

Olympos Episkopeion’u Mutfak Mekânı (M11) Kazısında Bulunan Pişirme Kapları

Gökçen Kurtuluş Öztaşkın* – Muradiye Bursalı**

Öz

Olympos kenti antik dönemde Lykia Bölgesi’nin doğusunda yer alan bir liman kentidir. Günümüzde Antalya ili, Kumluca ilçesine bağlı Yazır Mahallesi sınırları içerisinde bulunmaktadır. Kentin günümüzde hâlen izlenebilen yerleşim dokusu, ağırlıklı olarak MS 5-6. yüzyıllara tarihlenen imar faaliyetleri sırasında şekillenmiştir. MS 6. yüzyıl ortalarında meydana gelen doğal afetler ile bunu izleyen ekonomik ve askerî gerileme süreci ve MS 7. yüzyıl ortalarından itibaren Anadolu’nun özellikle güney kıyılarını etkileyen Arap akımları, kent nüfusunun olumsuz yönde etkilendiğini göstermektedir. *Episkopeion* (Piskoposluk Sarayı) kentin kuzeyinde konumlanan anıtsal bir dinî komplekstir. Kazı çalışmalarıyla kompleksin inşasına MS 5. yüzyılın ikinci yarısında başlandığı ve son hâlini MS 6. yüzyılın ilk yarısında aldığı tespit edilmiştir. Burada gerçekleştirilen kazı çalışmalarında kompleksin kuzeybatısında bulunan, Mekân 11 (M11) olarak adlandırılan dikdörtgen planlı mekânın mutfak işlevinde kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu çalışmanın konusunu oluşturan mutfak kapları, zemin üzerinde yoğun bir dolgu tabakası içerisinde bulunmuştur. Mutfak kapları işlevlerine göre sebze ve sulu et yemeklerinin hazırlanmasında kullanılan pişirme kapları ile soteleme ve kızartma amacıyla kullanılan kaplar olarak iki ana gruba ayrılmaktadır. İncelenen parçaların tamamında, uzun süreli kullanıma bağlı yoğun yanık izleri gözlemlenmiştir. Mekân içerisinde pişirme kaplarıyla birlikte bulunan hayvan kemikleri, kent sakinlerinin beslenme alışkanlıklarına ilişkin önemli veriler sunmaktadır. M11 kazısında saptanan tabakalaşmaya göre mutfak kapları MS 6. yüzyıl ile 7. yüzyıl başına tarihlendirilmektedir. Bu çalışmanın amacı, söz konusu kapların form repertuarını tanıtmak ve olası üretim kökenlerine ilişkin değerlendirmeleri ortaya koymaktır.

Anahtar Kelimeler: Lykia, Olympos, Geç Antik Çağ, Pişirme Kapları, Beslenme Alışkanlıkları, Episkopeion.

Cooking Pots from the Excavations at the Kitchen Space (M11) of the Olympos Episkopeion

Abstract

The ancient city of Olympos was a harbor city located in eastern Lycia. Today, it is situated within the boundaries of Yazır Neighborhood in the Kumluca district of Antalya Province. The settlement layout visible today was largely shaped during the urban development activities of the 5th and 6th centuries AD. Natural disasters in the mid-6th century, followed by a process of economic and military decline and the

* Doç. Dr., Pamukkale Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Sanat Tarihi Bölümü, Denizli/TÜRKİYE
<https://ror.org/01etz1309> gokcenko@gmail.com <https://orcid.org/0000-0002-6471-7460>

** Doç. Dr., Pamukkale Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Sanat Tarihi Bölümü, Denizli/TÜRKİYE
<https://ror.org/01etz1309> muradiyeb@gmail.com <https://orcid.org/0000-0002-2580-3999>

Arab incursions affecting the southern coasts of Anatolia from the mid-7th century onwards, indicate that the city's population was adversely affected. The *Episkopeion* (Episcopal Palace) is a monumental ecclesiastical complex located in the northern part of the city. Archaeological excavations have revealed that construction of the complex began in the second half of the 5th century AD and reached its final form in the first half of the 6th century AD. Excavations have identified a rectangular space in the northwestern part of the complex, designated as Room 11 (M11), which functioned as a kitchen. The cooking vessels that form the subject of this study were recovered from a dense fill layer on the floor. These vessels are classified into two main groups based on their functions: cooking pots used for preparing vegetables and stewed meat dishes, and vessels utilized for sautéing and frying. Intense traces of secondary burning resulting from prolonged use were observed on all examined specimens. Animal bones found alongside the cooking vessels provide significant data regarding the dietary habits of the city's inhabitants. According to the stratigraphy identified in M11 excavations, the cooking vessels are dated from the 6th century to the early 7th century AD. This study aims to introduce the form repertoire of these vessels and present evaluations regarding their possible production origins.

Keywords: Lycia, Olympos, Late Antiquity, Cooking Ware, Dietary Habits, Episcopal Palace.

Giriş

Olympos kentinin kuzeyinde yer alan *Episkopeion*, anıtsal mimarisi ve dinî birimlerinin yanı sıra günlük yaşama hizmet eden işlevsel mekânları bünyesinde barındırması bakımından önemli bir arkeolojik alandır (Şekil 1). Yaklaşık 128x68 m ölçülerindeki bu anıtsal dinî kompleksin inşasına, kazı verilerine göre MS 5. yüzyılın ikinci yarısında başlanmış, yapı topluluğu MS 6. yüzyılın ilk yarısında son hâlini almıştır¹. Son yıllarda *Episkopeion*'da yürütülen kapsamlı kazı çalışmaları sayesinde, kompleks içerisinde yer alan çok sayıda mekânın işlevi tanımlanabilmiştir. Bu mekânlardan biri, kompleksin kuzeybatısında konumlanan ve Mekân 11 (M11) olarak adlandırılan, yaklaşık 10,10x6,15 m ölçülerinde, dikdörtgen planlı mimari birimdir. Arkeolojik buluntuların değerlendirilmesi sonucunda, bu alanın mutfak işleviyle kullanıldığı anlaşılmıştır.

M11'de ele geçirilen arkeolojik buluntular arasında özellikle mutfak kapları, dönemin yemek kültürü ve pişirme alışkanlıklarının anlaşılması açısından önemli veriler sunmaktadır. Mutfak kaplarının form çeşitliliği ve işlevsel dağılımı, söz konusu mekânın başta pişirme ve hazırlık faaliyetleri olmak üzere mutfak kullanımına yönelik olarak düzenlendiğini göstermektedir. M11'de tespit edilen çok sayıda kap parçası ve bunların sunduğu kronolojik ve tipolojik veriler, Erken Bizans Dönemi'nde *Episkopeion* bünyesindeki günlük yaşam pratikleri hakkında veriler sunmaktadır.

Kent Tarihçesi

Olympos kenti antik dönemde Lykia olarak adlandırılan bölgenin doğusunda yer almaktadır. Günümüzde Antalya ili, Kumluca ilçesine bağlı Çıralı Sahili'nin güneybatısında, bir vadi içine konumlanmaktadır. Kentin teritoryumuna ait en erken arkeolojik veriler, kuzeybatısında yer alan Asartaş Tepe üzerindeki halk tarafından Topal Gâvur Mezarı olarak adlandırılan Apollonios Mezarı'ndan sağlanır. Ayrıca Asartaş Tepe'nin güneybatısında, Likçe yazıtlı ev tipi mezarlar tespit edilmiştir². Kentin güneyinde yer alan Musa Dağı'ndaki Cingirik Tepesi'nde ele geçen Mithrapata ve Aruwatijesi isimli dinastlara (yerel beyler) ait 68 adet gümüş sikkeden

¹ Olympos Episkopeionu'nun mimarisi hakkında detaylı bilgiler için bk. Öztaşkın 2013; Öztaşkın 2017.

² Işın 2011, 107-110.

oluşan define de Lykia Dönemi'ne tarihlenen önemli veriler arasında yer almaktadır³.

Antik kaynaklar, Olympos'un Lykia Birliği içerisindeki siyasal konumuna da ışık tutmaktadır. Strabon, *Geographika* adlı eserinde Olympos'un Lykia Birliği'nde üç oy hakkına sahip büyük kentlerden birisi olduğunu aktarmaktadır. Ancak MÖ 104-78 yılları arasında kentte hâkimiyet kuran Zeniketes'in, Roma İmparatorluğu'na karşı başlattığı ayaklanma nedeniyle kent birlik dışı bırakılmıştır⁴. MÖ 78 yılında Roma İmparatorluğu tarafından görevlendirilen General Publius Servilius Vatia'nın, Zeniketes'in kalesini kuşatması ve Zeniketes'in kuvvetleriyle birlikte ortadan kaldırılmasının ardından, kent Roma egemenliği altına girmiştir⁵. Korsanlık faaliyetleri nedeniyle cezalandırıldığı bu sürecin ardından Olympos, İmparator Hadrianus'un ikinci Anadolu seyahati sırasında (MS 129-131) ziyaret edilmiş ve bu tarihten sonra yeniden saygın Roma kentleri arasında yer alarak Lykia Birliği'ne dâhil edilmiştir.

Kentin Roma Dönemi'ndeki siyasal statüsü, epigrafik verilerle de desteklenmektedir. MS 2. yüzyıl sonları ile MS 3. yüzyıl başlarına tarihlenen ve kentin kuzeyinde bulunan bir mezar yazıtı, Olymposlu Marcus Aurelius'un *Lykiarkhes* yani Lykia Birliği başkanı olarak görev yaptığını ortaya koymaktadır⁶. Kentin birlik üyeliğini yeniden kazanmasının ardından bu makama ulaşması dikkat çekicidir. Ayrıca bir heykel kaidesi üzerindeki yazıt, Marcus Aurelius'un birlik başkanlığının yanı sıra *grammateus* (başrahip) görevini de üstlendiğini göstermektedir⁷. Kentin güneyinde yer alan hamam ve tiyatro ile kuzey kesimde bulunan tapınak gibi mimari kalıntılar, Roma İmparatorluk Dönemi'nde, özellikle MS 1-3. yüzyıllar arasında Olympos'ta yoğun bir imar faaliyetinin gerçekleştiğini ortaya koymaktadır⁸.

Olympos'un bilinen ilk piskoposu, MS 311 yılında idam edilen Methodios'tur. Aynı zamanda Hristiyan öğretilerine ilişkin kaleme aldığı eserler nedeniyle teolojik açıdan da önemli bir din adamı olarak kabul edilmektedir. Methodios'un varlığı, kentte Erken Hristiyanlık Dönemi'nden itibaren bir cemaatin bulunduğunu göstermesi açısından önemlidir⁹. İzleyen dönemlerde konsil kayıtları sayesinde kentte görev yapan bazı piskoposların adları bilinmektedir. MS 431 yılında Efes Konsili'ne, Olympos'u temsilen piskopos Aristokritos katılmıştır. MS 458 tarihli bir belgede, İmparator I. Leon'a, Myra Metropolitliği tarafından gönderilen bir mektupta Olympos Piskoposu Anatolius'un adı geçer. MS 518-520 yıllarında gerçekleştirilen Constantinopolis Synodu'na ise Piskopos Ioannes katılmıştır. Ayrıca, Kıbrıs'ta bulunan ve MS 6. yüzyıl sonu-7. yüzyıl başına tarihlenen bir kurşun mühür üzerinde adı net olarak okunamayan ancak Anania/ Anaianos ya da Ioannes olabileceği düşünülen bir başka piskoposun varlığı da bilinmektedir¹⁰. Theophiletos adlı bir diğer piskopos ismi, arkeolojik kazılarda bulunan muhtemelen MS 5-6. yüzyıllara tarihlenen bir yazıt sayesinde tespit edilmiştir¹¹. Bunun yanı sıra, Piskoposluk Kilisesi'nin güney köşe odasının doğu giriş kapısına ait lentodaki yazıtta Piskopos Nikolaos'un

3 Böyükyörük – Çelik 2019, 242-255.

4 Uğurlu 2007, 4.

5 Olcay-Uçkan 2017, 2.

6 Akhan – Çelgin 1991, 86.

7 Adak – Tüner 2004, 60-61.

8 Öncü 2012, 274-275; Antik kentin kuzey yakasının Roma dönemi dokusu için ayrıca bk. Öncü 2021, 303-321.

9 Olcay-Uçkan – Kayapınar 2015, 536.

10 Hellenkemper – Hild 2004, 758.

11 Sertel 2017, 11.

adı okunmaktadır. Mimari veriler, bu piskoposun MS 5. yüzyıl ortaları ile MS 6. yüzyılın ilk çeyreği arasında görev yapmış olabileceğini düşündürmektedir¹².

Olympos kentinin günümüzde hâlen izlenebilen yerleşim dokusu, büyük ölçüde MS 5-6. yüzyıllarda gerçekleştirilen imar faaliyeti sırasında şekillenmiştir. Bu dönemde, Anadolu'nun güney kıyılarında nüfus artışıyla birlikte kıyı kentlerinde ekonomik açıdan bir refah süreci yaşandığı anlaşılmaktadır. Aynı yüzyıllarda Hristiyanlığın imparatorluk genelinde hızla yayılması, kentlerin mimari ve mekânsal düzeninin yeniden şekillenmesine yol açmıştır. Ancak MS 6. yüzyıl ortalarında meydana gelen deprem ve veba gibi doğal felaketler, bunu izleyen ekonomik ve askerî gerileme süreci ve MS 7. yüzyıl ortalarından itibaren imparatorluğun Akdeniz kıyılarını hedef alan Arap akınları, kent nüfusunun olumsuz yönde etkilenmesine neden olmuştur¹³. Olympos'ta belgelenebilen yapılarda ve hâlen kazı çalışmalarının sürdüğü alanlarda, MS 7. yüzyıl sonrasına tarihlenen herhangi bir yeni inşaa faaliyeti tespit edilmemiştir. Buna karşın, nadir sayıdaki MS 8. yüzyıla ait seramik parçası, Piskoposluk Kilisesi'nin batısındaki yıkıntı tabakaları üzerinde ele geçirilmiştir. Yapıların, nüfusun azalmasının ardından meydana gelen bir deprem ya da azalan nüfus nedeniyle anıtsal yapıların bakımının sürdürülememesi sonucunda yıkılmış olması olasıdır.

Kentin jeolojik yapısı ve yoğun bitki örtüsü, MS 6. yüzyıla ait yerleşim dokusunun günümüzde hâlen izlenebilmesini mümkün kılmıştır. Nemli toprak yapısı ve yoğun bitki örtüsü nedeniyle yapı kalıntıları üzerinde ortalama yalnızca 0,30-1,5 m kalınlığında bir dolgu tabakası gelişmiştir. Bu durum, Olympos'un yerleşim dokusu ve korunma karakteri bakımından diğer Lykia kentlerinden belirgin biçimde ayrışmasına neden olmuştur.

MS 15. yüzyılda tüm Teke Yarımadası ile birlikte Olympos ve çevresi, Osmanlı egemenliği altına girmiştir. Ancak bu döneme ait sürekli bir yerleşimi işaret eden kapsamlı arkeolojik kalıntılar tespit edilmemiştir. MS 18-20. yüzyıllar arasında bölgenin, Yörük toplulukları tarafından dönemsel olarak kışlak alanı şeklinde kullanıldığı bilinmektedir. Kentte Osmanlı Dönemi'ne tarihlenen en belirgin yapı kalıntısı, 1850'li yıllarda Kıbrıslı Hacı Hasan adlı bir değirmenci tarafından *Episkopeion*'un güneydoğusuna inşa edilen değirmen ve buna ait su kanalıdır¹⁴.

Mekân 11'de Gerçekleştirilen Kazı Çalışmaları

Olympos *Episkopeion*'da yürütülen çalışmalar kapsamında, 2019 yılında kompleksin kuzeybatısında yer alan ve M11 olarak adlandırılan, yaklaşık 10,10x6,15 m ölçülerinde dikdörtgen planlı mekânda sistematik kazı çalışması gerçekleştirilmiştir. Mekâna giriş, güneyde yer alan koridora açılan kemerli bir kapı aracılığıyla sağlanmakta olup, batıda bulunan M10 ile de yine kemerli bir kapı ile bağlantı kurulmaktadır (Şekil 2).

Kazılar sırasında, yoğun bir moloz yıkıntı tabakasının altında, +3,26/+3,16 m kot aralığında kiremit parçaları ve çiviler içeren çatı yıkıntısına ait bir tabaka tespit edilmiştir. Bunun altında, yaklaşık +2,96 m kotunda, tüm mekânı kaplayan sıkıştırılmış toprak bir zemin ortaya çıkarılmıştır. Mekânın merkezinde, doğu-batı doğrultusunda yan yana yerleştirilmiş iki adet postamentli sütun kaidesi bulunmaktadır. Bu kaidelerin, örtü sistemini taşıyan ahşap dikmelere ait olduğu düşünülmektedir.

¹² Olcay-Uçkan vd. 2022, 418.

¹³ Tarihsel süreçte Olympos kentindeki imar faaliyetleri ve kent dokusu için bk. Olcay-Uçkan vd. 2017, 9-30.

¹⁴ Parman – Olcay-Uçkan 2006, 588.

Mekânın kuzeybatı köşesinde, yaklaşık 0,60 m çapında, tuğladan inşa edilmiş dairesel planlı bir ocak tespit edilmiştir. Ocağın üst kotu +3,26 m seviyesinde olup zemin üzerinde harçlı moloz taşlarla oluşturulmuş alçak bir platform üzerine yerleştirilmiştir. Ocağın güneydoğusunda ise moloz taşlardan yapılmış, yaklaşık 2,50x1,30 m ölçülerinde dikdörtgen planlı bir tezgâh düzenlemesi belirlenmiştir (Şekil 3). Kazılar sırasında, mekânın tamamını zemin altında kuzey-güney doğrultusunda kat eden ve *Episkopeion* peristilindeki havuz ve çeşme ile bağlantılı olabilecek bir künk hattı tespit edilmiştir¹⁵. Kazı çalışmasında belgelenen mimari düzenlemeler ile mekânda ele geçen ve seramik buluntuların %51'ini oluşturan çok sayıdaki pişirme kabı parçası birlikte değerlendirildiğinde, M11'in mutfak işleviyle kullanıldığı anlaşılmaktadır.

M11'in hemen güneyinde yer alan koridorda yürütülen kazılar, bu alanın mutfakla ilişkili bir seramik çöplüğü olarak kullanıldığını ortaya koymuştur. Pişirme kaplarının yanı sıra, LRA 1, LRA 2, LRA 3, LRA 4 ve LRA 5 olarak bilinen amphora tipleri ile pithos ve testi formlu depolama kaplarına ait parçalar, seramik buluntuların %34'ünü oluşturmaktadır¹⁶. Kazı çalışmasında bulunan Geç Roma D olarak adlandırılan sofrta kapları (%14) olasılıkla hem yiyeceklerin servisi hem de mutfak kaplarıyla birlikte kapak işleviyle kullanılmıştır¹⁷. Cam buluntular, mekânın çubuklu ya da kadeh tipli kandillerle aydınlatıldığı göstermektedir¹⁸. Ayrıca, mekândaki seramik buluntuların %1'ini oluşturan ve *Episkopeion* kazılarında daha önce çok sayıda örnekle belgelenmiş olan bezemesiz, çark yapımı seramik kandillere de rastlanmıştır¹⁹. Tüm bu buluntuların kronolojik değerlendirilmesi, mutfağın MS 5. yüzyıl sonu ile MS 7. yüzyıl başı arasında kullanımda olduğunu göstermektedir.

M11'in tarihlendirilmesi ve kullanım evrelerinin saptanabilmesi açısından bir diğer önemli buluntu grubunu sikkeler oluşturmaktadır. Sikke buluntuları arasında sayısal açıdan en yoğun grubu, üzerinde nadiren okunabilen lejand ya da monogram bulunan ve Bizans sikkeleri arasında *nummus* olarak adlandırılan küçük bronz sikkeler oluşturmaktadır. MS 5. yüzyılın ikinci yarısı ile MS 6. yüzyıl başlarında basıldığı bilinen bu sikkelerin en ayırt edici özelliği, çaplarının 1 cm ya da daha küçük olmasıdır. *Episkopeion*'da ele geçen ve monogramları okunabilen *nummi* örnekleri çoğunlukla İmparator I. Leon (457-474) ve İmparator Zenon (474-491) Dönemlerine tarihlenmektedir. Bununla birlikte, *Episkopeion* kazılarında ele geçen sikke buluntuları, Geç Roma Dönemi'ne ait bronz basımlar ile Erken Bizans Dönemi küçük bronz sikkelerinin aynı kullanım evreleri içerisinde birlikte dolaşımda olduğunu göstermektedir. Bu nedenle, sikke basım tarihleri mekânın kullanım evrelerinin doğrudan göstergesi olarak değil, stratigrafik ve bağlamsal verilerle birlikte değerlendirilmesi gereken ikincil kronolojik göstergeler olarak ele alınmıştır. Bu sikkeler, M11 içerisinde İmparator II. Iustinus'a ait bir bronz sikke ile mekândaki en geç tarihli örnekler olan İmparator Fokas ve İmparator Herakleios Dönemlerine ait sikkelerle birlikte bulunmuştur²⁰. Bu yüzden özellikle küçük çaplı ve düşük değerli bronz sikkeler (Æ2, Æ3 ve *nummi*), basım tarihlerinden bağımsız olarak uzun süre kullanımda kalmış, 6. yüzyıl boyunca

15 Kazı çalışmaları raporu için bk. Olcay-Uçkan – Öztaşkın vd. 2022, 419.

16 Olympos kentinden bulunan bazı amphora örnekleri için bk. M. Öztaşkın 2017, 211-212, Çiz. 3. Olympos ketinde bulunan amphoralar hakkında kapsamlı değerlendirme için bk. Yılmaz 2026.

17 CRSW form 8, 9 ve 11 olarak tanımlanan benzer örnekler ve tipoloji için bk. Hayes 1972, 378-384. 2007-2018 yılları arasında Episkopeion'da bulunan seramik buluntular için bk. Mirzanlı 2019.

18 Tekin – Olcay-Uçkan 2025, 621-644.

19 Olympos kenti aydınlatma gereçlerinin tipolojisi için Olcay-Uçkan – Öztaşkın 2017.

20 Olcay-Uçkan – Öztaşkın 2020, 34-37, fig. 3; M11 kazısında bulunmuş tanımlanabilir durumdaki sikke buluntular için Kara 2022, kat. no. 16, 25, 31, 51, 55, 60-61, 63, 68, 97, 99, 103, 105.

dolaşımında bulunmuştur. Doğu Akdeniz'deki stratigrafik açıdan güvenilir kazı alanlarında da düşük değerli Bizans bronz sikkeler için benzer durumlar belgelenmiştir²¹.

Mekânın işlevine ilişkin önemli bir diğer veri grubu ise kemik buluntulardır. Mekânın zemin seviyesinde, küçükbaş hayvanlar ve kümes hayvanlarına ait çok sayıda kemik parçası ele geçirilmiştir. En yaygın buluntu grubu keçi kemikleri olup bunu koyun kemikleri izlemektedir. Büyükbaş hayvanlara ait kemik buluntular ise koyun ve keçilere oranla oldukça sınırlıdır. Üçüncü en yaygın kalıntılar balık türlerine aittir. Tür düzeyinde teşhisi mümkün olan örnekler arasında palamut (*Sarda sarda*), ton balığı (*Thunnus thynnus*) ve köpek balığı (*Carcharhinidae* sp.) yer almaktadır. Balık kemikleri üzerindeki derin kesik izleri, büyük balıkların dikey olarak kesilerek daha küçük parçalara ayrıldığını ve bu şekilde tüketime hazırlandığını göstermektedir²².

Karşılaştırmalı Değerlendirme ve Bölgesel Bağlam

Bu çalışmanın konusunu oluşturan ve M11 olarak adlandırılan alanda ele geçen mutfak kapları arasında, işlevlerine göre üç ana form grubu tespit edilmiştir. En yaygın grup, Olympos pişirme kapları arasında Form 1 olarak adlandırılan küresel gövdeli, çift kulplu pişirme kaplarıdır (Şekil 4/1-15). Bunun yanı sıra, Form 7 olarak adlandırılan sığ ve yayvan gövdeli, çift kulplu pişirme kabı (Şekil 4/16-17) ile Form 10 olarak adlandırılan küçük ve küresel gövdeli, tek saplı kızartma tavaları belirlenmiştir (Şekil 4/18). İncelenen parçaların tamamında, yoğun kullanıma bağlı belirgin yanık izleri gözlemlenmiştir. Hamur özellikleri aynı üretim geleneği içerisinde üretilmiş olabileceğine işaret etmektedir. M11 kazısında saptanan stratigrafik veriler doğrultusunda söz konusu örnekler MS 6. yüzyıl ile MS 7. yüzyıl başına tarihlendirilmektedir.

Olympos buluntuları arasında mutfak kaplarının en yoğun grubunu oluşturan bu örneklerin benzerleri, ilk kez Anemurium kazısında *White Kitchen Ware* (Beyaz Hamurlu Mutfak Kapları) başlığı altında tanımlanmıştır. Hamurun krem renginden açık sarıya uzanan tonları bu adlandırmanın temel gerekçesini oluşturmaktadır. Anemurium örneklerinde dış yüzeyde kahverengi ya da kırmızımsı tonlarda ince bir astar tabakası görülürken gümüş mikalı ve gözenekli hamur yapısı; kireç, kuvars ve farklı renklerde kum tanecikleri içermektedir. Buluntu bağlamlarına göre bu örnekler MS 5-6. yüzyıllara tarihlendirilmiştir²³.

1990'lı ve 2000'li yıllarda Anadolu'nun güney kıyılarında, özellikle Lykia ve Pamphylia kentlerinde gerçekleştirilen kazı çalışmaları, bu mutfak kaplarının yalnızca tipolojik açıdan değil aynı zamanda hamur özellikleri bakımından da geniş bir üretim repertuarına sahip olduğunu ortaya koymuştur. Petrografik analizler, kil kaynaklarının bölgesel farklılıklar gösterdiğini; Limyra'da kaolinitik hamurların baskın olduğunu, bölgenin batısında ise Xanthos ve Letoon'da, muhtemelen Andriake ve Patara'da da yemek pişirme kaplarının ofiyolitik oluşumlardan elde edilen killere üretildiğini göstermiştir²⁴. Arkeolojik veriler, bu üretim geleneğinin MS 6. yüzyıldan MS 7. yüzyılın içlerine kadar sürdüğünü ve ürünlerin Lykia dışına sınırlı ölçüde ihraç edildiğini ortaya koymaktadır. Lykia Bölgesi'nin doğusunda ve batısında farklı kil yataklarının kullanılmış olmasına karşın kültürel ortaklıklar nedeniyle benzer mutfak kabı repertuarlarının ve beslenme alışkanlıklarının paylaşıldığı anlaşılmaktadır.

21 Walmsley 1999.

22 Onar vd. 2022, 4.

23 Williams 1989, 71-72, Lev. 28-39.

24 Lemaitre vd. 2009, 189-212.

Olympos'ta yapılan kazı çalışmalarında geçmiş yıllarda az sayıda tespit edilen ve Form 5 olarak anılan içbükey ağızlı pişirme kabı örneklerinden yine az sayıda parça *Episkopeion*'da M11 kazısında bulunmuştur (Şekil 4/19). Literatürde bu form üzerine yapılan analizler sayesinde Kıbrıs'ta üretilmiş olduğu, olasılıkla MS 6. yüzyıldan itibaren formun diğer atölyeler tarafından da taklit edildiği tespit edilmiş ve bu pişirme kapları form özelliklerine göre 'konkav ağızlı pişirme kapları' olarak tanımlanmıştır²⁵. M11 kazısında bu form sadece birkaç ağız parçasıyla tanımlanabilmiştir. Olympos'un bir liman kenti olması, Doğu Akdeniz ticaret ağında dolaşımda olan çeşitli ürünlere erişimini mümkün kılmıştır. Özellikle MS 6. yüzyıl ortalarından, kentin tamamen terk edilmesinden önceki MS 7. yüzyıl başlarına kadar olan süreçte, kente ulaşan ithal ürünlerin çeşitliliğinde belirgin bir artış gözlenmektedir. Bu nedenle Olympos örneklerinin kökeni konusunda kesin bir tespit yapmak mümkün olmasa da bu ticari hareketlilik sayesinde kente sadece yakın çevreden değil uzak mesafelerden de pişirme kapları ulaştığı söylenebilir. Olympos'taki kap repertuarındaki çeşitlilik amphora buluntularında net şekilde gözlenebilmektedir. Amphoraların yanı sıra günlük kullanım seramikleri repertuarı içerisinde Levant Bölgesi'nde baskın bir mutfak kabı üretim grubu olan ve literatürde "Atölye X" olarak adlandırılan üretime ait sınırlı sayıda örnek *Episkopeion*'da tespit edilmiştir²⁶. Literatürde *Brittle Ware* (Düz ağızlı, yatay kulplu) olarak tanımlanan, düz ağız kenarlı ve çift yatay kulplu pişirme kaplarının M11 kazısında belgelenmesi, sikke verileriyle birlikte mutfakın MS 7. başına kadar kullanımda olduğunu göstermesi bakımından önemlidir (Şekil 4/20).

Bulgular ve Sonuç

Olympos *Episkopeion*'u M11'de yürütülen kazı çalışmaları, mekânların işlevlerinin çözümlenmesi, kompleksin kullanım evreleri ve buradaki yemek alışkanlıklarının anlaşılması açısından nitelikli veriler sunmuştur. Mutfak işleviyle kullanılan bu mekân, kompleksin kuzeybatı ucunda, dinsel yapıların yoğunlaştığı doğu bölümünden görece uzak bir konumda yer almaktadır. Bu konum, mekânın hemen güneydoğusunda yer alan ve açık avlu işlevi gördüğü anlaşılan *viridarium* ile doğrudan ilişkili olmasını sağlamıştır. Yangın riski nedeniyle uzun süreli ateş kullanımını gerektiren pişirme faaliyetlerinin, kapalı mekânlardan ziyade açık avlu birimleriyle ilişkili alanlarda gerçekleştirilmiş olması muhtemeldir. Ayrıca M11'in, güneydoğusunda yer alan ve toplantı ya da yemek salonu olarak kullanıldığı anlaşılan *triclinium* birimine doğrudan erişime sahip olması, mekânın işlevsel bütünlük içerisinde değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir.

M11 ve güneyindeki koridorda gerçekleştirilen kazılarda, en yaygın buluntu grubunu Form 1 olarak adlandırılan küresel gövdeli, çift kulplu pişirme kapları oluşturmaktadır. Bu kaplar, farklı ağız profillerine sahip olup ağız çapları ortalama 12-14 cm arasında değişmektedir. Bu ölçüler, söz konusu kapların dönemin pişirme kapları arasında görece küçük boyutlu örnekler olduğunu göstermektedir. Bu durum porsiyonlar hâlinde ısıtma amacıyla da kullanıldıklarını düşündürmektedir. Formun ayırt edici özelliği ağız kısmında dıştan kalınlaştırılmış üçgen biçiminde bir çıkıntının bulunmasıdır. M11 kazılarında bulunan örneklerin, MS 6. yüzyıla ait erken örneklerinde, bu kısım tam olarak üçgen biçiminde görülür (Şekil 4/1-4). MS 6. yüzyılın ikinci yarısında ağız profilini oluştururken dıştan bastırılarak bu üçgen kısmında uzatıldığı ve en üst kısmında ince bir çıkıntı oluşturduğu görülür (Şekil 4/5-6, 8-11). MS 7. yüzyıl başında uzatılan üçgen profil tamamen kaybolarak dışa doğru kıvrık ince bir bant oluşturan yuvarlak ağız profilleri görülür (Şekil 4/12-15). Aynı form ve hamur özelliklerine sahip pişirme

25 Catling 1972, fig. 7, P. 96; Hayes 2003, fig. 23, 256; Vokaer 2010, 219.

26 Vokaer 2010; Waksman vd. 2005, 1-15.

kapları Limyra²⁷, Patara²⁸, Rhodiapolis²⁹, Arykanda³⁰, Side³¹ ve Anemurium³² kazılarında da belgelenmiştir.

Dönemin pişirme alışkanlıklarına bağlı olarak kapların ısıyı verimli şekilde toplayabilmesi için oldukça ince cidarlı olarak üretilmişlerdir. Form 1 tipindeki pişirme kaplarında gövdenin uzunluğu değişkendir. Çapı küçük olan örneklerde gövde tamamen küreseldir. Daha büyük boyutlu bazı örneklerde ise gövdenin aşağı doğru genişleyerek torba biçiminde yapıldığı görülür. Farklı kapasitelere sahip olsalar da dip kısımları ince ve küresel biçimde sonlanır. Tüm Form 1 örneklerinde ağız kenarının hemen altından başlıya çift dikey kulp vardır. Kulp kısımlarının konumu ve ağız kısmına göre yüksekliği genellikle değişmezken farklı profillerde kulplar görülmektedir. Bunun nedeni kapların gövde şekillerine göre kulp profillerinin değişmesidir. Hacim olarak küçük olanlarda genellikle kareye yakın kesitli ve ince kulplar kullanılırken kapların kapasitesi arttıkça üzeri yivli, oval biçimli kalın kulplar görülür. Pişirme kaplarıyla birlikte çok az sayıda kapak parçası bulunmuştur (Şekil 4/7).

Mekân içerisinde ele geçen hayvan kemikleriyle birlikte değerlendirildiğinde, bu kapların üçayak üzerinde kullanılarak sebzelerin, koyun ve keçi etleriyle hazırlanan sulu yemeklerin ve çeşitli sosların pişirilmesinde kullanıldığı anlaşılmaktadır. Yüksek ısıya maruz kalan pişirme kapları genellikle kırılğan dokuludur. Hamur renkleri krem renginden açık sarıya ve de açık pembe tonlarına kadar değişkenlik gösterir. Yüksek ısıya maruz kalmış örnekler pembe-mor ya da açık gri renklerde dir. Olympos örneklerinde, örneklerin tamamı mikalı olup hamur içerisinde küçük boyutlu kireç ve kum taneleri rahatlıkla seçilebilmektedir. Hamura dayanıklılık kazandıran kuvars taneleri ise bazı örneklerde gözle görülebilir boyuttadır. Bazı örnekler üzerinde oldukça yıpranmış, kırmızı renkte, ince astar tabakası hâlen görülebilir durumdadır.

M11 kazılarında, Form 7 olarak adlandırılan sığ ve yayvan gövdeli, çift kulplu tava formuna ait parçalar da ele geçirilmiştir (Şekil 4/16-17). Bu kaplar, ağza doğru daralan diyagonal gövdeli olup ağız çapları ortalama 22-26 cm arasında değişmektedir. Besinlerin sotelenerek pişirilmesinde kullanılmış olmaları muhtemeldir. Ağızdan hemen önce gövde dışı doğru genişlemekte ve basitleştirilmiş, yuvarlak bir ağızla sonlanmaktadır. Çift, yatay halka kulplara sahiptirler. Özellikle gövdenin alt kısımlarında yoğun yanık izleri tespit edilmiştir. Bu forma ait bazı örneklerin iç yüzeylerinde kırmızı renkli astar izleri korunmuştur. Olympos'ta bu form, *Episkopeion* dışında Mozaikli Yapı ve Giriş Kompleksi'nde de farklı örneklerle temsil edilmektedir. Benzer örnekler Andriake³³ ve Rhodiapolis³⁴ kazılarında da tespit edilmiştir.

Kızartma amacıyla kullanılmış olması muhtemel ancak daha küçük boyutlu olan Form 10 ise ağza doğru daralan küresel gövdeli olup katı ağız kenarı yuvarlak veya kare biçimde sonlanır (Şekil 4/18). Çapları 15-20 cm arasında değişmektedir. Ağız kenarında uzun, tek bir tutma sapı yer alır. Form 7 örneklerinde olduğu gibi bu kaplarda da gövdenin alt bölümünde yoğun

27 Yener-Marksteiner 2019, Çiz. 10-20, fot. 4.

28 Özdemir 2009, 164, kat. no. 265-268.

29 Fıncı 2010, Lev. 9.

30 Yaman 2018, Lev. 55/378, 57/389-395.

31 Alanyalı 2013, Çiz. 7/Sd.Mz.12 K1/12/03.

32 Williams 1989, fig. 39/424.

33 Öz 2020, Lev. 36/4-5.

34 Fıncı 2010, Lev. 26/110.

yanık izleri gözlemlenmektedir. Kesilerek küçük parçalara ayrılmış büyük balıkların ve sosların pişirilmesinde kullanılmış olması muhtemeldir. Olympos'ta Mozaikli Yapı ve Giriş Kompleksi'nde çok sayıda örnekle temsil edilir. Benzerleri Limyra³⁵, Andriake³⁶, Rhodiapolis³⁷, Patara³⁸, Arykanda³⁹, Xanthos⁴⁰, Perge⁴¹ ve Anemurium'da⁴² tespit edilmiştir.

Form 1, Form 7 ve Form 10 örneklerinin ortak hamur özellikleri, bu kapların aynı üretim geleneğine, muhtemelen aynı atölyeye ait olduğunu düşündürmektedir. Güney Lykia'da ve özellikle Limyra çevresinde MS 4. yüzyıldan itibaren mutfak kapları üreten bir atölyenin varlığı bilinmektedir⁴³. Örneklerin benzerlikleri ve Olympos'un coğrafi konumu göz önünde bulundurulduğunda pişirme kaplarının yakın çevredeki bu atölyenin üretimi olduğu öne sürülebilir.

Form 5 olarak adlandırılan pişirme kabı ise ağza doğru daralan diyagonal gövdeli olup kavisli boyundan sonra yuvarlatılmış basit bir ağızla sonlanmakta ve çift kulplu özellik göstermektedir (Şekil 4/19). Yüzeyi belirgin biçimde pürüzlüdür ve hem form hem de hamur özellikleri bakımından diğer formlardan ayrılmaktadır. Yoğun demir içeren hamuru nedeniyle kırmızı renkte olup astar tespit edilmemiştir. Olympos buluntuları arasında bu form, *Episkopeion* dışında Mozaikli Yapı'da ele geçen az sayıdaki örnekle temsil edilmektedir. Anemurium'da daha önce yapılan araştırmalarda bu kaplar, form bakımından "Kıbrıs Stili" olarak adlandırılmış ve Erken Bizans Dönemi'ne tarihlendirilmiştir⁴⁴. Dhiorios, Paphos, Beirut ve Caesarea Maritima'da bu form ile aynı özelliklerde pişirme kapları bulunmuştur⁴⁵. Kıbrıs ve Levant Bölgesi atölyelerinin MS 6. yüzyıldaki ortak üretimleri arasında tanımlanmıştır.

Yine Levant Bölgesi'nde 'Atölye X' olarak adlandırılan atölyenin üretimlerinden olan düz ağız kenarlı, çift yatay kulplu pişirme kabı mevcuttur (Şekil 4/20). *Brittle Ware* türündeki bu pişirme kaplarına ait bir parçanın M11 kazısında az sayıdaki Spatheion 3 ve LRA 5 tipi amphoralara ait parçalarla bulunmuş olması her iki pişirme kabı tipinin de uzak mesafe ticaret ağı sayesinde kente ulaşmış olabileceğini gösteren verilerden bir tanesidir. Bu amphoralar olasılıkla Olympos'un hâlen varsılığını koruduğu MS 6. yüzyılın ikinci yarısı ve 7. yüzyılın başına kadarki sürecine aittir.

Episkopeion'daki M11 buluntuları, Olympos'ta mutfak kullanımına ait verilerin ilk kez kapalı ve stratigrafik olarak güvenilir bir bağlamda belgelenmesini sağlamıştır. Mekânda tespit edilen ocak ve tezgâh düzenlemesi, hemen yanındaki depo mekânı ile olan organik bağlantısı ile birlikte değerlendirildiğinde; çok sayıda pişirme kabı ile hayvan kemiklerinin dağılımı ve yoğunluğu, M11'in bireysel bir konut mutfağından ziyade, *Episkopeion* bünyesinde toplu tüketime hizmet eden kurumsal bir mutfak olarak kullanıldığını göstermektedir.

35 Marksteiner – Yener-Marksteiner 2010, Taf. 5/36.

36 Öz 2020, Lev. 41.

37 Fıncı 2010, lev. 33/137.

38 Korkut 2007, Res. 4/2.

39 Yaman 2018, Lev. 45/300, 302.

40 Waksman vd. 2010, Fig. 4/LYC 12.

41 Fırat 1999, Lev. 225/f-g.

42 Williams 1989, fig. 38/416.

43 Bes 2020, 383.

44 Williams 1989, 69, fig. 37.

45 Patrich 2008, kat. 131; Reynolds vd. 2007, Fig. 40.

Erken Bizans Dönemi'nde hayvansal gıda tüketimi ve beslenme pratiklerinin, kentsel işlevler ve bölgesel ekolojik koşullarla yakından ilişkili olduğu, çevresel tarih ve zooarkeolojik çalışmalarda da vurgulanmaktadır⁴⁶. Sagalassos'ta Erken Bizans Dönemi'ne tarihlenen izotopik ve zooarkeolojik çalışmalar, hayvansal protein tüketiminde küçükbaş hayvanların (özellikle koyun ve keçi) belirleyici bir rol oynadığını; bu tercihin bölgenin dağlık topografyası, iklim koşulları ve üretim stratejileriyle doğrudan ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır⁴⁷. *Episkopeion* bağlamında ele geçen kemik buluntularının tür dağılımı, Erken Bizans Dönemi'nde Güneybatı Anadolu için tanımlanan genel beslenme modelleriyle uyumludur. Bölgenin doğal çevre koşulları ve iklimsel özellikleri, küçükbaş hayvan yetiştiriciliğini hem ekonomik açıdan hem de ulaşılabilirlik bakımından sürdürülebilir kılarken, koyun ve keçi etinin kurumsal düzeyde düzenli tüketim için uygun bir protein kaynağı sunduğu anlaşılmaktadır. Bu durum, *Episkopeion* gibi süreklilik gösteren ve uzun süreli olarak belirli bir nüfusa hizmet eden yapılarda, yerel üretimle kolayca temin edilebilen küçükbaş hayvanların beslenme pratiğinde belirleyici bir rol oynamış olabileceğini düşündürmektedir.

Lykia'nın dağlık topografyası küçükbaş hayvan yetiştiriciliğine elverişli bir çevre sunarken deniz ile olan bağlantısı, küçük ve büyük boyutlu çok sayıda balık türünün beslenme pratiğinde yer almasını mümkün kılmıştır. *Episkopeion* kazılarında küçük balıklar tür düzeyinde kesin olarak tanımlanamamış olsa da farklı boyutlarda bronz oltaların varlığı, Olympos'ta yerel ölçekte ve süreklilik gösteren bir olta balıkçılığı pratiğine işaret etmektedir. Tespit edilen büyük türler arasında palamut (*Sarda sarda*), ton balığı (*Thunnus thynnus*) ve köpek balığı (*Carcharhinidae* sp.) yer almaktadır. Bu türlere ait omurga kemikleri üzerindeki derin kesik izleri, özellikle orkinos gibi büyük pelajik türlerin gövde boyunca parçalanarak tüketime hazırlanmış olabileceğine işaret etmektedir. Benzer kasaplık izleri Balkanlar'da, Konstantinopolis ve Doğu Akdeniz'deki Erken Bizans yerleşimlerinde de raporlanmıştır⁴⁸. Tür bileşimi (pelajik scombridler ve köpekbalığı) Olympos'un kıyısız konumu ve liman kenti niteliğiyle uyumludur. Bu veriler ışığında, Olympos buluntularının yerel ölçekte olta balıkçılığıyla avlanan kıyısız türlerin yanı sıra, ağ kullanımıyla yakalanan yarı açık deniz türleri ve mevsimsel göçler sırasında daha geniş balıkçılık ağları aracılığıyla tedarik edilen büyük pelajik balıkların birlikte tüketildiği, çok katmanlı bir balıkçılık ve beslenme pratiği çerçevesinde değerlendirilmesini mümkün kılmaktadır.

Yazar Katkıları/Writer Contributions

Çalışmanın Tasarlanması/Planning of the Study	Yazar/Author-1 (%50) - Yazar/Author-2 (%50)
Veri Toplanması/Collecting Data	Yazar/Author-1 (%40) - Yazar/Author-2 (%60)
Veri Analizi/Data Analysis	Yazar/Author-1 (%60) - Yazar/Author-2 (%40)
Makalenin Yazımı/Writing the Article	Yazar/Author-1 (%50) - Yazar/Author-2 (%50)
Makale Gönderimi ve Revizyonu/Submission of the Article and Revisions	Yazar/Author-1 (%40) - Yazar/Author-2 (%60)

Çıkar çatışması beyan edilmemiştir / The Author(s) declare(s) that there is no conflict of interest.

46 Izdebski – Preiser-Kapeller 2024.

47 Fuller – De Cupere vd. 2012.

48 Beech – Irving 2007; Puncher vd. 2014; Van Neer – Lernau vd. 2004.

Değerlendirme

Bu makale en az iki hakem tarafından çift taraflı kör hakemlik modeliyle incelendi. Benzerlik taraması yapılarak intihal içermediği teyit edildi.

Etik Beyan

Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.

Etik Bildirim

hoyuk@ttk.gov.tr

Yapay Zeka Kullanımı

Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde yapay zekâ tabanlı herhangi bir araç veya uygulama kullanılmamıştır. Çalışmanın tüm içeriği, yazarlar tarafından bilimsel araştırma yöntemleri ve akademik etik ilkelere uygun şekilde üretilmiştir.

Lisans

Bu makale Creative Commons Atıf-GayriTicari 4.0 Uluslararası Lisans (CC BY-NC) ile lisanslanmıştır.

Review

This article has been reviewed by at least two reviewers using a double blind peer review model. A similarity check was performed to confirm that it was free of plagiarism.

Ethical Statement

It is declared that scientific and ethical principles were complied with during the preparation of this study and all the works referred are mentioned in the bibliography.

Complaints

hoyuk@ttk.gov.tr

Use of Artificial Intelligence

No artificial intelligence-based tools or applications were used in the preparation of this study. The entire content of the manuscript was produced by the authors in accordance with scientific research methods and academic ethical principles.

License

This work is licensed under Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC).

KATALOG

No: 1 (Şekil 4.1) Pişirme kabı, ağız parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11, +3,46/+3,26 m

Ölçüler: Ağız çapı: 20 cm, yükseklik: 4,2 cm, gövde kalınlığı: 0,6 cm

Tanım: Krem rengi (7.5 YR 8/4), mikalı, çok küçük kireç katkılı, sık dokulu ve gözenekli hamur. Dış yüzeyde kırmızı-kahverengi (2.5 YR 5/8) astarlı.

No: 2 (Şekil 4.2) Pişirme kabı, ağız ve kulp parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11, Güney koridor, +3,26/+2,96 m

Ölçüler: Ağız çapı: 15 cm, yükseklik: 3,2 cm, gövde kalınlığı: 0,5 cm

Tanım: Pembe renkte (2.5 YR 7/6), mikalı, kireç, kuvars ve kum katkılı hamur.

No: 3 (Şekil 4.3) Pişirme kabı, ağız parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11'in doğusu, +3,16/+2,96 m

Ölçüler: Ağız çapı: 11 cm, yükseklik: 3 cm, gövde kalınlığı: 0,4 cm

Tanım: Krem rengi (5 YR 8/4), mikalı, kireç ve kum katkılı hamur. İç ve dış yüzeyde kırmızı-kahverengi (2.5 YR 4/8) astar kalıntıları.

No: 4 (Şekil 4.4) Pişirme kabı, ağız parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11'in doğusu, +3,16/+2,96 m

Ölçüler: Ağız çapı: 12 cm, yükseklik: 4,3 cm, gövde kalınlığı: 0,3 cm

Tanım: Pembe (2.5 YR 7/6), mikalı, kireç ve kum katkılı hamur. İç ve dış yüzeyde kırmızı-kahverengi (2.5 YR 4/8) astar kalıntıları.

No: 5 (Şekil 4.5) Pişirme kabı, ağız ve kulp parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11-Güney Koridor, +3,26/+2,96 m

Ölçüler: Ağız çapı: 13 cm, yükseklik: 3,3 cm, gövde kalınlığı: 0,4 cm

Tanım: Kırmızı-sarı renkte (5 YR 6/8), mikalı, kireç ve kum katkılı hamur. Pembe renkte (10 R 6/6) astar kalıntıları.

No: 6 (Şekil 4.6) Pişirme kabı, ağız parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11-Güney Koridor, +3,26/+2,96 m

Ölçüler: Ağız çapı: 13 cm, yükseklik: 4,3 cm, gövde kalınlığı: 0,4 cm

Tanım: Pembe (2.5 YR 7/6), mikalı, kireç ve kum katkılı hamur.

No: 7 (Şekil 4.7) Kapak parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11'in batısı, +3,16/+2,96 m

Ölçüler: Ağız çapı: 13 cm, yükseklik: 4,3 cm, gövde kalınlığı: 0,4 cm

Tanım: Kırmızı-sarı (5 YR 5/6), mikalı, kireç, kuvars ve kum katkılı hamur. Kırmızı-kahverengi (2.5 YR 4/8) astarlı.

No: 8 (Şekil 4.8) Pişirme kabı, ağız parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11'in doğusu, +3,16/+2,96 m

Ölçüler: Ağız çapı: 13,4 cm, yükseklik: 2,6 cm, gövde kalınlığı: 0,7 cm

Tanım: Krem rengi (7.5 YR 8/4), mikalı, kireç ve kum katkılı hamur.

No: 9 (Şekil 4.9) Pişirme kabı, ağız parçası

Buluntu Yeri: Mekân 8, Güney Koridor'un doğu köşesi, +3,96/+3,40 m

Ölçüler: Ağız çapı: 13 cm, yükseklik: 4,8 cm, gövde kalınlığı: 0,3 cm

Tanım: Açık kahverengi (5 YR 6/6), mikalı, kireç ve kum katkılı hamur.

No: 10 (Şekil 4.10) Pişirme kabı, ağız parçası

Buluntu Yeri: Mekân 8, Güney Koridor'un kuzey köşesi, +3,96/+3,46 m

Ölçüler: Ağız çapı: 14 cm, yükseklik: 5,8 cm, gövde kalınlığı: 0,4 cm

Tanım: Açık kahverengi (2.5 YR 6/8), mikalı, kireç ve kum katkılı hamur. Dış yüzeyde kırmızı renkte astarlı.

No: 11 (Şekil 4.11) Pişirme kabı, ağız parçası

Buluntu Yeri: Mekân 8, Güney Koridor'un kuzey köşesi, +3,96/+3,40 m

Ölçüler: Ağız çapı: 14 cm, yükseklik: 7 cm, gövde kalınlığı: 0,5 cm

Tanım: Açık kahverengi (5 YR 7/8), mikalı, kireç, kuvars ve kum katkılı hamur.

No: 12 (Şekil 4.12) Pişirme kabı, ağız ve kulp parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11'in doğusu, +3,16/+2,96 m

Ölçüler: Ağız çapı: 12 cm, yükseklik: 3 cm, gövde kalınlığı: 0,4 cm

Tanım: Pembe (5 YR 7/6), mikalı, kireç ve kum katkılı hamur. Pembe (2.5 YR 6/6) renkte astarlı.

No: 13 (Şekil 4.13) Pişirme kabı, ağız ve kulp parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11, Güney Koridor, +3,96/+3,40 m

Ölçüler: Ağız çapı: 14 cm, yükseklik: 12 cm, gövde kalınlığı: 0,6 cm

Tanım: Açık kahverengi (7.5 YR 7/6), mikalı, kireç ve kum katkılı hamur. Ağız kenarında ve dış yüzeyde kırmızı-kahverengi (2.5 YR 6/8) astarlı.

No: 14 (Şekil 4.14) Pişirme kabı, ağız ve kulp parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11'in doğusu, +3,16/+2,96 m

Ölçüler: Ağız çapı: 12,2 cm, yükseklik: 11,4 cm, gövde kalınlığı: 0,6 cm

Tanım: Pembe kahverengi (2.5 YR 5/6), mikalı, kireç ve kum katkılı hamur. Kırmızı-kahverengi (10 YR 4/4) astarlı.

No: 15 (Şekil 4.15) Pişirme kabı, ağız ve kulp parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11'in güneybatı köşesi, +3,16/+3,01 m

Ölçüler: Ağız çapı: 12 cm, yükseklik: 10 cm, gövde kalınlığı: 0,3 cm

Tanım: Tamamen cüruflaşmış ve gri renkte, mikalı, kireç ve kum katkılı hamur.

No: 16 (Şekil 4.16) Pişirme kabı, ağız ve kulp parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11, Güney Koridor, +3,26/+2,96 m

Ölçüler: Ağız çapı: 22 cm, yükseklik: 5,6 cm, gövde kalınlığı: 0,7 cm

Tanım: Krem (5 YR 8/4), mikalı, kireç ve kum katkılı hamur.

No: 17 (Şekil 4.17) Pişirme kabı, ağız ve kulp parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11, Güney Koridor, +3,26/+2,96 m

Ölçüler: Ağız çapı: 22 cm, yükseklik: 4 cm, gövde kalınlığı: 1 cm

Tanım: Açık kahverengi (5 YR 6/6), mikalı, kireç ve kum katkılı hamur.

No: 18 (Şekil 4.18) Kızartma kabı, ağız parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11'in doğusu, +3,16/+2,96 m

Ölçüler: Ağız çapı: 17 cm, yükseklik: 4,3 cm, gövde kalınlığı: 1,2 cm

Tanım: Pembe (2.5 YR 7/6), mikalı, kireç ve kum katkılı hamur. İç yüzeyde pembe renkte (10 R 6/8) astar kalıntıları.

No: 19 (Şekil 4.19) Pişirme kabı, ağız parçası

Buluntu Yeri: Mekân 11'in batısı, +3,16/+2,96 m

Ölçüler: Ağız çapı: 14 cm, yükseklik: 2,8 cm, gövde kalınlığı: 0,3 cm

Tanım: Kırmızı-sarı (2.5 YR 6/8), mikalı, kireç ve kuvars katkılı. Hamur kesitinde çok küçük kırmızı demir oksit parçacıkları görülür. Dış yüzeyde açık kahverengi (7.5 YR 6/4) astarlı.

No: 20 (Şekil 4.20) Pişirme kabı, ağız ve kulp parçası

Buluntu Yeri: M11, Güney Koridor, +3,96/+3,40 m

Ölçüler: Ağız çapı: 13 cm, yükseklik: 4,7 cm, gövde kalınlığı: 0,7 cm

Tanım: Pembe (2.5 YR 8/3), mikalı, kireç katkılı. Kırmızı renkte demir oksit parçacıkları görülür.

KAYNAKLAR

Adak – Tüner 2004

Adak, M. – Tüner, N., “Neue Inschriften aus Olympos und Seinem Territorium I”, *Gephyra* I, 53-65.

Akhan – Çelgin 1991

Akhan, İ. A. – Çelgin, A. V., “Likya’da, Olympos’ta Bulunan Bir Mezar Anıtı”, *Mimar Sinan Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Dergisi* 1, 75-105.

Alanyalı 2013

Alanyalı, H. S., “Side 2011-2012 Yılı Çalışmaları”, *Anmed* 11, 121-133.

Beech – Irving 2007

Beech, M. J. – Irving, B., “The Fish Remains”, *Nicopolis ad Istrum III: A Late Roman and Early Byzantine City. The Finds and the Biological Remains*, ed. A. G. Poulter, Oxbow Books, Oxford, 224-241.

Bes 2020

Bes, P., “Early Byzantine Pottery from Limyra’s West and East Gate Excavations”, *Adalya* 23, 377-407.

Böyükörük – Çelik 2019

Böyükörük, F. – Çelik, A., “Mithrapata ve Aruwatijesi (Musa Dağı?) Definesi”, *Cedrus* VII, 239-265.

Catling 1972

Catling, H. W., “An Early Byzantine Pottery Factory at Dhiorios in Cyprus”, *Levant* 4/1, 1-82.

Fırat 1999

Fırat, N., *Perge Konut Alanı Keramiği*, (Yayımlanmamış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi), İstanbul.

Fırıncı 2010

Fırıncı, S., *Rhodiapolis Seramikleri Roma Dönemi Pişirme Kapları “2006-2009 Buluntuları”*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi), Antalya.

Fuller – De Cupere vd. 2012

Fuller, B. T. – De Cupere, B. – Marinova, E. – Van Neer, W. – Waelkens, M. – Richards, M. P., “Isotopic Reconstruction of Human Diet and Animal Husbandry Practices During the Classical-Hellenistic, Imperial, and Byzantine Periods at Sagalassos, Turkey”, *American Journal of Physical Anthropology*, 149/2, 157-171.

Hayes 1972

Hayes, J. W., *Late Roman Pottery*. The British School at Rome, London.

Hayes 2003

Hayes, J. W., "Hellenistic and Roman Pottery Deposits from the "Saranda Kolones" Castle Site at Paphos", *British School at Athens*, 98, 447-516.

Hellenkemper – Hild 2004

Hellenkemper, H. – Hild, F., *Tabula Imperii Byzantini 8: Lykien un Pamphylien*, Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, Wien.

Işın 2011

Işın, G., "Topal Gavur'dan Apollonias'a", *Aktüel Arkeoloji* 20, 107-110.

Izdebski – Preiser-Kapeller 2024

Izdebski, A. – Preiser-Kapeller, J. (ed.), *A Companion to the Environmental History of Byzantium*, Brill, Leiden-Boston.

Kara 2022

Kara, S., *Olympos Antik Kenti Kazısında Bulunan Roma ve Bizans Sikkeleri (2008-2019 Yılları)*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi), Denizli.

Korkut 2007

Korkut, T., "Roma Dönemi Patarası Yemek Pişirme Kapları: Tavalar", *IV. Uluslararası Katılımlı Seramik, Cam, Emaye, Sır ve Boya Semineri, (26-28 Kasım 2007, Eskişehir)*, ed. B. Karasu – N. Ay – Z. Çobanlı – F. Alanyalı – R. Yamaçlı, Türk Seramik Derneği, İstanbul, 431-449.

Lemaître vd. 2009

Lemaître, S. – Waksman, S. Y. S. – Arqué, M. C. – Pellegrino, E. – Rocheron, C. – Yener-Marksteiner, B., "Identité régionale et spécificités locales en Lycie: l'apport des céramiques culinaires", *Carie et Lycie méditerranéennes: Dynamiques des territoires, échanges et identités. Ausonius Editions Études 23*, ed. O. Henry, Bordeaux, 189-212.

Marksteiner – Yener-Marksteiner 2010

Marksteiner, T. – Yener-Marksteiner, B., "Die Grabungen in Sondage 30/36/37 in der Weststadt von Limyra", *Der archäologische Befund und die Keramik, Vol. 78*, Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, Wien, 221-252.

Mirzanlı 2019

Mirzanlı, F., *Olympos Piskoposluk Sarayı Kazılarında Bulunan Erken Bizans Seramikleri*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi), Denizli.

Olçay-Uçkan 2017

Olçay-Uçkan, B. Y. (ed.), *Olympos I: 2000-2014 Araştırma Sonuçları*, AKMED, Antalya.

Olçay-Uçkan – Kayapınar 2015

Olçay-Uçkan, B. Y. – Kayapınar, L., "Olympos Piskoposu Methodios ve Olympos Kenti", *Patara VII. 1 Kum'dan Kent'e Patara Kazılarının 25 Yılı, Uluslararası Sempozyum Bildirileri (11-13 Kasım 2013 Antalya)*, ed. H. Işkan – F. Işık, Ege Yayınları, İstanbul, 1-15.

Olçay-Uçkan vd. 2022

Olçay Uçkan, B. Y. – Öztaşkın, G. K. – Öztaşkın, M. – Evcim, S., “Olympos Kazısı 2019-2020 Yılı Çalışmaları”, *Kazı Sonuçları Toplantısı* 42/2, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara, 415-434.

Olçay-Uçkan vd. 2017

Olçay-Uçkan, B. Y. – Öncü, Ö. E. – Evcim, S., “Olympos’un Roma ve Bizans Dönemi Kent Dokusu”, *Olympos I: 2000-2014 Araştırma Sonuçları*, ed. B. Y. Olçay-Uçkan, AKMED, Antalya, 9-30.

Olçay-Uçkan – Öztaşkın 2017

Olçay-Uçkan, B. Y. – Öztaşkın, M., “Olympos Kazılarında Bulunan Aydınlatma Gereçleri”, *Seleucia* 7, 1-28.

Olçay-Uçkan – Öztaşkın 2020

Olçay-Uçkan, B.Y. – Öztaşkın, M., “Olympos Piskoposluk Sarayında Yeni Sonuçlar”, *Anmed* 18, 34-37.

Onar vd. 2022

Onar, V. – Olçay-Uçkan, B. Y. – Öztaşkın, M. – Siddiq, A. B. – Öncü, Ö. E. – Öztaşkın, G. K. – Chrószcz, A., “Animal Exploitation at the Olympos, Southwestern Anatolia: Zooarchaeological Analysis”, *Journal of Archaeological Science: Reports* 43. doi: 10.1016/j.jasrep.2022.103487.

Öncü 2012

Öncü, E. Ö., “Antalya-Olympos Antik Kenti Roma Mimarisi Araştırmalarından Yeni Bulgular”, *Uluslararası Genç Bilimciler Buluşması I: Anadolu Akdenizi Sempozyumu 04-07 Kasım 2009, Antalya*, Suna-İnan Kırac Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü, Antalya, 274-275.

Öncü 2021

Öncü, E. Ö., “The Northern District of Olympos (Lycia) in the Roman Period”, *Cedrus* IX, 303-321.

Öz 2020

Öz, C., *Myra ve Andriake Geç Roma Dönemi Seramikleri*, (Yayımlanmamış Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi), Antalya.

Özdemir 2009

Özdemir, B. Ş., *Patara Roma Dönemi Günlük Kullanım Seramikleri*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi), Antalya.

Öztaşkın 2013

Öztaşkın, G. K., *Olympos Antik Kenti Episkopeion Yapı Topluluğu*, (Yayımlanmamış Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi), Eskişehir.

Öztaşkın 2017

Öztaşkın, G. K., “Olympos Kenti Episkopeion Yapı Topluluğu”, *Olympos I: 2000-2014 Araştırma Sonuçları*, ed. B. Y. Olcay-Uçkan, Suna-İnan Kırış Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü, Antalya, 49-78.

Öztaşkın 2017

Öztaşkın, M., “Olympos Kazısı Seramik Buluntuları”, *Olympos I: 2000-2014 Araştırma Sonuçları*, ed. B. Y. Olcay-Uçkan, Suna-İnan Kırış Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü, Antalya, 209-224.

Parman – Olcay-Uçkan 2006

Parman, E. – Olcay-Uçkan, B. Y., “Olympos’un Ortaçağ Dokusu”, *III. Uluslararası Likya Sempozyumu Bildirileri II, 07-10 Kasım 2005 Antalya*, Suna-İnan Kırış Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü, Antalya, 587-599.

Patrich 2008

Patrich, J., *Archaeological Excavations at Caesarea Maritima. Areas CC, KK and NN. Final Reports. Vol. I: The Objects*, Israel Exploration Society, Jerusalem.

Puncher vd. 2014

Puncher, G. N. – Onar, V. – Toker, N. Y. – Tinti, F., “A Multitude of Byzantine Era Bluefin Tuna and Swordfish Bones Uncovered In Istanbul, Turkey”, *Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT*, 71/4, 1626-1631.

Reynolds–Waksman 2007

Reynolds, P. – Waksman, S. Y., “Beirut Cooking Wares 2nd to 7th Centuries: Local Forms and North Palestinian Imports”, *Berytus* 50, 59-81.

Sertel 2017

Sertel, S., *Olympos Piskoposluk Kilisesi ve Vaftizhanesi Liturjik Taş Eserleri*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi), Denizli.

Tekin – Olcay-Uçkan 2025

Tekin, A. – Olcay-Uçkan, B. Y., “Olympos Glass Lamps and Metal Lamp Components”. *Adalya* 28, 621-44.

Uğurlu 2007

Uğurlu, E., “Olympos ve Zeniketes’in Kalesinin Lokalizasyonu”, *Adalya* X, 81-104.

Van Neer–Lernau vd. 2004

Van Neer, W. – Lernau, O. – Friedman, R. – Mumford, G. – Poblome, J. – Waelkens, M., “Fish Remains from Archaeological Sites as Indicators of Former Trade Connections in the Eastern Mediterranean”, *Paléorient* 30/1, 101-148.

Vokaer 2010

Vokaer, A., "Byzantine Cooking Ware Imports in Syria: The 'Workshop X'". *Berytus* 53/54, 213-232.

Waksman vd. 2005

Waksman, S. Y. – Reynolds, P. – Bien, S. – Trégli, J. C., "A Major Production of Late Roman 'Levantine' and 'Cypriot' Common Wares", *LCRW I. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean: Archaeology and Archaeometry*, ed. J. M. Gurt i Esparraguera, J. Buxeda i Garrigós, M. Á. Cau Ontiveros, BAR International series, Oxford, 1-15.

Waksman – Lemaitre 2010

Waksman, S. Y. – Lemaitre, S., "C ramique culinres de Lycie (Turquie) aux  poquesromaine et proto-byzantine. Approches arch ologiques et arch om triques". *LRCW 3. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean, Archaeology and Archaeometry, Comparison Between Western and Eastern Mediterranean*, ed. S. Mantelli vd., British Archaeological Reports, International Series, Oxford, 781-790.

Walmsley 1999

Walmsley, A., "Coin Frequencies in Sixth and Seventh Century Palestine and Arabia: Social and Economic Implications", *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 42/3, 326-350.

Williams 1989

Williams, C., *Anemurium: The Roman and Early Byzantine Pottery*, Pontifical Institute of Mediaeval Studies, Toronto.

Yaman 2018

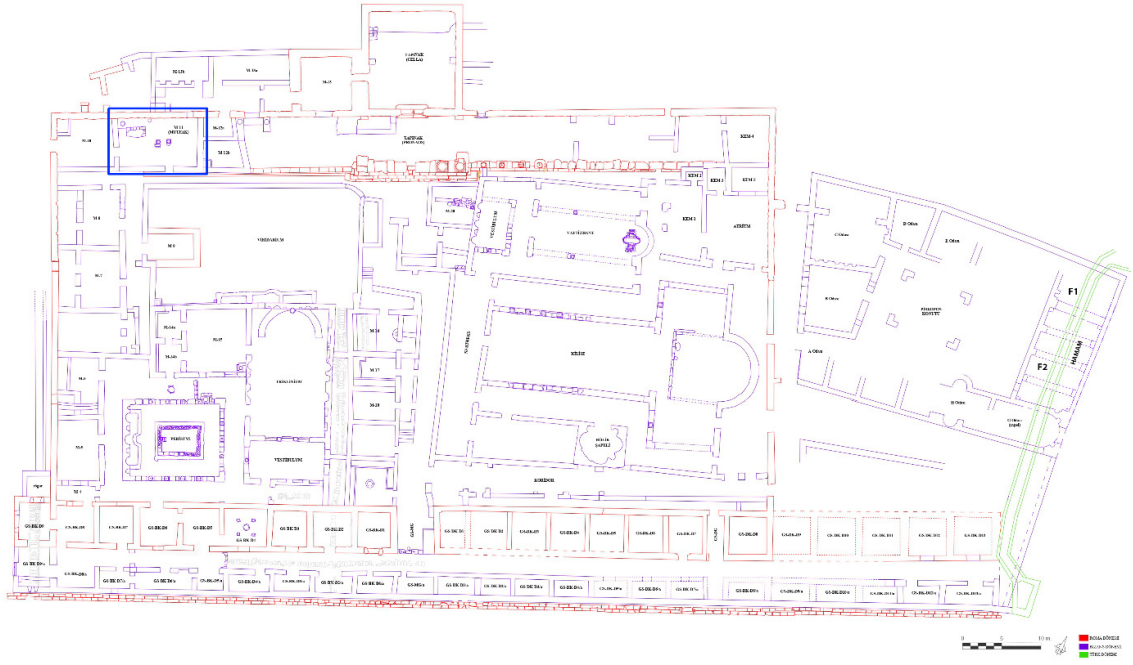
Yaman, A., *Arykanda Geç Antik Dönem Mahallesi Seramikleri*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muęla Sıtkı Koçman Üniversitesi), Muęla.

Yener-Marksteiner 2019

Yener-Marksteiner, B., "Arkeolojik Kontekstler Işığında Limyra Yöresel-Yerel Mutfak Seramięinin Ana Formlarına Diakronik Bir Bakış: Tencere ve Güveçler (MS I-VII. Yüzyıl)", *Cedrus* 7, 345-364.

Yılmaz 2026

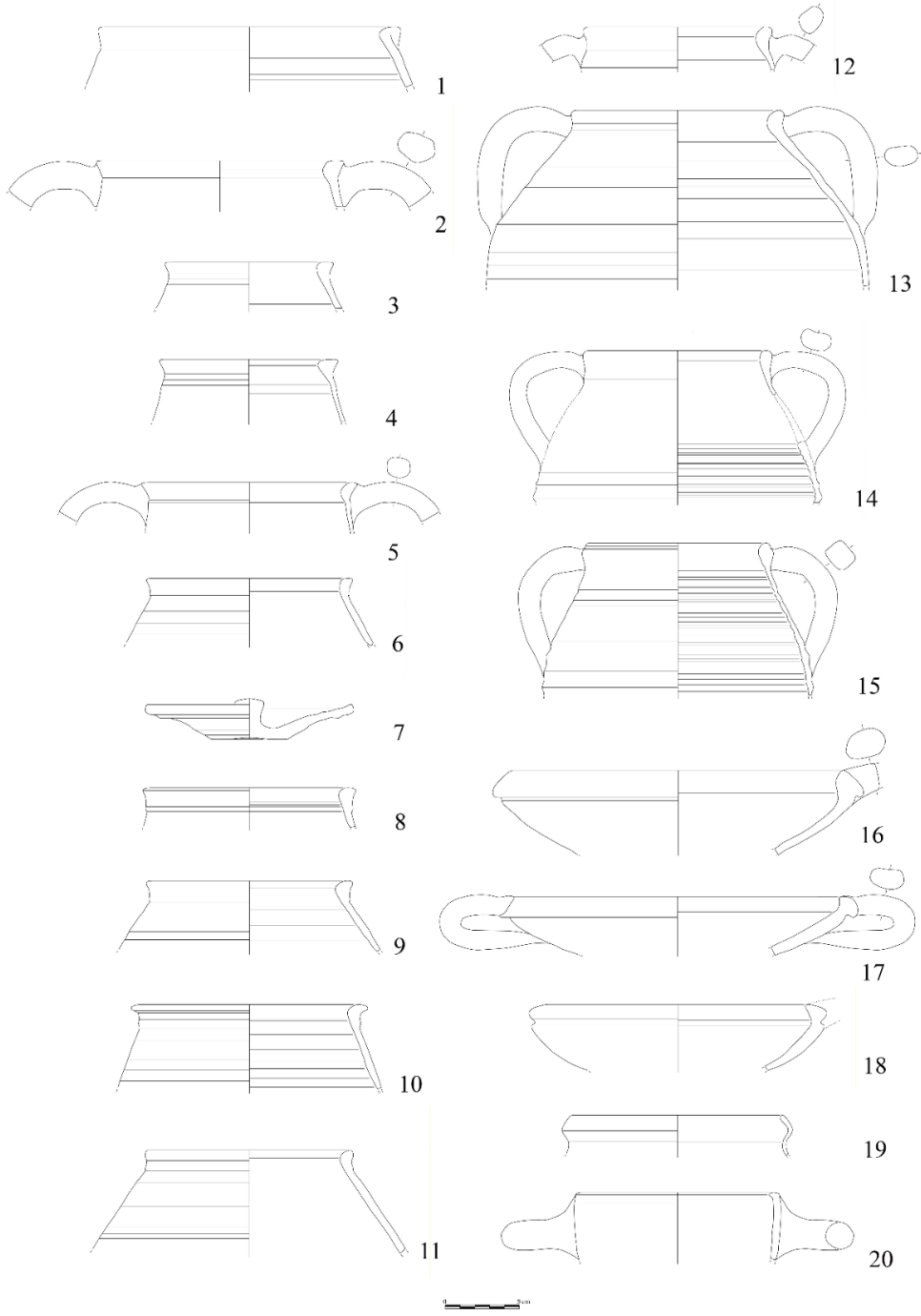
Yılmaz, E., *Olympos Kenti Ticari Amphoralarının Tipolojisi ve Karşılaştırmalı Deęerlendirmesi*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi), Denizli.



Şekil 2. Olympos, *Episkopeion* planı ve Mekân 11'in kompleks içerisindeki konumu



Şekil 3. Mekân 11'in ve kuzeybatısındaki ocağın güneyden görünümü



Şekil 4. Mekân 11'de bulunan mutfak kaplarının çizimleri