



T.C.
HATAY MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ARKEOLOJİ ANA BİLİM DALI

**BESLENME ADETLERİ KAPSAMINDA AÇÇANA
HÖYÜK, ESKİ ALALAH KENTİ ORTA TUNÇ II
DÖNEMİ SARAY MUTFAĞININ BAĞLAMSAL
ARKEOBOTANİK ANALİZLERİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN

Seren BURGAÇ

Tez Danışmanı

Doç. Dr. Murat AKAR

Hatay-2022



T.C.

**HATAY MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ARKEOLOJİ ANA BİLİM DALI**

**BESLENME ADETLERİ KAPSAMINDA AÇÇANA
HÖYÜK, ESKİ ALALAH KENTİ ORTA TUNÇ II
DÖNEMİ SARAY MUTFAĞININ BAĞLAMSAL
ARKEOBOTANİK ANALİZLERİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN

Seren BURGAÇ

Tez Danışmanı

Doç. Dr. Murat AKAR

Hatay-2022

ONAY

SEREN BURGAÇ tarafından hazırlanan “**BESLENME ADETLERİ KAPSAMINDA AÇÇANA HÖYÜK, ESKİ ALALAH KENTİ ORTA TUNÇ II DÖNEMİ SARAY MUTFAĞININ BAĞLAMSAK ARKEOBOTANİK ANALİZLERİ**” adlı bu çalışma jüri tarafından lisansüstü eğitim öğretim yönetmeliğinin ilgili maddelerine göre değerlendirilip oybirliği / oyçokluğu ile **ARKEOLOJİ ANA BİLİM DALINDA YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak kabul edilmiştir.

25.08.2022

Jüri Üyeleri	İmza
Doç. Dr. Murat AKAR (Tez Danışmanı - Başkan)	
Doç. Dr. Evangelia PİŞKİN (İkinci Danışman)	
Prof. Dr. Hatice PAMİR (Üye)	
Doç. Dr. Nilgün MASATCIOĞLU (Üye)	
Doç. Dr. Rana ÖZBAL (Üye)	

Seren Burgaç tarafından hazırlanan “**Beslenme Adetleri Kapsamında Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Orta Tunç II Dönemi Saray Mutfakının Bağlamsal Arkeobotanik Analizleri**” adlı tez çalışmasının yukarıda imzaları bulunan jüri üyelerince kabul edildiğini **onaylarım**.

Doç. Dr. Mustafa Onur KAN

Enstitü Müdürü

**TÜRKİYE CUMHURİYETİ HATAY MUSTAFA KEMAL
ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE**

Bu belge ile bu tezde yer alan bilgilerin tamamının akademik kurallara ve etik ilkelerine uygun olarak toplanıp sunulduğunu beyan ederim. Söz konusu kural ve ilkelerin gereği olarak tezde yararlandığım eserlerin tamamına uygun bir şekilde atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi ayrıca beyan ederim.
(25.08.2022)

Seren BURGAÇ

ÖNSÖZ

Bu tez çalışmasında, Açıana Höyük, Eski Alalah Kenti'nde 2009 yılında ortaya çıkarılan Orta Tunç Çağı saray mutfagının ve 2019 yılında elde edilen mutfak ile ilişkili bir depo mekânının arkeobotanik verileri bağlamsal kapsamda incelenmiştir. İki mekânın farklı seviyelerinden elde edilen örneklerin hangi bitkileri içerdiği ve bunların nicel değerleri ele alınmaktadır. Bitkiler tahıllar, baklagiller, meyveler, yabani bitkiler ve diğer mahsuller olarak irdelenmiştir. Arkeobotanığın hane halkı arkeolojisi ile olan ilişkisi değerlendirilip saray pratikleri farklı bir bakış açısı ile sunulmuştur. Kuzey Suriye, Orta-Yukarı Fırat Vadisi, Yukarı Dicle Havzası, Orta Anadolu, Kilikya ve Amik Ovası'nda yer alan yerleşim yerlerinin Orta Tunç Çağı arkeobotanik verileri incelenerek Açıana Höyük ile bir karşılaştırma oluşturulmuştur.

Arkeolojide kimle çalıştığınız başka disiplinlerin dışında çok daha önemlidir. Kazılarda aylarca birlikte yaşayıp gece gündüz çalıştığınız danışmanınız ile frekansınızın tutması büyük bir şanstır. İşte ben o şanslı kişilerdenim. Yıllar önce arkeolojiyi bıraktığım bir süreçte tanıştığım ve arkeolojiye yeniden başlamak için bana Açıana Höyük kazı ekibinin bir parçası olma fırsatı veren, beni aslında ne kadar çok sevdiğimi fark etmediğim arkeobotaniğe yönlendiren hocam, tez danışmanım Doç. Dr. Murat Akar'a minnettarım. Yüksek lisans eğitimim boyunca bana duyduğu güven, geleceğimi planlamamdaki sonsuz yardımları, asla bitmeyen desteği ve yeni fikirleri beni hep bir adım ileriye taşıdı.

Arkeolojinin dışında bir disiplinin üzerinde çalışmanın gereklilikleri bazen zorlayıcı olsa da o alanda uzman bir kişinin desteği sayesinde bu durum üstesinden gelinebilir bir hale dönüşüyor. Orta Doğu Teknik Üniversitesi Yerleşim Arkeolojisi bölümünde görev yapan ikinci tez danışmanım Doç. Dr. Evangelia Ioannido Pişkin'in benim için bu durumu üstesinden gelinebilir kıldığı, arkeobotanik konusundaki yardımları, sabırlı olmam hususundaki teşvikleri, tezim için bulunduğu geri bildirimler ve öneriler için çok teşekkür ederim.

Tanımdan büyük bir onur duyduğum, hikâyelerini dinlemeye bayıldığım Prof. Dr. K. Aslıhan Yener'in Açıana Höyük ekibine katıldığımdan beri süren desteği ve kazı evinde herkesten uzak bir köşede flotasyon yaptığım zamanlarda beni yalnız bırakmayıp arkeobotanikte nasıl ilerlemem gerektiği konusunda verdiği öneriler ve keyifli sohbetleri için teşekkür ederim.

Yüksek lisans eğitimim sırasında Tübitak'ın "Holosen Boyunca Yaşanan İklim Değişikliklerinin Amik Ovası'ndaki Jeolojik Ve Arkeolojik İzleri" projesinde yer alarak arkeoloji ve jeoloji disiplinlerinin bir araya geldiği bilimsel bir çalışmanın parçası oldum. Bana bu çalışmanın bir parçası olma imkânı tanıyan proje yürütücüsü ve Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Jeoloji Mühendisliği Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Ulaş Avşar'a çok teşekkür ederim.

Bir diğer teşekkürüm 2011'den beri arkeoloji yolculuğumda birlikte büyüdüğüm yol arkadaşım ve meslektaşım Onur Hasan Kıрман için. Lisans hayatımdan beri hem okulda hem de katıldığımız proje ve kazılarda hep omuz omuza idik. Yüksek lisans eğitimim boyunca tıkandığım her anda desteğiyle yanımda oldu. Tükendiğimi hissettiğim zamanlarda elinde kahvesiyle benimle bilgisayarın başına oturdu ve tezimin birçok aşamasına katkıda bulundu. Bazen de sadece saatlerce sohbet ederek beni rahatlattı. Flotasyon aşamalarımda araziden yorgun argın gelip benimle çuval çuval toprak taşıdı. Beraber başladığımız yüksek lisans yolculuğumuzu da beraber bitirdiğimiz için çok mutluyum ve önümüzdeki yolculuklarda da birlikte ilerleyeceğimiz için çok şanslıyım.

Ders ve tez sürecimin büyük bir çoğunluğunu Aççana Höyük Kazı Evi'nde geçirdim. Bu zamanlarda her konuda yanımda olan ekip arkadaşlarımla olmaları benim için büyük bir şans. Yüksek lisans tezinde aynı bağlamın seramiklerini çalışan Müge Bulu'ya teşvik edici desteği, bana önerdiği çalışma metotları, bu süreçte ihtiyacım olan kitapları kendi kütüphanesinden verdiği ve bulamadığım kaynakları benimle birlikte arayıp bulduğu için çok teşekkür ederim. Arkeobotaniğin en emek isteyen işlerinden biri olan flotasyon ve en sabır isteyen aşaması olan mikroskop ile tanımlama süreçlerinde aynı ekipmanı ve laboratuvarı paylaştığım sevgili ekip arkadaşım Ebrar Sinmez'e teşekkür ederim. Sabrımızın beraber tükendiği anlarda Morrissey'i defalarca kez dinleyip bağıra bağıra söylediğim bir "uzmanlık alanı arkadaşımın" olması benim için çok önemli. Aylarca kazı evini paylaştığım ve arazide birlikte ter döktüğüm diğer ekip üyesi arkadaşlarım Tara Ingman'a, Baran Kerim Ecer'e, Mine Temiz'e ve Gökhan Tektaş'a teşekkür ederim.

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi öğretim üyesi Doç. Dr. Nilgün Masatcıoğlu'na lisans dönemimden beri beni her konuda desteklediği ve yanımda olduğu için çok teşekkür ederim.

Bu süreçte kafamı çalışma masamdan kaldırıp biraz kafa dağıtayım dediğim anlarda yanımda olan birçok insan var. Arkeoloji ile hiç ilgisi olmayan ama tezim hakkında konuşurken beni saatlerce dikkatle dinleyen, yüreklendiren, beraber gülüp beraber ağladığım sevgili kuzenlerim Gözde Burgaç’a ve Macide Koçak’a ne kadar teşekkür etsem az kalır! Ortaokuldan beri her daim yanı başımda olan, ne kadar uzak kalsak da ‘kaldığımız yerden devam edebilmenin’ huzurunu her seferinde yaşadığım arkadaşlarım Gaye Güzel’e, Gizem Parmaksız’a ve Hande Zelluhoğlu’na bu süreçte de yanımda oldukları için çok teşekkür ederim. Arkeolojiyi anlatmaktan asla bıkmadığım ve beni dinlemekten büyük keyif alan dostlarım Erdiñ Habip, Cihan Aydeniz, Dilek Habip ve Nilay Tıraş desteğini hep hissettiğim insanlardan oldu. Antakya’dan bunaldığım ve İstanbul’a kaçtığım zamanlarda evinin evim, kedisi Minik’in kedim olduğu, bu yolculuğumda elimi hep tutan, bana başka perspektiflerin de mümkün olduğunu gösteren sevgili arkadaşım Simrui Yılmaz’a çok özel bir teşekkür borçluyum. “Güzel ve kıymetli anlarımın vazgeçeceğim zamanlarda hatırlanması gereken birer can simidi olduğunu” bana her daim hatırlatan ve başarılarıma inanan bir dosta sahip olduğum için çok şanslıyım. Şapkan, yüzüklerin ve kırmızı rujunla beni dinlemeye geleceğın günleri iple çekiyorum!

Her daim elimi tutan ve adım attığım her konuda bana inanan sevgili ailem bu süreçte de hep yanımdaydı. Yol göstericilikleri ve sonsuz destekleri için teyzem Gülay Ünal’a, dayım Ercan Ünal’a, yengem Serpil Ünal’a ve artık bizimle olmayan dedem Lütfü Ünal’a teşekkür ederim. Çocukluğumdan beri sayesinde arkeoloji ve fotoğraf ile büyüdüğüm Hatay Arkeoloji Müzesi’nin fotoğraf sanatçısı babam Necmi Burgaç’a beni her daim yüreklendirdiğı ve yaptığım işlerle gurur duyduğu için çok teşekkür ederim. Sadece bu süreçte değil hayatımın her anında iyi ki kız kardeşlerim var dediğim ablam Sedef ve Selin Burgaç’ın desteğı hep yanı başımda idi. Tükendiğim her anda beni kendime getirip yapabileceğime inandırdılar ve yol gösterdiler. Her seferinde sığındığım “dünyadaki küçük köşem” oldukları için çok şanslıyım. Teyzelerinin mesleğini henüz idrak edememiş olsalar da yeğenlerim Ali Poyraz Türkcan’a ve Leyla Lorin Taş’a öncelikle bana sabrı öğrettikleri için ve çalışma alanıma duydukları sonsuz saygıdan dolayı teşekkür ederim! Çalışarak sabahladığım her anımda bana eşlik eden, gerektiğinde yanımda olduğunu masama çıkıp bilgisayarımın üzerine oturarak gösteren, birlikte büyüdüğüm arkadaşım, kızım, kedim Tarçın’a teşekkür ederim.

Son sözlerim annem Hülya Burgaç ve artık aramızda olmayan anneannem Çiçek Ünal için. Yaratıcılığı, üretmenin kıymetini, sevdiğim işi yapmamı ve ona sarılmamı çocukluğumdan beri bana öğreten anneanneme minnettarım. Bana bir bitkiyi sevmeyi, onlarla konuşmayı ve onlara sabırla bakmayı aşıladığı için çok teşekkür ederim. Bu başarılarıma şahit olamasa da hep benimle olduğunu biliyorum. Kurduğum hayallere benimle birlikte hatta bazen benden daha çok heyecanlanan, hayatını bir gelecek inşa etmeme adayan ve en önemlisi bana “kendime ait bir oda” yaratmayı öğreten anneme çok şey borçluyum. Bu tezi, beni büyüten anneannem ve annem nezdinde hayatıma dokunan bütün kadınlara adıyorum.



BESLENME ADETLERİ KAPSAMINDA AÇÇANA HÖYÜK, ESKİ ALALAH KENTİ ORTA TUNÇ II DÖNEMİ SARAY MUTFAĞININ BAĞLAMSA ARKEOBOTANİK ANALİZLERİ

Seren BURGAÇ

Arkeoloji Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2022

Danışman: Doç. Dr. Murat AKAR

ÖZET

Bu tez çalışması, Amik Ovası'nın güneyinde bulunan Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti'nde ortaya çıkarılan ve Orta Tunç Çağı'na tarihlendirilen saray mutfağının ve mutfak ile ilişkili depo olduğu düşünülen mekânın arkeobotanik verisini bağlamsal olarak değerlendirmektedir. Bir saray mutfağının düzenini, işleyişini ve barındırdığı faaliyetleri anlamayı hedefleyen çalışma bunu yaparken hane halkı arkeolojisi teorik çerçevesinde *habitus* ve *chaîne opératoire* kavramlarından yararlanmaktadır.

Yapının kendi dönemi içerisinde çok şiddetli bir yangına maruz kalmış olması sebebi ile tohum/bitki kalıntıları gibi arkeobotanik veriler çok iyi korunagelmıştır. Bu kapsamda verilerin niteliklerine, niceliklerine ve dağılımlarına göre saray mutfağı içinde gerçekleşen yemek aktiviteleri incelenmektedir.

Bu incelemelerin dışında, yemek tercihlerinin Orta Tunç Çağı'ndaki yansımaları görebilmek adına Suriye, Orta ve Yukarı Fırat Vadisi, Habur Vadisi, Yukarı Dicle Havzası, Kilikya, Orta Anadolu ve Amik Ovası'nda bulunan farklı yerleşim yerlerinin arkeobotanik verileri incelenerek Aççana Höyük verisi ile karşılaştırılmıştır. Bu çalışma Orta Tunç Çağı sırasında Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti'nde var olan beslenme adetlerinin ve saray kompleksindeki yemek tercihlerinin anlaşılmasına katkı sunmaktadır. Çalışma aynı zamanda "Holosen Boyunca Yaşanan İklim Değişikliklerinin Amik Ovası'ndaki Jeolojik Ve Arkeolojik İzleri (TÜBİTAK 19Y222)" adlı proje kapsamında tamamlanmıştır.

ANAHTAR KELİMELE

(Aççana Höyük, Eski Alalah, Saray Mutfak, Orta Tunç Çağı, Arkeobotanik, Yemek Tercihleri)

**FOOD HABITS AND CONTEXTUAL ARCHAEOBOTANICAL ANALYSIS
OF THE MIDDLE BRONZE II PALATIAL KITCHEN AT TELL ATCHANA,
ALALAKH**

Master's Thesis, Seren BURGAÇ

Archaeology Department, 2022

Supervisor: Assoc. Prof. Murat AKAR

ABSTRACT

This thesis contextually evaluates the archaeobotanical data from the Middle Bronze Age palatial kitchen and the possible storage space associated with it which was unearthed at Tell Atchana, Alalakh, located in the south of the Amuq Valley. The study, which aims to understand the organisation, function and activities of a palatial kitchen, draws on the concepts of *habitus* and the *chaîne opératoire* within the theoretical framework of household archaeology.

Archaeobotanical data such as seed/plant remains were well preserved since the building was destroyed by fire during its use. Food activities in the kitchen are examined here according to the quality, quantity and distribution of this archaeobotanical data.

In addition, archaeobotanical data from different settlements in Syria, the Middle and Upper Euphrates Valley, the Khabur Valley, the Upper Tigris Basin, Cilicia, Central Anatolia and the Amuq Valley were examined and compared with the Tell Atchana data in order to see reflections of foodways in the Middle Bronze Age. This study contributes to the understanding of food habits and foodways in this palatial complex at Tell Atchana, Alalakh during the Middle Bronze Age. This study is also related to the project “Geological and Archaeological Traces of Climate Changes During the Holocene in the Amuq Plain”, numbered 19Y222, under TUBITAK.

KEY WORDS

(Tell Atchana, Alalakh, Palatial Kitchen, Middle Bronze Age, Archaeobotany,
Foodways)

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	I
ABSTRACT	II
İÇİNDEKİLER	III
TABLolar LİSTESİ.....	VIII
RESİMLER LİSTESİ.....	IX
KISALTMALAR LİSTESİ.....	XI

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1.1. YERLEŞİM YERİ VE ARAŞTIRMA TARİHİ	3
--	---

İKİNCİ BÖLÜM

KURAMSAL YAKLAŞIMLAR

2.1. HANE HALKI ARKEOLOJİSİ VE ARKEOBOTANİK.....	6
2.2. ARKEOLOJİK BAĞLAMLARDA YEMEK TERCİHLERİ.....	10
2.3. ARKEOLOJİK BAĞLAMLARDA SARAYLAR	15
2.4. DEĞERLENDİRME	18

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TARİHSEL ARKA PLAN

3.1. M.Ö. 3.-2. BİNYIL GEÇİŞ DÖNEMİ VE ORTA TUNÇ ÇAĞI	20
---	----

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BAĞLAMSAI İNCELEMELER

4.1. VII. TABAKA SARAYI VE YENİ DÖNEM KAZI ALANLARI ARASINDAKİ İLİŞKİ.....	26
4.2. 33-32 PLAN-KARESİNİN BAĞLAMSAI TANIMLAMASI	26
4.2.1. 3. Evre	27
4.2.2. 2. Evre	30
4.2.3. 1. Evre	31
4.3. 33.53 PLAN-KARESİNİN BAĞLAMSAI TANIMLAMASI	31
4.3.1. 3. Evre	32
4.3.2. 2. Evre	32
4.3.3. 1. Evre	33
4.4. KÜÇÜK BULUNTULAR, SERAMİKLER VE ZOOARKEOLOJİK ÖRNEKLER.....	34
4.5. C ¹⁴ ÖRNEKLERİ	36
4.6. DEĞERLENDİRME	36

BEŞİNCİ BÖLÜM

ARKEOBOTANİK VERİ ANALİZİ

5.1. ARKEOBOTANİKTE KULLANILAN ÖRNEKLEME YÖNTEMLERİ VE FLOTASYON (SUDA YÜZDÜRME)	37
5.1.1. Açıana Höyük'te Örnekleme Yöntemleri ve Suda Yüzdürme.....	39
5.1.2. Açıana Höyük'te Daha Önce Yapılan Arkeobotanik Çalışmalar	40
5.2. 33.32 PLAN-KARESİNİN ARKEOBOTANİK ANALİZİ.....	41
5.2.1. Locus 77-Lot 219:.....	42
5.2.2. Locus 77-Lot 223:.....	42
5.2.3. Locus 77-Lot 228:.....	42

5.2.4. Locus 77-Lot 239:.....	42
5.2.5. Locus 77-Lot 253:.....	42
5.2.6. Locus 82-Lot 247:.....	43
5.2.7. Locus 82-Lot 293:.....	43
5.2.8. Locus 85-Lot 256:.....	43
5.2.9. Locus 86-Lot 284:.....	43
5.2.10. Locus 86-Lot 305:.....	44
5.2.11. Locus 84-Lot 246:.....	44
5.2.12. Locus 84-Lot 248:.....	44
5.2.13. Locus 57-Lot 189:.....	44
5.2.14. Locus 57-Lot 174:.....	44
5.2.15. Locus 68-Lot 188:.....	44
5.2.16. Locus 69-Lot 190:.....	44
5.2.17. Locus 35-Lot 252:.....	45
5.2.18. Locus 26-Lot 110:.....	45
5.2.19. Locus 44-Lot 144:.....	45
5.2.20. Locus 60-Lot 135:.....	45
5.2.21. Locus 51-Lot 118:.....	45
5.2.22. Locus 48-Lot 109:.....	45
5.2.23. Locus 49-Lot 115:.....	45
5.2.24. Locus 45-Lot 106:.....	45
5.2.25. Locus 50-Lot 119:.....	45
5.2.26. Locus 59-Lot 136:.....	45
5.2.27. Locus 61-Lot 141:.....	46
5.2.28. Locus 53-Lot 152:.....	46
5.2.29. Locus 69-Lot 165:.....	46
5.2.30. Locus 25-Lot 68:.....	46

5.2.31. Locus 1-Lot 12:.....	46
5.3. 33.53 PLAN-KARESİNİN ARKEOBOTANİK ANALİZİ.....	46
5.3.1.Locus 66-Lot 295:.....	46
5.3.2. Locus 69-Lot 294:.....	47
5.3.4. Locus 71-Lot 303:.....	47
5.3.5. Locus 50-Lot 228:.....	47
5.3.6. Locus 22-Lot 148:.....	47
5.3.7. Locus 22-Lot 149:.....	48
5.3.8. Locus 22-Lot 151:.....	48
5.3.9. Locus 23-Lot 156:.....	48
5.3.10. Locus 23-Lot 158:.....	48
5.3.11. Locus 35-Lot 182:.....	48
5.3.12. Locus 19-Lot 71:.....	48
5.3.13. Locus 19-Lot 76:.....	49
5.3.14. Locus 22-Lot 94:.....	49
5.3.15. Locus 22-Lot 117:.....	49
5.4. DEĞERLENDİRME	49
5.4.1. Buğday	50
5.4.2. Arpa	50
5.4.3. Baklagiller.....	52
5.4.4. Meyveler	54
5.5. DİĞER MAHSULLER	56
5.6. AÇÇANA HÖYÜK VII. TABAKA SARAYI ARŞİVLERİ.....	57
5.6.1. Değerlendirme	60

ALTINCI BÖLÜM

ARKEOBOTANİK KARŞILAŞTIRMALAR

6.1. DİĞER YERLEŞİMLERDEN ARKEOBOTANİK KARŞILAŞTIRMALAR	62
6.1.1. Kuzey Suriye.....	62
6.1.2. Orta Fırat Vadisi	77
6.1.3. Yukarı Fırat Vadisi	100
6.1.4. Kilikya	102
6.1.5. Yukarı Dicle Havzası.....	113
6.1.6. Orta Anadolu.....	120
6.1.7. Amik Ovası	135
6.2. ALALAH İLE ARKEOBOTANİK KARŞILAŞTIRMALAR	136

YEDİNCİ BÖLÜM

SONUÇ

KAYNAKÇA	146
EK.1 TABLOLAR	171
EK.2 RESİMLER.....	176

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1. 33.32 Plan-Karesindeki Botanik Kalıntıların Takson Sınıflandırmasına Göre Mutlak Sayıları.....	171
Tablo 2. 33.53 Plan-Karesindeki Botanik Kalıntıların Takson Sınıflandırmasına Göre Mutlak Sayıları.....	174



RESİMLER LİSTESİ

Resim 1. <i>Kabuklu buğdayın işlenmesinin chaîne opératoire yaklaşımı ile ele alınması (Heiss vd., 2021: 8)</i>	9
Resim 2. <i>Gıda maddeleri için genelleştirilmiş davranış zinciri (Heiss vd., 2021: 8) 10</i>	
Resim 3. <i>VII. Tabaka Saray Arşivlerine Göre Alalah Krallarının Listesi (Lauinger, 2015: 226)</i>	23
Resim 4. <i>Orta Tunç Çağında Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti ve Çevresi (Akar vd., 2021, Fig. 7-1)</i>	176
Resim 5. <i>Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Tepeden Görünüm (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)</i>	177
Resim 6. <i>VII. Tabaka Sarayı'nın Höyük Üzerindeki Konumu ve Plan-Kareler (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)</i>	178
Resim 7. <i>33.32 ve 33.53 Plan-Karelerinin VII. Tabaka Sarayı İle İlişkisi (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)</i>	179
Resim 8. <i>VII. Tabaka Sarayı'nın Planı ve 33.32, 33.53 Plan-Kareleri ile İlişkisi (Akar vd., 2021, Fig. 7-5).....</i>	180
Resim 9. <i>33.32 Plan-Karesi 3c Evresinin Planı (Bulu, 2021: 98, Fig. 4.4).....</i>	181
Resim 10. <i>Saray Mutfağının A ve B Odalarının Kuzeyden Görünümü (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)</i>	182
Resim 11. <i>A Odasının genel görünümü (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)</i>	182
Resim 12. <i>Ocak ve Yükseltilmiş Platform ile A Odasının Kuzeydoğudan Görünümü (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)</i>	183
Resim 13. <i>Kırık Pithosun (L.85) İçerisinde İn Situ Halde Bulunan Yanmış Kalıntılar (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)</i>	184
Resim 14. <i>A Odasının Yükseltilmiş Platform Kaldırıldıktan Sonra Kuzeydoğudan Görünümü (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)</i>	185
Resim 15. <i>At Nalı Biçimli Ocak (L.75), (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)</i>	186
Resim 16. <i>A Odasının Zemininde Bulunan İyi Korunagelmiş Yanmış Kereste Kalıntıları (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)</i>	186

Resim 17. <i>B Odasının Kuzeyden Görünümü (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)</i>	187
Resim 18. <i>A ve B Odasını Birbirine Bağlayan Geçiş Yolunun Kuzeybatıdan Görünümü (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)</i>	188
Resim 19. <i>B Odasının Zemini ve Tezgâhları ile Birlikte Geçiş Yolunun ve Basamağın Kuzeydoğudan Görünümü (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)</i>	189
Resim 20. <i>33.53 Plan-Karesinin Havadan Görünümü. Kırmızı ile belirtilen alan bu plan-karenin 33.32 plan-karesi ile aynı oryantasyonda olduğunu göstermektedir. (Akar vd., 2021, Fig. 7-6)</i>	190
Resim 21. <i>Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Orta Tunç Çağı Radyo Karbon Tarihleri (Akar vd., 2021: 87, Fig. 7-15)</i>	190
Resim 22. <i>AHAM'da Kullanılan Flotasyon Tankları (Fotoğraf: S. Burgaç)</i>	191
Resim 23. <i>Arkeobotanik Örneklerin Kurutulması (Fotoğraf: S. Burgaç)</i>	191
Resim 24. <i>Bitki Kalıntılarının Boyutlarına Göre Ayrılmasını Sağlayan Test Eleği (Fotoğraf: S. Burgaç)</i>	192
Resim 25. <i>Arkeobotanik Verilerin Mikroskop İle Tanımlanması (Fotoğraf: S. Burgaç)</i>	192
Resim 26. <i>Kömürleşmiş Ekmeklik/Makarnalık Buğday Taneleri (Triticum aestivum/durum) (Fotoğraf: S. Burgaç)</i>	193
Resim 27. <i>Kömürleşmiş Kabuklu Arpa (Hordeum vulgare) Taneleri (Fotoğraf: S. Burgaç)</i>	194
Resim 28. <i>Kömürleşmiş kabuksuz arpa (Hordeum nudum) taneleri (Fotoğraf: S. Burgaç)</i>	195
Resim 29. <i>Kömürleşmiş Burçak (Vicia ervilia) Tohumları (Fotoğraf: S. Burgaç)</i> ..	196
Resim 30. <i>Kömürleşmiş Üzüm (Vitis vinifera) Çekirdekleri (Fotoğraf: S. Burgaç)</i>	197
Resim 31. <i>Kömürleşmiş Zeytin (Olea europaea) Çekirdekleri (Fotoğraf: S. Burgaç)</i>	198
Resim 32. <i>Yığın Haline Gelen Ekmeklik/Makarnalık (Triticum aestivum/durum) Buğdaylar</i>	199
Resim 33. <i>Yanmamış, Modern Olduğu Düşünülen Aspir Çiçeği (Carthamus tinctorius) Çekirdekleri (Fotoğraf: S. Burgaç)</i>	200

KISALTMALAR LİSTESİ

AHAM	: Aççana Höyük Kazıları ve Amik Ovası Araştırma Merkezi
Bkz.	: Bakınız
Cm.	: Santimetre
Ed.	: Editör
ET	: Erken Tunç Çağı
Fig.	: Figür
GT	: Geç Tunç Çağı
Km.	: Kilometre
L.	: Locus
M.	: Metre
Mm.	: Milimetre
M..	: Milattan nce
No.	: Numara
ODTÜ	: Orta Doğu Teknik Üniversitesi
OT	: Orta Tunç Çağı
Res.	: Resim
Vd.	: Ve Diğerleri
Yak.	: Yaklaşık

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

Tunç Çağlarında Anadolu, Doğu Akdeniz, Mezopotamya'daki kentler ile kasabalar arkeolojik bağlamlar kapsamında incelendiğinde insan ve hayvan diyetindeki geniş yelpaze, arkeolojik kanıtlar sayesinde açık bir şekilde görülmektedir (Riehl, 1999; 2014; Deckers ve Pessin, 2010). İklim şartlarına, coğrafi koşullara, sosyal ve ekonomik faktörler ile bireylerin tercihlerine bağlı olarak değişen besinler, tarım konusunda uzmanlaşmış bireylerin ve tarım politikalarını uygulayabilen devletlerin olduğu bir resim çizmektedir. Yazılı ve ikonografik kanıtlar yeme ve içme faaliyetlerinin temel bir ihtiyaç olmaktan çıkıp sosyal bir ihtiyaç haline dönüştüğü bir dönem sergilemektedir. Bu tez, Orta Tunç Çağı'nda (yak. M.Ö. 2100-1600) (bundan sonra OTÇ) var olan beslenme ekonomilerine bağlamsal analizler ve arkeobotanik kanıtlar üzerinden odaklanmaktadır.

Çalışmanın amacı; Hatay ili sınırlarındaki Amik Ovası'nda yer alan Aççana Höyük/Eski Alalah Kenti kazılarında açığa çıkarılan ve Orta Tunç II (M.Ö. yak. 1800-1600) dönemine tarihlendirilen VII. Tabaka Sarayı'nın 9 no.lu avlusunda yürütülen kazılarda açığa çıkarılan anıtsal bir OTÇ II dönemi saray yapısının mutfak ve servis amaçlı kullanılmış mekânları (33.32 plan-karesi) ile yine VII. Tabaka Sarayı'nın 15-18 no.lu odalarını kapsayan alanda yürütülen sondaj çalışmalarında depo olarak kullanılmış diğer mekânın (33.53 plan-karesi) arkeobotanik açıdan bağlamsal analizleridir. Mutfak bağlamı kendi dönemi içerisinde şiddetli bir yangına maruz kaldığından içinde barındırdığı tüm buluntu gruplarıyla birlikte iyi koruna gelmiş olarak nitelendirilmektedir. Kömürleşerek korunan çok sayıda bitki/tohum kalıntısı da bu buluntu gruplarının çoğunluğunu oluşturmaktadır. Her iki mekândan elde edilen arkeobotanik veriler daha önce yayınlanmamış olması ile özgün bir değere sahiptir.

Bozulmadan koruna gelen bir bağlam sayesinde bu çalışma ile bir saray mutfağında gerçekleşen hazırlama, pişirme, sunma ve tüketme gibi aktivitelerin nasıl işlediği incelenmiştir. Burada gerçekleşen söz konusu aktiviteler kuramsal bir çerçeve içerisinde değerlendirilerek bir saray mutfağının ve deposunun kullanım dinamikleri arkeobotanik veri üzerinden değerlendirilmiştir. Bu kapsamda tezin ikinci bölümünde hane halkı arkeolojisi ve onun arkeobotanik ile olan ilişkisine odaklanılmaktadır. Aynı

başlık altında *chaîne opératoire* ve *habitus* kavramlarından yararlanılarak sarayın yeme içme ihtiyaçlarının işleyiş akışı incelenmiştir. Ardından arkeolojik bağlamlarda yemek tercihleri incelenerek dönem ve bölge fark etmeksizin insan ve besin ilişkisine dair genel bir perspektif oluşturulmaya çalışılmıştır. Son olarak, saray kavramını anlayabilmek adına arkeolojik bağlamlarda bulunan çağdaş yapılar ve bunların yeme içme adetleri kapsamında bir derleme sunulmuştur.

Üçüncü bölümde Erken Tunç Çağı'nın (bundan sonra ETÇ) sonundan OTÇ II dönemine uzanan süreçte yaşanan politik, ekonomik ve sosyal dinamikleri özetleyen genel tarihsel bir arka plan sunulmaktadır.

Bağlamsal analizler ile başlayan dördüncü bölümde 33.32 ile 33.53 plan-karelerinin mimari özellikleri ve buralardan elde edilen buluntu grupları üzerinde durulmuştur. Mekânsal ve kronolojik altlık; bu plan-karelerde bulunan ve diğer uzmanlarca çalışılan seramik, küçük buluntu, hayvan kemikleri ve C¹⁴ tarihleri kullanılarak sunulmuştur. Bölüm sonunda bağlamsal incelemelere dair genel bir değerlendirme yer almaktadır.

Bağlamsal analizlerden sonra her iki plan-kareden elde edilen yanmış bitki/tohum kalıntılarının analizi beşinci bölüm içerisinde yer almaktadır. Burada ilk olarak arkeobotanikte kullanılan yöntemler verilerek bu yöntemlere dair genel bir bakış açısı sunulmuştur ve ardından Aççana Höyük'te kullanılan arkeobotanik yöntemler anlatılarak söz konusu numunelerin nasıl elde edildiği aktarılmıştır. Daha sonra Aççana Höyük'te bu çalışmadan önce yapılan arkeobotanik çalışmalar özetlenmiştir. Bunu takiben, her iki plan-kareden elde edilen arkeobotanik örnekler nicel değerleri ile birlikte verilip hem Latince hem de Türkçe adları kullanılarak tanımlanmıştır. Bu kapsamda yapılan araştırmaların azlığı sebebiyle bu çalışmada yer alan bitki isimlerinin hem Latince hem de Türkçe olarak verilmesi çalışmanın özgünlüğü açısından önemlidir. Örnekler stratigrafik kazı sisteminin temelini oluşturan *locus-lot* numaraları ve bağlam tanımlamaları verilerek sunulmuştur. Bu örnekler aynı zamanda tüm özellikleriyle birlikte Microsoft Excel elektronik tablosuna yerleştirilerek eklerde (Ek 1) sunulmuştur. Ardından tanımlanan mahsuller ayrı ayrı irdelenerek genel bir değerlendirme yapılmıştır.

Çalışmada çağdaş yerleşim yerlerine bakılarak karşılaştırmalı bir materyal oluşturulmuştur. Bu materyalin yer aldığı altıncı bölümde; Kuzey Suriye, Orta Fırat,

Yukarı Dicle Havzası, Kilikya, Orta Anadolu ve Amik Ovası'nda M.Ö. III. binyılın ikinci yarısını ve M.Ö. II. binyılın ilk yarısını kapsayan dönemdeki arkeobotanik çalışmaların çıktıları sunulmuştur. Ardından bu bölümde burada incelenen yerleşim yerlerinin OTÇ'ye tarihlenen arkeobotanik verisi ile Aççana Höyük örnekleri karşılaştırılmıştır.

Son olarak yedinci bölüm ise çalışmanın sonuçlarının sunulduğu bölümü oluşturmaktadır.

1.1. YERLEŞİM YERİ VE ARAŞTIRMA TARİHİ

Günümüz Hatay ilinin Reyhanlı ilçesine (36°14'16"K, 36°23'05"E) 20 km uzaklıkta bulunan Aççana Höyük, Asi Nehri'nin batıya ve Akdeniz'e doğru kıvrıldığı Amik Ovası'nın güney kısmında yer almaktadır (Res. 4). En erken yerleşimi M.Ö. 3. binyılın sonuna tarihlenen höyük, 22 hektar büyüklüğündedir (750 x 325 x 9 m). Batıda Amanos Dağları'ndan geçen Belen Geçidi'ne eşit uzaklıkta olan yerleşim yeri, aynı zamanda Akdeniz kıyılarına ve Suriye ile Irak'a giden Afrin Nehri güzergâhına da ulaşım sağlamaktadır. Bu sebeple stratejik bir konuma sahiptir. Günümüz Anadolu'nun en güney ucunda yer alan Aççana Höyük, farklı bölgeleri birbirine bağlayan 'tampon bölge' özelliği ile kendi dönemi içerisinde önemli bir kontrol noktasıdır (Yener, 2010a: 1; Akar vd., 2019: 75; Bulu, 2021: 2; Res. 5).

Sırasıyla Yamhad, Mitanni ve Hitit'e vasallık olarak hizmet eden kent, Geç Tunç Çağı'nda (bundan sonra GTÇ) Mukış Krallığı'nın başkentidir. İlk olarak 1930'larda Chicago Üniversitesi Şark Enstitüsü'nü temsilen Suriye-Hitit Keşfi adı altında Robert Braidwood (1937) tarafından araştırılmıştır. Bu araştırma ile Braidwood tarafından höyüğe AS136 kodu verilmiştir. İlk kazılar 1936 ve 1939 ile 1946 ve 1949 yıllarında Sör Leonard Woolley tarafından British Müzesi ve Oxford Üniversitesi adına yürütülmüştür. Ur'da yürüttüğü kazılardan sonra Woolley, Alalah'ı seçmesinin sebebini buranın önemli bir ticaret rotasını yöneten kraliyet şehri olduğuna inanması olarak açıklamıştır. (Woolley, 1936; 1937; 1938; 1939; 1948; 1950; 1953; 1955; Yener, 2013: 12; Bulu, 2021: 2). Woolley tarafından yürütülen bu ilk kazı çalışmalarında on yedi yapı katı tespit edilmiştir. Şimdiki çalışmalarda Saraylar Bölgesi olarak adlandırılan alanda yani yerleşimin kuzey ve kuzeybatı kısımlarında yapılan bu çalışmalar ile Woolley, iyi koruna gelen iki saray (VII. ve IV. Tabaka Sarayları), tapınaklar, savunma duvarları, özel mülkler ile çok sayıda eser ortaya

ıkarmıştır. VII. ve IV. Tabaka Sarayları Aana'nın Orta Tunç ve Geç Tunç ağları'nı anlamak adına önem taşımaktadır. VII. Tabaka öncesine tarihlenen daha erken dönemleri ise Woolley yaptığı iki sondaj ile incelemiştir. Bunları “Stratigrafi Sondajı” ve “Tapınak Sondajı” olarak adlandırmıştır (Woolley, 1955).

Woolley'nin çalışmalarında eski Alalah Kentine ait tarihin anlaşılmasında eksikler olması ve yerleşimin stratigrafisinde hata saptanması yeni çalışmalara duyulan ihtiyaı da beraberinde getirmiştir. Özellikle bu sorunlu stratigrafiyi anlamak adına başlatılan yeni dönem çalışmaları 2003-2019 yılları arasında K. Aslıhan Yener başkanlığında gerçekleştirilmiştir ve 2019'dan itibaren de Murat Akar başkanlığında devam etmektedir. Yeni dönem çalışmaları ile toplamda 40 plan-karede bilimsel kazı çalışmaları yürütülerek Saraylar Bölgesi dışında höyüğün diğerk alanları da çalışma kapsamına alınmıştır (Akar vd., 2022b; Yener vd., 2019c; Yener, 2010a: 1-7; Yener, 2013: 12-13; Bulu, 2021: 3).

İKİNCİ BÖLÜM

KURAMSAL YAKLAŞIMLAR

Bu bölümde Açıana Höyük'te açığa çıkarılan ve OTÇ II dönemine tarihlenen saray mutfağının ve muhtemel depo odasının işleyişi, yemek tercihleri, yemek hazırlama ve pişirme aktiviteleri, saray ekonomisi ve şöenler hakkında çıkarımlarda bulunmak için bu tezin teorik arka planı sunulmaktadır. Aynı zamanda günlük yaşam pratiklerinin bir parçası olan bu mekânların kullanımının ve işlevinin belirlenmesinde teorik modeller aracılığı ile arkeobotanik bir perspektiften yararlanılmaktadır. Bu kapsamda ilk önce hane halkı arkeolojisine ve onun arkeobotanik ile olan ilişkisine odaklanılmıştır. Hane halkı arkeolojisinin bu çalışmada bir saray bağlamında kullanılması, hane üzerinden sarayın işleyişinde yeme içme adetlerini anlamak adına önemli bir rol oynamaktadır. Bu başlık altında ayrıca *chaîne opératoire* ve *habitus* kavramları göz önünde bulundurularak yemek pişirme, tüketme ve depolama dinamiklerine dair bir bakış açısı sunulmaktadır. Ardından, eski toplumların yemek tercihlerinin incelendiği farklı bölge ve dönemlere ait arkeolojik bağlamlarda yapılan önceki çalışmalardan yararlanılmıştır. Son olarak, saray kavramını ve saraydaki gündelik yaşamı anlayabilmek adına farklı bölgelerdeki diğer M.Ö. 2. binyıl arkeolojik bağlamlarında tanımlanan saraylar hakkında bilgiler sunulmuştur.

Amik Ovası'nda yapılan yeni dönem çalışmalarında benzer kuramsal perspektiflerden yararlanılarak bağlamsal analizler ön planda tutulmaktadır. Bu bağlamda; Açıana Höyük, Kurdu Höyük ve Tayinat Höyük bu çalışma prensibini benimsemekte ve mekânların işlevleri hakkında bir çıkarım yapabilmek için özellikle hane halkı arkeolojisinin kuramsal bakış açısından yararlanmaktadır. Örneğin, Tayinat Höyük'ün Demir Çağı tapınakları üzerine yapılan bir çalışmada bu bakış açısından yararlanılarak bağlamsal analizler yapılmış ve incelenen bir mekânın dini ritüellerle ilişkili olduğu tespit edilmiştir (Harrison, 2014: 189-193). Benzer şekilde, Kurdu Höyük'te bulunan domestik bir hanenin içinde gerçekleştirilen faaliyetleri anlamak amacıyla hane halkı arkeolojisinin kuramsal altyapısı benimsenmiştir. Söz konusu binaların işlevine dair yorum yapabilmek için mimari unsurlar ve küçük buluntuların dağılımının yanı sıra mikro ölçekli kimyasal analizler de kullanılmıştır (Özbal, 2012: 321-322).

Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti yeni dönem çalışmalarında da mekânların işlevlerini anlayabilmek amacıyla faaliyet alanlarının bağlamsal analizleri ön planda tutulmaktadır ve mekânların barındırdığı tüm unsurlar göz önünde bulundurularak kendi dönemi içinde gerçekleşen aktiviteler anlaşılmaya çalışılmaktadır (Yener vd.; 2019: 9). Bu yorumlama stratigrafinin, mimari unsurların, yaşam alanlarının ve küçük buluntuların birlikte değerlendirilmesiyle yapılmakta ve mimari unsurlardan çanak çömlek gruplarına, küçük buluntulardan arkeobotanik ve zooarkeolojik kalıntılara kadar hiçbir buluntu grubu atlanmamaktadır (Yener vd.; 2019: 311).

Bu tez çalışmasının odak noktasını oluşturan 33.32 plan-karesinde açığa çıkartılan saray mutfağının ilk çalışmaları Bulu tarafından (2012, 2016) yine bağlamsal analizler kapsamında çanak çömlek gruplarının dağılımı üzerinden yapılmıştır. Seramikler üzerinden mekânın işlevi ve kullanımı değerlendirilirken hane halkı arkeolojisi üzerinden kuramsal bir alt yapı sunulmuştur. Bu bakış açısının kurgulanmasında mekânda gerçekleşen aktiviteleri tanımlayabilmek için faaliyet alanı analizleri ön planda tutulmuştur. Bunun yanı sıra, farklı bölge ve dönemlere ait diğer arkeolojik bağlamlarda yeme-içme âdetlerine dair yapılan önceki çalışmalar incelenerek, bir sarayın işleyişinde bir mutfağın kimlere hizmet edebileceği sorgulanmıştır. Bu kuramsal bakış, bir sarayı sadece kral ya da soylu sınıflarının yaşadığı bir anıtsal yapı olarak görmek yerine, hane halkı arkeolojisi perspektifinden saray içerisinde günlerinin büyük bir zamanını geçirmiş olan zanaatkârlardan, kâtiplere ya da hizmet görevlilerine kadar mekânları var eden bütün bireylerin günlük yaşamsal ihtiyaçlarına yeme-içme âdetleri üzerinden bir bakış açısı sunmuştur. Bu tez çalışması, Bulu 2012’de verilen kuramsal bakış açısını temel almakta ve sarayın işleyiş dinamiklerine ve beslenme adetlerine arkeobotanik veriler üzerinden yeni bir bakış sunmaktadır.

2.1. HANE HALKI ARKEOLOJİSİ VE ARKEOBOTANİK

Aççana Höyük saray mutfağında bulunan mimari özelliklerden maddi kalıntılara kadar yemek hazırlama, pişirme, depolama ve servis etme gibi hane içi faaliyetlerin gerçekleştiği açıkça görülmektedir. Var olduğu düşünülen hanelerin tespit edilebilmesi için arkeologların önce konutları tespit etmesi gerektiği vurgulanmaktadır (Rosen, 2012: 165). Eski toplumlarda nüfusun en küçük birimi haneler olduğundan hanelerin anlaşılması aynı zamanda ait oldukları büyük toplulukların da

anlaşılabilmesi olarak değerlendirilmektedir (Allison, 1999: 1; Smith, 1992: 30 ayrıca bkz. Kramer, 1980; Kolb, 1985). Geçmişteki toplumların günümüz dünyasında yeniden resmedilebilmesinde hanelerin bir mihenk taşı niteliğinde olduğu da bilinmektedir (Wilk ve Rathje, 1982). Blanton'ın (1994: 5) bir konutta yaşayan, bu konutu paylaştığı gibi hane içindeki faaliyetleri ve kararları da paylaşan bir grup insan olarak tanımladığı hane halkı kavramını Wilk ve Rathje (1982: 621); üretim, dağıtım, aktarım ve yeniden üretim merkezleri olarak tanımlanmıştır.

Haneler üretim faaliyetlerinin yoğun olduğu ve bunun bir sonucu olarak tüketimin de üretimle paralel ilerlediği yerler olduğundan Hendon özellikle gıda ve giysi üretimi faaliyetlerinin önemli hane aktiviteleri olduğunu savunmuştur (1996: 50). Kuzey İsrail'de bulunan Erken ve Geç Natuf yerleşimlerinde fitolitler üzerinde yapılan araştırmalar ile mekânlardaki hane halkı arkeolojisi yorumlanmaya çalışılmıştır. Tespit edilen konutlarda hane içindeki yaşamın ve ekonominin yansıması olarak bu konutların yapı veya ocak özelliklerinin arkeolojik kalıntılarının bulunması, bu noktada en önemli unsur görülmektedir. Dolayısı ile hane halkı arkeolojisinin belirgin olduğu yerler mimari kalıntıların az olduğu avcı-toplayıcı yerleşimlerden ziyade geçici olmayan köy ve kentlerdir (Rosen, 2012: 165-166). Bu noktada, tez konusunun ana odağı olan mutfak bağlamının bir saray kompleksi içinde bulunması ve bu sarayın OTÇ'de nüfuzlu bir konumda olan bir kente bağlı olması büyük resimde hane halkı arkeolojisini anlayabilmek adına çok önemlidir. Saray hakkında çıkarımlarda bulunabilmek için öncelikle onu oluşturan küçük birimleri anlamak hane halkı arkeolojisinin temel perspektiflerinden biridir. 33.32 mutfak bağlamı da içinde barındırdığı mimari özellikler ile üretim ve tüketim süreçleri göz önünde bulundurulduğunda hane halkı arkeolojisi düzeyinde ele almak için uygun bir örnektir. Dolayısı ile saray bazında düşündüğümüzde makro-ekonomik bir perspektif sunabileceği gibi hane halkı düzeyinde mikro-ekonomik bir perspektif sunabilir.

Graham ve Smith arkeobotanik ile hane halkı arkeolojisi ilişkisinin beraber değerlendirildiğinde ayrılmaz bir bütünü oluşturduğunu vurgulamıştır. Hane halkı arkeolojisinin temel odak noktalarından birinin geçinme olması arkeobotanikle birbirlerini doğal olarak tamamlamaktadır. Oluşan bu bütün sayesinde de gıdaların haneler düzeyinde nasıl işlendiği, hazırlandığı ve tüketildiği gibi sorulara cevaplar sağladığı görülmektedir. Bu cevaplara ulaşabilmek için de hane halkı arkeolojisi ile arkeobotanik birleştirilmesinin faydalı olduğu kanısına varılmıştır (2012: 247-248).

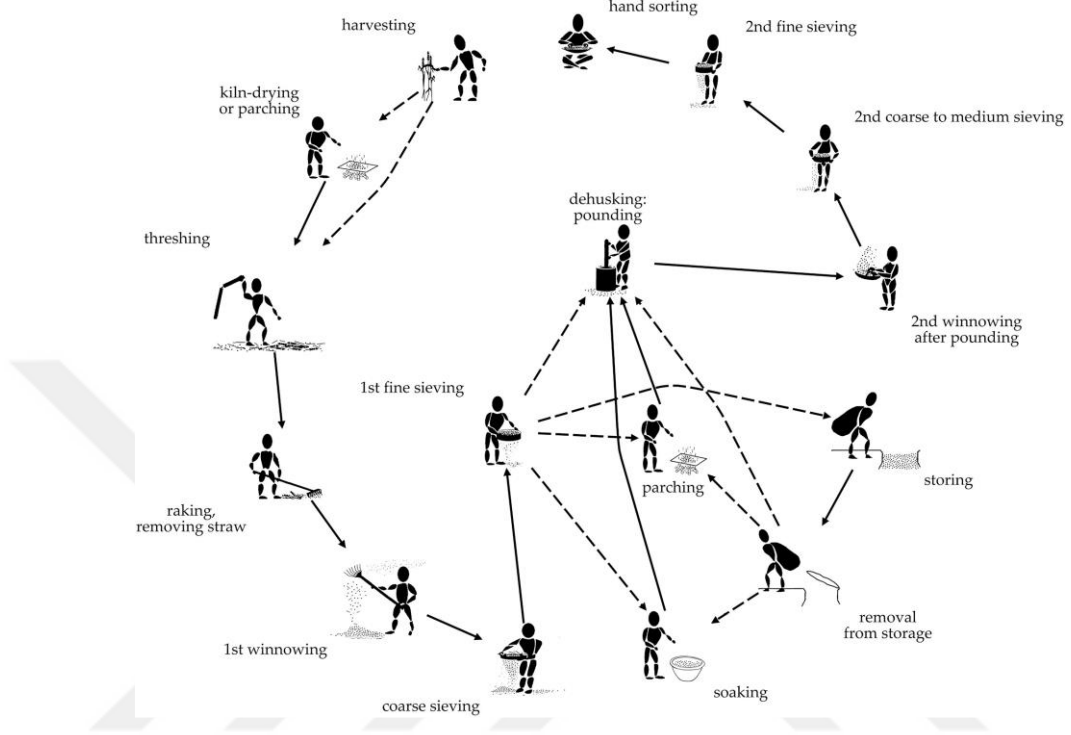
Hane halkı arkeolojisi çalışmalarına bakıldığında genellikle terk etme pratikleri üzerinden değerlendirmeler mevcuttur. Terk etme nedenleri ile mekânlarda bırakılan ya da taşınan nesneler arasında bir ilişki bulunmaktadır. Yapılan çalışmalarla yerleşimlerde plânlı bir terk söz konusu ise seçilen eşyaların ve malların taşınması için bir vakit doğmaktadır. Fakat plânlı olmayan ve bir yıkım ya da yağma kaynaklı terk söz konusu olduğunda plânlı terkten tamamen farklı bir durum ortaya çıkmaktadır. Yıkımın ya da yağmanın derecesine bağlı olarak eşyaların ve malların taşınma durumu değişecektir. Sağlamlığı azalıp yıkılan bir konuttan bahsettiğimizde insanların eşyalarını ve mallarını seçmeleri için yine bir zaman doğmaktadır. Ancak Açıca Höyük'teki gibi kullanımı şiddetli bir yangınla sona eren mutfak bağlamı söz konusu olduğunda sakinlerin buradan bir şey taşıması pek mümkün olmayacaktır. Özellikle de bitki kalıntılarının yanıp kömürleşmesi sebebiyle dönem insanı için “çöp” haline gelmesi değerli eşyalara tercih edilmeyeceğini göstermektedir. Plânlı terk etme söz konusu olsa idi üretimi, hasadı ve ayıklaması yapıp depolanan bitkiler de büyük olasılıkla insanların yanında götürdüğü mallardan olacaktı. Bu nedenlerle bitki kalıntılarının, terk etme pratikleri söz konusu olduğunda önyargılardan bağımsız olarak kendi doğal dinamikleri bulunmaktadır. Dolayısı ile arkeobotanik, hane halkı arkeolojisinin yorumlanmasında, faaliyetin olduğu alanların belirlenmesinde ve tanımlanmasında önemli bir rol oynamaktadır (Graham ve Smith, 2012: 248).

Hane halkı arkeolojisi çalışmaları sırasında incelenen konutun/mekânın bir işletim zincirine (*chaîne opératoire*) sahip olup olmadığı da karşımıza çıkan diğer bir yaklaşımdır. 1950'lerde ilk kez Leroi-Gourhan (1964, 1993) tarafından kullanılan bu terim; hammaddelerin seçilmesi, işlenmesi ve kullanılabilir ürünlere dönüştürülmesi ile ortaya çıkan “işletim süreci/zinciri” olarak tanımlanmaktadır. Bu yaklaşım, üretim ve kullanım/tüketim süreçlerinin yeniden kurgulanması sayesinde antropolojik ve arkeolojik çalışmalarda tercih edilmiş ve geliştirilmiştir. Yaklaşımın bulunması ve geliştirilmesi ilk başlarda taş buluntuların incelenmesi ile olsa da günümüzde özellikle arkeolojide çömlekçilik, madencilik, tekstil, arkeobotanik, zooarkeoloji, etnoarkeoloji gibi alanlarda da kullanılmaktadır (Renfrew ve Bahn, 2013: 159-163). Arkeobotanik kalıntılar esas alındığında mahsullerin işleme süreçlerini *chaîne opératoire* yaklaşımı ile ele almak mümkündür. Bununla ilgili daha önce yapılan bir çalışmada kabuklu buğday örneği kullanılarak mahsul işlemeye yönelik bir *chaîne opératoire* illüstrasyonu yapılmıştır (Resim 1). Bu işletim zincirinin gösterildiği sıra, tahıl bitkisi

ile başlar ve pişirilmeye hazır tahıllara doğru saat yönünün tersine doğru ilerler. Resimde yer alan kesikli çizgiler zorunlu olmayan, isteğe bağlı işletim süreçlerini göstermektedir (Heiss vd., 2021: 8).

Resim 1.

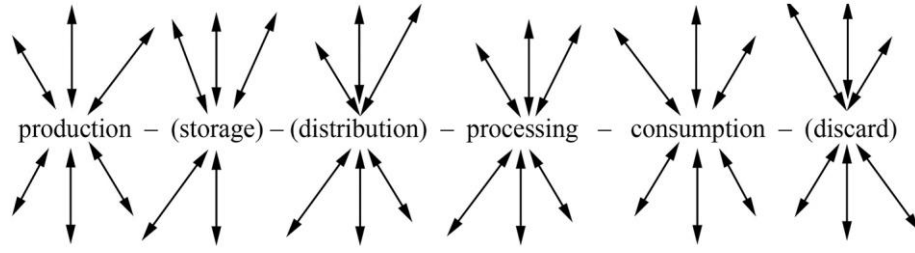
Kabuklu buğdayın işlenmesinin chaîne opératoire yaklaşımı ile ele alınması (Heiss vd., 2021: 8)



Besinlerin *chaîne opératoire* yaklaşımı ile değerlendirilmesine bir diğer örnek ise gıda maddeleri için genelleştirilmiş bir davranış zinciridir. Bu zincirde parantez içinde bulunan aktiviteler, zincirin her konumunda gerçekleşebilen isteğe bağlı ve yer değiştiren öğelerdir. Zincirde sol baştan sırayla üretim, depolama, dağıtım, işleme, tüketim ve atma bulunmaktadır. Parantez içinde bulunan depolama, dağıtım ve atma zincir içerisinde isteğe bağlı aktiviteler olarak yer alırken üretim, işleme ve tüketim zincirin gıda maddeleri için zorunlu olan halkalarını oluşturmaktadır (Heiss vd., 2021: 8; Resim 2).

Resim 2.

Gıda maddeleri için genelleştirilmiş davranış zinciri (Heiss vd., 2021: 8)



Aççana Höyük mutfak bağlamında bulunan arkeobotanik kalıntıların üretim, işleme, depolama, dağıtım ve tüketim halkalarından oluşan zincire dâhil olup *chaîne opératoire* yaklaşımı ile yedinci bölümde değerlendirilmiştir.

Yemek ile ilgili tüm hazırlık süreçlerinin ve sonrasındaki tüketim aktivitelerinin de sosyal eylemler olduğu bilinmektedir. Bu eylemler, bunları gerçekleştiren insanlar olan hazırlayanların ve tüketenlerin yaşamlarını etkilediği gibi topluma ait olmanın da temelini oluşturur ve bu sebeple bunları *habitus* pratiği olarak değerlendirmek mümkündür. Bourdieu, 20. yüzyıl sonlarına doğru ortaya attığı bu kavram ile bireyin pratiklerinin sosyal yapıdan etkilediğini ve her pratiğin de sosyal yapıyı yansıttığını; tüm bu pratiklerin daha sonra içselleştirildiğini ve bunun da *habitus* ile gerçekleştiğini savunur (1977). Aççana Höyük'te bu çalışmada incelenen OTÇ mekânları bize, içinde bulunan tüm özellikler yardımıyla Aççana Höyük'teki yemek habitusunun resmini çizmektedir. Bu yaklaşımın Aççana Höyük saray mutfağı üzerinden değerlendirmesi yedinci bölümde yapılmıştır.

2.2. ARKEOLOJİK BAĞLAMLARDA YEMEK TERCİHLERİ

Yemek tercihlerini açık bir şekilde anlayabilmek için çalışılan arkeolojik bağlamlarda üretim, hazırlama, tüketim gibi yemek faaliyetlerini barındıran somut kanıtlar olması önemlidir. Bu tezde yer alan bağlamlar da bu faaliyetleri gösteren kanıtları içermektedir. Yemek aktivitelerini geçmişten bugüne arkeolojik çalışmaların çoğunda görmekteyiz. Bunun en büyük sebeplerinden biri de zorunlu bir ihtiyaç olmasının yanı sıra toplumun yeniden inşasında büyük rol oynamasıdır. Yemek ile ilgili tüm süreçlerin ihtiyacın da ötesinde bireylerin birbirleriyle kurduğu bir iletişim aracı olması ve her aktivitenin bir sosyal mesaj taşıması, arkeolojik bağlamlarda insan ilişkilerini anlamak adına büyük bir önem teşkil etmektedir. Tüm bu bileşenler göz önünde bulundurulduğunda yemek tercihleri bizi cinsiyet, kimlik, sınıf ve statü gibi ipuçlarına götürmektedir (Bray, 2003: 2-3; Appadurai, 1981: 494-496; Bourdieu,

1984). Yemek yapmayı insan kültürü kadar eski olarak tanımlayan Bottéro, toplumları diyetlerinden ayırt edebilmemizin sebebini, her topluma ait bireyin seçimlerine, toplumun kaynaklarına ve ekonomisine bağlamıştır. Tüm bu farklı etkenler bir araya geldiğinde her toplum için kendine ait bir mutfak ve dolayısı ile kendine has bir diyet ortaya çıkmaktadır (1985: 36).

Arkeolojik kanıtlar bize yemek tercihleri ve yemek ile ilgili tüm eylemler hakkında birçok bilgi sunmaktadır. Bu eylemler günlük yaşam pratiklerinden şöenler gibi sosyal faaliyetlere kadar geniş bir çerçeveden oluşmaktadır. Soyut olan tercihler hakkında çıkarımlarda bulunabildiğimiz somut kanıtlar arkeolojik bağlamların vazgeçilmez unsurlarıdır. Bunlardan mimari unsurlar bize eylemlerin gerçekleştiği yerleri tanımlarken arkeobotanik ve zooarkeolojik kanıtlar bireylerin diyetleri hakkında bilgiler sunar. Dönemin sanat üslubu da yemek tercihleri hakkında çıkarım yapabilmemizi sağlayan unsurlardandır. Çanak çömlek gelenekleri, silindir mühürler, anları tasvir eden levhalar ve rölyefler tercih edilen yemekleri, nasıl tüketildiklerini ve bu aktivitelerin nerelerde gerçekleştiğini gösteren somut kanıtlardandır. Tüm bunların dışında hangi gıdanın nasıl, ne şekilde ve kimler tarafından tüketildiğine dair detaylı bilgiler edinebildiğimiz yazılı belgeler bu anlamdaki en önemli kanıtları oluşturmaktadır. Yemek tariflerine dahi ulaşabildiğimiz bu yazılı belgelerin büyük bir çoğunluğu Mezopotamya'daki yerleşim yerlerinde bulunmuştur. Mezopotamya'dan ele geçen yaklaşık yarım milyon yazılı belgenin bir kısmı bize Mezopotamya halklarının mutfakı hakkında ayrıntılı kanıtlar sunmaktadır (Bray, 2003: 3-4; Bottéro, 1985: 36-37; Limet, 1987: 132-133; Ellison, 1984a: 89; Pinnock, 1994).

Günümüzün yemek tariflerinden farklı olarak Mezopotamya'daki yazılı belgelerden öğrendiğimiz tarifler, aslında yönetimin gıda üzerindeki kontrolünü gösteren kayıtlardır (Bottéro, 1985: 45-46). Yazılı kaynaklarda hammaddelerin sofralara taşındığı kesin bilgilere ulaştığımız en erken dönem M.Ö. 3. binyıldır. Yemek kültürü ile ilgili en sağlam kaynaklara ulaştığımız Sümerce ve Akadça çivi yazılı tabletler dışında Hititler ve Mısırlılar da bu konuda iz bırakanlardır. Mezopotamyalıların geniş bir ticaret ağına sahip olmalarına rağmen dışardan asla almadığını bildiğimiz hammaddelerin oluşturduğu diyetin başında tahıllar, çeşitli sebzeler, hurma, elma, armut, incir, nar, üzüm gibi meyveler, bazı bitkilerin soğanları ve kökleri, mevsimsel otlar ve mantarlar geliyordu. Hayvansal besinler arasında sığır, kuzu gibi büyük ve küçük besi hayvanları, kuşlar, domuz ve geyik gibi av hayvanları,

bazı kuşların yumurtaları, deniz ve tatlısu balıkları, kaplumbağa, kara ve deniz kabukluları ve çekirge gibi bazı böcekler diyetlerinin önemli bir kısmını oluşturmaktaydı. Süt ve süt ürünleri, bunlardan elde edilen yağ, peynir, hayvansal (domuz yağı vb.) ve bitkisel yağlar (özellikle zeytinyağı ile susam ve keten yağı) besinlerini zenginleştirdikleri yan ürünlerdendir. Yemeklere çeşitli tatlar katmayı seven Mezopotamyalı aşçılar bunun için bazı ağaçların tatlı reçinelerinden, baldan, tuz ve kül gibi minerallerden yararlanmıştır. Tüm bu ürünlerden yararlanıp oluşturdukları tariflerin başında çorbalar, ekmekler, kekler ve tahıllardan yapılan lapalar gelmektedir. Farklı unlardan (tercih edilme sırasına göre arpa, ekmeklik buğday ve gernik buğdayı) yapılan ve tatlandırmak için çeşitli yağların, sütün ya da bazen biranın eklendiği baharatlı, meyveli 300 tür ekmek yazılı belgeler aracılığı ile kanıtlanmıştır (Bottéro, 1985: 37-38, 2001: 43-46; Limet, 1987: 133-137; Ellison, 1984a). Ekmeklerin sadece içerik bakımından değil aynı zamanda görüntü bakımından da çeşitli kalıplar kullanılarak zenginleştirildiği bilinmektedir. Ahşaptan yapıldığı bilinen ve hayvan sahnelerinden, geometrik desenlere kadar birçok desen barındıran bu kalıpların kanıtlarına Mari'deki sarayda (M.Ö. yak. 1780) rastlanılmıştır (1984b: 66-67).

Yemek dışında arkeolojik bağlamlarda özellikle çanak çömlek geleneklerinden, yazılı belgelerden ve ikonografik kanıtlardan öğrendiğimiz bir diğer önemli aktivite ise içecek üretimi ve tüketimidir. Bunların başında da şüphesiz ki bira ve şarap gelmektedir. Mezopotamya'nın her bölgesinde M.Ö. 4. binyılın sonundan itibaren kanıtlarına ulaştığımız bira bu bölgenin "ulusal içeceği" (Finet, 2004: 84) olarak kabul edilmektedir ve Mezopotamyalıların ekmek yapımı kadar önemsedikleri bir aktivitedir. Biranın üretiminin ve tüketiminin de gıdada olduğu gibi yazılı kayıtlarda yer alması teknik bilginin de ötesinde bir bürokrasi tarafından kontrol edildiğini göstermektedir (Bottéro, 1985: 38-41, 2004: 89-90; Damerow, 2012: 2). Sümer yazılı kaynaklarında çeşitli renklerde ve tatlarda yapılan biranın yer aldığı leksikografik bir liste bulunmaktadır (Limet, 1987: 135). Bu listede özellikle nar ile tatlandırılmış bira için kullanılan bir sözcük de yer almaktadır (Ellison, 1984a: 91-92).

Doğu Akdeniz, Kuzey Suriye, Mezopotamya ve Yakın Doğu'da büyük bir yayılıma sahip olan üzümün bu bölgelerde belirli habitatlarda yayılım gösterdiği bilinmektedir (Batiuk, 2013: 456). Biranın ulusal içki olarak tanımlanmasının yanında şarap için böyle bir tanımlama yapılamamaktadır (Finet, 2004: 84). Mezopotamya'nın her yerinde bulunan biranın aksine şarap sadece kuzeyinden ve kuzeybatısından

bilinmektedir. Üzümün sadece Mezopotamya'nın kuzeyinde yetiştiğinden biradan daha pahalı olduğu ve bu sebeple Mezopotamya'nın her yerinde herkes tarafından tüketilemediğı düşünölmektedir. Buna rağmen yine de popüler olan bu içkinin sadece üzümünden değil hurma, kuru üzüm ve kuru incir gibi meyvelerden de yapıldığı yazılı belgelerden bilinmektedir. İçeriğı bira kadar zengin olmayan şarap yazılı metinlerde bahsedilirken rengine, gövdesine, kalitesine ve kökenine göre sınıflandırılmıştır. Mari'de bulunan çivi yazılı tabletlerden birinde kralın daima iyi şarap tükettiğı, tebaasının ise ikinci kalite şarap tükettiğı bilgisi yer almaktadır (Bottéro, 1985: 40-41). Saraya ait şarapların ancak özel görevliler tarafından açılabilen mühürlü mahzenlerde saklandığı kayıtlarda yer alan bilgiler arasındadır. Ayrıca şarabın üst sınıf insanlar tarafından krala hediye edilen bir ürün olduğı da bilinmektedir (Finet, 2004: 87).

Arkeolojik kanıtlardan ulaşılabilen bilgiler sadece yemeklerin ne olduğı değil aynı zamanda nasıl yapıldıklarıdır. Mezopotamyalıların ateşi birçok şekilde kullandıkları arkeolojik bağlamlarda izlenebilmektedir. Yemeklerini sadece ateşe maruz bırakmamışlardır, aynı zamanda pişirme tekniğı geliştirerek ateşi azaltmak adına korun üzerine çanak çömlek kırıkları ya da kül eklemişlerdir. Açık ocaklar dışında özellikle ekmek pişirmek için *tinûru* adı verilen kilden yapılmış kapalı forma sahip ve yüksek ateşi önleyen fırınlar kullanmışlardır ve bunları özellikle mayalı ekmek yapımında tercih etmişlerdir. Yazılı kaynaklardan ulaşılan bilgiler sayesinde etin fırında ya da metal plakaların ızgaraya dönüştürölmesiyle kızartıldığını ve kaynatıldığını, tahılların da kızartıldığını ya da direk pişirildiğini ve sebzelerin daima haşlandığını öğrenmekteyiz. Mezopotamya mutfağının vazgeçilmezi olan çorbaları pişirmek için pişmiş topraktan yapılmış kapalı kaplar ya da tunçtan yapılmış güğümler kullanmışlardır. Pişirme dışında Mezopotamyalıların yiyecekleri saklama teknikleri de mevcuttu. Kurutma, tütölleme, tuza yatırma, konserveleme ve fermantasyon bu tekniklerdendir (Bottéro, 1985: 38-39, 2001: 46-47, 2004: 42-47; Limet, 1987: 139). Fermantasyon konusunda ustalaştığı düşünölen Mezopotamyalıların birayı fermente etme teknikleri yazılı belgelerde açıkça yer almaktadır. Elimizdeki verilere göre bu süreç şöyle işlemektedir: Önce tahıl çimlendirilir, kek ya da bira ekmeğı olarak bahsedilen tahıllar parçalarına ayrılarak aromatiklerle karıştırılıp suda ıslatılır. Bu karışım ısıtılıp fermantasyon işlemi için bırakılır (Ellison, 1984a: 92). Birayı üretmek ve saklamak için kullandıkları özel kaplar Mezopotamya'daki çoğı yerleşimden bilinmektedir. Fıçı ya da varil formlu bu kapları diğer kaplardan ayıran en önemli

özellik diplerinde delikleri olmasıdır ve yaklaşık 100 litre kapasiteleri mevcuttur. Bu kapların yarısına kadar zeminin içine gömüldüğü de bilinmektedir. Aynı kap türünün daha küçük delikli olanlarının peynir hazırlamak için de kullanıldığı düşünülmektedir. (Ellison,1984b: 64; Damerow, 2012: 4-17). Açıca Höyük 33.32 mutfak bağlamından elde edilen seramik depozitleri arasında bulunan dibi delikli kaplar da mutfakta bira fermentasyonu yapılmış olabileceğini düşündürmektedir (Bulu, 2012: 11-12, 2016: 307).

Yemek aktiviteleri hakkında çıkarımlar yapmamızı sağlayan somut kanıtlar sadece yazılı belgeler ve ikonografik buluntular değildir. Mimari, çanak çömlek, arkeobotanik ve zooarkeolojik kalıntılar da bu bilgilere ulaşmamızda büyük rol oynamaktadır. Bunun en güzel örneklerinden biri Çatalhöyük Neolitik yerleşiminde yapılan yemek tercihleri ve günlük aktiviteler çalışmasıdır. Bu çalışmada bahsi geçen kanıtlardan yararlanılarak yemek pratikleri üzerine beş ayrı aktivite belirlenmiştir. Bunlar; üretim-tedarik, işleme, pişirme, sunum ve yemektir. Hane içlerinde yapılan araştırmalarda gıdayı hazırlama ve pişirme tekniklerine dair çok çeşitlilik tespit edilmiştir. Öğütme-dövme, mayalama, fermente etme ve çürütme gıdayı hazırlamaya ve saklamaya yönelik saptanan aktivitelerdendir. Kaynatma, ızgara, fırınlama, kavurma ve kızartma Çatalhöyük hanelerinde kullanılan pişirme yöntemleridir. Pişirme aktivitelerinin günlük yaşamın önemli bir parçası olduğu ocak ve fırın bağamlarının her hanede bulunmasıyla anlaşılmıştır. Depolamaya da önem veren Çatalhöyük sakinleri gıdaları uzun süre muhafaza edebilmek için kesme, kurutma-tütsüleme, tuzlama, salamura, kavurma ve kızartma gibi pratikleri kullanmışlardır (Atalay ve Hastorf, 2006: 293-310).

Yemek yeme aktivitelerinin günlük pratik dışında bir başka yansıması da sosyal pratiklerdir. Bunların başında da şölenler ve ziyafetler gelmektedir. Şölenler toplumların ortak tüketimi olarak arkeolojik görünürlüğü en fazla olan aktivitelerdendir. Bu aktiviteler günlük tüketim pratiklerinden ve hanelerde tüketilen yemeklerden/içeceklerden farklı tüketim olayları olarak tanımlanmıştır (Dietler, 2011: 179-180; Dietler ve Hayden, 2001: 3). Şölen ve ziyafetlerin eski toplumlarda neden düzenlendiğine dair birçok fikir bulunmaktadır. Bunlar arasında dini faaliyetler, kralın başarılarının kutlanması ve üst sınıfa ait vatandaşların ağırlandığı sosyopolitik etkinlikler gibi fikirler bulunmaktadır (Schmandt-Besserat, 2001: 397-402). Tüm bu fikirler arkeolojik bağamlarda; yazılı belgeler, çeşitli sahnelerin tasvir edildiği

mühürler, levhalar ve duvar boyaları olarak karşımıza çıkmaktadır (Collon, 1992; Pinnock, 1994; Postgate, 1992; Sasson, 2004; Schmandt-Besserat, 2001).

Eski Miken uygarlığı da şölen ve ziyafet kanıtlarını arkeolojik bağlamlar aracılığı ile sunmaktadır. Bunun üzerine James C. Wright (2004) tarafından yapılan bir çalışma bize Miken dünyasının şölenlerini ve ziyafetlerini resmetmektedir. Özellikle arkeobotanik ve zooarkeolojik kalıntılardan yola çıkarak bu özel etkinlikler hakkında yorum yapmanın mümkün olduğunu gösteren bir çalışma Steel tarafından yapılmıştır. Kıbrıs'taki Kalavassos ve Kouklia kentlerinin Geç Tunç Çağı tabakalarında şölen izlerini barındıran kanıtlar tespit edilmiştir. Yönetimle ilgili bir binadan ele geçen yoğun hayvan kemiği ve arkeobotanik depoziti bu tüketimin neden bu kadar fazla olduğu sorusunu doğurmuştur. Mercimek tohumları, incir, üzüm ve zeytin çekirdekleri ile birlikte koyun/keçi kemikleri, kuş kemikleri ve balık kılçıkları birlikte bulunmuştur. Aynı zamanda bunlarla birlikte çok sayıda kap bir diğer buluntu grubunu oluşturmaktadır. Yönetimle ilgili bir bina olan bu bağlam, içerisindeki bütün buluntu gruplarıyla birlikte değerlendirildiğinde; burada elit sınıfa ait bir şölen gerçekleşmiş olabileceği düşünülmüştür (2004: 170). Bu bilgiler ışığında 33.32 mutfak bağlamının yorumlanmasına şölen/ziyafet aktiviteleri de dâhil edilecektir.

2.3. ARKEOLOJİK BAĞLAMLARDA SARAY

33.32 mutfak bağlamı, Açıncı Höyük OTÇ saray kompleksi olan VII. Tabaka Sarayı'nın (Woolley, 1955: fig.35) altında kısmen açığa çıkarılan erken dönem bir saray olduğundan saray kavramını ve işleyişini anlamak önem teşkil etmektedir. Bunu yaparken hem teorik çerçeveden hem de mekânsal analizden yararlanmak bağlamın işlevini anlamayı kolaylaştıracaktır. Postgate, 'sarayı', bir 'haneden' ziyade politik ekonominin yönetildiği, bürokratik sınıfın ve kral ile kraliyet ailesinin ve onlara hizmet edenlerin aktif olarak yer aldığı birim olarak tanımlamıştır (1992: 141). Haneler gibi içerisinde çok çeşitli faaliyetleri barındırsa da saraydaki faaliyetlerin kurumsallaşmış olması aradaki en temel farktır.

Sarayın içinde barındırdığı faaliyetleri anlamamızı sağlayan diğer bir önemli unsur ise mimaridir. VII. Tabaka Sarayı'nı hanelerden ayıran en önemli özelliği mimari unsurlarıdır. Sarayın kuzey kısmında kabul odasına açılan bir girişi, büyük bir avlusu, bu avluyu takip eden depo odaları ile kral ve kraliyet ailesinin ikamet ettiği odalara çıkan bir merdiven bulunmaktadır (Woolley, 1955: 93-106). Bu benzer

mimari, aynı coğrafyada yer alan OTÇ yerleşimlerinin saray yapılarında da izlenebilmektedir. Bunlar arasında Tell Mardikh, Ebla’da bulunan ve OTÇ’ye tarihlendirilen iki saray bulunmaktadır. Bu iki sarayın da kraliyet ile ilgili olduğu fakat benzerlerine göre işlevsel bakımdan farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Veliaht prensin ikamet ettiği yer olarak inşa edilen Q Alanındaki Batı Sarayı bir üst kat ile birlikte anıtsal girişli büyük bir avlu, taht salonu ve yemek hazırlama biriminden oluşmaktadır. Burada yemek hazırlama biriminin olmasına rağmen gıdaların depolanması ve saklanması için bir yer mevcut değildir. P Alanında bulunan Kuzey Sarayı ise içinde dini faaliyetlerin gerçekleştiği düşünülen törensel bir kraliyet binası olarak tanımlanmıştır. Burada yiyecek üretimi, hazırlanması ve depolanması ile ilişkili bölümler ortaya çıkarılmıştır. Aynı zamanda kralın ve yanında bulunan görevlilerin ikâmeti için ayrılmış odalar da tespit edilmiştir. Her iki sarayın bu özellikleri göz önünde bulundurulduğunda sarayların ön bölümünün hem kralın ikamet için hem de saraya gelen malların girişi ve dağıtımı için kullanıldığı saptanmıştır. Orta bölümdeki odaların kabul için, en uzak kısımdakilerin de gıda ile ilgili faaliyetlerde kullanıldığı anlaşılmıştır (Matthiae, 1997a: 129-132, 1997b: 384-387, 2014-2015: 9-13; Dolce, 1990: 135-139).

Benzer fonksiyonlara sahip bir diğer OTÇ sarayı da Mari’de bulunan Zimri-Lim Sarayı’dır. Bu saray da kralın ve kraliyet ailesinin ikâmetinin yanı sıra çeşitli faaliyetleri barındırmaktadır. Parrot yaptığı kazılarda konutların olduğu alandan resmi bloklara ve ardından sarayın en büyük avlusuna ulaşıldığını; buradan kuzeydeki ana giriş binasına ve sonrasında güneydeki odalar ile tapınaklara varıldığını rapor etmiştir. Yapının saray olarak tanımlanmasındaki en büyük sebeplerden biri, güneşte kurutulmuş ve sıvanmış kerpiçlerden yapılan anıtsal duvarlarının bulunmasıdır (Gates, 1984: 72). Sarayın en büyük avlusunda bulunan ekili hurma ağaçlarından kaynaklı Mari yazılı belgelerinde buradan “Palmiyeli Avlu” olarak bahsedilmektedir. Bu avlu ile dar bir odanın birleşiminden kralın tahtının ve kerpiç bir platformun bulunduğu kabul salonuna ulaşılmaktadır (Parrot, 1958: 57-66). Bu salonda çok sayıda duvar boyası parçası ele geçmiştir. Sarayın en büyük avlusunun yarı boyutu kadar olan bir ön avluda *in situ* halde duvar boyası bulunmuştur ve “Zimri-Lim’in Töreni” adlı sahnenin betimlendiği anlaşılmıştır (Gates, 1984: 74). Açıçana Höyük 33.53 plan-karesinde ele geçen duvar boyaları kapsamında bu örnek ve yorumlama göz önünde bulundurulacaktır. Mari’deki sarayda dikkat çeken bir diğer özellik mutfak ve gıda ile

ilgili özelliklerin çok yoğun belgelenmesidir. Bulunan idari arşivler ile gıda üretiminin ve dağıtımının yönetim tarafından kontrol edildiği anlaşılmıştır. Kral ve diğer insanların diyetleri ile sarayın sponsorluğunda gerçekleşen bütün yemekler takip edilip kaydedilmiştir (Sasson, 2004).

Kent niteliği taşımayıp kırsalda yer alan fakat mimari unsurlarında saray yapılarından etkilenen Hatay ilinin Altınözü ilçesinde bulunan Toprakhisar Höyük, dönemin ortak algısını yansıtan iyi bir örnektir. Kırsal bir yerleşim olarak nitelendirilen höyükte ortaya çıkarılan ve OTÇ'ye tarihlendirilen bir binanın idari bir bina olduğu tespit edilmiştir. Bu binanın çağdaş yerleşimler olan Ebla (Batı Sarayı), Açıana (VII. Tabaka Sarayı) ve Kinet'teki (16. Dönem Yanmış OTÇ Binası) sarayların mutfak, depo ve servis alanları ile benzer mimari özellikler taşıdığı saptanmıştır. Bu bağlamda, yakınında yer alan büyük kentlerden etkilenen bir taşra yerleşimi olan Toprakhisar toplumunda, ortak bir saray algısının oluştuğu ve bunun sonucunda da toplumun kendi hanesini bu algıya bağlı kalarak inşa ettiğini söylemek mümkündür (Akar ve Kara, 2018a; 2020).

Bir yönetimi yönetim yapan en önemli unsurlardan biri ekonomidir. Gıdanın üretiminin, işlenmesinin, depolanmasının ve dağıtımının kontrolünü elinden bırakmayan yönetimler aslında kendilerini ve ömürlerini garanti altına almaktadır. Devletlerin ekonomileri de arkeolojik bağlamlardan ve materyal kültürden izlenebilmektedir. Özellikle de yazılı belgeler bu hususta çok ayrıntılı bilgiler sunmaktadır.

Doğu Akdeniz ve Mezopotamya'daki birçok yerleşimden ele geçen idari belgeler saray ekonomisini birebir yansıtmaktadır. Saray yönetimi, saraya gelen ve saray dışına çıkan tüm ürünlerle ilgili detaylı bilgileri çivi yazılı tabletlere kaydetmiştir. Ebla, Mari, Umma gibi krallıkların idari arşivlerine bakıldığında gümüş, altın, tekstil gibi ürünlerin kraliyet sarayı tarafından direk kontrol altına alındığı görülmektedir. Sarayın ekonomisi için gerçekleşen üretimin dışında bir de dışardan alınan vergiler, haraçlar ve hediyeler de saray ekonomisine dâhil edilmektedir. Ebla'ya ait yıllık hesaplarda dışardan alındığı kaydedilen metal ve tekstil ürünleri bu duruma örnektir. Aynı şekilde Umma arşivlerinde tapınak yardımı olarak gösterilen gümüş ürünler de saray ekonomisi içerisinde yer almaktadır. Ticaret ve satın alma saray ekonomisinin büyük bir kısmını oluşturmaktadır. Saman gibi zirai ürünler ile canlı

hayvanlara daha az harcamalar yapılırken değerli taşlar, tekstil ürünleri gibi lüks ürünlere saray tarafından fazla harcamalar yapıldığı kaydedilmiştir. Mezopotamyalı tüccarların özellikle bölgede bulunmayan ürünleri kendi bölgelerine getirdikleri kayıtlardan bilinmektedir (Sallaberger, 2013: 220-241).

Sarayın üretim, depolama ve dağıtım üzerindeki kontrolü GTÇ dönemi Knossos Sarayı'nda da görülmektedir. Burada bulunan depolama aktiviteleri üzerinden mimari, çanak çömlek ve organik kalıntılar temel alınarak saray ekonomisine dair yaklaşımlarda bulunulmuştur. Sarayın batısında ana depolama yeri olarak tanımlanan mekânda toplamda 18 depo odası ortaya çıkarılmıştır ve içerisinde 420 adet büyük pithos bulunmuştur. Sarayda tespit edilen depoların saray kullanımı boyunca giderek erişilebilirlik modellerinin daha kısıtlı hale gelmesi mallar üzerinde bir saray otoritesi olduğunu göstermiştir. Depolamadaki model değişikliğinin yanı sıra bazı depolama tesislerinin zaman içerisinde kullanılmaya kapatılması da siyasi bir otorite kararı olduğunu kanıtlamaktadır (Christakis, 2004). Sarayın özellikle tarım üzerindeki kontrolüne dair çeşitli fikirler ortaya atılmıştır. Bunun üzerine Miken Saraylarında yapılan çalışmalara göre; Halstead (2001), sarayın tahıl üretimi ve koyun yetiştirme üzerindeki müdahalelerinden bahsetmiştir. Sarayın tahıl üretimi konusunda tarlayı sabanla sürmeyi ve hayvanları beslemeyi kendi sağladığı fakat yerel topluluklardan da arazi için iş gücü sağlamasını beklediği bir ortak anlaşma kullandığı düşünülmektedir. Saray böylece arazi kullanımı ve karşılıklı yarar sağlayarak köylülerle anlaşma sağlamış ve bir nevi kendini güvence altına almıştır (aktaran Voutsaki ve Killen, 2001: 3-4).

2.4. DEĞERLENDİRME

Tüm bu veriler ışığında özellikle M.Ö. 2. binyıldaki saraylara baktığımızda arkeolojik bağlamlarda hem yazılı belgeler hem de materyal kültür bize sarayların işlevleri ve içinde barındırdığı faaliyetler hakkında önemli bilgiler sunmaktadır. Aççana Höyük 33.32 mutfak ve 33.53 depo bağlamlarının VII. Tabaka Sarayı ile olan ilişkilerinden kaynaklı işlevlerini anlamak adına öncelikle saray kavramının irdelenmesi gerekmektedir. Ancak her iki plan-kareden de elimizde yazılı belge olmadığı için yukarıda bahsi geçen saraylardaki gibi tüm özelliklere dair çıkarım yapabilmek ne yazık ki mümkün değildir.

Saray bağamlarının genellikle yönetici sınıf/elitler üzerinden değerlendirilmesi bu çalışmanın teorik çerçevesinde göz ardı edilmiştir. Bağlamın bir mutfak olması sadece yönetici sınıfın/elitlerin alışkanlıklarını ve eylemlerini yansıtmamaktadır. Bu düşünceden yola çıkarak kullanılan hane halkı arkeolojisi, hane üzerinden saray gibi büyük birimlerin değerlendirilebileceğini göstermektedir. Beslenmeye hizmet eden mutfakın saray kompleksi içinde barındırdığı ve bundan yararlanan bütün bireyler için kullanılmış olması ihtimali, teorik çerçevenin sonucunda sunduğu önemli bir çıkarımdır.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TARİHSEL ARKA PLAN

Bu bölüm, Erken Tunç Çağı'nın (bundan sonra ETÇ) sonunda birçok yerleşimin yıkılması ya da terk edilmesiyle başlayan ve OTÇ'nin ikinci yarısına kadar devam eden “merkezi otorite yoksunluğu” ya da “çöküş” olarak tanımlanan döneme odaklanmaktadır (Akkermans ve Schwartz, 2003: 283). Bölüm içerisinde söz konusu çöküş dönemi çerçevesinde Doğu Akdeniz, Mezopotamya ve Anadolu için arkeolojik kanıtları esas alan tarihsel bir arka plan sunulmaktadır.

3.1. M.Ö. 3.- 2. BİNYIL GEÇİŞ DÖNEMİ VE ORTA TUNÇ ÇAĞI

ETÇ'nin ikinci yarısında Mezopotamya, Doğu Akdeniz ve Anadolu'da kendini gösteren kentleşme ve bunun beraberinde getirdiği kent devletleri bu dönemin sonlarına doğru bir çöküş kavramının gölgesinde kalmıştır. Genelde toplumların ve devletlerin içinde bulundukları durumların süreçlerinden çok en iyi çağları ile en kötü çağlarına odaklanan çalışmalar zamanla yerini süreçlerin takibine bırakmıştır. Karanlık çağların arkeoloji açısından incelenmesi yazılı belgelerin yetersiz olmasından ya da hiç olmamasından kaynaklı önemli bulunmuştur. Bu bağlamda ETÇ'nin ikinci yarısından itibaren yaşanan çöküş ve esasen de bu çöküşü doğuran gelişmeler ile akabinde gelen yeniden doğuş ve bu doğuşun süreçleri çalışmaların odak noktası olmuştur (Köroğlu, 2006: 62-75; Schwartz, 2006: 4).

Doğu Akdeniz, Suriye ve Mezopotamya'da M.Ö. 3. binyılda süregelen kentleşme çağından sonra M.Ö. 2. binyılın ilk kısmı (M.Ö. 2000-1800) kentlerin yıkımını ve merkezi yönetimin bulunmadığı bir çöküşü temsil etmektedir. Merkezi bir otoritenin olmadığı ve yazılı belgelerin de eksik olduğu bu dönem aynı zamanda “karanlık çağ” olarak da anılmaktadır (Akkermans ve Schwartz, 2003: 283; Laneri ve Schwartz, 2011; Schwartz, 2006: 4). Bu karanlık çağın beraberinde getirdiği dağılmanın sadece Suriye'de değil, Filistin, Mısır, Kıbrıs, Anadolu ve hatta Ege'de de benzerlerinin görülmesi farklı yaklaşımlarla açıklanmıştır. Weiss ve diğerlerinin (1993) üzerinde durduğu ana çöküş sebebi iklim değişimidir. Tell Leilan örneği üzerinden yapılan bu çalışmalarda M.Ö. 3. binyılın sonlarında yaşanan kuraklığın toplumların tarımsal kapasitelerinde meydana gelen tükenme sonucu çöküşe geçtiği

savunulmaktadır. Toprak mikro morfolojisi analizleri sayesinde söz konusu kuraklığın Akad İmparatorluğu'nun baskın olduğu M.Ö. yak. 2200'lerde yaşanan terk ediş dair veriler elde edilmiştir. Bu terk edişin neredeyse Habur Vadisi'ndeki tüm yerleşimlerde görüldüğü de vurgulanmaktadır (Akkermans ve Schwartz, 2003: 283; Courty ve Weiss, 1997; Weiss, 2015: 42-43; Weiss vd., 1993).

Yukarıda bahsedilen çöküşün her bölgede vuku bulmadığını gösteren kanıtlar da mevcuttur. Hatay'ın Altınözü ilçesinde yer alan, kırsal bir yerleşim olan Toprakhisar Höyük'te ortaya çıkarılan ve OTÇ I'e tarihlendirilen hem idari işleve hem de depo işlevine sahip bir bina, çöküş döneminin aksini yansıtmaktadır. Taş temel olmadan güneşte kurutulmuş kerpiçlerle inşa edilen ve üç taban seviyesine sahip olduğu için uzun dönem kullanıldığı belirlenen bu binanın Amik Ovası'ndaki diğer çağdaşlarıyla yapım teknikleri açısından benzer özellikler gösterdiği de saptanmıştır (Akar ve Kara, 2018a: 245-247; 2018b: 89-90).

Yazılı metinler esas alındığında ETÇ'ye ışık tutan belgeler Ebla'nın (Tell Mardikh) G Sarayı'ndan gelmektedir. Bu belgeler sayesinde dönemin ekonomisinden yönetimine bilgiler edinilmektedir fakat belgelerin eksikliği söz konusu olduğunda ise karanlık çağ tanımlaması kaçınılmaz olmaktadır. Bu karanlık çağa denk gelen Ebla'nın çöküşü söz konusu nitelendirmeyi güçlü kılmaktadır. M.Ö. 3. binyılın son çeyreğinde Akad İmparatorluğu'nun Mezopotamya'daki varlığı ve Suriye'ye uzanan yayılmacı politikası ve bu politikaların getirdiği yazılı belgeler sayesinde dönem hakkında yeni bilgiler ortaya çıkmıştır (Klengel, 1992: 31). Ebla G Sarayı'nda bulunan yazılı belgeler aynı zamanda bazı bölgelere dikkat çekerek yer isimleri de vermektedir. Bunlardan bazılarının ise Amik Ovası'nda yer aldığı düşünülmektedir (Archi, 2006: 4, 2008).

ETÇ'deki kentleşme ve sonrasında OTÇ'nin başlarında vuku bulan çöküşü Amik Ovası'nda izleyebileceğimiz Aççana ve Tayinat Höyükleri ne yazık ki bu konuda sınırlı veriler sunmaktadır. Amik Ovası'nda ETÇ'nin izlerini görebildiğimiz Tayinat Höyük'te tanımlanan Erken Tunç IVB dönemi ovadaki bu döneme ait yapbozu tamamlamaktadır (Welton vd., 2011: 154-155; Welton, 2011: 22). ETÇ'den sonra, OTÇ başlarında bu tabakaların Tayinat Höyük'te eksik kalması ve Aççana Höyük ile tanımlanması yerleşimin Tayinat'tan Aççana'ya taşındığını göstermektedir (Welton, 2014: 342; Akar ve Kara, 2020: 11). ETÇ ve OTÇ'de ovada yaşanan bu değişim Woolley döneminde gerçekleşen kazılar sonucu Aççana'da en erken tabakanın (XVII)

tespit edilmesiyle kanıtlanmıştır (Woolley, 1953: 41-42; 1955: 380). Amik Ovası merkezleri dışında Toprakhisar Höyük, ETÇ-OTÇ geçiş döneminin izlerini takip edebildiğimiz ve bölgede bu döneme ait olan arkeolojik veri eksikliğini tamamlayan bir yerleşim yeridir. Yapılan çalışmalarla ortaya çıkarılan, anıtsal özelliklere sahip olduğu ve şiddetli bir yangına maruz kaldığı saptanan yapı, ETÇ IVB'ye (M.Ö. yak. 2300-2100) tarihlendirilmiştir. Şiddetli bir yangın ile kullanımı son bulmuş olan bu yapının bölgede yaşanan sıkıntılı dönemi temsil ettiği düşünülmektedir. Geçiş döneminde yaşandığı saptanan bu “istikrarsız” döneme rağmen Toprakhisar’da anıtsal bir yapının ortaya çıkarılması burada ETÇ IVB döneminde idari bir oluşumun varlığını göstermektedir (Kara ve Akar, 2022).

Orta Tunç II dönemi (M.Ö. 1800-1600), Orta Tunç I’e kıyasla kanıtlarının arkeolojik bağlamlardan daha iyi okunabildiği, toplumsal karmaşıklığın yeniden ortaya çıktığı bir “yenilenme” olarak tanımlanmaktadır (Schwartz, 2010: 7). Yaşanan bir çöküş döneminden sonra Kuzey Levant sınırları içinde kalan yerleşimlerin kendini nasıl toparladığı sorusu üzerinde özellikle durulmuştur. Cevabı net olmayan bu sorunun etkenleri arasında ekonomik ve politik dengeler, dönemsel değişiklikler, iklim koşulları ve yeni etnik gruplar sayılmaktadır. Bu etkenlerden yeni etnik gruplar yazılı belgelerle kanıtlandığından diğerlerine göre daha somuttur (Akkermans ve Schwartz, 2003: 288).

Mezopotamya’dan Akdeniz kıyılarına kadar geniş bir coğrafyayı etkisi altına alan ve kendinden yazılı belgelerde bile söz ettiren bu yeni göçebe topluluktan “Martu” ya da “Amorit” olarak bahsedilmektedir. Rowton’un (1973) mevsimsel değişikliklere göre hareket eden yarı göçebe olarak tanımladığı Amoritler, var olan siyasi yönetimlerin başında bulunuyordu ve Suriye-Mezopotamya ticaret ağları Amoritlerin ilişkileri üzerinden yürüyordu. Amoritler’in yönetimi altında olan Şamsi-Adad krallığı, Mari ve Hana, Yamhad, Katna ve Ebla bunlardan başlıcalarıdır (Akkermans ve Schwartz, 2003: 290-297; Nichols ve Weber, 2010: 41-42; Klengel, 1992: 45; Charpin, 1995: 812).

Bu yönetimler arasında Amoritler’in yönetimi altında ve en güçlü konumda bulunan, merkezi Halep olan Yamhad Krallığı’nın varlığı dönemin en önemli yazılı belgelerinin bulunduğu Mari, Alalah ve Ebla’dan bilinmektedir. Başkenti Halep olan Yamhad Krallığı bu dönemde Akdeniz kıyısından Orta Fırat Vadisi’ne kadar olan bir

alanı kontrol etmiştir. Krallığın güçlü bir otorite haline geldiği bu dönemde başında ilk kralı olan Sumu-Epuh bulunmaktaydı (Akkermans ve Schwartz, 2003: 298; Klengel, 1992: 44-46; Bryce, 2014: 23-25). Sumu-Epuh'tan sonra Yamhad Krallığı'nın hükümdarı olarak oğlu I. Yarim-Lim kayıtlara geçmiştir. Ardından krallığın başına geçen I. Hammurabi döneminde özellikle Katna ile iyi diplomatik ilişkiler kurularak bölgede bir Amorit birliği sağlanmıştır. I. Hammurabi sonrası Yamhad'ta oğlu Abba-el hüküm sürer iken Alalah'ta ise bir diğer oğlu olan Yarim-Lim başa geçmiştir. Yamhad ve Alalah hükümdarlarının arasındaki ilişki ve yeniden kullanılan isimler araştırmalarda tartışmaları da beraberinde getirmiştir (Klengel, 1992: 51-60; van Soldt, 2000). Bu tartışmalar arasında yakın zamanda yapılan bir araştırma ile Alalah VII. Tabaka Sarayı döneminde dört nesil kralın hüküm sürdüğü anlaşılmıştır (Lauinger, 2015: 214-225; bkz. Res. 3).

Resim 3.

VII. Tabaka Saray Arşivlerine Göre Alalah Krallarının Listesi (Lauinger, 2015: 226)

Generation	Yamhad	Alalah
1.	Abba-el (I?)	Yarim-Lim I
2.	Yarim-Lim II	Ammi-taquum I
3.	Niqmi-epuh	Yarim-Lim II
4.	Irkabtum	Ammi-taquum II
	Yarim-Lim III	
	Hammu-rabi II	
	Abba-el II(?)	

VII. Tabaka Sarayı; anıtsal bir mimari, bir tapınak, üçlü şehir kapısı ve bir sur duvarı ile OTÇ II için Alalah'ın bilinen en iyi dönemini yansıtmaktadır (Woolley, 1955; Yener, 2005: 105; bkz. Dördüncü Bölüm). VII. Tabaka Sarayı'nın Orta Tunç II dönemindeki Alalah için tamamlayıcı bir yapboz parçası olmasının en büyük sebeplerinden biri burada bulunan çivi yazılı tablet arşividir. Bu arşiv, dönemin politik, sosyal ve ekonomik yapısı hakkında önemli bilgiler sunmaktadır. Özellikle de tarım topraklarının işletilişi, vergi ve ticaret sistemi ile bahçeciliğin ve bağıcılığın önemi gibi konulara ışık tutmaktadır (Lauinger, 2015: 85; 2020: 366). Bu dönemde şehrin içinde bulunduğu uluslararası etkileşim, sarayda bulunan birçok objeden izlenebilmektedir.

Bunlar arasında freskler, fildişi/kemik kakmalar ve objeler, olası “Yarım-Lim” büstü, taş/obsidyen gibi üretim atölyeleri ve silindir mühürler bulunmaktadır (Woolley, 1955; 228-288; Collon, 1975; Yener, 2007b, 2021).

Alalah’ın uluslararası etkileşiminde Orta Anadolu’nun da rol oynadığını özellikle, Anadolu kökenli ve üsluplu fildişi kabartmalar ve hayvan biçimli kaplar (*BIBRU*) gibi buluntulardan görebilmekteyiz (Yener, 2007a, 2007b; Akar vd., 2021: 80). Bu döneme dair Orta Anadolu hakkındaki bilgiler bölgeye ait yazılı belgelerden gelmektedir. Yazılı belgeler Kültepe (modern Kayseri) arşivlerine aittir ve OTÇ’nin başlarında Anadolu’da Suriye’nin aksine bir “karanlık çağ” yaşanmadığını göstermektedir (Veenhof 1997; Larsen, 1967: 4; Barjamovic 2008; Kulakoğlu 2011; Barjamovic vd., 2012).

OTÇ’nin sonunda Orta Anadolu’da yeni bir nüfuz olarak ortaya çıkan Hititler, Kuzey Suriye’ye çok sayıda sefer gerçekleştirmiştir ve Yamhad Krallığı da bunlardan biridir (Klengel, 1992; Bryce, 2005, 2014). Yazılı belgelerde yer alan OTÇ’nin sonundaki merkezi boşluk ile VII. Tabaka Sarayı’nın yoğun yanmış izleri Hititler’in seferlerini ve Alalah’ın da bu yağmalardan etkilendiğini doğrulamaktadır (Bulu, 2021: 6).

Bu tez çalışmasının odak noktası olan saray mutfağının ve muhtemel depo odasının VII. Tabaka Sarayı öncesi olması aynı zamanda yeniden kentleşme döneminin de öncesi demektir. Bölgede saptanan ve VII. Tabaka Sarayı’nda da gözlemlenen “yenilenmenin” (Schwartz, 2010: 7), ticaretin ve yazılı belgelerin temelleri aslında önceki dönemde atılmıştır. VII. Tabaka Sarayı’nın öncesine tarihlenen bu döneme ait yazılı belgelerin eksik olması fakat anıtsal ölçekli bir yapıdan bahsedebilmemiz bunu kanıtlamaktadır. Bu sebeple söz konusu bağlamlar tarihsel arka plan içerisinde önem teşkil etmektedir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BAĞLAMSAK İNCELEMELER

Bu bölümün içeriğini oluşturan bağlamsal incelemelerin elde edildiği plan-kareler, içinde barındırdığı evreler de dâhil olmak üzere en erken evreden en geç evreye olacak şekilde tanımlanmıştır. Evrelerin ve alt-evrelerin incelemeleri yapılırken stratigrafik ve bağlamsal ilişkileri tanımlayan unsurlara (duvar, ocak vs.), buluntulara (stratigrafik parça haline gelenler, örneğin bir pithos) ve depozitlere ait yer numaraları (locus) koyu renk ile verilmiştir (örneğin L.56). Locus ve lot numaraları Açıana Höyük'te 2006 yılından beri kullanılmaktadır (Yener vd., 2019: 6-7). Açıana Höyük, Eski Alalah Kenti kazıları arazi kitapçığına göre Latince kökenli "locus" (= yer/mekân, çoğul: loci) sözcüğü, açma içinde kazılan mekânsal birimleri belirler. "Locus" hem yapısal öğeleri (Ör. duvar, ocak, oda, çukur, mezar, vs.) tanımlamak için hem de moloz, yüzey toprağı veya karışık dolguları tanımlamak için kullanılmaktadır. Locus numaraları açmaya özgüdür; diğerk bir deyişle locus numaraları her açma içinde 1'den başlayarak sıralı olarak devam eder. "Lot" ise; bir locus numarasına ait dolgu içinde yaptığımız günlük çalışma birimidir. Lot numaraları da locus numaraları gibi açmaya özgüdür ve 1'den başlayarak sıralı olarak verilir. Çalıştığımız plan-karede daha önceki sezonlarda çalışılmışsa lot numaraları da locus numaraları gibi kalındığı yerden devam eder.

Bu bölüm, VII. Tabaka Sarayı'nın altında yer alan erken dönem OTÇ Sarayı'nın mekânsal değerlendirmelerini içermektedir. Yapılan çalışmalar ile 33.32 plan-karesi içerisinde yapının mutfağı tanımlanabilmişken, üst kotta yer alan 33.53 plan-karesi içerisinde ise olasılıkla depo alanı olarak kullanılan ve sınırlı bir alanda açığa çıkarılmış odalar ile dış mekân tanımlanmıştır. İki plan-karenin de mimari özellikleri bu bölümde detaylandırılmış, içinde bulunan küçük buluntulardan, seramiklerden ve mevcut ise zooarkeolojik örneklerden kısaca bahsedilmiştir. Buralardan elde edilen arkeobotanik veriler 5. bölümde değerlendirilmiştir. Plan-

karelerin bağlamsal incelemeleri ile ilgili bilgiler, daha önce yapılan çalışmaların yayınlarından ve kapsamlı kazı raporlarından oluşmaktadır¹.

4.1. VII. TABAKA SARAYI VE YENİ DÖNEM KAZI ALANLARI ARASINDAKİ İLİŞKİ

VII. Tabaka Sarayı Aççana Höyük'te 100 x 30 metrelik geniş bir alanı kaplamaktadır. Saraylar Bölgesinin kuzeydoğu kısmında yer almakta ve doğuda kent suru ile birleşmektedir (Res. 6). Bu yapı katı 1939-1947 yılları arasında yürütülen Sör Leonard Woolley kazılarında açığa çıkarılmıştır (Woolley, 1936; 1937; 1938; 1039; 1948; 1950; 1953; 1955). Sarayın kuzeyinde yer alan ve 1'den 8'e kadar numaralandırılan odaların bulunduğu kot seviyesi düşüktür (Horowitz vd., 2019: 97, Fig. 4.2). Bu odaların avlular ile girişin sağlandığı özel konut, kabul salonu ve taht odası gibi işlevlere sahip olduğu düşünülmektedir. Sarayın kuzeydoğu köşesinde yer alan (3 No.lu oda) bir merdivenin varlığı, surla birlikte bir de kule inşa edildiğini göstermiştir. Sarayda bulunan ve 33.32 plan-karesinin de içinde yer aldığı 9 No.lu avlunun güneyindeki bir merdiven ile mekânlara ulaşıldığı tespit edilmiştir. Birkaç oda ve avlu ile temsil edilen bu güney kısımda atölyeler, yemek pişirme ve depolama ile ilgili mekânların bulunduğu ortaya çıkarılmıştır (Akar vd., 2021: 79; Woolley, 1955: 93; Res. 8).

Yeni dönem kazı alanlarından olan 33.32 plan-karesi, VII. Tabaka Sarayı'nın kuzeyindeki aşağı avluda yer alırken 33.53 plan-karesi ise sarayın güneyinde yüksek teras üzerinde birkaç odaya yayılmıştır (Res. 7). Saray içerisinde bulunan bu iki plan-karenin açılma sebepleri, höyüğün erken OTÇ stratigrafisini, VII. Tabaka Sarayı'nın öncesine ait yapı katlarını tanımlayabilmek ve VII. Tabaka Sarayı'nın inşaat evrelerini anlamaktır. Böylelikle bu plan-karelerde yapılan çalışmalar sayesinde VII. Tabaka Sarayı'nın dönemine, inşaat aşamalarına ve erken saray yapısına dair veriler elde edilmiştir (Akar vd., 2021: 78-79).

4.2. 33-32 PLAN-KARESİNİN BAĞLAMSAL TANIMLAMASI

33-32 plan-karesi, Aççana Höyük' ün kuzeydoğu köşesinde Alan 1 olarak adlandırılan bölümde yer almaktadır (Bulu, 2012: 39). Bu plan-karenin, Woolley'nin

¹ Bu çalışmanın baz aldığı yayınlar arasında, Akar vd., 2021; Bulu, 2012; Bulu, 2016; Bulu, 2021 ve Kazı Sonuçları Toplantısı yayınları bulunmaktadır.

1939 ve 1946 yıllarında çalışmalarını (Woolley, 1936; 1937; 1938; 1939) yaptığı ve VII. Tabaka sarayına ait olarak ortaya çıkardığı 9 numaralı avlunun (Woolley, 1955: 92, Fig.35) içine yerleştirildiği (Res. 7) tespit edilmiştir (Yener, 2009: 286; 2010b: 315; 2011: 71). 33.32 plan-karesindeki ilk kazılar 2007 yılında başlamış; 2008, 2009 ve 2015 yıllarında da devam etmiştir². Burada OTÇ'ye denk gelen 4 mimari evre ortaya çıkarılmıştır. 1, 2, 3 ve 4 olarak numaralandırılan evreler; 4. evre hariç Açıca Höyük tabakalarında sırasıyla 7. 8. ve 9. tabakalar ile çağdaştır (Bulu, 2021: 94). 4. evre bu çalışmanın kapsamı dışında kaldığından incelenmemiştir.

4.2.1. 3. Evre

Bu evreye ait çalışmalara ilk olarak 2007 yılında başlanmıştır. Çalışma yapılan alan, VII. Tabaka Sarayı'na ait 9 numaralı avlunun 12 x 9 metrelik bir bölümünü kapsamaktadır. Bu evreye ait doğu, batı ve güneyde üç büyük kerpiç duvar bulunmaktadır. Batıda yer alan duvar (L.56), 2 m. genişliğindedir ve kuzeybatı-güneydoğu doğrultusunda uzanmaktadır. Doğudaki duvar (L.55) da onunla aynı oryantasyondadır. Bu iki duvar da güneyde bulunan üçüncü duvara (L.54) bağlanmaktadır.

Birden fazla katın bulunması sebebiyle 3. Evrenin a, b ve c olmak üzere üç ayrı alt evresi daha tanımlanmıştır (Bulu, 2021: 96).

4.2.1.1. 3c Evresi

2009 yılı kazı sezonunda ortaya çıkarılan 3c evresinin şiddetli bir yangının izlerini taşıdığı saptanmıştır. Bu evrenin, anıtsal bir mimari ile temsil edildiği ve bir saray yapısının parçası olan mutfak olarak nitelendirilmesi gerektiği anlaşılmıştır (Yener, 2011: 71; Bulu, 2016; Res. 9).

Bu mekân; yemek hazırlama, depolama ve dağıtım/servis ile ilişkili faaliyetlerin olduğu ve geçirdiği yangınla kullanımı sonlanan bir mutfak olarak tanımlanmıştır. İki ayrı odadan (L.76 ve L.77) oluşan mutfağın güneyinde, doğusunda ve batısında ona saray niteliğini kazandıran 2-3 m. kalınlıklarında ve 1 m. uzunluğunda olan üç duvar (L.54, L.55 ve L.56) bulunmaktadır (Res. 10). Bu duvarların kalınlığı yapının en az iki kattan oluştuğunu göstermiştir (Akar vd., 2021: 79). Bu mekân birbirinden iki duvar (L.71 ve L.79) ile ayrılmaktadır. Mekânlar arasında geçişi

² 33.32 plan-karesine ait kazı raporları, plan-karenin süpervizörleri olan Meltem Çakmak (2007-2008), Luca Tepedino (2007-2009) ve Oliver Cook (2015) tarafından yazılmıştır.

sağlayan bir de geçiş yolu (**L.78** ve **L.80**) bulunmaktadır. Geçiş yoluna ait bu iki ayrı locus numarası, sırasıyla dolgu toprağını ve zemini tanımlamaktadır. Mutfağın güneyinde konumlanan ve plan-karenin en büyük bölümünü kaplayan kısım, A odası (**L.76**) olarak adlandırılmıştır. Burası, dikdörtgen biçiminde olup 6x2 m'dir (Bulu, 2012: 40-41; Res. 11). A odasının yemek depolama ve hazırlama ile ilişkili bir mekân olduğu saptanmıştır.

A odasının içinde, iki odayı birbirinden ayıran L.71 No.lu duvarına bitişik, 60 x 75 cm. boyutunda olan at nalı biçimli toprak bir ocak (**L.75**) ortaya çıkarılmıştır. Ocağın bitişğine L.71 No.lu duvar boyunca yükseltile bir platform (**L.74**) inşa edilmiştir (Res. 12). Bu platform üzerinde yer alan 3 adet depolama kabı *in situ* halde bulunmuştur. Platform sayesinde bu odanın iki alt kullanım evresi olduğu tespit edilmiştir. Bu durumun tespit edilmesini sağlayan *in situ* halde bulunan yarı küresel pithos biçimli kap (**L.81**), platformda yer alan bir çukurun içine gömülü olarak bulunmuştur. Bu kap ile ocağın yakınında konumlanan küresel pithos biçimli kabın (**L.82**) altında sadece bir kısmı bulunan kırık başka bir pithos biçimli kap (**L.85**) ortaya çıkarılmıştır. Bu kabın, diğer iki kabı yerleştirebilmek için bilinçli bir şekilde yerinden söküldüğü düşünülmektedir. Kırık olan pithos kabın içerisinde *in situ* halde yanmış organik kalıntılar tespit edilmiştir (Res. 13). Bu bölümdeki çalışmalar tamamlandıktan sonra platformun kaldırılmasıyla altında kırık kap parçaları ile L.85 No.lu pithos biçimli kabın bitişğinde yer alan küçük bir tezgâh (**L.97**) ortaya çıkarılmıştır. Tezgâhın bulunmasıyla platformun odaya daha sonradan eklendiği tespit edilmiştir (Res. 14). At nalı biçimli ocağın (Res. 15) ve bitişğinde yer alan platformun tam karşısında iki sıra halinde bulunan tezgâh alanı (**L.73** ve **L.83**) ortaya çıkarılmıştır. Bunlar güney duvarı boyunca yer almaktadır. Ortaya çıkarılan ve tezgâh olduğu düşünülen diğer bir tuğla sırası (**L.72**) batı duvarı boyunca tespit edilmiştir. Ocağın çevresindeki alanda odanın zemininde (**L.91**) çok yoğun olarak yanık malzeme bulunmuştur. Bu yanık malzemenin içerisinde çok iyi korunmuş bir biçimde kereste kalıntıları tespit edilmiştir ve bu kalıntıların mekânın çatısına ait olduğu düşünülmektedir (Res. 16). Odanın zemininde biri L.71 No.lu duvarın önünde ve güney-batı köşesinde yer alan, biri dairesel (**L.92**), diğeri ise ocağın doğu tarafına yakın olan kare biçimli (**L.98**) iki direk çukuru bulunmuştur. Her iki direk çukurunun da içinde yanmış materyaller, kerpiç ve kırmızı çamur kalıntıları tespit edilmiştir. Bu özelliklerden yola çıkarak direk çukurlarının ocak (**L.75**) ile bağlantılı direkleri

yerleştirmek için kullanılmış olabileceği düşünülmüştür. A odasına ait bazı mimari unsurların kendi içerisinde farklı kullanım aşamaları olduğu saptanmıştır. Buradan yola çıkarak A odasının kullanıldığı süre boyunca ana düzeninin değiştirilmediği fakat zaman içerisinde odaya eklemeler ve çıkarmalar yapıldığı fark edilmiştir. Bu duruma kanıt olarak da platformun (L.74) diğer mimari unsurlarla karşılaştırıldığında odaya sonradan eklendiği anlaşılmıştır (Bulu, 2012: 41-43).

İki oda arasındaki geçişi sağlayan geçiş yolunun (L.78 ve L.80) ardından gelen bir basamak (L.87) ile kuzeyde yer alan B odasına (L.77) ulaşılmaktadır (Res. 17). İki oda arasında yükseklik farkı bulunmaktadır. B odasının zemini (L.86), A odasının zemininden (L.91) daha alaktadır. Bu farka rağmen iki odanın birbiri ile ağdaş olduğu saptanmıştır. Bu oda, yemek depolama ve hazırlama ile ilişkili bir servis mekânı olarak tanımlanmıştır. İki odayı birbirinden ayıran duvarın (L.71) B odasına bakan yüzünün, sıva ile sıvandığı tespit edilmiştir. Bu durumun B odasına diğer odadan daha farklı bir nitelik kazandırdığı belirtilmiştir (Res. 18)

Burası da A odası gibi yangının izlerini yoğun bir şekilde barındırmaktadır. Odanın en yanmış yeri, girişin kuzeyindedir ve burada da kömürleşmiş kereste parçaları bulunmuştur. Girişin hemen önünde, B odasının batı bölümünü kapsayan ve çok belirgin biçimde yanık olan alanda (L.84) ok sayıda kırık kap bulunmuştur. Bu parçalı seramiklerin altında yanmış bir ağaç parçası ile dikdörtgen biçimli kilden yapılmış bir tezgâh (L.88) ortaya çıkarılmıştır. L.71 No.lu duvara bitişik, zemin ve basamak ile ilişkili olan yarı dairesel kerpiç bir tezgâh (L.94) da ortaya çıkarılmıştır. Bu tezgâhın dış kısmının sıvalı olduğu anlaşılmıştır (Bulu, 2012: 43; Res. 19).

4.2.1.2 3b Evresi

Mutfak olarak tanımlanan 3c evresinin şiddetli bir yangın ile sona ermesinin ardından 3b evresini oluşturan iki odanın doldurulup  duvarın (L.54, L.55, L.56) vrelediği tek bir mekâna (L.57) dönüştürüldüğü tespit edilmiştir (Bulu, 2021: 98). L.55 No.lu duvara eklenerek oluşturulmuş bir payanda (L.70) ortaya çıkarılmıştır. Payandanın eklenmesiyle güneyinde küçük bir niş alanı oluşturulmuştur fakat işlevine dair herhangi bir maddi kalıntı saptanamamıştır.  duvarın vrelediği mekânda (L.57) net olarak zemin yüzeyi ve *in situ* eser tespit edilememiştir.

4.2.1.3 3a Evresi

2008 yılında açığa çıkartılan bu evre; binanın doğu kısmında taş temellerle güçlendirilmiş büyük bir köşesini ve batı kısmında pişmiş kerpiçle döşeli kuzey-güney eğimli bir sokak alanını içermektedir. Bu evrede yapının güneybatı köşesine taş temel eklenerek ve batı-doğu duvarları (sırasıyla **L.26** ve **L.36**) kalınlaştırılarak yapı sağlamlaştırılmıştır. Duvarların sınırladığı ve avlu olduğu düşünülen iç mekân (**L.36**), daha sonra gelen evrenin inşa çalışmaları nedeniyle çok tahrip olmuştur ve mekânın zemini (**L.44**) kuzey kısmında çok küçük bir alanda ortaya çıkarılabilmektedir (Bulu, 2021: 99). Zeminde iki sütun deliği (**L.46** ve **L.47**) tespit edilmiştir. 3a evresinin kendi içinde dört ayrı alt evresi daha tespit edilmiştir. Bu alt evrelerin tamamı batı kanatta yer alan sokak seviyelerini tanımlamaktadır. Açıca Höyük'te iç mekânlarda taban seviyeleri yavaş bir değişime uğrarken sokak seviyelerinin ise sürekli atık sebebiyle hızlıca yükseldiği bilinmektedir.

Tespit edilen dört evrenin en erken olanı 3a IV' te birbiri ile ilişkili üç sokak kalıntısı ortaya çıkarılmıştır. Bu alanın kuzeyinde, merkezinde ve güneyinde kırık pişmiş tuğlalardan yapılan döşeme parçaları tespit edilmiştir. Alanın merkezinde ve güneyinde aynı hizada olduğu tespit edilen iki direk deliği burada kullanılmış olan bir çatının varlığını göstermiştir. Bu evreyi takip eden 3a III evresinde sokağın doğu kısmına tek sıra halinde üç sıra üst üste gelecek şekilde tuğla döşenmiştir. Bir önceki evreye göre daha düzenli görünen bu alanın kaldırım olabileceği düşünülmüştür. Sokağın kuzeyinde sıg ve küllü olarak tanımlanan bir çöküntü ya da çukur (**L. 60**) ortaya çıkarılmıştır (Bulu, 2021: 99). 3a II evresindeki sokak da (**L.51**) kırık kerpiç parçalarıyla döşenmiştir. Bu alt evrelerin sonuncusu olan 3a I' de, 3a II evresine ait sokak kalıntısının dolgu ile kapatıldığı ve binanın avlusuna ait aynı seviyede bir taban (**L.48**) ile dolgusu (**L.31**) tespit edilmiştir. Burada *in situ* buluntuya rastlanılmamıştır ve bu sebeple, bu evrede binanın kullanımının sonlandırılmasının bilinçli olarak yapıldığı düşünülmektedir.

4.2.2. 2. Evre

Bu evre, VII. Tabaka Sarayı'nın inşasını temsil etmektedir ve bu evrede pişmiş tuğlalardan yapılmış muhtemel bir rampa sistemi açığa çıkarılmıştır (Yener, 2009: 287). Mekânın güneybatı bölümünde kerpiç döşeme (**L.17**) ortaya çıkarılırken kuzeybatı köşede ise çakıllardan yapılmış bir taş döşeme (**L.7**) tespit edilmiştir. Bu

döşeme alanının doğusunda çok sayıda direk çukuru ortaya çıkarılmıştır (Bulu, 2021: 100). Bu direk çukurlarının bazılarının içinin daha geç olan 1. evreye ait tabanın harç malzemesi ve yanmış küllü toprak ile dolu olduğu görülmüştür. Bu nedenle bu çukurların VII. Tabaka Sarayı'nın kireç sıvalı tabanlarında kullanılmak üzere açılan ve içinde kireç karıştırılan çukurlar olduğu düşünülebilir.

4.2.3. 1. Evre

Son evre olan 1. evrenin VII. Tabaka Sarayı'nın avlusunu (9. Oda) temsil ettiği anlaşılmıştır. Avluya ait dolgunun (L.1) kaldırılmasıyla birlikte bazalt bir tekne (L.2), kerpiçten yapılmış kare formlu çökük bir platform (L.4) ve Woolley dönemi kazılarında ortaya çıkarılan beton zemin (L.3) tespit edilmiştir (Yener, 2009; Bulu, 2021: 101).

4.3. 33.53 PLAN-KARESİNİN BAĞLAMSAK TANIMLAMASI

33.53 plan karesi Aççana Höyük'ün Alan 1 olarak adlandırılan kısmında yer almaktadır (Res. 7). VII. Tabaka Sarayının güney kanadında yer alan bu plan-karede, sarayın güney kısmını, inşaat sürecini, 33.32 plan-karesi ile olan ilişkisini ve Aççana Höyük OTÇ stratigrafisini anlamak amacıyla bilimsel kazı çalışmalarına 2015 yılında başlanmıştır. Woolley dönemi kazılarında bu kısma ait 16 ve 17 numaralı odalar incelenmiştir (Woolley, 1955: 93, Fig. 35; Yener vd., 2017: 398). 33.32 plan-karesi dışında sarayın başka bir kısmında (33.53) kazı çalışmalarına başlanmasının sebebi ise; 33.32 plan-karesinde bulunan büyük kerpiç duvarların bu alanı sınırlaması ve mekânların sınırlı alanlarda incelenebilmiş olmasıdır. VII. Tabaka Sarayı'nın 16, 17, 34 ve 35 No.lu odalarında gerçekleştirilen kazı çalışmalarından 33.53 plan-karesinin kuzey kanadı olarak bahsedilmektedir. 18 ve 22 No.lu odalarda yapılan çalışmalardan ise plan-karenin güney kanadı olarak bahsedilmektedir³. Plan-karenin kuzey ve güney kısmındaki mekânların barındırdığı evreler aynıdır ve bir bütün olarak ele alınmıştır. VII. Tabaka Sarayı'nın mimari özelliklerini ortaya çıkarmak için yapılan temizlik çalışmalarının ardından 16, 18 ve 22 No.lu odalarda incelemeler yapılmıştır. Bu plan-karede üç evre tespit edilmiştir. Tespit edilen üç evre de Aççana Höyük kronolojisinde Orta Tunç II dönemi ile çağdaştır. 1, 2 ve 3 olarak numaralandırılan 33.53 plan-karesi

³ 33.53 plan-karesine ait kazı raporları, plan-karenin süpervizörleri olan Turgay Sezgin (2015), Antonis Kourkoulakos (2016), Metin Dora (2017), Yılmaz Yeniler (2018) ve Tara Ingman (2019) tarafından yazılmıştır

evreleri, Aççana Höyük tabakalanmasında sırasıyla 7, 8 ve 9. evrelere denk gelmektedir (Bulu, 2021: 102-103; Res. 20).

4.3.1. 3. Evre

2019 yılında çalışmalarına başlanan 16 ve 18 No.lu odalarda 3. evre tespit edilmiştir (Bulu, 2021: 103). 16 ve 18 No.lu odaların batı duvarları (sırasıyla **L.4** ve **L.46**), kazı alanının batı sınırlarını belirlemiştir. Bu evrenin mimarisi, Kuzeybatı-Güneydoğu ekseninde uzanan masif bir kerpiç duvarın (kuzeyde **L.29**, güneyde **L.68**) ikiye böldüğü bir sokak alanı ve bir i mekân olarak tanımlanmıştır. Bu duvarın 2009 yılında açığa çıkarılan 33.32 plan-karesinin 3. evresinde tespit edilen L.56 No.lu duvarıyla aynı hizada olması iki plan-karenin ortak özellikler taşıdığını göstermiştir. Bu mimari uyum sayesinde iki plan-kareden elde edilen verinin tek bir binayı temsil ettiği anlaşılmıştır.

Bahsi geçen büyük kerpiç duvarın batısında yanık bir zemine sahip dış mekân tespit edilmiştir (kuzeyde **L.22**, güneyde **L.66**). Bu dış mekân içerisinde kuzeyde dağılmış halde seramik kırıklarından, hayvan kemiklerinden ve taşlardan oluşan bir yığın (**L.25**) ile güneyde de yine seramik kırıklarından oluşan başka bir yığın (**L.69** ve **L.71**) açığa çıkarılmıştır. Duvarın doğusundaki mekânlar, plan-karenin sınırları sebebiyle kısıtlı bir alanda ortaya ıkarılabilmıştir. Plan-karenin kuzeyindeki köşelerde kuzeydoğu (**L.16**) ve güneydoğu (**L.23**) olmak üzere iki mekân açığa çıkarılmıştır. L.23 No.lu odanın kuzeydoğudaki köşesinde kerpiç bir platform ile onun üzerinde *in situ* olarak bütün halde bulunan bir mlek (**L.74**) ortaya çıkarılmıştır. Başka bir kerpiç platformun (**L.73**) bulunduğu odanın kısıtlı olan batı kısmı ise bir niş olarak tanımlanmıştır. Meknlerde tespit edilen yoğun yanma izleri ve kerpiç döküntüleri (kuzeyde **L.11**, **L.15** ve **L.19**; güneyde **L.61** ve **L.65**), 3. evredeki bina kullanımının şiddetli bir yangın ile sona erdiğini göstermiştir. Bu yangının 33.32 plan-karesinin 3c evresindeki yangınla olasılıkla ağdaş olduğu düşünülmektedir (Bulu, 2021: 103-104).

4.3.2. 2. Evre

Bu evre, 16 ve 18 No.lu odaların (sırasıyla **L.5** ve **L.49**) beton sertliğindeki kireç sıvalı zeminini ve 22 No.lu odanın (**L.43**) toprak zemininin altındaki VII. Tabaka Sarayı'nın inşaat evresini temsil etmektedir. 3. evrenin kerpiç döküntüsünün üzerini kaplayan kısım, odaların zemini döşenmeden önce belirledikleri kotun elde edilebilmesi için başka bir moloz dolgu (33.53 kuzeyde **L.7** ve 33.53 güneyde **L.50**)

ile seviyelendirilmiştir. 16 No.lu odanın (zemin **L.8**) batı kısmındaki duvarın (**L.4**), 18 No.lu odanın (zemin **L.56**) batı duvarının (**L.46**) ve iki odayı (zeminler sırasıyla **L.12** ve **L.55**) birbirinden ayıran duvarın (**L.48**), taş temellerinin de beton sertliğindeki kireç zeminin döşenmeden önce yapıldığı tespit edilmiştir (Bulu, 2021: 105). Bu evreyi tanımlayan iri kerpiç duvarın (**L.29**), kuzeydeki 15, 16, 17 No.lu odalar ile 11, 12 ve 13 No.lu mekânlardan ayıran duvarla köşeli bir açı yapıp batıda **L.26** No.lu odayı oluşturduğu tespit edilmiştir. Plan-karenin güney sınırını belirleyen 34 No.lu VII. Tabaka Sarayı duvarının sonradan inşa edilmiş olabileceği düşünülmüştür. Sarayın tüm duvarlarının birbirine paralel ve simetrik olması fakat bu duvarın hem taş temelinin olmaması hem de oryantasyonunun diğer duvarlarla uymaması bu görüşü desteklemektedir. Aynı zamanda tüm bu veriler ışığında bu evredeki inşaat sırasında bazı yapısal değişikliklere gidildiği de tespit edilmiştir (Yener ve Akar, 2019 Final Raporu). Bu yapı dolgu molozu içerisinde de çok sayıda duvar boyası parçası tespit edilmiştir (Yener vd., 2021: 220).

4.3.3. 1. Evre

Bu evre, VII. Tabaka Sarayı'nın ayakta kalan kalıntılarını temsil etmektedir. Sarayın kullanımını sona erdiren şiddetli yangının izleri 18 ve 22 No.lu mekânların kerpiç duvarlarında ve taban seviyelerinde tespit edilmiştir (Yener vd., 2019b: 219). Bu evre kendi içinde 1b ve 1a olmak üzere ikiye ayrılmıştır. Erken evre olarak tanımlanan 1b evresinde plan-karenin orta kısmına denk gelen kuzeydoğu-güneybatı istikametinde uzanan masif kerpiç bir duvar ortaya çıkarılmıştır (**L. 15, 18, 20 ve 29**). Bu duvarla bağlantılı doğu kısımda bir sandık duvar boşluğu (**L. 16**) ve bir mekân (**L. 23**) ile batı bölümde başka bir mekân bulunmaktadır (**L. 22**). Mekânların uzantıları, kazılmayan alan içerisinde kaldığından planları hakkında tam olarak bilgi edinilememiştir. Mekânların açığa çıkarılan mevcut bölümlerinde ise taban seviyelerine ulaşılmıştır. VII. Tabaka Sarayı 16 no.lu odanın bulunduğu alandaki çalışmalarda 1b evresine ait mekânların tabanlarına ulaştıktan sonra 17 no.lu mezar odası ile Woolley'nin "Tapınak Sondajı" olarak bilinen alanı arasındaki bölümde çalışmalara başlanmıştır. Bu alanda Woolley dönemi kazılarından atılmış yoğun döküntü taş gruplarına ve atık toprağa rastlanılmıştır (**L.36**). Döküntü taşlarının kaldırılması ile 1b evresine ait masif bir kerpiç duvara ulaşılmıştır. Bu duvarın doğu kısmının 17 no.lu mezar odasının inşası sırasında tahrip edildiği anlaşılmıştır. Mezar

odasının batı kanadında kalan alanda içerisinde çok sayıda yanmış seramik ve hayvan kemiğinin tespit edildiği bir çöp çukuru açığa çıkartılmıştır (L.35).

4.4. KÜÇÜK BULUNTULAR, SERAMİKLER VE ZOOARKEOLOJİK ÖRNEKLER

Mutfak olarak tanımlanan 33.32 plan-karesinde çok fazla küçük buluntu kaydedilmemiştir. Bulunanların çoğu A odasındaki platformdan (L.74) gelmektedir. Bunlar arasında bir metal çubuk ve bir başka metal obje bulunmaktadır. Platform üzerinde bulunan diğer bir buluntu da kil bir objedir. Platform üzerindeki kaplar içinde de buluntular ele geçmiştir. Bunlardan biri, yarı-küresel pithos biçimli kap (L.81) ve içinde bulunan büyük bir taş olarak kaydedilmiştir. Küresel pithos biçimli kabın (L.82) içerisinde kemik parçaları ve kerpiç kalıntıları tespit edilmiştir. Kerpiç kalıntılarının yapının çökmesinden kaynaklı orada bulunmuş olabileceği yorumu yapılmıştır. B odasında iki adet ağırşak ele geçmiştir. Bunlardan biri odanın dolgusundan, diğeri de dikdörtgen biçimli tezgâhın (L.88) önünden gelmiştir. Bir başka buluntu da metal bir boncuk olarak kaydedilmiştir (Bulu, 2012: 44-45).

Mutfak içerisinde toplamda 3840 seramik parçası odaların zemininden gelmiştir. Çalışılan seramiklerin neredeyse hepsinin çark yapımı ve yerel olduğu kaydedilmiştir. Seramik mal grupları arasında baskın olanın Basit Mallar olduğu tespit edilmiştir. Tipolojik olarak en baskın olan seramik türlerinin sırasıyla kâseler, çömlekler ve pişirme kapları olduğu belgelenmiştir. Tümlenebilir bir adet testi ele geçmiştir ve bunun Suriye-Kilikya boyalı mal grubuna ait olduğu kaydedilmiştir. Seramikler içerisinde yer alan bu çeşitliliğin mutfak içerisindeki farklı aktivitelere işaret ettiği belirtilmiştir (Bulu, 2016).

33.32 plan-karesinin 1. evresinde yangının şiddetine bağlı olarak çok sayıda yanmış cüruf bulunmuştur. Bunların yanı sıra *in situ* eserler de ortaya çıkarılmıştır. Bu eserler arasında bulunan bazalt teknenin bir yüzeyinin ısıya bağlı olarak erimesi, yangının şiddetini göstermekle kalmayıp yapıda kullanılan ve bu şiddetlenmeyi artıracak ahşabın varlığını da göstermektedir. Ortaya çıkarılan diğer eserler arasında; üzerinde 19 şahit isminin yer aldığı tespit edilen pişmiş toprak bir tablet, bunun yakınında üzerinde yazı bulunmadığı anlaşılan vitrifiye iki tablet (Lauinger, 2014), çanak çömlek kırıkları, figürin parçaları ile tüy benzeri bir desen içeren ve kanat olduğu düşünülen bir heykel parçası bulunmaktadır (Yener, 2013: 4-9).

Zooarkeolojik örnekler sadece 33.32 plan-karesi kapsamında değerlendirilmiştir⁴. İncelenen örnekler mutfak içerisinden ve bu çalışmanın arkeobotanik verisinin dâhil olmadığı mutfağa bitişik dış mekândan gelmektedir. Hayvan kemikleri yanmış ve parçalanmış olarak tanımlanmıştır. Mutfağın içinde ve dışında olmak üzere toplam 404 hayvan kemiği kaydedilmiştir. Kaydedilen örneklerin çoğunluğu mutfak dışından gelmektedir. Şiddetli yanmadan dolayı tür düzeyinde tespitler yapmanın zor olduğu belirtilmiştir.

33.53 plan-karesinin 3. evresine ait *in situ* eser grubu az olarak kaydedilmiştir. Bu evrenin dolgusunda bulunan eserler arasında; Girit'ten ithal edilmiş olduğu düşünülen Kamares malı bardak parçası, seramik üstüne mühür baskı, heykel parçaları, pişmiş toprak figürin parçaları ve metal eserler yer almaktadır. Bunlar dışında boyalı duvar parçaları da tespit edilen eserler arasındadır (Akar vd., 2021).

2. evrenin dolgusu içerisinde aplike altın parçası ve duvar boyası parçaları tespit edilen eserlerdendir. Bu seviyeden ele geçen seramik grupları arasında daha çok yeme-içme ve servis ile ilişkili formlar bulunmaktadır. Bunlar dışında az sayıda çömlek ve depolama kapları ile gri açkılı kâseler ve Suriye-Kilikya boyahlarına ait parçalar tespit edilmiştir (Yener vd., 2019a: 220).

1. evrede bulunan eserler arasında; çok sayıda boyalı duvar parçası ve boğa betimli bir riton parçası bulunmaktadır. Bunların dışında Woolley dönemi kazılarına ait dolgu toprağının kaldırılması çalışmalarında el biçimli fildişi bir iğne ile olasılıkla bir heykele ait kanat parçaları bulunmuştur. Bu eserlerin Woolley'nin 1930'larda yaptığı çalışmalar sırasında ya gözden kaçmış olabileceği ya da bilinçli bir şekilde bırakılmış olabileceği düşünülmektedir (Yener vd., 2019a: 220, 2019b: 219).

2015-2019 yıllarında 33-53 plan-karesinde yapılan çalışmalarda 70'ten fazla iyi korunagelmış duvar boyası tespit edilmiştir (Akar vd., 2021: 80). Bunların bir kısmı karışık 1. Evre bağlamlarından gelse dahi birçoğu VII. Tabaka Sarayı'nın betonumsu kireç sıvalı tabanları altında bulunmuş olmaları nedeniyle duvar boyalarının kullanımı, stratigrafik olarak takip etmeye olanak sağlayacak veriyi sunmaktadırlar.

⁴ Zooarkeolojik analizlere ait bu ön rapor Doç. Dr. Evangelia Pişkin (ODTÜ, Yerleşim Arkeolojisi Bölümü) tarafından verilmiştir ve çalışma hala devam etmektedir.

4.5. C¹⁴ ÖRNEKLERİ

Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti'nin OTÇ kronolojisini anlamak için höyüğün birçok yerinden C¹⁴ örneği alınmıştır fakat burada sadece 33.32 ve 33.53 plan-karelerinden elde edilen sonuçlar yer almaktadır. Bu bölümde aktarılan bilgiler kronolojik bir saptama yapmak amacıyla kullanılmamış olup sadece C¹⁴ analiz sonucu göstermektedir.

Alınan örnekler 33.32 plan-karesinin mutfak olarak tanımlanan 3c evresinden yani VII. Tabaka Sarayı'nın öncesinden ve 33.53'ün 2. evresi olan VII. Tabaka Sarayı'nın inşaat depozitinden oluşmaktadır. Verilen grafikte radyo karbon tarihlendirmesi için alınan örneklerin numaraları grafiğin solunda yer alan ve AT ile başlayan numaralardır. Grafikte her plan-kareden 2 örnek yer almaktadır. VII. Tabaka Sarayı inşaat depoziti olarak temsil edilen örnekler 33.53 plan-karesinden gelmektedir. VII. Tabaka Sarayı öncesi ise 33.32 plan-karesine aittir. Bu radyo karbon sonuçlarına göre 33.53 plan-karesi M.Ö. yak. 1780-1680 yıllarına, 33.32 plan-karesi ise M.Ö. yak. 2000-1900 yıllarına tarihlendirilmektedir (Res. 21).

4.6. DEĞERLENDİRME

Aççana Höyük' ün OTÇ stratigrafisini anlamak amacıyla yeni dönem kazı çalışmaları kapsamında açılan bu plan-kareler sayesinde VII. Tabaka Sarayı'nın öncesine dair çıkarımlarda bulunabilmekteyiz.

Yapılan bağlamsal incelemeler sonucunda VII. Tabaka Sarayı'nın altında daha aşağı kotta yer alan 33.32 plan-karesi ile üst kotta yer alan 33.53 plan-karesinin tek bir yapıyı temsil ettiği anlaşılmaktadır. Böylelikle bu durumun çıktısı olarak VII. Tabaka Sarayı'nın öncesinde inşa edilen yapının da teraslı olduğu tanımlanmıştır. 33.32 plan-karesinde ortaya çıkarılan 3. evre ve onun alt evreleri (a, b, c) bir saray mutfağına ait özellikleri göstermektedir. 33.53 plan-karesinin 3. evresi sarayın güney kısmında işlevi kesin olarak tanımlanamayan, olasılıkla depo olarak kullanılmış başka bir mekânı tanımlarken, 2. evre VII. Tabaka Sarayı'nın inşaatını, 1. evre ise sarayın ayakta kalan kalıntılarını temsil etmektedir. Her iki kazı alanında yapının dış mekânı, sokak seviyeleriyle tanımlanmıştır. Tüm bu bağlamsal incelemeler ile birlikte aynı yapıyı temsil eden bu iki plan-kareyi; birbirine değmeyen, farklı kotlarda taban seviyelerine sahip ve aynı oryantasyonda bulunan bir kompleks olarak tanımlamak mümkündür.

BEŞİNCİ BÖLÜM

ARKEOBOTANİK VERİ ANALİZİ

Bu bölümün ilk kısmında arkeobotanikte kullanılan yerinde örnekleme, yüzdürme (Flotasyon) ve botanik kalıntıların ayıklanıp tanımlanması gibi yöntemler ile Açıca Höyük'te kullanılan arkeobotanik yöntemler anlatılmaktadır. İkinci ve üçüncü kısımda, 33.32 ve 33.53 plan-karelerinden elde edilen arkeobotanik örneklerin sayısal yöntemler kullanılarak bağlamsal değerlendirilmesi yer almaktadır. Tanımlanan arkeobotanik örnekler locus numaraları ile birlikte bağlamlarına göre değerlendirilmektedir. Bağlamsal incelemeler Dördüncü Bölümde yer aldığından burada detaylandırılmadan arkeobotanik örneklerin sadece konumlarından bahsedilmektedir. Bu değerlendirmelerde örneklerin miktarları belirtilerek oran karşılaştırmaları yapılmıştır. Ardından plan-karelere göre bağlamsal analizi yapılan arkeobotanik örneklerin genel değerlendirmesi bulunmaktadır. Son olarak bu bölümde Açıca Höyük VII. Tabaka Sarayı (M.Ö. 18. yy)'na ait çivi yazılı arşivler incelenerek bu belgelerde yer alan besin ekonomisi atıfları sunulmaktadır.

5.1. ARKEOBOTANİKTE KULLANILAN ÖRNEKLEME YÖNTEMLERİ VE FLOTASYON (SUDA YÜZDÜRME)

Arkeobotanik çalışmalarda seçilen örnekleme yöntemleri analiz sonuçlarını etkileyebileceğinden dolayı disiplin içerisinde çok tartışılan bir konu olmuştur (Çizer, 2006: 32). Bu yöntemler yerleşim yerlerinin özelliklerine, kazı planlarına ve yapılan çalışmanın niteliğine göre değişmektedir (Jones, 1991).

Jones (1991) arkeobotanikte kullanılan farklı örnekleme yöntemlerinden bahsetmiştir ve bunları dörde ayırmıştır. “Rasgele örnekleme (Haphazard sampling)”, yapıların farklılıklarının dikkate alınmadığı, stratejik olmayan ve pasif bir örnekleme olarak tanımlanmıştır. Riehl (1999), bu örnekleme yönteminin büyük kazı alanlarında kullanılabileceğini fakat gelişigüzel bir örnekleme olduğu için bu tür kazıların nadir olduğu yorumunu yapmıştır. Bir diğer örnekleme yöntemi “yargısal örnekleme (judgment/judgmental sampling)” olarak adlandırılmaktadır. Jones (1991) bu örnekleme içerdiği zengin bilgiden kaynaklı en etkili örnekleme olarak tanımlarken, Riehl (1999) ise bunun Yakın Doğu'da en fazla kullanılan örnekleme olabileceğini

fakat belirli bağlamlardan örnek toplayan arkeologların kendi yargılarının da buna dâhil olabileceğini belirtmiştir. “Aralıklı örneklem (interval sampling)” bir ızgara sistemi ile uygulanan ve örneklerin eşit aralıklara dayalı olarak toplanmasıdır. Bu örneklem bilgi kaybı yaşanabileceğinden Riehl (1999) tarafından tehlikeli olarak tanımlanmıştır. Son olarak “olasılıkçı (probabilistic)” ya da “seçkisiz örneklem (random sampling)”, Jones (1991) tarafından her bir birimin örneklenme olasılığının aynı olduğu, örneklenecek birimlerin ve tüm bağlamların önceden bilindiği ve bu bağlamlara rasgele sayılar verilip örneklerin temsil edilebilirliğinin hesaplandığı bir örneklem olarak tanımlanmıştır. Riehl (1999) bu örneklemin yukarıda ilk örneklem olarak bahsedilen rasgele örneklemden farklı olduğunu ve bunun örneklenecek tüm birimlerin önceden bilindiği koşullar altında işe yaradığını belirtmiştir.

Suda yüzdürmenin arkeobotanikte bir yöntem olarak kullanılması 20. yüzyılın başlarına gitmektedir (Wittmack, 1905). Tanklar ve pompa yardımıyla yapılan suda yüzdürme dışında “el flotasyonu” olarak adlandırılan ilk yöntem Ali Kosh yerleşmesinde Helbaek (1972) tarafından kullanılmıştır. Bu yöntem ayrıca maliyeti daha düşük olarak nitelendirilmektedir. Maliyeti düşük olan diğer bir yöntem ise “tekne flotasyonu” olarak adlandırılan; büyük bir tekne içerisinde toprağın yüzdürülmesiyle örneklerin elde edildiği yöntemdir. Bu yöntemde teknenin dibinde kafes şeklinde tel bir elek bulunmaktadır. Toprak örneği bu tekne içerisine dökülür ve yukarı çıkan karbonize bitki kalıntıları alınarak ayrı ince bir elekte toplanır (Struever, 1968). Bir makine yardımı olmadan yapılan bu manuel suda yüzdürme yöntemlerinin hepsinin yerine zamandan kazanmak ve daha fazla örnek işleyebilmek amacıyla Riehl tarafından (1999) pompa yardımı ile su pompalanan yağ ya da petrol varili önerilmektedir. Yöntemlerin kapasiteleri karşılaştırıldığında “Ankara Makinesi” (French, 1971) ve “Cambridge Makinesi” (Jarman, Legge ve Charles, 1972) kısa zamanda daha çok örnek işlemeyi sağlayan iki suda yüzdürme makinesi olarak tanımlanmaktadır. Suda yüzdürmenin en çok karşılaşılan problemlerinden biri yoğun toprak örneklerinde karbonize bitki kalıntılarının ağır çökelti içerisinde kalmasıdır. Bu durumun önüne geçmek için ağır çökeltilerin ayıklanması önerilmiştir (Riehl, 1999). Wagner (1988), suda yüzdürmenin ıslak eleme yönteminden bitki kalıntılarını kurtarma konusunda daha efektif olduğunu vurgulamıştır. Sadece killi toprakların suda yüzdürmede daha zor olduğunu çünkü kilin, kalıntıları ağır çökelti içinde tutabileceğini söylemiştir (Riehl, 1999: 17).

5.1.1. Aççana Höyük'te rnekleme Yöntemleri, Suda Yzdrme ve Tanımlama

Bu alışma kapsamında Aççana Höyük' te daha önceki çalışmalarda olduğu gibi “sistematik” ve “yargısal” örnekleme kullanılmıştır. Toprak rnekleri, Aççana Höyük arazi kitapçığına uygun olarak saha ekibi tarafından toplanmıştır. Alınan her örnek için içerisinde; AT numarası, plan-kare numarası, tarih, locus-lot, örnek türü, örneğin plan-kare içerisinde alındığı lokasyonun taslak çizimi, bağlamı, örnek açıklaması ve örneğin korunagelme durumu bilgilerinin yer aldığı “Aççana Bilimsel rnek Formu” doldurulmuştur. Örnekler; sistematik örneklemenin bir sonucu olarak her plan-karelerdeki her bir ızgaradan alınmış ve mekân ii zemin, silo çukuru, ocak, direk çukuru, duvar ve çömlek içeriği bağlamlarından elde edilmiştir. Toprak yapısından ve renginden dolayı botanik kalıntılar barındırdığı düşünülen bu bağlamlardan botanik örnekler için standart boyut olarak nerilen (Riehl, 1999: 15) ortalama 30 litre toprak rneği alınmaya çalışılmıştır. Toprak rnekleri alınırken çuvallara doldurulmuş ve her çuval, örnek bilgilerini içeren kartlarla etiketlenmiştir.

33.32 plan-karesine ait toplamda 32 örnek hem suda yzdrme hem de kuru eleme yöntemi ile elde edilmiştir. Örneklerin suda yzdrme işlemi Emel Oybak Dönmez tarafından yapılmıştır. 2009 yılı kazı sezonunda yürütülen bu çalışmalarda suda yzdrme tanklarının arızalanmasından dolayı örneklerin bir kısmı yzdrlememiştir. Yzdrme işlemi yapılamayan örnekler 2019 yılında bu çalışmanın yazarı tarafından kuru eleme yöntemiyle ayıklanmıştır. 33.53 plan-karesine ait toplamda 17 örnek hem suda yzdrme yöntemi ile elde edilmiş hem de saha çalışmaları sırasında makroskobik olarak el ile toplanmıştır.

Aççana Höyük'te kullanılan suda yzdrme, farklı boyutlarda iki ayrı tanktan oluşmaktadır. Bir su pompası yardımı ile tanklar arasında su akışı sağlanmaktadır. En büyük tankta 2 mm'lik bir boyuta sahip elek kumaşı bulunmaktadır. Bu sayede toprak yzdrlrken içinde bulunan ağır kalıntının yakalanması sağlanır. Suyun kaldırma kuvveti ile yukarı çıkan hafif kalıntılar da büyük tankın ağız kısmında takılı olan 1 mm'lik bir elekte toplanmaktadır. Bu hafif olan organik kalıntıların kaybını önlemek amacıyla eleğe kumaş parçası takılmaktadır (Res. 22). Suda yzdrme işlemi bittikten sonra organik kalıntıların bulunduğu kumaşlar iple bağlanıp etiketleri takıldıktan sonra kuruma iplerine asılarak direk güneş görmeyecek bir şekilde kurumaya

bırakılmaktadır (Res. 23). Kuruyan örnekler boyutları 4 mm, 2 mm, 1 mm ve 500 mikrondan oluşan test eleği (Res. 24) yardımı ile ayıklanıp referans koleksiyonları kullanılarak mikroskop ile tanımlanmaktadır (Res. 25).

Bu tez çalışmasının tüm laboratuvar aşamaları Açıana Höyük Kazıları ve Amik Ovası Araştırma Merkezi'nde (AHAM) yapılmıştır. Kömürleşmiş bitki örneklerinin yukarıdaki işlemleri bittikten sonra bitkilerin ait olduğu taksonlar belirlenmeye çalışılmıştır. Bitkiler tanımlanırken AHAM Arkeobotanik Laboratuvarı'ndaki tohum koleksiyonundan yararlanılmıştır. Ayrıca tanımlamaya yardımcı olacak referans kaynakları, sözlükler (Davis, 1965; 1967; 1970; 1972; 1975; 1978; 1982; 1984; 1985; Seçmen ve diğerleri, 1986; Zohary ve Hoph, 1994; Jacomet, 1987; 2006; Hillman ve diğerleri, 1996; Hubbard, 1992; Baytop, 2007) ve Groningen Üniversitesi ile Alman Arkeoloji Enstitüsü'nün katkılarıyla hazırlanan “*Digital Plant Atlas*” online datası⁵ kullanılmıştır. Bu kaynakların dışında özellikle yabancı bitkiler tanımlanırken Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi'nin online datası⁶ ile T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın güncel bitki listesinden⁷ yararlanılmıştır. Tanımlanan arkeobotanik örnekler veri niceleme kapsamında tek tek sayılmıştır. Sadece tahıllar embriyosu bulunanlar ve bulunmayanlar olarak ayrılıp sayılmıştır. Embriyosu bulunan tahılların nicel değeri parantez dışında verilirken embriyosu bulunmayanlarınki ise parantez içinde verilmiştir. Tüm veriler Microsoft Excel elektronik tablosuna yerleştirilmiştir ve Ek 1'de mevcuttur.

5.1.2. Açıana Höyük'te Daha Önce Yapılan Arkeobotanik Çalışmalar

Açıana Höyük, Eski Alalah kentinde yapılan ilk arkeobotanik çalışmalar 2003-2004 yıllarında Simone Riehl direktörlüğünde ve Özgür Çizer'in asistanlığında başlamıştır. 2008-2009 yıllarında çalışmalara Emel Oybak Dönmez de katılmıştır. Yapılan son çalışma ise 2013 yılında Matthew Stirn'in Sheffield Üniversitesi'ndeki yüksek lisans tezi kapsamında yayınlanmıştır.

Simone Riehl'in yaptığı ve yayınladığı çalışma ile Açıana Höyük'ün GTÇ tabakalarına tarihlendirilen 248 örnek incelenmiştir. İncelenen bu örneklerde tahıl grubunda ekmeklik/makarnalık buğday (*Triticum aestivum/durum*), kabuklu arpa

⁵ <https://www.plantatlas.eu/>

⁶ <https://bizimbitkiler.org.tr/yeni/demos/technical/>

⁷ <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/190399?AspxAutoDetectCookieSupport=1>

(*Hordeum vulgare*), siyez buğdayı (*Triticum monococcum*), gernik buğdayı (*Triticum dicoccum*), cins tanımlaması yapılamayan buğday türleri, buğdaya ait olduğu tespit edilen saman ve boğum kalıntıları kaydedilmiştir. Baklagillerden nohut (*Cicer arietinum*), mürdümük (*Lathyrus sativus*), mercimek (*Lens culinaris*), burçak (*Vicia ervilia*) kaydedilmiştir. Meyvelerden zeytin (*Olea europaea*) ve üzüm (*Vitis vinifera*) tanımlanmıştır. 292 adet ile zeytin (*Olea europaea*) sayıca en çok kaydedilen arkeobotanik buluntu olmuştur fakat sadece tek bir plan-kareden elde edilmiştir. Çalışılan tüm plan-karelerde görülen besin grubu tahıllar olarak kaydedilmiştir. Tahıllar arasında en çok kaydedilen ekmeklik/makarnalık buğday (*Triticum aestivum/durum*) dır (Riehl, 2010). Özgür Çizer'in yaptığı çalışmada da Açıçana Höyük'ün GTÇ'ye ait arkeobotanik kalıntıları araştırılmıştır. Yapılan çalışma ile tahıl grubundan kabuklu arpa (*Hordeum cf. vulgare*), gernik buğdayı (*T. dicoccum*), ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*) kaydedilmiştir. Baklagiller arasından mercimek (*Lens culinaris*), burçak (*Vicia ervilia*), bakla (*Vicia faba*) tanımlanmıştır. Meyvelerden sadece üzüm (*Vitis vinifera*) kaydedilmiştir (Çizer, 2006).

Stirn'in Açıçana Höyük'ün GTÇ tabakalarına tarihlendirilen arkeobotanik çalışmasında toplamda 45 örnek incelenmiştir. İncelenen bu örneklerde de toplamda 16,331 yanmış tohum kaydedilmiştir. Tahıllar arasında en çok belgelenen ekmeklik buğday (*T. aestivum*) olmuştur. Ardından sırasıyla arpa, gernik buğdayı ve Yeni Kabuklu tür buğdayı gelmektedir. Ekilebilir olan diğer mahsullerden burçak (*Vicia ervilia*), iki tür zeytin (*Olea europaea* ve *Olea Tür 1*), üzüm (*Vitis vinifera*), mercimek (*Lens culinaris*), incir (*Ficus carica*), yabani çilek (*Fragaria vesca*) ve çeti otu (*Prosopis farcta*) kaydedilmiştir. Yabani bitkiler arasında delice otu (*Lolium temulentum*), küçük tohumlu baklagiller, kanyaş otu (*Phalaris sp.*), tanımlanamayan büyük tohumlu yabani bitkiler, yonca cinsi (*Medicago sp.*), kuzukulağı cinsi (*Rumex sp.*), yoğurtotu (*Galium aperine*), akrep burçağı cinsi (*Coronilla sp.*) ve çekem otu cinsi (*Thymelaea sp.*) tanımlanmıştır (Stirn, 2013: 36).

5.2. 33.32 PLAN-KARESİNİN ARKEOBOTANİK ANALİZİ

Bu plan-kareye ait arkeobotanik örnekler saray mutfağını temsil etmektedir ve elde edildiği bağlamlar; kap içerikleri, oda zeminleri, taban ve sokak dolgusu,

duvarlar, seramik ve kemiklerden oluşan yığınlardır. Bütün örnekler Aççana Höyük'ün OTÇ II dönemine (M.Ö. yak. 2000-1600) tarihlendirilmektedir.

5.2.1. Locus 77-Lot 219: Örnek, B Odasında tabanda ezilmiş halde bulunan kabın altındaki topraktan elde edilmiştir. Yapılan suda yüzdürme sonucunda ekilebilir mahsullerden 3360(4547) ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 5(1) kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), 7 tanımlanamaz tahıl, 1 mercimek (*Lens culinaris*), 2 burçak (*Vicia ervilia*), 1 tanımlanamaz baklagiller, 9 zeytin (*Olea europaea*) ve 1 üzüm (*Vitis vinifera*) kaydedilmiştir. Yabani bitkilerden 33 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 5 yoğurt otu (*Galium* sp.), püsküllü çayır otu cinsi (*Bromus* sp.), 3 kuzukulağı cinsi (*Rumex* sp.), 5 geven otu cinsi (*Astragalus* sp.) tanımlanmıştır.

5.2.2. Locus 77-Lot 223: B Odasının içinde, iki odayı birbirinden ayıran 71 No.lu duvara yakın bir konumda bulunan yanık alandan elde edilen örnekte 2 ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*) ve 22 tanımlanamaz tahıl tespit edilmiştir.

5.2.3. Locus 77-Lot 228: B Odasının tabanından alınan toprak örneğinde ekilebilir mahsuller arasında 35(19) ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), (2) kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*) ve 14 tanımlanamaz tahıl kaydedilmiştir. Yabani bitkilerden 5 delice otu cinsi (*Lolium* sp.) tanımlanmıştır.

5.2.4. Locus 77-Lot 239: B Odasının zemininden, geçiş yoluna (L.80) yakın bir konumdan elde edilen örnek içerisinde ekilebilir mahsullerden 293(941) ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 3 siyez buğdayı (*T. monococcum*), 1(2) kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), 123 buğday cinsi (*Triticum* sp.), 615 tanımlanamaz tahıl, 1 mercimek (*Lens culinaris*) ve 1 burçak (*Vicia ervilia*) tanımlanmıştır. Yabani bitkilerden 6 delice otu cinsi (*Lolium* sp.) ve 3 yoğurt otu cinsi (*Galium* sp.) kaydedilmiştir.

5.2.5. Locus 77-Lot 253: Örnek B Odasının zemininden elde edilmiştir. Bu örnekte diğerlerinden farklı olarak tohumların çok daha fazla yandığı saptanmıştır. Bu örneklerdeki bazı ekmeklik/makarnalık buğdayların kümelenerek birbirine yapışık halde olduğu saptanmıştır. Söz konusu numunedeki locus ve not numarasına ait iki farklı AT numaralı örnek bulunmaktadır. AT numarası 11722 olan örnek içerisinde ekilebilir mahsullerden 1391(549) ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*) (Res. 26), 1 siyez buğdayı (*T. monococcum*), (4) kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), 138

buğday cinsi (*Triticum* sp.), 930 tanımlanamaz tahıl ve 2 zeytin (*Olea europaea*) kaydedilmiştir. Yabani bitkilerden 5 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 1 yoğurt otu cinsi (*Galium* sp.), 3 püsküllü çayır otu cinsi (*Bromus* sp.) ve 1 kanyaş otu cinsi (*Phalaris* sp.) tanımlanmıştır. AT numarası 11713 olan örnekte ise ekilebilir mahsullerden 75(169) ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 25 buğday cinsi (*Triticum* sp.) ve 229 tanımlanamaz tahıl kaydedilmiştir. Yabani bitkilerden 1 delice otu cinsi (*Lolium* sp.) ve 4 yoğurt otu cinsi (*Galium* sp.) tanımlanmıştır.

5.2.6. Locus 82-Lot 247: Platform üzerinde yer alan çökmüş halde bulunan kabın içinden elde edilen toprak örneğinde 3 kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), 2 tanımlanamaz tahıl, 1 mürdümük (*Lathyrus sativus*), 1 burçak (*Vicia ervilia*), 3 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 1 yoğurtotu cinsi (*Galium* sp.) ve 1 kanyaş cinsi (*Phalaris* sp.) kaydedilmiştir.

5.2.7. Locus 82-Lot 293: Platform üzerinde yer alan çökmüş kabın kaldırılması ile elde edilen örnekte 1 ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 2 kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*) ve 11 tanımlanamaz tahıl tanımlanmıştır.

5.2.8. Locus 85-Lot 256: Bu locus numarasına ait iki farklı örnek bulunmaktadır. Örnek platform üzerinde yer alan büyük depolama kabı içeriğinden elde edilmiştir. AT numarası 11727 olan örnekte ekilebilir mahsullerden 4 ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 295 tanımlanamaz tahıl ve 103(19) kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*) tanımlanmıştır. Yabani bitkilerden 20 delice otu cinsi (*Lolium* sp.) tanımlanmıştır. AT numarası 11729 olan örnekte ekilebilir mahsullerden 82 ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 3216(2376) kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*) (Res. 27), 15 kabuksuz arpa (*Hordeum nudum*) (Res. 28), 6 tanımlanamaz tahıl, 8 burçak (*Vicia ervilia*), 1 bakla (*Vicia faba*), 1 tanımlanamaz baklagiller kaydedilmiştir. Yabani bitkilerden 50 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 5 kuzukulağı cinsi (*Rumex* sp.), 20 yoğurt otu cinsi (*Galium* sp.) tanımlanmıştır.

5.2.9. Locus 86-Lot 284: Örnek B Odasının girişinde basamağa yakın alandaki zemininden elde edilmiştir. Örnek içerisinde ekilebilir mahsullerden; 25(44) ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), (1) kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), 39 buğday cinsi (*Triticum* sp.), 15 tanımlanamaz tahıl ve 1 zeytin (*Olea europaea*) kaydedilmiştir.

5.2.10. Locus 86-Lot 305: Örnek B Odasındaki L.86 zemininin bir kısmının kaldırılmasıyla elde edilmiştir. Örnek içerisinde ekilebilir mahsul olarak 12(31) ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*) ve 30 tanımlanamaz tahıl kaydedilmiştir. Yabani bitkilerden 2 delice otu cinsi (*Lolium* sp.) tanımlanmıştır.

5.2.11. Locus 84-Lot 246: Örnek B Odasının (L.77) girişinin hemen önünde batı bölümünü kapsayan, çok sayıda yanmış kırık seramik kapların, organik materyallerin ve vitrifiye hale gelmiş toprağın bulunduğu alandan elde edilmiştir. Örnek içerisinde 90(210) ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 45 buğday cinsi (*Triticum* sp.) ve 168 tanımlanamaz tahıl kaydedilmiştir. Yabani bitkilerden 7 delice otu cinsi (*Lolium* sp.) ve 2 kuzukulağı cinsi (*Rumex* sp.) tanımlanmıştır.

5.2.12. Locus 84-Lot 248: B Odasının girişinde ortaya çıkarılan basamağın (L.87) ve kilden yapılmış dikdörtgen bir tezgâhın (L.88) yakından elde edilen örnek içerisinde ekilebilir mahsullerden; 109(195) ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 69 tanımlanamaz tahıl, 14 zeytin (*Olea europaea*) ve 1 üzüm (*Vitis vinifera*) kaydedilmiştir. Yabani bitkilerden 3 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 2 yoğurt otu cinsi (*Galium* sp.), 1 kuzukulağı cinsi (*Rumex* sp.), 1 geven otu cinsi (*Astragalus* sp.) tanımlanmıştır.

5.2.13. Locus 57-Lot 189: Mekânı çevreleyen 54, 55, 56 No.lu duvarlara ve 70 No.lu payanda ile A ve B Odalarını birbirinden ayıran 71 No.lu duvara bitişik alandan elde edilen örnekte 1 burçak (*Vicia ervilia*) ve 1 yoğurt otu cinsi (*Galium* sp.) tanımlanmıştır.

5.2.14. Locus 57-Lot 174: 54, 55, 56 No.lu duvarlara ve 70 No.lu payandaya bitişik olan bu alandan elde edilen örnekte 1 tanımlanamaz tahıl tohumu, 1 burçak (*Vicia ervilia*) ve 2 delice otu cinsi (*Lolium* sp.) kaydedilmiştir.

5.2.15. Locus 68-Lot 188: 56 No.lu duvara bitişik olan kuzey kesitten elde edilen bu örnekte; 7 tanımlanamaz tahıl, 32 zeytin (*Olea europaea*) ve 3 tanımlanamaz tohum kaydedilmiştir.

5.2.16. Locus 69-Lot 190: 56 No.lu duvar ve 68 No.lu kuzey kesit arasında kalan kısımdan elde edilen örnekte; ekilebilir mahsullerden 15 ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 2 ekmeklik/makarnalık buğdaya ait boğum parçası, 3

kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), 1 burçak (*Vicia ervilia*) 5 üzüm (*Vitis vinifera*) ve 130 tanımlanamayan tahıl kaydedilmiştir. Yabani bitkiler arasında 11 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 7 kuzukulağı cinsi (*Rumex* sp.), 1 yoğurt otu cinsi (*Galium* sp.) ve 1 geven otu cinsi (*Astragalus* sp.) tanımlanmıştır.

5.2.17. Locus 35-Lot 252: Kazı raporlarında bağlam bilgisi bulunmayan bu örnek içerisinde 1 kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*) kaydedilmiştir.

5.2.18. Locus 26-Lot 110: 3a evresinde ortaya çıkarılan binanın batı duvar dolgusundan elde edilen kırık halde 1 mercimek (*Lens culinaris*) tanımlanmıştır.

5.2.19. Locus 44-Lot 144: Yanık taban olan bu alanda 3 ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 2 mercimek (*Lens culinaris*) ve 3 tanımlanamaz tahıl kaydedilmiştir.

5.2.20. Locus 60-Lot 135: Dolgu toprağından elde edilen örnekte 5 ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 2 kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), 5 burçak (*Vicia ervilia*), 1 delice otu cinsi (*Lolium* sp.) ve 5 tanımlanamaz tohum kaydedilmiştir.

5.2.21. Locus 51-Lot 118: Sokağın tabanı üzerindeki topraktan elde edilen örnekte 3 ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 1 baklagiller (Fabaceae), 1 yonca cinsi (*Medicago* sp.) ve 3 tanımlanamaz tohum tespit edilmiştir.

5.2.22. Locus 48-Lot 109: Taban üzerinde yer alan karışık dolgu toprağından elde edilmiştir. Bu örnekte 1 adet burçak (*Vicia ervilia*) tanımlanmıştır.

5.2.23. Locus 49-Lot 115: Taban altı dolgu toprağından elde edilen örnekte 1 zeytin (*Olea europaea*), 2 ekmeklik/makarnalık buğday (*Triticum aestivum/durum*), 1 tür bazında tanımlanamayan yoğurt otu (*Galium* sp.) ve 1 mercimek (*Lens culinaris*) tanımlanmıştır.

5.2.24. Locus 45-Lot 106: Duvardan elde edilen kerpiçli toprak içerisinde 1 mercimek (*Lens culinaris*) kaydedilmiştir.

5.2.25. Locus 50-Lot 119: Taban altındaki dolgu toprağından elde edilen örnekte 4 adet buğday cinsi (*Triticum* sp.) kaydedilmiştir.

5.2.26. Locus 59-Lot 136: Çöp çukuru olarak tanımlanan alandan elde edilen örnek içerisinde ekilebilir mahsullerden 15 ekmeklik/durum buğdayı (*T.*

aestivum/durum), 1 kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), 18 burçak (*Vicia ervilia*), (Res. 29) 1 mürdümük (*Lathyrus sativus*), 3 zeytin (*Olea europaea*), 1 üzüm (*Vitis vinifera*) ve 1 nar (*Punica granatum*) kaydedilmiştir. Yabani bitkiler arasında ise 1 püsküllü çayır otu cinsi (*Bromus* sp.), 4 delice otu cinsi (*Lolium* sp.) ve 13 tanımlanamaz tohum belgelenmiştir.

5.2.27. Locus 61-Lot 141: Tuğla üzerindeki yüzey toprağından elde edilen örnek içerisinde 3 delice otu cinsi (*Lolium* sp.) kaydedilmiştir.

5.2.28. Locus 53-Lot 152: 63 No.lu alan üzerindeki kerpiçlerden elde edilen örnekte 1 ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 2 tanımlanamaz tahıl tespit edilmiştir.

5.2.29. Locus 69-Lot 165: Yanık küllü alandan elde edilen örnek içerisinde 2 ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 1 mercimek (*Lens culinaris*), 1 burçak (*Vicia ervilia*), 2 delice otu cinsi (*Lolium* sp.) ve 13 tanımlanamayan tohum kaydedilmiştir.

5.2.30. Locus 25-Lot 68: Örnek, kazık çukurunun üstünde yer alan topraktan elde edilmiştir. İçerisinde kırık halde 1 adet mürdümük (*Lathyrus sativus*) tanımlanmıştır.

5.2.31. Locus 1-Lot 12: Örnek avlunun güneyinde kalan duvarın çökmüş kerpiç döküntüsünden elde edilmiştir ve 2 adet üzüm (*Vitis vinifera*) tanımlanmıştır (Res. 30).

5.3. 33.53 PLAN-KARESİNİN ARKEOBOTANİK ANALİZİ

Bu plan-kareye ait arkeobotanik örnekler olasılıkla depo olarak kullanılmış bir alanı, VII. Tabaka Sarayı'nın inşaatını ve sarayın ayakta kalan kısımlarını temsil etmektedir. Örnekler; 2016, 2017, 2018 ve 2019 yılı kazı sezonlarına aittir. Bu sezonlara ait olan arkeobotanik örnekler toplamda 199.85 litre toprağıın yüzdürülmesi ile elde edilmiştir. 33.53 plan-karesinin ilk kazı sezonu olan 2015 yılına ait örnek bulunmamaktadır. Örneklerin elde edildiğı bağlamlar; seramik ve hayvan kemiklerinden oluşan yığınlar, taban ve dolgu topraklarıdır.

5.3.1.Locus 66-Lot 295: 18 No.lu odada yer alan yanmış dış mekânın güneyinden alınan örnek içerisinde ekilebilir mahsullerden 1 ekmeklik/makarnalık buğday (*T.aestivum/durum*), 9 tanımlanamaz tahıl ve 6 zeytin parçası (*Olea europaea*)

tanımlanmıştır. Yabani bitkilerden 2 yoğurtotu cinsi (*Galium* sp.), 3'ü tam tohum ve 9'u kırık delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 1 geven otu cinsi (*Astragalus* sp.) ve 34 tanımlanamaz tohum parçası kaydedilmiştir.

5.3.2. Locus 69-Lot 294: 18 no.lu odada yer alan yanmış dış mekânın güney köşesinde tespit edilen seramik ve kemik yığınının alınan toprak örneğinde ekilebilir mahsullerden 2(1) ekmeklik/makarnalık buğday (*T.aestivum/durum*), 2 kabuksuz arpa (*Hordeum nudum*), 5 tanımlanamaz tahıl, 1 zeytin (*Olea europaea*), 1 üzüm (*Vitis vinifera*) kaydedilmiştir. Yabani bitkilerden 1 yoğurtotu cinsi (*Galium* sp.), 13 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 1 püsküllü çayır otu cinsi (*Bromus* sp.), 1 kanyaş otu cinsi (*Phalaris* sp.) ve 19 tanımlanamaz tohum belgelenmiştir.

5.3.4. Locus 71-Lot 303: Dış mekânın güney köşesindeki seramik yığınının kaldırılmasıyla elde edilen örnek içerisinde ekilebilir mahsullerden 3 ekmeklik/makarnalık buğday (*T.aestivum/durum*), 9 tanımlanamaz tahıl, 4'ü tam tohum ve 3'ü kırık burçak (*Vicia ervilia*), 35 kırık zeytin çekirdeği parçası (*Olea europaea*), 1' i tam tohum ve 3'ü kırık üzüm (*Vitis vinifera*) ve 4 tanımlanamaz baklagiller belgelenmiştir. Yabani bitkilerden 2 yoğurtotu cinsi (*Galium* sp.), 1 ebegümece cinsi (*Malva* sp.), 26'sı tam tohum ve 4'ü kırık delice otu cinsi (*Lolium* sp.) kaydedilmiştir.

5.3.5. Locus 50-Lot 228: 18 no.lu odanın doğu kısmında beton zeminli mekânda tespit edilen yanık alandan alınan örnekte ekilebilir mahsullerden 1 tanımlanamaz tahıl ve 1 mürdümük (*Lathyrus sativus*) kaydedilmiştir. Yabani bitkilerden 2 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 1 ebegümece cinsi (*Malva* sp.), 1 kuzukulağı cinsi (*Rumex* sp.), 1 mineralleşmiş formda tanımlanamaz tohum belgelenmiştir.

5.3.6. Locus 22-Lot 148: 16 no.lu odanın batısındaki mekândan alınan bu örnekte 4 ayrı AT numaralı arkeobotanik veri bulunmaktadır. AT numarası 25402 olan örnekte ekilebilir mahsullerden 5 tanımlanamaz tahıl, 2 üzüm (*Vitis vinifera*), 1 burçak (*Vicia ervilia*) ve 3 tanımlanamaz tohum kaydedilmiştir. Yabani bitkilerden 11 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 1 kuzukulağı cinsi (*Rumex* sp.), 3 mineralleşmiş tanımlanamaz tohum ile 8 tanımlanamaz tohum belgelenmiştir. AT no.su 25403 olan örnek içerisinde ekilebilir mahsullerden 2 tanımlanamaz tahıl kaydedilmiştir. Yabani bitkilerden 4 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 1 yoğurtotu cinsi (*Galium* sp.) ve 8 tanımlanamaz tohum belgelenmiştir. AT no.su 25405 olan örnekte ekilebilir mahsullerden 2 tanımlanamaz

tohum; yabancı bitkilerden 2 mineralleşmiş formda tanımlanamaz tohum belgelenmiştir. At no.su 25406 olan örnek içerisinde ekilebilir mahsuller olarak 5 buğday cinsi (*Triticum* sp.), yabancı bitkilerden ise 1 delice otu cinsi (*Lolium* sp.) ve 15 tanımlanamaz tohum kaydedilmiştir.

5.3.7. Locus 22-Lot 149: Yine aynı batı kanattaki mekândan alınan örnekte ekilebilir mahsullerden 1 kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), yabancı bitkilerden 5 tanımlanamaz tohum kaydedilmiştir.

5.3.8. Locus 22-Lot 151: 16 no.lu odanın batı kanadından alınan diğer bir örnek içerisinde ekilebilir mahsullerden 6 tanımlanamaz tahıl, yabancı bitkilerden 4 delice otu cinsi (*Lolium* sp.) ve 16 tanımlanamaz tohum belgelenmiştir.

5.3.9. Locus 23-Lot 156: 16 no.lu odanın güneydoğu kısmında bulunan yoğun kül ve kömür kalıntısından alınan örnekte ekilebilir mahsullerden 1 ekmeklik/makarnalık buğday (*Triticum aestivum/durum*), 3 tanımlanamaz tahıl ve 1 tanımlanamaz tohum kaydedilmiştir. Yabancı bitkilerden 8 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 1 ebegümece cinsi (*Malva* sp.), 1 kuzukulağı cinsi (*Rumex* sp.) ve 4 tanımlanamaz tohum belgelenmiştir.

5.3.10. Locus 23-Lot 158: Yine aynı kül ve kömür kalıntısından alınan diğer bir örnek içerisinde ekilebilir mahsullerden 1 ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*), 1 tanımlanamaz tahıl ve 1 tanımlanamaz baklagiller belgelenmiştir. Yabancı bitkilerden 5 delice otu cinsi (*Lolium* sp.) ve 7 tanımlanamaz tohum kaydedilmiştir.

5.3.11. Locus 35-Lot 182: 17 no.lu odanın batı kısmında bulunan yanık çöp çukurundan alınan örnekte ekilebilir mahsullerden 5 tanımlanamaz tahıl, 1 tanımlanamaz baklagiller ve 14 yanmamış halde bulunan aspir çiçeği (*Carthamus tinctorius*) belgelenmiştir. Yabancı bitkilerden 1 sarı sütleğen (*Euphorbia helioscopia*), 4 ekin ebesi (*Vaccaria hispanica*), 2 tanımlanamaz mineralleşmiş tohum ve 9 tanımlanamaz tohum kaydedilmiştir.

5.3.12. Locus 19-Lot 71: 16 No.lu odanın zemininden alınan bu örnek içerisinde 2'si tam, 18'i kırık halde olan zeytin (*Olea europaea*) tanımlanmıştır (Res. 31).

5.3.13. Locus 19-Lot 76: 16 No.lu odanın batı kısmında bulunan taş temelin yakınından alınan örnekte 1 kırık zeytin (*Olea europaea*) belgelenmiştir.

5.3.14. Locus 22-Lot 94: Taş temelin kaldırılmasıyla altındaki dolgu toprağından alınan örnekte 1 tanımlanamaz baklagiller kaydedilmiştir.

5.3.15. Locus 22-Lot 117: Taş temelin kaldırıldığı alanın güneyinde yine dolgu toprağı içerisinde elde edilen bu örnekte 1 zeytin (*Olea europaea*) tanımlanmıştır.

5.4. DEĞERLENDİRME

Bu başlık altında yukarıda nicel değerlendirmesi yapılan arkeobotanik verilerin genel değerlendirmesi yapıp sadece ekilebilir mahsuller ayrı ayrı incelenecektir.

Örnekleri bağlam tanımlamalarıyla birlikte değerlendirdiğimizde Açıca Höyük Orta Tunç II dönemine denk gelen bu verilerin arkeolojik bağlamlar arasında farklılık gösterdiğini söylemek mümkündür. 33.32 plan-karesinde ekilebilir mahsullerin yoğun olduğu bağlamlar kap içerikleri ve servis odası olarak tanımlanan B Odasıdır. 33.53 plan-karesinde ise ekilebilir mahsullerin yoğun olarak bulunduğu bağlam olasılıkla depo olarak kullanılmış olabileceği düşünülen 16 no.lu odadır. Buradan yola çıkarak her iki plan-karenin yemek hazırlama, pişirme ve depolama aktiviteleriyle örtüşen bu bağlamları ile buralardan elde edilen arkeobotanik verilerin niceliği de paralellik göstermektedir. Yabani bitkilerin 33.32 plan-karesinde en yoğun kaydedildiği bağlam platform üzerinde yer alan çökük bir halde bulunan büyük depolama kabıdır. En çok kaydedilen yabani bitki olan delice otunun (*Lolium* sp.) varlığı, olasılıkla bu bitkinin mahsullerden ayrıştırılmasının zor olduğunu ve toplanan mahsulle birlikte yerleşim yerine getirildiğini göstermektedir. 33.53 plan-karesinde tanımlanan yabani bitkilerin en yoğun görüldüğü bağlam, 18 no.lu oda içerisinde yer alan yanmış dış mekândır. Buranın dış mekân olması ve yabani bitkilerin buradaki yoğun mevcudiyeti muhtemelen temizlik işlemleri sonrası yabani bitkilerin buraya atıldığı şeklinde yorumlanabilir.

33.32 plan-karesinde buğday cinsleri; ekmeklik/makarnalık buğday, buğday cinsi (*Triticum aestivum/durum*, *Triticum* sp.) en baskın olan ekilebilir mahsuldür. 33.53 plan-karesinde ise zeytin (*Olea europaea*) en çok görülen mahsuldür. 33.32 plan-karesinde her yerde bulunma özelliği gösteren mahsul ekmeklik/makarnalık

buğdaydır (*T. aestivum/durum*). 33.53 plan-karesinde ise bu özelliği gösteren bitki delice otu cinsi (*Lolium* sp.) dir.

Örnekler içerisinde sap, boğum, saman gibi tahıllara ait çöp kalıntılarından sadece 2 adet kaydedilmiş olması mahsul işleme faaliyetlerinin ilk evrelerinin yerleşim içinde değil de dışında yapılmış olabileceği yorumunu doğurmaktadır. Göz önünde bulundurulması gereken diğer bir ihtimal ise Aççana Höyük sakinlerinin üretici değil de tüketici konumunda ekmeklik/makarnalık buğdayı çevrede yer alan çiftçi köylerden temizlenmiş olarak almış olabileceğidir. Bunların dışında mahsul işleme aktivitelerine dair verilerin bu bağlamlarda korunamamış olması da muhtemeldir. Özellikle ekmeklik buğday saplarının yapılan deneysel arkeoloji çalışmalarıyla ısıya karşı daha hassas ve parçalanmaya yatkın olduğu saptanmıştır. Aynı çalışmada düşük sıcaklık altında ekmeklik buğday saplarının arpa saplarına kıyasla daha uzun süre dayandığı gözlemlenmiştir (Boardman ve Jones, 1990: 6). 33.32 plan-karesinde de 33.53'te de korunagelme ve tahrip olma problemlerinden kaynaklı tanımlanamayan tahıl tanesi sayısı yüksektir. Toplamda 2597 tanımlanamayan tahıl tanesi kaydedilmiştir.

5.4.1. Buğday

En çok kaydedilen buğday cinsi ekmeklik/makarnalık buğday (*T. aestivum/durum*) dır. Toplamda 12,239 adet ekmeklik/makarnalık buğday kaydedilmiştir. Sırayı toplamda 379 adet ile buğday cinsi (*Triticum* sp.) takip etmektedir. Onun ardından da 4 adet siyez buğdayı (*T. monococcum*) gelmektedir. Bu veriler OTÇ sırasında Aççana Höyük'te tercih edilen başlıca tahılın ekmeklik/makarnalık buğday olduğunu açıkça göstermektedir. Buğday cinslerinin en çok kaydedildiği bağlam saray mutfağının servis odası olduğu düşünülen B Odası'dır (L.77). Buradan elde edilen bazı ekmeklik/makarnalık buğdayların kümelenme halinde birbirine yapıştığı gözlemlenmiştir (Res. 32). Buğday yığınlarının bir kısmının aynı zamanda camsı ve parlak bir yapıya sahip olduğu da tespit edilmiştir. Bu durum buğdayların yemek hazırlık aktiviteleri sırasında pişirilmeden önce sıvı içinde bekletildiğini ya da pişirme aktiviteleri sırasında sıvı içinde kaynatılmış olabileceğini göstermektedir.

5.4.2. Arpa

Buğdaydan sonra en çok kaydedilen tahıl kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*) olmuştur. Toplamda 5743 adet kabuklu arpa tanımlanmıştır. Arpanın en çok

kaydedildiği bağlam mutfağın A Odasında yer alan platform ve üzerindeki büyük depolama kabıdır (L.85). Bu veriler içerisinde ilginç olarak tanımlanabilecek bulgu kabuksuz arpanın (*Hordeum nudum*) varlığıdır. 15'i 33.32 plan-karesine, 2'si de 33.53 plan-karesine ait olmak üzere toplamda 17 adet kabuksuz arpa belgelenmiştir. Bu durumun ilginç olmasının sebebi ise arpanın bu formunun Doğu Avrupa'daki kayıtlarda en çok erken Neolitik Dönem'de görülmüş olmasıdır. Kronolojik olarak çağdaş olan yerleşimlerden ise sadece Balık Vadisi'nde yer alan Hammam et-Turkman'da mevcuttur. Burada yerleşimin Erken ve Orta Tunç tabakalarına tarihlendirilen kabuksuz arpa kalıntılarının varlığı; kabuklu arpaya karıştırmak için kullanılan ilave tahıl olarak açıklanmıştır (van Zeist, 2003a: 71-72). Tahıl işleme işlemleri sırasında her ne kadar kabuksuz arpanın daha az emek istediği açık olsa da kabuklu arpanın özellikle depolama için daha dayanıklı olduğu vurgulanmıştır (Riehl, 2020: 10). Hopf (1992), 'pithos' içinde bulunan kabuksuz arpa kalıntılarının Boğazköy (Hattuşa)' de kaydedildiğini ve bu arpa formunun Boğazköy'ün yüksek platolarından ziyade kuzeyindeki vadilerde yetiştirilmiş olabileceğini rapor etmiştir. Hopf'un bu çalışmasına ek olarak; Boğazköy silo komplekslerinin arkeobotanik araştırmalarını yapan Neef (2001); Boğazköy'de başka bölgelerden farklı iklim koşullarında yetişen mahsullerin hiç bulunmadığını ve bu kabuksuz arpa kalıntılarının Hititlerin merkezi tarım politikası sonucu yerleşim yerine farklı iklim bölgelerinden getirilmiş olabileceğini belirtmiştir.

Buğdayın Açıana Höyük OTÇ sırasında ana tahıl olması arpanın ne için kullanılmış olabileceği sorusunu akla getirmektedir. Arpanın sadece hayvan beslemek için kullanılmış olabileceği fikri yapılan çalışmalarla terk edilmeye başlanmıştır. Arpanın aynı zamanda insan diyetinde de her açıdan önemli bir rol oynadığı anlaşılmıştır. Baklagiller gibi özellikle protein oranı yüksek başka bitkilerin tohumlarını arpaya ilave ederek ekmek yapma geleneği özellikle Mısır ve güney Levant gibi Akdeniz bölgelerinde İncil'e ait metinlerde çok eski bir gelenek olarak bahsedilmektedir (Löw, 1967; Dalman, 1964). 33.32 ve 33.53 plan-karelerindeki bağlamlarda kaydedilen kabuksuz arpalar ekmeklik/makarnalık buğday, kabuklu arpa ve burçak ile birlikte görülmektedir. Bu durumun çıktısı olarak da kabuksuz arpaların ilave tahıl veya baklagiller kullanılarak tüketilmiş olabileceği düşünülebilir. Arpanın insan tüketimindeki bir diğer yeri ise bira üretimidir. Tunç Çağlarından itibaren Mezopotamya'da, Mısır'da ve diğer bölgelerde bira üretiminin insan hayatında önemli

bir yeri kapladığı anlaşılmıştır. Buralardan ele geçen yazılı metinlerde bira yapımının aşamalarına ve içeriğine dair bilgilere ulaşılmaktadır (Riehl, 2020: 13). Mısır'da bulunan bira kalıntılarının ana mahsulünün arpa olduğu belgelenmiştir. Bira yapımına dair bilinen en kapsamlı hem yazılı hem de ikonografik bilgiler yine Mısır'dan öğrenilmiştir (Samuel, 2000). Bira üretimini destekleyen unsur sadece arkeobotanik veri değildir, aynı bağlamlardan elde edilen seramikler de bunu destekleyen unsurlar arasındadır. 33.32 plan-karesinde tanımlanan seramik grupları arasında bulunan dibi delikli pithos kabın bira fermente etmek için kullanılmış olması muhtemeldir (Bulu, 2016: 310).

5.4.3. Baklagiller

Yapılan analizlere göre baklagiller üretimi ve tüketimi tahıllardan sonra Aççana'da önemli bir yer tutmaktadır. Toplamda 79 adet baklagiller belgelenmiştir. Bunlar arasında en çok kaydedilen 48 adet ile burçak (*Vicia ervilia*) olmuştur. Ardından 16 adet mercimek (*Lens culiaris*), 4 mürdümük (*Lathyrus sativus*) ve 1 bakla (*Vicia faba*) gelmektedir. Tanımlanamayan baklagiller ise toplamda 10 adet olarak belgelenmiştir.

5.4.3.1. Burçak

Neredeyse çoğu bağlamda bulunma ve sayıca diğer baklagillerden yüksek olma özelliği ile burçak üretimine/tüketimine dair birkaç teori sunmak mümkün. Burçak bitkisinin içerdiği zehirden (hidrosiyonik asidik glikozit) arınıp insan tüketimi için uygun hale gelmesi ancak suda kaynatma yolu ile olmaktadır. Hem hayvanlar hem de insanlar için zehirli olan bu bitkinin sadece geviş getiren hayvanlar tarafından tüketilebildiği görülmüştür. İçerdiği yüksek proteinden dolayı bu hayvanlar için uygun bir yem gibi görünse de zehri kaldırabilmelerine rağmen yem yapmak için parçalama, suda bekletme ve fermantasyon gibi ön işlemler uygulanmıştır. Özellikle Levant bölgesinde M.Ö. 2. Binyılda muhtemelen at biniciliği ve atlı savaş arabalarının kullanılmasıyla ilişkili olarak burçağın önemli bir mahsul olduğu yorumu yapılmıştır. İnsan tüketimi söz konusu olduğunda zehirli olmasına rağmen besin oranı yüksek bir bitki olduğundan kıtlık zamanlarında tahılların yerini almış olabileceği düşünülmektedir. Tarım açısından verimli zamanlarda hayvan besini olarak, verimsiz zamanlarda da insan besini olarak kullanılmış olabileceği muhtemeldir. Troya'nın GTÇ tabakalarında belgelenen burçağın arpa ile karıştırılıp kullanıldığı ve ahır olarak

tanımlanan bütün bağlamlarda tespit edilmiştir (Riehl, 1999: 62; Miller ve Enneking: 2014: 261-262).

5.4.3.2. Mercimek

ETÇ'den beri neredeyse Mezopotamya yerleşimlerinde en çok belgelenen baklagiller arasında olan mercimek (*Lens culinaris*), içerdiği yüksek protein (yak. %25) sayesinde tercih edilen mahsuller arasında yer almaktadır. Fakat analiz edilen örnekler arasında Açıana Höyük'te sadece 16 adet mercimek bulunması mercimek için uygun koşulların olup olmadığı sorusunu akla getirmektedir. ETÇ'de güney Levant'ta ve kuzey Suriye'de her yerde bulunan ve çok sayıda belgelenen mercimek OTÇ'ye gelindiğinde bu özelliklerini kaybetmiştir. Yapılan modern tarımsal çalışmalar ile mercimek veriminin sıcaklığın aksine mevsimsel yağışlardan ve düşük kış sıcaklıklarından etkilendiği görülmüştür. Güney Levant ve kuzey Suriye'de OTÇ'de mercimekte görülen bu azalmanın sebebinin de bu olabileceği üzerinde durulmuştur (Riehl, 2010b; 2011).

5.4.3.3. Mürdümük

Baklagillerden diğer az belgelenen bitki mürdümüktür (*Lathyrus sativus*). Mürdümük fazla tüketildiği zaman nörolatirizm denilen nörolojik bir hastalığa sebep olmaktadır. Mürdümük buluntularından yola çıkarak ne için ve nasıl tüketildiğine dair kesin çıkarımlarda bulunulamamıştır fakat elde edildiği bağlamlar göz önünde bulundurularak yorumlar yapılabilmektedir. Tel Burna, Tel Batash ve Kilise Tepe'de bulunan çok sayıda mürdümük tohumunun bağlamları ortak özellik göstermektedir. Tel Burna ve Tel Batash'ta kapı eşiğinde bulunan tohumlar, Kilise Tepe'de anıtsal bir bina içerisinde bulunan bir tahribat döküntüsünde arpa ile birlikte belgelenmiştir. Bu bağlamlardan yola çıkılarak bu bitkinin eşiklere, anıt gibi önemli binalara kasıtlı olarak gömülmesinin mekânların kötülükten temizlenmesi şeklinde yorumlanmıştır (Zohary, Hopf ve Weiss, 2012: 95; Karakaya, 2019: 337).

5.4.3.4. Bakla

Tek bir örnekle temsil edilen bakla (*Vicia faba*) Açıana sakinlerinin diyetinde önemli bir yer tutmadığını göstermektedir. Çizer'in (2006) Açıana Höyük GTÇ tabakalarında da belgelediği az sayıda bakla bunu destekler niteliktedir. Günümüzde hem Avrupa'da hem de Asya'da hayvan yemi için önemli bir yer tutmaktadır. Hem

kurutulmuş hem de olgunlaşmamış yeşil hali tüketilen bakla özellikle Mısır'da içerdiği yüksek proteinden dolayı fakir kesimler tarafından tercih edilmektedir (Zohary, Hopf ve Weiss, 2012: 89-90).

5.4.4. Meyveler

Analizler en çok belgelenen meyvenin 84 adet ile zeytin (*Olea europaea*) olduğunu göstermektedir. Ardından sırayı 17 adet ile üzüm (*Vitis vinifera*) ve tek bir örnek ile nar (*Punica granatum*) takip etmektedir.

5.4.4.1. Zeytin

Zeytin, Tunç Çağından beri özellikle Akdeniz halkları için zenginlik kaynağı olmuştur. Bunun sebebi yenilebilir meyveleri dışında sağladığı yağdır. Yağı yemek pişirmede kullanıldığı gibi merhem yapımında ve aydınlatmada da kullanılmıştır. Dayanıklı olması Tunç Çağındaki yoğun ticaretin önemli bir parçası haline gelmesine sebep olmuştur (Zohary, Hopf ve Weiss: 2012: 116). Levant, insan diyetinde zeytinin ilk kullanıldığı bölgedir ve genele baktığımızda yapılan arkeobotanik çalışmalarda Kalkolitik Dönem'den itibaren önemli bir mahsul olduğu belgelenmiştir (Riehl, 2010a: 130). Görünen o ki Açıçana Höyük ekonomisinde de önemli bir yer tutmaktadır. Zeytinin Tunç Çağı yazılı belgelerindeki varlığı dönem insanı için olan önemini kanıtlamaktadır. Alalah metinleri, zeytin bahçelerinin Tunç Çağlarındaki Açıçana Höyük peyzajının önemli bir parçası olduğunu göstermektedir (Klengel, 1979: 450). Bölgede zeytin üretimine rastladığımız diğer bir yerleşim yeri yüksek tepelik Toprakhisar'dır. Bölgede merkez-periferi ilişkisini çözebilmemize olanak sağlayan Toprakhisar Höyük'te ortaya çıkarılan ve OTÇ'ye tarihlendirilen idari yapı, Alalah'ın yazılı belgelerinde bahsi geçen zeytincilikte uzmanlaşmış kentlere kanıt oluşturmaktadır (Akar ve Kara, 2018a, 2018b, 2020).

5.4.4.2. Üzüm

Üzüm de zeytin gibi Akdeniz havzası için özellikle ETÇ'den itibaren gelişim gösterip en önemli mahsul olmuştur. Taze meyvesinin içeriğinde bulunan yüksek orandaki doğal şeker (yak. %15-25), kurutulmuş halde kolayca depolanabilmesi ve fermantasyon yolu ile şarap üretilebilmesi zaman içerisinde çok önemli bir ticari ürün haline gelmesine sebep olmuştur. Arkeolojik kontekstlerde bulunan üzüm çekirdeği kalıntılarının yabani (*Vitis sylvestris*) ya da kültüre alınmış (*Vitis vinifera*) olup

olmadığı üzüme dair en çok araştırılan konulardan biridir. Yabani ve kültüre alınmış formları arasında farklar olan üzümün bu durum kullanımında da farklılık oluşturmuştur. Yabani olan üzümlerin özellikle şarap yapımında kullanıldığı bilinmektedir. Çekirdek formunun gagaya benzer bir çıkıntı ile birlikte daha küresel olduğu bilinen yabani form kültüre alınmış formdan bu özellikleri ile ayrılmaktadır. Yine de arkeolojik kontekstlerde yabani ile kültüre alınmış formları ayırt etmenin sadece bu tanımlamalarla güvenli olmayacağı vurgulanmıştır (Zohary, Hopf ve Weiss: 2012: 121-122).

Amik Ovası'nda yapılan arazi kullanımı ve mekân analizleri ETÇ sırasındaki şarap üretiminin küçük ölçekli yerleşimler tarafından yapıldığını göstermiştir (Batiuk, 2013). Bu sebeple dağlık bir alanda bulunan Toprakhisar'ın sahip olduğu coğrafi koşullar sebebiyle tarımın kısıtlı olması orada bağcılık faaliyetlerinin gelişmiş olduğunu düşündürmektedir. Bu kapsamda şarap tüketiminde üreticinin kırsalda bulunduğunu söylemek de mümkündür (Akar ve Kara, 2018a: 240).

Yukarıda bahsedilen kırsal ve kent arasındaki şarap alışverişi göz önünde bulundurulduğunda tüketici konumunda olan Açıncı Höyük örneklerindeki üzüm formları özellikle şarap üretmek için kullanıldığı bilinen yabani form ile örtüşmektedir. Sadece form üzerinden böyle bir çıkarımın doğru olmadığı göz önünde bulundurulduğunda bu bir olasılık olarak kalmaktadır. Kültüre alınmış üzümün olası en erken kanıtlarının Levant ETÇ yerleşimlerinden gelmesi ve kültüre almanın burada başladığının varsayılması arkeolojik kanıtlarla desteklenmektedir (Zohary, Hopf ve Weiss: 2012: 125-126). Açıncı Höyük özelinde üzümün önemini zeytinle paralel olarak yine yazılı belgelerden öğrenmekteyiz. ETÇ sırasındaki Alalah'ta da çok sayıda kültüre alınmış üzüm belgelenmesi bunu kanıtlamaktadır (Riehl, 2010a; Çizer, 2006). Buna rağmen bu çalışmanın bağlamlarından gelen üzüm kalıntılarının az olması dikkat çekmektedir. Riehl (2010a), üzümün zeytine kıyasla daha çok nem istediğini vurgulamıştır. Söz konusu kontekstlerde üzüm mevcudiyetinin az olması ETÇ'deki iklim koşullarının uygunluğunu akla getirmektedir. Bunun yanı sıra bu dönemde üzümün Açıncı Höyük çevresinde bulunan kırsal bir çiftçi yerleşiminden alınmış olabileceği de ihtimaller dâhilinde kabul edilebilir.

5.4.4.3. Nar

Akdeniz’de yapılan bağ ve bahçecilik faaliyetlerinde nar var olan diğer meyvelere (zeytin, üzüm ve incir) göre mevcut arkeolojik çalışmalarla daha önemsiz görünmektedir. Kanıtlar hem taze yenebilen, hem suyu çıkarılabilen hem de fermente edilip şaraba dönüştürülebilen bu meyvenin en çok Erken ve Geç Tunç Çağlarında tüketildiğini göstermektedir (Zohary, Hopf ve Weiss: 2012: 134). Açıana Höyük’te sadece tek bir örnekle temsil edilen nar, GTÇ tabakalarında (Riehl, 2010a; Çizer, 2006) ise hiç belgelenmemiştir.

5.5. DİĞER MAHSULLER

33.53 plan-karesinde içerisinde çok sayıda seramik kırığı ve hayvan kemiği bulunan çöp çukuru bağlamından gelen aspir çiçeği (*Carthamus tinctorius*) tohumlarının yanmamış olarak bulunması dikkat çekmektedir (Res. 33). Makroskobik bitkilerin korunmasında rol oynayan farklı tafonomik etmenler, korunma biçimlerinde de çeşitlilik yaratmaktadır. Bu korunma biçimleri kömürleşme, suya doyma, mineralleşme, kuruma/kavrulma, donma ve bitki negatif izleridir. Arkeolojik kontekstlerde en çok karşılaştığımız korunma biçimi kömürleşmedir (Ergun vd., 2018: 245-246). Bu çalışmada araştırması yapılan bütün arkeobotanik veriler de kömürleşerek korunmuştur. Dolayısı ile aspir çiçeği tohumlarının yanmamış olması modern oldukları ihtimalini güçlendirmektedir. Bu sebeple bu bağlam için net bir tanımlama yapmadan aspir tohumlarının arkeolojik kontekstlerde ne şekilde karşımıza çıktığı aşağıda yer almaktadır.

Yağından faydalanılan, tekstil ürünlerini boyamak için ve yemekleri renklendirmek için kullanılan aspir, ilk olarak kuzey ve orta Suriye’de ETÇ’den (M.Ö. 3000) itibaren görülmeye başlanmıştır. Yüksek oranda yağ içerdiğinden tohumlar yanarak korunmuş ise arkeolojik kontekstlerde tanımlanması güç olan bu bitki M.Ö. ikinci binyıldan itibaren yazılı kaynaklarda da yer almaktadır. Çiçeklerinden sarı ve karmen kırmızısı renkleri elde edilerek boyamada kullanıldığı özellikle eski Mısır’dan bilinmektedir. Mısır’dan bir diğer önemli aspir buluntularına ise Tutankamon’un mezarında (M.Ö. yak. 1325) tüm halde bulunan tohumlara rastlanılmıştır. Mumya sargılarının da genellikle aspirin kırmızısı ile boyandığı belgelenmiştir (Zohary, Hopf ve Weiss: 2012; Marinova ve Riehl: 2009; Hepper: 2009).

5.6. AÇÇANA HÖYÜK VII. TABAKA SARAYI ARŞİVLERİ

Bu kısımda incelenecek olan yazılı belgeler Alalah VII. Tabaka Sarayı'na ait idari arşivlerden gelmektedir. Woolley'nin 1937-39 yıllarında yaptığı çalışmalarda ortaya çıkarılan tabletler ile ilgili ilk rapor Sidney Smith (1939) tarafından yayınlanmıştır. Smith'in çalışmalarından sonraki araştırmaları üstlenen Donald J. Wiseman (1953; 1954; 1958), toplamda 173 yazılı belge yayınlamıştır. Sonraları Zeeb (2001) 46 belge ve Dietrich ile Loretz (2004; 2005; 2006) de 66 yazılı metni yayınlamışlardır. Lauinger yaptığı çalışmalarda Hatay Arkeoloji Müzesi'nde VII. Tabaka Sarayı'na ait yayınlanmamış 5 tablet ve 181 yazılı zarf tespit etmiştir (Lauinger, 2015: 39-40).

Yamhad'a bağlı kentin gelişimi, içinde barındırdığı halkı, yönetimi, sosyal yaşamı, ekonomisi, kullanılan dili ve edebiyatı bize M.Ö. 2. binyıl içerisindeki Alalah'ın resmini çizmektedir. Wiseman, VII. Tabaka Sarayı'ndaki küçük bir arşiv odasından 175 tablet ele geçtiğini rapor etmiştir. (1953: 1-2).

VII. Tabaka Sarayı'na ait tabletlerde toplamda 524 isim tespit edilmiştir. Akad çivi yazısı ile yazılan tabletlerin büyük çoğunluğunda yer alan isimler Hurrice'dir. Hurrice ile birlikte aynı zamanda Batı-Semitik (Amorit) diline ait isimler de görülmektedir. Akad ve Hint-Aryan isimlerinin çok az olduğu da rapor edilmiştir (Wiseman, 1953: 9-10).

Wiseman'in yaptığı ilk çalışmalarda insan ve hayvan diyeti üzerine olan kayıtlar tahıl, zeytin-zeytinyağı ve bira atıflarını içermektedir. Bu kayıtlarda kesin olarak tanımlanan kelimelerden bazıları şöyledir: Arpa=*ŠE*; gernik buğdayı=*ZİZ*; kabuksuz gernik=*ZİZ.AN.NA*; burçak=*kiššenu/kiš(š)anu (Zİ.AŠ)*; hayvan yemi=*ukullū*; hane sorumlusu/denetçi=*GİR*; ölçü birimi=*PA/parisi* ya da (*iş*)*parisi (PA, GİŠ.PA)*.

VII. Tabaka Sarayına ait toplamda 47 tablette tahıl, zeytinyağı ve bira dağıtımı ile ödemelerinin yer aldığı kayıt bulunmaktadır. Kayıtlar arasında tahıl dağıtımlarının hayvan yemi için mi yoksa insan besini olarak mı verildiği de belirtilmiştir (Wiseman, 1953).

Saray tarafından kaydı tutulan başlıca tahıllardan biri kabuklu ve kabuksuz olmak üzere gernik buğdayıdır. Toplamda 28 tablette kaydı bulunan gernik buğdayı, saray mensupları tarafından tüketilmekte olup zanaatkârlara, tüccarlara, kent

denetçilerine ve bakıcı/koruyu anne olarak bahsedilen kadınlara ödeme usulü verilmektedir. Yiyecek hissesi listeleri adı altında bahsedilen gernik buğdayının aynı zamanda bira yapımı için “bira yapıcı” olarak bahsedilen kişilere verildiği de kaydedilmiştir. Gernik buğdayının dağıtımlarında tabletlerde yer alan alıcı isimlerinin mesleklerine göre gruplandırıldığı belgelenmiştir. Belgelerde adı en çok geçen kral Şamsi-Adad’tır. Şamsi-Adad’tan bahsedilirken “kralın erkek kardeşi” olarak bahsedilmektedir ve kayıtlarda gernik buğdayının Alalah kralı tarafından Şamsi-Adad’a verildiği yer almaktadır. Hem yer hem de kişi isimlerini içeren ATT/39/112 no.lu tablette 621 ölçü gernik buğdayı kaydedilmiştir. Tablette Ibla kentine kraliyet gezisi sağlayan Puia adlı kişiye ve 24 bireye buğdaydan verildiği bilgisi yer almaktadır. Aynı zamanda bu ziyaretçilerin bineklerine de tahıl sağlanmıştır. Ayrıca 621 ölçü buğday içerisinden sarayın inşasında çalışan zanaatkârlara, Murar, Emar ve diğer Amorit çevrelerden gelen deri işçileri ile tüccarlara da ödeme yapıldığı kaydedilmiştir (Wiseman, 1953: 81-88).

Kaydedilen diğer bir tahıl arpadır. Toplamda 42 tablette arpa kaydı bulunmaktadır. Daha çok at, sığır ve koyun gibi hayvanlara yem olarak ödenen arpanın; çobanlara, denetçilere, kadın hizmetçilere, bahçe bekçilerine, bazı ustalara, kentin büyükleri sayılan insanlara, onların aşçılarına ve din insanlarına da verildiği kaydedilmiştir. Ayrıca hem un olarak ödemesi yapılmış hem de bira yapımında kullanılmak için kaydedildiği belirtilmiştir. Burçak da kayıtlarda 29 tablette bulunmaktadır. Genellikle at yemi olarak kullanılan burçağın sığırlar için de kullanıldığı kaydedilmiştir. Tuz ve çörek otu, az da olsa tabletlerde kaydı bulunanlar arasındadır (Wiseman, 1953: 81-89).

VII. Tabaka Sarayı’na ait tabletler üzerinde yapılan yeni dönem çalışmalarında özellikle Wiseman’in coğrafi tespitlerde bulunduğu yer isimleri üzerinde durulmuştur. Yazılı belgelerde bahsi geçen bu kent isimleri; Awirraše, Kunuwe, Murar ve Emar’dır. Bu yeni çalışmalarla satın alınan yerleşim yerlerinin sözleşmelerinde kullanılan bazı terminolojiler araştırılmış ve bu yerlerin sahipleri ile orada yaşayan bireyler arasındaki ilişki tanımlanmaya çalışılmıştır. Bir yerleşim yerinin satın alma ve satın alındıktan sonraki süreçleri betimlenmiştir (Lauinger, 2015: 57-59).

Belgelerde Awirraše yerleşimi ve burayla ilişkili üzüm bağları birlikte yer almaktadır. Yerleşimin kesin olmamakla birlikte batı Suriye’de olabileceği

belirtilmiştir. Bununla ilgili toplamda sekiz girdi bulunmaktadır ve her birinde mutlaka Samsi-Addu ile Sumuna-Abi isimlerinden biri mevcuttur. Samsi-Addu'nun yüksek statülü biri, Sumuna-Abi'nin de rütbeli bir kadın olabileceği düşünülmektedir. Bu iki ismin yer aldığı tabletlerin sarayın depolarında bulunmasından kaynaklı da Alalah'ın VII. Tabaka Sarayı döneminde yüksek rütbeli kişiler olabileceği varsayılmaktadır. AIT 63 [22.11] no.lu tablette Samsi-Addu'nun demirci Durpa'nın karısı Urubaltum'a 20 şekel gümüş vererek Awirraše yerleşiminde bulunan iki *ikû* üzüm bağı aldığı kaydedilmiştir. Kral Niqmi-epuh'un yılına denk gelen kayıta ay ve gün dışında bir de isimleri belli olmayan şahitler bulunmaktadır. Kayıtlarda bunun gibi gümüş karşılığında üzüm bağı, arazi, meyve bahçesi ya da yapı satın alındığı birçok girdi bulunmaktadır. AIT 33 [30.05] no.lu tablette Awirraše'in adamları olarak geçen 14 kişinin, Sumuna-Abi'den karşılığında Halep ağırlığına göre ölçülmüş en kaliteli bira vermek üzere yine Halep ağırlığına göre ölçülmüş rafine gümüş aldığı kaydedilmiştir. (Lauinger, 2015: 68-71).

Kunuwe yerleşiminden VII. Tabaka Sarayı belgelerinde dört kere bahsedildiği kanıtlanmıştır. Yerleşimin konumu bilinmemektedir. Kunuwe ile ilgili metinlerde bu yerleşimin yüksek miktarlarda gümüş karşılığında satın alındığı karşımıza çıkmaktadır. Gümüşün dışında AIT 53 [22.02] no.lu tablette Yarim-Lim (II)'nin Kunuwe'yi Ammar-Addu'dan 770 şekel gümüş, 500 ölçü gernik buğdayı ve 10 ölçü burçak karşılığında aldığı kaydedilmiştir (Lauinger, 2015: 76-78).

Murar yerleşimi sekiz idari arşivde görülmektedir. Bu yerleşimin VII. Tabaka Sarayı döneminin en başında Alalah'a geçtiği belgelenmiştir. Bu arşivlerde zeytinyağının taş kaplarla Murar'dan Alalah'a götürüldüğü belgelenmektedir. Birinde taşıyıcı kişinin de olduğu belirtilmiştir. İki arşivde Murar'dan bir hizmetliye verilen 1 ölçü arpa ile Murar atları için sağlanan 5 ölçü burçak belgelenmiştir. Yiyecek hissesi ile ilgili bir diğer kanıtta ise bir aracı ile Murar'ın adamlarına 10 ölçü arpa ödendiği görülmektedir. Bu arşivler diğerlerinden farklı olarak yine saray içinde fakat başka odada bulunmuştur. İdari bir tablette her ne kadar anlaşılması tartışmalı da olsa 2,768 kap zeytinyağının Murar kentinin büyüklerinden alındığı bilgisi yer almaktadır. Yumurta formu olan bu tabletin bir tarafında delik saptanmıştır ve bunun, yağ taşınan kaplara bir ip yardımıyla asılmak için kullanılmış olabileceği düşünülmektedir. Başka idari bir metinde ise farklı yerleşim yerlerinde tarımın denetimini yapan saray görevlileri bulunmaktadır ve bu saray görevlilerinin gözetimindeki tahıl kayıtları

girilmiştir. Kayıtlara çok miktarlarda sadece gernik buğdayı işlenmiş ve metnin sonunda bu sayılar toplanarak “Alalah kentinin üzerine düşen sorumluluk” olarak kaydedilmiştir. İdari bir diğer metinde ise çok sayıda arpa ve gernik buğdayı Alalah’ın da dâhil olduğu birçok yerleşimin adamlarına erzak olarak verilmiştir (Lauinger, 2015: 85-100).

İncelemesi yapılan son yerleşim yerlerinden olan Emar’ın Orta Fırat’ta bulunan Tell Meskene ile aynı yer olduğu hem Emar’dan hem de Mari’den yazılı belgelerle kanıtlanmıştır. Emar ile ilgili VII. Tabaka arşivlerinde sekiz belge görülmektedir. Belgeler Emar’a yapılan arpa ile buğday ödemelerini ve Emar’dan Alalah’a gönderilen koyun sayılarını kanıtlamaktadır (Lauinger, 2015: 101-107).

M.Ö. 2. binyıl içerisinde Alalah’taki tarım organizasyonuna ve toprak yönetimine dair olan bilgiler de yine yazılı kaynaklardan öğrenilmektedir. Yapılan çalışmalar ile Alalah VII. Tabaka Sarayı krallarının devlete ait olan toprakların sahipleri olduğu görülmektedir. Arşivlerde adı geçen 90 köy, kraliyete/devlete ait iken bunların üçte biri ise özel mülk sahiplerine aittir. Saray, devlet ekonomisini bütün aygıtları ile yönetmiştir ve kentin seçkinleri de kraliyet mensupları gibi bundan faydalananlar arasındadır. Arşivlere baktığımızda kral ve kraliyet mensuplarının da tarla ve mülk satın alarak toprak sahibi olduğunu görmekteyiz (Gaál, 1988: 100-101; Yakar, 2007: 329).

5.6.1. Değerlendirme

VII. Tabaka Sarayı arşivlerine baktığımızda arpa ve gernik buğdayı kayıtlarda karşımıza en çok sıkı mahsul olarak görülmektedir. Bu kayıtlara göre aralarındaki tek ve en belirgin fark statüyü belirlemeleridir. Arpanın saray tarafından bakılması yükümlü kişilere dağıtılan bir mahsul olduğu kayıtlarda yer alırken gernik buğdayının ise kraliyet ve seçkinler ile ilişkili olup aynı zamanda zanaatkârlara ve tüccarlara ödeme birimi olarak kullanıldığı bilinmektedir. Arşivlerde hiç ekmeklik buğday bilgisi bulunmaması arkeobotanik kanıtlar (daha fazlası için bkz. Beşinci Bölüm) göz önünde bulundurulduğunda ilgi çekici durmaktadır. Metinlerde ismi çok geçen diğer bir mahsul ise burçaktır. Bu besinden özellikle at ve öküz yemi olarak bahsedilmektedir.

ALTINCI BÖLÜM

ARKEOBOTANİK KARŞILAŞTIRMALAR

Bu bölümde M.Ö. III. binyılın ikinci yarısı ve M.Ö. II. binyılın ilk yarısında Kuzey Suriye, Orta ve Yukarı Fırat Vadisi, Yukarı Dicle Havzası, Kilikya, Orta Anadolu ve Amik Ovası'nda bulunan yerleşim yerlerinin arkeobotanik çalışmaları değerlendirilmiştir. Tez kapsamında incelenen Açıana Höyük Orta Tunç II Dönemi arkeobotanik verisinin bu bölümde yer alan diğer yerleşim yerlerinin verileri ile karşılaştırılması mahsul seçimi ve ekiminde bölgelere göre ortaya çıkan farklılıkların ve benzerliklerin görülmesi açısından önem taşımaktadır. Bu zaman aralığının seçilmiş olmasının sebebi ETÇ ile OTÇ arasındaki mahsul farklılıklarının ve benzerliklerinin söz konusu bölgelerde ortaya konmak istenmesidir. İki dönem arasında bulunan farklılıklar ve benzerlikler mahsul seçiminde rol oynayan faktörlerin yorumlanması açısından önemlidir. Arkeobotanik çalışmaların arkeoloji içindeki diğer disiplinlere göre daha az olması sebebi ile bazı yerleşimlerin verilerinde hem çalışma hem de söz konusu zaman aralığının eksikliği dikkat çekmektedir. Örneğin, bu bölümde yer alan Kinet Höyük'ün arkeobotanik verisi sadece GTÇ tabakalarından oluşmaktadır.

Bu bölümde Kuzey Suriye'den verileri incelenen yerleşim yerleri; Tell Mardikh (Ebla), Tell Tweini (Gibala), Tell Umm el-Marra ve Tell Misrifeh (Katna)'dır. Orta Fırat Vadisi; Habur ve Balık Vadisi başlıkları altında değerlendirilmektedir. Habur Vadisi'nde incelenen yerleşim yerleri; Tell Chagar Bazar, Tell Arbid, Tell Mozan, Tell Leilan ve Tell al-Raqa'i' dir. Balık Vadisi başlığı altında incelenen yerleşim yeri ise Hammam et-Turkman'dır. Yukarı Fırat bölgesinden Arslantepe'nin verileri yer almaktadır. Kilikya Bölgesinden aktarılan veriler Tatarlı Höyük ve Kinet Höyük'e aittir. Yukarı Dicle Havzası'ndan Salat Tepe, Ziyaret Tepe ve Hirbemerdon Tepe verileri bulunmaktadır. Orta Anadolu'dan arkeobotanik verileri aktarılan yerleşimler Kültepe, Büklükale, Kaman-Kalehöyük ve Hattuşa (Boğazköy)'dir. Amik Ovası'ndan aktarılabilecek yerleşim yeri ise Tayinat Höyük'tür. Çalışmada her bölgenin iklim bilgisi arkeobotanik verilerden önce yer almaktadır. Mahsul seçiminin iklim ile doğru orantılı olması açısından bölgelerin iklim

koşullarının bilinmesi, mahsul seçiminde ortaya çıkan değişimlerin iklime göre yorumlanmasını kolaylaştırmaktadır.

Bu bölümde yer alan yerleşim yerlerinin arkeobotanik verileri aktarılmadan önce bu verilerin nasıl elde edildikleri, hangi yöntemler kullanılarak tanımlandıkları bilgisi bulunmaktadır. Arkeobotanik materyallerin bulunduğu bölge, ait olduğu dönem, korunma koşulları gibi sebepler ile veri elde etme ve verilerin tanımlanmasında kullanılan yöntemler farklılık göstermektedir. Bu sebepler arasından özellikle korunma düzeyi veriler üzerinde nasıl bir yöntem uygulanacağını belirlemektedir.

6.1. DİĞER YERLEŞİMLERDEN ARKEOBOTANİK KARŞILAŞTIRMALAR

6.1.1. Kuzey Suriye

Bu bölümde sırasıyla Tell Mardikh (Ebla), Tell Tweini (Gibala), Tell Misrifeh (Katna) ve Tell Um el-Marra yerleşimlerinin arkeobotanik verilerine yer verilecektir.

Günümüz Suriye'sine hâkim olan iklim, tipik bir Akdeniz iklimidir. Bu iklimin genel olarak özellikleri; yazları sıcak ve çoğunlukla yağmursuz, kışları ise ılıman ve nemlidir. İklim, tarımsal faaliyet açısından geniş bir alanda tarım yapmaya elverişli bir iklim olarak tanımlanmıştır. Bunun en önemli sebebi ise yıllık ortalama 200-400 mm olan yağış miktarıdır. Yağış, bölgesel-mevsimsel çeşitliliği ve miktarındaki yıl içi dalgalanmaları nedeniyle Suriye'deki en önemli iklim faktörüdür (Riehl, 2010b: 13).

6.1.1.1. Tell Mardikh (Ebla)

Tell Mardikh, Halep'in yak. 60 km. güneyinde yer alan 56 hektarlık bir boyuta sahip höyük türü bir yerleşimdir. Başkenti Tell Mardikh olan Ebla krallığı Suriye'nin en erken krallıklarından biridir. Buradaki ilk kazılar 1964 yılında İtalyan arkeolog Prof. Dr. Paolo Matthiae başkanlığında başlamıştır ve 2010 yılına kadar sürmüştür. (Matthiae, 2014: 9). Tell Mardikh'in ilk iskânı Geç Ubeyd ve Geç Kalkolitik (M.Ö. yak. 5300-3100) dönemlerine aittir ve bu döneme ait buluntular çok az belgelenmiştir. Höyüğün Erken Tunç Dönemi'ne ait tabakaları I-II, III, IVA-IVB olarak beş ana evreye ayrılmıştır ve bu ana evrelerde kendi içinde bölünmektedir. Ebla'ya ait krali G Sarayı, bu evrelerden Erken Tunç IVA2 (M.Ö. 2400-2300)'ye tarihlenmektedir. Ebla hakkında öğrenilen birçok bilgi de bu sarayda ele geçen çiviyazılı tabletlerden

öğrenilmiştir. Erken Tunç III-IVA1 (M.Ö. 2750/2700-2450) evreleri G Sarayı'nın çevresine ait yerlerde yapılan çalışmalarla belgelenmiştir (Vacca, 2018). Höyüğün Orta Tunç tabakaları Orta Tunç I ve II olarak ayrılmıştır. Bu dönemler de kendi içinde bölünmektedir. Orta Tunç IA (M.Ö. yak. 2000-1950) olarak adlandırılan dönem Arkaik Saray olarak tanımlanan bir sarayın inşasına ve kullanımına aittir. Bu sarayın terk edilmesi muhtemelen bir deprem ile ilişkilendirilmiştir. Daha sonrasında devam eden Orta Tunç IB-IIA (M.Ö. yak. 1900-1850/1800) dönemleri Kuzey Sarayı'nın inşası ve kullanımı ile temsil edilmektedir. Bu sarayın yıkımı da Orta Tunç IIB (M.Ö. yak. 1850/1800-1650/1600) ile temsil edilmektedir (Peyronel, 2019). Ebla'ya ait değerlendirilen çalışmalar, ETÇ ve OTÇ olarak ayrı bir şekilde değerlendirilmiştir.

Ebla G Sarayı'na ait, ETÇ'ye tarihlenen verilerin elde edildiği bağlamlar; ürün işleme ve depolama faaliyetlerinin bulunduğu bir mekân ile özel bir amaçla toplanılıp tüketim yapıldığı düşünülen odalardır. G Sarayı'na dair en net kanıtlar saray içerisinde bulunan çiviyazılı tablet arşivinden gelmektedir. Sarayın muhtemelen Akad kralı Sargon'un ordusu tarafından yakılıp yağmalandığı düşünülmektedir (Peyronel vd., 2016: 4).

Bu çalışma için toplamda 345 toprak örneği alınmıştır. Örneklerin suda yüzdürülmesi sonucunda toplamda 4.5 ton toprak kaydedilmiştir. Suda yüzdürme sonucu elde edilen bitki kalıntıları elek ile elenmiştir. Arkeobotanik veriler stereomikroskop altında modern referans koleksiyonları sayesinde tanımlanmıştır. Kalıntılar kömürleşerek korunmuşlardır ve çoğu iyi korunmuş olarak tanımlanmışlardır. İlk olarak çalışılan veriler saray ile ilişkili 11 adet odadan ve bu odalara ait çeşitli bağlamlardan gelmektedir. Çalışmada tespit edilen ve toprak örneği alınan bağlamlar ayrı ayrı değerlendirilmiştir (Peyronel vd., 2016: 15-16).

Zeminlere ait toprak örnekleri değerlendirildiğinde tanımlanan bitkiler arasında 204 tahıl tanesi ile en baskın olan kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*) olarak kaydedilmiştir. Siyez (*Triticum monococcum*) ve gernik (*T. dicoccum*) buğdayları oldukça düşük miktarda belgelenmiştir. 6 tane buğday cinsi (*Triticum* sp.) ve 60 tane sadece tahıl olduğu düşünülen veri saptanmıştır. Baklagiller arasından 27 tane mercimek (*Lens culinaris*), 1 tane muhtemelen bezelye (cf. *Pisum sativum*) olduğu düşünülen tohum belgelenmiştir. 41 adet de yabani bitki kaydedilmiştir (Peyronel vd., 2016: 16).

6 adet çömlek içeriğini oluşturan bitkiler arasında en baskın olanı 982 tohum miktarı ile kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*) dır. Buğday türleri arasından 74 gernik buğdayı (*Triticum turgidum* subsp. *dicoccon*), 78 siyez (*Triticum monococcum*), 6 ekmeklik/makarnalık buğday (*Triticum aestivum/durum*) ve 8 topbaş buğday (*Triticum compactum*) belgelenmiştir. Ayrıca 3 adet çavdar (*Secale cereale*) da bulunmuştur. Tanımlanan 163 adet yabancı bitkinin tahılların miktarına oranla çok az olduğundan ve çok az sayıda saman-sap kalıntısı belgelendiğinden mahsulün temizlenmiş olabileceği düşünülmektedir. Baklagiller tahıllara göre daha azdır. Belgelenenler arasında 257 mercimek (*Lens culinaris*), 1 bezelye olduğu düşünülen tohum (cf. *Pisum sativum*), 26 nohut (*Cicer arietinum*), 3 bakla (*Vicia faba*) ve 1 burçak (*Vicia ervilia*) bulunmaktadır. 446 zeytin çekirdeği (*Olea europaea*) de tanımlananlar arasındadır. Bunun dışında meyve olarak 46 üzüm (*Vitis vinifera*), 1 tanımlanamayan fakat böğürtlen olduğu düşünülen tohum kaydedilmiştir (Peyronel vd., 2016: 16-17).

Veriler arasından tohum sayısı en yüksek oranda olan bağlam çökmüş bir şekilde bulunan bir depolama kabıdır. İçerisinde barındırdığı yak. 2500 adet tohumun hepsi depolanmadan önce temizlenmiş ve ayıklanmış olarak kaydedilmiştir. Bu tohumlar arasından tahıllar olarak 707 kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), 71 gernik buğdayı (*Triticum turgidum* subsp. *dicoccon*), 64 siyez buğdayı (*Triticum monococcum*), 6 ekmeklik/makarnalık buğday (*Triticum aestivum/durum*), 8 topbaş buğday (*Triticum compactum*), 50 tüz bazında tanımlanamayan buğday (*Triticum* sp.) ve 1589 adet kötü korunmadan dolayı tanımlanamayan tahıl olduğu düşünülen tohum belgelenmiştir. Tahıllarla ilişkili olarak sadece 35 adet saman kalıntısı saptanmıştır. Baklagillerden 241 mercimek (*Lens culinaris*), 26 nohut (*Cicer arietinum*), 6 bakla (*Vicia faba*) ve 1 burçak (*Vicia ervilia*) kaydedilmiştir. Meyveler arasından 176 zeytin çekirdeği (*Olea europaea*) ve 12 üzüm çekirdeği (*Vitis vinifera*) saptanmıştır. Yabancı bitkiler ve otlar arasından 161 adet ile delice otu (*Lolium temulentum*) baskın olarak kaydedilmiştir. Bu yabancı otun varlığı depolanan tahılların sadece bir kısmının temizlenmiş olduğunu göstermektedir. Ayrıca bu bitkinin tahıllarla birlikte depolandığında tahıllara bulaştırdığı zehirli bir mantarın varlığı ve bu mantarın da hem insan hem de hayvan sinir sisteminde sorunlara yol açtığı bilinmektedir. Bu sebeple yerleşim yerinde bu açıdan olumsuz sonuçlar doğduğu düşünülmüştür. Depolama kabı

içerisindeki genel tabloya bakıldığında tahılların mekân dışında temizlendiği ve mekâna temiz bir şekilde getirilip depolandığı görülmektedir (Peyronel vd., 2016: 17).

Sarayın mutfağı olarak tanımlanan mekân, şekil açısından düzensiz, bir duvar ile ikiye bölünmüş büyük bir odadır. İçinde sıvanmış tezgâhlar üzerine oturtulmuş depolama kapları açığa çıkartılmıştır. Yangın ile birlikte yukarıdan düşmüş olabileceği düşünülen ahşap bir kapının kalıntıları da tespit edilmiştir. Mutfak içerisinde 8 adet yanyana konumlanmış ve bir tezgâh ile yükseltilmiş at nalı biçimli ocak ortaya çıkarılmıştır. Tanımlanan bitki kalıntılarının çoğu da ocaklar etrafından alınan örneklerden gelmektedir. Ocak sırasının sonundaki son iki ocağın önünde kerpiç çalışma tezgâhı ve bazalt bir masa açığa çıkarılmıştır. Çok sayıda pişirme kabı da ortaya çıkarılan buluntular arasındadır (Peyronel vd., 2016: 17-19).

Mutfakta tanımlanan arkeobotanik veriler toplamda 62 farklı örnekten oluşmaktadır. Bu örneklerin çoğu mutfakta açığa çıkarılan at nalı biçimli ocakların içinden ve etrafından alınmıştır. Ayrıca birkaç kırık çömlek ve mekânın tümünün zemini örneklerin alındığı diğer bağlamlardır. Toplamda 1735 tohum tanımlanmıştır. Bunlar arasından 376'sı temel besinlere (tahıl, baklagil, zeytin ve üzüm) aittir, geri kalan 1359 tohum ise yabani bitkilerden oluşmaktadır. Bunlar arasından 700 adet ile en baskını sütleğen (*Euphorbia*) bitkisidir. Sütleğenin tohumları dışında meyve kısımları da ele geçmiştir. Sütleğen dışında düşük oranlarda bulunan yabani bitkiler arasında aynisefa cinsi (*Calendula* sp.), papatya/almanpapatyası (*Anthemis/Matricaria*), haşhaş (*Papaver somniferum*), yoğurtotu cinsi (*Galium* sp.), yalancı burçak cinsi, sarı yonca/ladino yonca cinsi (*Coronilla* sp., *Melilotus/Trifolium* sp.), alıç cinsi (*Crataegus* sp.), bambulotu cinsi (*Heliotropium* sp.) ya da çekem otu (*Thymelaea* sp.) belgelenmiştir. Menengiçin bir cinsi olan sakızlık/çöğre (*Pistacia palaestina/atlantica*) bitkisi de tanımlananlar arasındadır. Miller'a göre yabani bitkilerin yerleşim yerlerinde bulunmasının sebebi olarak genellikle hayvan gübreleri, rüzgâr ya da yağmur gibi etkenler gösterilmektedir. Fakat burada ele geçen çok miktarda sütleğen (*Euphorbia* sp.) bitkisinin varlığı, yerleşim yerine hayvanlarla birlikte gelme olasılığını zehirli olduğundan elemiştir. Bu sebeple bu bitkinin sahip olduğu özelliklerden yararlanmak için yerleşim sakinleri tarafından bilinçli bir şekilde toplanmış olduğu düşünülmektedir (Peyronel vd., 2016: 27-28).

G Sarayı'na ait bu mutfak sadece temel besin maddelerinin pişirildiği alışla gelmiş bir mutfak olsa idi içerdiği yabancı bitki/ot ve mahsul oranını arasındaki farkın bu kadar fazla olmayacağı belirtilmiştir. Aynı zamanda büyük bir ocak sistemi yer almasına rağmen hayvan kemiği buluntusu olmamasına da vurgu yapılmıştır. Tanımlanan yabancı türlerin çoğunun geleneksel ilaç olarak günümüzde kullanıldığı bilinmektedir. Bitkinin zehirli olmasının yanı sıra özellikle içerdiği bitki sütünün ilaç yapımında kullanıldığı da bunu desteklemektedir. Bitki taksonomisinde en baskın olan sütleğen bitkisinin Tunç Çağları sırasında Doğu Akdeniz ve Mezopotamya neredeyse hiç olmadığı kaydedilmiştir. Sadece birkaç tohum Naomi F. Miller'ın yaptığı çalışma ile Tell-es Sweyhat yerleşiminde belgelenmiştir. Sütleğenin reçine içeren bir bitki olduğu da bilinmektedir ve mekân içerisindeki kapların bazılarında, ocakların altında ve duvarlarında reçine kalıntıları saptanmıştır. Bu kalıntılardan yola çıkarak kaplar içerisinde bitki ekstraktlarını çıkarabilmek için eritme yöntemlerinin uygulanmış olabileceği düşünülmüştür (Peyronel vd., 2016: 28-30).

Bu çalışmada Ebla'ya ait çiviyazılı tablet arşivinin bir kısmına da yer verilmiştir. Milano'nun özellikle metinlerde yer alan tahıl isimleri üzerine yaptığı çalışmasına göre; tabletlerde yıllık olarak sayılıp toplanıp merkez yönetime gönderilen tahılların kayıtları büyük bir yer kaplamaktadır. Bu metinler ayrıca büyük miktarlarda silolarda depolanan farklı türdeki tahılların “ugula engar” isimli memurlar tarafından yönetildiği ve hem Ebla'da hem de Ebla'nın “uru-bar” olarak adlandırılan dış mahallelerde konumlandırıldığını içermektedir (aktaran Peyronel vd., 2016: 34).

Arkeobotanik veriler içerisinde en baskın olan tahıl türlerinin metinlerde bulunduğu da belgelenmiştir. Milano ve Marchesi'nin yaptığı çalışmalara göre; İsmi “še” olarak geçen arpanın “bappir” olarak bahsedilen bira yapımı için kullanıldığı yer almaktadır. Siyez buğdayı “kal”, gernik buğdayı “zíz”, kabuksuz buğday “gi” olarak bahsedilmiştir. Mercimeğin olasılıkla “GİB.TUR” ve bezelyenin de olasılıkla “GİB.GÜNU.TUR” olduğu düşünülmektedir (aktaran Peyronel vd., 2016: 34).

Archi'nin çalışmalarına göre tabletlerde “i-giš” olarak bahsedilen yağ ve “geştin” olarak bahsedilen şarabın Ebla'nın kırsal bölgelerinde yetiştirildiği ya da başka uzak yerlerden satın alındığı bilgisi bulunmaktadır. Ayrıca üretilen çoğu yağın Ebla'ya kent dışından getirildiği ve birkaç zeytin bahçesinin de Ebla çevresinde yer aldığı, bunların da saray yöneticilerine ait olup üst sınıf memurlar tarafından

yönetildiği yer almaktadır. Şarabın hem yerinde üretildiği hem de satın alındığı belgelenmiştir. İsmi “GÁNA-kešda(-ki) GIŠ-geštin” olarak geçen üzüm bağlarının da metinlerde bahsi olduğu ve zeytin bahçelerinden daha fazla bulunduğu kaydedilmiştir (aktaran Peyronel vd., 2016: 35).

Değerlendirilen ikinci çalışmada, OTÇ’ye ait atıkların yığınlarından elde edilen bitki kalıntıları ve bunların tüketim davranışları açısından ilişkisi araştırılmıştır. 1999 yılında höyüğün doğu suru yakınındaki bir alanda çeşitli organik materyaller ile dolu olan çöp çukuru höyükte böyle bir çalışma yapılmasına sebebiyet vermiştir. Daha sonra da 2004-2005 yılı kazı sezonlarında bu incelemenin anlatılacağı çalışmalar aynı alanın güneyinde gerçekleştirilmiştir (Caracuta ve Fiorentino, 2014: 485).

Yerleşim yerinde incelenilecek arkeobotanik veriyi elde etmek için önce toprak diğer eserlerden ayrılmış ve daha sonra ıslak eleme yöntemi kullanılmıştır. Elde edilen veriler mikroskop altında incelenip modern bitki referansları kullanılarak tanımlanmıştır. Yapılan çalışmalarla 1515 kalıntı ayıklanmıştır ve bunun sonucunda 854 tohum ve 661 ağaç dokusuna sahip örnek elde edilmiştir (Caracuta ve Fiorentino, 2014: 488-489).

Yapılan analizlerde ağaç türlerinin baskın olduğu görülmüştür ve bu türler arasında en çok saptanan tür zeytin ağacı (*Olea europaea*) olarak tanımlanmıştır. Bunun dışında çok sayıda kiraz ağacı (*Prunus cf. avium*) ve fıstık ağacı (*Pistacia vera*) kalıntılarının yer aldığı meyve ağaçları saptanmıştır. Meşe ağacı türleri ve çam da belgelenen türler arasındadır (Caracuta ve Fiorentino, 2014: 489).

Analizlerin geneline bakıldığında tahıllar ve ot türleri çoğunluğu oluştururken baklagil ve meyveler azınlığı oluşturmaktadır. Tahıllar arasında en çok saptanan tür, altı sıralı arpa (*Hordeum vulgare*) ve iki sıralı arpanın (*Hordeum vulgare subsp. distichum*) dahil olduğu arpa türleridir. Arpadan sonra gelen tür ise kabuksuz buğdaydır (*Triticum aestivum/compactum*) ve arpadan daha az belgelenmiştir. Gernik buğdayı (*Triticum dicoccum*) ve siyez buğdayının (*Triticum monococcum*) dahil olduğu kabuklu buğday türleri ve yine buğday familyasına ait olan yabani arpa (*Hordeum spontaneum*) az sayıda belgelenmiştir. Ot türleri arasında; yer bademi (*Cyperus sp.*) ve madımak otu (*Polygonum sp.*) saptanmıştır. Bunların yanı sıra türkçeleştirilmiş buğdaysı meyve olarak adlandırılan birkaç karyopsis bulunmuştur. Buradan gelen karyopsis örneklerinin bir kısmı çimlenmiş durumda ve tohumun kendi

anatomi dışında ezilmiş şekilde bulunmuştur. Bir kısmının da üzerinde kabarcık benzeri izler saptanmıştır. Azınlığı oluşturan baklagiller arasında da cins düzeyinde tanımlamanın zor olduğu iyi korunmamış birkaç tohum ele geçmiştir, bunlar mercimek (*Lentil* sp.) ve burçak (*Vicia* cf. *ervilia*) olarak tanımlanmıştır (Caracuta ve Fiorentino, 2014: 490).

Tanımlanan arkeobotanik verilerin kullanım alanlarını belirleyebilmek ve kalıntıları yorumlayabilmek için stratigrafik bilgiden ve mekânsal analizlerden yararlanılmıştır. Bu yorumlamalar ilk olarak yerleşimden gelen yoğun ağaç kalıntıları üzerinde durmuştur ve bunların kullanım alanlarına yönelik cevaplar aranmıştır. Bu hususta yerleşimde B Doğu alanı olarak adlandırılan bölgede tandır yakınından alınan örneklerin marangozluk faaliyetleri ve fırın yakıtı için kullanıldığı anlaşılmıştır. Mekânların zemininde zeytin ağacından direkler ele geçmiştir ve bu da yerleşimde marangozluk faaliyetleri olduğu düşüncesini kanıtlamış, zeytin ağacının da bu faaliyetlerde kullanıldığını göstermiştir. Bunun dışında tandır yakınında bulunan zeytin ağacı dalları ile birlikte karışık yabani kiraz ağacı kalıntıları, bunların yakacak olarak kullanıldığı düşüncesini desteklemektedir. Kiraz ağacı kalıntılarının sadece dal olarak değil aynı zamanda mobilya üretmek için kullanıldığı da buluntularla desteklenmiştir (Caracuta ve Fiorentino, 2014: 491). Yine B Doğu alanının zemininde yanmış kiraz ağacı direkleri ile bir dolaba ait kalıntılar ortaya çıkarılmıştır (Caracuta ve Fiorentino, 2013: 405).

Höyükte ortaya çıkarılan ve Batı Sarayı olarak tanımlanan sarayda inşaat amaçlı ağacın yapı malzemesi olarak kullanıldığı saptanmıştır. Sarayın giriş ve direklerinde çam ağacı kalıntıları ele geçmiştir. Buradan yola çıkarak çamın sarayda kullanılması kanıtı ile onun OTÇ’de lüks bir malzeme olduğu yorumu yapılmıştır (Caracuta ve Fiorentino, 2014: 491).

Veriler arasında saptanan meşe ve fıstık ağacı türlerinin tek bir kontekste ve az sayıda bulunması nedeniyle kullanıldığı faaliyetlere dair bir bilgi bulunamamıştır (Caracuta ve Fiorentino, 2014: 492).

Arkeobotanik verilerin kullanımını yorumlayabilmek adına mekânsal analizlerden yararlanma sadece ağaç türleri için değil bitki taksonomisinin çoğunluğunu oluşturan tahıllar ve az sayıda belgelenen meyve tohumları için de yapılmıştır. Ağaç kalıntılarının en çok karşımıza çıktığı ve bitki kalıntılarını

yorumlayabilmek adına mekân analizlerinin yapıldığı bir alanda çok sayıda arpa ve buğday kalıntılarının depolama yöntemi kullanılarak saklandığı görülmüştür. Bu da Ebla’da yaşayan insanların beslenmesinin ana kaynağını arpa ve buğdayın oluşturduğu yorumunu doğurmaktadır (Caracuta ve Fiorentino, 2014: 492).

Depo kontekstinin dışında mekânın zemininde cins bazında belirlenemeyen baklagil parçaları, üzüm çekirdekleri ve zeytin çekirdekleri ile birlikte tahıllar ele geçmiştir. Bu türlerin de dönem insanının diyetinde olduğunu söylemek mümkündür (Caracuta ve Fiorentino, 2014: 493).

Yapılan çalışmalardan alınan radyokarbon örnekleri çöp çukurunun M.Ö. 2000 ile 1900 yılları arasında 100 yıllık bir süreç zarfında oluşturulduğunu göstermiştir (Caracuta ve Fiorentino, 2014: 494).

Tell Mardikh’te yapılan bir başka çalışma ise buradaki Kaya Tapınağı’ndan (The Temple of Rock) ortaya çıkarılan bir çukurun araştırılmasıdır. Çukur, tapınağın duvarı boyunca konumlanmaktaydı ve içerisinden çok sayıda çanak çömlek, kil figürünler, hayvan kemikleri ve kömürleşmiş bitki kalıntıları ele geçmiştir. Kontekst, OTÇ’ye tarihlendirilmiştir ve dönem faaliyetlerini anlamak adına yoğun çalışmalar başlatılmıştır (Fiorentino ve Caracuta, 2010: 307).

Çukurun tapınak’ta bulunması, içinden gelen buluntuların işlevleri ve hepsinin birlikte kullanımı göz önünde bulundurulduğunda kontekstin dini faaliyetler ile ilgili bir adak çukuru olabileceği düşünülmüştür. Bu sebeple de adak çukuru olduğu düşünülen çukur kontekstinin arkeobotanik verisi incelenerek OTÇ sırasındaki Ebla’da ritüellerde kullanılan bitki kullanım modelleri yorumlanmaya çalışılmıştır (Fiorentino ve Caracuta, 2010: 308).

İncelenecek olan tüm arkeobotanik veri 2004-2006 yıllarında toplanmıştır. Çukurun içinin ocaklardan gelen yanmış kalıntılarla ve özellikle de minyatür kap içlerinde bulunan kömürleşmiş kalıntılarla dolu olduğu saptanmıştır. Buradan alınan toprak örneklerinden flotasyon yolu ile bitkisel kalıntılar elde edilmiş ve mikroskopla incelenmiştir (Fiorentino ve Caracuta, 2010: 308).

Tanımlanan veriler arasında; 273 örnek zeytin ağacı (*Olea europaea*), 204 örnek Halep meşesi (*Quercus boissieri*), 110 örnek palamut meşesi (*Quercus cfr. ithaburansis*) kalıntıları, 63 örnek yabani vişne ağacı (*Prunus avinum*), 31 adet badem

ağacı (*Prunus dulcis*) ve 39 örnek fıstık ağacı (*Pistachia vera*) ile birlikte bulunmuştur. 25 adet kermez meşesi (*Quercus calliprinos*), 7 adet bittim ağacı (*Pistachia khinjuk*), 8 adet karaağaçgiller (*Ulmaceae*), 5 adet gebre otu/kapari (*Capparis* sp.), 2 örnek dişbudak (*Fraxinus* sp.), 4 örnek akçakesme (*Phillyrea*), 2 örnek sedir (*Cedrus* sp.), 1 örnek servi (*Cupressus* sp.) 2 örnek sarıçam (*Pinus sylvestris*) ve 3 örnek fıstık çamı (*Pinus pinea/halepensis*) kalıntıları örnek sayılarına da bakılacağı üzere az belgelenen verilerdendir. Tahıllar arasında; 10 örnek ekmeklik buğday (*Triticum aestivum/compactum*), 2 örnek buğday cinsi (*Triticum* sp.), 9 örnek arpa (*Hordeum vulgare*) ve 1 örnek iki-sıralı arpa (*Hordeum distichum*) saptanmıştır. Zeytin çekirdekleri de çukurda iyi bir şekilde ele geçen buluntular arasındadır. Ayrıca baklagiller de zeytin çekirdekleri gibi oldukça iyi korunan buluntular olarak tanımlanmıştır. Bunlar arasından; mercimek cinsi (*Lens* sp.), bezelye (*Pisum sativum*) ve burçak (*Vicia ervilia*) tanımlanmıştır (Fiorentino ve Caracuta, 2010: 308).

Tanımlanan bu kalıntılardan tahıllar arasında belirlenen türler yukarıda bahsedilen minyatür kaplar içerisinde ele geçmiştir. Bunların dışındaki kömürleşmiş odun kalıntılarının ocak atıkları olarak çukura atılmış olabilecekleri düşünülmüştür. Fakat kaplarla birlikte bulunan odun kalıntıları da vardır. Sadece *Capparis* sp. (gebre otu/kapari), *Ulmaceae* (karaağaçgiller) ve *Quercus calliprinos* (kermez meşesi) kap içinde bulunmamışlardır. Böylelikle, bu kömürleşmiş odun kalıntılarının dini faaliyetlerde yakılan ateş için kullanılmış olabileceği düşünülmüştür. Hem ocaklarda hem de kaplarda bulunan kömürleşmiş bitki kalıntılarının çoğunun aynı örnekleri oluşturduğu belirlenmiştir fakat bunun dışında kalan iki tür saptanmıştır; bunlar da *Pistachia khinjuk* (bittim ağacı) ve *Phillyrea* (akçakesme)'dir (Fiorentino ve Caracuta, 2010: 308-309).

Veriler yorumlandığında; tahıl depozitini oluşturan türlerin Ebla'nın daha önce araştırılması yapılan OTÇ kontekstlerinden de geldiğini biliyoruz. Bu sebeple kesin olarak söylenebilecek bir şey varsa o da bu tahılların bulunma yoğunluğu göz önünde bulundurularak Ebla sakinlerinin beslenme alışkanlığı olduğudur (Fiorentino ve Caracuta, 2010: 309). Ayrıca Ebla'nın ETÇ çiviyazılı arşivlerinde bu beslenme gıdalarının kraliyetin ve işçilerinin diyetini oluşturduğu belgelenmiştir (Milano, 1987: 177-201).

Tahıllardan sonra yenilebilir gıda olarak oldukça iyi belgelenen iki besin maddesinden biri baklagiller, diğeri de zeytin çekirdekleridir. Daha önceki çalışmadan da baklagil ve zeytin tanımlandığını biliyoruz. Bu sebeple bu iki türün de tahıllar gibi beslenme alışkanlığında önemli yerleri olduğunu söylemek mümkündür (Fiorentino ve Caracuta, 2010: 310).

Anlatılan ve yerleşimde oldukça iyi korunan yenilebilir besin maddelerinin Ebla sakinlerinin diyetinde önemli bir role sahip olduklarını ve adak çukuru kontekstiyle de ilişkili olarak dini ritüellerde de yerleri olduklarını söylemek mümkündür (Fiorentino ve Caracuta, 2010: 310).

Yenilebilir besin maddeleri dışında belgelenen diğ er veriler kömürleşmiş odun kalıntılarıdır. Taksonomide en seyrek görünen tür Meşe ve türleridir. Bunun dışında en baskın görünen türlerin yerleşimde yetiştirmeye en uygun meyve ağaçları olduğunu söyleyebiliriz. Bunlar; *Olea europaea* (zeytin ağacı), *Prunus avium* (vişne ağacı), *Prunus dulcis* (badem ağacı) ve *Pistachia vera* (fıstık ağacı)'dır (Fiorentino ve Caracuta, 2010: 310).

Meyve ağaçlarının mobilya için kullanıldığı daha önceki çalışmalarda da kanıtlanmıştır. Özellikle *Prunus avium* (vişne ağacı)'nın marangozluk faaliyetlerinde kullanıldığı belgelenmiştir (Caracuta ve Fiorentino, 2013).

Taksonomide baskın olmasa da *Cedrus* (sedir ağacı), yazılı kaynaklardan bilinen ithal bir kereste ürünüdür. Bunun en önemli kanıtı, sedirin basit inşalarda değil de yerleşim yeri için önemli olan tapınak, idari binalar ve sarayların inşasında kullanıldığıdır (Willcox, 1992: 1-31). Ayrıca Ebla G Sarayı'nın dikmeleri ve kirişlerinde de kullanıldığı belgelenmiştir (Fiorentino ve Caracuta, 2010: 310).

Ebla'da yapılan bir diğ er çalışma ise hane içi aktiviteleri araştırmak için üç farklı eve ait olan verilerin yer aldığı çalışmadır. Evler OTÇ'ye tarihlenmektedir, farklı boyutlarda ve farklı şekildedir. Hepsi genellikle büyük bir oda/avlu, kiler, mutfak, çalışma odası gibi farklı işlevlere sahip mekânlar ve bir giriş içermektedir (Ascalone vd., 2014: 243-247).

Üç evde yapılan incelemelerde tahıllar, kömürleşmiş odun kalıntıları, yönetimle ilgili belgeler ve çeşitli kişisel eşyalar bulunmuştur. Evlerin en büyük özelliği depolamaya önem verilmiş olmasıdır. Depolamanın hem günlük kullanım için

hem de uzun kullanımlar için olduğu kullanılan kapların mühürlü ve mühürsüz olma özellikleri göz önünde bulundurularak saptanmıştır. Baskın olarak tanımlanan tahıl arpadır (*Hordeum vulgare*) ve yaklaşık 300 litre olarak depolama kabının çevresinde belgelenmiştir (Ascalone vd., 2014: 250).

Odalar içerisinde çok sayıda depolama kabı, havan taşları, havan dövme aletleri, ocaklar ve tandır ele geçmiştir. Tüm bunlar hane içlerinde besin işleme ve pişirme faaliyetlerinin olduğunu kanıtlamaktadır. Odalardan birinde dört depolama kabı, havan tokmağı ve bir taş değirmen ile birlikte beş kil figürün, dört bronz iğne ve bazı kişisel süs eşyaları bulunmuştur. Bu durum ev sakinlerinin zenginliğini kanıtlamaktadır. Buradaki depolama kapları da ev sakinlerinin bir dağıtıcı rolünde olduğunu ve belki de elde edilen ürün üzerinde kontrollerinin olduğunu kanıtlayabilir (Ascalone vd., 2014: 250-253).

Bir odada tandır yakınında kömürleşmiş arpa kalıntıları bulunmuştur. Bunu açıklayacak teoriler içerisinde arpaların ya besin maddesi ya da tandır için yakıt olarak kullanılmış olabileceği değerlendirilmiştir. Tohumların yakıt için gübre ile birlikte kullanılması kimyasal analizlerle kanıtlanmıştır (Ascalone vd., 2014: 257). Daha önce yapılan çalışmalarla yakıtın gübre ve çeşitli ağaç türlerinin (zeytin, yabani kiraz, dişbudak, halep çamı) karışımından oluştuğu kanıtlanmıştır (Caracuta ve Fiorentino, 2013). Tüm bu buluntuların dışında yerleşimin içinde olmayan bir alanda ortak kullanım olduğu düşünülen kubbe biçimli bir ekmek fırını belgelenmiştir. Fırının ortak kullanım olduğunu düşündüren niteliği hanelerin dışında yer almasıdır. Fırının birçok aile tarafından kullanıldığı ve böylelikle yakıttan tasarruf edildiği düşünülmüştür (Ascalone vd., 2014: 262).

Genel olarak üç ev göz önünde bulundurulduğunda dikkat çeken en belirgin özellik, hepsinin de depolamaya önem vermiş olduğudur. Buradan yola çıkarak yerleşim sakinlerinin tarımsal üretimin her aşamasına katkısı olduğu ve yaşamlarını sürdürebilmeleri için ileriye düşünerek besin depolamanın önemini kavrayabilmiş insanlar oldukları yorumu yapılmıştır (Ascalone vd., 2014: 263-264).

6.1.1.2. Tell Tweini (Gibala)

Tell Tweini yerleşimi, Suriye kıyı ovasında, bugünkü Jebleh'in 1.5 km doğusunda yer almaktadır. Höyüğün stratigrafisi ETÇ'den Demir Çağına kadar olan dönemleri kapsamaktadır. Tunç Çağları stratigrafisi ayrıntılı olarak şu şekilde

oluşturulmuştur: “ilk şehir” olarak adlandırılan dönem Erken Tunç IV’e, çalışmalarda çok sayıda mezar ortaya çıkarılmasından dolayı “ölüler şehri” olarak adlandırılan dönem Orta Tunç II’ye, kalıntıların Ugarit ile ilişkili olmasından ve bu dönemde ortaya çıkan yerel Geç Helladik IIIC seramiğinin “Deniz Kavimleri” ile ilişkilendirilmesinden “Ugarit Krallığı’nın liman kenti ve Ege’den yeni yabancı yerleşimciler?” olarak adlandırılan dönem Geç Tunç II’ye tarihlendirilmiştir. Ayrıca bu dönem ile çağdaş metinlerde yerleşim yerinden Gibala olarak bahsedilmektedir. Buradaki çalışmalar 1999 yılından beri Dr. Al-Maqdissi, Dr. Badawi (Eski Eserler Bölümü, Şam) ve Prof. Dr. Bretschneider (Leuven Katolik Üniversitesi) başkanlıklarında Suriye-Belçika ekibi tarafından yürütülmektedir (Bretschneider vd., 2011: 73-78).

Tweini’deki yıllık ortalama yağış miktarı Suriye’nin diğer OTÇ yerleşimlerine kıyasla daha fazladır ve bu miktarın ortalama 600-1000 mm arasında olduğu hesaplanmıştır. Bu sebeple de yağışlarla beslenen tarım faaliyetlerinin burada kolay yapıldığı söylenebilir (Marinova vd., 2012: 346).

Buradan elde edilen OTÇ arkeobotanik verisi 17 örnekten oluşmaktadır. Bu örnekler; zeminler, fırınlar ve kültür tabakaları gibi kontekstlerden elde edilmiştir. Ayrıca mezar bağlamları ile mezar içerisinde yer alan çanak çömlek buluntularından da arkeobotanik veri elde edilmiştir. Bitki kalıntılarını elde etmek için suda yüzdürme tekniği (flotasyon) kullanılmıştır. Elde edilen veriler stereomikroskop ve modern referans koleksiyonları kullanılarak tanımlanmıştır. Tanımlamada referans koleksiyonları dışında çeşitli bitki koleksiyonu kitaplarından da yararlanılmıştır (Marinova vd., 2012: 346-347).

Arkeobotanik veriler arasında baskın olan türler buğday, baklagil, üzüm ve zeytindir. Üzüm ve zeytin kalıntılarının yoğunlukta olması bu iki besinin de yerleşimde ekonomik bir öneminin olduğunu göstermektedir. Ekili bitkiler (buğday, arpa vs.) mezar kontekstlerinden gelmiştir ve diğer kültür tabakaları ya da fırın kontekstleri ile aynı niteliklerde oldukları saptanmıştır. Bunun yanında mezar kontekstlerindeki esas kalıntılar meyve ve bakliyatlardır. Mezar içi çömleklerinden gelen örneklerde ise yabancı otlardan *Lolium* sp. (Delice otu) ve *Phalaris* sp. (Kanyaş otu) tanımlanmıştır. Bu iki ot türünün daha çok temizleme işleminden geçmiş mahsüllerde görüldüğü saptanmıştır. Yani tahıl ürünleri ile birlikte ürünün işlenmesi

esnasında ürünle birlikte elekten geçmektedir. Mezar içinden gelen bir çömlek içerisinde de *Vicia ervilia* (burçak) tohumu ele geçmiştir ve miktar olarak yaklaşık 800 ml. hesaplanmıştır (Marinova vd., 2012: 348).

Bitki makrofosilleri çoğunlukla ocakların yakıtıdan gelen artık olarak yorumlanmaktadır. Özellikle zeytin ve üzümün yakıt olarak kullanımında önemli bir yeri olduğu ve bu sayede de kömürleşme yoluyla korunup arkeobotanik veri olarak karşımıza çıktığı düşünülmektedir (Marinova vd., 2011: 477)

Bu çalışmadan gelen bitki kalıntılarının ait olduğu kontekstler arasında mezar ve mezar ile ilişkili tabakalar olduğundan bağlamsal olarak bitkilerin dini ritüellerdeki yeri hakkında da çıkarımlarda bulunulmuştur. OTÇ mezarının içindeki çömlekten gelen bitki kalıntılarında bakliyat bulunduğundan yukarıda bahsedilmiştir. Aynı zamanda mezar tabakalarından alınan toprak örneklerine suda yüzdürme tekniği uygulanmıştır. Bunun sonucunda mezar içinden gelen kalıntılarla benzerlik saptanmıştır. Yani her iki mezar ile ilişkili kontekstte de baklagil tanımlanmıştır. Buradan yola çıkarak baklagillerin kasıtlı olarak mezarlara konulmuş olabileceği düşünülmüştür. Mezar kontekstlerinde bulunan diğer bir bitki türü ise meyvelerdir. Meyveler arasından incir, üzüm ve zeytin saptanmıştır. Bu türler mezar içinde bulunan çömlekten ele geçmiştir. Mezar dışındaki kontekstlerde de birçok üzüm ve zeytin çekirdeği saptanmıştır (Marinova vd., 2012: 350). Daha önceki çalışmalardan yola çıkarak zeyin ve üzüm kalıntılarının yakıt için kullanılan zeytin ve üzüm presleme işlemlerinden kalmış olabileceği düşünülmüştür (Neef, 1990: 297-300). Üzüm ve zeytinle birlikte incir kalıntılarının da mezar kontekstlerinde bulunup diğer kontekstlerde çok az olması durumun kendine özgü olduğunu göstermektedir. Mezar içindeki çömlekten gelen üzüm çekirdeklerinin de kontekst içinde fazla yabancı bitki bulunmamasından kaynaklı mezara kasıtlı olarak konulmuş olabileceği düşünülmüştür. Buralarda fazla yabancı bitki olmamasını mezar kontekstinin diğer kültür tabakalarıyla karışmış olmadığının ve içindeki meyve kalıntılarının dini ritüellerle ilgili olabileceğinin yorumu yapılmıştır. Fakat dini ritüel ve bitki kalıntıları ilişkisini tam olarak kurabilmek için gelecek çalışmalara ihtiyaç duyulduğu belirtilmiştir (Marinova vd., 2012: 350-351).

OTÇ sırasında Tell Tweini'deki bitki ekonomisinin arpa, buğday ve birçok baklagil mahsullerinden oluştuğu belgelenmiştir. Bunların yanında meyve türü olarak

üzüm, zeytin ve incirin de bu ekonomide önemli bir yeri olduğu saptanmıştır (Marinova vd., 2012: 351).

6.1.1.3. Tell Misrifeh (Katna)

Tell Misrifeh eski kayıtlardaki ismiyle Katna; Asi Vadisi yakınında ve Palmira bölgesindeki Homs şehrinin 18 km kuzeydoğusunda bulunmaktadır. Buradaki ilk çalışmalar 1924 ve 1929 yıllarında Robert Du Mesnil du Buisson tarafından yapılmıştır. Bu çalışmalardan sonra yapılan ilk kapsamlı araştırmalar ise 1999 yılında Suriye-İtalyan-Alman ortak projesi olarak yürütülmüştür. Bu kapsamda proje yöneticiliği Dr. Michel Al-Maqdissi, Dr. Daniele Morandi Bonacossi ve Prof. Dr. Peter Pfälzner tarafından paylaşılırken bilimsel danışmanlık ise bu üç yönetici dışında Dr. Marta Luciani ve Mirko Novák tarafından yürütülmüştür (Novák, 2005: 299-301).

Katna'nın burada aktarılacak olan arkeobotanik araştırması bir saray verisidir. Bu saray kompleksi, yerleşimin ilk çalışmalarını yürüten Fransız Robert Du Mesnil du Buisson tarafından 1924-29 yıllarında ortaya çıkarılmıştır. Bu ilk çalışmalarda sarayın tüm alanı kazılamasa da büyük kısımları gün yüzüne çıkarılmıştır. Bunlardan en önemlisi de bugünkü çalışmalarda C Salonu olarak adlandırılan ve sarayın yanında saraydan bağımsız olarak tanımlanan kutsal alandır. Bu dönemde aynı zamanda çok sayıda çivi yazılı tablet de ortaya çıkarılan buluntular arasındadır. Bu ilk dönem kazılarında sonra 1999'da başlatılan ikinci dönem kazılarında da kraliyet sarayı olarak tanımlanan saray yapısı üzerinde durulmuştur ve bu araştırmaların tümüne G Çalışması ismi verilmiştir (Pfälzner ve Dohmann- Pfälzner, 2019: 12-18).

Sarayın OTÇ tabakalarına ait olan arkeobotanik verilerin ETÇ'ye ait olan verilerden daha fazla olduğu tespit edilmiştir. Çalışması yapılan bu verilerin hepsi saraya ait C Salonu olarak adlandırılan mekândan gelmektedir. Bu çalışmada OTÇ'ye ait toplamda 18 adet örnek incelenmiştir. Örnek sayıları az olsa da içeriklerinin yoğun olması bu çalışmada dikkat çekmiştir. C Salonundaki mahsullerde arpa (*Hordeum vulgare*) ve kabuksuz buğday (*Triticum aestivum/durum*) hâkim bitkiler olarak saptanmıştır. C Salonu ile Salon çevresindeki OTÇ tabakaları bitki depozitlerinde bir uyum olduğu kaydedilmiştir (Riehl, 2019b: 96-101).

Arkeobotanik verileri değerlendirilen bir başka OTÇ tabakası ise G 9b olarak adlandırılan evredir. Burası sarayın inşa aşamasını temsil etmektedir. Bu bağlamda incelenen örnekte yüksek oranda üzüm çekirdeği ve saplari bulunması sebebiyle

örnek, diğer örneklerden farklı olarak nitelendirilmiştir. Üzüm kalıntıları dışında burada tanımlanan diğer bitkiler arasında mercimek, arpa, ekmeklik buğday, tanımlanamayan tahıllar, çim türleri, baklagiller ve yabani bitkiler bulunmaktadır (Riehl, 2019a: 622-623).

6.1.1.4. Tell Um el-Marra

Suriye'nin batısında yer alan Tell Umm el-Marra, Halep ve Fırat Vadisi arasında kalan Jabbul Ovası'ndaki en büyük Tunç Çağı yerleşimidir. Boyutu yaklaşık 20 hektardır. Yapılan çalışmalarla yerleşimin Ebla ve Halep gibi büyük merkezlere bağlı bölgesel bir güç olduğu düşünülmektedir. Ebla ve Mari'den gelen yazılı belgelere göre yerleşimin antik isminin küçük bir krallığın başkenti olarak bahsedilen Tuba olduğu varsayılmaktadır. Buradaki ilk çalışmalar 1977-1985 yıllarında Roland Tefnin başkanlığında bir Belçikalı ekip tarafından yapılmıştır. 1994'ten itibaren Glenn Schwartz ve Hans Curvers yöneticiliğinde Johns Hopkins ve Amsterdam Üniversitesi tarafından çalışmalar yürütülmektedir (Schwartz, 2016: 127).

Bu incelemede Umm el-Marra'da 1996 ve 1997 yıllarında yapılan kazı çalışmalarının OTÇ arkeobotanik verisi yer almaktadır.

Yerleşim Suriye'nin bozkır alanında yer aldığından dolayı yıllık yağış miktarı yaklaşık 300 mm'dir. Bu durum kuru tarıma işaret etmektedir. Bölgede son on yılda hızla değişen peyzaj sebebiyle bitki örtüsünü tam olarak anlamamanın mümkün olmadığı saptanmıştır (Schwartz vd., 2000: 438).

Yerleşimde Tunç Çağları için toplamda 25 arkeobotanik örneği suda eleme yöntemi (flotasyon) ile elde edilmiştir. Her ne kadar OTÇ bitki kalıntıları geniş ölçekli olarak araştırılmasa da 25 arkeobotanik verisinden 9'u OTÇ tabakalarına aittir. Arkeobotanik verilerin geldiği OTÇ kontekstleri; mekân içleri, mekân dışı kül dolu çukurlar ve tabakalardan gelen kül depozitleri ve fırındır (Schwartz vd., 2000: 438-439).

Orta Tunç tabakalarında tahıl grupları arasında tanımlanan iki tür bulunmaktadır; bunlardan biri çift sıralı arpa (*Hordeum vulgare distichum*) ve ekmeklik/makarnalık buğday (*Triticum aestivum / durum*) dır. Bu iki türden baskın olan tür arpa olarak belgelenmiştir. Bunların yanında gernik buğdayı (*Triticum dicoccum*) ve siyez buğdayı (*Triticum monococcum*) da belgelenmiştir. Aynı zamanda

iki türün sap kısımları da tanımlanmıştır ve bu durum ya tahıl işleme sonucu çıkan çöp kalıntılarını ya da hayvan yeminden kalan kalıntıları göstermektedir. Sap kalıntılarında da baskın olan tahıl arpadır (Schwartz vd., 2000: 439).

Baklagiller arasında mercimek (*Lens*), mürdümük (*Lathyrus*) ve nohut (*Cicer*) tanımlanmıştır. Baklagil kalıntıları karışık dolgulardan geldiğinden temel gıda besinlerindeki yeri ve ekonomik önemi için yorum yapmanın zor olduğu vurgulanmıştır. Meyveler az bir oranda belgelenmiştir ve tanımlanan türler arasında incir (*Ficus*), zeytin (*Olea europaea*), üzüm (*Vitis vinifera*) bulunmaktadır. İncir yabani olarak, zeytin ve üzüm ise kültüre alınmış olarak belgelenmiştir. Bu tohumların az olmasının nedeni olarak batıdan veya kuzeyden alınıp satılan türleri gösterebileceği düşünülmüştür. Ekonomik değeri olduğu düşünülen saptanan diğer türler ise kişniş (*Coriander sativum*) ve aspir (*Carthamus cf. tinctorius*) dir (Schwartz vd., 2000: 442).

Yabani ot türleri belgelenen bitki kalıntılarının önemli bir kısmını oluşturmaktadır fakat sadece cins ve aile bazında tanımlama yapılabildiği için kullanımlarına ilişkin detaylı yorum yapılamamıştır. Çoğunlukla ETÇ tabakalarında belgelense de OTÇ tabakalarında da bulunmaktadır. Belgelenen tüm bu yabani ot türleri Suriye ve Güneydoğu Türkiye florasında bulunmaktadır. Saptanan bu türler arasında pelin otu (*Artemisia*), nemli alanlarda yetişen bir saz bitkisi olan kareks (*Cyperaceae*), yabani baklagillerden olan geven otu (*Astragalus*), ladino yonca (*Trifolium*) ya da sarı yonca (*Melilotus*), kaba yonca (*Medicago*) ve çemen otu (*Trigonella*) tanımlanmıştır. Bu türlerin daha çok yem olarak tercih edildiği bilinmektedir. Çeti otu (*Prosopis*) tanımlanan diğer bir yabani ottur. Kazıkköktür ve tarımsal alanlara yerleştikten sonra kökünün kurutulması zor bir ot türüdür. Koyun ve keçilerin bu ot türünün baklalarını yediği bilinmektedir. Buğdaygiller familyasına ait saptanan ot türleri arasında hanım tarağı (*Eremopyrum*), çayır kelp kuyruğu/tef (*Phleum / Eragrostis*) bulunmaktadır (Schwartz vd., 2000: 445).

6.1.2. Orta Fırat Vadisi

Bu bölümdeki yerleşim yerleri Balık ve Habur Vadisi olarak iki ayrı başlık altında değerlendirilecektir. Balık Vadisi başlığı altında incelenecek yerleşim yeri Hammam et-Turkman'dır. Habur Vadisi başlığı altında sırasıyla incelenecek olan yerleşim yerleri ise; Tell Chagar Bazar, Tell Arbid, Tell Mozan, Tell Leilan ve Tell al-Raqa'i' dir.

Balik Vadisi'ndeki yıllık yağış miktarının 250 mm civarında olduğu fakat bu yağış miktarındaki dalgalanmaların fazla olduğu belgelenmiştir. Vadinin doğal bitki örtüsü ise bozkır olarak kaydedilmiştir. Balikh Vadisi'nin balçık kaplı alüvyonlu, kireçli ve killi tortulardan oluştuğu saptanmıştır. Özellikle de kireçli toprağın olduğu alanların bitki yetiştirme için uygun olduğu anlaşılmıştır. Bölgede tanımlanan bir diğer toprak türü ise alçılı topraktır. Bu toprağın bulunduğu alanların bitki yetiştiriciliği için yeterli besin içermediği saptanmıştır. Bu toprak türünün vadinin güneyinde bulunduğu kaydedilmiştir. (van Zeist, 2003: 62-63). Ovada yapılan tarımsal sulama yöntemlerinin dönemlere göre ve yerleşimlerin konumlarına göre değiştiği gözlemlenmiştir. Yağmura dayalı tarımın bazı dönemlerde ve özellikle ana su kaynağından uzak olan yerleşimlerde görüldüğü belgelenmiştir. Genel olarak Kalkolitik ve Tunç Çağı yerleşimlerinin yağmura dayalı tarım hakkında yeterli bilgiler vermediği saptanmıştır fakat; Halaf Dönemi sırasında özellikle vadinin kuzey kısmında yağmura dayalı tarımın yapıldığı gözlemlenmiştir. Tunç Çağı yerleşimlerinin genellikle Balikh ve kollarına yakın yerlere konumlandırıldığı anlaşılmıştır. Ancak bu yerleşimlerde sulama ya da kuru tarım yöntemlerinin hangisinin yapıldığı konusunda kesin kanıtlara varılamamıştır. Su kaynağına yakın yere konumlandırıldıklarından dolayı suyu küçük kanallar sayesinde yerleşime ulaştırmış olabilecekleri düşünülmektedir fakat; vadi uzunluğunca kanal buluntularına bu dönem için rastlanılmamıştır (Wilkinson, 1998: 78).

Habur Vadisi, kuru tarım yapmaya elverişli bir ovadır ve su kaynağı Habur Çayı'ndan sağlanmaktadır. Yıllık yağış miktarı ova genelinde 450 mm'den 250 mm'ye kadardır (Weiss vd., 1990: 530). Vadide yer alan tek bir yerleşim yeri bu iklim koşullarının dışında kalmaktadır. O da Tell Mozan'dır. Tell Mozan Kuzeydoğu Suriye bozkır iklimine sahiptir; bu nedenle yüksek yağışları bulunmaktadır. Birçok Suriye yerleşiminde 200 ile 400 mm'lik modern yıllık yağışlar söz konusu iken burada yıllık yağış miktarı ortalama 400 mm'nin üstündedir. Modern ve antik yağış miktarlarının eşit olduğu varsayımı yapıp Erken ve Orta Tunç Çağlarında birkaç kuraklık yaşandığı düşünülmüştür ve böylece 400 mm'nin altındaki yerlerin bu kuraklıklar sebebiyle mahsul üretiminde sıkıntılar çekebileceği yorumu yapılmıştır. Tell Mozan'da belirlenen 400 mm'nin üstündeki yağış miktarı göz önünde bulundurulduğunda yağmura dayalı tarımın ciddi kuraklıklar olmadan yapıldığı düşünülmektedir (Riehl, 2010b: 13).

6.1.2.1. Balık Vadisi

6.1.2.1.1. Hammam et-Turkman

Höyük, yaklaşık olarak 500 m. çapında ve 45 m. yüksekliğindedir. Balikh Vadisi'nin sol kıyısında yer almaktadır. Buradaki kazılar 1981 ve 1988 yılları arasında Amsterdam Üniversitesi'nden M. N. Van Loon ve D. J. W. Meijer başkanlığında yürütülmüştür. 1992 yılına kadar olan kazılar Leiden Üniversitesi adına Dr. Meijer tarafından yürütülmüştür. Yerleşimin en erken dönemi Ubeyd Dönemi (M.Ö. yak. 4500-3700) olarak kaydedilmiştir. Ondan sonra gelen dönemler ise Geç Kalkolitik (M.Ö. yak. 3700-3000), Erken Tunç IV (M.Ö. yak. 2500-2000), Orta Tunç (M.Ö. yak. 2000-1550) ve Geç Tunç I (M.Ö. yak. 1550-1350) olarak belirlenmiştir (van Zeist, 2003a: 61).

Burada yapılan arkeobotanik çalışmalar 1982 ve 1984 yıllarından elde edilen örnekler baz alınarak yürütülmüştür. Örnekler manuel suda yüzdürme tekniği kullanılarak elde edilmiştir. Verilerin çoğu yerleşim dolgularından gelmiştir. Çanak çömlek içeriklerinden ve fırınlardan gelen veriler de bulunmaktadır. Birkaç örnek de arazi çalışmaları sırasında çıplak göz ile tespit edilmiştir. Analiz edilen arkeobotanik veriler yerleşimde saptanan Ubeyd, Geç Kalkolitik, Erken Tunç IV, Orta Tunç ve Geç Tunç I dönemlerine aittir (van Zeist, 2003a: 63).

Yerleşimde saptanan tahıl türleri arpa ve buğday olarak belgelenmiştir. Tahılların büyük bölümü Erken Tunç IV ve Orta Tunç dönemlerine aittir. Belgelenen arpaların çoğu kabuklu arpa olarak tanımlanmıştır. Yalnızca birkaç örnek kabuksuz arpa (*Hordeum vulgare* var. *nudum*) olarak kaydedilmiştir. Kabuksuz buğdayların mahsul olarak değil de kabuklu türe karıştırmak için yetiştirildiği düşünülmüştür. Tanımlanan kabuklu arpaların iyi korunmuş boğum kısımlarından iki sıralı arpa (*Hordeum distichum*) oldukları anlaşılmıştır. Arpa kalıntılarının çoğunun işlem görmüş olmasından dolayı insan tüketimi için kullanıldığı düşünülmektedir. Harman sonrası arpadan kalan kalıntıların hayvan yemi için kullanılmış olabileceği düşünülmüştür. Tanımlanan buğdaylar kabuklu ve kabuksuz buğdaylardır. Bunlar arasında belgelenen türler ise gernik buğdayı (*Triticum dicoccum*) ve siyez buğdayı (*Triticum monococcum*) dır. Kabuklu buğdayların varlığından dolayı onların başakçık ve kavuz kısımları tahıl tanelerinden çok belgelenmiştir. Tek bir gernik buğdayı saf halde bulunmuştur ve bu örnek sayesinde buğdayın başakçıklarda depolandığı

görülmüştür. Kavuz ve başakçık kısımlarının depolama kaplarını doldurduğu bilinmektedir ve özellikle gernik ile siyez buğdaylarının kavuzlarının ayıklanmasının yemek hazırlama aşamasından önce yapılan tipik bir hane içi aktivitesi olduğu belirtilmiştir. Kabuksuz buğdaylardan çok fazla depozite sahip olmayan 28 kromozoma sahip durum buğdayı (*Triticum durum*) ve 42 kromozoma sahip ekmeklik buğday (*Triticum aestivum*) belgelenmiştir. Bu türler yine boğum kısımları sayesinde tanımlanabilmiştir. Fakat boğum kısımlarının yarattığı bazı belirsizliklerden dolayı kabuksuz buğdaylar genel olarak *Triticum aestivum/durum* olarak tanımlanmışlardır (van Zeist, 2003: 66-67). Buğday ve arpa kendi içinde değerlendirildiğinde en baskın olan türün arpa olduğu görülmüştür. Kabuklu buğday türleri arasında belgelenenlerden siyez buğdayı gernik buğdayına göre daha azdır ve bu sebeple bir mahsul olarak mı yetiştirildiği yoksa gernik buğdayına katmak için mi kullanıldığı tam belirlenememiştir. Erken Tunç IV döneminde kabuklu buğdaylardan gernik buğdayının önemli bir mahsul olduğu görülürken Orta ve Geç Tunç Çağlarında kabuklu buğdayların öneminin azaldığı belgelenmiştir. Kabuklu buğday türlerinin bu dönemlerde azalması ve arpanın baskın mahsul olması hem kuraklığa dayanıklı olmasından hem de vadi boyunca kervana eşlik eden yük hayvanlarının da beslenmesi gerektiğinden yerleşim sakinleri tarafından tercih edilmiş olduğu düşünülmektedir (van Zeist, 2003a: 71-72).

Baklagiller arasından yerleşimde saptanan türler mercimek (*Lens culinaris*), bezelye (*Pisum sativum*), mürdümük (*Lathyrus sativus*), nohut (*Cicer arietinum*) ve burçak (*Vicia ervilia*) tır. Baklagiller tüm dönemler içerisinde az olarak saptanmıştır, en yüksek olduğu dönem Ubeyd olarak kaydedilmiştir (van Zeist, 2003a: 73).

Yağ içeren tohumlardan keten yerleşimde az da olsa belgelenen türler arasındadır. En iyi korunmuş bir şekilde belgelendiği dönem Ubeyd olarak kaydedilmiştir. İki hasarlı keten tohumu da Orta Tunç Dönemi'ne tarihlendirilmiştir. Ubeyd Dönemi'nden sonra ketenin ciddi bir şekilde azalması yerine yünün tercih edilip edilmediği sorusunu doğurmuştur. Fakat ketenin yetiştirildiği zamanlarda da lifleri için mi yoksa yağı için mi yetiştirip yetiştirilmediği bilinmemektedir (van Zeist, 2003a: 73).

Yerleşimde kaydedilen arkeobotanik verinin geldiği bir başka bağlam da ETC'ye tarihlendirilen mutfaktır. Mutfak yarım olarak tanımlanmıştır çünkü yapının

bir kısmı höyüğün yamacında gerçekleşen erozyondan dolayı yıkılmıştır. Mutfak içerisinde çanak çömlekler, havan buluntuları ve taş değirmen gibi kalıntılar ele geçmiştir. Bu bağlamdan gelen botanik verilerinin burada depolanan besinler olduğu görülmüştür. Mutfağın bir yangın ile tahribata uğradığı saptanmıştır ve bu sebeple bütün tohumlar karbonlaşarak korunmuştur. Çeşitli buğday türleri tanımlanmıştır fakat deforme olduklarından dolayı gernik buğdayı (*Triticum dicoccum*) ve ekmeklik/makarnalık buğday (*Triticum aestivum/durum*) türleri arasında net bir ayrımın yapılmasının güç olduğu belirtilmiştir. Bu güçlüğe rağmen net bir şekilde tanımlanan gernik buğday örnekleri bulunmuştur ve baskın tür olarak kaydedilmiştir. Tanımlanan bu gernik buğdayları ile birlikte aynı zamanda başakçık kısımları ve kavuzları da bulunmuştur. Bu da tahılların kavuz ayırma işlemlerinin yapıldığını göstermektedir. Kabuklu buğdaylarda görülen deformasyon kabuksuz buğdaylarda da kaydedilmiştir. Aynı durum arpa (*Hordeum*) için de geçerlidir. Arpa örneklerinde çok az rastlanan bir durum olarak tohumların çimlenmiş olduğu belgelenmiştir. Arpanın çimlenmesinin depolamadaki nemli koşullar ile mümkün olabileceği düşünülmüştür fakat Hammam et-Turkman için bu durumun pek geçerli olmadığı ve çimlendirmenin bira mayalandırmak için bilerek yapılmış olabileceğinin daha yüksek bir ihtimal olduğu vurgusu yapılmıştır. Mutfak bağlamından gelen veriler arasında çok yüksek sayıda mercimek (*Lens culinaris*) tohumları bulunmuştur. Bu durum yerleşim dolgularından gelen mercimek örneklerinin tam zıttını oluşturmaktadır. Mercimek tohumlarının mutfak bağlamında bu kadar fazla sayı ile temsil edilmesi yerleşim sakinlerinin diyetinde bu besinin önemli bir yeri olduğunu göstermektedir. Mutfak bağlamında dikkat çekici olarak tanımlanan bir diğer arkeobotanik veri ise mahlep kirazı (*Prunus mahaleb*) buluntularıdır. Bu bitkiye ait kalıntılar diğer tohumların aksine tek başına yanında başka tohum olmadan bulunmuştur. Bitkinin meyveleri ve meyve çekirdekleri bulunan kalıntılar arasındadır. Mahlep kirazı bitkisinin Suriye dolaylarında höyüğün 100 km doğusunda bulunan, Suriye'nin kuzeydoğusundaki Abdul Aziz dağında yetiştiği gözlemlenmiştir. Bu durumdan yola çıkarak bitkinin meyvelerinin uzak bir mesafeden yerleşime getirildiği ve sonuç olarak da uzaklık göz önünde bulundurularak önemli bir ürün olduğu kanısına varılmıştır. Mahlep kirazı bitkisinin hangi amaçlarla toplandığına dair bilgiler net olarak anlaşılamamıştır fakat; meyvelerinin tadının acı olduğu bilindiğinden direk tüketim için uygun olmayıp belki de başka gıdalarda ya da içeceklerde tat vermek amacıyla kullanılmış olabileceği düşünülmüştür. Tüm bunların dışında bu bitkiyi önemli ve özel kılan şeyin diğer eski

Yakın Doğu yerleşimlerinden bu bitkinin rapor edilmemiş olması olarak vurgulanmıştır (van Zeist, 2003a: 67-68-69).

Yerleşimde saptanan bir diğer buluntu grubu ise aspir çiçeğine (*Carthamus tinctorius*)dir. Kalıntılar arasında tohum dışında aspirin birleşik çiçekçiklerinden kömeç kısımları da bulunmaktadır. Bu kalıntılar M.Ö. yak. 2500'e tarihlendirilmiştir. Çiçekçik kısımlarının bazılarının çiçeklenme aşamasında bazılarının gelişmeye başlama aşamasında, bazılarının da tamamen büyümüş olduğu saptanmıştır. Çiçekçik kısımları dışında bitkinin tohumları da belgelenenler arasındadır. Bitkinin çiçekçik kısımlarının bilinçli bir şekilde toplandığı ve boyamada kullanıldığı düşünülmektedir. Burada tanımlanan *Carthamus tinctorius* türünün boyamada kullanılan aspir türü olduğu bilinmektedir. Bu anlamda aspir çiçeği yetiştiriciliğinin yerleşimde M.Ö. 3. binyılın ortalarına kadar görüldüğü saptanmıştır fakat çiçeğin tohumlarından yağ çıkarılıp çıkarılmadığı belirsizliğini korumaktadır. Ancak günümüzde, tohum referans koleksiyonlarında yer alan aspirin özellikle yağ için yetiştirildiği belirtilmiştir. Kırmızı ve sarı çiçeklerinden elde edilen iki tür boyama olduğu gözlemlenmiştir. Bunlardan sarı olan suda çözünebilir olarak kaydedilmiştir ve yemekleri renklendirmede kullanılmaktadır. Diğeri ise aspir kırmızısı olarak adlandırılmaktadır ve suda çözünmeyen olarak kaydedilmiştir, antik dönemde tekstil ürünlerini boyamada kullanıldığı bilinmektedir. Mısır 12. Hanedanlık Dönemi'nde (M.Ö. 2000-1800) aspir kırmızısının tekstil ürünlerini boyamada kullanıldığı yapılan kimyasal analizlerle kanıtlanmıştır. Burada bulunan aspir çiçeği kalıntıları çoğunlukla ETÇ ve OTÇ'ye tarihlendirilmiştir. Bu da Hammam et-Turkman'da bu dönemlerde aspir çiçeği yetiştiriciliğinin yapıldığını göstermiştir (van Zeist, 2003a: 69-70).

Yerleşimin Tunç Çağı dönemine tarihlendirilen mutfağında kullanılan otlar ve meyveler de saptanmıştır. Otlar arasında tanımlanan türlerden zufa otu (*Hyssopus*) ve türleri bulunmaktadır, yerleşimde birkaç tohum olarak kaydedilmiştir. Bu otun yemek hazırlamada kullanıldığı bilinmektedir. Kaydedilen diğer türler arasında kişniş (*Coriandrum*), rezene (*Foeniculum*) ve çemen otu (*Trigonella foenumgraecum*) da bulunmaktadır. Fakat bu türlerin seyrek olmasından kaynaklı Hammam et-Turkman mutfağında çok tercih edilmediği yorumu yapılmıştır. Meyve kategorisinde tanımlananlar arasında misk kavunu (*Cucumis melo* var. *chate*) bulunmaktadır. Bu türün tatlı bir meyve değil de yeşil bir meyve olduğu ve salatalık olarak tüketildiği bilinmektedir. Narın (*Punica granatum*) bölgede yetiştirilmiş olduğu

düşünülmektedir, bunun yanında böğürtlen meyvelerinin (*Rubus*) doğadan toplandığı da varsayılmaktadır. Tunç Çağı Hammam et-Turkman'ında İncir (*Ficus carica*) ve zeytin (*Olea europaea*) kalıntılara hiç rastlanılmamıştır. Höyüğün büyük bir merkez olmasından kaynaklı ve hem zeytinin hem de incirin saklama koşullarının uygunluğundan bu ürünlerin buraya dışarıdan getirilmiş olabileceği düşünülmüştür (van Zeist, 2003a: 74-75).

Çok fazla örneğe sahip olan bir başka bitki de çeti otu (*Prosopis farcta*) dur. Höyüğün OTÇ tabakalarına ait bir çukurdan ele geçmiştir. Bitkinin kabuklarının besi hayvanları tarafından tüketildiği ve çalılarının da yakıt olarak kullanılmak üzere toplandığı belirtilmiştir. Çukur içinden ele geçen tohumların çok fazla kömürleşmiş olması ve koyun/keçi gübresi ile birlikte bulunması ocakta kalan küllerin çukura atıldığı düşüncesini doğurmuştur. Bunun sonucu olarak da çeti otu tohumlarının yakıt olarak kullanılmış olabileceği yorumu yapılmıştır (van Zeist, 2003a: 77-78).

Ekilebilir ürünlerin dışında yerleşimde görülen diğer arkeobotanik veriler ise yabani otlardır. Bu otların tarım arazilerinde çiftçiler tarafından istenmeyen otlar oldukları fakat arkeobotanik veri olarak değerlendirildiğinde arazilerin ne gibi koşullara sahip olduğu hakkında bilgiler verdiği belirtilmiştir. Hammam et-Turkman'da belgelenen yabani otlar; sakalotu ve türleri (*Aegilops*), ceylantarağı (*Eremopyrum bonaepartis*), ince delice otu (*Lolium rigidum*), topuzlu kanyaş (*Phalaris paradoxa*), akrep burçağı (*Coronilla scorpioides*), yonca (*Medicago polymorpha*, *rotata*), çeti otu (*Prosopis stephaniana*), çemen otu (*Trigonella astroites*), egnik (*Arnebia decumbens*), çöven otu (*Gypsophila pilosa*), gıvışgan otu (*Silene conoidea*), peygamber çiçeği (*Centaurea*) ve havotu (*Galium tricornutum*) olarak kaydedilmiştir (van Zeist, 2003a: 78).

Yerleşimde saptanan ağaç türlerinin kömürleşmiş örnekleri suda eleme yöntemi ile kömürleşmeden kuruyarak korunmuş olanları ise elle ayırma yöntemi ile elde edilmiştir. Kavak (*Populus*) ve söğüt (*Salix*) en çok belgelenen ağaç türlerindendir. Kavak ağacının çoğunlukla çatı kirişi inşasında ve yakıt olarak kullanıldığı bilinmektedir. Söğütün ise sadece yakıt olarak kullanılmış olabileceği düşünülmektedir. Kavak ağacı dışında inşaat için kullanılan keresteler olarak Karaağaç ve Dişbudak da belgelenen türlerdendir. İnşaat için kullanılan bu üç ağaç türünün Balikh Vadisi'nin nehircil orman örtüsünün doğal türleri olduğu

bilinmektedir. Nehir vadilerinde doğal bir tür olduğu bilinen bir diğer ağaç ise Ilgındır. Ilgın ağacı bodur bir tür olarak tanımlanmış ve hem ısıtma amaçlı hem de çit gibi marangozluk ürünlerinin yapımında kullanıldığı belirtilmiştir. Fakat bu ağaç türü Hammam et-Turkman'da az olarak kaydedilmiştir. Beyazdiken ağacı da höyük çevresinde belgelenen türler arasındadır. Meşe ve Sedir ağaçlarının yetiştiğine bölgede rastlanılmamıştır fakat bu ağaç kerestelerinin bölgeye yakın mesafelerden alınmış olabileceği düşünülmüştür. En yakın mesafeler olarak da Batı Suriye ve Türkiye'nin orta güney kısmı kaydedilmiştir. Ağaç kalıntılarının az olarak belgelenmesinden dolayı bu türler Hammam et-Turkman'da nadir türler olarak tanımlanmıştır. Kermesi meşesi (*Quercus calliprinos*) da tanımlanan ağaç türlerindendir. Bazı egzotik türlerin de höyüğe dışardan getirilmiş olabileceği ve bunların yerleşimde önemli binaları inşa etmek için kullanılmış olabileceği düşünülmektedir (van Zeist, 2003a: 83).

6.1.2.2. Habur Vadisi

6.1.2.2.1. Tell Chagar Bazar

Chagar Bazar, Suriye'nin kuzeydoğusunda yer alan Habur Nehri'nin bir kolu olan Wadi Khanzir'in batısında yer almaktadır. İlk olarak 1934-1937 yıllarında Sir Max Mallowan tarafından kazılmıştır. Daha sonraki projeler 1999-2002 yıllarında gerçekleştirilmiştir. Höyük; M.Ö. erken-orta 4. binyıl, M.Ö. 3. binyıl ve M.Ö. erken 2. binyıl dönemlerinde iskân edilmiştir (McMahon, 2009: 13-23). Bu bölümde yararlanılan makalede ikinci dönem çalışmalarında Chagar Bazar'daki ETÇ ve OTÇ mezar yapılarından elde edilen bitki kalıntıları çalışılmıştır.

ETÇ ve OTÇ'ye ait toplamda 36 örnek bulunmaktadır. Örneklerin baskın olduğu dönem OTÇ'dir. ETÇ'ye ait sadece 6 örnek bulunmaktadır. Veriler mezar odalarındaki dolgularından, mezarlar ile ilişkili seramik kaplardan ve gömülerin bulunduğu çukurlardan elde edilmiştir. Toplanan bu örnekler kuru eleme yöntemi kullanılarak elenmiştir. Eleme yönteminden sonra 1042 adet tohum ve saman kalıntılarının tanımlanması için mikroskobik incelemeye ve referans koleksiyonuna başvurulmuştur (Riehl, 2018: 137-138).

Yapılan bitki tanımlamalarında ekilebilir türler baskın olarak kaydedilmiştir. Bunlar arasında ilk sırada arpa taneleri (*Hordeum vulgare*), daha sonra da aralarında kavuzu olmayan buğday ve gernik buğdayının da (*Triticum dicoccum*) olduğu buğday türleri gelmektedir. Baklagiller olarak mürdümük (*Lathyrus sativus*) ve mercimek

(*Lens culinaris*) kaydedilmiştir. Meyve türünde sadece üzüm (*Vitis vinifera*), mineralleşmiş formda tek bir örnek olarak kaydedilmiştir (Riehl, 2018: 138).

Bunların yanında bir diğer kaydedilen tür Aspir Çiçeği (*Carthamus tinctorius*) tohumudur. Sadece bir örnek olarak kaydedilmiştir (Riehl, 2018: 138) fakat Aspir çiçeğinin Tunç Çağlarında özellikle Kuzey ve Orta Suriye’de görüldüğü; ayrıca boyacılıkta pigment olarak kullanıldığı M.Ö. II. binyılda Yakın Doğu’daki yazılı kaynaklardan (Mısır ve Girit’ten) bilinmektedir (Marinova ve Riehl, 2009: 341-349).

Sadece birkaç türde yabani bitki kaydedilmiştir. Bunlar; çeti otu (*Prosopis cf. farcta*) ve sakalotu (*Aegilops sp.*) türleridir (Riehl, 2018). Çeti otu verisinin çoğunun mezar odasındaki çukurlardan geldiği kaydedilmiştir. Günümüzde sakalotunun bir tahıl türü olduğu bilinmektedir ve tahıl türlerinin –özellikle buğday türlerinin- atası olduğu, erken geçim kaynaklarında rol oynadığı yapılan araştırmalar ile kaydedilmiştir (Riehl vd., 2012: 99).

Yapılan çalışmalarda bitki kalıntılarının bulunduğu yerleri değerlendirecek olursak; arkeobotanik veriyi oluşturan bitki kalıntılarının höyüğün mezar odalarından, gömü çukurlarından ve gömüler ile ilişkili çanak çömleklerden geldiğinden yukarıda bahsedilmiştir. Sayısal bir değerlendirme ile tek bir örnek dışında bitki kalıntılarının çoğunun çanak çömleklerden değil de gömü çukurlarından geldiği saptanmıştır. Bunun dışındaki tek örnek mineralleşmiş formda korunmuş olan üzüm çekirdeğidir. Üzüm çekirdeği OTÇ’ye ait bir mezar yapısından gelen çömlek içinde bulunmuştur. Üzüm çekirdeğinin diğer bitki kalıntılarından farklı bir şekilde bulunmuş olması onun bir mezar hediyesi olabileceği yorumunu da beraberinde getirmiştir. Fakat bunu söylemek için daha ayrıntılı araştırmaların gerektiği belirtilmiştir. Üzümün mineralleşerek korunmasının mezar atmosferinden de kaynaklanmış olabileceği düşünülmüştür (Riehl, 2018: 139).

Tanımlanan bitki kalıntılarının kronolojik olarak farkına bakıldığında OTÇ örnek sayısının ETÇ örnek sayısından çok fazla olmasına dikkat çekilmiştir. Fakat korunma düzeyleri göz önünde bulundurulduğunda ise OTÇ verisinin daha iyi korunduğu saptanmıştır. ETÇ’deki verilerin geneline bakıldığında tahıllardan ve sakalotundan oluştuğu, Orta Tunç verilerine bakıldığında ise bu ikisi dışında üzüm ve çeti otu bulunduğu görülmektedir. Dönemi farklı kılan bu iki tohum dışarıda

tutulduğunda ve iki dönem arasındaki tahıl oranı karşılaştırıldığında farkın daha da belirgin hale geldiği belirtilmiştir (Riehl, 2018: 140-141).

ETÇ'deki arpa ve buğday oranlarının eşit olduğu fakat OTÇ'ye gelindiğinde bu oranın, arpanın %60 daha fazla olmasıyla bozulduğu kaydedilmiştir (Riehl, 2018: 141). Bu dönemde azaldığı tespit edilen keten ve bezelye gibi yüksek su ihtiyacı olan mahsullerin arpanın azalmasıyla bağlantılı olduğu düşünülmektedir (Riehl, 2009).

6.1.2.2.2. Tell Arbid

Tell Arbid, Suriye'nin kuzeydoğusunda genellikle Habur Üçgeni olarak adlandırılan bölgede yer almaktadır. Höyük ilk olarak 1936'da Sir Max Mallowan tarafından kazılmıştır. Mallowan'dan sonraki düzenli ikinci dönem kazıları ise 1996'da başlamış ve Varşova Üniversitesi'nden Prof. Piotr Bielinski başkanlığında Polonya-Suriye Arkeolojik Kurulu tarafından gerçekleştirilmiştir (Wasylikowa ve Kolinski, 2013: 263).

Arkeobotanik çalışmaları yapılan bu yerleşimin OTÇ tabakaları Eski Cezire I, II ve III olmak üzere adlandırılıp kabaca M.Ö. 1900-1500'e (orta kronoloji) tarihlendirilmiştir (Wasylikowa ve Kolinski, 2013: 265).

2008 ve 2009 yıllarında çalışılan alanlardan gelen bitki kalıntıları ile yerleşimin arkeobotanik verisi çalışılmaya başlanmıştır. İlk başlarda gözle görülen örnekler toplanmıştır ve daha sonra 2010 yılında suda yüzdürme tekniği ile sit alanından alınan toprak örneklerindeki arkeobotanik veriler elde edilmeye başlanmıştır. Analiz edilen örnekler yerleşimin S Alanı olarak adlandırılan bölümünden gelmektedir. Bu bölüm Akad Sonrası, Geç Akad Sonrası ve OTÇ I-II dönemlerini içermektedir (Wasylikowa ve Kolinski, 2013: 265).

OTÇ I kapsamında değerlendirilen, S Alanından ele geçen arkeobotanik veriler en çok çeşitli boyutlarda olan çukurlardan gelmiştir. Çukurların küllerle dolu olduğu saptanmıştır. Çukurlardan sonraki veriler yine S Alanı kontekstinde bulunan çanak çömlek fırını olarak kullanıldığı tahmin edilen fırından ele geçmiştir. Fırının içinde bitki kalıntıları ile birlikte kil topakları ve yanmış tuğla parçaları bulunmuştur (Wasylikowa ve Kolinski, 2013: 267-268).

OTÇ II dönemine tarihlenen arkeobotanik veriler yine S Alanında bulunan mezar kontekstlerindeki mezar çukurlarından ve oda dolgularından gelmiştir. Bu

kontekstin dışında yine aynı bölümde yapılara ya da mezarlara ait olduğu düşünülen tuğlalarda bitki kalıntıları ele geçmiştir. Bu iki durum göz önünde bulundurulduğunda tuğlaları yapmak için bitki kalıntıları kullanılmış olabileceği yorumu yapılmıştır. Yine bu döneme tarihlenen bir örnek mekân içinde bulunan ve ekmek fırını olarak tanımlanan yapıdan gelmiştir. Bu bağlamın tümünden yola çıkarak incelenen bitki kalıntılarının Tell Arbid'teki S Alanında depolanmadığı belirlenmiştir. Veriler arasında genele bakıldığı zaman en çok fırın gibi benzer kontesktlerden gelen kalıntılar saptanmıştır. Bu da bitki kalıntılarının yakıt olarak kullanılabileceği fikrini beraberinde getirmiştir (Wasylikowa ve Kolinski, 2013: 268-269).

Ekili bitkiler arasında tahıllar ve yenilebilir baklagiller tanımlanmıştır. Tahıllardan kesin olarak tanımlanan türler; iki-sıralı arpa (*Hordeum distichum*), siyez (*Triticum monococcum*), gernik (*Triticum dicoccum*) buğdayları ve makarnalık buğdaydır (*Triticum durum*). Çoğu tahıl türünün yanarak korunduğu saptanmıştır. Yenilebilir baklagillerden mercimek (*Lens culinaris*) ve burçak (*Vicia ervilia*) tanımlanmıştır (Wasylikowa ve Kolinski, 2013: 269-270).

Yabani bitkiler arasında ise ot türleri ve baklagiller en çok saptananlardır. Ot türleri arasında sakalotu (*Aegilops cf.*), püsküllü çayır otu (*Bromus*), dikenbaşotu (*Echinaria capitata*) ve delice otu (*Lolium temulentum*) tanımlanmıştır. Ot türlerinden sonra en çok baskın olan familya yabani baklagillerdir. Bunlar arasında; akrep burçağı (*Coronilla scorpioides*), geven otu (*Astragalus*), yonca (*Medicago*) ve çemen otu (*Trigonella astroites*) tanımlanmıştır. Ayrıca bunların yanında çeti otu (*Prosopis farcta*) tanımlanan türler arasındadır ve bu otlar birlikte çok sayıda keçi/koyun gübresi bulunmuştur (Wasylikowa ve Kolinski, 2013: 270-271). Tüm bunların yanı sıra mahsul atığı olarak tanımlanan ot sapları ve tahıl kabukları saptanmıştır (Wasylikowa ve Kolinski, 2013: 281).

Tahıllar arasında buğdaya göre daha baskın olan tür arpadır. Burdan yola çıkarak arpanın sadece insan besini değil aynı zamanda da hayvan besini olarak kullanıldığı yorumu yapılmıştır. Bu verilerle birlikte hiç depolanan arpa kalıntılarında rastlanılmaması bu yorumu kanıtlar niteliktedir. Hayvan beslemek için işlenen tahılların varlığı ayrıca dönemin yazılı kaynaklarından da bilinmektedir. Sadece birkaç türde tanımlanan yenilebilir baklagil familyası –mercimek, burçak- bize bu familyanın

dönem insanının beslenmesinde önemli bir rol oynamadığını yansıtmaktadır (Wasylikowa ve Kolinski, 2013: 284-288)

Yerleşimde ele geçen yabancı bitkiler ve baklagiller tahıllar gibi tohum üretebilen türler olduğundan yerleşimde tahıllarla birlikte hasat edilmiş olabilir. Ayrıca bu türlerin hayvanlarla birlikte yerleşim yerine taşınmış olabileceği de söylenebilir. Çeti otunun keçi/koyun gübresi ile birlikte bulunması bu yorumu kanıtlar niteliktedir (Wasylikowa ve Kolinski, 2013: 288).

Yerleşimde mahsul atığı olarak saptanan ot sapları ve tahıl kabukları ise bitki işleme işlemlerinin yapıldığını kanıtlamaktadır (Wasylikowa ve Kolinski, 2013: 286).

6.1.2.2.3. Tell Mozan

Tell Mozan, Suriye'nin kuzeydoğusunda bulunan höyük türü bir yerleşimdir. Erken ve Orta Tunç Çağlarında kesintisiz iskan görmüştür ve M.Ö. 3. binyılda Hurri başkentidir. Konum olarak ayrıca, Türkiye-Suriye sınırının yaklaşık 8 km güneyinde yer almaktadır (Riehl, 2010b: 13). Höyük, 1930'larda Max Mallowan ve eşi tarafından ziyaret edilip kısa süreli kazılar gerçekleştirilmiştir. Bu ziyaretlere ayrıca yazar Agatha Chritie de katılmıştır. 1984'ten sonra ikinci dönem kazıları Giorgio Buccellati ve Marilyn Kelly-Buccellati başkanlığında başlamıştır (Buccellati ve Kelly-Buccellati, 1990: 4).

Tell Mozan'da çalışması yapılmış arkeobotanik örnekler 1999-2001 yıllarında yürütülen kazı çalışmalarında elde edilmiştir. Elde edilen örneklerin bitki kalıntısı yoğun olan farklı kontektlerden toplanmasına dikkat edilmiştir. Bu kontektlerden alınan toprak örneklerinden suda yüzdürme tekniği ile 214 bitki kalıntısı örneği elde edilmiştir ve bu örneklerden de toplam 22.000 tohum ve saman kalıntısı saptanmıştır. Saptanan örnekler Erken ve Orta Tunç Çağlarına aittir. Bir karşılaştırma yapıldığında ETÇ örneklerinin daha fazla olduğu gözlemlenmiştir (Riehl, 2010b: 18-19).

Tahıl türleri arasında; arpa (*Hordeum* spp.), buğday (*Triticum* spp.), kabuksuz buğday (*Triticum turgidum* spp.), gernik buğdayı (*Triticum dicoccum*), siyez buğdayı (*Triticum monococcum* L.) saptanmıştır (Riehl, 2010b: 22-27).

Arpa saptanan tüm türler arasında OTÇ'nin bütün evrelerinde en baskın olan türdür. Saptanan arpaların çoğunluğunda iki sıralı arpa türünün baskın olması ihtimalinin yüksek olduğu düşünülmüştür (Riehl, 2010b: 22).

Buğday türü olarak yerleşimde kabuksuz buğday görülmektedir. Buğday, mahsuller arasında %20 görülme oranına sahip ve her kontekste bulunan tahıl olarak belgelenmiştir. Buğdayın tohumu dışında sap ve boğum kısımları da saptanmıştır (Riehl, 2010b: 22). Buğdayın tohumlarıyla birlikte diğer bölümlerinin de –sap, boğum- bulunması bir işleme aktivitesinin olduğunu göstermektedir. Gernik buğdayı kabuklu bir türdür ve çok fazla olmamakla birlikte belgelenen bir diğer buğday cinsidir. Gernik buğdayının az olmasının sebebi OTÇ başında tüm Yakın Doğu’da bu türün seyrek görülmesine bağlanmıştır. Riehl’a göre gernik buğdayının tarımda karşılaşılan çoğu soruna karşı dayanıklı bir tür olması fakat OTÇ’de az görülmesi dönemin sosyal ve politik durumuna bağlıdır. Siyez buğdayı görülen bir diğer cinstir ve o da gernik gibi kabukludur. Gernikten daha çarpıcı olarak Yakın Doğu’da OTÇ sırasında neredeyse yok olmuştur. ETÇ’de ise özellikle Habur Vadisi’nde yaygın olarak saptanmıştır. Riehl; siyez buğdayının ETÇ’deki yaygınlığı ve OTÇ’deki yok olmasının sebebini bir varsayım olarak kuraklıkla açıklayabileceğimizden bahsetmiştir (Riehl, 2010b: 27).

Baklagiller arasından; mercimek (*Lens culinaris*), mürdümük (*Lathyrus sativus* / *cicera*), bezelye (*Pisum sativum*) ve burçak (*Vicia ervilia*) tanımlanan türlerdir. Mercimek, içerdiği yüksek protein sayesinde en değerli baklagildir. Fakat bu da Yakın Doğu’nun ETÇ yerleşimlerinde yaygın iken OTÇ’deki azalma göstermiştir. Tell Mozan’da da bu durumun geçerliliği yapılan çalışmalarla belgelenmiştir. Mürdümük de az belgelenen türlerdendir, bunun sebebi olarak fazla tüketildiğinde hem hayvanlar hem de insanlar için zehirli olduğu öne sürülmüştür. Bezelye de besin oranlarının yüksek olması sebebiyle değerli baklagillerdendir ve erken dönemlerden de bilinmektedir. Tell Mozan’da bezelye sadece ETÇ’de belgelenmiştir ve o da birkaç örnek ile sınırlıdır. Burçak, hem insanlar hem de hayvanlar için zehirli bir bitki olduğundan diğer türlere göre daha az oranda belgelenmiştir. Zehirli olan her bitki gibi belki de farklı prosedürler gerektirdiğinden çok yaygın olarak belgelenmemiştir. Bu nedenlerle Roma Dönemi’nden itibaren sadece hayvan yemi olarak kullanıldığı kaydedilmiştir. Tell Mozan’da ETÇ’de görülmez iken OTÇ’de belgelenmiştir. Bunun sebebi olarak burçağın kuraklığa karşı dayanıklı bir bitki olduğu düşünülmüştür (Riehl, 2010b: 28-30).

Tell Mozan’nın arkeobotanik verisi arasında yağı kullanılan bitki örneği de saptanmıştır. Az belgelenen bu bitkilerin az olmasının nedeni hayvansal yağların Yakın Doğu’da daha yaygın olarak kullanılmasına bağlanmıştır. Az da olsa belgelenen

bitkisel yağa sahip bitki, keten tohumudur (*Linum cf. usitatissimum L.*). Birçok örnekte de olduğu gibi ketenin varlığı ETÇ için görülürken OTÇ'de görülmemiştir (Riehl, 2010b: 31). Ketenin OTÇ'de belgelenmemesinin sebepleri arasında dönemin sosyal ve politik koşullarının değişmesine paralel olarak ekonomik koşulların da değişmesi ve çevresel koşulların olabileceği düşünülmüştür. Değişen ekonomik koşullarla yün üretiminin tekstilde ön plana çıktığı düşünülmüştür. Çevresel koşullar için de OTÇ'de yaşandığı düşünülen kuraklığın keten gibi yağlı bir yapıya sahip bitkinin yetişmesinde olumsuz sonuçlar doğurduğu düşünülmektedir (Riehl, 2010a: 128).

Belgelenen meyveler arasında üzüm (*Vitis vinifera L.*) ve incir (*Ficus carica L.*) bulunmaktadır. Üzümün önemi; depolanabilir bir hammadde olmasından, şarap üretimlerinden ve şarabın eski dönemlerde de nitelikli bir içki olmasından kaynaklanmaktadır. Yakın Doğu'da da durum bu şekildedir. Üzümün Yakın Doğu'da ETÇ'den beri yetiştirildiği ve yine OTÇ'ye gelindiğinde azaldığı saptanmıştır. Fakat Tell Mozan'a baktığımızda tüm Yakın Doğu'ya göre daha zıt bir durumun olduğu görülmüştür. ETÇ'ye ait sadece bir adet örnek tanımlanmıştır, OTÇ'de ise bu oran biraz daha yüksek olarak belgelenmiştir. Meyve türleri arasında belgelenen diğer bir tür olan incir de (*Ficus carica*) üzüm gibi depolanabilir bir hammaddedir. Fakat Yakın Doğu geneline bakıldığında çok fazla belgelenen bir bitki olmadığı görülmüştür. Tell Mozan için de aynı durum saptanmıştır (Riehl, 2010b: 32-33).

Mahsul olarak nitelendirilen diğer türler kategorisi altında aspir çiçeği (*Carthamus cf. tinctorius L.*) belgelenmiştir. Yerleşimde 20 tohum saptanmıştır ve saptanan bu tohumlar hem ETÇ hem de OTÇ tabakalarından ele geçmiştir. Chagar Bazar yerleşiminde de belgelenen bu bitkinin Yakın Doğu'da özellikle boyamada kullanıldığı ve bu bilginin M.Ö. 2. binyıl Mısır yazılı kaynaklarından bilindiği daha önceden belgelenmiştir (Riehl, 2010b: 34). Ayrıca antik Hindistan yazılı kayıtlarından aspir çiçeğinin sarı ve vişneçürüğü renklerinden yararlanıldığı anlaşılmıştır (Marinova ve Riehl, 2009: 345).

6.1.2.2.4. Tell Leilan

Tell Leilan Suriye'nin kuzeydoğusunda Habur Vadisinde bulunmaktadır ve 90 hektarlık büyüklüğü ile kuzey Mezopotamya'nın en büyük yerleşimleri arasında yer almaktadır. Buradaki ilk çalışmalar Şam Eski Eserler Genel Müdürlüğü ve Yale Üniversitesi ortaklığı ile 1978 yılında yüzey araştırması kapsamında başlamıştır

(Weiss, 1985: 6) İlk kazı çalışmaları ise yine Yale Üniversitesi işbirliği ile 1979, 1980 ve 1982 yıllarında başlamıştır. Daha sonraki kazılar 1985 yılından itibaren Harvey Weiss başkanlığında devam etmiştir (Weiss vd., 1990: 535-536). Yerleşim yeri M.Ö. 3. binyıl ortasında ve M.Ö. 2. binyıl başında iskân edilmiştir. M.Ö. 3. binyıl ortalarında Shekhna olarak bilinen şehrin adını, Asur kralı Shamshi Adad I (M.Ö. 1813-1782) burayı kuzey Mezopotamya imparatorluğunun başkentlerinden biri yaptığında Shubat Enlil olarak değiştirmiştir (Weiss, 2003: 1).

Burada yapılan arkeobotanik araştırmalar 2006 yılında yürütülen kazı çalışmalarından elde edilmiştir. Toplamda 245 arkeobotanik örnek Akad ve Akad sonrası dönemlere tarihlendirilmiştir. Bu arkeobotanik örnekler yerleşimin kuzeybatı akropolünde yer alan yönetim binası kompleksinden ele geçmiştir. Yapılan çalışmalarla söz konusu dönemlere tarihlendirilen bitki kalıntıları üzerinden Leilan yerleşimi sakinlerinin bitki kullanımının araştırılması ve Akad (IIb evresi) ile Akad sonrası (IIc evresi) dönemleri arasındaki bitki kullanım farklarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. IIc evresi yani Akad sonrası olarak adlandırılan evrenin daha soğuk ve kurak koşullara sahip olduğu saptanmıştır. (Smith, 2012: 225-226).

Arkeobotanik veriler elde edilmeden önce toplamda 3227.5 litre toprak suda yüzdürme tekniği ile yüzdürülmüştür ve bunun sonucunda 6453.6 mililitre kömürleşmiş bitki kalıntısı elde edilmiştir. Hafif materyal içindeki bitki kalıntıları 250 mikron elek ile toplanmıştır. Laboratuvar analizinden önce tüm örnekler mililitre olarak ölçülmüştür, ölçülen bu örnekler farklı boyutlarda elekler kullanılarak ayrılmıştır ve veriler referans koleksiyonu kullanılarak tanımlanmıştır. Elde edilen kalıntıların çoğu IIb evresine yani Akad Dönemi'ne aittir. Arkeobotanik örnekler zemin, mutfak, tandır, sokak, kanal, çatı çöküntüleri, atık birikintileri, çukur dolguları, temel seviyeleri, kap içerikleri ve mezarlar gibi çeşitli bağlamlardan alınmıştır. Bu çalışmada arkeobotanik veriler değerlendirilirken diğer çalışmalardan farklı olarak *correspondence analysis* kullanılmıştır. Bu analiz yöntemi kullanılarak arkeobotanik verilerin etkilendiği çeşitli değişkenler saptanmaya çalışılmıştır. Saptanmaya çalışılan bu değişkenler ise bu çalışmada bağlam türü ve örneğin yaşıdır. Bu değişkenler göz önünde bulundurularak verilerin ait olduğu Akad ile Akad sonrası dönemleri arasındaki zamansal değişikliğin arkeobotanik veri üzerindeki etkisi tespit edilmeye çalışılmıştır. Arkeobotanik verilerin geldiği bağlamlar arasında en yüksek veriye sahip

olan tandırlara, atık alanlarına, açık mekânlara, depolama tesisine, besin hazırlama alanına ve tandırlara yakın olan bir odaya odaklanılmıştır (Smith, 2012: 226-228).

Her tandırın üst kısmından, ortasından ve alt kısmından olmak üzere üçer örnek toplanmıştır. Aynı zamanda tandırların olduğu zeminlerden de örnekler alınmıştır. Tandır verilerinde az miktarlarda mercimek (*Lens culinaris*) ve ondan daha da az nohut belgelenmiştir. Çok miktarlarda ise iki sıralı arpa (*Hordeum vulgare* subsp. *distichum*) ve kavuzsuz buğday (*Triticum durum/aestivum*) ile karışık olarak sakalotu (*Aegilops* spp.) saptanmıştır. Bulunan sakalotlarının başakçık kısımları incelenerek alt türlerinin de mevcut olduğu belgelenmiştir. Buğdayların boğumları üzerinde yapılan analizlere göre de hem ekmeklik buğday (*Triticum aestivum*) hem de durum buğdayı (*Triticum durum*) saptanan türler arasında yer almaktadır. İkisi arasından da durum buğdayının daha fazla olduğu anlaşılmıştır. Başka bir tandırdan alınan toprak örneğinde diğerlerinin aksine çok az miktarda tahıl ve yabancı ot ele geçmiştir. Bunun nedeni olarak da bu kalıntıların birikim sonrası dolguyu temsil ettiği düşünülmüştür. Bu kalıntıların tandırın dibindeki malzemeden çok farklı olduğu anlaşılmıştır. Tandırın dibinden ele geçen veriler yüzlerce gelincik tohumu (*Papaver* sp.) olarak kaydedilmiştir. Bu tohumların varlığı ekmeğin yüzeyini süsleme amaçlı kullanılmış ve pişirirken de tandırın dibine düşmüş olabileceği şeklinde açıklanmıştır. Bu durum genel itibarıyla tandırlardan alınan örneklerin üç seviyeye ayrılıp ayrı bir şekilde analiz edilmesinin önemini göstermiştir. Tandırlardan gelen örnekler içerisinde yabancı otlar da belgelenmiştir. Bunlar; yoğurtotu (*Galium/Asperula* spp.), kındıra otu (*Bolboschoenus maritimus*), kuzukulağı (*Rumex* sp.) ve hasırotugiller (*Cyperaceae*)'dir. Ayrıca tandırların çoğunda içerisinde iki sıralı arpa, yabancı arpa ve çeşitli saman parçalarını barındıran gübre kalıntıları da tespit edilmiştir. Tandırların içindeki ağaç kalıntılarının gübreye oranla az olduğu gözlemlenmiş ve bu durum, gübrenin yakıt olarak en çok kullanılan materyal olduğu şeklinde yorumlanmıştır (Smith, 2012: 228-229).

Bitki kalıntılarının yoğun olarak bulunduğu bir başka yer de tandırların yakınında yer alan 4 m. yükseliğindeki Akad Dönemi duvarıdır. Burada bulunan bitki kalıntıları bir yığın ve atık olarak tanımlanmıştır. Bulunan bu depozit içerisinde yoğun miktarda kömürleşmiş bitki kalıntıları saptanmıştır. Bunlar arasında en çok miktarda olanlar iki sıralı arpa, kavuzsuz buğday ve sakalotudur. Bunlar dışında az miktarda yabancı ot ile birlikte yine az miktarda baklagiller familyasından mercimek,

burçakgiller (*Vicia* sp.) ve mürdümük (*Lathyrus* sp.) bulunmuştur. Burada bulunan türler arasında seyrek de olsa üzüm ve çeti otu (*Prosopis farcta*) yer almaktadır. Tandırlarda bulunan kalıntılarla burada bulunan kalıntılar arasındaki benzerlik, tandırlardan gelen atık materyaller ile diğer alanlardan gelen atık materyallerin duvarın üzerine atılmış olduğu şeklinde yorumlanmıştır (Smith, 2012: 229-230).

Bitki kalıntılarının görüldüğü bir başka alan ise yine tandırların yakınında konumlandırılan tahılın depolanması ve işleme aktiviteleri ile ilişkili bir mekândır. İçinde bulunan bitki kalıntılarının yola çıkılarak tahıl ambarı olarak tanımlanmıştır. Alan; iki sıralı arpa, gernik buğdayı (*Triticum dicoccum*), kavuzsuz buğdaylar (*Triticum aestivum* ve *T. durum*) ve küçük boyutlu sakalotlarını (*Aegilops*) içeren bir tahıl verisine sahiptir. Veri içerisinde tahıllarla birlikte bulunan saman ve yabancı ot kalıntılarının varlığı arpanın ve buğdayın depolanmadan önce harmanlanmış ya da savrulmuş olabileceği şeklinde yorumlanmıştır. Bulunan yabancı otlar arasında yoğurtotu (*Galium/Asperula* spp.), arap baklası (*Vaccaria pyramidata*), yalancı burçak (*Coronilla* sp.), çemen otu (*Trigonella astroites*), kındıra otu (*Bolboschoenus maritimus*), ebegümeci (*Malva*) ve mayasıl otu (*Teucrium/Ajuga* spp.) bulunmaktadır. Tahıllarla birlikte bu kadar çok yabancı ot türünün bir arada ve karışık olarak bir yönetim binasının içindeki alanlarda bulunması ilgi çekici ve değişik olarak yorumlanmıştır. Özellikle de buğday türlerinden gernik, ekmeklik ve durum buğdaylarının tek bir mahsul olarak değil de iki farklı tür olarak bir arada bulunması yapılan çalışmalarda nadir görülen bir durum olarak tanımlanmıştır. Çünkü her iki türün de hasat sonrası farklı işlemlere ihtiyaç duyduğu bilinmektedir (Jones ve Halstead, 1995). Bu durum ile bağlantılı olarak da depolanan mahsullerin farklı tarlalardan hasat edildiği ve farklı çiftçiler tarafından yetiştirildiği düşünülmektedir. Deponun içeriğinin karışık mahsullerden oluşması durumu için de tahılların sadece insan besini olarak değil aynı zamanda hayvan yemi olarak da yetiştirilip kullanıldığı göz önünde bulundurulmuştur. Tandırlardan gelen gübre kalıntıları içerisinde bulunan tahıllar da bu durumu desteklemektedir (Smith, 2012: 230-231).

Ortaya çıkarılan küçük bir odada yemek hazırlama ve tahıl öğütme ile ilgili buluntular ele geçirilmiştir. Bu buluntular öğütme taşları ve yemek hazırlamada kullanılan kaplardır. Bunlarla birlikte burada çok yoğun olarak sakalotu türleri (*Aegilops* spp.) belgelenmiştir. Türler olarak *Aegilops speltoides*, *Aegilops tauschii* ve *Aegilops crassa* tanımlanmıştır. Sakalotlarının varlığı, bağlamına bağlı olarak genelde

mahsullerle birlikte yetişen yabani otlar ya da hayvan yemi olarak tanımlanmaktadır. Burada belgelenen sakalotlarının yoğun olarak ve neredeyse saf halde bulunmasından dolayı insan besini olarak tüketildiği düşünülmüştür (Smith, 2012: 231).

Arkeobotanik verilerin yoğun olarak kaydedildiği bir odada depolanan mahsullerin yönetimine dair bilgiler elde edilmiştir. Bu alandan; çok sayıda seramik depolama kapları, küçük kil kaplar ve bazalt bir kap ile ilişkili olarak boş tabletleri yansıtan yuvarlatılmış kil topları ve düzleştirilmiş kil parçaları ele geçirilmiştir. Bazalt kabın 2 litre tahıl alabildiği anlaşılmıştır (bu ölçünün Akadça'da 2 SILA [qu] olarak ifade edildiği belirtilmiştir). Bu odada uzun süreli bir kömürleşme olmadığından sınırlı sayıda bitki kalıntısı korunduğu kaydedilmiştir ve bu nedenle bu odadan gelen verilerle bitki kullanımına dair kesin çıkarımların yapılmasının doğru olmadığı belirtilmiştir. Mekândan gelen verilerin bu odanın servis için kullanıldığı ve tahıl dağıtımında önemli bir rolü olduğu saptanmıştır. Mekânın zemininden ele geçen bitki kalıntıları arasında; iki sıralı arpa, kavuzsuz buğday, sakalotu taneleri ve oldukça büyük mercimek tohumları bulunmaktadır. Bunların dışında yoğurtotu (*Galium/Asperula* spp.) ve çeşitli otları içeren yabani bitkiler de tanımlanan bitki kalıntıları arasındadır. Büyük depolama kabından gelen arkeobotanik veri de zeminden gelenlerle kabaca aynı olarak değerlendirilmiştir ve bu sebeple de bu kalıntıların odanın asıl içeriğinden ziyade yerleşimin botanik görüntüsünü temsil ettiği düşünülmüştür (Smith, 2012: 231).

Akad ve Akad sonrası dönemleri arasındaki bitki kullanım farklarını belirleyebilmek için höyüğün 44S16 isimli plan-karesinde yer alan odalara odaklanılmıştır. Bu odalardan 2006 yılında yapılan kazı çalışmalarında 12 adet Akad Dönemi'ne ait örnek, 9 adet de Akad sonrası döneme ait örnek toplanmıştır. Daha önce 2002'de yapılan çalışmalarda Akad sonrası döneme tarihlendirilen 4 adet örnek elde edilmiştir ve bu çalışma içerisinde değerlendirilmiştir. Yani Akad sonrası örnekler toplamda 13 olarak kabul edilmiştir. Akad Dönemi'ne tarihlendirilen örnekler ocak, zemin, yapı seviyesi, drenaj dolgusu, çömlek içi ve yerleşim içi birikintisi gibi bağlamlardan elde edilmiştir. Akad sonrasına tarihlendirilen örnekler ise kül depozitleri, tandır, tandırın dışı ve yapı seviyeleri gibi bağlamlardan elde edilmiştir. Her iki dönemin toplamı olan 25 örnekten 12,222 adet numune kaydedilmiştir ve bunların 2,779'u Akad Dönemi'ne tarihlendirilirken 9,443'ü de Akad sonrası döneme

tariflendirilmiştir. Elde edilen numunelerin karışık kökenli olduğu ve bu sebeple de birincil aktiviteleri temsil etmediği anlaşılmıştır. Tüm örneklerin kavuzsuz ve kavuzlu buğdaydan gelen saman kalıntıları içerdiği saptanmıştır. Ayrıca birçok örneğin de gübre barındırdığı kaydedilmiştir. Gübre kalıntıları Akad Dönemi'ne ait 3 örnekten 52 parça olarak ve Akad sonrası döneme ait 8 örnekten de 548 parça olarak kaydedilmiştir. Taksonomideki çeşitlilik sayısı en çok Akad sonrası dönemde görülmüştür. Akad Dönemi'ndeki çeşitlilik ona göre az olarak tespit edilmiştir. Akad sonrası dönemdeki taksonomik çeşitliliğin bu döneme tarihlendirilen çok sayıda gübre parçası içindeki ekili olmayan bitkiler ile ya da bu dönemin büyük çaptaki bitki topluluğu ile ilişkili olabileceği düşünülmüştür. İki dönem arasındaki değişiklikleri tespit etmek için kullanılan *correspondence analysis* için 66 takson ve 11,443 numune kullanılmıştır. Bunlar 12 adet Akad Dönemi ve 10 adet Akad sonrası dönem örneklerinden oluşmaktadır. Bunun sonucunda Akad sonrası dönemin en yüksek miktara sahip tahıl samanı, yabancı otlar ve ekonomik olmayan yabancı otlar, gübre ve az miktarda da baklagil içeren örnekleri olduğu anlaşılmıştır. Her iki dönemde her yerde ve her örnekte tanımlanan tür iki-sıralı kabuklu arpa (*Hordeum vulgare* subsp. *distichum*) olarak tanımlanmıştır. Daha sonra sırasıyla her yerde ve çok bulunan türler arasında buğday türleri (*Triticum aestivum/durum*) ve gernik buğdayı (*Triticum dicoccum*) belgelenmiştir. Siyez buğdayı (*Triticum monococcum*) az bulunan tür olarak kaydedilmiştir. Yönetim Binası kompleksi boyunca gözlemlenen Akad Dönemi örnekleri arasında durum buğdayı (*Triticum durum*) boğum parçaları, ekmeklik buğdayının (*Triticum aestivum*) boğum parçalarından daha çok kaydedilmiştir. İki dönemde de sakalotu taneleri, başakçık kısımları ve hem buğday hem de arpaya ait boğum parçaları, kavuz kısımları ve sapları kaydedilmiştir. Bu bitkilerin kılçık kısımları sadece Akad sonrası dönemde görülmüştür. Bunun dışında Akad Dönemi'ne tarihlendirilen ve tandırdan gelen tek bir kılçık örneği belgelenmiştir. Akad sonrası dönemde samanlarla birlikte görülen yabancı otların varlığının artışı hayvanların yılın bir kısmında mahsul işleme birikintisi ile desteklenen meralarda otlatılması olarak açıklanmıştır. Bununla birlikte gübrenin yakıt olarak kullanımı için özelliklerini geliştirmek adına hayvanın dışkılamasından sonra gübreye mahsul işleme birikintisinin eklenmesi ihtimalinin tam anlamıyla görmezden gelinmemesi gerektiği vurgulanmıştır. Tüm bunlar göz önünde bulundurularak da insanların gübrenin yakıt kullanımı için uzun süredir zaten gerçekleştirdikleri uygulamaları neden değiştirdikleri sorusu sorulmuştur. Eğer yakıt olarak kullanılan bu gübrelerin yapımındaki teknik

özellikler aniden değiştirildiyse bu durumun Akad Dönemi sırasındaki iskan ile ilişkisi bulunmayan yabancılar ile açıklanıp açıklanamayacağı sorusu üretilmiştir (Smith, 2012: 232-235).

Baklagillerden mercimek (*Lens culinaris*), nohut (*Cicer cf. arietinum*), bezelye (*Pisum* sp.) ve mürdümük (*Lathyrus* sp.) her iki dönemde de kaydedilmiştir. Aralarında en çok belgelenen tür mercimektir. Ekili diğer mahsuller olarak değerlendirilenler arasında üzüm (*Vitis vinifera*) tek bir çekirdek ve tek bir çiçek sapçığı olarak belgelenip Akad Dönemi'ne tarihlendirilmiştir. Akad sonrası dönemde ise aspir çiçeği (*Carthamus tinctorius*) iki aken ve olasılıkla 3 kapitulum olarak belgelenmiştir. Tandırlarda bulunanların dışında burada da gelincik tohumları (*Papaver* sp.) bulunmuştur. Bu durum ekmeğe bu tohumların katılması pratiğinin Akad sonrası dönemde de devam ettiğini göstermiştir ve bu pratiğin bugün de hala devam ettiği vurgulanmıştır (Smith, 2012: 236).

Sonuç olarak Akad Dönemi saray kompleksine ait bitki kalıntıları tahıl depolama ve işleme, yemek hazırlama, pişirme ve atma pratikleri için kanıtlar sunmuştur. En yaygın bulunan bitki kalıntıları sırasıyla iki-sıralı arpa, sakalotu alt türleri ve ekmeklik buğday ile durum buğdayıdır. Diğer kalıntılar arasında daha az önemli olarak ve az miktarlarda mercimek, nohut, bezelye ve mürdümük türleri ile birlikte üzüm ve aspir çiçeği türleri yer almaktadır. Tandırlardan gelen hayvan gübreleri içinde yer alan tohumlar hayvanların yılın belli zamanları tahıllar ve mahsul işleme birikintileri ile beslendiğini göstermiştir. Kompleks içinde depolanan mahsuller harmanlanmış ve temizlenmiş durumda belgelenmişlerdir ve olasılıkla hem hayvan hem de insan besini için kullanıldıkları kaydedilmiştir. İki dönem arasındaki belirgin ve önemli farkların esas görüldüğü yer höyüğün 44S16 adlı plan-karesidir. Buradaki örnekler karışık kökenli olarak tanımlandığından yorumlamanın zor olduğu vurgusu yapılmıştır fakat kaşılaşılan kanıtlar sayesinde Akad sonrası dönemde de yerleşim sakinlerinin aynı mahsulleri yetiştirmeye devam ettiği ama bunu yaparken aynı zamanda bitki kalıntılarına bakılarak daha kurak iklim koşullarına adapte olmaya çalıştıkları anlaşılmıştır. İnsanların gübre kullanım tercihlerinin sebebi olarak odun kıtlığı yaşanmış olabileceği, hayvanlar için kalitesiz yem kullanılmış olabileceği ve bitki kalıntılarının işlenmesinin hane halkı seviyesinde yeniden yapılandırılmış olabileceği düşünülmüştür (Smith, 2012: 236).

6.1.2.2.5. Tell al-Raqa'i

Höyük, orta Habur Vadisi'nde Habur'un doğu yakasında nehrin en akıntılı yerinde yer almaktadır. Oval biçimli olan höyük yaklaşık olarak 0.5 hektarın altındadır ve 7 m. yüksekliğe sahiptir. Burada yapılan ilk çalışmalar 1986 yılında Amsterdam Üniversitesi Prehistorya ve Protohistorya Enstitüsü tarafından gerçekleştirilmiştir. Daha sonraki çalışmalar 1987 ve 1988 yıllarında Johns Hopkins Üniversitesi'nin de katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Yapılan kazı çalışmalarında M.Ö. 3. binyıl tabakalarına odaklanılmıştır (Curvers ve Schwartz, 1990: 5-7). Yerleşimin yüksek yerlerinde saptanan alçılı toprağın bitki yetiştirmeye pek uygun olmadığı fakat alüvyonlu nehir vadisinin yüksek yerlerin aksine ekilebilirliğe daha müsait ve kolay sulanabilir olduğu saptanmıştır (van Zeist, 2003b: 9).

Çalışması yapılan arkeobotanik veriler sahada manuel olarak suda eleme yöntemi ile elde edilmiştir. 10 litreden 60 litreye kadar toprak elenmiştir fakat genellikle elenen toprak 10-15 litre olarak kaydedilmiştir. Suda eleme yöntemi ile elde edilen veriler laboratuvarında analiz edilmiştir. Arkeobotanik verilerin hepsinin yerleşim dolgularından geldiği ve karışık kökenli olduğu kaydedilmiştir. Arkeobotanik verilerin geldiği Tunç Çağı seviyeleri kendi içinde isimlendirilmiştir ve bağlamlarına göre tanımlandırılmıştır:

- 5.-7. Seviyeler Izgara planlı yapının bozulmamış kalıntıları, M.Ö. yak. 2900
- 4. Seviye Oval Binanın inşası, yak. 29./28. yy.
- 3. Seviye yoğun iskan ve siloları içeren Oval Binanın kullanımı, M.Ö. yak. 27. yy.
- 2. Seviye Son Tunç Çağı iskanı, M.Ö. yak. 26. yy, kötü korunan küçük ölçekli kalıntılarla temsil edilmiştir.

Yapılan bu çalışma ile özellikle tahılların yetiştiriciliğinde bitki kayıtlarının ne gibi bilgiler verdiği, ihtiyaç fazlası ürün belirtilerinin olup olmadığı ve yerleşimin çevresinin bitki örtüsü ile yerleşim sakinlerinin ve onların hayvanlarının çevrelerine olan etkileri üzerinde durulup bu sorular cevaplanmaya çalışılmıştır (van Zeist, 2003b: 7-8).

Tahıllar arasında buğday türlerinden en çok kaydedilen tür kabuklu buğdaylardır. Hem gernik (*Triticum dicoccum*) hem de siyez (*T. monococcum*) buğdayları belgelenmiştir. Buğday tanelerinden sonra en çok belgelenenler kabuklu

buğdaylara ait başakçık çatalı ve kavuz tabanıdır. Tahılların çekirdek içi kalıntılarının bulunması da yemek hazırlama öncesi ayıklama işleminden geçtiklerini kanıtlamıştır. Kabuklu buğdaylar dışında belgelenen bir başka buğday türü de kavuzsuz buğdaydır. Bu türün saptanmasına yardımcı olan şey, tahıla ait sap boğumlarının belgelenmesidir. Tahıla ait hem tanelerin hem de boğumlarının belgelenmesi bu türün hem durum buğdayı (*Triticum durum*) hem de ekmeklik buğday (*T. aestivum*) olabileceğini göstermiştir fakat yanmış tahıl tanelerinin bu iki tür arasında bir ayrım yapmayı desteklemediği belirtilmiştir. Bu ayrım ekolojik açıdan değerlendirildiğinde Tell al-Raqa’i ‘deki ekolojik şartların durum buğdayı (*T. durum*) yetiştirmeye elverişli olduğu saptanmıştır. Yerleşimde saptanan arpa kalıntıları buğday türlerinden çok daha fazla kaydedilmiştir. Tüm arpaların kabuklu türe ait olduğu belgelenmiştir. Arpa tanelerinin dışında saptanan sap boğumları ile de yetiştirilen arpanın iki sıralı arpa (*Hordeum distichum*) olduğu anlaşılmıştır (van Zeist, 2003b: 9-10).

Tahılların en çok belgelendiği bağlam 3. ve 4. seviyeye ait olan Oval Bina’nın inşası ve kullanımı olarak kaydedilmiştir. Buradaki tahıl bolluğunun sebebi ise binada bulunan tahıl depolarıdır. Artı ürününün kervan güzergahlarında kullanılan hayvanların beslenmesi için üretilmiş olabileceği düşünülmüştür fakat yerleşimde belgelenen tahılların miktarı ya da durumu göz önünde bulundurulduğunda yerinde mi tüketildiği yoksa kervanlarla mı taşındığı konusunda kesin bilgiler vermediği saptanmıştır. 5. ve 7. seviyelere ait ızgara planlı yapının yerleşimin en az arkeobotanik veriye sahip mekânı olduğu kaydedilmiştir. Bu seviyelerde durum buğdayı/ekmeklik buğday hiç tanımlanmamıştır. Bunun nedeninin bu seviyelerden gelen arkeobotanik verilerin az olmasından kaynaklı olabileceği gibi bu seviyelerin temsil edildiği erken tabakada yaşayan insanların bu mahsulü bilmediği ve sonradan ticaret sayesinde öğrenmiş olabileceği yorumu yapılmıştır. 3. ve 4. seviyeler hem yoğun tahıl miktarına sahip olmaları hem de buğday ve arpa arasındaki oran açısından diğer seviyelerden farklı olarak nitelendirilmiştir. Bu seviyelerde özellikle arpa yetiştiriciliğinin artması dikkat çekici olmuştur. Bu artışın sebebi olarak arpanın yerinde tüketiminden ziyade artı ürün olarak yetiştirilip başka yerlere gönderilmiş olabileceği düşünülmüştür. Hem bu seviyeler hem de daha erken olan 5. ve 7. seviyeler karşılaştırıldığında arpanın yoğun olarak geldiği ve artı ürün olarak yorumlanan geç seviyeler ihraç edilen mahsul varlığını, erken seviyeler ise talebe dayalı bir geçim ekonomisini kanıtlamıştır. Bu nedene bağlı olarak da Son Tunç Çağı olarak tanımlanan 2. seviyede arpa ve buğday

oranlarına bakılarak bir geçim ekonomisini yansıttığı düşünülmüştür. Tüm bunların sonucu olarak 3. ve 4. seviyelerle temsil edilen Oval Bina'nın inşası ve kullanımı sırasında yerleşimin tahıl üretiminde uzmanlaşmış olduğu ve bununla birlikte hem geniş bir ekonomiyi hem de politik bir sistemi içerdiği saptanmıştır. Artı ürün için seçilip yetiştirilen mahsulün neden arpa olduğu ve buğday olmadığı sorusu üzerinde özellikle durulmuştur. Bu duruma sebep olan en büyük faktörün çevresel koşullar ve buna bağlı olarak da yetiştirme koşulları olduğu saptanmıştır. Vadide görülen yağmura dayalı olan şartların ve alçılı toprağın varlığı sadece arpa için elverişli koşulları yaratmış olabileceği düşünülmüştür. Arpanın buğdaya kıyasla iklim ve toprak hususunda ihtiyaç duyduğu koşulların daha az olduğu vurgulanmıştır (van Zeist, 2003b: 14-15-16).

Baklagil familyasına ait türler çok az belgelenmiştir. Kaydedilenler arasında mürdümük (*Lathyrus sativus*) ve bezelye (*Pisum sativus*) bulunmaktadır. Fakat bezelye olduğu düşünülen tohumların karakteristik tohum göbeğinden biraz daha farklı olduğundan kesinliği belirtilmemiştir. Tahıllara göre baklagillerin az olarak belgelenmesi korunma düzeylerinin kötü olmasından çok yerleşim sakinleri tarafından az tercih edildiği yorumu yapılmıştır (van Zeist, 2003b: 11-14).

Meyveler arasında iki örnek olarak kısa saplı yabani asma (*Vitis*) saptanmıştır. Bu türün bir ihtimal olarak Habur Vadisi'nden toplanmış olabileceği düşünülmüştür. Diğer bir ihtimal olarak da bulunan çekirdeklerin ya üzüm tanesi ya da kurutulmuş olarak korunmuş ve bunların ticaret yolu ile yerleşim yerine gelmiş olabileceği göz önünde bulundurulmuştur. Saptanan diğer bir meyve ise gebre otu/kapari (*Capparis*) 'dir. Bu bitkinin taze ya da salamura olarak tüketilmiş olabileceği rapor edilmiştir (van Zeist, 2003b: 11-14).

Höyükte saptanan ve kullanım amacı diğer tüm bitkilerden farklı olan tür aspir çiçeği (*Carthamus tinctorius*) dir. Saptanan bu örnek M.Ö. 2500'e tarihlendirilmiştir. Örnekler arasında çiçeğin kömeç kısımları ve tohumları bulunmaktadır. Bu bitkinin tekstil ürünlerinde boyama için kullanıldığı ve kızıl ile kırmızı renklerinin elde edildiği bilinmektedir. Fakat Raqa'i 'de bu bitkinin boyama için kullanıldığına dair bir kanıt tespit edilememiştir. Bu sebeple bu bitkinin burada yağından yararlanılmış olabileceği düşünülmüştür (van Zeist, 2003b: 16).

Tanımlanan yabancı otlar da yerleşimde büyük bir orana sahiptir. Bu otlar arasında sakalotu (*Aegilops*), sahil ayrığı (*Aeluropus*), duvarnohutu (*Andrachne*), tuzçalısı (*Atriplex*), peygamber çiçeği (*Centaurea*), yoğurt otu (*Galium*), ebegümece (*Malva*), madımak otu (*Polygonum corrigioloides*), akgerdanlık (*Reseda alba*), tüylü kısamahmut (*Teucrium polium*), tekkılcan (*Trachynia distachya*), çemen otu (*Trigonella astroites*), sığırkuyruğu (*Verbascum*) ve fiğ (*Vicia* sp.) bulunmaktadır. Yabancı bitkilerin cins bazında ve sadece tohum düzeyinde tanımlanması ile yerleşimin ekolojik özellikleri hakkında kesin yorumlar yapılamayacağı belirtilmiştir fakat burada tanımlanan yabancı otların bölgenin bozkır bitki örtüsünü de yansıtabileceği düşünülmüştür. Yabancı bitkilerin sayıca fazla olmasının nedeni olarak ekilebilir arazilerde mahsullerle birlikte kendiliğinden yetiştikleri ve mahsuller hasat edilirken onlarla birlikte hasat edilmiş olabileceği vurgulanmıştır (van Zeist, 2003b: 11-16).

6.1.3. Yukarı Fırat Vadisi

Yukarı Fırat Bölgesi'nden verisi aktarıla yerleşim yerinin sadece Arslantepe olması sebebi ile höyüğün bulunduğu Malatya Ovası'nın çevresel koşulları incelenmiştir.

Malatya ovası tektonik bir çöküntü içerisinde ve ortalama sıcaklıkları düşük, ortalama yıllık yağış miktarı 400 mm'dir. Yarı kurak bir iklime sahiptir. Fakat Marcolongo ve Palmieri'nin yaptığı çalışmalara göre kuraklık Arslantepe özelinde pek geçerli olmamaktadır. Yerleşimin çevresinde su taşıyan tabakaların bulunması sebebi ile arazinin verimli olduğu saptanmıştır (aktaran Sadori vd., 2006: 206-207).

6.1.3.1. Arslantepe

Malatya Ovasında yer alan, 4.5 hektar genişliğinde ve 30 m. yüksekliğinde olan Arslantepe Höyüğü aynı zamanda Fırat Nehri'nin sağ kıyısından yak. 12 km uzaklıktadır. Buradaki ilk kazılar 1930'larda Fransız araştırmacı Delaporte tarafından yürütülmüştür. Daha sonra İkinci Dünya Savaşı ile son bulan kazı çalışmaları C. Schaeffer başkanlığında 1949-51 yıllarında yürütülmüştür. Bir proje dâhilinde başlayan esas kazı çalışmaları ise 1961 yılında Roma La Sapienza Üniversitesi tarafından başlatılmıştır. Höyüğün prehistorik ve protohistorik tabakalaması Kalkolitik Çağ'dan Demir Çağı'na uzanmaktadır (Frangipane, 2011: 968- 971).

Arslantep'e ait olan arkeobotanik veriler höyüğün Erken Tunç 2 döneminden gelmektedir. Bu dönem höyük kronolojisinde M.Ö. yak. 2750-2500'e tarihlendirilmektedir ve höyük içindeki stratigrafide bu dönem VI C evresi olarak tanımlanmıştır. Verilerin elde edildiği ve A607 olarak adlandırılan odanın yoğun bir yangın ile tahrip olduğu kaydedilmiştir. Bu sebeple de barındırdığı bitki kalıntıları kömürleşerek korunmuştur. Buradan alınan toprak örneklerin içerisindeki bitki kalıntıları kuru eleme yöntemi kullanılarak elde edilmiştir. Kalıntıların birçoğu kötü korunmuş ve parçalanmış olarak tanımlanmıştır (Sadori vd., 2006: 207-208).

Oda içerisinde arkeolojik veri olarak pişirme ile depolama kapları, fırın, pişirme alanları, çalışma tezgâhları, oturma yerleri, sabit havanlar, öğütme taşları, kazıklar ve onlarla ilişkili delikler kaydedilmiştir. Arkeobotanik veri olarak ise tahıl grubundan; 9718 kabuklu çift sıralı arpa (*Hordeum vulgare* ssp. *distichum*), 514 ekmeklik/durum buğdayı (*Triticum aestivum/durum*) ve 35 gernik buğdayı (*T. dicoccum*) belgelenmiştir. Baklagiller arasından; 2308 nohut (*Cicer arietinum*), 994 nohutun (*Cicer arietinum*) çenek kısmı, 6 bezelye (*Pisum sativum*), 1 bezelyenin (*Pisum sativum*) çenek kısmı ve 3 mercimek (*Lens culinaris*) tanımlanmıştır. Meyvelerden ise 2 üzüm çekirdeği (*Vitis vinifera*) ve 3 yabancı bir ot cinsi olan madımak otunun meyvesi (*Polygonum* sp.) kaydedilmiştir (Sadori vd., 2006: 210-211).

Tohumlar dışında A607 adlı odadan yoğun olarak gelen bir diğer bitki kalıntısı grubu da odunlar ve odun parçalarıdır. Alınan örneklerden toplamda 2.5 kg'dan fazla yanmış odun kalıntısı elde edilmiştir. Yapılan karbon analizleri ile mekânda kullanılan ağaçlar da belgelenmiştir. Bunlar; yaprak döken meşe (*Quercus*), kavak (*Populus* sp.), dişbudak (*Fraxinus* sp.), akdiken (*Crataegus* sp.), ardıç (*Juniperus* sp.), sarıçam (*Pinus* cf. *sylvestris*), kızılâğaç (*Alnus* sp.) ve tek çenekli bitkilerdir. Bu ağaçlar arasından sayıca en baskın olanın meşe olması sebebi ile mekânda kullanılan ana ağaç olarak kaydedilmiştir (Sadori vd., 2006: 211-212).

A607 odasında bulunan seramiklerin ve makroskobik bitki kalıntılarının odanın doğu kısmındaki pişirme alanlarının yakınında kaydedilmesi ve batı kısmının yarısının boş bırakılması mekânın depolama ile yemek hazırlama aktiviteleri için kullanıldığının yanı sıra temizlendiğini de göstermektedir. Yapılan seramik çalışmaları ile mekânda hem depolama hem de yiyecek aktivitelerinin yürütüldüğü belgelenmiştir.

Mekânda baskın bitki olan arpanın en yoğun bulunduğu yerin çalışma tezgâhı yakınındaki öğütme taşının yanı olması da yiyecek hazırlama aktivitelerini kanıtlayan bir diğer bulgu olmuştur. Depolama için kullanılmış olduğu tanımlanan kapların hem form hem de hacim olarak birbirlerinden farklı olmaları depolamanın bir ev içi aktivitesi olması ile açıklanmıştır. Bu kaplar, uzun süreli depolamaya uygun olmayan orta büyüklükteki kaplar olarak tanımlanmıştır. Ev içindeki buluntular buranın çok yönlü bir mekân olup fakat sadece ev içi aktiviteleriyle sınırlı olduğunu göstermiştir. Yabani bitkilerden ve saman kalıntılarından arındırılmış olarak kaydedilen mahsullerin varlığı burada yaşayan insanların bu besinleri iyi bir şekilde işleyip saf bir halde tükettiğini kanıtlamıştır (Sadori vd., 2006: 213-214).

6.1.4. Kilikya

Kilikya Bölgesi'nin iklim koşulları her iki yerleşim yerinin bulunduğu alanlar itibariyle ayrı ayrı verilecektir.

Tatarlı Höyük'ün bulunduğu Çukurova bölgesinde yerleşimin 750 m. kuzeydoğusunda Üçtepeler olarak adlandırılan jeolojik pilo-kuverterner dönemde püskürmüş bir volkan konisi yer almaktadır. Bu jeolojik yapı sayesinde de höyük etrafında çok sayıda su kaynağı bulunmaktadır. Su kaynakları sebebiyle höyüğün arazileri tarıma elverişli haldedir (Girginer vd., 2010: 454-455).

Kinet Höyük'ün içinde yer aldığı Avrupa-Akdeniz iklim kuşağı sebebi ile kışları yağışlı, yazları kuru ve sıcak bir ılıman iklim hakimdir (Çizer, 2006: 12). Erinç ve Tunçdilek'in araştırmasıyla yıllık yağış miktarının 350 ile 1000 mm arasında değiştiği saptanmıştır. Tarıma elverişli toprakların küçük alüvyal düzlüklerden oluştuğu belgelenmiştir ve bu düzlüklerin de yüksek dağ şeritleri ile deniz kıyısı arasında kaldığı belirtilmiştir (aktaran Çizer, 2006: 12).

6.1.4.1. Tatarlı Höyük

Tatarlı Höyük, Adana'nın Ceyhan ilçesinin 35 km. doğusundaki Mustafabeyli Mahallesi'nin 5 km. kuzeyinde yer alan Tatarlı köyünde bulunmaktadır. Buradaki ilk çalışmalar yüzey araştırması olarak 1951 yılında Seton-Williams tarafından gerçekleştirilmiştir. Bu ilk çalışmalarda höyükte Neolitik, Kalkolitik, GTÇ, Asur Dönemi saptanmıştır (Girginer vd., 2010: 455). Yeni dönem kazı çalışmaları 2007 yılında Çukurova Üniversitesi tarafından K. Serdar Girginer başkanlığında

başlamıştır. Höyük, Kilikya bölgesinin en büyük yerleşimleri arasında yer almaktadır. Yapılan çalışmalarla höyükte ETÇ'den itibaren yerleşim görüldüğü saptanmıştır. M.Ö. II. binyılda büyük bir kent olduğu yapılan çalışmalarla anlaşılmıştır. Yerleşimin Hititler için büyük bir önem taşıyan Lawazantiya kenti ile aynı yer olduğu düşünülmektedir (Girginer, 2016: 91-94).

Yapılan arkeobotanik çalışmalar yerleşimdeki 2011-2012 kazılarından elde edilmiştir. Veriler OTÇ tabakalarına aittir. Bu veriler suda yüzdürme (flotasyon) ve kuru eleme yöntemleriyle elde edilmiştir. Elde edilen veriler eleme yöntemlerinden sonra mikroskop altında incelenip tanımlanmıştır. Toplamda 18 açmadan alınan 196 adet toprak örneği değerlendirilmiştir. Bu toprak örneklerinin alındığı kontekstler; çöp çukurları, *pithoslar*, ocak ve mutfaktır (Kavak vd., 2014: 117).

Tanımlanan türler arasında baskın olanlar buğday (*Triticum*) ve arpa (*Hordeum*) dır. Bu baskınlık göz önünde bulundurularak bu iki bitkinin temel besin maddeleri içinde önemli bir yeri olduğu vurgulanmıştır. Yoğun olan diğer kalıntılar arasında üzüm (*Vitis vinifera*) ve zeytin (*Olea europaea*) saptanmıştır. Bu türlerin yoğun bir şekilde bulunması ile yerleşimin ekonomisinde bağ ve bahçeciliğin olduğu yorumu yapılmıştır. Özellikle üzüm kalıntılarının bulunması ile bölgenin şarapçılık merkezi olabileceği vurgulanmıştır. Saptanan yabani bitkiler arasında engerek otu (*Echium*), semer otu (*Schoenoplectus*), sığırkuyruğu (*Verbascum*) ve ebegümeci (*Malva*) bulunmaktadır. OTÇ'ye ait bu yabani bitkilerin günümüz Tatarlı Höyük bitki varlığı ile benzerlik gösterdiği de tespit edilmiştir. Verilerin sunulduğu bu çalışma bir ön rapor olarak yayınlanmış ve çalışmaların hala devam ettiği aktarılmıştır (Kavak vd., 2014: 117-118).

6.1.4.2. Kinet Höyük

Kinet Höyük Güneydoğu Kilikya'da, Yeşilköy Dört Yol (Hatay) 'da deniz kıyısında yer almaktadır ve antik bir liman konumundadır. Yerleşimde M.Ö. 6. binyıldan kesintisiz olmasa da M.Ö. orta ilk yüzyıla kadar iskân görülmektedir. Daha sonrasında uzun bir boşluğun ardından geç 12. yüzyıldan erken 14. yüzyıla kadar yerleşim devam etmiştir. Buradaki kazılar 1992'den 2012'ye kadar Marie-Henriette Gates başkanlığında Bilkent Üniversitesi tarafından gerçekleştirilmiştir (Gates vd., 2014: 157).

Yerleşimden alınan arkeobotanik örnekler fırın, zemin, pişirim mekânları, ocaklar, çanak çömlek içerikleri, direk çukurları ve çukurlar gibi çeşitli bağlamlardan gelmektedir (Çizer, 2006: 25).

Kinet Höyük'e ait arkeobotanik örnekler 1995 ve 2001 yılları arasında elde edilmiştir. Bu elde edilen örneklerden 23 tanesi OTÇ'ye, 6 tanesi GTÇ'ye aittir. Bu çalışma için GTÇ seviyelerine ait 31 örnek seçilmiştir. Arkeobotanik örnekler suda yüzdürme işlemi uygulanarak elde edilmiştir (Çizer, 2006: 33).

Tanımlanan ve yorumlanması yapılan arkeobotanik veriler bu çalışmada ilk olarak kazı sezonlarının yıllarına göre ele alınmış ve her biri kendi içinde bağlamlarına göre değerlendirilmiştir. Söz konusu höyük için değerlendirilen arkeobotanik verilerin ilki 1997 yılına ait kazı sezonundan gelmektedir. Bu sezon içerisinde elde edilen arkeobotanik veriler mekânlardaki çukurlar, direk çukurları ve çömlek içeriklerinden oluşmaktadır. Toplamda 373 adet tohum GTÇ 13. seviyeye tarihlendirilen deniz kabuğu çukuru olarak adlandırılan bağlamdan gelmiştir. Bu bağlamdan gelen arkeobotanik veriler höyüğün en zengin botanik veri içeren bağlamı olarak kaydedilmiştir. 42 adet farklı tahıl da bu çukurdan elde edilmiştir ve tek bir gernik buğdayı samanı bulunan örnekler arasındadır. Tahılların yanı sıra baklagillerden mürdümük (*Lathyrus sativus*) ile burçak (*Vicia ervilia*) toplamda 2 örnek olmak üzere ve bakla (*Vicia faba*) toplamda 5 örnek olmak üzere kaydedilmiştir. Meyveler arasında üzüm (*Vitis vinifera*) 4 örnek ve nar (*Punica granatum*) 2 örnek olarak kaydedilmiştir. 16 adet mineralleşmiş formda kareks sazi (*Carex*) da tanımlanmıştır. Bu tohumların mineralleşerek korunmasının sebebi olarak çukur içinde bulunan su gösterilmiştir. Bu çukurun atık çukuru olarak kullanılmış olabileceği düşünülmüştür. Çukur içinde tanımlanan mahsuller toplamda 55 adet, yabani otlar ise 163 adet olarak kaydedilmiştir. Mahsullerle birlikte yetişen yabani otlar arasında 142 adet yitik çim (*Lolium remotum*), 5 adet delice otu (*Lolium temulentum*), 2 adet tarla belumotu (*Asperula arvensis/orientalis*), 5 adet yoğurtotu (*Galium aparine/spurium*) ve 9 adet yoğurtotu türleri (*Galium* sp.) kaydedilmiştir. Yabani otlardan ise 59 adet çim türleri (*Lolium* sp.), 4 adet cüce kanyaş (*Phalaris minor*), 9 adet buğdaygiller (*Gramineae* sp.), 3 adet yonca türleri (*Medicago* sp.), 7 adet ladino yonca/sarıyonca (*Trifolium/Melilotus*), 21 adet küçük tohumlu yabani baklagiller (*Leguminosae*) ve 13 adet şeytanayağı türleri (*Bupleurum* sp.) tanımlananlar arasındadır. Bunlar arasında yonca ya da sarıyonca olarak kaydedilen tohumlar, küçük tohumlu baklagiller ve çim

türlerinin ince elek işlemleri sırasında elekten düşen ve yan ürün olarak kullanılan türler olduğu düşünülmüştür. Arpa ve buğday gibi tahıllardan küçük olduklarından kolaylıkla onlardan ayrışabileceklerinden ya tavuk beslemek için ya da ateşi harlamak için kullanıldıkları yorumu yapılmıştır (Çizer, 2006: 46-47).

Aynı çukurdan gelen diğer örnekte toplamda 135 tohum kaydedilmiştir. Kaydedilen tohumlardan 12'si tahıllardan, 17'si baklagillerden, 70'i yitik çimden, 4'ü İngiliz çiminden, 13'ü buğdaygillerden, 6'sı ladino yonca/sarıyoncadan ve tek bir örnek de üzümde oluşmaktadır. Bu örneğin içerik bakımından değerlendirilmesi tohumların mahsul işleme işlemlerinden olan ince elek sırasında elde edildiği düşüncesini desteklemektedir (Çizer, 2006: 47).

Toplamda 12 tohum olarak kaydedilen bir diğer örneğin bağlamı direkt çukurudur ve burası GTÇ'ye tarihlendirilen bir evin iki duvarı arasında bulunmaktadır. Direkt çukurundan alınan arkeobotanik verilerin zayıf olduğu kaydedilmiştir. Buradan elde edilen örnekler arasında mahsul olarak 2 adet gernik buğdayının saman kalıntıları (*Triticum dicoccum*), meyve olarak 1 adet üzüm (*Vitis vinifera*) parçası, mahsul olan yabani otlar olarak 4 adet yoğurtotu (*Galium aparine/spurium*) ve yabani ot olarak da 2 adet ebegümeci türleri (*Malva* sp.) ile sarıyonca türleri (*Melilotus* sp.) bulunmaktadır. Bu verilerden yola çıkılarak burası, ince elek ile elde edilen yan ürünlerden artan atıkların biriktiği yer olarak tanımlanmıştır (Çizer, 2006: 47-48).

GTÇ 14. seviyeye tarihlendirilen ve bir evin zemininden elde edilen arkeobotanik veri içerisinde 25 adet ekmeklik/durum buğdayı (*Triticum aestivum/durum*), 2 adet arpa (*Hordeum vulgare*), 9 adet yitik çim (*Lolium remotum*), 2 adet Delice otu cinsi (*Lolium* sp.) ve 19 adet buğdaygiller cinsi bulunmaktadır. Bağlamın tahıllar bakımından zengin olması bu odanın yem için ürün depolama ya da besin işleme alanı olarak kullanılmış olabileceğini düşündürmüştür (Çizer, 2006: 48).

Bir mekân içerisinde ortaya çıkarılan küçük bir çukur bağlamı GTÇ 13. seviyeye tarihlendirilmiştir. Bu bağlam içerisinde mahsul olarak hiçbir veri yer almamaktadır. Tanımlanan bitki türleri sadece yabani otlara aittir. Bu türler arasında 3 adet yitik çim (*Lolium remotum*), 2 adet Delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 4 adet küçük tohumlu yabani baklagiller (*Leguminosae*), kuzugevreği cinsi (*Valerianella* sp.) ve 17 adet mineralleşmiş formda kareks cinsi (*Carex*) tohumları tanımlanmıştır. Buradan gelen verilere göre bağlamın işlevinin kesin olarak ne olduğu belirlenememiştir fakat

buranın ya atık mekânı ya da hayvan yemlerinin depolandığı bir mekân olabileceği yorumu yapılmıştır (Çizer, 2006: 48).

Başka bir mekân içinde bulunan büyük bir çukurdan toplamda 50 örnek kaydedilmiştir. Örnek toplamda 32 litre topraktan elde edilmiştir ve veri bakımından zengin olmayan bir örnek olarak nitelendirilmiştir. Örnek içerisinde tahıllar arasında 14 adet ekmeklik/durum buğdayı (*Triticum aestivum/durum*), 2 adet kabuklu arpa (*Hordeum cf. vulgare*) ve 5 adet tahıl kaydedilmiştir. Tahıl yabancıları olarak 9 adet yitik çim (*Lolium remotum*), 2 adet Delice otu cinsi (*Lolium sp.*) ve 16 adet buğdaygiller (*Gramineae*) ile yine buğdaygillere ait olduğu anlaşılan 2 küçük tohum tanımlanmıştır. GTÇ 13. seviyeye tarihlendirilen bu çukurun hayvan besinleri için kullanılan bir depolama çukuru ya da bir çalışma alanının atık çukuru olabileceği düşünülmüştür. Özellikle atık çukuru olarak düşünülmesinin sebebi olarak içerisindeki çok fazla yabancı ot gösterilmiştir (Çizer, 2006: 48).

GTÇ'nin yıkım tabakası olarak adlandırılan ve 14. seviyeye tarihlendirilen bir örnek çömlek içeriğinden elde edilmiştir. Bu örnekte 1 ekmeklik durum buğdayı (*T. aestivum/durum*), 1 tahıl cinsi (*Ceralia*), 2 püsküllü çayır otu (*Bromus sp.*), 1 bambulotu (*Heliotropium cf. europeaum*), 2 şeytanayağı (*Bupleurum sp.*), 4 buğdaygiller (*Gramineae*), 1 kaba yonca (*Medicago sp.*), 6 küçük yabancı baklagiller (*Leguminosae*) ve 2 papatyagiller belgelenmiştir. Bu çömleğin tahıl depolama için kullanılmadığı düşünülmektedir (Çizer, 2006: 49).

Kinet Höyük'ün ikinci arkeobotanik verileri 1998 yılına ait kazı sezonundan gelmektedir ve bu örnekler de GTÇ'ye aittir. Çukur, direk çukuru ve dolgu bağlamlarından gelen toplamda dört örnek bulunmaktadır (Çizer, 2006: 49).

Bir mekân içerisinde açığa çıkarılan iki küçük çukur, 14. seviyeye tarihlendirilmiştir. M. H. Gates'e göre bu çukurlar hayvan gömüsü için kullanılmıştır. Örnek 3 tane ekmeklik/durum buğdayı (*T. aestivum/durum*), 1 tane tanımlanamayan tahıl, 2 tane mercimek (*Lens culinaris*), 1 tane burçak (*Vicia ervilia*), 1 tane üzüm (*Vitis vinifera*), 1 tane tanımlanamayan büyük baklagil, 3 tane yitik çim (*Lolium remotum*), 1 tane Delice otu cinsi (*Lolium sp.*), 5 tane buğdaygiller (*Gramineae*) ve 5 tane baklagiller belgelenmiştir. Bu örneğin botanik verisinin yorumlanabilir olmadığı düşünülmektedir (Çizer, 2006: 49).

Su dolgusu olarak adlandırılan alandan alınan bir örnek 13. seviyenin erken tabakalarına tarihlendirilmiştir. Bu örnekte 3 gernik buğdayı (*T. dicoccum*), 4 ekmeklik/durum buğdayı (*T. aestivum/durum*), 1 tanımlanamayan buğday (*Triticum* sp.), 14 yitik çim (*Lolium remotum*), 10 Delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 17 buğdaygiller (*Gramineae*) belgelenmiştir. Su dolgusunun fiziksel koşullarından kaynaklı içerisinde mineralleşerek korunan 80'den fazla kareks sazı (*Carex* sp.) ve 18 tane incir (*Ficus carica*), 2 tane kaba yonca (*Medicago* sp.), 1 tane kanavcı otu (*Adonis annua*) meyvecik kısmı, 1 tane şahtere otu (*Fumaria* sp.) ve bir böcek kaydedilmiştir. Çukurun içinde su bulunmasından kaynaklı buradaki tohumların mineralleşerek korunduğu vurgulanmıştır. Örnek içerisinde tahılların yan ürünleri olan mahsullerin ve birkaç tahılın da bulunması bu kalıntıların bu bağlam içerisine atıldığı yorumunu doğurmuştur (Çizer, 2006: 49-50).

Bir mekân içerisinde ortaya çıkarılan direk çukuru 14. seviyeye tarihlendirilmiştir. İçerisinde tanımlanan örnekler arasında 1 tane üzüm çekirdeği (*Vitis vinifera*), 3 tane yitik çim (*Lolium remotum*), 2 Delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 6 tane buğdaygiller (*Gramineae*), 2 tane madımak otu (*Polygonum* sp.) ve 1 tane cüce kanyaş (*Phalaris minor*) bulunmaktadır. Bu bağlamın botanik veri açısından çok zengin olmadığı yorumlanmıştır (Çizer, 2006: 50).

Ara dolgudan alınan bir toprak örneği erken 13. seviye ya da geç 14. seviyeye tarihlendiği düşünülmüştür. Dolgunun yerleşimdeki iki duvar ile ilişkili olmasından kaynaklı kullanıldığı dönemde duvarın köşesine doğru temizlenmiş ve orada birikmiş olabileceği yorumu yapılmıştır. Örnek içerisinde 2 tane ekmeklik/durum buğdayı (*Triticum aestivum/durum*), 2 tane kabuklu arpa (*Hordeum* cf. *vulgare*) 2 tane mercimek (*Lens culinaris*), 1 tane tanımlanamayan büyük baklagil, 3 tane Delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 1 tane kaba yonca (*Medicago*), 15 tane ladino yonca (*Trifolium* sp.), 1 küçük tohumlu yabani baklagil (*Leguminosae*), 1 tane kareks sazı (*Carex*), 1 tane papatyagiller (*Compositae*) ve 1 tane şeytanayağı (*Bupleurum* sp.) belgelenmiştir (Çizer, 2006: 50).

1998 yılı kazı sezonuna ait ocak ve fırın bağlamlarından gelen toplamda üç örnek bulunmaktadır. Fırın GTÇ erken 13. evre ve geç 14. evreye tarihlendirilmiştir. Örnek, fırının çeşitli yerlerine yapıştırılan kil hamurlarından elde edilmiştir. Flotasyon işleminden sonra örnek içerisinde hiç tohum kaydedilmemiştir fakat iki litre olarak

hesaplanan örnek hacminde çok sayıda kömürleşmiş ağaç kalıntısı saptanmıştır. Tanımlanan tohumlar arasında 4 tane yitik çim (*Lolium remotum*), 8 tane Delice otu cinsi (*Lolium* sp.), tanımlanamayan buğdaygiller (*Gramineae*) ve 3 tane küçük tohumlu yabancı baklagiller (*Leguminosae*) belgelenmiştir. Bu örneğin bağlamı fırın olmasına rağmen örnek içerisinde hiç tahıl bulunmaması dikkat çekici olarak belirtilmiştir. Bunun sebebi de pişirme esnasında kazara karbonlaşmış tahılların ve baklagillerin fırının içinde ortaya çıktığı fakat yitik çim gibi mahsul yabancılarının ise fırın bağlamından gelmesi yakıt olarak kullanıldıklarının göstergesi olabileceği şeklinde açıklanmıştır (Çizer, 2006: 50-51).

Yanma izleri barındıran bir taş GTÇ 14. evreye tarihlendirilmiştir. Bu taşın yanma izleri barındırıyor olması sebebi ile üzerinden örnekler toplanmıştır. Taşın muhtemelen pişirme aktiviteleriyle ilişkili olduğu yorumu yapılmıştır. Taşın özellikleri arasında en önemli olarak da bir pişirme kabına ait büyük bir seramik parçasının kabuğuna yapışmış maddeyi içermesidir. Örnek içerisinde tek bir buğday cinsi (*Triticum* sp.), 1 tane tanımlanamayan büyük bir baklagiller tohumu, 10 tane tanımlanamayan buğdaygiller (*Gramineae*), 10 tane ladino/sarıyonca (*Trifolium/Melilotus*), 1 tane şeytanayağı (*Bupleurum*) ve 3 tane küçük tohumlu yabancı baklagiller (*Leguminosae*) bulunmaktadır. Örnek içerisinde az miktarda botanik malzeme bulunması fakat taşın pişirme aktivitesiyle ilişkili olması dikkat çekmiştir. Bunun sebebi olarak bu taşın her kullanımdan sonra temizlenmiş olabileceği yorumu yapılmıştır. Ayrıca yüksek ısının da toplamdaki botanik örnek sayısına etki etmiş olabileceği de düşünülmüştür. Taşın mutfağın ısıtılması için kullanıldığı düşüncesini barındırdığı yabancı ot kalıntıları da desteklemiştir çünkü yabancı otların zaten yakıt olarak kullanıldığı yerleşimden bilinmektedir (Çizer, 2006: 51).

Açığa çıkarılan fırının en alt kısmında bulunan dolgu toprağı da değerlendirilmiştir ve 14. seviyeye tarihlendirilmiştir. Örnek içerisinde 1 tane ekmeklik/durum buğdayı (*Triticum aestivum/durum*), 2 tane kabuklu arpa (*Hordeum* cf. *vulgare*), 8 tane mercimek (*Lens culinaris*), 2 tane kuzugevreği (*Valerianella dentata*), 6 tane Delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 19 tane tanımlanamayan buğdaygiller (*Gramineae*), 1 tane pelin otu (*Artemisia annua*), 4 tane tanımlanamayan papatyagiller (*Compositae*), 9 tane küçük tohumlu ladino yonca (*Trifolium* sp.) ve 2 tane şeytanayağından (*Bupleurum*) oluşan yabancı baklagiller (*Leguminosae*) bulunmaktadır. Tanımlanan yabancı türlerin yakıt olarak kullanılmalarından kaynaklı

sayıca üstünlüğü bulunmaktadır fakat bu durumun fırının pişirme işlemleri için kullanılmadığı anlamına gelmeyeceği vurgulanmıştır (Çizer, 2006: 51-52).

Bir mekânda birden fazla depolama kabı ortaya çıkarılmıştır. Bunlardan en büyük olanının tüm bölümlerinden örnekler toplanmıştır. Söz konusu örnekte ekilebilir mahsul olarak 1 adet ekmeklik buğday (*Triticum aestivum*), 3 adet buğday cinsi (*Triticum* sp.) 2 adet tanımlanamayan tahıl, 2 adet mercimek (*Lens culinaris*), 1 adet tanımlanamayan büyük bir baklagil (*Leguminosae*); mahsullerle birlikte yetişen yabani ot olarak 5 adet delice otu (*Lolium temulentum*); çevre bitki örtüsüne dâhil olan bitkiler arasında 2 adet Delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 2 adet tanımlanamayan yabani buğdaygil (*Gramineae*), 7 adet ladino yonca (*Trifolium* sp.), 1 adet küçük bir baklagil (*Leguminosae*), 1 adet madımak otu (*Polygonum*), 2 adet şeytanayağı cinsi (*Bupleurum* sp.), 1 adet papatyagil (*Compositae*); su bitkisi sınıflandırmasından da soda otu cinsi (*Salsola* sp.) tanımlanmıştır. Bu örnekteki arkeobotanik kalıntılar 62 litre toprağın elenmesi sonucunda elde edilmiştir. Hacim olarak bu kadar fazla toprak örneğinden elde edilen tohum miktarının az olması depolama kabının tahıl depolama için kullanılmadığı yorumunu doğurmuştur (Çizer, 2006: 52).

Testi olarak tanımlanan seramik kabın çevresinden alınan toprak örneğinde tek bir arpa bulunmuştur fakat bunun kâse içeriğine ait olmayıp onunla ilişkili olan zemin dolgusundan geldiği vurgulanmıştır. Testi içeriğinden ise birkaç arkeobotanik örneği elde edilmiştir. Bunlar arasında; 1 kabuklu arpa (*Hordeum* cf. *vulgare*), 1 yitik çim (*Lolium remotum*), 2 yoğurtotu (*Galium aparine/spurium*) ve 1 yabani buğdaygil (*Gramineae*) kaydedilmiştir. Bu örneğin de botanik açıdan zengin olmamasından kaynaklı mahsul saklama amaçlı kullanılmadığı yorumu yapılmıştır (Çizer, 2006: 52).

Mutfak olarak tanımlanan mekânda yer alan bir tabağın ve kırık ve çökmüş bir çömleğin tüm bölümlerinden alınan örnek içerisinde tahıl, baklagiller ve meyve kalıntıları bulunan çömleğin depolama amaçlı kullanıldığı yorumu yapılmıştır. Tanımlanan arkeobotanik kalıntılar arasında 6 ekmeklik buğday (*Triticum aestivum/durum*), 8 kabuklu arpa (*Hordeum* cf. *vulgare*), 7 tanımlanamayan tahıl, 9 mercimek (*Lens culinaris*), 5 bakla (*Vicia faba*), 6 tanımlanamayan büyük boyutta baklagiller (*Leguminosae*), 6 tanımlanamayan büyük meyve; mahsullerle birlikte yetişen yabanilerden 7 yitik çim, 3 tarla belumotu (*Asperula arvensis*); çevre bitki örtüsünden 4 Delice otu cinsi (*Lolium* sp.), yoğurtotu cinsi (*Galium* sp.), 4

tanımlanamayan yabani buğdaygil (*Gramineae*), 1 sarıyonca cinsi (*Melilotus* sp.), 1 ladino yonca/sarıyonca (*Trifolium/Melilotus*), 10 küçük boyutta baklagiller (*Leguminosae*); su bitkilerinden 1 soda otu cinsi (*Salsola* sp.) bulunmaktadır. 1 kuzukulağı cinsi (*Rumex* sp.), 2 şeytanayağı cinsi (*Bupleurum* sp.), 1 kuzugevreği cinsi (*Valerianella* sp.) de tanımlanan bitki kalıntıları arasındadır. Bu örnekte tanımlanan yabani bitkilerin fazla olması çömleğin kırılıp çöktükten sonra içeriğinin yerdeki depozit ile karışmış olabileceği düşünülmüştür (Çizer, 2006: 53).

Mutfak mekânında bulunan ve Kenan çömleği olarak adlandırılan seramik kabın içerisinden alınan toprak örneğinde ekilebilir mahsul olarak 2 ekmeklik buğday (*Triticum aestivum/durum*), 2 tanımlanamayan tahıl, 3 tanımlanamayan büyük boyutta baklagiller; yabani ot olarak 1 yoğurtotu cinsi (*Galium aparine/spurium*), 1 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 4 tanımlanamayan yabani buğdaygil (*Gramineae*), 1 sarıyonca cinsi (*Melilotus* sp.), 5 küçük boyutta baklagiller (*Leguminosae*) ve 1 madımak otu cinsi (*Polygonum* sp) kaydedilmiştir (Çizer, 2006: 53).

Yangın izlerinin bulunmasından kaynaklı ateş ile ilişkili aktivitelerin olduğu bir mekân olarak tanımlanan odanın zemininden de toprak örnekleri alınmıştır. Örnek içerisinde 3 ekmeklik buğday (*Triticum aestivum/durum*), 6 tanımlanamayan tahıl, 4 büyük boyutta tanımlanamayan baklagiller (*Leguminosae*), 2 üzüm (*Vitis vinifera*), 7 yitik çim (*Lolium remotum*), 2 çim cinsi (*Lolium* sp.), 11 tanımlanamayan yabani buğdaygiller (*Gramineae*), 13 küçük boyutta baklagiller, 1 tanımlanamayan papatyagiller (*Compositae*), 2 kareks/karabaş otu cinsi (*Cyperaceae/Polygonaceae*) tanımlanmıştır (Çizer, 2006: 53-54).

Bir duvarın kuzeydoğusundaki yüzey dolgusundan alınan örnek içerisinde 2 gernik buğdayı (*Triticum dicoccum*), 5 ekmeklik buğday (*Triticum aestivum/durum*), 1 buğday cinsi (*Triticum* sp.), 5 tanımlanamayan tahıl, 1 büyük boyutta tanımlanamayan baklagiller (*Leguminosae*), 13 yitik çim (*Lolium remotum*), 2 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 1 küçük boyutta yabani buğdaygiller (*Gramineae*) ve 4 küçük boyutta tanımlanamayan baklagiller (*Lehumnosea*) kaydedilmiştir (Çizer, 2006: 54).

14. Seviyeye ait çömlekli odanın yakınında yer alan mekânın yüzey dolgusundan alınan örnekte tahıllar arasında 2 ekmeklik buğday (*Triticum aestivum/durum*), 3 kabuklu arpa (*Hordeum* cf. *vulgare*), 7 tanımlanamayan tahıl; baklagiller arasından 12 mercimek (*Lens culinaris*), 5 tanımlanamayan büyük boyutta

baklagil; çevre bitki örtüsüne ait ve yabancı bitki olabilecek tohumlar arasından 2 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 9 tanımlanamayan yabancı buğdaygiller (*Gramineae*), 1 gıvışgan otu cinsi (*Silene* sp.); meyve kategorisinde 1 üzüm parçası (*Vitis vinifera*), 1 incir (*Ficus carica*); çevre bitki örtüsünden taçlı kuzugevreği (*Valerianella coronata*), 4 tanımlanamayan papatyagiller (*Compositae*) ve 1 kareks sazı cinsi (*Carex* sp.) tanımlanmıştır. Bu örneğin bir zemin dolgusuna göre ekilebilir bitkiler açısından zengin olduğu fakat yabancılar açısından da eksik olduğu yorumu yapılmıştır. Bunun sebebi olarak da yabancı bitkilerin yemek hazırlama işleminden önce ekilebilir mahsullerden ayrı bir yerde elekten geçirilip yakıt olarak kullanılmış olabileceği düşünülmüştür (Çizer, 2006: 54).

Mutfağa yakınlığından dolayı onunla ilişkili olabileceği düşünülen bir mekândan alınan toprak örneğinde diğerlerinden farklı olarak gernik buğdayının (*Triticum dicoccum*) saman kalıntıları kaydedilmiştir. Bunun dışında 4 buğday cinsi (*Triticum* sp.), 8 kabuklu arpa (*Hordeum* cf. *vulgare*), 1 tanımlanamayan tahıl, 4 üzüm (*Vitis vinifera*); mahsullerle birlikte yetişen yabancı bitkiler arasından 11 yitik çim (*Lolium remotum*); çevre bitki örtüsü bitkileri arasından 5 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 20 tanımlanamayan yabancı buğdaygiller (*Gramineae*), 14 küçük boyutta baklagiller (*Leguminosae*); su bitkisi olarak da soda otu cinsi (*Salsola*) belgelenmiştir. Örneklerin konumu göz önünde bulundurularak mutfağa olan yakınlığından dolayı, buranın mutfağın temizliğinden biriken atıkların döküldüğü bir yer olabileceği düşünülmüştür (Çizer, 2006: 54-55).

Mutfağın zemin dolgusundan alınan toprak içerisinde yoğun bir bitki verisi elde edilmiştir. Örnek içerisinde ekilebilir mahsul grubundan 7 ekmeklik buğday (*Triticum aestivum/durum*), 1 buğday cinsi (*Triticum* sp.), 12 kabuklu arpa (*Hordeum* cf. *vulgare*), 2 tanımlanamayan tahıl, 18 mercimek (*Lens culinaris*), 3 bakla (*Vicia faba*), 1 nohut parçası (*Cicer arietinum*), 14 büyük boyutta tanımlanamayan baklagiller, 10 nar (*Punica granatum*); mahsul yabancıları olarak 8 yitik çim (*Lolium remotum*); bitki örtüsü bitkileri olarak 1 ingiliz çimi (*Lolium perenne*), 3 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 3 kanyaş otu (*Phalaris*), 11 tanımlanamayan yabancı buğdaygiller (*Gramineae*), 16 ladino yonca cinsi (*Trifolium* sp.), 14 küçük boyutta tanımlanamayan yabancı baklagiller (*Leguminosae*) ve 1 pelin otu (*Artemisia annua*); toprakların sürülmesinin bir sonucu olarak 9 kuzukulağı cinsi (*Rumex* sp.), 5 madımak otu/kuzukulağı cinsi (*Polygonum/Rumex*) ve belumotu (*Asperula arvensis*) ile

şeytanayağı otu cinsi (*Bupleurum*) tanımlanmıştır. Örnek için yapılan yoruma göre kaydedilen bu bitki kalıntılarının gerçekleştirilen bazı mutfak içi aktivitelerinden sonra mekânın temizlenmesi sonucu bir yerde biriktirilmiş olabileceği vurgulanmıştır. Örnek içerisinde bolca yer alan yabancı bitkilerin de yemek hazırlamadan önce mahsullerin temizlenmesinden kalmış olabileceği ve iki yorumun da birbirini desteklediği belirtilmiştir (Çizer, 2006: 55).

Jeolojik literatürde kalış-konglomera olarak adlandırılan çakıl taşı kayasının etrafından alınan örnek Kinet Höyük bitki kalıntıları arasında en yoğun ve zengin örneklerden biri olarak kaydedilmiştir. Elek yardımı ile elde edilen kalıntılar arasında ekilebilir mahsul olarak 2 ekmeklik buğday (*Triticum aestivum/durum*), 1 gernik buğdayı ve 2 gernik buğdayına ait saman parçası (*Triticum dicoccum*), 5 kabuklu arpa (*Hordeum cf. vulgare*), 2 tanımlanamayan tahıl, 6 mercimek (*Lens culinaris*), 4 mürdümük ya da burçak (*Lathyrus sativus/Vicia ervilia*), 1 bakla (*Vicia faba*), 1 nohut (*Cicer arietinum*), 4 büyük boyutlu tanımlanamayan baklagiller, 1 tanımlanamayan büyük meyve; çeşitli habitat bitkileri olarak yaklaşık 100 kareks sazı (*Carex*) bunların 70'i mineralleşerek korunmuş haldedir; mahsul yabancı olarak 32 yitik çim (*Lolium remotum*); bitki örtüsü bitkileri olarak 16 delice otu cinsi (*Lolium sp.*), 34 tanımlanamayan yabancı buğday (*Gramineae*), 14 küçük boyutlu baklagil (*Medicago-kaba yonca, Melilotus-sarıyonca / Trifolium-Ladino yonca* bitkilerini içermektedir), 1 madımak otu cinsi (*Polygonum sp.*), 4 madımak otu/kuzukulağı (*Polygonum/Rumex*) ve 1 şahtere otu cinsi (*Fumaria sp.*) kaydedilmiştir. Kalış-konglomera kayasının mutfak aktiviteleri içerisinde yer alan yemek hazırlama aktiviteleri ile ilişkili olduğu düşünülmüştür. Ekilebilir mahsuller dışında tanımlanan ekin yabancılarının varlığı da yemek hazırlama işlemlerinden önce mahsullerin elenip ayıklandığını göstermektedir. Örnek içerisinde bulunan gernik buğdayı saman parçalarının harman savurma ya da eleme işlemleri sırasında yanlışlıkla buradaki mahsulün içine karışmış olabileceği belirtilmiştir. Tanımlanan bitki kalıntıları arasında yoğun olarak kaydedilen ekilebilir mahsullerin varlığı bu mekânın pişirme aktivitelerinden ziyade bu işlemlerin öncesindeki hazırlama aktiviteleri ile ilişkili olduğunu kanıtlamıştır. Çok sayıda kaydedilen kareks sazı ise mekândaki su varlığını göstermektedir (Çizer, 2006: 55-56).

Mutfak ile ilişkili ara dolgudan alınan toprak örneğinde ekilebilir mahsul olarak 1 kabuklu arpa (*Hordeum cf. vulgare*), 4 tanımlanamayan tahıl, 2 mercimek (*Lens culinaris*); yabancı bitki olarak 1 yitik çim (*Lolium remotum*); bitki örtüsü

bitkileri olarak 3 delice otu cinsi (*Lolium* sp.), 8 tanımlanamayan yabancı buğdaygiller (*Gramineae*), 1 kaba yonca cinsi (*Medicago* sp.), 1 ladino yonca/sarıyonca cinsi (*Trifolium/Melilotus*) ve 4 küçük boyutlu tanımlanamayan yabancı baklagiller (*Leguminosae*) belgelenmiştir. Ara dolgudan alınan bir örneğe göre botanik açıdan iyi olarak değerlendirilmiştir ve bunun sebebi olarak da konumu açısından mutfak bağlamına olan yakınlığı gösterilmiştir (Çizer, 2006: 56-57).

Son olarak değerlendirilen örnek yine mutfaka ait bir başka ara dolgudan elde edilmiştir fakat bu örnek ona kıyasla botanik açıdan daha fakir olarak tanımlanmıştır. Ekilebilir mahsullerden 1 gernik buğdayı (*Triticum dicoccum*), 2 üzüm (*Vitis vinifera*), 1 tanımlanamayan büyük boyutlu baklagil; bitki örtüsü bitkileri ve yabancı bitkiler olarak 1 ladino yonca cinsi (*Trifolium* sp.) ve 1 tanımlanamayan yabancı buğdaygil kaydedilmiştir. Bu örneğin botanik açıdan olan verimsizliğinin, mekânın işlevi hakkında yapılabilecek yorumları zorlaştırdığı belirtilmiştir (Çizer, 2006: 57).

6.1.5. Yukarı Dicle Havzası

Bu bölge kapsamında incelenecek olan arkeobotanik veriler Salat Tepe, Ziyaret Tepe ve Hirbemerdon Tepe yerleşimlerinden gelmektedir.

Söz konusu bölgenin OTÇ sırasındaki çevresel koşulları yapılan jeomorfolojik araştırmalara göre kurak koşulları yansıtmaktadır. Bölgenin bugünkü iklimi araştırıldığında da yazları sıcak ve kurak kışları ise soğuk ve yağışlı bir iklim tanımlanmıştır. Yapılan toprak analizlerine göre vadi toprağının kireçli, kırmızımsı kahverengi siltli kilden oluştuğu ve bu durumun da ekilebilir bir arazi için avantaj olduğu saptanmıştır (Ökse vd., 2012: 5).

6.1.5.1. Salat Tepe

Salat Tepe Ilısu Barajı çevresinde bulunan antik yerleşimlerden biridir. Höyük Diyarbakır ilinde yer almaktadır. Yerleşimin en erken dönemi Geç Obeyd Dönemi'ne tarihlendirilmiştir (Ökse ve Görmüş, 2006: 167). İlk olarak G. Algaze tarafından yürütülen çalışmalarla tespit edilmiştir. 1999 yılında A. Tuba Ökse direktörlüğünde ilk yüzey araştırmaları gerçekleştirilmiş ve daha sonra kurtarma kazılarına başlanmıştır (Ökse ve Alp, 2002: 645).

Bu incelemede Salat Tepe'nin 2005-2006 yıllarında kazılan OTÇ tabakalarından gelen arkeobotanik veri yer alacaktır. OTÇ tabakalarından gelen

arkeobotanik veri toplamı 158'dir. Veriler zeminlerden, mimari ile ilişkili ocaklardan, çukurlardan ve çöken yapıların yığınlarından alınan toprakların suda yüzdürülmesi ile elde edilmiştir (Ökse vd., 2012: 72).

Tanımlaması yapılan tahıllar arasında kabuklu arpa en baskın olan tür olarak kaydedilmiştir. Çift-sıralı arpaya ait sap boğumları da tanımlanmıştır. Arpa tohumları kömürleşmeden kaynaklanan deformasyon sebebiyle çift-sıralı ya da altı-sıralı olarak tanımlanamamıştır. Ekmeklik buğday taneleri ve sap boğumları da tanımlanan tahıllar arasındadır. Buğday taneleri yoğun karbonlaşmadan dolayı *Triticum* sp. olarak tanımlanmıştır. Ayrıca çok az da olsa gernik ve siyez buğdayları da tespit edilmiştir. Gernik ve siyez buğdaylarının başakçık kısımları ile kavuzları da tanımlananlar arasındadır. Tahıllara ait olduğu düşünülen eklemli ot sapları da belgelenen gruplar arasındadır. Karbonlaşmaya bağlı deformasyon sebebiyle tanımlanamayan tahıllar (*indet.*) yani “tespit edilemez” olarak kaydedilmiştir. Baklagil familyasına ait tohumlar arasında mercimek, mürdümük, bezelye ve burçak bulunmaktadır. Bu grubun arasında yoğun karbonlaşmadan kaynaklı tanımlanamayan baklagil tohumları da bulunmaktadır. Bu örnekler de tanımlanamayan diğer örnekler gibi (*indet.*) olarak kaydedilmiştir. Meyve türleri arasından tek bir üzüm tohumu kaydedilmiştir (Ökse vd., 2012: 73).

Tahıllar arasında baskın tür olarak görülen arpanın Salat Tepe ile çağdaş olan ve arkeobotanik çalışmaları yapılan başka yerleşim yerleri gibi kuraklığa bağlı olarak ekilmesine karar verilen bir tahıl olduğu düşünülmüştür. Hem buğday hem de arpa türlerinin taneleri dışında sap ve boğum kısımlarının bulunması yerleşimde mahsul işleme aktivitelerinin olduğunu kanıtlamıştır. Üzümün yerleşim yerinde bir tohumla temsil edilmesi üzerine bölgede Salat Tepe ile çağdaş olan yerlerin verilerine bakıldığında aynı tablo ile karşılaşılmıştır (Ökse vd., 2012: 74).

6.1.5.2. Ziyaret Tepe

Ziyaret Tepe yerleşimi Diyarbakır il merkezinde yer almaktadır. Antik yazılı kaynaklardan edinilen bilgilere göre Asur kenti Tuşhan olarak bilinmektedir. Buradaki kazılar Akron Üniversitesi, Cambridge Üniversitesi, Mainz Üniversitesi ve Marmara Üniversitesi iş birliği ile gerçekleştirilmektedir (Matney vd., 2011: 67).

Höyük Yukarı Dicle Nehri'nin sağladığı alüvyondan dolayı bereketli bir alanda yer almaktadır. Yerleşim yerinin ETÇ'den Ortaçağ'a kadar uzanan uzun bir iskânı

mevcuttur. Fakat kent en iyi dönemini M.Ö. 9. ve 7. Yüzyıllara tarihlendirilen Geç Asur Dönemi'nde Tuşhan kenti olarak yaşamıştır (Matney vd., 2015: 126-127).

Yerleşim yerinin incelenecek olan arkeobotanik verisi, höyüğün güneybatısındaki aşağı şehrinde yer alan şehir kapısından elde edilmiştir. Burası araştırmacılar tarafından “Habur Kapısı” olarak adlandırılmıştır. Bu kapsamdaki kazılar 2007 yılında başlayıp 2009 yılına kadar sürdürülmüştür. Üç sezon süren bu kazıların yapıldığı şehir kapısı ile birlikte 225 m² boyuta sahip yatay alana Q Çalışması adı verilmiştir. Burada yapılan çalışmalar ile şehir kapısının iki kısımdan oluştuğu saptanmıştır. Habur Kapısı şehrin merkezi ile Dicle boyunca uzanan çiftlikler ve meralar arasında koridor görevi üstlendiğinden höyük genelinde önem arz etmektedir (Matney vd., 2015: 165).

Kazı sırasında sokakların da dâhil olduğu zeminlerden, ocaklardan, iyi tanımlanmış çukurlardan örnekler toplanmıştır. Şehir kapısı ve onunla birlikte bulunan iki kısım 4 seviyeye ayrılıp her seviye 1’den 4’e kadar numaralandırılmıştır. Analizler 36 m²’lik bir alan kaplayan ve zemin ile ocak depozitlerinden oluşan iç kısma odaklanmıştır. Buradan toplamda 31 örnek elde edilmiştir. Bu örnekler zemin ve ocak bağlamlarından oluşan doğu ve batı kısımlarından gelmektedir. 31 örnek arasından 6 örnek kapının erken evresine ait olup doğu kısımdaki yanmış sıva zeminden, 3 örnek 2. Evreye ait olup doğu kısımdaki çamur sıvalı zeminden, 4 örnek 3. Seviyeye ait olup doğu kısımdaki ocaktan, 6 örnek yine aynı kontekstteki zeminden ve son olarak 12 örnek 4. Seviyeye ait olup kapının batı kısmındaki kil zeminden oluşmaktadır. Tüm bu bağlamlara ait toplamda 838 tanımlanabilir bitki kalıntısı belgelenmiştir. Bunlar içerisinde 47 tane farklı bitki taksonomisi bulunmaktadır. Tanımlamaları yapılan bitki kalıntılarının yüzdeleri hesaplandığında; tahıllar %32, saman kalıntıları %7, baklagiller %1 ve meyveler de %1 oranına sahiptir. Bu kalıntılar arasında en büyük oranı %60 ile yabani bitkiler oluşturmaktadır fakat bunlar kültür bitkisi olmayan grup olarak tanımlanmıştır. Bu çalışmada sayıları ile birlikte tablo şeklinde verilen bitki kalıntıları sırasıyla şu şekildedir: Tahıl grubu olarak 1 siyez buğdayı (*Triticum monococcum*), 2 buğday cinsi (*Triticum* sp.), 2 buğday başakçığı (*Triticum* sp.), 3 buğday boğumu (*Triticum* sp.), 15 buğday kavuzu (*Triticum* sp.), 44 arpa cinsi (*Hordeum* sp.), 24 arpa boğumu (*Hordeum* sp.), 221 tanımlanamayan tahıl tanesi, 2 tanımlanamayan tahıl kavuzu, 1 tanımlanamayan tahıl boğumu ve 12 tanımlanamayan tahıl sapı belgelenmiştir. Baklagiller arasından; 7 mercimek (*Lens culinaris*), 1 bezelye

(*Pisum sativum*) ve 1 tanımlanamayan büyük boyutlu baklagil kaydedilmiştir. Meyve olarak sadece 1 incir (*Ficus carica*) bulunmuştur. Kültür bitkisi olarak tanımlanamayan yabani bitkiler arasından; 3 yabani arpa (*Hordeum* sp.), 1 sakalotu cinsi (*Aegilops* sp.), 2 sakalotu cinsi kavuzu/başakçığı (*Aegilops* sp.), 2 tef otu cinsi (*Eragrotis* sp.), 199 meşe itkuyruğu (*Phleum exaratum*), 7 sorguç otu cinsi (*Stipa* sp.), 76 küçük boyutlu tanımlanamayan çim, 13 tanımlanamayan çim, 3 papatyagiller cinsi (*Asteraceae*), 5 papatya cinsi (*Anthemis* sp.), 1 pelin otu cinsi (*Artemisia* sp.), 1 peygamber çiçeği cinsi (*Centaurea* sp.), 2 maydanozgiller (*Apiaceae*), 17 tarlataşkeseni cinsi (*Buglossoides* sp.), 1 karanfilgiller cinsi (*Caryophyllaceae*), 2 bambulotu cinsi (*Heliotropium* sp.), 9 gıvışgan otu cinsi (*Silene* sp.), 5 ekinebesi cinsi (*Vaccaria* sp.), 29 sirken cinsi (*Chenopodium* sp.), 1 kantaron cinsi (*Hypericum* sp.), 1 turpgiller cinsi (*Cruciferae*), 2 hardal cinsi (*Brassica* sp.), 1 sadırotu cinsi (*Descurainia* sp.), 3 yer bademi cinsi (*Cyperus* sp.), 3 geven otu cinsi (*Astragalus* sp.), 2 yalancı burçak cinsi (*Coronilla* sp.), 1 çemenotu cinsi (*Trigonella* sp.), 8 çemenotu (*Trigonella astroites*), 19 küçük boyutlu tanımlanamayan baklagil, 1 kınavel (*Scleranthus uncinatus*), 1 ballıbabagiller (*Lamiaceae*), 1 nane cinsi (*Acinos* sp.), 1 yabani nane cinsi (*Mentha* sp.), 1 kısamahmut cinsi (*Teucrium* sp.), 1 koyunotu (*Teucrium parviflora*), 1 mülkek (*Malva parviflora*), 1 şahtere otu cinsi (*Fumaria* sp.), 1 gelincik cinsi (*Papaver* sp.), 16 madımak cinsi (*Polygonum* sp.), 32 semizotu cinsi (*Portulaca* sp.), 1 gerdanlık cinsi (*Reseda* sp.), 1 belumotu cinsi (*Asperula* sp.), 3 yoğurtotu cinsi (*Galium* sp.), 16 belumotu/yoğurtotu cinsi (*Asperula/Galium* spp.), 3 sığırkuyruğu cinsi (*Verbascum* sp.) ve 1 çekem cinsi (*Thymelaea* sp.) belgelenmiştir (Matney vd., 2015: 166-168).

Zemin ile ocak bağlamlarında belgelenen odun kömürü ve bitki kalıntıları arasındaki yoğunluk benzerliği göz önünde bulundurularak yerleşim yeri sakinlerinin ateş faaliyetlerinden sonra düzenli bir şekilde temizleme yaptığı yorumu getirilmiştir. Ocakların *in situ* bir biçimde yanmış kalıntıları içermesi durumunda zemin örneklerine kıyasla odun kömürü ve benzeri örnek yoğunluklarının buralarda daha fazla olabileceği göz önünde bulundurulmuştur. Fakat yapılan çalışmalarda bunun tam aksi olarak en düşük sayıda yanmış bitki kalıntılarının ocak bağlamlarında görüldüğü ve bunun da doğrudan ocak içlerinin rutin temizlik faaliyetlerine maruz kaldığı belirtilmiştir. Şehir kapısı evrelerinin hiçbirinde depolama kapları ve saf tahıl depozitleri bulunmadığından burada depolama aktivitelerinin olmadığı anlaşılmıştır. Bunun dışında yoğun bir şekilde ocak bulunmuş olmasına rağmen bitki kalıntılarının

ısıtma, aydınlatma ve yemek hazırlama gibi işlerde kullanılan gübre kalıntılarından dolayı mekânlarda bulunduğu da yorumlanmıştır (Matney vd., 2015: 167-169). Yapılan başka çalışmalardan yola çıkarak şehir kapısının tüm evrelerinde bulunan az sayıdaki odun kömürleri, kültür bitkileri ve kültür bitkisi olmayan kalıntıların yoğunluklarının az oluşu da gübre kullanım ve yakma faaliyetlerini desteklediği vurgulanmıştır (Miller ve Smart, 1984).

Habur Kapısı'nın bitki kalıntılarının hangi ipuçlarını verdiği konusunda bir yorum yapıldığında bunların otlak alanları ve hayvancılık ile ilgili yem sağlamayı işaret ettiği kanısına varılmıştır. Bu bilgilerden yola çıkarak da aslında Ziyaret Tepe'nin Geç Asur Dönemi'ndeki çevresel koşulları, arazi kullanımı ve hayvancılığı gibi başka önemli verilere de ulaşılabilceği belirtilmiştir (Matney vd., 2015: 169).

Ana mahsuller olan arpa ve buğday oranları karşılaştırıldığında elde edilen örneklerden arpa oranı buğdaya kıyasla daha fazla kaydedilmiştir. Bunun sebebi olarak da arpanın tuza ve kuraklığa dayanıklı bir bitki olması ile yarı-kurak bir bölgede kolay yetiştirilebileceğinden hem insan besini, hem de hayvancılık için tercih edilmiş olabileceği düşünülmüştür. Az miktarda belgelene siyez buğdayının ve tanımlanamayan buğday cinslerinin yetiştirilebilmesi için gereken su kaynaklarının fazla olmasından dolayı bunların olasılıkla sadece insan besini için kullanıldığı yorumlanmıştır. Tahıllar dışındaki kültür bitkileri baklagiller ve meyveler Habur Kapısı'nda çok sınırlı sayıda belgelendiğinden dolayı üretim ve tüketimlerine dair çıkarımda bulunmanın zor olduğu belirtilmiştir. Bitki kalıntıları arasında en fazla yüzdeliğe sahip olan yabancı bitkilerin kendi içinde de en çok belgelene %41 oranı ile çayır bitkileri olmuştur. Bunlar arasında da en çok kaydedilen bitkinin 199 tohum ile meşe itkuyruğu bitkisi (*Phleum exaratum*) olması hayvanlar için en çok tercih edilen yem olduğunu göstermiştir. Bu hayvanlar arasında meşe itkuyruğunun özellikle atlar için kullanılmış olabileceği ve bu sebeple bahsi geçen çayır bitkileri ile atlar arasındaki ilişkinin de görülebileceği belirtilmiştir. Ziyaret Tepe'deki kazılarda bu zamana kadar atlarla ilgili herhangi bir kanıt ya da bir at ahır bulunmamıştır fakat Tuşhan'daki bir tarihi kayıta atların Yukarı Dicle Havzası'ndaki şehrin yönetimi için çok önemli olduğundan bahsedilmiştir. Tüm bunlar göz önünde bulundurulduğunda çayırların muhafaza edilip genişletilmesinin Tuşhan'daki arazi yöneticileri için tarımsal yönetimin mihenk taşıını oluşturduğu yorumu doğmuştur. Bitki taksonomisinde %15 oranı ile yer alan bozkır bitkilerinin çoğunun kuraklığa ve tuzlu toprağa karşı dayanıklı

oldukları saptanmıştır. Bu sebeple de sıcak yaz aylarında dağ eteklerinde yapılması muhtemel olan hayvan otlatma aktivitelerine de avantaj sağlayabileceği düşünülmüştür (Matney vd., 2015: 170-171).

Habur Kapısı'ndan gelen tüm bu verilerin iki önemli geçim kaynağı olan hayvancılık ve çiftçiliğin şehirde, birlikte yürütülen bir sistemi olduğunu göstermiştir. Bitki kalıntıları aynı zamanda hem hayvanlar hem de onları besleyen ve onlara bakan insanlar tarafından ortak kullanılan çevre hakkında da bilgiler sunmuştur. Hayvan besiciliğinin ve otlatmanın imparatorluğun tarımsal yönetiminde önemli bir yeri olduğu kanıtlanmıştır. Geç Asurlu arazi yöneticilerinin tahıl üretimine gösterdiği önemi hayvancılık için de gösterdiği görülmüştür (Matney vd., 2015: 172).

6.1.5.3. Hirbemerdon Tepe

Hirbemerdon Tepe, bugünkü Diyarbakır ilinin yaklaşık 100 km güneydoğusunda ve Dicle Nehri'nin batı yakasında bulunmaktadır. Buradaki çalışmalar önce yüzey araştırmaları kapsamında 2004 yılında başlamıştır. Daha sonra gerçekleştirilen kazılar, Ilısu Barajı'nın inşası ile kurtarma projesi olarak 2005 yılında başlamıştır ve bu proje Catania Üniversitesi, Istituto per l'Africa e l'Oriente ve Diyarbakır Arkeoloji Müzesi'nin ortaklığı kapsamında Nicola Laneri'nin başkanlığında yürütülmektedir. Höyükte saptanan evreler; Kalkolitik, Erken, Orta, Geç Tunç Çağları, Demir Çağı, Orta Çağ ve Osmanlı Dönemi olarak belgelenmiştir (Laneri vd., 2016: 11-14).

Bu yerleşime ait aktarılacak olan arkeobotanik verisi 2006 ve 2007 yıllarında yapılmış olan OTÇ mimari kompleksi kazılarından elde edilmiştir. Bu alan höyüğün Yüksek Tepe (A Alanı) olarak adlandırılan ve kireç bir kayalıktan oluşan kısmında bulunmaktadır (Laneri vd., 2008: 177-178).

Arkeobotanik verilerin elde edilmesi için alınan toprak örnekleri manuel Flotasyon sistemine tabi tutulmuştur. Örneklerin hacimleri 1.4 ile 54 litre arasında kaydedilmiştir. Bu çalışmada alınan toplam 23 örnek Kopenhag Ulusal Müzesi'ndeki Doğa Bilimleri Araştırma Birimi'nde incelenmiştir. Bitki kalıntıları stereo mikroskop kullanılarak bitki atlasları ve referans koleksiyonu yardımı ile tanımlanmıştır. Toprak örnekleri, A Alanındaki mimari komplekse ait olan ve yiyecek hazırlama ile depolama amaçlı kullanıldığı saptanan odalardan alınmıştır. Örnekler odaların zemini üzerindeki dolgulardan oluşmaktadır (Laneri vd., 2008: 194).

Yapılan alışmalar sonucunda bitki kalıntıları sayıları ile birlikte tablo şeklinde sunulmuştur. Bu tabloya göre tahıllar arasından; 8 kabuklu arpa (*Hordeum sativum*), 1 arpa cinsi (*Hordeum sp.*), 4 gernik buğdayı (*Triticum dicoccum*), 4 tanımlanamayan buğday kavuzu, 1 buğday kavuzu, 1 kabuksuz buğday, 1 buğday cinsi, 1 yulaf cinsi (*Avena sp.*), 17 tanımlanamayan tahıl kaydedilmiştir. Tahıl samanı olarak da 3 gernik, siyez ve tanımlanamayan tahıllardan toplamda 23 adet belgelenmiştir. Baklagiller arasından kaydedilenler 4 mercimek (*Lens culinaris*), 1 burçak (*Vicia ervilia*) ve 3 büyük boyutlu tanımlanamayan tohumdur. Meyvelerden 24 zm ekirdeği (*Vitis vinifera*), 2 üzüm meyvesi (*V. vinifera*) ve fındık olduğu düşünülen 1 yemiş belgelenmiştir. Yabani bitkiler arasından; 1 ven otu cinsi (*Gypsophila sp.*), 1 karamuk ya da ven cinsi (*Agrostemma sp./Gypsophila sp.*), 2 gıvışgan otu cinsi (*Silene sp.*), 2 ekinebesi cinsi (*Vaccaria sp.*), 1 kareks cinsi (*Carex sp.*), 27 buğdaygiller, 1 ballıbaba cinsi (*Lamium sp.*), 1 ladino yonca cinsi (*Trifolium sp.*), 5 emen otu cinsi (*Trigonella sp.*), 8 yabani baklagiller, 1 gelincik cinsi (*Papaver sp.*), 7 kuzukulağı cinsi (*Rumex sp.*), 4 yoğurtotu cinsi (*Galium sp.*), 1 sığırkuyruğu cinsi (*Verbascum sp.*), 1 kuzugevreği cinsi (*Valerianella sp.*), 1 kediotugiller ve 20 tanımlanamayan yabani bitki kaydedilmiştir (Laneri vd., 2008: 214).

Örnekler genel olarak değerlendirildiğinde içeriklerinin pek de zengin olmadığı belirtilmiştir. Bunun sebebi olarak da bitki kalıntılarının kendi bağlamları içinde zamanla yandığı ve depolandığı gösterilmiştir. Yani depolanmış mahsul toplulukları olmamalarından ya da herhangi bir yangın sebebi ile yerinde kmrleşmediklerinden içerik bakımından zayıf olarak tanımlanmışlardır. Mahsul olarak tanımlanan tahıllar yerleşim sakinlerinin temel besinleri olarak nitelendirilmiş, yabani bitkilerin de bu mahsullerin hasatları ile birlikte yerleşim yerine gelmiş ya da yakıt olarak kullanılmış olabilecekleri belirtilmiştir. Bitki kalıntılarının Hirbemerdon Tepe ile ağdaş birçok başka yerleşim ile karşılaştırıldığında OT için tipik olduğu saptanmıştır. Fakat bunların arasında alışılmadık ve farklı olan tek bir şey vardır ki o da meyve halinde bulunan üzüm kalıntılarıdır. Bütün halde bulunan üzüm verisinin ait olduğu bağlam yüzey dolgusudur. Bu bütün halde bulunan üzüm meyvesinin üzerindeki ufak bir kırıktan içindeki çekirdeklerin gözlemlendiği ve burada diğer üzüm çekirdeklerinden farklı olarak iki küçük çekirdek bulunduğu kaydedilmiştir. Bu çekirdeklerin bulunan diğer üzüm çekirdeklerinden oldukça farklı görünmelerinin sebebi ya henüz olgunlaşmamış oldukları ile ya da yabani zm (*Vitis sylvestris*)

türünü temsil ettikleri ile açıklanmıştır. Bu üzüm meyvesinin üzerinde yapılabilecek bir biyometrik çalışma ile meyvenin yabani ya da kültüre alınmış bir bitki olup olmadığı hakkında tanımlamalar yapılabileceği fakat çekirdeği saran mezokarp yüzünden bu çalışmanın mümkün olmadığı belirtilmiştir. Bunun dışında bu meyvenin taze bir üzüm ya da kuru bir üzüm olabileceği de tartışmalar arasına alınmıştır. Üzümün buruşuk yüzeyinden yola çıkarak şarap yapmak için üzümlerin yerleşim yerinde preslenebileceği de ihtimaller arasında değerlendirilmiştir. Fakat tüm bunların cevaplanabilmesi için gelecek kazı çalışmaları ile birlikte daha fazla örnek alınması gerektiği vurgulanmıştır (Laneri vd., 2008: 194-195).

6.1.6. Orta Anadolu

Orta Anadolu kapsamında incelenecek olan yerleşim yerleri sırasıyla Kültepe (Kaniş), Büklükale, Kaman-Kalehöyük ve Boğazköy (Hattuşa)'dır.

Bu bölümde yer alan yerleşim yerlerinin hepsine ait iklim bilgisi bulunmamaktadır. Geçmiş iklim bilgilerinin öğrenilebilmesi için arkeolojide kullanılan kararlı izotop analizlerinin çok yaygın olarak kullanılmadığı ve çalışması yapılan yerlerin verisi olmayanlarla karşılaştırma imkânı olmadığından genel bir iklim tanımı yapmanın zor olduğu belirtilmiştir (Fairbairn vd., 2017: 29).

Sınırlı da olsa yapılan polen analizleri ve jeolojik çalışmalar iklim şartlarının son Buzul Çağı'nın sonundan bu zamana dek büyük değişimler geçirmediğini göstermiştir. Özellikle Tunç Çağları'ndaki iklimin günümüzdeki iklim ile genel hatları itibariyle benzediği düşünülmektedir. Eski dönemlerde yağışlarda meydana gelen zamansal değişimleri günümüzde net olarak saptamanın mümkün olmadığı fakat özellikle Hitit Dönemi'ndeki şartlar ile günümüz şartlarının benzeştiğinin ve bölgedeki tarımın kuru tarıma dayalı bir model olduğu belirtilmiştir (Schachner, 2012: 27).

Roberts ve diğerlerinin Kültepe yakınında bulunan Eski Acıgöl'de OTÇ'nin iklim koşullarını anlamak için yaptığı paleoçevre çalışmaları bu dönemin Kültepe'de başka yerlere kıyasla yüksek yağışlara maruz kaldığını ve hem öncesinde hem de sonrasında kuru şartlar görüldüğü tespit edilmiştir (aktaran Fairbairn, 2014: 180).

Kaman-Kalehöyük civarındaki yıllık ortalama yağış 350 mm olup bu miktarın kuru bir arazide verimli tarım yapmak için yeterli olduğu belirtilmiştir (Nesbitt, 1993: 76).

Hattuşa'nın Hitit Dönemi'ne ait silolarında bulunan kabuklu arpa ve gernik buğdayı üzerinde yapılan kararlı karbon ve nitrojen izotop analizleri silodan siloya değişen bir tablo sergilemiştir. Bir örnekteki tahıllar iyi sulama koşulları gösterirken farklı bir örnekteki tahıllar ise kurak yetiştirme koşullarını göstermiştir. Buradan yola çıkarak Hattuşa'da yağmura dayalı tarımın baskın olduğu ve aynı zamanda farklı yetiştirme koşullarının kullanıldığı yorumu yapılmıştır (Diffey vd., 2020: 1212-1213).

6.1.6.1. Kültepe (Kaniş)

Kültepe Höyüğü, Erciyes Dağı'nın eteklerinde oluşmuş olan ovada yer almaktadır. Modern Kayseri'nin 20 km kuzeydoğusunda kalmaktadır. Höyük, Orta Anadolu'nun en büyük merkezlerindendir (Kulakoğlu, 2011b: 40).

Höyükteki ilk çalışmalar 1893-94 yıllarında E. Chantre, 1906'da H. Winckler, 1925'te B. Hrozný tarafından yapılmıştır (Kulakoğlu, 2011a: 1012). Daha sonra 1948'den 2005'e kadar Ankara Üniversitesi Dil Tarih ve Coğrafya Fakültesi'nden Prof. Dr. Tahsin Özgüç ve eşi Prof. Dr. Nimet Özgüç başkanlığında kazılar yürütülmüştür. 2005'ten sonraki çalışmalar Prof. Dr. Kutlu Emre ve Prof. Dr. Fikri Kulakoğlu başkanlığında yürütülmüştür. Höyükte toplamda 18 tabaka bulunmaktadır ve en erken tabaka ETÇ'ye tarihlenmektedir. Höyük Asur Kolonisi döneminde Kaniş Krallığı'nın başkentidir (Kulakoğlu, 2011b: 40-43).

Burada yapılan arkeobotanik çalışmaların amacı höyüğün aşağı ve yukarı şehirleri olarak adlandırılan alanlarındaki arkeobotanik malzemenin incelenip birbirleriyle karşılaştırılması yoluyla dönem içindeki üretimi, tüketimi ve ticareti yapılan bitkiler hakkında bilgi edinmektir. Araştırma için Kaneş'in her iki aşağı ve yukarı şehirlerinden gelen arkeobotanik veriler toprak örneklerinin toplanmasının ardından suda yüzdürme tekniği ile elde edilmiştir. Toprak örneklerinin alındığı kontekstler ocak, fırın, atık alanları/çöp çukurları ve yanmış *in situ* ev dolgularıdır. Elde edilen veriler ETÇ ve OTÇ dönemlerine aittir. Bu veriler karşılaştırılarak iki dönem arasındaki besin farklılıkları da gözlemlenmiştir (Fairbairn, 2014: 177-179).

Tahıllar arasında baskın olan mahsul buğday türleridir. Bu türler hem kavuzlu hem de kavuzsuz olarak belgelenmiştir. Buğday tanelerinin dışında ekmeklik/durum buğdayına (*Triticum aestivum*) ait olduğu saptanan sap boğumları da tanımlanmıştır. Bu buğday cinsinin içerdiği yüksek glütenden ötürü ekmek yapımında kullanıldığı bilinmektedir. Gernik (*Triticum dicoccum*) ve siyez (*Triticum monococcum*)

buğdayları da hem tane hem de kabuklarıyla belgelenmiştir. Buğdayın yanı sıra kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*) da belgelenen tahıl türleri arasındadır. Bu türler arasında altı-sıralı arpa da bulunmaktadır. Arpa da buğday gibi tanelerinin dışında kabukları, boğumları ve sapları ile de belgelenmiştir (Fairbairn, 2014: 181-184).

Baklagiller arasından burçak (*Vicia ervilia*), yabani mercimek (*Lens orientalis*) ve mürdümük (*Lathyrus sativus*) tanımlanan türler arasındadır. Ekonomik öneme sahip birkaç meyve/yemiş türleri olduğu da saptanmıştır. Bunlar arasından en yaygın olarak belgelenen türler incir (*Ficus carica*) ve üzumdür (*Vitis vinifera*). Ayrıca keten (*Linum usitatissimum*) de az sayıda belgelenenler arasındadır. Tek bir örnek nar tohumu (*Punica granatum*) ve badem ya da erikten geldiği düşünülen yemiş kabuğu kaydedilmiştir. Üç lokasyondan gelen yanmış fındikkabuğu örnekleri de mevcuttur (Fairbairn, 2014: 184).

Tüm gıda maddeleri kalıntıları arasında baskın olanlar buğday ve arpadır. Bu durum iki ürünün de ekonomideki ana mahsul olduğunu göstermektedir. Ayrıca bu türlerin taneleri dışında sap ve boğum gibi birçok bölümlerinin de tanımlanmış olması samanın yakıldığını, bitkilerin işlemlerden geçtiğini göstermiştir. Ketenin az da olsa belgelenmiş olması kumaş için üretildiğini düşündürmüştür. Araştırılan yazılı kaynaklardan saray bürokrasi içerisinde “keten denetçisi” unvanına sahip bir yetkilinin yer aldığı öğrenilmiştir fakat keten kumaşın yerel olarak burada üretilip üretilmediği veya ithal bir ürün olup olmadığı kesin olarak bilinmemektedir (Fairbairn, 2014: 186).

Arkeobotanik kayıtlarda ticaretin tam olarak tanımlanmasının bitki türlerinin çok çeşitli alanlarda ve geniş coğrafi bölümlerde büyümesinden dolayı zor olduğu vurgulanmıştır. Ancak; Kültepe’de OTÇ’ye ait fındık buluntuları bu durumu kolaylaştırmıştır. Yaygın olmayan türler arasında olduğu için bu türün ticaretinin yapılmış olabileceği düşünülmüştür. Yazılı metinler sayesinde fındıklar, birçok Eski Asur yazıtında bulunan Akad kelimesi “allanu” ile ilişkilendirilmiştir ve böylece fındığın ticaretinin yapıldığı kanıtlanmıştır. İncirin bu bölgedeki düşük sıcaklıklardan ötürü yetişmeyeceği gerçeğine rağmen incir kalıntılarının bulunması daha sıcak iklimlerle olan ithalatı yansıttığı şeklinde yorumlanmıştır. Aynı şekilde tek bir örnek ile temsil edilen nar tohumu için de ithalat olabileceği yorumu yapılmıştır. Bunun sebebi ise bu dönem kapsamında Türkiye’de başka hiçbir yerde nar örneğinin bulunmaması olarak açıklanmıştır. Tahılların ticaret içindeki yerinin çevresel toleransları nedeniyle

tanımlanmasının meyvelerden daha zor olduğu belirtilmiştir. Fakat tahılların tekerlekli araçlar ile taşınması Eski Asur yazıtlarında belgelenmiştir ve Kültepe'nin de ana ticaret yolu üzerinde olması bunu desteklemektedir. Ancak bu taşıma durumunun ne kapsamda ve ne kadar bir mesafesi olduğu bilinmemektedir (Fairbairn, 2014: 189-190).

Arkeobotanik kalıntıların iyi düzeyde korunması genel olan arkeolojik verilerle birleştiğinde OTÇ' den önce, OTÇ sırasında ve sonrasında Kültepe'de bitki kullanımı çalışmaları hakkında çok geniş bilgiler sağlamaktadır. Yapılan bu ilk araştırmalar, daha sonra yapılması planlanan izotop analizleri için bir zemin hazırlamıştır. Daha sonra yapılacak olan bu izotop analizlerinin bitki ürünlerindeki ticaret ve değiş-tokuş kalıplarını belirlemek için Kültepe'den tahıl ve odun kullanılması planlanmıştır (Fairbairn, 2014: 191).

6.1.6.2. Büklükale

Büklükale höyüğü, Kırıkkale ilinde ve Ankara'nın yak. 100 km güneydoğusunda bulunmaktadır. Buradaki ilk çalışmalar yüzey araştırmaları olarak Japon Anadolu Arkeoloji Enstitüsü Başkanı Dr. Sachihito Omura başkanlığında 1991 ve 2006 yıllarında gerçekleştirilmiştir. Kazı çalışmaları ise 2009 yılından bu yana sürdürülmektedir. Bu çalışmalar ile birlikte Büklükale'nin M.Ö. 2. binyıl sonunda Orta Anadolu'daki Hitit İmparatorluk Dönemi'nin önemli bir şehri olduğu belgelenmiştir. Ayrıca konumu itibarıyla Kızılırmak Nehri'nin en dar yerinde bulunuyor olması şehrin her dönemde kullanılan bir geçiş noktası görevini üstlenmesine de sebep olmuştur. Yapılan çalışmalarla höyüğün Erken, Orta ve Geç Tunç Çağları, Demir Çağı, Helenistik Dönem ve Osmanlı Dönemi boyunca iskân edildiği tespit edilmiştir (Matsumura, 2016: 58-60).

Burada anlatılacak olan Büklükale arkeobotanik verisi M.Ö. yak. 2000-1650'ye tarihlendirilen bir mekândan gelmektedir. Oda R62 olarak adlandırılmıştır ve höyük içindeki stratigrafide 3. ve 4. evrelere aittir. Odada bulunan bitki kalıntıları ile birlikte çok sayıda seramik kap da ele geçmiştir. Arkeobotanik veriler flotasyon tekniği kullanılarak elde edilmiştir. Elde edilen veriler hem referans koleksiyonlarından hem de atlaslardan yararlanılarak tanımlanmıştır. Bu çalışmalarda makroskobik analizler dışında kimyasal analizler de kullanılmıştır. Bu kimyasal analizler özellikle mineralleşerek korunan bitki kalıntıları için tercih edilmiştir (Fairbairn vd., 2018: 329).

Bu çalışmada Büklükale ile   a  da   olan ve onunla aynı bölgede bulunan Kültepe'den ele geçen çivi yazılı tablet arşivi de değerlendirilmiştir. Büklükale arkeobotanik verileri bu çivi yazılı tabletlerde bahsedilen bitkilerle karşılaştırılmıştır. M.  . 1895-1865'e tarihlendirilen ve toplamda 23.000 adet mevcut olan tabletlerden 11.000'i bu çalışma içerisine dâhil edilmiştir. Tamamen yazılı belgelere dayanarak bitki kalıntılarının isimlerinin ne olduğu ya da hangi alanlarda kullanıldığı hakkında kesin bilgilere varılamayacağı belirtilmiştir (Fairbairn vd., 2018: 330).

Belgelenen bitki kalıntıları korunma biçimlerine göre kömürleşerek ve mineralleşerek korunanlar olarak ayrılmıştır. K  m  rle  erek korunan bitki kalıntıları arasında; gernik ve siyez bu  daylarından (*Triticum monococcum/Triticum dicoccum*) 4 tahıl tanesi, 13 başakçık, 13 kavuz; ekmeklik/makarnalık buğdaydan (*Triticum aestivum/durum*) 20 tahıl tanesi, 35 sap parçası; buğday cinsinden (*Triticum spp.*) 9 tahıl tanesi; kabuklu arpadan (*Hordeum vulgare*) 9 tahıl tanesi, 7 sap parçası kaydedilmiştir. Tanımlanamayan tahıllardan 14 tahıl tanesi, 116 boğum parçası ve 2 saman parçası bulunmaktadır. Baklagiller olarak; 2 burçak (*Vicia ervilia*), 1 mercimek (*Lens culinaris*), 2 bezelye (*Pisum sativum*) tanımlanmıştır. Meyve grubundan; 69   z  m (*Vitis vinifera*)   ekirde  i ve 2   z  m sapı, 1 menengiç (cf. *Pistacia*) kabuğunun parçası, 1   akal eriği (*Prunus spinosa*)   ekirdek parçası, 31 erik (*Prunus domestica*)   ekirde  i parçası, 8 badem (*Amygdalus dulcis*)   ekirde  i parçası, 51 böğürtlen/ahududu (*Rubus spp.*), 1 yabani elma (cf. *Malus sylvestris*), 7 yabani elma/armut/  vez (*Malus/Pyrus/Sorbus*), 2 elma alt familyasına (*Maloidae*) ait meyve kalıntısı, 94 nar (*Punica granatum*), 1 kavun cinsi (*Cucumis melo/sativus*), 47 it   z  m   (*Solanum nigrum*), 85 incir (*Ficus carica*), 1 fındık (*Corylus avellana*) kabuğu parçası, 29 tanımlanamayan kabuk parçası belgelenmiştir. Diğer bitkiler arasından 21 sumak (*Rhus coriaria*), 2 kişniş (*Coriandrum sativum*), 807 dereotu (*Anethum graveolans*), 29 yabani ot, 15 yabani baklagiller, 77 tanımlanamayan yabani otlar, 62   itlembik (*Celtis glabra/tournefortii*), 297 tanımlanamayan fakat ekmek parçası olduğu düşünülen kalıntılar, 20 meyve eti ve 147 tanımlanamayan kalıntılar kaydedilmiştir. Mineralleşerek korunan bitki kalıntıları arasından; 487   z  m (*Vitis vinifera*), 2 böğürtlen/ahududu (*Rubus spp.*), 2 gülgiller (*Rosaceae*), 12 nar (*Punica granatum*), 2 kavun cinsi (*Cucumis melo/sativus*), 485 incir (*Ficus carica*), 23 kişniş (*Coriandrum sativum*), 377 dereotu (*Anethum graveolans*), 4 susam (*Sesamum indicum*), 3 yabani

ot, 65 diğ er yabani bitki ve 157 diğ er kalıntı tanımlanmıştır (Fairbairn vd., 2018: 331-332).

Bu çalışmada kaydedilen bitkiler ile daha önce sözü geçen yazılı metinler ve metinlerde yer alan bitkilerin referansları karşılaştırılmıştır. İlk önce tahılların ve baklagillerin yer aldığı referanslar değerlendirilmiştir. Hoffner'in yazılı metinlerden yola çıkarak yaptığı çalışmasına göre tahıllar ve baklagiller Hititlere ait ritüel metinlerinde “tohumlar” olarak kimyon, malt ve narlar ile birlikte bahsedilmiştir. Yine Hoffner'in ve Hass'ın çalışmalarında tahıl kelimesinin metinlerde *halki-* olarak geçtiğ i fakat bu kelimenin aynı zamanda arpa için kullanıldığ ı da tespit edilmiştir. Nesbitt'in ve Hoffner'in yaptığı ayrı ayrı çalışmalarda ekmeklik buğ day, Sümer yazıtlarında *ZÍZ-tar* olarak geçerken Hitit metinlerinde kesin olmamakla birlikte *hattar* olarak geçmektedir. Hoffner'in çalışmasına göre siyez buğ dayı ekmek yapmak yerine atları beslemek için kullanılmış ve onunla ilişkili olan kelime muhtemelen *kant-* olarak düşünülmektedir. Baklagillere ait referanslardan bahseden Hoffner, kesin olmamakla birlikte nohutun GÚ: GÚ.GAL, mercimeğ in GÚ.TUR, baklanın GÚ.GAL.GAL (Hititçe *sumessar*) ve burçağ ın da GÚ.SES sözcükleri ile ifade edilmiş olabileceğ ini yazmıştır. Ekmek yapımında hem tahılların hem de baklagillerin kullanılmış olabileceğ ini ve ekmek için toplamda 138 farklı türde sözcük bulunduğ unu da yine Hoffner belirtmiştir (aktaran Fairbairn vd., 2018: 333).

Bitki kalıntıları arasında kaydedilen baharatlar ve otlar da yazılı metinler ile olan karşılaştırmalara dâhil edilmiştir. R62 mekânında olası ekmek kalıntıları ile birlikte bulunan dereotunun tanımlanmasına yardımcı olabileceğ i düşünülmüştür. Ertem'in yaptığı bir çalışmada “bahçedeki bitkiler” isimli bir liste tespit edilmiş ve bu listede dereotu da yer almaktadır. Nadir bir bitki olarak tanımlanan *tawati*^{SAR} tespit edilen bu bahçe listesinde yer almaktadır ve Hoffner'e göre muhtemelen ^{NINDA}*tawataimi-* olarak geçen ekmek tanımı ile birlikte yer alır. Bu çalışmalardan yola çıkarak *tawati*^{SAR} sözcüğ ünün dereotu olduğ u yüksek ihtimaller arasında değerlendirilmektedir. “Bahçedeki bitkiler” listesinde yer alan bir diğ er bitki kişniştir. Miller'in çalışmada bu bitkinin Sümerce 'deki karş ılığ ı ŠE.LÚ^{SAR} , Akadça'da *kisibirritu/kisibirru* ve Miller'in çalışmadaki verilere göre Hititçe 'deki karş ılığ ı da muhtemelen *tarpatarpa-* olarak tespit edilmiştir. Veri içerisinde tanımlanan sumak bitkisinin ř u zamana kadar bulunan Hitit ya da Akad yazıtlarında yer almadığ ı ve tartışmalı olduğ u saptanmıştır. Bu bitkinin deri tabaklamasındaki kullanımını göz

önünde bulunduran Scurlock, metinlerde geçen “*kammu*” sözcüğü ile bitkiyi ilişkilendirmiştir. Hoffner ve Hass’ın yaptığı ayrı ayrı çalışmalarda Büklükale yerleşim yerinin taksonomisinde meyveler arasında en yoğun belgelenen üzümün kuru üzüme kıyasla Hitit metinlerinde çok sık görülmediği tespit edilmiştir. Kuru üzümün (GIŠGEŠTIN.HÁD.DU.A) ise özellikle ritüel metinlerinde incir ve nar ile birlikte tanrıları kurbanlık yerlere çekmek için kullanıldığı belgelenmiştir. İncirin ise Sümerce’ de GIŠPÈŠ sözcüğü ile ilişkilendirildiği fakat Hitit metinlerinde bir karşılığının olmadığı tespit edilmiştir. Laroche’nin çalışmalarında yer alan nar meyvesinin *nurati*- sözcüğü ile ilişkili olabileceği ve bu sözcüğün de Hurrice olan *nuranti* ile aynı anlamda kullanılmış olabileceği değerlendirilmiştir. Nar aynı zamanda Eski Asur’a ait ticari metinlerde de iki kez kaydedilmiştir. Nar ile ilgili tespit edilen ve Ulshöfer’in çalışmasında yer alan bir başka referans ise 210 narın fiyatının bir şekel gümüşe eşit tutulduğu ticari bir bildiridir. Bu bildiride yer alan narın fiyatı dolayısı ile mevsimlik bir ticari ürün olduğu düşünülmüştür. Verilerde yer alan elma ile Hass’ın çalışmasında genellikle Hitit ritüel metinlerinde Sümerce GIŠHAŠHUR olarak karşımıza çıktığı belirtilmiş ve bunun Hititçe’deki karşılığının ise GIŠsam(a)lu- olduğu tespit edilmiştir. Veriler arasında kaydedilen susamın Hitit metinlerinde yaygın olmadığı fakat Hoffner’in çalışmasına göre Sümerce’ de ŠE.GIŠ.Ì olarak kaydedilmiştir. Salatalık olduğu düşünülen bitki kalıntılarının metinlerdeki karşılığı Hass’ın çalışmalarına göre Hitit metinlerinde *kunkuma*- / *kunkumati* olarak yer almaktadır (aktaran Fairbarin vd., 2018: 333-336).

Bitki kalıntıları içerisinde kaydedilen tohumlar dışında kömürleşen odunlar da bulunmaktadır ve bunların analizi yapılarak yerleşim yerinde ya da yakınında yetişen ağaçlar tanımlanmıştır. Kalıntılar içerisinde bu odun kömürlerinin çok iyi korunduğu kaydedilmiştir. Tanımlanan türler arasında en baskın olanlar ardıç (*Juniperus* spp.) ve meşe (*Quercus*) olarak tespit edilmiştir. Bunların dışında zeytin ağacı (*Olea*), çobanpüskülü (*Ilex*), nar ağacı (*Punica*), fındık ağacı (*Corylus*), çam (*Pinus* spp.) ve söğüt/kavak (*Salix/Populus*) diğer baskın olan ağaç türleri olarak kaydedilmiştir. Ağaç taksonomisinde yer alan ve az bulunan türler olarak nitelendirilenler arasında ise gül ailesi (*Rosaceae*), kızılıçık (*Cornus*) ve akçaağaç (*Acer* spp.) tanımlanmıştır (Fairbairn vd., 2018: 336).

R62 mekânından elde edilen bitki kalıntılarının geneline bakıldığında meyve, baharat ve ot türleri ile ekmek ve taze meyve olduğu düşünülen kalıntılar baskın olarak

kaydedilmiştir. Bu durum göz önünde bulundurularak bu mekândaki işleyişle ilgili besinlerin yakıldığı ya da besin hazırlama aktivitelerine vurgu yapılmıştır. Böylelikle de bu gibi çalışmalarda hep göz önünde bulundurulmuş besinlerin ilk üretimlerine dair olan yorumlar ortadan kaldırılmıştır. Bitki depoziti içinde az bir yer kaplayan tahılların ve yabani bitkilerin varlığı araştırmacıları mahsullerin tüketilmeden önce ayıklanıp temizlendiği düşüncesine yönlendirmiştir. Bununla birlikte yoğun olarak belgelenen yanmış saman kalıntıları bu düşüncüyü destekleyip aynı zamanda samanın mekânda ek yakıt olarak kullanılmış olabileceğini de ortaya çıkarmıştır. Çok sayıda tanımlanan odun kömürleri de bunların yakıt olarak kullanılmış olabileceğini göstermiş fakat içlerinde bulunan egzotik türlerin birincil kullanımında yakıt olarak değil de bir obje olarak yerleşim yerine getirilmiş ve daha sonra ikincil kullanımında yakılmış olabileceği düşünülmüştür. Mineralleşerek korunan çok sayıda bitki kalıntısının varlığı mekânın çöp toplama alanı ya da fosseptik olarak kullanılmış olabileceği yorumunu doğurmuştur. Başka birçok eski yerleşim yerinde bu durum gözlemlendiğinden düşünce ilk önce ağır basmıştır fakat mineralleşerek korunan incir, ahududu/böğürtlen ve üzüm gibi meyvelerin çok yaygın olmadığı tespit edilmiştir. Böylelikle mineralleşmenin, söz konusu depozitin kendine özgü olan kimyasal koşulların bir sonucu olduğu da göz önünde bulundurulmuştur (Fairbairn vd., 2018: 339).

Büklükale'nin OTÇ bitki kalıntıları birkaç farklı taksonomiden meydana gelmektedir ve bu, Anadolu'daki başka çağdaş yerlerle karşılaştırıldığında pek de yaygın olmayan bir durum olarak nitelendirilmiştir. Yoğun olarak kaydedilen bazı meyveler (üzüm, böğürtlen/ahududu, incir) ve yabani ağaçların meyveleri Kalkolitik Dönem sonrası nadir olarak karşılaşılanlar olarak tanımlanmaktadır. Aynı zamanda söz konusu bu bitkilerin varlığı Tunç Çağı'na ait yazılı belgelerde de çok nadir olarak belgelenmiştir. Arkeolojik bağlamlarda nadiren görülen ve Anadolu coğrafyası için egzotik olarak tanımlanan bu türlerin ancak ve ancak başka yerlerden ithal edilerek alınmış olabileceği düşünülmüştür. Bu bitkilerin bu bölge ticareti içinde yer aldığı birkaç yazılı belge de tespit edilmiştir. Bu sebeplerle de Büklükale'nin büyük ve bölgesel bir ticaret/takas sisteminin içinde yer aldığı vurgulanmıştır. Büklükale ile aynı bölgede olan çağdaş başka yerlerin depozitleri ve baskın türleri karşılaştırıldığında ortaya çıkan farklılıklar, yerleşim yerlerinin kendilerine özgü üretim stratejilerinin ya

da farklı toplumların mahsul seçiminde farklı seçimleri olabileceği göz önünde bulundurulmuştur (Fairbairn vd., 2018: 339-340).

Büklükale'nin değerlendirilen bu bitki kalıntılarının yaygın olması ve bir arada görülmesi sebeplerinden ötürü yemek hazırlama faaliyetleri dışında başka öneriler de sunulmuştur. Yanmış halde bulunan olasılıkla ekmek ve taze meyve kalıntıları ve çok sayıda olan bitki kalıntıları bu çalışmada geçimlik bakış açısı ve faydacı yaklaşım ile birlikte değerlendirilip bunlarla aynı çerçevede düşünülmüştür. Bu bakış açılarına göre tüm kalıntıların israf olarak tanımlanabileceği ve kontekst ile bağlantılı olarak da bu tüketimin birçok insanı barındıran bir sosyal etkinlik sırasında gerçekleşmiş olabileceği vurgulanmıştır. Bitki kalıntıları ile birlikte ortaya çıkarılan çok sayıda içki kabının da ancak böyle geniş çaplı ortak yapılan bir etkinliği kanıtlayabileceği fikri ile ortaya atılan teori desteklenmiştir. Tüm bunlarla birlikte aynı zamanda Tunç Çağı sırasında Anadolu'da bitkilerin hem tıbbi hem de dini faaliyetler ile ilişkili bağlamlarda da yer aldığı yazılı belgelerden öğrenilmiştir (Fairbairn vd., 2018: 341).

Mekândaki yanmış bitki kalıntılarının yanma özellikleri ile ilgili de varsayımlarda bulunulmuştur. Bu varsayımlardan biri de çok sayıda belgelenen kısmen yanmış üzüm çekirdeklerini içermektedir. Yine yazılı belgelere dayanılarak varılan bu düşünce, bitkilerin yakılmasının ritüellerde kullanıldığını ve özellikle de M.Ö. 2. binde bu duruma rastlanıldığını fakat meyvelerin yakılmasının nadir olduğunu kapsamaktadır (Fairbairn vd., 2018: 342).

Tüm bu yaklaşımlardan ve varsayımlardan yola çıkılarak belgelenen bu tüketim modellerinin OTÇ sırasındaki Orta Anadolu için benzersiz olması bu çalışma için önem arz etmektedir. Arkeobotanik kalıntılar ile yazılı belgelerin birlikte değerlendirilmesinin yerleşim yerinin ait olduğu bölgenin ekonomisi, tüketim modelleri, bitki kullanımları hakkında önemli kanıtlar sunacağı vurgulanmıştır. Sunulan kanıtların, insanların bir araya geldiği sosyal etkinliklerde bitkilerin önemli bir rol aldığını fakat bu etkinliklerin tam anlamıyla anlaşılabilmesi için yeterli olmadığı, zooarkeoloji gibi çalışma alanlarına da ihtiyaç duyulduğu belirtilmiştir (Fairbairn vd., 2018: 343).

6.1.6.3. Kaman-Kalehöyük

Höyük, Ankara'nın 100 km güneydoğusunda, Kırşehir ilinde bulunmaktadır. Yaklaşık olarak 280 m çapındadır. Kızılırmak nehrinin aktığı yön doğrultusunda yer

aldığından verimli arazilere sahiptir. Yapılan yüzey araştırmaları ve kazı çalışmaları sonucunda Kalehöyük'te 1'den 4'e kadar olan numaraları içeren bir stratigrafi tanımlaması yapılmıştır. ETÇ, Asur Koloni Dönemi, Eski Hitit, Hitit İmparatorluğu, Karanlık Çağ, Erken-Orta-Geç Frig ve Osmanlı Dönemi iskân edilen dönemlerdir (Fairbairn ve Omura, 2005: 16). Kalehöyük'e ait arkeobotanik çalışmalar birkaç sezon boyunca yapılan çalışmalardan aktarılacaktır.

Aktarılacak ilk veriler Kalehöyük 2003 yılı kazı sezonu çalışmaları içerisinde değerlendirilmiştir. Fakat veriler hem 2002 yılına hem de 2003 yılına aittir. Toplamda 70 örnek incelenmiştir. Burada aktarılacak olan veriler ETÇ, Asur Koloni ve Eski Hitit Dönemi'dir. ETÇ'ye denk gelen tabakalar höyük strtigrafisinde IV. Seviye olarak adlandırılmıştır. Bu seviyeye ait veriler tahrip edilmiş bir ev bağlamından gelmektedir. Veri içerisinde ağaç kömürlerinin yoğun bulunmasının yanı sıra tahıllar arasından kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*) ve ekmeklik buğday (*Triticum aestivum/durum*) ve meyveler arasında da tek bir üzüm (*Vitis vinifera*) belgelenmiştir. Tanımlanan yabancı bitkiler arasında tilkikuyruğu cinsi (*Alopecurus* sp.), farekulağı cinsi (*Anagallis* sp.), papatyagiller, püsküllü çayır otu cinsi (*Bromus* sp.), tarlataşkeseni cinsi (*Buglossoides* sp.), pelemir cinsi (*Cephalaria* sp.), sirken/tuz çalısı cinsi (*Chenopodium/Atriplex* sp.), yoğurtotu cinsi (*Galium*), ebegümecigiller, madımak otu (*Polygonum trigonous*), su sandalye sazı (*Scirpus lacustris*), gıvışgan otu cinsi (*Silene*), deliçay cinsi (*Stachys*), ladino yonca cinsi (*Trifolium*) ve maydanozgiller bulunmaktadır (Fairbairn, 2004: 107).

2001 ve 2002 yıllarında yapılan kazı çalışmaları ile Erken Tunç III dönemine tarihlendirilen bitki kalıntıları bir diğer arkeobotanik veriyi oluşturmaktadır. Bu veriler tahıl depolama için kullanıldığı düşünülen beş adet çukurdan elde edilmiştir. Kalıntılar arasında 2197 tanımlanabilir tohum kadedilmiştir (Fairbairn vd., 2017: 23-25).

Örnekler içerisinde tahıllar arasından; 5 yabancı siyez buğdayı (*Triticum boeoticum*), 31 kültüre alınmış siyez (*Triticum monococcum*), 22 siyez buğdayı başakçık kısmı, iki siyez ya da gernik olduğu düşünülen tohum (*Triticum monococcum/dicoccum*), 4 başakçık, 6 kavuz kalıntısı, 241 buğday cinsi boğum kısmı (*Triticum* sp.), 131 buğday cinsi tohumu parçaları (*Triticum* sp.), 374 ekmeklik/makarnalık buğday (*Triticum aestivum/durum*), 25 asimetrik olarak tanımlanan kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), 30 kabuklu arpa tohum ve parçaları

(*Hordeum vulgare/sativum*), 421 simetrik olarak tanımlanan kabuklu arpa (*Hordeum vulgare/sativum*), 3 kabuklu arpa boğum kısımları (*Hordeum vulgare/sativum*) ve toplamda 859 adet sadece tahıl olduğu saptanan tohum, boğum ve sap parçaları belgelenmiştir. Baklagiller arasından; 1 nohut (*Cicer arietinum*), 13 mercimek (*Lens cf. culinaris*), 1 burçak (*Vicia ervilia*), 3 fiğ cinsi (*Vicia sp.*) ve 20 büyük boyutta baklagiller cinsi tanımlanmıştır. Meyvelerden ise 2 nar (*Punica granatum*) ve 3 üzüm (*Vitis vinifera*) saptanmıştır (Fairbairn vd., 2017: 26).

Mahsullerin depolama çukurlarına göre dağılımına bakıldığında ve Orta Tunç I-III ile karşılaştırıldığında Erken Tunç III'te beşinin de eşit bir tablo sergilediği tespit edilmiştir. Toplanan örnek sayılarının fazla olmaması ama tanımlanan mahsuller arasında kabuksuz buğday türlerinin baskın olması alışılmadık bir durum olarak nitelendirilmiştir. Bu durumun hem tohumlarda hem de saman kalıntılarında da görüldüğünden tafonomik durumu yansıtmayacağı düşünülmektedir. Miktarlardaki bu değişimin iklim değişiklikleri, zamanla değişen ekonomik ihtiyaçlar ve bireylerin seçimleri ile doğru orantılı olabileceği belirtilmiştir. Tüm bunların ayrıntılı olarak yorumlanabilmesi için de daha büyük bir örneklem üzerinde çalışılması gerektiği vurgulanmıştır (Fairbairn vd., 2017: 27-28).

Veriler arasında bulunan narın bu dönemdeki varlığının gelişmiş bir ekonomi ile açıklanabileceği belirtilmiştir. Yerleşim yeri ile çağdaş olan Anadolu kentlerine bakıldığında nar buluntularının ticaret merkezi konumundaki yerlerde daha çok görüldüğü saptanmıştır. Ve bu ürün yüksek statülü bir ithalat ürünü olarak tanımlanmıştır. Fakat Kaman-Kalehöyük'teki nar üzerinden olan bu değerlendirmenin yapılabilmesi için yine daha büyük örneklerin araştırılması gerektiği vurgulanmıştır (Fairbairn vd., 2017: 28).

Asur Koloni Dönemi, höyükte IIIc Seviyesi olarak adlandırılmıştır. 2003 yılında bu döneme ait örnek toplanmamıştır fakat çalışmada 1994 yılından bu evreye ait 3 örnek değerlendirilmiştir. Bu örnekler Oda 150 ve 151 olarak adlandırılan iki mekândan arazi çalışmaları sırasında el ile toplanmıştır. Değerlendirilen bu üç örnekte tahıllar arasından kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), ekmeklik buğday (*Triticum aestivum/durum*), siyez buğdayı (*Triticum monococcum*) siyez ya da gernik olduğu tam tespit edilemeyen tahıllar (*Triticum monococcum/dicoccum*) tanımlanamayan tahıllar ve çok sayıda saman kalıntısı kaydedilmiştir. Baklagiller arasından tanımlanan

tek tohum burçaktır (*Vicia ervilia*). Yabani bitki kategorisinde pelemir cinsi (*Cephalaria* sp.), havotu (*Galium tricornutum*) ve maydanozgiller bulunmaktadır. Bunların dışında aynı zamanda Oda 150'den 2002 yılında elde edilen ve nohut tohumları olarak tanımlanan kalıntılar da bulunmuştur. Bunun sonucunda bu odanın hem nohut, hem de siyez buğdayı kalıntılarını içermesi bakımından bir ambar olarak kullanılmış olabileceği düşünülmüştür. Ayrıca bu mekândan ele geçen yanmış kumaş ve iplik parçalarının da olması bu düşüncayı desteklemiştir. Henüz çalışması yapılmadığından kumaşların hammaddesi öğrenilememiştir fakat kumaşların bir dokuma tekniği olan “sumak tekniği” ile üretildiği tespit edilmiştir. Mekânın ambar olarak kullanılmış olabileceği düşüncesinden yola çıkarak bu kumaşların da ambar içerisinde mahsulleri saklamak için kullanılmış olabileceği yorumlanmıştır (Fairbairn, 2004: 107-111).

Eski Hitit Dönemi olarak adlandırılan zaman aralığı höyükte IIIb evresi olarak tanımlanmaktadır. 2003 yılında bu evreye ait kazılan ve Oda 346 olarak adlandırılan mekân içerisinde toplamda üç örnek değerlendirilmiştir. Bu veriler mekândan alınan toprak örneklerinin suda yüzdürülmesiyle elde edilmiştir. Veriler içinde tahıllardan altı sıralı kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*) ve ekmeklik buğday (*Triticum aestivum/durum*) baskın olarak tanımlanmıştır. Bu ikisinin dışında tanımlanamayan tahıl kalıntıları da bulunmaktadır. Baklagillerden tanımlanan tek tür burçaktır (*Vicia ervilia*). Ekilebilir diğer mahsul grubundan ise keten (*Linum usitatissimum*) belgelenmiştir. Yabani bitkilerden tarlataşkeseni cinsi (*Buglossoides* sp.), karanfilgiller, sirken/tuz çalısı cinsi (*Chenopodium/Atriplex* sp.), mineralleşmiş formda sivrisaz cinsi (*Eleocharis* sp.), yabani buğdaygiller, ebegümecigiller, gelincik cinsi (*Papaver* sp.), madımak otu (*Polygonum trigonous*), patlıcangiller, çekem cinsi (*Thymelea* sp.) ve çok sayıda tanımlanamayan yabani bitki kaydedilmiştir. Ayrıca odada çok sayıda yanmış odun kaydedilmiştir, bunların da mekân içinde kullanılan ahşaplardan oluştuğu ve yangın ile bu ahşapların çökmüş olabileceği belirtilmiştir (Fairbairn, 2004: 110-114).

Kaman-Kalehöyük 2004-2005 yılı kazı sezonu çalışmalarında açığa çıkarılan ve Eski Hitit Dönemi'ne (IIIb) ait olan ocak bağlamlarına odaklanılmıştır ve bu bağlamlardan elde edilen arkeobotanik veriler değerlendirilmiştir. Veriler içinde tahıllar arasından altı sıralı kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), ekmeklik/makarnalık buğday (*Triticum aestivum/durum*), siyez buğdayı (*Triticum monococcum*) tane ve

başakçık kısımları, siyez ya da gernik (*Triticum monococcum/dicoccum*) olduğu tam belirlenemeyen başakçık kısımları ve tanımlanamayan tahıllar kaydedilmiştir. Baklagillerden sadece burçak (*Vicia ervilia*) belgelenmiştir. Meyvelerden de sadece üzüm cinsi (*Vitis* sp.) tanımlanmıştır. Yabani bitkiler kategorisinde; eğnik/taşkesen (*Arnebia/Lithospermum*), sirken/tuz çalısı cinsi (*Chenopodium/Atriplex* sp.), turpgiller, havotu (*Galium tricornutum*), büyük boyutta yabani buğdaygiller, yabani arpa, Delice otu cinsi (*Lolium* sp.), beşparmakotu cinsi (*Potentilla* sp.), çekem cinsi (*Thymelea* sp.), anuk cinsi (*Ziziphora* sp.) ve tanımlanamayan türler kaydedilmiştir (Fairbairn, 2006: 133-135).

2006 yılı kazı sezonunda 102 flotasyon örneği üzerinde çalışılmıştır. Fakat bunlardan sadece 4 örnek ETÇ (IV) ve Asur Koloni dönemine (IIIc) aittir. İki dönemin verileri taksonomi tablosunda birlikte değerlendirilmiştir. Bu verilerde tahıllar arasından kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), ekmeklik durum buğdayı (*Triticum aestivum/durum*), siyez buğdayı (*Triticum monococcum*), siyez ya da gernik (*Triticum monococcum/dicoccum*) olduğu belirlenemeyen taneler ve kavuz kalıntıları kaydedilmiştir. Baklagillerden nohut (*Cicer arietinum*), mercimek cinsi (*Lens* sp.), bezelye cinsi (*Pisum* sp.) ve burçak (*Vicia ervilia*) tanımlanmıştır. Meyvelerden üzüm cinsi (*Vitis* sp.) kaydedilmiştir. Yabani bitkiler arasından eğnik/taşkesen (*Arnebia/Lithospermum*), kındıra otu (*Bolboschoenus maritimus*), sirken/tuz çalısı cinsi (*Chenopodium/Atriplex* sp.), hasırotugiller, mineralleşmiş formda sivrisaz cinsi (*Eleocharis* sp.), yoğurtotu cinsi (*Galium*), büyük ve küçük boyutlu yabani buğdaygiller, ballıbabagiller, büyük ve küçük boyutlu yabani baklagiller, Delice otu cinsi (*Lolium* sp.), madımak otu cinsi (*Polygonum* sp.), kılçık arpası (*Taeniatherum caput-medusae*) ve anuk cinsi (*Ziziphora* sp.) belgelenmiştir (Fairbairn vd., 2007: 151-154).

6.1.6.4. Boğazköy (Hattuşa)

Hattuşa Ankara'nın yak. 210 km doğusunda, kuzey-iç Anadolu platosunda yer almaktadır. Yazılı metinler sayesinde şehrin, M.Ö. yak. 1650'de Hattuşili I tarafından kurulduğu tespit edilmiştir. M.Ö. yak. 1700-1400'e tarihlenen Eski Krallık Dönemi'nde yerleşim 0.74 km² lik bir alana yayılmıştır (Diffey vd., 2020: 1205). Höyük, M.Ö. 3. binyılın sonu ile M.Ö. 16. yy arasında iskân edilmiştir. Eski Hitit Dönemi olarak adlandırılan dönem höyük üzerinde hiç kesinti olmadan yaşanmıştır.

Hitit Dönemi'ne gelindiğinde kentin değişen gücü ve hükmü yazılı metinler sayesinde belgelenmiştir (Schachner, 2013: 112-114).

Höyük 1834 yılında Charles Texier tarafından keşfedilmiştir. Daha sonraki ilk sistemli kazı çalışmaları 1893 ve 1894 yıllarında Ernest Chantre tarafından yürütülmüştür. Daha sonraki çalışmalar ise 1906-1912 yılları arasında T. Makridi ve H. Winckler tarafından gerçekleştirilmiştir (Schachner, 2017: 42). İkinci dönem kazıları 1929'da Alman Arkeoloji Enstitüsü işbirliği ile Kurt Bittel başkanlığında başlamıştır ve 1977'ye kadar sürmüştür. 1978-1993 yılları arasında Peter Neve tarafından yürütülen kazılar 1994-2005 yılları arasında Jürgen Seeher başkanlığında devam etmiştir. 2006 yılından itibaren ise çalışmalar Andreas Schachner tarafından yürütülmektedir (Ekmen, 2010: 66-67).

Hattuşa'ya ait arkeobotanik çalışmalardan ilki 2000-2001 yıllarında yapılmıştır ve bu veriler Hitit Dönemi yeraltı tahıl silolarından elde edilmiştir. Ortaya çıkarılan bu silolar hava geçirmez ve sımsıkı kapalı olarak tanımlanmıştır. Siloların bu özellikte olmasının temelinin, uzun süreli bir depolama yapabilmek adına ürünleri hem nemden hem de böceklerden korumak olduğu anlaşılmıştır. Bu depolama tekniği göz önünde bulundurulduğunda oluşturulma şekli itibari ile mahsule erişilmek istendiğinde içindeki her şeyin çıkarılması ve sistemin kökten bozulması gerektiği tespit edilmiştir. Bu sebeple uzun süreli depolama için kullanılan bu siloların kıtlık ya da verimsiz hasat zamanları, artı ürün ya da ertesi sene ekilecek tohumluk mahsul olarak kullanılmış olabileceği düşünülmektedir (Diffey vd., 2017: 1-3).

Silo yapısının yak. 118 m. uzunluğunda, 33-40 m. genişliğinde olduğu kaydedilmiştir. Her birinin 16 bölümden oluşan iki sıra halinde düzenlendiği ve toplamda da 32 bölüme bölündüğü ortaya çıkarılmıştır. Bölümlerin içlerinde kerpiç sıra ile kaplanmış duvarlar bulunduğu ve her bölümün de taş döşeli zemininin olduğu belgelenmiştir (Diffey vd., 2017: 3-4).

Seeher'e göre silo yak. 7000-9000 m³ tahıl alabilmekte ve bunun da bir yıl boyunca 20.000-30.000 kişinin beslenmesi demektir (aktaran Diffey vd., 2017: 4). Silolar içinden elde edilen tahıllar üzerinde yapılan radyokarbon tarihlmesi, burada çıkan yangının M.Ö. 16. yüzyılın başlarında gerçekleştiğini ve bunun sonucunda toplam 32 depolama bölümünden 12 tanesinin tahrip olduğunu göstermiştir (Diffey vd., 2017: 4).

Yapılan arkeobotanik çalışmalarda 5 silodan toplamda 4 ton yanmış bitki kalıntısı elde edilmiştir. 36 örnek suda yüzdürme yapılmadan direk olarak toplanmıştır. Bitki kalıntılarının büyük çoğunluğu kömürleşerek korunmuştur. Bunlar arasından sadece tarlataşkeseni bitkisi (*Buglossoides*) yanmadan korunagelmıştır. Tanımlanan bitkiler arasında baskın olan kabuklu arpa olarak saptanmıştır. Kabuklu buğday, arpadan daha az yoğunluğa sahiptir fakat incelenen siloların hepsinde bulunmuştur. Bunun dışında tek bir silonun sadece kabuklu buğday için ayrıldığı saptanmıştır. Bakliyatlar çok düşük oranda tespit edilmiştir. Bu durum bakliyatların ana besin kaynağı değil de asıl mahsul olan tahıllara karışmış olabileceği ile açıklanmıştır. Yoğun bir şekilde her örnekte bulunan yabancı bitkilerin varlığı mahsulün toplanırken bunlardan ayıklanmadığını ve depolanmadan önce de yoğun bir ayıklama işleminin yapılmadığını göstermiştir (Diffey vd., 2017: 5-6).

Hitit İmparatorluğu'nda oluşturulan bu sistem mahsullerin uzun süreli olarak korunmasına olanak sağlamıştır. Bu depolama faaliyetlerinin merkezi olarak yönetildiği ve yazılı belgelere dayanarak da kralın doğrudan tüm bunların sahibi olduğu düşünülmektedir. Aynı zamanda mahsullerin bu denli depolanmasının kıtlık zamanları için avantaj fakat yönetici sınıf için vasalları üzerinde uyguladığı bir güç olduğu belirtilmiştir (Diffey vd., 2017: 13).

Bu çalışmanın devamı niteliğinde olan bir diğer çalışmada ise silo kompleksi araştırılmaya devam edilmiştir. Toplamda 45 örnek üzerinde çalışılmıştır. Veriler içerisinde kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), gernik buğdayı (*Triticum dicoccum*) tahıl taneleri ve başakçık kısımları ve siyez buğdayı (*Triticum monococcum*) baskın olan mahsuller olarak kaydedilmiştir (Diffey vd., 2020: 1208-1210).

En çok tespit edilen tahılın kabuklu arpa olması Hillman ve Nesbitt'in çalışmalarından yola çıkılarak kuraklık toleransının bulunması ile açıklanmıştır (aktaran Diffey vd., 2020: 1210).

Tanımlanan yabancı bitkiler her örnekte yoğun bir şekilde tespit edilmiştir. Bunlar arasından; gısbana (*Bifora radians*), mustafaçiçeği (*Ranunculus arvensis*) ve arap baklası (*Vaccaria pyramidata*) bulunmaktadır. Bu türlerin hepsinin Orta Anadolu platosunun doğal türleri olduğu ve günümüzdeki ekilebilir arzilerle de ilişkisi bulunduğu saptanmıştır (Diffey vd., 2020: 1210).

Neef'in daha önce çalışmalarını yaptığı az sayıda olan ekilebilir türler arasında ekmeklik/durum buğdayı (*Triticum aestivum/durum*), burçak (*Vicia ervilia*), mercimek (*Lens culinaris*), mürdümük (*Lathyrus sativus/cicera*) ve çeşitli türlerde küçük tohumlu bakla (*Vicia faba* var. *minuta*) belgelenmiştir. Bakla dışındaki bu türlerin mahsullere karışmış olabileceği düşünülmüştür. Baklanın ise yüksek oranda bulunması onu bu düşüncenin dışında tutmuştur. Bu durumun sebebi olarak da bakla ve türlerinin tahıllarla aynı ekim alanlarında yetiştirilmiş olabileceği ya da geçmişte bu tarlaların bakliyat ekimi için kullanılmış olabileceği düşünülmüştür (aktaran Diffey vd., 2020: 1210).

Bu verilerden ve özellikle de tahılların yoğunluğundan yola çıkılarak Hitit çiftçilerinin değişken yetiştirme koşullarına rağmen üretim yaparak vergi sorumluluklarını yerine getirdikleri yorumu yapılmıştır. Depolama sistemi içerisinde yer alan çeşitlilik ile farklı tarım düzenlerinin uygulandığı vurgulanmıştır. Silonun kent içindeki konumu, mahsul depolamanın politik önemini ve artı ürünü kontrol etmenin sağladığı gücü göstermektedir (Diffey vd., 2020: 1220-1221).

6.1.7. Amik Ovası

Ovada kışın yıllık yağış miktarı daha fazla iken yazlar kuraktır. Topoğrafyadan kaynaklı yıllık yağışın eşit olarak dağılmadığı saptanmıştır. Orontes deltasında yağışlar 1.200 mm'den ovanın iç kesimlerinde yak. 500 mm'ye kadar dalgalanmaktadır. Modern veriler Tayinat Höyük'teki yıllık yağış miktarını 900-600 mm yağış izohyetlerinin içinde olarak göstermektedir (Karakaya, 2019: 80-82).

6.1.7.1. Tell Tayinat

Tayinat Höyük yani Eski Kunulua, modern Antakya kentinin yak. olarak 30 km doğusunda yer alır ve Asi Nehri'nin kuzey kıvrımında bulunmaktadır. Yerleşimde Tunç ve Demir Çağları tespit edilmiştir (M.Ö. yak. 3200-600). Burada ilk olarak 1935'ten 1938'e kadar Chicago Üniversitesi Şark Enstitüsü tarafından çalışmalar başlatılmıştır ve bu çalışmalarda beş farklı mimari evre belgelenmiştir. İlk kazılar Toronto Üniversitesi çatısı altında 1999 yılında Timothy Harrison başkanlığında başlamıştır. Seramik kayıtlara ve göreceli kronolojiye göre Tayinat'taki en erken yerleşimin M.Ö. 3. binyılın ortalarına denk geldiği saptanmıştır (Karakaya, 2019: 37-41; Klassen vd., 2022: 45).

Burada incelenecek olan arkeobotanik araştırmalar ETÇ III-IV tabakalarından gelmektedir ve bu örnekler kapsamında toplamda 63 numune çalışılmıştır. Tanımlanan veriler arasında tahıllardan kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*), gernik (*Triticum dicoccum*) ile ekmeklik/makarnalık buğdaydan (*T.aestivum/durum*) daha çok belgelenmiştir. Yabani siyez buğdayı (*T. monococcum/boeoticum*) az da olsa belgelenen tahıllardandır. İncelemesi yapılan bütün depozitlerde belgelenen tahılların tümünün saman kalıntıları da tanımlanmıştır. Baklagillerden mercimek (*Lens culinaris*), burçak (*Vicia ervilia*), mürdümük/kırmızı bezelye (*Vicia/Lathyrus*), bakla (*Vicia faba*) ve bezelye (*Pisum sativum*) kaydedilmiştir. Meyveler arasından üzüm (*Vitis vinifera*), incir (*Ficus carica*) ve zeytin (*Olea europaea*) iyi belgelenmiştir. Ketan tohumu (*Linum usitatissimum*) da az oranda ETÇ tabakalarında kaydedilmiştir. Yabani bitkilerde delice otu cinsleri (*Lolium*), kanyaş otu cinsleri (*Phalaris*) ve yonca cinsleri (*Melilotus/Trifolium*) en çok belgelenenlerdendir (Karakaya, 2019: 159-168).

6.2. ALALAH İLE ARKEOBOTANİK KARŞILAŞTIRMALAR

Bu kısımda Beşinci Bölümde yer alan Açıana Höyük 33.32 ve 33.53 plan-karelerine ait arkeobotanik veriler ile bu bölümdeki söz konusu yerleşimlere ait arkeobotanik verilerin karşılaştırması yapılmaktadır. Karşılaştırması yapılan yerleşim yerlerinin sadece OTÇ verisi göz önünde bulundurularak Alalah ile olan paralellikleri ve farklılıkları değerlendirilmiştir.

Kuzey Suriye’de yer alan Ebla, Tell Tweini ve Tell Umm el-Marra yerleşimlerinden Alalah 33.32 plan-karesi ile bitki cinsleri bakımından paralellik gösteren yerleşim Tell Tweini’dir. Tahıl grubundan buğday ile baklagillerden burçak kalıntıları bu benzerliği oluşturmaktadır. Diğer yerleşim yerlerinde tahıl grubundan arpanın baskın olması 33.32 plan-karesindeki yoğun bulunan ekmeklik/durum buğdayı tablosu ile örtüşmemektedir. 33.53 plan-karesinde baskın olan mahsulün zeytin olması sadece bu kapsamda söz konusu yerleşim yerleri ile benzerlik oluşturmaktadır. Aşağı Orontes Havzası’nda bulunan Tell Misrifeh yerleşimi Açıana’nın her iki plan karesiyle de bitki cinsleri bakımından tam olarak örtüşmemektedir. Burada sadece baklagillerden tanımlanan mercimek verisi ile bir benzerlik söz konusudur.

Habur Vadisi’ndeki Tell Chagar Bazar, Tell Arbid, Tell Mozan, Tell Leilan ve Tell al Raqa’i yerleşimlerinde de durum farklı değildir. Bu yerleşimlerin de OTÇ verisinde baskın olan tahıl arpadır ve bu durum Açıana Orta Tunç verisi ile farklılık

oluşturmaktadır. Sadece mercimek, burçak ve mürdümük ile meyvelerden üzüm verisi bulunması Açıana ile örtüşmektedir. Balikh Vadisi'nde yer alan Tell Hammam et-Turkman yerleşiminde de durum aynıdır. Burada da baskın olan tahıl arpadır. Sadece hem Açıana'da hem de Tell Hammam et-Turkman'da karşımıza çıkan kabuksuz arpa (*Hordeum nudum*) az sayıda belgelenmiş de olsa ortak mahsullerdendir. Bunun dışında baklagiller iki yerleşim arasındaki benzerliği oluşturmaktadır.

Kilikya'da bulunan Tatarlı Höyük yerleşimine ait arkeobotanik verisi ile Açıana verisi tahıl ve meyve grubunda aynı cins bitkileri barındırma açısından örtüşmektedir. Burada da Açıana'daki gibi baskın olan mahsul ekmeklik buğdaydır daha sonra arpa gelmektedir. Meyvelerde ise üzüm ve zeytin ortak olan cinslerdendir. Tatarlı Höyük'te Açıana'dan farklı olarak baklagiller kaydedilmemiştir.

Yukarı Dicle Havzası'nda Salat Tepe, Ziyaret Tepe ve Hirbemerdon Tepe yerleşimlerinde sadece baklagiller ve meyveler ile bir örtüşüklük söz konusudur. Buralarda da baskın olan tahılın arpa olması Açıana ile benzerlik göstermemektedir.

Orta Anadolu'da yer alan Kültepe ve Büklükale yerleşimlerinde Açıana ile tahıl ve baklagiller grubunda benzerlik söz konusudur. Her iki yerleşimde de Açıana gibi baskın olan tahıl buğdaydır. Baklagillerde de bu benzerlik devam etmektedir. Fakat meyve grubunda Orta Anadolu'daki bu yerleşimlerde Açıana'dan farklı olarak zeytin bulunmamaktadır.

OTÇ sırasında arpanın baskın olduğu bir besin modelinden bahsederken iklim koşulları ilk ve sürekli olarak değerlendirilen etken olmuştur. Arpanın kuraklığa karşı olan toleransı bunu desteklemektedir. Fakat ana mahsulün arpa olduğu bu yerleşim yerleri ile ekmeklik/makarnalık buğdayın hâkim olduğu Açıana Höyük arasındaki farklılığın başka sebepler ile açıklanması da mümkündür. Bunlardan ilki çalışılan bağlamların farklı olmasıdır. Açıana Höyük arkeobotanik verisi bağlamının kendine has özellikleri bulunan bir saray mutfağı olması bu durumu yaratan başlıca sebepler arasında değerlendirilmelidir. Bu spesifik bağlam, yerleşimin tümünü temsil etmesinden ziyade bazı belirli alışkanlıkları ve eylemleri yansıtır olabilir. Dolayısı ile saray mutfağından yola çıkarak Açıana'da arpa tüketilmiyor diyemeyiz fakat sarayın beslediği bireylerin ya da yönetimin tercihinin ekmeklik/makarnalık buğdaydan yana olduğunu söylemek ihtimaller arasındadır. Değerlendirilebilecek bir diğer olasılık ise kültürel sebeplerdir. Bölgelerin konumu, etkilendikleri unsurlar,

etkileşim içinde oldukları diğer topluluklar ana mahsül seçimini de etkilemiş olabilir. Böylelikle besin modellerinin oluşturulmasında iklim gibi fiziki etmenlerin dışında bireylerin/yönetimlerin de tercihlerinin ve etkilenebilecekleri faktörlerin göz önünde bulundurulması gerekliliği ortaya çıkmaktadır.



YEDİNCİ BÖLÜM

SONUÇ

Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti'nin OTÇ II Dönemi içerisinde VII. Tabaka Sarayı'nın öncesine tarihlenen, bozulmamış ve yanmış bir bağlam sunan 33.32 saray mutfağı ile mutfak ile aynı yapıyı temsil eden ve olasılıkla depo olarak kullanılmış olan 33.53 bağlamı, Eski Alalah Kenti'nin bu dönemdeki yeme içme adetlerini, yemek tercihlerini ve bu alanlardaki aktivitelerini anlamak adına önem teşkil etmektedir. Bu tez aynı zamanda, bir vaka çalışması olarak Aççana Höyük'ün OTÇ tabakalarına ait beslenme adetlerindeki boşluğu doldurmaktadır.

Mimari özelliklerine ve içinde barındırdığı çanak çömlek grupları (Bulu, 2012, 2016) ile arkeobotanik verisine göre; gıda hazırlama, pişirme, tüketme ve depolama faaliyetleri, 33.32 bağlamı üzerinden açıkça izlenebilmektedir. Çalışmanın benimsediği kuramsal yaklaşımlardan biri olan hane halkı arkeolojisini saray bağlamlarını araştıran çalışmalarda çok sık görmediğimiz için bu tez çalışması bu anlamda farklılık teşkil etmektedir. Arkeolojide incelenen konu saray kavramı olduğunda bağlamı anlamak için yönetici sınıf, elitler ve kraliyet üzerinden bir perspektif sunmak sıklıkla tercih edilen bir yöntem olmuştur. Bu çalışmada ise hane halkı arkeolojisi benimsenerek küçük bir birim olan mutfak üzerinden büyük bir birim olan saray anlaşılmaya çalışılmıştır. Dolayısı ile bireyler üzerinden bir bakış açısı sunulmaktadır. Haneler, üretim ve tüketim faaliyetlerinin yoğun olarak belgelendiği birimler olduğundan saray mutfağının da içinde barındırdığı üretim ve tüketim faaliyetleri burayı bir hane düzeyinde anlamamıza olanak sağlamaktadır. 33.32 mutfak bağlamındaki mahsullerin oranlarına bakıldığında büyük porsiyonları yansıtmaması buranın herhangi bir konut olmadığını ve bir topluluğa besin üreten bir hane olduğu ihtimalini göstermektedir. Bir konutun barındırdığı insanların, konut içindeki faaliyetleri ve kararları paylaşması (Blanton, 1994: 5) göz önünde bulundurulduğunda mutfağın içinde yer alan işlevsel özellikleri mutfağı kullananların ortak fikri olarak değerlendirmek mümkündür. Örneğin, mutfakta pişirme aktiviteleri incelendiğinde ocak dışında başka bir pişirme unsuru görülmemesi ortak fikrin doğurduğu ortak bir faaliyet olabilir ve sadece ocak üzerinde pişirilecek yiyeceklerin kararı alınmış olabilir. Bu çıkarım üzerinden değerlendirilebilecek bir diğer örnek ise mutfakta bulunan ana

mahsuldür. Ana mahsulün ekmeklik/makarnalık buğday olması yine mutfağı kullanan, gıdanın hazırlanması ve tüketilmesi ile ilgili bilgisi olan Açıanalı aşçıların ortak fikrinin bir ürünü olarak değerdendirilebilir.

Arkeolojik bağlamlarda şölenlerin/ziyafetlerin söz konusu olma durumu besinlerin sadece miktarlarının fazla olması ile değil aynı zamanda çeşitliliğinin de fazla olması ile değerdendirilmelidir. Mutfaktaki besin gruplarının büyük porsiyonları yansıtması bir grup için pişen yemekleri gösterirken bu besinlerin çeşitli olmaması burada gerçekleşmiş olabilen şölen/ziyafet ihtimalini düşürmektedir. Bu tür etkinliklerin sadece arkeobotanik kalıntılarından yola çıkarak değil, zooarkeolojik kalıntılar ile birlikte değerdendirilmesi gerektiğinden çalışmanın bu kısmı tamamlandığında gelecekte yapılacak bir çalışmanın çıktısını oluşturacaktır.

Mutfak içerisinde mahsullerin hazırlanma süreçlerine ışık tutan *chaîne opératoire* yaklaşımı kapsamında mimari unsurlar ve özellikle arkeobotanik veriler ile çanak çömlek grupları göz önünde bulundurularak mutfağın iki odaya ayrılmasının belli bir işletim sistemine sahip olduğu görülmektedir. Buradan yola çıkarak mutfak içerisinde üretim, işleme, depolama, dağıtım ve tüketim halkalarından oluşan bir zincirin varlığı doğmaktadır. “Gıda maddeleri için genelleştirilmiş davranış zinciri” şemasına göre (Heiss vd., 2021: 8; Resim 2), 33.32 saray mutfağında atma aktivitelerine dair somut kanıtlar bulunmadığından bu aktivitenin tercih edilip edilmediğine dair yorum yapamamaktayız. Yenilebilir bitkiler için oluşturulan işlem sıralarının genellikle pişirmeye ya da yemeye hazır tohum aşamasıyla bittiği rapor edilmiştir. Bu durumun da üretim ile tüketim arasında bir boşluk yarattığı düşünülmektedir (Heiss vd., 2021: 44). Açıana Höyük’teki mutfak bağlamında da aynı durum söz konusudur fakat oluşan bu boşluk sap ve saman kalıntıları üzerine yapılan iki yorum ile doldurulmaktadır. Mutfak bağlamında bulunan tahılların sap ve saman gibi çöp kısımlarının bulunmaması, tahılların bu mahsul işletim zincirine dâhil edildikten sonra geldiği en son yerin mutfak olduğunu göstermektedir. Yani *chaîne opératoire* yaklaşımı ile mutfak, bu işletimin içerisinde son halkayı oluşturmaktadır. Bu kapsamda Açıanalılar mahsulü ya yerleşim dışında ayıklama işlemlerine tabi tutuyorlardı ya da başka bir üretici toplumdan alıyorlardı.

Mutfağın içinde barındırdığı bütün aktiviteleri sosyal eylemler olarak değerdendirdiğimizde hepsini *habitus* pratiği olarak tanımlayabilmekteyiz ve bu durum

bize bireylerin pratikleri aracılığı ile sosyal pratikleri yansıtan Açıana Höyük'teki yemek habitusunun resmini çizmektedir. Habitus kavramını mutfakta bulunan arkeobotanik kalıntıların yoğunluğu, türleri ve nasıl bulundukları üzerinden değerlendirdiğimizde bu durum, Açıana'daki bireyler ve toplum hakkında üretici-tüketici ilişkisinin irdelenmesine olanak sağlamaktadır. Bir topluluğa yemek üreten mekân olarak tanımladığımız mutfakta yoğun olan besinin tahıllar olması ve bu tahılların mutfakta sapından/samanından temizlenmiş bir şekilde bulunması pişirmeye hazır gıdanın mevcudluğunu göstermektedir. Bu bağlamda üretme işlemlerinin tarlada başladığı göz önünde bulundurulduğunda Açıanalı aşçıları ve ait oldukları toplumu tüketici olarak değerlendirmek mümkündür. Mutfaka bütün ayıklama ve temizleme işlemleri bitmiş olarak gelen gıdanın başka bir üretici toplumdan alınmış olması bu kapsamda ihtimaller dâhilindedir.

Habitus sayesinde mutfaktaki mimari özelliklerden yola çıkarak görev dağılımının keskin çizgileri ve içinde gerçekleşen pratiklerden hangilerinin hazırlayıcılar için daha önemli olduğu hakkında da yorum yapabilmek mümkündür. Mutfak oluşturulan biri hazırlama diğeri de servis ile ilişkili iki ayrı oda, bize bu iki pratiğin görev dağılımının keskin sınırlarla çizildiğini göstermektedir. Hazırlama aktivitelerinin gerçekleştiği odada yer alan tezgâh alanlarının kapladığı kısmın büyüklüğü bu pratiğe verilen önemi yansıtmaktadır. Servis için kullanıldığı düşünülen odanın hazırlık aşamalarının gerçekleştiği bölümden ayrılması da dağıtım pratiklerinin de hazırlık aşamaları kadar önemsendiğini göstermektedir. Hazırlık aktivitelerinin gerçekleştiği bölümde yer alan ve depolama kaplarının durduğu platformun odaya sonradan eklenmiş olması depolama ihtiyacının daha sonradan doğduğunu ya da zaten var olan depolama aktivitesinin mutfak içine taşındığını düşündürmektedir. Yemek habitusu ile somutlaşan bu eylemlilikler sayesinde mekân içerisinde gerçekleşen tempoyu, görev dağılımını ve tercihleri görebilmekteyiz. Bu da bize bireylerin yansıması ile onunla paralel olarak toplumun yansımasını da göstermektedir.

33.53 muhtemel depo odası, mutfak ile aynı yapı olduğu fakat farklı kotlarda inşa edildikleri anlaşılan bir mekândır. Buradaki arkeobotanik veri mutfaka görece az olmakla birlikte en çok görülen mahsulün zeytin olması dikkat çekmektedir. VII. Tabaka Sarayı'na ait yazılı kaynaklardan bilindiği üzere zeytinin dönem içerisinde yönetici sınıf için önem teşkil etmesi ve lüks ürün grubuna girmesi bu mekânın sıradan bir konut olma özelliğini elemektedir. Bununla birlikte buradan ele geçirilen boyalı

duvar boyası parçaları da buna kanıt oluşturabilecek niteliktedir (Akar vd., 2021). Zeytinin meyve olarak kullanılmasının dışında zeytinyağı için kullanımı uzun bir süreci ve bir işletim zincirini (*chaîne opératoire*) zorunlu kılmaktadır. Zeytinyağı için üretimi ve hasadı yapılan zeytinin taş teknelerde kırılması, yağının çıkarılması ve süzülmesi gerekmektedir (Langgut vd., 2019: 10). Üretilmesi için zorunlu aşamalara ihtiyaç duyan zeytinyağı depolanarak da uzun yıllar saklanabilen bir yan üründür. 33.53 depo odasında en çok görülen mahsulün zeytin olması, zeytinin daha sonra yağ yapılmak üzere burada depolandığını ve bu depolama aşamasının zeytinyağının üretim aşamalarından (*chaîne opératoire*) biri olduğunu söylemek mümkündür. Buradan elde edilen zeytinlerden bir kısmının sokak olarak tanımlanan alandan gelmesi ve çekirdeklerin tümünün kırık olması belki de bir üretim/tüketim zincirini ve atma pratiğini yansıtmaktadır. Bu bağlamda yazılı kaynaklardan da bildiğimiz verilere göre, yönetici sınıf ile doğrudan ilişkili olan zeytinin Açıana yöneticileri tarafından kırsal bir yerleşim yerinden tedarik edilip (Akar ve Kara, 2018a, 2018b, 2020) depo işlevli özel bir mekânda daha sonradan yağ üretmek için tutulmuş olabileceği de ihtimaller arasındadır. Bu mekânda bulunan zeytin ile ilgili bir başka ihtimal de zeytinin lüks bir ürün olması sebebiyle krallar arasında hediye olarak kullanılmış olabileceğidir. Hem mimari özellikleri hem de içindeki buluntularıyla birlikte sıradan bir konut olma ihtimali elenen mekân belki de krala hediye olarak başka bir yerleşimden gönderilen zeytinleri depolamak için kullanılıyordu.

Mezopotamya, Doğu Akdeniz ve Anadolu’da ETC’de yaşanan yeniden kentleşme döneminden sonra arkeolojik verilerle kanıtlanan ve OTÇ’nin başlarında ortaya çıkan çöküş dönemi OTÇ II döneminde yerini bir yenilenme dönemine bırakmıştır. Açıana Höyük VII. Tabaka Sarayı ile bu yenilenme döneminin izleri çok iyi bir şekilde görülebilmektedir. VII. Tabaka Sarayı’nın öncesine tarihlenen mutfak ile muhtemel depo odası içerdiği arkeolojik veriler sayesinde bize yenilenmenin temellerinin atılmaya başlandığını göstermektedir.

Orta Tunç Çağı sırasında Alalah’ın bağlı olduğu ve Halep’te bulunan Amorit kökenli Yamhad Krallığı, Akdeniz kıyısından Orta Fırat Vadisi’ne kadar geniş bir alanı kontrol etmiştir. Bu çalışmanın sunduğu arkeobotanik veri Orta Tunç Çağındaki Alalah Kenti’nin yeme içme adetlerinin yanı sıra “Amorit beslenme adetlerini” de yansıtmaktadır.

Mutfağın pişirme ve depolama aktivitelerinin net olarak görüldüğü A Odasındaki arkeobotanik kanıtlar B Odasındakine göre azdır. Elde edilen arkeobotanik veri analizleri ile tahıl, baklagiller, meyve ve yabancı ot grupları tanımlanmıştır. Tahıl grubu içerisinde ekmeklik/makarnalık buğday (*Triticum aestivum/durum*), siyez buğdayı (*Triticum monococcum*), kabuklu arpa (*Hordeum vulgare*) ve kabuksuz arpa (*Hordeum nudum*) kaydedilmiştir. Baklagiller içerisinde burçak (*Vicia ervilia*), mercimek (*Lens culinaris*), mürdümük (*Lathyrus sativus*), bakla (*Vicia faba*) ve bezelye (*Pisum sativum*) tanımlanmıştır. Meyvelerden zeytin (*Olea europaea*), üzüm (*Vitis vinifera*) ve nar (*Punica granatum*) kaydedilenler arasındadır. Yabancı bitki grubu içerisinde delice otu cinsi (*Lolium* sp.), yoğurt otu cinsi (*Galium* sp.), püsküllü çayır otu cinsi (*Bromus* sp.), kuzukulağı cinsi (*Rumex* sp.), geven otu cinsi (*Astragalus* sp.), kanyaş otu cinsi (*Phalaris* sp.), yonca cinsi (*Medicago* sp.), ebegümeci cinsi (*Malva* sp.), sarı sütleğen (*Euphorbia helioscopia*) ve ekin ebesi (*Vaccaria hispanica*) kaydedilmiştir. İki mekân arasında ana mahsulde farklılık bulunmaktadır.

33.32 mutfakta ekmeklik/makarnalık buğday baskın iken 33.53 olası depo odasında zeytin baskındır. Ekmeklik/makarnalık buğdayın sayıca çok fazla olması bu bağlam kapsamında OTÇ'deki Aççana'da tercih edilen başlıca tahıl olduğunu yansıtmaktadır. İkinci sırada en çok bulunan tahılın arpa olması bu mahsulün ekmek yapımında ve diğer yerleşimlerden de OTÇ için kanıtlarına çok sık rastladığımız bira üretimi için kullanılmış olabileceğini göstermektedir. Mutfakta B Odasında kaydedilen bira üretimine uygun dibi delikli kaplar da (Bulu, 2012, 2016) bu olasılığı güçlendirmektedir. Mutfakta fırın bulunmaması ekmek üretimi ihtimalini elese de bu bağlamdaki kazı çalışmalarında henüz ortaya çıkarılmamış bir fırının varlığı da söz konusudur.

B Odasında tanımlanan ekmeklik/makarnalık buğdayların bazılarının birbirine yapışık halde yığıldığı gözlemlenmiştir. Bu durum buğdayların asıl pişirme işleminden önce yarı kaynatıldığı fikrini akla getirmektedir. Buğdayların tam tane halinde olması pişirilmeden önce öğütme ve dövme işlemlerine tabi tutulmadığını göstermektedir. Birbirine yapışma hali buğdayların günümüzde bulgur hazırlamak için yapılan işlemin benzer bir şeklini gösteriyor olabilir. Fakat camsı ve parlak yüzeyin buğdayların hepsinde bulunmaması bu ön işlemin kesin olarak tanımlanmasını güçlendirmektedir. Arkeolojik yerleşimlerde yemek kalıntılarını tanımlayabilmek için tahıllar üzerinde yapılan deneysel arkeoloji çalışmalarında; pişirme aktivitelerinden

önce suda bekletme, kaynatma ya da yarı kaynatma gibi hazırlık aşamalarının tahılların şekillerinde ve yüzeylerinde değişime sebep olduğu saptanmıştır. Sıvıda bekletilen ya da sıvı içinde kaynatılan tahılların güneşte kurutulup daha sonra öğütülerek saklanması Akdeniz çevresinde yaygın bir uygulama olduğu bilinmektedir. Özellikle buğdaya uygulanan bu işlemler sayesinde buğdayın yıl boyunca parça parça halinde saklanabildiği rapor edilmiştir (Valamoti vd., 2021; Carretero vd., 2017; Valamoti, 2009).

Tahıllardan sonra tercih edilen besin grubu protein açısından yüksek baklagiller olmuştur. Baklagiller arasından en çok kaydedilen burçak içerdiği zehirden dolayı geniş getiren canlılar olan atlar için kullanılmıştır (Riehl, 1999; Miller ve Enneking: 2014). Bu bilginin doğruluğu dönemin yazılı belgeleri ile kanıtlanmıştır (Wiseman, 1953). Meyvelerden zeytin, üzüm ve bunlardan elde edilen zeytinyağı ile şarap Açıana sakinlerinin diyetinde önemli bir yer tutmaktadır. Tunç Çağından itibaren Akdeniz halkları için de önemli bir yer tutan zeytin bu bağlamlarda en çok kaydedilen meyvedir. Yazılı kaynaklar aracılığı ile de zeytinin Açıana Höyük peyzajının önemli bir parçası olduğu bilinmektedir (Klengel, 1979). Üzüm de zeytin gibi Akdeniz halkları için önem teşkil etmektedir ve bölgede ETÇ'den itibaren bilinmektedir. Açıana Höyüğü'nün bu bağlamlarında zeytinden sonra en çok kaydedilen meyvedir. Hem zeytin hem de üzüm ile ilgili VII. Tabaka Sarayı arşivlerinde gümüş karşılığında zeytin bahçesi ve üzüm bağı satın alındığı yer almaktadır (Lauinger, 2015).

Bu çalışma kapsamında incelenen ve dönemin insan ile hayvan diyetine dair atıfları barındıran VII. Tabaka Sarayı arşivlerindeki veriler ile mutfak ve olası depo odasından elde edilen arkeobotanik veri örtüşmemektedir. Söz konusu bağlamlarda en çok kaydedilen mahsul ekmeklik/makarnalık buğday iken metinlerde kaydedilen mahsuller arpa, gernik buğdayı ve burçaktır. Kayıtlarda gernik buğdayı üst sınıf insanının, arpa alt sınıf insanının ve burçak hayvanların diyetini yansıtmaktadır. Mutfak bağlamında hiç gernik buğdayı kaydedilmemiş olması mutfağın yönetici sınıfı besleyen bir yer olmadığını gösteriyor olabilir. Bu bağlamda ekmeklik/makarnalık buğdayın kayıtlarda hiç olmaması mutfağın saray çalışanları için bir yemekhane niteliğinde olabileceğini de gösterebilir. A Odasından elde edilen ve basit mal grubu olarak değerlendirilen S-profilli kâseler de bunu destekler niteliktedir (Bulu, 2012: 126). Bu kapsamda değerlendirilebilecek bir diğer ihtimal ise VII. Tabaka Sarayı

arşivleri ile mutfak ve muhtemel depo odası arasındaki kronolojik farklılıktır. Arşivlerin mutfak ve muhtemel depo odası bağlamlarından daha sonraya tarihlenmesi belgelerde geçen mahsul bilgileri ile mekânlarda tanımlananların örtüşmemesinin sebebi olabilir.

M.Ö. 3. binyılın ikinci yarısı ve M.Ö. 2. binyılın ilk yarısındaki Kuzey Suriye, Orta ve Yukarı Fırat Vadisi, Yukarı Dicle Havzası, Kilikya, Orta Anadolu ve Amik Ovası'nda daha önce arkeobotanik çalışmaları yapılan yerleşim yerleri ile oluşturulan literatür taramasında Açıana Höyük'te incelenen arkeobotanik veri ile benzerlik ve farklılık tespit edilmiştir. Tanımlanan bitki isimlerinin hem Türkçe hem de Latince isimlerini barındırması açısından özgünlük içeren bu literatür taramasında bu bölgelerde yer alan toplamda 21 yerleşim yerinin arkeobotanik çalışması incelenmiştir. Yapılan karşılaştırmada sadece OTÇ verisi göz önünde bulundurulan yerleşim yerleri ile Açıana arasındaki en büyük benzerlik bitki türleri arasında çok büyük değişiklikler olmamasıdır. Dikkat çeken tek fark ise çalışmanın söz konusu bağlamlarında ana mahsul ekmeklik/makarnalık buğday iken incelemesi yapılan OTÇ yerleşimlerinde ana mahsul kabuklu arpadır. Bu durum Açıana'nın kendine has bir özelliğini ortaya çıkarmaktadır. Bu farklılığın temel sebepleri olarak yerleşimlerin bağlamlarının aynı olmaması, Açıana'daki bağlamların çok spesifik olması, bölgelerin konumu, etkilendikleri unsurlar ve etkileşim içinde oldukları diğer her şey ana mahsul seçimindeki farklılığı yaratıyor olabilir.

Bu çalışma ile arkeobotanik verilerin kuramsal yaklaşımlarla birlikte değerlendirilmesi spesifik bağlamlarda gerçekleşmiş olan faaliyetleri ortaya çıkarmıştır. Kendine özgü özellikleri olan bu bağlamların, Açıana Höyük OTÇ beslenme adetlerini yansıtmaması kentteki yemek tercihlerini mikro ölçekte anlayabilmemize olanak sağlamaktadır. Bu tez, Açıana Höyük'te OTÇ bağlamlarının yeme içme adetlerini arkeobotanik veri üzerinden değerlendiren ilk çalışma olduğu için yerleşim yeri içerisinde bir karşılaştırma yapılamamakta fakat daha sonraki çalışmalar için uygun bir temel oluşturmaktadır. Çalışmadan elde edilen veri ile gelecek çalışmalarda bölgede var olan başka OTÇ yerleşimlerinin karşılaştırılması, bölgenin yeme içme adetlerinin makro ölçekte anlaşılmasına yardımcı olacaktır.

KAYNAKÇA

- Akar, M., & Kara, D. (2018a). Toprakhisar Höyük Kazısı: Mö 6. Binyıldan 1. Binyıla Amik Ovası Merkezleri Ve Altınözü Kırsal Yerleşimleri Arası Politik, Ekonomik Ve Kültürel İlişkiler. *Anadolu/Anatolia*, 44, 238-276.
- Akar, M., & Kara, D. (2018b). Into the Hinterland: The Middle Bronze Age Building at Toprakhisar Höyük, Altınözü (Hatay, Turkey). *Adalya*, 21, 85-115.
- Akar, M., & Kara, D. (2020). The Formation of Collective, Political and Cultural Memory in the Middle Bronze Age: Foundation and Termination Rituals at Toprakhisar Höyük. *Anatolian Studies*, 70, 77-103.
- Akar, M., Yener, K. A., Bulu, M., & Ingman, T. (2021). A Fresh Perspective on the Middle Bronze Age at Tell Atchana, Alalakh: The 2007-2019 Seasons. *The Archaeology of Anatolia, Volume IV: Recent Discoveries (2018-2020)*, IV, 75-95.
- Allison, P. (1999). *The Archaeology of Household Activities*. London: Routledge.
- Appadurai, A. (1981). Gastro-politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8, 494-511.
- Archi, A. (2006). *Alalakh al Tempo del Regno di Ebla* (D.M. Bonacossi, E. Rova, F. Veronese, & P. Zanovello, Ed.). S.A.R.G.O.N.
- Archi, A. (2008). A Hittite at Ebla. *Orientalia*, 77, 397-400.
- Ascalone, E., Peyronel, L., & Spreafico, G. (2009). Family Daily Life at Tell Mardikh-Ebla (Syria) during the Middle Bronze Age: A Functional Analysis of Three Houses in the Southern Lower Town (Area B East). İçinde L. Marti (Ed.), *La famille dans le Proche-Orient ancien: Réalités, symbolismes, et images* (ss. 243-266). Eisenbrauns.

- Atalay, S., & Hastorf, C. A. (2006). Food, Meals, and Daily Activities: Food Habitus at Neolithic Çatalhöyük. *American Antiquity*, 71(2), 283-319.
- Batiuk, S. D. (2013). The Fruits of Migration: Understanding the ‘Longue Dureé’ and the Socio-Economic Relations of the Early Transcaucasian Culture. *Journal of Anthropological Archaeology*, 32, 449-477.
- Baytop, T. (2007). *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Blanton, R. E. (1994). *Houses and Households A Comparative Study*. New York: Springer Science+Business Media.
- Boardman, S., & Jones, G. (1990). Experiments on the Effects of Charring on Cereal Plant Components. *Journal of Archaeological Science*, 17, 1-11.
- Bottéro, J. (1985). The Cuisine of Ancient Mesopotamia. *The Biblical Archaeologist*, 48(1), 36-47.
- Bottéro, J. (2001). *Everyday Life in Ancient Mesopotamia* (Antonia Nevill, Çev.). Baltimore, Maryland: The Johns Hopkins University Press.
- Bottéro, J. (2004). *The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia* (T. L. Fagan, Çev.). Chicago ve London: The University of Chicago Press.
- Bourdieu, P. (1977). *Outline of a Theory of Practice*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste* (R. Nice, Çev.). Cambridge: Harvard University Press.
- Braidwood, R. J. (1937). *Mounds in the Plain of Antioch: An Archaeological Survey*. University of Chicago Press.
- Bray, T. L. (2003). *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers.

- Bretschneider, J., Jans, G., & Vyve Van, A.-S. (2011). *Tell Tweini: A Multi-Period Harbour Town at the Syrian Coast* (J. Mynarova, Ed.; ss. 73-87). Czech Institute of Egyptology.
- Bryce, T. (2005). *The Kingdom of the Hittites*. New York: Oxford University Press.
- Bryce, T. (2014). *Ancient Syria. A Three Thousand Year History*. New York: Oxford University Press.
- Buccellati, G., & Kelly-Buccellati, M. (2003). Tell Mozan (Ancient Urkesh). İçinde J. Aruz (Ed.), *Art of the First Cities The Third Millenium B.C. from the Mediterranean to the Indus* (ss. 224-227). Yale University Press.
- Buccellati, G., & Kelly-Buccellati, M. (1990). Tell Mozan. *Syrian Archaeology Bulletin*, 2, 4-7.
- Bulu, M. (2012). *Interpreting An Intact Kitchen Context From Middle Bronze Age Alalakh: Its Organization And Function* [Yüksek Lisans]. İstanbul: Koç Üniversitesi.
- Bulu, M. (2016). An Intact Palace Kitchen Context from Middle Bronze Age Alalakh: Organization and Function. İçinde Harrassowitz Verlag, Oskar Kaelin, & Hans-Peter Mathys (Ed.), *Proceedings of the 9th International Congress on the Archaeology of the Ancient Near East* (C. 3, ss. 301-314). Wiesbaden: Harrassowitz Verlag.
- Bulu, M. (2021). *Production and Consumption of Syro-Cilician Ware at Tell Atchana, Alalakh: A Technological and Functional Analysis* [Doktora]. İstanbul: Koç Üniversitesi.
- Caracuta, V., & Fiorentino, G. (2013). Forests Near and Far An Anthracological Perspective on Ebla. İçinde P. Matthiae & N. Marchetti (Ed.), *EBLA AND ITS LANDSCAPE Early State Formation in the Ancient Near East* (ss. 403-412).

Left Coast Press.

- Caracuta, V., & Fiorentino, G. (2014). *Garbage Disposal in the Middle Bronze Age in Tell Mardikh-Ebla (NW Syria): Using Plant Remains to Investigate Midden Formation Processes* (F. Baffi, R. Fiorentino, & L. Peyronel, Ed.; ss. 485-506). Congedo Editore.
- Carretero, L. G., Wollstonecroft, M., & Fuller, D. Q. (2017). A Methodological Approach to the Study of Archaeological Cereal Meals: A Case Study at Çatalhöyük East (Turkey). *Vegetation History and Archaeobotany*, 26, 415-432. <https://doi.org/DOI 10.1007/s00334-017-0602-6>
- Charpin, D. (1995). The History of Ancient Mesopotamia: An Overview. İçinde Jack M. Sasson, John Baines, Gary M. Beckman, & Karen Sydney Robinson (Ed.), *Civilizations of the Ancient Near East* (C. 2, ss. 807-829). Charles Scribner's Sons.
- Christakis, K. S. (2004). Palatial Economy and Storage in Late Bronze Age Knossos. İçinde Gerald Cadogan, Eleni Hatzaki, & Adonis Vasilakis (Ed.), *Knossos: Palace, City, State*. British School at Athens.
- Collon, D. (1975). *The Seal Impressions from Tell Atchana/Alalakh*. Kevelaer: Butzon & Bercker.
- Collon, D. (1992). Banquets in the Art of the Ancient Near East. İçinde Rika Gyselen (Ed.), *Banquets d'orient* (ss. 23-30). Groupe pour l'étude de la civilisation du Moyen-Orient.
- Çizer, Ö. (2006). *Archaeobotanical macro remains from Late Bronze Age Kinet Höyük and Tell Atchana (Alalakh) in southern Turkey: Economical and environmental considerations VOL.I*. Eberhard-Karls Universität Tübingen.
- Dalman, G. (1964). *Arbeit und Sitte in Palästina: Der Ackerbau* (2. bs, C. 2). Georg

Olms Verlagsbuchhandlung.

Damerow, P. (2012). Sumerian Beer: The Origins of Brewing Technology in Ancient Mesopotamia. *Cuneiform Digital Library Journal*, 2, 1-20.

Davis, P. H. (1965). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands* (C. 1). Edinburgh University Press.

Davis, P. H. (1967). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands* (C. 2). Edinburgh University Press.

Davis, P. H. (1970). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands* (C. 3). Edinburgh University Press.

Davis, P. H. (1972). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands* (C. 4). Edinburgh University Press.

Davis, P. H. (1975). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands* (C. 5). Edinburgh University Press.

Davis, P. H. (1978). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands* (C. 6). Edinburgh University Press.

Davis, P. H. (1982). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands* (C. 7). Edinburgh University Press.

Davis, P. H. (1984). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands* (C. 8). Edinburgh University Press.

Davis, P. H. (1985). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands* (C. 9). Edinburgh University Press.

Deckers, K., & Pessin, H. (2010). Vegetation development in the Middle Euphrates and Upper Jazirah (Syria/Turkey) during the Bronze Age. *Quaternary Research*, 74, 216-226.

Dietler, M. (2011). Feasting and Fasting. İçinde Timothy Insoll (Ed.), *Oxford*

- Handbook on the Archaeology of Ritual and Religion* (ss. 179-194). Oxford University Press.
- Diffey, C., Neef, R., Seeher, J., & Bogaard, A. (2020). The Agroecology of An Early State: New Results from Hattusha. *Antiquity*, 94(377), 1204-1223.
- Dolce, R. (1990). Les magasins et les lieux de traitement des denrées alimentaires a Ebla au IIIe et au IIe millénaires. *Annales Archéologiques Arabes Syriennes*, 40, 122-145.
- Ekmen, H. (2010). Hitit Başkenti Hattuşa Kazılarının Tarihçesi. *Hitit Haber*, 3, 64-67.
- Ellison, R. (1984a). Methods of Food Preparation in Mesopotamia (c. 3000-600 BC). *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, 27(1), 89-98.
- Ellison, R. (1984b). The Uses of Pottery. *Iraq*, 46(1), 63-68.
- Ergun, M., Kabukçu, C., & İpek, C. Ç. (2018). Arkeobotanik: İnsan ve Bitki İlişkisi Çerçevesinde Gelişen Bir Bilim Dalı. İçinde Sinan Ünlüsoy, Canan Çakırlar, & Çiler Çilingiroğlu (Ed.), *Arkeolojide Temel Yöntemler* (ss. 221-270). İstanbul: Ege Yayınları.
- Fairbairn, A. (2004). Archaeobotany at Kaman-Kalehöyük 2003. *Anatolian Archaeological Studies Kaman-Kalehöyük*, 13, 107-120.
- Fairbairn, A. (2014). Preliminary Archaeobotanical Investigations of Plant Production, Consumption and Trade at Bronze Age Kültepe-Kanesh. *Current Research at Kultepe-Kanesh: An Interdisciplinary and Integrative Approach to Trade Networks, Internationalism, and Identity*, 4, 175-192.
- Fairbairn, A., Longford, C., & Griffin, B. (2007). Archaeobotany at Kaman-Kalehöyük 2006. *Anatolian Archaeological Studies Kaman-Kalehöyük*, 16, 151-157.

- Fairbairn, A., & Omura, S. (2005). Archaeological Identification and Significance of ESAG (agricultural storage pits) at Kaman-Kalehöyük, Central Anatolia. *Anatolian Studies*, 55, 15-23.
- Fairbairn, A. S. (2006). Archaeobotany at Kaman-Kalehöyük 2005. *Anatolian Archaeological Studies Kaman-Kalehöyük*, 15, 133-137.
- Fairbairn, A. S., Wright, N. J., Üstünkaya, M. C., & Fenwick, R. S. H. (2017). Preliminary Archaeobotanical Results from Early Bronze Age III Occupation at Kaman-Kalehöyük. *Anatolian Archaeological Studies*, XX, 23-35.
- Fairbairn, A. S., Wright, N. J., Weeden, M., Barjamovic, G., Matsumura, K., & Rasch, R. (2018). Ceremonial plant consumption at Middle Bronze Age Büklükale, Kırıkkale Province, central Turkey. *Vegetation History and Archaeobotany*.
- Finet, A. (2001). An Ancient Vintage. İçinde Antonia Nevill (Çev.), *Everyday Life in Ancient Mesopotamia* (ss. 84-89). The Johns Hopkins University Press.
- Fiorentino, G., & Caracuta, V. (2008). *Use of Wood and Environment in Bronze Age Ebla (NW Syria): Results of the Anthracological Analyses* (F. Damblon, Ed.; ss. 93-102). Archaeopress.
- Fiorentino, G., & Caracuta, V. (2010). *The Use of Plants in A Rituel Well at Ebla (Telll Mardikh)—North-Western Syria* (P. Matthiae, F. Pinnock, L. Nigro, & N. Marchetti, Ed.; C. 1, ss. 307-320). Harrassowitz Verlag.
- Fiorentino, G., Caracuta, V., Casiello, G., Longobardi, F., & Sacco, A. (2012). Studying Ancient Crop Provenance: Implications from $\delta^{13}\text{C}$ and $\delta^{15}\text{N}$ Values of Charred Barley in a Middle Bronze Age Silo at Ebla (NW Syria). *Rapid Communications in Mass Spectrometry*, 26, 327-335.
<https://doi.org/10.1002/rcm.5323>

- Frangipane, M. (2011). Arslantepe-Malatya: A Prehistoric and Early Historic Center in Eastern Anatolia. İçinde Gregory McMahon & Sharon Steadman (Ed.), *The Oxford Handbook of ANCIENT ANATOLIA* (ss. 968-992). Oxford Handbooks Online.
- French, D. H. (1971). An Experiment in Water-Sieving. *Anatolian Studies*, 21, 59-64.
- Gaál, E. (1988). The Social Structure of Alalah. İçinde M. Heltzer & E. Lipinski (Ed.), *Society and Economy in the Eastern Mediterranean (c. 1500-1000 B.C.)*. UTTGEVERIJ PEETERS.
- Gates, M.-H. (1984). The Palace of Zimri-Lim at Mari. *The Biblical Archaeologist*, 47(2), 70-87.
- Gates, M.-H., Gates, C., Redford, S., & Eger, A. A. (2014). Excavations at Kinet Höyük and Hisn Al-Tinat. İçinde Aynur Özfirat & Çilem Uygun (Ed.), *Hatay Arkeolojik Kazı ve Araştırmaları* (ss. 157-171). Mustafa Kemal Üniversitesi Yayınları.
- Girginer, K. S. (2015). Tatarlı Höyük Kazıları ve Kizzuwatna Arkeolojisindeki Yeri ve Önemi. İçinde Y. Kurt & M. F. Sansar (Ed.), *İlkçağ'dan Ortaçağ'a Adana ve Çukurova* (C. 1, ss. 91-108). Akademisyen Kitabevi.
- Girginer, K. S., Girginer Oyman, Ö., & Akıl, H. (2010). *Tatarlı Höyük (Ceyhan) Kazısı: İlk İki Dönem*. 3, 453-476.
- Graham, P., & Smith, A. (2012). Integrating Household Archaeology and Archaeobotany: A Case Study from Ubaid Kenan Tepe, Southeastern Anatolia. İçinde Bradley J. Parker & Jatherine P. Foster (Ed.), *New Perspectives on Household Archaeology* (ss. 247-265). Eisenbrauns.
- Harrison, T. P. (2014). Family Religion from a Northern Levantine Perspective.

- İçinde Rainer Albertz, Beth Alpert Nakhai, Saul M. Olyan, & Rüdiger Schmitt (Ed.), *Family and Household Religion Toward a Synthesis of Old Testament Studies, Archaeology, Epigraphy, and Cultural Studies* (ss. 183-196). Eisenbrauns.
- Heiss, A. G., Jakobitsch, T., Wiesinger, S., & Trebsche, P. (2021). Dig out, Dig in! Plant-based diet at the Late Bronze Age copper production site of Prigglitz-Gasteil (Lower Austria) and the relevance of processed foodstuffs for the supply of Alpine Bronze Age miners. *Plos One*.
- Hendon, J. A. (t.y.). Archaeological Approaches to the Organization of Domestic Labor: Household Practice and Domestic Relations. *Annual Review of Anthropology*, 25, 45-61.
- Hepper, F. N. (2009). *Pharaoh's Flowers The Botanical Treasures of Tutankhamun* (2. bs). Chicago ve London: KWS Publishers.
- Hillman, G. C., Mason, S., Moulins, D. de, & Nesbitt, M. (1992). Identification of Archaeological Remains of Wheat: The 1992 London Workshop. *Circaea, The Journal of the Association for Environmental Archaeology*, 12(2), 195-209.
- Horowitz, M. T., Dodd, L., Green, A., & Ryter, D. (2019). Survey and Geophysical Research at Tell Atchana, 2006-2010. İçinde K. Aslıhan Yener, Murat Akar, & Mara T. Horowitz (Ed.), *Tell Atchana, Alalakh Volume 2: The Late Bronze II City. 2006-2010 Excavation Seasons* (ss. 93-125). Koç Üniversitesi Yayınları.
- Hubbard, R. N. L. B. (1992). Dichotomous Keys for the Identification of the Major Old World Crops. *Palaeobotany and Palynology*, 73, 105-115.
- Jacomet, S. (t.y.). *Prähistorische Getreidefunde, Botanisches Institut der Pflanzen*

- Systematic und Geobotanik*. Basel: Universität Abteilung.
- Jacomet, S. (2006). *Identification of Cereal Remains from Archaeological Sites* (2. bs). Basel: Basel University.
- Jarman, H. N., Legge, A. J., & Charles, J. A. (1972). Retrieval of plant remains from archaeological sites by froth flotation. İçinde E.S. Higgs (Ed.), *Papers in economic prehistory* (ss. 39-48). Cambridge University Press.
- Jones, G., & Halstead, P. (1995). Maslins, Mixtures and Monocrops: On the Interpretation of Archaeobotanical Crop Samples of Heterogeneous Composition. *Journal of Archaeological Science*, 22, 103-114.
- Kaniewski, D., Elise Van Campo, TomBoiy, Jean-Frederic Terral, Bouchaïb Khadari, & Guillaume Besnard. (2012). Primary domestication and early uses of the emblematic olive tree: Palaeobotanical, historical and molecular evidence from the Middle East. *Biological Reviews*, 87, 885-899.
<https://doi.org/10.1111/j.1469-185X.2012.00229.x>
- Kara, D., & Akar, M. (2022). Hatay Arkeoloji Müzesi Altınözü Toprakhisar Höyük Kurtarma Kazısı 2019-2020 Yılı Çalışmaları. İçinde *Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü 2019-2020 Yılı Kazı Çalışmaları* (C. 3, ss. 257-262). Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü: Ankara.
- Karakaya, D. (2019). *Botanical Aspects of the Environment and Economy at Tell Tayinat from the Bronze to Iron Ages (ca. 2.200 – 600 BCE), in south-central Turkey* [Doktora]. Tübingen. Tübingen Üniversitesi.
- Kavak, S., Çakan, H., & Girginer, K. S. (2013). *Tatarlı Höyük M.Ö. II. Binyıl Tabakalarına Ait Arkeobotaniksel Bulgular: Ön Rapor* (H. Dönmez, Ed.). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Basımevi.
- Klassen, S., Welton, L., Batiuk, S., Sak, Z. K., Harrison, T. P., & Denel, E. (2022).

- Tell Tayinat Archaeological Project (TAP): Seasons 2017–2019. *The Canadian Society for Mesopotamian Studies*, 14, 45-51.
- Klengel, H. (1979). Die Palastwirtschaft in Alalah. İçinde Edward Lipinski (Ed.), *State and Temple Economy in the Ancient Near East I*. Departement Orientalistik.
- Klengel, H. (1992). *Syria, 3000 to 300 BC: A Handbook of Political History*. Berlin: Akademie Verlag.
- Kolb, C. C. (t.y.). Demographic Estimates in Archaeology: Contributions from Ethnography on Mesoamerican Peasants. *Current Anthropology*, 26, 581-599.
- Kramer, C. (t.y.). Estimating Prehistoric Populations: An Ethnoarchaeological Approach. İçinde M. T. Barrelet (Ed.), *L'Archéologie de l'Iraq: Perspectives et Limites de l'Interprétation Anthropologique des Documents* (ss. 315-334). Colloques internationaux du C.N.R.S. 580.
- Kulakoğlu, F. (2011a). Kültepe-Kanes: A Second Millenium B.C.E. Trading Center on the Central Plateau. İçinde S. S. Steadman & G. McMahon (Ed.), *The Oxford Handbook of Ancient Anatolia 10,000-323 B.C.E.* (ss. 1012-1030). Oxford University Press.
- Kulakoğlu, F. (2011b). Kültepe-Kaniş Karumu: Anadolu'nun En Eski Uluslararası Ticaret Merkezi. İçinde F. Kulakoğlu & S. Kangal (Ed.), *Anadolu'nun Önsözü Kültepe Kaniş-Karumu Asurlular İstanbul'da* (C. 78, ss. 40-51). Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Laneri, N., Schwartz, M., & Ur, J. (2016). Chapter 1. Introduction. İçinde Nicola Laneri, *Hirbemerdon Tepe Archaeological Project 2003-2013 Final Report: Chronology and Material Culture* (ss. 11-14). BraDypUS.
- Laneri, N., Schwartz, M., Ur, J., Valentini, S., D'Agostino, A., Berthon, R., & Halde,

M. M. (2008). THE HIRBEMERDON TEPE ARCHAEOLOGICAL PROJECT 2006-2007 A preliminary report on the Middle Bronze Age 'architectural complex' and the survey of the site catchment area. *ANATOLICA*, 34, 177-240.

Langgut, D., Rachid Cheddadi, Josè Sebastián Carrión, Mark Cavanagh, Daniele Colombaroli, Warren John Eastwood, Raphael Greenberg, Thomas Litt, Anna Maria Mercuri, Andrea Miebach, Neil Roberts, Henk Woldring, & Jessie Woodbridge. (2019). The origin and spread of olive cultivation in the Mediterranean Basin: The fossil pollen evidence. *The Holocene*, 5(29), 1-21. <https://doi.org/10.1177/0959683619826654>

Lauinger, J. (2014). Witnessing at old Babylonian Alalah: A new Level VII witness list from the Koç University excavations at Tell Atchana/Alalah. *Revue d'assyriologie et d'archéologie orientale*, 108(1), 25-40.

Lauinger, J. (2015). *Following the Man of Yamhad. Settlement and Territory at Old Babylonian Alalah* (M.H.E. Weippert & Jonathan Stökl, Ed.). Brill.

Leroi-Gourhan, A. (1964). *Le Geste et la Parole, vol. 1: Technique et langage*. Paris: Albin Michel.

Leroi-Gourhan, A. (1993). *Gesture and Speech* (A. Bostock Berger, Çev.). Cambridge, Mass: MIT Press.

Limet, H. (1987). The Cuisine of Ancient Sumer. *The Biblical Archaeologist*, 50(3), 132-147.

Löw, I. (1967). *Die Flora der Juden: Iridaceae—Papilionaceae* (C. 2). Georg Olms Verlagsbuchhandlung.

Marinova, E., Linseele, V., Vandorpe, P., & van Der Valk, J. (2012). Middle Bronze Age Ritual, Subsistence and Environment at Tell Tweini Inferred from

- Bioarchaeological Evidence. İçinde T. Boiy, J. Bretschneider, A. Goddeeris, H. Hameeuw, G. Jans, & J. Tavernier (Ed.), *The ancient Near East, a life!* (ss. 345-364). Peeters.
- Marinova, E., & Riehl, S. (2009). Carthamus Species in the Ancient Near East and South-Eastern Europe: Archaeobotanical Evidence for Their Distribution and Use As a Source of Oil. *Vegetation History and Archaeobotany*, 18, 341-349.
- Marinova, E., Van Der Valk, J., M. A., Valamoti, S. M., & Bretschneider, J. (2011). An Experimental Approach for Tracing Olive Processing Residues in the Archaeobotanical Record, with Preliminary Examples from Tell Tweini, Syria. *Vegetation History and Archaeobotany*, 20, 471-478.
- Matney, T., Greenfield, T., Hartenberger, B., Jalbrzikowski, C., Köroğlu, K., MacGinnis, J., Marsh, A., Monroe, M. W., Rosenzweig, M., Sauer, K., & Wicke, D. (2011). Excavations At Ziyaret Tepe, Diyarbakır Province, Turkey, 2009-2010 Seasons. *ANATOLICA*, 37, 67-114.
- Matney, T., Greenfield, T., Köroğlu, K., MacGinnis, J., Proctor, L., Rosenzweig, M., & Wicke, D. (2015). Excavations At Ziyaret Tepe, Diyarbakır Province, Turkey, 2011-2014 Seasons. *ANATOLICA*, 41, 125-176.
- Matsumura, K. (2016). Büklükale Kazıları 2009-2014. İçinde *KIRŞEHİR Arkeolojik ve Paleoantropolojik Çalışmalar* (ss. 57-83).
- Matthew A. Stirn. (2013). *Are the Grains All-Alakh? An Archaeobotanical Exploration of Agricultural Practices and Transitions at Late Bronze Age Alalakh (Tell Atchana)* [Yüksek Lisans]. Sheffield, İngiltere. Sheffield Üniversitesi.
- Matthiae, P. (2014). 50 Years of Ebla Discovery: Past, Present, and Future. *Les Annales Archéologiques Arabes Syriennes*, LVII-LVIII, 9-13.

- Matthiae, P. (1997b). Ebla and Syria in the Middle Bronze Age. İçinde E. D. Oren (Ed.), *The Hyksos: New Historical and Archaeological Perspectives* (ss. 379-414). University of Pennsylvania Museum.
- Matthiae, P. (1997a). Typologies and Functions in the Palaces and Houses of Middle Bronze II Ebla. İçinde C. Castel, M. Al-Maqdissi, & F. Villeneuve (Ed.), *Les maisons dans la Syrie antique du IIIe millénaire aux débuts de l'islam. Pratique et représentations de l'espace domestique: Actes du Colloque International, Damas, 27-30 juin 1992* (ss. 125-134). Institut Français d'Archéologie du Proche-Orient.
- McMahon, A. (2009). *Once There Was a Place: Settlement Archaeology at Chagar Bazar, 1999-2002*. British Institute for the Study of Iraq.
- Milano, L. (1987). Barley for Ratios and Barley for Sowing. *Acta Sumerologica*, 9, 177-201.
- Miller, N. F., & Enneking, D. (2014). Bitter Vetch (*Vicia ervilia*) Ancient Medicinal Crop and Farmers' Favorite for Feeding Livestock. İçinde Paul E. Minnis (Ed.), *New Lives for Ancient and Extinct Crops* (ss. 254-268). The University of Arizona Press.
- Miller, N. F., & Smart, T. L. (1984). Intentional Burning of Dung as Fuel: A Mechanism for the Incorporation of Charred Seeds Into the Archaeological Record. *Journal of Ethnobiology*, 4(1), 15-28.
- Neef, R. (2001). Getreide im Silokomplex an der Poternenmauer (Boğazköy) – erste Aussagen zur Landwirtschaft. İçinde Jürgen Seeher (Ed.), *Die Ausgrabungen in Boğazköy-Hattuša 2000, AA 2001* (C. 3, ss. 335-341).
- Nesbitt, M. (1993). Ancient Crop Husbandry at Kaman- Kalehöyük: 1991 Archaeobotanical Report. *Essays on Anatolian Archaeology, BMECCJ*, VII,

75-97.

Novák, M. (2005). The Chronology of the Royal Palace of Qatna. *Ägypten und Levante*, 14, 299-317.

Ökse, A. T., & Alp, A. O. (2002). Salat Tepe 2000 Yılı Kazı Çalışmaları. İçinde N. Tuna & J. Velibeyoğlu (Ed.), *Ilisu ve Karkamış Baraj Gölleri Altında Kalacak Arkeolojik ve Kültür Varlıklarını Kurtarma Projesi 2000 Yılı Çalışmaları* (ss. 645-670). Odtü Tarihse Çevre Araştırma ve Değerlendirme Merkezi (TAÇDAM).

Ökse, A. T., & Görmüş, A. (2006). Excavations at Salat Tepe in the Upper Tigris Region: Stratigraphical Sequence and Preliminary Results of the 2005-2006 Seasons. *Akkadica*, 127, 167-197.

Ökse, A. T., Oybak Dönmez, E., Görmüş, A., Gürbüz, M., & Özdeğer, M. (2012). The Middle Bronze Age Farming Economy of the Upper Tigris Region: A Reconstruction Basing on Archaeological, Archaeobotanical and Ethnoarchaeological Analysis. *Akkadica*, 133, 67-106.

Özbal, R. (2012). The Challenge of Identifying Households at Tell Kurdu (Turkey). İçinde Bradley J. Parker & Catherine P. Foster (Ed.), *New Perspectives on Household Archaeology*. Eisenbrauns.

Parrot, A. (t.y.). *Le Palais: Architecture. Mission archéologique de Mari* (C. 2). Paul Geuthner.

Peyronel, L. (2019). The Beginning of the Middle Bronze Age in the Northern Levant (ca. 2000–1900 BC): The Pottery from the EE Midden at Tell Mardikh-Ebla, Syria. İçinde *Pearls of the Past: Studies on Near Eastern Art and Archaeology in Honour of Frances Pinnock* (ss. 741-760). Zaphon.

Peyronel, L., Vacca, A., & Wachter-Sarkady, C. (2014). Food and Drink Preparation

at Ebla, Syria. New Data from the Royal Palace G (c. 2450-2300 BC). *Food & History*, 12(3), 3-38.

Pfälzner, P., & Pfälzner, H. D.-. (2019). Die Entdeckung zu und Forschungsgeschichte des Königspalastes von Qatna. İçinde Eva Geith, Tulip Abd el-Hay, Jochen Schmid, Peter Pfälzner, & Heike Dohmann-Pfälzner (Ed.), *Der Königspalast von Qatna I: Architektur, Stratigraphie, Chronologie, Keramik und Funde. Gesamtdarstellung des Palastes und Auswertung des westlichen Zentralbereiches* (C. 5, ss. 18-20). Harrassowitz Verlag.

Pinnock, F. (1994). Considerations on the “Banquet Theme” in the Figurative art of Mesopotamia and Syria. İçinde L. Milano (Ed.), *Drinking in Ancient Societies* (ss. 15-26). S.A.R.G.O.N.

Postgate, J. N. (1992). *Early Mesopotamia: Society and Economy at the Dawn of History*. Londra: Routledge.

Reinder, N. (1990). Introduction, Development and Environmental Implications of Olive Culture: The Evidence from Jordan. İçinde S. Bottema, G. Entjes-Nieborg, & W. van Zeist (Ed.), *Man's Role in the Shaping of the Eastern Mediterranean Landscape* (ss. 295-306). A. A. Balkema.

Renfrew, C., & Bahn, P. (2005). *Arkeoloji Anahtar Kavramlar*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Riehl, S. (1999). *Bronze Age Environment and Economy in the Troad. The Archaeobotany of Kumtepe and Troy*. Tübingen: Mo Vince Press.

Riehl, S. (2009). Archaeobotanical Evidence for the Interrelationship of Agricultural Decision-Making and Climate Change in the Ancient Near East. *Quaternary International*, 197(1-2), 93-114.

- Riehl, S. (2010a). Flourishing Agriculture in Times of Political Instability—The Archaeobotanical and Isotopic Evidence from Tell Atchana. İçinde K. A. Yener (Ed.), *Amuq Valley Regional Projects Excavations in the Plain of Antioch Tell Atchana, Ancient Alalakh, Vol. 1 The 2003-2004 Excavations Seasons* (C. 1, ss. 123-136). Koç Üniversitesi Yayınları.
- Riehl, S. (2010b). Plant Production in a Changing Environment: The Archaeobotanical Remains from Tell Mozan. İçinde K. Deckers, M. Doll, P. Pfälzner, & S. Riehl (Ed.), *Development of the Environment, Subsistence and Settlement of the City of Urkeš and its Region* (ss. 13-78). Harrassowitz Verlag.
- Riehl, S. (2011). Climate and agricultural decision-making: Environmental constraints and economic development in Near Eastern sites between 5000–3500 cal BP. İçinde Nicholas J. Conard, Philipp Drechsler, & Arturo Morales (Ed.), *Between Sand and Sea. The Archaeology and Human Ecology of Southwestern Asia* (ss. 147-166). Kerns Verlag.
- Riehl, S. (2014). Agriculture in the Ancient Near East. *Encyclopaedia of the History of Science, Technology, and Medicine in Non-Western Cultures*, 1-15.
https://doi.org/10.1007/978-94-007-3934-5_10189-1
- Riehl, S. (2018). The Plant Remains from the Early and Bronze Age Graves at Chagar Bazar (Syria). İçinde Ö. Tunca & A. el-Massih Baghdo (Ed.), *Chagar Bazar (Syrie) VIII: Les Tombes Ordinaires De L'age Du Bronze Ancien Et Moyen Des Chantiers D-F-H-I (1999-2011) Etudes Diverses* (C. 8, ss. 137-148). Peeters.
- Riehl, S. (2019a). Die Auswertung der archäobotanischen Proben der Nutzungsphase G-C 9b. İçinde Eva Geith, Tulip Abd el-Hay, Jochen Schmid, Peter Pfälzner,

- & Heike Dohmann-Pfälzner (Ed.), *Der Königspalast von Qaṭna I: Architektur, Stratigraphie, Chronologie, Keramik und Funde. Gesamtdarstellung des Palastes und Auswertung des westlichen Zentralbereiches* (C. 5, ss. 622-623). Harrassowitz Verlag.
- Riehl, S. (2019b). Die Umwelt des Königspalastes: Synthese der archäobiologischen Untersuchungen. İçinde Eva Geith, Tulip Abd el-Hay, Jochen Schmid, Peter Pfälzner, & Heike Dohmann-Pfälzner (Ed.), *Der Königspalast von Qaṭna I: Architektur, Stratigraphie, Chronologie, Keramik und Funde. Gesamtdarstellung des Palastes und Auswertung des westlichen Zentralbereiches* (C. 5, ss. 96-101). Harrassowitz Verlag.
- Riehl, S. (2020). Barley in Archaeology and Early History. İçinde Richard W. Hazlett (Ed.), *The Oxford Encyclopedia of Agriculture and the Environment* (C. 3, ss. 1-26). Oxford University Press.
- Riehl, S., Benz, M., Conard, N. J., Darabi, H., Deckers, K., Nashli, H. F., & Zeidi-Kulehparcheh, M. (2012). Plant Use in Three Pre-Pottery Neolithic Sites of the Northern and Eastern Fertile Crescent: A preliminary Report. *Vegetation History and Archaeobotany*, 21, 95-106.
- Rosen, A. M. (2012). Shifting Household Economics of Plant Use from the Early to Late Natufian Periods of the Southern Levant. İçinde Bradley J. Parker & Jatherine P. Foster (Ed.), *New Perspectives on Household Archaeology* (ss. 165-182). Eisenbrauns.
- Sadori, L., Susanna, F., & Persiani, C. (2006). Archaeobotanical data and crop storage evidence from an early Bronze Age 2 burnt house at Arslantepe, Malatya, Turkey. *Vegetation History and Archaeobotany*, 15, 205-215.
- Sallaberger, W. (2013). The Management of Royal Treasure Palace Archives and

- Palatial Economy in the Ancient Near East. İçinde Jane A. Hill, Philip Jones, & Antonio J. Morales (Ed.), *Experiencing Power, Generating Authority. Cosmos, Politics and the Ideology of Kingship in Ancient Egypt and Mesopotamia* (ss. 219-255). University of Pennsylvania Press.
- Samuel, D. (2000). Brewing and Baking. İçinde Paul T. Nicholson & Ian Shaw (Ed.), *Ancient Egyptian Materials and Technology* (ss. 537-576). Cambridge University Press.
- Sasson, J. M. (2004). The King's Table: Food and Fealty in Old Babylonian Mari. İçinde Cristiano Grottanelli & Lucio Milano (Ed.), *Food and Identity in the Ancient World* (ss. 179-215). S.A.R.G.O.N.
- Schachner, A. (2012). Orta Anadolu'da Coğrafya ve Ekonomi: Hititlerin Bıçak Sırtındaki İmparatorluğu. *Colloquium Anatolicum*, XI, 25-54.
- Schachner, A. (2013). Hattusha: The Hittite Capital. İçinde Gaye Çulcuoğlu, Yonca Erkan, & Özlem Karakul (Ed.), *UNESCO World Heritage in Turkey* (ss. 109-128). UNESCO Türkiye Milli Komisyonu.
- Schachner, A. (2017). The First Period of Scientific Excavations at Boğazköy-Hattusa (1906-1912). İçinde Meltem Doğan-Alparslan, Andreas Schachner, & Metin Alparslan (Ed.), *The Discovery of an Anatolian Empire / Bir Anadolu İmparatorluğunun Keşfi* (ss. 42-68). Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- Schmandt-Besserat, D. (2001). Feasting in the Ancient Near East. İçinde Michael Dietler & Brian Hayden (Ed.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power* (ss. 391-403). The University of Alabama Press.
- Schwartz, G. M. (2016). Umm el-Marra (Aleppo). İçinde Y. Kanjou & A. Tsuneki

- (Ed.), *A History of Syria in One Hundred Sites* (ss. 127-130). Archaeopress.
- Schwartz, G. M., Curvers, H. H., Gerritsen, F. A., Maccormack, J. A., Miller, N. F., & Weber, J. A. (2000). Excavation and Survey in the Jabbul Plain, Western Syria: The Umm el-Marra Project 1996-1997. *American Journal of Archaeology*, 104, 419-462.
- Seçmen, Ö., Gemici, Y., Görk, G., Bekat, L., & Leblebici, E. (1986). *Tohumlu Bitkiler Sistematigi*. Bornova: Ege Üniversitesi, Fen Fakültesi.
- Smith, A. (2012). Akkadian and post-Akkadian Plant Use at Tell Leilan. İçinde H. Weiss (Ed.), *Seven Generations Since the Fall of Akkad* (ss. 225-240). Harrassowitz Verlag.
- Smith, M. (t.y.). Braudel's Temporal Rhythms and Chronology Theory in Archaeology. İçinde A. B. Knapp (Ed.), *Archaeology, Annales and Ethnohistory* (ss. 23-34). Cambridge University Press.
- Smith, S. (1939). A Preliminary Account of the Tablets from Atchana. *The Antiquaries Journal*, 19, 38-48.
- Soldt, W. van. (2000). Syrian Chronology in the Old and Early Middle Babylonian Periods. *Akkadica*, 119-120, 103-116.
- Steel, L. (2004). A Goodly Feast A Cup of Mellow Wine: Feasting in Bronze Age Cyprus. İçinde James C. Wright (Ed.), *The Mycenaean Feast* (ss. 161-180). American School of Classical Studies at Athens.
- Struever, S. (1968). Flotation techniques for the recovery of small-scale archaeological remains. *American Antiquity*, 33, 353-362.
- Vacca, A. (2018). *Centralization Before the Palace. The EB III-IVA1 Sequence on the Acropolis of Tell Mardikh/Ebla* (Paolo Matthiae, Frances Pinnock, & Marta D'Andrea, Ed.; ss. 35-73). Harrassowitz Verlag.

- Valamoti, S. M. (2009). Plant food ingredients and 'recipes' from Prehistoric Greece: The Archaeobotanical Evidence. İçinde J.-P. Morel (Ed.), *Plants and Culture: Seeds of the Cultural Heritage of Europe* (C. 3, ss. 25-38). Edipuglia.
- Valamoti, S. M., Petridou, C., Berihuete-Azorín, M., Stika, H.-P., Papadopoulou, L., & Mimi, I. (2021). Deciphering Ancient 'recipes' from Charred Cereal Fragments: An Integrated Methodological Approach Using Experimental, Ethnographic and Archaeological Evidence. *Journal of Archaeological Science*, 128, 1-18.
- van Zeist, W. (2003a). Plant Cultivation at Tell Hammam et-Turkman. İçinde W. van Zeist (Ed.), *Reports on Archaeobotanical Studies in the Old World* (ss. 61-83).
- van Zeist, W. (2003b). The Plant Husbandry of Tell al-Raqa'i. İçinde W. van Zeist (Ed.), *Reports on Archaeobotanical Studies in the Old World* (ss. 7-21).
- Voutsaki, S., & Killen, J. (Ed.). (2001). *Economy and Politics in the Mycenaean Palace States*. Cambridge Philological Society.
- Wagner, G. E. (1988). Comparability among recovery techniques. İçinde C. A. Hastorf & Virginia S. Popper (Ed.), *Current Paleoethnobotany. Analytical Methods and Cultural Interpretations of Archaeological Plant Remains* (ss. 17-35). The University of Chicago Press.
- Wasylikowa, K., & Kolinski, R. (2013). The Role of Plants in the Economy of Tell Arbid, North-East Syria, in the Post-Akkadian Period and Middle Bronze Age. *Acta Palaeobotanica*, 53(2), 263-293.
- Weiss, H. (1985). Rediscovering: Tell Leilan on the Habur Plains of Syria. *The Biblical Archaeologist*, 48, 5-34.

- Weiss, H. (2003). *Leilan, Tell [anc. Shekhna; Shubat Enlil]*. Oxford Art Online.
<https://www.oxfordartonline.com/groveart/view/10.1093/gao/97818844446054.001.0001/oao-97818844446054-e-7000050154>
- Weiss, H., Akkermans, P., Stein, G. J., & Dominique. (t.y.). *1985 Excavations at Tell Leilan, Syria*.
- Weiss, H., Akkermans, P., Stein, G. J., Parayre, D., & Whiting, R. (1990). 1985 Excavations at Tell Leilan, Syria. *American Journal of Archaeology*, 94, 529-581.
- Welton, L. (2011). The Amuq Plain and Tell Tayinat in the Third Millennium BCE: The Historical and Socio-Political Context. *Canadian Society for Mesopotamian Studies*, 6, 15-27.
- Welton, L. (2014). Revisiting the Amuq Sequence: A Preliminary Investigation of the EB IVB Ceramic Assemblage from Tell Tayinat. *Levant*, 46(3), 339-370.
- Welton, L., Batiuk, S., Harrison, T. P., Lipovitch, D. R., & Capper, M. (2011). Tell Tayinat in the Late Third Millennium. Recent Investigations of the Tayinat Archaeological Project, 2008-2010. *Anatolica*, 37, 147-185.
- Wilk, R., & Rathje, W. (1982). Household Archaeology. *American Behavioral Scientist*, 25, 617-639.
- Wilkinson, T. J. (1998). Water and Human Settlement in the Balikh Valley, Syria: Investigations from 1992-1995. *Journal of Field Archaeology*, 25, 63-87.
- Willcox, G. (1992). Timber and Trees: Ancient Exploitation in the Middle East: Evidence From Plant Remains. *Bulletin on Sumerian Agriculture*, 6, 1-31.
- Wiseman, D. J. (1953). *The Alalakh Tablets*. Occasional Publications of the British Institute of Archaeology at Ankara.
- Woolley, C. L. (1936). Tal Atchana. *Journal of Hellenic Studies*, 56, 125-134.

- Woolley, C. L. (1937). Excavations near Antioch in 1936. *The Antiquaries Journal*, 17(1), 1-15.
- Woolley, C. L. (1938). Excavations at Tal Atchana, 1938. *The Antiquaries Journal*, 18, 1-28.
- Woolley, C. L. (1939). Excavations at Atchana-Alalakh, 1938. *The Antiquaries Journal*, 19, 1-37.
- Woolley, C. L. (1948). Excavations at Atchana-Alalakh, 1939. *The Antiquaries Journal*, 28, 1-19.
- Woolley, C. L. (1950). Excavations at Atchana-Alalakh, 1946. *The Antiquaries Journal*, 30, 1-21.
- Woolley, C. L. (1953). *A Forgotten Kingdom: A Record of the Results Obtained from the Recent Important Excavation of Two Mounds, Atchana and al Mina, in the Turkish Hatay*. Baltimore: Penguin Books.
- Woolley, L. C. (1955). *Alalakh: An Account of the Excavations at Tell Atchana in the Hatay, 1937-1949* (Reports of the Research Committee of the Society of Antiquaries of London 18). Londra: Oxford University Press.
- Wright, J. C. (Ed.). (2004). *The Mycenaean Feast*. American School of Classical Studies at Athens.
- Yakar, J. (2007). *Anadolu'nun Etnoarkeolojisi. Tunç ve Demir Çağlarında Kırsal Kesimin Sosyo-Ekonomik Yapısı* (Selen Hırçın Riegel, Çev.). İstanbul: Homer Kitabevi ve Yayıncılık.
- Yener, K. A. (Ed.). (2005). *The Amuq Valley Regional Projects. Vol.1, Surveys in the Plain of Antioch and Orontes Delta, Turkey, 1995-2002*. University of Chicago Press.
- Yener, K. A. (2009). *Alalakh (Aççana Höyük) 2007 Yılı Çalışmaları*. 3, 285-296.

- Yener, K. A. (2011). *Alalakh Kenti 2009 Çalışmaları*. 2, 70-81.
- Yener, K. A. (2013). Recent Excavations at Alalakh: Throne Embellishments in Middle Bronze Age Level VII. İçinde J. Aruz, S. B. Graff, & Y. Rakic (Ed.), *Cultures in Contact: From Mesopotamia to the Mediterranean in the Second Millennium B.C.* (ss. 142-153). Metropolitan Museum of Art.
- Yener, K. A. (2021a). Some Thoughts about Middle Bronze Age Alalakh and Ugarit: Reassessing an Alalakh Wall Painting with Archival Data. İçinde Valérie Matoïan (Ed.), *Ras Shamra—Ougarit XXVIII* (ss. 573-588). Peeters.
- Yener, K. A. (2021b). Some Thoughts about Middle Bronze Age Alalakh and Ugarit: Reassessing an Alalakh Wall Painting with Archival Data. *Ras Shamra - Ougarit, XXVIII*, 573-588.
- Yener, K. A. (Ed.). (2010a). *Tell Atchana, Ancient Alalakh. Volume I: The 2003–2004 Excavation Seasons*. Koç Üniversitesi Yayınları.
- Yener, K. A. (2010b). Alalakh (Tell Atchana) Çalışmaları. İçinde *Kazı Sonuçları Toplantısı 31* (C. 2, ss. 315-332). İsmail Aygöl Ofset Matbaacılık.
- Yener, K. A., Akar, M., & Bulu, M. (2019a). *Aççana Höyük, Alalah 2017 Yılı Çalışmaları*. 1, 217-236.
- Yener, K. A., Akar, M., & Bulu, M. (2019b). *Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti 2018 Yılı Çalışmaları*. 1, 217-226.
- Yener, K. A., Akar, M., & Horowitz, M. T. (Ed.). (2019c). *Tell Atchana, Alalakh Volume 2: The Late Bronze II City. 2006-2010 Excavation Seasons*. Koç Üniversitesi Yayınları.
- Yener, K. A., Edens, C., Casana, J., Diebold, B., Ekstrom, H., Loyet, M., & Özbal, R. (2000). Tell Kurdu Excavations: Preliminary Report, 1999. *ANATOLICA*, XXVI.

Zohary, D., Hopf, M., & Weiss, E. (2012). *Domestication of Plants in the Old World.*

The origin and spread of domesticated plants in south-west Asia, Europe, and the Mediterranean Basin (4. bs). New York: Oxford University Press.



EK.1 TABLOLAR

Tablo 1.
33.32 Plan-Karesindeki Botanik Kalıntıların Takson Sınıflandırmasına Göre Mutlak Sayıları

YIL	2007	2007	2008	2008	2008	2008	2008	2008	2008	2008
PLAN	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
KARE	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
LOCUS	1	25	26	44	45	48	49	50	51	53
LOT	12	68	110	144	106	109	115	119	118	152
TABAKA	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
BAĞLAM	Kerpiç Döküntü	Kazık Çukuru	Duvar Dolgusu	Taban Toprağı	Duvar Dolgusu	Dolgu Toprağı	Dolgu Toprağı	Dolgu Toprağı	Taban Toprağı	Kerpiç
TAHİLLER										
Triticum aestivum/durum				3			2		3	1
Triticum monococcum										
Triticum sp.								4		
Hordeum vulgare										
Hordeum nudum										
Tanımlanamaz				3						2
BAKLAGİLLER										
Vicia ervilia						1				
Lens culinaris			1	2	1		1			
Pisum sativum										
Vicia faba										
Lathyrus sativus		1								
Tanımlanamaz									1	
MEYVELER										
Olea europaea							1			
Vitis vinifera	2									
Punica granatum										
YABANİ BİTKİLER										
Lolium sp.										
Galium sp.							1			
Bromus sp.										
Rumex sp.										
Astragalus sp.										
Phalaris sp.										
Medicago sp.									1	
TANIMLANAMAZ TOHUMLAR									3	
TOPLAM	2	1	1	8	1	1	5	4	8	3

Tablo 1.
33.32 Plan-Karesindeki Botanik Kalıntıların Takson Sınıflandırmasına Göre Mutlak Sayıları
(Devamı)

YIL	2008	2008	2008	2008	2009	2009	2009	2009	2009	2009	2009
PLAN	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
KARE	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
LOCUS	59	60	61	69	35	57	57	68	69	77	77
LOT	136	135	141	165	252	174	189	188	190	219	223
TABAKA	2	2	2	2	3c	3c	3c	3c	3c	3c	3c
BAĞLAM	Çöp Çukuru	Dolgu Toprağı	Yüzey Toprağı	Yüzey Toprağı		Yüzey Toprağı	Yüzey Toprağı	Kesit Toprağı	Yüzey Toprağı	B Odası	B Odası
TAHILLAR											
Triticum aestivum/durum	15	5		2					15	7907	2
Triticum monococcum											
Triticum sp.											
Hordeum vulgare	1	2			1				3	6	
Hordeum nudum											
Tanımlanamaz						1		7	130	7	22
BAKLAGİLLER											
Vicia ervilia	18	5		1		1	1		1	2	
Lens culinaris				1						1	
Pisum sativum											
Vicia faba											
Lathyrus sativus	1										
Tanımlanamaz										1	
MEYVELER											
Olea europaea	3							32		9	
Vitis vinifera	1								5	1	
Punica granatum	1										
YABANI BİTKİLER											
Lolium sp.	4	1	3	2		2			11	33	
Galium sp.							1		1	5	
Bromus sp.	1									1	
Rumex sp.									7	3	
Astragalus sp.						1			1	5	
Phalaris sp.											
Medicago sp.											
TANIMLANAMAZ TOHURLAR	13	5		13				3			
TOPLAM	58	18	3	19	1	5	2	42	174	7981	24

Tablo 1.
33.32 Plan-Karesindeki Botanik Kalıntıların Takson Sınıflandırmasına Göre Mutlak Sayıları
(Devamı)

YIL	2009	2009	2009	2009	2009	2009	2009	2009	2009	2009	2009	2009
PLAN	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
KARE	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
LOCUS	77	77	77	77	82	82	84	84	85	85	86	86
LOT	228	253	253	239	247	293	246	248	256	256	284	305
TABAKA	3c	3c	3c	3c	3c	3c	3c	3c	3c	3c	3c	3c
BAĞLAM	B Odası	B Odası	B Odası	B Odası	Kap İçeriği	Taban Toprağı	B Odası	B Odası	Depolama Kabı	Depolama Kabı	B Odası	B Odası
TAHILLAR												
Triticum aestivum/durum	54	1940	244	1234		1	300	304	4	82	69	43
Triticum monococcum		1		3								
Triticum sp.		138	25	123			45				39	
Hordeum vulgare	2	4		3	3	2			122	5592	1	
Hordeum nudum										15		
Tanımlanamaz	14	930	229	615	2	11	168	69	295	6	15	30
BAKLAGİLLER												
Vicia ervilia				1	1					8		
Lens culinaris				1								
Pisum sativum												
Vicia faba										1		
Lathyrus sativus					1							
Tanımlanamaz										1		
MEYVELER												
Olea europaea		2					5	14			1	
Vitis vinifera								1				
Punica granatum												
YABANI BİTKİLER												
Lolium sp.	5	5	1	6	3		7	3	20	50		2
Galium sp.		1	4	3	1			2		20		
Bromus sp.		3										
Rumex sp.							2	1		5		
Astragalus sp.								1				
Phalaris sp.		1			1							
Medicago sp.												
TANIMLANAMAZ TOHUMLAR												
TOPLAM	75	3025	503	1989	12	14	527	395	441	5780	125	75

Tablo 2.

33.53 Plan-Karesindeki Botanik Kalıntıların Takson Sınıflandırmasına Göre Mutlak Sayıları

YIL	2016	2016	2016	2016	2017	2017	2017	2017	2017
PLAN	33	33	33	33	33	33	33	33	33
KARE	53	53	53	53	53	53	53	53	53
LOCUS	19	19	22	22	22	22	22	22	22
LOT	71	76	94	117	148	148	148	148	149
TABAKA	1	1	1	1	2	2	2	2	2
BAGLAM	Duvar Dolgusu	Duvar Dolgusu	Duvar ve Temel Altındaki Dolgu	Duvar ve Temel Altındaki Dolgu	Mekan İçi Taban Dolgusu	Mekan İçi Taban Dolgusu	Mekan İçi Taban Dolgusu	Mekan İçi Taban Dolgusu	Mekan İçi Taban Dolgusu
TAHILLAR									
Triticum aestivum/durum									
Triticum monococcum									
Triticum sp.								5	
Hordeum vulgare									1
Hordeum nudum									
Tanımlanamaz					5	2			
BAKLAGİLLER									
Vicia ervilia					1				
Lens culinaris									
Pisum sativum									
Vicia faba									
Lathyrus sativus									
Tanımlanamaz			1						
MEYVELER									
Olea europaea	20	1		1					
Vitis vinifera					2				
Punica granatum									
YABANI BİTKİLER									
Lolium sp.					11	4		1	
Galium sp.						1			
Bromus sp.									
Rumex sp.					1				
Astragalus sp.									
Malva sp.									
Phalaris sp.									
Euphorbia helioscopia									
Vaccaria hispanica									
Medicago sp.									
TANIMLANAMAZ TOHUMLAR	7	1			14	8	4	15	5
TOPLAM	27	2	1	1	34	15	4	21	6

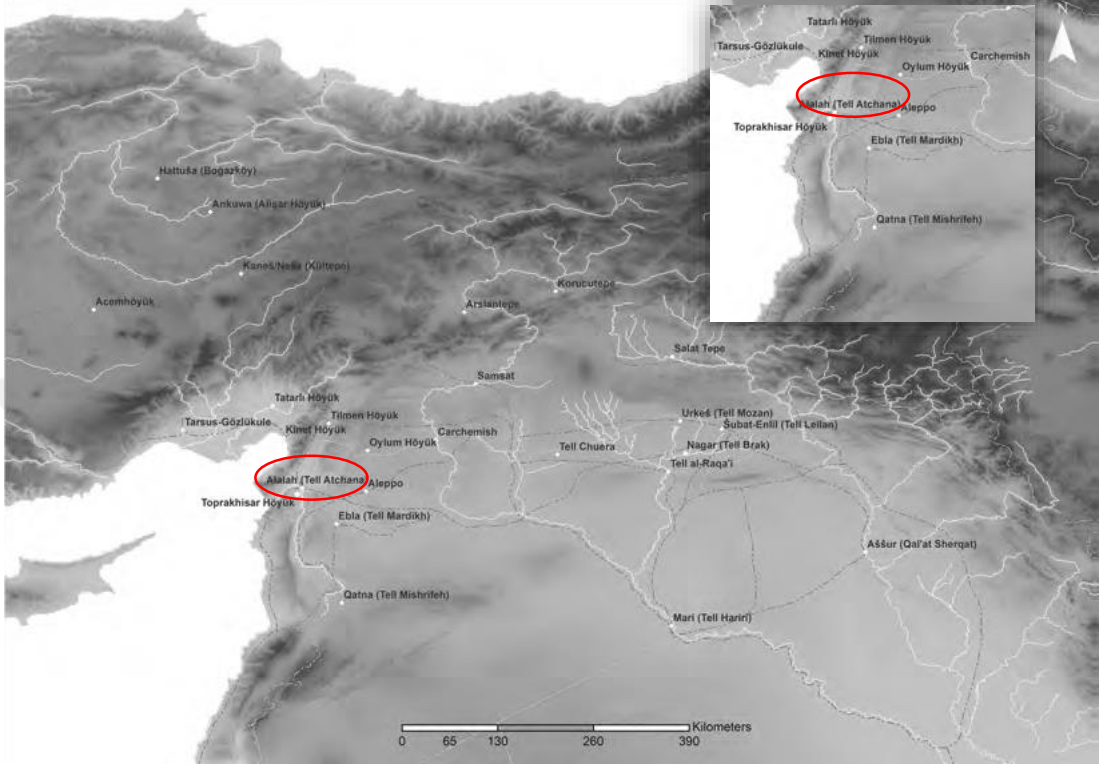
Tablo 2.
33.53 Plan-Karesindeki Botanik Kalıntıların Takson Sınıflandırmasına Göre Mutlak Sayıları
(Devamı)

YIL	2017	2017	2017	2017	2018	2019	2019	2019
PLAN	33	33	33	33	33	33	33	33
KARE	53	53	53	53	53	53	53	53
LOCUS	22	23	23	35	50	66	69	71
LOT	151	156	158	182	228	295	294	303
TABAKA	2	2	2	2		3	3	3
BAĞLAM	Mekan İçi Taş Döşeme Dolgusu	Mekan İçi Taban Dolgusu	Mekan İçi Taban Dolgusu	Yanık Taban Dolgusu	Taban Dolgusu	Taban Dolgusu	Seramik Yığını	Seramik Yığını
TAHILLAR								
Triticum aestivum/durum		1	1			1	3	3
Triticum monococcum								
Triticum sp.								
Hordeum vulgare								
Hordeum nudum							2	
Tanımlanamaz	6	3	1	5	1	9	5	9
BAKLAGİLLER								
Vicia ervilia								7
Lens culinaris								
Pisum sativum								
Vicia faba								
Lathyrus sativus					1			
Tanımlanamaz			1	1				4
MEYVELER								
Olea europaea						6	1	35
Vitis vinifera							1	4
Punica granatum								
YABANİ BİTKİLER								
Lolium sp.	4	8	5		2	12	13	30
Galium sp.						2	1	2
Bromus sp.							1	
Rumex sp.		1			1			
Astragalus sp.						1		
Malva sp.		1			1			1
Phalaris sp.							1	
Euphorbia helioscopia				1				
Vaccaria hispanica				4				
Medicago sp.								
TANIMLANAMAZ TOHU	16	5	7	11	1	34	19	
TOPLAM	26	19	15	22	7	65	47	95

EK.2 RESİMLER

Resim 4.

Orta Tunç Çağında Açıana Höyük, Eski Alalah Kenti ve Çevresi (Akar vd., 2021, Fig. 7-1)



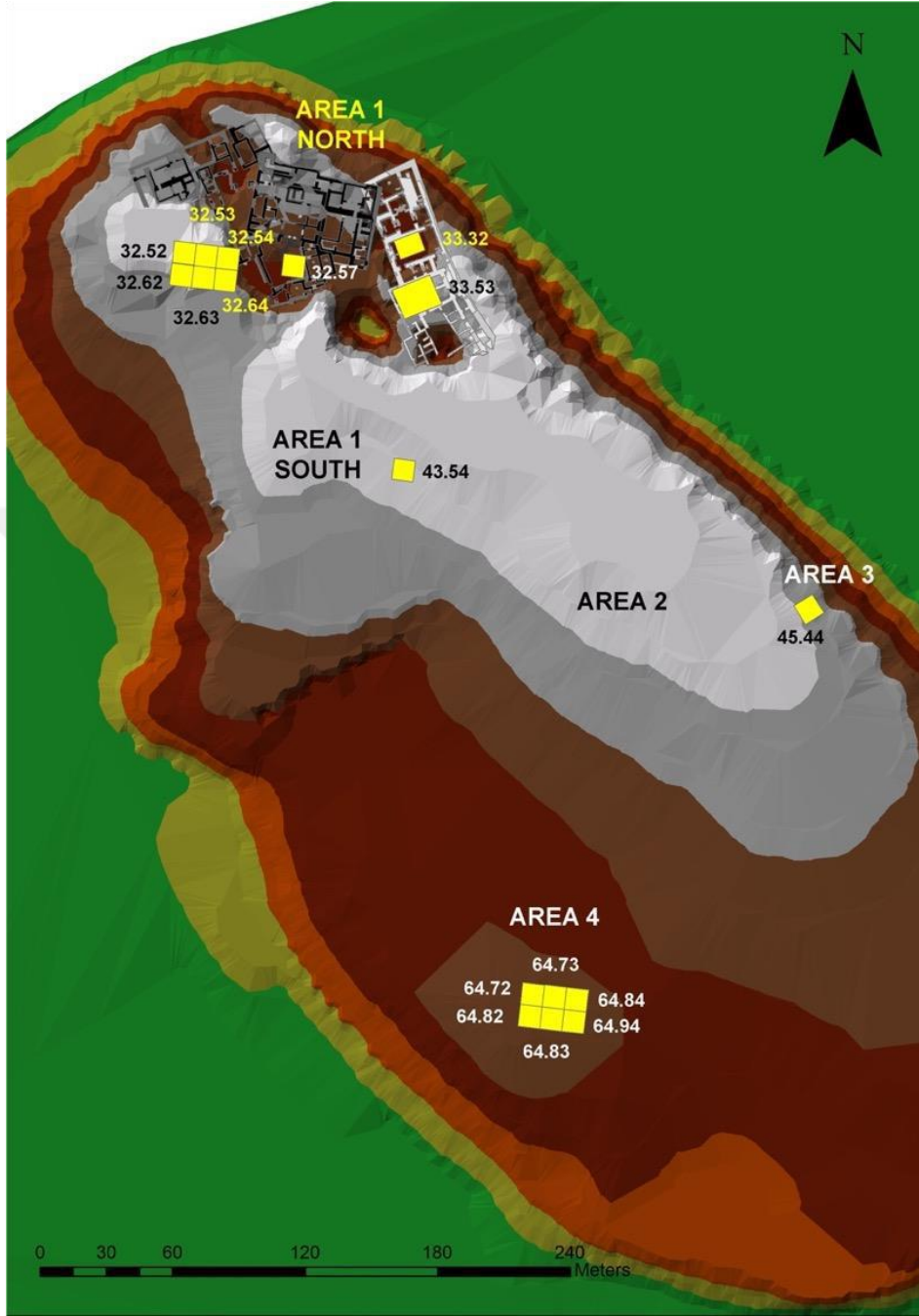
Resim 5.

Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Tepeden Görünüm (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)



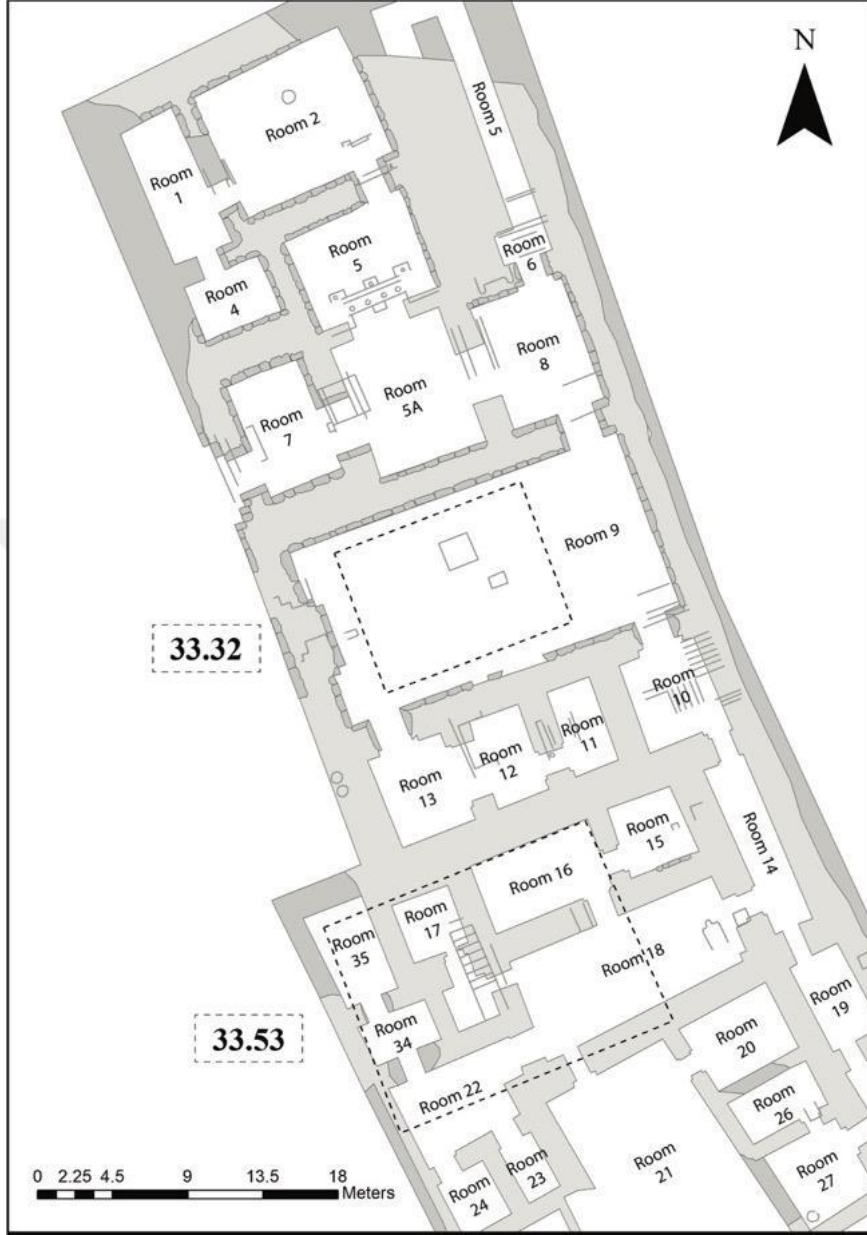
Resim 6.

VII. Tabaka Sarayı'nın Höyük Üzerindeki Konumu ve Plan-Kareler (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)



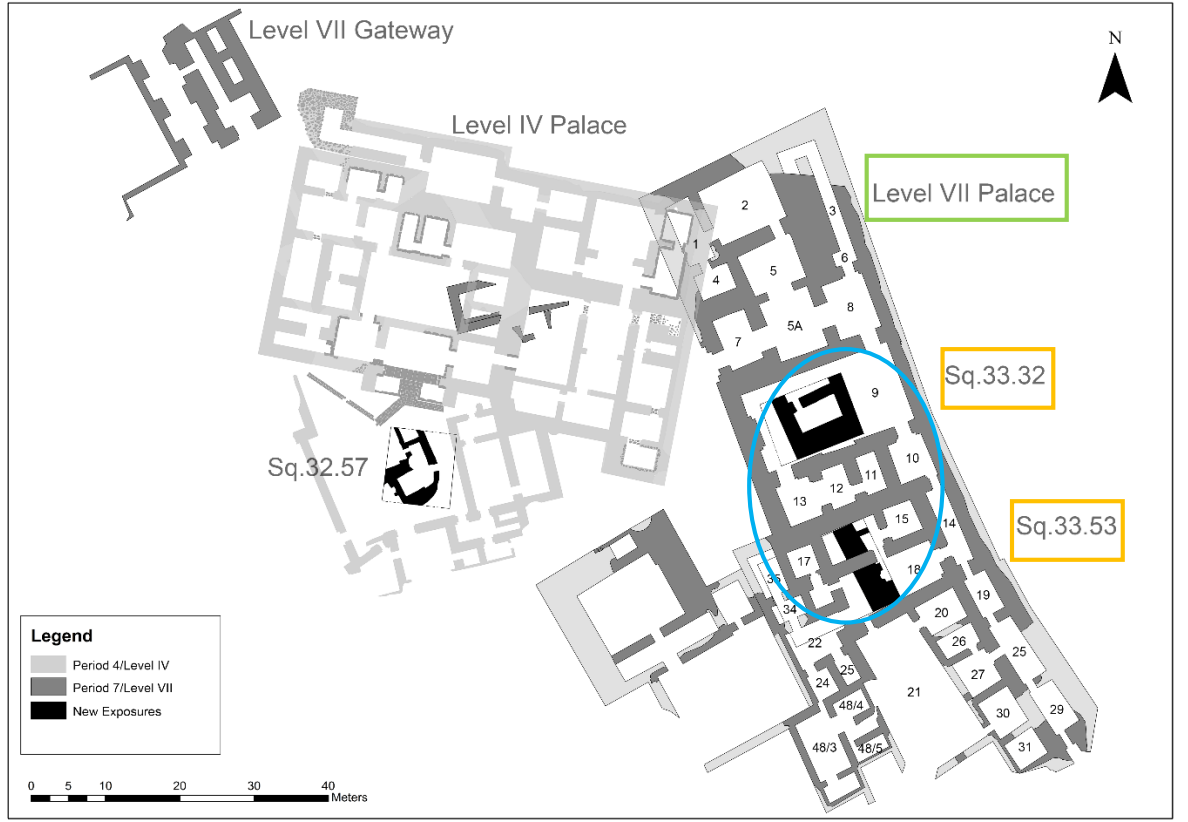
Resim 7.

33.32 ve 33.53 Plan-Karelerinin VII. Tabaka Sarayı İle İlişkisi (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)



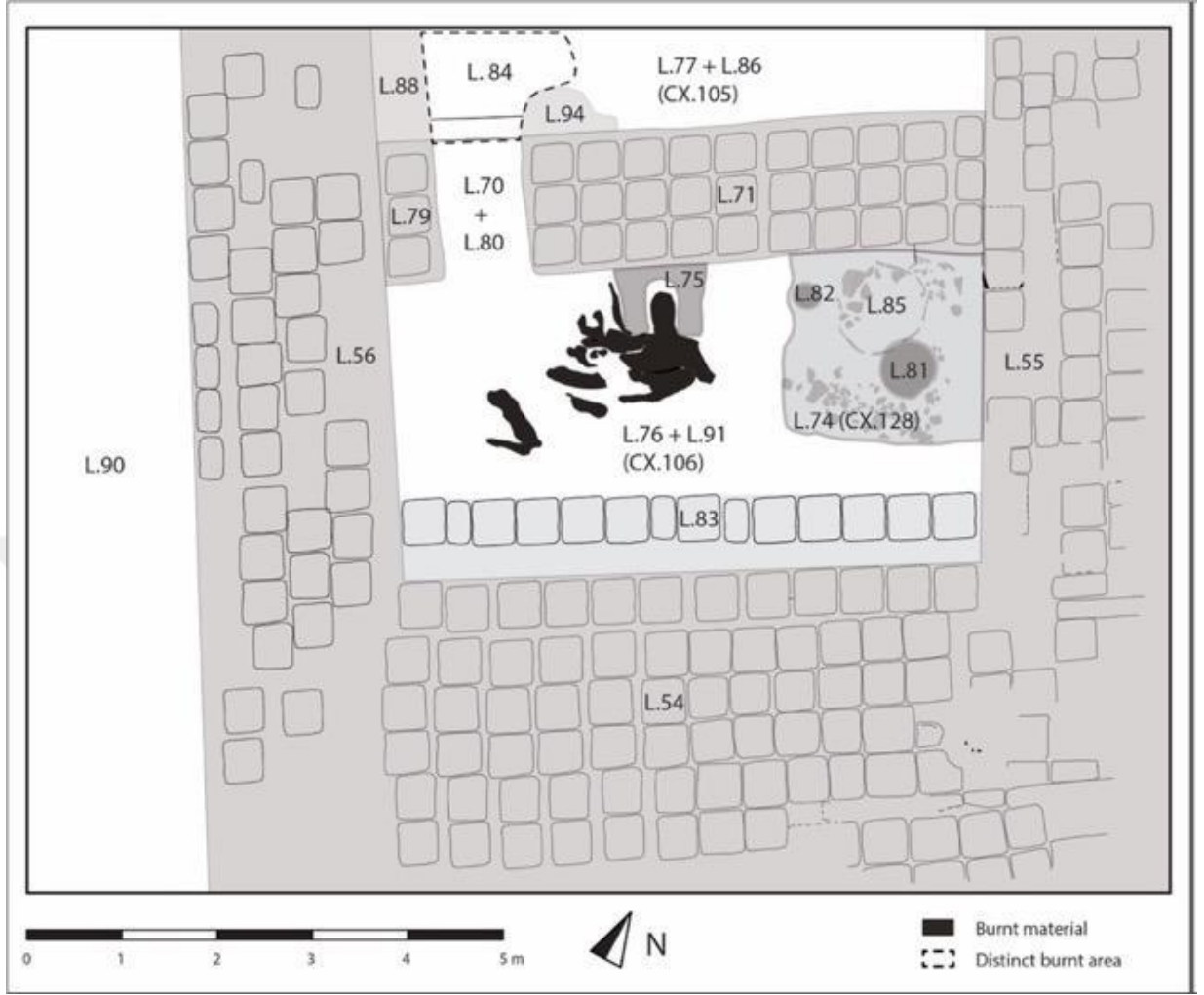
Resim 8.

VII. Tabaka Sarayı'nın Planı ve 33.32 - 33.53 Plan-Kareleri ile İlişkisi (Akar vd., 2021, Fig. 7-5)



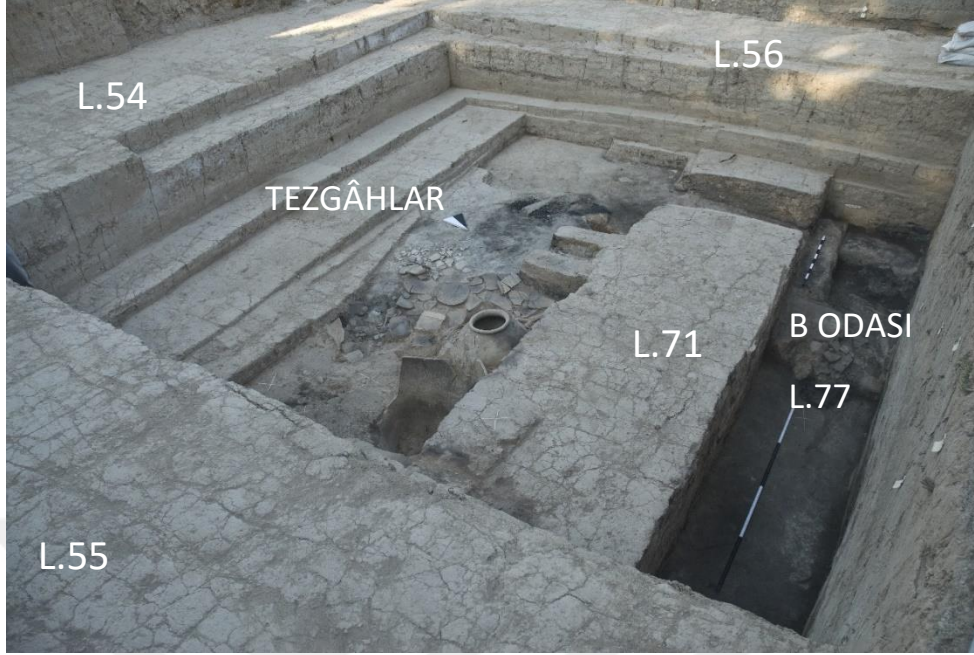
Resim 9.

33.32 Plan-Karesi 3c Evresinin Planı (Bulu, 2021: 98, Fig. 4.4)



Resim 10.

Saray Mutfağının A ve B Odalarının Kuzeyden Görüntümü (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)



Resim 11.

A Odasının genel görünümü (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)



Resim 12.

Ocak ve Yükseltiilmiş Platform ile A Odasının Kuzeydoğudan Görünümü (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)



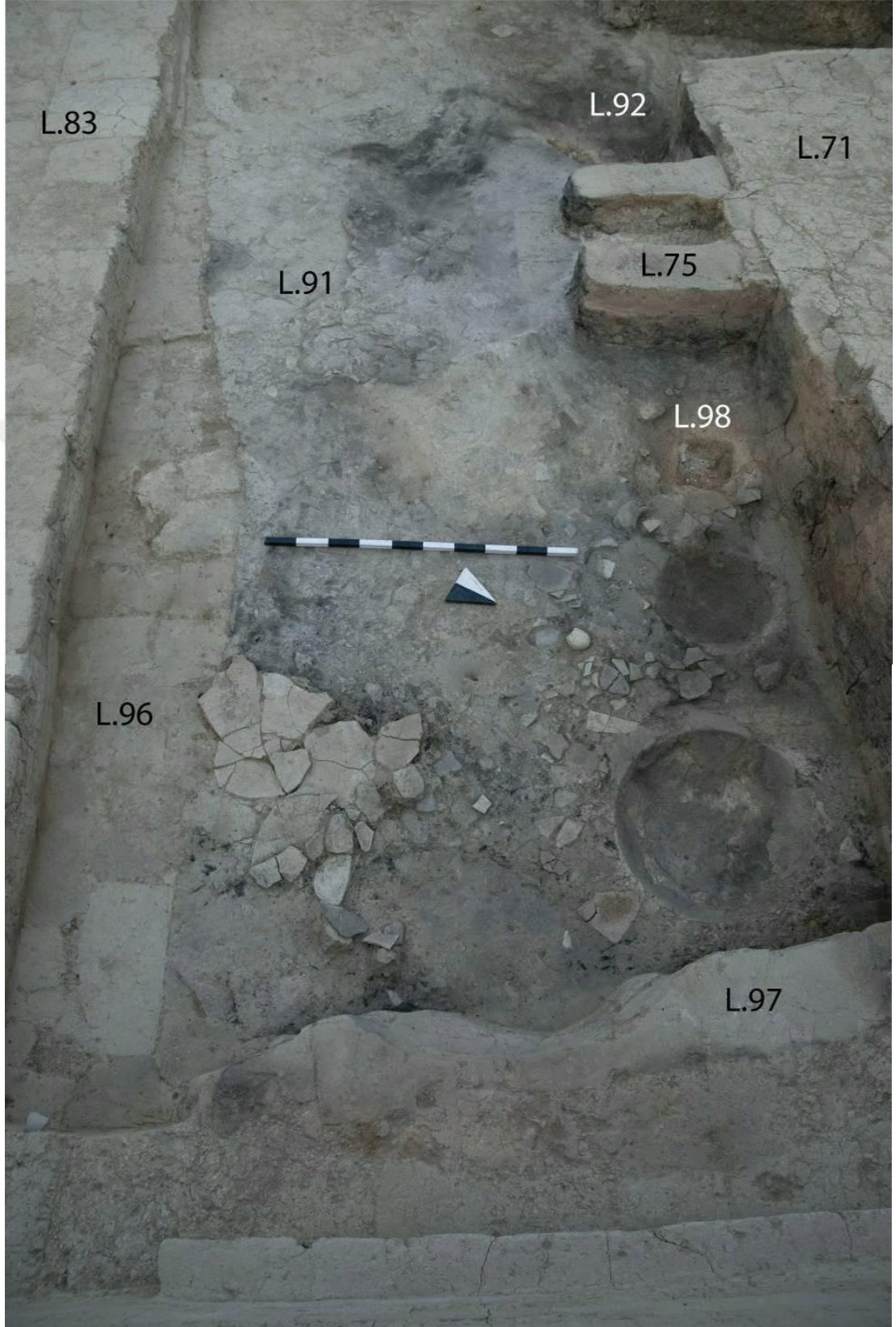
Resim 13.

Kırık Pithosun (L.85) İçerisinde İn Situ Halde Bulunan Yanmış Kalıntılar (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)



Resim 14.

A Odasının Yükseltilmiş Platform Kaldırıldıktan Sonra Kuzeydoğudan Görünümü (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)



Resim 15.

At Nalı Biçimli Ocak (L.75), (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)



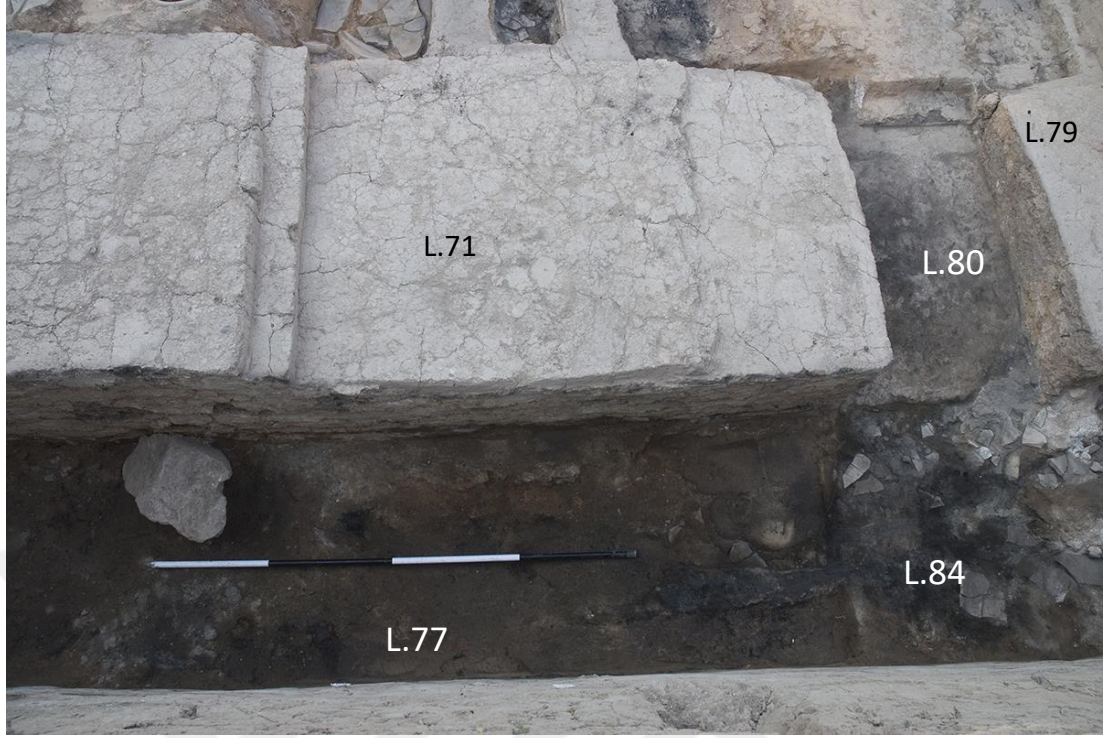
Resim 16.

A Odasının Zemininde Bulunan İyi Korunagelmiş Yanmış Kereste Kalıntıları (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)



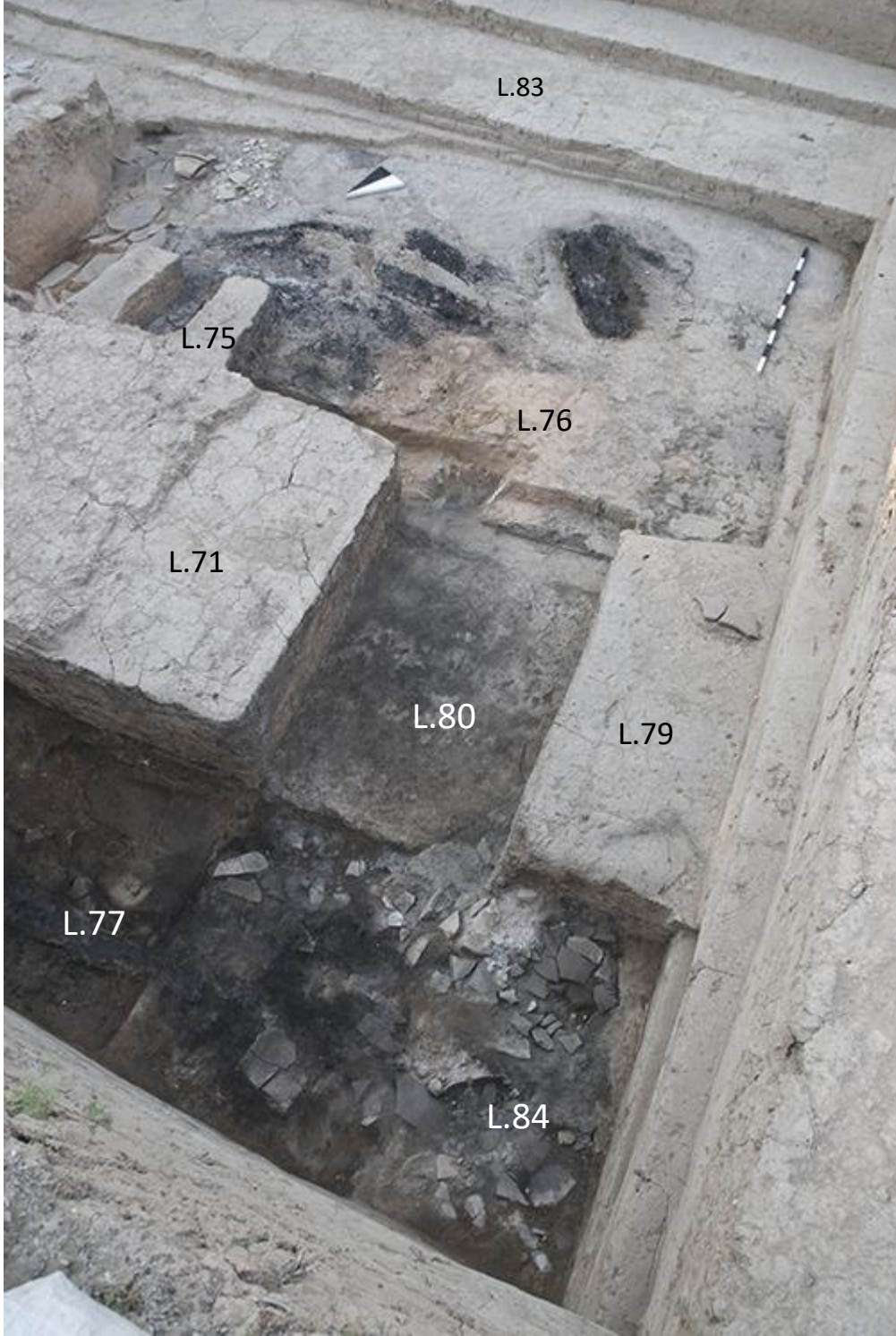
Resim 17.

B Odasının Kuzeyden Görünümü (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)



Resim 18.

A ve B Odasını Birbirine Bağlayan Geçiş Yolunun Kuzeybatıdan Görünümü (Aana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)



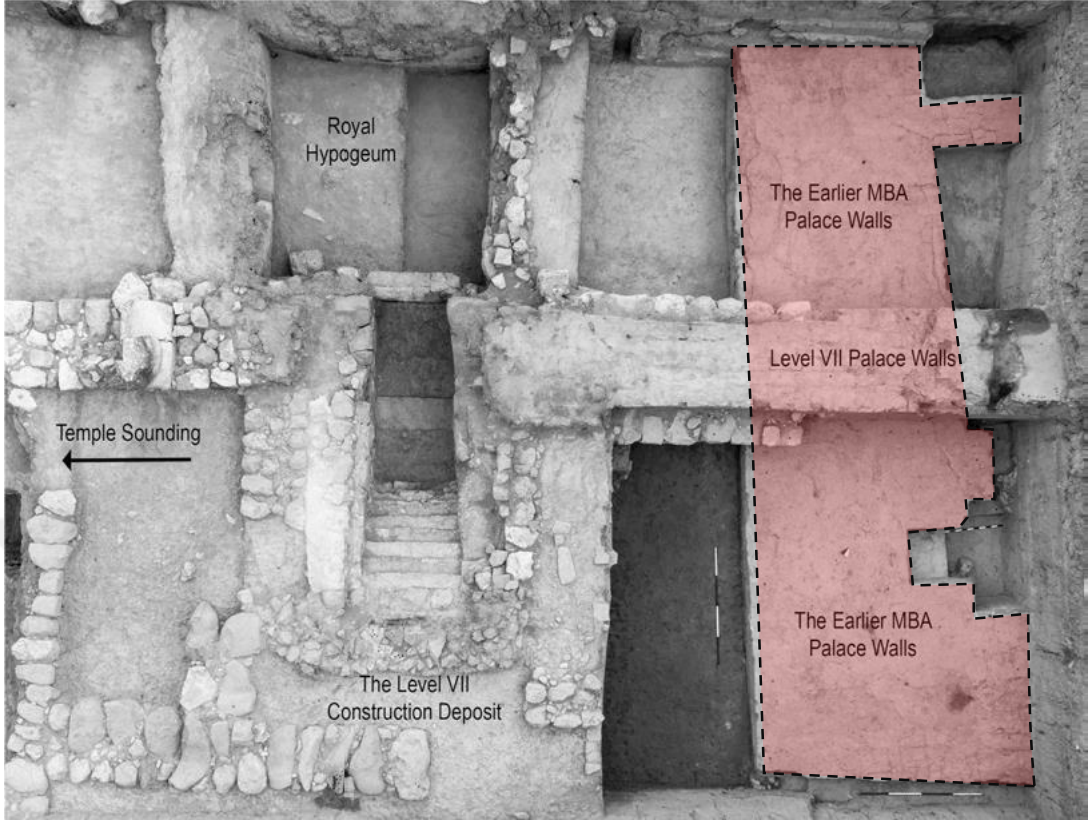
Resim 19.

B Odasının Zemini ve Tezgâhları ile Birlikte Geçiş Yolunun ve Basamağın Kuzeydoğudan Görünümü (Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Kazıları Arşivi)



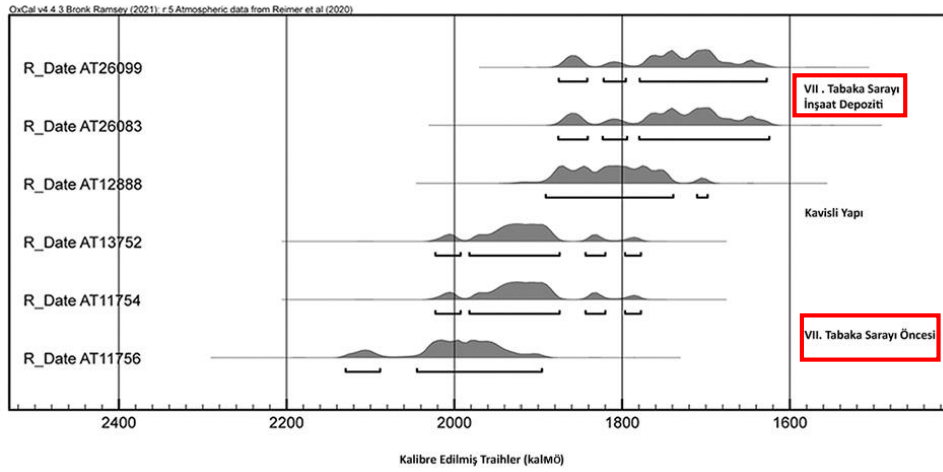
Resim 20.

33.53 Plan-Karesinin Havadan Görünümü. Kırmızı ile belirtilen alan bu plan-karenin 33.32 plan-karesi ile aynı oryantasyonda olduğunu göstermektedir. (Akar vd., 2021, Fig. 7-6)



Resim 21.

Aççana Höyük, Eski Alalah Kenti Orta Tunç Çağı Radyo Karbon Tarihleri (Akar vd., 2021: 87, Fig. 7-15)



Resim 22.

AHAM'da Kullanılan Flotasyon Tankları (Fotoğraf: S. Burgaç)



Resim 23.

Arkeobotanik Örneklerin Kurutulması (Fotoğraf: S. Burgaç)



Resim 24.

Bitki Kalıntılarının Boyutlarına Göre Ayrılmasını Sağlayan Test Eleği (Fotoğraf: S. Burgaç)



Resim 25.

Arkeobotanik Verilerin Mikroskop İle Tanımlanması (Fotoğraf: S. Burgaç)



Resim 26.

Kömrleşmiş Ekmeklik/Makarnalık Buğday Taneleri (Triticum aestivum/durum) (Fotoğraf: S. Burgaç)



Resim 27.

Kömrleşmiş Kabuklu Arpa (Hordeum vulgare) Taneleri (Fotoğraf: S. Burgaç)



Resim 28.

Kömrleşmiş kabuksuz arpa (Hordeum nudum) taneleri (Fotoğraf: S.Burgaç)



Resim 29.

Kömrleşmiş Burçak (Vicia ervilia) Tohumları (Fotoğraf: S. Burgaç)



Resim 30.

Kömrleşmiş Üzüm (Vitis vinifera) Çekirdekleri (Fotoğraf: S. Burgaç)



Resim 31.

Kömrleşmiş Zeytin (Olea europaea) Çekirdekleri (Fotoğraf: S. Burgaç)



Resim 32.

Yığın Haline Gelen Ekmeklik/Makarnalık (Triticum aestivum/durum) Buğdaylar



Resim 33.

Yanmamış, Modern Olduğu Düşünölen Aspir Çiçeği (Carthamus tinctorius) Çekirdekleri (Fotoğraf: S. Burgaç)

