ANADOLU'DA SÜTÜN TARİHÖNCESİ

Neolitik Barcın Höyük

Yazı
Fokke GERRITSEN-Rana ÖZBAL
Hollanda Araştırma Enstitüsü
Koç Üniversitesi

Fotoğraflar
Barcın Höyük Kazı Arşivi

Çeviri
Ayşe DİLSİZ



Marmara Bölgesi'nin Neolitik ve Erken Kalkolitik dönemine dair bilgilerimiz hala oldukça kısıtlı. Son birkaç yılda Yenikapı ve Aktopraklık gibi yerleşmelerde yapılan etkileyici keşifler bölgedeki en erken tarımcı toplulukların hayatlarına beklenmedik bir ışık tutmaya devam ediyor. Aktüel Arkeoloji tarafından da kaleme alındığı gibi; Yenikapı'da, bazıları çıplak ayakla bazıları ise bir tür sandalet giyerek yürüyen insanlara ait ayak izleri ile karşılaşıldı. Aktopraklık'ta ise omurgasına saplanan bir çakmaktaşı ok ucu ile öldürülmüş bir yetişkinin iskeleti bulundu. Münferit olayların yol açtığı bu tür 'vaka hikâyeleri' bizleri tarihöncesi insanlarıyla karşı karşıya getirebiliyor.

MÖ 7. binyılın ikinci yarısına, Neolitik Döneme tarihlenen, Bursa'nın Yenişehir ilçesi yakınlarındaki Barcın Höyük yerleşmesinde son yıllarda, dönem insanlarının yaşam biçimleri, gıda ekonomileri ve maddi kültürlerine dair birçok yeni bulguya ulaşıldı. Yerleşmede sürdürülen kazı çalışmaları, gerek çarpıcı olaylar hakkında ipuçları kazanılmasında gerekse yüzyıllara yayılan uzun vadeli gelişmelerin kavranmasında önemli bir rol oynuyor.

Üstte:
Barcın Höyük'te MÖ 6500 ve 6000 yıllarında inekler, koyun ve keçilerden elde edilen süt, pişmiş toprak kaplarda ısıtılarak yoğurt, kefir, ayran, yayık ya da peynir benzeri yiyeceklerin yapılabilmesi için mayalanmaya bırakılıyordu.



Yanmış alanda bulunan ocak



Barcın Höyük kazı çalışmaları

Barcın Höyük'te son dönem kazı çalışmaları sırasında ortaya çıkarılan Neolitik evlerden biri yangın sonucunda tahrip olmuştu. Sadece bir köşesi günışığına çıkarılmış olan bu evde trajik bir kaza ya da kasti bir tahrip olduğunu söylemek güç olsa da, burada normalde kazılar sonucunda elde edilemeyen veriler ele geçirildi.

Ev duvarlarının yanmış döküntüsü arasında, olasılıkla pişirilmemiş kilden yapıldıkları için kazılarda çok nadir rastlanan üç kil kapak birarada bulundu. Kapakların bulunduğu seviyenin altında balçıkla sıvanmış ahşaptan bir tabanın üzerine yerleştirilmiş kilden dikdörtgen bir kutu ele geçirildi. Taban üzerinde ezilmiş olarak bulunan bu kil kutu henüz restore edilmemiş olsa da kenarlarının dikey olduğu ve üzerini kısmen kapatan bir kapağının olduğu belirgindi. İçi yanmış kırık kil parçaları ile dolu olan bu buluntunun işlevinin ateş ile ilişkili olduğu ve muhtemelen bir taşınabilir ocak olduğu düşünüldü. Söz konusu evde çıkan yangının bu ocak ile başladığını öne sürmek istesek de, bu tür olasılıklar yeterli veriler sağlanana kadar varsayım seviyesinde kalacak.

Barcın Höyük'te MÖ 6500 ve 6000 arasında meydana gelen uzun süreli gelişmelerin araştırılmasına pişirme ve süt ürünleri üretiminde kullanılan çanak çömleklerin incelenmesiyle devam ediliyor. Yerleşmede karşılaşılan Neolitik çanak çömlekleri ele alan geniş çaplı bir lipit kalıntı analizi programı sayesinde, süt üretiminin gıda uygulamalarının önemli bir parçası olduğu saptandı. Olasılıkla ineklerden, belki aynı zamanda koyun ve keçiden elde edilen süt, pişmiş toprak kaplarda ısıtılarak yoğurt, kefir, ayran, yayık ya da peynir benzeri yiyeceklerin yapılabilmesi için mayalanmaya bırakılmıştı. Yakın bir zamana kadar süt tüketiminin Kalkolitik Dönem, hatta Tunç Çağına kadar başlamadığı kabul edilmekteydi. Fakat artık ham ya da işlenmiş haldeki süt tüketiminin başlangıcının Geç Neolitik Dönemde, MÖ 7. binyılda aranması gerektiği görüşü giderek kesinlik kazanıyor.

Barcın Höyük'ün en alt tabakalarına ulaşılmaya devam edildikçe bölgedeki diğer yerleşmelerden bilinmeyen ya da az bilinen kaplar ortaya çıkıyor. Bu kaplar arasında, süt ürünleri üretiminde kullanıldığı saptanan iyi pişirilmiş, çok dikkatlice açkılanmış, çoğunlukla açık pembemsi ve grimsi renklerde kalsit katkılı kilden yapılmış ince duvarlı ve nitelikli mallar da yer alıyor. Son çalışmalarda karşılaşılan ve daha da erken tabakalara tarihlenen, gerek yapım teknolojisi gerekse form açısıdan farklı bir çanak çömlek grubunun da süt üretimi için kullanıldığı tespit edilirse, süt ürünleri tüketiminin başlangıcını bilinenden daha da eski zamanlarda aramamız mümkün olacak. *Kazılar Hollanda Bilimsel Araştırmalar Kurumu NWO'nun, süt araştırmaları Boğaziçi Üniversitesi, Sütaş ve TÜBİTAK MAM'ın desteğiyle yürütülmektedir* ■

Yanmış ev duvarlarının döküntüsü arasında bulunan kil kapaklar

