# Olive Oil and Wine Production in Aegean and Mediterranean in Antiquity

*International Symposium Proceedings*

*Bodrum, Turkey, 24-26 November 2022*

# Olive Oil and Wine Production in Aegean and Mediterranean in Antiquity

*International Symposium Proceedings*

*Bodrum, Turkey, 24-26 November 2022*

*Edited by*

Ümit Aydınoğlu-A. Kaan Şenol

BİLGİN KÜLTÜR SANAT YAYINLARI

ME.Ü. Kilikia Arkeolojisini Araştırma Merkezi KAAM 1998

**Olive Oil and Wine Production in Aegean and Mediterraneean in Antiquity**

*International Symposium Proceedings*

*Bodrum, Turkey, 24-26 November 2022*

ISBN 978-625-6925-67-0

Ankara 2024

***Edited by***
Ümit Aydınoğlu-A. Kaan Şenol

***Book Design By***
Aylin Alış

***Cover photo***
A relief-decorated wine flask representing Dionysos standing between Ares and Aphrodite, 5th century AD (photo: Danny Veys-Bruno Vandermeulen)
© Sagalassos Archaeological Research Project

***Publisher***
Bilgin Kültür Sanat Şti.Ltd.
Selanik 2 Cad. No.64/13 Karadeniz İş Hanı 3. Kat. Kızılay Ankara
Tel: 0312 419 8567/ Sertifika No: 20193
www.bilginyayınevi.com
bilginkultursanat@gmail.com

***Print***
Dijitol Baskı Merkezi (Osman Sami Solak)
İvedikköy Mh. 1492. Cd. Yenimahalle/ANKARA
Tel: 0533 577 6514 Matbaa Sertifika No: 70810

©All rights reserved
© 2024 KAAM Mersin University Research Center of Cilician Archaeology
*No text or images may be copied or reproduced without the written permission of the editor and publisher.*

All papers have been evulated by the arbitration committee.

**Olive oil and Wine Production in Aegean and Mediterraneean in Antiquity, International Symposium, Bodrum, Turkey, 24-26 November 2022**

*In Memory of*
*Prof. Dr. Adnan DİLER*
*1956-2023∞*

**We would like to thank the following individuals, institutions and organizations for their contributions to the organization of the symposium**

Necmiye Seda Eryılmaz
*Muğla Sıtkı Koçman University*
*Dept. of Archaeology*

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
*Ministry of Culture and Tourism of the Republic of Turkey*

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
*Muğla Sıtkı Koçman University*

Bodrum Kaymakamlığı
*Bodrum District Governorship*

Bodrum Belediyesi
*Bodrum Munucipality*

Bodrum Ticaret Odası
*Bodrum Chamber of Commerce*

Muğla Üniversitesi
Karia Araştırma ve Uygulama Merkezi
*Muğla Sıtkı Koçman University Karia Research Center*

İbrahim Akkaya
*Gümüşlük Otel*

Doria Estate İnşaat
*Doria Cosntruction Inc.*

# Contents


**1-10** Olive Oil and Wine Production in the Aegean and Mediterranean in Antiquity: A General Evaluation of the Symposium
**A. Kaan Şenol**

**11-14** First Data on Olive Oil and Wine Production in the Leleg Peninsula of Caria: Adaptation, Transformation and Abandonment
**Adnan Diler**

**15-27** Orta ve Geç Tunç Çağları'nda Anadolu Platosunda Zeytin, Zeytinyağı, Üzüm ve Şarabın Yeri
**Ahmet Ünal**

**29-41** The Story of Grape and Wine in Mountainous Eastern Anatolian Cultures from the Beginning to the end of the Urartian Kingdom
**Mehmet Işıklı-Alper Aslan**

**43-55** The Route and Consumption of Wine and Olive Oil in the Early Bronz Age: A New Perspective Through Organic Residue Analysis from Eskişehir Küllüoba
**Murat Türkteki-İsmail Tarhan-Michele Massa-Sinem Türkteki-Yusuf Tuna**

**57-67** Pollen cores as Evidence for Olive Cultivation in Ancient Anatolia
**Hugh Elton**

**69-79** The Archaeology of Wine and Olive Oil: Problems of Identification
**Sophocles Hadjisavvas**

**81-94** Tlos Antik Kenti'nde Zeytinyağı Şarap Üretimi ve Ticareti
**Bilsen Ş. Özdemir-Çilem Uygun-Taner Korkut**

**95-105** Olive Oil and Wine Production in Roman Non–Agricultural Economy Models: The Case of Lykos Valley
**Barış Yener-Şeniz Yener**

**107-127** Amos'ta Şarap ve Zeytinyağı Üretimi
**Mehmet Gürbüzer**

**129-142** Güzelhisar Vadisi'nde Tarımsal Üretime Dair İlk Gözlemler
**Özgün Öz– Emre Erdan**

**143-157** Arkeoloji ve Etnoarkeolojik Veriler Işığında Sacır Suyu Vadisi'nde Zeytinyağı ve Şarap Üretimi
**Timur Demir – Makbule Ekici-Bulut**

**159-180** Yunan ve Roma Çağları'nda Troas'da Bağcılık ve Şarap Üretimi
**Nilden Ergün-Nurettin Arslan**

**181-186** Eskiçağ'da Propontis Çevresinde Zeytinyağı ve Şarap Üretimi ve Tüketicilere Ulaştırılmasına İlişkin Veriler
**Mustafa Hamdi Sayar**

**187-206** Kuzey Pisidia Kırsalında Zeytinyağı ve Şarap Üretimi
**Fikret Özcan- Münevver Ş. Gündoğan**

**207-226** Custom Houses in the Ancient City of Adada: Trade and the Role of Local Elites
**Ahmet Mörel**

**227-240** "Buy Sagalassian!" – The Production and Export of Wine at Sagalassos in Late Antiquity
**Peter Talloen – Ralf Vandam**

**241-251** An Olive Oil Production Center in Rough Cilicia: Aşağıdünya
**Ümit Aydınoğlu - Okan Özdemir**

**253-257** A Rural Settlement in Tarsus Hinterland: Kümbet
**Deniz Kaplan - Şener Yıldırım**

**259-269** East Plain Cilicia- Upper Plain Olive Oil Presses And Wineries
**Füsun Tülek**.

**271-291** Perre Şarap İşlikleri
**Kahraman Yağız**

**293-304** In Defense of the Reputation of Wine in Late Antiquity
**Yehoshua (Yeshu) Dray**

**305-315** Athenian Olive Oil Production and a Classical Oil Mill in the Athenian Kerameikos
**Jutta Stroszeck**

**317-327** Moving Oil and Wine to Customers: Ethnoarchaeological Data
**Gloria London**

**329-340** "My Father is the vine-grower": Church, Monastic and Ecclesiastical Involvement in Olive Oil and Wine Production and Trade in the Late Antique Mediterranean
**Tamara Lewit**

**341-356** Beyond Local Sustenance: Ecclesiastical Complexes in Late Antique Cyprus and Southern Anatolia
**Catherine T. Keane**

**357-368** The Reflection of the Fruit of the Everlasting Tree on Works of Art
**Ayşe Aydın**

**369-385** Understanding the Significance of Late Antique Wine and Olive Oil Trade-Routes for Tarsus: In the Light of the Amphorae of the Roman Bath and the Olive Market
**Işık Adak-Adıbelli- Erkan Alkaç**

**387-403** Results of a Study on the Stamping Tradition of theLate Antique Period Amphorae from the Eastern Mediterranean
**Ülkü Kara**

**405-415** A Group Of Zemer 41 Amphoras from the Andriake Wine Workshops
**Beste Tomay**

*Olive oil and Wine Production in Aegean and Mediterraneean in Antiquity, International Symposium, Bodrum, Turkey, 24-26 November 2022, 81-94*

# Tlos Antik Kenti'nde Zeytinyağı Şarap Üretimi ve Ticareti

**Bilsen Ş. Özdemir – Çilem Uygun – Taner Korkut***

**Abtract**

**Olive Oil and Wine Production and Their Trade in Tlos**

The ancient city of Tlos, one of the most important settlements of the Lycian Region, has a mild climate, rich water resources and sloping agricultural terraces built on the slopes. These ideal living conditions of the city were also an important factor in shaping the commercial relations that developed in parallel with it, especially the production methods. Today, archaeological data reveal that the most important sources of agricultural production in Tlos were olive oil and wine and that the city played an important role, especially in the commercial context with these productions. Therefore, the main subject of this study is the olive oil and wine workshops identified in the city and the trade of the products obtained from these workshops. In the study, the workshops identified in the town were firstly discussed in terms of location, production method, form and capacity, and then other archaeological data that trace the trade of olive oil and wine produced in these workshops were mentioned. In this context, the city's role in producing local ceramics in forms such as amphorae and pithoi and the possible use of these ceramics in the trade of agricultural output are questioned. On the other hand, the parallels between the modern forms of production in the city and its environs and antiquity are also touched upon to build a bridge between the present and the past.

**Keywords:** Tlos, Lycia, Olive Oil, Wine, Workshops

## Giriş

Tlos, Batı Likya'nın bereketli Xanthos Ovasına vadi yamaçlarından bakan ve sırtını yasladığı Akdağların zengin su kaynaklarıyla beslenen korunaklı ve ovaya egemen bir yamaç yerleşimi karakteristiğine sahiptir (fig. 1). Kent, ovada yaşayan komşularından yüksek yamaçlar üzerinde kurulmasıyla farklılaşsa da, günümüzde bölge geneliyle paralel ılıman iklim koşulları ve buna koşut benzer flora çeşitliliğiyle dikkat çeker. Buradan hareketle ürün ve üretim çeşitliliğini belirleyen bu ana unsurların kentin Antik Dönem'deki topografik ve iklimsel yapısıyla da benzer olduğu varsayılır[1]. Ayrıca bu durumun kentin erken dönemden itibaren kesintisiz bir yerleşim yeri olarak

***Bilsen Ş. Özdemir**, Doç. Dr., Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi, Nevşehir. bilsenozdemir@nevsehir.edu.tr, ORCID:0000-0002-5639-2088; **Çilem Uygun**, Prof. Dr., Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü, Hatay, cilemuygun@mku.edu.tr ORCID:0000-0002-7818-0641; **Taner Korkut**, Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü, Antalya, tkorkut@akdeniz.edu.tr, ORCID:0000-0001-9810-231X.

tercih edilmesinin de ana kaynağı olduğu düşünülmelidir. Zira kent ve teritoryumu sakinlerine Epi-Paleolitik Dönem'den itibaren kesintisiz bir yaşam alanı sunmuştur.

Tlos'un tarihsel süreçteki varlığına baktığımızda gerek teritoryumu gerekse kent merkezinden ele geçen veriler ile yaşamın erken izlerinin prehistorik çağlara kadar uzandığı, hatta bu izlerle kentin Likya'nın dip tarihini de belirlediğini söyleyebiliriz. Bu bağlamda kent teritoryumunda kalan Girmeler Höyüğünden elde edilen arkeolojik verilerin Epi-Paleolitik, Tavabaşı Mağarası verilerinin Geç Neolitik-Erken Kalkolitik Çağları belgelemesi ve bunlarla yakın bir paralellik içinde Tlos kent merkezinden ele geçen en erken arkeolojik verilerin ise Kalkolitik Çağ ile başlaması kent ve çevresinin erken dönemlerden itibaren yerleşim açısından elverişli koşulları barındırdığını göstermektedir. Özde ılımanlaşan iklimin kaynaklık ettiği Neolitik Devrimi başlatan üretici toplulukların, kent ve çevresinde bu üretime aktif olarak katıldığını belgeleyen çok sayıda kesici alet ve öğütme taşları da bu durumun açık kanıtıdır. Sonuç olarak yukarıda da kısaca değinildiği gibi yerleşimdeki süreklilik, üretim için daimi uygun koşullarının varlığının en önemli kanıtı niteliğindedir.

Günümüzde Tlos çevresindeki modern yerleşimlerin en önemli tarımsal kaynaklarını buğday, susam, zeytin, üzüm, nar, turunçgiller ve her türlü sebze oluşturur. Bölgenin kısmi yamaç konumu tarımsal faaliyetler için bir dezavantaj gibi görülmekle birlikte, bu yamaçlar üzerindeki mevcut verimli tarım arazileri ve en önemlisi bu arazileri besleyen zengin su kaynakları bölgenin bugün tarıma dayalı ekonomisinin asal kaynağıdır. Bununla birlikte yerleşimin bugününden antik dönemdeki tarımsal üretimine baktığımızda ise somut verilerin zeytin ve üzüm üretimi üzerine yoğunlaştığı anlaşılır. Bu bağlamda bu çalışmanın ana konusunu oluşturan zeytin ve üzüm ile ilişkili işlik ve işlik kalıntıları son derece dikkat çekicidir. Ayrıca söz konusu tarımsal aktiviteler için kurulmuş tarım terasları ile işliklerde üretilen ürünlerin taşınması ve muhafaza edilmesine yönelik kullanılan amphora ve pithos gibi kaplar da kentin tarımsal üretim faaliyetlerini ve bunların ölçeğini anlamamızda önemli bir referans kaynağıdır.

Tlos'un zeytinyağı-şarap üretimi ve ticareti söz konusu olduğunda üzerinde durulması gereken belli başlı noktalar şu şekilde sıralanabilir;

1. İşliklerin bulunduğu yerler ve bu yerlerin kent ile olan bağlantısı
2. İşliklerin hangi ürünlerin işlenmesi için kullanıldığı ve bölgesel yoğunlukları
3. İşlik donanımları, üretim teknolojileri
4. İşliklerin olası üretim kapasiteleri
5. İşliklerde işlenen ürünlerin ticari potansiyeli

Tlos'un şehirleşme bakımından genel karakteristiğini merkezinden yükselen bir akropol kayalığı ve onun doğu eteğinde uzanan düzlüğe yerleştirilmiş kamusal alanlar oluşturur[2]. Ancak egemenlik sınırları söz konusu olduğunda Tlos'un oldukça geniş bir alanı kontrol altında tuttuğu anlaşılır. Diğer yandan kentin bu geniş hinterlandının farklı yol ağlarıyla birbiriyle bağlandığı ve Tlos kent merkezinin bölge için son derece önemli bir trafiğin tam kesişim noktasını oluşturduğu

1 Bölgede özellikle zeytin polenleri üzerinde yapılan araştırmalar, MÖ 1. binde kış sıcaklıklarının günümüz kış sıcaklıklarından daha fazla olduğunu bu nedenle zeytinin yetişim alanın da Elmalı Ovası gibi daha iç alanlara yayıldığını belgelemiştir. bk. Hellenkemper-Hild 2004, 94; Bulut 2018, 676.

2 Kentin urbanistik gelişimi için bk. Korkut 2015, 5-37; Korkut 2018, 165-184; Korkut 2021, 527-533.

bilinmektedir. Kent ekonomisi için son derece belirleyici olan bu stratejik konum, Tlos'un farklı zirai ve ticari faktörlerden maksimum ölçüde faydalanmasına da kaynaklık eder. Likya Bölgesinin antik çağdaki zirai faaliyetleri kapsamında yaylaların çoğunlukla hububat, dağ eteklerinden kıyıya ulaşan alanların ise zeytin ve üzüm yetiştiriciliği için kullanıldığı öngörülür[3]. Bu bağlamda Tlos'un konumuna bakıldığında kentin hem hinterlandı hem de yol ağları gereği bir yandan yaylalarda yetiştirilen ürünlerin kıyıya taşındığı diğer yandan da bölgesel tarım ürünlerinin (zeytin ve üzüm) üretildiği bir coğrafyaya sahip olduğu anlaşılır. Tlos'da yürütülen başlıca zirai faaliyetleri yukarıda da değinildiği gibi zeytin ve üzüm yetiştiriciliği oluşturur. Bu noktada özellikle zeytin söz konusu olduğunda hem kent merkezi hem de ona bağlı kırsalın üretim faaliyetlerinde aktif rol aldığı görülür. Diğer yandan üzüm yetiştiriciliğinde kullanılan işliklerin şehir merkezi odaklı oluşu dikkat çeker. Ürünler bağlamında farklılaşan bu dağılımda muhakkak ki zeytin ve üzümün yetiştirilmesi için elverişli toprak, alan ve ürünlerin hali hazırda sahip olduğu bölgesel yoğunluk önem arz eder. Likya'da zeytinyağı ve şarap üretimi üzerine yoğunlaşan çalışmalarda da zeytinin kısmen suyu kısıtlı, bol taşlı toprağa sahip dağ yamaçlarında ve başka ürünler için görece verimsiz alanlarda yetiştirildiği vurgulanır[4]. Ayrıca zeytinin iklimin uygun olduğu noktalarda 1000 metreye yaklaşan rakımlarda dahi yetiştirilebildiği de bilinir. Dolayısıyla tüm bu iklim ve coğrafyaya uyumlu yapısıyla zeytin ağacı bölgesel dağılımda dağlık ve onlara bağlı kırsal yerleşimlerin ilk tercihi olur. Bu bağlamda da Tlos zeytinyağı işliklerinin yoğunlukla kırsal teritoryum içerisinde karşımıza çıkıyor oluşu şaşırtıcı olmaz. Bağcılığın ise hem elverişli ve yeterli arazi, hem de toprak bakımından seçicilik gerektirdiğinden zeytinliklerin sahip olduğu kolaylığı üreticilerine sunmadığı bilinir. Buna rağmen Likya Bölgesinde uygun topraklara sahip yaklaşık 1000 m rakımlı arazilerde üzüm yetiştirildiği ele geçen arkeolojik verilerle belgelenmiştir[5]. Tlos'un üzümle olan ilişkisinde ise kent merkezi odağı ön plana çıkar. Öyle ki iyi durumda tespit edilen şarap işliklerinin her ikisi de kent merkezinin çok yakınlarındadır. Bu durum işliklerin yakınında bulunan ve asmaların dikilmesine olanak tanıyan arazilerin toprak kalitesinin iyiliği ve yamaç olmasına karşın görece daha geniş alanların bulunmasıyla açıklanabilir.

Tlos'da ve hinterlandında tespit edilen zeytinyağı ve şarap işliklerinin sayısal yoğunluğuna bakıldığında, üretim açısından özellikle zeytinyağının ön plana çıktığını söylemek mümkündür. Kent merkezinin hem yakın çevresinde hem de kırsalında daha fazla üretildiği anlaşılan zeytin yağının bu yoğunluk dağılımında zeytin ağacının görece zor koşullara uyumlanabilmesi gerçeği yatmaktadır. Keza kent teritoryumunda kalan ve rakımları 500 ile 900 m arasında kalan Sülüklü, Arsa ve Bağlıağaç mevkilerindeki zeytinyağı işlikleri de bu durumun açık kanıtıdır. Zeytinyağı işliklerinin tespit edildiği diğer alanları ise kent merkezi yakınlarındaki Çadırkavak, ve Deveciler mevkileri oluşturmaktadır (fig. 2). Bu alanların yanı sıra ise kent merkezinin farklı noktalarında zeytinyağı üretimine işaret eden kalıntılar da tespit edilmiştir.

## Tlos Antik Kenti'nde Tespit Edilen Zeytinyağı İşlikleri

Tlos'da zeytinyağı üretimini belgeleyen veriler, bazen doğrudan bir mekanla ilişkili bazen ise üretimin farklı evrelerine işaret eden bağımsız buluntulardan ibarettir. Buna göre kentte zeytinyağı üretimini belgeleyen verilerin en yoğun grubunu zeytinin kırılma evresinde kullanılan *trapetum* tekneleri oluşturur. Ayrıca presleme evresinde kullanılan kaya mekanları ve pres yatakları ile ağır-

3 Bulut 2018, 677-679.
4 Baktır 2015, 481; Bulut 2018, 676.
5 Bulut 2018, 676.

lık taşları da kentte zeytinyağı üretiminin anlaşılmasına kaynaklık eden diğer önemli buluntular arasındadır. Tespit edilen bu veriler farklı alanlarda ele geçmiş olmalarına rağmen kentin üretim tekniklerini ve üretimin yayılım alanını bütüncül bir biçimde anlamamıza olanak vermesiyle dikkat çekmektedir. Bu bağlamda öncelikli olarak işlik kompleksi olarak değerlendireceğimiz iki örnek (Çadırkavak, Sülüklü mevkiileri) üzerinde yoğunlaşmak yerinde olacaktır.

Tlos'un kuzeydoğu yamaçlarında konumlanan ve Çadırkavak mevkii işliği olarak anılan ilk örnek iki odalı bir mekandan oluşan yalın bir çiftik evi görünümündedir (fig. 3 a-b). Mimari olarak kompleksin yalnızca güney dış duvarı ile mekanı 2 odaya ayıran ara duvarı korunmuştur. Bununla birlikte alanın bütüncül bir işlik kompleksi olduğu ise mekanın hemen batısında tespit edilen pres yatağı ve kuzeyinde tespit edilen *trapetum* teknesi ile anlaşılmıştır. Kireç taşından işlenmiş *trapetum* teknesi 135 cm çapında ve 75 cm yüksekliğindedir. Kabaca bir çanak formunda işlenen teknenin iç yüzeyinde kırma işlemini daha etkin kılmak için derin yivler açılmıştır[6] (fig. 3 c). Teknenin merkezinde ise miliarum mekanizmasının oturduğu 41 x 41cm ölçülerinde kare formlu bir yuva açılmıştır. Doğrudan *trapetum* içerisinde olmasa da işlik sınırları içerisinde orijinal konumunu kaybetmiş bir adet de ezgi taşı (*orbis*) da miliarium sisteminin işleyişinin bir parçasıdır. Mekanın işlevselliğinin bir diğer kanıtını batıdaki ana kaya düzlüğü üzerinde yer alan presleme alanı oluşturur (fig. 3 b-d). Alanda ana kayadan kesilerek düzleştirilmiş pres yatağı ve baskı kolunun girdiği hatıl yuvası açıkça takip edilir. Ayrıca pres yatağının güneyinde ona bitişik olarak, üretim aşamasında ihtiyaç duyulan suyu mekana taşıyan ana kayaya açılmış ortalama 70 cm genişliğinde bir su kanalı da bulunur. Tüm bu işlevselliği belgeleyen parçalar kuzeyde konumlanan iki odalı mekanla bir arada değerlendirildiğinde Çadırkavak mevkii işliğinin, bölgede benzer konumda farklı örneklerinin de bilindiği, kent merkezi yakınlarında işlev gösteren küçük bir çiftlik yerleşimi olduğu anlaşılır.

Çadırkavak buluntusu gibi kompleks bir işlik olarak değerlendirebileceğimiz bir diğer örnek Tlos'un yaklaşık 5 km. doğusunda bulunan Sülüklü mevkiindeki işlik kalıntısıdır (fig. 2). Erikli yerleşiminin bulunduğu tepenin batı eteğinde yer alan ve yüksekliği yer yer 700 metreye ulaşan Sülüklü mevkii kentin dağlık teritoryumunda bulunan zeytinyağı üretiminin en nitelikli temsilini oluşturur. Yapı ortada dikdörtgen planlı geniş bir avlu ve onun etrafında doğu-batı doğrultulu yerleştirilmiş üçer sıralı odaların yan yana getirildiği toplamda 6 mekana sahiptir (fig. 4a). Bu mekanlardan kuzeybatı köşede bulunan da ise bir *trapetum* teknesi tespit edilmiştir (fig. 4 b-c). Tüm bu özellikleriyle yapının, ortada üstü açık bir avludan geçilen doğu yönde yaşam, batıda ise üretim amaçlı kullanılan alanlara ayrılan organize bir çiftlik evi olduğu anlaşılmıştır (fig. 5). Bununla birlikte alanın yıkıntılarının yapıyı örttüğü moloz dolgu sebebiyle işliğin diğer teknik detaylarına yönelik başka bulgulara ulaşılamamıştır. Ancak Likya'nın farklı kırsal merkezlerinde de bu tarz üretici çiftlik yerleşimleri bilinmektedir[7]. Yapının işlik işlevini somut olarak belgeleyen en önemli detay in situ durumda tespit edilen *trapetum* teknesidir. Ancak bu örneğin de form olarak şimdiye kadar bilinen kent formlarında farklılaştığı saptanmıştır. Buna göre Sülüklü *trapetum*unda, milarium sisteminin -dörtgen kanallı diğer Tlos örneklerinin aksine- yekpare bir biçimde taşın şekillendirilmesiyle oluşturulduğu anlaşılmıştır (fig. 4 b-c). Diğer yandan yapı ve etrafında ele geçen seramikler alanın Roma Dönemi'ndeki aktif kullanımını belgeleyen önemli arkeolojik veriler

6 Bu uygulamanın benzerlerine Karia ve Likya Bölgesi'ndeki diğer merkezlerde de rastlanılmaktadır. Karia Bölgesi örnekleri için bk. Tırpan-Büyüközer 2010, Fig. 6; Likya Bölgesi örnekleri için bk. Konency 1998, 170 Abb. 22.

7 Bulut 2018, 679-683.

arasındadır. Sülüklü lokasyonu düşünüldüğünde; hem antik çağdaki zeytin üretiminin yayılım alanını hem de zeytinyağı üretiminde kırsalın kent merkezine olası katkısını belgelemesi açısından son derece önemlidir. Ayrıca alanın kompleks hali göz önüne getirildiğinde üretim kapasitesinin de hiç de azımsanmayacak ölçekte olduğu varsayılabilir.

Çadırkavak ve Sülüklü örnekleri gibi kompleks işlik merkezlerini içine alan üretim alanlarının haricinde kentin farklı merkezlerinde bağımsız *trapetum* tekneleri, ağırlık taşı ve pres yatağı örnekleri de ele geçmiştir. Bu noktada kent teritoryumu içerisinde kalan Bağlıağaç (fig. 6 a), Deveciler (fig. 6 b) ve Arsa (fig. 6 c) mevkiilerinden ele geçen *trapetum* tekneleri, Taşatağı (fig. 6 d) ve Arsa Köy'de (fig. 7 a) ele geçen pres yatakları ve yine Taşatağı mevkiinde tespit edilen ezgi taşı (*orbis*) (fig. 7 b) bağımsız parçalar olmalarına rağmen üretim biçimlerini ve üretimin yayılım alanlarını belgelemeleri bağlamında önemlidir[8]. Ayrıca bu örneklerin yanı sıra zeytinyağı üretimine işaret eden bir başka veri de yakın zaman araştırmaları esnasında kent merkezi yakınlarındaki Karaveliler mevkiinde tespit edilen pres yatağıdır (fig. 8). Bugün dahi zeytinlik alanın içinde kalan bir arazide tespit edilen söz konusu pres yatağı kırık olmasına rağmen mevcut boyutları ve iki akıtma kanalıyla dikkat çekicidir. Bununla birlikte ana kayadan kesilmiş bir presleme alanı olarak tasarlanmış olan bu yatağın ait olduğu üretim alanına dair diğer veriler ise şimdilik belirsizdir.

## Tlos Antik Kenti'nde Tespit Edilen Şarap İşlikleri

Tlos'da şarap üretimini belgeleyen arkeolojik kanıtlara baktığımızda, zeytinyağı üretimine kıyasla şarap üretiminin daha az sayıda veriyle temsil edildiği anlaşılır[9]. Bu bağlamda kentte şarap üretimini belgeleyen iki önemli işlik alanı bulunur. Kentin merkezine yakın bir noktada yer alan Gözlengiç ve Türbe mevkiilerinde tespit edilen bu iki örnek Tlos'un şarap üretim teknikleri ve üretim alanları ile kentin bu üretimine olan ilgisi hakkında önemli bilgiler sunar (fig. 9).

Gözlengiç mevkii şarap işliği, Tlos akropolünün güney eteğinde yer alan eğimli arazi üzerinde yer almaktadır. İşlik ana kayadan tıraşlanarak oluşturulmuştur ve yamaçta yer alması gereği ana kayanın elverdiği ölçüde iki kademeli bir üretim alanı olarak tasarlanmıştır (fig. 10 a-b). Bu haliyle oldukça kompakt bir işlik prototipi çizen alanda, geniş bir pres yatağı, sıvı toplama alanı ve pres sistemine ait diğer tüm düzenlemeleri takip etmek mümkündür. Üretim alanı iki teras arasında dik bir yamaçta yer aldığı için teraslar arasındaki hareket anakayadan biçimlendirilen 7 basamaklı bir merdiven sistemiyle sağlanmıştır. Alt kodunda -doğu duvarında fulcrum (25 x 13cm) olarak adlandırılan baskı kolu yuvası ve güneyde makara yuvası da bulunan[10] 2.40 x 1.60 m. ölçülerinde 45 cm derinliğinde dikdörtgen formlu bir pres yatağı yer almaktadır (fig. 10 c). Ayrıca pres yatağının güneyinde, şıranın akması için oluşturulmuş, içine künk yerleştirilmiş bir akıtma kanalına ve altında ise içine muhtemelen şıranın doldurulacağı kabın oturtulduğu oval formlu bir kaya yüzeyine yer verilmiştir. Diğer yandan alanda ihtiyaç duyulan suyun temini için

8 Kent teritoryumunda yürütülen yüzey araştırmaları kapsamında tespit edilen bu örneklerden Bağlıağaç mevkii *trapetum* teknesinin bulunduğu alanda olası işlik alanını çevreleyen bir duvar mevcuttur. Ancak yapının bütüncül planı alanda mevcut olan yoğun erozyon ve bitki örtüsü nedeniyle çıkartılamamaktadır. Buna rağmen etraftaki blok ve kaya yüzeylerinde izlenen yapılaşma izleri bu alanın da bir çiftlik yerleşimi olduğuna işaret etmektedir. bk. Uygun vd.2015,498, Res. 5.

9 Genel yapı ve işleyişleri bakımından zeytinyağı işlikleri ile benzerlik gösteren şarap işlikleri gerek açık alanda bulunmaları gerekse dikdörtgen formlu ana kayadan oyulmuş ezme ve fermantasyon evresi için gerekli toplama teknelerinin bulunmaları gibi detaylarla zeytinyağı işliklerinden ayrılırlar.

10 Pres yatağının güney duvarında baskı pres kolunun yerleştirildiği yuvayla paralel konumlanan ikinci hatıl yuvasının, zeytinyağı atölyelerinde kullanılan teknikle bağlantılı olarak, baskı kolunun sıkıştırılmasında kullanılan makara sistemine ait olduğu bilinmektedir.

merdivenlere paralel olarak ana kayaya açılan, genişliği 30 cm derinliği ise 35 cm olan bir de su kanalı mevcuttur (fig. 10 d).

Kentte tespit edilen bir diğer işlik Gözlengiç mevkii örneği ile oldukça benzer özellikler sergileyen Türbe mevkiindeki şarap işliğidir. İşlik, alanda bulunan bir ana kaya yüzeyinin üstü tıraşlanarak oluşturulmuş birbirine kaya merdivenleriyle bağlı iki kademeli bir plan sergilemektedir (fig. 11 a-b). Alanın üst kodunda -duvarında baskı kolunun yerleştirildiği "T" formlu hatıl yuvası da (fulcrum) bulunan- kare formlu 3.36 x 3.46 cm genişliğinde 50 cm derinliğinde bir pres yatağı yer almaktadır (fig. 11 b-c). Köşede bir akıtma kanalına sahip olan pres yatağının zemini, şıranın sağlıklı bir biçimde aşağı akmasını sağlamak için kanala doğru eğimli bir biçimde tasarlanmıştır. Pres yatağından 5 kaya merdiveniyle inilen alt kodda, üstte sıkılan şıranın biriktirildiği çapı yaklaşık 100 cm olan bir toplama çanağı alanı bulunmaktadır (fig. 11 d). Ayrıca söz konusu çanağın dibinde olasılıkla şıranın tortusunun çökmesi için bırakılmış 32 cm çapında bir iç oyuğa da yer verilmiştir. Diğer yandan toplama çanağının yan duvarında işliğin baskı kollu-makaralı pres sistemiyle çalıştığına işaret eden ve makara düzeneğinin oturtulması için kullanılmış bir hatıl yuvası da mevcuttur.

## Tlos'da İşliğe İşaret Eden Diğer Veriler

Burada anılan gerek zeytinyağı gerekse şarap üretimi için kullanıldığı düşünülen işlik alanlarının yanı sıra kentin farklı noktalarında her iki üretimle de bağlantılı olabilecek tekil arkeolojik buluntulara da rastlanılmıştır. Bu noktada Kent Bazilikası'nda tespit edilmiş olan vidalı pres sistemine ait olan ağırlık taşı ile (fig. 12 a), Karaveliler mevkiinde tespit edilen fulcrum'lu kaya yüzeyi kentin zeytinyağı-şarap üretimine iz veren önemli detaylar arasındadır (fig. 12 b). Ancak Bazilika'da bulunan ağırlık taşının devşirme malzeme olarak kullanılmış olması, diğer yandan da Karaveliler Mevkii fulcrum izinin bulunduğu kaya alanının toprak altında olması gereği doğrudan üretiminin niteliğini tanımlamamıza olanak vermez.

## İşliklerin Form, Teknik, Kapasite ve Kronoloji Açısından Değerlendirilmesi

Tlos'da zeytinyağı ve şarap üretimini belgeleyen işlik kalıntılarını form, teknik ve lokasyon olarak incelediğimizde, kentin bölge geneliyle paralel bir üretim alanı ve teknolojisine sahip olduğunu söylemek mümkündür[11]. Buna göre *trapetum* içinde kırılan zeytinler, pres yatağına alınmakta ve burada baskı kollu ya da vidalı presler yardımıyla sıkılmaktaydı. Kentte zeytinyağı üretimi, rakımı yaklaşık 300-400 m arasında değişen hem merkeze yakın hem de yaklaşık 700 m'ye kadar yükselen uzak teritoryum içerisinde gerçekleştirilmektedir. Bu durum zeytin üretiminin -ki Antik Dönem'de yayla bölgelerde çok daha ılıman bir iklim olduğu düşünülmektedir.- bugün de geçerli olduğu gibi dağlık alana kadar yayıldığının açık kanıtıdır. Üretim alanlarının bazıları çiftlik yerleşimi niteliği taşırken bazıları ise herhangi bir yapıdan bağımsız olan üretim biçimlerine işaret etmektedir. Ayrıca özellikle Sülüklü çiftlik yerleşimi dışındaki bağımsız işlik verileri üretimin daha çok açık alanlarda gerçekleştirildiğini göstermektedir[12].

Kentte zeytinyağı üretiminin kapasitesini belirlemek, ele geçen verilerin çoğunluğunun üretimin farklı aşamalarına ait olması gereği kesin olarak mümkün değildir. Bununla birlikte A.

11 Bulut 2018, 684-60.
12 Zeytinyağı işlikleri hem açık hem de kapalı alanlarda olabilmektedir. Bu durum Likya Bölgesi genelinden de bilinmektedir. bk. Bulut 2018.

Konencny'in belirttiği hesaplamalara göre; 1m$^2$ bir pres yatağında günde 70 ile 150 kg zeytin işlenmiş ve bundan da yaklaşık %20-25 kg oranında yağ elde edilmiştir[13]. Bu ölçüm zeytin hasadının 3 aylık sezona yayıldığı düşünüldüğünde bizleri toplamda yalnızca bir işlikten 1500-3000 kg zeytinyağı üretildiği sonucuna götürmektedir Bu hesaplamanın pres yatağı yaklaşık bu ölçülerde olan Çadırkavak mevkii zeytinyağı işliği içinde ortalama bir biçimde geçerli olduğu varsayılabilir. Dahası söz konusu ölçüm kentte zeytinyağına işaret eden diğer verilerle bir araya getirildiğinde -bugün yalnızca 6 *trapetum* tespit edilmesine rağmen- üretim ölçeğinin oldukça yüksek olduğu anlaşılır. Bu durum günümüzde de olduğu gibi kentin antik çağdaki zeytinyağı üretim kapasitesinin hem iç hem de dış pazara hizmet edecek nitelikte olduğu sonucunu destekler.

Kentin şarap üretimini kanıtlayan veriler, zeytinyağı üretimine kıyasla daha azdır. Ancak alanların form ve nitelikleri ele alındığında kent için dikkate değer sonuçlara ulaşılır. Tlos'da şimdilik kesin olarak tanımlanabilen 2 adet şarap işliği tespit edilmiştir. İşliklerin her ikisi de fermantasyon ve alanın temizliği bağlamında daha faydalı bulunan üstü açık bir üretim alanına işaret etmektedir[14]. İşlikler plan bakımından eğimli araziyi verimli kullanmanın bir sonucu olarak birbirine merdivenle bağlanan ana kayadan tıraşlanmış iki kademeli bir yapı sergilemektedirler. Likya Bölgesinde pek bilinmeyen bu planın kente özgü bir düzenleme olarak tanımlamak mümkündür[15]. Ezme teknelerinin formları dörtgen nitelik sergiler. Ayrıca pres aşamasında kullanılan teknik bakımından Türbe mevkiindeki işlikte baskı kollu pres yöntemi; Gözlengiç mevkiinde ise baskı kollu-makara sistemi tercih edildiği anlaşılmıştır. Diğer yandan alanda bulunan kaya düzenlemelerinden yola çıkılarak üzümden elde edilen şıranın hem pithos benzeri kaplarda hem de kaya çanaklarında toplandığı görülmüştür[16]. Kentteki şarap üretiminin kapasitesini somut olarak belirlemek için günümüze ulaşan tek veri Türbe mevkiindeki şıra toplama çukuru olarak tanımlanan düzenlemedir. Altta çöküntü çukuru ve ters konik formu ile bölge örneklerinden ayrılan bu çukurun yapılan hesaplamalar ile tek sıkımda yaklaşık 15 lt şıra aldığı anlaşılmıştır. Dolayısıyla işlikte bütün gün süren bir sıkım işlemi sonrasında -tahmini 20 defa dolan bir pres yatağı ile- ortalama 300 lt şıra elde edildiği varsayılabilir[17]. Böylelikle sıkım işleminin ortalama 15 gün sürdüğü bir sezonda işliğin yaklaşık 4.500 lt şarap üretme kapasitesinin olduğu anlaşılır. Zira form ve ölçek olarak Türbe mevkiine benzemesine rağmen toplama havuzu yerine şarabın pithosta toplandığı öngörülen Gözlengiç işliğinin üretim kapasitesi de hesaba katıldığında aynı süre sonucunda kentte ortalama 9000 lt şarap elde edilebilecek bir potansiyelin varlığı tespit edilir[18]. Şimdilik yalnızca 2 işlik üzerinden yapılan bu hesaplama muhakkak ki temelde Tlos gibi büyük bir kentin üretim potansiyelinin yalnızca bir kısmını oluşturur. Ancak her durumda kentin olası üretim potansiyeli ve yaklaşık nüfusu Tlos şarap üretiminin büyük oranda iç pazara hizmet ettiğini düşündürür.

13 Konecny 1997, 100. Ayrıca genel olarak Likya Bölgesi zeytinyağı işliklerinin genel kapasitesi için bk. Bulut 2018, 690.

14 Fermantasyon aşamasına olumlu etkisi nedeniyle tercih edilen bu konumlanma aynı zamanda işlik yapılarının uzun ömürlü olmasını ve daha kolay temizlenmesini sağlamıştır. bk. Diler 1994, 88.

15 Bu tür uygulama Kilikya Bölgesi'nde de görülmektedir bk. Aydınoğlu 2009, 56, Fig. 154-155.

16 Benzer örnekler yoğun olmamakla birlikte Kilikya ve Likya Bölgeleri'ndeki şarap işliklerinde de görülür. Bkz.Diler 1998, 87 fig. 9, 15. Likya Bölgesi genelinde hem yuvarlak hem de dörtgen planlı ana kayaya açılmış toplama havuzları da mevcuttur. bk. Diler 1998, fig. 13, 21-22.

17 Hesaplama 10 saat çalışan bir işliği saatte 2 defa doldurulması baz alınarak yapılmıştır. 100 kg üzümden 80 kg şıra elde edildiği düşünüldüğünde 300 lt şarap için 375 kg üzüm kullanılması gerekir. Diğer yandan iki işliğin 15 gün sürdürdüğü çalışmada 11000 kg üzün kullanılmıştır.

18 Ortalama 9000 lt'lik şarap üretimi 20.000 nüfuslu bir kent nüfusuna bölündüğünde kişi başına düşen yaklaşık 0,5 lt tüketim beklenilenden çok az bir ölçektedir.

Şarap işlikleriyle bağlantılı dikkat çeken bir başka noktada işliklerin bulundukları alanlardır. İşliklerin kent merkezine görece yakın olmalarına rağmen yapılaşmadan bağımsız bir biçimde eğimli araziler üzerindeki mikro konumları, üretimin bağ alanlarıyla bir arada (bağ içi) üretim şeklinde düşünülmesi gerektiğini akla getirir. Bu durum taşıma ve işleme gibi temel üretim organizasyonu bağlamında büyük bir kolaylık sunmuş olmalıdır. Diğer yandan şıranın elde edilmesi sonrasında fermantasyon aşamasının nerede ve nasıl bir ortamda gerçekleştirildiğine dair ise somut veri bulunmamaktadır.

Gerek zeytinyağı gerekse şarap işliklerinin tarihlendirilmesi, işlevsellikleri gereği benzer formlarla uzun yıllar kullanım görmüş olmalarından dolayı oldukça zordur. Likya Bölgesi genelinde bu tarz üretim faaliyetlerinin Arkaik Dönem'de başladığı, bununla birlikte bölge genelinde tespit edilen üretim alanlarının özellikle Roma Dönemi'nden itibaren artış gösterdiği öngörülmektedir[19]. Buradan hareketle Tlos işlikleriyle bağlantılı kesin bir tarihleme önermek zordur. Ancak işlik alanlarının bulunduğu yerlerde tespit edilen seramikler ile işlikler yakınındaki yapılaşmalar en azından işliklerin son kullanım evreleriyle bağlantılı olarak Roma Dönemi'ne işaret etmektedir.

## Zeytinyağı ve Şarap Üretimi ile Ticaretine Dair Diğer Veriler

İşliklerin yanı sıra Tlos'un zeytinyağı ve şarap üretimini destekleyen diğer buluntuları, kentten ele geçen amphora ve pithos gibi ticarete yönelik seramik formları oluşturur. Bu buluntulardan amphoralar hem iç hem de dış ekonomik hareketliliğe dair veri sunarken, pithoslar ise özellikle tarımsal ürün yahut üretimlerin depolanma yoğunluğunu ve buna duyulan ihtiyaca dair verileri ortaya koyar. Kentten ele geçen Samos ve Thasos amphoraları Tlos'un deniz aşırı ticaretten MÖ. 6. yüzyıl ile birlikte pay almaya başladığını gösterir[20]. Diğer yandan Hellenistik Dönem ile birlikte bu çeşitliliğe Rhodos ve Knidos gibi dönemin ünlü üretim merkezleri de eklenmiştir. Ancak kentin amphoralar bağlamında en hareketli olduğu zamanı Roma Dönemi oluşturmuştur. Knidos, Dressel 1, Dressel 2-4, Kapitän II, LR 1, LR3, LR4, LR5-6 ve formları kentin bu süreçteki hareketli ticari kanıtları arasında sayılabilir. Özellikle üretim alanı olarak Ephesos, Kuzey Ege ve Marmara ile ilişkilendirilen Kapitan II amphoraları, Kilikia üretimi olduğu öne sürülen LR1/B formları, Pergamon, Ephesos ya da Sardeis ile ilişkilendirilen LR 3 ve Gazze amphorası olarak da tanımlanan LR 4 ile Suriye, Filistin ve Mısır üretimi olarak değerlendirilen LR5-6 amphoraları Tlos'un ticari ilişkilerine dair bilgi verir (fig. 13a). Dolayısıyla tüm bu örnekler Tlos'un MÖ. 6. yüzyıldan MS. 6. yüzyıla kadar Ege ve Akdeniz üretiminden beslenen bir ticari hareketliliğe sahip olduğuna işaret etmektedir. İçerisinde taşınan ürünlerin ne olduğu somut olarak bilinmemekle birlikte, özellikle mühürlü amphora kulpları ile bazı formların yalnızca şarap üreten merkezlerle olan ilişkisi kentte belirgin bir şarap talebinin olduğunu da gözler önüne serer. Bu bağlamda özellikle Rhodos ve Knidos ile girilen ticari ilişki dikkat çekicidir. Diğer yandan zeytinyağı-şarap ticareti bağlamında dikkat çeken başka nokta da; herhangi bir bölgeyle ilişki kurulamayan ve bundan dolayı analiz sonuçlarının sunduğu verilerle "yerel" olarak tanımlanan homojen bir grup amphoranın kentteki varlığıdır (fig. 13b). Zira amphora gibi ticari formların yerel üretimlerinin söz konusu olması, iç pazarın tarımsal üretiminde buna ihtiyaç duyulacak bir kapasitesi olduğunu da göstermektedir. Aynı zamanda kentin hemen her alanından oldukça yoğun bir biçimde ele geçen ve pek çok amorf örnekle kentte üretimi olduğu anlaşılan pithoslar da benzer biçimde tarımsal üründen elde edilen artı ürünün depolanma ihtiyacını ortaya koymaktadır. Bunlardan

19 Bulut 2018, 690-691.

20 Tlos amphoralarının genel değerlendirmesi için bk. Sezgin 2017, 64-65, 133-120; Uygun-Özdemir 2019, 328.

başka yerel seramiklerle bağlantılı keşfedilen "TLOEON" yazılı bir mühür baskısı da bu olası yerel üretimler için bir kent markasına işaret etmektedir (fig. 13 c)[21]. Yukarıda da değinildiği gibi kentte özellikle zeytinyağı üretim kapasitesinin yüksek oluşu Tlos zeytinyağının hem iç hem de dış pazar için aranılan bir ürün olduğunu ortaya koymaktadır. Dolayısıyla şimdilik veriler sınırlı bilgiler sunsa da, Roma Dönemi'nde karşımıza çıkan yerel amphora ve pithos formlarının da kentin hem bu yoğun zeytinyağı hem de şarap yahut hububat gibi bazı tarımsal üretimlerini desteklemek için üretilmiş olabileceğini söylemek mümkündür. Bu bağlamda, üretim süreçleri söz konusu olduğunda yerel seramiklerin, işliklerin olası kronolojileriyle paralellik göstermesi durumu da dikkate değer durmaktadır. Tüm bu ilişkilerin nihai sonuçlarının kentte hali hazırda yürütülen seramik araştırmaları ve bunların diğer kentlerle olan paralelliklerinin takibiyle aydınlanması beklenmektedir.

## Günümüzde Tlos ve Çevresinde Zeytinyağı - Şarap Üretimi

Tlos'un bugünkü görünümü yamaçlar üzerine yayılmış dağınık yerleşim alanları ile onların arasında kalan tarım arazilerinden oluşur ve bu tarım arazileri Akdağlar'dan kaynayan zengin su kaynaklarıyla beslenir. Günümüzde bölgenin en önemli tarımsal kaynaklarını buğday, susam, anason, zeytin, üzüm, nar, turunçgiller ve her türlü sebze oluşturur. Bununla birlikte bu ürünler içerisinde bugün en önemlilerini ise zeytin ve nar oluşturur. Her iki ağacın yamaçlara uyumlu yayılımı kentin hemen hemen her noktasında baskın bir biçimde izlenir. Bu kapsamda antik çağdan beri bilinen zeytin teraslarının süregiden varlığı kentte zeytin ağacının antik dönemde de nasıl yetiştirildiğinin bir kanıtıdır. Yarım ay şeklinde yığma taşlarla teraslanmış zeytinlikler bugün kentin hemen her yerinde izlenir (fig. 14). Günümüzde kent çevresinde yetiştirilen zeytinler yemeklik ve yağlık olarak ayrıştırılır ve oldukça verimli bir potansiyel sunar. Her ne kadar zeytin işlemede bugün modern fabrikalar kullanılsa da yakın zamana kadar kentte antik çağdakilerle benzer bir üretimin söz konusu olduğu bilinmektedir (fig. 15 a). Bu noktada özellikle halen bazı evlerin bahçelerinde görülen modern *trapetum* tekneleri geleneksel üretimin yakın zamanlara kadar kullanıldığının açık kanıtı niteliğindedir. Bugün kent ve çevresinde zeytinlikler genellikle aileler tarafından temelde kendi ihtiyaçlarını karşılayacak biçimde değerlendirilmekle birlikte, her ailenin artı ürüne sahip olduğu ve bunu kentin turizm potansiyeli içerisinde sattığı da bilinmektedir. Diğer yandan özellikle yamaçların eteklerine kurulan modern zeytinliklerle büyük üretim kapasitesiyle işletilen zeytinlikler de mevcuttur. Tlos'un günümüzde bağlı olduğu Seydikemer ilçesinin modern ölçümlerle 70.000 dekarlık alandan 60.000 ton zeytinyağı ürettiği ve bu üretimin en yoğun kısmını da Tlos yakınlarında bulunan Kayadibi mahallesinden geldiği dile getirilmektedir[22]. Diğer yandan aynı bölgeden elde edilen zeytinyağının yüksel polifenol içeren bölgesel zeytin ile ön plana çıktığı ve bu üretimin de farklı isimlerle markalaştığı bilinmektedir.

Kent ve çevresinde halen devam eden bağcılık geleneğine baktığımızda üzüm yetiştiriciliğinin zeytine göre kısmen geri planda kalan bir potansiyele sahip olduğunu söylemek mümkündür. Yükseltilmiş asma geleneği ile üretilmekte olan üzüm bugün, çoğunlukla yemeklik ve pekmez yapımı gibi tüketimler için kullanılmaktadır. Bölgesel olarak en çok Margaz ismi verilen yöreye özgü üzüm yetiştirilirken, üretim kapasitesi olarak antik çağda Tlos teritoryumunda kalan Arsa Köy'ün tek başına yıllık 10.000 ton üzüm ürettiği bilinmektedir. Diğer yandan bugün Tlos An-

21 Uygun-Özdemir 2019, 335.

22 https://www.seydikemer.bel.tr/AnaSayfa/HaberDetay?seo_link=seydikemer%E2%80%99de_zeytin_hasat_senligi_ilki_yapildi_36871095 (03.11.2022)

tik Kenti'nin içinde bulunduğu alanda da ailelere ait bağlarda küçük ölçekli tüketime yönelik geleneksel üretim metodolojisiyle üzümler işlenmeye devam edilmektedir (fig. 15 b). Bu durum kent merkezinde yer alan evlerin bahçelerinde bulunan ahşap ezme teknesi yahut sıvanmış pres yatakları gibi basit işlik görüntüleriyle de doğrulanmaktadır.

## Sonuç

Tlos'un tarımsal üretim potansiyeline bakıldığında arkeolojik veriler bize kentteki üretim hakkında farklı detaylar sunmaktadır. Bu bağlamda tarımsal üretimden elde edilen ürünler ve bunların ticareti söz konusu olduğunda şüphesiz en önemli verileri zeytinyağı ve şarap işlikleri oluşturur. Ayrıca üretimin biçim ve kapasitesine işaret eden işliklerin dışında kentte ele geçen amphora - pithos gibi ticaret ve depolama kapları da kentin zeytinyağı-şarap üretim potansiyelinin diğer önemli kanıtlarındandır

Tlos'da tespit edilen zeytinyağı ve şarap işliklerinin sayısal yoğunluğu ve boyutlarına bakıldığında, özellikle zeytinyağının artı ürün verme kapasitesiyle kent için oldukça önemli bir ticari üretim olduğu anlaşılır. Özellikle Çadırkavak ve Sülüklü örneği gibi bir çiftlikle ilişkilendirilen yüksek kapasiteli üretimler ile bunların yanında bağımsız *trapetum* tekne ve pres taşları kentin zeytinyağı ihtiyacının karşılanmasının yanı sıra, ihraç için üretim yapan bir potansiyelin asal belgeleridir. Zeytinyağındaki yüksek kapasiteye karşın kentte şarap üretimi ise şimdilik daha çok kent tüketimine işaret eden sınırlı bir çerçeve çizer. Bu durum zirai faaliyet olarak zeytin üretimine kıyasla bağcılığın daha geri planda kalışı yahut üretilen üzümden elde edilen şarabın potansiyel kalitesi gibi şimdilik somut verilerle açıklayamayacağımız pek çok durumla ilişkili olabilir. Temelde Likya şarabı diye anılan bir şarabın varlığı bilinmesine ve Tlos yakınlarındaki Telmessos'un şaraplarıyla ön plana çıkmasına rağmen Tlos'un bu alandaki rolü belirsizdir.[23]. Kentte tespit edilen atölyeler açık alanda kademeli bir biçimde ana kayadan biçimlendirilmiş, üstte bir pres yatağı ile altta toplama çanağının bulunduğu kompakt bir plan sergilemektedir. Hepsi kent merkezi yakınında konumlanan bu atölyeler herhangi bir yapı ile ilişki içinde değildir. Çok sistematik bir işleyişe sahip olan bu işlikler 15 gün süren bir bağ bozumunda yaklaşık 10.000 lt gibi bir şarap kapasitesi elde etme potansiyeli sunarlar. Ancak bu olası kapasite üretilen şarabın daha çok kent içi üretim için kullanıldığını düşündürür. Zira bu durum, daha öncede ele alındığı gibi Ege ve Akdeniz'in farklı merkezlerinden Tlos'a gelen amphoraların kentteki yoğunluğuyla da doğrulanır. Belli ki kent hem şarap tüketimi hem de çeşitlilik bağlamında diğer merkezler ile sıkı bir ticari ilişki içerisindedir. Ancak her koşulda bu durum, yerel üretim amphora formlarının Tlos zeytinyağı ya da Tlos şarabını taşımak ve muhafaza etmek ve bununla birlikte ticari dağılımda kullanılmış olma ihtimalini düşünmemize engel değildir. Bu noktada yakın ve uzak merkezlerin seramik çalışmalarında kent için yerel olarak önerilen amphora formlarını doğrulaması belki de bu ticaretin varlığını belgelememiz bağlamında en önemli veri sunacaktır.

Tlos Antik Kenti ve teritoryumunda ticari yaşam söz konusu olduğunda; kentin konumu gereği hemen her dönemde yakın ve uzak coğrafyalarla sıkı bir ilişki içerisinde olduğu anlaşılır[24]. Bu bağlamda kentin en erken ticari izleri bölgenin dip tarihi ile koşut bir biçimde prehistorik çağlara kadar uzanır. Erken Neolitik Çağ'da Adalardan Melos, İç Anadolu'dan Nenezi ve Göllüdağ gibi merkezlerin obsidyenleriyle başlayan bu hareketlilik sonraki dönemlerde de aktif bir biçimde

23 Plinius, *Natur. Hist,* XIV, 9-22; IX, 74; XIV, XXII, 118.
24 Kentin ticari yaşamı için bk. Korkut 2021, 525-543.

devam eder. Geç Neolitik Çağ'dan Göller Bölgesi seramikleri, Geç Tunç Çağı'ndan Miken seramikleri ve sonrasında Kıta Yunanistan'dan ithal kaliteli seramikler kent ve teritoryumunun insan hareketliliği ve buna bağlı gelişen ticari yaşamdan ciddi bir biçimde pay aldığını kanıtlar. Binyıllarca sürdüğü anlaşılan bu ticari hareketlilik kentin konumu gereği daimi ticari bir potansiyele kaynaklık eder. Bu durum Roma Dönemi'ne gelindiğinde Patara Yol Kılavuz Anıtı'nda da somut bir şekilde anlaşılır[25]. Zira Yol Kılavuz Anıtında Tlos, hem dağlık alandan hem de kıyı ve ovadan gelen 7 farklı ana yolun kesişim noktasında gösterilir. Özellikle kıyıdan gelerek kente bağlanan yollar Tlos'a Ege ve Akdeniz'den ithal gelen ürünlerin ana rotasını belirler. Diğer yandan aynı yönden gelen ürünlerin daha iç kısımlara taşınmasında da kentin etkin bir role sahip olduğu düşünülebilir. Dolayısıyla bu denli hareketli bir ticari eksende yer alan Tlos'un, zeytinyağı ve şarap ticaretinden güçlü bir pay almış olması şaşırtıcı olmayacaktır. Potansiyel bakımından özellikle zeytinyağı üretiminin somut bir biçimde iç ve dış ticari hareketlilikte önemli bir yere sahip olduğu açıktır. Şarap üretiminin ise şimdiki verilerle yalnızca iç ticaret bağlamında bir değer taşıdığı anlaşılmaktadır. Gerek zeytin gerekse üzüm için varılan çıkarımların bölgenin günümüzdeki mevcut potansiyeliyle de benzer olduğu düşünüldüğünde sonuçlar birbirini doğrular niteliktedir. Tlos'da sürdürülen çalışmalar yakın gelecekte kentin zeytinyağı ve şarap üretimi ile ticari potansiyeline yönelik yeni veriler de sunacaktır.

25 Şahin 2011, 20-21, 50, fig. 27.

## Kaynakça


| | |
|---|---|
| Aydınoğlu 2009 | Ü. Aydınoğlu, Kilikia Bölgesinde Antik Çağda Zeytinyağı ve Şarap Üretimi: Üretimin Arkeolojik Kanıtları, İstanbul 2009. |
| Baktır 2015 | İ. Baktır, "Zeytincilik-Bağcılık", içinde: T. Korkut (ed.), Arkeoloji, Epigrafi, Jeoloji, Doğal ve Kültürel Peyzaj Yapısıyla Tlos Antik Kenti ve Teritoryumu, Ankara, 2015, 480-495. |
| Bulut 2018 | S. Bulut, "Lykia'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi Üzerine Bir Ön Değerlendirme", Cedrus VI (2018), 675-700. |
| Diler 1994 | A. Diler, "Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytin ve Üzüm Presleri-1993", AST XII (1994), 441-458. |
| Diler 1998 | A. Diler, "The Most Common Wine Press Type Found in the Vicinity of Cilicia and Lycia", LYKIA II (1998), 83-98. |
| Hellenkemper-Hild 2004 | H. G. Hellenkemper – F. Hild, Lykien und Pamphylien, Wien 2004 (TIB 8). |
| Konecny 1997 | A. Konecny, Hellenistische Turmgehöfte in Zentral-und Ostlykien. Wien 1997. |
| Konecny 1998 | A. Konency, Lykische Ölpressen, ÖJh 67 (1998), 120-194. |
| Korkut 2015 | T. Korkut, "Arkeoloji", içinde: T. Korkut (ed.), Arkeoloji, Epigrafi, Jeoloji, Doğal ve Kültürel Peyzaj Yapısıyla Tlos Antik Kenti ve Teritoryumu, Ankara, 2015, 3-147. |
| Korkut 2018 | T. Korkut, "Stadtgeschichte und urbanistische Entwicklung von Tlos in Lykien", in T. Korkut (ed.) Festschrift für Heide Fronning, Ankara, 2018, 165-184. |
| Korkut 2021 | T. Korkut, "Prehistorik Çağlardan Günümüze Tlos Antik Kenti'nde Urbanistik Gelişim ve Ticaret", içinde: M. A. Yılmaz, B. Can, M. Işıklı (ed.), Anadolu Arkeolojisiyle Harmanlanmış Bir Ömür. Mehmet Karaosmanoğluna Armağan, Ankara, 2021, 525-543. |
| Plinius | Plinius, Naturalis Historia, W.H.S. Jones (çev.), London, 1961. |
| Sezgin 2017 | K. Sezgin, Tlos Antik Kenti Stadyum Alanı Seramikleri, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Antalya, 2017. |
| Şahin 2011 | S. Şahin, Stadiasmus Patarensis. Likya Eyaleti Roma Yolları, İstanbul, 2011. |
| Tırpan-Büyüközer | A. Tırpan – A. Büyüközer, Börükçü 2 Numaralı Zeytinyağı Atölyesi, in Ü. Aydınoğlu – A. Şenol (eds.), Olive Oil and Wine Production in Anatolia during Antiquity. Symposium Proceedings, 06-08 November 2008, Mersin, Turkey, Istanbul 2010, 227-240. |
| Uygun vd. 015 | Ç. Uygun – B.Ş. Özdemir – K. Sezgin, Zeytin ve Şarap İşlikleri, içinde: T. Korkut (ed.), Arkeoloji, Epigrafi, Jeoloji, Doğal ve Kültürel Peyzaj Yapısıyla Tlos Antik Kenti ve Teritoryumu, Ankara, 2015, 496-514. |
| Uygun-Özdemir 2019 | Ç. Uygun – B.Ş. Özdemir, Trade in Tlos and Its Territories as seen in Its Amphorae and Workshopes, in O. Dumankaya (ed.), Çağlar Boyunca Üretim ve Ticaret Prehistorya'dan Bizans Dönemine/ Production and Trade Through The Ages:From Prehistory to the Byzantine Period, Ankara, 2019, 325-348. |

Fig. 1 Tlos antik kenti konumu uydu görüntüsü

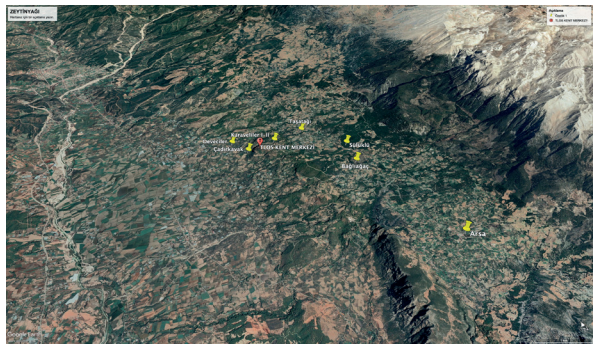


Fig. 2 Tlos Antik Kenti zeytinyağı işlikleri konumu

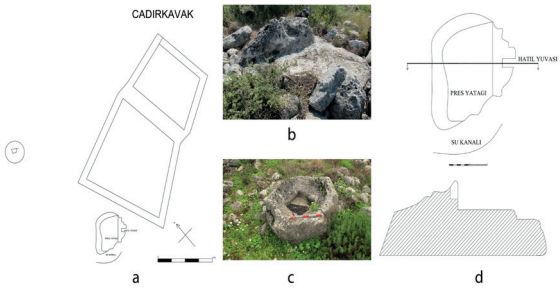


Fig. 3a-d Çadırkavak mevkii zeytinyağı işliği

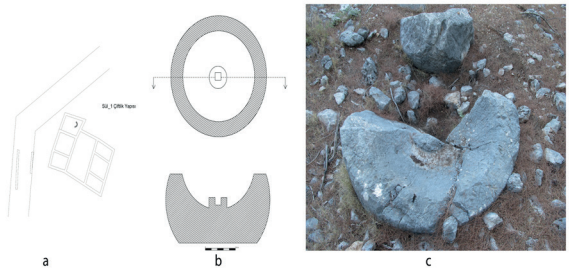


Fig. 4a-c Sülüklü mevkii zeytinyağı işliği

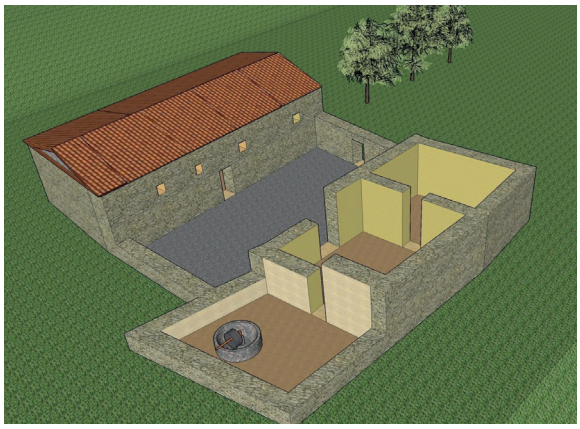

Fig. 5 Sülüklü mevkii zeytinyağı işliği canlandırma

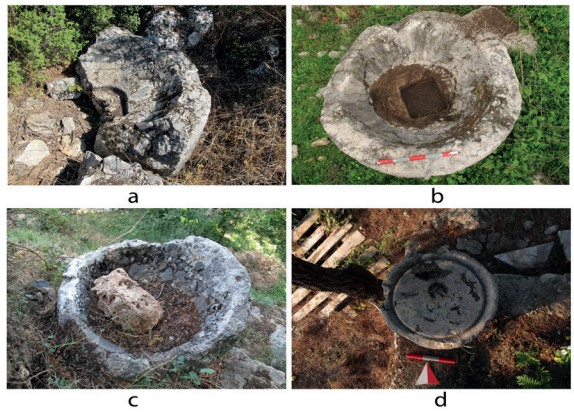


Fig. 6a-d Kent territoriumundan ele geçen işlik parçaları

Fig. 7a-b Kent territoriumundan ele geçen işlik parçaları

Fig. 8 Karaveliler mevkii pres yatağı

Fig. 9 Tlos antik kenti şarap işlikleri konumu

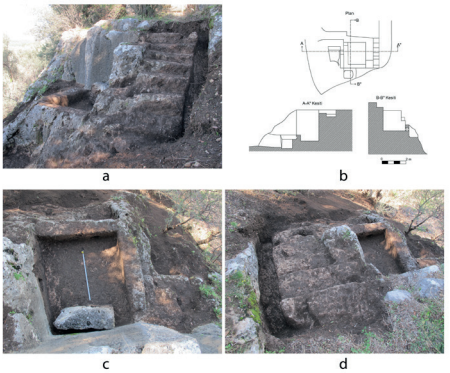


Fig. 10a-d Gözlengiç mevkii şarap işliği

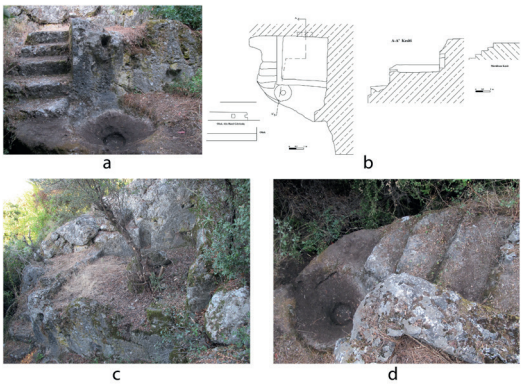


Fig. 11a-d Türbe mevkii şarap işliği

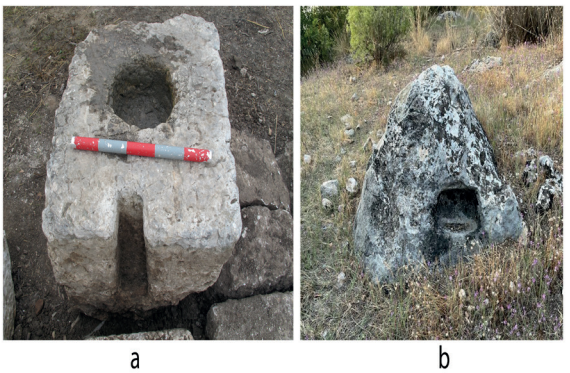


Fig. 12a-b Kent Bazilikası vidalı pres sistemine ait ağırlık, Karaveliler mevkii *fulcrum*lu kaya yüzeyi taşı

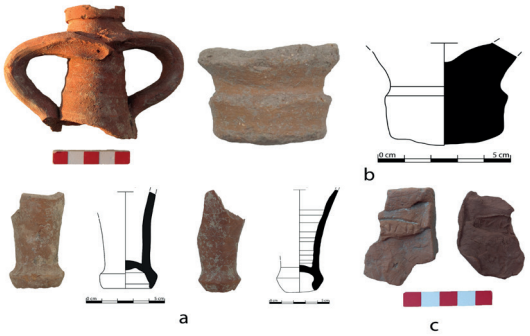


Fig. 13a-c Tlos kazılarından ele geçen amphora örnekleri ve mühür

Fig. 14 Tlos antik kenti çevresi zeytin terasları

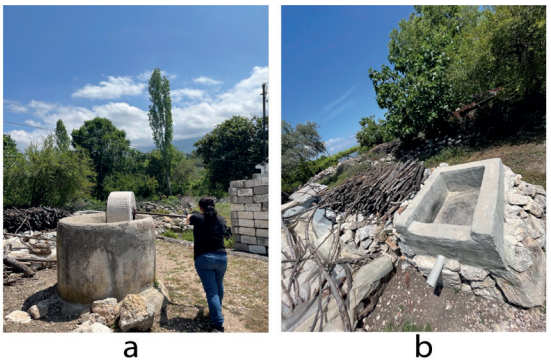


Fig. 15a-b Tlos antik kenti çevresinden modern *trapetum* ve üzüm ezme teknesi