

University of Groningen

Birlikte Yemek

Pişkin , Evangelia; Kamjan, Safoora

Published in:
 Arkeoloji'de Ritüel ve Toplum

IMPORTANT NOTE: You are advised to consult the publisher's version (publisher's PDF) if you wish to cite from it. Please check the document version below.

Document Version
 Publisher's PDF, also known as Version of record

Publication date:
 2019

[Link to publication in University of Groningen/UMCG research database](#)

Citation for published version (APA):

Pişkin , E., & Kamjan, S. (2019). Birlikte Yemek: Erken Neolitik Ulucak Höyük'te Bir Grup Ocakta Bulunan Hayvan Kalıntıları. In *Arkeoloji'de Ritüel ve Toplum* (pp. 155-175). Ege Yayınları.

Copyright

Other than for strictly personal use, it is not permitted to download or to forward/distribute the text or part of it without the consent of the author(s) and/or copyright holder(s), unless the work is under an open content license (like Creative Commons).

The publication may also be distributed here under the terms of Article 25fa of the Dutch Copyright Act, indicated by the "Taverne" license. More information can be found on the University of Groningen website: <https://www.rug.nl/library/open-access/self-archiving-pure/taverne-amendment>.

Take-down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Downloaded from the University of Groningen/UMCG research database (Pure): <http://www.rug.nl/research/portal>. For technical reasons the number of authors shown on this cover page is limited to 10 maximum.

Birlikte Yemek: Erken Neolitik Ulucak Höyük'te Bir Grup Ocakta Bulunan Hayvan Kalıntıları

Evangelia PİŞKİN - Safoora KAMJAN

Özet

Yemek yemek rutin, biyolojik olarak ihtiyacımızı karşılayan, çoğunlukla toplumun en küçük sosyal birimi olan aile üyelerini veya bir grup arkadaşı bir araya getiren, çok da önemsenmeyen bir ritüeldir. Bazen de daha büyük grupların bir araya gelerek yemeği ziyafet ortamında paylaştıkları daha özenli bir organizasyondur. Bu gibi “davetli yemek” düzenlemeleri formal, resmi davranış kalıbının (ritüel) çok önemli bir unsurudur. Yemek ortamı aynı zamanda ev sahibi ile konukların sosyal statülerinin sergilendiği, müzakere edildiği, bağlantıların kurulduğu ve her türlü anlaşmanın yapıldığı veya yenilediği ortamlardır. Yemek, yemeğe katılanların bir sonraki seferde ev sahibini ziyafete davet etme zorunluluğunu beraberinde getirmektedir. Ziyafetin sosyal yapısını, kişiler arası ilişkilere olan etkisini ve ekonomik mekanizmasını açıklamak için çeşitli modeller geliştirilmiştir. Arkeolojik kayıtlarda “ziyafet” etkinliklerini ortaya çıkarmak için çok sayıda unsur kullanılmıştır. Bu yazıda tüketim biçimi ve bu aktivitenin gerçekleştiği sosyal ortamı anlamak için hayvan kemikleri, yenilen yemeklerin kalıntıları spesifik olarak Ulucak Höyük bağlamında ele alınarak incelenecektir. Bu malzemeler sitenin erken evresi olan VI. Tabaka'ya tarihlenmektedir. Bu kontekst Mekân 42'nin yanındaki dış mekanda yan yana bulunan dokuz ocak ile bir fırından oluşmaktadır. Mekân 42'nin en önemli özelliği tabanın kırmızı astarlı boya ile boyanmasıdır. Bu durum bu mekanın özel olduğunu akla getirmektedir. Ocakların her tarafında çoğu koyun-keçi kemiklerinden oluşan çok sayıda hayvan kemiği bulunmuş, ayrıca bu kemiklerin ilik çıkarmak için kırıldıkları belirlenmiştir. Çok sayıda kemik bulunmasına karşın, neredeyse hiç arkeobotanik kalıntının bulunmaması, bu alanda hazırlanan yemeklerin temelde hayvanlardan oluştuğunu ortaya koymaktadır. Bu ocakların tamamının çağdaş olmaması, buna rağmen “ev”in dışında çok sayıda olması, ayrıca çok sayıda hayvan kemiği bulunması insanların yemeği topluca yediklerine işaret etmektedir.

Anahtar Kelimeler: ziyafet; Ön Neolitik; Ulucak, fırınlar; zooarkeoloji

Abstract

Daily food is a routine, biologically born, but at the same time a much overlooked, mundane “ritual” that brings together the smallest social unit, often a family or a group of

mates. At more elaborate events bigger groups come together to share food. These “invitations to dinner” are a very important component of formalised behaviour (ritual). In all those occasions, the social status of the hosts and guest is exhibited and negotiated, ties are created or renewed and “agreements” of all kinds are sealed. The obligation of the guests to return the favour to the host becomes mandatory with the acceptance of the invitation to the feast. Various explanatory models have been built on feasting for exploring social formations and relationships as well as economic mechanisms. In the archaeological record numerous elements have been used to trace “feasting” activities. Here, animal bones, the direct remains of food eaten, will be discussed in an attempt to understand the mode of consumption and its social setting as reflected at a specific context from Ulucak Höyük. These materials date to the earliest phase (VI) of the site and comprise of nine hearths and one oven clustered together in an outdoor space next to the Building 42. Building 42 is significant for its red painted floor. Around the ovens a large number of bones, mostly ovicaprids, heavily broken for marrow extraction were collected. In contrast, there were almost no archaeobotanical finds, implying that the food preparations were focused on animals. Even though the features are not all strictly contemporaneous, their tight clustering, their position outside the “house” and the abundance of bone fragments indicate communal partaking of food.

Keywords: feasting; Initial Neolithic; Ulucak; ovens; zooarchaeology

Şölen

Şölenlerin düzenlenme sebeplerini açıklayan bir çok teori vardır: itibar kazanma ve/veya yönetici sınıfa yaklaşma arzusu, kaynakların ve kârın yeniden dağıtılması (Hayden 1996; 2001), toplumsal uyum ve işbirliği (Dietler 2001), tümüyle ideolojik sebepler, duygular (Hastrof 2016) ve duyuşsal albeni (Hamilakis ve Konsolaki 2004) öne çıkan yaklaşımlardır. Teorilerin çoğu, şölen olgusunu işlevselci yaklaşım çerçevesinde açıklamaktadır; şölenlerin, hâlihazırda var olan/oluşturmuş toplumsal koşulların yeniden üretimini sağlayan mekanizmaya ve insanların ihtiyaçlarına cevaben var olduğunu önermektedirler. Diğer uçta ise şölenlerin toplumsal ilişkilere karşılık olarak ortaya çıkmaktan ziyade toplumsal ilişkileri oluşturduğunu savunan temelci yaklaşım karşımıza çıkmaktadır (Nahum-Claudel 2016).

Şöleni nelerin oluşturduğı ise sıkça tartışılan bir diğer konudur. Hastrof (2008) şölen türlerini üçe ayırmaktadır: kutlama amaçlı/komünal, hami/müşteri ve itibar/gösteriş şölenleri. Hayden (1996) iki tür tanımlamaktadır: genellikle kutlama amaçlı olan ve basit toplumsal ilişkileri geliştiren eşitlikçi şölen ile kişisel çıkarlara hizmet eden ve siyasi güç tahsis eden rekabetçi şölen. Şölenin türünden bağımsız olarak çoğu araştırmacı, büyük ölçekli tüketimin ve geniş sayıda katılımın, bir şöleni gündelik yemeklerden ayıran en önemli iki özellik olduğu konusunda hemfikirdir. Son dönemlerde vurgulanan bir diğer özellik de katılımcıların hafızalarında uzun süre saklayacakları bir anımsatıcı yaratmak amacıyla kullanılan teatrallik faktörüdür (Hamilakis 2008).

Sıraladığımız bu açıklamaların çoğu, merkezi otoritelerin ve hamilerin gözetimi altında düzenlenen ya da büyük grupların müşterek hareket ettiği, “ritüel birlikte yemek yeme” (Otto 2015) diyebileceğimiz büyük kutlamalarla ilişkilidir. Bu açıklamaların dışında kalan bir tanımsız alan olduğu açıktır, buraya küçük çaplı yemek ve içki paylaşımını yerleştirebiliriz. Simmel’e göre (1997 [1910], akt. Nahum-Claudel 2016) *yemek yemek* insanın bencil bir organizma olarak dışavurumudur (biyolojik bir ihtiyaç olan beslenmeye istinaden), öte yandan ortak bir öğünü yemek

üzere *bir araya gelmek* insanı sosyal bir varlık haline getiren bir faaliyettir. Bu tanım, birlikte yemek yemenin toplumsallığı hakkında tartışmak için geniş bir alan yaratmaktadır. Gündelik öğünler gerçekten de son dönem tartışmalarında ön plana çıkmaktadır. Pollock (2015), şölenler hakkındaki çalışmaların, olağan ve günlük olanı göz ardı ederek “olağandışı” olan üzerinde fazla durduğunu belirtmektedir. Şölenler nadir yapılır; gündelik öğünler ise çeşitli “birlikte yemek yiyenleri” düzenli şekilde bir araya getiren ve sürekliliği olan eylemlerdir. Pollock, bu sosyal eylemin en önemli özelliğinin ölçek ve gösteriş değil, birlikte yemek olduğu düşünmektedir. Benzer şekilde Twiss (2007) de gündelik öğünlerin, toplumsal ilişkilerin yeniden üretiminde önemli yer tuttuklarını ifade etmektedir. Halstead (2007) ise evcilleştirilmiş hayvanları yemenin sembolik bir önemi olabileceğini çünkü bunun nadir bir eylem olduğunu ve kesilen hayvanların ebatları dolayısıyla bu etin çoğu zaman paylaşıldığını, Neolitik dönem saklama imkânlarının kısıtlılığının da paylaşmayı zorunlu hâle getirdiğini öne sürmektedir. Aslında et tüketiminin seyrekliği sık gözlemlenmiş, tarihi çağlara kadar sürdüğü bilinen bir durumdur (ör. Halstead 2006; Otto 2015; Marciniak 2005). Marciniak (2005), insanların hayvan beslerken göz önünde bulundukları faktörlerden önemli bir tanesinin, bu hayvanların toplumsal ilişkileri genişletmek amacıyla ne şekilde kullanılabileceği olduğunu belirtir; böylelikle toplu yaşamla ilgili gayelerle hayvan besleme olgusunu hanehalkı ve gündelik hayat ölçeğine indirir.

Sonuç olarak, arkeolojik kayıtlar içinde “verilmiş şölenleri ve yenmiş yemekleri” fark etme sorumluluğu, geçmiş kültürleri çalışan bizlere düşmektedir. Şölenleri ayırt edebilmek amacıyla çeşitli kriterler önerilmiştir. Hayden özel yemekler, özel kaplar ve öğeler, prestij eşyaları ve şölen alanları gibi bir dizi gösterge sıralamaktadır (Hayden 1996). Hamilakis ve Sherratt (2012) Tunç Çağı şölenlerini tanımlamaya yönelik, tüketime dayalı ve edimsel çeşitli etkinliklerin yanı sıra arkeolojik kriterler de içeren bir liste ortaya koymuşlardır. Twiss de bu konuyu detaylı olarak tartışmış ve özellikle olası zooarkeolojik buluntularla ilişkili olarak şölenleri tanımlamaya yönelik geniş kapsamlı bir liste oluşturmuştur; çok sayıda hayvan kemiğinin bulunması, büyük türlerin varlığı ve fauna kalıntılarının kendilerine özgü buluntu şekilleri de bu listeye dâhildir (Twiss 2008). Bahsi geçen göstergeler Tablo 7’de toplanmıştır, bu tabloyu çalışmamızda bir “kontrol listesi” olarak kullanacağız.

İzmir-Ulucak Höyük’ün “Ön Neolitik” evresinde, konutlar arasında bulunan ve (şu ana kadar yapılmış kazılardan öğrendiğimiz kadarıyla) herhangi bir duvarla çevrili olmayan “kamusal” bir aktivite alanında bir dizi fırın ele geçmiştir. Pişirme elemanlarının sayıca çokluğu ve kırmızı kireç tabanlı Mekân 42’nin hemen yanındaki müşterek bir alanda yer alıyor olmaları, bu fırınların şölenlere ve köy toplantılarına işaret edip etmediği sorusunu gündeme getirmiştir. Çalışmamızda bu olasılığı, zooarkeolojik kanıtlar üzerinden incelemekteyiz.

Höyük

Ulucak, Anadolu’nun batı ucunda, İzmir’in 9 km doğusunda Kemalpaşa Ovası’nda yer alan çok katmanlı bir höyüktür. Günümüzde ova seviyesinden 6 m yüksekte, 4.5 hektarlık bir alan kaplar ve deniz seviyesinden yüksekliği yaklaşık 221 m’dir. Nif Çayı’nın suladığı ova, Nif ve Spil Dağları ile çevrilidir.

Lloyd ve Mellaart (1962), French (1965) gibi yayınlarda bahsi geçen Ulucak ilk defa 1995 yılında Prof. Dr. Altan Çilingiroğlu ve İzmir Arkeoloji Müzesi ortaklığıyla kazılmaya başlamıştır.

2009 yılından bu yana kazılar Prof. Dr. Özlem Çevik (Trakya Üniversitesi) başkanlığında devam etmektedir.

Höyük, şu ana kadar tespit edilmiş Ön Neolitik'ten Geç Roma/Erken Bizans dönemlerine kadar uzanan bir kültürel silsileyi barındırmaktadır. Ulucak'ta Neolitik dönem, VI. Tabaka (MÖ 6800-6600/6500), V. Tabaka (MÖ 6500-6000) ve IV. Tabaka (MÖ 6000-5700) şeklinde üç ana iskân evresine ayrılmıştır. Neolitik kültürü, bir yüzyıldan kısa bir kesintinin ardından Kalkolitik dönem takip etmektedir.

Malzeme

Bu çalışmada konu edilen malzeme VI. Tabaka'daki bitişik iki açmadan (L12 ve L13) gelmektedir (Fig. 1). Önceki çalışmalar, yerleşimin en erken tabakalarından (VI. Tabaka) itibaren tam teşekküllü tarımsal faaliyetlerin sürdürülmüş olduğunu kanıtlamaktadır (Çakırlar 2012a). Ancak bazı "Neolitik Paket" bileşenlerinin (seramik, figürinler, vb.) seyrek görülmesi sebebiyle bu tabaka kazıyı gerçekleştiren araştırmacılar tarafından Ön Neolitik (MÖ 6800-6600/6500) olarak adlandırılmıştır (Çevik ve Abay 2016).

VI. Tabaka, L13 açmasında iki ilişkili mekân (42 ve 43) ile temsil edilmektedir, mekânlar dörtgen planlıdır ve duvarları yığma kerpiç ile inşa edilmiştir (Fig. 2). Mekânlar sırasıyla 14 m² ve 25 m² boyutlarındadır. Bu iki çağdaş mekânı diğerlerinden ayıran özellikler, aynı yere en azından üç kere yeniden inşa edilmiş olmaları ve bu dönemde bölgede sıklıkla örnekleri görülen kırmızı kireç tabanlar ve kırmızı-krem duvar bezemeleridir. Mekânların terk edilirken özellikle temiz bırakıldıkları düşünülmektedir, her iki yapı da sınırlı sayıda arkeolojik buluntu içermektedir. Mekân 42'de bir ezgi taşı, bir ovicaprid mandibulası, çoğunluğu sığır olmak üzere hayvan kemikleri ile dolu bir ocak ele geçerken diğer mekânda bir öğütme taşı, bir sığır scapulası ve bir kemik alet ortaya çıkarılmıştır (Çevik ve Abay 2016). İki mekânın da girişleri güneydeki bir açık alana bakmaktadır. Bitki ve hayvan kalıntılarının ele geçtiği bu açık alanda on üç adet yuvarlak, taş döşeli ocak ve fırın bulunmaktadır. Bahsi geçen fauna buluntuları, bu çalışmanın bir bölümünü oluşturmaktadır. Ocak ve fırınların birkaç defa tamir gördüğü anlaşılmaktadır, bu durum uzun süre kullanılmış oldukları şeklinde yorumlanabilir. İğneler, uçlar, bızlar ve çeşitli diğer kemik aletler bu tabakada çok sayıda ele geçmiştir.

Ocaklı alanın yakınlarında biri Mekân 43'ün dolgusunda, diğeri ise Mekân 42'nin girişinin önündeki depozitte olmak üzere iki yenidoğan gömüsü açığa çıkarılmıştır.

Bu çalışmanın konusu olan fauna buluntularının geri kalanı L12 açmasının VI. Tabaka'sından gelmektedir. L12 açmasının güneybatı tarafında, VI. Tabaka'ya tarihlenen neredeyse oval şekilli kireç bir alan bulunmaktadır (Fig. 3). Bu alanın merkezinde çoğunluğu sığır uzun kemikleri olmak üzere bir grup hayvan kemiği, bir spatula ve kemik alet üretimi artıklarıyla karşılaşmıştır.

Alanın hemen yanında iki adet ocak da ortaya çıkarılmıştır. Her iki ocak da kısmen açma duvarının altında kalmaktadır fakat boyutlarının yaklaşık olarak 56 x 108 cm ve 52 x 30 cm olduğu anlaşılmaktadır.

Açmanın güneydoğu tarafında aynı seviyede, bir mimari birimin temelini oluşturduğu düşünülen bir sıra taş (7 x 10 cm ölçülerinde) görülmektedir. Bu alan da kısmen açma duvarının

altındadır. Gözle görülebilen kısmı 100 x 110 cm büyüklüğündedir.

Ocaklar ile taşlar arasında kalan bölgede, yoğun olarak dağınık taşlar ve sığır kemikleri ile keçi boynuz kökleri dahil olmak üzere hayvan kemikleri bulunmaktadır. L12 açmasındaki bu buluntular, ilişkili bağlamlar olarak tanımlanmıştır ve bölgenin açık bir çalışma alanı olduğu düşünülmektedir.

Bu iki komşu alandaki mekânsal düzenleme ve mimari birbirinden farklıdır ancak büyük olasılıkla "birbirine bağlı" ya da iletişim halinde iki alan olarak aynı anda kullanım görmüş olmaları söz konusudur. L12'nin, L13'te fırınlarla temsil edilen açık alanın devamı niteliğinde olduğu söylenebilir.

Amaçlar ve Yöntemler

Bu çalışmada öncelikle tür çeşitliliğini ve ocakların kullanımıyla ilişkili olarak türlerin dağılımını inceleyeceğiz. Ayrıca mevsimselliğe, kesim için tercih edilen bir yaş grubu olup olmadığına ve tüketim yoğunluğuna dair olası kanıtları arayacağız. Daha sonra sonuçlarımızı Çakırlar (2012a, 2012b) tarafından sunulmuş olan verilerle karşılaştırarak fırınların etrafındaki tüketim modeli ile yerleşimin geri kalanı arasında farklılıklar olup olmadığını anlamaya çalışacağız. Burada Çakırlar'ın, bizim çalışığımızdan farklı bir buluntu grubunu çalışmış olduğunun altını çizmemiz gerekiyor. Çakırlar'ın çalışmasına hangi bağlamları dahil etmiş olduğu konusunda detaylı bilgimiz yok. Ancak tüm yerleşimin ekonomisini yeniden kurmayı amaçladığını düşünecek olursak, VI. Tabaka'ya tarihlenen tüm bağlamlardan gelen tüm kemikleri, bizden farklı olarak mekân ayrımı yapmadan çalışmış olmalı. Buna ek olarak, L12 buluntuları Çakırlar'ın çalıştığı sırada henüz ortaya çıkarılmamıştı.

Analiz için seçtiğimiz fauna buluntuları, sadece birincil ve fırınlarla ilişkili bağlamlardan gelmektedir. Yani sadece fırınların etrafındaki "tabanların" üzerinde, fırınların içinde ya da etraflarındaki kül birikintileri arasında bulunmuş olan kemik parçaları analiz edilmiştir. Buluntu grubunda taksonların göreceli sıklığını belirlemek için NSIP (Tanımlanmış Örneklerin Sayısı) ve MNI (Asgari Birey Sayısı) kullanılmıştır. NSIP için tüm kemik parçaları hesaplanmıştır. Kaburgalar, omurlar (axis ve atlas hariç olmak üzere), kafatası parçaları (occipitaller, göz çukurları ve üzerinde diş bulunan üst çene hariç olmak üzere) tür kategorisinde değil, ebat kategorisinde hesaplanmıştır. MNI hesaplanırken kemiklerin sağ ve sol taraflarının yanı sıra kaynaşma yaşı da dikkate alınmıştır.

Buluntu grubundaki ana taksonların iskelet olarak temsili de yine NSIP baz alınarak değerlendirilmiştir. Bu şekilde hayvanın tamamının mı yoksa karkasın bazı parçalarının mı mevcut olduğunu görmek mümkün olabilecektir.

Tüketilen hayvanların kesim yaşını tahmin etmek üzere ölüm oranları da yeniden kurgulanmıştır. Bu veriler, Silver (1969)'e göre uzun kemik epifizleri kaynaşması esas alınarak analiz edilmiştir. Diş aşınma modelleri konusunda ise Payne (1973) ile Greenfield ve Arnold (2008) tarafından geliştirilen yöntem kullanılmıştır. Koyun ve keçilerin ayrımında Boessneck vd. (1964) ile Zeder ve Lapham'ın (2010) metotlarından faydalanılmıştır.

Toplam 1966 hayvan kemiği çalışılmıştır (Tablo 2), bunların %28'i tür olarak tanımlanmıştır.

Kemikler yoğun şekilde parçalanıp ufalanmış olduğundan buluntu grubunun geri kalanına tür tayini yapılamamış ve ebatlara göre üç kategoriye ayrılmıştır: sığır ebatlarında, domuz ebatlarında ve koyun ebatlarında. Buluntu grubunun %1'inden daha az bir kısmı iyice ufalanmış oldukları için ebat kategorilerine de dahil edilememiş, bu yüzden "tanımlanamamış" hâlde kalmışlardır.

Tafonomik Gözlemler ve Kemik Modifikasyonları

İki aşmadan ele geçmiş olan fauna buluntularında herhangi önemli bir tafonomik farklılık gözlenmemiştir. Ancak L13 açmasından gelen örneklerin çok daha yoğun şekilde parçalanmış olmaları, L12 açmasına göre (%35) daha düşük bir tür tayin oranına (%23) sebep olmuştur. Toplam 39 örnekte kasaplık izleri mevcuttur. Bu izler genellikle çeşitli kemikler üzerindeki deri yüzme ve eti ayırma (fileto) işlemlerine işaret eden bıçak kesiklerinden oluşmaktadır. Ayrıca uzun kemiklerin büyük çoğunluğu ilik için kırılıp açılmıştır; bunların çoğu ince ve uzun kemik parçalarıdır, alet yapımında kullanılmak üzere ham yongalar olarak işlenmiş olmaları mümkündür (Fig. 4). Buluntu grubunda yer yer (örneklerin %1'inden azında) etçil hasarı görülmektedir. Grubun yaklaşık %2'sini oluşturan sınırlı sayıda örneğin yakılmış olduğu anlaşılmaktadır.

Faunanın Bileşimi

Koyun (*Ovis aries*) ve keçi (*Capra hircus*) dahil olmak üzere ovicapridler, her iki bağlamda da en çok istifade edilmiş taksonlardır ve tanımlanmış türlerin %77'sini oluşturmaktadırlar (Tablo 1). Örneklerin iyi korunmamış olması sebebiyle bu kemiklerin sadece %5'i kesin olarak koyuna (%3) ya da keçiye (%2) atfedilebilmiştir; kemiklerin çoğunluğu (%72) koyun/keçi olarak tayin edilmiştir. Koyunlar, 1.5/1.0 gibi bir oranla keçilerden sayıca fazladır. Sığır, tanımlanmış örneklerin %13'ünü oluşturmaktadır ve en çok istifade edilmiş ikinci türdür. Domuz (*Sus domesticus*) daha da az temsil edilmektedir, NISP'nin sadece %8'ini oluşturmaktadır.

Buluntu grubu içinde sadece birkaç tanımlanmış kemik alageyiğe ve "geyik ebatlarında" hayvana (*Dama dama/Cervus elaphus*) aittir, tanımlanmış türlerin %1'ine denk gelmektedir. Çok az sayıda tavşan (*Lepus europaeus*) ve kuş, her ikisi de %1'lik oranla NISP kapsamındaki diğer tanımlanmış türlerdir.

Bu arada, bu belirli birimlerden gelen fauna bileşimlerini Ulucak'ın VI. Tabaka'sının toplam fauna buluntu grubuyla karşılaştırdığımızda ortaya bambaşka bir model çıkmaktadır. Öncelikle, VI. Tabaka'nın geneldeki tür çeşitliliği (veriler Çakırlar 2012a'dan alınmıştır), bu çalışmada konu edilen birimlerde olduğundan fazladır. Çakırlar'ın (2012a) çalışmasında köpek (*Canis familiaris*), kızıl tilki (*Vulpes vulpes*), yaban keçisi (*Capra aegagrus*), karaca (*Capreolus capreolus*), porsuk (*Meles meles*), tanımlanamayan kemirgenler, karakaplumbağaları ve sürüngenler gibi hayvanlar rapor edilmiştir. Bizim çalışmamızın kapsadığı ocaklarda ise domestik ekonominin ve belli ki beslenme biçiminin temeli olarak koyun, keçi, sığır ve domuz baskın taksonlar olarak öne çıkmaktadır; alageyik (*Dama dama*), tavşan (*Lepus europaeus*) ve tanımlanamayan kuşlar da çok az sayıda görülmektedir.

Ocaklı alanda besin olarak istifade edilmiş hayvanlara dair tür dağılımı ile bu hayvanların tüm VI. Tabaka'da sıklıklarını karşılaştırmak amacıyla Çakırlar (2012a)'da sunulmuş olan VI. Tabaka verileri yeniden hesaplanmış ve Tablo 2'de bir araya getirilmiştir. Bu iki çalışma, tanımla-

namayan kemikleri farklı yöntemlerle kaydetmektedir; ayrıca daha önce belirttiğimiz üzere Çakırlar'ın verilerinde çok daha geniş bir tür çeşitliliği görülmektedir. Bu potansiyel farklılığı eşitlemek amacıyla tabloya sadece besin kaynağı olan domestik hayvanları (koyun, keçi, sığır, domuz) dahil ettik. VI. Tabaka'ya ait oranlar, yazarlar tarafından Çakırlar 2012a'nın 8. sayfasındaki Tablo 3'te verilmiş NISP baz alınarak hesaplanmıştır. Ayrıca tabloya fazladan bir koyun, keçi ve koyun/keçi toplamı da (s/g+s+g şeklinde) ilave ettik. Bu şekilde, iki çalışma arasındaki koyun ve keçinin tanımlanma yönteminden kaynaklanan farklılığı etkisiz hâle getirmiş olduk. VI. Tabaka sonuçlarını karşılaştırdığımızda, Çakırlar'ın %15 oranındaki sığır verisi bizim %12.8'lik bulgumuzdan bir miktar yüksek görünmektedir. Koyun ve keçi tüketimi, diğer tüm türleri geride bırakan en yüksek tüketim olarak karşımıza çıkmaktadır. Çalışmamızda koyun/keçi kalıntılarının toplam sıklığı %74.0 iken Çakırlar'da bu sayı %77.8'dir, iki buluntu grubu arasında %3.8'lik bir fark göze çarpmaktadır. Domuz sıklığı konusunda bizim çalışmamızda %8.0 gibi bir oran görülürken Çakırlar'ın çalışmasında bu oran %7.2'dir. Buna ek olarak koyun-keçi oranında da ciddi bir fark söz konusudur. Çakırlar'ın çalışmasında koyun, keçiyi 4:1 gibi bir oranla geride bırakırken bizim çalışmamızda koyunun keçiyeye oranı 1.3:1 olarak hesaplanmıştır.

Ocaklı alanda mevcut asgari hayvan sayısına dönecek olursak, koyun/keçi 9 hayvanla çok baskın bir şekilde karşımıza çıkmaktadır. Keçi, koyundan biraz daha sık görülmektedir (2 koyun, 3 keçi, 4 koyun/keçi). NISP'ten farklı olarak, MNI dikkate alındığında domuz önem kazanmaktadır. 2 bireyle temsil edilerek en çok tüketilen ikinci hayvan haline gelmektedir; arkasından ise her biri birer bireyle temsil edilen sığır, alageyik, tavşan ve kuş takip etmektedir. Bu hayvanlardan temin edilen et miktarının çok farklı olduğu da akıldan çıkarılmamalıdır. Özet olarak, fırınların etrafında yüksek miktarda et tüketildiği açıktır. Ancak tüketimin eşzamanlılığı, yani hayvanlarının hepsinin aynı anda mı yoksa farklı zamanlarda mı yenmiş olduğu konusunda kesin bir şey söylemek mümkün değildir.

İskelet Elementlerinin Dağılımı

Ovicapridlerin iskelet elementlerinin dağılımı, kısım dair herhangi bir tercihi ortaya koymamaktadır. Tam tersine, koyun ve keçinin iskelet temsilleri bir bütün karkas sıklığı ile uyumludur, yani tüm iskelet öğeleri mevcuttur (Fig. 5). Aksiyel iskeletin parçaları gibi bazı öğeler, diğerlerinden daha az sayıda temsil edilmektedir. Zooarkeolojik buluntu gruplarında sıklıkla karşılaşılan bu durum, bu kemiklerin düşük yoğunluklu oluşuna ve kırılabilirliklerine bağlanmaktadır (Lyman 1994); bu iki özellik, bu tür kemiklerin çok daha fazla tahrip olmasına ve dolayısıyla korunmuyarak çok az sayıda ele geçmesine sebep olmaktadır. Aynı durumun, proksimal humerus, femur gibi uzun kemikler ile scapula ve pelvis gibi düz kemikler için de söz konusu olduğu düşünülebilir. Genel olarak, iskelet öğelerinin oranlarındaki farklılıkların çoğu, insan tercihinden ziyade kemik yoğunluğu kaynaklı zayıflık ile açıklanabilir. Buna rağmen, iki açmadaki iskelet öğelerinin dağılımında bazı farklılıklar tespit edilmiştir. L12'de tüm kemik öğeleri mevcuttur ama radius, ulna, metacarpal ve femur daha yüksek sayıda temsil edilmektedir. L13'te de tüm öğeler mevcuttur fakat scapula, humerus, pelvis, tibia ve metatarsal daha yüksek oranlarda gözlemlenmektedir. Bu durumu öğelerin sağladığı et oranı üzerinden tartışacak olursak, L13 açmasındaki ön ve arka bacakların çok daha etli parçalar olduğu açıktır. Metacarpal ve metatarsalın yüksek sıklık dereceleri, ayrıca tibianın sıklıkla temsili kemik alet yapımı ile ilgili olabilir; bu öğeler alet

konusunda tercih edilen kemiklerdir, dolayısıyla bu alanın bu tür bir işlevi de olduğu düşünülebilir.

Sığıra bakacak olursak ulna, ilk iki omur (atlas ve axis) ve phalanxların eksik olduğu göze çarpmaktadır. Ulna, açmalarda mevcut bulunan radiusa bağlı bir kemik olduğundan, buradaki eksikliğin rastlantısal olması mümkündür. Atlas ve axis ise kasaplık sırasında ayrılıp atılmış olabilir ancak diğer birçok kafatası ve omur parçaları mevcut olduğundan bu da pek akla yatkın gelmemektedir. Phalanxlar, deri yüzme işlemi sırasında hayvanın postuna ilişik kalmış ve başka bir yere taşınmış olabilir. Bu örnekler dışında karkasın geri kalanı mevcut durumdadır. Bununla beraber, öğelerin mekâna dağılımında bir belirginlik dikkat çekmektedir. Kafa, vertebral kolon ve ön ayak öğeleri genellikle L12 açmasında ele geçerken, L13 açmasında ağırlıklı olarak arka bacak ve ön bacak scapulası ortaya çıkarılmıştır (Fig. 6). Femur bir istisnadır, her iki açmada da bulunmaktadır. Bazı küçük farklılıklar dışında koyun/keçi için de aynı durum söz konusudur, daha etli parçalar L13'te daha sık görülmektedir. L13 açmasında sığıra ait metacarpal, metatarsal ve tibianın aşırı temsili, koyun/keçiye ait metapodia ve tibia yoğunluğu ile benzerlik göstermektedir; böylelikle bu alanda kemik işleme faaliyetlerinin yapıldığı yönündeki fikri desteklemektedir, zira bu kemikler alet yapımında en sık tercih edilen kemiklerdir.

Açmalar, kazının ihtiyaçlarına göre belirlenen yapay sınırlarla kesildiğinden Neolitik Ulucak sakinlerince uygulandığı kesin olan bir ayırmadan bahsetmek pek de mümkün değildir. Yine de bu alanda büyük olasılıkla bir tür mekânsal düzenleme söz konusu olmalıdır; L13'teki koyun/keçi ve sığıra ait büyük etli kemiklerin çokluğunun, pişirme faaliyetlerinin çoğunlukla burada yapılmış olduğuna işaret ettiği düşünülebilir. Alanın mimari düzenlemesi de bu görüşü desteklemektedir, L13 açmasında daha çok ocak bulunurken L12 daha ziyade bir açık alandır ve daha basit pişirme ünitelerine sahiptir. "Akşam yemeği" pişirilip servis edildikten sonra Ulucaklıların sönmeye yüz tutan ateşin etrafına oturup başka işlerle meşgul olduklarını düşünebiliriz, kemikleri daha sonra üzerlerinde çalışmak üzere ayırmanın da bu işlerden biri olması olasıdır.

Kesim Yaşı Oranları

Kesim yaşı, uzun kemiklerdeki epifizlere ve dişlerde gözlemlenen aşınma modellerine dayanarak hesaplanmıştır. Malzemenin çok küçük parçalardan oluşması sebebiyle az sayıda kemikte epifizleri görebilmek mümkün olmuştur. Sadece 4 sığır kemiğinde yaş tahmini yapabildik (Tablo 3). Bunlardan yalnızca bir tanesi kaynaşma yaşına erişmiştir, bu pelvis parçası hayvanın 7-10 aylıktan büyük olduğunu göstermektedir. Diğer üç kemikte kaynaşma yoktur, erginleşmemiş hayvanlara işaret etmektedirler. Bunlardan biri bir distal humerustur, bu kemiğin en erken kaynaşma yaşı 15-18 ay arasındadır. Bir diğer kemik, bir distal metatarsal, 27-36 aylıktan genç bir hayvana aittir; bir proksimal femur 42 aylıktan genç bir hayvandan gelmektedir. Bu verilere göre (herhangi başka kaynaşmış kemik ele geçmediğinden), 7-10 aylıktan büyük fakat 15-18 aylıktan küçük hayvanlar olduklarını söyleyebiliriz. Eğer kemiklerin hepsi tek bir hayvana aitse, bu sığırın en az 7 aylık, en fazla 18 aylık olduğu anlaşılmaktadır.

Yaş tahmini yapılabilmemiş domuz kemikleri Tablo 4'te gösterilmiştir. Az sayıdaki bu kemiklerden hayvanların en fazla 2 yaşında oldukları anlaşılmaktadır. Kemiklerin görünüşüne ve ebatlarına bakacak olursak, bundan daha genç olduklarını söyleyebiliriz.

Koyun ve keçi verilerine baktığımızda ise (Tablo 5) hayvanların çoğunun (%90.5) kesim sırasında 10 aylıktan büyük olduklarını görmekteyiz. Yalnızca az sayıda ovicaprid (%9.5) daha genç yaşta kesilmiştir. Tüketilen hayvanların yarısından biraz daha azı (%47.2) 1-2 yaşları arasındadır, %52.8'i 2 yaşından büyüktür. 3 yaşına kadar yaşamış hayvanların aşağı yukarı yarısı bu yaşta kesilmiş, geriye kalan %46.7'si 4. yaşlarını görebilmiştir. Az sayıda hayvan 4 yaşında kesilmiş, geriye kalan %71.4 daha geç yaşlarda kesilmiştir. 1-2 yaş arası daha yoğun olmakla beraber koyun/keçi kesiminin her yaşta yapıldığı görülmektedir, bir diğer yoğun kesim yaşı ise 3'tür. 4 yaş ve üzerinde kesim gittikçe seyrekleşmektedir, 10 aylıktan genç kuzuların kesimi ise bundan da seyrekleşmektedir.

Dişlerden yaş tahmini yapmamıza olanak sağlayacak kadar örnekle çalışma şansımız olmamıştır. Sığıra ya da domuza ait üzerinde diş olan mandibula ya da diş ele geçmemiştir, koyun/keçiye ait ise çok sınırlı sayıda diş ve bir adet üzerinde diş olan mandibula parçası bulunmaktadır (Tablo 6). İzole dişlere dayanarak ölüm oranı profili oluşturmak zor ve olasılıkla bir miktar da yanıltıcıdır, zira izole hâlde kullanılacak sadece iki diş vardır; dp4 ve M3 (M3'ün çıkmış ve aşınmış olması dp4'ün çoktan düşmüş olduğu anlamına gelir, dolayısıyla aynı hayvanı iki kere sayma tehlikesi bulunmamaktadır). Epifizyal kaynaşma analizi için kullandığımız uzun kemiklerin sayısı (79) karşılaştırıldığında elimizde az sayıda diş kalıntısı bulunmaktadır (13). Bu sebeple, dişle dayanan bu tahminlere dikkatle yaklaşılması gerekmektedir.

İlk senesinde kesilmiş 3 hayvan, 1-2 yaş arasında 1 hayvan, 2-3 yaş arasında 3 hayvan, 3-4 yaş arası 2 hayvan, 4-8 yaş arası kesilmiş 4 hayvan tespit ettik. Epifizyal kaynaşmaya dayanan kesim modeli ile diş aşınmasına dayanan kesim modeli arasında bir takım önemli farklılıklar göze çarpmaktadır. Bunların en önemlisi, diş analizi sonucunda, epifiz kaynaşması sonucu tespit edilenden (%9.5) daha fazla hayvanın ilk sene içinde kesildiğinin ortaya çıkmasıdır (%23.1). Diş aşınmasına göre 1-2 yaş arası kesilen sadece bir hayvan görülmekteyken bu yaş aralığı epifizyal kaynaşma analizine göre en yoğun kesim yapılan dönemdir. Geriye kalan yaş aralıkları konusunda ise her iki analiz arasında önemli bir fark bulunmamaktadır, ölümler tüm yaş gruplarına dağılmış vaziyettedir. Epifizyal kaynaşma analizi sonucu 1 yaş altı ölümlerin bu kadar az çıkmasının açıklaması bu kadar genç hayvanlarının kemiklerinin yıpranmaya müsait olması ve daha yaşlı hayvanların kemiklerine nazaran çok daha az korunması olabilir. Ancak dişler korunarak kalmaktadır. 1-2 yaş arası grupla ilgili çelişkiyi çözümlenmek daha güç olabilir, bu durum büyük ihtimalle elimizde sadece izole hâlde dp4 ve M3 bulunmasıyla ve bu yaş grubunun tam da dp4'ün çeneden düştüğü ve M3'ün çıkmaya başladığı döneme denk geliyor oluşuyla açıklanabilir. Çıkmaya başladıkları dönemin başlarında dişler (bizim örneğimizde M3) tamamen çıkmış dişlerden daha kırılığandır ve benzer şekilde düşmek üzere olan dişler de (bizim örneğimizde dp4) çok aşınmış ve iyi korunmayacak kadar zayıflamış olabilir.

Her iki yöntemin de sonuçlarından yola çıkarak besin kaynağı olan hayvanların çoğunluğunun et için en makbul yaşta kesildiğini söylemek mümkündür. Buna rağmen, çeşitli yaşlarda kesim yapıldığı için olası şölenlerin mevsimselliği üzerine yorum yapmamız güçtür. Sonuçlarımızı Çakırlar'ın (2012a, 2012b) VI. Tabaka sonuçlarıyla karşılaştırdığımızda, Çakırlar'ın çalışmasında ölümlerin çoğunluğunun 4-6 yaş arası (10 örnek) ve yine çok sayıda ölümün 6-12 ay arasında (8 örnek) gerçekleştiğini görmekteyiz. Diğer yaş aralıkları ise veri grubu içinde düzensiz bir dağılım göstermektedir; 2-6 aylık 2 ölüm, 1-2 yaş arasında 3 ölüm ve 2-3 yaş, 3-4 yaş, 6-8 yaş aralıkları için birer ölüm. Bu yaş aralıklarına odaklı kesim bulguları ile bizim verilerimiz arasındaki kont-

rast, bizim çalıştığımız buluntu grubunun, yerleşimin geri kalanından farklı olarak pişirmeye yoğunlaşmış oluşundan kaynaklanıyor olabilir. Belki de “kesim” ve “pişirme” hanehalkı ölçeğinde nadiren yapılan faaliyetlerdi; hanehalkları koyun ve keçilerini öldürmekten kaçınıyor, bunu ancak gerekli olduğunda yapıyor ve kesim için ya çok genç ya da çok yaşlı hayvanları tercih ediyordu. Çok genç hayvanları öldürmenin, sürünün sayısını kışlamaya uygun olacak şekilde azaltmak amacıyla yapılan genel bir uygulama olduğu bilinmektedir. Yaşlıca hayvanları öldürmek ise hayvanın en iyi zamanları geçtikten sonra tüketilmesi anlamına gelmektedir. Bizim sonuçlarımızda, yaklaşık 1-3 yaş arasına denk gelen, et tüketimi için en kârlı yaşları başta olmak üzere tüm yaş grupları temsil edilmektedir. Ocakların etrafında daha “kolektif” ve “et odaklı” etkinliklerin yapılmış olduğunu önermek mümkündür.

Şölenler ve Yemekler...

Yukarıda bahsettiğimiz bu alana dair arkeolojik bulgular, alanın yemek pişirmek amacıyla tekrar tekrar kullanılmış olduğunu açıkça göstermektedir. Yemek pişirme işinin yapıldığı alan ne bir konuta ait gibi görünmektedir, ne de bir konutun avlusudur. Tüm ilişkili alanların kazısı henüz tamamlanmamıştır ve gelecek sezonlarda bu alanı bir konut ile ilişkilendirecek bulgularla karşılaşma olasılığımız da göz ardı edilmemelidir. Fakat şu andaki bulgularımıza göre elimizde bir “müşterek” alanda ya da halka “açık” bir alanda işlev gören bir dizi ocak olduğunu söylemek mümkündür. Pişirme ünitelerinin sayıca çokluğu, eğer tüm ocaklar aynı anda kullanıldıysa, yemek pişirme işinin geniş ölçekli bir faaliyet olduğuna işaret ediyor olabilir. Ocaklar aynı anda kullanılmadıysa, bu sefer de alanın bir çok kişi tarafından farklı zamanlarda kullanılmak üzere tasarlandığını düşünebiliriz. Sadece bu bulgulardan hareketle buranın olası bir şölen alanı olduğu kabul edilebilir. Peki hayvan kemiği çalışmasının bu hâlihazırda açığa çıkmış işlev önerisine ne gibi bir katkısı olabilir?

Alandan ele geçen kemiklerin son derece ufalanmış ve kırılmış hâlleri, kemiklerin buraya atıldığını ve “yoğun insan trafiği” sebebiyle ezilerek kırıldıklarını göstermektedir. Bu bulgu, alanın tekrar tekrar ve yoğun şekilde kullanılmış olduğu fikrini destekler niteliktedir. Kırılma ve parçalanma, kemikler de dâhil olmak üzere hayvanın tüm parçalarının besin amaçlı kullanılması nedeniyle de gerçekleşir; ilik çıkarmak için kemiklerin kırılıp açılması örneğinde olduğu gibi. Ayrıca kemiklerin, kemik alet yapımı için hammadde olarak kullanılmış olduğuna dair kanıtlara da rastlamaktayız. Bu son iki kullanım örneği, aslında şölen fikriyle pek de uyuşmamaktadır. Şölen, yemek bolluğu anlamına gelir; bu yüzden de besin kaynaklarını yoğun şekilde değerlendirmeye ihtiyaç duyulmaz (Twiss 2008; Martin 2000). Alet yapımı ise bir kutlamanın parçası olmaktan ziyade rutin bir faaliyet olarak değerlendirilebilir.

Daha önce belirttiğimiz üzere, kemiklerin çoğunlukla küçük parçalar hâlinde ele geçmiş olması, büyük kısmına tür tayin etmemizi engellemiştir. Her bir kemiğin çok az bir kısmı korunmuş olduğundan, bu kemikleri ölçmek de mümkün olmamıştır. Elimizde tam hâlde bir mandibula ya da başka bir büyük kemik de bulunmamaktadır. Kemik parçalarının bu kadar küçük olması daha önce belirttiğimiz gibi alanın yoğun kullanımının yanı sıra düzenli olarak temizlendiğine de işaret etmektedir; temizlikten sadece küçük parçalar kurtulabilmiştir.

Hayvanların kesimi ile ilgili çıkardığımız profilde belirli bir yaş öne çıkmamaktadır, mevsimsellik hakkında herhangi bir bulgu elde edilememiştir. Görünen o ki elde hazır bulunan ya da

kesime uygun görülen herhangi bir hayvan besin kaynağı olarak tüketilmiştir.

Fakat bir yandan da buluntu grubu alışılmışın dışında bazı özelliklere sahiptir. İlk olarak, özellikle de Çakırlar'ın genel VI. Tabaka sonuçlarıyla karşılaştırıldığında, tür çeşitliliği yok denecek kadar azdır. Çok çeşitli ve önemli sayıda vahşi tür Çakırlar'ın çalışmasında yer alırken, fırınların etrafındaki alandan gelen buluntu grubu içindeki av hayvanlarının sayısı çok azdır. Bu tabakaya ait koyun-keçi oranlarında da farklılık gözlemlenmektedir; fırın alanında, yerleşimin genelinden farklı olarak, koyundan çok keçi tüketilmiştir. Bir diğer sapma ise koyun ve keçilerin kesim yaşı konusunda görülmektedir; fırınlar etrafında kesim yaşı tüm yaş gruplarına dağılmış vaziyetteyken, Çakırlar'ın (2012a, 2012b) verilerinde iki yaş grubu öne çıkmaktadır. Bu farklılıkların sebebi, çalışmamıza dâhil örneklerin sayısının görece azlığı olabilir. Gene de şu soruyu sormamız mümkündür: bu alandaki besin tüketiminde, konutlardaki rutin besin tüketiminden farklı tercihler ve kurallar mı söz konusuydu?

Bir diğer önemli nokta ise sığırın MNI sonucunda tek bir hayvanla temsil edilmesidir. Burada sorulması gereken, sığır kalıntılarının gerçekten tek bir hayvana mı yoksa birden fazla sayıda hayvana mı ait olduğudur. Açıkçası, MNI'nin gösterdiği gibi tek bir hayvan olduğunu kesin olarak kabul etmek için o hayvanı *in situ* hâlde, bırakıldığı gibi bulmuş olmamız gerekir. Ya da fiziksel olarak/ölçüm yaparak eklem yerlerinden birleştirebilmemize imkân verecek ölçüde tam korunmuş kemiklere ihtiyacımız vardır. Sığırın yanı sıra kuş, alageyik ve tavşan da MNI'ye göre birer hayvanla temsil edilmektedir. Fakat bu durum farklıdır; elimizde bu üç hayvana ait olarak sırasıyla 3, 2 ve 3 adet kemik bulunmaktadır. Bu sebeple alageyik, tavşan ya da kuşa ait tam karkaslardan bahsedebilmemiz mümkün değildir. Onun yerine, bu üç türden birer bireyin mevcut olduğunu, ancak karkaslarının bir kısmı ile temsil edildiklerini söyleyebiliriz. Sığıra ait olarak ise 69 kemik parçası bulunmaktadır. İskelet temsili sonuçlarına göre sığırın neredeyse tüm parçaları, iki açmaya dağılmış vaziyette mevcuttur. MNI, her bir iskelet ögesine göre aynı sonucu vermektedir: bir birey. Kemiklerin farklı zamanlarda bu alana getirilip pişirilmiş farklı hayvanlara değil, tek bir hayvana ait olması kuvvetle muhtemeldir. Aksi durumda, birden fazla hayvana ait iskelet ögelerinden hiçbirinin MNI'de bir bireyden fazlasını gösterecek sıklıkta ele geçmemiş olması oldukça tuhaf olurdu. Ayrıca yaş tahmini yapabildiğimiz kemikler de 7-18 aylık arası yaşta tek bir bireye işaret etmektedir. Bu tek sığır, alanda kesilmiş ve tüketilmiş görünmektedir; haneler arasında paylaştırılmamıştır (başka yerde tüketmek üzere parçalar taşınmamış) ya da daha sonra tüketmek üzere ayrılmamıştır (başka bir günde ya da başka bir yerde tüketmek üzere sığırın parçaları saklanmamış). Küçük parçalar hâlinde olsa da iskeletin büyük bir kısmının iki açmada tarafımızca bulunmuş olması, bu kesimin fırınların kullanım gördüğü dönemin sonlarına doğru gerçekleşmiş ve kemiklerin bu sebeple pek dağılmamış olabileceğine işaret etmektedir. Bir sığırdan elde edilecek et miktarını düşünürsek, bu kesim hadisesine çok sayıda insan iştirak etmiş olmalıdır. Bunun büyük ölçekli bir şölen olduğunu tahmin etmekteyiz. Onlarca hayvanın aynı anda tüketildiği ve daha geniş bir sosyal çevreden gelen katılımcıların (örneğin yerleşimin dışından davet edilmiş konukların) dâhil olduğu bir "mega-şölen" değil ama birden fazla haneyi rahat rahat doyuracak kadar büyük bir şölen.

Son olarak, Ulucak fırınlarının kümelenmesi Twiss'in önerdiği kriterlerin (Tablo 7) çok azını tutturmaktadır: sadece 3 kriteri tam, 2 kriteri ise kısıtlı olarak karşılamaktadır. Bu bahsi geçen modelin tasvir ettiği türde ayrıntılı bir şöleni tanımlamaya yetecek miktarda bulguya sahip değiliz. Peki bir şölene şölen diyebilmemiz için gereken ölçek ya da gösteriş seviyesi nedir? Twiss

(2012: 62), şölen kavramını yemeğin ve içkinin kamuya açık şekilde ve müşterek tüketilmesi olarak tanımlamaktadır. Hayden (2001: 28), yemeğin iki kişi tarafından bile olsa paylaşıldığı her durumun şölen olarak tanımlanabileceğini ileri sürmektedir. Halstead (2004; 2007) ise kesim profillerinden yola çıkarak gerçekte çoğu Neolitik hayvanın şölenler için yetiştirildiğini iddia etmektedir. Hayvanların büyük kısmının geç yaşlarda kesildiğini tespit ettiğinden, elde edilmiş olan et miktarının bir ailenin tüketebileceğinden fazla olduğunu, bu yüzden bu koyunların kesiminde “paylaşım” olgusunun önemli bir yer tuttuğunu aktarmaktadır. *Bizim örneğimizde paylaşım olgusu çok barizdir*. Sadece bu sebeple bile şölenler özel öğünler olarak kabul edilebilir.

Şölen yemeklerinin bir çok biçimde olabileceği açıkça görülmektedir. Hamilakis (2008) bu özel hadiseyi tanımlamak için geliştirilen her türlü tipolojiye karşı çıkmaktadır. Her örneğin farklı ve kendine has olduğunu düşünmektedir. Ulucak'ta da tek bir şölen değil, birden çok sayıda etkinlikle karşı karşıya olduğumuza ve her birinin farklı şekilde tasarlanmış olduğuna inanmaktayız.

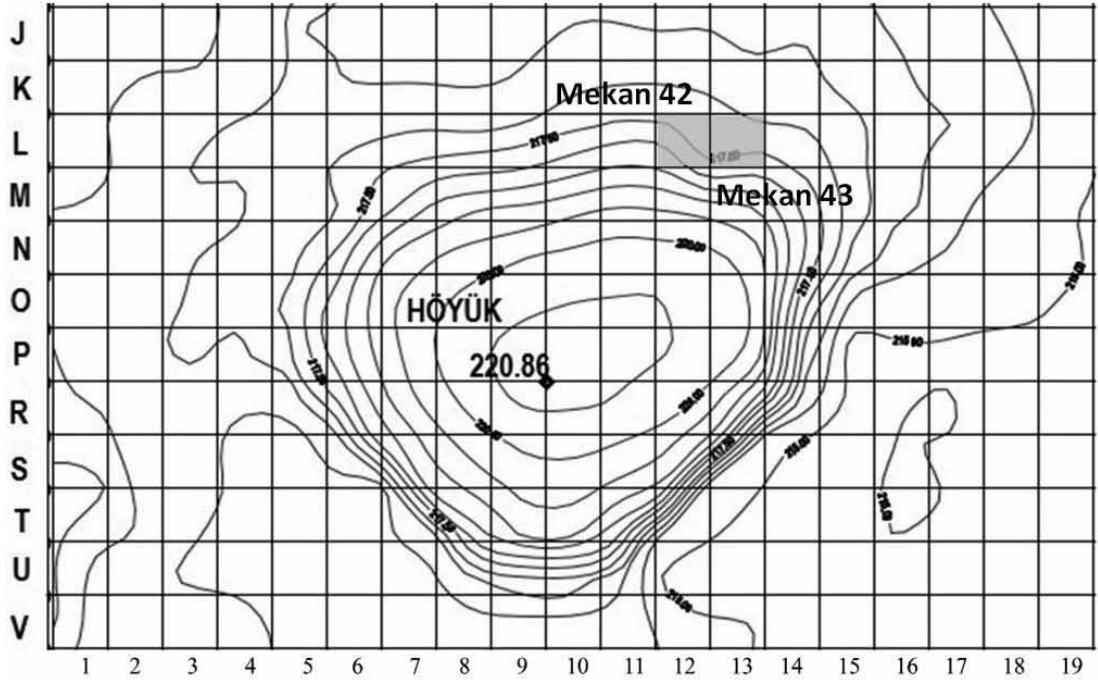
Teşekkür

Bu makale için bize ilgili malzemeyi çalışma fırsatını sunan ve Fig. 1'deki harita ile Fig. 2 ve Fig. 3'teki görselleri kullanmamıza izin veren Prof. Dr. Özlem Çevik'e teşekkür etmek isteriz. Ayrıca, bu makalenin de bir parçası olarak yayımlandığı “Tematik Arkeoloji Serisi 5: Arkeoloji'de Ritüel ve Toplum” sempozyumunu organize ettiği için Doç. Dr. Çiğdem Atakuman'a teşekkür ederiz. Son olarak, metni İngilizceden Türkçeye çeviren Mina Eroğlu ve metnin düzenlenmesinde yardımcı olan Hasan Can Gemici'ye içten teşekkürlerimizi sunarız.

Kaynakça

- Boessneck, J., Müller, H. H. ve Teichert, M. 1964. "Osteologische Unterscheidungsmaße Zwischen Schaf (*Ovis aries* Linne) und Ziege (*Capra hircus* Linne)", *Kühn Archiv* 78: 1-129.
- Çakırlar, C. 2012a. "The Evolution of Animal Husbandry in Neolithic Central-west Anatolia: the Zooarchaeological Record from Ulucak Höyük (c. 7040–5660 cal. BC, İzmir, Turkey)", *Anatolian Studies* 62: 1-33.
- Çakırlar, C. 2012b. "Neolithic Dairy Technology at the European-Anatolian Frontier: Implications of Archaeozoological Evidence from Ulucak Höyük, İzmir, Turkey, ca. 7000-5700 cal. BC", *Anthropozoologica* 47(2): 79-100.
- Çevik, Ö. ve Abay, E. 2016. "Neolithisation in Aegean Turkey: Towards a More Realistic Reading", *Anatolian Metal* 7: 199-210.
- Dietler, M. 2001. "Theorizing the Feast: Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts", M. Dietler ve B. Hayden (der.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power* içinde. Washington DC, Smithsonian Inst. Press: 65-114.
- French, D. 1965. "Early Pottery Sites from Western Anatolia", *Bulletin of the Institute of Archaeology* 5: 15–24.
- Halstead, P. 2004. "Farming and Feasting in the Neolithic of Greece: The Ecological Context of Fighting with Food", *Documenta Praehistorica* 31: 151-161.
- Halstead, P. 2006. *What's Ours is Mine? Village and Household in Early Farming Society in Greece*. Amsterdam, University of Amsterdam.
- Halstead, P. 2007. "Carcasses and Commensality: Investigating the Social Context of Meat Consumption in Neolithic and Early Bronze Age Greece", C. Mee ve J. Renard (der.) *Cooking Up the Past: Food and Culinary Practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean* içinde. Oxford, Oxbow Books: 25-49.
- Hamilakis, Y. 2008. "Time, Performance, and the Production of a Mnemonic Record: from Feasting to an Archaeology of Eating and Drinking", L. A. Hitchcock, R. Laffineur ve J. Crowley (der.), *DAIS: The Aegean Feast* içinde. Austin, University of Liege ve University of Texas at Austin: 3-20.
- Hamilakis, Y. ve Konsolaki, E. 2004. "Pigs for the Gods: Burnt Animal Sacrifices as Embodied Rituals at a Mycenaean Sanctuary", *Oxford Journal of Archaeology* 23(2): 135 - 151.
- Hamilakis, Y. ve Sherratt, S. 2012. "Feasting and the Consuming Body in Bronze Age Crete and Early Iron Age Cyprus" G. Cadogan, M. Iacovou, K. Kopaka ve J. Whitley (der.), *Parallel Lives Ancient Island Societies in Crete and Cyprus* içinde. Londra, British School of Athens: 3-23.
- Hastorf, C. 2008. "Food and Feasting, Social and Political Aspects", D. M. Pearsall (der.), *Encyclopedia of Archaeology* içinde. Londra, Elsevier Inc.: 1386-1395.
- Hastorf, C. 2016. *The Social Archaeology of Food: Thinking About Eating from Prehistory to Present*. Cambridge, Cambridge University Press.
- Hayden, B. 1996. "Feasting in Prehistoric and Traditional Societies", P. Wiessner ve W. Schiefelhöve (der.), *Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective* içinde. Providence, Berghahn Books: 127-149.
- Hayden, B. 2001. "Fabulous Feasts: A Prolegomenon to the Importance of Feasting", M. Dietler ve B. Hayden (der.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power* içinde. Washington, Smithsonian Institution Press: Washington: 23–64.
- Greenfield, H. J. ve Arnold, E. R. 2008. "Absolute Age and Tooth Eruption and Wear Sequences in Sheep and Goat: Determining Age at Death in Zooarchaeology Using a Modern Control Sample", *Journal of Archaeological Science* 35: 836-849.
- Lloyd, S. ve Mellaart, J. 1962. *Beycesultan I: The Chalcolithic and Early Bronze Levels*. Londra, British Institute of Archaeology at Ankara.
- Lyman, R. L. 1994. *Vertebrate Taphonomy*. Cambridge, Cambridge University Press.
- Marciniak, A. 2005. *Placing Animals in the Neolithic: Social Zooarchaeology of Prehistoric Farming Communities*. Londra, UCL Press.
- Martin, L. 2000. "Hunting, Herding, Feasting: Animal Use at Neolithic Çatalhöyük, Turkey", *Archaeology International* 4: 39–42.
- Nahum-Claudel, C. 2016. "Feasting", F. Stein, S. Lazar, M. Candea, H. Diemberger, C. Kaplonski, J. Robbins ve R. Stasch (der.), *The Cambridge Encyclopaedia of Anthropology* içinde. <http://preview12.admin.cam.ac.uk/entry/feasting> (Erişim tarihi: 06.12.2018).

- Otto, A. 2015. "Defining and Transgressing the Boundaries Between Ritual Commensality and Daily Commensal Practices. The Case of Late Bronze Age Tall Bazi", S. Pollock (der.), *Between Feasts and Daily Meals: Towards an Archaeology of Commensal Spaces* içinde. Berlin, Edition Topoi: 205-223.
- Payne, S. 1973. "Kill-off Patterns in Sheep and Goats: The Mandibles from Aşvan Kale", *Anatolian Studies* 23: 281-303.
- Pollock, S. 2015. "Towards an Archaeology of Commensal Spaces. An Introduction", S. Pollock (der.), *Between Feasts and Daily Meals: Towards an Archaeology of Commensal Spaces* içinde. Berlin, Edition Topoi: 7-28.
- Silver, I. A. 1969. "The Ageing of Domestic Animals", D. R. Brothwell ve E. Higgs (der.), *Science in Archaeology : A Survey of Progress and Research* içinde. Londra, Thames and Hudson: 283-302.
- Simmel, G. 1997 [1910]. "Sociology of the Meal", D. Frisby ve M. Featherstone (der.), *Simmel on Culture: Selected Writings* içinde. Londra, Sage: 130-136.
- Twiss, K. C. 2007. "Home is Where the Hearth is: Food and Identity in the Neolithic Levant", K. C. Twiss (der.), *The Archaeology of Food and Identity* içinde. Carbondale, Southern Illinois University Press: 50-69.
- Twiss, K. C. 2008. "Transformations in an Early Agricultural Society: Feasting in the Southern Levantine Pre-Pottery Neolithic", *Journal of Anthropological Archaeology* 27: 418-442.
- Twiss, K. C. 2012. "The Complexities of Home Cooking: Public Feast and Private Meals Inside the Çatalhöyük House", *eTopoi Journal of Ancient Studies* 2 (Special Volume): 53-73.
- Zeder, M. ve Lapham, A. H. 2010. "Assessing the Reliability of Criteria Used to Identify Postcranial Bones in Sheep, Ovis, and Goats, *Capra*", *Journal of Archaeological Science* 37(11): 2887-2905.



Figür 1 Ulucak'ta L12 ve L13 açmalarının yerleşim planı üzerindeki yerleri (Prof. Dr. Özlem Çevik'in izni ile kullanılmıştır).



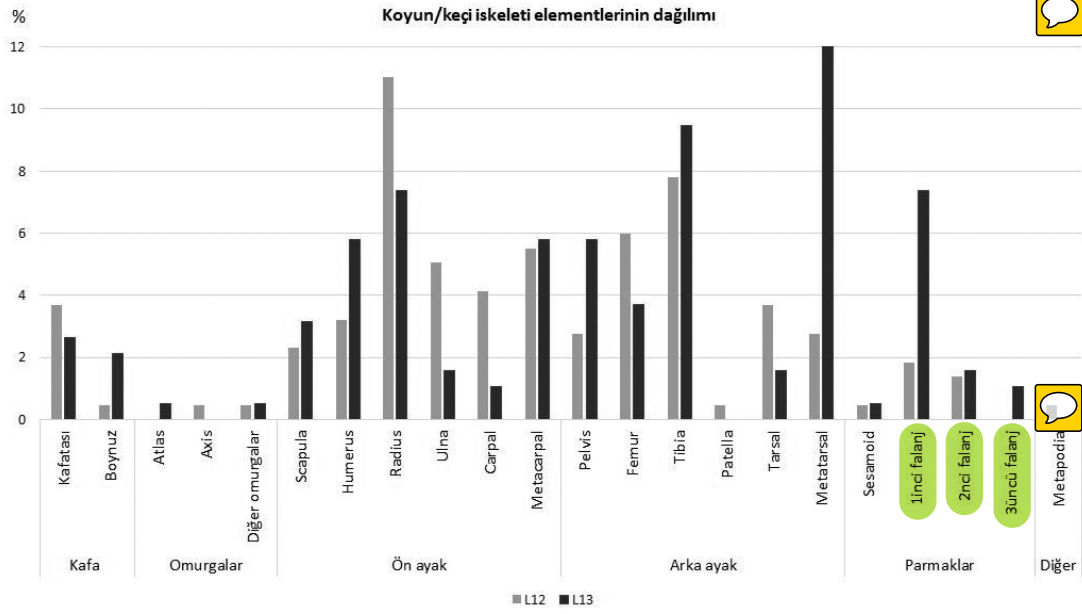
Figür 2 L13 açması (Prof. Dr. Özlem Çevik'in izni ile kullanılmıştır).



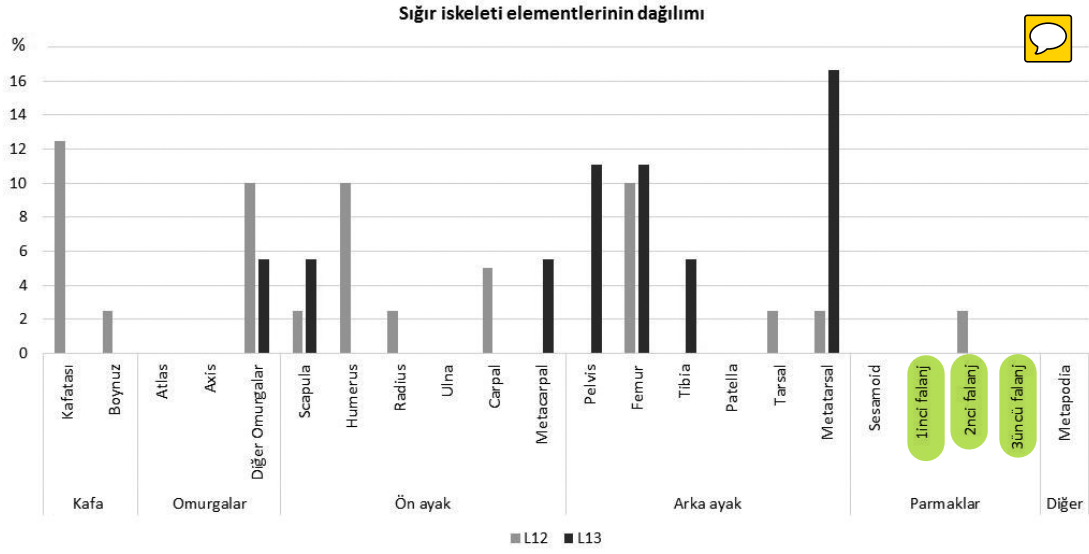
Figür 3 L12 açması (Prof. Dr. Özlem Çevik'in izni ile kullanılmıştır).



Figür 4 İnsanlar tarafından modifikasyona uğramış kemik parçaları.



Figür 5 L12 ve L13 açmalarında bulunan koyun/keçi iskeleti elementlerinin dağılımı.



Figür 6 L12 ve L13 açmalarında bulunan sığır iskeleti elementlerinin dağılımı.

Türler	No	%	%
<i>Bos taurus</i>	69	3.5	12.6
<i>Ovis aries</i>	16	0.8	2.9
<i>Capra hircus</i>	12	0.6	2.2
<i>Ovis aries/Capra hircus</i>	398	20.3	72.5
<i>Dama dama</i>	2	0.1	0.4
<i>Cervus sp.</i>	3	0.2	0.5
<i>Sus domesticus</i>	43	2.2	7.8
<i>Lepus europaeus</i>	3	0.2	0.5
<i>Aves</i>	3	0.2	0.5
Tanımlanan toplam	549		100
Sığır ebatlarında	255	13.0	18.1
Koyun ebatlarında	1105	56.3	78.3
Domuz ebatlarında	48	2.4	3.4
Tanımlanamayan	4	0.2	0.3
Tanımlanamayan toplam	1412		100
Toplam	1961	100	

Tablo 1 L13 ve L12'den seçilmiş bağlamlarda NISP'ye göre tür dağılımları. İlk % sütunu toplam buluntu gruplarındaki oranlarını, ikinci % sütunu ise tanımlanmış kemiklerin tabaka buluntu gruplarındaki türlere oranını ve tanımlanmamış kemiklerin ise türlere ait kemik parçalarına oranını göstermektedir.

Türler	Çakırlar No	Çakırlar %	Ocaklar No	Ocaklar %
<i>Bos taurus</i>	336	15.0	69	12.8
<i>Ovis aries</i>	168	7.5	16	3.0
<i>Capra hircus</i>	42	1.9	12	2.2
<i>Ovis aries/Capra hircus</i>	1531	68.4	398	74.0
s/g+s+g	1741	77.8	426	79.2
<i>Sus domesticus</i>	161	7.2	43	8.0
Toplam	2238	100	538	100

Tablo 2 Yeniden hesaplanmış, NISP'ye göre tür dağılımları. Çakırlar verileri Çakırlar 2012'dan alınmıştır. s/g+s+g kategorisi koyun, keçi ve koyun/keçi olarak tanımlanmış tüm kemiklerin toplamıdır.

Sığır	No	Kaynaşma	Ay
Pelvis	1	f	>7-10
Humerus	2	duf	<15-18
Metatarsal	1	duf	<27-36
Femur	1	puf	<42

Tablo 3 Sığır epifizyal kaynaşma verileri: f = fused (kaynamış), puf = proximal unfused (proximal epifiz kaynamamış), duf = distal unfused (distal epifiz kaynamamış).

Domuz	No	Kaynaşma	Ay
1. Phalanx	1	puf	<24
Metacarpal	1	duf	<24
Radius	2	duf	<42
Femur	2	puf	<42
Tibia	1	puf	<42

Tablo 4 Domuz epifizyal kaynaşma verileri: puf = proximal unfused (proximal epifiz kaynamamış), duf = distal unfused (distal epifiz kaynamamış).

Koyun/keçi	Kaynaşma Yaşı			
Öge	Ay	F	UF	%F
Scapula D	6.- 10	2	1	9.5
Pelvis	6.- 10	5	0	23.8
Humerus D	10	2	0	9.5
Radius P	10	10	1	47.6
Toplam		19	2	90.5
1. phalanx	13-16	9	4	25.0
2. phalanx	13-16	4	0	11.11
Metacarpal D	18-24	0	5	0.0
Tibia D	18-24	4	5	11.1
Metatarsal D	20-28	2	3	5.6
Toplam		19	17	52.8
Ulna P	30	2	0	13.3
Calcaneum	30-36	2	2	13.3
Femur P	30-36	1	3	6.7
Radius D	36	2	3	13.3
Toplam		7	8	46.7
Femur D	36-42	4	2	57.1
Tibia P	36-42	1	0	14.3
Toplam		5	2	71.4

Tablo 5 Koyun/keçi epifizyal kaynaşma verileri: D = distal, P = proximal, F = fused (kaynamış), UF = unfused (kaynamamış).

Yaş	No	%
6-12 ay	3	23.1
1-2 yaş	1	7.7
2-3 yaş	3	23.1
3-4 yaş	2	15.4
4-8 yaş	4	30.8
Toplam	13	100

Tablo 6 Diş aşınmasına dayalı koyun ve keçi yaşları.

Ziyafetin Özellikleri	Materyal Kalıntılar	Ulucak
Büyük oranda yeme-içme tüketimi	<ol style="list-style-type: none"> Olağandışı büyük ve yoğun yemek kalıntıları birikimi Büyük miktarda çöp ile başa çıkabilmek için özel tanzim uygulamaları Toplanmış olan gıdayı depolama olanakları (silolar/çukurlar/konteynırlar/tahıl ambarları/hayvan ağılları) Alışılmışın dışında büyük ve çok sayıda oranda yiyecek hazırlığı/servis materyalleri Çok sayıda ve büyük pişirme olanakları (ocaklar/fırınları) 	<ol style="list-style-type: none"> Hayır Hayır Hayır Hayır Evet
Alışılmışın dışında geniş çeşitlilikte yemek tüketimi	Alışılmadık çeşitlilikte pişirme ve servis etme materyalleri	Hayır
Nadiren yenen ve/veya sembolik anlam içeren yiyeceklerin tüketimi	Nadir bulunan ya da yoğun iş gücü gerektiren hayvan ve bitki türleri temin etmek veya hazırlamak	Hayır
Yoğun büyükbaş hayvan tüketimi	Yabani ya da evcil büyükbaş hayvan kalıntıları	Kısıtlı
Evcilleştirilmiş hayvanların tüketimi	Evcilleştirilmiş hayvanların kalıntıları	Evet
Alkol tüketimi	<ol style="list-style-type: none"> Fermentasyon ekipmanları Süslü içki nesnelere Alkollü içki tortuları Alkollü içki tasfirleri 	<ol style="list-style-type: none"> Hayır Hayır Hayır Hayır

Table 7 Ziyafet kriterleri (Twiss 2008: 427'den uyarlanmıştır).

Ziyafetin Özellikleri	Materyal Kalıntılar	Ulucak
<p>Özel alanların kullanımı</p> <p>a. Özel sit alanları</p> <p>b. Yerleşim alanları içinde spesifik fonksiyonlar için kullanılan/hazırlanmış yapılar ya da mekanlar</p> <p>c. Yapılar ya da mekanlar içerisindeki özel lokasyonlar</p>	<ol style="list-style-type: none"> İskan edilmemiş sit alanları Büyük, çok sayıda ya da özenilmiş mekanlar / alışılmadık mekan lokasyonları Yapılar içinde olağan dışı özenilmiş mekanlar 	<ol style="list-style-type: none"> Hayır Evet Hayır
Herkese açık ritüeller	<ol style="list-style-type: none"> Belirli bir mesafeden görülebilen büyük ritüel nesnelere Mezarlar/insan kalıntıları ile ilişkilendirilen yiyecek kalıntıları Ritüel alanlar ya da yapılar ile pişirme mekanlarının ve yiyecek kalıntılarının mekansal ilişkisi 	<ol style="list-style-type: none"> Hayır Kısıtlı Hayır
Performanslar (Şarkı söylemek, dans etmek, müzik, hitabet, vb.)	<ol style="list-style-type: none"> Kostüm öğeleri Müzik enstrümanları 	<ol style="list-style-type: none"> Hayır Hayır
<p>Zenginlik ve/veya statü sergilemek</p> <p>a. Prestijli ya da pahalı eşyaların tahribatı</p> <p>b. Yiyecek israfı</p>	<ol style="list-style-type: none"> Prestij eşyalarının varlığı ve bolluğu Özel sunum ayarlamaları/alanları Yok edilmiş/tahrip edilmiş pahalı ya da prestij eşyaları Yenilebilecek gıdaların atılması, in situ bulunan ve eklem sırası bozulmamış kemik grupları , az tüketilmiş kemikler 	<ol style="list-style-type: none"> Hayır Hayır Hayır Hayır
Özel servis eşyalarının kullanımı	Servis eşyalarının olağandışı kalitesi, dekorasyonu ya da materyalleri	Hayır
Anma eşyalarının üretimi/sergilenmesi	<ol style="list-style-type: none"> Gıda türlerinin sanatsal ifadeleri Andaç kemikleri Anma yapıları 	<ol style="list-style-type: none"> Hayır Hayır Hayır

Table 7 Ziyafet kriterleri (Twiss 2008: 427'den uyarlanmıştır).