



ROMA DÖNEMİ'NDEN GÜNÜMÜZE SAFRANBOLU VE ÇEVRESİNDE BAĞCILIK, ÜZÜM VE ŞARAP ÜRETİMİ

Nuray TÜRKER*
Durmuş GÜR**

ÖZ

Bu çalışmanın amacı, Safranbolu'nun bağcılık, üzüm ve şarap kültürünün tarihsel, arkeolojik ve tarımsal üretim bağlamında incelenmesi ve Roma Döneminden günümüze gelişim ve değişiminin ortaya konulmasıdır. Kalitatif araştırma deseninin benimsendiği çalışmada doküman analizi ile yüz yüze görüşme yöntemi kullanılmıştır. Ayrıca gözlem ve arazi çalışmalarından da yararlanılmıştır. Üzüm üretiminin tarihsel süreci, ilgili alanyazındaki dokümanlardan ve araştırmacıların alan araştırmalarından elde ettikleri verilerden yararlanılarak hazırlanmış, bölgedeki üzüm üretiminin günümüzdeki durumunu ortaya koymak için ise Ocak-Mayıs 2024 tarihleri arasında 12 kişi ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Tarihsel ve arkeolojik bağlamda özellikle Roma ve Erken Bizans Dönemi'ne tarihlenen kaya mezarlarının ön cephelelerinde, khamosorion mezar taşları ve steller üzerinde tasvir edilen iri taneli üzüm salkımları, asmalar ve tarım aletleri (asma bıçağı, çapa, vb.) ile eski yerleşimlerde şarap işliklerinin bulunması bölgede üzüm ve şarap üretiminin çok eski tarihlerden beri yapıldığını göstermektedir. Sonuçlar bölgede yüzyıllardır tarımı yapılan üzümün, bölge ekonomisi, yerel mutfak ve teolojik ritüeller açısından da büyük öneme sahip olduğunu göstermektedir. Safranbolu'da Bağlar, Çerçen, Düzce, İncekaya, Konarı, Üçbölük (Ilbarıt), Aşağı Çiftlik, Yukarı Çiftlik, Aşağı Danaköy, Yukarı Danaköy, Sırçalı köyleri ile Yazıköy'de hala geleneksel yöntemlerle üzüm üretilmekte, Osmanlı döneminde Yazıköy gibi köylerde şarap üretiminde de kullanılan üzüm günümüzde genellikle sofralık olarak tüketilmekte ve sirke ve pekmez yapımında kullanılmaktadır. Bölgede şarap üretmek amacıyla son yıllarda oluşturulmuş bir bağ da bulunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Bağcılık, Üzüm, Şarap, Safranbolu, Paphlagonia, Roma dönemi, Erken Bizans.

VITICULTURE, GRAPE PRODUCTION, AND WINEMAKING IN SAFRANBOLU AND ITS SURROUNDINGS FROM THE ROMAN ERA TO THE PRESENT

Abstract

The aim of this research is to study the viticulture, grape production, and wine culture of Safranbolu in the context of historical, archaeological, and agricultural production, and to reveal its evolution, and changes from the Roman period to the present. The research, which adopted a qualitative research design, used document analysis, and the personal interview method. Observation, and field studies were also used. The historical process of grape production was prepared using documents from the relevant literature, and data obtained by the researchers from field research. Face-to-face interviews were conducted with 12 participants between January, and May 2024 to determine the current state of grape production in the region. In the historical, and archaeological context, the presence of large bunches of grapes, vines, and agricultural tools (vine knives, hoes, etc.) depicted on the facades of rock tombs, especially those from the Roman, and early Byzantine periods, on chamosorion tombstones, and stelae, and on wine workshops in ancient settlements, indicate that grape, and wine production has been practised in the region since ancient

Gönderilme Tarihi: 23 Mayıs 2024

Kabul Tarihi: 16 Eylül 2024

* Prof. Dr. Nuray TÜRKER, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, Bölüm Başkanı, KARABÜK, ORCID ID: 0000-0001-5701-5674, E-posta: nturker@karabuk.edu.tr

** Dr. Öğr. Üyesi Durmuş GÜR, Karabük Üniversitesi, Safranbolu ŞYD.MYO., El Sanatları Bölümü, Geleneksel El Sanatları Pro. Bölüm Başkanı, KARABÜK, ORCID ID: 0000-0002-9945-8825, E-posta: durmusgur@gmail.com

times. The results show that grapes, which have been cultivated in the region for centuries, are of great importance in terms of the regional economy, local cuisine, and theological rituals. In Safranbolu, the villages of Bağlar, Çerçen, Düzce, İncekaya, Konarı, Üçbölük (Ilbarıt), Aşağı Çiftlik, Yukarı Çiftlik, Aşağı Danaköy, Yukarı Danaköy, Sırçalı, and Yazıköy continue to cultivate grapes using traditional methods. Grapes, which were also used in wine production in villages such as Yazıköy during the Ottoman period, are today generally consumed as table grapes, and used in making vinegar, and molasses. Additionally, a vineyard was recently constructed in the area to make wine.

Keywords: Viticulture, Grapes, Wine, Safranbolu, Paphlagonia, Roman Era, Early Byzantium.

GİRİŞ

Çalışma alanı olan Safranbolu, Batı Karadeniz Bölgesi'nde yer almakta olup Karabük ilinin bir ilçesidir. Toplam yüzölçümü 1013 km²'dir. Safranbolu engebeli bir arazi yapısına sahiptir. En alçak noktası 300 metre en yüksek noktası ise 1750 metredir. Safranbolu, akarsu bakımından zengin olup Araç ve Soğanlı Çayları ilçeden geçmektedir. Yörede ılıman Karadeniz iklimi hakimdir. Yazlar ılık, kısmen sıcak ve yağmurlu, kışlar serin, kısmen soğuk ve kar yağışlı geçer. En yüksek sıcaklık ortalaması 38 derece, en düşük sıcaklık ortalaması -10 derece, yıllık ortalama yağmur 500 mm ve yıllık ortalama karlı gün sayısı 35'dir. Yörenin bitki örtüsü genel olarak ormandır. Ormanlar dışında tarım alanları da bulunmaktadır (Karabük Valiliği, t.y.). Üzüm bu alanlarda üretilen ürünlerden biridir.

Safranbolu tarihsel süreçte her zaman üzüm ve şarap üretilen (mübadele ile birlikte Gayrimüslim nüfus göç edene kadar) bir bölge olmuştur. Safranbolu'nun da içinde yer aldığı Paphlagonia üzüm üretiminin merkezlerinden biridir. Paphlagonia, Roma ve Bizans Dönemi'nde geniş alanı kapsayan bir bölgedir (Şekil 1). Paphlagonia, Bolu, Çankırı, Çorum, Karabük (tamamı), Kastamonu, Sinop ve Zonguldak'ın bazı bölümlerini kapsamaktadır (Cramer, 1832). Paphlagonia'nın batısında Honorias, güneyinde Galatya, doğusunda Pontus, kuzeyinde ise Karadeniz yer almaktadır. 8. yüzyıl ile birlikte Paphlagonia çevresindeki yerleşim alanlarında sınır değişikliği olmuş, siyasi karışıklığın önüne geçmek için bir düzenleme yapılmıştır. Konstantinos V (741-775) döneminde Paphlagonia'da Opsikon ve Bukellarion temaları kurulmuştur (767). 9. yüzyıla gelindiğinde Safranbolu'nun da içinde yer aldığı Bukellarion teması, batıda Karadeniz Ereğlisi ve Filyos, kuzeyde Karadeniz, doğuda ise Pontus'la çevrilidir (Belke ve Restle, 1984, s. 62; Gür, 2019). Kuzeybatı Karadeniz'in güneyinde bulunan Safranbolu gibi yerleşimler, 11.-13. Yüzyıl arasında Türklerin kontrolüne geçmiş (Talbot, 1991), ancak Karadeniz kıyısındaki kentlerden bazıları (Ereğli, Amasra, Filyos gibi) 15. yüzyıla kadar Bizans'ın hakimiyetinde kalmıştır (Laurent, 1984; Anderson, 2009).



Şekil 1. Paphlagonia ve Çevresindeki Yerleşim Alanları (Laflı ve Zâh, 2009, s. 682)

Bizans Dönemi sonrasında Safranbolu ve çevresindeki yerleşim alanlarında Selçuklular, Candaroğulları, Çobanoğulları, Umuroğulları ve Osmanlı İmparatorluğu hâkim olmuştur. Candaroğulları ile Osmanlı arasındaki mücadelelere sahne olan yerleşim alanlarından biri de Safranbolu olup kent, 14. yüzyılda Orhan Gazi'nin (1326-1362) kontrolü altına girmiştir (Karakuzulu, 2002), 1392'de ise Yıldırım Bayezid, Safranbolu ve çevresini Candaroğulları'nın elinden almıştır (Gökoğlu, 1952; Aktüre ve Şenyapılı, 1976; Taş, 1996). 14.-15. yüzyıllarda Türklerin hakimiyetinin arttığı bölgeye 1402 yılı itibariyle Türk aileler yerleştirilmiş ve kalıcı bir nüfus elde edilmiştir (Aygün, 1960). 15. yüzyılda Karadeniz kıyısında bulunan diğer Bizans kentleri de Türklerin kontrolüne geçmiştir (de Clavijo, 1993, s. 59). Safranbolu'nun tarihsel süreçte geçirmiş olduğu bu gelişmeler ve kentin farklı kültürlerin egemenliği altında kalması Safranbolu ve civarında oldukça zengin bir kültürel mirasın yaratılmasında etkili olmuştur.

Safranbolu Osmanlı Dönemi'nde önemli bir tarımsal üretim alanı ve yerleşim yeridir (Belke, 1996). Tarihte çeşitli isimlerle anılan kent Osmanlı Dönemi ile birlikte Ankara, Bartın, Kastamonu ve Zonguldak arasında kavşak noktası konumundadır (Leonhard, 1915; Belke, 1996). Safranbolu 17. ve 18. yüzyıllarda önemli bir ekonomik gelişme kaydetmiştir. Safranbolu bu dönemde, "break of the bulk point" (kervan yükünün tamamının veya bir kısmının boşaltıldığı ve/veya dağıtıldığı bir istasyon) özelliğinde bir kent olduğundan kervanların sıkça uğradığı bir yer olmuş (Aktüre ve Şenyapılı, 1976; Türker, 2023), bu da kentin refahını arttırmıştır.

Paphlagonia, şarap üretimi ve ticareti bakımından büyük öneme sahiptir. Deniz kenarındaki liman kentlerinde önemli bir ticari ürün olan şarap, güneydeki kırsal kesimlerde üretilerek limanlara taşınmıştır. Güney Paphlagonia'da üretimin yapıldığı yerleşimlerden biri olan Safranbolu ve yakın çevresinde üzüm salkımı ve asma dallarının tasvir edildiği çok sayıda kültür varlığının olması Safranbolu'nun önemli bir şarap üretim merkezi olduğunu doğrulamaktadır. Çoğu M.S. 2.-8. yüzyıl arasına tarihlenen veriler, bu tarihler arasında bölgedeki üzüm-şarap üretimi

ile ticaretinin güçlü olduğunu göstermektedir. Özellikle kaya mezarlarının çoğunlukta olduğu Üçbölük (eski adı Ilbarıt) Köyü çevresinde üzüm salkımlı ve asma dalları tasvirli mezarlar ile şarap işliklerinin, şarap yapımında kullanılan ağırlık taşları (litus) ve preslerin bulunması, bölgenin üzüm ve şarap üretimindeki rolünü ortaya koymaktadır.

Safranbolu ve köylerinde şarap üretimi 1924 mübadelesine kadar önemini korumuş Rum nüfusun Yunanistan'a göç etmesi ile giderek zayıflamış ve günümüzde neredeyse yok olmuştur. Günümüzde devletin de desteği ile Safranbolu ve çevresinde özellikle Yazıköy, Çiftlik, Çerçen, Konarı, Gayza gibi köylerde üzüm üretimi ekonomik bir faaliyet olarak devam etmektedir. Bu bağlamda bu çalışmanın temel amacı Safranbolu ve köylerinde geçmişten günümüze kadar uzanan süreçte bağcılık, üzüm ve şarabın yolculuğunu arkeolojik verilerle incelemek ve günümüzdeki üzüm üretimini ve üzümün sosyal ve ekonomik yaşamdaki yerini ortaya koymaktır.

Yöntem

Araştırmada kalitatif bir yöntem kullanılmış olup doküman analizinden, yüz yüze görüşmeye ve gözleme dayalı olarak elde edilen verilerden yararlanılmıştır. Doküman analizi bu konuda yapılan bilimsel araştırmalar ile Karabük ve Safranbolu Tarım Müdürlüklerinden elde edilen istatistiki verilerden oluşmaktadır. Ayrıca, veri toplamada araştırmacıların arazi gezileri (Yazıköy, Üçbölük, Gayza, Konarı) ile yerinde yapılan gözlemler de kullanılmıştır. Bunun yanı sıra, Safranbolu'da ve köylerinde ikamet eden, üzüm ve şarap üretimi hakkında bilgisi olan 12 kişi ile yüz yüze görüşmeler yapılarak bölgedeki üzüm üretimi, tarihsel süreç, üzümün üretilen ürünler ile ilgili bilgi toplanmıştır. Bu amaçla yarı yapılandırılmış bir soru formundan yararlanılmıştır. Araştırmada kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Kartopu örnekleme yöntemi; araştırma konusuyla ilgili olarak bilgisi olduğu düşünülen bir kişiyle temas kurulduktan sonra, bu kişinin yardımıyla bilgisi olduğu düşünülen diğer kişilere ulaşarak örneklemin oluşturulmasıdır (Kılıç, 2013). Çalışmada aşağıdaki sorulara cevap aranmıştır:

- Safranbolu ve çevresinde tarihsel süreçte bağcılık, üzüm ve şarap üretiminin sosyal ve ekonomik hayattaki rolü ve önemi nedir?

- Günümüzde Safranbolu ve çevresinde bağcılık faaliyetleri nasıl gerçekleşmektedir, üzümün hangi ürünler üretilmektedir?

- Safranbolu ve köylerinde günümüzde şarap üretimi yapılmakta mıdır?

Safranbolu ve köylerinde günümüzdeki bağcılık ve üzüm üretiminin durumu hakkında veri elde etmek için araştırmaya katılan kişilere aşağıdaki sorular yöneltilmiştir;

- Köyünüzdeki tarihsel süreçteki bağcılık faaliyetleri ve üzüm üretimi hakkında ne biliyorsunuz?

- Kaç yıldan beri bağcılık yapmaktasınız?

- Kaç dönüm bağınız var?

- Yetiştirdiğiniz üzüm çeşitleri hangileridir?

- Köyde yetişen üzüm çeşitleri nelerdir?

- Elde ettiğiniz üzüm miktarı (kg ya da ton olarak) ne kadardır?
- Üzümünden hangi ürünleri (sirke, pekmez, şarap, asma yaprağı vb.) yapıyorsunuz? Bu ürünlerin miktarı (kg ya da ton olarak) ne kadardır?
- Ürününüzü nasıl değerlendiriyorsunuz? Satıyor musunuz?
- Köyünüzde sizden başka bağcılık ile uğraşan kaç kişi bulunmaktadır?
- Sizin köyden başka bağcılık yapılan diğer köyler hangileridir?
- Köyünüzde şarap üreten kimse var mı?
- Sizce köyünüzde bağcılık gelecekte de sürdürülebilir bir faaliyet olmaya devam eder mi?

Araştırmaya katılan kişilerle yapılan görüşmeler Ocak-Mayıs 2024 tarihleri arasında gerçekleştirilmiş, görüşmeler ortalama 20-40 dakika sürmüş ve görüşülen kişilerin izni alınarak kaydedilmiştir. Önce Word ortamına aktarılan bilgiler sonrasında içerik analizi kullanılarak analiz edilmiş ve yorumlanmıştır. Elde edilen verilerin güvenilirliğini sağlamak amacıyla görüşmelerden alıntılara da yer verilmiştir. Araştırmadan elde edilen veriler (1) Roma ve Bizans dönemlerinde Safranbolu ve çevresinde bağcılık, üzüm ve şarap üretimi (2) Osmanlı Dönemi'nde Safranbolu ve çevresinde bağcılık, üzüm ve şarap üretimi ve (3) günümüzde Safranbolu ve çevresinde bağcılık, üzüm ve şarap olmak üzere üç başlıkta incelenmiştir.

Bulgular

(1) Roma ve Bizans Dönemlerinde Safranbolu ve Çevresinde Bağcılık, Üzüm ve Şarap Üretimi

Tarihsel süreçte Safranbolu ve çevresindeki bağcılık faaliyetlerini, üzüm ve şarap üretimini ortaya koyan yazılı kaynaklar oldukça sınırlıdır. Ancak, Roma ve Erken Bizans döneminde Karadeniz'de şarabın önemli bir ticari ürün olduğu bilinmektedir. Hatta bölgede farklı türlerde şarap imal edilmektedir. Örneğin; çeşitli köklerin, acımsı ve buruk maddelerin şaraba katılarak hoş kokulu şarapların üretildiği Karadeniz'de Peli Şarabı ve Naspercene Şarabı gibi şaraplar ticari açıdan değerli ürünlerdir. Ayrıca deneyimli şarap üreticileri imal ettikleri şaraplara Karadeniz'de bulunan iriskülü, yağ ve katran benzeri maddeler katmışlardır. Bu uygulamanın nedeni şaraba ekşi bir tat katmasının yanı sıra daha önceden sirke konulan kaplara şarap doldurulduğundan (Arslan, 2010, s. 255) sirke tadının alınmamasıdır.

Karadeniz Bölgesi'ndeki şarap üretimi, ilgili alanyazında sıklıkla kölelikle ilişkilendirmektedir (Lafli, 2009; Lafli, 2017). Roma döneminde Safranbolu çevresindeki yerleşim alanları, köle ticareti başta olmak üzere kereste, hayvancılık, bağcılık ve şarap ticareti yapmışlardır (Haldon, 2007, s. 19, 22, Decker, 2007, s. 256, Lafli, 2009, s. 54; Arslan, 2010, s. 254-255, 305, 379; Lafli, 2017, s. 30). Lafli, Paphlagonia'da antik dönemde şarap ve üzüm üretiminin başlıca geçim kaynakları arasında olduğunu, Roma Dönemi'nde özellikle Karadeniz Bölgesi'nde bağcılığın geleneksel kalıplardan çıkarak gelişmiş bir üretime sahip olduğunu belirtmiştir (Lafli, 2017, s. 30-31). Safranbolu ve çevresinde yapılan yüzey araştırmaları, kentin bu üretime dahil olduğunu ortaya koymaktadır.

Roma ve Bizans Dönemi'nde Paphlagonia, üzüm ve şarap üretimi açısından büyük gelişme göstermiştir. Roma Dönemi'nde büyük öneme sahip olan Dionysos şenlikleri, Bizans Dönemi ile birlikte de önemini korumuş, Erken Bizans Dönemi'nde yaygın şekilde görülen üretim Orta ve Geç Bizans Dönemi'nde ve Osmanlı Dönemi'nde de devam etmiştir. Soğanlı Vadisi'ndeki kırsal yerleşimlerde bulunan şarap işlikleri, bazı kaya mezarları ve stellerin üzerinde günümüzde de hala görülebilen üzüm salkımları, asma dalları, tarım aletleri ve şarap ile ilgili tasvirler ve yazıtlar (Leonhard, 1915, s. 240, Gökoğlu, 1952, s. 92-94; Belke, 1996, s. 218; Dökü, 2008, s. 15), Hacılarobası khamosorion mezar alınlığı (2.-3. yüzyıl), Safranbolu Merkez'de 2. yüzyıla tarihlenen khamosorion mezar alınlığının üzerinde bulunan üzüm salkımları ve altında yer alan amp-hora tasvirleri (Yıldırım, 2018; Gür ve Yıldırım, 2022; Lafli, 2008, s. 399-410; Yıldırım, 2018, s. 528) bölgedeki bağcılık faaliyetinin ne kadar yaygın ve önemli olduğunu kanıtlamaktadır. Safranbolu'da Babasultan Mahallesi'ndeki khamosorion mezar alınlığı (Bkz. Şekil 2-3), Köyceğiz mezar alınlığı (3. yüzyıl) (Lafli ve Christof, 2012; Lafli, 2017, s. 45-46), Eskipazar Örenarkası ağırlık taşı (Lafli, 2017, s. 49), Pompeiopolis'te bulunup Kastamonu Müzesi'ne taşınan stel (Lafli ve Christof, 2012, s. 65-66), Eskipazar Kilise B Yapısının zemin döşeme mozaiği (Lafli, 2009; Lafli, 2017, s. 47) üzerindeki üzüm üretimi, bağcılık ve şarapla ilişkili tasvirler şarabın ticari ve dini bir ürün olarak Paphlagonia bölgesindeki önemini ortaya koymaktadır. Bu durum ayrıca, Roma Dönemi'nde pagan tapınaklarının kontrolünde bulunan bağcılık ve şarapçılık faaliyetlerinin Erken Bizans Dönemi'nde kilise denetimine geçtiğinin de bir göstergesidir (Decker, 2007, s. 253-254; Lafli, 2009). Bu bağlamda 7. yüzyıla kadar üretilen şarapların Safranbolu ve çevresindeki kilise ya da manastırların denetiminde olduğu düşünülmektedir.



Şekil 2-3. Safranbolu Babasultan Mahallesi, Khamosorion Mezar Alınlığı

(Gür ve Yıldırım, 2022, s. 141)

Safranbolu'nun 28 km güneydoğusunda konumlanan Üçbölük Köyü'nde M.S. 2.-3. yüzyıla tarihlenen kaya mezarları, şarap işlikleri (Yıldırım, 2018, s. 332), mimari plastik eserler ile tespit edilen Erken Bizans Dönemi buluntuları, yakın döneme kadar kullanılan işlikler (Şekil 4), Safranbolu çevresindeki kırsal kesimlerde M.S. 2. yüzyıl ile 6. yüzyıla arasında üzüm ve şarap üretiminin önemli bir faaliyet olduğunu göstermektedir. Köyün yaklaşık 300 m batısında yer alan boş arazide bulunan ve şarap işliğine dönüştürülen kaya yapısı, Erken Bizans Dönemi'nde de (5.-6. yüzyıl) kullanılmıştır (Yıldırım ve Gür, 2019, s. 183-184). Ayrıca, kaya yapısının batı cephesine kazınan iki Malta haçı, şarap üretiminin dini açıdan önemini ve kutsallığını da vurgulamaktadır. Üçbölük'teki Üzümlü Kaya Mezarı'nın ön cephesinde bulunan asma dalları, üzüm

salkımları ile merkezde tabula ansata içinde yer alan yazıt ve İncirli Taş Kaya Mezarının ön cephesinde tasvir edilen bağ çapası, bağ bıçağı, üzüm salkımları ve asma dalları bölgedeki bağcılık faaliyetleri hakkında bilgi vermektedir.

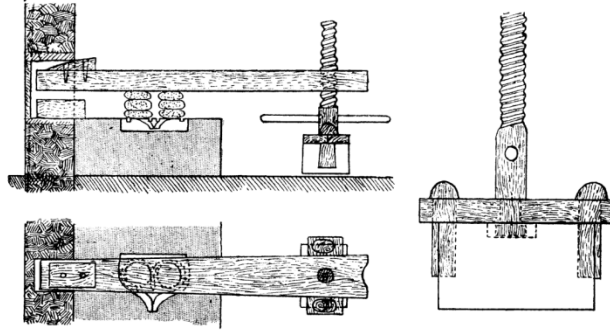
Üçbölük Köyü'nde bağcılık faaliyetlerinin 6. yüzyıla kadar sürdürüldüğü tahmin edilmektedir. Üçbölük'te nekropol ve çevresindeki şarap işlikleri ile Erken Bizans Dönemi'nde de kullanılmaya devam ettiği belirlenen yerleşim alanları, 6. yüzyıl sonrasında terk edilmiştir. Bu bağlamda Üçbölük halkının geçimini tarımsal faaliyetler, özellikle bağcılık ve şarap ticareti ile sağladığı düşünülmektedir.



Şekil 4. Safranbolu Çavuşlar Köyü Şarap İşliği (Gür ve Yıldırım, 2022, s. 141)

Lafli ve Christof, Güneybatı Paphlagonia'da yazıtlar ve mezar taşları üzerindeki üzüm salkımlarını, bireylerin meslekleri ya da gündelik işleriyle açıklamakta, Cremer ise mezar taşlarındaki bağcılık ile ilgili motifleri çoğunlukla dini kapsamında değerlendirmektedir (Lafli, 2009, s. 59; Lafli ve Christof, 2012, s. 65-66, 76-77, Cremer, 1992, s. 41-42; Lafli, 2017, s. 30; Yıldırım, 2018, s. 325-344).

Safranbolu ve çevresinde günümüzde de üzüm üretimine devam eden köylerin tarihsel süreci hakkında bilgi çok azdır. Safranbolu çevresinde gerçekleştirilen incelemelerde 10 şarap işliği tespit edilmiştir (Yıldırım, 2018, s. 518). Bu işlikler bölgede şarap üretim ve ticaretinin yapıldığının açık bir kanıtıdır. Bu işliklerde üzümlerin ezildiği ezme ve biriktirme havuzu ile ezme bölümlerinde ahşap pres kollarının yerleştirildiği dikdörtgen yuvalar bulunmaktadır. Safranbolu Çavuşlar Köyü'nde bulunan şarap işliği (Gür ve Yıldırım, 2022, s. 141), ağırlık taşı ve ahşap mekanizmaya ait bir kol yardımıyla üzümlerin ezilerek suyunun çıkartıldığı bir düzeneğe sahiptir (Şekil 5). Frankel, Dodd, Paton ve Myres tarafından görselleştirilen düzenek, günümüze kadar ulaşan pres ağırlık taşları (litus) ve şarap işlikleri düzeneği hakkında bilgi vermektedir (Paton ve Myres, 1898, s. 210, Frankel, 1997, s. 73-84; Dodd, 2019/2020, s. 126).



Şekil 5. Şarap İşliğı Çalışma Düzenegi (Paton ve Myres, 1898, s. 210)

Safranbolu’da Antik Çağ’da şarap üretiminde kullanılan litusların çoğu Roma ve Erken Bizans Dönemi’ne tarihlenmektedir. Analogik araştırmalara göre bu lituslar, bu dönemlerde tarımsal üretimin önemli bir parçasıdır. Bu litusların benzerleri Akdeniz, Ege ve Batı Karadeniz çevresinde de yaygın olarak bulunmaktadır (Diler, 1994, s. 510-511; Ortaç, 2011, s. 339; Ortaç, 2012, s. 143, 154; Aktaş, 2022, s. 467, 475).

Safranbolu ve çevresinde üretilen şaraplar çeşitli yollarla başka kentlere ve liman şehirlerine taşınmıştır. Paphlagonia’da yapılan arkeolojik çalışmalar, Güney Paphlagonia’da üretilen tarım ürünleri ve şarapların, Filyos (Billaios) Nehri vasıtasıyla önce Gökçebey’e (Üçburgu), ardından ise Filyos Limanı’na getirildiğini göstermektedir (Yıldırım, 2017: 210-211). Filyos Limanı’nda gerçekleştirilen sualtı araştırmaları, ulaşımda kullanılan küçük gemilerin mallarını aktardığı düşünülen batıkların olduğunu ortaya koymaktadır (Yıldırım, Dandrow vd., 2018, s. 443; Gür, 2019, s. 275). Safranbolu’nun yakınından geçen Araç ve Soğanlı Çayları, günümüzde yatağının dolması ve ıslah çalışmalarının yetersizliği nedeniyle bu ulaşımın çok zor, hatta imkânsız olduğunu düşündürse de Safranbolu ve çevresinde şarap üretimi yapan halkların üretim fazlası ürünlerini, Araç ve Soğanlı Çayları vasıtasıyla Yenice Irmağı’na buradan ise yaklaşık 70 km’lik mesafedeki Gökçebeb emporionuna aktardığı varsayılmaktadır (Yıldırım, 2017, s. 214-215).

Gökçebeb ile Filyos arasında gerçekleştirilen araştırmalar M.Ö. 1. yüzyıl-M.S. 4. yüzyıl arasında nehir ticaretinin yapıldığını göstermektedir (Yıldırım, 2017, s. 212). Safranbolu’dan Gökçebeb’e ulaşan küçük filoların burada daha büyük gemiler vasıtasıyla 40 km’lik mesafedeki Filyos limanına taşındığı düşünülmektedir. Kabul edilebilir bir ulaşım ağı dışında diğer bir liman kenti ise Amasra’dır. Amasra ile Safranbolu arasında ulaşımına uygun nehir bağlantısı olmaması sebebiyle buradaki taşımacılığın karadan yapılmış olabileceği tahmin edilmektedir. Maliyetli, zor ve daha uzun zaman alacak bu ulaşımın yerine Filyos hattının kullanılma ihtimali daha güçlüdür. Ayrıca Safranbolu ve yakın çevresinde üretilen ürünlerin Hadrianoupolis ve Kimistine (Lafli, 2008, s. 404-405) gibi Paphlagonia’nın güneyindeki yer alan önemli yerleşimler ile bölgedeki khora yerleşimlerine aktarılarak tüketildiği sanılmaktadır. Lafli’nin (2008, s. 405-406) ifadeleri;

“Hellenistik, Roma ve Erken Bizans Dönemi’nde bölgenin hinterlandındaki Hadrianoupolis gibi yerleşimler, kıyıdaki Sinope, Herakleia Pontika ve Amastris gibi

şarap ve amphora üreticisi ve pazarlayıcısı kentler için bağcılık yaparak bu kentlerin şarap ihtiyacını karşılamakta idiler. Bazı bulgular, bu bağcılık ve şarap üretim faaliyetlerinin pagan devirlerde "tapınak"ın ya da Hıristiyanlık Devrinde de "kilise"nin tekeli altında olan bir faaliyet olarak karşımıza çıkabileceğini düşündürmektedir"

bu durumu desteklemektedir.

Bölgedeki bağcılık faaliyeti imparatorluğun içinde bulunduğu siyasi ve sosyal ortamdan etkilenmiştir. Bizans Dönemi'nde gerçekleşen akınlar ve siyasi karışıklık, Safranbolu çevresindeki bağcılığı olumsuz etkilemiştir. 7. yüzyıl sonrasında değişen güç dengeleri, 11.-13. yüzyıllar arasında Bizans'ın içinde bulunduğu karışık durum, kentler kadar kırsal ve korunaksız köyleri de etkilemiş, bu alanlarda nüfus azalmış ya da yerleşimler terk edilmiştir. 13. yüzyıla kadar Bizans'ın hakimiyetinde olan Paphlagonia'daki güney yerleşimleri bu dönemden sonra Türklerin denetimine girmiştir (Finlay, 1851, s. 321; Brand, 2008, s. 133; Anderson, 2009, s. 272).

Safranbolu ve çevresindeki bağcılık faaliyeti, Osmanlı Dönemi'nde devam etmiş günümüzde de Bağlar, Çerçen, Düzce, Gayza, Konarı, Üçbölük (Ilbarıt), Aşağı Çiftlik, Yukarı Çiftlik, Aşağı Danaköy, Yukarı Danaköy, Sırçalı köyleri ile Yazıköy'de geleneksel yöntemlerle halen devam ettirilmektedir. Elde edilen veriler Safranbolu çevresindeki yerleşimlerin terk edilmeden küçüldüğünü, üretimlerin zamanla azaldığını buna rağmen tarihsel süreçte varlığını sürdürdüğünü göstermektedir (Ainsworth, 1855, s. 235-241; Küçükhasul, 1996).

Safranbolu ve çevresinde bulunan mevcut mimari yapılar/kalıntılar da bölgede şarap üretiminin yapıldığını ortaya koymaktadır. Safranbolu'da özellikle gayrimüslimlere ait evlerin altında mahzen ya da şirahane (şarapbanalar) bulunmaktadır. Bulak, Kıranköy, Gayza ve Yazıköy'de gerçekleştirilen araştırmalarda, çoğunlukla gayrimüslimlerin evlerin altlarındaki şirahaneler de adı verilen bölümlerde, üzümlerin suyunun çıkartıldığı, mayalamanın yapıldığı ve şarap üretildiği belirlenmiştir. 1923-1924 nüfus mübadelesine kadar Safranbolu'da yaşayan gayrimüslimlerin evlerinin şaraphane ve mahzenleri kullanılmış, ancak mübadele sonrasında geleneksel işlevini yitirmiştir.

Şirahaneler, yüzyıllarca üzümlerin posasıyla suyunun birbirinden ayrıldığı, şarap, pekmez gibi yiyecek ve içeceğe dönüştürüldüğü yerlerdir (Yeşil, 2020, s. 25). Kıranköy ve Yazıköy'deki birçok sivil yapının içinde şirahaneler ve üzümlerin suyunun çıkartıldığı, biriktirildiği hazneler ve pithoslar (küpler) bulunmaktadır. Yazıköy'de bazı evlerin altında bulunan üzüm ezme ve biriktirme haznesi dışında in-situ durumdaki büyük pithos ile köyde 10 civarında evin altında bulunan şirahaneler, Yazıköy'de şarap üretiminin yapıldığının bir göstergesidir. Yazıköy'de Mehmet Pulcu varisleri ile Mehmet Emin Aydemir'in evlerinin altında yer alan benzer yapılar ve Sami Sönmez'in evinin altındaki mahzen, Yazıköy'de gayrimüslimlerin şarap ürettiği yapılara örnektir. Kıranköy'deki Saffronia 1900 Konak'ın giriş bölümünde yer alan şirahane de bu örneklerden biridir (Şekil 6).



Şekil 6. Safranbolu Kıranköy, Saffronia 1900 Konak, Şırahane

(H. Aktaş ve M. Çidem Arşivi, 2024)

Safranbolu'daki şırahanelerde şarap üretimi şu şekilde gerçekleşmektedir;

Bağlardan toplanan üzümler küfeler ya da çeşitli kaplar yardımıyla taşınarak evlerin altında yer alan üzüm havuzlarına atılır ve üzümler burada şarap üretimi için çeşitli işlemlerden geçer. Havuzların içine doldurulan üzümler ayaklarla ya da ezme aletleri yardımıyla ezilir. Kendi ağırlığının ve basıncın etkisiyle alta çökertilen ve biriktirilen üzüm suyu buradan bir lüle ya da kanal vasıtasıyla sıra biriktirme haznesine akıtılır. Bu şekilde ilk etapta az miktarda sıra biriktirilir. İlk etapta elde edilen bu üzüm suyundan yapılan şarap çok değerli olarak kabul edilmektedir. Ezme havuzundaki posaya uygulanan basınç arttıkça ya da zaman geçtikçe biriken üzüm suyu miktarı çoğalır. Ezme havuzu ile sıra biriktirme haznesi arasında elek görevi gören kanal, poterum adı verilen tıpa ile kapatılarak üzüm suyu biriktirilir, yeterli miktarda sıra toplandığında poterum açılarak şıranın akması sağlanır. Haznenin içinde kalan posalar vidalı ya da basınçlı bir pres kolu kullanılarak sıkıştırılır ya da torbalara doldurularak uygulanan basınçla üzüm posasının kalan suyu çıkarılır. Son aşamada ise teknede biriktirilen şıralar mayalanmaya bırakılır. 3-9 gün arasındaki süreçte doğal olarak mayalanan sıra, 15-20 derecede bekletilir. İkinci mayalanma aşaması 40 gün sürmekte ve bu süreçte sıra 6-12 derecede bekletilmektedir. İki aşamalı mayalanma süreci tamamlandıktan sonra şarap üretimi gerçekleşmektedir (Diler, 1995, s. 83-84; Frankel, 1997, s. 74; Karakaya, 2008, s. 35).

(2) Osmanlı Dönemi'nde Safranbolu ve Çevresinde Bağcılık, Üzüm ve Şarap Üretimi

Osmanlı Dönemi'nde Safranbolu ve çevresinde bağcılık, üzüm ve şarap üretimi; üzüm ve şarap üretiminin Safranbolu ekonomisine katkısı ile bağ evleri ve bağlar olmak üzere iki başlıkta incelenmiştir.

Üzüm ve Şarap Üretiminin Safranbolu Ekonomisine Katkısı

13. yüzyıl ve sonrasında Bizans İmparatorluğu'nun gücünün zayıflaması ve Safranbolu ve çevresinin Müslüman Türklerin eline geçmesi ile birlikte Safranbolu'da geleneksel şarap üretimi azalmış (Haldon, 2007, s. 219), bölgede şarap üretiminden çok sofralık üzüm üretimi ön

planda olmuştur. Bu durum bölgede şarap üretimi ve tüketiminin tamamen durduğu anlamına gelmemektedir. 14. yüzyıl ile birlikte tamamen Osmanlı denetiminde kalan Safranbolu ve çevresindeki bağlardan elde edilen üzümlerden gayrimüslimlerin şarap ürettiği ve hatta özgürce tükettikleri bilinmektedir. Osmanlı Dönemi'nde şarap üretimi dışında şarap alım ve satım faaliyetleri vergiye tabi tutulmuştur (Yıldırım, 2021, s. 508-511).

Osmanlı Dönemi'ne kadar bağların içinde ya da yakınında devam eden üretim Osmanlı Dönemi ile birlikte evlerin altlarına taşınmıştır. Yazıköy ve Kıranköy'de gayrimüslimlere ait evlerin altında bulunan şirahaneler ve pithoslar bunun en belirgin göstergesidir. Yaş ve kuru olarak tüketilen üzümlerin dışında gayrimüslimler, kendilerine yetecek miktarda şarap üreterek kendi aralarında ufak çaplı şarap alış-verişi yapmıştır. Osmanlı Dönemi'nde devletin alkollü ürünlere getirdiği kısıtlamalar gayrimüslimlerin, evlerini küçük birer imalathaneye dönüştürmelerine neden olmuştur (Yıldırım, 2021, s. 499).

Şarap Safranbolu'da yaşayan gayrimüslimler için büyük öneme sahiptir. Rumların yaşadığı Kıranköy'ün Çarşı kesimine bakan yamaçlarında bağ alanları bulunmaktaydı. Kıranköy başta olmak üzere Safranbolu'daki gayrimüslimler için üzüm ve şarabın önemi, dini ve sivil yapılardaki üzüm salkımları ve asma dallarından anlaşılmaktadır. Yazıköy Kilisesi'nin (1853) güney cephesinde giriş kapısının üzerindeki yuvarlak kör kemer alınlığı, kemer içi ve yan yüzeylerindeki kalem işi süslemeler ve Kıranköy Demirkapı Konak'ta (Eski adı Papaz Evi, 1864) kışlık odanın tonozundaki kalem işi asma dalları ve üzüm salkımları süslemeleri, Safranbolu'daki gayrimüslimlerin üzüm üretiminin sanata etkisi olarak yorumlanmaktadır. Bu tasarımların dışında Safranbolu ve çevresindeki köylerde bulunan sivil yapıların (Örneğin Yörük köyündeki Sipahiler Konağı) kalem işi tasarımlarında görülen üzüm salkımları ve asma dalları, bölgede üzüme verilen önemi göstermektedir (Hersek, 1999, s. 102-105; Biçici, 2003, s. 164-173).

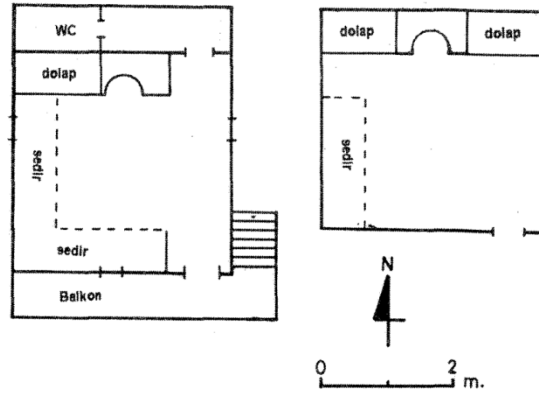
Kıranköy'de günümüzde Çelik Palas Otel'i'nin doğusunda 100 yıl önce bir şarap fabrikasının bulunduğu bilinmektedir. Mübadele öncesine kadar fabrika yakınında bulunan bir Rum evinin giriş bölümü üzümlerin depolandığı alan olarak kullanılmıştır (Ünsal Tunçözgür ile yapılan 17 Mayıs 2024 tarihli görüşme). 1923 yılı öncesinde gayrimüslimler tarafından şarap fabrikası olarak kullanılan bu yapı 1935 yılında Osman Kirişçi tarafından restore edilerek İstanbul'daki sinema salonlarına benzer şekilde modern bir sinema salonuna dönüştürülmüştür (Bölükbaşı-Ertürk ve Arslan, 2019, s. 1542). Yakın döneme kadar bu arazi üzerinde toprağa gömülmüş şekilde korunan pithosların şarap fabrikasına ait olduğu bilinmektedir. Pithosların üzeri 1950 sonrasında kapatıldığı için günümüzde görülmemektedir.

Safranbolu'da 600 yıl yaşayan gayrimüslim topluluklar özellikle Rum nüfus 1. Dünya Savaşı'nın ardından Yunanistan ile yapılan anlaşma sonucunda mübadeleye tabi tutulmuştur. Kıranköy ve Yazıköy'deki gayrimüslimlere ait evlerin altlarında bulunan şirahaneler, bu evlere yerleştirilen Türk nüfus tarafından çoğunlukla pekmez ve sirke üretimi için kullanılmışsa da günümüze ancak birkaç tanesi ulaşabilmiştir.

Bağ Evleri ve Bağlar

Safranbolu’da bağ evleri üzüm bağları içinde bulunmakta olup bağ alanında çalışan, bağın bakımı ve üzüm üretimiyle ilgilenen ailelerin kaldıkları geçici yerlerdir. Safranbolu ve çevresindeki bağ evlerinde yaşam, havaların ısınmasıyla birlikte yaz sezonunda başlamaktadır (Özdemir v.d., 2011).

Bağ evleri Yazıköy ve Gayza Köyü çevresinde yaygındır. (Özdemir v.d., 2011, s. 139). Tek katlı ya da iki katlı olarak inşa edilen bu evlerin yapımında yöredeki iklim koşulları göz önünde bulundurularak kerpiç, taş ve ahşap malzemeler kullanılmıştır. Yazıköy çevresindeki bağ evleri genellikle iki katlı, Gayza Köyü’ndeki bağ evleri ise tek katlıdır. Tek katlı bağ evleri, ahşap sütunlar üzerine oturtulmuş ve sütunların altındaki alan depolama alanı olarak kullanılmıştır. İki katlı bağ evlerinin zemin katı mutfak ve depo, üst katı ise yaşam alanı olarak tasarlanmıştır (Şekil 7). Genellikle yapının dışında yer alan merdivenler katlar arasındaki bağlantıyı sağlamaktadır. Ayrıca bağ alanında bulunan çukur veya betonarme havuzda toplanan yağmur suları bağın sulanmasında kullanılmakta ve açılan kanallar ile su şebekesi sağlanmaktadır (Özdemir v.d., 2011, s. 135-139; Kalkan vd., 2021, s. 143-144).



Şekil 7. Yazıköy’de İki Katlı Bağ Evi Planı (Özdemir v.d., 2011, s. 140)

Safranbolu’da bağcılık faaliyetinin halen devam ettirildiği yerlerde bağ evi bulunmaktadır. Ancak bu evler, 1950’lere kadar verimli şekilde kullanılırken sonraları birçoğu kaderine terk edilmiştir. Yazıköy ve Gayza Köyü’nde bazı bağ evleri bakımları yapılarak halen kullanılmaya devam etmektedir. Bu evler genellikle ahşap malzemedan yapılmıştır. Zemin kat üzerine tek katlı inşa edilmiş olup üzeri ahşap kırma çatılı ve alaturka kiremit kaplıdır (Şekil 8-9).



Şekil 8-9. Safranbolu Gayza Köyü, Onarılmış ve Harabe Halindeki Bağ Evleri

Roma İmparatorluğu ve Bizans Dönemi'nde şarap işlikleri, bağlara yakın alanlarda bulunmaktadır. Çerçen, Gayza, Konarı ve Yazıköy'deki bağ evlerinin modern bağlarla aynı yerde bulunması, üretime dayalı mimarinin 2.000 yıldır aynı şekilde devam ettiğini göstermektedir. Yazıköy ile Gayza'daki bağ evleri bunun en önemli göstergesidir.

(3) Günümüzde Safranbolu ve Çevresinde Bağcılık, Üzüm ve Şarap Üretimi

Günümüzde Safranbolu ve çevresinde üzüm üretimi iklim değişikliği, bağ hastalıkları, köylerin göç vermesine bağlı olarak köylerde yaşlı nüfusun kalması, üretim maliyeti, pazardaki rekabet vb. nedenlerle azalmış olsa da son yıllarda devletin sağladığı desteklerle devam etmektedir. Safranbolu'nun sahip olduğu teruar¹ üzüm üretimi için oldukça uygun koşullar sunmaktadır. Safranbolu tüm dünyada üzüm üretimi için elverişli olarak kabul edilen 30 C° ile 50 C° kuzey ve güney enlemleri arasında kalmaktadır. 33 ile 41 kuzey enlemlerinde bulunan Safranbolu bağcılık bakımından uygun bir iklime ve toprak yapısına sahiptir (Özdemir v.d., 2011, s. 139).

Safranbolu ve köylerinde üzüm üretimi geleneksel bir faaliyettir. Bağlar, Çerçen, Düzce, Gayza, Konarı, Üçbölük, Aşağı Çiftlik, Yukarı Çiftlik, Aşağı Danaköy, Yukarı Danaköy, Sırçalı ve Yazıköy'de üretilen üzümler bölge tarımı ve ekonomisinde önemli bir yere sahip olmuştur. 11.03.1940 tarihli bir yazıda Kıran Bağları olarak ifade edilen Safranbolu'nun Bağlar semtindeki Çavuş Üzümü üretiminin farklı illerdeki üzüm üreticileri tarafından da bilindiği anlaşılmaktadır. Bağlarda üretilen iri taneli üzümlerin Çavuş Üzümü olarak adlandırılmasında, çavuş lakaplı bir askerin ya da kaliteli ürün anlamında üzümlerin çavuşu ifadelerinin etkili olduğu belirtilmektedir (Ayvalık, 2014, s. 14-15).

1970'lere kadar önemli bir üretime sahip olan Safranbolu ve köylerindeki bağlarda, filoksera zararlısı ve bağların yaşlanması gibi olumsuz etkiler sonucunda kuruma ve verim azlığı görülmüştür. Bunun üzerine 1970'lerde Amerikan asma ağaçları üzerine yerli asma ağaçları aşılanarak bağcılık tekrardan canlandırılmaya çalışılmıştır. 2014 yılında Safranbolu'da 905 dekarlık bağ alanı bulunmaktadır (Ayvalık, 2014, s. 15). Safranbolu İlçe Tarım Müdürlüğü verileri

¹ Bir ürünü etkileyen iklim, toprak yapısı, yeryüzü şekilleri gibi benzersiz çevre bağlamları.

2023 yılı itibariyle Safranbolu’da toplam 364 dekar alanda üzüm üretimi yapıldığını göstermektedir (Tablo 1).

| Yıl | Sofralık Dekar | Şaraplık Dekar | Toplam |
|------|----------------|----------------|--------|
| 2018 | 290 | 7 | 297 |
| 2019 | 293 | 7 | 300 |
| 2020 | 349 | 7 | 366 |
| 2021 | 352 | 7 | 359 |
| 2022 | 352 | 7 | 359 |
| 2023 | 356 | 7 | 364 |

Tablo 1. Safranbolu Çevresinde Üzüm Üretimi (2018-2023)

(Safranbolu İlçe Tarım Müdürlüğü, 2024)

Safranbolu’da çavuş üzümü en öne çıkan türlerin başında gelmektedir. Çavuş üzümü sulu yapısı ve iri tanesiyle lezzetli sofralık bir üzüm çeşididir. Çavuş üzümünün çoban, pembe ve misket gibi türleri bulunmaktadır. Sarımsı yeşil renge sahip olan çavuş üzümü ince kabuklu ve hafif oval şekilli olup 1-2 çekirdekli ve iri tanelidir (Bkz. Şekil 10). Olgunlaşma evresi hızlı olan bu üzüm Eylül ayında olgunlaşmaktadır (Ayvalık, 2014, s. 15-28). Safranbolu Çavuşu 2022 yılı itibarı ile coğrafi işaret almıştır (Türk Patent, 2024)



Şekil 10. Safranbolu Çavuş Üzümü (Safranbolu İlçe Tarım Müdürlüğü, 2023)

Safranbolu’da yetiştirilen bir diğer sofralık üzüm çeşidi Çiftlik üzümüdür. Açık yeşil renkli, yuvarlak ve orta büyüklükteki üzümün tanelerinin her birinde 1-2 çekirdek bulunmaktadır. Çavuş üzümü gibi Eylül ayında erken olgunlaşan bir türdür. Kömüşmemesi üzümü, mavi-siyah renkli, eliptik uzun şekilli, çok iri taneli ve çekirdekli. Dolgun salkım yapısına sahip Kömüşmemesi üzümü de Eylül ayında olgunlaşmaktadır (Bkz Şekil 11 ve Şekil 12). Safranbolu’da bunların dışında Ağ Üzümü, Ak Üzüm, Danagöz Üzümü v.b. gibi yerel üzümler bulunmaktadır (Ayvalık, 2014, s. 15-28).



Şekil 11. Çiftlik üzümü
(Safranbolu İlçe Tarım Müdürlüğü, 2023)



Şekil 12. Kömüşmemesi

Safranbolu'da sofralık üzüm türleri dışında yetiştirilen şaraplık üzümler de mevcuttur. Beyaz şaraplık üzüm türleri arasında; Bornova Misketi, Clairette, Dökülgen, Emir, Kabarcık, Narince, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc ve Semillon yer almaktadır. Kırmızı şaraplık üzüm türleri arasında; ise Alicante Bouschet, Gamay ve Merlot bulunmaktadır (Ayvalık, 2014, s. 29-33).

Aşağıda Safranbolu ve köylerinde günümüzdeki bağcılık faaliyetleri ve üzüm üretimini belirlemek amacıyla yapılan nitel araştırmanın sonuçları yer almaktadır. Araştırmaya katılan kişilerin demografik bilgileri Tablo 2'de verilmiştir. Araştırmaya katılanların tümü erkek olup ortalama yaşları 62'dir. Katılımcıların 5'i ilkokul, 3'ü lise, 4'ü ise üniversite mezunudur. Meslekleri bakımından incelendiğinde; 4 tanesi emekli, 3 tanesi köy muhtarı, 2 tanesi turizm işletmecisi, 1 tanesi mühendis, bir tanesi öğretmen ve bir tanesi ise esnaftır. Katılımcılar, bölgede ortalama 60 yıldır ikamet etmektedirler.

| Katılımcı | Cinsiyet | Yaş | Eğitim Durumu | Meslek | İkamet Yeri | İkamet Süresi | Görüşme Tarihi | Görüşme Süresi |
|-----------|----------|-----|---------------|--------------------|-------------|---------------|----------------|----------------|
| K1 | Erkek | 62 | Üniversite | Mühendis/Memur | Safranbolu | 55 yıl | 16.01.2024 | 38'48" |
| K2 | Erkek | 44 | Lise | Turizm işletmecisi | Yazıköy | 44 Yıl | 18.01.2024 | 27'42" |
| K3 | Erkek | 47 | Lise | Köy muhtarı | Yazıköy | 47 Yıl | 18.01.2024 | 33'18" |
| K4 | Erkek | 72 | İlkokul | Emekli | Yazıköy | 72 Yıl | 18.01.2024 | 40'09" |
| K5 | Erkek | 71 | Üniversite | Emekli öğretmen | Yazıköy | 71 Yıl | 18.01.2024 | 32'27" |
| K6 | Erkek | 86 | Üniversite | Turizm işletmecisi | Safranbolu | 86 yıl | 26.01.2024 | 30'58" |
| K7 | Erkek | 72 | İlkokul | Köy muhtarı | A. Çiftlik | 72 yıl | 26.03.2024 | 23'28" |
| K8 | Erkek | 55 | Lise | Esnaf | Y. Çiftlik | 55 yıl | 27.03.2024 | 19'43" |
| K9 | Erkek | 68 | İlkokul | Emekli | Üçbölük | 57 yıl | 25.02.2023 | 25'22" |
| K10 | Erkek | 67 | İlkokul | Emekli | Gayza | 67 Yıl | 22.04.2024 | 23'40" |
| K11 | Erkek | 55 | İlkokul | Köy muhtarı | Çerçen | 55 Yıl | 24.04.2024 | 15'28" |
| K12 | Erkek | 44 | Üniversite | Öğretmen | Konarı | 44 yıl | 21.05.2024 | 23'37" |

Tablo 2. Araştırmaya Katılanların Demografik Bilgileri

Ziraat Mühendisi olan K1 Safranbolu'da en çok bağcılık yapılan köylerin başında alan ve üretim miktarı bakımından Yazıköy'ün geldiğini, bunu Gayza (İncekaya), Aşağı Çerçen, Aşağı ve Yukarı Çiftlik, Konarı, Üçbölük gibi köylerin takip ettiğini belirtmektedir. K8 de bu durumu doğrulamaktadır; *"Geleneksel olarak en çok üzüm üreten köyler; Gayza, Aşağı Çiftlik, Yukarı Çiftlik ve Bulak köyleridir. Yazıköy bu listeye sonradan dahil olmuştur."*

K1'e göre Safranbolu'da yaklaşık 20 tür üzüm yetiştirilmekte olup başlıca üzüm çeşitleri başta Çavuş ve Çiftlik olmak üzere Ata Sarısı, Hamburg Misketi, Kardinal, Yalova İncisi, Öküzgözü gibi türlerdir. Tarım İlçe Müdürlüğü üzüm üretimini desteklemekte ve %50 hibe ile fidan ve telli sistem desteği vermektedir.

Yazıköy'de yapılan görüşmeler (K2, K3, K4, K5), Yazıköy'ün çok eskiden beri önemli bir üzüm üretim alanı, üzümün de önemli bir ticari ürün olduğunu ortaya koymaktadır. Yazıköy'de Çavuş ve Çiftlik üzümü yaygın olarak yetiştirilmektedir. Yazıköy bir Rum köyü olduğundan köyde eskiden şarap üretimi faaliyetleri de yaygındı. Ancak mübadele ile birlikte Rum nüfus göç ettiğinden köyde şarap üretimi yok denecek kadar azalmıştır. Bununla birlikte, köyde 2016 yılında vefat edene kadar şarap üretimi ile uğraşan bir kişi bulunmaktaydı. Bu kişi Çiftlik üzümünden şarap üretmekte idi. Yapılan görüşmelerden bu kişinin 1950 yılından öldüğü güne kadar bağcılıkla uğraştığı ve üzüm üretimi ve şarapçılık ile ilgili geniş bilgi ve tecrübeye sahip olduğu anlaşılmaktadır. Bu kişiye ait bağlar halen Yazıköy Aygere Mevkinde bulunmaktadır. Nüfus Mübadelesi ile Yunanistan'ın Skydra şehrine göç edenlerin torunları ve varisleri zaman zaman köyü ziyaret etmektedirler. Hatta bu ziyaretleri sırasında şarap üretimine devam eden kişi ile de görüşüp bağ alanlarını gezmişler, bağcılık hakkında bilgi almışlar ve şarap tatmışlardır.

K3, Yazıköy'de Çavuş ve Çiftlik üzümü üretiminin öne çıktığını belirtmektedir. Yazıköy'de ticari üretim dışında hemen hemen her hanenin az ya da çok bağ alanı vardır. Ancak ticari amaçla üzüm üretimi yapan beş aile bulunmaktadır.

K2 Yazıköy'de yakın zamana kadar en az 10 tane evin altında şirahane bulunduğunu belirtmektedir. Eski işlevini yitiren bu şirahaneler günümüzde sirke ve pekmez üretimi için kullanılmaktadır. Köyde bulunan ve geçmişte şarapların depolandığı ve mayalanması için bekletildiği pithosların da günümüzdeki işlevleri değişmiştir. Bu küpler sirke kapları olarak ve keşkek fırınlarının yapımında kullanılmaktadır. Arazi çalışmasında köyde evlerin bahçelerinde ve giriş katlarında âtil şekilde duran pithoslara rastlanmıştır (Şekil 12-13).



Şekil 12-13. Yazıköy'deki Pithoslar

Yazıköy Aygere mevkiinde bulunan 6 dönümlük arazide üzüm üretimine devam eden K5, günümüzde Yazıköy'de toplamda 50-55 dönümlük arazide bağcılık faaliyetinin sürdürüldüğünü, yıllık ortalama 62 - 75 ton arasında üzüm elde edildiğini belirtmektedir. Kendi bağından yılda 9-10 ton üzüm elde eden K5, üzümü ticari amaçla üretmekte ve pazarlarda satmaktadır. Bu üzümlerden özellikle sirke ve pekmez üretiminde yararlanmaktadır. Yılda 2 ton üzüm sirkesi üretmektedir. Yazıköy genelinde ise sirke üretimi ortalama 10 ton, pekmez üretimi yaklaşık 2 ton olarak gerçekleşmektedir. Günümüzde Safranbolu'da turizm sektörünün gelişmesi ile birlikte sirke hediye bir ürün haline gelmiştir. Şişelenerek Safranbolu'daki dükkanlarda satılan sirke alıcı bulmaktadır.

Üçbölük köyü sakini olan K9, çok eskiden beri köyde üzüm üretimi yapıldığını ancak günümüzde bağ alanlarının hava kirliliği, gençlerin büyük kentlere göç etmesi ve kalan yaşlı nüfusun bağlara bakmasının zor olması sebebiyle azaldığını belirtmektedir. Köyde eskiden 16 çeşit üzüm yetiştirilmekte olup bu çeşitler şunlardır; Çavuş, Meşe, Karaüzüm, Karaparmak, Akparmak, Tilkikuyruğu, Müşkep, Razaki, Horozbacağı, Yapıncak, Danagöz, Öküzgözü, Koyungözü, Aküzüm, Yazüzümü, Çekirdekli üzüm. Eskiden Üçbölük Köyü'nde üretilen sofralık üzümler Kastamonu'nun Araç ilçesinde, Eflani, Toprakcuma ve İğdir pazarlarında satılmaktaydı. Sofralık olmayan üzümlerden suyu sıkılarak pekmez, cibesinden (posa) ise sirke yapılmaktaydı. K9, babasından duyduğu üzere, 1920'lerde köye gelen bir girişimcinin köyde şarap fabrikası kurmak istediğini, ancak köylünün bu yatırıma sıcak bakmadığını ve engellediğini belirtmiştir. Bu durum köyde büyük miktarlarda üzüm üretiminin yapıldığını ortaya koymaktadır.

Bir dönüm bağ alanına sahip olan Yukarı Çiftlik sakini K8 eskiden köydeki herkesin en az 2-3 dönüm bağının olduğunu belirtmektedir. Köyde halen 18-20 kişi bağcılık yapmaktadır. 1990'lara kadar köyde 20 dönüm bağ alanı bulunmakta olup günümüzde bu alan 10 dönüme kadar düşmüştür. Aşağı Çiftlik köyü sakini olan K7 de bu durumu doğrulamaktadır: *"Eskiden köyde bağ alanı çokmuş ama şimdilerde köydeki bağ alanı 5 dönümü geçmez. Son dönemde bağcılığın artmasında da Tarım Müdürlüğü'nün verdiği destekler etkili oldu. Yoksa bu kadar bağ da olmazdı".*

K8, çoğu âtıl olan Yukarı Çiftlik bağlarında Çavuş ve Çiftlik üzümleri yetiştirildiğini belirtmektedir. Köyde bulunan eski bağlar yaşlanmış olup bu bağların yaprağından (dolma, sarma için) yararlanılmaktadır. Köylülerin sıklıkla kendi tüketimleri (aile ve İstanbul'da yaşayan çocuklar için) için topladıkları yapraklar ancak birkaç aile tarafından pazarlarda satılmaktadır. Köyde ticari olarak pekmez üreten bir kişi bulunmakta olup ürettiği 300-400 kg pekmezi Saffranbolu'daki dükkanında turistlere satmaktadır. K8, köyde üzüm üretiminin azalmasını bağların yaşlanmasına ve üzümün maddi değerinin düşmesine bağlamaktadır. K8 bu durumu şöyle açıklamaktadır: *"Üzüm eskiden iyi para edermiş. 30-40 sene önce farklı illerdeki pazarlara; Eflani ve Bartın gibi yerlere satmaya götürülürmüş, bu şehirlerin halkı Çiftlik üzümünü dört gözle beklermiş. Şimdi para etmediği için kimse uğraşmak istemiyor".*

Gayza Köyü'nde yaşayan K10, köylerinde Kuyumcu Pınar Mevki olarak bilinen yerde çok eski tarihten beri bağcılık yapıldığını belirtmektedir. Dedesi ve babası gibi atadan kalan 1,5-2 dönüm bağ alanında ağırlıklı olarak Çavuş ve Çiftlik üzümü yetiştirmekte ve yılda ortalama 1-1,5 ton üzüm elde etmektedir. Gayza Köyü'nde bağcılık atadan gelen tarımsal bir faaliyettir. K10'un 1928 doğumlu olan babası da bağcılıkla uğraşmıştır. K10 köyde bağcılığın tarihini ve geçmişini şöyle ifade etmektedir: *"İlk bağı bizim hanımın dedesi dikmiş. Tokat'tan getirttiği üzüm çubuklarını köye dikmiş, sonrasında köyde bağlar yaygınlaşmış. Bizim bu köyün halkı aslında Tokat'tan gelmiş. Gazova'dan gelmişler. Gayza ismi de oradan geliyor."*

Gayza Köyü'nde bağcılıkla uğraşan 15 kişinin toplam 15-20 dönüm bağ alanı bulunmakta olup her yıl ortalama 20 ton üzüm elde edilmektedir. Ancak köy sakinlerinin bağ alanları 1-1,5 dönüm civarında olup azdır. Bağların zamanla yaşlanması, floksera hastalığı, yoğun hayvan gübresinin kullanılması nedeniyle verim azalmıştır. K10 bu durumu şöyle açıklamaktadır: *"..... Zamanla bağlar söndü, üzüm verimi düştü.1980'lerde ilçe tarım müdürü vasıtasıyla Amerikan asmasına bizim yerli (Çavuş ve Çiftlik üzümleri) çubukları aşıladık. O zamandan sonra durum düzeldi, üzüm verimi arttı".*

K10'a göre, 1970'li yıllardan önce üzüm köy halkı için gelir getiren önemli bir faaliyet iken zaman içerisinde önemini kaybetmiştir. Ancak gelişen turizm sektörü ile birlikte üzüm Cam Teras'a (Tokatlı kanyonu üzerinde bulunan seyir terası) gelen turistlere satılmaktadır. *"Eskiden tabii üzüm çok idi. Sepet sepet satılırdı. Eski çarşıdaki pazarda, perşembe pazarında, Köyiçi mevkiindeki manavlarda, Karabük halinde, Cuma pazarında, Yenişehir pazarında. Hatta trenlerle Zonguldak'a giderdi. Şimdilerde ise köy halkı köprü'nün (Pinaryanı mevki) orada gelen geçen turistlere satıyor. Bizim hanım da evin önünde satar. Gelene geçene ...".*

K10, gelecekte aile bağına ne olacağı konusunda endişelidir. Bu durumu şöyle ifade etmektedir: *"Bizden sonra bağı kim yapar bilmem. Bizim oğlan bağı budamasını bile bilmez".*

K11, Çerçen Köyü'nde kendi atalarının çok eskiden beri bağcılık yaptığını ve geleneksel yöntemlerle üzüm yetiştirildiğini belirtmiştir. Kendine ait 1 dönüm, atalarından kalan 1.5 dönüm olmak üzere toplamda 2.5 dönüm bağdan her yıl ortalama 1.5-2.0 ton üzüm elde etmektedir. K11 günümüzde bağın bakımının çok zor ve maliyetli olduğunu belirtmektedir.

Çerçen Köyü'nde günümüzde 11 tane birbirinden bağımsız ve küçük ölçekli üreticiye ait toplamda 18 dönüm bağ arazisinin bulunduğu belirlenmiştir. Çerçen'de yerel üzüm çeşitleri olarak Çiftlik Çavuşu, Çoban Çavuşu, Pembe Çavuş, sıkı Çiftlik Çavuşu üzümlerinin yetiştirildiğini belirten K11, Çerçen'de bulunan bağlardan yılda ortalama 13-15 ton üzüm alındığını ifade etmiştir. Köyde Çavuş Üzümü dışında Ak Üzüm, Laz Üzümü (kırmızı, kokulu), yerli Beyaz Yapıncak, Kırmızı Danagöz, Kömüşmemesi, İlkeren (kırmızı), Akparmak, Horoz Karası gibi üzüm türleri de yetiştirilmektedir.

Şarap üretiminin olmadığı Çerçen köyünde üretilen üzümlerin genellikle sofralık ürün olarak tüketildiği ve sirke yapımında kullanıldığı, geri kalanının ise pazarlarda satıldığı tespit edilmiştir. Köyde üretilen üzümler geçmiş yıllarda binek hayvanlarıyla Toprakcuma, Çevriköprü, Eflani, Araç, İğdir, Kastamonu, Safranbolu ve Karabük'teki pazarlara taşınarak satılmaktaydı. Günümüzde ise köylüler üzümlerini Safranbolu'daki perşembe pazarında satmaktadırlar. Bunun dışında manav ya da marketlere toptan verilmektedir. Köyde yılda ortalama 400 litre pekmez ile az miktarda (yaklaşık 50 kg) sirke üretilmektedir.

K11, atalarından öğrendiğine göre geçmiş yıllarda günümüzde LCW mağazasının bulunduğu mevki ile Ovacık (Hoca) Köprüsü'nün olduğu yerde bir panayırın kurulduğunu ve genellikle üzümlerin bu panayırda da satıldığını belirtmiştir. Atalarından öğrendiğine göre; 1900'lerin başında üzüm parasal olarak değerli bir üründür. K11 bu durumu şöyle açıklamaktadır: *"Dedemden duyduğuma göre, 1930'larda üzüm o kadar değerliymiş ki bir kg üzüm karşılığında/eş değerinde bir kg et alınabiliyormuş".*

Konarı Köyü'nde 12 dönüm arazide üzüm üretimi yapan K12, Safranbolu ve çevresindeki en büyük bağ alanına sahiptir. Üzüm yetiştiriciliği K12 ve ailesi için önemli bir ekonomik faaliyettir. 1989 yılında dikilen ilk bağ alanı 4 dönüm iken pazarın ihtiyacını dikkate alan K12, bağ alanını artırmıştır. Ağırıklı olarak Çavuş üzümü üretse de bağda koleksiyon amaçlı 18 çeşit üzüm (Kardinal, Alphonse, Hambug Misketi, Trakya İlkeren, Cabarnet Sauvignon, İzabella, Pembe Germe, Atasarı) bulunmaktadır. Yıllara göre değişmekle birlikte yılda ortalama 10 ton üzüm üretmektedir. K12 üzümün önemli bir kısmını yerinde (bağda) satmaktadır. K12 bu durumu şöyle açıklamaktadır: *"Genelde aileler geliyor bağa, üzümleri topluyor. Tartıyoruz. Parasını ödüyorlar. Hediyelik olarak da çok gidiyor. Kargo ile başka şehirlere gönderiyoruz. Mesela Ankara'ya doktora (tedavi için gidenler) gidenler hediye olarak götürüyor. Bakanlıklarda işi olanlar alıp götürüyor".*

K12 Konarı köyünde son yıllarda bağ yapan insan sayısının arttığını belirtmektedir. Köyde 5-6 kişi daha bağcılık yapmakta olup toplam bağ alanı (K12 dahil) ortalama 20 dönümdür. K12 bu üzümlerden yaklaşık bir ton sirke yapmakta, 100-150 kg pekmez üretmektedir. Üzümden elde ettiği sirkeyi e-ticaret sitelerinde de satmaktadır.

Günümüzde Safranbolu'da bir kişi şaraplık üzüm ve şarap üretimi ile uğraşmaktadır. Şarap üretmek amacıyla bağcılığa başlayan K6, 2013 yılında 6 dönüm araziye Merlot ve Cabarnet Sauvignon dikmiştir. Sonrasında bu alan 7 dönüme çıkmıştır. Bu alandan yaklaşık 10-11 ton ürün alınmakta ve modern yöntemler kullanılarak ortalama 8 ton şarap üretilmektedir. Şaraplar manuel olarak şişelenmekte, bir kısmı tanıdıklara hediye edilmektedir. Ayrıca üretim yerinde

kav inşa edilmiş olup turistler için bir tadım alanı oluşturulmak istense de gerekli yasal izinler alınmadığı için tadım faaliyetleri yerine getirilememiştir.

DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

Safranbolu ve çevresinde bağcılık, üzüm ve şarap üretimi eski çağlardan beri önemli bir ekonomik faaliyettir. Günümüzde bağcılık faaliyetleri ve ekonomik getirisi azalsa da Roma ve Bizans dönemlerinden başlayarak Safranbolu ve çevresinde bağcılık ekonomik hayatın her zaman önemli bir parçası olmuştur. Bu durumu Safranbolu ve çevresinde bulunan kaya mezarlarının alınlıklarında tasvir edilen bağcılıkla ilgili resimler, arkeolojik ve mimari veriler, günümüzde de halen görülebilen şarap işlikleri, şirahaneler ve küçük buluntular da doğrulamaktadır. Özellikle bağcılık ve şarap üretimi ile ilgili olarak Üçbölük köyünde bulunan arkeolojik kanıtlar bölgedeki üretimin bu alan ve çevresinde yoğunlaştığını diğer yerleşimlerde ise daha küçük üretim alanlarının bulunduğunu ortaya koymaktadır. Bölgede yetiştirilen üzümlerden elde edilen şarapların suyolu ya da karayolu ile Karadeniz'e kıyısı bulunan kentlere ya da Karadeniz'in güneyindeki kentlere ulaştırılarak satılması şarabın ekonomik bir değer olduğunu göstermektedir.

Safranbolu ve çevresinde bağcılık ve üzüm üretimi Osmanlı Dönemi'nde de devam etmiştir. Müslüman nüfusun sofralık olarak ya da pekmez ve sirke yapımında kullandığı üzüm, gayrimüslimler tarafından şarap üretiminde de kullanılmıştır. 1923-1924 yıllarındaki mübadeleye kadar Safranbolu'da yaşayan gayrimüslim halk genellikle kendi bağlarında yetiştirdikleri üzümlerden kendi tüketimleri için şarap yapmışlardır. Bölgede yerleşik Müslüman nüfusun inançları gereği şarap yapımı ile uğraşmaması şarap üretiminin azalmasına ve zaman içerisinde neredeyse yok olmasına neden olmuştur. Ancak bölgede 1990'lı yıllardan başlayarak turizm sektörünün gelişmesi nedeniyle son yıllarda bir turizm yatırımcısı şaraplık üzüm dikerek şarap üretimine başlamıştır. Bunun yanı sıra, turizm sektörünün gelişmesine bağlı olarak üzümden yapılan sirke, pekmez gibi hediyelik eşyaların üretiminde de artış yaşanmıştır.

1980'lere kadar önemli bir geçim kaynağı olan üzüm Safranbolu pazarlarında, manavlarda ve dükkanlarda, hayvanlara ya da trenlere yüklenerek Zonguldak, Toprakcuma, Eflani, İğdir, Kastamonu gibi şehirlere götürülerek satılmıştır. Günümüzde Safranbolu ve çevresinde bağcılık faaliyetleri azalsa da hala devam etmektedir. Bağ alanları ve bağ evlerindeki bakımsızlık, Safranbolu ve çevresinde üzüm üretiminin öneminin giderek azaldığının bir göstergesidir. Kişilerin sahip olduğu bağ alanı köylerde ortalama 1-2 dönümü geçmemektedir. Bağ alanlarının azalmasının en önemli nedeni göçtür. 1970'lere kadar dolu olan köylerdeki haneler zamanla azalmış, genç ve dinamik nüfus köyden kente göç ettiğinden köylerde yaşlı nüfus kalmıştır. Bunun yanı sıra bağcılığın eski önemini kaybetmesinde tarıma dayalı ekonominin zorluğu, bağların yaşlanması, artan bağ hastalıkları, verimin azalması, üzümün eskisi kadar maddi değer yaratmaması, çevresel faktörler (hava kirliliği, iklim değişikliği vb.) de etkili olmuştur.

Uzun yıllar bağcılığın önemli bir geçim kaynağı olduğu Safranbolu'da günümüzde devletin sağlamış olduğu desteklerle Bağlar, Çerçen, Düzce, Gayza, Konarı, Üçbölük/Ilbarıt, Aşağı Çiftlik, Yukarı Çiftlik, Aşağı Danaköy, Yukarı Danaköy, Sırçalı ve Yazıköy'de geleneksel ve modern yöntemlerle üzüm üretimi devam etse de Safranbolu'da bağcılık faaliyetleri ve sürdürülebilirliği

tehdit altındadır. Gelecek jenerasyonların bağcılık faaliyetlerini devam ettirmesi olası gözükmemektedir. Ancak bölgede turizmin gelişmesine bağlı olarak sirke, pekmez gibi yerel ürünlerin değer kazandığı görülmektedir. Bu bağlamda önemli bir kültür turizmi destinasyonu olan Safranbolu'da üzüme dayalı ürünlerden turistik bir ürün olarak (hediyelik eşya) yararlanılarak bağcılığın sürdürülebilirliği sağlanabilir. Halihazırda Safranbolu'da sirke satılan turistik bir ürün olsa da şarap üretimi bölgeye daha fazla katma değer sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- AINSWORTH, W. F. (1842). *Travels and Researches in Asia Minor, Mesopotamia, Chaldea, and Armenia*, Vol. I. London: John W. Parker, West Strand.
- AKALIN, K. H. (2014). "Yunan-Roma Uygarlığında İnsan-Tanrılara Tapınma Töreni Olarak: Kilise Ekmek-Şarap Ayini". *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 41: 129-160.
- AKTAŞ, E. (2022). "Orta Karadeniz Bölgesi Pres Ağırılık Taşları -Litus'lar-". *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 8/16: 467-483.
- AKTÜRE, S. ve ŞENYAPILI, T. (1976). "Safranbolu'da Mekânsal Yapının Gösterdiği Nitelikler ve Koruma Önerilerinin Düşündürdükleri". *O.D.T.Ü. Mimarlık Fakültesi Dergisi*, 2/1: 61-96.
- ANDERSON, W. (2009). "Late Byzantine Occupation of the Castle at Tios". *Anatolia Antiqua*, XVII: 265- 277.
- ARSLAN, M. (2010). *İstanbul'un Antikçağ Tarihi Klasik ve Hellenistik Dönemler*. İstanbul: Odin Yayıncılık.
- AYGÜN, T. (1960). *Karadeniz Ereğlisi Tarihi*. Ankara: Ayyıldız Matbaası.
- AYVALIK, Ç. (2014). *Safranbolu'da Pratik Bağcılık*. Safranbolu: Safranbolu Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü.
- BELKE, K. and RESTLE, M. (1984). *Galatien und Lykaonien*, Tabula Imperii Byzantini, Band 4. Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften.
- BELKE, K. (1996). *Paphlagonien und Honorias*, Tabula Imperii Byzantini Band 9. Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften.
- BİÇİCİ, K. (2003). "Yörük Köyünde Bulunan İki Evdeki Kalem İşi Süslemeler". *60. Yılında Prof. Dr. Kâzım Yaşar Kopruman'a Armağan* (Hazırlayan: E. Semih Yalçın). Ankara: Berikan Yayınları. 164-173.
- BÖLÜKBAŞI-ERTÜRK, E. ve ARSLAN, B. (2019). "Safranbolu'da Sinemanın Gelişim Süreci: Özer Sineması". *History Studies*, 11/5: 1539-1554.
- BRAND, C. M. (2008). "XI ve XII. Yüzyıllarda Bizans'ta Türk Varlığı". *Uluslararası Karadeniz İncelemeleri Dergisi* (Çev. Melek Öksüz), 4/4: 115-157.
- CRAMER, J. A. (1832). *A Geographical and Historical Description of Asia Minor with a Map*, Oxford: Oxford University Press.

- CREMER, M. L. (1992). *Hellenistisch-Römische Grabstelen im Nordwestlichen Kleinasien*. Asia Minor Studien 4/2. Bonn.
- DECKER, M. (2007). "Frontier Settlement and Economy in the Byzantine East". *Dumbarton Oaks Papers*, 61: 217-267.
- de CLAVIJO, R. G. (1993). *Anadolu Orta Asya ve Timur, Timur Nezdine Gönderilen İspanyol Sefiri Clavijo'nun Seyahat ve Sefaret İzlenimleri* (Çeviren Ömer Rıza Doğrul). İstanbul: Ses Yayınları.
- DİLER, A. (1994). "Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytinyağı ve Şarap İşlikleri". *11. Araştırma Sonuçları Toplantısı (24-28 Mayıs 1993, Ankara)*. Ankara. 505-520.
- DİLER, A. (1995). "The Most Common Wine-Press Type Found in the Vicinity of Cilicia and Lycia". *LYKIA*, II: 83-98.
- DODD, E. (2019/2020). "Wine and Olive Oil Across the Ancient Cyclades". *Mediterranean Archaeology*, 32/33: 123-138.
- FİNLAY, G. (1851). *The History of Greece: From Its Conquest by the Crusaders to Its Conquest by the Turks, and of the Empire of Trebizond: 1204-1461*. Edinburgh: William Blackwood and Sons.
- FRANKEL, R. (1997). "Presses for Oil and Wine in the Southern Levant in the Byzantine Period". *Dumbarton Oaks Papers*, 51: 73-84.
- FRANKOPAN, P. (2009). "Land and Power in the Middle and Later Period". *A Social History of Byzantium*, (Edit. John Haldon). West Sussex: Blackwell Publishing Ltd. 112-142.
- FREKE, T. ve GANDY, P. (2005). *İsa'nın Gizemleri*. İstanbul: Ayna Yayınları.
- GÖKOĞLU, A. (1952). *Paphlagonia*. Kastamonu: Doğrusöz Matbaası.
- GÜR, D. (2019). *Kuzeybatı Karadeniz'de Bizans Dönemi Dini Eserler*, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Anabilim Dalı (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara.
- HALDON, J. (2007). *Bizans Tarih Atlası* (Çev. Ali Özdamar). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- HERSEK, C. M. (1999). *Safranbolu Yörük Köyü Geleneksel Yaşam Biçimleri ve Evleri*, C. I. Ankara: Kuban Matbaacılık ve Yayıncılık.
- KALKAN, S., vd. (2021). "Viticulture and Vineyard Houses in Turkey". *Gazi University Journal of Science*, 9/2: 141-154.
- KARABÜK VALİLİĞİ (t.y.). Safranbolu. <http://www.karabuk.gov.tr/safranbolu>
- KARACA, H. C. (2023). "Köylüleri ve Güçlüleri (Dynatoi) ile Bizans Kırsalı: Kappadokia-Soğanlı Vadisi Örneği". *Bellekten*, 87/309: 385-413.
- KARAKAYA, N. (2008). "Erdemli'de Ekmek ve Şarap". *Anadolu ve Çevresinde Ortaçağ 2* (Edit. Mine Kadiroğlu). Ankara: Anadolu Kültür Varlıkları Araştırmaları Derneği. 33-53.

- KARAKUZULU, Z. (2002). *Karadeniz Ereğli İlçesinin Coğrafyası*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Erzurum: Atatürk Üniversitesi.
- KILIÇ, S. (2013). "Örnekleme Yöntemleri". *Journal of Mood Disorders*. 3/1: 44-46.
- KINGSLEY, S. (2001). "The Economic Impact of Palestinian Wine Trade in Late Antiquity". (Edit. S. Kingsley and M. Decker), *Economy and Exchange in the East Mediterranean During Late Antiquity*, Proceedings of a Conference at Somerville College Oxford. 44-68.
- KÜÇÜKHASKUL, A. (1996). *Safranbolu Bağcılığı ve Yörede Yetişen Üzüm Çeşitlerinin Ampelografik Özelliklerinin Belirlenmesi*, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Bahçe Bitkileri Anabilim Dalı (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara.
- LAFLI, E. (2007). "A Roman Rock-Cut Cult Niche At Paphlagonian Hadrianoupolis". *24. Araştırma Sonuçları Toplantısı (29 Mayıs-2 Haziran 2006, Çanakkale)*. Cilt: 2. Ankara. 43-66.
- LAFLI, E. (2008). "Hadrianopolis-Eskipazar Paphlagonia Hadrianoupolis'i Arkeolojik Kazıları", *30. Kazı Sonuçları Toplantısı (26-30 Mayıs 2008 Ankara)*, Cilt 3, Ankara. 399-410.
- LAFLI, E. (2009). "Paphlagonia Hadrianoupolis'i Arkeolojik Kazıları ve Onarım Çalışmaları 2008 Yılı Çalışma Raporu". *Arkeoloji ve Sanat Dergisi*. 131: 39-62.
- LAFLI, E. ve ZÄH, A. (2009). *Archäologische Forschungen im Byzantinischen Hadrianoúpolis in Paphlagonien*, *Byzantinische Zeitschrift* 101, Heft 2: 681-714 ve Taf. XIII-XXVI.
- LAFLI, E. ve CHRISTOF, E. (2012). *Hadrianopolis I Inschriften aus Paphlagonia*. Oxford.
- 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.
- LAURENT, V. (1984). *Georges Pachymeres Relations Historiques* (Ed. Albert Failler, Çev. Vitalien Laurent). 4. Paris.
- LEONHARD, R. (1915). *Paphlagonia: Reisen und Forschungen im Nördlichen Kleinasien*. Berlin: D. Reimer.
- LEQUENNE, F. (1991). *Galat'lar* (Çeviren: Suzan Albek). Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- MAREK, C. (2003). *Pontus et Bithynia. Die Römischen Provinzen im Norden Kleinasiens*. Mainz am Rhein: Philipp von Zabern Verlag.
- MATTHEWS, R. v.d. (2009). "Landscapes with Figures: Paphlagonia through the Hellenistic, Roman and Byzantine Periods, 330 BC-AD 1453". *At Empires' Edge: Project Paphlagonia: Regional Survey in North-Central Turkey* (Edit.: Matthews, Roger ve Glatz, Claudia), BIAA Monograph Series, Volume 44. Ankara: British Institute at Ankara. 173-226.
- MCGEER, E. (2000). *The Land Legislation of the Macedonian Emperors*. Canada: Pontifical Institute of Mediaeval Studies

- ORTAÇ, M. (2011). "Bolu İli Yüzey Araştırması 2009". *28. Araştırma Sonuçları Toplantısı I, (24-28 Mayıs 2010, İstanbul)*. Ankara. 329- 348.
- ORTAÇ, M. (2012). "Bolu İli Yüzey Araştırması 2010". *29. Araştırma Sonuçları Toplantısı I, (23 Mayıs- 28 Mayıs 2011, Malatya)*. Ankara. 129-154.
- ÖZDEMİR, Ü., GÜNER, İ. ve KOPAR, İ. (2011). "Safranbolu Platosunda Geçici Kır Yerleşmeleri". *Doğu Coğrafya Dergisi, 7/7*: 135-142.
- PATON, W. R. and MYRES, J. L. (1898). "On Some Karian and Hellenic Oil-Presses". *The Society for the Promotion of Hellenic Studies, 18*: 209-217.
- PEKER, N. (2023). "Bizans Kapadokyası'nda Zirai Faaliyetler: Yazılı Kaynaklar Işığında Arkeolojik Kanıtların Okunması". *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, 13/1*: 734-754.
- TALBOT, A. (1991). "Byzantium, History of". *The Oxford Dictionary of Byzantium, Volume I*. (Edit. A. P. Kazhdan ve A.-M. Talbot). New York: Oxford University Press. 345-362.
- TAŞ, K. Z. (1996). "16. yüzyılda Safranbolu İdari Yapısı ve Vakıfları". *Ankara Üniversitesi Tarih İncelemeleri Dergisi, 18/29*: 199-206.
- TÜRKER, N. (2023). "Safranbolu: Tarihin Merkezine Yolculuk". *Miras Dergisi. Dünya Mirası Safranbolu, 1*.
- TÜRK PATENT. (2024). <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>
- YEŞİL, S. (2020). "Kültür Ekonomisi Bağlamında Nevşehir'de Şirahaneler". *Kültürel Miras Araştırmaları Dergisi, 1/1*: 24-29.
- YILDIRIM, Ş. (2017). "Tios-Tieion: Söylenecek Çok Önemli Birşeyi Olmayan Kent". *Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi, 7/14* (Edit.: İlker Alp). Edirne: Trakya Üniversitesi. 206-242.
- YILDIRIM, Ş., vd. (2018). "Tios-Tieion 2017 Yılı Kazı Çalışmaları". *40. Kazı Sonuçları Toplantısı, Cilt. 3*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü. 437-448.
- YILDIRIM, Y. S. (2018). "2017 Yılı Karabük İli ve İlçeleri Roma ve Bizans Dönemi Yüzey Araştırması". *36. Araştırma Sonuçları Toplantısı (07-11 Mayıs 2018 Çanakkale)*. Cilt 3. Ankara. 513-528.
- YILDIRIM, Y. S. ve GÜR, D. (2019). "Güney Paphlagonia'da Roma ve Erken Bizans Dönemine Ait Bazı Arkeolojik Bulgular: Üçbölük Köyü". *Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları Dergisi, 8/4*: 550-569.
- YILDIRIM, F. (2021). "Mühimme Defterleri'ne Göre Osmanlı Devleti'nde Şarap". *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 31/1*: 495-514.

EXTENDED ABSTRACT

The aim of this research is to examine the viticulture, grape production, and wine culture of Safranbolu in the context of historical, archaeological, and agricultural production and to reveal its evolution, and changes from the Roman period to the present. In the study, which adopted a qualitative research design, the personal interview approach along with document analysis were employed. Additionally, field research and observation method were used. The historical process of grape production was prepared using documents from the relevant literature and data obtained by the researchers from field research. Twelve participants were interviewed face-to-face between January and May of 2024 to ascertain the current state of grape cultivation in the area. Large clusters of grapes, vines, and agricultural implements (vine knives, hoes, etc.) depicted on the facades of rock tombs, particularly those from the Roman and early Byzantine periods, on stelae and chamosorion tombstones, and on wine workshops in ancient settlements all suggest that grape and wine production has been a long-standing practice in the area. This is supported by historical and archaeological evidence. The results demonstrate the significance of grapes, which have been cultivated in the region for millennia, for the local economy, regional cuisine, and religious rites.

Throughout the Ottoman era, Safranbolu and the neighboring areas maintained the viticulture and grape production. While Muslims utilized grapes for table or to manufacture vinegar, molasses, and other products, non-Muslims used them to make wine. Up until the population exchange of 1923–1924, the non-Muslim residents of Safranbolu often produced wine for their personal consumption from the grapes they planted in their own vineyards. Due to the Muslim population's religious prohibition against winemaking, wine production in the area gradually declined and eventually vanished. However, a tourism investor has just begun to produce wine by planting grapes in the area as a result of the growth of the tourism industry since the 1990s. The growth of the tourism industry has also led to a rise in the manufacturing of souvenirs like vinegar and grape molasses.

Grapes, which were an important source of income until the 1980s, were sold in the markets, greengrocers, and shops of Safranbolu. They were also transported to cities like Zonguldak, Toprakcuma, Eflani, İğdir, and Kastamonu by animals or trains. Today, viticulture still exists in Safranbolu and the neighboring areas; however it is less prevalent. A decline in the significance of grape production in Safranbolu and its environs is evident from the state of neglect of the vineyard areas and vineyard cottages. In the villages, the average number of vineyards owned by locals is between one and two decares. The number of households in the villages, which were full until the 1970s, decreased over time. The younger, more active population moved to the metropolis, leaving the older population behind. The decline in viticulture's prominence can also be attributed to the difficulties of the agricultural economy, the aging of the vines, the rise in vine diseases, the decline in yields, the fact that grapes no longer have the same financial value as they once did, and environmental factors like air pollution and climate change.

Although grape production continues with traditional and modern methods today with the support provided by the state in Bağlar, Çerçen, Düzce, Gayza, Konarı, Üçbölük/İlbarıt, Aşağı

Çiftlik, Yukarı Çiftlik, Aşağı Danaköy, Yukarı Danaköy, Sırçalı, and Yazıköy, viticulture and its sustainability are under threat in Safranbolu. It appears that viticulture will not be able to continue into future generations. Nevertheless, as tourism in the region grows, local products like vinegar and molasses are becoming more valuable. In this context, the sustainability of viticulture can be ensured by using grape-based products as souvenirs in Safranbolu, which is an important cultural tourism destination. Although vinegar is currently sold as a tourist product in Safranbolu, wine production will raise the value of the area.