

ANADOLU KÜLTÜR OLUŞUMUNDA TUZUN ROLÜ

Alper Gölbaş^{1*}, Zeynel Başıbüyük²

¹ Nevşehir Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü, Nevşehir

² Ahi Evran Üniversitesi, Kaman Meslek Yüksek Okulu Madencilik ve

Maden Çıkarma Bölümü, Kırşehir

*alper.golbas@nevsehir.edu.tr

Özet: İnsanoğlunun yediği tek kaya olan tuz, çok eski dönemlerden beri besin maddesi olarak kullanıla gelmekle birlikte, günümüzde aynı zamanda; önemli bir kimya ve sanayi maddesidir. Tuzun mineral adı "halit"tir, saf haldeyken şeffaf-renksiz, doğada bulunuş hali; gri, sarı, mavi, yeşil, turuncu renklerde. Sertliği 2.5, özgül ağırlığı 2.168 gr/cm³ dür. Tuz, doğada sıvı ve katı olarak bulunmakta, deniz, kaya, kaynak ve göl olmak üzere dört şekilde çıkartılmaktadır. Tuz İnsanlık tarihinde önemli bir figür olma özelliğini her zaman için korumuştur. Neolitik Dönem'de Anadolu'nun büyük bir bölümünde yapıldığı belirlenen obsidyen ticaretinde takas amacıyla kullanılan ürünler içerisinde bulunduğu bilinmektedir. Yazılı olarak belgelenmiş olan tuz ticaretinin ise Hititler döneminde yapıldığı ve bunun kanun hükümlerine bağlandığı, çivi yazılı tabletlerden anlaşılmaktadır. Daha sonraki dönemlerde Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı Devletleri'nde önemli bir ticari meta olan tuzun Anadolu'daki bu serüveni kültürel öğelere de yansımıştır. Tuzla ilgili çok sayıda atasözleri, deyimler olmasının yanı sıra tuz, şiiirlere ve şarkı sözlerine de konu olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Tuz, halit, kültür, Anadolu

The Role of Salt in the Formation of the Anatolian Culture

Abstract: Salt is not only the sole mineral rock consumed by human beings since time immemorial but it is also an important chemical and industrial substance. Terminologically speaking, it is termed as "halite". It is transparent and colorless when gathered in pure form while, in nature, its color may vary from gray, yellow, blue, green or orange in nature. Its hardness is 2.5 and the density of 2.168 g/cm³. Salt, available both as liquid and solid in nature, It is obtained from four different sources; seas, rocks, springs and lakes. It has managed to preserve its importance in playing a considerable role in the history of humankind although the time when it first began to be consumed in Anatolia has not been precisely dated. However, there are some scientists who contend that it was among the products used for barter in the obsidian trade, which was practiced in the majority of Anatolia in the Neolithic Period. On the other hand, cuneiform tablets show us that salt trade was practiced in the Hittites Period and the legal rules thereof were determined in the Hittite Period. In later periods: Roman, Byzantine, Seljuk and Ottoman States, this adventure of salt in Anatolia has left traces on the cultural elements as well. There is a large number of proverbs, idioms as well as also the subject of poems and songs about salt.

KeyWords: Salt, halite, culture, Anatolia

1. GİRİŞ

Tuz kelimesi kimyacılar tarafından çok geniş anlamda kullanılmakla birlikte, günlük konuşmada bu kelime, yenilebilen tek kaya olarak adlandırılan, sodyum ve klor elementlerinden oluşan (NaCl), "Halit" minerali için kullanılmaktadır. Çalışmamızın devamında kullanacağımız tuz kelimesinden kastımız, kökeni Yunanca deniz kelimesine dayanan halit minerali olacaktır. Halit minerali yüzey merkezli kübik sistemde kristalleşir, yani her bir Na iyonu altı Cl ile ve her bir Cl altı Na ile oktahedralkordinasyonda bulunur (Şekil 1.). Sertliği 2.5, özgül ağırlığı 2.168 gr/cm³dür ve kimyasal bileşiminde yaklaşık olarak % 40 Sodyum ve % 60 Klor içerir. Tuz, saf haldeyken şeffaf-renksiz, yapı bozukluklarında ve safsızlık halinde; gri, sarı, mavi, yeşil, turuncu ve pembe renklerde gözlenebilir. [1]

Tuz kaynakları doğada katı ve sıvı olarak iki durumda bulunmaktadır. Tuz sıvı halde okyanuslar-denizler, tuzlu göller ve tuzlu su kaynaklarında, katı halde de kaya tuzu şeklinde bulunmaktadır. Okyanuslar ve denizler yeryüzündeki toplam tuz rezervlerinin yaklaşık %97'sini oluşturmaktadırlar. [2]

2. TUZUN ÜRETİMİNİN VE KULLANIMININ GÜNÜMÜZDEKİ DURUMU

2.1. Günümüzde Tuz Üretim Yöntemleri

Bugünkü modern işletmecilik yöntemlerinin bilinmediği, buhar, elektrik gibi kolaylıkların henüz keşfedilmediği eski çağlardan beri, tuzun üretildiği bir gerçektir. Eski insanlar bol ve ucuz tuz elde etmek için bütün zeka ve becerilerini kullanmışlardır.¹ Bugün dünyada tuz üretimi, belli başlı iki ana kaynaktan yapılmaktadır:

1. Doğal tuzlu sular (Deniz, göl ve diğer doğal tuzlu kaynak suları)
2. Kaya tuzları

¹ Tuzlu suyu yanan bir ateşin üzerine serpererek külle karışık siyah bir tuz almak, tuzlu suyu 7/8 mm çapındaki ipler üzerinden geçirerek kristalleşen tuzları toplamak, bir ateşin üzerine yerleştirilmiş oluk şeklindeki tuğlalardan salamurayı ince bir satır halinde geçirmek yoluyla tuz elde etmek, düşük yoğunluktaki kaynak sularının tuz içeriğini arttırmak için bunları rüzgara karşı kademeli tahta, çalı veya sazlardan yapılmış eğimli çitler üzerinden akıtmak gibi çok çeşitli yöntemlere başvurmuşlardır. [3]

2.2. Günümüzde Tuzdan Elde Edilen Ürünlerin Kullanım Alanları

Tuz besin, tarım, tıp, trafik ve sanayide yaygın olarak kullanılmaktadır. Son zamanlara kadar konserve yapımı, derilerin korunması, mandıracılık, hayvanların gıdası, karayolları ve demiryollarının buz mücadelesi vb. amaçlarla yaygın olarak kullanılırken[3], günümüzde sanayinin büyümesi ve teknolojinin sürekli gelişmesi tuzun kullanıldığı yeni alanların doğmasına neden olmuş (Çeliğe sertlik verme, soğutma, tekstil, sodyum karbonat üretimi vb.), mineral yakıtlarda kullanımı dahil olmak üzere kimya sanayiinde kullanımı oldukça artmıştır[4]. Geçmişteki belki de en erken kullanım amacı olan gıda sanayiinde tüketilen tuz, günümüzde toplam tüketimin ancak %7 sini oluşturmaktadır[3].

2.3. Günümüzde Anadolu'da Tuz Üretimi Yapılan Yerler

Ülkemizde iki adet deniz tuzlası bulunmaktadır. Bunlar, İzmir'de bulunan Çamaltı Tuzlası ve Balıkesir'de bulunan Ayvalık Tuzlasıdır.² Ülkemizde işletilmiş olan Kaya tuzlarına örnek vermek istesek Çankırı, Tuzluca (Kars), Kağızman (Iğdır), Tepesidelik (Kırşehir), Sekili (Yozgat), Gülşehir (Nevşehir), Oltu kaya Çiçekli tuzlarıdır. Kaynak tuzları ise sayıca çok daha fazladır.³

Orta Anadolu'daki birçok göl tuz içermekle birlikte sodyum klorürün yanında sodyum sülfat, potas ve benzeri tuzların bulunuşu bu kaynaklardan ekonomik bir şekilde tuz üretimini güçleştirir.⁴ Tarih boyunca Anadolu'da gerçekleştirilen tuz üretiminin yegâne kaynaklarından olan ve günümüz Türkiye'sinde üretilen toplam tuz miktarının %70'ini karşılayan[5] Tuz Gölü'nde üç adet tuzla bulunmaktadır.⁵

3. TUZUN KISA TARİHİ

Tuzun çağlar boyunca farklı kullanım amaçları ve sembolik değeri olmuştur. Çok eski dönemlerden beri kullanış amaçları içerisinde: besin kurutma ve saklama, temizlik (arındırıcı olarak), deri tabaklama, madencilik ve çok çeşit-

² Çamaltı Tuzlasının kuruluşu Cumhuriyet öncesine dayanmakla birlikte Ayvalık Tuzlası ise 1980'li yıllarda kurulmuştur. Çamaltı Tuzlası Büyüklük açısından dünyanın ikinci büyük tuzlasıdır. 65.000.000 km² alanda kuruludur.

³ Ağa, Hıvır, Göneli, İşhan, Serhal, Çarkı, Cedit, Hamo, Fadlum, Piliç, Hargün, Göleris, Kömür, Tımsı, Yerhan, Aşkale, Bingöl, Perobey, Alibaba, Boncuk, Kıhtık, Çökender, Kırmızı, Bar, Canik, Yerli, Taytak, Muhlis, Tatos, Aktuzla gibi birçok tuzla işletilmiş bir kısmı işletilmeye devam etmekte birlikte bir kısmı ise ekonomik olmadığından dolayı işletilmemiş veya işletilmesinden vazgeçilmiştir.

⁴ Bunlara örnek olarak Burdur Gölü, İznik Gölü gösterilebilir.

⁵ Şereflikoçhisar'da bulunan Kaldırım ve Kayacık ile Cihanbeyli'de bulunan Yavşan tuzları

li ritüel uygulamalar gibi unsurlar olsa da bunların başında, besin maddesi olarak tüketilmesi gelmektedir. Her insanın vücudunda yaklaşık 250 gr. tuz bulunmaktadır ve hayatta kalabilmek için her insan tuza muhtaçtır. Her besin maddesi içerisinde çeşitli miktarlarda tuz bulursa da insanın harici olarak tuz kullanması da gerekmektedir. Bilindiği kadarı ile tuz kullanımı en azından Neolitik Dönem'e yani günümüzden önce yaklaşık 11.000 yıl önceye rastlamaktadır. İlk kullanımının nasıl olduğu tartışma konusu olmakla beraber bu sorunun yanıtı muhtemelen tuzun elde edilmiş yöntemlerinde yatmaktadır. Kaynak suları içerisinde yer alan tuzun ayrıştırılmasının yanında deniz ve göl tuzunun damıtılması daha yakın tarihlere denk gelse de kaya tuzu kullanımı veya Tuz Gölü gibi nadir örneklerde olduğu gibi sudan ayrılmış tuz kütlelerinin kullanılması ilk kullanım sorusu için daha akılcı yanıtlar olarak gözükmektedir.

Hayvan davranışlarını gözlemleyen insanoğlu, keçi, koyun gibi hayvanların yaladığı kayaların ne olduğunu merak edip bunları, kullanmış olabileceği gibi milyonlarca yıllık taş alet imalatı tecrübesi sırasında kaya tuzu ile karşı karşıya gelmiş de olabilir. Besin kurutulması ve saklanması sırasında tuz kullanımının nasıl keşfedildiği de ayrı bir muammadır. Besini kurutmadaki amaç o sırada bolca elde edilmiş ve sonrasında belki bir süre de olsa bulunamayacak besinlerin, daha sonra tüketilmek maksadıyla saklanmasıdır. Daha ziyade bol sıvı içeren besin maddeleri kurutulurlar. İklimin soğuk olduğu yerlerde kurutmaktan ziyade soğuk alanlarda besin maddeleri tutulurken kurutma işlemi sıcak ve kuru iklimlerde tercih edilmiştir. Balık, sebze ve et gibi ürünler tuzlandıktan sonra bir süre sıcak havada olsa da daha ziyade gölgede bekletilerek kurutulmaktadır. Kurutulan besinin elde edilmiş mevsimi veya zamanı geçtikten sonra son çare olarak kuru besin tüketilmiş olmalıdır. Kurutma dışındaki bir uygulama olan salamura yapımında da tuz kullanılması zaruridir. Anadolu'da besin kurutma veya saklama denemeleri içerisinde tuzun kullanılmaya başlaması: tatlı ve tuzlu sudan yakalanan balıkların kurumaya bırakarak hangisinin daha sağlıklı kurduğunu keşfeden bir Neolitik insanına mı, Tuz Gölü yakınlarında yaşayan ve yüzeyde biriken tuz içerisinde kalan leşlerin uzun sürede çürüdüğünü keşfeden bir Neolitik insanına mı rastlar bilinmez. Bu tezleri çoğaltmak mümkündür; Çankırı veya Nevşehir'de yer alan kaya tuzu mağaralarının içerisinde yaşayan insanlar, buranın besin saklamakta olan büyük değerini pekâlâ çözmüş olabilirler. Yiyecekleri haricen tuzlayarak tüketmek, muhtemelen tuza yatırılarak kurutulmuş yiyecekleri tüketen insanların; bir alışkanlığı olarak gelişmiştir. İnsanlar besin maddelerini tuza doymuş şekilde yemeye bir süre sonra alıştıklarından artık tuz eklemeyen bir şey tüketemez duruma gelmiş olabilirler.

Anadolu'da gerçekleştirilen Neolitik Dönem tuz araştırmaları daha çok Orta Anadolu'da gerçekleştirilmiştir. Burada yapılan proje⁶ uyarınca Tuz Gölü çevresinde uzun soluklu bir yüzey araştırması gerçekleştirilmiş, tespit edilen insan ve hayvan kemikleri üzerinde yapılan testlerle kemiklerin tuz emilimi-alımı gerçekleştirip gerçekleştirmediği[6] anlaşılmaya çalışılmıştır. Bunun dışında, etno-arkeolojik çalışmalar yapılarak[7] günümüzde kullanılan ve yakın zamana kadar var olan tuz elde etme ve işleme yöntemleri incelenerek geçmişte bu işin nasıl yapıldığına dair ipuçları aranmış, jeomorfolojik incelemelerle[8] Tuz Gölü'nün Neolitik dönemdeki durumu ve nerelerin tuzla olarak kullanıldığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Bütün bu veriler tuzun Anadolu'daki serüveni hakkında çeşitli bilgiler elde etmemize ve bazı yorumlamalar yapabilmemize katkı sağlamıştır.

Tuzun tarihi hakkında yapılan araştırmalar tuz kullanımının kökenleri dışında, tuzun ticari bir meta olarak takaslarda kullanımı üzerine yoğunlaşmıştır. Orta Anadolu'da, Tuz Gölü'nün güney batı kıyısında yer alan ve M.Ö. 6000'lere tarihlenen Ilıcapınar'ın obsidyen karşılığında tuz takası yaptığı düşünülmektedir[9]. Ilıcapınar'da ele geçirilen Kapadokya obsidyenleri buraya daha doğudan (Niğde-Aksaray) getirilmiş ve tuzla takas edilmiş olmalıdır. Konum olarak çok da verimli olmayan topraklara kurulan bu yerleşim yerinin seçilme sebebi tuz kaynağına olan yakınlığıyla ve daha önceki dönemlere kıyasla çok daha fazla ekonomiyle ilgilidir[10]. Ilıcapınar'ın dışında Kalkolitik ve İlk Tunç Çağları'nda tuz bulunan bölgede kurulan yerleşimlerden bir tanesi Çankırı'da yer alan Sariçi Höyük'tür. Kaya tuzundan bir tepenin üzerine kurulmuş olan bu yerleşimin tuz üretimi ve ticareti yaptığı iddia edilmektedir[11]. Çankırı müzesi tarafından Sariçi höyüğünün 300 m. kuzeydoğusunda yer alan Balıbağ mevkiinde 1988'de kurtarma kazıları gerçekleştirilmiştir[12]. Balıbağ mevkiinin yalnızca 1. km. güneyinde hala üretimde olan bir kaya tuzu işletmesi yer almaktadır.⁷ Kazı alanı baz alındığında tabanda 5 km. çapında bir kaya tuzu yatağı[12] mevcuttur.

Yazılı belgeler öncesi tuz kullanımı ve ticareti hakkındaki bilgilerimiz daha çok tahminlere ve dolaylı kanıtlara dayanmaktayken, yazının kullanılmaya başlamasından sonra⁸ tuz hakkındaki bilgilerimiz detaylanmaya başlamış-

⁶ Orta Anadolu Prehistorik Tuz Kullanımı Projesi (The Central Anatolian Prehistoric Salt Exploitation Project) 2002-2006 yılları arasında Doç. Dr. Burçin ERDOĞU başkanlığında bir ekip tarafından yürütülmüştür.

⁷ Çankırı ili Türkiye'nin en büyük kaya tuzu rezervine sahiptir. Görünür rezerv olarak 500 milyon ton olan maden de tuzun saflık derecesi %85 ile 95 arasında değişmektedir [13]

⁸ Anadolu'da bilinen ilk yazı, Mezopotamya'dan Anadolu'ya ticaret yapmak amacıyla gelen Asurlular tarafından M.Ö. 3. bin yılın sonlarında getirdiği çivi yazısıdır.

tır. Mevcut kanıtlar üzerinden bildiğimiz kadarıyla Anadolu'nun ilk ve en önemli devletlerinden olan Hititler tuz ile ilgili çok çeşitli konularda çivi yazılı belgeler bırakmışlardır. Tuz mineralini ifade için *mun*[14] Sumerogramı kullanılmaktaysa da Hititçesi tam olarak net değildir. Bununla beraber tuzlamak kelimesinin Hititçesi'nin *mumia* olduğu öne sürülmüştür[14]. Hitit çivi yazılı arşivlerinde: toplanan her türlü vergiden hukuki kararlara, idari görevlilerin kimliklerinden surların ne sıklıkla badanalandığına kadar her türlü karar ve bilgi yer almakta idi[15]. Hitit Devleti'nin başkenti Hattuşa'da ülke genelindeki birçok ürün (tarım, madencilik ve savaş ganimetleri) toplanır, burada kurulmuş olan büyük depolarda muhafaza edilir ve buradan ülke geneline dağıtımını tesis edilirdi. Böylesine önemli bir organizasyonu yapabilmek için geniş bir görevli grubu istihdam edilmişti[16]. Hitit ritüellerinde doğum ritüeli ve "Aile Kavgasına Karşı Yapılan Ritüel" gibi tuz[17] kullanımına dair çok çeşitli örnekler mevcuttur.

Hitit Devleti'nin önemli tuz kaynakları içerisinde Ugarit, Mezopotamya ve tabii Anadolu yer almaktaydı. Hitit Kralları tuz üretimi ve dağıtımını konusundaki yetkiyi, merkezi otoriteden prestijli bir kişiye emanet edebilirdi. Buna dair bir örneği Ugarit'te görüyoruz. Kral II. Ammistamru tarafından seçkin bir devlet görevlisi (*tamkar*) olan Am(u)tarunu' ya ve onun iki oğluna 2 komşu şehir ve tuzlalar dahil bu şehirlerin bölgelerinde yer alan bütün kaynakları idare etme görevi verilmiştir. Maşathöyük'te ele geçmiş olan metinlerin bazıları ise M.Ö. 13. yy.ın ikinci yarısına yani III. Hattuşilidöneminin sonlarına IV. Tudhalya döneminin başlarına rastlamaktadır. Bu tablette Halappa kentinde yaşayan insanlardan tuzcular olarak bahsedilmektedir. Bir diğer tablette bugünkü Maşathöyük olan Tapika'nın tanrılarına periyodik olarak 20 koyun sundukları belirtilmiştir[18].

Hititler'in başkenti Hattuşa (Boğazköy)'da tespit edilmiş olunan ve Anadolu'da bulunan ilk bronz tablet olma özelliğine de sahip olan bir başka tablet M.Ö. 1236-1215 yılları arasında krallık yapmış olan IV. Tudhalya ile kuzeni olan Tarhuntaşa⁹ kralı Kurunta arasında yapılmış bir anlaşmaya aittir[20]. Bu anlaşmaya göre büyük tuz yatakları ve bununla ilgili tüm gelirler Kurunta'nın tekeline devredilmiştir[21]. Boğazköy'de ele geçen farklı bir tablette daha çok Orta Karadeniz olmak üzere Anadolu'nun kuzeyinde yaşadıkları bilinen Kaşkalar'ın saldırılarının yanı sıra Kaşka bölgesinde bulunan ve tuz çıkarıldığı bilinen Durmitta, Duhduşna kentlerinin adları geçmektedir.

⁹ Tarhuntaşa Ülkesi bugün Konya'nın güney kısımları ve Karaman ilini tamamen içine alan Antalya'nın doğusundan Mersin'in batısına kadar kıyı şerhidi boyunca alanda yer almaktaydı..[19]

Bir diğer tablette ise çobanların tuz satıcılığıyla birlikte belirtilmesi burada koyunların tuz ihtiyaçlarını karşılayacak meslek gruplarından insanların olabileceğini göstermektedir[14]. Çeşitli tabletlerde ekmeğe tuz katıldığı, kimi tabletlerde ise tuz katılmadan yapılan ekmekler de olduğu[22] anlaşılmaktadır. Bu tip örnekleri çoğaltmak mümkündür.

Roma Dönemi'nde Anadolu'da tuz ticareti için yapılanlar dâhil olmak üzere çok çeşitli ticaret yolları inşa edilmişti. Roma ordusunda da bazen askerlere maaşları tuz olarak ödeniyordu. Romalılar için tuz, imparatorluk kurmanın önemli bir parçasıydı. Yayıldıkları dünyada tuzlaları geliştirdiler: deniz kıyılarına, bataklıklara ve bulabildikleri birçok tuzlu su kaynaklarına tuzlar kurdular[23]. Romalılar'ın "Tatta Lacus" diye adlandırdıkları Tuz Gölü Roma Dönemi'nde de Anadolu için yegâne tuz kaynağıydı[24].

Orta Asya'da yaşayan Eski Türkler'de çeşitli tuzların kullanıldığı¹⁰ ve üretilen tuzun Çin'e ihraç edildiği bilinmektedir[25]. Anadolu Selçuklulari Dönemi'nde Sivas ve Bingöl'de çeşitli tuzlaların işletildiği anlaşılmıştır[24]. Osmanlı Dönemi'nde ise yazılı belgelere yansıyan tuzlaların sayısında artış olmuştur. Bu dönemde (15.-17. yy.) Anadolu dışında Kıbrıs'da tuz üretiminin ve Avrupa'ya ticaretinin yapıldığı önemli bir merkez haline gelmiştir[26]. Avrupa'da, Avusturya topraklarında yer alan Halstatt'da M.Ö. 1000'lerden beri tuz madeni çıkarılıyor olmasına[2] ve sırf Roma Döneminde dahi Avrupa'da en azından 60 adet tuzla kurulmasına rağmen zaman zaman tuz sıkıntısı yaşanmıştır. 16. yy.da Avrupa'da tuz zenginlikle bağdaştırılır hale gelmişti. Bu dönemde altın ve gümüşten tuzluklar ve çeşitli mücevherlerle kaplanmış içlerine tuz konulan vazolar imal edilmişti. Fransa'da 17. ve 18. yy.larda tuza vergi konulduğundan insanlar tuzu kaçak olarak temin etmeye ve kullanmaya çalışmışlardır. Bu duruma karşı devletin tepkisi ise hayli sert olmuştur. 18. yy. da tuz vergisi ile ilgili suçlardan ötürü yılda ortalama 3000 kişi idam edilmekteydi[23]. Osmanlı Devleti'nde ise kayıt dışı tuz üretimi ve satışı 19.yy.da Düyun-u Umumiye'nin devreye girmesi ile büyük ölçüde durduruldu. Bu dönemde tuz kaçakçılığına verilen ceza 1 günden 3 aya kadar hapis cezası ve kaçakçıların tuzlarına el konulmasından ibaretti[27].

Yazılı belgelerle takip edebildiğimiz kadar geçmişte tuz gıda materyali olarak tüketilmesinin yanında büyüler ve tılsımlarda kullanılmak için iyi bir malzeme olmuştur. Tuzla ilgili inanışların kökeni en azından Hititler'e ka-

¹⁰ Kızıl tuz "kızıl tuz", tış tuz "beyaz tuz", kara tuz "siyah tuz" yar tuzı "kaya tuzu", yumşak tuz "ince tuz", yıdığ tuz "atık tuz"[25]

dar inse de daha sonraki dönemlerde de ilginç uygulamalar söz konusudur. Türklerin yaptığı “tuzlama” geleneği buna örnek olarak verilebilir. Bu inanca göre yeni doğmuş çocuklar tuzlu suya batırılarak çıkarılıyor veya vücutları doğrudan tuzla ovuluyordu[28]. Bu geleneğin amacı vücudun kemlik ve kötülüklerden korunması ve daha dayanıklı olarak gelişmesi[28] olsa da kökeninde muhtemelen bedenin temizlenmesi yatıyordu. Tuz, atasözleri ve deyimlere de girmiştir. Yunancadaki “tuza karşı günah işlemek”, Farsçadaki “tuza ihanet etmek”[4] ve Türkçedeki “tuz ekmek hakkı”[29] gibi deyişler tuza verilen önemi göstermektedir. . Tuzun Anadolu’daki önemli etkilerinden birisi de yerleşim yerlerine verilen isimlerdir. Günümüzde Türkiye’de 3 ilçe, 5 belde, 40 köy ve 43 mahalle, ağıl, yayla ve kışlak gibi toplam 91 adet yerleşim tuz ile ilgili isim almıştır[30].

Tuzun ekonomik gücünü göstermek için Dünya’nın diğer bölgelerine baktığımız olursak, her dönem oldukça fazla olan nüfusu ile dünyanın en büyük ekonomilerinden olan Çin’de M.Ö. 7. yy.da tuzdan vergi alınmaya başlandığı bilinmektedir. 1368-1644 tarihleri arasında egemenliği bulunan Ming Hanedanlığı döneminde tuz üretimi devletin tekelindeydi ve tuzdan alınan vergi bütün imparatorlukta toplanan vergi gelirlerinin neredeyse yarısına denk gelmekteydi[31]. Ming Hanedanlığı’nın sona erişinden sonra kurulan Ch’ing Hanedanlığı Dönemi’nde (1644-1911) ise tuz gelirleri bir önceki hanedanlığın topladığı 2 milyon gümüş *tael*¹¹den 40 milyon gümüş *taele* yükselecekti[32].

4. SONUÇ

İnsanoğlu bildiğimiz kadarıyla en azından 11.000 yıldır hayatına soktuğu tuza her dönem farklı anlamlar yüklemiş, tuz, hayatın vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir. Romalılar bir dönem askerlerine maaşlarını tuz ile ödediklerinden Latince “tuz maaşı” *salarium* kelimesi bugün İngilizce’de *salary* “maaş” kelimesine dönüşmüş belki de Türkçe’de *yetuzlu* “pahalı” kelimesi dahi buradan türemiştir[33].

Tarih boyunca, önemli bir takas malzemesi olarak kullanılan, adına kanun ve hükümler çıkarılan, bulunmadığı coğrafyalara ulaştırılmak için binlerce kilometre taşınan tuzun, günümüzde tüketimi binlerce kat artmış ancak ekonomik birim değeri ters orantılı olarak düşmüştür. Tuz, herhangi bir maddeye yüklenen, maddi ve manevi değerlerin zaman içinde nasıl şekillenip değiştiğini anlama arayışında karşılaşılabilecek ders niteliğinde bir örnektir.

¹¹ 1Çin tael i Ch’ing Dönemi’nde 37.8 grama denk gelmekteydi.

5. KAYNAKLAR

- [1] Çelik, M., Karakaya, N. 1998. Sistematik Mineraloji, Bizim Büro Basımevi Ankara
- [2] Avcı, S. 2003. Ekonomik Coğrafya Açısından Önemli Bir Maden: Tuz (Tarihi, Önemi ve Dünya Tuz Ekonomisi) *Coğrafya Dergisi* 11: 21-45
- [3] Ergin, Z. 1988. Tuzun Üretim Teknolojisi ve İnsan Sağlığındaki Yeri Madencilik XXVII (1): 9-30
- [4] Gültekin, A. H. 1995. Endüstriyel Gelişme Tarihinde Mineral Kaynakları *Jeoloji Mühendisliği* 47: 75-79
- [5] Kılıç, A.M., Uyanık, E. 2001. Tuz Gölü'nde Oluşan Kirlenmenin Göl Üzerindeki Etkilerinin Araştırılması 4. *Endüstriyel Hammaddeler Sempozyumu 18-19 Ekim 2001* 135-145
- [6] Erdoğan, B., Kayacan, N. 2004. Drive into the White Lake: 2003 Field Survey in the Tuz Gölü Region of Central Anatolia *Anatolia Antiqua* XII: 21-226
- [7] Erdoğan, B., Özbaşaran, M., Erdoğan, R., Chapman, J. 2003. Prehistoric Salt Exploitation in Tuz Gölü, Central Anatolia: Preliminary Investigations *Anatolia Antiqua* XI: 11-19
- [8] Erdoğan, B., Fazlıoğlu, İ. 2006. Central Anatolian Salt Project: A Preliminary Report on the 2004 and 2005 Surveys, *Anatolia Antiqua* XIV: 189-203
- [9] Mellaart, J. 1958. The Neolithic Obsidian Industry of Ilıcıpınar and Its Relations, *Istanbul Mitteilungen* 8: 82-92.
- [10] Marciniak, A., Czerniak, L., 2007, Social Transformations in the Late Neolithic and the Early Chalcolithic Periods in Central Anatolia *Anatolian Studies*, 57: 115-130
- [11] Matthews, R. An Area for Cultural Contact; Phalagonia North Central Turkey through Prehistory *Anatolian Studies*, 57: 25-34
- [12] Süel, M. 1989. Balıbağı-1988 Kurtarma Kazısı *Türk Arkeoloji Dergisi* 28: 145-163
- [13] Tuna, F. 2010. Çankırın'ın Coğrafi Özelliklerinin Şehirsel Gelişim Potansiyeli Yönünden Değerlendirilmesi *Marmara Coğrafya Dergisi* 21: 219-239
- [14] Erkut, S. 1990. Hititlerde Tuz Kullanımı *Bulleten Cilt LIV, Sayı 209*: 1-7
- [15] Sevinç, F. 2008. Hititlerin Anadolu'da Kurdukları Ekonomik ve Sosyal Sistem *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17: 11-32
- [16] Reyhan, E. 2009. Hititlerde Devlet Gelirleri, Depolama ve Yeniden Dağıtım. *Gazi Akademik Bakış*, 2/4 157-174
- [17] Ünal, A. 1988. The Role of Magic in the Ancient Anatolian Religions According to the Cuneiform Texts from Boğazköy-Hattuşa. *Bulletin of the Middle Eastern Culture Center in Japan* 3: 52-85
- [18] Alp, S. 1991. Maşat-Höyük'te Bulunan Çivi Yazılı Hitit Tabletleri/ Hethitische Keilschrifttafelnaus Maşat-Höyük *T.T.K. Basımevi* Ankara
- [19] Dinçol A., Yakar, J. Dinçol, B., Taffer, A. 2000. The Borders of the Appanage Kingdom of Tarhuntaşsa- A Geographical and Archaeological Assessment *Anatolica* XXVI: 1-29
- [20] Brandau, B., Schickert, H. 2003. Hititler (Bilinmeyen bir Dünya İmparatorluğu) Çeviren Nazife Mertoğlu, Arkadaş Yay. Ankara

- [21] Moga, I. 2009. Salt Extraction and Imagery in the Ancient Near East *Journal for Interdisciplinary Research on Religion and Science*, 4: 175-213
- [22] Karauğuz, G. 2006. Hititler Dönemi'nde Anadolu'da Ekmek. Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul
- [23] Kurlansky, M. 2003. Tuz- İnsanlığın Tuzlu Tarihi (Çeviren A. Çakıroğlu). Aykırı Yayınları İstanbul
- [24] Bezer, G. Ö., 2004. Selçuklular Zamanında Tuz 208-215 *Tuz Kitabı* (Ed. Naskali, E. G., Şen, M.), Kitabevi Yayınları, İstanbul
- [25] Şen, S. 2008. Eski Türklerde Maden İşçiliğine Bir Bakış *Modern Türklük Araştırmaları Dergisi* 5-3: 162-172
- [26] Erdoğan, M. A. 2004. Osmanlı Kıbrısında Tuz Üretimi ve Sorunları 223-240 *Tuz Kitabı* (Ed. Naskali, E. G., Şen, M.), Kitabevi Yayınları, İstanbul
- [27] Demirel, F. 2004. Osmanlı Devleti'nde Tuz Gelirleri'nin Duyun-ı Umumiyyeye Devredilmesinden Sonra Tuz Kaçakçılığı 299-308 *Tuz Kitabı* (Ed. Naskali, E. G., Şen, M.), Kitabevi Yayınları, İstanbul
- [28] Aça, M. 2004. Türk Halk Geleneği'ndeki Doğum Sonrası Uygulamalara Bir Örnek "Tuzlama" 95-104 *Tuz Kitabı* (Ed. Naskali, E. G., Şen, M.), Kitabevi Yayınları, İstanbul
- [29] Pala, İ. 2004. Tuz Ekmek Hakkını Gözeten Şairler 145-152 *Tuz Kitabı* (Ed. Naskali, E. G., Şen, M.), Kitabevi Yayınları, İstanbul
- [30] Şahin, C. 2004. Türkiye'de Tuza Atfedilen Yer Adları 28-57 *Tuz Kitabı* (Ed. Naskali, E. G., Şen, M.), Kitabevi Yayınları, İstanbul
- [31] Chiang, T. C., 1975. The Salt Industry in Ming China *American Geographical Society* 65-1: 93-106
- [32] Chiang, T. C., 1976. The Production of Salt in China 1644-1911 *Annals of the Association of American Geographers* 66-4: 516-530
- [33] Gürsoy-Naskali, E. 2004. Giriş 95-104 *Tuz Kitabı* (Ed. Naskali, E. G., Şen, M.), Kitabevi Yayınları, İstanbul