



KORKUT ATA TÜRKİYAT ARAŞTIRMALARI DERGİSİ
Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi
The Journal of International Turkish Language & Literature Research

Sayı/Issue 11 (Haziran/June 2023), s. 1066-1088.
Geliş Tarihi-Received: 05.06.2023
Kabul Tarihi-Accepted: 22.06.2023
Araştırma Makalesi-Research Article
ISSN: 2687-5675
DOI: 10.51531/korkutataturkiyat.1310053

Bitlis Kalesi Osmanlı Dönemi Günlük Yaşamında Sırsız Seramikler (2022 Yılı Kazı Sezonu)

Unglazed Ceramics in the Daily Life of the Ottoman Period in Bitlis Castle (2022 Excavation Season)

Yunus Emre KARASU*

Öz

Seramik günlük hayat içerisinde önemli bir yere sahiptir. Günlük hayatta yemek kültürü başta olmak üzere sosyal hayatın her alanında seramiklerle karşılaşmaktadır. Seramikler ticari ve yerel amaçlarla üretilmektedir. Ticari seramiklerin gerek sırlı gerekse sırsız örneklerde bezeme yoğunluğunun fazla olduğu işçilik kalitelerinin ise yüksek olduğu görülmektedir. Bölgesel olarak gündelik ihtiyaçların karşılanması için işlevsel amaçlarla sırsız seramik üretiminin hemen her bölgede yapıldığı görülmektedir. Bu seramikler kullanım amacına yönelik seri üretim anlayışıyla yapılmakta olup genellikle bezemesiz ya da basit bezemeli şekildedir. 2022 yılı Bitlis Kalesi kazı çalışmalarında da çok sayıda sırsız seramik ele geçirilmiştir. Yerel üretim olan bu grup seramiklerin gerek form özellikleri gerekse ele geçirildikleri kültür tabakası dikkate alındığında Geç Osmanlı Dönemine tarihlenmektedir. Sırsız seramikler pişirme, saklama, servis kapları yanı sıra aydınlatma kap türlerinden oluşmaktadır. Ayrıca sırsız seramikler arasında ithal örneklerle de karşılaşmaktadır. Kazı çalışmalarında ele geçirilen sırsız seramikler Bitlis Kalesi kültürel, sosyo-ekonomik yapısı hakkında önemli bilgiler sunmaktadır. Aynı zamanda yemek kültürü hakkında da önemli çıkarımlara ulaşılmasını sağlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı, Bitlis Kalesi, sırsız seramik, günlük yaşam.

Abstract

Ceramic has an important place in daily life. In daily life, ceramics are encountered in all areas of social life, especially in food culture. Ceramics are produced for commercial and local purposes. It is seen that both glazed and unglazed samples of commercial ceramics have decoration and a high workmanship quality. It is seen that the production of unglazed ceramics for functional purposes is carried out in many regions in order to meet the daily needs of the region. These ceramics are made with the understanding of mass production for the purpose of use and are generally undecorated or simply decorated. A large number of unglazed ceramics were also found during the 2022 Bitlis Castle excavations. This group of locally produced ceramics is dated to the Late Ottoman Period, considering both the form characteristics and the cultural layer in which they were captured. Unglazed ceramics consist of cooking, storage, service pots as well as lighting pot types. In addition, imported examples are also encountered among unglazed ceramics. The unglazed ceramics found during the

* Dr. Öğr. Üyesi, Bitlis Eren Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Sanat Tarihi Bölümü, Bitlis/Türkiye, e-posta: yekarasu@beu.edu.tr, ORCID: 0000-0001-9604-6510.

excavations provide important information about the cultural and socio-economic structure of Bitlis Castle. It also provides important inferences about food culture.

Keywords: Ottoman, Bitlis Castle, unglazed ceramics, daily life.

Giriş

Bitlis Kalesi'nin Büyük İskender'in haznedarı Bedlis tarafından inşa edildiği ve kaleye sırasıyla Bizans, Büyük Selçuklu, Anadolu Selçuklu, Eyyubi, Karakoyunlu, Akkoyunlu, Safevi ve son olarak Osmanlı Devleti hâkim olmuştur (Evliya Çelebi, 2010, s. 124-125; Tuncel, 1992, s. 226-227). Bitlis'in jeopolitik konumu sebebiyle tarih boyunca önemini koruduğu görülmektedir. Bitlis Kalesi'nde 16. yüzyıl ile 20. yüzyıl başı arasında Osmanlı hakimiyetinde sıkışık ve yoğun bir imar faaliyetinin olduğu görülmektedir.

Günümüze kadar Türkiye'de yapılan kazı çalışmalarında ağırlıklı olarak sırlı seramikler üzerinde çalışmalar yapıldığı ancak sırsız seramikler üzerinde yeterince durulmadığı görülmektedir. Bu durumun temel sebebi ise sırlı seramiklerin tarihlendirme ve dönem tespitlerinin daha kolay yapılabilmesidir. Sırsız seramiklerde form özelliklerinin yerel ve geleneksel anlayışla sürdürülmesi ve kültürel aktarımla günümüze kadar ulaşması Ortaçağ öncesinde dahi kullanılan kap formlarının günümüzde de görülebilmemesine sebep olmuştur. Bu durumda tabaka takibi yapılamayan Ortaçağ ve Osmanlı yerleşiminin görüldüğü bölgelerde dönemsel ayırım yapılmasının zorlaşması sonucu sırsız seramikler üzerinde yeterince durulamamıştır. Bitlis Kalesi kazı çalışmalarında ele geçirilen sırsız seramiklerle ilgili günümüze kadar çeşitli yayınlar yapılmıştır (Özdemir, 2011; Şen ve Karasu, 2021; Karasu ve Şen, 2021). Bitlis Kalesi sırsız seramiklerinde geleneksel anlayış ve sürekliliğin devam ettiği anlaşılma ile birlikte kazılan alanların büyük oranda Osmanlı Dönemi yerleşimi olduğu görülmektedir. Bu durum Osmanlı Dönemi taşra günlük yaşamının anlaşılması bakımından Bitlis Kalesi sırsız seramiklerinin önemli bir konumda olduğunu göstermektedir. Sırsız seramikler yemek kültürünün anlaşılması yanı sıra sosyo-ekonomik yapı ve kültürel etkileşim açısından da büyük öneme sahiptir. Çalışmamızda Bitlis Kalesi sırsız seramiklerinin özellikleri ve gelişimi yanı sıra mekanlarla bağlantısı ile yemek kültürüyle olan ilişkisine değinilecektir.

Bitlis Kalesi 2022 Yılı Kazı Çalışmaları

2022 yılı Bitlis Kalesi kazı çalışmaları ve restorasyon kapsamında yürütülen çalışmalardan oluşmaktadır. Saray kısmında yer alan iki açma (KJ 12-13, K-12) ile Sinan Bey Hamamı'nın güneyinde bulunan iki açmada (OP-14, O-14) kazı çalışmaları yürütülmüştür. Saray kısmında bulunan açmalar 2021 yılında kazılmaya başlanmış olup 2022 yılında sınırlı bir çalışma yürütülmüştür. Ancak bu çalışmalar neticesinde alanın bu kısmının zemin ve duvarlarda yapılan düzeltmelerle güncellenerek uzun süre kullanıldığı anlaşılmaktadır. Sinan Bey Hamamı'nın güneyinde yapılan çalışmalarda hamamın su tahliyesi amacıyla kullanıldığı düşünülen bir drenaj sistemi ile Geç Osmanlı Dönemi sokak alanına ulaşılmıştır. Sur restorasyonu kapsamında günümüzde mevcut olmayan batı sur temellerinin tespitine yönelik Alan 1, 2, 3, 4 olmak üzere dört alanda çalışmalar yürütülmüştür. Alan-1 kaleye girişi sağlayan merdivenin yan kısmında bulunmakla birlikte büyük kısmı dolgu topraktan oluşmaktadır. Alan-2, kaleye girişi sağlayan merdivenin karşısında yer almakta olup oldukça korunaklı şekilde Geç Osmanlı Dönemi kültür tabakası tespit edilmiştir. Alan 3 ve 4 ise daha güneyde bulunmakla birlikte büyük kısmı dolgu ve surların yıkılması sonucu kale içerisinden dökülen akmuş topraktan oluşmaktadır.



Fotoğraf 1. 2022 Yılı Bitlis Kalesi Kazı Çalışma Alanları

Sırsız Seramikler

Sırsız seramikler pişirme, saklama, servis ve aydınlatma kap türlerinden oluşmaktadır. Ayrıca saklama ve pişirme kaplarının benzer form özelliklerine sahip olduğu ve çok fonksiyonlu olarak kullanılabilirdiği de görülmektedir. Mika, kireç, kum, taşçık ve kuvars katkı maddelerinin görüldüğü sırsız seramiklerde kırmızımsı kahverengi (2.5 YR 5/4, 5 YR 5/4), açık kırmızımsı kahverengi (2.5 YR 6/4, 5 YR 6/4), açık kırmızı (2.5 YR 6/6, 2.5 YR 7/6), kırmızı (2.5 YR 4/6, 2.5 YR 5/6, 2.5 YR 5/8), pembe (2.5 YR 8/3, 5 YR 7/4), kırmızımsı sarı (5 YR 6/6), sarımsı kırmızı (5 YR 5/6) ve soluk sarı (2.5 Y 8/2) hamur renkleri görülmektedir. Çömlek, güveç, küp, testi, pişirme kabı kapakları, kâse, çanak, bardak yanı sıra kandil ve şamdan kap türleri ele geçirilmiştir. Ayrıca pişirme, saklama ve servis kaplarına ait dip ile kulp parçaları buluntular arasındadır.



Fotoğraf 2. Pişirme Kaplarından Örnekler

Pişirme kapları güveç, çömlek gibi kap türleri yanı sıra pişirme kaplarına ait kapak ve kulp parçalarından oluşmaktadır. (Tablo 1) Form bakımından çeşitlilik gösteren bu grup kaplarda ağız çapları 9-34 cm arasında farklı ölçülere sahiptir. Ancak ağırlıklı olarak 20-24 cm ölçülerinin tercih edildiği görülmektedir. Güveçler basık dairesel gövdeli, geniş boyunlu form özelliklerine sahip olmakla birlikte ağız kısımları dışa çekik ya da içe çekik kenarlıdır. Ayrıca güveçler ya kulpsuz ya da çift kulplu veya tutamaçlıdır. Çömlekler ise daha dar boyunlu, yüksek dairesel gövdeli olup ağız kısımları dışa çekik, içe çekik, düz ya da uç kısma doğru kalınlaşan şekildedir. Pişirme kap türleri ve boyutlarıyla bağlantılı olarak kapak formlarında da çeşitlilik görülmektedir. Pişirme kaplarına ait kapaklar 12-41 cm arasında farklı ölçülerde olmakla birlikte kap boyutlarıyla doğru orantılı bir büyüklüğe sahiptir. Kapakların büyük çoğunluğunun kenar kısımları dış bükey kavisli şekildedir. Pişirme kaplarında perdahlı kırmızı ve siyah astar¹ kullanımının yoğun olduğu bu uygulamanın ise hem görsel zenginlik hem de temizlik ve pişirim kolaylığı

¹ Kırmızı astarlı pişirme kapları Kat. No. 6, 14-18; siyah astarlı pişirme kapları Kat. No. 4, 8, 21

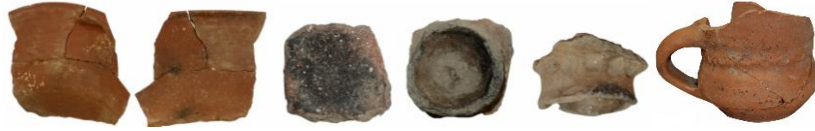
gibi işlevsel sebeplerle tercih edilmesi muhtemeldir. Pişirme kaplarından bazılarında küçük seramik hamurlarının yüzeye yapıştırılmasıyla oluşturulmuş barbutin teknikli bezeme yanı sıra ağız kısmında basit şekilde yapılmış kazıma ve baskı bezemeler görülmektedir. (Kat. No. 1) (Kat. No. 10, 13) Ayrıca kapak parçalarının yüzeylerini hareketlendirmek için barbutin ve oyma teknikleriyle yapılmış şeritlerden oluşan kompozisyonların da yaygın olarak tercih edildiği görülmektedir. (Kat. No. 34, 35, 38) Pişirme kaplarına ait kapaklarda ve bazı testilerde siyah astar üzerine yüzeysel kazıma şeklinde bezemeler yapıldığı görülmektedir Siyah astar üzerine yapılmış kazıma kompozisyonların yer aldığı kapakların tutamaç kısımlarında baskı tekniğiyle yapılmış basit bezemeler de görülmektedir. (Kat. No. 42-44)



Fotoğraf 3. Saklama Kaplarından Örnekler

Saklama kapları çömlek, küp, testi gibi kap formlarından oluşmaktadır. (Tablo 2, 3) 14-34 cm arasında farklı ağız çaplarına sahip saklama kaplarında ağırlıklı olarak 25-34 cm ağız çaplarının tercih edildiği anlaşılmaktadır. Çömlekler küplerden daha küçük boyutlara sahip olmakla birlikte pişirme kaplarıyla benzer şekilde dar boyunlu yüksek dairesel gövdeli olup ağız kısımları dışa çekik, içe çekik, düz ya da uç kısma doğru kalınlaşan şekildedir. Küpler ise dar ağızlı ve boyunlu yüksek dairesel gövde formu dip kısma doğru daralmakla birlikte büyük çoğunluğu toprağa gömülü şekildedir. Saklama kaplarında özellikle büyük boyutlu küplerde barbutin bezeme teknikleri görülmekle birlikte kırmızı astar da yer yer kullanılmaktadır. Testiler 8-14 cm arasında farklı ağız çaplarına sahip olup alt kısmı konik üst kısmı dairesel ya da alt ve üst kısmı dairesel gövdeli, süzgeçsiz dar boyunlu ve genellikle uç kısma doğru kalınlaşan iç çekik, dışa çekik ya da düz ağız kenarlıdır. (Tablo 3) Kırmızı hamurlu testiler üzerine şerit şeklinde ya da çizgisel beyaz renkli sulandırılmış astarlarla çeşitli bezemeler yapılmıştır. (Tablo 3, Kat. No. 11, 12) Testilerde pişirme kaplarıyla benzer şekilde elle veya basit aletlerle çizgisel ve geometrik bezemelerin de yapıldığı görülmektedir. Basit bezemeli örnekler dışında kazı çalışmaları kalıp baskı, baskı, kazıma ve tarak bezeme teknikli bir grup seramik de ele geçirilmiştir. Kalıp baskı bezemeli seramikler gerek hamur gerekse bezeme özellikleri bakımından yerel üretim örneklerle farklılık göstermekte olup natüralist bitkisel bezemelerin yanı sıra düğüm, kafes tarama ve çeşitli çizgisel kompozisyonlardan oluşan geometrik süslemelidir. (Tablo 3, Kat. No. 20-22, 24) Tarak ve baskı bezemeler ise genellikle testilerin gövde ile ağız kısmında gelişi güzel düz veya dalgalı bir şeritten ya da şerit içerisine yerleştirilen kompozisyonlardan oluşmaktadır. (Tablo 3, Kat. No 6, 13-15, 17) Kazıma bezemeli tek testi örneği ise beyaz astarlı sırlanmamış yarı mamul bir örnekten oluşmaktadır. (Tablo 3, Kat. No. 16) Bu testi parçasının gövde üst kısmında üç büyük yaprak içerisine yerleştirilen yuvarlak şekillerden oluşan bir üzüm salkımı yer almaktadır.

Saklama ve pişirme kaplarına ait çok sayıda dip parçası da buluntular içerisinde yer almaktadır. (Tablo 4) 8-20 cm arasında farklı çaplara sahip olan dip parçaları ağırlıklı olarak 8-10 cm boyutlarında ve orta büyüklüktedir. Düz dipli olan seramik parçalarından gövde alt kısımlarının konik ya da yarı dairesel formlu oldukları anlaşılmaktadır. Düz dipli, hafif yüksek halka kaideli ve yüksek halka kaideli dip parçaları arasında iki örneğin perdahlı ve yanmış şekilde olduğu anlaşılmaktadır. (Tablo 4, Kat. No. 16-17)



Fotoğraf 4. Servis Kaplarından Örnekler

Servis kapları kâse, çanak ve bardak kap türlerinden oluşmaktadır. (Tablo 5) Kâse ve çanak kap türleri büyük boyutlu 22-52 cm arasında farklı ölçülerde ağız çaplarına sahiptir. Büyük çoğunluğu 24-32 cm arasında olan kaplar orta büyüklüktedir. Servis kaplarını oluşturan kâse ile çanaklar genel olarak yarı dairesel ve konik gövdeli şekildedir. Ağızdan gövdeye geçiş kısımları genellikle dış bükey kavisli olup ağız kısımları uç kısma doğru kalınlaşan içe çekik şekildedir. (Tablo 5, Kat. No. 1, 3, 7, 10, 13, 15) Az sayıda örneğin ağız kısmı ise içe çekik (Tablo 5, Kat. No. 9, 12, 14, 16), dışa çekik (Tablo 5, Kat. No. 2), uç kısma doğru kalınlaşan dışa çekik (Tablo 5, Kat. No. 4-6), uç kısma doğru kalınlaşan düz (Tablo 5, Kat. No.8-11) formudur. Genellikle düz dipli olan servis kaplarında bazı örnekler ise halka kaidelidir. (Tablo 5, Kat. No. 18) Düz dipli dairesel gövdeli ve muhtemelen dışa çekik ağız kenarlı bir bardak da buluntular arasında yer almaktadır. (Tablo 5, Kat. No. 17) Kırmızı astarlı bardağın gövde kısmı üzerinde elle bastırılarak yapılmış basit bir bezeme şeridi yer almaktadır. Bardak dışındaki diğer servis kaplarını oluşturan kâse ve çanaklarda herhangi bir bezeme görülmemekle birlikte seramiklerde sadece kırmızı astar kullanıldığı görülmektedir. (Tablo 5, Kat. No. 1, 3, 8-10, 12-15) Bir örnek ise siyah astarlı ve perdahlı olup barbutin ve baskı bezemelidir. (Tablo 5, Kat. No. 11) Servis kaplarına ait bir dip parçasının kaide ile gövde birleşim kısmında parmakla yapılmış baskı bezemeler yer almaktadır. (Tablo 5, Kat. No. 18)



Fotoğraf 5. Aydınlatma Kaplarından Örnekler

Aydınlatma kapları kandil ve şamdanlardan oluşmaktadır. (Tablo 6) Bu örnekler üçü şamdan, üçü ise kandildir. Şamdanlardan biri (Tablo 6, Kat. No. 3), Kandillerden ise ikisi (Tablo 6, Kat. No. 5-6) beyaz astarlı ve koyu yeşil sırlıdır. Şamdanların ağız çapı ortalama 3 cm civarında olup dış bükey kavisli bir kaideye sahip oldukları tahmin edilmektedir. Kaideli tek kandil örneği de şamdanlarla benzer form özelliklerine sahiptir. (Tablo 6, Kat. No. 4) Ağız çapı 8,8 cm dip çapı ise 4 cm olan kaideli kandil tüme yakın şekilde ele geçirilmiştir. Herhangi bir bezemeye sahip olmayan şamdan ve kandiller işlevsel amaçla yapılmış kaba bir işçiliğe sahiptir. Ancak zencirek ve sitilize bezemelerden oluşan kalıp baskı bezemeli bir örnek diğerlerinden ayrılmaktadır. (Tablo 6, Kat. No. 6)

Değerlendirme

Seramikler buldukları bölgenin sosyo-ekonomik, ticareti, siyasi, kültürel, coğrafi özellikleri yanı sıra günlük yaşamına dair önemli veriler sunmaktadır. Sırlı seramiklerin yerel ihtiyaçlar ve ticari amaçlarla üretildiği bu sebeple bu örneklerde kültürel etkileşimin yoğun olduğu görülmektedir. Sırsız seramiklerde ise bu durum oldukça farklıdır. Sırsız seramikler bezeme yoğunluğu fazla olan kalıp baskı örnekler dışında çok fazla ticari özelliklere sahip değildir. Genellikle günlük kullanım için üretilen sırsız seramikler ya

yerel üretim ya da yakın bölgelerden ithal olarak gelen ürünlerdir. Nüfus yoğunluğuyla bağlantılı olarak nüfusun fazla olduğu bölgelerde büyük oranda sırsız seramik üretiminin yapıldığı az olan bölgelerde ise yakın bölgelerden ithal edildiği görülmektedir. Sırsız seramiklerle Bitlis Kalesi'nde de yoğun olarak karşılaşmaktadır. Ortaçağda başladığı düşünülen yerel üretimin günümüzde de devam etmesi bu köklü zanaatın Bitlis'te yüzyıllar boyunca devam ettiğini ortaya koymaktadır. Bitlis Kalesi kazı çalışmalarında ele geçirilen Geç Osmanlı Dönemi sırsız seramiklerinin benzer kap türü ve form özelliklerini taşıyan örneklerin günümüzde de üretildiği görülmektedir. Bu üretimde geleneksel anlayış ve kültürel devamlılık yanı sıra yeme-içme kültürünün benzer bir şekilde devam etmesi sonucu ihtiyaç duyulan kap formlarının aynı olması etkili olmuştur. Anadolu'daki kazı çalışmalarında sırsız seramik üretimindeki geleneksel süreklilik sebebiyle bu örneklerin dönem tespitinin daha zor olduğu bu durumla bağlantılı olarak da sırsız seramiklerle ilgili yayın sayısının az olduğu görülmektedir. Bitlis Kalesi sırsız seramiklerinin büyük kısmı buldukları alanlarla ve kültür tabakalarıyla Osmanlı Dönemine tarihlenmekte olup Bitlis yerel seramik üretimi ve seramikle doğrudan bağlantılı olan yemek kültürü hakkında da önemli veriler sunmaktadır.

2022 yılı Bitlis Kalesi kazı çalışmalarında bulunan sırsız seramikleri çömlek, güveç kap türlerinden oluşan pişirme kapları; çömlek, küp, testi kap türlerinden oluşan saklama kapları; kâse, çanak, bardak gibi servis kapları; kandil, şamdan gibi aydınlatma amacıyla kullanılan kap türlerinden oluşmaktadır. Sırsız seramikler, 18-19. yüzyıl II. Mahmut, Abdülmecid ve II. Abdülhamit Dönemleri sikkeleri, 19. yüzyıl Avrupa üretimi jetonları yanı sıra 17. yüzyıl-20. yüzyıl başı lüleleri ve 18. yüzyıl fincan buluntularıyla birlikte ele geçirilmiştir. Az sayıda örnek ise 2022 yılı batı sur temellerinin tespitine yönelik yapılan kazı çalışmalarında dolgu ve karışmış kültür tabakalarında bulunmuştur.

Sırsız seramiklerin özellikle Ortaçağ'dan günümüze kadar çok fazla değişime uğramadan geldikleri görülmektedir. Bitlis Kalesi kazı çalışmalarında ele geçirilen ve günlük yaşamın vazgeçilmez nesnelere olan sırsız seramiklerde de geleneksel etkinin izleri somut olarak görülebilmektedir. Ayrıca form özelliklerinde de dönemsel özellikler yanı sıra bölgesel anlayışa bağlı benzerlik ve farklılıklar bulunmaktadır. Geç Osmanlı Dönemi merkez üretim bölgesi olan Tekfur Sarayı ile Eyüp'te üretilen seramiklerin benzerlerinin Anadolu'da da üretildiği görülmektedir. Sırsız seramik üretiminin sırlı örneklerle göre daha kolay ve hızlı olması bu etkileşimi arttırmıştır. Ancak geleneksel anlayışla yapılan yerel üretim seramiklerin form özelliklerinde çok fazla değişiklik yapılmadan günümüze kadar uzanan örnekleri de bu dönemde üretilmiştir. Bitlis sırsız seramikleri Geç Osmanlı Dönemi seramikleriyle paralel bir gelişim gösterirken çanak kap türleri gövdeden ağız kısmına geçişte dış bükey kavisli olup Bitlis Kalesi'nde en çok tercih edilen formlardandır. Bu formların bölgede Ortaçağ'dan günümüze kadar kesintisiz üretilmesi de mümkündür. Yine saklama ve pişirme kaplarında da geçmişten gelen bir kültürel etki açıkça görülmektedir. Bu sebeple de Komana (Karasu, 2020), Ahlat (Arda, 2011, s. 24-40), Aşvan Kale (Mitchell, 1980, s. 224-227), Taşkun Kale (McNicoll, 1983, s. 121-139) Kemah Kalesi (Özkul Fındık, 2020, s. 243, 246) gibi Ortaçağ sırsız seramiklerinde karşılaşılan formların benzerleriyle Bitlis Kalesi Geç Osmanlı seramiklerinde de görülmektedir. Büyük kısmı Osmanlı Dönemi kültür tabakalarında ele geçirilen sırsız seramiklerin Osmanlı Dönemine tarihlendiği küçük buluntular dışında mimari yapı kalıntılarından da anlaşılmaktadır. Bitlis Kalesi sırsız seramiklerinin benzerleriyle İstanbul (Yenikapı, Üsküdar, Sirkeci, Tekfur Sarayı, Eyüp) başta olmak üzere Harput, Kırklareli (Demirköy), Edirne Yeni Saray gibi bölgeler yanı sıra Belgrad'da karşılaşılmakta olup Osmanlı Dönemine tarihlenmektedir (Yenişehirlioğlu, 2007, s. 349-361; Yenişehirlioğlu, 1994, s. 552; Polat, 2019, s. 103-105; Sevin, vd., 2011, 175-178; Uysal, 2007, s. 552; Uçar, 2014, s. 345-353; Bıkıcı, 2003, s. 35-62, 106-117). Günlük yaşamın bir parçası

olan ve yerel ihtiyaçlara yönelik işlevsel öncelikli üretilen sırsız seramiklerde sade bir anlayışla oluşturulan elle ve basit aletlerle yapılan bezemeler yer almaktadır. Perdahlı kırmızı ve siyah renk astarlı sırsız seramiklerde görülen astar özelliklerinin lüle buluntularıyla da benzerliği dikkat çekicidir. Bitlis Kalesi'nde Geç Osmanlı Dönemi'nde lüle ve sırsız seramik üretiminde benzer pişirim tekniklerinin de kullanıldığı özellikle siyah renk astarlı örneklerden açıkça anlaşılmaktadır. Sırsız seramiklerin üzeri astar boyama bezemeli örneklerinin benzerleri 18-19. yüzyıl İzmir Agorasında görülür (Doğer, 2008, s. 51). Kalıp bezemeli sırsız örneklerin benzeri ise 18-19. yüzyıl Eyüp işi seramiklerde ve Eski Van Şehri kazılarında karşılaşılmaktadır (Doğer, 2008, s. 49; Konyar, vd., 2017, s. 386). Mevcut veriler ve benzer örnekleri dikkate alındığında pişirme, saklama ve servis kaplarından oluşan sırsız seramiklerin 18. yüzyıl ile 20. yüzyıl başı arasına tarihlenmektedir. 2004-2008 yılları arasında ele geçirilen sırsız seramikler kültür tabakaları ve sikke buluntuları dikkate alınarak 17-18. yüzyıla, 2018-2019 yılı buluntuları ise 18. yüzyıl-19. yüzyıl başı arasına tarihlendirilmiştir (Özdemir, 2011, s. 48; Şen ve Karasu, 2021, s. 173-202). Ancak konumuzu oluşturan sırsız seramikler genel olarak değerlendirildiğinde ağırlıklı olarak 18-19. yüzyıla tarihlenmektedir. Bazı örneklerin 17. yüzyıl sonuna tarihlenmesi muhtemelken testiler gibi belirgin form özellikleri ve dönemi tespit edilen tabakalar dışındaki bu örneklerde tarihsel ayırımın yapılması oldukça zordur.

Su sisteminde ve tandırların hava açıklıklarında kullanılan künklerin hamur ve işçilik özellikleri de Geç Osmanlı Dönemi Bitlis Kalesi sırsız seramiklerinde 18-19. yüzyıla tarihlendiğini işaret etmektedir. Künkler genel olarak ince cidarlı, pürüzsüz yüzeyli ve iyi pişmiş kaliteli işçiliktir. Nitekim kaledeki yerleşimin mevcut kazılan alanlar dikkate alındığında ağırlıklı olarak 18-20. yüzyıl başı arasına tarihlendiği bu tabakalardan hemen sonra ise 17. yüzyıl yerleşimine ulaşıldığı daha derinde ise 14-15. yüzyıl seramiklerinin ele geçirildiği görülmektedir. Kazılan alanlar dikkate alındığında kalede 1514 yılı Yavuz Sultan Selim ile 1534 Kanuni Sultan Süleyman Dönemi arasında tahrip olduğu sonrasında ise saray kısmı başta olmak üzere Abdal Han döneminde inşa faaliyetlerinin yoğunlaştığı görülmektedir. Ayrıca Osmanlı Devleti öncesi dönemde bölgenin sık sık el değiştirmesi özellikle 15-16. yüzyıl yerleşiminin tahrip olmasına ve Osmanlı ile Ortaçağ tabaka geçişlerinin hızlı olmasına sebep olmuştur. 17. yüzyılda Melek Ahmet Paşa'nın Abdal Han'ı yenerek kaleyi fethetmesini takip eden dönemde ekonomik sebeplerin etkisiyle tek renk sırlı ve sırsız seramik üretiminin yoğunlaştığı tahmin edilmektedir (Beyazıt, 2011, s. 72). Kazılan mekanlar ise ağırlıklı olarak saray kısmı dışında kalede görevli halkın yaşadığı alanlardır. Bu sebeple mevcut buluntular Geç Osmanlı Dönemi halkın günlük kullanım eşyalarıdır. Muhtemelen Abdal Han hakimiyeti sonrası dönemde başlayan seramik üretiminde Tekfur Sarayı ve Eyüp üretimi örneklerle benzerliğin artmasının sebebi de bu dönem sonrasında Osmanlı merkezi ile olan etkileşimin yoğunlaşmasının olabileceğini düşünmekteyiz. Ayrıca 19. yüzyılda II. Abdülhamit'in Bitlis'te türbesini inşa ettirdiği Şeyh Muhammed el Küfrevi ile olan yakınlığının da merkezle olan etkileşimin artmasında önemli bir etken olması muhtemeldir.

Aydınlatma kapları arasında yer alan sırlı ve sırsız şamdanların benzer örnekleriyle Saraçhane, Eyüp, Tekfur Sarayı'nda karşılaşılmaktadır (Hayes, 1992, s. 387; Barışta, 1999, s. 394; Özkul Fındık, 2006, s. 387-389). (Tablo 6, Kat. No. 1-3) Kaideli bir kandil parçasının benzeri Edirne Sarayı'nda görülmekle birlikte 18-19. yüzyıla tarihlendiğini ön görmekteyiz (Cantay, 2002, s. 238). (Tablo 6, Kat. No. 4) Sırlı bir kandilin benzerleri ise ağırlıklı olarak 13-14. yüzyıl Ortaçağ örneklerinde görülmektedir. Ancak Bitlis Kalesi kazı çalışmasında KJ 12-13 açmasında Osmanlı katmanında ele geçirilmiştir (Yılmaz, 2016, s. 288). (Tablo 6, Kat. No. 5) Benzer örnekleri Harput Kalesi kazı çalışmaları Osmanlı Dönemi buluntuları arasında da görülmektedir. (Sevin, vd., 2011, s. 184) Kalıp bezeme tekniğiyle yapılmış yeşil sırlı bir kandil parçası ise batı sur restorasyon

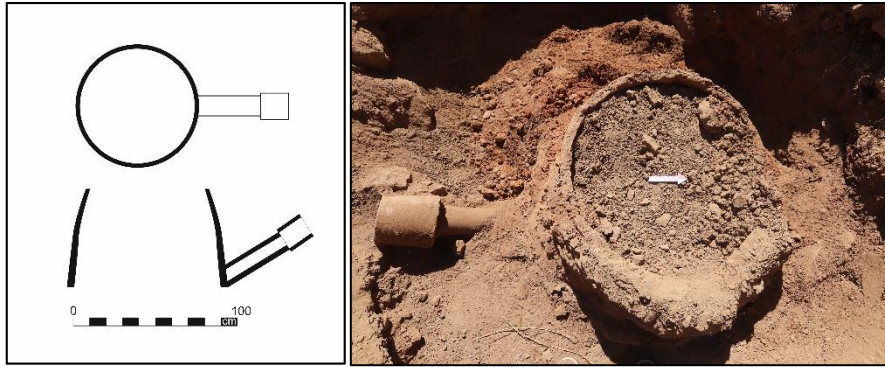
çalışmalarında yaklaşık 17 metre derinleşilen Alan-4 olarak isimlendirilen kısımda ele geçirilmiştir. Büyük kısmı mevcut olmayan kandilin benzer örnekleri Eyyubi seramiklerinde görülmektedir. (Tablo 6, Kat. No. 6) Ancak mevcut verilerin yetersizliği bu kandilin kesin olarak tarihlendirilmesini zorlaştırmaktadır.

Bitlis Kalesi kazı çalışmalarında ağırlıklı olarak küçükbaş hayvan kemikleri ele geçirilmiş olmakla birlikte günümüze kadar herhangi bir tahıl vb. bitkisel kalıntıya ulaşılamamıştır. Coğrafya ile iklim özellikleri tarım ve hayvancılıkta önemli rol oynamaktadır. Bitlis'in sert iklimi ve dağlık coğrafyası tarım ürünleri ve hayvan yetiştiriciliğini şekillendirmiştir. Bitlis'in Mutki kara kovan balı, Hizan fıstığı, Adilcevaz cevizi, küp peyniri ve otlu peynir yanı sıra sirmo ve mendi gibi yabani sarımsak ile soğanların Bitlis'in önemli yiyeceklerinden bazıları olduğu belirtilmektedir (Yeşil ve Çelik Yeşil, 2022, s. 1645). Bitlis'te 19-20. yüzyılda Merkez'de buğday, çavdar, arpa, darı, kakıl, pirinç, pamuk, keten tohumu, mercimek, bakla, kenevir, kitre, mısır, pamuk, patates, tütün, yonca ile tavuk, koyun, keçi; Ahlat'ta tavuk, keçi ve koyun; Hizan'da buğday, arpa, çavdar, pirinç, darı, bakla, patates, üzüm, bal ile tavuk, koyun ve keçi; Mutki'de buğday, arpa, darı, bakla, patates, pamuk, bal ile keçi, koyun, tavuk üretimi ve yetiştiriciliği yapıldığı anlaşılmaktadır (Azap, 2017, s. 216-217, 234-235, 242, 248). Kış hazırlığında bal, yağ, et, pekmez, kavurma, turşu gibi gıdalar için sırlı küp; tahıl ve bakliyatlar için geniş ağızlı sırsız küplerde peynirin küçük boy sırsız küplerde, buğday ve unun büyük ahşap kaplarda patates, şalgam, şeker pancarı, yer elması gibi ürünlerin ise kapağı kolay açılabilir şekilde toprakta açılan kuyulara gömüldüğü belirtilmektedir (Çelebi, 2021, s. 232).

Tarım ve hayvancılık alanındaki üretim yemek kültürünü şekillendiren önemli etkenlerdendir. Evliya Çelebi seyahatnamesinde Bitlis'te buğday, arpa ve başka tahılların bol olduğu beyaz ekme, beyaz levaşa yufkası, beyaz gül-pembe gibi çakıl ekmeği, kahik halka çöreği, katmer şeref çöreği, mahicesi, baklava, keklik böreği, ışkını, mastaba çorbası, cacılı ve kijili peyniri, kaymağı, gömeç balı, keklik kebabı, levaşalı keklik yahnisi ve keklik pilavının meşhur olduğunu belirtir. (Evliya Çelebi, 2010, s. 171) Ayrıca köknar şerbeti, nar şerbeti, avşıla şerbeti, reybas şerbeti, müselle-i şer'iyesi, kayısı cüllabı ile baldıran şerbetinin beğenilerek tüketildiğini, armut ve üzümünün ise meşhur olduğu belirtmektedir (Evliya Çelebi, 2010, s. 171). Et yemeklerde ana malzeme olmakla birlikte yapılacak yemeğe uygun olarak tuza basma, kavurma, kurutma ve sucuk yapma şeklinde depolanmaktadır (Çelebi, 2021, s. 232). Evliya Çelebi seyahatnamesinden elde edilen bilgilerden amber/mu'amber, çilav, düzdeh, hoşik, köfte, kükü, şille ve ud pilavlarının Bitlis ile İran (Tebriz ile Safevi yönetimindeki Azerbaycan) ortak mutfak kültürü yemeklerini oluşturdukları belirtilmektedir (Yerasimos, 2019, s. 117). Bu durum da bölgenin İran'la olan etkileşiminin bir sonucudur. Günümüzde Bitlis'in önde gelen yemeklerinden olan büryan ve avşor yanı sıra çorbalar, et-balık yemekleri, tahıl-et yemekleri, dolmalar, endemik bitki ve sebze yemekleri Bitlis'in yemek kültürünün zenginliğine dair ipuçları vermektedir (Çelebi, 2021).

Bölgesel yemek kültürü ocak ve tandır ile seramikler üzerinde büyük bir etkiye sahiptir. Osmanlı Dönemi kültür tabakalarında ağırlıklı olarak tandır kalıntılarına ulaşılmakla birlikte az sayıda ocak kalıntısı da buluntular arasındadır. Tandır Bitlis'le özdeşleşmiş büryan pişirimi yanı sıra ekme yapımı içinde yoğun olarak kullanılmaktadır. Ayrıca uzun süreli pişirim gerektiren et yemekleri hatta sırsız seramik üretimi içinde yer yer tandırın kullanılması muhtemeldir. Tandırın zemin içerisine yerleştirilmiş derin boyutlu pişirim alanlarıyken ocaklar zemin üzerine yapılmış fazla derin olmayan ısınma, yemek ısıtma ve basit pişirim işlemleri için kullanılan yerlerdir. Günümüzde daha çok Doğu Anadolu bölgesinde çömlek yapımında kullanılan kille

yapılan silindirik biçimli ve alt kısmında hava deliği bulunan toprağa gömülerek yerleştirilen tandırların pişirme ve ısınma yanı sıra seramik pişiriminin de yapıldığı görülmektedir (Köşklü, 2005, s. 156, 158; Özkul Fındık ve Köşklü, 2013, s. 55). Geleneksel Bitlis evlerinde de tandır önemli bir yere sahiptir. Bitlis konutlarında tandırlar “tandirevi” denilen mutfakla bağlantılı bir yere ya da konut içinde ayrı bir mekâna yerleştirildiği konut dışında bir alanda ise kullanılmadığı belirtilmekte olup yerleştirildikleri mekanların darlığı sebebiyle kışın ısınma işleviyle kullanılmadığı belirtilmektedir (Sayan ve Öztürk, 2001, s. 31). Bitlis Kalesi 2022 yılı kazı çalışmalarında da üst kısmı yıkılmış bir tandır kalıntısına ulaşılmıştır. Tandırın alt kısmında künklerle yapılmış bir hava açıklığı bulunmaktadır. Ayrıca içinde yer alan kül katmanlarından çok kez kullanıldığı anlaşılan tandırdan çift kulplu bir testi ile perdahlı siyah renkli bir lüle ele geçirilmiştir. (Tablo 3, Kat. No. 19) Bitlis Kalesi tandır ve ocak buluntularında çeşitli hayvan kemiklerinin yanı sıra sırsız seramik ve lüle buluntularla da karşılaşmaktadır. Kazı çalışmalarında muhtemelen uzun süre aktif şekilde kullanılmaları sebebiyle ocak ve tandırların işlevlerini yitirdikten sonra çöp konulmak vb. işlevler için kullanılmadığı görülmektedir. Ayrıca küllü alanlar içerisinde ve tandır ile ocaklarda ele geçirilen hayvan kemiklerinin büyük kısmı tavuk yanı sıra koyun, keçi gibi küçükbaş hayvan buluntularından oluşmaktadır. Ayrıca az sayıda büyükbaş hayvanlara dair kemik kalıntılarında da ulaşılmıştır.



Fotoğraf 6. KJ 12-13 Açması Tandır Kalıntısı (Bitlis Kalesi Kazı Arşivi, 2022)

Sırsız seramikler içerisinde pişirme ve saklama kaplarının form özelliklerinin pratik olması sebebiyle yüzyıllar boyunca kabul gördüğü anlaşılmaktadır. Yemek pişirme, temizleme ve dayanıklılıklarının yanı sıra ekonomik açıdan uygun olmaları ve kolay erişilebilirlikleri bu süreklilikte önemli bir yere sahiptir. Pişirme kaplarında iki farklı form özelliği görülmektedir. Bunlardan ilki geniş ağızlı ve derin olmayan yayvan gövdeli çift kulplu ya da kulpsuz, ikincisi ise dar ağızlı ve boyunlu yüksek basık gövdelidir. Pişirme işlemi için kullanılan her iki form temelde farklı yemeklerin ya da ürünlerin pişirimi için kullanılmış olmalıdır. Pişirme kaplarında olduğu gibi kapak formlarının da işlevsel özelliklere sahip olması muhtemeldir. Pişirme kaplarına ait kapaklarda kavisler kapların boyutu ve işlevine bağlı olarak farklılık göstermektedir. Dış bükey kavisin daha fazla olduğu kapakların daha derin olmayan yayvan kaplarda kullanıldığı ayrıca kapaklardaki çeşitliliğin pişirilen ürün ve pişirme süresi ile ilişkili olmasının muhtemel olduğu düşünülmektedir. Günümüzde üretilen pişirme kaplarında da kapak orta kısımlarının kenarlara göre daha alçakta olduğu bu durumun temel sebebinin ise güveçteki sıcaklığı-basıncı arttırmak ve hava kaçağını en aza indirilmek olduğu anlaşılmaktadır. Hafif dış bükey kavisli ya da düz kenarlı kapakların kolay pişirilebilen ürünler için ya da yemeklerin ısıtma sırasında kullanılması muhtemeldir. Saklama kapları saklanacak ürünlerin türü, miktarı ve kullanım sıklığına göre form özelliklerine sahiptir. Sıvı ve katı gıdalara göre büyük boyutlu küplerde ağız kısmının dar

ve geniş olmasına dikkat edildiği gövde kısımlarının ise yüksek dairesel olup dip kısma doğru daraldığı gözlemlenmektedir. Ayrıca büyük boyutlu küpler toprağa gömülü şekildedir. Toprağa gömülü küpler hem küpün kırılmasını hem de içerisinde ürünün bozulmamasını sağlamaktadır. Çömlek, testi gibi kaplar ise günlük kullanılan ya da kısa vadede tüketilen ürünleri taşımak ve saklamak için tercih edilmektedir. Saklama kapları içerisinde büyük boyutlu küplerin buğday, arpa, darı gibi tahılların saklanması için kullanılması muhtemeldir. Nitekim Bitlis Kalesi'nde zindan üst kısmında ve Sinan Bey Hamamı ile güney sur arasında kalan kısımda bulunan öğütme taşları kalede tahıl ürünlerinin işlendiğini göstermektedir. Ayrıca saklama kaplarının büyük oranda tandırlarla aynı mekanlarda ele geçirilmesi ekmek başta olmak üzere pişirim yapılan alanların varlığına işaret etmektedir. 2020 yılı kazı çalışmalarında zindanın kuzeyindeki alanın depolama alanı ve yemek pişirimi için kullanıldığı anlaşılmaktadır. 2022 yılı batı sur temellerinin tespiti için yapılan çalışmalarda Alan-2'de de çok sayıda büyük boyutlu depolama kapları ile çömlek, küp, testi formu buluntulara ulaşılmıştır. Yine bu alanda da bir tandır buluntusuyla karşılaşılmıştır. Ayrıca depolama alanı ile tandır ve ocak buluntularının birlikte ele geçirilmesi kalede özellikle ekmek pişiriminin belirli alanlarda toplu olarak yapıldığını göstermektedir.



Fotoğraf 7. Muhtemel Depolama ve İdari Mekanlar ile Alan-4

Servis kaplarının form özellikleri ve boyutları dikkate alındığında yemeklerin toplu olarak kâse ve çanaklardan yendiği anlaşılmaktadır. Bu düşüncüyü akıllara getiren temel etken ise Bitlis Kalesi kazı çalışmalarında bireysel kullanıma işaret edebilecek boyutta sırsız kâse kullanımının sayısal olarak azlığıdır. Bireysel kullanımda daha çok tek renk sırlı seramiklerin kullanılması muhtemeldir. Ancak kalenin mevcut konumu ve kazılan alanlar dikkate alındığında büyük boyutlu sırsız servis kaplarında kale muhafızlarından oluşan asker gruplarının yemek yemesi muhtemeldir. Nitekim buluntu yoğunluğu yemek pişirme ve yeme işlemlerinin özellikle saray kısmının kuzey doğu ve batı köşelerinde toplu şekilde olduğuna işaret etmektedir. Evliya Çelebi Bitlis Kalesi'nde Abdal Han döneminde yönetici sınıfın Çin üretimi porselen kase, tabak, leğen ibrik ile seledonlar; kabartma kaseler; İznik üretimi kase ve tabaklar; kabartma bezemeli Portekiz üretimi kase ve tabaklar; kaliteli küpler; fincanlar; Acem-İznik-Kütahya-Kudüs kavanoz ve hokkalarından oluşan porselen ve seramik sofr takımları bulunduğunu belirtmektedir (Yerasimos, 2019, s. 44). Kalenin saray kısmının tamamının, batı sur çevresinin kazılmasıyla bu durumun netlik kazanacağı düşünülmektedir. Ayrıca Batı sur

çalışmalarında Alan-4'te ele geçirilen seramik buluntuları kalenin güneybatı kısmının yönetici ya da ekonomik geliri yüksek kişilere tahsis edilmiş olabileceğini düşündürmektedir. Günümüze kadar alanın bu kısmında kazı çalışmasının yok denecek kadar az yapılması ve verilerin sınırlı olması kesin çıkarımlar yapılmasını zorlaştırır da bu kısımda ele geçirilen seramiklerin ithal ağırlıklı olması ve sırsız örnek sayısının azlığı mevcut görüşü akla getirmektedir. Saray kısmının kuzey kısmının ise idari işler için kullanıldığı öngörülmektedir.

Mutki Kavakbaşı ve Güroymak Günkırı beldelerinde günümüzde geleneksel anlayışla seramik üretimi yapıldığı bilinmekle birlikte bu seramiklerde görülen form ve bezeme anlayışlarının Bitlis Kalesi Geç Osmanlı Dönemi sırsız örnekleriyle paralellğe sahip olması oldukça önemlidir. Bu kaplarda "şerbik" şerbet testisi, "sağul" su testisi, "uhal" yağ kızartma kabı, "gadusk" süt kabı, yayvan yemek kaplarından küçük boyutlusuna "keşvir" büyük boyutlusuna "hencan" denildiği belirtilmektedir. (Sökmen, 2015, s. 70-71) Ayrıca açık hava pişirim yöntemiyle yapılan seramiklerde yerel olarak "ağu", "sel", "avıskok" olarak isimlendirilen üç toprak türünün kullanıldığı ve oldukça kaliteli kırmızı astarla kaplandıkları belirtilmektedir (Sökmen, 2015, s. 63, 67-68). Nitekim Mutki Kavakbaşı'nda günümüzde üretilen seramiklerin çeşitli yerel adet ve inanışları da sembolize ettiği belirtilmektedir (Daşdağ, 2021, s. 47). Salnamelerde Bitlis'te altın ve gümüş kadın süs eşyaları, silah ve kap kacak süslemeleri yapılıp kumaş, metal, deri işlendiği Hizan'da ise Çökekyazı köyünde topraktan küp ve testi gibi kapların üretildiği belirtilmektedir (Azap, 2017, s. 31, 81). Mevut bulgular Bitlis Kalesi yanı sıra Bitlis'in çok sayıda bölgesinde özellikle yerel ihtiyaçların karşılanmasına yönelik sırsız seramik üretimi yapıldığına işaret etmektedir. Bitlis Kalesi seramiklerinde kullanılan hamurun kil yatağının tespitine yönelik günümüzde seramik üretimi yapılan yerlerden alınacak numunelerle yapılacak analiz çalışmalarının Bitlis Kalesi seramiklerinin kil yatağının tespitine katkı sağlayacağı anlaşılmaktadır. Ayrıca mevcut buluntular karşılaştırıldığında doğrudan günümüze kadar gelen ve Bitlis Kalesi sırsız seramiklerinin uzantısı olduğu anlaşılan seramikleri üreten ustaların köken olarak Bitlis Kalesi ustalarıyla bağlantılı olabileceğini düşünmekteyiz. Kap türleri ile formları açısından Osmanlı Döneminden süregelen gelenek ve kültürel aktarımın büyük boyutlu saklama kapları dışındaki diğer pişirme, saklama ve servis kaplarında devam ettiği ancak yer yer usta ve bölgesel etkiler sebebiyle ufak farklılıklar ya da yeniliklerle günümüze ulaştığı görülmektedir.

Sonuç

2022 yılı Bitlis Kalesi kazı çalışmalarında ele geçirilen sırsız seramikler kaledeki yerleşimin anlaşılması açısından önemli veriler sunmaktadır. Sırsız seramiklerin hemen hepsinin 18-20. yüzyıl başı arasına tarihlendiği ve Geç Osmanlı Dönemi örnekleri oldukları anlaşılmaktadır. Bitlis'teki Ortaçağ'dan süregelen geleneksel seramik üretiminin Osmanlı Döneminde de devam ettiği görülmektedir. Bitlis Kalesi seramikleri arasında Eyüp ve Tekfur Sarayı ithal seramikleri ile bu üretimle paralellik gösteren buluntular görülmektedir. Mevcut örnekler bölgede 18-20. yüzyıl başı arasında Osmanlı seramik sanatıyla paralel bir gelişim olduğunu da ortaya koymaktadır. Ancak geleneksel ve kültürel anlayışla süregelen bazı seramiklerin de bu dönemde üretildiği görülmektedir. Sırsız seramikler ile lüle buluntularında hamur katkı boyutları dışında hamur rengi, katkı türü ile astar ve pişirme tekniklerindeki benzerlik kalede Geç Osmanlı döneminde sadece tek renk sırlı seramik değil sırsız seramik ve lüle de üretildiğini ortaya koymaktadır. Seramik üretimi yanı sıra sırsız seramikler kalede ekmek ve yemek pişirimi ile tüketiminin özellikle kale muhafızları arasında toplu şekilde olduğuna işaret eder. Saray kısmında ele geçirilen buluntular saray hizmetkarlarının saray içerisinde muhafızların ise sarayın güneyindeki mekanlarda toplu yemek yemiş olabileceklerini düşündürür. Ayrıca





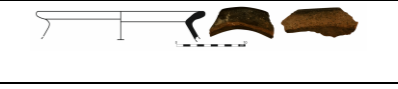



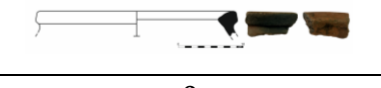






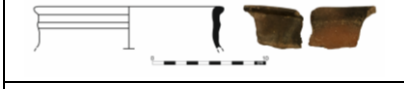



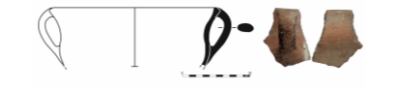





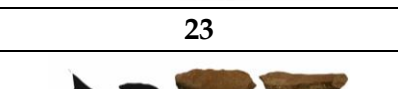




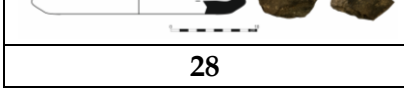
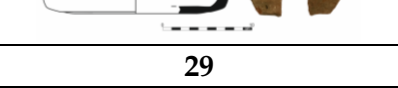
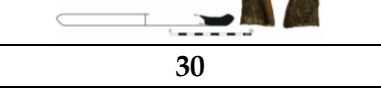






Sarayın giriş kısmının güneyinde ele geçirilen mühür vb. objelerden bu alanların idari işlerin yürütülmesi için kullanılmış olabileceği bardak, kandil gibi kişisel kullanım ürünlerinin de burada çalışan kişilere ait olabileceğini düşünmekteyiz.

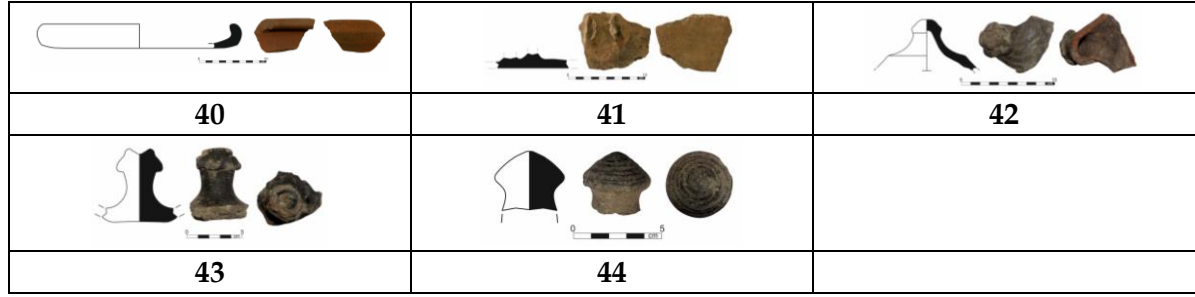
Kaynakça

- Azap, E. Y. (2017). *Bitlis Salnameleri: Devlet-Vilayet-Maarif*. İstanbul: BETAV.
- Barışta H. Ö. (1999). İstanbul-Eyüpsultan Cafer Paşa Türbesi 1998 Yılı Kazısı. *21. Kazı Sonuçları Toplantısı*, 2, Ankara, 385-394.
- Beyazıt, Y. (2011). Evliya Çelebi'nin Sunduğu Önemli Bir Portre: Bitlis Hanı Abdal Han. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (10), 67-82.
- Bıkcı, V. (2003). *Gradska Keramika Beograda (16-17. Vek)*, Beograd: Arheološki Institut.
- Cantay, G. (2002). Edirne Yeni Sarayı 2001 Yılı Kazı Buluntuları. *VI. Ortaçağ ve Türk Dönemi Kazı Sonuçları ve Sanat Tarihi Sempozyumu*, 08-10 Nisan 2002, (Ed. Mustafa Denктаş, Yıldray Özbek, Aslı Sağıroğlu Arslan), Kayseri: Erciyes Üniversitesi, 229-238.
- Çelebi, K. (2021). *Geçmişten Günümüze Bitlis Mutfağı* (Der. Cesim Çelebi). Ankara: Bitlis Eğitim ve Tanıtma Vakfı.
- Daşdağ, F. E. (2021). Diyarbakır, Mardin, Bitlis Çömlekçiliğinde Söylence ve Gelenekler. *Journal of Arts*, 4(1), 39-48.
- Doğer, L. (2008). İzmir Agorası Kazılarında 17.-19. Yüzyıl Seramik Buluntuları Üzerine Bazı Gözlemler. *Sanat Tarihi Dergisi*, XVII(1), 23-54.
- Evliya Çelebi (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi: Bağdad-Basra-Bitlis-Diyarbakır İsfahan-Malatya-Mardin-Musul-Tebriz-Van* (Çev. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı). C.1., İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Göknil A. (2011). Eski Ahlat Şehri Kazısı 2008-2009 Yılları Seramik İstatistiği ve Tipolojisi. *XIV. Ortaçağ ve Türk Dönemi Kazı Sonuçları ve Sanat Tarihi Sempozyumu*, 20-22 Ekim 2010, Konya: Selçuk Üniversitesi, 19-40.
- Hayes, J. W. (1992). *Excavations at Saraçhane in İstanbul*, Vol.II, Washington: Princeton University Press.
- Karasu, Y. E. (2020). *Komana Anadolu Selçuklu Çağı Seramikleri*. Doktora Tezi. Ankara: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi.
- Karasu, Y. E. ve Şen, K. (2021). Bitlis Kalesi Depolama Alanı Seramik Buluntuları. *EKEV Akademi Dergisi*, (86), 623-648.
- Konyar, H. B., Çobanođlu, A. V. ve Denknalbant Çobanođlu, A. (2017). Eski Van Şehri, Kalesi ve Höyüğü Kazıları: Eski Van Şehri Alanı 2013 Yılı Çalışmaları. *XVIII. Ortaçağ ve Türk Dönemi Kazı Sonuçları ve Sanat Tarihi Sempozyumu*, 22-25 Ekim 2014, Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi, 375-387.
- Köşklü, Z. (2005). Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu'daki Yeri Üzerine. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(2), 155-177.
- McNicoll, A. (1983). *Taşkun Kale: Keban Rescue Excavations, Eastern Anatolia*. Oxford: British Institute of Archeology at Ankara.

- Mitchell, S. (1980). *Aşvan Kale: Keban Rescue Excavations, Eastern Anatolia (Hellenistic, Roman and Islamic Sites)*. Oxford: B.A.R.
- Özdemir, H. (2011). *Bitlis Kalesi Kazısı Sırsız Seramikleri (2004-2008)*. Yüksek Lisans Tezi, Denizli: Pamukkale Üniversitesi.
- Özkul Fındık, N. (2006). Tekfur Sarayı Çini Fırınları Kazısında Ele Geçen Şamdan ve Kandiller. *IX. Ortaçağ ve Türk Dönemi Kazıları ve Sanat Tarihi Araştırmaları Sempozyumu*, 21-23 Nisan 2005, Erzurum: Atatürk Üniversitesi, 379-389.
- Özkul Fındık, N. (2020). Kemah Kalesi Seramik Buluntuları. *Erzincan Kemah Kalesi Kazıları*, Erzincan: Erzincan Valiliği, 225-251.
- Özkul Fındık, N. ve Köşklü, Z. (2013). Gümüşhane/Dölek Köyünde Çömlekçilik. *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, (31), 51-67.
- Polat, T. (2019). Marmaray Projesi Kazıları (Yenikapı, Üsküdar, Sirkeci) Osmanlı Dönemi Sırsız Seramikleri. *Sanat Tarihi Dergisi*, 28(1), 93-117.
- Sayan, Y. ve Öztürk, Ş. (2001). *Bitlis Evleri*, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Sanat Eserleri.
- Sökmen, S. (2015). Bitlis İli Kavakbaşı ve Günkırı Beldelerinde İlkel Çömlekçilik ve Günümüzdeki Durumu. *Kalem İş Dergisi*, 3(6), 59-73.
- Şen, K. ve Karasu, Y. E. (2021). *Arkeolojik Veriler Işığında Bitlis Kale Kazısı Seramik Buluntuları (2018-2019 Yılı Kazı Dönemi)*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Tuncel, M. (1992). Bitlis. *TDV İslam Ansiklopedisi*, (C.6, s. 225-228), İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.
- Uçar, H. (2014). *Edirne Yeni Saray Kazısı Seramikleri*. Doktora Tezi, İzmir: Ege Üniversitesi.
- Uysal, A. O. (2007). Demirköy Fatih Dökümhanesi Kazısı Seramik Buluntuları. *Byzas 7* (Ed. Beate Böhlendorf Arslan, Ali Osman Uysal, Johanna Witte Orr), İstanbul: Ege Yayınları, 545-558.
- Veli, S., Arslan Sevin, N. ve Kalsen, H. (2011). *Harput Kale Mahallesinde Osmanlı Yaşamı*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Yenişehirlioğlu, F. (1994). İstanbul-Tekfur Sarayı-Osmanlı Dönemi Çini Fırınları ve Eyüp Çömlekçiler Mahallesi Yüzey Araştırmaları. *Araştırma Sonuçları Toplantısı*, 12, 535-566.
- Yenişehirlioğlu, F. (2007). Tekfur Sarayı Çinileri ve Eyüp Çömlekçiliği. *Anadolu'da Türk Devri Çini ve Seramik Sanatı* (Ed. Gönül Öney, Zehra Çobanlı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 349-361.
- Yerasimos, M. (2019). *Evlüya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü: Yorumlar ve Sistematik Dizin*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yeşil, D. ve Çelik Yeşil, S. (2022). Yemek Kültüründe Modernize Çalışmaları: Bitlis Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (3), 1641-1657.
- Yılmaz, G. (2016). Hasankeyf Kazılarında Bulunan Seramik Kandiller. *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, (36), 275-288.

Tablo 1.




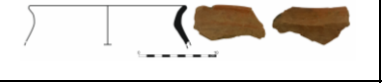

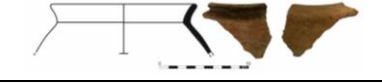
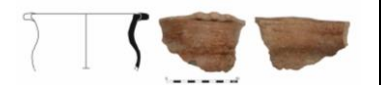





		
1	2	3
		
4	5	6
		
7	8	9
		
10	11	12
		
13	14	15
		
16	17	18
		
19	20	21
		
22	23	24
		
25	26	27
		
28	29	30
		
31	32	33
		
34	35	36
		
37	38	39



Kat. No	Açma	Hamur Rengi	Katkı	Boyutu/Miktarı/Gözenek	Pişme Derecesi	Ölçü
1	KJ 12-13	2.5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 20 cm
2	KJ 12-13	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Şamot			A.Ç.: 11 cm
3	ALAN-2	Yanmış	Mika, Kireç, Kum	Orta/Çok	Az	A.Ç.: 9 cm D.Ç.: 10 cm
4	KJ 12-13	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	Çok	A.Ç.: 12 cm
5	ALAN-1	5 YR 7/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Çok	İyi	A.Ç.: 30 cm
6	KJ 12-13	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 24 cm
7	KJ 12-13	2.5 YR 5/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	Az	A.Ç.: 34 cm
8	KJ 12-13	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	Az	A.Ç.: 20 cm
9	O-14	2.5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 16 cm
10	ALAN-2	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Çok	İyi	A.Ç.: 32 cm
11	ALAN-1	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Çok	İyi	A.Ç.: 32 cm
12	KJ 12-13	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 16 cm
13	K-12	5 YR 7/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 28 cm
14	KJ 12-13	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Büyük/Çok	Çok	A.Ç.: 28 cm
15	KJ 12-13	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Büyük/Çok	Çok	A.Ç.: 30 cm
16	KJ 12-13	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	Çok	A.Ç.: 16 cm
17	K-12	2.5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Çok	Çok	A.Ç.: 16 cm
18	K-12	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 20 cm
19	ALAN-1	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Çok	İyi	A.Ç.: 20 cm
20	ALAN-3	2.5 YR	Mika, Kireç,	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 24 cm

		6/6	Kum, Kuvars			
21	ALAN-4	5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/ Çok	İyi	A.Ç.: 16 cm D.Ç.: 14 cm
22	O-14	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Şamot, Taşçık	Orta/Çok/	İyi	-
23	O-14	5 YR 6/6	Mika, Kum	Küçük/Az	İyi	-
24	O-14	5 YR 6/6	Mika, Kireç	Küçük/Az	İyi	-
25	O-14	Yanmış	Mika, Kireç, Kum, Şamot	Orta/Orta	Çok	-
26	O-14	5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Orta/Orta	Çok	-
27	O-14	5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Şamot, Taşçık, Kuvars	Büyük/Çok	Az	-
28	O-14	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Orta/Çok	Çok	D.Ç.: 21 cm
29	O-14	5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	Çok	D.Ç.: 20 cm
30	O-14	5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Şamot	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 20 cm
31	KJ 12-13	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 16 cm
32	KJ 12-13	5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 24 cm
33	KJ 12-13	Yanmış	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	Çok	D.Ç.: 16 cm
34	ALAN-4	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Çok	İyi	D.Ç.: 16 cm
35	ALAN-1	Yanmış	Mika, Kireç, Kum	Orta/Çok	Az	D.Ç.: 14 cm
36	ALAN-3	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 12 cm
37	ALAN-4	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 20 cm
38	ALAN-3	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 14 cm
39	KJ 12-13	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum, Taşçık, Şamot	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 41 cm
40	KJ 12-13	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 28 cm
41	O-14	Yanmış	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Orta/Orta	Az	-
42	ALAN-2	2.5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	-
43	ALAN-3	5 YR 5/6	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 5,2 cm
44	ALAN-1	2.5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	-

Tablo 2.

		
1	2	3
		
4	5	6
		
7	8	9
		
10	11	12

Kat. No	Açma	Hamur Rengi	Katkı	Boyutu/Miktarı/ Gözenek	Pişme Derecesi	Ölçü
1	ALAN-4					
2	KJ 12-13	5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 26 cm
3	ALAN-2	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Çok	İyi	A.Ç.: 34 cm
4	KJ 12-13	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	Az	A.Ç.: 18 cm
5	KJ 12-13	5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 34 cm
6	O-14	2.5 YR 5/8	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 32 cm
7	K-12	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Taşçık, Kuvars	Orta/Çok	İyi	A.Ç.: 30 cm
8	ALAN-4	2.5 YR 5/6	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 14 cm
9	ALAN-4	2.5 YR 5/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Çok	İyi	A.Ç.: 25 cm
10	ALAN-2	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Orta/Çok	İyi	A.Ç.: 32 cm
11	ALAN-4	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Çok	İyi	A.Ç.: 34 cm
12	ALAN-4	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Çok	İyi	A.Ç.: 20 cm

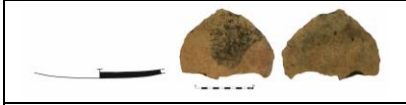

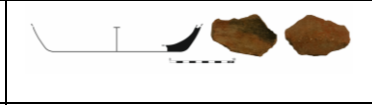




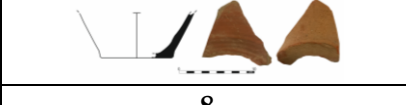

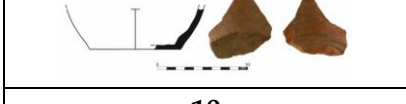
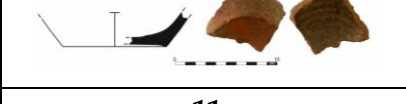
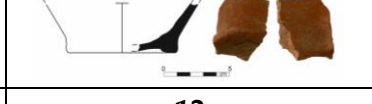


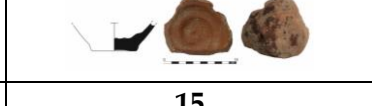


Tablo 3.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
10	11	12
13	14	15
16	17	18
19	20	21
22	23	24

Kat. No	Açma	Hamur Rengi	Katkı	Boyutu/Miktarı/Gözenek	Pişme Derecesi	Ölçü
1	O-14	5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 8 cm

2	O-14	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 10 cm
3	O-14	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 14 cm
4	O-14	2.5 YR 5/8	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 8 cm
5	O-14	2.5 YR 5/8	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 10 cm
6	O-14	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 10 cm
7	O-14	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 7,2 cm
8	ALAN-4	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Orta/ Çok	İyi	A.Ç.: 12 cm
9	ALAN-2	5 YR 7/4	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/ Çok	İyi	A.Ç.: 12 cm
10	ALAN-2	5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/ Çok	İyi	A.Ç.: 12 cm
11	ALAN-2	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 8 cm
12	ALAN-2	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Çok	İyi	A.Ç.: 10 cm
13	ALAN-2	2.5 YR 4/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Çok	İyi	-
14	ALAN-2	2.5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	-
15	ALAN-4	2.5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 9 cm
16	ALAN-4	5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 6,8 cm
17	ALAN-4	2.5 Y 8/2	Mika, Kireç, Kum, Şamot	Orta/Orta	İyi	-
18	OP-14	2.5 YR 8/3	Mika, Kireç, Kum, Şamot	Orta/Orta Gözenekli	İyi	-
19	KJ 12-13	5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Küçük/Orta Gözenekli	İyi	-
20	OP-14	2.5 Y 8/2	Mika, Kireç, Şamot	Küçük/Az	İyi	-
21	O-14	2.5 Y 8/2	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	-
22	O-14	2.5 Y 8/2	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	-
23	O-14	5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	-
24	KJ 12-13	5 YR 7/4	Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	-

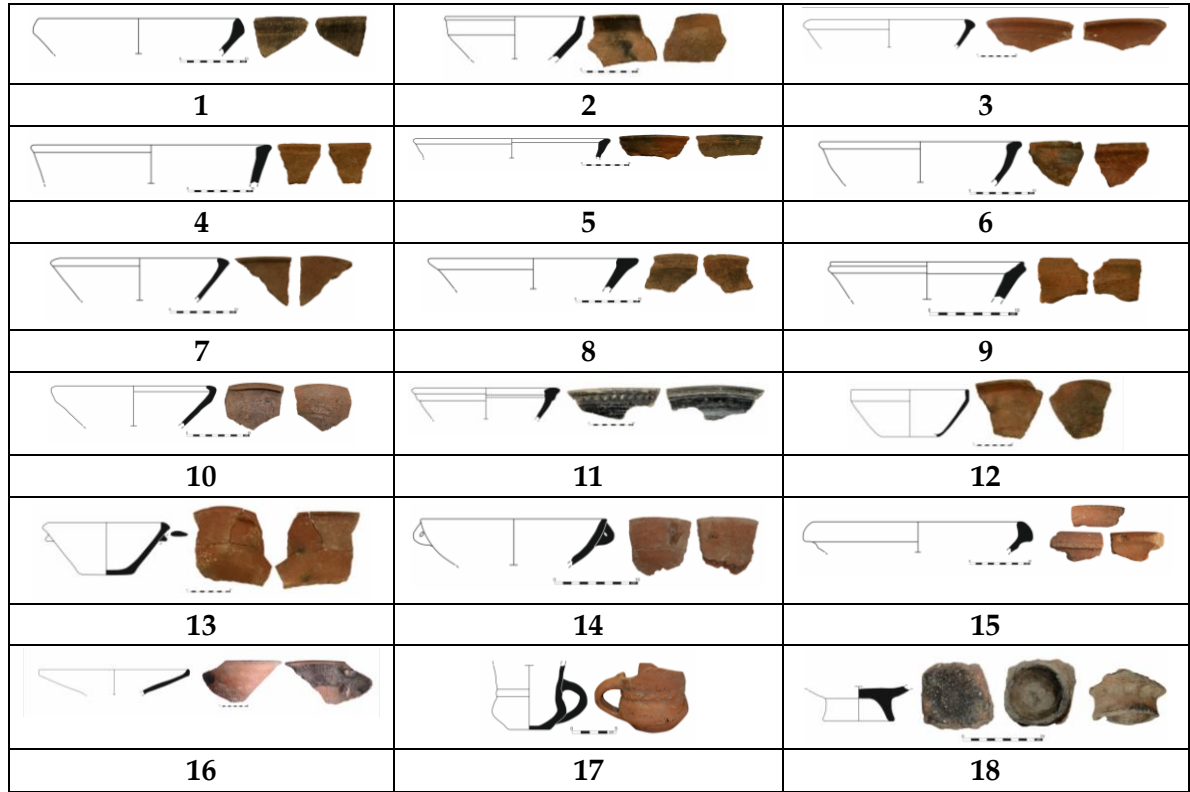
Tablo 4.

		
1	2	3
		
4	5	6
		
7	8	9
		
10	11	12
		
13	14	15
		
16	17	

Kat. No	Açma	Hamur Rengi	Katkı	Boyutu/Miktarı/Gözenek	Pişme Derecesi	Ölçü
1	O-14	Yanmış	Mika, Kireç, Kum, Taşçık, Kuvars	Büyük/Çok	Çok	D.Ç.: 9 cm
2	O-14	2.5 YR 5/8	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	Az	D.Ç.: 9,6 cm
3	O-14	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 20 cm
4	OP-14	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 8 cm
5	OP-14	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 8 cm
6	O-14	2.5 YR 5/8	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 8,4 cm
7	KJ 12-13	2.5 YR 5/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 11 cm
8	KJ 12-13	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 9 cm
9	KJ 12-13	2.5 YR 7/6	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 4,6 cm
10	O-14	2.5 YR 5/8	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 10 cm

11	O-14	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 10 cm
12	O-14	2.5 YR 5/8	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 8 cm
13	K-12	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 8 cm
14	KJ 12-13	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Taşçık, Kuvars	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 7,6 cm
15	ALAN-4	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 6 cm
16	O-14	5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 11 cm
17	ALAN-4	Yanmış	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 8 cm

Tablo 5.



Kat. No	Açma	Hamur Rengi	Katkı	Boyutu/Miktarı/ Gözenek	Pişme Derecesi	Ölçü
1	O-14	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum, Şamot	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 30 cm
2	KJ 12-13	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	Az	A.Ç.: 24 cm
3	KJ 12-13	2.5 YR 5/8	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 40 cm

4	KJ 12-13	5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum, Kuars	Orta/Orta	Az	A.Ç.: 36 cm
5	KJ 12-13	5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 40 cm
6	KJ 12-13	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 30 cm
7	KJ 12-13	5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 24 cm
8	KJ 12-13	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 32 cm
9	O-14	2.5 YR 5/8	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 22 cm
10	ALAN-1	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum, Kuars	Orta/ Çok	İyi	A.Ç.: 24 cm
11	ALAN-3	Yanmış	Mika, Kireç, Kum	Orta/Çok	İyi	A.Ç.:30cm
12	KJ 12-13	5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Orta/Orta	Az	A.Ç.: 30 cm D.Ç.:14,6cm
13	KJ 12-13	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 26 cm D.Ç.: 12 cm
14	ALAN-4	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/ Çok	İyi	A.Ç.: 22 cm
15	ALAN-4	5 YR 7/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Çok	İyi	A.Ç.: 32 cm
16	O-14	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Taşçık	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 52 cm
17	KJ 12-13	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 4,6 cm
18	OP-14	5 YR 5/4	Mika, Kireç, Kum, Kuars	Orta/Orta	İyi	D.Ç.: 9 cm

Tablo 6.



Kat. No	Açma	Hamur Rengi	Katkı	Miktarı/Boyutu	Pişme Derecesi	Ölçü
1	Alan-2	2.5 YR 5/6	Mika, Kireç,	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 3

			Kum, Kuvars			cm
2	Alan-2	2.5 YR 5/6	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	-
3	Alan-2	2.5 YR 5/6	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	-
4	O-14	5 YR 6/4	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 8,8 cm D.Ç.: 4 cm
5	KJ 12-13	2.5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum, Kuvars	Orta/Orta	İyi	A.Ç.: 6,6 cm D.Ç.: 4 cm
6	Alan-4	5 YR 6/6	Mika, Kireç, Kum	Orta/Orta	İyi	-