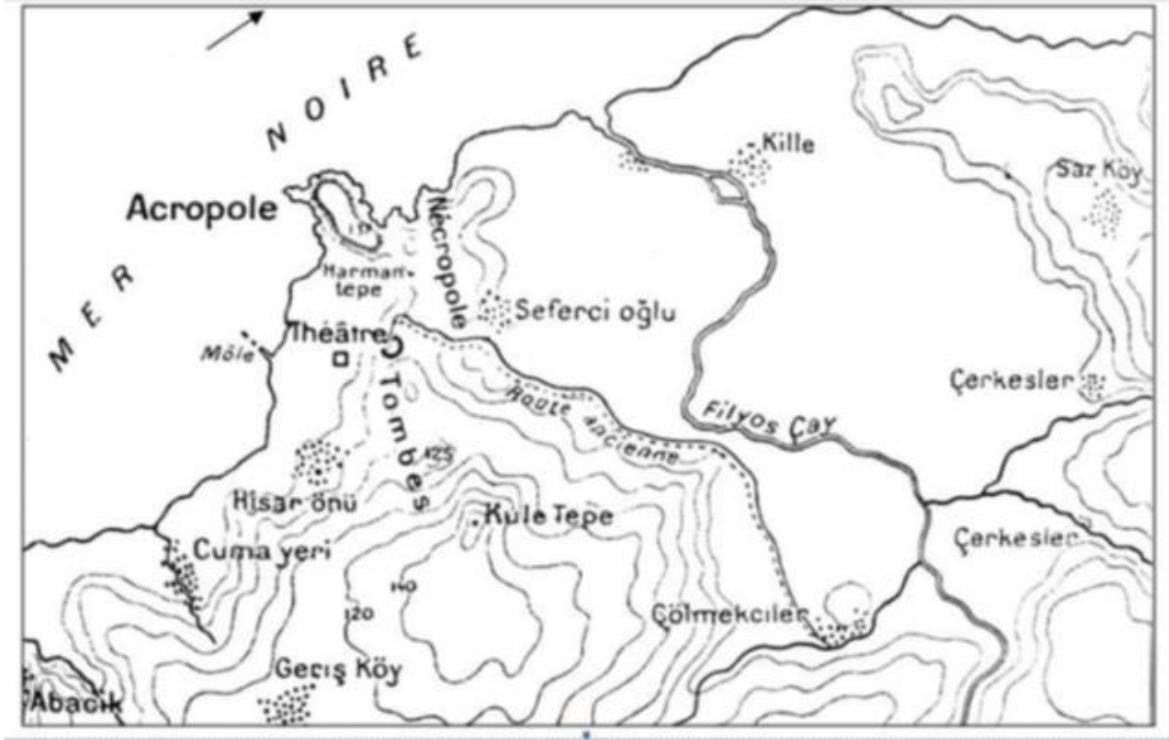
¹¹² Ertağ, 2017: 5.

kiremitleri içinde güvenle teknelerde kullanmış olabilecekleri Antalya kıyılarında sualtından çıkarılmış örneklerden anlaşılmaktadır; Bu örneklerin de form farklılıklarına bakılmaksızın, işlevleri nedeniyle “gemi tipi” olarak tanımlanması mümkündür.

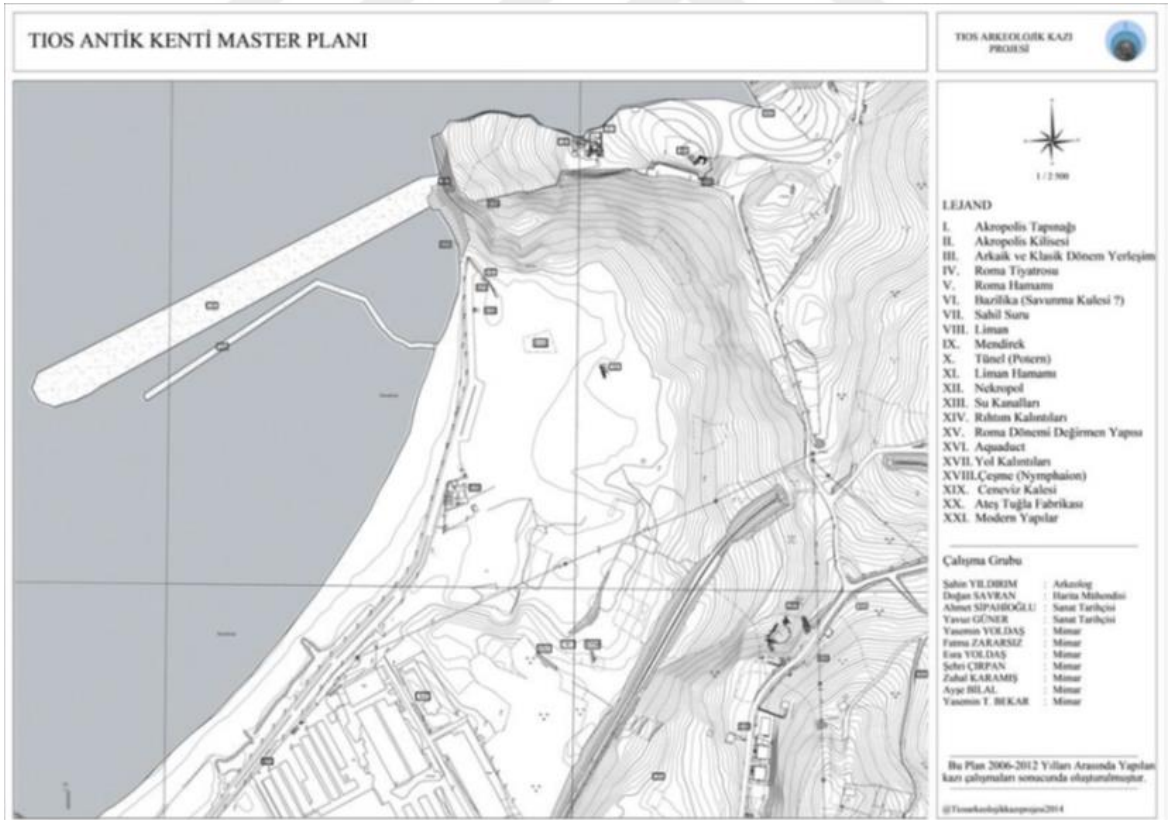
Kurşundan yapılmış ve çoğunluğu kurşun lahit üretiminde bir merkez olan Doğu Akdeniz/İsrail kıyılarında bulunmuş olan maltızlar Roma dönemine tarihlenmiş olup, benzer kurşun maltızlardan iki örnek de Bodrum sularından süngerciler tarafından çıkarılmıştır. Gemi tipi maltızlarla ilgili ilk kapsamlı çalışmayı, “gemi tipi” terimini kullanmaktan kaçınarak M. R. Leonard Bodrum Müzesi’ndeki eserler üzerinde yapmıştır. Literatürdeki diğer araştırmalar, İsrail kıyılarında çalışan araştırmacılar ve Knidos’ta sualtı araştırmalarında buldukları maltızı inceleyen Knidos ekibi tarafından yapılmıştır. Dolayısıyla, Tios’ta bulunan andezit maltız, bu tipolojideki eserler içinde en yeni ve en özgün buluntulardan biri olarak literatürde yer alacaktır.

Tios maltızı, pişmiş toprak benzerlerine oranla oldukça emek verilerek, ağır ve ateşe dayanıklı bir malzeme seçilerek, kalın cidarlı olarak; altındaki ayaklarla zeminden hafifçe yükseltip, devrilmeye mukavemetli bir denge gözetilerek işlenmiştir. Form olarak silindirik ateşliği, ateşlik/baca ağzındaki trapezoid üçlü destekleri ve dairesel kül/köz tepsisi ile Knidos maltızına benzemektedir. Knidos maltızı sadece malzeme olarak farklıdır ve kül tepsisi oval formudur. Tios maltızı kontekstte tabaka içinde bulunmadığı ve sergilendiği alana gelene kadar yıllarca açık arazide yer değiştirmiş olabileceği için, *terminus post/ante quem* tarihleme olanağı yoktur. Ancak form olarak benzeştiği, diğer malzemelerden üretilmiş maltızlar M.Ö. 2. yüzyıl–M.S. 2. yüzyıl aralıklarına tarihlenmektedirler. Dolayısıyla, buluntunun ünikliğı nedeniyle, tipolojide veya tarihlemeye kesin bir yerde konumlanması yeni örnekler ortaya çıkıncaya dek olanaksız görünmektedir.

FIGÜRLER



Figür 1. Tios ve Çevresindeki Çağdaş Yerleşimler; Laçin 2020: 122, Harita 7.



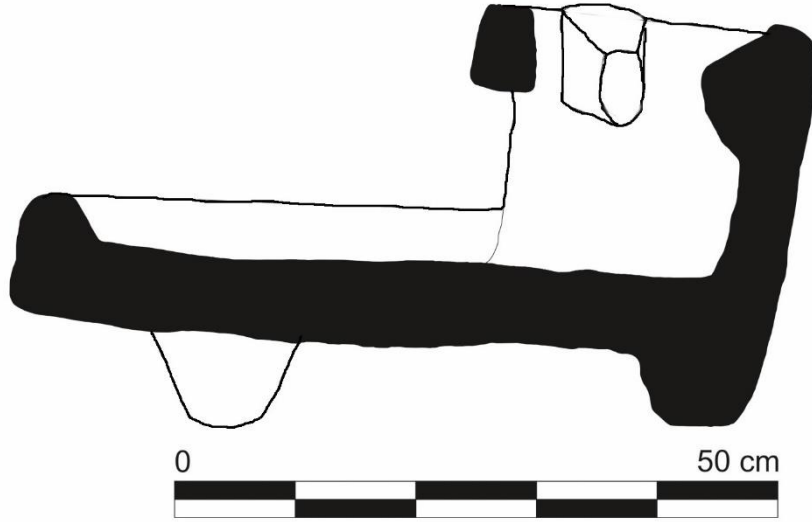
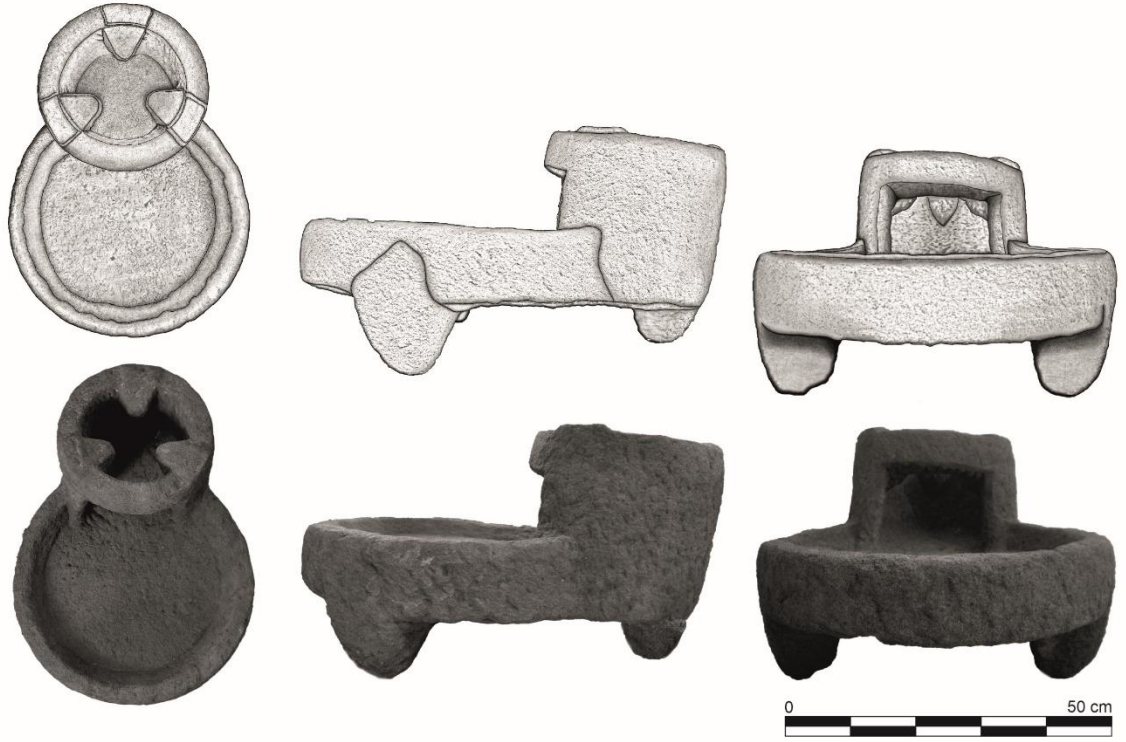
Figür 2. Tios Antik Kenti Master Planı; Laçin age.: 123, Çizim 1.



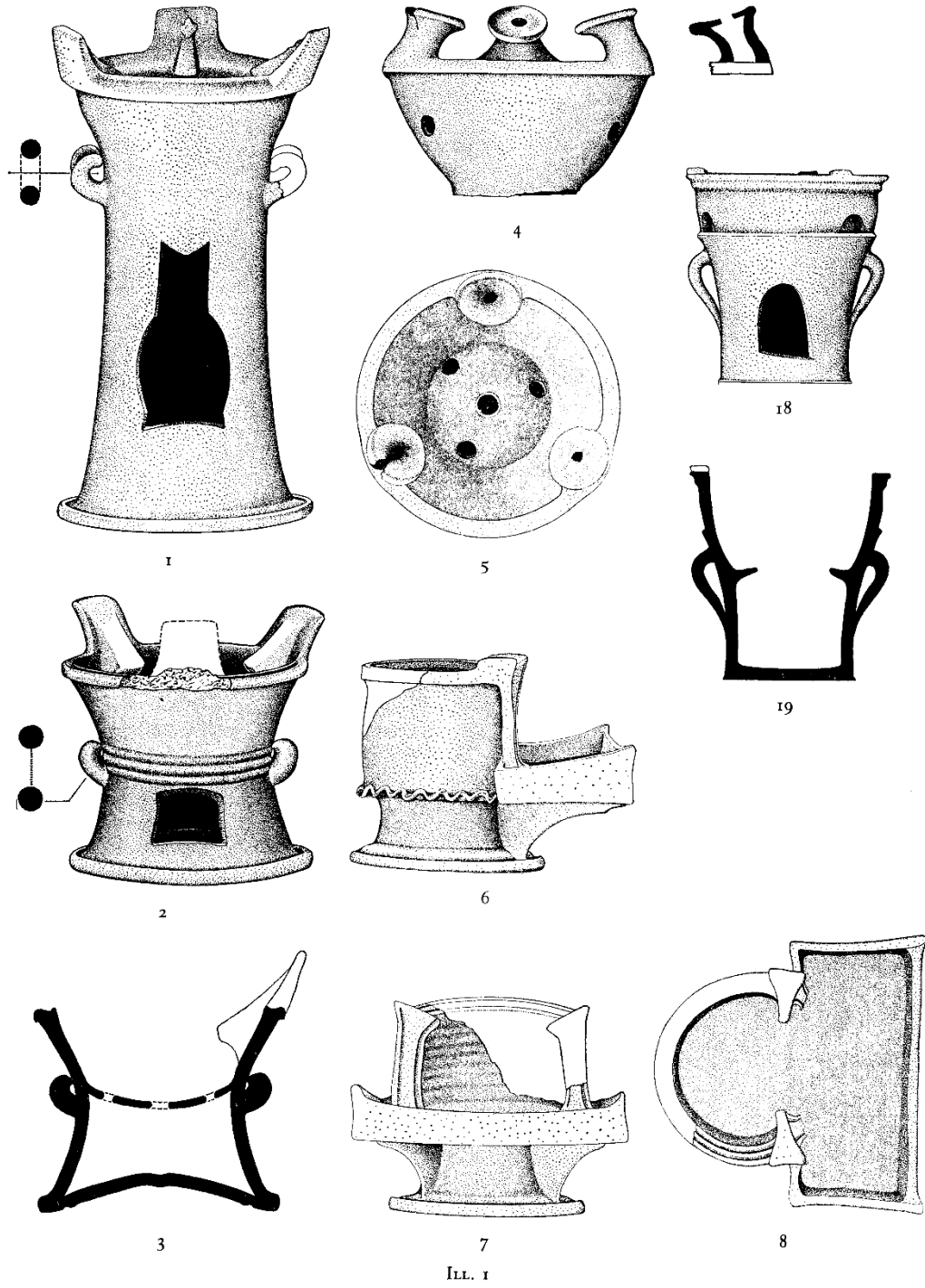
Figür 3. Filyos Vadisi Genel Görünüm; Laçin age.: 136, Resim 1.



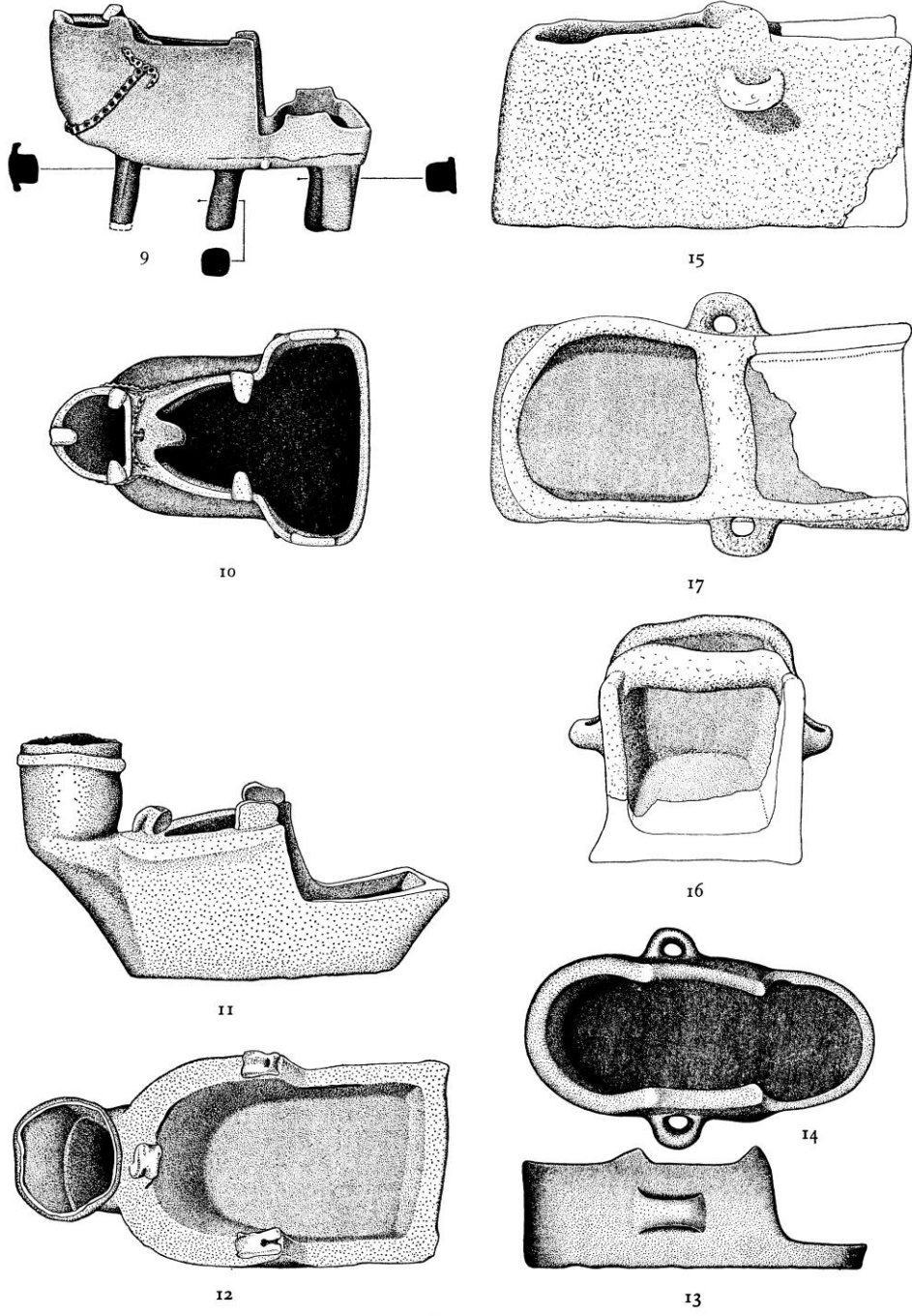
Figür 4. Tios Maltızı. Tios Akropolü Teşhir Standı.



Figür 5. Tioz Maltızı. Görünüşler ve Kesit. (Kazı Arşivi)



Figür 6. Bodrum Müzesi Maltızları; Leonard 1972: 20, Ill. 1.

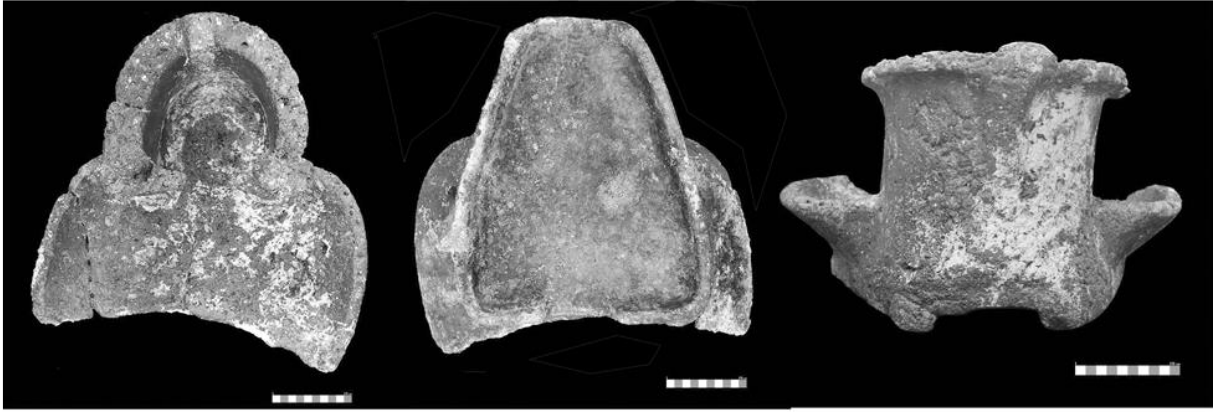


ILL. 2

Figür 7. Bodrum Müzesi Maltızları; Leonard 1972: 2, Ill. 2.



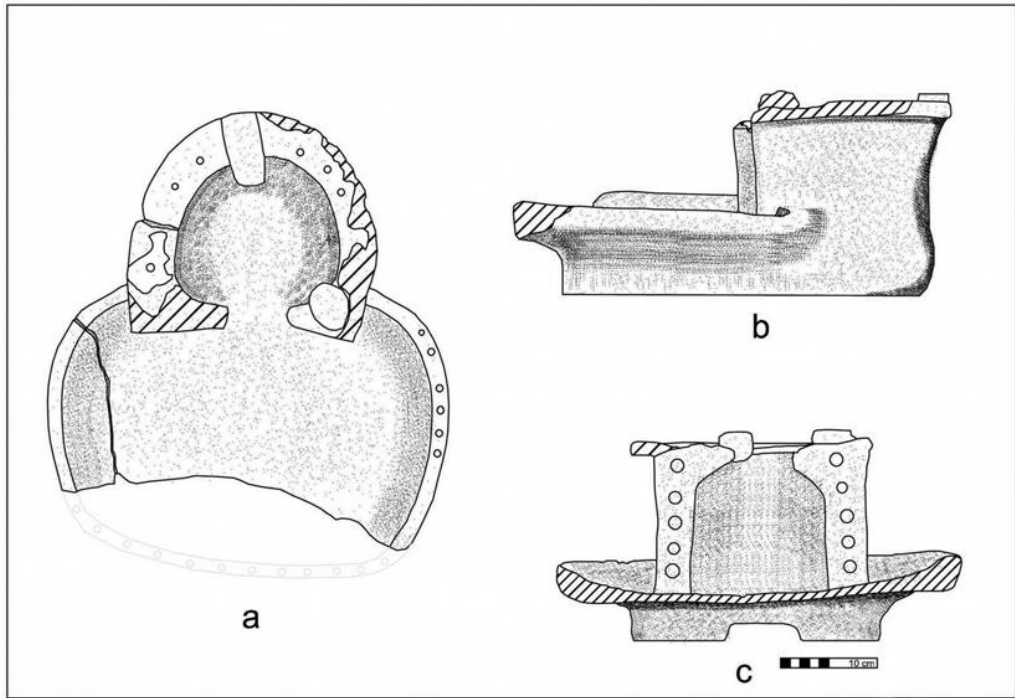
Figür 8. Marmaray YK12’de Bulunan Maltız; Özsait Kocabaş 2016: 11, Fig.1.



View from above

View from below

View from back side



a

b

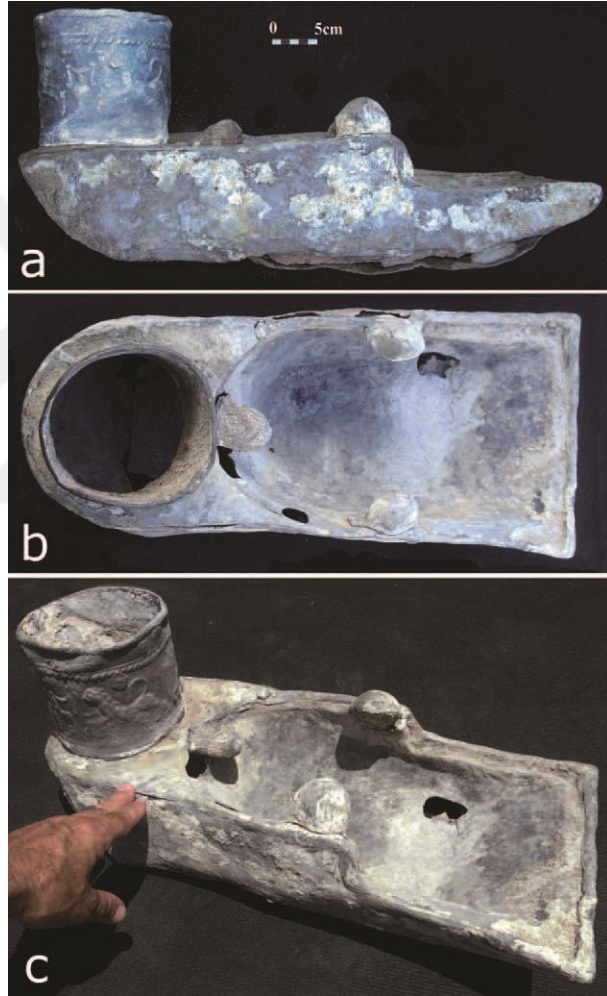
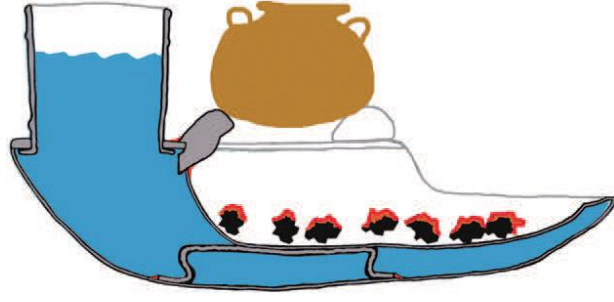
c



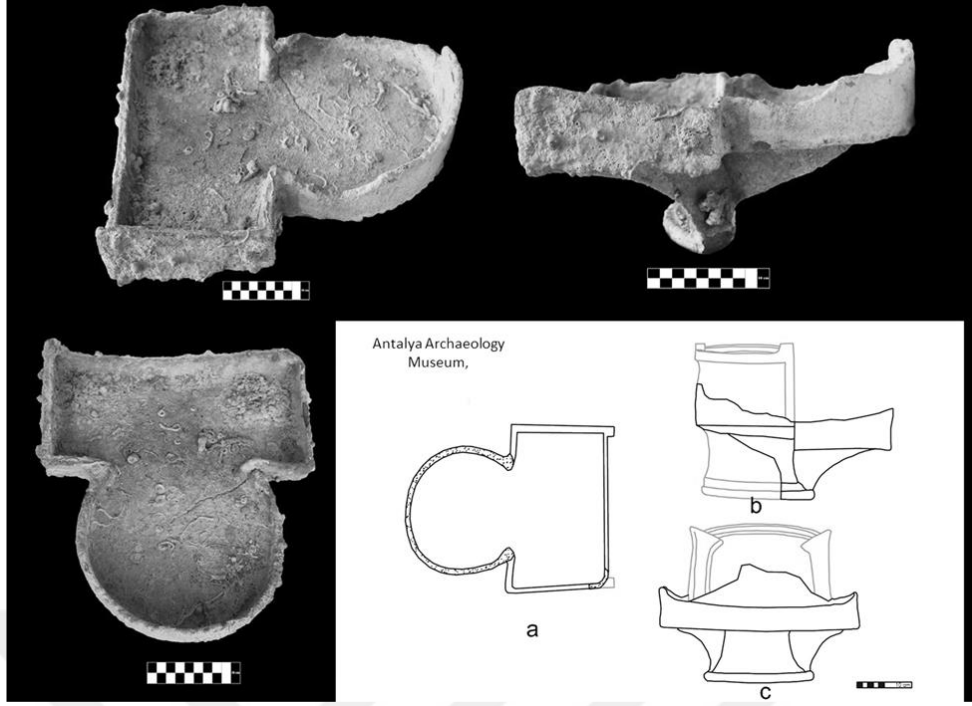
View from front side

View from right side

Figür 9. Knidos Maltızı; Doksanaltı ve Aslan 2018: 661, Fig. 2.



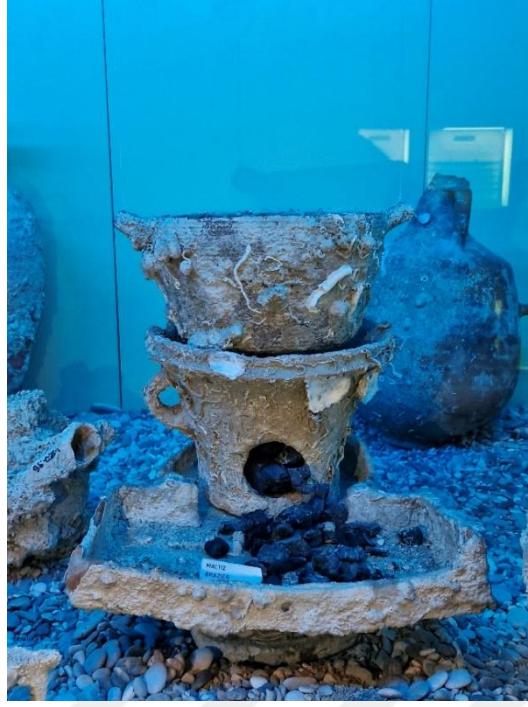
Figür 10. İsrail, Ridan'da Bulunan Kurşun Maltız Örneği; Campbell 2012: 416–417, Fig. 1, 3.



Figür 11. Antalya Müzesi'ndeki Maltız; Doksanaltı ve Aslan 2018: 663, Fig. 3.



Figür 12. Antalya Müzesi'ndeki Maltız.

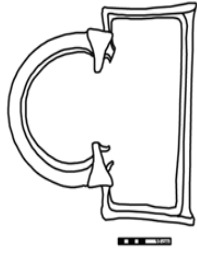


Figür 13. Likya Uygarlıkları Müzesi'ndeki Maltız.

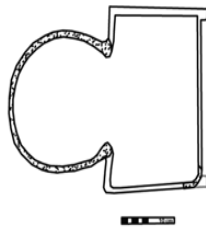


Figür 14. Amasra Müzesi Lasanon ve Maltız Örnekleri¹¹³

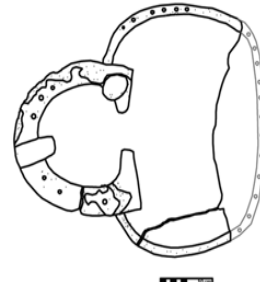
¹¹³https://www.tripadvisor.com.tr/Attraction_Review-g673823-d3632235-Reviews-or20-Amasra_Museum-Amasra_Bartın_Province_Turkish_Black_Sea_Coast.html#/media/3632235/411156953/p/?albumid=-160&type=0&category=-160



a (Leonard 1973, ill.1:6-8)



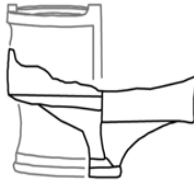
c (Antalya Muscum)



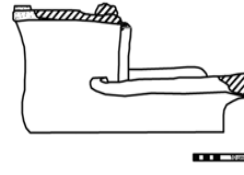
e (Knidos Excavations)



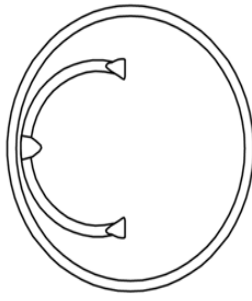
b (Leonard 1973, ill.1:6-8)



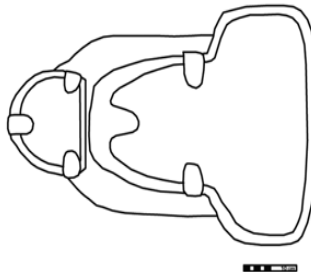
d (Antalya Muscum)



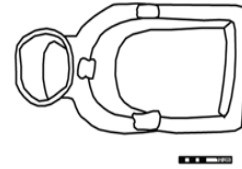
f (Knidos Excavations)



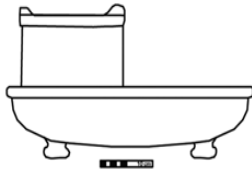
g (Robinson 1959, 34, pl.38-G 123)



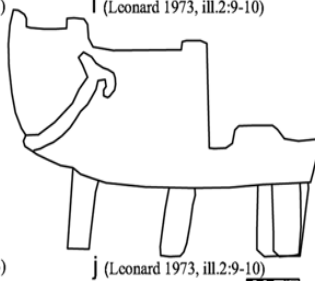
i (Leonard 1973, ill.2:9-10)



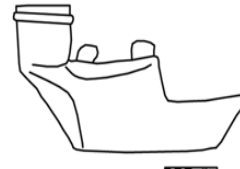
k (Leonard 1973, ill.2:11-12)



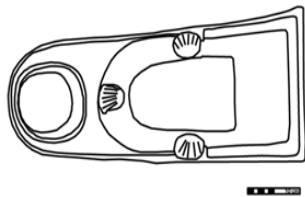
h (Robinson 1959, 34, pl.38-G 123)



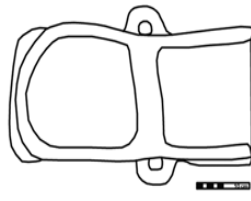
j (Leonard 1973, ill.2:9-10)



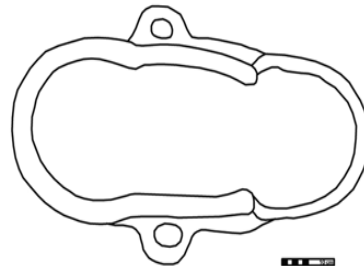
l (Leonard 1973, ill.2:11-12)



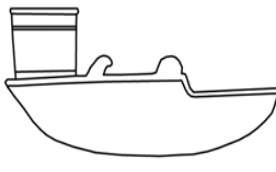
m (Ashkenazi at all. 2012, 87, Fig.2)



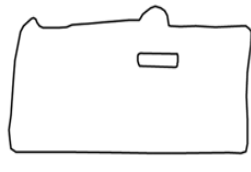
o (Leonard 1973, ill.2:13-14)



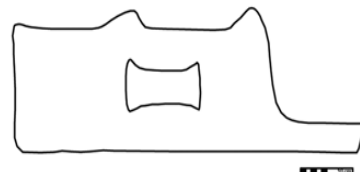
r (Leonard 1973, ill.2:15-17)



n (Ashkenazi at all. 2012, 87, Fig.2)



p (Leonard 1973, ill.2:13-14)



s (Leonard 1973, ill.2:15-17)

Figür 15. Gemi Tipi Maltızların Gelişimi; Doksanaltı ve Aslan 2018: 665, Fig. 4.

KAYNAKÇA

- Akarsu, R. (2023). Pulur Höyük (Erzurum) 2021 ve 2022 yılı kazılarında tespit edilen Karaz kültürüne ait zoomorfik taşınabilir kutsal ocaklar. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(4), 1511–1535.
- Akkurnaz, F. B. (2016). *Eski Yunan ve Roma kapları ve işlevleri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı, Aydın.
- Aksoy, M., İflazoğlu, N. ve Canbolat, C. (2016). Avrupa aşçılık tarihi: Antik Yunan'dan Sanayi Devrimi'ne. *JRTR*, 3(1), 54–62.
- Alkurt, H. (2020). *Antik Roma dünyasında yeme içme kültürü*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Ana Bilim Dalı, Aydın.
- Asal, R. (2010). *Yenikapı Marmaray ve metro kurtarma kazıları buluntuları ışığında İstanbul'un Roma ve Bizans dönemi deniz ticareti*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı, Edirne.
- Ashkenazi, D., Fischer, M., Stern, A. ve Tal, O. (2012). Technology of an Ancient Ship brazier. A unique example from the southern levant. *Skyllis: Zeitschrift für Unterwasserarchäologie*, 12(1), 85–93.
- Aslan, E. (2018). Antikçağda gemi tipi maltızlar. *TINA*, 8, 12–25.
- Bacak, G. ve Yılmaz, S. A. (2011). Karadeniz Ereğli (Zonguldak) andezitlerinin petrografik-jeokimyasal özellikleri ve endüstriyel kullanılabilirliği. *Karaelmas Fen ve Mühendislik Dergisi*, 1(1), 23-36.
- Bailey, D. M. (1972). Crowe's tomb at Benghazi. *The Annual of the British School at Athens*, 67, 1-11.
- Bakalakis, G. (1934). Un réchaud d'un nouveau type à Délos. *Bulletin de Correspondance Hellénique*. 58, 203-217.
- Bass, G. F. (1962). Bodrum Yassıada sualtı kazıları 1961. *Türk Arkeoloji Dergisi*, 18, 8-11.
- Bass G. F. (1972). *A History of Seafaring: Based on Underwater Archaeology*. G. Fletcher (Ed.), Londra: Thames & Hudson Publishing.
- Bass, G. F., Frey, D. A. ve Pulak, C. (1984). A late Bronze Age Shipwreck at Kaş, Turkey. *The International Journal of Nautical Archaeology and Underwater Exploration*, 13.4: 271-279.

- Bass, G. F. (2017). Sualtı arkeolojisindeki tarihsel partikülarizme (tek tarafçılığa) yönelik bir itiraz. *Libri*, 4, 151–168.
- Başıbüyük, Ö. (2014). *Antik dönem seramikleri üzerindeki gemi betimlemeleri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı, Aydın.
- Borowski, O. (2004). Eat, drink and be merry: The Mediterranean Diet. *Near Eastern Archaeology*, 67(2), 96–107.
- Campbell, P. B. (2012). A Roman nautical lead brazier: Its decoration and origin, and comparable coastal finds. *The International Journal of Nautical Archaeology*, 41(2), 416–420.
- Crowe, F., Sperduti, A., O'Connell, T. C., Craig, O. E., Kirsanow, K., Germoni, P., Macchiarelli, R., Garnsey, P., ve Bondioli, L. (2010). Water-related occupations and diet in two Roman coastal communities (Italy, First to Third Century AD): Correlation between Stable Carbon and Nitrogen isotope values and auricular exostosis prevalence. *Am. J. Phys. Anthropol*, 142, 355–366.
- Çınar, M. (2022). Modern çağda deniz haydutluğunun küresel etkileri. *Türk & İslam Dünyası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(32), 77–105.
- Doğan, M. ve İkibudak E. N. (2023). Roma mozaik sanatında gastronomi öğelerinin değerlendirilmesi. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 15–31.
- Doksanaltı, E. M. ve Aslan, E. (2018). Comparison of a ‘ship-type’ brazier found in Knidos underwater research and ‘ship-type’ braziers of the Roman Imperial Period. *Rei Cretariae Romanæ Favtorvm Acta*, 45, 659–666.
- Erbaş, F. S. ve Gezmez, A. (2023). Hitit Eski Krallık Döneminde Suriye Politikası ve Mısır ile İlişkiler. *Avrasya Uluslararası Araştırma Dergisi*, 11, 172–193.
- Ertabak, T. (2017). *Knidos sualtı araştırmalarında bulunan gemi tipi maltız ve antik dönem gemi tipi maltız gelişimi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı Sualtı Arkeolojisi Bilim Dalı, Konya.
- Esin, U. (1994). 1992 Aşıklı Höyük (Kızılkaya–Aksaray) kurtarma kazısı. *KST*, 15(1), 77–96.
- Foxhall, L. ve Forbes, H. A. (1982). Sitometreia: The role of grain as a staple food in classical antiquity. *Chiron. Mitteilungen der Kommission für Alte Geschichte und Epigraphik des Deutschen Archäologischen Instituts*, 12, 41–90.

- Galili, E. ve Rosen, B. (2014). Lead cooking braziers from a shipwreck off the Ashkelon coast, Israel. S. Tripathi (Ed.), *Shipwrecks Around the World: Revelations of the Past* içinde (ss. 335-346). Yeni Delhi: Delta Book World
- Gök, S. (2017). Osmanlı ve Avrupa seramikleri üzerinden bir okuma: Smyrna (İzmir) Agorası'ndaki Osmanlı yerleşiminden mutfak kapları ile günlük yaşam objeleri. B.Yolaçan, G. Şakar ve A. Ersoy (Eds.), *Smyrna/İzmir Kazı ve Araştırmaları* içinde (ss. 117-165). İstanbul: Ege Yayınları.
- Gökbél, F. M. ve Çılgınoğlu, H. (2022). Antik Çağ'da mutfak kültüründe toprak kaplar ve önemi. *Tykhe*, 7(12), 55–66.
- Güveloğlu, A. (2019). Antik Çağ'ın damak tadı düşkünü yazarları. *Tarih ve Gelecek Dergisi*, 5(2), 256–272.
- Kızıltan, Z. (2014). Marmaray–metro projeleri ve Yenikapı arkeolojik kurtarma kazıları. *Colloquium Anatolicum*, 13, 11–43.
- Kyriakopoulos, Y. (2015). Aegean cooking–pots in the modern era (1700–1950). M. Spataro ve A. Villing (Eds.), *Ceramics, Cuisine and Culture: The Archaeology and Science of Kitchen Pottery in the Ancient Mediterranean World* içinde (ss. 252-268). Oxford: Oxbow Books.
- Laçın, G. (2020). *Tios Antik Kenti savunma mimarisi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Arkeoloji Bölümü, Edirne.
- Leonard, M. R. (1973). Braziers in the Bodrum Museum. *AJA*, 77(1), 19–25.
- Le Roy, C. (1961). Réchauds déliens. *BCH*, 85, 474–500.
- Mrenka, A. (2012). A late copper age brazier from szombathely. *Kritische Zeiten*, 3(4), 56–79.
- Morris, S. P. (1985). ΑΑΣΑΝΑ: A contribution to the Ancient Greek kitchen. *Hesperia*, 54(4), 393–409.
- Mosyak, A., Galili, E., Daniel, D., Rozinsky, I., Rosen, B. ve Yossifon, G., (2017). Thermodynamics of a brazier cooking system modeled to mimic the lead brazier of a Roman ship. *Journal of Archaeological Science: Reports*, 16, 19–26.
- Nocoń, K. (2016). A Hellenistic brazier from the Jagiellonian University Institute of Archaeology Collection of Antiquities. *SAAC*, 20, 103–114.
- Nocoń, K. (2022). Cultural shift or short-lived fashion? Interpreting the role of Hellenistic braziers from the Agora of Nea Paphos, Cyprus. *The Annual of the British School at Athens*, 117, 263–284.

- O'Connor, S. (2017). The daily grain consumption of classical greek sailors and Soldiers. *Chiron*, 43, 327–356.
- Öniz, H. (2014). Multi-holed stone anchors of Antalya/Turkey–2011. *Archaeologia Maritima Mediterranea*, 11, 63–74.
- Öniz, H. ve Karademir, M. (2016). Antalya kıyıları arkeolojik sualtı araştırmaları üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 19(41.Yıl Özel Sayısı), 261–277.
- Öniz, H. (2018). Harbour of Soli–Pompeiiopolis: recent underwater archaeological research. *The International Journal of Nautical Archaeology*, 337–342.
- Öniz, H. (2019). Kilikya’da denizcilik tarihi ve tersane arkeolojisi: Dana Adası. *Akdeniz Sanat*, 435–446.
- Öz, C. (2022). Myra Tiyatrosu’ndan bir adet mangal parçası. K. Beşaltı (Ed.), *2nd International Archaeology, Art, History and Cultural Heritage Congress* içinde (ss. 196-197). Şanlıurfa.
- Özsait Kocabaş, I. (2016). Bin yıllık bekleyişin ardından yeniden denizlerde. Yenikapı 12–limanı İstanbul. *TINA*, 5,10–39.
- Öztürk, B. (2012). Seyahatnamelerde ve modern literatürde Tios / Tieion ve Teritoryumu. *MJH*, 2(1), 161–176.
- Özyiğit, Ö. (1994). 1993 yılı Phokaia kazı çalışmaları. *KST*, 16, 425–454.
- Papuci–Władyka, E. (2021). Braziers and the Hellenistic *koiné* in the kitchen: The case of Paphos, capital of Cyprus. *Polish Archaeology in the Mediterranean*, 30(2), 203–230.
- Postgate, J. N. (1992). Early Mesopotamia. *Society and Economy at the Dawn of History: Londra*. 173–190.
- Pulak, C. (1994). Uluburun (Kaş) batığı kazısı: 1992 kampanyası. *KST*, 15(1), 375–398.
- Rojo Ariza M. C. ve Yubero Gómez M. (2008). La concepción de la infancia en la Atenas clásica: Una aproximación desde los textos y la arqueología. *Actas de las I jornadas de jóvenes en investigación arqueológica: Dialogando con la cultura material* içinde (ss. 373-380) Madrid.
- Romano, I. B. (1994). A Hellenistic deposit from Corinth: Evidence for interim period Activity (146-44 B. C.). *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens*, 63(1), 57-104.
- Rosen, B. ve Galili, E. (2007). Lead Use on Roman Ships and its Environmental Effects. *The International Journal of Nautical Archaeology*, 1–8.

- Sharvit, J. ve Buxton, B. (2022). A Roman merchant ship cargo of scrap metal and raw materials in the Caesarea harbor: Preliminary report. G. D. Stiebel., D. Ben-Ami, A. Gorzalczy, Y. Tepper ve I. Koch (Eds.), *Centro– Motion, Movement and Mobility* içinde (ss. 75-91. Tel Aviv: Tel Aviv University and Israel Antiquities Authority.
- Scheffer, C. (2014). Cooking stands and braziers in Greek sanctuaries. *OpAthRom*, 7, 175–183.
- Söğüt, B. ve Durnagözü, N. (2022). Karia Stratonikeia Territoriumu’ndan figürlü mangal tutaçları. *Lycus*, 5, 59–92.
- Sönmez, İ. F. ve Öztürk, B. (2008). Batı Karadeniz’de Bir Antik Kent Kazısı: Tios (Filyos). *Arkeoloji Sanat*, 133–146.
- Spooner, W. (1906). Sailors’ food. *The British Medical Journal*, 2(2388), 862-864.
- Şahin, M. (2000). Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi’nden bir grup mangal tutacı. *Adalya*, IV, 61–90.
- Şahin, M. (2001). Hellenistic Braziers in the British Museum, Trade Contacts Between Ancient Mediterranean Cities. *Anatolian Studies*, 51, 91–132.
- Temür, A. (2021). Amisos’tan bir grup maltız tutacı üzerine gözlemler. *Arkeoloji ve Sanat*, 121–130.
- Tolga, Ö. ve Yatkın, Ö. (2017). Antik dönemdeki damak tadının günümüz yansıması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 103–116.
- Tsakirgis, B. (2007). Fire and smoke: Hearths, braziers and chimneys in the Greek house. *BSA, Building Communities: House, Settlement and Society in the Aegean and Beyond*, 225–231.
- Türker, A. Ç. (2019). Ceramic braziers from Çanakkale. *ÇOMÜ Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(1), 101–110.
- Yağar D. H. (2012). *Antalya mutfak ve yemek kültürü müzesi tasarımı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Müzecilik Anabilim Dalı, Antalya.
- Vogeikoff-Brogan, N. (2000). Late Hellenistic pottery in Athens: A new deposit and further thoughts on the association of pottery and societal change. *Hesperia*, 69, 293–333.
- Yıldırım, Ş. (2017). Tios–Tieion: Söylenecek çok önemli bir şeyi olmayan kent. *Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 7(14), 206–242.
- Yıldırım, Ş. (2023). Introduction: Tios (Tieion) in the context of Black Sea colonisation. G. R. Tsatskheladze ve Ş. Yıldırım (Eds.), *Tios/Tieion on the Southern Black Sea in the*

Broader Context of Pontic Archaeology içinde (ss. 1-22). Oxford: Archaeopress Publishing Ltd.

Zincirkıran Can, G. ve Demirarslan, D. (2020). Tarihsel süreçte gemi iç mekânlarının gelişimi. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 7(54), 1468–1480.



ÖZGEÇMİŞ

Adı ve SOYADI	Ardıç DEMİRER
EĞİTİM DURUMU	
Mezun Olduğu Lise	Didim Anadolu Lisesi
Lisans Diploması	9 Eylül Üniversitesi Arkeoloji Bölümü
Yabancı Dil / Diller	İngilizce
İŞ DENEYİMİ	
Çalıştığı Kurumlar	• Ege Restorasyon - Patara deniz feneri restorasyonunda restoratör • Sit Hediyelik – İşletme sahibi • Patara Kazıları Akdeniz Üniversitesi – Arkeolog • Kibyra Kazı Başkanlığı – Arkeolog • Instu Restorasyon – Kibyra ana cadde onarımında restoratör • Ardıç cafe & bistro – İşletme sahibi • Kumluca Sualtı Kazı Başkanlığı – Arkeolog • Institute of Nautical Archaeology – Mutfak Şefi • The Sudd Coffee Shop – Şube Sorumlusu • Bekiroğlu İnşaat Restorasyon A.Ş – Saha Şefi • Lycian Art Project - Danışman • AGESA Hayat ve Emeklilik A.Ş – Birikim ve Güvence Uzmanı • Lyra Event - Danışman