

**TARİH ÖNCESİNDEN GÜNÜMÜZE ZEYTİNYAĞI
SAKLAMA KAPLARININ İNCELENMESİ
VE SERAMİK MALZEMEDEN UYGULANMASI**
Yüksek Lisans Tezi

Nedim ÇALTI
2008

ÇOMU-BAP Proje No: 2007/65

**T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
SERAMİK ANA SANAT DALI**

**TARİH ÖNCESİNDEN GÜNÜMÜZE ZEYTİNYAĞI SAKLAMA
KAPLARININ İNCELENMESİ VE
SERAMİK MALZEMEDEN UYGULANMASI**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**Hazırlayan
Nedim ÇALTI**

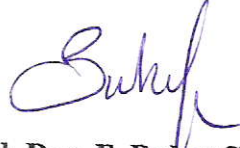
**Danışman
Yrd. Doç. F. Buket GÜREL**

**Bu çalışma Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri
kapsamında desteklenmiştir.**

ÇOMU-BAP Proje No: 2007/65

**ÇANAKKALE
2008**

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü'ne *Nedim ÇALTI*'ya ait
“*Tarih Öncesinden Günümüze Zeytinyağı Saklama Kaplarının İncelenmesi ve
Seramik Malzemedен Uygulanması*” adlı çalışması jürimiz tarafından Seramik
Ana Sanat Dalında *YÜKSEK LİSANS TEZİ* olarak kabul edilmiştir.



Yrd. Doç. F. Buket GÜREL

Tez Danışmanı



Yrd. Doç. M. Fatih KARAGÜL

Jüri Üyesi

Yrd. Doç. Latife AKTAN

Jüri Üyesi



ÖZET

Yüzyıllar boyunca Akdeniz Havzası'nda yaşıyan kültürler için çok büyük önem taşıyan zeytinyağının gerek taşınmasında, gerekse saklanmasında seramiğin önemi yadsınamaz. Günümüzde Endüstriyel ve teknolojik gelişmeler sonucunda seramik yerini cam, plastik gibi malzemelere bırakmıştır. Hem sanatsal hem estetik değerler göz önüne alınarak seramik zeytinyağı saklama kaplarının günümüzde sürdürülebilirliğinin ve uygulanabilirliğinin araştırılması, yeni tasarımların geliştirilmesi ve yeniden kullanıma kazandırılması açısından önem taşımaktadır.

Bu bağlamda seramik malzeme kullanılarak yapılacak olan zeytinyağı kaplarının fonksiyonellik, ergonomik ve estetik kaygıların çözülmüş olarak hazırlanması ve günümüzde üretilen cam, plastik zeytinyağı saklama kaplarına alternatif olarak sunulması hedeflenmektedir.

ABSTRACT

The importance of the ceramics which has being used for storage and transport of the olive oil which is very important fort he cultures has lived at mediterrean lands for hundreds of years, cannot be neglected. At present times, due to the developments at tecnology and industry new materials like polymers and glass has taken the place of ceramics.

From the point of aesthetics and artistic issues, researches on production of ceramic olive oil containers, new container designs and planing the usage of these bottles are the topics should be thought on. With these aspects presenting olive oil containers which are produced by using ceramics and designed concerning functionality, ergonomy and aesthetics, as an alternative for today's polymer and glass containers is the main target of this project.

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
İÇİNDEKİLER.....	iii
KISALTMALAR	v
RESİMLER.....	vi
ŞEKİLLER.....	xi
ÖNSÖZ.....	xiii
GİRİŞ.....	1

I.BÖLÜM

1. ANTİK DÖNEMDE AKDENİZ HAVZASI ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KÜLTÜRÜ.....	3
1.1. Zeytin ve Zeytinyağının Tarihsel Serüveni	3
1. 2. Antik Dönemde Akdeniz Kültürlerinde Zeytin Yetiştiriciliği ve Zeytinyağı Üretimi.....	6
1.2.1. Mısır.....	6
1.2.2. Giritliler.....	8
1.2.3. Semitler.....	9
1.2.4. Yunanlılar.....	10
1.2.5. Romalılar.....	15
1.2.6. Araplar.....	17
1.2.7. Antik Dönemde Anadolu.....	18
1.3. Türklerde Zeytin Ve Zeytinyağı.....	21

II. BÖLÜM

2. ANTİK DÖNEMDE ZEYTİNYAĞI SAKLAMA KAPLARI.....	22
2.1. Amphoralar ve İlk Amphora Örnekleri.....	22
2.2. Amphoraların Üretim Şekli.....	23
2.3. Amphoraların Kullanım Şekli.....	25
2.4. Amphoraların Yalıtımı.....	28

2.5. Amphoraların Tıpalanması.....	28
2.6. Amphoraların Sınıflandırılması.....	30
2.7. Amphoraların Kökeni Ve Form Özellikleri.....	31
2.8. Amphoraların Deniz Ticaretindeki Önemi.....	35
2.9. Amphoraların Önemi ve Kültür Etkileşimindeki Rolü.....	36
2.10. Zeytinyağı Taşımacılığında Kullanılan Amphoralar ve Üretim Merkezleri.....	37
2.10.1. Kenan Amphoraları.....	37
2.10.2. Suriye- Filistin Amphoraları	39
2.10.3. Kıbrıs Amphoraları.....	40
2.10.4. Kuzey Afrika Amphoraları.....	41
2.10.5. Korinth Amphoraları.....	42
2.10.6. Khios- Sakız Amphoraları.....	43
2.10.7. Roma Amphoraları.....	44
2.10.8. Miletos- Samos Amphoraları.....	45
2.10.9. Bizans Amphoraları.....	46
2.11. Adatepe Zeytinyağı Müzesi Seramik Saklama ve Depolama Kapları.....	47
III. BÖLÜM	
3.1. Seramik Malzeme Kullanılarak Hazırlanan Zeytinyağı Kaplarının Uygulama Aşamaları	52
3.1.1. Model Hazırlama ve Kalıp Alma.....	52
3.1.2. Elle Serbest Şekillendirme.....	57
3.1.3 Çamur Ve Sır Denemeleri.....	59
3.2. Zeytinyağı Formları ve Genel Özellikleri.....	62
SONUÇ.....	106
KAYNAKÇA.....	108

KISALTMALAR CETVELİ

Ans.	: Ansiklopedisi
a.g.e.	: Adı Geçen Eser
a.g.m.	: Adı Geçen Makale
a.g.t.	: Adı Geçen Tebliğ
Bkz.	: Bakınız
C.	: Cilt
cm.	: Santimetre
M.	: Miladi
M.Ö.	: Milattan Önce
M.S.	: Milattan sonra
S.	: Sayı
s.	: sayfa
Y.	: Yayın
Yy.	:Yüzyıl
Yay. Haz.	: Yayına hazırlayan
Z.Y.Ş:	: Zeytinyağı Şişesi

RESİMLER LİSTESİ

Resim.1: Yunanistan'ın Santorini adasındaki kazılarda bulunan zeytin taneleri.

Kaynak: A. ÜNSAL, "Ölmez Ağacın Peşinde", İstanbul-2003, s. 13.

Resim.2: Santorini Adası'nda bulunan 50-60 bin yıllık zeytin yapraklarının fosilleri

Kaynak: <http://www.eliamed.gr/en/olive.html>

Resim.3: M.Ö.2500 Dünyanın en eski Piramidi Sakkarah duvarlarında yer alan, Zeytin sıkma işlemini betimleyen duvar freskosu.

Kaynak: A.ÜNSAL, "Ölmez Ağacın Peşinde", Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 20.

Resim.4: Knossos Sarayının depolarında bulunan zeytinyağı küpleri.

(Pithoi M.Ö.1700-1100)

Kaynak: <http://www.perseus.tufts.edu/cgi-bin/image?lookup=1987.09.06>

Resim.5: Poseidon ve Athena'nın Yarışını betimleyen duvar freskosu.

Kaynak: http://www.sikyon.com/athens/ahist_eg01.html.

Resim.6: Altın Zeytin yapraklarından bir taç. 4.yy sonu, Selanik Arkeoloji Müzesi.

Kaynak: A.ÜNSAL, "Ölmez Ağacın Peşinde", Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 26.

Resim.7: Zeytin Hasatı Vazosu. M.Ö. 530-510 yıllarında ressam Antimenes tarafından işlendiği düşünülmektedir. British Müzesi, Londra.

Kaynak: http://www.theoliveblog.com/art_and_design_gallery.

Resim.8: Antik Dönemde Roma 'da Zeytinyağı çıkarmak için kullanılan pres. Lungarotti Müzesi.

Kaynak: P. VOSSSEN, "Olive Oil Production In Italy",

Resim.9: Klazomenai (Urla) Zeytin İşliği MÖ 2000-3000.

Kaynak: <http://www.klazomeniaka.com/300-ZEYTINYAGI-ISLIGI.htm>

Resim.10: M.S. 7.yy.' da Yassı Ada Bizans Batığı'nda bulunan ağzı tapalı amphora.

Kaynak: O. ALPÖZEN, "Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları" ,s.20.

Resim.11: Tek Vidalı Sabit Pres.(Cırcır Mengene)

Fotoğraf: Nedim ÇALTI "Adatepe Zeytinyağı Müzesi)

Resim.12: Adatepe Zeytinyağı Müzesinde bulunan seramik küpler.

Fotoğraf: Nedim ÇALTI (Adatepe Zeytinyağı Müzesi)

Resim.13: Adatepe Zeytinyağı Müzesinde bulunan değişik dönemlere, kültürlere ait ticari amphoralar.

Fotoğraf: Nedim ÇALTI (Adatepe Zeytinyağı Müzesi)

Resim.14: Adatepe Zeytinyağı Müzesi tarafından hazırlatılmış1000 cl kapasiteli Seramik Zeytinyağı Şişeleri.

Fotoğraf: Nedim ÇALTI (Adatepe Zeytinyağı Müzesi)

Resim.15: Adatepe Zeytinyağı Müzesi tarafından hazırlatılmış180 cl kapasiteli Seramik Zeytinyağı Şişeleri.

Fotoğraf: Nedim ÇALTI (Adatepe Zeytinyağı Müzesi)

Resim.16: Plastelini malzemesi ile model hazırlanması.

Resim.17: Model üzerinde Rölyef hazırlanması.

Resim.18: Tasarım aşaması tamamlanmış model.

Resim.19: Kalıp alma işlemi.

Resim.20: Kalıptaki rötuşların yapılması.

Resim.21: Döküm işlemi.

Resim.22:Fital yöntemi kullanılarak elde şekillendirme.

Resim.23: Form verme aşamaları.

Resim.24: Çamur denemeleri.

Resim.25: 1150°C’de pişen sır denemeleri.

Resim.26: 1250°C’de pişen sır denemeleri.

Resim.27: 1040°C’de pişen sır denemeleri.

Resim.28: ZYŞ001 formun, 1. varyasyonu, opak sırlı, altın yıldız dekorlu, 250 cl kapasiteli porselen şişe.

Resim.29: ZYŞ001 formun, 2. varyasyonu, bej sırlı, altın yıldız dekorlu, 250 cl kapasiteli porselen şişe.

Resim.30: ZYŞ002 Formun, 1. varyasyonu, opak Sırlı, gümüş yıldız dekorlu, 1000 ve 250 cl kapasiteli porselen şişe.

Resim.31: ZYŞ002 Formun, 2. varyasyonu, opak Sırlı, altın yıldız dekorlu, 1000 ve 250 cl kapasiteli porselen şişe.

Resim.32: ZYŞ003 Formu, opak sırlı, sır üstü boya ve altın yıldız dekorlu, 1000 cl kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.

Resim.33: ZYŞ004 formun, 1. varyasyonu, Gök mavi sırlı, gümüş yıldız dekorlu,750 ve 250 cl kapasiteli porselen şişe.

Resim.34: ZYŞ004 Formun,2. varyasyonu, opak sırlı, sır üstü boya ve altın yıldız dekorlu, 750 ve 250 cl kapasiteli porselen şişe.

Resim.35: ZYŞ004 Formu, 3. varyasyonu, bej sırlı, altın yıldız fırça dekorlu 750 cl kapasiteli, porselen şişe.

Resim.36: ZYŞ005 Formun, 1. varyasyonu, opak sırlı, gümüş yıldız dekorlu, 1000 cl kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.

Resim.37: ZYŞ005 Formun, 2. varyasyonu, opak sırlı, ve altın yıldız dekorlu, 1000 cl kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.

Resim.38: ZYŞ006 Formu, 1. varyasyonu opak sırlı, altın yıldız dekorlu, 750, 250 cl kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.

Resim.39: ZYŞ006 Formu, 2. varyasyonu opak sırlı, gümüş yıldız dekorlu, 750, 250 cl kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.

Resim.40: ZYŞ006 Formu, 3. varyant bej sırlı, altın yıldız fırça dekorlu, 500 cl kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.

Resim.41: ZYŞ007 Formu, opak sırlı, altın yıldız dekorlu, 750 cl, kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.

Resim.42: ZYŞ008 formun, 1. varyasyonu, 1000ve 250 cl kapasiteli, seramik zeytinyağı şişesi.

Resim.43: ZYŞ009 Formun, 1. varyasyonu, 1000 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.

Resim.44: ZYŞ009 Formun, 2. varyasyonu, 1000 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.

Resim.45: ZYŞ010 Formun, 1. varyasyonu, 1000 ve 250 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.

Resim.46: ZYŞ010 Formun, 2.varyasyonu,1000 ve 250 cl kapasiteli zeytinyağı şişesi.

Resim.47: ZYŞ010 Formun, 2. varyasyonu, 1000 ve 250 cl kapasiteli zeytinyağı şişesi.

Resim.48: ZYŞ010 Formun, 2. varyasyonu, 1000 ve 250 cl kapasiteli zeytinyağı şişesi.

Resim.49: ZYŞ012 formun, 1. varyasyonu, 1000 cl kapasiteli, zeytinyağı şişesi.

Resim.50: ZYŞ012 formun, 2. varyasyonu, 1000 cl kapasiteli, zeytinyağı şişesi.

Resim.51: ZYŞ012 formun, 1. varyasyonu, 1000 cl kapasiteli, zeytinyağı şişesi.

Resim.52: ZYŞ013 formu, 1. varyasyonu, 750 ve 250 cl kapasiteli seramik şişesi.

Resim.53: ZYŞ013 formu, 2. varyasyonu, 750 ve 250 cl kapasiteli seramik şişesi.

Resim.54: ZYŞ014, rölyefli 1000 ve 250 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.

Resim.55: ZYŞ015 cizi (ince kazıma) dekorlu, 1000 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.

Resim.56: ZYŞ016, 1000 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.

Resim.57: ZYŞ017 rölyef dekorlu, 1500 cl kapasiteli seramik Şişe.

Resim.58: ZYŞ018, 1000 cl kapasiteli seramik Şişe.

Resim.59: ZYŞ019, 1000 cl kapasiteli seramik Şişe.

Resim.60: Seramikten yapılmış yağdanlık.

Resim.61: 500 cl kapasiteli seramik şişe.

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil.1: Dressel in Amphora Form Tablosu.

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Amphoraları” ,s.14.

Şekil.2: Myson’a Atfedilen Oinochoe.(Atina Agorası)

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.18.

Şekil.3: Kırmızı Fiğürlü bir vazodan detay. M.Ö. 5.yy.

Kaynak: E. DOĞER, “Antik Çağda Amphoralar” İzmir, 1991, s.59.

Şekil.4: Amenhotep III.e ait Mısır duvar freskosu.M.Ö. 14.yy Mısır limanında demirlemiş Suriye ticaret gemileri Kenan amphoralarını taşıırken.

Kaynak: E. DOĞER, “Antik Çağda Amphoralar” İzmir, 1991, s.53.

Şekil.5: Amphoraların gemilerde üst üste istiflenmesini gösteren temsili resim.

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.21.

Şekil.6: M.Ö.14.-13. yy’a ait Kenan amphoraları üzerinde bulunan işaretler.

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.20.

Şekil.7: Kenan Amphora Formları. (Ölçek 1/5)

Kaynak:O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.39

Şekil.8: S.O.S. Amphorası M.Ö. 8-7. y.y.

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.40

Şekil.9: Kenan Amphorası.

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.63.

Şekil.10: Suriye- Filistin Amphorası

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.63

Şekil.11: Kıbrıs-Fenike Amphoraları

Kaynak: A. K. ŞENOL, “Marmaris Müzesi Ticari Amphoraları”,Ankara 2003, s.2.

Şekil.12: Kuzey Afrika Amphorası

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.63

Şekil.13: Korinth A Amphorası

Kaynak: E, DOĞER, “Antik Çağda Amphoralar”, s.13

Şekil.14: Korinth B Amphorası

Kaynak: E, DOĞER, “Antik Çağda Amphoralar”, s.13

Şekil.15: Sakız Amphorası

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.63

Şekil.16: Roma Amphoraları

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari ”, s.105.

Şekil.17: Miletos Amphorası

Kaynak: A.K. ŞENOL, “Marmaris Müzesi Ticari Amphoraları”, s.9.

Şekil.18: Bizans Amporası.

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları”, s.111.

ÖNSÖZ

“Tarih Öncesinden Günümüze Zeytinyağı Saklama Kaplarının İncelenmesi ve Seramik Malzemedен Uygulanması” konulu Yüksek Lisans Tez çalışmasının amacı, Tarih öncesinden günümüze zeytinyağı saklama kaplarının genel karakteristik özelliklerinin incelenmesi, yeni tasarım ve seramik malzemedен uygulamaların yapılmasıdır. Bu amaç doğrultusunda, seramik malzeme kullanılarak yapılacak olan zeytinyağı kaplarının, fonksiyonel, ergonomik ve estetik kaygıların çözülmüş olarak hazırlanması ve günümüzde üretilen cam, plastik zeytinyağı kaplarına alternatif olarak sunulması hedeflenmektedir.

Çalışmanın konusu ve kapsamı belirlendikten sonra literatür taraması yapılmış, konu ile ilgili yerli ve yabancı kaynaklar taranmış olan tez üç bölümden oluşmaktadır.

“Antik Dönemde Akdeniz Havzası Zeytin ve Zeytinyağı Kültürü” nü kapsayan Birinci Bölümde; zeytin ve zeytinyağının tarihsel serüveni, Akdeniz Kültürlerinde bıraktığı izler, Türklerde zeytinyağının önemi’ne yer verilmiştir.

“Antik Dönemde Zeytinyağı Saklama Kapları” konu başlığındaki İkinci Bölümde; Antik dönemde zeytinyağı depolama ve taşıma amacıyla kilden üretilmiş olan amphoraların kökeni ve biçimsel özellikleri, üretim şekilleri ve sınıflandırılması, kullanım şekilleri, yalıtım ve tıkaçlama, amphoraların deniz ticaretindeki önemine yer verilmiştir.

Üçüncü bölümde ise, tüm bu veriler ışığında tasarımları yapılan seramik zeytinyağı şişelerinin üretim aşamalarına, biçimsel özelliklerine, şekillendirme çeşitlerine, kullanılan hammaddelere ve pişirim aşamalarına detaylı olarak yer verilmiştir.

Sonuç bölümünde günümüzde kullanılmakta olan cam ve plastik zeytinyağı şişelerine alternatif olarak üretilmesi düşünülen seramik zeytinyağı şişelerinin

günümüz ihtiyaçları doğrultusunda yeniden üretilmesi ve mutfaklarımıza kadar taşınabilmesi hususunda önerilere ver verilmiştir.

Yüksek lisans tezimi “Bilimsel Araştırma Projeleri” kapsamında destek sağlayan Üniversitemize, çalışmaların ivedilikle sürdürülmesi hususunda yoğun gayretleri bulunan Seramik Ana Sanat Dalı Başkanı Yrd. Doç. M. Fatih KARAGÜL’e, çalışmamın konusunun belirlenmesinde, akademik seviyeye ulaşmasında, uygulama aşamalarında büyük emekleri bulunan danışmanım Yrd. Doç. F. Buket GÜREL’e, ve onun nezdinde uygulama çalışmalarının oluşturulmasında desteklerini esirgemeyen Üniversitemiz Akademik ve İdari personellerine teşekkür ederim.

Nedim ÇALTI

GİRİŞ

“Zeytinyağı, “İnsanlığın Batı’daki Beşiği” olan Akdeniz dünyası tarihinin ayrılmaz bir parçasıdır. Georges Duhamel’in dediği gibi; “Zeytinin sırt çevirdiği yerde Akdeniz biter”. Karanlık çağlardan bu yana, zeytin ve zeytinyağı Akdeniz ülkeleri halkının kalbini fethetmiştir.”¹

“İrade ve uğraş karşılığı bir nimet olan zeytin, meyvesiyle, yağıyla dünyaya bir bakış, bir yaşam biçimi, başlı başına bir kültür ve daha da önemlisi Akdeniz’in kimliğidir. Hem kutsallıkta hem de kutsal olmayanda yer alan zeytinyağı yalnızca basit bir tüketim maddesi olmanın çok ötesindedir. Mitoloji ve dinlerdeki yeri ile kültürel bir zenginlik olan zeytinyağı, ekme ve şarapla eşdeğerde simgesel anlamlarla dolu bir yiyecek maddesidir. Yemeklerde, kurban törenlerinde, yakmak için lambalarda, saçın parlatılmasında ve daha birçok alanda halkın ve epik destanın ilgisini çekmiştir. Günümüzde çok sayıda bilimsel çalışmayla da, yaşam, barış ve yenilenme sembolü olan bu bin yıllık ürün barındırdığı harika potansiyel doğrulanmıştır.”²

“Üretimin fazlaşması ve kendinde olmayan maddelere ulaşma çabası uzak olan ülkeler ile ticareti zorunlu kılmıştır. Önceleri kısa mesafede yapılan deniz ticareti zamanla teknolojinin gelişimiyle birlikte yoğun bir ticaret alanı oluşturmuştur. Bununla birlikte ilk denize dayanıklı tekneler Mısır’da ortaya çıkar. Deniz ticaretinde Mısırlılar ve Fenikeliler öncü konumuna gelir. M.Ö.8.yy’dan itibaren deniz ticaretindeki gelişmeler ile Akdeniz’de pek çok liman kenti önem kazanmıştır. Limanlar arasında rüzgâr ve kürekle seyreden “koca karınlı gemiler” olarak tanımlanan ticaret gemileri inşa edilmiş, bu gemilerle ham ya da işlenmiş madenler, her çeşit gıda maddeleri, seramik, cam ve sanat eserleri Akdeniz havzasında dolaşmaya başlamıştır. Şarap ve zeytinyağı gibi likit maddelerin taşınmasında ise sivri dipleri ile gemide istifleme ve depolama kolaylığı sağlayan amphoralar kullanılmıştır. Antik dönem denizcileri, pusula gibi yön gösterici coğrafi bilgilere

¹ MONTICNAC, Michel, ” Kalbin Hazinesi Zeytinyağı”, Alfa Yayınları, İstanbul-2002, s. 1

² ÜNSAL, Artun, ”Ölmez Ağacın Peşinde”, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 11.

sahip olmadıklarından kıyıları izleyerek yol almışlardır. Tehlikeli sivri burunlar, ani değişen rüzgârlar, dalgalar ve akıntılar nedeniyle alabora olarak batan birçok antik ticaret gemisi bulunmaktadır. Bu batıklar devrin sırlarını çağlar boyu deniz tabanında saklamışlardır. Bu batıklarda önemli yer teşkil eden amphoralar geminin hangi yüzyıla ait olduğunu, hangi limanlara uğradığını, ne tür madde taşıdığını gösteren belgeler içermektedir.”³

“Dünyanın en büyük Akdeniz amphora koleksiyonu, Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi’nde bulunmaktadır. İki kulplu ve sivri dipli bu testiler antik dönem ticaretinde şarap, zeytinyağı ve kuru gıda maddelerinin taşınmasında ve depolanmasında kullanılmıştır.”⁴

“Amphoralar ağırlığını zeytinyağı, şarap ve tuzlanmış balık gibi gıda üretimleri ve ticaretinin çektiği antik dönem ekonomilerinin doğrudan tanıklarındır. Amphoralar üretildikleri bölgenin tarımsal, sosyal, kültürel yaşamı hakkında ipuçları verdikleri gibi tüketim merkezlerindeki varlıkları ve yoğunlukları da ticari ilişkilerin boyutlarını gösterir. Bu kil kaplar binlerce yıl önce insanlığın nasıl gelişim gösterdiğini bize anlatır.”⁵

“Dünyadaki en bol hammaddelerden bir olan kil, insanlık tarihi boyunca göçebe avcılardan, bir araya gelmiş yerleşik çiftçilere ve hayvan yetiştiriciliğine kademeli olarak geçmesiyle uygarlaştırılmış ve yaşamın niteliğinin artırılmasından günümüze kadar her zaman kullanılagelmiştir. İnsanlığın gereksinimlerine yanıt olarak üretilmiş olan seramik kaplar çeşitli nedenlere bağlı olarak gelişme gösterirler. Farklı kültürlerdeki insanların gelenek ve görenekleri seramik saklama kaplarının gelişiminde de etkili olmuştur.”⁶

³ ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ A.Harun, BERKAYA Bahadır, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları-Eski Çağda Akdeniz Deniz Ticareti”, s.82.

⁴ YILDIZ, Yaşar “Bodrum Arkeoloji Müzesi”, Arkeoloji Dergisi, S.5 s.46.

⁵ DOĞER, Ersin, “Antik Çağda Amphoralar”, Sergi Yayınevi, 1991, İzmir, s.5.

⁶ GÜREL, Buket, “Eski Ege Kültürlerinin Çağdaş Seramik Sanatına Yansıması”, Yayınlanmamış Sanatta Yeterlilik Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, S.B.E. Seramik A.S.D, 1999, İzmir, s.

I. BÖLÜM

1. ANTİK DÖNEMDE AKDENİZ HAVZASI ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KÜLTÜRÜ

Seramik zeytinyağı saklama kaplarına geçmeden önce, Antik dönemde Akdeniz havzasında zeytin ve zeytin ağacının ve meyvesinin geçirdiği serüveni anlatmakta fayda olacaktır. Nasıl ehlileştirildiğini, üretildiği, gelişimini sağlamak için kanunlardan geleneklere ne tür yollar izlendiğini, kısacası zeytinin nasıl bir kültür bitkisi haline geldiğini bilmek konunun kavranması açısından önem taşımaktadır.

1.1. Zeytin ve Zeytinyağının Tarihsel Serüveni

“Dünyanın en sağlıklı ve doğal bitkisel yağ kaynağı olan zeytinin tarihi, günümüzden 8.000 yıl öncesine dayanır. Tarihi gelişimi içinde birçok efsaneye kaynak olan zeytin, eski uygarlıkların yazıtları ve kutsal kitaplarda yer almıştır. Ayrıca, beyaz bir güvercinin Nuh’un gemisine tufan sonrası canlılık belirtisi olarak, ağzında zeytin dalı ile dönmesi nedeniyle, zeytin yüzyıllardır barışın simgesi kabul edilir. Oleacea familyasının bir üyesi olan zeytinin (*Olea europaea* L.) anavatanı, Güneydoğu Anadolu Bölgesi’ni de içine alan Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya’dır. Yayılışı iki yoldan olmuştur. Birincisi Mısır üzerinden Tunus ve Fas’a, diğeri ise Anadolu boyunca Ege adaları, Yunanistan, İtalya ve İspanya’yadır. İlk kültüre alınışı ve ıslahı Samiler tarafından olmuştur. Oleaster, dikenli, küçük meyveli yabani zeytin ağacı milattan 10 bin yıl öncesi Doğu Akdeniz havzasının doğal bitki örtüsünün bir parçasıydı. Ancak İtalya’nın Mongardino yöresinde ortaya çıkarılan fosilleşmiş zeytin yaprakları, aynı şekilde Kuzey Afrika’da paleolitik dönemden olduğu belirlenen zeytin dalları fosilleri bulunmuştur. Yunanistan’ın kuzeyindeki Peloponez Yarımadası’nda bulunan ve kökeni M.Ö. 2000 yılına dayanan zeytin ağacı fosillerine karşın, Ege’deki Santorini Adası’nda gün yüzüne çıkarılan fosilleşmiş

zeytin taneleri özellikle zeytin yapraklarının ömrü ise, bazı uzmanlara göre M.Ö.37 bin yıl önceye kadar gidebiliyor.”⁷



Resim.1: Yunanistan’ın Santorini adasındaki kazılarda bulunan zeytin taneleri.
Kaynak: A. ÜNSAL, “Ölmez Ağacın Peşinde”, İstanbul-2003, s. 13.



Resim.2: Santorini Adası’nda bulunan 50-60 bin yıllık zeytin yapraklarının fosilleri.

Kaynak: <http://www.eliamed.gr/en/olive.html>

⁷ ÖZKAYA, T. Mücahit, “www.agri.ankara.edu.tr”

“Kuzey Afrika’da, yaşı 40 000 yılın üzerinde olan yabani zeytin ağacının tahtası bulundu, günümüzden XII bin yıl öncesinden beri o bölgede yabani zeytin ağacının yetiştiği kesin olarak söylenebiliyor.”⁸

“Yabani haldeki zeytin ağacının ilk olarak kimler tarafından ehlileştirildiği ise tam olarak bilinmiyor. M.Ö.4000 yıllarında, Doğu Akdeniz’de yaşayan bir kavmin doğal varlığını binlerce yıldır sürdüren Olea Europea Oleaster’i ıslah ettiği yaygın görüş olarak benimsenmektedir. Bu tarihten itibaren insanların deliceleri aşılıyarak, denizler ötesi başka toprakları bu ağaçla tanıştırmak, yeni üretim teknikleri geliştirerek, bilgilerini nesilden nesile aktararak binlerce yıllık serüveni paylaştıkları düşünülmektedir.”⁹

“Zeytinin bir kültür bitkisine dönüşmesi, M.Ö. 4000’lerde gerçekleşti. Ancak meyvesinin sıkılıp yağının çıkarılması, zeytinyağının yaygınlaştırılması için yaklaşık 1500-2000 yıl daha gerekecekti. Tunç Çağı’nda Akdeniz’de zeytinciliğin yaygınlaştığı sadece zeytin çekirdeklerinden değil, bulunan yağ presleri, saklanan seramik kaplar, vazo ve fresklere yansıyan artistik çalışmalarda ortaya çıkıyor. Suriye ve Lübnan kıyılarında yaşayan Fenikeliler aracılığıyla, önce zeytinyağı ticareti, ardından fidelerle taşınan zeytin kültürü M.Ö. 2600–1600 arası önce Güney’de Mısır’a, Batı’da Kıbrıs, Girit ve M.Ö. 1400-1200’lerde Anadolu yoluyla Yunanistan’a M.Ö. 700’lerde Kuzey Afrika’ya Libya ve Tunus’a, Akdeniz’in iki yakasında genişledi. Yunanlıların M.Ö. 8. yüzyılda zeytinyağı ve şarap gelirleri ile kurdukları Syrakusa kolonisiyle Sicilyalılara, sonra Romalılara ve onlardan da Fransızlara, İspanyollara ve Portekizlilere ulaştı. Tabii bu tarihlerde belirli bir kesinlik ve doğru kronolojik sıralama olması imkânsız. Giritlilerin zeytini çok daha önce M.Ö. 3000’lerde bildiklerini öne süren kimi tarihçilere göre, İtalyanların zeytinle tanışması M.Ö. 1200’lere kadar uzanıyor.”¹⁰

⁸ MONTICNAC, Michel, “Kalbin Hazinesi Zeytinyağı”, Alfa Yayınları, İstanbul-2002, s. 1

⁹ BOYNUDELİK, M, BOYNUDERİK, Z, “Zeytin Kitabı”, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2008, s.17.

¹⁰ ÜNSAL, Artun, “Ölmez Ağacın Peşinde”, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 20.

“Ege’nin İonya kıyılarından gelen Foçalılar M.Ö. 600’de kurdukları ticaret kolonisi Marsilya çevresindeki yabani zeytin ağaçlarına Anadolu’dan getirdikleri zeytin çeşitlerini aşıladılar. Zeytin ağacı Romalılar döneminde Sardinya Adası’na atladı. İspanyolların zeytin yetiştiriciliği ile tanışmalarının Akdeniz Ticaretini ellerine geçiren Fenikeliler sayesinde M.Ö.1050 de gerçekleştiği söylenir. Ancak zeytin ve zeytinyağcılığın, özellikle Romalıların M.Ö.212-45 yılları arasında geliştiği açıktır. Sadece Romalılar da değil, İberik Yarımadası’nı M.S.8. yüzyılda egemenlikleri altına alan Araplar da beraberlerinde getirdikleri zeytin çeşitlerini dikerek zeytin kültürünün yayılmasında önemli bir rol oynayacaklardı. İspanyolca zeytin (aceituna), zeytinyağı (aceite) ve zeytin ağacı (acebuche) sözcüklerinin kökeninin Arapça olması bu etkiyi doğrulamaktadır. Yüzyıllar sonra zeytin ağacı okyanuslar aştı. 16. yüzyıldaki büyük keşiflerin ardından Avrupa’dan gelen İspanyol misyonerler aracılığıyla, Kuzey ve Güney Amerika’da yetiştirildi. 15. yüzyılda Sevilla’dan götürülen zeytin fideleri İspanyollar tarafından fethedilen Batı Hint Adalarında ekildi. 1560’larda Meksika ardından Peru’ ya kadar ulaştı. 19. yüzyılın ikinci yarısında İtalyan göçmenlerin beraberlerinde getirdikleri fideler Kaliforniya, Şili ve Arjantin’de boy verdi. Sonraları yine İtalyan, İspanyol ve Yunan kökenli göçmenler sayesinde, Avustralya ve Güney Afrika’ da zeytinlikler kuruldu. Hatta Japonya ve Çin’de belli *mikro klimalarda zeytin ağacı dikilip büyütüldü, ama gene de özünde Akdeniz’de kaldı.”¹¹

1. 2. Antik Dönemde Akdeniz Kültürlerinde Zeytin Yetiştiriciliği ve Zeytinyağı Üretimi

1.2.1. Mısır

“Kutsallık ve mutluluğu çağrıştıran zeytin ağacının M.Ö. 1600’de Mısır’da Nil deltasında ekilmeye başladığı ile sürülür. Ne var ki, eski Mısır inançları, Mısırlıların zeytinden yağ çıkarmayı Filistinliler ve Yunanlılardan önce bildikleri iddiasını taşıyor. Günümüzden 6000 yıl öncesine dayanan bir efsaneye göre, iyilik ve

¹¹ MONTICNAC, Michel, “Kalbin Hazinesi Zeytinyağı”, Alfa Yayınları, İstanbul-2002, s. 29.

*Mikro Klima: Coğrafi olarak etrafı çeşitli engellerle (yüksek dağlar v.b gibi) çevrili, bu sebeple bulunduğu bölgeden daha farklı iklim özellikleri taşıyan bölge.

sonsuz yaşam tanrısı Osiris'in annesi, kardeşi ve sonradan eşi olacak evlilik tanrıçası inek başlı İsis, Mısırlılara zeytin ağacını dikmeyi ve ürünlerinden yararlanmayı öğretmiş. Gerçekte de, dünyanın en eski piramidi Sakkarah'da (M.Ö. 2500) bir zeytin sıkma aletinin bulunması rastlantı değil. Sakkarah'ın duvarlarında da zeytin sıkma işlemini gösteren süsler bulunur.”¹²



Resim.3: M.Ö.2500 Dünyanın en eski Piramidi Sakkarah duvarlarında yer alan, Zeytin sıkma işlemini betimleyen duvar freskosu.

Kaynak: A.ÜNSAL, “Ölmez Ağacın Peşinde”, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 20.

“Mısır firavunu Tutmosis'in yıllıklarında, Suriye'den ballı şarap getirildiği belirtilmektedir. Mısır hieroglif metinlerinde amphoralar ile taşınan maddeler arasında şarap, zeytinyağı, bira, süt, tereyağı, bal, hububat, baklagiller, tuzlanmış balık, kurutulmuş kümes ve av hayvanları etleri, peynir, göz boyası, Arap tutkalı, badem, ceviz, şeker gibi çeşitler sayılmaktadır.”¹³

¹² ÜNSAL, Artun, “ Ölmez Ağacın Peşinde”, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 20.

¹³ İŞÇEN, Yavuz, “www.mavilink.com/tarih/tarih16.htm”

“Henüz 19 yaşında iken ölen büyük firavun Tutankamon’un (M.Ö. 1354-1346) zeytin dallarından örülmüş, Adalet tacı giydiği duvar resimlerinde izleniyor. Yine M.Ö. 1200-1090 arasında yaşamış Mısır Firavunlarının Mumyalarında da, zeytin dallarından kolyelerle ölümsüzlük yolculuğuna çıkarılmış oldukları görülüyor. Mısır’da zeytinyağının önemi dinsel açıdan da büyüktü. Örneğin, Firavun III. Ramses’in (M.Ö. 1191-1168) Güneş tanrısı Ra için yaptırdığı tapınağı sonsuza dek aydınlatacak zeytinyağı için özel zeytinlikler kurulduğu biliniyor. III. Ramses Ra’ya zeytin dallarını sunar; *“Senin kentin Heliopolis’i zeytin ağaçları ile süsledim. O zeytin ağaçları ki, meyvelerinden halis zeytinyağı elde edilir. Bu zeytinyağı senin tapınağını aydınlatan kandilleri besleyen yağdır”* der.”¹⁴

“Ayrıca Mısır da cenaze törenlerinde zeytinyağının önemli bir yeri vardı. Ölü mumyalamakta kullanılırdı. XX. Sülalenin mumyaları (Günümüzden 1200 ila 1090 yıl önce) örülmüş zeytin dalları ve taçlarla süslenmiştir.”¹⁵

1.2.2. Giritliler

“Zeytinyağı üretimine ilişkin en belirgin izlerin Akdeniz’in tam ortasındaki Girit Medeniyeti’ne, Milattan Önce 4500 yıllarına dek uzandığını gösteriyor. Zeytinyağı kültürünün Akdeniz’deki diğer kavimlere yayılmasında en önemli rolü Giritliler oynadı. Hem de yaklaşık 3000 yıl boyunca. Güçlü ticaret filolarına sahip Giritlilerin gerçekleştirdiği zeytinyağı ticaretinin günümüzdeki en canlı tanıkları, Knossos ve Faistos saraylarının yıkıntıları arasında bulunan 2 metrelik zeytinyağı küpleri. “Pithos” denilen bu dev küplerle beraber bulunan tabletlerde ise, o günkü zeytinyağı ticaretinin nerelere yapıldığını ve zeytinyağının nerelerde üretildiğine dair bilgiler yer alıyor. Giritliler zeytinyağı ihracatından çok zenginleşeceklerdi. Ancak ülke ekonomisini tek bir ihrac ürününe bağlamanın ne kadar sakıncalı olabileceğine ilişkin dünyadaki ilk acı derslerden birini de alacakları; Aniden patlayan bir savaş,

¹⁴ ÜNSAL, Artun, “Ölmez Ağacın Peşinde”, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 20

¹⁵ MONTICNAC, Michel, “Kalbin Hazinesi Zeytinyağı”, Alfa Yayınları, İstanbul-2002, s. 2

zeytinyağı ihracatını güçleştirdiği gibi, başka ülkelerden alınması gereken yiyecek maddelerinin girişini de engelleyebiliyordu.”¹⁶



Resim.4: Knossos Sarayının depolarında bulunan zeytinyağı küpleri.
(Pithoi M.Ö.1700-1100)

Kaynak: <http://www.perseus.tufts.edu/cgi-bin/image?lookup=1987.09.06>

1.2.3. Semitler

“Israiloğullarının ilk kralı Saul M.Ö. 1035’de tahta çıktığında, alına zeytinyağı sürülerek kutsanmıştır. Yerine geçen oğlu Davut ise dini törenlerde, ayrıca tapınakları aydınlatmakta kullanılan altı kollu samdanlar için zeytinyağı üretimini sağlayan zeytinlikler ve depoların korunması için özel bekçiler görevlendirmiştir. Elleri zeytin ağacından yapılmış asalar tutan krallar ve rahipler bu kutsal yağdan sürünüyor ve sıradan insanlardan farklılaşıyorlardı. Israiloğullarının bekledikleri kurtarıcı “Mesih” sözcüğünün kökü, “merhem”den (vücuda sürülecek yağ) geliyordu. Davud’un oğlu ve M.Ö. 970-930 arası kral olan Süleyman’ın Kudüs’te yaptırdığı ünlü tapınağın kapıları ve üzerindeki heykelcikler zeytinağacından

¹⁶ “www.egenkm.com.tr/tarih.htm”

oyulmuştu. Kol ve ayak gücüne dayalı ilkel zeytin sıkım teknikleri Filistin’de Cilalı Taş ve Tunç çağlarından beri kullanılıyordu. Arkeolojik buluntular, kayalara oyulmuş havanlar ve toplama havuzları ile ilkel zeytinciliğin M.Ö. 3500’e dek uzandığını göstermektedir. Demir Çağı’nda (M.Ö. 1000) ahşap direkli baskının (pres) icadı, zeytinden daha çok yağ alınmasını sağlamıştır. M.Ö. 9. yüzyılda İsrail’de Kila adıyla var olmuş bir köyde yapılan arkeolojik kazılarda, zeytinyağı üretimi için kayalardan oyulmuş taslar ve yağ depolamaya yarayan sarnıçlar ortaya çıkartılmıştır. Filistin’deki Ekron kasabasında bir dağ yamacında, Demir Çağı’ndan kalan, 100’e yakın direkli baskı bulunmuştur.”¹⁷

1.2.4. Yunanlılar

“M.Ö. 800 dolaylarında Yunanlılar ve Foçalılar, Filistinlilerin yerine Akdeniz ticaretinde ön plana geçtiler. Fenike kökenli Tirliler de M.Ö. 814’de bugünkü Tunus kenti yakınlarında kurdukları ticaret kolonisi Kartaca’nın güneyinde zeytin kültürünü başlatmışlardır. Yunanlı, daha sonra Romalı tüccarlar aracılığıyla, M.Ö. 600-400 arası Sicilya ve Etrüsk halkları gibi, İspanya ve Fransa’nın Provanca bölgesinde yasayanlar da zeytinyağının erdemlerini keşfetmeye ve ithal zeytin fidanlarını dikmeye başlamışlardır. M.Ö. 17. yüzyılda tanrıların en güçlüsü Zeus’un topladığı Tanrılar Meclisi, tanrı ve tanrıça adaylar arasında bu yeni kente en değerli armağanı verenin yarışı kazanacağını açıklar. Deniz tanrısı Poseidon, hızlı ve güçlü, savaşta çok yararlı olacak güzel bir at sunar. Akıl, bilim ve sanat tanrıçası Athena ise aşıladığı yabani zeytin ağacını armağan eder. Bu ağaç büyüyecek ve yüzyıllarca yasayacaktır.”¹⁸

¹⁷ ÜNSAL, Artun, “Ölmez Ağacın Peşinde”, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 35

¹⁸ HEHN, Victor: Zeytin, Üzüm, İncir, Dost Kitapevi Yayınları, 2003, s. 81.



Resim.5: Poseidon ve Athena'nın Yarışını beltimleyen duvar freskosu.

Kaynak: http://www.sikyon.com/athens/ahist_eg01.html.

“Bu güzel renkli ağacın meyvesi, insanları besleyecek yiyeceklerin hazırlanması için boğazdan kayan ve lezzeti olağanüstü bir sıvı verecek, yaralarına derman olacak, ayrıca gecelerini aydınlatacaktır. Gölgesi ve odunuyla da, zeytin gerçekten insanlığa çok yararlı bir ağaçtı. Yarışı Athena kazanır, zeytin ağacı Akropolis'e dikilir ve koruyucusu (Pallas) olduğu kente onun adı verilir. Efsanenin yansıttığı gerçek, antik “at”ın “Zeytin Ağacı”na, yani yerleşikliğin göçebeliğe, barış, uygarlık ve refahın ise savaşa ve talana üstün tutulmasıdır. Bir tas duvarla çevrili olan savaşçılar tarafından korunan bu ağaç, M.Ö. 480'deki Pers işgalinde Akropolis'le birlikte yakılır. Yunanlılar Salamis savaşında Persleri yener ve Atina'yı işgalden kurtarır. Akropolis'in yıkıntıları arasında zeytin ağacı yeniden fışkırır ve sürgünleri tüm Yunanistan'a dikilir. Zeytin ağacı yeniden dirilisin, ölümsüzlüğün simgesidir. Tıpkı akıl ve bilimin insanlığı aydınlattığı, beslediği gibi, Akropolis'in ışığı zeytinyağıyla yanmış, zeytin ağacının dalları ise ateşi beslemiştir. Tanrının lütfü zeytin ağacı ve zeytinyağı giderek iyilik, soyluluk, sebatkârlık ve azmin simgesi olmuştur.”¹⁹

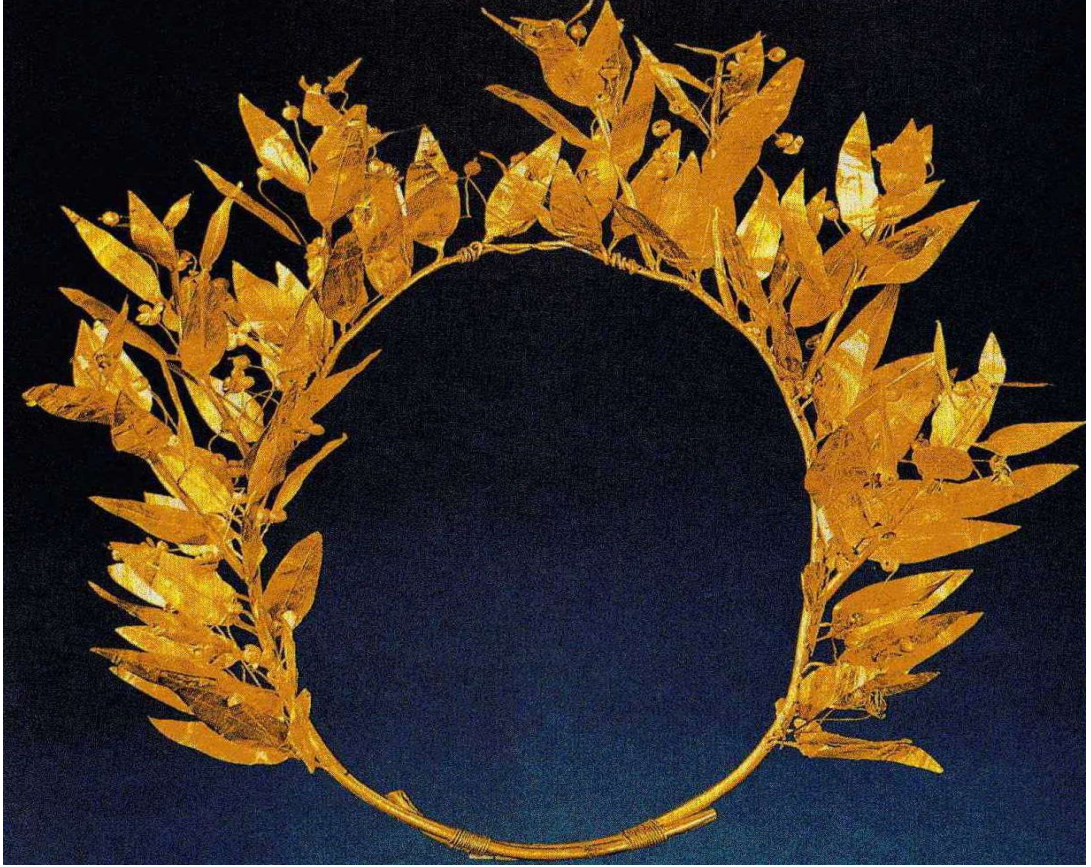
¹⁹ ÜNSAL, Artun, “Ölmez Ağacın Peşinde”, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 22

“Atina’nin güçlü adamı Solon (M.Ö. 639-559) dünyada ilk zeytin ağacını koruma yasasını çıkarttı, her zeytinlikte yılda ikiden fazla ağaç kesilmesine izin vermediği gibi, zeytinyağı dışında tüm tarım ürünlerinin ihracını yasakladı. Bu kez, herkes meyve ağaçlarını söküp, ormanları tıraşlayıp yerine zeytin ağacı dikmeye başladı. Ancak, alabildiğine zeytin dikimi Yunanistan’ı kıraçlaştırmıştır. Aynı yüzyılın sonunda başa geçen Atina tiranlarından Psistratos da kıraç ve ağaçsız olan Attika Yarımadası’na zeytin ağaçları diktiren kişi olarak anılır. Atina Akademisi’nde Tanrıça Athena’ya adanmış, dokunulması yasak zeytin ağaçları vardı. Bu ağaçlar, Athena’nin Akropolis’e diktiği, ancak Persler tarafından yakılan zeytin ağacının sürgün vermesinden oluşmuştu. Psistratos’un başlattığı Atina spor şenliklerinde birinciliği kazanan atletlere verilen zeytinyağı testileri burada doldurulurdu. Attikalılar yabancı ve asılanmış zeytin ağaçlarını artık ayırt edebiliyorlardı.”²⁰

“Atinalılar yılda kişi başına 25-30 litre yemeklik yağ kullanıyorlardı. Dünyada ilk yemek kitapları arasında sayılan Deipnosophistai’nin (M.Ö. 2. yüzyıl) yazarı Yunanlı gastronom Athenaios’un verdiği yemek tarifleri arasında zeytinyağlı sarma da yer alıyordu. Kadınlar, nadide etera (parfüm şişeleri)’dan damla damla akıtarak, yılda 1.5 litre zeytinyağını vücutlarına ve yüzlerine sürüyorlardı. Erkeklerin yıllık tüketimi ise spor, masaj ve cilt sağlığı için 5-10 litreyi buluyordu. Ayrıca, tıp biliminin kurucusu İstanküylü (Kos) Hipocrates (M.Ö. 460-377) ve Bergamalı Galenos’un (M.S. 131-201) hastalarını tedavi için önerdikleri ilaçlar arasında zeytinyağı da yer alıyordu.”²¹

²⁰ MONTIGNAC, Michel, “Kalbin Hazinesi Zeytinyağı”, Alfa Yayınları, İstanbul-2002, s. 35

²¹ ÜNSAL, Artun, “Ölmez Ağacın Peşinde”, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 26



Resim.6: Altın Zeytin yapraklarından bir taç. 4.yy sonu, Selanik Arkeoloji Müzesi.

Kaynak: A.ÜNSAL, "Ölmez Ağacın Peşinde", Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 26.



Resim. 7: Zeytin Hasatı Vazosu. M.Ö. 530-510 yıllarında ressam Antimenes Tarafından işlendiği düşünülmektedir. British Müzesi, Londra.
Kaynak: http://www.theoliveblog.com/art_and_design_gallery.

“Zeytinyağı kültürü tarihinde, Yunan Medeniyeti’nin, ardılı Roma Uygarlığı’na bıraktığı miras da çok önemlidir. Yunanlılar belki Fenikeliler gibi Korsika’ya, Sicilya’ya, Kartaca’ya, İspanya’ya zeytin ağaçlarını taşımadılar. Ancak, aşılama, toplama ve zeytinyağı üretme gibi temel alanlarda sağladıkları gelişmelerle, bu bölgelerdeki zeytinciliğin daha da ilerlemesine yol açtılar. Roma’ya ise bu yoldan ilerlemek kaldı. Roma, bu zaman dilimi içinde zeytinyağı kültürüne essiz katkılarda bulundu.”²²

1.2.5. Romalılar

“Antik Roma’da zeytin ağacı yetiştiriciliği yaklaşık olarak günümüzden 2 yüzyıl önce ortaya çıktı. Antik Roma’da, zeytinyağının mutfakta, dinsel, kültürel, sportif alanlarda ve kozmetik olarak kullanışı aşağı yukarı Yunanistan’dakiyle aynıdır. Vergilius, Ovidius, Pludarkhos, Plinus, Lucretius’un övgüler yağdırdıkları zeytinyağı, çok kısa bir süre içinde değerli bir mal ve değiş-tokuş kalemi haline geldi. Zeytinyağının ticari değeri herkesçe kabullenildikten sonra, Romalılar rekabeti göze alarak bütün Akdeniz’de, özellikle de imparatorluğun fetihler yoluyla mutlak hakimiyet kurduğu bölgelerde zeytinyağı ticaretini karlı hale getirmeye çalıştılar. 30 metrelik Roma kadırgalarının her biri, 25 litrelik 10 000 zeytinyağı amphorası alabiliyordu. Hatta Caesar’ın Kartaca’yı fethetmesinin nedenlerinden biri de, zeytincilik yapılan bölgeleri kontrol altına alabilmektir.”²³

“Mare Nostrum” (Bizim Deniz) dedikleri Akdeniz’i, eski moda deyimle bir göle çevirerek, Cebelitarık’tan Mısır’a, Adriyatik’ten Kuzey Afrika’ya kadar zeytinyağı ticaretini canlandıran Romalılar’dı. İtalya, Güney Fransa (La Provence) Kuzey Afrika ve İspanya’daki büyük alanları zeytin tarımına açan da. Zeytin tarımında ve zeytinyağı üretiminde bugün bile uygulanan teknikleri geliştirerek, zeytinyağları kalitelerine göre sınıflandıran da. Romalılar’ın zeytinyağı kültürüne bir diğer katkısı da, zeytinyağının mutfaktaki kullanım alanını genişletmeleri oldu.”²⁴

²² İŞÇEN, Yavuz, “www.mavilink.com/tarih/tarih16.htm”

²³ MONTICNAC, Michel, “Kalbin Hazinesi Zeytinyağı”, Alfa Yayınları, İstanbul-2002, s. 7

²⁴ “www.egenkm.com.tr/tarih.htm”

“Yunanlılar aracılığıyla tanıştıkları zeytine ve zeytinyağına düşkün olan Romalılar, egemenlikleri altına giren *Numidialılardan yılda üç milyon litre zeytinyağı vergi alıyorlardı. Ayrıca her aşılana yabani zeytin ağacı başına haraç isteniyordu. Dahası, günümüz Fas ve Cezayir’in bir bölümünü kaplayan bu bölgede zeytinlik kuranlar askerlik görevinden muaf tutuluyorlardı. M.Ö. 2. yüzyılda imparatorun Afrika topraklarında zeytinlik kuranlar on hasat yılı boyunca vergi ödemeyecekler, sonrakilerde ise elde ettikleri zeytinyağının 1/3 ‘ü tahsildara teslim edeceklerdir. Yabani zeytin ağaçlarını asılayanlar da beş yıl boyunca vergiden muaf tutulacak, sonraki yıllarda ürünün 1/3 ‘ü vergi olarak ödeyecektir. İspanya’nın Andalusia bölgesinde de zeytincilik Romalılar döneminde M.Ö. 1300 yıllarında ağırlık kazanmaya başlayacaktı. Kısacası, Akdeniz havzasındaki toprakların Filistin’den Cebel- i Tarik’a, Efes’ten Kartaca’ya, Mısır’dan Dalmaçya’ya uzanan Romalılar zeytin, zeytinyağı üretim, ticaret ve kültür alışverişinin ana eksenini olmuşlardır. Romalılar bugün bile kullanılabilen sonsuz vidalı ahşap mengene (baskı) ile zeytinden daha randımanlı yağ çıkartma yöntemini ve zeytinleri öğütüp sıkılmaya hazır duruma getiren dik değirmen taşı düzenini de icat ederek uygarlığa hediye etmişlerdir. Daha o günler de Romalılar, yemeklik zeytini ve zeytinyağlarını kalitelerine göre sınıflandırıyorlardı: En pahalısı olei flos, yani “yağın çiçeği”, birinci sıklımda elde edilen halis yağıydı. İkinci sıklımla gelen yağ oleo sequens daha ucuza satılıyordu, ağaçtan yere düşmüş zeytinlerden çıkarılan düşük nitelikli yağa caducum diyorlardı; hastalıklı zeytinlerden yapılan en düşük kalitedeki zeytinyağı cibarium, yani adi yağ ise, yalnızca kandilleri yakmaya yararlardı. Zeytinyağı depolama ve dağıtım yöntemlerini geliştirerek Akdeniz zeytinyağı piyasasını ilk oluşturanlarda Romalı tüccarlardı.”²⁵

²⁵ ÜNSAL, Artun, “Ölmez Ağacın Peşinde”, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 27



Resim.8: Antik Dönemde Roma 'da Zeytinyağı çıkarmak için kullanılan pres. Lungarotti Müzesi.

Kaynak: P. VOSSSEN, "Olive Oil Production In Italy",

1.2.6. Araplar

"M.S. 638'de Kudüs kentini ele geçiren Araplar, halka her zeytin ağacı başına vergi koyuyorlardı. Kuzey Afrika'da Berberi kökenli Tarik Bin Ziyad komutasındaki ordu adının verileceği boğazı (Cebel-I Tarik) aşarak İspanya'ya geçti ve 711 yılında Cadix kenti yakınlarında Vizigot kralı Rodrigue'i yenerek kuzeye doğru yoluna devam etti. Emeviler, Endülüs'ü zeytinliklerle güzelleştirecek, Fenikelilerin,

Foçalıların, Kartacalıların ve Romalıların zeytin ağacı ve yağıyla zenginleştirdikleri Akdeniz kültürüne yeni bir soluk katacaklardı.”²⁶

1.2.7. Antik Dönemde Anadolu

“Zeytinyağı kültüründe, Anadolu coğrafya olarak hep vardır. Ön planda görünen ise Ege’nin karşı yakasıdır. Çünkü Homeros’un Batı Medeniyeti’ndeki tartışmasız ağırlığından ötürü, zeytinyağı kültürünün merkezine sürekli olarak Antik Yunan yerleştirilir ve Helen Medeniyeti’nin sadece Ege’nin karşı kıyısını değil, Anadolu coğrafyasını da kapsadığı unutulur. Milet’in, Efes’in, Foça’nın, Klazomenai’nin (Urla), Erythrai’nin, Assos’un, Anadolu’da olduğu ihmal edilir. Zeytinyağı üretimi konusunda çok çarpıcı bulgular elde edilmiştir.”²⁷

“Urla antik Klazomenai kentinde yapılan kazılarda, Milattan Önce 6’ncı yüzyılın ilk yarısında kurulan bir zeytinyağı işliğinde, zeytinyağı, o dönemde hiçbir işlikte uygulanmayan çok ileri bir teknolojiyle üretiliyordu. Klazomenaililer, yaklaşık 2500 yıl önce uyguladıkları bu yeniliklerle, zeytinyağı üretim kültürüne, çok önemli katkılar sağladılar. Zeytinyağı ayrıştırma işleminde birleşik kaplar esasına göre çalışan üç gözlü bir düzenek geliştirerek, kesintisiz üretimi ilk kez onlar gerçekleştirdi. Toplanmış zeytinleri kırmak için aynı mil etrafında dönen taş silindirleri ilk kez Klazomenaililer kullandı. Zeytinyağı üretiminde kapasiteyi artırmak için ilk kez büyük bir pres ve bucurgat, yani bu presi kaldırmaya yarayan alet kullanan da onlardı. Klazomenai, hiç şüphesiz o dönemin en önemli zeytinyağı merkezlerinden biriydi. Klazomenai’de, zeytinyağı üretiminde devrim sayılabilecek yeniliklerin uygulandığı bu işlikten başka, yine Milattan Önce 6’ncı yüzyıla tarihlenen iki işlik daha belirlendi. Bu çalışmalar, Klazomenai’nin bir zeytinyağı cenneti olduğunu çok net bir şekilde kanıtıyor. Milattan Önce 6’ncı yüzyılın son çeyreğinde görülen bu atılım, Klazomenai’de, sadece kentte ve yakın çevrede yaşayanların ihtiyacını karşılamak için değil, dış satım amaçlı zeytinyağı üretiminin yapıldığının da göstergesi durumunda. Nitekim antik kentte ve deniz aşırı ülkelerde

²⁶ ÜNSAL, Artun, “ Ölmez Ağacın Peşinde”, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 29

²⁷ “<http://www.egenkm.com.tr/tarih.htm>”

yapılan arkeolojik çalışmalarda, Klazomenaililer'in, zeytinyağı sevkiyatında kullanmak için özel olarak ürettiği amphora'lardan çok sayıda bulunması, Klazomenai'nin dünyanın en önemli zeytinyağı merkezlerinden biri olduğunu kanıtıyor.”²⁸



Resim.9: Klazomenai (Urla) Zeytin İşliği MÖ 2000-3000.

Kaynak: <http://www.klazomeniaka.com/300-ZEYTINYAGI-ISLIGI.htm>

“Ayrıca Antalya’da Kaş açıklarında Uluburun’da deniz arkeologları tarafından ortaya çıkarılan M.Ö. 1300 genç tunç çağına ait olduğu düşünülen batık teknede nar, üzüm, incir ve bademle birlikte zeytinde bulunmuştur. Anadolu’da M.Ö. 2000-1200’lerde Kilikya Ovası’nda (Çukurova) zeytincilik yapıldığı Hitit metinlerinden anlaşılmaktadır. Yağ ağacı anlamına gelen *gis agis* büyük bir olasılıkla zeytindir. Yağ gereksinimlerini Küçük Asya’nın Güney sahillerinden sağlayan Anadolu Hititleri döneminden kalan pişmiş kil tabletlerde, gıda maddelerinin satışında uygulanan yasal tavana (narh) göre, zeytinyağının fiyatı sadeyağın iki katıdır.”²⁹

²⁸<http://bilgideposu.com/zeytin.html>”

²⁹ÜNSAL, Artun, “Ölmez Ağacın Peşinde”, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 33.

“Hitit çivi yazılı tabletler sayesinde Hititlerde kullanılan yağ türleri ile ilgili bilgilere sahibiz. Bu yağların ekstraksiyon (özünü, suyunu çıkarma) metodları büyük ihtimalle Mezopotamya’da kullanılan ile aynıdır. En önemli yöntemlerden biri ezme yolu ile yapılıyordu. Bunun yanı sıra bazı yağlar öncelikle sıcak sudan süzülerek elde ediliyordu. Sıcak suyun eklenmesi ile yüzeyde biriken yağ bir kepçe veya kaşık yardımı ile alınır. Hititlerde zeytinyağına *Giş Sirdum* denilmekteydi.”³⁰ Hitit metinlerinde zeytin ağacından “içinde yağ olan” diye bahsedilmektedir. Hititler zamanında Anadolu’nun içlerine kadar olan geniş bir bölgede zeytincilik yapıldığı bilinmektedir.”³¹

“Mersin ili, Bozyazı ilçesi sınırları içersinde Anamur’un 10 km doğusunda yer almakta olan Antik Nagidos kentinde yapılan arkeolojik kazılarda ise M.Ö.7. yüzyılın ikinci yarısına ait Kıbrıs Kilikia amphoraları bulunmuştur. Kıbrıs’la yoğun ticari ilişkileri bulunan Nagidos kentinin Ada’dan şarap ve zeytinyağı ihraç ettiği, Ayrıca Rodos’tan da amphoralarla zeytinyağı ve şarap ithal edildiğini de bilinmektedir.”³²

“Konstantinopolis ise Avrasya’yı Akdeniz Dünyasına bağladı. Roma İmparatorluğunun yeni başkentinde kurulan Theodosius limanı Bisans’ın Karadeniz, Ege ve Akdeniz arasındaki ticaret ağının merkeziydi. Liman Antik Dünya ticareti’nin nabzını tutuyordu. M.Ö. 5.yüzyıl sonlarından itibaren, seramik kapların bolluğu kentin zenginliğinin kanıtıdır. Rodos, Sakız, Tasos, Lesbos, Herakleia, Kıbrıs, ve Karadeniz kökenli amphoralar kentin ticaretini kanıtlar.”³³

³⁰ ATAKUMAN, Çiğdem, ERDEM, Deniz, KOÇ, İlker, “Hititler”, O.D.T.Ü. Yayınları, O:D:T:Ü Yayıncılık, Ankara, s.55

³¹ BOYNUDELİK, Mahmut, BOYNUDERİK, Zerrin, “Zeytin Kitabı”, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2008, s.17.

³² DURUGÖNÜL, Serra, ALKAÇ, Erkan, “Dağlık Kilikia’da Bir Antik Kent Nagidos”, Aktüel Arkeoloji, S.4, Ocak 2008,s.84.

³³ ASAL, Rahmi, “İstanbul’da Antik Ticaret”, Arkeoatlas Dergisi, S.6, 2007, s.150.

1.3. Türklerde Zeytin ve Zeytinyağı

“Bahaeddin Ögel Türk Kültür Tarihine Giriş’te “ Zeytinyağı ” sözcüğünün Türkçede ilk kez Harzemşahlılar döneminde yazılmış olan Arapça-Türkçe Mukaddimet ül-edep adlı sözlükte ve büyük bir olasılıkla, Arapça’dan Türkçe’ye çevrilerek yer aldığına değinir. Orta Asyalı göçebe Türk kavimlerinin zeytin ve zeytinyağı ile daha somut bir biçimde tanışmaları, 11. yüzyılda Anadolu’ya gelişleri ile başlar. Hayvancılık ağırlıklı ekonomilerinde daha çok hayvanlar ürünler ve yağlar tüketen, tahıla düşkün Türkler Batı’ya doğru yöneldikçe Akdeniz ürünleri bir bir karşılımlarına çıkacaktır; özellikle yeni sebzeler, deniz balıkları, zeytin ve zeytinyağı. Türk mutfağı yeni karşılaştığı tarımsal ürünleri kendi pişirme tekniklerine kolayca uydurarak, o güne dek bilinmeyen lezzetler ortaya çıkardı. Doğu Roma İmparatorluğu’na son veren Anadolu’nun yeni sahipleri Türkler zeytinyağı kültürünü yok etmek bir yana, daha da zenginleştireceklerdi. Kültür mozağı Osmanlı mutfağı da uluslu ve çok kültürlü bir imparatorluğu yansıtan yemek türleriyle donacaktı. Osmanlının biçimlendirdiğı yeni Anadolu sentezinde İstanbul ve öteki kentlerden başlayarak ülkenin iç bölgelerine doğru yayılmaya başlayacak, ancak doğu da çok daha az tanınacaktı. Bugün bile Bilecik ve Söğüt yöresinde geleneğini koruyan halk oyunlarından birinde, Osmanlı İmparatorluğu’nun kurucusu Osman Gazi ile Yarhisar tekfurunun kızı Olivera arasındaki yıldırım aşktan söz edilirken, bahçelerdeki zeytin karşımıza çıkıyor.”³⁴

“Osmanlılarda zeytinyağından yapılan sabun da çok önemli bir yer teşkil etmekteydi. Osmanlı İmparatorluğu’nda sabun üretimi yapılan yerlerin başında Batı Anadolu ve Adalar, Şam, Halep ve Nablus gelmektedir. Bu yerler zeytin ağacı ve sabunun hammadresi olan zeytinyağının bolca bulunduğu yerlerdir.”³⁵

³⁴ ÜNSAL, Artun., “Ölmez Ağacın Peşinde”, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul-2003, s. 47

³⁵ Dr. SARIYALDIZ, Gülten, Trakya Üniversitesi Tarih Bölümü, “ Osmanlıda Sanayi”
www.osmanlivetarih.blogcu.com/_18198501.html

II. BÖLÜM

2. ANTİK DÖNEMDE ZEYTİNYAĞI SAKLAMA KAPLARI

2.1. Amphoralar ve İlk Amphora Örnekleri

“Eski Yunanca’da “Amphi” iki tarflı ve “Phoros” taşınabilir, kelimelerinden oluşan iki tarafından tutulup taşınabilen anlamına gelen Amphora; kilden yapılmış, iki kulplu, sivri dipli testidir. Amphora kelimesinin kökeni Miken Linear B tabletlerindeki “Amphoreus” ya da “Amphiphoreus” a dayanmaktadır. Tek heceli Linear B tabletlerinde çoğunlukla “Amphoreus” karşılığı olarak kabataslak bir resim kullanılmıştır. Romalılar ise bu iki kulplu testilere “Amphoras” demişlerdir. Bu testiler, erken Hıristiyanlık döneminde “kouphon” Bizans döneminde ise “Megarikon” ya da “magarikon” olarak adlandırılmışlardır. Amphoraları tanımlayan bu isim ilk önceleri Megara’dan gelen amphoralar için, daha sonra bütün amphoralar için kullanılmıştır. Antik dönem yazarı ve şairi Homeros M.Ö. VIII yy’ da yazmış olduğu Odyssea adlı eserinde amphoralardan bahsetmektedir. Ticari amphoralar ise sade görünüşlü, ağızları bir tıkaçla kapatılabilecek kadar dar, taşımaya uygun, simetrik ya da düşey kulplu ve içindekini boşaltmak için üçüncü bir kulp olarak kullanılabilecek sivri dipli ya da tutamaklı testilerdir.”³⁶

“İlk Amphora örnekleri Eski Tunç Çağında M.Ö. 3000’de Troia’da ortaya çıkar. M.Ö. 2000’de Doğu Akdeniz ticaretinin gelişmesiyle yoğun olarak üretilmiştir. Koloni şehirleri şarap ve zeytinyağı üretimleri ile deniz ticaretinde yeni pazarlar oluşturmuşlar, bu ticarete Batı Anadolu kıyılarında, Ege Adalarında, Marmara ve Karadeniz’e, Güney’de İtalya ve Fransa’ya kadar birçok kente kendilerine özgü formları olan değişik tipte amphoralar üretmişlerdir.”³⁷

³⁶ ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ, A.Harun, BERKAYA, Bahadır, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları- Eski Çağda Akdeniz Deniz Ticareti”, s.13.

³⁷ YAKAR, Serap, UZALA, Gürşans, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi”, 2006, Muğla, s.21.

“Antik Dönem ticaretinin arkeolojik kanıtları olan amphoralar, buldukları merkezlerin ekonomik durumu hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olmamızın yanı sıra, son yıllarda gerçekleştirilen tipolojik çalışmalarla, kazılarda tarihleyici kriterler olarak kullanılmaya başlanmıştır.”³⁸

2.2. Amphoraların Üretim Şekli

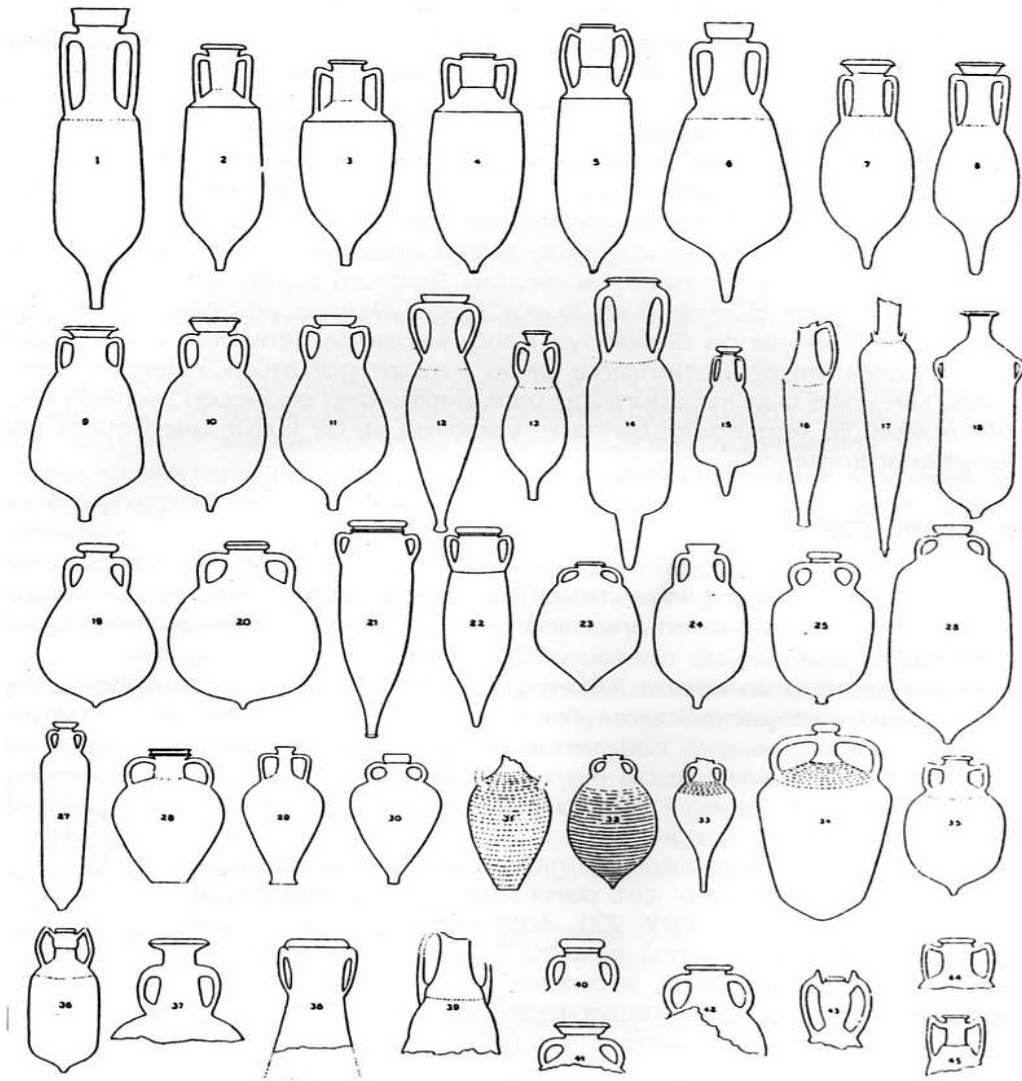
“Amphoralar; çamurun hazırlanması, çömlekçi çarkının kullanılması ve uygun ısıda fırınlanmasıyla üretilir. Kilin hazırlanması, kil içine mika, kum gibi katkı maddelerinin konması, çamurun dinlendirilmesi, çiğnenip hava kabarcıklarının yok edilmesi ve çarka alınması, ilk aşamada yapılan işlerdir. Daha sonra çark yardımıyla kile biçim verilir. Fırınlama aşamasında ise, amphoralar 800 c ile 1000 c derece sıcaklıkta tutulur. Fırınlar prizmatik, silindirik ya da armudi biçimli 3-5m boyutlarında 80–100 amphora alabilecek kapasitede yapılmıştır.”³⁹

“Genellikle sivri dipli ve 50 ile 100 cm arasında yükseklikleri olan amphoralara tek bir safhada şekil verilmesi mümkün değildir. Bu nedenle amphoralar en az iki veya daha fazla aşamada parça parça imal edilmekte ve bu parçalar bir müddet kurumaya bırakıldıktan sonra yine çamurla birleştirilmektedir. Ayrıca büyüklüklerine göre gövdelerin de bir veya iki parça halinde imal edildiği veya çamur kangallarının üst üste konması ile yapıldığı anlaşılmaktadır. Değişik formlu sivri diplerin ise ayrıca yapılıp alt gövde ile birleştirildiği gözlenmektedir. Amphoraların üretimindeki en önemli işlem, ağır ve uzun kulpların yerleştirilmesidir. Zira kaptan istenen taşıma fonksiyonlarının yerine getirilmesi, hem kendisinin hem de içine konacak sıvının ağırlığını taşıyabilmesine bağlıdır. Şekillendirme, kurutma ve pişirme safhalarının herhangi birinde teknik kurallara uyulmaması büyük üretim kayıplarına yol açmaktadır. Antik dönemden günümüze kalan seramik atölyelerinde görülen üretim artıklarının toplandıkları çöplüklerin çokluğu amphora kırıklarının fazlalığı,

³⁸ ŞENOL, K,Ahmet, “Marmaris Müzesi Ticari Amphoraları”, 2003, Ankara, s.3.

³⁹ ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ, A.Harun, BERKAYA, Bahadır, “Bodrum Sulatı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları- Eski Çağda Akdeniz Deniz Ticareti”, s. 15.

fırlama ve fırlama dışı teknik yetersizliklerin (kilin, katkı maddelerinin yapıları, kurutma ve çiğneme hataları v.b.) varlığını göstermektedir. Diğere taraftan bir amphoranın kalitesini belirlemenin en iyi yolu, kabın kendi ağırlığı ile taşıdığı hacmin arasındaki oranın tespit edilmesidir. En iyi amphoralar en ince cidarlı ve en geniş hacimli olanlarıdır. Bu oran ne denli yüksek olursa, gemi ile yapılan taşımacılık ta o denli ekonomik olacaktır.⁴⁰



Şekil.1: Dressel in Amphora Form Tablosu.

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Amphoraları” ,s.14.

⁴⁰DOĞER, Ersin “Antik Çağda Amphoralar” Sergi Yayınevi, İzmir, 1991, s.69.

2.3. Amphoraların Kullanım Şekli

“Amphoralar, iki kulpundan tutularak omuzda tek kişi tarafından ya da ağ şeklinde örülmüş bir torbaya konularak bir sopa yardımıyla iki kişi tarafından taşınabilmekteydi. Taşıma işlemi eski Yunan vazo resimlerinde görmek mümkün olmaktadır. Pompei’de bulunan bir şarapçı dükkânında ise amphoralar hazırlanan kaidelere dikey olarak oturtulmuştur.”⁴¹



Şekil.2: Myson’a Atfedilen Oinochoe.(Atina Agorası)

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları”,s.18.

⁴¹ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ, A.Harun, BERKAYA, Bahadır, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları- Eski Çağda Akdeniz Deniz Ticareti”, s.16-18

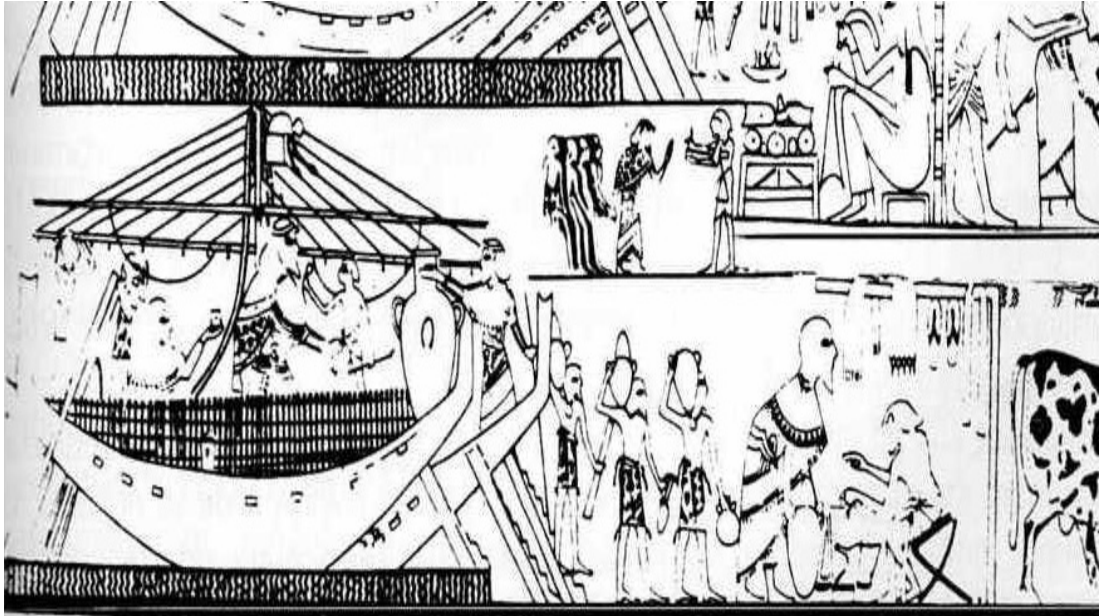


Şekil.3: Kırmızı Fiğürlü bir vazodan detay. M.Ö. 5.yy.

Kaynak: E. DOĞER, “Antik Çağda Amphoralar” İzmir, 1991, s.59.

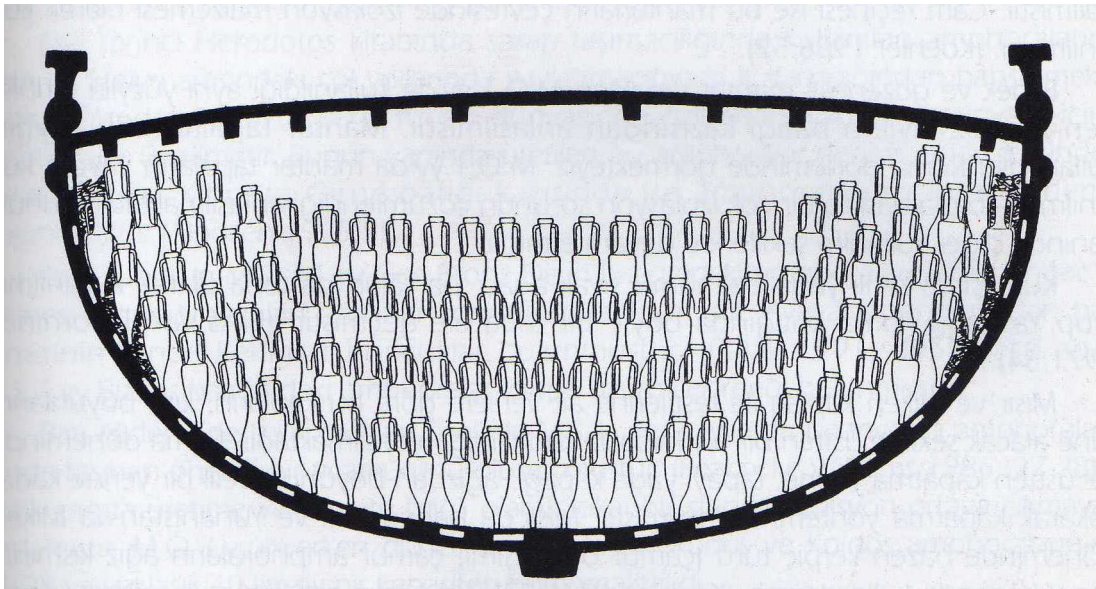
“Ticari amphoraları, depo kaplarının deniz taşımacılığına uyarlanmış benzerleri olarak düşünmek mümkündür. Amphoraların bilinen şekli almalarında kolay taşınır olmaları önemli rol oynamıştır. Zaten amphoraların form gelişiminde, çok miktarda ve kazançlı bir taşıma için, birbirlerine mümkün olduğu kadar geniş yüzeylerde temasları sağlanarak fırtınalı ve dalgalı bir denizin yaratacağı zararların en aza indirilmesi düşünülmüştür. Denizaşırı ticarete amphoraların kullanılması ile ilgili en erken kanıtlar, Mısır’da M.Ö. 14.yy’a tarihli duvar resimlerindeki gemilerden indirilen çift kulplu kanaan testileridir. (Şekil.4) Fransa kıyılarında M.Ö. 1.yy’ a tarihli bir batık kazısında, amphoraların geminin içine kat kat istiflenmiş olduğu görülmüştür. Alt sırayı oluşturan amphorlar geminin dibine düşey olarak sıralanırken, üst sıradaki amphoralar ise alttakilerin arasındaki boşluklara kama gibi sokulmuşlardır. Bu şekilde üst üste iki, üç veya daha fazlakat amphora istiflemek mümkün oluyordu. Kuşkusuz bu istiflemeye geminin dengesi de düşünülmekteydi. (Şekil.5) ”⁴²

⁴² DOĞER, Ersin “Antik Çağda Amphoralar”, Sergi Yayınevi, İzmir, 1991, s.52.



Şekil.4: Amenhotep III.e ait Mısır duvar freskosu.M.Ö. 14.yy Mısır limanında demirlemiş Suriye ticaret gemileri Kenan amphoralarını taşıırken.

Kaynak: E. DOĞER, “Antik Çağda Amphoralar” İzmir, 1991, s.53.



Şekil.5: Amphoraların gemilerde üst üste istiflenmesini gösteren temsili resim.

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.21.

2.4. Amphoraların Yalıtımı

“Ticari amphoraların içinde taşınan kolay ve çabuk bozulabilen gıda maddelerinin dış ortamın zararlarından korunmaları gerektiğinden”⁴³ “Helenistik ve Roma dönemine ait çok sayıdaki yazılı metinde amphora içlerinin bir tür madde ile izole edildiğinden bahsedilmektedir. Bununla birlikte Atina Agorasındaki M.Ö. 5. yy’ ın üçüncü çeyreğine ait bir Sakız amphorasının dip kısmında bir tür yalıtım malzemesine rastlanmıştır. M.Ö. 4. yy’ a ait Girne batığında bulunan bütün Rodos amphoralarının içinde bir iki milim reçine ile kaplı olduğu anlaşılmıştır. Arkeolojik literatür ve yazılı kaynaklara göre, içi reçine ile kaplanan amphoraların şarap için kullanıldığı bilinmektedir. Zeytinyağı için ise, sakız ya da mumla karışık sakızla yalıtım yapılmıştır.”⁴⁴

2.5. Amphoraların Tıpalanması

“Antik dünyanın uzun süren deniz yolculuklarında şarabın sirke olmadan, zeytinyağının da küflenmeden nasıl dayanmış oldukları üzerinde tartışılan bir sorun olarak durmaktadır. Bu sıvıların bozulmasını engellemek amacıyla yalıtılmasının dışında tıpalanmasına da ihtiyaç duyulmuştur.”⁴⁵

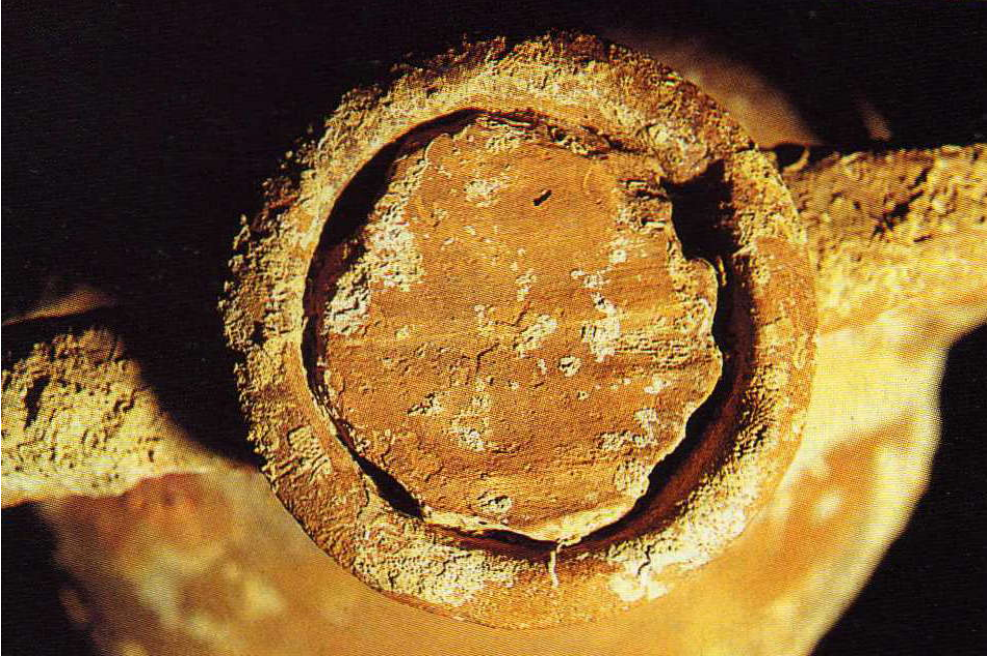
“Değişik formlarda pişmiş toprak ve kırık amphora parçalarının yuvarlatılmasıyla oluşan tıpların kullanıldığı düşünülmektedir. Bugüne kadar ele geçen tıpların sayıca az olmaları, dayanıklı olmayan ahşap, reçine, balmumu, deri parçaları, asma yaprağı, kozalak gibi bazı organik maddelerin kullanıldığını göstermektedir. Tıpların üzerine basılan mühürlerle de içinde taşınan maddenin cinsi, üreticisi, geldiği bölge, amphoraların sayısı depolandığı kilerin ismi yazılmıştır.”⁴⁶

⁴³ DOĞER, Ersin “Antik Çağda Amphoralar”, Sergi Yayınevi, İzmir, 1991, s.39

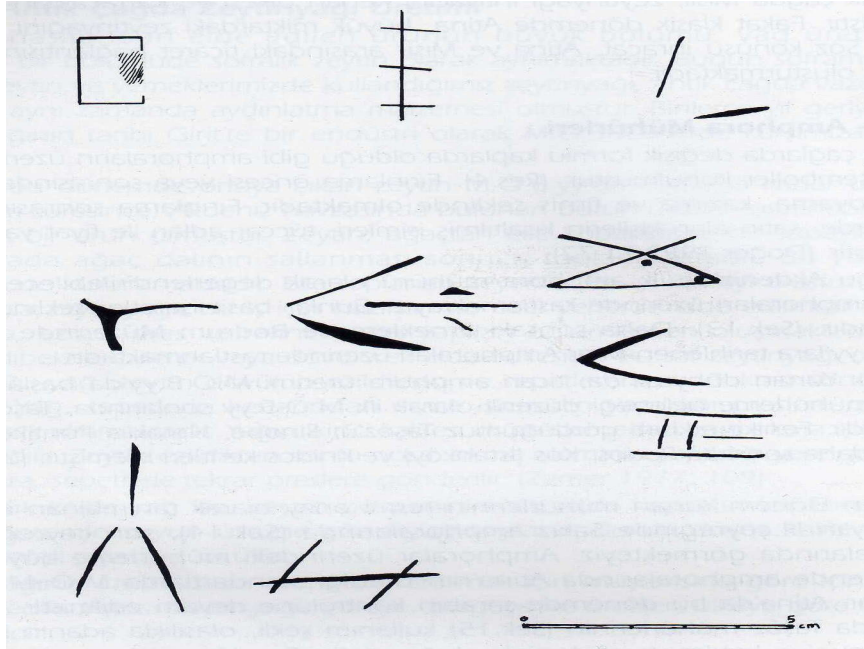
⁴⁴ ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ, A.Harun, BERKAYA, Bahadır, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları- Eski Çağda Akdeniz Deniz Ticareti”, s.18

⁴⁵ DOĞER, Ersin “Antik Çağda Amphoralar”, Sergi Yayınevi, İzmir, 1991, s.44

⁴⁶ YAKAR, Serap, UZALA, Gürşans, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi”,2006, Muğla, s.22.



Resim.10: M.S. 7.yy.' da Yassı Ada Bizans Batığı'nda bulunan ağzı tapalı amphora.
Kaynak: O. ALPÖZEN, "Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları" ,s.20.



Şekil.6: M.Ö.14.-13. yy'a ait Kenan amphoraları üzerinde bulunan işaretler.
Kaynak: O. ALPÖZEN, "Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları" ,s.20.

2.6. Amphoraların Sınıflandırılması

“Amphora çalışmasında karşımıza bir sınıflandırma sorunu çıkmaktadır. Araştırmacılar arasında sınıflandırmanın nasıl olacağı hakkında genel bir anlaşma yoktur. Genellikle sıvı madde (şarap, zeytinyağı v.b) taşımacılığında kullanılan bu kaplarla ilgili 1870’li yıllarda Dressel’in yaptığı araştırma bazı araştırmacılar tarafından tekrar ele alınarak yeniden düzenlenmiştir. Doğu Akdeniz amphoraları üzerinde detaylı çalışmaları ise Zemer (1977) isimli araştırmacı gerçekleştirmiştir. Anadolu da bulunan amphoralar üzerinde ilk detaylı araştırma (*) Oğuz Alpözen (1975) tarafından yapılmıştır. Bütün amphoralar dönemlerine göre ele alınmış, Yunan amphoraları ise üretim merkezleri ile birlikte tarihsel bir kronoloji içinde verilmiştir. Ayrıca tarihlendirilemeyen ve kökeni bilinmeyen amphoralar bilim dünyasında tartışmaya sunulmuştur. Amphoralar konusunda Anadolu’ da son çalışma ise (**) Ersin Doğer (1991) tarafından gerçekleştirilmiştir.”⁴⁷

⁴⁷ ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ, A.Harun, BERKAYA, Bahadır, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları- Eski Çağda Akdeniz Deniz Ticareti”, s.15-16

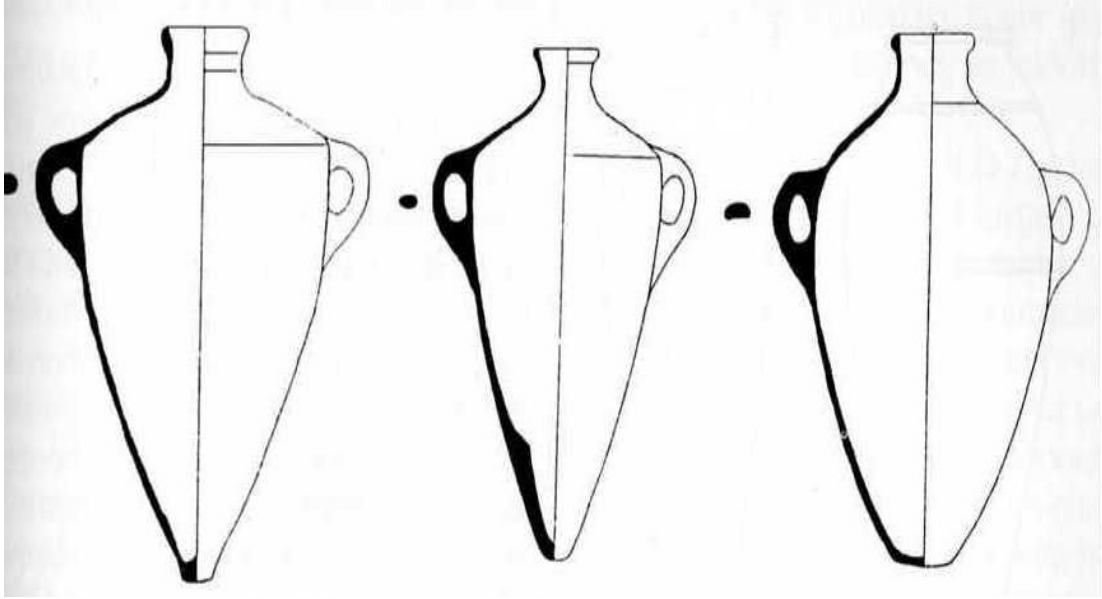
(*) Oğuz ALPÖZEN: (1940, İzmir) Türkiye’nin ilk sualtı arkeologu olan Oğuz Alpözen, 1975 yılında Türkiye’de Sualtı Arkeolojisi adlı, konusunun ilk kitabını yazdı. Sualtı kazılarının yanısıra Türkiye’deki batık kentlerle ilgili araştırmalar yaptı. Sualtı arkeoloji konularında Fransa, Danimarka, İspanya, İtalya, Hollanda ve Amerika’da konferanslar verdi. Müzecilikle ilgili bilgi alışverişinde bulundu. Bodrum Müzesi’ni, yaptığı sergilemeleri ile dünyanın en önemli Sualtı Arkeoloji Müzesi haline getirdi.

(**) Ersin DOĞER: (1951, İzmir) E.Ü.Edebiyat Fakültesi Klasik Arkeoloji Ana Bilim Dalı’nda öğretim üyesi olarak görev yapan yazarın Antik dönemdeki ticari amphora üretimleri, şarap ve zeytinyağı üretim ve ticareti üzerine çeşitli makale ve bildirimleri bulunmaktadır.

2.7. Amphoraların Kökeni Ve Form Özellikleri

“M.Ö.2. binin başlarından itibaren, Suriye, Filistin, Lübnan, Kıbrıs, Yunanistan, Girit ve Mısır’ın yer aldığı Doğu Akdeniz ticaretinin gelişmesi ile, ticari tür uzun mesafe taşıma kaplarının yoğun olarak kullanılması ve bu amaca uygun bir formun geliştirilmesi ihtiyacı doğmuştur. Genellikle, deniz ticaretinde kullanılan konik ve yumurta formu, çift kulplu ticari amphoraların M.Ö.1600–1500 yıllarında Doğu Akdeniz’de önemli bir güce sahip olan Kenanlılar tarafından üretildiği kabul edilmektedir. Aynı yüzyıllarda, bu kalın gövdeli bezemesiz amphoralara, kuzey Lübnan ve Suriye kıyılarında rastlanır. Benzer şekilli örnekler ise, Filistin’de karşımıza çıkarken, kilin yapısına bağlı olarak değişik tipler oluşmuştur. Kenan Amphoraları; Geç Bronz Çağında, deniz ticaretinin artmasıyla, yuvarlak gövdeli ve gövde merkezinden iki kulplu formdan gelişmiştir. Amphora; form olarak içinde bozulabilecek maddeleri bulduran ve bir kişinin tek başına taşıyabileceği boyutlarda, yeterli hacimde bir testi olmasından ötürü, bu bölgenin dışında geniş bir alana yayılmıştır. Filistin bölgesinin dışında, batıya da yayılan bu amphoraların örnekleri Mısır, Miken, Atina, Kıta Yunanistan, Güney girit’te; Knossos ve Thera’da bulunmuştur. Ayrıca Anadolu kıyılarında Kaş-Uluburun batığı kazısında çok miktarda Kenan amphorası ele geçmiştir. Doğu ve Batı arasındaki ticareti belgeleyen bu amphoraların içinde “Menengeç reçinesi” taşımakta olduğu anlaşılmıştır. Doğu Akdeniz kıyılarında amphoralarla şarap, zeytinyağı, bal ve günlük (tütsü otu) taşındığı bilinmektedir.”⁴⁸

⁴⁸ DOĞER, Ersin, “Antik Çağda Amphoralar”, Sergi Yayınevi, İzmir, 1991, s.9.

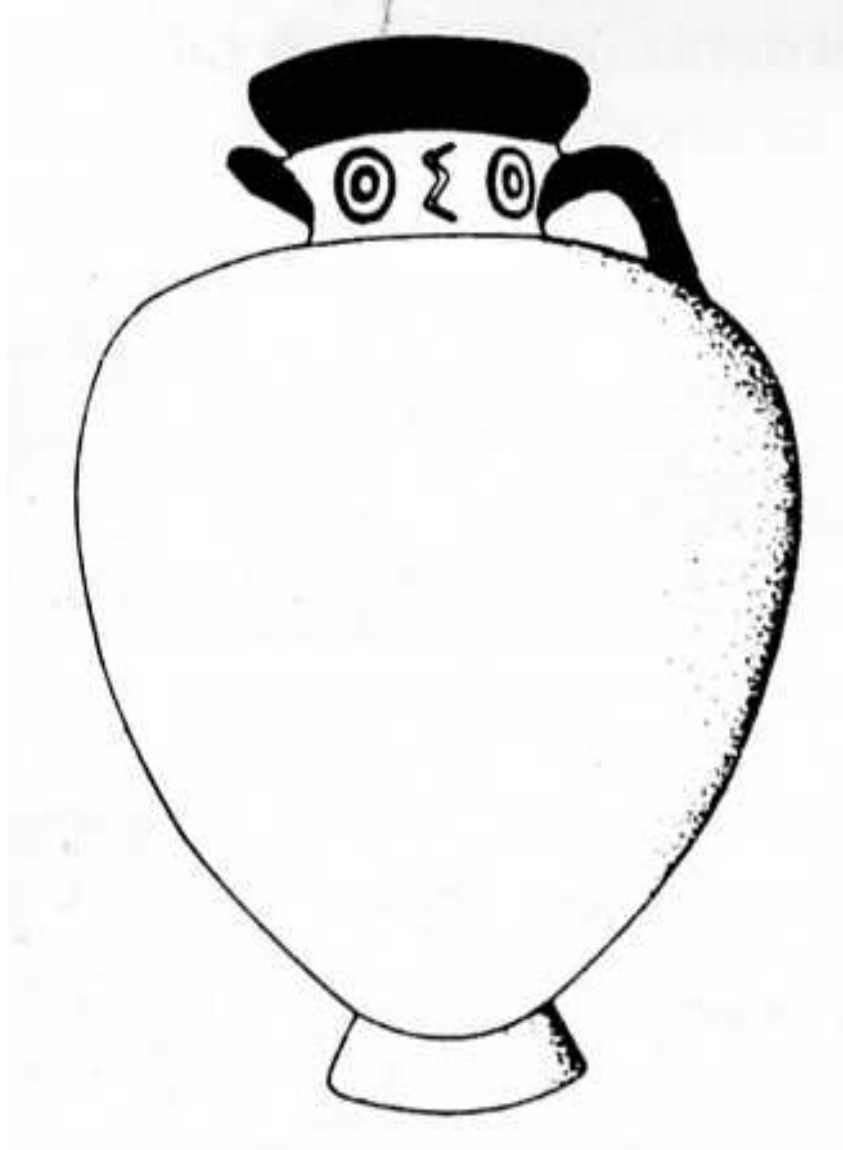


Şekil.7: Kenan Amphora Formları. (Ölçek 1/5)

Kaynak:O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.39

“İlk Yunan amphoraları, M.Ö. 8.yy sonlarında ve 7.yy. başlarında ortaya çıkmaktadır. Bunlar boyunları üzerinde yer alan sembollerin, Yunan “S-O-S” harflerine benzemesi nedeniyle “SOS” amphoraları olarak adlandırılırlar. Geniş kaideleri nedeniyle ayakta durabilen bu amphoralar M.Ö. 6.yy ortalarına kadar kullanılmışlardır. Attika ve Evboia’da (Eğriboğaz) üretilen bu amphoraların taklitleri İtalya’da yapılmıştır. Yunan amphoraları, kesin olmamakla birlikte, olasılıkla Mısır ve Fenike amphoralarının prototiplerinden etkilenmişlerdir. Bununla birlikte, Klasik dönemde amphora geleneği etkin bir şekilde gelişmiştir. Amphora, Yunan dünyasında birçok yerde farklı ve çeşitli formlarda üretilmiştir. Knidos, Rodos, Kos, Chios, vb. amphoralarının tamamının farklı form ve örnekleri vardır. Bu; belki de amphoraların içinde taşınan malların, pazarlarda tanınmasını sağlamaktı. M.Ö.7. – M.Ö.2. yy’lar arasında Yunanistan’da, Ege adalarında, Yunan kolonilerinde ve Anadolu’da üretilen amphoralar kendi aralarında belirgin bir değişim gösterirler. Arkaik dönem Yunan amphoraları geniş omuzlu, geniş karınlı, basık ve küçük (yassı) kulpludur. Daha sonraki dönemlerde, hacimler küçülürken, boylar uzar. Ayrıca

formlar yapım merkezlerine göre, değişim gösterir. Dip şekillerinde ise oldukça belirgin bir çeşitlilik görülmektedir”⁴⁹



Şekil.8: S.O.S. Amphorası M.Ö. 8-7. y.y.
Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları”, s.40

⁴⁹ ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ, A.Harun, BERKAYA, Bahadır, “Bodrum Sulatı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları- Eski Çağda Akdeniz Deniz Ticareti”, s.40

“M.Ö.5. yüzyıl Khios, Samos, Lesbos ve Thasos adasındaki (Taşoz) şarap ve amphora üretimlerinin parladığı bir dönem olmuştur. 5. ve 3. yüzyıllar arasında Thasos amphoraları Ege ve özellikle Karadeniz kıyılarındaki kentlere ihraç edilmişler ve sonradan Karadeniz kıyılarındaki bazı kentlerde üretilen yerli amphoralara esin kaynağı ve model olmuşlardır. Yunan amphoralarını ve form olarak çeşitliklerini Yunan kent devletleri arasındaki rekabet koşulları içinde değerlendirmek gerekmektedir. Örneğin, bu nedenle yunan ticari amphoralarının, değişik kentlerin kendilerine bir simge olarak kabul ettikleri kendilerine özgü formlarını yansıtmış oldukları kesindir.”⁵⁰

“M.S. 4.yy Geç Roma Amphoralarında geniş karın formu Bizans’ta esas şeklini almış, sivri dip ortadan kalkarak değişik formlar üretilmiştir. Yassı Ada M.S. 7. yy Bizans batığından çıkartılan küresel ve silindir formlu amphoraların farklılığı şekil ve dekoratif detaylarda karşımıza çıkmaktadır. Amphoralardaki benzerlikler daha çok genel görünüştedir. M.S. 10. – 13. yy amphora formları benzerlikler gösterirken sadece bezeme ve düzeyinde farklılıklar ortaya çıkmıştır. Bizans döneminde yuvarlak dipli amphora Üretimi yaygın olarak devam etmiş, hamur türü ve kalitesi yöreye, döneme ve atölyeye göre değişmiştir. Doğu Akdeniz’de ticaretin ne kadar devam ettiği kesin olarak belli değildir, fakat M.S. 7. yy ortalarında Arap-İslam istilasıyla son bulmuştur. Doğu Akdeniz’de amphora üretimi az miktarda, yalnızca küçük yerel atölyelerde devam etmiştir. Kahire ve Geniza bölgelerinde M.S. 11.-12. yy’ larda yağ taşımacılığında seramik testilerin yerine, deri tulumların tercih edildiği anlaşılmaktadır. Bu uygulamanın Kuzey Afrika’nın tamamı için geçerli olduğu düşünülebilir. Ortaçağ başlarında Avrupa’daki şarap ticaretinde büyük ahşap fiçiler amphoraların yerine kullanılmıştır. Ortaçağ öncesine ait zeytinyağı testileri çoğunlukla İspanya, Kuzey Avrupa ve Amerika’da bulunmuştur. Amphora geleneği Akdeniz’in birçok bölgesinde hala devam etmektedir. Nedeni ise amporaların özellikle sıvı madde taşımacılığı için çok uygun bir yapıda olmasıdır. Su ya da yağ testilerinin amphora tipleri Kuzey Afrika ve Doğu Akdeniz’de oldukça yaygındır.”⁵¹

⁵⁰ DOĞER, Ersin “Antik çağda Amphoralar”, Sergi Yayınevi, İzmir, 1991, s.19

⁵¹ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ, A.Harun, BERKAYA, Bahadır, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları”, s. 50

2.8. Amphoraların Deniz Ticaretindeki Önemi

“Amphoralarının kullanımına ilişkin en belirgin sorun, bu hacimdeki bir kabın bir noktadan diğerine nasıl taşındığına ilişkindir. Kısa mesafelerde insanlar tarafından taşınan amphoraların uzak yerlere naklinde arabalar veya yük hayvanları kullanılmaktaydı. Doğal olarak, en ucuz ve büyük miktardaki taşımalar için en iyi yol ise deniz taşımacılığıydı. Ticari amphoraları, depo kaplarının deniz taşımacılığına uyarlanmış benzerleri olarak düşünmek mümkündür. Ancak amphoraların bilinen şekli almalarında kolay taşınır olmaları önemli rol oynamıştır. Zaten amphoraların form gelişiminde, çok miktarda ve kazançlı bir taşıma için, şişkin ve bodur gövdelerden ince, uzun, silindirik ve konik gövdelere doğru bir eğilim vardır. Böylece, gemilerde istifleme durumunda yan yana duran amphoraların birbirlerine mümkün olduğu kadar geniş yüzeylerde temasları sağlanarak fırtınalı ve dalgalı bir denizin yaratacağı zararların en aza indirilmesi düşünülmüştür. Ayrıca amphora kümeleri dalga nedeniyle yerinden oynamasın diye, ip veya amphoraların kulplarından geçirilen sııklarla sağlamlaştırılmıştır. Bazı durumlarda ise amphora sivri diplerinin verdiği olanakla, geminin ambarında bulunan Ringa balığı kemiğinden veya ağaçtan yapılmış delikli raflara ya da samanlar üzerine yerleştirilmiştir.”⁵²

“Normal boyutlardaki bir gemiye 2000-3000 kadar amphora yüklemek mümkün olmuştur. Sivri dip, istifleme kolaylığı ve yerden tasarrufun yanı sıra taşıma ve boşaltma sırasında üçüncü bir tutamak olarak kullanılmıştır.”⁵³

⁵² DOĞER, Ersin, “Antik Çağda Amphoralar”,Sergi Yayınevi, İzmir, 1991, s.54

⁵³ YAKAR, Serap, UZALA, Gürşans, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi”,2006, Muğla, s.22.

2.9. Amphoraların Önemi ve Kültür Etkileşimindeki Rolü

“Deniz ticaretindeki amphoralara genel olarak baktığımızda şekillerinde, içlerinde taşıdıkları malzemelerde ve tasarımlarında birçok farklılığın olduğunu görmekteyiz. Taşımacılığa, nakliyata ve doldurulup, boşaltılmaya uygun yapıdaki amphoralar, deniz ticaretinde tercih nedeni olmuştur. Dar ağızlı testiler şarap ve zeytinyağı gibi likit madde taşımacılığında kullanılmıştır. Testilerin ağız yalıtımlarında ise, genellikle çam reçinesi ile mum, bitümen, zift ve değişik türde karışımlar kullanılmıştır. Bütün bu bilgilerin ışığında diyebilir ki, eski çağların bilgilerini suyun altına büyük kümeler halinde günümüze kadar getirebilen amphoralar; kendi dönemini bünyesinde saklayan bir zaman kapsülü gibidir. İçlerindeki organik maddelerin analizi sonucu ise amphoraların içinde pek çok maddenin de taşındığı anlaşılmaktadır. Sualtı kazılarında ele geçen amphora sayısı, karadakilere oranla daha fazla olup, 20.yy’ın başlarında denizlerden süngerci ve balıkçılar tarafından binlerce çıkartılmış ve amphoralar, son yıllarda önem kazanarak Sualtı Arkeolojisinin en önemli veri kaynağını oluşturmuştur. Günümüz testilerinin ataları olan amphoralar; kent devletlerinin kimlere, nerelere kadar ticaret yaptıklarını, neler taşıdıklarını anlatan ve gösteren en önemli kanıtlardır. Kültürler arasındaki yoğun etkileşimi de aynı şekilde amphoralar bizlere öğretmektedir.”⁵⁴

“Amphoralar ambalaj maddeleri ve taşıyıcılar olarak ağırlığını zeytinyağı, şarap ve tuzlanmış balık gibi gıda üretimleri ve ticaretinin çektiği antik dönem ekonomilerinin doğrudan tanıklarındır. Amphoralar üretildikleri bölgenin tarımsal üretimlerinin boyutları hakkında ipucu verdikleri gibi tüketim merkezlerindeki varlıkları ve yoğunlukları da ticari ilişkilerin boyutlarını gösterir.”⁵⁵

⁵⁴ ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ A.Harun, BERKAYA Bahadır, “Bodrum Sulatı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları- Eski Çağda Akdeniz Deniz Ticareti”, s.57

⁵⁵ DOĞER, Ersin, “Antik Çağda Amphoralar” Sergi yayınevi, İzmir, 1991, s.5

2.10. Zeytinyağı Taşımacılığında Kullanılan Amphoralar ve Üretim Merkezleri

Yapılan araştırmalardan elde edilen bilgiler doğrultusunda; Deniz ticaretinde kullanılan amphoralar form, üretim merkezleri ve taşıdıkları gıda maddeleri açısından sınıflandırılmaya çalışılmaktadır. Rodos Adası şarap ticaretinde çok güçlü olduğundan şüphesiz ürettiği amphoralarda şarap taşımacılığında kullanılmıştır. Bu amphoraların içi reçine ile kaplıdır. Samos ise Zeytinyağı üretiminde ve ticaretinde hak sahibiydi. Bu yüzden Samos ve Miletos Amphoralarının da Zeytinyağı ticareti için üretilmiş oldukları gözlemlenir. Zeytinyağı taşıyan amphoralar da sakız ya da mumla karışık sakızla izole edilmişlerdi. Bazı amphoralar'ın ise balık sosundan kuru gıdaya birçok ürünü taşıdığı araştırmalar sonucu anlaşılmaktadır.

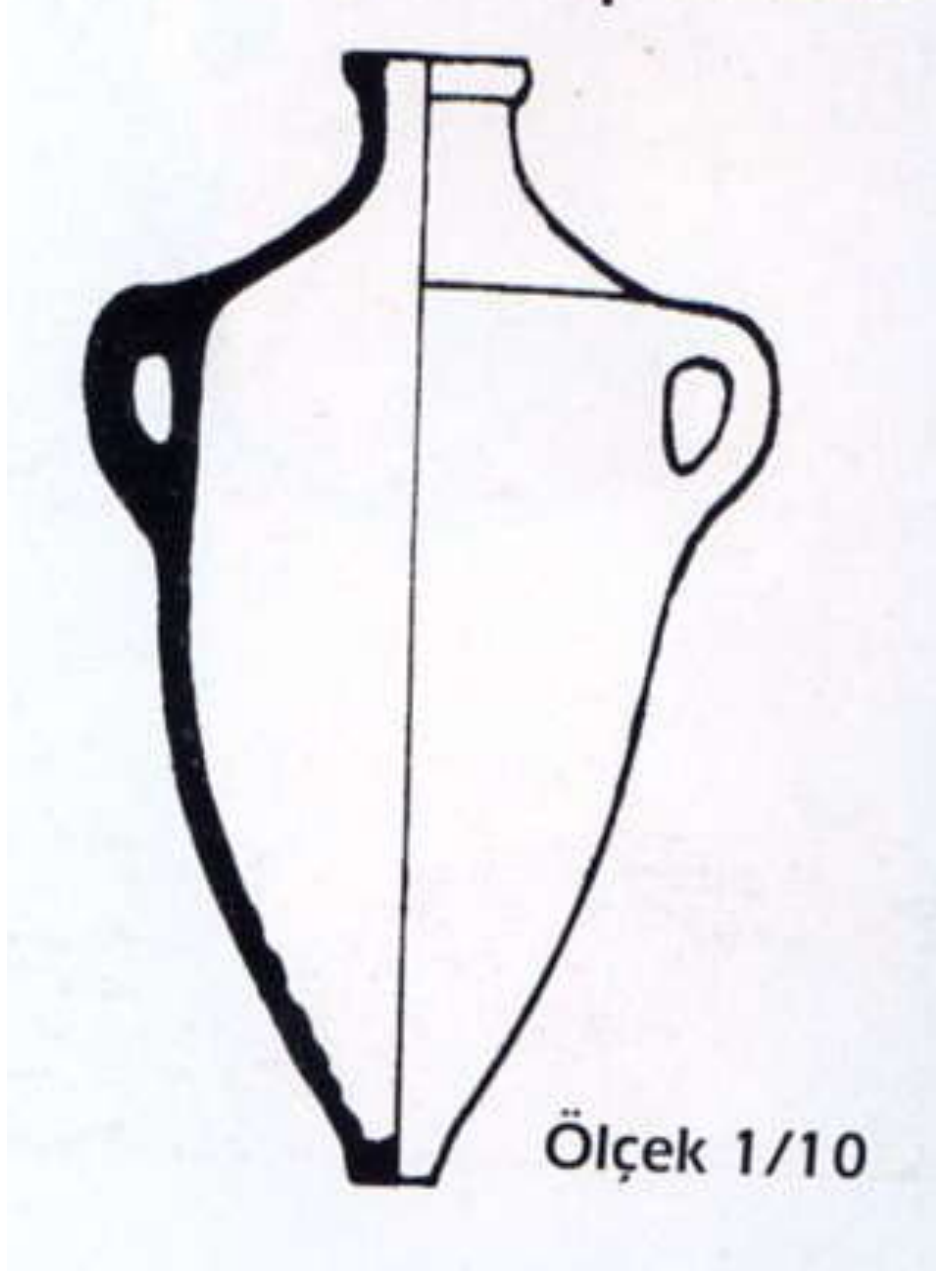
2.10.1. Kenan Amphoraları

“M.Ö. 14.yy’a tarihlendirilmektedir. Kenan ülkesinin kuzeyindeki Ugarit şehrinin liman ambarındaki kazılarda bulunmuştur. Bu amphoralar Mısır duvar freskolarında da karşımıza çıkmaktadır. Dar Ağızlı, Kısa dar boyunlu, konik gövdeli, omuzdan gövdeye bağlanan çift küçük kulpludur.”⁵⁶

“Kenan amphoraları genellikle deniz ticaretinde kullanılmıştır. Geç Tunç Çağına ait (M.Ö.14.yy), Anadolu kıyılarında batan Kaş-Uluburun gemisinde çok miktarda Kenan amphorası ele geçmiştir.”⁵⁷

⁵⁶ ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ, A.Harun, BERKAYA Bahadır, “Bodrum Sulatı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları- Eski Çağda Akdeniz Deniz Ticareti”, s.63

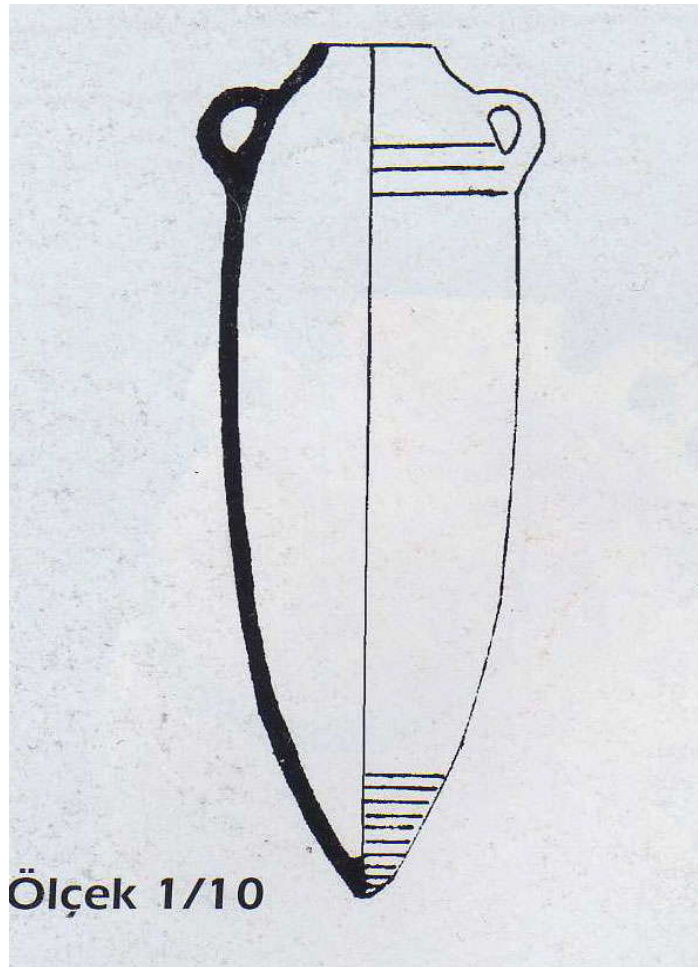
⁵⁷ YAKAR Serap, UZALA Gürşans “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi”,2006, Muğla, s.23.



Şekil.9: Kenan Amphorası.(Yükseklik: 51 cm, Çap: 23,5, Kapasite: 7 lt)
Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları”, s.63.

2.10.2. Suriye- Filistin Amphoraları

“Silindir torpido gövdeli, omuzdan gövdeye bağlanan küçük yuvarlak çift kulplu olan bu amphoralar Filistin- Gazze bölgesindedir. M.S.4-6. yy sonuna kadarki süre içinde kullanılmıştır. Zeytinyağının yanı sıra şarap ve susam yağı taşımacılığında da kullanılmıştır.”⁵⁸



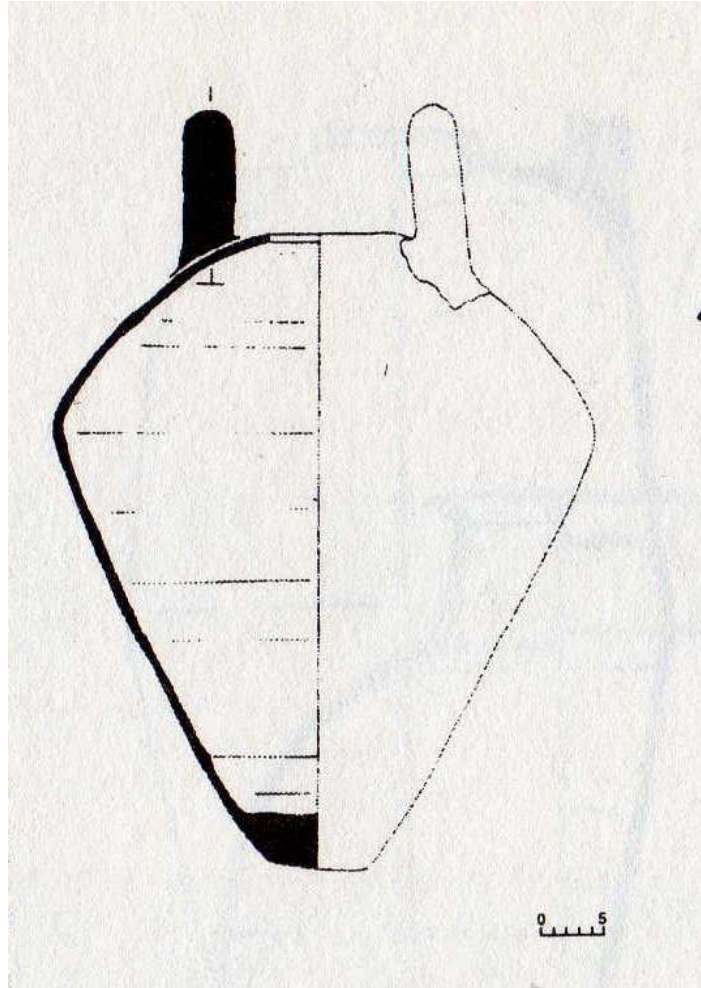
Şekil.10: Suriye- Filistin Amphorası.(Yükseklik: 66 cm, Çap: 26, Kapasite: 21,9 lt)

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.66

⁵⁸ ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ, A.Harun, BERKAYA Bahadır, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları- Eski Çağda Akdeniz Deniz Ticareti”, s.66.

3.10.3. Kıbrıs Amphoraları

“Sepet formu amphoralar olarak ta adlandırılan bu form, tipolojik olarak ters iki koninin üst üste konmasıyla oluşmuş geniş gövdeli, kalın cidarlı sağlam yapısı nedeniyle kara taşımacılığına ve depolama kabı olarak kullanılmaya uygun amphorlardır. Salamis’te bulunan ve M.Ö. 6.yy’a tarihlenen bir terra cotta grubunda Kıbrıs-Fenike amphoraları iki kişi tarafından taşınırken tasvir edilmiştir. Zeytinyağı ve Şarap taşımacılığında kullanılmış olduğu tahmin edilmektedir.”⁵⁹



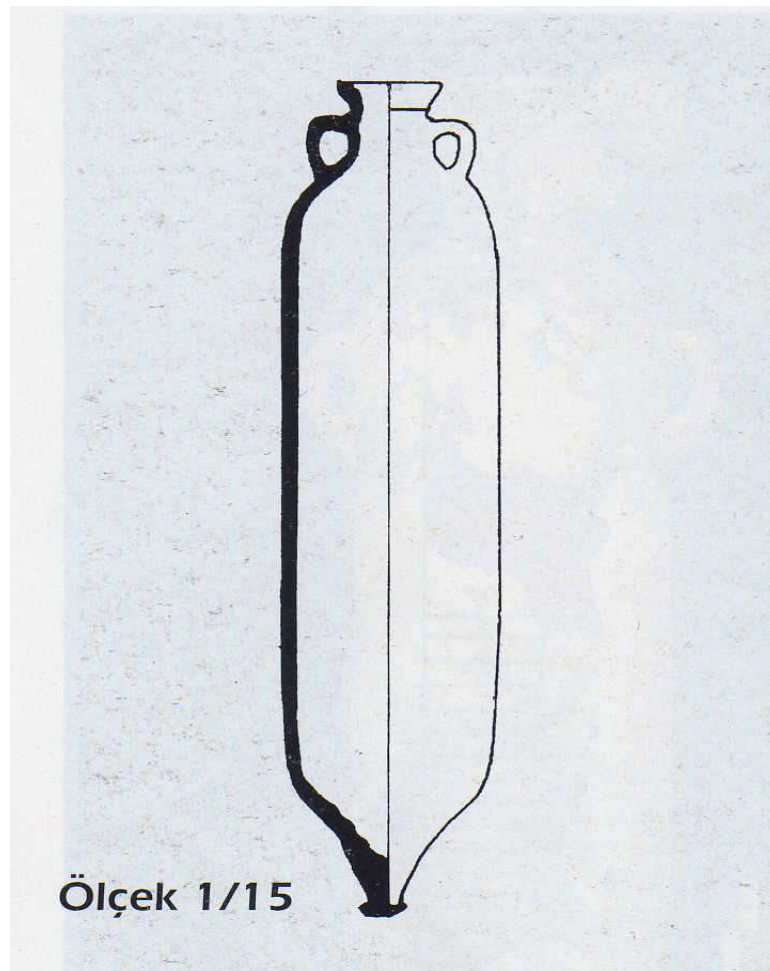
Şekil.11: Kıbrıs-Fenike Amphoraları.(Yükseklik: 76 cm, Çap:57 cm ,
Kapasite: 88,29 lt)

Kaynak: A. K. ŞENOL, “Marmaris Müzesi Ticari Amphoraları”,
Ankara 2003, s.2.

⁵⁹ ŞENOL K, Ahmet, “Marmaris Müzesi Ticari Amphoraları”, Ankara 2003, s.2.

3.10.4. Kuzey Afrika Amphoraları

“Tunus’da Sahel bölgesinde ele geçen damgalara göre Leptis, Minor, Hadrumnetum, Sullectum gibi merkezlerde ortaya çıkmaktadır. Çoğunlukla Roma ve Ostia’da olmakla beraber Akdeniz’den Britanya’ya kadar yayılmışlardır. Balık ürünleri ve Zeytinyağı taşıdıkları düşünülmektedir. Yayvan ağızlı, kısa dar boyunlu, silindir torpido gövdeli, boyundan omuzlara bağlanan küçük çift kulpludur. M.Ö. 3-4 yy’lara tarihlendirilmiştir.”⁶⁰



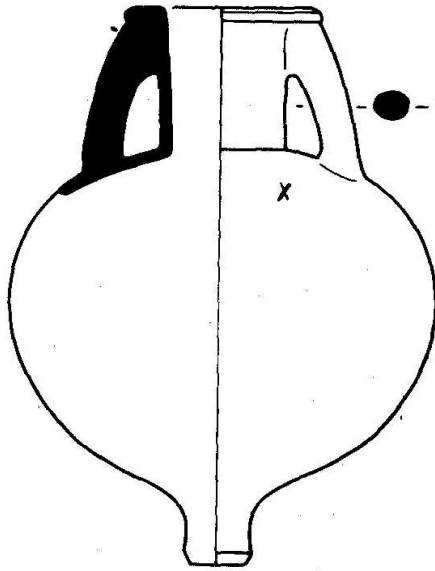
Şekil.12: Kuzey Afrika Amphorası.(Yükseklik: 107 cm, Çap: 28,2 cm, Kapasite: 43,8 lt)

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.74.

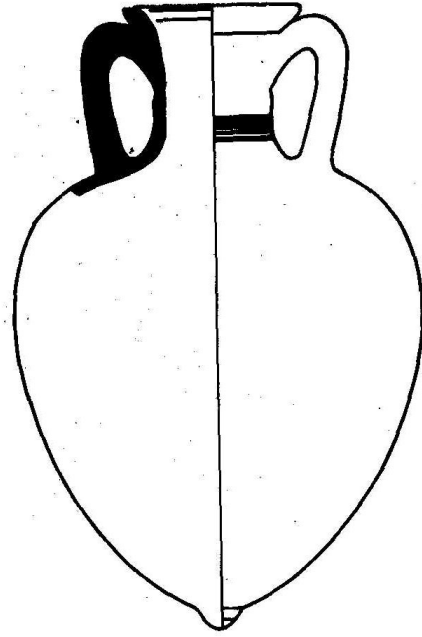
⁶⁰ ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ, A.Harun, BERKAYA Bahadır, “Bodrum Sulatı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları- Eski Çağda Akdeniz Deniz Ticareti”, s.74.

3.10.5. Korinth Amphoraları

“M.Ö. 8. yüzyılın ortalarından başlayıp, 7.yüzyıl boyunca ve 6.yüzyılın ortalarına kadar Yunanistan ve Batı Anadolu kıyılarından Sicilya, Güney İtalya, Marmara ve Karadeniz sahillerine doğru yayılan kolonizasyon hareketleri sonucu nüfus fazlalarını bu bölgelere aktaran koloni kentler kurarlar ve böylece şarap ve zeytinyağı üretimleri için yeni pazarlar yaratılır. Nitekim önemli koloni kurucusu kentlerden olan Korinthos’da, biri 7. yüzyılda zeytinyağı (Korinth A), diğeri altıncı yüzyılda şarap taşıyan (Korinth B) iki farklı tip amphora üretimi başlatılır.”⁶¹



Şekil.13: Korinth A Amphorası
(Yükseklik: 48 cm, Çap: 52 cm,
Kapasite: 21,8 lt)



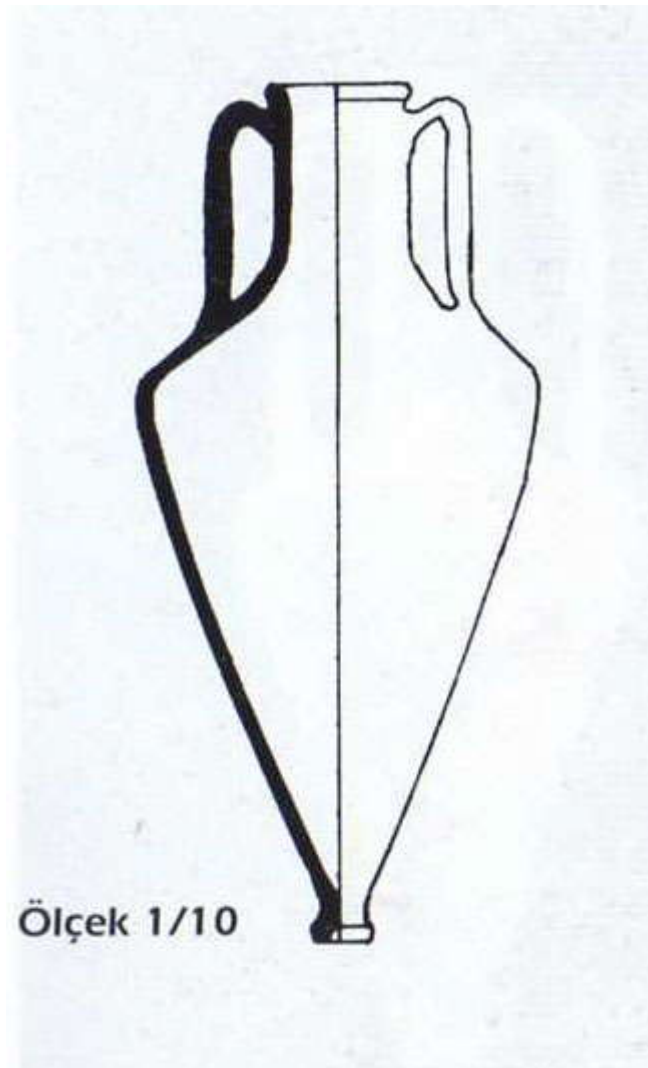
Şekil.14: Korinth B Amphorası
(Yükseklik: 52 cm, Çap: 42 cm,
Kapasite: 19,4 lt)

Kaynak: E, DOĞER, “Antik Çağda Amphoralar”, s.13

⁶¹ DOĞER, Ersin, “Antik Çağda Amphoralar”, Sergi Yayınevi, İzmir, 1991, s.13.

3.10.6. Khios- Sakız Amphoraları

“M.Ö. 5.yy’ın ikinci yarısına tarihlendirilen Khios- Sakız Amphoraları İnce bilezik dudaklı, uzun dar boyunlu, boyundan omuza bağlanan çift uzun kulplu, düğme tutamaktır. Şarap ve zeytinyağı taşımacılığında kullanılmıştır.”⁶²



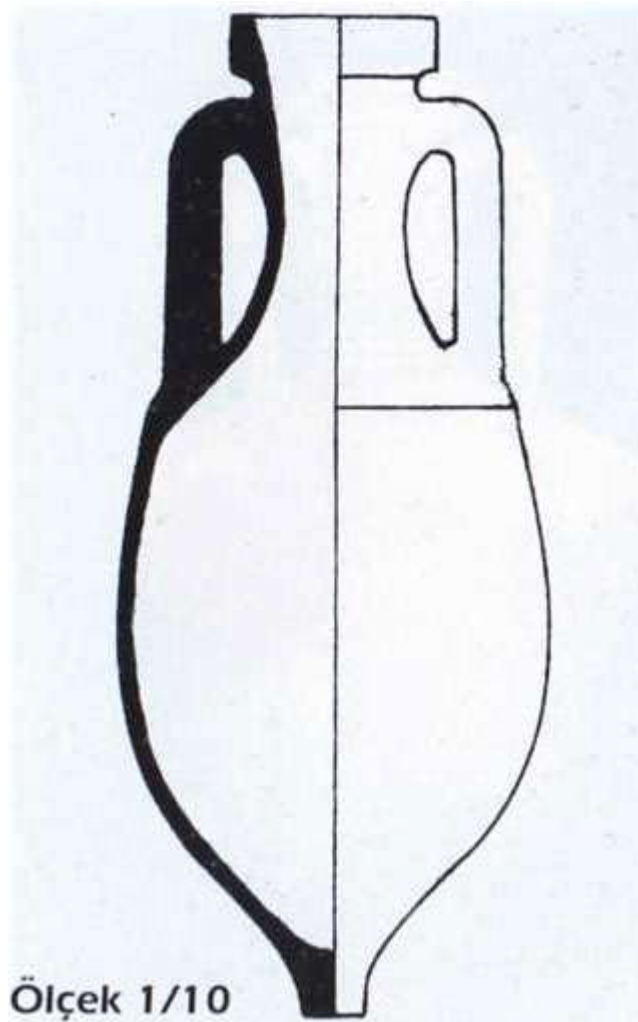
Şekil.15: Sakız Amphorası .(Yükseklik: 77cm, Çap: 35 cm, Kapasite: 22 lt)

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.83

⁶²ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ, A.Harun, BERKAYA Bahadır, “Bodrum Sulatı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları- Eski Çağda Akdeniz Deniz Ticareti”, s.82.

3.10.7. Roma Amphoraları

“Geniş ağızlı, uzun boyunlu, ince gövdeli ve silindir tutamaklıdır. M.Ö. 2. yüzyılda görülür. Zeytinyağı, bazı deniz ürünleri ve şarap taşımışlardır. İtalya’da çokça üretilmişlerdir. Üzerlerinde tanımlayıcı kısaltılmış yazılar bulunmaktadır. Bunlar taşınan ürünün cinsini, yöresini ve kalitesini ifade etmektedir. Batı Akdeniz, Ege, Kartaca ve Karadeniz’de bulunmuşlardır.”⁶³



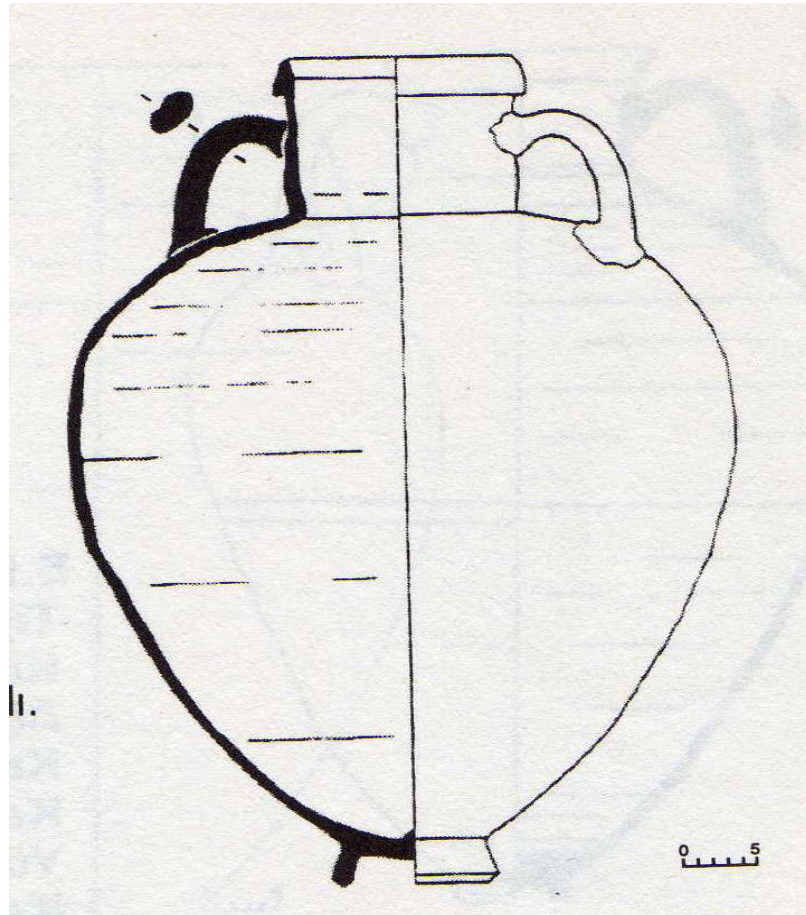
Şekil.16: Roma Amphoraları.(Yükseklik: 85 cm, Çap:36 cm, Kapasite: 31,25lt)

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.105.

⁶³ YAKAR, Serap, UZALA Gürşans, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi”, 2006, Muğla, s.24.

3.10.8. Miletos- Samos Amphoraları

“Miletos’ta M.Ö. 7. yüzyılın ortalarında başlayan amphora üretimi kısa süreli kesintiler dışında M.Ö. 4.yüzyıla kadar sürmüştür. Samos’ta da zeytinyağı üretiminin dış pazarlara yoğun olarak ulaştırılması gerektiğinden aynı tarihlerde başlayan üretim Miletos’a paralel olarak devam etmiştir. Dışa çekik üçgen formlu ağız kenarına, kalın ve silindirik boyuna, oval kesitli kulplara, ovoidal gövdeye ve yüksek konik formu kaideye sahiptir. Miletos amphoralarının Karadeniz kolonileri başta olmak üzere özellikle doğu Akdeniz’de bulunan merkezlerde yoğun olarak bulunduğu görülmektedir.”⁶⁴



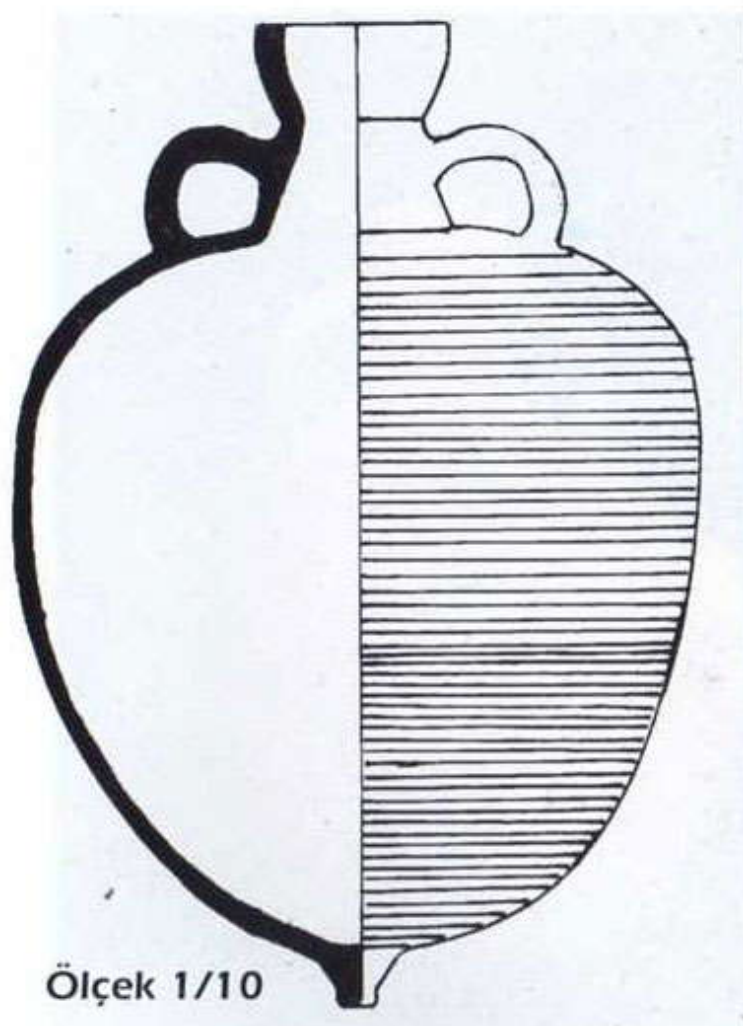
Şekil.17: Miletos Amphorası.(Yükseklik: 56 cm, Çap: 39 cm,
Kapasite: 29,66 lt)

Kaynak: A.K. ŞENOL, “Marmaris Müzesi Ticari Amphoraları”, s.9.

⁶⁴ ŞENOL K, Ahmet, “Marmaris Müzesi Ticari Amphoraları”, Ankara 2003, s.9.

3.10.9. Bizans Amphoraları

“M.S. 4 yüzyılın sonundan M.S. 5-6 yüzyıla kadar kullanılmıştır. Kökeni kesin olmamakla beraber Ege ya da Karadeniz olduğu düşünülmektedir. Huni ağızlı, kısa dar boyunlu, boyundan omuza bağlanan küçük çift kulpludur. Küresel gövdeli, küçük sivri tutamaklı olup tüm gövdesinde yivler bulunmaktadır. Britanya, Tunus, Romanya, Yunanistan, Anadolu, Doğu Akdeniz’de sıkça bulunmaktadır.”⁶⁵



Şekil.18: Bizans Amporası.(Yükseklik: 83 cm, Çap: 57,5)

Kaynak: O. ALPÖZEN, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları” ,s.111.

⁶⁵ ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ, A.Harun, BERKAYA Bahadır, “Bodrum Sulatı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları- Eski Çağda Akdeniz Deniz Ticareti”, s.111.

2.11. Adatepe Zeytinyağı Müzesi Seramik Saklama ve Depolama Kapları

“Çanakkale-İzmir karayolu üzerinde Küçükkuyu kasabasının girişinde yer alan Adatepe Zeytinyağı Müzesinde, modern müzecilik anlayışı gereği olarak düzenlenmiş ve 2001 yılından beri yerli yabancı binlerce turisti ağırlamıştır. Müzede eski zeytinyağı presleri, zeytin toplama aletleri, taşıma ve saklama kapları, çeşitli folklorik objeler görülebilir. Aynı zamanda geleneksel usulde zeytinyağı sabun yapım tekniği de açıklamalı olarak sergilenmektedir.”⁶⁶

Adatepe Zeytinyağı Müzesinde bulunan eserlerden, halk arasında cırcır mengene diye de bilinen tek vidalı sabit presin, 1970 li yıllara kadar bölgede kullanıldığı bilinmektedir. Bu sistemde yivli taban tahtası iki yandaki direk ve üst tahta sabit bir çerçeve oluştururdu. Sonsuz vida üst tahtadaki dişi yivlerden geçirilip vidaya bağlı kol çevrilmek suretiyle yukarı aşağı hareket ettirilirdi. Tosbağa denilen tahta takoz, zeytin hamuru dolu torbaların üzerine konulan tahtaya baskı yapar ve zeytinyağının akmasını sağlardı. Tamamen tahta olan bu aletin, 19.yy’dan sonra döküm demir modelleri de yapılmıştır.

⁶⁶<http://www.adatepe.com/web/index.asp?ad=orta&id=15>



Resim.11: Tek Vidalı Sabit Pres.(Cırcır Mengene)
Fotoğraf: Nedim ÇALTI “Adatepe Zeytinyağı Müzesi)

“Adatepe zeytinyağı Müzesinde önemli eserlerden bir diğeri de zeytinyağı saklama ve depolama kaplarıdır. Özünde bir meyve suyu olan natürel zeytinyağı mümkün olduğunca ışıktan ve yüksek ısıdan korunması gerekmektedir. Bu yüzden dip tarafı dar, ortası geniş, üst tarafı tekrar daralan seramik küplerde saklanırdı. Küplerde saklanan zeytinyağı ilk sıcaklıkları takip eden günlerde başka bir küpe yavaşça aktarılır, zeytinyağının altta biriken tortusundan uzun süre teması engellenirdi. Küplerin dibinde biriken tortular ise özel bir tasla toplanarak sabun yapımında kullanılırdı. Çoğu bir akarsu kenarına kurulu zeytinyağı fabrikaları su

baskını riski taşıdıkları için seramik küpler küp mağazası denilen karanlık ve serin odalarda toprağa yarı gömülü olarak muhafaza edilirdi. Bu küplerin iç cidarları ise sır kaplıdır. Günümüzde kullanılan paslanmaz çelik saklama kapları da geleneksel küpleri model olarak almıştır. Modern saklama tanklarının da alt tarafı daralarak konik biçim almaktadır. En altta bulunan tahliye vanaları tankların temizlenmesini kolaylaştırmıştır. Tankların üst kısımları da seramik küpler gibi daralarak zeytinyağının bozulmadan uzun süre saklanmasını sağlarlar.⁶⁷



Resim.12: Adatepe Zeytinyağı Müzesinde bulunan seramik küpler.
Fotoğraf: Nedim ÇALTI (Adatepe Zeytinyağı Müzesi)

⁶⁷ BOYNUDELİK, Mahmut, BOYNUDELİK, Zerrin, “Zeytin Kitabı”, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2008, s.145.



Resim.13: Adatepe Zeytinyağı Müzesinde bulunan değişik dönemlere, kültürlere ait ticari amphoralar.

Fotoğraf: Nedim ÇALTI (Adatepe Zeytinyağı Müzesi)



Resim.14: Adatepe Zeytinyağı Müzesi tarafından hazırlanmış 1000 cl kapasiteli Seramik Zeytinyağı Şişeleri.

Fotoğraf: Nedim ÇALTI (Adatepe Zeytinyağı Müzesi)



Resim.15: Adatepe Zeytinyağı Müzesi tarafından hazırlanmış 180 cl kapasiteli Seramik Zeytinyağı Şişeleri.

Fotoğraf: Nedim ÇALTI (Adatepe Zeytinyağı Müzesi)

III. BÖLÜM

3.1. Seramik Malzeme Kullanılarak Hazırlanan Zeytinyağı Kaplarının Uygulama Aşamaları

3.1.1. Model Hazırlama ve Kalıp Alma



Resim.16: Plasterin malzemesi ile model hazırlanması.



Resim.17: Model üzerinde Rölyef hazırlanması.



Resim.18: Tasarım aşaması tamamlanmış model.



Resim.19: Kalıp alma işlemi.



Resim.20: Kalıptaki rötuşların yapılması.



Resim.21: Döküm işlemi.

3.1.2. Elle Serbest Şekillendirme

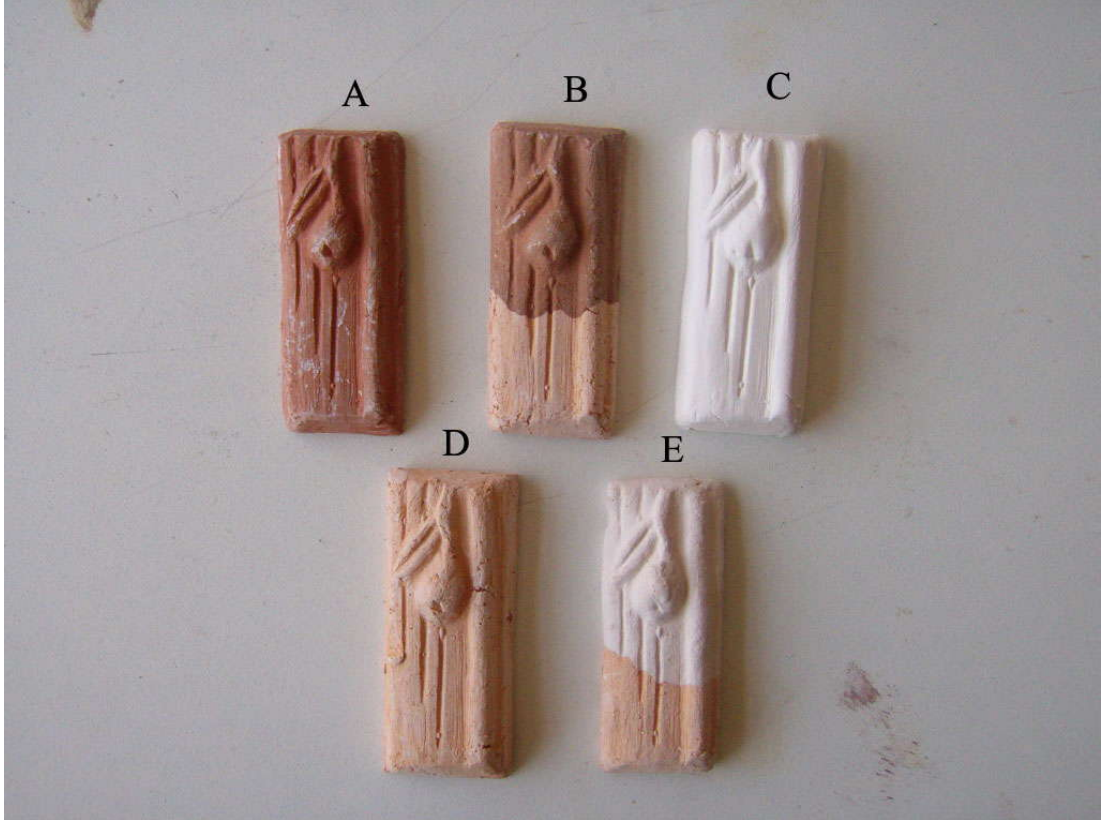


Resim.22:Fital yöntemi kullanılarak elde şekillendirme.



Resim.23: Form verme aşamaları.

3.1.3. Çamur Ve Sır Denemeleri



Resim.24: Çamur denemeleri.

A: 950°C’de pişen kırmızı seramik çamuru.

B: 950°C’de pişen kırmızı-beyaz astarlı seramik çamuru.

C: 1000°C’de pişen beyaz seramik çamuru.

D: 950°C’de pişen şamot çamuru.

E: 950°C’de pişen şamot- beyaz astarlı çamur.



Resim.25: 1150°C’de pişen sır denemeleri.

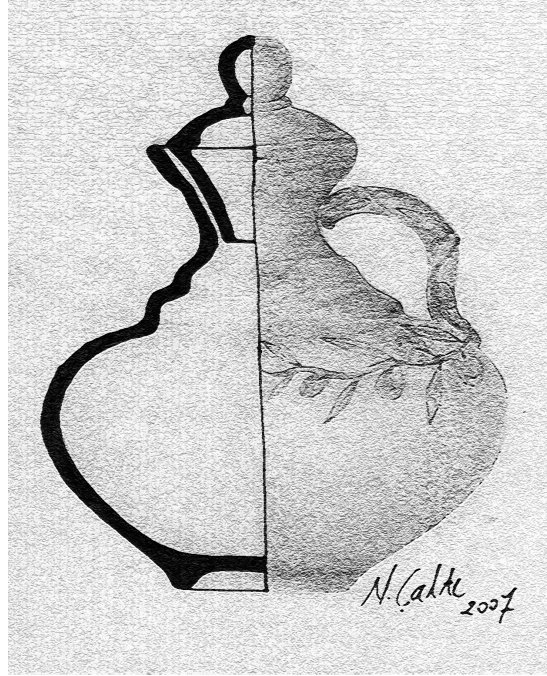


Resim.26: 1250°C’de pişen sır denemeleri.



Resim.27: 1040°C’de pişen sır denemeleri.

3.2. Zeytinyağı Formları ve Genel Özellikleri



Kod: ZYŞ001

Ölçüleri: Çap: 12 cm.

Yükseklik: 20 cm.

Tanımı: Ağız kenarı dışa çıkık, omuzdan boynuna bağlanan tek kulplu, kulbun etrafından dönerek gövdeye doğru uzanan zeytin dalı ve meyvesini betimleyen Rölyef dekorlu 250 cl kapasiteli zeytinyağı şişesi ve içe oturan kapaktan oluşmaktadır.

Kullanılan Malzeme: Porselen grubu çalışması, 1000°C’de bisküvi pişirimi yapılmış olup, porselen fabrikasında 1350°C’de sır pişirimi yapıldıktan sonra tiner bazlı sır üstü boyalarla dekorlanarak 850°C’de tekrar pişirilmiştir.

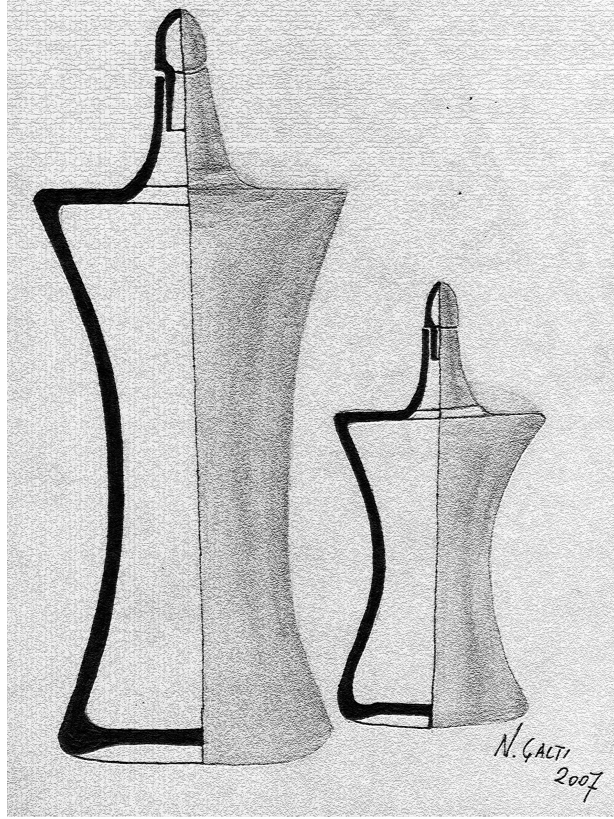
Kullanım Alanı: Servis için kullanılması düşünülmüş, bu sebeple 250 cl kapasiteli olacak şekilde tasarlanmıştır.



Resim.28: ZYŞ001 formun, 1. varyasyonu, opak sırlı, altın yıldız dekorlu, 250 cl kapasiteli porselen şişe.



Resim.29: ZYŞ001 formun, 2. varyasyonu, bej sırlı, altın yıldız dekorlu, 250 cl kapasiteli porselen şişe.



Kod: ZYŞ002

Ölçüleri: Çap: 13 cm.

Yükseklik: 29 cm.

Tanımı: Boyunlu “Makara” form.

Kullanılan Malzeme: Porselen grubu çalışması, 1000°C’de bisküvi pişirimi yapılmış olup, porselen fabrikasında 1350 c derece de sır pişirimi yapıldıktan sonra tiner bazlı sır üstü boyalarla dekorlanarak 850°C’de tekrar pişirilmiştir.

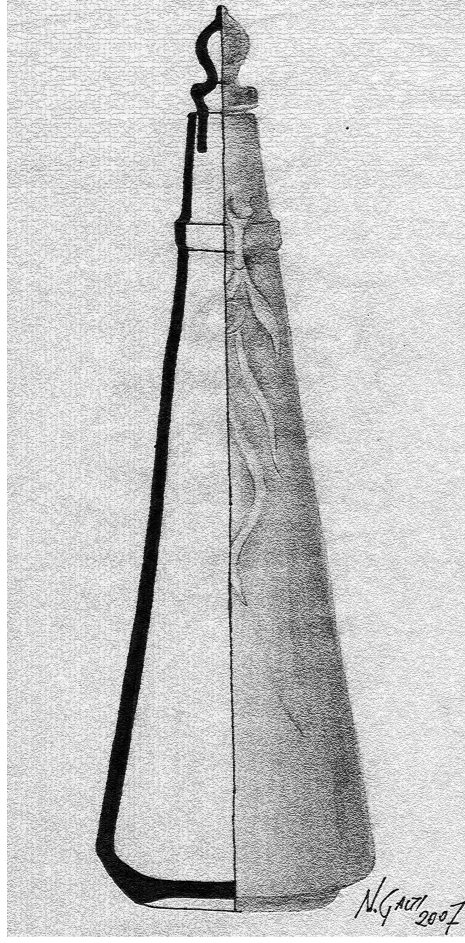
Kullanım Alanı:1000 cl kapasiteli uzun form mutfakta, 250 cl kapasiteli kısa form ise servis amacıyla tasarlanmıştır.



Resim.30: ZYŞ002 Formun, 1. varyasyonu, opak Sırlı, gümüş yıldız dekorlu, 1000 ve 250 cl kapasiteli porselen şişe.



Resim.31: ZYŞ002 Formun, 2. varyasyonu, opak Sırlı, altın yıldız dekorlu, 1000 ve 250 cl kapasiteli porselen şişe.



Kod: ZYŞ003

Ölçüleri: Çap: 10 cm.

Yükseklik: 33 cm.

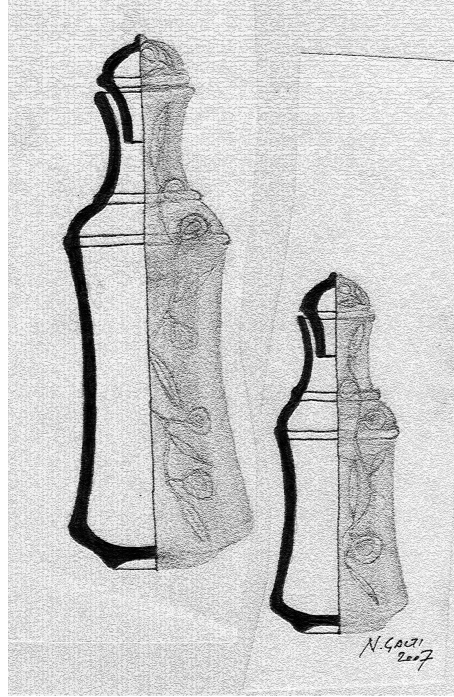
Tanımı: Yukarı doğru daralan uzun form, elden kaymasını önlemek amacıyla boyunun altında bilezik şeklinde saran bant bulunmakta, bantın üzerinde ise zeytin dalı ve tanesi rölyef dekoru yer almaktadır.

Kullanılan Malzeme: Porselen grubu çalışması, 1000°C'de bisküvi pişirimi yapılmış olup, porselen fabrikasında 1350°C'de sır pişirimi yapıldıktan sonra tiner bazlı sır üstü boyalarla dekorlanarak 850°C'de tekrar pişirilmiştir.

Kullanım Alanı: 1000 cl kapasiteli uzun form mutfakta kullanılması amacıyla tasarlanmıştır.



Resim.32: ZYŞ003 Formu, opak sırlı, sır üstü boya ve altın yıldız dekorlu, 1000 cl kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.



Kod: ZYŞ004

Ölçüleri: Çap: 8.5 cm.

Yükseklik: 27 cm.

Tanımı: İçe oturan kapaklı, üzerinde boyundan tabana aşağıya doğru inen zeytin dalı ve meyvesini betimleyen rölyef dekorlu, 750 ve 250 cl kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.

Kullanılan Malzeme: Porselen grubu çalışması, 1000°C’de bisküvi pişirimi yapılmış olup, porselen fabrikasında 1350 c derece de sır pişirimi yapıldıktan sonra tiner bazlı sır üstü boyalarla dekorlanarak 850°C’de tekrar pişirilmiştir.

Kullanım Alanı: 750 cl kapasiteli uzun form mutfakta, 250 cl kapasiteli kısa form ise servis amacıyla tasarlanmıştır.



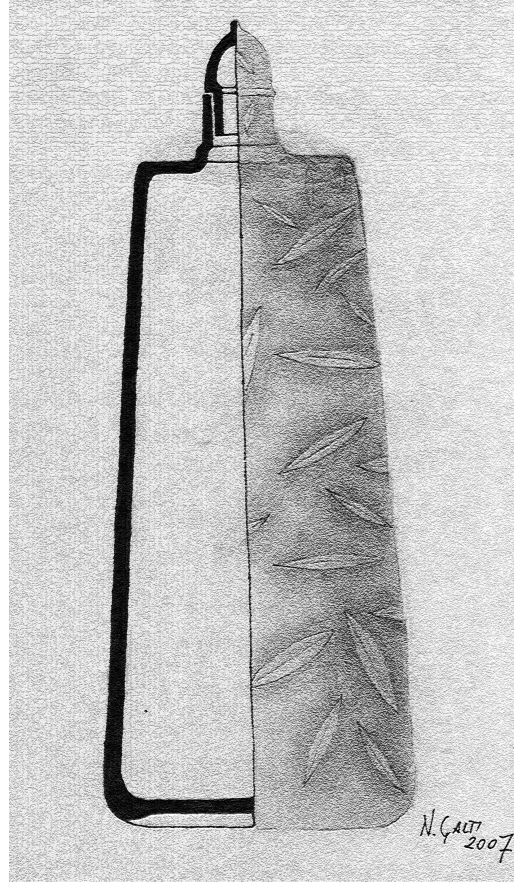
Resim.33: ZYŞ004 formun, 1. varyasyonu, Gök mavi sırlı, gümüş yıldız dekorlu, 750 ve 250 cl kapasiteli porselen şişe.



Resim.34: ZYŞ004 Formun,2. varyasyonu, opak sırlı, sır üstü boya ve altın yıldız dekorlu, 750 ve 250 cl kapasiteli porselen şişe.



Resim.35: ZYŞ004 Formu, 3. varyasyonu, bej sırlı, altın yıldız fırça dekorlu, 750 cl kapasiteli, porselen şişe.



Kod: ZYŞ005

Ölçüleri: En: 10 x 6 cm.

Yükseklik: 27 cm.

Tanımı: Oval formu, dökülen zeytin yapraklarını betimleyen rölyef dekorlu içe oturan kapaklı, 1000 cl kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.

Kullanılan Malzeme: Porselen grubu çalışması, 1000°C’de bisküvi pişirimi yapılmış olup, porselen fabrikasında 1350°C’de sır pişirimi yapıldıktan sonra tiner bazlı sır üstü boyalarla dekorlanarak 850°C’de tekrar pişirilmiştir.

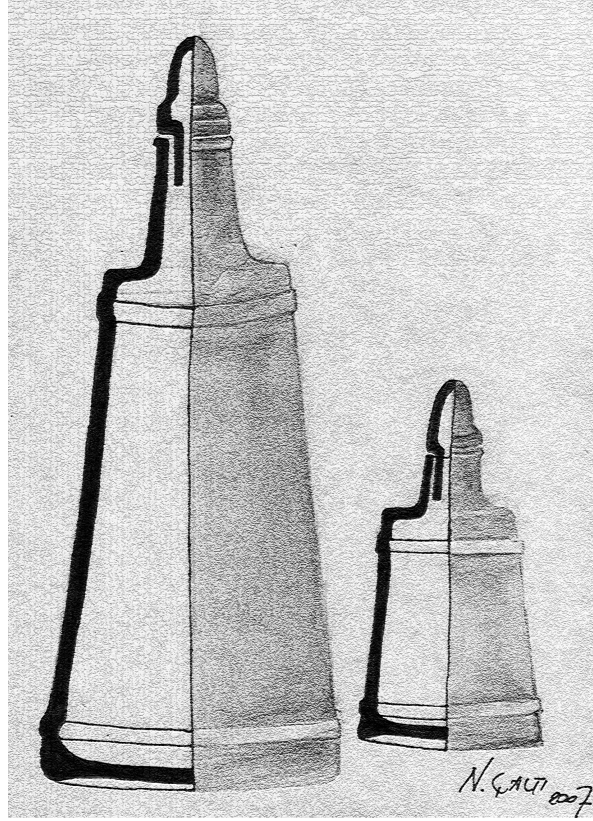
Kullanım Alanı: : 1000 cl kapasiteli form mutfakta kullanılması amacıyla tasarlanmıştır.



Resim.36: ZYŞ005 Formun, 1. varyasyonu, opak sırlı, gümüş yıldız dekorlu, 1000 cl kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.



Resim.37: ZYŞ005 Formun, 2. varyasyonu, opak sırlı, ve altın yıldız dekorlu, 1000 cl kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.



Kod: ZYŞ006

Ölçüleri: Çap: 11 cm.

Yükseklik: 25 cm.

Tanımı: Elden kaymasını engellemek amacıyla omuz ve tabana konulmuş bantlara, boyun üzerinde yer alan zeytin dalını betimleyen rölyef dekora ve içe geçen kapağa sahip çan formu porselen zeytinyağı şişesi.

Kullanılan Malzeme: Porselen grubu çalışması, 1000°C'de bisküvi pişirimi yapılmış olup, porselen fabrikasında 1350 c derece de sır pişirimi yapıldıktan sonra tiner bazlı sır üstü boyalarla dekorlanarak 850°C'de tekrar pişirilmiştir.

Kullanım Alanı:1000 cl kapasiteli uzun form mutfakta, 250 cl kapasiteli kısa form ise servis amacıyla tasarlanmıştır.



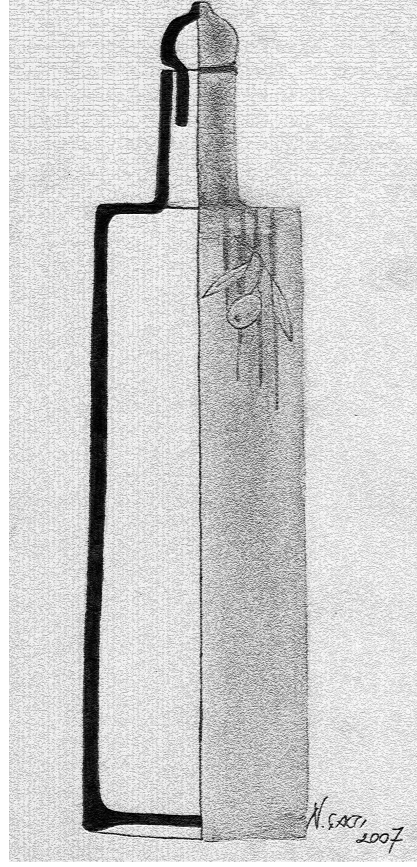
Resim.38: ZYŞ006 Formu, 1. varyasyonu opak sırlı, altın yıldız dekorlu, 750, 250 cl kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.



Resim39: ZYŞ006 Formu, 2. varyasyonu opak sırlı, gümüş yıldız dekorlu, 750, 250 cl kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.



Resim.40: ZYŞ006 Formu, 3. varyant bej sırlı, altın yıldız fırça dekorlu, 500 cl kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.



Kod: ZYŞ007

Ölçüleri: Çap: 7.5 cm.

Yükseklik: 29 cm.

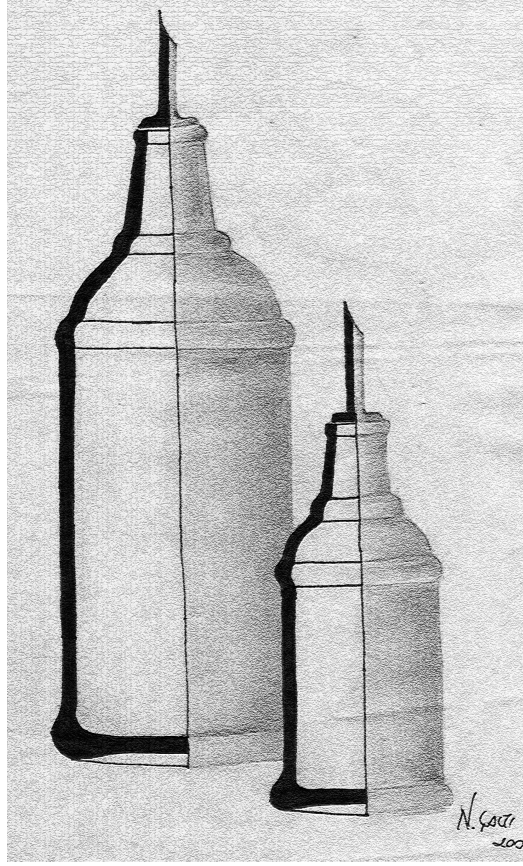
Tanımı: Dik uzun form, uzun bir boyna, gövdede zeytin dalını betimleyen rölyef dekora, içe geçen kapaktan oluşan porselen zeytinyağı şişesi, 1000 cl kapasiteli olacak şekilde tasarlanmıştır.

Kullanılan Malzeme: Porselen grubu çalışması, 1000°C’de bisküvi pişirimi yapılmış olup, porselen fabrikasında 1350 c derece de sır pişirimi yapıldıktan sonra tiner bazlı sır üstü boyalarla dekorlanarak 850°C’de tekrar pişirilmiştir.

Kullanım Alanı: 1000 cl kapasiteli form mutfakta kullanılmak üzere tasarlanmıştır.



Resim.41: ZYŞ007 Formu, opak sırlı, altın yıldız dekorlu, 750 cl, kapasiteli porselen zeytinyağı şişesi.



Kod: ZYŞ008

Ölçüleri: Çap: 9 cm. (1000 cl kapasiteli şişe)

Yükseklik: 29 cm.

Tanımı: Tabanda, gövdenin bitiminde ve boyun başlangıcında elden kaymasını engellemek amacıyla, formu bilezik şeklinde saran bir bant bulunmaktadır.

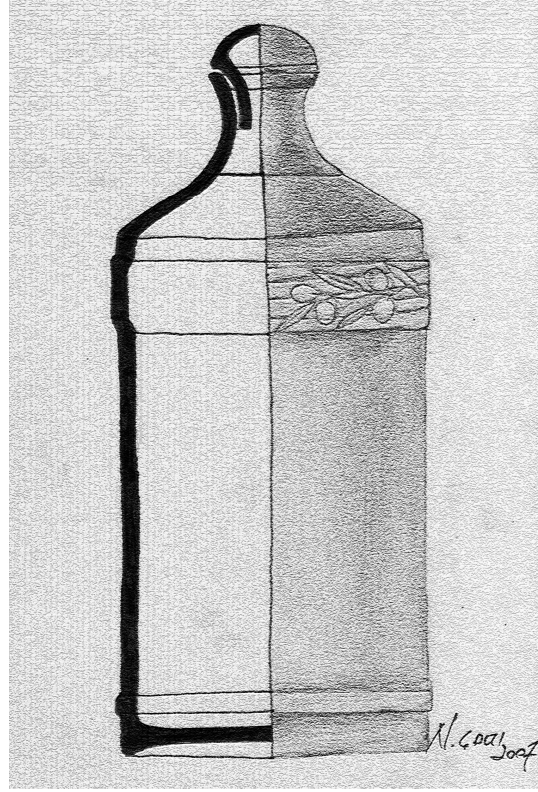
Bazılarında içe oturan kapak mevcut iken, bazıları metal ağızlıklıdır.

Kullanılan Malzeme: 950°C’de bisküvi, 1040°C’de sır pişirimi yapılmıştır.

Kullanım Alanı: 1000 cl kapasiteli uzun form mutfakta, 250 cl kapasiteli kısa form ise servis amacıyla tasarlanmıştır.



Resim.42: ZYŞ008 formun, 1. varyasyonu, 1000ve 250 cl kapasiteli, seramik zeytinyağı şişesi.



Kod: ZYŞ009

Ölçüleri: Çap: 9.5 cm.

Yükseklik: 25 cm.

Tanımı: Silindirik gövdeli, formun omuz kısmının altında elden kaymaması amaçlanarak, formu bilezik gibi saran bir bant bulunmaktadır. Bantın üzeri zeytin ve zeytin dallarından oluşan dekorla zenginleştirilmiştir.

Kullanılan Malzeme: 950°C’de bisküvi, 1040°C’de sır pişirimi yapılmıştır.

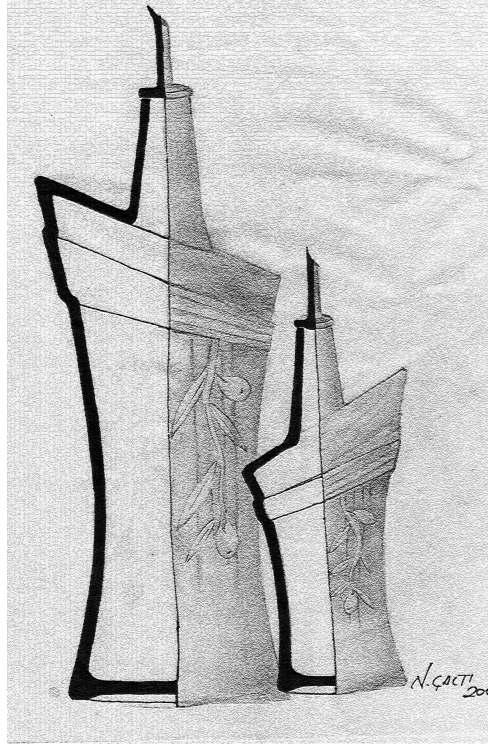
Kullanım Alanı: Mutfakta kullanmak amacıyla 1000 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.



Resim.43: ZYŞ009 Formun, 1. varyasyonu, 1000 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.



Resim.44: ZYŞ009 Formun, 2. varyasyonu, 1000 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.



Kod: ZYŞ010

Ölçüleri: Çap: 10.5 cm.

Yükseklik: 27 cm.

Tanımı: Uzun boyunlu, diyagonal kesilmiş formun omuz kısmının altında bilezik gibi saran bant bulunmakta ve bantın hemen altından başlayarak aşağıya doğru sarkan zeytin ve zeytin dallarını betimleyen rölyef dekorlu, metal ağızlıklıdır.

Kullanılan Malzeme: 950°C’de bisküvi, 1040°C’de sır pişirimi yapılmıştır.

Kullanım Alanı: 1000 cl kapasiteli uzun form mutfakta, 250 cl kapasiteli kısa form ise servis amacıyla tasarlanmıştır.



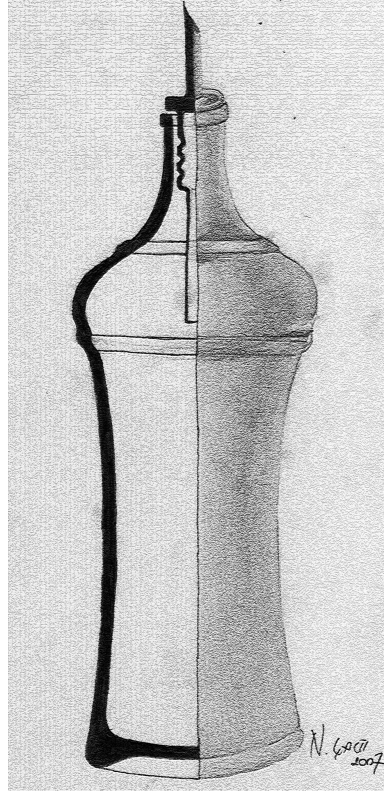
Resim.45: ZYŞ010 Formun, 1. varyasyonu, 1000 ve 250 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.



Resim.46: ZYŞ010 Formun, 2. varyasyonu, 1000 ve 250 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.



Resim.47: ZYŞ010 Formun, 2. varyasyonu, 1000 ve 250 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.



Kod: ZYŞ011

Ölçüleri: Çap: 11 cm.

Yükseklik: 29 cm.

Tanımı: Orta kısmı elin rahat tutulabilmesi amacıyla hafif çukurlaştırılmış, omuz kısmı şişkin ergonomik form, metal ağızlıklıdır.

Kullanılan Malzeme: 950°C’de bisküvi, 1040°C’de sır pişirimi yapılmıştır.

Kullanım Alanı: Mutfakta kullanmak amacıyla 1000 cl kapasiteli olacak biçimde tasarlanmıştır.



Resim.48: ZYŞ010 Formun, 2. varyasyonu, 1000 ve 250 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.



Kod: ZYŞ012

Ölçüleri: Çap: 9.5 cm.

Yükseklik: 28 cm.

Tanımı: Omuz kısmı hafif şişkin, ağız kısmına doğru daralarak giden silindirik gövdeli formun bir yüzünde “Athena tanrısı zeytin ağacını ehlileştirirken, diğer yüzünde ise büyümüş bir zeytin ağacı rölyef olarak betimlenmiştir. Bazılarında içe oturan kapak mevcut iken, bazıları ise metal ağızlıklıdır.

Kullanılan Malzeme: Kırmızı pişen döküm çamuru, kalıp ile şekillendirilmiş, 950°C’de bisküvi, 1040°C’de sır pişirimi yapılmıştır.

Kullanım Alanı: Mutfakta kullanmak amacıyla 1000 cl kapasiteli olacak biçimde tasarlanmıştır.



Resim.49: ZYŞ012 formun, 1. varyasyonu, 1000 cl kapasiteli, seramik zeytinyağı şişesi.



Resim.50: ZYŞ012 formun, 2. varyasyonu, 1000 cl kapasiteli, seramik zeytinyağı şişesi.



Resim.51: ZYŞ012 formun, 1. varyasyonu, 1000 cl kapasiteli, seramik zeytinyağı şişesi.



Resim.52: ZYŞ013 formu, 1. varyasyonu, 750 ve 250 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.



Resim.53: ZYŞ013 formu, 2. varyasyonu, 750 ve 250 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.

3.4. Elle Serbest Şekillendirme Tasarımlar



Resim.54: ZYŞ014, rölyefli 1000 ve 250 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.



Resim.55: ZYŞ015 cizi (ince kazıma) dekorlu, 1000 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.



Resim.56: ZYŞ016, 1000 cl kapasiteli seramik zeytinyağı şişesi.



Resim.57: ZYŞ017 rölyef dekorlu, 1500 cl kapasiteli seramik Şişe.



Resim.58: ZYŞ018, 1000 cl kapasiteli seramik Şişe.



Resim.59: ZYŞ019, 1000 cl kapasiteli seramik Şişe.

SONUÇ

Araştırmayı aydınlığa kavuşturabilmek için zeytin ve zeytinyağı kültürünü iyi tanımak şüphesiz en önemli noktayı oluşturmaktaydı. Nasıl saklanmalı, nasıl taşınmalı ama en nihayetinde altın sıvı evlerimizde nasıl yer almalı? Günümüz değerleri, günümüz yaşantısı içinde altın sıvı ile sihirli çamurun tekrar bir araya getirilmesinin, zeytinyağını seramik ile yeniden buluşturmanın ancak bu değerlerin göz önünde bulundurulmasıyla mümkün olacağı düşüncesiyle, hem sağlık hem de estetik değerler açısından plastik kaplardan altın sıvının çıkartılıp seramik bünye içersinde sunulması hedeflenmiştir.

Uluslararası Zeytin Konseyi ve Zeytin Araştırma Enstitüsü zeytinyağının kalitesini ve türlerini kesin çizgilerle belirlemiştir. Zeytin meyvesinin hasat zamanı, yetiştiği bölge ve iklim şartları onun rengini, tadını, aromasını belirleyen önemli faktörlerdendir. Şüphesiz yağın uygun koşullarda depolanması, yabancı kokulardan uzak muhafaza edilmesi, güneşten ve nemden korunması da gerekmektedir.

Bütün bu bilgiler doğrultusunda derlenip toplanarak hazırlanan tezin uygulama bölümünde zeytin ve zeytinyağı kültürü seramik bünye içersinde sunulmuştur. Bunun için zeytinyağı kültürü ve Akdeniz havzasında, Antik Dönemde deniz ticaretinde kullanılan ticari amphoralar incelenmiştir.

Günümüz şartlarında ve yaşantısında zeytinyağını saklamada ve servisinde amphoraların kullanılmayacağını düşünerek ana formların şişe olmasına karar verilmiştir. Bu şişelerin hem estetik hem de kullanılabilir olması, dekorlamada el işçiliğinin kullanılması, çalışmanın özünü teşkil etmektedir. Bu formlar endüstriyel olarak üretilmek istendiğinde ise fabrika koşullarına uyarlanabilir nitelikleri göz önünde bulundurularak hazırlanmıştır. Tezin uygulama aşamalarından porselen grubu fabrika ortamında hazırlanmış olup, üzerindeki dekorlar üretim aşamasında elle hazırlanacağı gibi bir takım değişikliklerle de döküm aşamasında kolay uygulanabilirliği sağlanabilir.

Adatepe zeytinyağı Müzesi ürettiği zeytinyağını seramik atölyelerde hazırlattığı seramik şişeler içersinde satışını yapmaktadır. Aynı zamanda seramik zeytinyağı şişeleri çeşitli sanatçılar tarafından üretilmiş olsa da yaygınlaştırılması ve plastik şişelere alternatif olabilmesi için böyle bir araştırmaya ve uygulamalara gereksinim duyulmuştur. Evlerimizde, restoranlarda kullanılabilecek boyutlarda ve estetik değerleri yüksek formların üretilmesi, satışlarında albenisinin artmasını sağlayacağı düşünülmektedir. Hedeflerin yerini bulması halinde Üniversitemizin, bölge zeytin ve zeytinyağı kültürünün tanıtılmasında ve seramik sektöründe yeni bir kapı aralanmış olacaktır.



Resim.60: Seramikten yapılmış bu özel yağdanlık, kullanılan 2 ayrı tondaki yeşil rengi ile zeytinyağı ile uyumlu hale getirilmiştir. 250 cl kapasiteli yağdanlık metal ağızlıkla kullanılmıştır.
Kaynak: <http://www.ta-ze.com.tr/tr/tr/products/detail/172.aspx>



Resim.61: 500 cl kapasiteli seramik şişe, natürel organik zeytinyağının üstün özelliklerini koruyabilmesi için seramik şişede sunulmuştur.

Kaynak: <http://www.ta-ze.com.tr/tr/tr/products/detail/1.aspx>

Tezin uygulama çalışmaları üç ana gruptan oluşturulmuştur. Porselen ve Seramik gruplarında varyasyonlar halinde üretilen şişelerde pişirim, sır hataları yada ölçü değerleri açısından sorun yaşanan formlar ve 1200°C’de pişen yeşil, siyah porselen grubunda yer alan bazı formlar küçülme, sır tutmaması gibi sebeplerden dolayı tez kapsamından çıkartılmıştır.

Zeytinyağı üreten fabrikalarda zeytinyağı, seramik şişelere doldurularak ve ambalajlanarak piyasaya sunulabileceği gibi, piyasadan plastik şişe içersinde satın alınan zeytinyağını seramik şişelere aktarmak koşuluyla kullanılabilirliği amaçlanmıştır.

KAYNAKÇA

ALPÖZEN, Oğuz, ÖZDAŞ A.Harun, BERKAYA Bahadır, “Bodrum Sulatı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları-Eski Çağda Akdeniz Deniz Ticareti”

ASAL, Rahmi, “İstanbul’da Antik Ticaret”, Arkeoatlas Dergisi, Sayı 6, 2007.

Dr. SARIYALDIZ, Gülден, Trakya Üniversitesi Tarih Bölümü, “ Osmanlıda Sanayi” www.osmanlivetarih.blogcu.com/_18198501.html

ATAKUMAN, Çiğdem, ERDEM, Deniz, KOÇ, İlker, “Hititler”, O.D.T.Ü. Yayınları, O:D:T:Ü Yayıncılık, Ankara.

DOĞER, Ersin, “Antik Çağda Amphoralar”, Sergi Yayınevi, İzmir, 1991.

BOYNUDELİK, Mahmut, BOYNUDERİK, Zerrin, “ Zeytin Kitabı”, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2008.

DURUGÖNÜL, Serra, ALKAÇ, Erkan, “Dağlık Kilikia’da Bir Antik Kent Nagidos”, Aktüel Arkeoloji, Sayı 4, Ocak 2008.

GÜREL, Buket, “Eski Ege Kültürlerinin Çağdaş Seramik Sanatına Yansıması”, Yayınlanmamış Sanatta Yeterlik Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, S.B.E. Seramik A.S.D, İzmir, 1999.

HEHN, Victor, “Zeytin, Üzüm, İncir”, Dost Kitapevi Yayınları, 2003.

İŞÇEN, Yavuz, “www.mavilink.com/tarih/tarih16.htm”
“www.egenkm.com.tr/tarih.htm”

MONTİCNAC, Michel, ” Kalbin Hazinesi Zeytinyağı”, Alfa Yayınları, İstanbul, 2002.

ÖZKAYA, T. Mücahit, “www.agri.ankara.edu.tr”

P. VOSSSEN, “Olive Oil Production In Italy”İtaly, 2003.

ŞENOL, K,Ahmet, “Marmaris Müzesi Ticari Amphoraları”, Ankara, 2003.

ÜNSAL, Artun, ”Ölmez Ağacın Peşinde”, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2003.

YAKAR, Serap, UZALA, Gürşans, “Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi”, Muğla, 2006.

YILDIZ, Yaşar, “Bodrum Arkeoloji Müzesi”, Arkeoloji Dergisi, Sayı 5.

İnternet Kaynakları

<http://bilgideposu.com/zeytin.html>

<http://www.eliamed.gr/en/olive.html>

<http://www.klazomeniaka.com/300-ZEYTINYAGI-ISLIGI.htm>

http://www.theoliveblog.com/art_and_design_gallery.

www.adatepe.com/web/index.asp?ad=ort

www.egenkm.com.tr/tarih.htm

www.perseus.tufts.edu/cgi-bin/image?lookup=1987.09.06

www.sikyon.com/athens/ahist_eg01.html.

<http://www.ta-ze.com.tr/tr/tr/products/detail/1.aspx>