

BİZANS DÖNEMİ'NDE HELLESPONT ÇEVRESİNDE ŞARAP ÜRETİMİ

WINE MAKING AROUND THE HELLESPONT IN THE BYZANTINE PERIOD

Oğuz KOÇYİĞİT*

Makale Bilgisi

Başvuru: 5 Şubat 2016

Hakem Değerlendirmesi: 27 Eylül 2016

Kabul: 17 Şubat 2017

DOI Numarası: 10.22520/tubaar.2017.20.013

Article Info

Received: February 5, 2016

Peer Review: September 27, 2016

Accepted: February 17, 2017

DOI Number: 10.22520/tubaar.2017.20.013

Anahtar Kelimeler: Bizans, Çanakkale Boğazı, Tarımsal Ekonomi, Şarap Üretimi, İşlik

Keywords: Byzantine, Hellespont, Agricultural Economy, Wine Production, Installation

ÖZET

Çanakkale Boğazı, Anadolu'nun kuzeybatısında Karadeniz ve Akdeniz arasında doğal bir geçiş yoludur. Bu coğrafi özelliği ona önemli bir stratejik önem kazandırır ve sahip olduğu bu önemli stratejik önemi dolayısıyla ticari ve askeri bakımdan daima önemli bir yer olmuştur. Bizans döneminde bu önemini korumuş ve bir çoğu psikoposluk merkezi olan önemli yerleşim yerlerine ev sahipliği yapmıştır. Boğazın kritik öneme sahip bu konumu ile birlikte, gerek Trakya ve gerekse Anadolu kıyılarındaki ekonomik kaynaklarıyla da Bizans için hayli önemli olduğu bilinir. Özellikle de buradaki verimli topraklardan dolayı, boğaz kıyısında ve kıyıya açılan vadiler boyunca sürdürülen tarımsal faaliyetlerin, yöre halkının en önemli ekonomik geliri olduğu söylenebilir. Bizans dönemine ilişkin kaynaklarda bu konu ile ilgili önemli bilgiler bulunur. Bu bilgilerden bölgenin önemli bir tarımsal potansiyele sahip olduğu, üretimi yapılan ihtiyaç fazlası bazı ürünlerin de ticari olarak oldukça önem arz ettiği anlaşılar. Bölgede gerçekleştirilen bu tarımsal ve ticari faaliyetlerin en önemlilerinden biri de şüphesiz şarap üretimidir. Nitekim, son yıllarda yapılan çalışmalar sonrası açığa çıkarılan gelişkin donanımlara sahip bazı şarap üretim işlikleri, buradaki şarap üretiminin tarımsal ekonomideki ağırlığına işaret eden önemli kanıtlardır. Arkeolojik kazılar sonrası tespit edilen bu yapıların çalışma boyunca mimari olarak detaylı tanımları yapılmış, ele geçen buluntular sonrası tarihlendirme problemleri üzerine çözüm önerileri getirilmiştir. Buna göre teknik ve donanımsal bakımdan birbirlerinin aynısı iki yapıdan Anadolu kıyılarında bulunanın Erken Bizans Dönem boyunca kullanıldığı, Trakya kıyılarında bulunanın ise Bizans'ın boğaz kıyılarındaki hakimiyetinin son yıllarına kadar faaliyette olduğu söylenebilir. Bu çalışmada Bizans dönemine ilişkin bu iki endüstri yapısından yola çıkarak, dönemin boğaz kıyılarındaki şarap üretim potansiyeli üzerinde durulacak ve mevcut veriler ışığında bazı yorumlar getirilmeye çalışılacaktır.

* Yrd. Doç. Dr., 18 Mart Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Sanat Tarihi Bölümü 17100-Çanakkale. E-mail: ogzkygt@yahoo.com

ABSTRACT

Hellespont is a natural passageway between the Black Sea and the Mediterranean in northwestern Anatolia. This geographical feature provides it a strategic position and because of this strategic position it has always been an important point for the commercial and military activities. It maintained this significance throughout Byzantine period and have enjoyed many important settlements, such that some of them are bishopric centers in this period. Hellespont was also known with its economic sources both at the shores of Anatolia and at the shores of Thracia. Especially owing to its fertile soils, it could be accept that the agricultural activities at the shores of strait and its valleys were most important incomes for the local inhabitants. There are many significant informations about this activities in the Byzantine written sources and literature. Based these informations it is understood that the region has a significant agricultural production potential and some surplus products, which were produced in large quantities was also important for the commercial activities. One of these agricultural and commercial activities is definitely wine making. Thus some sophisticated wine production installations are the most important evidences for this activity and are definitely pointed out an advanced agricultural economy. These buildings, which were determined by the recent archaeological excavations, were evaluated as architectural features throughout the study and based the evidences from these excavations their dating problems were also tried to solved. According to this, we can clarify that one of these buildings, located at the Anatolian shores of the strait was used throughout the early Byzantine period and the other one, located at the Thracian shores of the strait was continued to its function until the end of Byzantine reign in the Hellespont. In the light of these new industrial buildings from the Byzantine period, we can discuss the agricultural economy of the region and try to bring new reviews for the shores of Hellespont.

verimli topraklarından ve şaraplarından övgüyle bahsedilmesi⁵, buradaki tarımsal üretime yönelik önemli ip uçları arasındadır. Bütün bunların yanında, İstanbul'daki Pantokrator Manastırı'nın bölgede sahip olduğu mülkler arasında yörenin tüm tuz kaynakları ve Kilye şaraplarının onda birinin olduğu bilgisi⁶, tarımsal faaliyetlerin boğaz kıyılarında ne denli önemli olduğunun bir başka kanıtıdır.

Tüm bunlara paralel olarak, son yıllarda bölgede artan arkeolojik çalışmalar sonrası boğaz kıyısında kurulmuş olan kentlerin gerisindeki alanlarda, köy ya da çiftlik benzeri yerleşimlere ait önemli bilgiler elde edilmesi, kıyıdaki yerleşim yerlerinin vadiler ağzında kurulan ve her birinin Pazar niteliği taşıyan önemli liman merkezleri olduğunu ortaya koymuştur⁷. Bu da şüphesiz bölgede tarımsal üretime dayalı bir ekonominin ve ticaret hayatının var olduğunu gösterir. Antik kaynaklar ve bölgede yürütülen yüzey araştırmaları ile birlikte; yapılan diğer çalışmalar sonrası elde edilen sonuçlar, boğaz kıyılarındaki verimli alanlarda yoğun tarım faaliyetlerinin sürdürüldüğü yönündedir. Son yıllarda elde edilen veriler ışığında, öyle anlaşıyor ki, bu tarımsal faaliyetlerden biri ve belki de en önemlisi üzüm yetiştiriciliği, yani bağcılık ve şarap üretimidir.

Akdeniz'deki en eski tarımsal faaliyetlerden biri olarak bilinen şarap üretimi⁸ tarım ve ticaret alanında oldukça önemli bir uğraş olup, tarihi MÖ 3. bin yıla kadar uzanan eski bir gelenektir⁹. Bu aktivite özellikle de Roma ve Bizans dönemlerinde etkili bir üretime dönüşmüş ve sosyal hayatın gerekliliklerinden birisi olmuştur. Şarap, özellikle de Bizans imparatorluğu boyunca başlıca içeceklerden biri olarak kabul edilmiş ve imparatorluk topraklarında büyük bir oranda üretilmiştir¹⁰. Bu döneme ait dini kaynaklarda ekmek ve şaraptan beslenmedeki temel iki unsur olarak bahsedilmesi yanında, rahiplere her sabah şarap içmelerinin tavsiye edilmesi, şarabın

dini olarak taşıdığı öneme işaret eder¹¹. Bununla birlikte, tıp ve endüstriyel amaçlı bazı alanlarda da kullanılıyor olması, bu ürünün önemini arttıran bir başka unsurdur. Dolayısıyla şarap, Bizans döneminde üretiminin yapıldığı alanlar için önemli bir ekonomik gelir kaynağı olmuştur.

Çanakkale Boğazı kıyılarının da bu dönemde şarap üretimi bakımından oldukça önemli olduğu ve bu uğraşın bölge için ticareti yapılan kayda değer bir gelir kaynağı olduğu son yıllarda elde edilen veriler ışığında bir kez daha net olarak ortaya konmuştur. Boğaz kıyısındaki yerleşim yerlerinde yapılan küçük ölçekli bazı kazılar sonrası, Bizans'ın değişik zamanlarında faaliyet gösterdikleri anlaşılan şarap üretim işliklerinin açığa çıkarılarak, bunlar değerlendirilmesi bu konudaki en somut verileri oluşturur. Bu işlikler, gerek konumları ve gerekse boyutları bakımından sıradan işlik ya da şarap üretim işliklerinden farklı olarak, ticari amaçlı, oldukça gelişkin donanımlara sahip biçimde inşa edilmiş yapılar. Bu bakımdan, şu an için bölgenin Bizans dönemindeki şarap üretimi hakkında bizlere en doyurucu bilgileri verebilecek yegane kalıntılar durumundadırlar. Dolayısıyla bu yapılar, boğaz kıyısındaki ekonomik ve askeri hareketlilik ile birlikte tarımsal gelişimi de anlayabilmemiz için önemli birer örnek olarak kabul edilebilirler.

ŞARAP ÜRETİMİ VE ÜRETİMİN ARKEOLOJİK KANITLARI

Uygun bir iklim ve toprak şartları isteyen asma meyvesinin, Çanakkale boğazı kıyılarında bu ortama fazlasıyla sahip olduğunu söyleyebiliriz. Bölge topraklarının oldukça verimli, iklimin de yıl boyunca kısmen yumuşak ve yağışlı olması yoğun bir üretimin oluşmasına imkan sağlamıştır. Bugün mevcut olan bir çok modern bağın varlığı, bölgedeki uygun iklim ve verimli topraklar sayesinde şarap üretiminin burada günümüze değin sürdüğünü gösterir¹² (Foto. 1).

Bizans döneminde en çok tüketilen içeceklerin başında gelen şarabın¹³ ham maddesi olan üzümün bölgede yoğun olarak yetiştirilmesi, boğaz kıyılarında bir çok önemli liman kentinin varlığı ile elde edilen ürünlerin kolayca pazarlanabileceği bir ortam yaratmıştır. Bu da pek tabii olarak, şarap üretiminin boğaz kıyılarında oldukça önemli bir gelir kaynağı olmasına ve burada ticarete yönelik bir çok işliğin inşa edilmesine olanak sağlamış olmalıdır.

Antik Çağ'dan başlayarak Sanayi Devrimi'ne kadar

⁵ Türker 2010d: 363, dipnot:15.

⁶ Türker 2006: 615; Türker 2008e: 533.

⁷ Türker 2008c: 137; Türker 2009: 51-74; Türker 2010b: 312-324; Türker 2010c: 53-94; Türker 2010d: 359-367; Türker 2014a: 69-82.

⁸ Oldukça eski bir uğraş olduğu anlaşılan şarap üretimi ve bağcılık hakkında bir çok yazılı kaynak detaylı bilgiler sunar (Columella 5.6; Varro 1.8.3; Plinius 17.35.164). Ayrıca "Geoponica" olarak bilinen ve 10. yüzyıla ait bir Bizans toplama eseri ise, bağcılık ve yağcılık gibi önemli tarımsal faaliyetleri üretim süreçleri ile birlikte ele alan önemli bir başka kaynaktır (Geoponica, 6.1, 10, 11, 12). Anadolu'daki bağcılık ve şarap üretimi ile ilgili kısa bir değerlendirme için (Gorny 1996: 133-171). Ayrıca şarap üretimi ve üretim teknolojileri üzerine yapılmış iki önemli sempozyumun bildiri kitabı, konu ile ilgili değerli çalışmaların sonuçlarından oluşur (Aydinoğlu / Şenol 2010; Diler / Şenol / Aydınoğlu 2015).

⁹ McGovern 2003: 14-15.

¹⁰ Kazhdan 1991: 2199.

¹¹ Kazhdan 1991: 2199.

¹² Dardeniz / Kaynaş / Ateş 2001: 25-35.

¹³ Kazhdan 1991: 2200.



Fotoğraf 1: Çanakkale Boğazı Kıyılarındaki Günümüz Üzüm Bağları / *Modern Vineyards at the Shores of Hellespont.* (www.yolculukterapisi.com/wp-content/uploads/2015/11/gali-4.jpg)

geçen süreçte, üretim teknikleri ve teknolojik donanım bakımından pek bir değişiklik göstermeyen şarap üretim işlikleri, asma meyvesinin yetiştiği hemen hemen her yerde karşımıza çıkabilir. Zira, şarap üretimi için bazı teknik donanımların sadece gerekli iş gücü ile bir araya gelmesi yeterlidir. Bu yüzden şarap üretim yerlerinin bir çok örneği basit biçimde kayaya oyulmuş presler biçiminde karşımıza çıkabilir.

Özellikle de açık alanlarda kayaya oyulmuş basit presler, genellikle üzümün ezildiği sığ bir ezme teknesi ve buradan elde edilen sıvının biriktirildiği derin bir çanakdan oluştuğundan¹⁴, bir çok yerde uygulanabilir örnekler olmuşlardır. Genellikle Roma ve Bizans dönemlerine tarihlendirilen bu tür preslere ait bir çok kalıntı, Anadolu’da başta Kilikya bölgesi olmak üzere¹⁵, Karya¹⁶, Likya¹⁷ ve İsaurya gibi daha çok dağlık bölgelerde¹⁸ oldukça denilebilecek sayıda tespit edilmiştir. Ancak, şarap üretiminin endüstri haline geldiği yerlerde böylesi basit örneklerden ziyade, gerekli altyapı ve donanımına sahip daha kompleks yapılar inşa edildiği görülür. Bu kompleks işliklerin ise bugün Anadolu’da bilinen en iyi örnekleri, Frigya bölgesinde yer alan ve önemli bir Bizans yerleşimi olan Amorium’da ortaya çıkarılmışlardır¹⁹. Sayıları bir düzineye yaklaşan, etrafları duvarlarla çevrili ve avlular etrafına yerleştirilen şarap ezme tekneleri ve biriktirme havuzlarının üzerleri kapatılmış, hepsi de “vida pres prensibi” ne göre çalıştırılmışlardır. Mevcut durumları göz önüne alındığında oldukça denebilecek

oranda üretim yaptıkları anlaşılan bu işlikler, kentte şarap üretiminin bir endüstri olarak kabul edilmesi gerektiğini ortaya koyar. Yanlışlıkla bir zeytinyağı işliği olarak adlandırılmasına rağmen, benzer bir işlik ile bu kez Lykus vadisindeki önemli bir Bizans yerleşimi olan Hierapolis’de karşılaşırız²⁰. Burada da yapının etrafı duvarlar ile çevrilmiş ve üzeri kısmen kapatılmış biçimdedir. Dolayısıyla, bu yapılar kolayca ulaşılabilecek bir konumda olmaları yanında, gerek inşa ve yapım teknikleri gerekse üretim kapasiteleri bakımından açık alanlarda inşa edilmiş basit pres örneklerinden kolayca sıyrılırlar.

Şarap üretiminin, özellikle Geç Antik ve Erken Bizans dönemde endüstriyel bir faaliyet olarak sürdürüldüğü işliklerin belki de en güzel örnekleri bugün Doğu Akdeniz kıyılarında yer alır. Burada az önceki bahsettiklerimizin benzeri çok sayıda işlik açığa çıkarılmıştır. Bunlar arasında özellikle İsrail ve Suriye’deki işliklerin gerek teknik gerekse işlevsel açıdan oldukça donanımlı, üretim kapasiteleri yüksek yapılar oldukları ve bu dönem için tipik sayılabilecek özelliklere sahip oldukları anlaşılr²¹.

Çanakkale boğazı kıyılarında yer alan ve bu yazının konusunu oluşturan şarap işlikleri de tıpkı bu şekilde üretimin yoğun olarak yapıldığı anlaşılan büyük işlikler biçiminde inşa edilmiş yapılardır. Bunlardan ilki boğazın Anadolu kıyısında, Lampsakos kenti kırsalında yer alır (Şek. 1). Şehir merkezine 3km mesafede, kayalık bir tepe üzerinde yapılan kazılar sonrası açığa çıkarılmış olan bu işliğin²², burada büyük bir çiftlik yapısına bağlı olarak hizmet ettiği anlaşılmıştır. Geniş ezme tekneleri, biriktirme havuzları ve depolama amacıyla kullanıldığı anlaşılan büyükçe bir avlusu ile 23.00 x 17.50 m ölçülerinde, oldukça gelişkin bir yapı olduğu görülür.

Merkezi konumdaki büyük avlu ve bu avlu ile direkt bağlantılı olan dörtgen biçimli üç birimden meydana gelen işlik, yine tüm bu mekanlarla ilişkili olduğu anlaşılan bir de dar koridora sahiptir (Şek. 2, Foto. 2). İşlik içerisindeki dörtgen biçimli bu mekanlardan ikisinin, üzümün parçalandığı ve ezildiği sığ ezme tekneleri (lenos) olduğu, onların hemen önlerinde ise ezme sonrasında elde edilen sıvıyı biriktirmek için kullanıldıkları anlaşılan biriktirme

²⁰ Arthur 2006: 134-136. Fig.67-68 a-b.

²¹ Frankel 1999; Frankel 1997: 73-84; Arbel – Ad 2014: 36-40.

²² Boğaz kıyısında yer alan bu işlik, Çanakkale Arkeoloji Müzesi adına uzman arkeologlar Özgür Çavga ve Hasan Taylan tarafından 2012 yılında yapılan kurtarma kazıları sonrası açığa çıkarılmıştır. Kendilerine yapının durumu ve kazılar hakkında vermiş oldukları bilgi ve yardımlardan ötürü teşekkür ederim. Yapı ile ilgili olarak yapılmış detaylı bir çalışma için ayrıca bkz. (Koçyiğit/Esirgemez 2016: 451-477).

¹⁴ Hirschfeld 1983: 208.

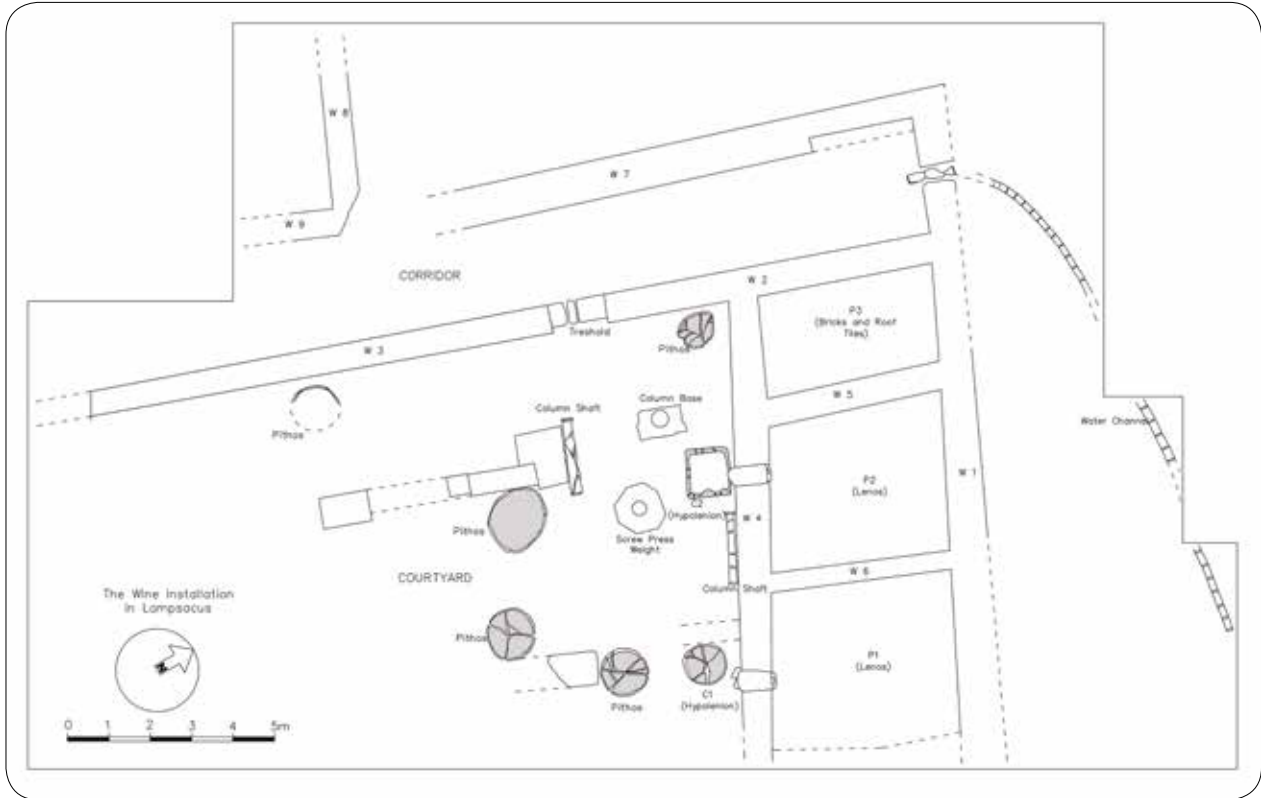
¹⁵ Aydınoglu / Alkaç 2008: 277-90; Diler 1995: 83-98.

¹⁶ Diler 2005: 79-86.

¹⁷ Diler 1995: 83-98.

¹⁸ Elton 2015: 41-50.

¹⁹ Lightfoot 2009: 141-142; Koçyiğit 2010: 393-402; Iverson 2012: 47-50.



Şekil 2: Lampsakos Şarap İşliğinin Planı / The Plan of Wine Installation in Lampsacus (Baykal Başdemir – Oğuz Koçyiğit)



Fotoğraf 2: Lampsakos Şarap İşliğinin Genel Görünümü / General View of the Wine Installation in Lampsacus (Hasan Taylan)



Fotoğraf 3: Lampsakos Şarap İşliğindeki Yassı Ezme Tekneleri / Broad Treading Floors from the Wine Installation in Lampsacus (Hasan Taylan)

havuzlarının (hypolenion) bulunduğu anlaşılmıştır²³. Kare formu diyebileceğimiz biriktirme havuzlarının, taş oluklar vasıtası ile ezme teknelerine bağlandığı görülür. Biriktirme havuzlarından ilki 1.20 x 1.30 m. ölçülerinde olup, biraz hasar görmüş biçimde ortaya çıkarılabilmektedir. İkinci biriktirme havuzu ise maalesef olması gerektiği yerde tespit edilememiştir. Bu biriktirme havuzunun bir zamanlar burada olduğu, bıraktığı izlerden ve buradaki kare biçimli büyük bir boşluktan anlaşılabılır. Ancak, kazılar sonrası biriktirme havuzunun işlevini yerine

getirebilmesi amacıyla buraya büyük bir pithosun yerleştirildiği tespit edilmiştir.

Biriktirme havuzlarının tahrip olmuşluğuna rağmen, ezme tekneleri (lenos) oldukça iyi bir durumda ortaya çıkarılmışlardır (Foto. 3). Her iki ezme teknesi de sıg bir yapıda olup, taş oluklara doğru eğimli ve akıcı, oldukça düzgün yüzeylere sahiptirler. Bu özellikler, açık alanlarda tespit edilmiş olan kayalara oyulmuş presler başta olmak üzere, çoğu şarap üretim işliğinde kolayca görülebilir.

²³ Bizans şarap üretimi ile ilgili olarak, bazı el yazması tasvirler ile zenginleştirilmiş iyi bir terminolojik sözlük için bkz: (Anagnostakis 2005: 77-167).



Fotoğraf 4: Lampsakos Şarap İşliğindeki Açık Avlu ve Vida Ağırlık Taşı / *The Courtyard and Screw Press Weight Stone from the Wine Installation in Lampsacus (Hasan Taylan)*

Tüm bu mekanların odağında yer alan merkezi avlu ise, genişçe bir duvar ile çevrelenmiştir ve geniş bir kapı eşiği ile burada yer alan dar ve uzun koridor ile bağlantılıdır. Avlu içerisinde ele geçen çok sayıda pithos ve depolama kap parçası ile birlikte, bazı havan parçaları ve konut ihtiyaçlarına yönelik buluntular bu avlunun aynı zamanda bir depolama mekanı olarak da kullanıldığını gösterir. Tam ortasında bulunan büyük boyutlardaki vida ağırlığı ise bu işliğin tıpkı Amorium'dakiler gibi “vida pres prensibi” nde çalıştığının bir kanıtıdır (Foto. 4). Sekiz kenarlı bir forma sahip olan bu vida ağırlığı, 1.20m. çapındadır ve üst kısmın tam ortasında, üzümleri preslemede kullanılan ahşap baskı kolu için yuvarlak bir boşluk bulunur.

Bu sistemde, baskı kolu olarak işlev gören geniş ve uzunca bir kalas, el ve kol gücü ile çevrilen bir vida yardımı ile yukarı ve aşağı doğru hareket ettirilir, ezme tankının içerisinde bu kalasa bağlı ahşap bir plakanın yardımı ile de üzümler preslenir. Böylece üzümlerin kolayca ezilerek sıvı hale gelmesi sağlanır. Hızlı ve kolay bir ezme tekniği olarak tanımlanan bu sistem etkili bir üretimin sağlamasına yardımcı olurdu, fakat bu metodun uygulanması hem teknolojik bir beceri hem de büyük bir yatırım gerektirirdi²⁴.

Şarap üretimi ile ilgili bu arkeolojik verilere ek olarak, kazılar sırasında yine bu avlu içerisinde yoğun çatı kiremidi parçaları ile birlikte, 1.85 x 0.30 m ölçülerinde, kaidelerinden kırılmış ve çatlak biçimde, in-situ pozisyonundaki iki mermer sütun gövdesinin ortaya çıkarılması, bu merkezi avlunun basit ama üzeri kiremitler ile örtülü bir çatı ile kapatıldığına da işaret etmektedir. Yine kazılar esnasında avluda yoğun bir kül tabakasının



Fotoğraf 5: Lampsakos Şarap İşliğindeki Üst Üste İstiflenmiş Biçimdeki Tuğla ya da Çatı Kiremitleri / *The Stacked Neatly Bricks or Roof Tiles from the Wine Installation in Lampsacus (Hasan Taylan)*

açığa çıkarılması ve bazı mimari parçalar ile birlikte çok sayıdaki demir çivinin ele geçmesi, kiremitler ile örtülmüş bu çatının ahşap bir konstrüksiyondan meydana geldiğini gösterir.

İşlikteki, ezme teknelerinin hemen yanı başında yer alan üçüncü dörtgen formlu odanın ise, ne tür bir işleve sahip olduğu henüz netlik kazanmış değildir. Kazılar sırasında dörtgen biçimli bu odada üst üste istiflenmiş çok sayıda çatı kiremidi ya da tuğlanın (bunlar ortalama olarak 0.46 x 0.46 x 0.3,5 m ölçülerindedirler), in-situ biçimde oldukları yere dağılmış bir vaziyette açığa çıkarılmaları, işliğin son kullanım evresinde yapı malzemeleri için bir tür depolama alanı olarak da kullanıldığına işaret eder (Foto. 5).

Ayrıca işliğin kuzeydoğusunda pişmiş toprak su künklerinden oluşturulmuş sağlam ve kaliteli bir temiz su kanalı ortaya çıkarılması, şarap üretiminde ve her hangi bir durumda ihtiyaç duyulan suyun da, işliğe bu kanal vasıtası ile getirildiğini gösterir. Bu temiz su kanalının varlığı, benzer işlikler ile kıyaslandığında Lampsakos kırsalındaki yapının, küçük ölçekte basit bir kırsal üretim merkezi olmadığını, tersine diğer bazı özellikleri ile geniş ve kompleks bir şarap üretim işliği olduğunu bir kez daha bizlere göstermektedir.

Boyutları ve donanımsal özellikleri bakımından düşünüldüğünde yoğun bir üretime sahip olduğu anlaşılan bu işlik ve çevresinde gerçekleştirilen kazılar sonrası, Geç Roma C olarak adlandırılan bazı Foça malı kırmızı astarlı seramikler ile birlikte, yine Geç Roma ticari amforalarına ait bazı kap parçaları ele geçmiştir. Geç Roma C mallarından Hayes form 3 olarak tanımlanabilecek olan ve MS 6. yüzyıl ortalarına kadar

²⁴ Hirschfeld 1983: 218; Bazı örnekler ve bu sistemin gelişimi ile ilgili olarak Lewit 2012: 137-149.



Fotoğraf 6: Maydos – Çamburnu Şarap İşliğinin Genel Görünümü / General View of the Wine Installation in Maydos – Çamburnu (Göksel Sazcı)



Fotoğraf 7: Maydos – Çamburnu Şarap İşliğindeki Yassı Ezme Tekneleri ve Daire Formlu Biriktirme Havuzu / Treading Floors and Round Shape Collecting Vat from the Wine Installation in Maydos – Çamburnu (Göksel Sazcı)



Fotoğraf 8: Daire Formlu Biriktirme Havuzundan Bir Detay / A Detail from the Round Shape Collecting Vat (Göksel Sazcı)



Fotoğraf 9: Maydos – Çamburnu Şarap İşliğindeki Avlu Ve Pithos / The Courtyard and Pithoi from the Wine Installation in Maydos – Çamburnu (Göksel Sazcı)

bağlandığı ve elde edilen şarabın bu oluklar vasıtası ile buraya aktarılarak, fermante sürecinin başladığı anlaşılar. Daire biçimli bu havuzda tıpkı ezme teknelerinde olduğu gibi, oldukça düzgün bir biçimde harç ile sıvanmıştır (Foto. 8). Paralel örnekler göz önüne alındığında bu tür daire biçimli biriktirme havuzlarının pek bilinmediği veya şarap üretim işliklerinde pek tercih edilmediği anlaşılar. Benzer şekle sahip örnekler, az da olsa Doğu Akdeniz kıyılarında görülmekle birlikte, kalite ve işçilik bakımından oldukça ileri seviyedeki bu yapıların daha çok Erken Bizans dönemde faaliyet gösterdikleri bilinir²⁹. Bu yönüyle yapının diğer örneklerden ayrıldığı söyleyebiliriz.

İşliği oluşturan mekanların odağında yer alan merkezi avlu 4.70 x 4.90 m ölçülerinde, dörtgen bir mekan olup genişçe bir duvar ile çevrelenmiştir. Bu avlu 1.20m. genişliğindeki bir giriş ile güneyinde yer alan dörtgen biçimli bir başka odaya bağlanır (Şek. 3). Bu odanın batısında yine dörtgen biçimli bir oda daha bulunur. Ancak, bu odanın işlikteki

diğer yapılarla olan bağlantısı henüz netlik kazanmamıştır. Bununla birlikte, gerek avluda gerekse dörtgen biçimli bu mekanlarda ele geçen bazı büyük boy pithos ve depolama kap parçaları, başta açık avlu olmak üzere, yapıdaki mekanların sadece üretim faaliyetleri için değil, aynı zamanda depolama amacıyla da kullanıldıklarını gösterir ve bu durum bize Lampsakos'daki işliği hatırlatır (Foto. 9).

Üzümlerin preslenmesinde kullanılan mekanizma ya da işliğin hangi çalışma prensibine göre çalıştığını gösteren herhangi bir veriye rastlanılmamış olmasına rağmen, yapının mevcut durumu ve benzer örnekler göz önüne alındığında, bu işliğin de “vida pres prensibi” ile çalışmış olduğu söylenebilir.

Bununla birlikte, işliğin kazıları sırasında sırlı ve sırsız olmak üzere, Bizans dönemine ait çok sayıda seramik ele geçmiştir. Bu seramik buluntular arasında, sayıları bir

²⁹ Arbel / Ad 2014: 36-40.

kaçı geçmeyen ve MS 6. yüzyıl ortalarına tarihlenen Geç Roma C mallarından Hayes form 3 grubuna ait bazı tabak ve kase formundaki kapların ağız parçaları³⁰ en erken tarih verenlerdir. Ayrıca, yakınlarda bulunan benzerlerine göre Orta Bizans dönemine tarihlenen az sayıdaki beyaz hamurlu seramik parçası³¹ ve yine civardaki benzerlerine göre Ganos tipi oldukları anlaşılan³² bazı amfora parçaları da oldukça önemli buluntulardır. Ancak buradaki seramiklerin, ağırlıklı olarak geç dönem sırlı Bizans seramiklerinden oluştuğu görülür³³.

Yapılan değerlendirmeler sonrası bunların bölgede çok sayıda benzerleri tespit edilen ve 8. yüzyıldan 12. yüzyıla kadar yaygın olan tek renk sırlı³⁴ seramikler ile birlikte, civardaki benzerleri MS 12. yüzyıl ortalarından 13. yüzyıla kadar tarihlendirilmiş olan sgraffito³⁵ tekniğindeki seramikler ve yine boğaz kıyısındaki çoğu Bizans yerleşiminde ele geçen 13. yüzyıl ve 14. yüzyılın başlarına tarihlenen Zeuxippos I ve II malları³⁶ olarak adlandırılan seramik gruplarına ait oldukları tespit edilmiştir. Tüm bu seramik buluntulara göre Maydos'daki bu yapının MS 13. hatta 14. yüzyıl başlarına kadar kullanıldığı net olarak söylenebilir. Bu tarihten sonra zaten Gelibolu yarım adası tamamen Türk hakimiyeti altına girmiş ve burada artık Bizans yönetimi sona ermiştir.

DEĞERLENİRME VE SONUÇ

Biri Çanakkale boğazının Anadolu kıyısındaki en önemli liman kenti Lampsakos yakınlarda, diğeri ise Gelibolu yarım adası kıyılarında Maydos kentinin yanı başında tespit edilmiş olan bu iki şarap üretim işliği, Bizans döneminde şarap üretim faaliyetlerinin bölge ekonomisi için ne denli önemli bir tarımsal uğraş olduğunu ortaya koyar. Ele geçen buluntular ışığında en geç olarak MS 6. yüzyıl ortaları ya da 7. yüzyıla kadar kullanıldığı anlaşılan Lampsakos'daki şarap üretim işliği, aynı zamanda bölge kırsalındaki büyük bir çiftlik yapısının (villa rustica) da varlığına işaret eder. Daha önce bölgede böyle bir yapı tipinin kayıt altına alınmamış olması, boğaz kıyılarındaki yerleşim tipolojisine de ayrı bir katkı olarak değerlendirilebilir.

Gerek Lampsakos'daki işliğin, gerekse ele geçen buluntular ışığında Bizans'ın bölgedeki hakimiyetinin sonu olan MS 14. yüzyıla kadar kullanıldığı anlaşılan Maydos'daki şarap üretim işliğinin, benzerleri ile değerlendirildiklerinde üretim kapasiteleri oldukça yüksek yapılar olduğu anlaşılır. Lampsakos'daki işlik bahsettiğimiz gibi büyük bir çiftlik

yapısına bağlı olarak çalışmıştır. Maydos'daki işlik de benzer şekilde, çiftlik olarak tanımlanabilecek yapılar topluluğunun bir parçası olabilir. Ancak işliğin kısıtlı alanda yapılan kazılar sonrası açığa çıkarılması ve etrafında şu an için bu tür bir yapılaşmaya ait olabilecek kanıtlara ulaşılamaması böyle bir sonuca varmanın henüz erken olduğunu gösterir.

Bu iki yapı için belki de daha önemlisi, boğaz kıyılarındaki önemli yerleşim yerlerinin hemen yanı başlarında yer almaları ve ticari amaçlar ön planda tutularak üretim yapılan işlikler olduğudur. İşliklerin boyutları ve teknik donanımları göz önüne alındığında, bunların üretim kapasitelerinin hayli denilecek oranda yüksek olduğu ve bu yüksek orandaki üretimin tamamen pazarlandığı söylenebilir. İşliklerin yer seçiminde kıyıya ve özellikle kıyıdaki Pazar merkezlerine olan yakınlığı da göz önüne alındığında, bu iki üretim yerinin tamamen ihtiyaç fazlası ürünün işlenerek pazarlanması amacıyla çalışan yerler olduğu anlaşılır. Boğazda yer alan liman kentlerinin bölge geneli ve kırsalı için birer Pazar merkezi olarak hizmet etmelerinin de bundaki rolü oldukça önemlidir. Üzümlerin ezilerek şarap haline getirilmelerinden sonra belli bir süre depolanmaları ve ardından taşınmaları oldukça zor ve zahmetli bir süreç olduğundan, bu tür işlikler için ana yol üzeri ya da deniz kıyısı bir lokasyonun oldukça değerli olduğu unutulmamalıdır.

Buna göre, boğaz kıyısına yakın civarda ve kırsalda bulunan tarım alanlarından elde edilen üzümler, merkeze ve dolayısıyla limana yakın bu işliklere taşınarak işleniyor ve şarap haline getiriliyorlardı. Sonrasında ise elde edilen ürün rahatça pazarlanabiliyordu. Bu da Çanakkale Boğazındaki kırsal yerleşimler ile kıyıdaki yerleşim yerleri arasındaki sıkı bir ilişkinin varlığına işaret eder.

Bölgenin başkent ile yoğun ticari ilişkileri ve pazarlanmak istenen ürünün deniz yolu ile oldukça kolay bir şekilde başkent Constantinopolis'e gönderiliyor olması yüksek bir olasılıktır. Zira merkezi yönetimin bölge üzerindeki yoğun etkisi, boğazın stratejik önemi dolayısıyla askeri olarak burada inşa edilen bir çok savunma yapısı ile tescillenmiştir³⁷. Gerek boğaz kıyılarına yakın alanlarda sahip olunan özel araziler ve tarım alanları gerekse bu çalışma kapsamında ele aldığımız şarap üretim işliklerinin de kanıtlamış olduğu yoğun tarımsal faaliyetler de göz önüne alındığında, Çanakkale Boğazı kıyılarının sadece stratejik önemi ile değil aynı zamanda burada sürdürülen yoğun tarımsal hareketlilik dolayısıyla da merkezi yönetim için ne kadar önemli olduğu bir kez daha ortaya konmuştur.

³⁰ Hayes 1972: 329-338. Fig. 67-69.

³¹ Türker 2014: 71, cat. nu. 9-10, 12-13.

³² Türker 2005: 95-98; 2014: 72. cat. nu. 5-6.

³³ Seramiklerin fotoğrafları için bkz. Koçyiğit 2017.

³⁴ Türker 2010a: 16; 2014: cat. nu. 26-31.

³⁵ Türker 2010a: 17; 2014: 73. dipnot: 20.

³⁶ Türker 2010a: 17. Fig.17-18 ve dipnot: 7; 2014: 74.

³⁷ Bölgenin Bizans Dönemi Savunma yapıları ve Askeri mimarlığı üzerine, Onsekiz Mart Üniversitesi Sanat Tarihi Bölümü öğretim üyelerinden Prof. Dr. Ayşe Ç. Türker tarafından, "Çanakkale Boğazı'nın Bizans Dönemi Askeri Coğrafyası ve Savunma Yapıları" adı altında bir TÜBİTAK projesi yürütülmektedir.

KAYNAKLAR

ANAGNOSTAKIS, I., 2005.

“Byzantine Winemaking: On Treading and Pressing grapes” (in Greek with English summary) = “Περί θλίψεων και εκθλίψεων”, Θλιπτήρια και πιεστήρια. Από τους ληνούς στα προβιομηχανικά τσιπουρομάγγανα, Οἶνον ἱστορῶ IV, Αθήνα: 77-167.

ARBEL, Y. / AD, U., 2014.

“Ganey Tal: Supplying Wine to the Byzantine World” Current World Archaeology 67: 36-40.

ARSLAN, N., 2004.

“Çan ve Lapseki İlçeleri Yüzey Araştırması Ön Raporu“, Araştırma Sonuçları Toplantısı 21-1. Ankara: 119-126.

ARSLAN, N., 2005.

“2003 Yılı Lapseki (Lampsakos) ve Çan İlçeleri Yüzey Araştırması“, Araştırma Sonuçları Toplantısı 22-2. Ankara: 317-324.

ARSLAN, N., 2007.

“Antik Çağda Lampsakos/Lapseki“, Lapseki Sempozyumu: 167-174.

ARSLAN, N., 2009a.

“2007 Yılı Lampsakos/Lapseki, Abydos ve Çan Yüzey Araştırması” Araştırma Sonuçları Toplantısı 26-1. Ankara: 333-344.

ARSLAN, N., 2009b.

“Kuzey Troas Bölgesi Yüzey Araştırmaları: Perkote ve Palaiperkote’nin Yer Belirlenmesine İlişkin Sorunlar“, TÜBA-AR 12: 77-87.

ARSLAN, N. / BAKAN, C., 2012.

“Lampsakos/Lapseki ve Çan 2010 Yılı Yüzey Araştırma Sonuçları“, Araştırma Sonuçları Toplantısı 29-2. Ankara: 453-467.

ARTHUR, P., 2006.

Byzantine and Turkish Hierapolis (Pamukkale). An Archaeological Guide. İstanbul.

AYDINOĞLU, Ü., 2009.

Dağlık Kilikia Bölgesinde Antik Çağda Zeytinyağı ve Şarap Üretimi: Üretimin Arkeolojik Kanıtları. İstanbul.

AYDINOĞLU, Ü. / ŞENOL, A. K., 2010.

Antikçağ’da Anadolu’da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi. İstanbul.

AYDINOĞLU, Ü. / ALKAÇ, E., 2008.

“Rock Cut Wine Presses in Rough Cilicia”, Olba 16: 277-290.

DARDENİZ, A. / KAYNAŞ, K. / ATEŞ, F., 2001.

“Çanakkale İli Bağcılığının Mevut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri“, Bahçe 30: 25-35.

DİLER, A., 1994.

“Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri 1993”, Araştırma Sonuçları Toplantısı 12. Ankara: 441-458.

DİLER, A., 1995.

“The Most Common Wine-Press Type Found in the Vicinity of Cilicia and Lycia”, Lykia II: 83-98.

DİLER, A., 2005.

“Karya’da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi” Ramazan Özgan Anı Kitabı (Eds. M. Şahin / İ. H. Mert). İstanbul: 79-86.

DİLER, A. / ŞENOL, A. K. / AYDINOĞLU, Ü., 2015.

Olive Oil and Wine Production in Eastern Mediterranean during Antiquity / Antikçağ’da Doğu Akdeniz’de Zeytinyağı ve Şarap Üretimi. İzmir.

ELTON, H., 2015.

“Olive Oil and Wine Production in Isauria: Results from the Göksu Archaeological Project in Turkey”, Olive Oil and Wine Production in Eastern Mediterranean during Antiquity / Antikçağ’da Doğu Akdeniz’de Zeytinyağı ve Şarap Üretimi (Eds. A. Diler / A. K. Şenol / Ü. Aydınoglu). İzmir: 41-50.

FRANKEL, R., 1997.

“Presses for Oil and Wine in the Southern Levant in the Byzantine Period”, Dumbarton Oaks Papers 51: 73-84.

FRANKEL, R., 1999.

Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries. Sheffield Academic Press.

GORNY, R. L., 1996.

“Viticulture and Ancient Anatolia”, The Origins and Ancient History of Wine (Eds. P. E. McGovern, S. J. Fleming ve S. H. Katz). Amsterdam: 133-171.

- GREGORY, T. E., 1991.
“Hellespont”, The Oxford Dictionary of Byzantium. (Ed. A. P. Kazhdan). Oxford University Press: 912-913.
- HAYES, J. W., 1972.
Late Roman Pottery. London.
- HAYES, J. W., 1992.
Excavations at Saraçhane in Istanbul. Volume 2: The Pottery. Washington.
- HIRSCHFELD, Y., 1983.
“Ancient Wine Presses in the Park of Aijalon”, Israel Exploration Journal 33/4: 207-218.
- IVISON, E. A., 2012.
“Excavations at the Lower City Enclosure, 1996-2008”, Amorium Reports 3. The Lower City Enclosure. Find Reports and Technical Studies. (Eds. C.S. Lightfoot / E.A.Iverson). İstanbul: 5-151
- KAZHDAN, A. P., 1991.
“Wine”, The Oxford Dictionary of Byzantium. (Ed. A. P. Kazhdan). Oxford University Press: 2200-2202.
- KOÇYİĞİT, O., 2010.
“Amorium’da Bulunan Yeni Veriler Işığında Bizans Dünyasında Şarap Üretimi”, editörler K. Pektaş et. al. XIII. Ortaçağ-Türk Dönemi Kazıları ve Sanat Tarihi Araştırmaları Sempozyumu. Denizli: 393-402.
- KOÇYİĞİT, O. 2017
“Eceabat/Maydos’da Ortaya Çıkarılan Bir Bizans Şarap İşliği / An Unearthed Byzantine Wine Installation in Maydos/Eceabat”, 19. Uluslararası Ortaçağ Kazıları ve Sanat Tarihi Araştırmaları Sempozyumu. (21-24 Ekim 2015). Manisa: (baskıda).
- KOÇYİĞİT, O. / ESİRGEMEZ, Ç., 2016
“Lampsacus’da Geç Antik Bir Kırsal Yerleşim ve Şarap Üretim Atölyesi”, Olba 24: 451-477.
- LEFORT, J., 2002.
“The Rural Economy, Seventh –Twelfth Centuries“, editör Angeliki E. Laiou The Economic History of Byzantium. From Seventh through the Fifteenth Century. Vol. 1. Washington: 231-310.
- LEWIT, T., 2012.
“Oil and Wine Press Technology in Its Economic Context: Screw Presses, the Rural Economy and Trade in Late Antiquity”, Antiquité Tardive 20. Mondes ruraux en Orient et en Occident I: 137-149.
- LIGHTFOOT, C. S., 2009.
“Excavations at Amorium: Results from the Last Ten Years (1998 - 2008)” Archaeology of the Countryside in Medieval Anatolia (Eds. T. Vorderstrasse / J. Roodenberg). Pihans 113: 139-153.
- McGOVERN, P. E., 2003.
Ancient Wine, The Search for the Origins of the Viniculture. Princeton University Press: 14-15.
- SAZCI, G., 2013.
“Maydos Kilisetepe Höyüğü Kazısı 2011 Sezonu Çalışmaları”, Kazı Sonuçları Toplantısı 34-2. Ankara: 45-64.
- TOUBERT, P., 2002.
“Byzantium and the Mediterranean Agrarian Civilization“ The Economic History of Byzantium. From Seventh through the Fifteenth Century vol: 1. (Ed. A E. Laiou). Washington: 377-392.
- TÜRKER, A. Ç., 2006.
“Bizans Döneminde Orta Boğaz Bölgesi ve Madytos”, Çanakkale I. Savaşı ve Tarihi (Ed. İ. G. Yumuşak). İstanbul: 613-625.
- TÜRKER, A. Ç., 2007.
“Gallipoli (Kallipolis) Castle in the Byzantine Period”, The Deltion of the Christian Archaeological Society 28: 55-65.
- TÜRKER, A. Ç., 2008a.
“The Place and Importance of Madytos in Hellespont During the Byzantine Period”, Eceabat Değerleri Sempozyumu (27 Ağustos 2008). Çanakkale: 13-20.
- TÜRKER, A. Ç., 2008b.
“Eceabat’ta Ortaçağ ve Türk Dönemine ait Arkeolojik Veriler”, Eceabat Değerleri Sempozyumu (27 Ağustos 2008). Çanakkale: 31-52.

TÜRKER, A. Ç., 2008c.

“Gelibolu ve Biga Yarımadasında Bizans Dönemi Şehirleri”, Gelibolu Değerleri Sempozyumu (27-28 Ağustos 2008). Çanakkale: 133-140.

TÜRKER, A. Ç., 2008d.

“A Byzantine City in the Middle Section of Hellespont: Koila”, Eceabat Değerleri Sempozyumu (27 Ağustos 2008). Çanakkale: 21-30.

TÜRKER, A. Ç., 2008e.

“Çanakkale Boğazında Bizans Dönemine ait Tarihi ve Arkeolojik Veriler”, Çanakkale Tarihi I. (Ed. M. Demir). İstanbul: 515-585.

TÜRKER, A. Ç., 2009.

“Early Christian and Byzantine Archaeology on the Valleys Around Madytos”, Anadolu ve Çevresinde Ortaçağ 3: 51-74.

TÜRKER, A. Ç., 2010a.

“Glazed Byzantine Pottery in Eceabat – Madyos”, XII. Ortaçağ – Türk Dönemi Kazıları ve Sanat Tarihi Sempozyumu (15-17 Ekim Çanakkale). İzmir: 15-29.

TÜRKER, A. Ç., 2010b.

“Hellespont in the Twelfth and Thirteenth Centuries”, I. Uluslararası Sevgi Gönül Bizans Araştırmaları Sempozyumu. İstanbul: 312-323.

TÜRKER, A. Ç., 2010c.

“Bizans Döneminde Çanakkale Boğazı ve Yerleşim Modelleri: Skamander Vadisi”, Anadolu ve Çevresinde Ortaçağ 4: 53-94.

TÜRKER, A. Ç., 2010d.

“Lampsacus in Byzantine Period”, Bizans ve Çevre Kùltürler - Prof. Dr. Yıldız Ötügen’e Armağan. (Eds.S. Doğan / M. Kadiroğlu). Ankara: 359-367.

TÜRKER, A. Ç., 2011.

“Hellespontus’daki Praktius - Bergaz Vadisinden Bizans Taş Eserleri”, Anadolu Kùltürlerinde Süreklilik ve Değişim. Dr. A. Mine Kadiroğlu’na Armağan. Ankara: 553-576.

TÜRKER, A. Ç., 2012.

“Archaeological Survey of Early Christian and Byzantine Period on the Valleys that Reached the Hellespont: 2010

Research”, Araştırma Sonuçları Toplantısı 29. Ankara: 401-428.

TÜRKER, A. Ç., 2013.

“Byzantine Pottery From Dardanos And Kepez in The Hellespontus”, The Deltion of the Christian Archaeological Society 33: 1-15.

TÜRKER, A. Ç., 2014a.

“A Byzantine Settlement in Kalabaklı Valley in the Hellespontus: Kepez”, Höyük 5: 69-82.

TÜRKER, A. Ç., 2014b.

“The Byzantine Castle in Akbaş on Thracian Chersonessos”, Turkish Studies 9: 1-11.