

Seleucia

Sayı VI -2016



Olba Kazısı Serisi

Seleucia VI

Olba Kazısı Serisi

Olba Kazısı Serisi
Seleucia VI

Seleucia, uluslararası hakemli dergidir ve her yıl Mayıs ayında bir sayı olarak basılır. Yollanan çalışmalar, giriş sayfalarında belirtilen yazım kurallarına uygunsa yayınlanır, çalışması yayınlanan her yazar, çalışmanın baskı olarak yayınlanmasını kabul etmiş ve telif haklarını *Seleucia* yayınına devretmiş sayılır. *Seleucia* kopya edilemez ancak dipnot referans gösterilerek yayınlarda kullanılabilir.

Seleucia, uluslararası hakemli dergidir ve her yıl Mayıs ayında bir sayı olarak basılır. Yollanan çalışmalar, 7. sayfada belirtilen yazım kurallarına uygunsa yayınlanır, çalışması yayınlanan her yazar, çalışmanın baskı olarak yayınlanmasını kabul etmiş ve telif haklarını *Seleucia* yayımına devretmiş sayılır. *Seleucia* kopya edilemez ancak dipnot referans gösterilerek yayınlarda kullanılabilir.

Editörler

Emel Erten
Diane Favro
Murat Özyıldırım
Tuna Akçay

Bilim Kurulu

Prof. Dr. Salim Aydın
Prof. Dr. Halit Çal
Prof. Dr. Çiğdem Dürüşken
Prof. Dr. Efrumiye Ertekin
Prof. Dr. Emel Erten
Prof. Dr. Diane Favro
Prof. Dr. Turhan Kaçar
Prof. Dr. Gülgün Köroğlu
Prof. Dr. Erendiz Özbay
Prof. Dr. Aygül Süel
Prof. Dr. Harun Taşkiran
Prof. Dr. Fikret K. Yegül
Doç. Dr. Sedef Çokay-Kepece
Doç. Dr. Sema Sandalcı
Doç. Dr. Hacer Sibel Ünal
Doç. Dr. Mehmet Fatih Yavuz
Yrd. Doç. Dr. Figen Çevirici-Coşkun
Yrd. Doç. Dr. Merih Ereke
Yrd. Doç. Dr. Deniz Kaplan
Yrd. Doç. Dr. Fikret Özbay
Yrd. Doç. Dr. Hüseyin Murat Özgen
Yrd. Doç. Dr. Muammer Ulutürk
Öğr. Gör. Dr. Tuna Akçay
Dr. Vujadin Ivanisevic

Seleucia
Olba Kazısı Serisi VI
Sayı: 6

ISSN: 2148-4120

Kapak Tasarım

Tuna Akçay

Yazışma Adresi

Okt. Murat Özyıldırım
Mersin Üniversitesi Fen - Edebiyat Fakültesi
Arkeoloji Bölümü, Çiftlikköy Kampüsü, 33343,
Mersin - Türkiye
Tel: 00 90 324 361 00 01 - 4735
E – posta: muratozyildirim@mersin.edu.tr

Adres

Homer Kitabevi ve Yayıncılık Ltd. Şti.
Yeni Çarşı Caddesi, No: 12/A
Galatasaray, Beyoğlu, 34433, İstanbul
Tel: 0212 249 59 02
www.homerbooks.com
e-mail: homer@homerbooks.com

Baskı

Altan Basım San ve Tic. Ltd. Şti.
Yüzyıl Mah. Matbaacılar Sitesi No: 222
Bağcılar/İstanbul
Sertifika No: 11968

Dağıtım

Homer Kitabevi ve Yayıncılık Ltd. Şti.
Yeni Çarşı Caddesi, No: 12/A
Galatasaray, Beyoğlu, 34433, İstanbul
Tel: 0212 249 59 02

Seleucia | Sayı 6 | Mayıs 2016

The Question of Romanization – To Be or not To Be (Roman): An Introductory Study

Romalılaşma Sorunu - (Roma) Olmak ya da Olmamak: Bir Ön Değerlendirme

Fikret K. Yegül

11

Olba'da Kremasyon

Cremation Burials in Olba

Tuna Akçay

21

Yelten Asklepiosu

Asclepius of Yelten

Ünal Demirer - Ahmet Yaraş

45

Olba 2015 Kazılarında Yeni Bir Buluntu:

Roma Mozaïği

A New Discovery from Olba Excavations: The Roman Mosaic

Emel Erten

61

Edirne Müzesi'nden Figürlü Madalyona

Sahip Cam Kulp

Glass Handle with Figured Medallion from

Edirne Museum

Emre Taştemür

93

Olba: Tapınak Devletinden Şehir

Devletine

Olba; From Priest State to City State

Mustafa H. Sayar

107

Olba'da Yahudi Varlığının Kanıtı: Menorah

Kabartmalı Sunak

Evidence of Jewish Presence in Olba: Altar with

Carved Menorah

Murat Özyıldırım

119

Olba Kazısında Ele Geçen Erken Bizans Dönemine Ait Bir Tılsım

An Amulet of Early Byzantine Period from Olba Excavations

Gülgün Köroğlu

137

Kuva-yi Milliye Müzesi'nde Yer Alan

Artuklu Beyliği'ne Ait Figür Tasvirli

Sikkeler

Figural Coins of the Artuqids from Kuva-yi

Milliye Museum/Balıkesir

Ceren Ünal - Betül Teoman

161

Olba Manastırı 2015 Yılı Kazıları

ve Kuzey Kilisesi'ndeki Çalışmaların

Değerlendirilmesi

2015 Excavations at Olba Monastery and

the Evaluation of the Fieldwork at the North Church

Murat Özyıldırım

181

Olba Manastırı'nda İşlik Kazısı ve

Sonuçların Değerlendirilmesi

The Excavations at the Workshop in Olba

Monastery and its Results

Yavuz Yeğin

203

Kurul Kalesi (Ordu) VI. Mithradates

Dönemi Yerleşimi Üzerine Ön

Değerlendirmeler

Kurul Castle (Ordu) Preliminary Assessment on

the Mithradates VI Period Settlement

S. Yücel Şenyurt - Atakan Akçay

221

Klazomenai Buluntusu Pişmiş Toprak

“Oturan Kadın” Figürinlerine İlişkin

Düşünceler

Considerations on the “Seated Woman” Terracotta

Figurines from Klazomenai

Aslıhan Özbay

249

Doğu Dağlık Cilicia Mezarları, Olba'dan
Yeni Mezar Tipleri ve Terminoloji
Önerileri
*Tombs in Eastern Rough Cilicia, New Burial
Types from Olba and Suggestions of Terminology*
Tuna Akçay - Burak Erdem
261

Ziyaret Tepe Kalesi ve Nekropolisi'nden
Küçük Arkeolojik Buluntular
*Small Archaeological Finds from Ziyaret Tepe
Castle and Necropolis*
Akın Bingöl
287

Kars-Anı'de Tespit Edilen Savunma
Sistemleri Üzerine Öneriler
*Suggestions on Defense Systems Identified in
Anı, Kars*
Ayhan Yardımcıel
301

Cıngırt Kayası Erken Bizans Dönemi Cam
Buluntuları
*Early Byzantine Glass Findings from Cıngırt
Kayası*
Ayşe Fatma Erol - Deniz Tamer
319

Mersin Deniz Müzesi'nden Osmanlı
Çeşmesine Ait Taş Tekne
*Ottoman Stone Basin from the Naval Museum
of Mersin*
Candan Ülkü
361

Mersin Olba Antik Kenti - Zooarkeoloji
Çalışmaları
Zooarchaeological Research in Mersin Olba
Okşan Başoğlu
381

Olba Tuğla Örneği: Arkeolojik ve
Arkeometrik Yaklaşım
*Olba Brick Samples: Archaeological and
Archaeometric Approaches*
Murat Özyıldırım - Ali Akın Akyol
395

Olba Kazısı Seramik Buluntuları
Arkeometrik Analizleri
*Archaeometric Analysis of Ceramic Finds from
Olba Excavations*
Ali Akın Akyol - Mahmut Aydın
413

Kitap Tanıtımı Book Review

İnanca Yolculuk Mersin
Ahmet Emirhan Bulut
433

Arkeolojik Veriler Işığında Türkiye'nin En
Eski Kültürleri
Yavuz Yeğin
439

Geçmişten Günümüze Bir Geçit Zeugma
Emel Erten
443

Bizans Sikkelerinde Kutsal Kişi Tasvirleri
Murat Özyıldırım
447

Milas Yazıtları Rehberi
Hüseyin Üreten
451

PRAEFATIO

Seleucia dergisinin altıncı sayısını (2016) sizlere sunmaktan gurur duyuyoruz. Her geçen gün dergimize gösterilen ilginin artışından dolayı teşekkürlerimizi sunarız.

Olba kazılarını 2015 dönemi çalışmaları bizim için heyecanlı geçti. Sezonun ödülü hiç beklemediğimiz bir yerde ve hiç beklemediğimiz bir anda ortaya çıktı. Bu, manastır kazıları sırasında açığa çıkartılan ve daha erken tarihli bir Roma yapısına ait olan Roma mozağıydı. Önce genç bir hanım görünümüyle Tryphe (lüksün personifikasyonu), sonra genç adam Bios (yaşamın personifikasyonu), son olarak da ilk banyoyu temsil eden bir diğer genç hanım görüldü. Onları biri lir, ikincisi çifte aulos çalan, üçüncüsü de kavalıklarda köpeğiyle koşan eroslar izlediler. Bu mozaik taban Olba'da Severuslar Dönemi'nde yaşanan lüks yaşamı yansıtmaktaydı.

Mozaik taban ile ilgili olarak yapılan değerlendirme ile birlikte Olba kazılarında elde edilen yeni bulguların yer aldığı çalışmalar ve diğer birçok değerli makale bu sayıda yer almaktadır. Meslektaşlarımıza çalışmalarını bizimle paylaşmaktan çekinmedikleri için şükran borçluyuz. Ayrıca, Homer Kitabevi'nin sahibi Ayşen Boylu'ya ve *Seleucia*'yı yayına hazırlayan Sinan Turan'a da teşekkürlerimizi sunarız.

Editörler:

Prof. Dr. Diane Favro

Prof. Dr. Emel Erten

Okt. Murat Özyıldırım (MA)

Dr. Tuna Akçay

PREFACE

We are proud to present the sixth issue (2016) of *Seleucia* and wish to express our gratitude for the growing interest to our journal.

The 2015 season of Olba excavations was an exciting one. We were awarded with a spectacular find at a very unexpected location and at a very unexpected moment. That was a Roman mosaic pavement belonging to an earlier Roman building discovered during the excavations at the monastery. First appeared Tryphe (as a young lady, personification of luxury), later Bios (as a young man, personification of life) came along. The third figure was the personification of the "first bath" represented by another young lady. They all were followed by erotes, one with a lyre, the other playing double aulos, third running with a dog. The mosaic pavement was a reflection of sumptuous life at Olba during the reign of Severans.

The evaluation of the mosaic pavement along with other recent discoveries from Olba excavations as well as many valuable studies on various topics will be presented in this issue. We appreciate our colleagues for not hesitating to share their works with us. Finally, Ayşen Boylu, owner of Homer Books and Sinan Turan who prepared *Seleucia* for publication deserve special thanks from us.

Editors:

Prof. Dr. Diane Favro

Prof. Dr. Emel Erten

Okt. Murat Özyıldırım (MA)

Dr. Tuna Akçay

Olba Kazısı Serisi

Seleucia

Makale Başvuru Kuralları

Seleucia, Olba Kazısı yayını olarak yılda bir sayı yayınlanır. Yayınlanması istenen makalelerin en geç Şubat ayında gönderilmiş olması gerekmektedir. *Seleucia*, arkeoloji, eski çağ dilleri ve kültürleri, eski çağ tarihi, sanat tarihi konularında yazılan, daha önce yayınlanmayan yalnızca Türkçe, İngilizce çalışmaları ve kitap tanıtımlarını yayınlır.

Yazım Kuralları

Makaleler, Times New Roman yazı karakterinde, word dosyasında, başlık 12 punto, baş harfleri büyük harf, metin 10 punto, dipnot ve kaynakça 9 punto ile yazılmalıdır. Çalışmada ara başlık varsa, bold ve küçük harflerle yazılmalıdır. Türkçe ve İngilizce özetler, makale adının altında 9 punto olarak ve en az iki yüz sözcük ile yazılmalıdır. Özetlerin altında İngilizce ve Türkçe beşer anahtar sözcük, 9 punto olarak “anahtar sözcükler” ve “keywords” başlığının yanında verilmelidir.

- Dipnotlar, her sayfanın altında verilmelidir. Dipnotta yazar soyadı, yayın yılı ve sayfa numarası sıralaması aşağıdaki gibi olmalıdır.
Demiriş 2006, 59.
- Kaynakça, çalışmanın sonunda yer almalı ve dipnottaki kısaltmayı açıklamalıdır.

Kitap için:

Demiriş 2006 Demiriş, B., Roma Yazınında Tarih Yazıcılığı, Ege Yay., İstanbul.

Makale için:

Kaçar 2009 Kaçar, T., “Arius: Bir ‘Sapkın’ın Kısa Hikayesi”, Lucerna Klasik Filoloji Yazıları, İstanbul.

- Makalede kullanılan fotoğraf, resim, harita, çizim, şekil vs. metin içinde yalnızca (Lev. 1), (Lev. 2) kısaltmaları biçiminde “Levha” olarak yazılmalı, makale sonunda “Levhalar” başlığı altında sıralı olarak yazılmalıdır. Bütün levhalar, jpeg ya da tift formatında 300 dpi olmalıdır. Alıntı yapılan levha varsa sorumluluğu yazara aittir ve mutlaka alıntı yeri belirtilmelidir.
- Latince - Yunanca sözcüklerin yazımında özel isimlerde; varsa Türkçe ek virgülle ayrılmalı, örneğin; Augustus’un, cins isimler italik yazılmalı, varsa Türkçe ek, italik yapılmadan sözcüğe bitişik yazılmalıdır, örneğin; *caveanın*.
- Tarih belirtilirken MÖ ve MS nokta kullanılmadan, makale başlıkları ile yazar ad ve soyadlarında sadece baş harfler büyük harf olarak yazılmalıdır.

Olba Excavations Series

Seleucia

Scope

Seleucia is annually published by the Olba Excavations Series. Deadline for sending papers is February of each year. *Seleucia* features previously unpublished studies and book reviews on archaeology, ancient languages and cultures, ancient history and history of art written only in Turkish or English.

Publishing Principles

Articles should be submitted as word documents, with font type Times New Roman, font sizes 12 points for headings (first letters should be capitalized), 10 points for text, and 9 points for footnotes and references. Abstracts written in both Turkish and English should appear below the name of the article, should be of size 9 points and the minimum word count is 200 words. Below the abstracts, a minimum of 5 keywords for both languages should be included (of size 9 points) below the headings “anahtar sözcükler” and “keywords”.

- Footnotes should be given under each page. The ordering of author surname, year of publication and page number should be as follows:
Demiriş 2006, 59.
- The reference list should appear at the end of the study and should explain the abbreviation given in the footnote.

Book format:

Demiriş 2006 Demiriş, B., Roma Yazınında Tarih Yazıcılığı, Ege Yay., İstanbul.

Article format:

Kaçar 2009 Kaçar, T., “Arius: Bir ‘Sapkın’ın Kısa Hikayesi”, Lucerna Klasik Filoloji Yazıları, İstanbul.

- Photographs, pictures, maps, drawings, figures etc. used in the article should be referred to in the text as (Fig. 1), (Fig. 2) as abbreviations, and an ordered list of these items should appear at the end of the article under the heading “Figures”. All figures should be in JPEG or TIFF format with 300 dpi. If there are figures cited, the responsibility lies with the author and citation should be explicitly given.

Olba Manastırında İşlik Kazısı ve Sonuçların Değerlendirilmesi

Yavuz Yeğın

Öz

Eski Çağ'da Cilicia ve Isauria bölgesinde şarap üretimi arkeolojik bulgular ve yazılı kaynaklar ile belgelenmektedir. Bu üretim ile ilgili bölgede çok sayıda şarap üretim donanımı bulunmaktadır. Olba Manastırında da şarap üretimine dönük bir işlik yapılan arkeolojik kazılar ile tespit edilmiştir. Manastırdaki şarap üretim donanımı bölgedeki diğer örnekler ile benzer tipolojiye sahiptir. Manastır kazıları kapsamında incelenen bu işlik yapısı özellikle manastırdaki ekonomik hayat konusundaki sorulara cevap vermesi bakımından ayrıca önem taşımaktadır.

Anahtar Sözcükler: Cilicia, Isauria, Olba, Manastır, şarap üretimi.

Workshop in Olba Monastery and its Excavation Results

Abstract

In ancient times, wine producing is documented by archaeological evidences and written sources at Cilicia and Isauria region. There are numerous wine producing installations in the region concerned this production. A workshop/atelier which related to wine production has been detected in Olba Monastery as well by conducted archaeological excavations. The wine production installation in monastey has similar typology with the other examples in the region. This workshop/atelier structure that investigated in the scope of monastery excavations is very important because it can be an explanation for how was the economic situation in monastery.

* Arş. Gör. Yavuz Yeğın (MA), Ardahan Üniversitesi, İnsani Bilimler ve Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü Ardahan. E – posta: yavuzyeğın@ardahan.edu.tr.

Keywords: Cilicia, Isauria, Olba, Monastery, wine production.

Olba, Mersin'in Silifke İlçesi'nde Örenköy sınırları içinde yer almaktadır. Kentte 2001-2009 arası Prof. Dr. A. Emel Erten başkanlığında yüzey araştırmaları yapılmaktadır. Prof. Dr. A. Emel Erten başkanlığında kazılar, 2010 yılından beri devam etmektedir. Olba'da yapılan yüzey araştırmaları sırasında, bölgenin ve kentin Hıristiyanlık geçmişine ışık tutacak birçok yapı kalıntısı tespit edilmiştir. Bu yapılar içerisinde Şeytanderesi Vadisi'nde yer alan bir manastır (Lev. 1) yapısı da sayılmaktadır. Manastırda ilk arkeolojik çalışmalar 2011 yılında Okt. Murat Özyıldırım yönetiminde, arkeoloji bölümünden öğrencilerin katıldığı bir ekip ile yapılmıştır. 2015 yılında da çalışmalara devam edilmiş ve Olba'daki manastırın merkez mekânları konusunda önemli sonuçlara ulaşılmıştır. Bu çalışmalardan biri de manastır ile doğrudan ilişkisi bulunan "İşlik Yapısı" (Lev. 2) olarak adlandırdığımız ve çalışmamıza da konu olan bölümde sürdürülmüştür¹. Olba manastırında yapılan arkeolojik araştırma ve kazılar sırasında elde edilen bulgular, yapının MS 5. yüzyılda Zeno'nun egemenliği sırasındaki parlak dönemde inşa edildiğini doğrulamaktadır. Bir dağ yerleşimi olarak değerlendirilebilecek Olba'daki kilise sayısının çokluğu ile bir manastırın yer alması, İmparator Zeno'nun güç günlerinde sığındığı yere bir şükran ifadesi olarak bu anıtların yapılması için destek vermiş olduğunu düşündürmektedir².

Zeytin ve üzüm, Akdeniz kıyılarının vazgeçilmez ürünleridir³. Bu ürünlerden üretilen şarap ve zeytinyağı ise Eski Çağ'da en çok tüketilen, dolayısıyla en fazla ticareti yapılan ürünlerin başında gelmektedir. Eski Çağ yazılı kaynakların verdikleri bilgilere göre bu ürünler kentlerin ekonomik gelişimlerinde de önemli bir etkiye sahiptirler⁴. Bu kapsamda bu ürünlerin üretimlerindeki teknoloji hem yazınsal verilerden hem de arkeolojik bulgular sayesinde anlaşılmasına çalışılmaktadır⁵. Bölgede

1 Bu konuyu çalışmama izin veren saygıdeğer hocalarım; Olba Kazıları Başkanı ve Gazi Ü. Arkeoloji B. Öğretim Üyesi Prof. Dr. A. Emel Erten'e ve Olba Kazıları başkan yardımcısı Mersin Ü. Arkeoloji B. öğretim elemanı Okt. Murat Özyıldırım'a (MA) işlik yapısının fotoğraflarını çeken Gazi Ü. Arkeoloji B. Öğr. Gör. Dr. Tuna Akçay'a çok teşekkür ederim. İşlik'teki kazı çalışmaları, 2015 yılında, Olba Kazı Başkan Yardımcısı Okt. Murat Özyıldırım'ın bilimsel denetiminde, Arkeolog Gökhan Yalın tarafından yapılmıştır.

2 Özyıldırım 2012, 106; Yeğin 2015, 24.

3 Aydınoğlu 2009, 65.

4 Diler 1994, 505.

5 Tekocak-Adıbelli 2010, 54-55.

özellikle şarap üretiminin yapıldığı ve bu faaliyetler için yapılanmaların bulunduğu hem arkeolojik kanıtlar hem de literatür kaynaklar sayesinde anlaşılmaktadır⁶. Şarap üretim donanımlarının bölgenin tamamına yayılmış olması coğrafyanın tamamında üretimin varlığını desteklemektedir⁷. Eski Çağ yazarlarından Cato, Varro, Columella, Yaşlı Plinius ve Palladius'un tarımsal pratikler, bağcılık ve şarap yapımının incelikleri konusunda bilgiler verdikleri bilinmektedir⁸.

Çalışmamıza konu olan Olba Manastırı'nda yer alan işlik ve onun işlevinin anlaşılması için bölgede şarap ve zeytinyağı üretiminin tarihsel geçmişine ve bu üretimin en önemli donanımı olan işliklere bakmanın faydalı olacağını düşünüyoruz. Eski Çağ'da Cilicia ve Isauria bölgelerinin zeytin ve üzüm gibi ürünler bakımından zengin olduğunu hem arkeolojik kanıtlar hem de yazılı belgelerin varlığı kanıtlamaktadır. Dağlık bölgelerde, deniz seviyesinden 800 yer yer 900 metreye kadar çıkan yüksekliklerde yayılım gösteren zeytin ağaçlarının varlığı bugün bile bu faaliyetin bölgenin kentleri ve köylerinde korunan ve yaygınlaştırılan bir iş kolu olduğunu göstermektedir⁹. Arkeolojik ve filolojik kanıtlar zeytinyağı üretiminin 6. yüzyıla kadar yaygın olarak sürdüğünü ortaya koymaktadır. Bu bağlamda Corasium'daki yedi yazıtta zeytinyağı tüccarlarının adları geçmektedir¹⁰. Corycus'taki dört yazıt üzerinde de zeytinyağı tüccarlarının adları yer alır¹¹. Zeytin dışında Akdeniz bölgesinde en fazla sevilen ve talep edilen diğer ürün ise üzümdür. Cilicia'nın üzüm, dolayısıyla üzümden üretilen şaraplar konusunda zengin olduğu yazılı kaynaklarda mevcuttur. Bölgenin MS 4. yüzyıldan itibaren, yazılı kaynakların da vurgu yaptığı üzere, şarap konusunda birbirinden farklı tatlarda şarapların üretildiği bir merkez olarak tanımlandığı bilinmektedir¹². Bugün bile Diocaesarea'da 1000 m yükseklikte bulunan arazilerde asma bahçelerinin varlığı geçmişten bugüne bölgedeki şarap üretimini kanıtlamaktadır. Arkeolojik kanıtların yanında yazılı kaynaklar da Cilicia şaraplarının ününden bahsederler, örneğin Plinius, Cilicia'daki kuru üzümden elde edilen şarabın (*passum*) kalitesini vurgulamakta ve bu

6 Aşkın 2010, 34.

7 Aydınoglu 2009, 65.

8 Eski Çağ yazılı kaynakları için bkz.; Columella, *De Re Rustica* 5.6; Varro, *De Re Rustica* 1.8.3; Plinius, *Naturalis Historia* 17.35.

9 Hild-Hellenkemper 1990, 109.

10 Keil-Wilhelm 1931, Yazıt No: 114, 139, 140, 160, 164a, 172; Hild-Hellenkemper 1990,109.

11 Keil- Wilhelm 1931, Yazıt No: 245, 350, 468, 768; Hild-Hellenkemper 1990,109.

12 Hild-Hellenkemper 1990, 109; Pilhofer 2006, 69; Aydınoglu-Alkaç 2008, 279; Aşkın 2010, 44; Erten 2012, 65.

şarabın tüketim amacından çok ihracat için üretildiğini açıklamaktadır¹³. Cilicia üretimi kuru üzüm şarabının ünü başka kaynaklar tarafından da desteklenmektedir. Palaestina'daki yerleşimlere ihraç edildiği bu bölgedeki *amphoralar* sayesinde bilinen kuru üzüm şarabının uzun raf ömrü sebebiyle Eski Çağ'da çok sevilen ve talep edilen bir ürün olduğu anlaşılmaktadır¹⁴. Cilicia şarabının yanında şarap üretiminde kullanılan asma fidelerinin de ihraç edilmesi, bölgedeki üzümçülük ve bağcılık faaliyetlerini kanıtlar nitelikindedir¹⁵. Bununla birlikte Corycus'taki on beş yazıtta sadece şarap tüccarlarının adları (*oinemporoi* ve *oinegoi*) geçmektedir. Ayrıca Corycus'taki yazıtlarda üzümçülük, şarapçılık tanımlamalarının geçtiği bilinmektedir. Bölgede üretilen diğer bir şarap türü ise *abates* adını taşımakta ve bu şarabın özellikle tıbbi faydalarının olduğu bilinmektedir¹⁶. Anazarbos'ta da şarap ticaretinin 5. ve 6. yüzyıllarda yapıldığı yazıtlarla kanıtlanmaktadır¹⁷. Bunların dışında Cilicia şarap tüccarlarından bahseden diğer bir yazılı belge ise *Abydos Tariff*'dir. Bu yazılı belgede Cilicialı şarap tüccarlarının Constantinopolis'te ithal şarap için özel bir vergi *status*larının bulunduğu belirtilmektedir¹⁸. Diğer arkeolojik ve yazınsal veriler dışında Cilicia bölgesi şarap üretimi ve yayılım alanını göstermesi bakımından bu belge son derece önemlidir.

Eski Çağ yazılı kaynakları dışında Cilicia bölgesinde yoğun bir şarap üretiminin olduğunu bölgede yapılan yüzey araştırmaları neticesinde tespit edilen üzüm presleri ve şarap işlikleri kanıtlamaktadır. Bu kapsamda Dağlık Cilicia bölgesinde gerçekleştirilen çalışmalar ile tespit edilen şarap işliklerinin özellikleri hakkında bilgiler elde edilmektedir. Buna göre, aşağıya doğru kademeli olarak daralan ve tabanında yuvarlak bir oyuk bulunan çanak biçimdeki kaya çukurları en basit üzüm presleme donanımları olarak tanımlanmaktadır¹⁹. Bu basit tipin yanında bölgede en yaygın kullanım gören pres tipi ana kayaya oyulmuş bir pres yatağı ile (ezme teknesi) ve çıkan sıvının içine akıtıldığı bir toplama havuzundan oluşmaktadır²⁰. Bölgede yoğun görülen bu presler baskı kollu presler olarak tanımlanır. Bunlarda

13 Plinius, *Nat. His.*, XIV. 11. 81.

14 Rauh-Dillon-Dore 2006, 60; Aydınoglu 2009, 65.

15 Dagron-Feissel 1987, 179; Hild-Hellenkemper1990, 109;Doğer 2004, 174.

16 Corycus'taki mezar yazıtlarında geçen şarap tüccarları ile ilgili bilgiler için bkz: Keil Wilhelm 1931, Yazıt No: 207, 271, 282, 357, 363, 444, 467, 471, 552, 574, 599, 652, 680, 682, 709; Hild-Hellenkemper 1990, 109.

17 Dagron-Feissel 1987, 171,178; Hild-Hellenkemper1990, 109;Iacomi 2010, 20.

18 Hild - Hellenkemper 1990, 124; Iacomi 2010, 20

19 Diler 1994, 508.

20 Diler 1994, 508; Aydınoglu-Alkaç 2008, 278.

bir kalasın ucu yapının duvarındaki bir nişe girer ve kalasın diğer ucuna uygulanan güç sayesinde presleme gerçekleşir. Bunlarda, ezme teknesi dikdörtgen, toplama fiçisi ise yuvarlak ve derin formda olup, donanımlar birbirlerine bitişik durumdadırlar. İki donanım arasındaki bağlantı ise bir akıtma deliği ile sağlanır. Bu yapılanmanın, Dağlık Cilicia'da sayısız örneğini görmek mümkündür. Bu çerçevede Cilicia bölgesinde Çettepe, Sebaste (Ayaş) yakınlarında Merdivenlikuyu ve Çatiören kentlerinde yapılan çalışmalarda tarafından çok sayıda üzüm presi ve şarap işliği tespit edilir. Bu kentlerdeki presler ve yapılanmalar bölge için tespit edilen en erken örneklerdendir²¹. Bunun dışında Dağlık Cilicia'daki kıyı kentlerinden biri olan Corycus'ta zeytinyağı ve şarap üretiminin gerçekleştiğini gösteren çok sayıda kanıt bulunmaktadır. Kanıtlar, kentte özellikle Hellenistik Dönem ile birlikte bu tarz faaliyetlerin başladığını fakat Roma Dönemi ve Geç Antik Çağ'da bu faaliyetlerin yoğunluk kazandığını göstermektedir. Kentte şarap ve zeytinyağı üretimine dönük faaliyetlerin kanıtları içerisinde atölyeler, çeşitli yapılanmalar, presler ve diğer donanımlar sayılmaktadır. Özellikle Geç Antik Çağ'da zeytinyağı ve şarap üretimine ilişkin yapıların artış gösterdiği bölgedeki arkeolojik kanıtlar sayesinde anlaşılmaktadır. Eski yapıların çeşitli eklemeler ya da bazı yenilikler yapılarak kullanıldıkları bilinmektedir. Bu tarz yapıların tarihlendirilmeleri problemlili olsa da, Corycus'ta görülen örneklerin kapılarında ya da lentolarındaki haç betimleri, bunların Geç Antik Çağ'daki kullanımlarına işaret eder. Geç Antik Çağ'da şarap üretimi, özellikle çiftlik yapıları ve bu çiftlik yapıları içerisinde yer alan bazı yapılanmalarda gerçekleştirilmektedir. Bu yapıların mekanlarından bazılarının taş destekli, baskı kollu vida pres için kullanıldığı, yani bir bakıma atölye olarak hizmet verdikleri anlaşılmaktadır²². Corycus'ta zeytinyağı ve şarap üretimine kanıt olarak gösterilen en önemli arkeolojik buluntular içerisinde LR 1 *amphoraları*²³ gelmektedir. MS 4. yüzyıldan itibaren üreilmeye başlandığı bilinen LR 1 *amphoralarının* özellikle Cilicia kıyılarında yoğun olarak kullanıldıkları bilinmektedir. Elauissa Sebaste kentinde de üretiminin olduğu bilinen LR 1 *amphoraları* üzerinde yapılan kil analizleri sonucu, bu kaplar ile zeytinyağı ve şarap taşındığı tespit edilmiştir²⁴. Dağlık Cilicia bölgesinde şarap üretimine dönük

21 Diler 1994, 508.

22 Aşkın 2010, 43. Corycus'taki tarımsal organizasyon ile ilgili Geç Antik Çağ yapılanmaları ile ilgili ayrıntılı bilgi için bkz: Aşkın 2010, 43; dipnot: 46, 47, 48, 49, 50, 51 ve 52.

23 Geç Antik Çağ'da Cilicia'da ticari amphora üretimi için bkz: Şenol-Cankardeş Şenol 2003, 120 vd.

24 Şenol-Kerem 2000, 94; Aydınoglu-Alkaç 2006, 284; Aşkın 2010, 44.

yapılanmaların olduğu diğer bir merkez ise Karakabaklı yerleşimidir (Lev. 3). Burada tespit edilen preslerde Dağlık Cilicia'nın diğer örnekleri gibi ana kayaya oyulmuş baskı kollu pres tipolojisine uygundur²⁵. Olba bölgesinde de yine şarap üretme amaçlı preslerin varlığı yapılan yüzey araştırmaları ile belirlenmiştir. Olba bölgesi sahip olduğu coğrafi özellikleri, Dağlık Cilicia bölgesinden ayrılmaktadır. Olba'da iklimin yoğun nemli olması bölgede sadece belirli ürünlerin yetişmesine olanak vermiştir. Bu ürünlerin başında da üzüm gelmektedir. Bu durum bölgede yer alan açık alanda ana kayaya oyulmuş baskı kollu pres donanımları ve ekipmanların varlığı ile de desteklenmektedir²⁶. Olba bölgesinde Ovacıkalanı, Hayatınbaşı, Dibekli, Karaahmetli ve Tabureli gibi yerleşimlerde çok sayıda üzüm presi tespit edilmiştir²⁷. Dağlık Cilicia bölgesinde, Adamkayalar (Silifke), Cambazlı (Silifke), Hüsametli, Gacalarlar (Erdemli), Karadedeli, Akhayat (Silifke), Karadedeli, Kültesir (Silifke) gibi merkezlerde şarap üretiminde baskı kollu presin kullanıldığı bölgede yapılan yüzey araştırmaları ile ortaya konmaktadır²⁸.

Olba kenti özelinde 2009 yılında Hellenistik Dönem ve Roma İmparatorluk Dönemi yapıları ve yerleşimi konusunda yapılan yüzey araştırmaları sonucunda *akropolisin* kuzeydoğu kesiminde, Kızılgeçit'e giden kara yolu üzerinde geniş tarımsal alanlar içinde yer alan karstik kaya kütlesi içerisinde bir şarap presi saptandı²⁹ (Lev. 4). İşlik yapısının tümüyle ana kayaya oyularak biçimlendirildiği anlaşılmaktadır. İşliğin etrafında herhangi bir tarımsal yapılanma tespit edilememiştir. Bu durum Dağlık Cilicia bölgesinde açık alanda bağların yanı sıra başlarındaki işliklerde şarap üretiminin yapıldığı şeklinde açıklanabilir. Bu uygulamanın bölgede pek çok merkezde örneğinin olduğu bilinmektedir³⁰. Olba'da tespit edilen bu işlik yapısı iki tarafında üzüm ezme teknelerinin yer aldığı, ortada ise yuvarlak ağızlı bir toplama haznesinin bulunduğu tiptedir³¹. Bu tip yapılanmalar "Çift Ezme Düzlemlili ve Tek Toplama Fıçılı Tip" olarak adlandırılmaktadır³².

25 Çakmak 2010, 67.

26 Aydınöglü 2009, 51; Çakmak 2010, 68

27 Çakmak 2010,69.

28 Aydınöglü 2009, 105, 106, 107, 109 ve 110; Kat no: 1, 3, 8, 14 ve 15. Ayrıntılı bilgi ve diğer örnekler için bkz: Aydınöglü 2009.

29 Erten-Özyıldırım-Akçay 2011, 274.

30 Aydınöglü 2009, 64; Erten-Özyıldırım-Akçay 2011, 74.

31 Erten-Özyıldırım-Akçay 2011, 74.

32 Aydınöglü 2009, 57.

Bunun dışında Eski Çağ'da Cilicia bölgesinde zeytinyağı ve şarap üretimine ilişkin arkeolojik bulguların ele geçtiği diğer bir merkez Tarsus'tur. Konu ile ilgili çalışmalar çoğunlukla Dağlık Cilicia bölgesinde yoğunlaşsa da Ovalık Cilicia'da yer alan Tarsus kentinde yapılan yüzey araştırmaları sonucunda çok sayıda tarımsal işlik tespit edilmiştir. Yapılan çalışmalara göre kentte Sağlıklı Köyü Sakızlıklı Mevkii kırsalında tespit edilen işlik sayısı on yedidir. Bu tarımsal işliklerden on beş tanesi açık alanda ana kayaya açılmış şekilde oluşturulmuş şarap işliğidir. Diğer iki örnek ise bir mimari yapı içinde yer alan zeytinyağı üretimine dönük işliklerdir. Şarap işlikleri arazinin topografik yapısına göre dağınık bir görünüm göstermekle birlikte, ana kayaya oygu bir ezme teknesi ve toplama havuzu ile bunları birbirine bağlayan bir akıtma deliğinden oluşmaktadır³³ (Lev. 5). Bu işlik ana kayaya³⁴ oygu özelliği ve formu bakımından Olba Manastırı'nda yer alan işlik ile tipolojik olarak benzerlik göstermektedir. Fakat Olba'da yer alan toplama havuzu Tarsus örneğinin aksine daire formu bir toplama havuzuna sahiptir Tarsus örneğindeki toplama havuzu ise dikdörtgen biçimlidir³⁵. Cilicia bölgesi dışında da benzer formda üzüm presleme donanımlarının tespit edildiği bilinmektedir ve bu bölgeler Cilicia ile benzer iklim koşullarına sahip Lycia ve Caria'dır. Söz konusu bölgelerde yapılan çalışmalarda ana kayaya oyulmuş baskı kollu üzüm preslerin olduğu belirlenmiştir³⁶.

Dağlık Cilicia Bölgesinde Şarap Üretiminde Kullanılan Donanımlar

Şarap üretiminin üzümleri çiğnemek, kalan üzüm ve saplarını preslemek ve mayalama olmak üzere üç adımda gerçekleştirilir. Üzüm, ilk aşamada sıvının çıkması için bekletilmekte ve sonra ayakla ezilmektedir. Bu, en basit kullanılan yöntemdir. Kullanılan diğer üretim yöntemi ise

33 Tekocak-Adıbelli 2010, 54-55, fig.1.

34 Şarap işliklerinin yapımında açık kayalık alanların tercih edilmesinde bölgenin topografik yapısının dışında birçok neden bulunur. Bunlar içerisinde ana kayanın sağlam olması, ezme işleminden sonra temizliğin kolay yapılabilmesi, güneş ışığı altında üzümleri ezmenin fermentasyonu hızlandırması ve hızlı su kaybına bağlı olarak şeker oranının yükselmesi gibi nedenler sayılmaktadır. Bu konu ile ilgili bkz. Diler 1995a, 446, dipnot:13.

35 Tarsus'ta tespit edilen şarap işliklerinin çoğunun toplama havuzları kare ve dikdörtgen formu olup, yuvarlak formu örnekler yok denecek kadar azdır. Dağlık Cilicia'da ise kare ve dikdörtgen formu toplama havuzlarının aksine daha çok yuvarlak biçimli toplama havuzlarının tercih edildiği bilinir: Tekocak-Adıbelli 2010, 58. Dağlık Cilicia'daki benzer örnekler için bkz. Aydınoğlu-Alkaç 2008, 279-282; fig:1-11.

36 Tekocak-Adıbelli 2010, 55.

mekanik yöntemdir. Bu işlemler için çeşitli donanımlar bulunur. Fakat bölgede tespit edilen örnekler tek bir yöntemin daha çok kullanıldığını bize gösterir³⁷. Eldeki verilere göre bölgede şarap üretimi için kullanılan preslerin açık alanda ana kaya üzerine oyulmuş oldukları görülür. Pres yapımı için ana kayanın seçilmesinin nedeni hem uzun ömürlü olması, bölgenin buna elverişli oluşu ve pratiklik³⁸. Bölgede şarap üretimi için kullanılan presler “baskı kollu pres” tipindedirler. Bu pres tipi ana kayaya oyulmuş bir ezme düzleminden ve çıkan sıvının toplandığı bir toplama havuzundan oluşmaktadır. Bu yönü ile Olba manastırı işliğı de aynı tipolojiye girmektedir. Ezme düzlemi ve toplama fıçısı ya da havuzu birbirlerine bir akıtma deliğı ile bağlanmaktadır. Preslemede kullanı-lankalasin ucu pres yapısının duvarındaki bir niş girmeğe ve kalasin diğere ucuna kuvvet uygulama sonucu ezme işlemini gerçekleştirmektedir. Bazı durumlarda kalasa insan kuvveti uygulamanın yanında bir ağırlık taşının kullanılarak işlemin gerçekleştirildiğı bilinmektedir. Dağlık Cilicia bölgesinde tespit edilen bu tip preslerde üretimin diğere bir donanımı olan ezme düzlemleri dikdörtgen formlu ana kayaya oyulmuştur. Bölgedeki preslerdeki ezme teknelerinin boyutlarıbirbirine çok yakındır ve 2,10 - 2,85 m arasında uzunluğa ve 1,5 - 2 m arasında genişliğe sahiptirler³⁹. Bir diğere ana eleman olan toplama fıçısı ya da havuzları genellikle yuvarlak bir forma sahip olup, derinlikleri de oldukça fazladır⁴⁰.

Olba Manastırı'ndaki İşlik Yapısı

Dağlık Cilicia bölgesinde dikkat çekici miktarda şarap üretimine yönelik donanımın tespit edildiğı bilinmektedir. Bu bilgiler aynı zamanda Corycus'ta yer alan *nekropolis* alanındaki şarap tüccarlarının isimlerinin yer aldığı yazıtlar, şarap ticareti ve taşımacılığında kullanıldığı analizler sonucu tespit edilen Elauissa Sebaste'den ve Corycus'tan ele geçen LR 1 *amphoraları* ve diğere arkeolojik bulgular ile desteklenmektedir⁴¹. Ayrıca bu üretiminin kentlerin ekonomik gelişimlerine faydaları düşünüldüğünde Eski Çağ ticaretinde önemleri de daha iyi anlaşılabilir⁴². Konumuz bağlamında değerlendirmeye aldığımız Olba Manastırı'nda

37 Aydınoglu 2009, 51.

38 Aydınoglu-Alkaç 2008, 280.

39 Aydınoglu-Alkaç 2008, 278.

40 Aydınoglu 2009, 52.

41 Aydınoglu-Alkaç 2008, 277-278.

42 Diler 1994, 505.

yer alan işlik Doğu Dağlık Cilicia'da yer alan şarap işlikleri ile yakın benzerlik göstermektedir. Bu çerçevede Olba Manastırı'nda yer alan işliğin manastırın hem sosyal hem de ekonomik hayatı içindeki yerine ve önemine değinmek gerekir.

Manastırın yapısal düzenlemesine baktığımızda bir bütünlük gösterdiği görülmektedir. Gerek manastırın merkez mekânları gerekse kuzey kilisesi, yemek salonu, anıtsal basamaklar, işlik yapısı ve sarnıç bu bütünlüğü ortaya koymaktadır. Yukarıda saydığımız bu mekânlar içerisinde işliklerin manastırların tarımsal (özellikle zeytinyağı ve şarap üretimi) ve ekonomik faaliyetlerinde çok önemli bir yere sahip oldukları Dağlık Cilicia bölgesinde bulunan örneklerden anlaşılmaktadır. Çalışmaya konu olan manastır yapısı, manastırcılık anlayışının şekillenmesinde rol oynayan Caesarealı Aziz Basileus'un yapılar sistemine uyumluluk göstermektedir. Aziz Basileus Aegyptus, Syria ve Palaestina'daki manastırları gezer ve Pachomius tarafından manastırların kent merkezinden uzak yapılması gerektiği önerisine karşı çıkar⁴³. Aziz Basileus'un önerdiği manastır sistemi, kent içinde ve daha küçük boyutlu, daha az insanın yaşadığı, sadece, ibadetin değil aynı zamanda manastırın ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla çeşitli ekonomik faaliyetlerin de yapıldığı bir anlayışı temsil etmektedir. Böylece hem manastırın ihtiyaçları karşılanmış olur hem de fakirlere yardım edilirdi. Bu anlayışa göre keşişler ibadetten geriye kalan zamanlarda tarımsal işlerde ya da başka işlerde çalışabilirlerdi⁴⁴. Olba manastırında yer alan işliğin de manastırlardaki tarımsal ve ekonomik faaliyetler bağlamında değerlendirildiği düşünülmektedir.

Manastırın doğu tepesinde yer alan bu işliğin kazılması ile manastır sakinlerinin geçimlerini nasıl sağladıkları sorusuna da bir cevap bulunmaya çalışılmaktadır⁴⁵. Manastırda yer alan işlik yapısının bir şarap işliği olması gerekmektedir. Olba'nın bulunduğu konum, zeytin üretimi için uygun topografik ve iklimsel özelliklere çok sahip değildir. Ayrıca manastırda yaptığımız kazılarda ele geçen dev *pitthos* (Lev. 6) ve saklama kapları, işliğin şarap üretimine yönelik yapıldığı önerisini kuvvetlendirmektedir. Bunun yanında manastır merkez mekânlarından biri olan ve "mahsen" olarak adlandırılan bölümün de üretilen şarabın konulduğu ve muhafaza edildiği yer olarak değerlendirildiğinde işliğin işlevi ve yeri daha iyi anlaşılabilir. Ana kayadan yapılmış olan işlik, dikdörtgen

43 Özyıldırım-Ünalın 2011, 152.

44 Özyıldırım-Ünalın 2011, 152.

45 Özyıldırım 2015, 90.

bir form göstermektedir. Ana kayaya yapılma özelliği ile Doğu Dağlık Cilicia bölgesindeki diğer işlik yapıları ile benzerlik göstermektedir. Fakat bu işliği diğer üzüm presleri ve üretim donanımlarından ayıran temel özellik, işliğin tekil olarak değil de bir yapı bütünün parçası, yani manastır üretim donanımının bir parçası olarak yapılmış olduğunun düşünülmesidir. Bu yönüyle işlik, manastır sosyal ve ekonomik hayatı içindeki en önemli yapılardan biri olma özelliğini kazanır. Üretilen şarabın ticaretinin yapılıp yapılmadığı sorusunu bugünkü verilerle cevaplamak zordur. Ancak işliğin üretim kapasitesi konusunda kesin bir bilgi olmadığından, daha çok manastırın temel ihtiyaçlarını gidermeye dönük bir üretimin olduğunu önermek daha tutarlı görünmektedir.

İşlikte kazı çalışmaları ilk olarak çevre temizliği ile başlamış ardından aşınmaya uğramış ve işliğe çıkışı sağlayan, uzunlukları 20 - 28 cm arasında değişen altı adet basamak ortaya çıkarılmıştır. Bu basamaklar, işliğin üst bölümüne çıkışı sağlamaktadır. Üst bölüm düz bir zemine sahip olup, üretime dönük her hangi bir iz görülmemektedir. Asıl üretimin yapıldığı alan alt bölümdür. Burada Dağlık Cilicia bölgesi örneklerinde olduğu gibi dikdörtgen bir ezme düzlemi ve ezme işleminden sonra çıkan sıvının içine akıtıldığı yuvarlak formlu bir toplama havuzu ya da fıçısı yer almaktadır. Toplama fıçısının bir kapağı olabileceği düşünölmektedir. Yuvarlak formlu toplama fıçısının üzerine bir kapağın oturmasını sağlayacak niş ya da bir oyuğun olduğu görölmektedir. Ezme teknesinin bulunduğu duvarda presleme işleminde kullanılan kalasın konulduğu bir niş yer almaktadır. Bu nişin karşısına denk gelen diğer oyuk ise hemen ezme düzleminin tam ortasında bulunmaktadır. Bölgedeki diğer örneklerden de bilindiği üzere kalas bu nişe konmakta ve insan kuvveti ya da pres taşı yardımı ile ezme işlemi gerçekleşmektedir. Ezme teknesinden toplama havuzuna ezilen üzömlerden çıkan sıvı bir kanal yardımı ile ulaşmaktadır. Çıkan sıvının bir kanal yardımı ile akıtıldığı donanım toplama havuzu ya da toplama fıçısı olarak adlandırılmaktadır. Bölge örneklerinden tespit edilenlerin genellikle yuvarlak bir forma sahip oldukları bilinse de bu donanımın bazen çan ya da pithos biçiminde yapıldığı da bilinmektedir. Manastırda yer alan toplama havuzu 80 cm çapında ve 85 cm derinliğe sahiptir. Toplama havuzlarının derinlikleri ve büyüklükleri üretim miktarını göstermesi bakımından önem taşımaktadır.

Olba Manastırını 2015 yılı kazı çalışmalarımız sonucunda yapının tüm bölümleri ile birlikte işliğin plan çizimleri de gerçekleştirilmiştir. Bu planda çalışmamıza konu olan işlik yapısı da üretim donanımları ile

birlikte plan üzerinde gösterilmiştir⁴⁶. (Lev. 7) Olba manastırındaki işlik yapısı üretime dönük tüm donanımları ile bölge genelinde en yaygın şekilde görülen “baskı kollu pres” tipolojisine tamamen uymaktadır.

Değerlendirme

Olba'da gerçekleştirilen kazılar kapsamında kentnin Erken Hıristiyanlık Dönemi konusunda değerlendirmeye alınan manastır kazıları, yeni sonuçlar vermeye devam etmektedir. Bu bağlamda manastırın hem sosyal hem de ekonomik hayat içindeki yeri ve önemini daha iyi anlayabilmek için manastırın şarap ihtiyacını karşıladığını düşündüğümüz işlik alanında çalışmalar gerçekleştirilmiştir. Eski Çağ'da Akdeniz'in en fazla tüketilen ürünleri arasında zeytin ve üzümün yer aldığı bilinmektedir. Bu konuda hem yazılı kaynaklar hem de arkeolojik bulgular bilgilendirici olmaktadır. Corycus'taki yazıtlarda geçen şarap tüccarlarının isimleri ve yine yazıtlarda geçen şarapçılık ve bağcılık anlamında kullanılan tanımlamalar, Elauissa Sebaste kentinde yapılan kazılarda ele geçen LR 1 *amphoraları*, Olba'da yer alan çiftlik evleri içinde yer alan üretime dönük yapılanmalar, bölgedeki şarap üretiminin varlığını kanıtlamaktadır. Bunların yanında bölgede yapılan yüzey araştırmaları ile tespit edilen üzüm preslerinin çokluğu dikkate alındığında bölge ekonomisinde bağcılık ve şarapçılığın önemli bir iş kolu olduğu anlaşılmaktadır. Bütün bu veriler değerlendirildiğinde ve Dağlık Cilicia bölgesinde tespit edilen üzüm preslerinin tipolojileri dikkate alındığında kazı yaptığımız işliğin de manastırın ihtiyaçlarını gidermeye dönük bir şarap işliği olduğunu önermekteyiz. Öte yandan bu tarz yapılarda tarihleme konusu, genel olarak sorunludur çünkü yapısal form zaman içinde değişime uğramadığı için her dönemde kullanımın olabileceği bilinmektedir. Bu sebeple bölge için kullanımın olduğu Hellenistik dönem ile başlayan ve Geç Antik Çağ'a kadar devam eden geniş bir zaman dilimi söz konusudur.

Olba Manastırı'nda yer alan işlik yapısında üretilen şarabın dışarıya ticaretinin yapıldığını söylemek, yapının işlevinin dinî bir özellik taşımasından dolayı zordur. Ancak Aziz Basileus'un oluşturduğu manastır sisteminde ihtiyaç duyulduğunda keşişler, manastır dışındaki arazilerde bile üretime katkı amaçlı tarım faaliyetlerinde bulunabilmektedir.

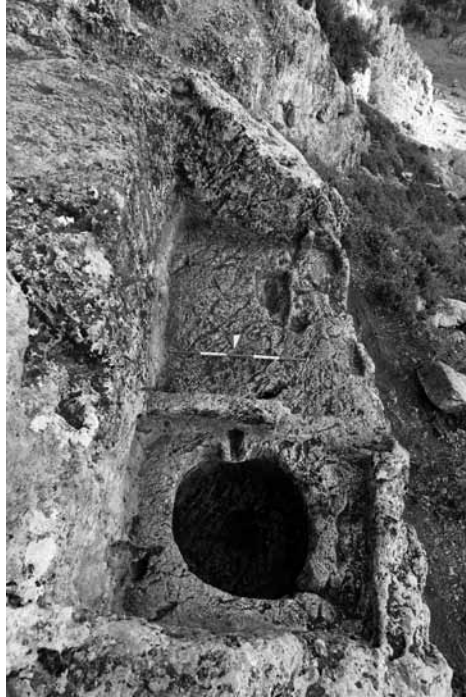
46 Manastır çizimleri, Rest. Uzm. Y. Mimar Onur Karahan, Ölçüm Operatörü Erkan Kuri, Rest. Mim. Barış Ulu ve Mimar Dilşad Demirci tarafından gerçekleştirilmiştir, kendilerine çok teşekkür ederiz.

İşlik, manastır ve sarnıç birbiri ile ilişkilidir ve ana kayadan oluşturulan basamaklar, aralarındaki geçişi sağlamaktadır. Arkeolojik verilen yanı sıra Aziz Basileus'un oluşturduğu manastır dzenlemesi de işlik yapısının manastırla ilişkisinin anlaşılmasına katkıda bulunmaktadır. Keşişler, ibadet haricindeki zamanlarda uturene yonelik çalışma yapabilmektedir. Bütün bunlar göz önüne alındığında Olba Manastırını işlik yapısının temel olarak manastırda kalanların öncelikle kendi ihtiyaçları için oluşturulmuş bir şarap uturetim - donanım yeri olduğu, tarafımızdan önerilmektedir.

Levhalar



Levha 1- Olba Manastırı'nın kazı öncesindeki görünümü (Fot. Öğr. Gör. Dr. Tuna Akçay).



Levha 2- İşlik Yapısı (Fot: Öğr. Gör. Dr. Tuna Akçay)



Levha 3- Karakabaklı Yerleşiminden Şarap Presi Örneği (Çakmak 2010, Kat No: Ü4) Görünümü (Özyıldırım 2011, fig:6)



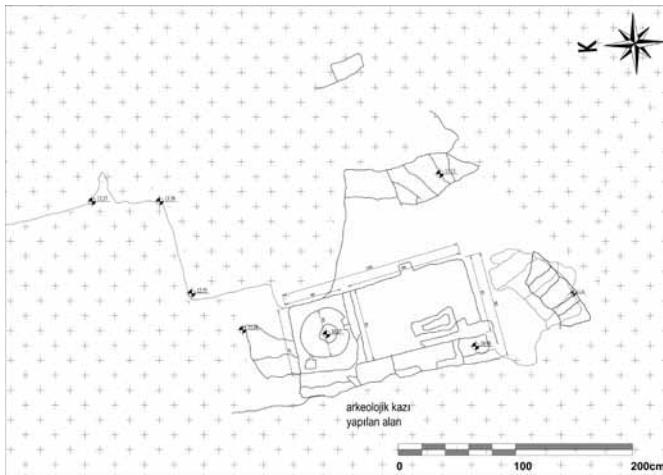
Levha 4- Olba Kenti Şarap Presi Örneği (Erten vd 2011, res:2)



Levha 5- Tarsus Sağlıklı Köyü Şarap Presi (Tekoacak-Adıbelli 2010, fig:1)



Levha 6- Olba Manastırı'ndan ele geçen pithos (Özyıldırım 2015, Lev: 11)



Levha 7- Olba Manastırı İşlik Plan Çizimi (Çizim: Ahmet Mutlu)

Kaynakça

Aşkın 2010

Aşkın, E., "Antik Çağ'da Korykos'taki Zeytinyağı ve Şarap Üretimine Yönelik Yapılanmalar ve Bunların Yerleşim Düzenlemesi İçindeki Yeri", Antik Çağ'da Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi (Ed. Ü. Aydınöğlu-A. Kaan Şenol), Graphis Matbaa, Zero Prodüksiyon, İstanbul.

Aydınöğlu-Alkaç 2008

Aydınöğlu, Ü.,- Alkaç, E., "Rock Cut Wine Presses in Rough Cilicia" Olba 16, 277-290.

Aydınöğlu 2009

Aydınöğlu, Ü., "Dağlık Kilikia Bölgesi'nde Antik Çağ'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi: Üretimin Arkeolojik Kanıtları, Ege Yayınları, İstanbul.

Çakmak 2010

Çakmak, Ü., Dağlık Kılıkia Bölgesi'nde Karakabaklı Antik Yerleşimi: Arkeolojik Buluntular, Bölgesel Yerleşim Düzenlemesi Ve Tarımsal Organizasyon Açısından İncelenmesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin.

Dagron-Feissel 1987

Dagron, G.,- Feissel, D., Inscriptions de Cilicie, Avec la collaboration de A. Harmary, J. Richard, et J-P. Sodon, (TM Monographies 4), Paris.

Diler 1994

Diler, A., "Akdeniz Bölgesi Antik Çağ Zeytinyağı ve Şarap İşlikleri", AST 11, 505-520.

Diler 1995a

Diler, A., "Akdeniz Bölgesi Antik Çağ'da Zeytin ve Üzüm Presleri", 1993, AST 12, 441-458.

Doğer 2004

Doğer, E., Antik Çağ'da Bağ ve Şarap, İstanbul.

Erten-Özyıldırım-Akçay 2011

Erten, E.,-Özyıldırım, M.,- Akçay, T., "Mersin Silifke Olba 2009 Araştırmaları" 28. Araştırma Sonuçları Toplantısı, 2. Cilt, 273-290.

Erten 2012

E. Erten, "Olba'da Roma İmparatorluk Dönemi'nde Tarım ve Yerleşim", Seleucia ad Calycadnum, Sayı II, 61-76.

Hild – Hellenkemper 1990

Hild, F., - Hellenkemper, H., Kilikien und Isaurien. Tabula Imperii Byzantini V, Osterreichische Akademie der Wissenschaften, Philosophisch – Historische Klasse Denkschriften, Verlag der Österreichischen Akademie

der Wissenschaften, Wien.

Keil- Wilhelm 1931

Keil, J.,- Wilhelm, A., Denkmäler aus dem Rauhen Kilikien, MAMA III, Manchester.

Özyıldırım – Ünalın 2011

Özyıldırım, M., - Ünalın, S., “Isauria Dağlarında Hıristiyan Manastırcılığının Bir Orneği: Olba Manastırı”, Seleucia ad Calycadnum Dergisi I, Ankara.

Özyıldırım 2012

Özyıldırım, M., “Olba Manastırı Hakkında Arkeoljik ve Yazınsal Yeni Bilgiler”, Seleucia ad Calycadnum Dergisi II, Ankara.

Özyıldırım 2015

Özyıldırım, M., “Olba Manastırı 2014 Yılı Kazı Sonuçlarının Değerlendirilmesi”, Seleucia ad Calycadnum Dergisi V, Ankara.

Pilhofer 2006

Pilhofer, S., “Romanisierung in Kilikien?”, Herbert Utz Verlag, München.

Rauh-Dillon-Dore 2006

Rauh, N.K.,- Dillon, M.J.,-Dore,C.,-Rothaus,R.,- Korsholm, M.,”Viniculture, Oleo culture and Economic Development in Rough Cilicia”, Münstersche Beiträge zur Antiken Handelgeschichte XXV, I, 49-98.

Şenol- Kerem 2000

Şenol, K.,- Kerem, F., “İçel Müzesinde Bulunan Bir Grup Amphora” Olba 3, 81-114.

Şenol -Cankardeş Şenol 2003

Şenol, A.K.,- Cankardeş Şenol, G., “Commercial Ties of Ciliciaby Means of Hellenistic and Roman Amphorae”, Olba 7, 119-143.

Tekocak-Adıbelli 2010

Tekocak, M-Adıbelli, H., “Tarsus-Sağlıklı (Bayramlı) Köyü Sakızlıklı Mevkii Şarap ve Zeytinyağı İşlikleri” Antik Çağ’da Anadolu’da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi (Ed. Ü. Aydınoğlu-A. Kaan Şenol), Graphis Matbaa, Zero Prodüksiyon, İstanbul.

Veronica 2010

Veronica, I., “Some Noten on Late-Antique Oil and Wine Prodcution in Rough Cilicia (Isauria) on the Light of Epigraphic Sources: Funerary İnscriptions from Korykos, LR 1 Amphorae Production in Elauissa Sebaste and the Abydos Tariff”, Antik Çağ’da Anadolu’da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi (Ed. Ü. Aydınoğlu-A. Kaan Şenol), Graphis Matbaa, Zero

Prodüksiyon, İstanbul.

Yeğin 2015

Yeğin, Y., Olba Kazıları Mimari Buluntuları ve Mekan İlişkileri, (Dan. Prof. Dr. Emel Erten, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara.