



**ESKİÇAĞ ANADOLU'SUNDA
TUZUN ÖNEMİ VE TUZ YATAKLARI**

Emre GÜNGÖR

**Yüksek Lisans Tezi
Tarih Ana Bilim Dalı
Eskiçağ Tarihi Bilim Dalı
Doç. Dr. Yasin TOPALOĞLU
2023
Her Hakkı Saklıdır.**

T.C.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ
TÜRKİYAT ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ
TARİH ANA BİLİM DALI
ESKİÇAĞ TARİHİ BİLİM DALI

Emre GÜNGÖR
ORCID ID: 0000-0002-3087-6455

ESKİÇAĞ ANADOLU’SUNDA
TUZUN ÖNEMİ VE TUZ YATAKLARI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ YÖNETİCİSİ
Doç. Dr. Yasin TOPALOĞLU

ERZURUM – 2023



TEZ BEYAN BİLDİRİMİ

Atatürk Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Uygulama Esasları'nın ilgili maddelerine göre hazırlamış olduğum **"Eskiçağ Anadolu'sunda Tuzun Önemi ve Tuz Yatakları"** adlı tezin tamamen kendi çalışmam olduğunu ve her alıntıyı kaynak gösterdiğimi taahhüt ederim.

■ Tezimin Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı tarafından yayınlanan *Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge*'nin lisansüstü tezlerin düzenlenmesini ve erişime açılmasını düzenleyen 5. maddesinin 1. fıkrasına göre [Ulusal Tez Merkezi, enstitü ve fakülteler tarafından Tez Otomasyon Sistemine yüklenen tezlerin bibliyografik bilgilerini kontrol eder, kataloglama kurallarına göre düzenler, konu başlıklarını belirler ve tam metin olarak internet üzerinden erişime açar.] **basılı ve elektronik kopyalarına erişim izni verdiğimi onaylarım.**

İSTİSNAİ DURUMLAR*

☐ **Patent alma sürecinin devam etmesi sebebiyle (2 Yıl)**

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı tarafından yayınlanan *Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge*'nin lisansüstü tezlerin erişime açılmasının ertelenmesini düzenleyen 6. maddesinin 1. fıkrasına göre teze ilgili patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi sebebiyle teze erişim, Enstitümüz Yönetim Kurulunun/....../.... tarih ve sayılı kararı ile 2 (iki) yıl süreyle engellenmiştir.

☐ **Yeni Teknik, Materyal ve Metotların Varlığı (6 ay)**

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı tarafından yayınlanan *Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge*'nin lisansüstü tezlerin erişime açılmasının ertelenmesini düzenleyen 6. maddesinin 2. fıkrasına göre teze yeni teknik, materyal ve metotlar kullanıldığı, henüz makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmamış ve internetten paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç imkânı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içerdiği için tez danışmanının önerisi ve ana bilim dalının uygun görüşü üzerine Enstitümüz Yönetim Kurulunun/....../.... tarih ve sayılı kararı ile teze erişim 6 (altı) ay süreyle engellenmiştir.

☐ **Ulusal Çıkar ve Güvenlik Durumu (Gizlilik Dereceli Çalışmalar)**

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı tarafından yayınlanan *Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge*'nin gizlilik dereceli tezler bahsini düzenleyen 7. maddesinin 1. fıkrasına göre bu teze erişim, ulusal çıkarları veya güvenliği ilgilendirdiği için Enstitümüzün uygun görüşü üzerine Üniversitemiz Yönetim Kurulunun/....../.... tarih ve sayılı kararı ile Üniversitemiz Yönetim Kurulu aksi karar verinceye kadar engellenmiştir.

02.05.2023

Emre GÜNGÖR

* İstisnai durumlar danışmanın yazılı başvurusu ve Enstitü / Üniversite Yönetim Kurulunun onayı ile kabul edilir.





TEZ KABUL VE ONAY TUTANAĞI

TÜRKİYAT ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Doç. Dr. Yasin TOPALOĞLU danışmanlığında Emre GÜNGÖR tarafından hazırlanan “Eskiçağ Anadolu’sunda Tuzun Önemi ve Tuz Yatakları” başlıklı bu çalışma aşağıdaki jüri tarafından Tarih Ana Bilim Dalı Eskiçağ Tarihi Bilim Dalı Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir. 28.04.2023

Kabul / Ret – İmza

Jüri Başkanı

Prof. Dr. Süleyman ÇİĞDEM
Atatürk Üniversitesi

Kabul

Jüri Üyesi

Danışman

Doç. Dr. Yasin TOPALOĞLU
Atatürk Üniversitesi

Kabul

Jüri Üyesi

Dr. Öğr. Üyesi Murat KILIÇ
Erzurum Teknik Üniversitesi

Kabul

Bu tezin *Atatürk Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği*’nin ilgili maddelerinde belirtilen şartları yerine getirdiğini onaylarım.

Prof. Dr. Süleyman ÇİĞDEM
Enstitü Müdürü



İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	III
ABSTRACT	IV
ÖNSÖZ.....	V
GİRİŞ	1
I. TUZ ÜRETİM ŞEKİLLERİ	4

BİRİNCİ BÖLÜM

ESKİ ÇAĞ'DA ANADOLU

1.1. ANADOLU'NUN TARİHİ COĞRAFYASI.....	9
1.1.1. Anadolu'nun Tarih Öncesi Çağları	13
1.1.2. Anadolu'nun Tarihî Çağları	17

İKİNCİ BÖLÜM

ESKİ ÇAĞ ANADOLU'SUNDA TUZ KULLANIM ALANLARI VE TUZ YATAKLARI

2.1. ANADOLU' DA TUZ KULLANIMI	25
2.2. HİTİTLERDE TUZ KULLANIMI VE YATAKLARI	35

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ESKİ ÇAĞ ANADOLU'SUNUN TUZ YATAKLARI

3.1. TUZ MAĞARASI (ÇANKIRI).....	45
3.2. TUZ GÖLÜ	48
3.3. YAVŞAN TUZLASI (KONYA).....	50
3.4. ÇAMALTI TUZLASI (İZMİR).....	50
3.5. TUZLUCA KAYATUZU YATAĞI (İĞDIR).....	51
3.6. KARAGÖL TUZLASI (ERZURUM)	52
3.7. ÇÖĞENDER TUZLASI (ERZURUM).....	52
3.8. AŞKALE TUZLASI (ERZURUM)	53
3.9. KAĞIZMAN TUZLASI (KARS)	53

3.10. DUZ DAĞI (KARS-NAHÇIVAN).....	54
3.11. TEPESİDELİK TUZ MAĞARASI (KIRŞEHİR)	54
3.12. TUZLA GÖLÜ (KAYSERİ)	55
 SONUÇ.....	 56
KAYNAKLAR	58
EKLER.....	65



ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ
ESKİÇAĞ ANADOLU’SUNDA TUZUN ÖNEMİ VE TUZ YATAKLARI
Emre GÜNGÖR

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Yasin TOPALOĞLU

2023, Sayfa: 83+V

Jüri: Prof. Dr. Süleyman ÇİĞDEM

Doç. Dr. Yasin TOPALOĞLU

Dr. Öğr. Üyesi Murat KILIÇ

Tuz, tarih boyunca her medeniyet için önemli bir mineral kaynağı olmuştur. Bu değerli mineral, toplumlar içinde kimlik kazanarak dinî ve siyasi açıdan da önemli hâle gelmiştir. İnsanoğlu kısa süre içinde tuzu etkin kullanmayı öğrenmiş ve önemi giderek artırmıştır. Eski Çağ toplumlarında yemekler ve bitkisel-hayvansal ürünlerin saklanması başta olmak üzere pek çok alanda kullanılan tuz, insanın doğa ve birbirleriyle olan mücadelesinde, antlaşmalarda önemli bir faktör olmuştur.

Sıvı olarak deniz, göl ya da tuzlu su kaynaklarında, katı olarak ise “kayatuzu” şeklinde bulunan tuz tarih boyunca hep önemli olmuştur. Hitit kaynaklarında tuz kaynakları ve sevkiyatı hakkında bilgiler tespit edilebilmektedir. Bu kayıtlarda; *Durhumit (Durmitta)*, *Duhdušna* gibi yataklar, *Šukziya*, *Kalapiya* ve *Kawarna* gibi üretim merkezleri ile elde edilen tuzun sevkiyatı hakkında bilgiler bulunmaktadır.

Eski Çağ’da Anadolu toprakları diğer madenler bakımından zengin olduğu gibi tuz bakımından da zengin yatak ve tuzlalara sahiptir. Özellikle Orta Anadolu bölgesinde bulunan *Çankırı yeraltı mağarası*, tuzun Eski Çağ’da ki önemi için iyi bir örnek olarak gösterilebilir. Anadolu, dört tarafındaki denizler ve zengin su kaynaklarıyla önemli tuzlalara da sahiptir. İzmir *Çamaltı Tuzlası* buna örnek verilebilir. Konya *Tuz Gölü* önemli tuz kaynaklarından olup bölgeye güçleri için hem besin hem ticarî bir değer olmuştur. Çalışmamızda detaylı olarak işlenen Doğu Anadolu’da da tuz yatakları da yazılı belgeler olmasa da Eski Çağ’da oldukça önemli olmalıdır. Bu çalışma, Anadolu ve çevresindeki Eski Çağ toplumlarının tuzu kullanımı, onlar için önemini ve bu topraklarda tuz yataklarının konumu ve işletilme yöntemlerini belirleyebilmeyi amaçlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Eski Çağ Anadolu, Tuz, Tuzlalar, Salamura, Tuz kullanımı

ABSTRACT

MASTER'S THESIS

THE IMPORTANCE OF SALT AND SALT FEEDS IN ANCIENT ANATOLIA

Emre GÜNGÖR

Advisor: Assoc. Prof. Dr. Yasin TOPALOĞLU

2023, Page: 83+V

Jury: Prof. Dr. Süleyman ÇİĞDEM

Assoc. Prof. Dr. Yasin TOPALOĞLU

Asst. Prof. Dr. Murat KILIÇ

Salt has been an important mineral resource for every civilization throughout history. This precious mineral has gained an identity in societies and has become important in terms of religion and politics. Mankind has learned to use salt effectively in a short time and its importance has gradually increased. Salt, which is used in many areas, especially in the storage of food and plant-animal products in ancient societies, has been an important factor in the struggle of people with nature and with each other, in treaties.

Salt, which is found in liquid form in sea, lake or salt water sources, and in solid form in the form of "rock salt", has always been important throughout history. Information about salt sources and shipments can be determined in Hittite sources. In these records; There is information about the shipment of salt obtained from deposits such as *Durhumit (Durmitta)*, *Duhdušna*, production centers such as *Šukziya*, *Kalapiya* and *Kawarna*.

In ancient times, Anatolian lands were rich in other mines as well as rich in salt beds and salt fields. The *Çankırı underground cave*, especially in the Central Anatolian region, can be shown as a good example of the importance of salt in the Ancient History. Anatolia also has important salt flats with its seas and rich water resources on all four sides. *İzmir Çamaltı Saltworks* can be given as an example. *Konya Salt Lake* is one of the important salt sources and it has been both a nutritional and commercial value for their strength in the region. Although there are no written documents in Eastern Anatolia, which is covered in detail in our study, the salt deposits must have been very important in the Ancient History. This study aims to determine the use of salt by the Ancient Age societies in and around Anatolia, its importance for them, and the location and operating methods of salt deposits in these lands.

Keywords: Ancient Anatolia, Salt, Saltpans, Brine, Usage of salt

ÖNSÖZ

Anadolu toprakları birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu ev sahipliği Anadolu'nun kültür ve medeniyet seviyesine önemli katkıda bulunmuştur. İnsanlığın ilk dönemlerinden itibaren yerleşim merkezi olan Anadolu, kronolojik olarak birçok kültür evresinden geçmiştir. Konumu itibarıyla pek çok topluluğun göç yolu ya da yurdu olmuştur. Sadece konumu değil doğal kaynakları, iklimi, yeraltı zenginlikleri de Anadolu'yu cezbedici hâle getirmiştir.

Anadolu topraklarında elde edilen kaynaklardan belki de en önemlilerinden biri de tuzdur. Eski Çağ'dan itibaren bilinen ve günlük işlerde kullanılan tuz, Anadolu insanın önemli kaynaklarından biridir. Bu amaçla çalışmamızın birinci bölümünde Tuzun önemini ortaya koyabilmek için Anadolu'nun tarihî coğrafyası ele alınmaya çalışılmıştır.

İkinci bölümde Eski Çağ Anadolu'sunda tuz kullanım alanları ve tuz yataklarının tarihsel geçmişi üzerinde durulmuştur. Bu bölümde Anadolu halkının tuz kullanım amaçları yazılı kaynaklardan örnekler ile açıklanmaya çalışılmıştır. Hitit ve Roma gibi Eski Çağ devletlerinin, Anadolu'da tuzu nasıl kullandığı, nereden elde ettiğine dair bilgilerde bu bölümde sunulmuştur. Bu bağlamda Roma tarihçileri tarafından da doğrulanan Roma askerlerine tuz ile ödenen maaş, bu bölümde sunulan iyi örneklerden biridir.

Üçüncü bölümde ise Anadolu Tuz Yatakları tanıtılmaya çalışılmıştır. Eski Çağ'dan itibaren kullanılan veya kullanıldığı düşünülen bu tuz yataklarının geçmiş tarihî, o dönemdeki isimlendirmeleri ve modern konumlandırılmaları bu bölümde sunulmaya çalışılan bilgilerdendir.

Tezimin oluşmasında emeği geçen MSc. Özlem EKMEKÇİ Hocama, Erkan TANAS'a, Nazlı YAPAR'a ve her yanına gittiğimde bana çok büyük destek olan, ümitsizlik anımda hep iyi şeyler olacağına inandıran Sayın Hocam Doç. Dr. Yasin TOPALOĞLU'na, Prof. Dr. Süleyman ÇİĞDEM'e ve Dr. Öğr. Üyesi Murat KILIÇ'a teşekkürlerimi sunuyorum.

06.02.2023 günü saat 04:17'de Kahramanmaraş Pazarcık merkezli 11 ilimizi etkileyen depremde hayatlarını kaybeden vatandaşlarımıza naçizane ithafımdır. Unutmayacağız...

GİRİŞ

“Tuz” konusunun araştırılma gereksinimi aslında *“bu kadar önemli bir minareli acaba ilk insanlar biliyor muydu? Biliyorlarsa nasıl keşfettiler? Hem yeraltı hem de yerüstü doğal kaynakları bolca olan Anadolu topraklarında Eski Çağ’da nerelerde ne amaçla kullanıldı?”* gibi sorulara cevap arama kaygısından doğmuştur. Eski Çağ’da tuza dair kaynağın azlığı da konunun özgünlüğünü ve ihtiyaç olduğunu göstermiştir.

Asit ile bazın tepkimesiyle ortaya çıkan tuz, öneminden dolayı tarih boyunca kullanılan bir hammaddedir. Hem beslenmenin hem de sanayide kullanılmaktadır. Yetişkin bir birey günde ortalama 20 gram tuzu çeşitli yollarla alır. Bu miktarın azalması organizmasında bazı aksaklıklara sebep olur. Tuzun diğer bir önemi gıdaların korunmasında kullanımı olmuştur. Bu vasıta ile besin sanayinde bolca kullanılmış ve kullanılmaya devam etmektedir.

Tuz, İtalyanlar tarafından *“sal”*, Fransızlarca, *“sel”*, İngilizlerce *“salt”*, Almanlarca ise *“salz”* kelimeleriyle isimlendirilmektedir. Latince de ise *“sal”* şeklindedir. Latince *“sal”* kelimesinden etkisiyle *“tuzlu su”* anlamında *“salamura”* (*salmaudus=sal + maria*) gibi kelimeler Türkçede kullanılmıştır (Bayar, 2014: 91). Eski Çağ’dan itibaren tuzun, yemek pişirmek ve besinleri korumak için kullanıldığı anlaşılmaktadır. Et ve balıklarının salamurasında, turşu yapımında ve birçok sosun yapımında (*garum-oenogarum*) tuz hep kullanılmıştır (Güveloğlu, 2019:116-117). Helence *“ταριχέω”* kelimesi *“gıdaları tuzlama, salamura etme ya da fümleme”* manasındadır.

“Tuz” kelimesinin kökeni hakkında birçok görüş bulunmaktadır. Ramstedt, Joki & Râsânen tarafından da benimsenen görüşüne göre; *“tu:r”* kelimesi Çuvaşçaya *“tâvar”*, Türkçeye ise *“tu:z”* olarak geçmiştir. Pelliot & Ligeti ile Sinor & Pritsak ise Türkçede ki *“tuz”* kelimesinin Moğolca *“dabusun”* dan geldiğini ileri sürmektedir. Joki & Doerfer bu görüşe karşı çıkarak Moğol dilinde -rs- seslerinin -s- sesine çevrilmesini ilginç bulmuştur (Şen, 2004: 17-18).

Tuzun ilk kez kullanımının halen tartışmalar sürse de MÖ 11.000’de Neolitik Çağ’da olduğu düşünülmektedir. Hayvanların her hareketini izleyen insanoğlu onların neler yediği taşları neden yaladığı bu taşlardan ne elde ettiği merak etmiş olmalıdır. Ayrıca yıllarca taş alet yapan insanoğlu bu esnada kaya tuzu ile muhtemelen karşılaşmıştır (Gölbaş & Başbüyük, 2012: 46).

Eski Çağ'da insanlar tuzun faydalarını veya bir ihtiyaç olduğunu bilmeyerek ya da bunları deneyimleyerek zamanla elde etmiş olabilir. Prehistorik dönemde tuzun durumunun tamamen belirsizliğine rağmen Neolitik Çağ'da tüketilen besinler arasında yabani ot, tahıl, et, balık ile birlikte tabii tuz da olmuş olabilir. İnsanların yerleşime geçmesiyle artan ürünlerin saklanması, tüketilmesi ve taşınması gibi ihtiyaçlar çeşitli formlarda çanak çömleklerin yapılmasına neden olmuştur. Bu çanak çömlekler ile birlikte koruyucu özelliğinden dolayı tuzda kullanılmış olabilir. Prehistorik dönemlerdeki bu belirsizliğe rağmen Antik Çağ'da yemek ile tuz konusunda yazılı ve arkeolojik kaynaklar mevcuttur. MÖ VIII. yüzyıla tarihlenen Homeros'un *Odyseia*'sında; "...*talipleri öldürdükten sonra iyi bir sopa al ve denizi bilmeyen ve yemeklerini tuzsuz yiyen insanlara varana kadar git.*" şeklinde bir ifade bulunmaktadır. Helenistik arkeolojik kaynaklarda da meyveler, balık yemekleri ve av aletleri asıllarına uygun bir şekilde tasvir edilmiş ve tuz sofrada küçük kaplarda yerini almıştır. Zira Eski Yunan ve Roma'da baharatlar için küçük kaplar yapıldığı arkeolojik buluntulardan bilinmektedir (Cinoğlu, 2004: 344-345).

Tuz ile gıdaların korunması oldukça önemli ve eski bir yöntemdir. Hititlerde tuz kullanımıyla ilgili arkeolojik kayıtlar bulunmaktadır. Bugünlerde kullanılan buharlaştırma yöntemiyle tuz elde etme yöntemi ile denizden tuz elde etme yöntemi Eski Çağlardan itibaren kullanıldığı bilinmektedir. Kaunos Antik Kenti'nde bir antik tuz üretim tesisi ile tuz üretiminde kullanılan bir alet (tava) tespit edilmiştir (Saruhan, 2021: 9). Antik Mısırlıların, kazları temizledikten sonra tuzladıkları ve sonra içinde tuz olan kaplara koydukları ile ilgili duvar resimleri mevcuttur.

Antik Çağ yazarlarından Varro (MÖ 116-27); hasır ve samanların da kalıcılığı için yumurtaların ince tuz ile ovalanarak veya üç saat tuzlu suda bekletildikten sonra kabuklarının soyularak hasır ya da samana bulanması lazım geldiğini söylemiştir. Caelius Apicius (MS IV. yüzyıl) *De Opsoniis et condimentis sive de re culinaria libri decem* olarak isimlendirilen yemek kitabında zeytinlerin ömrünün şu yöntemlerle uzayacağını belirtir: "...*ağaçtan taze zeytinleri toplayın, istediğiniz zaman yağ elde etmek için onları tuzlu suya basın. Zeytinler bir süre muhafaza edildikten sonra zeytinyağı elde etmek için ağaçtan yeni toplanmış gibi kullanılabilirler.*" (Kökmen Çağ, 2018: 705).

Tuz, ayrıca sabun üretiminde zeytinyağı, su, sodyum karbonat, kostik soda ile kullanılmıştır. Sabun yapımında tuz, sabun çözeltisinin çökmesine sağlar. Osmanlı Devleti döneminde de zeytinyağı, sabunun en önemli hammaddesi olarak görülürdü. Bu

yüzden sabunhaneler zeytin yetiştirilen alanlarda kurulmuştur. Zeytinlik bölgelerinde ise zamanla tuz üretim merkezlerinin kurulmuştur (Kasım, 2016: 5).

Hayatımızın önemli bir noktasında olduğu görülen tuz, birçok şair, aşık ve yazar tarafından toplumsal kültürel metinlerde kullanılmıştır. Çoğu medeniyette olduğu gibi Türk toplumlarında tuz önemli ve kutsal olarak görülmüştür. Tuz, bu bakımdan hem besin kaynağı hem de huzur olarak anlam kazanmıştır. Halk hikâyelerinde, masallar, şiirlerde, bilmeceelerde ve halk edebiyatında bir simge olarak kullanılmıştır. *Baldaki Tuz* (Yaşar Kemal), *Tuz Yangını* (Mehmet Akar), *Bir Tuz Denizi Şarkısı* (Hugo Pratt), *Saçtaki Tuz* (Avi), *Tohumlar Tuz İçinde* (Hasan Hüseyin Korkmazgil), *Tuz Günleri* (Orhan Alkaya) buna örnek gösterilebilir (Bayar, 2014: 92).

Çinliler Yuncheng Gölü'nde buharlaşma yöntemi ile MÖ VI. binlerde tuz elde ederken, Polonya bölgesinde MÖ V. binlerde ve İspanya ile Avusturya'da MÖ III. binlerde tuzlu su kaynaklarından ve tuz yataklarından, MÖ VIII. yüzyılda ise yine Çin'de deniz suyundan da tuz sağlanmıştır. Arkeolojik veriler Mısırlıların ise MÖ II. binlerde bataklıktan tuz elde ettiklerini göstermektedir. Roma'nın ise MÖ I. bine kadar kuru tuzla üretim yaptığı gözlenmiştir. MÖ 900'lerden itibaren tuzlu sulardan tuz üretimi yapıldığı anlaşılmaktadır (Atılğan, 2019: 2).

Tuzun tanesi toprağa serpildiğinde toplamanın zorluğu, ele avuca sığmaz hâli bolluk ve bereketi simgelemiştir. Tuz üzerine bunun gibi mitolojik anlatımlar bulunmaktadır. Türk mitolojisinde tuz, Hz. Nuh'un torunu Tütek tarafından bulunmuştur. Tütek bir av sırasında bir geyik avlar ve pişirmeye başlar. Et piştikten sonra geyik etini ağzına götürürken elinden düşürdüğü bir parça eti tekrar ağzına attığında etin daha lezzetli olduğunu fark eder. Sonra o bölgenin tuzlu olduğu anlaşılır ve tuzu keşfettiğine inanılır. Başka bir bilgide Çinlilerin MÖ 6000'lerde Xiechi Gölü'nden tuz ürettiği söylenir. Yine başka bir bilgide Çin imparatoru Yu, tuza vergi koyarak devlet bütçesini dengede tutmaya çalışmış ve ilk tuz vergisi olarak kayda geçmiştir. MÖ 3500'lerde İspanya Cardona bölgesinde tuz madeninin işletildiğine dair bilgiler mevcuttur. Yine Hindistan'da Eski Çağ'da önemli bir tuz ticaret merkezidir (Saruhan, 2021: 2-3).

Besin maddelerini korumakta çok önemli bir faktörü olan tuza ihtiyaç, Eski Çağ insanını tuzu bir şekilde elde etmeye itmiştir. Bunun için tuz savaşları yapılmıştır. Çin'in Şansi Bölgesi'nde Yuncheng Gölün tuzlarına sahip olmak için savaşlar yapıldığı bilinmektedir. Mayaların MÖ 1000 yıllarında Orta Amerika'da zenginleşip tuz uygarlığı

olarak bilinmesinin nedeni yine tuzdur. Tuz ticareti sayesinde refaha ulamış fakat Avrupalı toplumların bölgeye ayak basmasıyla tuz ticareti durmuş ve Mayaların dağılma dönemi başlamıştır (Avcı, 2003: 29). Amerikan iç savaşında tuz kuzey bölgesinde olup güneyde olmaması kuzeyin mücadeleyi kazanmasına sebep olmuştur. Hindistan'ın İngilizlere karşı bağımsızlık mücadelesinde Gandhi'nin (1869-1948) yere eğilip bir tutam tuz alma görüntüsü bu mücadelenin simge görüntülerinden olmuştur.

Tuz, devletlerin refah seviyesinin artmasını sağlayarak her alanda, her dönemde önemini korumuştur. Tuz insanoğluna sadece yiyecek maddesi değil ayrıca ticaret imkânı sağlamıştır. Anadolu'nun birçok bölgesinde tuzun elde edilebilmesi, fauna ve flora çeşitliliği Anadolu mutfağının zenginliğinin temel nedenlerindendir. Çeşitli arkeolojik belgeler sayesinde eski çağ insanların bu çeşitliliği bildiği ve kullandığını göstermektedir. Anadolu tuz kullanımıyla ilgili en eski yazılı belgeler Hititlere aittir. Hititler ekmeğe tuz, çörekotu kimyon, bal ve kişniş ile tat vermiştir. *Hattuşa (Boğazköy)* tabletlerinde kaya tuzunu hem çıkarıp hem de ticaretini yaptıkları belirtilmektedir. *Hitit Kralı IV. Tuthâliya* ile *Tarhuntaşşa Kralı Kurunta* arasındaki imzalanan antlaşmada (MÖ 1236-1215) barış karşılığında tüm tuz yatakları ve bunların gelirleri verileceğini bildirilmektedir (Avcı, 2003: 25).

I. TUZ ÜRETİM ŞEKİLLERİ

Tuzun ekonomik olarak tüketilmesi bazı aşamalardan sonra gerçekleşir. Geleneksel kaya tuzu madenlerinin işletilerek, deniz suyu veya tuzlu su göllerindeki sular buharlaştırarak, yerin altındaki tuzlu su veya tuzlu çökeltiler eritilerek yüzeye çıkarılmasıyla gerçekleşir. Ülkelerin gelişmişlik seviyesine göre tuz üretim metotları farklı olsa da geçmişte kullanılan geleneksel tuz üretim yöntemlerine benzerdir. Tuz, Antik Babil'de çukurlar içindeki sudan, Kapadokya'da ise tuzlu su kaynaklarından temin edilmiştir. Fakat bu yöntem ılıman ve soğuk bölgelerde mevsimden dolayı kullanılamadığında farklı üretim yöntemleri kullanılmıştır. Çin'de kullanılan tuz üretim yöntemleri batıda daha sonraları kullanılmaya başlanmıştır (Avcı, 2003: 30).

İnsan sağlığı açısından çok önemli bir maden olan tuz doğada hem sıvı hem de katı hâlde bulunur. Tuz deniz ve göllerde, tuzlu su kaynaklarında sıvı hâliyle bulunurken, doğada katı hâliyle kaya tuzu rezervleri şeklinde bulunur.

Deniz Tuzu: Güneş ve rüzgâr ile kurutulan deniz suyu önce kristalleşir sonra tuza dönüşür. Bu işlem esnasında tuz kurutulurken kristaller içinde bulunan maddeler uçucu bileşimler özelliği gösterir. Deniz tuzu kullanımı sürekli artan talebi karşılamak için önemli bir hâle gelmiştir. Deniz suyunun sığ havuzlara alınarak yabancı maddelerin buharlaştırılmasıyla tuz elde edilmektedir. Kristalleşen tuzların yeniden kaynak suları ile temas ettirilmesiyle temizlenmesi amaçlanır. Ardından tekrar suyun buharlaşması beklenir. Böyle üretilen tuzlara “solar tuz” adı verilmektedir. (Öztürk-Garipağaoğlu, 2018: 58). Çeşitli etkileşime girerek yeraltı suları içindeki oluşan kalıplar eriyerek ortaya tuz çıkmaktadır. Tuzlar hem yeraltında tuzlu su deposu olarak hem de yüzeye kalıplar hâlinde çıkabilir. Bu tuzlu su çeşitli aşamalardan sonra oluşmuş olup daha da tuzlu olarak kaya tuzunu eriterek yüzeye çıkabilir. Eriterek tuz yoğunluğunu artırarak ortaya çıkan tuzlu sular doğal olabilir. Yalnız bu tuz depolarının eritilmesi esnasında insan elinden geçerek tuzlu su meydana çıkarılır. Bu şekilde elde edilen tuza buharlaştırılmış tuzda denmektedir. (Avcı, 2003: 32). Deniz tuzu, sofratuzunda olduğu gibi sodyum klorür çoktur. Fakat ortaya çıkarılış şekline göre potasyum, çinko, demir gibi farklı elementler içerebilir. Okyanusun kirliliğine bağlı olarak çok az miktarda kurşundan içerebilir. Ağızda daha ağır bir tat bırakmaktadır (Saruhan, 2021: 11).

Çeşitli havuzlarda bekletilerek güneş ışınlarının buharlaştırması sonucu elde edilen deniz tuzu, dünyada en çok bulunan tuz çeşididir. Denizlerdeki tuz oranının artması veya eksilmesi tatlı su kaynaklarıyla beslenmesine, coğrafik konumuna ve iklim koşullarına göre değişiklik göstermektedir. Bir örnekle açıklamak gerekirse Baltık denizinde 1 m³ suda 17 kg tuz bulunurken, Kızıldeniz’de bu oran 45 kg kadardır. *Çamaltı Tuzlası (İzmir)* ve *Ayvalık Tuzlası (Balıkesir)* yurdumuzun önemli iki deniz tuzlasıdır. Çamaltı Tuzlası’nın kuruluşu Cumhuriyet’ten öncesine dayanmaktadır. Ayvalık Tuzlası ise 1980 yılında kurulmuştur. Çamaltı Tuzlası 65.000.000 km² alanıyla dünyanın ikinci büyük tuzlasıdır (Orhan, 2010: 6).

Deniz tuzu iyotlu ve iyotsuz olmak üzere iki farklı türde kullanılmaktadır. Tuza iyot katılması ilk kez 1917 yılında İsviçre’de uygulanmıştır. İnsanlarda iyot eksikliği tiroid rahatsızlığına sebep olduğu ve hamilelikte yeterli iyot alınmaması çocuklarda zekâ geriliğine neden olduğu bilinmektedir. İyot bileşenleri suyla buluştuğunda kolayca çözülmesinden dolayı yağmur vasıtasıyla denizlere taşınmıştır. Balık, midye, deniz yosunu ve deniz tuzu el bol iyotlu besinlerdir (Demirkol & Çiftçi, 2018: 302-303)

Kaya Tuzu: Tarih öncesinde beri kaya tuzu yatakları işletilen ve en yaygın tuz üretim sistemidir. Açık maden işletmeciliği olarak kaya tuzları yüzeyde veya yüzeye yakın yerlerde çıkartılır. Kaya tuzu, yerin altında ise galeriler açılarak elde edilir. Kaya tuzları “dom” adı verilen kubbelerden oluşur. Bu tuz kubbelerinin yarıçapı 1 km’yi bulabilmektedir (Kasım, 2016: 34-35).

Son yıllarda sağlık ve doğallık nedeniyle daha fazla tercih edilen kaya tuzları dünyanın çeşitli bölgelerinde çıkarılmaktadır. Çeşitli ülkelerden getirilen kaya tuzu Avusturya’da bir teste tabi tutularak sodyum ve klorür, bio-yararlılık bakımından önemli seviyede olduğu fakat demirin demir oksit ve kalsiyumun kireç taşı şeklinde olduğunu ortaya çıkarmıştır. Yine aynı şekilde farklı bölgelerden çıkarılan tuzların homojen olmaması birkaç türden toryum çıkması bu tuzların kullanımı konusunda ne kadar doğru olduğunu da düşündürmektedir (Öztürk-Garipağaoğlu, 2018: 58).

MÖ 3500’lerde itibaren *Cardona* (İspanya), *Wieliczka* (Polonya), *Dürnberg* (Almanya), *Hallein* gibi kaya tuzu yataklarının kullanıldığı söylenebilir (Avcı, 2003: 30).

Anadolu’da en çok tüketilen tuzlardan biri olan kaya tuzu yatakları, yeraltında katı hâlde bulunurken jeolojik zamanlarda denizlerin buharlaşması veya denizlere ulaşamayan suların oluşturduğu kapalı havzalar vasıtasıyla oluşmuştur. Antik dönemlerde tuz çıkarıldığı ve günümüzde halen tuz çıkarmaya devam edilen bu şekilde meydana gelmiş kaya tuzu rezervleri bulunmaktadır. İçindeki madde ve kil, kaya tuzunun rengini belirlemektedir. Nadir olarak beyaz veya şeffaf olarak bulunan kaya tuzu daha çok gri ve siyaha yakın bir tonda bulunur (Kasım, 2016: 34-35). Ülkemizdeki işletilmiş ya da işletilen kaya tuzu tesisleri çeşitli bölgelerde bulunmaktadır. Anadolu’da *Çankırı* (Yeraltı Tuz Mağarası), *Tuzluca* (Kars), *Kağızman* (Iğdır), *Tepesidelik* (Kırşehir), *Sekili* (Yozgat), *Gülşehir* (Nevşehir), *Oltu kaya* (Erzurum-Oltu), *Çiçekli* (Kırşehir-Akçakent) gibi tuzlalar bulunmaktadır. Kullanılan kaya tuzu evlere gelmeden saflaştırma oranı çok azdır. Bu yönüyle, diğer tuz kaynaklarından farklıdır (Orhan, 2010: 7-8).

Kristal kaya tuzlarındaki titreşim frekansı 8 hertz civarında olup bu oran hemen hemen insan beynindeki elektrik oranına eşittir. Dikkatli bir şekilde oyulan aynı frekanstaki kaya tuzları aydınlatmak amacıyla tuz lambaları hâline getirilmektedir. İnsanların elektronik eşyalardan günlük 100-160 hertz oranında frekansa maruz kaldığı kabul edilir Maruz kaldığımız frekans dengemizi bozar ve istemsizce bir sinir harbi başlar. Kaya tuzu ortamdaki eksi iyonları artırarak tozu, poleni, hayvan tüylerini, küflü

sporları, saman nezlesini, astımı, kötü kokuları, dumanı, depresyonu, kronik yorgunluğu azaltır. Böylece hava temizlenir ve ortam sağlık bakımından daha elverişli olur. Radyasyonu nötralize etmek için bilerek kaya tuzu yatırılmaktadır. Atom artığı olan radyasyon atıkları da tuz mağaralarında korunmaktadır (Demirkol & Çiftçi, 2018: 303).

MTA verilerine göre Anadolu kaya tuzu rezervi 867 milyon ton olup yıllara göre tuz üretimi değişmektedir (Orhan, 2010: 9).

Göl Tuzları: Eski dönemlerden beri kullanılan tuz kaynaklarından biri de göl tuzlarıdır. Göl tuzu, suyun buharlaştırarak veya salamura adı verilen eriyik tuzun kristalleştirilmesi ile üretilmektedir. Kristalleştirme aşamasında tuzlu su havuzlara alınır ve sodyum hidroksit, kalsiyum ve magnezyum bileşenlerin çökmesi içi bekletilir (Avcı, 2003: 31).

Göl Tuzlarının oluşum biçimi deniz kalıntıları, geniş yer çöküntüsü, kaya tuzlarının olduğu bölgelerden su vasıtasıyla taşınmasıyla bu çukurlarda birikmesiyle meydana gelmiş olabilir (Orhan, 2010: 8). Göl tuzları eski deniz yataklarında ya da geniş tuzlu su birikintilerinde oluşur. Dışarı ile teması olmayan bu kaynaklar, yaz aylarında sıcaklarla beraber su yüzeyinde kristalleşerek tuz kalıpları hâline gelir (Kasım, 2016: 37). Tuzlu su kaynakları ile tuzlu su gölleri ve kuyuları neredeyse tüm ülkelerde bulunmaktadır. Dünyadaki en büyük tuz gölü Amerika Birleşik Devletleri'nde ki *Büyük Tuz Gölü*'dür. Anadolu'nun en büyük tuz göllerinden biri ise Ankara sınırları içinde *Koçhisar Tuz Gölü*'dür. Bu göllerde tuz saflık oranı oldukça yüksektir. *İznik, Burdur, Acıgöl* gibi Orta Anadolu Bölgesi, tuz gölleri barındırdığı sodyum klorür, sodyum sülfat, potas ve çeşitli diğer minerallerden dolayı ticari olarak işletilmeye pek de uygun değildir (Orhan, 2010: 8).

Himalaya Tuzu: Pakistan'ın "Klewra" tuz madeninde çıkarılan Himalaya tuzu; pembe, kırmızı, beyaz gibi farklı renklerde bulunur. %99'luk sodyum sülfat oranının yanında kalsiyum, magnezyum, potasyum, demir, çinko, kurşun ve diğer önemli elementlerden meydana gelmektedir. Sofra tuzundan biraz daha az oranda sodyum içermektedir. Sağlık bakımından Himalaya tuzuna yönelik araştırma sayısı oldukça az olmasına rağmen son zamanlarda kullanımı giderek artmaktadır (Öztürk & Garipağaoğlu, 2018: 58; Saruhan, 2021: 11).

Rafine Tuzu: İngilizcede yeniden iyileştirme anlamında ki "re-fine" kelimesi Türkçe 'ye "rafine" olarak geçmiştir. Adından anlaşılacağı gibi olan bir şeyi daha iyi hâle getirmek anlamındadır. Diğer bir deyişle hâlihazırda bulunan bir şeyi ilavelerle

farklılaştırmaktır. Bir tuza iyot eklenmesi veya çıkarılması örnek gösterilebilir. Günümüzde sofralarımızda kullandığımız “sofralık tuz” olarak bilinen tuzlar çeşitli işlemlerden geçtikten sonra kullanıma sunulmaktadır. Rafine tuz basit bir yöntemle anlaşılabilir. Bir bardak sirkenin içine 10 dakika süresince atılan tuz gaz kabarcıkları çıkıyorsa bu bir rafine tuz belirtisidir (Demirkol & Çiftçi, 2018: 302).

Rafine tuz günümüzde besin amaçlı en yaygın kullanılan tuzlardan biridir. Sodyum klorür, sofratuzlarında yaklaşık olarak %97 oranında bulunmaktadır. İnsanların vücutları iyot üretmediği için birçok ülke sofratuzların iyot katılmaktadır. İyot eklenmesinin nedeni hipo-tiroidi, entelektüel bozukluk gibi bazı sağlık sorunlarını engelleyebilmektir. Buna rağmen metalik tat vermesinden dolayı pişirilerek tüketilen yemeklere iyotlu tuz katılmaması da tavsiye edilmektedir (Saruhan 2021: 11).

Bambu Tuzu: Deniz suyunun bambu bir kap içine konulup ağzının kil ile kapatılarak 3-9 kez pişirilmesi sonucu elde edilmektedir. Mor renkli bu bambu tuzu Koreliler tarafından yaklaşık 1000 yıl önce besin maddesi olarak kullanılmıştır. Ortaya çıkan çeşitli çalışmalarla bambu tuzunun immün sistemi geliştirdiği, antikarsinojenik, antimutajenik, antiviral, antinflamatuar ve antioksidant etkilerinin olduğu ortaya çıkmıştır. Bambu tuzunun adipogenezi azaltarak antiobezite etkinliğini ortaya çıkarmıştır. Bambu tuzunun yine karaciğer hasarını engellediği ileri sürülmektedir (Öztürk & Garipağaoğlu, 2018: 58).

Koşer Tuzu: Koşer tuzu üstü açık buharlaştırma kaplarında veya vakumlu buharlaştırma sistemiyle elde edilir (Saruhan, 2021:12). Koşer kelimesi, Musevilerde “sıkı diyet” ile eş değerdir. Bu geleneksel kurala göre etin kanı iyice dışarıya akıtılmalıdır. Kanın etten ayırma sürecinde koşer tuzu, kaba taneli pullu yapısıyla çok etkilidir. Dinî bir amaçla Musevi hahamlar koşer tuzuna iyot katılmamasına müsaade etmemektedir.

Tuzlar içerisinde birçok önemli temel elementler barındırmaktadır. Doğada bulunan tuzlar sofralara gelmeden önce çeşitli rafine işlemlerine tabi tutulur. Anadolu topraklarında saf hâliyle bolca bulunan tuz, çeşitli yerlerden elde edilip işlenmiş ve farklı alanlarda kullanılmıştır. Bu bakımdan tuzlarımız sadece yemek maddesi olarak değil ekonomik, sağlık açısından da çok yönlü katkılar vermiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

ESKİ ÇAĞ'DA ANADOLU

1.1. ANADOLU'NUN TARİHİ COĞRAFYASI

Antik dönemlerde “*Küçük Asya*” olarak isimlendirilen “Anadolu” olarak bilinen yarımada, iki kıta arasındaki coğrafi konumu itibarıyla Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye Cumhuriyeti dönemleri hariç tarihî evrede tam olarak hiçbir zaman siyasî birliğe sahip olmamıştır. Bu yüzden birbirine benzer ya da devamı niteliğinde etnik yapıların oluşturduğu karma bir tarih ve kültürü dokusu ortaya çıkmıştır. Bu şekilde tezahür eden “Küçük Asya” renkli kültürel zenginliğe sahip olmuştur. Eski Çağ’da Anadolu merkezli Hitit, Urartu, Frig, Karya, Likya gibi devletlerinin yanı sıra saldırı ve sefer amaçlı bölgeye gelen Assur, Pers, Parth, Kelt, Trak ile Bozkır kavimleri (İskit- Kimmer- Saka) Anadolu’nun zenginliğine dinî, kültürel ve özel izler bırakmıştır. Anadolu’nun zengin tarihî dokusu, bu coğrafyanın binlerce yıllık yoğun mücadeleler tarihinin sonucudur (İplikçioğlu, 2018: 2).

Tarihi meydana getiren üç unsurdan biri olan coğrafyanın tarihi nasıl oluşturduğunu gösteren en iyi örneklerden biri Anadolu’dur. Bir topluluğun tarihte varoluşu, bulunduğu coğrafi konumla ilişkilidir. Bu bağlamda bir yerde araştırma yapmadan önce o bölge coğrafyasını tanımak ve tanıtmak gerekir. Anadolu, bugün Türkiye sınırları içinde olmayan Kuzey Suriye bölgesini de jeomorfolojik ve kültür bakımından geçmişte içine almaktadır (Memiş, 2003: 3).

Anadolu toprakları “Eski Kara Kütelleri” olarak bilinen *Asya*, *Avrupa* ve *Afrika*’nın birbirlerine en yakın olduğu bir bağlantı noktasıdır. Anadolu toprakları, Asya ile Avrupa’nın bağlantısını sağlamaktadır. Böylece Türk Dünyası’nı oluşturan bir parçanın temsilcisidir. Bulunduğu coğrafi konum itibarıyla Ortadoğu ülkelerinin Afrika ile bağlantısı sayesinde dolaylı olarak Afrika ile de temas hâlinindedir (Çoban, 2013: 29).

Eski Çağ’da Mısırlılar, Anadolu halkını “*denizin yüreğinde yaşayan insanlar*”, Sümerliler ise “*sahildeki güneş bahçesinde yaşayan insanlar*” olarak tanımlamaktadır (Yıldız, 2019: 5).

Dünyanın merkezi konumunda olan Anadolu, Asya ve Avrupa’yı birbirine bağlayan bir yarımadadır. Yüzölçümü 756.563 km² ve eni 160 km boyu ise 650 km’dir. Trakya ile bu rakam 780.634 km²ye çıkmaktadır (Ohri, 1987: 14).

Anadolu toprakları Alp-Himalaya Dağları'nın tam oturmamış genç levhası üzerindedir. Bu coğrafi bölgede Toros Dağları, Kuzey Anadolu Dağları ve Ege Denizi'ne dik uzanan sıradağlar bulunmaktadır. Bu sıradağlar arasında akarsularla beslenen irili ufaklı vadi ve ovalar görülür. Yarımada'nın batı kesimi engebeli araziye sahipken iç kısmı geniş ovalara sahip kapalı havza konumundadır. Kuzeyini, Kuzey Anadolu Dağları, güneyini Toros Dağları sınırlandırılmıştır. Doğuya doğru yükselti artar ve mevsim sertleşir (Gökçek & Abacı, 2019: 10) Anadolu konumu ve coğrafi yapısı sonucu farklı iklimlere sahiptir. Akdeniz, Karadeniz ve karasal iklim gibi birbirinden farklı üç farklı iklim türü bulunmaktadır. Bir taraftan Akdeniz'in sıcaklığı, diğer taraftan Orta Anadolu'nun çöl ve bozkır sahası ile Karadeniz havzasının ve Kafkasya'nın mensubu olduğu yağmurlu sahaya sahip olması çeşitli iklim şekillerinin görülmesine neden olmuştur. Bir geçiş coğrafyası olmasına rağmen ne Afrika'nın çöl sıcaklığına ne de kuzeyin dondurucu soğuluğuna rastlanır. Kurak düzlüklerden, yayvan ya da iğne yapraklı dağ bölgelerinde, alüvyon topraklı ovalar, buzla kaplı yüksek kesimler oluşturduğu farklı bir iklim bölgesi oluşturur (İnan, 2002: 19).

“Verimli Hilal” olarak bilinen coğrafya Anadolu topraklarının güney-doğu kesimlerinde yer alır. Bu verimli topraklar sahip olduğu doğal koşulları ve bulunduğu merkezî konum sayesinde insanların avcı-toplayıcılıktan tarım ve yerleşime geçişini hızlandırmıştır. “Anadolu” ismi Antik Helence “*güneşin doğduğu ülke (Anatolia)*” anlamına gelmektedir. Yüksek yaylalar ile kaplı yarımada'nın ortalama rakımı 1132 m civarındadır (Çıvgın, 2019: 47). Asya-Avrupa arasında doğal bir köprü görevinde olan Anadolu'nun 3 tarafı denizlerle (Karadeniz, Marmara, Ege Denizi ve Akdeniz) çevrilidir. Bu bağlamda Mezopotamya, Suriye, Ege bölgesine hâkim bir konumda bulunmaktadır. Anadolu sadece bir geçiş bölgesi olmakla kalmamış ayrıca yüksek medeniyetlerin birbirleriyle etkileşime geçip büyük uygarlıklar meydana getirdiği bir bölge olmuştur. Bu sayede Anadolu toprakları kültürel zenginliklerle dolu bir tarihî coğrafya bölgesi olmuştur (Çoban, 2013: 30). Kıyı şeritleri sıradağlarla ayrılan Anadolu bir plato özelliği taşımaktadır. Batı tarafında Ege ve Marmara'ya katılan akarsu vadilerini takip eden platolar vardır. İki ana kıta arasında Anadolu köprü işlevi görmüştür. Bu köprüyü kullanan Eski Çağ medeniyetleri Anadolu'nun içlerine kadar gelerek buraya yerleşmiş ve yerel halk ile etkileşime geçmiştir. Bu etkileşim sadece batı ve doğudan değil doğudan Pers coğrafyasından, güneyden, Balkanlardan ve Kafkaslardan gelen toplumlar ile de

olmuştur. Anadolu hem denizden hem de karadan geçişler sağlayarak stratejik önemini hep göstermiştir. Anadolu bazen Kafkaslar üzerinden bazen Boğazlar üzerinden bazen de Amanoslar veya Gülek Boğazı yoluyla göçlere veya seferlere sahne olmuştur. Bu kavimler sadece Anadolu'ya saldırı amacıyla gelmemiş burayı yurt edinip Anadolu için yeni yönetimlerinde oluşmalarını sağlamıştır. Anadolu'da burayı yurt edinen toplumlara çok çeşitli kaynaklar sunmuştur. Yeraltı ve yerüstü kaynakları ve ekonomik kaynaklar onların Anadolu'yu yurt etmelerinin temel sebebi olmuştur (Lloyd, 1997: 2-3; Çoban, 2013: 31-33).

Anadolu tarih boyunca çeşitli milletlerin vatanı olmasının nedenleri arasında bu bölgenin denizler vasıtasıyla korunması ve doğal kaynakların zenginliği gösterilebilir. Bu çeşitlik Anadolu, kültürlerin daha da zenginleşmesine katkıda bulunmuş ve avcı toplayıcılıktan ilk yerleşimlere sonra da beyliklere, devletlere ve imparatorluklara vatan olmuştur (Dağdeviren, 1991: 4). Anadolu'ya dört bir yönden yapılan seferler sonucu bazı toplumların Anadolu'yu yurt edinmesine bazılarının ise sadece ganimetler elde ederek geçmelerine fırsat vermiştir. Bu sayede Anadolu kültürü gelenlerle zenginleşmiş gidenlere de kültürel katkı sağlamıştır. Bu etkileşim Anadolu halkından aldıklarını değiştirerek kendi kültürüne katmış var olan zenginliğini artırmıştır (Eyüboğlu, 1990: 17-18).

Asya ve Avrupa arasında köprü görevinde bulunan Anadolu, tarih boyunca şark ve garbın harp meydanı hâline gelmiştir. Bu köprü sayesinde doğunun sanatı, dini ve medeniyeti batıya geçmiş sonrasında yine bu köprü vasıtasıyla batının görkemi Makedonyalı İskender (MÖ 336–323) sayesinde Hindistan'a kadar ulaşmıştır. Fars, Arap, Moğol ve Türk seferleri de doğudan batıya yönelik olmuştur. Anadolu'nun büyük bir kısmı denizden 3000-5000 m yüksekliğinde olup bu Orta Asya'nın bir uzantısı gibidir. Batı sahilleri ise girintili, çıkıntılı ince uzun körfezlere sahiptir (Ramsay, 1960: 23).

Dünya haritasına bakıldığında Anadolu'nun bulunduğu konum eski dünya karaları denilen üç büyük kıta toprakları tarafından çevrelenmektedir. Bu konum itibarıyla Anadolu coğrafyası Asya, Afrika ve Avrupa kıtalarının birleştiği bir konumda bulunduğundan bunların bağlantı noktası olduğu gerçeğini kabul etmek gerekir. Köprü vazifesi gören Anadolu, Mezopotamya, Mısır ve Akdeniz gibi uygarlıkların yani eski doğu ile batı medeniyetlerinin arasındadır. Konumuyla Anadolu, kültürler arası geçiş ve etkileşim bölgesi olma özelliği kazanmıştır (Kınal, 1987: 1 vd; Memiş, 1997: 179).

Anadolu'nun bu doğal konumu onu birçok millet ve medeniyetin geçiş noktası yapmıştır. Sadece konumu değil doğal kaynakları, yeraltı zenginlikleri ve iklim çeşitliliği Anadolu insanı için cezbedici olmuştur. Bu bakımdan Anadolu topraklarına gelen topluluklarda buraları kendine yurt edinmeye çalışmıştır. Bu etkileşimle beraber Anadolu toprakları pek çok zenginliği tarih boyunca sürdürmüştür (Kınal, 1987: 8).

İlk insanların Anadolu'yu yaklaşık bir milyon yıl önce gelip iskân ettikleri anlaşılmakta ve kültür tarihi için önemli bir yer oluşturdukları görülmektedir (Özdoğan, 2002: 46). Irmak ve delta kıyılarındaki yerleşmelerde veya volkanik dağ eteklerinde insan izlerine rastlaması Anadolu'nun her bölgesiyle yerleşime sahne olduğunu ortaya koyması bakımından önemlidir. Anadolu toprakları gerek iklimi gerek yeryüzü şekilleri gerekse akarsu kaynaklarıyla Anadolu insanı için elverişli bir bölgedir. İklim şartlarına göre Anadolu nüfus bakımından coğrafi farklılık gösterebilir. Bu durum coğrafyanın bir temayülüdür. Arkeolojik kalıntılar Anadolu halkının o dönemde *Nemrut Dağı*, *Süphan Dağı*, *Bingöl Dağları* ve *Acıgöl-Melendiz Dağları* gibi Eski Çağ'ın savaş ve ihraç malzemesi olan obsidiyen yataklarını bilip bu bölgeler yerleştiği göstermektedir (Gökçek & Abacı, 2019: 12; Kılıç & Topaloğlu 2021: 496 vd). Bundan mütemadiyen Anadolu insanı farklı iklim şartlarından dolayı farklı uğraşlar içine girmiştir. Anadolu'nun düz ovalarına tarım yapılırken Doğu Anadolu'da hayvancılık ile uğraşmıştır (Kurt, 2007: 58).

Anadolu topraklarının Eski Çağ tarihi; beraber yaşayan kavimlerin geliştirmiş olduğu üstün sanat, dönemin üstünde bir yaşam, oluşturulan toprak seviyesi, aynı bölgede yoğrularak oluşturulmuş kültürler, bilimler, dönemin üstünde düşünceleri oluşturan insanların 10 binlerce yıllık bir medeniyetin hikayesinden ve aynı dönemde bu bölgeyi sürekli dolduran etraftan gelen göçlerin buradaki kavimler ile bütünleşerek oluşturduğu her türlü faaliyetlerin mekânı olmuştur (Çoban, 2013: 34). Çağdaş arkeoloji yaklaşımıyla Anadolu için “açık hava müzesi” olarak tanımlanır. Uzun kültür evrimini takip edebildiğimiz Anadolu toprakları için bakışımızı değiştirerek doğusunda ve batısında birçok medeniyeti etkilediği ve etkilendiğini kabul etmek gerekiyor (Çokay Kepçe, 2010:2-3).

Anadolu'nun sahip olduğu stratejik konumu ve coğrafi özelliklerinin sağladığı avantajlar yaşanılabilir bir cazip mekân hâline getirmiş ve birçok medeniyetin kurulup gelişmesine vesile olmuştur. Anadolu'nun dört bir yanında oluşan kültürel zenginlik yeraltı ve yüzey araştırmalarında meydana çıkarılmış ve çıkarılmaya devam etmektedir.

Yeni araştırmalar ile Anadolu toprakları bu soylu bölge tarihe kattıklarıyla araştırmacıları kendine hayran bırakmaya devam edecektir.

1.1.1. Anadolu'nun Tarih Öncesi Çağları

Tarih için önemli iki unsuru zaman ve mekân kronolojik olarak tanımlanabilir. Kronoloji ile tarihi olaylara neden-sonuç ilişkisi içinde bakabilme imkânı oluşur. Eski Çağ tarihi içi bu durum biraz farklıdır. Önemli olan bir olayı ya da savaşın tam tarihini vermek bazen imkânsız olmaktadır. Tarihte geriye doğru yol aldıkça yanılma payı da o kadar artmaktadır. Özellikle yazının icat edilmediği dönemdeki olaylar için kesin tarih vermek zordur.

Tarihçiler, yazının bilinmediği dönemlere “Tarih Öncesi Çağlar” yazının icat edilmesiyle başlayan döneme ise “Tarihi Çağlar” demektedirler. Yazının ilk kullanımı yer ve tarih olarak aynı zamanda MÖ III. Binde Mısır ve Mezopotamya olarak bilinmektedir. Biz bu dönemi Tarih Öncesi Çağlar olarak biliriz ve MÖ III. binler tarihinden büyük uygarlık merkezlerinde eski olan çağlardır (Akurgal, 2005: 2). “Tarih öncesi” olarak kabul ettiğimiz dönem insanın ortaya çıkışından yazının bulunması ile “Tarihi Çağların” başladığı dönemi kapsamaktadır.

İnsanlığın ilk dönemlerinden beri hayatta kalma ve yaşam koşullarıyla mücadelesinin neticesi olarak günümüze kadar gelen kültürleridir. Tüm insanlık için önemli olan barınma, beslenme ve korunma gibi ihtiyaçlar insanlığın ilk zamanından beri halen önemli bir konusudur. Bu sayede barındıkları ya da hayatta kalmak için korundukları yerlerde bazı izler bırakmışlardır. Bu izler insanlığa ait bir kemik, iskelet ya da günlük ihtiyaçlarını karşıladığı herhangi bir araç-gereç olabilir. İşte bu aletlerin kullanım kronolojisine göre şekillendirilmesine teknolojik gelişimine göre yazısız dönemlerin kültürleri (Paleolitik, Mezolitik, Neolitik, Kalkolitik, Bronz ve Demir Çağları) oluşturdu (Kaya, 2001: 29).

İnsanoğlu kendi fiziksel özelliklerinde bulunduğu doğaya uyum içinde yaratılmamıştır. Vücudunu donanımı hayvanlara göre yeterli değildir. Vücut sıcaklığını korumak için bir ayı postuna sahip değildir. Vücut yapısı hem kaçmaya hem de kendini savunmaya ve kendinden daha cüsseli hayvanları avlanmaya yetmez. Gelebilecek herhangi bir tehlike karşısında tavşan ya da deve kuşu kadar hızlı koşamaz, bir kaplan gibi güçlü ve rengarenk değil, kaplumbağa ya da yengeç gibi kabuğu yoktur. Havada

uçamaz veya gözleri bir kartal gözü gibi keskin değil ve ileriye net görmez. Bunlara rağmen insanoğlu zorlu hava ve çevre şartlarına uyum sağlamıştır. Üretkenliğe başlamış kendinde güçlü hayvanları avlamıştır. Ateşi kullanmış yaşanabilecek yerlerde barınaklar yapmış beslenebilmesi için yiyeceğini temin etmiş yani kendisine yaşam alanı oluşturmuştur (Childe, 1996: 25).

Kelime anlamı olarak eski yunanca *Paleos*= Eski ve *Lithos*= taş kelimelerinden türemiş ve dilimize “Eskitaş veya Yontmataş Çağı” olarak geçen Paleolitik çağ tarih öncesi çağların en eski ve en uzun safhası tahminen insanlık tarihinin %99, kısmını oluşturmaktadır. Uzun zaman kısmını oluşturan bu çağda insanlar ağaç kavuklarında yaşamış, avcı-toplayıcılıkla geçinmiştir. Anadolu için Paleolitik Çağ üç kısımda incelenir.

Alt Paleolitik Çağ (MÖ 1.300.000-250.000)

Orta Paleolitik Çağ (MÖ 250.000-45.000)

Üst Paleolitik Çağ (MÖ 45.000-14.000)

Anadolu toprakları için Paleolitik Çağ dönemi ilk veriler batısından bulunmuştur. Denizli sınırında *Kocabaş* köyünde bulunan *Homo Erectus*’e ait ve yaklaşık 1,3 ile 1,1 milyon yıl arasına tarihlenen bir iskelet mermer ocağında bulunmuştur. Aynı şekilde *Gediz Vadisi*’nde, Kula civarında 1,24-1,17 milyona tarihlenen bir taş çekiç bulunmuştur. Bu taş elet Anadolu için şu ana denk en eski verileridir (Gökçek & Abacı, 2019: 21).

Anadolu toprakları Alt Paleolitik dönemde sınırdan kalmış görünüyor. Orta, Güney ve Doğu sürekli el baltası kullan bir bölgenin kısmını oluşturuyordu. Diğer taraftan Kuzeybatı özellikle Marmara bölgesi Yontmataş aletler kullanımı vardı. Bu şunun göstergesi olabilir “acheul” türü aletlerin kullanımı sınırları 200 yıl boyunca zaman zaman değişmiştir. Anadolu için “acheul” türü baltaların zenginliğine Gaziantep, Şanlıurfa, Adıyaman bölgelerinde rast gelinmiştir (Özdoğan, 48). Günümüzden yaklaşık 1 milyon yıl öncesine ait en eski alt Paleolitik çağ merkezi Konya yakınlarında *Dursunlu* Sitidir. Burada fauna kalıntılarıyla kuvarstan yapılmış basit Yontmataş aletler ele geçirilmiştir. Burada tam manasıyla bir yonga endüstrisi görünür (Yalçınkaya, 2009: 11).

Paleolitik Çağ’ın ikinci evresi olan Orta Paleolitik Çağ başlangıcı olarak günümüzden 200.000 bin yıl öncesine tarihlenir. Orta Paleolitik insan türü kültürel açıdan halen benzer yaşamlar sürmektedir. Taş aletler halen kaba şekilde görülmektedir. Fakat bu aletlerin gelişimi mağarada yaşamalarına rağmen zamanla gelişim göstermiştir (Kaya, 2001: 30).

Üst Paleolitik Çağ'da avcılıkta uzmanlaşan erkekler alet yapımında da uzmanlaşmış ve taş aletlere ek olarak kemik ve ahşaptan aletler yapmışlardır. Bu dönem mağara resimleri sanatsal ifadelerden çok sıkça hayvan figürleriyle doğrudan yaşam ve geçimle ilgisi vardı. Tam amacı bilinmese de bu resimlerin avda başarı sağlamak amacıyla yapıldığı bilim insanları tarafından yorumlanmaktadır (Gökçek & Abacı, 2019: 22-23-24).

Anadolu topraklarında Üst Paleolitik Çağ buluntu yerleri oldukça azdır. Ankara (*Gavurkale*), Adıyaman (*Pirin*), Gaziantep çevresi ve *Dülük* bazılarıdır. Anadolu Üst Paleolitik Çağ'da bulunduğu hava koşulları nedeniyle açık hava yerleşimlerinde ziyade mağara ve kaya sığınakları gibi kapalı yerleri yerleşim yeri edinmişlerdir. Deniz seviyesi yerlerde açık hava yerleşim alanları tercih edilmiştir. Kuzeybatı Anadolu Karadeniz'i çevreleyen alanlar da Üst Paleolitik Çağ yerleşim yerleri saptanmıştır. *Ağaçlı*, *Domuzdere*, *Keften*, *Kerpe* ve *Haramidere* buluntu yerleri zengin buluntular mevcuttur (Yalçınkaya, 35).

Anadolu Paleolitik Çağ yerleşmelerine yönelik kazı çalışmaları oldukça az olduğu düşünülmektedir. Paleolitik Çağ yerleşmelerine yönelik çalışma Türkiye Arkeolojik Proje (TAY) kapsamında 490 yerleşim yeri ve mağara kayıtlıdır. Bu kayıtlar için Alt Paleolitik Çağ'a ait 203 yerleşim yeri, Orta Paleolitik Çağ'a ait 242 yerleşim yeri, Üst Paleolitik Çağ'a ait ise 162 yerleşim yeri ve mağara kayıtlara geçmiştir (Gökçek-Abacı, 25). Paleolitik Çağ'dan itibaren yerleşim yerleri bulunan Anadolu toprakları: çeşitli ırklarını, topluluklarının bir araya gelip yerleştiği kaynaştığı bir alan olmuştur. Çeşitli kültür evrelerinden geçen Anadolu yerleşkesinin giderek nüfusu artacak ve her türlü çeşitlik artacaktır.

Paleolitik ve Mezolitik Çağlar günlük yaşamın şartları açısından biraz farklılık göstermesine rağmen birbirinin devamı niteliğinde görülmektedir. Bu dönemde insanlar çevrelerinde var olanlarla geçindiği bir dönem olarak görülmektedir. Bu dönemlere ait bilgilerimiz sonraki dönemlere göre daha kısıtlıdır. Mağaralardaki tespit edilen duvar resimleri, hayvan kemikleri, bu dönemlere ait veri kaynakların oluşturmaktadır (Arslantaş, 2014: 329).

İnsanlar ve hayvan türleri için beslenmenin çeşitlendiği, kültürel zenginliğin belirginleştiği ve yeni teknolojilerin ortaya çıktığı Mezolitik Çağ, insanların yeni çevre ve iklim koşullarına önceki dönemden gelen kültür ve teknolojileriyle uyum sağladığı

dönemdir. Bu dönemde insanlar hala çakmaktaşını yongalamakta ve kendilerine aletler üretmekteydiler. Ancak çakmaktaşının yonga aletler geliştirme sistemine dayalı bu teknolojik seviye insanların gereksinimlerini karşılayamaz hâle gelmiştir. Bundan dolayı insanlar yeni arayışlar içerisine girmiştir. Bu arayışlar neticesinde çakmaktaşından yapılan ve elde kullanılan aletlere tahta, kemik veya boynuzdan sap takılmak suretiyle bu aletler daha işlevsel hâle getirilmiştir. Bu dönemde yavaş yavaş üretici topluma geçiş evreleri başlar. Bu tarımsal üretimin ilk adımları sayesinde, daha önceki dönemlerde avcılıktan kaynaklanan protein ağırlıklı bir beslenme alışkanlığı söz konusu iken, bu dönemle birlikte çeşitli bitkilerin de insanların besin zincirine dahil edildiğini görmekteyiz. Yine bu dönemle birlikte balıkçılık açısından uygun bölgelerde ilkel barınaklar yapılarak yerleşik hayata geçişin ilk adımlarının atılmaya başlandığı görülmektedir.

Anadolu’da Mezolitik Çağ yerleşim yerleri Torosların güneyi, Batı Karadeniz ve Marmara bölgesi olarak söylenebilir. Mezolitik çağ insanının en çarpıcı “mikrolit” özelliği denenmiş obsidiyen çakmak taşı gibi taşlardan yapılan küçük taş aletleri üretimidir. Bunun kemik yanında alet kullanımında dizi görülmektedir.

Açık alanda yaşama eğilimi bu dönemde çoğalmaya başladı 1995 yılında keşfedilen Göbeklitepe kazılarında elde edilen veriler bu insanların açık hava yerleşimlerine iten nedenleri gün yüzüne çıkarmıştır (Kaya, 2001: 33).

Tarihte insanoğlunun kültürel evrimi en önemli gelişme olduğu dönem Neolitik Çağ olduğu düşünülmektedir. İnsanlar ilk kez bu evrede yerleşik yaşama geçip tarımı yapmaya başlamış ve hayvancılığı geliştirmiştir. Yerleşik hayata geçince artı ürün sayesinde önceki zorluk hayatına nispeten daha rahat bir hayat sürmeye başlamıştır.

Anadolu tarihi boyunca her dönemde önemli rol oynamış ve sürekli bir etkileşim içinde olmuştur. Yapılan son araştırmalar ile Neolitik Çağ Anadolu’sunun çok önemli bir faktör olduğunu anlayabilmekteyiz. Yapılan bu araştırmalar sayesinde Anadolu günümüz uygarlığın temellerini oluşturmada çok fazla katkısı olduğu görülmektedir. Anadolu Neolitik dönem için belki de hiçbir dönem bu kadar önem taşımamaktadır. Yapılacak yeni araştırmalar ile Anadolu toprakları insanlık için yaptıkları daha net ortaya çıkacaktır (Özdoğan & Başgelen, 2007: XI).

Modern hayatımızın sosyal ve ekonomik organizasyonun temelini oluşturan ve neos=yeni, litos=taş kelimesinden üretilerek Neolitik yani Yeni Taş Dönemi, ülkemizde

genelde Cilalı Taş Devri kullanımı ile bilinen insanlık tarihimizin kültürel bakımından gelişimindeki en önemli dönemdir (Sevin, 2003: 18). Neolitik Çağ Anadolu için teknolojisine bağlı olarak Çanak Çömleksiz Neolitik (Pre Pottery Neolithic-PPN, Akeremik) ya da Çanak Çömlekli Neolitik Dönem olmak üzere iki aşamada incelenmektedir. MÖ 9600-MÖ 7000 yılları arasına tarihlenen Akeremik Neolitik Dönem kendi içinde Çanak Çömleksiz Neolitik A (PPNA), Çanak Çömleksiz Neolitik B (PPNB), Çanak Çömleksiz Neolitik C (PPNC) olarak üç evrede incelenmektedir. Çanak Çömleksiz Neolitik Çağdan sonra gelen Çanak Çömlekli Neolitik Çağ (Pottery Neolithic) ise Erken Neolitik ve Geç Neolitik evreler şeklinde incelenir (Gökçek-Abacı, 32).

Arkeolojik veriler ilk neolitik yerleşim yerleri Filistin'deki *Ceriko (Jericho)* Anadolu için Çatalhöyük olarak belirlemiştir. Bu iki yerleşim yerinin temel özelliği su kıyılarını kenarında tarım yaparak yerleşik yaşama geçmeleri olmuştur (Başdemir, 1999: 14). Yerleşik hayata geçiş yapınca artı ürün sağlanmıştır. Dünyanın birçok bölümünde bu döneme ait yerleşmeler gün yüzüne çıkarılmıştır. Neolitik Çağ MÖ 8000-5000 yılları arasına tarihlendirilmektedir. Bu çağa ait önemli yerleşmeler Konya Çatalhöyük ve Burdur ili sınırları içinde bulunan Hacılar yerleşmeleri örnek gösterilebilir (Dağdeviren, 5). Neolitik Çağ insanları bulundukları çevrenin bitki ve hayvanlarını evcilleştirmiştir. Neolitik çağ insanı tarım yaptı, hayvan evcilleştirdi, çakmaktaşıdan, taştan, kemikten boynuzdan ve obsidiyen aletler, eşyalar, silahlar ve süs eşyaları yaptılar. En başta köpek evcilleştirmesinin nedeni halen yapılan avcılık faaliyetlerinde köpek önemli bir görevi vardı. Daha sonra keçi ve koyun ile evcilleştirme devam etti (Kaya, 2001: 37).

1.1.2. Anadolu'nun Tarihi Çağları

Konya Ovası ve Göller yöresindeki yangından dolayı Neolitik Çağ'ın sona ermesiyle Kalkolitik Çağ başlamıştır. Kalkolitik Çağ, insanlık için üretim ve kentleşme arasında olan MÖ 6. binin ilk yarısı ile 4. binin son yarısını kapsamaktadır. Bu çağa "*İleri Üretici Dönem*" veya "*Gelişmiş Köy Dönemi*" de denilmektedir. Bu tarihler Anadolu için bir *duraklama dönemi* olarak adlandırılır. Anadolu Kalkolitik Çağ'da iyi seramik örneklerine sahip olsa da Mısır ve Mezopotamya'nın gerisinde kalmış sayılmaktadır. Bu döneme tarihlendirilen en önemli Anadolu yerleşimleri; Çorum *Alacahöyük*, Yozgat *Alişar*, Karaman *Canhasan* olarak söylenebilir (Dağdeviren, 1991; 6). Taş aletlerle beraber bakır aletlerin kullanılması bu dönemin simgesi olarak bilinir. Burdur *Hacılar*

yerleşmesinin 5. katında MÖ 5500'e tarihlenen bakır alet ile aynı tabakadaki taş aletler, çağa "taş- maden çağı" isminin verilmesine iyi bir örnek gösterilebilir. Kalkolitik Çağ'ın en önemli keşfi çömlekçi çarkının keşfi olduğu söylenebilir. Bu keşifle beraber seramikler daha kolay ve hızlı şekillendirilmiştir. Başta bakır olmak üzere madenin giderek artan kullanımıyla bilezik, asa başı ve topuz gibi küçük ebatlı aletler ve süs eşyalarında yapılmıştır. Obsidiyene yönelik uluslararası bir ticaret sağlanmıştır (Kaya, 2001: 41).

Neolitik Çağ'dan Kalkolitik Çağ geçişte kültürel açıdan pek fazla farklılık olmamış birbirinin devamı niteliğindedir. En net farklılık madencilik faaliyetleri gösterilebilir. Erken, orta ve geç kalkolitik olmak üzere üç aşamadan oluşmaktadır (Sevin, 64). Ancak Neolitik Çağ yerleşimlerinin Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde kültürlerinin kronolojik sıralaması "Halaf", Obeyd" ve "Uruk" dönemleri olarak adlandırılmıştır. Tel Halaf merkezli kültür Mezopotamya, Suriye ve Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgesini etkisi altına aldı. Arkeolojik veriler ile MÖ 6000-5600 yılları arasına tarihlenen Halaf Kültürü ortak kültür coğrafyasını oluşturdu. Tel Halaf Kültürü'nü takip eden "Obeyd Kültürü" MÖ 5000 yılına tarihlenmekte ve üstünlüğü 5 bin yılının sonlarına kadar korumuştur. MÖ 4000 binlerde ortaya çıkan "Uruk Kültürü" Anadolu'nun Doğu ve Güney topraklarının MÖ (4000-3200-2900) yıllarına kadar etkisi altına almıştır (Kaya, 2021a: 65-66).

Kalkolitik dönemde Neolitik Çağda olan önemli değişikliklerde olmasa da bazı ilerlemeler kaydedilmiştir. Sabanın kullanıma girmesiyle beraber tarım daha ilerlemiştir. İnsanların bir arada bulunduğu yerleşim yerleri büyümüş ve etrafları surlarla çevrilmiştir. Eskiye oranla iş bölümü çeşitlenmiştir. Ölüler yerleşim yeri dışında ağzı açık küplerle gömülmüş ve ölenin değerli eşyaları ve silahları konulmuştur. Maden ve çanak çömlek üretimindeki gelişmelere rağmen Kalkolitik Çağ ekonomisi tarım ve hayvancılığa bağlı kalmıştır. Örnek verilirse Değirmentepe ve Arslantepe de yoğun şekilde hububat tarımı yapılıyor ve avcılık büyük oranda sürdürülmektedir. Koyun, keçi ve sığır dönemin evcil hayvanları olup bu hayvanların etinden, sütünden ve derisinden faydalanılmaktadır. Tarımda elde edilen ürünler en azından Geç Kalkolitik dönemde büyük saklama kapları veya silolarda muhafaza ediliyor ve bunlar büyük olasılıkla dinsel kimliği olan kişilerin kontrolündeydi (Gökçek-Abacı, 5).

Neolitik Çağ döneminde dünyanın en parlak uygarlığına ev sahipliği yapan Anadolu bu dönemde Anadolu'ya yazınında geç gelmesiyle beraber geri plana

düşmüştür. Anadolu'ya yazı bin yıllık bir gecikmeyle MÖ 2000 yıllarında kullanılmaya başlanmış. Anadolu insanı sahip olduğu yeraltı zenginliklerine rağmen Neolitik Çağ'ın köy kültüründe bu dönemde kurtulamamıştır (Akurgal, 8-10).

Kalkolitik Çağ'da kentleşmeye doğru ilk adımlar atılmıştır. Her ne kadar dönemin evleri dikdörtgen ve düz damlı olsalar da sokak diyebileceğimiz aralılar mevcuttu hatta şehrin etrafının çevrildiği duvar örnekleri ilk bu dönemde ortaya çıkmıştır. Ancak pişmiş topraktan ve oturur şekilde olan Ana Tanrıça heykelciklerini sanatsal açıdan ilerleme olmamıştır. Yerleşmelerin birileri tarafından yıkılması ilk kez Kalkolitik Çağ'da görülür. Kalkolitik Çağ dünyanın her yerinde aynı anda başlayıp aynı anda son bulduğu söyleyemeyiz (Kaya, 2001: 42).

Anadolu toprakların MÖ III. bin yılda başlayan ve 1000 yıl süren Tunç Çağı önemli bir dönem olarak görülmektedir. Kentleşme bu dönemde görülmeye başlanmıştır. Neolitik Çağ'dan sonra Anadolu insanı başka bir yerleşik hayat düzeni olan kentleşmeye girmiştir. Bu dönem daha sonraki devletleşme sürecinin temelini oluşturmaktadır. Kalkolitik Çağ sonlarında iklimin bugün ki mevsim normallerine gelmesiyle beraber nüfus sayısı artmıştı. İnsan sayısının artmasıyla beraber ihtiyaçlarda artmıştır ve bu yüzden üretilen malın sayısı ve türü artırılmaya çalışılmıştır. Üretim teknolojisinin gelişim göstermesinin en önemli nedeni madenciliktir. Bu gelişim siyasi denetim ve sosyal yapıda değişikliklere itiyordu. Çok geçmeden Aşağı Mezopotamya ve Güneybatı İran bölgelerinde Sümer (MÖ 4000-MÖ 2000) ve Elam (MÖ 3000-MÖ 646) gibi devletler ortaya çıkmıştır. Daha sonra bu gelişmeleri MÖ 4 binlerin sonunda yazının keşfi ile devam etti. Yazının keşfedilmesiyle beraber içe kapalı toplumlar ticaret vasıtasıyla kabuğundan çıkmış ve ihtiyacı olan hammaddeleri elde etmek için başka toplumları ziyarete başlamıştır. Oluşan bu yeni dönem toplumların daha iyi organize olma zorunluluğuna gitmiştir. Aynı şekilde Anadolu'da sosyal sınıfların ortaya çıktığı görülür yönetici sınıfın gösterişli bir yaşama geçtiği görülür. Bu yeni döneme çömlekçilik, tarım, dokumacılık gibi buluşlara etkili silah ve daha ince süs eşyaları eklendi. Bunun nedeni ise bakır-arsen veya bakır-kalay alaşımı eklenmiş ve bu döneme Tunç Çağı denmiştir.

Anadolu'da Tunç Çağı üç evre gösterilir: Erken Tunç Çağı (MÖ 3000-2500), Orta Tunç Çağı (MÖ 2500-2000), Geç Tunç Çağı (MÖ 2000-1200). Tunç Çağı Anadolu'da dört ayrı türden oluşur. Doğu-Güneydoğu, Orta Anadolu ve Batı Anadolu bu türlerin

sergilendikleri bölgelerdir. Güneydoğu Anadolu Mezopotamya kültürü etkisinde olmasına rağmen Doğu Anadolu kendine özgü ayrı bir kimlik göstermiştir (Kınal, 48).

MÖ 3000-2000 yıllarına tarihlenen Tunç çağı üç evreye ayrılmıştır. Bu çağda Anadolu insan bakıra kalay ve çinko katarak silah ve süs eşyaları yapmıştır. Çorum Alacahöyük bu çağın bölgemizde önemli temsilcisidir. Burada bulunan 13 mezarda küçük beyliklerin soylu beylerine ait olduğu düşünülmektedir. Bu mezarda ele geçirilen altın ve gümüşten yapılmış diadem, gerdanlık, iğne gibi süs eşyalarının yanı sıra tunçtan yapılmış silahlar dinsel amaçla kullanılmış güneş kursları, geyik ve boğa heykelleri, tanrıça heykelcikleri çok önemli sanat eserleridir (Dağdeviren, 6).

Anadolu'nun Mezopotamya ile düzenli bir ticaret ilişkisine girmesi Anadolu için bu dönemde parlak geçmesini sağlamıştır. Neolitik Çağ'dan beri Anadolu-Mezopotamya-Kuzey Suriye ticaret denkleminde terse dönmüştür. Bu dönemde Anadolu'dan düzenli olarak bu iki bölgeye obsidiyen ticareti gerçekleşmiştir. Şimdi ise Anadolu'da Tunç yapımında gerekli olan kalay Anadolu da az bulunduğundan bu bölgelerden Anadolu'ya kalay gelmiştir. Kalayı Anadolu topraklarına getirme işini de Asurlu tüccarlar gerçekleştirmiştir. Asurlu tüccarlar bu ticaret ağını Anadolu'da sağlamlaştırmak için "karum" dedikleri pazar yerleri kurmuşlardır. Bu pazarın en büyüğü Kayseri'deki *Kaneş Karum*'udur. Yolculukları esnasında "wabartum" dedikleri konakladıkları yerleşmeler yapmışlardır. Kısa dönem duraklamadan sonra orta tunç çağında Anadolu tekrar hareketli bir dönem yaşamaya başlamıştır. Bu dönemde bölgede yazı kullanılmamasına rağmen uygarlık üstün bir seviye göstermiştir. Bu dönemde en önemli gelişmelerden biri çömlekçi çarkının icat edilmesi olmuştur. Mezopotamya'dan gelen silindir mühürlerde Anadolu'nun geleneksel mühürü olan damga mühürlerle berber kullanılmaya başlamıştır (Özer, 2007: 6-7).

Bu dönem inanışları Kalkolitik Çağ dönemi inanışlarının bir devamı niteliğinde olsa da gelişmede görülmüştür. Örneğin *Horoztepe* ve *Alacahöyük*'te bulunan boğa ve geyik heykelcikleri Totemizm varlığına işaret etmektedir. Bu çağda gömü gelenekleriyle ilgili en iyi bilgileri Balıkesir *Yortan* ve *Babaköy* mezarlarından almaktayız. Bu mezarlarda ölümler büyük kaplar içinde "hocker" bacakları karnına çekilmiş şekilde ve armağanlarıyla gömülü olarak bulunmuştur. Orta Anadolu ve Avrupa kültürleri arasında köprü görevi gören Eskişehir bölgesindeki *Demircehöyük*, Avrupa izleri en belirgin şekilde görülen pişmiş topraktan kadın figürleri ortaya çıkmıştır (Yıldız, 128-129).

Anadolu ülkesi yaklaşık olarak 1500 yıl boyunca “Hattilerin Ülkesi” olarak anılmıştır. Bu nam o kadar bilinmişti Anadolu’yu istila eden Hititler bile Hatti Ülkesi olarak kendi topraklarını bahsetmiştir. Hatti ülkesi yazı bulunmadığı dönem beyliği olmasına rağmen onların dini, örfleri ve adetleri, taptığı dini Hititler aracılığıyla öğreniyoruz. Hititlerin son dönemi Tunç Çağı’nın da sonu olmuştur. Hititler I. Šuppiluliuma zamanında imparatorluk hâline gelmiştir. Öyle ki topraklarını Suriye’ye kadar genişletmiştir. Bunun üzerine Mısırlılar ile gerilmiştir. Muvatalli zamanında Mısır Firavunu II. Ramses ile Suriye egemenliği için Kadeş Savaşı yapılmıştır. Fakat iki tarafta birbirine üstünlük sağlayamadı ve ünlü Kadeş Antlaşması (MÖ 1280) imzalandı. Kadeş Savaşı’nın getirmiş olduğu yıpranma ile Hititler yıkılma dönemine girmiştir. Bu dönemde Anadolu’da büyük bir kuraklık ve kıtlığın getirmiş olduğu sonuçlar bu çöküşü hızlandıran etkenlerdendir. Nihayetinde başkent Hattuša, MÖ 1200 senesinde Karadeniz dağlarını aşıp gelen Kaşkalar tarafından yıkılmıştır (Özer, 2007: 7).

Hitit İmparatorluğun yıkılışından sonra Anadolu büyük değişimlere sahne olur. Kocaman bir imparatorluğun yerini küçük çapta krallıklar almıştır. Ancak “krallık” ifadesi de bazıları için oldukça abartılı sayılabilir. Bu sebeple onlara Geç Hitit Beylikleri ya da Geç Hitit Devletleri olarak da geçmektedir.

Yaklaşık olarak MÖ 12-8/7 bin yıllarına tarihlenen Anadolu Demir Çağı’nda bu bölge tek bir yönetim altında değildir. Daha çok sosyal ve siyasî ayrılıklar söz konusudur. İç Anadolu bölgesi “Phrygia” olarak adlandırılmaktadır. Güneyi ve Güneydoğu ile Kuzey Suriye Geç Hitit Krallılar bölgesi olarak bilinmektedir. Doğu Anadolu bölgesinde ise Urartu Devleti’nin kontrolündedir. Batı Anadolu ve Karadeniz Bölgesi’nde bilgilerimiz kısıtlıdır. Bu bölgelerde yazılı kaynaklara rastlanılmamış ve komşu haklar bu bölgelerden kaynaklarında fazla bahsetmemiştir (Alpaslan, 2010: 172-173).

Demir Çağı olarak bilinen MÖ 13. ve MÖ 4. yüzyıllar arasını kaplayan bu dönem demirin eritilerek kullanıldığı dönemdir. MÖ 1200-700 yılları arasında Anadolu’nun en önemli medeniyeti olana Hititlerin yerini Geç Hitit Beylikleri (Geç Hitit Şehir Devletleri) almıştır. Ayrıca bugün İzmir ve Aydın bölgelerini kapsayan İyonya Devleti MÖ 1050-300 yılları arasında hüküm sürmüştür. *Girit* ve *Kiklad* adalarını Dor İstilasası sonucu oluşan karanlık dönem olarak bilinen dönemin ilk temsilcisi MÖ 1050-700 yıllarını kapsayan Geometrik, daha sonra doğu sanatının Yunan sanat eserlerinde görüldüğü ve MÖ 720-650 yıllarını kapsayan Orientalizan, klasik dönem önceki son dönem olarak bilinen MÖ

650-480 yıllarını kapsayan Arkaik dönem, Hellenistik dönemden önce olan ve MÖ 480-330 yıllarını kapsayan Klasik dönemlerde ara dönemler olarak kabul edilir. Bu dönemde Anadolu’da doğusun güçlü bir devlet olan Urartular (MÖ 900-600), Orta Anadolu kuzeyinde Sakarya Irmağı bölgesinde kurulan Frig uygarlığı (MÖ 750-680), Batı Anadolu’da parayı bulan Lidya (MÖ 680-546), Antalya ve civarında kurulan Likya Uygarlığı (MÖ 600-300) bulunmaktadır.

Anadolu’nun Tunç endüstrisinden Demir endüstrisine geçişini Frigya ve Urartuların katkı sağladığı söyleyebiliriz. Sahip oldukları doğal kaynaklar sayesinde Urartular öne çıkmaktadır. Yeraltı kaynakları bakımından bakır, kurşun ve demiri yanında altın ve gümüşe de sahip olan Doğu Anadolu uyum sürecinde Asurlular tetikleyici rol üstlenişlerdir. Kuzey Mezopotamya’dan başlayarak Anadolu’nun kısmen güney ve içi bölümünü ele geçiren Asurlular demirden savaş aletleri üretmek için atölyeler kurmuşlardır. Asurluların demir endüstrisine yönelmesinde Urartu Devletinin çekiciliği ve yönlendirmesi bulunmaktadır. Demir silahların tunç silahlara olan üstünlüğü Asurluların Nairi ülkesine seferler düzenlemesinin temel nedenini teşkil eder. I. Salmanassar (MÖ 1273-1244) döneminde başlayan ve ardılları tarafından devam ettirilen askeri seferlerin yegâne amacı Van Gölü Havza’sındaki ve yazılı kaynaklarda altından daha değerli görüldüğü belirtilen demir yataklarıdır. MÖ 13. yüzyılda bu bölgedeki demir silahların, aletlerin ve süs eşyalarının varlığı: Van Gölü’nün kuzeydoğusundaki Ernis (Ünseli), Van Gölü’nün kuzeybatı kıyısı yakınlarındaki Dilkaya ve Erçek Gölü’nün kuzeydoğu kıyılarındaki Karagündüz’de ki Erken Demir Çağı nekropollerinde saptanmıştır (Özdemir, 2007:508-509).

“Helenistik Dönem” İskender’in doğuyu fethederek yarattığı dünyanın sonunda ansızın ölümü sonrasında ortaya çıkan devletlerin siyasal bağımsızlıklarının korumaya çalıştığı Yunanlıların her alanda rol model olduğu dönemdir (Lloyd, 1997: 167). Büyük İskender’in Mısır ve Asya seferleri esnasında kendisiyle beraber götürdüğü batı kültürüyle doğu kültürü birleşip bir sentez oluşturmuştur ve biz buna Helenistik kültürü demektediriz. Bu büyük imparatorun ölümünden sonra ona ait topraklar komutanları arasında üç kısma bölünmüştür. Bu komutanlardan Seleukos Krallığı Anadolu topraklarını elinde bulundurmuştur. MÖ 323-281 yılları arasında Anadolu’da hüküm süren Seleukos Krallığı bölündükten sonra; Bithinya, Pontus, Kapadokya ve Bergama

gibi Krallıklar ortaya çıkmıştır. Anadolu'daki bu başı bozukluk, dağınıklık Roma İmparatorluğunun gelmesiyle bitmiştir.

Roma ile Anadolu arasındaki ilk ilişki Roma ve Makedonya kralı V. Philippos'un imzaladıkları MÖ 205'te Phoinike Barış Antlaşması vesile olmuştur. Titus Livius'un verdiği bilgiye göre anlaşmanın bir diğer tarafında *İllion* adı da vardı. Bugün Türkiye'nin kuzeydoğusunda bulunan Çanakkale Boğazı ile Ege Denizi'nin birleştiği yere 4-5 km mesafede olan İllion ile Roma nasıl etkileşime geçtiği hakkında bilgimiz yoktur (Kaya, 2021b, 258). Roma İmparatorluğun en önemli gösteriş yeri Anadolu olmuştur. Anadolu onlar için o kadar çok önemliydi ki İmparator Augustos döneminde nüfus sayımı yapılmıştır. Romanın Anadolu'su MS. 2. yüzyılda yapılan sayıma göre yaklaşık olarak 20 milyon nüfusa sahiptir. Roma döneminde Anadolu topraklarının Batı ve Güneybatı kesimleri en gelişen bölgeler olmuştur. İyonya ve Helenistik Dönemi ile Roma kendine özgü kuralları ve kültürü ile birleşen Anadolu toprakları önemli zenginliğini artırmıştır (Uhri, 1987: 84). Romalıların kendilerine ait bir efsaneye göre Roma'yı Troia'lı bir prens olan Aeneas'ın torunu tarafından kurulmuştur. Ancak Romalıların resmî efsanesine göre Aeneas Troia'dan kaçıp kurtulduktan sonra Latium'a yerleşmiş. Oğlu Ascanius Albalonga şehrini kurarak orada yaşamıştır. Ascanius'un torunu uzun sürelerdir burada hüküm sürmüştür. Amulius büyük kardeşi Numitor'u tahtan indirerek kendisi kral olmuş kardeşinin kızını da Rhea Silvia'yı Vesta mabedine rahibe yapmıştır. Rhea Silvia'nın harp tanrısı Marstan Romulus ve Remus isimli ikiz iki oğlu olunca Amulius onları bir sepete koyarak Tiber Nehri'ne bırakmıştır. Bu ikiz çocuk önce bir kurt tarafından emzirerek sonra bir çoban tarafından büyütülmüşlerdir. Büyüyen bu delikanlılar Albalonga şehrine giderek kralı öldürmüşlerdir. Sonra sürüklendikleri nehrin kenarına bir şehir kurmaya karar vermişlerdir. Ancak daha sonra bu iki kardeş arasında kim saltanat olacak diye kavga çıkar, Remulus Remus'u öldürerek Palatinus tepesine şehir kurmuştur. MÖ 753 senesi 21 Nisan, Romalılarca şehrin kuruluş günü olarak kutlanmıştır (Ahlat, 2014: 11-12). Augustos'un Roma'da hüküm süren cumhuriyetçilere son vererek kurduğu Roma İmparatorluğu; Anadolu, Kuzey Afrika ve Mısır'a kadar egemenliklerini geniş bir alana yaymışlardır. Roma İmparatorluğu MS 375'te başlayan Kavimler Göçü ile bir buhran dönemi yaşamış ve MS 395'te Doğu ve Batı Roma olarak ikiye ayrılmıştır. German kavimlerinin istilalarına dayanamayan Batı Roma İmparatorluğu MS 476 yılında

yıkılmıştır. Doğu Roma İmparatorluğu sonu ise Osmanlı imparatorluğunun elinden olmuştur.

Anadolu tarihi; coğrafya ve kültür açısından bakıldığında elde edilen buluntular ışığında bir kronolojik sıralama görmüştür. İnsanoğlu hayatta kalmak için beslenme, barınma, korunma gibi temel ihtiyaçları onu yaşadığı bölgelerde arayış içine sokmuştur. Bu vesileyle Anadolu halkı avcı-toplayıcı zamanla aletler yapıp daha sonra yerleşik hayata geçip tarım yapmaya başlamış. Yeni ürünlerle artık ürüne geçip elindeki ürünleri başka bölgeye kendinde olmayan ürünleri almak için değiş-tokuş yapmıştır. Zamanla organizasyonlar gelişmiş yazınında Anadolu'ya gelmesiyle beraber araştırmacılar bu bilgilere ulaşmıştır. Anadolu bulunduğu konum itibarıyla çok farklı toplulukların yaşam alanı olmuş ve burada bir kültür zenginliği sağlanmıştır.

Anadolu, insanlığın medeniyetleşme süresinde, avlandığı karnını doyurduğu ilk yaşadığı mağaralar sonra tarım yaptığı birleşik köylere daha sonra artık ürünlerle ve yeni buluntularalar kentli yaşam sürecine geçişte çok önemli bir yerdir. Antik Çağ insanını incelerken onun yaşadığı ortam, gelenekleri, inançları bizlere geçmişe dair izler vermektedir. Bu bakımdan insanlığın yaşadığı yeri, mezarlıkları, yedikleri-içtikleri tapınakları gibi yerlere bakıp onların tarihi süreciyle ilgili tahminlerde bulunuruz. Bu bağlamda insanların geçmişte kullandıkları eşyalar biz onların dilini çözmeye başlamanın insanlık tarihinin tarihi serüvenini anlamada çok önemli yol kat etmiş oluruz.

İKİNCİ BÖLÜM

ESKİ ÇAĞ ANADOLU'SUNDA TUZ KULLANIM ALANLARI VE TUZ YATAKLARI

2.1. ANADOLU' DA TUZ KULLANIMI

“Tuz”, medeniyetler tarihinde hayat için önemli, simgesel bir değere sahip olmuştur. Tıp alanından faydalanan tuz Mezopotamya’da ayrış ruhsal ve psikolojik problemleri olanların tedavisinde de kullanılmıştır. Ayrıca büyü olaylarında ve dini ritüellerde kullanılmıştır. Hitit metinlerinde tanrının tuzu olarak ifade edilmiştir. Yine tuz Mısır toplumunda kişinin temizlik bakımından çeşitli maddelerle karıştırılarak kullanılmıştır. Homeros tuzu kutsal, Platon tanrıların sevgili bir maddesi olarak anlatmaktadır. Suyu dökülen tuz kutsallığı artırdığına, tuzun ayriyeten bir arınma aracı olduğu düşünülmektedir (Köse, 2017:174). Romalılar acılığı aldığı için salatalara tuz atmışlardır. Salata İngilizcede “*salad: tuzlu*” kelimesi buradan gelmiştir. Latince düz yazıyla yazılı en eski kitap olan Cato’da (MÖ 2. yüzyıl) lahananın doğranıp, yıkayıp, tuz ya da sirke yerseniz bundan daha sağlıklı bir şey bulamazsınız denmiştir. Cato’dan turşu kurmakta kullanılan bir salamuranın yeterli derecede tuzlanıp tuzlanmadığına bakma için bir hamsi ya da bir yumurtanın içine atıp yüzüp yüzmediğine bakılması gerekiyor denmiştir. Bu ölçü aleti günümüzde sadece yumurta tekniği Akdeniz evlerinde halen mevcuttur. MS 1. yüzyılda Plinius ortalama bir Roma vatandaşının günde 25 gram tuz tükettiğini tahmin ediyordu. Modern Amerikalı günde 135 grama yakın tuz tüketiyor (Kurlansky, 2033: 67). Tuz mutfağımızda ve masamızda o kadar yaygın ve ucuz bir madde olmasına rağmen tarihi hakkında ufak bir düşünme eğiliminde bile değiliz. Bununla beraber her bir tuz tanesi romantizm ve macera dolu hikayeler taşır. Milyonlarca yıldır dünyamızda yaşam sürüyor ve yaşıyor. Bu antik denizlerde tuz dünya ve kayalıklarda tonlarca gömülüdür. Günümüzde dünyanın geniş bir parçasında tuzlar: antik kuru işleme süreci boyunca saf tuzlar büyük yatak damarlarından gelmektedir. Diğer büyük tuz kaynağı tuzlu göl sularından okyanuslardan ve tuzlu kaplıcalardan, su akımlarından yeraltı tarafından oluşmuştur (Rose, 1952: 315).

İnsanoğlunun su, oksijen ve enerjiden sonra ihtiyacı olan dördüncü önemli bir madde tuzdur. Tuz insanoğlu vücudunun elektronik dengesini sağlamak için önemli diğer bir minarelidir. Tuzsuzluk önemli hastalıklar vasıtasıyla ölümlere neden olsa da susuzluk

hissi gibi ortaya çıkmaz. İnsanlar hayvansal besinler gibi bitkisel besinlerinde pişirmeye başladığında tuzun ateş gibi yakma özelliğini keşfetmişlerdir. Tuza bastırılan besinlerin dayanaklı olduğunu keşfetmişlerdir. Çürüme ve mayalanmanın keşfeden Eski Çağ insanları bu yöntemle farklı besinler elde edileceğini anlamış ve bu şekilde tuzun değişim-dönüşüm özelliği keşfedilmiş ve tuzun besinler bakımından önemi daha da artmıştır (Kaya Hasdemir, 2020: 1626). Tuz koruyucudur, günümüze kadar insanoğlu besinlerini korumayı tuz sayesinde yapmıştır. Mısırlılar tuzu mumyalamada kullanmıştır. Tuz çürümeyi engellediği için ona geniş bir anlam yüklenmiştir. Freud böyle bir maddeye gösterilen akıldışı bir bağımlılık olduğunu düşünmüş olabilir. İnsan bilinçaltında tuza sonsuzluk anlamında uzun ömürlük ve süreklilik anlamı yüklemiştir (Kurlansky, 2003: 11-12).

Tuz: ilkçağlardan beri insanlığın önemli hayat unsurlarından biri olmuştur. Çeşitli kullanım alanları olan tuz sağlık açısından önemli bir mineral kaynağı olmuştur. Günümüzde gıdaların saklanması için kullanılan tuz çeşitli farklı alanlarda da kullanılmıştır. Sahip olduğu önemle tuz eskiçağlardan beri günlük işlerde kullanılmıştır. Tuz sofraya tuzu ve sanayi ham madde olarak kullanılmıştır. Sodyum ve klorürle birleşen sofraya tuzu basittir ama hayati öneme sahiptir. Tuzun gıda maddesi olarak kullanımına ek olarak tıpta, tarım, hayvancılık alanlarına ve sanayinin pek çok alanında kullanılmıştır. Antik Çağlardan beri besin katkı hammaddesi olarak kullanılan tuz, günümüzde de aynı önemiyle beraber ve kimya sanayi gibi farklı alanlarda da önemli hammadde olarak kullanılmaktadır (Kızılkaya, 2021: 3). Anadolu tuzun kullanımı Neolitik Çağ'a yani yaklaşık olarak MÖ 11.000 yıl öncesine dayanmaktadır. Bu kullanımın ilk olarak nasıl olduğuna dair bilgilerimiz halen tartışma konusu olmuştur. Tuzun insan hayatına girmesiyle beraber toplumlar üzerinde sosyal, siyasi, ekonomik ve kültürel etkiler bırakmıştır. Tuzun bir gıda maddesi olmasından başla ekonomik bir gelir kaynağı olmuştur. MÖ 6.000 yıllarında Orta Anadolu'da obsidiyen karşılığında tuz takası yapıldığı görülmüştür. Yine bu dönemlerde Mısırlılar balık ihracatında karşılığında tuz ticaret yaptığı belgelerle ispatlanmıştır. En önemli Anadolu medeniyetlerinden biri olan Hititler çivi yazılı kaynaklarında tuzun devlet yönetimi ve günlük hayat dair ne kadar önemli olduğu konusunda belgeleri mevcuttur (Güngörmez, 2015: 27).

İnsanoğlu ihtiyaçları ona yeni buluşlar yapma imkânı sağlamıştır. Tuz bir insan için temel besin kaynağıdır. Tuz: insanlığın her döneminde çok önemli bir kaynak olmuştur.

Eski Çağ insanı tuzu hemen hemen günlük işlerinin hepsinden kullanmıştır. Dünyanın her bölgesinde elde edilen tuz çeşitli amaçlar için kullanılmış ve insanlığın ilk dönemlerinden itibaren bilinir bir madde olmuştur. Tuzun ortaya çıkışı nasıl oldu sorusu bize çeşitli senaryolar ortaya atmamıza neden oluyor. Bir av esnasında hayvanları gözlemleyen avcı onların bir taşı yaladıklarını görüp merak edip kendisi de aynı şeyleri yapmış olabilir. Yaz güneşinden bunalan insan bir ağaç altında serinlerken bir taşın veya bir yerin ateş aldığını görüp keşfedebilir. Bunların hepsi bir ihtimaller dahilinde olma durumu var. Fakat şu bir gerçek antik çağ insanları tuzu kullanmışlardır.

İnsanların ve hayvanların faydalandığı tuz dünya var olduğu beri her yerde aranan bir madde olmuştur. Bulunmadığı bölgelerde ise temin etme işlemi dışardan olmuştur. Örneğin Afrika içi bölgeler tuz maddesini elde etmek için altın tozu ve kalay gibi yüksek değere sahip mallarını değiş-tokuş yaparak tuz maddesini almıştır. Tuz yalnızca hayvan ve insan gıda maddesi olmayıp yiyecekleri koruma asit kloridrik, kloratların yapımı gibi kimya sanayinde, tekstil sanayinde ve su tasfiye işlerinde kullanılmıştır (Barutoğlu, 1961: 68). Tuz antik çağlardan beri yemekleri tatlandırma, besinleri ve hayvanların derisini saklama tıpta hatta ritüellerde kullanılmıştır. Kültepe metinlerinde tãbtum olarak geçen tuz besin maddesi olarak az ama ticaretini yapmak için çokça satın alınmıştır. Yine bu metinler tuz karpatum kabı ve litre ile ölçülerek satıldığı söylenmiştir. Tuzun litre ile satılması onun öğütüldüğü düşünülmektedir. Kültepe kazılarının öğütme değirmenlerinin ortaya çıkarılması bunu düşüncüyü savunmaktadır (Kaya Hasdemir, 2020: 1627).

Anadolu'da prehistorik dönemlerden beri tuzun sosyal, kültürel ve ekonomik önemiyle alakalı olarak Tuz Gölü ve çevresinde yürütülen araştırmalarda etno-arkeolojik veriler tuz ile ilgili önemli bilgiler sunmuştur. Bölgede tuzun bölge insanı için kültürel öneme sahip olduğu anlaşılmaktadır. Halk arasında tuzun yeni doğan bebeklere tuzlamada ve nazara karşı koruyucu özelliği olduğuna inanılmaktadır. Yeni gelen gelinlere bereket anlamında da var. Halk arasında çocuk hastalıklarının çoğunun nazar olduğuna inanılmaktadır. Nazarın sebep olduğu düşünülen hastalıklara karşı tuz tedavi aracı olarak kullanılmıştır (Köse, 2017: 174). Roma soslarından biri olan garum fermante edilmiş balık sosu bir şişede saklanmış tuzlanmış balığın hekimler tarafından yararlandığı görülmüş. İlaç gibi reçeteye yazılıyor ya da ilaç kullanmak için karışım olarak kullanılıyordu. Genelde sindirim sisteminin gibi rahatsızlıklar ve yanık gibi sorunlarda kullanılmıştır (Kurlansky, 2003:73).

Antik Çağ'da yaşamış hem gastronom hem de edebi yazar olan bazı şahsiyetlerin kitaplarında bu dönemde gıda maddelerinin nasıl korunduğuna dair bilgiler aktarılmıştır. Besinlerin korunması veya saklanması yeni bir olay değildir. Çünkü insanlığın varlığından beri olan bir metottur. İnsanlık ilk dönemlerini çoğunlukla avcı-toplayıcılıkla geçirmiştir. İlk dönemlerinde beslenmek ve hayatta kalmak için doğaya bağlı olan insanlar bitkilerin köklerini, tohumlarını, yapraklarını dalındaki meyveleri toplayarak ya da balık veya çeşitli hayvanları avlayarak beslenmişlerdir. Fakat yaşanacak olumsuzluklar karşısında havanın kötü olması ekinlere hastalık bulaşması ve kışın taze sebze ve meyveye ulaşma zorluğu insanların bunları toplamaya saklamaya ihtiyaç duymasına neden olmuştur. Bu durumda toplanan meyvelerin ya da avlanılan hayvanların gıdaları hemen tüketilmesi yoksa çürüme ile karşı karşıya geleceklerdi. Bu duruma çözüm arayan antik dönem insanları bulundukları bölgenin iklim koşullarını dikkatlice izlemişlerdir. Doğa: gıdayı korumak için bir doğal yöntem olmuştur. Eskisi gibi ellerindeki gıdayı hemen tüketip ya da çürüyünce atmak zorunda kalmayacaklardır. Gıdaların depolar vasıtasıyla saklanması ya depolanması düşüncesi takriben 14.000-12.000 yıl önce yerleşmeye geçmesiyle olduğu tahmin edilmektedir. Yıllar boyunca insanlar besinlerin içinde yer alan suyu kurutma, tuzlama, tatlandırma ve dondurma işlemlerini uygulayarak kimyasal ve mikrobiyal bozulmalara karşı yiyeceklerini korumuşlardır (Kökmen & Çağ, 2018:702).

Antik çağ toplumlarında tuzu bir pişirme aracı olarak da kullanmışlardır. İnsanlığın en eski koruma metotlarından biri tuzlamadır. Arkeolojik veriler bu savı destekler nitelikte buluşlar vardır. Balık ve et tuzlandığında onu sanki bir ateşte pişirmişçesine etkileşime girer ve tepkimeye neden olur. Nasıl ateşe konulan ette proteinler çözülürse aynı işlem etin tuzlandığında da gerçekleşir. İlkçağlarda balık ve etin daha uzak bölgelere götürmek veya daha sonra yemek üzere saklanabilmesi için tuzlama yöntemi kullanılmıştır (Dinçer, 2016: 79). En eski zamanlardan beri insan, günlük beslenmesinde tuza olan ihtiyacın bilincinde olmuştur. Yemeğinde yeterince tuz olmayan bir hayvan veya insan çelimsiz olur. Vahşi hayvanlar, içgüdüyle büyük mesafeler kat ederek tuz havuzları veya kaya tuzu ararlar. İnsan da ondan bol miktarda elde etmek için zorluklar içinde büyük mesafeler kat etmiştir (Rose, 1952: 315). Tuza ihtiyaç duyulmasının bir diğer nedeni hayvan yetiştirmek. Antikçağ insani hayvanları öldürmektense hayvan yetiştirmeyi düşünmüştür. Hayvan yetiştirmek içi tuza da ihtiyaç vardır. Vahşi etoburlar

tuz ihtiyacını et yiyerek gidermiş ve insanlar bu etoburları tuzlara erişmek için takip etmiş. Bu hayvanlar sonunda tuz yalağı, tuzlu su membarları veya tuz kaynağına ulaşmışlardır. Fakat evcil hayvanlar için tuzu insanlar erişmiştir. Bir atın tuz ihtiyacı insanoğlunun 5 katı, bir ineğin ise 10 katı tuza ihtiyaç duyar. Hayvanların evcilleştirilmesi Buzul Çağı'nın sona ermesinden önce gerçekleşmiş olmalıdır. O zamanda insanlar hayvanların tuza ihtiyacı olduğunu anlamışlardır. Ren geyiği tuz ihtiyacının insan idrarından sağladığından insanların yaşadığı alanlarda görülmüştür. Bu sayede insanlar eğer tuzlarının yaşadığı yerde olduğunu varsayıp Ren geyiğinin evcilleştirilebileceğini düşünmüştür. Ama bu hayvan besin kaynağı olmasına rağmen tamamen evcil hayvan olmamıştır (Kurlansky, 2033, 15).

Tuz öyle ki toplumların kültürlerinde farklı alanlarında kendisine yer bulmuştur. Dini ritüeller, doğum, kurban törenlerde tuz kullanılmıştır. Temel tuz kullanım amacı gıdaların korunması, temizlenmesi, arıtılması vs. gibi konularda kullanıl alanları olmuştur. Tuzun elde edilmesi erken dönemlerde gözlenmiştir. Tuzun Çin'de nasıl elde edildiğine dair tarihçiler şöyle ifade kullanmıştır. Yaz güneşi ile göl suları buharlaşmış ve insanlarda buharlardan tuz toplamıştır. Mark Kurlansky'e göre MÖ Çin' de tuz ilaç olarak kullanılmıştır (Avcı, 2003; 24).

İnsanlık tarihi boyunca büyük önem sahip olan tuz özellikle bakteriyel bozulmalara karşı kullanılabilecek önemli koruyucudur. Besinlere tat vermenin yanı sıra saklamada da önemli bir faktördür. Saklanan besine örnek olarak inci kefalinin tuzlanması örneği verilebilir. Bu birleşimde temiz iyotsuz ve kalın tuz kullanılarak saklanma olayı daha da uzatılabilir. Doğru tuzlanmış balık türü daha uzun süre korunabilmektedir (Güngörmez vd., 2017: 149). Yine eski dönemlerde turşunun yapımı esnasında Çinliler tuzu kullanmışlardır. Turşunun oluşumu esnasında tuz laktik asidin etil alkole dönüşmesini engelliyor. Buradaki amaç laktik asit sayesinde turşunun ömrünü uzatmak ve tadını daha da artırmaktır. Küpler içine doldurulan sebzeler el vasıtasıyla sıkı sıkı yerleştirip oksijenle temasını engellemek için ağzı sıkıca kapatılır. Ancak zamanla gelişen teknolojik malzemeler sayesinde besinlerin korunması tuz kullanımı azalmıştır. Daha çok salamura et, balık ve peynir besinlerinde kullanımı göze çarpmaktadır (Saruhan, 2021: 10).

Hiç şüphesiz Roma İmparatorluğu dünya tarihinde önemli bir rol almış uygarlıktır. İtalya yarımadasında doğan, Akdeniz Havzasında gelişen Roma İmparatorluğu Avrupa, Afrika, Asya kıtalarında yayılmış etkisi günümüze kadar sürmüştür. Modern Avrupa

lkelerinin hukuku Roma hukukuna dayanmaktadır. Roma ordusu devletinin bekası olmasının yanı sıra, Roma uygarlığının ve kültürünün yayılmasında önemli bir rol oynamıştır. Roma ordusu Krallıklar Döneminde (M 753-Mö 509) yalnızca Patricilerden oluşmaktaydı. Halkın zenginliğine göre atlı veya yaya olarak silahlanıp savaşa katılmış; maaş verilmeyen bir aşiret ordusuydu. Yoksul insanlar savaşa katılmaz ama ekip biçtiğı toprağı korurdu (Bahar, 2012:3-85-87). Pleblerin devlet içinde devlet durumuna gelmeleri Patricilerin hakimiyetine vurulmuş ilk darbedir. M 5. yüzyılda kurulan Centuria Teşkilatıyla beraber ve Plebler aynı ordu içinde görev almaya başlamış. Halkın askerlik hizmeti yine zenginlik durumuna göre ele alınmıştır. Çünkü silah ve giyim eşyalarını kendileri temin etmek zorundadırlar (Atlan, 2014: 37). Roma ordusu  tribus'ten toplanan askerlerden kurulmuştur. Bu askerlerin tamamı ayrıcalıklı Patricilerden oluşmaktadır. Ordu biner kişilik  legio'ya ayrılmıştır. Esas sınıfı piyade oluşturmuştur. Ayrıyeten svarilerde vardır. Piyadelere komuta edene tribunus militum, süvarileri komuta edene tribunus celerum denilmiştir. Bunların hepsinin komutan olarak kral bulunmaktaydı (Demircioğlu, 1952, 55-56). Romalılar demokrasiye ve sıradan halkın haklarına ve cumhuriyetiliğe bir süre saygı duymuşlardır. Aksine devletin güttüğü bu ideallere bağlılık sınırlı kalmıştır. Roma tarihinde ayrıcalıklı Patriciler ve oy hakkından yoksun Plebler arasındaki mücadeledir. Plebler söz sahibi olmak için mücadele ederken Patriciler onları yok saymaya çalışmıştır. Patriciler bu ayrıcalığı Pleblere daha az hak vererek yapıyordu (Kurlansky, 2003: 63). Antik ağ'da Romalılar çeşitli besinlere ek olarak askerlerine tuz teminin yapmıştır. İnsanların vücudun tuz minareline ihtiyaını o dönem insanı bilmese de tuz almışlardır. Bu sebeple tuz etin korunması, yemeklerin tatlandırılması ve tıbbi amaçlarla kullanılmaktaydı. Roma ordusundaki tuzun kullanımıyla ilgili Vegetius ve Appianos¹ gibi birçok dönem yazarı bilgi vermiştir. Bu yazarlara ek olarak Caesar² ve Crassus gibi yazarlarda Roma askerlerine tuz tayını sağladığını söylemişlerdir (Turan, 2016: 32). Roma Ordusunun askerleri ve atları tuza ihtiyaç duymuştur. Bazen de askerler maaşını tuz olarak almıştır. İngilizce salary (maaş) kelimesi, tuz ekmek hakkı ve tuzluya mal olmak gibi deyimlerin kökleri buradan geldiğı düşünülmektedir. Latince sal kelimesi Fransızca 'da aylık cret

¹ M II. yüzyılda ilk yarsında yaşamıştır. İskenderiyeli bir Grek'tir. Grekçe yazmış olduğu Roma Tarihi=Romakia 24 kitaptan oluşur (Bahar, 2012: 82).

² M 100-Mö 44 yılları arasında yaşamı olan Caesar; siyaset ve askeri kişiliği yanında tarih yazımıyla ünlüdür (Bahar, 2012, 82).

anlamına gelen solde'ye denk gelmiştir, asker (soldier) sözcüğünün kökü de budur (Kurlansky, 2003, 65). Antik insanın tuza verdiği büyük önem, salt (tuz) kelimesinden türetilen ve paranın tuz satın almak için verildiğini gösteren salery (maaş) kelimesinden anlaşılır. Bu nedenle, bir Roma askerinin tuz parası onun maaşıydı (Rose, 1952: 315).

Roma genişlerken uzun bölgelere tuz nakliyatı oldukça zor oluyordu. Roma: Akdeniz'de Fenike Kartaca kolonisiyle giriştiği Pön Savaşları (MÖ 264-146) esnasında savaşın kontrolünü sağlamak için tuz fiyatlarını kontrol altına almıştır. Tıpkı Çin İmparatorluğu gibi Romalılarda tuz fiyatlarını yapay olarak yükseltmiş ve kârını orduya aktarmıştır. Roma merkezde tuz fiyatları aynı tutuluyor fakat merkeze uzak bölgelerde en yakın tuzlaya göre vergi koyuluyordu. Bu tuz vergisi, Plebleri temsil eden devlet görevlisi tribün olan ve tuz fiyatları kararnamesi yüzünden salinator olarak tanınan Marcus Livus tarafından konulmuştur. Bu söylem zamanla hazineden tuzla sorumlu bürokratlara denilmiştir. Roma İmparatorluğunun yıkılışı, Batı dünyasında ekonomik açıdan Akdeniz'i açıkça başsız kalmıştı. Bölgede bu boşluğu Fenikeliler doldurmaya çalışmıştır. Akdeniz kıyıları bazı küçük yerel atölyeler, bazıları *Constantinople* ve *Kırım* gibi büyük ticari işletmeler olana tuzlalar vardı. Fenikeliler ile başlayan Akdeniz tuzlalarının yönetimi Romalılardan Bizanslılara onlardan da Müslümanlara geçmiştir. Romalıların övdüğü tuzlalar çok değerliydi. İskenderiye'den gelen Mısır tuzu, özellikle onların "fluer de selo'i", su yüzeyinden ayrılan kristal tuza çok rağbet olmuştur. Mısır, Trapani, Kıbrıs ve Girit tuzlalarının çoğu sağlamdır ve Roma zamanında Plinius bu işletmelerden bahsettiği için bilgi sahibi olduk (Kurlansky, 2003: 64-65).

Balıkçılık Antik dönem insanların gelir kaynaklarından biridir. *Byzantion* şehri de gelir kaynaklarını balıkçılıkla zenginleştirmiştir. Şehir halkı balıkları genelde Bosporos boğazından elde etse de şehrin göllerinden (*Derkos* ve *Daskylitis*) de ayrıyeten nehirlerden çıkarmışlardır. *Byzantion*'da balıkçılık çok önemlidir. Öyle ki Aristoteles, Politika adlı eserinde toplumdaki sınıflardan bahsederken balıkçılardan da bahsetmiştir. Athenaios'un Deipnosofistai adlı eserinde *Byzantion* halkı balıkları bol tuzlu ve sarımsaklı yediğinden bahsetmiştir. *Byzantion* ayrıca tuz tekeli de elinde tutuyordu. Tarikhos diğer bir deyişle tuzlama balık imalatı çok tuz gerektiğinden Pseudo-Aristoteles'ten verdiği bilgilere göre MÖ V. yüzyılda *Byzantion*'da balık avı ve salamura için tuz devlet kontrolündeydi (Tekin, 2015: 33). Eski Yunan şairi Arcestratus İstanbul yani Byzantium'a gelen Karadeniz orkinosunu lezzet bakımından çok beğeniyordu. Ton

balıkları yumurtlamak için çıktığında Karadeniz'den geçtiğini düşünmüştür. Roma öncesi Karadeniz balıkçılık ve tuzlanmış balık merkeziydi. Orkinos, uskumru, ringa, mersin balığı ve hamsi balık çeşitleri arasındaydı. Ukrayna'dan Karadeniz'e dökülen şimdiki Dinyeper Nehri tuzlanmış mersin balığına özel bir yer olduğu düşünülüyor. Karadeniz'den Cebelitarık Boğazı'na kadar tuz üretimi genelde balıkçılık alanlarının yakınlarında yapılmıştır. Bu tip tuzlanmış balık, balık sosları, mor boya dahil tuzla bağlantılı geniş bir ürün yelpazesi imal eden sanayi kuşakları kurulmuştur (Kurlansky, 2003: 71).

Tuz; besin ihtiyacını karşılamak için küçük miktarlarda, ticaretini yapmak için ise büyük miktarlarda satın alınmıştır. Metinlerde tuzun karpatum kabı ve litre ile ölçülerek satıldığı anlaşılmaktadır. Tuzun litre ile ölçülmesi, öğütülmüş olduğunu gösterir ki, Kültepe kazılarında bulunan öğütme taşları bunun kanıtıdır. Besin maddelerinin vazgeçilmesi olan tuz ayrıyeten tüketilen ürünlerin et ve balık gibi saklanması önemli bir rol oynamıştır. İngilizcede maaş anlamına gelen “salary”, Roma askerlerinin istihkaklarından birini oluşturduğu için bu şekilde ortaya çıktığı söylenmiştir (Arslan, 2018, 103).

Kısa bir süre önce Afrika'nın Sierra Leone yerlileri tuza o kadar değer veriyorlardı ki tuz için eşlerini ve çocuklarını satmaya hazırdılar. Birçok ülkede tuza vergi getirildi. Hatırlanacağı gibi, İngiliz hükümeti Hindistan'da tuz vergisini artırmaya çalıştığında Gandhi bir protesto hareketine öncülük etmişti. Orta Çağ boyunca büyük bir tuz kabı veya "depo" masayı iki bölüme ayırır: üstünde rütbeli konuklar, altında ise astlar oturuyordu. Dünyanın ilk büyük tüccarları olan Fenikeliler, düzenli bir tuz ticareti kurmuşlardır. Hindistan'ın büyük madenlerinden çıkan tuz, iki bin yılı aşkın bir süre önce deve kervanlarıyla Akdeniz pazarlarına taşınmıştır (Rose, 1952: 315).

Antikçağ insanları tuzu kullanım amaçları çeşitlilik göstermektedir kesilen hayvanların derilerini tuzlayarak işletilmesi, süt ürünlerinin peynir ve tereyağın tuzlanarak saklanması ve ya başka bölgelere ihracatının sağlanması, kış hazırlıklarında turşu ve sirke yapımında, hayvanların etlerinin daha lezzetli olması ve ya daha fazla yem yemelerini sağlamak için yemlerinin içine tuz atılması ve ya tuz taşlarının yalatılması, kesilen kümes hayvanlarının kaz gibi veya büyükbaş-küçükbaş hayvanlarının etlerinin tuzlanarak açık havada kurutulması, balıkların kurutulması salamura edilmesi ve başka

bölgelere ihraç edilmeleri, her türlü hamur içleri, çorba kavurma ve yemeklerin tatlandırılması için kullanılmıştır (Belli, 2019: 76).

Mark Kurlansky insanların binlerce yıllık tuz macerasını anlattığı *Tuz-İnsanlığın Tuzlu Tarihi* adlı eserinde balık tuzlama ilk olarak Mısırlıların kullandığını yazmıştır. Kurlansky Mısır mezarlarında tuzlanmış balık ve kuş eti bulunduğunu yazmıştır. Gıdaların tuzlanarak saklanması eski dönemlerden beri vardır. Yunanistan'ın Korinthos bölgesinde yapılan arkeolojik kazılarda amforaların içine saklanmış yaklaşık MÖ V. yüzyıla ait çipura ve ton balığı kemiklerine rastlanmıştır. Yine İspanya *Cadiz*'de yapılan arkeolojik kazılarda Doğu Akdeniz'e tuzlanmış balık ticareti yapıldığına dair bulgular mevcuttur. Akdeniz ve Karadeniz'de tuzlanmış balık ticareti yapıldığı bilinmektedir. Ülkemizde balıkların tuzlanarak muhafaza edilmesi daha çok sahil kesimlerinde salamura ve marine edilerek yapılmıştır. Tuzlamanın amacı suyun tuz tarafından bağlanarak su aktivitesini düşürmek ve böylece bozulmayı önlemek (Güngörmez vd., 2017: 150).

Tuzun ticari malzeme olarak kullanılmaya başlanmasına kadar belirli bölgelerde kısıtlı kalmıştır. Tuz ticareti sayesinde büyüyen zenginleşen şehirler olmuştur. Bunun en güzel örneği Almanya'daki Lüneburg şehri olabilir. Tuzun insanlık tarihindeki önemini anlamak içi ona atfedilen simgelerden anlayabiliriz tuz için beyaz altın denmiştir. Tuzun başka bir önemi de tarihte bazı devletlerin onu para gibi kullanmasıdır. Büyük Roma'da lejyonierlerin kazancını ödemek için tuz kullanılmıştır. Tuz için: Çinliler, Romalılar, Fransızlar, Venedikliler, Habsburglar ve başka çoğu yönetim, savaşırlara para bulmak için tuz vergisi koymuştu. Anadolu'da tuz ile ilgili ilk yazılı kaynaklar ise Hititlere kadar gitmektedir. Antik Yunan Mitoloji 'sinde güzellik tanrıçasını Afrodite dişiliği ve doğurganlığı temsil etmiş olup tuzlu köpükten doğduğunu bu nedenle tuzun hayatın, diriliğin, doğurganlığın sebebi olduğu söylenmiştir. Yunan filozofu Aristote yüksek tuzlu karışımla beslenen koyunların daha irileştiği ve daha fazla süt verdiği ve daha çabuk yavruladığı yavrularının daha iri olduğunu söylemiştir (Gençtoş, 2017: 74-75). Tuz tüm çağlarda doğal özelliklerinden başka önemli anlamlar yüklenmiştir. Bunu şöyle desteklemiştir tuzlu suda yaşayan balığın karada yaşayan hayvanlardan daha çok yavru vermiştir. Tuz taşıyan gemilerde fareler yıllarca cinsel ilişki olmadan üremiştir. Fransa'nın bazı yerlerinde sadece damat bazı bölgelerinde sadece gelin tuz taşımıştır. Almanya'da ise gelinin ayakkabıları tuz serpilirdi. Modern tuz endüstrisi tuz kullanımı çeşitliliğini 14 bin geçtiğini söylüyor. İlaç hammaddesi üretimi, buz tutan yolların

trafiğe açılması, tarım topraklarının bereketliliğini artırmak, sabun üretimi, suyun yumuşatılması ve tekstil boyaları gibi kullanım alanları vardır (Kurlansky, 2003: 9-10).

Helenistik dönemde (MÖ 323-31) Konya bölgesi birçok topluma tuz kaynağı sağlamıştır. Bu dönemde büyük İskender Önderliğinde Grek ve Makedonyalılar her alan hakimdir. Geçmişi çok önceleri dayanan Konya: bulunduğu coğrafi konum sayesinde çok farklı coğrafi unsuru elinde bulundurmuştur. Hititler döneminde İkuwaniya (Konya) olarak adlandırılan bölge Helenistik dönemde İkonium olarak adlandırılmıştır. Bu dönemde insan topluluklarını ihtiyaçları vardı. Tuz bu ihtiyaçlardan birisidir. Tuzu elde etmek için eski dönemlerde insanlar çokça yol kat etmişlerdir ve böylece yol güzergahları oluşmuştur (Arslan, 2018: 103).

Tuz besin saklamada, deri tabaklamada, temizlikte yanı sıra madencilikte kullanılmıştır. İnsanların tükettiği tek kaya türü olan tuz tarih boyunca zenginliği ve bereketliliği simgelemiştir. Mumyalama işleminde kullanılan tuzla şehirler inşa edilmiş, halktan tuz vergisi alınmıştır. Çeşitli türlerde ve yerlerden elde edilen tuz bereketi kaçırmaması diye yerlere serpilmemiştir (Koşar, 2019: 374).

İonia bölgesinde *Magnesia* (Aydın) ve *Maendrum* (Aydın) antik kentinde bulunan Hadrianus dönemine tarihlenen bir yazıtta tuzlanmış balık üzerinden alınan bir vergi ile taze balık üzerinden alınan vergi farklı olmuştur. Uygun ve hayatta kalma süresi uzun olduğundan zeytin, buğday ve şaraptan sonra dördüncü ürün olarak tuzlanmış balığın gemilerle nakliyesi yapıldığı düşünülmüştür (Bursa Sturtevant, 2016: 85).

İnsanın en önemli besin maddesi olan ekmekle beraber anılan tuz tüm toplumlarda önemli bir hammadde kaynağıdır. Eski Ahit'te "Rabbin önünde ebedi tuz ahdidir" cümlesiyle tuz soyut bir kavram olarak kutsal metinlere yansır. Yeni Ahit'te ise "Toprağın tuzu, Yaradan'ın öyküsünü anlatsın." denir. Hristiyanlıkta yeni evlenen çiftler ekmek, su ve tuz ile kutsanır. Birçok toplumda tuz ve insan ilişkisini arasında deyimler anlatan vardır. Örneğin, Yunanlılar "tuza karşı günah işleme." derken, İranlılar "tuza ihanet etme" derler (Bayar, 2014: 93-94).

Kurlansky'nin eserinde bahsetmesine göre İbrani, Yunan, Arap ve Perslere ait metinlerde tuzun kutsal kabul olarak görüldüğü ve üzerine yemin edilmesi gibi dinsel anlamlar yüklenmiştir. Tuz, bugünkü New York eyaletinde yaşayan Orendoga halkı tuzu böcek ısırıklarına ve diken batmalarına karşı ilaç olarak kullanmışlardır (Atılğan, 2019: 2). Tuza atfedilen anlamlar onun toplumların kültüründe kendine yer ettiğini gösteriyor.

Kültürün her bakımdan içine girmiş olan tuz sadece bir besin maddesi olmamıştır. Bu bakımdan toplumların ona verdiği önemi görebiliyoruz. Sadece Anadolu topraklarında değil dünyanın her yerinde çeşitli amaçlar için kullanılmış ve tarih boyunca önemini korumuştur.

2.2. HİTİTLERDE TUZ KULLANIMI VE YATAKLARI

Anadolu'nun önemli medeniyetlerinden biri olan ve merkezi İç Anadolu bölgesinin kuzeyinde bulunan Hitit devleti MÖ 1650-1200 yılları arasında varlığını sürdürmüştür. Arkeologlar ve Eski Çağ tarihçileri tarafından Hititlerin Anadolu'nun yerlisi mi, yoksa Transkafkasya ya da Balkanlardan göç etmiş bir kavim mi olduğu konusunda çeşitli görüşler öne sürülmektedir. Kökenleri ne olursa olsun Hititler Anadolu'da kendilerinden önce yaşayan *Pala*, *Luwi*, *Hatti* ve *Hurri* toplumlarının kültürel birikimini alarak kendi kültürlerini zenginleştirmişler ve Anadolu kültürünün yeni bir karışımında oluşup zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır. Anadolu merkezinde bulunan uygarlık döneminin önemli devletleri olan Asur, Sümer, Babil ve Mısır gibi devletler ile etkileşim hâlinde olmuştur. Hititlerin Başkenti Hattuşa'nın keşfi ve Boğazköy Yazılıkaya gibi bölgelerde yazlı kaynakların ele geçirilmesi bu dönemin aydınlatılmasında çok önemli kaynaklar olmuştur.

Eski çağlardan beri bilinen tuz, Hititlerde bugün olduğu gibi yemeklere tat vermek ve etleri korumak ve kimyasal işlemlerinde kullanılan önemli bir maddedir. Hem Mezopotamya hem de Anadolu'da tuz çeşitli alanlarda faydalanılmıştır. Değişik amaçlarla kullanılan tuz için Anadolu halkı uzağa gitmesine gerek yoktu, bulunduğu Anadolu toprakları tuz bakımından oldukça zengindi. Saf olarak bulunmadığı zaman tuzu göl sularından veya tuzlu topraklardan elde edilmiştir. Tuzla ilgili metinler kaynaklarda Hititçe, Sümerce bazı kelimeler şöyledir:

MUNputi- “(tuz) yığını/topağı, (tuz) kırığı”

MUN “tuz”

LUMEŞ MUN “tuzcular”

LUMEŞ EPIŞ MUN “tuz imalatçıları”

Tuz hakkında Hitit metinlerinde geçen Luvi diline ait çeşitli kelimeler ise şunlardır:

“*liki: tuz sızıntısı/sızması (?)*”

“*vanni-, varii-, uvani-* “tuz bloğu, tuz sızıntısı/sızması” gibi (Koç, 2006: 67).

Hitit mutfağında önemi bir yere sahip olan ekmekte yine tuz kullanıldığı görülmektedir. Hititlerin beslenmek çantasında bulunan besinlerin tahıl ürünlerinden oluştuğunu *Hattuša* (Çorum) ve *Şapinuva* (Çorum) kentlerindeki ele geçirilen tahıl ambarlarından anlaşılmaktadır. Bu görüşü destekleyen çivi yazılı belgelerde ekmekten bahsedilmektedir. Lavaş ya da yufka olarak adlandıran ince ekmek, ballı ekmek, biralı ekmek, yağlı ekmek acılı ekmek, narlı ekmek gibi yaklaşık 180 adet ekmeği bulunmaktadır. Yine kederli günlere özel ekmek, tanrı isimleriyle ilişkili ekmek ve bölgeye özgü ekmekler yapılmıştır. Hititlerin kansız kurbanlarda bulundurdıkları ekmek ne kadar önem verdiklerinin bir göstergesidir (Güvelioğlu, 2015: 128). Hitit mutfağında etlerin tuzlandığı kanıtlanmıştır. Mezopotamya'da sıcak iklimten etlerin tuzlanıp ve kurutulduğu örneği Anadolu Hititler döneminde de kullanılmıştır. Metinlerde tuz domları yani tuz işçilerinden bahsedilmektedir ayrıca tuzun temin edildiği kentlerden bahsedilmiştir. Buradan şunu anlayabiliriz ki tuz Hititler için hem beslenmede hem de ekonomik açıdan büyük öneme sahip olmuştur (Tunç Sipahi, 2015: 40). Devlet olmanın birçok koşulu vardır. Belli organizasyonlar yaparak halkının ihtiyaçlarını gidermek devletin en önemli görevlerinden biridir. Hititler görüyor ki bu konuya önem vermişlerdir. Tuzu her bakımdan kullanmışlardır.

Hititler 'de kaya tuzu çıkardıkları ve bunun ticaretine yaptığına dair veriler mevcuttur. Hitit metinlerinde hekim hastayı muayene etmeden önce elinin tuzlu suyla yıkadığı yazılmıştır. Hekimler hastalar için kullandıkları suyun temizlemesi için tuz ve natron almışlardır. Tuzlu su ile ellerini hastayı ve hastanın hastalıklı yerini yıkamışlardır. Sağaltım yöntemi ile hastaları iyileştirmek için tuz kullanılmıştır (Sevimli, 2005:13). Aynı şekilde Hititlerde kurban merasimlerinden sonra ellerin tuzlu su ile yıkadığı ve sonra yanan iki ateş arasında geçtikten sonra arındırıldıklarına inandıklarına dair bilgiler mevcuttur. Bu uygulama salgının bitmesi için yapılan bir ritüeldir. Salgın hastalıklara karşı düzenlenen *Zarpiya*, *Uhhamuwa*, *Maddunani* ve *Dandanku*, *Pulisa* ritüellerinde de aynı temizlik uygulaması yapılmıştır (Sevimli, 2005: 24). Hititlerin tuzu kullanım şekilleri bakımından temizlik ritüelleri metinlerde bahsedilmiştir. Bu ritüellerden biri olan *Ašhella* ritüeli kurban kesenlerin uyguladığı temizlikten bahsetmektedir. Bu ritüelden sonra temizlik kurban kesenin ellerini tuzlu suyla yıkaması sonrasında yanan iki ateşin ortasından geçmesiyle oluştuğunu söylemiştir. Bu uygulama ateşin ve tuzlu suyun arındırma özelliğine vurgu yapılmıştır (Şahinbaş Erginöz, 2022:40).

Bazı Hitit metinlerinde tuz Hititlerin temizleyici ve büyülerde kullanıldığı tespit edilmiştir. Higroskopik özelliğinden dolayı suya katılan tuz çözeltisi ortaya çıkarılmıştır. Purriyanni Ritüel 'ine büyü yapan rahip ev sahibine ve ritüel beyine tuzlu su serptiği görülmektedir. Kırık halde bulunan bir başka tablette ise içinde tanrı heykelli bulunan bire kapıya deniz suyu serpildiği yazılmıştır. Eski Hitit Çağ'ına ait bir metinde ırza geçmeyle alakalı ilginç bir olay anlatılmıştır. Saray mutfağından sorumlu bir memur ırza geçmeyle suçlanmıştır. Bu saray memuruna tuz katılmış bira içtirilmiştir. Daha sonra bu bira bardağı kafasının üstünde kırılmıştır. Buradaki mana tuzun verimsizleştirildiğini göstermektedir. Bu saray memurunun kısır olacağına inanılmıştır. Ancak günümüzde tuz Anadolu'da halkı için bereket anlamına geliyor. Erkeğin aktif dölleyiciliğini temsil eder. Ayrıca tuzu Hitit şifa geleneğinde olduğu gibi temizleyici özelliği de vardır. Anadolu'nun bazı bölgelerinde yeni doğan bir bebek tuzlu su ile yıkanmaktadır (Taş, 2017: 54-55). Tuzun Hitit şifa metinlerinde temizleyici özelliğine ve büyü amaçlı kullanımına vurgu yapılmıştır. Bugünlerde Mersin ilinin Tarsus ilçesinde tuzun ocağa atılıp çıkan buğunun nazara uğramış cine periye tutulmuş ve hasta olanların tedavi edilmeye çalışılmıştır. Bu tedavi aracı Anadolu'da çok eski zamanlardan beri bilinen bir ritüeldir. Ocağa atılan tuzun çıkarmış olduğu buğu üzerinde hastanın hasta olan bölgesi gezdirilip ardından dualar okunmuştur (Çizikci, 2019: 33-38).

Günümüzde dahi birçok bölgede gelenek olarak sürdürülen ateşe tuzun atılması yakılmasına dair motifler de Hititçe metinlerde görülmektedir. Hititçe bir metinde şu ifadeler geçmektedir: buradan diğer taraftan ateş yanar, buradan 5 puti tuz koyarlar ve diğer taraftan 4 puti tuz koyarlar toplamda 9 puti tuz koyarlar sonra *hataalkisna* ağacından bir kapı yaparlar ve mavi yün, sarı yün, kırmızı yün sararlar/dolarlar. Diğer taraftan ateşe 9 LABGU ekmeği konur, diğer tarafına da 9 LABGU ekmek konur. Fırtına Tanrısı rahip çocukların yanına geçer ve yerini alır (Bozgun, 2021: 64).

Hititçe çivi yazılı metinlerde tuzdan bahsedilmekte ve yemeklere tat verdiği söylenmekte fakat hangi yemekte ne kadar kullanıldığına dair bilgi mevcut değildir. Tuz ihtiyacını Hititler yalnızca kaya tuzundan elde ettikleri düşünülmektedir. Kaya tuzunu sığır, koyun, tavşan ve bazı kuşların tuzlama ve kurutmada kullanılmıştır. Yine tuzu ciğer ve kalbe ovalayarak una sürüldükten sonra ateşte pişiriyorlardı (Akın-Balıkçı, 2015: 279).

Hititlerde organizasyon çemberinde kadınlar büyük önem sahibiydi. Hitit kadınları ekmek yapımında kullanılacak unu buğdaydan öğütme işlemini yapardı. *DUG.NA ARÁ*

dedikleri taş kapları buğdayı ezip öğüttükleri ve bu aletlerinde kazılarda ortaya çıkarılmıştır. Ayrıca *LÜNINDA.DÜ.DÜ* adı verilen fırıncılar ve ekmekçilerde vardı. Hititlerde bu organizasyonda değirmenlerde vardı. Bu değirmenlerde kör kölelerin çalıştırıldığı Maşathöyük mektuplarında yazılmıştır. Hititler elde ettikleri bu unu su, tuz, maya ile mayalandırarak çeşitli şekillerde ekmek pişirmişlerdir. Hititlerde ekmek kutsal bir öge idi. Tanrılara yaptıkları kurban merasiminde ekmek olmadan yapılmazdı. Nitekim dini ve bayram törenlerinde tanrıya sunulan ekmeklere özel şekiller veriliyordu (Soğandereli, 2020: 1327).

Yerüstünde üç şekilde bulunan tuz insan besin maddelerini tatlandıran bir önemli maddedir. Kayaçlarda, mağaralarda mineral olarak, göllerde ve tuzlu su olarak denizlerde bulunan tuz Hititlerin kuruluş coğrafyasına bakıldığında çevresinde tuz kaynakları vardır. Örneğin Hattuşa'nın hemen batısında yer alan bugün Çankırı iline 15 km güneydoğusunda bulunan Balıbağı Köyündeki kaya tuzu mağarası Ankara'nın hemen güneyinde yer alan Tuz Gölü Hititler açısından oldukça verimli tuz yataklarıdır (Acar, 2019: 59).

Anadolu tuz yatakları genelde kaya tuzu, göl ve denizde elde edilmiştir. Anadolu halkı tuzları genelde satın alarak hem gıdasal hem de hayvanlarına besin maddesi olarak bulundurmıştır. Her bakımdan zengin olan Anadolu toprakları tuz varlığı bakımından oldukça zengindir. Bir insanın yıllık tuz ihtiyacı 3-12 arasında değişmektedir.

Hitit Boğazköy çivi yazılı belgelerde tuz için “mum” kullanılmıştır. Bu kelime için çeşitli bilgiler ileri sürülmüştür. İlki E. Forrer³ tuzun Hititçesi “*siianta*” olduğunu ileri sürmüştür. H. Hoffner⁴ bu görüşü tek soru işareti ile paylaşmıştır. J. Friedrich bu sözcüğü F. Sommer'e ihtiyatla yaklaşılarak aslında “*Rausch-trank(??)*” “içki sarhoşluğu” anlamına geldiğini söylemiştir. Bu konuda başka bir öneri H.G. Gutenberg'den gelmiştir. Gutenberg “*ezzan/izzan*” dediği bir kelime ileri sürmüştür. J. Friedrich önce bu kelimeyi ihtiyatla sözlüğe almış daha sonra bu kelimenin “*saman çöpü*” anlamına geldiğini söylemiştir. J. Puhvel⁵ son olarak bu kelimenin “*kepek*” anlamına geldiğini ortaya çıkarmıştır (Erkut, 1990: 1-2). Hititlerde “*tabtum*” tuz kelimesi Kültepe tabletlerinde geçmektedir. Belgelerde tuza dair ödemelerin çok küçük olduğu belirtilmiştir. Anadolu tuz bakımından zengin olması bu görüşü doğrular niteliktedir. Bu çağda tuzun önemi yiyeceklerin saklanması bakımından önemlidir (Albayrak, 2003: 66).

³ Emil Orgetorix Gustav Forrer İsviçreli bir Asurolog ve öncü Hititolog'dur.

⁴ Amerikalı bir Hitoloji profesörüdür.

⁵ Jaan Puhvel; Karşılaştırmalı hitolog ve karşılaştırmalı mitologdur, Hint-Avrupalı dil ailesinin uzmanıdır, Estonyalı, dilbilimci.

Kültepe çivi yazılı bir masraf metni olan “OIP 27, 10'da” tuzun fiyatı içi 1'den ¼ şeşel eksik gümüş, CCT V, 32b'de 1 şeşel gümüşü tuz için tırtığını söylemektedir. Yine kısa bir yazı olan TTC 7'de tuz için 10 şeşel gümüş ifadesi kullanılmıştır. Bu dönemde tuz ölçüm işlemi kap veya SILA adı verilen litre ile ölçülmüştür. KT 5, 60 (Kt. 92/k 247) geçen bir metinde bir kap ya da bir nabî tuz ifadesi geçmiştir. K. R. Venholf nabî'in 30 litrelik bir kabın bir bölümüne denk gelebileceğini bildirmiştir. Kt.97/k 226 numaralı bir borç senedinde tuzun anlamı bir çuval-torba olan 120 litrelik ölçüye denk gelen naruqqum ile ölçüldüğünü görülmüştür (Çayır, 2013: 305).

Hitit Devlet'inin başkenti Hattuşa'da birçok organizasyon sağlanmaktadır. Bu şehirde tarım, madencilik ve savaş ganimetleri toplanır ve buradan diğer bölgelere tanzimi yapılmıştır. Böyle büyük bir organizasyonu sağlamak için çok sayıda insani istihdam edilmiştir. Hititler geleneksel törenlerinde doğum ritüeli veya aile kavgasına karşı yapılan ritüellerde tuz kullanılmıştır (Gölbaş & Başbüyük, 2012: 50). Hititler ekmeğin hamuruna tuz, kimyon, kişniş, çörekotu ve bal ile yoğurmuşlardır. Kaya tuzu çıkartmalarından başka bunun ticaretinizde yapmışlardır. Boğazköy kazılarında Hitit kralının barış karşılığında komşu eyaletin tüm gelirlerinin verilmesi kararını almıştır (Avcı, 2003: 25). Asur Ticaret Koloni Çağ'ından beri (MÖ 1950- 1750) Hititlerin Tuz Gölü'nden tuz elde ettikleri yazılı belgelerde belirtilmiştir. Hititlerin tuzlamak için kullandıkları mummia kelimesi mumya ile alakalı olup tuz eskiçağlardan beri mumyalama işlemlerinde kullanılmıştır (Arslan, 2018: 103).

Hititlerde tuz temin edilen bir başka bölge Duhdusna'dır. Bu kentin Durmitta kenti ile yakın ilişkileri olan bir bölgedir. Eğer Duhdusna kenti ile Durmitta kenti aynı bölgede olan kentler ise Çankırı yeraltı tuz mağarası ile mutlak bir bağlantısı olduğu düşünülmektedir. KBo XIII 237 öy.6 çivi yazılı metinde Kalapaiia kenti de tuzla ilişkilendirilen bir başka Hitit kentidir. Bir başka metne (KBo XIV 142 III 29) göre kültürü Güneydoğu Anadolu olan Kayarna kenti de tuz ile ilişkilidir. KUB XXXIII 19 öy. 1-8 çivi yazılı metinde Sukziia kenti tuzla ilgisi olduğu görülmektedir. Bir başka çivi yazılı metinde (KUB XLVIII 105 ay. 38) Hapalla kenti de tuzla ilişkisi olan kentlerdir. Özellikle bu kentlerde koyun ve tuzun bir arada görülmesi bu yerde koyunların tuz ihtiyacı karşılandığı düşünülmektedir (Erkut, 1990: 4-5).

Kültepe tabletlerinde tuz ve tuz ticareti ile ilgili bilgiler mevcutken tuz yatakları hakkında bilgi yoktur. Bu konuda eksikimizi Hititçe metinlerden tamamlıyoruz. KBo XI 73 Hititçe metninde tuzları Durmitta kentinden elde ettiklerini yazmışlardır. Kültepe

metinlerinde Turhumit olarak geçen Durmitta kentinden tuz sevk edildiği görülmektedir. IBoT II 129'da adlı metinde tanrının tuzun Duhdusna adlı bölgeden temin edildiği yazılmaktadır. Bu kentlerden başka Kalapiya, Kawarna, Šarmana tuz temin edilen başka bölgelerdir. Šukziya ve Hapalla ise tuzcularla ilgili olan şehirlerdir (Çayır, 2013, 306). Tarhundassa ile Hatti arasında sınırlar çizilirken tuz yatakları ve hayvan tuzlama alanlarının kimin sınırları içinde kalacağına önem verilmiştir. Hitit metinlerinden sık sık tuz adamlarından yani tuz üreten işçilerden bahseder. Tapınaklara taşınan tuz nereden getirildiğine dair bilgiler mevcuttur. Tuz üretim yapan şehirlerin başında Tuz Gölü civarında aranması gereken Sarmana gelmektedir. Tuz sağlayan diğer kentler arasında Turmitta ve Kuwarna mevcuttur. Diğer önemli bir tuzlada Duhdusna'da mevcuttur. Buradan yapılan tapınaklara tuz sevkiyatının kesilmesi tanrıların gazabına sebep olmuştur. Başka bir metinde depolarda saklanan tuzların bir listesi verilmiştir fakat metin kırılmıştır (Ünal, 2007:170-171).

Anadolu'da tuz yatakları bakımından zengin olduğuna dair bir bilgi ise tuza verilen ücretlerin düşük olmasıdır (Öz, 2011: 311). Anadolu, Ugarit ve Mezopotamya Hititlerin tuz kaynaklarını oluşturan merkezlerdir. Hitit kralları tuzun üretimini ve dağılımını merkezi otoriteden prestijli birinin yönetimine bırakabilirdi. Nitekim Kral II. Ammistamru seçkin bir devlet görevlisi olan Amutarunu ve onun iki oğluna komşu şehir ve tuzlalar olmak üzere tüm yeraltı kaynakları idare görevini vermiştir. MÖ 13. yüzyılda tarihlenen Maşat höyükten çıkan metinlere göre Hapalla kentinde yaşayan halktan tuzcular olarak bahsetmektedir. Hititlerin başkenti Hattuša (Boğazköy)' de Anadolu'da bulunan ilk bronz tablet olma özelliğine sahip olan bir tablette MÖ 1236-1215 yılları arasında krallık yapmış olan IV. Tudhalya ile kuzeni Tarhuntaşşa kralı Kurunta arasında yapılan bir anlaşmaya göre: tuz ve tuz yatakları Kurunta'nın yönetimine bırakılmıştır. Boğazköy'de bulunan bir başka tablette ise Orta Karadeniz ve Anadolu'nun kuzeyinde bulunan Kaşkalar'ın saldırılarında ve tuz üretimi yapılan Durmnitta ve Duhdusna kentlerinden bahsedilmiştir. Çobanların tuz ticareti yaptığı ve koyunların tuz ihtiyaçlarını karşılandığı görülmektedir. Yine aynı şekilde tuzlu ekmek yapıldığı ve tuzsuz ekmek yapıldığı da belirtilmiştir (Gölbaş-Başbüyük, 2012: 50). Durmitta şehri bugünkü Çankırı ilinin Hanhana'ya yakın yerde aranmalıdır. Metinlerde geçen tuz kenti Durmitta bugün halen tuz elde edilen Çankırı Kaya Tuzu Mağara'sı kastedilmiştir.

Kültepe tabletlerinde neredeyse hiç geçmeyen tābtum tuz, šeql ile ölçülen karpatum, naruqqum, nabīt ve SILA gibi hacim ölçüleriyle ölçülen ucuz bir kaynak olarak bilinmektedir. Asur Ticaret Kolonileri Dönemi'nde, ša MUN / ša tābtim tuzcu olarak bilinen

bir meslek ustalarının ve dahası rabi sikkatim’e bağlı olarak çalışan ve tuz ticareti ile ilgili işleri kontrol eden rabi t̄abātim tuzcular amiri unvanını taşıyan yüksek rütbeli bir yöneticinin bulunması, tuzun kontrollü bir şekilde alınıp satılan önemli bir kaynak olduğunu göstermektedir. Hititçe belgelerde geçen Durmitta, Duhdušna, Kalapiya, Kawarna ve Šarmana gibi tuz elde edilen merkezler, Anadolu’da bulunan zengin tuz yataklarının eskiçağlardan beri varlığını sürdürdüğü ve bilindiğini göstermektedir (Çayır, 2013: 310).

2006 yılında Kültepe’de yapılan bir kazıda bir odanın kuzeydoğusunda insitu biçiminde bulunan iki değirmen taşı ve önlerinde kapakları olan iki vazo ele geçirilmiştir. Fikri Kulakoğlu buluntular ışığında burada tahıl ve tuz işlenmesi yapılmış olabileceğini söylemiştir. Arkeolojik ve çivi yazılı metinlerin ortaya koyduğu bilgiler ışığında bazı besin maddelerinin öğütüldüğünü ve bu öğütülme işini de kadınlar tarafından yapıldığı belirtilmiştir. Asurlu tüccarlar arasında tuz ile ilgili, mektuplaşmalar mevcuttur. Bu yazışmalarda tuzun 5 *šeḡel* satılmasını isteniyor aksi halde tuzun depolarda saklanması gerektiği söyleniyor. (Öz, 2011: 311).

Hititler döneminde Aşağı Ülke olarak söylenen Konya Ovası küçükbaş ve büyükbaş hayvancılığında yine tahıl üretiminde çok önemli bir yere sahipti. Bölge halkı için buradaki otlaklar ve çayırılar için kavgalar olmuştur. Hulaia nehir ülkesi olan Šarmana, Partarwanta ve Mahrimma bölgelerinde verimli çayır ve koyun otlaklarından bahsedilmiştir. Bu görüşü destekler nitelikte bronz bir tablette şu ifadeler kullanılmıştır:

“Tarhuntašša ülkesi sınırı Hulaia nehri ülkesi(dir). Ona keçi çobanı girmesin. Eğer Hulaia nehri ülkesinden büyük tuz yalama kayasına (hayvanları) sevk ederlerse, onlar onun tuz yalama haklarını alıp (kaldırmalarını). Onlar Tarhuntašša ülkesi kralına verilmiştir. Ve o, daima tuzu alsın. Šarmana, Pantarwanta ve Mahrimma şehirlerinin ekili arazisi, çayırı, koyun otlakları ve tüm tuz yalama haklarıyla birlikte babam Hattušili, Tarhuntašša ülkesi kralı Kurunta’ya verdi. Ben Majestem Büyük Kral Tuthâliya da ona (bunları) verdim. Šarmana şehri tuzu için başka bir şahıs gitmesin. Dunna şehri için tek bir yapı şimşeğin fırtına tanrısına verilip (adandı). Ve o, Tarhuntašša ülkesi kralına aittir. Eğer Tarhuntašša ülkesi kralı Kurunta sonra başka bir yapı yaparsa, babam Büyük Kral Hattušili ona izin verdi. Ayrıca ben Büyük Kral Majeste Tuthâliya da ona izin verdim. Ve ona izin verilsin”

Bu çivi yazılı metinde bahsedilen kentler tuz gölü civarında olması muhtemeldir. Şarman kenti Cihanbeyli ilçesine 12 km uzaklıktaki Damlakuyu höyük olabilir. Buradaki tuz sevkiyatının Antalya'ya yapıldığı ve bu yol güzergahının düne kadar yörüklerin kullandığı IV. Tuthâliya'nın hiyeroglif yazıtlarının bulunduğu Ilgın bölgesinde kavşak nokta olarak belirlenmiştir (Karağuz, 2018: 72).

Anadolu'da kurduğu krallıkla Hititler bu bölgenin zenginlemesine katkıda bulunmuşlardır. Yaptıkları organizasyonlar onların devletleşme yolunda büyük katkı sağladıkları görülmektedir. Tuz Hititlerde önemi bir madde olarak hem günlük işlerde hem de ticari bakımından önemli bir kaynak olmuştur. Hititlerin en büyük avantajı bulundukları konum olmuştur. Çankırı yeraltı tuz mağarası ve Konya-Ankara bölgelerinde bulunan Tuz Gölü tuzları onlar için büyük öneme sahip olmuşlardır. Asur Ticaret Kolonileriyle birlikte Anadolu'da bir ticaret seferberliği olmuştur. Bu sayede Anadolu'ya gelen yazı bu dönem ilgili bilgilerin bugün bizlere kadar ulaşmasını sağlamıştır. Hem çivi yazılı metinler hem de Kültepe metinlerinin vermiş olduğu bilgiler Hititler; tuz için bir organizasyon yaptıkları, onun değerli bir mineral olduğunu ve siyasi hareketlerde önemli bir hamle olduğunu bilmişlerdir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ESKİ ÇAĞ ANADOLU'SUNUN TUZ YATAKLARI

Anadolu tuz yatakları bakımından çok zengindir. Ayvalık ve Çamaltı deniz tuzları: Tuz Gölü etrafında bulunan Yavşan, Kaldırım ve Kayacık Göl tuzları, Yozgat-Sekili, Çankırı, Kırşehir-Tepesidelik, Iğdır-Tuzluca ve Kars-Kağızman'da bulunan tuz ocakları önemli rezervlerimizdendir. Bu yatakların büyük çoğunluğu hiç şüphesiz eskiçağlarda da biliniyordu (Çayır, 2013: 305-306). Hamilton *Research in Asia Minor, Pontus and Armenia I/II* adlı eserinde Merzifon yakınlarındaki tuzlalardan bahsetmiştir. Yine Cuinet, *La Turguie d'Asie-Geographie admistrative, statistique, descriptive et raisonnée de change province* de adlı eserinde Erzurum civarında *Kırmızı, Sağır Kaya, Hacıbektaş, Delice Vadisi, Tepesi Delik* tuzlalarını sayar (Ünal, 2007: 169). Anadolu jeolojik yapısının dolayısı doğal kaynak tuzu, deniz ve göllerden tuz elde edilmiştir. Orta Anadolu *Tuz Gölü* Çankırı *Balıbağı* yakınlarındaki kaya tuzu işletmesi Anadolu'nun en eski dönemlerinden beri bilinen tuz kaynaklarındandır. Bu tuz kaynaklarından şimdiye kadar arkeolojik kazılar yapılmamasına rağmen buraların Eski Çağ Anadolu'sunda kullanıldığına dair bilgileri Koloni ve Hitit dönemi metinlerde ve Eski Asurca metinlerden öğreniyoruz (Kaya Hasdemir, 2020: 1627).

Romalılar ve Germanler tuzlu su kaynaklarını sıcak taşlar üzerine dökülerek tuz üretmiştir. Eski Yunan ve Romalılar zengin tuz rezervlerini bilip bu tuz kaynakları işletmişlerdir. Denize yakın yerlerde balık tuzlama tesisleri kurulup ve bu tesislerde kullanılan aletler ele geçirilmiştir. Deniz ve kaya tuzunu bilip kullanmışlardır (Güveloğlu, 2019: 117). Romalılar için tuz imparatorluk kurmanın önemli bir ögesi idi. Yayıldıkları alanlarda tuzlaları geliştirip deniz kıyılarına bataklıklara, İtalya yarımadasında tuzlu su kaynaklarına tuzlar kurmuştur. Kuzey Afrika'da Fenikeliler ve Kartacalıların tuzlalarını ele geçirip Yunan tuzlalarını, Karadeniz tuzlalarını Lût Gölü kıyısındaki Sodom Dağı'nda bulunan Ortadoğu tuzlalarını ele geçiren Roma imparatorluğunda altmıştan fazla tuzla belirlenmiştir. Romalılar deniz suyu katı tuz bloğuna dönüştükten sonra kırdıkları çömleklerde kaynatmışlardır. Romanın Akdeniz antik tuz işletmelerinin yerini bu çömlekler belirlemiştir. Romalılar buharlaştırma yoluyla tuz elde etmiş, madenlerden tuz çıkarmıştır (Kurlansky, 2033: 66). Romalılar döneminde tuz: Sivas yakınlarında tuzlu göl sularından buharlaştırarak elde edilmiştir (Ünal, 2007: 169).

Anadolu'nun tuz yatakları eskiçağlardan beri bilindiği gözlenmektedir. Anadolu'nun jeolojisi bakımından kaynaklanan doğal tuz oluşumunu ve deniz ve göllerden tuz elde edilmesini sağlamıştır. Eskiçağda tuz yiyecek maddesi olarak ve hayvan derilerini saklanmasında ayrıyeten tıpta ve hatta ritüellerde kullanılmıştır. MÖ 1975-1723 tarihlenen Asur Ticaret Kolonileri ile Anadolu'da artık yazılı belgeler ele geçirilmeye başlanmıştır. Bu metinlerde Anadolu insanı tuzu bildiği ve tuz için ödeme yaptığı veya verilen siparişler kaydedilmiştir. Bu metinlerde tuz Akadca “*æābtum*” olarak anılmaktadır (Öz, 2011: 310). Hititlerin bulunduğu bölge tuz bakımından zengin bir bölgedir. Hititler ekmek yapımında tahıl bakımından unlar, su, maya ve tuz kullanmışlardır. Hititler tuzu avlandıkları hayvanları kuş, tavşan ve koyun, sığır gibi hayvanların etini saklamak için kullanmıştır. Birçok ritüellerde Hititler tuzu kullanmıştır özellikler doğum törenlerinde yine tuz kullanılmıştır (Alkan & Akçelik, 2022: 16). Ticaret erbabı olan Fenikeliler (MÖ 1500-MÖ 539) tuz için düzenli bir ticaret ağı kurmuşlardır. Hindistan'daki tuz madenlerinden deve kervanlarıyla Akdeniz'e ulaştırmışlardır (Arslan, 2018: 103). Deniz ve kaya tuz bakımından Anadolu zengin tuz kaynaklarına sahiptir. Osmanlı Devleti döneminden beri sürekli üretim hâlinde olduğu bilinmektedir. Tuz, besin maddesi olarak kullanımından başka sıcak iklimlerde konservasyon maddesidir ve Anadolu'nun tarih öncesi dönemlerinde hem kayalardan hem de akarsulardan elde edilmiştir (Ünal, 2007: 169). Tuz kaynaklarının doğada bulunma şekli okyanuslar, tuzlu su kaynakları, kayaçlarda bulunan kaya tuzu kaynaklarından oluşmaktadır. Tuzlu su kaynakları okyanus suları, deniz suları, yer altı suları, akarsular ve tuzlu göllerden elde edilmiştir. Anadolu topraklarında deniz tuzu, kaya tuzu ve göl tuzu kaynaklarından tuz üretilmiştir. Dünyada tuz üretiminin %50'si göl tuzu, %40'ı kaya tuzu ve %10'u da deniz tuzundan üretilmektedir. Türkiye'de tuz %64 göl, %28 kaya tuzu ve %8 denizlerden elde edilmektedir. Farklı kaynaklardan üretimi yapılan ham tuzların içerisinde bulundukları sodyum klorür miktarı ve safsızlık miktarları farklılık göstermektedir. Bundan ötürü üretilen tuzların üretim şekli ve rafinasyon aşamaları farklılık göstermektedir (Atılğan, 2019: 3).

Tuzun yaşamsal fonksiyonundan dolayı ilkçağlardan beri bilinmekte ve günlük yaşamda kullanılmaktadır. Tuzun kullanımıyla ilgili kesin tarih bilinmese de MÖ 1000 yılına kadar gider. Tuzun bir ticaret maddesi olarak kullanılmış ve önemli kervan yolları oluşturmuştur. Herodot bu bakımdan Suriye ile İran arasında tuz ticareti Arabistan Çölleri üzerinden yapıldığından bahsetmiştir. Dinyeper Nehri üzerinde tuz kaynakları sayesinde

güney Rusya’da yaşayanlar ile Egeliler arasında yürütülen tuz faaliyetleri sayesinde etkileşim olmuştur. Bazı bölgelerde tuz para yerine geçmiş ve Romalılar askerlerine tuz satın almaları için aylık salaria verilmiştir. Türkiye’de tuz üretimi oldukça eski dönemlere denk uzanır. Çankırı, Tepesidelik, Kağızman, Tuzluca gibi yatakların en az 1000 yıldan beri işletildiği bilinmektedir (Koday,1999: 129).

Anadolu coğrafyasının jeolojik yapısından dolayı önemli tuz yataklarına sahiptir. Özellikle Eosen, Oligosen, Miosen dönemlerin büyük çökmeler meydana gelmiştir. İç Anadolu bölgesinden Çankırı, Çorum, Yozgat, Sivas, Erzincan ve Erzurum yolunu takip edip Kars üzerinden İran’a bağlanan otuzdan fazla kaya tuzu yatağı mevcuttur. Ayriyeten Adana Havzası ve Siirt yöresinde de yeraltı tuz oluşumları bulunmaktadır. Yine Kars, Çayırılı, Adana ve Sivas bölgelerinde petrol amaçlı vurulan sondajlarda tuz birikimlerinin olduğu ortaya çıkmıştır (Çınar, 2013: 9).

3.1. TUZ MAĞARASI (ÇANKIRI)

Çankırı Türkiye’nin en büyük kaya tuzu rezervine sahiptir. Merkez ilçeye 20 km uzaklıkta olan yeraltı tuz mağarasından Hititler döneminden beri beş bin yıldır tuz çıkarılmaktadır. 2003 yılına kadar devlet tarafından işletilmiş olup bu tarihten itibaren özelleştirilmiştir. 500 milyon ton görünür rezervi olan tuz mağarasından çıkan tuzun saflık derecesi %85-95 arasında değişmektedir. Çıkarılan tuz Çankırı Tuz fabrikalarında rafine edilir. Günlük 500 ton tuza çıkarıldığı söylenmektedir (Tuna, 2010: 230).

Çankırı ilinin antik dönemlerde bir içdeniz olduğu düşünülmektedir. Bu sebeple bu iç denizin yerinin tuzla dolu olduğu düşünülmektedir. Çankırı tuz madeni en büyük ve ilgi çekici olmuştur. Ülkemizin en büyük kaya tuzu rezervine sahip olan Çankırı tuz mağarası Hititler döneminden beri yaklaşık 5. bin yıldır faaliyet gösterdiği bilinmektedir. 10.000 m² alanı bulunan mağara içinde açılan oyuklardan tuz elde edilmekte ve büyük kamyonların girip gezdiği kadar büyük bir alandır. Labirent şeklinde olan mağaranın yaklaşık 15 km olduğu görülmektedir. Dinamitler vasıtasıyla patlatılan mağara içinde yeni galeriler oluşturulmuştur. Yaklaşık olarak 2 milyonluk tuz rezervi ile bu mağara ülkemizsin dört yıllık dünyanın ise bir yıllık tuz ihtiyacını karşılayabilecek kapasitedir. Mağaradan çıkarılan tuzun saflığı %85-95 arasında değişmektedir (Kaçar, 2013: 58).

Hitit döneminde mahalli halk bu madende faaliyetlerine devam etmiş ve elde ettiklerinin belli bir miktarını belli bir siyasi güce devrederek idamelerine devam etmiştir.

Bu arkeolojik bölge bilinen en erken kaya tuzu işletmelerinden biridir. Hitit çivi yazılı metinlerde çokça adı geçen tuz üretim şehirlerinden biri olması münasebetiyle bu bölgenin önemi daha da artmaktadır. Yapılacak yeni kazılar il yazısı ve yazılı tarihe ait önemli bilgiler ortaya çıkarılacaktır (Çankırı Kültür Envanteri, 2014: 57). Çankırı müzeler müdürlüğü yaptığı kurtarma kazısında MÖ II. Bin yılına ait bir mezar bulunmuştur. Bu bölgede tuz mağarasına yakın küçük bir höyük tespit edilmiştir. Durmitta bölgesinin burada olma olasılığı çok yüksektir. Fakat böyle bir küçük höyüğünde Durmitta şehrinin içinde bulunması olasılığında çok az olduğu söylenmiştir. (Erkut, 1990: 4).

Kalkolitik Çağ ve İlk Tunç Çağı dönemlerinde tuz bulunan bölgede kurulan Çorum'daki *Sarıçi Höyük*'te kaya tuzu üzerine kurulmuş bu höyükte tuz üretimi yapıldığı düşünülmektedir. 1988 yılında *Sarıçi Höyüğü*'nün 300 m kuzeydoğusunda *Balıbağı* mevkiinde Çorum Müzesi tarafından kurtarma kazıları yapılmıştır. *Balıbağı* mevkiinin 1 km güneydoğusunda halen tuz üretimi yapan bir kaya tuzu işletmesi bulunmaktadır (Gölbaş-Başbüyük, 71). Kazı alanı ele alındığında 5 km derinliğinde bir kaya tuzu yatağı olduğu düşünülmektedir (Süel, 1988: 145).

Sarıçi Höyüğü'nün doğusunda bulunan *Balıbağı* Nekropolü M. Süel'e göre bu höyüğün sakinlerine aittir. Bu yerleşmenin temel nedeni buradaki kaya tuzu madeni olduğu düşünülmektedir. Kalkolitik Çağ'dan itibaren kullanılmaya başlanan kaya tuzu işletmesi Erken Tunç Çağı yerleşmesi bu bölgeye hâkim kendilerini koruyan bir siyasi ve askeri gücün hakimiyetinde faaliyetlerini sürdürmüşlerdir (Çankırı Kültür Envanteri, 2014: 57). Mezarlığın çevresi hayvancılığa uygun tuzlu topraklar ile çevrilmiştir. Günümüzde işletilen kaya tuzu işletmeciliğinin en azından İlk Tunç Çağı (MÖ 3000-2000) dönemine indirgenebileceği söylenmiştir. Mezarlıklar küp ya da sanduka olması ölünün zenginliğine göre olmadığı ölümlere armağan edilen eşyalardan anlaşılabiliyor. Mezarlıkta bulunan eşyaların tipik özelliklerine bakıldığından mezarlığın MÖ III. bin yılının sonuna MÖ II. bin yılının başına tarihlendirilir. İlk Tunç Çağı'ndan ziyade Orta Tunç Çağı'ı (MÖ 2000-1800) dönemine daha çok tarihlendirilmiştir. Böyle bir vurguya gidilmesi nedeni Orta Tunç Çağı buluntularının varlığıdır. İhtimalle İlk Tunç Çağı evresi III'de faaliyet görmeye başlamış Orta Tunç Çağı-I'de bu faaliyetine devam etmiştir (<http://www.tayproject.org/TAY>)

Bu mağaranın en büyük özelliğinden biri yapay olmasıdır. Mağaranın diğer bir özelliği kendi kendini yenileyebilmesidir. Tuz çatlaklarında oluşan boşlukları mağara yine kendisi doldurmaktadır. Çatlaklardan sızan tuzlu su hem çatlakları doldurmakta hem de mağara içinde sarkıt ve diktler oluşturmaktadır. Mağaranın bir diğer özelliği içinde pis havayı barındırmamasıdır. Mağara içindeki oksijen miktarı dışındaki oksijen miktarına göre fazladır. Günümüzde mağara ziyaret edildiğinde içinde iki yüzyıla aşkın bir hayvan fosili karşımıza çıkmaktadır. Bu eşek fosili zamanında Çankırı müzesine götürülmek için mağaradan çıkarılmıştır. Fakat fosilde bozukluklar meydana geldiği için tekrar mağara içine geri götürülmüştür (Kaçar, 2013: 59).

Eski dönemlerden beri bilinen kaya tuzu mağarası geleneksel olarak faydalanılan bir madendir. Beş bin yıldır bu mağaradan tuz elde edildiği düşünülmektedir. Bugünlerde buradan çıkarılan büyük tuz kütleleri evlerde bulundurulmakta ve yorgunluğa, nefes darlığına astıma, alerji ve cilt hastalıklarına iyi geldiği düşünülmektedir. Mağaranın atmosferinin kaya tuzunun doğal iyonlayıcı/iyonlaştırıcı özelliğiyle astım, bronşit gibi üst solunum yolu nefes darlığı ile alerji ve bazı cilt hastalıklarının tedavisinde faydalı olduğu söylenmektedir. Kuzka 2012 Çankırı Tuz Çalıştay Raporu'na göre astım alerji, saman nezlesi akut solunum yolu hastalıkları Kronik Obstrüktif Akciğer Hastalığı, burun tıkanıklığı ve iltihabı, orta kulak iltihabı, kronik bronşit, zatürre, soğuk algınlığı, grip sinüzit, egzama, sedef hastalığı gibi birçok hastalığın tedavisinde kullanılmaktadır. Çankırı halkı bu tuz mağarasının geleneksel iyileştirici özelliği olduğu düşünülmektedir (Kaleli, 202: 3).

Çankırı'da öğrenciler arasında yapılan bir araştırmaya göre Çankırı denilince akla ilk ne gelir sorusu %72 ili Çankırı Tuz Mağarası olmuştur. Bu mağaranın kitle iletişim araçları ile ve Dr. Canan Karatay'ın bahsetmesi buraya olan ilgiyi artırmıştır. Şehirden ayrılan öğrenciler ailelerine hediyelik eşya olarak tuz lambası tuzdan imal edilmiş çeşitli ürünler uygun olmasından dolayı satın almışlardır. Tuz mağarası turizm kaynaklı gelirde de önemli bir kaynaktır. Buraya düzenlenen turlar sayesinde mağaranın bilinirliği insanlar arasında yayılmıştır. Bu durum Çankırı'da tuz satışı yapan mağazaların artmasına neden olmuştur (Türkan, 2017: 417).

3.2. TUZ GÖLÜ

Konya, Ankara ve Aksaray sınırları içinde yer alan Tuz Gölü ülkemizin ikinci büyük gölüdür. Ülkemizin tuz ihtiyacının %40'ını karşılamaktadır. Tuz Gölü'nde tuz oluşumu eriyen suların daha önceden oluşmuş tuz domlarını eritip yüzeye çıkarmasıyla oluşmaktadır. Yaklaşık olarak 1-2 m derinliğe, 80 km uzunluğa, 100 m genişliğe, 1.665 km² alana, 11.900 km² havzaya sahiptir (Dönmez, 2019: 26). Ülkemizin tuz üretilen en önemli gölü; tuz gölüdür. 1660 km²'lik alanı kaplayan Tuz Gölü sürekli suyun altında kalan doğu kesimi ile bataklıkta kalan batı kıyıları hariç tuzlanın oluşumu 1200 km²'lik alanı kapsamaktadır. Göldeki sirkülasyon gölde bulunan tuzlu suya kışları gelen tatlı su ile buluşmasıyla gerçekleşir. Yaklaşık olarak tuz kalınlığının 8 cm olarak alınması hâlinde: her yıl gölde 8 cm (kalınlık)x1200 km²(alan) x 2.2 t/m³ (yoğunluk) = 211 200 000 ton tuz oluşmaktadır. Buda gölün rezerv bakımından ne kadar zengin olduğunu göstermektedir. Dünyanın Lût Gölü'nden (%o 340) sonra en tuzlu gölünü Tuz Gölü (%329) oluşturmaktadır (Koday, 1999: 134).

Tuz gölleri tektonik menşeli depression ile meydana gelen kapalı ve alüvyal bakımından zengindir. Bu kapalı alanı çevresi tuzlu formasyonlar kaplıdır. Bu kapalı bölgeye etrafı temizleyerek gelen sular detritique denilen bir yığılma bırakır. İklimin etkisiyle kuru rüzgâr ve sıcaklı ortamdaki tuz oranını yükseltir. Bunun etkisiyle göldeki su miktarı azalır ve tuz tabakları ortaya çıkar. Göldeki su miktarı mevsimsel yağışlara göre artar-azalır. Bahar mevsiminde su seviyesi yağmurlar sayesinde artar fakat en fazla gölün boyu 3 m'ye çıkar (Barutoğlu, 196: 71).

Tuzu Gölü'nde yapılan arkeolojik çalışmaların sayesinde buranın en eski dönemlerde tuz kullanım alanı olduğu ve MÖ 8500-6000 yıllarına ait malzemeler ortaya çıkarılmıştır (Saruhan, 2021: 3).

Tuz Gölü, dönemin önemli ticaret yollarının üzerinden geçmesi bakımından önemli bir konuma sahiptir. Günümüze kadar önemli bir yer olma özelliğini koruyan Tuz Gölü, Romalılar döneminde İpek Yolu güzergahında bulunuyordu. Bizans döneminde "Tatta Limne" ya da "Karatei Limne" olarak adlandırılan ve 1600 km²'lik bir alana sahip olan bu göl Romalıların önemli tuz ihtiyacın karşıladığı ve dönemin en büyük tuz gölü olarak bilinmektedir (Yıldız & Okumuş, 2018: 170). Helenistik Dönem'de ilaç olarak kullanılan tuz Tatta (Tuz Gölü) İkonium'da bolca elde edilmiş ve aranan en çok çeşit olmuştur. Yine MÖ 280-274 yılları arasında Balkanlar ve Batı ve Orta Anadolu'da yaşamış olana

Galatların gelir kaynakları arasında tarım ve hayvancılıkla beraber kereste ihtiyacı için tuzu Tatta'dan elde etmişlerdir (Arslan, 2018: 92).

“Tatta Lacus” adı verilen Tuz Gölü, Roma döneminde Anadolu’da bulunan temel tuz kaynağıydı (Bezer, 2004: 215). Strabon deyimiyle doğal bir tuz gölüdür. Tatta gölü doğal bir tuzla havuzudur; içine sokulan şeyin etrafında su o kadar çabuk donar ki buradaki insanlar ipten yapılmış halkaları içine soktuktan kısa bir zaman sonra tuzdan çelenkler şeklinde çıkarırlar ve tuzun çökmesinden dolayı kanatları ile suya dokunan kuşlar hemen oraya düşerler ve bu suretle yakalanırlar (Strabon, 1987: 49). Roma döneminde Anadolu’da bulunan birçok tuz ticareti yolu bulunuyordu. Romalılar için İmparatorluk kurmak için tuz şarttır. Roma bazen askerlerinin maaşlarını tuz ile ödemiştir. Öyle ki yayıldıkları alanlara, bataklıklara, deniz kıyılarına bulabildikleri tuzlu su kaynaklarına tuzlalar kurdular (Gölbaş & Başbüyük, 2012: 51). Strabon Tuz Gölünün doğal bir tuzla havuzu olduğunu belirtmiş ve suyundaki tuzların çok çabuk donduğunu öyle ki uçan kuşun kanadı suya değdiğinde düştüğünü belirtmiştir. Helenistik döneminde gölden elde edilen tuz tıbbi tedaviler amaçlı kullanılmıştır. Tuz Gölü tuzları gözler için iyi gelirken organlardaki şişkinliklere ele ve parmaklarda oluşan şeytan tırnaklarını yok etmede kullanılmıştır. Göz merhemlerine de eklenen Tuz Gölü tuzu o dönemde insanların en çok aradıkları tuz çeşidiydi ve gözün üzerinde oluşan perdenin tedavisinde kullanılmıştır. Bölgede bulunan otlaklar ve çayırlar burada hayvancılığın bol şekilde yapıldığını göstermektedir. Tuz Gölü’nden elde edilen tuzlar ile burada bu hayvanların etlerinin ve derilerinin tuzlandığı sütünden peynir yapıldığı ekonomiye katkı sağladığını düşünebiliriz (Arslan, 2018: 103).

Tuz Gölü bulunduğu konum: hem coğrafi-jeopolitik yapısı hem de tarihi ve doğal güzellikleriyle önemli bir yerdir. Gökyüzünden bakıldığında beyaz bir inciye andıran Tuz Gölü: Neolitik dönemlere kadar uzanmaktadır. Bu alanın yerleşim merkezi yeri olarak seçilmesinde konumu, iklimi ve sahip olduğu doğal güzellikler yer almaktadır. Bugün olduğu gibi geçmişte de önemli yerleşim yerlerinden biri olarak karşımıza çıkan Tuz Gölü çevresi: ilkçağ medeniyetlerine ev sahipliği yapmış, Hititler ve Asurlular döneminde de önemli bir konum olma özelliğine sahiptir. Anadolu’nun önemli medeniyetlerinden biri olan Hititlerin merkezine çok yakın bir bölgede olan Tuz Gölü: etrafındaki yerleşim merkezlerinde yer alan tarihi kalıntılar ve yapılan arkeolojik kazılar sonucunda önemli arkeolojik çalışmalara sahne olmuştur (Yıldız & Okumuş, 2018: 170).

3.3. YAVŞAN TUZLASI (KONYA)

Tuz Gölü'nün batı kıyısında Konya'nın Cihanbeyli ilçe merkezine 22 km uzaklıkta Gölyazı kasabası sınırları içerisinde yer almaktadır. 1927 yılından beri işletilen tuzla, önceki dönemlerde Tosun Memlehası adıyla bölgenin tuz ihtiyacını karşılamış, 1947 yılından beri planlı üretime geçirilmiştir. Yıllık 350.000 ton üretim kapasitesine sahip olan tuzlada havuzlama sistemiyle üretim yapılmaktadır (Koday, 1999: 139). Tuz Gölü çevresi göl tuzlalar tarihîleri çok eskiye dayanmaktadır. Bölgede bulunan Kaldırım ve Yavşanlık Tuzlaları, Romalılar tarafından işletildiğine dair kazılar sayesinde malzemeler bulunmuştur (Saruhan, 2021: 3).

3.4. ÇAMALTI TUZLASI (İZMİR)

Kıyılardaki tuzlu bataklıkların veya kıyı alanlarının bir diğer kullanımı tuzlalardır. Akdeniz'de altmışa yakın tuzlanın işletimini Romalılar yapmıştır. Anadolu'da deniz suyundan tuz elde edilen bazı bölgeler vardır. Balıkesir'in Ayvalık tuzlası ve İzmir'in Gediz deltasında yer alan Çamaltı tuzlası denizden su üretilen tuzlalara örnektir. 1886 yılında İtalyanlar tarafından tuzla modernleştirilmeden önce burada tuz üretimi yapılmıştır (Avcı, 2017: 123).

Çamaltı Tuzlası İzmir ilinin Çiğil'i ilçesine bağlı 12 km kare bir alan sahiptir. Menemen kazasının İzmir körfezine doğru batıda bulunan Menemen Ovasında imdat rüzgarlarına maruz kalan bölgedir. Zamanında Gediz Nehri Menemenden geçerek İzmir Körfezine dökülüyordu. Akdeniz rejimine sahip olan bu nehir alüvyal toprak bakımından zengindir ve bu toprağı taşımıştır. Getirmiş olduğu yük ile İzmir Körfezi'ni küçültmeye başlamıştır. Zamanla tamamen tıkanması körfezi Foça'dan Ege Denizi'ne akmasına neden olmuştur. Böylece alüvyal toprak bakımında zenginleşen Menemen her türlü bitkinin yetişmesine ve tuzların oluşmasını sağlamıştır.

İzmir Çamaltı Tuzlasının geçmişi MÖ 300-250 yıllarına dayanmaktadır. Evliya Çelebi buraya 1671-1672 yıllarında Seyahatnamesinde "Tuzla-i Melemenkiye" olarak bahsetmiştir. Tuz üretimi deniz suyunun pompalar sayesinde ardışık havuzlara pompalanıp güneş ve rüzgâr sayesinde tuz ayırt ettirilir. Havuzlardaki tuzluluk değişikliği sebebiyle, ekolojik değişiklikler gözlenir. Yükselen tuzluluk oranı biyo çeşitliliğin azalması ve mikroskobik organizmaların artmasına neden olur (Dönmez, 2019: 25).

Çamaltı tuzlası: Ege bölgesinde Gediz Irmağının delta ovası içinde Ege Denizinin kıyısındadır. İzmir Körfezinin kuzeyinde olan bu tuzla uzun yıllardır tuz üretimi yapılmaktadır. Çamaltı Tuzlası 24.161.000 alana yayılmış buharlaştırma havuzları ve 3.158.000 m kare alana yerleştirilmişle kristalizasyon sistemiyle önemli bir tuz üretim merkezidir (Tıraş, 2007: 293). En büyük tuzlamız İzmir civarındaki Çamaltı tuzlasıdır. Akdeniz suyunun potas içermesi bakımından Çamaltı tuzlasının ana salamurasından Salamon Calvi'nin aldığı iki numune bu bakımdan tahlil edilmiştir. Elde edildiği sonuç karşılaştırıldığında Lût Gölü'nün ki ile burada kayda değer benzerlik görülmüştür. Antik kent olan Phokaia'da balıkçılık ve tuz üretimi önemli bir ekonomik kazanımlardandır. Bugünlerde Çamaltı Tuzlası olarak bilinen Hermos (Gediz) Nehrinin denizle buluştuğu noktanın kuzeyinde bulunmaktadır. Çamaltı Tuzlası Osmanlı kaynaklarında üretim yapan bir yer olarak geçmektedir. Bu tuzlada elde edilen tuzların Foça limanı üzerinden dağıtımına çıktığı düşünülmektedir. MÖ 7. yüzyılda İber yarımadasının güneyinde bulunan Kartacalılar salamura balık ve sosları yapılan bazı balık ürünlerini Phiokia kolonistlerden öğrendikleri bilinmektedir (Arıcı, 2022: 85).

İzmir Çamaltı Tuzlası Türkiye'nin Tuz ihtiyacının %60'ini karşılamaktadır. Tuzların üretim alanı 1720 hektardır. Çamaltı Tuzlasında tuz üretimi mayıs ayında başlar. Tımpa adı verilen emme basma tulumba işlevi gören aletlerle denizden iki m yükseklikte olan havuzlara boşaltılır. 35-40 cm yükseklikte olan havuzlarda tuz kristalleri üç ay süreyle bekletilir. Tuz kristallerinin ayrılması haziran ayında başlar. Ağustosta ayında ise 27.5 bomeye ulaşan tuzun ana suyu tekrar denize boşaltımı sağlanır. Eylül ayında kristaller iki gün kendi hâline bırakılır kurutma işlemi ve olan suyun ayrılması işlevi gerçekleşir (Ergin, 1988: 14).

3.5. TUZLUCA KAYATUZU YATAĞI (IĞDIR)

Iğdır iline bağlı Tuzluca'da buluna tuz mağarası 1236 km²'lik alan kapsamaktadır. Tarihi İpek Yolu üzerinde bulunan mağara 55 dönümlük arazi içinde bulunmaktadır. Türkiye ve Ermenistan sınırında bulunan Tuzluca Tuz mağarası zengin bir rezerve sahiptir (Yıldırım vd. 2017: 9).

Tuzluca üretilen kaya tuzu işletmeciliğinde galeriler açılarak tuz çıkartılmaktadır. Kağızman'ın kuzeybatısında bulunan tuz yatakları eskiçağdan beri bilinen ve tuz üretilen yerler olmuştur. Kuzeydoğu ve Doğu Anadolu bölgesinde yerel yöneticilerin elde ettikleri

kazancın çoğu tuz sayesinde olmuştur. Eskiçağdan günümüze kadar Kuzeydoğu Anadolu bölgesi sürekli ve en büyük ticaret kaynağını tuz oluşturmıştır. Kafkasya ve kuzeydoğu Anadolu bölgesi halkının mutfak alışkanlıklarını belirleyen en önemli öğeler Tuzluca ve Kağızman tuz yatakları olmuştur (Belli, 2019: 84).

Iğdır'da bulunan bu tuz üretim merkezi tarih boyunca birçok devlete ekonomik katkı sağlamıştır. Özellikle İpekyolu geçmesi münasebetiyle önemimde artmıştır. Günümüzde ise Iğdır'a 39 km, Kars'a 90 km, Erzurum'a 250 km, Ankara'ya 1000 km ve İstanbul'a 1600 km uzaklıktadır. Sürmeli Çukurluğu olarak bilinen bölge MÖ 6-7 bin yıllarında iskân edildiği düşünülmektedir. Tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Tuzluca kaya tuzu yatakları üretime ne zaman başladığına dair kesin bir bilgi yoktur. Bu bölgeye hâkim olan kavimler Urartular, Selçuklular ve başka diğer kavimler sırasıyla buradan tuz üretimi yapmıştır (Güner vd. 2000: 325-333). Bu bölgede çıkarılan tuz il ve ilçe içinde insan gıdası ve hayvanlarda besin maddesi olarak pazarlanmaktadır.

3.6. KARAGÖL TUZLASI (ERZURUM)

Karagöl tuzlası Erzurum'a bağlı Çat ilçesinin doğusunda Şakşak Dağları'nı yaran Pisyan Deresi'nin bir kolu olarak Karagöl Deresi'nin tabanıdır. Yapılan araştırmada üst miosene ait bazalt, andezit, tüf gibi volkanitler ve alt miosene ait tortullar yer alır. Alanda doğru atımlı ve eğim atımlı fay hattı da bulunur. Karagöl tuzlasının kaynakları bu fay hattının oluşturduğu basamaklardan çıkmaktadır. Karagöl tuzlasının tuzluluk oranı 15-22 bomedir (Barutoğlu, 1961: 70).

3.7. ÇÖĞENDER TUZLASI (ERZURUM)

Çat ilçesinin 2 km güneyinde Tuzluca mahallesinde bulunan eski adı Çöğender olan bu tuzla Lezgi akarsu vadisini tabanıdır. Yüksekliği 1890 m olan bu kaynaktan daha fazla tuz elde etmek için kaynağı kuyu hâline dönüştürülmüştür. Kuyunun derinliği 3 m olup elektrik enerjisi motorlar ile tuzlar çıkartılıp vadinin ve yamacın tabanında bulunan tuz havuzlarına dökülmektedir. Tuzlu suyun resmi verilere göre bomesi 21-23'tür. Tuzla çok eski zamanlardan beri işletildiği düşünülmektedir (Polat-Güney, 2018: 789).

3.8. AŞKALE TUZLASI (ERZURUM)

Aşkale ilçesinin 2 km batısında Karasu ırmağının vadi tabanında yer alır. Tuzlu su kaynağı jipsli formasyonlar üzerinde gelişmiş Sarıbaba köyünün üzerinde bulunduğu yamaç kesiminden çıkar. Burada sızan tuzlu sular motopomalarla vadi üzerinde alüvyal topraklar üzerinde kurulmuş tuz havuzlarına aktarılmıştır. Hemen hemen 1640 m yükseklikte bulunan tuzlusu kaynağı, güneyde Alt Miosen yaşlı jipsli ve tuzlu birleşenlerden geçen suların tuz bakımından zenginleşmesine ve vadi tabanında yüzeye çıkmasıyla oluşmuştur. Tuzluluk oranı 4-10 bomedir (Polat-Güney, 2018: 793).

Anadolu'da doğuda Kağızman'dan başlayarak Erzurum, Erzincan, Sivas, Tokat, Çorum tuzlalarını sahip olan Çankırı'ya kadar uzanan bir tuz yolu bulunmaktadır. Bu tuzlar Miosen, Oligosen karasal çökeltme içinde ve genellikle bir ayrı yöne eğilimli tektoniği ile alâkalı, bazen de tuz kubbeleri hâlinde görülmektedir. Erzincan ve Sivas'ta otuza yakın tuzlayı incelemiş olan Stchepinsky bunların jipsli Karasal Oligosen kütleler içinde görüldüklerini fakat tektonikle bir ilgisi olmadığını söylemektedir. Stratigrafi bakımından önerisi kabul görmekler beraber tuzların yapısal durumu ilgileri olmadığı şüphelidir. 1930 da Sivas'ın Tuzhisar tuzlasını ve 1937 de Çorum, Kırşehir tuzlalarını incelerken Çankırı Sekili, Tepesidelik ve Hacı Bektaş kaya tuzlarının birer tuz kubbeleri olduklarını gözlemlediğim gibi Tuzhisar, Bayat, Alibaba, Boncuk, Sarıkaya, Baraklı tuzlarının da birer antiklinalle ilgili olduklarını görmüştüm. Lahn antiklinalleri not etmişse de tuz kubbe vaziyetini yalnız bir yerde görebilmiştir (Taşman: 1945: 107-108).

3.9. KAĞIZMAN TUZLASI (KARS)

Ziyaret Kalesi ve Ani kalesi araştırmalarında ekonomik ve askeri amaçlı kurulmuş organizasyonların Son Tunç Çağı'nda ve Erken Demir Çağı'ndan beri tuz Kağızman ve Tuzluca'da üretilen tuzların Kars, Ardahan, Kafkasya bölgelerine yapılan ticareti güvenliğini sağladığı anlaşılmaktadır. İpek yolu kadar değerli olan bu kervan yolunda tuzu eşekler katırlar vasıtasıyla taşınmıştır. Ticaret yapılan yol üzerine güvenliği sağlamak için konaklama merkezi, yerleşim merkezleri savunma kaleleri yapılarak bu tuz ticaretini güvemce altına almıştır (Belli, 2019: 77).

Tuz insan hayatında eskiçağlardan beri çok önemli bir maddedir. Zaman ilerledikçe sanayi geliştikçe bu maddeye olan önemde artmıştır. Tuzu kullanımı yukarıda

bahsettiğimiz gibi MÖ I. bine kadar uzanmaktadır. Anadolu tuz yatakları bakımından ilkçağlardan beri önemli bir rezerve sahiptir. Göl, deniz ve kaynak sularının yanı sıra zengin kaynak tuzlarımızda vardır. Kırşehir, Nevşehir, Çankırı, Erzurum, Ağrı, Iğdır, Kars gibi zengin kaya tuzu yatuklarına sahip bölgelerdir. Bu illerin tuz rezervi yaklaşık 1 milyar tondur. Bilindiği üzere Çankırı kaya tuzu en zengin rezervdir. Ayriyeten Nevşehir-Gölşehir, Kırşehir-Tepesidelik, Yozgat-Yerköy-Sekili köyü ve Kars-Kağızman önemli kaya tuzu yataklarıdır. Kağızman Tuzlası Kars ilinin Kağızman ilçesinde bulunan bölgenin önemli kaya tuzu yatağıdır. Tuzla ilçe merkezine 7 km uzaklıkta olup denize yüksekliği 1260 m'dir. Yaklaşık olarak 235.000 m²'lik yüzölçümüne sahip işletmenin kuzeyinde *Aras Nehri*, güneyinde *Tuzla Tepe* (1549 m) ve *Kavak Tepe* (1650 m), doğusunda *Şahindere Tepe* (1325 m), batısında ise *Düztepe* (1359 m) bulunmaktadır. Kağızman Tuzlası Oligosen ve Miosen dönemlerine dair konglomera, kumtaşı, marn, jips tuzdan oluşan bileşenler üzerinde bulunmaktadır (Koday vd. 2004: 171-172).

MÖ 1. bin yılın ortalarında Doğu Anadolu, Kuzeybatı İran, Güney Kafkasya bölgelerini kapsayan çok organizasyonlu bir devlet kuran Urartuların çivi yazılı metinlerinde Kağızman ve Tuzluca kaya tuzu yataklarıyla ilgili bilgi şimdilik mevcut değildir. (Belli, 2019: 77).

3.10. DUZ DAĞI (KARS-NAHCIVAN)

Ani şehrinin 170-180 km doğusunda Nahcivan Özerk Bölgesi sınırları içinde bulunan Duz Dağı tuz yatağıdır. Arkeolojik yüzey araştırmaları sayesinde Duz Dağı eskiçağlardan beri bilinip işletilen tuz yataklarından biridir. Duz Dağı tuz yatağı Doğuda Azerbaycan ve Kuzeybatı İran bölgelerinin tuz ihtiyacını karşılamaktadır. Nahcivan sınırları içinde olan Duz Dağı yakınlarında Urartu Devleti'nin kurmuş olduğu kaleler, yerleşim merkezleri ve sulama sistemleri tuz yataklarının işletildiği, insanların ihtiyaçlarının karşılandığı bir ticaret ağı kurulduğuna dair önemli ipucu vermektedir (Belli, 2019: 75).

3.11. TEPESİDELİK TUZ MAĞARASI (KIRŞEHİR)

Kırşehir'in Mucur ilçesi Palangıç köyü yakınlarında ve Roma döneminden kalma yaklaşık 7 bin yıllık tuz ocağı ve tuz mağarasıdır. Ocak içerisinde 6-7.000 m²'lik alan

içerinde olan ocakta çok sayıda oda vardır (Öztürk-Öztürk, 2018:68). İlçenin ekonomik kaynakları bakımından başta buğday, arpa ve mercimek yetiştiriciliği olmak üzere tarım ve hayvancılık gelmektedir. İlçe sınırları içerisinde yer alan ve “Tepesidelik Tuzlası” ismiyle bilinen tuz madeni de ilçenin ekonomik zenginliklerinden başında geliyor. Fakat rezervlerinin epeyce azalması sebebiyle günümüzde eskisi kadar verimli çalışmamaktadır (Etikan vd., 2022:82).

3.12. TUZLA GÖLÜ (KAYSERİ)

Bölge halkı için çok öneme sahip olan Tuzla Gölü, Kayseri’nin 40 km kuzeydoğusunda Sarioğlan ilçesi sınırları içindedir. Asur Koloni Dönemi’nde Kaniş halkının tuz temin ettiği kaynak olarak değerlendirilmektedir (Kaya Hasdemir, 2020:1627).

Tuzla Gölü, İç Anadolu Bölgesi’nin Orta Kızılırmak Bölümü’nde, Kayseri ilinin Sarioğlan ilçesi sınırları içinde yer alır. Kapalı havza özelliği taşıyan Tuzla Gölü faylarla çevrilmiş çöküntü havza niteliği taşımaktadır. 455,6 km²’lik alan kaplayan Tuzla Gölü en alçak kesimde havzaya ismini veren Tuzla Gölü bulunmaktadır (Özlü-Gündüz, 2015: 1).

Anadolu toprakları tarih boyunca kendine yurt edinen halklara desteğini esirgememiştir. Kurak bölgelerde göl tuzlaları ya da kaya tuzlaları kıyıya yakın yerlerde bulunan bölgelerden denizden tuz elde etmelerini sağlamıştır. Sadece insanoğlunun faydalandığı bir besin olmayan tuz hayvanlarında yaşamlarını sağlamada önemli bir maddedir. Bu yüzden tarihin ilk dönemlerinden beri dünyanın her köşesinde insanlar ulaşmaya çalışmıştır. Dünyanın tuz yatakları Silüryen, Permien, Oligo-Miyosen dönemlerinde oluşmuştur. Bu yüzden dünya tuz bakımından zengin olup bu tuz yataklarının çoğu deniz suyundan çözünmüş olarak bulunmaktadır. Ayrıca kaya tuzu yatakları ve göllerden oluşan tuzlardan bu zenginliğe katkıda bulunmuştur.

SONUÇ

Anadolu toprakları tarihin her döneminde şimdi olduğu gibi çok önemli bir konuma sahiptir. Anadolu toprakları birçok medeniyetin harmanlandığı kültürel bir zenginlik sağlamıştır. İnsanlığın ilk zamanlarından günümüze kadar geçen tarihi süreçte Anadolu toplumlara sığınma, yeme-içme, tarım yapma, hayvancılık gibi her bakımdan katkı sağlamıştır. Anadolu coğrafyasının jeolojik yapısından dolayı önemli tuz kaynaklarına sahiptir. Anadolu’da tuzun %64’ü göllerden, %28’si tuzlalardan (kaya tuzu), %8’si de denizlerden elde edilmektedir.

İnsanların ihtiyaçları, onun çevresiyle olan ilişkilerini de belirlemesinde önemli bir faktör olmuştur. Tuz insanlığın ilk dönemlerinden itibaren kullanılan bir ihtiyaç maddesidir. Anadolu halkı için büyük öneme sahip olan tuz sadece bir besin maddesi olarak değil, besinlerin saklanıp daha sonra tüketilmesi ya da tuzlanıp daha uzağa gönderilmesi, belki ihraç edilmesi, tıp ve dini ritüellerde kullanılmış önemli bir madde olmuştur.

Anadolu’nun kültürel zenginliğine katkıda bulunmuş önemli medeniyetlerden olan Hititler; tuzu günlük işlerinde kullanmıştır. Önemli tuz yataklarından tuzları nasıl çıkardıkları ve hatta “tuzcular” isimli bir işçi grubunu tanımlamışlardır. Sınırları belli etmede bile tuzun varlığı etkili olmuştur.

Eski Çağ toplumları tıpkı günümüz insanları gibi tuza önemli derece ihtiyaç duymuş ve tuzu üretmeye, ulaşmaya ve ticaretini yapmaya çalışmıştır. Doğu Anadolu’da kurulan tarım ve hayvancılıkla geçinen Urartular, sınırları içinde ki tuzlalar hakkında pek bilgi vermemektedir. Ancak Urartu yayılım alanında ki günümüzde Nahcivan sınırları içinde kalan *Duz Dağı* isimli tuz mağarasından Urartuların tuz ürettikleri ve tuz ticaretini yaptıklarını anlaşılmaktadır. Bu tuz mağarasına giden yolları korumak için kaleler yapıldığı yerleşim yerleri kurulduğu görülür. Urartular tuzu günlük işlerinde yemeklerinde ve hayvanları için besin maddesi olarak kullanmıştır. Hitit kralı Tuthâliya devletin son dönemlerinde komşu devletler ile yaptığı barış anlaşmasında ellerindeki tuz yataklarının bir kısmını iyi niyetinin göstergesi olarak onlara vermiştir. Tuz sadece bir barış nişanesi olarak değil besin maddesi, besinleri korumada, ticaretini yapmada çok yönlü olarak Anadolu insanı için faydalı olmuştur. Eski Çağ toplumlarından Roma’da da tuz çok önemli bir konuma sahiptir. Roma ordusu için tuza zaruri bir ihtiyaç gözüyle bakılmıştır. Roma ordusunun atlarının önemli oranda tuza ihtiyacı vardır. Zaman zaman

askerlerine maaş olarak tuz verilmiştir. Roma toplumunun her bireyine tuz sağlamış, tuz vergileri koymuştur. Bu vergiyi merkeze uygulamamış ama merkeze uzak yerlerin tuzlalara olan mesafesine göre belirlemiştir. Bir başka Eski Çağ toplumu olan Fenikeliler ise tuz için düzenli bir ticaret ağı kurmayı başarmıştır. Hindistan'daki tuz madenlerinden elde ettiği tuzu kervanlar ile Akdeniz'e ulaştırmıştır. Anadolu tuz kullanımı ve tuz yataklarıyla ilgili bilgilerimiz zamanla yapılacak arkeolojik çalışmalar ile daha da artacağına inanmaktayız.



KAYNAKLAR

- Acar, E. (2019). *Eski Çağ Anadolu'sunda Beslenme (MÖ II. Bin Yılın Sonuna Kadar)*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Denizli: Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akın, G. & Balıkçı, E. (2018). "Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, s. 275-284.
- Aksel, A. (2014). *Iğdır Bölgesinde Çıkarılan Kaya Tuzu Örneklerindeki Bazı Eser Metallerin Icp-MS ile Analizi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kars: Kafkas Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Kimya Anabilim Dalı.
- Akurgal, E. (2005). *Anadolu Kültür Tarihi*, Ankara: Tübitak Yayınları.
- Albayrak, İ. (2003). "Kultepe Tabletlerinde Geçen Besin Maddeleri". *IV Kayseri ve Yöresi Tarihi Sempozyumu Bildirileri*, s. 59-66.
- Alkan, Ö. & Akçelik, S. (2022). "Eskiçağda Yakındoğu'da Baharat Kullanımı" *İksad*, s. 236-345.
- Alpaslan, M. (2010). *Anadolu'nun Tarihi Coğrafyası*, İstanbul: Kültürel Miras ve Turizm Açık Öğretim Programı.
- Anonim (2014). *Çankırı Kültür Envanteri*. Çankırı: T.C. Çankırı Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Müze Müdürlüğü.
- Arıcı, S. (2022). "Antik Çağ'da Phokaia Ekonomisi". *OANNES- 4* (1). s. 77-98.
- Arslan, M. (2018). "Helenistik Dönem'de Konya'da Ticaret". *Konya Kitabı XVI*, Konya: Yeni İpek Yolu, s. 91-110.
- Arslantaş, Y. (2014). "Paleolitik ve Mezolitik (Epi-Paleolitik) Çağ'da Barınma". *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24 (2), s. 329-343.
- Atılgan, O. (2019). *Tuz Gölü Suyundan Yüksek Safılıkta Tuz Eldesi ve Tuz Kalitesinin Öngörülmesi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Çorum: T.C. Hitit Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Atlan, S. (2014). *Roma Tarihi'nin Ana Hatları I. Kısım Cumhuriyet Devri*, Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Avcı, S. (2003). "Ekonomik ve Tarihi Açısından Önemli Olan Bir Maden: Tuz (Tarihi, Önemi ve Dünya Tuz Ekonomisi)". *Coğrafya Dergisi-11*, s. 21-25.
- Avcı, S. (2017). "Kıyı Alanlarının Kullanımında Beşerî Faktörler". *Yasal Bilimsel Boyutlarıyla Kıyı*, İstanbul: Jeomorfoloji Derneği, s. 117-146.

- Bahar, H. (2012). *Roma ve Bizans Tarihi*, Konya: Kömen Yayınları.
- Barutoğlu, Ö. H. (1961). "Türkiye Tuz Yatakları" *Madencilik Dergisi*, 1 (2), s. 68-78.
- Başdemir, K. (1999). *Eski Anadolu*, Kaynak Yayınları, İstanbul.
- Bayar, G. (2014). "Edebi Metinlerde Tuz'un Motif Olarak Kullanımı". *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 3 (5), s. 91-94.
- Belli, O. (2019). *Her Yönü ile Ani*, İstanbul: TTOK Yayınları.
- Bezer, G. Ö. (2004). "Selçuklular Zamanı Tuz". *Tuz Kitabı*, (Ed. E. G. Naskalı & M. Şen). İstanbul: Kitabevi, s. 208-215.
- Bozgun, Ş. (2021). "Hititlerde Ateş Kültü ve Tanrı Pahhur (I)". *Colloquium Anatolicum* 20, s. 51-81.
- Bursa Sturtevant, P. (2016). "Eski Çağ'da Anadolu'nun Güney ve Batısında Yer Alan Bölgelerde Balık ve Balıkçılık". *Adalya-XIX*, s. 75-94.
- Childe, V. G. (1996). *Kendini Yaratan İnsan*, Çev. F. Ofloğlu, Varlık Yayınları, İstanbul.
- Cinoğlu, U. (2004). "Tuz Saklama Kapları ve Tuzluklar" *Tuz Kitabı*, (Ed. E. G. Naskalı & M. Şen). İstanbul: Kitabevi, s. 343-357.
- Çayır, M. (2013). "Kultepe Tabletlerinde Geçen Yeni Bir Unvan, rabi *tābātīm* "Tuzcular Amiri," *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*-53 (1), s. 303-314.
- Çınar, S. (2013). "Farklı Kaynak Tuzlarındaki Prokaryotik Çeşitliliğin Belirlenmesi". (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Eskişehir: *Anadolu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*.
- Çıvgın, İ. (2019). *İlkçağ Tarihi*, İstanbul: Maya Akademi Yayınları.
- Çiftçi, İ. & Demirkol, Ş. & Çiftçi H. (2018). "Kaya Tuzunun Gastronomi ve İnanç Açısından Önemi: Hacıbektaş Kaya Tuzu". 1. *Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Konferansı*. (01-03 Kasım 2018) Sapanca, s. 298-309.
- Çizikci, A. (2019). *Hititlerde Ocak Kültü*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Çorum: *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*.
- Çoban, H. (2013). "Anadolu'nun Tarihi Coğrafyası ve Anadolu Uygarlıklarına Etkisi". *Cappadocia of History and Social Sciences (CAHIJ)*-1, s. 28- 35.
- Çokay Kepçe, S. (2010). "Anadolu Arkeolojisinde Ortak Kavram, Ortak Dil Kullanımı Üzerine". *Türk Eski Çağ Bilimleri Enstitüsü Haberler*-29, s. 1-4.

- Dağdeviren, S. (1991). "Anadolu'nun İlk Çağları". *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (5), s. 4-7.
- Demircioğlu, H. (1952). *Roma Tarihi*, Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Dinçer, M. (2016). "Paleolitik'ten Demir Çağı'na Eski Çağ'da Tüketim". *Historia Studies*, 8 (4), s. 71-88.
- Dönmez, G. (2019). *İzmir Çamaltı Tuzlası ve Tuz Gölünden İzole Edilen İki D Dunaliella sp. Suşunun Büyüme ve Toplam Karotenoid Üretme Özelliklerinin Belirlenmesi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Bursa: Bursa Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Ergin, Z. (1988). "Tuzun Üretim Teknolojisi ve İnsan Sağlığında Yeri," *Madencilik*, XXVII (1) s. 9-30.
- Erkut, s. (1990). "Hititlerde Tuz ve Kullanımı" *Belleten*, LIV (209), s. 1-8.
- Etikan, S., Ölmez, F. N. & Kılıçarslan, H. (2022). "Mucur Yöresi Çeyiz Geleneğinde Yer Alan Dokumalar". *Hars Akademi*, 5, Aydın Uğurlu ve Geleneksel Sanatlar Özel Sayısı, s. 80-96.
- Gençtoş, G. (2017). "Tuz ve Böbrek Yetmezliği". *Türkiye Klinikleri J Nephrol-Special Topics*, 10(2), s. 73-83.
- Gökçek G. & Abacı O. (2019). *Eski Çağ Tarihi*, İstanbul: Değişim Yayınevi.
- Gölbaş A. & Başbüyük Z. (2012). "Anadolu Kültür Oluşumunda Tuzun Rolü". *Batman University International Participated Science and Culture Symposium*, s. 45-54.
- Güner, İ.& Bekdemir, Ü.& Ertürk, M.& Şimşek, O. (2000). "Tuzluca Kaya Tuzlası". *Doğu Coğrafya Dergisi*, 6 (4), s. 323-347.
- Güngörmez, H. (2015). "İktisadi Açından Bir Faaliyet: Tuzluca Kaya Tuzlası". *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü Coğrafya Dergisi*-30, s. 26-37,
- Güngörmez, H.& Güzel, Ş.& Öksüz, A.& Güzel, S. (2017). "Tuz ile Balığın Buluşması: Tuzlu Balık". *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 7 (2), s. 149-155.
- Güvelioğlu, A. (2015). *Eski Doğu Toplumların Beslenme*. Ankara: Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Eski Çağ Dilleri ve Kültürleri Bölümü Sumeroloji Anabilim Dalı Yayınları.
- Güvelioğlu, A. (2019). *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü*, İstanbul: Pınar Yayıncılık.
- İnan, A. (2002). *Türkiye Halkının Antropolojik Karakteri ve Türkiye Tarihi Türk Irkının Vatanı Anadolu*, Ankara: Türk Tarih Kurumu.

- İplikçioğlu, B. (2018). “Antikçağ ve Türkiye”. *Eski Çağ Araştırmaları Merkezi Yayınları-3*, s. 1-3.
- Kaçar, E. (2013). *Yerel Çekiciliklerin Turizme Kazandırılmasına Yönelik Yöre Halkının Tutumları: Çankırı Tuz Mağarası Örneği*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Kaleli, S. (2020). “Niçin Geleneksel veya Anadolu Tıbbı”. *Sakarya: Geleneksel ve Tamamlayıcı Anadolu Tıbbı Dergisi*, 2 (1), s. 1-5.
- Karağuz, G. (2018). “Hititler Döneminde Konya ve Çevresinde Ticarî Hayat Üzerine Kısa Bir Değerlendirme”. *Konya Kitabı XVI (1), İpekyolu Dergisi*, s. 69-76
- Kasım, E. (2016). *Tuz Nizamnamesi Çerçevesinde 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Devleti'nde Tuzlaların İdaresi ve İşletilmesi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kasım, E. (2016). *Tuz Nizamnamesi Çerçevesinde 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Devleti'nde Tuzların İdaresi ve İşletilmesi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kaya Hasdemir, H. (2020). “Kultepe Tabletleri ve Arkeolojik Bulgulara Göre Asur Ticaret Kolonileri Dönemi'nde Eski Anadolu'nun Mutfak Kültürü”. *Tarih ve Gelecek Dergisi*, 6 (4), s. 1608-1635.
- Kaya, M. A. (2001). *İlkçağ Tarihi ve Uygarlığı*, İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınevi.
- Kaya, M. A. (2021_a). *Türkiye'nin Eski Çağ Tarihi -I- Tarih Öncesi Çağlardan Demir Devrine Kadar*, İstanbul: Bilge Kültür-Sanat Yayınları.
- Kaya, M. A. (2021_b). *Türkiye'nin Eski Çağ Tarihi -III- Helenistik Dönem*, İstanbul: Bilge Kültür-Sanat Yayınları.
- Kılıç M. & Topaloğlu Y. (2021). “Eski Çağ'da Savaş Kültürü Açısından Doğu Anadolu'nun Mezopotamya'ya Etkisi”. *Anadolu Arkeolojisiyle Harmanlanmış Bir Ömür Mehmet Karaosmanoğlu'na Armağan*, Ed. M. A. Yılmaz- B. Can- M. Işıklı. Ankara: Bilgin Kültür Sanat Yayınları, ss. 465-497
- Kınal, F. (1987). *Eski Anadolu Tarihi*, Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Kızılkaya, M. (2021). *Deri Tuzlamada Kullanılan Tuzlardaki Ilımlı Halofil Bakterilerin Saptanması*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul: Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Koç, İ. (Ed.), (2006). *Hititler*, Ankara: ODTÜ Geliştirme Vakfı Yayıncılık.

- Koday, S & Karakuzulu, Z. & Sevindi, C. (2004). “Kağızman Tuzlası”. *Doğu Coğrafya Dergisi*- 11, s. 57-90.
- Koday, S. (1999). “Tuz Gölü Tuzlaları”. *Marmara Coğrafya Dergisi*-2, s. 5-25.
- Koşar, E. (2019). “Birhan Keskin’in “Soğuk Kazısı”. *Kültür Araştırma Dergisi*- 1 (3), s. 371-378.
- Kökmen Çağ, H. Ç. (2018). “Antikçağda Gıdaların Korunması”. *Cedrus*-VI, s. 701-711.
- Köse, O. E. (2017). “Doğum Sonrası Bazı Kültürel Uygulamalar ve Arkeoloji”. Adana: Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 26 (1), s. 171-185.
- Kurlansky, M. (2003). *Tuz: İnsanın Tuzlu Tarihi*, (Çev. A. Kılıçoğlu), İstanbul: Aykırı Yayınları.
- Kurt, M. (2007). *Yazılı Kaynaklara Göre MÖ I. Binde Mezopotamya-Anadolu İlişkileri*, Ankara: Murat Kitabevi.
- Lloyd, S. (2007). *Türkiye’nin Tarihi, Bir Gezginin Gözüyle Anadolu Uygarlıkları*, çev. E. Varinlioğlu, Ankara: Tübitak Popüler Kitapları.
- Memiş, E. (1997). *Genel Tarih*, Konya: Öz Eğitim Yayınları.
- Memiş, E. (2013). *Eski Çağ Türkiye Tarihi (En Eski Devirlerden Pers İstilasına Kadar)*, Konya: Çizgi Kitabevi.
- Ohri, İ. (1987). *Yurdumuzun Öyküsü*. İstanbul: Zafer Matbaası.
- Orhan, M. (2010). *Çankırı Tuz Mağarası Örneğinde Tuz Mağaralarının Turizm Amaçlı Kullanımının İrdelenmesi*. (Yayınlanmamış Tez), Çankırı Üniversitesi Orman Fakültesi.
- Öz, E. (2011). “Çivi Yazılı Belgelere Göre Eski Anadolu Mutfığında Bir Besin Maddesi: Tuz”. *History Studies*, 3 (3), s. 309-317.
- Özdemir, H. F. (2007). “Demir Çağı: Başlangıcı ve Başlatanları, Anadolu’ya Etkileri Üzerine”. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16 (1), s. 501-518.
- Özdoğan, M. (2002). “İlk Adımlar Paleolitik Çağ”. *Arkeo-Atlas Dergisi*-I, s. 46-57.
- Özdoğan, M. & Başgelen N. (2007). *Anadolu’da Uygarlığın Doğuşu ve Avrupa’ya Yayılımı Türkiye’de Neolitik Dönem Yeni Kazılar-Yeni Bulgular*, İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Özer, M. (2007). *Neo-Roma Dönemi’ne Kadar Anadolu’da Yaşamış Medeniyetlerde Müzik Aletleri*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi) İstanbul: T.C. Hâliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

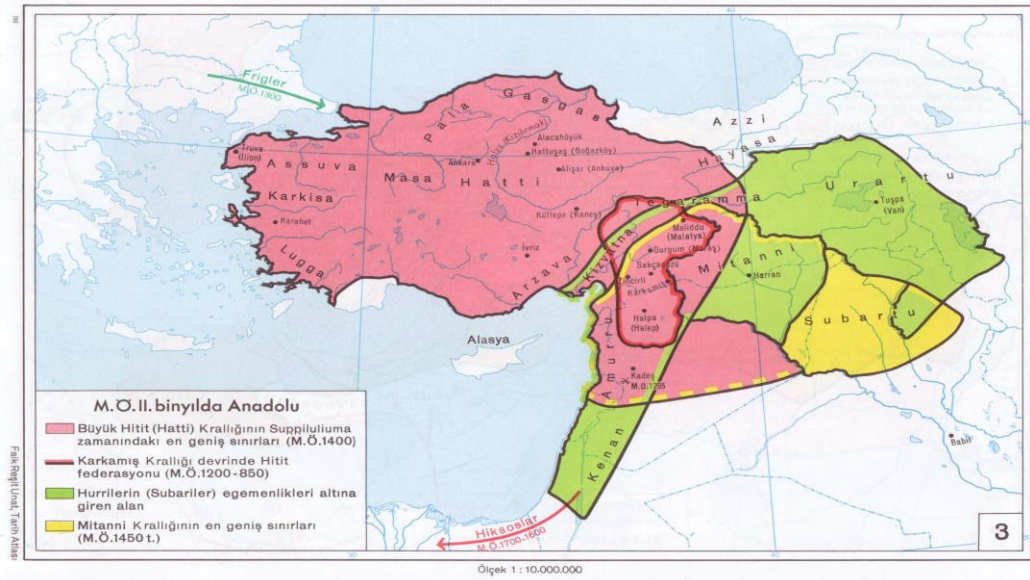
- Özlü, T. & Gündüz, S. (2015). “Tuzla Gölü’nün (Kayseri) Hidrografik Özellikleri ve 1975-2015 Yılları Arasında Yaşanan Seviye Değişimleri”. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28 (1), s. 1-14.
- Öztürk, A. & Öztürk Y. (2018). “Rekreasyonel Etkinlik Bağlamında Tuz Mağaralarının Kullanımı”. *Uluslararası Beden Eğitimi, Spor, Rekreasyon ve Dans Kongresi*, İstanbul: Asos Yayınevi, s. 64-76.
- Öztürk, R. & Garipağaoğlu, M. (2018). “Tuz Tüketimi ve Sağlık”. *Türkiye Klinikleri J Health Sci*, 3 (1), s. 57-65.
- Polat, S. & Güney, Y. (2018). “Karasu Irmağı (Fırat) Yukarı Havza Kesiminde Tuzlu-Acı Su Kaynakları ve Tuzlalar,” *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 17 (3), s. 774-795.
- Ramsay, W. M. (1960). *Anadolu’nun Tarihi Coğrafyası*, Çev. M. Pektaş, İstanbul: Milli Eğitim Basım Evi.
- Rose, F. P. (1952). “Primitive Salt Works”. *The Arkansas Historical Quarterly*, 11 (4), s. 315-326.
- Saruhan, A. (2021). *Yemeklik Tuz Tiplerinin Mineral Profili Açısından Karşılaştırılması*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara: Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sevimli, Ş. (2005). *Anadolu Uygarlıklarında Temizlik Kavramı ve Uygulamalarının Evrimi*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Adana: Çukurova Üniversitesi Sağlık Bilimler Enstitüsü.
- Sevin, V. (2003). *Anadolu Arkeolojisi*, İstanbul: Der Yayınevi.
- Soğandereli, F. (2020). “Eski Mezopotamya ve Anadolu’da Mutfak Kültürü” *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 7 (2), s. 1308-1342.
- Süel, M. (1988). “Balıbağı-1988 Kurtarma Kazısı”. *Türk Arkeoloji Dergisi*- 28, s. 145-163.
- Strabon. (1987). *Antik Anadolu ve Coğrafyası-Geographika: XII-XIII-XIV*, Ed. A. Pekman. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Şahinbaş Erginöz, G. (2021). “Hitit Dönemi Anadolu’sunda Tıbbi Faaliyetler”. *Anadolu Tıbbi Dergisi*- 1, s. 33-43.
- Şen, M. (2004). “Tuz Kelimesi Üzerine” *Tuz Kitabı*, (Ed. E. G. Naskalı & M. Şen). İstanbul: Kitabevi, s. 17-27.

- Taş, İ. (2017). “Hititli Kadın Şifacılar- Şifalandırma Çalışmaları Ve Bunların Birleştirici Coğrafya ve Jeokültürel Bellek Esasında Anadolu Kültüründeki Yansımaları”. *Kadın Araştırmaları Dergisi*, (15), s. 48-60
- Taşman, C. E. (1945). “Tuzlarımız”. *MTA Mec*, 1(33).
- Tekin O. (2005). “Eski Çağ’da İstanbul’da Balıkçılık” *İstanbul Büyükşehir Belediyesi (Kültür A.Ş.) Yayınları*, Cilt: 6, s. 33-35.
- Tıraş, M. (2007). “Çamaltı Tuzlası” *Doğu Coğrafya Dergisi*, (18), s. 291-300.
- Tuna F. (2010). “Çankırı’nın Coğrafi Özelliklerinin Şehirsel Gelişim Potansiyeli Yönünden Değerlendirilmesi”. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (21), s. 219-239.
- Tunç Sipahi, İ. (2015). “Anadolu’da Gıda Kültürü’nün 3500 Yıllık Geçmişi”. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, (41), s. 35-47.
- Turan, O. (2016). “Roma Ordusunda Beslenme Düzeni”. *Tarih ve Gelecek Dergisi*, 2 (3), s. 25-36.
- Türkan, O. (2017). “Çankırı Şehrinde Üniversite Öğrencilerinin Kentsel Çevre Algısı”. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (53), s. 409-424.
- Unat, F. R. (2011). *Tarih Atlası*, İstanbul: Kanaat Yayınları.
- Ünal, A. (2007). *Anadolu’nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda Mutfak Kültürü*, İstanbul: Homer Kitabevi.
- Yalçinkaya, I. (2009). *Eski Anadolu Uygarlıkları*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Yıldırım, B. & Gürçam Ö.- Yıldırım, F. (2017). “Tuz Mağarasının Turizme Kazandırılmasında Ekonomik ve Sosyokültürel Etkiler: Yöre Halkı Tutumları”. *I. Uluslararası Tuz Terapi Çalıştayı*, Iğdır.
- Yıldız, M. & Okumuş O. (2018). “Tuz Gölü’nün Tarihi Potansiyeline İlişkin Yerel Halk Algısı”. *Human Society and Education in the Changing World*, Konya: Palet Yayınları, s. 170-179.
- Yıldız, S. (2019). *Anadolu ve Tarih Öncesi Çağlar*, Ankara: İksad Yayınevi.
- <https://cankiri.bel.tr/proje/yer-alti-tuz-sehri/76>
- <http://www.tayproject.org/TAY>

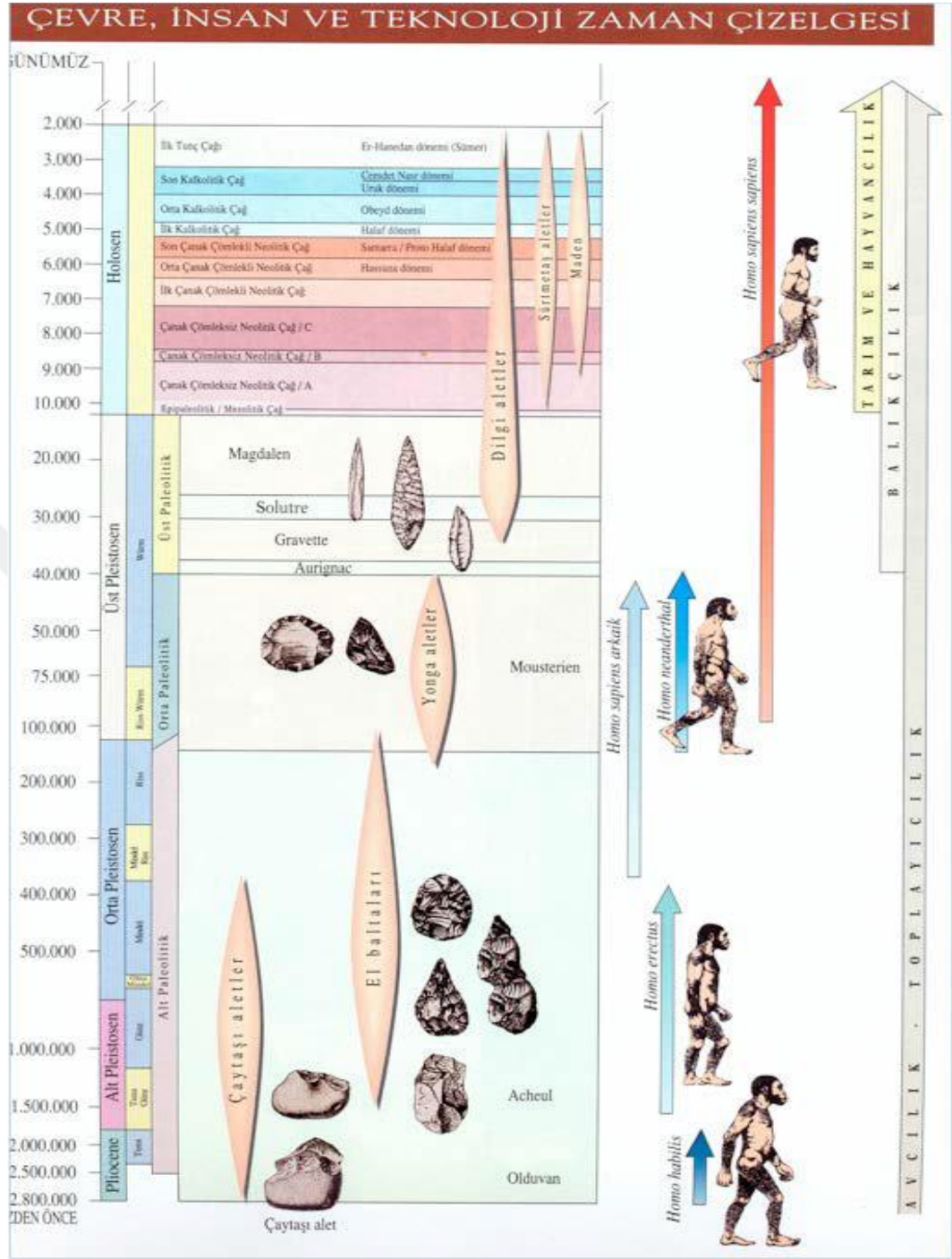
EKLER



Görsel 1: Tuz Heykellerinden Görünümler (Orhan, 2010: 26).



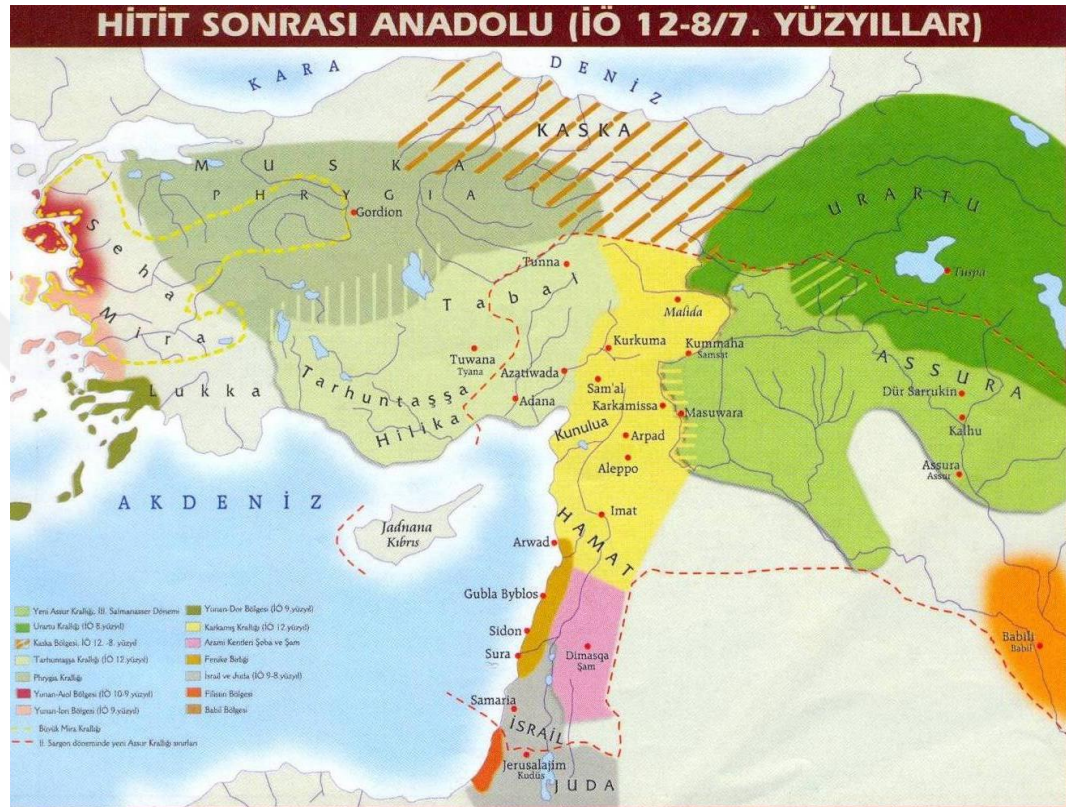
Görsel 2. MÖ II. Binyılda Anadolu (Unat, 2011, 3).



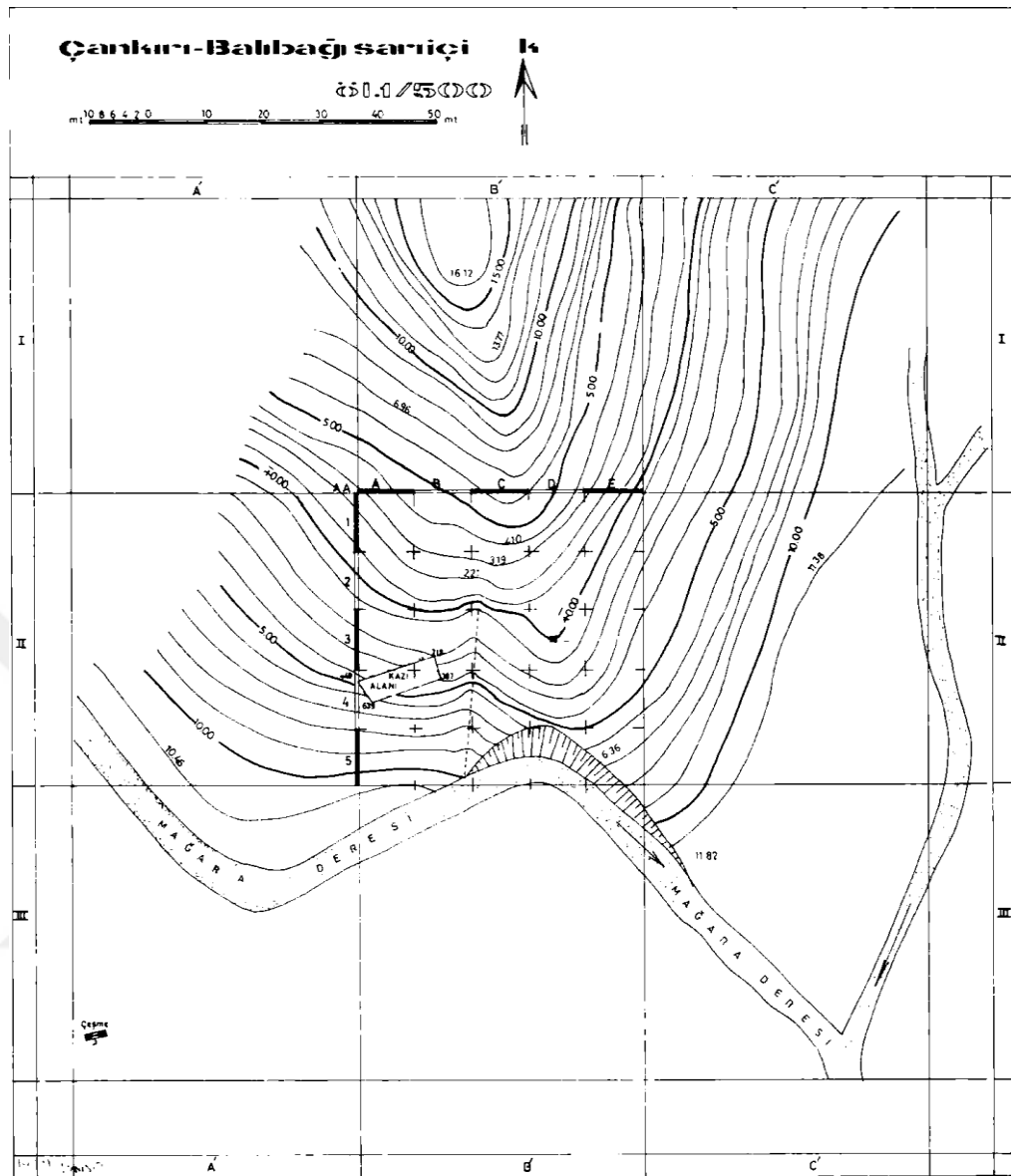
Görsel 3: Anadolu Zaman Çizelgesi (Arkeoatlas, 2002: 50)



Görsel 4. Dilgi Ve Mikrolit Aletler (Arkeoatlas, 2002: 64)



Görsel 5. Hitit İmparatorlu Sonrası Anadolu (Arkeoatlas, 2004: 51)



Çizim 1. Balıbağı Kurtama Kazısı Çizimi (Süel, 1988: 152).



Görsel 6. Balıbağı Mezarlığından Görünüm ([Http://Www.Tayproject.Org/TAY](http://Www.Tayproject.Org/TAY))



Görsel 7. Balıbağı Mezarlığından Görünüm ([Http://Www.Tayproject.Org/TAY](http://Www.Tayproject.Org/TAY))



Görsel 8. Tuzluca Kaya Tuzlaları (Güngörmez, 2015: 8)



Görsel 9-10-11-12: Balıbağı (Sarıçi) Höyüğü Ve Nekropol Alanı (Çankırı Kültür Envanteri, 2014: 57)



Görsel 13. Yeraltı Tuz Mağarası (<https://Cankiri.Bel.Tr/Proje/Yer-Altı-Tuz-Sehri>)



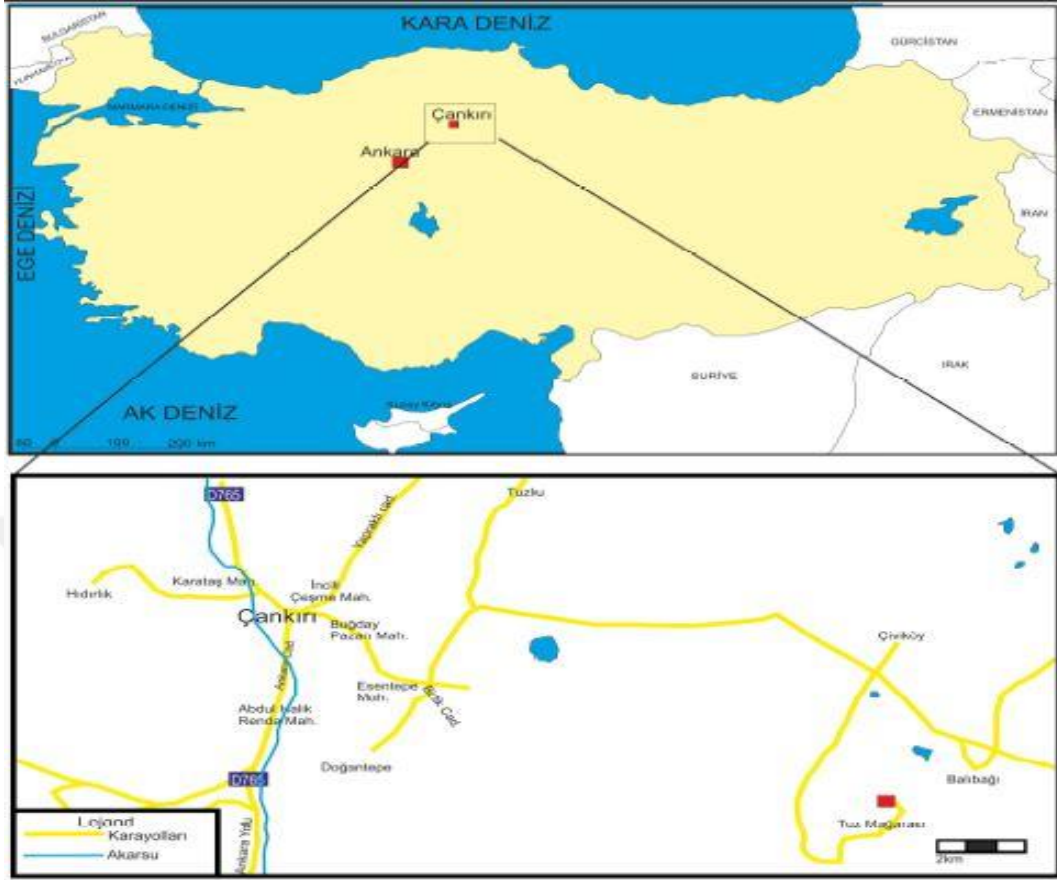
Görsel 14. Yeraltı Tuz Mağarası (<https://Cankiri.Bel.Tr/Proje/Yer-Altı-Tuz-Sehri>)



Görsel 15.. Balıbağı Nekropolünden Çıkan Ölü Hediye(Çankırı Kültür Envanteri, 2014, 56).



Örsel 16. Balıbağı Nekropolünden Çıkan Gaga Ağızlı Testiler, Dikey Külplü Kaseler(Çankırı Kültür Envanteri, 2014, 56)



Görsel 17. Çankırı İl Sınırları İçerisinde Bulunan Tuz Mağarasına Ait Yer Haritası (Orhan, 2010:14).



Görsel 18. Çan-Kaya Kaya Tuzu Yeraltı İşletmesi (Orhan, 2010:19)



Görsel 19. Mağara İçindeki Eşek Ve Tavşan Fosili (Orhan, 2010:27).



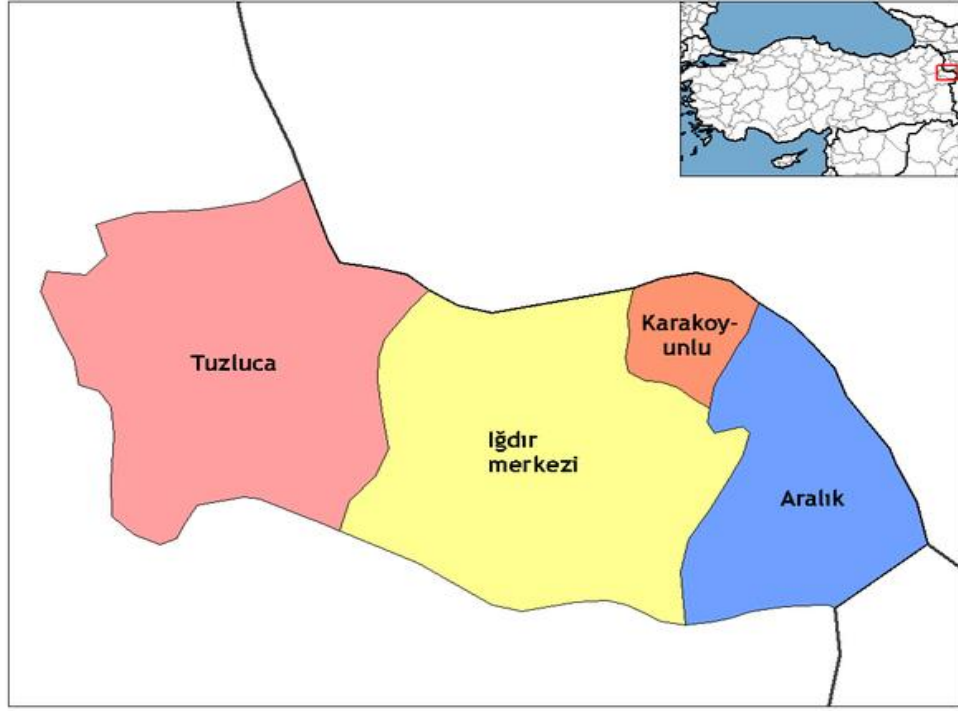
Görsel 20. Mağaradaki Tavşan Fosili (Orhan, 2010:27).



Görsel 21. Çamaltı Tuzlasından Görünüm (Tıraş, 2007: 294).



Görsel 22. Çamaltı Tuzlasından Görünüm (Dönmez, 2019: 26).



Görsel23. Iğdır-Tuzluca (Aksel, 2014: 22).



Görsel 24. Tuzluca Tuz Mağarası Girişi (Aksel, 2014: 25).



Görsel 25. Farklı Renklerde Kaya Tuzları (Kasım, 2016, 35).



Görsel 26. Tuz Gölünün Uydudan Görüntüsü (Dönmez, 2019: 26)



Görsel 27. Karagöl Tuzlasından Görünüm (Polat-Güney, 2018: 789).



Görsel 28. Çögender Tuzlasında Görünüm (Polat-Güney, 2018: 790).



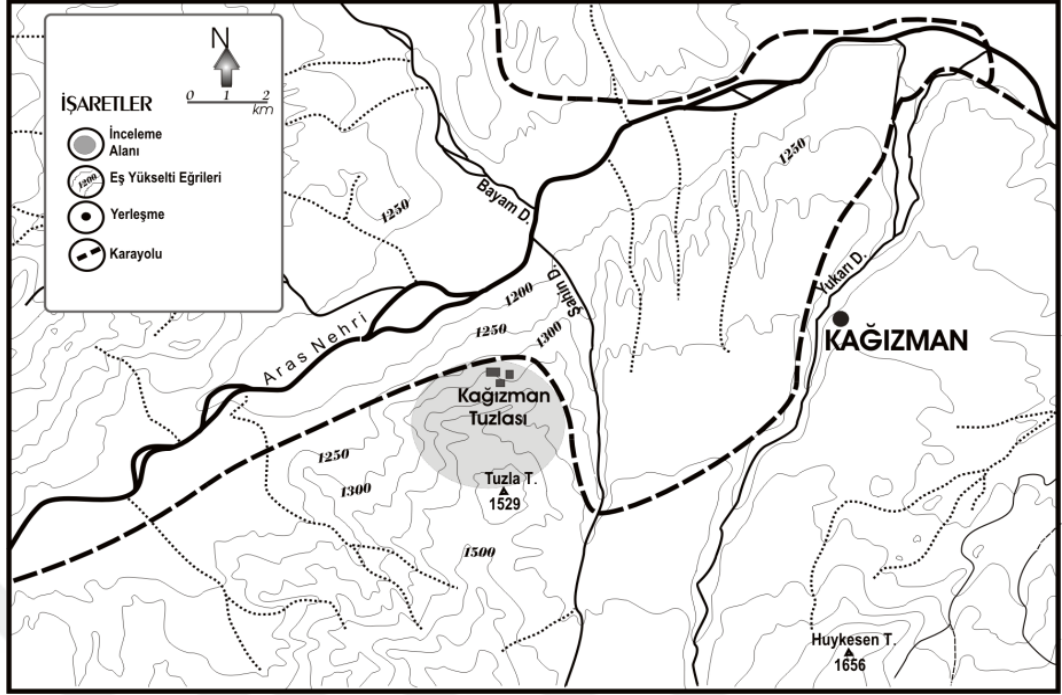
Görsel 29-30. Kt. 97/K 149 Ön Yüz Ve Alt Kenar (Çayır, 2013: 310-311).



Görsel 31. Kt. 97/K 149 Arka Yüz (Çayır, 2013: 311).



Görsel 32-33. Üst Kenar-Sol Kenar (Çayır, 2013: 311-312).



Görsel 34. Kağızman Tuzlası Topoğrafya Haritası (Koday Vd., 2004: 172)



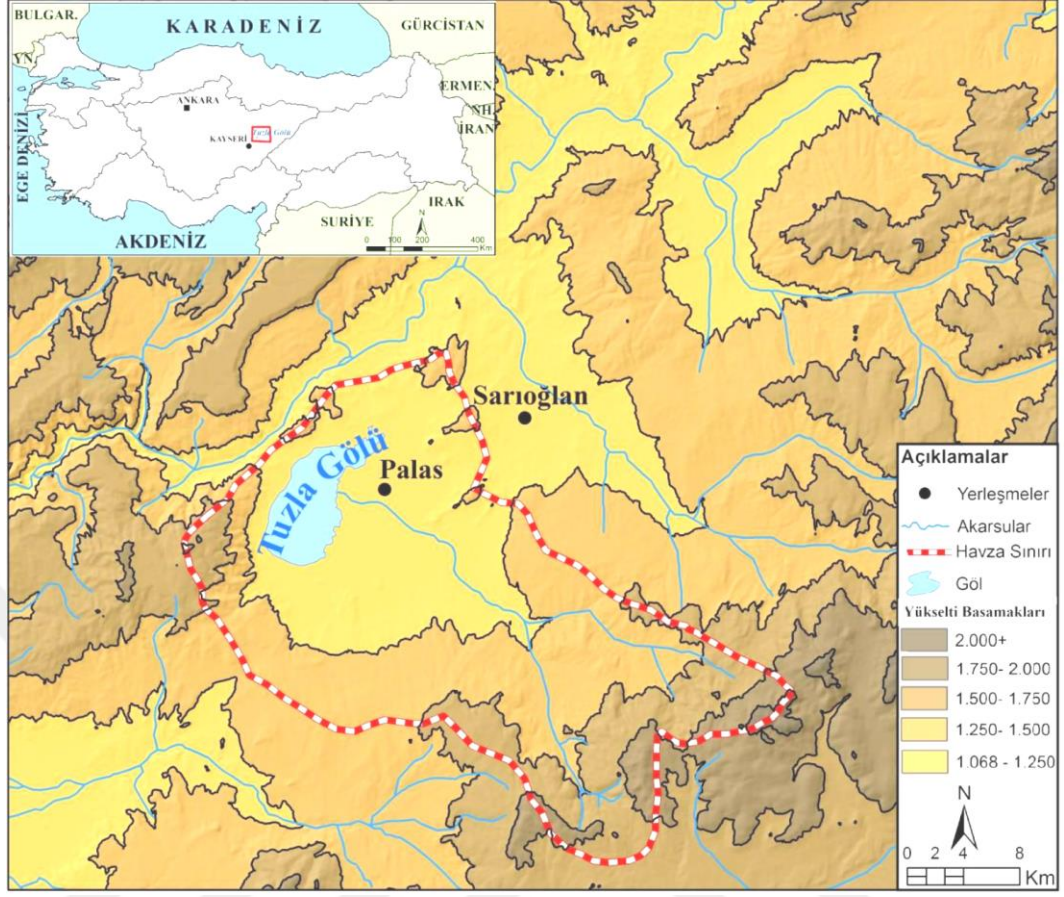
Görsel 35. Tuzluca Kaya Tuzu Galerisi (Belli, 2019: 79)



Görsel 36. Tuzluca Kaya Tuzu Galerisi (Belli, 2019: 76)



Görsel 37. Tepesidelik Tuz Mağarasında Görünüm (Öztürk & Öztürk, 2018: 68).



Görsel 38. Tuzla Gölü'nün Lokasyon Haritası (Özlü & Gündüz, 2015: 2).