MUĞLA ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

ARKEOLOJİ ANA BİLİM DALI

MERSİN VE ÇEVRESİNDEKİ ANTİK ÇAĞ ZEYTİN VE ÜZÜM PRESLERİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN: SUAT HALAT

DANIŞMAN : PROF. DR. ADNAN DİLER

MUĞLA - 2004

MUĞLA ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

ARKEOLOJİ ANA BİLİM DALI

MERSİN VE ÇEVRESİNDEKİ ANTİK ÇAĞ ZEYTİN VE ÜZÜM PRESLERİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN: SUAT HALAT

Sosyal Bilimler Enstitüsü'nce

"Yüksek Lisans"

Diploması Verilmesi İçin Kabul Edilen Tezdir.

Terzin Enstitüye Verildiği Tarih :

Tezin Sözlü Savunma Tarihi :

Tez Danışmanı : Prof. Dr. Adnan Diler

Jüri Üyesi : Prof. Dr. Abdullah Yaylalı

Jüri Üyesi : Prof. Dr. Mustafa Şahin

Enstitü Müdürü

Prof. Dr. Nihal Ören

MUĞLA - 2004

YEMİN

Yüksek lisans tezi olarak sunduğum "Mersin ve Çevresindeki Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri" adlı çalışmanın, tarafımdan bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurulmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanmış olduğumu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

Suat HALAT

YÜKSEK ÖĞRETİM KURULU DÖKÜMANTASYON MERKEZİ

TEZ VERİ GİRİŞ FORMU

YAZARIN MERKEZİMİZCE DOLDURULACAKTIR.

Soyadı: HALAT

Adı : Suat **Kayıt No:**

TEZİN ADI

Türkçe : Mersin ve Çevresindeki Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri

İngilizce : Oıive and Grape Presses of Antiquity in Mersin and Vicinity

TEZİN TÜRÜ : **Yüksek Lisans** **Doktora** **Sanatta Yeterlilik**

O **O** **O**

TEZİN KABUL EDİLDİĞİ

Üniversite **:** Muğla Üniversitesi

Fakülte **:** Fen Edebiyat Fakültesi

Enstitü **:** Sosyal Bilimler Enstitüsü

Diğer Kuruluşlar **:**

Tarih **:**

TEZ YAYINLANMIŞSA

Yayınlanan **:**

Basım Yeri **:**

Basım Tarihi **:**

ISBN **:**

TEZ YÖNEYİCİSİNİN

Soyadı, Adı **:** DİLER Adnan

Ünvanı **:** Prof. Dr.

TEZİN YAZILDIĞI DİL: Türkçe **TEZİN SAYFA SAYISI:**

TEZİN KONUSU (KONULAR) :

1. Kilikya Bölgesi'nin Tarihsel Gelişimi

2. Zeytinyağı İşlikleri

3. Şarap İşlikleri

TÜRKÇE ANAHTAR KELİMELER

1. Zeytinyağı

2. Şarap

3. Kilikya

4. Pres

5. Döşemler

İNGİLİZCE ANAHTAR KELİMELER : (Konunuzla ilgili yabancı indeks, abstract ve thesaurus'ları kullanınız).

1. Olive Oil

2. Wine

3. Cilicia

4. Press

5. İnstallations

1- Tezimden fotokopi yapılmasına izin vermiyorum. O

2- Tezimden dipnot gösterilmek şartıyla bir bölümünün fotokopisi alınabilir. O

3- Kaynak gösterilmek şartıyla tezimin tamamının fotokopisi alınabilir. O

Yazarın İmzası: Tarih:

TUTANAK

Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün ...../ ..... / ..... tarih ve ..... sayılı toplantısında oluşturulan jüri, Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'nin ..... maddesine göre, Arkeoloji Anabilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi Suat HALAT'ın "Mersin ve Çevresindeki Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri" adlı tezini incelemiş ve aday ..... tarihinde saat ..... da jüri önünde tez savunmasına alınmıştır.

Adayın kişisel çalışmaya dayanan savunmasından sonra ..... dakikalık süre içinde gerek tez konusu, gerekse tezin dayanağı olan anabilim dallarında sorulan sorulara verdiği cevaplar değerlendirilerek tezin ..... olduğuna ..... ile kara verilmiştir.

TEZ DANIŞMANI

Prof. Dr. Adnan DİLER

Üye **Üye**

İÇİNDEKİLER

Önsöz i

Özet ii

Summary iii

Kısaltmalar iv

I. GİRİŞ 1

II. KİLİKYA BÖLGESİ'NİN TARİHSEL GELİŞİMİ 1

III. ANTİK ÇAĞ ZEYTİN VE ZEYTİN PRESLEME TEKNİKLERİ 10

A. Antik Çağ Zeytinyağı Üretiminde Uygulanan Yöntemler 15

a- Toplama 15
b- Parçalama 17

1- Tudicula 17
2- Solea et canalis 17
3- Mola Olearia 18
4- Trapetum 19

c- Presleme 22

1- Baskı-Kollu Pres 22
2- Baskı-Kollu ve Makaralı Pres (Cato Presi) 23
3- Baskı-Kollu ve Taş Ağırlıklı Makara Presi (Heron Presi) 24
4- Baskı-Kollu ve Vidalı Pres (Plinius Presi) 25
5- Vida Presleri 28
6- Yükleme Presi 29
7- Takoz Çakmalı Pres 29

d- Yağın Sudan Ayrılması 30

IV. ANTİK ÇAĞ ÜZÜM VE ÜZÜM PRESLEME TEKNİKLERİ 32

A. Antik Çağ Şarap Üretiminde Uygulanan Yöntemler 41

a- Presleme 41
1- Ayakla Çiğneme 42
2- Mekanik Bir Düzenekle Presleme 43

b- Fermantasyon 44

V. MERSİN VE ÇEVRESİNDEKİ ANTİK ÇAĞ ZEYTİN VE ÜZÜM PRESLERİ 48

A. ZEYTİNYAĞI İŞLİKLERİ 48

1- Bulunan Kalıntıların Değerlendirilmesi 48

B- ŞARAP İŞLİKLERİ 51

1- Form ve Tipoloji 51
2- Şeçilen Örneklerin Değerlendirilmesi 52
3- Küçük Kaya Çanakları 60
4- Taş Ağırlıklar 61

VI. SONUÇ 63

VII. KATALOG 65

VIII. KAYNAKÇA 86

HARİTALAR

ÇİZİMLER

LEVHALAR

ÖZGEÇMİŞ

ÖNSÖZ

"Mersin ve Çevresindeki Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri" konulu bu çalışma konuyla bağlantılı olarak özellikle Mersin ve çevresinde gerçekleştirilen yüzey araştırmalarında tespit edilen kalıntıların mevcut yayınlar ışığında değerlendirilmesidir.

Zeytinyağı ve şarabın, Antik Çağ'da özellikle Anadolu'nun Batı ve Güney kıyılarında çok eski dönemlerden beri üretildiği günümüze gelen antik kaynaklardan anlaşılmaktadır. Antik kaynaklarda sıkça bahsedilen bu konu hakkındaki bilgilerin yetersizliği bu alanda yapılan çalışmaların azlığından kaynaklanmaktadır.

Anadolu gibi büyük bir coğrafyada oldukça sınırlı sayılan bu çalışmada işlik ve bunlarla ilişkili sayılabilecek her türlü buluntu belirlenmiştir. İşliklerin ve buluntuların sayısal çokluğu, bu bölgede oldukça yoğun bir üretimin yapıldığını göstermektedir. Bunu, diğer bölgeler için söylemek ancak ileride yapılabilecek yeni çalışmalarla gerçekleşecektir. Sadece Antik Çağ zeytinyağı ve şarap üretimini konu alan bu çalışmanın da, bütünün bir parçası olarak değerlendirilmesi gerekmektedir. Çünkü bu konu hakkındaki sorulara, ancak bu şekilde bir cevap bulunabileceği görüşündeyim.

Bu konu üzerinde çalışmamı öneren ve yardımlarını esirgemeyen Hocam Prof. Dr. Adnan DİLER'e teşekkür ederim. Kütüphane çalışmaların sırasında her türlü yazınsal kaynağı bana sağlayan ve hiçbir zaman güler yüzlerini esirgemeyen Edinburgh ve Ulusal İskoçya kütüphanesi çalışanlarına çok teşekkür ederim. Ayrıca araştırmalarımda maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen eşim, aileme çok minnetarım.

ÖZET

"Mersin ve Çevresindeki Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri" konulu bu çalışma, Tarsus ve Erdemli ilçelerini kapsamaktadır. Tarsus'taki çalışmalar Kırıt Köyü sınırları içinde "Göğeren Kalesi" denilen birkaç duvar parçasının bulunduğu ve bir çok mezarın yeraldığı nekropol alanında gerçekleştirilmiştir. Erdemli ilçesindeki çalışmalar ise Yeniyurt Kalesi, Küstüllü (Üçayak), Eski Veyselli örenyerleriyle, Kayacı, Arslanlı, Üçtepe, Köşkerli, Çiriş, Hüsametli ve Yeniyurt Köyünde sürdürülmüştür. Bu bölgelerde tespit edilen zeytin ya da üzüm ezmek amacıyla yapılmış işlik ve döşemler, çalışmanın ana konusunu oluşturmaktadır. Genellikle kayalara oyulmuş olan bu işlikler, ana kayanın yapısından ve değişik nedenlerden dolayı farklı biçimlere sahiptir. Bunlar sığ bir pres teknesi ve daha derin yapıdaki toplama havuzundan oluşurlar. Bu tarzdaki işlikler şarap işliğidir. Çünkü Zeytinyağı işliklerinde çoğunlukla toplama havuzu bulunmaz. Araştırmada tespit edilen şarap işliklerinin çoğu dikdörtgen bir pres teknesi ve yuvarlak bir toplama havuzundan meydana gelir. Bunların dışında işliklerin çevresinde küçük kaya çanak ve çukurlarına da rastlanmıştır. Yağ ve şarap üretiminin ilk aşamasını oluşturan bu döşemlerin çapları ve derinlikleri değişmektedir. Fakat genellikle 30-40 cm. çaplarında ve 20-30 cm. derinliklerindedir. Araştırmada tespit edilen bir diğer buluntu ise pres kalasını aşağı çekmek için kullanılan kabaca veya düzenli şekilde biçimlendirilmiş, genellikle üst tarafında bağlama delikleri bulunan taş ağırlıklardır. Düzenli şekillendirilmiş örnekler de bir birliktelik göze çarparken kabaca şekillendirilmiş örneklerde bu birliktelik görülmez.

İşliklerin tarihlenmesinde kesin bir kriter olmamakla birlikte, bunların çevresinde ele geçen seramik parçalarından ve daha önceki çalışmalarda tespit edilen ve tarihlendirme konusunda önemli ipuçları veren buluntulardan dolayı bu işlik ve döşemler genellikle Roma ve Bizans dönemine verilmektedir. Fakat işlikler çevresinde bulunan çanak çömlek parçaları, işliklerin, çömleklerin işaret ettiği tarihte yapılmadığını bilhassa o tarihten itibaren tekrar kullanılmadığını göstermektedir. Bu da işliklerin bu tarihlerden çok daha önceleri yapılmış olma ihtimalini gündeme getirmektedir.

SUMMARY

This work called as " Olive and Grape Presses of Antiquity in Mersin and Vicinity" includes Tarsus and Erdemli town of Mersin situated in Cilicia Area. The work in Tarsus was conducted the borderland of Kırıt village in which a castle called "Gögeren Castle" condunted of a couple of wall and where many graves are located in cemetery area. Besides, the work in Erdemli town was carried out in ruins of Yeniyurt Castle, Küstüllü (Üçayak), Eski Veyselli and Kayacı, Arslanlı, Üçtepe, Köşkerli, Çiriş, Hüsametli and Yeniyurt villages. The presses and installations , found in these areas, had been made for crushing olive and grapes and these form a fundamental part of study. These presses which were usually carved in main rock have different shape owing to the situation of the rock and various reasons. These presses consist of a shallow crushing and a deeper vat. These kind of presses are usually wine presses. Because olive oil presses don't have a vat. Most of the wine presses which were found during the research have a rectangular crushing bed and circular vat. Apart from these examples, small rock cut and holes were determined around the presses. The diameters and depths of theses installations which consist of first level of production of wine and olive oil are different. But they have usually 30-40 cm. diameter and 20-30 cm. depth. The other finding which was found during the research is the press weights. These weights that have a hole on the top were used to pull the beam of the oress down. Although well shaped examples have nearly the same shape, roughly shaped examples do not show the same characteristics.

Eventhough there isn't an obvious evidence to date the oresses, these presses and installations are dated Roman and Byzantium times through ceramic found around the presses and the findings of the former research which provide important clues for determining their dates. But ceramic fragments found, around the presses point out that, the presses weren't carved in the date when the ceramic were made and particularly the presses weren't used any more after that date. This emphasizes the possibility that the presses must have been made much earlier than that dates.

KISALTMALAR

Ahlström, Megiddo Survey	: T.G.W. Ahlström, Wine Presses and Cup-Marks of the Jenin-Megiddo Survey, BASOR 231, 1978.
Boase, The Cilician Kingdom of Aremenia	:T.S.R Boase-A.W. Lawrenca-J.G. Dunbar & W.W. Boal-J.S.C. Riley Smith-A.T. Luttrell, The Cilician Kingdom of Aremenia, Edinburgh-London, (1978).
Cate, The Luwian	: H.J.H. Ten Cate, The Poupulation Groups of Lycia and Cilicia Aspera During The Hellenistic Period, Leiden, (1965).
Clarke, Wine	: O. Clarke, Sainsbury's Book of Wine, London, (1987).
Çıplak, İçel Tarihi	: M.N. Çıplak, İçel Tarihi, Ankara, (1968).
Diler, 1993a	: A. Diler, Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytinyağı ve Şarap İşlikleri, Erzurum, 1993.
Diler, 1993b	: A. Diler, Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytinyağı ve Şarap İşlikleri, XI. AST, Ankara, 1993.
Forbes-Foxall, Expedition 21	: H.A. Forbes-L. Foxall, The Queen of All Trees, Expedition 21-1, 1978
Forbes, Technology	: R.J. Forbes, Studies in Ancient Technology III. (1955).
Frankel, WOP	: R. Frankel, Wine and Oil Production in Antiquity in İsrael and Other Mediterranean Countries, England, (1999).
Goetze, Kizzuwatna	:A. Goetze, Kizzuwatna and The Problem of Hittite Geography, London, (1824).

Henderson, History	:A. Henderson, The History of Ancient and Modern Wines, London, (1824).
Macalister, Gezer, II, III	: R.A.S. Macalister, The Excavation of Gezer, (1912).
Phillips, HOW	: R. Phillips, A Short History of Wine, (2002)..
Robinson-Graham, ExcOlynthus	: D.M. Robinson-J.W. Graham, Excavations at Olynthus VIII (1938).
Singer, Technology, II	: C. Singer-E.J. Holmyard-A.R. Hall-Trevor I. Williams, A History of Technology, Oxford, (1954).
Stacey, Oil	: Stacey, Ultimate Olive Oil, London, (2001).
Ünal, Çukurova	: A. Ünal, Çukurova'nın Antik Devirlerde Taşıdığı İsimler ile Fiziki ve Tarihi Coğrafyası, Efsaneden Tarihe Tarihten Bugüne Adana: Köprü Başı, İstanbul, 2000.
White GrRom Technology	: K.D. White, Greek and Roman Technology, (1984).
White, Roman Farming	: K.D. White, Roman Farming, London, (1970).
Yavi, İçel	: E. Yavi, N. Yavi, İçel, Ankara, (1998).

I. GİRİŞ

II. KİLİKYA BÖLGESİ'NİN TARİHSEL GELİŞİMİ

Çevresindeki ilçelerle birlikte bugünkü Adana ve Mersin kentlerini içine alan bölge, Antik Çağ'da Kilikya Bölgesi olarak bilinmektedir. Kara, deniz ve ırmaklar üzerinden sağladığı ulaşım, Anadolu ve Mezopotamya ile Doğu Akdeniz arasındaki köprü olma konumu, tarıma elverişli geniş toprakları ile ta Eski Taş Devri'nden beri içinde insanları barındıran , Mezopotamya dünyası ile Orta Anadolu ve Ege Bölgesi arasında bir köprü olma yanında, özgün kültürler yaratmış eski dünyanın nadir bölgelerinden biridir.

İ.Ö. 5. yüzyılda Grekler tarafından Kilikya olarak adlandırılan bu bölgenin bu tarihten önce İ.Ö. 8. yüzyıla tarihlenen Asur çivi yazılı kil tabletlerinde de aynı adla anılması bu adın Greklerden önce de bu bölge için kullanıldığını gösterir[1]. Kilikya adının nereden geldiği konusunda değişik görüşler olmasına rağmen bu ismin artık İ.Ö. 9. yüzyıldan itibaren Yeni Asur kaynaklarında sözü edilen Hillakku'dan kaynaklandığı konusunda kuşku yoktur. Kilikya Bölgesi İ.Ö. 1. Binyılda kurulan yerel krallıklar da çeşitli isimlerle anılmaktaydı. Asurlular buralara Que, Hilakku, Kisuatni, Tabal, Unqi ve Babilliler Hume ve Pirindu derlerken bazı yerel krallıklar Azatiwataya vs. gibi başkaca isimler veriyorlardı. Mısır kaynaklarında ise "q.s.wa.d.na" (qiswadna) olarak geçer. II. Ramses ve III. Ramses zamanından kalma bazı Mısır belgelerinde geçen "QDY" (Qode) devletinin de Que-Kizzuwatna ile aynı olduğu sanılmaktadır Aramice yazıtlarda ise Kilikya karşılığı HLK/HLKYN olarak geçer[2].

Kilikya Bölgesi'nin sınırları, Antik Çağ'da tahmin edilenin aksine çok daha geniş bir coğrafi alanı kapsamaktaydı. Strabon, Coracesion'dan (Alanya) Kilikya-Suriye kapısına kadar uzanan Küçük Asya'nın Güneydoğu kıyılarının Kilikya Bölgesi olduğunu ifade eder[3]. Herodot ise kendi devrinde (İ.Ö. 5. yüzyıl) Kilikya'nın sınırlarının kuzeyde Kızılırmak, doğuda ise Fırat Nehrine

[1] Çıplak, İçel Tarihi, 14 vdd.
[2] Ünal, Çukurova, 19,20.
[3] Yavi, İçel, 22.

kadar ulaştığını yazar. Bu tanımlamalara göre Kilikya Bölgesi, Batıda, Pamfilya'nın bittiği yerde, Manavgat-Anamur arasındaki bölgede başlıyor ve Antik yazarların Myriandus (İskenderun yakınları) veya Issos Körfezi dedikleri İskenderun Körfezi'ne kadar uzanan çok geniş bir bölgeye yayılıyordu [4].

Anadolu, Suriye ve Mezopotamya arasında ulaşımı sağlayan Gülek ve Sertavul (Kilikya kapıları) ile Belen (Suriye kapısı) gibi önemli geçitler nedeniyle stratejik önem taşıyan bölgenin, doğu ve batı kesimleri yeryüzü şekilleri bakımından farklılık gösterir. Bu nedenle eski Grek ve Romalı yazar ve coğrafyacılar bu bölgeyi ikiye ayırarak tanımlarlar. Dağlık ve taşlık olan batı kesimi Cilicia Tracheia (Dağlık Kilikya), batıdaki ovalık kesimi ise Cilicia Pedias (Ovalık Kilikya) olarak adlandırılmıştır. Romalılar ise Dağlık Kilikya'ya Cilicia Aspera, Ovalık Kilikya'ya ise Cilicia Compestris adlarını vermişlerdir. Dağlık Kilikya kabaca bugün Alanya ile Mersin arasında kalan, Ovalık Kilikya ise Mersin'den İskenderun Körfezi'ne kadar olan kesimlerdir. Strabo'ya göre bu iki bölgeyi, Erdemli yakınlarındaki Lamas (Limonlu) çayı, birbirinden ayırmaktadır. Günümüzde Dağlık Kilikya, Taşeli Yarımadası, Ovalık Kilikya ise Çukurova olarak adlandırılır[5]. Bu coğrafi farklılıktan dolayı arkeolojik buluntuların da açıkça gösterdiği gibi bölge, bazı istisnalar dışında, ancak yol yapma tekniği ve deniz ulaşımının geliştiği geç dönemlerde, yani Hellenistik, Geç Roma ve Erken Bizans dönemlerinde yaygın bir yerleşime sahne olmuştur. Araştırma eksikliğinden kaynaklanan bazı boşluklar olmakla birlikte, insanoğlunun bu coğrafyada Paleolitik dönemlerden beri iskan ettiğini gösteren buluntular yeralmaktadır. Antakya civarındaki Musadağ ve Taşucu'ndaki Sırtlanini Mağaraları bunu ispatlayan önemli doğal mekanlardır. Yine Taşucu Silifke Bölgesinde, Bebek Deresinde ve Sayağzı Köyünde yeralan Kocasığınak, Kızıl, Ak ve Küllüklü İnlerinde ve Kocavar Sığınağında benzer kültür izleri bulunmaktadır[6].

Kilikya Bölgesi'nde kazıyla tespit edilen en eski yerleşmeler, bugünkü modern Mersin şehrinin 3 km. Kuzey Batısında bulunan Soğuk-Su

[4] Ünal, Çukurova, 29,30.
[5] Yavi, İçel, 22.
[6] Ünal, Çukurova, 29.

Vadisi'ndeki Yümüktepe höyüğü ile Tarsus yakınlarındaki Gözlükule höyüğüdür[7]. Yümük Tepe'de tespit edilen 33 tabakada Erken Neolitik Dönem'den Bizans ve İslami dönemlere kadar sürekli bir yerleşimin olduğunu gösteren buluntu ve kalıntılar ortaya çıkarılmıştır[8]. Yümüktepe'nin Anadolu arkeolojisindeki önemi, kentin Kalkolitik Dönem'de 1.5 m. kalınlığındaki taş temelli surlarla çevrilmesinden kaynaklanmaktadır[9]. Yümük Tepe üzerindeki yerleşim, Kalkolitik Dönem'i takip eden Bronz Çağ ve İ.Ö. 1500-1200 arasında yaşanan Hitit idaresinden sonra İ.S. 1500'lere kadar sürekli olarak devam etmiştir[10]. Yümüktepe'nin yanısıra Gözlükule'deki yerleşim de Neolitik'ten İslami dönemlere kadar bir süreklilik gösterir[11].

Kilikya Bölgesi'nde kurulan ilk devletin Silifke dolaylarında Antalya kıyıları boyunca kurulduğu düşünülen Arzawa Krallığı olduğu sanılmaktadır. Boğazköy metinlerinde bahsedilen bu krallığın İ.Ö. 1750 lerde ortaya çıktığı ve Asur hükümdarı II. Sargon zamanına kadar tarih sahnesinde kaldığı bilinmektedir. Hititlerle sürekli savaş içinde olan bu krallık hakkındaki bilgiler, Ege Göçleri'yle yıkılan Hititlerle birlikte kaybolmaktadır. Akdeniz'le Amonos, Antitoros ve Toros Dağları arasında kalan Tarsus (Berdan), Seyhan ve Ceyhan nehirlerinin suladığı saha ile Lamas suyunun batıda tabii hudutlarını teşkil eden verimli Kilikya Bölgesi, Hititler zamanında Kizzuwatna Krallığı idaresinde bulunuyordu[12]. Kizzuwatna ülkesinden ilk kez Erken Hitit Krallarının bilinen en son hükümdarı olan Telepinus'un saltanatı sırasında (İ.Ö. 1650) bahsedilmiştir[13].

Telepinus'tan sonra bütün Yakın Doğu tarihinde olduğu gibi Hitit tarihi de karanlık bir döneme girer. Tarihi kayıtların tamamen sessiz kaldığı bu dönem de muhtemelen Hurri hakimiyeti var olmuş olmalı. Atalarının Suriye politikasını kaldığı yerden devam ettiren Hitit kralları zamanında Kizzuwatna

[7] Çıplak, İçel Tarihi, 19; E.Akurgal, Ancient Civilations And Ruins Of Turkey, (2002), 345.
[8] S.Lloyd, Early Anatolia, (1956), 75.
[9] S.Lloyd, Early Anatolia, (1956), 82; S.Lloyd, Ancient Turkey, (1989), 29, 30.
[10] J.Garstang, Prehistorik Mersin, (1953), 2 vdd.
[11] H.Goldman, Excavation At Gözlü Kule, Vol.II, (1956), 5 vdd.
[12] Çıplak, İçel Tarihi, 25,26.
[13] Goetze, Kizzuwatna, 76 vdd.

tarih sahnesine tekrar çıkmıştır[14].Kizzuwatna Krallığı, Anadolu içleriyle Orta Doğu arasında ticari ve askeri açıdan jeostratejik öneme sahip "Kilikya Kapıları"yla, öncelikle zeytin, üzüm, arpa ve buğday olmak üzere her türlü tarımsal üretim yanında hayvancılık yapmaya uygun yaylalar ve sulak alanlarla gelişmiş bir ekonomiye sahipti[15]. Bu yüzden Sippiluliuma başa geçtiği zaman akıllı bir politika izleyerek antlaşma yoluyla Kizzuwatna ve Suriye'nin güneyindeki Amurru Krallıkları'yla birlikte birçok krallığı ülkesine bağlamıştır[16]. Bu dönemin kralı olan Sunassura eski Hitit bağını reddetme şartıyla Şippiluliuma'yla anlaşmaya varmıştır. Bu antlaşma, Kizzuwatna'yı, Hitit İmparatoluğu'nun himayesinde ki krallıklar arasında özel bir yere koymuştur[17].

Şippululiuma'dan sonra başa geçen oğlu Murşili 9. yılında babasının söz verdiği fakat başaramadığı festival kutlamalarında Kizzuwatna'nın başkenti Kummanni'ye gider ve burada çıkabilecek herhangi bir ayaklanma tehlikesi görmeden Suriye'ye ilerler. Çünkü Kizzuwatna ülkesinin sağlam bir şekilde elinin altında olduğunu bilir. Ciddi bir şekilde göz önünde bulundurulması gereken diğer bir şey ise, Kizzuwatna'nın resmen ele geçirilmiş bir Hitit vilayeti olmadığıdır. Kral Şunassure'dan sonra hiçbir Kizzuwatna kralından bahsedilmez. Hattuşili'nin oğlu ve varisi IV.Tudhaliya'nın dolaylı bir şekilde bahsettiği Kizzuwatna hakkındaki bilgiler, Kavimler Göçü'yle birlikte kesilmiştir. Bunun yanında İ.Ö. 12. yüzyılın eşiğinde Hititlerin yıkılmasından sonra Kizzuwatna adının yaşadığı ve "*kappadokia*" formunda var olduğu da uzak bir ihtimaldir[18].

Kavimler Göçü'nden sonra Kilikya Bölgesi'ndeki durağan yapının Fenikeliler tarafından bozulduğu görülmektedir. Fenikeliler'in Çukurova'daki ticari faaliyetleri İ.Ö. XI. yüzyılın sonlarına doğru gelişmeye başlamış ve takip

[14] Goetze, Kizzuwatna, 77,78.
[15] Yavi, İçel, 35.
[16] E.Akurgal, Hatti ve Hitit Uygarlıkları, (1995), 45.
[17] Çıplak, İçel Tarihi, 27,28;
[18] Goetze, Kizzuwatna, 77 vdd.

ettikleri sömürgecilik politikaları, iç kesimlere fazla yanaşmadan ulaşımın kolay olduğu kıyı bölgeleriyle sınırlı kalmıştır[19].

Göçlerle birlikte Anadolu'da yaşanan uzun ve sessiz bir dönem ardından Kilikya tarihi hakkındaki bilgilere Mezopotamya'nın tarihsel belgelerinde rastlanır. Assur metinlerinde Ovalık Kilikya'ya, "Que" Yeni Babil metinlerinde ise "Hume" denilmekteydi. Hume, bugünkü Adana'yla özdeşleştirilir[20]. Assur belgelerinden takip edilen bu dönem Kilikya tarihi hakkındaki bilgiler daha çok, Que Kralığı'nın son zamanlardaki bir kısım olaylarla kralların adından ibarettir[21]. Salmanasar zamanında (İ.Ö. 858-824) Assur hakimiyeti altına giren Que kentinin kralı Kate, yine Assurlular tarafından tahttan indirilerek başa Assur yanlısı Kirri (Kate'nin kardeşi) getirilmiştir. Que'nin önemli kentlerinden biri olan Tarzi'nin (Tarza-Tarsus), bu tarihten itibaren Assur egemenliğini tanıdığı veya ona bağımlı merkezi bir bölge olduğu ve bu durumun Assur Devleti'nin son yıllarına kadar devam ettiği araştırmacılar tarafından belirtilir[22].

Assur'un son dönemlerine rastlayan Kimmer ve İskit[23] tehdidinden başka Assur'a karşı cephe alan bir diğer topluluk ise İ.Ö. IX. yüzyıldan başlıyarak Doğu Akdeniz'de koloni kurmaya başlayan Grekler'dir. Greklerin bu bölgedeki hakimiyet çabaları, İ.Ö. 696 yılında Assur Kralı Sanharip ile yapılan şavaşta yenilmeleri ile birlikte yokolmuş ve böylece bölgede kurdukları ticaret merkezlerini terketmek zorunda kalmışlardır[24].

İ.Ö. 612'de Medler ve Babiller, Assur Devleti'ne son vermişlerdir[25]. Merkezi otorite boşluğunun olduğu bu dönemlerde özellikle İ.Ö. 630 ve Nebukadnazer'in hakimiyetini tanıdığı 6. yüzyılın ikinci çeyreği arasındaki tarihlerde bağımsız bir Kilikya'nın varlığından bahsedilir[26]. Bu dönem

[19] Çıplak, İçel Tarihi, 34.
[20] Cate, The Luwian, 17,18.
[21] Çıplak, İçel Tarihi, 35.
[22] Yavi, İçel, 39.
[23] V. Sevin, Yeni Assur Sanatı I Mimarlık, (1991), 13, 14.
[24] Cate, The Luwian, 27.
[25] Çıplak, İçel Tarihi, 39.
[26] Cate, The Luwian, 28.

Kilikya'sı yerli bir krallık olan Syennessiz (Syennesiz)'ler tarafından idare edilmiştir. Kısa sürede çok iyi işler başaran bu hanedandan Herodot övgüyle bahseder[27]. Syennesiz Krallığı'nın, Lidya ve daha sonra İran yönetimine egemen olan Persler arasındaki başarılı politikası, bu iki devlet arasında meydana gelen şavaşlarda Persler'in üstün duruma geçmesinden dolayı Pers yanlısı bir yapıya dönüşmüştür. Daha sonra bu durumdan kurtulmaya çalısılmışsa da Lidya'nın Kyros (İ.Ö. 559-529) tarafından zaptedilmesinden sonra durum tamamıyle değişmiş ve bölge Perslere katılmıştır[28].

Pers idaresi altında Kilikya tarihi, iki ayrı döneme ayrılır. İ.Ö. 542'den 401'e kadar olan dönem, vasal bir devlet olarak devam eden Yerel Krallık Dönemi, İ.Ö. 401'den 333'e kadar olan dönem ise bir Pers Satrabı'nın idaresi altındaki dönemdir. Bu ilk dönem Kilikyası Persler'in katıldığı her savaşta Perslere yardım etmek zorunda kalmasına rağmen, tarihi kaynak ve belgelerden öğrenildiği kadarıyla Persler'in egemenliği süresince gelişmesini sürdüren varlıklı bir ülke olmuştur. Syennesis Krallığı'nın ikinci dönem olarak tanımlanan tam bağımlı bir Pers Satraplığına dönüşmesine Pers İmparatoru II.Artakserkses'e başkaldıran kardeşi Sardes Satrapı Kyros neden olmuştur. Kyros, bu maceralı doğu seferi sırasında Kilikya Kapıları'ndan geçerek Tarsus'a gelmiş ve burada yapılan savaşta yenilmiştir. Bu savaşta, Kyros'un Kilikya Kapıları'ndan geçmesine engel olamayan Kilikya Kralı, İ.Ö. 401'de Pers Yönetimi tarafından cezalandırılıp tam bağımlı olarak Persepolis'e bağlanmıştır. Böylece Syennesis Hanedanı ve Kilikya Krallığı tarih sahnesinden silinmiştir[29].

Pers Satraplığı dönemi Büyük İskender zamanına (İ.Ö. 333) kadar devam etmiştir. Pers işgalini engellemek için çıktığı seferlerde Tarsus'a gelen İskender, şehri, şavaş olmadan ele geçirip daha sonra bir Pers yanlısı olan Soloi (Viranşehir) kentine geçmiştir. Daha sonra bir kısmını affedeceği bir miktar vergi cezasıyla şehiri halka bırakıp III. Darius'la yapılan İssos Savaşı için tekrar Tarsus'a dönmüş ve şavaşta Persleri yenerek buradaki Pers hakimiyetine

[27] Çıplak, İçel Tarihi, 40.
[28] Çıplak, İçel Tarihi, 40, 41.
[29] Yavi, İçel, 41, 42.

son vermiştir. Bundan sonra Kilikya'da bir Makedonya Hakimiyeti başlamıştır[30]. İskender'in ölümünden sonra başa geçen komutanları, aralarında paylaştıkları toprakları alarak kendi hanedanlarını kurdular. İmparatorluğun parçalanmasından sonra Babil Satrabı Seleukhos Nicator, Antigonos'u yenerek Anadolu topraklarında genişlemek amacıyla başkentini, Babil'den Antiochya'ya (Antakya) nakledip Seleukos Krallığı'nı kurdu[31]. İ.Ö. 188'de Roma'yla imzalanan Apamea (Dinar) Antlaşması'ndan sonra bir süre daha Seleukoslar'ın elinde kalan Kilikya, bir dönem için neredeyse bir devlet düzeyinde örgütlenmiş korsanların eline geçmiştir[32]. Bütün Akdeniz'e hükmeden bu korsanlara, Grekler ve Romalılar ne kadar da "Kilikyalı" desede gerçekte onların büyük çoğunluğu Suriye, Kıbrıs, Pamphylia ve hatta kuzeydeki uzak Pontus'tan geliyordu[33].

Selekoslar'ın son dönemlerinde savaşlardan ve giderek yoksullaşan ülkeden bıkan halk, Armenia Kralı III. Tigran'a başvurarak ülkelerinin yönetimini ele almasını istedi. İ.Ö. 83'de Armenia Başkomutanı Megadates, Seleukos ülkesini istila ederek hanedan prenslerini denetim altına aldı. Daha sonra bu çözülme ve işgale karşı olan Roma, General Lucullus eliyle Seleukos Krallığı'nı yeniden canlandırdı ise de daha sonra gelen Romalı Komutan Pompeius, politik ve kişisel nedenlerden dolayı bunu engelledi[34]. İtalya, Kartaca ve Makedonya'nın etkisi altındayken Roma, Anadolu'yla pek ilgilenmiyordu. Seleukoslar zamanında Roma'ya yenilen Antiokhus III. Toroslar'a kadar olan Anadolu topraklarını Roma'ya bırakmak zorunda kalmıştı. Romanın yerli cumhuriyetlere bıraktığı bu topraklara, tamamen yerleşmesi, İ.Ö. 133 yılında Bergama Kralı III. Attalos'un krallığını, vasiyet yoluyla Roma'ya bırakmasıyla gerçekleşmiştir[35]. Cn. Pompeius Magnus'un korsanlara karşı düzenlediği başarılı seferler süresince, ilk defa resmi olarak Kilikya Aspera'ya Roma idaresi altında yerleşildi. Pompeius'un görevine kadar resmi olarak elde etmenin gerçekleştiği fakat o tarihten önce Kilikya Campestris'in bir Roma

[30] Çıplak, İçel Tarihi, 48 vdd.
[31] Yavi, İçel, 45.
[32] Cate, The Luwian, 32, 33; Yavi, İçel, 46,47.
[33] J.E. Wetherell, The Land Of Troy And Tarsus, (1931), 165, 166.
[34] Yavi, İçel, 48.
[35] Çıplak, İçel Tarihi, 62, 63.

eyaleti haline dönüştürüldüğü bilinmektedir. O andan itibaren Kilikya topraklarını içine alan Roma eyaleti Kilikya, yerel krallıklar tarafından yönetilen büyük bir bölge oldu[36].

Bu tarihlerde korsanlardan başka Roma'yla sürekli mücadele halinde olan diğer bir güç ise Pontus Kralı VI. Mitridates Eupatoria idi. Yıllardır Roma'nın başına bela olan bu iki düşmandan kurtulmak amacıyla İ.Ö. 66'da Roma Senatosu, Gnaeus Pompeius'a geniş yetkiler verdi. Korsanlardan sonra VI. Mitridates'le savaşan Pompeius, Pontus ülkesini ve VI. Mitridates'in damadı Tigran'ın elinde bulunan Ovalık Kilikya'yı ve Armenia ülkesini ele geçirerek Roma İmparatorluğu'na bağladı (İ.Ö.65-64)[37]. Bu tarihlerden sonra tam bir yetkiyle Kilikya'ya hakim olan Romalılar, bu bölgelere idari tecrübesi olan önemli devlet adamları göndererek dengeli bir yönetim kurmaya çalıştılar[38]. Lykia, Cladius dönemine kadar Roma denetiminde yerel bir yönetimin altındayken Kilikia Aspera, Vespasianus dönemine kadar böyle bir yönetimle karşılaşmamıştır. Vespasianus devrinde (İ.S. 69-74) İ.S. 72'de Antiochos IV tahttan indirilerek Kommagene Suriye'ye verilir. Kilikya Campestris ise tek bir Roma eyaleti oluşturmak amacıyla Suriye'den alınarak Kilikya Aspera'ya katılır[39]. Bu dönemden İmparator Antonius Pius dönemine kadar birbirine yakın olan üç bölge Kilikya, İsauria ve Lykaonia, Legatus Augusti adında bir valinin yönetimine verilmiştir[40]. Bu imparator zamanında Tarsus, bu iç eyaletin metropolisi olur ve 3. yüzyılın sonunda İsauria ve Kilikya'nın ayrı birer eyalet haline geldikleri zamana kadar bu durumunu korur[41]. Antonius Pius zamanında bayındırlık ve sanayi alanlarına verilen önem İmparator Marcus Avrelius zamanında da (İ.S. 161-180) devam etti. Afrika kökenli olan Septimius Severus, (193-211) Suriye'li olan karısının etkisiyle özellikle Roma'nın Anadolu'da bulunan eyaletlerine önem vererek bunların ilerlemesini sağladı. Öteden beri Kilikya'nın başkenti olan Tarsus bu dönemde daha da gelişerek eyaletin siyasi ve idari merkezi oldu. Karakalla döneminde de (211-217) bu

[36] Cate, The Luwian, 33, 34.
[37] Yavi, İçel, 450, 51.
[38] Çıplak, İçel Tarihi, 67.
[39] Cate, The Luwian, 42.
[40] F.Hild; H.Hellenkemper, Kilikien und İsaurien, Tabula İmperii Byzantini 5 (1990), 33.
[41] Yavi, İçel, 54.

özelliğini koruyan Tarsus, Sasanilerin Kilikya'yı işgalinden sonra biraz gerilemeye başladı. Bu dönemden sonra doğuda Sasani ve Suriye ile meşgul olan İmparatorluk onlarla yaptığı şavaşlarda başarısız olunca Kilikya Bölgesi'ndeki ağırlığını kaybetti[42].

İmparator Gaius Diocletianus zamanında (245-313), Kilikya Trakheia, İsauria'nın bir parçası oldu ve 3. yüzyılın sonunda 400 yılları civarında Kilikya Pedias, metropolisi Tarsus olan Kilikya I ve metropolisi Anazarbos olan Kilikya II bölgelerine ayrıldı[43]. Bu imparator döneminde yaygınlaşan Hristiyanlığa karşı savaş açıldı. Bu savaş döneminden sonra Kilikya Bölgesi asıl rahat ortama 313'te başa geçen I. Kostantin devrinde ulaştı. Hristiyanlara verilen önemsiz toleransa karşı düzenlenen ilk resmi kabul, bu imparatorun 313 yılındaki fermanıyla ilan edildi[44]. İmparatorluğun 395 yılında resmen doğu-batı olarak ikiye ayrılmasının ardından Balkanlar, Trakya, Suriye ve Mısır eyaletlerinden oluşan Doğu Roma'nın (Praefectura Praetorio Oriendioecese) sınırları içinde yeralan Kilikya'da yeni bir dönem başladı[45].

Roma generali Pompeius'un Kilikya'yı istila etmesinden Kilikya'nın ikiye ayrılmasına kadar geçen 459 yıllık uzun bir Roma hakimiyetinden sonra başlayan bu yeni dönemde ilk olarak Roma döneminde yıkılan kıyı bölgelerindeki kaleler, tekrar ayağa kaldırıldı[46]. İmparator Herakleios zamanından 1453 İstanbul'un fethine kadar olan yıllarda Bizans Tarihi, Müslüman Araplar, Memlüklar, Sasaniler, Anadolu Selçukluları, Beylikler ve Osmanlı tarihiyle iç içe gelişme gösterdi[47]. Diğer bölgelere göre geç gelen bir Osmanlı egemenliğine sahip olan Kilikya, Yavuz Sultan Selim zamanından önce Memlüklüler'e daha sonra da 1516 yılında Osmanlılar'a bağlandı. Bu tarihle başlayan Türk hakimiyeti günümüze kadar devam etti[48].

---

[42] Çıplak, İçel Tarihi, 77 vdd.
[43] J.G.Ghazarian, Armenian Kingdom in Cilicia During The Crusades, England, (2000), 39.
[44] Boase, The Cilician Kingdom of Armenia, 1.
[45] Yavi, İçel, 60.
[46] Çıplak, İçel Tarihi, 81.
[47] Çıplak, İçel Tarihi, 83.
[48] Yavi, İçel, 64, 65 vdd.

III. ANTİK ÇAĞ ZEYTİN VE ZEYTİN PRESLEME TEKNİKLERİ

Homeros'un ''Sıvı Altın''[49] olarak bahsettiği zeytin yağı ve onun elde edildiği zeytin ağacının günümüzde olduğu kadar Antik Çağ yaşamında da çok önemli bir yeri vardır. Antik Grek ve Roma yazarlarından zeytin ve onun ürünlerinin, en azından bugünkü kadar önemli olduğunu biliyoruz. Antik Çağ ziraat yazarlarından Columella, zeytin bitkisini "bütün ağaçların prensesi"[50] olarak adlandırır. Benzer bir sekilde "ağaçların ilki"[51] sıfatıyla günümüz yazarlarından Robert Standish zeytinin günümüzdeki önemini ortaya koyar.

Linear B tabletlerinde verilen bilgiler zeytinin Bronz Çağ ekonomisinde ki yerini göstermesi açısından önemlidir.[52] Günümüzde genellikle yiyecek olarak kullanılan zeytin ve zeytin yağının, bu amaçla kullanımı, onun Antik Çağ'daki çok amaçlı kullanımlarından sadece birisiydi. Zeytin yağının parfüm ve benzer kozmetik amaçlı kullanımları, Mezopotamya kaynaklarında, Hitit belgelerinde ve tabletlere yansıyan Miken uygarlığında görülür. Ayrıca Klasik Çağ'da bir kozmetik ürün olarak zeytin yağının kullanımı Plinius tarafından belirtilmektedir. Erken Bronz Çağ'a ait Doğu Akdeniz ve Ege'de ele geçen yağ kandilleri ile İsrail'de kazılar sonucu ele geçen yağ kandillerinde zeytin yağının aydınlatma amaçlı yakıt olarak kullanıldığı bilinmektedir. Zeytin yağı şarapla birlikte dinsel ayin ve törenlerin vazgeçilmez bir öğesidir. İncil'de kralların zeytin yağı ile kutsanması belirtilirken daha sonra ki bir uygulama olarak azizlere ait kutsal emanetlerin kutsanmasını gerçekleştirmek amacıyla onların bulunduğu kutulara zeytin yağı dökülüyordu. Arınma merasimlerinde kullanılan zeytin yağı tapınaklara yapılan hertürlü yemek sunumlarının ayrılmaz bir parçası olarak ya tek ya da bir hayvan adağıyla birlikte yapılıyordu. Hitit kaynakları da kralların ve kremasyon sonrası cesete ait kemiklerin kutsanmasında ve arınma ayinlerinde zeytin yağının kullanımına ilişkin bilgiler içerir. Presleme sırasında yağ ayrıldıktan sonra geride kalan siyah renkli sıvının başta ağaçların çevresindeki zararlı otları yok etmek ve

[49] Stacey, Oil, 7.
[50] Forbes-Foxhall, Expedition,21,38. White, Roman Farming, 225.
[51] R.Standish,The First of Trees, 1960, 1.
[52] Diler,1993 a, 1.

haşereleri ürünlerden uzak tutmak amacıyla kullanıldığı Columella ve Cato gibi antik yazarlar tarafından ayrıntılı bir şekilde anlatılır.

Günümüzde Akdeniz mutfağının hala vazgeçilmez bir unsuru olan zeytin yağının, Roma Dönemi'nde çok büyük miktarlarda üretildiği yazılmış kaynaklar ve arkeolojik kanıtlarla doğrulanır. Ege'de üçüncü binde Erken Bronz Çağ boyunca meydana gelen büyük değişikliklerin ana nedeninin o bölgede yeni yeni tanınan şarap ve zeytinden kaynaklandığı ileri sürülmektedir. Hatta son yıllardaki çalışmalar Geç Bronz Çağ'da Ege'de yabani zeytinden üretilen yağın, kozmetik amaçlar için kullanıldığını kanıtlamaktadır.Geç Bronz Çağ'da Ugaritte zeytin yağının kullanımına ilişkin sağlıklı kaynakların analizi sonucu 200 köyün yılda yaklaşık olarak 5500 ton yağ ürettiği belirlenmiştir. Hagia Treada'n Bronz Çağ'a ait Linear A Tabletlerinde de buna benzer oranlamalar yer almaktadır[53].

Çok geniş kullanım alanından dolayı Antik Çağ yaşamında hatırı sayılır bir yere sahip olan zeytin yağı, aynı zamanda Antik Çağ ticaretinin de en önemli ürünlerinden biriydi. Girit krallarının servetlerinin, Mısır'a ve diğer Akdeniz ülkelerine yapılan zeytin yağı ticaretinden kaynaklandığı, Girit'te bulunmuş yağ depolama amacıyla kullanılan büyük pithoslar ve diğer arkeolojik kanıtlarla doğrulanmaktadır[54]. Anadolu ve Kuzey Afrika'daki bazı merkezlerinde önemli oranda yağ ticareti yaptıkları bilinmektedir[55]. Hellenistik dönemdeki yağ ve şarap ticaretini göstermesi açısından Akdeniz çevresinde ve daha uzak merkezlerde bulunmuş olan damgalı tutamaklı ve tipik şekilli Rhodos, Knidos, Khios, Lesbos ve Thassos amphoraları önemlidir[56]. İtalya'da kazıp çıkarılan ve ihracatçının damgasını taşıyan İspanya kökenli toprak kaplar, o dönemde İspanya'nın büyük ölçülerde zeytin yağı üretip pazarladığını gösterir[57]. Roma İmparatorluğunun sonuyla birlikte yok olmaya başlayan zeytin yağı ticareti, Orta Çağ'da kiliselerin

[53] Frankel, WOP, 43 vdd. Bu konuda ayrıca bak. Stacey, Oil, 7 vdd.
[54] Forbes, Technology, 101.
[55] Diler,1993 a, 1.
[56] Frankel, WOP, 39.
[57] Stacey, Oil, 9. Diler, 1993 a, 1, dn. 5.

aydınlatılmasında kullanılan yakıt ihtiyacından dolayı tekrar önem kazanmaya başladı[58].

Türkçeye de yerleşmiş olan "zeytin"nin batı semitik kökenli "zajit" ve bununla benzer bir terim olan Antik Mısır'da İ.Ö. 1500 lerden beri kullanılan "dt" kelimesine kadar uzandığı ve hatta eski Grekçede zeytin için kullanılan "elaia" ve Latincedeki "oleum"un da bir Semitik terim olan yağ anlamındaki ''ulu''dan geldiği bilinmektedir[59]. Ayrıca eski Grekçe'de ki " " ile Latince'de ki "olea " ya da "oliva" kelimelerinin zeytin için kullanıldığı kabul edilmektedir[60].

Buzul Çağ'ının sonundan önce Ege'de yabani zeytinin varlığına dair kanıtlarımız olmasına rağmen kültür zeytinin kökeni hakkındaki bilgilerimiz yetersizdir[61]. İsrail'de B Seramik Neolitik Dönem'e tarihlenen Nahal Hemear mağarasında, Haifa'nın güneyinde su altında seramikli Neolitik Dönem'e ait yuvarlak bir çukurda ve sıcak ve kuru Jordan vadisinde Teleilat Ghassul olarak bilinen büyük Kalkolitik yerleşmede gerçekleştirilen son çalışmalarda ortaya çıkarılan zeytin çekirdekleri, zeytinin bu bölgelerde üretildiğinin bir kanıtı olarak kabul edilmektedir. Bu konuyla birlikte bu zeytin çekirdeklerinin yenmek için toplanan yabani zeytine ait olabileceği fikri akla gelebilir. Bugün birçok bilim adamı yabani zeytin ile kültür zeytinin polen, çekirdek ve odun açısından hemen hemen ayırt edilemeyeceği konusunda görüş birliğine sahiptirler. Zeytin kültürleşmesini açıklayan tek güvenilir kriter arkeolojik kazılarda bulunmuş zeytin ağacına ait parçaların yüzdesinin, bulunan diğer ağaç türlerinin yüzdeleriyle karşılaştırılmasıdır. Ve sonuç, zeytin ağacı yüzdesinin, Erken Bronz Çağ boyunca aniden yükseldiğini ve bu dönemde zeytin üretiminin başladığını gösterir. Yine Golan civarındaki Kalkolitik bir yerleşmede bulunmuş 27 zeytin ağacı örneği ve bu konuyla ilgili Ürdün'ün Kalkolitik yerleşmelerinde bulunmuş son kanıtlar, kültür zeytininin Kalkolitik Dönem'de yetiştirildiğinin birer göstergesidir. Ayrıca bu bölgenin (Golan Bölgesi) Kalkolitik yerleşmelerinde bulunmuş ezme teknelerinin ve yağ ayıraçlarının zeytin yağı üretmek amacıyla kullanıldığı yapılan kazılar ve

[58] Stacey, Oil, 9.
[59] Forbes, Technology, 101.
[60] Frankel, WOP, 37.
[61] Forbes-Foxhall, Expedition,21,38.

elde edilen buluntularla doğrulanır. Böylece zeytin bitkisinin, Erken Bronz Çağ'dan önce hemen hemen kesinlikle yetiştirildiği ve bunun, mühim oranların yakalandığı ilk evre olduğu anlaşılmaktadır[62]. Ayrıca polen analizleriyle zeytinin İ.Ö. 3900 yıllarında Girit'te ekildiği bilinmektedir[63].

Zeytin bitkisi, diğer bitkilere nazaran daha farklı bir biyolojik yapıya sahiptir. Öyleki kültürleştirilmiş bir zeytinin çekirdeği, başka bir kültürleşmiş zeytin üretmez. Onun yerine yabani görünümlü bir zeytin üretir[64]. Aşılama yoluyla kültürleştirilmiş dallara sahip olan yabani zeytinler bile zamanla alt gövdeden başlayarak yine yabanılaşma eğilimi gösterirler[65]. Antik yazarlardan öğrendiğimiz kadarıyla Antik Çağ'da zeytin, bugün ki gibi aşılanıyordu. Buna benzer bir metod hala İsrail'de uygulanmaktadır: Ormandan alınan yabani zeytin fidanları, meyvelik olarak bilinen zeytin fidanlığındaki normal bir zeytin ağacının dallarıyla aşılanarak kültürleşmiş bir zeytin elde ediliyor. Bu method Yeni Ahit'te üstü kapalı olarak anlatılıyor. Latin literatüründe bu method ilk olarak İ.S. 4. yüzyılda doğrulanıyor[66]. Kesinlik kazanmamakla birlikte zeytin bitkisinin yabanıl atasının ''olea europaea'' olduğu söylenir[67]. Zeytin bitkisinin yabanıl atasıyla ilgili diğer en büyük ihtimalin, Kuzey Afrika'dan Fransaya, İtalya'dan Afganistan'a kadar geniş bir coğrafyada hala varlığını sürdüren '' oleaster'' olduğuna inanılır[68]. Kültürleştirilmiş olea europaea'yla yabanıl oleaster arasındaki yakın benzerlikler yukarıdaki varsayımları desteklemektedir[69].

Yabanıl zeytin ile kültür zeytini arasındaki en önemli farklılık, kültür zeytinin taşıdığı daha fazla yağ oranı ve et miktarıdır. 4 yada 7 kg kültür zeytininden 1 litre yağ elde edilirken aynı oran yabanıl zeytinde 20 kg'a 1 litredir[70].

---

[62] Frankel, WOP, 36. Diler, 1993 a, 2, dn. 10. Zeytin ağacının atalalarına ait günümüzden 20 milyon öncesine tarihlenen fosilleşmiş kalıntılar İtalya'da Livorno yakınında bulunmuştur. Stacey, Oil, 9.
[63] Diler, 1993 a, 2.
[64] Forbes-Foxhall, Expedition,21,38
[65] Diler, 1993 a, 2.
[66] Frankel, WOP, 37. Bu konuda ayrıca bak. Diler, 1993 a, 2, dn. 7.
[67] Diler, 1993 a, 2.
[68] R.Standish,The First of Trees, 1960, 1.
[69] Diler, 1993 a, 2.
[70] Forbes-Foxhall, Expedition,21,38 Ayrıca Antik Çağ'da bir ağaçtan 7-30 kg, bir hektardan ise 700 kg ile 3 ton arasında ürün alındığı bilinmektedir. Frankel, WOP, 37.

Kültür zeytinleri ‘’sativa’’ olarak bilinen gruba aittirler. Ve oleaster olarak bilinen yabanıl zeytinle birlikte Akdeniz ikliminde ya da benzer iklim şartlarında kolaylıkla yaşarlar. Soğuğa karşı hassas olmalarına rağmen, büyümenin durduğu kış aylarında dinlenme ve cansız kalmak için daha serin dönemlere ihtiyaç duyarlar. Dünyadaki zeytin ağaçlarının çok büyük bir bölümü Akdeniz ülkelerinde yetişir. Fakat benzer iklim şartları altında Güney Yarımküre’de de yetişmektedir. Aynı şartlara gereksinim duyduklarından asma ve zeytin genellikle yan yana yetiştirilir. Bundaki diğer amaç zeytin ağaçlarının, asmalar için rüzgar siperi olarak kullanılmasıdır. Zeytin ağaçları, verimsiz, taşlık topraklarda ve diğer ürünler için uygun olmayan yüksek ya da alçak rakımlarda büyüyebilir. Bu durum onları, kullanılmayan arazilerde popüler ve kazançlı bir ürün yapar[71]. Akdeniz’e has iklim koşullarının güçlükle hissedildiği bölgelerde bile zeytin ağacının karakteristik bitki olması onun bu özelliğinden kaynaklanmaktadır[72]. Hatta bilinenin aksine zeytin ağacının, 1000 m. yükseklik ve ısının -19 dereceye düştüğü iklim şartlarında bile yaşamını sürdürdüğü, yayılım alanlarının kuraklıktan çok soğukla ilintili olduğu araştırmalarla belirlenmiştir[73].

Zeytin ağaçları ilk ürünlerini, ekildikten beş yıl sonra verir ve bu beş yıllık süre boyunca daha çok bakıma gereksinim duyarlar. Sonraki 10, 15 yılda ise tam kapasiteye ulaşırlar[74]. Columella,zeytin ağaçlarının meyve vermeyen dallarının , belli bir süreden sonra budanması gerektiğini ve ağaçların sonbaharda gübrelenmesinin ürün açısından iyi olacağını önerir[75]. İki yılda bir yüksek ve düşük ürün veren zeytin ağaçları, bu yönüyle diğer ağaçlardan farklıdırlar. Antik yazarlar, iki yılda bir değişen bu ürün farklılığının farkındaydılar. Varro[76] ve Plinius, zeytinlerin toplanması sırasında ağaçların sırık ve kamışlarla dövülmesinin buna neden olduğunu bildirir[77]. Columella, zeytin bahçesinin, her yıl eşit oranda ürün veren iki ayrı bölüme ayrılmasının buna çare olacağını ifade eder[78].

---

[71] Stacey, Oil, 10.
[72] Diler, 1993 a, 2,3.
[73] Diler, 1993 a, 3, dn. 13. Bu konuda ayrıca bak. Plinius NH XV, 2 vdd.
[74] Stacey, Oil, 10. White, Roman Farming, 225.
[75] White, Roman Farming, 226.
[76] Varro, I, LV, 6.
[77] Frankel, WOP, 37.
[78] White, Roman Farming, 227. Frankel, WOP, 37.

Homeros zamanında, henüz üretilmediği dönemlerde zenginin bir lüksü olan zeytin yağının, Antik Çağ'da nasıl üretildiği konusunda ki bilgilerimiz, dört ana kaynaktan sağlanmaktadır: 1- Arkeolojik kazılarda ve son yapılan sörveylerde bulunup ortaya çıkarılan buluntular, 2- Antik Çağ yaşamını günümüze taşıyan duvar resimleri, rölyefler, freskler ve vazo betimlemelerinden elde edilen resimli anlatımlar, 3- Antik Çağ'dan günümüze ulaşan yazılı kaynaklar, 4- Endüstrinin henüz ulaşmadığı bölgelerde eskinin bir devamı olarak hala kullanımda olan ve antik betimlemelerle birlikte arkeolojik kalıntıların yorumlanmasına katkıda bulunan ilkel döşemler. Bunların ilk üçü yazılmış kaynakların daha doğru bir yorumu için kullanılırken, sonuncusu, arkeolojik buluntular için kültürel ve tarihsel bir ilişki kurulmasında kullanılır. Özellikle Orta Çağ'dan olan antik betimlemeler, Antik Çağ'dan modern dünyaya kadar olan teknolojik gelişmeleri takip etmeyi mümkün kılan ilkel döşemlerle, arkeolojik buluntular arasında bir bağ oluşturur[79]. Şimdi elde edilen bilgiler ışığında Antik Çağ'da zeytin yağı üretiminde uygulanan aşamaları sırasıyla görelim.

A- Antik Çağ Zeytin Yağı Üretiminde Uygulanan Yöntemler

a-Toplama:

Columella'ya göre Aralık ayının başı genellikle zeytin hasatının ortasına denk gelir[80]. Palladius'da zeytin hasatının Aralık ayında başladığını söyler[81]. Pilinius ise miktar ve tat bakımından, zeytin toplamadaki en iyi zamanın meyvenin siyaha dönmeye başladığı dönem olduğunu ifade eder[82]. Zeytin toplamak, biraz dikkat ve yetenek gerektirir. Çünkü olgun meyve kolaylıkla ezilir ve dikkatsiz toplama, ağacın kabuğunu kaldırarak, ağaca kalıcı bir zarar verir[83]. Günümüzde hala uygulanan aynı metod Varro tarafından şöyle ifade edilir; alçak dallardaki zeytinlerin sallanıp düşürülmek yerine yerden elle ya da merdivenlerle toplanması gerektiği söylenir. Çünkü ezilen meyve kurur ve çok fazla yağ vermez. Çıplak elle toplanan zeytinler, sert eldivenlerin meyveyi ezmesi yanında, dalların kabuğunu

[79] Frankel, WOP, 50.
[80] Columella, XII, 52,1.
[81] Diler, 1993 a, 3.
[82] Plinius NH XV, 2.
[83] White, Roman Farming, 227.

soyarak onları soğuğa maruz bırakacağından dolayı, eldivenlerle toplananlardan daha iyidir. Elle ulaşılamayacak durumdakiler ise kamışlar yardımıyla vurulup düşürülmelidir[84]. Konuyla ilgili Antik Çağ'da zeytin hasatını anlatan en önemli arkeolojik kanıt, İ.Ö. 6. yüzyıla ait siyah figür Attika vazosu[85] üzerindeki betimdir (Lev. 1a). Toplama süresi ürünün büyüklüğüne ve iş gücüne bağlıdır. Erken toplanan zeytinlerden, ''işlenmemiş yağ'' olarak bilinen daha acı ve daha yeşil az miktarda yağ elde edilir[86]. Columella'nın '' yaz yağı'' olarak adlandırdığı, rüzgar nedeniyle ağaçtan erken düşen zeytinlerden üretilen bu yağ iki katı kar getirmekte olduğu yine Columella tarafından söylenir[87]. Ayrıca bu yağın cildi gençleştirme ve tüyleri yok etme özelliğinden dolayı kadınlar tarafından cilt bakımında kullanıldığı Babylonian Talmud 'da anlatılmaktadır[88].

Antik kaynaklardan zeytinlerin, parçalanıp preslenmeden önce ayıklanıp temizlenerek iki ya da üç gün bekletilmek üzere presleme yapılan zemine (tabulatum) bırakıldığı bilinmektedir[89]. Bununla zeytinlerin üzerinde bulunan bir miktar suyun buharlaşması amaçlanmaktadır[90]. Ayrıca temizlenme işlemi hasattan önce son yağmurların beklenmesiyle de yapılıyordu.

Preslemeyi kolaylaştırmak amacıyla zeytinlerin preslenmeden önce çok sıcak suda yıkanması bundan hemen sonra da preslenmesi gerektiği Pilinius tarafından öğütlenir[91]. Aynı yöntemin günümüzde de uygulandığı yazılmış kaynaklardan bilinmektedir[92]. Sıcak suyun yanısıra tanelerin az bir basınç altında preslenmesi de aynı amaca hizmet etmektedir. Sıcak suyla ıslatma sırasında yağın kalınlaşmasını önleme amacıyla tanelere doğal tuz eklenirdi[93].

---

[84] Varro, I, LV, 2. (ifadeye göre eldivenler işlenmemiş deriden olmalı).
[85] Sınger,Technology, II, fig. 90.
[86] Frankel, WOP, 46.
[87] Columella, XII, 52,1
[88] Frankel, WOP, 46.
[89] Forbes, Technology, 103. Diler, 1993 a, 3. Preslenmeden önce uygulanan bu bekletme süresinin, yağın kalitesini olumlu ya da olumsuz yönde etkilediği yönünde ki karşılaştırmalar için bak. Frankel, WOP, 47.
[90] L.M. Tolman, L.S. Munson, Olive Oil And Its Subtıtutes, U.S. Department Of Agriculture, Bureau Of Chemistr y – Bulletin 77, (1903).
[91] Plinius NH XV, 22.
[92] L.M. Tolman, L.S. Munson, Olive Oil And Its Subtıtutes, U.S. Department Of Agriculture, Bureau Of Chemistr y – Bulletin 77, (1903).
[93] Diler, 1993 a, 4.

Yağın çıkarılması sırasında uygulanan tekniklere geçmeden önce klasik literatürde yağın kalitesini etkileyen dört ana faktörden bahsetmek yerinde olacaktır[94].

1- Ağacın ve zeytin bahçesinin kalitesi,

2- Toplanan zeytinlerin olgunluk durumları,

3- Toplama ve işlemden geçirme arasında zeytinlerin durumu,

4- Yağ çıkarma tekniğinin kendisi.

Yukarıda anlatılan bu dört ana faktör presleme sonunda elde edilen yağın kalitesini belirlemektedir.

b- Parçalama:

Toplanıp temizlenen zeytinler, preslenmeden önce bazı küçük işlemlerden geçer. Öncelikle tanelerin ezilerek çekirdeklerin etten ayrılması gerekmektedir. Yağ elde edilmesinden önce zeytinlerin ezilmesinin nedeni, tanelerdeki yağ içeren hücrelerin parçalanması ve yağı içeren suyun etin katı kısımlarından kolayca ayrılmasıdır. Bu işlem için Antik kaynaklarda dört ayrı teknikten söz edilmektedir[95]:

1- Tudicula: Benzerlerinin günümüzde buğday ezmekte kullanıldığı bu tür aygıtlar, sık sık problem çıkarmaları yanında tanelerin içine konduğu ahşaptan ya da taştan yapılmış bir havan ve onları ezmek için kullanılan ahşap tokmaktan (tudicula) dan oluşur. Bunların taşınabilir özellikte olanlarından başka yerli kayaya oyulmuş olanlarıda vardır. Bunların örnekleri Kuzey Afrika'da Roma Dönemi'ne ait bir çok merkezde ele geçmiştir[96].

2- Solea et canalis: Antik literatürde Columella[97]'nın sözünü ettiği bu aygıt hakkında değişik görüşler vardır. Grekçe'de zeytin ezmek için giyilen ayakkabılar

[94] Frankel, WOP, 46.
[95] Diler, 1993 a, 4.
[96] Frankel, WOP, 74. Diler, 1993 a, 4. Columella, XII, 52,7.
[97] Columella, XII, 52, 6.

için bir terim bulunmaktadır. Zaten ‘‘sole’’ ayakkabının tabanı anlamına gelir[98]. K.D.White’ta yukarıdaki anlatımla ilişkili olarak bu yöntemi, ahşaptan bir tekne içine konulmuş zeytinlerin, takunyayla çiğnenmesi şeklinde yorumlar[99]. Bir çuvalın içine konulmuş olsalarda son zamanlarda Santa Lucia Di Mercurio-Corsica’da zeytinlerin ayakla ezildiği bilinmektedir. Başka bir görüşe göre ise, ‘‘canalis’’in ezici bir aygıtın teknesi olduğu bununla birlikte ‘‘solea’’nın da bu tekne içinde ileri geri yuvarlanan ezici bir aygıt olduğu söyleyen bir görüşte bulunmaktadır.. Solea kelimesinin anlamını dikkate alan diğer bir düşünce, zeytinlerin gerçekten ezildiğini söyleyerek ezme teknesi olarak kullanılan canalis’e gönderme yapar. Villa Rondanini Kabartması’nda (Lev. 1b) betimlenen ezme teknesi buna örnek olarak gösterilir[100]. Ayrıca R.J. Forbes, canalis ve solea’dan oluşan bu aygıtın, değirmen taşlarının en erken formu olduğunu söyleyerek böyle pres kalıntılarının Algeria ve diğer merkezlerde bulunduğunu ifade eder[101].

3- Mola olearia: Değirmen taşlarının ikinci aşamasını Antik Çağ’da ‘‘mule’’ ya da ‘‘mola olearia’’ olarak adlandırılan basit değirmen taşları oluşturmaktadır. Bu aygıt, düz bir yüzeye sahip, daire biçimli ezme teknesinin ortasına yerleştirilmiş hareket eden dikey bir kolon tarafından taşınan, yatay bir aks üzerinde dönen silindir biçimli iki değirmen taşından oluşmaktadır (Lev 1c)[102]. Hala Güney Avrupa’da varolan bu tip değirmen taşlarının gerçek kalıntılarının ele geçtiği bilinmektedir[103]. Bunlara benzer basit değirmen taşlarının zeytin ezmek amacıyla günümüzde de kullanıldığı ele geçen örneklerden anlaşılmaktadır. Resimde yuvarlak bir teknenin ortasına yerleştirilmiş dikey kolona bağlı silindir biçimindeki taşın bir katır tarafından döndürüldüğü ve böylece zeytin yağı üretiminin sağlandığı anlaşılmaktadır (Lev. 7a)[104]. Roma’da Palazzo Rondanini’de bulunan bir lahit üzerindeki kabartmada[105] (Lev. 1b) betimlenen bu tip değirmen taşlarının, mola olearia ve daha sonra ortaya çıkan trapetumlar arasındaki ara bir sahneyi göstermektense, mola olearıların habercisi olduğu söylenmektedir. Mola

[98] Frankel, WOP, 46.
[99] Diler, 1993 a, 4.
[100] Frankel, WOP, 74.
[101] Forbes, Technology, 146.
[102] Singer, Technology, II, (1956), 111, Res.79.
[103] Forbes, Technology, 147.
[104] K.Farrington, Oils & Vinegars, (1999), 15.
[105] Diler, 1993 a, Lev. 3c.

olearialarda ki aks, ezme teknesinin ortasına yerleştirilmiş bir kolon üzerinde dönmektedir. Fakat bu tekneyle iki değirmen taşı arasındaki uzaklık, istenildiği zaman hem dikey kolonu döndüren hem de kaldıran biri tarafından kontrol edilmektedir. Bunların tek taşa sahip olanlarıda vardır. Fakat döndürme kolaylığı bakımından yatay kolonun diğer ucunda karşı bir ağırlık olması gerekmektedir. Bu tip bir aygıtın İ.Ö. 400'lerde Olyntus'da varolduğu biliniyor. Roma Dönemi'nde kullanılan mola olearialar hakkında bilgi vermesi bakımından Arles'te bulunmuş bir lahit kabartması (Lev. 2a) önemlidir. Bunun yanında mola olearialaın 18. yüzyılda zeytin ezmekte kullanılan değirmen taşı formunda olduğu bilinmektedir[106]. İş gücü açısından ikili mola olearialar teklilere göre daha kullanışlıdır.

Columella, bu basit değirmen taşlarının kullanım açısından diğerlerine göre daha pratik olduğunu ve yağın kalitesini bozan zeytin çekirdeklerinin kırılmasını önlemek amacıyla -tanelerin büyüklüğüne göre- kolonun aşağı ya da yukarı doğru ayarlandığını ve bu özellikten dolayı bunların çok kolay kullanıldıklarını söylemektedir[107].

Yazınsal kanıtlar (trapetum kelimesi üzüm ezmek için kullanılan Grekçe bir kelimeden türemiştir) ve arkeolojik resimler (Rondonini ve Arles kabartmaları) , trapetumların mola olearialardan önce ortaya çıktığı fikrini akla getirmektedir[108].

4-Trapetum: Zeytin ezmek amacıyla Antik Çağ'da kullanılan aygıtlar hakkındaki bilgilerimiz çoğunlukla Roma Dönemi örneklerinden sağlanmaktadır. Bununla birlikte daha erken olan Grek örnekleri hakkında hiç bir kazıcı, düzenli bir tanımlama yapmamıştır. Romalı ziraat yazarları ''trapetum'' olarak adlandırılan bu gelişmiş aygıtın değişik düzenlemelerinden bahsederler[109]. Trapetum, itinayla şekillendirilmiş büyük ve yuvarlak taş bir tekne (mortarium) ve bu tekne içinde dönen, teknenin ölçülerine bire bir uygun iki değirmen taşından (orbis) oluşmaktadır. Orbislerin ortasından geçirilen ve orbisleri döndürmek için her iki ucunda çevirme kolları bulunan yatay mil (cupa), mortariumun ortasında bulunan

[106] Forbes, Technology, 147.
[107] Columella, XII, 52, 4.6.
[108] Frankel, WOP, 74.
[109] Forbes, Technology, 147.

ve mortarium tabanından bir kaç cm yüksekte olan dikey sağlam bir kolonla (miliarium) dengelenmektedir. Miliariumun tepesinde kurşunla tutturulmuş dikey bir metal pimi (columella) tutan kare bir oyuk bulunmaktadır. Mortariumun iç bükey eğrisel yüzeyi şekilde de (Lev. 2b,)[110] görüldüğü gibi yarım küre şeklindeki değirmen taşlarıyla aynı profile sahiptir[111]. Bunlar klasik yazarların ayrıntılı bir şekilde tanımladığı bir sıkıştırma yöntemiyle yerlerine oturtuluyordu. Bunu yapmadaki amaç, zeytin çekirdeklerini kırmamak için tekneyle (mortarium) değirmen taşları (orbis) arasında sadece meyve etinin ezilmesine yönelik olarak boşluk oluşturmaktır[112]. Cato bu boşluğun bir Roma digutusu yani yaklaşık olarak 1.85 cm olması gerektiğini söylemektedir[113].

Ayrıntılı bir şekilde tasarlanan bu aygıtların, işlevine uygun olarak çalışmaları için oldukça sağlam bir yapıya sahip olmaları gerekiyordu. Orbislerin içerisine yerleştirilen metal halkalar, - Napoli'de açığa çıkarılan bir orbiste bunlardan ele geçmiştir- onların hem tekne (mortarium) içerisinde hem de kendi eksenleri etrafında dönmesini sağlamaktadır. Dıştan dikdörtgen içten yuvarlak şekilli kurşunla tutturulmuş iki parçadan oluşan bu halkalar orbislerin ortasından geçen cupa (mil) üzerine geçirilmiş metal bir silindir (modiolus) üzerinde dönerler. Orbislerin kaymasını önlemek ve modiolusları tutmak için orbislerin iç ve dış yüzlerine yerleştirilmiş cunica adı verilen metal bilezikler bulunmaktadır[114] .

Antik Çağ'da orbislerin bu genel formu olduğu gibi sabit kalmasına rağmen, biz ele geçen orbislerin detaylarında bazı gelişmeleri izleyebiliyoruz. Catonian trapetumunun orbisi, teknenin üstünde büyük gereksiz bir kavise sahipti. Daha sonraki Nauplion trapetumunda bu kısmın ortadan kaldırıldığı görülür. Bununla birlikte Pompei trapetumuna ait orbisin ise tamamıyla daha kavisli bir yapıya sahip olduğu görülür. Fakat bu, zeytinleri ezmek için kullanılan tam eğri konumdaki çok dar yapıdır[115]. Orbislerde ezme işleminin kolon (miliarium) ile orbisin düz yüzeyi arasında kalan kesimde gerçekleştiği buna karşın orbisin eğrisel yüzeyi ile tekne

[110] Singer, Technology, II, (1956), 112, Fig. 80.
[111] Forbes-Foxhall, Expedition, 21, 41. Diler, 1993 a, 6. Forbes, Technology, 148.
[112] Forbes, Technology, 147, 148.
[113] Forbes-Foxhall, Expedition, 21, 41.
[114] Diler, 1993 a, 6,7.
[115] Forbes, Technology, 148.

arasında kalan kısmının ise bir kürek işlevinde tanelerin karışmasını sağladığı düşünülmektedir[116].

Büyük Latin yazarlarından ilki olan Cato[117]'nun bir trapetumun nasıl yapılacağı ya da monte edileceği konusunda ayrıntılı bilgiler vermesine rağmen, Roma Dönemi boyunca çok popüler olan trapetumun bu dönemden önce kullanıldığı konusunda geçerli bir kanıt yoktur. Athena agorasında bulunan trapetum örnekleri, İ.S. 5. ve 6. yüzyıllara tarihlenmektedir.İ.Ö. 5. yüzyıl ortaları ile 4. yüzyıl başlarına tarihlenen Khios adasındaki Pindakas'ta bulunmuş ortasında kare bir oyuk bulunan yarımküresel bir biçime sahip tek taş ezici bu konuda en erken kanıt olarak düşünülür. Ve yine Terminus Ante Quemi İ.Ö.348 olarak belirlenen beş benzer taş Olynthos'ta bulunmuştur. Önceden bu taşların trapetumdan geldiği düşünülüyordu. Fakat bu taşlarla bir trapetumun orbisi arasında birçok ana farklılık bulunmaktadır. Bu taşlar, orbis gibi yarımküre biçiminde olmayıp, düz bir yapıya sahiptir. Dolayısıyla her iki yüzüde düz olan bu taşların bir trapetumun teknesinde kullanılması imkansızdır. Ayrıca orbislerin çift yapılmasına rağmen bu taşların diğer eşleri bulunmamıştır. Sonuç olarak bu taşların, tek bir taşın kullanıldığı bir tip aygıta ait olabileceği düşünülebilir[118]. Drachmann bu düz yüzlü Olyntos taşlarının Cato'nun tanımladığı küresel orbislerden sonra olamayacağını aksine bunların, Cato'dan iki yüzyıl hatta daha da önceye tarihlenmeleri gerektiğini söyler[119].

Fakat yine de her ne kadar trapetumlara ait olup olmadıkları tartışmalı görülse de İ.Ö. 5. ve Erken 4. yüzyıla tarihlenen Khios ve terminus ante quem'i 348 olarak belirlenen Olyntos örneklerinin orbislerle birlikte düşünülmesi gerektiğini ve bunlardan yola çıkarak trapetum kulanımının bu tarihlerden itibaren başladığını savunan görüşlerde bulunmaktadır[120].

Yukarıda anlatılan bütün bu ezme yöntemlerinden başka, canalis ve solea örneğinde yeralan benzer bir görüşle ilişkili olarak, Antik Çağ'da kullanılan, hatta yakın geçmişte Yunanistan'da ve Akdeniz'in diğer bölgelerinde hala kullanımda

[116] Diler, 1993 a, 7.
[117] Frankel, WOP, 74.
[118] Forbes-Foxhall, Expedition, 21, 41,42.
[119] Robinson- Graham, ExcOlyntus, 339.
[120] Diler, 1993 a, 7.

olan zeytin ezmenin en kolay yolu, sert bir zemin üzerine yayılan tanelerin yuvarlanan büyük silindir bir taşla ezilmesidir. Girit'te Palaikasro'da bulunan bir grup taşın bu tipin ezme teknesi olarak mükemmel biçimde hizmet verdiği düşünülmektedir. Muhtemelen her iki uçta bulunan iki insan tarafından taşın ileri geri itilmesiyle ezme işlemi gerçekleştiriliyordu. Az bir donanım ve iş gücü isteyen bu metodun daha sonraki dönemlerde Girit'te Praisos'ta kullanımını gösteren kalıntılar Hellenistik bir evin pres odasında bulunmuştur[121]. Bu metodun günümüzde Anadolu'da Akdeniz Bölgesinde hala aynı amaçla kullanıldığı antik bir şarap işliğinin teknesinde bulunan silindir taşlardan anlaşılmaktadır (Lev. 30 a,b).

c-Presleme:

İlk araştırmacılar tarafından altar olarak yorumlanan zeytin ya da sarap işliklerini tanımlamak, tanelerin parçalanması için kullanılan aygıtları tanımlamaktan daha zordur. İşliklerin yapımında taş malzemenin yanısıra büyük oranda ahşap malzemenin kullanıldığı da dikkate alınırsa yukarıda ne demek istenildiği daha iyi anlaşılacaktır. Çünkü bu güne kadar ki araştırmalarda tam bir işlik kalıntısı henüz ele geçmemiştir. İşliklere ait kalıntılar ise ahşap malzemenin tamamıyla çürüyüp yok olmasından dolayı sadece günümüze gelen taş kalıntılardan ibarettir. Bununla birlikte ele geçen kalıntıların yorumlanmasında, antik yazarların yaptığı ayrıntılı tanımlamalar büyük öneme sahiptir.

Presleme, tanelerin hamur haline getirildiği parçalamadan sonra ki ikinci aşamadır. Ve bu aşamada preslemeye hazır hale getirilen meyve hamurunun içerdiği bütün yağ, güçlü bir preslemeyle açığa çıkarılır. Antik Çağ'da kullanılan presleme teknikleri mekanik düzenlemelerine göre birkaç sınıfa ayrılmaktadır.

1- Baskı- Kollu Pres: Basit bir kaldıraç sistemine dayanan bu pres tekniğinin Antik Çağ'da kullanılan en popüler pres tekniği olduğu düşünülmektedir. Ağır bir pres kalasının kullanıldığı bu pres tekniğinde, pres kalasının (baskı kolu) bir ucu duvar veya bir kaya üzerindeki bir oyuğa ya da iki taş sütun arasına sokularak desteklenir. Pres kalasının boşta kalan diğer ucu ise, pres kalasının altına orta bir yere yerleştirilen zeytin çuvallarına güçlü bir basınç uygulaması amacıyla bazen bir

[121] Forbes-Foxhall, Expedition, 21, 40, 41.

iple çoğu zamanda pres kalasına bağlanan ağır taşlarla aşağıya doğru çekilir. Bazen bu zeytin çuvalları tabaka halinde tahta şeritlerle birbirinden ayrılır[122]. Presleme boyunca meyve hamurunun, üzüm çekirdeklerinin ve kabuklarının dağılıp sıvıya karışmasını önlemek için uygun özel çuvallar kullanılıyordu. Akdeniz civarında genellikle kalın iplikten gevşek dokumayla yapılmış üst tarafında yuvarlak bir açıklık bulunan düz yuvarlak çuvallar daha yaygın kullanılıyordu. Elle doldurulan çuvallar üst üste konarak presleniyordu. Diğer uygulanan yöntem ise kare bir kumaşın köşelerden katlanarak çuval haline getirilmesiydi. Columella kitabında bu çuvalların kullanıldıktan sonra birçok kez sıcak suyla yıkanarak temizlenmesinden bahseder[123]. Presleme sırasında pres kalasının altına zeytin çuvallarının üzerine düz bir taş konularak uygulanan basıncın tüm alana eşit oranda yayılması sağlanıyordu. Bulunan kalıntılar ve Antik Kaynaklar dışında baskı kollu presin Antik Çağ'da kullanımını gösteren en güzel örnek İ.Ö. Erken 6. yüz yıla ait Attik siyah figür skyphosu üzerinde gösterilen betimdir[124] (Lev.3a). Bu betimlemede bir ucu duvara dayandırılan pres kalasının, diğer uçtaki taş ağırlıkla birlikte bir masa üstüne konan zeytin dolu çuvallara yaptığı basınç anlatılmaktadır.

Kesin olmamakla birlikte Theresia'da ve Geç Hellas Çağı'nda (İ.Ö.1600-1100) Kiklat adalarından birinde baskı- kollu presin kullanıldığını gösteren bazı kalıntıların ele geçtiği söylenmektedir. Ve bu tarihten sonra daha hızlı bir gelişim göstermiştir[125]. Ayrıca Filistin'de Tel Dan ve Tel Migne'de bulunan taş ağırlıklar, benzer bir pres tekniğinin İ.Ö. 1. binden başlayarak bu bölgede kullanılmaya başladığını ispatlamaktadır[126].

2- Baskı- Kollu ve Makaralı Pres (Cato Presi): Preslemede uygulanan kas gücünü daha aza indirgemek amacıyla geliştirilen bu pres Cato tarafından tanıtıldığı için Cato presi olarak adlandırılır. Bu preste yan yana dikey olarak yerleştirilmiş iki büyük kalas parçası (arbores) bulunmaktadır. Bu iki ayak arasında pres kalasının (prelum) yukarı çıkmasını engellemek amacıyla konulmuş ayrı bir

[122] Forbes-Foxhall, Expedition, 21, 42; Forbes, Technology, 133.
[123] Frankel, WOP, 147. Günümüzde zeytin preslemede kullanılan benzer zeytin çuvalı için bak. Res. 84.
[124] Singer, Technology, II, 113, Fig. 81.
[125] Forbes, Technology, 133.
[126] Diler, 1993 a, 8.

parça bulunmaktadır. Uzun ve ağır olan pres kalasının arka ucu (lingula), bu iki ayak arasına, ayrı parçanın altına sokulur. Pres kalasının boşta kalan öndeki ucu, önde bulunan diğer iki dikey ayak (stipites) tarafından taşınan yatay bir makaraya (sucula) bağlanmış bir ip vasıtasıyla aşağıya çekilir. Makara, üzerine yerleştirilmiş kollar (vectis) aracılığıyla döndürülür. Üzümle (pes) ya da ezilmiş zeytinle (sampsa) doldurulmuş çuvallar preslenmek için taş pres yatağının (ara) üzerine yerleştirilir. Basıncın tüm alana eşit yayılması için, pres kalasının altına çuvalların üstüne ahşap bir kapak (orbis) yerleştirilir (Lev. 3b, c)[127]. Yukarıda anlatılanlara rağmen, makaralı bir düzeneğe sahip olan Cato presinin bu işi yapmak için en randımanlı yol olmadığı açıkça görülür[128].

Antik Çağ'da Cato presinin kullanıldığı, Pompei'deki Vetti Evi duvar resminden anlaşılmaktadır. Pres yanındaki asmalardan üzüm presinin yapıldığı görülen bu duvar resminde iki erosun aşamalı olarak çevirdiği makarayla birlikte Cato'nun tarif ettiği bütün ayrıntılar rahatça görülmektedir[129]. Ayrıca Olyntos'ta yapılan kazılarda açığa çıkarılan iki oyuğun, şüphe götürmez biçimde bu tipteki bir presin arkada bulunan iki dikey ayağına (arbores) ait olduğu kesinlik kazanmıştır. Fakat burada bulunan oyukların daha küçük boyutları ve birbirlerine olan yakın konumları, bu presin, Cato'nun tanımladığı presden daha küçük kapasite de ve daha küçük ölçüler de olduğu anlaşılmıştır. Arboreslerin konumu, duvardan ek destek alması bakımından direkt olarak odanın duvarına karşıdır. Zeminin temizliği amacıyla konulan kanalizasyon çukurunun ağzı, zamanında lingulanın hareketini rahatlatmak amacıyla mekan sağlıyordu. Tanımlanan bu buluntulara rağmen ön ayaklara (stipites) ait kalıntı bulunamamıştır[130].

3- Baskı- Kollu Ve Taş Ağırlıklı Makara Presi (Heron Presi) : Uygulanan basıncı istikrarlı ve sürekli kılmak için geliştirilen bu pres türü, Alexandria'lı Hero tarafından (İ.S. 1. yüzyıl) tanıtılır. Hero'nun grekçe yazdığı kitabı '' Mechanika'' nın günümüzde sadece Arapça çevirisi bulunmaktadır. İki el yazmasında ek olarak görünüşe göre Grekçe orjinallerden kopye edilmiş plan ve şemalar bulunmaktadır.

[127] Robinson- Graham, ExcOlyntus, 339, 340.
[128] White, GrRom Technology, 68.
[129] White, GrRom Technology, 70; Diler, 1993 a, 9.
[130] Robinson- Graham, ExcOlyntus, 340, 41.

Hero'nun tarif ettiği bu pres türü'nün bu tarihten çok daha önceleri bilindiği sanılıyor[131].

Değişik bir düzeneğe sahip bu pres tipinde, pres kalası, yine basit baskı kollu preste olduğu gibi duvarda bulunan bir nişle desteklenmektedir. Bu sistemde zemine bağlanıp sağlamlaştırılan makaraya bağlı olan halat, pres kalasının (prelum) ucunda bulunan bir makaradan ve taş ağırlığa bağlı ikinci bir makaradan geçerek prelum makarasının kancasına bağlanmıştır (Lev. 4a). Makaranın çevrilmesiyle, pres kalasının ve taş ağırlığın her iki yüzünde kullanılan özel bağlantılarla pres kalasına monte edilmiş olan taş ağırlık, havaya kaldırılır ve böylece pres kalası bu ağırlıkla aşağıya çekilerek presleme işi gerçekleştirilir. Heron'un tanımlamasında bir toplama kabından bahsedilmez. Fakat Leiden'deki bir el yazması üzerindeki diagramdan bu işin kabın kullanıldığı anlaşılmaktadır[132].

Cato presinden tamamen farklı bir prensipte çalışan bu pres tekniğinin, bir gelişim göstermediği, hatta kullanımının tehlikeli olduğu Drachmann tarafından belirtilir[133].

Benzer pres tekniğinin kullanıldığına ilişkin buluntular Isfahan ve Persia'da ele geçmiştir[134]. Heron presinin kullanımına ilişkin bir diğer kanıt ise G. Zoage tarafından tanıtılan Villa Albani kabartmasıdır. Burada tekne içindeki üzümleri ezen figürlerin arka tarafında prelum, makara ve yerde bulunan taş ağırlık rahatlıkla izlenmektedir[135].

4- Baskı-Kollu ve Vidalı Pres (Pilinius Presi): Pilinius'a göre çuvallar üzerine uygulanan direkt bir baskı unsuru olarak vida presi kullanılması, (İ.S. 50) Roma'da atılmış en önemli adımdır[136]. Pilinius'un bir Hellen icatı (İ.Ö. 2. ya da 1. yüzyıl) olarak aktardığı bu pres tekniğinin, övünç duyulacak bir düzeneğe sahip olduğu

[131] Singer, Technology, II, 113, Fig. 115; Frankel, WOP, 87.
[132] Frankel, WOP, 87.
[133] White, GrRom Technology, 68. Presleme sırasında makara kolunun kırılması ya da yerinden çıkması halinde, bu sırada havada olan ağırlık taşının yere düşerek çalışanları yaralayabileceği söylenir.
[134] Frankel, WOP, 87.
[135] Diler, 1993 a, 9. dn. 44.
[136] Forbes, Technology, 136.

yine Pilinius tarafından söylenir[137]. Basit fakat randımanlı bir düzenlemeye sahip olan bu pres tekniği, pres kalasını alta çekmek için kullanılan makara yerine ahşap vida kullanılmasıyla Cato presinden ayrılır. Plinius tek vidanın kullanıldığı iki farklı vida presinden bahseder :

Bunlardan ilkinde vida, zemine yada resimde (Lev. 4b)[138] görüldüğü gibi ahşap iki kalas arasına, çevrildiğinde yukarı çıkmayacak şekilde monte edilir. Pres kalasının vidaya monte edildiği ucu çatal biçimindedir ve vidanın somunu bu parçanın üzerine yerleştirilir. Vida, üzerinde kollar vasıtasıyla döndürülerek pres kalası aşağıya çekilir ve presleme yapılır. Zemine bağlı olan bu pres tekniğinin en önemli eksikliği, pres kalası aşağıya çekildiğinde uç kısımda meydana gelen kavisin, vidanın dikey konumunu bozması ve dolayısıyla sağlıksız bir presleme yapılmasıdır[139]. Bu prese benzeyen modern bir örneğin Aosta yakınında ki Fenis'te var olduğu bilinmektedir [140].

Daha gelişmiş bir versiyon olarak Pilinius tarafından bahsedilen bu ikinci tip vida presi, işleyiş bakımından diğerinden pek farklı değildir. Pres kalasının yine vida somunu olarak kullanıldığı bu pres tipinde ki en büyük değişiklik, vidanın, içinde serbest döneceği, zeminden birkaç cm yukarıda asılı duran bir ağırlık taşına bağlanmasıdır (Lev. 4c)[141]. Böylece ilk örnekle ilgili olan zor durum ve uyuşmazlık ortadan kaldırılmış olur. Ve presleme sonunda vidanın ters yönde çevrilmesiyle ağırlık taşı eski konumuna getirilir.

Hero'un bütün özelliklere sahip sağlam ve güvenirliliği yanında kullanımının kolay olduğunu bahsettiği baskı kollu vidalı presi, Pilinius'un ''hellen'' presini anımsatmaktadır. Fakat Heron'un tanımladığı bu pres tipi, pres kalasına tutturulmuş ahşap vidanın ucunda yeralan, ağırlık taşının bağlandığı uzun bir somuna, sahip olması yönüyle Pilinius presinden ayrılır. Vidanın alt kısmında yine döndürmek için kollar yer almaktadır. Kollar aracılığıyla vida döndürüldüğünde, somun vidayı içine alarak taş ağırlığın pres kalasını aşağıya çekmesine olanak

[137] Plinius, N.H. XVIII, 317. Singer, Technology, II, (1956), 117.
[138] Singer, Technology, II, 116, Fig.85.
[139] White, GrRom Technology, 69.
[140] Forbes, Technology, 135, 36..
[141] Singer, Technology, II, 116, Fig.86.

sağlar. Fakat herşeye rağmen, bu presle ilgili tasarımdan kaynaklanan bir düşük verim bulunmaktadır. Pilinius'un presine ait pres kalası içten yivli olduğu için vida tam bir dönüş yapabilir. Fakat Hero presinde yeralan kalın somun vidanın rahat dönmesini engellemektedir. Konuyla ilgili buluntuları inceleyen Drachmann, Hero presinin, Cato presi kadar randımanlı çalışmadığı sonucuna varmıştır. Uygun olan taş ağırlık dışında onun not ettiği eksiklikler: 1- Sınırlı dönme, 2- Uzun vida deliği, 3- Azalmış pres basıncıdır[142].

Vitruvious zamanında (İ.Ö. 1. yüzyıl) Roma'da çok yaygın biçimde kullanılan bu pres tekniklerinin, son zamanlara kadar hala Mısır'da, Ege'de, İtalya'da ve Alpler'de kullanımda olduğu bilinmektedir. Bazen bu preslere ' hellen' presi (torculum graecanicum) denilmektedir. Roma Dönemi'ne tarihli bu tip bir pres Palestine'de bulunmuştur. Ayrıca Musevi yasalarında bunlardan bahsedilir. Tamamlanmamış örneklere dair kalıntılar, Yakın Doğu'da olduğu kadar Kuzey Afrika'da ve Yunanistan'da da saptanmıştır. Zenon papirüsü ve benzer yazınsal kayıtlar, Mısırlıların bu gelişmeleri takip ederek yeni presler yaptıklarını ve yeniden inşa ettiklerini ortaya çıkarmıştır[143].

Bunlardan başka Hero'nun tanımladığı baskı kollu ve vidalı başka bir pres tipi bulunmaktadır. Kitapta pres kalasının bağlanıp bağlanmadığından, pres yatağının biçiminden ya da toplama havuzundan bahsedilmez. Genel yapısıyla Plinius presine benzeyen bu pres tipinde, vidanın ucu, pres kalasının boş olan ucuna karmaşık bir şekilde belki bir kayışla monte edilmiştir (bu kısımdaki tanımlama çok açık değildir). Vidanın alt ucu vidayla aynı uzunluktaki bir somun içinde bulunur. Somunun diğer ucu, içinde rahat dönebileceği bir taş ağırlığa metal kama ve takozlarla monte edilmiştir. Somunun alt tarafında yine somunu döndürmek amacıyla kullanılan kollar bulunmaktadır. Kolların döndürülmsiyle somun vidayı içine alır ve böylelikle pres kalası aşağıya çekilir (Lev. 5a). Bu tarz preslerde ağırlık kullanılması oldukça akılcı gözüküyor. Bu presde kullanılan vida ağırlığı,

[142] White, GrRom Technology, 69, 70.
[143] Singer, Technology, II, 117; Forbes, Technology, 135, 36..

bunun varlığının Hero tarafından bilindiğinin bir ispatıdır. Böylelikle sonuç, bu aygıtın icatı için bir terminus ante quem sağlanmış olmasıdır[144].

5- Vida Presleri: Baskı kollu presin vida presiyle birlikte kullanılmasından ayrı, direk baskının uygulandığı tek vida presi kullanımı, bir gelişme olarak nitelendirilir. Hem Plinius hem de Hero tarafından bahsedilen direk vida preslerinin yorumlanmasında, bazı zorluklar bulunmaktadır. Pres parçalarını anlatmakta kullanılan terminoloji ve el yazmalarındaki bozuk dil onların yorumlanmasını güçleştirmektedir. Yine de elde edilen bilgiler doğrultusunda Hero, sadece Arapça versiyonu günümüze gelen Mechanika'nın 3. kitabında iki tür vida presinden bahsetmektedir.

Tek Vida Presi: Tek vidanın kullanıldığı bu pres tipinde, vida, bir çerçeveyi andıran presin üst kısmında bulunan sabit pres kalasının içinden geçerek, ezilecek malzemenin konduğu ahşap dikdörtgen kasanın üstünde, monte edilmiş biçimde vidanın alt ucunda bulunan pres kapağına dayanır. Preslenecek malzemenin konduğu bu kasa ahşap plakaların birbirine kenetlenmesiyle yapılıyordu. Vidanın üst kısmına yerleştirilmiş kolların çevrilmesiyle vida, ucunda bulunan kapakla birlikte meyve kasasının içine girerek presleme işini gerçekleştirir (Lev. 5b)[145]. Çok iyi korunmuş bir tek vida presinin, Herculaneum'da ortaya çıkarıldığı bilinmektedir[146]. Ayrıca buna benzer bir tek vida presi Pompei'de ele geçmiştir (Lev. 6a)[147].

Çift Vida Presi: Tek vida presiyle benzer görünmesine rağmen işleyiş bakımından ondan oldukça farklıdır. Direk baskı uygulayan çift vidanın kullanıldığı bu pres tipinde, vidalar diğer preste olduğu gibi ahşap pres kalasının içinden geçer. Fakat bunda farklı olarak pres kalası sabit değildir, vidaların döndürülmesiyle aşağıya doğru hareket ederek presleme yapar. Vidaların alt kısımları boş dönecek şekilde zemine monte edilmiştir. Presleme yapılan meyve

[144] Frankel, WOP, 87,88.
[145] Singer, Technology, II, 117, Res. 87.
[146] Forbes, Technology, 137.
[147] A. Mauri, Pompei, (1970), 92.

kasası, üç yatay parça tarafından kuşatılmış dikey ahşap plakalardan oluşmaktadır (Lev. 5c)[148].

6- Yükleme Presi: Üst yapısındaki değişik düzenlemeyle Hero'nun tek vida presinden ayrılan bu pres tipi Plinius tarafından tanıtılır. Ahşap bir çerçevenin ortasından geçirilen tek vidanın yukarı itiş gücünü engellemek amacıyla pres kalasının (prelum) üstüne bir sandık taş, tuğla vs. oluşan bir yük bindirilir. Yakın geçmişte Rhodos yakınındaki Kalymnos adası ve İtalya'da kullanılan bu pres tipini, Drachmann gerektiğinde baskı kollu pres kalıntılarından yararlanarak yeni bir vida presi yapmanın en kolay yolu olarak yorumlar (Lev. 6b)[149].

7- Takoz Çakmalı Pres: Antik Çağ'da bilinen baskı kollu ve vidalı presden başka klasik yazarlar tarafından bahsedilmeyen ancak varlığını, antik eserlerdeki betimlemelerden ve daha sonraki eczacılık literatüründeki tanımlamalardan öğrendiğimiz bu pres tekniği, şaşırtıcı bir yapıya sahiptir. Kare taş bir temel üzerine kurulan birbirine bakar konumda iki dikey kirişten oluşur. Taş temel üzerinde preslenecek malzemeyi tutmak amacıyla yapılmış bir kanal ve bir emziğe sahip sığ bir çöküntü yeralır. Bunun üzerinde enli bir tahta ve bundan sonra yukarıya doğru üst üste yerleştirilmiş takoz ve tahtalar bulunur. Bu tahta ve takozlar iki ahşap kirişin üstüne konulan yatay sağlam bir kalas tarafından tutulur. Takozlar, presin iki tarafında bulunan iki adam (amorini) tarafından uzun saplı çekiçlerle, bu bölmeler arasına sokulur. Böylece bölmeler arasında artan baskıyla alt kısımda ki tanelerin preslenmesi gerçekleştirilir(Lev. 6c). Kullanılan ahşap çerçevenin yeteri kadar sağlam olması koşuluyla bu pres tekniğinin randımanlı işlev göreceği düşünülür. Vida ve takoz presi, esasen zeytin çekirdekleri, papirüs yaprakları, bitkiler, kökler ve temel yağlar için kullanılıyor olmalıydı. Pompei'deki dört katlı örneğe karşın, platformsuz ve üç katlı olan Herkulanium betiminden başka, bu aygıt hakkında sözedecek günümüze gelmiş bir kanıt yoktur[150].

[148] Frankel, WOP,88; Singer, Technology, II, 117, Res. 87.
[149] Diler, 1993 a, 11.
[150] Forbes, Technology, 137, Res. 32; White, GrRom Technology, 71.

d- Yağın Sudan Ayrılması

Zeytinler parçalanıp preslendikten sonra elde edilen sıvı, tamamen zeytin yağı içermez. Bu sıvının sadece %20 - %30 yağ, geri kalanı ise zeytin yağından daha ağır olan koyu renkli, sulu bir sıvıdır. Bu konuda Antik Çağ'daki en basit yöntem, su yüzeyinde toplanan zeytin yağının bir kepçe veya ona benzer bir kapla yüzeyden alınmasıdır. Cato ve Columella, yağ ve suyun birlikte olduğu karışık sıvının bir kaptan diğerine boşaltılarak, her seferinde yüzeyde toplanan yağın alındığından bahsederler. Columella yan yana dizilmiş 30 kabın olduğunu söyler. Latince'deki "capulator" kelimesi bu işi yapan kişi için kullanılır. Bu kişinin yağı yüzeyden almak için kullandığı kepçeye ya da deniz kabuğuna, Cato, "conca" derken Columella demir kepçe anlamına gelen "conchae ferrae" der. Zabadi'de Roma Dönemi'ne ait bir yağ presinde bir deniz kabuğu parçası (tonna galea) bulunmuştur. Bu metod hala ilkel bölgelerde uygulanmaktadır. Aynı amaçla uygulanan diğer bir yöntem ise sıvının toplandığı kabın veya toplama havuzunun bir tarafında üste kalan yağın dışarıya akmasını sağlayan bir açıklık bırakmaktır (Lev. 10b). Bu prensipte çalışan Kalkolitik Dönem'e ait emzikli bir çömlek Rasm Harbush'ta bulunmuştur. Bunun uygulamanın İsrail, Yugoslavya, İtalya, Suriye ve Kuzey Afrika'da genel bir metod olduğu bilinmektedir[151]. Yerçekimi sistemine dayanan benzer bir yöntemde, ayrışmamış sıvının bulunduğu kabın veya toplama havuzunun alt tarafında, yağdan daha ağır olan sıvının dışarı atılması için bir açıklık yeralır. Bu amaçla yapılmış alt tarafında emzik bulunan kalın çömleklerden birçok bölgede ele geçmiştir. Neolitik Dönem'de Kıbrıs ve Girit'te, Erken, Orta, Geç Bronz Çağ'da hatta Hellenistik Dönem'de yine Girit'te bu amaçla kullanılan çömleklerin varlığı bilinmektedir. Yine Erken Bronz Çağ'a (İ.Ö. 2200) ait bir tane Myrtos bölgesinden ele geçmiştir. Hellenistik Dönem'e tarihlenen bir çömlek (Lev.10a), Praisos'ta bulunan bir pres odasının yanındaki depoda bulunmuştur. Fakat bunlardan Geç Bronz Çağ'a ait Girit'te bulunan bir örnekde kabın emziği, zemindeki kanalizasyon çukuruna çevrilmiş in-situ durumdadır. Yağ ayırmadaki son metod ise, en akıllıca olanıdır. Bu yöntemde toplama havuzu, birbirine alt taraftan bağlantısı olan dikey olarak bölünmüş farklı büyüklüklerde iki bölümden

[151] Frankel, WOP, 48, 174,75.

oluşur. Ayrıştırılacak sıvı ilk önce büyük bölüme boşaltılıp, yağın ayrışması bekleniyor. Daha sonra alttaki bağlantı açılarak işe yaramayan sıvının küçük bölüme geçmesi sağlanıyor. En sonunda da her iki bölümün kenarlarında bulunan delikler açılarak her iki sıvı da farklı yerlerden alınıyordu. Bu aygıtın antik bir örneği, Algeria Madaura'da net bir şekilde belgelenir[152].

[152] Forbes-Foxhall, Expedition, 21, 45, Res.18; Frankel, WOP, 175, 76, Res. 92.

IV– ANTİK ÇAĞ'DA ÜZÜM VE ÜZÜM PRESLEME TEKNİKLERİ

Üzüm ve zeytin buğdayla birlikte Akdeniz'in geleneksek üç belli başlı ürünüdür. Bu ürünlerin hepsi bölgenin iklimine tamamIyle uyum göstermektedir. Bü üç ürün ve onlardan elde edilen yağ, şarap ve hububat, insan oğlunun beslenmesinde üç temel element olması yanında bölgenin ekonomik tarihinde çok önemli kritik bir yere sahiptir. Bunlar, çağlar boyunca bu topraklarda yaşayan ulusların dilinin, dininin, sanatının, geleneklerinin, folklorünün ve kültürünün ayrılmaz parçaları olmuşlardır[153].

Verimlilik, yaşam, sosyal ilişki, cinsellik, ölüm ve ölümden sonraki yaşam gibi insan varlığının en temel noktalarıyla ilişkilendirilen asıl konumuz olan şarabın günümüzde olduğu kadar antik dünyada da bir dizi dinsel ve kültürel adet ve inançlara katıldığı bilinmektedir[154].

Sistemli şarap üretiminin oluşmasında hayati derecere önem taşıyan en büyük unsur, asma üretiminin başlamasıdır. Şarap yabani üzümden de yapılır. Fakat kültür asmasının üretilmesi, insanoğluna hangi üzümün şarap için uygun olacağı imkanını vermiştir. Farklı her yabani asma (en yaygın olanı vitis sylvestris) erkek ya da dişi tek cins çiçeğe sahiptir. Ve bunlar bir böcek veya rüzgar tarafından tozlanmadıkça meyve vermezler. Kültür asmaları ise hermaprodittir yani onların çiçekleri aynı asma üzerinde hem dişi hem de erkek karakterlerle birleşir. Bilinen en yaygın kültür asması, ‘‘vitis vinifera’’ olarak bilinir. Çekirdek ve polen analizli bitkisel kanıt ve arkeolojik kanıt güçlü bir şekilde kültür asmasının İ.Ö. 4000'den önce Orta Doğu'da üretildiğini gösterir. Bunun yanında kültür asmasının varlığını gösteren Gürcistan'da bulunmuş üzüm çekirdekleri, (ki bunlar şekil yönünden yabani türlerden farklıdır) İ.Ö. 6000 civarına tarihlenir. Diğer bölgelerde ele geçmiş benzer kanıtlarda İ.Ö. 6000-4000 yılları arasına tarihlenir. Kültür asması ilk kez insanoğlunun yerleşik düzene geçtiği Neolitik Dönem'de üretilmiş olmalıdır[155]. Mezopotamya'da prehistorik Djemdet-Nast dönemi kadar erken bir dönemde bağcılığın bilindiği ve İ.Ö. 3000'lerden önce Birinci Hanedan zamanında

[153] Frankel, WOP, 39.
[154] Phillips, HOW, 41, 43.
[155] Phillips, HOW, 5 vdd; Clarke, Wine, 18.

Mısır'a getirildiği yönünde bilgiler bulunmaktadır[156]. Güney Doğu Akdeniz'de ve Kuzey Afrika'nın güneyinde bir çok Erken Bronz Çağ yerleşmesinde bulunan üzüm çekirdekleri, asmanın bu bölgedeki varlığını gösteren en erken buluntulardır. Bu dönemde asmanın yetiştirildiğine ve şarabın üretildiğine dair ilk yazılı kanıtlar Mısır'a aittir. Asma kuzey Anadolu'ya özgüdür ve birçok kültürün etkilerinin duyulduğu bu dönemde, asma kültürünün neredeyse kesinlikle bu bölgeden tanıtıldığı sanılmaktadır. Örnek olarak gri parlak seramikler [157].

Arkeolojik kanıtlar Erken Bronz Çağ'da Ege'de asmanın üretildiğini göstermektedir. Asma kültürünün buraya Girit aracılığla Suriye ya da Mısır'dan gelmiş olabileceği yönünde görüşler vardır. Fakat Anadolu yoluyla gelmesi daha olasıdır. Roma muhtemelen bu kültürü İ.Ö. 900 lerde Doğu akdenizden göç eden Etrüsk'lerden almış olmalıdır. Daha sonra ki Grek kolonileri (İ.Ö. 760'dan sonra) asma kültürünün Güney İtalya ve Sicilya'da ki gelişiminde çok önemli bir rol oynamışlardır[158].

Asmanın varlığına ilişkin bu kadar bilgiye rağmen, birçok buluşun kökenin de olduğu gibi ilk şarabın da ne zaman ve nerede yapıldığı konusunda bilgilerimiz sınırlıdır. Fakat muhtemelen ilk üzümler kazayla preslendi ve fermantasyon için bir süreliğine karıştırılmadan bırakıldı. Daha sonra yeni denemelerle elde edilen içeceğin sürekli kullanımı için derece derece koruma metodları öğrenildi. Sonuç olarak yapılan her yeni girişim tecrübe edilerek şarap günümüze kadar geldi[159]. İ.Ö. 3000 lere tarihlenen Godin Tepe'de bulunmuş şarap testilerinin analizi, burada şarap yapım bilgisinin yanısıra, kültür asmasının varolduğunu ispatlamaktadır. Çünkü burada yabani asmanın yetiştiğini gösteren hiç kanıt yoktur[160]. Ege ve Batı Akdeniz'de şarabın üretimine ilişkin ilk arkeolojik bulgular, 2. binden daha eskiye gitmez. Menalion'da bulunan üzeri asma yaprağı baskılı pişmiş toprak tıkaçlar ve Mısır'daki Nakt gömütü duvar resmi şarabın üretimine ilişkin diğer buluntulardır. 2. binde Hititler zamanında bağcılık ve şarap kültürünün

[156] Forbes, Technology, 71.
[157] Frankel, WOP, 35.
[158] Singer, Technology, II, 129.
[159] Henderson, History, 2.
[160] Philips, HOW, 8.

ileri düzeyde olduğu da elimizdeki bilgiler doğrultusunda bilinmektedir[161]. Hatta şarap için İbranice (yyn), Grekçe ("w"oionos), Ugaritik (yn), Cypro-Syllabic (wo-i-no), Almanca (wein), Rusça ve İtalyanca (vino), Proto-Semitik (wajnu) ve İndo-Avrupa dilinde (woi-no) gibi benzer kelimelerin kullanılması bu kelimelerin neredeyse kesinlikle Hititçe'deki "wiyanas" tan türetildiğini ispatlamaktadır. Bununla bağlantılı olarak Doğu Akdeniz ve Yunanistan'daki asma ve şarap kültürünün de bu bölgeden kaynaklandığı sonucu ortaya çıkmaktadır[162].

Şarap bulunduğu günden itibaren her çağda çok önemli bir yere sahip olmuştur. Mezopotamya'da özellikle elit tabakadaki insanların önemli bir içeceği olan şarap, aynı zamanda toplumdaki statüyü de belirleyen bir araçtı. Ur'dan ele geçen kil tabletlerde şarabın nasıl yapılacağı hakkında bilgiler yeralmaktadır. Aynı zamanda Mezopotamya şarap ticaretinin yapıldığı bilinen en eski yerlerden biridir. Burada tüketilen önemli miktardaki şarap dışarıdan gelmekteydi. Mısır'da da önemli derecede tüketilen şarabın özellikle Nil deltasındaki verimli arazilerde krallar, papazlar ve yüksek memurlar için yetiştirilen asmalardan yapıldığı bilinmektedir. Önemini duvar resimlerinden daha da iyi anladığımız şarap, yüzlerce amphora içinde ölümden sonra geri kalan yaşamları için firavunların mezarlarına konuyordu. Ele geçen mezar buluntuları bu uygulamanın çok büyük boyutlarda olduğunu göstermiştir[163]. Anadolu'da 1. bin Urartu kültüründe bağcılığın, sulama ve baraj sistemleriyle birlikte çok ileri düzeyde olduğu bilinmektedir[164]. Antik kaynaklardan Assur krallarının şaraba çok düşkün olduklarını hatta kral Assurnasirpal'in (İ.Ö. 883-859) evinin yakınında asmalar olduğunu öğreniyoruz. Değişik asma türlerinin yetiştirilmeye çalışıldığı Assur kültüründe, Nebukadnezar ve büyük bir şarap mahseni olan II. Sargon tarafından tercihen Van Gölü bölgesinden yani Urartu'dan şarap ithal edildiği yine antik kaynaklardan bilinmektedir[165]. Hellenler Homeros zamanında bile şarap hayranıydılar. Bu yüzden o dönemin en kaliteli şaraplarına sahiptiler. Hellen kolonizasyonu ve Hellen şarabının tanınması, aynı dönemde meydana gelir. İ.Ö. 6. ve 5. yüzyılla

[161] Diler, 1993 a, 13. Ayrıca Thebes'den bir duvar resmi İ.Ö. 1900 lerde Mısırda bu tarihte şarap yapımını gösteren önemli bir kanıttır. Singer, Technology, II, 277, Res. 179.
[162] Frankel, WOP, 39; Philips, HOW, 9; Singer, Technology, II, 129.
[163] Philips, HOW, 15 vdd.
[164] Diler, 1993 a, 13.
[165] Forbes, Technology, 73.

birlikte Hellenler ürettikleri şarabı Mısır'a, Fransa'ya, Karadeniz'e, Balkanlar'a, Sicilya'ya kısacası ulaşabildikleri her yere pazarlamaya başladılar. Hellenler, kolonizasyon hareketleriyle sadece ürettikleri şarabı ihraç etmekle kalmamış aynı zamanda gittikleri yerlere bağcılık ve şarap kültürünü de beraberinde götürmüşlerdir. Bu dönemde Thasos, Khios ve Lesbos gibi bazı Grek adalarının şarapları, özellikle kalitelerinden dolayı değerli hale gelmiştir[166]. İ.Ö. 5. yüzyılın sonunda tam bir endüstriye dönüşen bağcılık ve şarap ticareti şarap tüccarlarının (kapellos) eline geçmiştir. Bundan sonra onların kontrolünde üretilen şaraplar, onların damgalarını taşıyan mühürlü amphoralarla deniz aşırı ülkelere pazarlanmıştır. Hatta uygulanan yeni düzenlemelerle şarap ticareti, daha da denetimli hale getirilmiştir. Örneğin hasattan önce ürün şatışı yasaklanırken, şarabın da mühürlü amphoralarda satılması gibi yasalar şart koşulmuştur[167]. İ.Ö. 3. yüzyılla beraber yaygınlaşıp gelişen şarap endüstrisi, üzümü, Hellen hakimiyetinin olduğu bölgelerde zeytin ve hububat ile birlikte tarımın üçüncü en değerli ürünü haline getirmiştir[168].

Büyük İskender'den sonra başlayan ve Hellenistik Dönem olarak adlandırılan Hellen yayılımı, bağcılığın doğal sınırlarıyla belirleniyordu. Büyük Alexander'ın haleflerinin, şarabı, kendi pazarlarına çok ucuz fiyatlardan satması Hellen şarabının büyük ölçüde önem kaybetmesine neden olmuştur. Ve zaman içinde bir çok merkez kendi şarabını üretmeye başlamıştır[169]. Bu amaca yönelik şarap ithalini kısıtlayıcı yeni önlemler uygulanırken, yetiştirilen kaliteli asmalarla da kaliteli şarap üretme yoluna gidilmiştir. Bu yolla elde edilen şarapların daha sonra Suriye ve Filistin'e pazarlandığı bilinmektedir[170]. Roma hakimiyetiyle birlikte (İ.Ö. 146) Hellen şarap ticareti yavaş yavaş sönmeye başlamıştır. Bir çok ada halen şarap ihraç etmeye devam ederken, Anakara Hellenistan'da ihraç için şarap üretimi önemini yitirmiştir[171]. Bu dönemden sonra artık Hellenler kalitesi düşük şaraplar

[166] Philips, HOW, 29 vdd.
[167] Singer, Technology, II, 130, 31.
[168] Philips, HOW, 32.
[169] Singer, Technology, II, 131.
[170] Diler, 1993 a, 14.
[171] Singer, Technology, II, 131.

üretmeye başlamışlardır. Roma desteğini alan Rhodos Ege'nin en önemli şarap ticaret merkezlerinden biri olmuş ve bunu uzun süre koruyabilmiştir[172].

Roma'nın şarap konusunda çok yol katettiğini antik kaynaklardan öğrenmemize rağmen bunu destekleyecek derecede arkeolojik kanıt bulunmamaktadır. Araştırmacılar, Roma Dönemi şarap taşımacılığında veya depolanmasında genellikle tahta fıçıların kullanılmasını ve tahta malzemenin iz bırakmadan çürüyüp yok olmasını, bunun nedeni olarak göstermektedirler. Gerçektende şarap Roma'da çok önemliydi ve Hellenistan'dan daha çok tüketiliyordu. Ostia, Pompei ve Herkulaneum'da bulunan arkeolojik kalıntılar bunu desteklemektedir[173]. Roma'da bağcılık ve şarap kültürünün bu derece ileri olmasının bir diğer nedeni de İ.Ö. 3. ve 2 yüzyılda Grekçe eserlerin Latince'ye çevrilmesidir[174]. Romalılar Hellenler'den aldıkları bağ ve şarap kültürünü geliştirerek daha da ileriye götürmüşlerdir. Şarabın tahta fıçılarda ve toprak kaplarda yıllandırılması Roma'nın şarap yapımındaki kayda değer bir gelişiminin bir sonucudur[175]. Ayrıca Cato, Varro, Plinius ve Columella gibi yazarların kitaplarında, o dönem şaraplarının nasıl yapılacağı, bozulmadan nasıl korunacağı, bozulduğu zaman nasıl yeniden canlandıracağı ve tatlarının hangi metodlarla güzelleştirileceği konusunda detaylı bilgilerin yeralması, Roma Dönemi şarap kültürünün önemini vurgulaması açısından önemlidir[176].

Antik Çağ'ın en önemli içeceği olan şarap, bu kullanımının dışında dinsel ritüellerin de ayrılmaz bir parçasıydı. Onun, şarap ve bağla ilişkilendirilen tanrılara sunu olarak kullanılması Mezopotamya'da, Mısır'da, Hellenistan'da ve Roma'da uygulanan önemli bir gelenekti. Ayrıca bir sıvı dökülerek yapılan libasyon törenlerinin ayrılmaz bir parçasıydı. Doğum ve ölüm gibi baş kavramların güçlü bir sembolü olan şarap, aynı zamanda Antik Mısır ve Hristiyanlık'ta olduğu gibi farklı dinlerdeki belirli tanrıların kanını temsil eden bir araçtı. Yine Antik Mısır'da sağlıkla ilgili durumlarda çeşitli baharatlarla karıştırılan şarabın ilaç

[172] Diler, 1993 a, 14.
[173] Philips, HOW, 37 vdd.
[174] Diler, 1993 a, 14.
[175] Clarke, Wine, 12.
[176] Henderson, History, 2.

olarak kullanıldığı bilinmektedir[177]. Yine bu konuyla ilgili olarak Antik yazarlar tarafından bahsedilmeyen ve ilk Arap kaynaklarında sözedilmesinden dolayı bir Arap buluşu olarak kabul edilen şarabın damıtılması yöntemidir. Buluş tarihi kesin olmamasına rağmen 13. yüzyılda Raymond Lully tarafından geliştirilen bu yöntemde şarap damıtılarak konyak ve alkol elde edilir. "Yanmış şarap" olarak adlandırılan bu sıvı sağlığı yerine getirip, güç veren bir ilaç olarak kullanılıyordu[178].

Hellenler şarabı sek olarak değil de genellikle suyla karıştırarak tüketirlerdi. Bir ev sahibinin ilk görevlerinden biri de, misafirleri için hazırlanan şaraba gerekli su miktarını eklemekti. Su olarak genellikle tuzlu su yani deniz suyu kullanılıyordu. Bu amaçla sakin ve açık günlerde kıyıdan mümkün olduğu kadar uzakta bir yerden alınan deniz suyu, özü kalana kadar kaynatılıyordu. Ve daha sonra şarabla karıştırılıyordu. Fakat bir kural olarak şarap suya ilave ediliyordu. Çünkü böyle yapıldığında şarabın daha az sarhoş edici etkisi olduğuna inanılıyordu. Columella, amcasının deniz suyunu altı yıl beklettikten sonra buharlaştırıp şarapla karıştırdığından bahseder[179].

Dünya üzerinde bulunan 5000 ya da daha fazla asma türü, birbirinden tamamen farklı genetik yapılara sahiptir ve her biri iklime ve toprağa karşı farklı tepkiler gösterirler[180]. Asma yetiştirmek hakim olan iklim koşullarına karşı adaptasyonda ve organizasyonda bazı güç durumlar yaratmaktadır. Şöyle ki: Asma için gerekli olan nem, yanlış zamanda aşırı oranda olursa ürünü kötü yönde kolayca etkileyebilir. Yine meyvenin olgunlaşması yeteri derece de sıcaklık olması gerekmektedir. Fakat yaz sıcaklarının kurutucu etkisine maruz kalan olgunlaşmış meyve, kolaylıkla bozulabilir[181]. Zaten ziraatçiler, asma yetiştirmenin, zeytin ve tahıl yetiştirmekten daha zor olduğunu ve daha özel maharet gerektirdiğini söylerler[182]. Çoğu geleneksel üretici, toprağın, mükemmel kalitede şarap yaratmak

[177] Philips, HOW, 12 vdd.
[178] Henderson, History, 24.
[179] Henderson, History, 42; Philips, HOW, 44.
[180] Clarke, Wine, 14.
[181] White, Roman Farming, 229.
[182] Philips, HOW, 32.

için en önemli faktör olduğundan bahseder[183]. Fakat düşünüldüğünün aksine verimli toprakla üretilen kaliteli şarap arasında ters orantı vardır. Yapılan toprak analizleri, en kaliteli şarapların diğerlerine göre taş ve kum oranı yüksek topraklarda yetişen üzümlerden elde edildiği sonucunu ortaya çıkarmıştır. İyi drenajlı bir toprak, yön, sıcaklık ve yükseklikle ilgili bölgeseL farklılıklar ne olursa olsun, asma bakımında önemli bir faktördür[184]. Çünkü iyi drenajlı bir toprak, asma köklerini, gerekli olan nemin bulunabilmesi için daha derine sevkeder. Ve buda onları derin kök sistemiyle daha dayanıklı bir hale getirir[185].

Şarap üretimine elverişli olan Kuzey Yarımküre üzümlerinin bu kısımda yetişebilmeleri için en iyi parça, 30. ve 50. enlemleri arasındaki dar banttır. Buradaki bölgelerde, fermantasyon boyunca alkol oranı yüksek şaraplar yapmak için gerekli olan bol miktarda şeker içeren üzümlerin yetişmesini sağlayan yeteri kadar güneş ışığı ve sıcaklık vardır[186]. Bunun yanında sulamada çok önemlidir. Çok az su, çok az su içeren meyve anlamına gelir. Yağmurun yeteri kadar olmadığı bölgelerde, gereken nem miktarının verilebilmesi için asmaların sulanması gerekir[187]. Yerin eğiminde ve ışık alma durumundaki farklılıklar, üzümün kalitesinde büyük öneme sahiptir. Açık ve düz bir tepelik alan, güneş ışınlarını tamamen görmesi ve aynı zamanda dona ve soğuk rüzgarlara karşı siper olması bakımından daha çok tercih edilir[188]. Antik yazarlardan, asma bahçelerinin bakacağı yönün, iyi bir ürün almak için son derece önemli olduğunu öğreniyoruz. Günün belli saatlerinde asmalar için gerekli olan güneş ışığının yakalanması için asmaların, batı ve güney yönlerini bakmaları gerektiği Columella tarafından önerilir[189].

Değişen mevsim koşulları da, yer seçiminde olduğu gibi üzümün karakterini etkileyen bir başka unsurdur. Örneğin soğuk geçen bir yılda alınan üründen elde edilen şarap, ürünün tam olgunlaşmamasından dolayı sulu ve acı olurken, yağmurlu

[183] Clarke, Wine, 14.
[184] White, Roman Farming, 229.
[185] Clarke, Wine, 14; Diler, 1993 a, 15.
[186] Philips, HOW, 11.
[187] Clarke, Wine, 15.
[188] Henderson, History, 12, 13.
[189] White, Roman Farming, 230; Clarke, Wine, 15.

bir yılda elde edilen üzümden yapılan şarap, üzümün büyük oranda malik asit içermesinden dolayı tatsız ve yavan olur[190].

Antik kaynaklar, Roma'da uygulanan bir çok asma yetiştirme metodunun olduğundan bahsederler. Romalılar, asmaları, bazen destek vermeden tamamen toprağa yayarlarken, bazen de sağlam bir sırık (pedamentum) desteğiyle büyütürlerdi. Pilinius, bu sırıkların yüksekliğinin bir insan boyunda olması gerektiğini söyler. Bazen bu sırıkların üst kısmına çapraz ikinci bir parça (iugum) daha ekleniyordu. Varro bu yöntemin o dönemde İtalya'da çok yaygın olduğundan bahseder. Vitis iguata canteriata olarak adlandırılan bu yöntemdeki ek parçanın avantajı, asmanın kendisini gölgede bırakmayarak sabit güneş ışığıyla olgunlaşmasıydı. Vitis characata olarak adlandırılan diğer bir yöntemde ise asmanın etrafına yerleştirilen sırıklarla asmanın büyümesi sağlanıyordu. Bu sistemin bu yüzyılın başlangıcında Moselle ve Chablis'te kullanımda olduğu bilinmektedir. Asmalar, bazen de destek olması bakımından canlı bir ağacın yanına ekiliyordu. Romalıların uyguladığı en son yöntem ise asmanın hemen yanında bulunan sırıkla birlikte, onun etrafında tam bir kare oluşturacak biçimde toprağa yerleştirilmiş beş sırık bulunmaktadır. Bu sırıklar üstten ek parçalarla asmanın yanında bulunan sırıkla birleştirilir ve böylece asmanın sarılacağı bir kafes oluşturulmuş olur. Bu bilinenlerin dışında zaman içinde değişik metodların geliştirilmiş olması şüphesizdir[191]. Antik yazarlar, sırıklarla yukarıya kaldırılan asmaların üzümünden elde edilen şarabın, daha kaliteli, daha tatlı ve diğerlerine göre daha uzun süre dayanacağından bahsederler. Cato, asmaların mümkün olduğu kadar yukarıda olmasını önerirken, Columella ile aynı görüşe sahip olan Plinius ise iyi şarapların yalnızca bu usülde yetişen üzümlerden elde edilecebileceğini dile getirir[192].

Bağ bozumu (vindemia) yaklaştıkça, üzümlerin toplanması için küçük hazırlıklarda yapılmaya başlar. Toplanan üzümlerin konması için küçük sepetler ve presleme sırasında meyve hamurunu (dolia acinaria) tutmak büyük kasaların

[190] Henderson, History, 12, 13.
[191] White, Roman Farming, 231 vdd, Böl. IX, Res. 2.
[192] Henderson, History, 29; Philips, HOW, 36.

yapılması bu hazırlıklardan bazılarıdır[193]. Eylül ya da Ekim ayında gerçekleşen hasat zamanı, şarkılar ve danslar eşliğinde kutlanan eğlenceli bir dönemdi. Kutlama süresince beyaz elbise giyinen genç kızlar, asmalar arasında şarkı söyleyerek genç erkeklerle dans ederlerdi[194]. Hasat için genellikle yağmursuz sakin bir hava seçilirdi. Columella, kitabında üzüm salkımlarının, mümkün olduğu kadar keskinleştirilen küçük orak (falculae) ve demir kancalar (ungues ferrei) kullanılarak salkımlara zarar vermeden elle toplandığından bahseder. Antik Çağ'da bağ bozumunun nasıl yapıldığı konusuna günümüze gelen duvar resimlerinden aşinayız.[195]. Mısır'da da üzüm hasatını gösteren bir çok duvar resmi vardır. Bunlardan birinde (Lev. 8a), asma dallarıyla birlikte iki insan figürü yer almaktadır. Bunlardan biri üzüm salkımlarını elleriyle toplarken, muhtemelen bir çocuk olan diğer figür ise elindeki bir sopayla asmalara konan kuşları kovmaktadır[196].

Aslında üzümün toplanma zamanı, istenilen şarabın özelliğine göre değişiyordu. Sert ve dolgun bir tada sahip şarap isteniyorsa, üzümler uygun olgunluğa erişir erişmez ya da suyunu çekip solmaya başlamadan önce toplanmalıdır. Normal özellikte bir şarap isteniyorsa o zaman üzümlerin tamamen olgunlaşmadan önce toplanması gerekir. Fakat tatlı bir şarap arzu edilirse, bu durumda hasatın mümkün olduğu kadar en sona ertelenmesi daha uygundur[197]. Bunların yanında daha tatlı, daha alkollü ve daha uzun süre dayanan şarap yapmak için değişik bir yöntem Grek ve Roma dünyasında uygulanıyordu. İ.Ö. 8. yüz yılda Hesiodos tarafından tarif edilen bu yöntemde, toplanan üzümler, kurumaları için bir hafta ya da daha fazla güneşte bırakılıyordu. Aynı yöntem Roma'da Cato tarafından tanıtılır. Fakat Cato'nun yönteminde bekletme süresi yalnızca iki ya da üç gündür. Şeker oranını yükseltmek amacıyla uygulanan bu yöntem, üzümlerin dona maruz kalıncaya kadar asma üzerinde bırakılmasıyla da yapılıyordu. Üzümlerin kendi ağırlıklarıyla ezilmesinden elde edilen az miktardaki sıvıdan

[193] White, Roman Farming, 240.
[194] Ahlström, Megiddo Survey, 41; Clarke, Wine, 17.
[195] White, Roman Farming, 241.
[196] Forbes, Technology, 73, 74.
[197] Henderson, History, 15.

yapılan şarap en saf şarap olarak adlandırılıyordu[198]. Plinius, bu konu hakkında, üzümlerin konduğu sepetlerden akan sıvının, dikkatlice kaplara konulup bir sonraki yaz mevsiminin en sıcak döneminde kırk gün güneş altında tutulduğundan bahseder. Ve çok yoğun bir şarabın elde edildiği bu yöntemin Mytilene'de uygulandığını belirtir[199]. Grekçe'de elde edilen bu ilk sıvı için "prototropum" kelimesi kullanılır. Plinius bunu, henüz çiğnenmemiş üzümlerden sağlandığı için "mustum lixivium" olarak adlandırırken Columella, en halis, en ala sıvı tabirleriyle onun değerini vurgular[200]. Ayrıca Homeros Odyssia'ında hasırlar üzerine konmuş üzüm yığınlarının güneş altında bekletildiğinden bahseder[201].

A- Antik Çağ Şarap Üretiminde Uygulanan Yöntemler

a-Presleme

Şarap ve zeytin yağı elde edilmesinde amaç, tanelerin öz suyunu çıkarmak olduğu için, her ikisinde de uygulanan yöntem bir birine benzerdir. İlk aşamada ayakla ezilen üzümler, ikinci aşamada mekanik bir düzenlemeyle preslenir. Fakat zeytinde bu durum biraz farklıdır. Önce zeytinler trapetum gibi mekanik bir düzenlemeyle ezilerek taneler çekirdekten ayrılır ve elde edilen meyve hamuru ikinci aşamada preslenerek tanelerin içerdiği sıvı dışarı çıkarılır. Zeytin presinde, tanelerin içerdiği sıvının büyük bir bölümü ikinci preslemede elde edilirken, üzüm presinde, bu birinci aşamada elde edilir. Ve ikinci aşamada sadece saplarda ve kabuklarda kalan az miktardaki sıvı preslenerek dışarı çıkarılır. Ayrca presleme sonrasında üzümün suyu fermante edeilirken, zeytin yağı için böyle bir durum söz konusu değildir[202]. Şimdi şarap yapılıncaya kadar üzümün geçirdiği aşamaları sırasıyla görelim:

---

[198] Antik Çağ'da tatlı şarap yapmak için elde edilen sıvının, kurşun kazanlarda kaynatıldığı anlatılır. Kurşun tatlı bir tat vermesi yanında, bakterileri öldürerek şarabın ömrünü uzatıyordu. Daha sonra kurşunun zehirleyici etkisinden dolayı bu yöntemin, antik dünyada yasaklandığı bilinmektedir, Philips, HOW, 19, 39, 49; Ahlström, Megiddo Survey, 42.

[199] Henderson, History, 39.

[200] Frankel, WOP, 42.

[201] Ahlström, Megiddo Survey, 42.

[202] Frankel, WOP, 41.

1- Ayakla Çiğneme: Şarap yapmanın ilk aşaması toplanıp yıkanan üzümlerin ayakla ezilmesidir. Latince'de bu işin yapıldığı yer olarak " calcotarium" kelimesi kullanılır. Daha yaygın olan "torcular yada torculum" kelimeleri ise tam bir pres odasını tanımlayan daha geniş anlamlara sahiptirler[203].

İlk ve en fazla sıvının elde edildiği bu basit yöntemde, üzeri asma yapraklarıyla kaplanmış içi üzüm dolu sepetler, ahşap ya da kayaya oyulmuş bir tekne, ya da sıvının toplanmasını kolaylaştırmak için yapılan ahşap masa biçimindeki yüksek tekneler içine boşaltılır ve müzik eşliğinde çıplak ayakla ezilirdi. Üzümlerim ezilmesiyle kaygan bir hale gelen zeminde hareket etmek zor olduğundan tutunmak için bazen tavana asılmış kayışlardan bazende ahşap bastonlardan yararlanılıyordu. Bu en güzel şekilde bir Mısır duvar resminde betimlenmiştir (Lev. 8b)[204]. Üzümlerin ezilmesi sonucunda açığa çıkan sıvının, toplama havuzuna kolayca ulaşması için bazen ezme teknesi üzerinde ince kanallara yer verilir. Ezilen üzümlerden geriye kalan kabuklar ve saplar, bazen ayakla bazende saplı süpürge veya ahşap kürek yardımıyla ezme teknesinin dışına doğru itilir. Sıvının akışını engellediğinden dolayı sap ve kabukların, daha sonra preslenmek üzere ezme teknesinden başka yere nakliye edildiği de görülür[205].

Bu ezme yöntemi dışında Antik Çağ'da Mısır'da uygulanan bir başka ilgi çekici yöntem "kumaşı burma" yöntemidir. Mısır tarihinin başlangıcından beri görülen bu yöntemde, üzümler, her iki ucuna çevirmek için birer sopanın yerleştirildiği sağlam bir kumaşın içine konarak, kumaş kapatılır. Daha sonra kumaşın her iki ucunda bulunan iki kişi tarafından sopalar zıt yönde çevrilerek, kumaşın sıkışması sağlanır ve böylece presleme gerçekleşir. Üçüncü hanedan kadar eski bir hiyeroglif, bu basit yöntemin daha iyi ve daha randımanlı çalıştığından bahseder. Antik Çağ'da Klasik Dönem'den önce uygulanan buna benzer bir metod daha vardır. Karşılıklı iki dikey direk arasında asılı şekilde duran üzüm dolu bir çuvaldan oluşan bu sistemde direklere bağlı olan çuvalın sadece bir ucu bir sopa yardımıyla döndürülürken direğe bağlanmış olan diğer ucu sabit durmaktadır. İlkel toplumlar tarafından hala kullanılan bu iki sisteme ait kalıntılar kazılarda ele

[203] Frankel, WOP, 41.
[204] Forbes, Technology, 74.
[205] Frankel, WOP, 41.

geçmemiştir[206]. Bazen üzümlerin ezme teknesine değilde bir torbanın içine konularak çiğnendiği günümüze gelen kırmızı figür tekniğindeki bir krater üzerindeki betimden (Lev. 8c) anlaşılmaktadır. Yapılan arkeolojik kazı ve sörveylerde sıkça bulunan kayaya oyulmuş 0.20 - 0.30 cm çapındaki kaya çukurlarından yola çıkılarak, ayakla ezmenin imkansız olduğu bu çukurlarda üzümlerin elle ezilebileceği fikri akla gelmektedir. Anadolu ve Filistin'de bunlardan çok sayıda bulunmaktadır[207].

Üzümlerin ezildiğini gösteren duvar resimleri Mısır'da İ.Ö. 3. bine kadar uzanmaktadır. Bunların dışında Klasik Dönem Grek vazoları üzerinde, Roma'da rölyeflerde ve mozaiklerde, el yazmalarındaki resimlerde ve Orta Çağ'a ait resimli örtülerde üzümler çiğnenme betimleri sık sık yeralmaktadır[208]. Bunlardan alçak kabartma olarak betimlenen bir sahnede (Lev. 9a), dengede durmak için kullandıkları bastonlarla birlikte sığ bir tekne içindeki üzümleri ezmeye çalışan karşılıklı iki adam ve onlara sırtındaki sepet içinde üzüm taşıyan üçüncü bir adam resmedilmiştir[209].

2- Mekanik Bir Düzenekle Presleme: Şarap yapımında ikinci aşama genellikle preslemedir. İlk aşamada sıvının büyük bir kısmı elde edilmesine rağmen, çiğnenen üzümlerden geriye kalan üzüm kabukları ve sapları hala bir miktar sıvı içermektedirler. İşte bu ikinci aşamadaki amaç, bu kabuklu posadan mümkün olduğu kadar ek bir sıvı çıkarmaktır. Bir çuval içine konan bu kabuklu posa, bazen üzümün ezilişinde olduğu gibi ayakla, bazende çuvalın üzerine konan ağır bir taşla presleniyordu. Bu konuda Varro şunları söyler: Üzümler ezildikten sonra geriye kalan posanın içerdiği sıvının dışarıya çıkarılması için preslenmesi gerektiğini ve çıkan sıvının aynı toplama havuzuna bırakılmasını önerir. Presleme sırasında sıvı akışı durursa, posanın konduğu çuvalın düzeltilip tekrar preslenmesi yine Varro tarafından önerilir[210]. Preslenen bu kabuklu posaya sıcak su dökülerek tekrar presleniyordu. Bu presleme sonucunda elde edilen kötü şaraba Latince'de "lora", Grekçe'de ise "deuterius" denmekteydi. Bu şarap genellikle çalışan işçilere

[206] Forbes, Technology, 74; Ahlström, Megiddo Survey, 41.
[207] Diler, 1993 a, 17.
[208] Frankel, WOP, 42.
[209] Forbes, Technology, 74 Res. 60.
[210] Frankel, WOP, 42.

verilirdi. İkinci presleme sonunda sağlanan az miktardaki sıvı (defrutum), özü kalana kadar kaynatılıyordu. Plinius bunun yarısı kalana kadar kaynatılmasını önerirken Columella, üçte biri kalana kadar kaynatılmasını önerir. Kaynatılarak çok tatlı hale getirilen bu sıvı, yoğun olmayan tatsız şarapları zenginleştirmek için kullanılıyordu. Daha fazla güç gerektiren bu ikinci preslemede zeytinin preslenmesinde olduğu gibi baskı-kollu ve vidalı pres tipleri kullanılıyordu[211]. 12. yüzyıla tarihlenen bir el yazmasına ait resimde, üzümlerin, aynı anda hem ayakla çiğnendiği hem de kullanılan vida presiyle preslendiği açıkça görülmektedir (Lev. 9b)[212].

b- Fermantasyon

Tanelerden sıvı elde edilir edilmez üzüm kabukları üzerinde bulunan yabani maya vasıtasıyla doğal fermantasyon başlar[213]. Üzüm şekeriyle beslenen maya, şekeri, alkole ve karbondioksite dönüştürür. Bu 18 C yada daha yüksek sıcaklıklarda kendiliğinden meydana gelir[214]. Günümüzdee modern şarap üreticileri, üzümün bünyesinde bulunan doğal mayalara bel bağlamadan kontrollü bir fermantasyon gerçekleştirmek için seçilmiş kültür mayası kullanırlar[215]. Maya kadar sıcaklıkta fermantasyon için çok önemlidir. 18 C'nin altındaki sıcaklıklarda fermante edilen bir şarap, hafif olurken, daha yüksek sıcaklıkta fermante edilen şarap daha sert olur. Fakat bunun yanında çok yüksek veya çok düşük sıcaklıklarda fermantasyon gerçekleşmeyebilir[216]. Tanelerin ezilmesiyle başlayan ilk fermantasyon hızlı ve kısadır. Bu süre Tosef'ta'ya göre üç, Plinius'a göre dokuz gündür. İkinci fermantasyon uzun ve yavaş gerçekleşir. Bu aşama boyunca tercih edilen sıcaklık, 6 ve 12 C'dir. Bu nedenden dolayı fermantasyonun ikinci aşaması boyunca şarap, serin bir yerde tutulmalıdır[217].

İlk fermantasyonun gerçekleşmesi için açık hava temasıda gereklidir. Üzümler, açık havadan yoksun bir yerde ezilirse, sıcaklık ne kadar arttırılırsa arttırılsın

[211] White, GrRom Technology, 67; Frankel, WOP, 42,43; Ahlström, Megiddo Survey, 43.
[212] Singer, Technology, II, 115, Res. 84.
[213] Ahlström, Megiddo Survey, 41.
[214] Clarke, Wine, 22, 23.
[215] Frankel, WOP, 42; Clarke, Wine, 23.
[216] Henderson, History, 6.
[217] Frankel, WOP, 43.

fermantasyon gerçekleşmez. Oksijen kabarcıkları meydana çıktığı anda fermantasyon başlar ve ardından karbonik asitin bereketli evrimi kendini gösterir. Fermantasyon bir fıçıda, bir teknedekinden çok daha yavaş gerçekleşir. Fakat şarabın alkol ve tadı, fıçıda daha iyi korunur. Üzümler ya çok yeşil ya da çok olgunsa ve hava da soğuksa o zaman tercih, büyük tekneler olmalıdır. Üzümün dört unsuru, onun fermantasyonunda başlıca etkendir. Bunlar; sakarin, öz, su ve tartardır. Bunlardan herhangi birinin çok büyük ya da çok küçük miktarlarda olması işlemi yavaşlatır veya durdurur. Sıvı çok yoğunsa fermantasyon oluşur fakat başarısız bir fermantasyondur. Çünkü şeker oranı arta kalır ayrışmaz ve sonuç, pekmez kıvamında bir şaraptır. Bir başka deyişle sıvı, çok hafif ve çok suluysa, fermantasyon güçlükle gerçekleşir ve yoğun olmayan garip bir şarap elde edilir. Bu durumda sıvı ya kaynatılmalıdır ya da bir miktar katı bir sıvı eklenmelidir. Sıvının aktığı toplama havuzu en geç 24 saat içinde doldurulmalıdır. Böylece daha eşit düzeyde ve daha mükemmel derecede fermantasyon gerçekleştirilir. Sıvının ara sıra karıştırılması fermantasyonu olumlu yönde etkiler. Üzüm saplarının sıvıya katılması, şarabın gücünü attırdığı gibi güçlü bir maya etkisi de gösterir. Fakat bu yöntem hafif şarap türlerinde olumsuz bir etki yaratarak, onlara acı bir tat verir. Şarabın rengini, üzümün kabuğundan aldığı çok açıktır. Kırmızı ya da siyah üzümlerden elde edilen sıvı, kabuklar ayıklanmadan fermante edildiğinde şaraba, beyaz üzümlerde olduğu gibi donuk bir renk verir. Üzümler çok olgun ve az suluysa elde edilen şarap, açık bir renge ve yüksek oranda alkole sahip olur. Kabukların içerdiği renk, ancak tam bir fermantasyonla sağlanır. Dolayısıyla aynı anda hem kırmızı hem de sert bir şarap üretmek oldukça zordur. Bütün şaraplar, onların en değerli niteliklerinden birini oluşturan kendilerine has tat ve kokularıyla ayırt edilirler. Bu koku farklılıkları sert şaraplardansa yumuşak şaraplarda çok daha güçlüdür[218].

Fermantasyon tamamen tamamlandığı zaman, elde edilen sıvı, toplama havuzundan alınıp depolama kaplarına konmadan önce dikkatlice keten bir kumaştan geçirilerek filitre edilir. Filtre işlemi sonunda kumaş üzerinde biriken tortu ve kalıntılar, ya yenilirdi ya da hayvan gübresi olarak kullanılırdı[219]. Cato,

[218] Henderson, History, 7 vdd.
[219] Forbes, Technology, 75, Res. 19.

şaraptaki bu tortulaşmayı durdurmak için şarabın konulduğu kapların, ağaç dallarından yapılmış sert bir süpürgeyle düzenli bir şekilde kazınması gerektiğini ifade eder[220].

Filtre edilen şaraplar daha sonra başka kaplara aktarılır. İkinci fermantasyonun önemli bir kısmı bu aktarım sırasında gerçekleşir. Bu bölümde fermantasyonu hızlandırmak için şarapla karıştırılmak üzere daha önceden kapların içine konmuş çeşitli tatlandırıcılar ve çeşniler yeralır. Şarabın konulduğu fıçılar veya kaplar, daha sonraki beş gün boyunca üst kısımda oluşacak olan köpükleri kepçeyle alıp atmak için ağzına kadar doldurulmaz[221].

Antik Çağ'da şarabın konulduğu kapların büyük bir kısmı, tekrar tekrar kullanılabilen toprak kaplarla karşılaştırıldığında sınırlı bir ömre sahip olan hayvan derileriydi (utres). Hayvan derileri, genellikle hava ve su geçirmemeleri için reçine ve yağlarla sıvanırdı. Odyssia'da Kyklop'un şarapla dolu bir keçi derisini taşıdığı anlatılır. Şarap, tahta fıçılarada konuluyordu fakat Grek ve Roma dünyasında genellikle toprak kaplar (amphora) kullanılmıştır. Grekler, şarabın korunmasında tercihlerini çoğunlukla küçük amphoralardan yana kullanmışlardır. Amphoralar doldurulup sıvının hareketliliği de dindiği zaman kapaklar ve tıkaçlar amphoraların ağzına kapatılarak ya alçıyla ya da asma talaşıyla karıştırılmış zifle sıvanırdı. Bunun yapılmasındaki amaç, hava temasıyla olan bağlantının tamamen kesilmesiydi. Bazen bu amphoraların omuz kısmında, şarabın hangi yılda, kim tarafından yapıldığı ve nereden geldiğini gösteren bir dizi bilginin yeraldığı mühürler bulunurdu. İlk Mısırlılar tarafından uygulanan bu mühürleme sistemi, Roma İmparatorluğu'yla birlikte çok önemli bir noktaya gelmiştir[222]. Şarap yapımında oldukça ileri olan Rhodos ve Knidos amphoralarında tarihin ve üretici adının gösterilmesi, şarabın özel yapım ya da standart kapasitede olup olmadığının bir işareti olduğu araştırmacılar tarafından söylenmektedir[223] Genelllikle altta doğru daralan şarap dolu amphoralar, ya bir kum içine ya da tahtadan yapılmış kasalara yerleştirilerek istif ediliyordu. Daha sert şarapların konduğu tahta fıçılar,

[220] Philips, HOW, 40.
[221] Henderson, History, 47.
[222] Philips, HOW, 20 vdd ; Henderson, History, 47 vdd.
[223] Diler, 1993 a, 19.

güneş ışınlarını rahatlıkla alan açık alanlara bırakılırdı. Fakat genellikle az bir kısmı kumlara gömülü olarak şarap mahsenlerinin duvarları boyunca yana yana sıralanırlardı. Ziraat yazarları, şarap mahsenlerinin (cella vinaria), genellikle kuzeye bakan ve ani ısı değişikliklerine neden olan fazla ışığın girmediği loş yerler olması gerektiğini söylerler. Ayrıca şarap mahsenlerinin, hamamlardan, su kuyularından, ocaklardan ve su kaynaklarından uzakta bir yerde kurulması gerektiği sık sık tekrarlanır[224]. Bu konuda antik yazar Plinius, şarap mahsenlerinin bir tarafının ya da en azından pencerelerinin kuzey-doğuya ya da doğuya bakmalarını önerir[225]. Pompei'de açığa çıkarılan antik şarap mahsenlerinin, Plinius'un anlatımlarına birebir uyduğu tespit edilmiştir[226]. Antik Çağ'da yaşayan insanlar hangi mahsenlerin istenilen özellikteki şaraba uygun olacağını çok iyi biliyorlardı. Horace'nin üstü kapalı söylediği gibi onların ambarları, bir seferde binlerce amphorayı alacak kapasitedeydi ve şarapların özelliğine göre bölümlere ayrılıyordu. Büyük ihtimalle en iyi olanlar en içeri tarafa konuyordu[227]. Özel yapılmış şarap mahsenleri dışında bazen pres yatakları yakınındaki mağaraların geçici olarak depo amacıyla kullanıldıkları da araştırmacılar tarafından söylenir[228]

[224] Philips, HOW, 33 vdd ; Henderson, History, 50 vdd.
[225] Plinius, N.H. XIV, 133.
[226] Diler, 1993 a, 18.
[227] Henderson, History, 53.
[228] Ahlström, Megiddo Survey, 43.

V. MERSİN VE ÇEVRESİNDEKİ ANTİK ÇAĞ ZEYTİN VE ÜZÜM PRESLERİ

Mersin ve çevresindeki Antik Çağ zeytin yağı ve şarap işliklerini tespit etmeye yönelik hazırlanan bu çalışma, daha önceki araştırmalar ışığında bir dönem Kilikya Bölgesi'ne başkentlik yapmış Tarsus' ve Antik Çağ'da yoğun bir yerleşmenin görüldüğü bir çok örenyerine sahip Erdemli'de kalıntıların yoğun olarak görüldüğü noktalar dikkate alınarak gerçekleştirilmiştir. Araştırmaların yapılacağı alanların hangisi olacağı konusunda çalışmaya yön veren bir diğer faktör o bölgelerde bugün bile hala yetiştirilen üzüm ve zeytin ağaçlarıdır. Çalışmada sunulan işlik ve kalıntıların hepsi Antik kentlerde ya da Antik kentlere yakın nekropol alanlarında tespit edilmiştir. Yapılan inceleme ve değerlendirmeler sonucunda bunların, tarihsel kimliğinden kuşku duyulmayan antik kalıntılar olduğu anlaşılmıştır.

A- ZEYTİNYAĞI İŞLİKLERİ

Antik Çağ'da zeytinyağı elde etmeye yönelik döşemler daha öncede bahsedildiği gibi şarap yapmak için hazırlanmış döşemlerden farklıdır. Bunlar taşınabilir özellikteki trapetum ve mola-olearialarla, büyük bir bölümü kayalara oyulmuş pres yataklarından oluşmaktadır. Araştırma sırasında bu taşınabilir özellikteki aygıtların varlığına kanıtlayan herhangi bir kalıntı ele geçmemiştir. Fakat bu durum, bu aygıtların araştırmanın yapıldığı bölgelerde hiç kullanılmadığı ya da hiç olmadığı anlamına gelmez. Bunun yerine kayalara oyulmuş pres yataklarının çok yoğun olduğu bu alanlarda, bu aygıtların da varolabiliceğini ve bunların taşınabilir özelliğinden dolayı mimari parça ya da benzeri amaçlarla kullanılmak üzere başka yerlere taşındıklarını veya kolaylıkla tahrip olduklarını düşünmek kanımca daha mantıklı gelmektedir.

1- Bulunan Kalıntıların Değerlendirilmesi:

Konunun başında da anlatıldığı gibi zeytinyağı elde edilmesinde uygulanan ilk yöntem, tanelerin parçalanarak prese hazır hale getirilmesidir. Bu işlemi yapmaya yönelik en basit döşem ana kayaya oyulmuş çukurlardır. Bunlara verilebilecek en güzel örnekleri Tarsus Kırıt'tadır. Çapları 0.60-0.80 cm ve derinlikleri 0.25 -0.30

arasında değişen bu kaya çukurlarının, derinlik ve çaplarının daha büyük ya da daha küçük olanlarıda vardır. Kırıt-1 örneği (Lev. 11a,b), farklı büyüklük ve derinliklerde üç kaya çanağını birarada bulundurması bakımından önemlidir. Aynı bu alan üzerinde buna benzer birçok örnek yeralmaktadır. Fakat bunlardan biri diğerlerine göre oldukça derindir. Yaklaşık 0.60 cm çapında 0.47 cm (Lev. 12a) derinliğindedir. Örnekler dikkate alındığında hemen hemen en derin kaya çanağıdır. Oyulacak kayanın durumuna göre farklı şekillerde alabilen bu kaya çanaklarının benzerlerine Doğu Kilikya'da Çettepe, Çatıören ve Korykos gibi merkezlerde de rastlanmaktadır[229]. Bazen bu kaya çukurlarının ortasına, parçalanan tanelerden çıkan sıvının toplanıp alınmasını kolaylaştırmak amacıyla yapılmış sıvı toplama çukurları bulunmaktadır. Çok küçük çaplara sahip bu çukurların tabanı içindeki bulundukları kaya çanağının tabanından biraz daha derindir. Muhtemelen burada toplanan sıvı kepçe gibi bir aletle alınıp başka yere naklediliyordu. Üçtepe-1 ezme çukuru (Lev.13b), tam ortasında bulunan 0.19 cm çapında ve 0.10 cm derinliğindeki çanak şeklindeki oyukla buna örnek verilebilir. Bunların tabanları bazen düz olduğu gibi bırakılırken bazen de ezme sonucunda ortaya çıkan sıvının, ortadaki oyukta toplanmasını kolaylaştırmak amacıyla bu yönde eğimlendirilirler. Bu ezme çukurlarının taban çaplarının, ağız çaplarından daha büyük olması, burada ezilen meyvenin, ezme çukurundan dışarıya çıkmasını engellemeye yönelik bir girişimdir. Daha önceki araştırmalarda bulunan Çettepe[230], Merdivenlikuyu ve Çatıören-3 örneklerinde de benzer özelliklerin varlığı kolaylıkla izlenmektedir[231]. Boyutlarının bir silindir taşını alacak kadar büyük olmamasından dolayı, araştırmacılar tarafından havan presi olarak değerlendirilen bu kaya çukurlarının, Sens'de (Agedincum) bulunan bir mezarlık anıtı üzerindeki frizden hareketle hem üzüm hem de zeytin ezme amacıyla kullanıldıkları bilinmektedir[232]. Üzümlerin ayakla ezildiğini kabul edersek daha sert olan zeytin tanelerinin de, ahşap ya da taş ezicilerle ezildiği düşünülebilir[233] Muhtemelen bu çukurlara konulan meyveler elle ya da ayakla tamamıyla ezilip ortaya çıkan sıvının ortadaki oyukta toplanması sağlandığı zaman geriye kalan meyve hamuru, gerek görüldüğünde ya daha yüksek

[229] Diler, 1993 a, 20.
[230] Diler, 1993 b, Res. 4.
[231] Diler, 1993 a, Lev.10g, 10h.
[232] Ahlström, Megiddo Survey, 39, 40; Macalister, Gezer II, 49
[233] Macalister, Gezer II, 49.

bir basınç uygulayan bir preste preslenmek üzere toplanıyor ya da yeniliyordu. Gezer kazısı'nda ortada toplama çukuru bulunan silindir biçimli benzer örnekler ele geçmiştir[234].

Tanelerin ezilmesine en basit döşemlerden biri de Kırıt'ta bulunmuştur. Ana kayaya oyulmuş daire biçimli sığ bir tekne ve bu teknenin merkezine yerleştirilen dikey bir ayağa, yatay bir mille monte edilmiş büyük silindir taşlardır. 1.26-1.30 m çapında, 0.16 m derinliğinde ana kayaya oyulmuş daire biçimli ezme teknesi ile onun hemen yakınında bulunan 1.25 m çapında ve 0.44 m kalınlığındaki silindir taşıyla Kırıt-5 (Lev. 14a,b) buluntusu bu döşemler için çok güzel ve sağlam bir örnektir. Ezme teknesinin tam ortasında, silindir taşın yatay bir mille bağlandığı dikey ayağın konduğu 0.06 m derinliğinde 0.10 m çapında bir oyuk bulunmaktadır. Aynı şekilde silindir taşın tam ortasında her iki dış tarafta taşın kaymasını önlemeye ve taşa bağlanan yatay mili desteklemeye yönelik kare girintiler ve bu girintiler arasında taşın dönmesini sağlayan yuvarlak biçimli oyuk yeralır. Muhtemelen aynı amaçla kullanılmış benzer bir ezme teknesi, silindir taşı bulunmamasına rağmen Üçtepe köyünde (Lev. 15a) köylüler tarafından kilise olarak değerlendirilen bir yıkıntı içinde bulunmaktadır. 1.16 m çapında tam bir daire çizen bu taşın da tam ortasında diğer önceki örnekte olduğu gibi yaklaşık 0.09x0.09 m ölçülerinde ve 0.06 m derinliğinde kare bir oyuk bulunmaktadır. Benzer örneklerinin günümüzde hala kullanılan bu yöntemde (Levha 7a) tekne içine konan taneler, silindir taşın üzerlerinde döndürülmesiyle parçalanıyor. Bu sistemde az miktarda yağ elde edilmesine rağmen asıl amaç, tanelerin ezilerek preslenmeye hazır hale getirilmesidir. Ezme nedeniyle bir iz'in olması ve bunların bulunduğu alanın çevresinde bir çok baskı*kollu ve taş ağırlıklı pres kalıntısının yeralması bunların, sadece tanelerin parçalanmasına yönelik kullanıldığını göstermektedir. Bunlarla çok fazla bir benzerliği olmasada uygulanan tekniğin aynı olması bakımından bir paralelik gösteren ve muhtemelen daha erken bir dönemden olan ana kayaya oyulmuş yuvarlak bir ezme teknesi ile bunun içinde dönen büyük silindir taş Gezer'de tespit edilmiştir[235].

[234] Macalister, Gezer II, Bak. Lev. 129.
[235] Macalister, Gezer II, 54, Res. 246.

Araştırma sırasında bulunan yağ işliklerinin tarihlendirilmesi konusunda çok fazla bilgiye sahip değiliz. Bunun nedenlerinden birisi, her kullanımdan önce işliklerin hijyenik amaçlarla temizlenmesi ve bize tarihlendirme konusunda kaynaklık edecek buluntuların bu vesileyle yok edilmesi veya işliklerden uzaklaştırılmasıdır. Sörvey sırasında tespit edilen kayalara oyulmuş bu ezme tekneleri veya kaya çanaklarının tarihlenmesi konusunda diğer bir dezavantaj ise, çok uzun bir süre kullanılmalarına rağmen bunların formlarında veya yapılarında, kesin tarih verecek herhangi bir değişiklik görülmemesidir. Trapetumlar ve değişik pres tipleri hakkında bize bilgi veren antik kaynaklarda da bu basit kaya döşemlerinden pek bahsedilmemektedir. Fakat yine de hemen hemen her çağda kullanılan bu basit kaya döşemlerinin tarihi hakkında bize bilgi verecek küçük ipuçları bulunmaktadır. Bunlar, işliklerin çevresinde azda olsa bulunan Geç Roma, Erken Bizans Dönemi'ni yansıtan çanak çömlek parçalarıdır. Bunların yanında özellikle Kırıt Köyü örnekleri muhtemelen bir Bizans yapısı olan büyük bir yapının etrafında diğer şarap işlikleriyle içiçe bulunmaktadır. Ayrıca işliklerin bulunduğu bölge, nekropol alanı olduğundan kayalara oyulmuş bir çok lahit yeralmaktadır. Bu kaya mezarlarıda Geç Roma, Erken Bizans dönemine ait olmalıdır. Ayrıca sörveyde tespit edilen silindir taşa benzer yine Kilikya Bölgesi'nde bulunmuş olan iki örnek araştırmacılar tarafından Erken Bizans Dönemine tarihlendirilmiştir[236]. Bu silindir taşta büyük ihtimalle aynı döneme ait olmalıdır.

B-ŞARAP İŞLİKLERİ

1- Form ve Tipoloji

Büyük ve donanımlı yapılarıyla çok kolay farkedilen şarap işliklerine geçmeden önce zeytin tanelerini parçalamak amacıyla kullanılan genelde daire biçimindeki küçük kaya çanaklarının, üzümler için de kullanıldığını unutmamak gerekir. Kayalara oyulmuş şarap işlikleri, en basit anlatımla derinliği fazla olmayan 1 m veya daha uzun ölçülerde genellikle dikdörtgen biçimli öne doğru eğimlendirilmiş düz bir zemine sahip ezme teknesi ile bunun önünde bulunan daire biçimli ve daha derin yapıdaki sıvı toplama havuzundan oluşur. Şekil ve ölçüleri,

[236] F.Hild- H.Hellenkemper, Kilikien und Isaurıen, Tabula İmperii Byzantini, 5 (1990), Res. 145.

konumlandırıldıkları kayanın büyüklük ve şekline göre değişen bu işliklerde uygulanan prosedür hep aynıdır. Önce taneler ayakla veya mekanik düzenlemeyle pres teknesinde ezilir ve bu ezme sonucunda açığa çıkan sıvı, toplama havuzuna dolarak orada biriktirilir. Araştırma sırasında tespit edilmiş olan işlikleri, şekilleri dikkate alınarak kullanılan teknik ve kapasiteleriyle birlikte basitten gelişmişe doğru sınıflandırabiliriz:

1)Yuvarlak ya da oval küçük pres yatakları (havan presler),

2) Kare pres yatakları ve yuvarlak toplama havuzlu presler,

3) Dikdörtgen pres yatakları ve dikdörtgen toplama havuzlu presler,

4) Dikdörtgen pres teknesi ve yuvarlak toplama havuzlu presler,

5)Ortada yuvarlak toplama havuzu ve buna, karşılıklı olarak bağlanmış dikdörtgen biçimli çift pres tekneli presler.

Bunların dışında farklı olarak diğer araştırmalarda tespit edilmiş, yuvarlak pres yatakları ve yuvarlak ya da dikdörtgen toplama havuzlu örneklerle birden çok yuvarlak pres yatakları ve yuvarlak toplama havuzlu değişik pres tiplerinin de varlığı bilinmektedir[237]. Varolan bütün pres tiplerinin bunlardan ibaret olduğunu söylemek mümkün değildir. Elbette bunlardan farklı özelliklere sahip şimdiye kadar tespit edilmemiş değişik tiplerinde olabileceğini unutmamak gerekir.

2- Seçilen Örneklerin Değerlendirilmesi

Bundan önce zeytinyağı işlikleri konusunda anlatılan ortasında küçük daire biçimli sıvı toplama havuzu bulunan basit kaya çukurları veya çanakları, (Lev.11a-f) bu bölümde bahsedilen birinci tipe girmektedir. Bu kaya çukurları zeytin preslerinin olduğu kadar üzüm preslerinin de en basit döşemleridir. Üzümün kolay ezilebilir özelliğinden dolayı preslemenin elle de yapıldığı bu küçük pres yatakları, büyük preslerin kullanımlarını gerektirmediği durumlarda daha çok günlük

[237] Diler, 1993 b, 508.

ihtiyaçları karşılamak amacıyla kullanılıyor olmalıydılar. Bu küçük pres yataklarıyla hemen hemen aynı işlevde kullanılan altında bir akıtma deliği bulunan Geç Minos Dönemi'ne (İ.Ö. 1550-1150) tarihli bir kap şarabın erken dönemlerde kaplarda yapıldığını göstermesi bakımından önemlidir[238]. Bazen bu basit kaya çanaklarının düzenli bir yapıda ve daha derin ölçülerde olanları da bulunmaktadır. Kırıt-2 örneği (Lev.12a), derinliğinin (0.47m) diğerlerine göre daha fazla olması özelliğiyle diğerlerinden ayrılır. Normal şarap işliklerindeki toplama havuzlarında olduğu gibi aşağıya doğru kademeli olarak derinleşen bu derin kaya çukurunun, sadece meyvenin ezilip preslenmesi değil aynı zamanda posanın çökertilip sıvının güneş ışığı altında fermantasyona uğratılmasında da kullanıldığı sonucuna varılmaktadır. Bunun yanında yine Kırıt'tan olan bir başka örnekte (Lev.12b), ana kayaya oyulmuş 0.76 m çapında, 0.30 m derinliğindeki daire biçimli oyuk, bu oyuğun yarısına kadar uzanıp dikdörtgen bir biçim oluşturacak, yaklaşık 1m yüksekliğindeki bir kayanın önüne yerleştirilmiştir. Bu yuvarlak oyukla kaya arasında kalan 0.37 m'lik boşluk düzeltilerek 0.20 m çapında küçük bir çukur yapılmıştır. Bu kaya döşeminde arkadaki kaya ile yuvarlak oyuk arasında kalan boşluğun bir ezme teknesi işlevinde kullanıldığı ve bunun hemen önünde bulunan yuvarlak oyuğun da sıvının toplandığı bir toplama havuzu hizmetinde kullanıldığı düşünülebilir.

2. tip olan kare pres yatakları ve yuvarlak toplama havuzlu preslere örnek olarak Kırıt-6 işliği (Lev.15b) gösterilebilir. Nekropol alanı olarak kullanılan kayalık yamaç üzerinde ana kayaya oyulmuş olan işlik, 1.23x1.24 m ölçülerinde kare bir ezme teknesi ve bunun önünde bulunan yaklaşık 0.75-79 m çapında ve 0.31-41 m derinliğindeki toplama havuzundan oluşur. İçeriye doğru genişleyen ezme teknesinin ortasına yakın bir yerde 0.32 m. çapında ezme teknesi zemininden daha derin olan bir posa toplama çukuru bulunmaktadır. Ezme teknesinin toplama havuzuna yakın olan kısımdaki ağız profili, posanın tutulup sadece sıvının akmasını sağlamaya yönelik olarak içeriye doğru eğimlendirilmiştir. Ayrıca toplama havuzunun ağız kısmı karşılıklı olarak üçgen biçiminde kesilerek dışarıya akıntı sağlayan iki kanal oluşturulmuştur. Sıvının bir kapta toplanması için uygun

[238] Diler, 1993 a, 30, dn. 127.

olmayan ve herhangi bir emzik taşımayan bu kanallar, muhtemelen sıvının yüzeyinde toplanan tozları dışarıya atmak amacıyla kullanılmış olmalıdır. Kırıt-7 işliği (Lev.16a), toplama havuzunun kare olması nedeniyle bu tipten farklıdır. Ancak 2.30x2.36 m. ölçüleriyle neredeyse tam bir kare biçimindedir. İşliğin oyulduğu ana kaya, işliğin yan kısmında 0.65 m. ölçüsünde yüksek bırakılarak buraya pres kalas ucunu desteklemek amacıyla 0.32x0.31m. ölçülerinde 0.19 m. derinliğinde niş şeklinde bir oyuk yapılmıştır.

Araştırma sırasında bulunan işliklerin hemen hemen yarısı yukarıda anlatılan 3. tipe girmektedir. Dikdörtgen büyük bir pres teknesi ve yine onun önünde bulunan dikdörtgen bir toplama havuzundan oluşan bu işlikler boyutlarının büyük olması nedeniyle daha büyük kapasiteye sahiptirler. Ölçüler açısından birbirlerinden çok farklı olmayan bu işliklerin pres teknelerinin boyları 2.30-2.70 m. genişlikleri ise 1.60-1.80 m. arasında değişmektedir. Toplama havuzları pres teknesinden daha küçük boyutlarda fakat daha derin ölçülerdedir. Pres teknelerinin yüksekliği fazla olmayıp 0.20-0.30-0.40 m. arasında kayanın durumuna göre değişmektedir. Bu tarz işliklerde hangi tür bir presleme tekniğinin uygulandığı kalıntılardan rahatlıkla anlaşılmaktadır. İşliklerin yan kısımlarında bulunan duvarlara ya da kayalara oyulmuş olan küçük boyutlu oyuklar, bu işliklerde uygulanan pres tekniğinin baskı-kollu ağırlıklı pres tekniği olduğunu göstermektedir. Pres kalasını aşağıya çekmek için taş ağırlıkların kullanıldığını işliklerin hemen yakınlarında bulunan taş ağırlıklardan anlamaktayız. Pres teknesiyle toplama havuzları, genellikle kayanın oyulmasıyla oluşturulmuş ince duvarlarla birbirinden ayrılmaktadır. Bu ince duvar, üzümlerin pres teknesinde ezilmesiyle ortaya çıkan kabuk ve sap gibi katı maddelerin toplama havuzunda biriken sıvıya karışmadan pres teknesinde tutulup, tamamen ezildikten sonra dışarı atılmasını sağlamak amacıyla yapılıyordu. Pres teknesinde ezilen tanelerden çıkan sıvı, genellikle bu ince duvarın tam ortasından geçirilen 0.10-0.15 m. çapındaki küçük kanallarla, toplama havuzuna aktarılıyordu. Bu kanalların uç tarafı çoğunlukla emzik şeklinde dışa çıkıntılı yapılarak sıvının toplama kanalının duvarlarından süzülmeden direk toplanan sıvının içine karışması sağlanıyordu. Muhtemelen bunu yapmadaki amaç, sıvının doğal bir yolla karışması sağlanarak gerçekleşecek olan fermantasyon süresini daha aza indirgemekti. Bu

tipteki işliklerin toplama havuzlarının tabanında bazen posa toplama çukurları bulunmaktadır.

Bu tipe giren şarap işlikleri Kırıt ve Kayacı köylerindendir. Kırıt-8 işliğinin pres teknesi tamamen toprak altında kaldığından nasıl olduğu tam bilinmiyor. Fakat pres teknesinin küçük bir açıklıkla bağlandığı dikdörtgen toplama havuzu kolaylıkla farkedilmektedir. Toplama havuzunun iç taraflarında muhtemelen işliğin temizlenmesi sırasında derin olan toplama havuzuna girip çıkmayı kolaylaştırmak ya da toplama havuzuna dolan sıvının eğilip alınması sırasında bir destek sağlamak amacıyla yapılmış çıkıntılar bulunmaktadır (Lev. 17b). Toplama havuzunun hemen yan tarafında aynı kaya üzerine oyulmuş 0.29 m. çapındaki sığ bir çukur, küçük bir kanalla toplama havuzuna bağlanmaktadır. Bu da bize ezme işleminin, pres teknesinden başka uygun görülen yerlere yapılan küçük çaplı çukurlarla da gerçekleştirildiğini göstermektedir. Kırıt-9 (Lev.18a,b) ve Kırıt-10 (Lev.19a,b) örnekleri de büyük yapıları ve dikdörtgen şekilleriyle Kırıt-7 işliğine benzemektedir. Tek fark, bunlarda pres kalas ucunu destekleyecek herhangi bir oyuk bulunmamasıdır. Ayrıca Kırıt-9 işliğinin toplama havuzunun hemen yanında işliğin kurulduğu aynı kaya üzerine oyulmuş 0.25 ve 0.27 m. çaplarında toplama havuzuna doğru eğimlendirilmiş yan yana iki sığ çukur bulunmaktadır. Bu çukurlar pres teknesinden başka Lev.17b'de olduğu gibi ezme işleminin buralarda da yapıldığını gösterir. Kırıt-11 (Lev.20a,b) örneği, moloz altında kalmış pres teknesi görünmemesine rağmen ilgi çekici toplama havuzuyla dikkat çekmektedir. Pres teknesinden gelen sıvının, emzik biçimindeki bir çıkıntıyla aktığı toplama havuzu, kayanın şeklinden dolayı dar bir dikdörtgen biçimindedir. Bu işlikte de Kırıt-8 örneğinde olduğu gibi toplama havuzunun yan tarafında ana kayaya oyulmuş 0.20 m. çapında sığ bir ezme çukuru bulunmaktadır. Sıvı akışını hızlandırmak amacıyla eğimli bir yamaç üzerindeki ana kayaya oyulan Kırıt 12 (Lev. 21a,b) işliği, bu tipteki diğer işliklerle benzer olmasına rağmen toplama havuzunda bulunan 0.41-0.54 m. çapında 0.20 m. derinliğindeki posa toplama çukuruyla diğerlerinden ayrılır. Ayrıca bu işliğin hemen yan tarafında bulunan büyük bir kaya parçası üzerinde daire biçimindeki derin oyukların pres kalas ucunu desteklemek amacıyla yapılmış olduğu düşünülebilir. Yüksek bir kaya üzerine kurulan Kırıt-13 (Lev.22a,b) işliği, iyi korunmuş pres teknesi ve toplama havuzuyla oldukça güzel

bir örnektir. Dikdörtgen biçimindeki toplama havuzunun yanları kavislendirildiği için yarım daire şeklinde gözükmektedir. Aynı kaya üzerine işlenmiş 0.24 m. genişliğinde, 0.41x0.39 m. ölçülerinde pres kalas ucunu destekleyen niş şeklinde bir oyuk bulunmaktadır. Bu işliğin ilgi çeken bir diğer özelliği de işliğin yan tarafında pres teknesine kolay çıkmak için düzenlenmiş yan yana iki basamak içermesidir. Diğer işliklerle aynı özelliklere sahip olan Kırıt-14 (Lev.23a,b) işliği, işlikler için yer seçimi konusunda bazı kriterlerin baz alındığını göstermesi bakımından önemlidir. Çünkü bu işlik, pres kalas ucunu desteklemek için özellikle yüksek bir kayanın yanına kurulmuştur. Dolayısıyla bu kayaya oyulmuş olan niş şeklindeki oyuk buranın işlik için özel olarak seçildiğini gösterir. Baskı-kollu pres tekniğinin uygulandığı Kırıt-15 (Lev.25a,b) işliği, pres kalasını destekleyen niş şeklindeki oyukla birlikte işliğin hemen yanında bulunan muhtemelen bu işlikteki pres kalasını aşağı çekmede kullanılan pres ağırlığıyla birlikte güzel bir örnektir. Bu tipteki son örnek Kayacı-1 (Lev.24a,b) işliğidir. Dikdörtgen bir pres teknesi ve dikdörtgen bir toplama havuzundan oluşan bu işlikte de baskı-kollu pres tekniğinin uygulandığını tahrip olmuş olsada pres teknesi içinde bulunan büyük kaya parçasının üzerindeki kesiklerden anlıyoruz. Fazla derin olmayan toplama havuzu aşağıya doğru derinleşmektedir.

Bu 3. tipteki işliklerin benzerleri Tel Ta'annek'te de tespit edilmiştir. Ölçü ve özellikleriyle burada bahsedilen örneklere benzeyen bu işlikteki tek fark sıvı akışını sağlamak amacıyla pres teknesi tabanına kanallar yapılmasıdır. P.W.Lapp tarafından Erken Bronz Çağ'a verilen işlik bu yönüyle bilinen en erken şarap işliğidir[239]. Bunun dışında G. W. Ahlström tarafından 1. tip olarak tanımlanan bu 3. tipteki işliklerin benzerleri Jenin-Megiddo[240] ve Gezer[241]'de de tespit edilmiştir.

Dikdörtgen pres teknesi ve önde yuvarlak toplama havuzundan oluşan 4. tip üzüm presleri, Kırıt'ta (Lev.26a,b), Üçtepe'de (Lev. 27 a,h), Kayacı'da (Lev.31a,b), Çiriş'te (Lev.32a,b), Eski Veyselli'de (Lev.33a,b), Yeniyurt'ta (Lev.34a,d), Hüsametli'de (Lev.35a,m) ve Köşkerli'de (Lev.42b,g) bulunmaktadır. Araştırmada tespit edilen işliklerin en büyük bölümünü oluşturan bu gruptaki

[239] Diler, 1993 a, 35, dn. 139.
[240] Ahlström, Megiddo Survey, 20 vdd, Res. 3, 5.
[241] Macalister, Gezer II, 52, Res. 245.

işliklerde diğerlerinde olduğu gibi tamamen ana kayaya oyulmuşlardır. Çoğunlukla Doğu Kilikya'da görülen bu işliklerde pres teknelerinin boyları 2.30-3.00, genişlikleri ise 1.60-2.00 m. arasında değişmektedir. 1.00 m. veya daha derin ölçülerde olabilen toplama havuzlarının baştan aşağıya daire şeklinde olanları yanında genellikle üstte kare altta ise alta doğru genişleyen daire şeklindedirler. Toplama havuzlarının üst kısımda kare yapılmalarının sebebi, burada toplanan sıvıyı, fermantasyon amacıyla bırakıldığı süre boyunca temiz tutmak amacıyla ahşap kare biçimindeki kapaklarla kapatılmasıdır. Bu tipe giren işliklerde 3.tipteki işliklerde görüldüğü gibi pres kalas ucunu desteklemek amacıyla kayalardan yararlanmakla beraber, bazen de pres tekneleri boyunca özel olarak yapılmış pres kalas ucunun sokulduğu niş şeklindeki oyuğu içeren 1.00 m. ya da daha yüksek ölçülerde duvarlar bulunmaktadır. Tespit edilen işliklerdeki toplama havuzlarının içi genellikle taş ve molozla dolduğundan hepsinin derinliği tam olarak ölçülememektedir. Fakat alta doğru genişleyen bu toplama havuzlarının derinlikleri genellikle 1.00, 1.50 m. arasında değişmektedir. Bunların tabanında da posa toplama çukurlarının olabileceği düşünülmelidir.

Bu işlikler birbirine çok benzer olmakla birlikte bazı farklılıkların olduğu örneklerde bulunmaktadır. Üçtepe-4 işliğinin pres yatağı boyunca uzanan büyük taşlardan yapılmış tek sıra duvar pres kalas ucunu destekleyen dikdörtgen bir oyuk içerir. Bu işlikte ilginç olan özellik daha önce toplama havuzlarında gördüğümüz posa toplama çukurlarının bu defa pres yatağı üzerinde bırakılmış olmasıdır. Pres teknesinin tam ortasında bulunan bu daire şeklindeki çukur, yaklaşık 0.60 m. çapında muhtemelen 0.10-15 m. derinliğindedir. Benzer örneklerini Doğu Kilikya'da Çettepe, Sebaste (Ayaş), Çatıören ve yakın merkezlerde gördüğümüz bu basit çukurlar, tanelerin çiğnenmesi sonucu ortaya çıkan kabuklu posanın, buralarda toplanarak toplama havuzuna akmasını önlemek amacıyla yapılıyorlardı[242]. Bu konuda farklı bir uygulama Filistin'de görülür[243]. Yine Üçtepe-5 (Lev.28a,b) işliği, çok iyi korunmuş yapısıyla güzel bir örnektir. Bu işlikte toplama kanalından başka pres teknesinin uzun yan kenarlarında dışarıya

[242] Diler, 1993 a, 33.
[243] Ahlström, Megiddo Survey, 23, Res. 8 vdd, (Bu örneklerde toplama çukurlarından başka pres teknesinin tabanına döşenen aralıklı mozaiklerden de yararlanılır).

doğru akıntı vermek amacıyla 0.14 m. genişliğinde yapılmış kanalın, yukarıdaki posa toplama çukurlarıyla alakalı olduğu düşünülebilir. Toplama havuzundan başka herhangi bir emzik içermeyen bu kanaldan sıvının başka bir kaba alındığı düşünülemez. Muhtemelen bu kanal, ezme teknesinde toplanan posa ve sapların, buradan ayakla veya bir süpürge yardımıyla dışarı atılması için kullanılıyordu. Yine Üçtepe'den olan diğer bir örnek (Lev.30a,b), taneleri ezmek amacıyla pres teknesi içinde yaklaşık 1.00 m. uzunluğunda silindir bir taş bulundurmasıyla önemlidir. Benzerlerini Lykia'da Bonda harabesinde gördüğümüz bu silindir taşların ortasında bulunan oyuklardan muhtemelen geçirilen demirler yardımıyla daha randımanlı bir kullanım sağlanıyordu. Bu tipe giren Kayacı-2 işliğinin (Lev.31a,b), üzeri kapatılarak günümüzde bir su kuyusu olarak işlevlendirildiği görülmektedir. Ayrıca bu konuyla alakalı olarak işliklerin, kullanılmadıkları dönemlerde küçük çaptaki su ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla buralarda biriken yağmur sularının çeşitli amaçlarda kullanıldıkları da bilinmektedir. Hellenistik-Roma ve Bizans kalıntıları arasında bulunan Veyselli işliği, dikdörtgen pres teknesi ve burada biriken sıvıyı koruma amaçlı üstte iki uzun taşla ağzı daraltılan alta doğru genişleyen yuvarlak toplama havuzuyla iyi korunmuş bir örnektir (Lev. 33a,b). Ayrıca ezme teknesi 0.56-0.96 m. derinliğinde olan bu işlik bu yönüyle diğerlerinden ayrılmaktadır. Hüsametli-3 işliğinde pres kalas ucunu destekleyen bir duvar yerine yine işliğin kurulduğu alanın hemen yanında bulunan bir kayadan yararlanıldığı görülmektedir. Hüsametli-5 (Lev.40a,b;41a) işliğinin toplama havuzu, diğerlerinde olduğu gibi pres teknesinden ayrı bir konumda olmayıp pres teknesinin içine oyulmuş gibi bir görüntü sergiler. Ayrıca bu işliğin hemen yanında muhtemelen bu işliğe ait olan bir pres ağırlığı bulunmuştur. Köşkerli Köyü civarında tespit edilen işliklerden birinin pres teknesinin toplama havuzuna yakın olan köşesinde 0.83 m. genişliğinde sığ bir posa toplama çukuru bulunmaktadır (Lev.42b;43a). Yine Köşkerli'den olan diğer bir işliğin pres teknesinde 0.25 m. çapında 0.18 m. derinliğinde bir kaya çanağı bulunmaktadır. Aynı pres teknesinin yanında işliğin oyulduğu aynı kaya üzerine yapılmış 0.07 m. derinliğinde 0.05 m. genişliğinde ve 0.25 m. uzunluğunda bir başka kaya çukuru yeralır (Lev.44b;45a).

Ortada bulunan yuvarlak bir toplama havuzuna bağlanan iki dikdörtgen pres teknesinden oluşan 5. tip preslerden araştırma sırasında sadece iki tane tespit

edilmiştir. Bunlardan Hüsametli Köyünün içinde olan işlikte, ortada bulunan yaklaşık 1.00 m. derinliğindeki toplama havuzuna iki dar kanalla bağlanan karşılıklı duran iki dikdörtgen pres yatağı bulunmaktadır. Pres teknelerinden biri tamamen toprak altında kalmış olmasına rağmen toplama havuzunda bulunan sıvı akıtma kanalından ve izlenen dış hatlardan nasıl bir yapıda olduğu farkedilmektedir (Lev.45b;46a). 5. tipteki diğer işlik ise Küstüllü Üçayak örenyerindendir. Burada bulunan eski kalıntılar arasında yeralan işlik oldukça gösterişli bir yapıya sahiptir. Yaklaşık 1.50 m. yüksekliğinde, 0.48 m. kalınlığında "L" şeklinde kesme taştan yapılmış duvarın önündeki iki dikdörtgen pres teknesi, uzun duvarın köşesine yakın bir tarafında bulunan yaklaşık 0.85 m. çapında, 1.00 m. derinliğindeki toplama havuzuna bağlanır (Lev.46b;47a,b;48a). Pres teknelerine denk gelecek şekilde duvar içine oyulmuş niş şeklindeki yuvalar 0.32x0.51- 0.31x0.49 m. boyutlarında ve 0.30-0.40 m. derinliklerindedir. Bu kalıntılardan aynı anda iki taraftada presleme yapıldığını anlıyoruz. Niş şeklinde yapılmış pres kalas ucunu destekleyen yuvaların ölçüleri kullanılan pres kalaslarının çok sağlam olduklarını göstermesi bakımından önemlidir. Pres tekneleri taş ve molozla dolu olduğundan herhangi bir posa toplama çukurunun olup olmadığı bilinmiyor. Bu işliğin başka bir özelliği de işliğin hemen yanında bulunan iki pres teknesi olduğundan dolayı bu işliğe ait olduğu düşünülen iki taş ağırlığa (litus) sahip olmasıdır. Tahminen 300 ya da 400 kg. olan bu taş ağırlıklardan bu işliğin kapasitesinin bayağı yüksek olduğu anlaşılmaktadır. Bu tipteki işliklerin benzerlerine yine Kilikya Bölgesi'ndeki Çatıören'de rastlanmaktadır[244].

Araştırma sırasında bulunan aynı tipin daha küçük boyutlu ana kayaya oyulmuş örnekelri de tespit edilmiştir. Bunlardan biri ilk iskanın Roma Dönemi'nde başladığı daha sonra Bizans Dönemi'nde yapılan onarımlarla yerleşimin devam ettiği Yeniyurt Kalesi'ndeki işliktir (Lev.49a,b). 0.75x0.94 m. ölçülerinde dildörtgen pres yatağı ve önünde tahrip olan bir toplama havuzu bulunmaktadır. Böyle küçük ölçülere sahip bu işlikte baskı-kollu presi kullanmak biraz masraflı olacağından ezme işlemi benzerini daha önce Üçtepe'de gördüğümüz türden yaklaşık 0.50 m.lik silindir bir taşla yapılmaktadır. Benzer küçük boyutlu bir başka

[244] Diler, 1993 a, 34, Res. 34a-c.

örnek ise Yeniyurt köyündendir. Küçük bir kaya üzerine oyulmuş bu döşem oval bir yapıya sahiptir. Yaklaşık 0.87x1.17 m. ölçülerinde kavisli köşelere sahip bu işlikte elde edilen sıvı küçük bir kanal yardımıyla direk bir kaba alınıyor olmalıydı (Lev. 50a).

3- Küçük Kaya Çanakları

Araştırma sırasında işliklerin çevresinde veya bazende pres teknelerinin üzerinde görülen ne amaçla kullanıldıkları tam olarak anlaşılamayan küçük çaplı bu kaya çukurlarına Anadolu'nun bir çok yerinde rastlanmaktadır.Yeniyurt Kalesi (Lev.50b) ve Aslanlı Köyü (Lev.51 a) ile Yeniyurt Köyü'nde (Lev. 51b) bulunan örnekler bu türdendir. Bunların çapları 0.40 ile 0.07 m. derinlikleri ise 0.30'la 0.06 m. arasında değişmektedir. Bu kaya çanaklarına sadece işliklerin çevresinde değil, gömütlerde, kutsal alanlarda, nekropol alanlarında rastlanmaktadır[245]. Bu kaya çanklarının ne amaçla kullanıldığı konusunda çok farklı görüşler ileri sürülmektedir. Gömüt ve kutsal alanlarda bulunanların libasyon ve sıvı adağı gibi kült amaçlı kullanıldıkları düşünülmektedir. Bu amaçla kullanım Anadolu'da Hitit, Urartu ve Frig uygarlıklarında da söz konusudur[246]. Yine bu kaya çanaklarının dinsel amaçlı olarak verimliliği simgeleyen semboller olduğu da söylenmektedir[247]. Fakat buradan yola çıkarak bütün bu kaya çanak veya çukurlarının, sadece kült amaçlı kullanıldığını söylemek imkansızdır. İşliklerin yakınında yeralan bu küçük kaya çanaklarından Gezer'de de tespit edilmiştir. Bazılarının bir kanalla toplama havuzuna bağlandığı bu kaya çanaklarının, biriken sıvının aktarıldığı kapların konulması veya üzümlerin taşındığı sepetlerin yerleştirilmesi amacıyla yapıldığı düşünülmektedir. Bunların toplama havuzuna bağlandığı kanallar ise bu sepetlerden akan sıvının toplama havuzuna aktarılması niyetiyle yapılmış olmalıdır[248]. Fakat tespit edilen kaya çanaklarından bir çoğunun kanal içermemesi bu görüşün hepsi için geçerli olmayacağını hatta bazı çanakların bir kabı içine alamayacak kadar küçük olması bu görüşün çok inandırıcı olmadığını düşündürmektedir. Jenin-Megiddo'da işliklerin çevresinde görülen bu kaya

[245] Diler, 1993 a, 35.
[246] Diler, 1993 a, 35. dn. 142.
[247] Ahlström, Megiddo Survey, 44.
[248] Macalister, Gezer II, 49, Res.129.

çanaklarının taneleri ezmek için kullanılan bir tür havan işlevinde oldukları da düşünülmektedir. Çünkü çekiç biçimindeki ezici aletlerin kullanımı için oldukça uygun formlara sahiptirler. Kaya çanaklarının çok küçük olanları hakkında, bir başka görüş ise bunların, presleme yapılmadan önce işliğin temizlenmesi sırasında kullanılan kül, zeytinyağı ya da benzeri temizlik maddelerini koymak amacıyla kullanıldıklarıdır[249]. Bu kullanımlarının dışında Antik Çağ insanının herzaman şarabı sade olarak tüketmedikleri bazı otlar ve baharatlar kullanarak değişik tatlar elde ettikleri düşünülürse, baharatların şaraba eklenmeden önce iyice ezilmesi gerekeceğinden bu kaya çukurlarının baharatları ezmek amacıyla da kullanılmış olabileceği düşünülebilir. İlk fermantasyona işliklerdeki toplama havuzlarında uğrayan şarap, depolanmak amacıyla dışları zift veya reçineyle sıvanmış kaplara aktarılıyordu. Zift ve reçinenin yapışkan madde olduğu ve sürülmeyi kolaylaştırmak için biraz sıcaklığın olması gerektiği düşünülürse, bunların güneş ışığı altında erimesini sağlamak için bu kaya çukurlarına konulduğu bir başka fikir olarak dikkate alınabilir.

4- Taş Ağırlıklar

Araştırma sırasında işliklerin çevresinde görülen fakat hangi işliğe ait oldukları kesin olarak bilinmeyen bazı pres ağırlıkları tespit edilmiştir. Bunların hepsi Tarsus Kırıt Köyü'ndendir. Bunlardan en büyüğü 0.87x0.75 m. ölçülerinde (Lev.52a) dikdörtgen bir küp biçimindedir. Taşın üst tarafında 0.28x0.28 m. boyutlarında 0.27 m. derinliğinde kare bir oyuk bulunmaktadır. Taşın her iki tarafında bulunan ve bu oyuğun içinden geçen 0.15 m.lik iki kanal yeralır. Bu iki kanalın bulunmadığı diğer iki yüzde, altta geniş üstte doğru daralan kırlangıç kuyruğu biçiminde iki oyuk yapılmıştır. Yanlardaki küçük kanallara bağlanan iplerle birlikte bu kırlangıç kuyruğu biçimindeki oyuklara yerleştirilen aynı biçimdeki ahşap geçmelerle, ağırlık taşının pres kalasına daha sağlam bir şekilde bağlanması sağlanıyordu. Boyutları küçük olan diğer iki örnekte de kırlangıç kuyruğu biçimindeki ahşap geçme yuvaları hariç aynı düzenleme görülmektedir (Lev. 52b,53a). Bunların daha hafif olmasından dolayı ahşap geçmelere ihtiyaç duyulmamış olmalıdır. Üstte açıklığı bulunan "Ters T" olarak adlandırılan bu pres

[249] Ahlström, Megiddo Survey, 44, 45.

ağırlıklarının Hellenistik Dönem'de kullanıldığı bilinmesine rağmen daha öncesi hakkında bilgiler yetersizdir. Daha ilkel biçimlerinin hala kullanımda olduğu Yukarı Galilee'nin kuzey ve güneyinde bu tarz pres ağırlıkları bulunmuştur[250]. Araştırmada bulunan diğer pres ağırlığı önceki ağırlık taşlarından daha farklı bir biçime sahiptir. 0.60 m. yüksekliğindeki bu taş yaklaşık 0.93 m. çapında ve silindir biçimindedir. Taşın üst tarafındaki yüzünde 0.33 m. çapında 0.26 m. derinliğinde yuvarlak bir oyuk bulunmaktadır (Lev.53b). Bu yuvarlak oyuğun her iki tarafında taşın dış tarafına gelecek şekilde düzenlenmiş, taşın altına kadar uzanan kırlangıç kuyruğu biçiminde oyulmuş iki zıvana dili bulunmaktadır. Tanımlanan bu özellikler, bu taşın bir vida presi ağırlığı olduğunu ispatlamaktadır. Şöyleki; vida presinde kullanılan vidanın alt ucu taşın ortasında bulunan yuvarlak oyuğun içine yerleştirildikten sonra yanlarda bulunan zıvana dillerine uydurulan ahşap geçmelerle taş, sağlam bir şekilde vidaya bağlanır ve vida döndürüldükçe ağırlık havaya kalkarak pres kalasını aşağıya çeker. Bu buluntu Kilikya Bölgesi'nde vida presinin kullanıldığını göstermesi bakımından önemlidir. Antik Çağ'da kullanılan en yaygın tip olan bu pres ağırlığının silindir şeklinden başka kare, dikdörtgen hatta sekizgen biçimli olanları da vardır. Benzer örneklerinin İsrail'de bol miktarda bulunduğu yayımlanan kaynaklardan bilinmektedir[251].

Yağ işliklerinin tarihlenmesinde karşılaşılan problemlerin aynısı şarap işlikleri için de geçerlidir. Yapılacak yeni araştırma ve kazılarla ortaya çıkacak olan buluntular işliklerin tarihlenmesi konusunda şüphesiz yeni fikirler verecektir. Elimizde tarihleme konusunda yeterli veri olmamasına karşın bu araştırmada ve daha önce yapılan araştırmalarda tespit edilen işliklerin çok büyük bir kısmı, ya Roma veya daha önceki yüzyıllara tarihlenen ören yerlerinin içinde ya da çok yakınında bulunmuştur. Kaliteli işçilikleri ve mükemmel donanımları, bunların büyük bir bölümünün Roma Çağı'ndan olduğu göstermektedir. Şüphesiz aynı işlikler Bizans Çağı boyunca da kullanılmışlardır[252].

---

[250] Frankel, WOP, 101, Res. 49.
[251] Frankel, WOP, 111,12, Res.56.
[252] Diler, 1993 a, 37

VI. SONUÇ

Akdeniz'e kıyısı olan Kilikya Bölgesi'nin verimli toprakları ve ılıman iklim yapısı, zeytin ve üzüm yetiştirilmesi açısından son derece uygundur. Kilikya Bölgesi'nde son yıllarda yapılan araştırmalarda tespit edilen zeytinyağı ve şarap üretmek için yapılan döşemler ve işlikler, Antik Çağ yaşamında çok önemli bir yere sahip olan bu iki ürünün özellikle bu bölgede çok büyük miktarlarda üretildiğinin çok açık kanıtıdır. Antik Çağ zeytinyağı ve şarap işliklerinin konu alındığı bu çalışma, Kilikya Bölgesi sınırları içinde yeralan Mersin, Erdemli ve Tarsus bölgelerinde gerçekleştirilmiştir. Bu bölgelerde tespit edilen döşemlerin hepsi ana kayaya oyulmuş küçük çukurlar veya büyük kapasiteye sahip pres teknesi ve önündeki toplama havuzundan oluşan donanımlı işliklerdir. Derinlikleri fazla olmayan genellikle 1.00 m'den daha küçük çaplarıyla yuvarlak şekilli ezme çukurları, yağ veya şarap elde etmenin en basit yöntemidir. Tabanları ağızlarından daha derin olan bu çukurların düz tabanlılarının yanısıra, derinlikleri bulundukları tabanın derinliğinden daha derin olan posa toplama çukurlu olanlarıda vardır. Bu çukurlar sadece tanelerin parçalanması amacıyla değil aynı zamanda sıvının elde edilip posanın çökertilmesi amacıyla da işlevlendirildiği bilinmektedir. Yağ üretiminde, şarap üretiminde uygulanan yöntemlerden daha farklı bir yol izlenmektedir. Bu kullanılan aygıtların farklı olmasınıda beraberinde getirmektedir. Örnek olarak zeytin tanelerinin parçalanmasında mola- olearia'lar ve trapetumlar gibi aygıtlar kullanılırken üzümün ezilmesinde bu tür aygıtların kullanımı görülmez. Araştırma sırasında bunlardan bulunmaması bunların Kilikia Bölgesi'nde hiç kullanılmadığı anlamına gelmez. Bunlar taşınabilir özellikte olduğundan kolaylıkla kırılabilir veya değişik amaçlarla kullanım için başka yerlere taşınmış olabilir.

Küçük ezme çukurlarının, yağ elde etmenin en basit yöntemi olma özelliği şarap üretimi için de geçerlidir. Fakat kalıntılar ışığında Kilikya Bölgesi'nde şarap

üretimi için yapılan en yaygın işlikler, genellikle büyük bir pres teknesi ve onun önünde yeralan daha

küçük boyutlu toplama havuzundan oluşur. Şekillerine göre çeşitli tiplere ayrılan bu şarap işliklerinde sistemin işleyişi aynıdır. Pres teknesine konan üzümler ilk önce ayakla ezilir daha sonra arta kalan üzüm kabuklarını içeren kabuklu posa mekanik bir düzenekle çalışan bir pres aracılığla tekrar preslenerek tanelerin içerdiği sıvı tamamen elde edilir. Sıvı elde edilmesi sırasında ortaya çıkan kabuklu posanın sıvıya karışmasını engellemek amacıyla bazen pres teknesi içine bazen de toplama havuzunun içine posa toplama çukurları yapılır. Genellikle 1.00 m'den daha derin olan toplama çukurlarının bu kadar büyük yapılmalarının nedeni fermantasyon için sıvının, güneş ışığı altında bir süre toplama havuzu içinde bekletilme zorunluluğundan kaynaklanmaktadır. Ezme sonucunda ortaya çıkan sıvının, toplama havuzuna kolayca ulaşması için işliğin eğimli bir kaya üzerine oyulduğu görülmektedir. Şarap işliklerinde sıvının toplandığı özel bir bölüm varken zeytinyağı işliklerinde bu durum pek görülmez. Zeytinyağı işliklerinde ortaya çıkan sıvı genellikle doğrudan kaplara alınır.

Elde edilen buluntulardan işliklerde genellikle baskı kollu ağırliklı pres tekniğinin kullanıldığı bilinmektedir. Bu buluntular arasında işliklerin yannda bulunan kayalara veya işliğin yanına özel olarak yapılmış duvarlara oyulan pres kalas ucunu desteklemek amacıyla yapılmış niş şeklindeki oyuklar dışında işliklerin çevresinde bulunan taş pres ağırlıklarıda önemlidir. Bunlar arasında bulunan bir vida presine ait olan ağırlık taşı Kilikia Bölgesi'nde baskı kollu pres tekniğinin yanında vida presinin de kullanıldığını göstermesi bakımından önemlidir. Yine araştırma sırasında tespit edilen yaklaşık 300-400 kg. ya da daha ağır olan bir pres ağırlığı, bu boyutlarıyla muhtemelen bir zeytin presine ait olmalıdır. Şarap işlikleriyle aynı alan üzerinde bulunan bu ağırlık taşı, aynı alanda hem zeytin hem de üzüm presinin yapıldığını göstermesi bakımından önemlidir. Aynı şekilde Küstüllü şarap işliğinin yanında tespit edilen iki pres ağırlığıda (Lev. 48a) muhtemelen 200-300 kg. ağırlıklarıyla bulunan diğer pres ağırlıklarından farklılık gösterirler.bu pres ağırlıklarının düzgün şekle sahip olanlarının yanında kabaca şekillendirilmiş şekilsiz örnekleride bulunmaktadır.

VII. KATALOG

Katalog, metinle uygunluk gösterecek şekilde verilen levhalarla aynı sıra takip edilerek düzenlenmiştir. Kaynakçası verilmemiş örnekler daha önce araştırılmamış ve yayınlanmamıştır.

1- Kırıt 1

Levha 11 a,b s. 52

Kaya Çanakları

Kırık Köyünün güneydoğusundaki arkeolojik kalıntıların yakınında. Ana kaya üzerine oyulmuş aralarında yaklaşık 1 m. mesafe bulunan çapları 0.20-0.60 m. derinlikleri ise 0.12-0.33 m. arasında değişen üç kaya çanağı.

2- Kırıt 2

Levha 12 a s. 53

Ezme Çukuru

Göğeren Kalesi civarında.

Ana kaya üzerine oyulmuş 0.60 m. çapında altta doğru genişleyen 0.47-0.49 m. derinliğindedir.

3- Kırıt 3

Levha 12 b s. 53

Ezme Çukuru

Göğeren Kalesi civarında.

Dikdörtgen şeklinde biçimlendirilen bir kayanın önünde ana kayaya oyulmuş 0.76 m. çapında 0.20 m. derinliğindedir. Arkadaki kaya ile bu çukur arasında kalan 0.31 m'lik kısım düzleştirilerek küçük bir kanalla bu çukuru bağlanan 0.20 m. çapında sığ bir çukur daha bulunmaktadır.

4- Kırıt 4

Levha 13 a s. 52

Kaya Çanağı

Kırıt 7 işliğinin yaklaşık 20 m. uzağında bulunur.

Ana kayaya oyulmuş 0.60 m. çapında 0.11-0.20 m. derinliğindedir. Çukurun tam ortasında 0.03 m. çapında ve aynı derinlikte küçük bir oyuk bulunmaktadır.

5- Üçtepe 1

Levha 13 b s. 52

Ezme Çukuru

Üçtepe Köyü Kalburcu yeri mevkii.

Ana kayaya oyulmuş 1.16-1.30 m. çapında 0.10 m. derinliğinde sığ bir ezme çukuru. Orta kısma doğru eğimlendirilen kaya çukurunun tabanında 0.19 m. çapında 0.04 m. derinliğinde bir posa toplama çukuru bulunur.

6- Kırıt 5

Levha 14 a,b s. 52

Ezme taşı

Kırıt 13 işliğinin 20-30 m. arkasında.

Birbirlerine yakın konumda bulunan yuvarlak ezme taşıyla, yuvarlak pres teknesinden oluşur. 1.26-1.30 m. çapında 0.16 m. derinliğinde olan ezme teknesinin ortasında 0.10 m. 0.06 m. derinliğinde bir oyuk bulunmaktadır. 0.44 m. kalınlığındaki yuvarlak taş 1.25 m. çapındadır ve tam ortasında 0.25x0.25 m. ölçülerinde her iki dış tarafa gelecek şekilde oyulmuş iki oyuk ve bunların ortasında da 0.16 m. çapında yuvarlak bir açıklık vardır.

7- Üçtepe 2

Levha 15 a s. 52

Ezme Teknesi

Üçtepe Köyü Kalburcu Yeri Mevkii kilise olarak adlandırılan yıkıntının içinde.

1.95-2.04 m. ölçülerinde kabaca şekillendirilmiş kayanın üst kısmı düzeltilip 1.16-1.12 m. çapında 0.01.5 derinliğinde düzgün işçiliğe sahip bir tekne yapılmıştır. Bu teknenin ortasında 0.09 m. çapında 0.05.5 m. derinliğinde bir oyuk bulunmaktadır.

8- Kırıt 6

Levha 15 b s. 53

Şarap İşliği

Göğeren Kalesi denilen anıtsal yapının yakınında.

Ana kayaya oyulmuş 1.23x1.24 m. ölçülerinde kare bir biçime sahip olan işliğin toplama havuzu, 0.75-0.79 m. çapında ve 0.31-0.41 m. derinliğindedir. Ayrıca pres teknesinin içinde 0.32 m. çapında bir posa toplama çukuru bulunmaktadır. Toplama havuzunun ağız kısmında karşılıklı dışarıya akıntı veren 0.21-0.12 m. genişliğinde iki açıklık bulunmaktadır.

9- Kırıt 7

Levha 16 a s. 54

Şarap İşliği

Kırıt 4 kaya çanağının 20 m. önünde.

Ana kayaya oyulmuş 2.30x2.36 m. ölçülerinde neredeyse kare bir pres teknesi ve bunun önünde 1.01x1.61 m. boyutlarında yaklaşık 1.82 m.

derinliğinde bir toplama havuzundan oluşur. Pres teknesinin yan tarafında işliğin oyulduğu aynı kaya 0.65 m. yüksekliğinde düz bir şekilde kesilerek buraya 0.31x0.32 m. ölçülerinde 0.19 m. derinliğinde pres kalası ucunun sokulduğu bir oyuk yapılmıştır.

10- Üçtepe

Levha 16 b

Şarap İşliği

Üçtepe Köyü Kalburcu Yeri Mevkii

Sadece hatların belirlendiği ancak döşemleri oyulmamış yarım bırakılmış işlik kalıntısı,ı oyulmayan bu işlik kalıntısı, 1.80x1.58 m. boyutlarında bir pres teknesi ile bunun önünde bulunan 0.80x0.80 m. ölçülerinde kare bir toplama havuzu tasarından oluşur.

11- Kırıt

Levha 17 a s.

Pres Ağırlığı

Kırıt 5 ezme taşının alt tarafında tarla kenarında.

0.82 m. çapında yuvarlak bir gövde ile bunun tam ortasında 0.29 m. çapında yuvarlak bir oyuktan oluşur. Bu oyuğun her iki tarafında 0.13 ve 0.10 m. genişliğinde iki ahşap geçme yuvası bulunmaktadır.

12- Kırıt 8

Levha 17 b s. 55

Şarap İşliği

Göğeren Kalesi denilen anıtsal yapı yakınında.

Sadece toplama havuzu görünen işliğin pres teknesi tamamen toprak ve moloz altında kaldığından nasıl bir yapıda olduğu bilinmiyor. 1.09x1.39 m. boyutlarında olan toplama havuzunun pres teknesiyle bağlantısı 0.16 m. genişliğindeki bir akıtma kanalıyla sağlanır. Toplama havuzunun kısa kenarlarından biri üzerine oyulmuş 0.29-0.26 m. çapında bir sığ bir çukur bulunmaktadır. Ayrıca bu toplama havuzunun iç duvarlarında dışarıya doğru bombeli 0.05-0.10 m. uzunluğunda çıkıntılar yeralmaktadır.

13- Kırıt 9

Levha 18 a,b s. 55

Şarap İşliği

Göğeren Kalesi olarak adlandırılan yapının üst tarafında dik yamaç üzerinde.

Ana kaya üzerine oyulmuş 2.37x2.42 m. boyutlarında 0.38 m. derinliğinde dikdörtgen bir pres teknesiyle bunun önünde yeralan 1.16x1.64 m. ölçülerinde yaklaşık 1.14 m. derinliğinde dikdörtgen toplama havuzuna sahiptir. Pres teknesinin küçük bir kanalla bağlandığı toplama havuzunun yan duvarı üzerinde aynı kaya içine oyulmuş 0.26 – 0.29 m. çaplarında iki sığ çukur bulunmaktadır. Pres teknesi ve toplama havuzu iç yan duvarları belirli bir seviyeden sonra daha da derin oyulmuştur.

14- Kırıt 10

Levha 19 a,b s. 55

Şarap İşliği

Kırıt 11 şarap işliğinin yukarısında düz alanda.

Tahrip olmuştur, yan duvarları kırıldığından düz bir zemin gibi gözüken pres teknesi, 2.40x 2.32 m. boyutlarındadır. Pres teknesinin küçük bir kanalla

bağlandığı toplama havuzu, 1.32x1.22 m. ölçülerindedir. Toplama havuzunun içi taş ve molozla dolu olduğundan tam olarak derinliği ölçülememiştir.

15- Kırıt 11

Levha 20 a,b s. 55

Şarap İşliği

Göğeren Kalesi denilen yapı kalıntısının yaklaşık 150 m. aşağısında.

İşliğin pres teknesi tamamen taş ve molozla dolu olduğundan nasıl bir yapıda olduğu tam olarak bilinmiyor. Fakat 0.09 m. açıklığında emzik biçimindeki kanal, toplama havuzuyla pres teknesi arasındaki bağlantıyı sağlıyor. Kırılmış olan ön tarafı hariç 1.38x0.92 m. boyutlarında, 1.12 m. derinliğinde olan toplama havuzu, oldukça iyi durumdadır. Toplama havuzunun iç tarafına 0.05-0.10 m. ölçülerinde dışaroya doğru çıkıntılar bulunmaktadır. Toplama havuzunun yan tarafında işliğin oyulduğu aynı kaya üzerine oyulmuş ve küçük bir kanalla toplama havuzuna bağlanmış 0.20 m. çapında sığ bir ezme çukuru bulunmaktadır.

16- Kırıt 12

Levha 21 a,b s. 55

Şarap İşliği

Kırıt 13 şarap işliğinin yukarısında yamaç üzerinde,

Eğimli bir yamaç üzerinde bulunan ana kaya üzerine oyulmuş olan işlik, 2.29x2.40 m. boyutlarında dikdörtgen bir pres teknesi ve bunun 0.09 m. genişliğinde bir kanalla bağlandığı 1.10x1.27 m. ölçülerinde 0.90 m. derinliğinde bir toplama havuzundan oluşur. Toplama havuzunun tabanında 0,54 -0.41 m. çapında yayvan bir daire şeklinde olan tabanı, toplama havuzunun tabanından daha derin olan 0.20 m. derinliğinde bir posa toplama çukuru bulunmaktadır.

Pres teknesi taş ve molozla dolu olduğundan nasıl bir yapıda olduğu tam olarak bilinmiyor.

17- Kırıt 13

Levha 22 a,b s. 55

Şarap İşliği

Göğeren Kalesi civarında büyük taş lahitin yaklaşık 100 m. yukarısında.

Düz alanda yükselen yaklaşık1.50 m. yüksekliğindeki ana kaya üzerine oyulmuş olan işlik, 2.16x1.10 m. boyutlarında ana kayanın durumuna göre tam bir dikdörtgen plan göstermeyen pres teknesi ve bunun hemen önünde bulunan yanlarda kavisli bir yapı sergileyen 1.01x 1.83 m. ölçülerinde yaklaşık 1.00 m. derinliğinde toplama havuzundan oluşur. Toplama havuzuyla pres teknesi emzikli bir kanalla birbirine bağlanmaktadır. Pres teknesinin daha yüksek olan yan tarafında kaya içine oyulmuş pres kalası ucunu desteklemek amacıyla yapılmış 0.41x0.39 m. boyutlarında 0.24 m. derinliğinde bir oyuk bulunmaktadır. İşliğin oyuk olmayan diğer tarafında muhemelen pres teknesine çıkmak kayanın düzleştirilmesiyle yapılmış 0.26x0.17 – 0.31x0.18 m. ölçülerinde yan yana iki basamak vardır.

18- Kırıt 14

Levha 23 a,b s. 56

Şarap İşliği

Göğeren Kalesi olarak adlandırılan anıtsal yapının arkasında.

Ana kaya üzerine oyulan işliğin iç tarafı toprak altında kalan pres teknesi 2.75x2.63 m. ölçülerindedir. Pres teknesinin 0.13 m. genişliğindeki emzikli bir kanalla bağlandığı toplama havuzu, 1.00x 1.40 m. boyutlarında yaklaşık 1.00 m. derinliğindedir. Pres teknesinin duvar kalıntılarına doğru olan uzun tarafında bulunan büyük bir kayaya oyulmuş pres kalas ucunu desteklemek amacıyla

yapılan 0.42x0.40 m. ölçülerinde 0.58 m. derinliğinde bir oyuk bulunmaktadır. Akıtma kanalı aracılığıyla pres teknesinin ölçülen yüksekliği 0.40-0.50 m. olmalıdır.

19- Kayacı 1

Levha 24 a,b s. 56

Şarap İşliği

Kayacı Köyü içinde Eserkuyu mahallesinde bir evin bahçe duvarının önünde.

Ana kayaya oyulmuş olan işlik, 2.98x2.08 m. boyutlarında bir pres teknesine sahiptir. Pres teknesinin doğrudan bağlandığı toplama havuzu 1.55x1.40 m. ölçülerinde o.80 m. derinliğindedir. Pres teknesinin içinde yeralan bazı yerleri kırılmış kaya parçasının üst kısmında pres kalası ucunu desteklemek amacıyla yapılan oyukla ilişkili olarak bilinçli olarak kesilmiş bir kesik bulunmaktadır.

20- Kırıt 15

Levha 25 a,b s. 56

Şarap İşliği

Kırıt 14 işliğinin yukarısında dik yamaç üzerinde.

Toplama havuzu çok tahrip olduğundan ve taş ve molozla kaplandığından nasıl bir yapıda olduğu bilinmeyen bu işliğin sağlam olan ana kaya üzerine oyulmuş olan pres teknesi, 2.34x1.97 m. ölçülerindedir. Pres teknesinin yüksek olan uzun tarafında kaya içine oyulmuş pres kalası ucunu destekleyen 0.30x0.31 m. ölçülerinde 0.19 m. derinliğinde bir oyuk bulunmaktdır. İşliğin hemen yanında tespit edilen muhtemelen işlikte kullanılan baskı kollu prese ait olan bir taş ağırlık bulunmaktadır. 0.64x042 m. boyutlarında 0.25 m. yüksekliğinde olan taşın ortasında kare bir oyuk bulunmaktadır.

21- Kırıt 16

Levha 26 a,b s. 56

Şarap İşliği

Kırıt 15 işliğinin yakınında dik yamaç üzerinde.

Ana kayaya oyulan işlik ana kayanın konumundan dolayı düzenli bir şekile sahip değildir.Toplama havuzuna doğru eğimlendirilen pres teknesi, 1.95x1.60 m. ölçülerindedir.1.26 m. çapında, yaklaşık 1.00 m. derinliğinde olan toplama havuzu üstten yamuk bir plana sahip olsada alt kısımda yuvarlak biçimindedir.

22- Üçtepe 3

Levha 27 a s. 56

Şarap İşliği

Üçtepe Köyü Kalburcu Yeri Mevkiinde.

Ana kayaya oyulmuş olan işlik, 2.67x1.63 m. boyutlarında 0.28 m. derinliğindedir. O.53 m. genişliğindeki açıklıkla pres teknesinin bağlandığı toplama havuzu 1.04 m. çapındadır. İçerisi taş ve molozla dolu olduğundan nasıl bir yapıda olduğu bilinmeyen toplama havuzunun ölçülebilen derinliği 0.90 m.dir. Pres teknesinden toplam havuzuna doğru sıvı akışını hızlandırmak eğim verildiği görülür.

23- Üçtepe 4

Levha 27 b s. 56

Şarap İşliği

Üçtepe Köy meydanında ilkokulun arka tarafında eski bir su sarnıcının önünde.

Ana kayaya oyulan işliğin 2.35x1.66 m. ölçülerindeki dikdörtgen pres teknesinin ortasında 0.54-0.60 m. çapında 0.15 m. derinliğinde bir posa toplama çukuru bulunmaktadır. Ana kayanın konumu nedeniyle pres teknesinin önünde fakat

biraz daha sola kaymış şekilde düzenlenen toplama havuzu, yaklaşık 0.96 m. çapındadır. İçerisi taş ve molozla dolu olduğundan tam olarak derinliği ve iç yapısı bilinmemektedir. Pres teknesinin daha yukarıda kalan uzun tarafında tahrip olmuş fakat ölçülebilen durumuyla içinde 0.25 eninde 0.39 m. derinliğinde pres kalası ucunu desyeklemek amacıyla yapılmış bir duvar bulunmaktadır. İşliğin hemen arkasında tavanı kesme taşlardan bindirme tekniğinde yapılmış bir su sarnıcı bulunmaktadır.

24- Üçtepe 5

Levha 28 a,b s. 57

Şarap İşliği

Üçtepe Köyünün yukarısında Kalburcu Yeri Mevkiinde.

Ana kayaya oyulmuş dikdörtgen bir pres teknesiyle onun önünde bulunan daire biçimli toplama havuzundan oluşan işlik, oldukça iyi korunmuştur. 2.56x1.96 m. boyutlarında 0.22 m. derinliğinde olan pres teknesi toplama havuzuna dar bir açıklıkla bağlanır. Üstten kare fakat belirli bir seviyeden sonra 0.92-1.00 m. çapında yuvarlak bir şekile dönüşür. Pres teknesinin yüksekte kalan uzun yan tarafına yapılmış olan iki sıra taş duvar içine pres kalası ucunu desteklemek amacıyla 0.28x0.51 m. boyutlarında 0.52 m. derinliğinde bir oyuk yapılmıştır. Bu oyuğun tam karşısında bir kanal biçiminde pres teknesinin üçgen şeklinde kesildiği görülür. Bunun yapılmasındak, amaç ya pres teknesinde biriken üzüm posasının bu açıklık vasıtasıyla dışarı atmak ya da presleme attırmak amacıyla pre kalasının tamamen alta çekilmesini sağlamak olmalıdır.

25- Üçtepe 6

Levha 29 a,b s. 56

Şarap İşliği

Üçtepe Köyünün üst tarafında Kalburcu Yeri mEvkiinde.

Ana kaya üzerine oyulan işlik, dikdörtgen bir pres teknesi ve onun önünde yeralan yuvarlak biçimli bir toplama havuzundan oluşur.2.30x1.65 m. boyutlarında 0.19-9.24 m. derinliğinde olan pres teknesinin doğrudan bağlandığı 0.86-0.92 m. çapında üstten kare alt kısımda dağre şekilni alan toplama havuzunun derinliği içerisi taş ve molozla dolu olduğundan dolayı bilinmiyor. Toplama havuzuna yakın bir yere oyulmuş sığ dikdörtgen bir çukur izlenmektedir. İşliğin arkasından başlayarak uzun yan taraflardan birini çevreleyen "L" şeklinde 1.00-1.50 m. yüksekliğinde bir taş duvar bulunmaktadır. bu duvarın en aly sırasına pres teknesinin oratsına denk gelecek şekilde pres kalası ucunu yerleştirmek amacıyla yapılmış 022x0.50 m. ölçülerinde ve 0.41 m. derinliğinde bir niş bulunmaktadır.

26- Üçtepe 7

Levha 30 a,b s. 58

Şarap İşliği

Kalburcu mevkii olarak adlandırılan kayalık alan üzerinde.

Ana kaya üzerine oyulan işlik, 2.22x1.50 m. boyutlarında 0.15- 0.27 m. derinliğinde dikdörtgen bir pres teknesi ve bunun hemen önünde bulunan üstten kare biçiminde altta 0.95- 1.01 m. çapında yuvarlak bir toplama havuzu bulumaktadır. İçerisi suyla dolu olan toplama havuzunun ölçülebilen yüksekliği 0.72 m.dir. Pres teknesinin içinde tanelerin ezilmesinde kullanılan yaklaşık 1.00 m. uzunluğunda köylülerin "yuvak" dediği silindir bir taş vardır.

27- Kayacı 2

Levha 31 a,b s.58

Şarap İşliği

Kayacı 1 işliğinin yaklaşık 0.50 m. aşağısında bir evin önünde.

Bugün hala su kuyusu olarak kullanımda olan işliğin tahrip olan pres teknesi 3.37x2.19 m. boyutlarında dikdörtgen bir şekildedir. Üzeri hijyenik amaçla betonla kapatılan toplama havuzu, 1.01 m, çapında yaklaşık 3.00 m. derinliğindedir.

28- Çiriş

Levha 32 a,b s. 56

Şarap İşliği

Çiriş Köyünün bitimindeki son evin alt tarafında Kayacı'ya giden ana yolun üst tarafındaki tarımsal arazi kenarında.

Oldukça eğimli bir kaya üzerine oyulan işlik, 2.56x1.73 m. ölçülerinde bir pres teknesi ve 1.17-1.38 m. çapında 1.20 m. derinliğinde yuvarlak bir toplama havuzundan oluşur.

29- Eski Veyselli

Levha 33 a,b s. 58

Şarap İşliği

Veyselli köyü civarında Eski Veyselli olarak adlandırılan akropol görünümündeki Hellenistik, Roma ve Bizans Dönemi kalıntılarını içeren tepenin eteğinde bir su kuyusunun altında.

Ana kaya üzerine oyulmuş güzel bir işçiliğe sahip olan işlik, 2.19x1.63 m. boyutlarındaki pres teknesi 0.96-0.56 m. derinliğindedir. Pres teknesinin 0.11 m. lik bir kanalla bağlandığı toplama havuzu 0.83 m. çapında yaklaşık 1.19 m. derinliğindedir. Toplama havuzunun ağzı bügün bir tanesi içine düşmüş olan iki uzun kesme taşla daraltılmıştır. Pres teknesinin daha yüksek olan yan tarafında aynı kaya üzerine oyulmuş pres kalas ucunun desteklemek amacuyla yapılmış 0.25x0.37 m. ölçülerinde 0.16-0.22 m. derinliğinde bir niş bulunmaktadır.

30- Yeniyurt 1

Levha 34 a,b s. 56

Şarap İşliği

Yeniyurt Köyü'nün yaklaşık 1 km. k.batısında Büyükköy Mevkii arkeolojik kalıntılar arasında.

Ana kaya üzerine oyulan işlik oldukça tahrip olmuştur. Pres teknesinin görülen hatlarından ölçülen uzunluğu 2.19 m.dir. pres teknesi daha sonradan betonla sıvanıp daraltılarak tekrar kullanılmıştır. Pres teknesine göre daha sağlam olan toplama havuzu, 0.75 m. çapında 1.08 m. derinliğindedir. Toplama havuzuyla pres teknesi arasında kalan yan boşlukta 0.19-0.25 m. çapında 0.17 m. derinliğinde bir ezme çukuru yeralır. Bu işliğin hemen yan tarafında büyük taşlarla yapılmış duvar kalıntıları bulunmaktadır.

31- Yeniyurt 2

Levha 35 a,b s. 56

Şarap İşliği

Yeniyurt Köyü Büyükköy mevkii tarımsal arazi üzerinde.

2.55x1.90 m. boyutlarında ana kaya üzerine oyulmuş dikdörtgen bir pres teknesi ve onun 0.15 m. açıklığında küçük bir kanalla bağlandığı 0.66 m. çapında 0.90 m. derinliğinde toplama havuzundan oluşan işlik, pres kalası ucununun desteklendiği oyuğun bulunduğu taş bir duvara sahiptir. Burada bulunan oyuk 0.3x0.76 m. boyutlarında 0.59 m. derinliğindedir.

32- Hüsametli 1

Levha 36 a,b s. 56

Şarap İşliği

Hüsametli Köyü Kanlıyurt Mevkii tarımsal arazi üzerinde.

Ana kayaya oyulan işlik, 1.51x2.21 m. boyutlarında dikdörtgen bir pres teknesi ve bunun hemen önünde bulunan 0.74-0.78 m. çapında ve 1.13 m. derinliğinde yuvarlak toplama havuzundan oluşur. Pres teknesinin uzun tarafına konulan tek parça büyük bir kayanın içi 0.28x0.34 m. boyutlaında 0.35 m. derinliğinde oyularak pres kalası ucunun desteklendiği bir nişe dönüştürülmüştür.

33- Küstüllü (Üçayak) 1

Levha 37 a,b s. 56

Şarap İşliği

Küstüllü Köyünün 1 km. uzağında Üçayak Örenyerinde arkeolojik kalıntılar arasında.

Ana kayaya oyulan işliğin pres teknesi taş ve molozla doludur ve toplam uzunluğu 3.70 m'dir. O.90 m. çapında olan toplama havuzunun ölçülen derinliği 0.90 m.dir. Pres teknesininin yanında bulunan büyük kayaya pres kalası ucunu desteklemek amacıyla yaoılmış 0.38x0.26x0.40 m. ölçülerinde bir niş bulunmaktadır.

34- Hüsametli 2

Levha 38 a,b s. 56

Şarap İşliği

Hüsametli Köyü'nün 1 km. kadar g.batısında Kömürlük Mevkii denilen ağaçlık yamaç üzerinde.

Ana kayaya oyulmuş olan işliğin pres teknesi toprakla tamamen dolmuştur. İzlerden 2.30x1.48 m. boyutlarında olduğu anlaşılmaktadır. Pres teknesinin küçük bir kanalla bağlandığı üstte kare altta yuvarlak şeklini alan toplama havuzu, 0.80 m. çapında 0.60 m. derinliğindedir. Pres teknesinin hemen yanında yeralan büyük kayaya pres kalası ucunu desteklemek amacıyla yapılmış 0.34x0.32 m. ölçülerinde

0.51 m. derinliğinde bir niş oyulmuştur. İşliğin 5-6 m. alt tarafında çok tahrip olmuş bir işlik ile korunmuş bir su kuyusu konumlanır.

35- Hüsametli 3

Levha 39 a,b s. 56

Şarap İşliği

Hüsametli Köyü Kanlıyurt Mevkii tarımsal arazi üzerinde.

2.42x1.77 m. boyutlarında dikdörtgen pres teknesi, küçük bir açıklıkla toplama havuzuna bağlanır. 0.82 m. çapında içerisi suyla dolu olan toplama havuzunun ölçülebilen derinliği, 0.63 m.dir. Pres teknesinin yan tarafında yapılan iki sıra taş duvar içinde pres kalasını desteklemek amacıyla yapılmış 0.29x0.63 m. ölçülerinde 0.58 m. derinliğinde bir niş bulunmaktadır. İşliğin yaklaşık 5 m. uzağında bir su kuyusu yeralır.

36- Hüsametli 4

Levha 40 a,b; 41 a s. 58

Şarap İşliği

Hüsametli'de bulunan önceki işliklerden biraz uzakta ana yolun yukarısında şimdiki su dağıtım şebekesinin altında.

Ana kayaya oyulmuş olan işlik büyük kaya blokları arasında yeralır. 1.86x1.73 m. ölçülerinde olan pres teknesi, toplama havuzuna doğrudan bağlanır. 0.84 m. çapında olan toplama havuzu 0.60 m. derinliğindedir. İşliğin çevresi açık yan bölümleri 0.83 m. yüksekliğindeki duvarla çevrelenmiştir. Pres teknesinin yanına yerleştirilmiş büyük kaya bloğunun içi oyularak pres kalası ucunun desteklendiği yuvaya dönüştürülmüştür. İşliğin arka tarafında çalılıklar içinde muhtemelen işliğe ait olan bir taş ağırlık tespit edilmiştir. Kabaca şekillendirilmiş 0.77x0.42 m. ölçülerinde ve 0.56 m. yüksekliğindedir; üst kısmında bir halat bağlama deliği bulunur.

37- Aslanlı

Levha 41 b;42 a s.

Şarap İşliği

Aslanlı Köyü Deveci Yeri Mevkiinde Arkeolojik bir kalıntıların bulunduğu kayalık arazi üzerinde.

Tavanı bindirme tekniğinde taşlardan yapılmış olan eski bir yapının yanında yerleşiktir. 2.98x2.06 m. boyutlarında olan pres teknesinin önünde ki toplama havuzu, 0.90 m. çapında ve 1.50 m. derinliğindedir. Pres teknesinin içinde bulunan büyük bir kaya bloğunun ortasına 0.29x0.37 m. ölçülerinde 0.35 m derinliğinde pres kalası ucunu destekleyen bir oyuk yapılmıştır. İşliğin tabanında izlenen beton sıva işliğin halen çeşitli amaçlarla kullanıldığını gösterir.

38- Köşkerli 1

Levha 42 b; 43 a s. 56

Şarap İşliği

Köşkerli Örenyerinin yaklaşık 500 m. batısında kayalık arazi üzerinde.

Ana kaya üzerine oyulan işlik, 2.17x 1.50 m. boyutlarındadır ve toplama havuzuna yakın köşede bir sığ yaklaşık 0.83 m. çapında yayvan bir posa toplama çukuru bulunur. İşliğin üstten kare altta yuvarlak olan toplama havuzu, 0.82 m. çapında yaklaşık 1.00 m. derinliğindedir. Pres teknesinin uzun yan tarafında bulunan bugün yerinden kaymış taşlarıyla iki taş sırasından oluşan bir duvar bulunmaktadır. Duvarın içine yapılmış 0.30x0.43 m. ölçülerinde 0.55 m. derinliğinde pres kalas ucunun yerleştirildiği bir niş bulunmaktadır.

39- Köşkerli 2

Levha 43 b; 44 a s.

Şarap İşliği

Köşkerli Ören yerinin hemen üst tarafında toprak yolun kenarında.

Yüksek bir ana kaya üzerine oyulan işlik, 1.73x1.67 m. boyutlarında olan pres teknesi ana kayanın konumu nedeniyle kaba dikdörtgen planlıdır. İşliğin önünde bulunan toplama havuzu 0.77-0.68 m. çapında biçimindedir. İçi taş ve molozla dolu olduğundan tam olarak derinliği ölçülememiştir. 0.22 m. derinliğinde olan pres teknesinin yüksek olan uzun tarafında pres kalası ucunun desteklendiği birkaç sıra taştan oluşan duvar bulunur. Niş, 0.43x0.51 m. ölçülerinde ve 0.69 m. derinliğindedir. Toplama havuzunun kenarında pres teknesine çıkmayı sağlayan üç basamak bulunur.

40- Köşkerli 3

Levha 44 b; 45 a s. 58

Şarap İşliği

Köşkerli Ören yerinin yaklaşık 500 m. batısında uçurumun kenarında.

2.30x1.41-1.58 m. ölçülerinde ana kayaya oyulmuş olan pres teknesinin içinde 0.24 m. çapında 0.18 m. derinliğinde bir kaya çanağı bulunmaktadır. Pres teknesinin sağlam olan üst kenarında ise ezme teknesine doğru eğimlendirilmiş bir başka küçük çukur bulunmaktadır. Pres teknesinin önünde bulunan yaklaşık 0.46-0.53 m. derinliğindeki toplam havuzu, 1.03-1.07 m. çapındadır.

41- Hüsametli 5

Levha 45 b; 46 a s. 59

Şarap İşliği

Hüsametli köy meydanının 20-30 m. aşağısında ana yolun hemen kenarında bir evin bahçesinde.

Ana kayaya oyulmuş olan işlik, ortada bir toplama havuzu ve bunun iki tarafında karşılıklı duran iki dikdörtgen pres teknesinden oluşur. Pres teknesinin biri tamamen toprak altında kaldığında tasarı seçilmiyor. Sadece toplama havuzuna

bağlanan küçük kanal, görülebilmektedir. Toplama havuzuna küçük bir kanalla bağlanan diğer pres teknesi 2.55x2.26 m. boyutlarındadır. Son dönemlerde içi betonla sıvanıp kullanılan pres teknesi, toplama havuzuna doğru eğimlendirimiştir. 0.89 m. çapında olan toplama havuzu yaklaşık olarak 1.00 m. derinliğindedir.

42- Küstüllü (Üçayak) 2

Levha 46 b; 47 a,b; 48 a s. 59

Şarap İşliği

Küstüllü köyünün 1 km. kadar uzağında Üçayak Örenyeri'nde arkeolojik kalıntılar arasında.

Yaklaşık 6.00 m. uzunluğunda "L" şeklindeki bir duvar önünde ana kayaya oyulmuş olan iki dikdörtgen pres teknesi ile bunuların ortasında duvarın köşesine yakın bir yere yerleştirilen yuvarlak bir toplama havuzundan oluşur. Duvarın uzun tarafı yönünde toplama havuzuyla birlikte bulunan diğerinden daha büyük olan pres teknesi ölçülebilen kadarıyla 1.97x2.10 m. boyutlarındadır. Pres teknelerine göre daha sağlam olan toplama havuzu 0.85-0.90 m. çapındadır. Kesme taştan yapılmış "L" şeklindeki duvarda pres teknelerinin orta kısımlarına denk gelecek şekilde yapılmış 0.31x0.49x0.40 ve 0.42x0.51x0.30 m. ölçülerinde pres kalası ucunu destekleyen iki niş bulunmaktadır. Bu nişlerin bulunduğu kısımda duvar yüksekliği 1.51-1.89 m. yiksekliğinde 0.75-0.80 m. kalınlığındadır. İşliğin hemen yan tarafında büyük ihtimalle işliğe ait olan iki pres ağırlığı yeralır. Kabaca şekillendirilmiş taş ağırlıkların üst tarafında birinde bir diğerinde iki tane olmak üzere düzenlenmiş halat bağlama yuvaları bulunur.

43- Kayacı 3

Levha 48 b

Şarap İşliği

Kayacı Köyü Eserkuyu Mahallesi.

Bir evin bahçesinde bulunan işlik inşaat için kullanılan büyük taş blokları altında bulunduğundan sadece toplama havuzu görülmektedir. 0.94-1.02 m. çapında olan yaklaşık 1.50 m. derinliğindedir ve 0.12m. lik bir kanal içermektedir.

44- Yeniyurt Kalesi 1

Levha 49 a,b s. 59

Ezme Teknesi

Yeniyurt Kalesi olarak adlandırılan surlarla çevrili alanda.

Yüksek bir ana kayaya oyulan işlik oldukça küçük boyutludur. 0.94x0.75 m. boyutlarında olan pres teknesinin bağlandığı toplama havuzu ön kısımda tamamen tahrip olmuştur. Pres teknesinin emzikli kanalı 0.19 m. ölçülerindedir. Bu işliğin pres teknesi içinde taneleri ezmek amacıyla kullanılan yaklaşık 0.50 m. uzunluğunda silindir bir taş bulunmaktadır.

45- Yeniyurt 3

Levha 50 a s. 47

Ezme Teknesi

Yeniyurt Köyü Büyükköy Mevkii tarımsal arazi kanarında.

Ana kayaya oyulmuş 0.84x0.87 m. boyutlarında köşeleri kavisli olarak yapılmış 0.05 m. derinliğinde sığ bir ezme teknesi küçük bir akıtma kanalından oluşur.

46- Yeniyurt Kalesi 2

Levha 50 b s. 60

Kaya Çanağı

Yeniyurt Kalesi 1 ezme çukurunun yaklaşık 100 m. aşağısında yerleşik.

0.25-0.27 m. çapında 0.18 m. derinliğinde dil şeklindeki ana kayaya oyulmuş kaya çanağı ile onun yanında küçük boyutlarda ikinci bir çukurdan oluşur.

47- Aslanlı

Levha 51 a s. 60

El Presi

Aslanlı'nın yaklaşık 200 m. Batısında Hüsametli Köyü'ne giden ana yolun hemen solunda antik bir yapının arkasındaki çalılık alanda.

Ana kayaya oyulmuş 0.39-0.24 m. çaplarında 0.29-0.20 m. çaplarında yanyana iki kaya çukurundan oluşur.

48- Yeniyurt 4

Levha 51 b s. 60

El Presi

Yeniyurt Köyü Büyükköy Mevkii arkeolojik kalıntılar arasında.

Ana kayaya oyulmuş 0.31-0.26 ve 0.27-0.26 m. çaplarında 0.20 m. derinliklerinde yan yana iki kaya çanağı.

49- Kırıt 17

Levha 52 a s. 61

Pres Ağırlığı

Kırıt 5 ezme taşının yaklaşık 20 m aşağısında.

0.87x0.75x0.72 m. ölçülerinde oldukça güzel işlenmiş olan taşın üst tarafında 0.28x028 m. ölçülerinde 0.27 m. derinliğinde kare bir oyuk ile taşın her iki yan tarafına açılmış ortadaki kare oyukla birleştirilen 0.15 m. çapında iki bağlama deliği vardır. Taşın delik olmayan diğer iki yüzünde alta geniş yukarıya doğru daralan ahşap geçme yuvaları bulunmaktadır.

50- Kırıt 18

Levha 52 b s. 61

Pres Ağırlığı

Göğeren Kalesi denilen kayalık alan üzerinde.

Ortada oyuk bulunan yanlarda ahşap geçme yuvalarını içeren pres ağırlığı, 0.61x0.55x0.37 m. ölçülerindedir ve üst tarafta 0.24x0.14 m. ölçülerinde 0.17 m. derinliğinde bir oyuk bulunmaktadır. Üstteki oyuk ahşap geçme yuvalarıyla 0.08 m. çapındadır.

51- Kırıt 19

Levha 53 a s. 61

Pres Ağırlığı

İşliklerle aynı kayalık alan üzerinde.

0.62x041 m. ölçülerinde dikdörtgen taşın ortasında 0.23x0.24 m. ölçülerinde 0.26 m. derinliğinde kare bir bağlama yuvası vardır.

52- Kırıt 20

Levha 53 b s. 62

Pres Ağırlığı

Göğeren Kalesi denilen diğer işlik ve kalıntıları bulunduğu aynı alanda.

0.91-0.93 m. çapında yaklaşık 0.60 m. uzunluğundaki taşın üst tarafında 0.33-0.36 m. çapında 0.26 m. derinliğinde yuvarlak derin bir oyuk bulunmaktadır. Bir vida presi ağırlığı olan bu taşın her iki dış yüzünde taşın yarı uzunluğundan başlayarak alttan üste doğru daralan iki ahşap geçme yuvası vardır.

VIII. KAYNAKÇA

A. Diler, Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytinyağı ve Şarap İşlikleri, XI. AST, Ankara, 1993.

A. Diler, Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytinyağı ve Şarap İşlikleri, Erzurum, 1993.

A. Goetze, Kizzuwatna and The Hittite Geography, London, (1940).

A. Henderson, The History of Ancient and Modern Wines, London, (1824).

A. Mauri, Pompei, İtaly, (1929).

A. Ünal, Çukurova'nın Antik Devirlerde Taşıdığı İsimler ile Fiziki ve Tarihi Coğrafyası, Efsaneden Tarihe Tarihten Bugüne Adana: Köprü Başı, İstanbul, 2000.

C. Singer-E.J. Holmyard-A.R. Hall-Trevor I. Williams, A History of Technology, Oxford, (1954).

D.M. Robinson-J.W. Graham, Excavations at Olynthus VIII (1938).

E. Akurgal, Ancient Civilations and Ruins of Turkey, London, (2002).

E. Akurgal, Hatti ve Hitit Uygarlıkları, (1995).

E. Yavi, N. Yavi, İçel, Ankara, (1998).

F. Hild-H. Hellenkemper, Kilikien und İsaurien Tabula İmperii Byzantini 5 (1990).

H. Goldman, Excavations At Gözlü Kule, Tarsus, Vol. II, New Jersey, (1950).

H.A. Forbes-L. Foxall, The Queen of All Trees, Expedition 21-1, 1978.

H.J.H. Ten Cate, The Population Groups of Lycia and Cilicia Aspera During The Hellenistic Period, Leiden, (1965).

J. Garstang, Prehistoric Mersin, Oxford, (1953).

J.E. Wetherell, The Land of Troy and Tarsus, London, (1931).

J.G. Ghazarian, The Armenian Kingdom in Cilicia During The Crusades, England, (2000).

J. Stacey, Ultimate Olive Oil, London, (2001).

K.D. White, Greek and Roman Technology, (1984).

K.D. White, Roman Farming, London, (1970).
K. Farrington, Oils & Vinegars, Dubai, (1999).

L.J.M. Columella, De Re Rustica, (3 Vol. Çev. H.B. Ash-E.S. Forster-E. Heffner), London, (1969-79).

L.M. Tolman-L.S. Munson, Olive Oil and İts Substitutes, U.S. Department of Agriculture, Bureau of Chemistry-Bulletin No: 77, (1903).

M.N. Çıplak, İçel Tarihi, Ankara, (1968).

M.T. Varro, Rerum Rusticarum, (Çev. W.D. Hooper), Cato and Varro, London, (1934).

O. Clarke, Sainsbury's Book of Wine, London, (1987).

Pliny, Naturalis Historiae, (Vol. IV-V, Çev. H. Rackman), London, (1945-50).

R. Frankel, Wine and Oil Production in Antiquity in İsrael and Other Mediterranean Countries, England, (1999).

R. Phillips, A Short History of Wine, (2002).

R. Standish, The First of Trees, London, (1960).

R.A.S. Macalister, The Excavation of Gezer, (1912).

R.J. Forbes, Studies in Ancient Technology III.(1955).

S. Lloyd, Ancient Turkey, London, (1989).

S. Lloyd, Early Anatolia, London, (1956).

T.G.W. Ahlström, Wine Presses and Cup-Marks of the Jenin-Megiddo Syrvey, BASOR 231, 1978.

T.S.R. Boase-A.W.Lawrence-J.G. Dunbar & W.W. Boal-J.S.C. Riley-Smith-A.T. Luttrell, The Cilician Kingdom of Armenia, Edinburgh-London, (1978).

V. Sevin, Yeni Assur Sanatı I Mimarlık, Ankara, (1991).