



T.C.



EGE ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

**DOĞU AKDENİZ'DE GAZA ŞARABININ
ÜRETİM VE DAĞILIMI**

Yüksek Lisans Tezi

Derya DOĞAN
92220001979

Danışman

Prof. Dr. Gonca CANKARDEŞ ŞENOL

İzmir

2026



T.C.
EGE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ARKEOLOJİ ANABİLİM DALI
SUALTI ARKEOLOJİSİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

DOĞU AKDENİZ'DE GAZA ŞARABININ ÜRETİM VE DAĞILIMI

Yüksek Lisans Tezi

Derya DOĞAN
92220001979

Danışman
Prof. Dr. Gonca CANKARDEŞ ŞENOL

İzmir
2026

Tez Değerlendirme Kurulu Jüri Üyeleri

Başkan : Prof. Dr. Gonca CANKARDEŞ ŞENOL
(Danışman)

Üye : Prof. Dr. Ahmet Kaan ŞENOL

Üye : Prof. Dr. Yusuf SEZGİN

Yüksek Lisans Tezinin kabul edildiği tarih: 27.07.2026

ETİK KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Ege Üniversitesi tarafından kullanılan ‘bilimsel intihal tespit programı’ ile tarandığını ve hiçbir şekilde ‘intihal içermediğini’ beyan ederim.

Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara razı olduğumu bildiririm.

Derya DOĞAN

ÖNSÖZ

Bu tez çalışmasında, Geç Antik Çağ Doğu Akdeniz dünyasının önemli ticari ürünlerinden biri olan Gaza şarabının üretimi, dağıtımı ve tüketimi ele alınmıştır. Özellikle MS 4. ve 7. yüzyıllar arasındaki dönemi kapsayan araştırmada, Gaza şarabının üretim merkezleri, Akdeniz havzasındaki yayılım alanları ve Doğu Roma ticaretindeki yeri değerlendirilmiştir. Bunun yanı sıra, dönemin ekonomik ve sosyal yapısı içerisinde önemli bir yere sahip olan bu ürünün dini törenlerde kutsal bir içecek olarak kullanımı incelenmiş ve bu durumun şarabın ticari değerine olan etkileri ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Araştırma kapsamında, Gaza şarabının üretim ve dağıtım süreçleri arkeolojik ve yazılı kaynaklar ışığında değerlendirilmiştir. Şarabın taşınmasında kullanılan ve bölgenin karakteristik ticaret amphoraları arasında yer alan LRA 4 amphoralarının üretimi, kullanım alanları ve Akdeniz genelindeki dağılımı ele alınmıştır. Bu amphora tipinin yayılımı üzerinden Doğu Akdeniz ticaret ağları incelenmiş, Gaza şarabının yalnızca bölgesel bir ürün olmadığı, aynı zamanda geniş bir coğrafyaya ulaşan önemli bir ticari meta olduğu ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Çalışmada ayrıca Doğu Roma İmparatorluğu'nun başlıca ticari ürünleri değerlendirilerek Gaza şarabının bu ticari sistem içerisindeki konumu açıklanmaya çalışılmıştır. Ticaret yolları, liman kentleri ve dağıtım merkezleri üzerinden yapılan incelemeler sayesinde Doğu Akdeniz'in ekonomik yapısına ilişkin genel bir çerçeve oluşturulmuştur. Böylece Gaza şarabının üretimden tüketime kadar uzanan süreci ve bölgesel ekonomideki önemi daha iyi anlaşılmasına çalışılmıştır.

Bu tezin konusunun belirlenmesi aşamasında değerli görüş ve önerileriyle katkı sağlayan Prof. Dr. Ahmet Kaan Şenol'a teşekkürlerimi sunarım. Çalışmanın her aşamasında bilgi, deneyim ve yönlendirmeleriyle bana destek olan danışman hocam Prof. Dr. Gonca Cankardeş Şenol'a içten teşekkürlerimi ifade etmek isterim. Ayrıca eğitim hayatım boyunca bilgi ve tecrübelerinden yararlandığım tüm hocalarıma, desteklerini her zaman hissettiğim arkadaşlarıma ve aileme teşekkür ederim.

Bu çalışmanın, Geç Antik Çağ Doğu Akdeniz ticareti, Gaza şarabı ve LRA 4 amphoraları üzerine yapılacak gelecekteki araştırmalara katkı sağlamasını temenni ederim.

İzmir, 2026

Derya DOĞAN

ÖZET

Doğu Akdeniz’de Geç Roma ve Erken Bizans dönemlerinde Gaza şarabının üretimi ve dağılımı, bölgenin ekonomik ve kültürel yapısını şekillendiren önemli bir unsur olmaktadır. Son yirmi yılda yapılan araştırmalar, bu döneme ait amphoraların üretim ve kullanımına yönelik verilerin artmasına olanak sağlamaktadır. Özellikle 4. yüzyıldan 7. yüzyıla kadar uzanan süreçte, Doğu Akdeniz havzasında üretimi yapılan amphoralar, yaygın bir ticari dolaşım içinde yer almaktadır. Gaza ve çevresi, Roma İmparatorluğu’nun geç döneminde ve Erken Bizans döneminde önemli bir şarap üretim merkezi olarak öne çıkmaktadır. Bu dönemde şarap üretimi, ticaret ağlarının genişliği ve şarabın dini törenlerdeki rolü nedeniyle büyük bir önem kazanmaktadır. Erken Bizans döneminde, Doğu Akdeniz ile Kuzey Afrika arasındaki ticaret bağlantıları daha da gelişmekte ve Gaza limanı, Akdeniz ticaretinde kritik bir konuma ulaşmaktadır. Arkeolojik kazılarda bulunan şarap amphoraları, Gaza şarabının geniş bir dağıtım ağına sahip olduğunu kanıtlamaktadır. Arap akınlarının ardından ise şarap üretim ve ticaretinde belirgin bir azalma yaşanmakta, İslami yasalar nedeniyle şarap üretimi kısıtlanmaktadır. Ancak bu kısıtlamalara kadar, Gaza şarabı yüzyıllar boyunca Akdeniz ticaretinin temel ürünlerinden biri olarak varlığını sürdürmektedir. Araştırmanın kapsamı, MS 4. yüzyıl ile 7. yüzyıl arasındaki dönemi kapsamaktadır. Gaza şarabı, hem Roma hem de Bizans dönemlerinde Doğu Akdeniz’in ekonomik, kültürel ve dini yapısında merkezi bir rol oynamaktadır. Şarap üretimi ve dağıtımının incelenmesi, dönemin ticaret yolları, kültürel etkileşimleri ve dini ritüelleri hakkında detaylı bilgi edinilmesini mümkün kılmaktadır. Arkeolojik buluntular ve ticari ilişkiler üzerine yapılan çalışmalar, Doğu Akdeniz’in tarihsel önemini ve küresel ticaret ağlarındaki yerini daha iyi anlamaya katkı sağlamaktadır. Gaza şarabı, bölgesel ekonomi açısından önemli bir ihracat ürünü olmakla birlikte, Filistin ve özellikle Gaza civarında üretilmekte ve Roma ile Bizans imparatorluklarının iç bölgelerine kadar yayılmaktadır. Bu üretim, bölgenin tarımsal ekonomisinin temel taşlarından biri konumundadır. Araştırmalar, üzüm bağlarının çeşitliliği ve üretim kapasitesi hakkında önemli veriler sunmaktadır. Şarap, yalnızca yerel piyasa için değil, aynı zamanda dış ticaret için stratejik bir ürün olarak değerlendirilmektedir. Bizans döneminde Gaza şarabının ticareti, devletin vergi gelirlerine ciddi katkılar sağlamaktadır. Vergilendirilen bu ticaret, hem bölgesel hem de imparatorluk ekonomisi üzerinde doğrudan etkiler yaratmaktadır. Dini ve kültürel

açidan bakıldığında ise, şarap Roma ve Bizans toplumlarında Hristiyan ayinlerinde merkezi bir öneme sahip olmaktadır. Gaza şarabı, özellikle kilise ayinlerinde kutsal bir madde olarak kullanılmakta ve Hristiyan toplulukların ritüellerinde vazgeçilmez bir unsurdur. Aynı zamanda şarap, toplum içinde lüks bir tüketim maddesi olarak algılanmakta ve aristokrat sınıflar tarafından statü sembolü olarak tüketilmektedir. Kültürel etkileşim açısından ise Gaza şarabı, Doğu Akdeniz ticaret yolları vasıtasıyla geniş coğrafyalara yayılmakta ve farklı toplumlar arasında ekonomik olduğu kadar kültürel bağlar da kurmaktadır. Arkeolojik kazılarda ortaya çıkan amphoralar, bu ticaretin ne kadar yaygın ve değerli olduğunu belgelemektedir. Amphora tipolojisi, ticaretin yoğunlaştığı alanlara dair önemli bilgiler vermektedir. Aynı zamanda, bu dönemde gelişen şarap üretim teknikleri ve tarımsal yenilikler, Roma ve Bizans tarım teknolojisinin ileri düzeyde olduğunu göstermektedir. Bu teknolojilerin incelenmesi, üretim kapasitesinin ne kadar gelişmiş olduğunu anlamamıza imkan tanımaktadır. Böylelikle, Doğu Akdeniz’de Gaza şarabının üretimi ve dağıtımı, ekonomik, kültürel ve dini açıdan tarih boyunca önemli bir yer tutmakta ve bölgenin tarihsel dinamiklerini anlamamızda kritik bir rol oynamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gaza şarabı, Amphora, Doğu Akdeniz, Ticaret, Gaza

ABSTRACT

The production and distribution of Gaza wine in the Eastern Mediterranean during the Late Roman and Early Byzantine periods was an important element shaping the economic and cultural structure of the region. Research conducted in the last twenty years has allowed for an increase in data on the production and use of amphorae from this period. Especially from the 4th century to the 7th century, amphorae produced in the Eastern Mediterranean basin were involved in a widespread commercial circulation. Gaza and its surroundings stand out as an important wine production center in the late Roman Empire and the Early Byzantine period. During this period, wine production gained great importance due to the wideness of trade networks and the role of wine in religious ceremonies. During the Early Byzantine period, trade connections between the Eastern Mediterranean and North Africa developed further and the port of Gaza reached a critical position in Mediterranean trade. Wine amphorae found in archaeological excavations prove that Gaza wine had a wide distribution network. After the Muslim conquests, there was a significant decrease in wine production and trade, and wine production was restricted due to Islamic laws. However, despite these restrictions, Gaza wine continued to exist as one of the basic products of Mediterranean trade for centuries. The scope of the research covers the period between the 4th century and the 7th century AD. Gaza wine played a central role in the economic, cultural and religious structure of the Eastern Mediterranean in both the Roman and Byzantine periods. The study of wine production and distribution provides detailed information about the trade routes, cultural interactions and religious rituals of the period. Studies on archaeological findings and trade relations contribute to a better understanding of the historical importance of the Eastern Mediterranean and its place in global trade networks. Gaza wine is an important export product in terms of the regional economy, and is produced in Palestine and especially around Gaza, and spreads to the inner regions of the Roman and Byzantine empires. This production is one of the cornerstones of the agricultural economy of the region. The research provides important data on the diversity and production capacity of vineyards. Wine is considered a strategic product not only for the local market but also for foreign trade. During the Byzantine period, the trade of Gaza wine makes significant contributions to the state's tax revenues. This taxed

trade has direct effects on both the regional and imperial economies. From a religious and cultural perspective, wine has a central importance in Christian rituals in Roman and Byzantine societies. Gaza wine is used as a sacred substance, especially in church ceremonies, and is an indispensable element in the rituals of Christian communities. At the same time, wine is perceived as a luxury consumer item within society and is consumed as a status symbol by the aristocratic classes. In terms of cultural interaction, Gaza wine spreads to wide geographies via the Eastern Mediterranean trade routes and establishes economic and cultural ties between different societies. Amphorae unearthed in archaeological excavations document how widespread and valuable this trade was. The typology of amphorae provides important information about the areas where trade was concentrated. At the same time, wine production techniques and agricultural innovations developed during this period show that Roman and Byzantine agricultural technology was advanced. Examining these technologies allows us to understand how advanced production capacity was. Thus, the production and distribution of Gaza wine in the Eastern Mediterranean has an important place throughout history in economic, cultural and religious terms and plays a critical role in understanding the historical dynamics of the region.

Keywords: Gaza wine, Amphora, Eastern Mediterranean, Trade, Gaza

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	IV
ÖZET.....	V
ABSTRACT	VII
İÇİNDEKİLER	IX
KISALTMALAR	XI
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	XII
GİRİŞ	1
Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	1
Yöntem	3
Kaynaklar	4
İlgili Araştırmalar	5
BİRİNCİ BÖLÜM.....	6
GEÇ ROMA VE ERKEN BİZANS DÖNEMİNDE DOĞU AKDENİZ'DE TİCARET	6
1.1. GEÇ ROMA VE ERKEN BİZANS DÖNEMİNDE GENEL SİYASİ YAPI	9
1.2. DOĞU AKDENİZ'İN ANA TİCARİ ÜRÜNLERİ.....	9
1.2.1. Tarımsal Ürünler	11
1.2.1.1. Zeytinyağı	11
1.2.1.2. Şarap.....	12
1.2.2. Madencilik ve Doğal Kaynaklar	15
1.2.2.1. Mermer ve Seramik.....	16
1.2.3. Zanaat Ürünleri	18
1.2.3.1. Metal İşlemeler.....	19
1.2.3.2. Cam ve Cam İşlemeciliği	20

1.2.4. Köleler.....	21
1.3. DOĞU AKDENİZ’DE TİCARET AĞI.....	22
İKİNCİ BÖLÜM	25
GAZA AMPHORALARI VE GAZA ŞARABI.....	25
2.1. GAZA AMPHORALARI	25
2.2. GAZA ŞARABININ KÖKENİ VE YAYILMASI.....	42
2.3. GAZA ŞARABININ ÜRETİM SÜRECİ	46
2.3.1. Bağcılık Teknikleri	50
2.3.2. Şarap Üretim Teknolojileri	52
2.4. GAZA ŞARABININ TİCARETİ VE DAĞITIMI.....	55
2.4.1. Ticaret Yolları ve Limanlar.....	58
2.4.2. Amphoralar ve Şarap Kapları.....	61
2.5. GAZA ŞARABININ EKONOMİK VE SOSYAL ETKİLERİ	62
2.5.1. Doğu Roma Ekonomisine Katkıları	65
2.5.2. Şarabın Sosyal ve Dini Rolü	66
SONUÇ.....	69
KAYNAKÇA	74
TEŞEKKÜR.....	82
ÖZGEÇMİŞ.....	84

KISALTMALAR

Akt.	Aktaran
MÖ	Milattan Önce
MS	Milattan Sonra
Vd.	Ve diğerleri

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Majcherek 1995, G. Majcherek, “Gazan amphorae: typology reconsidered”, Hellenistic and Roman pottery in the Eastern Mediterranean-Advances in Scientific Studies, Acts of the II Nieborow Pottery Workshop, (Eds. H. Meyza – J. Mlynarczyk), Warsaw 1993, 163-178.den alınmıştır.	26
Şekil 2. Majcherek 1995, 173-175.....	27
Şekil 3. Majcherek 1995, 172	28
Şekil 4. Şenol ve Kerem 2000,89.....	28
Şekil 5. Majcherek 1995, 172	29
Şekil 6. Majcherek 1995, 174	29
Şekil 7. Majcherek 1995, 172	30
Şekil 8. Majcherek 1995, 175	31
Şekil 9. Majcherek 1995, 172	32
Şekil 10. Majcherek 1995, 176	32
Şekil 11. Majcherek 1995, 178 (Kom El Dikka’da bulunan bazı LRA 4 amphora örnekleri).....	33
Şekil 12. LRA 4 tipinin sınıflandırılması ve kronolojik gelişimi, Pieri 1998, 622....	34
Şekil 13. LRA 4A tipinin sınıflandırılması ve kronolojik gelişimi, Pieri 1998, 101..	35
Şekil 14 LRA 4B tipinin sınıflandırılması ve kronolojik gelişimi, Pieri 1998, 101 ..	36
Şekil 15. LRA4 üretim alanlarının haritası, Pieri 2005, 622	37
Şekil 16. Geç Antik Çağ’da Doğu Akdeniz’deki Amphora üretim merkezleri , Pieri 2005, 618.....	38
Şekil 17. İsrail Ascalon, 2 büyük şarap presiyle bağlantılı LRA 4B (6.yy) üretiminde uzmanlaşmış çift bölmeli fırın, Pieri 2005, 623.....	38
Şekil 18. Sazanov’un dört yüzeyli tipolojisi, Sazanov 2017,633	39
Şekil 19. Sazanov’un belirlediği LRA4 amphoralarının genel tipolojik kronolojisi A-D tipleri ve alt tipleri, Sazanov 2017, 642.....	41

Şekil 20. LRA4 Amphoralarının Modüler Tipolojik ve Kronolojik Sınıflandırması,42	
Şekil 21. Şarap üretimi ,Lantos ve diğerleri 2020, 58.....47	
Şekil 22. Şarap üretiminde ezme teknikleri,Lantos ve diğerleri 2020, 58 48	
Şekil 23. Gaza şarabının en yaygın dağılım ağı, Lantos ve diğerleri, 2020, 61 57	
Şekil 24. M.S. 6. Yüzyıla ait Kissufim yer mozaïği Elia Posner Kudüs israil Müzesi, Kizner vd, 2024, 413..... 63	

GİRİŞ

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Erken Bizans Dönemi'nde Gaza şarapları üzerine her geçen gün yeni çalışmalar eklenmesine rağmen bu alandaki çalışmaların henüz belirsizlikleri ve boşlukları tam olarak gidermediği yeni bulguların ise daha önceden fark edilmeyen daha dar alandaki derinelemesine çalışmalara yön verdiği düşünülmektedir. Pieri'nin (2012) vurguladığı üzere, Geç Antik Çağ'da ve Erken Bizans Döneminde, Doğu Akdeniz amphoralarına ilişkin araştırmalar son yıllarda önemli ilerlemeler kaydetmiş, bu durum amphoraların yalnızca ticari taşımacılık kapları değil, aynı zamanda arkeolojik kronolojinin belirlenmesinde güvenilir göstergeler olarak kullanılmasını sağlamıştır. Özellikle Kilikya, Fenike, Suriye ve Filistin gibi Yakın Doğu bölgelerinde gerçekleştirilen çalışmalar, yeni amphora tiplerinin tanımlanmasına ve mevcut tipolojilerin daha ayrıntılı biçimde geliştirilmesine katkıda bulunmuştur. Bu gelişmeler, söz konusu bölgelerdeki üretim faaliyetlerinin çeşitliliğini ve ekonomik dinamizmini ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, başta şarap olmak üzere bazı tarımsal ürünlerin 5. yüzyıldan itibaren uzun mesafeli ticaret ağlarında giderek daha geniş bir yer edinmesi, Doğu Akdeniz'de üretim ve dağıtım sistemlerinde önemli dönüşümlerin yaşandığını göstermektedir. Amphoraların yaygın dolaşımı, bölgesel üretim merkezlerinin uluslararası ticaret ağlarına entegrasyonunu yansıtırken, özellikle Gaza şarabı gibi ürünlerin Akdeniz ekonomisindeki artan önemine de işaret etmektedir. Bu dönemde şarap üretimi, Doğu Akdeniz bölgesinin ekonomik ve kültürel yapısında merkezi bir yere sahip olmaktadır. Mevcut araştırma eksikliği, antik ticaret yollarının işleyişi, yerel üretim teknikleri, tarımsal organizasyon yapıları ile Bizans toplumunun şarabı dini ve sosyal bağlamda kullanım şekillerini tam olarak kavramayı zorlaştırmaktadır. Ayrıca, şarap üretiminde kullanılan tarım teknolojileri ile çevresel faktörlerin etkileri hakkında önemli bilgi kayıpları yaşanmaktadır.

Bu çalışma kapsamında, Gaza şaraplarının Bizans topraklarında nasıl yayıldığı ve özellikle deniz yollarının bu yayılım sürecindeki önemi açıklığa kavuşturulmaktadır. Aynı zamanda, şarabın dini ritüellerdeki işlevi, Hristiyanlık inancındaki yeri ve toplumsal hayattaki kullanımı hakkında mevcut eksikliklerin giderilmesi hedeflenmektedir. Gaza şarabının bölgesel ekonomi ve ticari ilişkiler üzerindeki

etkisi ortaya konulmakta, Bizans'ın tarımsal üretim biçimleri ve ticaret bağlantılarının anlaşılmasında önemi vurgulanmaktadır. Şarap taşımacılığında kullanılan amphoralar, üretim alanları ve üzüm bağlarına ilişkin arkeolojik verilerin incelenmesiyle ticaretin kapsamı hakkında daha net bilgiler edinilmektedir.

Doğu Akdeniz'de Gaza şarabının üretim ve dağıtım süreçlerine dair yapılacak araştırmalar, farklı disiplinlere önemli katkılar sağlamaktadır. Antik ticaret yolları, üretim ve dağıtım mekanizmaları, ticari ilişkiler ve bölgesel ekonomi hakkında derinlemesine bilgiler sunulmaktadır. Ayrıca, şarap üretiminin sosyo-kültürel etkileri, dini törenlerdeki yeri ve toplumsal yapı içindeki rolü detaylı şekilde incelenmektedir. Antik tarım teknikleri, su yönetimi uygulamaları ve iklim koşullarının üretime olan etkileri üzerine yeni çıkarımlar elde edilmektedir. Üzüm çeşitleri ve tarımsal yöntemlere ilişkin bulgular da gün yüzüne çıkarılmaktadır. Bu çalışmalar, Doğu Akdeniz'in antik dönemdeki ekonomik ve sosyal yapısına ilişkin yeni perspektifler kazandırmaktadır.

Gaza şarabı araştırmaları, farklı disiplinlerden yöntem ve teorilerle bilimsel olarak desteklenmektedir. Bu destek, araştırmanın kapsamlı, güvenilir ve çok yönlü olmasını sağlamaktadır. Gaza şarabının üretimi ve dağıtımıyla ilgili en önemli arkeolojik kanıtlardan biri olan amphoralar; tipolojisi, üretim teknikleri ve taşımacılık yöntemleri hakkında önemli bilgiler vermektedir. Amphoraların arkeolojik kazı alanlarında bulunması, şarabın ticaret yolları ve dağıtım ağlarının çözülmesinde kritik öneme sahiptir. Antik üzüm bağları, şarap üretim tesisleri ve depolama alanlarının kazılması, üretim süreci ve hacminin anlaşılmasını sağlamaktadır. Üretim tesislerinin yerleşim düzeni ve teknolojik donanımı, şarap üretiminin sosyo-ekonomik boyutları hakkında fikir vermektedir.

Antik yazarlar, ticari kayıtlar ve resmi belgelerin incelenmesi, Gaza şarabının üretimi, dağıtımı ve tüketimine ilişkin önemli bilgiler sunmaktadır. Özellikle Bizans dönemine ait dini metinler ile ticaret belgeleri, şarabın hem ritüel hem de günlük kullanımındaki yerini ortaya koymaktadır. Farklı kaynakların karşılaştırılması, şarabın tarihsel süreçteki değişimlerini ve bölgesel farklılıklarını anlamaya olanak tanımaktadır. Şarap üretiminde kullanılan bitki kalıntılarının analiz edilmesi, üretim teknikleri ve süreçleri hakkında detaylı veriler sağlamaktadır. Şarabın toplumsal sınıflar arasındaki yeri, dini ritüellerdeki önemi ve kültürel anlamı, sosyolojik ve antropolojik perspektiflerle değerlendirilmekte ve incelenmektedir. Mayerson (1993,

s. 169), Geç Antik Çağ'da Filistin şaraplarının çeşitlerini ve niteliklerini sistematik biçimde aktaran bir ansiklopedik kaynağın mevcut olmadığına dikkat çekmekte; bu bilgilerin ancak tıp yazıları ve dağınık edebi kaynaklardan derlenebildiğini vurgulamaktadır. Yine Gaza şarabının dağılım örüntüleri üzerine yapılan çalışmalar büyük ölçüde ticaret güzergâhlarını saptamakla sınırlı kalmış; LRA 4 ile diğer amphora tipleri arasındaki nicel karşılaştırmalar ise yeterince ele alınmamıştır (Kizhner vd., 2024, s. 410).

Doğu Akdeniz'deki diğer şarap üretim merkezleri ile Gaza şarabı karşılaştırıldığında, bölgesel farklılıklar ve benzerlikler ortaya çıkarılmaktadır. Antik dünyanın farklı coğrafyalarındaki şarap üretimi ve ticareti ile kıyaslamalar yapılarak, Gaza şarabının özgün özellikleri ve ticaret dinamikleri daha iyi kavranmaktadır. Sonuç olarak, Doğu Akdeniz'de Gaza şarabının üretimi ve dağıtımı konusundaki araştırmalar, çok disiplinli bir yaklaşım gerektirmektedir. Arkeolojik bulgular, tarihi kaynaklar ve arkeobotanik analizlerin bir arada değerlendirilmesi, şarabın tarihsel, kültürel ve ekonomik önemini kapsamlı biçimde anlamamıza olanak sağlamaktadır. Ayrıca bu araştırmalar, antik dönemdeki ticaret ağları, tarımsal üretim teknikleri ve kültürel etkileşimler hakkında daha derin bilgiler ortaya koymakta ve modern bilimsel çalışmalara önemli katkılar sunmaktadır.

Yöntem

Doğu Akdeniz bölgesinde Gaza şaraplarının üretim ve dağıtım süreçlerine dair birinci elden kaynaklardan yararlanılan araştırmalarda, arkeolojik yöntemler kullanılarak yapılan kazılar ve amphora tipolojileri önemli veriler sağlamaktadır. Ayrıca, antik döneme ait üzüm çekirdekleri ve bitkisel kalıntılar arkeobotanik tekniklerle incelenerek yeni bulgular elde edilmektedir. Bu çalışmada ise araştırma yöntemi olarak doküman incelemesi (analizi) tercih edilmektedir. Doküman analizi, bilinen diğer adıyla belge tarama, var olan belge ve kayıtların sistematik olarak incelenmesi yoluyla veri toplama sürecini ifade etmektedir (Karasar 2005). Başka bir tanımla, doküman analizi; basılı ya da dijital (bilgisayar ortamı ve internet üzerinden erişilen) materyallerin okunması, değerlendirilmesi ve yorumlanması aşamalarını kapsamaktadır (Bowen 2009). Bu süreç, araştırmanın odaklandığı olgu veya olaylarla ilgili yazılı materyallerin incelenmesi şeklinde de tanımlanabilmektedir (Yıldırım & Şimşek 2013). Ayrıca, doküman analizi, resmi ya da özel kaynakların sistematik biçimde toplanması, gözden geçirilmesi ve analiz edilmesi işlemidir (Ekiz 2015). Bir

diğer bakış açısına göre ise doküman analizi, birincil araştırma verilerini oluşturacak çeşitli yazılı dokümanların toplanması, incelenmesi ve sorgulanmasıdır (O’Leary, 2017). Özetle, araştırma konusu ile ilgili daha önce kişi ya da kurumlarca hazırlanmış yazılı belgeler, materyaller ve kalıntıların toplanması ve analiz edilmesi süreci doküman incelemesi olarak kabul edilmektedir (Seyidoğlu, 2016). Araştırma sürecinde, hem kazı raporları hem de amphora tipolojilerine ilişkin önceden yapılmış yazılı ve görsel çalışmalar doküman analizi yöntemiyle değerlendirilecektir. Ayrıca, Geç Roma ve Bizans dönemlerine ait ticaret ve tarım kayıtları, antik yazıtlarda yer alan bağcılık ve şarap üretimiyle ilgili referanslar da şarap ticaretinin kapsamını anlamak amacıyla doküman incelemesi yoluyla ele alınacaktır.

Kaynaklar

Sezgin Yusuf, Şenol Ahmet Kaan, Şenol Gonca, *İzmir Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları*, Ege Yayınları.

İleri Oğuzhan, Şenol Gonca, *Hellenistik Dönem’de Doğu Akdeniz’in Ticari Kullanımı: Rhodos Amphora Mühürleri Üzerinden Bir İnceleme*, Doruk, Editör: Oktay Dumankaya.

Şenol Gonca, Şenol Ahmet Kaan, *Preliminary Remarks on Cypriote Amphorae and Stamps from Alexandria*, in *The Transport Amphorae and Trade of Cyprus*, Aarhus University Press, Editörler: M.L. Lawall, J. Lund.

Şenol Gonca, *Antik Dönemde Amphora Kullanımı*, Taşucu Amphora Müzesi’nde Bulunan Ticari Amphoralar ve Akdeniz’de Ticaretin İzleri, Taşeli Matbaacılık, Editör: A. Kaan Şenol.

Gonca Şenol, *Amphora Mühürlerinin Köken ve Sosyal Statünün Belirlenmesindeki Etkileri ve Kent Lokalizasyonun Tespitine Katkıları*, Olba, 2005.

Gonca Şenol, Ahmet Kaan Şenol, Ersin Doğer, *Amphora Production in the Rhodian Peraea in the Hellenistic Period*, in *Transport Amphorae and Trade in the Eastern Mediterranean*, Monographs of the Danish Institute at Athens, 2004.

Gonca Şenol, Ahmet Kaan Şenol, *Yeni Bulgular Işığında Mısır Amphoralarının Tipolojik Özellikleri ve Akdeniz’deki Dağılımı*, Sualtı Bilim ve Teknolojileri Toplantısı, 2000.

İlgili Araştırmalar

Dünya genelinde Gaza Şarabı üzerine gerçekleştirilen araştırmalar, özellikle Negev Çölü'nde geç antik döneme ait bağcılık uygulamaları ile Bizans dönemindeki şarap ticaretine odaklanmaktadır. Bu alandaki önemli çalışmalardan biri, Fuks, D., Avni, G. ve Bar-Oz, G. tarafından 2021 yılında yayımlanan *The Debate on Negev Viticulture and Gaza Wine in Late Antiquity* adlı araştırmadır; bu çalışma, Cambridge Üniversitesi Arkeoloji Bölümü tarafından desteklenmektedir. Ayrıca, Stevens (2023) tarafından Bowdoin College ve University of Georgia iş birliğiyle hazırlanan *Vintage 536: The effect of the late antique little ice age on the viticulture of southern Palestine* başlıklı tez, güney Filistin'de geç antik dönemdeki iklim değişikliklerinin vitikültür üzerindeki etkilerini incelemektedir.

Morriss'in 2024 yılında Chicago Üniversitesi'nde tamamladığı *The Islamic Maritime Frontier: Trade and Transformation along the Coast of Bilād al-Shām* adlı çalışması, erken İslam döneminde Suriye-Filistin kıyılarındaki ticaret ve dönüşümü araştırmaktadır. Negev'in geç antik yerleşimlerini inceleyen Lantos ve Lantos (2018) ise, ihracatta şarap ve ithalatta balık ürünleri arasındaki ekonomik ilişkileri ortaya koymuşlardır. Forste (2021) Boston Üniversitesi'nde yaptığı arkeobotanik incelemeyle erken İslam dönemi Levant bölgesinin tarımsal ekonomisini değerlendirmiştir.

Ticari ilişkiler bağlamında, Moore (2000) Ohio State Üniversitesi'nde hazırladığı *Trade in the Eastern Mediterranean, 100–700 AD: The Ceramic Evidence* adlı çalışmasıyla Doğu Akdeniz'deki ticaret yolları ve seramik kalıntıları üzerinden ekonomik faaliyetleri ele almaktadır. Zerbini (2013) ise Royal Holloway, University of London bünyesinde tamamladığı doktora tezinde, 1. ila 8. yüzyıllar arasındaki Levant bölgesinin tarımsal ekonomisi ve toplumsal yapısını incelemiştir. Drakoulis (2009) Virginia Tech Üniversitesi'nde gerçekleştirdiği çalışmasında ise, erken Bizans döneminde Doğu Roma İmparatorluğu'nun bölgesel örgütlenmesini ele almıştır. 2024 yılında yayımlanan bir çalışma, 7.–11. yüzyıllar arasındaki Filistin şarap tüketimini seramik verileriyle kapsamlı biçimde ele almış; Gaza amphoralarının aşamalı gerileme sürecini bölgesel ve mekânsal farklılıklarıyla ortaya koymuştur (Taxel, 2024).

BİRİNCİ BÖLÜM

GEÇ ROMA VE ERKEN BİZANS DÖNEMİNDE DOĞU AKDENİZ'DE TİCARET

1.1. GEÇ ROMA VE ERKEN BİZANS DÖNEMİNDE GENEL SİYASİ YAPI

I. Constantinus tarafından 330 yılında Konstantinapolis'in başkent yapılmasıyla başlayan Doğu Roma İmparatorluğu önce bütün Akdeniz'e hâkim olan büyük bir imparatorluk olmuştur. Daha sonra Anadolu ve Balkanlar merkezli bir Orta Çağ devletine dönüşmüştür. Son dönemlerinde ise sadece bir şehir devleti haline gelmiş ve 1453 yılında yıkılmıştır. Bu tezin konusu olan Gaza şarabının üretimi ve dağıtımı açısından en önemli dönem, 4. ve 7. yüzyıllar arasındaki dönemdir. Çünkü bu dönemde Filistin Doğu Roma'nın elindedir ve Doğu Akdeniz ticareti güvenli bir şekilde yapılabilir. Constantinus'tan Herakleios'a kadar olan bu dönemde imparatorluğun başkenti, hukuku, hac yolları ve deniz ticareti Gaza şarap ekonomisinin gelişmesini sağlamıştır. Fakat 630'lu yıllardaki Arap fetihleri ile Filistin bölgesi imparatorluktan kopmuştur. Bu kopuş Gaza şarap ekonomisinin dayandığı siyasi ve ekonomik düzeni sona erdirmiştir (Decker, 2009; Kingsley, 2001; Avcı, 2003). Sonuç olarak bu bölümde anlatılan siyasi tarih, tezin sonraki bölümlerinde incelenecek olan üretim ve dağıtım konularının tarihsel arka planını oluşturmaktadır.

Doğu Roma İmparatorluğu, Roma İmparatorluğu'nun doğu kısmının devamı olan bir devlettir. Bu devlet, İmparator I. Constantinus'un 330 yılında Konstantinopolis (İstanbul) şehrini başkent yapmasıyla başlamış ve 1453 yılında Osmanlıların İstanbul'u fethetmesiyle sona ermiştir. Yani Doğu Roma İmparatorluğu yaklaşık bin yüz yıl boyunca varlığını devam ettirmiştir. Aslında Bizanslılar kendilerine hiçbir zaman "Bizanslı" dememişlerdir. Onlar kendilerini her zaman "Romalı" olarak görmüşlerdir. "Bizans" ismi daha sonra modern tarihçiler tarafından kullanılmaya başlanmıştır (Ostrogorsky, 2015; Gregory, 2008). Doğu Roma devletinin temelinde üç önemli unsur vardır. Bunlar Roma devlet geleneği, Yunan kültürü ve Hristiyanlık dinidir (Ostrogorsky, 2015).

Tarihçiler Doğu Roma tarihini genel olarak üç döneme ayırarak incelemektedirler. Bu dönemler şunlardır: Erken Doğu Roma Dönemi (330-610), Orta Doğu Roma

Dönemi (610-1204) ve Geç Doğu Roma Dönemi (1204-1453) (Gregory, 2008; Cheynet, 2008). Bu tezin konusu olan Gaza şarabının üretimi ve dağıtımı en çok 4. ve 7. yüzyıllar arasında yapılmıştır. Bu yüzyıllar Erken Doğu Roma Dönemi'ne denk gelmektedir. Bu dönemde Doğu Roma İmparatorluğu Doğu Akdeniz'de hem siyasi hem de ekonomik olarak çok güçlü bir devlet olarak varlığını sürdürmüştür (Demirkent, 2005; Decker, 2009). Bu nedenle bu bölümde Doğu Roma siyasi tarihinin tamamı anlatılmakla birlikte, tezin konusu ile ilgili olduğu için Erken Doğu Roma Dönemi'ne ve Filistin bölgesini etkileyen olaylara daha fazla yer verilmiştir.

Doğu Roma tarihinin başlangıcında I. Constantinus'un (306-337) iki önemli kararı vardır. Birincisi, 313 yılında çıkarılan Milano Fermanı'dır. Bu ferman ile Hristiyanlık dinine özgürlük tanınmıştır. İkincisi ise 330 yılında Konstantinopolis şehrinin başkent olarak açılmasıdır (Ostrogorsky, 2015; Vasiliev, 2016). Yeni başkent Boğazların kenarında çok önemli bir yerde kurulmuştur. Bu durum imparatorluğun ağırlık merkezini doğuya kaydırmıştır. Böylece Suriye, Filistin ve Mısır gibi doğu eyaletleri hem siyasi hem de ekonomik açıdan daha önemli hale gelmiştir (Lemerle, 2004; Mango, 2008).

I. Theodosius (379-395) döneminde önemli gelişmeler olmuştur. 380 yılında Hristiyanlık devletin resmi dini yapılmıştır. Theodosius 395 yılında ölünce imparatorluk iki oğlu arasında paylaşılmıştır. Doğu tarafı Arcadius'a, batı tarafı ise Honorius'a verilmiştir (Ostrogorsky, 2015). Batı Roma İmparatorluğu 476 yılında German kavimlerinin saldırıları sonucunda yıkılmıştır. Fakat Doğu Roma yani Bizans yıkılmamıştır. Çünkü Doğu Roma'nın güçlü bir merkezi yönetimi, zengin doğu eyaletleri ve canlı bir ticareti vardır (Lemerle, 2004; Demirkent, 2005). Bu dönemde Filistin bölgesi Hristiyanlar için çok önemli bir hac merkezi olmuştur. Kutsal topraklara gelen hacılar bölgenin şehirleşmesini ve manastır hayatını geliştirmiştir. Ayrıca Gaza şarabı gibi yerel ürünlerin bütün Akdeniz'de tanınmasını sağlamıştır (Mayerson, 1985; Demirkent, 2005).

Erken Doğu Roma Dönemi'nin en parlak zamanı I. Iustinianus (527-565) dönemidir. Iustinianus'un en büyük amacı eski Roma İmparatorluğu'nu yeniden kurmaktır. Bu amaç için komutanları Belisarios ve Narses'i batıya göndermiştir. Bu komutanlar önce Kuzey Afrika'daki Vandal Krallığı'nı (533-534), sonra İtalya'daki Ostrogot Krallığı'nı (535-554) yıkmışlardır. Ayrıca İspanya'nın güney kıyıları da alınmıştır. Böylece Akdeniz yeniden bir Roma denizi haline gelmiştir (Ostrogorsky, 2015;

Lemerle, 2004). İç politikada ise Iustinianus 532 yılında çıkan Nika İsyanı'nı çok sert bir şekilde bastırmıştır. Iustinianus ayrıca Roma hukukunu Corpus Iuris Civilis adı altında toplatmıştır. Bugünkü Ayasofya da onun döneminde yeniden yapılmıştır (Vasiliev, 2016; Herrin, 2010).

Iustinianus dönemi aynı zamanda Doğu Akdeniz ticaretinin de en parlak dönemidir. Bu dönemde Filistin ve Suriye'deki kıyı şehirleri nüfus ve zenginlik bakımından en yüksek seviyeye ulaşmıştır. Gaza ve çevresinde üretilen şarap, amphoralarla gemilere yüklenmiştir. Bu şaraplar imparatorluğun batı eyaletlerine, hatta Galya ve Britanya'ya kadar gönderilmiştir (Decker, 2009; Kingsley, 2001). Fakat 541 yılında büyük bir veba salgını başlamıştır. Bu salgına "Iustinianus Vebası" denilmektedir. Salgın imparatorluğun nüfusunu ve ekonomisini çok kötü etkilemiştir. Ayrıca Sasanilerle yapılan uzun savaşlar ve fetihlerin masrafları devleti yormuştur. Bu yüzden Iustinianus'tan sonra gelen imparatorlar zor bir durumla karşılaşmışlardır (Ostrogorsky, 2015; Lemerle, 2004).

Iustinianus öldükten sonra imparatorluk birçok cephede savaşmak zorunda kalmıştır. Balkanlar'da Avarlar ve Slavlar saldırıyordu. İtalya'ya Lombardlar girmişti. Doğuda ise Sasanilerle savaşlar yeniden başlamıştı (Ostrogorsky, 2015; Demirkent, 2005). 602 yılında İmparator Mauricius bir askeri isyan sonucunda tahttan indirilmiş ve öldürülmüştür. Bu olay imparatorlukta büyük bir karışıklığa neden olmuştur. Sasani hükümdarı II. Hüsrev bu karışıklıktan yararlanarak Doğu Roma'nın doğu eyaletlerine saldırmıştır (Avcı, 2003).

Herakleios 610 yılında tahta çıkmıştır. Onun dönemi (610-641) Doğu Roma tarihinin en kritik dönemlerinden birisidir. Sasaniler 614 yılında Kudüs'ü, 619 yılında ise Mısır'ı ele geçirmişlerdir. Böylece Suriye ve Filistin yaklaşık yirmi beş yıl boyunca Doğu Roma'nın elinden çıkmıştır (Ostrogorsky, 2015; Avcı, 2003). Herakleios 622-628 yılları arasında yaptığı seferlerle Sasanileri kesin bir yenilgiye uğratmıştır. Kaybedilen topraklar geri alınmıştır. Fakat bu uzun savaş iki imparatorluğu da çok yormuştur (Vasiliev, 2016).

İki devletin de yorgun olduğu bu dönemde Arap Yarımadası'nda İslamiyet ortaya çıkmıştır. Müslüman Araplar kısa sürede n'n doğu eyaletlerine yönelmişlerdir. 636 yılındaki Yermük Savaşı'nda Doğu Roma ordusu büyük bir yenilgi almıştır. Bu savaştan sonra Suriye'nin kaderi belli olmuştur. Kudüs 638 yılında Müslümanlara

teslim olmuştur. Gaza ve Filistin'in geri kalan kısmı da aynı yıllarda Arapların eline geçmiştir. 642 yılına gelindiğinde Mısır da kaybedilmiştir (Ostrogorsky, 2015; Avcı, 2003). Bu gelişme tezin konusu açısından çok önemli bir kırılma noktasıdır. Çünkü Filistin'in imparatorluktan kopması, Gaza merkezli şarap üretim ve dağıtım sistemini olumsuz etkilemiştir. Bu sistem Doğu Roma pazarlarına, deniz ticaret yollarına ve Hristiyan hac ekonomisine dayanıyordu. Bu yüzden bölgenin Akdeniz çapındaki şarap ihracatı 7. yüzyıldan itibaren belirgin bir şekilde azalmıştır (Decker, 2009; Kingsley, 2001).

1.2. DOĞU AKDENİZ'İN ANA TİCARİ ÜRÜNLERİ

Roma İmparatorluğu'nun ekonomik yapısının temel direğini tarım faaliyetleri oluşturmaktadır. Toplumun büyük çoğunluğunun geçimini sağladığı bu alan, aynı zamanda hem iç tüketimin hem de dış ticaretin ana damarını teşkil etmektedir. Yaklaşık olarak nüfusun %80'inden fazlası tarımsal üretim süreçlerinde görev almakta ve yaşamlarını bu faaliyetlerden temin etmektedir. Akdeniz iklimine özgü doğal koşullar, tarımın yapısını büyük ölçüde belirlemekte ve bölgedeki ürün çeşitliliğini şekillendirmektedir. Bu çerçevede, zeytin, üzüm ve tahıl gibi ürünler, dönemin tarımsal ekonomisinin omurgasını oluşturmaktadır (Akarsu 2023, 274).

Zeytin, özellikle yağ üretimindeki rolü ve ticari değer taşıması sebebiyle stratejik bir ürün olarak öne çıkmaktadır. Roma toplumunun günlük mutfağında yaygın şekilde tüketilen zeytinyağı, aynı zamanda deniz aşırı ticarete önemli bir meta olarak değerlendirilmektedir. Üzüm ise şarap üretiminin temel hammaddesi olup, hem dini törenlerde hem de sosyal yaşamda merkezi bir yer tutmaktadır. Öte yandan, tahıllar özellikle de buğday, Roma'nın büyük şehirlerinin gıda ihtiyacını karşılamak için vazgeçilmez bir kaynak olarak üretilmektedir.

Roma'da tarımın nasıl organize edildiğine ilişkin doğrudan bilgi sağlayan yazılı ya da arkeolojik kaynaklar sınırlı olmakla birlikte, mevcut veriler, tarımsal tekniklerin uzun süreli istikrar gösterdiğini ve ani değişimlerden uzak bir seyir izlediğini düşündürmektedir. Ancak, imparatorluk topraklarının genişlemesiyle birlikte Roma'ya özgü tarım yöntemleri, fethedilen bölgelere taşınmakta ve özellikle kolonileşen bölgelerde kırsal yapının yeniden şekillenmesine öncülük etmektedir. Bu kültürel ve teknik yayılma süreci, hem ürün çeşitliliğinin artmasına katkı sunmakta

hem de tarımsal faaliyetlerin daha bilinçli biçimde sürdürülmesini sağlamaktadır (Akarsu 2023, 274).

Ulaşım ağlarının geliştirilmesi ve kırsal bölgelerin merkezlere entegre edilmesi de Roma'nın tarımsal politikasının önemli bir parçasını teşkil etmektedir. Özellikle tahıl gibi temel gıda ürünlerinin taşınabilirliğini kolaylaştırmak için kırsal alanlar yollarla birbirine bağlanmakta, böylece lojistik imkanlar genişletilmektedir. Aynı zamanda sulama sistemleri, su kanalları ve drenaj hatları gibi altyapı çalışmalarıyla üretim alanlarının verimi artırılmakta, kuraklık gibi doğal tehditler karşısında dayanıklılık sağlanmaktadır (Akarsu 2023, 274). Bu yatırımlar sayesinde Roma, tarım ekonomisini iklimsel değişimlere karşı koruyabilen bir yapıya kavuşturmayı başarmaktadır.

Genel bir çerçeveden bakıldığında, Roma İmparatorluğu'nun tarımsal sistemi, sahip olduğu merkeziyetçi yönetim anlayışı ve büyük ölçekli üretim yapısı sayesinde oldukça gelişmiş ve organize bir yapıya ulaşmış durumdadır. Devletin, yerel üretimi desteklemek amacıyla uyguladığı teşvik politikaları ve kırsal alanları daha işlevsel hale getirmeye yönelik altyapı düzenlemeleri, tarımsal üretimin verimliliğini artırmakta ve bu alanda uzun vadeli bir sürdürülebilirlik sağlamaktadır. Bu durum, tarımın Roma toplumu açısından sadece temel ihtiyaçların karşılanmasıyla sınırlı kalmayıp, aynı zamanda siyasi ve ekonomik gücün inşa edildiği bir alan haline gelmesine zemin hazırlamaktadır (Akarsu 2023, 274).

Ayrıca, Roma'da tarımın gelişimini destekleyen bir diğer önemli unsur da ulaşım altyapısının güçlü olmasıdır. Tarım bölgelerini kent merkezlerine bağlayan yol ağları sayesinde lojistik süreçler hız kazanmakta, ürünlerin taşınmasında oluşabilecek aksaklıkların önüne geçilmektedir. Bu altyapısal avantajlar, kıtlık ya da tedarik sıkıntısı gibi sorunların ortaya çıkmasını engellemekte ve merkezi otoritenin halk nezdindeki güvenilirliğini pekiştirmektedir.

Sonuç olarak, Roma İmparatorluğu'nun ekonomik ve sosyal dokusunda tarım, yalnızca üretimsel bir faaliyet olarak değil, aynı zamanda devletin yapısal gücünün ve halkla kurduğu ilişkinin temel bir unsuru olarak varlığını sürdürmektedir. Tarıma yönelik planlı yaklaşımlar, hem imparatorluğun iç istikrarını sağlamakta hem de uzun vadede güç merkezlerinin sağlam bir zemine oturmasını mümkün kılmaktadır (Akarsu 2023, 274).

1.2.1. Tarımsal Ürünler

1.2.1.1. Zeytinyağı

Zeytin bitkisi, yaklaşık olarak sekiz bin yıllık bir geçmişe sahip olup, kökenleri Neolitik Dönemin son evrelerine dayanmaktadır. Bu süreçte özellikle Anadolu'nun güneyinde yer alan Mersin, Hatay ve Mardin çevresinde doğal olarak yayılım göstermekte ve ilk kültive edilen türler arasında yer almaktadır. Aynı şekilde, bugünkü Suriye'nin kuzey kesimleri de zeytin tarımının ilk örneklerinin görüldüğü coğrafi alanlardan biri olarak dikkat çekmektedir (Kopackova 2004, 75). Söz konusu bölgelerde zeytin ağacı yalnızca doğal ortamda varlık göstermemekte, aynı zamanda insan eliyle çoğaltılarak sistematik bir üretim sürecine dâhil edilmektedir.

Zeytin ağacının tarihsel yolculuğu, Roma döneminde sistematik tarımsal bilgi, örgütlü üretim ve kültürel sembolizm ile birleşerek sürdürülebilir bir üretim anlayışının şekillenmesine katkıda bulunmaktadır (Kopackova 2004, 75; Angus 2014, 44; Kaplan ve Arıkan 2012, 12; Alfredo vd., 2011, 22).

MÖ 1. yüzyılda Romalılar, Güney İtalya'da yer alan eski Grek kolonilerinde geliştirilen zeytin yetiştiriciliği tekniklerini öğrenmekte ve bu bilgi birikimini kendi topraklarında uygulamaya koymaktadır. Bu bilgi aktarımı, Roma'nın tarımsal çeşitliliğini artırmakta ve zeytin tarımının İmparatorluk genelinde yaygınlık kazanmasına olanak tanımaktadır (Kaplan ve Arıkan 2012, 12). Zeytinlerin hasat edilme süreci, geleneksel yöntemlerle gerçekleştirilmektedir; meyveler ya taş ağırlıklarla ya da insan gücüyle ayakla ezilmekte, ardından sıcak suyla bekletilerek yağın su yüzeyine çıkması sağlanmaktadır (Alfredo vd., 2011, 22). Sonraki aşamada, yüzeye çıkan yağ dikkatlice süzülmemekte ve böylece saf zeytinyağı elde edilmektedir. Bu üretim zinciri, oldukça emek yoğun olmakla birlikte, dönemin teknolojik imkânlarına kıyasla oldukça verimli bir sistem oluşturmaktadır.

MS 1. yüzyılın ilk yarısında köylü yerleşimlerinin, özellikle villa rusticae'ların kurulmasıyla birlikte zeytin tarımı daha sistemli bir şekilde yapılmakta ve üretim miktarı gözle görülür şekilde artmaktadır (Angus 2014, 44). Zeytinyağı, şaraptan sonra Doğu Akdeniz'e taşınan ikinci önemli ticaret malıdır. Apulia bölgesinde üretilen zeytinyağı, Brindisi amphoraları aracılığıyla İ.Ö. II. yüzyılın sonlarından itibaren Levant bölgesine ulaşmaya başlamıştır. Ephesos'taki Brindisi amphora kulpları üzerindeki mühürler bu ticaretin somut kanıtlarıdır. Brindisi çevresindeki

atölyelerden üretilen zeytinyağı amphoralarının İberia'dan Roma'ya, Yunanistan'dan Karadeniz'e, Suriye ve Filistin'e kadar tüm Akdeniz'deki tüketim merkezlerine ulaştığı vurgulanmaktadır (Paksoy, 2007).

Ayrıca, zeytinyağı çeşitli baharatlarla karıştırılarak merhem formuna getirilmekte, bu karışımlar da kas ağrıları, tahrişler veya cilt enfeksiyonları için tedavi edici madde olarak kullanılmaktadır (Eskiyörük 2016, 230).

Zeytin işleme sürecinde ortaya çıkan bir diğer önemli unsur ise prina olarak adlandırılan yan üründür. Zeytinin presleme işlemi sonrasında geriye kalan bu yoğun kütle; meyve eti, zeytin kabuğu ve çekirdek parçalarından oluşmaktadır. (Rowan 2018, 150) tarafından da belirtildiği üzere, prina elde edilmeden önce zeytinlerden maksimum düzeyde yağın çıkarılması hedeflenmektedir. Bu işlem tamamlandıktan sonra oluşan prina, ilk bakışta atık olarak görülse de, Roma toplumunda farklı şekillerde değerlendirilmektedir.

MÖ 1. yüzyılın sonlarına gelindiğinde, Romalılar sahip oldukları geniş tarım arazilerinde zeytinlikleri çoğaltarak zeytinyağı üretiminde büyük bir kapasite artışına gitmiştir (Rowan 2018, 150). Bu artış, yalnızca zeytinyağı ile sınırlı kalmamakta, aynı zamanda presleme işlemi sonrası oluşan prina miktarını da büyük ölçüde artırmaktadır.

Sonuç olarak Roma'da elde edilen zeytinyağı yalnızca mutfakta değil, aynı zamanda kozmetik, hijyen ve aydınlatma alanlarında da yaygın biçimde değerlendirilmektedir. Cilt bakımı ürünlerinden sabun yapımına, lambalarda yakıt olarak kullanılmasına kadar pek çok alanda işlev görmektedir. Bu çok yönlü kullanım alanı, zeytinyağını Roma ekonomisi içinde stratejik öneme sahip bir tarımsal ürün haline getirmiş. aynı zamanda, zeytin yağı ticareti Akdeniz havzasında büyük bir ekonomik döngü yaratarak, farklı eyaletlerde üretilen yağların amphora adı verilen özel kaplarda taşınarak pazarlara ulaştırılmasını sağlamıştır. Bu süreç, Roma'nın kırsal üretimle kent yaşamı arasındaki bağlantıyı etkin bir biçimde kurduğunu göstermektedir.

1.2.1.2. Şarap

Şarap, özellikle şölenlerde, dinsel törenlerde ve gündelik sofralarda yer alan temel içeceklerden biridir. Bununla birlikte, Roma'da üretilen erken dönem şarapların kalitesi genellikle düşük bulunmuş, bu nedenle alt sınıflar tarafından daha yaygın

biçimde tüketilmiştir. İlk Roma şarapları, Grek şaraplarına kıyasla tat, aroma ve üretim tekniği açısından geride kalmış, bu da onları daha az prestijli bir tüketim nesnesi haline getirmiştir. Ancak zamanla, özellikle MÖ 2. yüzyılın sonlarından itibaren Roma'da bağcılık ve şarap üretim tekniklerinde kayda değer gelişmeler yaşanmıştır (Aierken 2016, 25).

Şarap, Roma toplumunda yalnızca keyif verici bir içecek olarak değil, aynı zamanda sağlık açısından da önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle temiz içme suyunun bulunmasının sınırlı olduğu bölgelerde, şarap, içme suyu yerine kullanılarak suyun arındırılmasına yardımcı olmakta ve içilebilir hale getirilmesinde büyük rol oynamaktadır. Bu durum, şarabın sadece bir içki olmanın ötesinde, sağlık açısından da ne denli değerli bir kaynak haline geldiğini göstermektedir (Gradwohl 2012, 63).

Bunun dışında, Romalılar şarapla ilgili derin bir mistik inanca sahip olmuşlardır. Şarabın, Tanrılarla ilişkilendirilen kutsal bir sıvı olduğuna inanılmış, bazı dini törenlerde, şarap Tanrılara sunulmuş ve bazen de ölülerin ruhlarını huzura kavuşturmak amacıyla kullanılmıştır. Bu inanç, Romalıların ölüm ve sonrası yaşamla ilgili görüşlerini yansıtan bir geleneği ortaya koymaktadır. Ölen kişinin iç organlarının, şarapla yıkandıktan sonra özel kaplar içinde muhafaza edilmesi, ölülerin ruhlarının geri getirilmesi veya arınması amacıyla yapılmış olan bir uygulama olarak bilinmektedir (Arıhan 2003, 22). Bu uygulama, şarap ile yapılan ritüellerin Roma halkı tarafından ne denli derin bir anlam yüklenen manevi bir davranış biçimi olarak benimsendiğini kanıtlamaktadır.

Roma İmparatorluğu'nun özellikle Akdeniz çevresindeki geniş egemenlik sahası, şarap üretiminin artmasına ve imparatorluğun çeşitli bölgelerine yayılmasına olanak sağlamıştır (Arıhan 2003, 23).

Roma İmparatorluğu, sınırları içinde geniş üzüm bağları kurarak yüksek kaliteli şarap üretiminin öncüsü olmuştur. Bununla birlikte, Roma, sadece kendi topraklarında ürettiği şaraplarla yetinmemiş, aynı zamanda imparatorluğun çeşitli bölgelerinden ithal ettiği şaraplarla da çeşitliliğini artırmış ve şarap ticaretini büyük ölçüde geliştirmiştir. Özellikle Pompeii, şarap üretimi ve ticareti açısından önemli bir merkez haline gelmiş olup, bu bölgedeki verimli bağlar sayesinde hem iç tüketim hem de ihracat için büyük miktarlarda üretim yapılmaktadır. Pompeii, aynı zamanda Roma'nın en fazla şarap tüketen yerleşimlerinden biri olarak öne çıkmakta olup,

burada yaşıyan halkın şaraba atfettiği kültürel ve dini değeri büyük bir öneme sahiptir. Pompeii halkı, şarabı kutsal bir içecek olarak görüp, Bacchus adına yapılan dini törenlerde bu içeceği ritüel bir unsur olarak kullanmaktadır. Bacchus'un şarapla ilişkilendirilmesi, bölgedeki arkeolojik kazılarda sıkça karşılaşılan betimlemelerle kanıtlanmaktadır ve bu durum şarabın yalnızca bir içki olmanın ötesinde, dini bir sembol olarak kullanıldığını ortaya koymaktadır (Aierken 2016, 25).

Şarap üretimi, dönemin tarımsal ve teknolojik gelişmelerine bağlı olarak çeşitlilik göstermekte ve üretim yöntemleri zaman içinde farklılıklar arz etmektedir. Roma'da, güneşte kurutulan üzümler, geleneksel yöntemlerle, genellikle ahşap kirişler üzerinde bir ila üç kez ayakla ezilerek şarap haline getirilmektedir. Bu eski yöntemle elde edilen şaraplar, lezzet ve tıbbi faydaları bakımından oldukça değerli kabul edilmekte olup, Roma halkı bu şarapları yalnızca içmekle kalmayıp, aynı zamanda sağlık amacıyla da kullanmaktadır. Şarapların fermantasyon süreci, büyük toprak çömleklerde (dolium/dolia) yapılmakta olup, bu çömleklerin hacmi genellikle 1000 litreden fazla olabilmektedir. Fermantasyon süresi üretim yöntemine bağlı olarak 2 ila 4 hafta arasında değişmekte olup, bu süreç tamamlandıktan sonra şarap, özel amphoralara aktarılmaktadır. Bu aktarım sırasında şarabın oksijenle temasını en aza indirmek ve karbondioksitin dışarıya çıkmasını sağlamak amacıyla, amphoralara küçük delikler açılmaktadır. Şarap, tıpayla tamamen kapatılmadan önce içerisine safran, kuru üzüm ya da haşlanmış üzüm gibi malzemeler eklenerek, bazı özel lezzetler elde edilmektedir. Bunun dışında, şarap bazen ısıtılarak, Madeira şaraplarına benzer özel tatlar da kazanabilmektedir (Francois 2015, 45).

Roma'da şarap, kültürel ve dini anlam taşıyan bir içecek olarak büyük bir saygı görmektedir. Şarap üretiminin ve tüketiminin Roma'nın ekonomik yapısındaki yeri çok büyüktür ve bu süreç, aynı zamanda Roma'nın tarım ve ticaret ağlarını geliştiren önemli bir etken olmuştur. Roma, şarap üretimiyle yalnızca yerel pazara hitap etmekle kalmamış, aynı zamanda imparatorluğun dört bir yanındaki şarap tüketicilerine de hizmet veren bir sistem kurmuş ve Roma şarapları, Akdeniz çevresindeki birçok bölgeye yayılmış, ticaretin önemli bir ögesi haline gelmiştir.

Çok geniş bir coğrafyada bilinir hale gelen Roma şarapları büyük bir ticaret hacmi oluşturulmuştur (Conison 2012, 19). Örneğin Strabon'un verdiği bilgilere göre, Ligurya bölgesinde üretilen şaraplar, özellikle aromatik tatlarıyla dikkat çekmiştir.

Bununla birlikte MÖ 1. yüzyılda İtalya'da arpa bazlı içeceklerin de tüketildiğine dair arkeolojik bulgular bulunmaktadır (Wilkins ve Hill 2006, 78).

Şarap bazen Roma İmparatorluğu'nda iktidar mücadelelerinin ve siyasi entrikaların bir aracı haline gelmiştir. İktidarını sağlamlaştırmaya çalışan bazı Roma hükümdarları, rakiplerini ortadan kaldırmak için zehirli şarap kullanmayı bir yöntem olarak seçmişlerdir. Bu tür bir kullanım, Roma'da sıkça karşılaşılan bir olgu olmuştur. Örneğin, Roma İmparatoru Commodus'un ölümünde de bu yöntem kullanılmıştır. İmparator Commodus, yönetimle ilgilenmeyen bir hükümdar olarak tanınmakta olup, pek çok siyasi karar, saraydaki entrikalara teslim edilmiştir. Commodus, eşi tarafından ihanete uğrayarak, sevgilisi Marcia tarafından zehirli şarap içirilerek öldürülmüştür. Bu olay, Roma'da şarapla zehirlenmenin siyasi bir silah olarak nasıl kullanıldığını gösteren çarpıcı bir örnektir (David 2006, 88).

Benzer şekilde, Roma İmparatoru Claudius'un oğlu Britannicus da zehirli şarapla öldürülen önemli figürlerden biridir. Nero, iktidarını pekiştirmek için rakiplerini ortadan kaldırma yoluna gitmiş ve Britannicus'un şarabına zehir katmıştır. Britannicus, kendisine sunulan zehirli şarabı içerek hayatını kaybetmiş ve bu durum, Roma İmparatorluğu'ndaki iktidar mücadelelerinin şarapla nasıl iç içe geçtiğini bir kez daha gözler önüne sermektedir (Güveloğlu 2014, 132).

Sonuç olarak Roma'daki şarap kültürünün çok yönlü kullanımı, Roma toplumunun hem sosyal yapısının hem de siyasi dinamiklerinin şekillenmesinde önemli bir yer tutmuş ve şarap, Roma İmparatorluğu'ndaki bu etkileşimlerin bir simgesi haline gelmiştir.

1.2.2. Madencilik ve Doğal Kaynaklar

Roma İmparatorluğu, sahip olduğu geniş sınırlar ve zengin doğal kaynaklarıyla, antik dünyanın en güçlü ekonomik ve ticari yapılarından birini oluşturmakta olup, imparatorluğun ekonomik yapısı çok yönlüdür. Roma İmparatorluğu'nda tarımsal üretimin yanı sıra madencilik faaliyetleri de ekonomik yapının temel bileşenlerinden birini oluşturmaktadır. Geniş imparatorluk toprakları üzerinde konumlanan maden yatakları; demir, bakır, kurşun, gümüş ve altın gibi metallerin sistematik biçimde çıkarılmasına olanak sağlamış, bu kaynaklar hem para basımını hem de askeri donanım üretimini doğrudan beslemiştir. Özellikle gümüş ve altın madenciliği, Roma

ekonomisinin parasal temelini oluşturan denarius gibi sikkelerin kesintisiz üretilmesinde belirleyici bir işlev üstlenmiştir. Maden ocaklarının büyük çoğunluğu devlet denetiminde işletilmekte olup bu durum, merkezi otoritenin hem vergi gelirlerini hem de üretim süreçlerini kontrol altında tutmasını mümkün kılmaktaydı. Madencilik faaliyetleri, Doğu Akdeniz havzasında yalnızca hammadde teminiyle sınırlı kalmamış; çıkarılan kaynakların işlenmesi ve ticarete konu edilmesiyle bölgelerarası ticaret ağlarının genişlemesine de doğrudan katkı sağlamıştır. Bu çerçevede, söz konusu faaliyetlerin somut yansımaları olan taş ve mineral işlemeciliği, aşağıda mermer ve seramik üretimi özelinde ele alınmaktadır.

1.2.2.1. Mermer ve Seramik

Roma İmparatorluğu, sahip olduğu geniş sınırlar ve zengin doğal kaynaklarıyla, antik dünyanın en güçlü ekonomik ve ticari yapılarından birini oluşturmakta olup, imparatorluğun ekonomik yapısı çok yönlüdür. Özellikle inşaat sektöründe büyük bir rol oynayan mermer ve seramik üretimi, Roma'da günlük yaşamın ve yapılaşmanın temel unsurlarından biri olmuştur. Bu malzemeler, sadece Roma'nın iç yapılarında değil, aynı zamanda dış ticaretinde de önemli bir yer tutmakta olup, Roma'nın zengin kültürel ve ticari ilişkilerinin bir yansıması olarak kabul edilmektedir. Mermer, Roma'nın prestijli yapılarında ve heykel sanatında sıklıkla kullanılmakta olup, dönemin sanat anlayışını ve mühendislik becerilerini gözler önüne sermektedir. Seramik ise hem gündelik yaşamda hem de ticaretin farklı alanlarında yaygın olarak kullanılmış ve Roma'nın kültürel çeşitliliğini yansıtan bir malzeme olarak öne çıkmıştır.

Roma İmparatorluğu, sanatsal ve inşaat alanlarında mermeri yoğun şekilde kullanarak mimarinin temel yapı taşlarından biri haline getirmiştir. Roma'daki mermer kullanımı, estetik değerinin ötesinde, yapıları uzun ömürlü ve sağlam kılma amacını taşımaktaydı. Özellikle Carrera mermeri, parlak beyaz rengi ve yüksek işlenebilirliği ile Roma'da en yaygın şekilde tercih edilen mermerlerden biri olmuştur. Carrera mermeri, Roma İmparatorluğu'nun tapınaklarından büyük yapılar ve heykellere kadar birçok eserde kullanılmış olup, Roma'nın kültürel mirasında önemli bir yer tutmaktadır. Günümüze kadar ulaşan pek çok eser, bu özel mermerle

yapılmış olup, Roma'nın mimari zenginliğini simgelemektedir (Çizer ve Yarol 2005, 105).

İmparatorluğun geniş sınırları, mermerin çeşitlenmesini ve farklı bölgelerdeki mermerlerin kendilerine has özellikler taşımalarını sağlamıştır. Örneğin, Mısır'daki mermerler genellikle daha sert ve koyu tonlardayken, İspanya'daki mermerler genellikle beyaz ve krem renklerinde olmuştur. Roma, bu çeşitliliği hem iç piyasasında kullanmış hem de dış ticaret yoluyla farklı uygarlıklara ihraç etmiştir (Tekkök 2000, 95).

Roma İmparatorluğu'nda mermer işleme, önemli bir endüstri haline gelmiş ve bu sektörde çalışan işçiler ile zanaatkarlar, büyük bir pazar yaratmıştır. Mermerin çıkarılması ve işlenmesi, Roma'nın kölelik sistemiyle desteklenen iş gücünün büyük bir kısmını oluşturmuş ve bu sayede Roma'da mermer üretimi büyük ölçeklere ulaşmıştır. Mermer ocakları, hem yerel halk için hem de Roma İmparatorluğu'ndan gelen talepler için büyük üretim merkezleri haline gelmiştir. Mermerin taşınması, işlenmesi ve ticareti, Roma İmparatorluğu'nun ticaret yollarının daha da gelişmesini sağlamıştır (Stirling 2006, 76).

Roma İmparatorluğu'nda seramik, halkın günlük yaşamının vazgeçilmez bir öğesi olmuştur. Hem pratik hem de estetik açıdan önemli bir malzeme olan seramikler, Roma'da yaygın bir şekilde üretilmiş ve farklı alanlarda kullanılmıştır. Seramiklerin üretimi, özellikle mutfak eşyaları, depolama kapları, içki kapları ve dekoratif objeler gibi çok çeşitli ürünleri kapsayacak şekilde gelişmiştir. Roma İmparatorluğu'nda seramikler, genellikle pişmiş toprak, taş veya bazen cam gibi malzemelerle üretilmiştir ve bu üretim, Roma'da hem işlevsel hem de sanatsal açıdan büyük bir çeşitliliğe sahip olmuştur (Stirling 2006, 77).

Roma İmparatorluğu'nda seramik üretimi çoğunlukla atölyelerde yapılmış ve bu atölyeler genellikle büyük şehirlerde ya da İmparatorluğun uzak köylerinde yoğunlaşmıştır. Roma İmparatorluğu'nun geniş toprakları boyunca, seramikler sadece Roma kültürünü yaymak için değil, aynı zamanda yerel ekonomilere katkı sağlamak amacıyla da ticaret yolları boyunca taşınmış ve ticaretin gelişimine katkıda bulunmuştur (Poblome vd. 2001, 145).

Roma'da seramiklerin en yaygın kullanıldığı alanlar arasında mutfak eşyaları, içki kapları, yemek pişirme kapları, su taşıma kapları ve özellikle şarap ile zeytinyağının

taşınması ve saklanması için kullanılan amphoralar yer almaktadır. Bu seramik ürünleri, yalnızca pratik işlevlerini yerine getirmekle kalmamış, bazı durumlarda estetik bir ifade biçimi olarak da kullanılmıştır. Özellikle şarap ve zeytinyağı gibi ürünlerin taşınması için üretilen amphoralar, aynı zamanda Roma'nın ticaret gücünü simgeleyen önemli bir araç olmuştur. Roma İmparatorluğu, seramik üretiminin kalitesini ve çeşitliliğini artırarak, bu malzemeyi tüm Akdeniz bölgesine ihraç etmiş ve Roma kültürünün yayılmasında önemli bir rol oynamıştır (Özdemir 2009, 44).

Örneğin, Galya, Hispanya ve Yunanistan gibi bölgelerde, yerel seramik üretim gelenekleri Roma etkisiyle harmanlanarak, bu bölgelere özgü farklı seramik türlerinin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Nicholson 2010, 4).

Roma İmparatorluğu'nun mermer ve seramik ticareti, sadece Roma sınırları içinde değil, aynı zamanda Roma'nın dışında da büyük etkiler yaratmıştır. Roma'nın dış ticaretinde mermer ve seramikler önemli bir yer tutmuş, bu malzemeler sayesinde Roma'nın kültürel mirası ve ekonomik gücü pekişmiştir. Roma'nın mermer ve seramik ticaretindeki başarıları, sadece Roma İmparatorluğu'nun iç sınırlarında değil, Akdeniz dünyasında da etkili olmuştur. Bugün bile Roma'nın bu alandaki başarıları, Roma'nın gücünün ve sanatsal mirasının simgeleri olarak varlıklarını sürdürmektedir (Başkırkan 2012, 110).

1.2.3. Zanaat Ürünleri.

Doğu Roma'da zanaat üretimi ekonomik ve toplumsal hayatın önemli unsurlarından biri olmuştur. İmparatorluğun geniş coğrafyası ve farklı kültürlerin bir arada bulunması çeşitli üretim teknolojilerinin gelişmesine ve farklı bölgelerde uzmanlaşmış zanaat merkezlerinin ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır. Özellikle kentlerde yoğunlaşan atölyeler hem yerel ihtiyaçların karşılanmasında hem de bölgesel ve uzak mesafeli ticaretin sürdürülmesinde önemli bir rol üstlenmiştir. (Frank 2004, 67) Zanaat ürünlerinin kapsamı oldukça geniş olmakla birlikte cam, metal, seramik, tekstil ve çeşitli lüks tüketim ürünleri arasında değerlendirilebilir.

1.2.3.1. Metal İşlemeler

Roma İmparatorluğu'nun ekonomik yapısının temeli, zengin doğal kaynakların ve hammaddelerin etkin bir şekilde işlenmesiyle atılmıştır. Bu kaynakların temin edilmesi, işlenmesi ve dağıtımı, Roma'nın ticaret yolları üzerindeki egemenliğini pekiştirmiş ve imparatorluğun büyüklüğü ile ekonomik gücüne önemli ölçüde katkı sağlamıştır. Roma'daki bu kaynakların büyük bir kısmı devletin denetimi altında işletilmiş ve kaynakların yönetimi, İmparatorluğun iç düzeni ile dış ticaretinin başarısının önemli bir unsuru olmuştur. Örneğin, maden ocakları ve taş ocaklarının devlet mülkiyetinde olması, üretim süreçlerini sıkı bir şekilde kontrol etmeyi ve verimliliği arttırmayı sağlamıştır. Böylece, Roma İmparatorluğu'nun doğal kaynakları yönetme biçimi, sadece ekonomik büyümeyi değil, aynı zamanda kültürel etkileşimleri ve toplumsal yapıyı da şekillendiren bir faktör haline gelmiştir (Frank 2004, 9). Özellikle tarımsal üretim, maden işletmeciliği ve ticaret alanlarında kullanılan metalden mamul araç ve gereçler, Roma ekonomisinde önemli bir değer zinciri oluşturmaktadır (Atik 1995, 20).

Metal işleme teknikleri Roma'da oldukça ileri düzeye ulaşmış olup, özellikle demir işçiliği büyük önem arz etmektedir. İşlenen metaller, sadece gündelik kullanım eşyalarının üretiminde değil; aynı zamanda askeri donanım, madeni para, ziynet eşyaları ve sanatsal objelerin oluşturulmasında da hayati bir rol oynamaktadır (Oransay 2001, 50).

Demir kullanılarak yapılan dayanıklı kılıçlar, mızraklar, zırhlar ve çeşitli el aletleri, Roma lejyonlarının askeri başarısında belirleyici bir etki yaratmaktadır. Roma ordusunun ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla üretilen demir, bakır ve bronzdan yapılmış askeri teçhizat, aynı zamanda imparatorluğun dört bir yanına ihraç edilerek önemli bir ticari mal haline gelmektedir. Roma kenti, bu bağlamda, metal ürünlerin üretildiği ve el değiştirdiği başlıca ticaret merkezlerinden biri konumunda bulunmaktadır (Vickers 1986, 55).

Altın ve gümüş ise, Roma İmparatorluğu ekonomisinde en kıymetli metaller arasında yer almakta ve özellikle para basımı ile süs eşyalarının üretiminde yoğun biçimde kullanılmaktadır. Gümüşten yapılan denarius adlı madeni paralar, imparatorluk genelinde ekonomik değiş tokuşun temel aracını oluşturmaktadır. Bunun yanında, Roma toplumunun üst sınıflarını oluşturan elit kesimler tarafından büyük rağbet

gören altın ve gümüş takılar, dönemin yüksek işçilik kalitesini ve sanatsal inceliğini ortaya koymaktadır (Oransay 2012, 142).

Devletin maden ocakları açarak ve büyük ölçekli üretim atölyeleri kurarak metal işleme sektörünü stratejik bir alan olarak yönetmesi Roma'nın ekonomik altyapısının güçlü bir şekilde yapılandırıldığını göstermektedir (Oransay 2001, 255)

Bu ürünlerin geniş coğrafyalara yayılımı, Roma'nın yalnızca ekonomik kapasitesini değil, aynı zamanda kültürel etkisini de artırmakta ve Roma medeniyetinin sınırlarını aşan bir kültürel yayılımı beraberinde getirmektedir (Vickers ve Gill 1990, 20).

Genel olarak değerlendirildiğinde, Roma İmparatorluğu'nda metal işleme sanatı hem ekonomik işleyişte hem de kültürel üretimde belirleyici bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Metal işleme sayesinde Roma, hem askeri anlamda gücünü artırmakta hem de uluslararası ticaret yolları aracılığıyla ekonomik hâkimiyetini genişletmektedir. Metal işçiliğiyle ortaya çıkan ürünler, sadece dönemin teknolojik başarısını değil, aynı zamanda Roma halkının estetik ve kültürel değerlerini de yansıtmaktadır. Bu bağlamda metal işleme, Roma medeniyetinin hem ekonomik hem de sanatsal boyutunu bir araya getiren bütüncül bir üretim pratiği olarak dikkat çekmektedir.

1.2.3.2. Cam ve Cam İşlemeciliği

Cam, Doğu Akdeniz uygarlık tarihinin en önemli teknolojik ve ticari ürünlerinden birini oluşturmaktadır. MÖ 16.–15. yüzyıllarda Mezopotamya ve Mısır'da başlayan iç kalıp tekniğiyle cam üretimi, Klasik ve Hellenistik dönemden MS 1. yüzyıl başlarına değin Yunanistan, Doğu Akdeniz, Karadeniz, İtalya ve Kıbrıs'ta yaygın biçimde uygulanmış; başta parfüm, kozmetik ve ilaç muhafazasına yönelik türlü kaplar üretilmiştir. Doğu Akdeniz'deki cam ticaretinin arkeolojik olarak en somut kanıtı Uluburun Batığı'ndan gelmektedir. MÖ 14. yüzyılın son çeyreğine tarihlenen bu geminin yükü arasında disk biçimli cam külçeler fil ve su aygırı dişleri, abanoz kütükleri ve bakır ile kalay harici çok çeşitli hammaddeler yer almaktaydı. Uluburun batığında ele geçen yaklaşık 200 cam külçesinin kimyasal ve izotopik analizleri, külçelerin tamamının Mısır kökenli olduğunu ortaya koymuş; bunların en az 28 ayrı üretim partisinde, büyük ölçekli ve standardize yöntemlerle imal edildiğini göstermiştir (Lankton, Pulak ve Gratuze, 2022). Cam üretiminin temel bileşenleri

kum, soda ve kireçtir. Ham camın en geç Geç Bronz Çağı'ndan başlayarak erken Ortaçağ'a kadar külçe biçiminde ticarete konu olduğu genel kabul görmektedir. "Birincil" atölyeler ham camı üretmiş; "ikincil" atölyeler ise bu ham camı yeniden eriterek özgün nesnelere dönüştürmüştür (Freestone, 2006).

Cam işlemeciliğinde dönüşümü başlatan en kritik teknik yenilik cam üfleme tekniğidir. Cam üfleme, MÖ 1. yüzyılın başında Suriye-Filistin bölgesinde geliştirilmiş; bölgenin MÖ 64'te Roma dünyasına katılmasıyla birlikte bu teknik, bölgeden getirilen zanaatkâr ve köleler aracılığıyla Roma'ya taşınmıştır. Söz konusu teknoloji, döküm yönteminin zahmetli kısıtlamalarını ortadan kaldırarak form çeşitliliğinde ve üretim hızında daha önce görülmemiş bir artışı mümkün kılmıştır.

Bölgesel üretim merkezleri açısından değerlendirildiğinde Suriye-Filistin sahilinin belirleyici bir öneme sahip olduğu görülmektedir. Erken Roma döneminde İmparatorluk genelinde çok sayıda cam üretim birimi kurulmuş olsa da geç Roma ve erken Bizans dönemlerinde natron camı üretimi yeniden Suriye-Filistin ve Mısır'daki fabrikalara yoğunlaşmıştır (Freestone, 2016). Arkeometri çalışmaları, Roma natron camının MÖ 1. binyıldan MS 8. yüzyıla dek egemen cam türü olarak kaldığını ve birincil üretimin öncelikle Suriye-Filistin ile Mısır'da konumlandığını göstermektedir. Fenike şehirlerinin bu ticaret ağındaki rolü de kayıt dışı kalmamaktadır. Fenikeliler, Mısırlılardan edindikleri cam işleme teknolojisini geliştirmiş; Sayda, Sur ve Sarepta gibi kentlerde saydam camlar üreterek antik çağın önde gelen cam ihracatçıları konumuna gelmiş ve Akdeniz'in dört bir yanına binlerce şişe, boncuk ve cam nesne göndermiştir.

1.2.4. Köleler

Roma ekonomisinin genişlemesinde etkili olan unsurlar çok boyutlu olup, bu faktörler arasında sıkı bir karşılıklı etkileşim ağı bulunmaktadır. Roma Cumhuriyeti döneminden itibaren ekonomik yapının temelinde yer alan sermaye birikimi, özellikle askeri fetihlerle elde edilen ganimetler ve savaş sonrası elde edilen topraklar aracılığıyla önemli ölçüde artış göstermektedir. Bu durum, tarımsal üretimde genişlemeye ve zenginleşen seçkin sınıfların yeni ticari ve mali fırsatlara yönelmesine olanak tanımıştır. Aynı zamanda, köle ticareti sayesinde hem üretim maliyetleri azaltılmış hem de geniş arazilere sahip toprak aristokrasisinin ekonomik

gücü pekiştirilmiştir. Bu yapılar, Roma'nın ekonomik sisteminin doğal büyümesini desteklemiş ve imparatorluk düzeyindeki genişleme stratejilerini kolaylaştırmıştır (Akarsu 2023, 276).

Savaşlar ve fetihler yoluyla elde edilen büyük sayılardaki köleler, tarımdan madencilığa, ev hizmetlerinden zanaatkârlığa kadar pek çok sektörde istihdam edilmiş ve düşük maliyetli iş gücü olarak sistemin devamlılığını sağlamıştır. Köleler hukuken birey olarak kabul edilmese de, peculium adı verilen sistem aracılığıyla kendi kazançlarını elde edebilecekleri bir yapı içinde faaliyet gösterebilmişlerdir. Bu sistem, kölelerin üretkenliğini artırmış, belirli bir oranda ekonomik hareketliliğe katılmalarını sağlamış ve Roma ekonomisinin dinamizmini sürdürmesine katkı sunmuştur (Akarsu 2023, 276).

Roma'daki kölelik düzeni, devletin ekonomik gücünü ayakta tutan temel sistemlerden biri olarak varlığını sürdürmüştür. Köle emeğine dayalı üretim yapısı, aynı zamanda tarım politikalarının ve mali sistemin temel taşlarını oluşturmuştur. Zengin kesimlerin köleleri yoğun şekilde kullanması, büyük bir servet birikimini beraberinde getirmiştir.

Sonuç olarak, Roma İmparatorluğu'nun ekonomik yapısı yalnızca tarımsal üretimden ibaret kalmamakta; sanayi üretimi, ticaretin yaygınlığı ve köle emeği ile bütüncül bir sistem ortaya koymuştur. İmparatorluk topraklarının genişlemesiyle birlikte, doğal kaynaklara ulaşım kolaylaşmış, bu kaynakların işlenmesiyle ekonomide derinlik sağlanmıştır. Roma'da kölelerin üretime katkısı ve devletin ekonomik işleyiş üzerindeki doğrudan müdahalesi, bu kalkınmanın sürdürülebilirliğini destekleyen temel dinamikler arasında yer almıştır (Akarsu 2023, 277).

1.3. DOĞU AKDENİZ'DE TİCARET AĞI

Romalılar, inşa ettikleri yolları iki ana başlık altında sınıflandırmaktadır: kamu yolları (viae publicae) ve özel yollar (viae privatae) olarak adlandırılan bu sistem, ilerleyen süreçte Bizans döneminde de bazı yapısal değişikliklerle devam ettirilmektedir. Bizanslılar, kamusal kullanıma açık yolları; kral yolu, strata, leoforos ve trivos gibi isimlerle anılan ana ulaşım arterlerini; kasabaları büyük kent merkezlerine ve kırsal yerleşimlere bağlayan eyalet yollarını; köyleri çevredeki şehirlerle buluşturan kırsal yolları sistemlerine dahil etmektedir.

Roma döneminden devralınan Bizans yolları, taş döşemeleriyle, düz hatlarıyla ve sağlamlığıyla dikkat çekmektedir. Bu yollar, bazı yerlerde 6,50 metreye varan genişliğiyle öne çıkmakta, bu genişliğin belirlenmesinde topografik koşullar kadar yerleşimlerin sıralandığı coğrafi hatlar da rol oynamaktadır. Roma mühendislik mirasını sürdüren Bizans idaresi, yalnızca mevcut yolları korumakla yetinmemekte, aynı zamanda bu ağı genişletmeye devam etmektedir. Büyük Justinianos'un (MS 527-565) imparatorluk dönemi, bu yol faaliyetlerinin belgelerle takip edilebildiği en belirgin zamanlardan biri olarak öne çıkmaktadır. Prokopios'un "Anekdotlar" adlı eseri, azizlerin yaşamlarını konu alan hagiografik yazılar, manastır kayıtları ve farklı arşivsel belgeler, Bizans dönemine ait yol yapım süreçlerine dair kapsamlı veriler sunmaktadır (Belke ve Restle 1984, 17, Strobel 2002, 12).

Roma döneminde esas olarak askerî hareketliliği kolaylaştırmak amacıyla inşa edilen yollar, Bizans egemenliğinde yalnızca askerî görevlerle sınırlı kalmamış, aynı zamanda siyasal, ekonomik ve kültürel işlevler de üstlenmiştir. Bu çalışma kapsamında, ilgili dönem kaynaklarının sunduğu bilgiler doğrultusunda, Bizans döneminde Anadolu'daki yol ağlarının çok yönlü işlevleri detaylı biçimde değerlendirilmektedir.

Yol ağları, zaman içinde siyasi ve coğrafi koşullara bağlı olarak çeşitli değişimlere uğramaktadır. Örneğin, Roma İmparatorluğu'nun başkentini Nova Roma'ya (Konstantinopolis) taşıması (324-330), Anadolu'nun batı sahillerinden doğu sınır bölgelerine uzanan yolların önemini yitirmesine neden olmakta, bunun yerine başkentten doğuya doğru yönelen, özellikle Kilikya ve Suriye'ye ulaşan yolların daha fazla ön plana çıkmasına zemin hazırlamaktadır. Konstantinopolis'in kuruluşu ekonominin ağırlık merkezini kesin biçimde doğuya kaydırmış; bir liman kenti olan yeni başkent, eski Roma'yı besleyen İspanya-Afrika ekseninin yerine Suriye-Filistin, Mısır ve Anadolu'yu tedarik yörüngesine sokmuştur; Konstantinopolis'e yapılan devasa annona (tahıl) sevkiyatı diğer malların taşınmasını da kısmen sübvansetmiştir (Decker, 2013, 104). Bu bağlamda Hacılar Yolu, uzun yıllar boyunca önemli bir geçiş güzergâhı olarak işlev görmüştür. Ancak 6. yüzyılın sonlarında Slav halklarının Balkanlar'a yerleşmesiyle birlikte, bu güzergâhın Orta Avrupa ile Filistin arasında kurduğu bağlantı kopmuş ve bu durum yolun hacılar tarafından kullanılmasını zorlaştırmıştır. 10. yüzyıl sonlarına doğru Macaristan üzerinden açılan yeni güzergâh sayesinde, söz konusu yol yeniden canlanmakta, fakat 11. yüzyılda

Anadolu Selçuklu Devleti'nin kurulmasıyla birlikte bu hattın kullanımı kalıcı olarak sona ermiştir.

Bizans döneminde ticaret yollarının güzergâhları, yalnızca iç politikaya değil, aynı zamanda komşu güçler olan Persler, Araplar ve Türkmenlerle olan ilişkilerle ve Orta Asya'daki siyasi gelişmelerle de yakından ilişkili biçimde değişiklik göstermektedir. Bu yolların coğrafi konumları ve işlevleri, söz konusu dönemlerin siyasi dengelerine bağlı olarak şekillenmektedir.

Anadolu'daki ulaşım yollarının ekonomik yönünü merkeze alan araştırmaların artırılması, yalnızca Bizans Devleti'nin ticaret ve üretim ilişkilerini açıklamakla kalmamakta, aynı zamanda nüfus hareketliliği, şehirleşme süreçleri, askeri stratejiler ve merkezi idarenin demografik politikaları hakkında da önemli ipuçları sunmaktadır. Bu yollar, devletin vergi toplama sistemi, garnizonlara lojistik destek sağlanması, hac ve dini ziyaretlerin gerçekleştirilmesi, kültürel etkileşimlerin artması ve şehirlerarası bilgi aktarımının hızlanması gibi pek çok sürece doğrudan katkı sağlamaktadır. Ayrıca, bu yollar üzerindeki köprüler, kervansaraylar, menzilhaneler ve hanlar gibi altyapı unsurları da dönemin ekonomik yapılanmasını anlamada önemli veriler sunmaktadır. Bu nedenle, yolların sadece taş döşemeli fiziksel yapılardan ibaret olmadığı, aynı zamanda dönemin siyasi, askeri, kültürel ve ekonomik dokusunu da şekillendiren unsurlar olduğu görülmektedir.

Özetle, Anadolu'daki yol ağının tarihsel gelişimi, yalnızca coğrafi ve teknik bir yapı değil, aynı zamanda devletin idari kapasitesini, askerî gücünü, ekonomik faaliyetlerini ve toplumsal etkileşim biçimlerini doğrudan etkilemekte olan çok boyutlu bir sistem olarak değerlendirilmelidir.

İKİNCİ BÖLÜM

GAZA AMPHORALARI VE GAZA ŞARABI

2.1. GAZA AMPHORALARI

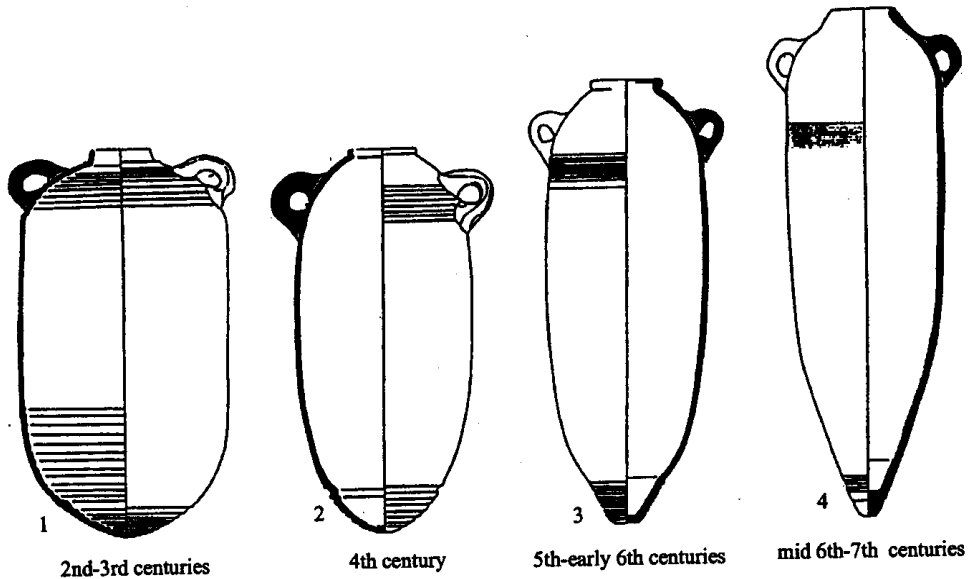
Gaza amphoraları, günümüzde Filistin'in Gaza Bölgesi'nde gelişen Fenike amphora üretim yapım geleneğinin bir devamı olarak ortaya çıkmıştır (Kırkanlı, 2022, 144). Gaza şarabının dağıtımında başlıca taşıma kabı olarak kullanılan Late Roman Amphora 4 (LRA4; eski literatürde LR 4) tipi amphoralar, Doğu Akdeniz ticaret ağlarının en yaygın seramik buluntuları arasında yer almaktadır. Almagro 54, Kartaca LRA 4, Kuzmanov XIV, Keay LIV, Riley LRA 4 ve Peacock-Williams adlarıyla da anılan LRA 4 amphoralarının, Filistin topraklarında, özellikle Negev Bölgesi'nin batı kesimleri ile Gaza Bölgesi'nde üretildiği düşünülmektedir (Aslan, 2015, 341). İsa'dan sonra 4. yüzyıldan itibaren Akdeniz ticaretinde yoğun biçimde kullanılan bu LRA 4 amphoraları, Akdeniz'in geniş bir alanına yayılmakta; ayrıca Akdeniz'in doğu kıyıları, Batı Karadeniz sahilleri, Güney Fransa ve İtalya'daki şehirlerde de tespit edilmektedir (Aslan, 2015, 341). Karadeniz'de LRA 4 amphoralarının tipolojisi ve zaman dilimiyle ilgili Sazanov'un çalışması ayrıntılar sunmaktadır. Sazanov, Chersonèse (Kırım) buluntularını 4. yüzyıldan 7. yüzyıla kadar dönemlendirerek somut bağlamlarla sunmaktadır (örn. 4. yüzyıl için Chersonèse LRA 4 A3, 6. yüzyıl sonu için Sazanov 2007 şekil. 5, no. 20–24).

Gaza amphoralarının üretimi, MS I. yüzyıldan başlayıp VII. yüzyıl ortalarına kadar devam etmekte olup, MS IV. yüzyıldan itibaren Akdeniz ticaretinde en çok tercih edilen amphora türlerinden biri olarak kabul edilmektedir (Alkaç, 2013, 115). Tel Aşkelon limanına yakın yerde bulunan Er Rasm'daki Erken Roma çiftliğinde en erken tip Gaza amphora parçaları bulunmuştur (Erickson-Gini, 2021, s. 13-14). LRA4 amphoraları 5. yüzyıl öncesinde Akdeniz'de nadirken, 5. yüzyıl ortası-sonunda belirgin biçimde artar, 6. yüzyılda zirve yapar ve 7. yüzyıl başında azalır (Lantos vd., 2020, s. 61). Negev'deki Bizans yerleşimlerinde Gaza amphoraları tüm seramik buluntuların % 50-70'ini oluşturur (Lantos vd., 2020, s. 60). Bu amphoraların farklı kentlere yoğun bir şekilde ihraç edilmesi, tipin oldukça geniş bir coğrafyaya yayıldığını göstermektedir (Alkaç, 2013, 115). Şenol ve Kerem'in çalışmasını yayınladığı yıllarda henüz kesin bir atölye bulunamamış olsa da, (Şenol ve Kerem 2000, 89) LRA 4 amphoralarının üretiminin Gaza Bölgesi'nde gerçekleştiği

düşünüldüğünü gösteren Aşkelon güneyindeki Third Mile Estate'te LRA 4 fırını ile yaklaşık 380 m²'lik çok presli büyük bir şaraphane kazılmış; ayrıca Aşkelon, Be'er Shema, Ono, Tel Yavne ve Khirbat Hannuna'da Bizans dönemine tarihlenen LRA 4 fırınları ortaya çıkarılmıştır (Decker, 2013, 108-110). Ancak son yıllarda yapılan kazılar bu tabloyu değiştirmektedir. Aşkelon'un güneyindeki Er Rasm'da 2019 yılında yapılan kazılarda, Gaza amphoralarının en geç formunu üreten üç pişirme odalı bir fırın kompleksi ve çömlek atölyesi ortaya çıkarılmıştır (Erickson-Gini, 2021, s. 17*).

Erken dönem LRA 4 amphoralarının, Doğu Akdeniz'deki tüketim merkezlerine ağırlıklı olarak ihraç edildiği bilinmekte; ancak M.S. 5. yüzyılın ilk üç çeyreğinde, Batı Akdeniz'de özellikle Arles ve Narbonnesis bölgelerinde yoğun olarak bulunmaları, ticaretin yön değiştirdiğine ve yeni pazarlara açılma gerekliliğine işaret etmektedir (Şenol ve Kerem 2000, 90). Pieri'nin "Gazition" olarak adlandırdığı uzun ve sivrilmiş 5. yüzyıl varyantı ise Reynolds'ın (2005, s. 575) tipolojik analizinde de ayrıca tanımlanmış; bu form evrimi bölgesel üretim kapasitesindeki artışın somut bir göstergesi olarak değerlendirilmiştir.

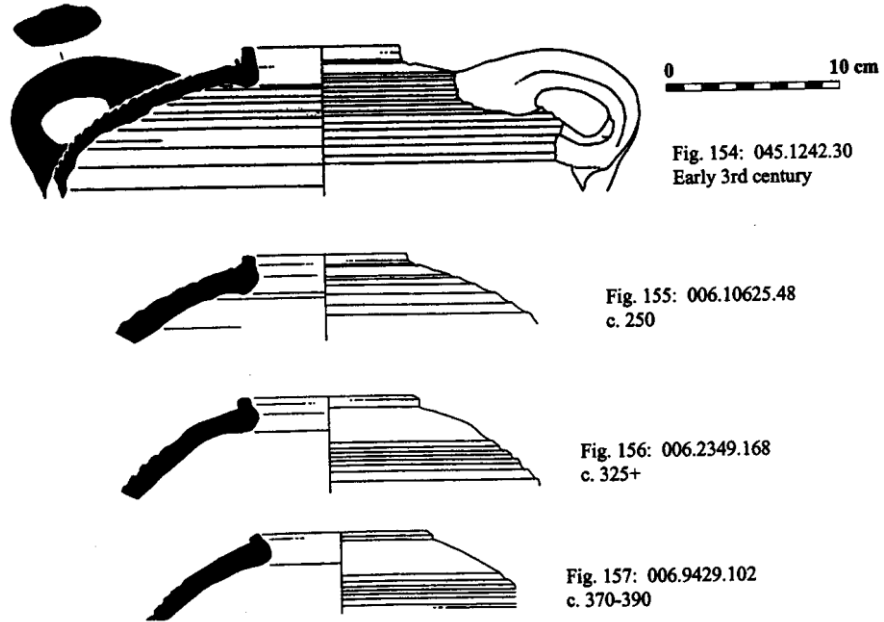
Genel hatlarıyla değerlendirildiğinde, LRA 4 tipi amphoralar, kısa ve kalın formlu örneklerle uzun ve ince yapılı formlar olmak üzere iki temel gruba ayrılmaktadır (Kırkanlı 2022, 114). Majcherek (Majcherek 1995, 163-178), Gaza amphoralarını, Zemer'in İsrail kıyılarında tespit ettiği amphora tipolojilerine ve yürüttüğü çalışmalara dayanarak dört ana kategori çerçevesinde incelemektedir (Akt. Kırkanlı 2022, 114).



Şekil 1. Majcherek 1995, G. Majcherek, “Gazan amphorae: typology reconsidered”, Hellenistic and Roman pottery in the Eastern Mediterranean-Advances in Scientific Studies, Acts of the II Nieborow Pottery Workshop, (Eds. H. Meyza – J. Mlynarczyk), Warsaw 1993, 163-178.den alınmıştır.

Majcherek, çalışmasında dört ana formu ele alırken, aralarındaki farklılıkları temel biçimsel özelliklere ve her bir form için belirlediği kronolojik aralıklara dayandırarak açıklamaktadır. (Majcherek 1995, 165).

Yukarıdaki görselde de izlenebileceği üzere, Gaza amphoralarının oransal yapılarında zamanla bir değişim yaşanmıştır. Bu değişim, daha dolgun gövdeli formlardan daha ince yapılı tiplere yönelim şeklinde gerçekleşmektedir.

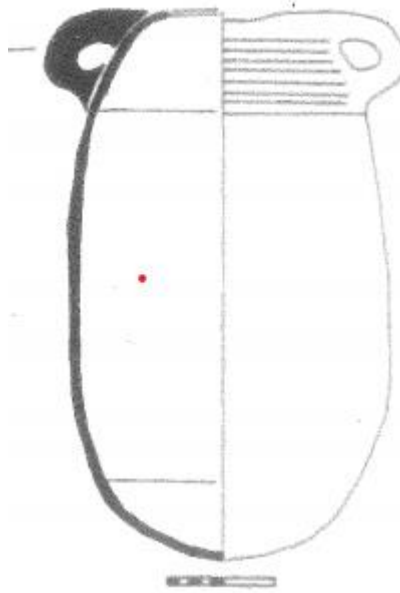


Şekil 2. Majcherek 1995, 173-175; Reynolds 2005, s.607

Amphoraların gövde genişliği zaman içinde azalmış, buna karşılık yükseklikleri artış göstermektedir.



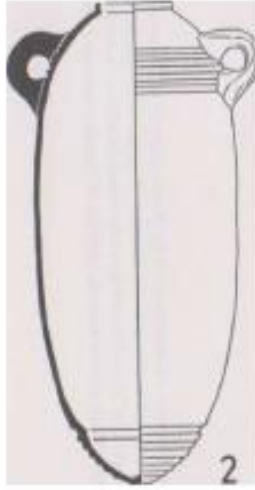
Şekil 3. Majcherek 1995, 172



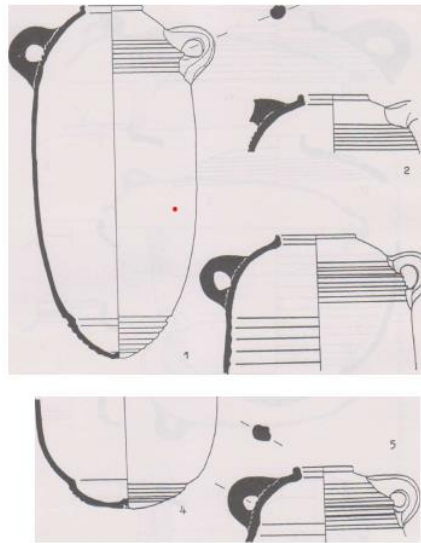
Şekil 4. Şenol ve Kerem 2000, 89

Form 1, geleneksel Filistin'e özgü bag shape tipi amphoralara benzerliğiyle dikkat çeken, oldukça dolgun yapılı bir amphora olarak tanımlanmaktadır (Majcherek 1995, 165). Bu formun, Filistin'in Negev Bölgesi'nin batısında yer alan çeşitli üretim merkezlerinde imal edildiği düşünülmektedir ve Doğu Akdeniz'den başlayarak İngiltere'ye kadar uzanan geniş bir dağılım göstermektedir (Şenol ve Kerem 2000, 89). Yuvarlatılmış bir ağız kenarına, omuz kısmında yer alan oval kesitli ve kulak biçimli dikey kulplara, silindirik bir gövdeye ve yuvarlak tabana sahip olduğu anlaşılmaktadır (Şenol ve Kerem 2000, 89). Kulplar arasında omuz üzerine

yerleştirilmiş yivler gözlemlenmektedir ve bu tipin, Gaza çevresinde üretilen ve beyaz şarap taşımacılığında kullanıldığı düşünülen LRA 4 amphoralarının erken örnekleri arasında yer aldığı ileri sürülmektedir (Şenol ve Kerem 2000, 89). Polonyalı araştırmacıların Marina el-Alamein kazılarında tespit ettiği en iyi korunmuş örneğin, MS 3. yüzyıla ait olduğu ve yaklaşık 60 cm yüksekliğe, 33 cm genişliğe ve 10 cm çapında bir ağza sahip bulunduğu bilinmektedir (Majcherek 1995, 165). Ancak sonraki sınıflandırmalarda da görüleceği üzere Sazanov, LR 4 A1 alt-tipini MS 1. yüzyılın sonu-2. yüzyılın başına, A2'yi 3. yüzyılın ilk yarısına, Tanaïs'taki D1'i ise MS 234-238 sikkesiyle kanıtlanmış biçimde tarihlendirmektedir Aslan(Sazanov, 2017, ss. 632, 639).



Şekil 5. Majcherek 1995, 172



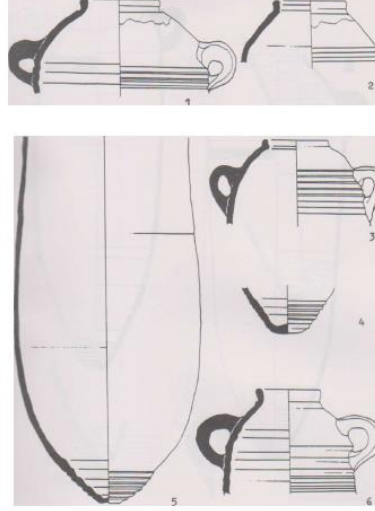
Şekil 6. Majcherek 1995, 174

Form 2, birinci forma kıyasla daha silindirik bir gövde yapısına ve daha yuvarlak bir taban formuna sahiptir. Omuz kısmı yuvarlatılmış ve aşağı doğru eğimli bir görünüm sergilemektedir. Kalınlaştırılmış ağız kenarı hafifçe yükseltilmiş olup, iç yüzeyinde genellikle yivli bir yapı yer almaktadır (Majcherek 1995, 167). Omuzlara yerleştirilen masif yapılı kalın halka kulplar, sağlam tutuş sağlayacak şekilde tasarlanmıştır ve kulpların üst yüzeyinde iki ya da üç dikey yiv dikkat çekmektedir (Majcherek 1995, 167). Bu formun kesin tarihlendirilmesi oldukça güç olmakla birlikte, çoğu araştırmada kendisinden sonra gelen formlarla birlikte ele alınarak dönemlendirilmektedir (Majcherek 1995, 167). Zemer, Filistin'deki amphora buluntularını temel alarak benzer kapları MS 3. ve 4. yüzyıllara tarihlendirmektedir; Brukner ise bu tipi daha geç bir zaman dilimine, yani MS 4. ve 5. yüzyıllara yerleştirmektedir (Akt. Majcherek 1995, 167). Aynı tipe ait buluntuların batı bölgelerinde de tespit edilmesi, üretim yerlerinden uzak noktalara ulaşan bir ihracat sürecinin işlediğini ve Gaza amphoralarının bu formunun uzak pazarlarda giderek yaygınlaştığını göstermektedir. İskenderiye'de yürütülen araştırmalar, bu tipin yoğun üretim ve dağıtım sürecinin MS 300 ile 450 yılları arasına denk geldiğini ortaya koymaktadır (Majcherek 1995, 168).

Form 3, (Zemer 49-50, Geç Amphora 4b)



Şekil 7. Majcherek 1995, 172



Şekil 8. Majcherek 1995, 175

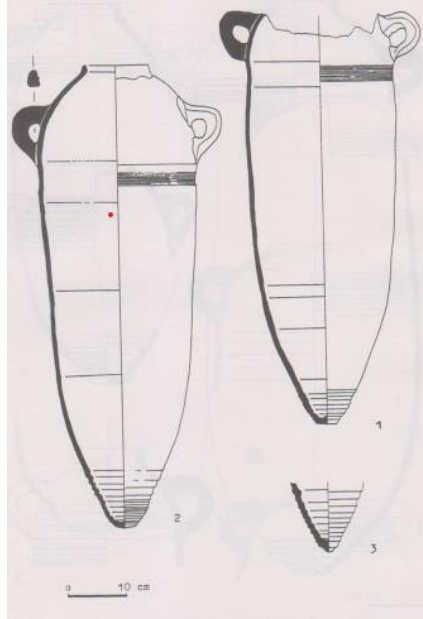
Form 3, önceki tiplere kıyasla daha belirgin silindirik bir yapıya sahip olup, uzun ve ince formlarıyla öne çıkmaktadır. Bu tip amphoranın toplam yüksekliği genellikle 70-75 cm'ye ulaşmakta, en geniş çapı 25-28 cm arasında değişmekte ve ağız çapı ise 10-12 cm ölçülerinde bulunmaktadır (Majcherek 1995, 168). Omuz kısmı kısa ve dik bir eğime sahiptir; gövdesi ise tabana doğru daralarak sonlanmaktadır. Bu forma özgü en ayırt edici özelliklerden biri, kulpun önceki tipe göre daha aşağıda konumlandırılmış olmasıdır (Kırkanlı 2022, 114). İç yüzeyde yer alan yivli dokular bazı örneklerde görülmekte ve bu detay, önceki formla olan morfolojik bağlantıya işaret etmektedir.

Bu tipte yer alan belirgin çıkıntıların genişliği örnekler arasında ciddi farklılıklar göstermektedir. Kom El Dikka kazılarında ele geçen bazı amphora parçalarının daha küçük ölçülere sahip olması, bu formun daha küçük boyutlu bir varyantının da üretildiğini doğrulamaktadır (Majcherek 1995, 168). Yapılan araştırmalar, bu formun, Geç Roma Amphoraları 1 ile birlikte 6. yüzyıla gelindiğinde yavaş yavaş bir sonraki forma geçiş sağladığını ortaya koymaktadır (Majcherek 1995, 168).

Form 4 (Zemer 51, Geç Amphora 4c)



Şekil 9. Majcherek 1995, 172



Şekil 10. Majcherek 1995, 176

Bu form, dışa doğru açılan ve ucu yuvarlatılmış bir ağız kenarına, gövdenin en geniş noktası olan omuz kısmında yer alan kısa ve oval kesitli kulplara, alt kısma doğru daralan torpil biçimli bir gövdeye ve yivlerle süslenmiş, içi boş konik bir kaideye sahiptir (Şenol ve Kerem 2000, 90). Formun ayırt edici özelliklerinden biri, kulpun alt ucuyla gövdenin üst kısmı arasında ince yivlerin düzenli biçimde yer almasıdır (Şenol ve Kerem 2000, 90). Bu tip amphoralar, literatürde araştırmacılar tarafından torpil formlu amphoralar şeklinde adlandırılmaktadır (Şenol ve Kerem 2000, 90).

Görece kaba biçimde oluşturulan kulplar, omuz çizgisine yakın bir noktaya tutturulmakta, bu noktada genellikle çömlekçinin parmak izlerini andıran oval çöküntüler görülmektedir; gövdenin alt bölgesi ise hızla daralarak belirgin çıkıntılarla bezenmiş konik bir tabana dönüşmektedir (Majcherek 1995, 169).

Zemer, bu formun diğerlerinden daha geç bir döneme tarihlendirilmesi gerektiğini belirtmekte ve MS 5. ile 6. yüzyıllar arasını işaret etmektedir (Majcherek 1995, 169).

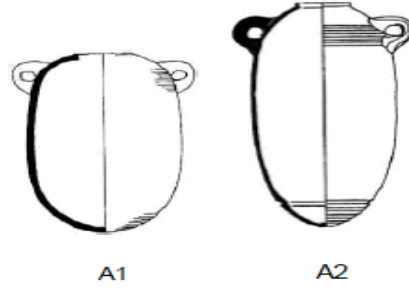


Şekil 11. Majcherek 1995, 178 (Kom El Dikka’da bulunan bazı LRA 4 amphora örnekleri)

Figure 1 displays six line drawings of 'Gegis' (a type of traditional Turkish bag) showing different variants. The variants are labeled A1, A2, B1, B1, B2, and B3. A1 and A2 are small, rounded bags with two handles. B1, B1, B2, and B3 are larger, elongated bags with two handles and various decorative patterns. A scale bar is at the bottom.

Pieri'nin gerçekleştirmiş olduğu tipolojik değerlendirmeler, Gaza amphoralarının zaman içerisinde dikkate değer bir değişim süreci geçirdiğini ortaya koymaktadır. Söz konusu varyantlarda öne çıkan özelliklerden biri, belirgin bir boyun yapısının bulunmaması ve omuz kısmına eklenmiş oval kesitli yuvarlak kulpların varlığıdır. Bu kulpların, ağız kenarına oldukça yakın konumlandığı dikkat çekmektedir. Gövdenin çevresini kulplarla aynı hizada saran derin yivler ise, bu amphora tipinin tanımlanmasında kullanılan başlıca ayırt edici unsurlardan biri olarak öne çıkmaktadır (Pieri 1998, 101).

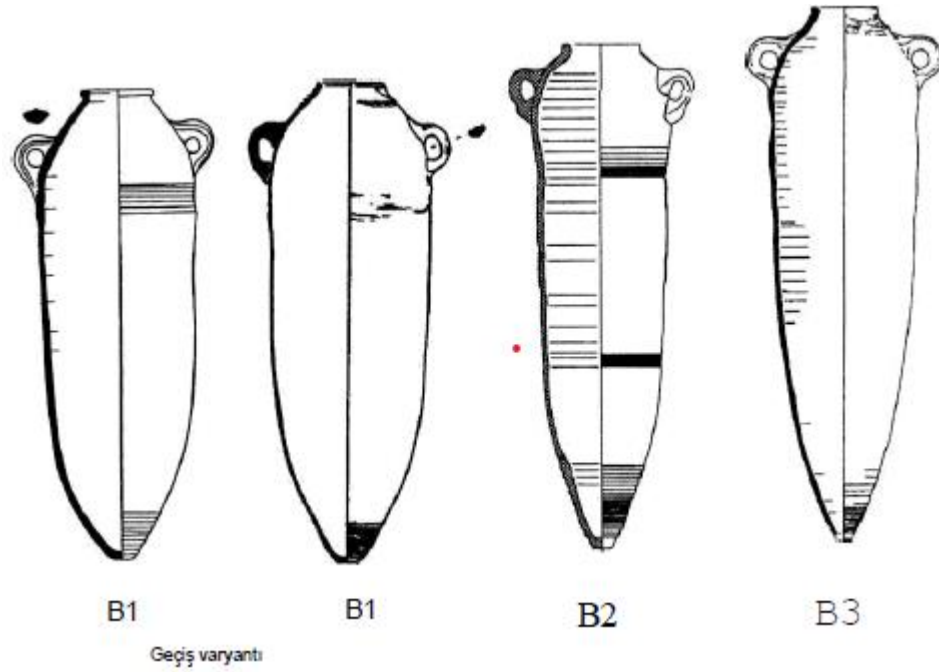
LRA 4A varyantı



Şekil 13. LRA 4A tipinin sınıflandırılması ve kronolojik gelişimi, Pieri 1998, 101

Pieri'nin çalışmasına dayanarak bu varyantın temel özellikleri şu şekilde sıralanmaktadır: Diğer varyantlarla kıyaslandığında daha oval bir gövde formuna sahip olduğu görülmektedir. Boyun kısmı bulunmamakta, ağız kenarı ise içe doğru çıkıntılı bir yapı sergilemektedir. Ağız çapı 10 ila 11 cm arasında değişkenlik göstermektedir. Alt kısmı yuvarlak biçimli olup, yüzeyi derin yivlerle bezenmiş durumdadır. A1 varyantının yaklaşık 40 cm yüksekliğe ve yaklaşık 13 litrelik bir iç hacme sahip olduğu belirtilmektedir. A2 varyantı ise daha uzun ve silindirik bir yapıya evrilmiş olup, yüksekliği 50 ila 60 cm'ye kadar ulaşmakta, omuzları daha yumuşak hatlarla biçimlenmekte ve bu tipin kapasitesi yaklaşık 15 ila 16 litreye kadar çıkmaktadır. LRA 4A tipi amphoraların Fransa'ya ithalatı 4. yüzyılda başlamış olup, bu örnekler 5. yüzyılın son çeyreğine kadar kullanımda kalmıştır (Pieri 1998, 101).

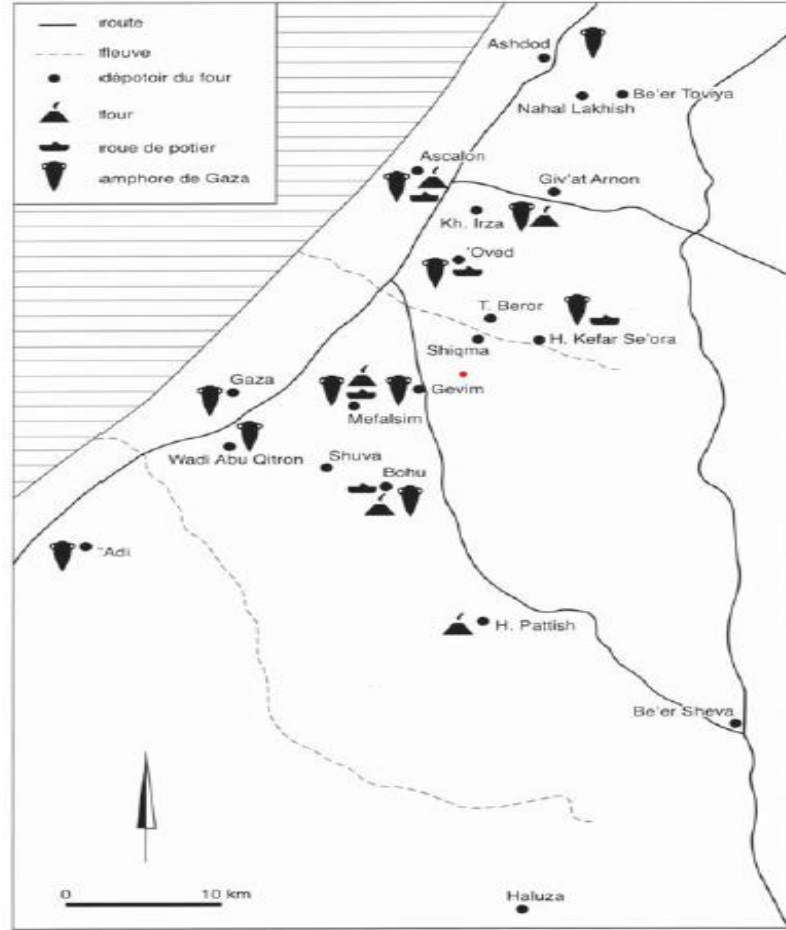
LRA 4B varyantı



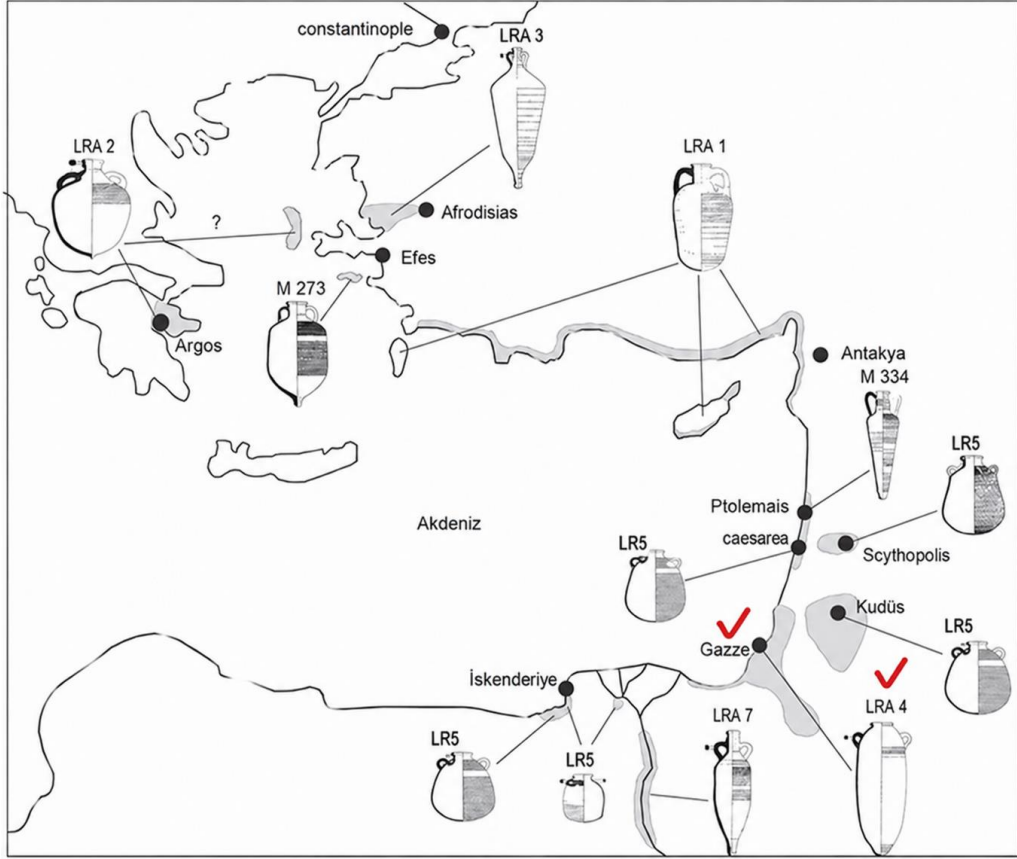
Şekil 14. LRA 4B tipinin sınıflandırılması ve kronolojik gelişimi, Pieri 1998, 101

LRA 4 tipi amphoraların kapasitesinde, özellikle 6. yüzyılın başlarından itibaren belirgin bir artış gözlenmektedir ve bu dönemde A formunun ardından gelen LRA 4B olarak sınıflandırılan farklı varyantlar ortaya çıkmaktadır (Pieri 1998, 101). Pieri'nin tipoloji çalışmalarına göre bu varyantın ayırt edici özellikleri şu şekilde sıralanmaktadır: 4B grubu, 4A'ya göre daha uzun ve puro formunu andıran bir gövde yapısına sahiptir. Bu gruba ait amphoraların hacmi 24 ila 26 litre arasında değişmekte, bu oran 13 ila 16 litre hacmindeki 4A formlarına göre önemli bir artışı yansıtmaktadır. Omuzlar daha eğimli bir forma kavuşmakta, dudak kısmı yükselerek boyun başlangıcını oluşturmaktadır. Kaide kısmı artık yuvarlak değil, kesik konik bir yapıya dönüşmektedir. B1 varyantı, A2 formuyla 4B grubu arasında bir geçiş tipi olarak tanımlanmakta, bu varyantta gövde şekli daha uzun ve silindirik hale gelmektedir (yaklaşık 70-80 cm). B2 varyantı ise daha uzun gövdesi, yuvarlak omuzları ve kesik koni biçimindeki tabanıyla dikkat çekmektedir. B1 ve B2 varyantlarında kulpların altına yerleştirilen kazıma yivler, A1 ve A2 formlarında olduğu gibi kulpların üzerinde değil, altında yer almaktadır (Pieri 1998, 101). B2 varyantının kullanımına yalnızca 6. yüzyılın ikinci yarısından 7. yüzyılın sonlarına kadar rastlanmaktadır. LRA 4B formunun son temsilcisi olan B3 varyantı ise

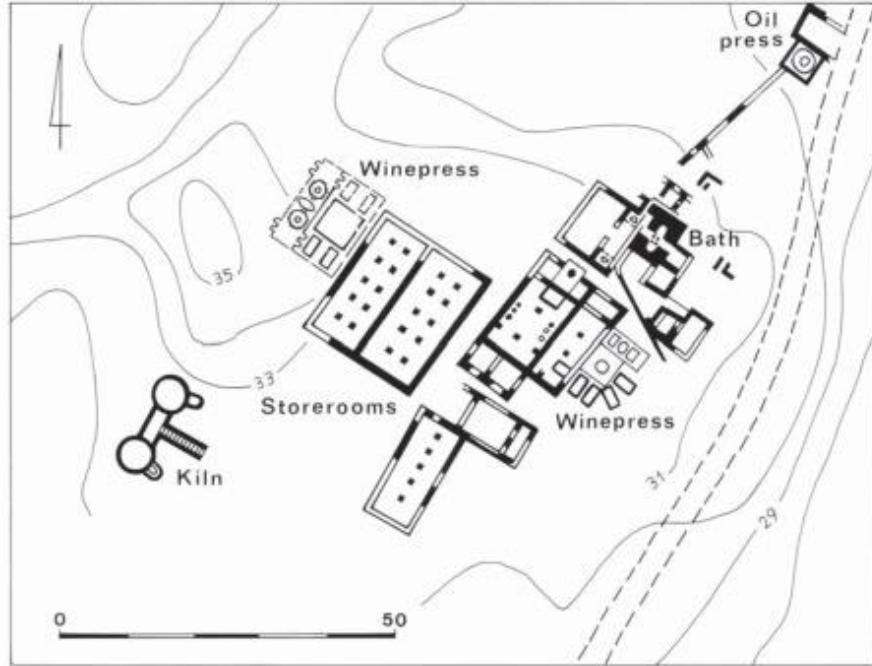
yüzeyinin pürüzsüz olması ve kazıma çizgiler taşımamasıyla diğerlerinden ayrılmaktadır. Pieri'nin araştırmalarına göre LRA 4A grubu amphoralar Güney Filistin'de üretilmekte olup, Ascalon, bugünkü ismiyle Gaza ve Beer Sheva arasında, ayrıca Pelusium'u da içine alan geniş bir bölgede yayılım göstermektedir. Buna karşılık 4B tipi formun daha çok Gaza merkezli üretildiği anlaşılmaktadır (Pieri 1998, 101).



Şekil 15. LRA4 üretim alanlarının haritası, Pieri 2005, 622

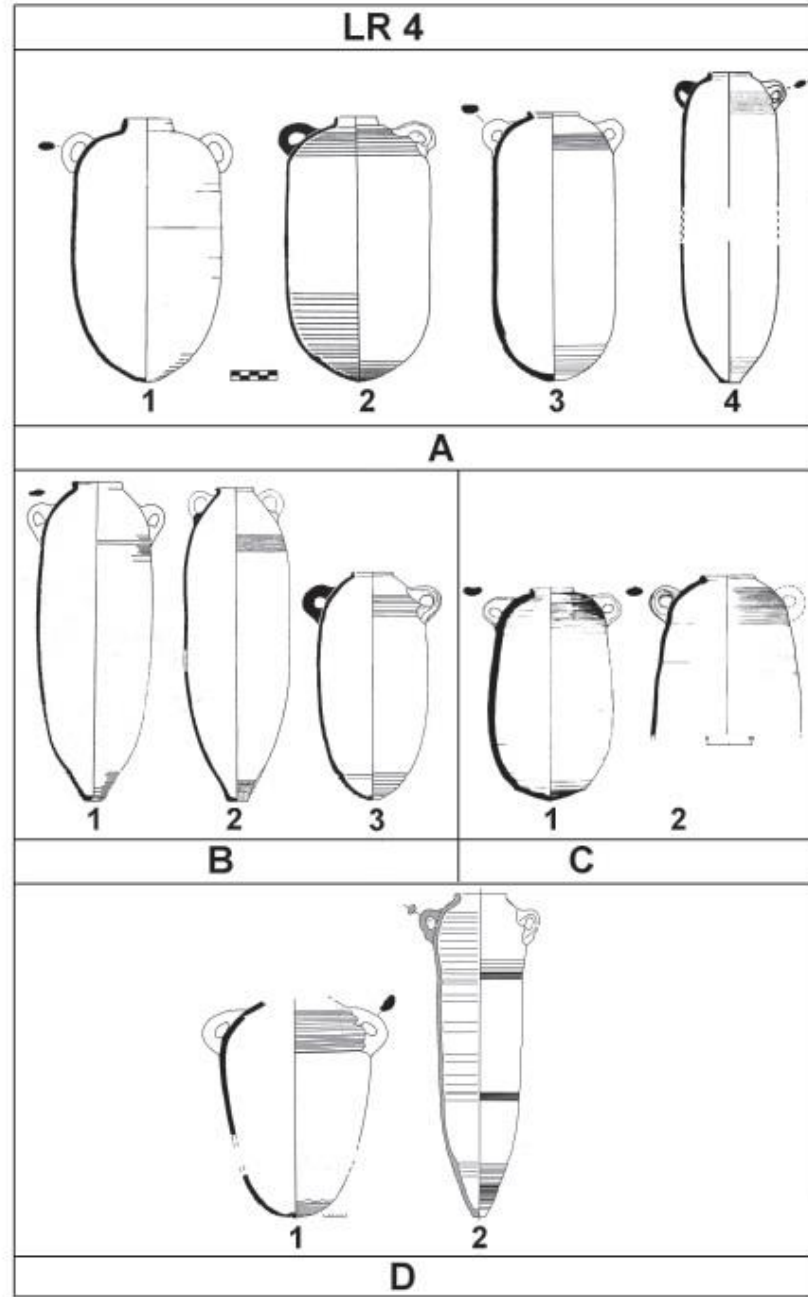


Şekil 16. Geç Antik Çağ'da Doğu Akdeniz'deki Amphora üretim merkezleri, Pieri 2005, 618



Şekil 17. İsrail Ascalon, 2 büyük şarap presiyle bağlantılı LRA 4B (6.yy) üretiminde uzmanlaşmış çift bölmeli fırın, Pieri 2005, 623

Majcherek'in dört formluk sistemi tam amphora gerektirdiğinden fragment analizinde işlevsiz kalmakta; Pieri'nin beş varyantta kalan modeli ise Akdeniz ve Karadeniz'deki yeni kazılarla örtüşmeyen örnekleri barındırmaktadır. Bu boşluklar üzerine, Sazanov (2017, s. 631), mevcut tipolojilerin kapsamını değerlendirerek Majcherek ve Pieri sistemlerinin yeni kazı bulgularıyla örtüşmeyen örnekleri barındırdığına dikkat çekmekte; bu çerçevede dört düzeyli (tip/alt-tip/varyant/alt-varyant) kapsamlı bir sınıflandırma önermektedir.



Şekil 18. Sazanov'un dört düzeyli tipolojisi. Sazanov 2017, s.633

Sazanov dört düzeyli hiyerarşik bir sınıflandırma önerir: **tip** → **alt-tip** → **varyant** → **alt-varyant**. Örnek gösterimi: *LR 4 C1 a2*.

Temel morfolojik kriter, gövdenin genel biçimidir; buna göre dört ana tip tanımlanır:

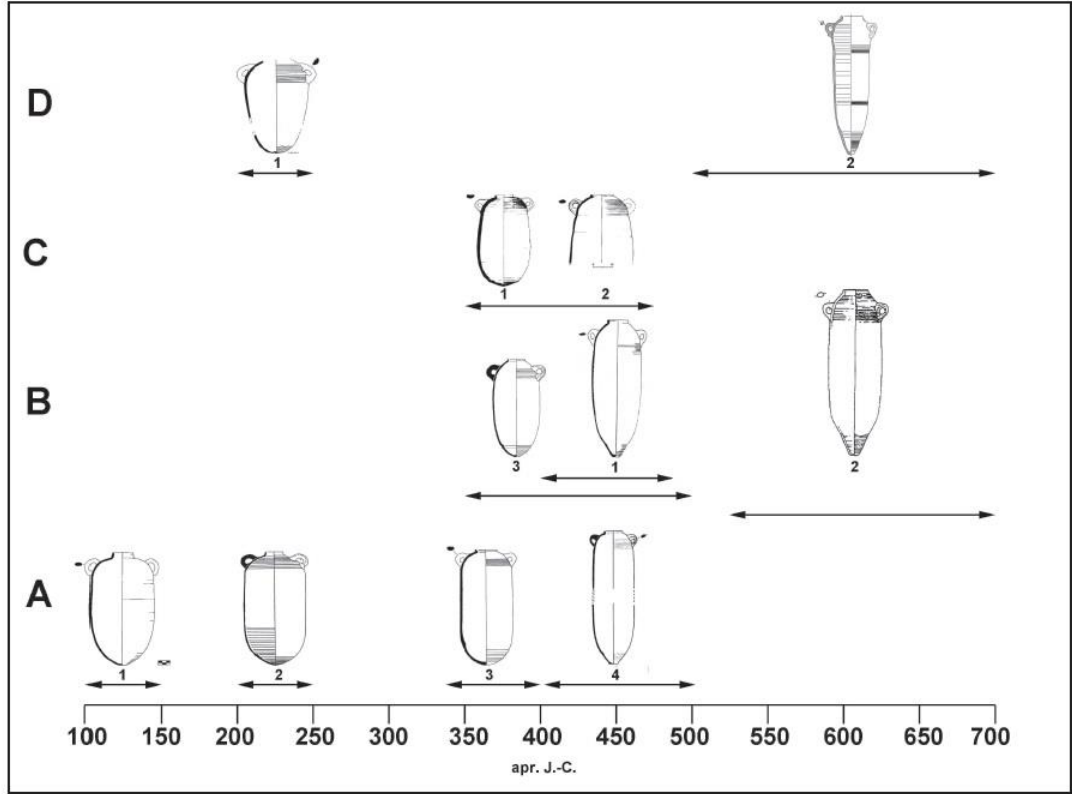
Tip A — Silindirik Gövde: MS 1. yüzyıldan 5. yüzyıla uzanan ana hat. Dört alt-tip (A1–A4) tanımlanmıştır. A1 İsrail/Nir Gallim bağlamlarında 1.–2. yüzyıla; A2 Ascalon atölyesiyle bağlantılı olarak 3. yüzyıla; A3 ağırlıklı olarak 4. yüzyılın ikinci yarısına; A4 ise 5. yüzyıla tarihlenir.

Tip B — Uzun-Oval Gövde: Maksimum çap gövde ortasında yer alır. Üç alt-tip içerir: B1 ağırlıklı olarak 5. yüzyıl; B2 yaklaşık MS 525/550–700 arası (en geç örnekler); B3 ise 4. yüzyılın ikinci yarısından 5. yüzyıla uzanır.

Tip C — Konik Gövde: Maksimum çap gövdenin alt bölümündedir. İki alt-tip tanımlanmıştır: C1 (4. yüzyıl ortasından 5. yüzyılın üçüncü çeyreğine) ve C2 armudi gövde biçimiyle, 4. yüzyılın ikinci yarısından 5. yüzyılın sonuna kadar sürer; daha geç bağlamlarda tamamen yoktur.

Tip D — Sigara/Mermi Biçimli Gövde: Toplam yükseklik 51–88 cm arasında değişir. D1 Tanaïs'ta MS 234–238 sikkesiyle ilişkilendirilmiş tek bir örnek ile temsil edilir. D2 ise makalenin en ayrıntılı bölümüdür: Dudak profiline göre 16 varyant (a–p) ve yüksekliğe göre dört alt-varyant tanımlanmıştır. Genel tarihleme MS 6. yüzyılın ilk yarısından 7. yüzyıl sonuna kadardır (Sazanov, 2017, s.640-646).

Bu dört düzeyli ve alt varyantlı Sazanov sınıflamasını kronolojik olarak gösteren tarih şeridi şekil 19'da bütüncül olarak yer almaktadır.



Şekil 19. Sazanov'un belirlediği LRA 4 amphoralarının genel tipolojik kronolojisi: A-D tipleri ve 1-4 alt tipleri (Sazanov,2017, s.642)

Sazanov, LRA 4 A1 alt-tipini MS 1. yüzyılın sonu–2. yüzyılın başına, A2'yi 3. yüzyılın ilk yarısına, Tanaïs'taki D1'i ise MS 234–238 sikkesiyle kanıtlanmış biçimde tarihlendirmektedir. Bu veriler tezin "köken" bölümünü kronolojik açıdan derinleştirmekte ve Gaza üretim geleneğinin ne denli eskiye uzandığını somutlaştırmaktadır.

Modül	Alt Modül	Tipoloji	Toplam Yükseklik	Gövdenin Maksimum Çapı	Tarihlendirme
1	1	LR 4 C1ALR 4 C1BLR 4 C1CLR 4 B3	40-46 cm	20-26 cm	MS 4. yüzyılın ikinci yarısı- 5. yüzyılın başları
1	2	LR 4 C1BLR 4 B3	48-52 cm	22-28 cm	MS 4. yüzyılın ikinci yarısı- 5. yüzyılın başları
1	3	LR 4 A1LR 4 A2LR 4 A3LR 4 A4LR 4 C1ALR 4 C1CLR 4 D1LR 4 D2	51-61 cm	18-34 cm	MS 3. yüzyılın sonu- 630/660 yıllarına kadar (özellikle MS 4. yüzyılın ilk yarısı)
2	1	LR 4 A4LR 4 B1LR 4 B2LR 4 D2	70-72 cm	22-26 cm	MS 5. yüzyılın ilk yarısı- üçüncü çeyreği ile 580 yılı arası
2	2	LR 4 B2LR 4 D2	78-87 cm	26-29 cm	MS 6.-7. yüzyıllar

Şekil 20. LRA 4 Amphoralarının Modüler Tipolojik ve Kronolojik Sınıflandırması, Sazanov, 2017, s.646.

Sazanov, farklı Filistin atölyelerinden gelen LRA 4 örneklerinin ortak ölçü standartlarına uyduğunu kanıtlayan nicel bir modül sistemi sunmuştur. İki modül ve beş alt-modül belirlemiş; toplam yükseklik ile maksimum çap parametrelerini bağlayarak dönemselleştirme yapmıştır. Bu standartlaştırma sınıflamasının yanı sıra bölgesel ölçü farklılıklarının yalnızca form tipolojisiyle değil, yerel kullanım gelenekleriyle de bağlantılı olduğu görülmektedir. Epiphanius'un aktardığına göre şarap presinden ham şıra çekmek amacıyla kullanılan *sabitha* kabının kapasitesi şehirden şehre değişmekteydi; Aşkelon'da 22, Azotus'ta 18, Gaza'da ise 14 *xestai* olarak belgelenmiştir (Mayerson, 1998, s. 216).

2.2. GAZA ŞARABININ KÖKENİ VE YAYILMASI

Gaza şarabı, Doğu Akdeniz'in en eski ve en değerli tarımsal ürünlerinden biri olan üzümün işlenmesiyle elde edilen, tarih boyunca hem yerel hem de uluslararası düzeyde önemli bir yere sahip olmuş bir içki türü olarak dikkat çekmektedir.

Özellikle günümüzde Filistin topraklarında yer alan ve bugünkü ismi ile Gazze Şeridi ve çevresinde üretilen bu şarap, gerek Antik Çağ'da gerekse Orta Çağ boyunca Akdeniz dünyasında geniş çapta yayılmış, ticaret yollarında yer edinmiş ve dini, kültürel, ekonomik alanlarda belirleyici bir unsur haline gelmiştir. Gaza şarabının kökeni, MÖ 1. binyıla kadar uzanmakta; Roma, Bizans ve erken İslam dönemlerinde zirveye ulaşan üretim ve ihracat hacmi ile bölgenin tarım ve ticaret tarihinde önemli bir yer tutmaktadır (Bailey, 1992, 295-296). Gaza şarabı 4. yüzyıl sonlarında popülerleşmiş, talep zirvesine 5. yüzyılın ikinci yarısı ile 7. yüzyıl başları arasında ulaşmıştır; bu yükselişin arkasında Konstantinopolis'in büyümesi, Hristiyanlığın yayılması, hac hareketi ve manastır topluluklarının etkisi vardır (Lantos vd., 2020, s. 56). Reynolds, bu dönemin ana kaynak olarak kanıtını, II. Constantius'un (M.S. 337–361) iktidar yıllarına tarihlendirilen *Expositio Orbis Mundi* isimli belge olarak göstermektedir. Belgede Aşkelon ve Gaza'nın tüm Mısır ve Suriye bölgesine mükemmel şarap ihraç ettiği açıkça belirtildiğini ifade etmektedir (Reynolds, 2005, s. 576). Bu bilgi "*Vinum Optimum*" ifadesiyle Mayerson'ın (1993, s. 169) çalışmasında da aynı kaynak üzerinden doğrulanmaktadır.

Gaza bölgesi, iklimsel ve coğrafi koşulları bakımından üzüm yetiştiriciliği için son derece elverişli bir yapıya sahiptir. Bölgenin sıcak ve güneşli iklimi, kireçli toprak yapısı ve Akdeniz'e yakınlığı, kaliteli üzüm üretimini mümkün kılmakta ve buna bağlı olarak şarapçılık faaliyetlerini desteklemektedir. Arkeolojik kazılarda elde edilen veriler, bölgede çok sayıda üzüm işleme tesisi, pres alanları, depo ambarları ve seramik şarap amphoraları bulunduğunu ortaya koymaktadır. Bu durum, şarap üretiminin yalnızca küçük ölçekli değil, aynı zamanda organize ve sistematik bir biçimde yürütüldüğünü göstermekte; bölgenin adeta bir şarap üretim merkezi haline geldiğini kanıtlamaktadır (Ballet, 2000, 76-77).

Özellikle Bizans İmparatorluğu döneminde, Gaza'de üretilen şaraplar yüksek kalite ve dayanıklılıklarıyla ün kazanmış, Akdeniz ticaret yolları aracılığıyla başta Mısır, Anadolu, Ege Adaları, Yunanistan ve İtalya olmak üzere pek çok bölgeye ihraç edilmiştir. Özellikle 6. Yüzyılda en parlak dönemini yaşadığı söylenebilir (Morony 2004, s.176). Gaza şarabı, özel olarak üretilen ve hava geçirmez şekilde kapatılan amphoralarda taşınmakta; bu sayede uzun deniz yolculukları boyunca bozulmadan saklanabilmekteydi. Nitekim 5. ve 6. yüzyıla ait bazı batıklarda deniz enkazlarında, üzerinde Gaza'ya ait mühürler bulunan şarap amphoraları tespit edilmiş; bu bulgular,

Gaza'nın şarap ihracatında ne denli geniş bir pazara sahip olduğunu doğrulamaktadır. Ayrıca, bölgede bulunan bazı antik liman kentleri, bu şarap ticaretinin lojistik üsleri olarak işlev görmektedir (Majcherek, 1995, 170).

Gaza şarabının yayılmasında yalnızca ekonomik motivasyonlar değil, aynı zamanda kültürel ve dini faktörler de etkili olmuştur. Özellikle Hristiyanlığın yayılma sürecinde, şarabın litürjik ayinlerde kullanılması Gaza şarabına olan talebi artırmış, bu şarapların kiliselerde ve manastırlarda kutsal törenlerde tercih edilmesine neden olmuştur. Bu bağlamda Gaza şarabı, yalnızca bir içki değil, aynı zamanda kutsal bir simge olarak da değerlendirilmekteydi. Dönemin bazı yazılı kaynaklarında, Gaza şarabının “Tanrı’nın başışladığı içecek” olarak tanımlandığına rastlanmakta; bu da onun dini sembolizminin ne denli güçlü olduğunu ortaya koymaktadır (Mayerson, 1985, 78) . Güney Levant şarapları bol güneş sayesinde tatlı ve yüksek alkollüydü; şarabın suyla karıştırılarak içildiği Geç Antik Çağ standartlarında bu ideal bir profildi (Decker, 2013, 107). Daha önemlisi, hacıların Kutsal Topraklar'da Evharistiya şarabını yerinden içip memleketlerine döndüklerinde bu şarabı tüketme alışkanlığını yaymaları, Filistin şaraplarının ihracat ürünü olarak "meteorik" yükselişini kısmen açıklar (Decker, 2013, 107).

Şarap üretiminin yalnızca tarımsal bir faaliyet olmadığını, aynı zamanda sosyal yaşamı şekillendiren, yerel halkın geçim kaynağını oluşturan ve kültürel bellekte yer edinen bir unsur olduğunu söylemek mümkündür. Gaza şarabının üretimi, yalnızca üzüm yetiştiricilerinin değil, aynı zamanda çömlekçilerin, nakliyecilerin, tüccarların ve denizcilerin de dahil olduğu çok aktörlü bir üretim-tüketim zincirini oluşturmaktaydı. Bu üretim ve dağıtım ağı sayesinde Gaza, yüzyıllar boyunca bölgesel ekonomide önemli bir yer edinmiş ve kendi adıyla markalaşan bir ürün ortaya koymayı başarmıştır (Mayerson, 1992, 78). Gaza şarabı üretiminin münferit köylü üretiminden ziyade, konut, depo ve endüstriyel şarap işliklerini bir araya getiren organize çiftlik işletmeleri tarafından gerçekleştirildiği düşünülmektedir (Arbel & 'Ad, 2021,s.160).

Ancak bu parlak dönem, Orta Çağ'ın sonlarına doğru çeşitli nedenlerle sona ermeye başlamıştır. Bölgedeki siyasi istikrarsızlıklar, savaşlar, dini otoritelerin içki üretimine yönelik yasaklayıcı politikaları ve ticaret yollarının değişmesi gibi etkenler, Gaza şarabının üretim ve yayılmasını olumsuz yönde etkilemiştir. Özellikle İslam dünyasında alkol tüketimine karşı artan toplumsal baskı, şarap üretimini zamanla

sınırlandırmış; buna bağlı olarak Gaza şarabı da tarih sahnesinden silinmeye yüz tutmuştur. Bu süreçte, bölgedeki bağcılık faaliyetleri büyük ölçüde daralmış ve şarap üretimi yerini başka tarımsal faaliyetlere bırakmıştır (Mayerson, 1992, 78). Pek çok araştırmada olduğu gibi 7. Yüzyılın başlarından sonra Doğu Akdeniz’de Gaza tipi amphoraların ortadan kaybolmaya başladığı ve amphora üretiminin de azaldığı Morony’nin (2004) çalışmasıyla da görülmektedir. Son kazılarda ortaya çıkartılan Aşkelon’daki manastırın ve şaraphanesinin 7. Yüzyılın içlerine kadar çalışmaya devam ettiği asıl sökümlün ise Abbasiler döneminde gerçekleştiği göz önünde bulundurulursa Gaza’da şarap üretiminin Arap fetihleriyle aniden bitmediği de düşünülebilir (Erickson-Gini, 2021, s. 20, 22). Lantos’a (2020,62) göre de İslam fethi ani bir çöküş yaratmamış; hac ve uluslararası ticaret azalsa da yerel üretim Erken İslam döneminde devam etmiş, şarap tüketimi başlangıçta yasaklanmamış, ticaretin yönü denizden karaya ve doğudaki Arap topraklarına kaymış, asıl çözülme 8.-10. yüzyıllar arasında kademeli olarak yaşanmıştır (Lantos vd., 2020, s. 61-62). Erickson ve Gini’nin tezini destekleyen bir görüştür. Taxel’in (2024, s.150-152) seramikler üzerine yapmış olduğu yakın zamandaki çalışmasında da Gaza amphoralarının üretimi güney kıyısı boyunca kademeli biçimde azaldığı; bazı atölyeler (Horbat Barqa, Tel Qatra, Tel Yavne) erken 7. yüzyılda ya da kısa bir süre sonrasına kadar faaliyetlerini sürdürdüğü ifade edilmiştir. Kuzey kıyı üretim merkezlerinin ise güneydeki yerleşimlerden birkaç on yıl daha sonrasına kadar işlevini devam ettirmiş olabileceği ortaya konmuştur. Taxel’e göre Seramik kanıtlar, 7. yüzyıl boyunca Gaza amphoralarının üretim ve dağıtımının sürdüğünü; ancak bu yüzyılın ortasıyla son çeyreği arasında belirgin biçimde azaldığını ortaya koymaktadır. 8. yüzyılın başlarına gelindiğinde amphora üretiminin fiilen durduğu, bölgesel şarap ticaretinin ise bag shape (torba) biçimli küçük amphoralarla sınırlı yerel dağıtım çerçevesine çekildiği anlaşılmaktadır (Taxel, 2024, s. 167–168).

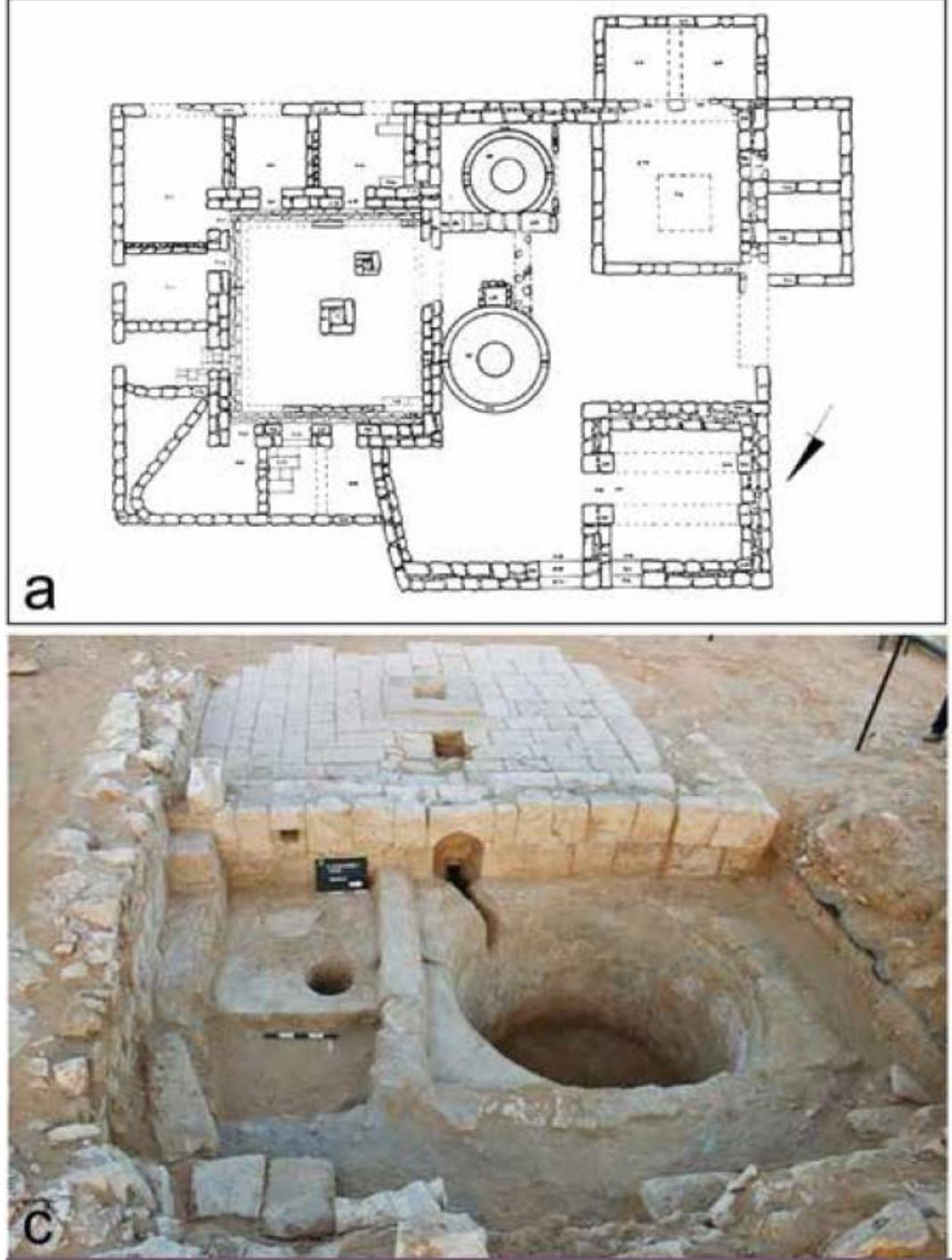
Modern dönemde ise bölgenin karşı karşıya olduğu sosyo-politik sorunlar ve ekonomik kısıtlamalar, tarihi şarap üretim geleneğinin yeniden canlandırılmasını zorlaştırmaktadır. Ancak bazı yerel girişimciler ve tarihsel mirasa sahip çıkmak isteyen araştırmacılar, Gaza şarabının özgün üretim tekniklerini yeniden keşfetmekte ve bu köklü geleneği yaşatmaya çalışmaktadır. Günümüzde az da olsa bazı bölgelerde geleneksel yöntemlerle şarap üretimi yapılmakta, geçmişin izlerini taşıyan bu faaliyetler aracılığıyla bölgesel tarih bilinci canlı tutulmaya çalışılmaktadır.

Gaza şarabı yalnızca bir tarım ürünü değil; aynı zamanda tarih boyunca şekillenmiş olan bir ekonomik sistemin, kültürel aktarımın ve dini sembolizmin bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Gaza şarabının kökeni ve yayılma süreci incelendiğinde, bu ürünün Doğu Akdeniz'in tarihsel ve kültürel dokusuna ne denli entegre olduğunu görmek mümkün olmaktadır. Arkeolojik, tarihsel ve kültürel veriler ışığında, Gaza şarabı bugün geçmişin izlerini taşıyan özgün bir miras ögesi olarak önemini korumakta; Doğu Akdeniz'in unutulmaya yüz tutmuş bir zenginliği olarak varlığını sürdürmektedir.

2.3. GAZA ŞARABININ ÜRETİM SÜRECİ

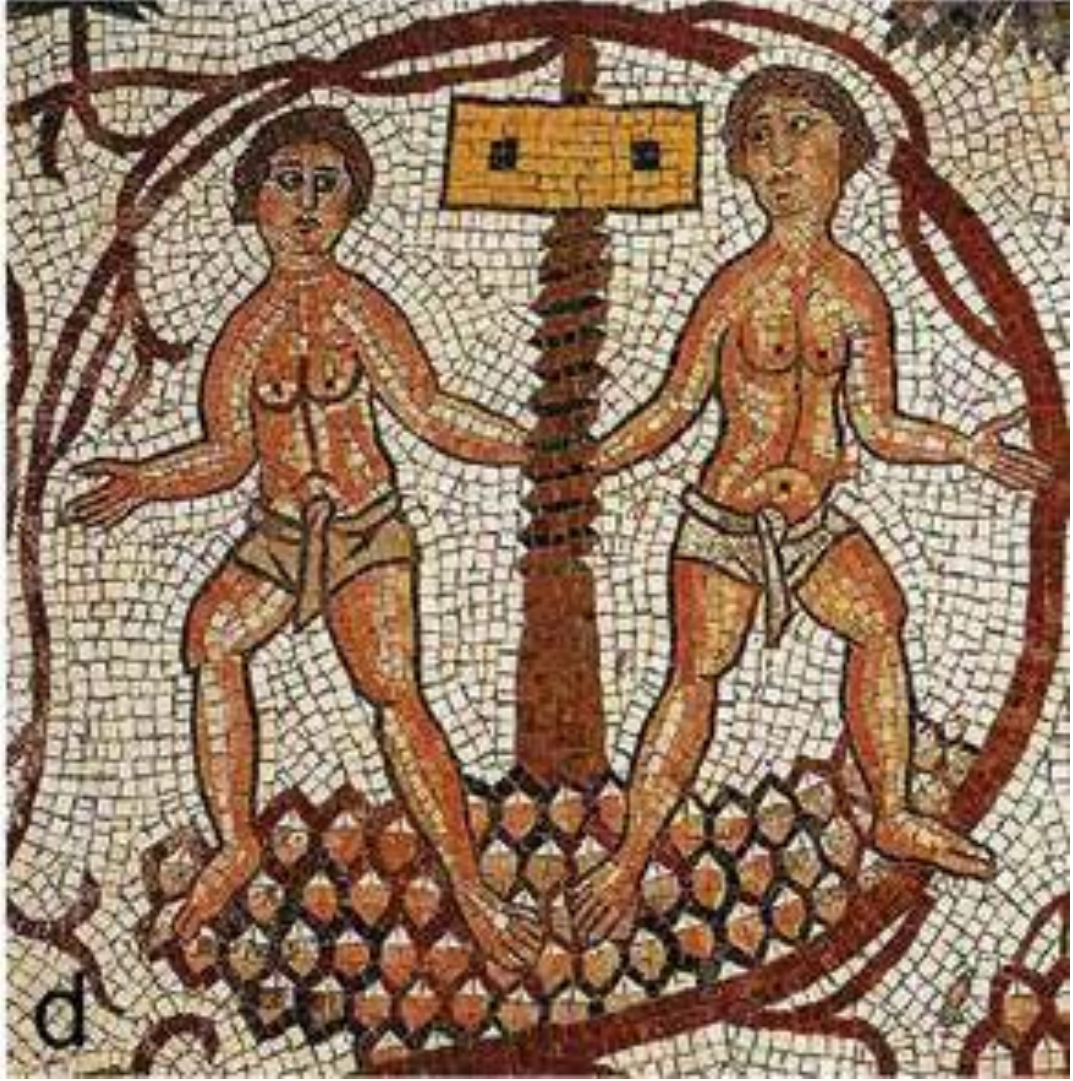
Gaza şarabının üretim süreci, yalnızca üzümünden şarap elde etmeye yönelik basit bir işlem olmanın ötesinde; tarihsel, kültürel ve coğrafi koşullarla şekillenmiş çok katmanlı bir üretim modeli olarak dikkat çekmektedir. Antik çağlardan itibaren Gaza bölgesi, verimli toprak yapısı ve Akdeniz ikliminin etkisiyle üzüm yetiştiriciliği için son derece elverişli koşullar sunmakta; bu durum şarap üretiminin kalitesini doğrudan etkilemekteydi. Gaza şarabının ün kazanmasında sadece iklim ve toprak yapısı değil, aynı zamanda uygulanan üretim teknikleri ve kullanılan araç-gereçlerin de büyük rol oynadığı bilinmektedir. Bu süreç, hasattan fermentasyona, depolamadan nakliye kadar belirli aşamaları kapsamaktadır (Şenol, 2000, 44). İlk aşama, şarap üretiminde en temel adım olan üzüm hasadıyla başlamaktadır.

Gaza bölgesinde yetiştirilen üzümler genellikle yaz sonu veya sonbahar başında, meyvenin tam olgunlaştığı dönemde toplanmaktaydı. Hasat işlemi genellikle elle yapılmakta, bu sayede üzümlerin zarar görmeden toplanması sağlanmaktaydı.



Şekil 21. Şarap Üretimi a) (Mazor 1981'den ve c) Davida Dagan'dan aktaran Lantos ve diğerleri 2020, s.58

Toplanan üzümler büyük sepetler içinde üretim alanlarına taşınmakta ve burada ezilerek meyve suyu çıkarılmaktaydı. Antik dönemde bu işlem genellikle taş zemin üzerine yerleştirilen üzüm preslerinde, ayakla ezilerek gerçekleştirilmekteydi. Ezilen üzümlerden elde edilen meyve suyu, özel olarak hazırlanmış havuzlara ya da taş teknelere aktarılmaktaydı (Alkaç, 2013, 110).



Şekil 22. Şarap Üretiminde Ezme Teknikleri Lantos ve diğerleri 2020, s.58

İkinci aşamada, elde edilen üzüm suyu belirli süre bekletilerek fermantasyon süreci başlatılmaktaydı. Gaza şarabının üretiminde doğal fermantasyon yöntemi kullanılmakta; maya ilavesi yapılmadan, üzüm kabuklarında doğal olarak bulunan mikroorganizmaların etkisiyle alkol dönüşümü gerçekleşmekteydi. Bu süreç, ortalama iki ila üç hafta sürebilmekte ve ortam sıcaklığına bağlı olarak değişkenlik göstermekteydi. Fermantasyonun doğru şekilde gerçekleşebilmesi için sıra, hava almayan taş kaplarda veya kilden yapılmış büyük amphoralarda saklanmakta; böylece istenmeyen bakteri oluşumu önlenmekteydi (Baylan, 2008, 87).

Fermentasyon süreci tamamlandıktan sonra, şarabın durulması ve tortularından arındırılması aşamasına geçilmekteydi. Bu amaçla, şarap birkaç kez süzülmekte ve daha küçük küplere alınarak bekletilmekteydi. Gaza bölgesinde bu işlem için genellikle amphora adı verilen, dar ağızlı ve iki kulplu büyük kilden kaplar kullanılmaktaydı. Bu amphoralar hem şarabın olgunlaşmasını sağlamakta hem de uzun mesafeli taşımalar için uygun bir ortam sunmaktaydı. Şarabın bu amphoralarda aylarca hatta yıllarca bekletilmesi, Gaza şarabına özgü yoğun aromatik tatların oluşmasına katkı sunmaktaydı (Cankardeş-Şenol, 2006, 25).

Şarabın olgunlaşmasının ardından, son aşama olan depolama ve sevkiyat süreci başlamakta; bu süreç Gaza şarabını diğer şarap türlerinden ayıran önemli bir aşama olarak öne çıkmaktaydı. Olgunlaşan şaraplar, üzerleri zift veya balmumu ile kapatılan amphoralara doldurulmakta ve mühürlenmekteydi. Bu mühürler, şarabın menşeyini, üreticisini veya üretim tarihini belirten işaretler taşımaktaydı. Mühürlenmiş amphoralar daha sonra Gaza limanları aracılığıyla Akdeniz'in farklı bölgelerine gönderilmekteydi. Bu yöntem, şarabın uzun süre tazeliğini korumasını sağlamakta ve ticari değerini artırmaktaydı.

Gaza şarabının üretim süreci, sadece teknik aşamalardan ibaret olmayıp aynı zamanda sosyal, ekonomik ve dini bir arka plana da sahiptir. Üretimde çalışan köylüler, tüccarlar, çömlekçiler ve denizciler bu sürecin bir parçasını oluşturmakta; şarabın tüketimi kadar üretimi de toplumun farklı katmanlarıyla iç içe geliştirmekteydi. Ayrıca dini törenlerde kullanılmak üzere özel olarak üretilen şarapların, ayrı bir titizlikle işlendiği ve seçilen üzüm türlerinden üretildiği bilinmektedir (Gülsefa, 2016, 50).

Gaza şarabının üretim süreci; doğadan elde edilen hammaddenin ustalıkla işlenerek kültürel bir ürüne dönüştüğü, çok yönlü bir faaliyet alanını kapsamaktadır. Bu süreç, tarihsel bağlamda yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda toplumsal bir kimlik ve mirasın inşasına katkıda bulunmakta; Gaza'nın şarap üretimindeki özgün yerini ortaya koymaktadır (Majcherek, 1995, 170). Aşkelon bölgesindeki pek çok kazıda çıkartılan şarap işliklerinde de görüldüğü gibi, Gane Tal kazılarında ortaya çıkarılan büyük depolama yapıları, yoğun Gaza amphorası kullanımı ve 6. yüzyıla tarihlenen iki büyük şarap işliği, Güney Filistin kıyı ovasında şarap üretiminin organize çiftlik işletmeleri tarafından gerçekleştirildiğini göstermektedir. Özellikle 24 m³ ve 13,5 m³ kapasiteye sahip işlikler, üretimin yerel tüketimin ötesinde ihracata yönelik olduğunu

ortaya koymaktadır. Ashkelon'daki tesislerde Gaza şarabının Doğu Akdeniz ticaretine hizmet eden bölgesel ve standartlaşmış bir üretim ağı içinde üretildiği vurgulanmıştır (Arbel & 'Ad, 2021). Sazanov, farklı Filistin atölyelerinden gelen LRA 4 örneklerinin ortak ölçü standartlarına uyduğunu kanıtlayan nicel bir modül sistemi sunmuştur. İki modül ve beş alt-modül belirlemiş; toplam yükseklik ile maksimum çap parametrelerini bağlayarak dönemselleştirme yapmıştır. Sazanov'un hazırlamış olduğu şekil 19, standartlaştırılmış amphora kullanımı ifadesini somut arkeolojik kanıtlarla desteklemektedir.

2.3.1. Bağcılık Teknikleri

Gaza şarabının kalitesini belirleyen en önemli unsurlardan biri, şüphesiz üzümün yetiştirildiği bağlarda uygulanan bağcılık teknikleri olmaktadır. Antik çağlardan itibaren Gaza ve çevresi, üzüm yetiştiriciliği açısından oldukça elverişli koşullara sahiptir. Bu durum bölgenin şarap üretiminde öne çıkmasına katkı sunmaktadır. Akdeniz ikliminin hâkim olduğu bu topraklarda, uzun yazlar ve ılıman kışlar bağcılık için uygun ortam yaratmakta; özellikle kireçli ve iyi drene olan toprak yapısı, üzüm asmalarının sağlıklı gelişmesini mümkün kılmaktadır. Ancak Lantos, Bar-Oz ve Gambash'ın ifadesiyle Negev çölünün kuraklığını aşmak için Nabatilerden devralınan sarnıç zinciriyle birleştirilen gelişmiş bir vadi yüzey-akışı (run-off wadi) tarım sistemi kurulmuş ve Roma-Bizans döneminde geliştirilerek büyük ölçekli üzüm yetiştiriciliği mümkün kılınmıştır (Lantos vd., 2020, s. 57-58). Nessana papirüsleri de bağların konumunu belgeler: bağlar yüzey suyunun toplanabildiği vadi yataklarında, yamaçlarda ve sarnıçların yakınında yer alıyordu; 512 tarihli P.Ness 16 belgesi bağ içeren bir mülk paylaşımını kaydeder (Lantos vd., 2020, s. 59). Gaza şarabı için tercih edilen üzüm çeşitleri ise çoğunlukla aromatik, kabuk oranı yüksek ve geç olgunlaşan türlerden seçilmekteydi (Mayerson, 1985, 77).

Gaza bağlarında uygulanan dikim sistemleri, hem iklim koşullarına hem de arazi yapısına uygun olarak düzenlenmekteydi. Bağlar genellikle güneydoğuya bakan yamaçlarda kurulmakta, bu sayede asmalar gün boyu güneş ışığı almakta ve fotosentez oranı artmaktadır. Dikim sırasında asmaların birbirinden belirli mesafelerde yerleştirilmesi, hem hava sirkülasyonunu kolaylaştırmakta hem de hastalık riskini azaltmakta; bu uygulama aynı zamanda meyve verimini ve kaliteyi

doğrudan etkilemekteydi. Eski dönem kaynaklarında, Gaza bağlarının bakımlı ve düzenli olduğu, ürün elde etmek kadar bağın sürdürülebilirliğinin de gözetildiği belirtilmektedir (Mayerson 1992, 77)

Gaza şarabına özgü üzüm türlerinin yetiştirilmesinde kullanılan terbiye sistemleri, üzüm salkımlarının doğrudan güneş ışığına maruz kalmasını önleyecek şekilde planlanmakta; bu da şarabın karakteristik aromasını korumakta önemli rol oynamaktadır. Bu amaçla “baş terbiye sistemi” gibi geleneksel yöntemler uygulanmakta, asmaların yere yakın ve gövde etrafında sınırlı alanda büyümesine izin verilmekteydi. Bu teknik, hem hasadı kolaylaştırmakta hem de bölgedeki rüzgârlı koşullarda asmanın zarar görmesini engellemekteydi. Ayrıca bu sistem, meyvenin kontrollü bir biçimde olgunlaşmasına ve üzüm kabuğunda yüksek yoğunlukta aroma bileşenlerinin birikmesine olanak tanımaktaydı (Pichot ve Şenol, 2015, 280).

Budama işlemi de Gaza bağcılığında büyük bir öneme sahiptir. Özellikle kış budaması, bitkinin enerjisini meyveye yönlendirmesi açısından hayati işlev görmektedir. Dönemsel olarak uygulanan bu teknikle, kuruyan, yaşlanan ya da verimi düşük dallar kesilmekte; bu sayede yeni sürgünlerin daha verimli gelişmesi sağlanmaktaydı. Ayrıca yaz budaması ile aşırı yapraklanma önlenmekte, meyveye yeterli güneş ışığının ulaşması hedeflenmekteydi. Bu yöntemler, üzüm tanelerinin şeker oranını artırmakta ve şarabın doğal tat dengesine katkıda bulunmaktaydı (Pichot ve Şenol, 2015, 281)

Gaza bölgesinde sulama teknikleri de dikkatle planlanmakta, özellikle kurak dönemlerde kontrollü sulama sistemleri kullanılmakta ve bu durum üzümün su stresine girmeden olgunlaşmasını sağlamaktaydı. Su kaynaklarının sınırlı olduğu yerlerde, asmaların köklerinin derine inmesine imkân tanıyan dikim yöntemleri tercih edilmekte; böylece bitki, alt katmanlardaki nemi kullanarak hayatta kalabilmekteydi. Ayrıca toprak yüzeyinde ot kontrolü sağlanarak su kaybı azaltılmakta; bu da toprağın nem dengesini korumakta etkili olmaktadır (Pichot ve Şenol, 2015, 281).

Hastalık ve zararlılarla mücadelede ise dönemin koşullarına uygun olarak doğal yöntemlere başvurulmakta; örneğin kükürt tozu ile külleme hastalığına karşı koruma sağlanmakta, hayvansal gübre ile toprağın canlılığı artırılmakta ve biyolojik denge

korunmaktaydı. Ayrıca asmaların iyi havalanması ve güneş alması, hastalık riskini azaltmakta; bu da doğal yollarla bağ sağlığını koruma çabalarının bir göstergesi olmaktadır.

Gaza şarabının kalitesinin arkasında yatan temel unsur, yalnızca iklim ya da toprak yapısı değil; bu coğrafyada nesilden nesile aktarılan bağcılık tekniklerinin bilinçli ve sistematik bir şekilde uygulanması olmaktadır. Toprağın hazırlanmasından budamaya, terbiye sistemlerinden sulamaya kadar her aşamada uygulanan bu yöntemler, Gaza şarabını hem antik dönemde hem de tarihsel bellekte benzersiz kılmakta; bu özgün üretim geleneği, bölgenin kültürel zenginliğini yansıtan bir tarımsal miras olarak önemini korumaktadır.

2.3.2. Şarap Üretim Teknolojileri

Antik dönemden itibaren Doğu Akdeniz'in önemli bir şarap üretim merkezi olan Gaza bölgesi, hem iklimsel avantajları hem de üretim tekniklerindeki gelişmişliğiyle ön plana çıkmakta; bu da Gaza şarabını dönemin en değerli ticari ürünlerinden biri haline getirmekteydi. Gaza şarabı, yalnızca bölgesel bir ürün değil, aynı zamanda Roma İmparatorluğu'nun farklı coğrafyalarına ihraç edilen, prestijli ve rafine bir şarap olarak bilinmekteydi. Bu nedenle üretim sürecinde uygulanan teknolojiler, hem kaliteyi hem de dayanıklılığı sağlamak amacıyla dikkatle geliştirilmekteydi (Şenol, 2000, 36). Negev'in Bizans yerleşimlerinde büyük şaraphaneler kazılmıştır: Elusa'da iki, Shivta'da üç, Oboda'da altı adet; hepsi aynı üçlü plana sahiptir (üzüm/şarap depolama bölmeleri, 16-33 m² ezme tabanları ve bir-iki vidalı pres, 2,60-8,80 m³ hacimli toplama havuzları) ve bu boyutlar endüstriyel ölçekte üretime işaret eder (Lantos vd., 2020, s. 60). Aynı tip preslerin Aşkelon ve Negba'da da bulunması, üretim teknolojisinin bölgesel standardını göstermektedir. Dray (2024), literatürde "basit", "gelişmiş", "karmaşık" gibi tanımların yanlış ve tutarsız olduğunu ortaya koyarak bunların yerine iki temel İbranice kavramı önermiştir: **Gat** (küçük, erken dönem tesisi) ve **Bet-Gitot** (Gat'ın çoğulu, büyük ölçekli Bizans dönemi tesisi).

Gaza şarabının üretiminde ilk aşama olan üzüm hasadı, bölgenin bağcılık kültürüne uygun olarak elle ve dikkatli bir şekilde yapılmakta; olgunlaşma derecesi yüksek, kabuk yapısı sağlam ve aromatik profili zengin üzümler tercih edilmekteydi. Hasat edilen üzümler, genellikle taş oluklar veya serin mekanlarda bekletilmeden

işlenmekte; bu sayede üzüm tanelerinde erken oksidasyonun ve istenmeyen fermantasyonun önüne geçilmekteydi. Ayrıca, bazı dönemlerde üzümler güneşte hafifçe kurutularak şeker oranı artırılmakta; bu teknik, şarabın daha uzun süre dayanıklı kalmasını sağlamakta ve tatlı karakterli şarap üretimine olanak tanımaktaydı.

Ezilme ve sıkım işlemleri, Gaza bölgesine özgü taş preslerle gerçekleştirilmekteydi. Bu presler genellikle zeytinyağı üretiminde de kullanılan taş sistemlerin benzeriydi ve büyük taş levhaların altında üzüm taneleri ezilerek suyu çıkarılmaktaydı. İsrail'de Doğu Roma dönemine ait yaklaşık 900 şaraphane bilinmektedir; bunların yaklaşık % 9'unda vidalı pres vardı. Vida teknolojisi, ezme yöntemine göre şırayı daha hızlı ve verimli çıkarmayı sağlar; ortalama bir pres tek seferde yaklaşık 2.400 litre işleyebilirken, incelenen preslerin % 42'si 4.000-59.000 litre kapasiteli büyük ticari işletmelerdir (Decker, 2013, 108). Üzüm suyu, çoğunlukla büyük taş veya amphoralara aktarılmakta; bu amphoralar hem fermantasyon kabı olarak hem de depolama amacıyla kullanılmaktaydı. Bu süreçte fermantasyonun doğal mayalarla başlamasına izin verilmekte; bu da şarabın bölgeye özgü flora ile karakter kazanmasını sağlamakta ve Gaza şarabını benzersiz kılmakta idi (Şenol, 2000, 38). Şarap presinde elde edilen ham şıranın (must) büyük kaplara aktarılması amacıyla bölgeye özgü özel kaplar kullanılmaktaydı. Epiphanius'un *De mensuris et ponderibus* adlı eserinde *sabitha* ya da *sapation* olarak adlandırılan bu geniş ağızlı kap, Gaza ve Aşkelon'da şarap presinden şıra çekmek ve fermantasyon kaplarına taşımak için kullanılan standart bir araç niteliği taşımaktaydı (Mayerson, 1998, s. 215–216).

Fermantasyon süreci çoğu zaman doğrudan güneş altında bırakılan kaplarda gerçekleştirilmekte; bu yöntem, sıcaklığın doğal yollarla arttığı yaz dönemlerinde şekerin hızla alkole dönüşmesini kolaylaştırmakta, fermantasyon süresini kısaltmakta ve yoğun tanenli, güçlü yapılı bir şarap elde edilmesini mümkün kılmaktaydı. Aynı zamanda, fermantasyon sırasında yüzeye çıkan posalar (kabuğu ve çekirdeği içeren kısım), çubuk veya taşlarla karıştırılarak homojenlik sağlanmakta; bu teknik, kırmızı şarabın renginin ve tanen yoğunluğunun artırılmasına katkı sunmaktaydı. Antik şarap üretiminde iki temel ürün ayrımı yapılmaktaydı; ilk fermentasyonun ardından kendiliğinden akan *serbest akış şarabı* ile posanın preslenmesinden elde edilen şarap ayrı amphoralarda toplanmaktaydı (Dray, 2024, s. 116).

Fermantasyonun ardından, şarap belirli bir süre dinlendirilmeye bırakılmakta, daha sonra ise berraklaştırma ve tortulardan ayırma işlemleri uygulanmaktaydı. Bu süreçlerde, çökeltinin ayrılması için tekrar tekrar aktarma işlemi yapılmakta; böylece hem istenmeyen tortular giderilmekte hem de şarabın temiz ve net bir görünüm kazanması sağlanmaktaydı. Aktarma işlemi genellikle yerçekimi gücünden faydalanarak yapılmakta; bu yöntem, ürünün oksijenle temasını minimum düzeyde tutmakta ve oksidatif bozulmaları önlemektedir.

Olgunlaştırma süreci ise Gaza şarabının kalitesini artıran en önemli aşamalardan biri olarak değerlendirilmektedir. Şarap, genellikle toprak altına gömülmüş büyük amphoralarda veya serin mahzenlerde dinlendirilmekte; bu ortamlarda sıcaklık sabit kalmakta ve şarap yavaş bir biçimde olgunlaşmakta idi. Bazı kaynaklara göre, Gaza şarabı uzun yolculuklara dayanacak şekilde üretildiğinden, fermantasyon sonrası bir miktar reçine ya da doğal koruyucu maddelerle güçlendirilmekte; bu sayede şarap, uzak pazarlara bozulmadan ulaşabilmekteydi. Özellikle Mısır, İtalya ve Bizans coğrafyalarında tüketilen Gaza şarapları, bu dayanıklılık sayesinde uzun süre popülerliğini korumakta idi (Şenol, 2015, 244).

Son aşama olan ambalajlama ve ihracat, dönemin teknolojisine uygun şekilde yapılmakta; şaraplar pişmiş toprak amphoralara doldurulmakta, ağızları özel balmumu ya da reçine karışımıyla mühürlenmekteydi. Bu mühürleme, hem şarabın hava ile temasını kesmekte hem de taşımacılık sırasında sızmaları önlemektedir. Amphoraların üzerine üretim yeri, üretici adı ve bazen içeriğin özelliklerini belirten yazılar ya da işaretler kazınmakta; bu da ürünün izlenebilirliğini sağlamakta ve ticari itibarı desteklemektedir (Şenol, 2015, 245).

Gaza şarabının üretiminde uygulanan teknolojiler, yalnızca dönemin teknik olanaklarına değil, aynı zamanda bölgenin coğrafi ve kültürel özelliklerine göre şekillenmekteydi. Doğal yöntemlerle başlatılan üretim süreci, bölgeye özgü tekniklerle rafine edilmekte; bu da Gaza şarabını hem kaliteli bir içki hem de uluslararası pazarda değerli bir ticaret ürünü haline getirmektedir. Antik dönemde geliştirilen bu şarap üretim teknolojileri, Gaza'yı Akdeniz'in şarap haritasında stratejik bir merkez konumuna taşımakta, bu gelenek günümüz araştırmaları açısından da büyük önem arz etmektedir (Şenol, 2015, 246). Lantos ve arkadaşlarına göre ; şarap Negev bağlarında üretilir, Negev şaraphanelerinde işlenir, Gaza

amphoralarına doldurulur, develerle Gaza limanına taşınır ve gemilerle Akdeniz pazarlarına dağıtılırdı (Lantos vd., 2020, s. 60).

2.4. GAZA ŞARABININ TİCARETİ VE DAĞITIMI

Antik dönem boyunca Akdeniz coğrafyasının en önemli ticari ürünlerinden biri olan Gaza şarabı, yalnızca üretildiği Gaza bölgesiyle sınırlı kalmamakta; çok geniş bir coğrafyaya yayılarak uluslararası ölçekte değer kazanmaktadır. Başta Bizans İmparatorluğu olmak üzere, Mısır, Anadolu, İtalya ve Batı Akdeniz kıyıları gibi pek çok bölgeye ihraç edilmekte olan bu şarap, hem ekonomik bir meta hem de kültürel bir değer olarak önem taşımaktadır. Gaza şarabı, kaliteli içeriği, dayanıklılığı ve karakteristik özellikleriyle büyük bir talep görmekte; bu da onu Doğu Akdeniz şarap ticaretinin merkezi haline getirmekteydi. Beyaz, tatlı ve yüksek kaliteye sahip Gaza şarabı adıyla satılan şarabın önemli bir bölümü aslında Gaza kentinde değil, kentin hinterlandı olan Negev Çölü'nde üretiliyordu; Gaza adı, şarabın ihraç edildiği liman kenti olarak tüm mikro-bölgeyi temsil eden bir "marka"ya dönüşmüştü. 6. yüzyıla gelindiğinde Gaza şarabı, tıpkı günümüzün Jaffa portakalı veya Chianti şarabı gibi coğrafi menşe belirten bir marka adına dönüşmüştür; Batılı şairlerin (örneğin Corippus, Gregorius Turonensis) şarabı hiçbir sığata gerek duymadan sadece "Gaza şarabı" diye anması, okur kitlesinin bu markayı tanıdığını gösterir (Lantos vd., 2020, s. 56-57). Başarı taklidi getirmiş; bag shape (torba biçimli) biçimli LR5/6 amphoraları Mısır'da Abu Mina'da kopyalanmıştır. Abu Mina'da 5.-8. yüzyıllara tarihlenen fırınlar ve bir düzineden fazla şaraphane bulunmuştur; Marea bölgesinin beyaz şarabı, yine beyaz ve sert olan Gaze-Aşkelon şaraplarına benzerliği sayesinde aynı pazara girmiştir (Decker, 2013, 110-111). Gaza şarabının pazarda rakipsiz olmadığı ve "marka"nın taklit edildiğini göstermektedir. Ancak, Mayerson'un dönem şiirini referans gösterdiği "Konstantinopolis'te 566/567 yılında yazılan Corippus'un *In laudem Iustini Augusti minoris* adlı belgede, Gaza ve Aşkelon şaraplarının imparatorluk sarayının taç giyme ziyafetinde sunulduğu bildirilmekte; Filistin şaraplarını 'kar beyazlığında, son derece hafif ve hoş tatlarıyla' betimlemektedir (Mayerson, 1993, s. 169–170). Yine Mayerson; bir başka tıp kaynağına dayandırarak Gaza şarabını *leptos* (hafif) değil, *potentissimum* (son derece güçlü) olarak tanımlamakta; bu özelliğiyle Güney Levant'ın bol güneşli iklimiyle şekillenen

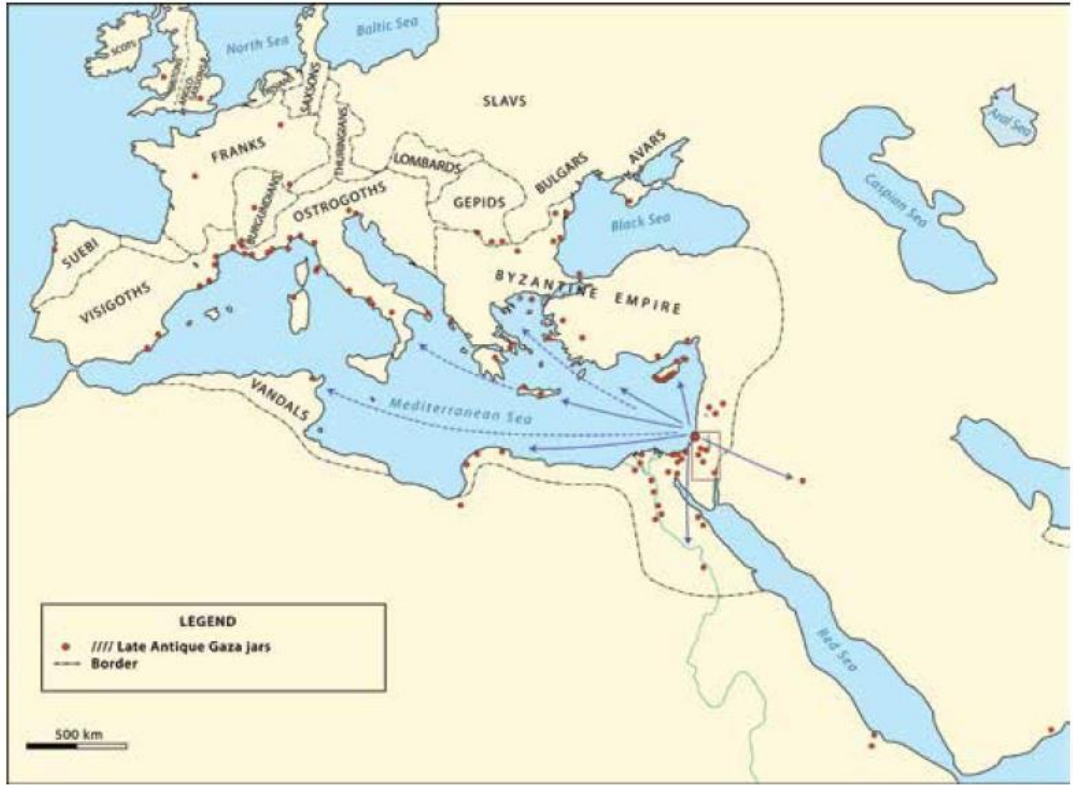
yüksek alkollü profil antik kaynaklarca da teyit ettiğini ifade etmektedir (Mayerson, 1993, s. 173).

Gaza şarabının bu denli geniş bir pazarda yer edinmesinde, bölgede gelişmiş bir ticaret altyapısının bulunması etkili olmakta; özellikle liman kentleri ve ticaret yolları, bu ürünün hızlı ve güvenli şekilde taşınmasını sağlamaktadır. Gaza'nın kara ve deniz yolları üzerindeki stratejik konumu, şarabın hem kara kervanlarıyla iç bölgelere hem de deniz yoluyla dış pazarlara ulaştırılmasını kolaylaştırmakta; böylece ürün, uzak coğrafyalara bile bozulmadan ulaşabilmektedir. Bu bağlamda, Gaza Limanı başta olmak üzere, Aşkelon, Yavne-Yam ve Kaisariye gibi sahil kentleri önemli ihracat merkezleri olarak işlev görmektedir (Autret, vd. 2010, 205).

Dağıtım sürecinde kullanılan amphoralar, Gaza şarabının ticari kimliğinde belirleyici bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Pişmiş topraktan üretilen ve çoğunlukla dar boyunlu, uzun gövdeli olan bu amphoralar, hem şarabın korunmasını sağlamakta hem de üzerlerindeki mühür ve işaretlerle menşeyini belgelemektedir. Gaza amphoraları, arkeolojik kazılarda Mısır'dan Marsilya'ya kadar çok geniş bir alanda bulunmakta; bu da şarabın dağıtım ağının ne denli yaygın olduğunu gözler önüne sermektedir. Amphoraların üzerindeki işaretlemeler, hem vergilendirme hem de ticari güven açısından büyük önem taşımakta; böylece ticaretin resmî kontrol altında yürütülmesi mümkün hale gelmektedir (Autret, vd. 2010, 205).

Gaza şarabının dağıtımında dini yapılar ve manastırlar da önemli rol oynamakta; özellikle Bizans döneminde manastır ekonomileri, şarap üretimi ve ticaretinin organizasyonunda aktif bir biçimde yer almakta idi. Bu dini kurumlar, hem üretim sürecine katkı sunmakta hem de dağıtımı denetleyerek şarabın ticaret zincirinde istikrar sağlamaktaydı. Şarabın, litürjik amaçlarla kullanılması da talebi artırmakta; bu durum, ürünün dini merkezler üzerinden daha geniş kitlelere ulaşmasını mümkün kılmakta idi. Böylece Gaza şarabı, yalnızca dünyevi bir tüketim nesnesi değil, aynı zamanda kutsal bir içki olarak da değer görmekteydi (Cankardeş-Şenol, 2009, 11). Erickson-Gini (2021) bu iddianın en güçlü arkeolojik kanıtıdır, çünkü Er Rasm'da şaraphane, amphora fırını, depo ve kilise aynı manastır kompleksi içinde bulunmuştur; yani üretim-paketleme-ihracat zincirinin bizzat manastır topluluğu tarafından yürütüldüğünü gösterir (Erickson-Gini, 2021, s. 17-18)

Ticaretin deniz yoluyla gerçekleştirilmesi, özellikle Akdeniz ticaretinin en yoğun olduğu dönemlerde Gaza şarabına büyük avantajlar sağlamaktadır. Rüzgâr yönleri, akıntılar ve ticaret mevsimlerine göre planlanan seferler, şarabın İskenderiye, Rodos, Atina, Konstantinopolis, Roma ve hatta Marsilya gibi merkezlere ulaştırılmasını mümkün kılmakta; bu sayede Gaza şarabı, Doğu-Batı ticaretinde aranan bir ürün olarak sürekli dolaşımda kalmaktadır. Deniz yolculukları sırasında kullanılan sağlam amphoralar, içeriğin zarar görmesini engellemekte; bu da ürünün pazarlarda değerini koruyarak satılabilmesini sağlamaktadır (Cankardeş-Şenol, 2009, 12). Gaza amphoraları Fransa, İtalya, Yunanistan, Kuzey Afrika ve Anadolu'da, iç bölgelerde İsviçre ve Almanya'da, hatta Britanya'da, ayrıca Sina, Kızıldeniz ve Güney Arabistan'daki Qana'da bulunmuştur



Şekil 23: Gaza Şarabının En Yaygın Dağılım Ağı. Lantos ve diğerleri, s. 61

Ayrıca, Gaza şarabının fiyatı ve pazarlama stratejileri de dönemin ekonomik yapısıyla uyumlu biçimde şekillenmektedir. Ürünün kalitesi, dayanıklılığı ve üretim hacmi, fiyatların belirlenmesinde temel ölçüt olmakta; genellikle yüksek gelir gruplarına hitap eden Gaza şarabı, lüks tüketim maddesi olarak değerlendirilmekteydi. Bununla birlikte, geniş üretim hacmi sayesinde daha

ulaşılabilir varyantlar da piyasaya sunulmakta; böylece şarap, hem aristokrasiye hem de orta sınıf tüccarlara hitap edecek şekilde farklı segmentlerde pazarlanmakta idi. Bu çok katmanlı dağıtım stratejisi, şarabın pazar payını artırmakta ve ekonomik sürdürülebilirliği desteklemekteydi (Cankardeş-şenol, 2009, 12).

Gaza şarabının ticareti ve dağıtımı, yalnızca bir ürünün dolaşımını değil, aynı zamanda antik dönemin ekonomik, kültürel ve lojistik yapısının nasıl işlediğini ortaya koymakta; Gaza'yı bir üretim merkezi olmanın ötesinde, Akdeniz ticaretinin stratejik bir aktörü konumuna getirmektedir. Gelişmiş taşıma yöntemleri, standartlaştırılmış amphora kullanımı, dini yapılarla iş birliği ve liman kentlerinin etkin kullanımı, Gaza şarabının uluslararası ölçekte bir marka haline gelmesini mümkün kılmakta; bu da onu antik dönemin en prestijli şaraplarından biri olarak tanımlanabilir kılmaktadır (Cankardeş-şenol 2009, 13).

2.4.1. Ticaret Yolları ve Limanlar

Antik dönemde Doğu Akdeniz bölgesinin önemli bir üretim ve ihracat merkezi olan Gaza, stratejik konumu sayesinde hem kara hem deniz ticaretinde etkin bir rol üstlenmekteydi. Özellikle Gaza şarabının geniş pazarlara ulaşmasında bu coğrafi avantaj büyük önem taşımakta; bölge, hem Nil Deltası'na hem de Filistin'in iç kesimlerine uzanan yolların kesişim noktasında yer almakta idi. Bu konum, Gaza'yı yalnızca bir üretim merkezi değil, aynı zamanda bir ticaret üssü haline getirmektedir (şenol 2009, 25).

Gaza şarabının kara yolları üzerinden taşınması, başta Levant bölgesindeki ticaret ağları olmak üzere, Ürdün Platosu, Suriye'nin iç kesimleri ve Mezopotamya'ya kadar uzanan güzergâhlarla sağlanmakta; bu yollar üzerinde kervanlar aracılığıyla gerçekleştirilen ticaret, bölgesel pazarlarla şarabın buluşmasını mümkün kılmaktadır. Yollar üzerinde yer alan hanlar, konaklama merkezleri ve küçük pazar yerleri, ürünün bozulmadan aktarılabilmesini ve ara istasyonlarda takas ya da satış işlemlerinin yapılabilmesini sağlamaktadır. Bu ađ, Gaza'yı iç pazarlara bağlamakta ve yerel ekonominin gelişmesine katkı sunmaktadır (şenol 2009, 26).

Deniz yolu ise Gaza şarabının asıl uluslararası dolaşımını mümkün kılan unsur olarak öne çıkmakta; Akdeniz kıyısında yer alan Gaza Limanı, bu süreçte kilit bir rol üstlenmektedir. Buradan deniz yoluyla yapılan sevkiyatlar, öncelikle Yakın

Doğu'nun önemli limanlarına—örneğin Aşkelon, Yavne-Yam ve Kaisariye—ulaştırılmakta; bu limanlar, hem depolama hem de gemilere yükleme faaliyetlerinin merkezini oluşturmaktadır. Son dönem kazılarda kompleks şeklinde bir yapı olarak ortaya çıkarılan Er Rasm kazı alanı, Tel Aşkelon'un 2 km güneydoğusunda, kente giden ana yol güzergâhının hemen yanında, verimli bir vadide konumlanmıştır; şarap üretim alanlarının liman kenti hinterlandında ve yol kavşaklarında kurulduğunu göstermektedir (Erickson-Gini 2021, s. 9-10, 21). Bu merkezlerden, şarap yüklü gemilerle Akdeniz'in batı kıyılarına, özellikle İskenderiye, Rodos, Atina, Efes, Konstantinopolis, Napoli ve Roma gibi büyük liman şehirlerine düzenli sevkیاتlar yapılmaktadır.

Bu dağıtım ağı içinde İskenderiye Limanı, Gaza şarabı için özellikle önemli bir düğüm noktası işlevi görmektedir. Hem Mısır'ın iç pazarına hem de Nil Nehri üzerinden Afrika içlerine doğru yönelen ticaret kervanlarına hizmet eden bu liman, Gaza'dan gelen şarapların Afrika kıtasına da ulaşmasını sağlamaktadır. Ayrıca İskenderiye üzerinden gerçekleşen ihracat, Bizans döneminde hem ekonomik hem de dinsel merkezlere yönlendirilmekte; şarap, yalnızca içecek olarak değil, ayinlerde kullanılan kutsal bir ürün olarak da değerlendirildiği için önemli miktarda talep görmektedir (Şenol 2009, 26).

Konstantinopolis Limanı ise Gaza şarabının Bizans İmparatorluğu içerisindeki en büyük pazarlama noktalarından biri olmakta; imparatorluk başkentinin hem aristokratik sınıfı hem de manastır ve kilise yapıları bu ürünü düzenli olarak talep etmektedir. Gaza'dan yola çıkan gemiler, genellikle Rodos ve Efes gibi limanlarda kısa duraklar yaptıktan sonra Boğaz'a ulaşmakta; buradan iç pazarlara kara yolu ile sevk edilmektedir. Bu dağıtım düzeni, Gaza şarabının yalnızca lüks bir ürün değil, aynı zamanda dini ve sosyal yaşamın da ayrılmaz bir parçası olduğunu göstermektedir (Şenol 2009, 27). Öte yandan Gaza şarabının askeri garnizonlara değil, başkentler ve idari merkezler gibi seçkin tüketim alanlarına yönlendirildiği, amphora dağılım örüntüleriyle ortaya konmuştur. Tuna limes'indeki kalelerde LRA 4 buluntularının son derece sınırlı kalması, bu şarabın devlet destekli *annona militaris* sistemi dışında kaldığını düşündürmektedir (Kizhner vd., 2024, s. 416). M.S. 5. Yüzyılda Batı Roma İmparatorluğunun başkenti olan Ravenna'nın önemli limanı olan Classe'nin deposunda bulunan LRA 4 amphoralarının Geç Roma Döneminde Akdeniz Dünyası'nda taşınan en meşhur amphoralarından olan LRA 1'i geride

bıraktığı ve bazı bağlamlarda toplam amphora içindeki payının %40'a ulaştığı saptanmıştır; bu oran, Gaza şarabının Batı İmparatorluğu'nun saray çevresindeki yüksek talebini yansıtmaktadır (Kizhner vd. 2024, s. 418).

Gaza şarabının Akdeniz'in batı yakasına, özellikle İtalya ve Güney Fransa bölgelerine ulaşmasını sağlayan deniz rotaları da büyük önem taşımakta; amphoralarla taşınan bu ürün, Roma pazarı başta olmak üzere Marsilya, Kartaca ve İber Yarımadası'na kadar olan bölgelerde de alıcı bulmaktadır. Arkeolojik buluntular, bu bölgelerde bulunan Gaza tipi amphoraların sayısının yüksek olduğunu göstermekte; bu durum, şarabın Batı Akdeniz ticaretinde yaygın şekilde yer aldığını kanıtlamaktadır. Reynolds'ın (2005, s. 610, Grafik 1) karşılaştırmalı verileri, LRA 4 ve LRA 5'in 5. yüzyılın ilk on yılında Arles'a ulaştığını; Marsilya, Kartaca ve Tarragona buluntularının da bu dağılımı doğruladığını ortaya koymaktadır. Özellikle Roma aristokrasisinin bu şaraba yönelik ilgisi, Gaza limanında yapılan ihracat faaliyetlerini canlandırmakta ve bölgeyi ekonomik olarak zenginleştirmektedir (Şenol 2009, 27). 7. yüzyıl sonundan itibaren Gaza şarabının deniz aşırı ihracatı hızla gerilemiş; ithal amphoraların bölgeye girişi de Doğu Akdeniz ticaretinin daralmasına paralel olarak azalmıştır. Filistin'e yönelik yabancı şarap ithalatı bu dönemde sınırlı kalmış, gelen amphoraların büyük bölümü ticari mal olarak değil, bireysel yolcuların kişisel eşyası olarak taşınmıştır (Taxel 2024, s. 167).

Tüm bu ticaret ağları, Gaza şarabının taşınabilirliğini sağlayan lojistik sistemlerle desteklenmekte; sağlam yapılı amphoralar, özel mühürlemeler ve sevkiyat sırasında alınan önlemler, ürünün kalitesini korumakta ve ulaşacağı pazarda değerini artırmaktadır. Aynı zamanda bu sistem, ürünün izlenebilirliğini de mümkün kılmakta; her bir amphoranın üzerindeki üretici mührü ve liman damgası, ticaretin kayıt altına alınmasına olanak tanımaktadır. Bu tür uygulamalar, antik dönemde ticaretin ne denli gelişmiş ve sistematik bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir (Şenol 2009, 27).

Gaza şarabının ticaret yolları ve limanları, onu yalnızca bir içki değil, aynı zamanda ekonomik, kültürel ve dini değer taşıyan bir ticari meta haline getirmekte; Gaza'yı

antik Akdeniz dünyasında stratejik bir merkez konumuna ulaştırmakta idi. Kara ve deniz rotalarının ustalıkla planlanması, ürünün geniş bir coğrafyaya ulaşmasını

mümkün kılmakta; bu sayede Gaza şarabı, tarih boyunca Doğu Akdeniz'in en prestijli ve yaygın şaraplarından biri olarak varlık göstermektedir.

2.4.2. Amphoralar ve Şarap Kapları

Antik dönemde ticaretin temel yapı taşlarından biri olan kap üretim teknolojisi, özellikle sıvı maddelerin naklinde hayati bir rol üstlenmektedir. Bu çerçevede Gaza şarabının uzak pazarlara ulaştırılmasında kullanılan amphoralar, yalnızca taşıma işlevi görmemekte, aynı zamanda ürünün kökenini ve niteliğini belgeleyen araçlar olarak da işlev görmektedir. Gaza şarabına özel olarak üretilen bu amphoralar, hem taşıyıcı bir malzeme olarak hem de içerdiği bilgilerle tanıtıcı bir rol üstlenmektedir (Şenol ve Kerem 2000, 85).

Gaza tipi amphoralar, ince ve uzun silindirik gövdeleri, dar boyun yapıları ve çift kulplu tasarımları ile tanınmaktadır. Bu özellikler, taşıma sırasında istifleme kolaylığı sağlamak ve sıvının kontrollü akışına imkân tanımaktadır. Aynı zamanda, bu tür kaplar, şarabın fermente edilmesini desteklemekte ve uzun mesafeli taşımalar sırasında bozulmadan korunmasına olanak tanımaktadır. Sivri dip kısımları sayesinde, bu amphoralar kum ya da gemi tabanı gibi yumuşak zeminlere saplanarak sabitlenebilmekte, böylece nakliye güvenliği artırılmaktadır (Şenol ve Kerem 2000, 85).

Arkeolojik literatürde “Gaza Tipi” olarak adlandırılan bu amphoraların, zamanla biçimsel değişimlere uğradığı bilinmektedir. MS 4. yüzyıldan itibaren daha yaygın kullanılmaya başlanan bu amphoralar, Bizans döneminde Filistin bölgesinde yoğun biçimde üretilmektedir. Özellikle Gaza, Aşkelon ve çevresindeki fırın atölyeleri bu üretimin merkezleri arasında yer almakta ve bölge ekonomisine kayda değer katkılar sunmaktadır (Şenol ve Kerem, 2000, 86).

Amphoraların üzerinde yer alan damga ve mühür gibi işaretlemeler, şarabın üretildiği bölge, atölye bilgileri, bazen üretim tarihi ve gümrük geçişine ilişkin veriler içermektedir. Bu uygulama, Bizans İmparatorluğu döneminde daha da sistemli bir hâl almakta; böylece ticaretin izlenmesi ve vergi düzenlemelerinin yürütülmesi kolaylaşmaktadır. Bu yönüyle amphoralar, salt taşıma gereci değil, aynı zamanda ticari işlemlerin belgelenmesini sağlayan düzenleyici unsurlar arasında değerlendirilmektedir (Şenol ve Kerem 2000, 87).

Gaza şarabına ilişkin üretim ve tüketim süreçlerinde kullanılan farklı kap tipleri de, şarap kültürünün gelişmişliğini yansıtmaktadır. Günlük kullanıma yönelik daha küçük hacimli testiler, sürahiler ve içki kapları da bu zincirin parçalarını oluşturmaktadır. Bu kaplar, genellikle amphoralardan aktarım yapılarak doldurulmakta ve bireysel tüketime yönelik işlev görmektedir.

Doğu Akdeniz'in yanı sıra Güney İtalya, Kuzey Afrika, Ege Adaları ve Fransa'nın güney kıyılarında da Gaza tipi amphoralara rastlanmakta; bu durum, Gaza şarabının ulaştığı pazarların ne kadar geniş bir coğrafyaya yayıldığını ortaya koymaktadır. Bu arkeolojik buluntular, yalnızca ticari yayılımı değil, aynı zamanda kültürel etkileşimleri de belgelemektedir. Bazı bölgelerde Gaza amphoralarının yerel formlarla karışarak melez amphora tiplerinin oluştuğu da tespit edilmektedir. Bölgede ise 7. yüzyılın ikinci yarısından itibaren güney kıyısında Gaza amphoralarının yerini bag shape (torba) biçimli amphoralar almış; bu kaplar yerel ve bölgesel şarap dağıtımında temel taşıma aracı işlevini üstlenmiştir. Söz konusu geçiş, şarap ekonomisinin büyük ölçekli ihracattan küçük ölçekli yerel tüketime doğru yapısal bir dönüşüm geçirdiğini yansıtmaktadır (Taxel 2024, s. 167–168).

Gaza şarabının dağıtımında ve tanıtımında kullanılan amphoralar ile diğer kap çeşitleri, sadece taşımacılığa hizmet eden araçlar olmayıp, aynı zamanda üretimden tüketime uzanan sürecin arkeolojik ve ekonomik kanıtlarını sunmaktadır. Bu kaplar, antik dönemin ticari düzenini anlamada önemli ipuçları sağlamakta ve Gaza şarabının kimliğini tanımlamada belirleyici bir rol oynamaktadır (Şenol ve Kerem 2000, 85).

2.5. GAZA ŞARABININ EKONOMİK VE SOSYAL ETKİLERİ

Gaza şarabı, tarihsel süreçte Doğu Akdeniz bölgesinin ekonomik yapısında kilit bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Bu ürünün üretimi ve ticareti, özellikle Gaza ve çevresindeki kırsal alanlarda ekonomik faaliyet çeşitliliğini artırmakta; bu sayede bölge kalkınmasına doğrudan katkı sunmaktadır. Bağcılık ve şarapçılıkla bağlantılı faaliyetler, yerel halk için önemli bir istihdam alanı oluşturmaktadır. Mevsimlik tarım işçilerinden sürekli çalışanlara kadar geniş bir kesim, geçimini bu sektörler aracılığıyla sağlamaktadır. Şarap üretiminin yanı sıra, bu ürünü taşıyacak kapların

üretimi, lojistik faaliyetler, depolama süreçleri ve ticari dağıtım gibi alanlar da farklı iş kollarının gelişmesine imkân tanımaktadır (Tzavella vd., 2014, 92).

Şarabın üretim süreci boyunca çeşitli zanaatkâr ve emek yoğun meslek gruplarına ihtiyaç duyulmaktadır. Bu çerçevede, üzüm hasadında görev alan tarım işçileri, bağcılık uzmanları, çömlekçilik yapan ustalar, kervan taşımacılığıyla uğraşan lojistikçiler ve limanlarda görevli personel gibi aktörler, bölgesel ekonomik yapıya önemli katkılar sunmaktadır. Bu çok katmanlı üretim ve ticaret ağı, Gaza'nın hem kırsalında hem de kentsel alanlarında ekonomik sürekliliğin ve toplumsal dayanışmanın gelişmesini desteklemektedir (Tzavella vd., 2014, 92).



Şekil 24: M.S.6.yüzyıla ait Kissufim Yer Mozaïği Elia Posner Kudüs İsrail Müzesi Akt. Kizner vd. 2024, s.413

Gaza şarabının dış ticaretteki rolü, bölgenin Akdeniz havzasındaki çeşitli liman şehirleriyle olan bağlantılarını güçlendirmektedir. Roma'daki Schola Praeconum kazılarında Filistin amphoraları 5. yüzyıl başı-ortasında tüm amphoraların yaklaşık % 7'siyken 600 civarında % 11'e; Napoli'de 500 civarında % 8'den 600'de % 16,4'e yükselmiştir. Arles'da 5. yüzyılda LRA 4 tek başına amphoraların % 27'sini oluşturur; Tarragona'da % 9'dan % 18,8'e çıkar. Kingsley'nin hesabına göre Kartaca'daki Filistin şarabı tüketimi yılda yaklaşık 781.000 litreye, yani her yıl 31 gemi yüküne denk gelir (Decker, 2013, 110). Şarabın, yerel kullanımın ötesine geçerek Bizans, Roma imparatorluğu gibi büyük medeniyetlerin tüketimine sunulması, Gaza'nın ticari önemini artırmaktadır. Bu yönüyle şarap, Gaza'yı yalnızca bir üretim noktası değil, aynı zamanda kültürler arası bir ticaret merkezi

haline getirmektedir. Şarap dışarı akarken zenginlik Shivta, Halutza ve Nessana gibi kasabalara içeri akmış; şarap endüstrisinin yarattığı sermaye, Kıbrıs, Kuzey Afrika ve Yunanistan'dan ithal amphora ve lüks seramiklerin görüldüğü zengin bir ithalat pazarını finanse etmiştir (Lantos vd., 2020, s. 62). Negev'den gelen şaraba olan talep, M.S. 5. yüzyılın ortalarından 6. yüzyılın ortalarına kadar zirveye ulaşarak Negev Yaylaları'nda ve başkenti Elusa'da eşi benzeri görülmemiş bir kentleşmeye yol açmıştır (Erickson-Gini 2022,s.164). yukarıda ifade edildiği gibi Negev bağıcılığı 4. yüzyıldan 6. yüzyıl ortasına kadar ticari ölçeğe ulaşmış, 6. yüzyılın ortasında zirveye erişmiş ve 6. yüzyılın sonlarından itibaren gerilemeye başlamıştır. Bu süreç, hem seramik verileriyle hem de üzüm çekirdeği frekanslarıyla desteklenmektedir (Kizhner vd., 2024, s. 412). Bu geniş kapsamlı ticaret hareketliliği, bölgesel ekonomiye düzenli gelir akışı sağlamaktadır. Şarap ticaretinden elde edilen kazançlar, hem merkezi yönetim hem de yerel otoriteler tarafından vergilendirilerek kamu hizmetlerinin finansmanında kullanılmaktadır. Yolların onarımı, limanların geliştirilmesi, güvenlik sistemlerinin kurulması gibi altyapı yatırımları, bu gelirlerle desteklenmektedir. Dolayısıyla, ekonomik büyüme ile toplumsal refah arasında güçlü bir bağ kurulmaktadır.

Toplumsal açıdan ele alındığında, Gaza şarabı halkın günlük yaşamında ve kültürel ritüellerinde önemli bir yere sahip olmaktadır. Dini törenlerden sosyal etkinliklere kadar çeşitli ortamlarda tüketilen şarap, hem halk arasında bir sosyalleşme aracı hem de üst sınıflar için bir prestij göstergesi olarak değerlendirilmektedir. Özellikle kutsal törenlerde sembolik anlamlar taşıyan Gaza şarabı, farklı sosyal gruplar arasında ortak bir kültürel payda oluşturmaktadır (Tzavella vd., 2014, 94). Ancak Gaza şarabının üst sosyo ekonomik gruplar arasında tüketiminin daha yaygın olduğu birçok araştırmada ortaya konmuştur (Kizhner vd.2024; Pieri,2012).

Aynı zamanda, Gaza şarabının üretim süreci, bölge halkının zanaatkarlık ve tarımsal bilgi birikiminin gelişmesine katkı sunmaktadır. Bağcılık tekniklerindeki ilerlemeler, amphora üretiminde uygulanan yeni yöntemler ve ticaretin gerektirdiği lojistik planlamalar, hem bilgi transferini hızlandırmakta hem de uzmanlık seviyesini artırmaktadır. Bu durum, bölgenin ekonomik modernleşmesini desteklemekte ve rekabet gücünü yükseltmektedir.

Siyasi bağlamda değerlendirildiğinde, Gaza şarabının sağladığı ekonomik güç, bölgedeki siyasi otoritelerin konumunu güçlendirmektedir. Yerel yöneticiler ve

imparatorluk temsilcileri, şaraptan sağlanan gelirleri kullanarak hem kendi meşruiyetlerini artırmakta hem de halkın ihtiyaçlarına yönelik politikalar geliştirmektedir. Bu da bölgedeki toplumsal istikrarın korunmasına olanak tanımaktadır (Tzavella vd., 2014, 95).

Gaza şarabı yalnızca ekonomik değeriyle değil, aynı zamanda kültürel, sosyal ve politik etkileriyle de Doğu Akdeniz'in çok boyutlu yapısında belirleyici bir rol üstlenmektedir. Üretiminden tüketime, yerel istihdamdan uluslararası ticarete kadar birçok alanda etkisini sürdüren bu ürün, Gaza'nın tarihsel gelişiminde merkezî bir yere sahip olmuştur. Nihayetinde 8. yüzyıldan itibaren Gaza, şarap üretimi ağırlıklı olarak yerel tüketime yönelmiş; ihracat ekonomisi yerini içe dönük küçük ölçekli üretime bırakmıştır. Bu dönüşüm, nüfusun büyük kısmı için şarabı yasaklayan İslam fethinin hemen ardından değil, 8.–10. yüzyıllar boyunca kademeli biçimde gerçekleşmiştir (Taxel, 2024, s. 168–169).

2.5.1. Doğu Roma Ekonomisine Katkıları

Gaza şarabı, Doğu Roma İmparatorluğu'nun ekonomik düzeninde merkezi bir unsur olarak öne çıkmakta; özellikle Doğu Akdeniz ticaret ağları içinde stratejik bir ürün niteliği taşımaktadır. Geniş bir ticari yapıya sahip olan Bizans ekonomisi içerisinde Gaza şarabı, hem yerel tüketim hem de dış pazarlar için kıymetli bir ürün olarak önem arz etmektedir. Bu ürüne duyulan yüksek talep, imparatorluk genelinde ekonomik dinamizmi desteklemekte ve ticaret hacmini genişletmektedir (Quiri, 2015, 162). Decker, Geç Antik Çağ'da kişi başına yıllık şarap tüketiminin 186 litreye ulaştığının kabul edildiğini ve 6. yüzyıl sonunda nüfusu 80.000'e düşmüş Roma kentinin bile yılda yaklaşık 14,9 milyon litre şaraba ihtiyaç duyduğunu aktarır (Decker, 2013, 107).

Bizans döneminde Gaza ve çevresi, şarap üretiminde uzmanlaşarak bölgesel bir ekonomik odak noktası haline gelmektedir. Bu durum, yalnızca tarımsal üretimi değil, aynı zamanda bölgeye bağlı liman şehirlerinin ekonomik canlılığını da doğrudan etkilemektedir. Gaza şarabının limanlar vasıtasıyla farklı bölgelere taşınması, hem deniz ticaretini canlandırmakta hem de liman faaliyetlerini çeşitlendirmektedir. Bu ticari faaliyetler, işgücü talebini artırarak bölgedeki istihdamı da genişletmektedir (Quiri, 2015, 162).

İç piyasada, özellikle Bizans aristokrasisi ve saray çevresinde Gaza şarabına gösterilen ilgi, yerel üreticiler ile elit kesim arasında güçlü ekonomik bağların oluşmasına zemin hazırlamaktadır. Gaza şarabı, saray sofralarında prestijli bir içecek olarak tüketilmekte; bu durum, üreticilerin gelir düzeyini yükseltmekte ve üretim hacmini artırmaktadır. Saray taleplerine göre şekillenen üretim süreçleri, hem bağcılık hem de şarap üretim tekniklerinde ilerlemeyi teşvik etmektedir. Aşkelon şarabının uluslararası tanınırlığı yalnızca ticari değil, aynı zamanda tıbbi alandaki itibarıyla da desteklenmekteydi. Trallesli Alexander'ın (MS 525–603) farmakopesinde yaklaşık 20 farklı şarap bölgesinden söz edilmekte ve Aşkelon şarabı altı farklı reçetede yer almaktadır (Mayerson, 1993, s. 171).

İmparatorluk maliyesinde Gaza şarabı önemli bir vergi kaynağı oluşturmaktadır. Üretim ve dış ticaretin artması, vergi gelirlerinin yükselmesine neden olmakta; bu da imparatorluğun kamu hizmetlerine ayırdığı kaynakların genişlemesini mümkün kılmaktadır. Bu gelirler sayesinde, savunma harcamaları, altyapı yatırımları ve çeşitli kamu hizmetleri sürdürülebilir hale gelmektedir (Quiri, 2015, 163).

Özellikle ticaret yollarının güvenliğini sağlama ve liman altyapılarını modernleştirme gibi stratejik kamu yatırımları, Gaza şarabı ticaretinden elde edilen gelirlerle finanse edilmektedir. Bu yatırımlar, Doğu Akdeniz'deki başlıca ticaret merkezleri olan Konstantinopolis ve benzeri şehirlerde ekonomik büyümeyi desteklemekte, ticari faaliyetlerin istikrarlı biçimde sürdürülmesine olanak tanımaktadır.

Genel çerçevede değerlendirildiğinde, Gaza şarabı Bizans ekonomisinin üretim, ticaret ve mali yapılarına entegre olmuş vazgeçilmez bir unsur olarak varlığını sürdürmektedir. Bölgesel düzeyde refahı artırmakla kalmayıp, imparatorluğun geniş ekonomik sistemine stratejik katkılar sunmaktadır. Bu nedenle, Gaza şarabının üretimi ve ticareti, Bizans dönemi boyunca ekonomik bütünleşmenin ve sürdürülebilir kalkınmanın temel bileşenlerinden biri olarak kabul edilmektedir (Opait, 2014, 443).

2.5.2. Şarabın Sosyal ve Dini Rolü

Gaza şarabı, yalnızca ekonomik bir değer taşımakla sınırlı kalmamakta; aynı zamanda bölge halklarının sosyal ilişkilerinde ve dini yaşamlarında da belirleyici bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Şarap, toplumsal etkinliklerde, kutlama ve ayinlerde

bireylerin bir araya gelmesine vesile olmakta; böylelikle sosyal dayanışma ve ortak kimlik duygusunun pekişmesine katkı sağlamaktadır. Bu yönüyle şarap, bireylerin kendilerini topluluklarına ait hissetmelerini kolaylaştıran bir araç niteliği taşımaktadır (Kottsieper, 1990, 197). Ayrıca şarap üretim alanlarıyla manastırların bir arada olduğunu gösteren kanıtlar şarap üretim merkezlerinin mekânsal olarak da dini kompleksin bir parçası olarak düşünülebileceğini göstermektedir (Erickson-Gini, 2021). Gaza manastırcılığının kurucusu sayılan Hilarion 4. yüzyılda Gaza'nın güneyinde manastırını kurmuş, bağ bozumu öncesinde Elusa çevresindeki manastırları ve bağları düzenli olarak ziyaret etmiştir; bağcılık hem keşişler hem de çiftçiler tarafından yapılıyordu (Lantos vd., 2020, s. 58-59). Gregory of Tours'un *Liber in gloria Confessorum*'unda bir kadının ölen kocası adına kiliseye Gaza şarabı bağışladığı ve bu şarabın *sacrarium*'da Evharistiya için kullanılmak üzere ayrıldığı aktarılmaktadır (Mayerson, 1993, s. 173).

Toplum yapısı içinde Gaza şarabı, özellikle seçkin zümrelerin yaşam tarzında ayrıcalıklı bir yere sahip olmakta; zengin tüccarlar ile soylular, bu nitelikli içeceği tüketerek statülerini topluma yansıtmakta ve prestijlerini artırmaktadır. Gaza şarabının bu bağlamda sadece bir içki değil, aynı zamanda zenginliğin ve gücün görünür bir simgesi olduğu anlaşılmaktadır. Kamusal alanlarda şarabın birlikte tüketilmesi ise, sosyal bağların kurulması ve sürdürülmesinde törenleşmiş bir davranış biçimi olarak kabul edilmektedir.

Dini törenlerde ise Gaza şarabı, kutsallık atfedilen bir unsur olarak ayinlerde düzenli şekilde kullanılmaktadır. Hristiyan inancı başta olmak üzere bölgedeki dini topluluklar, şarabı kutsal bir sembol – özellikle İsa'nın kanı – olarak görmekte; bu nedenle dini ritüellerde şarabın yer alması manevi bir anlam kazanmaktadır. Bu sembolik işlev, şarabın toplumsal hayattaki önemini artırmakta ve inananların ruhani deneyimlerinde derin izler bırakmaktadır.

Ayrıca, şarap üretimi ve kullanımı, dini otoritelerin ve topluluk liderlerinin güçlerini pekiştirmelerine de hizmet etmektedir. Dini bayramlar ve halkın topluca katıldığı etkinliklerde şarap etrafında örgütlenen pratikler, hem sosyal bütünlüğün sağlanmasına hem de toplumsal normların benimsetilmesine olanak tanımaktadır. Bu bağlamda şarap, sadece fiziksel bir tüketim nesnesi değil; aynı zamanda toplumsal düzenin sürdürülmesinde işlevsel bir araç konumunda bulunmaktadır. İlginç bir sosyal ayrıntı olarak Aşkelon yakın çevresindeki bir kazıda bebeklerin Roma

İmparatorluğu dönemi Gaza amphoralarına gömüldüğü saptanmıştır (Erickson-Gini, 2021, s. 12); amphoraların ikincil (mezar şeklinde) kullanımı, amphoraların sembolik hayattaki yerine dair özgün bir örnektir. Ayrıca Mısır papirüslerinden anlaşıldığı gibi; söz konusu amphoralara balık sosu, peynir ve hatta para taşımak amacıyla başvurulduğu ikincil kullanımlarda sembolik ve gündelik hayatta kullanıldığı belgelenmiştir (Mayerson, 1998, s. 217)."

Gaza şarabı, tarihi süreç boyunca yalnızca ekonomik değer taşıyan bir ticari ürün olmakla kalmamakta; sosyal bütünleşmeyi güçlendiren, dini anlamlar taşıyan ve kültürel bellekte yer edinen çok yönlü bir unsur olarak varlığını sürdürmektedir. Gaza şarabının bu çok katmanlı rolü, bölge halkının yaşam biçimini şekillendiren kültürel ve manevi etkilere kaynaklık etmektedir (Kottsieper, 1990, 197).

SONUÇ

Gaza şarabı üzerine yapılan kapsamlı bir araştırma, Doğu Akdeniz'in Roma ve Erken Bizans dönemlerine ait ekonomik, toplumsal, kültürel ve dini yapılarının derinlikli biçimde anlaşılmasına imkân tanımaktadır. Bu ürünün üretiminden dağıtımına, tüketim alışkanlıklarından dini ritüellerdeki yerine kadar uzanan geniş yelpazede incelenmesi, antik dünyanın yalnızca ekonomik faaliyetlerine değil, aynı zamanda sosyal örgütlenme biçimlerine, kültürel değerlerine ve dini pratiklerine dair çok boyutlu bir analiz imkânı sunmaktadır. Dolayısıyla Gaza şarabı, tek başına bir tarımsal ürün olmaktan ziyade, antik dünyayı anlamak için disiplinler arası bir köprü vazifesi gören anahtar bir unsur olarak değerlendirilebilir.

Şarabın üretim ve dağıtım süreçleri incelendiğinde, Doğu Akdeniz'in yalnızca bölgesel değil, aynı zamanda uluslararası ticaret ağlarının da önemli bir parçası olduğu görülmektedir. Gaza şarabı, özellikle Roma İmparatorluğu'nun geç dönemlerinde ve Bizans'ın erken dönemlerinde, lüks tüketim malları arasında önemli bir yer edinmiş ve Akdeniz'in dört bir yanına ihraç edilmiştir. Bu durum, antik ekonomilerin yalnızca kendi kendine yeterli kapalı sistemlerden ibaret olmadığını; aksine, geniş coğrafyalarda işleyen karmaşık, çok merkezli ve karşılıklı bağımlılık ilişkilerine dayalı yapılarla karakterize olduğunu göstermektedir. Amphoraların tipolojik çeşitliliği ve arkeolojik buluntular, bu ticaret ağlarının ölçeği, işleyiş biçimi ve yoğunluğu hakkında somut veriler sunmakta; ticaret yollarının çeşitliliği, liman kentlerinin stratejik konumları ve ticareti düzenleyen otoritelerin rolü ekonomik tarih yazımı açısından kritik bilgiler sağlamaktadır. Reynolds (2005, ss. 575–578), Levant amphora üretiminin kent ve kent topraklarıyla özdeşleşen “hücresele” bir yapıya sahip olduğunu; Gaza ve Aşkelon'un bu modelin somut örneklerini oluşturduğunu ve Konstantinopolis'in 4. yüzyılda kuruluşunun söz konusu üretimi kitlesel ihracata dönüştüren en önemli pazar dinamiği haline geldiğini ileri sürmektedir. Gaza şarabının Batı Akdeniz'e, hatta Kuzey Avrupa'ya kadar ulaşan dağılımı, bölgesel ekonomilerin küresel ölçekte etkileşimlere açık olduğunu ortaya koymaktadır.

Araştırma bulguları, şarabın tüketim biçimlerinin farklı sosyal tabakalar arasında değişkenlik gösterdiğini ortaya koymaktadır. Aristokrat kesimler için şarap, yalnızca bir içki değil, aynı zamanda sosyal statünün, zenginliğin ve kültürel ayrıcalığın bir

göstergesi olmuştur. Dini elitler içinse şarap, litürjik anlamlar taşıyan kutsal bir içeriğe sahipti. Daha alt sınıflarda ise şarap, gündelik hayatın bir parçası, bazen de toplumsal aidiyetin bir sembolü olarak işlev görmüştür. Dolayısıyla Gaza şarabının sosyal dağılımı, Bizans toplumunun sınıfsal yapısını, tüketim pratikleri üzerinden okumaya imkân tanımaktadır. Şarabın hangi tabakalar arasında ne ölçüde tüketildiği, toplumsal hiyerarşinin ve kimlik inşasının izlerini taşımaktadır. Bu açıdan şarap, yalnızca bir tarımsal ürün değil; toplumsal kimliğin, aidiyetin ve farklılaşmanın bir aracı olarak da değerlendirilebilir.

Bizans dünyasında şarap, özellikle Hristiyan litürjisinde önemli bir rol oynamıştır. Eucharist ayinlerinde şarabın kutsal bir sembol olarak kullanılması, bu ürünün dini ritüellerde vazgeçilmez bir unsur haline gelmesine yol açmıştır. Gaza şarabı, yüksek kalitesi ve geniş dağıtımı sayesinde dini törenlerde sıkça tercih edilen bir ürün olmuş, bu da onun sadece ekonomik değil, aynı zamanda kültürel bir prestij unsuru olmasına katkı sağlamıştır. Şarabın dini törenlerdeki kullanımı, kutsal ile gündelik arasındaki sınırları bulanıklaştırarak, Bizans toplumunda hem dünyevi hem de uhrevi yaşamın kesişim noktalarını göstermektedir. Ayrıca şarabın kültürel boyutu, sanatsal temsillerde, edebi metinlerde ve günlük yaşam ritüellerinde de kendini göstermektedir. Bu yönüyle şarap, dönemin kültürel hafızasının önemli bir bileşeni olmuştur.

Gaza şarabının üretiminde kullanılan tarımsal teknikler, dönemin bağcılık ve tarım sistemleri hakkında ayrıntılı bilgiler sunmaktadır. Gaza bölgesinin iklimsel koşulları, toprak yapısı ve su kaynaklarının kullanımı, bağcılıkta uzmanlaşmayı mümkün kılmıştır. Üretimde uygulanan yöntemler, yalnızca ekonomik verimliliği değil, aynı zamanda çevresel uyum stratejilerini de yansıtmaktadır. Bu bağlamda Gaza şarabı, antik dönemde insan-toprak ilişkisini ve tarımsal bilginin toplumsal yapı içerisindeki yerini incelemede önemli bir örnek teşkil etmektedir. Tarım tekniklerinin, amphora üretimiyle birlikte değerlendirilmesi, antik dönemin entegre üretim-tüketim zincirini anlamada katkı sağlamaktadır.

Gaza şarabı araştırmalarının en önemli katkılarından biri, disiplinler arası veri kullanımını öne çıkarmasıdır. Kazı raporları, amphora tipolojileri, antik yazılı kaynaklar ve ticaret belgeleri bir arada değerlendirildiğinde, dönemin ticaret, tarım ve sosyal yapısı daha güvenilir bir şekilde ortaya konabilmektedir. Örneğin, amphoraların Akdeniz'in farklı bölgelerinde bulunması, ticaret ağlarının coğrafi

genişliğini kanıtlamakta; epigrafik belgeler ise şarabın ekonomik değerinin yanı sıra, sosyal ve kültürel anlamlarını da açığa çıkarmaktadır.

Gaza şarabı araştırmaları, yalnızca bir ürünün ekonomik tarihini aydınlatmakla kalmayıp, antik dünyanın çok boyutlu yapısını anlamada merkezi bir rol üstlenmektedir. Gaza şarabı, bir yandan ticaretin işleyişine, ekonomik ilişkilerin karmaşıklığına, üretim ve dağıtım mekanizmalarına ışık tutarken; öte yandan sosyal tabakaların oluşumuna, kültürel değerlerin şekillenmesine, dini pratiklerin toplumsal hayata yansımalarına ve çevresel faktörlerin ekonomik faaliyetlere etkisine dair kapsamlı veriler sunmaktadır.

Bu çok katmanlı analiz, araştırmanın yalnızca ekonomik tarih alanında değil, aynı zamanda arkeoloji, sosyal antropoloji, dinler tarihi ve çevre tarihi gibi disiplinlerde de özgün katkılar sağlamasına olanak tanımaktadır. Gaza şarabı üzerine yapılacak çalışmalar, hem antik dünya ekonomilerinin doğası üzerine yeni tartışmalar açmakta, hem de geçmiş ile günümüz arasında süreklilik arz eden üretim, tüketim ve ticaret ilişkilerini daha iyi kavramamıza yardımcı olmaktadır.

Gaza şarabı üzerinden sınıfsal bir okuma yapılmak istenirse genel olarak şu bilgiler paylaşılabılır. Şarap yalnızca içki değil; sosyal statünün, zenginliğin ve kültürel ayrıcalığın göstergesi olmuştur. Corippus: II. Justinus'un taç giyme ziyafetinde Gaza şarabı sunulduğundan bahsederek bu bilgiyi dikkat çekici bir örnekle aktarmıştır. Şarabın Eucharist ayininde kutsal sembol olması kilise alımlarının sürekli talep yarattığını ortaya koymaktadır. Gregory of Tours: Gaza şarabının ayin şarabı olarak kullanımını belgeleyerek şarabın litürjik kutsallığına vurgu yapmıştır. Ayrıca şarabın gündelik hayatın bir parçası olduğu ve kimi zaman toplumsal aidiyetin simgesi olduğu dikkat çekmektedir. Decker 2013 'te yaptığı çalışmasında kişi başı yıllık tüketimin Roma'da 186 litre düzeyine ulaştığını hesaplayarak halk tabakaları üzerindeki öneminden bahsetmiştir. Sonuç olarak Gaza şarabının hangi tabakalarda ne ölçüde tüketildiği, Bizans toplumunun sınıfsal yapısını ve kimlik inşasını tüketim pratikleri üzerinden okumaya imkân tanır.

Doğu Roma'da Gaza şarabının üretildiği dönemde ekonomik modelin açık ve çok merkezli ağlar şeklinde şekillendiği görülmektedir. Bu bağlamda antik ekonomilerin kapalı sistemler olmadığı kanıtlanmıştır. Gaza şarabının dolaşımı, geniş

coğrafyalarda işleyen karmaşık, çok merkezli ve karşılıklı bağımlılığa dayalı yapıları kanıtlar. Reynolds'un savunduğu hücresel üretim modeli Levant amphora üretiminin kent ve kent topraklarıyla özdeşleştiğini kanıtlar. Gazze ve Aşkelon bölgesinin bu modelin somut örnekleri olduğunu da ortaya koyar. Özellikle Konstantinopolis'in kuruluşu, bölgesel üretimi kitlesel ihracata dönüştüren en önemli talep dinamiği olmuştur ve şarabın piyasadaki talebinde Pazar motoru görevi üstlenmiştir. Küresel etkileşim açısından bakıldığında da Britanya'dan Güney Arabistan'a uzanan Gaza şarabı dağılımının, bölgesel ekonomilerin küresel ölçekli etkileşimlere açık olduğunu gösterir. Sonuç olarak litaretür taraması ile elde edilen bu zenginleştirilmiş bulguların Gaza şarabını kendi döneminde dikkat çekici bir noktaya ulaştırdığı vurgulanabilir.

Bu tez çalışması kapsamında, Gaza şarabının taşınmasında ürün ile markalaşmış bir amphora tipolojisinden bahsedilmesi ve bu tipolojinin detaylı çalışmaları üretim örgütlenmesini de açıklamaya yardımcı olmaktadır. Gaza amphoraları olarak bilinen LRA4 amphoraları, ticaretin ölçüm aracı olmuştur. Tipolojik çeşitlilik ve buluntu dağılımı, ticaret ağının ölçeği, işleyiş biçimi ve yoğunluğu hakkında somut veri sağlar. Üç tipoloji birbirini dışlamaz, tamamlar: Majcherek biçimsel temeli, Pieri kronolojik evrimi, Sazanov fragment-dostu ve nicel çerçeveyi sunar. Sazanov'un arkeolojik buluntulara dayalı şarap atölyeleri ile ilgili iki kavramının katkısı ise dikkat çekicidir. Sazanov'un dört düzeyli hiyerarşisi üretim kökenini MS 1. yüzyıla taşımaktadır. Hazırladığı modüler sistem ise atölyeler arası ölçü standartlaşmasını nicel olarak kanıtlar. LRA4 amphoralarının form evrimi pazar talebinin önemli bir kanıtıdır. 13–16 litrelik 4A formlarından 24–26 litrelik 4B formlarına geçiş, üretim kapasitesi ile pazar talebinin eşzamanlı büyümesini belgeler. Sonuç olarak tipoloji yalnızca bir sınıflandırma değil; üretim örgütlenmesinin, standartlaşmanın ve ticari büyümenin arkeolojik kayıdır.

Çalışmanın tarım sektörü ile çevre uyumu hakkındaki ortaya çıkan bulguları şu şekilde özetlenebilir. İlk olarak çevresel uyum stratejisine örnek olarak bağıcılıkta kullanılan run-off tarımı, sarnıç sistemleri ve bilinçli bağıcılık teknikleri, kurak Negev'de uzmanlaşmayı mümkün kılmıştır. Bu durum insan-toprak ilişkisinin özgün örneklerinden biri olmuştur. Tarım tekniklerinin amphora üretimiyle birlikte değerlendirilmesi ise, antik dönemin bütünleşik ekonomik zincirini anlamayı sağlar. Bu durum Doğu Roma İmparatorluğu'nda entegre bir üretim tüketim zinciri olduğunun kanıtıdır.

Çalışma kapasamında kazı raporlarının, amphora tipolojilerinin antik yazılı kaynakların ve epigrafik belgelerin bir arada değerlendirilmesi disiplinler arası veri birleşiminin ortaya çıkmasına ortam hazırlamıştır Bu sayede daha güvenilir bir tarih yazımı mümkün olur. Ayrıca arkeoloji, sosyal antropoloji, dinler tarihi ve çevre tarihi gibi bilimlerin desteği alınarak güvenilir tarih yazımına da katkıda bulunulmaya çalışılmıştır.

Gaza şarabı, antik dünyayı anlamada disiplinler arası bir köprü ve tarihsel süreçlerin bütüncül analizinde temel bir referans noktası olmalıdır. Bu bağlamda Gaza şarabı araştırmaları, antik dünyanın ekonomik, sosyal ve kültürel dinamiklerini anlamada vazgeçilmez bir referans noktası olarak görülmeli; tarihsel süreçlerin çok yönlü, disiplinler arası ve bütüncül bir şekilde ele alınmasında temel bir kaynak olarak değerlendirilmelidir.

KAYNAKÇA

- Aierken 2016** Aierken, Y. (2016). *The Influence of Ancient Rome on Wine History*, Arizona State University, School of Art.
- Akarsu 2023** Akarsu, Y. (2023). *Roma İmparatorluğu Ekonomisinin Değerlendirilmesi*. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gökçeada Meslek Yüksekokulu, s. 274.(Yayımlanmamış yüksek lisans tezi)
- Alkaç 2013** Alkaç, E. (2013). “Silifke Müzesi’nden Doğu Akdeniz Üretimi Amphoralar”. *Cedrus*, 1, 107–124.
- Angus 2014** Angus, J. (2014). *Olive Odyssey: Searching for the Secrets of the Fruit that Seduced the World*. Greystone Books.
- Arbel-Ad 2021** Arbel, Y., & 'Ad, U. (2021). “An Agricultural Settlement and Cemetery from the Roman, Byzantine and Mamluk Periods At Gane Tal”. *Atiqot*, 102, 145–210. <https://doi.org/10.70967/2948-040X.1950>
- Aslan 2015** Aslan, E. (2015). “Kekova Adası 2012–2013 Yılı Sualtı Araştırmalarında Bulunan Amphoraların Tipolojik Değerlendirmesi”. *Olba*, 23, 321.
- Atik 1995** Atik, N. (1995). “Die Keramik aus den Südthermen von Perge”. *Istanbulur Mitteilungen: Beiheft*, 40, 19–59.
- Autret-Yağcı- Rauh, 2010** Autret, C.Yağcı, R. & Rauh, N. K. (2010). “Soli/Pompeipolis’te LRA 1 Amphora Fırın Alanı”. *Anmed*, 8, 203–207.
- Avcı 2003** Avcı, C. (2003). *İslâm-Bizans İlişkileri*. Klasik Yayınları.
- Aykurt- Erkanal 2016** Aykurt, A. & Erkanal, H. (2016). “Archaeological Evidence for an Early Second Millennium BC Potter’s Kiln at Liman Tepe”. *Belleten*, 80(287), 1–22.
- Bailey 1992** Bailey, D. M. (1992). “Gaza Jars not Baggy Amphorae. *Zeitschrift für Papyrologi und Epigraphik*”, 94, 295–296.
- Ballet 2000** Ballet, P. (2000). “Les amphores et le vin à Gaza.” J. B. Humbert (Ed.), *Gaza Méditerranéenne* içinde (s. 76–77). Paris.
- Barrow 2002** Barrow, R. H. (2002). *Romalılar* (E. Gürol, Çev.). İz Yayıncılık.

- Başkırkan 2012** Başkırkan, H. (2012). “Türkiye’de; Sorkun Köyü, Gökeyüp Kasabası, Uslu Köyü’nde Açık Ateşte Pişirim ve Konu Üzerine Yeni Bir Öneri.” *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 2(2), 109–123.
- Baylan 2008** Baylan, S. (2008). *2006–2007 Tralleis Kazılarında Ele Geçen Amphoralar* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Aydın.
- Belke – Restle 1984** Belke, K. & Restle, M. (1984). *Galatien und Lykaonien* (Denkschriften der philosophisch-historischen Klasse, Vol. 172, TIB 4). Österreichische Akademie der Wissenschaften.
- Cankardeş-Şenol 2006** Cankardeş-Şenol, G. (2006). *Klasik ve Helenistik Dönem’de Mühürlü Amphora Üreten Merkezler ve Mühürleme Sistemleri*. İstanbul.
- Cankardeş-Şenol 2009** Cankardeş-Şenol, G. (2009). “Amphoralarda Taşınan Ticari Ürünler ve Pazarlama Teknikleri.” A. K. Şenol (Ed.), *AETAM’da (Arslan Eyce Taşucu Amphora Müzesi) Bulunan Ticari Amphoralar ve Akdeniz’de Ticaretin İzleri* içinde (s. 10–19). Mersin.
- Cheyne 2008** Cheyne, J.-C. (2008). *Bizans Tarihi* (İ. Yerguz, Çev.). Dost Kitabevi Yayınları.
- Conison 2012** Conison, A. (2012). *The Organization of Rome's Wine Trade* (Yayımlanmamış doktora tezi). University of Michigan, Department of Greek and Roman History.
- Çizer - Yarol 2005** Çizer, S. & Yarol, Y. (2005). “Tarih Öncesi Çömlekçiliğin Halen Yaşadığı Bir Merkez.” *Sanat/Art*, (12), 104–109.
- Decker 2009** Decker, M. (2009). *Tilling the Hateful Earth: Agricultural Production and Trade in the Late Antique East*. Oxford University Press.
- Decker 2013** Decker, M. (2013). “The end of the Holy Land wine trade.” *Strata: Bulletin of the Anglo-Israel Archaeological Society*, 31, 103-116.
- Demirkent 2005** Demirkent, I. (2005). *Bizans Tarihi Yazıları: Makaleler-Bildiriler-İncelemeler*. Dünya Yayıncılık.
- Erickson-Gini 2021** Erickson-Gini, T. (2021). “The Good Life: Evidence for the Production of Wine and Garum in an Early Roman Estate and Byzantine Monastery South of Ashkelon”. A. Golani, D. Varga, G. Lehmann ve Y. Tchekhanovets” (Ed.),

Archaeological excavations and research studies in southern Israel: Collected papers volume 4 içinde (s. 7*-24*). Israel Antiquities Authority.

- Erickson-Gini 2021** Erickson-Gini, T., & Mamalya, H. (2022). “A Late Roman Caravanserai and Early Byzantine Winepress Near Be’er Mash’abim (Bir ‘Asluj) in the Central Negev”. İçinde A. Golani, D. Varga, Y. Tchekhanovets, & M. Birkenfeld (Eds.), *Archaeological excavations and research studies in southern Israel: Collected papers, Volume 5: 18th Annual Southern Conference* (s. 139–167). Israel Antiquities Authority.
- Eskiyörük 2016** Eskiyörük, D. (2016). “Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı: Kilikya Bölgesi Örneği.” *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 228–243.
- Frank 2004** Frank, T. (2004). *An Economic History of Rome* (2. baskı). Batoche Books Kitchener.
- Freestone 2006** Freestone, I. C. (2006). “Glass Production in Late Antiquity and the Early Islamic Period: A Geochemical Perspective”. İçinde M. Maggetti ve B. Messiga” (Ed.), *Geomaterials in Cultural Heritage* (s. 201–216). Geological Society Publishing House.
- Freestone 2016** Freestone, I. C. (2016). “The Archaeometry of Ancient Glassmaking: Reconstructing Ancient Technology and the Trade of Raw Materials.” *Perspective – La revue de l’INHA*, 11. <https://journals.openedition.org/perspective/5617>
- Gradvohl 2012** Gradvohl, E. (2012). “Healing Kitchen.” *Graeco-Latina Brunensia*, 17, 63–79.
- Gregory 2008** Gregory, T. E. (2008). *Bizans Tarihi* (E. Ermert, Çev.). Yapı Kredi Yayınları.
- Gülsefa 2016** Gülsefa, G. (2016). “2006–2013 Myndos Kazılarında Bulunan Amphoralar ve Amphora Mühür Buluntuları.” D. Şahin (Ed.), *Myndos kazı ve araştırmaları / Myndos excavations and researches 2004–2013* içinde (s. 35–160).
- Güvenoğlu 2014** Güveloğlu, A. (2014). “İmparator Sofraları.” *Mediterranean Journal of Humanities*, 4(2), 131–140.
- Herrin 2010** Herrin, J. (2010). *Bizans: Bir Ortaçağ İmparatorluğunun Şaşırtıcı Yaşamı* (U. Kocabaşoğlu, Çev.). İletişim Yayınları.

- Kaplan- Arıhan 2012** Kaplan, M. & Arıhan, K. S. (2012). “Antik Çağdan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı.” *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 52(2), 1–15.
- Keay 1984** Keay, S. J. (1984). *Late Roman Amphorae in the Western Mediterranean: A Typology and Economic Study. The Catalan evidence* (BAR International Series 196(i)). British Archaeological Reports.
- Kırkanlı 2022** Kırkanlı, E. (2022). “Erythrai Roma Dönemi Ticari Amphoraları (1977–1988 kazıları)”. *Seramik Araştırmaları Dergisi*, (4), 98–165.
- Kingsley 2001** Kingsley, S. (2001). “The Economic Impact Of The Palestinian Wine Trade In Late Antiquity”. S. Kingsley ve M. Decker (Ed.), *Economy and Exchange in the East Mediterranean During Late Antiquity* içinde (s. 44–68). Oxbow Books.
- Kizhner – Gambash- Bar-Oz – Avni 2024** Kizhner, I., Gambash, G., Bar-Oz, G., & Avni, G. (2024). “Distribution Patterns of Gaza Wine vs. Cilician Wine in the Eastern Mediterranean in Late Antiquity. ”*Levant*,56(3),408–424. <https://doi.org/10.1080/00758914.2024.2411109>
- Kopackova 2004** Kopackova, J. (2004). “Production of wine and olive oil in Roman Histria and Dalmatia in Late Antiquity.” *Studia Hercynia*, 18(1–2), 75–88.
- Kottsieper 1990** Kottsieper, I. (1990). *Die Grammatik der Ahiqarsprüche* (Beihefte zur Zeitschrift für Alttestamentliche Wissenschaft, 197). Berlin.
- Landgraf 1980** Landgraf, J. (1980). “La céramique Byzantine”. J. Briend ve J. B. Humbert (Ed.), *Tell Keisan (1971–1976): Une cité phénicienne en Galilée* içinde (s. 51–88). Paris.
- Lankton 2022** Lankton, J. W., Pulak, C., ve Gratuze, B. (2022). “Glass Ingots from the Uluburun Shipwreck: Glass by the Batch in the Late Bronze Age.” *Journal of Archaeological Science: Reports*, 43, 103432.
- Lantos – Bar-Oz – Gambash 2020** Lantos, S., Bar-Oz, G. ve Gambash, G. (2020). “Wine from the Desert: Late-Antique Negev Viniculture and the Famous Gaza Wine.” *Near Eastern Archaeology*, 83(1), 56-64.
- Majcherek 1993-1995** Majcherek, G. (1993–1995). “Gazan Amphorae: Typology reconsidered. H. Meyza ve J. Mlynarczyk” (Ed.), *Hellenistic and Roman pottery in the*

Eastern Mediterranean: Advances in scientific studies, Acts of the II Nieborow Pottery Workshop içinde (s. 163–178). Warsaw.

- Mango 2008** Mango, C. (2008). *Bizans: Yeni Roma İmparatorluğu* (G. Çağalı Güven, Çev.). Yapı Kredi Yayınları.
- Mayerson 1985** Mayerson, P. (1985). “The Wine and Vineyards of Gaza in the Byzantine Period.” *Bulletin of the American Schools of Oriental Research*, 257, 75–80.
- Mayerson 1992** Mayerson, P. (1992). “The Gaza ‘Wine’ Jar (Gazition) and the ‘Lost’ Ashkelon Jar” (Askalônion). *Israel Exploration Journal*, 42, 76–80.
- Mayerson 1993** Mayerson, P. (1993). “The Use of Ascalon Wine in the Medical Writers of the Fourth to the Seventh Centuries.” *Israel Exploration Journal*, 43(2/3), 169–173.
- Mayerson 1998** Mayerson, P. (1998). “Epiphanius' Sabitha in Egypt: Σάμβαθον/σάμφαθον/σάμαθον.” *Bulletin of the American Society of Papyrologists*, 35(3/4), 215–218.
- McNeill 2002** McNeill, W. H. (2002). *Dünya Tarihi* (A. Şenel, Çev.). İmge Kitabevi.
- Nicholson 2010** Nicholson, P. (2010). “Kilns and Firing Structures.” *UCLA Encyclopedia of Egyptology*, 1(1), 1–10.
- Opait 2014** Opait, A. (2014). “The Baggy Amphora Shape: A New Fashion?” N. Poulou-Papadimitriou, E. Nodarou ve V. Kilikoglou (Ed.), *LRCW 4* içinde (BAR International Series 2616, s. 441–450). Archaeopress.
- Oransay 2001** Oransay, A. (2001). “Antik Çağda Anadolu’da Kurşun Sırlı Seramikler.” *II. Uluslararası Eskişehir Pişmiş Toprak Sempozyumu Bildiriler Kitabı* içinde (s. 47–55).
- Ostrogorsky 2015** Ostrogorsky, G. (2015). *Bizans Devleti Tarihi* (F. Işıltan, Çev.). Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Özdemir 2009** Özdemir, B. (2009). *Patara Roma Dönemi Günlük Kullanım Seramikleri* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Pichot – Şenol 2015** Pichot, V. & Şenol, A. K. (2015). “Amphores de Gaza et résine sur le site de production d’amphores du Haut-Empire d’Akadémie” (Maréotide). *BCE*, 25, 277–289.
- Pieri 1998** Pieri, D. (1998). “Les importations d'amphores orientales en Gaule Méridionale durant l'antiquité tardive et le haut Moyen Age (Ive–VIIe S. Apr. J.-C.): Typologie, chronologie et contenu.” *Importations d'amphores en Gaule du Sud, du règne d'Auguste à l'Antiquité tardive* içinde (s. 97–106).
- Pieri 2012** Pieri, D. (2012). “Regional and Interregional Exchanges in the Eastern Mediterranean During the Early Byzantine Period: The Evidence of Amphorae. In, Morrisson,” C. (ed.), *Trade and Markets in Byzantium: Dumbarton Oaks Byzantine Symposia and Colloquia 4*: 27–49. Washington, DC
- Poblome 2001** Poblome, J. vd. (2001). “The Sigillata Manufactories of Pergamon and Sagalassos.” *Journal of Roman Archaeology*, 14, 143–165.
- Potter 2006** Potter, D. S. (Ed.). (2006). *A companion to the Roman Empire*. Blackwell Publishing.
- Quiri 2015** Quiri, E. (2015). “Imports eastern transport amphorae to Turin (Italy). S. Demesticha” (Ed.), *Per terram, per mare: Seaborne trade and the distribution of Roman amphorae in the Mediterranean* içinde (s. 161–180). Uppsala.
- Reynolds 2005** Reynolds, P. (2005). “Levantine Amphorae from Cilicia to Gaza: A Typology and Analysis of Regional Production Trends from the 1st to 7th Centuries.” M. Bonifay ve J.-C. Trégliä (Ed.), *LRCW I: Late Roman coarse wares, cooking wares and amphorae in the Mediterranean: Archaeology and archaeometry* içinde (ss. 563–611). Archaeopress.
- Retief 2015** Retief, F. P. & Cilliers, L. (2015). “Wine in Graeco-Roman Antiquity with Emphasis on its Effect on Health. AASCIT” *Journal of Health*, 2(5), 44–49.
- Rowan 2015** Rowan, E. (2015). “Olive oil pressing waste as a fuel source in antiquity.” *American Journal of Archaeology*, 119(4), 465–482.
- Rowan 2018** Rowan, E. (2018). “Sustainable Fuel Practices in Roman North Africa and the Contemporary Mediterranean Basin.” *Interdisciplinaria Archaeologica: Natural Sciences in Archaeology*, 9(2), 147–156.

- Sazanov 2017** Sazanov, A. (2017). “Les amphores LRA 4. Problèmes de typologie et de chronologie.” D. Dixneuf (Ed.), *LRCW 5: Late Roman coarse wares, cooking wares and amphorae in the Mediterranean. Archaeology and archaeometry içinde* (Cilt 2, ss. 629–650). Centre d'Études Alexandrines.
- Stirling 2006** Stirling, L. (2006). *Aspects of Punic and Roman Kiln Design in North Africa*.
- Strobel 2002** Strobel, K. (2002). *Der Neue Pauly* (Vol. 12, Part 1).
- Şenol 2000** Şenol, A. K. (2000a). *İskenderiye Kazılarında Ele Geçen Amphoralar Işığında Kentin Roma Dönemi Şarap, Zeytinyağı, Salamura Balık Ve Sos Ticareti*. (Doktora tezi)
- Şenol 2000** Şenol, A. K. (2000b). *İskenderiye Kazılarında Ele Geçen Amphoralar Işığında Kentin Roma Dönemi Şarap, Zeytinyağı, Salamura Balık Ve Sos Ticareti* (doktora tezi). Ege Üniversitesi, İzmir.
- Şenol 2009** Şenol, A. K. (2009). “Ticaret ve Amphoralar.” A. K. Şenol (Ed.), *AETAM'da (Arslan Eyce Taşucu Amphora Müzesi) Bulunan Ticari Amphoralar ve Akdeniz'de Ticaretin İzleri içinde* (s. 24–27). Mersin.
- Şenol 2015** Şenol, A. K. (2015). “Smyrna Kazılarında 2007–2011 Yılları Arasında Bulunan Ticari Amphoralar.” *Smyrna/İzmir Kazı ve Araştırmaları I. Çalıştay Bildirileri içinde* (s. 243–256). İstanbul.
- Şenol 2000** Şenol, A. K. & Kerem, F. (2000). “İçel Müzesinde Bulunan Bir Grup Amphora.” *Olba*, 3, 81–114.
- Takımcı 2016** Takımcı, Ç. M. (2016). *Antik Çağ'da Bayramlar ve Festivaller (Yunan–Roma)* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Taxel 2024** Taxel, I. (2024). “Changes in Wine Consumption in Palestine, c. 600–1100 CE: The ceramic evidence.” *'Atiqot*, 114, 137–178.
- Tekkök 2000** Tekkök, B. (2000). “Pottery Production in the Troad: Ancient and Modern Akköy.” *Near Eastern Archaeology*, 63, 94–101.
- Turan 2016** Turan, O. (2016). “Roma Ordusunda Düzenli Beslenme.” *Journal of History and Future*, 2(3), 25–36.”

- Tzavella- Trainor-Maher 2014** Tzavella, E., Trainor, C. & Maher, M. (2014). “Late Roman Pottery from the Sikyon Survey Project: Local Production, Imports, and Urban Evolution” (4th–7th c. AD) (Greece). N. Poulou-Papadimitriou, E. Nodarou ve V. Kilikoglou (Ed.), *LRCW 4: Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean: Archaeology and Archaeometry. The Mediterranean: A Market without Frontiers, Volume I* içinde (BAR S2616 (I), s. 91–102). Oxford.
- Vasiliev 2016** Vasiliev, A. A. (2016). *Bizans İmparatorluğu Tarihi* (T. Alkaç, Çev.). Alfa Yayınları.
- Vázquez 2011** Vázquez, A. G. & Aguilar, G. R. (2011). *The History of the Olive Oil from the Estepa Designation of Origin*. Estepa Designation of Origin Regulating Council.
- Vickers-Gild 1990** Vickers, M. & Gil, D. (1990). “Reflected glory: Pottery and Precious Metal in Classical Greece.” *Jahrbuch des Deutschen Archäologischen Instituts*, 1–30.
- Vickers- Impey-Allan 1986** Vickers, M., Impey, O. & Allan, J. (1986). *From Silver to Ceramic: The Potter’s Debt to Metalwork in the Graeco-Roman, Oriental and Islamic Worlds*. Oxford.
- Wilkins- Hill 2006** Wilkins, J. M. & Hill, S. (2006). *Food in the Ancient World*. Blackwell Publishing.

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim ve tez çalışmam süresince bilgi, deneyim ve akademik yönlendirmeleriyle bana yol gösteren, çalışmamın her aşamasında desteğini ve rehberliğini hissettiren değerli danışmanım Prof. Dr. Gonca Cankardeş Şenol'a en içten ve derin teşekkürlerimi sunarım. Tez sürecinin planlanmasından yazım aşamasına kadar gösterdiği sabır, titizlik ve akademik bakış açısı, bu çalışmamın bilimsel niteliğinin oluşmasında belirleyici olmuştur. Kendisine minnettarım.

Tez konumun belirlenmesinde ve araştırma sürecimin yönlendirilmesinde önemli katkılar sağlayan, süreç boyunca bilgi ve desteğini esirgemeyen değerli hocam Prof. Dr. Ahmet Kaan Şenol'a teşekkür ederim. Akademik yönlendirmeleri ve değerli katkıları, çalışmamın kapsamının netleşmesine ve daha sağlam bir temele oturmasına büyük ölçüde yardımcı olmuştur. Özellikle konu belirleme sürecinde doğru tespitleri ve zevkle çalıştığım bu konuyu desteklediği için ayrıca teşekkürler.

Çalışma sürecim boyunca akademik katkıları, yol gösterici değerlendirmeleri ve destekleyici yaklaşımıyla yanımda olan hocam Dr. Aytekin Erdoğan'a içten teşekkürlerimi sunarım. Tez öncesi bilimsel hazırlık derslerimde ve yüksek lisans dersleri sürecimdeki katkısına minnettarım.

Tez savunma sürecinde tezin olgunlaşması ve geliştirilmesi adına yapmış olduğu değerli katkılardan dolayı Prof. Dr. Yusuf Sezgin'e de teşekkür ederim.

Hayatımın her döneminde olduğu gibi bu zorlu akademik süreçte de en büyük destekçim olan eşim Prof. Dr. Yasin Doğan'a en özel teşekkürlerimi sunarım. Bu akademik yolculuğa çıkmam için beni cesaretlendiren, karşılaştığım her güçlükte beni motive eden, düştüğüm her anda yeniden ayağa kalkmamı sağlayan, sabrı, anlayışı ve koşulsuz desteğiyle yanımda olan en büyük gücüm olmuştur. Varlığı ve desteği bu süreci yalnızca akademik bir çalışma olmaktan çıkarıp daha anlamlı hale getirmiştir.

Hayatımın en kıymetli değerleri olan annem rahmetli Gülşen Durak ve babam Yakup Durak'a sonsuz teşekkür ederim. Bugüne gelmemde en büyük emeğe sahip olan, her koşulda sevgilerini ve desteklerini hissettiren aileme minnettarım. Onların varlığı, her zaman en büyük güç kaynağım olmuştur. Bu çalışmamı ilk günden itibaren heyecanla takip eden ve bitirdiğimi görmek isteyen rahmetli biricik annem Gülşen Durak'a ithaf ediyorum.

Ayrıca, bu süreçte hem akademik çalışmalarım da hem de günlük yaşamımda yanımda olan, müzelerde ve kütüphanelerde araştırmalarıma eşlik eden, ev içindeki desteğiyle yükümü paylaşan canım kızım Neslişah'a özel olarak teşekkür ederim. Onun varlığı, bu zorlu süreci daha anlamlı ve daha güçlü bir şekilde tamamlamama vesile olmuştur.

Bu çalışmaya başlamaya karar verdiğimde, yıllardır öğretmen olarak çalıştığım Özel Eraslan Anadolu Lisesi yönetimine ve mesai arkadaşlarıma destekleri için çok teşekkür ederim. Bu sürecin her aşamasında benim işimi kolaylaştırdıkları için ve her zaman anlayışla yaklaşarak ellerinden geleni yaptıkları için çok şanslıyım.

Bu çalışmanın ortaya çıkmasında emeği geçen, doğrudan ya da dolaylı olarak destek olan ve varlıklarıyla bana güç veren tüm kişi ve kurumlara gönülden teşekkür ederim.

DERYA DOĞAN

2026,İZMİR

ÖZGEÇMİŞ

Derya Doğan, 1982 yılında İzmir’de doğmuştur. İlk ve ortaöğrenimini tamamladıktan sonra 2000 yılında Balıkesir Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümünde lisans eğitimine başlamış ve 2005 yılında mezun olmuştur. Lisans eğitiminin ardından Dumlupınar Üniversitesi Eğitim Fakültesinde Pedagojik Formasyon eğitimini tamamlamıştır.

Meslek yaşamına öğretmen olarak başlayan Doğan, Millî Eğitim Bakanlığı bünyesinde yaklaşık on yedi yıldır tarih öğretmeni olarak görev yapmaktadır. Mesleki yaşamı boyunca çeşitli eğitim kurumlarında görev almış olup, son yedi yıldır Eraslan Anadolu Lisesinde Tarih öğretmeni olarak çalışmalarını sürdürmektedir.

2022 yılında Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Anabilim Dalı Sualtı Arkeolojisi Yüksek Lisans Programına kabul edilmiş, program kapsamında bilimsel hazırlık derslerini başarıyla tamamlamıştır. Yüksek lisans eğitimi süresince sualtı arkeolojisi alanında akademik çalışmalar yürütmüş, bilimsel incelemelerde bulunmuştur. Yüksek lisans tez çalışmasını 2026 yılında tamamlamış olup, arkeoloji alanındaki akademik çalışmalarını sürdürmekte ve meslek hayatına öğretmen olarak devam etmektedir.