

T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ  
ARKEOLOJİ ANA BİLİM DALI



**SAMSUN VEZİRKÖPRÜ NEOKLADİAPOLİS ANTİK  
KENTİNDE YÜRÜTÜLEN YÜZEY ARAŞTIRMALARI  
SIRASINDA TESPİT EDİLEN PRES DENGE VE SOKU  
TAŞLARI**

Yüksek Lisans Tezi

**Sefa TORUN**

Danışman

**Doç. Dr. Akın TEMÜR**

SAMSUN  
2022

## TEZ KABUL VE ONAYI

Sefa TORUN tarafından, Doç. Dr. Akın TEMÜR danışmanlığında hazırlanan “SAMSUN VEZİRKÖPRÜ NEOKLADİAPOLİS ANTİK KENTİNDE YÜRÜTÜLEN YÜZEY ARAŞTIRMALARI SIRASINDA TESPİT EDİLEN PRES DENGE VE SOKU TAŞLARI” başlıklı bu çalışma, jürimiz tarafından 5.7.2022 tarihinde yapılan sınav sonucunda oy birliği ile başarılı bulunarak Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

|        | Unvanı Adı Soyadı<br>Üniversitesi<br>Ana Bilim/Ana Sanat Dalı                     | İmza | Sonuç                    |
|--------|---|------|--------------------------|
| Başkan | Doç. Dr. Akın TEMÜR<br>Ondokuz Mayıs Üniversitesi<br>Arkeoloji Ana Bilim Dalı     |      | <input type="checkbox"/> |
|        |   |      | Kabul                    |
| Üye    | Dr. Öğr. Üyesi Ayla BAŞ<br>Ondokuz Mayıs Üniversitesi<br>Arkeoloji Ana Bilim Dalı |      | <input type="checkbox"/> |
|        |   |      | Kabul                    |
| Üye    | Dr. Öğr. Üyesi Ertan KÜÇÜKEFE<br>Kafkas Üniversitesi<br>Arkeoloji Ana Bilim Dalı  |      | <input type="checkbox"/> |
|        |   |      | Kabul                    |
|        |   |      | <input type="checkbox"/> |
|        |   |      | Ret                      |

Bu tez, Enstitü Yönetim Kurulunca belirlenen ve yukarıda adları yazılı jüri üyeleri tarafından uygun görülmüştür.

ONAY  
... / ... / ...  
Prof. Dr. Ali BOLAT  
Enstitü Müdürü

## BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK BEYANI

Hazırladığım Yüksek Lisans tezinin bütün aşamalarında bilimsel etiğe ve akademik kurallara riayet ettiğimi, çalışmada doğrudan veya dolaylı olarak kullandığım her alıntıya kaynak gösterdiğimi ve yararlandığım eserlerin Kaynaklar'da gösterilenlerden oluştuğunu, her unsurun enstitü yazım kılavuzuna uygun yazıldığını ve TÜBİTAK Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu Yönetmeliği'nin 3. bölüm 9. maddesinde belirtilen durumlara aykırı davranılmadığını taahhüt ve beyan ederim.

Etik Kurul Gerekli mi ?

Evet  (Gerekli ise ekler kısmına ekleyiniz)

Hayır

İmza

05 /07 / 2022

Sefa TORUN

## TEZ ÇALIŞMASI ÖZGÜNLÜK RAPORU BEYANI

**Tez Başlığı :** SAMSUN VEZİRKÖPRÜ NEOKLADIAPOLİS ANTİK KENTİNDE YÜRÜTÜLEN YÜZEY ARAŞTIRMALARI SIRASINDA TESPİT EDİLEN PRES DENGE VE SOKU TAŞLARI

Yukarıda başlığı belirtilen tez çalışması için şahsım tarafından 07.06.2022 tarihinde intihal tespit programından alınmış olan özgünlük raporu sonucunda;

Benzerlik oranı : % 21

Tek kaynak oranı : % 1 çıkmıştır.

İmza

05 /07 / 2022

Doç. Dr. Akın TEMÜR

## ÖZET

### SAMSUN VEZİRKÖPRÜ NEOKLADIAPOLİS ANTİK KENTİNDE YÜRÜTÜLEN YÜZEY ARAŞTIRMALARI SIRASINDA TESPİT EDİLEN PRES DENGE VE SOKU TAŞLARI

Sefa TORUN

Ondokuz Mayıs Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Arkeoloji Ana Bilim Dalı

Yüksek Lisans, Temmuz/2022

Danışman: Doç. Dr. Akın TEMÜR

Yemek, insanoğlunun binlerce yıllık yaşantısında daima en temel gereksinimi olmuş ve beslenme alışkanlıkları genellikle coğrafi özelliklere göre farklılıklar göstermiştir. Neolitik döneme kadar yiyeceğini doğadan temin eden insanoğlu bu dönemle birlikte tarıma geçiş yapmış ve tahıl, zeytin ve üzüm üretimine başlamıştır. Neolitik dönemden günümüze kadar hayatımızın her anında tahıl, zeytin ve üzümünden elde edilen ürünler en önemli besin kaynağımızı oluşturmuştur. Zeytin ve üzümünden zeytinyağı ile şarap, tahıllardan ise, besin elde edebilmek için günümüzde olduğu gibi antik dönemde de öz suyunun çıkarılması veya öğütülmesi gerekmiştir. Bu işlemler içinde yine günümüzde olduğu gibi presleme ve öğütme işlemleri yapılmıştır. Presleme ve öğütme amacı için kullanılan yöntemler dönemsel ve bölgesel koşullardan dolayı her zaman farklılıklar göstermiştir. Söz konusu presleme ve öğütme aletlerinin kullanım gördüğü alan coğrafi şartlara göre farklılıklar gösterse de temelde aynı amaç için kullanılmıştır.

Vezirköprü Neoklaudiopolis Antik Kentinde 2018-2019 yıllarında 61 yerleşimde gerçekleştirilen yüzey araştırmalarında 46 bölgede tespit edilen, pres denge ve çok uzun süre boyunca kullanım görmüş soku taşları, çalışma konumuzu oluşturmaktadır. Pres denge taşları, zeytinyağı ve şarap üretimi aşamalarında presleme işleminde kullanım görülürken, soku taşları ise, genellikle tahılların öğütülerek un haline getirilmesinde kullanılmaktadır. İklim değişiklikleri ve 14. yüzyılın ilk yarısında Samsun coğrafyasında Türklerin hâkimiyetinin başlamasıyla, Türklerin örf, adet ve geleneklerini bölgede tam anlamıyla hissettirmesiyle, antik dönemde zeytinyağı ve şarap üretiminde kullandıkları pres denge taşlarının bazılarının orta kısımları genişleterek soku taşına devşirilmiştir.

Çalışma kapsamında, toplam 34 adet pres denge taşı 5, soku taşları ise, 3 ayrı form altında değerlendirilmeye alınmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Samsun, Vezirköprü, Zeytinyağı, Şarap, Tahıl, Pres Denge Taşları, Soku Taşları.

## ABSTRACT

### PRESS BALANCE AND SOKU STONES DETECTED DURING SURFACE RESEARCH IN SAMSUN VEZIRKOPRU NEOCLADIAPOLIS ANCIENT CITY

Sefa TORUN

Ondokuz Mayıs University  
Institute of Graduate Studies  
Department of Archeology

Master, July/2022

Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Akin TEMÜR

Food has always been the most basic need of human beings for thousands of years, and their eating habits have generally differed according to geographical features. Mankind, who supplied his food from nature until the Neolithic period, switched to agriculture with this period and started to produce grains, olives and grapes. From the Neolithic period to the present day, the products obtained from cereals, olives and grapes have formed our most important food source in every moment of our lives. In order to obtain olive oil and wine from olives and grapes, and food from grains, it was necessary to extract or grind the juice in ancient times, as it is today. In these processes, pressing and grinding processes were carried out as they are today. The methods used for pressing and grinding have always differed due to seasonal and regional conditions. Although the area of use of the mentioned pressing and grinding tools differs according to geographical conditions, they were basically used for the same purpose.

The subject of our study is the press balance and long-term use slab stones, which were found in 46 regions during the surveys carried out in 61 settlements in the Ancient City of Vezirköprü Neoklaudiopolis between 2018-2019. Press balance stones are used in the pressing process during the olive oil and wine production stages, while the stone stones are generally used for grinding grains into flour. With the climatic changes and the beginning of the dominance of the Turks in the Samsun geography in the first half of the 14th century, with the Turks making their customs and traditions fully felt in the region, the middle parts of some of the press balance stones used in the production of olive oil and wine in the ancient period were enlarged and turned into a squat stone.

Within the scope of the study, a total of 34 press balance stones were evaluated under 5 different forms, and the sting stones were evaluated under 3 different forms.

**Keywords:** Samsun, Vezirköprü, Olive Oil, Wine, Grain, Press Balance Stones, Streak Stones.

## ÖN SÖZ VE TEŞEKKÜR

Tez konusunun belirlenmesinden tezin tamamlanmasına kadar geçen zaman diliminde bilgi ve deneyimleriyle, çalışmalarım sırasındaki ilgi ve yardımları ile pozitif desteğini esirgemeyen çok değerli hocam tez danışmanım Doç. Dr. Akın TEMÜR'a, önemli katkılarından dolayı teşekkürlerimi sunmayı bir borç bilirim. Çalışmalarım sırasında bilgi ve birikimiyle desteğini sunan Doç. Dr. Davut YİĞİTPAŞA'ya ve Vezirköprü Neoklaudiopolis Antik Kentinde 2018-2019 yıllarında yüzey araştırmalarında görev alan tüm çalışanlarına ayrıca teşekkür ederim.

Parion Antik Kenti kazılarında birlikte çalıştığım bilgi birikimini benden hiçbir zaman esirgemeyen Doktora öğrencisi Salih PEKGÖZ'e ve Sebastopolis Antik Kentinde beraber çalıştığım Uzm. Arkeologlar Nagihan ÇAKIR, Gözde YENİAY ve Burcu KAYA'ya teşekkür etmeyi bir borç bilirim.

Arkeoloji lisans eğitimi sürecinde tanıştığım başta maddi manevi hiçbir zaman desteğini benden esirgemeyen Arkeolog Okan SARAL'a ve bu süre zarfında yanımda olan Uzm. Arkeolog Musa Uğur ÇELİK'e, Arkeologlar Gamze Nur MERİÇ'e, Orhan TURAN'a, Gülhan ARSLAN'a, İslam BAŞGÖL'e teşekkür ederim.

Tezin hazırlanması sürecinde psikolojik ve manevi olarak her zaman yanımda hissettiğim, Atakum Belediye'sinde beraber çalıştığım Engin YOLDAŞ'a, Ahmet Fikri YÖNDEMLİ'ye, Uzm. Psikolog Aslı UZER'e ve Sağlık Teknikeri Mihriban KILIÇ'a teşekkür ederim.

Bugünlere gelmem ve çalışmam sürecinde en büyük pay sahibi olan, desteklerini hiç esirgemeyen ve maddi manevi her zaman yanımda olan aileme ayrıca teşekkür etmek isterim.

Sefa TORUN

# İÇİNDEKİLER

|  |             |
|--|-------------|
| <b>TEZ KABUL ONAYI.....</b>  | <b>i</b>    |
| <b>BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK BEYANI.....</b>                                       | <b>ii</b>   |
| <b>TEZ ÇALIŞMASI ÖZGÜNLÜK RAPORU BEYANI.....</b>                                 | <b>ii</b>   |
| <b>ÖZET .....</b>  | <b>iii</b>  |
| <b>ABSTRACT.....</b>   | <b>iv</b>   |
| <b>ÖN SÖZ VE TEŞEKKÜR.....</b>   | <b>v</b>    |
| <b>İÇİNDEKİLER.....</b>  | <b>vi</b>   |
| <b>SİMGELER VE KISALTMALAR .....</b>   | <b>viii</b> |
| <b>ŞEKİLLER DİZİNİ.....</b>  | <b>ix</b>   |
| <b>1. GİRİŞ.....</b>   | <b>1</b>    |
| 1.1. Amaç.....   | 1           |
| 1.2. Kapsam ve Yöntem.....   | 2           |
| <b>2. VEZİRKÖPRÜ TARİHİ VE COĞRAFYASI.....</b>                                   | <b>3</b>    |
| 2.1. Coğrafyası.....   | 3           |
| 2.2. Tarihi.....   | 4           |
| 2.3. Kazı ve Yüzey Araştırmaları.....  | 7           |
| <b>3. ANTİK DÖNEMDE ZEYTİN, ZEYTİNYAĞI VE ÜRETİM ALETLERİ .....</b>              | <b>10</b>   |
| 3.1. Zeytinyağı Üretim Aşamaları.....  | 17          |
| 3.1.1. Toplama .....   | 17          |
| 3.1.2. Parçalama.....  | 18          |
| 3.1.3. Presleme.....   | 21          |
| 3.2.4. Ayırıştırma .....   | 26          |
| <b>4. ANTİK DÖNEMDE ÜZÜM, ŞARAP VE ÜRETİM ALETLERİ.....</b>                      | <b>27</b>   |
| 4.1. Şarap Üretim Aşamaları.....   | 28          |
| 4.1.1. Toplama .....   | 29          |
| 4.1.2. Presleme.....   | 29          |
| 4.1.3. Fermantasyon.....   | 30          |
| <b>5. ANTİK DÖNEMDE TAHİL ÜRETİMİ VE ÖĞÜTME ALETLERİ .....</b>                   | <b>32</b>   |
| 5.1. Değirmenler .....   | 36          |
| 5.1.1. Basit El Değirmenleri (Saddle Quern).....                                 | 36          |
| 5.1.2. Dönerek Çalışan El Değirmenleri .....                                     | 37          |
| 5.1.3. Hunili Değirmenler (Olynthos Değirmeni).....                              | 37          |
| 5.1.4. Pompei Tipi Değirmenler.....  | 39          |
| 5.2. Mortarlar .....   | 39          |
| 5.3. Soku (Dibek) Taşı.....  | 40          |
| <b>6. VEZİRKÖPRÜ PRES DENGE TAŞLARI .....</b>                                    | <b>44</b>   |
| 6.1. Merkezde Vidalı Pres Denge Taşları (Kat. No. 1-4).....                      | 45          |
| 6.1.1. Merkezde Vidalı Tip 1 Pres Denge Taşı.....                                | 46          |
| 6.1.2. Merkezde Vidalı Tip 2 Pres Denge Taşı.....                                | 46          |
| 6.1.3. Merkezde Vidalı Tip 3 Pres Denge Taşı.....                                | 46          |
| 6.1.4. Merkezde Vidalı Tip 4 Pres Denge Taşı.....                                | 46          |
| 6.2. Merkezde Vidalı ve Sığ Kanallı Pres Denge Taşları (Kat. No. 5-11).....      | 47          |
| 6.3. Merkezde Vidalı ve Yan Kenarları Boyunca Sığ Kanallı (Kat. No. 12-14) ..... | 48          |
| 6.4. Merkezde Vidalı ve Kenarlarda Ahşap Yuvalı (Kat. No. 15-23).....            | 49          |
| 6.5. Sınıflandırma Yapılamayan Pres Denge Taşları (Kat. No. 24-34) .....         | 50          |
| <b>7. VEZİRKÖPRÜ SOKU TAŞLARI .....</b>  | <b>53</b>   |
| 7.1. Devşirme Malzemedan Yapılmış Soku Taşları (Kat. No. 35-63).....             | 54          |
| 7.1.1. Pres Denge Taşından Devşirilen Soku Taşları (Kat. No. 37-59) .....        | 54          |
| 7.1.2. Sütun Tamburundan Devşirilen Soku Taşları (Kat. No. 60-63) .....          | 58          |
| 7.2. Dairesel Formlu Soku Taşları (Kat. No. 64-86).....                          | 58          |
| 7.3. Konik Formlu Soku Taşları (Kat. No. 87-89).....                             | 61          |
| <b>8. DEĞERLENDİRME VE SONUÇ .....</b>   | <b>63</b>   |
| <b>KAYNAKÇA.....</b>   | <b>70</b>   |

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>KATALOG</b> .....        | <b>76</b>  |
| <b>EKLER</b> .....          | <b>93</b>  |
| <b>EK 1. ŞEKİLLER</b> ..... | <b>93</b>  |
| <b>EK 2. RESİMLER</b> ..... | <b>99</b>  |
| <b>EK 3. ÇİZİMLER</b> ..... | <b>129</b> |
| <b>ÖZ GEÇMİŞ</b> .....      | <b>153</b> |

## SİMGELER VE KISALTMALAR

|      |                    |
|------|--------------------|
| Bul. | : Buluntu          |
| cm.  | : Santimetre       |
| Çev. | : Çeviri           |
| Çiz. | : Çizim            |
| Ed.  | : Editör           |
| Fig. | : Figür            |
| Kat. | : Katalog          |
| Lev. | : Levha            |
| m.   | : Metre            |
| No.  | : Numara           |
| MÖ   | : Milattan Önce    |
| MS   | : Milattan Sonra   |
| Res. | : Resim            |
| S.   | : Sayfa            |
| Ss.  | : Sayfadan Sayfaya |
| Yy.  | :Yüzyıl            |

## ŞEKİLLER DİZİNİ

|  |    |
|--|----|
| Şekil 1. Samsun Haritası.....  | 93 |
| Şekil 2. Vezirköprü Haritası.....  | 93 |
| Şekil 3. Kültüre Edilmiş Zeytin Ağacı.....                                   | 94 |
| Şekil 4. Yabani Zeytin Ağacı.....  | 94 |
| Şekil 5. Panathenia Oyunlarından Atletler.....                               | 94 |
| Şekil 6. Londra British Museum’da Bulunan Amfora Üzerine Zeytin Toplama..... | 95 |
| Şekil 7. Baskı Kollu ve Makaralı Pres.....                                   | 95 |
| Şekil 8. Üzüm Ezme İşlemi.....   | 95 |
| Şekil 9. Eyer Tipli El Değirmeni.....  | 96 |
| Şekil 10. Basit El Değirmenine Ait Bir Öğütme Teknesi.....                   | 96 |
| Şekil 11. İspanya Tipi El Değirmeni, Öğütme Taşı.....                        | 96 |
| Şekil 12. İspanya Tipi El Değirmeni, Öğütme Düzlemi.....                     | 97 |
| Şekil 13. “Olynthus-mill” Tipi Öğütme Taşı.....                              | 97 |
| Şekil 14. Gamla’da İn-situ Biçimde Bulunan Olynthos Değirmeni ve Yapısı..... | 97 |
| Şekil 15. “Pompei” Değirmen Tipi.....  | 98 |
| Şekil 16. Ekmek Yapım İşlemini Sahneleyen Fresko.....                        | 98 |

# 1. GİRİŞ

## 1.1. Amaç

Paleolitik çağın son dönemlerinde buzulların erimesiyle birlikte dünya iklimi yumuşamış ve bunun sonucunda tarım yapılabilmesi için gerekli koşullar oluşmuştur. Tarım ilk olarak tahıl ile başlayıp, zeytin ve üzüm gibi besinlerin üretimiyle devam etmiştir. Tahıl, zeytin ve üzüm üretiminin başlamasıyla birlikte ilk çağlardan günümüze kadar öğütme ve presleme işlemleri farklı aletler yardımıyla yapılmıştır. Mevcut çalışmada, tahıl, zeytin ve üzüm üretimin ortaya çıkmasıyla birlikte günümüze kadar kullanılan öğütme ile pres aletlerinin gelişimi ve birbirini nasıl etkilediği hakkında bilgi verilmek istenmiştir.

Bu çalışmada, Vezirköprü Neoklaudiopolis Antik Kentinde 2018-2019 yıllarında 61 yerleşimde gerçekleştirilen yüzey araştırmaların da 46 bölgede toplam 89 tane tespit edilen pres denge ve soku taşlarının formsal özellikleri ele alınmış, elde edilen bulgular ışığında pres denge ve soku taşlarının kullanım amaçları ve formları hakkında sonuçlara ulaşılmaya çalışılmıştır.

Antik dönemdeki öğütme aletleri ve pres denge taşlarının, geçmişten günümüze olan süreçteki gelişimi ışığında işlevi, hangi gıdalar için kullanıldığı, ne amaç için ortaya çıktığı ve tarihlenmesi hakkında değerlendirme yapılmaya çalışılmıştır. Vezirköprü coğrafyasında antik dönemde zeytinyağı ve şarap üretimi aşamasında, zeytin ve üzüm preslemede kullanılan pres denge taşlarının form özellikleri göz önünde bulundurularak gruplandırılmıştır. Bölgede antik dönemde zeytin ve üzüm gibi tarımı yapılan ürünler yerini iklim değişiklikleriyle beraber tahıl ve fındık gibi ürünlere bırakmıştır. 14. yüzyılın ilk yarısında Samsun coğrafyasında Türklerin hâkimiyetinin başlaması ve örf, adet ve geleneklerini bölgede tam anlamıyla hissettirmesiyle, kutsal olarak gördükleri ekmeğin yapım aşamasında kullandıkları soku taşının kullanım evresi başlamıştır. Günümüzde de halen kullanım görmektedir.

Mevcut çalışmayla ülkemizde araştırma konusu az yapılmış pres denge ve soku taşları hakkında bilimsel yöntemler esas alınarak zeytinyağı, şarap ve tahıl üretimine ışık tutmayı amaçlamıştır.

## 1.2. Kapsam ve Yöntem

Samsun ilinin, Vezirköprü ilçesinde, Neoklaudiopolis Antik Kentinde 2018-2019 yıllarında gerçekleştirilen yüzey araştırmalarında 61 yerleşim yerinde antik döneme ait kalıntılar tespit edilmiştir. Bu yerleşimlerden 42 tanesinde 34 adet pres denge ve 55 adet soku taşı gözlemlenmiştir. Yüzey araştırması yapılan ve pres denge ile soku taşı bulunan yerleşimler; Adatepe, Ağcayazı, Ahmetbaba, Akören, Alanbaşı, Avdan, Aydoğdu, Ayvalı, Bahçekonak, Başalan, Başfakı, Boğazkoru, Büyükçal Tepesi, Büyükkale, Cebeli, Çal, Çamlıca, Çekalan, Çeltek, Esen, Gömlekhisar, Guya Tepesi, Hacıkurt, Halilbaba, Halkahavli, İncesu, İnkaya, Kadıçayırı, Kapaklı, Karadoruk, Karkucak, Kavakpınarı, Kılıçgüney, Kızılcakoru, Kızılcaören, Kovalı, Köprübaşı, Kuşçular, Kuyaş, Küçükkale, Mahmatlı, Melikli, Narlısaray, Oruç, Örencik, Özyörük, Paşa, Samur, Saray, Sarıyar, Taşlıyük, Teberük, Tekkekıran, Tepeören, Türkmen, Vezirköprü Merkez, Yağınözü, Yarbaşı, Yukarınarlı, Yurtdağı ve Yürükçal Mahalleleri'dir.

Mevcut yerleşimlerde bulunan pres denge taşları form özellikleri göz önünde bulundurularak merkezde vidalı, merkezde vidalı ve sığ kanallı, merkezde vidalı ve yan kenarları boyunca sığ kanallı, merkezde vidalı ve kenarlarda ahşap yuvalı ile sınıflandırma yapılamayan pres denge taşları olmak üzere 5 grup altında değerlendirilmiştir. Merkezde vidalı pres denge taşları ise, kendi içerisinde 4 tipe ayrılmıştır. Soku taşları ise, devşirme malzemedен yapılmış, dairesel ve konik olmak üzere 3 forma ayrılarak değerlendirmeye alınmıştır.

Çalışma kapsamında ilk aşamada Vezirköprü coğrafyası, tarihi ve arkeolojik araştırmaları hakkında bilgi verilmiştir. Sonrasında, antik dönemde zeytinyağı, şarap ve tahıl üretimi ile üretim için hangi aletlerin kullanıldığı aktarılmaya çalışılmıştır.

Çalışmanın devamında pres denge ve soku taşlarının kendisinden önceki pres ve öğütme aletlerinden nasıl etkilenecek ve hangi amaç doğrultusunda nasıl ortaya çıktığı anlatılmıştır. Son aşamada ise, Vezirköprü yüzey araştırmasında bulunan pres denge ve soku taşlarının kendilerini form olarak belirleyici yapan özellikleri belirlenmeye çalışılmıştır.

## 2. VEZİRKÖPRÜ TARİHİ VE COĞRAFYASI

### 2.1. Coğrafyası

Vezirköprü, Samsun (Şekil 1-2) iline bağlı ve Orta Karadeniz Bölgesi'nde yer alan bir ilçedir.<sup>1</sup> İlçenin doğusunda Havza, güneyinde Gümüşhacıköy ile Merzifon, kuzeyinde Alaçam ile Bafra, batısında ise, Boyabat ile Osmancık ilçeleri bulunmaktadır. Samsun merkeze 115 km uzaklıkta olan ilçenin denize kıyısı bulunmamaktadır.<sup>2</sup>

Vezirköprü tarıma elverişli arazileri ile seyrek bitki örtüsüne sahiptir ancak bu coğrafyanın en büyük problemi yaz aylarının kurak geçmesinden dolayı sık sık sulama ihtiyacının doğmasıdır.<sup>3</sup> İlçe coğrafyasında dağlık alanlar oldukça fazla olup, her tarafı dağlarla çevrilmiştir.

İlçenin plato alanları, yükseltileri en fazla 700-850 m. ile en az 300-550 m. olmak üzere iki gruba ayrılmıştır. Vezirköprü'de ovalar geniş bir alana yayılım göstermemiştir ve genelde eğimin %5 altında görülen düzlüklerdir.<sup>4</sup>

İlçenin iklimi Karadeniz ve İç Anadolu karasal tipi iklimi arasında bir geçiş iklimi olarak görülmektedir.<sup>5</sup> İkliminde kış mevsimi alçak sahalara göre soğuk ve daha uzun sürmektedir. Vezirköprü'nün güneyin yüksek kesimlerde kış ayları yağışlı ve soğuk; yaz ayları az yağışlı ve serin geçer. Kuzey kesimlerinde ise, kış ayları yağışlı ve soğuk geçmesine rağmen yaz ayları sıcak ve az yağışlı bir iklim görülmektedir.<sup>6</sup> Kısacası kışları soğuk-yağışlı, yazları ise, sıcak ve kurak geçen bir iklim tipi gözlemlenmektedir.<sup>7</sup> Vezirköprü'nün Kızılırmak havzası içerisinde bulunması, topraklarının verimli olması, su kaynaklarının fazlalığı, yaşam için uygun iklim şartları ve Tavşan Dağı'nda bulunan bakır madeni yataklarının bolluğu sebebiyle geçmişten günümüze kadar sürekli bir yerleşime sahne olmuştur.<sup>8</sup>

<sup>1</sup> Ali Yılmaz ve Seyfullah Gül, "Vezirköprü'de (Samsun) Tarihsel Koruma Ve Halkın Koruma Çalışmalarına Yaklaşımı", *Studies Of The Ottoman Domain*, 5/8, 2015, s. 152.

<sup>2</sup> Necdet İğci ve Bünyamin Kıvrak, *Geçmişten Günümüze Vezirköprü*, T.C.Vezirköprü Kaymakamlığı, Express Basım Evi, Samsun, 2008, s. 31.

<sup>3</sup> İğci ve Kıvrak, *Geçmişten Günümüze Vezirköprü*, T.C.Vezirköprü Kaymakamlığı, s. 32.

<sup>4</sup> İğci ve Kıvrak, *Geçmişten Günümüze Vezirköprü*, T.C.Vezirköprü Kaymakamlığı, ss. 35-41.

<sup>5</sup> Asım Çoban, Vezirköprü İlçesinin İdarî Coğrafya Analizi, *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6/6, 2013, s. 406.

<sup>6</sup> İğci ve Kıvrak, *Geçmişten Günümüze Vezirköprü*, T.C.Vezirköprü Kaymakamlığı, s. 58.

<sup>7</sup> Çoban, Vezirköprü İlçesinin İdarî Coğrafya Analizi, s. 406.

<sup>8</sup> Yılmaz ve Gül, "Vezirköprü'de (Samsun) Tarihsel Koruma Ve Halkın Koruma Çalışmalarına Yaklaşımı", s. 152.

## 2.2. Tarihi

Vezirköprü ile çevresinin tarihi eski dönemlere kadar uzanmaktadır. En erken buluntulara Vezirköprü'deki Adatepe ve Oymaağaç Höyük'te rastlanmıştır. Bu bölgelerde Paleozoik ve Mezozoik taşlar tespit edilmiştir. Paleozoik döneme ait olan taşlar phyllit, kum taşları ile kireç taşlarıdır. Açık gri phyllit taşlar Oymaağaç Deresi'nin kuzey kenarında ve Oymaağaç Köyü'nün batısında tespit edilmiştir. Adatepe ile Oymaağaç'ta bulunan açık kahverengi ve gri kireçtaşları da büyük ihtimalle Mezozoik döneme ait olmalıdır.<sup>9</sup> Vezirköprü'nün verimli toprakları ve zengin yerel su kaynakları çağlar boyu yerleşim için tercih nedeni olmuştur.<sup>10</sup> Böylelikle insanoğlu Vezirköprü'de günümüzden 7.500 yıl önce Geç Neolitik/ Erken Kalkolitik Döneme (MÖ 5000-3000) tekabül eden zamanda yerleşimlerini gerçekleştirmişlerdir. Taştan aletler ile silah buluntularının bulunmasıyla Vezirköprü'nün 4 km kuzeyinde ki Adatepe olarak isimlendirilen tepede yerleşimlerin kurulduğu görülmektedir.<sup>11</sup> Adatepe MÖ 5500'lü yıllardan başlayıp 2500 yıl süren Kalkolitik Dönemin neredeyse tüm izlerini yansıtmaktadır. Kalkolitik Çağ'a ait en erken verileri veren diğer bir yerleşim ise, Oymaağaç Höyüğü'dür. Oymaağaç Höyüğü'nde bulunan mermer bilezik parçaları kesin olmamakla birlikte bize bu yorumu yaptırmaktadır.<sup>12</sup>

Vezirköprü'nün yerleşim tarihi Kalkolitik Çağ ve İlk Tunç Çağı'ndan itibaren günümüze dek kesintisiz uzanmaktadır.<sup>13</sup> Oymaağaç Höyüğü'nde yine İlk Tunç Çağı II-III ve Orta Tunç Çağı'na tarihlendirilen seramik parçaları bulunmuştur. Bu buluntular yatay kulplu ve düz dudaklı bir çömlek parçası ile yuvarlak gövdeli bir çanak parçasıdır.<sup>14</sup> Vezirköprü'de bulunan Oymaağaç Höyük Orta Tunç Çağı'nın görüldüğü önemli yerleşimlerden biridir.<sup>15</sup>

<sup>9</sup> Rainer M. Czichon, "Oymaağaç-Vezirköprü Yüzev Araştırması 2006", *25.Araştırma Sonuçları Toplantısı 1. Cilt*, Çanakkale, 28 Mayıs - 01 Haziran 2007, s. 193.

<sup>10</sup> İğci ve Kıvrak, *Geçmişten Günümüze Vezirköprü*, T.C.Vezirköprü Kaymakamlığı, s. 83.

<sup>11</sup> Tønnes Bekker-Nielsen, vd., *Neoklaudiopolis Antik Kenti (Vezirköprü, Samsun)*, Özge Acar (çev.), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2015, s. 10.

<sup>12</sup> Rainer M. Czichon ve Mehmet Ali Yılmaz, "Vezirköprü/Oymaağaç Höyük-Nerik (?) Projesi", *Anadolu'nun Zirvesinde Türk Arkeolojisinin 40 Yılı*, Bilgin Kültür Sanat Yayınları, Ankara, 2014, s. 340.

<sup>13</sup> Esen Aktaş, *Roma İmparatorluk Dönemi'nde Orta Ve Doğu Karadeniz Bölgesi Yerleşimleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın, 2018, s. 72.

<sup>14</sup> Şevket Dönmez, "1997-1999 Yılları Yüzev Araştırmalarında İncelenen Samsun-Amasya İlleri İ.Ö. 2. Binyılı Yerleşmeleri", *Türk Tarih Kurumu Belleten*, Cilt:LXV, Sayı:244, 2001, s. 881.

<sup>15</sup> Abdullah Sağlam, *Eski Çağ'da Vezirköprü Ve Çevresi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri 2018, s. 11.

Oymaağaç Höyüğü'nde 2007 yılında yapılan kazı çalışmalarında bir tapınağın güneybatı köşesi ile tapınağa ait bir taban ortaya çıkarılmıştır. Yapılan kazıda birçok minyatür kaplar ele geçmiştir. Bulunan minyatür kaplar tanrıya adak sunmak için kullanılmış olmalıdır.<sup>16</sup> Ayrıca Oymaağaç Höyüğü'nde çok sayıda Hitit Dönemi seramik elde edilmiştir. Hitit seramiğin şekil çeşitliği mabette yapılan ritüel amaçlara yönelik olarak değişim göstermektedir. 2017 yılında yapılan kazılarda ortaya çıkarılan çivi yazılı tabletlerin işaretlerinin stiline bakıldığında Hitit İmparatorluğu'nun sonuna tarihlenmektedir.<sup>17</sup>

Hitit İmparatorluğu'nun yıkıldığı tarih olan MÖ 1200'ler aynı zamanda Demir Çağı'nın da başlangıç tarihi olarak kabul görmektedir.<sup>18</sup> Yapılan araştırmalarda Vezirköprü'de Kalkolitik Çağ, Tunç Çağı ve Hititlerden sonra Demir Çağı'na ait verileri yine Oymaağaç ile Zindankaya'dan görmekteyiz. Vezirköprü ve çevresi Demir Çağı'nda da önemli bir yerleşim alanı olarak kabul görmüştür. Vezirköprü'nün 12 km güneybatısında Esenköy sınırları içerisinde yer alan ve bölgedeki yaygın adıyla Paflagonya tipi kaya mezarını içine alan bölgedeki mimari parçalar, bölgenin önemli bir Demir Çağı yerleşmesi olabileceğinin güçlü bir kanıtıdır.<sup>19</sup>

Oymaağaç'ta 2005 yılından itibaren yapılan araştırmalarda Erken ve Orta Demir Çağı'na tarihlenen seramikler bulunmuştur.<sup>20</sup> Vezirköprü'de Demir Çağı'na Zindankaya ve Oymaağaç'ta daha çok görülmesine rağmen bazı küçük yerleşim yerlerinde de Demir Çağı'na rastlanmaktadır. 2018 yılında A. Temür başkanlığında yürütülen yüzey araştırmalarında Demir Çağı'na ait yerleşimler saptanmıştır. Bu yerleşimler; Çekalan, Çal, Akören, Hacıkurt, Kaplancık, Yarbaşı, Tepeören, Boğazkoru ve Tekkekıran Mahalleleri'dir.<sup>21</sup>

Vezirköprü'nün Demir Çağı'ndan sonraki tarihi bu dönem ve öncesi kadar net değildir. Ama yapılan araştırma ve kazılardan Hellenistik ve Roma Dönemi ile ilgili verileri kısıtlı de olsa görülmektedir. Oymaağaç kazı ve araştırmalarında Hellenistik

---

<sup>16</sup> Rainer M. Czichon, "I. Oymaağaç-Nerik Kazı Çalışma Raporu 2007", 2007, ss. 6-7.

<sup>17</sup> Rainer M. Czichon, *Oymaağaç Höyük (Nerik) Kazı Raporu 2017*, 2017, ss. 8-15.

<sup>18</sup> İğci ve Kıvrak, *Geçmişten Günümüze Vezirköprü*, T.C.Vezirköprü Kaymakamlığı, s. 87.

<sup>19</sup> İğci ve Kıvrak, *Geçmişten Günümüze Vezirköprü*, T.C.Vezirköprü Kaymakamlığı, s. 87.

<sup>20</sup> Czichon, "Oymaağaç-Vezirköprü Yüzey Araştırması 2006", s. 188.

<sup>21</sup> Akın Temür ve Davut Yiğitpaşa, "Neoklaudiopolis Antik Kenti ve Territoriyumu 2018 Yüzey Araştırması ve Envanter Çalışmaları", *History Studies* V.12, C.2, 2020, s. 624.

Dönem'e ait buluntular bulunmuştur. Hellenistik tuğlalar,<sup>22</sup> seramikler<sup>23</sup>, Geç Hellenistik-Roma Dönemi'ne ait mezarlar<sup>24</sup>, Hellenistik-Roma-Bizans nekropolünden çıkan insan iskeletleri<sup>25</sup>, ve Hellenistik-Roma Dönemi'ne ait bir sikke<sup>26</sup> buluntular arasındadır.

Yunan coğrafyasında Hellenistik Dönem'nin Büyük İskender'in ölümü ile başladığı bilinmektedir. Büyük İskender'in ölümüyle kurduğu İmparatorluk parçalanmış ve bu imparatorluğun kalıntılarında Kuzey Anadolu'da birkaç krallık varlık gösterebilmiştir. MÖ 281 tarihinde kral unvanını alan kurucusu I. Mithridates'in (Mitridat Krallığı) adıyla da anılan Pontus Krallığı bunlardan biridir.<sup>27</sup> Hırslı bir kişiliğe sahip olan VI. Mithradates Eupator MÖ 120 yılında tahta çıkmış ve 60 yıl hüküm sürmüştür. Hırsı Mithradates'i büyük fetihlere sürüklemiş ve Romalılar ile sürekli savaşmıştır. Romalılara karşı üç savaş yapmış ve üçünden de başarılı bir şekilde çıkmıştır. MÖ 66 yılında VI. Mithradates Eupator'un, ordusu Romalı komutan olan Pompeius ile karşı karşıya gelmiş ve Savaş sonucunda Mithradates'in ordusu Romalılar tarafından yenilmiştir. VI. Mithradates Eupator ise, savaş alanından kaçarak Karadeniz'i geçip Kırım'a geçmiş ve MÖ 63 yılında burada intihar etmiştir.<sup>28</sup>

Son Pontus Kralı VI. Mithradates Eupator'un yenilgisinden ve ölümünden sonra Pompeius, Roma'nın kuzey Anadolu'da fetihlerini organize etmeye başlamış, bu kapsamda Pontus Krallığı'nın ana bölgesi ve bazı liman kentleri eski Bithynia Krallığı ile birleştirilerek Pontus ve Bithynia Eyaleti kurulmuştur.

Pompeius tarafından işlevleri kontrol merkezleri olan, doğuda Eupatoria-Magnopolis'ten batıda Pompeiopolis'e kadar uzanan yeni kentler varlık göstermeye başlamıştır. Bu yeni kentlerden bir tanesi, ismi Strabon tarafından tarif edilen Neapolis kentidir.<sup>29</sup> Neapolis günümüzde Vezirköprü olarak adlandırılmıştır. Roma

<sup>22</sup> Czichon, "Oymaağaç-Vezirköprü Yüzey Araştırması 2006", s. 188.

<sup>23</sup> Akın Temür ve Semanur Karadeniz, Neoklaudiopolis'ten Bir Grup Roma Seramiği, *Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, Özel Sayı, 2020, ss. 22-36.

<sup>24</sup> Rainer M. Czichon, "Son rapor Oymaağaç Höyük-Nerik 2013", 2013 s. 10.

<sup>25</sup> Rainer M. Czichon, "Son rapor Oymaağaç Höyük-Nerik 2014", 2014, s. 4.

<sup>26</sup> Czichon, "Son rapor Oymaağaç Höyük-Nerik 2014", s. 8.

<sup>27</sup> Tønnes Bekker-Nielsen, "Neoklaudiopolis'in Araştırma Tarihi Üzerine Notlar (Vezirköprü, Samsun İli)", *Türk Tarih Kurumu Höyük Dergisi*, Sayı: 6, 2013, s. 41.

<sup>28</sup> Bekker-Nielsen, *Neoklaudiopolis Antik Kenti (Vezirköprü, Samsun)*, s. 13.

<sup>29</sup> Tønnes Bekker-Nielsen, "350 Years Of Research On Neoklaudiopolis (Vezirköprü)", *Orbis Terrarum* Vol.11, Syddansk Universitet (University of Southern Denmark), 2013, s. 3.

İmparatoru Claudius'a izafeten kentin adı daha sonra Neoklaudiopolis (Claudius'un yeni kenti) olarak değiştirilmiştir.<sup>30</sup>

MS 2. yüzyıldan MS 3. yüzyılın başlarına kadar Neoklaudiopolis adını taşıyan sikkeler basılmıştır. Temel değer birimi Romalıların As'ına denk düşen Assarion'dur. Sikkelerin ön yüzünde her zaman imparator ile hüküm süren sülalenin bir başka üyesinin portresi bulunurken arka yüzünde çeşitli tasvirler yer almaktadır.

Roma İmparatorluğu'nun MS 385 yılında Doğu ve Batı olarak ayrılmasıyla Bizans toprağı olan Vezirköprü, Roma Dönemindeki görkemli kimliğini sürdürmüştür.<sup>31</sup>

### 2.3. Kazı ve Yüzey Araştırmaları

Vezirköprü ile ilgili ilk araştırmalar 1940-1941 yıllarında Türk Tarih Kurumu adına Samsun Bölgesinde kazı yapan K. Kökten, N. Özgüç ve T. Özgüç tarafından gerçekleştirilmiştir.<sup>32</sup> Daha sonra J.A. Dangate 1970 yılında Samsun ve çevresinde Kızılırmak havzasını ve Vezirköprü ilçesini dolaşmış ayrıca Tepecik Tepe'yi gezmiştir.<sup>33</sup> 1971-1977 yılları arasın da U.B. Alkım'ın başkanlığındaki bir ekip tarafından<sup>34</sup> Havza, Bafra, Lâdik, Samsun Merkez İlçe, Alaçam, Çarşamba, Vezirköprü ve Kavak ilçelerinde araştırmalar gerçekleştirilmiştir.<sup>35</sup>

1972 ve 1973 yılında U.B. Alkım'ın gerçekleştirdiğı yüzey araştırmalarında Oymaağaç Höyüğü ile ilgili ilk bilimsel bilgileri öğrenmekteyiz.<sup>36</sup>

Ö. Bilgi, 1987 ve 1999 yıllarında Samsun ili, Bafra, Havza ve Vezirköprü, Amasya ili, Merzifon ve Gümüşhacıköy ilçeleri ile Sinop ili, Durağan ilçesinde, yüzey araştırmaları gerçekleştirmiştir.<sup>37</sup>

1995 ve 1996 yıllarında M. Özsaıt tarafından Amasya'nın Gümüşhacıköy, Hamamözü, Merzifon, Suluova, Göynücek; Samsun'un Vezirköprü ve Lâdik

<sup>30</sup> Bekker-Nielsen, *Neoklaudiopolis Antik Kenti (Vezirköprü, Samsun,)*, s. 16.

<sup>31</sup> İğci ve Kıvrak, *Geçmişten Günümüze Vezirköprü*, T.C.Vezirköprü Kaymakamlığı, s. 90.

<sup>32</sup> Kılıç Kökten, vd., "1940 ve 1941 Yılında Türk Tarih Kurumu Adına Yapılan Samsun Bölgesi Kazıları Hakkında İlk Kısa Rapor", *Türk Tarih Kurumu Belleten* Cilt: IX Sayı: 35, 1945, s. 361.

<sup>33</sup> Sağlam, *Eski Çağ'da Vezirköprü Ve Çevresi*, s. 5.

<sup>34</sup> Uluğ Bahadır Alkım, "Samsun Bölgesi Çalışmaları (1973)", *Türk Arkeoloji Dergisi*, Sayı: XXII-1, Ankara, 1975, s. 5.

<sup>35</sup> Aktaş, *Roma İmparatorluk Dönemi'nde Orta Ve Doğu Karadeniz Bölgesi Yerleşimleri*, s. 25.

<sup>36</sup> Czichon ve Yılmaz, "Vezirköprü/Oymaağaç Höyük-Nerik (?) Projesi" s. 340.

<sup>37</sup> Serdar Ünan, *Samsun Ve Çevresi Mezar Tipleri Ve Ölü Gömme Adetleri (MÖ III. bin – M.S. IV. yy.)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya, 2010, s. 43.

ilçelerinde bir yüzey araştırması gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada Vezirköprü'nün Gümüşhacıköy'e sınır olan Kunduz Dağları'ndan ve Abhaz Çayırı'ndan girilerek Soğulcak, Karapınar, Gömlekhisar, Hayranlı, Tekkekıran Köyleri araştırılmıştır.<sup>38</sup>

1997 ve 1999 yılları arasında Ş. Dönmez, Samsun ili, Merkez, Bafra, Alaçam, 19 Mayıs, Tekkeköy, Çarşamba, Terme, Asarcık, Ayvacık, Kavak, Vezirköprü, Havza ve Lâdik ilçeleri; Sinop ili, Merkez, Erfelek, Gerze, Durağan, Boyabat ve Saraydüzü ilçeleri; Amasya ili, Merkez, Gümüşhacıköy, Hamamözü, Merzifon, Suluova ve Taşova İlçeleri ile Tokat İli, Merkez, Turhal ve Erbaa İlçelerinde yüzey araştırmaları gerçekleştirilmiştir.<sup>39</sup>

2001 tarihinde M. Özsait başkanlığındaki ekip tarafından Amasya'nın Merkez ilçe, Merzifon, Suluova, Gümüşhacıköy ilçeleriyle Samsun'un, Amasya iline sınır olan Vezirköprü, Havza ve Lâdik ilçelerinde yüzey araştırmaları yürütülmüştür.<sup>40</sup>

2005-2006 yıllarında Oymaağaç Höyüğü'nde M.R. Czichon tarafından yüzey araştırmaları gerçekleştirilmiştir.<sup>41</sup> Oymaağaç Höyüğü'nde jeomagnetik ölçümlerden ve yüzey araştırmalarından elde edilen bilgiler ışığında, M.R. Czichon başkanlığındaki kazı çalışmalarına bir ekip tarafından 2007 yılından bu yana devam edilmektedir.<sup>42</sup>

2013 yılında T.B. Nielsen Vezirköprü ve Havza ilçelerinde, Roma İmparatorluğu'na ait izleri ve özellikle de Roma yollarını araştırmak amacıyla bir yüzey araştırması gerçekleştirmiştir.<sup>43</sup>

Vezirköprü'de son olarak yapılan yüzey araştırması 2018-2019 yıllarında A. Temür başkanlığında bir ekip tarafından gerçekleştirilmiştir. İncelenen yerleşim alanlarında özellikle Demir, Roma<sup>44</sup> ve Bizans Dönemi seramiklerinin yoğunlaştığı

---

<sup>38</sup> Mehmet Özsait, "1995 Ve 1996 Yıllarında Amasya –Merzifon Ve Gümüşhacıköy Yüzey Araştırmaları", *XV. Araştırma Sonuçları Toplantısı II.Cilt*, Kültür Bakanlığı Milli Kütüphane Basımevi, Ankara, 1998, ss. 143-144.

<sup>39</sup> Ünan, *Samsun Ve Çevresi Mezar Tipleri Ve Ölü Gömme Adetleri (MÖ III. bin – M.S. IV. yy.)*, s. 12.

<sup>40</sup> Mehmet Özsait, "2001 Yılı Samsun Ve Amasya Yüzey Araştırmaları", *20. Araştırma Sonuçları Toplantısı 2. Cilt*, Kültür Bakanlığı Dösim Basımevi, Ankara, 2003, s. 127.

<sup>41</sup> Czichon, "Oymaağaç-Vezirköprü Yüzey Araştırması 2006", s. 187.

<sup>42</sup> Ünan, *Samsun Ve Çevresi Mezar Tipleri Ve Ölü Gömme Adetleri (MÖ III. bin – M.S. IV. yy.)*, s. 13.

<sup>43</sup> Aktaş, *Roma İmparatorluk Dönemi'nde Orta Ve Doğu Karadeniz Bölgesi Yerleşimleri*, s. 26.

<sup>44</sup> Temür ve Yiğitpaşa, "Neoklaudiopolis Antik Kenti ve Territoriyumu 2018 Yüzey Araştırması ve Envanter Çalışmaları", ss. 619-654;

görülmüştür. Bununla birlikte Tunç Çağ'ına kadar uzanan seramik buluntularına azda olsa rastlanmıştır.<sup>45</sup>

---

<sup>45</sup> Akın Temür ve Davut Yiğitpaşa, “Neoklaudiopolis Antik Kenti ve Territoryumu 2019 Yüzev Araştırması ve Envanter Çalışmaları”, *History Studies*, V.12, C. 6, Samsun 2020, ss. 2865-2894.

### 3. ANTİK DÖNEMDE ZEYTİN, ZEYTİNYAĞI VE ÜRETİM ALETLERİ

Günümüzde Vezirköprü ve çevresinde zeytin ile üzüm yetiştiriciliğine dair herhangi bir veri bulunmamasına rağmen, Antik Dönem’de Vezirköprü coğrafyasının yakınında bulunan Amasya’nın, Taşova ilçesinde üzüm bağları ve zeytin ağaçlarının fazlalığı bilinmektedir.<sup>46</sup> Ayrıca, Vezirköprü’ye 200 km uzaklıkta bulunan Ordu’nun, Ünye ilçesi, “şaraplık” veya “bağlık” anlamına gelen Yunancadaki ‘oinoe’ [οινόη]<sup>47</sup> kelimesinden gelmiştir.<sup>48</sup> Anabasis’te, Xenophon ve askerleri Yunanistan’a dönerken Karadeniz kıyısı boyunca karşılaştıkları bağların ve içtikleri şarapların kalitesini övmüşlerdir.<sup>49</sup> Oymaağaç Höyüğü’nün Kalkolitik Dönem’den Roma Dönemi’ne kadar kesintisiz olarak yerleşim görmesinin nedenlerinden birisi de bölge coğrafyasının, zeytin ve üzüme elverişli topraklarının olmasıdır.<sup>50</sup> Roma Dönemi’de Neoklaudiopolis Antik Kenti’nin ekonomisi büyük oranla tarıma dayanmaktadır. Bölgede buğday ve arpa gibi tahıl ürünlerine ilaveten zeytin ile üzüm yetiştiriciliği de çok fazla yapılmıştır.<sup>51</sup> Evliya Çelebi’nin 1640 yılındaki seyahatnamesinde Vezirköprü’den yürüyerek 5 saatte Göl beldesine gittiğini, buranın zeytin yetiştiriciliğinin merkezi olduğunu belirtmiştir.<sup>52</sup> 1813-1814 yıllarında İngiliz seyyah J.M. Kinner, 1838 yılında ise, Moltke, Samsun’da evlerin bağ bahçe içerisinde ve şehrin zeytin ağaçlarıyla çevrili olduğunu aktarmışlardır.<sup>53</sup> Anderson 1903 yılında yazmış olduğu seyahatnamesinde Etonia’da zeytin yetiştiriciliğinden bahsetmiştir.<sup>54</sup> Etonia olarak adlandırılan yer günümüzde Vezirköprü’ye 76 km uzaklıktaki Amasya ilinde bulunmaktadır. Ayrıca seyahatnamesinde zeytinyağı üretiminde kullanılan pres denge taşlarının da çizimini yapmıştır.<sup>55</sup> Bütün bulgular günümüzde Karadeniz bölgesinde, kitleler halinde üretimi yapılan çay, fındık ve tahıl gibi ürünlerin yanı

<sup>46</sup> Murat Arslan, *Mithradates VI Eupator Roma’nın Büyük Düşmanı*, Odin Yayıncılık, İstanbul, 2007, s. 28.

<sup>47</sup> Bugün Yunanistan’da, Oινόη isminde bir yerleşim mevcuttur.

<sup>48</sup> Ergün Lafli, “Antik Hellen ve Roma Dönemlerinde Anadolu’da Bağcılık ve Şarapçılık”, *Üzümün Akdeniz’deki Yolculuğu-1*, 2017, s. 31.

<sup>49</sup> Lafli, “Antik Hellen ve Roma Dönemlerinde Anadolu’da Bağcılık ve Şarapçılık” s. 31.

<sup>50</sup> Sağlam, *Eski Çağ’da Vezirköprü Ve Çevresi*, s. 65.

<sup>51</sup> Bekker-Nielsen, *Neoklaudiopolis Antik Kenti (Vezirköprü, Samsun)*, s. 28

<sup>52</sup> Çoban, *Vezirköprü İlçesinin İdarî Coğrafya Analizi*, s. 415.

<sup>53</sup> Cevdet Yılmaz ve Halil İbrahim Zeybek, *Samsun Coğrafyası*, Canik Belediyesi Kültür Yayınları, Samsun, 2016, s. 213.

<sup>54</sup> Anderson J. G. Clark, *Studia Pontica. I, A Journey Of Exploration İn Pontus*, Studia Pontica 1, Bruxelles: H. Lamertin, 1903, s.14.

<sup>55</sup> Anderson, *Studia Pontica. I, A Journey Of Exploration İn Pontus*, s.15.

sıra, Antik Dönem’de şarap ile zeytinyağı üretiminin de yapılmış olduğunu göstermesi açısından oldukça önemlidir.<sup>56</sup>

Zeytin, “oleaceae” familyasındandır.<sup>57</sup> Adının kökeni Yunanca *elaia*, Latince *olea*<sup>58</sup> olarak bilinmektedir. Boyu 2-10 m arasında değişmekle birlikte 15-20 m’ye kadar da çıkabilen bir bitkidir. Genellikle 300-400 yıl gibi uzun ömürlü bir ağaç olan zeytinin 2000 ve 3000 bin yaşında olan örneklerine de rastlanılmıştır.<sup>59</sup> Bu nedenle zeytin ağacının adı mitoloji ve botanikte “ölümsüz ağaç” tır. Bu özelliği onun olasılıkla kuraklıktan etkilenmeyen bir bitki olduğunu göstermektedir.<sup>60</sup> Zeytin ağacı için, günümüz yazarı R. Standish “ağaçların ilki” derken,<sup>61</sup> Antik Dönem yazarı Columella, “bütün ağaçların prensesi” olarak adlandırmıştır.<sup>62</sup>

Yabani bir meyve ağacı olan “Olea” yaklaşık 30 türü içinde barındıran bitkidir.<sup>63</sup> Zeytinin ana yurdunun Akdeniz Havzası olduğu, Orta Holosen’e ait polen ve yanmış odun kömürleri üzerine yapılan araştırmalar sonucunda anlaşılmıştır.<sup>64</sup> Olea Europaea’nın iki tip zeytin türü bulunmaktadır. İlki, Akdeniz’de şu an bilinen kültür zeytini (*Olea Europea Sativa*) (Şekil 3) ve yabani zeytin (*Olea europaea oleaster* ya da *Olea europaea sylvestris*) (Şekil 4) olarak bilinmektedir.<sup>65</sup> Kültür zeytinleri yağı ve meyvesi için yetiştirilirler. Yaprak boyları 4 cm’den uzun, meyvesi ise 35 mm’ye kadar büyüklükte görülmektedir.<sup>66</sup> Olea Europea’nın ikinci cinsi olan Olea Europea Oleaster (yabani)’in kökeni hakkında net bilgiler yoktur ancak bilim insanları tarafından farklı görüşler bulunmaktadır.<sup>67</sup> Yabani zeytinin dal sürgünleri

<sup>56</sup> Lafli, “Antik Hellen ve Roma Dönemlerinde Anadolu’da Bağcılık ve Şarapçılık” s. 31.

<sup>57</sup> Sophokles Hadjisavvas, *Olive Oil Processing in Cyprus- from the Bronze Age to the Byzantine Period*, Studies in Mediterranean Archaeology, Vol. XCIX, Nicosia-Cyprus, 1992, s. 4.

<sup>58</sup> Osman Çulha, “Ölmez Ağacın” Ölümsüz Lezzetleri: Didim’ Zeytin ve Zeytinyağından Hazırlanan Yöresel Yiyecekler, “*Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*”, Cilt: 5, Sayı: 52, 2017, s. 255.

<sup>59</sup> Diğdem Eskiörük, Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı: Kilikya Bölgesi Örneği, Adana: *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Sayı 4, 2016, s. 229.

<sup>60</sup> Esra Özata ve Menekşe Cömert, Zeytinyağı ve Sağlıklı Yaşam, *Zeytin Bilimi*, Sayı 6 (2), 2016, s. 106.

<sup>61</sup> Adnan Diler, “Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Şarap İşlikleri”, *XI. Araştırma Sonuçları Toplantısı*, Ankara, 1993, s. 1.

<sup>62</sup> Robert Standish, *The First Of Trees; The Story Of the Olive*, Phoneix House, London, 1960. s. 1.

<sup>63</sup> Artun Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye’de Zeytin ve Zeytinyağı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2011, s. 12.

<sup>64</sup> Beste Şenoğlu, *Antik Dönemde Kıbrıs’ta Zeytinyağı-Şarap Üretimi ve Ticareti*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi, İzmir, 2013, s. 13.

<sup>65</sup> Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye’de Zeytin ve Zeytinyağı*, s. 12.

<sup>66</sup> Faik Yaltrık, *Flora of Turkey*, (Eds. P.H.Davis), Preston Universty, Vol. 6, 1978, s. 155.

<sup>67</sup> Lin Foxhall, *Olive Cultivation in Ancient Greece: Seeking the Ancient Economy*, New York: Published in the United States by Oxford University, 2007, s. 5.

dikenlidir. Kùltür zeytininden farklı olarak yaprakları 4 cm'den daha kısa ve meyvesi, 15 mm'ye kadar uzunlukta olabilmektedir.<sup>68</sup>

Zeytin bitkisinin varlığının çok eski tarihlere uzandığı, Jeolojik dönemlere ait tabakalardaki zeytin bitkisine ait fosillerden anlaşılmaktadır ve zeytin bitkisi hakkında bize bilgi veren en erken örneklerdir.<sup>69</sup> İnsanlığın ilk var olduğu günlere kadar uzanan zeytin bitkisinin, anavatanı Suriye, Güneydoğu Anadolu ve Hatay bölgesiyken, zamanla Fenikeliler ve Sami kabileleri aracılığıyla yayılım göstermiştir.<sup>70</sup> Bu bilgilere rağmen zeytin bitkisiyle ilgili ilk elde tutulur bilgilere Neolitik Dönem'de rastlanılmaya başlanmış, arkeolojik ve epikrafig buluntulara ise, Bronz Çağ'a tarihlendirilen mekânlardan gelmiştir.<sup>71</sup>

On bin yıl öncesine kadar Doğu Akdeniz havzasının doğal bitki örtüsü olarak yabani zeytin öngör÷lmüştür.<sup>72</sup> Doğu Akdeniz, Ön Asya kökenli olduğu düşün÷len zeytinin, büyük ihtimalle Güneydoğu Anadolu (özellikle Mardin, Maraş ve Hatay üçgeni) ile Levant kıyılarından dünyaya yayılım gösterdiği görüşü düşün÷lmektedir.<sup>73</sup> İtalya'nın Mongiardino yöresinde açığa çıkarılan fosilleşmiş zeytin yaprakları, benzer bir şekilde Paleolitik Dönem'den olabileceği düşün÷len Kuzey Afrika'da bulunan zeytin dalları fosilleri ve Kalkolitik Dönem'e tarihlendirilen İspanya'da bulunan yabani zeytin dalları nedeniyle zeytin ağacının MÖ 12 bin yıl önce var olduğuna dair görüşler vardır.<sup>74</sup>

Ege'de Buzul Çağı'nın bitiminden önce yabani zeytine dair kanıtların olmasına rağmen kùltür zeytinin kökeni ile ilgili veriler yetersizdir.<sup>75</sup> Kùltür zeytininin polen, çekirdek ve odun açısından ayırt edilemeyeceği günümüz bilim insanları arasında kabul edilen bir görüştür. Bu konuyla ilgili tek güvenilir nokta arkeolojik çalışmalarda bulunmuş zeytin ağacına ait parçalarının yüzdesinin, ele geçirilen diğer türlerinin yüzdeleriyle karşılaştırılmasıdır. Sonuç olarak ise, zeytin ağacı yüzdesinin

---

<sup>68</sup> Yaltrık, *Flora of Turkey*, s. 155.

<sup>69</sup> Foxhall, *Olive Cultivation in Ancient Greece: Seeking the Ancient Economy*, s. 5.

<sup>70</sup> Mehmet İ. Başoğlu, *Antik Çağ'da Kilikya Bölgesinde Zeytinyağı Üretimi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi, Adana, 2009, s. 6.

<sup>71</sup> Melana L. Jose, *Olive Oil And Other Sorts Of Oil In The Mycenaean Tablets*, Minos, 1983, Vol. 18, 89-123. 4-6 December 1978 an International Meeting on "Olive Oil in Antiquity", Madrid, 2009, ss. 89-123.

<sup>72</sup> Eskiyyörük, *Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı: Kilikya Bölgesi Örneği*, 2016, s. 229.

<sup>73</sup> Gülhan Mumkaya, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya, 2012, s. 5

<sup>74</sup> Başoğlu, *Antik Çağ'da Kilikya Bölgesinde Zeytinyağı Üretimi*, s. 8.

<sup>75</sup> Hamish A. Forbes and Lin Foxall, *The Queen of All Trees*, Expedition 21, 1978, ss. 37-47.

Erken Bronz Çağ'da üretimin başlayıp arttığını göstermektedir.<sup>76</sup> MÖ 3700-3200 tarihlerinde Levant kıyılarında ele geçirilen en eski kalıntılar, zeytinin ilk kez MÖ 4000'lerde Levant kıyılarında, Sami halklar tarafından evcilleştirildiğini ve yetiştirildiğini göstermektedir.<sup>77</sup> Fakat zeytinden zeytinyağı elde edimi ve kullanımının yaygınlaşması 1500-2000 yıl sonra gerçekleşmiştir.<sup>78</sup> Zeytinyağı üretimi için kullanılan Geç Neolitik ve Erken Kalkolitik Dönemleri'ne tarihlendirilen zeytin taşlarına ait kalıntılar Levant kıyılarında su altında kalan bölgede bulunmuştur.<sup>79</sup> Girit toplumunda Bronz çağı boyunca zeytinyağı tüketimin çok önemli bir yerinin bulunduğu bilinmektedir.<sup>80</sup> MÖ 3900 yıllarında, yapılan polen analizle sonucunda zeytin bitkisinin Girit'te ekildiği anlaşılmıştır.<sup>81</sup> Girit saraylarına depolanan zeytinyağı, zenginlik ve gücün o dönemki önemli sembollerinden olmuştur.<sup>82</sup> Bu dönemlerde Akdeniz'de zeytin yetiştiriciliğinin yaygınlaşması sadece zeytin çekirdeklerinden değil, ele geçirilen yağ presleri, saklanan kaplar ve fresklerden de anlaşılmaktadır.<sup>83</sup> Zeytin üretimi sadece kalıntılardan değil birçok arkeolojik veriyle de desteklenmektedir. Kuzey Suriye'de Ebla'da MÖ 3000'li yılların ortalarından kalan ve büyük ölçüde yağ üretimini işaret eden tabletler bulunmuştur. MÖ 2000 yıllarında ise, Suriye ve Filistin de zeytin üretimine ait kayıtlar mevcuttur.<sup>84</sup>

Zeytin ağaçları Akdeniz coğrafyasında ilk evcilleştirilmiş ağaçlar arasında yer almıştır.<sup>85</sup> Ana vatanının çıkış noktası olarak Doğu Akdeniz kıyıları Suriye, Anadolu'nun güneyi olarak bilinmesinin yanı sıra Yunanistan ve Ege Adaları'ndan önce Anadolu topraklarında yetiştirildiği ve oradan yayılım göstermiştir. Ticaretin toplumlar arasında gelişim göstermesiyle birlikte zeytin bitkisi de batıya doğru

---

<sup>76</sup> Suat Halat, *Mersin ve Çevresindeki Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla Üniversitesi, 2014. s. 61.

<sup>77</sup> Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, s. 13.

<sup>78</sup> Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, s. 15-16.

<sup>79</sup> Şenoğlu, *Antik Dönemde Kıbrıs'ta Zeytinyağı-Şarap Üretimi ve Ticareti*, s. 15.

<sup>80</sup> Abuzer Kızıl, "Keramos'un Kuzeyinde Yapılan Yüzey Araştırmalarında Tespit edilen Zeytinyağı İşlikleri", içinde: Ü. Aydınoglu ve A. K. Şenol (derl.), *Antik Çağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi Sempozyum Bildirileri*, (06-08 Kasım 2008 Mersin). İstanbul, 2010, s. 260.

<sup>81</sup> Diler, "Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Şarap İşlikleri", s. 2.

<sup>82</sup> Diler, "Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Şarap İşlikleri", s. 1-2.

<sup>83</sup> Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, ss.15-16.

<sup>84</sup> Jorrit M. Kelder, Royal Gift Exchange Between Mycenae and Egypt: Olives as "Greeting Gifts" in the Late Bronze Age Eastern Mediterranean, *American Journal of Archaeology*, Vol. 113, No. 3, 2009, s. 339.

<sup>85</sup> Jared Diamond, *Tüfek, Mikrop ve Çelik*, Çev: Ülker İnce, Ankara: TÜBİTAK Yayınları, 2006, s. 174.

yayılmıştır.<sup>86</sup> Deniz ticaretinin hızla artmasıyla birlikte Fenikeliler Ege Adalarına ve Yunanistan'a önce zeytinyağının sonrasında zeytin bitkisini götürmüş ve yetiştirmeye başlamışlardır. Yunanistan'dan ise İtalya, Gal eyaletleri ve İspanya'ya yayılım göstermiştir. Günümüzde ise Kanarya adaları dahil tüm Akdeniz ve Marmara Denizi ile Karadeniz'in Güneydoğu sahil bölgelerinde yetiştiği görülmektedir.<sup>87</sup>

Anadolu, coğrafya ve iklim yeterliliği sebebiyle zeytin ve zeytinyağı üretiminde tarihin her noktasında varlık göstermiştir.<sup>88</sup> Bronz Çağ'da Anadolu ile ilgili bilgilere Hitit ve Mısır yazılı belgelerinden ulaşılmaktadır.<sup>89</sup> Nil vadisinde Hitit Eski İmparatorluk Dönemin'de yetiştirilen zeytinler büyük olasılıkla Suriye'den gelmiştir.<sup>90</sup> Zeytin ağaçlarından Hitit metinlerinde "içinde yağ olan" diye geçtiği bilinmektedir.<sup>91</sup> Zeytinyağı ihracatını Hititlerin Anadolu'nun güney kıyılarından karşıladığı düşünülmektedir<sup>92</sup> ve ayrıca Kaniş'te, Anadolu'dan Suriye'ye yapılmış olan zeytinyağı ticaretini anlatan bir tablet bulunmuştur. Ayrıca Hititler ve diğer Anadolu medeniyetleri gibi zeytinyağını hemen hemen her yaptıkları yemeklerde severek kullanmışlardır.<sup>93</sup> Limantepe Höyüğü kazılarında, MÖ 3000-2000 tarihinden kalma zeytin tanelerini ezmek için kullanılan el havanları, öğütme taşları ve sonraki dönemlere ait zeytinyağı depoları İzmir Urla'da zeytinyağı üretiminin olduğunu göstermektedir.<sup>94</sup> Günümüzden yaklaşık 3300 yıl önce Antalya Kaş Uluburun'da batan bir Geç Tunç Çağı ticaret gemisinin, büyük ihtimalle Ugarit'ten Myken Sarayı'na malzeme taşıdığı düşünülmektedir.<sup>95</sup> Arkeologlar tarafından açığa çıkarılan gemide nar, incir ve bademle birlikte zeytinde bulunmuştur. Homeros'un bahsettiği Batı medeniyetleri denilince akla Antik Yunan'daki zeytin kültürü gelmektedir. Ancak Yunan medeniyetlerinin sadece Ege'nin karşı kıyısıyla birlikte

---

<sup>86</sup> Avraham Faust, The Interests of the Assyrian Empire in the West: Olive Oil Production as a Test-Case, London: *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, Vol. 54, No. 1, 2011, s. 63.

<sup>87</sup> Mehmet Ali Gökteş, *Zeytin ve Zeytinyağının Türkiye Ekonomisindeki Yeri*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ege Üniversitesi, İzmir, 1966. s. 9.

<sup>88</sup> Nedim Çaltı, *Tarih Öncesinden Günümüze Zeytinyağı Saklama Kaplarının İncelenmesi ve Seramik Malzemedeki Uygulanması*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 2018, s. 48.

<sup>89</sup> Mumkaya, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, s. 27.

<sup>90</sup> Kelder, Royal Gift Exchange Between Mycenae and Egypt: Olives as "Greeting Gifts" in the Late Bronze Age Eastern Mediterranean, s. 339.

<sup>91</sup> Çaltı, *Tarih Öncesinden Günümüze Zeytinyağı Saklama Kaplarının İncelenmesi ve Seramik Malzemedeki Uygulanması*, s. 50.

<sup>92</sup> Mumkaya, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, s. 27.

<sup>93</sup> Küçükömürler, Saime ve Ekmen, Zeynep, "Barışın Simgesi Zeytin ve Anadolu Kültürü", ICANAS,38.10-15 Eylül, Bildiri Kitabı, Ankara, 2008, s. 810.

<sup>94</sup> Mumkaya, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, s. 21.

<sup>95</sup> Mumkaya, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, s. 22.

Anadolu'da Miletos, Ephesos, Phokaia, Klazomenai, Erythrai ve Assos'u kapsadığı unutulur. Bu kentler zeytinyağı üretimi konusunda bizlere birçok arkeolojik veri sunmaktadır.<sup>96</sup>

Antik Yunan dünyasında zeytin ve zeytinyağı üretimi bir ürün olarak her bölgede yerel ekonomilerin en önemli parçası olmuştur.<sup>97</sup> Zeytin hasatını yapan kişi Yunanlılarda her zaman ahlaklı, temiz, asaletli ve seçkin insanlardan seçilmiştir. Bu durum Yunan toplumlarının zeytine verdiği önemi bize bir kez daha göstermiştir.<sup>98</sup> Yunan coğrafyasında özellikle Antik Dönemde zeytin yetiştiriciliği ve zeytinyağı üretimi basit değirmenler ve küçük çiftliklerde yapılmıştır.<sup>99</sup> Servet, barış ve şöhret gibi birçok olgunun simgesi olarak zeytin görülmüştür. Mitolojide, inanışlarda, sportif faaliyetlerde, antlaşmalarda ve gündelik hayatta ışık kaynağı olarak hayatın her anında kullanım görmüştür. Güzel kokulu yağ ve merhem olarak da yine zeytinyağı kullanılmıştır.<sup>100</sup> Yunanistan coğrafyasında MÖ 4. yüzyılda o kadar talep gören ve yaygın kullanımı olan bir ürün haline gelmiştir ki Solon tarafından zeytin üreticiliğine düzenleyen kurallar çıkarılmıştır.<sup>101</sup>

Yunan mitolojisine göre Atina'ya tanrıça Athena'nın isminin verilmesinin nedeni iki tanrı arasında geçen yarışma sonrasında gerçekleşmiştir. Athena gibi Poseidon da yeni kurulan şehre kendi adının verilmesini istemiştir. Baş tanrı Zeus ise, bu olayı insanlığa faydalı iş yapana kentin adını vereceğini söyleyerek çözmüştür. İlk önce Poseidon üç dişli yabasını kullanarak deniz kıyısında ki kayaya vurur ve azgın bir at çıkararak kişneyerek kaçar. Athena'ya sıra gelince elindeki mızrağı yavaşça yere değdirir ve dalları meyvelerle dolu gümüş renkli zeytin ağacı çıkar. Burada karşımıza çıkan simgeselliğin anlamı zeytinin, savaşın simgesi olan ata üstün gelmesidir. İnsanlık için barış savaştan daha kıymetliydi ve bu nedenle yarışmanın sonucunu belirlemek için katılan tanrılar Athena'yı seçti.<sup>102</sup> Başka bir Yunan mitolojisine göre, MÖ 480 yılında savaşçılar tarafından korunan zeytin ağacı Akropolis'le birlikte yakılır. Akropolis yıkıntıları arasında kalan zeytin ağacı savaş

<sup>96</sup> Çaltı, *Tarih Öncesinden Günümüze Zeytinyağı Saklama Kaplarının İncelenmesi ve Seramik Malzemenin Uygulanması*, s. 48.

<sup>97</sup> Cemal Gürel, *Antik Troas Bölgesinde Zeytincilik: Etnoarkeolojik Bir Yaklaşım*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi, 2016, s. 6.

<sup>98</sup> Göktaş, *Zeytin ve Zeytinyağının Türkiye Ekonomisindeki Yeri*, 1966, s. 2.

<sup>99</sup> Mumkaya, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, s. 7.

<sup>100</sup> Schmidt H. Schuchardt, *"Kültürel ve Sanatsal Yayılma"* Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi, Barselona, 1997., s. 21.

<sup>101</sup> Foxhall, *Olive Cultivation in Ancient Greece: Seeking the Ancient Economy*, s. 10.

<sup>102</sup> Şefik Can, *"Klasik Yunan Mitolojisi"*, İnkılap Kitabevi, İstanbul, 1994, s. 48.

sonrasında yeniden filizlenir ve sonrasında tüm Yunanistan'a ekilmeye başlanır. Athena'nın ilk zeytin ağacını yarattığı sonrasında bütün zeytin ağaçlarının bu ağaçtan çoğaldığı düşünülür.<sup>103</sup>

Yunan dünyasının da zeytin ve zeytinyağı kullanımının sıklıkla görüldüğü yerlerden biri de sportif faaliyetler olmuştur. İki yılda bir yapılan tanrı Poseidon'a adanan İsthtmia'da İsthtmia oyunlarında kazanan sporculara zeytin ağacının yapraklarından oluşan taç takılmıştır.<sup>104</sup> Her dört yılda bir ise tanrıça Athena'nın doğum gününde Panathenaia oyunları düzenlenmiştir. Bu oyunlarda galip gelen sporculara ise içerisinde zeytinyağı bulunan amphoralar verilmiştir.<sup>105</sup> Ödül olarak verilen amphoraların bir tarafında Athena yer alırken diğer tarafında ise, yapılan müsabaka yer almıştır (Şekil 5).<sup>106</sup> Tanrı Herakles ile özdeşleşen Olympiat oyunlarında ise, tanrı Herakles'in Zeus tapınağına diktiği zeytin ağacının dallarından yapılmış taçlar başarılı olan sporculara verilmiştir.<sup>107</sup> Aynı zamanda müsabakaya başlamadan önce sporcular kaslarını esnek tutmak için vücutlarına zeytinyağı sürmüşlerdir. Ayrıca adalelerine sürdükleri zeytinyağını bir nevi tedavi amacıyla da kullanmışlardır.<sup>108</sup>

Romalılar ülke kurucuları olan Romus ve Romulus'un zeytin ağacı altında doğduğuna inanmışlardır.<sup>109</sup> Yunanlılar aracılığıyla zeytinyağı ile tanışan Romalılar mutfakta, dinsel, kültürel, sportif faaliyetler ve kozmetik gibi alanlarda aynı şekilde kullanmışlardır.<sup>110</sup> Roma Dönemi antik yazarlarından Plinius, insan bedeni için kabul edilebilir iki sıvıdan bahseder, biri vücudun içi kullanılan "şarap" diğeri ise dışı için kullanılan "zeytinyağı"dır diye bahsetmesi Roma Dönemin'de kozmetik amacıyla kullanıldığını bize göstermiştir.<sup>111</sup> Filozof Abderalı Demokritos, kendisine sorulan yaşamımızı nasıl uzatabiliriz sorusuna "İçimizi balla, dışımızı zeytinyağıyla yuğalım" şeklinde cevap vermiştir. "İçsel olarak ballı şarapla, dışsal olarak da

<sup>103</sup> Eskiörük, Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı: Kilikya Bölgesi Örneği, s. 231.

<sup>104</sup> Nigel B. Crowther, *Sport in Ancient Times*, Praeger Series On The Ancient World Bella Vivante, London, 2007, s. 74.

<sup>105</sup> Mahmut Boynudelik ve Zerrin İ. Boynudelik, *Zeytin Kitabı, Zeytinden Zeytinyağına*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2007, s. 11.

<sup>106</sup> Crowther, *Sport in Ancient Times*, s. 74.

<sup>107</sup> Boynudelik ve Boynudelik, *Zeytin Kitabı, Zeytinden Zeytinyağına*, s. 11.

<sup>108</sup> Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, s. 27.

<sup>109</sup> Küçükömürler ve Ekmen, "Barışın Simgesi Zeytin ve Anadolu Kültürü", s. 812.

<sup>110</sup> Mumkaya, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, s. 10-11.

<sup>111</sup> Melike Kaplan ve Seda Arıhan Karaöz, "Antik Çağdan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 52 (2), 2012 s. 8.

zeytinyağıyla” (intus mulso foriz oleo) bu sözler ise yüz yaşındaki Pollio Romilus’a aittir ve zeytinyağının yine kozmetik amacıyla kullanıldığını göstermiştir.<sup>112</sup> Zeytinin meyve olarak tüketimi içerdiği glikozit sebebiyle tuzlama yapmayı gerektirdiği için salamura yapılan zeytin Roma medeniyetleri için oldukça önemli bir ürün olmuştur.<sup>113</sup> Ayrıca Romalılar yemeklik olarak sofrada kullandıkları zeytinyağını aynı zamanda tuvalette temizlik malzemesi olarak da kullanmışlardır.<sup>114</sup> Tuvalette kullanılmasının yanı sıra vücuttaki kirin temizlenmesinde de zeytinyağı kullanılmıştır. İlk önce vücuda zeytinyağı sürülmüş, daha sonrasına strigilis adı verilen alet yardımıyla zeytinyağı vücuttan sıyrılarak temizlik işlemi gerçekleştirilmiştir.<sup>115</sup> Romalılar ölüm ve dini törenlerde ölen kişinin suratına zeytinyağı atarak, ölen kişinin günahlarından arındığını düşünmüşlerdir.<sup>116</sup>

### 3.1. Zeytinyağı Üretim Aşamaları

Bilinen ilk zirai araçların büyük ihtimalle zeytinyağı üretiminde kullanılmak amacıyla tasarlanmış olduğu düşünülmektedir. Üretim aşamasının en belirgin özelliği yalnızca mekanik düzeneğe sahip olmasıdır.<sup>117</sup> Zeytinyağı üretim aşamaları toplama, ezme, presleme ve ayrıştırma olmak üzere dört aşamada gerçekleşmektedir.

#### 3.1.1. Toplama

Plinius, Cato, Columella ve Palladius zeytin yetiştiriciliği, toplaması ve zeytinyağı üretimiyle ilgili görüşler vermiştir. Bu görüşlerin yanı sıra zeytinlerin evcilleştirilmesi, toplanması ve depolanması hakkında da bize bilgiler sunmuştur.<sup>118</sup> Plinius, zeytin meyvesinin siyaha dönmeye başladığı zaman toplanması gerektiğini böylece zeytinin miktar yönünden verimli, tadı açısından da güzel olacağını söylemiştir.<sup>119</sup> Columella’nın görüşüne göre; Aralık ayının hemen başında zeytin hasadına başlanmalıdır. Yine bu görüşü destekler nitelikte Palladius’ta aynı zamanı işaret etmiştir.<sup>120</sup> Bir diğer Antik Dönem yazarı Varro ise, “Alçak dallardaki

<sup>112</sup> Başoğlu, *Antik Çağ’da Kilikya Bölgesinde Zeytinyağı Üretimi*, s. 20.

<sup>113</sup> Kaplan ve Arıhan, “Antik Çağdan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı” s. 8.

<sup>114</sup> Göktaş, *Zeytin ve Zeytinyağının Türkiye Ekonomisindeki Yeri*, 1966, s. 3.

<sup>115</sup> Kaplan ve Arıhan, “Antik Çağdan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı” s. 8.

<sup>116</sup> Küçükömürler ve Ekmen, “Barışın Simgesi Zeytin ve Anadolu Kültürü”, s. 812.

<sup>117</sup> Başoğlu, *Antik Çağ’da Kilikya Bölgesinde Zeytinyağı Üretimi*, s. 27.

<sup>118</sup> Pilsbury J. Alcock, *Food In The Ancient World*, Westport, CT: Greenwood Press, London, 2006, s. 87.

<sup>119</sup> Mumkaya, *Antik Çağ’da Batı Anadolu’da Zeytin ve Zeytincilik*, s. 33.

<sup>120</sup> Diler, “Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Şarap İşlikleri”, s. 3.

zeytinlerin sallanıp düşürülmek yerine, yerden elle ya da merdivenlerle toplanması gerektiği söylemiştir. Çünkü ezilen meyve kurur ve çok fazla yağ vermez. Çıplak elle toplanan zeytinler, sert eldivenlerin meyveyi ezmesi yanında, dalların kabuğunu soyarak onları soğuğa maruz bırakacağından dolayı, eldivenlerle toplananlardan daha iyidir. Elle ulaşılamayacak durumdakiler ise, kamışlar yardımıyla vurulup düşürülmelidir” demiştir.<sup>121</sup>

Olgun zeytin kolaylıkla ezilebileceği için toplama aşamasında yavaş ve dikkatli olmak gerekmektedir (Şekil 6). Ayrıca dikkatsiz olmak ağacın kabuğuna ve ağaca kalıcı zarar verebilir.<sup>122</sup> Zeytin toplama işleminde bir kişi ağaca tırmanırken diğerleri de yerden ellerindeki sopayla zeytin dallarına vurarak yere düşürmeye çalışır. Sonrasında yere düşürülen zeytinler sepete doldurulur.<sup>123</sup> Ancak alçak dallardaki zeytinler sallanıp düşürülmek yerine elle toplanması meyvenin zarar görmemesi için daha önemlidir.<sup>124</sup> Bu toplama yöntemi günümüz toplama yöntemiyle aynıdır.<sup>125</sup>

### 3.1.2. Parçalama

Toplama işleminden sonra sıcak su yardımıyla temizlenen zeytin tanelerinin ezilerek çekirdeklerinin etten ayrılması gerçekleştirilir. Zeytinyağı elde edilmesinden önce zeytinlerin ezilmesinin nedeni, tanelerdeki yağ içeren hücrelerin parçalanması ve yağ içeren suyun etin katı kısımlarından kolayca ve hızlıca ayrılması içindir. Parçalama işlemi için Antik kaynaklar dört ayrı teknikten bahsetmiştir.<sup>126</sup>

#### 3.1.2.1. Tadicula (Dibekle Ezme)

En erken zeytin ezme işlemi için kullanılan yerler doğal kaya oyukları, yuvarlak ya da yassı taşlar gibi sert maddelerle zeytini ezip hamur haline getirmek için taş malzemedен yapılmış dibekler kullanılmıştır. Yılların ilerlemesiyle büyük kayalardan alınan taşların orta kısımları oyularak yuvarlak ve koni biçiminde ezme havuzları yapılmıştır. Zeytinler ahşaptan yapılmış tokaçların (tudicula) yardımı ile ezilerek hamur haline getirilmiştir.<sup>127</sup> Günümüzde ise, benzerleri genellikle buğday ezmede kullanılan bu aletler taşınabilir olması nedeniyle de oldukça işlevsel olarak

<sup>121</sup> Çilem Uygun vd., Zeytin ve Şarap İşlikleri, T. Korkut (Ed.), *Arkeoloji, Epigrafi, Jeoloji, Doğal ve Kültürel Peyzaj Yapısıyla Tlos Antik Kenti ve Teritoryumu*, Ankara, 2015, s. 497

<sup>122</sup> K. D. White, *Roman Farming*, Thames ve Hudson, London, 1970, s. 227.

<sup>123</sup> Signe Isager, *Ancient Greek Agriculture An Introduction*, 1st Edition, Routledge, Londra, 1992, s. 40.

<sup>124</sup> Mumkaya, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, s. 33.

<sup>125</sup> Şenoğlu, *Antik Dönemde Kıbrıs'ta Zeytinyağı-Şarap Üretimi ve Ticareti*, s. 19.

<sup>126</sup> Diler, “Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Şarap İşlikleri”, s. 4.

<sup>127</sup> Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, s. 146.

görülmüş ve kullanılmıştır.<sup>128</sup> Kayaya oyulmuş örneklerine Kuzey Afrika'da Roma Dönemi'ne tarihlendirilen birçok yerleşimde rastlanılmıştır.<sup>129</sup>

### 3.1.2.2. Solea At Canalis (Ayakla Ezme)

Zeytinlerin bir torbaya yerleştirilerek teknede ezilmesi yöntemine solea at canalis (ayakla ezme) denmiştir. Solea Latince takunya, canalis ise, tekne anlamına gelmektedir. Bu yöntem Mısır ve Antik Yunan'da uygulanmaktaydı.<sup>130</sup> Columella'nın da bahsettiği bu yöntem hakkında değişik görüşler bulunmaktadır. Yunanca'da sole kelimesi ayakkabının tabanı anlamına gelmektedir ve zeytin ezme için giyilen ayakkabılar anlamına gelen bir terim bulunmaktadır.<sup>131</sup> Bu anlatımlarla ilişkili olarak K.D. White ise, ahşaptan yapılmış bir tekne içerisine koyulmuş zeytinlerin ayakkabıyla çiğnenmesi şeklinde yorumlamıştır.<sup>132</sup> Başka bir görüş ise solea kelimesinin anlamını dikkate alarak zeytinlerin gerçekten ezildiğinin söyleyerek ezme teknesi olarak kullanım gören canalise gönderme yapmıştır.<sup>133</sup> Bu yöntem sadece zeytinyağı üretimi için değil şarap üretiminde de kullanılmıştır. Ayrıca günümüzde Venedik ve İspanya'da kullanıldığı gibi Akdeniz coğrafyasında da kullanılmaya devam etmektedir.<sup>134</sup>

### 3.1.2.3 Mola Oleria

Antik dönemde “mule” ya da “mola oleria” olarak isimlendirilen değirmen taşları, basit değirmen taşlarının ikinci aşamasını oluşturmuştur. Bu değirmen aleti, dairesel şeklinde ezme teknesinin merkezine yerleştirilmiş hareket eden dikey bir kolon tarafından taşıyan, yatay bir ekseninde dönen silindir biçimli iki taştan yapılmış yağ değirmenleridir.<sup>135</sup> Mola oleriaları (Çiz. 1) hareket ettirmek için insan gücüyle beraber eşek, katır, deve ve öküz gibi hayvanların gücünden de yararlanılmıştır.<sup>136</sup> Bu yağ değirmenleri ilk olarak Doğu Akdeniz'de büyük olasılıkla Levant veya Anadolu'da MÖ 8. yüzyılda ortaya çıkan değirmen taşları olarak tadiculaların yerini

<sup>128</sup> Rafi Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, Sheffield Academic Press, England, 1999, s. 74.

<sup>129</sup> Mumkaya, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, s. 35.

<sup>130</sup> K. D. White, *Farm Equipment of the Roman World*, Cambridge University Press, England, 1975, s. 227.

<sup>131</sup> Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, s. 46.

<sup>132</sup> Diler, “Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Şarap İşlikleri”, s. 4.

<sup>133</sup> Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, s. 74.

<sup>134</sup> Claire Marie Amouretti, “Zeytinyağı Üretimi, Teknolojinin Orijinal Tarihi”, *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona, 1997, s. 27.

<sup>135</sup> Halat, *Mersin ve Çevresindeki Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri*, s. 18.

<sup>136</sup> Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, ss. 146-147.

almıştır.<sup>137</sup> MÖ 350 yıllarında daha geniş ve derin bir havuz içerisinde dairesel hareket ederek yukarıdan aşağıya tekerlek gibi dönmesiyle zeytin havuzunun duvar ve taban kısmında ezerek hamur haline getirilmesinde kullanılmıştır.<sup>138</sup>

Columella, bu basit yağ değirmenlerinin kullanım açısından diğerlerine göre daha kullanışlı ve pratik olduğunu belirtmiştir. Zeytinyağı kalitesini bozan zeytin çekirdeklerinin kırılmasını önlemek amacıyla kolonun aşağıya ve yukarıya doğru ayarlanmasından dolayı bu yağ değirmenlerinin önemini vurgulamıştır.<sup>139</sup>

#### 3.1.2.4. Trapetum

Antik yazar Plinius'a göre Yunan icadı olan trapetum, Yunanca “ταπητής” kelimesinden gelmektedir.<sup>140</sup> Bir Yunan kelimesi olan trapeo “üzüm sıkma” kelimesinden türemiş olan trapetumun nerede ve ne zaman ortaya çıktığı konusunda kesin bilgiler bulunmamaktadır.<sup>141</sup> Zeytin ezme işleminde kullanılan aletler hakkında bilgilerimiz çoğunlukla Roma Dönemi örneklerinden başlamaktadır. Roma Dönemi yazarları trapetum olarak isimlendirilen bu gelişmiş aygıtın farklı düzenlerinden bahsetmiştir.<sup>142</sup> Temel olarak iki parçadan oluşan trapetumların (Çiz. 2) birinci kısmı, yuvarlak bir taş tekne olan ve içbükey ezme yüzeyinden oluşan mortarium'dur. Mortarium'un ortasında miliarium olarak isimlendirilen ve üzerinde yuvası bulunan dik duran sütun bulunmaktadır.<sup>143</sup> Teknenin ağız kısmına ise labrum denmektedir.<sup>144</sup> İkinci kısım orbis olarak adlandırılan dikine, yuvarlak, dışbükey formunun her iki ucundan bu yuva boyunca geçirilerek bağlanmıştır. Orbis, mortarium'un iç kısmına içbükey şekilde konulmaktadır. Tekne içerisine konulan zeytinlerin ezme işlemi, mortarium'un üzerindeki orbisin dönmesiyle yapılmaktadır. Dönme işlemi her iki tarafta bulunan insanların aynı eksen etrafında itmesiyle sağlanmıştır.<sup>145</sup> Ezme işleminde bulunan üçüncü kişide ezilen zeytin hamurunu kürekle karıştırmaktadır.<sup>146</sup>

<sup>137</sup> Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, s. 75.

<sup>138</sup> Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, s. 146.

<sup>139</sup> Halat, *Mersin ve Çevresindeki Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri*, s. 19.

<sup>140</sup> Hadjisavvas, *Olive Oil Processing in Cyprus- from the Bronz Age to the Byzantine Period*, s. 9.

<sup>141</sup> Foxhall, *Olive Cultivation in Ancient Greece: Seeking the Ancient Economy*, s. 165.

<sup>142</sup> Forbes, R. Jacobus, “Fermented Beverages 500 B.C- 1500 A.D.”, *Studies in Ancient Technology*, Vol. III, Leiden, 1965, s. 137.

<sup>143</sup> Robert I. Curtis, *Technology and Change in History*, Vol. 5, *Leiden Boston*, Köln Brill, 2001, s. 306.

<sup>144</sup> Hadjisavvas, *Olive Oil Processing in Cyprus- from the Bronz Age to the Byzantine Period*, s. 9.

<sup>145</sup> Curtis, *Technology and Change in History*, ss. 306-307.

<sup>146</sup> Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, s. 147.

Çoğunlukla insan gücüyle döndürülen trapedumların hayvanların yardımıyla da döndürüldüğü de bilinmektedir. Kullanıldığı dönemde zeytinyağı üretimi için parçalama aşamasında kullanılan en gelişmiş alet olmuştur.<sup>147</sup> Ama zeytin çekirdeklerini tam öğütemeyen trapedum, Roma Dönemi'nden sonra önemini kaybetmiştir. Zeytinyağı üretimin geleneklerinin devamlılığı olarak günümüzde de bazı coğrafyalarda kullanım görmektedir.<sup>148</sup>

### 3.1.3. Presleme

Zeytini ezme işleminden sonra oluşan hamura baskı uygulanarak yağın çıkarıldığı işlem presleme evresi olarak adlandırılmıştır.<sup>149</sup> Presleme işleminde ezme evresine göre daha farklı teknikler uygulanmıştır. Kaldıraç sistemine bağlı olarak geliştirilen bu düzenlemeler baskı kollu, baskı kollu ve makaralı, baskı kollu ve taş ağırlıklı, baskı kollu ve vidalı, vida presleri olarak çeşitlenmiştir.<sup>150</sup>

#### 3.1.3.1. Baskı Kollu Pres

Basit bir kaldıraç sistemiyle gerçekleşen bu pres sisteminin Antik dönemde yaygın en olarak kullanıldığı düşünülmektedir. Ağır bir pres kalasının kullanıldığı bu teknikte, pres kalasının bir ucu duvar veya bir kaya üzerindeki oyuğa sokularak desteklenmiştir. Ayrıca iki taş sütun arasına da pres kalasının bir ucu sokularak destekleme işlemi gerçekleştirilmiştir. Pres kalasının diğer ucu ise, pres kalasının altına ortasında yerleştirilen zeytin hamurunun bulunduğu çuvallara güçlü bir basınç uygulaması için pres kalasına bağlanan taşlar yardımıyla aşağıya doğru çekilmiştir.<sup>151</sup> Pres işlemi sürecince zeytin hamurunun dağılıp sıvıya karışmamasını önlemek için özel çuvallar kullanılmıştır. Özellikle Akdeniz bölgesinde kalın iplikten gevşek dokumayla yapılan bu çuvalların üst tarafında yuvarlak bir açıklığı bulunan çuvallar daha fazla kullanılmıştır. Columella zeytin hamurunu preslemek için kullanılan çuvalların tekrar kullanılabilmesi için defalarca sıcak suyla yıkanılması gerektiğini belirtmiştir.<sup>152</sup>

---

<sup>147</sup> Osman Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale, 2010, s. 24.

<sup>148</sup> Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, s. 145-146.

<sup>149</sup> Curtis, *Technology and Change in History*, ss. 382-393.

<sup>150</sup> Uygun vd., *Zeytin ve Şarap İşlikleri*, s. 497.

<sup>151</sup> Mumkaya, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, s. 43.

<sup>152</sup> Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, s. 147.

Antik kaynaklar dışında baskı kollu presin, kullanıldığı gösteren en önemli örnek MÖ 6. yüzyıla tarihlendirilen Attik siyah figür tekniğinde işlenmiş skyphos üzerindeki betimdir. Betimlemede, bir ucu duvara duvara dayandırılan pres kalasının, diğer uçtaki taş ağırlıkla birlikte masa üzerine konumlandırılmış zeytin hamuru ile doldurulmuş çuvala yaptığı pres anlatılmaktadır.<sup>153</sup>

Net olmamakla birlikte MÖ 1600-1100 yıllarında Theresia’da ve Kiklat Adaları’ndan bir tanesinde baskı kollu prese ait olduğunu düşündüren kalıntılar bulunmuştur. Baskı kollu presin de bu tarihten sonra gelişim gösterdiği düşünülmektedir.<sup>154</sup> Ayrıca MÖ 1. bine tarihlendirilen Filistin’de Tel Dan ve Tel Migne’de bulunan taş ağırlıklar, benzer bir pres tekniğinin bu bölgelerde kullanıldığını göstermektedir.<sup>155</sup>

### **3.1.3.2. Baskı Kollu ve Makaralı Pres**

Baskı kollu ve makaralı sistem (Şekil 7) olarak bilinen bu düzenek Cato presi olarak da adlandırılmış ve MÖ 2. yüzyılda Romalılar tarafından Endülüs’te kullanılmıştır.<sup>156</sup> Bu pres türünün zeytinyağı üretiminde kullanıldığı Cato tarafından belirtilmiştir. Ahşap kalasın bir ucu içerisi oyulmuş ahşap direğin içine yerleştirilmiştir. Kalasın altında bir toplama teknesi bulunmaktadır. Presleme işleminin gerçekleşmesi için uygulanan güç ise, makara ile yapılmaktadır ve makara iki ahşap direğin ortasına konumlandırılmıştır. Bu makara bir kol yardımıyla döndürülmektedir. Baskı kollu pres düzeneğinde ağırlık taşları kullanılmamıştır.<sup>157</sup>

Bilinen bütün pres tipleri, Roma dönemi boyunca imparatorluğun eyaletleri ve merkezi arasında, Roma’nın yakın ilişkiler kurduğu bölgelerle birlikte Kıbrıs’ta da kullanım görmüştür. Ada’nın farklı bölgelerinde en az beş tane bulunan stipesler (ahşap direk) bize baskı kollu ve makaralı sistemin Ada’da kullanıldığını göstermiştir.<sup>158</sup>

### **3.1.3.3. Baskı Kollu ve Taş Ağırlıklı Pres**

Baskı kollu ve taş ağırlıklı sistem MS 1. yüzyılda Alexandria’lı Hero tarafından tanıtılmıştır. Bu presin geliştirilmesindeki amaç, uygulanan basıncı istikrarlı ve

---

<sup>153</sup> Halat, *Mersin ve Çevresindeki Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri*, s. 23.

<sup>154</sup> Jacobus, “Fermented Beverages 500 B.C- 1500 A.D.” s.133.

<sup>155</sup> Diler, “Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Şarap İşlikleri”, s. 8.

<sup>156</sup> Boynudelik ve Boynudelik, *Zeytin Kitabı, Zeytinden Zeytinyağına*, s. 81.

<sup>157</sup> Şenoğlu, *Antik Dönemde Kıbrıs’ta Zeytinyağı-Şarap Üretimi ve Ticareti*, ss. 76-77.

<sup>158</sup> Hadjisavvas, *Olive Oil Processing in Cyprus- from the Bronz Age to the Byzantine Period*, s. 119.

sürekli kılmaktır. Yunanca yazılan Hero'ya ait olan *Mechanika* adlı kitabın, günümüzde sadece Arapça çevirisi bulunmaktadır. İki el yazmasında ek olarak Yunanca orjinalinden kopya edilmiş plan ve şemalar bulunmaktadır. Hero tarafından tarif edilen bu pres türünün bu tarihten daha önce kullanıldığı hakkında bilgiler bulunmaktadır.<sup>159</sup>

Bu pres denge düzeneğinin işleyişinde, pres kalası, yine basit kollu preste olduğu gibi duvarda bulunan bir nişle desteklenmiştir. Sistemde zemine bağlanıp sağlamlaştırılan makaraya bağlı olan halat, pres kalasının (prelum) ucunda bulunan bir makaradan ve taş ağırlığa bağlı ikinci bir makaradan geçerek prelum makarasının kancasına bağlanmıştır. Makara sisteminin çevrilmesiyle, pres kalasının ve taş ağırlığının her iki yüzünde kullanılan pres kalasına monte edilmiş olan taş ağırlık, havaya kaldırılır ve böylece pres kalası bu ağırlıklar yardımıyla aşağıya çekilerek presme işlemi gerçekleşmiştir (Çiz. 3). Heron'un tanımlamasında herhangi bir toplama kabından bahsedilmemesine rağmen Leiden'deki bir kabartma üzerindeki diagramdan bu iş için kap kullanıldığı anlaşılmıştır.<sup>160</sup> Drachmann ise, Cato presinden tamamen farklı bir prensipte çalışan bu pres tekniğinin, herhangi bir gelişim göstermediğini hatta kullanımının çok fazla tehlikeli olduğunu belirtmiştir.<sup>161</sup>

Baskı kollu ve taş ağırlıklı pres tekniğine benzer tekniklerinin kullanıldığına ilişkin buluntular İsfahan ve Persia'da gözlemlenmiştir. Zoage tarafından tanıtılan Villa Albani kabartması Heron presinin kullanımının gösterilmesi açısından kanıt niteliğinde olmuştur. Kabartmada tekne içerisindeki üzümleri ezen figürlerin arka tarafında prelum, makara ve yerde bulunan taş ağırlıkları açık ve net şekilde gözlemlenmiştir.<sup>162</sup>

#### **3.1.3.4. Baskı Kollu ve Vidalı Pres**

MS 50 yıllarında Roma döneminde Plinius'a göre çuvallar üzerine uygulanan direk bir baskı unsuru oluşturan vidalı sistemlere geçiş presleme işlemi için önemli gelişmedir. Plinius tarafından MÖ 2. yüzyılda Yunan icadı olarak aktardığı pres tekniğinin, önemli ve ihtiyaçlara karşılık verebilecek bir düzeneğe sahip olduğu yine Plinius tarafından söylenmiştir. Basit fakat pres için oldukça elverişli bir düzeneğe sahip olan bu teknikte, pres kalasını alta çekmek için makara yerine ahşap vida

<sup>159</sup> Mumkaya, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, s. 45.

<sup>160</sup> Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, s. 87.

<sup>161</sup> Halat, *Mersin ve Çevresindeki Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri*, s. 25.

<sup>162</sup> Diler, "Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Şarap İşlikleri", s. 9.

kullanımıyla Cato presinden ayrılmıştır (Çiz. 4). Tek vidanın kullanıldığı iki farklı vida presinden Plinius bahsetmiştir.<sup>163</sup>

İlk pres örneğinde, vida zemine ya da iki ahşap kalas arasına, döndürüldüğünde yukarı çıkmayacak şekilde monte edilir. Pres kalas kalasının vidaya monte edildiği ucu çatal şeklindedir. Vidanın somunu bu parçanın üzerine yerleştirilir. Vida, üzerinde kollar vasıtasıyla çevrilerek pres kalası aşağıya çekilir ve presleme işlemi gerçekleşir. Zemine bağlı olarak çalışan pres tekniğinin en önemli eksiği, pres kalası aşağıya doğru çekildiğinde uç kısmında meydana gelen kavisin, vidanın dikey konumunu bozması sonucunda sağlıklı bir presleme yapılmamasıdır.<sup>164</sup> İtalya'nın Aosta şehrinin yakınında Fenis'te bu prese benzeyen modern bir örneğin varlığı bilinmektedir.<sup>165</sup>

İkinci pres örneği Plinius presi olarak bilinmektedir. Bu pres tekniğinde vida zemine bağlanmak yerine taş bir yükseltinin üzerinde yükseltilmiştir. Bu pres tekniğinin temel işleyişi, iki ayak arasına yerleştirilen pres yatağı ve bu iki ayağın arasından ve pres yatağının üzerinden geçen kaldıraç ile kaldıraçın boşta kalan ucuna bağlanan vidadan oluşmaktadır. Ayrıca vidaya eklenen bir çevirme kolu da bulunmaktadır.<sup>166</sup>

Roma'da Vitruvius zamanında yaygın bir kullanım gösteren bu pres tekniklerinin, günümüze yakın zamanlara kadar Mısır, Ege, İtalya ve Alpler'de kullanım gördüğü bilinmektedir. Bu pres teknikleri bazen de Helen presi olarak adlandırılmıştır. Palestine'de Roma Dönemi'ne tarihlendirilen bu tip pres aleti bulunmuştur. Kuzey Afrika ve Yunanistan'da tamamlanmamış örneklerle de rastlanılmıştır. Buluntular dışında yazınsal kayıtlardan Mısırlıların gelişmeleri takip ederek yeni presler yaptıkları anlaşılmaktadır. Ayrıca Musevi yasalarında da, bu pres tiplerinden bahsedilmiştir.<sup>167</sup>

---

<sup>163</sup> Mumkaya, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, s. 46.

<sup>164</sup> K. D. White, *Greek and Roman Technology*, Cornell University Press, Ithaca, New York, 1984, s. 69.

<sup>165</sup> Jacobus, "Fermented Beverages 500 B.C- 1500 A.D." s. 135.

<sup>166</sup> Curtis, *Technology and Change in History*, s. 391.

<sup>167</sup> Charles, Singer, vd., *A History of Technology*, Five Vol. Hardcover, January 1, Oxford University Press, 1954, s. 117.

### 3.1.3.5. Vida Presleri

Zeytinyağı presleme tekniklerinde bir sonraki aşama olarak doğrudan tek ya da iki vidalı olarak isimlendirilen pres tiplerinin kullanılmış olmasıdır.<sup>168</sup> Doğrudan baskı uygulayan bu pres tipleri, Antik dönem boyunca kullanılan pres tiplerinin yerini alamamıştır. Diğer pres tiplerinin önüne geçememesindeki en büyük neden preslenen yağ üzerinde daha fazla güç istemesi ve kolay kırılabilen bir yapıya sahip olmasıdır. Kullanılan malzemelerin ahşap olması nedeniyle günümüze kadar kalmaları mümkün olmamıştır. Kırılgan bir yapıya sahip olmasına rağmen bu pres tipleri Akdeniz havzasında yağın olarak kullanılmıştır.<sup>169</sup>

#### 3.2.3.5.1. Tek Vidalı Pres

Bu pres tipi, yatay bir kiriş ve iki dikey direğin bir çerçeve oluşturacak şeklinde birbirlerine bağlanmasıyla oluşmuştur (Çiz. 5). Vidalı presler, pres yatağını aşağıya doğru çekerken yatay şekilde duran kiriş sabit durmaktadır. Genel olarak pres yatağı tek parça halinde yapılmıştır. Pres yatağındaki yağın dışarıya aktarılması için çıkış ağzı ve yuvarlak bir kanal mevcuttur. Bu pres tipi Hero'nun önerdiği tek vidalı pres tipine fazlasıyla benzemektedir. En önemli özelliği ise, taşınabilir olmasıdır.<sup>170</sup> Bu tip pres türlerinde vidayı çeviren kol, üst çerçeve ile baskı tahtası arasında ya da çerçevenin üst kısmında konumlandırılmıştır.<sup>171</sup>

#### 3.2.3.5.2. Çift Vidalı Pres

Çift vidalı (Çiz. 6) pres tekniğinde, yivli bir zemin üzerine yerleştirilen torbalara, iki vidanın sıkılması sonucunda baskı uygulanarak presleme işlemi gerçekleşmektedir. Plinius'un da bahsettiği bu pres tekniğinde, vidaların çevrilmesi sonucunda baskı tahtası aşağı doğru inmekte ve zeytin hamurunun sıkılması sağlanmaktadır.<sup>172</sup> Çift vidanın kullanım gördüğü bu pres tipi, tek vidalı presten farklı olarak bir çerçeve içerisine oturtulmamıştır fakat vidalar pres kalasının içerisinden geçirilmiştir. Doğrudan güçlü bir baskı uygulanan çift vidalı pres

<sup>168</sup> White, *Farm Equipment of the Roman World*, s. 231.

<sup>169</sup> Amouretti, "Zeytinyağı Üretimi, Teknolojinin Orijinal Tarihi", s. 28.

<sup>170</sup> Hadjisavvas, *Olive Oil Processing in Cyprus- from the Bronze Age to the Byzantine Period*, s. 116.

<sup>171</sup> Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, ss. 122-123.

<sup>172</sup> Drachmann G. Aage, *Ancient Oil Mills and Presses*, Danske Videnskabernes Selskab, Historisk Filologiske meddelelser:, 1, 1, Copenhagen, 1932, s. 57.

tekniğinde, vidaların alt kısımları boşta kalacak şekilde zemine bağlandığı gözlemlenmiştir.<sup>173</sup>

#### **3.2.4. Ayırıştırma**

Zeytinyağı üretimin son evresini ayırıştırma aşaması oluşturmaktadır. Zeytin meyvesinin hamuruyla dolu olan çuvallar üzerine değişik pres tipleriyle uygulanan baskı sonucunda açığa çıkarılan karasu ve yağın birbirinden ayrılmasını esas alan işlemdir. Ayırıştırma aşamasında presleme işleminden sonra toplama havuzunda biriken kara suyun üzerine çıkan zeytinyağı toplanarak üretim sonlandırılır.<sup>174</sup>

---

<sup>173</sup> Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, s. 88.

<sup>174</sup> Uygun vd., *Zeytin ve Şarap İşlikleri*, s. 497.

## 4. ANTİK DÖNEMDE ÜZÜM, ŞARAP VE ÜRETİM ALETLERİ

İnsan ilişkilerinin temel noktası olan ölüm, ölümden sonraki yaşam, cinsellik, sosyal ilişki, yaşam ve verimlilik gibi konularda günümüzde varlığını gösteren şarap, Antik dönemde de dinsel ve kültürel olarak hayatın her anında insanların hayatında yer etmiştir.<sup>175</sup> Üzüm yetiştiriciliği ve şarap üretimiyle ilgili en eski bilgilere, Sümer ve Akad metinlerinden ulaşmaktadır. Sümer metinlerinde “GEŞTIN”, Akkad metinlerinde ise “karanu” olarak adlandırılan üzümden şarap yapıldığı anlaşılmaktadır. Üzüm yetiştiriciliği ve şarap üretimiyle ilgili çivi yazılı kaynaklarda net bir bilgi bulunmamaktadır.<sup>176</sup>

Konuyla ilgili Anadolu’da en erken yazılı metinler ise Asur Ticaret Kolonileri Dönemi’nde (MÖ 2000-1750) Kültepe’de ele geçen tabletlerden anlaşılmaktadır. Bu metinlerde; yetiştirilen üzümün şarap üretiminde kullanımında kullanıldığı anlatılmaktadır.<sup>177</sup> Anadolu topraklarında yaşayan insanlar üzüm yetiştiriciliğini sosyal ve ekonomik bir faaliyet olarak benimsemektedir. Kültepe’deki Anadolulu ve Asurlu tüccarların masraf listelerinde görülen “ina / ana / warki gitip ka/irānim” “bağ bozumunda / bağ bozumuna kadar / bağ bozumundan sonra” terimler, bu coğrafyada düzenli olarak üzümle ilgili faaliyetlerin gerçekleştiğini göstermektedir.<sup>178</sup> Üzüm yetiştiriciliği ve şarap üretimiyle ilgili Anadolu en detaylı verilere ise Hitit Dönemi metinleri ve arşivlerinden ulaşılmaktadır. Arşivlerden edinilen bilgilere göre şarabın, hukuk sistemi ve ekonomi içerisinde kullanıldığı anlaşılmaktadır.<sup>179</sup> Bunlarla birlikte Hitit metinlerinde farklı şarap türlerinden de bahsedilmektedir.<sup>180</sup>

Üzüm yetiştiriciliğini ve şarap üretimini endüstri haline getirenler ise, Yunanlılar ve Romalılar olmuştur. Çünkü şarap, Yunan ve Roma medeniyetlerinin günlük yaşamlarının değişmez bir parçasıdır. Ekmek, balık ve zeytinyağının yanında

---

<sup>175</sup> Rod Phillips, *A Short History of Wine*, Harper Perennial, 2002, ss. 41, 43.

<sup>176</sup> Murat İncirlili, *Başlangıcından M. Ö. 2. Bin’in Ortasına Kadar Anadolu ve Ege’de Şarap Üretimi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara, 2017, s.18.

<sup>177</sup> Öz, Esmâ, *Kültepe Metinleri Işığında Eski Anadolu’da Tarım ve Hayvancılık*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2014, s. 27.

<sup>178</sup> İncirlili, *Başlangıcından M. Ö. 2. Bin’in Ortasına Kadar Anadolu ve Ege’de Şarap Üretimi*, ss.19-20.

<sup>179</sup> Sedat Alp, *Hititlerde Şarkı, Müzik ve Dans, Hitit Çağında Anadolu’da Üzüm ve Şarap*, Kavaklıdere Kültür Yayınları, No. 6, Ankara, 1999, s. 68.

<sup>180</sup> İncirlili, *Başlangıcından M. Ö. 2. Bin’in Ortasına Kadar Anadolu ve Ege’de Şarap Üretimi*, s. 21.

her zaman şarap da tüketilmiştir.<sup>181</sup> Antik Yunan döneminde ekonomik ve siyasal olarak üzüm yetiştiriciliği ile şarap üretimi yaşamın en önde gelen kavramlarından biri olmuş ve hatta sudan sonra en çok tüketilen ve önem verilen içecek olarak tüketilmiştir. Aristokrasinin yükseldiği dönemde, ekonomik faaliyetlerin olarak en belirginini, şarap üretimi ve ticareti olmuştur. Aristokratların büyük çiftliklerde şarap ve zeytinyağı üretimine başlaması, köylü sınıfına göre zenginleşmelerini sağlamıştır. Bu durum Yunanistan'da sınıfsal farklılıkların oluşmasında ana etken olarak görülmüştür.<sup>182</sup> MÖ 4. yüzyılda Atinalı Solon'un çıkardığı yasayla birlikte fakir sınıfta üzüm yetiştiriciliği yapmaya başlamıştır.<sup>183</sup>

Antik kaynaklar Roma Dönemi'nde şarap kullanımının günlük hayatın her anlamında kullanılması nedeniyle önemini vurgularken, bunu destekleyecek arkeolojik buluntular oldukça kısıtlıdır. Şarap taşımacılığının ve depolanmasının genellikle tahta fiçiler yardımıyla yapılması sebebiyle, tahta malzemenin günümüze kadar ulaşamadığı görüşü düşünülmektedir. Ama bilinen bir gerçek ise, şarabın Roma döneminde Yunanlılara kıyasla daha fazla tüketilmesidir. Pompei, Ostia ve Herkulaneum'da ele geçen arkeolojik buluntular bu görüşü desteklemektedir.<sup>184</sup> Bir başka neden ise, MÖ 3 ve 2. yüzyılda Yunanca yazılan eserlerin Latince'ye çevrilmesi ve elde edilen bilgiler Roma'da üzüm yetiştiriciliği ve şarap kültürünün gelişmesine olanak sağlamıştır.<sup>185</sup> Yunanlılardan bu kültürü alan Romalılar bu kültürü geliştirerek daha da ileriye götürmüştür. Tahta fiçilerde ve toprak kaplarda şarabın yıllandırılmasını sağlayan Romalılar, bu anlamda büyük bir gelişme göstermiştir.<sup>186</sup> Şarabın nasıl yapılacağı, nasıl korunacağı ve tatlarının daha güzel nasıl olacağı hakkında Plinius, Varro, Cato Columella gibi yazarlar yazdıkları eserlerde bahsetmiştir.<sup>187</sup>

#### 4.1. Şarap Üretim Aşamaları

Şarap üretim tekniklerinde uygulanan yöntemler, zeytinyağı üretiminde uygulanan işlemlerle neredeyse birebir benzerlik göstermektedir. Toplama, presleme ve fermantasyon olarak üç aşamada şarap üretimi gerçekleştirilmiştir.

<sup>181</sup> Ersin Doğer, *Antik Çağda Bağ ve Şarap*, İletişim Yayınevi, İstanbul, 2004, s. 32.

<sup>182</sup> Lafli, "Antik Hellen ve Roma Dönemlerinde Anadolu'da Bağcılık ve Şarapçılık" s. 22.

<sup>183</sup> Şenoğlu, *Antik Dönemde Kıbrıs'ta Zeytinyağı-Şarap Üretimi ve Ticareti*, s. 54.

<sup>184</sup> Şenoğlu, *Antik Dönemde Kıbrıs'ta Zeytinyağı-Şarap Üretimi ve Ticareti*, s. 36.

<sup>185</sup> Diler, "Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Şarap İşlikleri", s. 14.

<sup>186</sup> Şenoğlu, *Antik Dönemde Kıbrıs'ta Zeytinyağı-Şarap Üretimi ve Ticareti*, s. 36.

<sup>187</sup> Alexander Henderson, *The History of Ancient and Modern Wines*, Baldwin Cradock ve Joy, London, 1824, s. 2.

#### 4.1.1. Toplama

Bağbozumu olarak da isimlendirilen toplama işlemi Eylül ve Ekim aylarında yapılmaktadır. Şenlikler eşliğinde gerçekleştirilen bağ bozumu dönemi Antik dönemde şarap tanrısı Dionysos'a adanan dini bir ritüel geleneğine dayanmaktadır.<sup>188</sup> Plinius üzüm toplama hakkında, "Eskiler üzümün ekinokstan önce olgunlaşmadığına inanıyorlardı" demektedir. Ayrıca yine Plinius'a göre; üzüm salkımından bir tane üzüm tanesi alındığında, salkımda alınan tanenin yerine yeni üzüm tanesi çıkmıyorsa bağbozumu gelmiş demektir. Antik dönemde bir bıçak yardımıyla üzümler toplanarak sepete doldurulur ve pres işleminin gerçekleşeceği alana götürülmektedir. MÖ 550 yıllarına tarihlendirilen siyah figürlü bir vazo resminde üzümlerin gençler tarafından toplanması resmedilmiştir.<sup>189</sup>

#### 4.1.2. Presleme

Şarap ve zeytinyağı elde edilmesinde amaç, üzüm ve zeytin meyvesinin öz suyunu çıkarmak olduğu için her ikisinde de uygulanan yöntemler birbirine benzemektedir. İlk aşama olarak ayakla ezilen üzümler daha sonrasında mekanik bir düzenleme ile preslenmektedir. Zeytinyağı üretiminde gözlemlenen zeytin tanelerinin kırılması gibi bir işleme şarap üretiminde gerek duyulmamaktadır. Bunun nedeni üzüm çekirdeklerinin zeytin çekirdeklerine göre daha küçük yapıya sahip olmasıdır.<sup>190</sup>

Şarap üretiminin ilk aşaması bıçaklar yardımıyla toplanan üzümlerin özel ayakkabılar giyilerek ayakla ezilmesidir (Şekil 8). Latince'de bu işlemin gerçekleşeceği alan "torcular yada torculum" olarak adlandırılmıştır. Bu kelimelerin anlamı ise, tam bir pres odası anlamına gelmektedir.<sup>191</sup> Çiğneme işlemindeki temel amaç, üzüm tanelerine ve kabuğuna mümkün olduğu kadar az zarar vererek meyvenin sıvısının dışarıya çıkmasını sağlamaktır. Ezme teknesinin boyutuna göre ezme işlemini gerçekleştiren insanların sayıları da değişmektedir.<sup>192</sup> Üzümlerin ezilmesinden sonra açığa çıkan sıvının toplama havuzu içerisine aktarılması için tekneler üzerine kanallar açılmıştır.<sup>193</sup> Bu ezme işleminden sonra açığa çıkarılan

<sup>188</sup> Uygun vd., Zeytin ve Şarap İşlikleri, s. 501.

<sup>189</sup> Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, s. 19.

<sup>190</sup> Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, s. 41.

<sup>191</sup> Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, s. 41.

<sup>192</sup> Curtis, *Technology and Change in History*, s. 151.

<sup>193</sup> Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, ss. 41-42.

üzüm şirasına prodomos ya da protopos ismi verilmekte ve en kaliteli şarapların yapımında bu sıvı kullanılmaktaydı. Bu ezme işleminden sonra üzüm posasında halen bir miktar sıvı bulunmaktadır. Aynı ezme işlemi birkaç defa daha yapılmaktaydı. Her defasında çıkan sıvı ise, şarabın kalitesine göre kullanılmaktaydı.<sup>194</sup>

Şarap üretiminin ikinci presleme aşaması ise, mekanik presleme işlemidir.<sup>195</sup> Üzümün ayakla ezilmesinden hemen sonra presleme evresine geçilmiştir. Ezme işleminden sonra halen üzüm hamurunda az da olsa sıvı bulunmaktadır. Bu kalan sıvıda güçlü bir presleme ile açığa çıkarılmaktadır. Preslenen üzüm hamurunun üzerine yeniden sıcak su eklenerek bir daha presleme işlemi gerçekleştirilmiştir. Fakat bu işlem sonucunda elde edilen sıvı kalitesiz şarap olarak nitelendirilmiş ve çalışanlara verilmiştir. Sıcak su eklenerek presleme işlemi gerçekleştirilerek elde edilen sıvının (defrutum) özü kalana kadar kaynatılmalıdır. Plinius bu konuyla ilgili olarak sıcak su eklenerek elde edilen sıvının yarısına kadar kaynatılmasını önermiştir. Bu sıvının kaynatılmasından ardından ayrıca diğer şarapların tatlandırılmasında da kullanılmıştır.<sup>196</sup>

Zeytinyağı üretiminde kullanılan pres teknikleriyle şarap üretiminde kullanılan pres teknikleri birbiriyle tamamen aynıdır. Aynı pres tekniklerinin kullanılmasına karşın çoğunlukla baskı kollu ve vidalı presler şarap üretiminde üzüm hamurunu daha iyi preslediği tercih edilmiştir.<sup>197</sup>

#### **4.1.3. Fermantasyon**

Oksijensiz bir ortamda maya, su ve şekerin, alkol ve karbondioksit dönüşmesine fermantasyon adı verilmektedir. Şarap üretiminin en temel bölümünü bu aşamada reaksiyon ile maya gelişmekte ve yeniden üretim için bir enerji sağlamaktadır.<sup>198</sup> Ezme işlemi sırasında, üzümün kabuğunun yüzeyinde doğal olarak açığa çıkan maya bulunmaktadır.<sup>199</sup> Mayalama evresi ise iki aşamadan oluşmaktadır. İlk aşama ön mayalama olarak isimlendirilmiş ve üzüm suyu 15°-20°C arasında

---

<sup>194</sup> Doğer, *Antik Çağda Bağ ve Şarap*, s. 85.

<sup>195</sup> Frankel, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, s. 42.

<sup>196</sup> Doğer, *Antik Çağda Bağ ve Şarap*, s. 84.

<sup>197</sup> Halat, *Mersin ve Çevresindeki Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri*, s. 44.

<sup>198</sup> Şenoğlu, *Antik Dönemde Kıbrıs'ta Zeytinyağı-Şarap Üretimi ve Ticareti*, s. 60.

<sup>199</sup> Curtis, *Technology and Change in History*, s. 147.

bekletilmiştir. İkinci aşamaya gelindiğinde ise, 6°-12°C arasına uzun mayalama süreci başlamaktadır.<sup>200</sup>

---

<sup>200</sup> Uygun vd., Zeytin ve Şarap İşlikleri, s. 501.

## 5. ANTİK DÖNEMDE TAHİL ÜRETİMİ VE ÖĞÜTME ALETLERİ

Paleolitik Çağ'ın son dönemlerinde buzulların erimesiyle birlikte dünya iklimi yumuşamaya başlamış, bu durum buğday üretimi için uygun koşulların oluşmasını sağlamıştır. Havanın ılıman bir hal alması ile birlikte temel besin olan av hayvanlarının yetiştiriciliğinin de ilk adımları atılmıştır. Yaşanan bu süreç sonucunda hayvanların çoğalması ile birlikte et stoklarında da artış olmuştur.<sup>201</sup> Neolitik Çağ'a kadar, yiyeceğini doğadan temin eden insanoğlu, ilk defa bu dönemde ekip biçmeye başlamıştır.<sup>202</sup>

Yerleşik hayat düzenine geçilmesiyle sulu tarımla beraber artı ürün ortaya çıkmıştır. Bu olguyla birlikte kentler, devletler, meslek grupları, para, yazı, bilim, düşünce ve inanç gibi kavramların sistemleştirilmesi ile karşı karşıya gelinmiştir. Bu yaşanan olaylar sadece yerleşik hayata geçilmesinin değil, tarım yapılmaya başlamasının sonuçlarıdır.<sup>203</sup>

Arkeolojik verilere göre tarım Güney Asya'da 11 bin yıl, Ortadoğu'da 10 bin yıl, Orta ve Güney Amerika'da 8 bin yıl önce görülmüştür. Ortadoğu'da Yeni Taş Çağı'na ilk kez, Doğu Akdeniz kıyılarından, Güneydoğu Anadolu ve Kuzey Suriye ile Fırat ve Dicle Irmakları'nın suladığı Mezopotamya'ya kadar uzanan kuşak içinde geçiş yapılmıştır. “*Verimli Hilal*” adı verilen bu bölgede yaklaşık 10 bin yıl önce arpa ile buğday ilk kez tarıma alınmış, aynı zamanda koyun, keçi ve domuz da bu dönemde evcilleştirilmiştir.<sup>204</sup>

Anadolu'da MÖ 8000-5000 yılları arasına tarihlenen Neolitik Çağ'ın en önemli yerleşim merkezlerinden birisi, köy yerleşmesi olarak bilinen Diyarbakır Çayönü'dür.<sup>205</sup> Köy aşamasında bir insan topluluğu olan Çayönü'nün çiftçi sakinleri, çok eskiden bu yana tarım yapmışlardır. Hasat işlerinde boynuzdan ve çakmaktaşıdan yapılmış oraklar ve saplara takılmış çeşitli kesici aletler kullanmışlardır. Çayönü'ndeki çiftçiler un elde etmek için, ürünü öğütme taşlarında ezmişler veya sokularda tokmakla dövmüşlerdir. Yine MÖ 6000'e tarihlenen

---

<sup>201</sup> Murat Kuter, “Ekmeğin Tarihi”, *Standart Ekonomik ve Teknik Dergi*, Sayı:52, 2013, s. 42.

<sup>202</sup> Pınar Bülbül, “Eski Anadolu'da Tarım Faaliyetleri, Tarihin Peşinde”, *Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Sayı:17, 2017, s. 268.

<sup>203</sup> Bozkurt Güvenç, *İnsan ve Kültür*, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2007, s. 29.

<sup>204</sup> Çapalov, *Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri*, s. 12.

<sup>205</sup> Ekrem Memiş, *Eskiçağ Türkiye Tarihi*, Ekin Yayınları, Bursa, 2013. s. 11.

Diyarbakır-Karacadağ çevresinde ilk buğdayın (Einkorn) 20 km karelik bir alanda yetiştirildiği kabul edilmiştir.<sup>206</sup>

Arkeolojik araştırmalara göre; MÖ 4000 yıllarında Babilliler özel fırınlarda ekmek pişirmişlerdir. Yapılan kazılardan elde edilen bilgilere göre MÖ 4300 yıllarında değirmencilik ve fırıncılık sanatının icra edildiği anlaşılmıştır. MÖ 2600 yıllarında Eski Mısırlılar, buğday unu ile su karışımından elde edilen hamura maya kattıklarında ekmeğin daha yumuşak ve daha kabarık olduğunu fark etmişlerdir.<sup>207</sup>

Hitit devletinde halkın geçim kaynağı tarıma ve hayvancılığa bağlıdır. Hitit halkının büyük bir bölümü kırsal alanda, çiftliklerde ya da küçük köylerde yaşamını sürdürmüşlerdir. Hitit yasalarında, bir taraftan toprakların bir takım büyük tımar arazisine ayrılması, bir diğer taraftan meyve ağaçlarına ve üzüm bağları ile ilgili maddelerin fazlalığı bu izlenimi vermiştir. Bu yüzden, halkın büyük bir kısmı tarım faaliyetleri ile meşgul olmuştur.<sup>208</sup> Çorum il sınırları içerisinde bulunan Hititler'in başkenti Hattuşaş (Boğazköy), coğrafi konumu itibariyle yazları kuru, sıcak ve fazla yağış almayan, kışları ise, soğuk ve daha çok kar yağışlı geçen Orta Anadolu Platosun'da bulunmaktadır. Buna karşılık Anadolu'da, Mısır'daki Nil Nehri'nin çevresinde oluşan verimli topraklar gibi, sulama tarımına elverişi yerler olmaması sonucu tarım, büyük ölçüde, yağmurlarla sulanan topraklarda yapılmıştır. Hitit topraklarında üretilen tahılın en az %80'i, sulu tarımdan çok, kuru tarım biçiminde gerçekleşmiştir.<sup>209</sup> Geç Hitit Beylikleri Dönemin'den kalan İvriz kabartmasında, Fırtına tanrısı Tarhunt bereketlilik simgesi olarak elinde bir demet buğday ile bir salkım üzüm tutmaktadır. Ayrıca, Hitit metinlerinde 180'e yakın ekmek, pasta, börek ve unlu ürünün adının geçtiği bilinmektedir.<sup>210</sup>

Eski dünyada tarım yöntemlerinin nasıl uygulandığını Mezopotamya'nın Nippur kentinde ele geçen bir çivi yazılı tableten de öğrenmekteyiz.<sup>211</sup> Antik Dönem'in önemli yazarlarından Vergilius'un Georgica ve Hesiodos'un "İşler ve Günler" adlı eserinde tarım yöntemleri konularında bilgi vermektedir. Ancak Nippur tableti onlardan en az bin yıl daha eskiye dayanmaktadır (MÖ 1700). Çivi yazılı

<sup>206</sup> Muharrem Yıldız, "Semavi Dinlerde Dicle ve Fırat Hakkındaki Bilgiler ve Günümüze Yansıyan Gerçekler", *Kafkas Üniversitesi Dergisi*, sayı: 31, 2011, s. 58.

<sup>207</sup> Kuter, "Ekmeğin Tarihi" s. 49.

<sup>208</sup> Füzüzan Kınal, *Eski Anadolu Tarihi*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1987, s. 163.

<sup>209</sup> Mahfi Eğilmez, *Hitit Ekonomisi*, Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul, 2005, s. 22

<sup>210</sup> Ahmet Uhri, "Buğdayın Akdeniz'deki Yolculuğu-1", *Avcı Toplayıcı Topluluklardan Antik Çağ Uygarlıklarına Buğday*, Y. Kaya (Ed.), 2017, s. 15.

<sup>211</sup> Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, s. 12.

tablet “*vaktiyle bir çiftçi oğluna şu önerilerde bulundu*” diye başlamıştır. Daha sonrasında tarlanın nasıl sürülmesi, çapalanması, ekilmesi, bakımı, sulanması, hasadı gibi her şeyi anlatmaktadır. Tanrıça Nikelim’e, yani tarla fareleri ve zararlı böceklerinin tanrıçasına dualar edilmesi gerektiği aktarılmıştır. Belgenin sonunda çiftçi bu önerilerin kendisinin demediğini, baş tanrı Enlilin oğlu “hakiki çiftçi” Ninurta’dan geldiğini aktarmaktadır.<sup>212</sup>

Yunan ile Roma toplumlarında beslenme konusunda bilgilerimiz erken dönemlere göre daha fazladır. Antik Yunan’da şölenler günlük hayatın en önemli parçalarından biri olmuştur.<sup>213</sup> *Homeros* İliada ve Odysseia adlı eserlerinde MÖ 7-6. yüzyıllar arasında Eski Yunan uygarlığının erken dönemlerinde beslenmenin ete dayalı olduğunu belirtilmiştir. Arkeolojik buluntular ile birlikte daha çok lapa ve sulu yemekler için elverişli çanak ve kâselerin kullanılmış olduğu anlaşılmaktadır.<sup>214</sup> MÖ 5. yüzyılda et, sadece şenliklerde tüketilebilecek bir besindir. Yunanlılar ayrıca özel günlerinde normal günlerinden farklı olarak beslenmişlerdir.<sup>215</sup> Bu dönemde beslenme genel olarak tahıl ağırlıklı yiyecekler ile onlara ilave edilen sebzelerden oluşmaktadır.<sup>216</sup> Yemek kültürü, aynı kültür içindeki farklı gelir ekonomisi olan sınıflar arasında çeşitlilik göstermektedir. Ekonomik olarak güçlü sınıf daha çok et tüketimi ile zengin bir yemek kültürüne sahip olmuştur.<sup>217</sup> Yunanistan’da ekonominin temelini tarım oluşturmaktadır. En çok tahıl, zeytin ve üzümün yetiştirildiği Yunan topraklarında doğal şartlar tarıma pek elverişli değildir. Bunun sonucunda ürünler zamanla ihtiyaç ve talepleri karşılayamaz hale gelmiştir. Koloniler kurarak başta Anadolu olmak üzere pek çok şehir devleti buğday üretimini arttırmaya yönelmişlerdir. Zeytin ağacı ile asma yetiştiriciliğine ek olarak otlar, sebzeler ve yağ elde edilebilecek diğer ürünlerle tamamlamışlardır. Bal ise, Yunanlılar tarafından bu dönemde bilinen tek tatlandırıcı olmuştur.<sup>218</sup>

---

<sup>212</sup> Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, s. 13.

<sup>213</sup> Deniz Gürsoy, *Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim Düünden Bugüne Gastronomi*, Oğlak Yayıncılık, 1. Baskı, İstanbul, 2013, s. 17.

<sup>214</sup> Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, s. 13.

<sup>215</sup> Zeki Tez, *Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*, Hayyikitap Yayınevi, 2. Baskı, İstanbul, 2012, s. 9.

<sup>216</sup> Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, s. 13.

<sup>217</sup> Özge Tolga, Antik Dönemdeki Damak Tadının Günümüz Yansıması, II. Gastronomi Turizimi Kongresi, 21-23 Eylül, Çanakkale, 2017, s. 104.

<sup>218</sup> Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, ss. 13-14.

Antik dönemlerde yemek kültürü hakkındaki en çok bilgiye Roma Dönemi'nde ulaşılmıştır.<sup>219</sup> MÖ 4. yüzyılın başlarında geniş arazilerde tahıl tarımı yapıldığı için beslenme de buna dayanmıştır. MÖ 3. yüzyılın sonunda *Kartaca Savaşları* ile verimli topraklar elde eden Roma'da ticaret yapan zengin çiftçiler sınıfının ortaya çıkmasını sağlamıştır. Şarap ile zeytinyağı ticaretini tekellerine almak isteyen bu tüccar çiftçiler tahıl üretimine çok fazla önem vermemişlerdir. Devlet genişledikçe yeni topraklar ve yeni kaynaklar elde edilmiştir. MÖ 2. yüzyılda Yunanlar ile sıkı ilişkiler kuran Romalılar diğer konularda olduğu gibi beslenmede de lükse yönelim göstermişlerdir.<sup>220</sup> Yunan mutfağı ile fethettiği yerlerdeki kültürlerden etkilenen Roma mutfağı, Avrupa mutfağının kökeni olarak sayılmıştır.<sup>221</sup> Roma İmparatorluğu Dönemi'nde şöenlerde ve zafer kutlamalarında oldukça kalabalık topluluklara yemek ile içki ziyafeti verilmesi Romalıların şöenlere olan tutkunluğunun göstergesi olmuş<sup>222</sup> ve bu yüzden besin maddeleri büyük bir çeşitlilik göstermiştir. Tarımda yeni tekniklerin gelişmesi ürünlerin kalitesini arttırmıştır.<sup>223</sup> Yine bu dönemde besin maddelerinin çeşitlenmesiyle ticarete aynı oranda fazlalık gözlemlenmiştir. Bu ticaret ağı içinde Avrupa'nın Uzakdoğu ile Amerika'da daha sonra karşılaşacağı özellikle patates, domates, biber, patlıcan, turunçgiller ve kakao dışında hemen hemen her türlü besin maddesi yer almıştır. Mayalı ekmeğin ve sebze türleri ile yoksullar beslenmiştir. Balık ise, zengin sofralarının başta gelen gıdasıdır. Sucuk, sosis, jambon, isli et ile peynir yapımının endüstri haline gelmesi Roma Dönemi'nde olmuştur.<sup>224</sup>

Tarımı yapılan tahılların besin olarak tüketilebilmesi için günümüzde olduğu gibi Antik Dönem'de de kabuğundan ayrılması ve tanelerinin öğütülmesi gerekmektedir. Öğütme amacı için kullanılan yöntemler dönemsel ve bölgesel koşullardan dolayı her zaman farklılıklar göstermektedir. Öğütme taşları temel olarak zemine sabitlenmiş, hareketsiz, en az bir çalışma yüzeyine sahip sabit duran bir taşın üzerinde, yine belirli form özelliklerine sahip başka bir taşın tek el ya da çift elle

---

<sup>219</sup> Taner Korkut ve Birsal Ercan, Roman Meals and Cooking Ware in Lycia: An Experimental Practice in Archaeology, *Akdeniz Sanat Dergisi 1*, Akdeniz Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayını, 2008, s. 96.

<sup>220</sup> Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, s. 14.

<sup>221</sup> Priscilla Mary Işın, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2018, s. 126.

<sup>222</sup> Gürsoy, *Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim Dünden Bugüne Gastronomi*, s. 27.

<sup>223</sup> Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, s. 14.

<sup>224</sup> Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, s. 15.

kullanılarak aktif olarak ileri-geri hareket etmesiyle çalışmaktadır.<sup>225</sup> Öğütme sürecinde, öğütülmek istenen tahıl taneleri, tohumların veya kabuklu yiyecekler sabit duran taşa konur. Daha sonrasında el taşının öğütme taşı yüzeyine baskısı ve ileri-geri hareketler yardımıyla arada kalan maddenin ezilmesi, kırılması ve ufalanması gerçekleşmektedir.<sup>226</sup>

## 5.1. Değirmenler

### 5.1.1. Basit El Değirmenleri (Saddle Quern)

Basit el değirmeni olarak adlandırılan bu öğütme aletleri, tahıl ile bitkilerin işlenmesinde geniş bir kullanım alanına sahiptir. Öğütme taşlarının ilk örnekleri, doğal koşullarla biçimlenmiş taşlardan oluşmuştur.<sup>227</sup> En fazla bilinen basit el değirmeni tipi iki parçadan yapılmıştır. Alt parça genellikle dikdörtgen veya oval forma sahip, üst yüzeyi düz veya çukur şeklinde olan sabit bir öğütme teknesidir. Üst parçası ise, el ile tutulabilen, silindirik ya da alt yüzeyi öğütme teknesinin üst yüzeyiyle uyumlu olacak şekilde tasarlanmış öğütme taşıdır.<sup>228</sup> Bu tür ilkel ve tüm kültürlerde ortaklaşa görülen eyer biçimli öğütme taşları, ilk temel öğütme taşı formu olarak bilinmektedir<sup>229</sup> (Şekil 9). Bu basit yöntemde, tahıl taneleri taştan yapılan öğütme düzeneğinin üzerine yayılır. Daha sonrasında el ile tutulan daha küçük bir taş yardımıyla bu tahıl taneleri üzerinde ileri geri hareket ettirilerek onların toz haline gelmesi sağlanmıştır.<sup>230</sup>

Basit el değirmenleri amacına göre en fazla şekil değişikliği gösteren öğütme aleti olmalıdır. Aigai’de, 1 No’lu sarnıç alanında basit el değirmenine ait dörtgen formda bir öğütme teknesi bulunmuştur (Şekil 10). Öğütme düzleminin 8 cm derinliği olup, düzlemin kenarları çevrilidir. Öğütme teknesinin uç kısmı, öğütülen tanelerin bir kaba aktarılması için açık bırakılmıştır. Öğütme yüzeyi ise, öğütme işlemini kolaylaştırmak için gözenekli bir yapıya sahiptir.<sup>231</sup>

<sup>225</sup> Onur Bamyacı, Anadolu Arkeolojisinde Taş Aletler, *Öğütme Taşları: Tipolojik Gelişim, Sorunlar, Çalışma Metodolojisi ve Analitik Bir Yaklaşım Modeli*, A. Baysal (Ed.), Ege Yayınları, İstanbul, 2018, s. 274.

<sup>226</sup> Curtis, *Technology and Change in History*, s. 85.

<sup>227</sup> Çapalov, *Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri*, s. 15.

<sup>228</sup> Mesut Eroğlu, *Aigai’de Zeytinyağı Üretimi ve Tahıl Öğütme Teknolojisi*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi, İzmir, 2012, s. 52.

<sup>229</sup> Bamyacı, *Anadolu Arkeolojisinde Taş Aletler*, s. 276.

<sup>230</sup> Gustaf Hermann Dalman, “Grinding in Ancient and Modern Palestine”, *The Biblical World Vol. 19*, No. 1, 1902, s. 9.

<sup>231</sup> Eroğlu, *Aigai’de Zeytinyağı Üretimi ve Tahıl Öğütme Teknolojisi*, s. 52.

### 5.1.2. Dönerek Çalışan El Değirmenleri

Belli bir eksen etrafında dönme hareketine dayalı öğütme işlemi, daha ilkel olan basit el değirmenlerinden daha kullanışlıdır.<sup>232</sup> Öğütmede işlemi sırasındaki döner hareket, besleme hunili el değirmenindeki ileri geri hareketinden daha verimli değildir ve aynı zamanda döner hareket daha fazla güç gerektiren daha büyük değirmenlerin kullanımına olanak sağlamaktadır.<sup>233</sup> Bu kolaylığı nedeniyle kullanımı tercih edildiği söylenebilir. Yapılan arkeolojik çalışmalara göre, dönerek çalışan el değirmenleri MÖ 7-5. yüzyıllarında Batı Akdeniz Bölgesi'nde icat edilmiştir.<sup>234</sup>

“İspanya Değirmeni” olarak da isimlendirilen bu tip el değirmenleri iki ana parçadan oluşmaktadır. Bunlar içbükey ve dışbükey yüzeylere sahip öğütme taşı ile öğütme düzlemidir.<sup>235</sup> Yuvarlak biçimdeki öğütme taşının üst yüzeyi, içbükey formdadır (Şekil 11). Ortasında bulunan merkezi delik, hem mil yuvası hem de besleme hunisi işlevindedir. Dikey mili sabitlemek için öğütme taşında deliğin etrafında dörtgen formda iki adet yuva açılmıştır. Alt taraftaki öğütme yüzeyi de içbükey forma sahiptir. Yuvarlak öğütme düzlemi ise üst yüzeyinde dışbükey bir forma ve dikey milin yerleştirilmesi için açılan merkezi bir oyuga sahiptir (Şekil 12). Öğütme taşına bir manivela yardımıyla dönüş yaptırılır. Hareketi sağlayan bu parça, öğütme taşının yan yüzeyinde açılan dikdörtgen şeklindeki bir yuvaya sabitlenmektedir.<sup>236</sup>

En erken örneği İspanya'da görülen bu tip el değirmenleri MÖ 5. yüzyıla tarihlenmektedir. Diğer bir erken örneği ise, İngiltere'nin güneyinde MÖ 4. yüzyıl ve öncesine tarihlenen bir kontekt içerisinde bulunmuştur.<sup>237</sup>

### 5.1.3. Hunili Değirmenler (Olynthos Değirmeni)

Tahıl öğütme teknolojisindeki Yunan icadı olarak bilinen ve dönerek çalışan el değirmeni ile hunili değirmen Ptolemaios Dönemi'nde Mısır'da tanınmıştır. Bu iki değirmenle birlikte, eyer tipli el değirmenine Roma Dönemi'nde de kullanılmaya

<sup>232</sup> Eroğlu, *Aigai'de Zeytinyağı Üretimi ve Tahıl Öğütme Teknolojisi*, s. 53.

<sup>233</sup> James Author Harrell, *Utilitarian Stones*, *Ucla Encyclopedia of Egyptology*, .Journal of Romanarch 2012, s. 9.

<sup>234</sup> Eroğlu, *Aigai'de Zeytinyağı Üretimi ve Tahıl Öğütme Teknolojisi*, s. 53.

<sup>235</sup> Rafi Frankel, “The Olynthus Mill, Its Origin, and Diffusion: Typology and Distribution”, *American Journal of Archaeology*, The University of Chicago Press, Vol. 107, No. 1, 2003, s. 19.

<sup>236</sup> Eroğlu, *Aigai'de Zeytinyağı Üretimi ve Tahıl Öğütme Teknolojisi*, s. 55.

<sup>237</sup> Frankel, “The Olynthus Mill, Its Origin, and Diffusion: Typology and Distribution”, s. 19.

devam edilmiştir.<sup>238</sup> Günümüzde bu değirmen “Olynthos değirmeni” olarak adlandırılmıştır.<sup>239</sup> Olynthos değirmeni “Olynthus-mill” olarak da bilinmektedir ve Doğu Akdeniz kökenli olup<sup>240</sup> Yunan kolonileri tarafından batıya doğru yayılmıştır (Şekil 13). Fakat dönerek çalışan el değirmenlerinin kullanıldığı İspanya ve Kuzey Fransa gibi bölgelere kadar ulaşamamıştır. Rafael Frankel’e göre, Roma lejyonları sayesinde dönerek çalışan el değirmenleri doğuya doğru yayılım göstererek Olynthos değirmeninin yerini almıştır.<sup>241</sup>

Bir Olynthos değirmeni, değirmen kolu, öğütme taşı ve öğütme düzlemi olmak üzere 3 parçadan oluşmaktadır. Değirmen kolu kaldıraç prensibine göre çalışmakta olup ahşaptan yapılmıştır. Öğütme taşı, öğütme işlemi için kullanılan dikdörtgen veya kare formda bir taş olup, dörtgen formda bir öğütme düzleminin üzerinde bulunmaktadır. Öğütme taşının üst yüzeyinde, genellikle dörtgen formlu huni görünümünde bir çöküntü bulunmaktadır.<sup>242</sup> Bu çöküntülü bölüm, taşın derinliği boyunca açılan merkezi bir yarığa kadar gitmektedir. Dikdörtgen formdaki bu öğütme taşının genellikle kısa ağız kenarları üzerinde açılmış birer oyuk yer almaktadır. Çoğunlukla, bu yuvalardan birinin veya bazen ikisinin hemen altında, taşın yan yüzeyinde açılmış küçük bir delik bulunmaktadır. Bazı örneklerde, açılan bu deliklerin içerisine dökülmüş kurşunlara rastlanılmıştır.<sup>243</sup>

Olynthos değirmenlerinin arkeolojik buluntu olarak örnekleri Priene, Miletos, Ephesos, Eritrai, Phokaia, Pergamon, Gordion ve Alişar Höyükte bulunmuştur.<sup>244</sup> İsrail’de in-situ durumda bulunan örneklerde, öğütme taşları yapıların iç kısmındaki duvarların hemen bitişiğinde yükselen bir platform üzerinde gözlemlenmiştir. Mekân içerisinde kullanılan bu tip yapılanmalarda, değirmen kolu duvara açılan bir nişe sabitlenmektedir. İsrail’deki Gamla yerleşiminde ortaya çıkarılan örnekte, odanın bir köşesinde çeyrek daire şeklinde inşa edilmiş bir platform üzerinde değirmen taşı tespit edilmiştir<sup>245</sup> (Şekil 14). İn-situ durumda bulunan bir değirmen yapısının

---

<sup>238</sup> Harrell, *Utilitarian Stones*, s. 8.

<sup>239</sup> Eroğlu, *Aigai’de Zeytinyağı Üretimi ve Tahıl Öğütme Teknolojisi*, s. 56.

<sup>240</sup> Çapalov, *Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri*, s. 16.

<sup>241</sup> Frankel, “The Olynthus Mill, Its Origin, and Diffusion: Typology and Distribution”, s. 1.

<sup>242</sup> Frankel, “The Olynthus Mill, Its Origin, and Diffusion: Typology and Distribution”, s. 2.

<sup>243</sup> Frankel, “The Olynthus Mill, Its Origin, and Diffusion: Typology and Distribution”, s. 5.

<sup>244</sup> Çapalov, *Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri*, s. 16.

<sup>245</sup> Frankel, “The Olynthus Mill, Its Origin, and Diffusion: Typology and Distribution”, s. 6.

tariflendirilmesi belli bir katmandan çıkarıldığı sürece kolay olmaktadır, aksi halde tarihlandırması çok güçtür.<sup>246</sup>

#### 5.1.4. Pompei Tipi Değirmenler

Dönerek çalışan el değirmeni ile olynthos tipli değirmenin öğütme tekniğinin birleşmesiyle, Pompei tipi olarak bilinen ve eşek gücüyle çalışan değirmenler ortaya çıkması sağlanmıştır.<sup>247</sup> Pompei tipi değirmenler MÖ 300 yıllarında gelişim göstermiştir (Şekil 15). Bu değirmenler daha büyük boyutlu üretim için tasarlanmıştır. İki kısımdan oluşan değirmenin altında sabit konik parçası bulunmaktadır. Üst kısım ise, hareketli bikonik bir huni şeklinde haznesi olan bir şekildedir. Hazneye dökülen tahıl, ahşap döndürme elemanlarıyla döndürülen üst taş ile sabit olan taşın arasında sıkışarak öğütülme işlemi gerçekleşir.<sup>248</sup>

#### 5.2. Mortarlar

Erken dönemlerden itibaren kireç taşı gibi farklı cinsten taşlardan üretilen mortarlar, Hellenistik dönemden itibaren kaliteli mermerden yapılmaya başlanmıştır. Hellenistik Dönem’de mermerden yapılan örneklerin çok sayıda olmasına karşın ahşaptan da yapıldığı bilinmektedir. MS 3-4. yüzyılda Roma Dönemi’nde pişmiş topraktan yapılan örneklerin sayısı artmıştır.<sup>249</sup> Ezgi taşı olarak da adlandırılan bu öğütme aleti, “mortarium”, “mortar” ve “havan” olarak isimlendirilen öğütme haznesi ile havaneli olarak adlandırılan yardımcı bir öğütme taşı olmak üzere 2 ana parçadan oluşmaktadır.<sup>250</sup>

Buğday ile mısır gibi tahıl tanelerini un haline getirmede, yiyecek hazırlamada ve ilaç yapımı başta olmak üzere birçok alanda mortarlar kullanılmıştır.<sup>251</sup> Taş mortarlar gündelik yaşantıda kullanılmak üzere genel işlevlere de sahiptirler.<sup>252</sup> Öğütme işlemi dışında seramik ve değerli objelerin yanında birer mezar hediyesi olarak ve sunularda kullanıldığını arkeolojik araştırmalar göstermektedir.<sup>253</sup> Ksanthos Harpiller Anıtı’nın yanındaki sütun üzerinde duran lahdin önünde sunu

<sup>246</sup> Eroğlu, *Aigai’de Zeytinyağı Üretimi ve Tahıl Öğütme Teknolojisi*, s. 62.

<sup>247</sup> Frankel, “The Olynthus Mill, Its Origin, and Diffusion: Typology and Distribution”, s. 1.

<sup>248</sup> Çapalov, *Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri*, s. 16.

<sup>249</sup> Mustafa Yıldızlı ve H. Ertuğ Ergüner, “*Parion Roma Dönemi Taş Kapları (2010-2018)*”, Cevat Başaran’a 60. Yaş Armağanı, Bilgin Kültür Sanat Yayınları, V. Keleş (Ed.) 2019, s. 626-627.

<sup>250</sup> Sema Doğan, “Bizans Döneminde Pamfilya ve Likya’da Gündelik Kullanımdaki Taş Gereçler”, *Edebiyat Fakültesi Dergisi* 24-2, 2007, s. 64.

<sup>251</sup> Eroğlu, *Aigai’de Zeytinyağı Üretimi ve Tahıl Öğütme Teknolojisi*, s. 74.

<sup>252</sup> Taner Korkut, “Steinerne Mörserschalen aus Patara”, *Archaeologische Anzeiger*, 2002. s. 238.

<sup>253</sup> Eroğlu, *Aigai’de Zeytinyağı Üretimi ve Tahıl Öğütme Teknolojisi*, s. 74.

amaçlı taş kaplar bulunmuştur.<sup>254</sup> Patara kazısında ise, bir mezar içinde mortarla birlikte kozmetik ve ilaç yapımında kullanılan metal aletlere rastlanılmıştır. Bunlar arasında yer alan merhem öğütme taşı kozmetik ve ilaç yapımında da kullanıldığını bize göstermektedir.<sup>255</sup> Ayrıca Bazı kaplar üzerinde sağlık tanrısı Asklepios ile ilgili betimlerin yer aldığı bilinmektedir.<sup>256</sup>

Günümüze ulaşan yazılı eserlerden ve arkeolojik kalıntılardan Antik Dönem’de mortar kullanıldığı bilgisi sadece bununla sınırlı değildir. Mısır eserlerinde, mortarların antik dönemde kullanımına ait bilgiler bulunmaktadır. III. Ramses’in Thebes’teki mezarında bulunan ve ekmek yapımını konu alan bir freskoda bunu gözlemlemekteyiz (Şekil 16). Sahnede, her iki yanda ayakta duran birer işçi betimlenmiştir. Mortar ise uzun, silindirik forma sahiptir ve işçilerin kullandığı uzun, yuvarlak formlu havaneli tasviri bulunmaktadır.<sup>257</sup>

Mortarların, öğütme aleti olarak kullanılan değirmenlerin varlığına rağmen kullanım görmelerinin sebebi, kullanışlı olması ve birçok alanda kullanılabilmesidir. Bazı kullanım alanları gıda ile ilişkisizdir, ancak tahıl için kullanıldığı da açıktır. Değirmenlere göre daha küçük miktarda ürüne ihtiyaç duyulduğunda mortarlar kullanılmıştır. Gelişmiş değirmenlerden daha ucuz olması nedeniyle de mortarlar tercih edilmiştir.<sup>258</sup>

### 5.3. Soku (Dibek) Taşı

Buğdayın daha kolay kabuğundan ayrılması için yıkanıp kurutulduktan sonra tokmakla dövüldüğü içerisi oyuk taş, soku taşı denilmektedir.<sup>259</sup> Ağızlarda; sohu, soka, solgu, solku, soku olarak günümüze kadar gelmiştir.<sup>260</sup> En yaygın kullanılan ismi ise, soku ve dibek taşıdır. Çanakkale, Karaman, Kütahya, Bilecik, Urfa, Hatay ve Adıyaman gibi illerde dibek taşı olarak bilinirken Sinop, Şanlıurfa, Samsun, Amasya, Ordu, Tokat ve Sivas<sup>261</sup> gibi illerde soku ve dibek taşı olarak bilinir.

<sup>254</sup> Korkut, “Steinerne Mörserschalen aus Patara”, s. 238.

<sup>255</sup> Korkut, “Steinerne Mörserschalen aus Patara”, s. 240.

<sup>256</sup> Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, s. 31.

<sup>257</sup> Eroğlu, *Aigai’de Zeytinyağı Üretimi ve Tahıl Öğütme Teknolojisi*, s. 79.

<sup>258</sup> Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, s. 32.

<sup>259</sup> Hakkı Acun, *Türk Kültüründe Taşlar*, Ankara, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 2010, s. 6.

<sup>260</sup> Funda Toprak, Burhan-ı Katı’ya Mütercim Asım Efendi’nin Türkçe Katkıları, *International Journal of Language Academy*, 8/4, 2020, s. 162.

<sup>261</sup> Müjgan Üçer, *Sözlü Gelenekten Kültüre, Gülteste-i Sivas –II-*, Sivas Belediyesi Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü İstanbul, s. 99.

Soku taşlarının yapım tekniğine baktığımızda; bunun iki aşamada gerçekleştiğini görürüz (Çiz. 7). İlk aşamada dayanaklı olması sebebiyle dere kenarlarından alınan taşlar murç ve balyoz yardımıyla, yapılmak istenilen soku taşının ölçüsü büyüklüğünde kırılarak alınır. Bu Yapım aşamasının en zahmetli bölümüdür. Alınan taş parçası soku taşının işlendiği yere getirilir. İkinci aşamada ise, çekiç ve murç yardımıyla taş parçasına yavaş yavaş şekil verilir. Bu aşamada çok sabırlı olunması gerekmektedir. Çünkü taşa yapılacak güçlü baskı taşın patlamasına sebep olabilir. Böylece soku taşının yapım aşaması tamamlanmış olur.

Soku taşında dövme işlemi sırasında kullanılan araç, dövülmek istenilen malzemeye göre farklılıklar göstermektedir. Buğday, arpa, bulgur ve baharat gibi gıdaların öğütülmesinde ahşaptan yapılmış tokmak (Çiz. 8) adı verilen araçlar kullanılır. Tokmaklar da yöreden yöreye farklı isimlerle anılmaktadır. Bazı yörelerde tokmak yerine soku da denmektedir.<sup>262</sup> Dövme işleminde diğer kullanılan araçlar ise, demir tokmaklar (Çiz. 9) ve silindir taşlardır (Çiz. 10). Bunlar ezilmesi daha zor veya yağı çıkarılmak istenilen mısır, kahve ve haşhaş gibi gıdalarda kullanıma daha uygundur.

Dövme işleminden önce, buğday harman yerinde kaldırılırken, iri ve ince delikli kalburlardan geçirilir. Bulgur için kullanılacak buğday, normal suda yıkanarak temizlenir. Temizlenen buğday büyük kazanlarda pişirilir. Elde edilen hedik, zemini düz bir alanda çullar üzerine serilerek güneşte kurutulduktan sonra kalburdan geçirilir. Tepsi şeklinde derin bir kaba belirli bir miktarda buğday konur ve tepsi hareket ettirilerek içindeki buğday yukarı doğru savrulur. Böylece hafif olan buğday taneleri temiz bir zemin üzerinde, küçük taşlar ise, altta kalmış olur. Bu işlem bütün buğdaylar bitene kadar uygulanır ve böylece neredeyse tamamıyla taşlardan ayıklanmış halde dövülmeye hazır hale gelir.<sup>263</sup>

Soku taşları; evlerin dışında genellikle harman yerleri ve köy meydanlarında yer almaktadır.<sup>264</sup> Dövme işlemine gelindiğinde de, öncelikli olarak soku taşının etrafına örtü serilir. Bunun sebebi dövülen buğdayın yere dökülmemesini sağlamaktır. Toplanan köylü halkı, şarkı ve maniler eşliğinde dövme işlemine

---

<sup>262</sup> Toprak, Burhan-ı Katı'ya Mütercim Asım Efendi'nin Türkçe Katkıları, s. 162.

<sup>263</sup> Hasan Buğrul, "Artvin, Hopa Etnografya Müzesi Bahçesinde Sergilenen Eserler Üzerine Bir Çalışma", *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt 10, Sayı 19, 2018, ss. 588-599.

<sup>264</sup> Hasan Kavruk ve Fatih Solmaz, "Malatya Çevresindeki Taşlarla İlgili İnanışlar ve Misafir Taşı Geleneği", *Akra Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, Sayı 20, Cilt 8, 2020, s. 67.

hazırlanır. Buğdayın dövülmesinde 2 veya 3 kişi aynı anda çalışabilir (Çiz. 11). Ahşap tokmaklar yardımıyla bir kişi vurduktan hemen sonra diğer kişi vurur. Çalışan kişiler yorulana kadar bu işlem devam eder, yorulmaları durumunda diğer köylüler dövme işlemine geçer. Dövme işlemi bitene kadar köylüler birbirleri ile yardımlaşırlar. Köylerde mevlitlerde, düğünlerde ve geleneksel köy eğlencelerinde yöreden yöreye değişen ekmeğe, aşure ve buğday çorbası gibi yiyecekler hazırlamak için günümüzde bile kırsal köylerde soku taşları kullanılır. Bu geleneği köylerde sosyalleşme aracı olarak kullanırlar.<sup>265</sup> Ayrıca dövdükleri buğdayı, mısırı ve haşhaşı akrabalarına ve çocuklarına hediye olarak gönderirler. Köylerde yaşayanlar bu geleneğin atalarından geldiğini ve soku taşında dövülen buğdayın lezzetinin güzel olduğuna inanırlar. Soku taşlarında dövülen buğday ve mısırdan ekmeğe ve çorba, bulgurdan aşure, haşhaştan ise çörek adı verilen ekmeğe yaparlar. Anadolu'nun pek çok kırsal bölgelerinde kullanım görmesine rağmen, araştırmaların yetersizliğinden dolayı soku taşları hakkında bilgilerimiz oldukça sınırlıdır.

Vezirköprü coğrafyasında yaşayan halkın bayramlarda, düğünlerde, mevlitlerde sabah kahvaltıları için haşhaştan ekmeğe, bulgurdan aşure ve mısırdan mısır ekmeği yaptığı bilinmektedir. Ham maddesi buğday olan ekmeğe, Türk dünyasında asırlar boyu kutsal sayılarak büyük önem atfedilmiştir. Sofraların vazgeçilmezi olan ekmeğe, hem inancın hem de geleneklerin bir gereği olarak daima ana yiyecek olarak görülmüştür. Ekmeğe üzerine edilen yeminler (ekmeğe çarpsın) ve anlamlı sözler de (ekmeğe aslanın ağzında, ekmeğine yağ sürmek, ekmeğini taştan çıkarmak, umut fakirin ekmeği) bulunmaktadır. Ekmeğe, Türk yemek kültürünün en önemli başında gelen bir beslenme maddesidir.<sup>266</sup> Ekmeğin türü ne olursa olsun öncelikle günlük ekmeğin nasıl karşılanacağı düşünülür. Öyle ki para kazanmanın, çalışmanın karşılığı “ekmeğe parası” olarak ifade edilir. Bu da ekmeğin, günlük hayatta ne denli önemli olduğunu açıklamaktadır.

1071 yılında Malazgirt zaferi ile başlayan süreç sonrasında Myriokefalon zaferi ile birlikte Bizanslıların Türkleri Anadolu'dan atma ümitlerini yok etmiştir.<sup>267</sup> Böylelikle Anadolu'da Türk toplumlarının oluşması başlamıştır. 1185 yılında II.

---

<sup>265</sup> Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, s. 40.

<sup>266</sup> Mahmut Tezcan, Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamur İşleri Yemekler (Tarım Hayvancılık Bireşimi) Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamur İşleri Yemekler, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Ankara, 1997, s. 79.

<sup>267</sup> Musa Gümüş, Türklerde Vatan Kültürünün Oluşumu: Anadolu Tecrübesi, *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* Vol. 8/9, 2013, s. 1558.

Kılıçarslan döneminde Samsun ilk defa Türklerin yönetimine geçmiştir. Ardından bir süre Cenevizlilerin yönetiminde kalan Samsun 14. yüzyılda Sultan Mehmet Çelebi döneminde tekrar Osmanlı Devleti'ne katılmıştır.<sup>268</sup> Anadolu'da İslamiyet'i kabul etme süreci ise 7. yüzyılda İslâm ordularının Anadolu topraklarına girmesiyle ve Türklerin 14. yüzyılın ilk yarısına kadar İslam dinini kesintisiz yaymasıyla birlikte Anadolu neredeyse tamamen İslam dinini benimsemiştir.<sup>269</sup> Hem Samsun'da Türklerin hâkimiyeti ele alması hem de Anadolu'nun İslamiyet'i benimsemesi 14. yüzyılın ortalarını işaret etmektedir. Türklerin bu tarihten sonra bölgede kendi kültür, örf ve adetlerini sürdürmeye başlaması, soku taşlarının da muhtemelen kullanım evresinin başlamasını sağlamıştır.

---

<sup>268</sup> Yılmaz ve Zeybek, *Samsun Coğrafyası*, s. 221.

<sup>269</sup> Gürhan Bahadır, "Orta Çağ Avrupa'sında Türk-İslam Medeniyetinin Oluşması", *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt 8, Sayı 16, 2013, ss. 113-126. s. 124.

## 6. VEZİRKÖPRÜ PRES DENGE TAŞLARI

Eski çağlarda zeytinin ezilip hamur haline getirmek için ilk olarak bilinen yöntem günümüzde de buğday ezme için kullanılan taştan yapılmış soku (dibek) taşları olmuştur. Daha sonrasında büyük kayalardan alınan taşlar oyulup, yuvarlak ya da koni şeklinde yapılan ezme havuzları kullanılmıştır.<sup>270</sup> Ayrıca bu dönemlerde ahşaptan yapılmış bir tekne içerisinde zeytinin ayakla ezilmesi sonucunda ezme işlemleri de gerçekleştirilmiştir.<sup>271</sup> Zamanla zeytin ezme teknikleri ilerleme kaydederek, MÖ 350'lerde daha geniş ve derin bir dibek ya da havuz içerisinde dairesel olarak hareket ettirilen, yukarıdan aşağıya tekerlek gibi dönerek zeytini ezen “mola olearialara” geçiş yapılmıştır.<sup>272</sup> Ayrıca bu tip değirmenlerin Roma İmparatorluk Dönemi'nde de oldukça yaygın kullanıldığı bilinmektedir. Roma Dönemi'nde, içbükey duvarları olan büyük bir taş tekne içine kurulmuş, “orbis” adı verilen karşılıklı duran iki yarımküre şeklindeki taşlar ile dönen, “trapetum” olarak isimlendirilen değirmen türü de ortaya çıkmıştır.<sup>273</sup> Ama zeytin çekirdeklerini tam öğütemeyen trapetum Roma Dönemi'nden sonra önemini yitirmiş, mola oleria ise oldukça yaygınlaşmıştır.<sup>274</sup>

Presleme-ezme işleminden sonra, hamur haline gelen zeytinin ikinci aşaması başlamaktadır. Bu aşamada preslemeye hazır hale getirilen zeytin hamurunun içerdiği bütün yağ, güçlü bir preslemeyle açığa çıkarılmaktadır.<sup>275</sup> Presleme yapılan taş zemindeki taşın akıtacağı sayesinde başka bir kapta yağın birikmesi sağlanmaktadır. Zeytinyağı çoğunlukla pres sistemleri uygulanan basıncın tipine göre sınıflandırılmaktadır. Baskı kollu, baskı kollu ve makaralı, baskı kollu ve taş ağırlıklı, baskı kollu ve vidalı, vida presleri gibi farklı teknikler zamanla geliştirilmiştir.<sup>276</sup> Baskı kolu vazifesini bir ucu duvar ya da ana kayaya sabitlenen diğer ucuna da farklı teknikte ağırlık taşları eklenen bir kalas sistemiyle yapılmaktadır.<sup>277</sup> Bu teknik baskı kollu ve vidalı pres sistemi olarak bilinmektedir. Bu eklenen ağırlık taşları, üst kısımda oyuk şeklinde bazen yan taraflarında ahşap geçme yuvaları bulunan pres denge taşları olarak bilinmektedir. Bu taşlar üzerine

<sup>270</sup> Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, s. 146.

<sup>271</sup> Mumkaya, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, ss. 35- 36.

<sup>272</sup> Başoğlu, *Antik Çağ'da Kilikya Bölgesinde Zeytinyağı Üretimi*, s. 30.

<sup>273</sup> Şenoğlu, *Antik Dönemde Kıbrıs'ta Zeytinyağı-Şarap Üretimi ve Ticareti*, ss. 35-36.

<sup>274</sup> Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, s. 47.

<sup>275</sup> Mumkaya, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, s. 43.

<sup>276</sup> Çapalov, *Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri*, s. 26.

<sup>277</sup> Uygun vd., *Zeytin ve Şarap İşlikleri*, s. 497.

ahşap kalaslar farklı tiplerde oturmaktadır. Ayrıca bu pres tekniği Plinius<sup>278</sup> ve Hellen<sup>279</sup> presi olarak da bilinmektedir. Vitruvius zamanında Roma’da bu pres tekniği oldukça yaygınlaşmış ve günümüze kadar Mısır, Ege, İtalya ve Alpler’de kullanım görmüştür. Roma dönemine tarihlendirilen Palestine’de bu tip pres aleti bulunmuştur. Ayrıca Musevi yasalarında bu pres tiplerinden bahsedilmiştir.<sup>280</sup>

Yukarıda presleme bölümünde de bahsettiğimiz üzere bu tipte sadece pres denge taşları kullanılmamış, pres kalasının ağırlık taşına monte edilmek yerine zemine sabitlendiği de bilinmektedir. Bu pres örneğinin modern benzeri Aosta yakınında Fenis’te bulunmaktadır.<sup>281</sup>

Çalışma kapsamında, Vezirköprü Neoklaudipolis Antik kentinde 2018-2019 yılları arasında yapılan yüzey araştırmalarında zeytinyağı ve şarap üretiminde kullanılan, baskı kollu ve vidalı pres sistemine ait olduğu düşünülen 34 adet pres denge taşı değerlendirmeye alınmıştır. Tespit edilen bu pres denge taşları, ahşap kalasların pres denge taşları üzerine oturduğu düzeneklere göre merkezde vidalı, merkezde vidalı ve sığ kanallı, merkezde vidalı ve yan kenarları boyunca sığ kanallı, merkezde vidalı ve kenarlarda ahşap yuvalı ile sınıflandırma yapılamayan pres denge taşları olmak üzere 5 grup altında değerlendirilmiştir. Merkezde vidalı pres denge taşları ise kendi içerisinde 4 tipe ayrılmıştır.

### **6.1. Merkezde Vidalı Pres Denge Taşları (Kat. No. 1-4)**

Alt gruplara ayırdığımız pres denge taşlarının ilk grubunu “merkezde vidalı pres denge taşları” oluşturur. Bu grup toplam 4 örnekten oluşmaktadır. Pres denge taşının üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu bir yuva vardır. Ahşap kalasların oturduğu yuva farklı şekillerde gözlenmiştir ve bu grup kendi içinde 4 alt tipe ayrılmaktadır. Bu tip altında değerlendirilen pres denge taşları, Etonia’da bulunan Anderson tarafından 1903 yılında yayımlanan seyahatnamesinde ki pres denge taşları çizimleriyle birbirine benzemektedir.<sup>282</sup>

---

<sup>278</sup> Curtis, *Technology and Change in History*, s. 391.

<sup>279</sup> Singer, vd., *A History of Technology*, s. 117.

<sup>280</sup> Singer, vd., *A History of Technology*, s. 117.

<sup>281</sup> Jacobus, “Fermented Beverages 500 B.C- 1500 A.D.” s. 36.

<sup>282</sup> Anderson, *Studia Pontica. I, A Journey Of Exploration In Pontus*, s. 15.

### **6.1.1. Merkezde Vidalı Tip 1 Pres Denge Taşı**

1 No'lu (Res. 1, Çiz. 12a-c) pres denge taşı, 100x82 cm ölçülerinde, 70 cm yüksekliğinde, 20 cm derinliğinde ve 25 cm çapındadır. Bu tipte sadece üst kısımda merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için dairesel formlu düz dipli oyuk bulunmaktadır. Pres denge taşının 4 kenar köşesi bulunmaktadır ve hepsi keskin dönüş yapmıştır.

### **6.1.2. Merkezde Vidalı Tip 2 Pres Denge Taşı**

2 No'lu (Res. 2, Çiz. 13a-c) pres denge taşı, 80x70 cm ölçülerinde, 24 cm derinliğinde ve 23 cm çapındadır. 1 No'lu pres denge taşında gözlemlenen üst kısımda merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan yuvaya ek iki yana uzanan dar sığ bir yuva yer alır. Geç dönem içerisinde başka bir yapıda taşıyıcı malzeme olarak kullanılmasına rağmen 1 No'lu pres denge taşında ki gibi 4 kenar köşesinin keskin dönüş yaptığı gözlemlenmektedir. Bu grup içerisinde değerlendirilen ölçüsü ve çapı en küçük olan pres denge taşıdır. Ayrıca 4 No'lu pres denge taşıyla da aynı derinliğe sahiptir.

### **6.1.3. Merkezde Vidalı Tip 3 Pres Denge Taşı**

3 No'lu (Res. 3, Çiz. 14a-b) pres denge taşı 96x96 cm ölçülerinde, 70 cm derinliğinde, 7 cm iç derinliğinde ve 30 cm çapındadır. 1 No'lu pres denge taşında gözlemlenen üst kısımda merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan yuvaya ek iki orta köşesinde, çıkıntı yer alır. Muhtemelen vidaların sıkılmasını sağlayan kare formlu yuva bulunmaktadır. 8 adet kenar köşesi bulunan pres denge taşının her köşesi keskin dönüş yapmıştır. Ayrıca bu grup içerisinde değerlendirilen 4 No'lu pres denge taşıyla da aynı iç çap ölçülerine sahiptir.

### **6.1.4. Merkezde Vidalı Tip 4 Pres Denge Taşı**

4 No'lu (Res. 4, Çiz. 15a-b) pres denge taşı 110x110 cm ölçülerinde, 24 cm derinliğinde, 7 cm iç derinliğinde, 56 cm yüksekliğinde ve 33 cm çapındadır. 1 No'lu pres denge taşında gözlemlenen üst kısımda merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan yuvaya ek dört köşesinde, çıkıntı vardır. 3 No'lu pres denge taşındaki gibi muhtemelen vidaların sıkılmasını sağlayan kare formlu yuva bulunmaktadır. Yine 3 No'lu pres denge taşındaki gibi 8 kenar köşesi ve her kenarının keskin dönüş yaptığı görülmektedir. Bu grup içerisinde değerlendirilen ölçüsü ve çapı en büyük pres denge taşıdır.

## 6.2. Merkezde Vidalı ve Sığ Kanallı Pres Denge Taşları (Kat. No. 5-11)

Alt gruplara ayırdığımız pres denge taşlarının ikinci grubunu “merkezde vidalı ve sığ kanallı pres denge taşları” oluşturur. Bu grup toplam 7 örnekten oluşmaktadır. Bu grupta incelenen pres denge taşlarında üst tarafında, merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu yuvaya ek, orta kısımdan kenar köşelere kadar uzanan dar, sığ bir kanal bulunmaktadır. Dar sığ kanal da ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan yuva ile aynı görevi görmekte ve ahşap kalaslarda aynı şekilde kanala oturmaktadır. Bu grupta değerlendirilen pres denge taşları tip olarak yine merkezde vidalı pres denge taşlarında olduğu gibi Anderson tarafından 1903 yılında yayımlanan seyahatname de çizilen pres denge taşıyla benzerlik göstermektedir.<sup>283</sup>

5 No’lu (Res. 5, Çiz. 16a-b) pres denge taşı, 80x70 cm ölçülerinde, 50 cm yüksekliğinde ve 25 cm çapındadır. Merkezde ahşap vidayı aşağıya çekmek için kullanılan yuva dairesel formda ve düz diplidir. Bu grup içerisinde değerlendirilen 6-11 No’lu pres denge taşlarında da dairesel düz dipli yuva bulunmaktadır. Ayrıca 4 keskin kenar köşesi bulunmaktadır ve bu durum 6-8 No’lu pres denge taşlarında da gözlemlenmiştir. Bu grup içerisinde değerlendirilen ölçüsü en küçük pres denge taşıdır. Ayrıca 7 No’lu pres denge taşıyla yükseklik, 11 No’lu pres denge taşıyla ise aynı çap ölçülerine sahiptir.

6 No’lu (Res. 6, Çiz. 17) pres denge taşı, 112x63 cm ölçülerinde, 20 cm derinliğinde ve 24 cm çapındadır. Geç dönem içerisinde taşıyıcı yapı elemanı olarak kullanılmasına rağmen form olarak tüm özellikleri anlaşılmaktadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen ölçüleri en büyük pres denge taşıdır. Ayrıca 7 ve 10 No’lu pres denge taşlarıyla aynı derinliğe sahiptir.

7 No’lu (Res. 7, Çiz. 18) pres denge taşı, 95x83 cm ölçülerinde, 50 cm yüksekliğinde, 20 cm derinliğinde ve 27 cm çapındadır.

8 No’lu (Res. 8, Çiz. 19) pres denge taşı, 92x82 cm ölçülerinde, 62 cm yüksekliğinde, 15 cm derinliğinde ve 27 cm çapındadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen en büyük çap ve yüksekliğe sahiptir.

---

<sup>283</sup> Anderson, *Studia Pontica. I, A Journey Of Exploration In Pontus*, s.15, fig. 4.

9 No'lu (Res. 9, Çiz. 20) pres denge taşı, 100x75 cm ölçülerinde, 55 cm yüksekliğinde, 12 cm derinliğinde ve 21 cm çapındadır. 4 kenar köşesi bulunmakta ve bunlar oval dönüş yapmıştır. Muhtemelen pres denge taşının fazla kullanımı nedeniyle yer yer çatlaklar oluşmuştur. Hem oval dönüş hem de çatlaklar 10 ve 11 No'lu pres denge taşlarında da görülmektedir. Bu grup içerisinde değerlendirilen en az derinliğe sahiptir.

10 No'lu (Res. 10, Çiz. 21) pres denge taşı, 100x87 cm ölçülerinde, 48 cm yüksekliğinde, 20 cm derinliğinde ve 23 cm çapındadır.

11 No'lu (Res. 11, Çiz. 22) pres denge taşı, 87x80 cm ölçülerinde, 45 cm yüksekliğinde, 15 cm derinliğinde ve 25 cm çapındadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen en az yüksekliğe sahiptir.

### **6.3. Merkezde Vidalı ve Yan Kenarları Boyunca Sığ Kanallı (Kat. No. 12-14)**

Alt gruplara ayırdığımız pres denge taşlarının üçüncü grubunu “merkezde vidalı ve yan kenarları boyunca sığ kanallı pres denge taşları” oluşturur. Bu grup toplam 3 örnek ile en az grubu oluşmaktadır. Bu grupta incelenen pres denge taşlarında üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu yuvaya ek, orta kısımdan başlayarak kenar köşelerden yan kısımlara kadar uzanan dar, sığ bir kanal vardır. Dar sığ kanal da ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan yuva ile aynı görevi görmekte ve ahşap kalaslarda aynı şekilde kanala oturmaktadır.

12 No'lu (Res. 12, Çiz. 23a-b) pres denge taşı, 80x50 cm ölçülerinde, 40 cm yüksekliğinde ve 20 cm çapındadır. 4 kenar köşesi bulunmakta ve bunlar keskin dönüş yapmıştır. Üst kısımda ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu yuva dairesel formda derin ve düz diplidir. Bu durum 13 ve 14 No'lu pres denge taşlarında da görülmektedir. Bu grup içerisinde değerlendirilen en küçük ölçülere sahip pres denge taşıdır.

13 No'lu (Res. 13, Çiz. 24) pres denge taşı, 100x80 cm ölçülerinde, 20 cm derinliğinde, 60 cm yüksekliğinde ve 18 cm çapındadır. 4 kenar köşesi bulunmakta ve bunlar oval dönüş yapmıştır. Aynı durum 14 No'lu pres denge taşında bulunmaktadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen en büyük ölçülere ve yüksekliğe sahip olmasının yanı sıra çapı en küçük olan pres denge taşıdır.

14 No'lu (Res. 14, Çiz. 25) pres denge taşı, 90x70 cm ölçülerinde, 44 cm yüksekliğinde, 18 cm derinliğinde ve 22 cm çapındadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen en büyük çap ölçülerine sahip olmasının yanı sıra en küçük yüksekliğe de sahiptir.

#### 6.4. Merkezde Vidalı ve Kenarlarda Ahşap Yuvalı (Kat. No. 15-23)

Alt gruplara ayırdığımız pres denge taşlarının dördüncü grubunu “merkezde vidalı ve kenarlarda ahşap yuvalı pres denge taşları” oluşturur. Bu grup toplam 9 örnekten oluşmaktadır. Bu grupta incelenen pres denge taşlarında, merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu yuvaya ek, yan taraflarda ahşap kalasların oturduğu yuvalar bulunmaktadır. Bu tip pres denge taşlarının Mudurnu<sup>284</sup> ve Nikaia'da<sup>285</sup> benzer örnekleri vardır. Ayrıca bu grupta değerlendirilen pres denge taşları tip olarak Anderson tarafından 1903 yılında yayımlanan seyahatnamesin de çizilen pres denge taşlarıyla benzerlik göstermektedir.<sup>286</sup> Şahin, merkezinde ve yanlarında ahşap kalasların oturma yuvası olan pres denge taşını MS 5. ve 6. yüzyıllara tarihlenen,<sup>287</sup> Diler, yaygın olarak Roma ve Bizans Dönemi'ne<sup>288</sup> Ortaç ise, Geç Roma ve Bizans dönemlerine tarihlenmiştir.<sup>289</sup>

15 No'lu (Res. 15, Çiz. 26a-c) pres denge taşı, 100x57 cm ölçülerinde, 55 cm yüksekliğinde, 18 cm derinliğinde, 20 cm çapındadır. 4 kenar köşesi bulunmakta ve bunlar keskin dönüş yapmaktadır. Bu durum 16-21 No'lu pres denge taşlarında da görülmektedir. Üst kısımda ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu yuva dairesel formda derin ve düz diplidir. Aynı durum 16-23 No'lu pres denge taşlarında da bulunmaktadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen 20 No'lu pres denge taşıyla aynı derinlik ölçülerine sahiptir.

16 No'lu (Res. 16, Çiz. 27) pres denge taşı, 78x75 cm ölçülerinde, 20 cm derinliğinde ve 23 cm çapındadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen en küçük

<sup>284</sup> Meral Ortaç, Bolu Merkez, Mudurnu, Yeniçağa ve Dörtdivan İlçeleri Antik Tarım Teknolojisi: Pres Ağırlık Taşları (Lituslar), G. Kökdemir (Ed.), *Orhan Bingöl'e 67. Yaş Armağanı*, Bilgin Kültür Sanat Yayıncılık, Ankara, 2013. ss. 407-432.

<sup>285</sup> Mustafa Şahin ve Ali Altın, Nikaia'nın Antik Dönem'deki Tarımsal Üretimine Dair İzler: Nikaia'dan Bir Pres Taşı, *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19 (35), 2018, ss. 815-827.

<sup>286</sup> Anderson, *Studia Pontica. I, A Journey Of Exploration In Pontus*, s.15, fig. 1,3.

<sup>287</sup> Şahin ve Altın, Nikaia'nın Antik Dönem'deki Tarımsal Üretimine Dair İzler: Nikaia'dan Bir Pres Taşı, s. 820.

<sup>288</sup> Diler, “Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Şarap İşlikleri”, ss. 510-511.

<sup>289</sup> Ortaç, Bolu Merkez, Mudurnu, Yeniçağa ve Dörtdivan İlçeleri Antik Tarım Teknolojisi: Pres Ağırlık Taşları (Lituslar), s. 414.

ölçülere sahip pres denge taşıdır. Ayrıca 18, 20, 22 No'lu pres denge taşlarıyla da aynı derinliğe sahiptir.

17 No'lu (Res. 17) pres denge taşı, 100x75 cm ölçülerinde, 75 cm yüksekliğinde, 18 cm derinliğinde ve 26 cm çapındadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen en büyük yüksekliğe sahiptir.

18 No'lu (Res. 18, Çiz. 28) pres denge taşı, 107x84 cm ölçülerinde, 56 cm yüksekliğinde, 20 cm derinliğinde ve 28 cm çapındadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen en büyük ölçülere ve çapa sahiptir.

19 No'lu (Res. 19, Çiz. 29) pres denge taşı, 85x90 ölçülerinde ve 40 cm yüksekliğindedir. Merkezde yuva kısmı geç dönem içerisinde kapatıldığı için derinlik ve çap ölçüsü alınamamıştır. Bu grup içerisinde değerlendirilen en küçük yüksekliğe sahiptir.

20 No'lu (Res. 20) pres denge taşı, 95x70 cm ölçülerinde, 62 cm yüksekliğinde, 20 cm derinliğinde ve 20 cm çapındadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen en küçük çap ölçülerine sahip pres denge taşıdır.

21 No'lu (Res. 21, Çiz. 30) pres denge taşı, 100x77 cm ölçülerinde, 65 cm yüksekliğinde ve 27 cm çapındadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen 22 No'lu pres denge taşıyla aynı yüksekliğe sahiptir.

22 No'lu (Res. 22) pres denge taşı, 82x43 cm ölçülerinde, 65 cm yüksekliğinde, 20 cm derinliğinde ve 22 cm çapındadır. 4 kenar köşesi bulunmakta ve bunlar oval dönüş yapmıştır. Aynı durum 23 No'lu pres denge taşında bulunmaktadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen 23 No'lu pres denge taşıyla aynı çap ölçülerine sahiptir.

23 No'lu (Res. 23, Çiz. 31) pres denge taşı, 50x70 cm ölçülerinde, 18 cm derinliğinde, 22 cm çapındadır.

### **6.5. Sınıflandırma Yapılamayan Pres Denge Taşları (Kat. No. 24-34)**

Alt gruplara ayırdığımız pres denge taşlarının beşinci ve son grubunu gurubunu “sınıflandırma yapılamayan pres denge taşları” oluşturur. Bu grup toplam 10 örnek ile en kalabalık gurubu oluşturmaktadır. Bu grupta incelenen pres denge taşları geç dönemlerde mimari yapı parçası olarak başka yapılarda kullanılması, üstüne başka

mimari parça konulması ve yan yatırılmış halde bulunması nedeniyle sınıflandırma yapılamayan pres denge taşları olarak adlandırılmıştır.

24 No'lu (Res. 24, Çiz. 32) pres denge taşı, 79x75 cm ölçülerinde, 20 cm derinliğinde ve 24 cm çapındadır. Merkezde orta kısımda ahşap bloğu aşağıya çekmek için vidanın oturduğu yuvaya ek köşelere uzanan dar sığ kanal bulunmaktadır. Merkezde yuvanın içi derin ve düz diplidir. Bu durum 25-34 No'lu pres denge taşlarında da görülmektedir. Geç dönem içerisinde taşıyıcı yapı parçası olarak kullanım gördüğü için kenarları hakkında herhangi bir görüş yapmak mümkün değildir. Aynı durum 25-29 No'lu pres denge taşlarında da gözlemlenmiştir.

25 No'lu (Res. 25, Çiz. 33) pres denge taşı, 96x34 cm ölçülerinde, 17 cm derinliğinde ve 21 cm çapındadır. Merkezde orta kısımda ahşap bloğu aşağıya çekmek için vidanın oturduğu yuva bulunmaktadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen 32 ve 34 No'lu pres denge taşlarıyla aynı yüksekliğe sahiptir.

26 No'lu (Res. 26, Çiz. 34) pres denge taşı, 80x60 cm ölçülerinde, 15 cm derinliğinde ve 23 cm çapındadır. Merkezde orta kısımda ahşap bloğu aşağıya çekmek için vidanın oturduğu dairesel bir yuva bulunmaktadır. Diğer geç dönem mimari parçalarından farklı olarak çeşme yapısında kullanılmıştır. Bu grup içerisinde değerlendirilen en az derinliği sahip pres denge taşıdır.

27 No'lu (Res. 27, Çiz. 35) pres denge taşı, 75x55 cm ölçülerinde, 17 cm derinliğinde ve 22 cm iç çapındadır. Üst kısımda merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan yuvaya ek muhtemelen vidaların sıkılmasını sağlayan kare formlu bir yuva daha vardır. Bu grup içerisinde değerlendirilen ölçüleri en küçük pres denge taşıdır. 28 ve 29 No'lu pres denge taşlarıyla derinlikleri, 28, 29 ve 31 No'lu pres denge taşlarıyla ise çapları aynıdır.

28 No'lu (Res. 28, Çiz. 36) pres denge taşı, 79x38 cm ölçülerinde, 17 cm derinliğinde ve 21 cm çapındadır. Merkezde sadece orta kısımda ahşap bloğu aşağıya çekmek için vidanın oturduğu yuva bulunmaktadır.

29 No'lu (Res. 29, Çiz. 37) pres denge taşı, 90x74 cm ölçülerinde, 20 cm derinliğinde ve 25 cm çapındadır. Üst kısımda merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için vidanın oturduğu yuvaya ek kenar köşelere uzanan kanal bulunmaktadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen en büyük ölçülere sahip pres denge taşıdır.

30 No'lu (Res. 30) pres denge taşı, 93x72 ölçülerinde, 60 cm yüksekliğindedir. Yan taraflarında ahşap bloğu aşağıya çekmeye yarayan yuvalar bulunmaktadır. Üst kısımda başka bir mimari yapı elemanı olduğu için formu hakkında görüş yapılamamıştır. Aynı durum 31 No'lu pres denge taşında da görülmektedir. . Bu grup içerisinde değerlendirilen en fazla derinlik ve çapa sahip pres denge taşıdır.

31 No'lu (Res. 31) pres denge taşı, 90x80 cm ölçülerinde ve 55 cm yüksekliğindedir.

32 No'lu (Res. 32, Çiz. 38) pres denge taşı, 93x66 cm ölçülerinde ve 60 cm yüksekliğindedir. Yan taraflarında ahşap bloğu aşağıya çekmeye yarayan yuvalar bulunmaktadır. Yan yatırılmış vaziyette bulunduğu için formu hakkında net bir görüş yapılamamaktadır. Aynı durum 33 ve 34 No'lu pres denge taşlarında da görülmektedir.

33 No'lu (Res. 33, Çiz. 39a-b) pres denge taşı, 90x70 cm ölçülerindedir.

34 No'lu (Res. 34) pres denge taşı, 92x58 cm ölçülerinde ve 60 cm yüksekliğindedir.

## 7. VEZİRKÖPRÜ SOKU TAŞLARI

Çalışma kapsamında, Vezirköprü Neoklaudipolis Antik kentinde 2018-2019 yılları arasında yapılan yüzey araştırmalarında tespit edilen 55 adet soku taşı değerlendirmeye alınmıştır. Tespit edilen bu soku taşları ana tipolojik form özelliklerine bakılarak devşirme malzemeden yapılmış, dairesel ve konik olmak üzere 3 ana grup altında değerlendirilmiştir. Devşirme malzemeden yapılmış soku taşları ise, kendi içerisinde pres denge taşından ve sütun tamburundan yapılmış olarak 2 tipe ayrılmıştır.

Devşirme malzemeden yapılmış soku taşlarının ilk tipini antik çağda zeytinyağı ve şarap üretiminde kullanılan pres denge taşları oluşturmaktadır.

Antik dönemde zeytinyağı ve şarap üretimi yapılırken günümüzde yapılmamasının nedeni olarak daha çok iklim değişiklikleri gösterilmektedir. 1998 yılında Samsun ilinin ortalama sıcaklığı 14.9°C iken 2007'de 15.6°C olmuştur.<sup>290</sup> Günümüzde ise, bu ortalama 18.1°C'dir. 2071-2080 yıllarına gelindiğinde Karadeniz Bölgesinde günümüzden 6-7°C'lik sıcaklık artışı beklenmektedir.<sup>291</sup> Sıcaklık açısından ileride Karadeniz ikliminin tamamen Akdeniz iklimine dönüşmesi beklenmektedir. Samsun'da sıcaklıklar bu şekilde devam ederse günümüz Antalya'sıyla benzerlikler gösterecektir. Bitkisel üretim sıcaklık artışına paralel olarak Karadeniz bölgesinde erkene kayabilir. Yani bu durum Antik Dönem'de üretimi yapılan zeytin ve üzüm için gerekli iklim şartlarının tekrardan oluşmasını sağlayabilir.

Pres denge taşlarından devşirilen soku taşlarının, hepsinin dekoratif öğelerden yoksun bir şekilde üretilmesi ve uzun bir zaman dilimi içerisinde kullanılması ve yüzey kondüsyonunda aşınmalar meydana gelmesi nedeniyle tarihleme yapmak oldukça güçtür. Ancak, Vezirköprü coğrafyasında yaşanan iklim değişiklikleriyle beraber 14. yüzyılın ortalarında İslamiyet'in yayılması ve Türklerin bölgedeki örf, adet ve geleneklerini bölgede tam anlamıyla hissettirmesiyle, Roma ve Bizans dönemlerinde zeytinyağı ile şarap üretiminde kullanılan pres denge taşlarının yuva kısımları genişletilerek soku taşına devşirilmiştir.

---

<sup>290</sup> Burhan Hekimoğlu ve Mustafa Altındağ, *Küresel Isınma Tarımsal Kuraklık ve Samsun Tarımına Etkileri*, Samsun Valiliği İl Tarım Müdürlüğü, Samsun, 2008, s. 53.

<sup>291</sup> İsmail Demir, Gönül Kılıç ve Mustafa Çoşkun, "Türkiye ve Bölgesi İçin Precip Bölgesel İklim Modeli Çalışmaları", *İklim Değişikliği ve Çevre*, Cilt:1, Sayı:1, 2008, s. 14.

Devşirme malzemeden yapılmış soku taşlarının ikici tipini oluşturan sütun tamburları, antik dönemde kaide ve sütun altlığı olarak da bilinmektedir. Kaide, üzerine bir yapının, taşıyıcı yapı ögesinin veya heykelin oturduğu prizmatik tabandır. Sütun ağırlığının yüzeye aktarılması amacıyla kullanılmaktadır. Vezirköprü’de Roma ve Bizans Dönemi’nde sütun tamburu olarak kullanım görmüş taşlar pres denge taşlarının soku taşına devşirilmesinde ki gibi etkenler nedeniyle, sütun tamburlarının orta kısımları oyularak soku taşına devşirilmiştir.

Çalışmamızın 2. ve 3. form gurubunu oluşturan dairesel ve konik formlu soku taşları devşirme malzemelerden farklı olarak direk öğütme amacıyla yapılmışlardır. Yine yukarıda da belirttiğimiz 14. yüzyılın ortalarında Türklerin, Vezirköprü coğrafyasındaki örf, adet ve geleneklerini yayarak kutsal olarak gördükleri ekmeğin yapım aşamasında kullanılan soku taşlarını yapmışlardır. Soku taşlarının yapım malzemesi olarak ise, dere kenarlarında akan suyun ve yağmurların etkisiyle toprak yüzeyine çıkan kayalar ile sert taşlar dayanıklı olması sebebiyle tercih edilmiştir. Bu kayalar ile taşlardan yapılmak istenilen soku taşının boyutuna göre balyoz ve çekiçler yardımıyla parça alınarak, murç ve çekiç yardımıyla yavaş yavaş şekil verilerek soku taşlarını yapmışlardır. Bu şekilde yapılmasının nedeni uygulanacak fazla güçlü baskının soku taşının patlamasına sebep olabilmesidir.

### **7.1. Devşirme Malzemeden Yapılmış Soku Taşları (Kat. No. 35-63)**

Alt gruplara ayırdığımız soku taşlarının ilk grubunu “devşirme malzemeden yapılmış soku taşları” oluşturur. Bu grup toplam 29 örnek ile en kalabalık grubu oluşturmaktadır. Bu grup, pres denge ve sütun tamburundan devşirilen soku taşları olmak üzere 2 tip altında değerlendirilmiştir.

35 No’lu (Res. 35) soku taşı, 90x90 cm ölçülerinde, iç çapı 60 cm, kenar kalınlığı 22 cm ve derinliği 40 cm’dir. 36 No’lu soku taşıyla aynı derinliğe sahiptir. 35 ve 36 No’lu (Res. 36) soku taşları geç dönemde cami duvarının yapım aşamasında kullanıldığı için sadece oyuk kısmı gözükmedir. Bu nedenle antik dönemde pres denge, sütun tamburu veya herhangi bir nedenle kullanılan taştan devşirildiğini anlamak mümkün değildir.

#### **7.1.1. Pres Denge Taşından Devşirilen Soku Taşları (Kat. No. 37-59)**

Devşirme malzemelerden oluşan soku taşlarının ilk tipini, Roma ve Bizans Dönemleri’nde şarap ve zeytinyağı üretiminde kullanılan pres denge taşları

oluşturmaktadır. Bu taşların orta kısımlarında bulunan yuva kısımları geç dönemde genişletilerek soku taşına dönüştürülmüştür. Bu soku taşlarında tokmaklar yardımıyla buğday, arpa, mısır ve baharat gibi gıdalar dövülmüştür. Bu tip altında toplam 23 adet soku taşı değerlendirilmiştir. Antik dönemde zeytinyağı ve şarap üretiminde kullanılan pres denge taşı iken, geç dönemlerde orta kısımları genişletilerek buğday ve arpa gibi gıdaların dövülmesinde kullanılan soku taşlarının Bolu merkez, Mudurnu, Yeniçağa ve Dörtdivan ilçelerinde benzer örnekleri bulunmaktadır.<sup>292</sup>

37 No'lu (Res. 37) soku taşı, 88x80 cm ölçülerinde, 65 cm yüksekliğinde, 33 cm derinliğinde, 50 cm çapındadır. Bu tipte yer alan 42 ve 48 No'lu soku taşlarıyla aynı yüksekliğe, 38 ve 54 No'lu soku taşlarıyla ise aynı çap ölçüsüne sahiptir. Kenar köşeleri oval dönüş yapmıştır. Bu oval dönüş 43 ve 46 No'lu soku taşlarında da gözlemlenmiştir. Geriye kalan pres denge taşlarından devşirilen, soku taşlarının kenar köşeleri keskin dönüş yapmıştır. 2 kenarında ahşap yuvaların oturduğu oyuklar bulunmaktadır. 38-46 No'lu soku taşlarında da ahşap yuvalar gözlemlenmiştir. Bu ahşap yuvalar nedeniyle merkezde vidalı ve kenarlarda ahşap yuvalı pres denge taşlarından devşirildiği düşünülmektedir. Ahşap oturma yuvası, ağız kısmında dardan geniş doğru soku taşının gövdesinin ortasına kadar inmiştir. Bu durum 38-41, No'lu soku taşlarında da görülmektedir.

38 No'lu (Res 38, Çiz. 40) soku taşı, 110x90 cm ölçülerinde, Çapı 50 cm çapında, 37 cm derinliğindedir.

39 No'lu (Res. 39) soku taşı, 110x102 cm ölçülerinde, 71 cm yüksekliğinde, 72 cm çapındadır.

40 No'lu (Res. 40, Çiz. 41) soku taşı, 100x76 cm ölçülerinde, 66 cm yüksekliğinde, 32 cm derinliğinde, 32 cm iç çapındadır. Bu tip içerisinde değerlendirilen 46 No'lu soku taşıyla aynı derinliğe sahiptir.

41 No'lu (Res. 41, Çiz. 42) soku taşı, 90x90 cm ölçülerinde, 67 cm yüksekliğinde, 25 cm. derinliğinde, 49 cm iç çapındadır. Bu tip içerisinde değerlendirilen 55 No'lu soku taşıyla aynı derinliğe sahiptir.

42 No'lu (Res. 42, Çiz. 43) soku taşı, 88x72 cm ölçülerinde, 65 cm yüksekliğinde, 27 cm derinliğinde, 80 cm iç çapındadır. Bu tip altında

---

<sup>292</sup> Ortaç, Bolu Merkez, Mudurnu, Yeniçağa ve Dörtdivan İlçeleri Antik Tarım Teknolojisi: Pres Ağırlık Taşları (Lituslar), ss. 407-432.

değerlendirilen en fazla çap ölçüsüne sahip soku taşıdır. Ahşap oturma yuvaları ağız kısmından başlayarak gövdenin altına kadar inmiştir. Bu durum 43-46 No'lu soku taşlarında da gözlemlenmektedir.

43 No'lu (Res. 43, Çiz. 44) soku taşı, 90x75 cm ölçülerinde, 50 cm yüksekliğinde, 55 cm çapında, 20 cm derinliğindedir. Bu tip içerisinde değerlendirilen 56 No'lu soku taşıyla beraber en az derinliğe sahiptir.

44 No'lu (Res. 44, Çiz. 45) soku taşı, 80x60 cm ölçülerinde, 40 cm yüksekliğinde, 36 cm çapındadır. Bu tip içerisinde değerlendirilen 47 No'lu soku taşıyla aynı yüksekliğe sahiptir.

45 No'lu (Res. 45, Çiz. 46) soku taşı, 100x90 cm ölçülerinde, 46 cm yüksekliğinde, 53 cm çapındadır.

46 No'lu (Res. 46, Çiz. 47) soku taşı, 78 cm yüksekliğinde, 97 cm uzunluğunda, 58 cm çapında, 32 cm derinliğindedir. Üst ağız kısmından başlayıp gövdenin altına kadar inen ahşap oturma yuvalarının tam ortasında delik bulunmaktadır. Bu delik, ahşap oturma yuvalarını muhtemelen sabitlemek için kullanılmış olmalıdır.

47 No'lu (Res. 47, Çiz. 48) soku taşı, 56x60 cm ölçülerinde, 40 cm yüksekliğinde, 30 cm çapındadır. Bu tip içerisinde değerlendirilen en kısa soku taşıdır. Üst 2 kenarlarında bulunan çıkıntılar nedeniyle antik dönemde pres denge taşı olarak kullanım gördükleri düşünülmektedir. Aynı çıkıntılar 47-54 No'lu soku taşlarında da bulunmaktadır. Bu çıkıntılar nedeniyle merkezde vidalı ve sığ kenarlı pres denge taşlarından devşirildiği düşünülmektedir. Ortasında bulunan oyuk kısmı moloz tabakası ile kaplı olduğundan derinliği alınamamıştır. Aynı durum 48, 49 No'lu soku taşları için de geçerlidir.

48 No'lu (Res. 48, Çiz. 49) soku taşı, 75x60 cm ölçülerinde, 65 cm yüksekliğinde, 27 cm çapındadır.

49 No'lu (Res. 49, Çiz. 50) soku taşı, 116x80 cm ölçülerinde, 45 cm yüksekliğindedir.

50 No'lu (Res. 50, Çiz. 51) soku taşı, 100x85 cm ölçülerinde, 60 cm yüksekliğinde, 60 cm çapında, 40 cm derinliğindedir. Bu tip içerisinde

değerlendirilen 51 No'lu soku taşıyla aynı yüksekliğe, 58 No'lu soku taşıyla ise aynı derinlik ve çap ölçülerine sahiptir.

51 No'lu (Res. 51, Çiz. 52) soku taşı, 76x73 cm ölçülerinde, 42 cm çapında, 60 cm yüksekliğinde, 26 cm derinliğindedir.

52 No'lu (Res. 52, Çiz. 53) soku taşı, 52x90 cm ölçülerinde, 74 cm yüksekliğinde, 35 cm derinliğinde, 57 cm çapındadır.

53 No'lu (Res. 53) soku taşı, 84x76 cm ölçülerinde, 70 cm yüksekliğinde, 53 cm derinliğindedir. Bu tip içerisinde değerlendirilen en derin soku taşıdır.

54 No'lu (Res. 54) soku taşı, 80x50 cm ölçülerinde, 50 cm çapında ve 30 cm derinliğindedir. Elektrik direğinin yanında destek olması için yan yatırılmış halde bulunmuştur.

55 No'lu (Res. 55) soku taşı, 75x77 cm ölçülerinde, 58 cm yüksekliğinde, 55 cm çapında, 25 cm derinliğindedir. 56 No'lu soku taşıyla beraber yan yüzlerinde ahşap oturma yuvaları yerine girinti gözlemlenmiştir. 55-57 No'lu soku taşlarıyla birlikte yan taraflarında ahşap oturma yuvası olmaması ve üst kenar kısmında çukurluk olmaması nedeniyle, üst kısmında merkezde vidalı pres denge taşlarından devşirildiği düşünülmektedir.

56 No'lu (Res. 56) soku taşı, 107x84 cm ölçülerinde, 56 cm yüksekliğinde, 28 cm çapında, 20 cm derinliğindedir. Yan yatırılmış durumda tespit edilmiştir.

57 No'lu (Res. 57, Çiz. 54) soku taşı, 77x80 cm ölçülerinde, 80 cm yüksekliğinde, 53 cm çapındadır. Ortasında bulunan dairesel formlu oyuk molozla kaplı olduğu için derinliği alınamamıştır. Sol köşe kenarında ve sağ orta kenarında bulunan delik bulunmaktadır.

58 No'lu (Res. 58, Çiz. 55) soku taşı, 42x42 ölçülerinde, 60 cm iç çapında, 40 cm derinliğinde ve 20 cm kenar kalınlığı vardır. Bu tipte değerlendirilen tüm soku taşlarından farklı olarak, antik dönemde pres denge taşı olarak kullanılan yüzü yerine arka yüzü oyularak soku taşına devşirilmiştir. 6 adet eş kenar uzunluğuna sahiptir.

59 No'lu (Res. 59, Çiz. 56) soku taşı, 96x94 cm ölçülerinde, 44 cm yüksekliğinde, 28 cm derinliğinde ve 55 cm çapındadır. Orta kısmında bulunan ahşap oturma yuvası genişletilerek soku taşına devşirilmiştir.

### **7.1.2. Sütun Tamburundan Devşirilen Soku Taşları (Kat. No. 60-63)**

Devşirme malzemelerden oluşan soku taşlarının ikinci tipini, Vezirköprü’de Roma ve Bizans döneminde, kullanım görmüş sütun tamburları oluşturmaktadır. Sütun tamburların orta kısımlarına geç dönemde oyuk açılarak soku taşına devşirilmiştir. Bu tip altında toplam 4 adet soku taşı değerlendirilmiştir.

60 No’lu (Res. 60, Çiz. 57) soku taşı, 90x90 cm ölçülerinde, 65 cm ölçülerinde, 50 cm çapında, 30 cm genişliğinde ve 20 cm kalınlığında altıgen bir sütun kaidesidir. Köşeleden biri tahrip olduğu için oval bir görünüm sergilemektedir. Bu tip içerisinde değerlendirilen en fazla yükseklik ve çap ölçülerine sahiptir.

61 No’lu (Res. 61) soku taşı, 93x80 ölçülerinde, 32 cm yüksekliğinde, 25 cm çapındadır. Bu tipte değerlendirilen çapı en az olan soku taşıdır. Sekizgen sütun kaidesidir. İçerisinde dairesel formlu oyuk, moloz tabakası ile kaplıdır. 62 ve 63 No’lu soku taşlarında da 8 kenar köşesi ve molozla kaplı oyuk görülmektedir.

62 No’lu (Res. 62) soku taşı, 90x90 cm ölçülerinde, 45 cm yüksekliğinde, 40 cm kenar ölçülerine sahiptir.

63 No’lu (Res. 63) soku taşı, 90x90 cm ölçülerinde, 30 cm yüksekliğinde, 20 cm kenar kalınlığındadır. Bu tip içerisinde değerlendirilen yüksekliği en az soku taşıdır.

Çanakkale’de Assos Antik kentinde, sütun tamburundan devşirilmiş soku taşı bulunmaktadır.<sup>293</sup> Ölçüleri verilmediği için bu tipte değerlendirilen soku taşlarıyla karşılaştırma yapılamamıştır. Ancak antik dönemde sütun tamburu olarak kullanım görürken, geç dönemlerde orta kısmı oyularak soku taşına devşirilmesi bu tipte değerlendirilen soku taşlarıyla benzerlik göstermektedir.

### **7.2. Dairesel Formlu Soku Taşları (Kat. No. 64-86)**

Alt gruplara ayırdığımız soku taşlarının ikinci gurubunu oluşturan, “dairesel formlu soku taşları”, toplam 22 örnekten oluşmaktadır. Bu grupta yer alan soku taşları dairesel form verdiği için dairesel formlu soku taşları olarak adlandırılmıştır. Devşirme malzemelerden farklı olarak direk öğütme amacıyla üretilmişlerdir. Yapım aşamasında sert kayalar ve taşlar dayanaklı olduğu için tercih edilmiştir. Orta kısımlarında açılan oyuklar ise dairesel formda derin ve düz diplidir. Bu soku

<sup>293</sup> Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, s. 72.

taşlarında tokmaklar yardımıyla buğday, arpa, mısır, baharat ve haşhaş gibi gıdalar dövülmüştür.

Artvin Hopa<sup>294</sup> ve Malatya'da<sup>295</sup> dairesel formlu soku taşlarının benzerleri bulunmaktadır. Ölçüleri hakkında bilgi verilmediği için karşılaştırma yapılamamıştır.

64 (Res. 64) No'lu soku taşı, 23 cm yüksekliğinde, 36 cm çapındadır. Bu grup içerisindeki yüksekliği en az olan soku taşıdır. Küçük boyutlu olması nedeniyle 65 No'lu soku taşıyla beraber daha çok gündelik hayatta haşhaş dövmede kullanılmış olmalıdır.

65 No'lu (Res. 65) soku taşı, 57x54 cm dış, 40 cm iç çapında, 27 cm derinliğindedir.

66 No'lu (Res. 66) soku taşı, 87 cm yüksekliğinde, 40 cm derinliğinde, 81 cm çapındadır. Bu grup içerisinde değerlendirilen yüksekliği en fazla soku taşıdır. 78 ve 85 No'lu soku taşlarıyla da aynı derinliğe sahiptir.

67 No'lu (Res. 67) soku taşı, 62 cm yüksekliğinde, 98 cm dış çapında, 72 cm iç çapındadır. İçerisinin büyük bir kısmı moloz tabası ile kaplı olduğu için ölçülebilen derinlik 15 cm'dir. 79 ve 81 No'lu soku taşları ile aynı derinliğe sahiptir.

68 No'lu (Res. 68) soku taşı, 58 cm yüksekliğinde, 54 cm iç çapında, 75 cm dış çapında ve 25 cm derinliğindedir.

69 No'lu (Res. 69) soku taşı, 60 cm yüksekliğinde, 70 cm dış yüksekliğinde ve 45 cm çapındadır. Diğer soku taşlarından farklı olarak ağız kısmının bir köşesi dışarı doğru çekilmiştir. 85 No'lu soku taşıyla aynı yüksekliğe sahiptir.

70 No'lu (Res. 70) soku taşı, 66x70 cm iç ve 110x96 cm dış çapındadır. İçerisinde bulunan dairesel formlu oyuk molozla dolu olduğu için derinliği alınamamıştır. Aynı durum 71 ve 72 No'lu soku taşında da vardır.

71 No'lu (Res. 71) soku taşı, 100x90 cm dış çapında, 65 cm iç çapında, 30 cm yüksekliğinde, 20 cm kenar kalınlığındadır. 75 No'lu soku taşıyla aynı yüksekliğe, 43 No'lu soku taşıyla ise aynı iç çap ölçülerine sahiptir.

---

<sup>294</sup> Buğrul, "Artvin, Hopa Etnografya Müzesi Bahçesinde Sergilenen Eserler Üzerine Bir Çalışma", s. 589.

<sup>295</sup> Kavruk ve Solmaz, "Malatya Çevresindeki Taşlarla İlgili İnanışlar ve Misafir Taşı Geleneği", s. 67.

72 No'lu (Res. 72) soku taşı, 105x110 cm dış çapında, 70 cm iç çapında, 85 cm yüksekliğindedir.

73 No'lu (Res. 73, Çiz. 58) soku taşı, 80 cm yüksekliğinde, 20 cm kenar kalınlığında, 46 cm derinliğinde ve 66 cm iç çapındadır. 83 No'lu soku taşıyla beraber en fazla derinliğe sahiptir. Ayrıca 80 No'lu soku taşıyla da aynı yüksekliğe sahiptir.

74 No'lu (Res. 74) soku taşı, 100x95 cm dış, 50 cm iç çapında, 24 cm derinliğindedir. Bir kısmı toprak altında kaldığı için net yüksekliği alınamamıştır.

75 No'lu (Res. 75) soku taşı, 44 cm iç çapında, 28 cm derinliğinde, 30 cm yüksekliğinde 9 cm duvar kenar kalınlığı vardır. 80 No'lu soku taşıyla aynı iç çap ölçülerine sahiptir.

76 No'lu (Res. 76) soku taşı, 75 cm yüksekliğinde, 45 cm iç derinliğinde, 60 cm çapında, 20 cm kenar kalınlığındadır. 82 No'lu soku taşıyla aynı derinliğe, 81 No'lu soku taşıyla ise aynı çap ölçülerine sahiptir.

77 No'lu (Res. 77) soku taşı, 70 cm çapında, 78 cm yüksekliğinde, 20 cm kenar kalınlığındadır.

78 No'lu (Res. 78) soku taşı, 74 cm çapında, 40 cm derinliğinde, 65 cm yüksekliğinde ve 20 cm kenar kalınlığındadır.

79 No'lu (Res. 79) soku taşı, 45 cm çapında, 24 cm kenar kalınlığında, 15 cm derinliğinde ve 35 cm yüksekliğindedir. Dış yüzeyinde büyük sayılabilecek oyuklar gözlemlenmektedir.

80 No'lu (Res. 80) soku taşı, 70x62 cm ölçülerinde, 80 cm yüksekliğinde, 32 cm derinliğinde, 44 cm iç çapında ve 14 cm kalınlığındadır. Dairesel formlu olmasına rağmen dış yüzeyi tam işlenmemiştir. Bu durum 80-86 No'lu soku taşlarında görülmektedir. Bu dış yüzeyleri tam işlenmemiş soku taşlarının benzeri Çanakkale Ayvacık Korubaşı Köyü'nde<sup>296</sup> bulunmaktadır. Ancak ölçüleri hakkında bilgi verilmediği için karşılaştırma yapılamamıştır.

81 No'lu (Res. 81) soku taşı, 86x80 cm ölçülerinde, 34 cm yüksekliğinde, 60 cm iç çapında, 15 cm derinliğindedir.

---

<sup>296</sup> Çapalov, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, s. 17.

82 No'lu (Res. 82) soku taşı, 95x90 cm ölçülerinde, 70 cm yüksekliğinde, 56 cm iç çapında ve 45 cm derinliğindedir. 49 ve 50 No'lu soku taşlarıyla aynı yüksekliğe sahiptir.

83 No'lu (Res. 83) soku taşı, 90x90 cm ölçülerinde, 70 cm yüksekliğinde, 55 cm çapında, 46 cm derinliğinde ve 20 cm duvar kenar kalınlığına sahiptir. Dış yüzeyinde 3 kenarından dışarıya doğru bombeli çıkış yapmıştır.

84 No'lu (Res. 84) soku taşı, 62x66 cm ölçülerinde, 70 cm yüksekliğinde, 52 cm çapında, 35 cm derinliğindedir. 52 No'lu soku taşıyla aynı derinlik ve çap ölçülerine sahiptir.

85 No'lu (Res. 85) soku taşı, 90x80 cm ölçülerinde, 60 cm yüksekliğinde, 40 cm derinliğinde ve 20 cm kenar kalınlığına sahiptir.

86 No'lu (Res. 86) soku taşı, 70x60 cm ölçülerinde, 52 cm çapında, 35 cm derinliğinde ve 47 cm yüksekliğindedir.

### **7.3. Konik Formlu Soku Taşları (Kat. No. 87-89)**

Alt gruplara ayırdığımız soku taşlarının son gurubunu oluşturan, “konik formlu soku taşları”, toplam 3 örnek ile en az grubu oluşmaktadır. Bu grupta yer alan soku taşları yukarıdan aşağıya daralan form verdiği için konik formlu soku taşları olarak adlandırılmıştır. Devşirme malzemelerden farklı olarak dairesel formlu soku taşlarıyla birlikte direk öğütme amacıyla üretilmiş olmalıdırlar. Dairesel formlularda olduğu gibi yapım aşamasında sert kayalar ve taşlar dayanaklı olduğu için tercih edilmiştir. Orta kısımlarında açılan oyuklar ise, dairesel formda derin ve düz diplidir. Bu soku taşlarında tokmaklar yardımıyla buğday, arpa, mısır, baharat ve haşhaş gibi gıdalar dövülmüş olmalıdır.

87 No'lu (Res. 87) soku taşı, 116 cm çapında, 60 cm yüksekliğindedir. Bu grupta yer alan en büyük çapa sahiptir. İçerisinde dairesel formda bulunan oyuk molozla dolu olduğu için derinliği bilgi verilememektedir. 88 ve 89 No'lu soku taşlarında da dairesel oyuk bulunmaktadır. Yukarıdan aşağıya doğru daralan bir forma sahiptir. Bu durum 88 ve 89 No'lu soku taşlarında da gözlemlenmektedir.

88 No'lu (Res. 88) soku taşı, 85x90 cm ölçülerinde olup, derinliği 32 cm ve çapı 50 cm'dir. Bu grup içerisinde yer alan en az derinlik ve çapa sahiptir.

89 No'lu (Res. 89, iz. 59) soku taşı, 85 cm çapında, 65 cm derinliğinde, 91 cm yüksekliğinde ve 17 cm. kenar kalınlığındadır. İçerisinde dairesel formda diğerk 2 soku taşından farklı olarak yukarıdan aşığıda daralan oyuk bulunmaktadır. Bu grup içerisinde yer alan en fazla derinlik ve yüksekliğe sahiptir.

## 8. DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

Antik dönemden günümüze kadar zeytin ağacı barışı, bereketi, zenginliği, refahı, bolluğu aynı zamanda ölümsüzlüğün de simgesi olmuştur. Birçok medeniyetin mitolojilere konu olmuş, kültürlerinde kendine her zaman yer bulmuştur. Zeytin ve dünyanın ilk bitkisel yağı olma özelliğine sahip olan zeytinyağı çok eski dönemlerden beri birçok uygarlıkta kutsal olarak kabul görmüştür. Yaşamın içinde vazgeçilmez bir öge olmuş ve bir besin maddesi olmasının yanı sıra çok çeşitli alanlarda kullanılmıştır. Zeytinyağının yemeklik olarak kullanılmasının yanı sıra dinsel törenler, tapınma, sunu, kutsama, arınma, güzellik, sağlık, yarışmalarda ödül olarak verilme ve kimi zaman refah sembolü olarak da geçmişten günümüze kadar hayatın her anlamında kullanım görmüştür.

Şarap, zeytinyağına benzer bir şekilde tanrıların simgesi ya da onlara sunulan kutsal bir içecek olmasının yanı sıra yiyeceklerde, içeceklerde, kozmetik ve ilaç yapımında da katkı malzemesi olarak kullanılmıştır. Artan talepler karşısında zeytinyağı gibi şarap üretimi de antik dönemden günümüze kadar hayatın en önemli parçalarından biri olmuştur. Antik dönemde rahip krallar, büyük imparatorluklar ve aristokratlar zeytinyağı gibi şarap üzerinde de önemli hak ve pay sahibi olmuşlardır. Bu kadar önemli görülen şarap büyük devletlerin saraylarında ya da küçük yerleşimlerin bey konutu depolarında saklanmaktaydı.

Antik dönemde tarıma geçişle birlikte, zeytinyağı ve şarap üretiminde geçmişten günümüze kadar her dönemde birden çok teknikten yararlanılmıştır. Kullanılan bazı tekniklerin insanlığa hizmeti diğerlerine göre daha fazla olmuş, daha çok insan ve medeniyet tarafından benimsenmiştir. Bu teknikler günümüzde bilgisayarlı sistemlerin uygulanmasına rağmen geleneksel olarak kabul görmüş ve kullanılmaya devam etmiştir. Zeytinyağı ve şarap üretiminde kullanılan teknikler neredeyse birbiriyle aynı olmuştur. Zeytinyağı ve şarap üretimi toplanan zeytin ve üzüm meyvesinin preslenmesiyle elde edilmiştir. Preslenen zeytin hamurundan ayrıştırma işleminden sonra ayrılan sıvı zeytinyağı, üzüm hamurundan ayrılan sıvı ise fermantasyon aşamasından sonra şarap olarak kullanılmıştır.

Zeytini ezme işleminden sonra oluşan hamura baskı uygulanarak yağın çıkarıldığı işlem presleme evresi olarak adlandırılmıştır. Kaldıraç sistemine bağlı

olarak geliştirilen bu düzenlemeler baskı kollu, baskı kollu ve makaralı, baskı kollu ve taş ağırlıklı, baskı kollu ve vidalı, vida presleri olarak çeşitlenmiştir.

Baskı kollu pres sisteminde ağır bir kalas kullanılmıştır. Pres kalasının bir ucu duvar veya bir kaya bir kaya üzerindeki oyuğa sokularak desteklenmiştir. Ayrıca bu pres tipinde iki taş sütun arasına da pres kalasının bir ucu sokularak desteklendiği de görülmüştür. Pres kalasının diğer ucu ise pres kalasının altına ortasında yerleştirilen zeytin hamurunun bulunduğu çuvallara güçlü bir basınç uygulaması için pres kalasına bağlanan taşlar yardımıyla aşağıya doğru çekilmiştir.

Baskı kollu ve makaralı pres sisteminde, ahşap kalasın bir ucu içerisi oyulmuş ahşap direğin içine yerleştirilmiştir. Presleme işleminin gerçekleşmesi için uygulanan güç ise makara ile yapılmaktadır ve makara iki ahşap direğin ortasına konumlandırılmıştır. Bu makara bir kol yardımıyla döndürülmektedir. Baskı kollu pres düzeneğinde ağırlık taşları kullanılmamıştır.

Baskı kollu taş ağırlıklı pres sisteminde, pres kalası, yine basit kollu preste olduğu gibi duvarda bulunan bir nişle desteklenmiştir. Sistemde zemine bağlanıp sağlamlaştırılan makaraya bağlı olan halat, pres kalasının (prelum) ucunda bulunan bir makaradan ve taş ağırlığa bağlı ikinci bir makaradan geçerek prelum makarasının kancasına bağlanmıştır. Makara sisteminin çevrilmesiyle, pres kalasının ve taş ağırlığının her iki yüzünde kullanılan pres kalasına monte edilmiş olan taş ağırlık, havaya kaldırılır ve böylece pres kalası bu ağırlıklar yardımıyla aşağıya çekilerek presme işlemi gerçekleşmiştir.

Baskı kollu ve vidalı pres sisteminde 2 farklı pres tipi vardır. İlk pres örneğinde, vida zemine ya da iki ahşap kalas arasına, döndürüldüğünde yukarı çıkmayacak şekilde monte edilir. Pres kalas kalasının vidaya monte edildiği ucu çatal şeklindedir. Vidanın somunu bu parçanın üzerine yerleştirilir. Vida, üzerinde kollar vasıtasıyla çevrilerek pres kalası aşağıya çekilir ve presleme işlemi gerçekleşir. İkinci pres örneği Plinius presi olarak bilinmektedir. Bu pres tekniğinde vida zemine bağlanmak yerine taş bir yükseltinin üzerinde yükseltilmiştir. Bu taş yükselti pres denge taşı olarak isimlendirilmiştir. Bu pres tekniğinin temel işleyişi, iki ayak arasına yerleştirilen pres yatağı ve bu iki ayağın arasından ve pres yatağının üzerinden geçen kaldırıcı ile kaldırıcın boşta kalan ucuna bağlanan vidadan oluşmaktadır. Ayrıca

vidaya eklenen bir çevirme kolu da bulunmaktadır. Çalışmamızın ana konusunu oluşturan pres denge taşları bu sistemde kullanılmıştır.

Son olarak kullanılan sistem ise vida presleridir. Vida presleri, tek vidalı ve çift vidalı olmak üzere 2 gruba ayrılmıştır. Tek vidalı pres tipinde, yatay bir kiriş ve iki dikey direğin bir çerçeve oluşturacak şeklinde birbirlerine bağlanmasıyla oluşmuştur. Vidalı presler, pres yatağını aşağıya doğru çekerken yatay şekilde duran kiriş sabit durmaktadır. Genel olarak pres yatağı tek parça halinde yapılmıştır. Pres yatağındaki yağın dışarıya aktarılması için çıkış ağzı ve yuvarlak bir kanal mevcuttur. Çift vidalı pres tipinde ise, tek vidalı presten farklı olarak bir çerçeve içerisine oturtulmamıştır fakat vidalar pres kalasının içerisinden geçirilmiştir.

Çalışma kapsamında, Vezirköprü Neoklaudipolis Antik kentine 2018-2019 yılları arasında yapılan yüzey araştırmalarında zeytinyağı ve şarap üretiminde kullanılan, baskı kollu ve vidalı pres sistemine ait olduğu düşünülen, 34 adet pres denge taşı değerlendirmeye alınmıştır. Tespit edilen bu pres denge taşları, ahşap kalasların pres denge taşları üzerine oturduğu düzeneklere göre merkezde vidalı, merkezde vidalı ve sığ kanallı, merkezde vidalı ve yan kenarları boyunca sığ kanallı, merkezde vidalı ve kenarlarda ahşap yuvalı ile sınıflandırma yapılamayan pres denge taşları olmak üzere 5 grup altında değerlendirilmiştir. Merkezde vidalı pres denge taşları ise kendi içerisinde 4 tipe ayrılmıştır.

Alt gruplara ayırdığımız pres denge taşlarının ilk grubunu “merkezde vidalı pres denge taşları” (Kat. No. 1-4) oluşturur. Bu grup toplam 4 örnekten oluşmaktadır. Pres denge taşının üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu bir yuva vardır. Ahşap kalasların oturduğu yuva farklı şekillerde gözlenmiştir ve bu grup kendi içinde 4 alt tipe ayrılmaktadır. Birinci tipte (Kat. No. 1), merkezde sadece dairesel biçimde bir yuva bulunmaktadır. İkinci tipte (Kat. No. 2), merkezde dairesel biçimli oyukla beraber, iki yana uzanan dar sığ bir yuva yer alır. Üçüncü tipte (Kat. No. 3), merkezdeki dairesel biçimli oyuğun iki orta köşesinde, çıkıntı bulunmaktadır. Dördüncü tipte (Kat. No. 4), Bu tipte, merkezdeki dairesel biçimli oyuğun dört köşesinde çıkıntı vardır. Muhtemelen vidaların sıkılmasını sağlayan kare formlu yuva bulunmaktadır.

Alt gruplara ayırdığımız pres denge taşlarının ikinci grubunu “merkezde vidalı ve sığ kanallı pres denge taşları” (Kat. No. 5-11) oluşturur. Bu grup toplam 7

örnekten oluşmaktadır. Bu grupta incelenen pres denge taşlarında üst tarafında, merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu yuvaya ek, orta kısımdan kenar köşelere kadar uzanan dar, sığ bir kanal bulunmaktadır.

Alt gruplara ayırdığımız pres denge taşlarının üçüncü grubunu “merkezde vidalı ve yan kenarları boyunca sığ kanallı pres denge taşları” (Kat. No. 12-14) oluşturur. Bu grup toplam 3 örnek ile en az grubu oluşmaktadır. Bu grupta incelenen pres denge taşlarında üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu yuvaya ek, orta kısımdan başlayarak kenar köşelerden yan kısımlara kadar uzanan dar, sığ bir kanal vardır.

Alt gruplara ayırdığımız pres denge taşlarının dördüncü grubunu “merkezde vidalı ve kenarlarda ahşap yuvalı pres denge taşları” (Kat. No. 15-23) oluşturur. Bu grup toplam 9 örnekten oluşmaktadır. Bu grupta incelenen pres denge taşlarında, merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu yuvaya ek, yan taraflarda ahşap kalasların oturduğu yuvalar bulunmaktadır.

Alt gruplara ayırdığımız pres denge taşlarının beşinci ve son grubunu gurubunu “sınıflandırma yapılamayan pres denge taşları” ” (Kat. No. 24-34) oluşturur. Bu grup toplam 10 örnek ile en kalabalık gurubu oluşturmaktadır. Bu grupta incelenen pres denge taşları geç dönemlerde mimari yapı parçası olarak başka yapılarda kullanılması, üstüne başka mimari parça konulması ve yan yatırılmış halde bulunması nedeniyle sınıflandırma yapılamayan pres denge taşları olarak adlandırılmıştır.

Vezirköprü Neoklaudipolis Antik kentinde tespit edilen ve çalışmamız kapsamında değerlendirilen pres denge taşlarının tarihlendirmesin de net tarih vermemiz oldukça zordur. Bunun nedeni, tespit edilen pres denge taşlarının arkeolojik bir kazıdan çıkmaması ve yüzey araştırmaları sırasında tespit edilmesidir. Ayrıca bu nedenlere ek olarak pres denge taşlarının dekoratif öğelerden yoksun üretilmesi ve çok uzun süre kullanılmasından dolayı yüzey kondisyonun da aşınmalar olması bize tarihleme konusunda net bir görüş belirtmemize engeldir. Pilinius, tarafından MÖ 2. yüzyılda Yunan icadı olarak baskı kollu ve vidalı pres sistemi tanıtılmıştır. Çalışmamızda değerlendirilen pres denge taşları baskı kollu ve vidalı pres sisteminde kullanılmaktadır. Pilinius’un verdiği bilgilere göre MÖ 2. yüzyıldan önce kullanım görmesi imkânsızdır. Çalışmamızda değerlendirilen pres

denge taşları ülkemizde bir çok yerde karşımıza çıkmasına rağmen bu konuda çalışmalar oldukça yetersizdir. Vezirköprü Neoklaudipolis Antik kentinde tespit edilen pres denge taşlarının Mudurnu ve Nikaia'da benzer örnekleri vardır. Mudurnu'da tespit edilen pres denge taşlarını, Ortaç Geç Roma ve Bizans dönemlerine tarihlenmiştir. Nikaia'da merkezinde ve yanlarında ahşap kalasların oturma yuvası olan pres denge taşını Şahin, MS 5. ve 6. yüzyıllara tarihlenen, Diler pres denge taşlarının yaygın olarak Geç Roma ve Bizans döneminde kullanıldığını belirtmiştir. Bu örneklerle ek olarak, Anderson tarafından 1903 yılında yayımlanan seyahatnamesinin de Etonia'da olduğu söylenen, çizimi yapılan pres denge taşlarıyla benzerlik göstermektedir. Etonia olarak adlandırılan yer günümüzde Vezirköprü'ye 76 km uzaklıktaki Amasya ilinde bulunmaktadır. Etonia'nın Roma döneminde kurulduğu bilindiği için burada çizimi yapılan pres denge taşları muhtemelen Roma döneminde kullanılmıştır. Bu benzer örnekler ışığında Vezirköprü Neoklaudipolis Antik kentinde zeytinyağı ve şarap üretiminde kullanılan pres denge taşlarını muhtemelen Roma ve Bizans dönemlerinde kullanıldığını söyleyebiliriz.

Antik dönemde öncül besin kaynağı günümüzde de olduğu gibi tahıl grubundan oluşmuştur ve dönemin insanları tahılları çeşitli şekilde tüketmiştir. Sıvı ile karıştırarak yemek, öğüterek ise un elde edip ekmek yapmayı zamanla öğrenmişlerdir. Üretici, toplayıcı toplum yapısı oluşması, bu işlemler için de gerekli teknolojinin oluşmasına zemin hazırlamıştır. Öncelikle tahıl grubunu, iki taşın arasında ezerek öğütme bilinci gelişmiştir. Bu işlemle aynı zamanda tahıl ögesini kabuklarından ayırmışlardır. Başlangıçta saddle quern (eyer taşı) olarak bilinen, el tipi daha basit bir teknolojiye sahip iki parçadan oluşan öğütme taşları, uzun yıllar içerisinde büyük boyutlu üretim ihtiyaçlarını karşılayabilecek Pompei tipi olarak adlandırılan değirmenlere yerini bırakmıştır. Bu gelişim uzun yıllar boyunca günümüze kadar devamlılık göstermiştir. Erken dönemlerden itibaren mortarlar da değirmenler gibi tahıl öğütmede sıkça kullanılmıştır. Mortarların öğütme aleti olarak kullanılan değirmenlerin varlığına rağmen kullanım görmelerinin sebebi, kullanışlı olması ve birçok alanda kullanılabilmesidir. Bazı kullanım alanları gıda ile ilişkisiz olmakla birlikte tahıl için de kullanıldığı açıktır. Değirmenlere göre daha küçük miktarda ürüne ihtiyaç duyulduğunda mortarlar kullanılmış olmalıdır. Gelişmiş değirmenlerden daha ucuz olması nedeniyle de mortarlar tercih edilmiştir.

Soku taşları antik dönemde kullanılan el değirmenleri ve mortarların günümüze bir yansıması olarak gelmiştir. Tıpkı antik dönemde sürekli gelişim gösteren değirmenler karşısında mortarların kullanım görmesi gibi, soku taşları da günümüzde gelişen teknolojiye rağmen halen günümüz kırsal yerleşimlerinde kullanım görmektedir.

Vezirköprü Neoklaudipolis Antik kentine 2018-2019 yılları arasında yapılan yüzey araştırmalarında tespit edilen 55 adet soku taşı çalışma kapsamına alınmıştır. Çalışma kapsamında bu soku taşları tarafımızca ana tipolojik form özelliklerine bakılarak devşirme malzemedan yapılmış, dairesel ve konik olmak üzere 3 grup altında değerlendirilmiştir.

Çalışmamızın ilk grubunu 29 adet ile devşirme malzemedan yapılmış soku taşları oluşturmaktadır. Antik dönemde kullanım görmüş pres denge taşları ve sütun tamburlarından devşirilmiş olmak üzere 2 tip altında incelenmiştir. 35 ve 36 No'lu soku taşları geç dönemde cami duvarında devşirme malzeme olarak kullanım gördüğü için hangi taştan devşirildiği anlaşılamamıştır. Devşirme malzemedan yapılmış soku taşlarının ilk tipini oluşturan, pres denge taşlarından devşirilmiş soku taşları toplam 23 örnekten oluşmaktadır. Vezirköprü coğrafyasında Roma ve Bizans Dönemlerinde zeytinyağı ve şarap üretiminde kullanılmıştır. Vezirköprü coğrafyasında iklim değişikliklerinin sonucu olarak zeytin ve üzüm üretiminin ortadan kalkması, 14. yüzyılın ortalarında İslamiyet'in yayılması ve Türklerin bölgedeki örf, adet ve geleneklerini bölgede tam anlamıyla hissettirmesiyle, Roma ve Bizans dönemlerinde zeytinyağı ile şarap üretiminde kullanılan pres denge taşlarının (Kat. No. 37-59) yuva kısımları genişletilerek soku taşına devşirilmiştir. Antik dönemde pres denge taşı olarak kullanım görürken, daha geç dönemde soku taşına devşirilen soku taşlarının benzerlerine Anadolu'nun bir çok bölgesinde rastlanmaktadır.

Devşirme malzemedan yapılmış soku taşlarının ikinci tipini oluşturan, sütun tamburundan devşirilmiş soku taşları toplam 4 örnekten oluşmaktadır. Vezirköprü'de Roma ve Bizans döneminde sütun tamburu olarak kullanım görmüş taşlar 14. yüzyılın ortalarında bölgedeki Bizans hâkimiyetinin sonra ermesiyle beraber Türklerin örf, adet ve geleneklerini hissettirmesiyle, sütun tamburlarının (Kat. No. 60-63) orta kısımları oyularak soku taşına devşirilmiştir. Antik dönemde sütun tamburu olarak kullanım görürken, daha geç dönemlerde soku taşına devşirilen taşlarının, Çanakkale Assos Antik kentinde benzeri bulunmaktadır.

Çalışmamızın ikinci grubunu oluşturan dairesel formlu soku taşları (Kat. No. 64-86) toplam 22, üçüncü grubu oluşturan konik formlu soku taşları (Kat. No. 87-89) ise 3 adet örnekten oluşmaktadır. Bu 2 grupta, devşirme malzemedan yapılan soku taşlarından farklı olarak direk öğütme amacıyla yapılmıştır. Konik olanlarının dairesellerden farklı dış yüzeylerinin yukarıdan aşağıya doğru daralmasıdır. Bu 2 grubun yapım malzemesi olarak sert kayalar ve taşlar dayanıklı olması sebebiyle tercih edilmiştir. Çekiç ve murç yardımıyla yavaş yavaş vurularak soku taşları şekillendirilmiştir. Dairesel formlu soku taşlarının Malatya, Artvin ve Çanakkale’de benzerleri bulunmaktadır.

Türklerin, 1071 yılında Malazgirt savaşı ve daha sonrasında Myriokefalon zaferi ile Bizanslara üstünlük kurmasının ardından Anadolu’da ilk Türk toplulukları oluşmaya başlamıştır. Samsun bölgesi, 14. yüzyılda Sultan Mehmet Çelebi döneminde Osmanlı Devleti’ne katılmıştır. Bu tarihten günümüze kadar kesintisiz Türklerin egemenliği altında kalmıştır. Türklerin Bizans hâkimiyetini yıkmasına ek, 14. yüzyılın ortalarında Anadolu nerdeyse tamamen İslam dinini benimsemiştir. Ülkemizde soku taşları hakkında yapılan çalışmaların yetersizliği, uzun bir zaman dilimi içerisinde kullanıldığı için yüzey kondüsyonunda aşınmalar meydana gelmesi nedeniyle tarihleme yapmak zordur. Ancak, hem Samsun’da Türklerin hâkimiyeti ele alması hem de Anadolu’nun İslamiyet’i benimsemesi 14. yüzyılın ortalarını işaret etmektedir. Türklerin bu tarihten sonra bölgede kendi kültür, örf ve adetlerini sürdürmeye başlaması, kutsal olarak gördükleri ekmeğin yapımında kullanılan soku taşlarının da muhtemelen kullanım evresinin başlamasını sağlamıştır.

Soku taşları hakkında etnoarkeolojik bir değerlendirme yapacak olursak, Vezirköprü coğrafyasının kırsal yerleşim yerlerinde yaşayan halklar, atalarından gördükleri dinimizde kutsal sayılan ekmeğin yapımında kullanılan soku taşlarını halen kullanmaktadırlar. 21. yüzyılda olmamıza rağmen soku taşlarının kullanılmasında ki amacın altında yatan neden, Türk toplumlarının örf, adet ve geleneklerine ne kadar bağlı olduğunun göstergesidir. Bayramlarda, mevlitlerde ve düğünlerde yaptıkları aşure, çorba, keşkek ve çöreklerin yapımının hepsinde soku taşlarından faydalanmaların sebebi hem sosyalleşme hem de sürekli birbirlerine yardım etme düşüncesidir.

## KAYNAKÇA

- Aage, G. Drachmann, *Ancient Oil Mills and Presses*, Danske Videnskabernes Selskab, Historisk Filologiske meddelelser;, 1,1, Copenhagen, 1932.
- Acun, Hakkı, *Türk Kültüründe Taşlar*, Ankara, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 2010.
- Aktaş, Esen, *Roma İmparatorluk Dönemi'nde Orta Ve Doğu Karadeniz Bölgesi Yerleşimleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın, 2018.
- Alcock, J. Pilsbury, *Food In The Ancient World*, Westport, CT: Greenwood Press, London, 2006.
- Alkım, U. Bahadır, "Samsun Bölgesi Çalışmaları (1973)", *Türk Arkeoloji Dergisi*, Sayı: XXII-1, Ankara 1975, ss. 5-12.
- Alp, Sedat, *Hititlerde Şarkı, Müzik ve Dans, Hitit Çağında Anadolu'da Üzüm ve Şarap*, Kavaklıdere Kültür Yayınları, No. 6, Ankara, 1999.
- Amouretti, Marie, Claire, "Zeytinyağı Üretimi, Teknolojinin Orijinal Tarihi", *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona, 1997, ss. 20-32.
- Anderson, J. G. Clark, *Studia Pontica. I, A Journey Of Exploration In Pontus*, Studia Pontica 1, Bruxelles: H. Lamertin, 1903.
- Arslan, Murat, *Mithradates VI Eupator Roma'nın Büyük Düşmanı*, Odin Yayıncılık, İstanbul, 2007.
- Bahadır, Gürhan, "Orta Çağ Avrupa'sında Türk-İslam Medeniyetinin Oluşması", *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt 8, Sayı 16, 2013, ss. 113-126.
- Bamyacı, Onur, *Anadolu Arkeolojisinde Taş Aletler, Öğütme Taşları: Tipolojik Gelişim, Sorunlar, Çalışma Metodolojisi ve Analitik Bir Yaklaşım Modeli*, A. Baysal (Ed.), Ege Yayınları, İstanbul, 2018. ss. 272-303.
- Baçoğlu, M. İsmail, *Antik Çağ'da Kilikya Bölgesinde Zeytinyağı Üretimi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi, Adana, 2009.
- Bekker-Nielsen, Tønnes. vd., *Neoklaudiopolis Antik Kenti (Vezirköprü, Samsun)*, Özge Acar (çev.), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2015.
- Boynudelik, Mahmut ve Boynudelik, İ. Zerrin, *Zeytin Kitabı, Zeytinden Zeytinyağına*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2007.
- Buğrul, Hasan, "Artvin, Hopa Etnografya Müzesi Bahçesinde Sergilenen Eserler Üzerine Bir Çalışma", *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt 10, Sayı 19, 2018, ss. 573-591.
- Bülbül, Pınar, "Eski Anadolu'da Tarım Faaliyetleri, Tarihin Peşinde", *Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Sayı:17, 2017, ss. 269-282.
- Can, Şefik, "Klasik Yunan Mitolojisi", İnkılap Kitabevi, İstanbul, 1994.
- Charles, Singer, vd., *A History of Technology*, Five Vol. Hardcover, January 1, Oxford University Press, 1954.
- Crowther, B. Nigel, *Sport in Ancient Times*, Praeger Series On The Ancient World Bella Vivante, London, 2007.
- Curtis, I. Robert, *Technology and Change in History*, Vol. 5, *Leiden Boston*, Köln Brill, 2001.

- Czichon, Rainer, M. ve Yılmaz, Ali, M., “Vezirköprü/Oymaağaç Höyük-Nerik (?) Projesi”, *Anadolu'nun Zirvesinde Türk Arkeolojisinin 40 Yılı*, Bilgin Kültür Sanat Yayınları, Ankara, 2014, ss. 339-356.
- Czichon, Rainer, M., “I. Oymaağaç-Nerik Kazı Çalışma Raporu 2007”, 2007, ss. 1-13.
- Czichon, Rainer, M., “Oymaağaç-Vezirköprü Yüzey Araştırması 2006”, *25.Araştırma Sonuçları Toplantısı 1. Cilt*, Çanakkale, 28 Mayıs - 01 Haziran 2007, ss. 187-196.
- Czichon, Rainer, M., “Son rapor Oymaağaç Höyük-Nerik 2013”, 2013, ss. 1-29.
- Czichon, Rainer, M., “Son rapor Oymaağaç Höyük-Nerik 2014”, 2014, ss. 1-24.
- Czichon, Rainer, M., *Oymaağaç Höyük (Nerik) Kazı Raporu 2017*, 2017, ss. 1-18.
- Çaltı, Nedim, *Tarih Öncesinden Günümüze Zeytinyağı Saklama Kaplarının İncelenmesi ve Seramik Malzemedeki Uygulanması*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 2018.
- Çapalov, Osman, Assos Kenti Yunan ve Roma Dönemi Zeytinyağı, Şarap ve Un Üretim Aletleri, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale, 2010.
- Çoban, Asım, Vezirköprü İlçesinin İdarî Coğrafya Analizi, *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6/6, 2013, ss. 403-420.
- Çulha, Osman, “Ölmez Ağacın” Ölümsüz Lezzetleri: Didim’ Zeytin ve Zeytinyağından Hazırlanan Yöresel Yiyecekler, “*Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*”, Cilt: 5, Sayı: 52, 2017, ss. 253-286.
- Dalman, Hermann, G., “Grinding in Ancient and Modern Palestine”, *The Biblical World Vol. 19*, No. 1, 1902, ss. 9-18.
- Diamond, Jared, *Tüfek, Mikrop ve Çelik*, Çev: Ülker İnce, Ankara: TÜBİTAK Yayınları, 2006.
- Diler, Adnan, “Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Şarap İşlikleri”, *XI. Araştırma Sonuçları Toplantısı*, Ankara, 1993, ss. 505-520.
- Doğan, Sema, “Bizans Döneminde Pamfilya ve Likya’da Gündelik Kullanımdaki Taş Gereçler”, *Edebiyat Fakültesi Dergisi* 24/2, 2007, ss. 63-75.
- Doğer, Ersin, *Antik Çağda Bağ ve Şarap*, İletişim Yayınevi, İstanbul, 2004.
- Dönmez, Şevket, “1997-1999 Yılları Yüzey Araştırmalarında İncelenen Samsun-Amasya İlleri İ.Ö. 2. Binyılı Yerleşmeleri”, *Türk Tarih Kurumu Belleten*, Cilt:LXV, Sayı:244, 2001, ss. 873-903.
- Eğilmez, Mahfi, *Hitit Ekonomisi*, Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul, 2005.
- Eroğlu, Mesut, *Aigai’de Zeytinyağı Üretimi ve Tahıl Öğütme Teknolojisi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi, İzmir, 2012.
- Eskiyörük, Diğdem, Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı: Kilikya Bölgesi Örneği, Adana: *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Sayı 4, 2016. ss. 228-243.
- Faust, Avraham, The Interests of the Assyrian Empire in the West: Olive Oil Production as a Test-Case, London: *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, Vol. 54, No. 1, 2011.
- Forbes, A. Hamish, and Foxall, Lin, *The Queen of All Trees*, Expedition 21, 1978, ss. 37-47.
- Forbes, R. Jacobus, “Fermented Beverages 500 B.C- 1500 A.D.”, *Studies in Ancient Technology*, Vol. III, Leiden, 1965, ss. 114-137.

- Foxhall, Lin, *Olive Cultivation in Ancient Greece: Seeking the Ancient Economy*, New York: Published in the United States by Oxford University, 2007.
- Frankel, Rafi, *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, Sheffield Academic Press, England, 1999.
- Frankel, Rafi, "The Olynthus Mill, Its Origin, and Diffusion: Typology and Distribution", *American Journal of Archaeology*, The University of Chicago Press, Vol. 107, No. 1, 2003, ss. 1-21.
- Göktaş, M. Ali, *Zeytin ve Zeytinyağının Türkiye Ekonomisindeki Yeri*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ege Üniversitesi, İzmir, 1966.
- Gümüş, Musa, Türklerde Vatan Kültürünün Oluşumu: Anadolu Tecrübesi, *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* Vol. 8/9, 2013, ss. 1553-1570.
- Gürel, Cemal, *Antik Troas Bölgesinde Zeytincilik: Etnoarkeolojik Bir Yaklaşım*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi, 2016.
- Gürsoy, Deniz, *Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim Dünden Bugüne Gastronomi*, Oğlak Yayıncılık, 1. Baskı, İstanbul, 2013.
- Güvenç, Bozkurt, *İnsan ve Kültür*, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2007.
- Hadjisavvas, Sophokos, *Olive Oil Processing in Cyprus- from the Bronz Age to the Byzantine Period*, Studies in Mediterranean Archaeology, Vol. XCIX, Nicosia-Cyprus, 1992.
- Halat, Suat, *Mersin ve Çevresindeki Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla Üniversitesi, 2014.
- Harrell, Author, J., Utilitarian Stones, *Ucla Encyclopedia of Egyptology*, Journal of Romanarch, 2012.
- Henderson, Alexander, *The History of Ancient and Modern Wines*, Baldwin Cradock ve Joy, London, 1824.
- Işın, M. Priscilla, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2018.
- İğci, Necdet ve Kıvrak, Bünyamin, *Geçmişten Günümüze Vezirköprü*, T.C.Vezirköprü Kaymakamlığı, Express Basım Evi, Samsun, 2008.
- İncirlili, Murat, *Başlangıcından M. Ö. 2. Bin'in Ortasına Kadar Anadolu ve Ege'de Şarap Üretimi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara, 2017.
- Jose, L. Melana, *Olive Oil And Other Sorts Of Oil In The Mycenaean Tablets*, Minos, 1983, Vol. 18, 89-123. 4-6 December 1978 an International Meeting on "Olive Oil in Antiquity", Madrid, 2009.
- K. D. White, *Farm Equipment of the Roman World*, Cambridge University Press, England, 1975.
- K. D. White, *Greek and Roman Technology*, Cornell University Press, Ithaca, New York, 1984.
- K.D. White, *Roman Farming*, Thames ve Hudson, London, 1970.
- Kaplan, Melike ve Arıhan, S. Karaöz, "Antik Çağdan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 52 (2), 2012, ss. 41-56.

- Kavruk, Hasan ve Solmaz, Fatih, "Malatya Çevresindeki Taşlarla İlgili İnanışlar ve Misafir Taşı Geleneği", *Akra Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, Sayı 20, Cilt 8, 2020, ss. 65-81.
- Kelder, M. Jorrit, Royal Gift Exchange Between Mycenae and Egypt: Olives as "Greeting Gifts" in the Late Bronze Age Eastern Mediterranean, *American Journal of Archaeology*, Vol. 113, No. 3, 2009, ss. 339-352.
- Kınal, Füzüzzan, *Eski Anadolu Tarihi*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1987.
- Kızıl, Abuzer, "Keramos'un Kuzeyinde Yapılan Yüzey Araştırmalarında Tespit edilen Zeytinyağı İşlikleri", içinde: Ü. Aydınoglu ve A. K. Şenol (derl.), *Antik Çağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi Sempozyum Bildirileri*, (06-08 Kasım 2008 Mersin). İstanbul, 2010, ss. 259-275.
- Korkut, Taner ve Ercan, Birsen, "Roman Meals and Cooking Ware in Lycia: An Experimental Practice in Archaeology", *Akdeniz Sanat Dergisi 1*, Akdeniz Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayını, 2008, ss. 95-105.
- Korkut, Taner, "Steinerne Mörserschalen aus Patara", *Archaeologische Anzeiger*, 2002, ss. 233-245.
- Kökten, Kılıç, vd., "1940 ve 1941 Yılında Türk Tarih Kurumu Adına Yapılan Samsun Bölgesi Kazıları Hakkında İlk Kısa Rapor", *Türk Tarih Kurumu Belleten* Cilt: IX Sayı: 35, 1945, ss. 361-400.
- Kuter, Murat, "Ekmeğin Tarihi", *TSE Standart Ekonomik ve Teknik Dergi*, Sayı: 52, 2013, ss. 41-45.
- Küçükkömürler, Saime ve Ekmen, Zeynep, "Barışın Simgesi Zeytin ve Anadolu Kültürü", *ICANAS*, 38.10-15 Eylül, Bildiri Kitabı, Ankara, 2008, ss. 809-820.
- Laflı, Ergün, "Antik Hellen ve Roma Dönemlerinde Anadolu'da Bağcılık ve Şarapçılık", *Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu-1*, 2017, ss. 19-56.
- Memiş, Ekrem, *Eskiçağ Türkiye Tarihi*, Ekin Yayınları, Bursa, 2013.
- Mumkaya, Gülhan, *Antik Çağ'da Batı Anadolu'da Zeytin ve Zeytincilik*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya, 2012.
- Ortaç, Meral, Bolu Merkez, Mudurnu, Yeniçağa ve Dörtdivan İlçeleri Antik Tarım Teknolojisi: Pres Ağırlık Taşları (Lituslar). G. Kökdemir (Ed.), *Orhan Bingöl'e 67. Yaş Armağanı*, Bilgin Kültür Sanat Yayıncılık, Ankara, 2013, ss. 407-433.
- Öz, Esmâ, *Kültepe Metinleri Işığında Eski Anadolu'da Tarım ve Hayvancılık*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2014.
- Özata, Esra ve Cömert, Menekşe, Zeytinyağı ve Sağlıklı Yaşam, *Zeytin Bilimi*, Sayı 6 (2), 2016, ss. 105-110.
- Phillips, Rod, *A Short History of Wine*, Harper Perennial, 2002.
- Sağlam, Abdullah, *Eski Çağ'da Vezirköprü Ve Çevresi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri, 2018.
- Schuchardt, H. Schmidt, "Kültürel ve Sanatsal Yayılma" Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi, Barselona, 1997, ss. 21-26.
- Signe Isager, *Ancient Greek Agriculture An Introduction*, 1st Edition, Routledge, Londra, 1992.
- Standish, Robert, *The First Of Trees; The Story Of the Olive*, Phoenix House, London, 1960.

- Şahin, Mustafa ve Altın, Ali, Nikaia'nın Antik Dönem'deki Tarımsal Üretimine Dair İzler: Nikaia'dan Bir Pres Taşı, *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19 (35), 2018, ss. 815-827.
- Şenoğlu, Beste, *Antik Dönem'de Kıbrıs'ta Zeytinyağı-Şarap Üretimi ve Ticareti*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi, İzmir, 2003.
- Temür, Akın ve Karadeniz, Semanur, Neoklaudiopolis'ten Bir Grup Roma Seramiği, *Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, Özel Sayı, 2020, ss. 22-36.
- Temür, Akın ve Yiğitpaşa, Davut, "Neoklaudiopolis Antik Kenti ve Territoryumu 2018 YüzeY Araştırması ve Envanter Çalışmaları", *History Studies*, V.12, C.2, 2020, ss. 619-654.
- Temür, Akın ve Yiğitpaşa, Davut, "Neoklaudiopolis Antik Kenti ve Territoryumu 2019 YüzeY Araştırması ve Envanter Çalışmaları", *History Studies*, V.12, C.6, 2020, ss. 2865-2894.
- Tez, Zeki, *Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*, Hayykitap Yayınevi, 2. Baskı, İstanbul, 2012.
- Tezcan, Mahmut, "Türk Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamur İşİ Yemekler (Tarım Hayvancılık Bireşimi)" Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamurışı Yemekler, *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı*, Ankara, 1997.
- Tolga, Özge, "Antik Dönemdeki Damak Tadının Günümüz Yansıması", *II. Gastronomi Turizimi Kongresi*, 2017, ss. 103-116.
- Toprak, Funda, Burhan-ı Katı'ya Mütercim Asım Efendi'nin Türkçe Katkıları, *International Journal of Language Academy*, 8/4, 2020, ss. 154-167.
- Uhri, Ahmet, "Buğdayın Akdeniz'deki Yolculuğu-1", *Avcı Toplayıcı Topluluklardan Antik Çağ Uygarlıklarına Buğday*, Y. Kaya (Ed.), 2017, ss. 9-33.
- Uygun, Çilem, vd., Zeytin ve Şarap İşlikleri, T. Korkut (Ed.), *Arkeoloji, Epigrafi, Jeoloji, Doğal ve Kültürel Peyzaj Yapısıyla Tlos Antik Kenti ve Territoryumu*, Ankara, 2015, ss. 496-501.
- Üçer, Müjgan, *Sözlü Gelenekten Kültüre, Gülteste-i Sivas –II-*, Sivas Belediyesi Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü İstanbul, 2017.
- Ünan, Serdar, *Samsun ve Çevresi Mezar Tipleri Ve Ölü Gömme Adetleri (MÖ III. bin – M.S. IV. yy.)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kütahya, 2010.
- Ünsal, Artun, *Ölmez Ağacın Peşinde, Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2011.
- Yaltrık, Faik, *Flora of Turkey*, (Eds. P.H.Davis), Preston Universty, Vol. 6, 1978, ss. 155-156.
- Yıldız, Muharrem, "Semavi Dinlerde Dicle ve Fırat Hakkındaki Bilgiler ve Günümüze Yansıyan Gerçekler", *Kafkas Üniversitesi Dergisi*, Sayı: 31, 2011, ss. 51-66.
- Yıldızlı, Mustafa ve Ergürer, Ertuğ, H., "Parion Roma Dönemi Taş Kapları (2010-2018)", Cevat Başaran'a 60. Yaş Armağanı, Bilgin Kültür Sanat Yayınları, V. Keleş (Ed.) 2019, ss. 625-656.
- Yılmaz, Ali ve Gül, Seyfullah, "Vezirköprü'de (Samsun) Tarihsel Koruma Ve Halkın Koruma Çalışmalarına Yaklaşımı", *Studies Of The Ottoman Domain*, 5/8, 2015, ss. 1-28.

Yılmaz, Cevdet ve Zeybek, İbrahim, H., *Samsun Coğrafyası*, Canik Belediyesi Kültür Yayınları, Samsun, 2016.

## KATALOG

**Kat. No.: 1 (Res. 1, Çiz. 12a-c)**

**Bul. Yeri:** Kabalı Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 100x82 cm. Yükseklik: 70 cm. Derinlik: 20 cm. Çapı: 25 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da dökülmeler mevcut. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli oyuk, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 2 (Res. 2, Çiz. 13a-c)**

**Bul. Yeri:** Kabalı Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 75x60 cm. Derinlik: 24 cm. Çapı: 23 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da dökülmeler mevcut. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvayla beraber iki yana uzanan dar sığ yuva, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 3 (Res. 3, Çiz. 14a-b)**

**Bul. Yeri:** Çal Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 96x96 cm. Derinlik: 70 cm. İç Derinlik: 7 cm. Çapı: 30 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Sekizgen. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvanın üzerinde iki orta köşesinde çıkıntılı, kare formlu yuva, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 4 (Res. 4, Çiz. 15a-b)**

**Bul. Yeri:** Gömlekli Hisar Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 110x110 cm. Derinlik: 24 cm. İç Derinlik: 7 cm. Yükseklik: 56 cm. Çapı: 33 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Sekizgen. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvanın üzerinde dört orta köşesinde çıkıntılı kare formlu yuva, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 5 (Res. 5, Çiz. 16a-b)**

**Bul. Yeri:** Tepeören Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 80x70 cm. Yükseklik: 50 cm. Çapı: 25 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek orta kısımdan kenar köşelere kadar uzanan dar sığ kanallı, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 6 (Res. 6, Çiz. 17)**

**Bul. Yeri:** Kızılcaören Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 112x63 cm. Derinlik: 20 cm. Çapı: 24 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek orta kısımdan kenar köşelere kadar uzanan dar sığ kanallı, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 7 (Res. 7, Çiz. 18)**

**Bul. Yeri:** Tepeören Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 95x83 cm. Yükseklik: 50 cm. Derinlik: 20 cm. Çapı: 27 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek orta kısımdan kenar köşelere kadar uzanan dar sığ kanallı, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 8 (Res. 8, Çiz. 19)**

**Bul. Yeri:** Örencik Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 92x82 cm. Yükseklik: 62 cm. Derinlik: 15 cm. Çapı: 27 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek orta kısımdan kenar köşelere kadar uzanan dar sığ kanallı, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 9 (Res. 9, Çiz. 20)**

**Bul. Yeri:** İncesu Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 100x75 cm. Yükseklik: 55 cm. Derinlik: 12 cm. Çapı: 21 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar ve çatlaklar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek orta kısımdan kenar köşelere kadar uzanan dar sığ kanallı, oval kenar köşeleri.

**Kat. No.: 10 (Res. 10, Çiz. 21)**

**Bul. Yeri:** İncesu Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 100x87 cm. Yükseklik: 48 cm. Derinlik: 20 cm. Çapı: 23 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar ve çatlaklar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek orta kısımdan kenar köşelere kadar uzanan dar sığ kanallı, oval kenar köşeleri.

**Kat. No.: 11 (Res. 11, Çiz. 22)**

**Bul. Yeri:** İncesu Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 87x80 cm. Yükseklik: 45 cm. Derinlik: 15 cm. Çapı: 25 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar ve çatlaklar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek orta kısımdan kenar köşelere kadar uzanan dar sığ kanallı, oval kenar köşeleri.

**Kat. No.: 12 (Res. 12, Çiz. 23a-b)**

**Bul. Yeri:** Tepeören Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 80x50 cm. Yükseklik: 40 cm. Çapı: 20 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek orta kısımdan başlayarak kenar köşelerden yan kısımlara kadar uzanan dar sığ kanal, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 13 (Res. 13, Çiz. 24)**

**Bul. Yeri:** Cebeli Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 100x80 cm. Derinlik: 20 cm. Yükseklik: 60 cm. Çapı: 18 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer dökülmeler. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek orta kısımdan başlayarak kenar köşelerden yan kısımlara kadar uzanan dar sığ kanal, oval kenar köşeleri

**Kat. No.: 14 (Res. 14, Çiz. 25)**

**Bul. Yeri:** Tepeören Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 90x70 cm. Yükseklik: 44 cm. Derinlik: 18 cm. Çapı: 22 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer dökülmeler. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek orta kısımdan başlayarak kenar köşelerden yan kısımlara kadar uzanan dar sığ kanal, oval kenar köşeleri.

**Kat. No.: 15 (Res. 15, Çiz. 26a-b)**

**Bul. Yeri:** İncesu Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 100x57 cm. Yükseklik: 55 cm. Derinlik: 18 cm. Çapı: 20 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek iki yan taraflarında ahşap kalasların oturduğu yuvalar, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 16 (Res. 16, Çiz. 27)**

**Bul. Yeri:** Kabalı Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 78x75 cm. Derinlik: 20 cm. Çapı: 23 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek iki yan taraflarında ahşap kalasların oturduğu yuvalar, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.:17 (Res. 17)**

**Buluntu Yeri:** Kabalı Mahallesi

**Ölçüleri: Üst Ölçüleri:** 100x75 cm. Yükseklik: 75 cm. Derinlik: 18 cm. Çapı: 26 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek iki yan taraflarında ahşap kalasların oturduğu yuvalar, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 18 (Res. 18, Çiz. 28)**

**Bul. Yeri:** Çakırtaş Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 107x84 cm. Yükseklik: 56 cm. Derinlik: 20 cm. Çapı: 28 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek iki yan taraflarında ahşap kalasların oturduğu yuvalar, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 19 (Res. 19, Çiz. 29)**

**Bul. Yeri:** Çekmeden Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 85x90. Yükseklik: 40 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar. İki yan tarafında ahşap kalasların oturduğu yuvalar, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 20 (Res. 20)**

**Bul. Yeri:** Karacaören Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 95x70. Yükseklik: 62 cm. Derinlik: 20 cm. Çapı: 20 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek iki yan taraflarında ahşap kalasların oturduğu yuvalar, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 21 (Res. 21, Çiz. 30)**

**Bul. Yeri:** Yağınözü Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 100x77 cm. Yükseklik: 65 cm. Çapı: 27 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonunda yer yer aşınmalar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek iki yan taraflarında ahşap kalasların oturduğu yuvalar, keskin kenar köşeleri.

**Kat. No.: 22 (Res. 22)**

**Bul. Yeri:** Çakırtaş Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 82x43. Yükseklik: 65 cm. Derinlik: 20 cm. Çapı: 22 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer aşınmalar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek iki yan taraflarında ahşap kalasların oturduğu yuvalar, oval kenar köşeleri.

**Kat. No.: 23 (Res. 23, Çiz. 31)**

**Bul. Yeri:** Cebeli Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 50x70 cm. Derinlik: 18 cm. Çapı: 22 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonunda yer yer aşınmalar. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek iki yan taraflarında ahşap kalasların oturduğu yuvalar, oval kenar köşeleri.

**Kat. No.: 24 (Res. 24, Çiz. 32)**

**Bul. Yeri:** Kabalı Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 79x75 cm. Derinlik: 20 cm. Çapı: 24 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer dökülmeler. Geç dönemde taşıyıcı yapı parçası. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuva.

**Kat. No.: 25 (Res. 25, Çiz. 33)**

**Bul. Yeri:** Taşlıyük Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 96x34 cm. Derinlik: 17 cm. Çapı: 21 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer dökülmeler. Geç dönemde taşıyıcı yapı parçası. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuva.

**Kat. No.: 26 (Res. 26, Çiz. 34)**

**Bul. Yeri:** İncesu Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 80x60 cm. Derinlik: 15 cm. Çapı: 23 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer dökülmeler. Geç dönemde taşıyıcı yapı parçası. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuva.

**Kat. No.: 27 (Res. 27, Çiz. 35)**

**Bul. Yeri:** Taşlıyük Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 75x55 cm. Derinlik: 17 cm. Çapı: 22 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer dökülmeler. Geç dönemde taşıyıcı yapı parçası. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuva üzerinde kare formu yuva.

**Kat. No.: 28 (Res. 28, Çiz. 36)**

**Bul. Yeri:** Taşlıyük Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 79x38 cm. Derinlik: 17 cm. Çapı: 21 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer dökülmeler. Geç dönemde taşıyıcı yapı parçası. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuva.

**Kat. No.: 29 (Res. 29, Çiz. 37)**

**Bul. Yeri:** Kovalı Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 90x74 cm. Derinlik: 20 cm. Çapı: 25 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer dökülmeler. Geç dönemde taşıyıcı yapı parçası. Üst tarafında merkezde ahşap bloğu aşağıya çekmek için kullanılan vidanın oturduğu dairesel formda derin, düz dipli yuvaya ek kenar köşelere uzanan kanal.

**Kat. No.: 30 (Res. 30)**

**Bul. Yeri:** Karacaören Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 93x72. Yükseklik: 60 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer dökülmeler. Üst kısımda başka bir mimari yapı elemanı. Yan taraflarında ahşap bloğu aşağıya çekmeye yarayan yuva.

**Kat. No.: 31 (Res. 31)**

**Bul. Yeri:** Halkahavli Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 90x80 cm. Yükseklik: 55 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer dökülmeler. Üst kısımda başka bir mimari yapı elemanı.

**Kat. No.: 32 (Res. 32, Çiz. 38)**

**Bul. Yeri:** Başalan Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 93x66 cm. Yükseklik: 60 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer dökülmeler. Yan yatırılmış. Yan tarafında ahşap bloğu aşağıya çekmeye yarayan yuva.

**Kat. No.:** 33 (Res. 33, Çiz. 39a-b)

**Bul. Yeri:** Başalan Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 90x70 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer dökülmeler. Yan yatırılmış. Yan tarafında ahşap bloğu aşağıya çekmeye yarayan yuva.

**Kat. No.:** 34 (Res. 34)

**Bul. Yeri:** Başalan Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 92x58 cm. Yükseklik: 60 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşı. Yüzey kondisyonun da yer yer dökülmeler. Yan yatırılmış.

**Katalog No.:** 35 (Res. 35)

**Bul. Yeri:** Kızılcakoru Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst ölçüleri: 90x90 cm. İç Çapı: 60 cm. Kenar Kalınlığı: 22 cm. Derinlik: 40 cm.

**Tanımı:** Devşirme malzemedan soku taşı. İçerisi dairesel formda derin, düz dipli oyuk. Cami duvarında devşirme. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.:** 36 (Res. 36)

**Bul. Yeri:** Kızılcakoru Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 75x60 cm. İç Çapı: 40 cm. Kenar Kalınlığı: 20 cm. Derinlik: 40 cm.

**Tanımı:** Devşirme malzemedan soku taşı. İçerisi dairesel formda derin, düz dipli oyuk. Cami duvarında devşirme. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.:** 37 (Res. 37)

**Bul. Yeri:** Meşeli Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 88x80 cm. Yükseklik: 65 cm. Derinlik: 33 cm. Çapı: 50 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. İki yanında ahşap oturma yuvaları. İçerisi dairesel formda derin, düz dipli oyuk. Kenar köşeleri kısmi oval dönüş. Üst kısmının sol üst dış tarafı muhtemelen fazla kullanım nedeniyle büyük bir parça kırık. Yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.:** 38 (Res. 38, Çiz. 40)

**Bul. Yeri:** Kapaklı Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 110x90 cm. Çapı: 50 cm. Derinliği: 37 cm. Yuva Ölçüleri: 34x22 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. İki yanında ahşap oturma yuvaları. İçerisi dairesel formda derin, düz dipli oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Üst kısmının sağ üst dış tarafı ve sol tarafı muhtemelen fazla kullanım nedeniyle küçük bir parça kırık. Yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 39 (Res. 39)**

**Bul. Yeri:** Bahçekonak Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 110x102 cm. Yükseklik: 71 cm. Çapı: 72 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. İki yanında ahşap oturma yuvaları. İçerisi dairesel formda derin, düz dipli oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 40 (Res. 40, Çiz. 41)**

**Bul. Yeri:** Saray Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 100x76 cm. Yükseklik: 66 cm. Derinlik: 32 cm. İç Çapı: 32 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. İki yanında ahşap oturma yuvaları. İçerisi dairesel formda derin, düz dipli oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Üst kısmının sol üst dış tarafı yarıya kadar muhtemelen fazla kullanım nedeniyle büyük bir parça kırık. Yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 41 (Res. 41, Çiz. 42)**

**Bul. Yeri:** Avdan Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 90x90 cm. Yükseklik: 67 cm. Derinlik: 25 cm. İç Çapı: 49 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. İki yanında ahşap oturma yuvaları. İçerisi dairesel formda derin, düz dipli oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Üst kısmının sağ üst dış tarafı kadar muhtemelen fazla kullanım nedeniyle küçük bir parça kırık. Yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 42 (Res. 42, Çiz. 43)**

**Bul. Yeri:** Avdan Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 88x72 cm. Yükseklik: 65 cm. Derinlik: 27 cm. İç Çapı: 80 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. İki yanında ahşap oturma yuvaları. İçerisi dairesel formda derin, düz dipli oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Üstte ahşap yuva kısımlarında muhtemelen fazla kullanım nedeniyle küçük parça kırıklar. Yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 43 (Res. 43, Çiz. 44)**

**Bul. Yeri:** Tepe Ören Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 90x75 cm. Yükseklik: 50 cm. Çapı: 55 cm. Derinliği: 20cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. İki yanında ahşap oturma yuvaları. İçerisi dairesel formda derin, düz dipli oyuk. Kenar köşeleri kısmi oval dönüş. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 44 (Res. 44, Çiz. 45)**

**Bul. Yeri:** Oruç Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 80x60 cm. Yükseklik: 40cm. Çapı: 36 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. Kapı girişinde devşirme malzeme. Tespit edilebilen yüzünde ahşap oturma yuvası. İçerisi dairesel formda derin, düz dipli oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Ahşap oturma yuvasının sol tarafı muhtemelen fazla kullanım nedeniyle küçük bir parça kırık. Yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 45 (Res. 45, Çiz. 46)**

**Bul. Yeri:** Oruç Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 100x90 cm. Yükseklik: 46 cm. Çapı: 53 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. İki yanında ahşap oturma yuvaları. İçerisi dairesel formda derin, düz dipli oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Sol dış tarafı muhtemelen fazla kullanım nedeniyle küçük bir parça kırık. Yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 46 (Res. 46, Çiz. 47)**

**Bul. Yeri:** Bahçe Konak Mahallesi

**Ölçüleri:** Yükseklik: 78 cm. Uzunluk: 97 cm. Çapı: 58 cm. Derinlik: 32 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. İki yanında ahşap oturma yuvaları. Yuvaların olduğu yerde vida deliği. İçerisi elips formda derin, düz dipli oyuk. Kenar köşeleri oval dönüş. Üst kısmının sağ üst dış tarafı ve sol tarafı muhtemelen fazla kullanım nedeniyle küçük bir parça kırık. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 47 (Res. 47, Çiz. 48)**

**Bul. Yeri:** Kadiçayırı Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 56x60 cm. Yükseklik: 40 cm. Çapı: 30 cm.

**Tanımı:** : Pres denge taşından soku taşına devşirme. Üst 2 kenarında çıkıntı. İçerisi dairesel formda, molozla kaplı oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 48 (Res. 48, Çiz. 49)**

**Bul. Yeri:** Kadiçayırı Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 75x60 cm. Yükseklik: 65 cm. Çapı: 27 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. Üst 2 kenarında çıkıntı. İçerisi dairesel formda, molozla kaplı oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 49 (Res. 49, Çiz. 50)**

**Bul. Yeri:** Gömlekli Hisar Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 116x80 cm. Yükseklik: 45 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. Üst 2 kenarında çıkıntı. İçerisi dairesel formda, molozla kaplı oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Sağ dış tarafı muhtemelen fazla kullanıma bağlı küçük parça kırık. Yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 50 (Res. 50, Çiz. 51)**

**Bul. Yeri:** Halkahavli Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 100x85 cm. Yükseklik: 60 cm. Çapı: 60 cm. Derinlik: 40 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. Üst 2 kenarında çıkıntı. İçerisi dairesel formda düz dipli oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 51 (Res. 51, Çiz. 52)**

**Bul. Yeri:** Türkmen Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 76x73 cm. Çapı 42: cm. Yükseklik: 60 cm. Derinlik: 26 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. Üst 2 kenarında çıkıntı. İçerisi dairesel formda düz dipli oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 52 (Res. 52, Çiz. 53)**

**Bul. Yeri:** Kovalı Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 52x90 cm. Yükseklik: 74 cm. Derinlik: 35 cm. Çapı: 57 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. Üst 2 kenarında çıkıntı. İçerisi dairesel formda düz dipli oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 53 (Res. 53)**

**Bul. Yeri:** Alanbaşı Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 84x76 cm. Yükseklik: 70 cm. Derinliği: 53 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. Üst bir kenarında çıkıntı, diğer tarafı kırık. İçerisi yukarıdan aşağıya doğru daralan dairesel formlu, düz dipli oyuk. Köşeleri keskin dönüş. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 54 (Res. 54)**

**Bul. Yeri:** Halilbaba Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 80x50 cm. Çapı: 50 cm. Derinlik: 30 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. Üst 2 kenarında çıkıntı. İçerisi dairesel formda düz dipli oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 55 (Res. 55)**

**Bul. Yeri:** Bahçe Konak Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 75x77cm. Yükseklik: 58 cm. Çap: 55 cm. Derinlik: 25 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. İçerisi elips formda, düz dipli, kısmi molozla dolu oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Bir yüzünün gövde kısmında az girinti. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 56 (Res. 56)**

**Bul. Yeri:** Çakırtaş (Kavraz) Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 107x84 cm. Yükseklik: 56 cm. Çap: 28 cm. Derinlik: 20 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. İçerisi dairesel formda oyuk düz dipli. Kenar köşeleri keskin dönüş. Bir yüzünün gövde kısmında az girinti. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 57 (Res. 57, Çiz. 54)**

**Bul. Yeri:** Çal Mahallesi.

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 77x80 cm. Yüksekliği: 80 cm. Çapı: 53 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. İçerisi dairesel formda, kısmi molozla dolu, düz dipli oyuk. Köşelerinde 2 adet delik. Muhtemelen kullanıma bağlı sağ üst köşe kısmında kırık. Yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 58 (Res. 58, Çiz. 55)**

**Bul. Yeri:** Sarıyar Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 42x42. İç Çapı: 60 cm. Derinlik: 40 cm. Kenar Kalınlığı: 20 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. 6 eş kenar uzunluğuna sahip. Bir yüzü pres denge taşı, bir yüzü soku taşı. İçerisi dairesel formda, düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 59 (Res. 59, Çiz. 56)**

**Bul. Yeri:** Hacılı Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 96x94 cm. Yükseklik: 44 cm. Derinlik: 28 cm. Çap: 55 cm.

**Tanımı:** Pres denge taşından soku taşına devşirme. İçerisi dairesel formda derin, düz dipli oyuk. Kenar köşeleri keskin dönüş. Üst kısmının sağ dış tarafı muhtemelen fazla kullanım nedeniyle küçük bir parça kırık. Yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 60 (Res. 60, Çiz. 57)**

**Bul. Yeri:** Karacaören Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 90x90, Yükseklik: 65 cm. Çap: 50 cm. Genişlik: 30 cm. Kalınlık: 20 cm.

**Tanımı:** Sütun tamburdan soku taşına devşirme. İçerisi dairesel formda derin, düz dipli oyuk. Altıgen, köşelerden biri tahrip olduğu için oval bir görünüm. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 61 (Res. 61)**

**Bul. Yeri:** Meşeli Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 93x80 cm. Yükseklik: 32 cm. Çapı: 25 cm.

**Tanımı:** Sütun tamburdan soku taşına devşirme. İçerisi dairesel formlu, moloz tabakası ile dolu oyuk. Sekizgen, köşe kenarları oval dönüş. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda aşınmalar, yer yer çatlaklar.

**Katalog No.: 62 (Res. 62)**

**Bul. Yeri:** Paşa Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 90x90 cm. Yükseklik: 45 cm. Kenar Ölçüleri: 40 cm.

**Tanımı:** Sütun tamburdan soku taşına devşirme. İçerisi dairesel formlu, moloz tabakası ile dolu oyuk. 8 adet eş köşe kenarı. Köşe kenarları keskin dönüş. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 63 (Res. 63)**

**Bul. Yeri:** Adatepe Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 90x90 cm. Yükseklik: 30 cm. Kenar Kalınlığı: 20 cm.

**Tanımı:** Sütun tamburdan soku taşına devşirme. İçerisi dairesel formlu, moloz tabakası ile dolu oyuk. 8 adet eş köşe kenarı. Köşe kenarları keskin dönüş. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 64 (Res. 64)**

**Bul. Yeri:** Çal Mahallesi

**Ölçüleri:** Yükseklik: 23 cm. Çapı: 36 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi yukarıdan aşağıya doğru daralan dairesel formda düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 65 (Res. 65)**

**Bul. Yeri:** Güldere Mahallesi

**Ölçüleri:** Dış Çap: 57x54 cm. İç Çap 40 cm. Derinlik 27 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi yukarıdan aşağıya doğru daralan dairesel formda oyuk, düz dipli. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 66 (Res. 66)**

**Bul. Yeri:** Tatarkale Mahallesi

**Ölçüleri:** Yükseklik: 87 cm. Derinlik: 40 cm. Çap: 81 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi yukarıdan aşağıya doğru daralan düz dipli dairesel formda oyuk. Büyük bölümü kırık, muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 67 (Res. 67)**

**Bul. Yeri:** Bahçe Konak Mahallesi

**Ölçüleri:** Yükseklik: 62 cm. Dış Çapı: 98 cm. İç Çapı: 72 cm. Derinlik: 15 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi dairesel formda kısmi molozla dolu oyuk. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 68 (Res. 68)**

**Bul. Yeri:** Bahçe Konak Mahallesi

**Ölçüleri:** Yükseklik: 58 cm. İç Çap: 54 cm. Dış Çap: 75 cm. Derinlik: 25 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi dairesel formda derin, düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 69 (Res. 69)**

**Bul. Yeri:** Bahçe Konak Mahallesi

**Ölçüleri:** Yükseklik: 60 cm. Dış Yükseklik: 70 cm. Çap: 45 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi elips formda derin, düz dipli oyuk. Ağız kısmının bir köşesi dışarı doğru geniş. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 70 (Res. 70)**

**Bul. Yeri:** İncesu Mahallesi

**Ölçüleri:** İç Çap: 66x70 cm. Dış Çap: 110x96 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi dairesele formda moloz tabakası ile kaplı oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 71 (Res. 71)**

**Bul. Yeri:** Teberük Mahallesi

**Ölçüleri:** Dış Çap: 100x90 cm. İç Çap: 65 cm. Yükseklik: 30 cm. Kenar Kalınlığı: 20 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi dairesele formda moloz tabakası ile kaplı oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 72 (Res. 72)**

**Bul. Yeri:** Orta Mahallesi

**Ölçüleri:** Dış Çapı: 105x110 cm. İç Çapı: 70 cm. Yükseklik: 85 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi dairesele formda moloz tabakası ile kaplı oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı üst kısmından gövdeye doğru kırık. Yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 73 (Res. 73, Çiz. 58)**

**Bul. Yeri:** Karadoruk Mahallesi

**Ölçüleri:** Yükseklik: 80 cm. Kenar Kalınlığı: 20 cm. Derinlik: 46 cm. İç Çapı: 66 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi dairesele formda derin, düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 74 (Res. 74)**

**Bul. Yeri:** İnkaya Mahallesi

**Ölçüleri:** Dış Çap: 100x95 cm. İç Çap: 50 cm. Derinlik: 24 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi dairesele formda derin ve düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 75 (Res. 75)**

**Bul. Yeri:** Örencik (Virancık) Mahallesi, Türkmen Mevkii

**Ölçüleri:** İç Çap: 44 cm. Derinlik: 28 cm. Yükseklik: 30 cm. Duvar Kenar Kalınlığı: 9 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi dairesele formda derin ve düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 76 (Res. 76)**

**Bul. Yeri:** Taşlıyük Mahallesi

**Ölçüleri:** Yükseklik: 75 cm. İç Derinlik: 45 cm. Çap: 60 cm. Kenar Kalınlığı: 20 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi dairesele formda derin, düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 77 (Res. 77)**

**Bul. Yeri:** Yurtdağı Mahallesi

**Ölçüleri:** Çapı: 70 cm. Yükseklik: 78 cm. Kenar Kalınlığı: 20 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi dairesele formlu düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 78 (Res. 78)**

**Bul. Yeri:** Kapaklı Mahallesi

**Ölçüleri:** Çapı: 74 cm. Derinlik: 40 cm. Yükseklik: 65cm. Kenar Kalınlığı: 20 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi dairesele formda düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 79 (Res. 79)**

**Bul. Yeri:** Samur Mahallesi

**Ölçüleri:** Çapı: 45 cm. Kenar Kalınlığı: 24 cm. Derinlik: 15 cm. Yükseklik: 35 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. İçerisi dairesele formlu, derin düz dipli oyuk. Yüzeyinde büyük sayılabilecek ölçüde aşınmalar.

**Katalog No.: 80 (Res. 80)**

**Bul. Yeri:** Köprübaşı Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 70x62 cm. Yükseklik: 80 cm. Derinlik: 32 cm. İç çapı: 44 cm. Kalınlığı: 14 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. Dış yüzeyi tam işlenmemiş. İçerisi elips formda derin, düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda dökülme.

**Katalog No.: 81 (Res. 81)**

**Bul. Yeri:** Bahçe Konak Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 86x80 cm. Yükseklik: 34 cm. İç Çap: 60 cm. Derinlik: 15 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. Dış yüzeyi tam işlenmemiş. İçinde dairesele formda, kısmi molozla dolu, düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 82 (Res. 82)**

**Bul. Yeri:** Karkucak Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 95x90 cm. Yükseklik: 70 cm. İç Çap: 56 cm. Derinlik: 45 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. Dış yüzeyi tam işlenmemiş. İçerisi dairesele formda yukarıdan aşağıda daralan, düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 83 (Res. 83)**

**Bul. Yeri:** Kuşçular Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 90x90 cm. Yükseklik: 70 cm. Çap: 55 cm. Derinlik: 46 cm. Duvar Kenar Kalınlığı: 20 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. Dış yüzeyi tam işlenmemiş. İçerisi dairesele formda derin ve düz dipli oyuk. 3 köşesinden dışarı doğru geniş ve bombeli çıkış. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 84 (Res. 84)**

**Bul. Yeri:** Melikli Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 62x66 cm. Yükseklik: 70 cm. Çapı: 52 cm. Derinlik: 35 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. Dış yüzeyi tam işlenmemiş. İçerisi dairesele formda, düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 85 (Res. 85)**

**Bul. Yeri:** Başfakı Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 90x80 cm. Yükseklik: 60 cm. Derinlik: 40 cm. Kenar Kalınlığı: 20 cm.

**Tanımı:** Dairesel formlu soku taşı. Dış yüzeyi tam işlenmemiş. İçerisi dairesele formda derin, düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.: 86 (Res. 86)**

**Bul. Yeri:** Başalan Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 70x60 cm. Çapı: 52 cm. Derinlik: 35 cm. Yükseklik: 47 cm.

**Tanımı:** Kare formlu soku taşı. İçerisi dairesele formda derin, düz dipli oyuk. Kenar köşeleri kısmi oval dönüş. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.: 87 (Res. 87)**

**Bul. Yeri:** Yukarınarlı Mahallesi

**Ölçüleri:** Çapı: 116 cm. Yükseklik: 60 cm.

**Tanımı:** Konik formlu soku taşı. İçerisi dairesele formda, molozla dolu oyuk. Muhtemelen kullanıma bağılı yüzey kondüsyonunda aşınmalar.

**Katalog No.:** 88 (Res. 88)

**Bul. Yeri:** Karkucak Mahallesi

**Ölçüleri:** Üst Ölçüleri: 85x90 cm. Derinlik: 32 cm. Çapı: 50 cm.

**Tanımı:** Konik formlu soku taşı. İçerisi dairesel formda, yukarıdan aşağıda daralan, derin düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

**Katalog No.:** 89 (Res. 89, Çiz. 59)

**Bul. Yeri:** Vezirköprü Merkez, Çukur Çeşme Yanı, Abdullah Derici Konağı Önü

**Ölçüleri:** Çapı: 85 cm. Derinlik: 65 cm. Yükseklik: 91 cm. Kenar Kalınlığı: 17 cm.

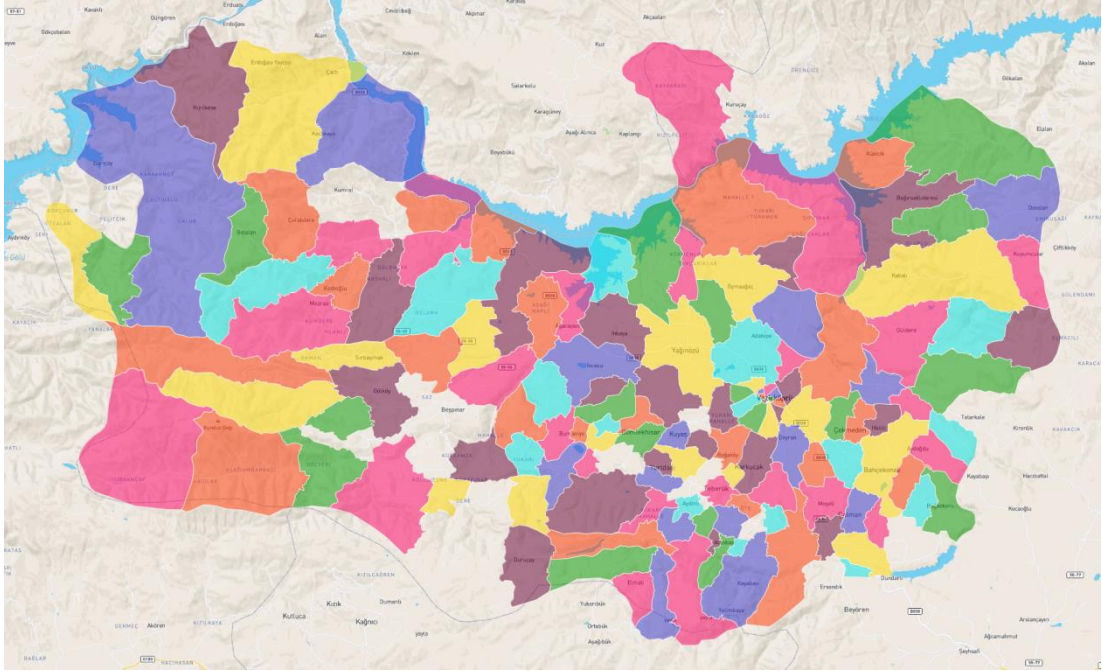
**Tanımı:** Konik formlu soku taşı. İçerisi dairesel formda yukarıdan aşağıda daralan, düz dipli oyuk. Muhtemelen kullanıma bağlı yüzey kondüsyonunda dökülmeler.

## EKLER

### EK 1. ŞEKİLLER



Şekil 1: Samsun Haritası



Şekil 2: Vezirköprü Haritası



Şekil 3: Kùltùre Edilmiş Zeytin Ağacı (Şenoğlu 2013, s. 14, Res. 4)



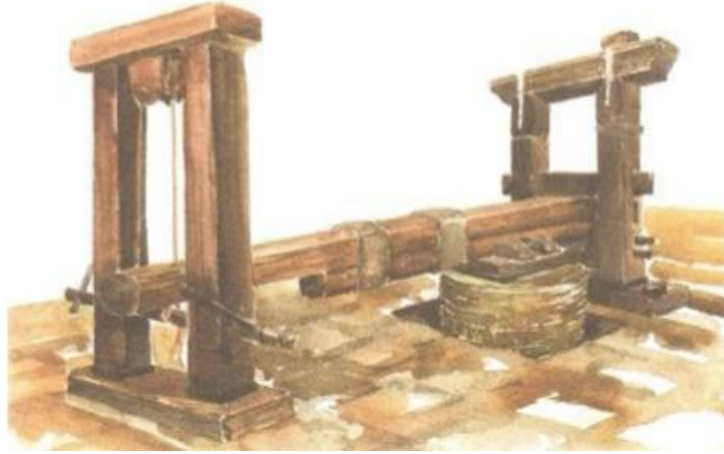
Şekil 4: Yabani Zeytin Ağacı (Şenoğlu 2013, s. 14, Res. 5)



Şekil 5: Panathenia Oyunlarından Atletler (Şenoğlu 2013, s.18, Res. 6)



Şekil 6: Londra British Museum'da Bulunan Amfora Üzerine Zeytin Toplama Sahnesi  
(Gürel s. 41, Res. III.2)



Şekil 7: Baskı Kollu ve Makaralı Pres (Mumkaya 2012, s. 47, Res. 9)



Şekil 8: Üzüm Ezme İşlemi (Şenoğlu 2013, s. 57, Res. 35.)



Şekil 9: Eyer Tipli El Değirmeni (Harrell 2012, s. 9, Fig. 5).



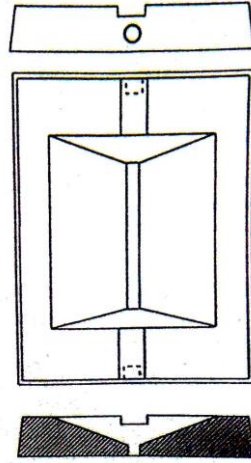
Şekil 10: Basit El Değirmenine Ait Bir Öğütme Teknesi (Eroğlu 2012, s. 55, Res. 20).



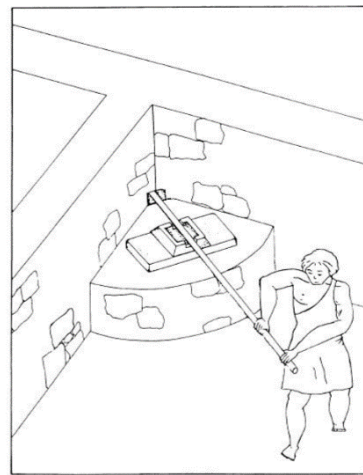
Şekil 11: İspanya Tipi El Değirmeni, Öğütme Taşı (Eroğlu 2012, s. 56, Res. 22).



Şekil 12: İspanya Tipi El Değirmeni, Öğütme Düzlemi (Eroğlu 2012, s. 36, Res. 23).

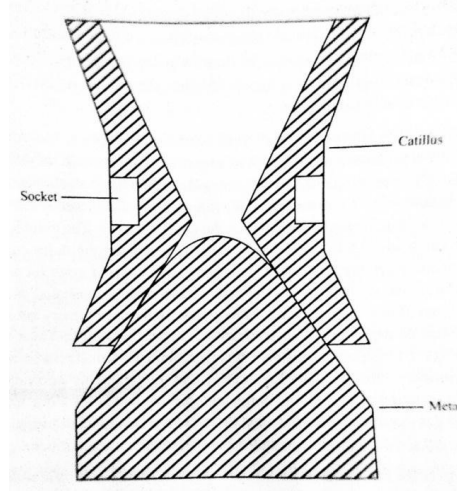


Şekil 13: “Olynthus-mill” Tipi Öğütme Taşı (Çapalov 2010, s. 16, Şek. 7).

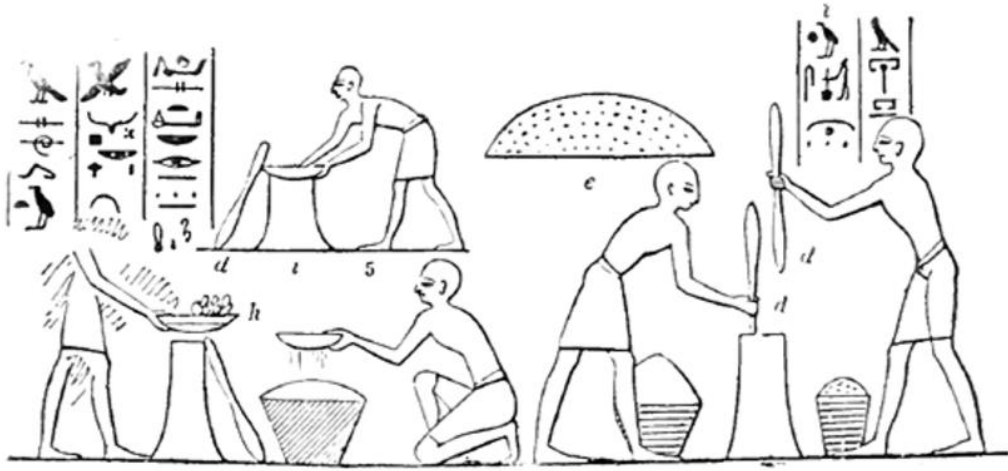


Şekil 14: Gamla’da İn-situ Biçimde Bulunan Olynthos Değirmeni ve Yapısı

(Frankel 2003, s. 6, Fig. 5-6).



Şekil 15: “Pompei” Değirmen Tipi (Çapalov 2010, s. 16, Şek. 9).



Şekil 16: Ekmek Yapım İşlemini Sahneleyen Fresko, (Eroğlu 2012, s. 79, Res. 44).

## EK 2. RESİMLER



Resim 1



Resim 2



Resim 3



Resim 4



Resim 5



Resim 6



Resim 7



Resim 8



Resim 9



Resim 10



Resim 11



Resim 12



Resim 13



Resim 14



Resim 15



Resim 16



Resim 17



Resim 18



Resim 19



Resim 20



Resim 21



Resim 22



Resim 23



Resim 24



Resim 25



Resim 26



Resim 27



Resim 28



Resim 29



Resim 30



Resim 31



Resim 32



Resim 33



Resim 34



Resim 35



Resim 36



Resim 37



Resim 38



Resim 39



Resim 40



Resim 41



Resim 42



Resim 43



Resim 44



Resim 45



Resim 46



Resim 47



Resim 48



Resim 49



Resim 50



Resim 51



Resim 52



Resim 53



Resim 54



Resim 55



Resim 56



Resim 57



Resim 58



Resim 59



Resim 60



Resim 61



Resim 62



Resim 63



Resim 64



Resim 65



Resim 66



Resim 67



Resim 68



Resim 69



Resim 70



Resim 71



Resim 72



Resim 73



Resim 74



Resim 75



Resim 76



Resim 77



Resim 78



Resim 79



Resim 80



Resim 81



Resim 82



Resim 83



Resim 84



Resim 85



Resim 86



Resim 87

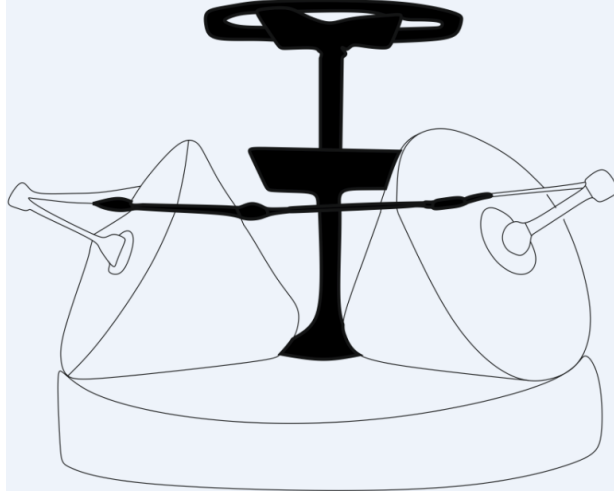


Resim 88

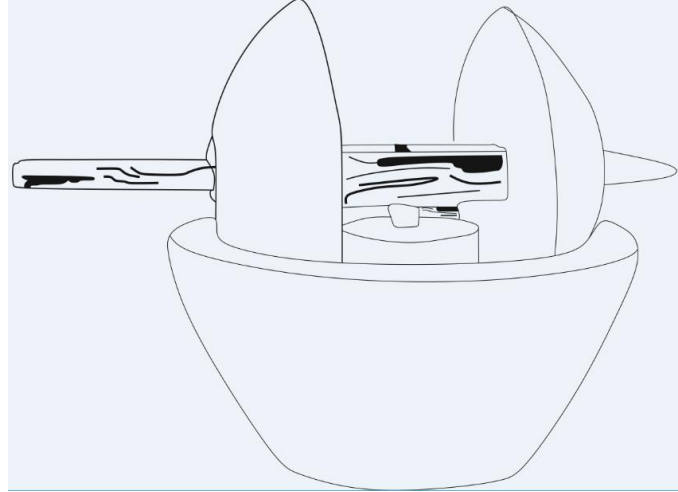


Resim 89

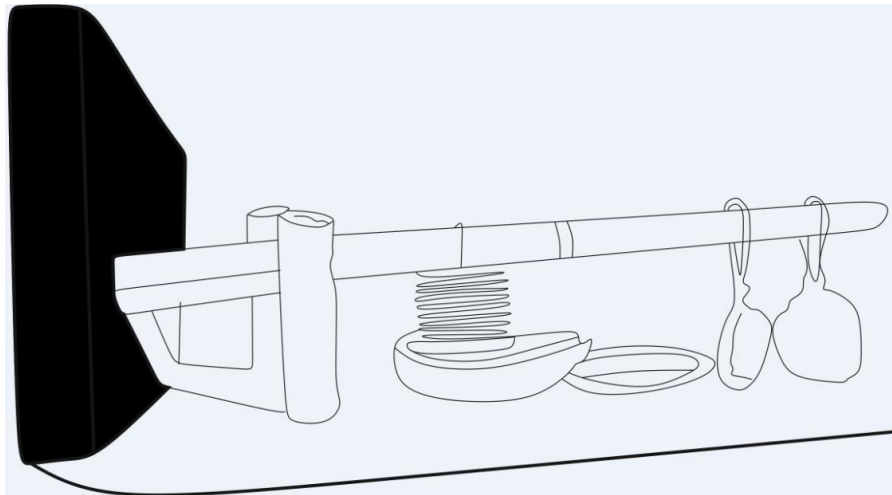
### EK 3. ÇİZİMLER



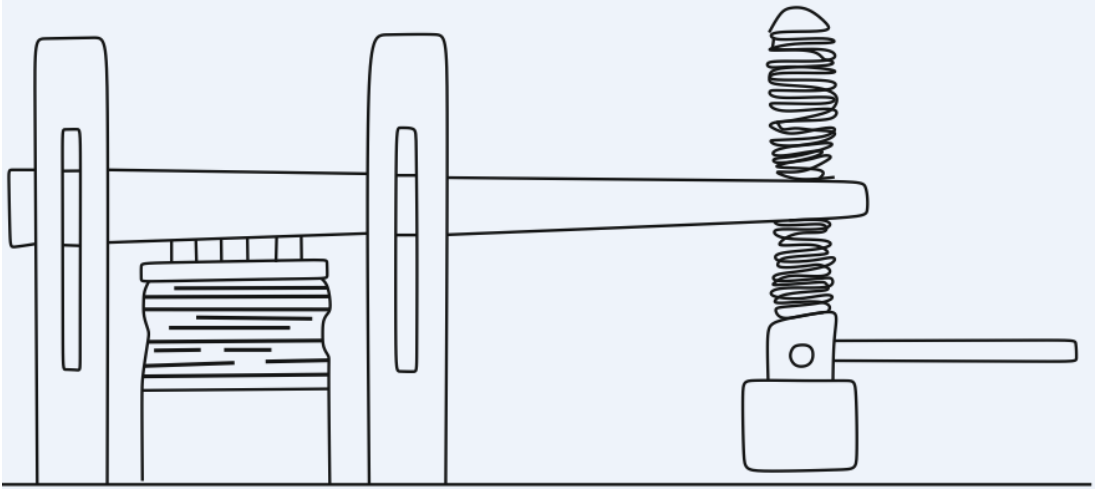
Çizim 1: Mola Olearia Örneği



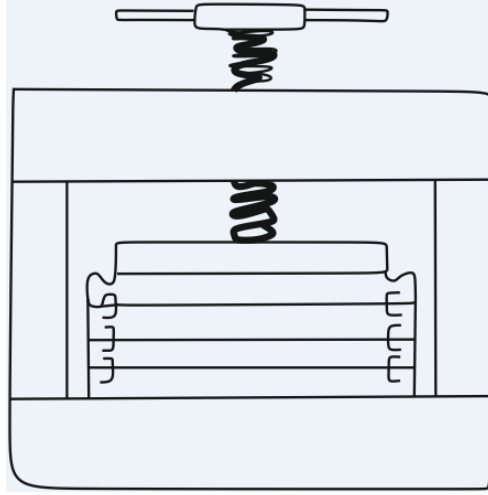
Çizim 2: Trapetum Örneği



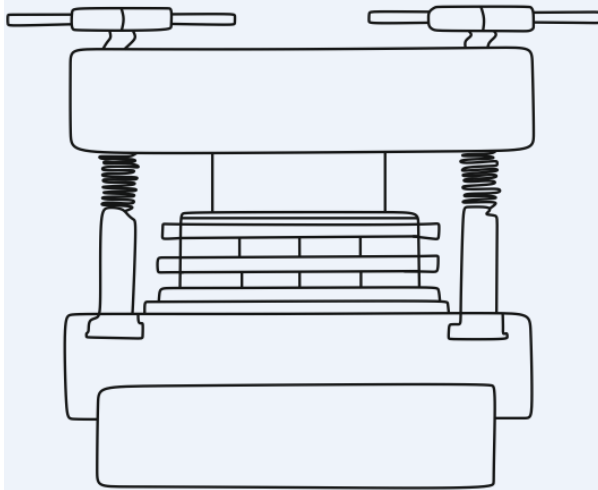
Çizim 3: Baskı Kollu Ağırlıklı Sistem



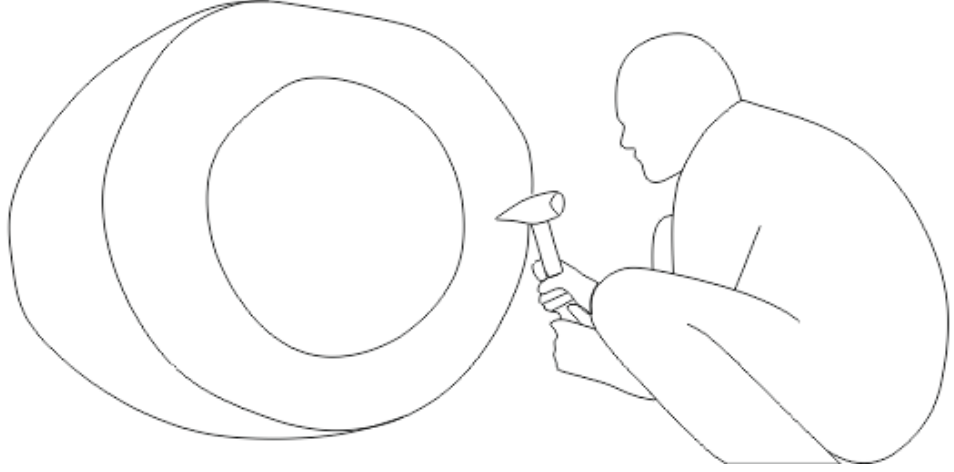
Çizim 4: Baskı Kollu ve Vidalı Sistem



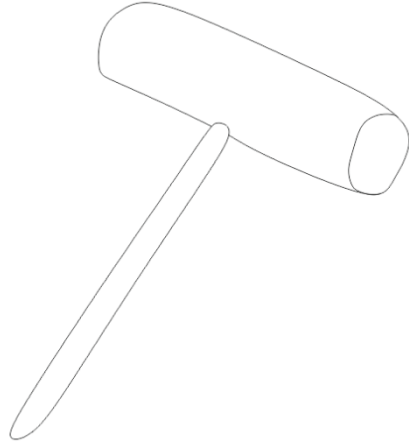
Çizim 5: Tek Vidalı Pres



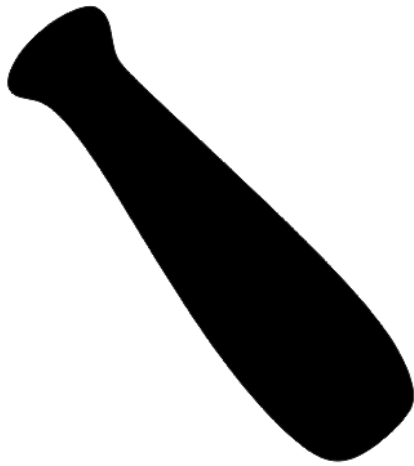
Çizim 6: Çift Vidalı Pres



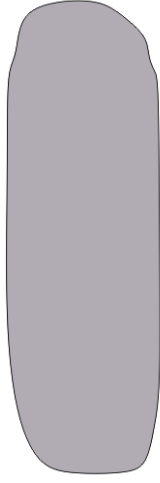
Çizim 7: Soku Taşı Yapım Aşaması



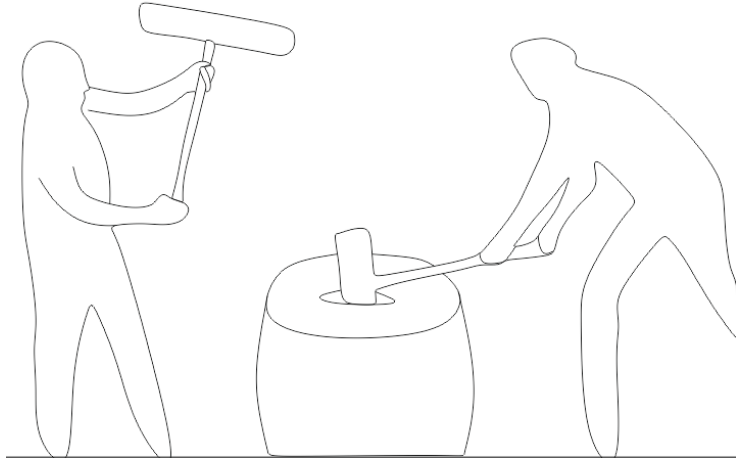
Çizim 8: Dövme İşleminde Kullanılan Ahşap Tokmak



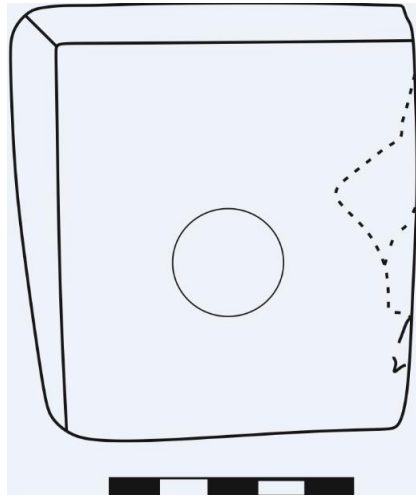
Çizim 9: Dövme İşleminde Kullanılan Demir Tokmak



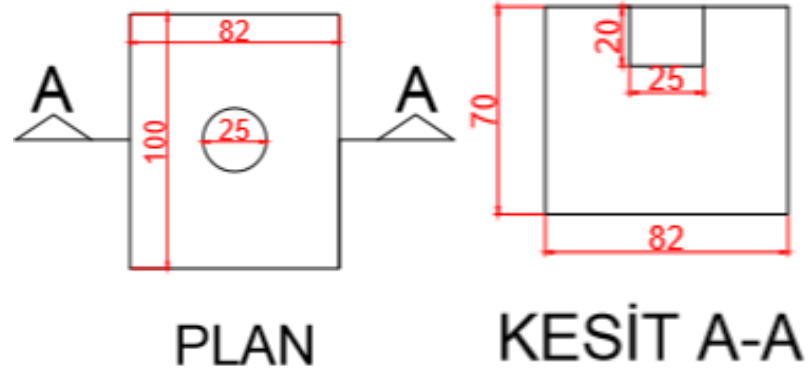
Çizim 10: Dövmeye İşleminde Kullanılan Taş



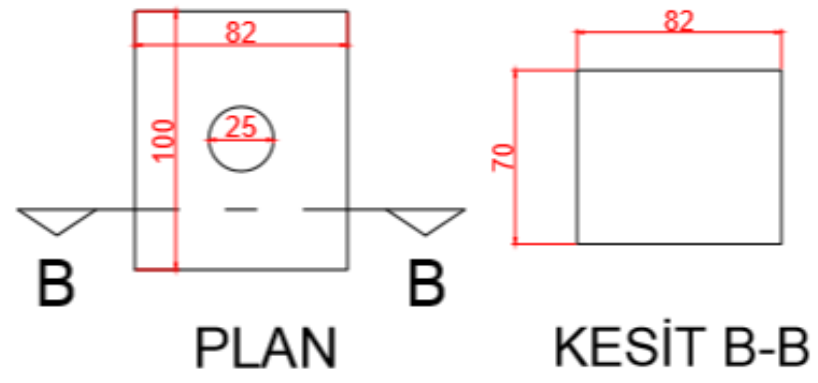
Çizim 11: Dövmeye İşlemi



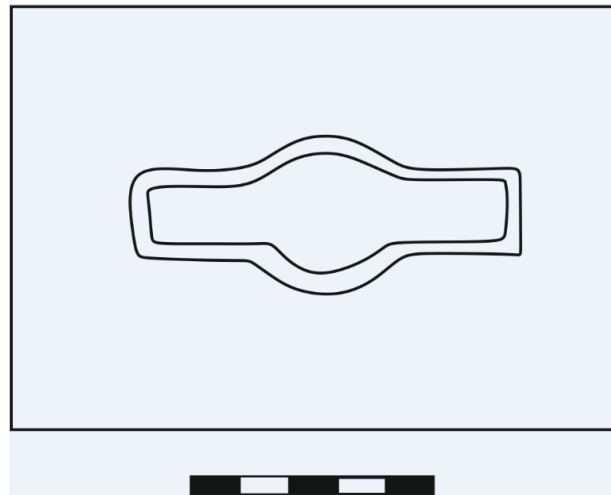
Çizim 12a



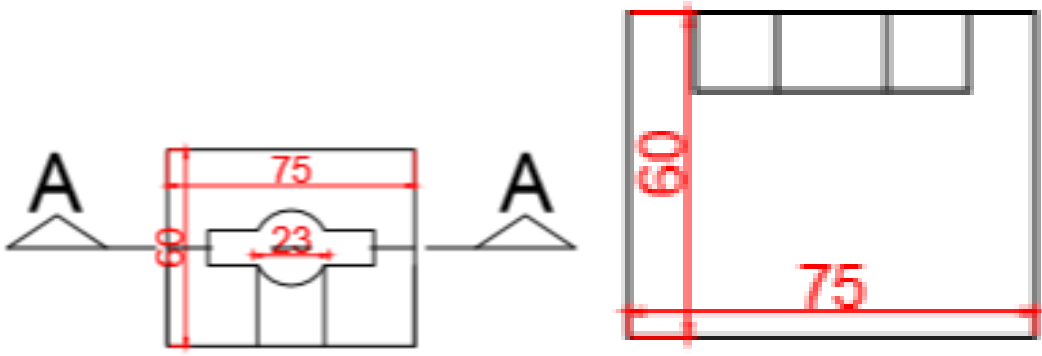
Çizim 12b



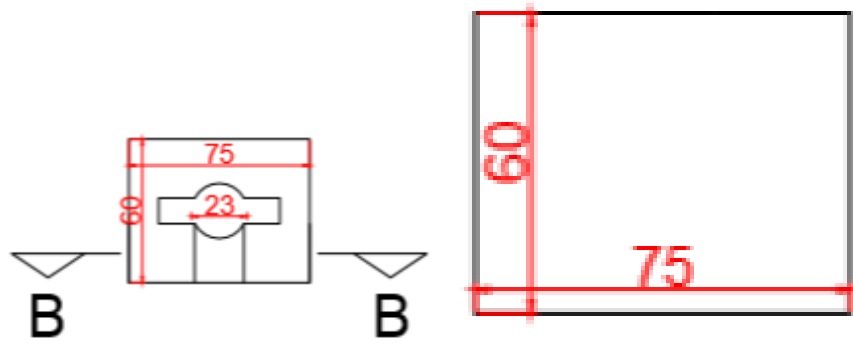
Çizim 12c



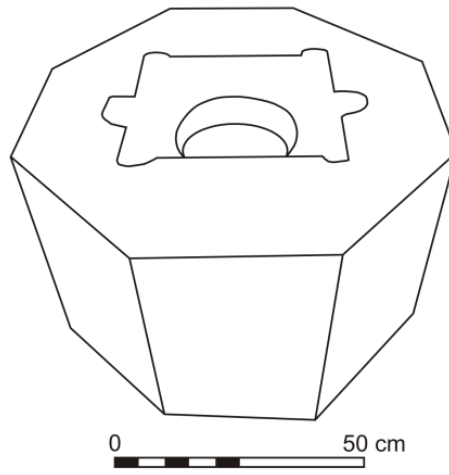
Çizim 13a



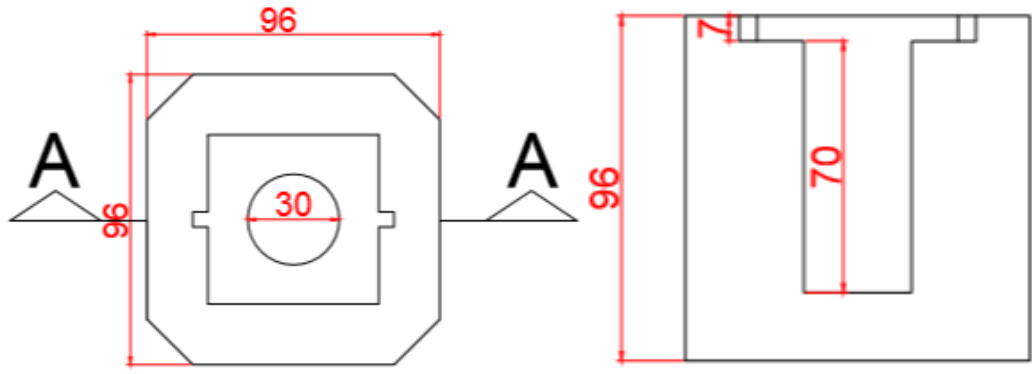
Çizim 13b



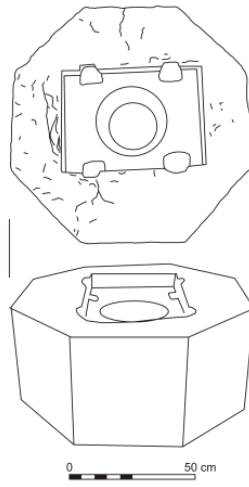
Çizim 13c



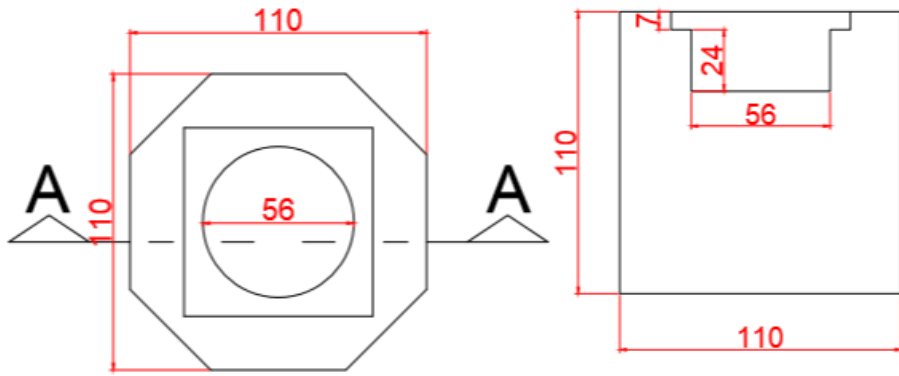
Çizim 14a



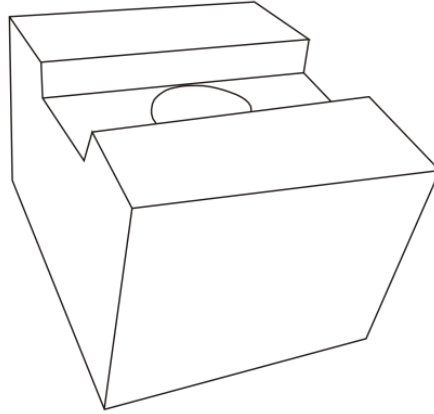
Çizim 14b



Çizim 15a

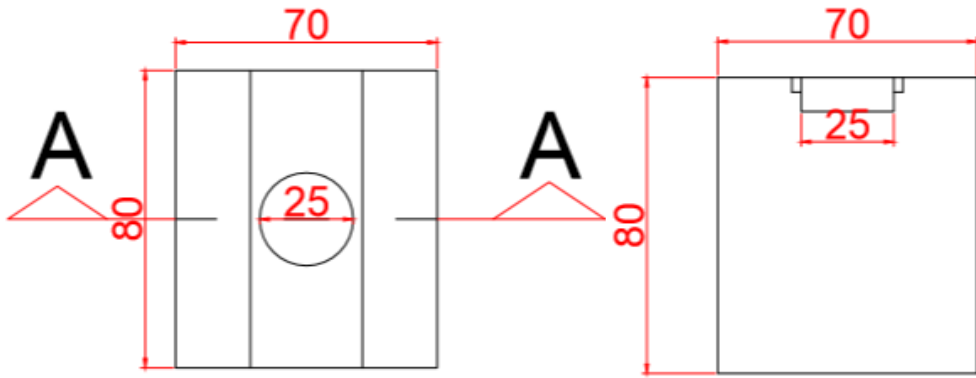


Çizim 15b

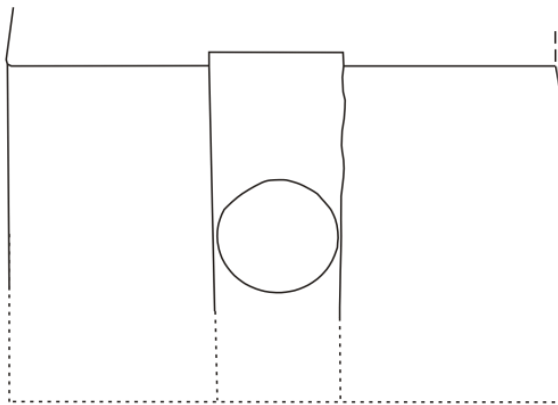


0 50 cm

Çizim 16a

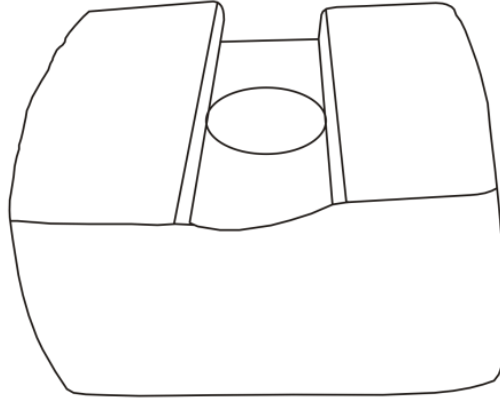


Çizim 16b

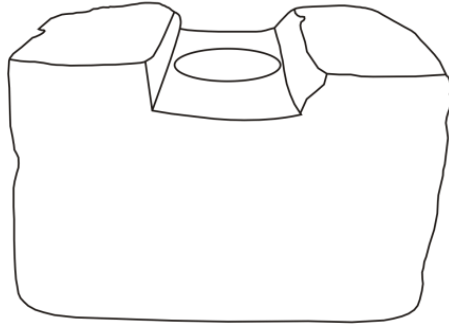


0 50 cm

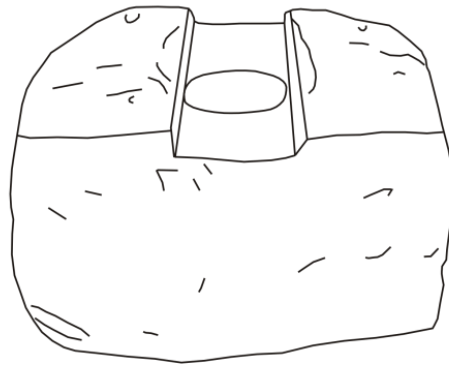
Çizim 17



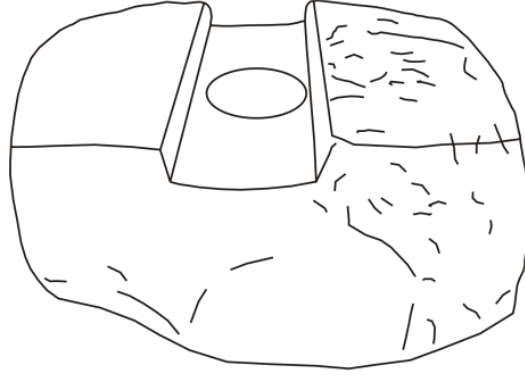
Çizim 18



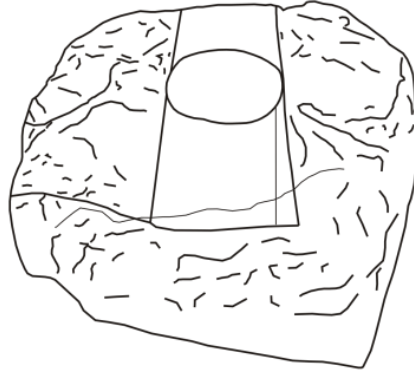
Çizim 19



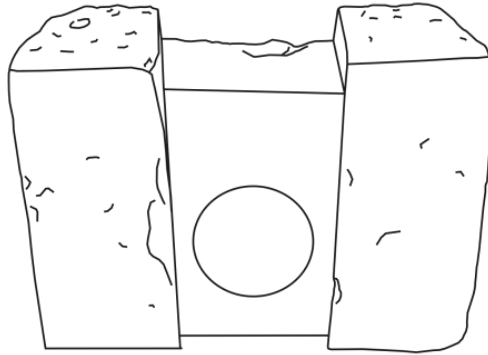
Çizim 20



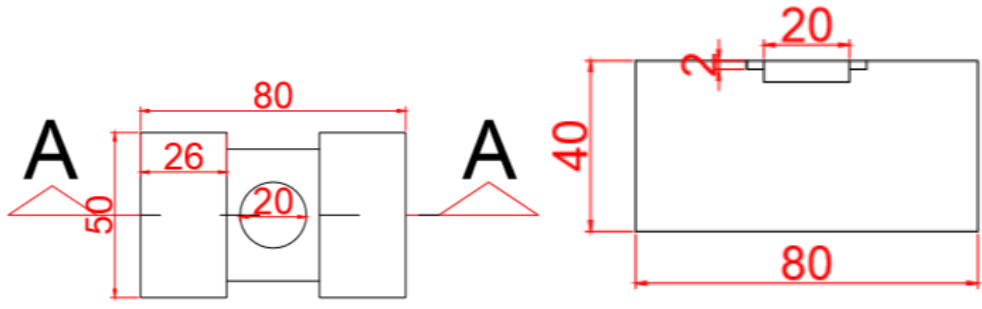
Çizim 21



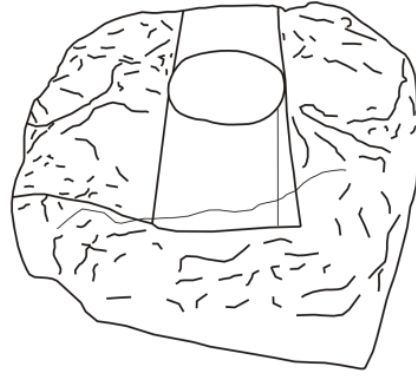
Çizim 22



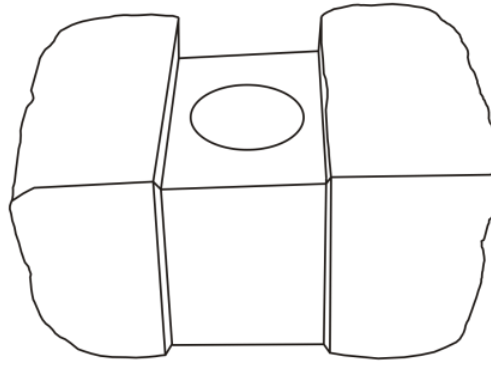
Çizim 23a



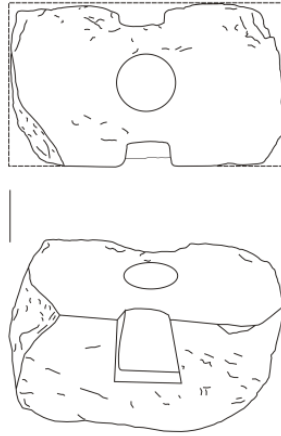
Çizim 23b



Çizim 24

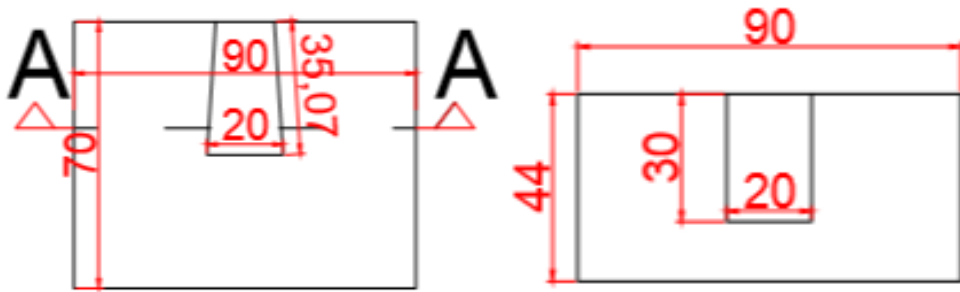


Çizim 25

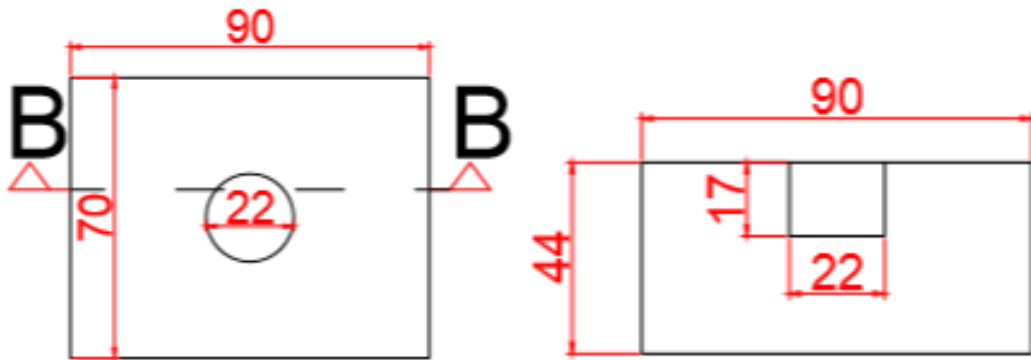


0 50 cm

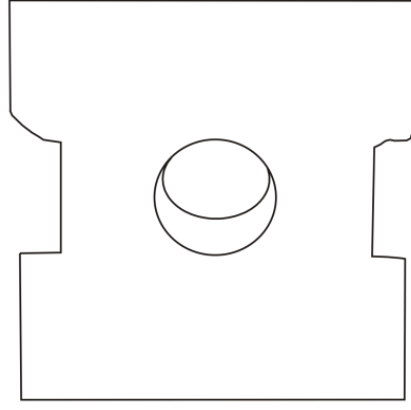
Çizim 26a



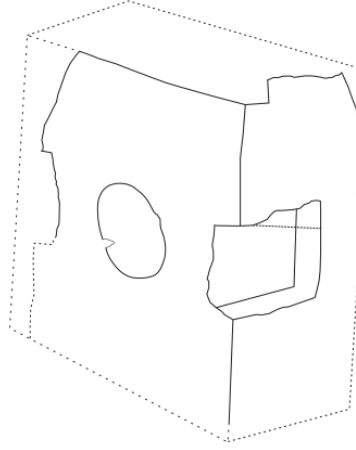
Çizim 26b



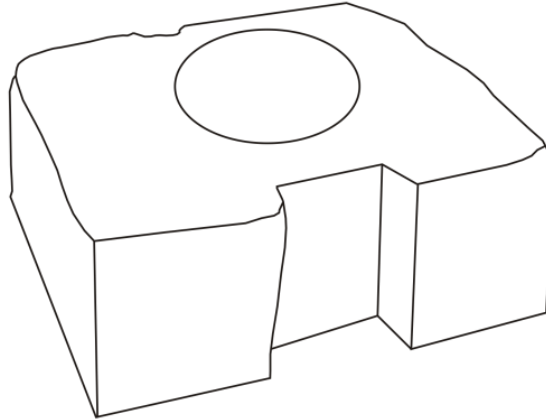
Çizim 26c



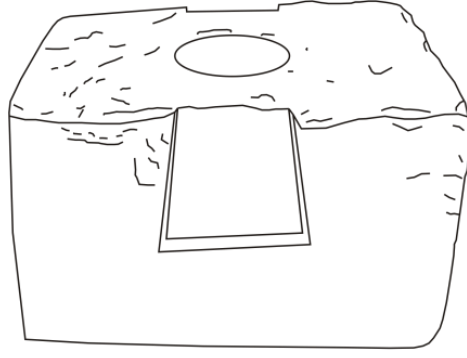
Çizim 27



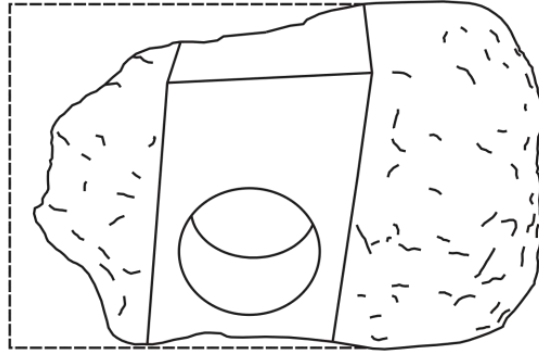
Çizim 28



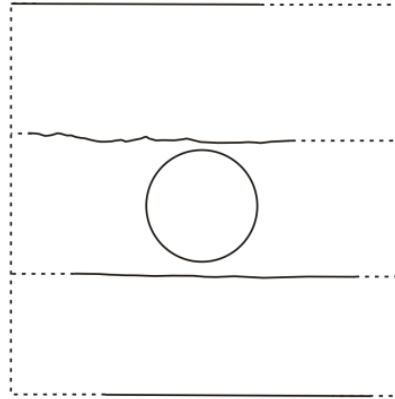
Çizim 29



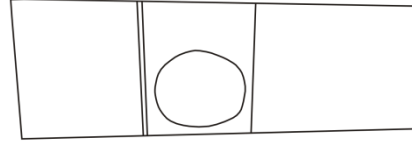
Çizim 30



Çizim 31

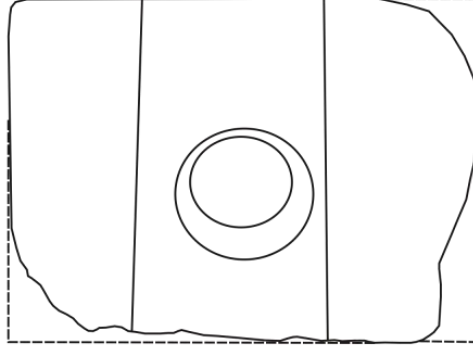


Çizim 32



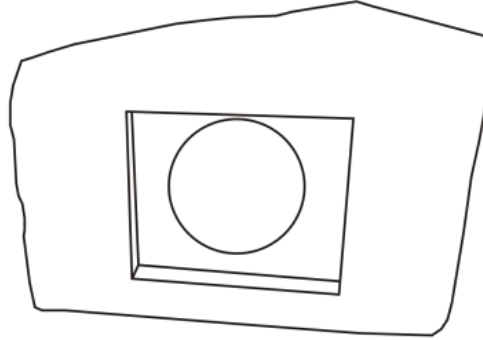
0 50 cm

Çizim 33



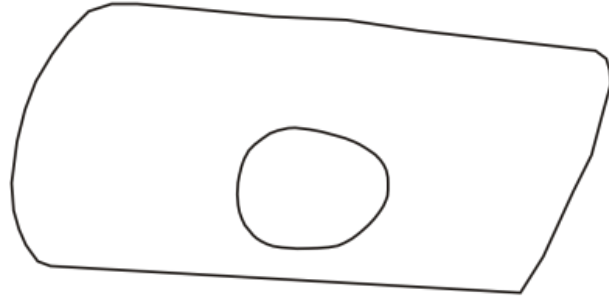
0 50 cm

Çizim 34

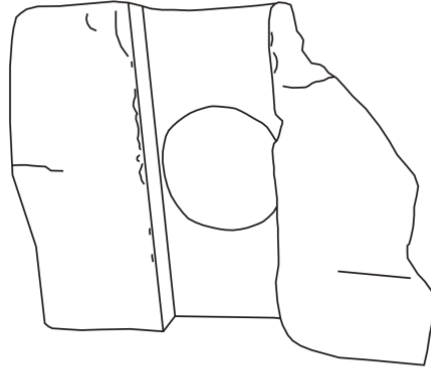


0 50 cm

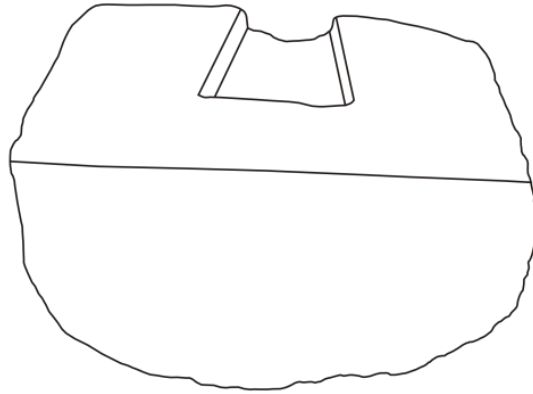
Çizim 35



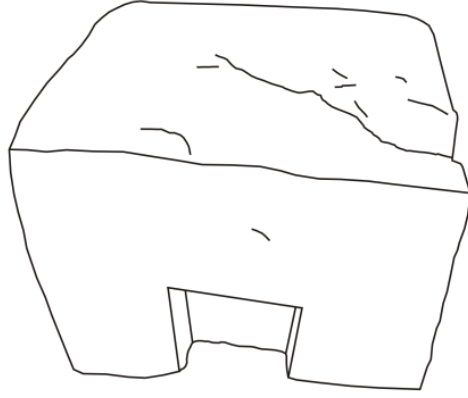
Çizim 36



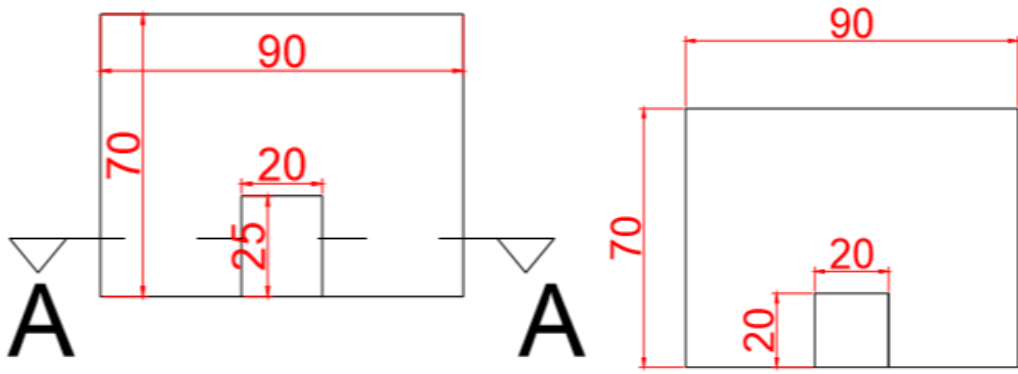
Çizim 37



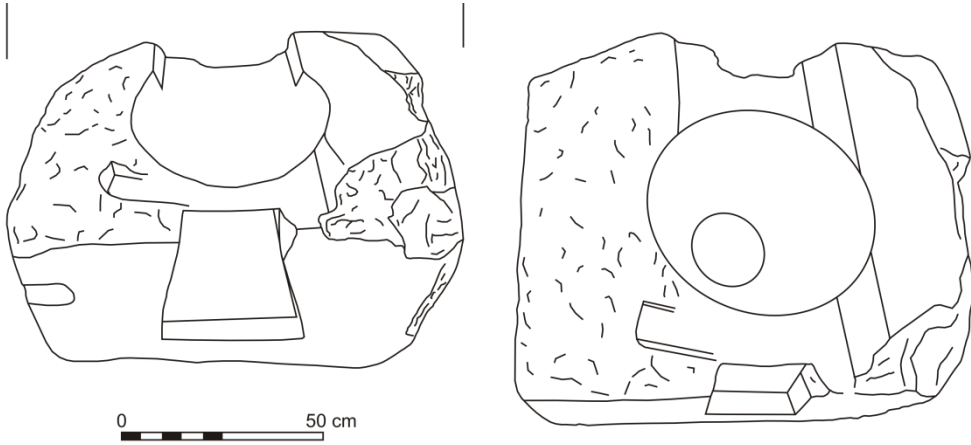
Çizim 38



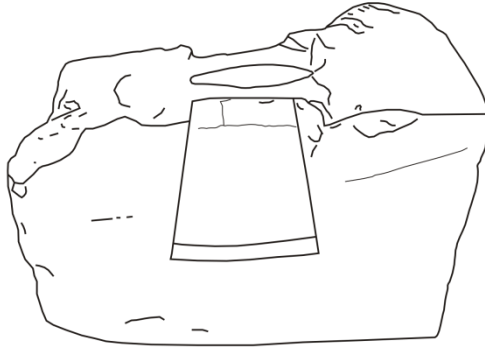
Çizim 39a



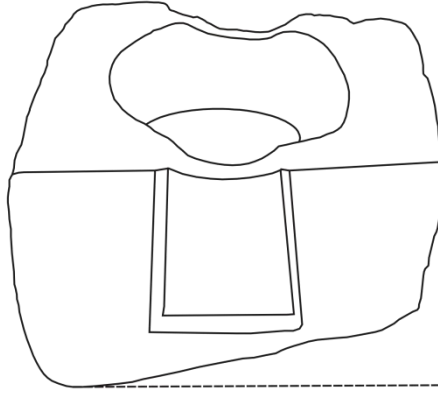
Çizim 39b



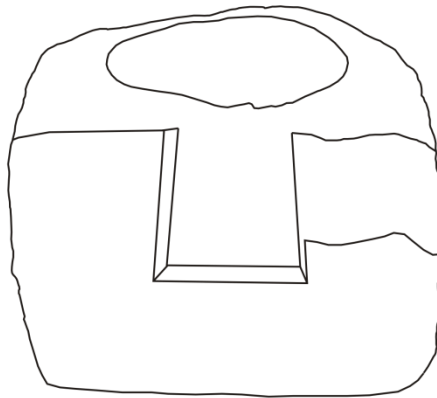
Çizim 40



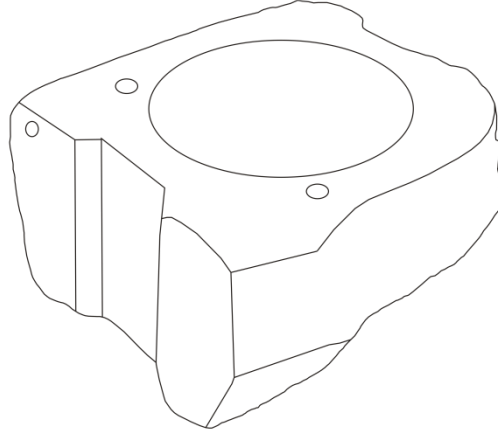
Çizim 41



Çizim 42

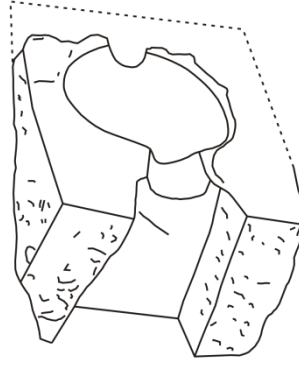


Çizim 43



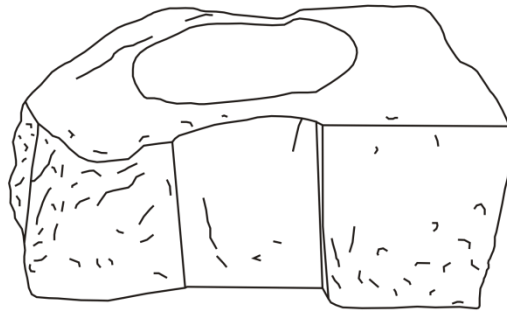
0 50 cm

Çizim 44



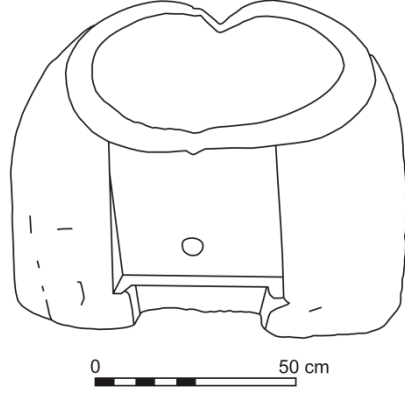
0 50 cm

Çizim 45

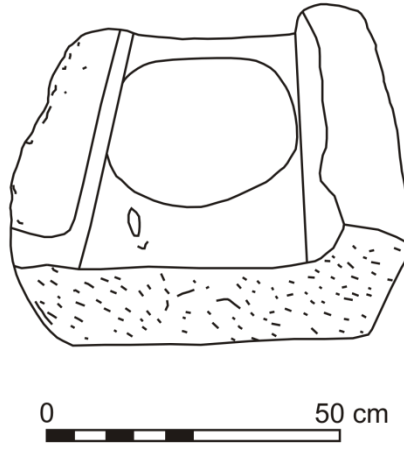


0 50 cm

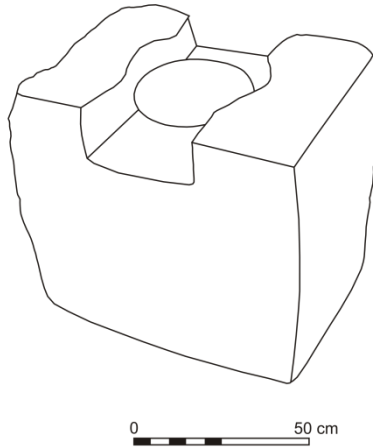
Çizim 46



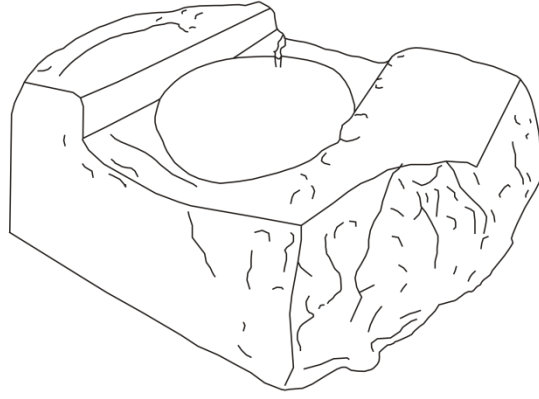
Çizim 47



Çizim 48

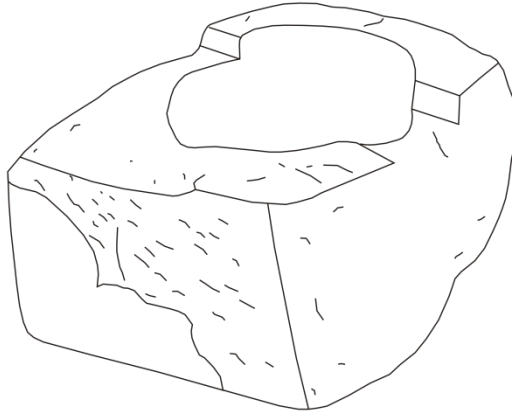


Çizim 49



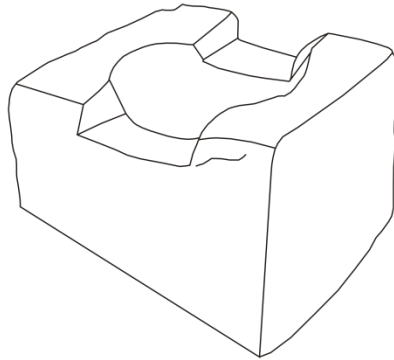
0 50 cm

Çizim 50



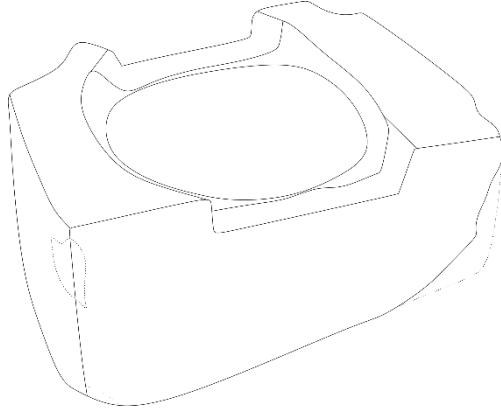
0 50 cm

Çizim 51



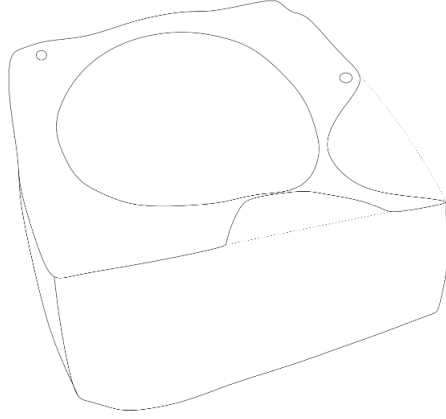
0 50 cm

Çizim 52



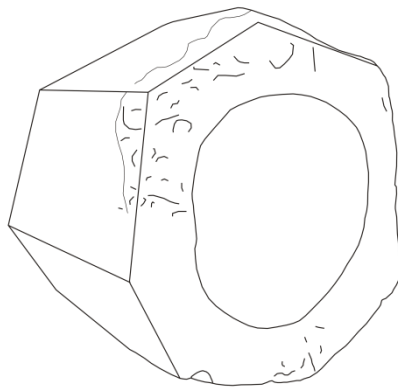
0 50 cm

Çizim 53

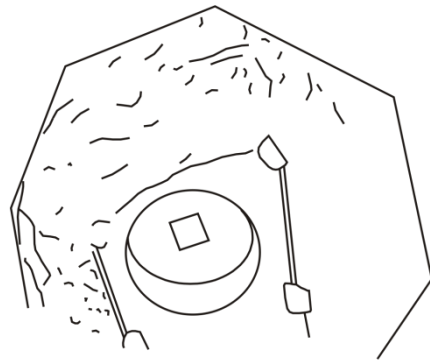


0 50 cm

Çizim 54

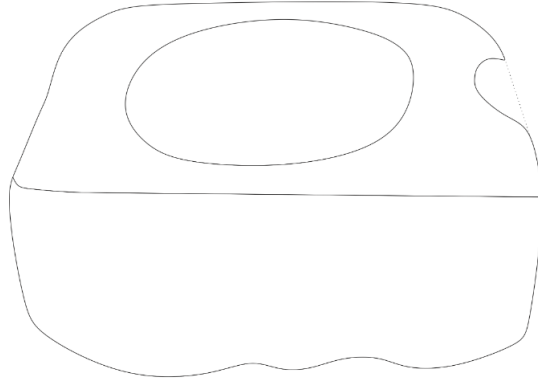


0 50 cm



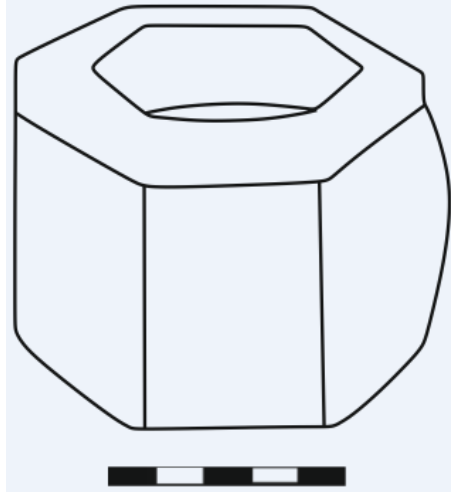
0 50 cm

Çizim 55



Wii  
MTC

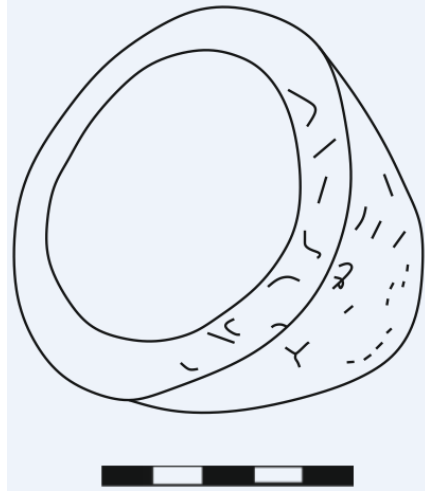
Çizim 56



Çizim 57



Çizim 58



Çizim 59

## ÖZ GEÇMİŞ

Sefa TORUN, Gümüş Hacıköy Anadolu Lisesi'ni bitirdikten sonra Ondokuzmayıs Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji bölümünden 15.07.2019 tarihinde mezun oldu. 2019 yılında Ondokuzmayıs Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Arkeoloji Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans programına girdi.

### İletişim Bilgileri

ORCID ID : 0000-0001-9674-4829.

### Yayınlar:

1. Sefa TORUN ve Akın TEMÜR, “Vezirköprü’de (Neoklaudiopolis) Antik Çağ’dan Günümüze Pres Denge ve Soku Taşları” Anadolu’da Etnoarkeoloji Araştırmaları (Prehistorik Dönemlerden Günümüze Kadar), (Ed. İsmail AKKAŞ & Murat KARAKOÇ), Doruk Yayıncılık 2021, ss. 538-558.
2. Akın TEMÜR ve Sefa Torun, “Samsun Vezirköprü Yüzey Araştırmaları Sırasında Tespit Edilen Soku Taşları”, (Ed. Prof. Dr. Ramile DADAŞOVA, vd.) INTERNATIONAL AZERBAIJAN ACADEMIC RESEARCH CONGRESS, 2022, ss. 125-136.