

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**  
**TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

**ANTİK DÖNEM DENİZ TİCARETİNDE GASTRONOMİK ÖGELER:**  
**ŞARAP-ZEYTİNYAĞI TAŞIMA KAPLARI VE**  
**AMPHORA TİPOLOJİSİ**

**HAZIRLAYAN**  
**ÇİÇEK ERAYDIN**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**TEZ DANIŞMANI**  
**DR. ÖĞR. ÜYESİ TULGA ALBUSTANLIOĞLU**

**ANKARA – 2023**

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU**

**Tarih:**14 /12/2022

**Öğrencinin Adı, Soyadı:** Çiçek ERAYDIN

**Öğrencinin Numarası:** 21920095

**Anabilim Dalı:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları

**Programı:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

**Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı:** Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU

**Tez Başlığı:** Antik Dönem Deniz Ticaretinde Gastronomik Ögeler: Şarap-ZeytinyağıTaşıma Kapları veAmphora Tipolojisi

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam doksanüç (93) sayfalık kısmına ilişkin, 14/ 12/ 2022 tarihinde tez danışmanım tarafından Ithenticate adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % on (10)'dır. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci : Çiçek Eraydın

**ONAY**

Tarih: 14 / 12 /2022

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad,

Dr. Öğr. Üyesi TulgaALBUSTANLIOĞLU

İmza:

## TEŐEKKÖR

Çalıőmanın her aşamasında bilgi, destek ve ilgisini esirgemeyen, çalıőmanın tamamlanmasında ciddi katkılarda bulunan danışmanım sayın Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU'na, kaynak toplama sürecinde doğrudan ya da dolaylı olarak katkıları bulunan arkadaşlarıma; bu süreçte ihmal ettiğim aileme teşekkürü bir borç bilirim.



## ÖZET

**Çiçek ERAYDIN, Antik Dönem Deniz Ticaretinde Gastronomik Öğeler: Şarap-Zeytinyağı Taşıma Kapları ve Amphora Tipolojisi. Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi 2023.**

Bu araştırmanın amacı Antik Dönem Deniz Ticaretinde Gastronomik Öğeler: Şarap-Zeytinyağı Taşıma Kapları ve Amphora Tipolojisini incelemektir. Bu çalışmada nitel araştırma modeli kullanılmış olup veriler belge analizi yöntemi ile toplanmıştır.

Asma ve zeytin tahıl kadar eski bir tarihi olan oldukça eski bir geçmişe sahip bir kültürdür. Zeytin, bağcılık ve şarap günümüzdeki bilimsel uygulamaları çerçevesinde hızla yükselen bir sanayidir. Bu çerçevede bu sanayinin eski dönemlerde uygulanan yöntemleri ve taşıma kaplarının incelenmesi 21.yy. uygulamalarının da temellerinin anlaşılmasını sağlayacaktır.

Antik dönem içerisinde kutsal sayılan bağcılık, şarapçılık ve zeytin bölgenin ekonomisi içerisinde de oldukça önemli bir yer tutmuştur. Bu zenginlik Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde bir sütunda, bir mezar lahiti, bir duvar resmi ve bir kabartmada asma yaprakları ve dolgun üzüm salkımları şeklinde kendini göstermektedir. Toprağın bereketi ile halkın zenginliğinin sembolü olagelmıştır. Ticari amphoralar da bu çerçevede zeytinyağı ve şarap gibi maddelerin kalitesinin korunmasını sağlayarak nemin engellenmesinde kullanılmıştır. Araştırmada şarap ve zeytin ile taşıma kapları amphora tipolojisi geniş bir çerçevede incelenmiş ve bu çerçevede sonuçlar ortaya konmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Zeytin, Şarap, Amphora, Tipoloji

## **ABSTRACT**

**Çiçek ERAYDIN, Gastronomic Elements in Ancient Maritime Trade: Wine- Olive Oil Amphora Containers and Amphora Typology. Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gastronomy and Culinary Arts Master Program with Thesis, 2023.**

The aim is to investigate the Typology of Gastronomic items. in Ancient Maritime Trade: Wine – Olive Oil Amphora Carrier Containers and Amphora Typology. In this study, qualitative research model was used and data were collected by document analysis method.

Vine and olive have a culture with a very old history as old as grain. Olive, viticulture and wine is a rapidly rising industry within the framework of 21st century scientific practice: In this context, examining the methods and transport containers applied in the past of this industry will provide an understanding of the foundations of the 21st century application:

Viticulture, winemaking and olives, which were considered sacred in the ancient period, had a very important place in the economy of the region. This richness manifests itself in various regions of Anatolia in the form of vine leaves and plump grape clusters on a column, a tomb sarcophagus, a mural painting and a relief. It has been a symbol of the fertility of the land and the wealth of the people. In this context, commercial amphoras were used to prevent moisture by maintaining the quality of substances such as olive oil and wine. In the research, the typology of amphora of wine and olive and transport containers were examined in a wide framework and the results were presented in this framework.

**KeyWords:** Olive, Wine, Amphora, Typology

# İÇİNDEKİLER

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| TEŞEKKÜR.....                                  | i    |
| ÖZET .....                                     | ii   |
| ABSTRACT .....                                 | iii  |
| SİMGE VE KISALTMALAR LİSTESİ .....             | vii  |
| RESİMLER LİSTESİ .....                         | viii |
| 1.GİRİŞ.....                                   | 1    |
| 1.1.Araştırmanın Amacı.....                    | 6    |
| 1.2.Araştırmanın Önemi .....                   | 7    |
| 1.3.Araştırmanın Sınırlılıkları.....           | 8    |
| 2.YÖNTEM .....                                 | 9    |
| 2.1. Araştırmanın Modeli.....                  | 9    |
| 2.2.Veri Toplama Araçları.....                 | 9    |
| 2.3.Verilerin Analizi .....                    | 10   |
| 3.KAVRAMSAL ÇERÇEVE .....                      | 10   |
| 3.1.Şarap Üretim Sanatı ve Şarabın Tarihi..... | 11   |
| 3.2.Üretim.....                                | 17   |
| 3.2.1.Ezme Yöntemleri .....                    | 17   |
| 3.2.2.Mayalama ve Fermantasyon .....           | 23   |
| 3.2.3.Küplerin Açılması ve Tadım.....          | 26   |
| 3.2.4.Aktarma ve Süzme.....                    | 29   |
| 3.2.5.Durultma (Kolaj) .....                   | 29   |
| 3.2.6.Karıştırma (Kupaj) .....                 | 29   |
| 3.3. Antik Çağda Anadolu’da Bağ ve Şarap ..... | 30   |
| 3.3.1.Başlangıç Dönemi .....                   | 31   |
| 3.3.2.Hititlerde Şarap .....                   | 32   |

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3.3.3 Klasik Çağ'da Kilikya, Lykia, Pamphylia ve Karia'da Bağ ve Şarap .....   | 35 |
| 3.3.3.1.Kilikia .....                                                          | 35 |
| 3.3.3.2 .Lykia .....                                                           | 36 |
| 3.3.3.3 Pamphylia.....                                                         | 36 |
| 3.3.3.4 .Karia .....                                                           | 36 |
| 3.4 Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı Tarihçesi .....                           | 40 |
| 3.4.1. Antik Dönem Fiziki Coğrafyası.....                                      | 40 |
| 3.4.2.Zeytin'in Kökeni.....                                                    | 43 |
| 3.4.3.Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı .....                                   | 44 |
| 3.4.4. Antik Dönemde Zeytinyağının Kullanımı ve Ticareti.....                  | 47 |
| 3.4.4.1. Antik Dönemde Zeytinyağının Kullanımı .....                           | 47 |
| 3.4.4.2. Antik Dönemde Zeytinyağının Ticareti.....                             | 50 |
| 3.4.5.Antik Dönemde Zeytinyağı Elde Etme Yöntemleri.....                       | 55 |
| 3.4.5.1. Zeytini Toplama Yöntemleri .....                                      | 56 |
| 3.4.5.2. Zeytinyağı Elle Üretim Yöntemleri.....                                | 58 |
| 3.4.5.3. Pres Taşları .....                                                    | 58 |
| 3.4.5.4. Zeytinin Etinden Yağ Çıkarılması / Zeytinin Preslenmesi Yöntemi ..... | 60 |
| 3.5.Şarap , Zeytinyağı Ticareti ve Üretiminin Önemi .....                      | 62 |
| 3.5.1.Amphora; Adı, Kökeni ve Tarihçesi.....                                   | 66 |
| 3.5.2. Amphoraların Kullanım Alanları ve Taşıdıkları Maddeler.....             | 66 |
| 3.5.3.Antik Çağda Ticari Amphoralar .....                                      | 68 |
| 3.5.3.1.Ticari Amphoraların Yalıtımı ve Tıpalanması .....                      | 68 |
| 3.5.3.2.Ticari Amphoraların Depolanması ve Taşınması .....                     | 69 |
| 3.5.3.3. Ticari Amphoraların Mühürlenmesi .....                                | 70 |
| 3.5.4. Antik Çağda Ticari Amphoraların Üretim Merkezleri .....                 | 72 |
| 3.5.4.1.Khios Amphoraları.....                                                 | 72 |
| 3.5.4.2.RhodosAmphoraları.....                                                 | 74 |

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 3.5.4.3. Knidos Amphoraları ..... | 75 |
| 3.5.4.4. Thasos Amphoraları.....  | 76 |
| 4.SONUÇLAR.....                   | 79 |
| KAYNAKLAR.....                    | 85 |



## SİMGE VE KISALTMALAR LİSTESİ

MÖ.: Milattan Önce

MS.: Milattan Sonra

yy.: Yüzyıl



## RESİMLER LİSTESİ

### Sayfa

|                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Resim 1. İlkçağ Yunan Kültüründe Şarap ve Üretimi (URL-1).....                                                                                | 12 |
| Resim 2. İlkçağda Bağbozumu (URL-2).....                                                                                                      | 14 |
| Resim 3. Antik Yunanda Şarap Tüketimi (URL-3).....                                                                                            | 16 |
| Resim 4.Eski üzüm presİ (URL-4) .....                                                                                                         | 18 |
| Resim 5.İki farklı pres kesit çizimi .....                                                                                                    | 18 |
| Resim 6.Pres altlığı (URL-5).....                                                                                                             | 19 |
| Resim 7.Üzüm ezme teknesi. (URL-6) .....                                                                                                      | 19 |
| Resim 8.Müzik eşliğinde üzüm ezen Satirler. ....                                                                                              | 20 |
| Resim 9.Üzüm Dolu Hasırların Sıkılması. Beni Hassan’da (Mısır) Kheti’nin mezar odasından duvar resmi. ....                                    | 22 |
| Resim 10. Üzüm ezenler ve burgulu pres: Neba dağındaki bir bazilikadan mozaik. MS 6.yy. (URL-7). ....                                         | 23 |
| Resim 11.Mayalanmaya Başlayan Üzüm Suyu.....                                                                                                  | 24 |
| Resim 12.Antik çağda küplerin düzgün sıralar halinde yerleştirilmesi (URL-8).....                                                             | 25 |
| Resim 13.Ahşap şarap fıçısı. (URL-9) .....                                                                                                    | 27 |
| Resim 14.Gümüş kepçe MÖ. 6.yy.....                                                                                                            | 27 |
| Resim 15.Gümüş Süzgeç ve Gümüş Şarap Kapları MÖ. 6.yy. ....                                                                                   | 28 |
| Resim 16.Üzüm presİ. Attika üretimi bir Skyphos üzerinde. MÖ. 6.yy. sonu.....                                                                 | 28 |
| Resim 17.Alacahöyük (Çorum) kral mezarlarında bulunmuş altın şarap kadehi ve gaga ağızlı testi MÖ. 2250-2000 .....                            | 32 |
| Resim 18.Konya-Karahöyükte bulunmuş üzüm salkımı şeklindeki bir lamba. İÖ 1750 sıraları. Asur Ticaret Kolonileri dönemi (URL-10).....         | 33 |
| Resim 19.Şarap tüccarı ve eşinin gömü taşı. MÖ. 700 . Adana Müzesi. ....                                                                      | 34 |
| Resim 20.Soloi sikkesinin arka yüzünde üzüm salkımı İÖ 385-350.....                                                                           | 35 |
| Resim 21.Eski Datça sırtlarında Helenistik dönem bağ terasları .....                                                                          | 37 |
| Resim 22.Rodos Karşıyakası’nda üretilen şarap amphorası (MÖ. 275-240). ....                                                                   | 39 |
| Resim 23.Rodos Karşıyakası’nın (Bozburun ve Marmaris yarımadaıarı) en ünlü amphora üreticisi Hieroteles’in (MÖ. yaklaşık 273-225) mührü. .... | 40 |
| Resim 24.Zeytin hasadı, Attika vazosu M.Ö. 530 British Museum.....                                                                            | 56 |
| Resim 25.Zeytin hasadı, 2. yy.’a ait taban mozaigi.....                                                                                       | 57 |

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Resim 26. Zeytin hasadı, Antimenos Ressamları, M.Ö 6. yy.. siyah figürlü amphora, Antikensammlung, Berlin..... | 57 |
| Resim 27.Eski Mısır’da zeytinyağı imalatı, ahşap duvar resmi. ....                                             | 58 |
| Resim 28.Mola olearia örnekleri. ....                                                                          | 59 |
| Resim 29.Trapetum örneği (URL-11) ....                                                                         | 59 |
| Resim 30.Antik Çağda zeytinin preslenmesini konu edilmiş mozaik. ....                                          | 57 |
| Resim 31.Antik Çağ’da Anadolu’da Bağcılık ve Şarap Üretim Bölgeleri ve Merkezleri.....                         | 65 |
| Resim 32.Amphora ile Taşımacılık (URL-12) ....                                                                 | 68 |
| Resim 33.Khios Ticari Amphora Dağılım Merkezi. ....                                                            | 69 |
| Resim 34.Khios Amphoraları ....                                                                                | 74 |
| Resim 35.Mantar ağızlı Rhodosamporası.....                                                                     | 75 |
| Resim 36.Knidos Amphoraları ....                                                                               | 76 |
| Resim 37.Thasos Amphoraları ....                                                                               | 78 |

# 1.GİRİŞ

Anadolu’da Buzul Çağı’nın ardından ılıman hale gelen iklim koşulları Neolitik Dönemle birlikte daha uygun bir duruma gelmiştir. Bunun sonucunda topluluklar Neolitik Dönemin sonlarından itibaren tarımsal faaliyetlerin başlangıcına, devam eden süreçte ise sistemli tarımsal faaliyetlere başlamışlardır (Curtis, 2001: 65). Tarım ile başlayan bu süreç insanlığın sosyal gelişiminde önemli noktalardan birini oluşturmuştur. Antik Çağ döneminde zengin su kaynakları, ılıman bir iklime sahip topraklar ve eğimli tarım alanları bulunmaktadır. Antik Çağdaki iklimsel ve topografik yapı kentlerdeki üretim biçimlerini etkileyen ana unsuru meydana getirmiştir (Uygun ve Sezgin, 2015: 496).

Zeytin ve zeytin ağacının varlığı ile ilgili ilk bulgular jeolojik döneme dair zeytin ağacı yapraklarının fosilleridir (Foxhall, 2007). Fakat zeytin ağacına ait bilgiler Neolitik Dönemle birlikte başlamakta üretime ait kesin epigrafik ve arkeolojik veriler Bronz Çağına dayanmaktadır (Jose, 2009 :89-123).

Zeytinin ana vatanı Güney Doğu Anadolu ve Suriye’dir. Fenikeliler aracılığıyla Anadolu’dan Akdeniz-Ege adalarına yayıldığı düşünülmektedir. (Zohary, 2012: 5). Zeytinyağı üretimi Bronz Çağ’da artmış ve ticari bir mal olmaya başlamıştır. Antik Çağ yazarlarından Hipokrates zeytinyağı için “büyük şifa” demiş, Homeros ise “sıvı altın” olarak tanımlamıştır. Bu gelişmelerin ardından yalnızca gıda olarak kalmayıp aynı zamanda dinsel yaşam geleneği ve kozmetik için de kullanılan zeytin tüm Akdeniz’in vazgeçilmez kaynağı arasında yer almaya başlamıştır (Uygun ve Sezgin, 2015: 496).

Antik Çağ döneminde modern makineler ile donatılan zeytinyağı fabrikaları kurulmaya başlayınca kadar fazla bir değişikliğe uğramayan zeytinin üretim biçimi toplama, parçalama, presleme ve ayrıştırma olarak sıralanan uygulamalardan oluşmaktadır (Sophocles, 1992:7; Frankel, 1999: 46-48).

Toplama işlemi antik kaynaklar ve arkeolojik bulgular ışığında ulaşılan bilgilerden biridir. 21.yy. toplama tekniklerine çok da farklı olmayan bu süreçte zeytin yaprağından temizlenerek kırma aşamasına geçilmeye başlanırdı (Backe-Dahmen, 2010: 84-85).

Kırma aşaması zeytinin çekirdeklerinden ayrılarak hamur haline getirilmesidir. En erken örnekleri Hellenistik Döneme kadar uzanır (Frankel 1997: 74). Kırma işlemi *mortarium* olarak isimlendirilen yuvarlak taş makinesi içine konan zeytinin hareketli bir taş

aracılığıyla ezilmesidir. Sistem *mola oleariae trapetum* olarak adlandırılan mekanizmaların temellerini meydana getirmektedir. Sistemlerde kırma teknesinde yer alan *orbis* olarak adlandırılan ve demir mile geçirilen silindirik ezme taşları bulunmaktadır. *Trapetum*'un, *mola oleria*'dan farkı ezme taşının yatay kolunun yüksekliğinin ayarlanabilmesidir (Aydınoğlu, 2009 :21-22). Diğer teknikler arasında ise ayakla ezmeye dayanan ahşaptan oyulan bir tekneden oluşan *canalis et solea* ve basit dövme sistemine dayanan tokmak ve havandan oluşan *tudicula*'dır (Curtis, 2001: 381; Drachmann, 1932, : 125; Sophocles, 1992, 7-17; Jose ve Carlos 2011, 2379-2388)

Presleme aşamasında hamur haline getirilen zeytin tanelerine baskı uygulanarak yağ çıkarılmaktadır (Curtis, 2001:382-393). Kırma aşamasına göre farklı teknikler uygulanmaktadır. Bu düzenlemeler kaldırıcı sistemine bağlı olarak geliştirilmiştir. Baskı kollu-vidalı, baskı kollu-makaralı ve baskı kollu-taş ağırlıklı presler olmak üzere farklı uygulamalar bulunmaktadır. Dar anlamındaki kullanımı incelendiğinde presleme işlemi baskı kolu olmadan zeytin hamuruna doğrudan güç kullanılarak da uygulanabilmektedir. U formu zemine sabitlenerek bu düzenekte malzeme üzerine çerçeve yüksekliğinde dizilen ağırlık takozları yardımıyla presleme tamamlanmaktadır (Frankel, 1997). Bir ucu ana kaya veya duvara sabitlenen diğer ucuna da farklı teknikte ağırlık taşları eklenen bir kalas ile baskı kolu çalışmaktadır. Baskı kolu presleme tekniği Geç Bronz Çağ'dan itibaren Kıbrıs ve Levant'ta kullanılmıştır. MS. 1.yy.'da vida pres yönteminin geliştirilmesi ile pratiklik kazanmaya başlamıştır (Aydınoğlu, 2009 :22).

Ayrıştırma aşamasında ise zeytin hamuru ile dolu torbaların üzerine baskı uygulanmaktadır, böylece yağ ve karasu birbirinden ayrılmaktadır. Preslemenin ardından toplama havuzunda biriken karasuyun üzerine çıkan yağ toplanarak üretim sonlandırılır (Uygun ve Sezgin, 2015: 496).

Antik Çağ'da ayrıca şarap üretimi de oldukça önemlidir. Arkeolojik kazılar neticesinde üzüm çekirdekleri üzerinde yapılan araştırmalar kültür ve yabancıl üzümün üretim alanları ile ilgili önemli sonuçlara götürmektedir. İlk tarım toplulukları veya Neolitik dönemde başlayan tarımsal faaliyetlerde ilk olarak *ainkorn* ve *emmer* kültür cinsine dayalı hububatın ardından da üzüm ve zeytinin yetiştirildiği bilgisi bulunmaktadır (Zohary vd., 2012 :1-7).

Üzüm de zeytin gibi tipik bir Akdeniz bitkisidir. Üzümün Neolitik dönemin sonlarından itibaren Ortadoğu'da üretildiğine dair bilgiler de bulunmaktadır. Polen analizleri ve üzüm

çekirdeklerine ait bu bilgiler kültür bitkisi olan asmanın MÖ. 6000'lerden itibaren üretildiğini göstermektedir (Estreicher, 2006 :3-4).

Üzüm şarabıyla ilgili en eski kaynak MÖ. 5400-5500 tarihi ile Batı İran'da Zagros'ların kuzeyinde bulunan Hacı Firuz Tepe'de bulunan bulgulardır (Curtis, 2001 :184; McGovern 1996, :480-481). Başka bir kanıt da aynı bölgedeki Godin Tepe'de bulunan bir kapta muhafaza edilen şarap kalıntlarına aittir. Analizler bu kalıntıların MÖ. 3500-3100 tarihlerine dayandığını göstermektedir. (Badler, 2003 :45-53).

Yapılan arkeolojik kazılar sonucunda Erken Bronz Çağ'dan itibaren bitkinin yayılımında ana bölge olarak gösterilen Ortadoğu'da asma yetiştiriciliğinin arttığı ve şarap üretiminin başladığı tespit edilmiştir. MÖ. 3.yy.'ın ikinci yarısından itibaren Mısır duvar resimlerindeki bağbozumu sahneleri şarap üretimine dair bilgilere ulaşılmasını sağlamaktadır. Ayrıca Filistin'deki Tell Taanek'de şarabın üretimine dair pres düzeneğiyle ilgili kalıntılara rastlanmıştır (Aydınoglu, 2009 :17). Akdeniz ve Ege'ye özellikle Anadolu'dan yayılmış olduğu düşünülen şarap ve üzüm üretiminin ardından önem kazanmaya başlamıştır (Thorpe 1996 :1-21). Şarap üretiminde belirli aşamalar gerekmektedir.

Şarabın kullanımı, kimler tarafından kullanıldığı ve zamanı ile ilgili hala farklı görüşler vardır (McGovern, 2009 :3-4). Bu görüşlerden ilki Paleolitik dönemde Kafkasya ya da Yukarı Mezopotamya'da (Doğu Anadolu) üzüm veya üzüme benzeyen ahşap bir kapta tüketilmek için şekerli bir gıdanın bekletilerek zamanla fermantasyon şartlarının denetlenerek alkollü içecekler elde edildiği öne sürülen görüşler arasındadır (McGovern, 2009 :11-18).

Zeytinyağının tanrılara sunulan kutsal bir sıvı ya da tanrıların simgesi olmasıyla birlikte gıda, ilaç ve kozmetik yapımında sıklıkla kullanılması, artan taleplere bağlı olarak üretiminin artması şarap üretiminin de gelişerek yaygınlaşmasına olanak sağlamıştır (McGovern, 2009 :6-7). MÖ. 1.yy.'da şarap ticari bir ürün haline dönüşmeye başlamıştır. Belirtilen dönemde Ege ve Anadolu kıyılarında yoğun olarak şarap üretim ve ticaretinin yapıldığı bilinmektedir (Zohary vd., 2012, :5).

Erken dönemde büyük imparatorluklar, rahip krallar ve feodal beyler de zeytinyağı gibi şarap üzerinde önemli haklar elde etmişlerdir. Bundan dolayı zeytin ve şarap büyük devletlerin sarayları ve bey konut depolarında saklanmaktaydı. Anadolu'da bu durumun farklı örnekleri bulunmaktadır. Örnek vermek gerekirse Hitit ve Urartu kentlerinde

yüzbinlerce litre kapasitesindeki şarap depoları bulunmuştur. Belirtilen merkezlerde depolarda tapınak yapılarının birer unsuru olarak konumlanmaları, depolanan ürünlerin çevresinde erken dönemlerden itibaren bir kültürün geliştiğini göstermektedir (Çilingiroğlu, 2008:3 41; Klengel-Brandt, 1975 :184).

Roma ve Hellenistik dönemlerinde yönetimin kontrolünde olan en önemli dış satım ürünleri arasında serbest çalışan tüccarlar tarafından yapılan şarapbulunmaktadır. Bizans döneminde dini motifler arasında şarapta bulunmaktadır. Ticari faaliyetlerin yürütülmesi ve üzüm bağlarının yetiştirilmesi kilisenin kontrolündeydi. Antik Çağ'da şarap üretimi 21.yy. ile benzer olarak toplama, presleme ve fermantasyon aşamalarından oluşmaktadır (Frankel, 1999 :41-43).

Bağbozumu, toplama aşamasıdır. Bu aşama Eylül-Ekim aylarına rastlar. Bağbozumu Antik Çağ'da şarap tanrısı Dionyssos'a adanmış dini ritüel geleneği olmakta şenlikler eşliğinde kutlanmaktaydı (Ahlström, 1978 :41).

Presleme aşaması bağbozumunun ardından iki aşamadan oluşan bir süreçtir. İlk aşama meyvenin ayaklarla ezilerek suyunun çıkarıldığı aşama olup ikinci aşama ise ilk aşamadaki işlemin ardından oluşan posanın mekanik bir pres yardımıyla yeniden sıkılmasıdır.

Çuval pres yöntemi Mısır hiyerogliflerinde de görülen üzüm posasının presleme aşamasında kullanılan en ilkel yöntemdir (Aydinoğlu, 2009:18.) Çuval pres yönteminde çuval içerisinde bulunan üzüm posası çubuklar arasında burkulur. Fakat şarap işliklerinde ezme teknesine açılan yuvalardan da anlaşılabileceği üzere baskı kollu vida ve ağırlık yöntemleri kullanılmaktadır. Üzümün preslenme sürecinde ortaya çıkan suyun özelliğine göre kalite farklılığı göstermektedir. En kaliteli şarap üzümün henüz ayak ile ezilmeye başlanmasından önce istiflenen çuvalların yarattığı baskı sonucunda oluşan sudan oluşmaktadır. Buna göre posadan elde edilen son sıvının su ile karıştırılmasının ardından elde edilen şarabın ise en kalitesiz şarap olduğu bilinmektedir (Aydinoğlu, 2009 :19-20).

Fermantasyon aşaması mayalanma aşaması olarak da geçmektedir. Mayalanma iki aşamadan meydana gelmektedir. Bu aşamaların ilkinde üzüm suyu 15-20 °C arasında bekletilir ve mayalanmanın ilk kısmı gerçekleştirilir. Bundan sonra 6°C- 12°C aralığındaki uzun süreli mayalanma süreci başlamaktadır (Aydinoğlu, 2009 :18-19).

Zeytin ve şarap üretimindeki donanımlar farklı olsa bile kullanılan presleme yöntemleri aynıdır. Torbaya konan posadan üzüm şırası ya da yağ çıkarmak torbanın basınca maruz

kalmasıyla sağlanır. Bu çerçevede mekanik bir düzenek ile basınç yaratmanın en kolay yollardan biri de torba üzerindeki kalasın bir ucunu baskı kolu yuvasına/*fulcrum* yerleştirmek, diğer uzun kısma da ağırlık uygulamaktır. Bu düzende pres kalasının güçlü bir biçimde aşağı indirilmesi için ağırlık taşları kullanılmaktadır. Bundan dolayı bu taşlar presleme tekniklerinin tespit edilmesinde büyük bir öneme sahiptir. Genelde kullanılan teknikler arasında “baskı kollu pres”, “baskı kollu taş ağırlığa bağlı vidalı pres” ve “baskı kollu ve taş ağırlıklı makaralı pres” teknikleri bulunmaktadır. Kullanımı genelde en yaygın olanın “baskı kollu presler” olduğu söylenebilir. Bu presler basit bir kaldıraç yönteminin kullanılmasıyla çan ya da konik formlu ağırlık taşlarının pres kalası ucuna basınç uygulaması ile çalışmaktadır. Genel olarak açık alanda anakayaya oyulan preslerde görülse de kapalı mekânlarda da kullanılmaktadır. Yukarıda belirtilen teknikler arasında bulunan “taş ağırlığa bağlı baskı kollu vida presleri” uygulamasının daha pratik olması nedeniyle özellikle Roma ve Doğu Roma dönemlerinde sıklıkla kullanıldığı görülmektedir (Aydınoğlu, 2009).

Zeytinyağı ve şarap işliklerinin basit bir plan ve forma sahip olması ve asırlarca değişime uğramadan kullanılması bu donanımların kesin olarak tarihlendirilmesini de güçleştirmektedir. Bu işlikler tarihlendirilirken ilişki içerisinde oldukları kent, köy veya çiftlik, bulundukları alanla birlikte bölgenin tarımsal, ekonomik ve siyasi tarihinin de ayrıca irdelenmesi ve yüzey araştırmalarında karşılaşılan seramik bulgularının da değerlendirilmesi gerekmektedir. Lykia bölgesinde son zamanlarda gerçekleştirilen araştırma sonuçları işliklerin büyük oranda Roma döneminden kaldığı fakat Doğu Roma döneminde de kullanıldığını göstermektedir. İşliklerle birlikte lahitler de bu işliklerin MS. 3.yy.’a tarihlendirilmesine olanak sağlamaktadır (Alkan, 2012 :115)

Amphora terimi de genel olarak zeytinyağı ve şarap taşıma kapları olarak bilinmektedir. Amphoralar Antik Çağ ticaretinin arkeolojik kanıtlarıdır. Amphoralar bulundukları merkezin ekonomik durumları hakkında detaylı bilgiler verirler. Esas kullanım amaçları taşıma ve depolamadır. Fakat süs olarak kullanıldıklarına dair bulgulara da rastlanmıştır. Amphoralar ticaret tarihi bakımından oldukça önemli olmakla birlikte taşıdıkları maddelerin tespit edilebilmesi tarımsal ihraç ürünlerinin anlaşılması açısından gereklidir. Esas olarak şarap ve zeytinyağı taşımacılığında kullanılan amphoraların bunların dışında farklı maddeleri taşıdığı yapılan kazılarda ve Mısır mezar freskleri ile anlaşılmıştır.

Yukarıda kısaca değinilen bu araştırmanın Giriş bölümünde amaç, önem, kapsam ve sınırlılıklara yer verilmiştir.

Araştırmanın ikinci bölümünde; Yönteme değinilmiştir. Bu çerçevede veri toplama araçları, verilerin analizi ve araştırmanın modeli açıklanmıştır.

Araştırmanın üçüncü bölümünde; Şarapçılık Sanatına geniş kapsamda yer verilerek Şarabın Tarihi, Üretim (Ezme Yöntemleri, Mayalanma ve Fermantasyon, Küplerin Açılması, Aktarma ve Süzme, Durultma (Kolaj), Karıştırma (Kupaj) açıklanmıştır.

Antik Çağ'da Anadolu'da Bağ ve Şarap konusu işlenmiştir. Bu kapsamda Başlangıç Dönemi, Hititlerde Şarap, Klasik Çağ'da Kilikya, Lykia, Pamphylia ve Karia'da Bağ ve Şarap konularına değinilmiştir.

Antik Çağ'da Zeytin ve Zeytinyağının Tarihçesi detaylandırılmıştır. Bu kapsamda Antik Dönem Fiziki Coğrafyası, Zeytinin Kökeni, Antik Çağ'da Zeytin ve Zeytinyağı, Antik Dönemde Zeytinyağı Kullanım ve Ticareti, Antik Dönemde Zeytinyağı Elde Etme Yöntemleri (Zeytini Toplama Yöntemleri, Zeytinyağını Elle Üretim Yöntemleri, Pres Taşları, Zeytinin Etinden Yağ Çıkarılması/Zeytinin Preslenmesi Yöntemi) açıklanmıştır.

Şarap, Zeytinyağı Ticareti ve Üretiminin Önemi üzerinde durulmuştur. Bu kapsamda Amphora; Ad, Köken ve Tarihçe, Amphoralarda Kullanım Alanları ve Taşınan Malzemeler, Antik Çağ'da Ticari Amphoralar (Yalıtım ve Tıpalama, Depolama ve Taşınma, Mühürlenmesi), Antik Çağ'da Ticari Amphoraların Üretim Merkezleri (Khios, Rhodos, Knidos, Thasos) konuları açıklanmıştır.

Araştırmanın son kısmında ise sonuçlara değinilerek araştırmaya son hali verilmiştir.

### **1.1.Araştırmanın Amacı**

Zeytin ve şarap çağlar boyunca refah, zenginlik, bereket ve ölümsüzlüğün simgesi olmuştur. Antik Çağ'da mitolojilere konu olarak birçok medeniyetin kültüründe var olmuştur. Çok eski çağlar boyunca uygarlıklar tarafından kutsal kabul edilen zeytin ve şarap bir besin maddesi olmakla birlikte yaşamın da vazgeçilmez öğeleri arasında bulunmaktadır. Zeytin ve şarabın dinsel törenlerde kullanılması, arınma, kutsama, sunu, sağlık ve güzellik gibi alanlarda kullanımı ve refahın simgesi olması yemeklik olarak kullanılmasından önce yaşanan gelişmeler arasındadır. Zeytin ve şarap taşımacılığında kullanılan amphoralar da bölgelerin ekonomik ve kültürel özelliklerinin tespitinde önemli

bilgiler sunmaktadır. Amphora tipolojilerinin incelenmesi bu yönüyle araştırmanın amaçları arasında bulunmaktadır.

Bu araştırmanın amacı Antik Dönem Deniz Ticaretinde Gastronomik Öğeler: Şarap - Zeytinyağı Taşıma Kapları ve Amphora Tipolojisini incelemek ve bu doğrultuda sonuçların ortaya konmasını sağlamaktır.

## **1.2.Araştırmanın Önemi**

Asma, tahıl kadar tarımın oldukça eski bir uğraşıdır ve 7 bin yıllık bir geçmişi bulunmaktadır. Bağcılık, şarapçılık ve zeytin modern bilimsel uygulamalarla yükselen bir endüstridir. Eski dönemlerde şarap ve zeytin ile ilgili uygulanan bazı yöntemler 21.yy. uygulamalarının da temellerini oluşturmaktadır. Bu nedenle Antik Çağ uygulamalarının gerek araştırmacılar gerek eğitimciler gerekse de konuya ilgi duyanlar açısından bilinmesi önem taşımaktadır. 21.yy.'da başta Fransa olmak üzere İspanya, Almanya, Yunanistan ve Bulgaristan gibi ülkelerin ulusal zenginlikleri içerisinde bağcılık ve şarapçılık önemli bir yer tutmaktadır.

Antik kültürler içerisinde bağcılık ve şarapçılık kutsal olup Antik Çağ ekonomisi içerisinde önemli bir yer tutmaktadır. Anadolu'nun farklı noktalarında asma yaprakları, dolgun üzüm salkımları, bir mezar lahitinin, bir sütunun, bir kabartmanın, bir duvar resminin üzerinde, bir tapınağın alınlığında görülebilmektedir. Halkın zenginliği ile toprağın bereketinin bir sembolüdürler.

Gastronomi Turizmi sektörü açısından değerlendirildiğinde gastronomik ürünler arasında bulunan bazı kültür öğelerinin turistik destinasyona dönüştürülmesi önemlidir. Bu açıdan şarap ve zeytinin üretimi, taşıma kapları ile amphora tipolojisinin incelenmesi değerlendirilmesi gereken unsurlar arasında bulunmaktadır. Akdeniz mutfağının önemli unsurlarından biri olan zeytinyağı gastronomi turizmi içerisinde bulunmaktadır. Zeytin ve şarabın Antik Çağ'daki uygulamaları ile amphora tipolojilerinin değerlendirilmesi 21.yy.'daki gelişiminin öneminin anlaşılması ve üretim faaliyetlerinin turizm kapsamı içerisinde değerlendirilmesi ile destinasyonların turistik değerlere dönüştürülmesi açısından önem taşımaktadır.

Şarap, zeytin, zeytinyağı gibi ürünlerin Antik Çağ'daki öneminin değerlendirilmesi, pazarlanması, üretim aşamalarının ortaya konması, bu kültür ile ilgili bilgilendirme ve

farkındalığın yaratılması, yapılacak sonraki çalıřmalara kaynak olmasının dūřūnūlmesi bu çalıřmanın önemini ortaya koymaktadır.

### **1.3.Araştırmanın Sınırlılıkları**

Bu araştırma;

- ✓ Antik Dönem Deniz Ticaretinde Gastronomik  geler (şarap ve Zeytinyağı) ve amphora tipolojileri ile,
- ✓ Araştırma kapsamında ulaşılan yerli ve yabancı kaynaklarla,
- ✓ Literatür taraması ile sınırlıdır.



## 2.YÖNTEM

### 2.1. Araştırmanın Modeli

Bu araştırmada nitel araştırma modeli kullanılmıştır. Nitel araştırma; bireylerin deneyimlerini, davranışlarını, görüş ve tutumlarını ayrıntılı bir yaklaşım çerçevesinde anlama, yorumlama ve betimlemeyi hedefleyen, detaylı inceleme olanağı sunan bir araştırma olarak tanımlanabilir. Bu araştırma türünde araştırılan birey, olgu ya da olaylar sayı, ortalama, miktar gibi ölçülebilen birimler yerine daha çok ayrıntılı ve anlamaya yönelik olarak yapılan “Nasıl?” ve “Neden?” gibi sorular ile ortaya çıkarılmaktadır (Denzin ve Lincoln, 1998). Nitel araştırmaların yürütülmesinde birtakım araştırma desenlerinden faydalanılmaktadır. Bunlar arasında gömülü teori, anlatı araştırması, etnografya, durum çalışması, fenomenoloji, eylem araştırması ve gömülü teoridir (Saban ve Ersoy, 2019). Nitel araştırmalardaki bu desenler antropoloji, sosyoloji, psikoloji ve eğitim gibi alanlarda kullanılmaktadır.

### 2.2. Veri Toplama Araçları

Nitel araştırma yönteminde veriler görüşme, gözlem ve dokümanlar aracılığıyla toplanmaktadır (Berg ve Lune, 2015; Merriam, 2009). Bu araştırmada veriler belge analizi yöntemi ile toplanmıştır. Elektronik ve basılı materyaller olmak üzere belgelerin tamamının incelenmesi ve değerlendirilmesi için kullanılan sistemli yöntemlerden biridir. Nitel araştırma modelinde kullanılan diğer yöntemlerde olduğu gibi belge analizinde de ampirik bilgi geliştirmek, ilgili konu ile ilgili bir anlayış meydana getirmek, anlam geliştirmek için verilerin incelenmesi ve yorumlanması gerekmektedir (Corbin ve Strauss, 2008).

Belge analizinde araştırmacı herhangi bir müdahalede bulunmadan metin ve resimleri ortaya koymaktadır. Araştırmada kullanılabilen doküman türleri arasında fotoğraf-resimler, not defterleri, kamu kayıtları, anket verileri, örgütsel raporlar, radyo- TV program senaryoları, sanat eserleri, gazeteler, çizelgeler, haritalar, muhtıralar, mektuplar, program kayıtları, dergiler, günlükler, kitap ve broşürler, notlar, kılavuzlar, toplantı tutanakları, davetiyeler, katılım kayıtları ve reklamlar bulunmakta olup araştırmalarda kullanılmak için araştırmacıya veri sunmaktadır (Labuschagne, 2003).

Bu araştırmada kullanılan kaynaklar arasında bilimsel dergilerde yayınlanan makaleler, konu ile ilgili yerli ve yabancı kitaplar, konferans bildiri kitapları, yüksek lisans ve doktora tezleri, ansiklopedi ve sözlükler, kuramsal yayın ve raporlar ile diğeri yayınlara başvurulmuştur.

### **2.3.Verilerin Analizi**

Miles ve Huberman (2003) nitel veri analizinin verilerin toplanması, azaltılması ve gösterilmesi ile sonuç çıkarma ve doğrulama süreçlerinden oluştuğunu belirtmiştir. Toplanan verilerin analiz edilmesinde içerik ve betimsel analiz dışında belge analizi ve söylem analizi gibi tekniklerden de faydalanılabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Toplanan belgelerin araştırmanın problemlerine ve amacına uygun olmasına dikkat edilmelidir. Bununla birlikte kavramsal çerçevenin oluşturulmasında seçilen belgelerin doğruluğu, güvenilirliği ve gerçekliğinin de güçlü olması sağlanmalıdır. Buna ek olarak da belgelerin seçici (konunun belirli kısımlarını kapsayan) veya detaylı (konuyu tamamen ve geniş bir şekilde kapsayan) olması araştırmanın değerlendirilmesi açısından önem taşımaktadır.

Bu aşamada veri analizi; dokümanın seçilmesi ve dokümana ulaşılması ile başlamıştır. Araştırmanın konusuna göre dokümanlar seçilmiş, dokümanlara ulaşılmış ve incelenecek olan kısımlar belirlenmiştir. Belgelerin orijinalleri kontrol edilmiş ve araştırmanın amacına uygun olduğu sonucuna varılmıştır. Belgelerin kullanılmasında, dokümanlar saptırılmadan, araştırmacının kendi görüşleri ile yorumlanmadan, nesnel olarak, araştırmanın başlangıcından bitişine kadar verilerin toplanması, analiz edilmesi ve raporlanması aşamalarının tamamında bilimsel araştırma ve yayın etiği kullarına uygun olarak ele alınarak sonuçlar ortaya konmuştur.

### 3.KAVRAMSAL ÇERÇEVE

#### 3.1. Şarap Üretim Sanatı ve Şarabın Tarihi

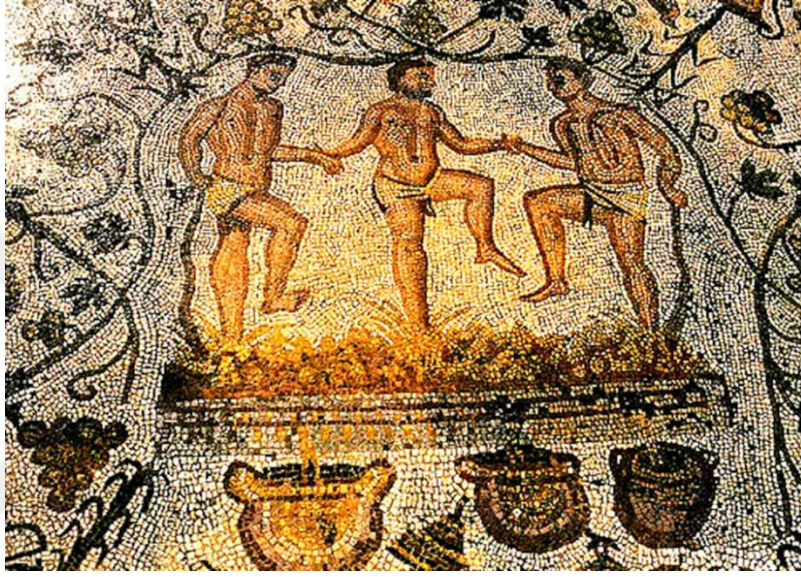
Şarabın tarihine geçmeden önce bağbozumunun açıklanması, tanımlanmasının yapılmasında fayda görülmektedir. Bağbozumu bağcılık dünyasının sosyal yapısı ağır basan aşamalarından biridir. Bağbozumu bağda son üzümü toplayarak bağı üzüksüz bırakma işlemine verilen addır. Çocukların, genç kızların, delikanlıların ve kölelerin de sabırsızlıkla bekledikleri oyunlarla, şarkılarla, neşeyle, sevinçle karşıladıkları biraz da erotik anlam ve çağrışımları bulunan bir bayramdır. İmparatorlar bile bağbozumu dönemlerinde bağbozumu için Roma'yı terk ederek yazlıklarına gitmekteydi. Bu bayram süresince özel işler ve devlet işlerinin tamamı ertelenerek devlet görevlileri kırlara dağılır ve bağbozumu bayramına katılırdı.

Bağbozumları mal sahipleri için hem bir yıllık zahmetlerinin karşılığını alma vakti hem de kaygı zamanı olurdu. Bunun nedeni ürünün başına bir şey gelmemesi için çaba göstermesi ve adet olduğu üzere bağbozanların taşkınca neşeli alaylarına, şakalarına göğüs germesiydi. Fakat imparator Heliogabalus'tan beri bu bağbozum günlerinde kölelerin tamamına cezalandırma korkusu yaşamadan efendilerine karşı her türlü şakayı yapma izni verilmekteydi (Doğer, 2004 :74)

İtalya'da bağların tanrı tarafından korumaya alındığı görüşü yaygındı. Tanrı Jüpiter'e yılda iki defa yapılan bayramlarla başvurulurdu. Birinci bayram (Vanilia) asmanın çiçek açtığı 23 Nisan'da yapılırdı. 23 Nisan'da yeni şarap tadılarak Jüpiter'e sunulmaktaydı. İkinci bayram 10 Eylül ile 15 Ekim arasında sürmekteydi. Jüpiter rahibinin gözetiminde gerçekleştirilen bu törenlerin ilkinde rahipler kalabalıklar eşliğinde tapınaktan çıkarak baş tanrıya dişi bir koyun kurban eder, ardından bir salkım alarak bir kabın içine suyu çıkararak sunu yaparlardı. Tören boyunca halk "Tanrım bize mutlu ürünler ve iyi bir bağbozumu ihsan et" diye dualar ederdi. Törenlerle bağbozumu kutsanmış olurdu. Bağbozumu üzüm ezme tanrısı için söylenen şarkılarla başlardı. Toplayıcılar istedikleri kadar şarap içebilirdi. Bağbozumu bir festival havasında başlar ve geceleri de devam ederek lir nağmeleri ile birlikte erkek çocukları ile kızların söyledikleri şarkılar ve yaptıkları danslar eşliğinde sona ererdi.

Bağbozumu bölgelere göre değişen zamanlarda yapılırdı. İspanya ve Kuzey Afrika Ağustos ayının ikinci yarısından itibaren, ovalık ve deniz kenarına yakın bölgelerde ise Eylül ayının ilk günlerinde başlardı. Ayın sonuna doğru yamaç ve tepelerdeki asmalar

toplanırdı. Roma döneminde ise en uygun bağbozumu zamanı eylül ayıydı. Bu tarihten sonra düzenlenmesi enderdi. Fransa (Galya)'da bazı türler ancak ilk donlardan sonra olgunlaşırdı. İtalya ve Hellas'ta bağbozumu zamanı normal olarak ağustos ve ekim ayı ortalarına denk gelmekteydi. Kasım ortasına kadar uzadığı zamanlar da olmaktaydı. Her şeyden önce üzümün olgunlaşma işaretlerini gözlemlemek gerekirdi. Çekirdekler lekelenerek kararmaya başlamalıydı. Plinus üzümün İtalya'da 22 Ağustos'a doğru renk değiştirmeye başladığını belirtmiştir. Belirtilen tarihin ortalarına doğru yılın genel sıcaklığına göre değişirdi (Doğer, 2004, :75)



**Resim 1.** İlkçağ Yunan Kültüründe Şarap ve Üretimi (URL-1)

Plinus bu konudaki düşüncelerini aşağıdaki gibi ifade etmiştir (Plinius, 1986, 380):

*“Eskiler üzümün Ekinokstan önce asla olgunlaşmadığına inanıyordu; şimdi ise hemen hemen her yerde daha çabuk olgunlaştıklarını görüyorum. Sonuç olarak dönemi kesin olarak göstereceğim. Üzüm salkımının asma üzerine battığını, sıkı bir salkımdan bir tane aldıktan sonra boşluğun dolmadığını fark ediyorsanız, yani tane artık büyümüyorsa bağbozumuna koyulun.”*

Olgunlaşmaya karar verilmesi için farklı usuller de bulunmaktaydı. Palladius ve Columella bunun için üzüm tatmayı önermiştir. Tanelerin renk ve şeffaflığının değerlendirilmesi de başka bir yoldu. Bazıları da bağbozumunu bağların yaprak dökmesine kadar erteleme taraftarıydı.

Bağbozumuna çok önceden her bakımdan hazır olmak gerekirdi. Şıra ısıtmak için bol miktarda odunu, irili ufaklı her türlü aleti, şıranın içine katılacak malzemelerin tamamı

önceden hazırlanmalıydı. Columella ve Cato özellikle üzerinde durdukları konuları şöyle ifade etmiştir (Columella, 1968; Cato, 1979)

*“Bağbozumu için her şeye sahipsin. Fıçıları, küpleri temizlet, seleleri tamir et, küpleri yağmurlu günlerde temizle, büyük kapaklı sepetleri hazırlat ve tamir ettir. Eğer bağlar geniş ise 10 ve 3 modii ölçekli kaplar üretmek, küçük sepetler örmek, onları katranla kaplamak gerekir. Ayrıca çok sayıda küçük orak ve demir çengel üretmeli ve bilenmeli, öyle ki bağbozanın eliyle üzüm salkımları soyulmasın. Böylece taneler yere düşmez ve salkımlar dağılmaz.”*

Eğer üzüm sofralık değil de şaraplık ise ikinci aşama ezmeden oluşmaktaydı. Aylar öncesinden de bu hazırlık başlardı. Columella’ya göre hazırlıklar şöyleydi (Columella, 1968):

*“Presler, üzüm tankları, şarap fıçıları ve diğer tüm kaplar eğer deniz yakınsa deniz suyu ile yakın değilse taze su ile yıkanmalı, adamaklı temizlenmeli, dikkatlice kurulanmalıdır ki içinde nem kalmasın. Şarap mahzeni tüm kir ve pisliklerden temizlenmeli güzel kokularla tütsülenmeli ki küf ve pis kokmasın. Sonra Liber ve Libera’ya dindarca ve arınmış olarak sunular takdim edilmeli ve bağbozumu boyunca ne şarap presi ne de mahzen asla terk edilmemeli, boş bırakılmamalıdır. Böylece hırsızlara ürünün bir kısmını çalma fırsatı verilmeyecektir.”*

Büyük boyutlu şarap küplerinin yenileri üretilmeyecek ya da satın alınamayacak ise onarılması en yorucu işlerden biridir. Bağın en çok güneş gören kısmından başlanarak üzümler toplanırdı. Ama bağbozumu çiğın üzümleri örtmesi nedeniyle sabahın erken saatlerinde ve sıcak öğle vakitlerinde olmamalıydı. Toplanacak salkımların gösterilmesi ve toplayıcıların denetlenmesi ekip başlarının görevleri arasındaydı. Koruk ve olgunlaşan meyvelerin karıştırılmaması için özenle çalışmak gerekirdi. Toplayıcılar arasında kadınlar da bulunmakta olup salkımlar elle ya da sepetle toplanırdı. Roma’da bulunan asmaların yüksek olması nedeniyle tabureler kullanılırdı. Asmalar eğer ağaçlara sarılmışsa merdivenler kullanılır ya da ağaçlara tırmanılırdı.

Salkımlar; bağbozumu zamanında şaraplık ve sofralık olarak ayrılır ve sepetlere konulurdu. Ezmenin gerçekleştirileceği atölyelerdeki yakınlığa göre ya geniş sepetlere ya da arabalara yüklenmekteydi. Törenler tamamlandığında ise bağbozumundan geriye kalan aletlerin bakımı ve temizlenmesi idi (Doğır, 2004 :77)



**Resim 2.** İlkçağda Bağbozumu (URL-2)

Tarım ekonomisinde (Greko-Romen tarımı) bağcılığın önemli bir yeri vardı. Aristophanes (ünlü antik komedi yazarı) bu konuda ileri giderek bağcılığın tarımsal ekonominin tamamını sergilediğini belirtmiştir. Romalı ilk tarım uzmanlarından Marcus Cato ise MÖ. 2.yy.'da İtalyan yarımadasındaki tarım ekonomisi içerisinde bağcılığın ilk sırada olduğunu ifade etmiştir (Cato, 1979). Columella ve Varro da bu yargıyı desteklemektedir. Bağcılığın Akdeniz kıyılarındaki bu yaygınlığı ekonomik değerini göstermek için yeterlidir. Hellas'ta Homeros (MÖ. 9. ve 8.yy.) döneminden itibaren herhangi bir tarımsal alanda az da olsa asma yetiştirilmemiş olma olasılığının düşük olmasıdır. Gerek İtalya gerekse de Hellas'ta Antik dönemde değişik türde asmalardan oluşmuş bağlardan elde edilen şarap randımanlarıyla ilgili kaynaklar bulunmaktadır. Örnek vermek gerekirse İtalya'nın güneyindeki Helen kolonilerinden Agrigento'da Gellias adındaki bir bağcının yılda 11.000 hektolitre şarap üretecek kadar bağı bulunmaktaydı (Columella, 1968; Varro, 1979).

Büyük İskender'in seferlerinin ardından gerçekleşen nüfus hareketliliği ve nüfus artışı şarap tüketiminin alt sınıflar arasında da tüketimini sağlamıştır. MÖ. 3.yy.'dan itibaren Rodos, Tahasos ve Knidos şarap amphoralarına ait mühürlü kulpların Akdeniz'in farklı noktalarındaki varlığı yalnızca şarap ticaretinin kapsadığı coğrafi genişliğin değil ayrıca üretici bölgelerdeki randıman artışlarının da göstergesi olmuştur. Gerek adanın ekonomisinin desteklenmesi gerekse de siyasi sebeplerden dolayı MÖ 5.yy.'da Midilli (Lesbos) şarabı Atina'ya vergiden muaf olarak ulaşmaktaydı. Atina geniş alana yayılan bir

tüketici olarak diğer adaların da şarabını tüketiyordu. İstanköy (Kos) adasından ihraç edilen şaraplar için bir çıkış vergisi ödenirdi. Anakara ve Batı Anadolu kıyılarındaki üretimde bulunan Helen şehirlerinin şarapları Karadeniz kıyılarında olduğu gibi başlangıçta şarap üretmeyen şehirlerin pazarlarında yoğun olarak bulunmaktaydı. Thasos ve Mende gibi Trakya kentlerinden Karadeniz'deki şehirlere şarap gönderilmekteydi (Doğer, 2004 :78).

200 yıl içinde Akdeniz'deki egemenliği pekiştiren Roma İmparatorluğu döneminde takas ekonomisi gelişmiştir. Şarap, takas ticaretinde önemli bir yer taşımaktadır. MÖ. 1.yy.'dan itibaren İtalya şarapları Yunanistan (Hellas), Fransa (Galya) ve Ligurya'da satılırdı. Roma dönemindeki şarapların Hindistan'a kadar yayıldığı görülmektedir. Tüketim bölgelerin tamamında giderek artmaktaydı. Yalnız bölgelerden bazılarında şarabın ihracat ve ithalatı yasalar ile engellenirdi. Örnek vermek gerekirse Galya'da Suevler ve Nervienler gibi kabileler bölgelerine şarap ithalatını yasaklamıştı. Gratienler ve Valensler de barbarlara şarap ihracatını yasakladı.

İtalya'da antik dönemde bağlar için ayrılmış olan tarımsalalanların Hellas bölgesinden daha büyük olduğu bilinir. Varro ve Cato gibi yazarlar verimle ilgili yaptıkları hesapları 25 hektarlık bir bağ üzerine kurardı. Bağların değer ve gelirinin hesaplanması için veriminin bilinmesi gerekmektedir. Bu konuda yalnızca Roma için güvenilir kaynaklar bulunmakta randımanlar da bağların kültür tarzlarına ve konumlarına göre değişmektedir. Tepedeki bağlara göre düzlüktekiler daha fazla şarap verirdi. İtalya'da ortalama verim hektar başına 208 litre olarak hesaplanmıştı. Bu durum asma başına 39-45 litre arasında bir rekolte anlamındaydı. Fakat bu sayılar İtalya'nın farklı bölgelerine göre değişirdi. Columella ise yeni kurulmuş bir bağ için ilk rekoltenin hektar başına 104 hektolitreye şarap olduğunu belirtmiştir. Verimin hektar başına 74 litreye düşmesi durumunda o bağın sökülmesi gerektiğini ifade etmiştir (Doğer, 2004 :80).



**Resim 3.** Antik Yunanda Şarap Tüketimi (URL-3)

Şarabın bağcılık sanatının başlangıcından önceye gittiğini söylemek pek de yanlış olmaz. İlk şarap yabani üzümünden elde edilmiştir. Şarabın keşfinin bilinçli mi tesadüf mü, kültüre alınmış asmadan mı yabani asmadan mı yapıldığı bilinmemektedir. Ayrıca arkeoloji bilimi son yılların teknolojisinden faydalanarak farklı fiziksel ve kimyasal yöntemler aracılığıyla kullanarak eski şarap kanıtlarının belirlenmesinde önemli ilerlemeler sağlamıştır.

Neolitik iskanlardaki kazılarda bulunan küpe benzeyen kaplardaki testler yoluyla şarabın izinin aranması için Patrick McGovern (Pennsylvania Üniversitesi-Arkeokimyacı) Zagros Dağları üzerinde (Kuzeybatı İran) Godin Tepe’de bulunan pişmiş topraktaki bir küpteki kalıntıların analizleri ve üzümdeki tartarik aside odaklanmıştır. MÖ. 3500’e ait tarihi bir tabakada olan bu küpteki şarabın MÖ. 5500 yılından itibaren bilinmesi açısından önemlidir. Patrick McGovern elde ettiği bu sonucu Kaliforniya’daki Napa Vadisinde 1993 yılında Robert Mondavi şarap firması aracılığıyla düzenlediği bir sempozyumda açıklamıştır. Analizlerine bundan sonra da devam eden Patrick McGovern aynı bölgede Urmiye Gölü yakınlarındaki Hacı Firuz Tepe Neolitik iskanında 1968’deki kazılarda MÖ 5400-5500 yılları arasına tarihli bir tabakada mutfak olarak tanımlanan bir mekânın duvarlarına dayalı durumda bulunan pişmiş toprak küplerinin içindeki kırmızı ve sarımtırak kalıntıları analiz etmiştir. Sıvı kimyasal, likidkromatografi ve infrared spektrometri ile yapılan analizler sarımtırak kalıntıların çoğunlukla üzerinde bulunan asit tartarik ve kalsiyum tartarat tuzları olduklarını belirlemiştir. Belirtilen dönem için sürpriz olan ise kalıntıların sakız ağacı reçinesi içerdiğini de saptamasıdır. Antik dönem Helen şarapçılığında koruyucu olarak yaygın olarak kullanılan reçinenin neredeyse şarabın

başlangıcı olarak kabul edilecek kadar erken bir tarihte görülmesidir. Şarabın yerleşik hayata yeni geçildiği, tarım ve hayvancılığın ilk adımlarının atıldığı Neolitik dönemin ürünü olup olmadığı da bilinmemektedir (McGovern, 1996).

### **3.2.Üretim**

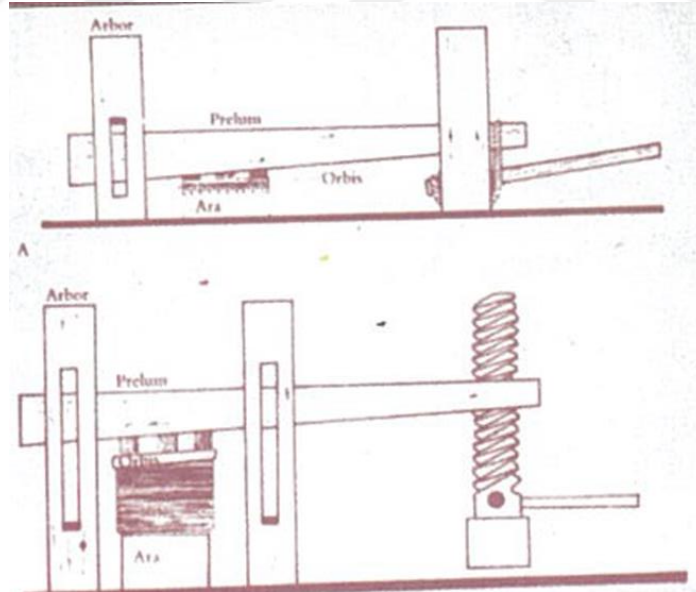
#### **3.2.1.Ezme Yöntemleri**

Üzümün meyve olarak tüketilmemesi durumunda bağbozumunun ardından çiğneme ve presleme aşamaları gelirdi. Doğu iklimlerinde sonbahar yağmurları seyrek olduğundan bağın hemen yanında duvar dibine açılmış bir çiğneme havuzu ya da açıkta bir kaya ve onun yanında bir sıkıştırma mekânından oluşan şaraphane basit bir yapı olmalıydı. Üzüm yığınları önce havuza atılır, ayak ile çiğnenir, şıranın büyük bir kısmı havuzun deliğinden bir alt seviyedeki küplere akardı, sonra geriye kalan etli posa keçe çuvallarına konarak bir ucu duvardaki deliğe giren bir ağırlık ve kalas yardımıyla sıkıştırılarak en son sıra damlaları da alınmaktaydı. Fakat böyle basit bir sistem soğuk ve yağmurlu Avrupa ülkelerinde mümkün değildi. Bu bölgelerde olumsuz hava koşullarından etkilenmeyecek kapalı barınaklar gerekirdi.

Üzümlerin çiğnenmesi ve hemen ardından preslenmesi işlemi özellikle şarap üretiminin sanayileşme boyutuna ulaştığı (Roma İmparatorluğu gibi) toplumlarda Latifundia villalarındaki büyük işletmelerde gerçekleştirilirdi (Doğer, 2004 :82).



**Resim 4.**Eski üzüm presi (URL-4)



**Resim 5.**İki farklı pres kesit çizimi

Kaynak : (Columella, 1968, 76 )



**Resim 6.**Pres altlığı (URL-5)

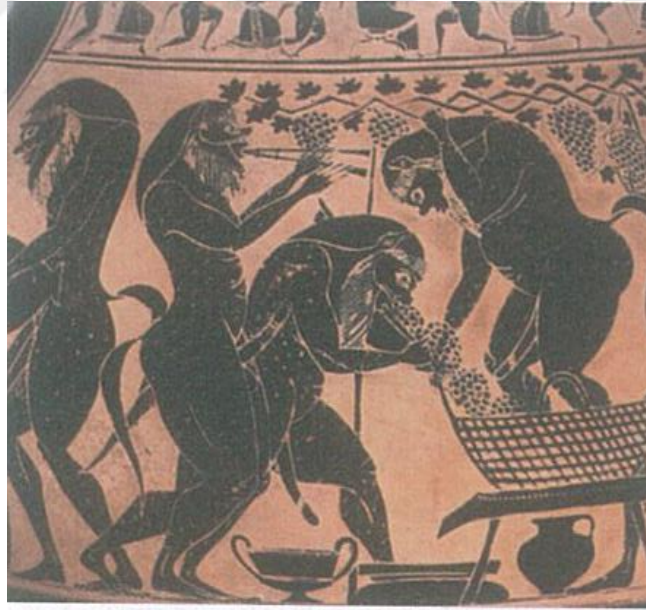


**Resim 7.**Üzüm ezme teknesi. (URL-6)

Bağların yanına işlikler inşa edilirdi. Bundan dolayı bunların bir kısmı şehir merkezlerinin yakınında bir kısmı da uzak tarım alanlarında bulunurdu. İşliklerin şehir merkezinde kurulmasının iki nedeni bulunmaktaydı. İlki uygun arazi koşullarının aranması ikincisi ise tarım alanlarının kent merkezine kadar ulaşmış olmasıydı. Şarap işlikleri genel olarak işlenebilir ve açık kayalık alanlarda inşa edilirdi. Hijyenik koşullar, kolay temizlenme ve zemin sağlamlığı gibi nedenlerle kayalık alanlar seçilirdi. Üzümlerin açık havada ezilmesi şıradaki şeker oranını yükseltmesi ve mayalanmayı hızlandırması açısından önemliydi. Şarap üretimi büyük ölçekli ve ihracata yönelikse işlikler ihracat ve ulaşım kolaylıkları nedeniyle limanlara yakın yapılmaktaydı. Bağ alanları uzak bile olsa şırayı büyük tulumlar içinde işliğe ulaştırmak, üzümü getirmekten daha riskli ve güçtü.

Kırsal bölgelerde kayalık arazilerdeki işlikler temel olarak iki bölümden oluşmaktaydı. Çiğneme düzlemi ve toplama fırçası ya da haznesi. Çiğneme formunun formu derinliği az bir dikdörtgendi. Toplama fıçısı silindirik formdaydı ve çiğneme düzlemine bir akıtma kanalı aracılığıyla bağlıydı. Antik Çağ'da üzümlerin ezilmesi için farklı yöntemler geliştirilmiştir. Ayakla ezme yöntemi en yaygın olanıydı. Teknelere ulaştırılan üzümler ayakla ezilerek şıraları çıkarılırdı. Günümüzde de bu yöntem birçok yerde kullanılmaktadır. İlk ezilme esnasında ortaya çıkan şıra birinci kalitede şarap yapımında kullanılırdı. Buna “protobos” veya “prodomos” adı verilirdi. Ayakla ezilen posanın tekrar sıkılmasıyla ikinci kalitede şarap elde edilirdi. Bu işlemlerden arta kalan posanın kaynatılması ile de üçüncü kalite şarap elde edilirdi (Doğer, 2004, :85)

Sayıları bir havuzda 2-7 arasında değişen çiğneyiciler bu işi çıplak ayakla yapardı. Bu kişiler titiz ve temiz olmalı, yiyecek ve terlerini düşürmemeli, ayaklarında herhangi bir yara olmamalıydı. Yoksa şarap dinsel sunulara uygun olmayarak kutsanmazdı. Canlı bir tempoda çalışmak durumunda olan işçiler dans ritminde ve müzik eşliğinde çalışarak şarkılar söylerdi.



**Resim 8.**Müzik eşliğinde üzüm ezen Satirler.

Kaynak: (Doğer, 2004 :85)

Ezilen üzüm lapası kaygan ve yapışkan bir yığın oluşturmaktaydı. İşçilerin dengelerini kaybetmemeleri için direklerle ya da direkler arasına gerilen iplere tutunmaları gerekirdi. Çiğnemeler de tamamlanınca hala şıra barındıran üzüm bulamacı-posa preslere

taşınmaktaydı. Pres kullanımı ise oldukça eski dönemlere uzanmaktadır. Yahudilerin kutsal kitapları preslerden bahsederken Mısır duvar resimlerinde de bu durumun izleri görülmekteydi. Plinus ise presin keşfini tanrı Apollon'un oğlu Aristeus'a bağlamıştır.

Sıkma yöntemi preslemenin ilk basamağı olarak kabul edilmiştir. Sıkma yönteminde üzümler saç örgüsü şeklinde örülmüş keçeden ya da kumaştan yapılan çantalara konarak çantanın iki ucundan iki sıruk geçirilmekteydi, bunların ters yönlerle doğru sıkılmasıyla şıra elde edilirdi. Mısır'da mezar duvarlarında günlük yaşam tasvirleri arasında bu durum izlenmiştir. Thebes ve Beni-Hassan mezarlarının duvar resimleri bağbozumuyla ilgili figürler içermektedir. Bu resimler 12. ve 13. Sülaleler dönemine aittir. Ancak Eski Krallık dönemindeki resimler de bulunmaktadır. Bir duvar resminde salkımlar toplanarak sepetlere yerleştirilmektedir. Bununla birlikte burada asmanın dikkatle testiden sulandığı da görülmektedir. Salkımlar bir teknenin içine boşaltılarak teknede görülen dört kişi şıra çıkarmak için üzümleri çiğnemekte ve çıkan şıra da küçük bir fıçıya akmaktadır. İşlem sırasında çiğneyiciler düşmemek için bir sırığa asılan iplere tutunur (Doğer, 2004 :85)

Çiğneme, şıranın elde edilmesi için eğlenceli ve etkili bir yöntem olsa da işlemin ardından ezilmiş posada az da olsa şıra kalmaktadır. Resim 12'de ise üzümlerden kalan son şıra damlalarını almak için sıkıştırma işleminin ardından posa bir hasır içerisine konarak dört adam tarafından ıslak bir havlu gibi sıkılmaktadır. Hasır gergin tutulurken sıruklar hasırın kenarlarındaki ilmiklerin ortasından geçirilerek ve döndürülerek kalan şıra da çıkarılmaktadır. Son aşamada ise adamların ikisi sopaların alt uçlarından tutarken diğer ikisi onların sırtına binerek sopaların üst uçlarını tutmaktadır. Resimdeki 5. Adam ise hasırın üstüne binmekte el ve ayaklarını kullanarak sırukları birbirinden uzaklaştırmakta ve son şıra damlalarının da akmasını sağlamaktadır. Tüm şıra alttaki bir küpe aktarılmaktadır. Çaba gerektiren bu işlemler Mısır'da şarabın değerini göstermektedir.



**Resim 9.**Üzüm Dolu Hasırların Sıkılması. Beni Hassan’da (Mısır) Kheti’nin mezar odasından duvar resmi.

Kaynak: (Doğer, 2004 :84)

Greko-Latin dünyasındaki presler arasında 4 temel tip bulunmaktadır. Takozlu, levye ve bocurgatlı, levye ve vidalı, sadece vidalı. Takozlu yöntem hiçbir yazılı kaynakta belirtilmemesine karşın Pompei’deki bir duvar resminde görülmüştür. Levye sistemi uzun bir kirişin ucu bir duvar içinde sabitlenerek diğer ucuna ağır taşlar bağlanır. Kirişin tam orta noktasında ise keçe çuvallar içine ya da keçe kumaşlar arasında üzümler istiflenerek kiriş aşağıya doğru hareket ettirilir ve üzüm çuvallarının üzerine uygulanan baskı neticesinde şıra elde edilir. Romalılar, pres sistemini daha da geliştirerek vidalı bir yöntem geliştirmişlerdir. Presler büyük boyutludur ve çift dikey kaldıraçlar ile idare edilen bir sistemleri bulunmaktadır; bunlar pres odasının duvarına monte edilirdi. Böylece sıkma işlemi daha az güç kullanılarak ve kolay bir şekilde yapılmaktaydı.

Antik dönem yazarlarından Hero “Mekanike” isimli kitabında farklı pres yöntemlerinden söz etmiştir. Bu yöntemlerden ilki kaldıraç ya da bocurgatlı prestir. Bu yöntemde halatlar ile kaldıraç indirmek için kas kuvveti ve büyük ağırlığı taşımak için bocurgat kullanılırdı. Başka bir pres de kaldıraç ve vidalı presten meydana gelen bir sistemdi. Bu presleme yönteminde güvenli güçlü bir sıkma gerçekleştiğinden en fazla tercih edilen yöntem olmuştur. Son yöntem ise üzümün üzerine doğrudan baskı yapan vida sistemidir. (Doğer, 2004 :86-87)



**Resim 10.** Üzüm ezenler ve burgulu pres: Neba dağındaki bir bazilikadan mozaik. MS 6.yy. (URL-7).

### 3.2.2. Mayalama ve Fermantasyon

Şarap yapımında temel ilkeler klsik dönem öncesinde de bilinmekteydi. Oksijenin olmadığı bir ortamda maya, şeker ve suyu alkol ve karbondioksit'e dönüştürüyordu. Bu reaksiyonla maya yeniden üretim ve gelişme ile bir enerji sağlamaktaydı. Bu durum da şarap yapımının temelini oluşturmaktaydı. Aslında Antik dönem şarapçıların mayalanmanın aslında ne olduğu ile ilgili bilgileri bulunmamaktaydı. Mayalanmayı gözlüyor, şarap sanatının yöntemlerine uyuyor ama neden-sonuç ilişkisi hakkında herhangi bir fikirleri bulunmuyordu (Plinius, 1986).

Presleme işleminin ardından şıranın bir kısmı sirke yapımında kullanılmak için ayrılarak büyük bir kısmı mayalanmak üzere lacus, dolia ve pithos ismi verilen büyük küplere aktarılırdı. Oda sıcaklığında ve normal koşullarda üzüm suyu hemen mayalanırdı. Bilhassa sıcak iklimlerde yavaş ezme yöntemleri ile ve şıra henüz ezme tekniklerindeyken mayalanma başlamaktaydı. Mayalanma süresi farklıydı. Bölgenin ortalama sıcaklığına, bağbozumundaki sıcaklığa ve değişik dış koşulların etkisine bağlıydı. Plinius, mayalanma için 9 günün yeterli olduğunu belirtmiştir. Cato ise 30 günün ardından şarabın içinde tuttuğu tüm hafif malzemenin atıldığını düşünmekteydi. Mayalanmanın sağlıklı bir biçimde gerçekleşmesi büyük küplerin tedariki, küplerin şıralara aktarılmasında kullanılan her çeşit kabın önceden tamir edilmesi, yenilenmesi, temizlenmesi, işlenmesi gibi işlemlere

uygun hale getirilmesi ile mümkündü. Küplerin iç ve dışına katran veya reçine sürülerek gözeneklerin kapatılması sağlanırdı. 6-8 ay süren mayalanma sırasında sıvının üstünde biriken köpük kepçelerle devamlı olarak alınırdı (Cato, 1979).



**Resim 11.**Mayalanmaya Başlayan Üzüm Suyu

Kaynak: (Doğer, 2004 :87).

21.yy.'da olduğu gibi Antik dönem şarapçılığında da en önemli aşama şarabın evrimini tamamladığı mahzenlerdeki dinlenme aşamasıdır. Tüm teçhizatları bulunan bir işletmeye sahip malikanelerde şarap mahzeni bir taraftan pişmiş şarap üretimine ayrılmış bir bölüme bitişikti. Antik yazarların üzerinde titizlikle durdukları ve önerilerde bulundukları husus ise şarap mahzeninin kuruluşu ile ilgilidir. Dengeyi korumanın oldukça zor olduğu şarap ciddi hijyenik önlemler isterdi. Bilhassa uzun bir süre ürünlerini elden çıkaramayan üreticiler için mahzen oldukça önemliydi. Mahzen ve şaraplarını bir yandan tanrı Baküs'ün korumasına verip tanrı için sunaklar verirken diğer taraftan da pratik önlemler alınmaktaydı. Vitruvius'a göre "*Bir mahzenin pencereleri kuzeye bakmalıdır, zira güneye bakarsa ısı şarabı bozacaktır*". Columella'ya göre ise "*Şarap işliğı düzayak kurulmalı, kuzeye bakmalıdır; banyodan, fırından, gübre çukurundan, kötü kokular çıkaran tüm çöplüklerden, kuyu, sarnıç ve durgun sulardan uzak durulmalıdır. Bunlardan çıkan buharlar şarabı bozmaktadır.*" Kötü kokulardan kaçınılır, bundan dolayı mahzenler sürekli olarak tütsülenirdi (Columella, 1968; Vitruvius, 1990).

Bir mahzenin kaç fıçı ya da küp barındırması gerektiği konusu da tartışmaya açılmıştır. Cato'ya göre "*100 jugera (25 dönüm) bir bağ için 5 bağbozumu ürününü alabilecek*

yeterlilikte ve toplam 800 culleus (4160 hektolitire) kapasiteli olacaktır” Varro da Cato’ya hak veriyordu: “Eğer Cato, diğer yazarların aksine bu kadar çok sayıda culleus istiyorsa bu, hiç kuşku yok ki, her sene ürününü paraya çevirmekte zorlanmaması içindir: Nitekim şarap eskidiğinde daha pahalı satılır, aynı kalite az veya çok daha karlıdır.” (Varro, 1979; Cato, 1979).

Bir şarap mahzeninde yapılan malzeme açısından iki farklı kap bulunurdu. Günümüz şaraphanelerinin uzun zaman önce terk ettikleri devasa pişmiş toprak küpler (testae, fictitia, dolia, keramia, pithoi) ve hala kullanılan ahşap fıçılar (cupaea). Ahşap fıçılar bir işlikte şarabın aşırı bolluğu esnasında yedek olarak kullanılırdı. Fıçıların Kelt uygarlığının en önemli buluşlarından biri olduğu tarihçiler tarafından kabul edilir. Keltler ile yaptığı savaş esnasında ilk kez Julius Caesar tarafından söz edilmiştir (MÖ. 1. yy. ortaları). İtalya’da bilhassa İsviçre ve Galya Cisalpina’daki (Kuzey İtalya) Keltler tarafından taşıma ve depolamada kullanılan ahşap fıçılardan Strabon’da da ksilinoipithoi (ağaç küpler) olarak söz edilir. Evlerden de büyük olan bu fıçıların taşımada değil depolamada kullanıldıkları görülmektedir. Varro’nun bahsettiği cupaea (kupa) şarabın mayalandırılıp dinlendirildiği ve mahzenlere yerleştirildiği kavlardan başka bir şey değildir. Bu büyük depo fıçılarından biri Pompei kazılarında bulunmuştur. İngiltere’de Reading Museim and Art Gallery’de muhafaza edilen büyük bir şarap fıçasının Pireneler’de yetişen beyaz çamdan yapılmış olduğu ve ardından da bir kuyunun iç kaplamasında kullanıldığı için günümüze kadar ulaştığı anlaşılmaktadır (Varro, 1979).



**Resim 12.**Antik çağda küplerin düzgün sıralar halinde yerleştirilmesi (URL-8)

Pişmiş toprak veya ahşap depolama küpleri büyük boyutlu ve çok geniş kaplardı. Çeper kalınlıkları 6-7 cm arasında ve 1.20 m çapa, 3.80 m. gövde çevresine ve 2 m. yüksekliğe sahipti. Bazı küplerin kapasitesi 8-11 hektolitreye ulaşırdı. Küplerinin her birinin pişmiş topraktan ağzı kenarına uyan bir kapağı bulunmaktadır (operculum). Küpler kapatıldıktan sonra kenarları katran ya da reçine ile sıvanırdı. Küplerin boyut ve formları şarabın kalitesini etkilemekteydi. Karınlı ve geniş ağızlılar tercih edilmemekte, küçük boyutlular daha çok tercih edilmekteydi. Ağız geniş olanlar saldırılara daha açık ve şarabı bozan dış etkilere daha çok açıktı. Küpler mahzende duvar boyunca düzgün sıralarla yerleştirilir ve şarap az alkollü, hafif, zayıf ise bölgenin ısı ve iklimine göre kum içine gömülürdü. Eğer şarap kaliteli ve güçlü ise küplerin gömülmesine gerek kalmazdı. Küpler karaağaç dallarından kesilen bir süpürge ile tüm pislik ve tortulardan arındırılarak devamlı süpürülür ve deniz suyu veya tuzlu su ile yıkanır (Doğer, 2004, :90).

Mayalanma aşamasında beliren karbonik asit nedeniyle mahzenlere önlem almadan girmek tehlikeli sonuçlar doğurabilirdi. Bu gazın ölümcül etkileri ve havadan ağır olduğundan kapların dibine toplanırdı. Plinius bu konuda şöyle bir uyarıda bulunmuştur: “*Fıçıların içinde oluşan tortunun gücü çok büyüktür. Bu tehlikeden kaçınmak için mahzene bir lamba asılır. Lamba sönerse içeri girmek tehlikeli ve risklidir.*”(Plinius, 1986):

Fıçılar ya da küpler içindeki şarap yüzeyinde kabarcıkların görülmemesi günlük tüketime uygun hale geldiğini gösterirdi.

### **3.2.3.Küplerin Açılması ve Tadım**

Şıra mayalanarak şaraba dönüştüğünde fıçıların ve küplerin açılma zamanının geldiği anlaşıldı. Helenler Anthesterion (Şubat-Mart) aylarının 11. günlerinde gerçekleşen bu olaya küplerin açılması (pithoigia) adı verirdi. Bu ay genel olarak ilkbahar bayramının başlangıcı olarak kabul edilir ve ilk şarabın tadımı (anthesteria) festivali adı altında kutlamalar yapılırdı. İlk ürün yalnızca gün batımında açılan tapınaklara armağan edilirdi. Romalılar ise bu bayramı Vinalia adı ile kutlardı. Fakat Roma takviminde Vinalia adıyla biri 23 Nisan'da diğeri 19 Ağustos'ta kutlanan iki bayram bulunmaktaydı. 23 Nisan'daki bayram (Vinaliarustica) kırlarda; 19 Ağustos'taki bayram (Vinaliapriora) kentlerde kutlanırdı. İki bayram da esasen fıçıların açılması ve ilk ürünün (calpar) tadım bayramıydı ve resmi törenle kutlanırdı. Tören Venüs tapınağında gerçekleştirilerek ilk ürün baş tanrı Jüpiter'e sunulmaktaydı. İlk ürün tanrılara sunulmadan hiç kimse şaraba dokunamazdı.

Genel olarak Romalıların şarabı mayalandırma aşamasından yaklaşık olarak 1 yıl sonra içme istekleri nedeniyle kentlerdeki Vanilia bayramının kutlanma tarihi olan 19 Ağustos tarihi olası görünmektedir.

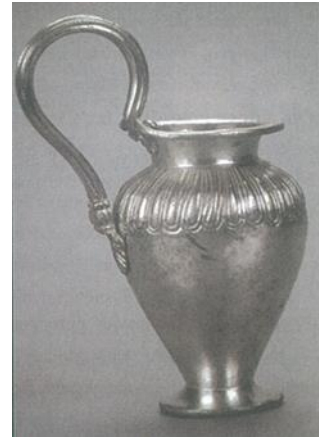


**Resim 13.**Ahşap şarap fıçısı. (URL-9)



**Resim 14.**Gümüş kepçe MÖ. 6.yy.

Kaynak: (Varro 1979, 93).



**Resim 15.**Gümüş Süzgeç ve Gümüş Şarap Kapları MÖ. 6.yy.

Kaynak: (Varro 1979, 94).



**Resim 16.**Üzüm presi. Attika üretimi bir Skyphos üzerinde. MÖ. 6.yy. sonu

Kaynak: (Doğer, 2004, :91).

### **3.2.4.Aktarma ve Süzme**

Mayalanmanın ardından oluşan şarabın berrak olmadığı gözlenebilir. Bundan dolayı şarap tortularından temizlenmesi için mayalandığı fıçı ya da küplerden başka kaplara aktarılırdı (diffundare). Varro'ya göre şarap tam bir yıl dinlendirilmeden aktarılmamalıydı. Başka bir görüşe göre de tortu şarabı beslerdi. Şarapçıların çoğu şaraplarını kış gündönümünden sonraki 7.gün bazıları da mayıs ayında güller açtığı anda aktarırdı. Aktarma işleminin karayel rüzgârının estiği zamanda yapılması durumunda şarap rüzgâra karşı çok duyarlı olduğundan şarabın sağlığı rüzgârın estiği yöne göre değişirdi. Genel olarak sıcak olan güney rüzgârı şarabı ılık hale getirirken kuzey rüzgârı ise tam tersi etkide bulunurdu (Varro, 1979).

Fıçı ve küplerin açılmasının ardından şarabın üzerinde ya da içinde yüzen atıklar kepçeler ile alınmaktaydı. Bunun ardından mayalanmada meydana gelen tortulardan arınması için diğer amphora veya küplere aktarılırken kumaştan, metal eleklerden ya da sepet süzgeçlerden geçirilerek süzülürdü (defecare). Genel olarak süzme işlemi için keten (saccus) kullanılırdı. Keten kumaştan geçirilen şaraba saccusvinarius adı verilirdi. Ayrıca lezzet duygusuna sahip gurmeler bilhassa yeni keten kumaşın şarapta bıraktığı tattan memnun değillerdi. Romalı doğa tarihçisi Plinius tarafından daha çok içmek için keten kumaştan geçirildiğinde daha az baş ağrısı yapan bir şarap elde edildiği düşünülürdü (Doğer, 2004 :92).

### **3.2.5.Durultma (Kolaj)**

Antik çağ şarap sanayisinde durultma daha çok yumurta akı, kan ve süt gibi albümin kökenli maddeler aracılığıyla yapılırdı. Bu maddeler bir yandan şarap içerisinde yüzen tüm parçacıkları toplarken bir yandan da dibe çöken çözülme-yen tuzların şarabın taneni ile birleşmesini sağlamaktaydı.

Horatius'a göre güvercin yumurtası iyi bir kolaydı; sarısı yabancı maddeleri alarak dibe çökerdi. Şaraptaki beyazlık için üç yumurta akı biraz tuzla karıştırılarak şaraba dökülürdü. Farklı görüşlere göre ise şaraplar için en iyi durulma maddesi zeytinyağı tortusuydu (Doğer, 2004 :92-93).

### **3.2.6.Karıştırma (Kupaj)**

Farklı kalitelerdeki iki ya da üç değişik şarap karşılıklı olarak birbirlerini tamamlama, hatalarını ortadan kaldırmak üzere karıştırılmalıydı. Plinius, Marsilyalıların çok kötü şarap

ürettiklerini belirtmiştir. Martialis'e göre ise tüccarlar bu şarabı diğer şaraplarla karıştırmak için satın alırdı. Bozdağ (Tmolos) Dağı'nın şarapları da kendi başlarına tüketilmek için değil diğer şarapların sertliğini gidermek amacıyla kullanılmaktaydı. Başa vuran, sert ve buruk Falernum şarabı daha az tatlı olan Sakız (Khios) şarabıyla karıştırılırdı (Doğer, 2004 :93).

### **3.3 Antik Çağ'da Anadolu'da Bağ ve Şarap**

Bağcılık ve şarap Antik Anadolu ve Helen yaşamında siyasal ve ekonomik ağırlığı bulunan önde gelen olgular arasındaydı. Suyun ardından en önemli içecek olan şarap üretimi ve ticareti ekonomik faaliyetler olarak Antik Çağ Yunanistan'da aristokrasinin yükselişi esnasında oldukça önemli bir role sahipti. Belirtilen dönemlerde aristokrat sınıfın geniş çiftliklerde zeytinyağı ve şarap üretmeleri köylülere göre zenginleşmelerine neden olmuştur. Yunanistan'da sınıfsal mücadelenin başlamasındaki ana etkenlerden biri de bu durum olmuştur (McGovern, 2009).

Antik Çağ döneminde Helenler beyaz ve pembe şarap ile kırmızı şarap yapmayı da bilmektedir. Belirtilen dönemde yüksek kalitedeki şaraplar ile sofr şarapları birbirinden farklı olarak hazırlanırdı. Genel kanı ise en iyi şarapların Khidos, Lemnos ve Thasos adalarında üretildiğiydi. Bunlara ek olarak sonraki dönemlerde ise Girit şarabı öne çıkan kaliteler arasında yer almıştır. İkinci kalite şaraplar ise ezilmiş üzümlerin posalarının su ile karıştırılması ile elde edilmektedir. Bu şarapların içine mayalandırıcı atılarak köylü kesim tarafından tüketilirdi. Şarap genellikle bal veya reçine ile hazırlanarak su ile karıştırılırdı. Bir ölçü şaraba dört ölçü su katılması zayıf; iki ölçü şaraba beş ölçü su katılması olağan; karışımın yarı yarıya olması ise şarabın güçlü olduğu anlamına gelmekteydi. Şaraba su katılmadan tüketilmesinin barbarca bir davranış olduğuna inanılırdı. Helenlerde suyla karıştırılmayan sek şarabın genel olarak Kuzey Yunanistan'da bulunan taşra halkı tarafından tüketildiği bilinmektedir. Şarabın bu şekilde tüketiminin erken ölüme veya deliliğe yol açacağına inanılırdı. Yunanistan'da hala şarap için kullanılan kelime olan 'krasi' [κρᾶσι] 'karışım' demektir ve kelimenin kökü Eski Çağ'da belirtilen bu kavramlara kadar uzanmaktadır (Lafli, 2017 :22).

Antik Çağ'daki şaraplar evlerdeki kraterlerde muhafaza edilirdi. Geleneğe göre bir kaba su konulduktan sonra üzerine şarabın eklenmesini gerektirdi. Belirtilen çağda genel olarak tatlı şaraplar tercih edilmekte ve şarabın tatlandırılması için deniz suyu ya da bal eklendiği

anlaşılmaktadır. Bunlara ek olarak şaraba çeşitli baharatlar, mermer tozu, kireç de katılırdı. Yemek eşliğinde içilen şarabın tüketiminden önce tanrılara bilhassa Dionysos’a dualar edilir, ardından şarap kâsesinden birkaç damla yere dökülür ve tanrıların adı anılarak şarap yudumlanırdı. Şarap tanrılara olan minnet ve şükran ifadesinin bir göstergesi olarak tüm toplantı ve eğlencelerin ana içeceği olmuştur. Helenler kahvaltılarını sabahları şaraba kattıkları bal ve baharat gibi malzemelerle tatlandırırdı. Sabahları şaraba banılan yulaf ekmeği de kahvaltı çeşitleri arasındaydı. Helenlerde şarap bazen içerisine yarpuz, kekik veya farklı baharatlar eklenerek sağlık alanında iyileştirici olarak da kullanılmaktaydı. Üzümün kanserden koruyucu, yardımcı, çekirdeğindeki kuersetinin kan yapımını sağlaması ve beyin hücrelerini koruması gibi etkileri bulunduğundan Antik Helen Roma hekimleri arasında bulunan Pergamonlu Klaudios Galenos, Gaius Plinius Secundus ve Kos (istanköy) adalı ünlü antik hekim Hippokrates’in şarabı çeşitli hastalıkların tedavisinde kullandıkları bilinir (Merianos, 2014).

Antik Helende tarımsal faaliyetlerin büyük bir bölümünü oluşturan şarap ve bağcılık inancı olarak Dionysos ile ilişkilendirilmiştir. Dionysos; bağların, şarabın, şarap yapımının ve içiminin, bilhassa su katılmadan içilen şarabın insanda oluşturduğu kendinden geçişin, ormanların, doğanın, meyve bahçelerinin, böğürtlen, çilek, kiraz, dut, incir, elma, üzüm gibi taneli meyvelerin, yabani otlar ve yabani hayvanların bilhassa kaplan, aslan, leopar, vaşak gibi yırtıcı kedilerin, taşkınlığın, şenliklerin hazzın, tragedya ve komedyaya oyunlarının ve oyunculuğun tanrısı olarak kabul edilmiştir (Noel, 1998 ; Stanilawski, 1975).

### **3.3.1 Başlangıç Dönemi**

Anadolu’da Neolitik iskânlardan yalnızca ikisinde üzüm çekirdeklerine rastlanmıştır. İlki Şanlıurfa- Hilvan NevaliÇori (MÖ. 8400-8200), ikincisi de Karaman-Canhasan köyü Canhasan III iskanıdır. Belirtilen dönemde asmanın kültüre alınmış olduğunu gösteren bir delil bulunmamıştır.

Kalkolitik dönemde ise (MÖ. 4800-3000) iskân görmüş höyük kazılarında (Oylumhöyük-Kilis Oylum köyü; Kurbanhöyük-Şanlıurfa-Cümcüme köyü; Korucutepe-Elâzığ-Aşağı İçme Köyü) ele geçen üzüm çekirdeklerinin çoğu yabani asma ürünü olmalarına rağmen Hassekhöyük’te (Şanlıurfa) asmanın kültüre alındığını gösteren üzüm çekirdeklerine rastlanmıştır.

Bu dönemde farklı kap türleri ile karşılaşmıştır. Bağcılık ve şarap üretiminin en azından kültürlenme yoluna giderek Anadolu'ya bu dönemde yayılmış olduğu söylenebilir. MÖ. 3.binin ikinci yarısından itibaren Orta Anadolu'da yaygın Hatti kültürüne ait Alacahöyük kral mezarlarında ölü hediyesi olarak ele geçen altından kadehler ve gaga ağızlı testiler belirtilen dönemde Anadolu'da şarabın bilhassa yönetici sınıflar arasında yaygın olarak kullanıldığının işaretlerinden biridir.



**Resim 17.**Alacahöyük (Çorum) kral mezarlarında bulunmuş altın şarap kadehi ve gaga ağızlı testi MÖ. 2250-2000

Kaynak: (Doğer, 2004, :156).

### 3.3.2 Hititlerde Şarap

Bağcılık Anadolu'da yazı ile birlikte en az 1500 yıllık olgunlaşmış bir üretim faaliyetidir. MÖ. 200'lü yıllarda Anadolu'da Asurlu tüccarların kullandıkları çivi yazılarından oluşan ticari belgelerde ilk defa bağbozumundan bahsedilmektedir. Kayseri civarındaki Kültepe'de (Kaniş-Karum) Koloni Çağı'ndaki (MÖ. 2000-1750) silindir biçimindeki mühür baskılarında tanrılara sunulan içki sahnelerinin olduğu görülmektedir. Bununla birlikte üzüm salkımı biçimindeki içki kaplarının gerek dinsel törenlerde gerekse de günlük hayatta kullanımının devam ettiği görülmektedir.

Hititlerde şarap, asma çubuğu ve bağ ile ilgili yasa ve yaptırımlar bulunmaktadır. Örnek vermek gerekirse Hititlerin tarım yaptıkları alanlara karşı verdikleri zararların tanzimiyle ilgili kanun maddeleri bulunmaktadır. Bu maddelere aşağıda yer verilmiştir:

1. “Eğer birisi bir çelik çalarsa, çalman çelikler 1 Gibeschser ise o zaman onları tekrar dikmeye ve bir şekel gümüş ödemeye mecburdur; eğer çalınan çelikler 2 Gibeschscher çelik ise, o zaman onları tekrar yeryüzüne dikmekle beraber 2 şekel gümüş vermek zorundadır.”

2. “Eğer bir kişi... koyunlarını bir bağa sokar ve yedirirse şayet o kişi komşu ise, bir kan için 10 şekel gümüş vererek borcunu ödemiş olur; şayet o kişi... ise, o zaman sadece 5 şekel gümüş verir”

3. “Eğer bir kişi (bağdan) asma... söküp alırsa, bunları alan adam... sahibine geri vermeye mecburdur.”

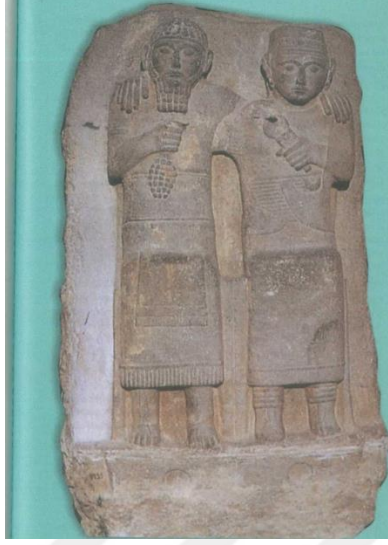
Çivi yazılı belgeler yalnızca tapınaklara ya da devlete değil bununla birlikte bireylere ait bağların varlığıyla ilgili bilgiler vermektedir. Hitit dini bayramları arasındaki bağ bozumu (üzüm koparma bayramı) bağcılığa verilen önemi göstermektedir. Hitit çivi yazılı metinlerde şarap, üzüm ve asma için aynı sözcük kullanılmakta ve şarabın (Hititçe okunuşu Viyana, Sümerce ideogram Gestin,) farklı tatlarından bahsedilmektedir. Hitit resmi yazışmalarında bağlarla ilgili uyarılar da bulunmaktadır. Örneğin Hitit kralı askeri valiye bir mektup göndermiş gecikme nedeniyle zarar görülmemesi için üzümlerin vaktinde kesilmelerini ve bağbozumu için yardım edilmesini istemiştir (Doğer, 2004 :158).



**Resim 18.**Konya-Karahöyükte bulunmuş üzüm salkımı şeklindeki bir lamba. İÖ 1750 sıraları. Asur Ticaret Kolonileri dönemi (URL-10)

Çivi yazılı belgelerden anlaşıldığı gibi Hititlerin inandıkları tanrıların insanlardan daha çok içki düşkünü olduğu görülmektedir. Hititlerin seramikleri incelendiğinde hayvan biçimindeki ritonların mükemmelliği ve gaga ağızlı testiler sanki tanrı tarafından şekillendirilmiş gibidir. Hititlerde kral ve kraliçelerin tanrıları karşısındaki görüntülerinin

olduğu sahnelerin birçoğundalibasyon (tanrıların karşısında yere ya da bir sunağa şarap dökölme töreni) yaptıkları tasvir edilmiştir.



**Resim 19.**Şarap tüccarı ve eşinin gömü taşı. MÖ. 700 Adana Müzesi.

Kaynak: (Doğer, 2004, :161).

Hitit İmparatorluğu'nun belgeleri incelendiğinde Anadolu'da şarap kenti veya şaraplık isminde bir iskândan söz edilmektedir. Kentin Klasik Çağda Lykia kenti olduğu düşünülmektedir.

Hititler, MS. 1200'lü yıllarda Deniz Kavimlerince yıkılmıştır. Yıkılıştan sonra Güney ve Güneydoğu Anadolu ile Orta Anadolu'nun aşağı kısımlarında beylikler halinde MÖ. 7.yy.'a kadar varlıklarını sürdürmüşlerdir. Çevredeki kültürlere de gerek tarımsal gerekse kültürel birikimlerini aktarmışlardır. MS. 8.yy.'da belirtilen küçük krallıklardan birine ait bölgelerde İvriz'de kaya kabartmasında, kemerinde kutsal orak taşıyan, ellerinde başak demetleri ve üzüm salkımları bulunan bereket tanrısı kimliğinde fırtına tanrısı Tarkhun/Sanda ve karşısında Tuwana beyi Urpalla (Warpalawa) tasvir edilmiştir. Tanrının başıyla kralın belinin ardında bulunan hiyeroglif yazılar çözülerek kralın "*ben küçük bir çocukken buraya asma fidanları dikmiştim, tanrı onları korudu, onlar şimdi üzüm veriyorlar*" dediği anlaşılmıştır (Doğer, 2004 :162).

### 3.3.3 Klasik Çağ'da Kilikya, Lykia, Pamphylia ve Karia'da Bağ ve Şarap

#### 3.3.3.1 Kilikia

Ksenophon'un dışında antik yazarlar ve arkeolojik belgeler arasında Kilikya şarabının Roma imparatorluk döneminden önce önemli bir ihraç ürünü olduğu hakkında bilgi bulunmamaktadır; fakat Helenistik dönemde Mısır'a Kilikya bölgesinden asma ithal edildiği bilinmektedir. MÖ. 4.yy.'ın başında ise Ksenophon "Anabasis-Onbinlerin Dönüşü" isimli eserde İran'a hareket eden kiralık bir Helen ordusuyla prens Kyros ovalık Kilikia'dan geçen ve 10 mil boyunca uzanan çok büyük ve geniş bir ovanın üzüm bağlarıyla çevrildiğini görmüştür.

Roma imparatorluğu döneminde bu bölge Girit ve Kuzey Afrika'yla birlikte antik dönemlerin güneşte kurutulmuş en iyi kuru üzümlerinden yapılan şaraplarıyla ünlü bölgesiydi. Bu şarabın kadınlara da serbest olduğu bilinir. Hekim Athenaeus ve Galenos'un "abates" olarak isimlendirdikleri bir çeşit Kilikia şarabı ise insan vücudunda boşaltım sistemini yumuşatıcı bir niteliğe sahiptir.

Aigai (Yumurtalık) (İskenderun Körfezinde bulunan denizci kent) önemli bir şarap üreticisi ve ihracatçısı konumundaydı. Satrap Datames'e (MÖ. 378-374) ait iki gümüş Tarros sikkesi ve dağlık Kilikia'da önemli kentler arasında bulunan Mallos ve Soloi-Diocaesarea sikkelerindeki üzüm salkımları üzerinde yerel şarap tanrıları bulunmaktadır.

Bölgede gerçekleştirilen yüzey araştırmalarında görülen işlikler genel olarak zeytinyağı ya da defne yağı üretimlerini gösterse de bazı atölyelerin üzümlerin ezilmesinde de kullanılmış olabileceği de ihtimal dâhilindedir.



**Resim 20.**Soloi sikkesinin arka yüzünde üzüm salkımı İÖ 385-350.

Kaynak: (Doğer, 2004, :175).

MS. 1 ve 2.yy.'a ait iki farklı tip (Agora M 54 ve Agora G 198), MS. 2-4.yy. arasına tarihlenen diğer bir tip (Agora G 199=Zemer 41) amphoranın yanında üretimi MS. 4.yy.'da başlayan ve 7.yy.'a kadar süren LR IA ve LR IB (Geç Roma Amphoraları) tipleri Doğu Akdeniz ürünlerine olan talep çerçevesinde özellikle 5.yy.'da doruk noktasına varan Kilikya şarap ticaretinin kanıtları arasında bulunmaktadır. Kilikya kıyı şeridinde yapılan yüzey araştırmaları sonucunda bu amphoraların atölyelerinin keşifleri ile sonuçlanmıştır. Özellikle Plinius'un da belirttiği üzere Roma döneminde Dağlık Kilikya bölgesinde başlayan ve MS. 4-5.yy.'larda yoğunlaşan bağcılık ve şarap üretiminin kıyılarda tespit edilen atölyelerin amphoraları ile ihraç edilmiş olmalıdır.

### **3.3.3.2 Lykia**

Bu bölge bağcılık ve şarapçılıkta ismini sadece Telmessos ile duyurmuştur. Plinius'a göre bu kentte ünlü bir likör bulunmaktaydı. Lykia'da ayrıca bağırsakları yumuşatan bir çeşit asmanın bulunduğu ifade edilmiştir. Roma İmparatorluğu'nun geç dönemlerinde (6.yy.) ise Myra'nın (Demre) İstanbul'daki Doğu Roma sarayına şarap gönderdiğine dair belgeler bulunmaktadır (Doğer, 2004 :175).

### **3.3.3.3.Pamphylia**

“Skybelites” şarabı bu bölgenin antik kaynaklarında rastlanan tek şaraptır. Plinius'a göre bu şaraptan “Galatia” olarak bahsedilmektedir. Fakat ona göre bu şarap bu bölgedeki “Skybela” çevresinde üretilmiş olmalıdır. “Strabon” çevresinde ise Pamphylia bölgesinin ünlü kentleri arasında olan Selge'nin bağcılığıyla ilgili bir atıf bulunmaktadır (Doğer, 2004 :175).

### **3.3.3.4 Karia**

*Herakleia Latmos:* İonia ve Karia sınırında Latmos Körfezi (Bafa Gölü) kıyısındaki bu kentte Athenaeus'a göre güzel kokulu ve sert bir şarap üretilirdi ve diğer şaraplar ile harman yapılmaya uygundu.

*Halikarnassosve Myndos:* Karia kıyısında MÖ. 9.yy.'da Dorlar tarafından kurulduğuna inanılan ve bundan dolayı Rodos ve Kos adalarındaki kentlerle birlikte DorHeksapolisi (Dor 6 Kent Birliği) içinde anılan Halikarnassos (Bodrum) ve komşusu Myndos (Gümüşlük) kentlerinin şarapları Athenaeus tarafından Deipnosophistai adlı kitabında aşağıdaki gibi tanıtılır:

*“Daha dikkatli bir şekilde deniz suyu katılan şaraplar baş ağrısına neden olmaz, bağırsakları yumuşatır, mideyi harekete geçirir, şişkinlik yapmaz ve sindirime yardım eder. Bu şaraplara örnekler Myndos ve Halikarnassos’dur”* (Athenaeus, 1951-1993)

**Knidos:** Helenistik dönemin en önemli üreticilerinden biri olan ve toprakları 21.yy.’ın Datça yarımadasını kapsayan Knidos’un şarabından söz eden antik kaynaklar arasında şarabının ve bağcılığının en üst düzeyde olduğu dönemden en azından 1 asır daha sonradır. Ayrıca kentin şarap üretiminin ve dolayısıyla da depolandıkları ve taşındıkları amphoraların üretimlerinin MÖ. 6.yy.’a dek erken tarihlere gittiği bilinmektedir. MÖ. 4.yy.’ın sonlarına kadar bağcılık ve şarap üretiminde önemli bir artış görülmeyen Knidos kent devleti Helenistik dönemin başlangıcından itibaren Doğu Akdeniz’de ekonominin, nüfus hareketlerinin ve deniz ticaretinin gelişmesiyle bağcılık ve şarap üretimine ağırlık vermiş, Akdeniz ve Karadeniz pazarında önemli bir yer edinmiştir. Şarap üretimine paralel olarak MÖ. 4.yy.’ın sonlarında başlayan ticari amphora üretimi bilinmeyen nedenlerden dolayı düşüşe geçtiği MÖ. 1.yy.’a kadar giderek yükselmiştir. 2 asır kadar süren bu üretim artışı MÖ. 3.yy.’ın başlarında nüfus artışı ve topraktan kopmaları neticesinde kentlere yığılan alt sınıfların kendi aralarında savaştan Helenistik kralların orduların gereksinimi ucuz şarap talebine bağlanmaktadır.



**Resim 21.**Eski Datça sırtlarında Helenistik dönem bağ terasları

Kaynak: (Athenaeus, 1951-1993, 124)

Helenistik dönemden itibaren antik yazarlar tarafından sürekli tekrarlanan Knidos şarabı, ucuzluğu ve tedavi edici özelliği ile üne kavuşmuştur. Athenaeus Knidos şarabı için *“besleyicidir, kan yapar ve bağırsakların kolay çalışmasını sağlar, fakat çok miktarda*

*içildiği zaman mideyi zayıflatır.”* (Athenaeus, 1951-1993) demiştir. Athenaeus filozof Khryssippos’un en iyi bağların Mısır Knidos’da olduğunu ifade etmiştir. Strabon ise Knidos’u tıbbi amaçlı şarap üreten kentler arasında sayarak şarabın kalitesini övmektedir. Plinius eserinde Knidos şarabına da değinmiştir.

Knidoslu bağcılar rekolteyi artırmak için Datça yarımadasının tarıma uygun olmayan engebeli arazilerinde muhtemelen köle emeği de kullanarak teraslar inşa edilmiştir. Yarımada’nın birçok yerine dağılmış ve özellikle Eski Datça, Reşadiye ve Hızırşah çevresindeki Antik dönem terasları da görülebilmektedir. 6-8 m uzunluğunda ince uzun arazi parçaları halinde eğime uygun düzenlenen bu teraslar yarımada üzerinde yaklaşık 3.700 hektarlık bir yer kaplamaktaydı. Tamamı olmasa bile en azından 1/3’ünün bağlara ayrıldığı bu teraslardan Knidos ekonomisine yılda 1.600.000 lt. şarap kazandırılmış olduğu düşünülmektedir.

Sikkelerinde üzüm sirkeleri bulunan Knidos kent devletinin bilhassa Helenistik dönemde çağın gereksinimlerine paralel olarak ucuz şaraba olan talepten faydalanarak diğer özelliklerinden ziyade ucuzluğu nedeniyle geniş bir coğrafyada tüketildiği ve satıldığı bilinmektedir. Hareketli ve küçük gemileriyle Knidosluların gerçekleştirdiği şarap ihracının, Atina Agorası ve İskenderiye’de elde edilen kanıtlar da değerlendirildiğinde Helenistik dönemde diğer şarap üreten yerlere kıyasla daha uzun sürdüğü ve Roma’nın Geç Cumhuriyet ve İmparatorluk dönemlerinde de devam ettiği görülmektedir (Doğer, 2004, :178).

*Rodos Karşıyakası (Bozburun ve Marmaris Yarımada’ları):* Helenistik dönem boyunca ekonomisinin büyük bir kısmını şarap ihracatının meydana getirdiği Rodos kent devletinin gerek adada gerekse egemenliğindeki Bozburun ve Marmaris yarımada’larındaki topraklarında bağcılık ve şarap üretimini devlet kontrolünde geliştirmiş ve düzenli bir kontrol mekanizmasıyla da denetlemiş olduğu anlaşılmaktadır. Knidos kent devletinin Datça yarımadasının engebeli arazilerinde gerçekleştirdiği teras bağcılığının Rodoslular tarafından da uygulandığı bilinmektedir. Bununla birlikte teras alanlarına yakın, taşıyıcı amphoraların üretim yerleri de tespit edilmiştir. Yarımada’ların farklı yerlerine dağılmış antik bağ terasları ile amphora üretim merkezleri yan yana görülmektedir. Örneğin Bozburun yarımadasının en önemli amphora üretim merkezi Marmaris’e bağlı Hisarönü köyü (Bybassos-Eirene) yakınında Çubucak mevkiinde bulunmaktadır. Orman içinde kalmış bağ terasları bugün de izlenebilen Hisarönü ve Orhaniye yöresindeki şarap üretimi

ve bağcılığın MÖ. 4.yy. sonlarında başladığı, MÖ. 275 yıllarından itibaren hızla gelişip büyüdüğü ve MÖ. 210 tarihlerine doğru ise yaklaşık olarak 80 yıllık bir faaliyetten sonra henüz bilinmeyen bir nedenden dolayı MS. 1. ve 2. yy. sonunda yeniden parlamak üzere söndüğü arkeolojik verilerle gözlenebilmektedir. Bu durum yalnızca Hisarönü-Orhaniye yöresiyle sınırlı olmayıp Marmaris yarımadasının diğer bölgelerinde de (Karaca-Naltaş ve Çamlıçınar Mevkiileri) görülür. Bu bölgelerde görülen MS. 1. ve 2.yy.'a tarihli ticari amphora atölyelerine ait kalıntıların bolluğu bu dönemdeki şarap ve bağcılık üretiminin Helenistik döneme nazaran daha yoğun gerçekleştiğini göstermektedir (Doğer, 2004 :179).



**Resim 22.**Rodos Karşıyakası'nda üretilen şarap amphorası (MÖ. 275-240).

Kaynak: (Doğer, 2004, :179).

Rodos şarabı Kos (İstanköy) şarabıyla birlikte ucuzluğu ve kendine özgü tadıyla özel şaraplar arasında değerlendirilirdi. Kos şarabı ile kıyaslandığında daha kaliteli olan Rodos şarabının Lesbos (Midilli) ve Khios (Sakız) şarabına göre daha düşük kalitede olduğu bilinmektedir. Rodoslu Timarkhidas'a göre içine az miktarda deniz suyu katılması ve tedavi edici özelliğe sahip olması Rodos şarabının ucuz olmasının nedenleri arasındadır. Likörüksü tadıyla "*thetalassomenoi*" veya "*vina salsa*" adıyla anılan Rodos şarabının yanında yazar Athenaeus adanın ünlü kuru üzümünden yapılan daha kaliteli bir tür tatlı şarabından (glukosoinos) söz etmektedir. Pompei'de ele geçen bir Geç Roma dönemi Rodos amphorası üzerindeki "*passumrhodium*" yazısı, yazarı doğrular niteliktedir. Fakat bu kaliteli sayılabilecek tatlı şarabın Rodos'un büyük miktarlarda ihraç ettiği ucuz şarap olduğunu iddia etmek güçtür.



**Resim 23.**Rodos Karşıyakası'nın (Bozburun ve Marmaris yarımada) en ünlü amphora üreticisi Hieroteles'in (MÖ. Yaklaşık 273-225) mührü.

Kaynak: (Doğer, 2004 :180).

### 3.4 Antik Çağ'da Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi

#### 3.4.1. Antik Dönem Fiziki Coğrafyası

Eski adı ile Kilikya (Çukurova) Hatay, Osmaniye, Mersin, Adana şehirlerini içine alan bölgeye verilen addır. Mezopotamya ve Suriye ile Anadolu arasındaki ulaşımı sağlayan Belen (Suriye kapısı) ile Sertavul ve Gülek (Kilikya kapıları) gibi önemli geçitleri sebebiyle bölge stratejik önem taşımakta ve bölgenin batı ve doğu kesimleri yüzey şekilleri açısından çeşitli farklılıklar göstermektedir. Helenler doğu kesimini CiliciaPedias (Ovalık Kilikya) batı kesimini CiliciaTracheia (Dağlık Kilikya) olarak adlandırmıştır.

Romalılar da Ovalık Kilikya bölgesine “Cilicia Campestris”, Dağlık Kilikya bölgesine ise “CiliciaAspera” adını vermiştir. Ovalık Kilikya, Mersin'den İskenderun Körfezine uzanan, Dağlık Kilikya ise Mersin Alanya arasında kalan kısımlardır. Bu iki Kilikya bölgesini Limonlu (Lamas) Çayı'nın birbirinden ayırdığı kabul edilmiştir.

Doğu Akdeniz'in en önemli kenti Roma dönemi boyunca İskenderiye (Alexandria) ile Asi Kıyısındaki Antiokheia Helenistik Dönemde kurulmuş (MÖ. 300) Antiokheia (Antiokheia ad Orontes) bölgesidir. Roma İmparatorluğu'nun doğu yakasındaki yönetim merkezi olan kent MS. 2.yy. itibariyle büyümeye ve gelişmeye başlamıştır. Fakat belirtilen bu büyüme istilalar, savaş ve doğal afetler nedeni ile 7.yy. ortalarında son bulmuştur. Levant'ın başlangıcında, Doğu Akdeniz'in kuzeydoğu köşesinde bulunan Antiokheia günümüzde Hatay ilindedir. Yapılan araştırmalar sonucunda zeytinyağı işlikleri, Hatay antik kent yayılım alanında ve Antinözü'ne bağlı Yunushanı Köyü'nü kapsayan Kuseyr Yaylası ile

Şenköy Beldesi Hanyolu köyünde tespit edilmiştir. Hatay bölgesindeki zeytinyağı üretimi ve yetiştiriciliği Asi Deltası ile Asi Vadisini içeren kıyı ovalarını çevreleyen yamaçlık ve tepelik alanlar ile Kuseyr yaylasında yoğunudur (Pamir, 2008 :77). Antiokheia bölgesi ile çevrelerde zeytinyağı ve üretimine dair 43 işlik bulunmuştur. Bu bölgelerde Kuseyr alanı ile 21 işlik kalıntısı en fazla işlik barındıran alanlar arasındadır. Bu bölgeler 21.yy.'da Hatay'ın en fazla zeytin üretiminde bulunan alanıdır (Pamir, 2008 :88).

Zeytinyağının yoğunluğu ve kullanım alanlarının çeşitli olması onun Antik Çağda en çok üretilen ürünlerin başında gelmesini sağlamıştır. Bu bitki ve üretimini kanıtlayan çok fazla sayıda arkeolojik bulgulara rastlanmıştır. Bununla birlikte Antik Çağ'da ithalat ve ihracatı da yapılmıştır. Kilikya ekonomisinde zeytin ve zeytinyağının her zaman ayrı bir önemi olmuştur. Hitit metinlerinden M.Ö. 2000-1200'lü yıllarda Anadolu'da Kilikya'da zeytincilik yapıldığı bilinmektedir (Ünsal, 2011, :38). İlkçağlardan beri Anadolu'da hüküm süren ve Anadolu'yu tanıyan kavimler arasında yalnızca Romalılar Kilikya bölgesinin doğal zenginliğini anlayabilmiş ve bunu ticarete dönüştürmeyi başarabilmiştir. Bu dönemde Romalılar tarafından madenler, dokuma, buğday, balık, kereste, zeytinyağı, şarap ve mermer ticareti yapılmıştır. İlk olarak zeytinyağı, üzüm ve üzümünden yapılan şarap, kereste ve buğday gibi farklı tüketim malları Roma'ya ihraç edilmekteydi. Amphoralarda şarap ve zeytinyağı nakledilirdi (Başoğlu, 2009 :24). Zeytinyağının dağıtım ve depolama yöntemlerini geliştiren Romalı tüccarlar, Akdeniz'in zeytinyağı piyasasını oluşturmuştur. Zeytinyağları amphoralara doldurularak deniz yoluyla tüketicilere ulaştırılırdı. Amphoraların kulplarının her birinde zeytinyağının vergisinin ödendiğini gösteren bir mühür, tüccarın adı ve zeytinyağının bölgesi bulunurdu (Ünsal, 2011 :28).

Bununla birlikte Antik Çağ'da Doğu Kilikya bölgesinin kıyılarından biri olan Korykos'ta zeytinyağı üretiminin yapıldığını gösteren çok sayıda arkeolojik ve epigrafik kanıtlar bulunmaktadır (Aşkın, 2008 :34). MÖ. 4.yy.'da uzanan Antik Korykos kentinin kalıntıları Mersin Erdemli yakınlarındadır. Korykos, dönemde Roma, Mısır ve Kıbrıs arasında önemli bir ticaret merkezi olmuştur. Kızkalesi ve karadaki İç Kale ticaret limanının göstergeleri olmuştur (Başoğlu, 2009 :25). Ayrıca Orta Dağlık Kilikya'daki Nagidos bölgesindeki kazılarda Korykos'un Helenistik dönemde amphora üretimine şahit olduğunu göstermektedir. Korykos'taki ticari amphora üretimi özellikle MÖ. 3.yy.'ın ilk yarısında önem kazanmıştır. Bu durumun şarap ve zeytinyağı üretimiyle ilgili olduğu söylenebilir. Amphoralarda en çok taşınan ürünler arasında şarap ve zeytinyağı bulunmaktadır. Kent sikkeleri üzerindeki betimler ise Kilikya'da Helenistik dönemde şarap ve zeytinyağı

üretiminin bir diğer önemli kanıtıdır. Mallos, Issos, Tarsus, Soloi gibi Kilikya kentlerinin Helenistik Dönem sikkelerinde zeytin yapraklarından oluşan çelenk ve üzüm salkımı gibi tasvirler yer almaktadır (Aşkın, 2008, :40).

Bir diğer araştırmada ise Sağlıklı Köyü'nde (Tarsus) zeytinyağı işliklerinin bulunduğu tespit edilmiştir. Gıncırak ve Sakızlıklı Mevkileri tarımsal ilişkilerin en yoğun olduğu yerler arasındadır. Sakızlıklı'da bir yapı içerisinde 2 adet zeytinyağı işliği tespit edilmiştir. Kilikya bölgesinde Antik Çağ'da çok sayıda atölye alanlarının bulunması ve şarap ve zeytinyağı ticaretini sağlayan amphora atölyelerinin sıklıkla çalışması önemli bir endüstri olduğunu kanıtlamaktadır (Tekocak ve Adıbelli, 2008 :54-56).

Dağlık ve Ovalık Kilikya'da yapılan araştırmalarda zeytin ve zeytinyağı ile ilgili kalıntılara rastlanmıştır. Domuztepe zeytinyağı atölyesinde ve Çiriş Tepe (Kozan, Pekmezci Köyü) zeytinyağı işlikleriyle farklı buluntulara rastlanmıştır. Kilikya'da farklı mekanlarda Elauissa Sebaste ve Korykos yakınlarında bulunan Çatıören ve Merdivenlikuyu mevkiinde, Kanytella, Kadyanya (Üzümlü) ve Tarsus Kırıt Cennet Obruğunun batı ağzında farklı buluntulara rastlanmıştır. Silifke çevresindeki araştırmalarda Akkale ve Işıkkale mevkiinde farklı buluntularla karşılaşmıştır. Bununla birlikte Karbelen ve Çukurbağ (Gökören) mevkiinde de işlikler bulunmuştur. Ayrıca Limonlu beldesi (Çettepesi mevki), Kültesir mevki, Baklaların Yıkığı mevki, Gölcük mevki ve IslataSıtı mevkiinde de farklı buluntular tespit edilmiştir. Bununla birlikte 2004 yılında Kilikya kıyısı denizaltı arkeolojik yüzey araştırmaları çerçevesinde, Erkut Arcak-Yılanlı Ada batığında Geç Roma dönemi amphoralarıyla Kelendiris Limanı'nın zeytinyağı ve şarap ticaretinde etkin olduğu ortaya çıkmıştır (Başoğlu, 2009 :47-58).

Mersin ilinden Akdeniz bölgesine paralel uzanan Toros'un etekleri delice adı verilen sık yabani zeytin ormanlarıyla çevrilidir. Erdemli-Silifke kıyılarından Antalya iline doğru gidildiğinde yani yabani zeytin ağaçlarına yani delicelere (*Oleauropeia*) rastlanabilir (Ünsal, 2011 :37). Sarı ulak denen cins Tarsus ve Adana'da, Tavşan yüreği cinsi de Fethiye'den Silifke'ye kadar geniş bir coğrafyada yetiştirilmiştir. Torosların güney ve kuzey çevrelerinde üzüm ve meyve bağlarının da yer aldığı çok geniş bitkilerin yetişmesine imkân veren topraklar bulunmaktadır. Akdeniz bölgesinde en eski zeytin ağacı Mersin ilinde Yumruktepe bölgesinde görülmüştür (Başoğlu, 2009 :43).

### 3.4.2.Zeytin'in Kökeni

Akdeniz dünyasında, Antik Çağ'da hayatın her alanına giren zeytinin arkeolojik veriler kapsamında yetiştirildiği bölgenin Akdeniz'in doğu kıyıları olan "Levant" olduğu ve en erken kültüre alındığını göstermektedir. Doğu Akdeniz bölgesinde Kalkolitik Çağ'da ilk defa yetiştirilmiş, Orta ve Geç Tunç çağlarda ise Levant'ın tamamında Kıbrıs, Girit ve Anadolu'da zeytin ve zeytinyağı üretimi yapılmış ve yaygınlaşmıştır (Pamir, 2008 :77).

Yabani zeytin ağacının kökü tarihten de eski olmakla birlikte anavatanının tam olarak neresi olduğu, yabani zeytin ağacının kaç bin yaşında olduğu konusunda da arkeologlar, tarihçiler ve arkeobotanikçiler arasında bir görüş birliğine varılamamıştır. İran, Suriye ve Anadolu, bazı araştırmacılara göre de Aşağı Mısır, Atlas Dağları, Kuzey Afrika ve Yunanistan'dır. Fakat yine de yabani zeytin ağacının kimler tarafından ilk kez nerede evcilleştirildiği ve nereden nereye nasıl yayıldığı hususunda farklı görüşler vardır (Başoğlu, 2009 :9).

Zeytinin ana yurdu ile ilgili farklı görüşler bulunsu da Anadolu'nun farklı bölgelerinde örneğin İzmir Çeşme'de ve daha kuzeyde Bursa, Balıkesir, Çanakkale'de zeytin ağaçlarının yer yer kendini göstermesi, Kuşadası ve Bafra yörelerinde zeytin ağaçlarının adeta ormana dönüşmesi, Aydın Çine, Batıda Muğla, Antalya ve İçel'de, Akdeniz'de Torosların eteklerinde kendi kendine yetişen ve çoğalan yabani zeytin ağaçları zeytinin ana yurdunun da Anadolu olabileceğini göstermektedir (Ünsal, 2011: 14). MÖ. 4.yy.'da yabani zeytin olan *oleaster*'in aşısı ile ehlileştirilmesi ile bir kültür bitkisi olan *sativa*'ya dönüştürülmesinin Güney Asya ve Doğu Akdeniz'de genel olarak Gaziantep-Adana'dan başlayarak İsrail, Lübnan, Suriye'ye inen Akdeniz kıyı şeridi ve hinterlandındabulunan Samiler tarafından gerçekleştirildiği sanılmaktadır (Ünsal, 2011: 14).

Güney Ön Asya zeytinin anavatanı olarak bilinmektedir. Belirtilen bölge 21.yy.'da Doğu Akdeniz ile Türkiye sınırları içerisindeki Kahramanmaraş, Gaziantep, Hatay çevresi olarak kabul edilir. Gen merkeziyle ilgili çeşitli görüşler bulunsu da *Oleauropea*'nın ana yurdunun Güneydoğu Anadolu özellikle Hatay, Maraş ve Mardin arasındaki bölge olduğu genel kabul görmektedir. Farklı bir görüş ise zeytinin MÖ. 3.yy.'da Suriye'de yetiştirildiğine dairdir. Zeytin ile ilgili farklı görüşler bulunsu da zeytinin MÖ. 4.yy.'da ilk defa Samiler tarafından ıslah edilerek kültür bitkisi haline getirildiği görüşü de yaygındır (Kaplan ve Arıhan, 2012 :2-3). Zeytinyağı üretimi ve kullanımı ise bu tarihten birkaç asır sonra gerçekleşmiştir. Tunç Çağı ve sonraki dönemlerde Akdeniz'de zeytinciliğin yaygın

hale geldiğini gösteren emareler arasında zeytin motifleri olan vazo ve duvar resimleri ile yağ presleri saklamada kullanılan kaplar bulunmaktadır. Bunlarla birlikte kazılar sonrasında elde edilen kalıntılar arasında zeytin çekirdekleri de bulunmaktadır (Ünsal, 2011 :15-16).

Zeytin ağacı için fazla zengin olmayan kireçli ve ılıman-sıcak topraklar uygundur. Kuraklık, aşırı ısı farklılığı ve don olayı zeytin ağacı için olumsuz koşullar arasındadır. Zeytinin bu özellikleri Akdeniz ikliminin bitkisi olduğunu göstermektedir (Başoğlu, 2009 :42). Zeytinin anavatanının Güneydoğu Anadolu'dan (Hatay, Maraş ve Mardin) İspanya, Yunanistan, Ege Adaları, Akdeniz ve Hazar havzasına yayıldığı tahmin edilmektedir (Küçükkömürler ve Ekmen, 2008 :811). Zeytinin ana vatanı Hatay, Güneydoğu Anadolu veya Suriye'dir. Sami kabileleri ve Fenikeliler aracılığı ile farklı coğrafi bölgelere yayılmıştır. Deniz ticaretinin gelişmesiyle Fenikeliler Yunanistan'a ve Ege Adalarına zeytinyağı ve zeytin ağacını götürmüştür (Demirözü, 2015).

Zeytin, 16.yy.'da Avrupa'dan okyanusları aşarak gelen misyonerler yolu ile Güney ve Kuzey Amerika'da yetiştirilmeye başlanmıştır. İspanyolların götördükleri zeytin fideleri önce Batı Hint Adalarına ardından da Amerika'ya ekildi. 16.yy.'ın ikinci yarısında Peru ve Meksika'ya; 19.yy.'ın ikinci yarısında ise İtalyan göçmenler yolu ile Arjantin, Şili ve Kaliforniya'dan Güney Afrika ve Avustralya'ya kadar geniş bir alanı kapsamıştır.

### **3.4.3.Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı**

Zeytin, Eski Ahit'e göre bolluk ve refahın bir sembolü olmaktadır, ayrıca kutsal kitapların tamamında yeniden doğuşun, arınmanın, aklın, bilgeliğin, refahın, zaferin, gururun, sağlığın, adaletin, bolluğun, kutsallığın yani kısaca insanlık için en önemli değer ve erdemlerin simgesidir. Dört kutsal kitapta da bulunan zeytin için Eski Ahit'teki efsaneler arasında Nuh peygamber ve tufan bulunmaktadır. Buna göre insanları yaratan tanrı onların yeryüzüne kötülük saçtıklarını görünce bir tufan ile onları cezalandırmaya karar verir. Tanrı, Nuh peygambere bir gemi yapmasını, kuşlardan erkek ve dişi yedişer, temiz her hayvandan erkek ve dişi yedişer, temiz olmayan her hayvandan erkek ve dişi yedişer tane almasını emreder. Büyük tufanın başlamasıyla Nuh peygamber ve gemide bulunan canlılar hariç olmak üzere yeryüzündeki her şey silinir. Tufanın durulması ile Nuh peygamber, bir güvercini güneşin battığı yere doğru suların çekilip çekilmediğini anlamak için geminin penceresinden salar. Güvercin geri döndüğünde ağzında yeni koparılmış bir zeytin yaprağı bulunmaktadır. Nuh peygamber suların o zaman çekildiğini anlar. Zeytin yaprağını ağzında

tutan güvercin o tarihten bu yana barışın, esenliğin, ümidin sembolü olur. Zeytin ağacı da tufanın yok edici gücüne dayandığından ölümsüzlüğün sembolü olarak kabul görür.

Farklı bir efsaneye göre de MÖ. 480 yılında savaşçıların korudukları zeytin ağacı Pers işgali esnasında Akropolisile yakılır. İşgalden sonra Akropolis'in yıkıntıları arasında kalan zeytin ağacı filizlenerek tekrar canlanır. Yunanistan'ın tamamına sürgünleri ekilir. Zeytin ağaçlarının tamamının Athena'nın yarattığı bu ilk zeytin ağacı yolu ile çoğaldıklarına inanılır. Hristiyanların Eski Ahit'i ve Tanah'ta yer alan, ilk olarak İbranice yazılan bir İncil kitabı olan Hâkimler Kitabı'nda adı geçen bir öyküye göre ağaçlar, kendilerine bir kral seçmek için önce zeytin ağacına başvururlar. Bahsedilen kaynakta bu durum şöyle geçmektedir: "Vaktiyle ağaçlar, kendilerine kral mesh etmek için gittiler ve zeytin ağacına dediler: Bize kral ol. Ve zeytin ağacı onlara dedi: Allah'ın ve insanın bende sena ettikleri (övdükleri) yağımı bırakayım ve ağaçlar üzerinde sallanmaya mı gideyim?" Ağaçlar zeytin ağacından "hayır" cevabını alınca asma ve incir ağacına gidip aynı teklifte bulunurlar. Asma ve incir de kral olmayı aynı nedenle reddeder. Hâkimler kitabındaki öyküye göre ağaçlar kendilerine kral olarak "kara çalı"yı seçerler. Anadolu'da en eski uygarlıklar arasında bulunan Hititlerde de zeytin yetiştirildiğine dair kanıtlara ulaşılmıştır. Yazılı belgeler ve arkeolojik buluntular çerçevesinde zeytinyağı üretimine dair bilgiler elde edilmiştir. Üretimin ne kadar yapıldığı ile ilgili yeterli bir bilgiye ulaşılamamıştır (Eğilmez, 2005 :24). Dönemde zeytinyağı üretimiyle birlikte ticaretinin de yaygın olduğu belirtilmektedir.

Hitit metinlerinde zeytinin önemi şu şekilde ifade edilmiştir: "*Nasıl zeytinin kalbinde yağ bulunuyorsa, Ana tanrıçanın da Hatti ülkesinin kralını, kraliçesini prenslerini ve Hatti ülkesinin insanlarını kalbinde ve ruhunda arkadaşça bulundurmasını dilemektedir*" (Güterbock, 1968 :66-67).

Farklı kültürlerde olduğu gibi Eski Mısır'da da kutsal kabul edilen zeytin ağacı tanrılara da sunulmuştur. Aydınlanmanın simgesi olarak zeytin dallarını Güneş Tanrısı Ra'ya sunan III.Ramses (MÖ. 1198-1166) düşüncelerini şöyle ifade etmiştir: "*Senin şehrin Heliopolis'i zeytin ağaçlarıyla süsledim. O zeytin ağaçları ki, meyvelerinden halis zeytinyağı elde edilir. Bu zeytinyağı, senin tapınağını aydınlatan kandilleri besleyen yağdır.* Güneş tanrısı Ra için yapılan tapınakların aydınlatılmasında ışık kaynağı olarak kullanılan zeytinyağı için Firavun III. Ramses özel zeytinlikler kurdu muştur (Ünsal, 2011 :20). MÖ. 1197-1165 yıllarında 2. Ramses döneminde Tanrı Ra Tapınağındaki (Eski Mısır-Heliopolis) bir

kitabeden de anlaşılacağı üzere zeytin ağaçlıkları Yeni İmparatorluk döneminde yaygın hale gelmiştir. Kitabeye göre kent çevresindeki zeytinliklerden saf yağ üretildiği ve kutsal olan sarayda bulunan lambaların yakılmasında kullanılan yağın Mısır'da en iyi yağ olduğu bilinmektedir (Başoğlu, 2009 :10). Bununla birlikte firavun mumyalarının boyunlarında zeytin dallarından kolyeler olduğu, Mısırlıların hiyerogliflerinde MÖ. 1354-1346 yıllarında daha 19 yaşında iken ölen firavunTutankamon'un zeytin dallarından örülen tacı giydiği bilinmektedir (Ünsal, 2011 :20) Farklı bir rivayete göre yaklaşık 6 bin yıl önce İsis (evlilik tanrıçası) Mısır halkına zeytin ağacının ürünlerinden yararlanmayı ve zeytin ağacı yetiştirmeyi öğretmiştir. İsis'in kutsal meyve olan zeytinin nasıl işleneceğini Eski Mısırlılara öğrettiği inancı yaygındı.

Kekrops'un kurmuş olduğu Atina'ya Athena adının verilmesinin tanrılar arasında gerçekleşen yarışma sonucu olduğuna inanılmaktadır. Athena ve Poseidon kurulan yeni kente kendi isimlerinin verilmesini istemektedir. Zeus'a göre ise kim insanlığa daha yararlı ve elverişli bir iş yaparsa Kekrops'un kurduğu kente onun adı verilmeliydi. Poseidon, deniz kenarında bulunan kaya ile üç dişli yabaya hızla vurduğunda azgın bir at belirir, bu at kişneyerek kaçmaya başlar. Athena ise elinde bulunan mızrağını yere dokundurarak dalları meyveler ile dolu gümüş renginde olan zeytin ağacını ortaya çıkarır. Simgesellik burada iki anlam taşımaktadır. İlk anlam, savaş arabalarının hareket etmesine yardımcı olan atların hiçbir zaman bir zeytin ağacı kadar yarar sağlayamayacağıdır. İkinci anlam ise zeytin barışın, at da savaşın simgesidir ve barış, savaşa üstün gelmektedir. Barışın, savaştan daha hayırlı olduğunu düşünen insanlar çoğunlukta idi. Yarışma için orada bulunan tanrıların tamamı Athena'yı alkışlamış ve kente onun adını vermişlerdir (Can, 1994 :48).

Zeytin ağacının altında doğmak Antik dönem inancına göre kutsal bir aileden gelmiş olmanın en önemli işaretlerinden biriydi. Bununla birlikte MÖ. 8.yy.'da yaşadığı düşünülen Anadolu'lu ozan Homeros'un destanlarında zeytinyağı ve zeytin ağacına ait benzetmeler ve zengin tasvirler bulunmaktadır. Antik dönem Anadolu ve Yunanistan'da zeytin ağacı yalnızca seçkin, asaletli, doğru, temiz ve iyi ahlaklı kimseler tarafından hasat edilebilirdi. Bu durum kavmin zeytine vermiş olduğu önemi ortaya koymaktadır (Göktaş, 1966 :2).

Olimpiyat ve Panathenaia oyunları Antik Çağ'ın en önemli spor yarışmaları arasında bulunmaktadır. Belirtilen oyunlarda zeytin dallarından yapılan taç yapma gelenekleri bulunmaktadır. Tanrıça Athena ile ilişkilendirilen Panathenaia oyunlarıdır. Heredot'a göre

Athena'nın zeytin ağaçları *moriae* olarak bilinmekte ve özel kanunlarla koruma altına alınmaktaydı. Athena'nın her dört yılda bir yapılan doğun günü yarışmalarında zeytin dallarından yapılan taçlar takılır, oyunda başarı gösteren atletlere ise zeytinlerden sıkılan yağların bulunduğu amphoralar verilirdi. Herakles'in bir hediyesi olarak kabul edilen Olimpiyat oyunlarındaki ödülleri ise Herakles'in Zeus tapınağının yanına dikmiş olduğu yabancı zeytin ağacı dalından yapılan taçlardan oluşurdu (Boynudelik ve Boynudelik, 2007: 11). MÖ. 639-539 yılları arasında yaşayan antik çağın güçlü siyaset adamı *Solon*'un kanunları arasında zeytin ağacının korunması ile ilgili yasa bulunmaktadır. Bu yasa dünyada zeytin ağacını koruyan ilk yasa olma özelliği göstermektedir. Bu yasaya göre zeytinliklerin her birinde yılda ikiden çok zeytin ağacının kesilmesine müsaade edilmezdi ve zeytinyağı dışındaki tarım ürünlerinin tamamının ihracatı yasaktı (Ünsal, 2011 :25).

### **3.4.4. Antik Dönemde Zeytinyağının Kullanımı ve Ticareti**

#### **3.4.4.1 Antik Dönemde Zeytinyağının Kullanımı**

Şöhret, barış ve servetin simgesi olan zeytine ait düzenlenen yarışmalarda yarışmanın kazananlarına zeytin çelenkleri verilmekteydi. Ünlü insanların başları zeytinyağı ile ovulmaktaydı. Kişiler, refah ve servetin zeytin aracılığıyla geldiğine inanırdı. Zeytinyağı, tüm bunlarla birlikte güzel kokulu yağ ve bir merhem olarak da kabul edilmekteydi (Schurchardt, 1997 :21).

Homeros destanlarındagöre antik dünyada yağ bilinmekle beraber bir besin olarak kullanılmazdı. O dönemlerde kahramanların yıkandıktan sonra vücutlarının yağ ile ovulduğu, parlatılıp yumuşatıldığı bilinmektedir. Deniz kıyısındaki Nausikaa'nın naaşı yağ ile ovulmuş, Akhilleus'un atının yelesine de zeytinyağı sürülmüştür. Zeus Tapınağı'nın arkasındaki bir kümenin ortasında kutsal sayılan zeytinin dallarından çelenkler bulunmaktaydı. Delphili kâhinlerin isteği üzerine Elisli kral İphitos, çelenk önerisinde bulunmuştur. İphitos'un, Olympia'da gizlenen ve uçuşan örümcek ağları (bereket ile bağlantılı görülen örümcek ağları yağmurun işareti olarak algılanırdı) arasında olduğu bilinen zeytin ağacını bulması istenmişti. Olympia'ya dönen İphitos, zeytin ağacını bularak çit ile çevirmiştir, zeytin bundan sonra güzel taçlarıyla ünlü *kotinos kallistephanos* ismi ile anılmıştır. Aristoteles'e göre olağanüstü olan bu durumda yaprakların üstü açık renkli olmakta ve yapraklar mersin gibi simetrik büyümekteydi. Festivallerden önce genç birinin altın bir orak yardımı ile yaprakları kesmesi bir gelenektir. Şampiyonluk yarışmalarının her

biri için bir dal kesilmektedir (Swaddling, 2000 :84). Kutsal kitaplarda bazı bölümlerde zeytin ağacından söz edilir. Kilise ve kralların kitaplarında da yağın sağlık açısından oldukça önemli bir noktada olduğundan bahsedilir (Blazquez,1997 :19).

Girit'in en önemli ihracat maddesi olan zeytinyağı yemeklik ve kandil yağı olmak üzere tasvirli ve orta büyüklükteki amphoralar ile nakledilirken, güzel kokulu pahalı merhem yağlar da süslü yassı şişeler aracılığıyla nakledilirdi (Schurchardt, 1997 :22).

Güneş tanrısı Ra'ya atfedilen ve III. Ramses'ten kalan belgelerde Helipolis'te bulunan zeytin ağaçlıklarından elde edilen yağın birinci sınıf olduğu ve Ra'nın tapınağında bulunan kandillerde kullanılması gerektiği tasvir edilmiştir. Firavun mezarlarında bulunan ve kaynak taşından yapılan yağın ise Mısır'da bulunan tapınaklarda zeytinyağının kullanım türüne dair bilgiler sunmaktadır. Mısır'da cenaze törenlerinde zeytin çelenklerinden yapılan kolyelerin takılması ve vücudun yağ ile ovulması gerekirdi. Belirtilen eserlerin Kahire Müzesi'nde sergilendiği bilinmektedir (Schurchardt, 1997 :22).

Dünyanın yedi harikalarından biri olan Phidias'ın ünlü Zeus heykelinin fildişi, altın ve zeytin ağacından yapıldığı görülmektedir. Heykelin başında zeytin çelengi bulunmaktadır. .Olympus'un nemli havasında fildişinin bozulmaması için heykel sürekli olarak zeytinyağı ile ovulmaktaydı (Schurchardt, 1997 :23). Zeytinyağı yemeklik olarak kullanılmadan önce refahın sembolü olmuş, yarışmalarda ödül olarak verilmiş, güzellik ve sağlığı ifade etmiş, arınma, kutsama, sunu, tapınma ve dini törenlerde kullanılmıştır (Başoğlu, 2009 :17).

Sporda da önemli bir yere sahip olan zeytinyağını atletler kaslarını esnek tutmak için sürekli olarak kullanırdı (Schurchardt, 1997, :23). Müsabaka öncesinde de güreşçiler adalelerini zeytinyağı ile ovarak ısıtmaktaydı. Yarışmacıların ödülleri kutsal ağacın zeytinlerinden sıkılan yağın bir amphorada sunulmasıyla verilirdi (Ünsal, 2011:27).

Kuzeyli halkların zeytinyağını yemeklerinde kullanmaya başlamaları oldukça uzun bir zaman almıştır. Kültürel süreç olarak zeytinyağının yemeklerde kullanılması uzun bir aradan sonra gerçekleşmiştir. Poseidonios, alışkın olmadıklarından Galyalıların da mutfaklarında zeytinyağını kullanmadıklarını belirtmiştir. Bu durumun Antik Anadolu ve Yunanistan için de geçerli olduğu söylenebilir (Hehn, 1993 :76).

Elaia ve Kotinos gibi isimlerle Atikalılar'ın evcil ve yabani zeytin ağaçlarını sınıflandırmaları ağacın ıslah edilme kültürünün yerleştiğini göstermektedir. Herodotos'un *Hemereselaies* (evcil zeytin) ve Pindaros'un ilahilerinden birinde *agrioselaies* (yabani

zeytin) demesi bunu doğrular niteliktedir. Suidas, zeytinyağının aydınlatmayı, zeytin ağacının ise ateşi beslediğini ifade etmiştir. Bu çerçevede zeytinyağı aydınlatma amacı ile kullanıldıktan sonra besin maddesi olarak kullanılmaya başlamıştır (Hehn, 1993 :82).

Yunanların cenaze törenlerinde sıklıkla kullanılan zeytinyağı, ölünün pahalı kaplar eşliğinde son yolculuğuna uğurlanmasında kullanılırdı. Dönemde soylu kadınlar da sayısız merhem ve kokulu yağ kullanmaktaydı. Kadınların güzellik ve vücut bakımlarını yaptıklarını gösteren kapların fazla olması Roma ve Yunanlıların ölüm törenlerinde görülmüştür. Bu gelenekler kokulu yağ ve merhem kap üretiminin hızla artmasını sağlamıştır. Merhemler ve güzel kokulu yağlar İlk Hristiyanlık döneminde Anadolu’da, Musevi Filistin’de, Yunanistan’da Yakın Doğu’da büyük bir öneme sahip olmuştur. Yağlar hastalarda ve Hristiyanlarda paskalya öncesi perşembe günleri yapılan kutsamalarda kullanılırdı. Ölüler, yeni doğanlar, evlenecek çiftler, hastalar, kutsal olan ve olmayan binalar, kurban taşları, rahip ve krallar zeytinyağı ile kutsanmaktaydı. Hristiyanlıkta yağlanmanın bir gelenek olduğu bilinmekte İsa’nın yağlanması da bu örnekler arasında bulunmaktadır. Nitekim Mesih ve İsa sözcükleri de yağlanmış anlamındadır (Schurchardt, 1997, :24).

Anadolu’nun güneyinde bulunan ve geçmişi erken Hristiyanlığa dayanan bir dini törenlerde zeytinyağı kullanılmaktaydı. Ermiş kişiler öldüklerinde içinde güzel kokulu yağlar bulunan taş lahitlerde gömülmekteydi. Süslü lahitlerde aralıklar bırakılmasının nedeni yağların tedavi edici olduğunun düşünülmesiydi. Aralıktan akıtılan yağlar gerektiğinde yeniden doldurulurdu. Bu aralıktan yağlar akıtılır. Gerektiğinde de yeniden doldurulurdu. Batı’daki adı Noel Baba olan Antalya Myra’daki Aziz Nikolas’da böyle bir lahite gömülmüştür. Antik Roma, Anadolu ve Helen dönemlerinden günümüze sayısız yağ kandilleri kalmış olup kandilin en eski örneklerinde yedi kollu olarak rastlanmıştır. Hz. Musa, tanrının isteğini yerine getirmek için içinde yalnızca en saf zeytinyağının bulunduğu bir kandil bulmuştur. MS. 70 yılında kandil Roma İmparatoru Titus tarafından Roma’ya götürülmüştür. Başka bir örnek de Athena heykelinin (Atina Akropolis Erechtheion) önünde sürekli yanan kandillerdir. Pausanias’ta bu lambanın MÖ. 5.yy.’da yaşayan Kallimachus tarafından altından yapıldığı belirtilmiştir. Lamba senede bir defa zeytinyağı ile doldurulmaktaydı. (Schurchardt, 1997, :25).

Fiziksel olarak zeytinyağı ve içsel olarak da şarabın insan vücuduna iyi geldiğini belirten Plinius’a göre ikisi de ağaçlardan elde edilmekle birlikte zeytinyağının yerinin çok farklı

olduğuna değinmektedir. Abderalı filozof Demokritos, “Sağlığımızı nasıl koruyabilir de yaşam süremizi uzatabiliriz?” sorusuna şöyle cevap vermiştir: “İçimizi balla, dışımızı zeytinyağıyla yağlayalım”. Uzun ve sağlıklı yaşayan Pollio Romilius, İmparator Augustus’un “Nasıl bu kadar dinç kalabildin?” sorusuna verdiği cevap da şöyledir: “İçsel olarak ballı şarapla, dışsal olarak da zeytinyağıyla (*intusmulsoforisoleo*)” diye cevap verir. 20.yy.’ın sonlarında zeytinyağı vücut bakımından öte sabun olarak kullanılmaya başlanmıştır. (Hehn, 1993 :90-91).

Romalılar’ın yemeklik olarak kullandıkları zeytinyağı bir tuvalet malzemesi olarak da kullanılmıştır (Göktaş, 1966 :3). MS. 638 yılında Kudüs’ü ele geçiren Arapların zeytinyağını aydınlatma aracı olarak kullandıkları bilinmektedir. Arap edebiyatının ünlü eserlerinden olan “Ali Baba ve Kırk Haramiler”de Ali Baba’nın evlatlıklarından olan Mercane, haramileri kızgın yağ ile yakmıştır. Bununla birlikte mağaranın aydınlatılması için yine zeytinyağından faydalanılmıştır (Ünsal, 2011 :21).

Ancak tüm bu bilgilere rağmen zeytinyağı üretimi ve yetiştiriciliği ile ilgili bilgilerin ve araştırmaların yetersiz kalabilmektedir. Çünkü ziraat ile ilgili yapılan çalışmaların yazıya aktarılması ancak Roma İmparatorluğunda yapılabilmekmiştir. (Rodriguez, 1997 :47).

#### **3.4.4.2 Antik Dönemde Zeytinyağının Ticareti**

Eski çağlardaki yağ ekonomileri ve zeytin yetiştirmenin iki açıdan incelenmesi gerekmektedir. İhracat için yaratılan artı kapasite ve toplumun gereksinimleri. Nakliyenin yapılma kolaylığı kapasiteyi etkilemektedir. Günümüze kadar gelebilen bilgilere göre zeytinyağı pazarlama ve üretimi ilk kez Filistin ve Suriye bölgelerinde başlamıştır. Elba (Kuzey Suriye-Halep civarı) kentindeki arşiv verileri ve bulgulara göre MÖ. 3.yy. ortalarında dikili zeytin ağaçları üçüncü sırayı almaktadır. MÖ. 250’lü yıllara ait belgelere göre de arazi içerisinde bulunan zeytin ağaçları sayılarak çizilmiştir. Bulunan belgelerden birinde 500, diğer belgede ise 1500 zeytin ağacının olduğu tarım alanlarından bahsedilmektedir. Farklı bir belgelere göre yüksek kalitedeki yağlar ve zeytinyağı çeşitlerinin diğer ülkelere ihraç edildiği anlaşılmaktadır. .MÖ. 2. bin ortalarında zeytinyağının miktar olarak arttığına dair verilere ulaşılmıştır. Bu bilgilere Mari, Ugari ve Alalakh arşivlerinde rastlanmıştır. Belgelerin çoğunda zeytinin bir ilaç olduğundan bahsedilmiştir. Ama Mari belgelerinde Halep’ten yapılan zeytinyağı ithalatından söz edilmektedir. Mari belgelerine göre zeytinyağı fiyatları, keten ve susam tohumu yağının fiyatından 2,5 kat, şarap fiyatlarından 5 kat daha pahalıdır (Rodriguez, 1997 :47). Babil

Kralı Nabukadnezar dönemindeki çivi yazılı tabletlerden de zeytinyağı ticaretinin önemi anlaşılmaktadır (Ünsal, 2011 :21).

Orta Anadolu'da Hitit bölgelerindeki bir ticaret merkezi olan Kaniş- Karum'da MÖ.2.bine ait bir Suriye belgesi bulunmuştur. Belgede Asur'un başkentine yerel bir tüccar tarafından verilen sipariş belgesi bulunmaktadır. Hanhum bölgesi de ikinci alternatif ithalat bölgesidir (Rodriguez, 1997 :48). Ugarit kenti arşivindeki MÖ. 13.yy. tarihli belgeler de şarapçılık ile kıyaslandığında zeytin yetiştiriciliğinin ikinci sırada bulunduğunu göstermektedir. Sarayın bazı hizmetlerin karşılığını zeytinyağı olarak verdiği ve saraya ait ödenen vergilerde zeytinyağı kullanıldığı belgelerden anlaşılmaktadır. Ayrıca Mısır, Kıbrıs ve Ugarit arasındaki zeytinyağı ticaretini işaret eden belgeler de önemli kanıtlar arasındadır (Rodriguez, 1997 :48).

Yaklaşık olarak günümüzden 5 bin yıl öncesine tarihlendirilen Geç Tunç Çağı dönemine ait Uluburun'da batan bir ticaret gemisinin büyük olasılıkla Ugarit bölgesinden Myken Sarayına yük taşıdığı sanılmaktadır. Doğu Akdeniz dolaylarından (Levant bölgesi) batıda Ege'ye doğru ilerlediği düşünülen Uluburun ticaret gemisinde (Yalçın, 2006, 21-22) bulunan arpa, buğday, çam fıstığı, badem, incir, nar kalıntılarından bazılarının ticaret amaçlı bazılarının da gemidekilerin gereksinimlerini karşılamak amacıyla taşındığı tahmin edilmektedir (Pulak, 1993 :376). MÖ. 14.yy.'ın ikinci yarısından itibaren geminin battığı ve o dönemlerde ticaretin hem deniz hem de kara yolu ile yapıldığı bilinmektedir. Arkeolojik araştırmalar sonucunda gemide bulunan amphoralarda zeytin kalıntılarına rastlanmıştır. Üç büyük Kıbrıs yapımı pişmiş toprak kaplarda çok miktarda zeytinyağı, nar çekirdeği, çam reçinesi ve boncuk olduğu tahmin edilmektedir (Yalçın, 2006 :23). Gemi batığında iki farklı çeşit yağ kandiline rastlanmıştır. Biri Suriye-Filistin üretimi diğeri ise Kıbrıs üretimi yağ kandilleridir (Hirschfeld, 2006 :107). Batıkta bulunan Kenan Ülkesi amphoralarındaki zeytinyağının büyük bir olasılıkla lüks mallar arasında olduğu düşünülmektedir (Pulak, 2006 :79). Uluburun gemisinde bulunan hazır ürünlerle birlikte küp, yağ kandili ve Kıbrıs yapımı kaplar bulunuyordu. Varış limanında bu kaplar aracılığıyla ithal olan bu ürünlerin taşındığı düşünülmektedir (Pulak, 2006 :81). İria Burnu Gemisi'nde de keramik malzemelerden yapılan amphoralar bulunmuştur. Bu amphoralar Kıbrıs tipli olup amphoralarda parfüm ve kokulu yağın taşındığı tahmin edilmektedir (Matthäus, 2006 :341).

MÖ. 3. Binyılın ilk çeyreğinde Girit Adasından zeytinyağı ihraç edildiği ve zeytin ağaçlarının bu amaçla özel olarak yetiştirildiği bilinmektedir. Knossos Sarayındaki kalıntılar arasında 75-100 ton yağ saklanabilen ve 2 metre yüksekliğindeki sayısız dev küplerin (pithos) olduğu depolar bulunmaktaydı. Zeytinyağının bol çıktığı Minos ihraç bölgelerinden biriydi. Bu bölge Yunanistan ve Afrika'ya da zeytin fidanları göndermekteydi. Amphoralar, Giritliler'in önemli bir satıcı ve tüketici olduğunu gösteriyordu. Bu amphoraların üzerinde yıldız biçiminde çiçek resimleri ve zeytin figürleri bulunmaktaydı. Bazı amphoralarda ise Eski Mısır'la olan yoğun ticaret sebebiyle hiyeroglif yazı ile zeytin ağaçları sembolize edilirdi. Kısaca Giritliler'in zeytinyağı ihracatından dolayı oldukça zenginleştiği söylenebilir. Fakat ekonominin tek bir ihraç ürününe bağlanması beraberinde bazı problemleri de getirebilir, aniden gerçekleşen bir savaş zeytinyağı ihracatını azaltabileceği gibi ithalatı da engelleyebilirdi (Ünsal 2011 :19).

Zeytinyağı ile ilgili Mısır'da çok fazla bilgi bulunmamaktadır (Rodriguez, 1997 :48). Mısır Antik Çağ'da zeytinyağı ihracatını Kartaca ve Kenan ülkesinden karşılamıştır. Ama Atina klasik dönemde Mısır'a büyük oranda zeytinyağı ihraç etmiştir. Bu ihracat Mısır ve Atina arasındaki ticaret ilişkisinin en erken örneklerini oluşturmaktadır (Alpözen vd., 1995 :29). MÖ. 1570-1345 yıllarındaki Mısır'da 18.Sülale'ye ait rölyef yegane örneği oluşturmaktadır. MÖ. 1197-1165 yılları arasında yaşayan Firavun 3. Ramses zeytin yetiştiriciliğinin artmasını sağlamıştır (Rodriguez,1997 :48). Amphoralara Mısır duvar hiyerogliflerinde de rastla. Amphoraların içinde nelerin bulunduğu da bu hiyerogliflerde vardır. Bunlar arasında baharat, buğday, kurutulmuş balık, zeytinyağı ve bal bulunmaktadır. Kıbrıs'taki Girne çevresinde batan bir geminin içerisindeki amphorada bademe rastlanmıştır (Alpözen, 1975, :5).

Zeytinyağı üretiminin Mikenler'deki durumu ile ilgili bilgiler de bulunmaktadır. Linear B tabletlerinde (MÖ. 13.yy.) hem ekilmiş hem de yabancı zeytin ağaçlarının kullanıldığı belirtilmiştir. Mallia Sarayı'nda bulunan mahzenlerde 23.000 lt zeytinyağının saklanabileceği yapılan hesaplamalarla ortaya konmuştur (Rodriguez, 1997, :48).

Akdeniz ticaretinin hâkimi olan Fenikeliler (MÖ. 1050) İspanyolların zeytin ile tanışmalarını sağlamıştır (Ünsal, 2011, :17). Zeytinyağı kullanımının Batı Akdeniz'e kadar uzanması, Güney İspanya ve Kuzey Afrika'da tanınması Fenikeliler; İtalya'da tanınması ise Yunanlılar aracılığı ile sağlanmıştır. Akdeniz uçları arasındaki bu ticari yakınlık da bu

zamanlarda başlamış ve zeytinyağı ülkeler arasında ticareti yapılan en lüks ürünlerden biri olmuştur (Rodriguez, 1997 :48).

Solon ve Klasik Yunan yasalarına göre Atina'da yalnızca zeytinyağı ithal edilebilirdi. Bu durum Atina kıyılarında yalnızca zeytin ağaçlarının istihdam ve yerleşim değil ticari değerler açısından da ne kadar önem taşıdığını göstermiştir. Atina zeytinyağı ihracı karşılığında hububat almaktaydı (Rodriguez, 1997 :49).

Ostia bölgesinde Antonius'dan kalma Torlana rölyefinde yağ ya da şarap yüklü amphoraların gemiden indirildiği görülür. Amphora yüklü iki gemi daha Ostia bölgesinde mozaikler ile resmedilmiştir. Pruva eğimli olup, köprüde iki saphı, yuvarlak, boğazlı amphoralara rastlanmaktadır. İspanya'dan Roma'ya Ostra yoluyla mineraller, tuzlu balık ve zeytinyağı ihraç edildiği halde Ostra'da İspanyol statükosunun olmaması ilginçtir (Martinez vd., 1997 :41).

Romalılar eski devirlerde de zeytinyağları ve yemeklik zeytini kalitelerine göre sınıflandırırdı. En pahalı yağ birinci sıkma elde edilen ve yağın çiçeği olarak adlandırılan *Olie Flos*'tur. *Oleumsequens* ise ikinci sıkma ile gelen ve daha ucuza satılan bir yağdır. *Cadacum* ise ağaçtan yere düşen zeytinlerden çıkarılan düşük kalitedeki yağa verilen isimdir. Romalı tüccarlar, zeytinyağı dağıtım ve depolama yöntemlerini geliştirerek Akdeniz'de zeytinyağı piyasasını ilk oluşturanlardır. Deniz yoluyla tüketiciye amphoralara doldurulan zeytinyağı ulaştırılırdı. Zeytinyağı yüklenen her amphorada verginin ödendiğini belirten mühür, tüccarın adı, zeytinyağı bölgesi ve üreticinin adı bulunurdu (Ünsal, 2011 :28).

Baetica'nın (Endülüs) MÖ. 2.yy. ortalarından itibaren Roma'ya zeytinyağı sağlayan ilk eyalet olduğu ve bundan dolayı Kuzey Afrika ile arasında rekabet olduğu ulaşılan belgelerle ortaya konmuştur. Roma İmparatorluğu zamanındaki Endülüs'te yağ ticareti ve üretimi konusunda yeterli sayıda kaynak bulunmaktadır. Endülüs yağı, amphoralarla İngiltere'den Mısır'a kadar Roma İmparatorluğunun tamamında dağıtılırdı. Ecija, Kordoba ve Sevilla arasında kalan üçgen bölge üretim merkezlerini oluşturuyordu. Yağın ihracında kullanılan boş amphoranın ağırlığı da üzerinde yazılıydı. Endülüs yağının taşındığı amphoralar boşaltıldıktan sonra Roma'da Monte Testaccio denilen bir bölgeye atılırdı. Monte Testaccio'ya sayısız Endülüs amphorasının atıldığı bilinmektedir (Rodriguez, 1997 :49).

Eski Tunç Çağı'nda ilk defa Mısır, Kıbrıs ve Anadolu arasında deniz ticareti Kilikya sayesinde başlamıştı (Mellink, 1989 :324). Hitit metinlerinden Anadolu'da MÖ. 2000-1200 yıllarında Kilikya Ovasında zeytincilik yapıldığı bilinmektedir (Ünsal, 2011 :38). Romalıların ticaretini yaptıkları ve keşfettikleri mallar arasında dokuma, buğday, balık, kereste, zeytinyağı, şarap, mermer ve çeşitli madenler bulunmaktadır. Belirtilen tüketim malları Kilikya için de geçerlidir. Üzüm, şarap kereste, buğday, zeytinyağı başta olmak üzere birçok tüketim malı Roma'ya ihraç edilirdi. Kilikya'nın reçineli meşhur şarabı başta olmak üzere zeytinyağı ve şarap amphoralar ile taşınırdı (Ünal-Girginer, 2007 :49).

Hititler, yağ ihtiyaçlarını Küçük Asya'nın güney kıyılarından sağlamışlardır. Gıda maddelerinin satışında uygulanan yasal tavan gereği ve Hititler'den kalan kil tabletlerde görüleceği üzere zeytinyağının fiyatı sade yağ fiyatının iki katı olarak belirlenmiştir. Urla bölgesinde 10.yy.'da kurulan antik Klazomenai kalıntıları arasında büyük ihtimalle MÖ. 6.yy.'dan kaldığı düşünülen bir işliğe rastlanmıştır (Ünsal, 2011 :38). İşlikteki ikinci kullanım evresi ilkinde göre boyut olarak daha geniştir. Bu çerçevede Arkaik döneme ait yağhanede kapasitesinin artırıldığı ve bu imalathanede donanımların tamamının kavranabildiği görülmektedir (Bakır-Ersoy, 1997 :67). Keşfedilen bu işliğin zeytin üretim kapasitesi ile deniz aşırı ülkelerde ve antik kentte yapılan kazılar sonucunda Klazomenai bölgesine has amphoraların çok sayıda bulunması yörenin kendi ihtiyaçlarını karşılamak ile ihracata da yöneldiğini gösterir. Erythrai (Çeşme-Ildırı) bölgesi önemli bir zeytinyağı ticaret ve üretim merkeziydi. Anadolu aracılığıyla gelen zeytinyağı, eski Anadolu'nun temel ve kökten ürünleri arasında bulunan badem ve şarap burada küçük gemiler ile Ege'nin diğer kıyılarına dağıtılmaktaydı (Ünal, 2000 :39; Ünal, 2007 :165; Ünsal, 2011:39)

Kilikya ekonomisinde zeytinyağı hep önemli bir noktada olmuştur. Mersin Erdemli civarlarında kalıntıları görülebilen antik Korykos kentinin kuruluşu MÖ. 4.yy.'a kadar uzanmaktadır. Korykos, belirtilen dönemde Romalıların Suriye yolu üzerindeydi ve Roma, Mısır, Kıbrıs ticaretinde önemli bir noktaya sahipti. Kıyıya yakın bir adacıkta bulunan Kızkalesi ve karadaki İç kale, bu kilit noktadaki ticaret limanının yapı kalıntılarının bulunduğu yerdir. Doğu Roma İmparatorluğunun Korykos'u geliştirmeye ve zeytinyağı ihracına önem verdikleri bilinmektedir. Araştırmalar Kızkalesi yakınlarında bulunan kanal ve sarnıçların zeytinyağının depolanması ve gemilere aktarılmasında kullanıldığını kanıtlar niteliktedir. Arkeologlara göre ise bu sistem yalnızca su depolama ve su vermek için kurulmuştur. (Ünsal, 2011 :40). Plinius, Dağlık Kilikya bölgesinde Roma döneminde başlayan, MS. 4-5.yy.'larda yoğunlaşan şarap üretiminin kıyılarda bulunan atölyelerde

Üretilen amphoralar aracılığıyla ihraç edildiğini belirtmiştir. Amphora örneklerinde yapılan analizler sonucunda amphoraların hem şarap hem de zeytinyağı ticaretinde kullanıldıkları sonucuna ulaşılmıştır (şenol-Kerem, 2000 :84).

### **3.4.5 Antik Dönemde Zeytinyağı Elde Etme Yöntemleri**

Zeytinyağı altın sıvı olarak bilinmektedir. Bu yağın elde edilmesinde dünya üzerinde kullanılan en eski sistem zeytinlerin önce ayakla ezilmesi ardından sıcak su ile yağının alınması şeklinde-dir. Zeytinler önce ezilir, ezilenler toplanıp sıkılır veya belirli bir kapta yoğunlaştırılır. Tarihin her döneminde bu uygulamalar sürmüş ve hala bu uygulamalar bazı bölgelerde devam etmektedir. İnsanlık, bu gelişmelerin ardından zeytini iki taş arasında ezmeye dayanan yöntemi bulmuştur. Bu yöntem yine az da olsa günümüzde uygulanmaktadır. Bu işlemler ilerleyen dönemlerde keşfedilen yeni modern tekniklerin temellerini oluşturması açısından önem taşımaktadır (Başoğlu, 2009 :26).

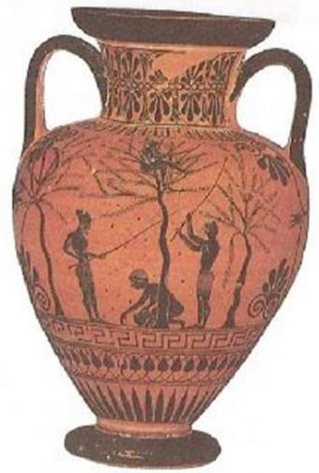
Zeytinyağının üretilmesinde temel olarak üç yöntem takip edilmektedir. Toplanan zeytinlerin sıkılması ilk yöntemdir. Bu işlem zeytinin etinin sıkılması ya da kabuğunun patlatılması yoluyla gerçekleştirilebilir. İkinci yöntem ise preslemektir. Bu işlemden sonra elde edilen hamurdan yağ çıkarılmaktadır. Son yöntem ise ayırma yöntemidir. Bu yöntemde yağın ilave edilen sudan, katı elementlerden ve bitkisel sulardan ayrılması sağlanmaktadır (Amouretti, 1997 :26).

Taşlar oyularak üretim için büyük kayalar oluşturulmuş, koni ya da yuvarlak biçimde ezme tekneler yapılmıştır. Ardından tokalar veya odun tokmaklarla zeytinler ezilmiştir. Bu işlemden sonra mermer veya andezitten yontulan silindir merdaneler yapılmıştır. İki kenarından delik açılan ve kimi zaman oluklu olan bu güçlü silindirler; demir çubuklar, kalın ipler veya ahşap tutamaklarla kaya bir havuz ya da ahşap bir çukur içinde hareket ettirilirdi. Düzenek, kendi etrafında ileri geri hareket ederek üzerinden geçtiği zeytin tanelerini parçalayarak ezmekteydi. Bahsedilen bu düzenek ile Roma Döneminde geniş bir yalağın ortasına konulan ahşap bir çubuk ya da eğri bir demir çevrilerek sağa sola hareket ettirilen kesik koni şeklindeki merdaneler İspanya ve Suriye’de kullanılmıştır. Bu teknik Çanakkale-Ayvacic’in Kozlu köyünde ve Kilis, Nizip ve Hatay’ın bazı köylerinde hala kullanılmaktadır (nsal, 2011 :146).

Bodrum'un Sualtı Arkeoloji Müzesi'nde farklı çeşitlerdeki amphoraların üzerinde zeytinyağının antik dönemdeki elde edilme biçimini anlatan resim ve canlandırmalar bulunmaktadır (Alpözen, 2006 :51).

#### 3.4.5.1. Zeytini Toplama Yöntemleri

İlk zirai araçların zeytinyağı üretmek için tasarlandığı tahmin edilmektedir. Mekanik olması zeytinyağı üretiminin en belirgin özelliğidir. Üretimin ilk aşaması toplanan zeytinlerin sıkılmasıdır (Amouretti, 1997 :26). Columella zeytin hasadı için aralık ayının başlangıcının uygun olduğunu belirtmiştir (Columella, 1969, XII, 52,1), Plinus'a göre ise zeytin hasadı için zeytinlerin siyaha dönmesi beklenmelidir. Palladius da Columella'ya katılarak en uygun zamanın aralık ayı olduğunu belirtir (Diler, 1993 :3). Olgunlaşmaya başlayan meyveler elle tek tek toplanarak vakit kaybetmeden preslenmelidir.



**Resim 24.**Zeytin hasadı, Attika vazosu M.Ö. 530 British Museum

Kaynak: (Ünsal, 2011, :21)



**Resim 25.** Zeytin hasadı, 2. yy.'a ait taban mozaïği

Kaynak: (Boynudelik ve Boynudelik, 2007).



**Resim 26.** Zeytin hasadı, Antimenes Ressamları, M.Ö 6. yy. siyah figürlü amphora, Antikensammlung, Berlin.

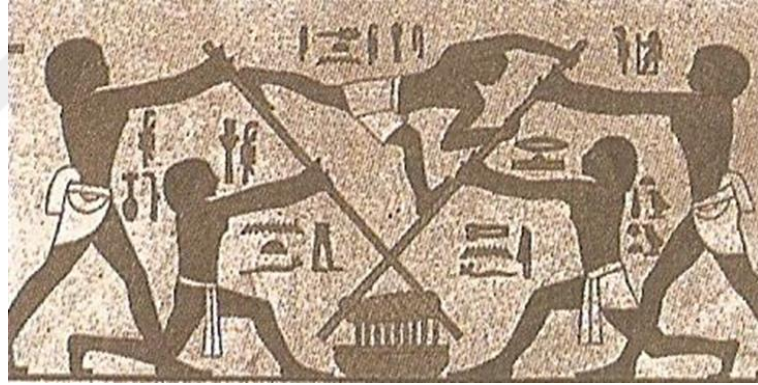
Kaynak: (Boynudelik ve Boynudelik, 2007).

Temizlik ve hızlılık temel koşullar arasında bulunmaktadır. Fakat belirtilen bölgelerde insan gücü, sermaye ve donanım yetersiz kalmaktadır. Bu narin yapılı meyveler sopalar aracılığıyla silkeleniyor veya daha kötüsü aşırı olgunlaşarak artık çürümeye yüz tuttıkları zaman kendi kendilerine yere dökülmesi beklenmekteydi. Bu durumdan şikâyetçi olan Plinius'a göre zeytinler yerde birikerek işlenecekleri yağhaneler henüz boşalmadan ekşimeye başlamaktaydı. Yağhanenin kusurlu yapılması nedeniyle de emek boşa harcanarak büyük miktarda yağ küspeler ile heba olmaktadır (Hehn, 1993 :90).

### 3.4.5.2. Zeytinyağı Elle Üretim Yöntemleri

Presleme olmadan yapılan üretimde zeytin suyla dolu olan bir kapta el ile sıkılırsa suyun yüzeyinde yağ tabakasının oluştuğu görülecektir. Sıcak su ve basit bir havan kullanarak bu tekniğin daha da geliştirilmesi mümkün olmaktadır. Dibek kullanılarak yapılan üretim böyle bir yöntemdir. Yağ üretimi, ilk sıkmanın ardından macunun ayak ile ezilmesiyle daha etkili olabilir. Ayırmanın daha kolay yapılabilmesi için işlemin ardından sıcak su eklenmektedir. 20.yy. Cezayir kabilelerinden birinde kadınlar tarafından uygulanan yöntemle oluşturulan Zit Uberrid yağı buna bir örnek oluşturmaktadır. (Amouretti, 1997 :27).

Ayak yardımıyla ezme ve sıkma yönteminde zeytinler öncelikle bir poşete yerleştirilir. Sonra da poşet sıkıştırılarak yağ dışarı çıkarılır. Bu yöntem Mısır'da bilinen bir yöntemdi. Yöntemin amacı da büyük ihtimalle bitkisel yağ olmakla birlikte büyük oranda şarap yapımında kullanılmasıydı. İspanya ve Venedik'te modern çağda bu sistem kullanılmış Korsika ve Türkiye'de ise hala kullanılmaktadır (Amouretti, 1997 :27).



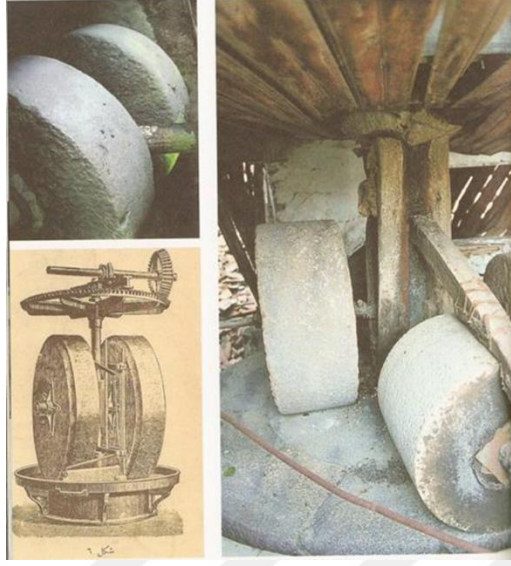
**Resim 27.**Eski Mısır'da zeytinyağı imalatı, ahşap duvar resmi.

Kaynak: (Ünsal, 2011 :150)

### 3.4.5.3 Pres Taşları

Pres taşları zamana paralel olarak ilerleme göstermiştir. Merdanelerin yerini hem havuza dik hem de kendi eksenleri etrafında dönen Eski Yunanlıların buluşu olan pres taşları almıştır. MÖ. 350 civarında havuz içerisinde veya geniş, derin bir dibek içerisinde dairesel olarak hareket ettirilen ve yukarıdan aşağı tekerlek gibi dönerek zeytini dibegin tabanı ve çeperlerinde ezerek hamura dönüştüren büyük bir diş prese geçilmiştir. Molaların

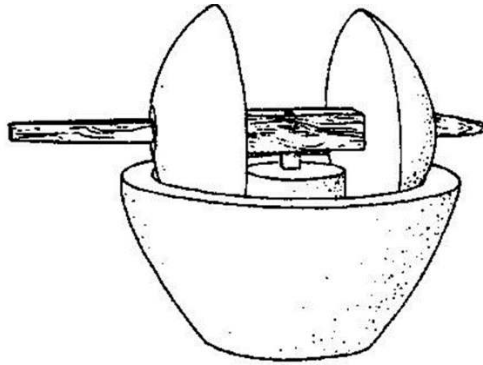
hareketinde büyüklüğüne bağlı olarak insan kolu veya öküz, deve, katır, at ya da eşek gücünden faydalanılırdı (Ünsal, 2011 :146-147).



**Resim 28.**Mola olearia örnekleri.

Kaynak: (Boynudelik ve Boynudelik, 2007).

Bronz Çağ döneminde tahta destek çerçevelerin kullanıldığı ya da el ile itilen taş silindirlere rastlanmıştır. Bu silindirler bir hayvan yardımıyla döndürülen silindir örnekleri arasında bulunmaktadır. İşlem mekanizmasında kullanılan ilk döner hareketli olması dik açılı pres taşının keşfedilmesi açısından önem taşımaktadır. Bunlara ait en eski kalıntılar MÖ. 4.yy. tarihli Kuzey Yunanistan'daki Olintus şehrine aittir. MÖ. 2.yy.'da Cato'nun tarif ettiği bu makineler trapetuma benzemektedir. Trapetumlar da elle hareket ettirilirdi.



**Resim 29.**Trapetum örneği (URL-11)

Dik açılı pres taşlarından olan mola olearialar bir ya da iki taşla sahip olup Roma İmparatorluk döneminde sıklıkla kullanılan pres taşlarından biridir. Bu pres taşları zeytinleri dibegin tabanında ve kenarında ezmektedir (Amouretti, 1997 :27).

Trapetum zeytin çekirdeğini öğütemediğinden Romalılar'ın ardından önemini yitirmeye başlamıştır. Buna karşın mola olearia ise giderek yaygınlaşmıştır. Bu gelişmelerin ardından bir, iki, üç, dört taşlı presler kullanılmaya başlanmıştır. Sonraki dönemlerdeyse hayvan ya da insan gücüyle çalışan preslerden elektrik, buhar ve su enerjisi ile çalışan preslere geçilse de eski yöntemler de kullanılmaya devam etmiştir. Örnek vermek gerekirse Anadolu'da "torku" adı verilen trapetumlar yakın bir tarihe kadar kullanılmaya devam ediliyordu (Ünsal, 2011: 147). Teknoloji ilerlemeyi sürdürse de bireyler zeytin üretimlerinde geleneklerine bağlı kalmayı tercih edebilmektedir.

#### 3.4.5.4. Zeytinin Etinden Yağ Çıkarılması / Zeytinin Preslenmesi Yöntemi

Zeytinin sıkılması büyük taşların yardımıyla olabileceği gibi hamurun bez bir torba veya çuval içerisine konulup belirli aralıklarla üzerine sıcak su döküldükten sonra ayakla ezilmesi aracılığıyla da gerçekleşebilir. Çuval şeklindeki kumaşlar da böylece filtre görevi görürler.



**Resim 30.**Antik Çağda zeytinin preslenmesini konu edilmiş mozaik.

Kaynak: (Boynudelik ve Boynudelik, 2007).

İki ucu sıruk arasına halkalar ile tutturulup sabitlenen zeytin macununun uçlardan birine bağlı ortası delik bir ahşap topun arasından uzun bir çubuğun insanlar tarafından ekseni etrafında döndürülerek sıkılması da Eski Mısır'da yaygın olarak kullanılan yöntemlerden biri olmuştur. Yöntem daha sonra üretilecek olan mangelere kaynak olması itibarıyla önemlidir. İbraniler eski dönemlerde üst üste yığdıkları torbaları basit denge ağırlıklı kaldıraçlar ile baskılamışlardır. Büyük bir duvar veya kaya oyuklarına sabitlenen 10-15 m

uzunluğundaki ahşap direktan baskı kolunun diğer ucuna taşlar yardımı ile verilen karşı ağırlık ile üst üste konan zeytin hamuru torbaları üzerine basınç uygulanmaktadır. İbraniler'in yöntemine göre Fenikeliler'in kamalı ahşap presleri daha gelişmiş bir yöntemdir (Ünsal, 2011, 147 :148).

Genel olarak incelendiğinde taşların direklere asılmasından bu yana makineye geçildiği söylenebilir. Zeytinyağı presleri uygulanan basınç tipine göre aşağıdaki gibi sınıflandırılabilir:

- Kamalı Pres
- Direkli Pres- Tek Denge Ağırlığına Sahip
- Sabit Vinçli
- Denge Ağırlığında Vinçli
- Denge Ağırlığında Vidalı
- Doğrudan, çift ve tek vidalı presler

Yukarıda belirtilen türlerin tamamı yakın tarihe kadar bilinmektedir. Belirtilen teknikler Roma İmparatorluğunda taleplerin artmasına paralel olarak Akdeniz'in tamamına yayılmıştır. Sıkıştırma esnasında basıncın yarattığı risk bu makinelerde önemli bir mekanik sorundur. Bölgelere göre sistemdeki farklılıklar değişmektedir. İtalya'da oldukça derine yerleştirilen direkler üretim sisteminin bir parçasıydı. Latinler tahta direkler kullanmaktaydı. Dalmaçya ve Kıbrıs'ta ise taş direkler kullanılırdı. Cudi ve Lübnan'da mağara tipi yağ presi tercih edildiğinde rezistans daha büyük olmaktaydı (Amouretti, 1997 :2).

Pompei'de, kamalı preslere rastlanmıştır. Bu presler genel olarak zeytinyağının parfüm olarak üretilmesinde kullanılmaktaydı. Vida takılması büyük emniyet ve daha az iş anlamına gelmekteydi. Bu sistemin Orta Çağ'da yaygın olarak kullanıldığı söylenebilir. Daha sonra sistem geliştirilerek miller kullanılmış ve bu yöntemle büyük uçlu pres denilmiştir (Amouretti, 1997 :28).

Teknik gelişim ve sistemsel farklılıklar antik dönemde de sürmüştür. Presleme yönteminde yararlanılan baskı kolunun vidanın ortaya çıkmasına kadar ezme sistemlerinde büyük farklılıklar görülmemiştir. Önce insan ve kalas ardından hayvan gücünden faydalanılmış, daha sonra metal vidalardan meydana gelen mengeneler kullanılmıştır. Mengenelerin

kullanılması ile çeşitlilik hızla artmaya başlamıştır. Vinçli, makaralı, kamasız, kamalı gibi (Başoğlu, 2009 :35).

### **3.5 Şarap, Zeytinyağı Ticareti ve Üretimin Önemi**

Zeytin, Antik Dönem’de özellikle Akdeniz toplumlarının yoğun bir şekilde tarımını yaptığı önemli zirai ürünlerin başında gelmektedir. Onu değerli kılan asıl şey ise, meyvesinden elde edilen zeytinyağıdır. Bu ürün, Akdeniz toplumlarının kültürlerine o kadar etki etmiştir ki sosyal yaşamdan dine kadar birçok alanda kendine yer bulmuştur. Zeytinyağı, sağlık alanından, kozmetiğe, aydınlatmadan, yarışmalarda ödül olarak verilmesine dek birçok alanda yoğun olarak kullanılmıştır. Bu kadar yoğun kullanımı ticareti de hareketlendirmiş ve her bölgenin zeytinyağı, Akdeniz coğrafyasının çeşitli yerlerine dağılmıştır (Tsouchtidi, 2007 :12-23)

Akdeniz’de binlerce yıldır çeşitli yöntemlerle elde edilmiş olan zeytinyağı modern çağda da üretilmeye devam etmektedir. Türkiye, Akdeniz’e kıyısı olan ve ağırlıklı olarak Akdeniz iklimine sahip bir bölge olduğu için zeytin yetiştirilmesine ve zeytinyağı elde etmek için uygundur. Günümüzde İspanya, İtalya, Yunanistan ve Kuzey Afrika ile önemli zeytinyağı üreticilerinden biri olan Türkiye’nin, yapılan araştırmalarla özellikle güney kıyılarında Antik Dönemde de yoğun olarak zeytinyağı üretildiği tespit edilmiştir. Bu bölgelerin başında, İzmir, Muğla, Antalya, Mersin ve Adana illerini kapsayan, Antik Dönem’deki Kilikia, Lykia, Pamphylia, Karia ve Ionia bölgeleri gelmektedir. Yapılan araştırmalar sonucu, bu bölgelerde özellikle Hellenistik Dönem’den Geç Antik Çağ’a kadar zeytinyağı üretimi yapıldığı anlaşılmıştır. Tespit edilen birçok yapılanma örneği, bizlere Antik Dönemde hangi yollarla zeytinyağı üretildiğini göstermiştir (İleri, 2019 :534).

Arkaik Çağın başına kadar Antik Anadolu ve Yunanistan’da zeytin yetiştiriciliği etkin bir rol oynamamıştır. Fakat çağın ortalarına gelindiğinde Attika’da üretim hızla artmaya başlamıştır. Artış Helenistik ve Klasik dönemde de devam etmiştir. Zeytin yetiştiriciliğinin Roma’ya yayılması Güney İtalya’daki koloni kentleri ile sağlanmıştır. Böylece Roma MÖ. 1.yy. itibariyle zeytin ihracatını gerçekleştirmiştir. Zeytin ve zeytinyağı üretimine dair ilk bilgi ulaştıran ana kaynaklar Theoprostos ve Ksenophon olmuştur. Theoprostos zeytin üretimi, zeytin üretiminde verim alınabilmesi için yapılması gereken gübreleme, çapalama ve budamadan bahsederken Ksenophon zeytinin ekimi ve aşılması gibi konularda bilgi

aktarmıştır. Ayrıca Theoprostos zeytin ağacının 200 yıl kadar yaşayabildiğine dair önemli bir bilgi de aktarmıştır. (Özdizbay, 2004 :23-24). Antik Çağın güçlü siyaset adamlarından olan Solon (M.Ö. 639-559)'un yasaları arasında zeytin ağacının korunması da bulunmaktadır. Bu yasa zeytin ağacının dünyada ilk kez korunmasını içeren yasadır. Yasaya göre ikiden fazla zeytin ağacı kesilemezdi. Bununla birlikte Solon zeytinyağının dışındaki tüm tarım ürünlerinin ihraç edilmesini yasaklamıştır (Ünsal, 2011:25).

Anadolu ve Helen kolonileri aracılığıyla şarap Batı'ya yayılmış Akdeniz deniz ticaretinde önemli bir rol oynayarak Roma İmparatorluğu'nun temel içeceklerinden biri olmuştur.

Üzüm de zeytin gibi bir Akdeniz bitkisidir. Üzümün, Neolitik Dönemin sonlarından itibaren Ortadoğu'da üretilmiş olduğuna dair bulgular ortaya çıkmıştır. Polen ve üzüm çekirdeklerine dair bu analizler asmanın bir kültür bitkisi olarak MÖ. 6.bin civarından başlayarak üretildiğini göstermektedir (Estreicher, 2006 :3-4).

Batı İran'da Zagrosların kuzeyinde bulunan Hacı Firuz Tepe'de M.Ö. 5400-5000 tarihlerine ait bulgular üzüm şarabı ile ilgili en eski kimyasal doğrulamalardır (Curtis 2001 :73, 184; McGovern vd., 1996 :480-481). Godin Tepe yerleşiminde bir kap içerisinde korunan şarap kalıntısı da bölgedeki bir diğer kanıttır. Yapılan analizlere göre bu bulgular MÖ. 3500-3100 arasına tarihlendirilmektedir (Badler 2003 :45-53).

Arkeolojik bulgulara göre bitkinin yayılımında merkez konumunda olan Ortadoğu'da şarap üretiminin başladığı, asma yetiştiriciliğinin de özellikle Erken Bronz Çağ itibarıyla arttığı kanıtlanmıştır. MÖ. 3000'li yılların ikinci yarısında Mısır hiyerogliflerinde bağbozumu sahnelerinin olması şarap üretimine işaret ederken Filistin'in Tell Taanek bölgesinde de şarap üretimine dair buluntulara rastlanmıştır (Aydınoglu 2009 :17). Üzümün Akdeniz ve Ege dünyasına Anadolu üzerinden yayıldığı düşünülmektedir. Üzüm, şarap üretiminin başlaması ile önem kazanmaya başlamıştır (Curtis 2001 :74). Üretiminde belirli aşamaların gerektiği bu ürünün ilk olarak nerede, nasıl ve ne zaman gerçekleştiğine dair oldukça kısıtlı veri bulunmaktadır (McGovern, 2009 :3-4). Paleolitik Dönem'de Kafkasya ya da Yukarı Mezopotamya'da (Doğu Anadolu) üzüm veya buna benzer şekerli bir gıdanın ahşap bir kapta tüketilerek bekletildiği ve zaman içerisinde fermantasyonun denetlenerek alkollü içecek üretildiği düşünülmektedir (McGovern, 2009 :11-18).

Zeytinyağının da tanrılara sunulan kutsal bir sıvı ve tanrıların bir simgesi olmasının dışında ilaç ve kozmetik yapımında, yiyecek ve içeceklerde sıklıkla kullanılıyor olması, talebin artmasıyla birlikte üretiminin de artmasını sağlamıştır (McGovern 2009 :6-7). MÖ. 1000

civarındada şarap ticari bir ürün haline gelmeye başlamıştır. Özellikle Anadolu kıyılarında yoğun bir şarap ticareti ve üretiminin yapıldığı arkeolojik bulgular ile ortaya konmuştur (Zohary vd., 2012 :5). Erken dönemlerde de büyük imparatorluklar, rahip krallar veya feodal beyler de zeytinyağı gibi şarap üzerinde hak iddia etmiştir. Bundan dolayı bu ürünler küçük yerleşimlerin bey konutunda saklanırken büyük devletlerin saraylarında muhafaza edilmekteydi. Anadolu’da bunun farklı örnekleri bulunmaktadır. Örnek olarak Hitit ve Anadolu kentlerinde yüzbinlerce litre kapasiteli şarap depoları bulunmuştur. Depolanan ürünün etrafında erken dönemlerden itibaren bir kültür gelişmiş olmasını bu merkezdeki depoların tapınak komplekslerinin birer ögesi olarak konumlanmaları kanıtlamaktadır (Çilingiroğlu 2008 :341; Klengel-Brandt, 1975 :184).

Roma ve Helenistik dönemlerinde de çoğunlukla yönetimin kontrolünde olan ve en önemli dış satım ürünleri arasında bulunan şarabın serbest tüccarlar tarafından da ticareti yapılmaktadır. Şarap, Doğu Roma döneminde dini motiflerden biri olarak kabul edilmiş, ticari faaliyetlerin yürütülmesi ve üzüm bağlarının yetiştirilmesi kilisenin kontrolü altında yapılmıştır. Şarap üretimi Antik dönemde günümüzde olduğu gibi toplama, presleme ve fermantasyon aşamalarından oluşmakta olduğu görülmektedir (Frankel, 1999 :41-43).

Fenikeliler ve Helenler MÖ. 1000’li yıllarda Doğu Akdeniz ticaretinin öne çıkan uygarlıkları arasındadır. Bağcılık kültürünü Akdeniz bölgesinin batısına yani Fransa, İspanya, Güney İtalya, Sicilya ve Kuzey Afrika’ya taşımışlardır. İtalya için “şarap memleketi” tabirini kullanan da tarihçi Heredotos’tur (Cemeroğlu, 1982). Roma dönemi İtalya’sının bağcılığının gelişmesinde Helenler, Kartacalılar ve Etruskler’den geliştirilen tarımsal uygulamaların payı büyüktür. Belirtilen dönemde İtalya tipi amphoralarda tipolojik bir standartlaşma ön plana çıkmıştır. Romalıların kendilerine ait birçok şarap bağları olduğu ve İtalya bu dönemde şaraplarıyla önde gelen bir ülke olmasına rağmen Romalılar Akdeniz’in doğu kıyılarından önemli miktarlarda şarap ithal etmişlerdir. Antik ekonomi için şarap tüketiminin önemli olduğunu gösteren bir örnek de ortalama bir Romalının günde bir litre şarap tüketmesiydi. Roma ve Antik Helen edebi kaynakları incelendiğinde Roma’ya ithal edilen Anadolu ve Helen şaraplarının tamamının birinci kalitede olduğu görülmektedir. MÖ. 7.yy. ile MS. 1.yy. arasında İtalya’da Helen şarabı yüksek sosyal statünün bir simgesi olmuştur (Purcell, 1985). Belirtilen dönemde dağıtım oldukça az bir ekonomiye sahiptir. Roma İmparatorluk çağının başlamasıyla bu durum değişmiş ithalat hızla artmaya başlamıştır. MS. 1.yy. itibarıyla orta sınıf tarafından da tüketilmeye başlanan Helen şarabı popülerliğini artırmıştır. Erken İmparatorluk döneminde

Augustus ile Roma İmparatorluğunda nüfus artışı ve kentleşme hız kazandığından ucuz şaraba yönelik üretim ve talep artmış, dolayısıyla şarap toplumun farklı sosyal sınıflarına da hitap etmeye başlamıştır. Modern çağda Almanya, İspanya ve Fransa'yla birlikte geleneksel olarak şarap üreticisi olan ve dünyanın şarap üretiminin beşte birini karşılayan Avrupa ülkelerinden İtalya Roma dönemi boyunca sürdürdüğü şarap organizasyonunu, şişeleme ve varil gibi farklı saklama yöntemleri ile geleneksel şarapçılığı antik dönemlerden günümüze ulaştırmayı başaran en önemli ülkeler arasındadır (Lafli, 2017 :26)

MÖ. 6.yy.'da Persler'in Anadolu'yu işgali ile birlikte işgalden kaçan Eski Foça (Phokaia) halkı Foçalı bir gemici olan "Euxenos'un kaptanlığında aylar süren deniz yolculuğundan sonra Fransa'nın güney kıyılarına ulaşarak burada Marsillia (Marsilya) kolonisini kurmuştur. Eski Foça halkı büyük ihtimalle Güney Fransa'daki ilk bağları meydana getirerek yüzlerce yıllık Anadolu bağcılık geleneğinin Batı Akdeniz ve Güney Avrupa'ya taşınmasına olanak sağlamıştır. MÖ. 5.yy.'da Anadolulu göçmenler tarafından Fransa'da ilk bağlar kurulsa da ülkede bağcılığı geliştiren esasen Roma İmparatorluğu olmuştur. Romalılar MS. 1.yy.'da bağcılığı yaygın hale getirmiştir. Bu dönemde Fransa'da bağcılığın yetiştirme, hasat ve işleme teknikleri hızla geliştirilmiştir. Fransa, bilhassa Bourgogne ve Bordeaux bölgeleriyle 21.yy.'da kalite açısından dünyanın en iyisi olmakla birlikte en önemli şarap üreticisi ve tüketicisidir (Rossiter, 1981).



**Resim 31.**Antik Çağ'da Anadolu'da Bağcılık ve Şarap Üretim Bölgeleri ve Merkezleri

Kaynak: (Doğer, 2004, :157).

### 3.5.1 Amphora; Adı, Kökeni ve Tarihçesi

Amphora kelimesinin ilk biçimi olan "apiporewe" ye ilk kez bir tür resim yazısı olan Linear-B ile yazılmış Akha'lara ait kil tabletlerde rastlanmıştır. Amphora, antik gerekçe bir terimdir. Amphi ve phore sözcüklerinin birleştirilmesiyle oluşturulmuştur. Amphi; çift taraflı anlamına gelmektedir. Phore; taşımak anlamına gelmektedir (Başaran, 1989: 17; Doğer, 2004: 5) Günümüzde amphoralar için kesin bir tanımlama bulunmamaktadır. Amphora formu özelliklerine bakıldığında; kapatılmaya elverişli yeteri kadar dar bir ağız, dışa taşkın dudak kenarı, dar boyun, simetrik kulplar ve dipte sıvıyı boşaltırken kullanılan üçüncü bir kulp görevi görecektir olan dip kısımları ve düz dipleri vardır. Tunç çağından itibaren amphoraların en erken örneklerine rastlanır. Kökleri İsrail ve çevresini kapsayan ve "Vaadedilmiş Topraklar" anlamına gelen Kenan ülkesidir. Belirtilen bu bölgeden çıkarılan ilk amphora örnekleri Tunç Çağı'ndan kalmaz. Troia (Çanakkale-Hisarlık) kazılarında ulaşılan ilk amphora örnekleri de aynı döneme aittir. İlk örneklerin Mısır ile olan ticari ilişkileri sonucunda yapıldığı düşünülmektedir. MÖ. 2.yy.'dan itibaren Doğu Akdeniz ticaretinin gelişmesiyle amphora üretimi hız kazanmaya başlamıştır. Amphoralar MÖ. 7.yy.'dan bu yana tüm Akdeniz ticaretinin sembol kapları durumundadır (Şahin, 2019 :2)

### 3.5.2. Amphoraların Kullanım Alanları ve Taşıdıkları Maddeler

Pişmiş toprak ticari amphoraları şarabın, Greko-Romen materyal kültüründe en çok kullanım gördüğü alandır. Amphora, sivri dipli ve iki kulplu testilerin genel adlarıdır (Lyding Will, 1977). Eski Yunanca'da 'ἀμφορεύς' kelimesinde bulunan 'iki yanda ve taşıyıcı' kökünün birleşmesi ile türetilmiştir. Amphora, formsal açıdan ise sivri tipli, iki kulplu, iki tarafından tutularak taşınabilen bir tseramik çeşididir. Ticari amphoralar, Doğu Roma ve Antik devir dönemlerinde su, bal, tuzlanmış balık, hububat, şarap ve zeytinyağı gibi gıda maddeleriyle birlikte Arap tutkalı ve merhem gibi maddelerin taşınması ile depolanmasında kullanılmıştır. (Yangaki, 2014). Amphoraların çoğunun içi reçine ile sıvanmaktadır. Amphoralar ait oldukları dönemin ticaret ve ekonomisi hakkında önemli bilgiler vermektedir. Amphoralar, gidecekleri yerlere genellikle deniz yoluyla ulaştırılır, fakat nehir ve kara taşımacılığı ile götürüldüğü de bilinmektedir. (Lawall, 2000). Farklı antik şehirlerde üretimi yapılan amphoralar temelde dar bir boyun ve ağız, iki simetrik kulp ile dip kısmında taşırken kullanılan ve tutamak olarak da kullanılan bir ayaktan oluşmaktadır (Lyding Will, 1982). Belirtilen gövde ve tasarım elemanları, üretim

atölyelerine göre farklı karakteristik özellik ve formlarda yapılmıştır. Amphoraların gövdesinde, omuz, boyunlarında ve genellikle kulplarında bulunan damgalarda kapların fiyat ve hacimleri, kapları satın alanların kısaltılmış adları, kalitesi, ürünün cinsi, üretildiği kentin adı ve üretildiği atölye hakkında bilgiler vermektedir (Tchernia, 1980).

Ticari amphoraların esas kullanım amacı taşıma ve depolama olsa da amphoraların süs olarak da kullanıldığı bilinir. Bilhassa sivri dipli amphoraların ayakta nasıl durdukları düşündürücüdür. Eski Mısır fresklerinde ise amphoraların üç ayağının bulunduğu ve böyle ayakta durdukları görülmektedir. Antik dönem Anadolu üretimi amphoralar dibe doğru genişleyen halka şeklindeki altlıklara oturarak pişmiş topraktan yapmıştır. MÖ. 1.yy.'a tarihlenen ve Fransa'da bulunan bir batıkta amphoraların geminin içine üst üste istiflendikleri görülmektedir. Alta dikey olarak da yerleştirilen amphoraların arasında bulunan boşluklara üst sıralarda bulunan amphoralar yerleştirilmiştir. Bu sayede iki veya üç kat amphoranın istiflenmesi mümkün olmuştur. Amphoralar, yolculuk boyunca yerlerinden oynamamaları için iplerle sabitlenmiştir. Bilhassa zeytinyağı ve şarap taşıyan amphoralar dikey, diğerleri de yatay olarak istiflenerek aralarına çalı parçası veya hasır konularak sürtünme engellenmeye çalışılmıştır. Roma ve Helenistik döneme ait incelenen yazılı metinlerde amphoraların içlerinin bir çeşit madde ile izole edildiklerinden söz edilmiştir. Amphoralar, Eski Çağ deniz ticaretinin vazgeçilmez unsurları arasında bulunduğundan amphoraların içinde bulunan malzemelerin dökülüp bozulmaması için bir yalıtım sistemi ve tıpa kullanıldığı bilinmektedir. Tıpa olarak genelde organik maddeler veya mantarın kullanılması bu tıpların günümüze kadar korunarak gelmesini sağlamıştır (Lafli, 2017 :33).

Ticaret tarihi bakımından oldukça önemli olan amphoraların taşıdıkları maddelerin saptanabilmesi ait oldukları bölgenin tarımsal ihraç ürünlerini anlamak büyük önem taşımaktadır. Genel olarak zeytinyağı ve şarap taşımalarıyla bilinen amphoralar bunun dışında çeşitli maddeleri taşıdığını, kazılarda elde edilen bulgular ve Mısır mezar freskleri doğrulamaktadır. Amphoralara ait olası yüklerin neler olduğunun tespit edilebilmesi için yapılan kimyasal analizler önemli bulgular ortaya koymaktadır. Arkeolojik buluntular, duvar resimleri ve antik kaynakların verdiği bilgiler yeni bilgilere ulaşılmasını sağlamıştır. Şarap, balık sosu, zeytinyağı, balık kemiği artıkları, badem yağı, istiridye, bal, baharat, şeker gibi birçok maddenin taşınmasında kullanılmıştır. Antik kaynaklarda da amphoraların içinde taşıdığı maddelerden bahsedilmektedir. Homeros'un ünlü destanı olan Odysseia'da Athena Odysseus'un oğlu Telemakhos'a şarabı amphoralara koymasını

öğütler. İlyada'da Akhilleus, Patraklos'un mezarına ölü hediyesi olarak içinde zeytinyağı ve bal bulunan amphoralar bırakmıştı. Herodotos ise Fenike'den Mısır'a geçen şarap dolu amphoraların daha sonra su taşımak için kullanıldığından bahseder. MÖ. 4.yy. da İtalya'da yapılan bronz bir kutu üzerinde Argonotların maceralarının betimlendiği bir çizimde, kaynak suyu taşımak için kullanılan amphoralar görülmektedir (Şahin, 2019 :2)



**Resim 32.**Amphora ile Taşımacılık (URL-12)

### **3.5.3 Antik Çağda Ticari Amphoralar**

#### **3.5.3.1 Ticari Amphoraların Yalıtımı ve Tıpalanması**

Ticari amphoraların yüzeylerinin yalıtımında daha çok astar kullanılmıştır. Astar ve fırının yetersiz kaldığı durumlarda ise zift, katran, reçine, balmumu gibi malzemelerle yalıtım yapılmıştır. (Doğer,1991 :39-41). Amphoraların taşıdıkları maddeye göre yalıtım malzemeleri de farklıdır. Örneğin içi reçineyle kaplanan amphoralarda şarap, balmumu veya sakızla kaplanan amphoralarda zeytinyağı taşınmıştır. (Koehler, 1981:51) Amphoralarda taşınan maddelerin bozulmasını engellemek için yalıtım dışında da önlemler gerekmekteydi. Buna aynı zamanda amphoraların içindeki maddelerin dökülmemesi için de ihtiyaç duyulmaktaydı. Bu amaçla amphoraların ağızları çeşitli materyallerden yapılan tıpalarla kapatılmaktaydı. Tıplar genellikle mantar, ahşap gibi organik maddelerden yapıldığı için günümüze kadar ulaşamamıştır. Kireç taşı, çam kozalağı gibi tıpların yanı sıra başka yöntemlerin kullanıldığı da görülmüştür. Bu yöntemlerden biri deri sertliğindeki çiğ kil tıpalardır. Mısır amphoraları bu yöntemle tıpalanmış, kapların boynuları kilin sıvı

ile temasını önlemek için kumaş veya asma yapraklarıyla doldurulmuştur. Bu tıpalama sistemi Roma Dönemi'nde de görülmektedir. Çiğ kilden yapılan tıpalara göre daha yaygın olanı pişmiş topraktan yapılan tıpalardır. Bu tür tıpalara hava temasını önlemek için reçineyle birlikte kullanılmıştır. Özel olarak üretilen tıpalara yanında amphora gövde parçalarının yuvarlatılarak tıpa olarak kullanıldığı görülmektedir. MS. 7. yy. 'da Yassıada batığından ele geçen pişmiş toprak tıpalara buna örnek gösterilebilir (Alpözen vd.,1995:19). Diğer bir yöntem ise tıpalara amphoraların boyunlarının içindeki çıkıntıların üzerine yerleştirilmesidir. Bazı tıpalarda da açma kolaylığı sağlamak amacıyla tutamak bulunmaktadır. Kilden yapılan tıpalara yanı sıra mantar ağacının soyulan kabuğundan elde edilen tıpalara da MÖ. 3. yy. başlarında amphora ağızlarında görülmektedir. MÖ. 3. yy. sonu MÖ. 2. yy. başına tarihlenen Lipari adası açıklarındaki Capistello batığında bulunan Greko-İtalik amphoraların ağızlarının mantarla kapatıldıktan sonra reçine ile sıvandığı tespit edilmiştir (Koehler, 1981: 51). Kil ve mantar tıpalara dışında kireçtaşı, kemik, kozalak, taş gibi maddelerin de amphora kapağı olarak kullanıldıkları bilinmektedir. Bununla birlikte ele geçen amphoralara oranla tıpa ve kapakların az olması dayanıksız malzemeden yapılmış olabilecek tıpa ve kapakların kullanıldığını akla getirmektedir. Bazı amphoraların kenarlarında görülen zift ve reçine kalıntıları amphoraların ahşap tıpayla kapatıldığını düşündürmektedir. Olasılıkla ticari amphoraların genellikle dışa taşkın ağızlı yapılması da tıkaçların sağlam bağlanabilmesi içindir (Şahin, 2019, :3).

### **3.5.3.2Ticari Amphoraların Depolanması ve Taşınması**

MÖ. 14. yy.'a tarihlenen bir Mısır duvar freskinde amphoraların ahşap ayaklar üzerine oturdukları görülmektedir. Antik Anadolu ve Yunanistan'da amphoraları topraktan yapılmış halka şeklindeki altlıklara oturtmuşlardır. Amphoraların ayakta durmalarını sağlamak için kullanılan bir diğer yöntem ise birbirlerine destek olacak şekilde duvara dayamak veya toprağa açılan deliklere yerleştirmektir (Grace, 1966 :2-4). Kısa mesafelerde insanlar tarafından taşınan amphoraların uzak yere taşınmasında arabalar veya hayvanlar kullanılmaktaydı. En ucuz taşıma şekli ise deniz taşımacılığıydı. Mısır'da MÖ. 14. yy.'a tarihlenen fresklerde gemilerden indirilirken görülen Kenan amphoraları, deniz aşırı ticarete amphoraları kullanılmasıyla ilgili en erken kanıtlardır. Fransa'da bulunan MÖ. 1. yy.. tarihli bir batıkta amphoralar geminin içinde kat kat istiflenmiş şekilde bulunmuştur. Alt sıradaki amphoralar dikey yerleştirilmiş, üst sıradakiler de altta kalanların arasına sokulmuştur. Bu şekilde iki ya da daha fazla amphora istiflenebiliyordu. Amphoralar

dalgalarda yerinden oynamasın diye kulplarının aralarından geçirilen ip veya sırkılarla sağlamlaştırılıyordu. Bazı durumlarda ise geminin ambarında bulunan ringa balığı kemiğinden ya da ağaçtan yapılmış delikli raflara yerleştiriliyordu. Sıvı madde taşıyan amphoraları dikey, kuru madde taşıyan amphoraları yatay olarak istiflemek mümkündü (Doğer, 2004 :116). Antik Dönemde gemiler 15-20 m. boyunda olduğundan bir gemiye ortalama 2.000-3.000 amphora sığdırılabilirdi (Alpözen vd., 1995 :19). Denize kıyısı olmayan bölgelerde ise kuşkusuz kara taşımacılığı yapılmaktaydı. Amphoraların kara yoluyla taşındığına dair en erken kanıt Geometrik Dönem'e ait bir atlı araba modelidir. Louvre Müzesi'nde bulunan bir vazo üzerindeki sahnedeysse bir katır tarafından çekilen arabanın içinde 2 adet amphora betimlenmiştir. Amphora taşıyan at veya eşek tasvirleri pişmiş toprak heykelciklerde de görülmektedir. Kısa mesafeler içinse amphoraların iki kulpundan tutularak tek kişi tarafından veya ağ şeklinde örülmüş torbalara konularak bir sopa yardımıyla iki kişi tarafından taşındıkları bilinmektedir (Doğer, 1991, :56-58). Nehir taşımacılığı da antik dönemde amphora nakliyatı için kullanılan bir yöntemdi. Özellikle Roma İmparatorluk Dönemi'nde şarap ticaretinin uzak eyaletlere ulaşmasını sağlıyordu. Roma'nın tüm zeytinyağı ve şarap ticareti Tiber nehri üzerinden yapılıyordu (Doğer, 2004 :118).

### **3.5.3.3 Ticari Amphoraların Mühürlenmesi**

Antik dönemde farklı formlarda amphoralar bulunduğu gibi üzerlerine de farklı sembol ve yazılar basılmaktaydı (Gallimore, 2012). Fırınlama önce ve sonrası yapılan bu işlemler arasında boyama, kazıma ve firnis bulunmaktadır. Helen amphoralarında kulplar genelde pişirilmeden mühürlenmektedir. Fırınlanmanın ardından yapılan mühürlemede hacim, fiyat, tüccar adları, satın alanların kısaltılmış isimleri bulunmaktadır. Mühürler, amphora kulplarının boyun kısmına, altına veya üstüne basılmıştır. Mühürlerin şekli oval, kare ya da dörtgendir (Laflı, 2017 :36). Ayrıca Antik Çağ'da bulunan amphoraların tamamının mühürlenmediği söylenebilir. Damgalardan bazıları üreten atölyenin amblemi olup basit monogramlardan oluşmaktadır. Mühürler, genel olarak müşteriler için gereken ağırlığı gösteren kapasite belgeleri ve liman vergileridir. Genel olarak Helenistik dönem amphoralarındaki mühürlerde yönetici isimleri dışında bulunan adların amphora atölyeleri ve amphora üreticilerine ait olduğu düşünülmektedir. Bazı mühürler de amphoranın dolum

tarihini belgelemiştir. Mühürler hem ihracatın güzel bir belgesi hem de amphoraların geliş yerini göstermektedir (Lafli, 2017 :36).

Helenistik dönemde amphoralar ile şarap ihracatının yapılması önemli bir gelir oluşturmaktaydı. Şarap ihracatından vergi alınması için de amphoraların mühürlenmesi yoluna gidilmiştir. Kenan amphoraları incelendiğinde ilk amphora mührünün Doğu Akdeniz’de basıldığı anlaşılmaktadır. Antik Helen’de ticari amphora üretimi MÖ. 8.yy.’da başlamış ve mühürleme geleneği sistemli bir biçimde sürekli olarak MÖ. 5.yy.’ın sonlarına kadar Thasos’ta ortaya çıkmıştır. Thasos’da Fenike etkisi görülmekle birlikte ayrıca Knidos, Kos, Rhodos, Herakleia Pontika, Sinope de bu etkilerin görüldüğü diğer yerlerdir (Lafli, 2017 :38).

Resmi olarak tanımlanan Erken Dönem mühürlerinin ilk örnekleri MÖ. 5.yy.’ın üçüncü çeyreğinde Khios amphoralarında, yüzyılın sonlarında doğru ise Thasos amphoralarında görülmektedir. Amphoralardaki mühür, erken Mende amphoralarında Atina’nın talepleri doğrultusunda ve istenen boyutlarda büyük ihtimalle MÖ. 450’li yıllarda icra edilmiştir. MÖ. 340 yılında adanın Makedonia’ya katılmasından dolayı Thasos mühürlerinin kullanım şekli MÖ. 4.yy.’ın ortalarında değişmiştir. Belirtilen dönemde yeni tipteki Thasos amphoraları ortaya çıkmıştır (Lafli, 2017 :37).

Rhodos’ta daha karmaşık bir mühürleme sistemi kullanılmıştır. MÖ. 3.yy. ile 2.yy. arasında Rhodos’ta amphora üretimi artmış ve karakteristik mühürleme Rhodos’ta MÖ. 1.yy.’a kadar devam etmiştir. Kulpların üstünde bulunan mühürlerin kabın yapıldığı tarih hakkında bilgiler içerdiği görülmektedir. Vergi konusunu gündeme getiren ise üretici isimlerinin mühürler üzerinde bulunmasıdır. Diğer kentlerin mühürlerinde de olduğu üzere Rhodos’ta da üreticilerin atölye simgeleri bulunurdu. Mühürlerin amphoraların kapasitesi ile ilgili oldukları ve MÖ. 3.yy.’ın ikinci yarısından sonraki mühürlerde bulunan Rhodos takvimindeki ay adlarının ise şarabın dolum tarihi ile ilişkili olduğu söylenebilir. Rhodos amphora mühürlerinin neredeyse tamamı dörtgen ya da yuvarlak formudur. Dörtgenlerin çoğunda güneş tanrısı Helios başı bulunurken yuvarlakların büyük bir kısmında gül desenleri bulunmaktadır (Lafli, 2017 :39).

Knidos, Helenistik dönemde en tipik mühür gelişimlerinin olduğu amphoraların üretilmesini sağlamıştır. Mühürlerinde MÖ. 3. ve 2.yy. erken örneklerinde Rhodos işgal ve kontrolü sebebiyle Rhodos etkilerinin görüldüğü gözlenmektedir. MÖ. 2. yy. sonları ve 1.yy. başlarında pazarın Atina ve kolonisi Delos’un hâkimiyetine geçmesiyle birlikte Atina

standartları yakalanmıştır. MÖ. 3.yy. sonlarına tarihlenen mühürler, Knidos'un başlıca ve en belirgin mühürleridir. Özellikle MÖ. 3-2.yy.'a ait Knidos amphoralarının kulplarında bulunan "Knidion" ibaresi ile üreticinin adı yer almaktadır. Thasos amphoralarında ise "Thasion" sözcüğüyle iki ad ve bir sembol bulunan mühürler tercih edilmiştir.

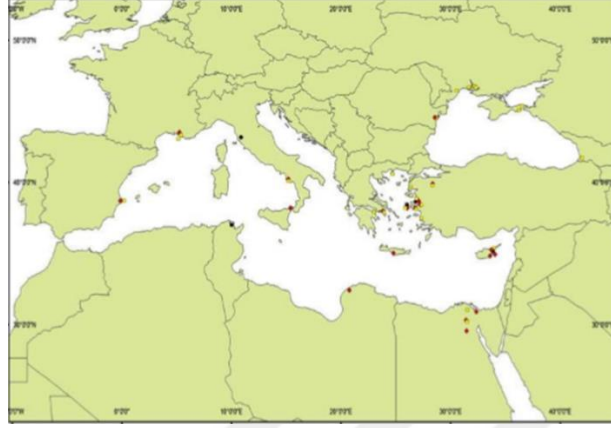
Antik dünyada ticari amphora üretiminin MÖ. 8. yy.'da başlamasına rağmen mühürleme sistemli Thasos'ta MÖ. 5.yy. sonlarında başlamıştır. Mühürlerin şekli daire, kare veya dikdörtgendir. Mühürler genel olarak kulpun alt, üst bazen de boyun kısmına yapılmıştır. Knidos ve Rhodos'ta kulpların her ikisinde mühürler görülse de mührü bulunmayan amphoralar da vardır. Kentlerin bazılarında mühürlü ve mühürsüz amphoralar bulunmaktadır. Yönetici ve kent isimleri ile kent sembolü de antik dönemdeki mühürlerin çoğunda bulunmaktadır. Bu durum amphora üretiminde kentlerin kontrolünün önemli olduğunu göstermektedir. Yönetici ismi dışında bulunan isimlerin ise çömlekçi veya atölye sahibine ait olduğu düşünülmektedir (Doğer 1991 :75). Fakat amphoralar genellikle köleler tarafından çarkta çekildiğinden amphoralarda adlarının bulunması imkân dâhilinde değildir. Bunlarla birlikte üretici şehirlerin taşıdıkları ürünler, ürettikleri amphoralara da ürünler ile ilgili figürler de mühürlerde bulunmaktadır. Figürler arasında en yaygın olanları ise asma yaprağı, üzüm salkımı ve üzümdür. Amphoraların mühürlenme amaçları ile ilgili genel görüş ise yönetici adlarının bulunmasından yola çıkarak izin sistemi ya da devlet düzenlemesi ile ilgili olduğu yönündedir. Mühürler üzerinde kabın kapasitesi, üretildiği bölge, vergi denetimi, kalitesi, üretildiği yıl, taşınan ürünün cinsi ve yönetici adı yer almaktadır. Mühürsüz amphoralar da istenen boyut ve ölçüden yoksun olduklarından kapasiteleri farklı olmaktadır. Kapasite ölçümünde mühürsüz ya da mühürlü amphora formlarının yakın ya da aynı kapasitede oldukları görülebilir. Ayrıca amphoralardan bazılarının mührünün bulunmaması periyodik olarak devlet kontrolünün yapılmadığını göstermektedir (Cankardeş Şenol, 2006 :19-20; 23-24).

### **3.5.4 Antik Çağda Ticari Amphoraların Üretim Merkezleri**

#### **3.5.4.1.Khios Amphoraları**

Khios Adası, antik dönemin şarabıyla ünlü bir merkezidir. Khios'ta oldukça kaliteli şarap ve zeytinyağı üretildiği dolayısıyla da halkın ekonomik refahının iyi olduğu bilinmektedir (Grace, 1966).

Khios'ta üretilen şarap ve zeytinyağı Antik dönemde kalitesini ispatladığından ürünleri yalnızca adanın yakınlarındaki merkezlerle sınırlı kalmayıp Karadeniz, Ege ve Akdeniz kıyılarındaki birçok merkeze de ihraç edilmiştir (Doğer, 1988 :166).

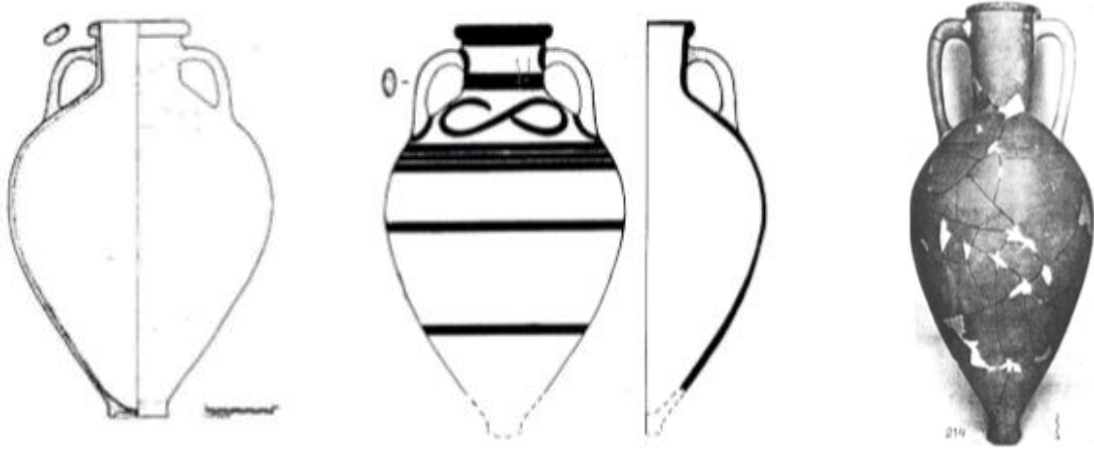


**Resim 33.**Khios Ticari Amphora Dağılım Merkezi.

Kaynak: (Doğer, 1988, :166).

Khios şarabı hem ekonomik bir gelir sağlamış hem de kentin tanınmasında önemli bir etken olmuştur. MÖ. 5.yy.'daki sikkelerde amphoraların resmedildiği görülmektedir. Helenistik dönemde Khios şarabının herkes tarafından alınması için şarap lagynoslar tarafından satılmakta ve lagynoslara Khios'a ait resmi mühürler basılmıştır (Grace, 1966). Khios şarabı ve zeytinyağı kalitesini yüzyıllarca koruyarak amphora üretimi de bu duruma paralel olarak MÖ. 7.yy.'ın ikinci yarısından MÖ. 1.yy.'a kadar sürmüştür. Khios, Emporio kazılarında (1952-1955) bulunan ticari krem-beyaz astarlı amphoraların MÖ. 650-620 yılları arasında Khios'ta üretildiği ifade edilmektedir (Boardman, 1967). Dimitriu da Histria'daki buluntularda bulunan ve Lambrino'nun Miletos olarak yorumladığı beyaz astarlı amphoraların "Khios Stili Seramikler" adı altında gruplanabileceğini belirtmiştir.

Arkaik dönem bölgelerinden ele geçen ticari amphora buluntuları içerisinde Khios amphoraları, %24,6'lık oranla en yoğun ikinci grubu oluşturmaktadır. Alan dağılımları incelendiğinde Sunaklar ve Güney Nekropolis alanında yoğun olarak bulunduğu tespit edilmiştir. MÖ. 650-600 yılları arasındaki dönemin Klazomenai gibi Khios'un da amphora üretimine başladığı dönem olarak kabul edilmektedir. Dönem içerisinde her iki kentin de üretmiş olduğu amphoraların hem form hem de bezeme açısından birbirine benzediği gözlenmektedir. Bu nedenle bazı örnekler birbirine karışabilmektedir (Şahin, 2019).



**Resim 34. Khios Amphoraları**

Kaynak: (Şahin, 2019).

#### **3.5.4.2. Rhodos Amphoraları**

Akdeniz Bölgesi'nin Helenistik Dönem'de en önemli şarap ve ticari amphora üreticisi olan Rhodos ilk ticari amphoralarını MÖ. 4. Yüzyılın ortalarından itibaren yoğun olarak üretmeye başlamıştır. Bu dönemde Rhodos şarabının bu amphoralarla İngiltere'den Karadeniz kıyılarına ve Hindistan'a kadar taşındığı bilinmektedir. İskenderiye'de ele geçen 90.000 amphora kulpunun %85'inin Rhodos'a ait olduğu bu gerçeği doğrulamaktadır. Bu da Rhodos adasının şarap piyasasındaki önemini vurgulamaktadır. Ada toprağının talebi karşılayamaması nedeni ile adanın karşısında bulunan Bozburun Yarımadası'nda üretim yapıldığı tespit edilmiştir. Rhodos'un da MÖ. 3.yy. ortalarından itibaren düzenli olarak amphoralarını mühürlediği bilinmektedir. Mühürsüz örnekleri oldukça azdır. Amphora mühürlerinde güneş tanrısı Helios'un büstü ve adanın sembolü olan gül kullanılmıştır. İki kulpta görülen mühürlerden biri üreticiye diğeri ise kentin sembolüne aittir (Doğer ve Şenol, 1997)

MÖ. 4.yy.'ın sonlarına doğru Batı Anadolu'nun farklı merkezlerinde üretilen amphoraların form açısından birbirlerine oldukça benzedikleri görülmektedir. Bu dönemde üretilen üçgen formlu, mantar ağızlı tip Rodos'un erken dönem amphoralarıdır. Rodos'ta erken dönemlerde Güneybatı Ege'de bulunan Knidos ve Kos gibi diğer üretici kentlerdeki gibi amphoralar mantar formlu ağız kenarlarına sahiptir. Rhodos amphoraları dışa doğru üçgen profili kaideye, içi oyuk, omuzları vurgulanmış ovoid gövdeye, uzun silindirik boyuna, dışa çekik üçgen kesitli ağız kenarına ve mantar forma sahiptir.



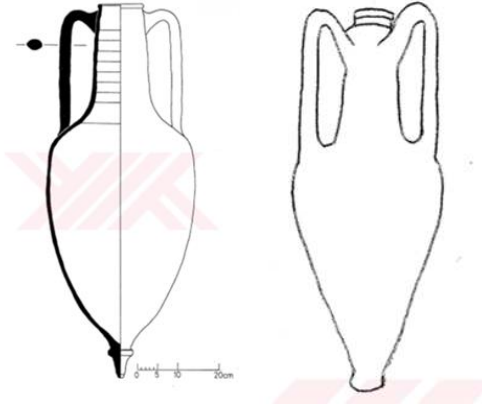
**Resim 35.** Mantar ağızlı Rhodosamporası

Kaynak: (Şahin, 2019)

#### **3.5.4.3. Knidos Amphoraları**

Knidos özellikle Helenistik ve Roma İmparatorluk döneminde önemli bir şarap ve ticari amphora üreticisidir. Knidos, Datça yarımadasında yer almasına rağmen ticari amphora atölyelerine başta Datça'nın yakınında Reşadiye ve Hızırşah köylerinde rastlanmaktadır. Erken tarihli yapılan çalışmalarda Knidos amphoralarının MÖ. 3.yy.'da üretimine başlanıp MS. 2.yy.'a kadar üretiminin devam ettiği düşünülmektedir (Grace, 1966). Fakat Datça'nın Reşadiye ilçesinde gerçekleştirilen kazılar ve yüzey araştırmaları sonucunda Hızırşah köyü yakınındaki Kilisi mevkiinde seramik çöplükleri ve yoğun miktarda amphora atölyelerine rastlanmıştır. Tespit edilen amphoralara ait fırın ve atölyeler Knidos amphora üretiminin yaklaşık MÖ. 6. yy.'da başlayıp MS. 7.yy.'da sonlandığını göstermektedir (Doğer, 1991, :92). Ulaşılan bu bilgiler, Knidos'u antik dönemdeki en uzun ömürlü üreticiler arasına yerleştirmektedir.

Atölye kazıları MÖ. 6. yy. ile 5.yy. arasında Batı Anadolu'da sıklıkla kullanılan halka kaideli, ovoid gövdeli, badem ağızlı amphoraların Knidos'da üretildiğini göstermektedir. Batı Anadolu merkezlerinin çoğunda olduğu gibi MÖ. 4.yy.'da Knidos'taki amphora üretimlerinin de mantar ağızlılardan oluştuğu görülmektedir (Sezgin, 2009 :127)



**Resim 36. Knidos Amphoraları**

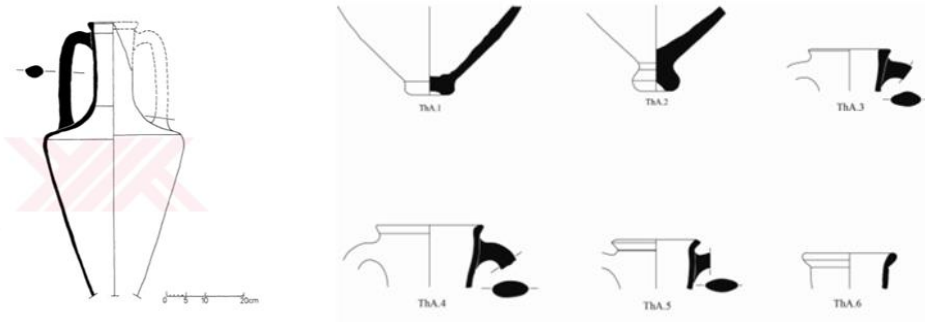
Kaynak: (Şahin, 2019)

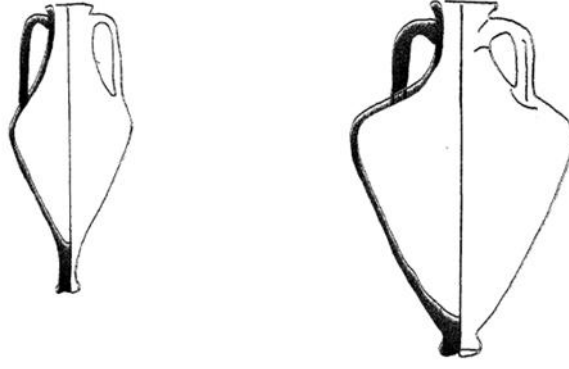
#### **3.5.4.4 Thasos Amphoraları**

Antik Dönem ve dönemdeki kaynakların çoğunda zengin madenleri ve tatlı şarabıyla adından oldukça bahsettiren Thasos Adası, Ege Denizinin en kuzey ucunda ve Thrakia'nın güneyinde bulunmaktadır. MÖ. 6.yy. sonlarından Helenistik döneme kadar kaliteli ve çeşitli şarap türlerinin olduğu, yoğun olarak amphora üretiminin yer aldığı Thasos'un bilhassa MÖ. 4.yy. boyunca daha çok Kuzey Ege ile Karadeniz ile ticari ilişkiler içerisinde bulunduğu tespit edilmiştir. MÖ. 6. yy. sonu ile 5.yy. başlarından itibaren amphoralarını sistemli olarak mühürleyen Thasos'un Knidos ve Rhodos'a bu konuda öncülük ettiği anlaşılmaktadır. Adadaki sistemli üretimi gösteren veriler arasında MÖ. 5.yy. başlarına tarihlenen şarap kanunlarının varlığıyla MÖ. 1.yy.'a tarihlenen standart şarap ölçegi gibi bulgular bulunmaktadır. Bu durum büyük çaplı şarap üretimini kontrol altına almak ve sistemli mühürlemenin sağlanması içindir. Thasos, ticari amphora üreticisi kentler arasında sistemli mühürlemeyi en erken uygulayan kenttir. MÖ. 5.yy.'da mühürlerde yalnızca semboller görülürken MÖ. 4. Yüzyıl başındaki mühürlerde yönetici ve üreticiye ait iki isim, kentin adı, bir veya daha fazla sembol görülür. MÖ. 340 yıllarında ise mühürlerde yalnızca bir kişi adı ve monogram bulunur (Garlan, 1999).

Thasos amphoraları birçok özelliğe sahiptir. Bunlar dudak altından çıkan ve omuz üzerine inen elle veya bir ip yardımıyla şekillendirilmiş oval kesitli kulplar ve amphorayı toprağa saplamaya ya da üst üste yerleştirmelerinde kolaylık sağlayan sivri veya düğme biçiminde diptir. Dibin bu formu amphoraların her iki uçtan tutularak daha kolay taşınması ve içinde taşıdığı sıvıyı boşaltmaya yardımcı olmak amacıyla tasarlanmıştır. Thasos amphoralarının

kili kırmızımsı kahverengi renk ve iri taneli mika karakteristiğidir. Bazen iç kısım farklı renkte boyalıdır ve genellikle kulplar üzerinde astar görülür. Her üretim merkezinin kendine özgü özellikleri vardı ve özellikle geç örneklerin taklitleri bol miktarda üretilmekteydi. Ancak Thasos amphoraları gerek kil yapısı gerekse kendine özgü formuyla kolay bir şekilde tanınmaktadır. İlk üretilen Thasos amphoralarının yaklaşık 30 litre kapasiteye sahip, dışa dönük dudaklı, yuvarlak omuzlu, şişkin karınlı ve oturma düzlemi oyuk düğme dipli bir dip olduğu görülmektedir (Grace ve Lenger, 1958). Hemen hemen tüm amphoraların formunda görülen zaman içindeki incelme ve uzama Thasos amphoralarında da kendini gösterir. İÖ. 4. Yüzyılın başlarında yeni bir tip ortaya çıkar. Antik tüketim pazarlarında kolayca tanınabilmesi açısından özel bir formda yapılmıştır. Bu amphoraların uzun bir silüeti ve gerçek bir üçüncü kulp görevi gören uzun silindirik bir dibi bulunmaktadır. Ağız kenarı ise keskin bir formdur. 7-12 litrelik küçük hacimleri ile oldukça benimsenmişlerdir. Buna paralel olarak üretimlerinde gözle görülür artış olmuştur. MÖ. 4. Yüzyılda görülen 2. Tip amphora formu ise 20 litrelik kapasiteye sahip, kısa boyunlu, topaç diplidir. MÖ. 5 yüzyıl amphoralarını anımsatır ancak burada omuzlar daha belirgin, gövde ise üçgen bir görünüme sahiptir. MÖ. 3. Yüzyılda tamamen değişik bir form izlenir. Amphoralar ünik bir formdadırlar. Ağız kenarındaki keskin geçişlerin yerini düz hatlar alır. Boyunlar uzamış ve ayaklar oyuntusuz, basit düz düğme görünümündedir (Şahin, 2019).





**Resim 37.**Thasos Amphoraları

Kaynak: (Şahin, 2019).

#### 4. SONUÇLAR

Zeytinin binlerce yıllık bir geçmişi bulunmaktadır. Bundan dolayı toplanması, işlenmesi, yağ haline getirilmesi gibi aşamalar için eski zamandan başlayarak günümüze kadar çok çeşitli teknikler kullanılmıştır. Tekniklerin bazıları insanlığa diğerlerine göre daha fazla hizmet etmiş, daha çok medeniyet ve daha çok insan tarafından benimsenmiştir. Hatta bu yöntemler öyle çok benimsenmiştir ki 21.yy.'da bilgisayarlı sistemlerin uygulandığı yerlerde bile hala ilkel yöntemlerden vazgeçildiğini söylemek mümkün değildir.

Arkeolojik kazılar neticesinde ortaya konan malzeme ve sistem kalıntılarının çokluğu ya da azlığı yapılan malzemenin türüne de bağlı olmaktadır. Belirtilen yörelerde zeytinyağının gereksinimlere cevap vermesi yeterliyken bazı liman ve kıyı kentlerinde ticareti de yapılarak farklı merkezlere zeytin ulaştırılmaktadır. Gerek su altı arkeolojik araştırmalarda gerekse de toprak altı araştırmalarda Korykos, Kelenderis, Nagidos gibi Klikya'nın deniz kıyısı kentlerinde zeytinyağı ticaretini gösteren ticari amphorlara rastlanmıştır.

Anadolu'da Antik Çağ'da uygulanan ve modern çağda da geçerliliğini koruyan üretim sistemleri incelendiğinde ilk zamanlarda insan gücünün ağırlıkta olduğu eller ve ayaklarla baskı yoluyla zeytinyağı çıkarıldığı görülmektedir. Belirtilen tekniklerde insan emeğinin ön planda olması, zaman kısıtlılığı nedeniyle gereksinimlere cevap verememesinden dolayı insan gücünün daha az kullanıldığı preslere ve ardından da tamamen makinelere dayalı üretim sistemlerine geçilmiştir. Böylece daha az enerji ile daha az zamanda daha çok verim alınmaya başlanmıştır. Bununla birlikte modern sistemin her yerde uygulanması mümkün olmamıştır. Yörenin bulunduğu coğrafi mekân ve ekonomik neden bu engeller arasındadır. 21.yy.'da Anadolu'nun birçok dağ köyünde de zeytinyağı üretiminde eski yöntemler kullanılmaya devam etmektedir.

Kilikya ve Anadolu'da yapılan araştırma ve arkeolojik kazılarda en çok kayaya oyulan presler ve baskı teknikleri ile karşılaşmıştır. Anadolu'nun farklı yörelerinde Kilikya'da birçok yörede tespit edilen zeytinyağı üretim donanımlarının örnekleri bulunmaktadır.

Zeytinyağı, önemli bir değere sahiptir. Bu yağın binlerce yıllık geçmişinin olması da bu önemi göstermektedir. Antik Çağ'da insanlar daha az acı bir meyve elde etmek ve zeytinden daha fazla faydalanmak için zeytin ağacını ıslah etmişlerdir. Erken Neolitik dönemden beri zeytinin bilindiğine dair kanıtlara rastlanmıştır. Bununla birlikte farklı dönemlere ait zeytin çekirdekleri incelendiğinde çekirdekler arasında büyük farklılıklar

olduğu gözlenmiştir. Islah edilen zeytinlerin yabani zeytinlerden daha büyük olduğu görülmüştür.

Zeytinin oldukça eskilere dayanan tarihi incelendiğinde zeytinyağının farklı alanlarda da kullanıldığı görülmektedir. Zeytin gıda maddesi olarak kullanılmadan önce kadınların saçlarında ve güzel koku olarak, güneş çarpmalarından korunmada, spor müsabakalarında ödül olarak ve sporcuların bedenlerinin temizlenmesinde, tapınakların kutsanmasında ve aydınlanma aracı olarak kullanılmıştır.

Çağlar boyunca Anadolu'da zeytin ve zeytinyağının üretim alanlarında ortaya çıkarılan arkeolojik kalıntılar değerlendirildiğinde Türkiye'nin dünyada ilk sıralarda olduğu görülmektedir. Bundan dolayı zeytinin Türkiye'de mutlak olarak gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi gerekmektedir. Türkiye'de arkeolojik buluntuların yaklaşık %10'u ortaya çıkarılmıştır. Kazılar ve arkeolojik araştırmaların desteklenmesiyle sahip olunan farklı zenginliklerin de ortaya çıkacağı düşünülmektedir. Bunun için arkeoloji ve gastronomi faaliyetleri turizm kapsamında değerlendirilmeli, antik kentlerdeki zeytinyağı üretim alanlarında gereken düzenlemeler yapılmalıdır. Bununla birlikte zeytinyağı üretim işletmeleri ve zeytinyağı bahçelerinde zeytin üretim ve toplama aşamalarının kurs/egitim biçiminde gösterilerek gastronomi turizmi tur faaliyetleri kapsamında değerlendirilmesi sağlanmalıdır. Ayrıca yerel tatları tanımak isteyen turistlere zeytinyağı tadım turları düzenlenerek zeytin ve zeytinyağı kültürü ile ilgili turistlerin bilgilendirilmesi ve sabun, zeytinyağı gibi zeytin ürünlerinin sergilenmesi ile pazarlama faaliyetlerinin desteklenmesi sağlanmalıdır.

Bu çalışma kapsamında değerlendirilmesi gereken bir diğer ürün de şaraptır. Şarap antik dünyanın en önemli içecekleri arasında bulunmaktadır. Şarap önceleri sadece aristokrat sınıf tarafından tüketilirken sonraları nüfusun artmasına paralel olarak belirli bir sosyal sınıfa ait olmanın ötesine çıkmış üretimin artmasıyla da halkın tüketimine sunulmuştur. Asmanın kökeniyle ilgili farklı görüşler ortaya atılsa da ortak görüş Karadeniz ve Hazar Denizi arasında kalan Kuzey Anadolu ve Güney Kafkasya arasında bulunan bölgeler (Azerbaycan, Ermenistan, Gürcistan) olduğudur. Araştırmacıların üzerinde durdukları bir diğer konu da asmanın dünya üzerinde yayılma zamanının jeolojik dönemlerde kıtaların birleşik olduğu döneme denk gelmesidir. Kültüre alınan üzüm çekirdekleri ile yabani asmaya ait üzüm çekirdekleri kolay ayırt edilemediği halde Yunanistan'da Bronz Çağına

ait bir kontekste zeytin çekirdeklerine ulaşılmıştır. Ulaşılan üzüm çekirdekleri incelendiğinde yabani asmadan evcil asmaya doğru bir gelişim olduğu gözlenmektedir.

Asma bitkisinin yetiştirilmesi ve şarap üretimi ile ilgili ulaşılan antik kaynaklar incelendiğinde bağcılığın ortamının nasıl olduğu, hangi yöntemlerin kullanılması gerektiği, üzümlerin toplanması ile şarap yapımında kullanıldığı yöntemlerle depolama kaplarının temizliğine kadar geniş bilgilere ulaşılmıştır.

Şarap üretimi de zeytinyağı üretim aşamalarıyla benzer özellikler göstermektedir. Her ne kadar şarabın üretilmesinde kullanılan metotlar dönemsel ve bölgesel olarak farklılıklar gösterse de ortak bir sistem bulunmaktadır. Bu ortak metotlar ayak ya da elle sıkma, presleme ve fermantasyon gibi aşamalardır. Zeytinlerin ezilmesinde kullanılan merdane ve mortarlar üzümlerde kullanılamamaktadır. Çünkü üzümler yapı gereği daha yumuşak olduğu için taş ya da ahşap tekneler içerisine konan üzümler ayak ya da elle ezilmektedir. Belirtilen tekne eğimli bir yapıya sahip olup teknenin altında bir toplama kabı vardır. Ezilmeyle oluşan sıvı belirtilen bu kaptan toplanmaktadır. Ezme işlemleri ilkel yöntemler arasında bulunan üzümlerin üzerine taş ağırlıkların konmasıyla da yapıldı. Zamana paralel olarak artan gereksinimler çerçevesinde teknolojinin de gelişmesiyle çeşitli üretim teknikleri geliştirilmiştir.

Pres yapıları incelendiğinde ise preslerin yerleşim alanlarının yakınlarında oldukları gözlenmektedir. Basit pres meyvelerin sıkılmasında kullanılan ana kaya içerisine açılan oyuklar ve doğal olarak bulunan taşlardan oluşmaktadır. Bu preslerin zeytinyağı ve şarap üretiminde kullanıldığı düşünülmektedir. Lakin preslerin yanındaki toplama çukurlarının çok küçük olması bu çukurların şarap üretimi için kullanışlı olmadığını gösterir.

Amphoralar da üretilen ürünlerin taşımada büyük bir öneme sahip seramik kaplar olduğu için araştırılması gerekli bir diğer alandır. Amphoralar biçimsel olarak tanımlandığında farklı biçimlere sahip olan, gemilerde istifleme kolaylığı sağlayan, kullanım alanlarına göre farklılık gösteren ince bir boynu, kapatılmaya elverişli bir ağız kenarı bulunan, sıvı ya da katı bir malzemeyi koruyan kaplardır. Ticari amphoraların kaidelerinin sivri olmasının nedeni kabın içerisinde bulunan sıvı hacminin amphorayı kırmadan taşıyabilmesidir. Depolama ve taşımada kullanılan ticari amphoralar ayrıca antik dönemde kentlerin ekonomisine, ticari rotalarına ve birçok farklı alana ışık tutarak antik dönemin anlaşılması ve yorumlanmasına yardımcı olmaktadır. Bununla birlikte mühürleri

ve taşıdıkları malzemeler ile de bilgiler vermektedir. Kenan Ülkesi tarafından ilk ticari amphoranın bulunduğu düşünülmektedir.

Ticari amphoralar içerisinde nakledilen kuru gıdaların bozulmasına sebep olan nemin engellenmesi ile şarap ve zeytinyağı gibi maddelerin kalitesinin korunması için farklı yöntemler kullanılmıştır. Çömlek sanatında sıvıların sızdırılmaması için üretilen kaplarda killerde hava kabarcığının bulunmaması gerekmektedir. Bunun için kil çamurunun iyice dövülerek yüksek ısıda fırınlanması ile sağlanmaktadır. Geçirgenlik yine de önlenemezse kabın firnislenerek astarlanması gerekmektedir. Ticari amphoraların boyutu büyük ve sayı olarak fazla üretildiğinden firnislemenin maliyeti artmaktadır. Bundan dolayı garum gibi fermante soslar taşıyan amphoralarının dışındaki firnis kullanılmamaktadır.

Ticari amphora kullanımlarına ilişkin en belirgin sorunlar arasında büyük hacimli bu kapların taşınmasının nasıl yapıldığı ve ayakta nasıl durduklarıdır. Bu amphoraların dip kısımlarının sivri olması ayakta durmalarını zorlaştırmaktadır. Fakat farklı yöntemler ile ayakta durmaları sağlanabilmiştir. Ticari amphoralar üretilirken sivri uçlu olarak üretim yapılır. Sivri uçlu olmasının nedeni ise taşınan sıvının ağırlığıyla düz yapılan kaide ağırlığı taşıyamayarak kırılır. Sivri uç sıvının dengede kalmasını sağlayarak amphoraların dayanıklılığını artırır. Ticari amphoralar sivri uçlu oldukları için üst üste dizilerek istifleme yapılmaktadır.

Antik çağda üretimde süreklilik ve kalitenin korunması için ticarete müdahale edilerek tüccar ve üreticilerin sayısı ile doğru orantıda farklı mühürleme sistemlerinden faydalanılmıştır (Sezgin, 2009 :18). Sistemler arasında fırınlamanın öncesi ve sonrasında sivri bir alet yardımıyla kazıma, firnis ya da fırçayla boyama bulunmaktadır. Kazıma fırınlamanın öncesinde ya da sonrasında yapılabilir; fakat boyayla yazma yönteminin hangi süreçte yapıldığı bilinmemektedir. Fırınlamanın ardından gerçekleştirilen mühürlerde kapları satan tüccarların, satın alanların isimleri ya da kapların hacimleri, fiyatları gibi bilgiler kısaltılmış bir biçimde yazılmaktaydı (Doğer, 1991 :75) MÖ. 14.yy.'da Mısır'a kadar giden mühürlemenin ilk örnekleri arasında Mısır kraliçesi Nefertiti'nin kartuşu bulunmaktadır (Cankardeş Şenol, 2006, :11).

Gastronomi turizmi açısından da şarap ve zeytin önemli ürünler arasındadır. Bundan dolayı Türkiye sahip olduğu kültürel ve yöresel değerleri ile gastronomi turizmi açısından zengin bir ülkedir. Gastronomi turizmi içerisinde şarap turizmi turistik bir ürün olarak yer alabilir (Ergüven, 2015). Şarap turizmi, üretim bölgelerindeki kültür, sanat, eğitim ve gastronomi

gibi deneyimleri içeren eşsiz bir turizm türüdür (Saayman ve Van Der Merwe, 2014). Türkiye'nin şarap bölgeleri içerisinde Şirince, Kapadokya, Çanakkale, Tekirdağ bulunmaktadır (Yıldız, 2009). Gastronomik ürünler arasında bulunan şarap bölge ekonomisine ve istihdama yönelik katkılar sağlar, bundan dolayı da önemli ürünler arasındadır (Xu, vd., 2016). Şarap turizminde, şarap, yemek ile pazarlanmaktadır (Macionis ve Cambourne, 2002). Bu çerçeveden değerlendirildiğinde UNESCO tarafından 2017 yılında gastronomi şehri seçilen ve yemekleri ile ünlü olan Hatay'da şarap bu anlamda yemekle pazarlanabileceğinden önem taşımaktadır. Macionis ve Cambourne (2002)'nin yaptıkları araştırmanın sonuçlarına göre şarap turizmi yemeklerle birlikte pazarlandığında hem tanıtımı sağlanacak hem de kendi başına bir turizm ürünü olarak gelişebilecektir.

Soydaş ve Gürler (2022)'in yaptıkları araştırmanın sonuçlarına göre seyahat acenteleri ve turist rehberlerinin büyük bir kısmı turistlerin şarap turizmine ilgilerinin olmayacağı önyargısındadır. Turizm ürünleri arasında hiçbir ayırım yapılmadan tanıtımları turist rehberleri ve seyahat acentaları tarafından yapılmalıdır. Yapılan bu çalışmada şarap turizmine yönelik turlar olduğu, fakat bu turların büyük bir bölümünün mevcut turlara eklendiği ve şarabın başlı başına bir turizm ürünü olarak görülmediği sonuçlarına ulaşılmıştır. Bu durum şarabın ülkenin gastronomik ürünleri arasında arka planda kalmasına neden olmaktadır. Şarap turizminin gelişebilmesi için diğer ürünlerden bağımsız olarak tanıtımı yapılmalı ve turları düzenlenmelidir. Bu tanıtımlarda hem İngilizce hem de Türkçe bilgilendirmeler yapılmalıdır.

Şarabın Türkiye'de gastronomik bir ürün olarak değerlendirilmesi için aktivite ve festivaller düzenlenebilir. Şaraplık üzüm bağları artırılarak şarap turizmi için uygun ortam yaratılmalıdır. Şarap turizmi için yatırımcılara yasal prosedürler için teşvik ve destek sağlanmalıdır. Ev yapımı şarapların kontrolü için gereken yasalar çıkarılarak üreticiler üretime teşvik edilmelidir. Bu sayede bağda gerçekleşen şarap turizmi ile butik şarapçılık da yapılabilir. Bu durum yerel üreticiler ile şarap evlerinin iş birliği ile sağlanabilir. Markalaşmalar sağlanarak oluşturulan markaların tanıtımı yapılabilir.

Şarap evleri de tanıtım ve tadımda öncü olabilirler. Turistlere bölgelere özgü şarap tadımları sağlanarak ilgili olanlara şaraplık üzüm bağlarını ziyaret etmeleri konusunda yönlendirmeler yapılabilir. Şarap tadımları ile bölgelere özgü meze, yemek, içecek vb ikram edilebilir. Şarapta ileri gelen bölge halklarının da şarap turizmi ile ilgili bilgi

edinmesi ve deneyimlemesi için yalnızca şarap turizmine yönelik şehir dışı turlar düzenlenebilir. Türkiye'nin tanıtım broşürlerinde bölgelere özgü şarap vurguları yapılabilir.

Zeytin de bölgenin turistik destinasyona dönüştürülmesinde etkili olan ürünler arasındadır. Bu çerçevede zeytincilik ve zeytinyağı üretimi de gastronomik turizm kapsamında değerlendirilmelidir. Akdeniz mutfağının temel ürünü arasında bulunan zeytin gastronomi turizmi içerisindedir. Akdeniz tipi beslenme şekli de Akdeniz diyeti olarak bilinir ve bu beslenme biçimi uluslararası tıpta sağlıklı bir beslenme biçimi olarak geçmektedir.

Zeytin ve zeytinyağı üretimi ile buna yönelik faaliyetlerin Akdeniz bölgesinde turizm kapsamında değerlendirilmesi bu destinasyonların turistik değer taşımasında önemlidir. Antik çağdan günümüze kadar zeytin ve zeytinyağı ile ilgili turistlerin bilgilendirilmesi, zeytinyağı tadım turlarının düzenlenmesi, üretim aşamalarının eğitim/kurs şeklinde gösterilmesi, sabun, zeytinyağı gibi zeytinden elde edilen ürünlerin sergilenmesigibi faaliyetler zeytinin önemli bir gastronomi turizm destinasyonu olmasına imkân tanıyacaktır.

Asırlar boyunca Anadolu'da yapılan zeytin ve zeytinyağı üretim alanlarındaki bulgular Türkiye'nin zeytin ve zeytinyağı üretiminde dünyanın sayılı ülkeleri olduğunu göstermektedir. Bu durum zeytinin turizm kapsamında değerlendirilmesini gerektirmektedir. Arkeolojik bulguların 1/10'unun ortaya çıkarıldığı düşünüldüğünde Türkiye'nin sahip olduğu zenginliklerin ortaya çıkarılması için gereken kazılar ve arkeolojik araştırmaların desteklenmesi gerekmektedir. Antik merkezlerde bulunan zeytinyağı üretim alanlarında düzenlemeler yapılarak gastronomi turizm etkinliklerinde etkin bir biçimde değerlendirilmelidir. Buna ek olarak zeytinyağı üretim işletmeleri, zeytin bahçelerinde zeytinin toplanması ve üretim süreçlerin eğitim/kurs biçiminde yapılarak gastronomi turizmi tur faaliyetleri içerisinde yer almalıdır. Bununla birlikte zeytinyağı ürünlerinin sergilenmesi, pazarlanması ve ziyaretçilerin zeytin ve zeytinyağı kültürü hakkında bilgilendirilmesi, yerel tatları tatmak isteyen turistlere tadım turlarının düzenlenmesi gerekmektedir. Zeytin ve zeytinyağı ile ilgili festival, şenlik gibi kültürel etkinliklerin desteklenerek Türkiye'nin gastronomi turizmi destinasyonu olması açısından önem taşımaktadır.

## KAYNAKLAR

- Ahlström, G. W. (1978). Wine presses and cup-marks of the Jenin-Megiddo survey. *Bulletin of the American Schools of Oriental Research*, 231(1), 19-49.
- Alkan, M. (2012). Sionlu Nikolaos' un Kurban Töreni Ziyaretleri. *Eski Çağ Yazıtları*, 1, 115-156.
- Alpözen, T. O. (1975). Bodrum Müzesi ticari amphoraları. *Türk arkeoloji dergisi*, (38), 5-37.
- Alpözen, O. (2006). Türkiye'de Sualtı Arkeolojisi ve Bodrum Müzesi. *Uluburun Gemisi*, 3000, 47-54.
- Alpözen, T. O., Berkaya, B., Özdaş, H. (1995). Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları, Eski Çağ'da Akdeniz Deniz Ticareti, Bodrum. *Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi Yayınları II*, 1-125.
- Amouretti, M. C. (1997). Zeytinyağı Üretimi, Teknolojinin Orijinal Tarihi. *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi*, Barselona, (12), 26-29.
- Aşkın, E. (2008). Antik Çağda Korykos' taki Zeytinyağı ve Şarap Üretimine Yönelik Yapılanmalar ve Bunların Yerleşim Düzenlemesi İçerisindeki Yeri. *Olive Oil and Wine Production in Anatolia During Antiquity, International Symposium Proceedings* (Vol. 6, No. 08).
- Athenaeus: (1951-1993). *Deipnosophistai (The Deipnosophists) I-VII*, (tran: By C.B. Gullick) Londra.
- Aydinoğlu, Ü. (2009). *Dağlık Kılıkta bölgesinde antik çağda zeytinyağı ve şarap üretimi: üretimin arkeolojik kanıtları*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Backe-Dahmen, A., Kästner, U., Schwarzmaier, A. (2010). *Greek Vases: Gods, Heroes and Mortal*: ScalaBook: , Scala Publishers, 84-85
- Badler, V. R. (2003). The archaeological evidence for wine making, distribution, and consumption at Proto-Historic Godin Tepe, Iran. *The origins and ancient history of wine*, 67-79. Routledge.

- Bakır, G., ve Ersoy, Y. E. (1997). 1997 Yılı Klazomenai Çalışmaları, XX, Kazı Sonuçları Toplantısı, Vol. II. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2, 67-76.
- Başaran, C. (1989). *Arkeolojiye Giriş II*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi,
- Başoğlu, M.İ. (2009). *Antik çağda kilikya bölgesinde zeytinyağı üretimi*. Yüksek Lisans Tezi. Çukurova Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Adana.
- Berg, B. L. ve Lune, H. (2015). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Konya: Eğitim Kitabevi.
- Blazquez, J. M. (1997). Zeytin Yetiştiriciliğinin Doğuşu ve Yayılışı. *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi, Barselona*, (4), 19-21.
- Boardman, J. (1967). Excavation on Kofina Ridge, Chios, *BSA XLIX*, 123-182.
- Boynudelik, M., ve Boynudelik, Z. İ. (2007). *Zeytin kitabı: zeytinden zeytinyağına*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık.
- Can, Ş. (1994). *Klasik Yunan mitolojisi*, İstanbul: Inkılap Kitabevi.
- Cankardeş-Şenol, G. (2006). *Klasik ve Hellenistik dönem'de mühürlü amphora üreten merkezler ve mühürleme sistemleri*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Cato, P. M. (1979). *De re rustica*, (çev. William David Hooper, Harrison Boyd Ash), Great Britain. The Loeb Classical Library.
- Cemeroğlu, B. (1982). *Meyve suyu üretim teknolojisi*. Teknik Basım Sanayii Matbaası.
- Columella, L.I.M. (1969), *De Re. Rustica*, London.
- Columella J.M.L. (1968). *De re rustica I-XII*, (III Volume) (çev. Harrison Boyd Ash), Great Britain: The Loeb Classical Library.
- Corbin, J. ve Strauss, A. (2008). *Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory*. Thousand Oaks: Sage.
- Curtis, R. I. (2001). *Technology and Change in History*. Leiden-Boston-Köln Brill.
- Çilingiroğlu, A. (2008). *Urartu tapınakları kutsal odalarında taht var mıdır?* İstanbul: Suna-İnan Kırac Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü Yayınları.

- Demiröz, B. (2015). *Coğrafi İşaretle Korunan Homeros'un Altın Sıvısı: Zeytinyağı*. (<http://www.dünyagida.com.tr/yazar.php?id=17sayfasından> Erişim tarihi 14 Ekim 2022
- Denzin, N. K., ve Lincoln, Y. (1998). *The landscape of qualitative research: theories and issue*. Thousand Oaks: Sage.
- Diler, A. (1993). Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytinyağı ve Şarap İşlikleri. *XI. Araştırma Sonuçları Toplantısı XI*, 505, 520.
- Doğer E. (1988). *Klazomenai Kazısındaki Arkaik Dönem Ticari Amphoraları*, Doktora Tezi. Ege Üniversitesi. İzmir.
- Doğer, E. (1990). Klazomenai'de Antik Kaynaklara Dayalı Tarımsal İhraç Ürünleri ve Ticari Amphora Üretimleri Üzerine Gözlemler. *Türk Tarih Kongresi*, (15) 701-710.
- Doğer, E. (1991). *Antik çağda amphoralar*. İzmir: Sergi Yayınevi.
- Doğer E. (2004). *Antik çağ'da bağ ve şarap*. İstanbul: İletişim Yayınları
- Doğer E. ve Cankardeş Şenol G. (1997). Batı Anadolu'daki Yüzey Araştırmalarında Ele Geçmiş Bir Grup Amphora Mühürü, *Arkeoloji Dergisi V*, 33-50, İzmir.
- Drachmann, A. G. (1932). *Ancient oilmills and presse. USA: Paperback edition*.
- Eğilmez, M. (2005). *Hitit ekonomisi*. İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, 25
- Ergüven, M. H. (2015). Gastronomy and wine tourism as a variety of special interest tourism: Thracian vineyard route. *TurkishStudies*, 21, 62-75.
- Estreicher, :K. (2006). *Wine: from Neolithic times to the 21st century*. Algora Publishing, 3-4
- Foxhall, L. (2007). *Olive cultivation in ancient Greece: seeking the ancient economy*. England: Oxford University Press on Demand.
- Frankel, R. (1997). Presses for oil and wine in the southern Levant in the Byzantine period. *DumbartonOaksPapers*, 51, 73-84.
- Frankel, R. (1999). *Wine and oil production in antiquity in Israel and other Mediterranean countrie*: Sheffield AcademicPres, 46-48

- Gallimore, S. (2012). A Contract for the Advanced Sale of Wine. *The Bulletin of the American Society of Papyrologists*, (22) 151-165.
- Garlan Y. (1999). Les timbres amphoriques de Thasos, Volume I, Timbres proto thasiens et thasiens anciens, *Etudes Thasiennes XVIII*, Paris.
- Göktaş, M.A. (1966). *Zeytin ve zeytinyağının Türkiye ekonomisindeki rolü*. Doktora Tezi. Ege Üniversitesi, İzmir, 3
- Grace, V. R. (1966). Stamped Amphora Handles. The Benachi Collection. *Archaeology*, 19, 286-288.
- Grace, V., ve Lenger, M. T. (1958). Timbres amphoriques de Thaso: *Bulletin de Correspondance Hellénique*, 82 (1), 368-434.
- Güterbock, H. G. (1968). Oil Plants in Hittite Anatolia. *Journal of the American Oriental Society*, 88(1), 66-71.
- Hehn, V. (1993), *Zeytin, üzüm ve incir*, Ankara: Dost Kitabevi, 90-91
- Hirschfeld, N. (2006). Uluburun Batığı'nda Ele Geçen Kıbrıs Keramiği. *Uluburun Gemisi*, 3000, 105-110.
- İleri, O. (2019). *Antik çağ'da Akdeniz kıyılarında zeytinyağı üretimi. Çağlar boyunca üretim ve ticaret: Prehistorya'dan Bizans dönemi'ne*. Ankara: Bilgin.
- Jose, L. M. (2009). Olive Oil And Other Sorts of Oil In The Mycenaean Tablets, Minos, *International Meeting on Olive Oil in Antiquity*, 18, 89-123. 4-6
- Jose, I. R. , ve Carlos, R. A. (2011). Engineering graphics applied to the study of old methods of olive oil production. *Scientific Research and Essays*, 6(11), 2379-2388.
- İleri, O., M., ve Arıhan, K. (2012). Antik çağdan günümüze bir şifa kaynağı: Zeytin ve zeytinyağının halk tıbbında kullanımı. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 52(2), 1-15.
- Klengel-Brandt, E. (1975). Eine Schreibtafel aus Assur. *Altorientalische Forschungen*, 3(JG), 169-172.
- Koehler, C. G. (1981). Corinthian developments in the study of trade in the fifth century. *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens*, 50(4), 449-458.

- Küçükkömürler, S. ve Ekmen, Z. (2008). Barışın simgesi zeytin ve Anadolu kültürü. *ICANAS-38, Bildiri Kitabı*, 809-820.
- Labuschagne, A. (2003). Qualitative research: Airy fair or fundamental. *The qualitative report*, 8(1), 100-103.
- Lafli, E. (2017). Antik Helen ve Roma Dönemlerinde Anadolu'da Bağcılık ve Şarapçılık. *Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu Konferans Bildirileri (Edit.: Ertekin Akpınar Ekrem Tükenmez)*. İzmir: Dinç Ofset Matbaa, 19-56.
- Lawall, M.L. (2000). Graffiti, Wine Selling, and the Reuse of Amphoras in the Athenian Agora, CA. 430 to 400 B.C., *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens* 69/1, 3-90.
- Lyding Will, E. (1977). The Ancient Commercial Amphora, *Archaeology* 30/4, 264-270.
- Lyding Will, E. (1982). Greco-Italic Amphoras, *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens* 51/3, 338-356.
- Macionis, N. ve Cambourne, B. (2002). Wine and food tourism in the Australian capital territory: Exploring the link. *International Journal of Wine Marketing*, 10, (3), 5- 22.
- Martinez, B., Perez, G. G., Monteagudo, G. L. (1997). Zeytinyağı Ticareti. *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi, Barselona*, 41-42.
- Matthäus, H. (2006). Geç Tunç Çağı'nda Akdeniz'de Kùltürler Arası İlişkiler, Ticaret ve Deniz Seferleri. *Uluburun Gemisi 3000 Yıl Önce Dünya Ticareti*, 335-368.
- Merianos, G. (2014). Oil and Wine in Byzantine Alchemical Recipes. A. Pellettieri (ed.), *Identità euromediterranea e paesaggi culturali del vino e dell'olio*, Foggia 2014, 249-259
- McGovern, P.E. (1996). Neolithic Resinated Wine. *Nature* 381, 480-481.
- Mc Govern, P. E., Glusker, D. L., Exner, L. J., Voigt, M. M. (1996). Neolithic resinated wine. *Nature*, 381(6582), 480-481.
- Mc Govern, P. E. (2009). *Uncorking the past: the quest for wine, beer, and other alcoholic beverage*: Univ of California Press, 6-7
- Mellink, M. J. (1989). Anatolian and foreign relations of Tarsus in the Early Bronze Age. *Anatolia and the Near East: Studies in the Honor of Tahsin Özgüç*.

- Merriam, B. (2009). *Qualitative research. A guide to design and implementation*. San Francisco: John Wiley-Sons
- Miles, M. B. ve Huberman, A. (2003). AM (1994). Qualitative data analysis. *Evaluation and Program Planning*, 19, 88232-2.
- Noel, D. (1998) Le vinmelangeentre Dionysos et la cite, *Pallas* 48, 43-66.
- Özdizbay, A. (2004). *Eski Yunan'da Tarım*. İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, 23-24
- Pamir, H. (2008). Antiokheia ve Yakın Çevresinde Zeytinyağı Üretimi ve Zeytinyağı İşlikleri, *OliveOiland Wine Production in Anatolia During the Antiquity, International Symposium*, Mersin, Turkey, 75-96.
- Plinius G. (1986). Naturalis historia I-XXXVII, (X Volume), *Great Britain*. The Loeb Classical Library), 350-400
- Pulak, C. (1993). Ulu Burun (Kaş) Batığı Kazısı: 1991 Kampanyası. *XIV. Kazı Sonuçları Toplantısı, CI, Ankara-25-29 Mayıs 1992*, 347-364.
- Pulak, C. (2006), Uluburun Batığı, *Uluburun Gemisi 3000 Yıl Önce Dünya Ticareti*, Bochum, 57-104.
- Purcell, N. (1985). Wine and Wealth in Ancient Italy, *The Journal of Roman Studies* 75, 1-19.
- Rodriguez, J. R. (1997). Zeytinyağı Ekonomisi: Eski Çağ. *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi, Barselona*, 5, 47-49.
- Rossiter, J. J. (1981). Wine and oil processing at Roman farms. in Italy. *Phoenix*, 35(4), 345-361.
- Saayman, M., ve Van Der Merwe, A. (2014). Factors determining visitors' memorable wine tasting experience at winerie: *Anatolia: An International Journal of Tourism and Hospitality Research*, 26 (3), 372-383.
- Saban, A. ve Ersoy, A. (2019). *Eğitimde nitel araştırma desenleri*. Ankara: Anı
- Schurchardt, H. : (1997). Kültürel ve Sanatsal Yayılma. *Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi, Barselona*, 5, 21-26.

- Sezgin Y. (2009). *Arkaik dönem Doğu Yunan ticari amphoraları sorunu*. Doktora Tezi, Ege Üniversitesi. İzmir.
- Sophocles, H. (1992). Olive oil processing in Cyprus: From the Bronze Age to the Byzantine period. *Studies in Mediterranean archaeology*. (29), 57-68.
- Soydaş, M.E. ve Gürler M. (2022). Gastronomi Şehri Paydaşlarının Şarap Turizmine Yönelik Bakış Açıkları- Hatay Örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (50), 179-194.
- Stanislawski, D. (1975). Dionysus westward: Early religion and the economic geography of wine. *Geographical Review*, 9, 427-444.
- Swaddling, J. (2000). *Antik Olimpiyat Oyunları* (çev: Gürün, B). İstanbul: Homer Kitabevi ve Yayıncılık, 84
- Şahin, N. C. (2019). *Anadolu'da antik dönem ticari amphoraları*. Lisans Tezi. Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi. Osmaniye
- Şenol, A. K., ve Kerem, F. (2000). İçel Müzesinde bulunan bir grup amphora. *Olba*, 3, 81-114.
- Tchernia, A. (1980). Quel ques remarques sur le commerce du vin et les amphores (Some Remarks on the Wine Trade and Amphoras). *Memoirs of the American Academy in Rome*, 7, 305-312.
- Tekocak, M. ve Adıbelli H. (2008). Tarsus-Sağlıklı (Bayramlı) Köyü Sakızlıklı Mevkii Şarap ve Zeytinyağı İşlikleri, *Olive Oil and Wine Production in Anatolia During the Antiquity, International Symposium*, 11, 53-73.
- Thorpe, I. J. N. (1996). *The origins of agriculture in europe*, London: Routledge, First Edition, 1-21
- Tsouchtidi, K. (2007). *Olive and Olive Oil: From Ancient Greece to today*, Athens, 12-23
- Uygun, Ç. ve Sezgin K. (2015). *Zeytin ve şarap işlikleri. Arkeoloji, epigrafi, jeoloji, doğal ve kültürel peyzaj yapısıyla tlos antik kenti ve teritoryumu*. Ankara: Sarıyıldız.
- Ünal, A. (2000). Çukurova'nın Antik Dönemde Taşıdığı İsimler ile Fiziki ve Tarihi Coğrafyası. *Efsaneden Tarihe Tarihten Bugüne Adana: Köprübaşı*, 4, 19-42

- Ünal, A. (2007). Anadolu'nun En Eski Yemekleri; Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda Mutfak Kültürü. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 22 (2), 241-242. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/egetid/issue/5055/68922>
- Ünal, A ve Girginer, K. (2007), *Kilikya-Çukurova İlkçağlardan Osmanlılar Dönemi'ne kadar Kilikya'da Tarihi Coğrafya, Tarih ve Arkeoloji*. 3, 45-59
- Ünsal, A. (2011). *Ölmez ağacın peşinde, Türkiye'de zeytin ve zeytinyağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 21-39, 146-150
- Varro, T. M. (1979). *De re rustica*, (çev. William David Hooper, Harrison Boyd Ash), *Great Britain*. The Loeb Classical Library), No:283
- Vitruvius: (1990). *De architectura (Mimarlık üzerine on kitap)*, Şevki Vanlı Mimarlık Vakfı Yayını, İstanbul.
- Xu, Barbieri, C., Anderson, D., Leung, Y. F., Rozier - Rich, : (2016). Residents' perceptions of wine tourism development. *Tourism Management*, 55, 276-286.
- Yalçın, Ü. (2006). *Tarih Yazan Gemi: Uluburun. Uluburun Gemisi 3000 Yıl Önce Dünya Ticareti*, Ege Yayınları, İstanbul, 21-26.
- Yangaki, A. (2014). Quelques réflexions sur le contenu (vin et huile) des amphores proto-byzantines: données et perspectives de la recherche. *Identità euro mediterranea e paesaggi culturali del vino e dell'olio, Collana MenSALe, Documenta et Monumenta*, 2, 89-103.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin, Seçkin Yayıncılık, Ankara, 427
- Yıldız, Ö.E. (2009) *Türkiye'de şarap turizmi-Çeşme örneğinde ürün geliştirme modeli*. Yüksek Lisans Tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi. İzmir.
- Zohary, D., Hopf, M., Weiss, E. (2012). *Domestication of Plants in the Old World: The Origin and Spread of Domesticated Plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin*, Oxford: Oxford University Press, 4.th edition

## İNTERNET KAYNAKLARI

- URL-1:<https://arkeofili.com/ilkcag-yunan-kulturunde-sarap-ve-uretimi/> (Erişim Tarihi: 10.06.2022)
- URL-2:<https://arkeofili.com/ilkcag-yunan-kulturunde-sarap-ve-uretimi/> (Erişim Tarihi: 12.07.2022)
- URL-3:<https://arkeofili.com/ilkcag-yunan-kulturunde-sarap-ve-uretimi/> (Erişim Tarihi: 19.07.2022).
- URL-4:<https://www.tripadvisor.com.tr/LocationPhotoDirectLink-g190454-d590784-i143287261-Kahlenberg-Vienna.html> (Erişim Tarihi: 01.08.2022).
- URL-5: [datcadetay.com](http://datcadetay.com) (Erişim Tarihi: 05.08.2022).
- URL-6: <https://tr.pinterest.com/pin/304063412339662650/> (Erişim Tarihi: 15.08.2022).
- URL-7:<https://www.taccuinigastrosofici.it/ita/news/antica/vini---vitigni/Vino-sulla-mensa-romana.html> (Erişim Tarihi: 25.08.2022).
- URL-8:<http://www.trendsetteristanbul.com/sakiz-adasinda-antik-caglardan-kalma-sarap-kulturu/> (Erişim Tarihi: 01.09.2022).
- URL-9: <https://www.safakaydin.com.tr/2018/09/sarap-ficisi/> (Erişim Tarihi: 12.09.2022).
- URL-10:<https://m.facebook.com/arkeolojidunyasiiii/e-duvara-aplik-olarakhititlere-ait-bir-lamba-purush> (Erişim Tarihi: 15.09.2022).
- URL-11:<http://www.historiacocina.com/historia/olivo/trapetum1.jpg> (Erişim Tarihi: 24.09.2022)
- URL-12: <https://nereye.com.tr/antik-akdenizin-sarap-tarihi/> (Erişim Tarihi: 11.11.2022).