DİJİTAL KÜTÜPHANE KANALI

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

https://rantey.org

Yedek ve Duyuru Kanallarımız
Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

• Telegram: https://t.me/birkitapbir

• WhatsApp Kanalımız : https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4IvMoc0Y

Antik Çağda

AMPHORALAR

Ersin Doğer



IC KII

Sergi Yayınevi

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

SERGİ YAYINEVİ
TURİZM DİZİSİ: 3

© SERGİ YAYINEVİ

KAPAK DÜZENİ
SERGİ YAYINEVİ/İZMİR
Tel: 13 72 22

DİZGİ OFSET FİLM
SERGİ YAYINEVİ/İZMİR

BASKI
ANADOLU MATBAACILIK / İZMİR
Tel: 57 49 65

DÜZELTİ
EKİM İLGEN

ISBN 975-372-005-X

İSTEME ADRESİ
SERGİ YAYINEVİ
1.Beyler Sk. No:55/10-B
İZMİR - 13 72 22
MAYIS 1997

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Antik Çağda

AMPHORALAR

Ersin Doğer

Sergi Yayınevi

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ÖNSÖZ

Bu küçük kitap müzelerde, turistik otel lobilerinde, kıyılarımız boyunca dizili koy ve kasabalarımızın kahvelerinde ve balıkçı meyhanelerinde, sualtı belgesellerindeki balıkadamların ellerinde su yüzeyine çıkartılırken görülen ve hatta günümüzdeki ev dekorasyonlarının gözde elemanı olan amphoraların- Türkçe tabiriyle testilerin - antik dönemde yüklendikleri çeşitli görevlerini sergilemek amacıyla yazılmış bir denemedir.

Bunlar, ambalaj maddeleri ve taşıyıcılar olarak ağırlığını zeytinyağı, şarap ve tuzlanmış balık gibi gıda üretimleri ve ticaretinin çektiği antik dönem ekonomilerinin doğrudan tanıklarıdır. Eğer üretildikleri antik merkezler saptanabilirse, amphoralar, üretildikleri bölgenin tarımsal üretimlerinin boyutları hakkında ipuçları verdikleri gibi tüketim merkezlerindeki varlıkları ve yoğunlukları da ticari ilişkilerin boyutlarını gösterir.

Konu, kitapta 2 ana bölümde işlenmektedir. I bölümde çeşitli başlıklar altında, amphoralar üzerine genel bilgilere, II. bölüm ise Anadolu kıyıları ve yakın adalardaki amphora üretimlerine ayrılmıştır.

Değişik antik kentlere ait değişik formlu amphoralar, son araştırmaların ışığı altında, bol çizim ve

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

fotoğraflarla desteklenerek sergilenmeye çalışıldı. Ayrıca kitabın sonuna, Anadolu kıyılarında ve çevresindeki adalarda bulunan antik üretim merkezlerinin yer aldığı bir harita eklendi. Kuşkusuz bu kitapta, antik dünyadaki tüm üretim merkezleri ve amphoralarına yer bulmak mümkün olamadı. Ama yine de, ülkemiz müzelerinde ve kolleksiyonlarında rastlanabilecek amphoraların hemen hemen tümüne yakın bölümü ele alındı ve değerlendirildi. Daha fazla bilgi için, kitabın sonunda yer alan bibliyografyaya başvurmak mümkündür.

Bu kitabın hazırlanışında öneri ve destekleri ile beni yönlendiren sayın Doç. Dr Hasan Malay'a, çizimlerin hazırlanmasında yoğun emekleri geçen arkeolog Işık Şahin'e ve arkeolog İsmail Gezgin'e ve metnin bilgisayara işlenmesinde katkılar sağlayan Sayın Müyesser Turan'a teşekkür etmeyi görev saymaktayım.

Çalışmanın meslekdaşlara, arkeoloji öğrencilerine ve meraklı amatörlere yararlı olmasını dilerim.

İzmir, 1990 **Ersin Doğer,**

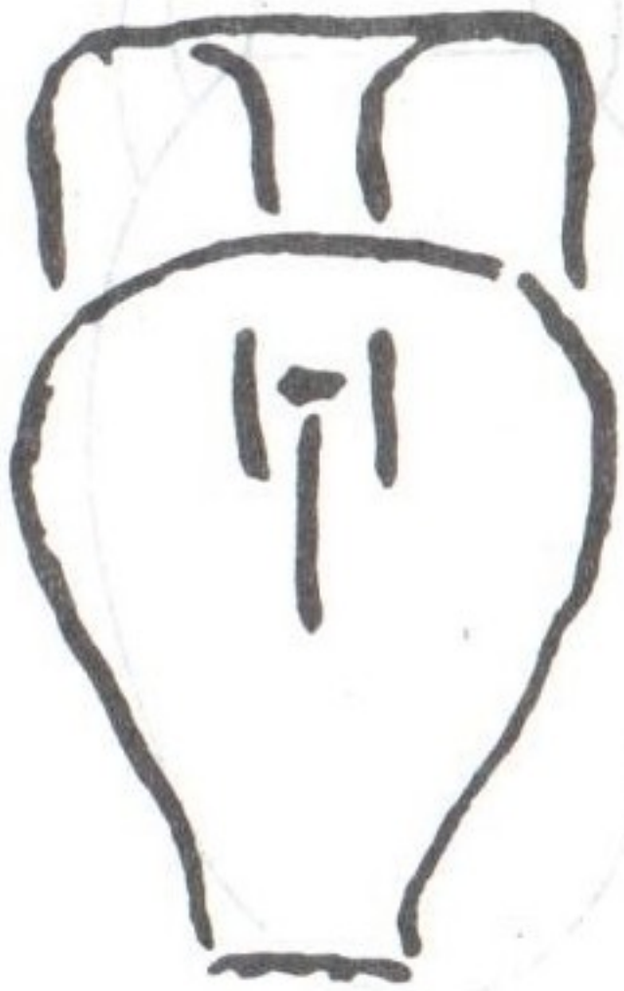
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

I) GENEL BİLGİLER

1) TİCARİ AMPHORALARIN KÖKENİ VE TARİHÇESİ

Yunanca bir kelime olan amphora (**Amphoreus** veya **Amphiphoreus**) "karşılıklı" veya" iki taraflı" anlamındaki **Amphi** ile, taşımak anlamına gelen **Pherein** fiilinden türetilen **Phoros** kelimesinin birleştirilmesi ile oluşmuştur. "**İki kulplu kap**" anlamında kullanılan bu kelime antik çağda ve günümüzde, çok değişik tipler ve formlar içeren kapların tümü için kullanılagelmiştir.

Amphora (**Amphiphoreus**) kelimesini ilk kez, Troia savaşlarını anlatan destan şairi Homeros'da görmekteyiz. Ancak bu kelimenin ilk biçiminin, antik Yunanlılar'ın ataları Akalar tarafından kullanılmış olduğu anlaşılmaktadır. İ.Ö.2.-binde Akalar'ın kullandıkları resim yazısı olan **Linear B** ile yazılmış kil tabletlerde, çift kulplu bir kap figürü **a-pi-po-re-we** olarak okunmuştur (resim **1**).



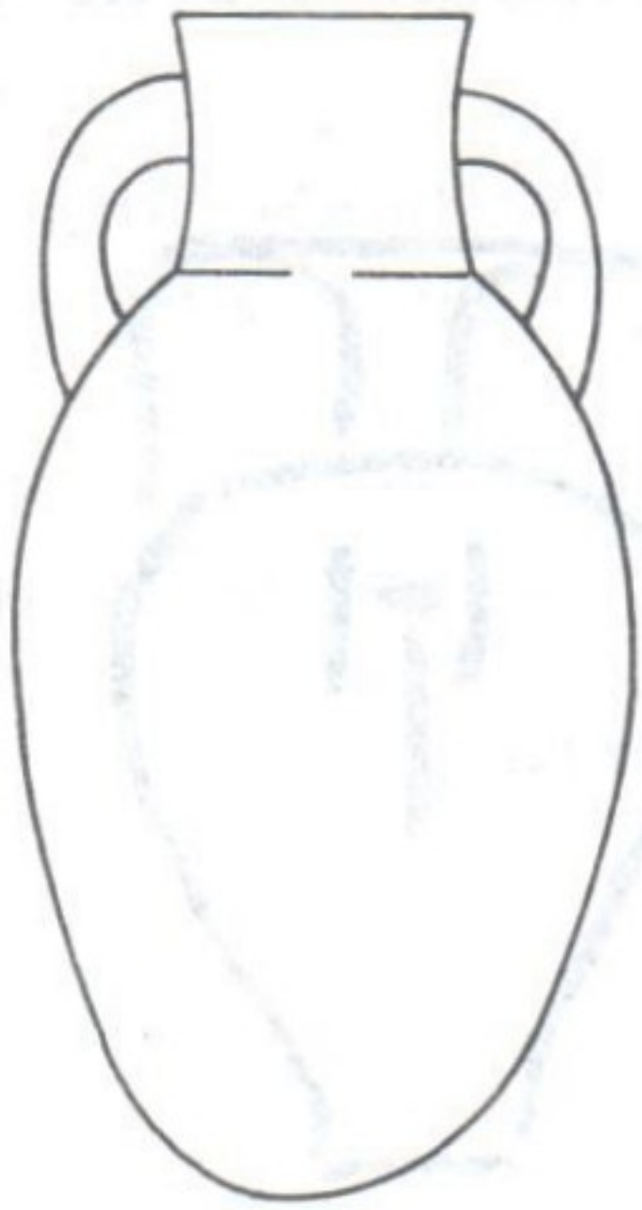
R. 1. A-pi-po-re-we (Linear B)

Amphoralar hakkında herkesçe kabul edilmiş bir tanımlama bulunmamakla birlikte, en eski örnekleri ve öncüleri için bazı karakteristik

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

nitelikler saptamak mümkündür. Bunlar; kapatılmaya elverişli yeteri kadar dar bir ağız ve dışa taşkın dudak kenarı, taşınanı koruyacak dar bir boyun, uzun veya kısa mesafelere taşımaya elverişli düşey ve simetrik kulplar ve dipte, malı boşaltırken üçüncü bir kulp olarak kullanılacak bir tutamak veya ayaktır. Temel ilke, amphoraların yetişkin bir insanın taşıyabileceği bir ağırlığı ve yüksekliği aşmaması ve gemi ile uzun mesafeli denizaşırı taşımalarda verimli olabilmesi için, yeterli bir hacimde sıvı veya katı yükü taşıyabilmesidir. Bu nedenle, çömlekçilerin, kendi ağırlığı fazla olmayan ince çeperli amphoralar üretmesi teknik bir sorun ve yarışma konusu olmuştur.

Yukarıda saptadığımız form ilkelerine uyan en erken örneklerin, Batı Anadolu ve Ege adalarının bazılarında Erken Tunç Çağı'ndan itibaren kullanıldıkları bilinir.Örneğin Troia'da (Hisarlık Tepe) İ.Ö.3. bine tarihli yüksekliği 50 cm'yi aşan çift kulplu testilere (resim **2**) rastlanmaktadır. Erken Tunç Çağı'nda Batı Anadolu ve çevre adalarda diğer yörelere göre yaygın bir kullanıma sahip ol-

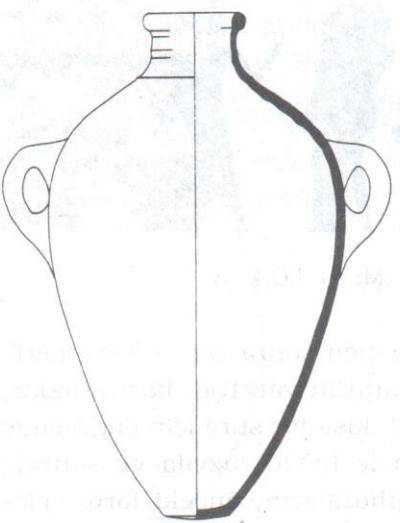


R.2- Troia. İ.Ö.3000-2000

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

maları, amphoraların, kısa mesafeler için de olsa, ticari (?) amaçlı taşıma için düşünülmüş ve kullanılmış olabileceklerini düşündürmektedir.

İ.Ö.2.binin başlarından itibaren, Suriye, Filistin, Lübnan, Kıbrıs, Yunanistan, Girit ve Mısır'ın yer aldığı Doğu Akdeniz ticaretinin gelişmesi ile, ticari tür uzun mesafe taşıma kaplarının yoğun olarak kullanılması ve bu amaca uygun bir formun geliştirilmesi ihtiyacı doğmuştur. Genel kanıya göre, denizaşırı ticarete uygun ilk çift kulplu testiler, Doğu Akdeniz ticaretinde etkin bir güç olan Kenaanlılar tarafından üretildiler. Yumurta formunda bir gövdesi, dar bir ağzı ve oldukça kısa boynu olan bu kaplar (resim **3**), ilk olarak İ.Ö.1600-1500 tarihlerinde Kuzey Lübnan ve Suriye kıyılarında görülmeye başlar. Bu kapların yakın benzerleri Fenikeliler, Filistinliler ve Mısırlılar tarafından ticari taşıma ve depolama amacıyla yo-



R.3- Kenaan amph.İ.Ö.1600-1500

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ğun olarak kullanıldılar. Nitekim, Mısır'da daha İ.Ö.-15.yüzyıla ait, mezarlardaki duvar resimlerinde, ithal edilmiş Kenaan testileri ile bunların Mısır kökenli taklitleri birlikte görülmektedirler (resim **4**).

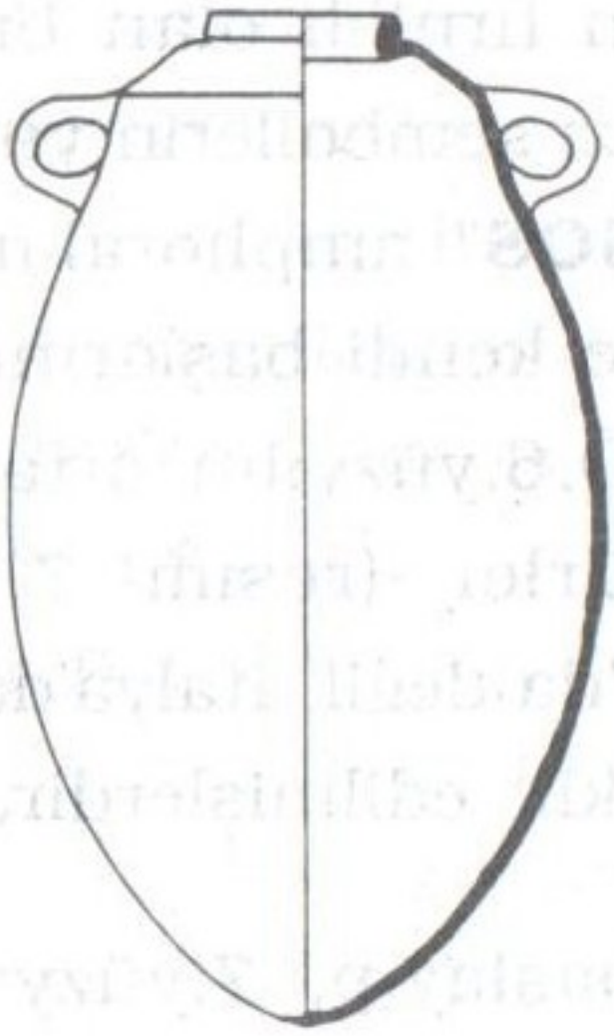


R.4- Thebes (Mısır). İ.Ö.15.yy

İ.Ö.12.yüzyıldan hemen sonra Deniz Kavimleri'nin yer değiştirmeleri ve bunun yarattığı karışıklıklar, Ege ve Akdeniz'deki ticareti kısa bir süre için engellemiş olsa da Mısır ve Filistin'de İ.Ö.10.yüzyıla ve sonraki dönemlere tarihlenen amphoraların, önceki form geleneklerini küçük değişikliklerle sürdürmüş oldukları anlaşılmaktadır.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

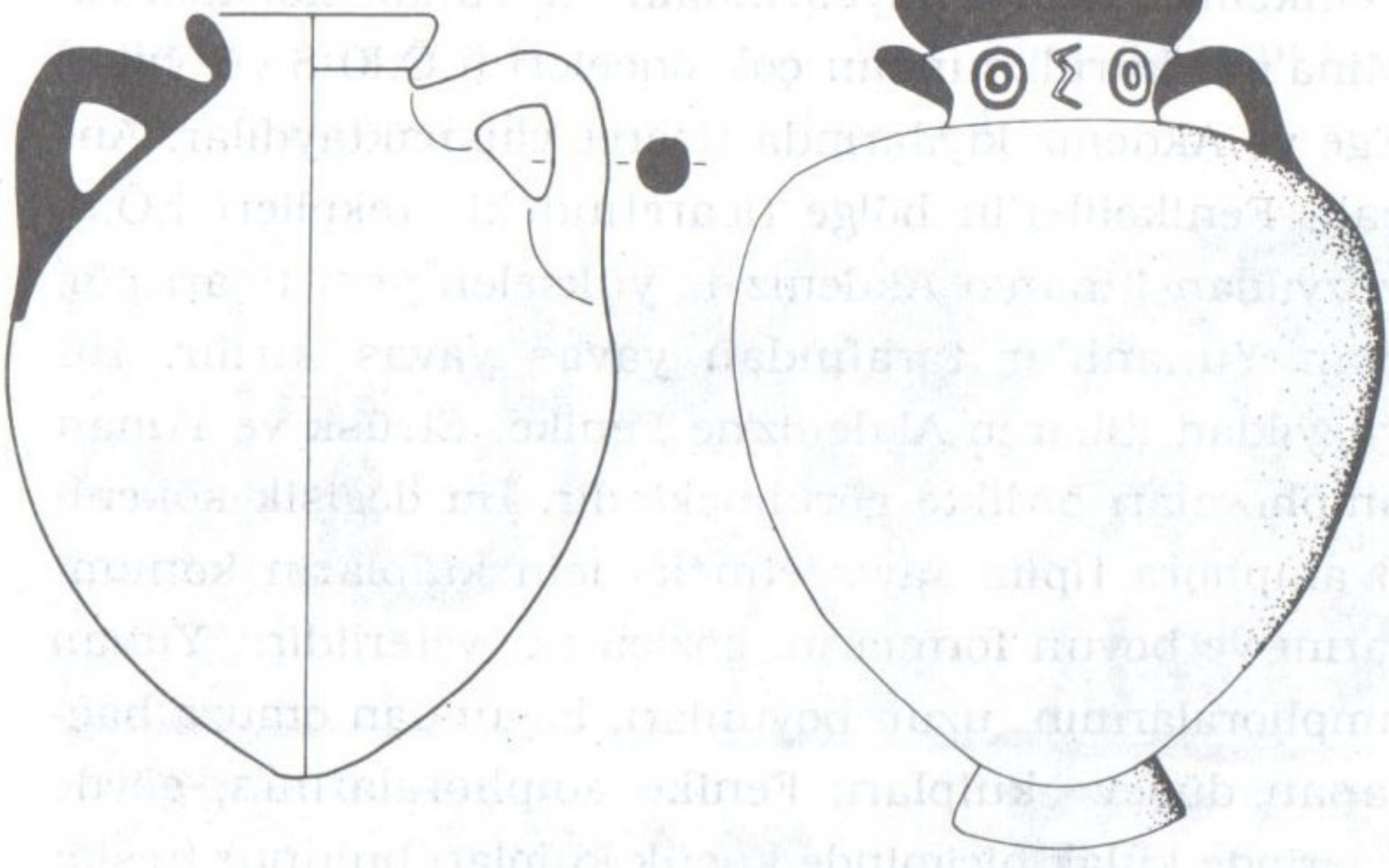
Ataları Kenaanlılar'ın ticari mirasçıları olan Fenikeliler, Suriye kıyılarındaki ilk Yunan kolonisi Al-Mina'nın kuruluşundan çok önceleri (İ.Ö.10-8.yüzyıllar) Ege ve Akdeniz kıyılarında ticaret yapmaktaydılar. Ancak, Fenikeliler'in bölge ticaretindeki tekelleri İ.Ö.8. yüzyıldan itibaren Akdeniz'de yükselen yeni ticari güç olan Yunanlılar tarafından yavaş yavaş kırılır. Bu yüzyıldan itibaren Akdeniz'de Fenike, Etrüsk ve Yunan amphoraları birlikte görülmektedir. Bu değişik kökenli 3 amphora tipini ayırdetmek için kulpların konumlarını ve boyun formlarını gözlemek yeterlidir: Yunan amphoralarının uzun boyunları, boyundan omuza bağlanan düşey kulpları; Fenike amphoralarının, gövde üzerinde kulak biçiminde küçük kulpları bulunur (resim **5**). Oysa gövdeleri Fenike amphoralarına benzeyen Etrüsk amphoralarının kulpları omuz üzerindedir (resim **6**).



R.5- Fenike amph. İ.Ö.8-7.yy

Bilinen ilk Yunan ticari amphoraları Akdeniz'de, İ.Ö.8.yüzyılın son çeyreği ile 7.yüzyılın başlarında görülürler. Bunlar, Euboia (Eğriboz) adasının ve Attika bölgesinin zeytinyağı ihracatında kullanılmakta olup, dönemlerinin firnisli (firnis için bkz. bölüm. 9) ve süslemeci geleneğini sür-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

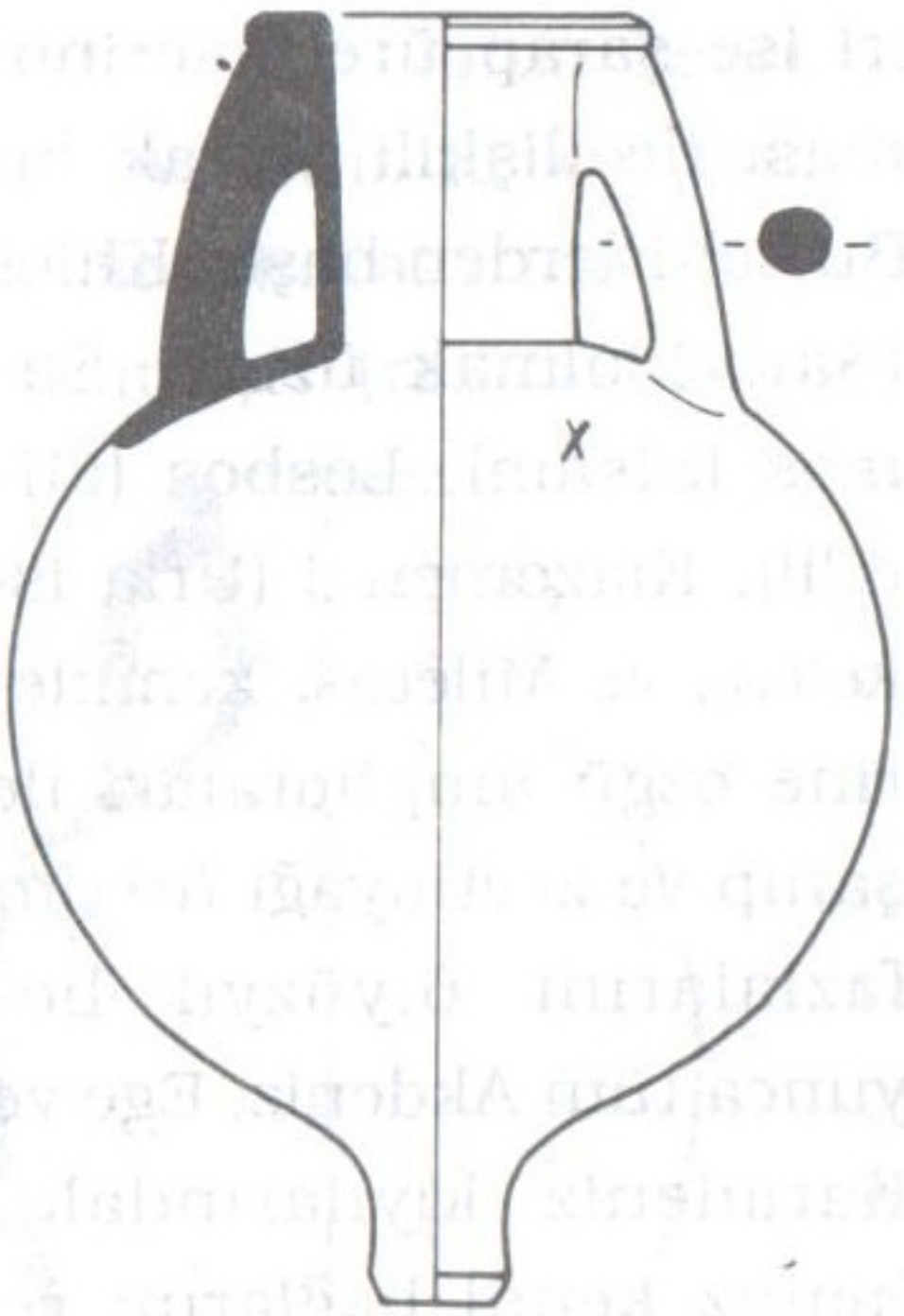


R.6- Etrüsk amph. İ.Ö.5.yy R.7- "SOS" amph. İ.Ö.8-7.

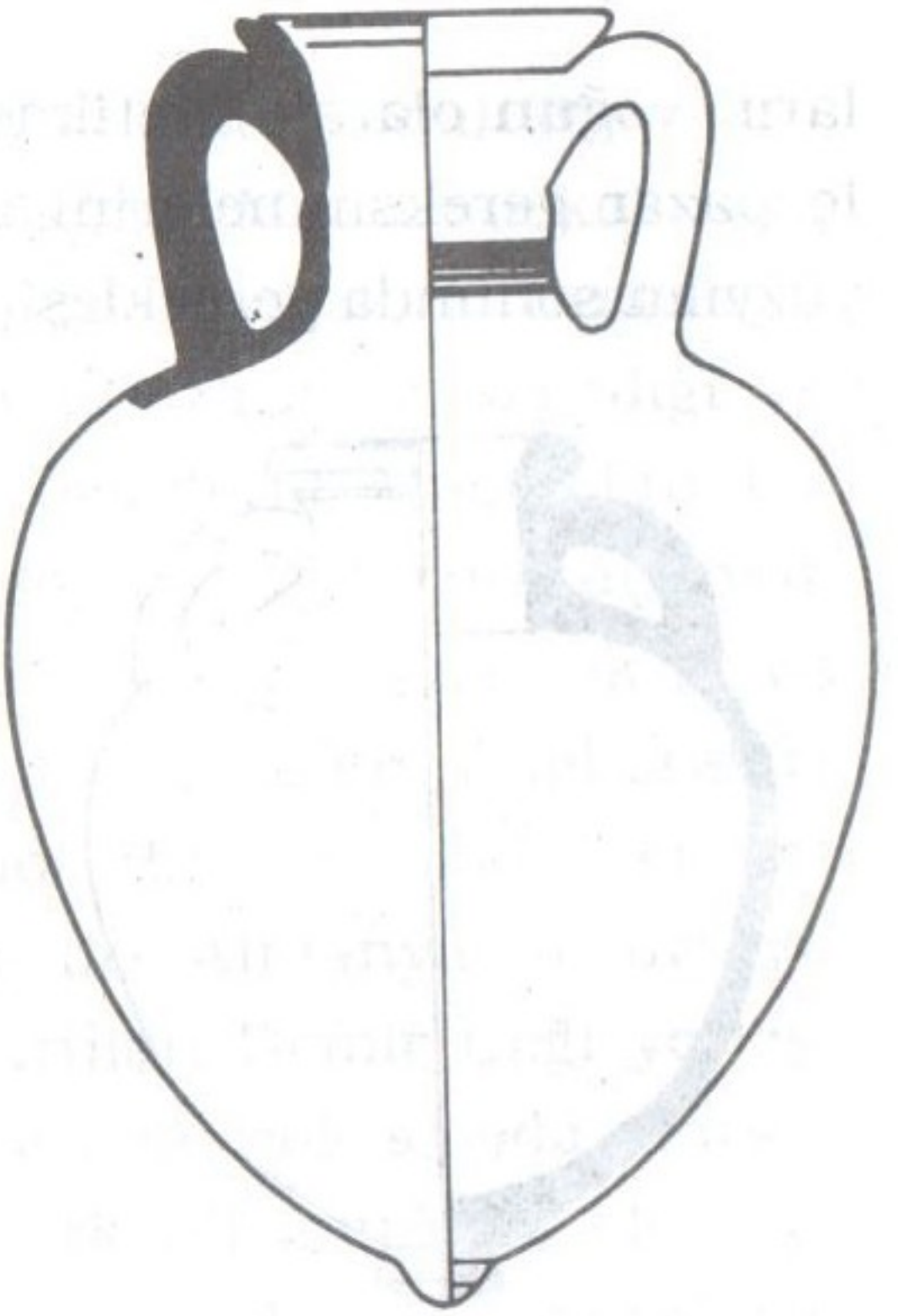
dürürler. Boyunları dışında tamamen firnisli olan bu kaplar, boyunları üzerinde yer alan bazı sembollerin yunan harflerini andırması nedeniyle "**SOS**" amphoraları olarak adlandırılırlar. Geniş kaideli ve kendi başlarına ayakta durabilen bu amphoralar, İ.Ö.6.yüzyılın ortalarına kadar varlıklarının sürdürürler (resim **7**). Dönemlerinde sadece Attika ve Euboia'da değil, İtalya'da (Pithekoussai-İskhia ve Etruria) da taklit edilmişlerdir.

İ.Ö.8.yüzyılın ortalarından başlayıp, 7.yüzyıl boyunca ve 6.yüzyılın ortalarına kadar Yunanistan ve Batı Anadolu kıyılarından Sicilya, Güney İtalya, Mar-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



R.8- Korinthos A. İ.Ö.6.yy



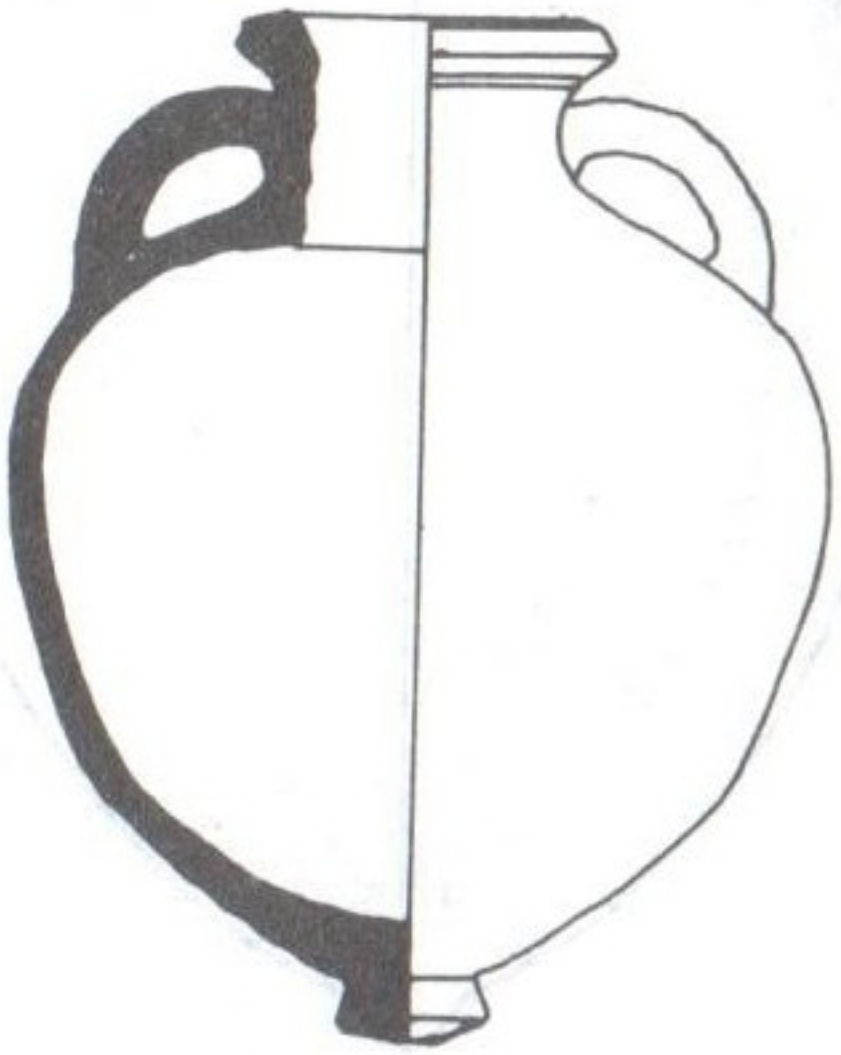
R.9- Korinthos B. İ.Ö.5.

mara ve Karadeniz sahillerine doğru yayılan kolonizasyon hareketleri sonucu Yunanlılar nüfus fazlalarını bu bölgelere aktaran koloni kentler kurarlar ve böylece şarap ve zeytinyağı üretimleri için yeni pazarlar yaratılır. Nitekim, önemli koloni kurucusu ana kentlerden olan Korinthos'da, biri 7.yüzyılda zeytinyağı (**Korinth-A**) (resim **8**), diğeri 6.yüzyılda şarap taşıyan (**Korinth-B**) (resim **9**) iki farklı tip amphora üretimi başlatılır.

Batı Anadolu'da İonia ve Aiolis kentlerinden bazılarının kendilerine özgü formları olan ticari amphoralarını yaratmaları İ.Ö.7.yüzyılın ortalarında, bun-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

ların yoğun olarak üretilmeleri ise şarap üretimlerinin iç pazar gereksinmelerini aşması ile ilişkili olarak bu yüzyılın sonunda gerçekleşir. Bu şehirlerden başta Khios (Sakız) olmak üzere, Samos (Sisam), Lesbos (Midilli), Klazomenai (Urla iskelesi) ve Miletos, kendilerine özgü amphoraları ile şarap ve zeytinyağı üretim fazlalarını 6.yüzyıl boyunca tüm Akdeniz, Ege ve Karadeniz kıyılarındaki, henüz kendi bağlarını ve zeytin ağaçlarını yetiştiremiş kolonilere ihraç ederler. Bununla birlikte, bir sonraki yüzyılda, bu tüketici kolonilerden önemli şarap ve zeytinyağı ihracatçısı kentler doğacaktır.

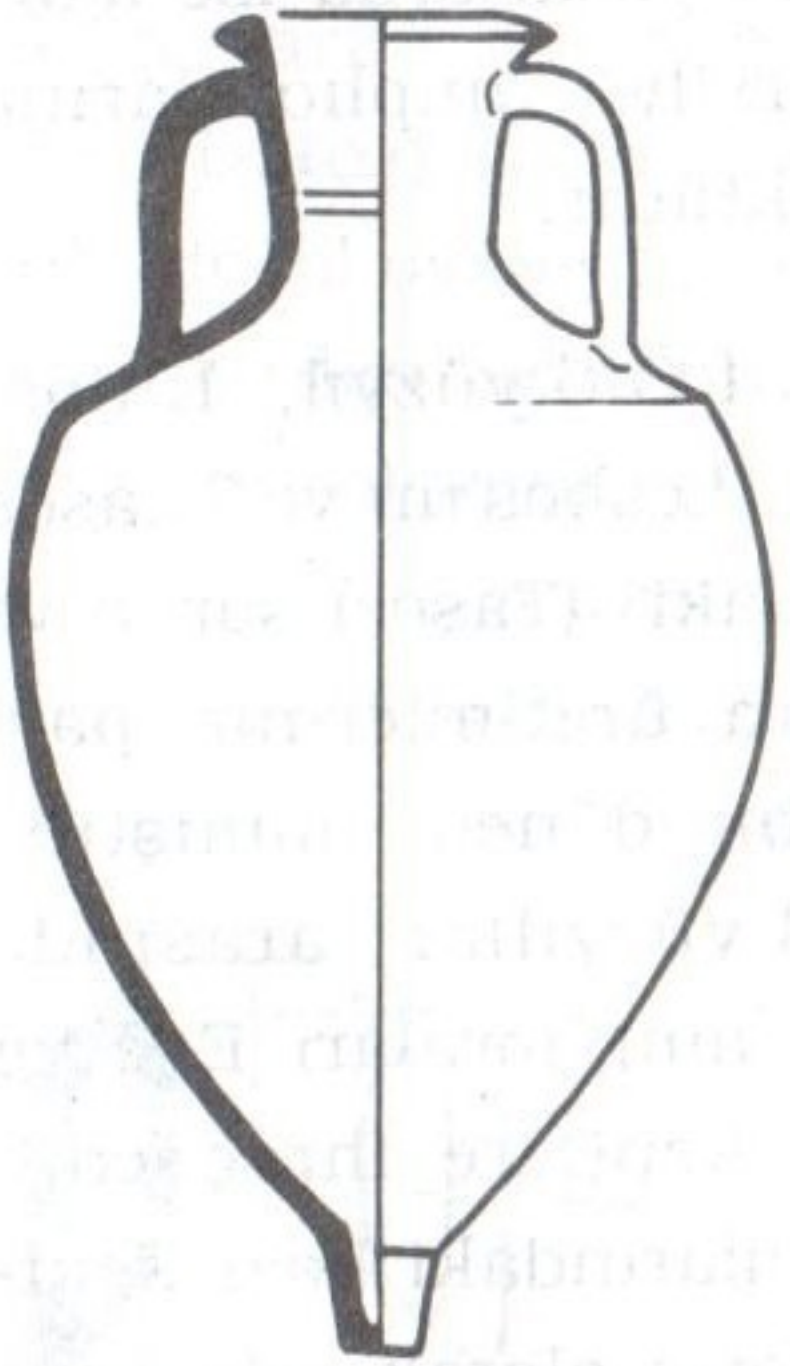


R.10- Massalia amph.. İ.Ö.5.yy

Batı Anadoluda'ki İonia ve Aiolis kentlerinin ürettikleri amphoraların ortak özelliklerinden biri, zeytinyağı naklinde kullanılan "**SOS**" amphoralarının aksine, dar ayaklı olmaları ve sivri dipleri nedeniyle kendi başlarına ayakta duramamalarıdır. Bu dar dipler gemilerde istifleme kolaylığı ve az yer kaplama avantajının yanısıra, taşıma ve boşaltma sırasında üçüncü bir kulp işlevi görmekteydi. İstisnalar dışında, ikinci ortak özellikleri ise yatay ve düşey bandlarla süslü olmalarıdır (Bakınız. Bölüm.13).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Bir İonia kenti olan Phokaia(Foça)tarafından Batı Akdeniz'de kurulan Massalia (Marsilya) kolonisi, ilk amphoralarını İ.Ö.525 yılı civarında üretmeye başlamıştı (resim **10**). Günümüz Fransız bağcılığı ve şarapçılığının atası olan bu koloni, şaraplarını üç asır boyunca Avrupa'da çok geniş bir alana kendi amphoraları içinde ihraç etmişti. Gerçekten de Almanya'da ortaya çıkartılan Demir Çağı yerleşmelerinde çok sayıda Marsilya kökenli amphora ele geçmektedir. Bu amphoraların ilk örneklerinin İonia amphoralarını andırdıkları görülmektedir .

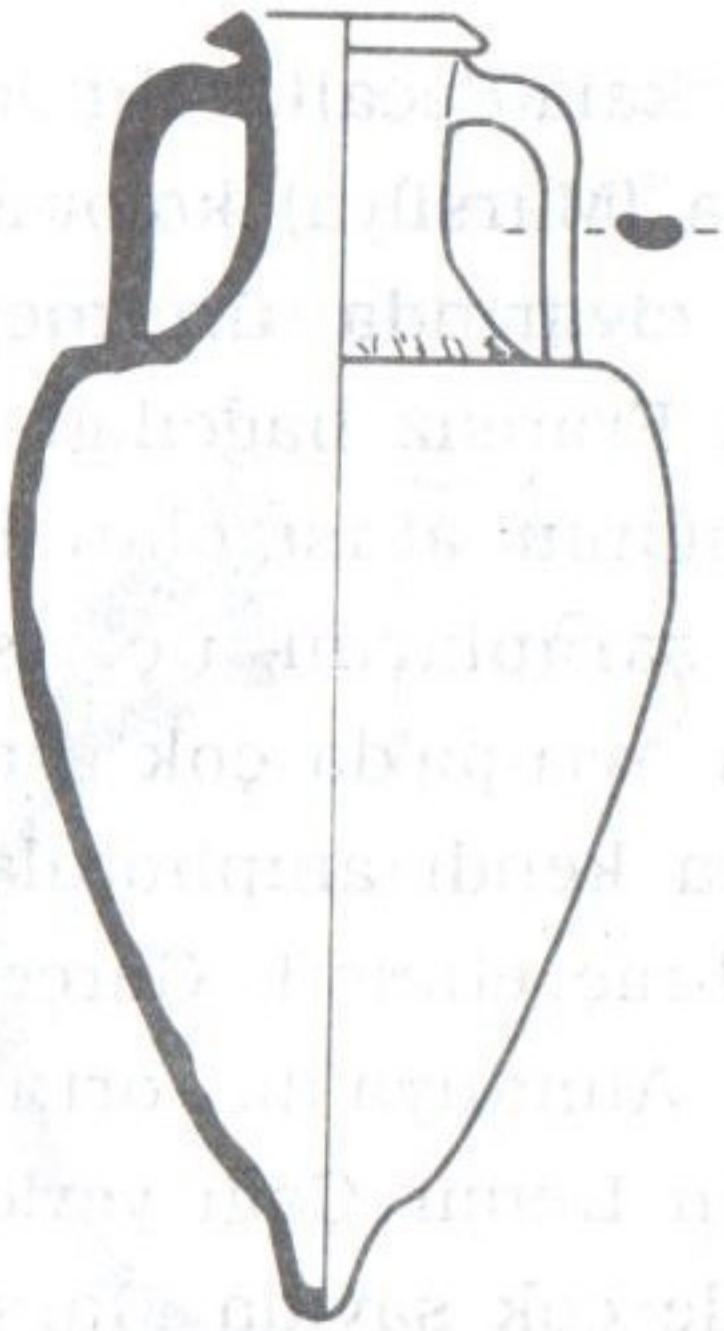


R.11- Greko-İtalik amph.
İ.Ö.4.yy sonu-3.yy başı

İ.Ö.5.yüzyılın başlarında ortaya çıkan İonia ihtilalini bastıran Persler'in yaptıkları yıkım, Batı Anadolu kıyı kentlerindeki amphora üretimini yavaşlatması bakımından da sonuçlarını göstermiştir. Buna karşın, Khios, Samos ve Lesbos gibi kıyıya yakın adaların, bu yüzyıl boyunca üretime devam edebildikleri görülmektedir.

İ.Ö.5. ve 4.yüzyıllarda Khios amphoraları ile yapılan şarap ihracatının yayılımına baktığımızda, ağırlığın Karadeniz'deki kolonilere kaydığını görmek-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



R.12- Greko-İtalik amph.
İ.Ö.3.yy 'ın ikinci yarısı

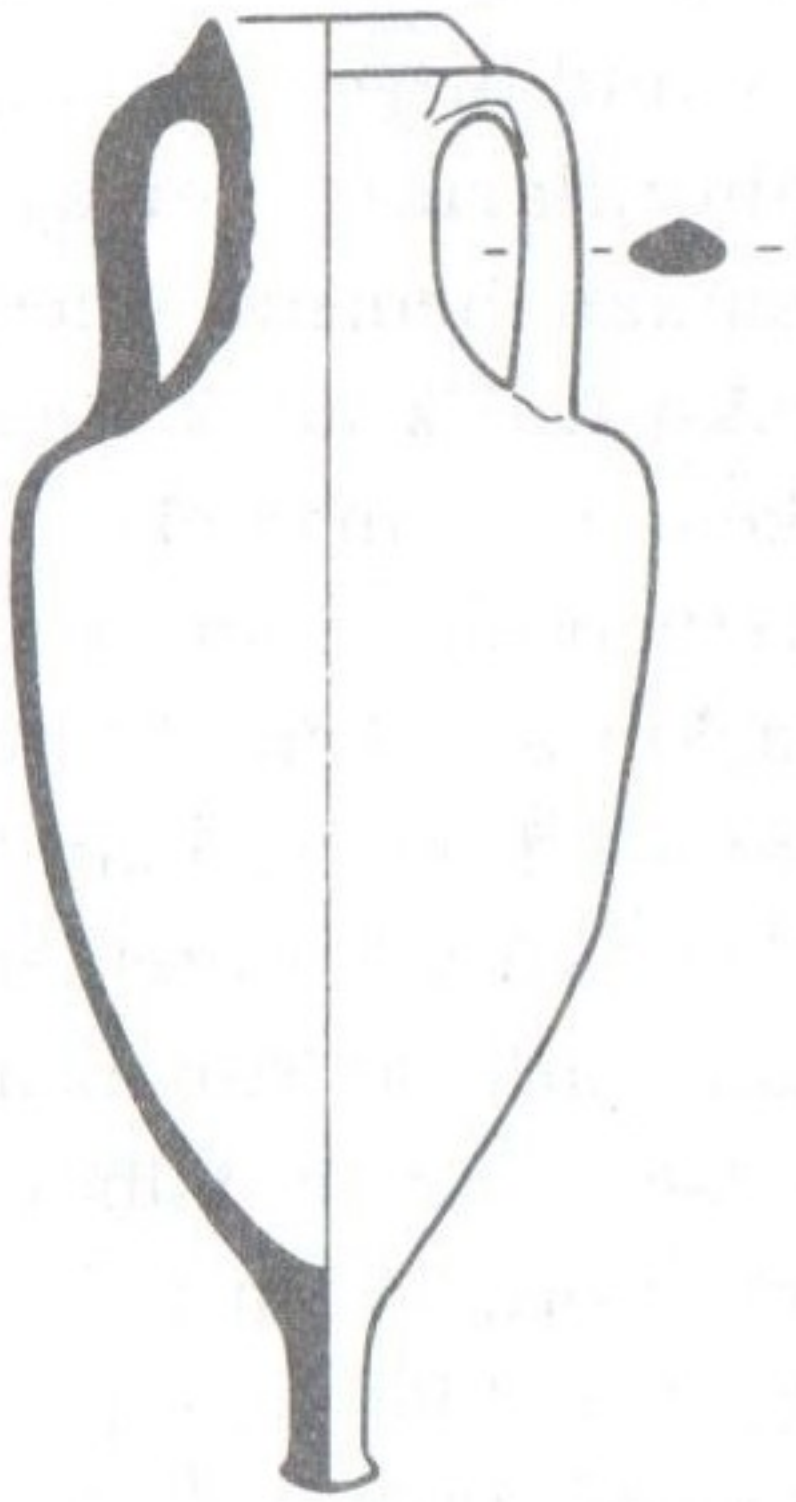
teyiz. Bu dönemde Khios amphoralarının batıda ulaştığı en uzak noktanın Sicilya olduğu dikkati çekmektedir. Batıdaki pazarlarda ise ağırlık Marsilya amphoralarına kaymaktadır.

İ.Ö.5.yüzyıl, Khios, Samos, Lesbos'un ve Thasos adasındaki (Taşoz) şarap ve amphora üretimlerinin parladığı bir dönem olmuştur. 5.ve 3.yüzyıllar arasında Thasos amphoraları Ege ve özellikle Karadeniz kıyılarındaki kentlere ihraç edilmişler ve sonradan Karadeniz kıyılarındaki bazı kentlerde üretilen yerli amphoralara form olarak esin kaynağı ve model olmuşlardır.

İ.Ö.4.yüzyıl'ın başlarından itibaren Karadeniz-'deki Yunan kolonilerinden bazıları bağcılıkta başarı göstermeye ve ilk ürettikleri amphoralarını kendi kent isimleriyle mühürlemeye başlarlar. Bunların içinde ilk sıraları Herakleia Pontike (Karadeniz Ereğlisi) ve Sinope (Sinop) almaktadır. 3.yüzyılın başlarında ise Khersonnessos (Kırım yarımadasında) ve Amastris (Amasra) üretime başlar (Bu kentlerin amphoraları için bkz. Bölüm.II.15-17).

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

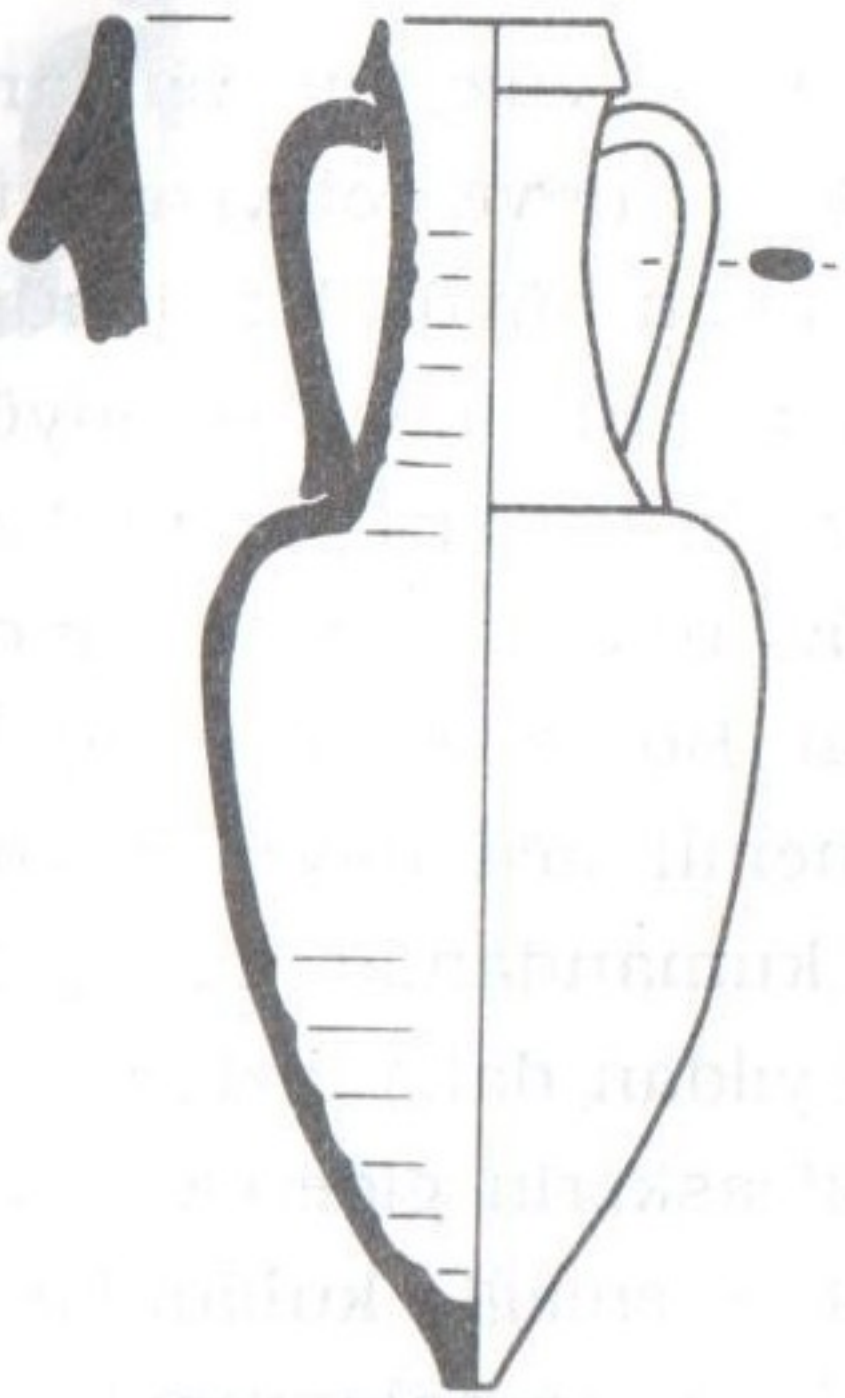
İ.Ö.4. yüzyılın sonu ve 3.yüzyılın başları, özellikle Ege ve Doğu Akdeniz'de şarap ve dolayısıyla ticari amphora üretimleri bakımından büyük bir dönüm noktası olmuştur. Ucuz ve bol şarap üretimleri ve büyük sayılara varan ticari amphora ihracatları ile Rodos, Knidos (Datça) ve Kos (İstanköy) tüketim pazarlarında büyük bir rol oynamaya başlarlar. Bu dönemde şarap talebinin birden artışının en önemli nedenleri; Büyük İskender'in ölümünden sonra kumandanları arasında imparatorluğun mirası için 100 yıldan daha fazla süren savaşlar sırasında çok sayıdaki askerin giderek artan şarap gereksinimi ve yoğun köle emeği kullanılarak yamaçların teraslanması sonucunda geniş bağ alanlarının yaratılmasıdır.



R.13- Grcko-İtalik amph.
İ.Ö.2.yy 'ın ilk yarısı

Rodos ve Knidos'un şarap ticaretlerinin boyutları çeşitli antik tüketim merkezlerinde ele geçen mühürlü kulpların sayılarından anlaşılmaktadır. Örneğin, Atina Agorası'ndaki 40.000 mühürlü amphora kulbundan % 65'i Knidos amphoralarına, İskenderiye' deki 90.000 mühürlü kulptan %85'i Rodos amphoralarına aittir.

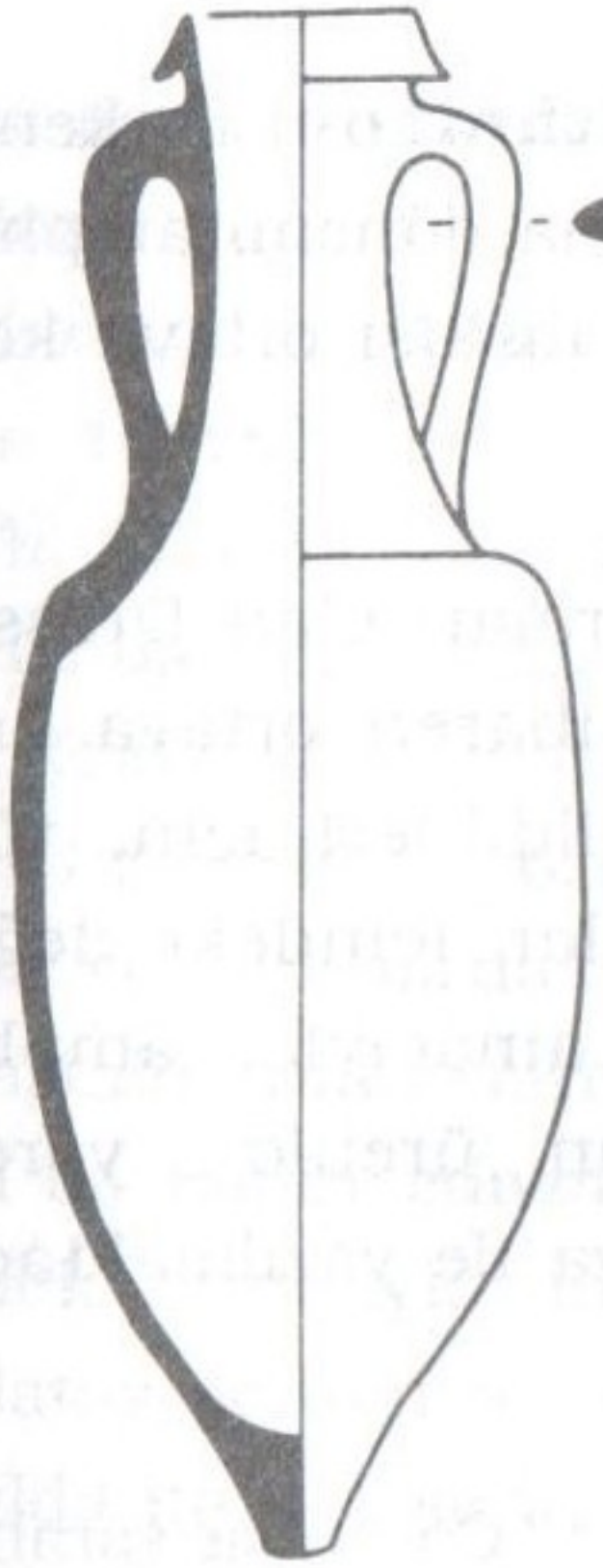
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



R.14- Greko-İtalik amph.
İ.Ö.2.yy 'ın ilk yarısı

Ege kıyılarında durum böyleyken, Batı Akdeniz kıyılarındaki bölgeler başta İtalya, Sicilya, Fransa ve İspanya olmak üzere, İ.Ö.6.yüzyılın sonlarında başladıkları şarap ve zeytinyağı üretiminde sağlam adımlarla ilerliyorlardı. Henüz Roma egemenliğinin yayılmadığı bir dönemde, yani İ.Ö.4.-2. yüzyıllarda Roma'nın Cumhuriyet dönemi amphoralarının ortaya çıkışından hemen önce, tüm Batı Akdeniz kıyılarında **Greko-İtalik** adı verilen bir amphora tipi dolaşıyordu. Kökeni tartışmalı olan ve muhtemelen geniş bir bölgede üretilen bu tipin ortak özelliği, mantar formunda, dışa taşkın ağız kenarlarına sahip oluşudur. Bu amphora grubu içinde en az 5 farklı tip saptanmıştır (Resim **11-15**). İ.Ö.3.yüzyılda üretilen örneklerde omuz üzerinde rastlanan markalar Yunanca, 2. yüzyıla tarihlenen tiplerde ise Latince isimler içermektedir. Bu durum, daha erken örneklerin genellikle Ege veya Yunanistan kökenli olduğunu ortaya koymaktadır. Bu amphoraların batıda Sicilya, İtalya, Fransa ve İspanya'da üretildikleri saptanmıştır. Niha-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



R.15- Greko-İtalik amph.
I.Ö.2.yy 'ın ikinci yarısı

yet bu tür yerini, 2. yüzyılın ortalarında, ağır ve büyük boyutlu Cumhuriyet dönemi Roma amphoralarına (**Dressel -1**) bırakır.

Roma dönemi ticari amphoralarının kısa tarihçesine geçmeden önce, bunların Yunan amphoralarından farklı bir özelliklerine değinmek yararlı olacaktır. Yunan amphoralarını ve form olarak çeşitliliklerini Yunan kent devletleri arasındaki rekabet koşulları içinde değerlendirmek gerekmektedir. Örneğin, Bu nedenle Yunan ticari amphoralarının, değişik kentlerin kendilerine bir simge olarak kabul ettikleri kendilerine özgü formlarını yansıtmış oldukları kesindir. Günümüzden bir örnek vermek gerekirse, Pepsi ve Coca Cola şişelerinin formları arasındaki fark bu firmalar için ne denli önemliyse, amphoraları arasındaki form ve görünüş farkları da üretici Yunan kentleri açısından o denli önemliydi. Üretici kentler ve amphora formları arasındaki bu ilişkiler gerek kent sikkeleri üzerindeki amphora tasvirleri, gerekse amphora kulpları üzerindeki mühür-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

lerde rastladığımız kent isimleri (**Ethnikon**) ile kendini göstermektedir. Buna karşılık, Roma dönemi amphoraları için herhangi bir **Form-Kent** ilişkisi ortaya konamamaktadır.

İlk özgün İtalyan amphoraları olan Dressel-1 tipi ile birlikte I.Ö.2.yüzyıldan itibaren ortaya çıkan amphoralar birçok bölgede üretildikleri için, tüketicilerin benzer formlu amphoralar içindeki değişik yörelerin ürünlerini tanımaları amacıyla, amphora üzerine şarabın veya zeytinyağının üretildiği yörenin adı genellikle kısaltmış olarak boya ile yazılmaktadır. İşte bazı örnekler :

CAE (= Caecubum vinum) : " Caecubae şarabı",

FALE (= Falernium vinum) :" Falernia şarabı",

FALVE (= Falernium vinum vetus) : " Falernia'nın yıllanmış şarabı"

AMİNEUM VİNUM VETUS : "Aminea'nın yıllanmış şarabı" gibi.

Kartaca savaşları ile birlikte sınırları genişleyen ve büyüyen Roma devletinin politik ve sosyal koşulları, büyük bir insan gücü ihtiyacını da beraberinde getirdi. Bu ihtiyaçların büyük bölümü sınırlardaki barbar kavimlerden, savaşlar veya takas yolu ile alınan kölelerle karşılanıyordu. Roma'nın elinde bu

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

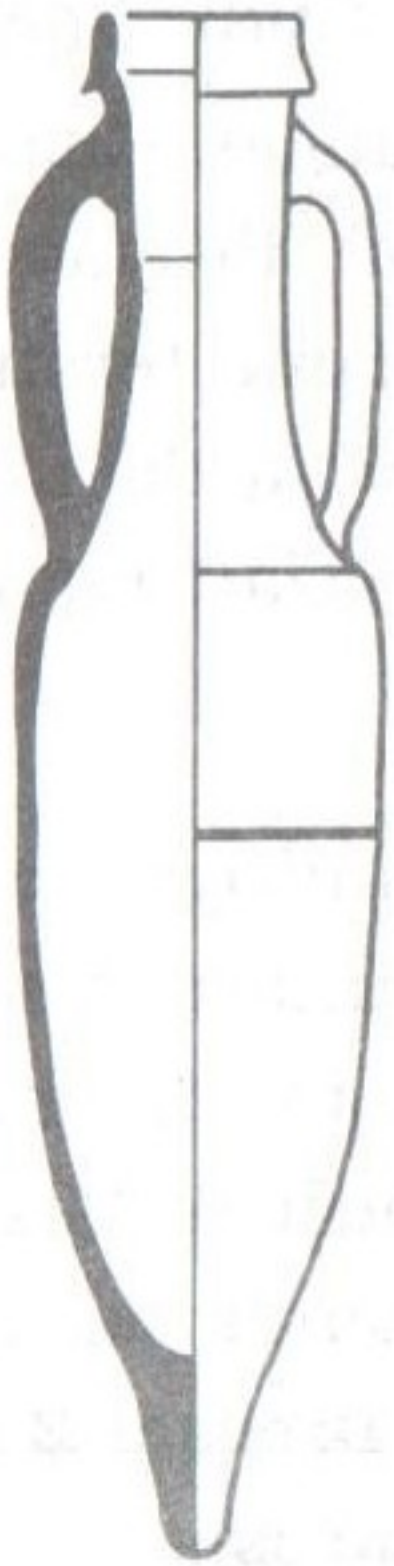
takası gerçekleştirecek en önemli ürün şaraptı. Barbar halklarla yapılan köleye karşı şarap takası, tüccarlar için kazançlı bir ticaret olmuştu. Çünkü şarap üretiminin temeli olan bağcılık yoğun emek isteyen bir alandı. Köle ticareti ile bu ihtiyacı karşılanan İtalya'da böylece bağcılık yapılan alanlar da genişliyor ve giderek daha fazla köle emeğine ihtiyaç duyuluyordu. Nüfus artışı ile birlikte, özellikle Roma kentindeki tüketici halkın ve sınırlardaki ordunun şarap ihtiyacı büyüyor ve bağcılık yamaçlardan inerek ovalardaki tahıl alanlarını da tehdit ediyordu. Bu tehlikeli durumun önüne geçmek amacıyla imparator Domitianus, bağcılığa sınırlama getiren bir yasa çıkarmıştı (İ.Ö.92-96). İ.Ö.I.-yüzyılda İtalyan şarap endüstrisi Gallia (Fransa), Hispania (İspanya) ve Germania'nın (Almanya) ihtiyacını karşılarken, sonraki yüzyıllar içinde durum tersine dönecek, zeytinyağı için İspanya ve Kuzey Afrika'nın, şarap için de Ege ve Gallia'nın önemli bir pazarı haline gelecekti.

Bu kısa girişin ardından, önce Cumhuriyet sonra da İmparatorluk döneminde Roma sınırları içinde üretilen değişik formlardaki ticari amphora tiplerini kronolojik bir sıra izleyerek inceleyelim. Değişik formlardaki Roma amphoraları, ya onları ilk sınıflandıran araştırmacıların isimleri ile (**Dressel-1** veya **Dressel 2-4**, **Pascual 1** gibi), ya bölge adlarıyla (**Tarraconnessis** amphoraları veya **Gaulois 1-5** gibi), ya da buluntu yerlerin-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

den hareketle (**Knossos II, Agora G197, Ostia IV** gibi) tanınmaktadırlar.

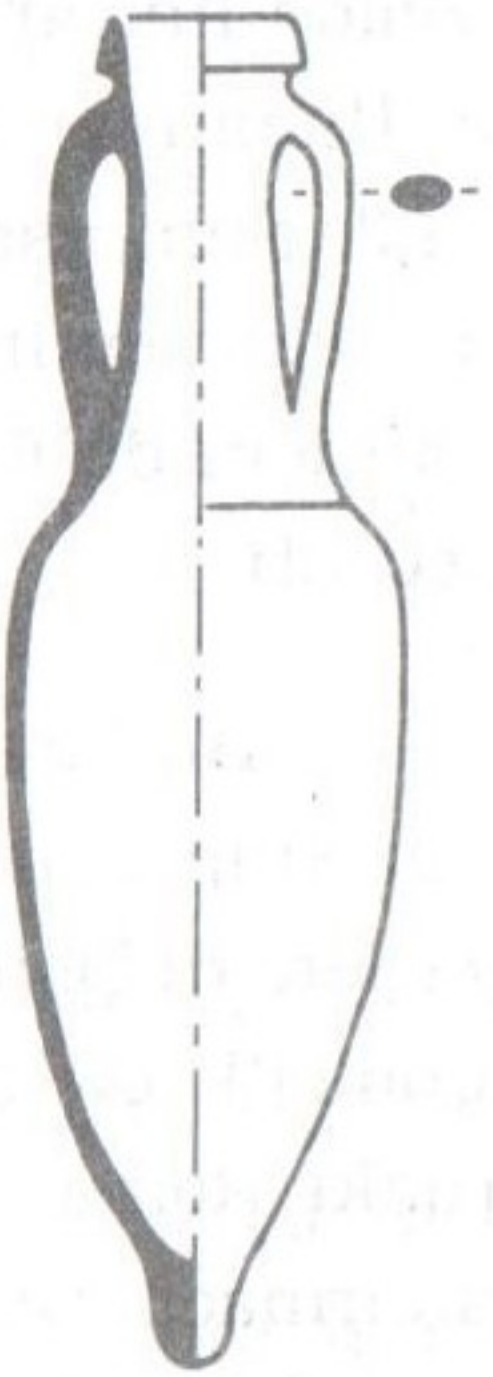
Dressel 1 : Cumhuriyet döneminde ortaya çıkan ilk özgün İtalyan amphoraları olarak kabul edilmektedirler. Üretimlerine İ.Ö.130 yılları civarında Grekо-İtalik amphoraları model alınarak başlanmıştır. En erken tip olan **Dressel 1A** (resim **16**) ve daha ağır olan **Dressel 1B** (resim **17**), İtalya çizmesi içinde Etrüria'dan Güney İtalya'ya kadar birçok yerde üretilmiştir. Bu amphoraların daha çok Caecube ve Falernia yörelerinin şaraplarını taşıdıkları anlaşılmaktadır. Zira bu ünlü



R.16- Dressel 1A
İ.Ö.130-50

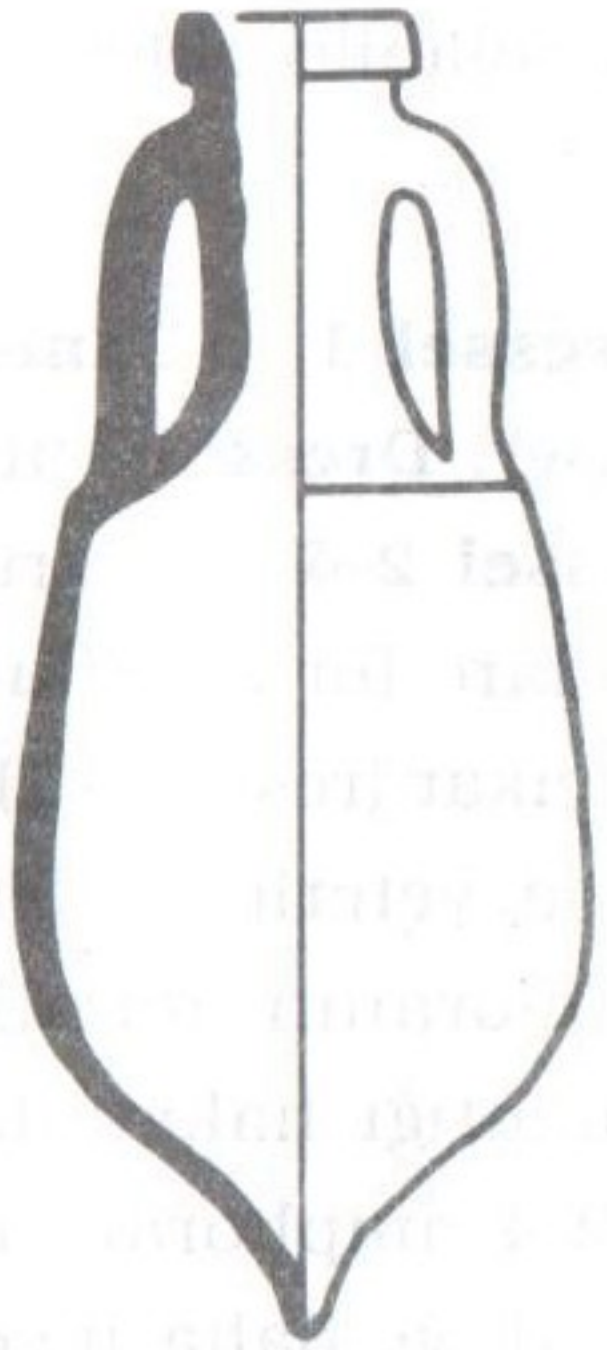


R.17- Dressel 1B
İ.Ö.1.yy



R.18- Dressel 1C
İ.Ö.2.yy sonu

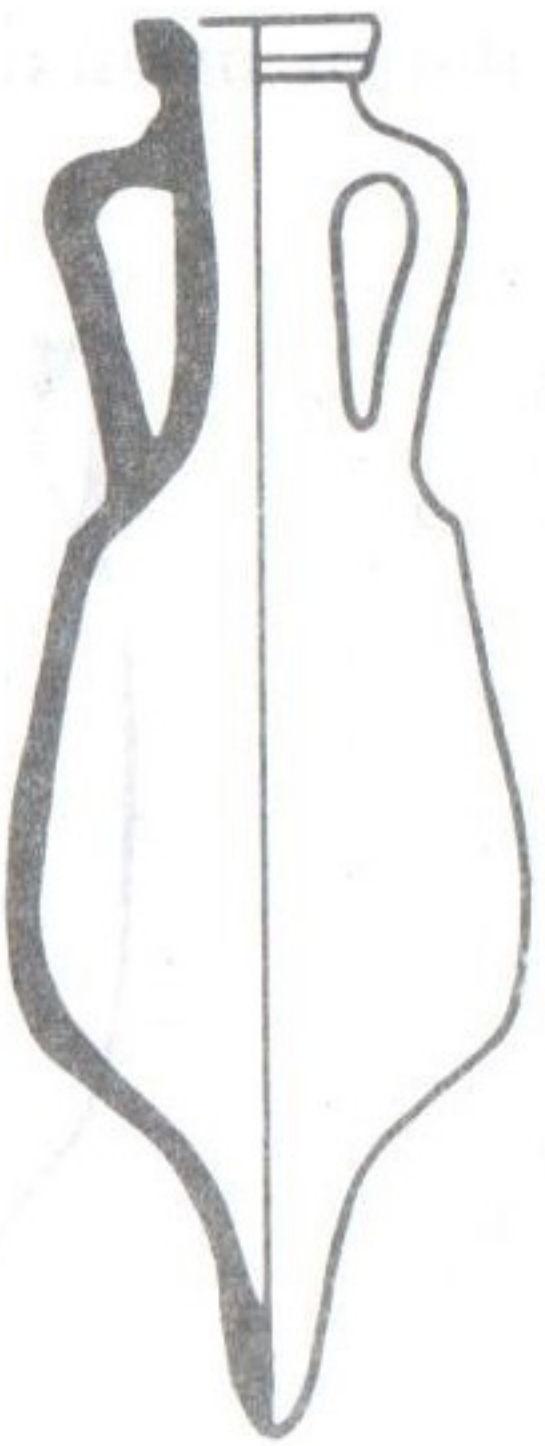
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



R.19- Lamboglia amph.
İ.Ö.1.yy

şarap isimleri genellikle bu tip amphoralar üzerinde görülmektedir. **Dressel 1B** ve ona çok benzeyen **Dressel 1C** (resim **18**), İtalya ile birlikte İspanya'nın Catalania ve Fransa'nın Languedoc yörelerinde üretilmişler ve tüm Akdeniz kıyıları, Almanya ve İngiltere'ye yayılmışlardır.

İ.Ö.1.yüzyıl ile İ.S.1.-yüzyıl arasında muhtemelen Apulia' da (Güney İtalya'nın Adriyatik kıyısı) üretilmiş ve Batı Akdeniz'den Karadeniz'e kadar geniş bir alanda ele geçen diğer önemli bir grup da **Lamboglia 2** amphoralarıdır (resim **19**). Çok yakın benzeri olan **Dressel 6** (resim.**20**) ile birlikte bir grup oluşturan bu amphoraların yükü genellikle zeytinyağı olarak kabul edilmektedir. Ancak, bazı örneklerin iç çeperlerinde rastlanan reçine

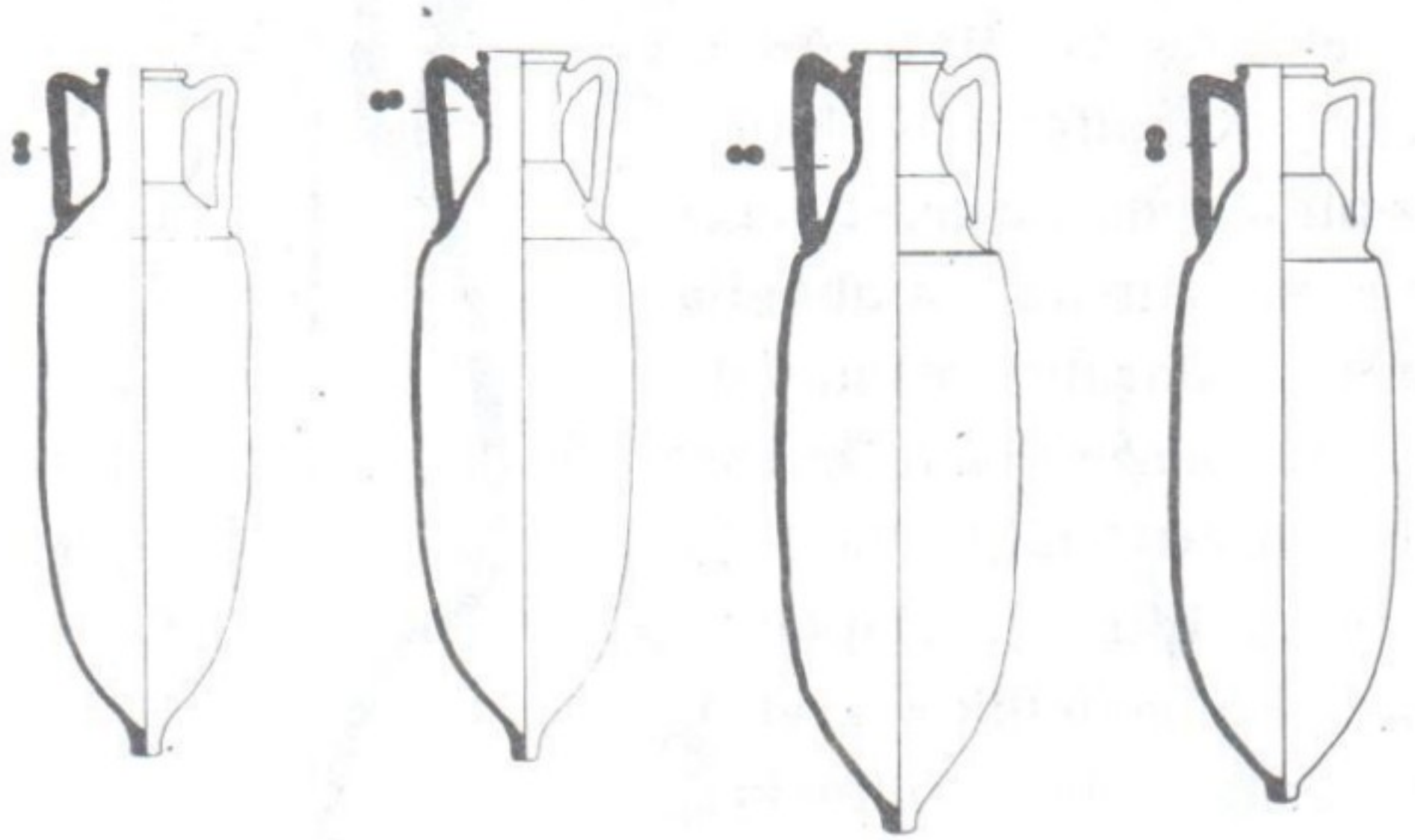


R.20- Dressel 6 amph.
I.S.1.yy

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

kalıntıları bunlarla şarap da taşınmış olabileceklerini göstermektedir.

İ.Ö.1.yüzyılın son yıllarında **Dressel 1** ve **Lamboglia 2** amphoraları piyasadan çekilirler. **Dressel 1**'in İtalya'da üretildiği birçok atelyede, **Dressel 2-4** adı verilen ve Kos (İstanköy) amphoralarından form bakımından etkilenmiş yeni bir grup ortaya çıkar (resim **21**). Bu değişimin kesin nedenleri hakkında yeterli veriler olmamasına karşın, bu iki tip amphoranın teknik yönden karşılaştırılması, değişimin mantığı hakkında önemli ipuçları vermektedir. **Dressel 2-4** amphoraları, **Dressel 1** amphoralarına göre daha hafif ve daha ince çeperlidir. Bu teknik özellik onların daha fazla şarap taşımalarını mümkün kılmaktaydı. Zaten ince çeperli

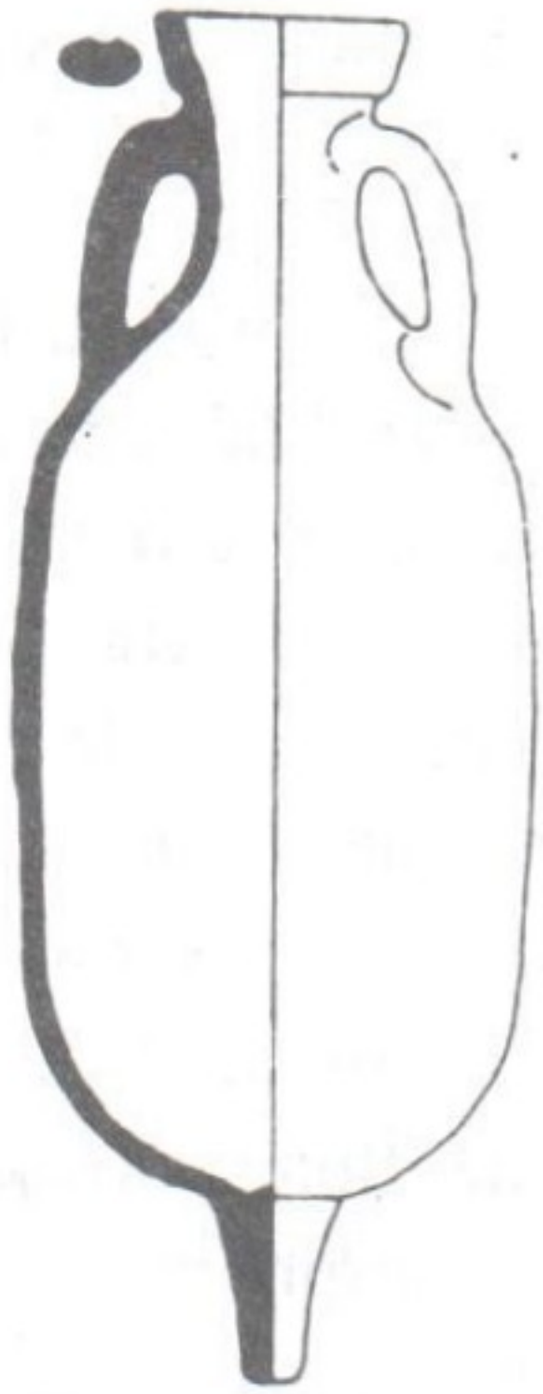


R.21- Dressel 2-4 amphoraları. İ.Ö.1.yy sonu-İ.S.2.yy ortaları

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

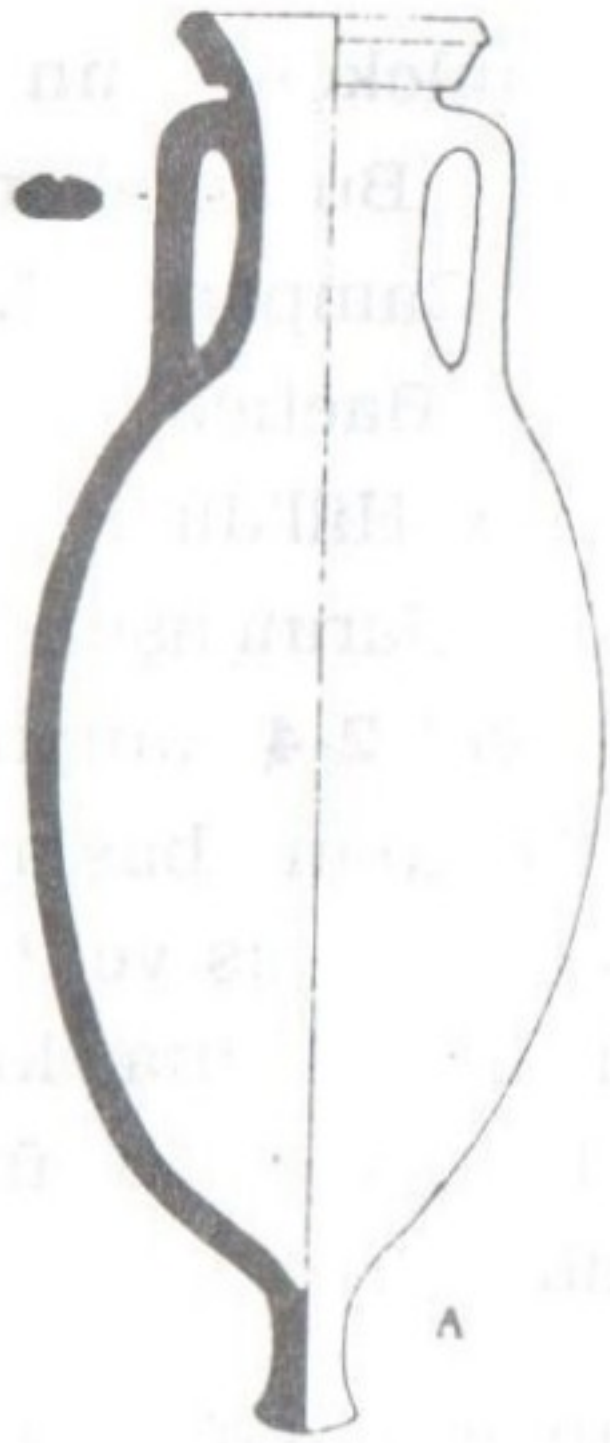
hafif amphora üretiminde Kos çömlekçilerinin antik kaynaklara yansımış şöhretleri vardı. Bu amphoraların üretim yerleri İtalya yarımadasında Campania, Latium ve Etruria; İspanya'da Catalania ve Baetica; güney ve orta Fransa; ve İngiltere'de Brockley Hill'dir. Ulaştığı coğrafya ise **Dressel 1** grubunun sınırlarını aşmaktadır. Gerçekten, Hindistan'da dahi **Dressel 2-4** amphoralarına rastlanmaktadır. İ.S.geç 1.yüzyıldan başlayarak, bu amphoraların üretimleri gittikçe azalmış ve 2.yüzyıl ortalarında tamamen terkedilmiştir. Buna karşılık İ.S.3.yüzyılda Mısır'da Maroe bölgesindeki üretimlerine devam edildiği görülmektedir.

İ.Ö.1.yüzyılın sonlarından itibaren İspanya'yı, değişik formlu amphora üretiminde önemli bir merkez olarak görmekteyiz. Bu üretim, İspanya'nın tarımsal zenginliğinin göstergesi olarak kabul edilmelidir. Bu dönemde **Haltern 70** (resim **22**), **Dressel 7-11** (resim **23**), **Dressel 20** (resim **24**) ve **Oberaden 83** (veya **Dressel 25** (resim **25**) adı verilen İspanya amphoraları, zeytinyağı, bazı deniz ürünleri ve şarabın İtalya'ya taşınmasında önemli bir işlev görmekteydiler.

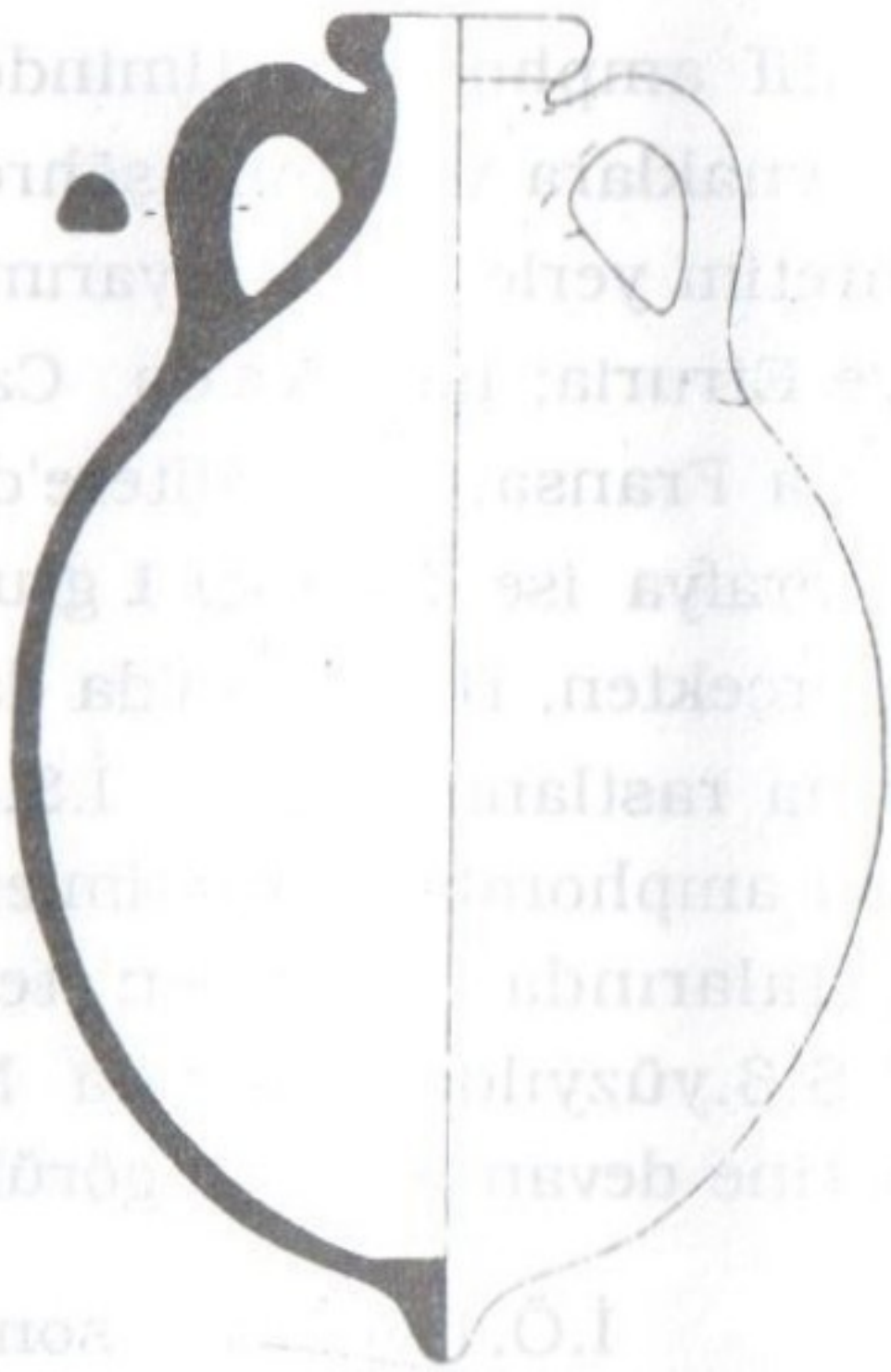


R.22- Haltern 70 amph.
İ.Ö.50- İ.S.50

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



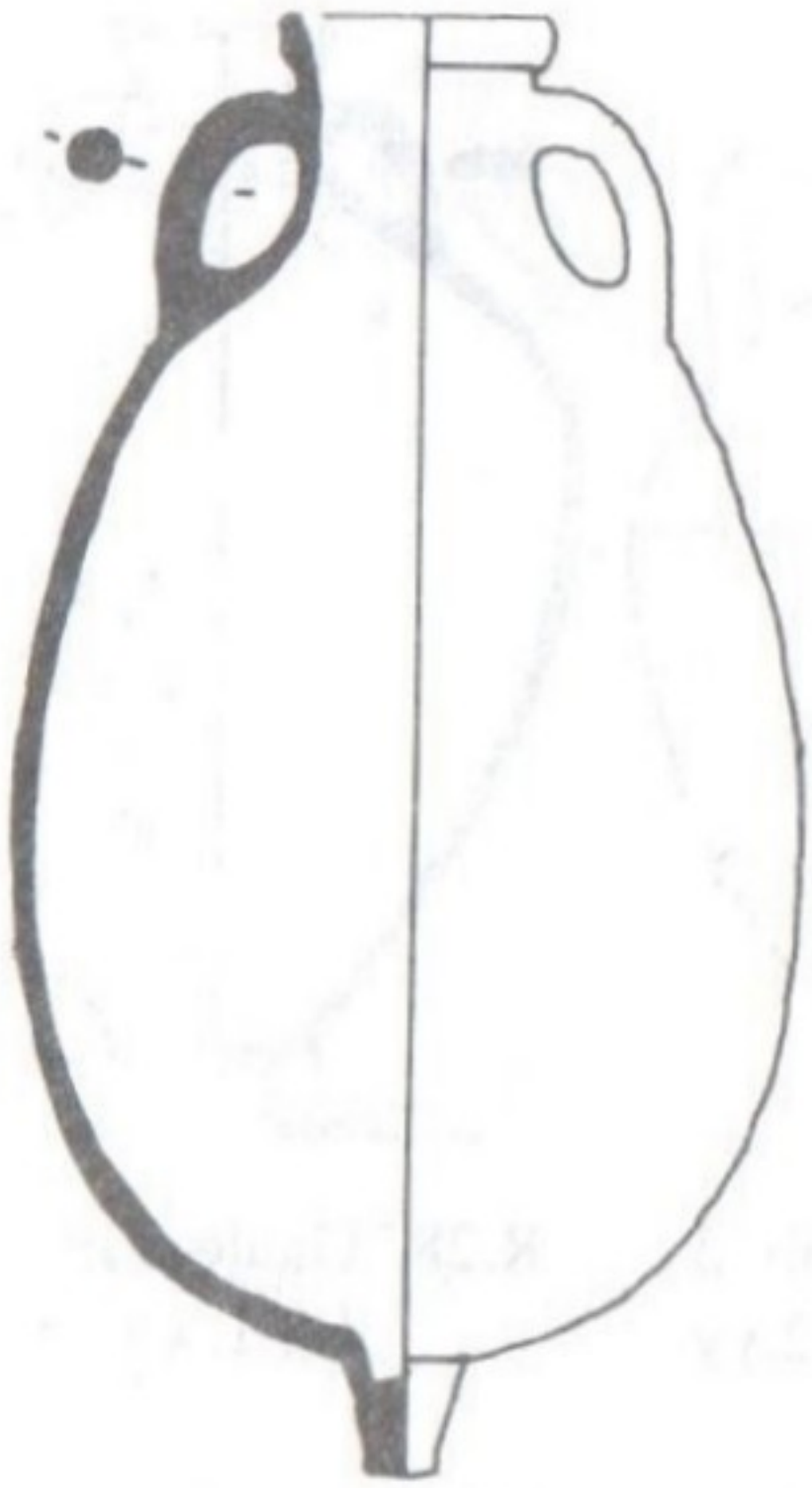
R.23- Dressel 7-11 amph.
I.Ö.geç 1.yy-İ.S.2.yy sonu



R.24- Dressel 20 amph.
İ.S.1.yy-erken 2.yy

İ.S.1.yüzyıl, Güney Fransa'daki bağcılığın yükseliş dönemidir. Bir asır önce İtalyan şarabının önemli pazarları olan güney ve orta Fransa'daki birçok bölgede üretilen Gallia (**Gaulois**) amphoraları Roma'nın limanı Ostia'daki kazılarda çok sayıda ele geçmektedirler. **Gaulois 1-5** amphoraları (resim **26-30**) genel olarak İ.S.1.yüzyıla tarihlenmekte ve **Gaulois 4**'ün üretimi ise 3.yüzyıla kadar sürmektedir. Bu amphoralar, geniş kaide formundaki düz dipleri, küçük boyutları, yuvarlak gövdeleri ile çağdaş amphora standartlarının biraz dışında kalmaktadırlar.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

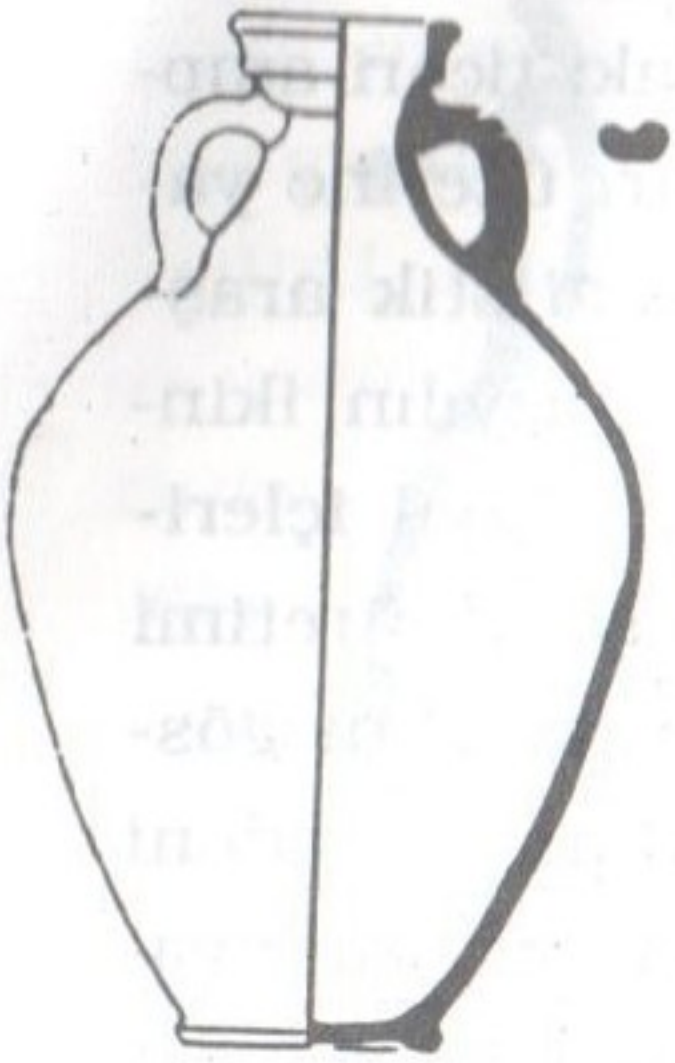


R.25- Dressel 25 (Oberaden 83)
İ.S.1.yy

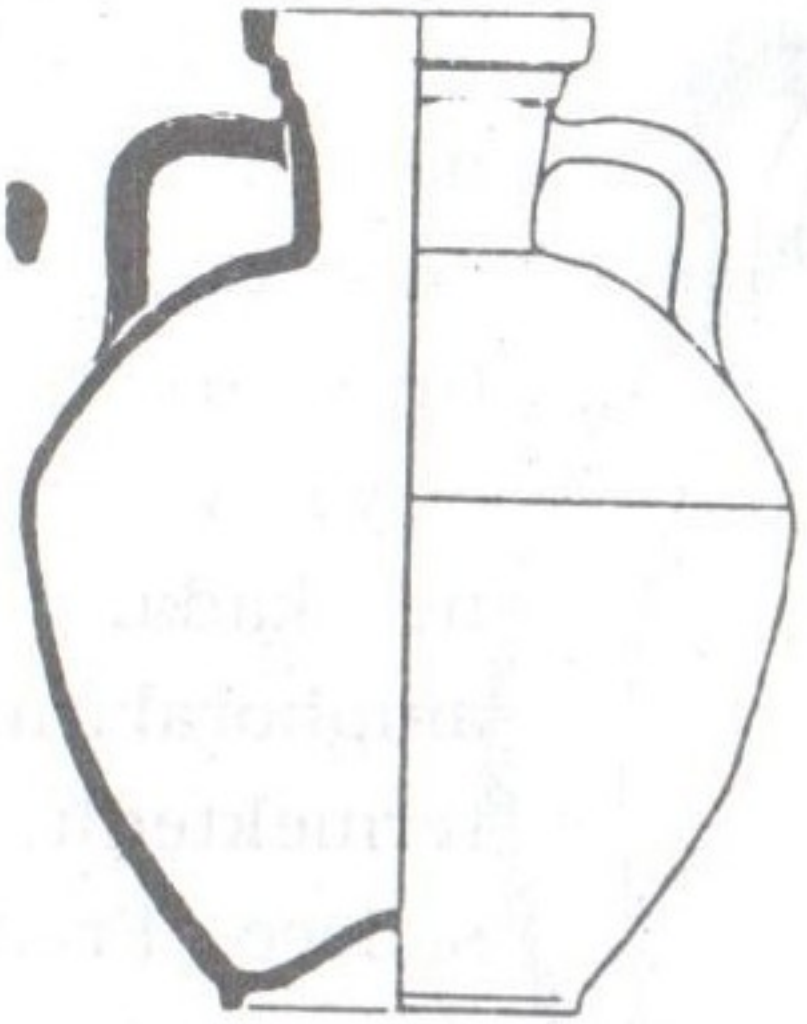
Ostia'daki ticari amphora buluntuları üzerine yapılan sayısal istatistik araştırmaları, İ.S.1.yüzyılın ikinci yarısından 2.yüzyıl içlerine kadar İtalyan üretimi amphoraların azaldığını göstermektedir. Bunun nedeni sadece Fransa ve İspanya'dan yapılan ithalat değildir; değişik formlardaki Ege kökenli amphoralar da Ostia buluntuları arasında İ.S.1 ile 4.yüzyıl arasına tarihli tabakalarda ele geçmektedir. Birçoğunun Ege'deki kesin üretim yerlerinin belirlenmemiş olmasına karşın, bazı tiplerin Girit'te üretildiği ve bu adanın şarabını taşımada kullanıldıkları tahmin edilmektedir (resim **31-32**).

Batı Akdeniz'de Yunanlılar'dan önce Fenikeliler'in varlığından ve ticaretinden yukarıda söz edilmişti. Bu ticari gelenek Fenike'nin ortadan kalkmasından sonra da kolonisi Kartaca ile devam etmiştir. Fenike form geleneği çerçevesinde üretilen Kartaca merkezli amphoralar Yunan ve İtalyan amphora formlarından ayrılmaktadırlar. Genellikle küçük kulplu, boyunsuz, torba veya torpil formundadırlar. Bunlar

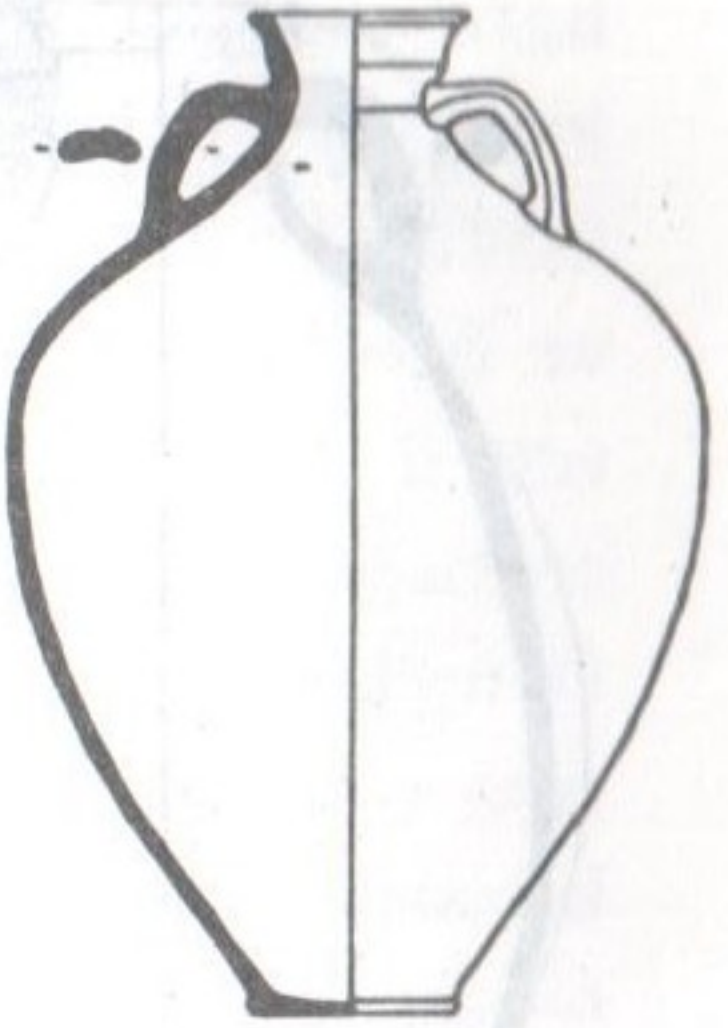
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



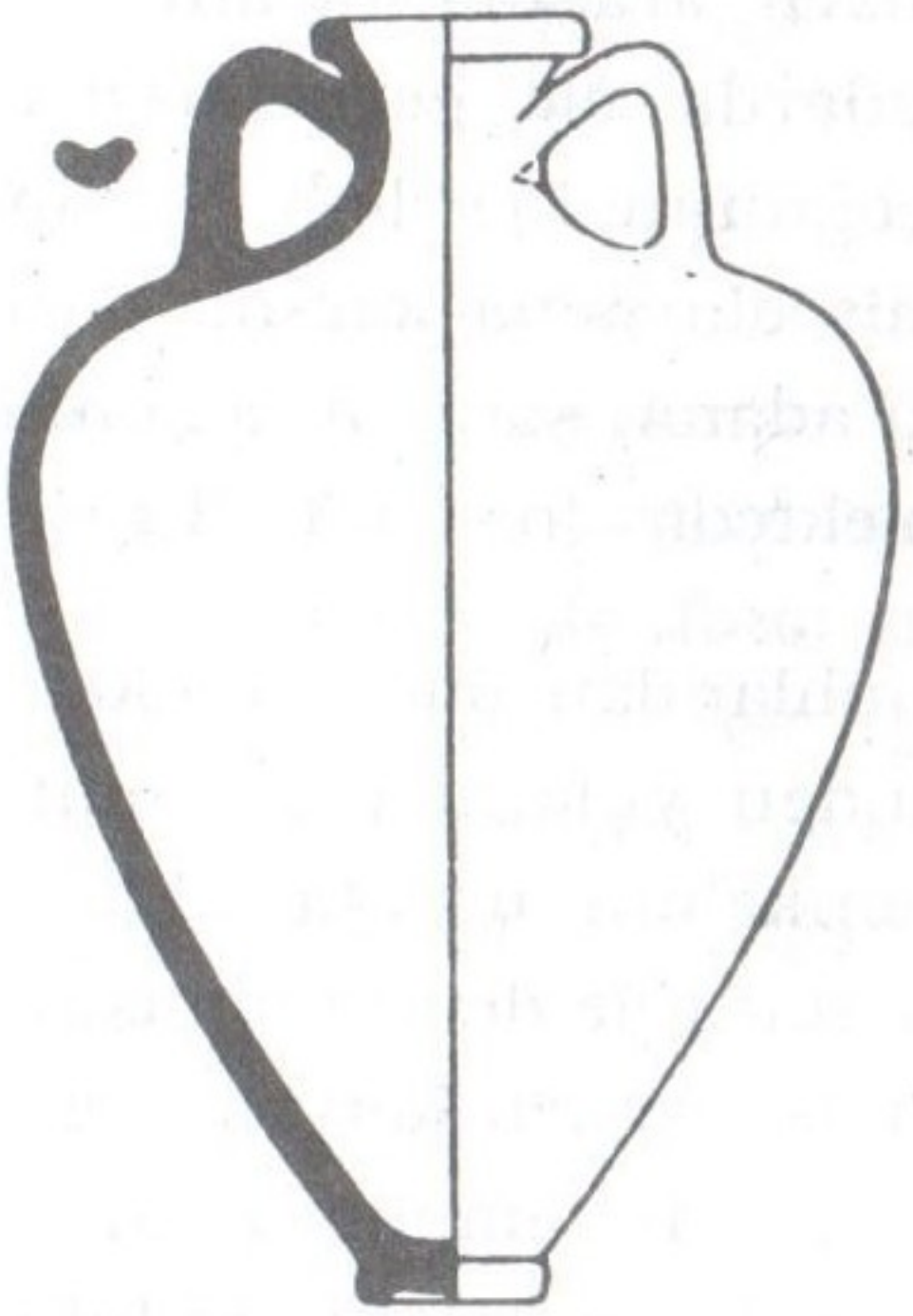
R.26- Gaulois 1.
İ.S.1.yy



R.27- Gaulois 2
İ.S.1-2.yy



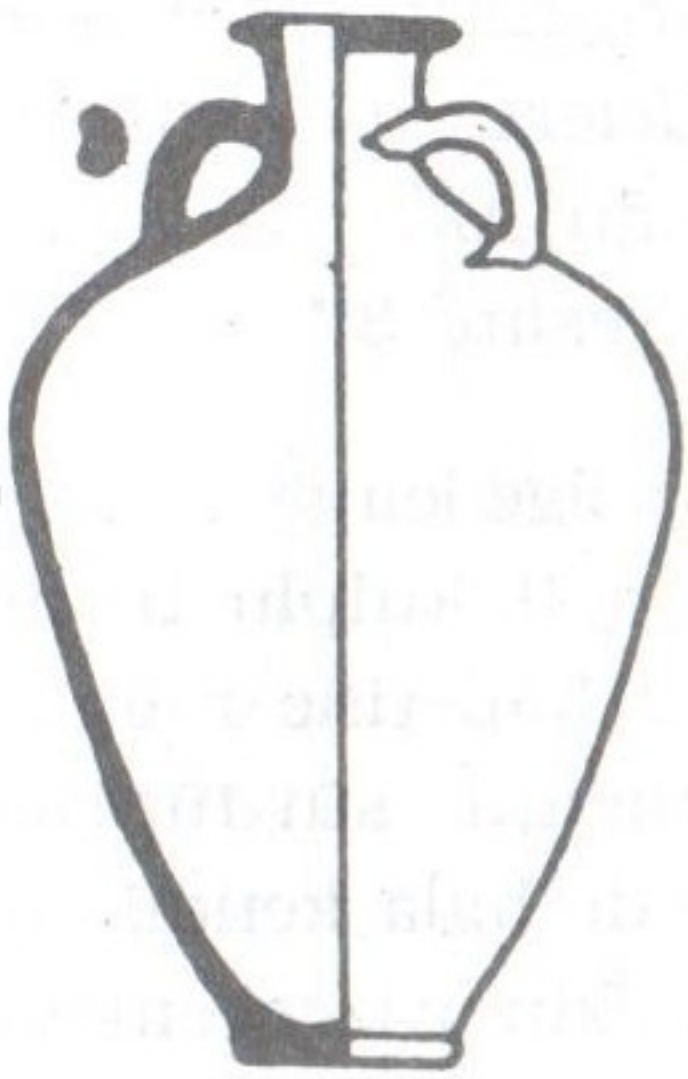
R.28- Gaulois 3
İ.S.1. yy



R.29- Gaulois 4
İ.S.1.yy ortası-3.yy

İ.Ö.4.yüzyıldan itibaren sadece Kartaca'da değil, Tripolitania (Libya), Tunus, Cezayir ve Moritania gibi Kuzey Afrika'nın özellikle kıyı yerleşmelerinde ve İspanya ile Sicilya'da da üretilmişlerdir. Bu nedenle, bu amphoraları Kartaca kökenli "**Kuzey Afrika Amphoraları**" olarak adlandırabiliriz. Bu geniş grup ile ilgili ayrıntılı bir sınıflandırma, araştırmacı J.P. Mana tarafından yapıldığı için, bu

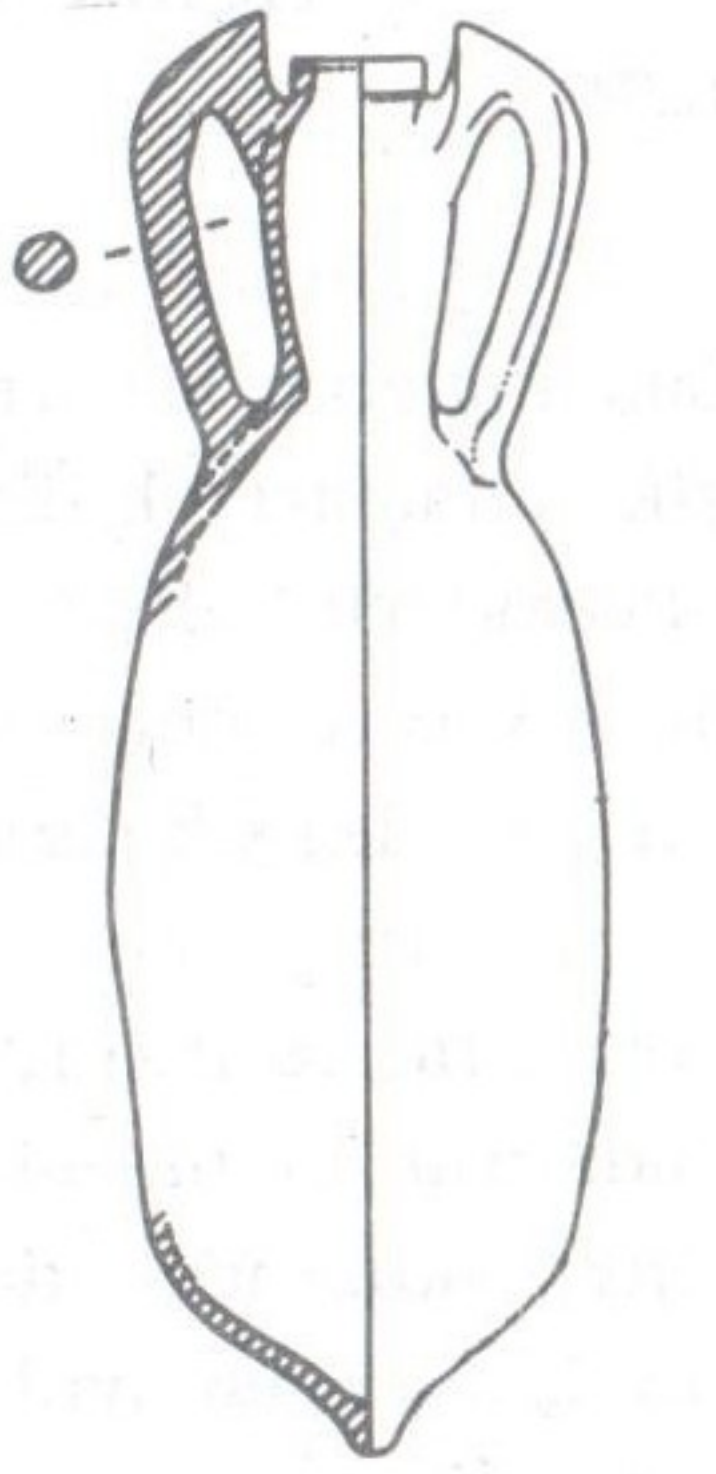
Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



R.30- Gaulois 5
İ.S.50-150

amphoralar onun adıyla anılmaktadır (**Mana A, B, C, D, E** gibi) (resim **33**). Kuzey Afrika Amphoraları'nın yükleri, çoğunlukla balık sosları tuzlanmış balık, zeytinyağı ve şaraptı.

İ.S.2.yüzyılda, belki de daha erken bir tarihte başlayan ahşap fıçı kullanımı 3.ve 4. yüzyıllarda gemi taşımacılığında da yer alınca, özellikle İtalya ve kuzey bölgelerindeki ticari amphora tüketimine darbe vurmuş gibidir. Ancak fıçı kullanımının henüz ulaşamadığı Ege, Filistin ve Kuzey Afrika'da ticari amphora üretimi İ.S.7.yüzyıla kadar devam etmiştir. İ.S.4 ve 7. yüzyıllar arasında gerek Filistin üretimi **torba formlu** amphoralar (resim **34**) ve gerekse Ege kökenli iki tip amphora (**Kuzmanov 13 ve 20**) (resim **35-36**) İngiltere'den Karadeniz sahillerine kadar yayıldı. İ. S.7. yüzyıldaki İslam-Arap akınları Filistin, Batı Anadolu kıyıları ve adalarda büyük çaplı amphora üretimini olumsuz etkilemiş olmalıdır. Ancak, büyük



R.31- Dressel 45
(Knossos 4-5).İ.S.1-3.yy

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

bir olasılıkla Hristiyan manastırlarının ürettikleri şarap ve zeytinyağını taşıyan, gövdeleri yivli amphoralar 9. ve l3. yüzyıllar arasında Doğu Akdeniz ve Ege kıyılarında varlıklarını sürdürdüler (resim **37**).

Günümüzde de aynı coğrafi bölge içinde antik ticari amphoraların torunları olan çift kulplu testiler plastikten yapılan kapların yoğun rekabetine rağmen, özellikle kırsal yörelerde varlıklarını sürdürmektedirler. Anadolu'nun birçok yöresinde hâlâ kendilerine özgü değişik formlarıyla köylülerimizin vazgeçemediği testilerimizin 5 bin yıllık bir mirası taşıdıklarını bilmek bize nostaljik bir haz vermektedir.

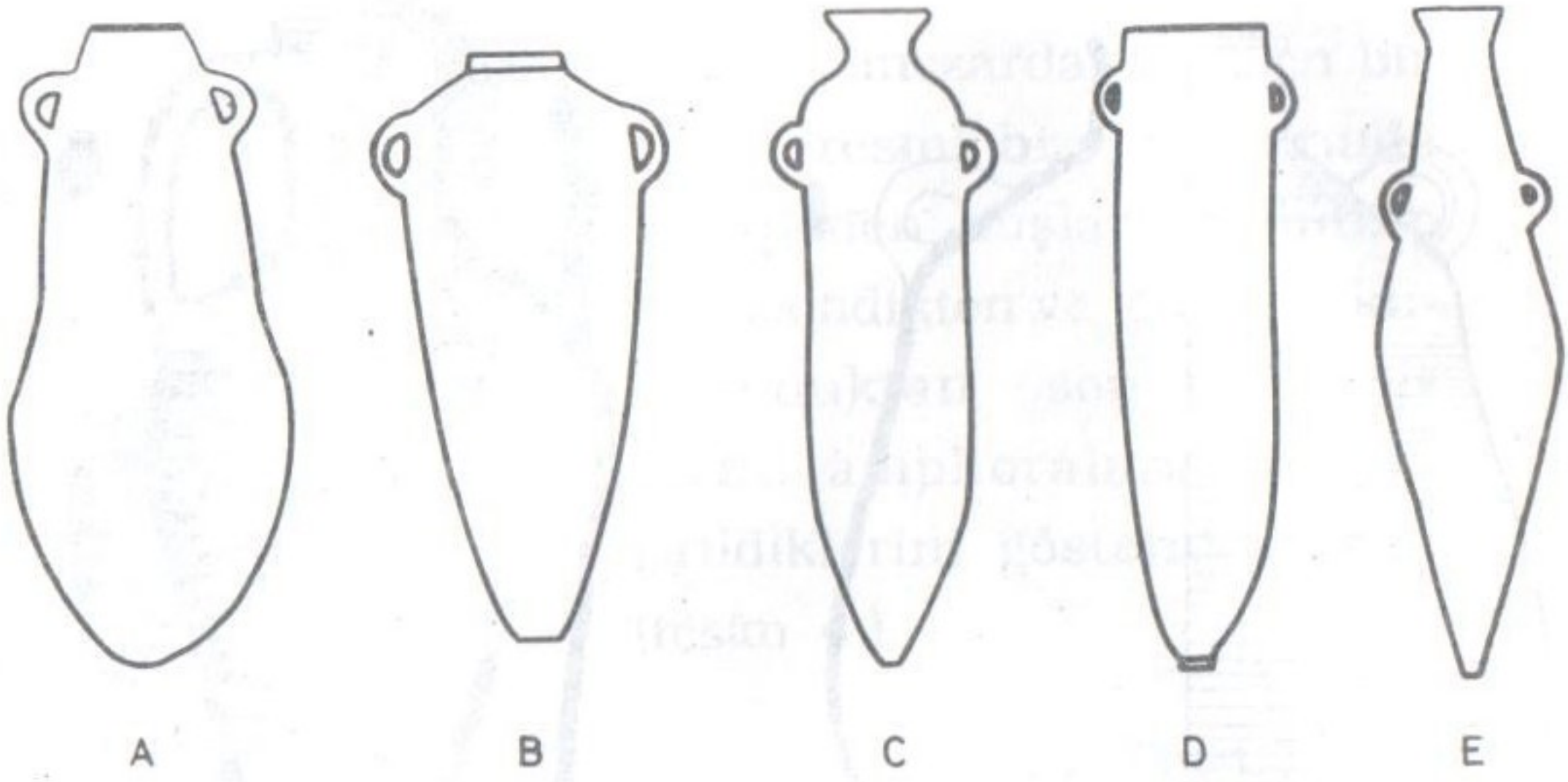
2) TİCARİ AMPHORALARDA TAŞINAN MADDELER

Ticari amphoraların, başlangıçtan itibaren çok değişik amaçlarla kullanılmış olabileceklerini düşünmek doğaldır. Ancak, değişik bölgelerde üretilen değişik türdeki bu kapların hangi malın veya malların taşınmasında kullanıldıklarının bilinmesi **Ticaret Tarihi** bakımından da önemlidir. Bunların olası yüklerinin saptanabilmesi için, ait oldukları bölgelerin ve kentlerin tarımsal



R.32- Agora G 197
İ.S.1-3.yy

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

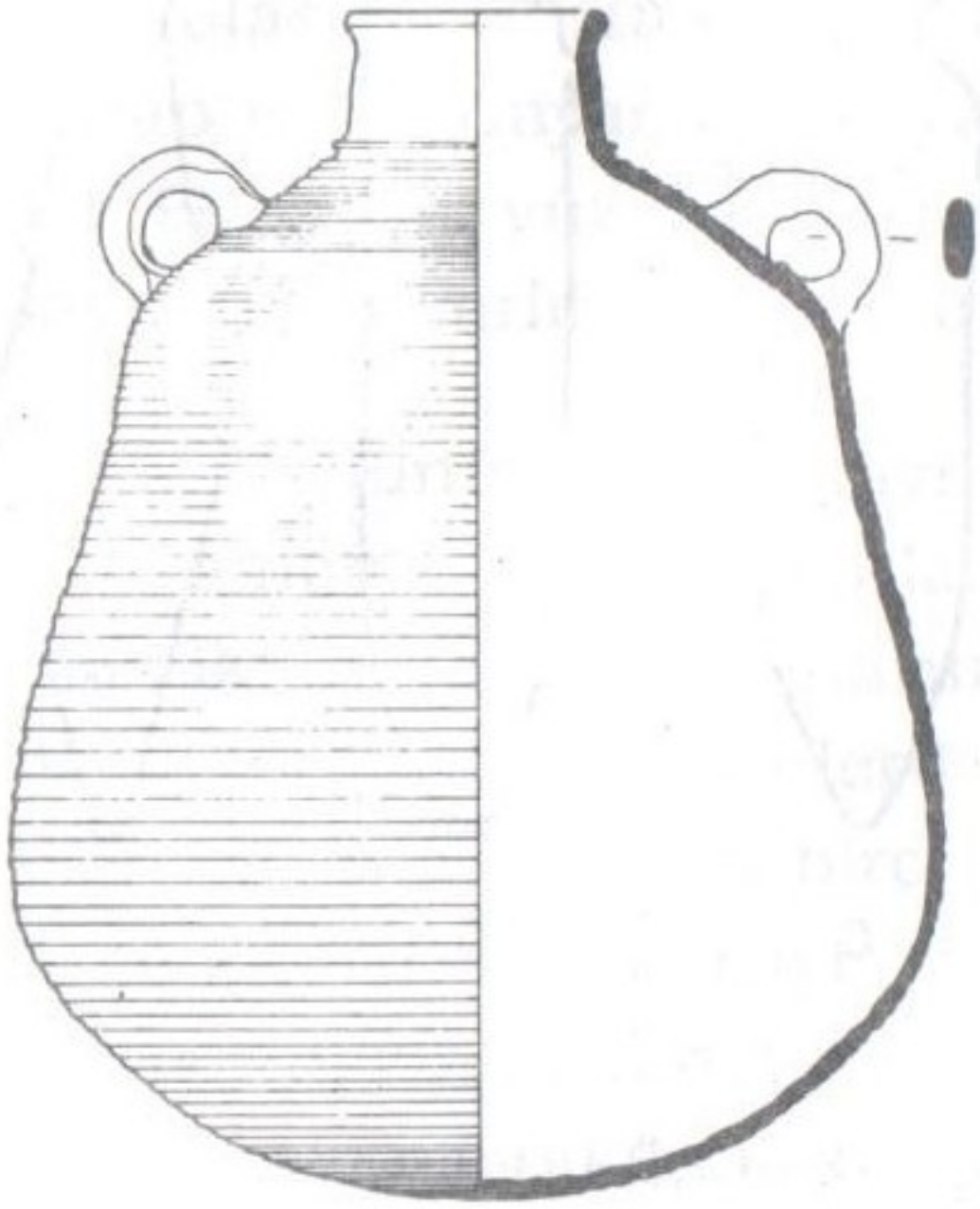


R.33- MANA A-E amphoraları İ.Ö.4.yy-1.yy

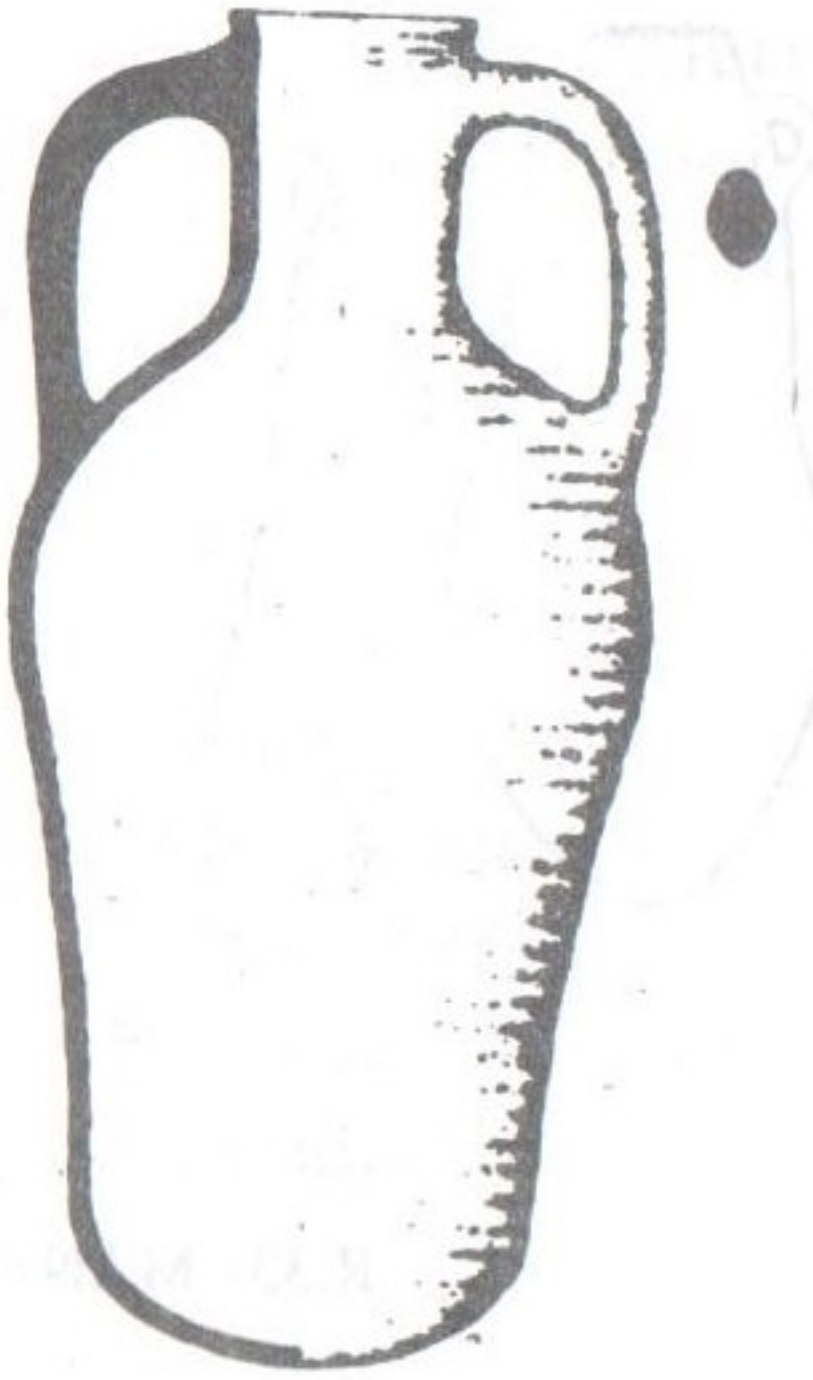
ihraç ürünlerinin bilinmesi önemli ipuçları verebilir. Bu amaçla antik yazarların verdikleri bilgilerin, arkeolojik buluntuların, sikkelerin üzerindeki tasvirlerin, tabletlerde ve yazıtlardaki ifadelerin, vazo ve duvar resimleri üzerindeki sahnelerin incelenmesi sonucunda amphoralar içinde taşınan nesneler ile ilgili bilgiler elde etmek mümkündür.

Son 30 yıl içinde arkeolojiye yardımcı disiplinler içinde önemli bir yer tutan kimyasal analizler, amphoraların içinde zaman zaman korunmuş tortu ve diğer kalıntıların ne olduklarına ilişkin bilgiler vermektedir. Örneğin; Güney Rusya'da bulunmuş bir amphoranın içindeki kalıntının analizinden, bunun lambalarda kullanılan ham yağ olduğu anlaşılmıştır. Öte yandan, Mısır'da Yeni Krallık dönemine tarihli (İ.Ö.15.-13.yy

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

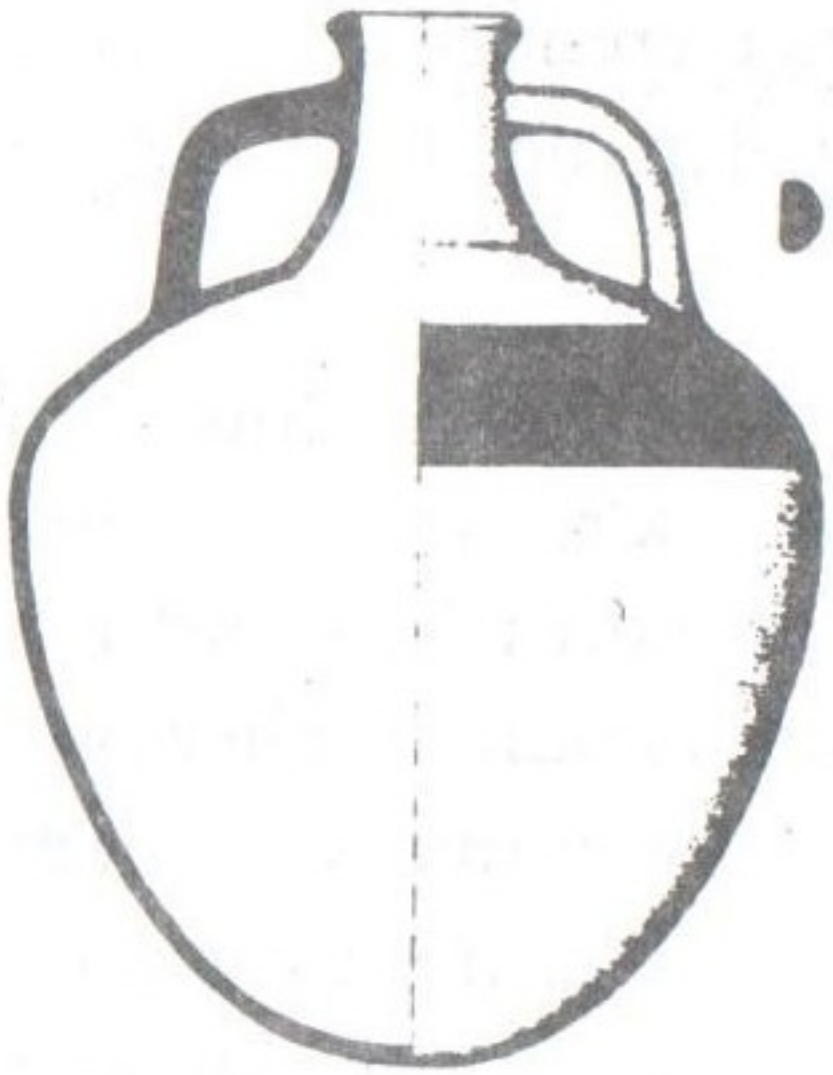


R.34- Suriye-Filistin amph. İ.S.3.yy



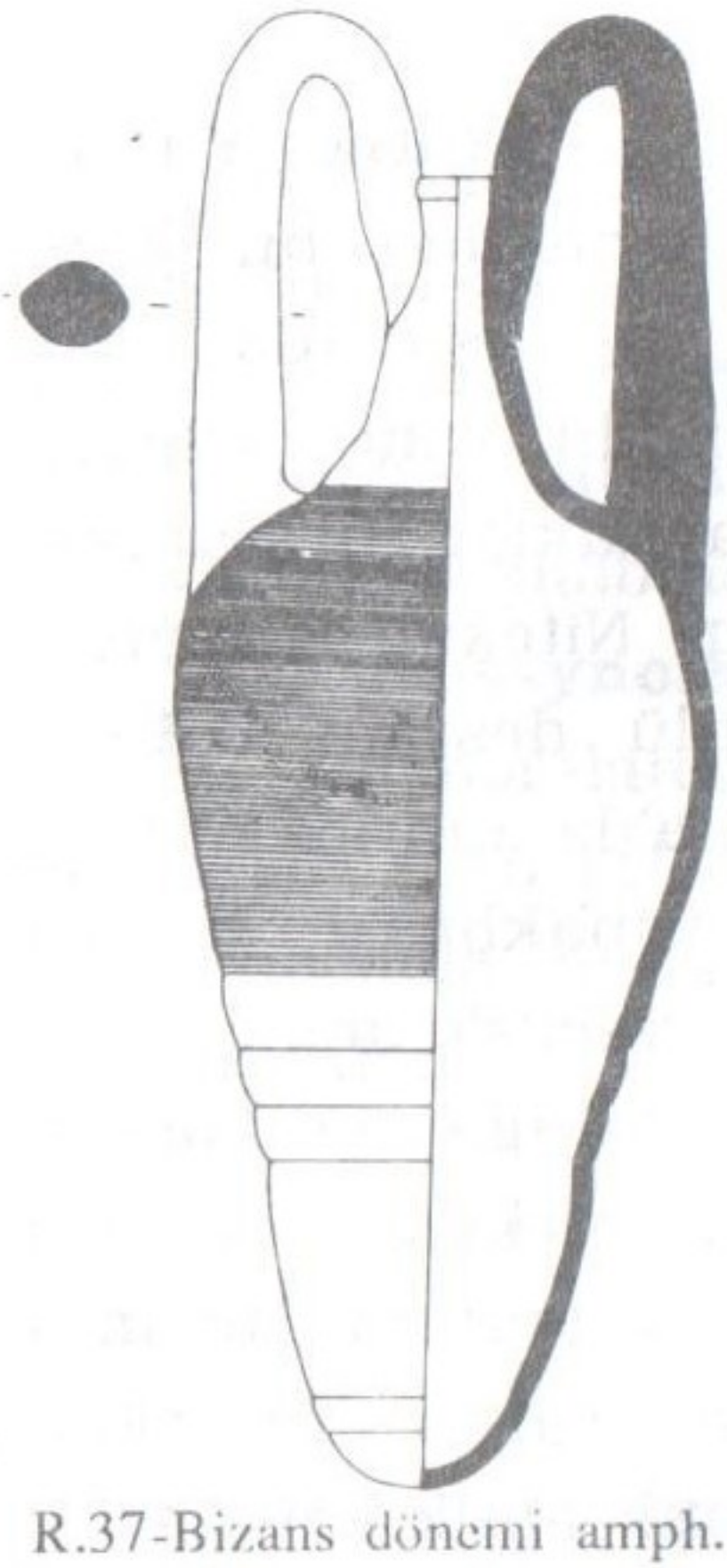
R.35- Kuzmanov 13. İ.S.6-7.

arası) mezarların duvar resimlerindeki bağbozumu sahnelerinde amphoralar yer almaktadır (resim **4**). Bu sahnelerden amphoraların Mısır'da şarap taşımada kullanıldıkları sonucu çıkarılabileceği gibi, üzüm suyunun şaraba dönüşmesi için gerekli mayalanma (**fermentasyon**) sürecinde de kullanıldıkları düşünülebilir. Yine Mısır'da, Thebes şehrin-



R.36- Kuzmanov 20. İ.S.6-7.yy

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



R.37-Bizans dönemi amph.
İ.S.12.yy

deki bir mezarda görülen bir duvar resmi bize, bir fırında tütsülenen kuşların yolunup temizlendikten ve güneşte kurutulduktan sonra sıra ile dizili amphoralara yerleştirildiklerini göstermektedir (resim **4**).

Firavun Tutmosis'in yıllıklarında da Suriye'den ballı şarap getirildiğine dair kanıtlar vardır. Bu hieroglif metinlerde, amphoralarda taşınan yükler arasında şarap, bira, süt, zeytinyağı, tereyağı, bal, et, kümes hayvanları, balık, peynir, hububat, baklagiller, çeşitli meyveler, baharat, fındık, badem, ceviz, şeker, merhem, göz boyası ve arap tutkalı sayılmaktadır. Bu arada, Mısır'da ele geçen amphoraların üzerindeki mühürler şarap ve diğer bölgesel üretimlerin isimlerini taşırlar. Örneğin, Tutankamon'un mezarında İ.Ö.-1352 yılı civarına tarihli 36 adet şarap dolu amphora (resim.**38**) bulundu. Bu amphoraların bazıları Tutankhamon'dan bir önceki firavun Amenhotep'in 31. saltanat yılı ile mühürlenmişlerdi. Öyleyse bu amphoralar mezara bırakıldıkları zaman 35 yıllık şarap taşıyorlardı.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



R.38- Firavun Tutankhamon'un mezarından. Mısır

Antik Yunan dünyasında bu kapların taşımada kullanıldıklarını belirten kaynaklar destanlardır. Nitekim Homeros, ünlü destanı **Odysseia**'da, tanrıça Athena Telemakhos'a, babası Odysseus'u aramak için yolculuğa çıkmasını bildirirken," şarabı amphoralara koymasını" öğütler. Bu arada, gerek antik kaynaklar, gerekse sikkeler üzerindeki tasvirlerden hareketle Khios, Lesbos ve Thasos amphoralarının bu adaların şaraplarını taşıdıklarını biliyoruz. Atina ve Samos sikkeleri üzerindeki amphora ve zeytin dalı figürleri, bu kentlerin, zeytinyağını amphoralarla ihraç ettiklerini göstermektedir.

Yunan dünyasında şarap ve zeytinyağı dışında ihraç değeri olan herhangi bir besin maddesi için özel olarak üretilmiş bir amphora formu saptanamamıştır. Ancak antik kaynaklar, şarap ve zeytinyağı için üretilen amphoraların değişik amaçlarla da kullanılmış olduklarına ilişkin bazı ipuçları vermektedir. Örneğin,

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Homeros, **İliada**'da, Akhilleus'un zeytinyağı ve bal dolu amphoraları ölü hediyesi olarak arkadaşı Patroklos'un mezarına bıraktığını anlatır. Komutan ve tarihçi Ksenophon, **Anabasis** (Tırmanış ya da Onbinlerin Dönüşü) adlı kitabında, Karadeniz kıyısı kavimlerinden biri olan **Mossynoikoi** kavminin tuzlu balık depoladıkları amphoralardan söz eder. İskitler ise atlarından sağdıkları sütü tahta fıçılarda depolarken, Yunanlılar ayni dönemde amphoraları bu amaca yönelik kullanmaktaydılar.

Kuşkusuz antik çağda da, günümüzde olduğu gibi, amphoralar içinde su taşınmamış olması düşünülemez. Herodotos bu konu ile ilgili olaraki şu bilgileri vermektedir: "**Şimdi Mısır'a giden pek az denizcinin gözüne çarpan ilginç bir şey söyleyeceğim. Yunanistan'ın her yanından ve Fenike'den Mısır'a yılda iki kez şarap gelir. Bunlar amphoralar içersine konulmuşlardır. Ama Mısır'ın hiçbir yerinde boş testiye rastlanmaz. Ne oluyor diye sorulabilir bu testiler ? Bunu da anlatacağım. Her Demarkhos (yerel yönetici) bölgesindeki amphoraları toplayıp Memphis'e göndermekle yükümlüdür. Orada bu amphoralara su doldurup Suriye çölünü geçecek olan koruma birliklerine su gönderilir.** "Yine Herodotos, Zakinthos adasındaki göllerden çıkartılan ziftin, amphoralarda kullanılmak üzere bir-araya toplandığından söz etmektedir.

Atina'nın karşısındaki Aigina adasında "**Agon**

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Amphiphorites" adı verilen ve efsanevi **Argonautlar** (Argoslu denizciler) ile ilişkili olarak kutlanan bir bayram vardı. Bu bayramda gençler, taşıdıkları boş amphoralar ile önce kentin limanından Asopis çeşmesine kadar koşarlar, amphoralarını bu çeşmeden su ile doldurduktan sonra tekrar limana varmak için yarışırlardı.

Yakın zamanlarda Kıbrıs'da, Girne açıklarında araştırılan İ.Ö.4.yüzyılın sonu ile 3.yüzyılın başlarına tarihli bir batık gemideki amphoraların içinde badem bulunduğu görülmektedir. Aynı gemide, amphoraların dışında da yığın halinde bademlerin bulunmuş olması, bu amphoraların badem naklinde kullanılmak üzere üretilmiş olduklarını göstermese de, bu kapların gerektiğinde çok değişik amaçlarla kullanılabileceklerini kanıtlamaktadır.

Antik Yunan kaynaklarının aksine, Roma dönemi yazılı kaynakları ticari amphoraların taşıdıkları maddeler ile ilgili olarak daha doyurucu bilgi vermektedir. Gerçekten, gerek karada, gerekse sualtındaki batık gemilerde yapılan kazılar bu bilgileri doğrulamaktadır. Sualtında çalışan bazı bilim adamlarının, batık gemilerde bulunan iyi korunmuş ve tıpalanmış bazı amphoraların içinde şarap tortuları ile karşılaştıkları bilinmektedir. AndreTchernia'nın "**Le vin d'Italie Romain**" adlı kitabının kapağında yer alan, yere dökülmüş şarabı ile henüz kırılmış bir **Dressel 2-4** amphorasının fotoğrafı bu açıdan ilginçtir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

Roma dönemi amphora kolleksiyonları içindeki bazı tiplerin sadece belli bir malı nakletmek için üretildikleri, bazılarının ise değişik nitelikli ürünlerin taşınmasında kullanıldıkları bilinmektedir. Bu dönem amphoralarının bazılarında tanıtıcı markalar olarak yorumlayabileceğimiz boya- yazılar (**Tituli Picti**), taşınan ürünün cinsini, yöresini, kalitesini ifade etmektedirler. Örneğin **Dressel 1** (resim **16-18**) ve **Dressel 2-4** (resim **21**) amphoraları ile genel olarak şarap taşındığından ve Portekiz kökenli Laetania amphoralarının (resim **23**) ise balık sosu taşımada kullanıldıklarından emin olabiliriz. Bu markalar üzerinde en çok raslanan ürünler arasında birinci sırayı şarap almaktadır . Örneğin, **PİCCATUM VINUM EXCELL(ENS)"** (Piccatea yöresinin kaliteli şarabı", **AMINEUM VINUM VETUS** "Aminea'nın yıllanmış şarabı", **SUM VETU(S) V BAETER(RENSE)** "Ben Baeterrea'nın 5 yıllık şarabıyım", **MULSUM** "ballı şarap" gibi yazılar, üzerlerinde bulundukları amphoraların yükleri ile ilgili kesin bilgiler vermektedir. Bu arada, boya ile yapılan markalarda, şarabın dışında zeytin ve zeytinyağından da söz edilmektedir; Örneğin, **OLİVAS SALİTAS** "Tuzlu zeytin", **OLIVA NİGRA** "siyah zeytin", **OLIVA NIGRA EX DEFR (UTO)** "üçüncü sınıf şaraba batırılmış siyah zeytin"gibi. Öte yandan, İsviçre'deki bir Roma yerleşimi olan Avenches'de içinde kömürleşmiş zeytin taneleri bulu-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

nan bir amphoranın ele geçtiği bilinmektedir.

Taşınmaları için özel olarak amphora üretilmiş diğer bir besin maddesi de balık soslarıdır. Boya- yazılarda (**Picti**) **Garum**, **Liquamen**, **Halex** , **Muria** olarak geçen ve bizlere yabancı gelen bu sosların hazırlanması için küçük balıkların iç organları tuz-lanır, kokulu baharatlarla mayalanır ve güneşte kurutulduktan sonra süzülürdü. Günümüzde kısmen **Ançuvez**'e benzetebileceğimiz bu soslar balık, et ve sebze yemekleri ile birlikte kullanılırdı. Roma mutfağının vazgeçilmez gıdaları olan bu soslar içinde **Garum** çok pahalı idi. **Tituli Picti**'ler üzerinde görülen bazı örnekler şunlardır: **G(ARUM) HISPA(NUM)** "İspanya garumu", **G(ARUM) SC(OMBRI) F(LOS) EX(CELLENS) VE(TUS)** "Uskumrudan eski, birinci kalite garum".

Bu tür tanıtıcı markalar üzerinde **CERASA** (kiraz), **MELLA** (bal), **FABAE** (bakla) gibi gıdaların da zikredilmeleri, amphoraların ne kadar çeşitli amaçlara hizmet ettiklerinin diğer bir kanıtıdır. Üstelik bazı Latin yazarlar, amphoralarda taşınan maddeler arasında üzüm, erik, şeftali, mürdüm eriği, incir, hurma (-bu meyve İsviçre'de ele geçen bir Roma amphorasının içinde bulundu-) fındık, biber, fasulya, mercimek, hububat, un, mısır, su ve sirkeyi saymaktadırlar.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

3) AMPHORALARI YALITMA YÖNTEMLERİ

Ticari amphoraların içinde taşınan kolay ve çabuk bozulabilir gıda maddelerinin dış ortamın zararlarından korunmaları, o gün için önemli sorunlardan birini oluşturmuş olmalıdır. Zira pişirilmiş kil kapların, içlerinde korunan sıvıları sızdırmaları ve hava ile teması engelleyememeleri, yapılarının gözenekli olması nedeniyle kaçınılmazdı. Bu durumda zeytinyağı ve şarap gibi ürünlerin kalitesini korumak ve kuru gıdaların bozulmasına neden olan nemi engellemek gerekecekti. Yoksa amphoralarla yapılan denizaşırı ticaret imkansız olacaktı. Nitekim bu tür sakıncaları engellemek amacıyla en erken devirden itibaren birçok yöntem kullanıldığı görülmektedir :

a) Çeper Yalıtımı

Çömlekçilikte sıvıları sızdırmayan kapların üretimi, üretim aşamasında bazı teknik ayrıntılara dikkat etmekle mümkün olabilmektedir. Örneğin, seçilen kilin niteliği, içinde hava kabarcıkları kalmaması için kil çamurunun iyice döğülmesi ve plastik özellik kazandırılması ve yüksek ısıda fırınlama, kabın geçirgenliğini engellemek için gerekli işlemlerdir. Eğer hala geçirgenlik söz konusu ise ikinci tür teknik bir işlem olarak kap yüzeyinin firnislenmesi veya astarlanması gerekir. Firnis veya boya kili adı verilen madde, kilin havuzlarda dinlendirilmesi sonucunda en üstte ka-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

lan eriyikten başka bir şey değildir. Bu eriyik, potasyum bakımından zenginleştirildikten sonra henüz fırına girmemiş olan kapların yüzeyine sürülür ve bu kaplar daha sonra fırına konarak 850 dereceye kadar pişirilir. Bu işlem sonucu kil içindeki demir oksit sayesinde kırmızı renk alır (**Oksidasyon aşaması**). İkinci aşamada ise, fırına yaş çalı çırpı atılır ve tüm kapaklar kapatılır (**Redüksiyon aşaması**). Bu sırada fırının içinde meydana gelen karbon monoksit (**CO**) demir oksit ile tepkimeye girince meydana gelen manyetik demir oksit sayesinde kap siyah bir renk alır. Bu arada ısının biraz daha yükseltilmesi, yüzeye sürülen firnisin camlaşmasını sağlar. İşte bu camlaşma kaplara sıvıları geçirmeyen bir nitelik kazandırır. Bu ilginç tekniği kullanan Attikalı çömlekçiler, İ.Ö.6.yüzyılın başlarından itibaren iki asır boyunca Atina'yı dönemin en önemli seramik endüstrisi merkezi durumuna yükseltmişler ve lüks çanak çömlek üretimi bu kentin en önemli ihraç maddesi olmuştur. Boyutları büyük olduğu ve çok miktarda üretilmeleri gerektiği için, ticari amphoraların firnislenmesi hayli pahalıya malolmakta ve bu nedenle ilk bölümde söz konusu edilen Attika ve Euboia üretimi "**SOS**" zeytinyağı amphoraları (resim.**7**) grubu dışında kalan amphoralarda firnis bulunmamaktaydı.

Yüzeyin yalıtımında başvurulan İkinci yöntem

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



R.39- Khios Tip.1
İ.Ö.6.yy'ın ilk yarısı

ise dış yüzeyin astarlanmasıdır. Bu, fırına sokulmadan önce deri sertliğine kadar kurutulan amphoraların kireçli bir eriyiğe daldırılması veya fırça ile sürülmesi işlemidir. Bu tip astarlar, içlerindeki kirecin yoğunluğuna bağlı olarak, farklı renkler gösterirler. İ.Ö.7.yüzyılın ikinci çeyreği ile 6. yüzyılın ilk yarısı arasına tarihlenen Khios şarap amphoralarında bu yöntem oldukça ustaca uygulanmıştır (resim. **39**). Bazı örneklerde bu kireç astarların yumurta kabuğu kalınlığına ulaşmakta olduğu görülmektedir.

Yukarıda sözü edilen mekanik çeper yalıtma işlemlerinin yetersiz kaldığı durumlarda zift, katran ve reçine gibi organik yalıtma maddelerine de başvurulduğu bilinmektedir. Nitekim, birçok antik yazar, yalıtma maddeleri ile ilgili ayrıntılı bilgiler vermektedirler. Ayrıca sualtı ve kara kazılarında ele geçen amphoraların iç çeperlerinde görülen kaplamaların niteliklerini anlamak için son yıllarda başvurulan kimyasal ve fiziksel analizlerde de bu konudaki bilgilerimizi

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

doğrulamaktadır. Çeper yalıtımında kullanılan bu organik yalıtım maddelerinden biri katrandır. Gerçekten, bir sualtı batığında ele geçen amphoraların iç yüzey kaplamalarını oluşturan kalıntı analiz edildiğinde, bunun pişirilmiş üzümden elde edilen bir katran türü olduğu anlaşılmıştır. Bunun, günümüzde üzümden elde edilen pekmezin en yoğunlaştırılmış bir şekli olduğu düşünülebilir.

Amphora yalıtımında kullanılan diğer bir kaplama maddesinin de, gemi kalafatlamasında da kullanılan zift (**Bitümen**) olduğu anlaşılmaktadır. Josephus adlı antik yazar kendi yaşadığı devirde (İ.S.1.yy) Filistin'deki Ölüdeniz'de öküz başı büyüklüğünde zift kütlelerinin yüzdüğünü yazmaktadır. Zaten Plinius ve Strabon gibi yazarlar da, bu gölden çıkartılan ziftin Mısır'a ihraç edildiğini ve mumyalama işleminde kullanıldığını aktarmaktadır. Öte yandan " **Ticari Amphoralarda Taşınan Maddeler** " bölümünde de değinildiği gibi, Yunanlı tarihçi Herodotos da Zakinthos adasındaki göllerden zift çıkartıldığını bildirmektedir.

Ticari amphoraların ortaya çıkışından Bizans dönemine kadar amphora iç çeper yalıtımlarında yoğun olarak kullanıldığı gözlenen diğer önemli bir madde de çam, sedir, köknar ve sakız (mastika) ağaçlarından elde edilen ve **Kolophonion** adı verilen reçinedir. 70-80 derecede ısıtıldığında eriyen bu reçine, amphoraların iç

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

yüzeyinin yalıtılmasında kullanılıyordu. Kuzey Suriye, Lübnan ve Güney Anadolu bölgelerindeki ormanlardan elde edilen bu reçinenin ticareti Akdeniz'de oldukça yaygındı. Bazı sualtı batıklarında ele geçen reçine ile dolu amphoralar, reçine ticaretinin önemli kanıtlarıdır. Nitekim, bu türden Bizans dönemi amphoralarını Bodrum Sualtı Müzesi'nde görmek mümkündür.

Reçine antik dünyada sadece amphoralarda iç çeper kaplaması olarak kullanılmıyordu. Örneğin, Antik yazar Plinius, reçinenin mayalanma sonrası zayıf kalan şarapların korunmasında ve kalitelerinin yükseltilmesinde de kullanıldığını yazmaktadır. Ayrıca reçine şaraba özel bir koku ve tad bile katıyordu. Nitekim, Günümüz Yunanistan'ında reçineli şarap ve rakılar hala makbul içkiler arasındadır.

Günümüze kadar ulaşabilen amphora buluntularının tümünde kaplama maddelerine rastlanılmamaktadır. Bu durum, antik dönemden günümüze kadar ulaşamayan bazı maddelerin de iç çeper kaplamalarında kullanılmış olduğunu düşündürmektedir. Örneğin balmumu, muhtemelen bu kaplama maddelerinden biri olmalıydı.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

b) Tıpalama :

Antik dünyanın uzun süren deniz yolculuklarında şarabın sirke olmadan, zeytinyağının da küflenmeden nasıl dayanmış oldukları henüz üzerinde tartışılan bir sorun olarak durmaktadır. Bu sıvıların bozulmasını engellemek amacıyla iç çeperlerin reçine veya zift ile sıvanması herhalde yeterli değildi ve bu nedenle, çeper yalıtım yöntemlerinin dışında tıpalamaya da ihtiyaç duyulmuştu. Bu amaçla, günümüze kadar dayanabilen malzemeden yararlanıldığı gibi, bozulabilir ve bu nedenle elimize geçmeyen organik maddelerin de kullanılmış olması mümkündür. Zira, gerek kara ve gerekse sualtı kazılarında ele geçen amphoraların çok azında tıpa ve tıkaça rastlanmaktadır. Arkeolojik buluntuları, tasvirli kabartmaları ve duvar resimlerini inceleyerek tıpalama yöntemleri ile ilgili bazı ayrıntıları öğrenmek olasıdır.

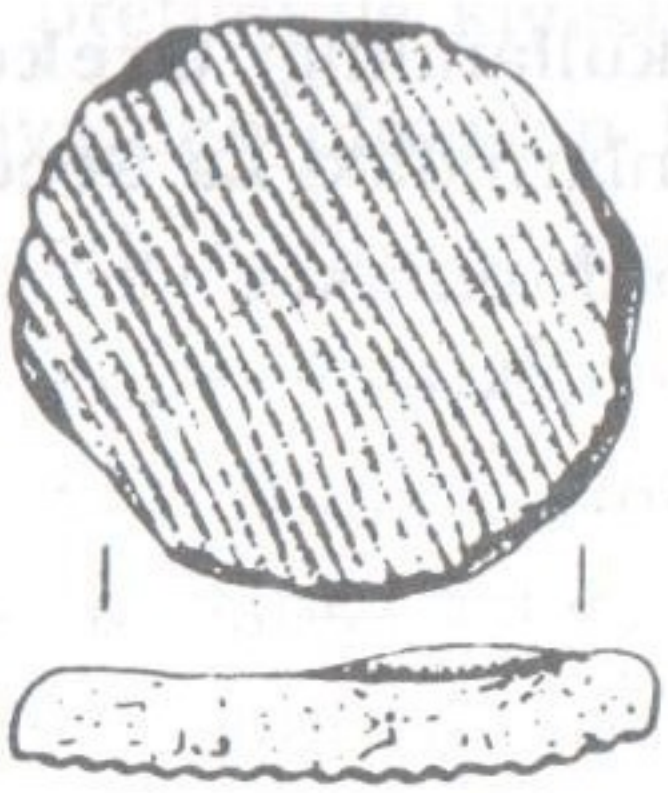
Çiğ Kil ile Tıpalama Yöntemi: Özellikle boyunları bu tip tıpalamaya elverişli Kenaan amphoralarında kullanılmıştır. Resim.**4**'deki tasvirlerde şarap ile dolu amphoraların çiğ kil ile tıpalanmış oldukları görülmektedir. Yine Mısır'daki mezarlarda sağlam olarak ele geçen amphoralar üzerinde de bu tip tıpalar bulunmaktadır (resim. **38**). Tıpaların iç kısımlarındaki asma yaprağı veya tekstil izleri gösteriyor ki, amphoranın içindeki sıvı ile çiğ kil tıpanın ilişkisini kesmek amacıyla ağızlar önce kumaş veya asma yaprakları ile kapatılmış sonra da tıpalar yerleştirilmiştir. Erken de-

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

virde Suriye, Filistin ve Mısır'ın yer aldığı coğrafi bölgede amphoraların kapatılmasında kullanılan bu yöntemin Roma döneminde de varlığını sürdürdüğü anlaşılmaktadır.

Pişmiş Toprak Tıpalar (Operculae) :Çiğ tıpalara oranla daha çok rastlanan bu tür tıpalar, değişik formlarda oldukları gibi, değişik pozisyonlarda da kullanılmaktadırlar. Özel olarak imal edilmiş tıpaların yanında, amphora gövde parçalarının yontulmasıyla yapılmış olan tıpalar da görülmektedir. Pişmiş toprak tıpalar, İ.S.7.yüzyıla tarihli Bodrum yakınlarındaki Yassıada batığında ele geçmiştir (resim **40**).

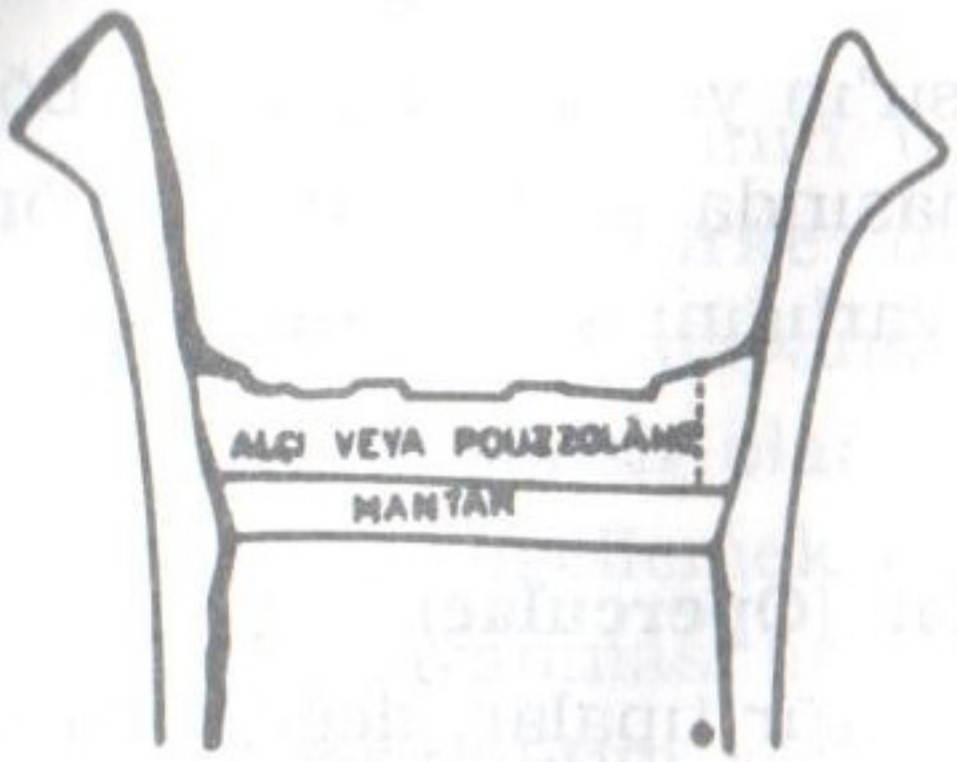
Diğer bir tıpalama yöntemi de tıkaçların amphoraların boyunlarının içindeki bir çıkıntı üzerine yerleştirilmesidir. Bunların üzerine alçı veya **Puzzolane** (Napoli yakınlarında bir köyden ismini alan ve suyla birleşince sertleşen volkanik toz) dökülmekte ve tüccarın ismi ile mühürlenmektedir (resim **41**). Bu tür tıpalama **Dressel 1** ve **Dressel 20** amphoralarında kullanılmıştır.



R.40- Yassıada batığından kapak. İ.S.7.yy

Öte yandan, bazı kazılarda pişmiş toprak tıpaların değişik modelleri ele geçmekte ve hatta bazılarının üzerinde

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org





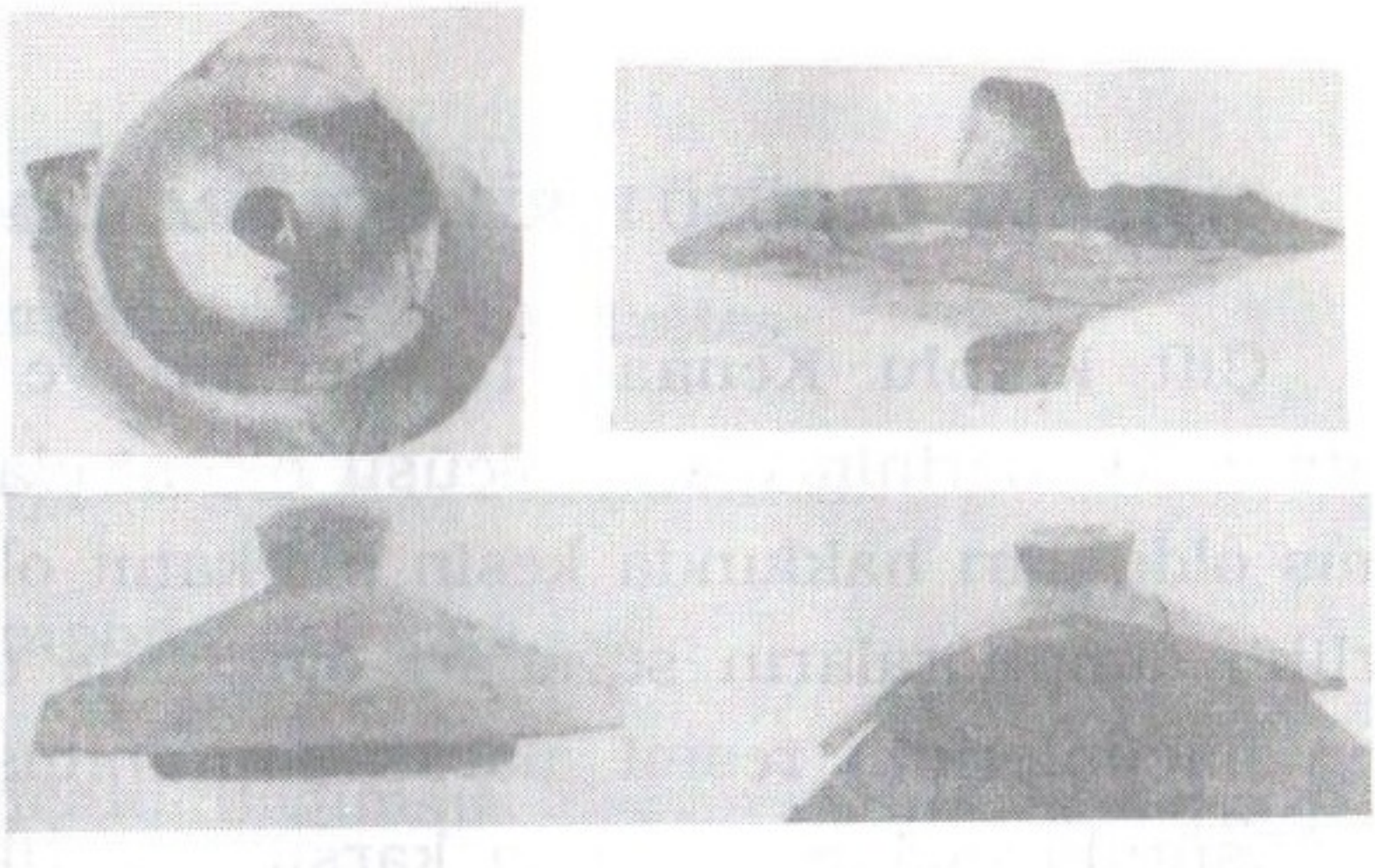
R.41- Greko-İtalik amphora tıpalanması. İ.Ö.3-2.yy

tutamaklar görülmektedir (resim **42**). Bu tutamaklar tıpanın kolayca açılmasını sağlama amacına yönelik olmalıdır.

Mantar tıpalar

:Arkeolojik veriler, mantarın diğer vazo türlerinde tıpa olarak kullanılmasının İ.Ö.6.yüzyılın ikinci yarısında başladığını göstermektedir. İspanya, Sardunya ve Sicilya'da bulunan mantar ağaçlarından yapılan bu tıpalar, hafif ve esnek olmaları, su, yağ ve diğer sıvıları geçirmemeleri nedeniyle günümüze kadar kullanılagelmişlerdir. Amphoralarda ise, ilk kez İ.Ö.3.yüzyılın başlarında mantar tıpalara rastlanır. Bu mantar tıpaların kullanıldığı **Greko-İtalik** amphoralar, Lipari adası yakınlarındaki **La Secca Capistello** batığında ele geçmiş bulunmakta ve tıpa çevresinin reçine ile sıvandığı görülmektedir. Mantar, **Dressel 1** ve **Lamboglia 2** amphoralarında İ.Ö.1.-yüzyıldan itibaren pişmiş toprak tıkaçlar kadar rağbet görmüştür. Resim **41**'de amphoraların mantar tıkaçla kapatılış pozisyonu görülmektedir. Mantarın boyun içine yerleştirilişinden üzerine alçı veya **puzzolane**

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org



R.42- Tutamaklı amphora kapakları.Atina agorası ve Korinthos kazıları

dökülür ve tüccarın mühürü ile mühürlenirdi. Bu sayede Romalı şarap üreticileri, şaraplarını uzun süre ve güvenli bir şekilde korumuşlardı.

Kazılar, kil ve mantar tıpalara ek olarak, kireçtaşı, kemik, taş ve çam kozalağı gibi bazı maddelerin de amphora kapağı olarak kullanıldıklarını göstermektedir. Öte yandan, sualtı ve kara kazılarında ele geçen tıpa ve kapakların antik dünyadaki ticari amphora üretimi ile kıyaslandığında sayıca hayli az olmaları, dayanıklı olmayan bazı maddelerin de tıpa ve kapak- olarak kullanıldıklarını göstermektedir. Nitekim, bazı amphoraların ağız kenarlarında görülen reçine ve zift kalıntıları, bunların muhtemelen ahşap kapaklarla kapatıldıklarını düşündürmektedir. Ayrıca, hemen hemen tüm ticari amphoraların dışa taşkın yapıdaki ağız kenarları, belki de deri veya mumlu kumaşla yapılan tıkaçların sağlam bağlanabilmesi amacına yönelikti.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

4) HACİM ÖLÇÜSÜ BİRİMİ OLARAK AMPHORA

Çift kulplu Kenaan testilerinin ve onların Mısır'daki taklitlerinin hacim ölçüsü birimi olarak kullanılmış oldukları hakkında kesin bir kanıt olmamakla birlikte amphoraların standart ölçülerde olmaları, onların hacimlerinin resmi olarak saptanmış oldukları düşündürmektedir. Buna karşılık, antik Yunan dünyasında **amphoreus** kelimesinin ayni zamanda bir sıvı hacim ölçüsünü ifade ettiğini bilmekteyiz. Örneğin İ.Ö.5.yüzyılda Attika'da **amphoreus** ifadesi belli miktarda bir sıvıyı temsil etmekteydi (26.26 litre). Aşağıdaki tabloda biribirleriyle oranları belirlenmiş olan bazı Attika sıvı ölçü birimleri aynı zamanda sıvıları ölçmek için kullanılan kapların da isimleriydiler.

Oxybaphon.....0.0684 lt

Kotyle (4 oxybaphon).....0.2736 lt

Khoinix (4 kotyle).....1.094 lt

Khous (12 kotyle).....3.283 lt

Metretes (12 chous).....39.390 lt

Medimnos .....52.520 lt

Amphoreus adı verilen ve bir amphoranın hacmini temsil eden birimin 26.20 litreye eşit olduğu bilinmektedir. Bu kapasiteyi Attika sıvı ölçüsü birimleri ile

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

şöyle de vermek mümkündür :

1 **Amphoreus** = 2/3 **Metretes**

1 **Amphoreus** = 1/2 **Medimnos**

1 **Amphoreus** = 8 **Khous**

Ancak, bağımsız Yunan şehir devletlerinin büyük bir kısmı Attika'nın değil, kendi yerel hacim ölçü birimlerini kullanmaktaydılar. Bu konuda Yunan dünyasında bir standardizasyon olmadığı anlaşılmaktadır. Örneğin, 1 Attika **Khous**'unun 3.28 litre olmasına karşın, 1 Khios (Sakız) **Khous**'unun 2.94 litre olduğu bilinmektedir. Bu farklılıkların ortadan kaldırılması ve Attika standartlarının kullanılması için Atina'nın İ.Ö.5.yüzyılın ortalarında Khios ve Thasos şehir devletlerine politik ve askeri baskılar yaptığı bilinmektedir.

Attika standartlarını benimsemeyen çeşitli Yunan şehir devletlerinin ürettikleri amphoraların farklı kapasite ve boyutlarda olmaları birçok farklı yerel sıvı ölçüsü birimlerinin ortaya çıkmaları sonucunu getirmişti. Örneğin antik kaynaklarda geçen **amphoreidon** ve **amphoriskos** terimleri standart amphoranın daha küçük hacimlerdeki benzerlerini işaret etmektedir. Öte yandan Miletos'un İ.Ö.5.yüzyıldan önceki bir dini takviminde adları **hekte** olarak geçen sıvı biriminin amphora'nın altıda biri kadar olan bir kapasiteyi temsil etmesi muhtemeldir.

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

İ.Ö.5.yüzyıla ait Thasos yazıtları, **Amphoreus** kelimesinin hacim ölçüsü olarak kullanıldığını kesin bir şekilde ortaya koymaktadır. Gerçekten, bu şehrin amphora serilerinde **Amphoreus**'un alt kesirleri olan **Hekte** (1/6 amphoreus), **Hemihekte** (1/12 amphoreus) ve **Tetartohekte** (1/24 amphoreus) ismi verilen ölçü birimlerini bilmekteyiz. Öte yandan Thasos'da bulunmuş ve İ.Ö.1.yüzyıl - İ.S.1.yüzyıl arasına tarihlenen bir mermer platform içine (resim **43**) oyulmuş farklı boyuttaki iki delik, kent yönetimi tarafından yarım amphora (**Hemiamphorin** : 15.36 litre) ve **Stamnos** (7.68 litre) gibi sıvı ölçeği olarak kullanılan kapların kontrolü için kullanılıyordu.



R.43- Thasos. Standart şarap ölçeği. İ.Ö.1.yy

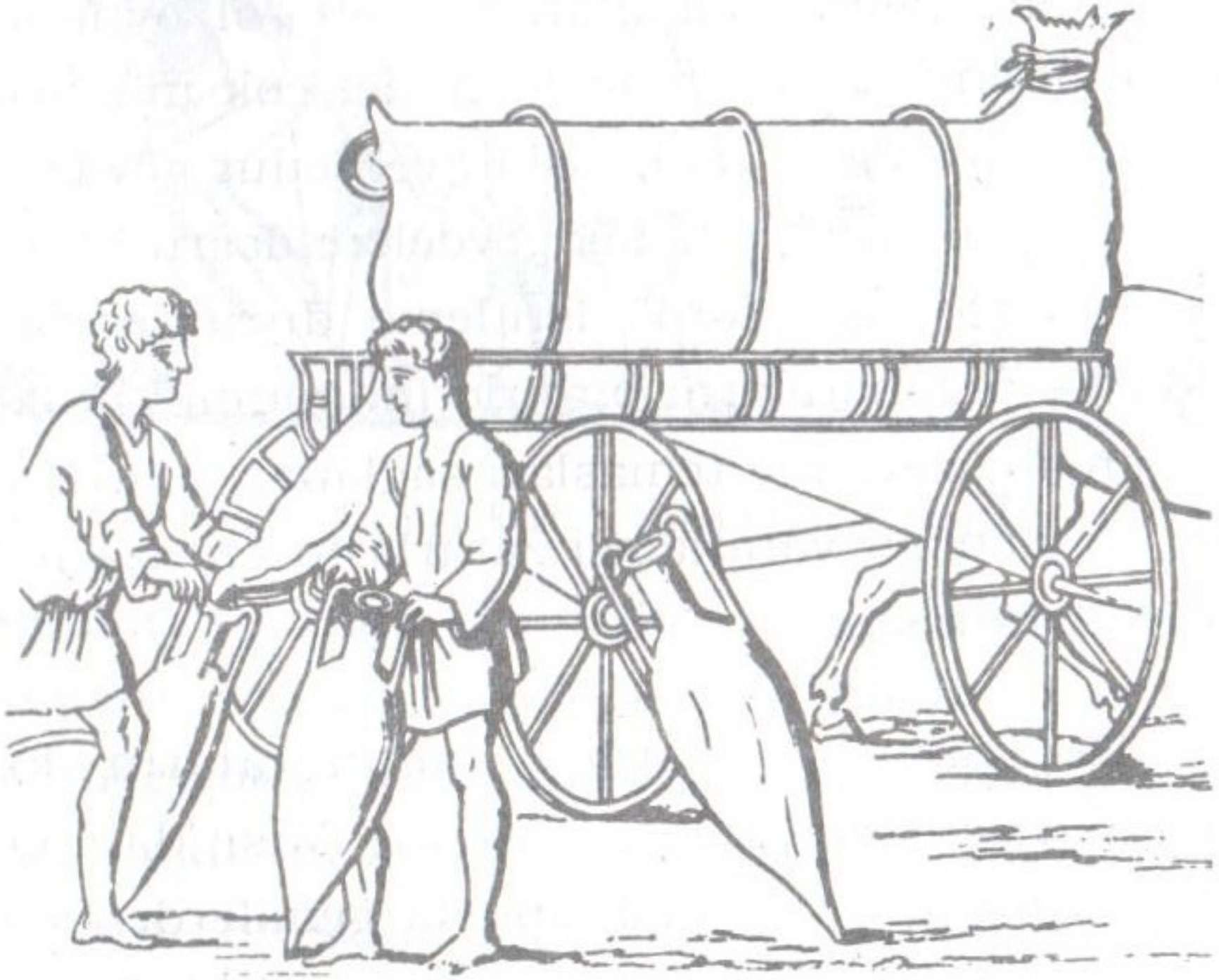
Roma'da amphora sözcüğü bir sıvı ölçü birimi olan **quadrantal** (1 ayak küp = 0.028 metre küp =28 litre) ile aynı anlamda kullanılıyordu. Bu kentte Capitolium'a yerleştirilen bir amphora (AMPHORA CAPİTOLİNA), resmi ölçü birimi olarak tüccarlar tarafından kullanılan benzer ölçülerin doğruluğunun kontrolüne yardım ediyordu.Yine Roma'da şarap, amphoraların

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

yanısıra **Culleus** adı verilen deri tulumlar (resim **44**) içinde de satılmaktaydı. **Culleus** terimi aynı zamanda 20 amphoraya karşılık gelen bir sıvı ölçü birimi olarak da kullanılmaktaydı (20 Amphora = 1 Culleus = 28x20 litre = 560 litre). Öte yandan amphora, Roma deniz ticareti terminolojisinde ticaret gemilerinin hacmini belirtmek için kullanılan bir tonaj birimi idi.

5)NAKLİYAT (TİCARİ AMPHORALARIN TAŞINMASI)

Yunan ticari amphoralarının kullanımına ilişkin en belirgin sorun, bu hacimdeki bir kabın bir noktadan diğerine nasıl taşındığına ilişkindir. Değişik dönemlerde birçok bölgede üretilen ticari amphoraların



R.44- Pompei'den duvar resmi. Şarap satıcısı

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - https://rantey.org

hacimleri arasında da farklar bulunmaktadır. Örneğin İ.Ö.7.yüzyılda üretilen bir **Korinth-A** amphorası (resim **8**)75 litrelik bir hacimde olmasına karşın, İ.Ö.4.yüzyıldaki bir Thasos amphorası (resim **122**) 7 litrelik idi. Kısa mesafelerde insanlar tarafından taşınan amphoraların uzak yerlere naklinde arabalar veya yük hayvanları kullanılmaktaydı. Doğal olarak, en ucuz ve büyük miktarlardaki taşımalar için en iyi yol ise deniz taşımacılığıydı.

a) Denizaşırı Taşımacılık

Ticari amphoraları, depo kaplarının deniz taşımacılığına uyarlanmış benzerleri olarak düşünmek mümkündür. Ancak amphoraların bilinen şekli almalarında kolay taşınır olmaları önemli rol oynamıştır. Zaten amphoraların form gelişiminde, çok miktarlarda ve kazançlı bir taşıma için, şişkin ve bodur gövdelerden ince, uzun, silindirik ve konik gövdelere doğru bir eğilim vardır. Böylece, gemilerde istifleme durumunda yan yana duran amphoraların birbirlerine mümkün olduğu kadar geniş yüzeylerde temasları sağlanarak fırtınalı ve dalgalı bir denizin yaratacağı zararların en aza indirilmesi düşünülmüştür.

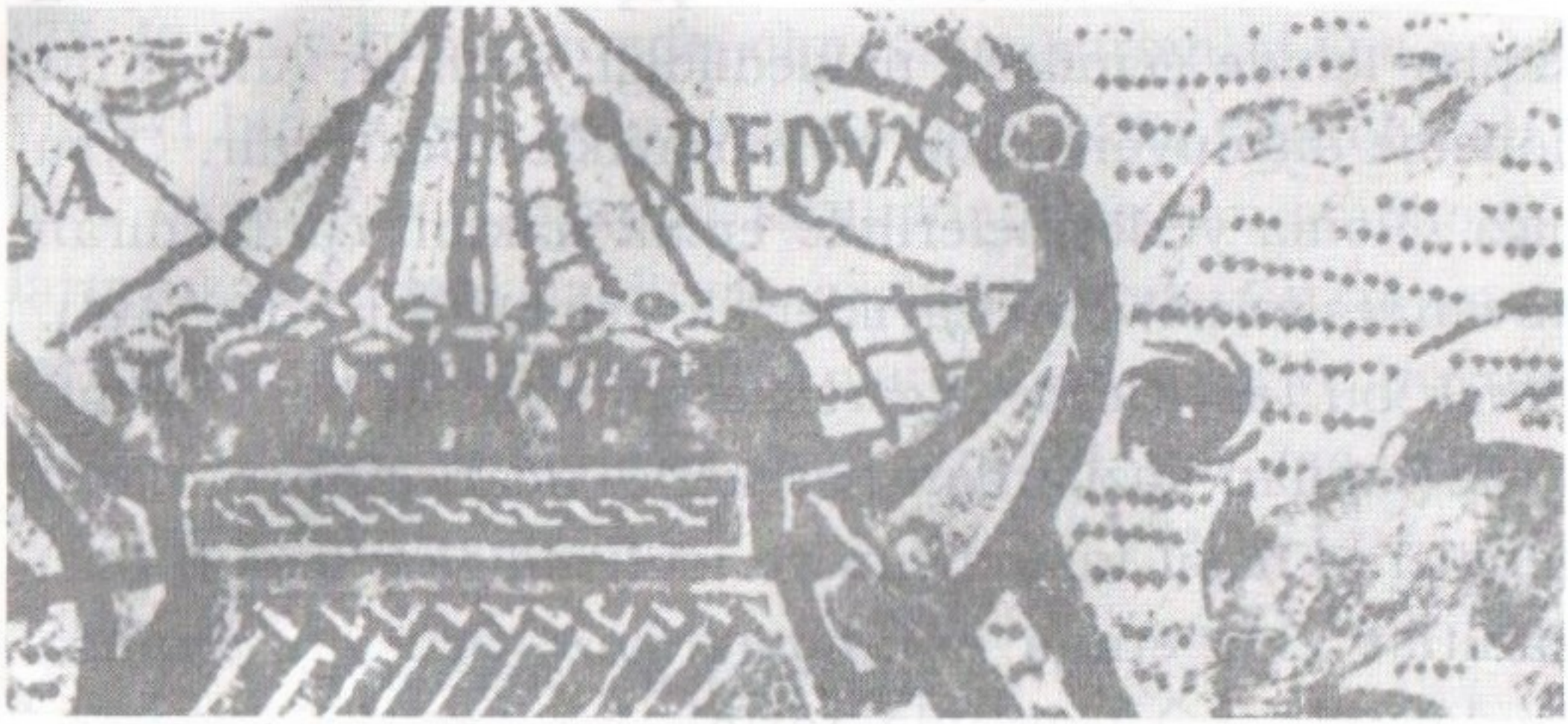
Denizaşırı ticarette amphoraların kullanılması ile ilgili en erken kanıtlar, Mısır'da İ.Ö.14.-yüzyıla tarihli duvar resimlerindeki gemilerden indirilen çift kulplu Kenaan testileridir (resim.**45**). En erken

Yunan yazılı kaynaklarında da çeşitli erzakların büyük kaplar içinde gemilerle nakledildiği yazılıdır. Ancak bu döneme ait duvar resmi ve mozayikler pek azdır. Oysa bazı Roma yerleşmelerinde erzak naklini canlandıran duvar resimleri ve mozayikler ele geçmiştir (resim **46**). Gerek bu tasvirlerden, gerekse sualtındaki batık gemilerde yapılan kazılardan hareketle, ticari amphoraların gemilerde nasıl taşındığını ve istiflendiğine ilişkin bazı kanıtlar elde etmiş bulunmaktayız. Örneğin, Fransa kıyılarında İ.Ö.1.yüzyıla tarihli bir batık kazısında,



R.45- Kenaan amphoralarının Mısır'a ihracı.Duvar resmi. İ.Ö.1400-135(

amphoraların geminin içinde kat kat istiflenmiş olduğu görülmüştür. Alt sırayı oluşturan amphoralar geminin dibine düşey olarak sıralanırken, üst sıradaki amphoralar ise alttakilerin arasındaki boşluklara kama gibi sokulmuşlardı. Bu şekilde üst üste iki, üç veya daha fazla kat amphora istiflemek mümkün oluyordu. Kuşkusuz bu istiflemede geminin dengesi de düşünülüyordu. Ayrıca



R.46- Tabessa(Kuzey Afrika). İ.S.3.yy

amphora kümeleri dalga nedeniyle yerinden oynamasın diye, ip veya amphoraların kulplarından geçirilen sırıklarla sağlamlaştırılıyordu. Bazı durumlarda ise amphoralar sivri diplerinin verdiği olanakla, geminin ambarında bulunan ringa balığı kemiğinden veya ağaçtan yapılmış delikli raflara ya da samanlar üzerine yerleştiriliyordu. Kuşkusuz bazı durumlarda amphoralar sadece geminin ambarına değil, ayni zamanda güvertelerdeki uygun alanlara biribirlerine destek olacak şekilde dayatılıyor ya da taşlar veya filikalar arasına sıkıştırılıyordu. Doğal olarak, şarap veya zeytinyağı taşıyan ticari amphoraların düşey olarak istiflenme zorunluluğuna karşın, tuzlanmış balık veya balık sosu taşıyan silindir formlu amphoralar ise yatay olarak da istiflenebiliyorlardı.

Ticari amphoralardaki verimli taşıma düşüncesine dönük olduğunu sandığımız incelme ve uzama sonucunda normal boyutlardaki bir gemiye 2000-3000 amphora yüklemek mümkün oluyordu. Örneğin, Marsilya açıklarında bulunan ve **Grand Conglue** batığı adı verilen, şarap tüccarı **Sestius**'a ait gemi 33 metre uzunluğunda olup, 10.000 amphora alabilen 1000 tonluk yelkenli bir ticaret teknesiydi. Bu dev gemi, Delos adasından ve İtalya'dan yüklediği şarap ve değerli seramik kapları Fransa sahillerine götürüyordu. Nitekim geminin hem ambarı, hem de güvertesi 3 sıra halinde dizilmiş amphoralarla doluydu.

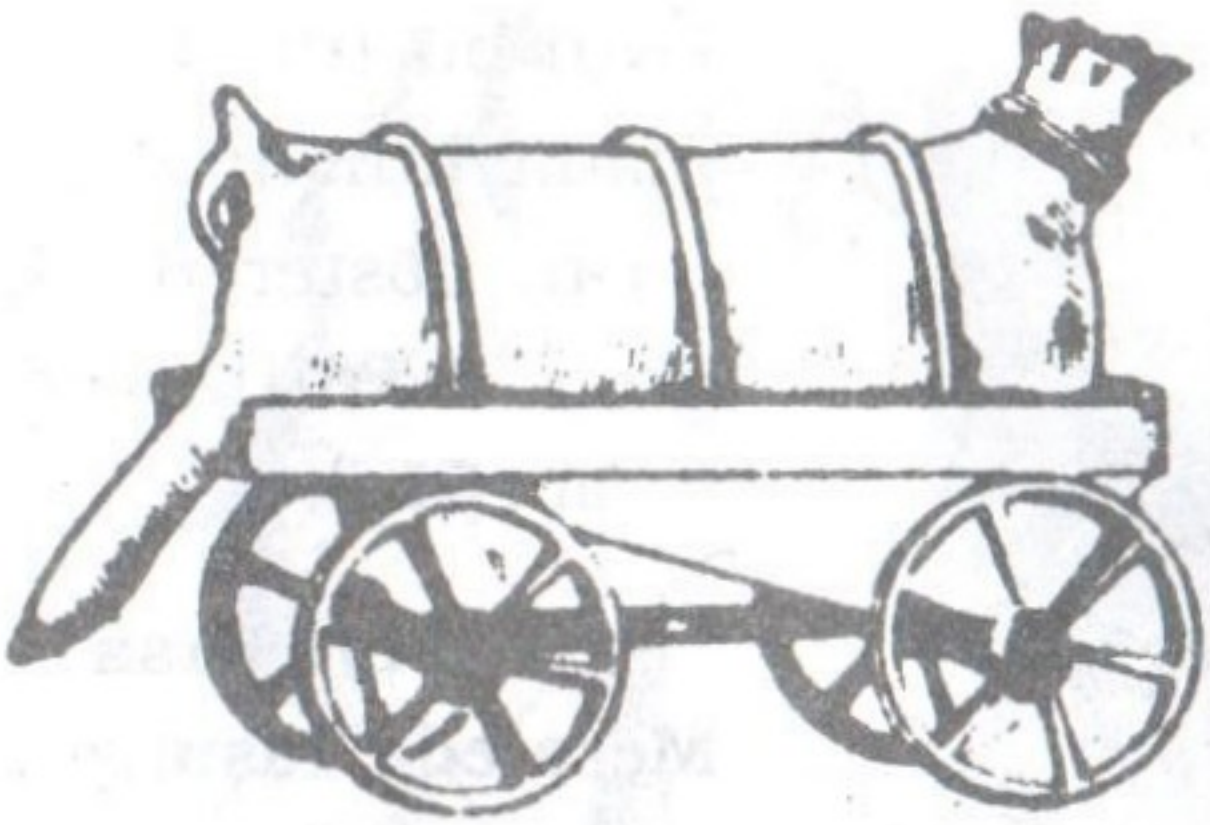
Akdeniz ve Ege'de Geç Tunç Çağı'ndan itibaren yoğun olarak yapılan deniz ticaretinin ağırlığını her zaman gıda maddeleri (şarap, zeytinyağı v.b) oluşturmaktaydı. Bu nedenle bazı gemiler tahıl, bazıları ise şarap ve zeytinyağı taşımak üzere özel olarak imal edilmekteydiler.

Akdeniz, Ege ve Karadeniz'de denizaşırı taşımacılık, deniz ve hava koşulları nedeniyle muhtemelen mayıs ve eylül ayları arasında yapılan mevsimlik bir iş olmalıydı. Bu, kazançlı bir ticaret olmasına karşın aynı zamanda riskliydi de. Pusulanın bilinmemesi nedeniyle gemiler açık denizden çok kıyıları izlemek zorunda olduklarından, korsan saldırılarına uğramaları her zaman mümkündü. Ayrıca kıyılardaki bilinmeyen sığlıklar ve deniz altı topukları gemiler için büyük tehli-

keler oluşturuyordu. Nitekim, ülkemizin kıyıları çok sayıda batık gemi ile doludur. Bu batıkların incelenmesi,hem antik devir ticareti, hem de amphora ile yapılan taşımacılık açısından önemli ipuçları vermektedir. Ancak antik devirdeki gıda ticaretinin akış yönünü saptamak için sadece batıklardaki amphoraların incelenmesi yeterli değildir. Üretim ve tüketim merkezlerinin saptanması da zorunludur ve bu da ancak karada yapılacak araştırmalar ile mümkün olmaktadır. Çünkü ticari bir amphora, eğer taşındığı gemi batmamışsa, ömrünün çok kısa bir dönemini deniz üzerinde geçirmekte asıl işlevini karada görmekteydi.

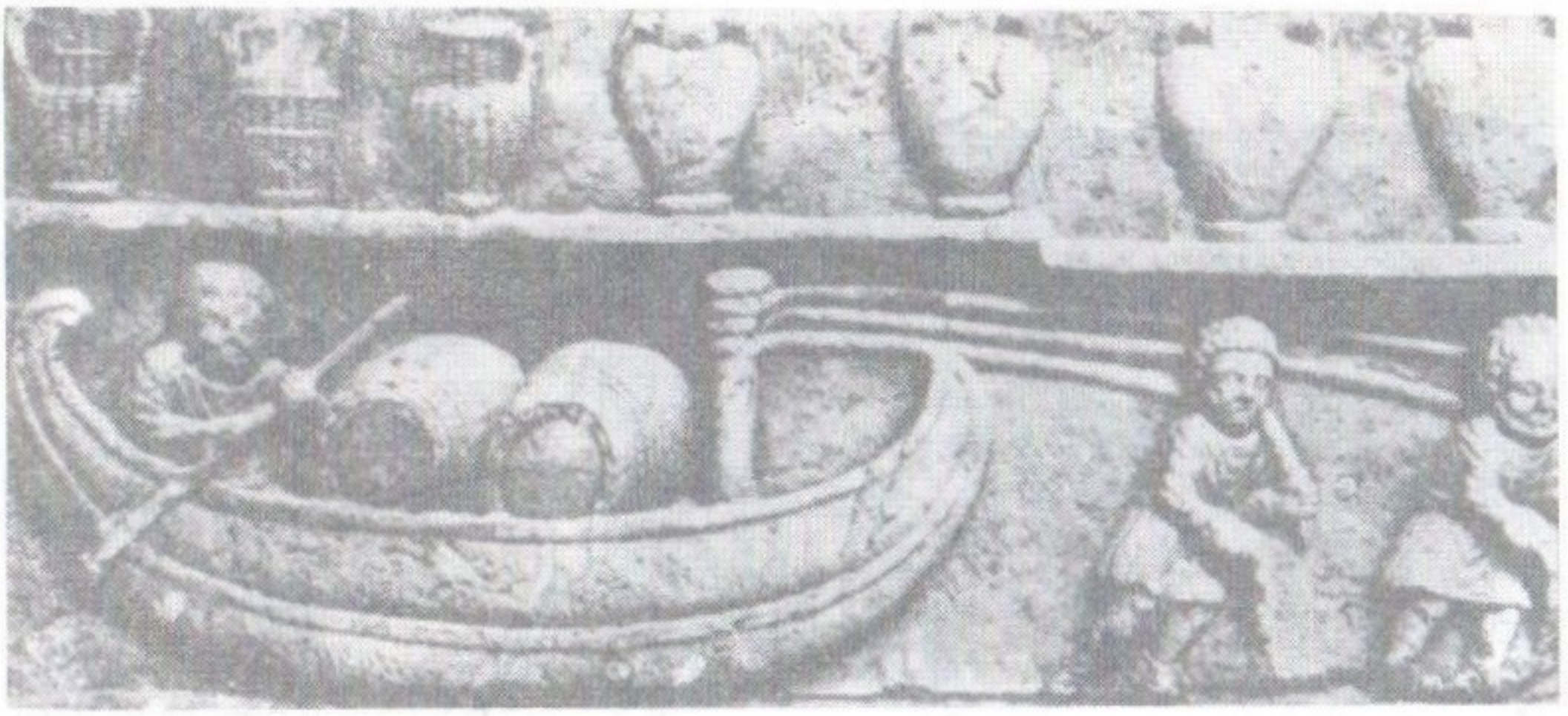
b) Kara Taşımacılığı

Daha çok denizaşırı taşımacılığa elverişli olan ve bu özelliklerine uygun olarak kıyıdaki antik yerleşmelerde karşımıza çıkan ticari amphoralara, seyrek de olsa, kıyılardan uzak yerleşmelerde de rastlanmaktadır. Örneğin, Polatlı yakınlarında bulunan Phrygia'nın başkenti Gordion'daki kazılarda bazı ticari amphoralar da gün ışığına çıkartılmıştır. Antik dönemde iç bölgeleri kıyı kentlerine bağlayan karayollarının yetersizliği, sarsıntıdan kolayca etkilenen seramik kaplarla şarap ve zeytinyağı taşınmasını engellemiş olmalıdır. Bu nedenle, bu tür sıvı gıdaların deri tulumlarla taşındığını bilmekteyiz (resim **47**). Avrupa içlerindeki yerleşmelerde rastlanan amphoralar, antik dönemde de düzenli işleyen nehir mavnaları ile

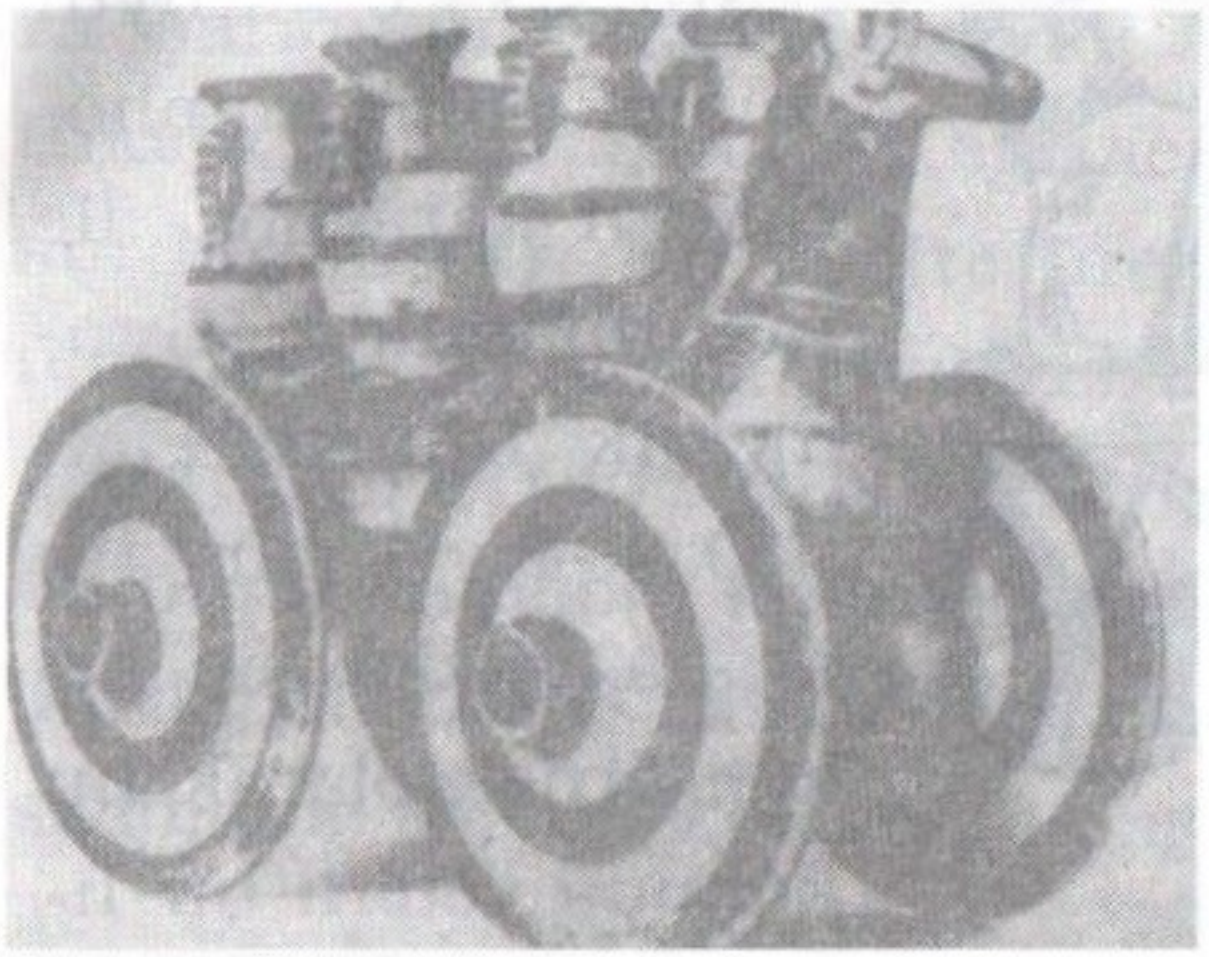


R.47- Culleus (Kulleus)

taşınmış olmalıydı (resim.**48**). Amphoraların karayolu ile taşınmasında Geometrik Dönem'e ait (İ.Ö.9.-8.yy) bir atlı araba modeli en erken örnek olarak bu konuda yeterli bir fikir vermektedir (resim **49**). Pa-ris'deki Louvre Müzesi'nde bulunan bir vazo üzerindeki sahnede ise oldukça büyük boyutlardaki 2 adet amphoranın bir katır tarafından çekilen iki tekerlekli arabayla taşınması tasvir edilmektedir (resim **50**). Öte yandan bazı pişmiş toprak heykelciklerde görülen amphora yüklenmiş at veya eşek tasvirleri bu hayvan-



R.48- Roma döneminde nehir taşımacılığı

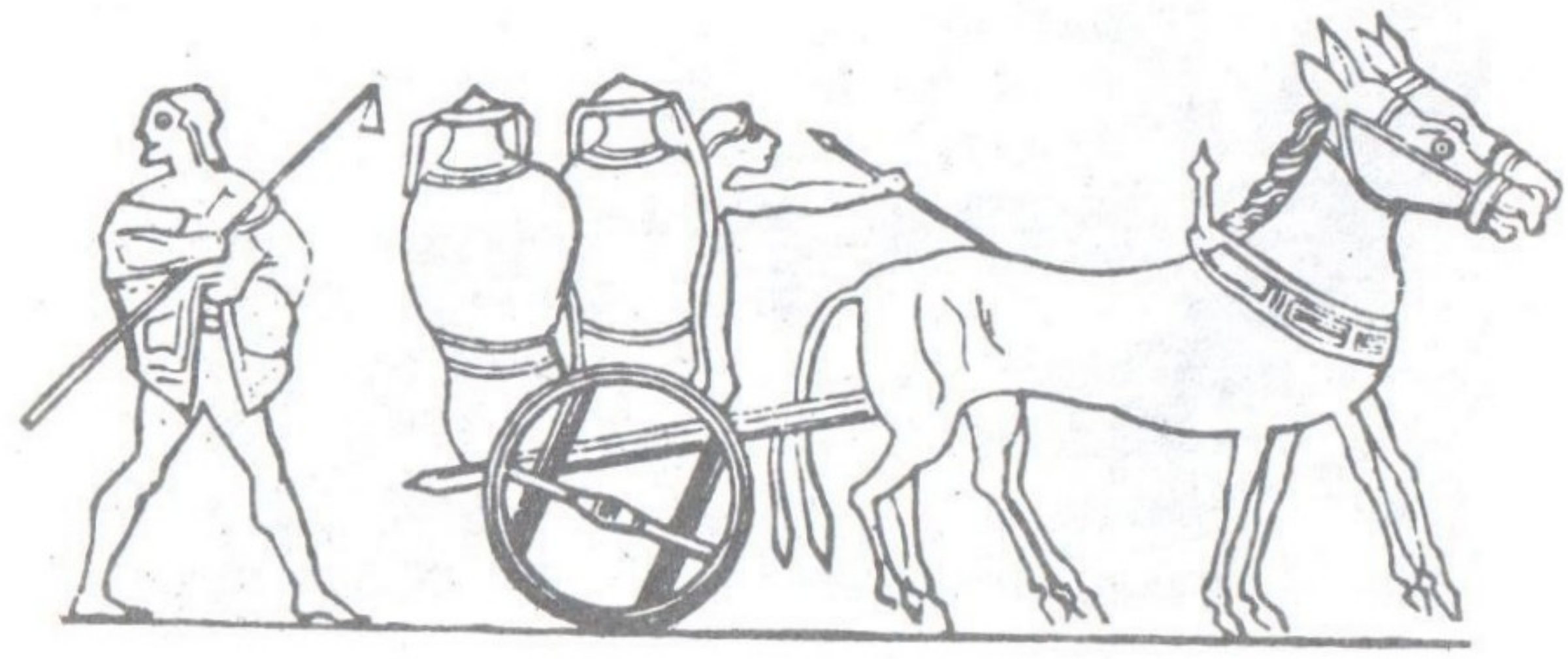


R.49- Atina Ulusal müsezi. İ.Ö.8-7.yy

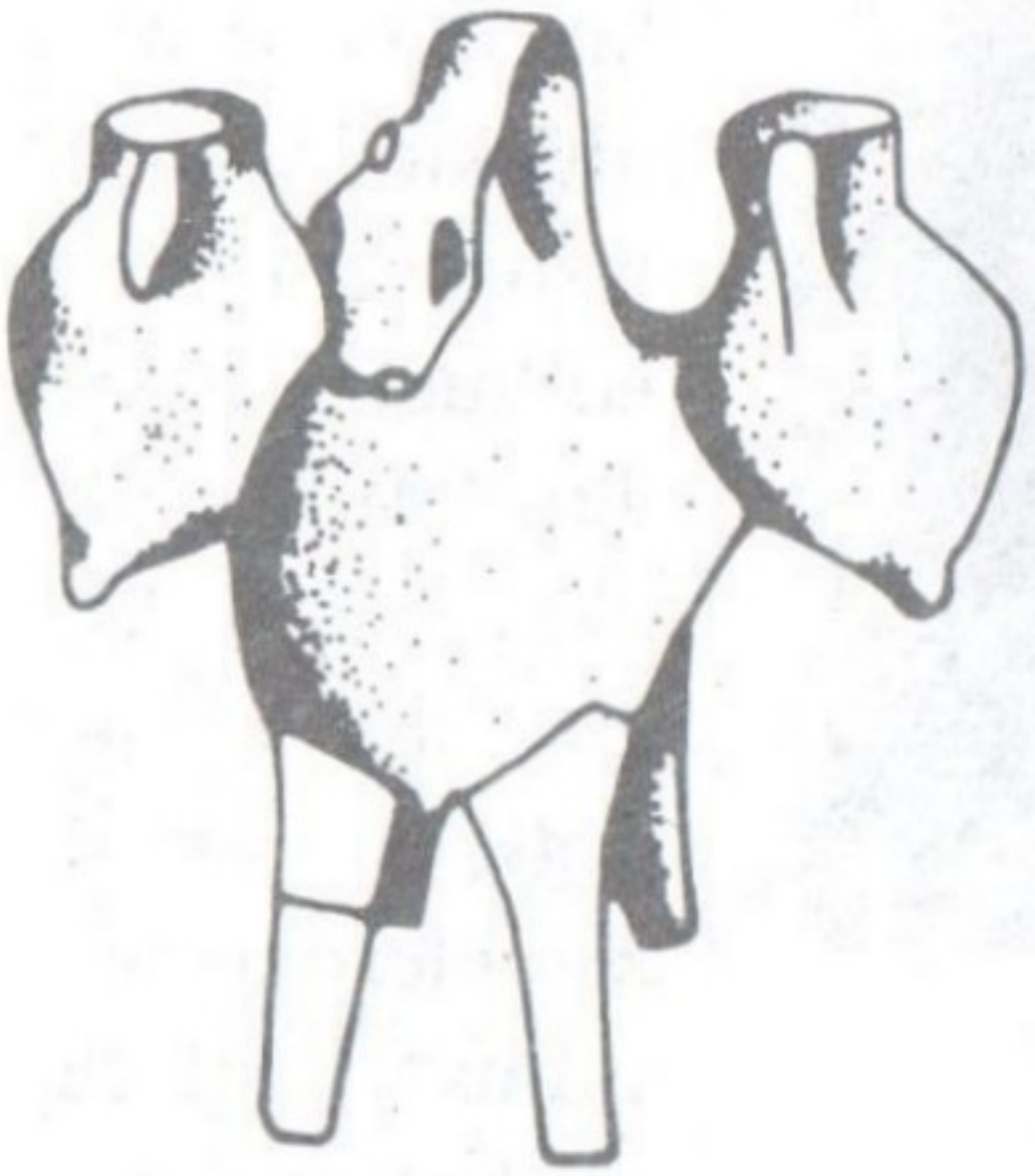
ların bu tür taşımada kullanıldıklarını gösteren ilginç kanıtlardır (resim **51**).

c) Kısa Mesafede Taşıma

Amphora lar iki kulbundan tutularak bir kişi tarafından taşınmak için oldukça ağırdır. Çünkü bu kaplar, iki kişinin taşımasına uygun bir şekilde üretilmekteydiler. Antik Yunan dünyasında amphoraların taşınma şekline ilişkin kaynaklar sadece figürlü vazolardır. Bu vazolardaki sahnelerde sıklıkla, şarabın da önemli yer tuttuğu içkili toplantılar (**symposion**) tasvir edilmektedir.



R.50- Siyah figürlü bir vazodan detay. Louvre müzesi. İ.Ö.5.yy



R.51- Palermo Ulusal müzesinden pişmiş toprak figürin

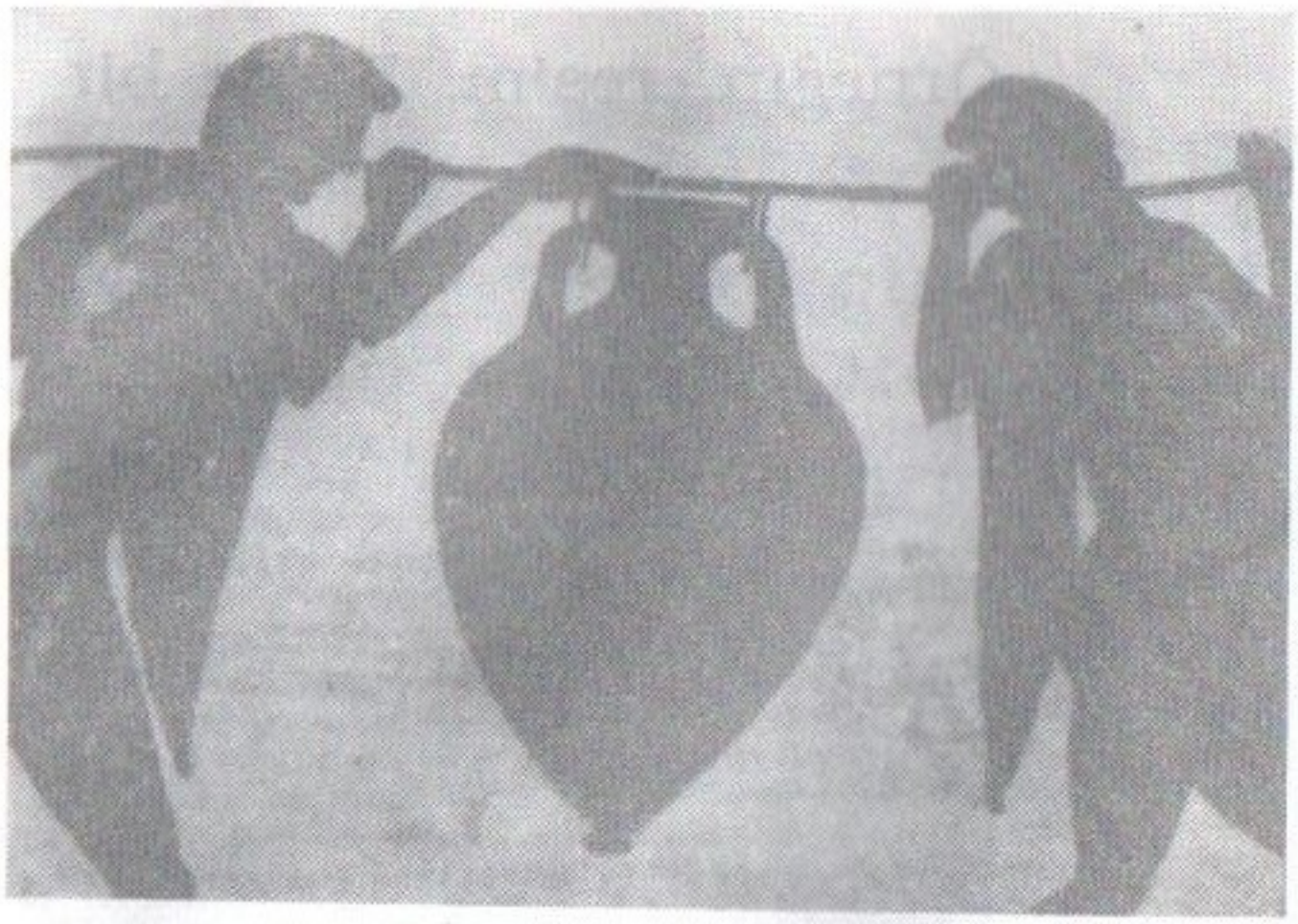
Örneğin, resim. **52**'de bir amphoranın üçüncü bir kulp olarak kullanılan sivri dibinden tutularak taşınması tasvir edilmektedir. Resim. **53**'de görülen siyah figürlü bir vazodaki tasvirden anlaşıldığına göre, amphoralar, kulplarından geçirilen iplerin bir değneğe bağlanması yoluyla iki kişi tarafından da taşınabilmekteydi.

6) DEPOLAMA

Amphora diplerinin sivri olmasından doğan sakınca nedeniyle amphoraların dolu olarak depolanması bir sorun gibi görünüyorsa da, bunun çeşitli yöntemlerle kolaylaştırıldığı görülmektedir. Örneğin, İ.Ö.14. yüzyıla ait Mısır duvar resimlerinde amphora-



R.52- Kırmızı figürlü bir vazodan detay.İ.Ö.5.yy



R.53- Siyah figürlü bir vazodan detay (Virginia Museum Fine Arts)

lar üç ayaklı altlıkların üzerinde tasvir edilmektedir(resim.**54**). Bu altlıklar, ağaç, söğüt dalı ve saz örgü gibi malzemelerden yapılmış olabilecekleri gibi madenden de olabilmekteydi. Nitekim, antik yazar Athenaios'un (İ.Ö.2.yy) yazdığına göre fakirler ağaç, zenginler ise bronz ve gümüş gibi lüks madenlerden altlıklar kullanmaktaydılar. Arkeolojik araştırmalar sonucu elimize geçen altlıkların çoğu, farklı formlardaki pişmiş toprak alt-lıklar olup (resim **55**), bu altlıklar üzerinde duran şarap amphoralarına ait tasvirler, Yunan figürlü vazoları üzerindeki sahnelerde görülmektedir.

Bu altlıkların dışında, dükkan ve evlerdeki amphoralar kimi zaman biribirlerine destek olacak şekilde duvarlara dayatılıyor veya toprağa açılan deliklere yerleştiriliyorlardı. Nitekim, Roma'da yapılan kazılarda ortaya çıkan büyük bir antik tavernanın mahzeninde, özel olarak hazırlanmış bir kum zemine gömülmüş durumda birçok amphora bulunmuştur. Birçok antik yerleşmede yapılan kazılarda ortaya

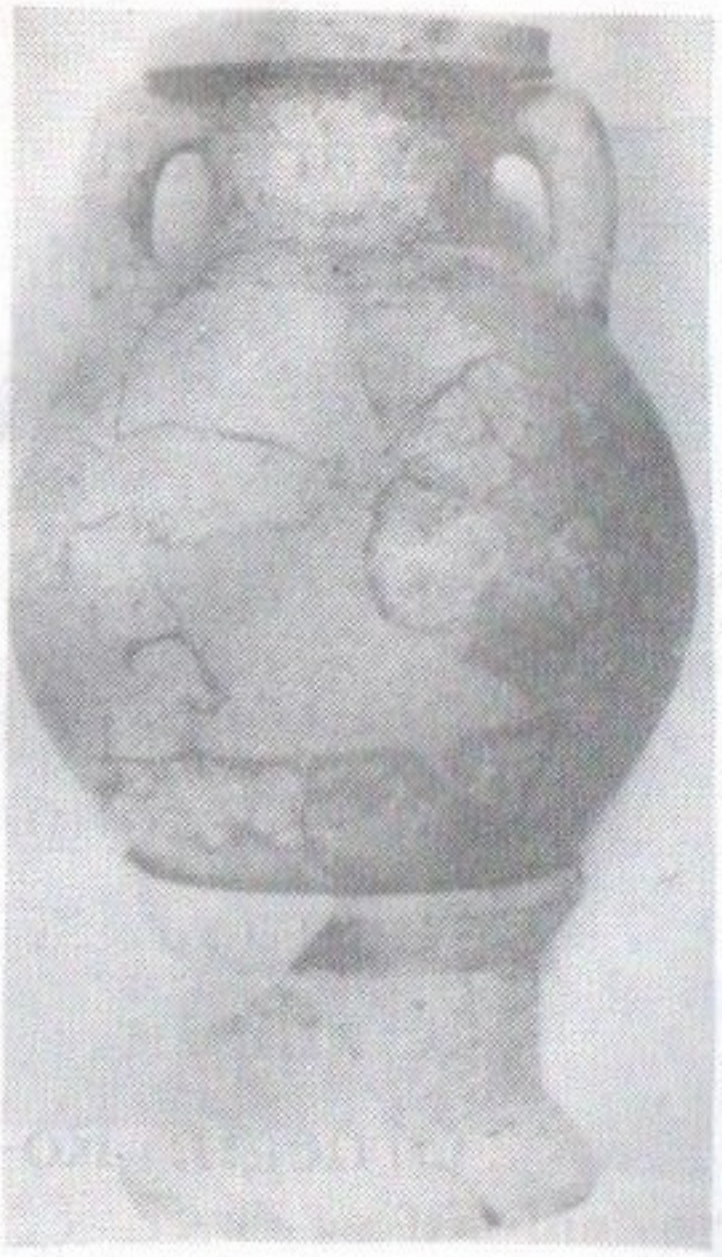


R.54- Mezar taşından detay. Mısır. İ.Ö.414.yy

çıkartılan mağazalarda ağızları üzerine dikilerek depolanan boş ticari amphoralara rastlanmıştır. Örneğin Rodos'da kazısı yapılan bir depoda, ağızları üzerinde ters duran 137 adet boş Rodos amphorası gün ışığına çıkartılmıştır (resim **56**).

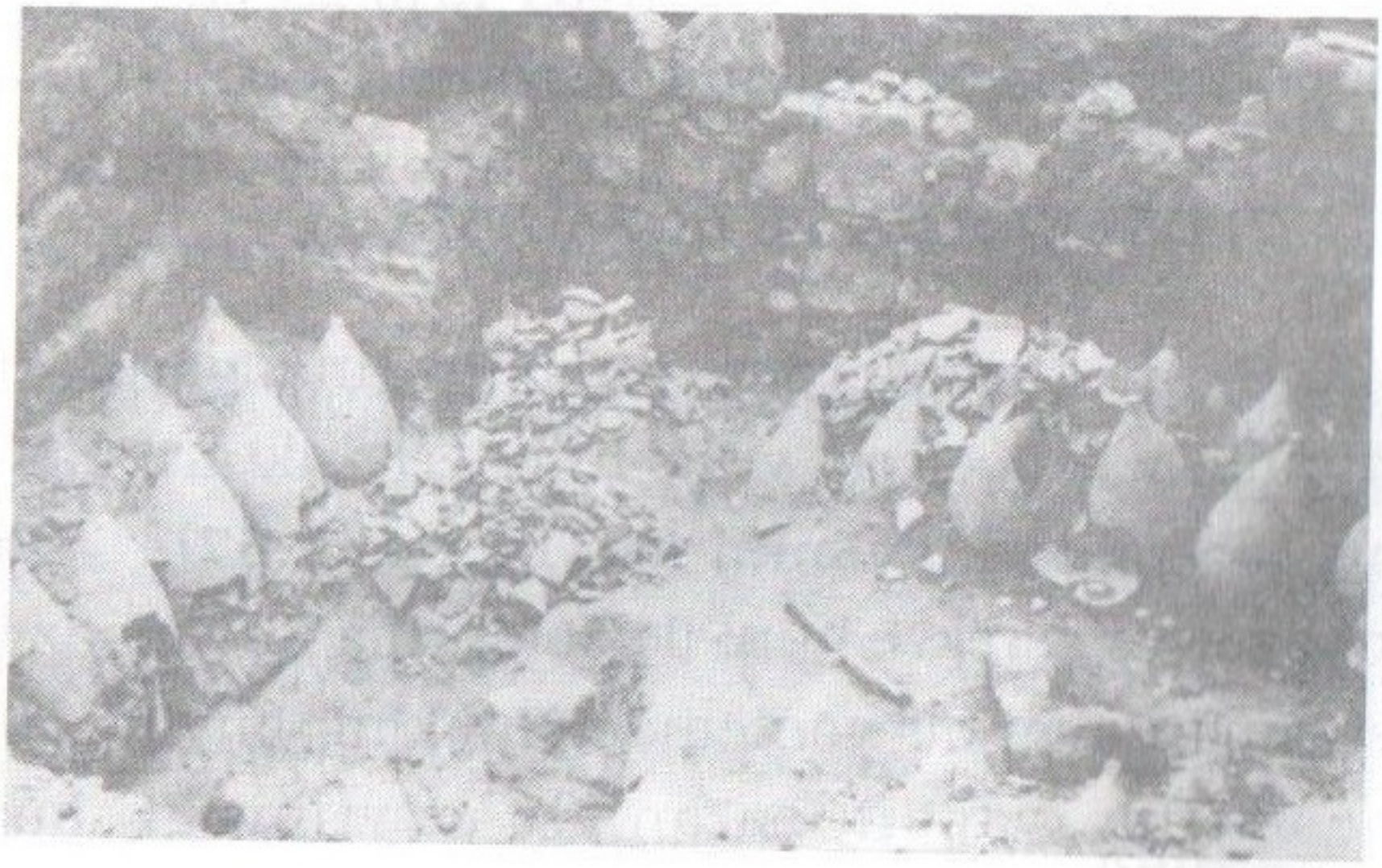
7) DOLDURMA VE BOŞALTMA

Bazı tasvirlerden anlaşıldığına göre, sıvılar amphoralara kepçelerle veya hunilerle aktarılmaktaydı (Pişmiş top-raktan bir huni için bk.resim **57**). Ancak gerek kepçe ve gerekse huni ile doldurma kuşkusuz yorucu ve zaman alıcı bir yöntemdi. Nitekim, büyük miktarlarda üretim yapan şarap ve zeytinyağı imalathanelerinde sıvı mamullerin amphoralara doldurulması için bazı pratik yöntemlerin geliştirildiği

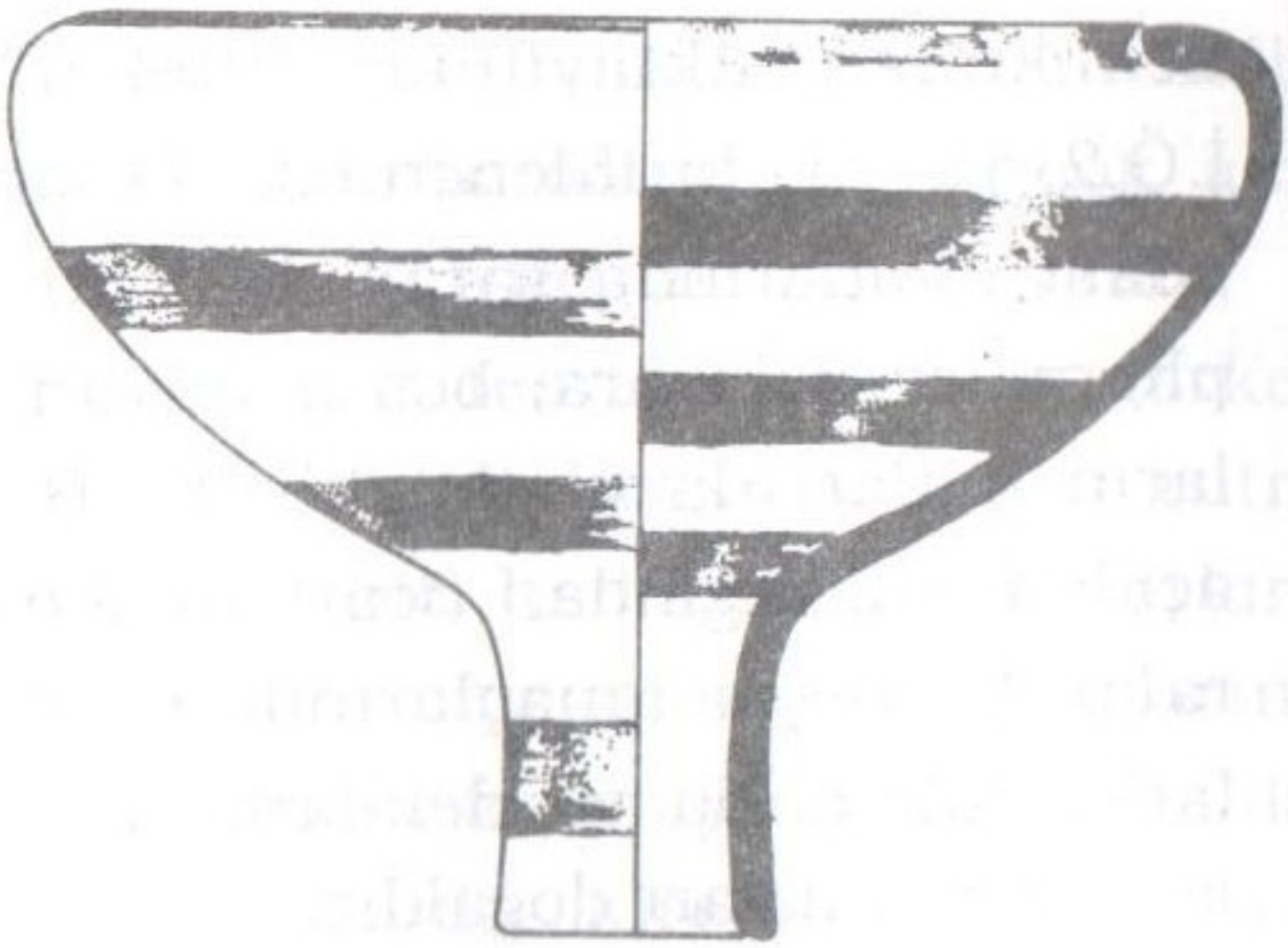


R.55- Korinthos A amph ve ayak. İ.Ö.7.yy

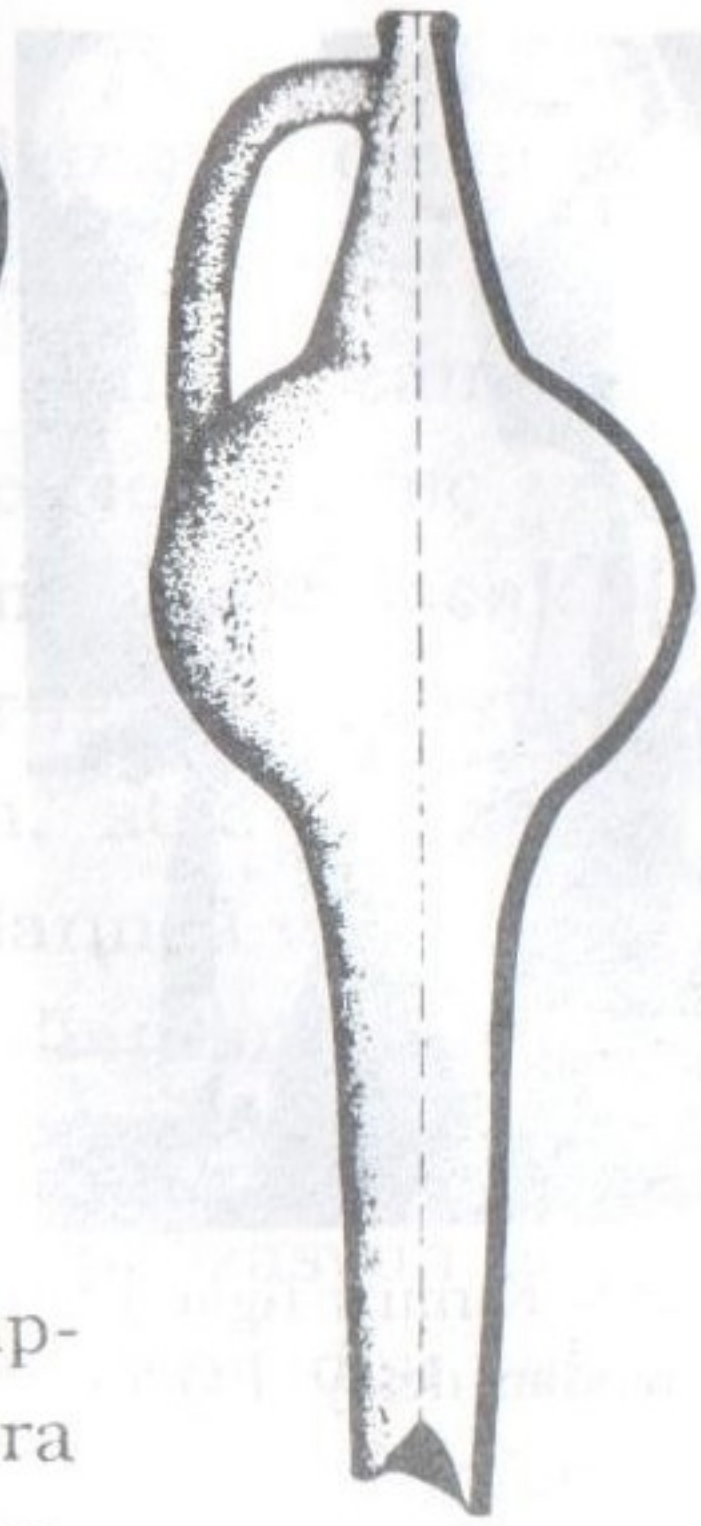
görülmektedir. Gerçekten, İ.Ö.14.-yüzyıla tarihlenen Mısır duvar resimlerinde sıvıların sifon kullanılarak amphoralara doldurulduğu görülmektedir (resim **54**). Nitekim " **siphon**", antik devirden günümüze ulaşmış Grekçe bir sözcüktür. Bu arada, İ.S.4.yüzyıla tarihlenen, Bodrum yakınlarındaki Yassıada batığında pişmiş topraktan yapılmış büyük bir pipet'in ele geçmiş olması, bu aletin antik devirde de kullanılmış olduğunu düşündürmektedir (resim **58**). Ancak pipet'in daha erken devirlerde kullanılmış olup olmadığına ilişkin bilgimiz yoktur. Kuşkusuz, gerek huni ve gerekse



R.56- Rodos. Şarap deposu. İ.Ö.3.yy



R.57- Huni. Atina Agorası. I.Ö.5.yy

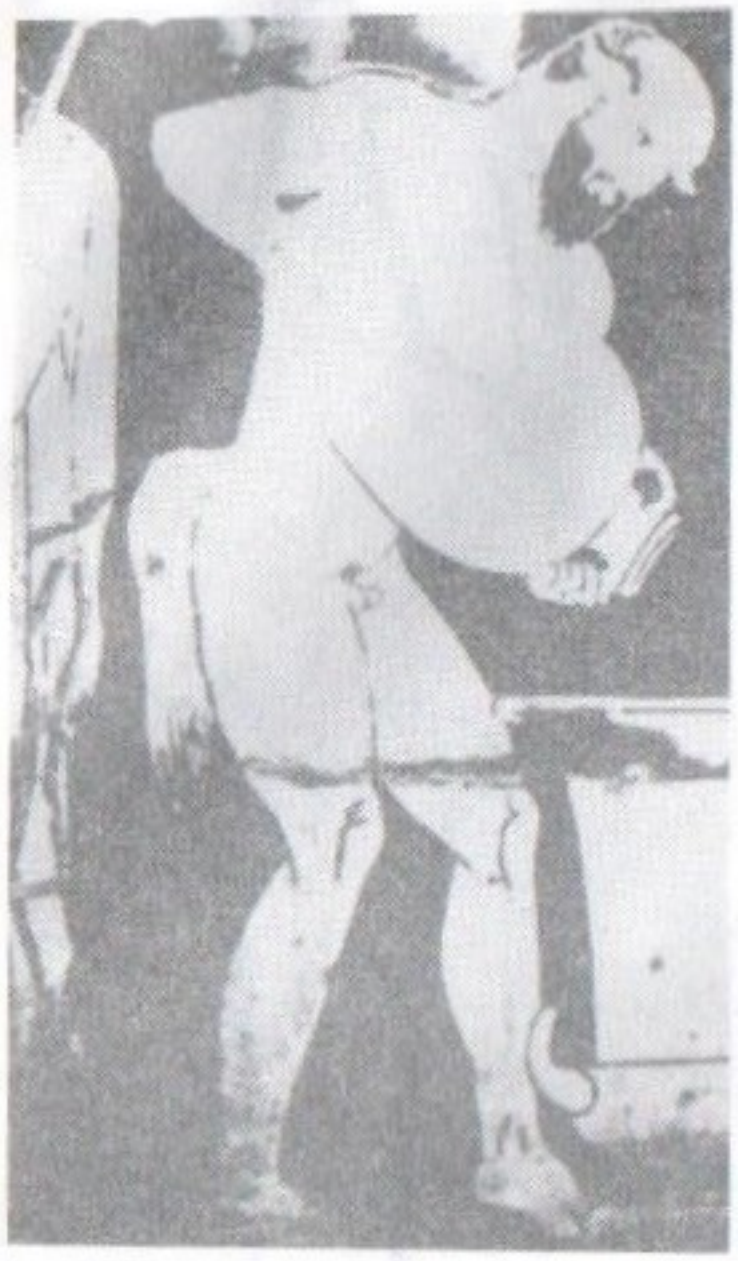


R.58- Pipet. Yassıada batığından. I.S.7.yy

sifon, doldurmada olduğu gibi, amphoralardaki sıvıların başka kaplara aktarılması amacı ile de kullanılıyordu. Ama buna karşın, amphoraların kulplu ve sivri dipli oluşları,
içlerindeki şarap veya zeytinyağı gibi maddelerin diğer kaplara boşaltılmasını kolaylaştırmaktaydı. Nitekim resim **59**'da bir amphora içindeki sıvının bu basit yöntemle boşaltılması görülmektedir.

8) TİCARİ AMPHORALARIN DEĞİŞİK AMAÇLARLA KULLANIMI

Antik Roma'nın güneyindeki Testacio Tepesi'nin amphora atıklarından oluşması bize gösteriyor ki ; işlevini tamamlayan ticari amphoralar kimi yerlerde ikinci bir kez kullanılmıyordu. Ama özellikle yoksul kesim insanları amphoraları değişik amaçlarla birkaç



R.59- Kırmızı figürlü bir vazodan detay. İ.Ö.5.yy

kez kullanmaktaydılar. Nitekim, İ.Ö.2.-yüzyıla tarihlenen bazı Delos adası yazıtlarında şarap dolu amphoraların yanısıra, boş amphoraların fiatları da verilmektedir. Bu açıdan bakıldığında, ticari amphoraların üretim amaçlarından çok farklı alanlarda ve defalarca kullanılmış olmaları doğaldır.

Amphoraların yeniden kullanıldıkları alanlara baktığımızda, ilk sırayı amphora-mezarların aldığını görüyoruz. Gerçekten, bebek ve çocukların amphora içine konularak gömülmesi, başlangıçtan erken Hristiyanlık dönemine kadar yaygın bir uygulamaydı. Belki de, bu mezar tipinin bebekler için kullanılmasının temelinde, amphoraların iç kısmının ana rahmi ile özdeşleştirilmesi yatmaktaydı. Bunun dışında amphoralar birer su taşıma aracı, çicek saksısı, para sandığı, soğutucu, kireç taşıyıcısı ve sınır işareti olarak da kullanılmışlardır. Dahası, Roma ve Pompei'de **pisuar** olarak caddelerin kesiştiği köşelere yerleştirilen amphoralar idrarla dolduğunda demirciler tarafından kullanılmak üzere alınmaktaydı. Gerçekten, idrar taşıyan bu tür amphoralar antik yazar Plinius tarafından da zikredilmektedir. Öte yandan, Britannia'daki Roma askeri garnizonlarında tuvalet işlevi gören amphoraların varlığı bilinmektedir.

Yukarıda belirtilen sağlam kullanımlar dışında amphoralar kırık olarak da birçok amaca hizmet etmekteydiler. Örneğin amphoralar, zaman zaman gerçekleştirilen tesviye işlerinde; terkedilen sarnıç ve kuyuların doldurulmasında; ısıyı tutması için ocak, tandır, fırın ve hamamların duvarlarında; akustik sağlayıcı malzeme olarak tiyatroların, stadyumların duvarlarında ve forum yerlerinin tabanlarında ve binaların çatılarında kiremit olarak kullanılmışlardır. Yine amphoralar Roma döneminde evlerde ve sokaklarda atık suyu kanalize etmek amacıyla kanalizasyon borusu olarak kullanıldıkları gibi, kent içi veya dışı yollarda alt yapı malzemesi olarak da kullanılmışlardır. Nihayet bu kapların askeri bazı hilelere hizmet ettikleri de bilinmektedir. Örneğin Herodotos, savunma amacıyla kazılan bir hendeğe gömülen sivri kenarlı amphora parçacıklarının, bu hendeğe düşen düşman atlarının ayaklarının kırılmasına neden olduğunu yazmaktadır.

9) ÜRETİM TEKNOLOJİSİ

Ticari amphora imalatının ihraç edilmek üzere üretilen şarap ve zeytinyağı gibi gıdalar ile olan ilişkisi açıktır. Kuşkusuz bu sıvıların, üretildikleri yerde şişelenmeleri en uygun yoldu. Ancak bunun gerçekleşebilmesi bölgedeki kil yataklarının varlığına, yakıt sorunun halledilmiş olmasına sıkı sıkıya bağlıydı.

Kil çamurundan çanak çömlek yapımı Neolitik

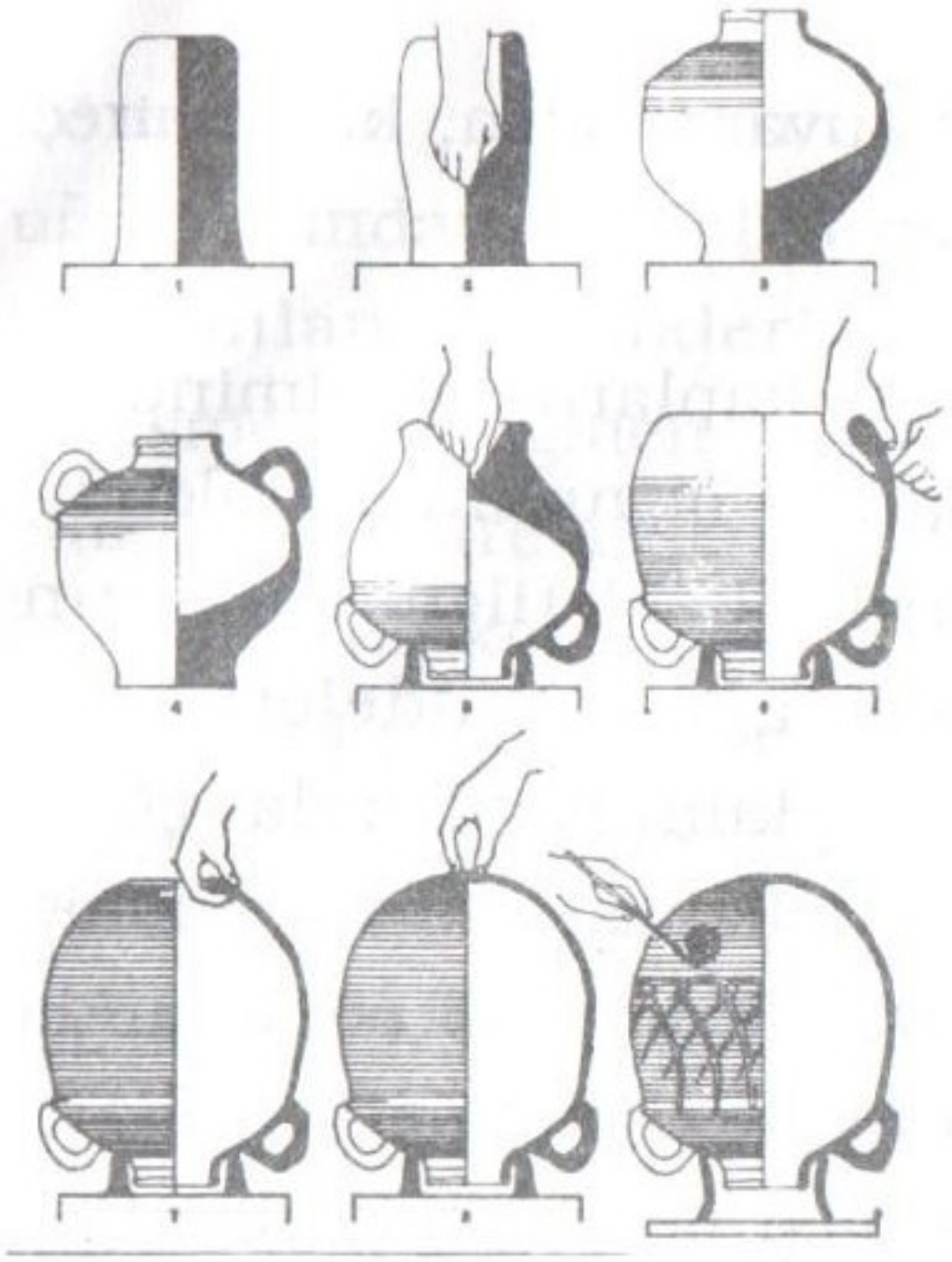
dönemden itibaren insanoğlunun en önemli uğraşlarından biri olmuştur. Üretimde ve fırınlamada kullanılan tekniklerin zaman ve mekan içinde değişmesine rağmen, günümüzdeki geleneksel çömlekçilikte de süre gelen bazı temel ilkeler her zaman geçerliliğini korumuştur. Bunlar ; nitelikli bir kilin varlığı, kil çamurunun kurallara uygun olarak hazırlanması, çömlekçi çarkının ustalıkla kullanılması ve uygun ısıda fırınlamadır. Bu bölümde, büyük boyutlu kaplar grubuna giren ticari amphoraların antik dönemde nasıl üretildiklerini, kendilerinden beklenen taşıma görevlerini yapabilmeleri için ne gibi teknik özelliklere sahip olmaları gerektiğini, günümüzdeki geleneksel çömlekçilikle ilgili gözlemlerden ve arkeolojik buluntulardan hareketle ana hatları ile belirlemeye çalışacağız.

Amphoralar gibi büyük boyutlu kapların yapımında kullanılan kil çamurunun uygun plastik özelliğe sahip olması gerekmektedir. Çok ince tanecikli (ince grenli) kil çamuru, büyük boyutlu kapların çark üzerinde kendi ağırlıklarını taşıyamama riskini de beraberinde getirmektedir. Ama çok kaba ve yoğun yabancı madde katkılı kil çamuru da şekil vermede zorluk yaratmaktadır. Bu iki teknik güçlüğün aşılabilmesi için kil çamuruna uygun bir direnç veren yağ giderici **(degraissant)** veya yağlandırıcı **(graissant)** bazı maddeler katılmaktadır. Ticari amphoraların killerinde en çok

gözlenen yağ giderici katkılar kuvarz, mika, kum, kireç ve istiridye kabuğu parçalarıdır.

Büyük boyutlu toprak kapların üretimindeki diğer önemli bir safha da çamurun havuzlarda dinlendirilmesi işlemidir. Havuzlarda bekletilen çamurun içinde bulunan istenmeyen ağır maddeler dibe çökmekte, böylece çarktaki çekim esnasında çömlekçinin temizlenmiş çamuru işlemesi kolaylaşmaktadır. Ayrıca, çamurun çok iyi çiğnenmesi sonucunda içindeki hava kabarcıklarının yok edilmesi sağlanmakta ve moleküllerin sıklaşması ile kabın geçirgenlik özelliği bir dereceye kadar azaltılmaktadır.

Genellikle sivri dipli ve 50 ile 100 cm arasında yükseklikleri olan amphoralara tek bir safhada şekil verilmesi mümkün değil-dir. Bu nedenle amphoralar en az iki veya daha fazla aşamada parça parça imal edilmekte ve bu parçalar bir müddet kurumaya bırakıldıktan sonra yine çamurla birleştirilmektedir. Nitekim ticari amphoraların boyun ve omuz geçişlerinde (iç kısımda) görülen birleş-tirme izleri, boynun ayrı monte edildiğini göster-mektedir. Ayrıca büyüklüklerine göre gövdelerin de bir veya iki parça halinde imal edildiği veya çamur kangallarının üst üste konması ile yapıldığı anlaşılmaktadır. Değişik formlu sivri diplerin ise ayrıca yapılıp alt gövde ile birleştirildiği gözlenmektedir. Amphoraların üretimindeki en önemli işlem, ağır ve uzun kulpların



R.60- Filistin amphoralarının yapın safhaları üzerine öneri.

yerleştirilmesidir. Zira, kaptan istenen taşıma fonksiyonlarının yerine getirilmesi , hem kendisinin ve hem de içine konacak sıvının ağırlığını taşıyabilmesine bağlıdır.

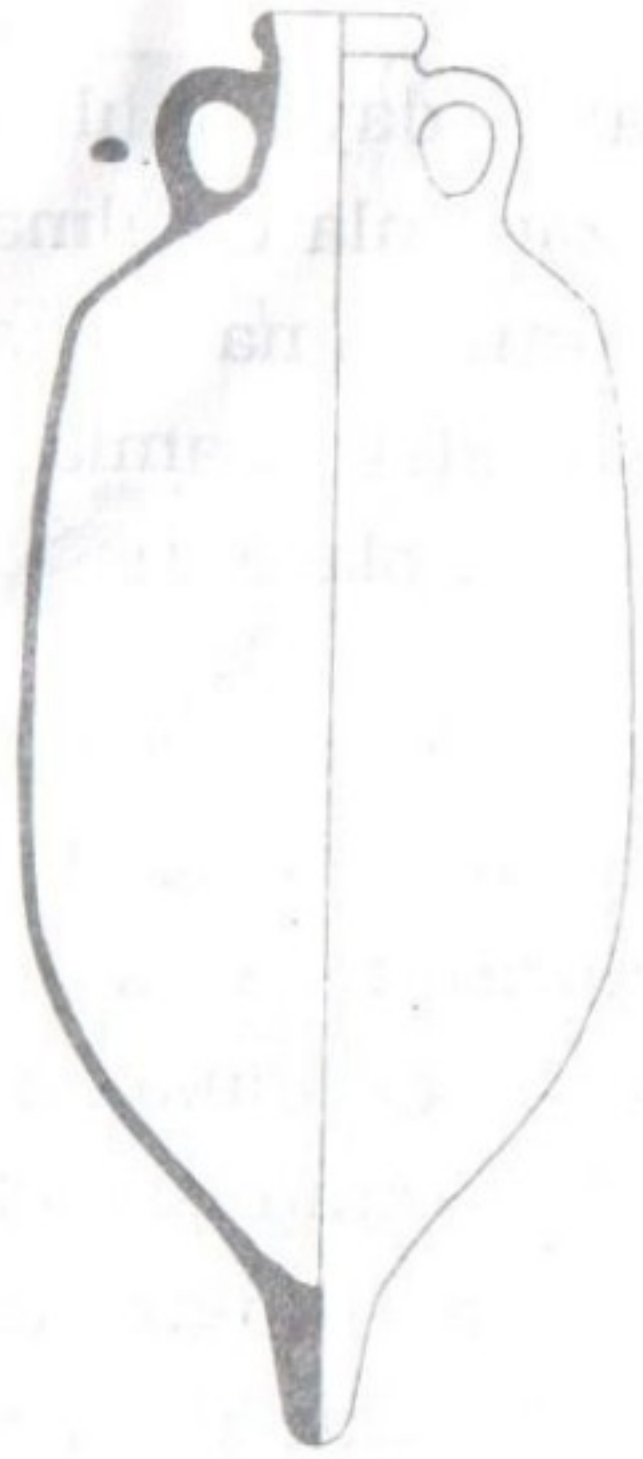
Bir fikir vermek bakımından, resim **60**'de, yuvarlak dipli Filistin üretimi bir Bizans dönemi amphorasının günümüzdeki Filistinli çömlekçiler tarafından nasıl yapıldığı gösterilmektedir. Ancak bu amphoranın küçük boyutlu ve yuvarlak dipli olduğunu, yapımının kolaylığı bakımından gözden uzak tutmamak gerekmektedir.

Çarktan alınan amphoraların fırına girmeden önce yavaş kuruması için bir süre gölgede bekletilmesi gerekmektedir. Aksi takdirde nemli bir kabın, fırındaki yüksek ısı altında, hızlı bir şekilde suyunu kaybetmesi sonucu ani bir hacim küçülmesiyle çatlaması veya kırılması kaçınılmazdır. Ayrıca, fırınlama aşamasında da dikkat edilmesi gereken bazı kurallar bulunmaktadır. Örneğin kilin yapısına göre, 850 ile 1000 derece arasındaki bir fırın sıcaklığı amphoraların yeterince sertleşmesi için zorunludur. Bu sınırların altında bir

ısıda pişme yeterli olmadığından, kabın dayanıklılığı istenen düzeyde olmayacak ve bu kap zamanla dağılma ve ufalanma ile karşı karşıya kalacaktır. Ama daha yüksek bir ısı da kil çamurunun erimesi ve camlaşmasına ve dolayısıyla deformasyona neden olacaktır.

Tüm bu safhaların herhangi birinde teknik kurallara uyulmaması büyük üretim kayıplarına yol açmaktadır. Oysa bir ticari amphora atelyesinde üretimin başarısı kayıpların en alt düzeyde olmasına bağladır. Antik devirden günümüze kalan seramik atelyelerinde görülen üretim artıklarının toplandığı çöplüklerin yoğunluğu ve özellikle çöplüklerde çok yanmış veya eriyerek deforme olmuş artıkların çokluğu, ateşin gereği gibi kontrol edilemediğini gösteren bir unsurdur. Öte yandan, atelye civarında görülen ve herhangi bir erime veya aşırı yanma izi göstermeyen normal pişmiş amphora kırıklarının fazlalığı, fırınlama dışı teknik yetersizliklerin (kilin, katkı maddelerinin yapıları, kurutma ve çiğneme hataları v.b.) varlığını göstermektedir.

Bir ticari amphoranın kalitesini ölçmenin en iyi yolu, kabın kendi ağırlığı (darası) ile taşıdığı hacmin arasındaki oranın tespit edilmesidir. En iyi amphoralar en ince cidarlı ve en geniş hacimli olanlardır. Bu oran ne denli yüksek olursa, gemi ile yapılan taşımacılık da o denli ekonomik olacaktır. Örneğin, İtalyan **Dressel 1** amphoralarının (resim **16-18**) bu konudaki yetersizlikle-

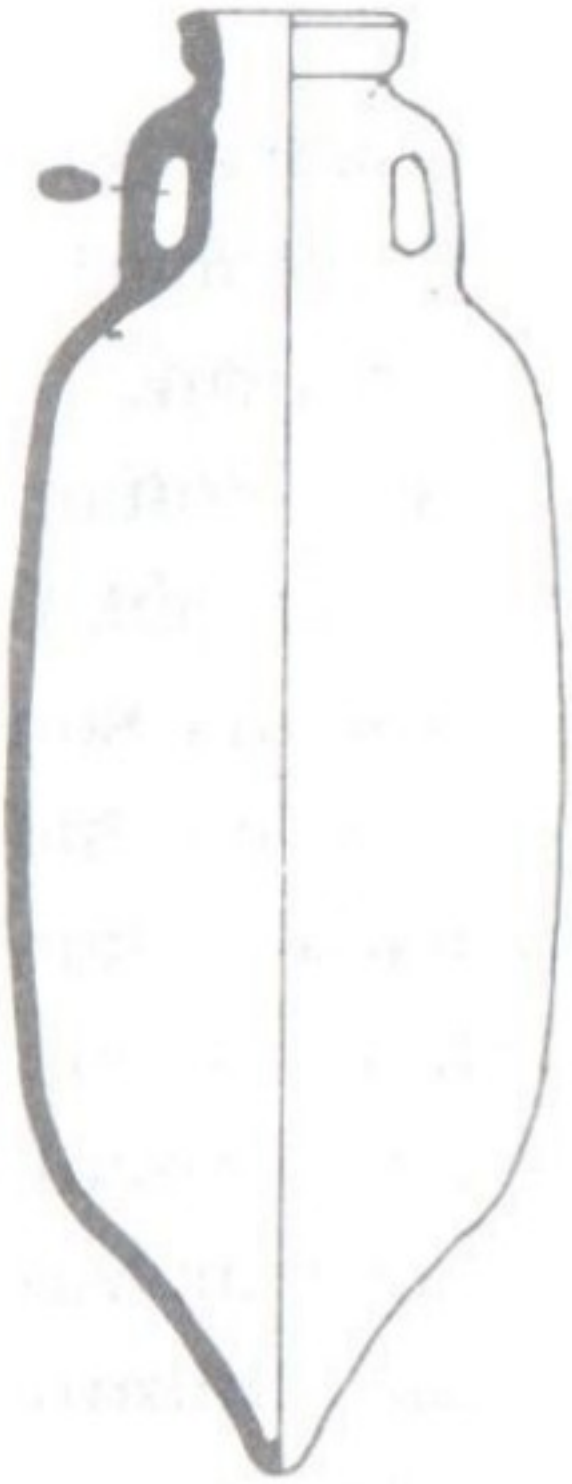


R.61- Africana Grande II
I.S.geç 2.yy-geç 4 yy

rine (ortalama ağırlık : 25 kg, ortalama hacim : 22 litre, litre/kg = 0.88) karşın yerlerini bıraktıkları **Dressel 2-4** amphoraları (resim **21**) Lit-re/kg = 2 ortalaması ile hayli verimliydiler. Ancak İ.S.1-4 yüzyıllar arasında üretilen Kuzey Afrika kökenli amphoralar (**Africana Grande** ve **Tripolitania** amphoraları) (resim **61-62**) hacimleri ile daraları arasındaki oranın yüksekliği (3-4) ile dikkat çekicidirler.

Son 30 yılda ticari amphora araştırmalarının yürütüldüğü antik atelye ve fırın kazılarında ortaya çıkartılan buluntular, seramik teknolojisi ile ilgili bilgilerimizi genişletmişlerdir. Bu fırınlar genellikle geniş boyutlu, yuvarlak, kare veya armudi planlıydılar ve çapları 3 ile 5 metre arasında değişmekteydi. Örneğin, Kırım yarımadasının batı ucundaki Khersonnessos antik kentinde ortaya çıkartılan İ.Ö.3.yüzyıla tarihli bir amphora fırını (resim **63**) yaklaşık 80 amphora alacak kapasitededir.

Bir defada ortalama 100 amphora üreten bir atelyede, bu partinin üretiminin tamamlanması için kil çamurunun havuzlanmasından fırınlama saf-

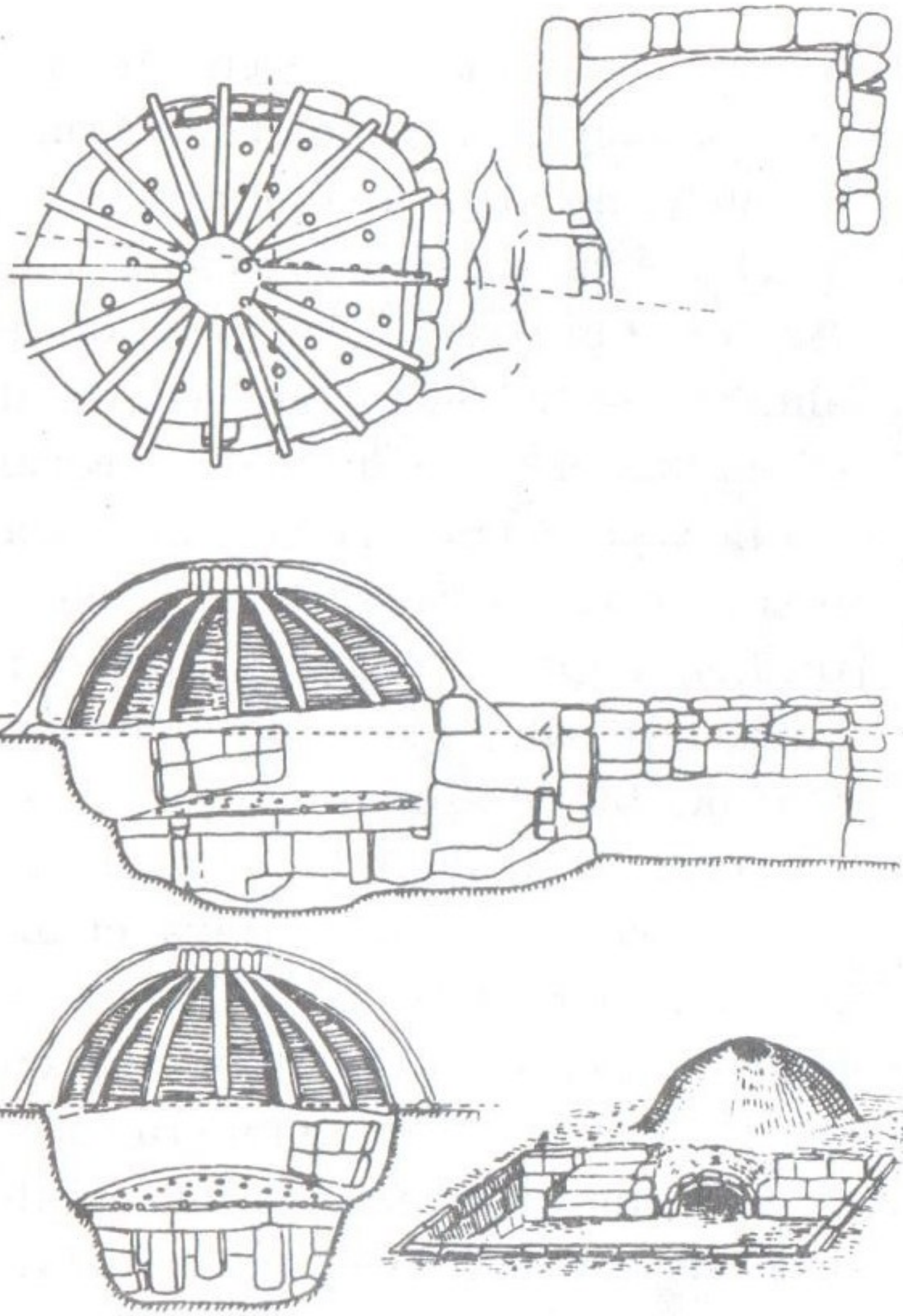


R.62- Tripolitania I
I.S.1-4.yy

hasının sonuna kadar geçen süre ortalama 1 ay oldu-ğundan tek fırınlı bir atelyenin yıllık üretimi ortalama 1200 amphora olarak hesaplanabilir. %10'luk bir üretim kaybı dikkate alındığında, böyle bu atelyede imal edilen 1000-1100 amphora, o bölgedeki şarap veya zeytinyağı gibi bir gıda üretimini taşımak için hazır demektir. Her amphoranın 20-25 litrelik bir kapasiteye sahip olduğunu gözönüne alırsak, bir atelyenin bir yıllık bir çalışma sonucu 30 ile 32.5 tonluk bir kapasiteyi ifade ettiği ortaya çıkar. Nitekim, antik ticari amphora atelyelerinde gerçekleştirilen kazılarda yapılan bu türden sayısal istatistik çalışmaları, ticari amphora üretimine bağlı olarak, böl-genin uzmanlaştığı gıda üretiminin boyutları hakkında önemli bilgiler vermektedir.

10) AMPHORALARDAKİ TİCARİ MARKALAR

Antik dünyada, daha İ.Ö.4.binin sonlarından itibaren, değişik formlardaki kaplar üzerine olduğu gibi, amphoralar üzerine de çeşitli yazı ve semboller konmaktaydı. Bu markaların yapımında, fırınlama öncesi ve sonrasında olmak üzere, 3 farklı teknik kullanılmıştır. Bunlar; sivri bir aletle kazıma (**grafitto**), fırça ile boyama (**dipinto**) veya firnis (**boya kili**) kullanmadır.

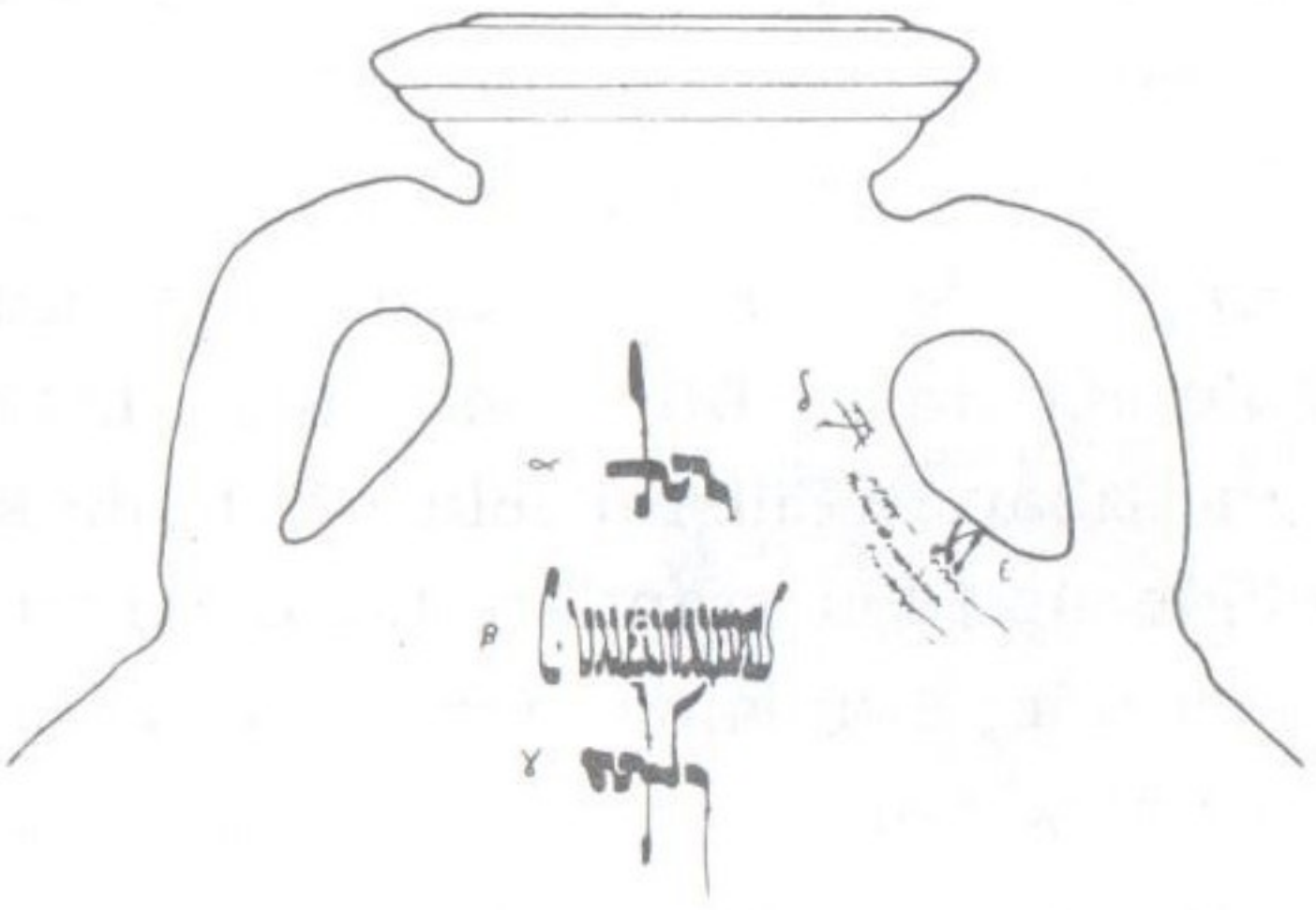


R.63- Khersonessos'dan (Kırım) amphora fırını. İ.Ö.3.yy

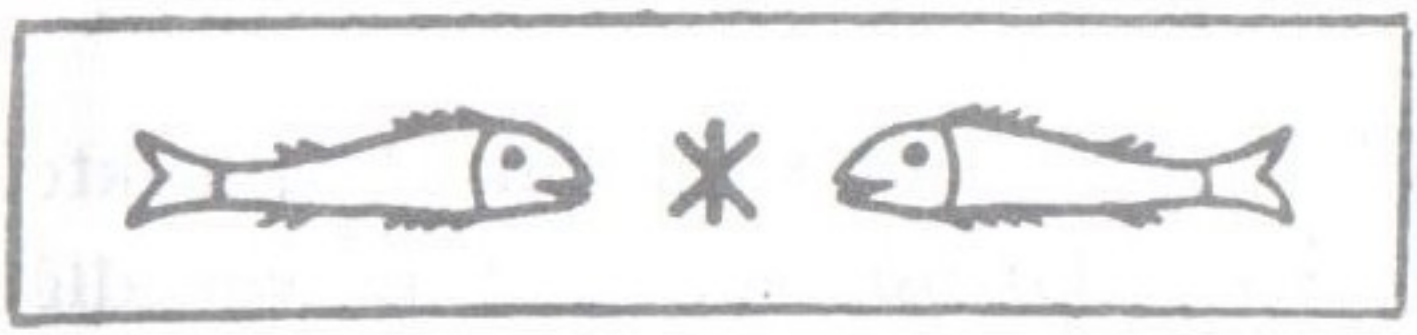
Kazıma (**graffitto**) markalar fırın öncesi konabileceği gibi, fırınlama sonrası bir saflıada da konmuş olabilirler. Ancak, boya ile yazma (**dipinto**) tekniğinin hangi aşamada gerçekleştiği konusu tartışmalıdır. Ancak dipinto'nun fırın öncesi uygulanan boya kili (firnis) markalardan daha dayanıksız oluşu, bunun fırınlama sonrası uygulandığını göstermektedir.

Fırınlama sonrasında tatbik edilen mühürlerde, kapları satın alanların isimlerinin kısaltılmış şekilleri, bir reklam olarak tüccar adları veya kapların fiat ya da hacimleri belirtilmekteydi. Bu ifadeler

çoğunlukla kısaltılmış bir şekilde yazılmakla birlikte, bazı markalarda kişi adlarının tüm olarak verildiği görülmektedir. Öte yandan, tapınaklarda ele geçen bazı amphoraların üzerinde görülen isimlerin, bunları adak olarak tanrılara sunanlara ait oldukları tahmin edilmektedir. Kuşkusuz bunlar, üretim sonrası bir safhada yazılmışlardı. Ancak atelyelerde fırınlama öncesi firnis tekniği ile yapılan markaların atelyelerin değil de bu siparişi veren şarap veya zeytinyağı üreticilerine veya tüccarlara ait olmaları akla yakın görünmektedir. Erken devir amphora mühürlerinde karşılaştığımız bazı sorunlara karşın, Roma devrinin amphora mühürleri daha fazla bilgi içermektedir. Bazılarının omuz veya boyunlarında görülen boyalı yazılar (**tituli picti**) tüm, ya da kısaltma şeklinde, taşınan ürünün cinsini, yöresini, kalitesini veya kabın kapasitesini Latince olarak yansıtmaktadır (resim **64**). Roma sonrası, yani Bizans devrine gelindiğinde, benzeri markaların dipinto veya graffito tekniği ile yazıldığı görülmektedir.Ancak Bizans devri mühürlerinde yazıdan çok monogram ve şe-



R.64- Dressel 20 amph. I.S.1-3.yy

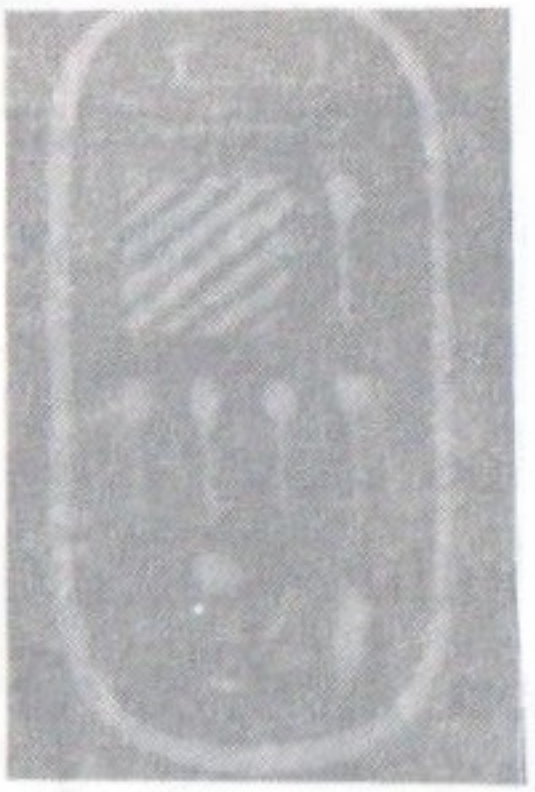


R.65- Bizans amphoraları üzerinde kutsal işaretler.

killere rastlanmaktadır. Bu monogram ve şekillerde genellikle İsa Peygamberi zikreden kısaltmalar, haç veya bir yakarış ifade eden balık motifleri yer almaktadır (resim **65**). Bu kutsal işaretler, o devrin zeytinyağı veya şarap üretiminin kilise veya manastırların tekelinde olduğunu düşündürebilir.

11) MÜHÜRLEME VE AMPHORALARIN RESMİ KARAKTERLERİ

Günümüzde olduğu gibi, antik dünyada da devletlerin, üretimde kalitenin korunması ve sürekliliği ile ürünlerin standardizasyonu gibi kaygılarla ticarete müdahale ettikleri bir gerçektir. Nitekim daha İ.Ö.14.yüzyılda Mısır'da kraliçe Nefertiti'nin resmi mührü ile damgalanmış amphoralar ortaya çıkmaktadır (resim **66**). Sonraları, İ.Ö.8.yüzyılın sonundan itibaren Filistin'deki Yahudi krallığı sınırları içinde üretilen standart ticari amphoraların kulpları üze-rinde, fırınlama öncesi basılmış bazı mühürler görülmektedir. Bu mühürlerin üzerinde, amphoraların üretildikleri kentin ismi ve krallık arması bulunmaktadır. Örneğin resim **67**'de görülen mühürün üzerinde iki



İbra-nice harf arasında kanatlı bir figür vardır. Bu harflerden biri " **Kral için** " ya da " **Kral'a ait** " anlamına gelen bir ifadeyi, diğeri de Hebron kentinin adını simgelemektedir.

R.66- Mısır kraliçesi Nefertiti'nin mühürü

Antik Yunan dünyasında ticari amphora üretimi çeşitli kentlerde daha İ.Ö.8.yüzyılda başlamış olmasına karşın, sistemli bir mühürleme İ.Ö.5.yüzyılın sonlarında, Fenikeliler aracılığı ile Filistin'den etkilenmiş gibi görünen Thasos adasında başlamaktadır. Thasos'u ilk önce Sinope (Sinop), Herakleia Pontike (Karadeniz Ereğilisi), daha sonra Rodos, Kos (İstanköy) ve Knidos (Datça) kentleri izlemişlerdir.

Dikdörtgen, kare veya daire formunda olan amphora mühürleri bir kaşe ile çoğunlukla kulbun üst kısmına, zaman zaman da boyun veya kulbun alt kısmına vurulmaktaydı. Rodos ve Knidos gibi üretim merkezlerinde her iki kulbu da mühürlü amphoralar çoğunluktadır. Ama tüm bunlar, her amphoranın mutlaka mühürlü olduğu anlamına alınmamalıdır. Nitekim bazı



R.67- Yahudi Krallık mührü İ.Ö.700

kentlerin hem mühürlü hem de mühürsüz amphoraları kullandıkları bilinmektedir. Kuşkusuz, mühürlerde yer alan ifade ve semboller şehirlere ve devirlere göre farklılıklar göstermektedir. Örneğin, Thasos adası amphora mühürlerinde iki isim ve bir sembolün yanısıra" Thasos mamülü " anlamına gelen **Thasion** ifadesi yer almaktadır (resim **68-a**). Knidos'da ele geçen mühürlerden İ.Ö.3-2,yüzyıllara ait olanlarda yine iki isim, bir sembol ve "Knidos mamülü" anlamına gelen **Knidion** yazısı okunmaktadır (resim **68-b**) . Ancak Roma egemenliği altına girdikten sonraki döneme ait Knidos amphoralarının her iki kulbunda da mühür bulunmakta ve bunlardan birinde iki Roma'lı memurun (**Duoviri**) adı görülmektedir. Amphora üretimi ile ün kazanan diğer bir merkez olan Rodos'un amphora mühürlerinde genellikle iki isim, kenti simgeleyen gül motifi veya güneş tanrısı Helios'un büstü ve ayrıca Rodos takviminde kullanılan ay isimlerinden biri bulunmaktadır (resim **68-c**). . Şu halde çoğu mühürlerde kent ve yönetici isimlerinin yanısıra bu kentleri simgeleyen bazı sembollerin bulunması, antik devirdeki amphora üretiminin kentlerin kontrolünde olduğu sonucunu vermektedir. Mühürlerdeki yönetici isimlerinin dışındaki kişiler, genelde ticari amphoraların "**yapımcıları**" veya " **üreticileri** " olarak kabul edilmektedir. Ancak, adları amphora mü-



R.68a- Thasos. İ.Ö.4.yy



R.68b- Knidos. İ.Ö.2.yy

hürlerinde geçen bu üreticilerin atelye sahiplerine mi, yoksa çömlekçilere ait mi olduklarını bilemiyoruz? Ancak mühürlerde adı zikredilen bu kişilerle ilgili olarak aklımıza şu sorular gelebilir :

1) Ticari amphoralar henüz çömlekçi aşamasında neden mühürlenmektedir? Bazıları neden mühürsüzdür ?

2) Mühürlerde görülen yöne-ticilerin ticari amphora üretimindeki görevleri nedir? Neyi, hangi amaçla denetliyorlardı ?

3) Amphora mühürleri amphoraları mı, yoksa bunların içinde taşınan sıvıyı mı tanıtma amacı güdüyorlardı ?

4) Şarap ve ticari amphoraları üretenlerle bunları ihraç edenler aynı kişiler miydi ?

Açıkça ifade etmek gerekir ki, tüm bu sorulara kesin bir yanıt vermek şimdilik mümkün değildir. Ancak amphoraların mühürlenmesi olasılıkla kentlerin bu tür ticari etkinlikleri kontrol altına alma isteğinden kaynaklanmış olmalıdır. Yunan şehir devletlerinde





R.68c- Rodos. !..

özgür vatandaşlar arasından belli bir süre için seçilen (1 yıllık veya 4 aylık) yöneticilerin isimlerine bu mühürlerin üzerinde rastlandığına göre, üretime kent yönetiminin müdahalesi söz konusu olmalıdır. Ancak, bu yöneticiler, ticari amphora üretimini hangi amaçla kontrol altında tutuyorlardı ? Bazı uzmanlara göre amaç, kent yönetimi tarafından bazı saptanan standartlara uyulmasını sağlamaktı. Şu halde bu mühürler, alıcılar için bir tür garantiydi. Ancak aynı döneme tarihlenen mühürlü veya mühürsüz amphoraların kapasiteleri arasında büyük hacim farkları saptanamaması bu konuda bazı kuşkuları da beraberinde getirmektedir.

Amphora mühürlemede ikinci olası amaç ise, kentin gelirleri içinde önemli bir yer tutan şarap ihracatından vergi alma isteğidir. O halde, mühürleme,

taşıyıcılar için değil, taşınanlar için uygulanmaktaydı. Belki de bu işlem, sadece üretilen ürünlerden alınan vergi için değil, ayni zamanda kentin ticari prestijinin devam etmesi amacıyla kalite denetleme mekanizmasının bir parçasıydı. Roma döneminde, antik Kyzikos'un (Kapıdağı yarımadasında,Bandırma-Erdek arasında bir kent) şarap üretimini denetleyen Şarap Muhafızları'nın (**Oinophylaks**) varlığı, bu düşünceyi desteklemektedir.

İtalya'da Cumhuriyet ve imparatorluk dönemlerinde, büyük şarap üreticisi çiftliklerin bir köşesinde ticari amphora atelyelerine raslanmaktadır. Belki de bu, büyük üreticilerin kendi amphora stoklarını kendi atelyelerinde elde etmiş olduklarını göstermektedir. Ancak, yine bazı kazı bulguları, , ticari amphora üreten, küçük ve çok yaygın fırınların da varlığını ortaya koymaktadır. Atelyelerin şarap üreticilerine bağımlı veya bağımsız olmaları, muhtemelen yörenin koşullarına ve uygulanan sisteme bağlıydı.

12) FORM ETKİLEŞİMLERİ VE TAKLİT ÜRETİMLER

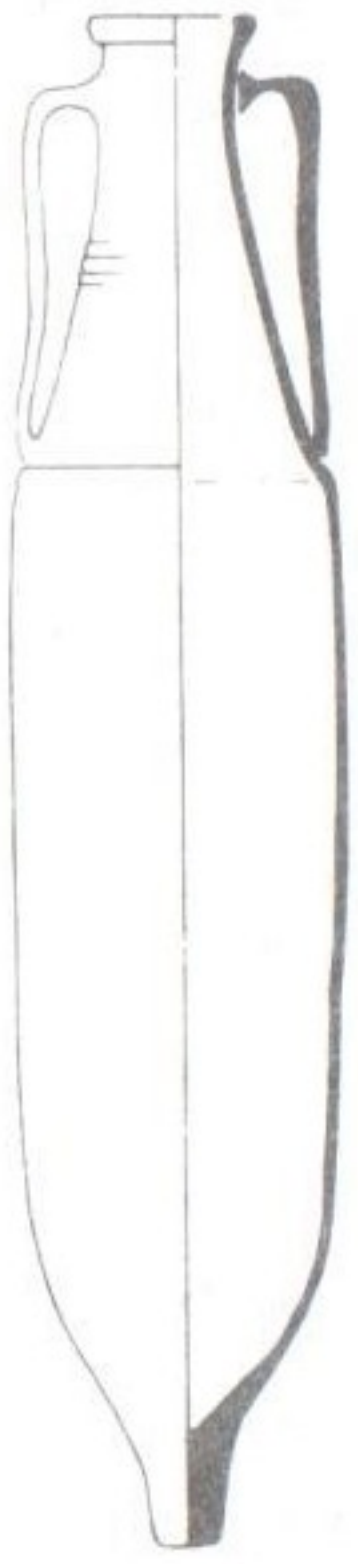
Antik dünyada, ilk ticari amphoralar olarak kabul edilen Kenaan ülkesi amphoraları, kendi dönemlerinde Mısırlılar tarafından taklit edilmişlerdir. Fenikeliler de ayni bölgede (kuzey Suriye ve Lübnan) yaşayan ataları Kenanlılar'ın form geleneklerini sürdürmüşlerdir. Batı Akdeniz'de İ.Ö.9-7.yüzyıllar

arasında ticareti ellerinde ve koloniler kuran Fenikeli tüccarlar bu yörelere kendi ticari amphoralarını götürmüşler ve bunların taklitlerini de Sicilya ve Güney İtalya kıyılarında üretmişler ve bu dönemde Etrüsk amphoralarını da form olarak etkilemişlerdir.Tunus kıyılarında kurdukları Kartaca kolonisi ile de gerek İspanya ve Sicilya, gerekse tüm Kuzey Afrika kıyılarında üretilen ticari amphoralara esin kaynağı olmuşlardır.

Yunan dünyasına gelince, günümüzde çok tanınan ürün markalarının taklitlerinde olduğu gibi, antik dönemde de özellikle Rodos, Kos, Khios ve Knidos gibi önemli şarap üreticisi kentlerin resmi amphoraları yaygın olarak taklit edilmişlerdir. Özellikle Kıbrıs'da, I.Ö.3-2.yüzyıllarda Rodos ve Khios şarap amphoraları ticari nedenlerle gerçek anlamda taklit edilmekteydi. Burada taklit edilen Rodos mamüllerinin üzerindeki mühürlerde görülen isimler Rodos'da rastlanmayan Kıbrıs kökenli isimlerdi.

Taklit üretimlerin amacı, özellikle yerel şarap üretimlerinin tüketim merkezlerinde çok iyi tanınan amphoralar ile daha iyi pazarlanacağı düşüncesiydi. Ancak ileri sürülen ilginç bir diğer varsayıma göre, antik dönemde sadece şaraplar değil, onların elde edildiği, her bölgeye özgü ve isimleriyle anılan asma türleri de ünlüydü. Belki de, Rodos türü12 bir asmadan Kıbrıs'da üretilen şarapların, bu kentin amphoralarının taklitle-

ri içinde pazarlanması düşünülmüştü. Benzer bir olay da Mısır ile ilgilidir: İ.Ö.1.yüzyıl sonları ile İ.S.2.yüzyılın ikinci yarısı arasında İtalya'da ve diğer birçok bölgede üretilen Dressel 2-4 amphoraları (resim **21**) 2.yüzyılın sonlarında bu bölgelerde üretimden kalktıkları halde, bunların taklitleri 3.yüzyılda Orta Mısır'ın Meroe kentinde üretilmeye devam etmişlerdir (resim **69**). Bunun nedeni olarak da, İtalya'da Amminea bölgesi şaraplarını taşıyan bu amphoraların, İtalya'nın bu bölgesinden Meroe'ye getilip yetiştirilen asmalardan elde edilen şarabı taşımaları gösterilmektedir.



R.69- Dressel 2-4.
Mısır üretimi.İ.S.3.yy

II) ANADOLU KIYILARI VE CİVARINDAKİ ÖNEMLİ TİCARİ AMPHORA ÜRETİM MERKEZLERİ

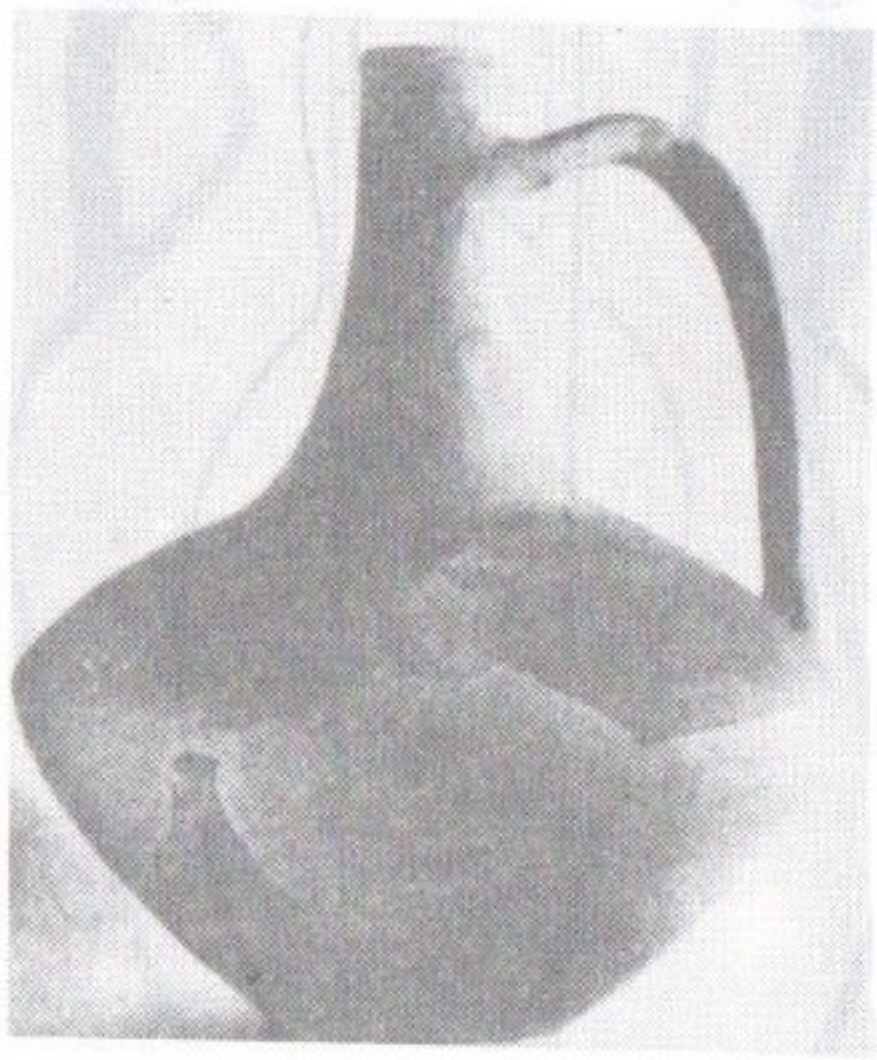
1) KHİOS (SAKIZ)

Khios adası antik dönemin en istikrarlı şarap üreticisi olarak bilinir. Efsanelere göre, adadaki bağcılık ve şarap kültürü, şarap ve bağcılık tanrısı **Dionysos**'un oğlu **Oinopion**'a bağlanmaktadır. Komedi yazarı Hermippos, ada şarabının kalitesini "**erişilmez**" olarak tanımlar. Ayrıca siyah şarabın da ilk kez burada üretildiği söylenir. Bağcılığın ve şarap üretiminin bu adanın ekonomisindeki önemi, sikkelerindeki amphora tasvirlerinden (resim **70**) anlaşılmaktadır.

İ.Ö.7.yüzyılın son çeyreğinden İ.S.2-3.yüzyıllara kadar yedi-sekiz asır boyunca ticari amphora üreten Khios'un tüketici pazarlarında kolayca tanınan amphoraları, Fas'tan Karadeniz kıyılarına kadar çok geniş bir bölgeye yayılmıştı. Tümünde olmasa bile, bazılarının iç çeperlerinde reçine izlerine rastlanan bu amphoraların Rodos ve Knidos amphoralarına nazaran sayısal azlığı, şarabının çok pahalı ve lüks bir tüketim malı olduğunu



R.70- Khios sikkesi
İ.Ö.450-425



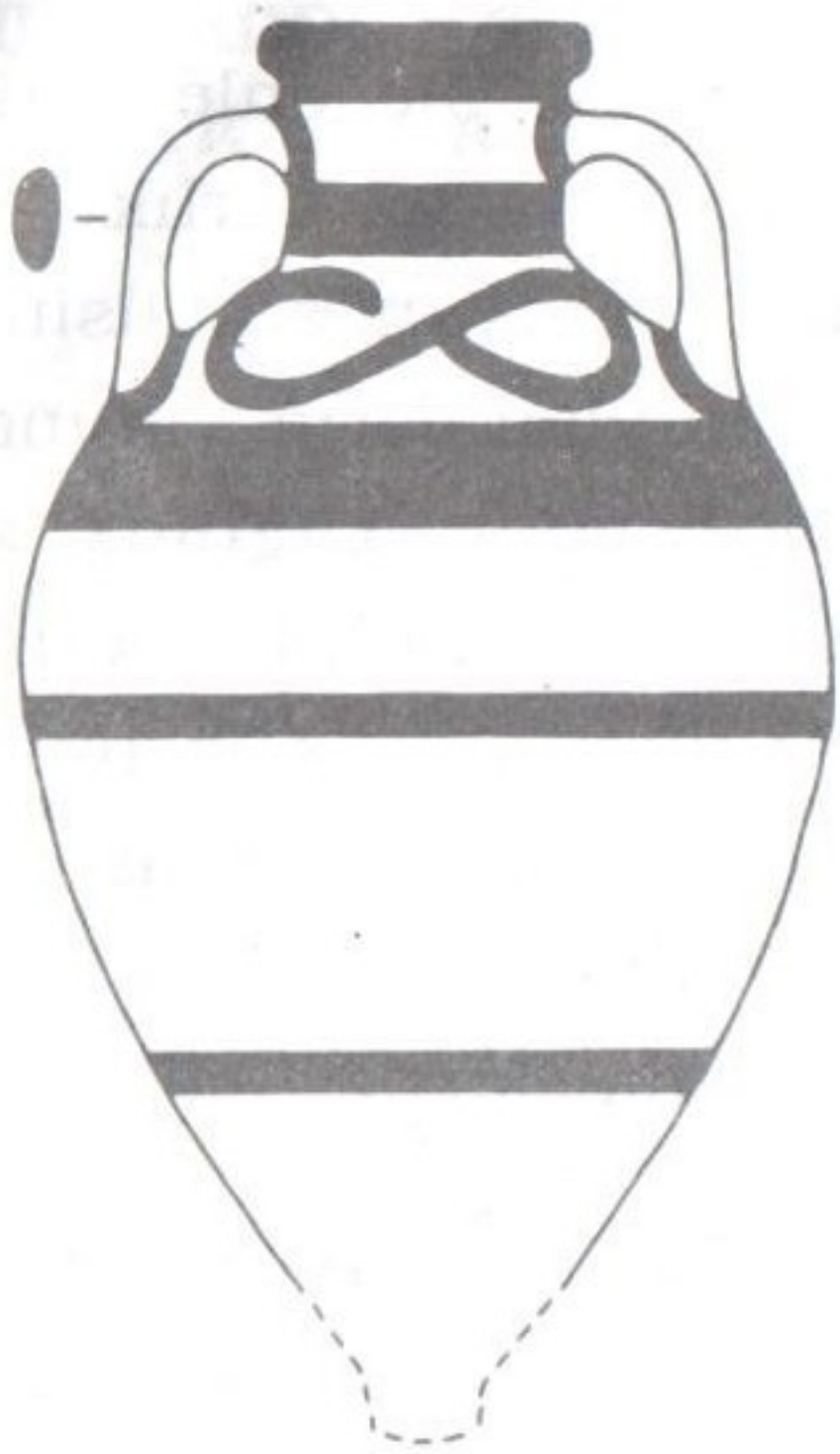
R.71- Laginos. Khios mühürlü
İ.Ö.3.yy

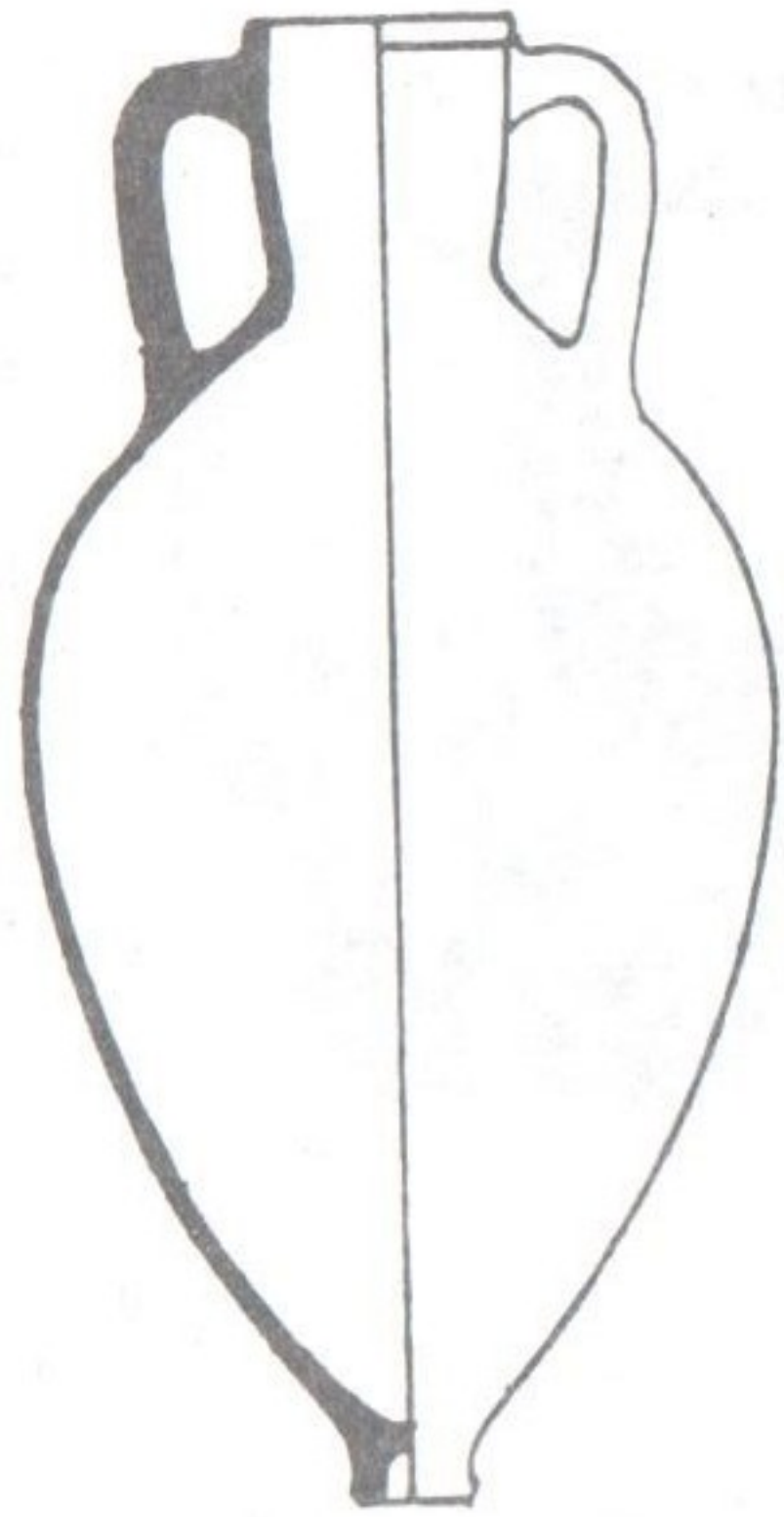
gösterir. Bu nedenle Khios şarabı, daha az varlıklı insanlar da satın alabilsinler diye, amphoraların yanında, küçük boyutlu "**Laginos**" adı verilen tek kulplu kaplar içinde de satılmıştır (resim **71**). Bu kapların kulpları üzerinde Khios'un resmi mühürleri görülmektedir.

Son araştırmaların ışığı altında, zaman içinde form değiştiren Khios amphoralarını 7 ana tipe ayırabiliriz.

Tip.1 : İ.Ö.7.yüzyıl sonları ve 6.yüzyılın ilk yarısı arasında yoğun olarak üretilen bu amphoraları beyaz, sarı veya krem rengi astarları, ağız kenarı, kulp, boyun, omuz ve gövde üzerinde değişik kalınlıklarda yer alan firnis bandları, omuz üzerindeki yatık "**S**" formundaki süslemeleri, kulp bağlantı çevrelerindeki firnis daireleri ile hemen tanımak mümkündür (resim **72** ve **39**). Ayrıca aynı dönemde benzer form özelliklerini taşıyan, astarsız veya hafif astarlı örneklere de rastlanmaktadır.

Tip. 2 : İ.Ö.6.yüzyılın ortalarından itibaren Khios amphoralarındaki beyaz astar ve yatık "**S**" süsleme ile kulp bağlantı çevrelerindeki firnis daireler kaybolur.

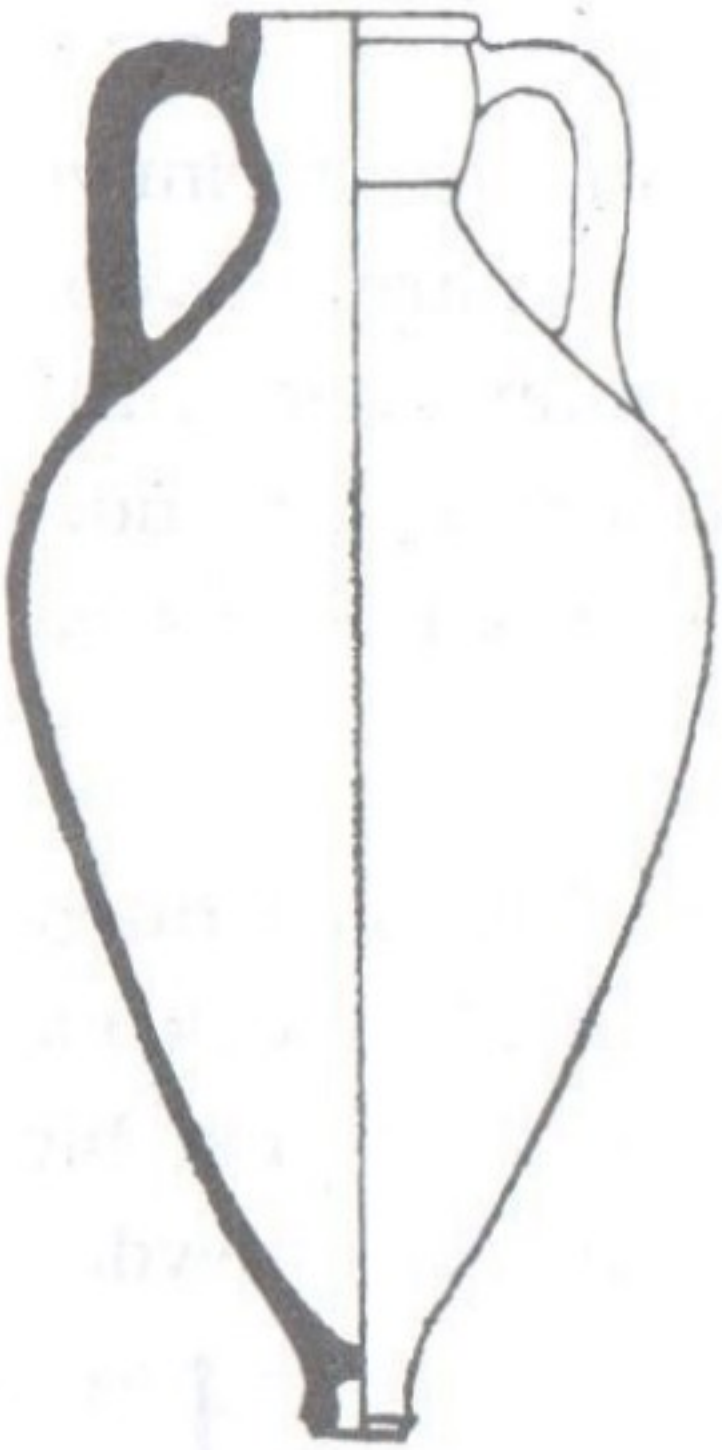




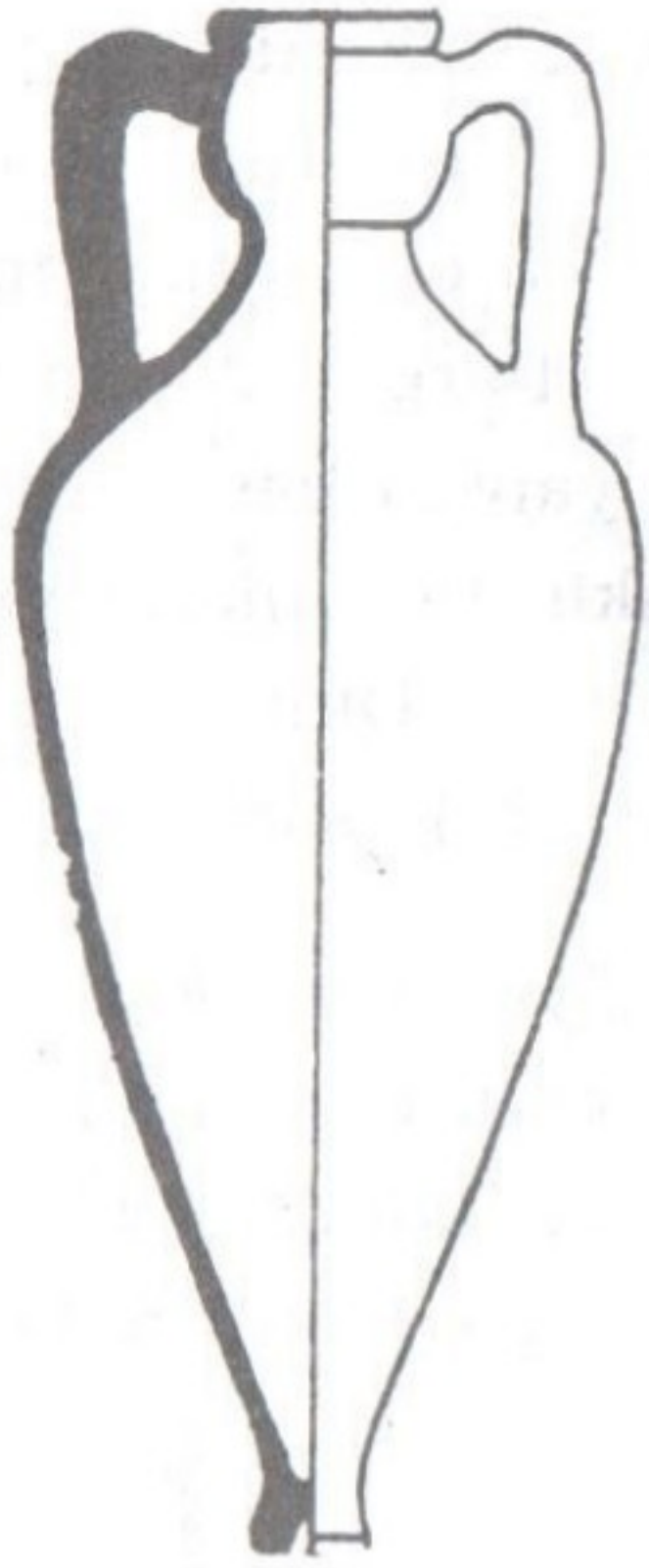
R.72- Khios Tip.1. İ.Ö.600 civar R.73- Khios Tip.2. İ.Ö.550-500

Firnis bandlar ise sayıca azalır ve incelir. Yüksek huni boyunlu, yumurta gövdeli bu yeni tip amphoralar (resim **73**) yaklaşık 50 yıl kullanıldıktan sonra aynı yüzyılın sonlarında yerlerini şişkin boyunlu amphoralara bırakırlar. Ancak bunların Tip 1 ve tip 3 kadar yoğun üretilmedikleri anlaşılmaktadır.

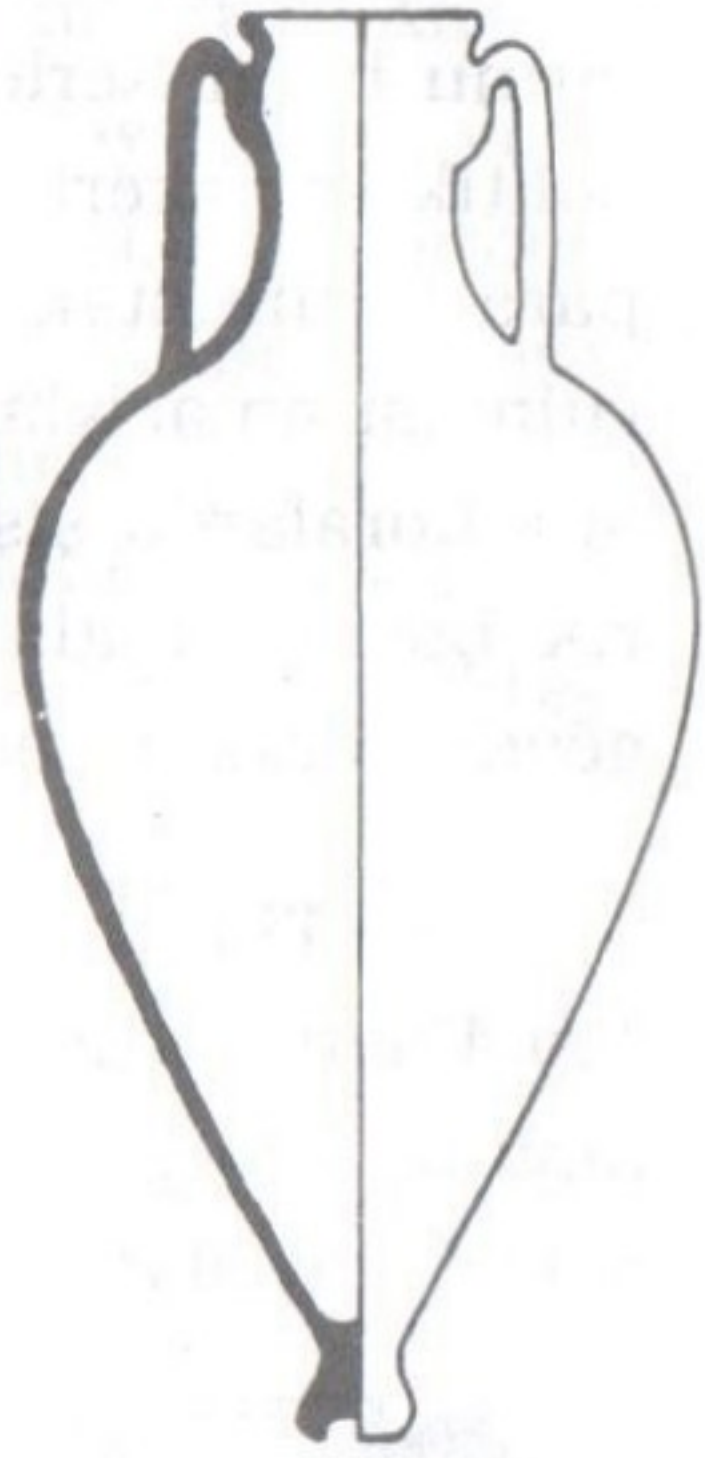
Tip. 3 : yaklaşık İ.Ö.530-520 tarihlerinde ilk kez görülmeye başlar ve 100 yıllık bir zaman dilimi içinde form olarak evrim geçirir. Tip 3'ün başlangıcından terkedilişine kadar 3 alt tip ayırt edilebilir. Tip



R.74- Khios Tip. 3A
İ.Ö.530-490



R.75- Khios Tip. 3B
İ.Ö.500-450



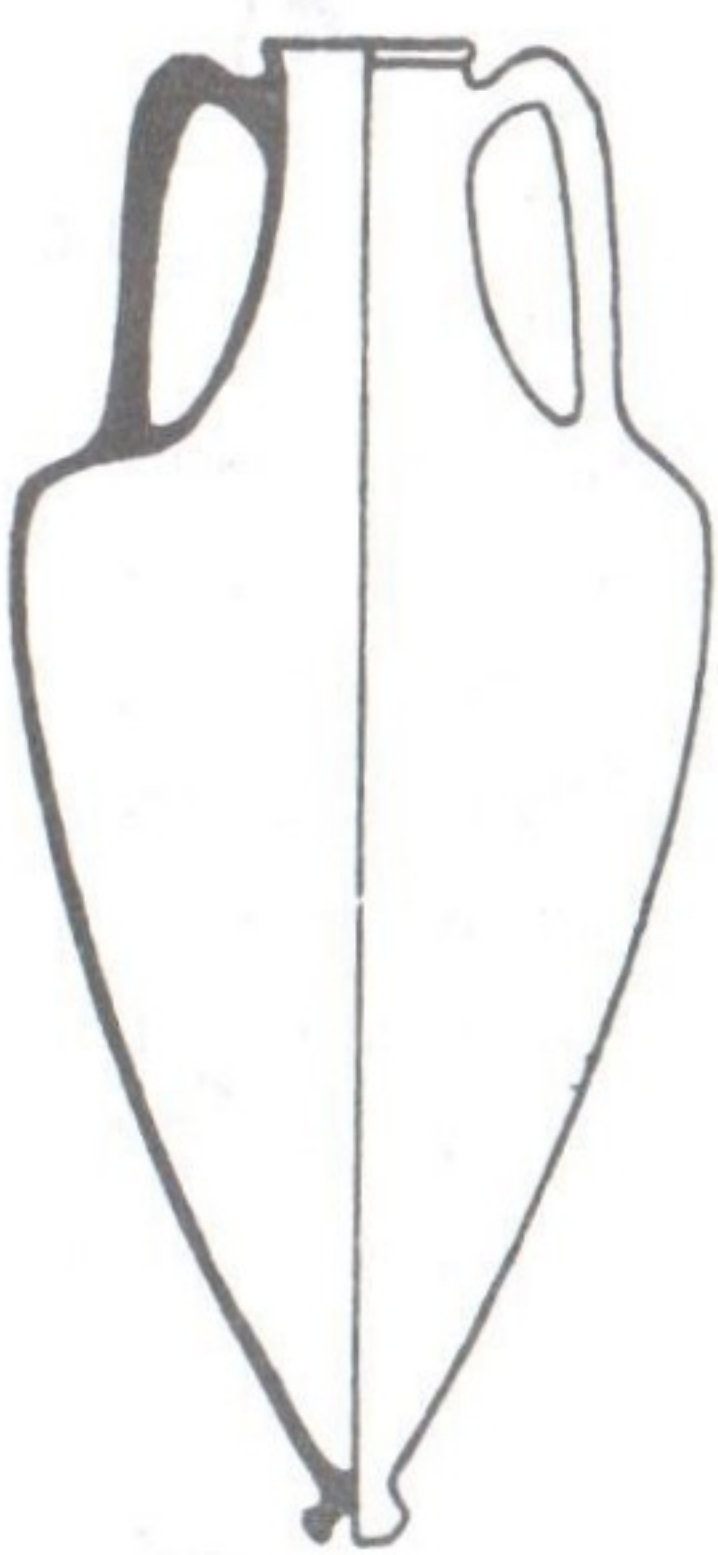
R.76- Khios Tip.3 C
İ.Ö.450-43

3A (resim **74**), İ.Ö.530-490 arasında görülür. Kısa ve şişkin bir boynu vardır. Gövde yumurta formundadır. Ağız kenarı genellikle firnisli ve gövde üzerinde sicim kalınlığında 2 veya 3 band bulunur. Tip 3B (resim **75**), 5.yüzyılın ilk yarısı içinde üretilir. Şişkin boyun devam eder, ancak gövde uzar ve incelir. Bu grup içinde firnis bantlı örnekler azınlıktadır. Nihayet, Tip 3C örneklerinde ise, şişkinlik tüm boyun kesimini kaplamaz, fakat yukarı doğru çekilir (resim **76**).

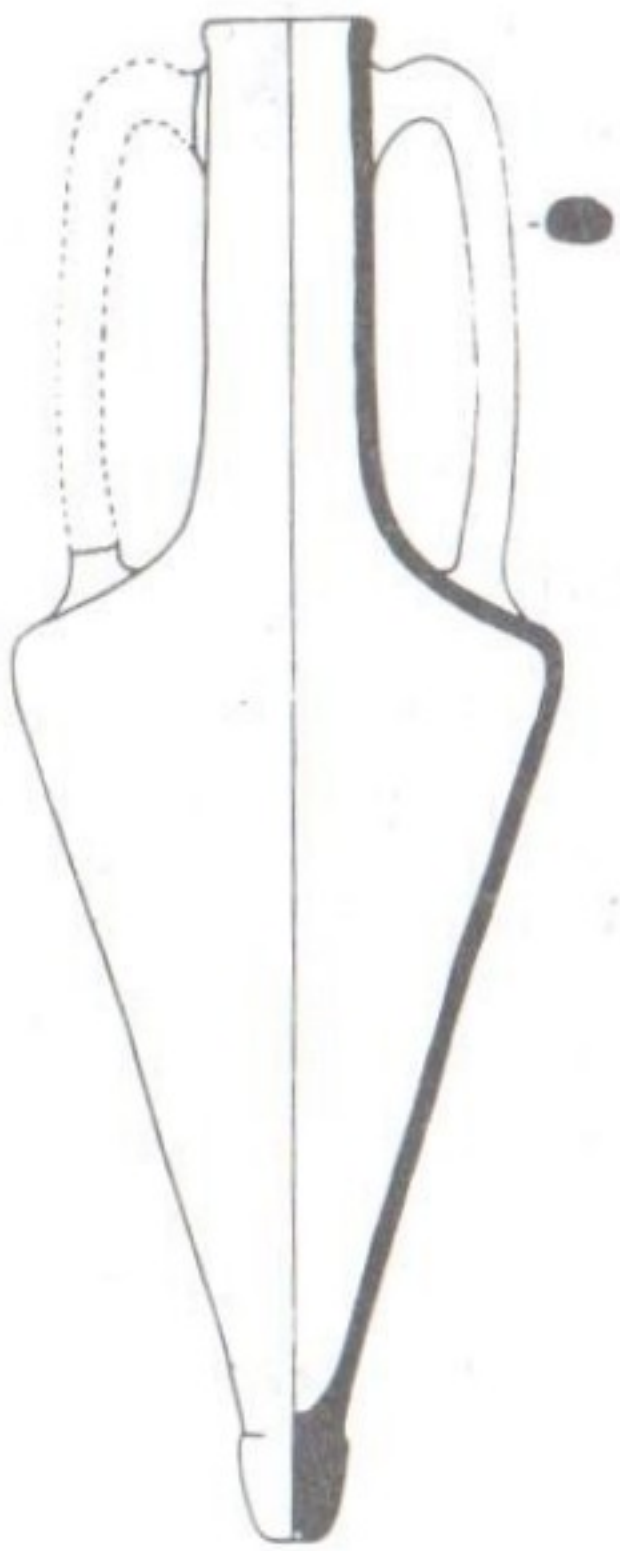
Tip. 4 : yaklaşık İ.Ö.430-420 yılları arasında Khios ticari amphora üreticileri geleneksel formlarını

birden terkederler ve "**Yeni Stil**" adı verilen değişik bir formu benimserler. Bu değişiklik, o dönemin en büyük politik ve askeri gücü olan Atina'nın, Khios'un hacim ve para birimi standartlarının Attika standartlarına uydurulması amacıyla yaptığı baskılara bağlanmaktadır. Bu amphoralarda şişkin boyunların yerini uzun ve silindirik boyunlar almıştır. Omuzlar daha keskinleşmiş ve gövde konik formdadır (resim **77**).

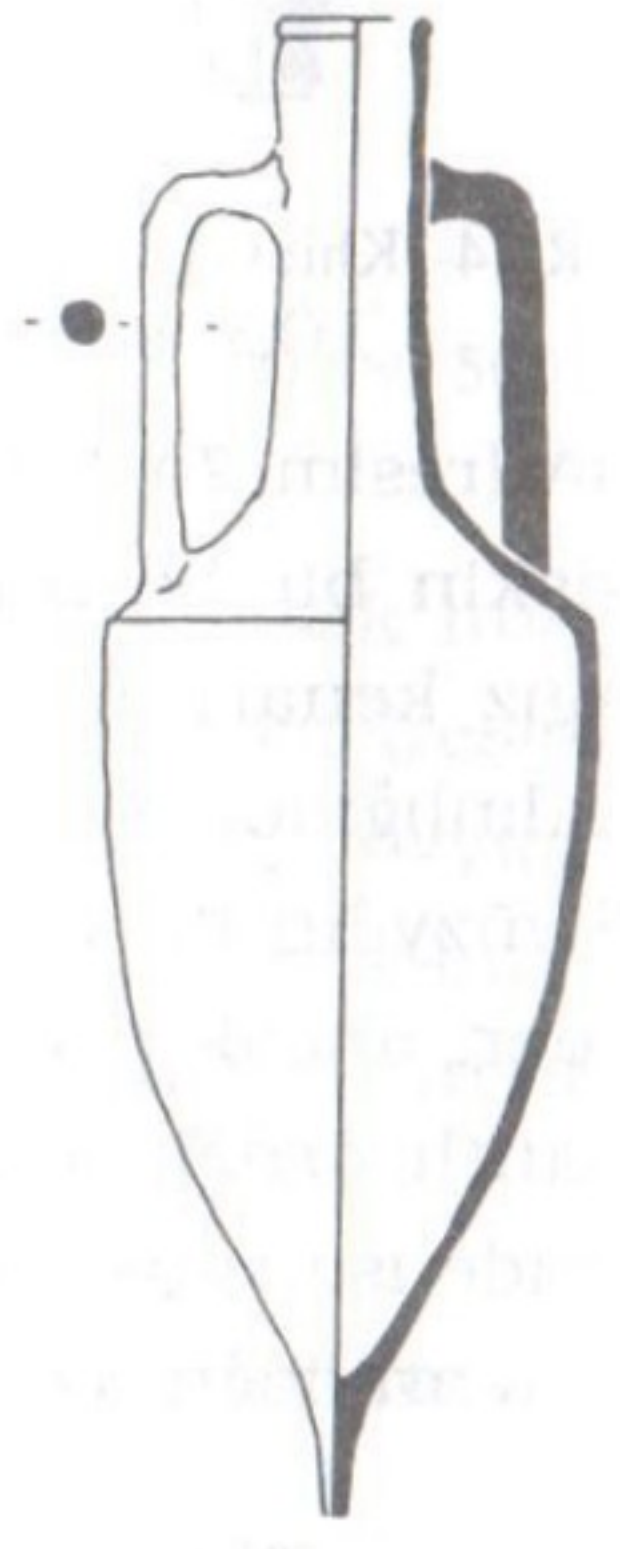
Tip. 5 : 5.yüzyılın sonu ve 4.yüzyılın başlarında Tip.4'den gelişen bu tür amphoralar, oldukça yüksek boyun, köşeli omuz, konik gövde ve gövdeden net bir şekilde ayrılan kesik konik formlu tutamaktan meyda-



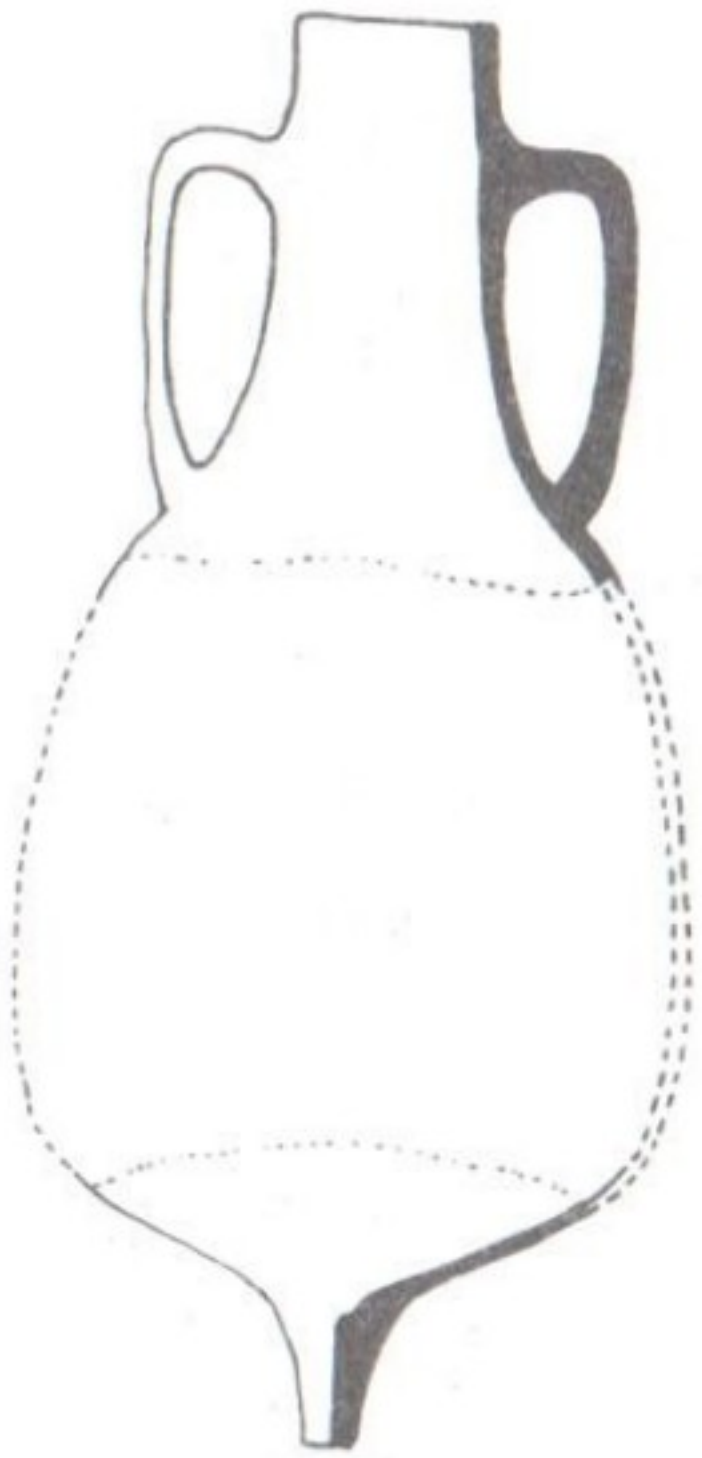
R.77- Khios tip.4
İ.Ö.430/420-400



R.78- Khios Tip.5
İ.Ö.4.yy



R.79- Khios Tip.6
İ.Ö.1.yy.



R.80- Khios Tip.7
İ.S.2.-3.yy

na gelmektedir (resim **78**). Ancak İ.Ö.4.-yüzyıldan başlayıp İ.Ö.1.yüzyılın sonuna kadar olan dönemde bu amphora tipinin de bir değişim geçirdiği görülür. Bunu, boyun, gövde ve dip yüksekliklerinin artışında gözlemek mümkündür. Nitekim, zaman içinde boyun yükseklikleri tüm yüksekliğin yarısına kadar ulaşır.

Tip. 6 : İ.Ö.1.yüzyılın sonuna tarihlenen bu grupta, bir önceki tipin özelliklerine ek olarak, dibin gövde ile birleştiği ve giderek uzayıp inceldiği görülmektedir (resim **79**).

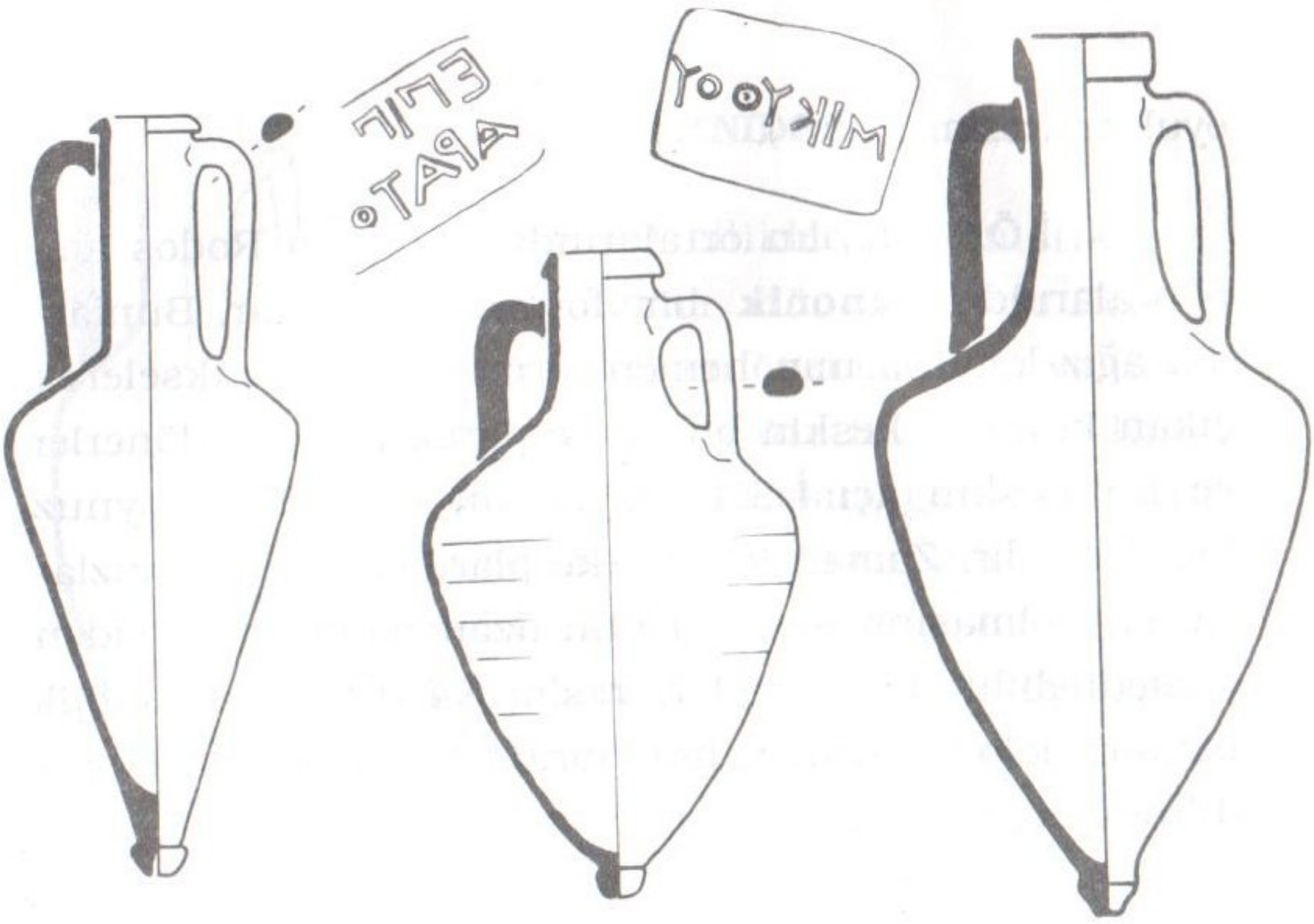
Tip.7 : Yunan Eski Eserler Servisi'nin son yıllarda Khios'da yaptığı kazılarda, İ.S.2-.3.yüzyıllara tarihlenen ve üretim yerleri daha önce saptanamamış olan **Dressel 24** amphoralarının üretilmiş olduğu anlaşılmaktadır (resim **80**).

2) RODOS

Hellenistik dönemin en büyük şarap ve ticari amphora üreticisi olan Rodos adasının ilk ticari amphoraları İ.Ö.4.yüzyılın sonlarına tarihlenmektedir. Daha önceki dönemlerde adanın ticari amphora form-

ları hakkında bilgi bulunmamaktadır. Bu tarihten sonra şarap üretiminde büyük bir gelişme göstererek, tüketici pazarlarındaki egemenliğini üç asır boyunca sürdürmüştür. Bu kentte üretilen amphoraların İngiltere'den, Karadeniz kıyıları ve Hindistan'a dek yayıldıklarını ve sadece İskenderiye'de ele geçen 90.000 mühürlü amphora kulbundan %85'inin Rodos amphoralarına ait olduğunu söylersek, Rodos'un şarap piyasasındaki önemi kolayca anlaşılabilir.

Rodos ticari amphoraları, ortaya çıkışlarından itibaren 2 asır boyunca sistemli bir şekilde mühürlenmişlerdir. Bu döneme ait mühürsüz amphora oranı oldukça düşüktür. Adadaki amphora üretiminin çok büyük boyutlara ulaşmış olması, buranın şarabının ucuz olduğunu ve sıradan insanlar tarafından da tüketilmiş olduğunu göstermektedir. İ.Ö.4.yüzyılın sonlarından itibaren başlangıçta, her iki kulpta bulunan mühürlerdeki kısaltılmış isimlerden birinin, aynı zamanda kentin yöneticisi olan **Güneş Tanrısı Helios**'un rahibine, diğerinin ise üreticiye ait olduğu kabul edilmektedir. Ayrıca bu mühürlerde, adanın simgesi olarak Helios'un büstü veya gül kullanılmaktaydı (resim **68.c**). Öte yandan, İ.Ö.280-270 tarihlerinden itibaren, Rodos adasına ait amphora mühürlerinde imalatın ne zaman yapıldığını göstermek üzere kent yöneticisinin adı da yazılmaktaydı. Daha sonraları, yaklaşık İ.Ö.240 yıllarında yönetici isimlerine ek olarak, Rodos takviminde yer alan ay isimlerinden birisi eklenmekteydi.



R.81- Proto-Rodos amph. İ.Ö.4.yy sonu

R.82- Rodos amph. İ.Ö.275-250

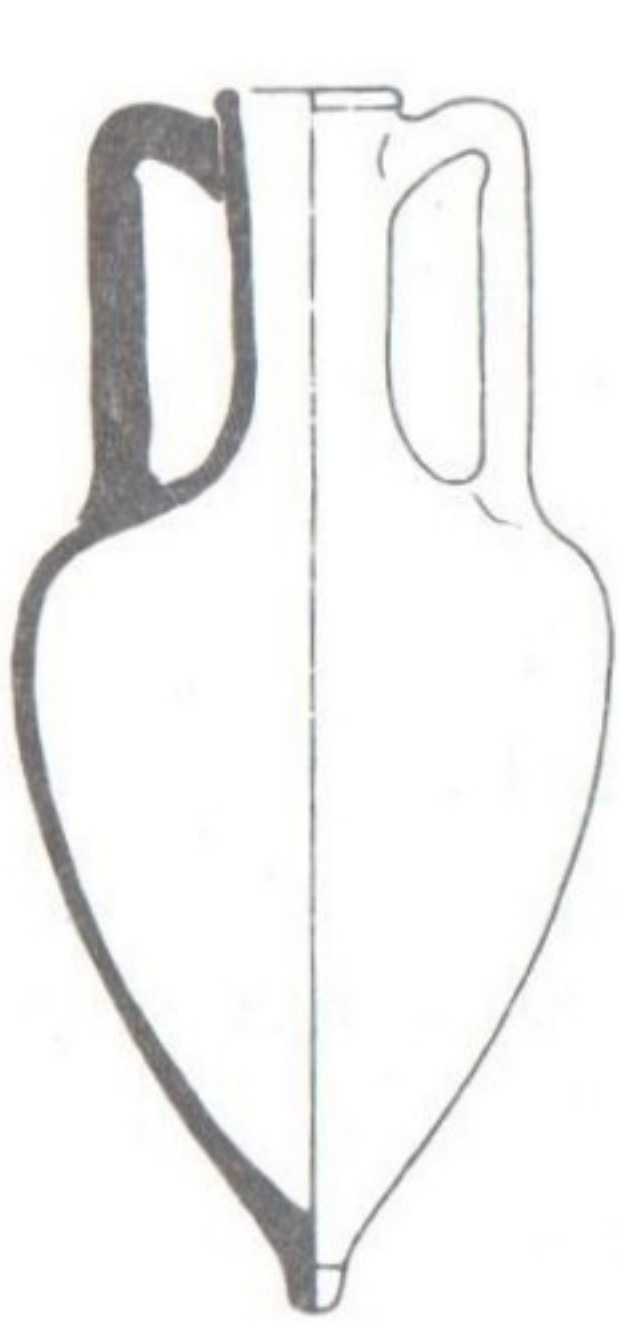
R.83- Rodos amph. İ.Ö.275

Ancak Rodos amphoralarındaki bu sistemli mühürleme İ.Ö.1.yüzyılda azalmakta ve Augustus döneminde ise tamamen ortadan kalkmaktadır.

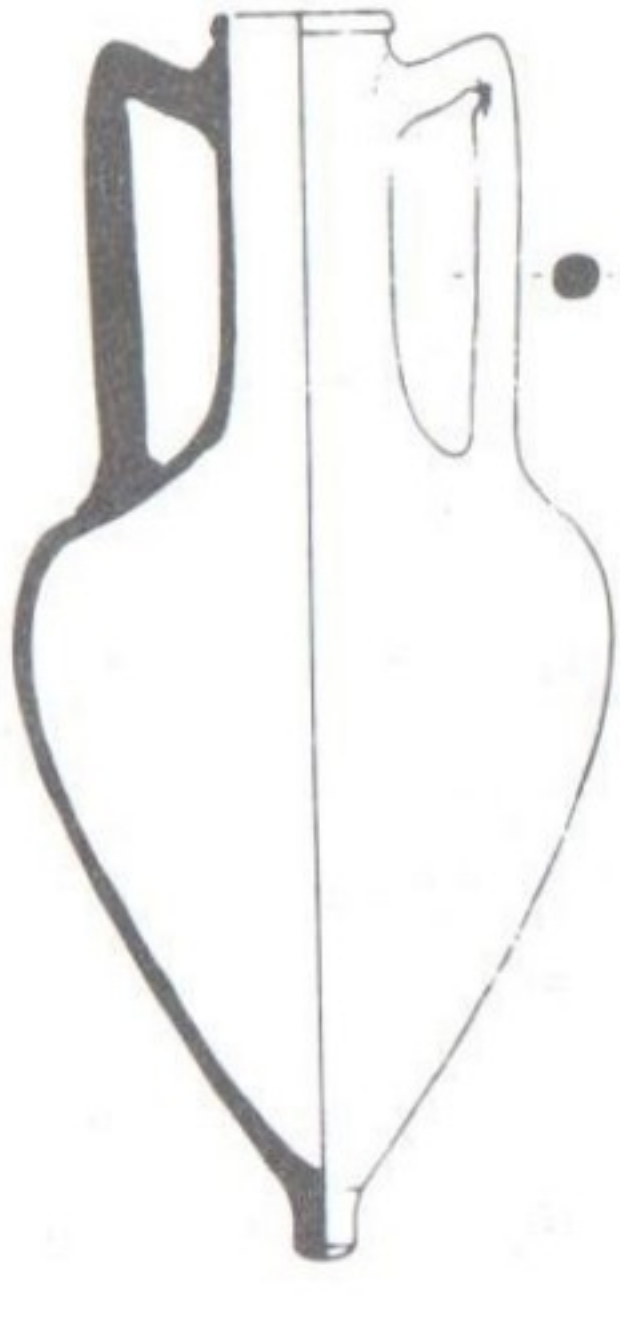
Rodos üretimi üretimi olarak bilinen en eski amphoralar Girne açıklarında bulunan ve İ.Ö.4.yüzyılın sonlarına tarihlenen bir batıkta toplu bir şekilde bulunmuşlardır. Bu batıkta bulunan Rodos amphoraları dışa taşkın üçgen kesitli ağız kenarlı, yüksek boyunlu, ince ve uzun gövdelidirler (resim **81**). Ancak bunları izleyen 25-30 yıllık süre içinde iki farklı tip daha ortaya çıkmıştır. Bunlar, bir önceki tipe göre daha bodur ve daha yuvarlak omuzludurlar. Topaç dipleri, düz veya

oyuktur (resim **82-83**).

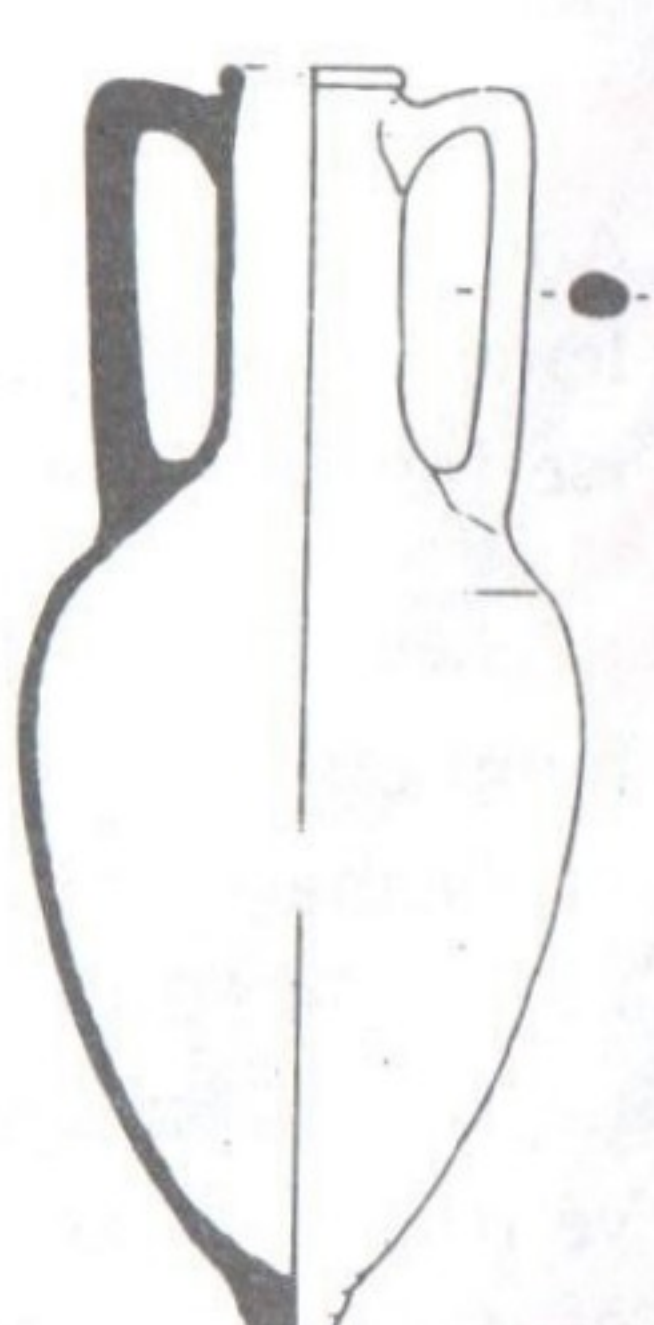
İ.Ö.3.yüzyılın ortalarından itibaren Rodos amphoralarında **kanonik** bir form ortaya çıkar. Bunlarda, ağız kenarlarının hemen altından hafif yükselerek çıkan kulplar keskin bir açı yaparak aşağıya dönerler ve bu keskin açı İ.S.1.yüzyıla ait eserlerde boynuz biçimini alır. Zaman içinde kulplardaki bu, omuzların kaybolmasına ve gövdelerin uzamasına doğru giden hissedilebilir değişiklikler, resim **84-88**'de kronolojik bir sıra içinde görülen amphoralarda kolaylıkla hissedilmektedir.



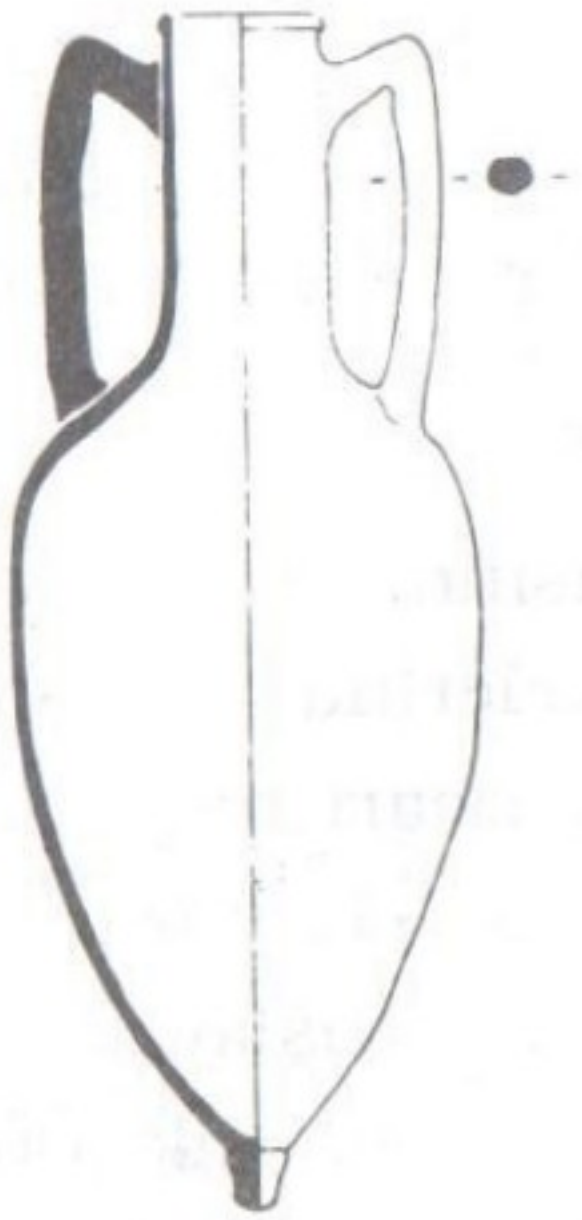
R.84- Rodos amph.
İ.Ö.240 civarı



R.85- Rodos amph.
İ.Ö.191



R.86- Rodos amph.
İ.Ö.146



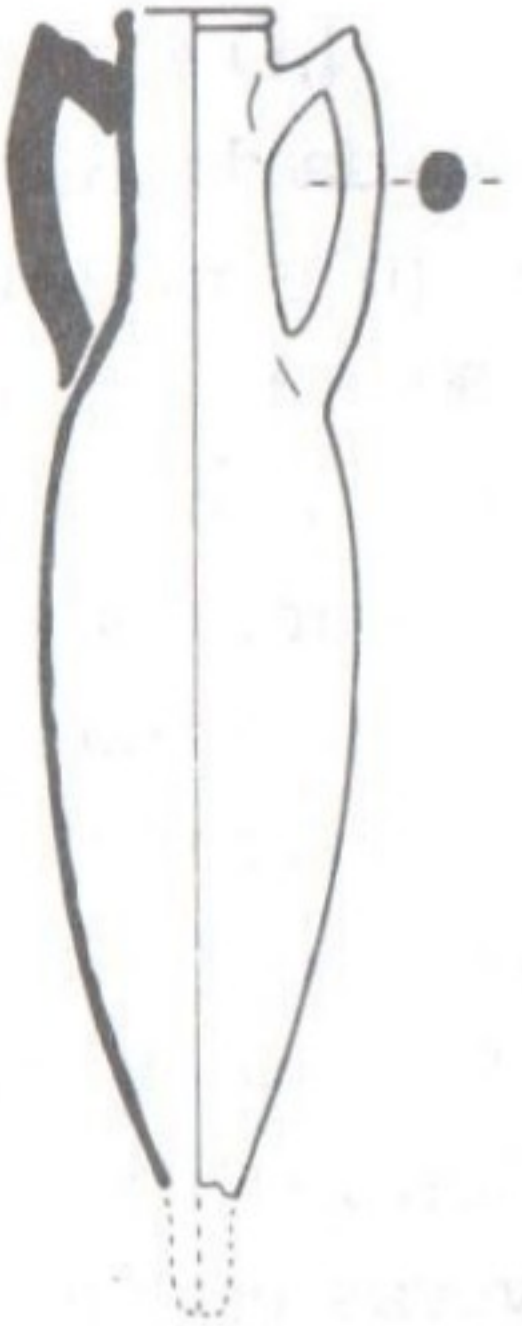
R.87- Rodos amph.
I.Ö.80-70

3) KNİDOS

Özellikle Hellenistik ve erken Roma dönemlerinde Rodos ile birlikte en önemli şarap ve ticari amphora üreticisi olan Knidos'un amphoraları, gerek mühürlerinde rastlanan kent adı ve gerekse özel formları ile en kolay teşhis edilebilen bir gruptur. Knidos antik kentinin Datça yarımadasının batı ucunda yer almış olmasına karşın, ticari amphora atelyelerine, başta modern Datça ilçesi yakınındaki Reşadiye ve Hızırşah köyleri olmak üzere, yarımadanın bağcılığa elverişli birçok noktasında rastlanmaktadır. Zaten atelyelerin yakınlarındaki yamaçlar dikkatli bir şekilde incelendiğinde, terkedilmiş bağ teraslarının varlığı gözlenmektedir. Özellikle Hellenistik ve Roma dönemlerinde Knidos amphoralarının Atina Agorası, Kyklad adaları (Delos) ve Mısır'da yoğun olarak kulla-





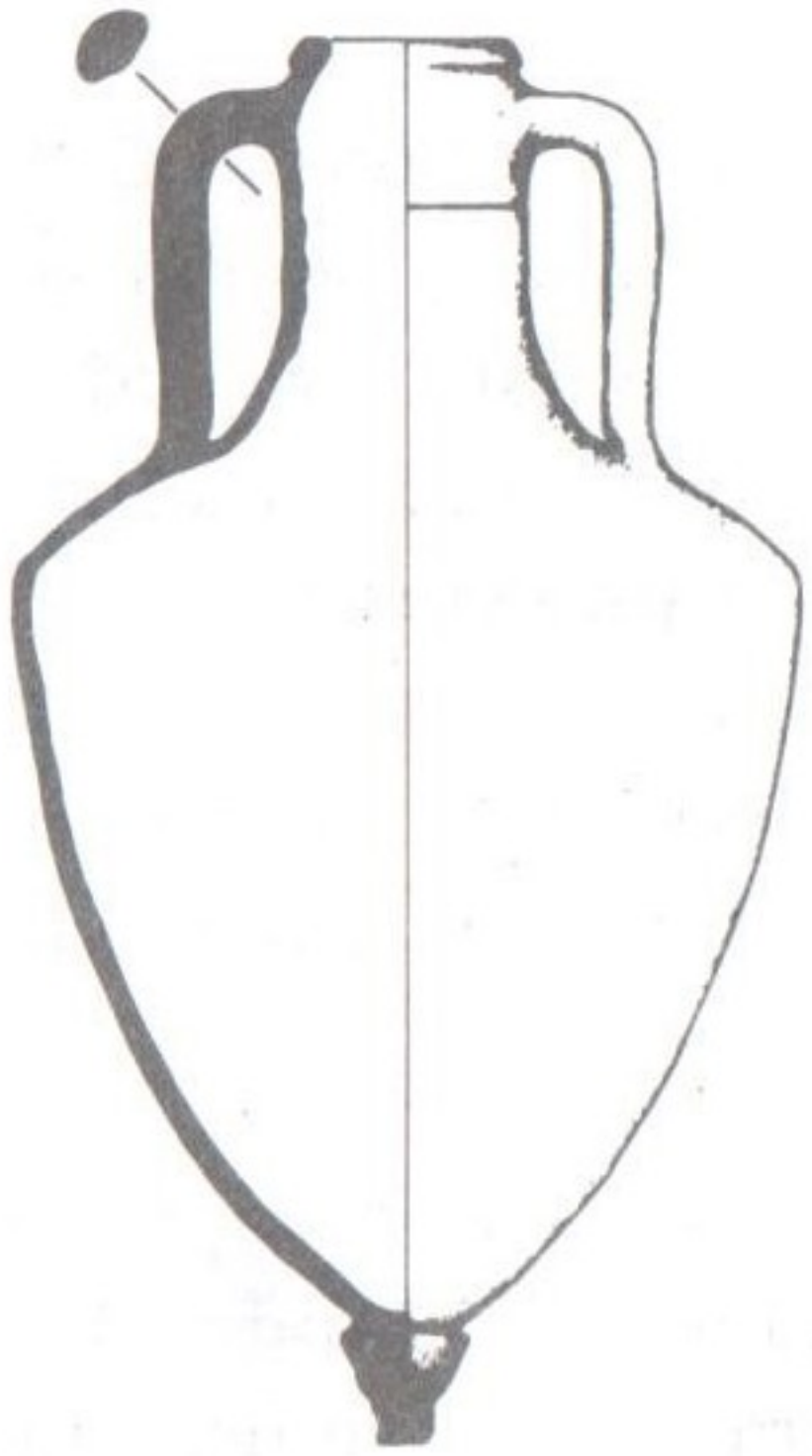


R.88- Geç Rodos amph.
I.S.1.yy

nılmış olmaları, yöredeki yoğun bağcılıkla ilişkili olmalıdır. Knidos şarabının ucuzluğu da, o dönemde geniş yığınların bu ürünü tercih etmeleri için önemli bir nedendir.

Son on yılda Datça yarımadasında yürütülen yüzey araştırmaları ve amphora atelyelerinde gerçekleştirilen kazılar sonucunda buradaki ticari amphora üretiminin, bilinenin aksine, sadece İ.Ö.3-1. yüzyıllar arasında sınırlı kalmadığı, İ.Ö.6.yüzyıldan başlayan bu üretimin kesintilerle İ.S.7.yüzyıla kadar (yaklaşık 1000 yıl) sürmüş olduğu anlaşılmaktadır. Hatta, yarımada da zaman zaman Rodos ve Kos amphoralarının taklit edildiği de bilinmektedir.

İ.Ö.4.yüzyılın sonu ile 3.yüzyılın ilk yarısında Knidos'da da, Rodos'un aynı dönemde kullandığı mantar ağızlı (üçgen kesitli) ve topaç dipli amphora tipleri (resim **81-83**) üretilmiştir. İ.Ö.3.yüzyılın ortalarından itibaren kendine özgü bir form yaratan Knidos atelyelerinin ilk amphora tipi, belirgin omuzlu, şişkin gövdeli hantal bir formdur (resim **89**). Bu ilk üretimde, Knidos amphoralarının kolayca tanınmasını sağlayan, çevresi bilezikli sivri bir dip bulunmaktadır. Bu tip İ.Ö.1.yüzyıla kadar sürekli evrim geçirecek, kulpları, boynu ve gövdesi incelerek uzayacaktır (resim **90**). Formlardaki bu yavaş evrimi ve ticari amphora üretimindeki artışı, Knidos'un gittikçe artan şarap pazarlarına bağlamak gerekir. Knidos'da İ.S.1.yüzyıldan sonra üretilen ticari



R.89- Knidos amph.
İ.Ö.3.yy ortaları

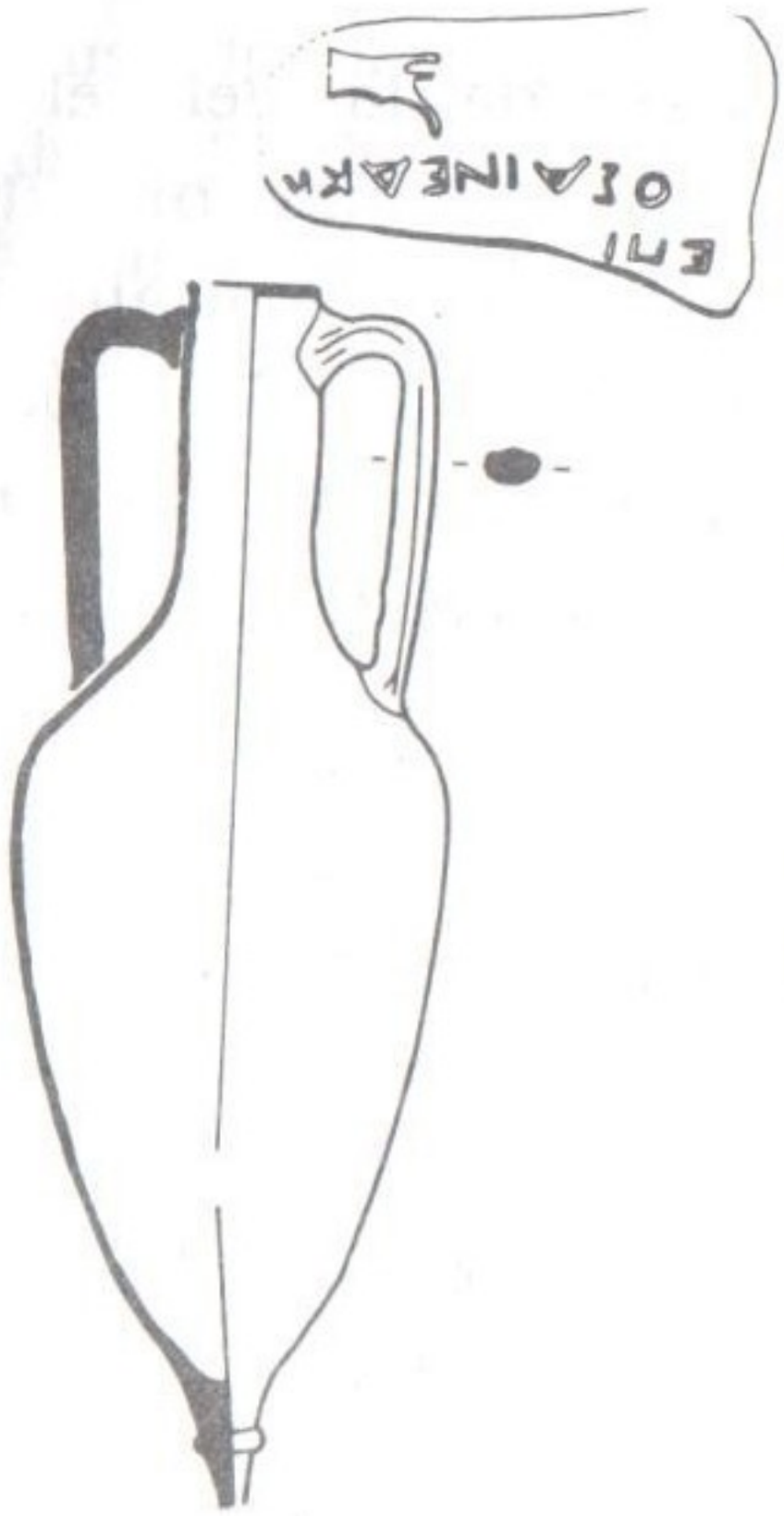
amphoralarda da geleneksel form korunmakla birlikte, çağdaş Rodos amphoralarının bir etkisi olan boynuz benzeri keskin köşeli kulplar görülmektedir (resim **91**).

Tarihsel olaylara bağlı olarak Knidos amphora mühürleri sürekli değişikliklere uğramışlardır. Bu mühürleri kronolojik bir sıra içinde inceleyelim :

A - İ.Ö.4.yüzyıl sonları ile İ.Ö.220 yılı arasındaki ilk mühürlerde kısaltılmış bazı isimler ve tek harften oluşan monogramlar görülür.

B - İ.Ö.220-180 yılları arasında mühürlerde üretici ve yönetici isimleri tam olarak yer alır. Ancak henüz kentin adı ve sembol yoktur.

C - İ.Ö.188'de Suriye Krallığı'nı yenilgiye uğratan Romalılar, Knidos'u müttefikleri olan Rodos'a verirler. Bu tarihten itibaren İ.Ö.167 yılına kadar Knidos, her dört ayda bir atanan garnizon komutanları (**phrourarkhos**) tarafından yönetilir. İşte bu dönemin Knidos amphora mühürlerinde bu garnizon komutanlarının isimleri yer almaktadır.

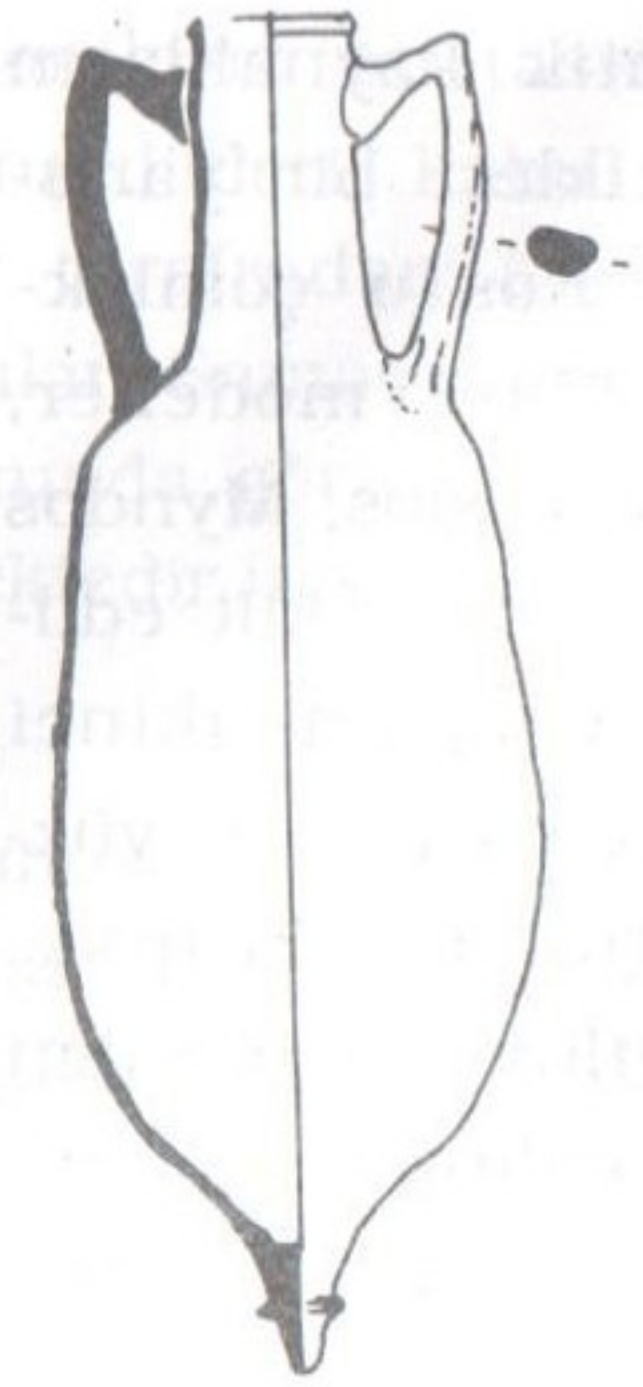


R.90- Knidos amph.
İ.Ö.110 cıvarı

D - Knidos, İ.Ö.167 yılından sonra bağımsızlığına kavuşur ve artık mühürlerde seçilmiş yöneticilerin (**eponym**) adları ile kentin adı yer alır. Ayrıca, üreticilerin bazı sembolleri de mühürlere yansımaktadır.

E - Pontos kralı Mithridates'in Knidos'daki amphora üretimi ve ticaretini engellediği 3-4 yıl (İ.Ö. 88-85) dışında, İ.Ö. 108-78 yılları arasına tarihlenen Knidos amphora mühürlerinde artık Anadolu'yu ele geçirmiş olan Roma'nın etkisi görülmektedir. Nitekim, bu dönemin amphoralarının her iki kulbunda da mühür bulunmakta ve bunlardan birinde üretici ve yöneticinin , diğerinde ise Romalı iki memur (**duoviri**) adları okunmaktadır. Bu memurlar olasılıkla vergi kontrolu ile görevliydiler.

F - İ.Ö. 78 yılından itibaren mühürleme işinin fazla ciddiye alınmadığı bilinir. Gerçekten, bu tarihten sonraya tarihlenen mühürlerde kimi zaman yalnızca bir yönetici (veya üretici) adı, kimi zaman da bir sembol görülmektedir. Zaten Knidos'daki ticari amphora

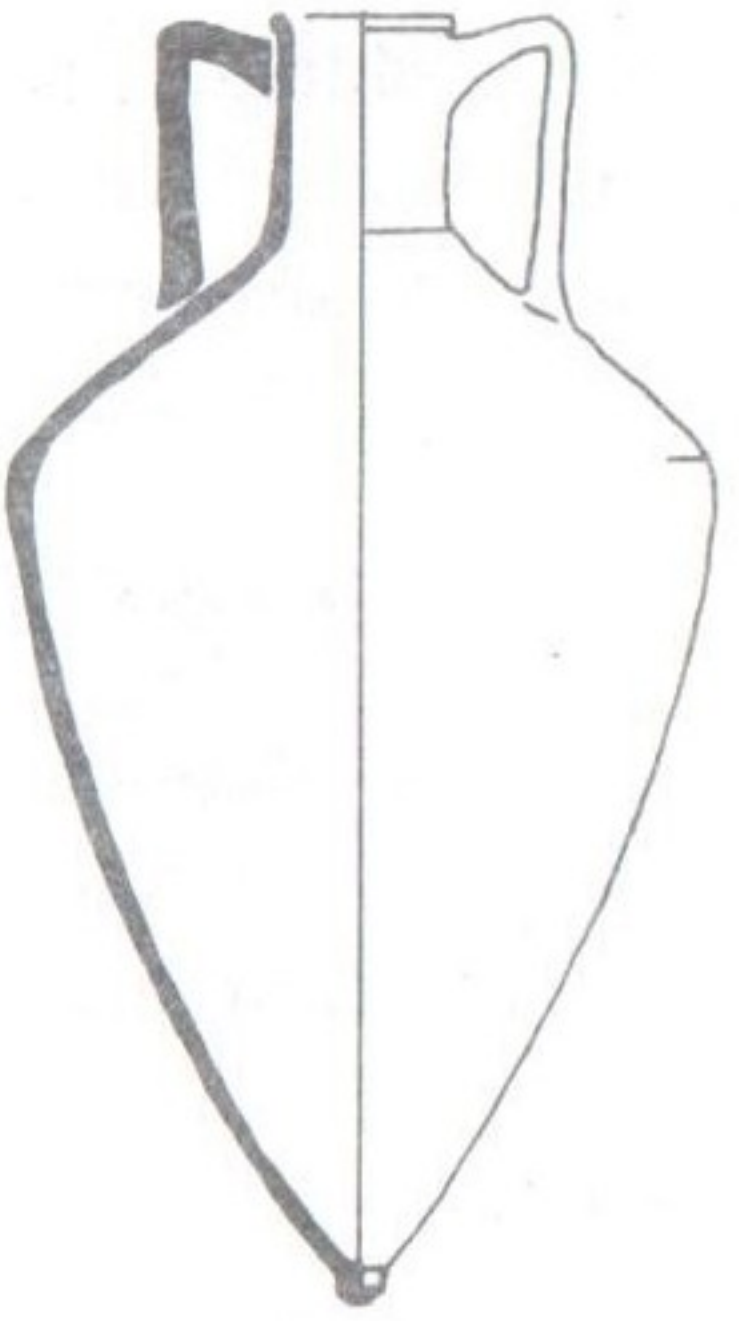


R.91- Knidos amph. İ.Ö.1.yy ortası

üretimi de giderek azalmaktadır. Mühürlü amphoralar Roma İmparatoru Augustus'un döneminde (İ.Ö.1 yy - İ.S. 1.yy) ortadan kalkmakla birlikte, Knidos'daki amphora üretiminin İ.S.7.yüzyıla kadar sürdüğü bilinmektedir.

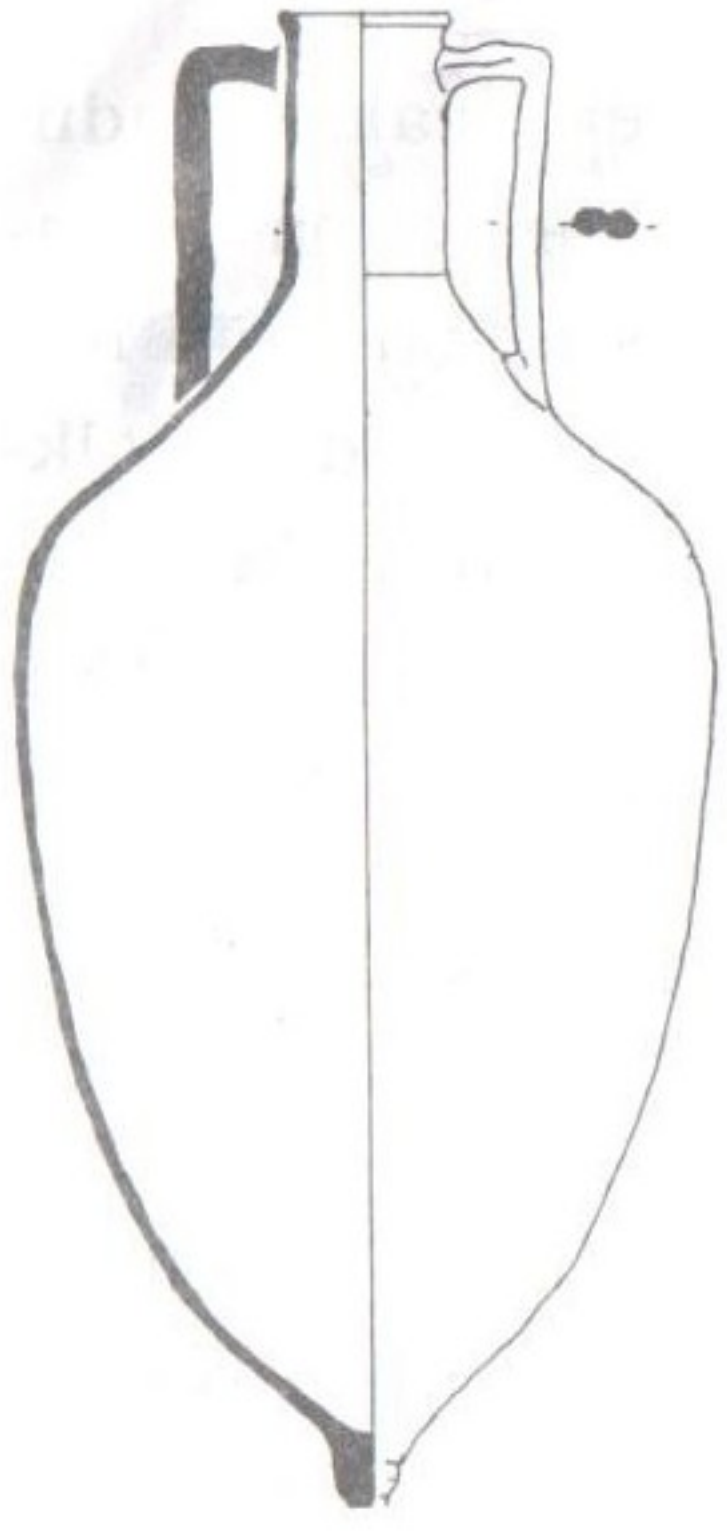
4) KOS (İSTANKÖY)

Rodos ve Knidos amphoralarında olduğu gibi, Kos amphoraları da İ.Ö.3.yüzyılın ilk yarısında kendilerine özgü formlarıyla ortaya çıkarlar. Ama 2 yüzyıl boyunca diğer amphora gruplarının da yaşadığı bir uzama ve incelme sürecine girdikleri gözlenmektedir. Kos amphora serilerinin karakteristik özellikleri; ağız kenarlarına doğru hafifçe yükselerek çıkan ikiye yarık(ikiz) kulp, boyun-omuz ayırımını belirleyen çıkıntı silmeler, küçük düğme dipler ve özellikle ince çeperlerdir (resim **92-93**).



R.92- Kos amph. İ.Ö.2.yy

İnce çeperli ticari amphora üretmedeki hünerleri ile



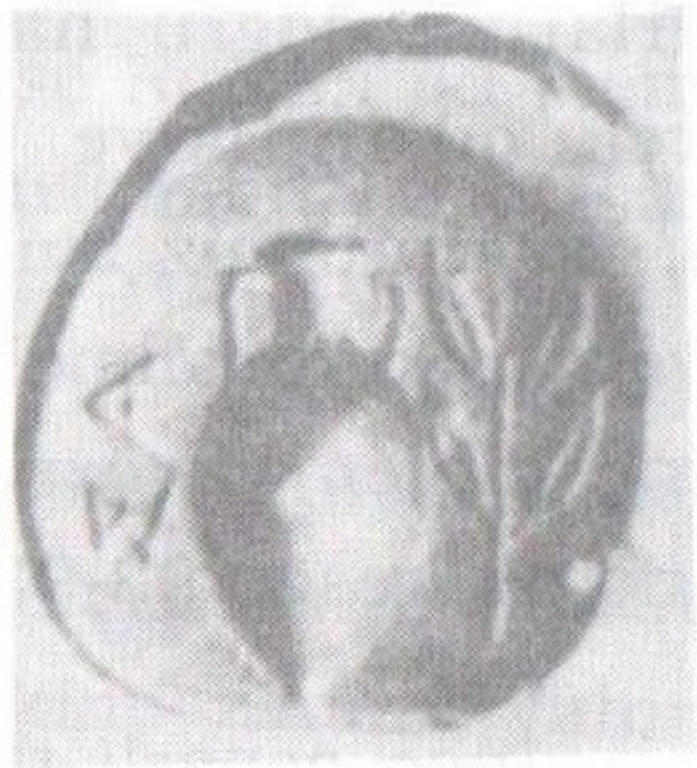
R.93- Kos amph. İ.Ö.100-75

tanınan ve antik kaynakların da sözünü ettikleri bir yarışmayı kazanan Kos'lu çömlekçilerin yarattıkları modeller, önce komşuları Knidos, Myndos ve Halikarnassos'da taklit edilmiş ve İ.Ö.1.yüzyılın ikinci yarısından itibaren İ.S. 2. yüzyıla kadar İtalya, Fransa, İspanya ve İngiltere'de üretilen **Dressel 2-4** amphoralarını (resim **21**) etkilemişlerdir.

Kos amphoralarında sistemli bir mühürleme olmadığı ve mühürlü amphoraların azınlıkta olduğu görülmektedir. Bu mühürlerin üzerinde bir tek isim ya da kentin simgeleri olan yengeç veya dikenli sopa görülmekte; bazı örneklerde ise sadece kentin adının zikredildiği izlenmektedir.

5) SAMOS (SİSAM)

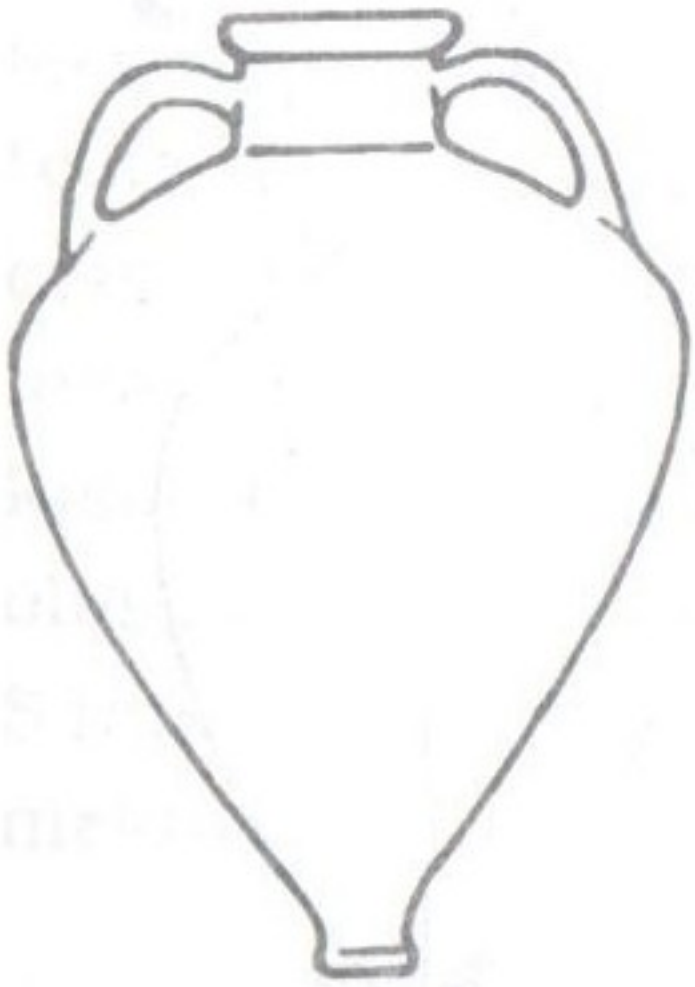
Günümüze dek Samos adasında herhangi bir amphora atelyesi kalıntısına rastlanmamasına karşın, İ.Ö.5.yüzyılda basılan kent sikkelerinde görülen amphora tasvirlerinden



R.94- Samos sikkesi. İ.Ö.5.yy

hareketle (resim **94**) üretim yerleri bilinmeyen bazı amphoraların bu tasvirlerdeki amphoralara form olarak benzedikleri kabul edilmektedir. Nitekim, antik yazarlar tarafından önemli bir zeytinyağı üreticisi olarak anılan Samos'un sikkelerindeki amphora tasvirlerinin yanında görülen zeytin dalları bu düşünceyi desteklemektedir (resim **94**).

İ.Ö.7.yüzyılın sonu ile 4. yüzyılın sonu arasında Samos üretimi oldukları ileri sürülen ticari amphoraların belirgin ve izlenebilen bir evrim geçirmediği ve değişik dönemlerde değişik formlarda üretildikleri anlaşılmaktadır. İ.Ö.6.yüzyılın ilk yarısına tarihlenen örneklerin kısa boyunları, boynun ortasından çıkan ve omuzların dış uçlarına doğru birleşen yay formunda alçak kulpları, omuzlara doğru şişkin ve kaideye doğru



R.95- Samos amph.
İ.Ö.6.yy



R.96- Samos amph.
İ.Ö.6.yy

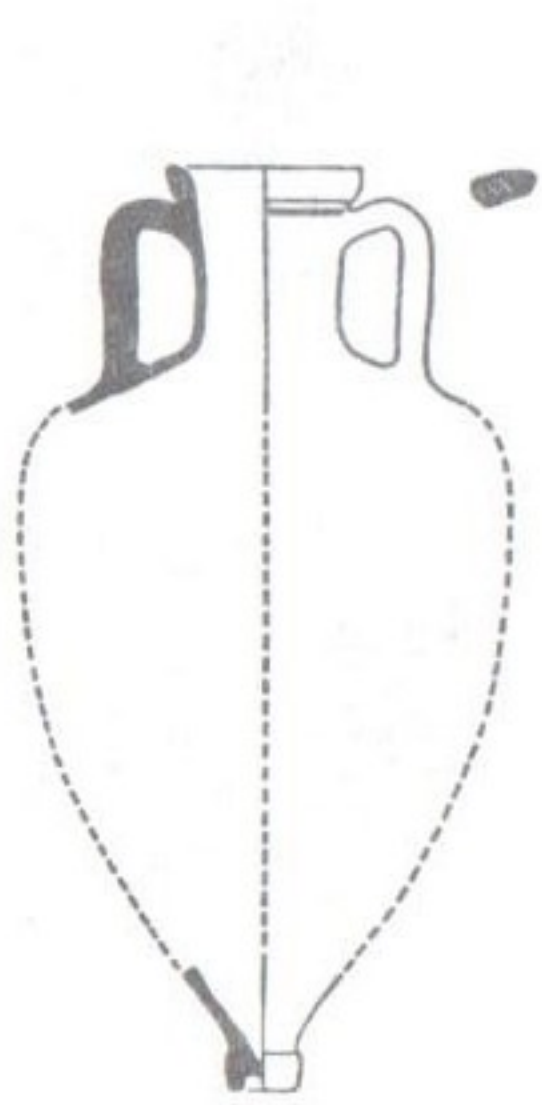


R.97- Samos amph
İ.Ö.520-4,80

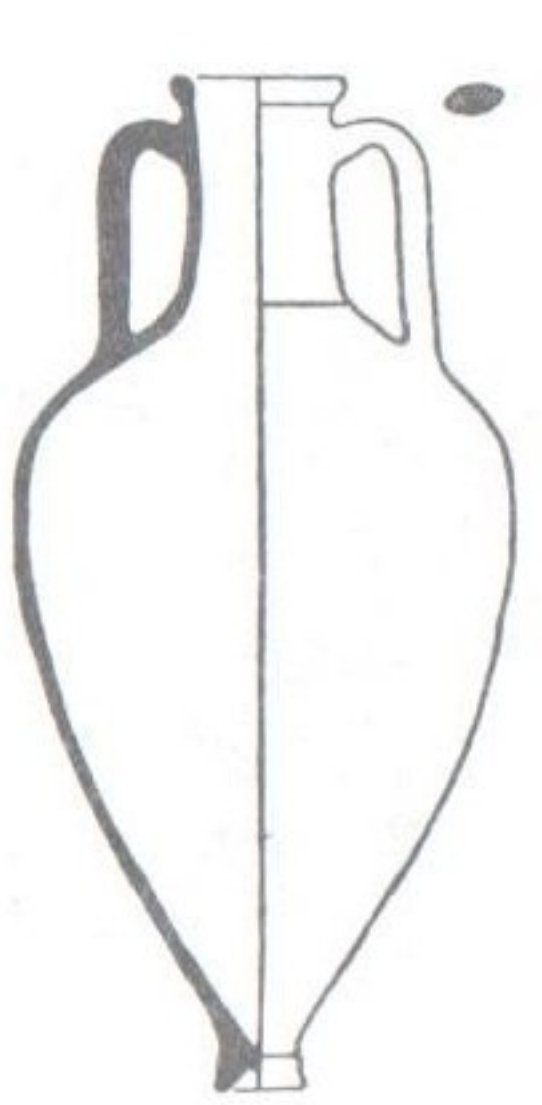
incelen gövdeleri vardır (resim **95**). Yine Samos'a mal edilen ve bazı değişik özellikler taşıyan, daha kısa boylu diğer bir örnek (resim **96**) aynı dönemlere aittir.

İ.Ö.6.yüzyılın son çeyreğinde, Samos'un, amphoralarında değişik bir forma yöneldiği görülür. Özellikle Batı Anadolu'daki antik kent kazılarında (Eski İzmir, Klazomenai, Erythrai ve birçok küçük yerleşmede) ve Atina Agorası'nda çok miktarda rastlanan bu tip; dipçik şeklindeki ağız kenarları, yivli boyunları, yuvarlak ve şişkin gövdesi ile (resim **97**) dikkati çekmekte ve İ.Ö.530/520-490 arasına tarihlenmektedir.

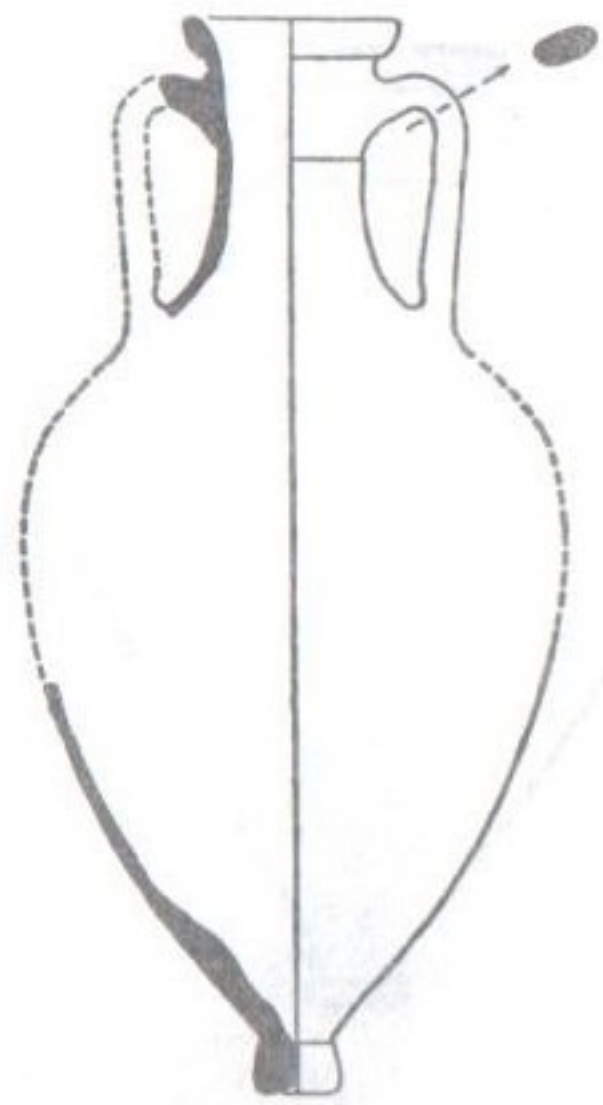
Yukarıda da sözü edildiği gibi, 5.yüzyılda Samos'da üretildikleri ileri sürülen ticari amphoralar sikkelerin üzerindeki amphora tasvirlerinden de teşhis edilebilmektedirler. Bu tasvirlerden anlaşıldığına göre,



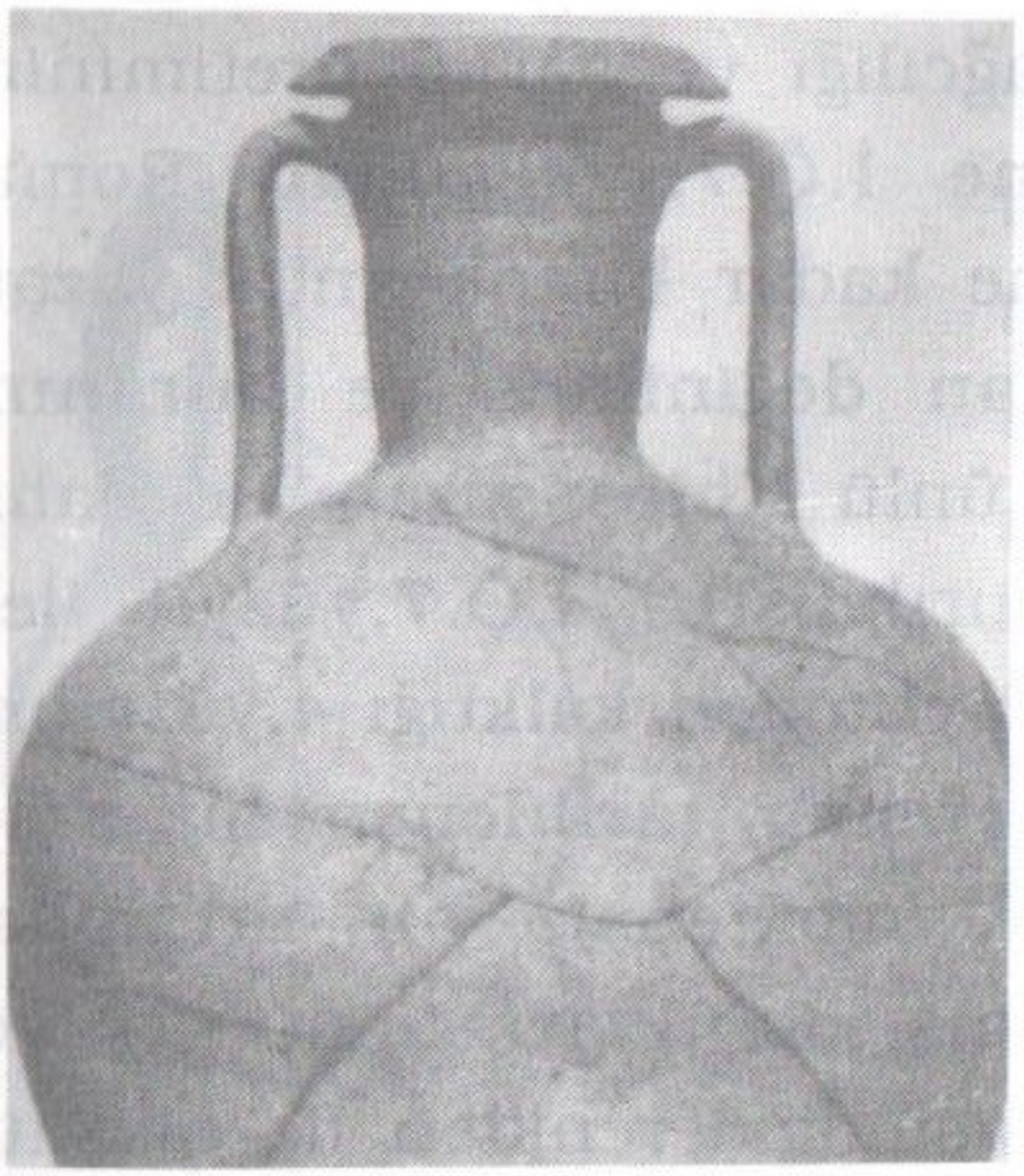
R.98- Samos amph.
İ.Ö.475-450



R.99- Samos amph.
İ.Ö.450-425



R100- Samos amph.
İ.Ö.425-400



R.101- Samos amph. İ.Ö.4.yy

bu dönemin amphoralarında uzama ve incelme dikkati çekmektedir. Ayrıntılar belli olmasa da resim **98-100**' de görülen amphoralar, sikkelerdeki tasvirlere benzemektedirler Söz konusu amphoralar İ.Ö.4.yüzyılda ortadan kalkmakta, yerlerini mantar formunda ağız kenarlı, yüksek boyunlu, şişkin gövdeli, düğme dipli bir tip (resim **101**) almaktadır.

Samos amphoralarında görülen mühürlerin sistematik ve fazla bilgi verici olmadıkları görülmektedir. Bu mühürler genellikle yuvarlak ve kare formlu çerçeveler içinde değişik tasvirlerden (silahlı tanrıça, insan ve hayvan figürleri v.s), monogramlardan ve isim kısaltmalarından, seyrek olarak da tam isimlerden oluşmaktadır. Bazı mühürlerde görülen" **SA** "harfleri ise Samos sözcüğünün kısaltması olarak değerlendirilmektedir.

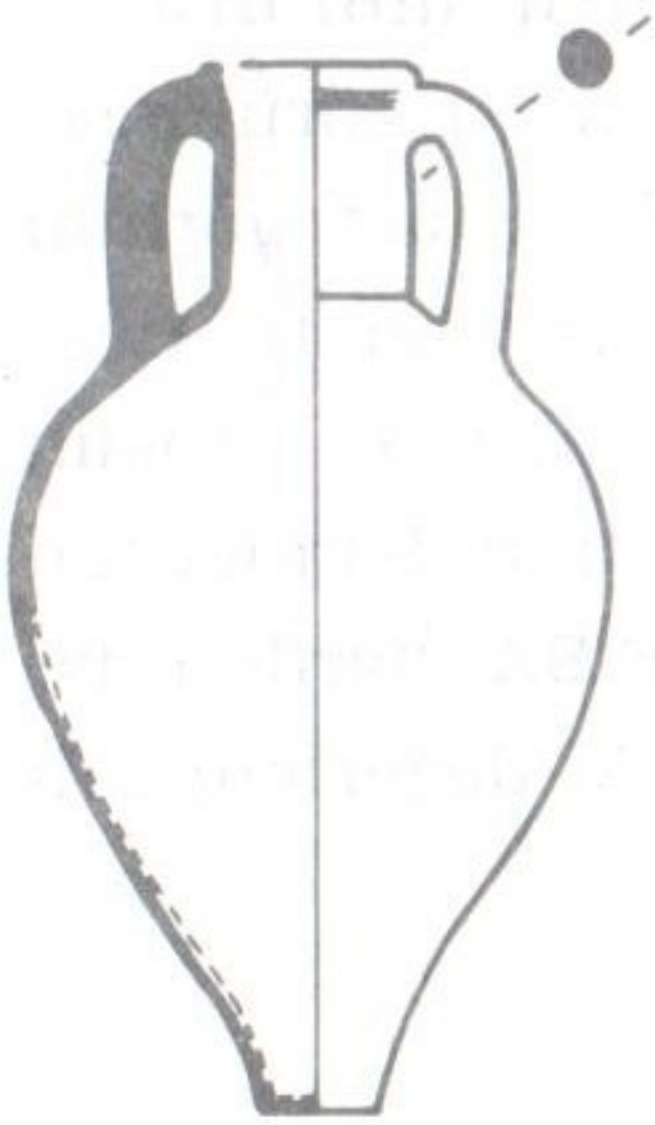
6) LESBOS (MİDİLLİ)

Kadın şair Sappho'nun yurdu olan Lesbos ada-

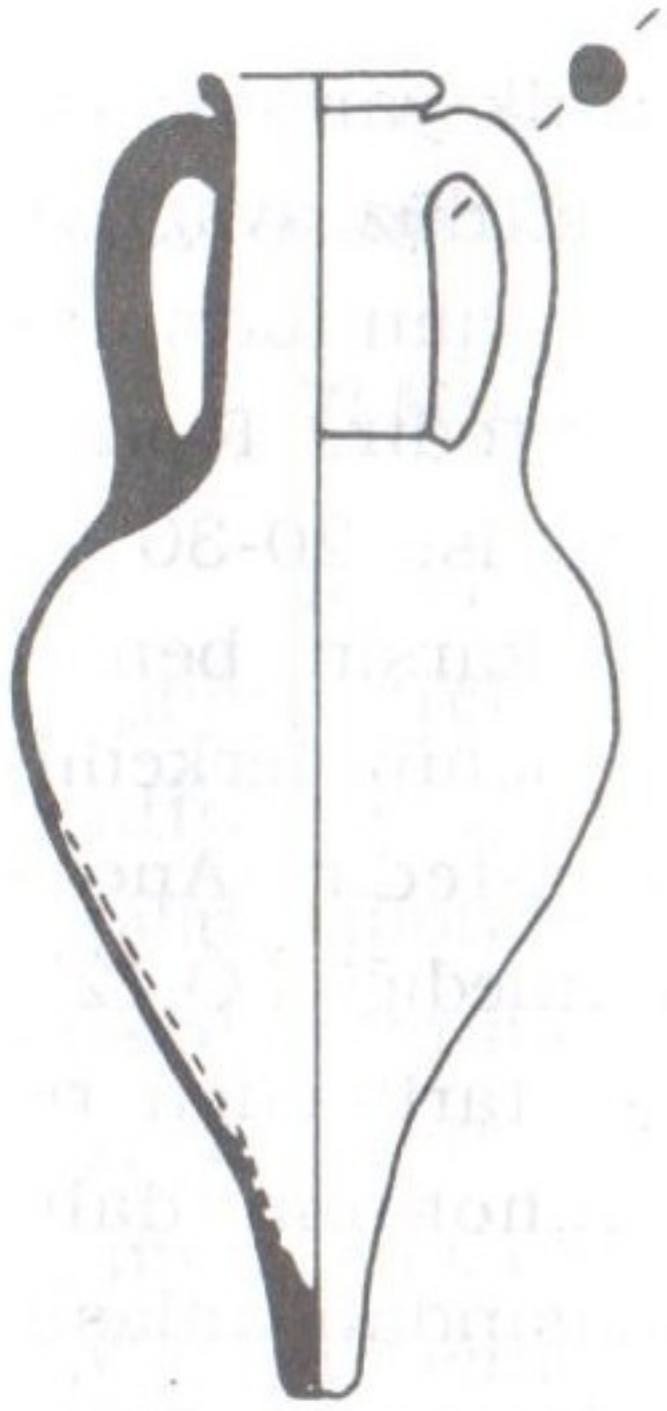


R.102- Fare kuyruğu Lesbos amph

sının bağcılığı ve şarap üretiminin kalitesine İ.Ö.7.-yüzyıldan Roma dönemine kadar birçok antik yazar tarafından değinilmiş ve buranın şarabı ünlü Khios şarabı ile dahi karşılaştırılmıştır. İ.Ö.7.yüzyıl ile, aniden üretimden kalktığı 4.yüzyılın ikinci yarısına tarihlenen bu amphoralar, oksijensiz bir ortamda fırınlanmış oldukları için, gri ve siyah arasındaki renkleri ile dikkati çekerler. Erken tarihli Lesbos amphoralarında kırmızı renge rastlanmamasına karşın, İ.Ö. 5 ve 4.yüzyıla tarihli bazı örneklerde yüzeyin hafif kırmızımsı olduğu görülmektedir. Bu ayırt edici gri ve siyah rengin yanında, Lesbos amphoralarının kolayca tanınmasını sağlayan kendine özgü başka özellikleri de bulunmaktadır. Bunlar; köşeli ağız kenarları, ağız kenarlarının hemen altından çıkan yuvarlak kesitli, yay formunda sağlam kulplar, ağız kenarlarının altında ve bo-yun-omuz bağlantısında hafif dışarıya kabarık ince kordonlar ve kulp-omuz bağlantı noktasından omuza doğru inen kabartma bir çizgi (resim **102**) gibi özel-



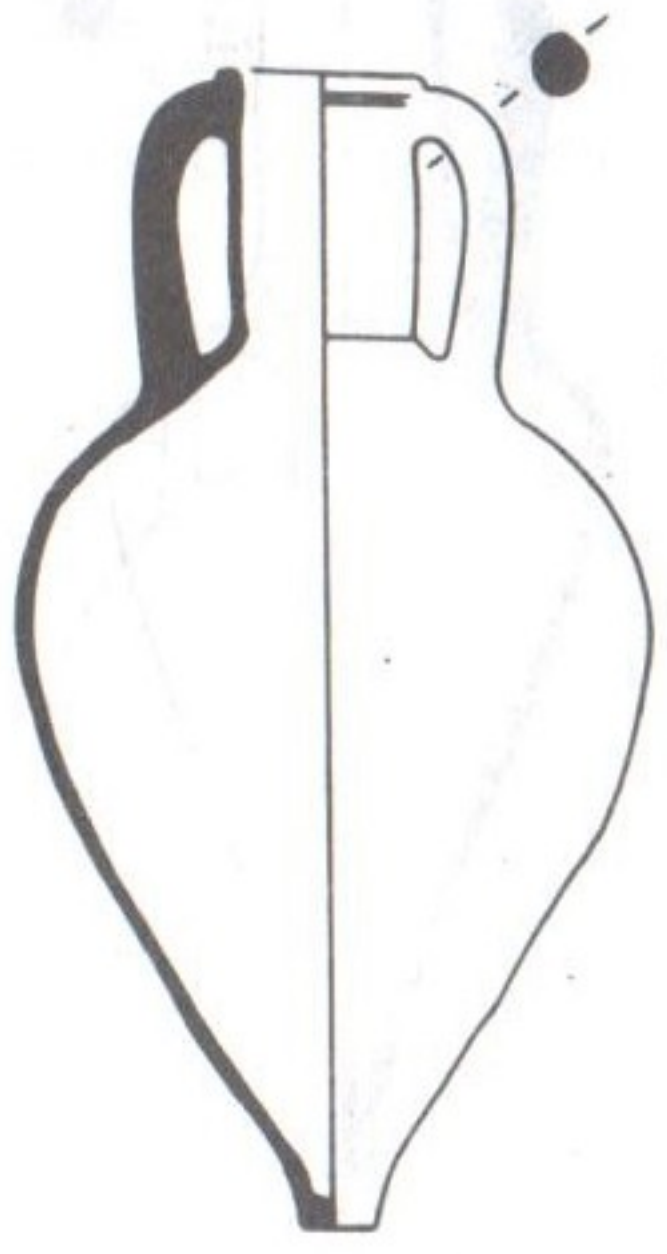
R.103- Lesbos amph. İ.Ö.550-500



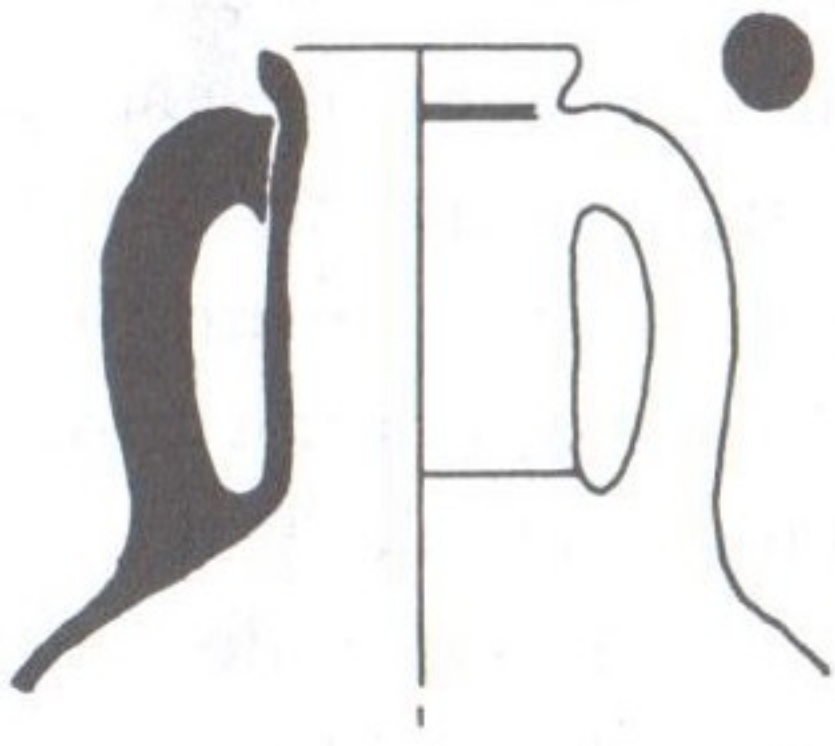
R.104- Lesbos amph.
İ.Ö.520-490

liklerdir (Ticari amphora terminolojisinde bu kabartma çizgiye "**fare kuyruğu**" adı verilmektedir).

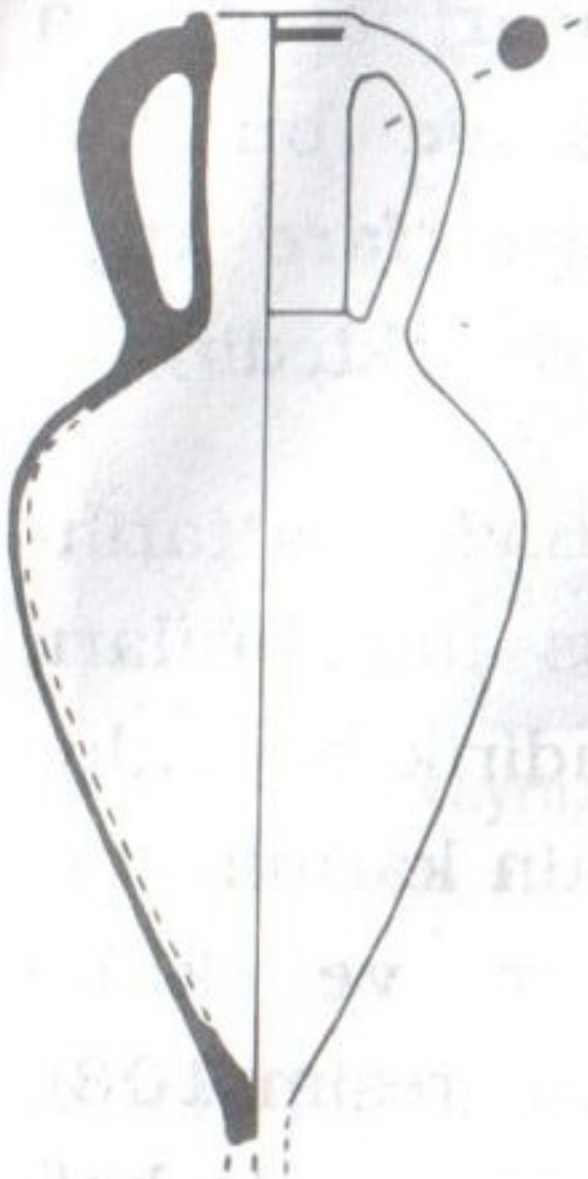
İ.Ö.6.yüzyıla tarihlenen Lesbos amphoraları, kısa ve silindirik boyunlu, oldukça şişkin karınlı, düz ayaklı, ağır ve kaba görünüşlüdür (resim **103**). 6. yüzyılın sonlarında hafif bir şekilde hissedilen uzama ve incelme (resim **104**) kayboldukları 4.yüzyılın ikinci yarısına kadar artarak devam eder. 5.yüzyıla gelindiğinde iki farklı tip dikkati çekmektedir. Resim **105**"de



R.105- Lesbos amph.
İ.Ö.470-460

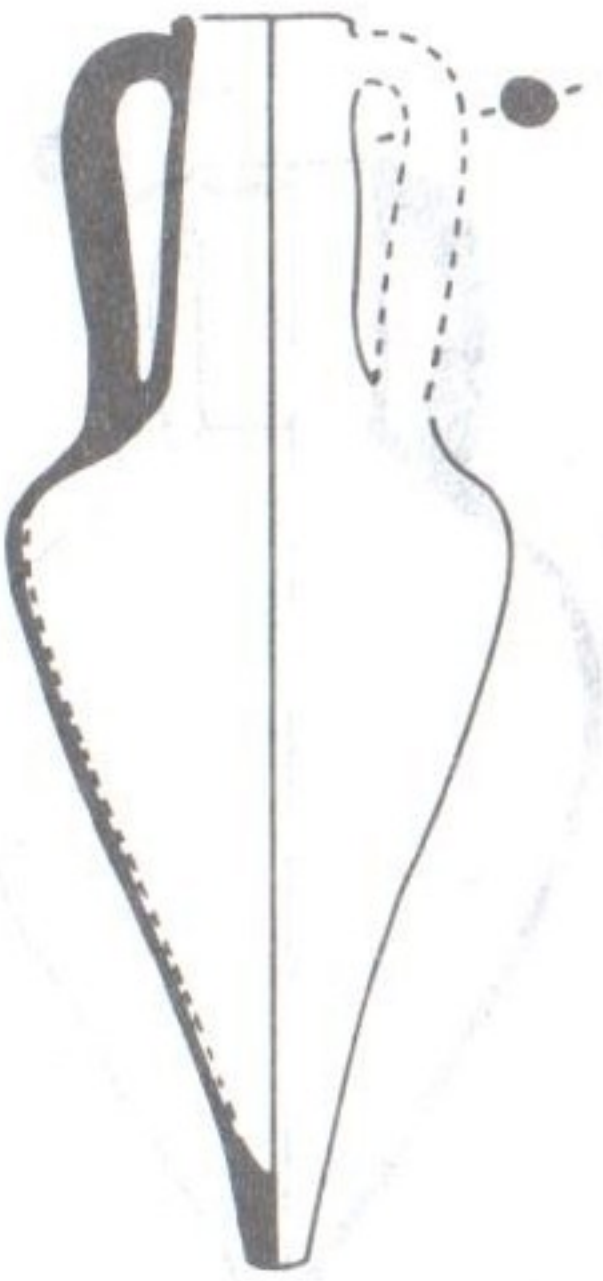


R.106- Lesbos amph. İ.Ö.470-460



R.107- Lesbos amph.
İ.Ö.425-400

görülen 5.yüzyılın ilk yarısına tarihli amphora geniş, düz ayağı ve şişkin karnı ile 6.yüzyılın form anlayışını sürdürmektedir. Resim. **106**' deki amphora ise 20-30 yıl daha geç olmasına karşın, benzer geleneksel formun henüz terkedilmediğini göstermek-tedir. Ancak bu etkinin uzun sürmediği, İ.Ö.425-400 yılları arasına tarihlenen resim.**107**'daki amphoranın daha ince ve uzun olmasından anlaşılmaktadır. Ayrıca bu amphoranın ağız kenarının hemen altından çıkan belirgin yay formundaki kulpları dikkati çeker. Lesbos amphoralarının 4.yüzyıl ortalarına ve ikinci yarısına tarihlenen son örnekleri, oldukça uzun boyunları, belirgin keskin köşeli omuzları ve konik gövdeleri ile estetikten çok verimliliği amaçlayan bir forma ulaşmışlardır (resim**108**). Ancak, Lesbos amphoralarının, Rodos ve Knidos üretimlerinin henüz ortaya çıktığı bir dönemde neden aniden ortadan kalktıkları ve bu adanın İ.Ö. 3. yüzyılda çoğalan şarap pazar-

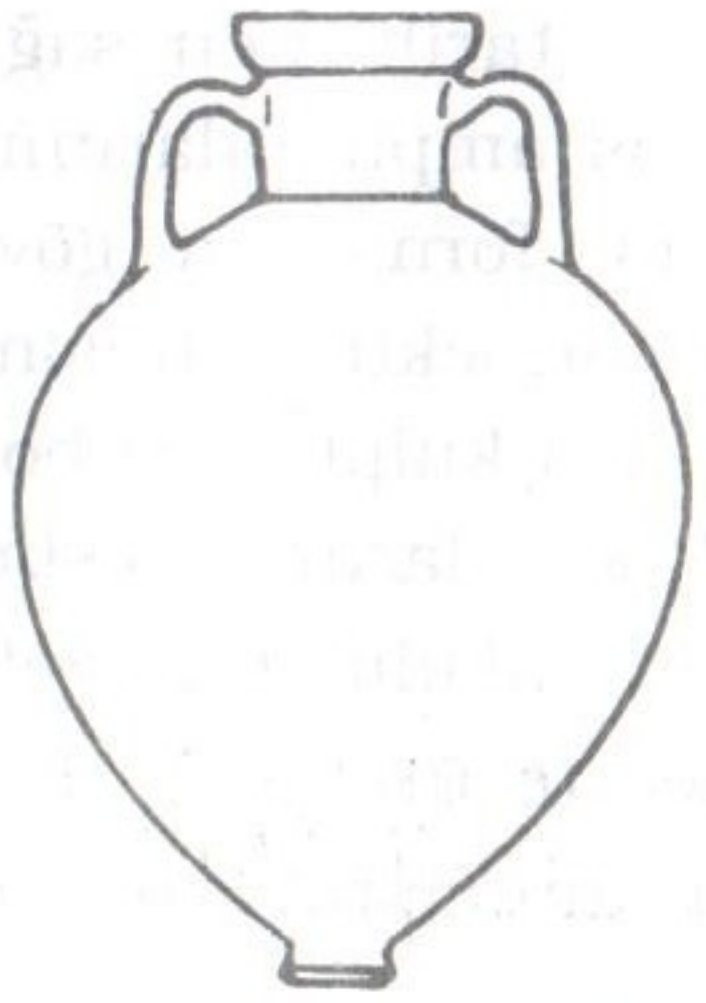


R.108 Lesbos amph.
İ.Ö.4.yy

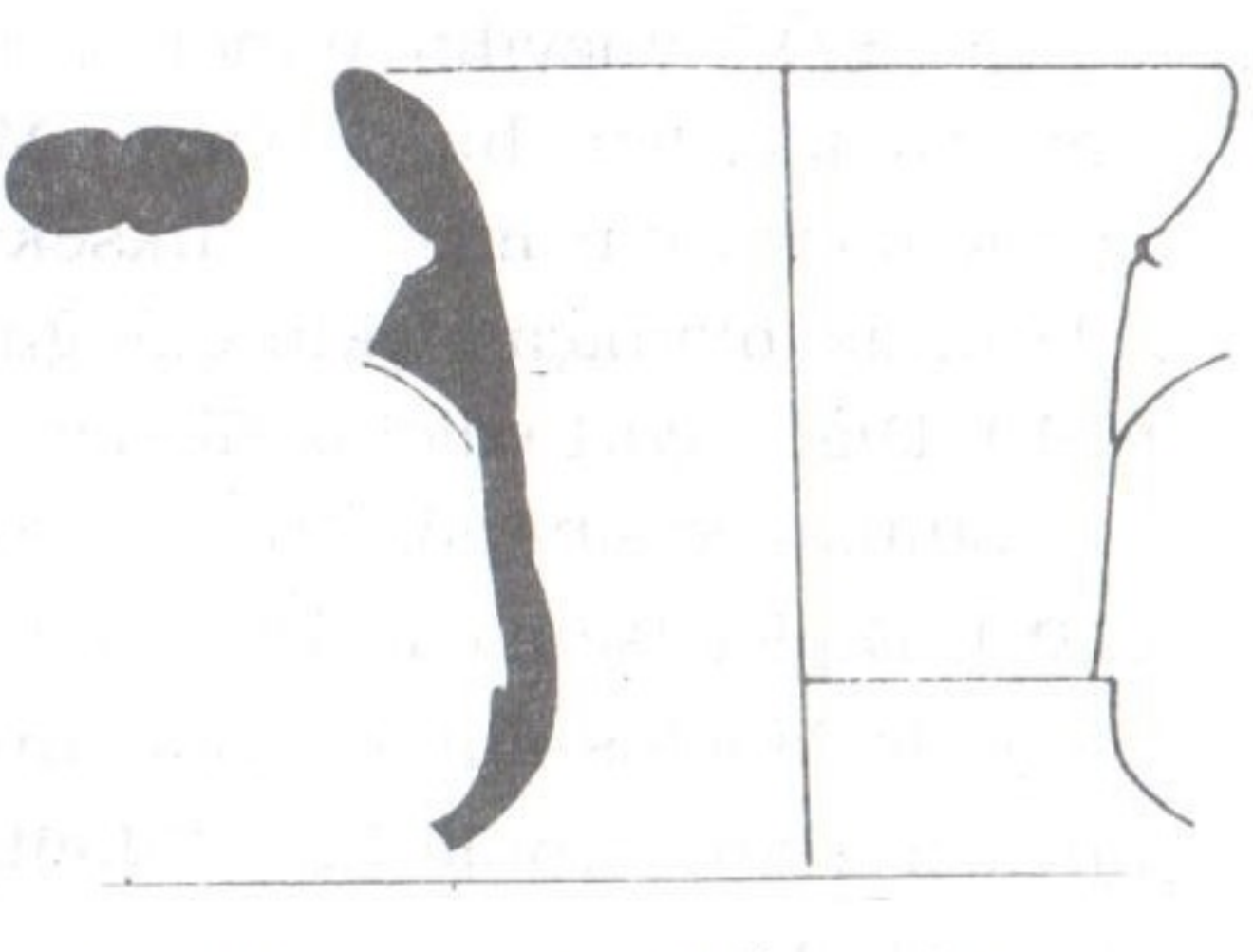
larına neden katılamadığı, çözülmesi gereken bir soru olarak kalmaktadır.

7) MİLETOS

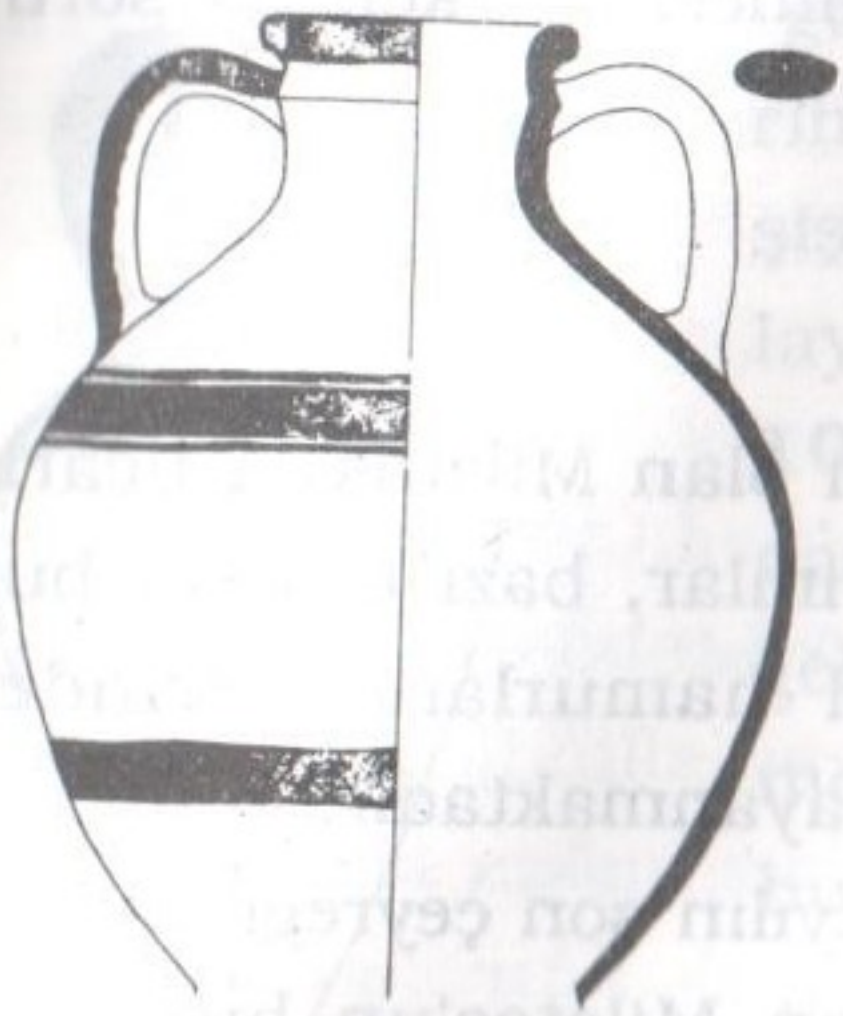
İonia'nın en büyük kenti olan Miletos'da ticari amphora üretimi ile ilgili varsayımlar, bazı tiplerin bu kentteki yoğunluklarına ve kil hamurları üzerinde yapılan laboratuar analizlerine dayanmaktadır. Bu varsayımlardan hareketle, İ.Ö.7.-yüzyılın son çeyreğinde ticari amphora üretimine başlayan Miletos'un bu üretiminin İ.Ö.4.yüzyıla kadar sürdüğü anlaşılmaktadır. Bu dönem içinde kentte hem geleneksel bant süslemeli hem de süslemesiz ticari amphora üretilmektedir. Hatta Miletos'da bulunan, İ.Ö.5-4.yüzyıllara ait bazı firnis bant süslemeli amphoralar, bu geleneği diğer Doğu Yunan kentlerinin (Khios ve Klazomenai) 6.yüzyılın sonlarında terk etmiş olmalarına karşın, Miletos'un tek



R.109- Miletos amph. İ.Ö.6.yy



R.110- Miletos amph. İ.Ö.6.yy ikinci yarısı



R.111- Miletos amph. I.Ö.5.yy

başına sürdürmüş olduğunu göstermektedir. Elde çok miktarda sağlam örnek bulunmaması nedeniyle, Miletos amphoralarının geçirdikleri şekilsel değişimleri tam olarak izlemek mümkün olmamaktadır. Özellikle Miletos'daki kazılarda ele geçip yayınlanan buluntuların ağız kenarlarında ve kulp formlarında gösterdikleri farklılıklar dikkati çekmektedir. Bu nedenle bugünkü bilgilerimiz ile Miletos amphoralarının sağlıklı bir tipolojik gelişim tablosu yapılamamaktadır. Bu yüzden, burada ancak, Miletos üretimi olarak ileri sürülen bazı amphoralardan söz etmekle yetiniyoruz.

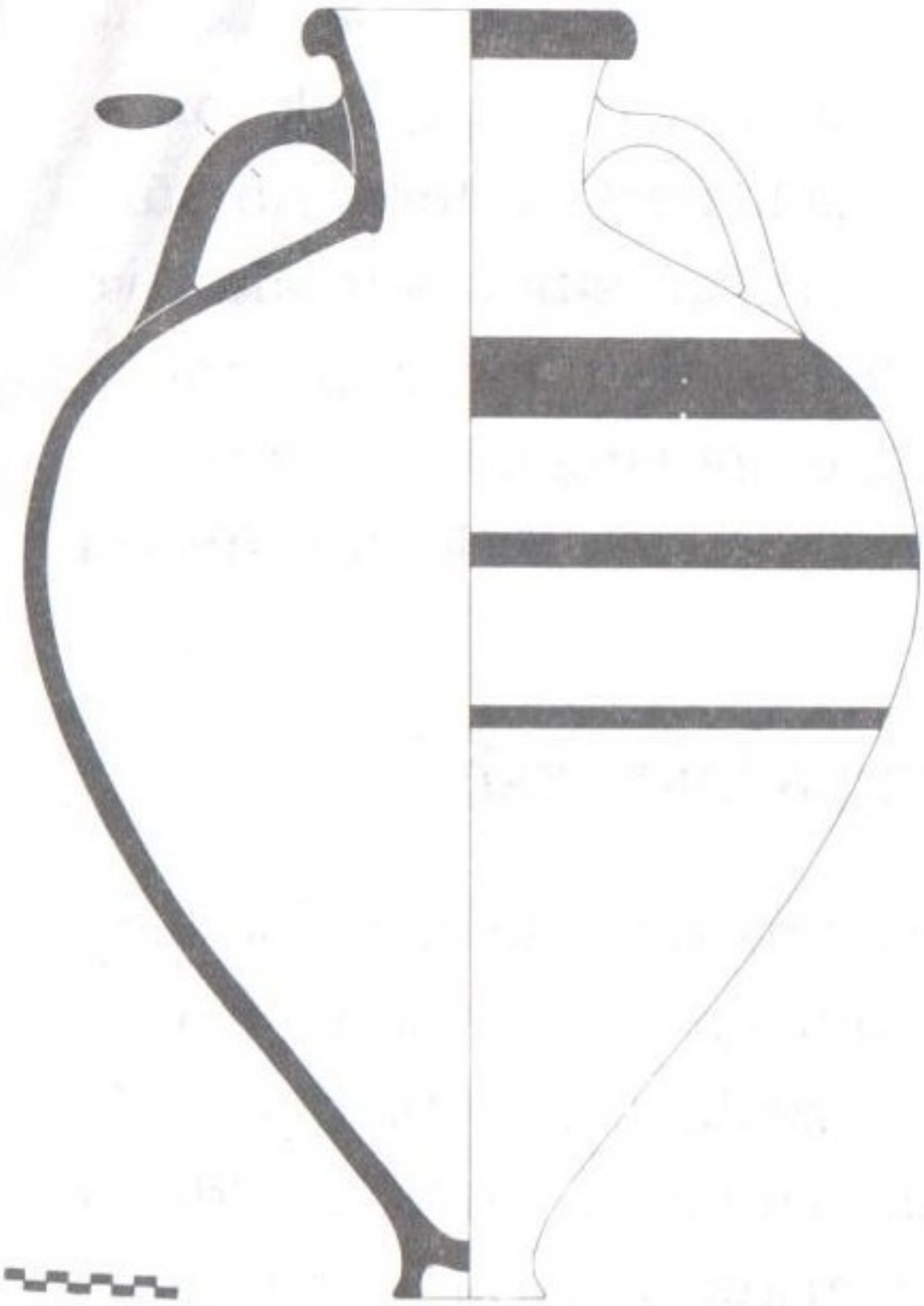
İ.Ö.5.yüzyılın ikinci yarısına tarihlenen sağlam örneklerden, bu dönemin Miletos amphoralarının ağız kenarlarının ince ve yüksek bant formunda, gövdelerin ise oldukça şişkin olduğunu görmekteyiz (resim **109**). Diğer ayırt edici özellikler ise, ikiz kulpları ve boyun-omuz geçişini gösteren keskin çıkıntılardır (resim **110**). Dipler ise alçak ve halka formundadır. Bu özellikleriyle Miletos amphoraları bu kentte üretildiği ileri sürülen dekorasyonlu lüks **Fikellura** amphoralarını andırmaktadır.

Miletos kazısı buluntuları içinde değişik formlarda ağız kenarı ve boyun özellikleri gösteren, 5.yüzyıla tarihli çok sayıda amphora arasında yer alan ve sağlam denebilecek bir şekilde ele geçen bir amphora(resim. **111**) ise bant süsleme geleneğini yansıtması bakımından ilginç bir buluntu olarak karşımıza çıkmaktadır.

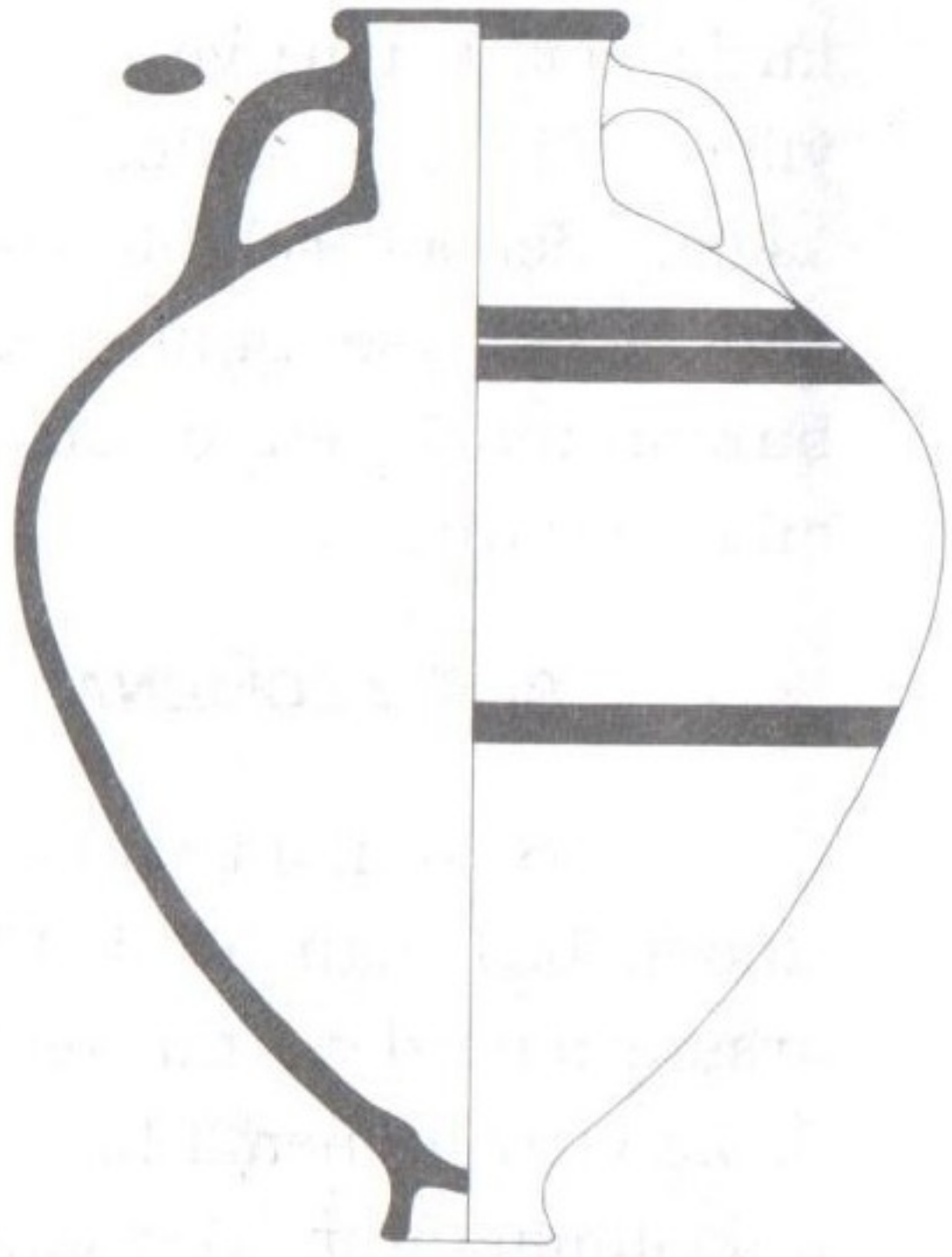
8) KLAZOMENAİ (URLA İSKELESİ)

Bugünkü Urla İskelesinde yer alan ve 12 İon kentinden biri olan antik Klazomenai'de yapılan kazı ve araştırmalardan, bu kentin özellikle arkaik dönemde (İ.Ö.6.yüzyıl) önemli bir ticari amphora üreticisi olduğu anlaşılmaktadır. Gerçekten antik yazarlar tarafından şarap, zeytinyağı ve **Garum** adı verilen bir cins balık sosu üreticisi olarak anılan Klazomenai kentinin amphoraları tüm 6.yüzyıl boyunca dönemin diğer seramik mamüllerinde yaygın olarak görülen geleneksel firnisli band süsleme modasının etkisi altında kalmışlar, gerek ağız kenarları, gerekse gövdeleri üzerinde değişik kalınlıklarda yatay ve düşey bandlarla süslenmişlerdir.

"**Doğu Yunan**" üretimi olarak adlandırılan genel bir grup içinde yer alan Klazomenai ticari amphoralarında tüm 6.yüzyıl boyunca tek bir süsleme sisteminin kullanılmış olduğu görülmektedir. Bu süsleme kabaca; omuz üzerinde iki, alt gövdede bir kalın yatay bant ile kulplar üzerinden gelip gövde alt bandına ulaşan iki

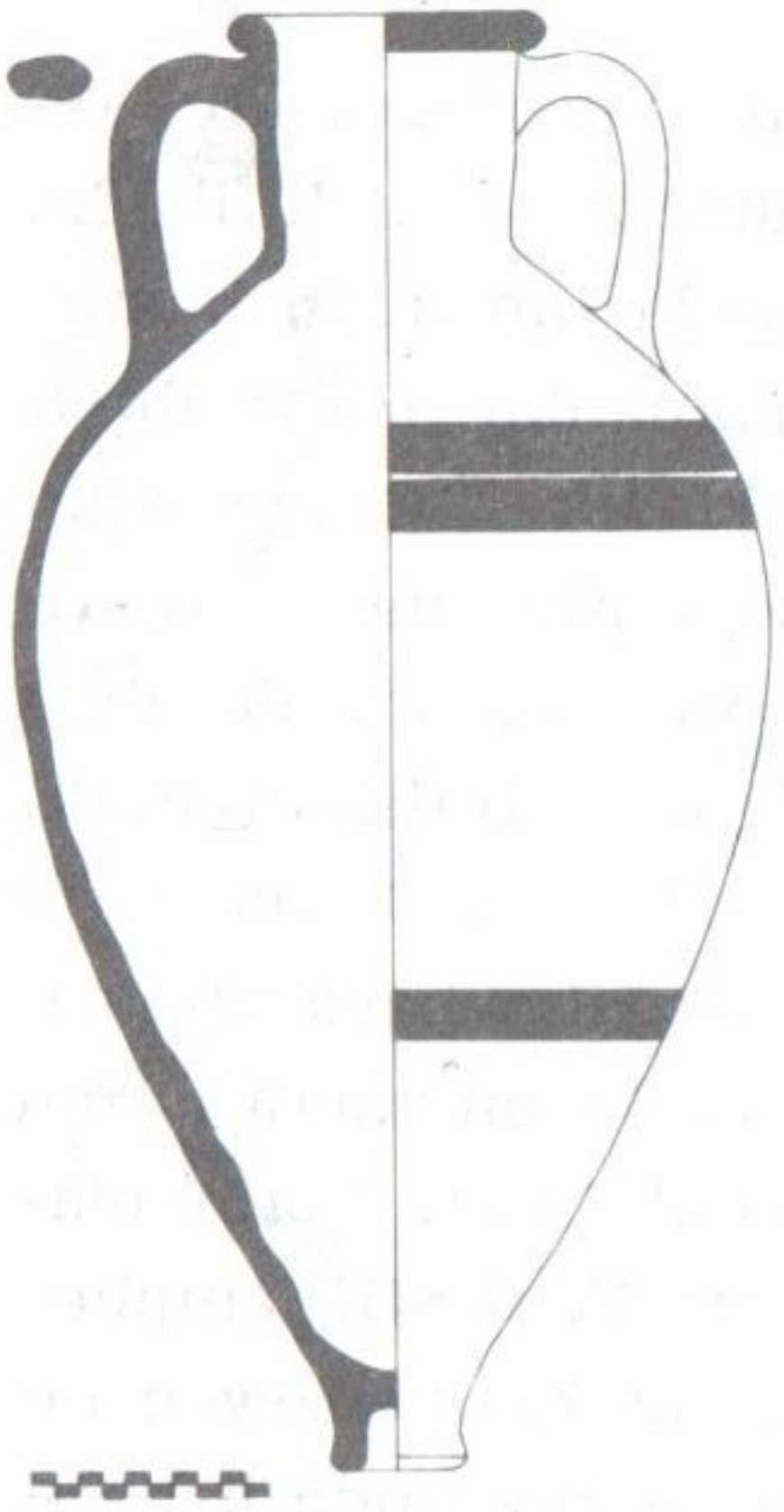


R.112- Klazomenai amph.
İ.Ö.600-575



R.113- Klazomenai amph
İ.Ö.550 civarı

kalın düşey banttan oluşmaktadır. Ancak Klazomenai'in ürettiği ilk ticari amphoralar üzerinde (İ.Ö.6.yüzyılın ilk yılları) gövdede diğer bir band daha bulunmakta ve kısa bir süre sonra kaybolmaktadır. Bugünkü bilgilerimize göre, Klazomenai'nin ürettiği ilk amphoralar İ.Ö.7.yüzyılın son çeyreği ile 6.yüzyılın başlarına tarihlenmektedirler. Dipçik kesitli ve dışa taşkın firnisli ağız kenarı, hafif daralan huni boyun, boynun hemen ortasından çıkan yay formunda kısa kulplar, az eğimli bir omuzdan şişkin bir karına ve oradan da hızla düşen bir eğim ile oturma düzlemi geniş ve

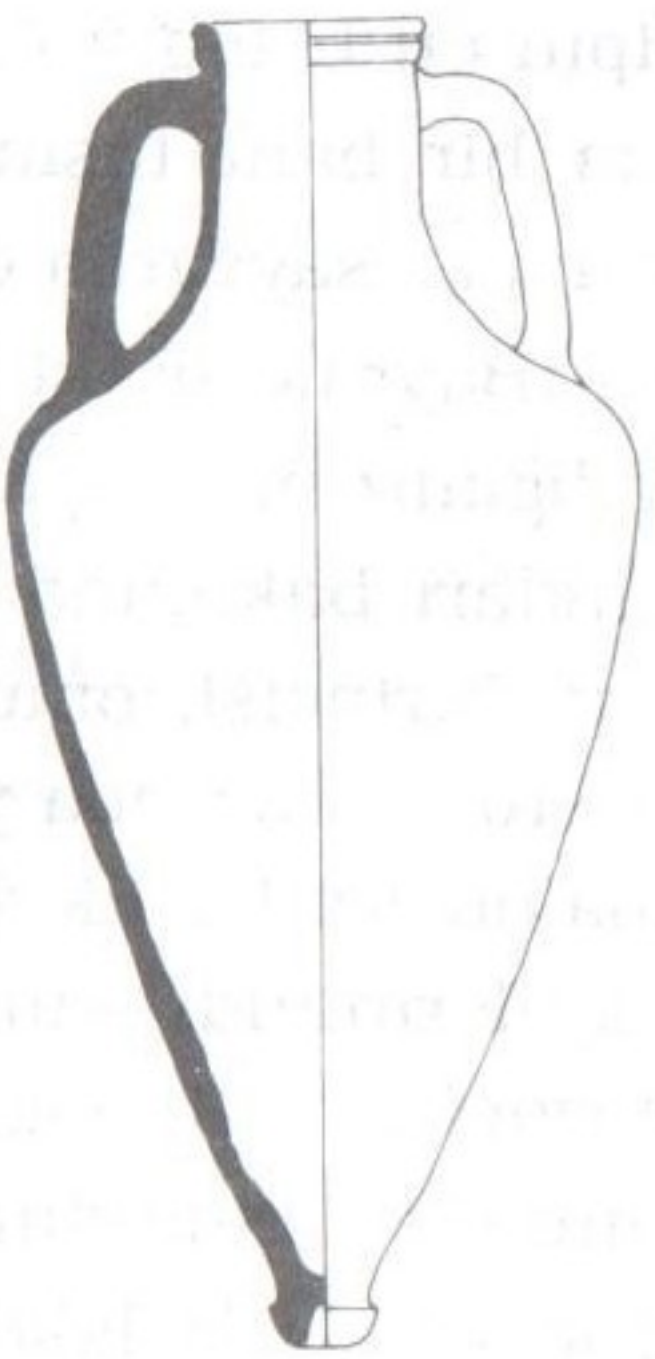


R.114- Klazomenai amph.
I.Ö.530-490

alçak oyuklu bir dip kaideye ulaşan bir silüet, bu amphoraların karakteristik özellikleri arasındadır (resim **112**).

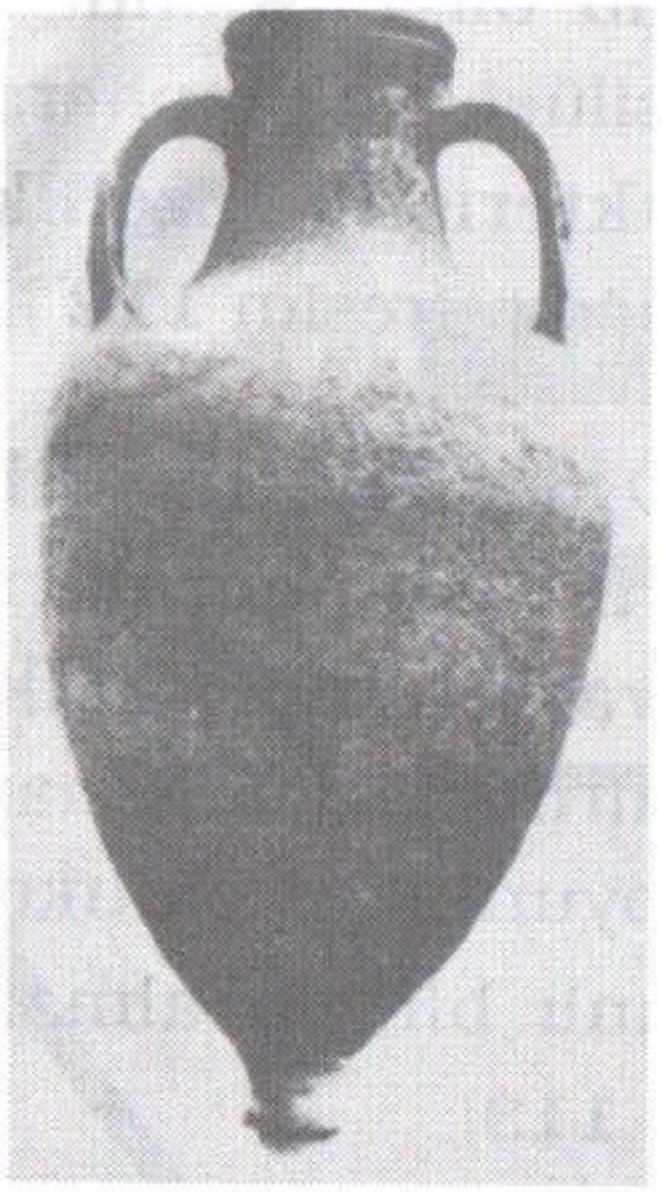
İ.Ö.6.yüzyılın ilk yarısında bu amphoraların yerini yuvarlatılmış halka formunda firnisli ağız kenarlı, kısa boyunlu ve oldukça şişkin karınlı bir tip almaktadır (resim.**113**).

6.yüzyılın ikinci yarısında Klazomenai'da ticari amphora üretimin de belirgin bir artış ve tüm Akdeniz, Ege ve Karadeniz'deki antik tüketim merkezlerine yayılma dönemi yaşanmaktadır. Bu dönemde bir önceki tipe göre boyunlar biraz daha uzamakta ve gövdeler biraz daha incelmektedir (resim **114**).



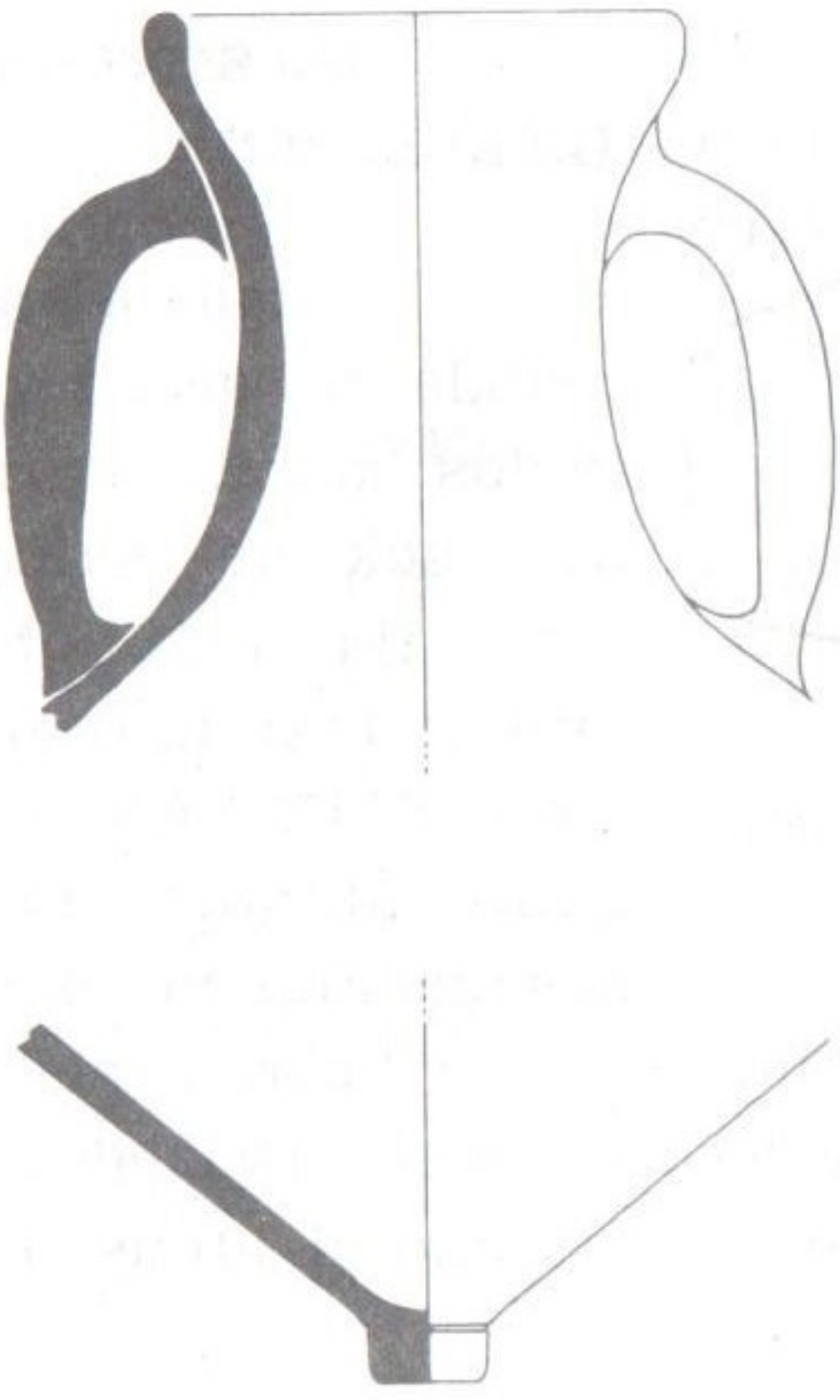
R.115- Klazomenai amph.
I.Ö.400-330

Son araştırmaların ışığı altında Klazomenai'deki ticari amphora üretiminin İ.Ö.6.yüzyılın sonu ile 5.yüzyılın başlarında ke-



R.116- Klazomenai amph.
İ.Ö.400-330

sildiği anlaşılmaktadır. Bu kesilme, Persler'in İonia İhtilali'ni İ.Ö.494 yılında tamamen bastırmasına bağlanabilir. Bu tarihten itibaren yaklaşık İ.Ö.5.yüzyılın sonuna kadar Klazomenai'in ticari amphora üretimi ile ilgili hiçbir bilgimiz bulunmamaktadır. Sonraları, İ.Ö.5.yüzyılın sonu ve 4.yüzyılın başlarına tarihlenen yeni bir amphora formu ortaya çıkmak-tadır. Form olarak Khios' un "**Yeni Stil**" amphoralarına (resim **77**) benzeyen bu tipin en belirgin özelliği, ağız kenarının altında kabartma bir bant taşımasıdır. Sadece Klazomenai'de değil, daha az sayılarda da olsa bölgedeki diğer antik kentlerde de (Bayraklı-Eski İzmir, Erythrai, Leukai, Kyme) rastladığımız bu amphoranın gövde ve dip formlarının farklılıkları bakımından 2 türü saptanmaktadır. Bunlardan birincisi, omuzlara doğru açılan yüksek boyunlu, baston formunda yüksek kulplu, konik gövdeli ve oturma düzlemi oyuk düğme diplidir (resim **115**). İkincisi ise yay formunda kulplu, daha yuvarlak omuzlu ve şişkin gövdelidir. Dip kaide ise çevresinde bir halka taşıyan silindirik formludur (resim **116**). Ancak her iki tür de önceleri Urla İskelesi'nde bulunan eski Klazomenai'in İ.Ö.4.yüzyılın son çeyreğinde hemen karşıdaki Karanti-

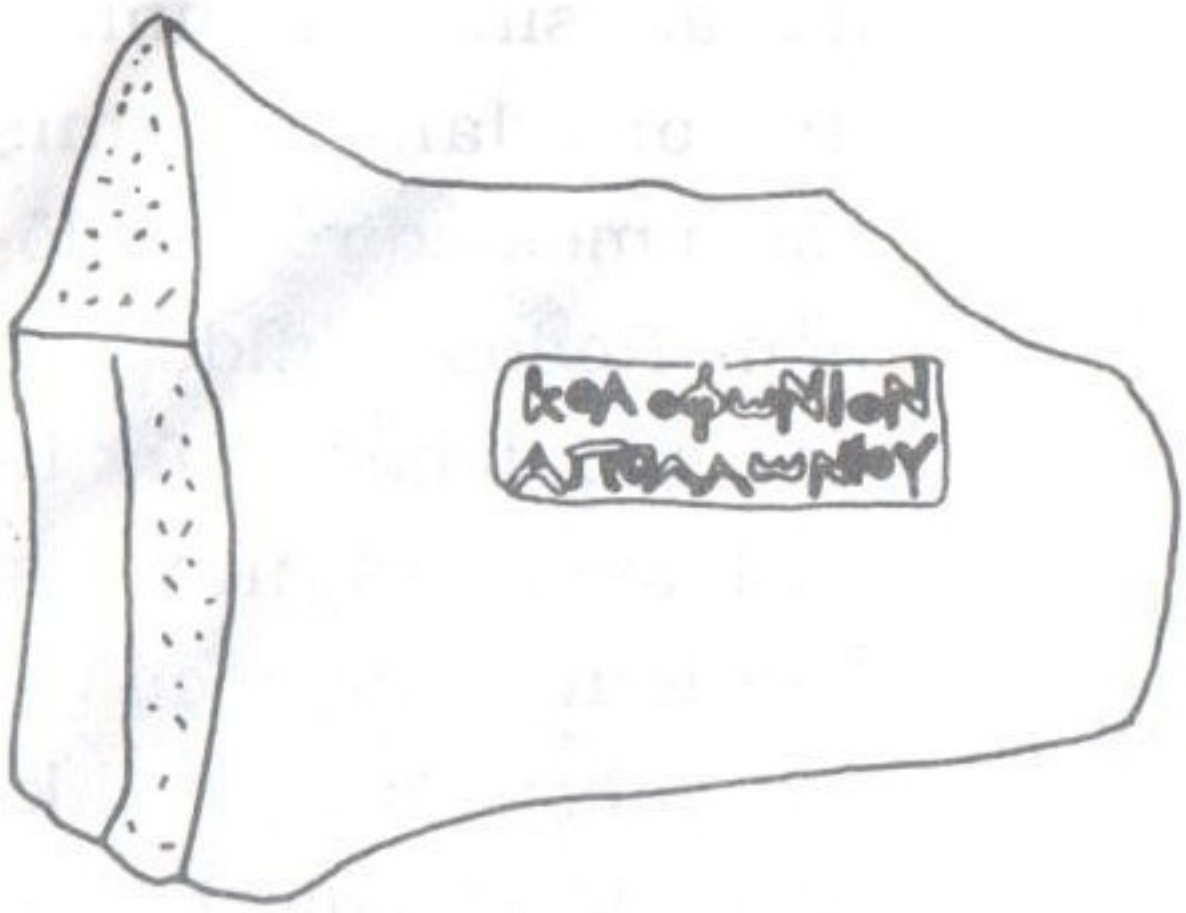


R.117- Erythrai amph. İ.S.1-2.yy

na adasına taşınması ile ortadan kalkmış görünmektedir. Bu dönem Rodos, Knidos ve Kos gibi daha büyük ticari amphora üreticisi kentlerin ortaya çıktığı bir dönem olarak dikkati çekmektedir. Bu tarihten sonra Klazomenai'nin ticari amphora üretimi ile ilgili hiçbir bilgimiz bulunmamaktadır.

9) ERYTRHAİ (ÇEŞME-ILDIRI)

Çeşme'nin Il-dırı köyü sınırları içinde yer alan İon kenti Erythrai'da, son yıl-larda gerçekleştirilen kurtarma kazılarından hareketle, bu kentin İ.S.2-3. yüzyıllara tarihlenen Roma dönemi **Dressel 24** amphoralarının Khios'dan sonra ikinci üretim yeri olduğu anlaşılmıştır. Gerçekten, bu iki komşu üretim merkezinde imal edilen bu ortak tipte yalnızca diplerde farklılık görülmektedir. Yani, Khios'da üretilen amphoraiarın sivri dipli olmalarına (resim **80**) karşın, Erythrai'da üretilenlerin düğme formu diplere sahip oldukları görülmektedir (resim **117**).



R.118- Kolophon amph. mühürlü kulp. Hellenistik dönem.

10) SMYRNA (ESKİ İZMİR)

Bergama kazısında ele geçen ve Rodos amphoralarının şekline sahip olan iki amphora kulbundaki mühürlerde **SMYRNA** adı okunmaktadır. Rodos mamülü bir amphora üzerinde Smyrna adının yer alışı kolayca açıklanamamakla birlikte, antik devirde zengin bağcılığı ile tanınan Smyrna'nın amphora üretimine el atmış olması şaşırtıcı değildir.

11) KOLOPHON (DEĞİRMENDERE)

Diğer önemli bir İon kenti olan Kolophon'un ticari amphoraları ile ilgili tek kanıt, bazı tüketim merkezlerinde ele geçen az sayıdaki mühürlü kulplardır. Aynı kalıptan çıktığı anlaşılan bu mühürlerde **Apollonios** ismi ile birlikte Kolophon kentinin ismi okunmaktadır (resim **118**). Sözü geçen bu amphoralar olasılıkla Hellenistik döneme aittirler .

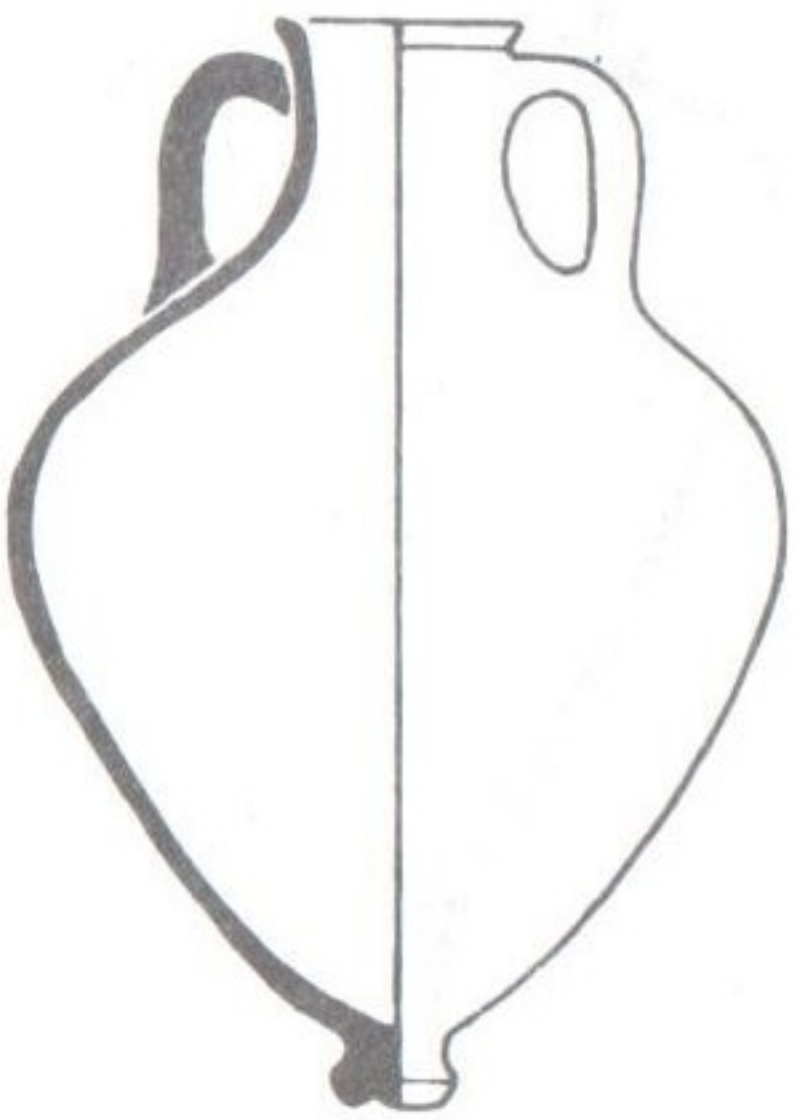
12) TROAS BÖLGESİNDEKİ ALEXANDRIA

Sınırlı sayıdaki bazı amphora kulpları üzerinde, Aleksandria Troas kenti sikkelerinde de görülen

kanatlı at figürüne rastlanmaktadır. Şehrin simgesi olan bu kanatlı at figüründen hareketle, bu mühürlü amphoraların Aleksandria'da üretildikleri ileri sürülmektedir.

13) KYME

Aiolis'in önemli bir merkezi olan Kyme kentinde yürütülen kazılarda ele geçen bir amphora mühürü üzerinde, kentin sikkelerinde de görülen yüksek silindirik ayaklı ve tek kulplu bir kap, **K** ve **Y** harfleri arasında tasvir edilmektedir. KY harfleri kuşkusuz Kyme antik kenti adının bir kısaltması olduğundan, İ.Ö.-4.yüzyıl ortalarına tarihlenen bu mühürlü kap, Kyme-'nin amphora üretimine ilişkin tek ve önemli bir kanıt durumundadır.

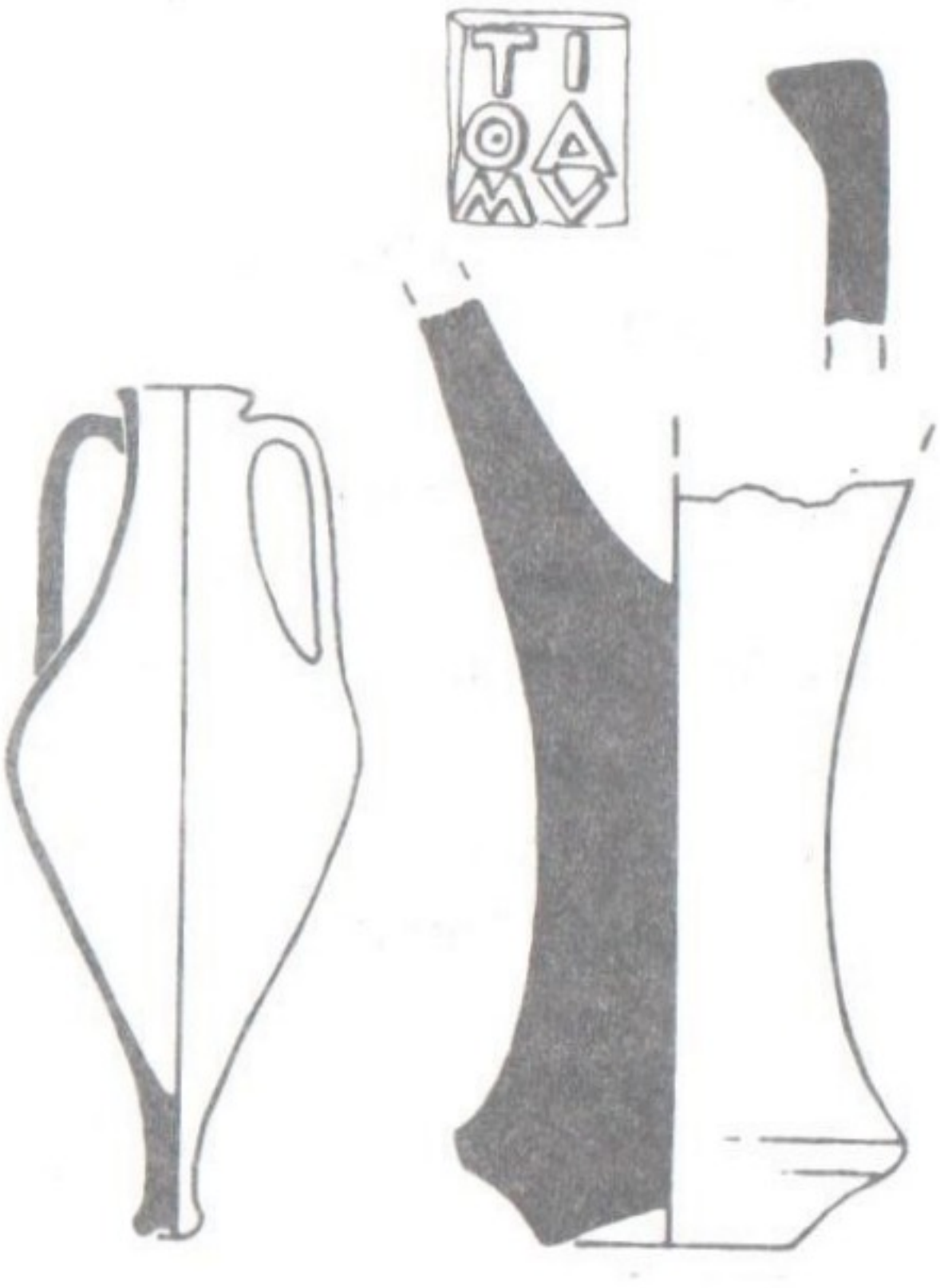


R.119- Thasos amph. İ.Ö.450-400

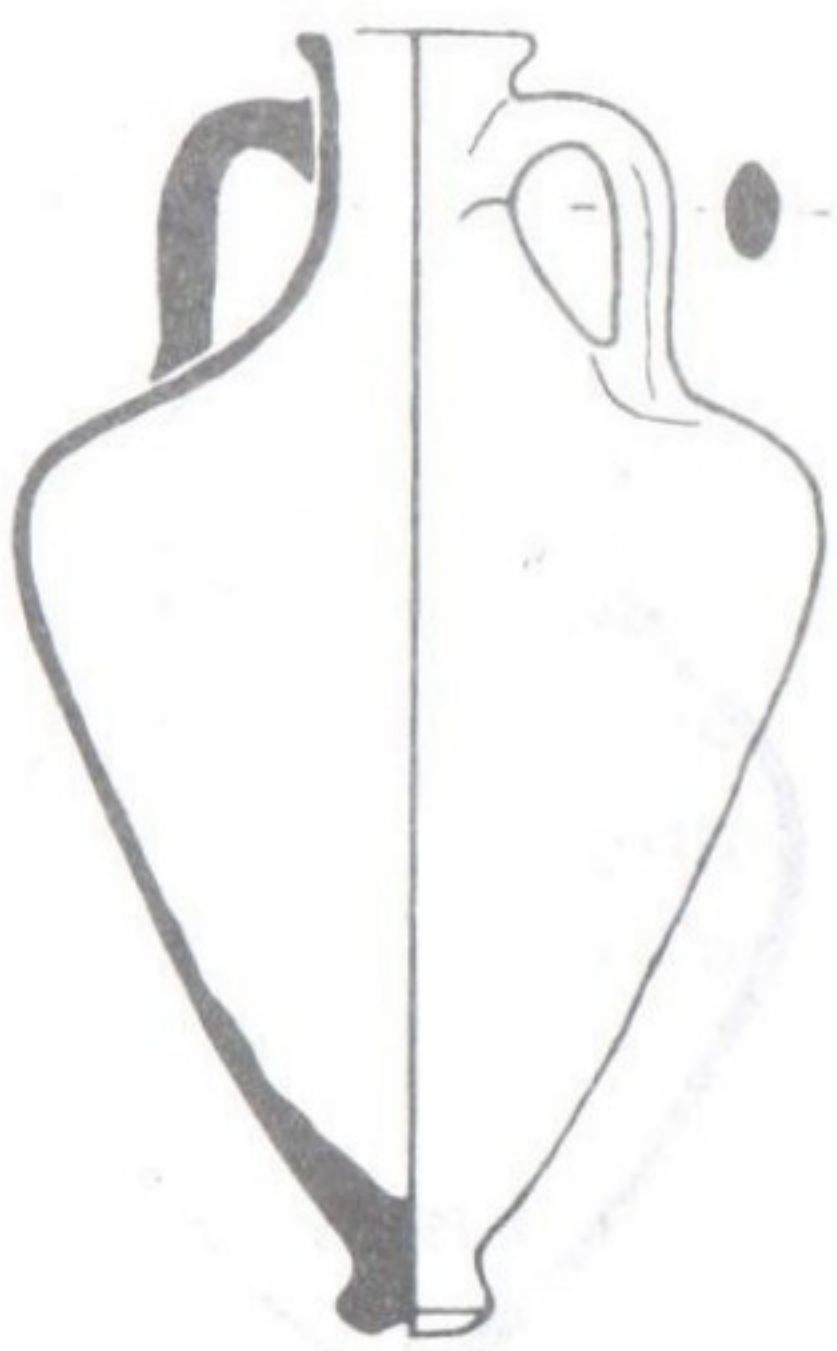
14) THASOS (TAŞOZ)

Çok sayıda antik yazarın şarabının kalitesi ve çeşitleri üzerine değerli bilgiler verdiği Thasos adası İ.Ö.5.yüzyıldan 2. yüzyıla kadar, özellikle 4. yüzyıl boyunca yükselen grafiği ile antik Yunan dünyasının en deneyimli şarap üreticilerinden biri

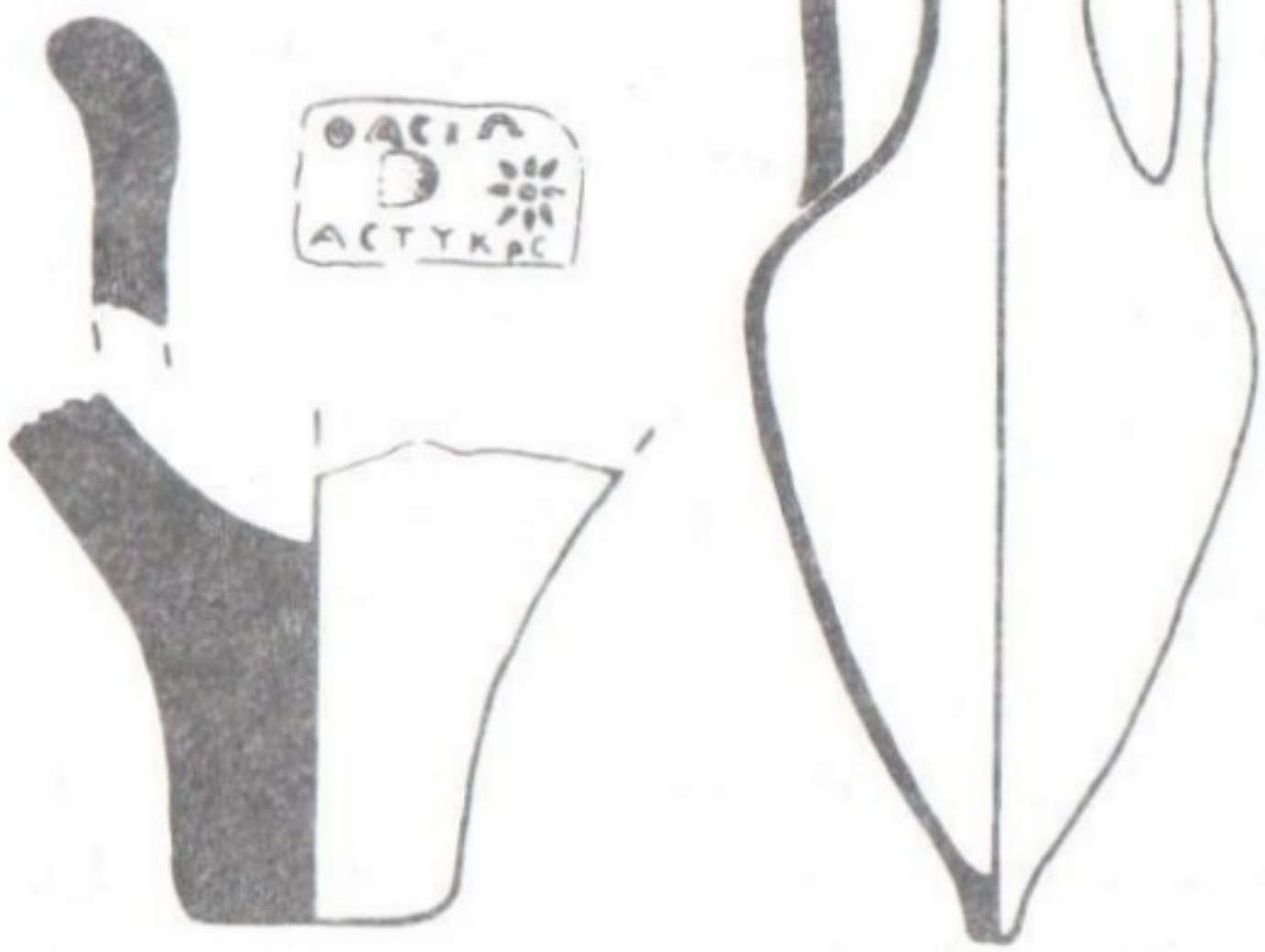
olarak tanın-maktaydı. Fransız araştırmacıların adanın değişik yörelerindeki amphora atelyelerinde son l0 yıl içinde gerçekleştirdikleri yüzey araştırmaları ve kazılardan elde edilen sonuçlara göre, ilk Thasos amphoraları İ.Ö.5.yüzyılda üretilmeğe başlanmıştır. Thasos amphoraları Akdeniz ve Ege'deki tüketim merkezlerinde de görülmelerine karşın, çoğunlukla Karadeniz kıyılarındaki kolonilere ihraç edilmişlerdir. Özellikle 5.yüzyıla tarihlenen ilk amphoralar ile ilgili olarak, Karadeniz kıyılarında ele geçen buluntular bilgiler vermektedir. Burada bulunan amphoralar ortalama 30 litrelik hacimleri ile, yuvarlak omuzlu, geniş karınlı ve



R.120- Thasos amph. İ.Ö.390 civarı



R.121- Thasos amph.İ.Ö.360 civarı



R.122- Thasos amph. I.Ö.3.yy

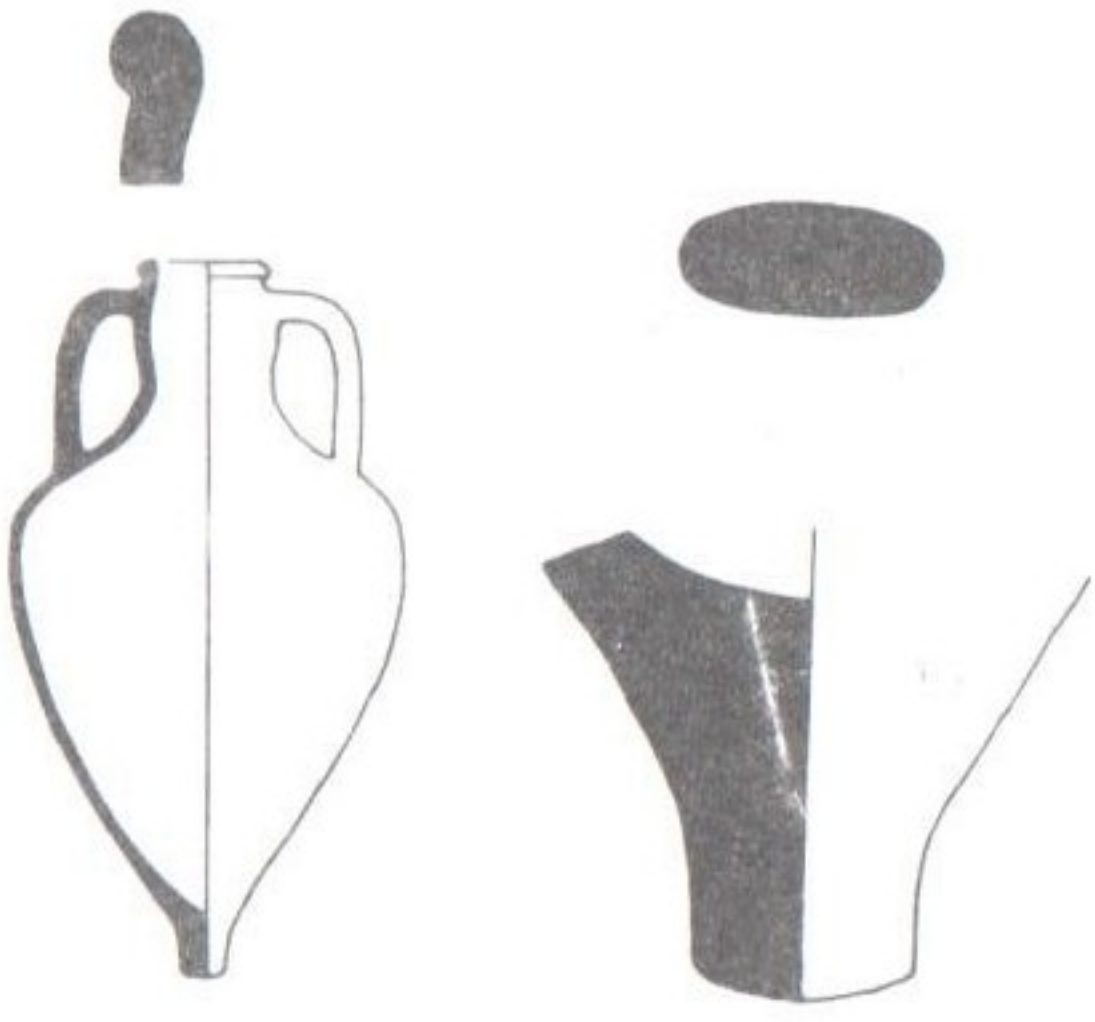
oturma düzlemi oyuk topaç dipli olarak tanımlanabilirler (resim **119**). İ.Ö.4. yüzyılın başında ise, 3. yüzyılın başına dek yaşayacak olan, hem tüketim merkezlerinde hem de Thasos'daki atelyelerin çöplüklerinde yoğun olarak rastlanan yeni bir tip ortaya çıkar. Sanki antik tüketim pazarlarlarında kolayca tanınması için tasarlanmış tuhaf formu ile dikkati çeken bu amphoranın ince, uzun silüeti ve gerçek bir tutamak görevi yapan uzun silindirik dibi vardır. Ağız kenarları ise keskin köşelidir (resim **120**). Bu amphoraların 7 ve 12 litrelik küçük kapasiteleri ile de tüketim pazarlarında avantajlı duruma geçtikleri, üretimlerindeki artışlardan anlaşılmaktadır.

Yine 4.yüzyıl içinde üretilen ikinci grup ise kısa boyunları, topaç dipleri ve 20 litrelik kapasiteleri ile 5.yüzyıl amphoralarını hatırlatmaktadır. Ancak, bunlarda omuzlar daha belirgin ve keskin, gövde ise daha

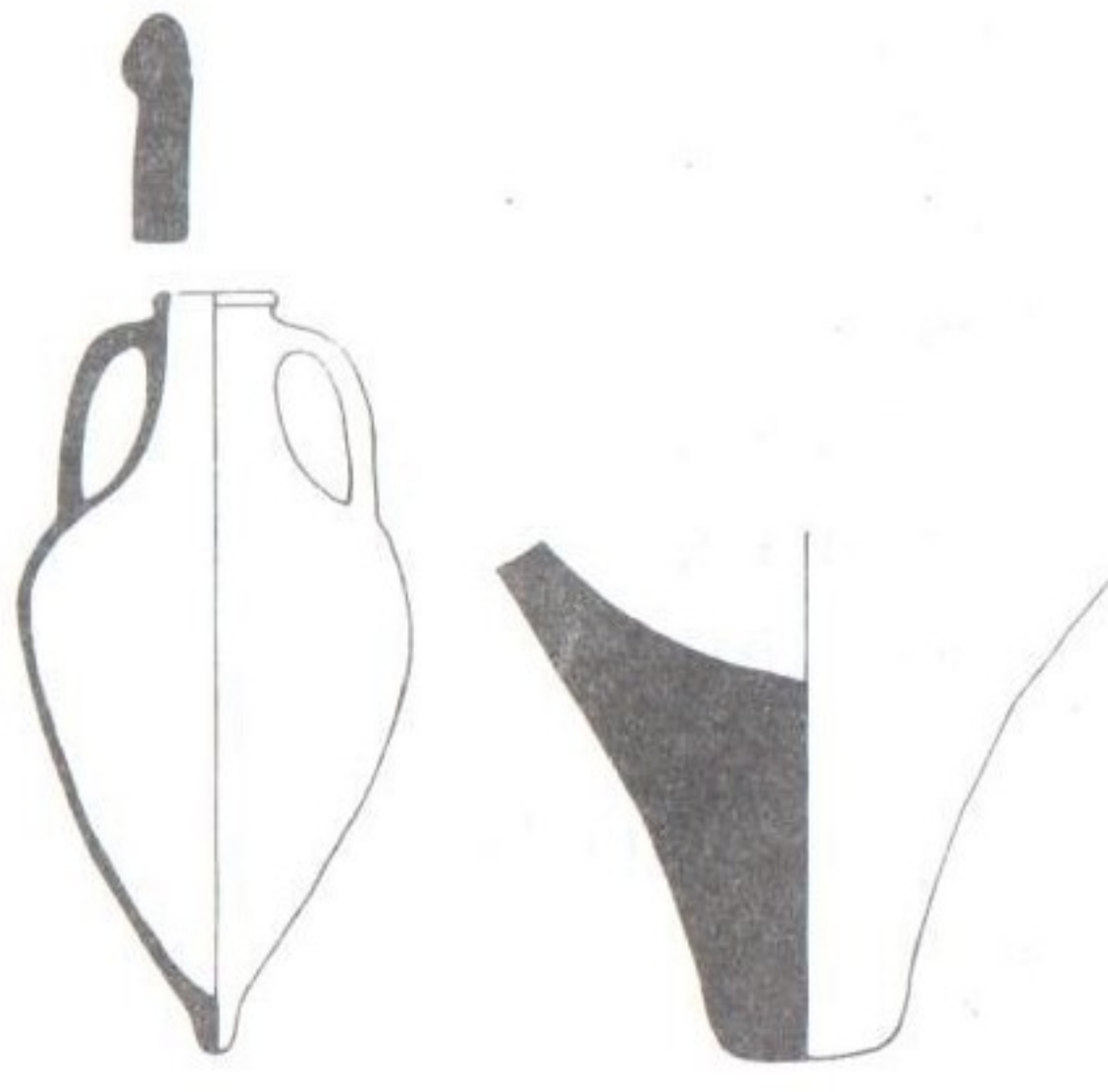
üçgen bir silüete sahiptir (resim **121**). İ.Ö.3.yüzyıl boyunca Thasos'da üretilen amphoralar ise tamamen değişik bir form gösterirler. Ağız kenarlarında keskin köşeli formlar terk edilmiş, boyunlar uzamış, ayaklar ise basit ve düz düğme formlu olmuştur (resim **122**).

Bu arada dikkati çeken diğer bir nokta da, Thasos amphoralarının biçim olarak Karadeniz'deki Yunan kolonilerinden Herakleia Pontike, Amastris ve Khersonnessos amphoralarını etkilemiş olmasıdır.

Thasos, Yunan ticari amphora üreticisi kentler içinde sistemli mühürlemeyi en erken uygulayan bir merkezdir. İ.Ö.5. yüzyılda sadece semboller (miğfer, dans eden satir, Eros, inek başı v.b) ile başlayan mühürler üzerinde İ.Ö.4. yüzyılın başından itibaren biri yönetici diğeri üreticiye ait olan iki isim, kentin adı ve bir veya



R. 123- Sinope amph. İ.Ö.4.-3.yy

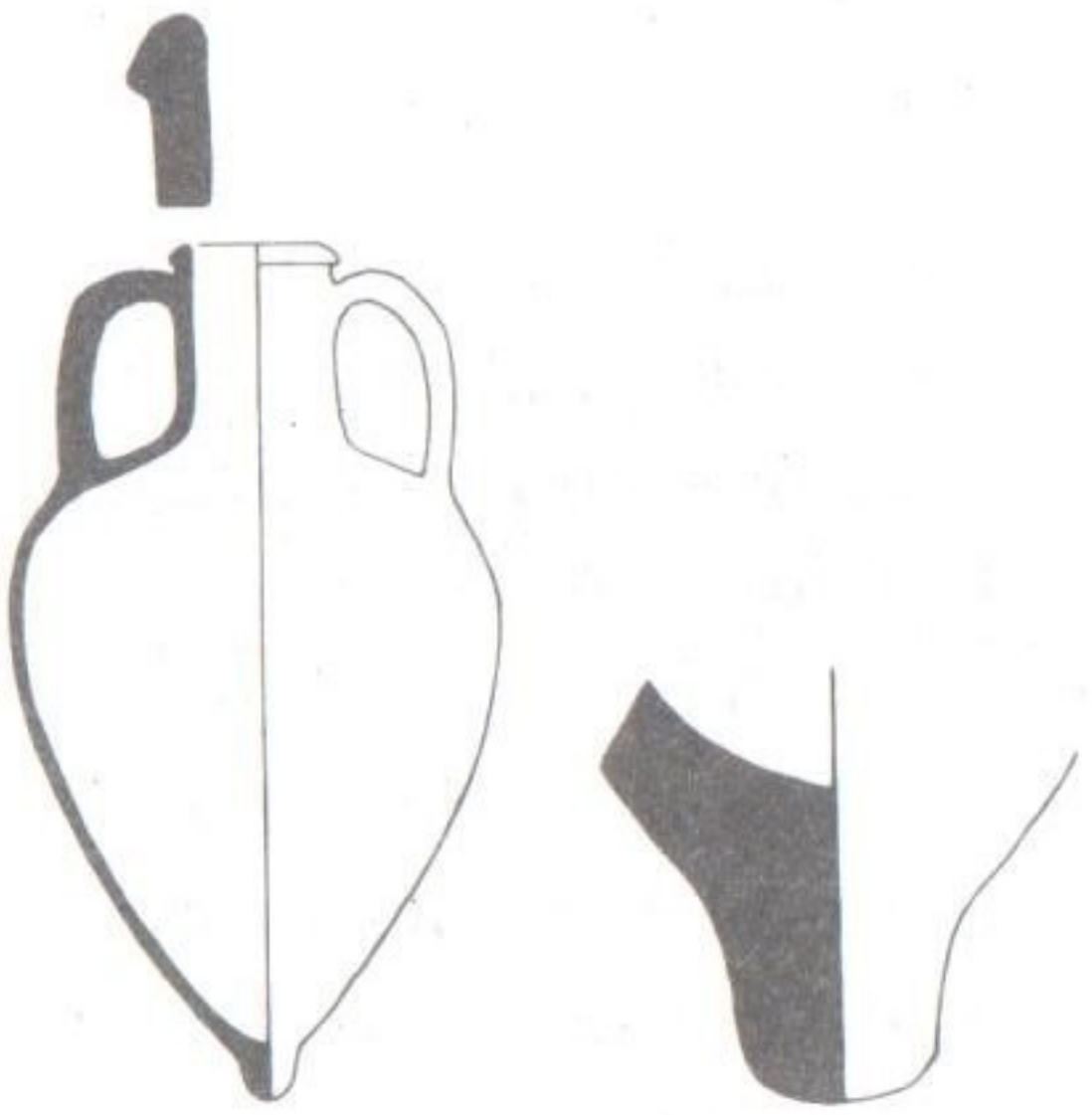


R.124- Sinope amph. İ.Ö.3.4

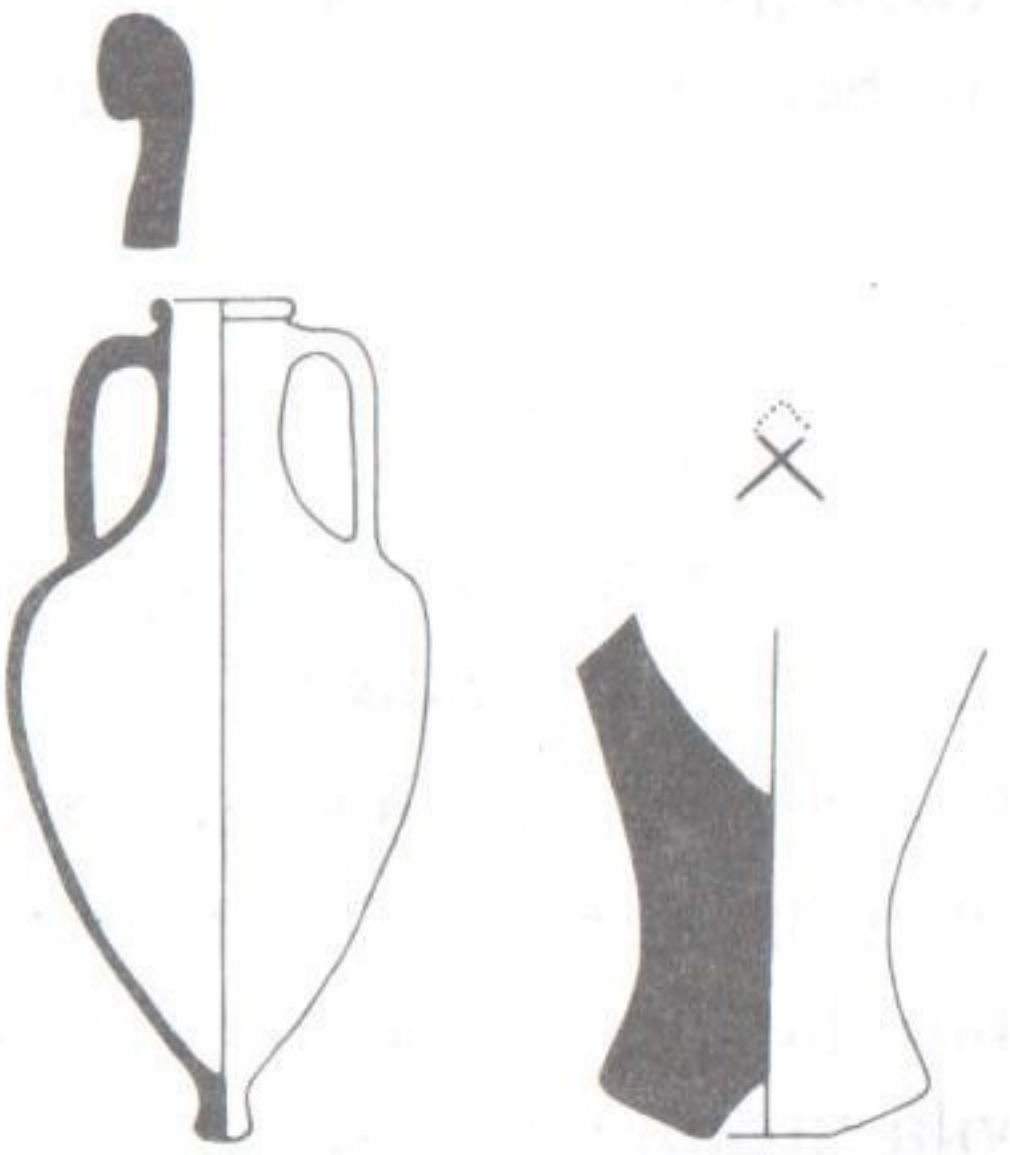
daha fazla sembol görülür. Bu grup, "erken mühürler" olarak adlandırılmaktadır. Yaklaşık İ.Ö.340 civarında başlayan "geç mühürler"de ise, kentin ismi ile birlikte sadece bir kişi adı ve monogram (tek harf) bulunmaktadır. Aynı mühür üzerinde birden çok sembolün varlığı, sadece Thasos'lu üreticilerin değil yöneticilerin de bu sembolleri benimsemiş olduklarını gösteriyor gibidir.

15) SİNOPE (SİNOP)

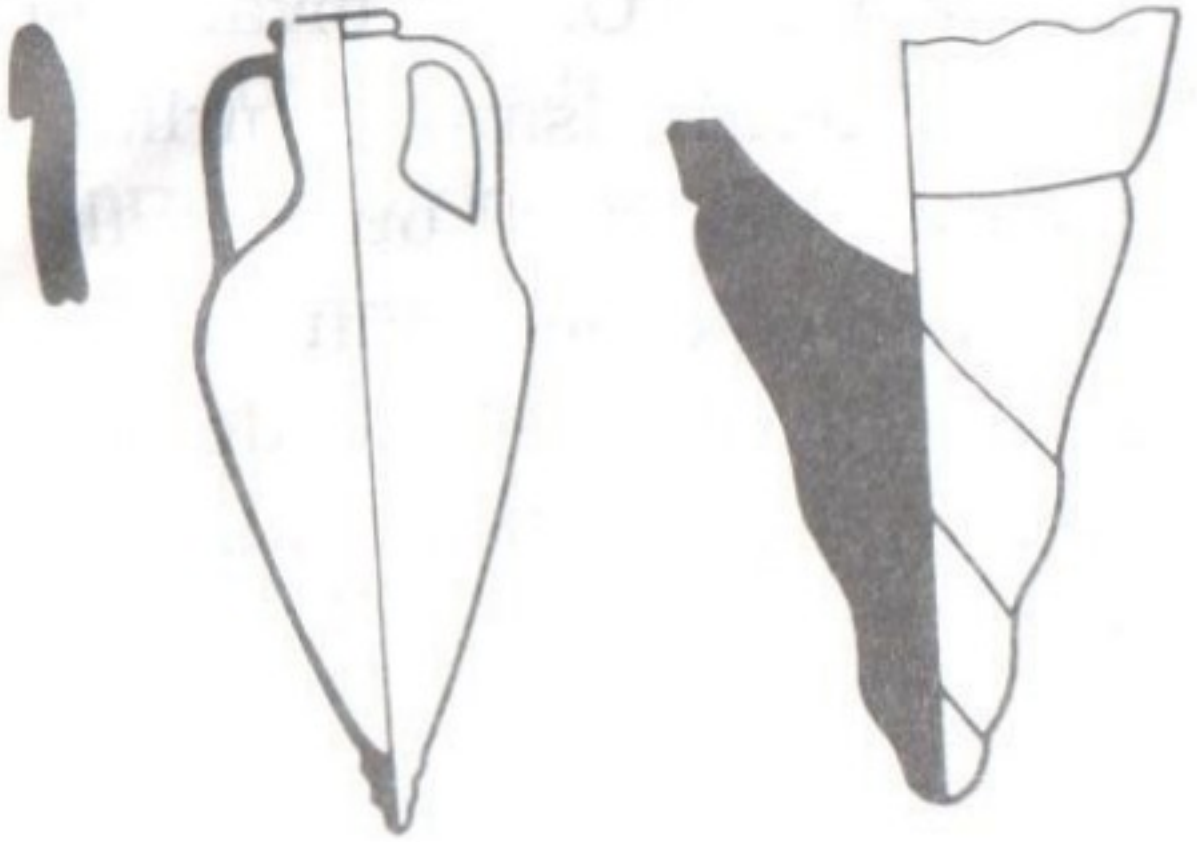
İ.Ö.4.yüzyılın ortalarından İ.Ö.1.yüzyıla kadar ticari amphora üreten Sinope, başta Karadeniz kıyılarındaki pazarlar için şarap, zeytinyağı ve mühürlü kiremit imal eden önemli bir merkez olarak dikkati çekmektedir. Gerçekten, Sinope mühürü taşıyan 20.000 civarındaki amphora sadece Karadeniz kıyılarında değil batıdaki birçok merkezde ele geçmiş bulunmaktadır.



R. 125- Sinope amph. İ.Ö. 3.-2.yy



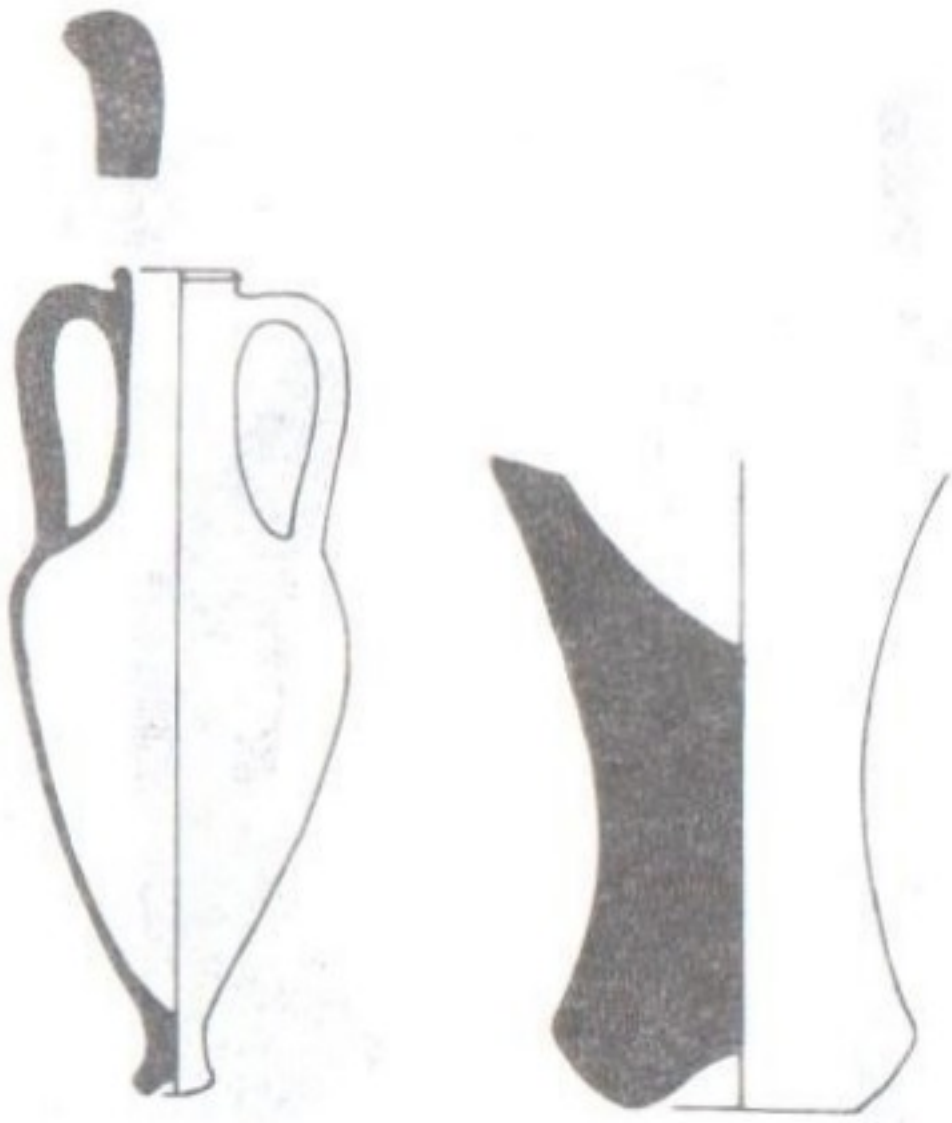
R.126. Sinope amph. İ.Ö.3.



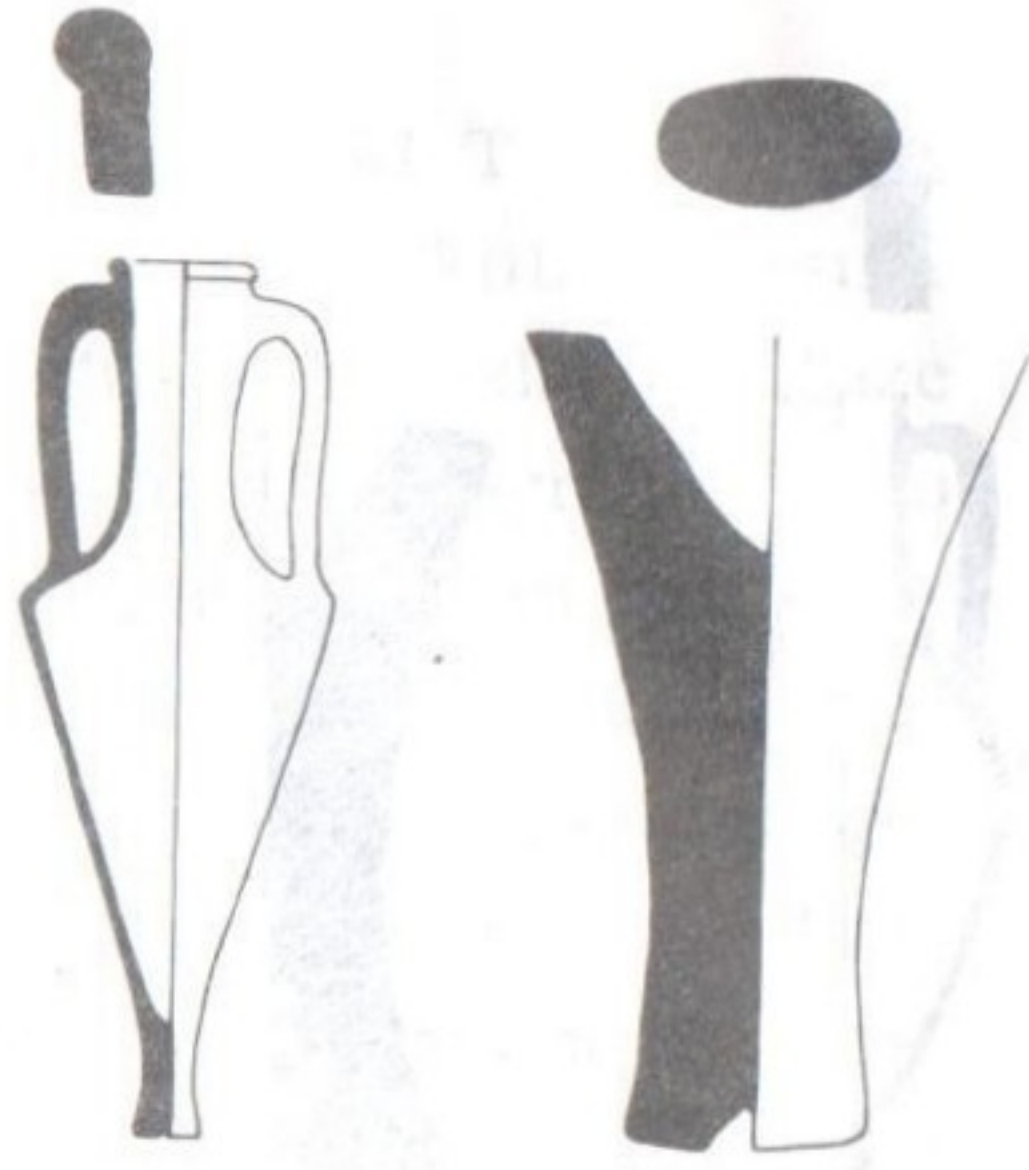
R. 127- Sinope amph. İ.Ö.1.yy

Sinope amphoralarındaki mühürlerde genellikle, a) Yılda bir seçimle atanan yönetici(**astynomos**), b) İmalatçı (**kerameus**) veya atelye şefi (**ergasteriarkhes**) adları zikredilmektedir. Ayrıca, bu mühürler üzerinde bir veya birkaç sembole (üzüm salkımı, kantharos, hayvan veya tanrı başları, üzerinde kartal olan yunus balığı vb.) de rastlanmaktadır. Sinope mühürleri için ortaya atılan ve genel bir kabul gören bir kronolojiye göre, bu kentin amphoraları İ.Ö.360 ile İ.Ö.100 yılları arasında mühürlenerek pazarlanmaktaydı.

Sinope amphoraları, yuvarlatılmış ağız kenarları, İ.Ö.5.yüzyıl Khios amphoralarını andıran şişkin boyunları, belirgin omuzları ve Rodos amphoralarının diplerine benzeyen topaç formlu düz dipleri ile tanınırlar (resim **123**). İ.Ö.3. ve 2.yüzyıllar içinde de buna benzer form özellikleri devam ederken (resim **124**) aynı devirde kentin biribirlerinden form olarak farklı amphoralar ürettiği de (resim **125-126**) görülür. İ.Ö.1.yüzyıla tarihli son Sinop amphoraları ise ince ve uzun gövdeli, burmalı diplidirler (resim **127**).



R. 128- Herakleia amph. Tip.1
I.Ö.4.yy'ın ilk çeyreği

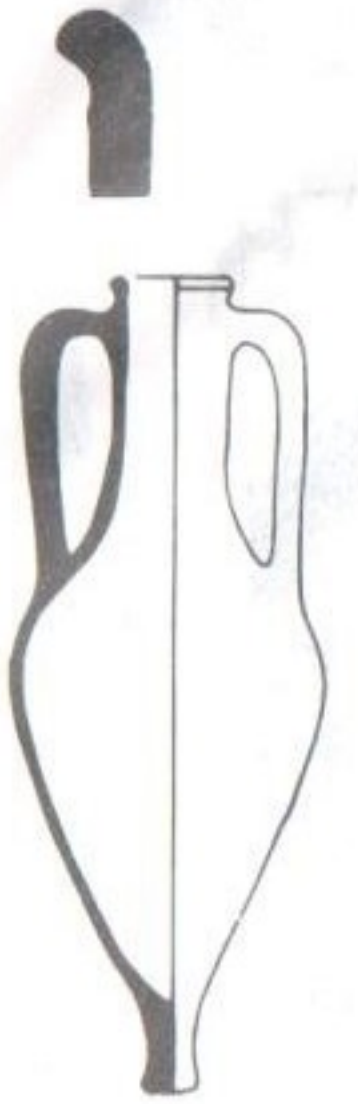


R.129- Herakleia amph. Tip.2.
I.Ö.4.yy'ın sonu

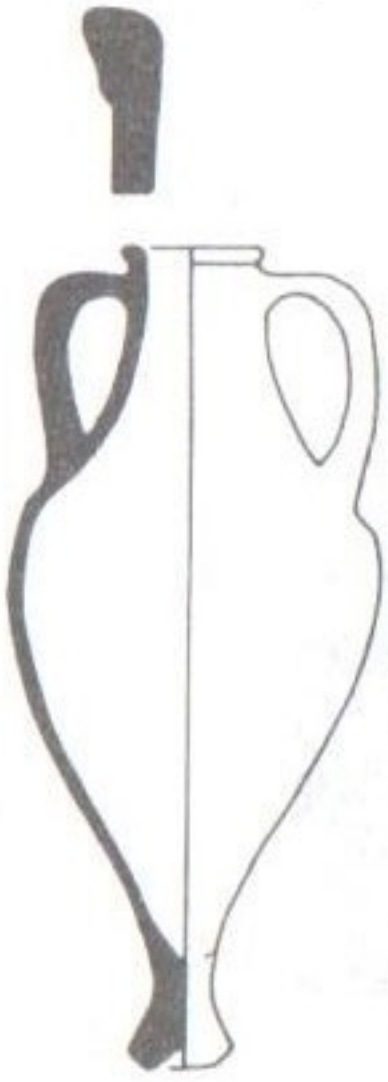
16) HERAKLEİA PONTİKE (KARADENİZ EREĞİLİSİ)

Sinope ile birlikte Karadeniz bölgesinin en önemli ticari ampora üreticisi olan Herakleia'nın amphoraları da, Sinop amphoraları gibi İ.Ö.4 yüzyılın ilk çeyreğinde görülmeğe başlar ve ortadan kayboluşlarına kadar (İ.Ö.3.yüzyılın ortaları) sistemli olarak boyunları üzerinde mühürlenirler. Yaklaşık 150 yıl boyunca devam eden bu mühürleme, Sovyet araştırmacıları tarafından 5 ayrı safhaya ayrılmaktadır:

İlk grup mühürler iki veya üç satır halinde yazılan bir tek isimden oluşmaktadır ve 4. yüzyılın ilk çeyreğine tarihlenir. 2.grup mühürlerde ise iki isim bulunur. Üçüncü grupta bir yönetici ve bir üretici ismi görülmektedir. 4. grup mühürlerde ise yeniden tek isme



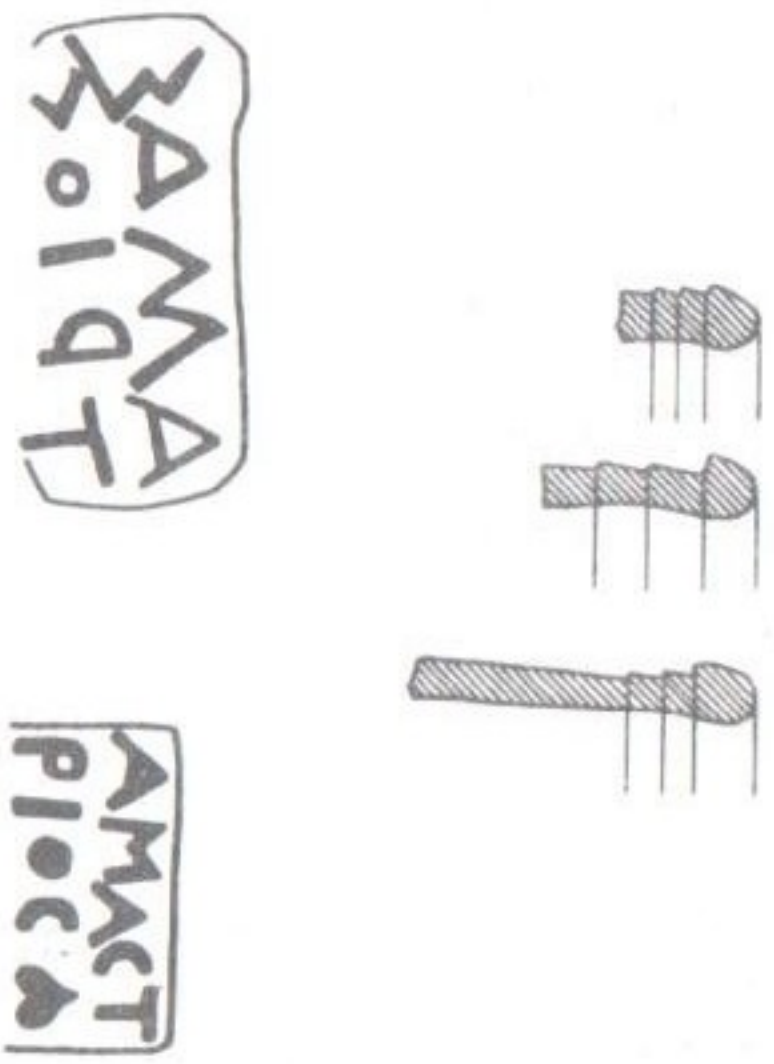
R. 130- Herakleia amph. Tip.3
İ.Ö.3.yy



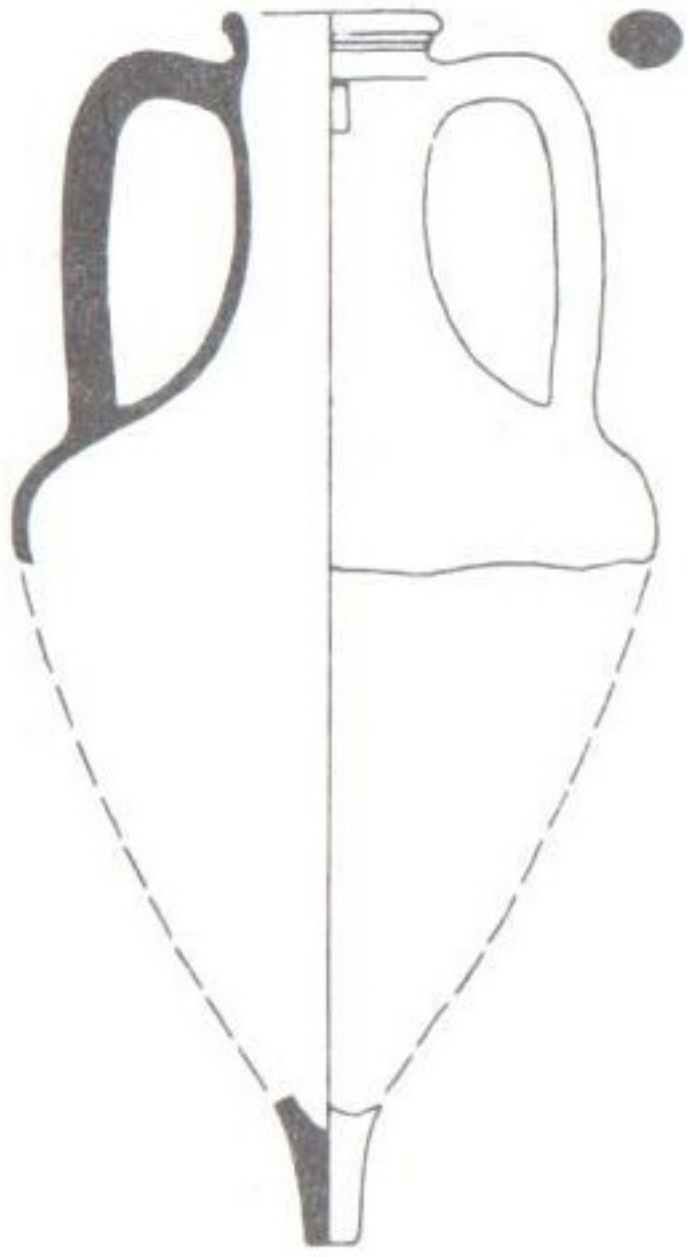
R.131- Herakleia amph. Tip
İ.Ö.4.-3.yy

dönüş vardır ve 4.yüzyılın sonu ile 3.yüzyılın başına tarihlenirler. Son ve 5. grup mühürler ise, kısaltılmış isimlerden oluşmakta olup İ.Ö.-275 yılına kadar kullanılmışlardır.

Herakleia'da İ.Ö.4.yüzyılın ilk çeyreğinde dışa çekik ağızlı, yüksek boyunlu, ince uzun gövdeli Tip 1 ile başlayan üretim (resim **128**), 4.yüzyılın son çeyreğinde yerini keskin omuzlu, konik gövdeli, yüksek ayaklı Tip 2'ye (resim **129**) bırakır. İ.Ö.3.yüzyılda ortaya çıkan Tip 3



R.132- Amastris amph. Ağız kenarları ve mühürler.

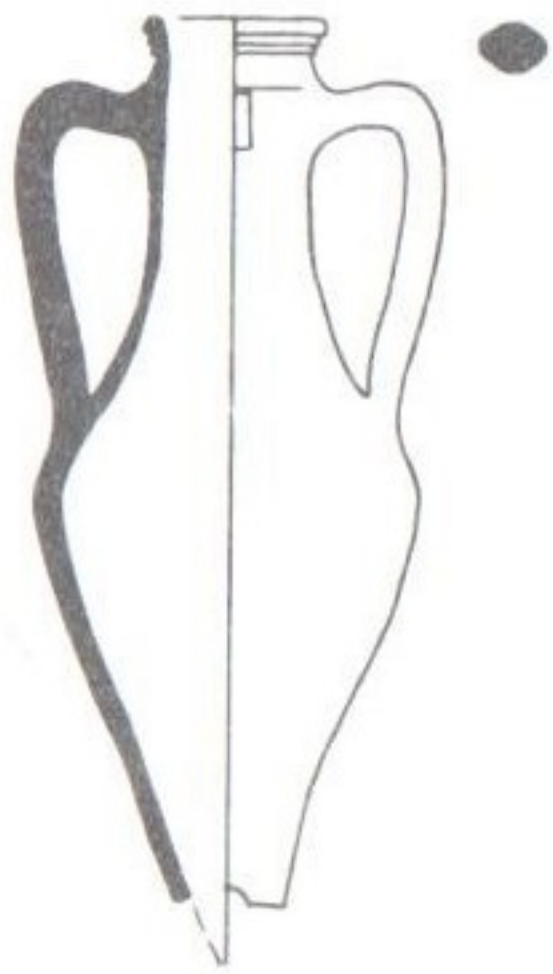


R.133- Amastris amph. Tip 1
I.Ö.300-275

ise, daha önceki Tip 2'ye ait yüksek ayakları kullanmasına karşın, düşey omuzları ve füze formlu gövdesi ile ayrı bir grup oluşturmaktadır (resim **130**). Bu 3 tipin dışında Herakleia'da üretilen diğer bir grup amphora da, Thasos amphoralarının bir taklidi olduğu için "**Pseudo Thasos**" adı ile anılmaktadır (resim **131**).

17) AMASTRİS (AMASRA)

Sinope ile Herakleia arasında kalan Amastris'in, I.Ö.300 yıllarına doğru Herakleialılar ve Sinopeliler tarafından kurulduğu bilinmektedir. Boyun ve kulpları üzerinde sadece **AMASTRİOS** (Amastris mamulü) yazısı (resim **132)** görülen amphoralarda iki farklı tip görülmektedir. Birinci tip, şişkin karnı, yüksek boynu, az eğimli omuzları ve düz dibi ile (resim **133)** Sinop amphoralarını andırmaktadır. Bu amphoraların killeri üzerine yapılan analizlerin sonuçları da Sinop amphoraları ile benzerliklerini doğrulamaktadır. Ancak, ağız kenarları

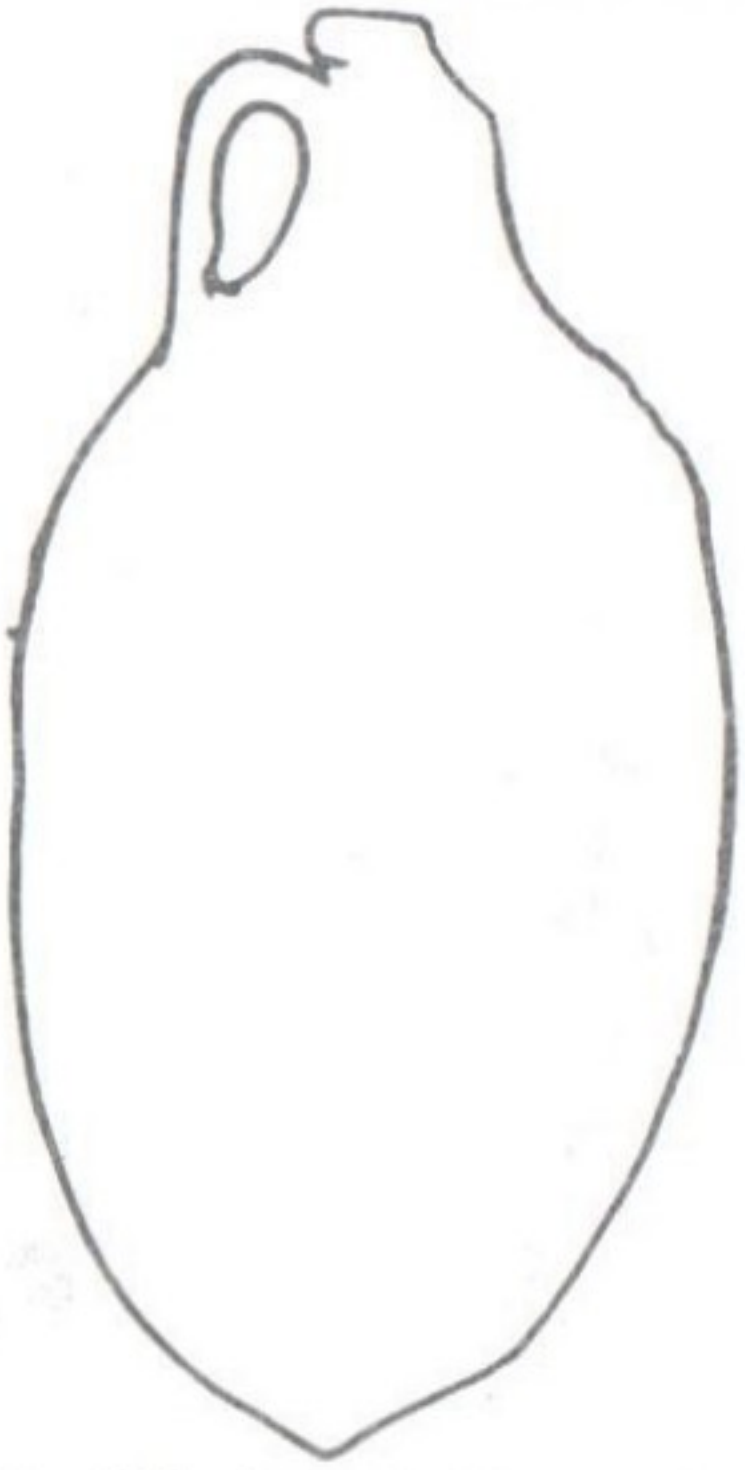


R.134- Amastris amph.Tip 2
I.Ö.300-275

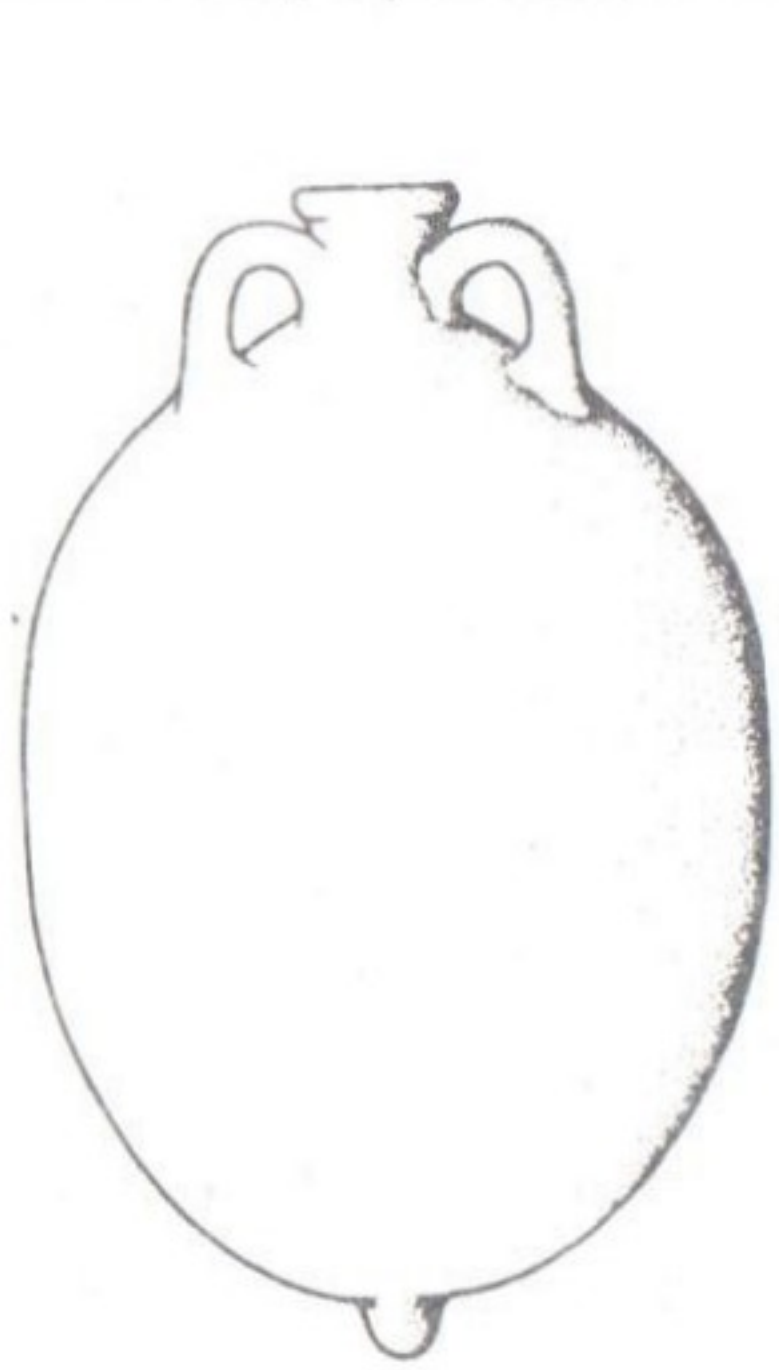
üzerinde taşıdıkları kademeli 3 plastik band ve mühürlerin boyun üzerinde yer almaları ile Sinope amphoralarından uzaklaşırlar . İkinci tip ise (resim **134**) düşük omuzları, ince ve uzun konik gövdesi ile Herakleia amphoralarını andırmaktadır . Bunları Herakleia amphoralarından ayıran tek fark, ağız kenarlarında yer alan kademeli 3 adet plastik bantlardır. Her iki Amastris amphorası da çok kısa bir süre için(İ.Ö.300-275) üretilmiş ve bu dönemde Amastris' in zeytinyağını ve tuzlu zeytin ürünlerini Karadeniz'in diğer kıyı kentlerine taşımış olmalıdır.

18) PAMPHYLİA BÖLGESİ

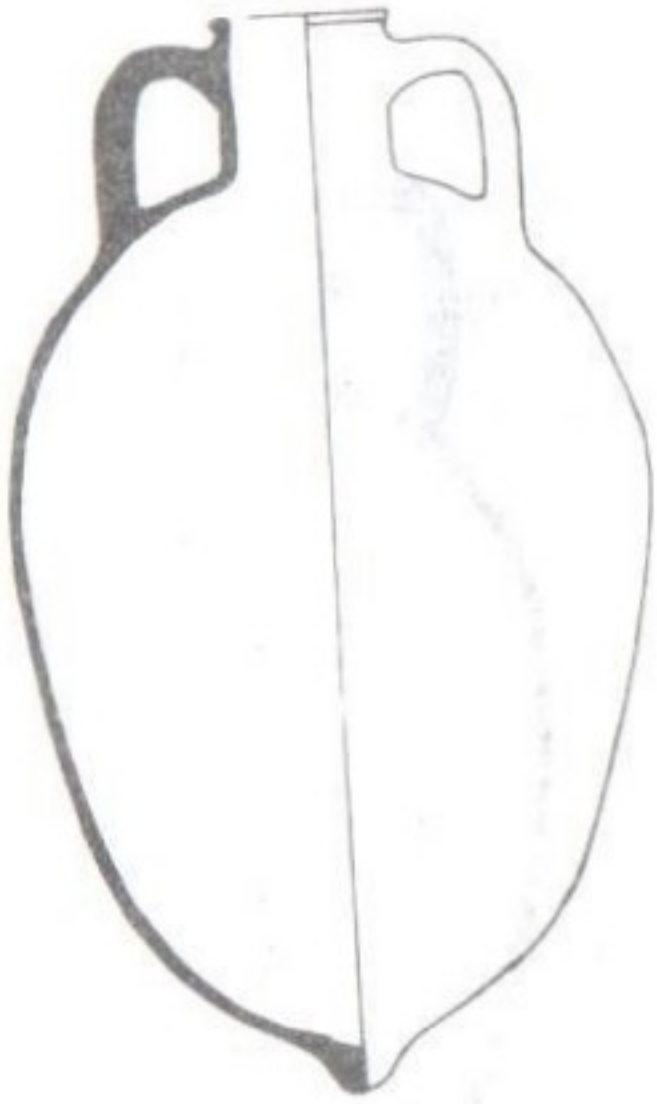
Günümüzde Antalya' dan Alanya'ya kadar uza-



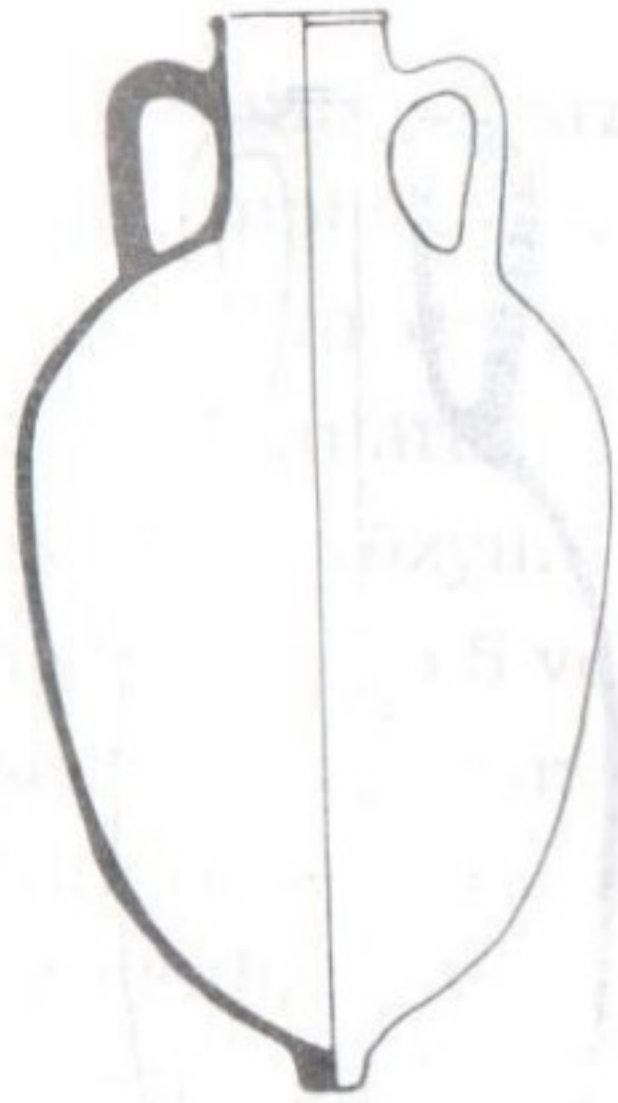
R. 135- Pamphylia amph. Tip.1
İ.Ö.1.yy'ın ikinci yarısı



R.136- Pamphylia amph. Tip 2
İ.Ö.1.yy'ın ikinci y.y.



R. 137- Pamphylia amph.Tip.3
Augustus dönemi

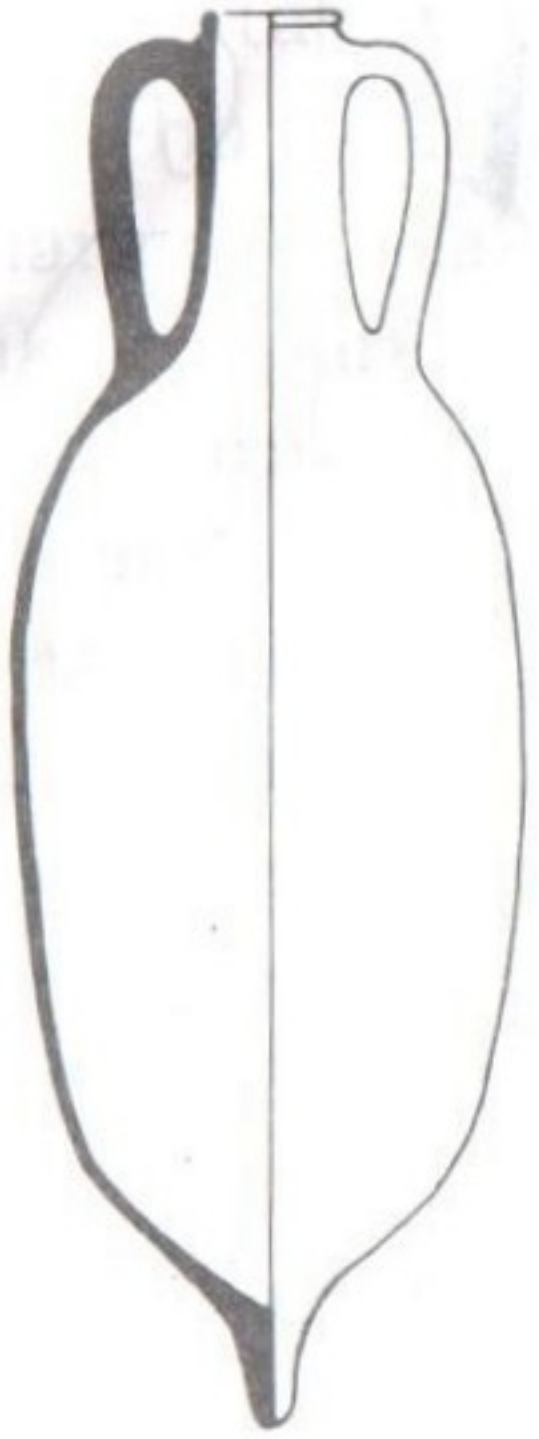


R. 138- Pamphylia amph.Tip.4
I.S.50-75

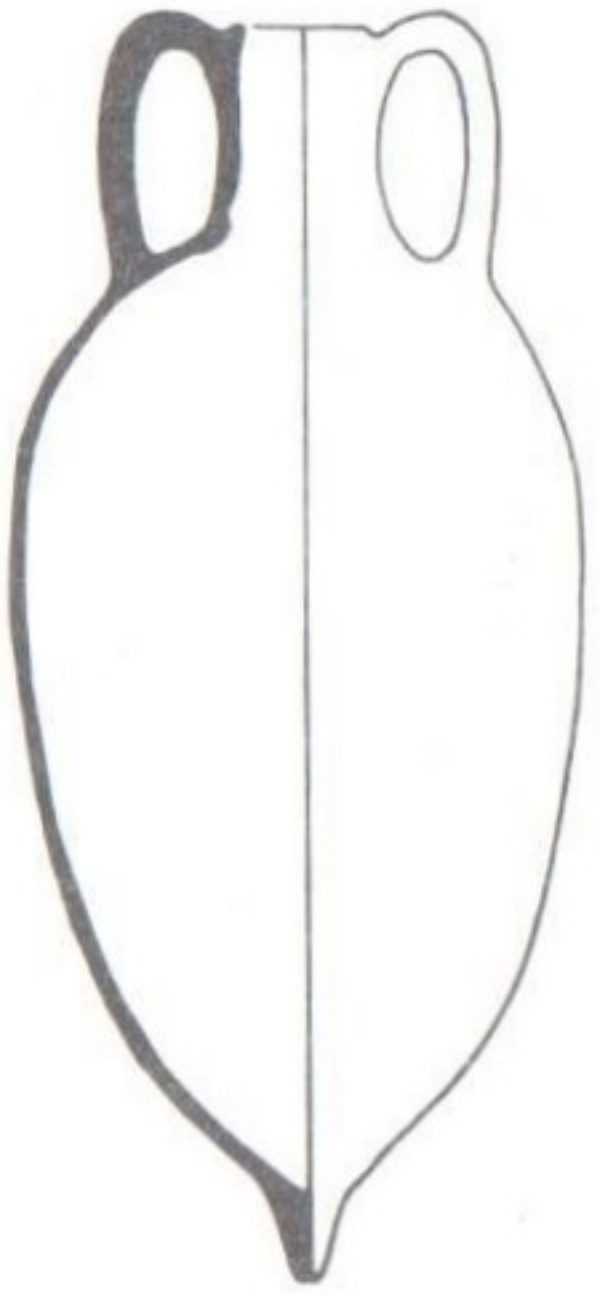
nan, Torosların güneyindeki dar sahil şeridi antik dönemde Pamphylia olarak anılıyordu. Bölgenin en önemli kentleri, Lykia sınırında yer alan Termessos ile Aspendos, Perge ve Side idi.

Delos adasında ve İskenderiye 'de ele geçen çok sayıda amphora mühürü üzerinde bulunan isim ve harflerin Pamphylia'da kullanılan lehçeye benzemeleri nedeniyle, bu mühürleri taşıyan amphoralar Pamphylia üretimi olarak kabul edilmektedir. Bu mühürler çoğunlukla dikdörtgen formludur ve bir veya iki isim içerir. Bu mühürlerde kent isimlerine, sembollere ve ünvanlara rastlanmaz.

Pamphylia'nın mühürlü amphoraları, buluntu yerlerinden hareketle, en erken İ.Ö.1 .yüzyılın ikinci



R.139- Pamphylia amph. Tip.5
İ.S.50-75

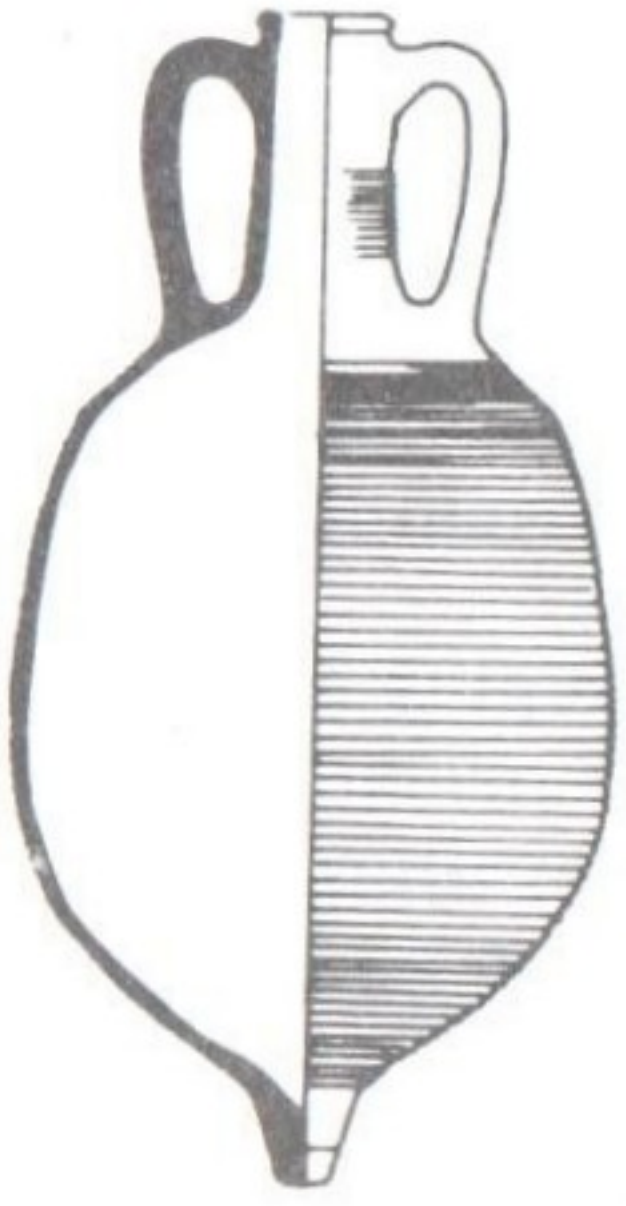


R.140- Pamphylia amph. Tip 6
İ.S.50-100

yarısına tarihlenmektedir. Yörenin amphoralarının mühürlenmesi ise yaklaşık 50 yıl gibi kısa bir süre devam etmiş olmalıdır. İskenderiye'de, kulplarında mühür bulunan 2 adet amphora, bilinen en erken Pamphylia amphoralarıdır ve İ.Ö.1.yüzyıla tarihlenmektedirler. V.R.Grace tarafından sınıflandırılan Pamphylia amphoralarının birinci tipi kısa boyunlu, dolgun gövdeli ve damla formunda diplidir (resim **135**). İkinci tip ise daha uzun bir boyun ve gövdeye sahiptir (resim **136**).

Atina Agorası'nda bulunan ve İ.S.1-3.yüzyıllara tarihlenen amphoralar mühürsüz olmalarına rağmen, form ve kil hamuru benzerliklerinden dolayı Pamphylia

mamülü olarak kabul edilmektedir. Bunların arasında yer alan Tip 3 ve Tip 4 diye bilinen amphoralar, formlarındaki hafif uzamalar dışında Tip 1'in devamı gibi görünmektedirler (resim **137-138**). Bunlardan Tip 3, İ.S.1.yüzyılın başlarına, Tip 4 ise İ.S.1.yüzyılın ikinci çeyreğine ait tabakalarda ele geçmişlerdir. Tip 5 ve 6 diye bilinen Pamphylia amphoraları ise ince ve uzun silüete sahiptirler. Bunların tarihlendikleri dönem (İ.S.1.-yüzyılın ikinci yarısı) Roma egemenliği altına giren Pamphylia'nın ekonomik olarak en parlak dönemi olmuştur (resim **139- 140**). Daha sonra ortaya çıkan Pamphylia amphoralarından Tip 7 ve 8, öncekilere nazaran daha şişkin gövdeleri (resim **141-142**) ve ince, uzun dipleri ile İ.S.3.yüzyıla tarihlenmektedirler.



R. 141- Pamphylia amph.Tip .7
İ.S.3.yy



R. 142- Pamphylia amph. Tip.8
İ.S.3.yy

Antik yazarlarca da belirtildiği gibi, Pamphylia amphoraları, bölgenin şarap ve zeytinyağını birçok tüketim pazarlarına, özellikle İskenderiye'ye taşıma işinde önemli bir işlev görmüşlerdir.

METİNDE ADI GEÇEN ANTİK YAZARLAR

Athenaios : İ.S.III. yüzyılda yaşayan gramer bilgini. **Deipnosophistai** (Sophistlerin Şöleni) adı verilen ve 15 kitaptan oluşan eseri, şimdi kayıp olan bazı antik metinlerden bazı alıntılar içermesi bakımından çok önemlidir.

Hermippos : Atinalı Komedi yazarı. İ.Ö.5.yy'da yaşamıştır. Aristophanes'in çağdaşıdır. 10 eseri bilinmektedir. Bunların en önemlileri **Agamemnon**, **Demotai** (Vatandaşlar), **Stratiotai** (Askerler) 'dır. Eserlerinden bazı pasajlar Athenaios tarafından zikredilmiştir.

Herodotos : İ.Ö.V.yüzyılda yaşayan, Halikarnassos kökenli ünlü tarihçi. Eserinde daha çok Perslerle Yunan devletleri arasındaki savaşları ele almıştır.

Homeros : Eski Yunan'ın en önemli iki destanı **İlyada** ve **Odysseia**'nın yazarı olduğu ileri sürülen ozan. Muhtemelen İ.Ö.9. veya 8.yüzyıllarda yaşadığı tahmin edilmektedir. Yaşamı üzerine net bilgiler olmamasına karşın İonia'lı olduğu söylenmektedir. Antik Yunan dini ve kültürünü destanlarıyla derinden etkilemiştir.

Josephus (Flavius Josephus) : İ.S.1.yüzyılda yaşayan ve Yahudilerin tarihini yazan ünlü tarihçi. En önemli eserleri **Bellum Iudaicum (Yahudi Savaşı)** ile **Antiquitates Iudaicae (Yahudi Antikitesi)** adlarını taşımaktadır.

Ksenophon : İ.Ö.V. ve IV.yüzyıllarda yaşamış olan Atinalı asker, tarih ve anı yazarı. çok sayıda eser veren Ksenophon'un Sokrates ile ilgili anıları (**Apom-**

nemaneumata veya **Memorabilia**), Yunan Tarihi (**Hellenika**), Yunanlı askerlerin Doğu Anadolu'dan Yunanistan'a dönüş serüvenlerini içeren tarihsel eseri (**Anabasis**), ev yönetimini ele alan çalışması (**Oikonomikos**) ve Atina devletinin gelirlerini arttırmanın yollarını gösteren **Poroi** (Çareler) başlıklı çalışması günümüze kadar ulaşmış olup hala zevkle okunabilir niteliktedir.

Plinius (Gaius Plinius Secundus) : İ.S. yaklaşık 23-79 yılları arasında yaşamış Romalı bir subay ve devlet adamıdır. Bazı tarih eserleri de yazmış olmakla birlikte, 37 kitaptan oluşan bir **Doğa Tarihi (Naturalis Historia)** adlı çalışması ile tanınır. Genç Plinius'dan ayırt etmek üzere, Yaşlı Plinius diye de anılmaktadır.

Strabon : Yaklaşık İ.Ö.64- İ.S.23 yılları arasında yaşayan, Amaseia (Amasya) kökenli coğrafya ve tarih yazarı. **Geographika** adlı eserinde Stoik felsefenin izleri görülür.

BİBLİYOGRAFYA

Alpözen, Oğuz., "Bodrum Müzesi Ticari Amphoraları" **Türkiye Arkeoloji Dergisi** XII-2,1975

Bass, F.George., " Underwater Excavations At Yassıada: A Byzantine Shipwreck " **Archäologischer Anzeiger** 1962, s.537-564

Bass, F.George - Van Doorninck H.Frederick., **Yassıada I**, Texas, 1982

Callender, M., **Roman Amphorae with index of stamps**, London, 1965

Cavalier, Madeleine., **Les Amphores Du VIIe au IVe Siècle Dans Les Fouilles De Lipari**, Naples, 1985

Clinkenbeard, G.Barbara., "Lesbian Wine And Storage Amphoras " **Hesperia** 51, 1982, s.248-268

Çaravopulos, A., " The Ancient City of Chios " **Horos** 4, 1986, s.124-144

Desbat, Armand - Picon, Maurice., "Les İmportations D'Amphores De Mediterranée Orientale a Lyon" **Bulleti . De Correspondance Hellénique**, Supplement XIII, s.637-648

Doğer, Ersin., **Klazomenai Kazısındaki Arkaik Dönem Ticari Amphoraları**, İzmir, 1988 (Basılmamış doktora tezi)

Doğer, Ersin., "Premières Remarques Sur Les Amphores De Clazomènes " **Bulletin De Correspondance Hellénique** Suppl.XIII, 1986, s.461-471

Dupont, Pierre., "Amphores Commerciales Archaïques De La Grèce De L'Est " **Parola Del Passato** 104-107, 1982, s.193-209

Empereur, Jean-Yves - Antoine Hesnard., "Les Amphores Hellenistiques" **Céramiques Hellenistiques et Romaines II**, s.52-95

Empereur, Jean-Yves., " Un Atelier de Dressel 2-4 en Egypte au IIIe Siècle de notre érè " **Bulletin De Correspondance Hellénique** Suppl.XIII, 1986, s.599-608

Garlan, Yvon., **Vin et Amphores de Thasos**, Paris, 1988

Grace, Virginia., **Amphores and the Ancient Wine Trade**, Princeton, 1961

Grace, Virginia., "The Canaanite Jar " **The Aegean and the Near East**, Studies presented to Hetty Goldmann, ed.S.S.Weinberg, NewYork, 1977, s.80-1109

Grace, Virginia., "İmports from Pamphylia " **Bulletin De Correspondance Hellénique** Suppl.I s.183-208

Grace, Virginia., " Samian Amphoras " **Hesperia** 40, 1971, s.52-95

Günsenin, Nergis., "Recherches sur les amphores Byzantines dans les Musées Turcs" **Bulletin De Correspondance Hellénique** , Supplement XVIII, s.267-276

Johnson, L.Barbara., "Syrio-Palestinian Bag-Shaped Amphoras" **Bulletin De Correspondance Hellénique** Suppl.XIII 1986, s.587-597

Koehler, G.Carolyn.,"Handling of Greek Transport Amphoras" **Bulletin De Correspondance Hellénique**, Suppl.XIII, s.49-67

Koehler, G.Carolyn- Wallace B.Malcomm., "The Hellenistic Shipwreck at Serçelimanı,Turkey", **American Journal Of Archaeology** 91, 1987, s.31-57

Landgraf, J., **Tel Keisan** (1971-1976), Paris, 1980

Lazarov, M., "Le commerce de Chios avec les cites ouest-pontiques" **Bulletin du Musée National de Varna**, 18 (33), 1982, s.5-16

Panelle, Clementina., "Oriente ed Occidente" **Bulletin De Correspondance Hellénique,** Suppl.XIII, 1986, 581-586

Peacock, D.P.S-Williams, D.F., **Amphorae and the Roman Economy an İntroductory Guide**, NewYork, 1986

Tchernia, Andre., **Le Vin d'İtalie Romaine**, Roma, 1986

Will, L.Elizabeth., "Greco-İtalic Amphoras" **Hesperia** 51, 1982, s.338-356

Zeest, İ.B., **Keramiceskaya Tara Bospora**, Moskova, 1960

Zemer, Avshalom., **Storage Jars in Ancient Sea Trade**, Haifa, 1978

RESİMLER

Bass, F.G. : Van Dorninck H.F., Yassıada I, 1982, Texas, (**R.35-36, 40**)

Bass, F.G., Archaologischer Anzeiger 1962 s. 537-564 (**R. 58**)

Brann, H.T.E., The Athenian Agora VIII. Late Geometric and Plain Pottery, 1970, New-Jersey (**R.7**)

Callender, M., Roman Amphorae and Stamps with İndex, 1965, London (**R.22-26, 28-30, 41, 61-62, 64**)

Calvet, Y - Yon, M., "Céramique trouvee à Salamine" Greek Geometric and Archaic Pottery found in Cyprus, 1977, Stockholm (R.**72**)

Cavalier, M., Les amphores du vie au ıve siècle dans les fouilles de Lipari, 1985, Naples (**R. 6, 8-9**)

Clinkenbeard, G.B., Hesperia 51, 1982, s.248-268 (**R.103-108**)

Çaravopoulos, A., Horos 4, 1986, s.124-144 (**R.80**)

Daremberg, Ch - Saglio, E., Dictionnaire des antiquités grecques et romaines d'apres les textes et les monuments (**R.44**)

Desbat, A - Picon, M., BCH suppl.XIII, 1986, s.637-654 (**R.21-27**)

Doğer, E., Klazomenai Kazısındaki Arkaik Dönem Ticari Amphoraları, 1988, İzmir (Yayınlanmamış doktora tezi) (**R.112-114**)

Dupont, P., Parola Del Passato 104-107, 1982, s.193-209 (**R.109-110**)

Empereur, J-Y., - Hesnard, A., "Les amphores hellenistique" Céramiques Hellenistiques et Romaines II, s.52-95 (**R.11-18, 33, 79, 81-88, 90-93, 118**)

Empereur, J-Y., BCH suppl.XIII, 1986, s.599-608 (**R.69**)

Garlan, Y., Vin et Amphores de Thasos, Paris, 1988 (**R.63, 119-122**)

Garlan, Y., BCH Suppl. XIII, 1986, s. 201-276 (**R. 68a**)

Gjerstadt, E., "Pottery from various parts of Cyprus" Greek Geometric and Archaic Pottery found in Cyprus, Stockholm, 1977 (**R. 39**)

Grace, R.V., Amphores and the Ancient Wine Trade, Princeton, 1961 (**R.1, 4, 38, 43, 46, 54, 59, 66-68c, 70-71, 102**)

Grace, R.V., Hesperia 40, 1971, s.52-95 (**R. 94-101**)

Grace, R.V., BCH Suppl. I,s. 183-208 (**R. 135-142**)

Grace, R.V., The Aegean and the Near East, New York, 1977, s. 80-119 (**R. 45**)

Günsenin, N. BCH Suppl. XVIII, 1989, s. 267-276 (**R. 37**)

Johnson, L.B., BCH Suppl. XIII, 1986, s. 587-597 (**R. 34**)

Koehler, G.C., BCH Suppl. XIII, 1986, s. 49-67 (**R.42, 49-50, 52-53, 55**)

Landgraf, J., Tel Keisen (1971-1976), Paris, 1980 (**R.60**)

Lazarov, M., Bulletin du MuséeNational de Varna 18 (33), 1982, s. 5-16 (**R. 73-77**)

Panella, C., BCH Suppl, XIII, 1986, s. 609-636 (**R. 31-32**)

Podzuweit, Ch., Trojanische Gefassformen der

Frühbronzezeit in Anatolian, der Aigais und Engrenzenden gebieten, Mainz am Rhein, 1979 (**R. 2**)

Sceglov, N.A., BCH Suppl. XIII, 1986, s. 363-373 (**R. 132-134**)

Sparkes, A.B-Talcott. L., The Athenian Agora XII, 1- 2, Black and Plain Pottery, New-Jersey, 1970 (**R. 57**)

Tchernia, A., Le vin d'Italie romaine, rome, 1986 (**R. 19-20**)

Wool, G.B., "Egyptian Amphorae" Biblical Archaeologist 1987, s. 75-83 (**R. 38**)

Zeest, İ.B., Keramiceskaja tara Bospora, Moskova, 1960 (**R. 123-131**)

Zemer, A., Storage Jars in Ancient Sea Trade, Haifa, 1978 (**R. 3, 5, 78**)

İÇİNDEKİLER

Önsöz 5

I) Genel Bilgiler 7

1) Ticari Amphoraların Kökeni ve Tarihçesi..... 7

2) Ticari Amphoralarda Taşınan Maddeler 30

3) Amphoraların Yalıtma Yöntemleri 39

a) Çeper Yalıtımı 39

b) Tıpalama 44

4) Hacim Ölçüsü Birimi Olarak Amphora 48

5) Nakliyat (Ticari Amphoraların Taşınması) ... 51

a) Denizaşırı Taşımacılık 52

b) Kara Taşımacılığı 56

c) Kısa Mesafede Taşıma 58

6) Depolama 60

7) Doldurma ve Boşaltma 61

8) Ticari Amphoraların Değişik Amaçlarla Kullanımı 64

9) Üretim Teknolojisi 66

10) Amphoraların Üzerindeki Ticari Markalar ... 72

11) Mühürleme ve Amphoraların Resmi Karakterleri 75

12) Form Etkileşimleri ve Taklit Üretimler 80

II) Anadolu Kıyıları ve Civarındaki ÖnemliTicari Amphora Üretim Merkezleri 82

1) Khios (Sakız) 82
2) Rodos 87
3) Knidos 91
4) Kos (İstanköy) 95
5) Samos (Sisam) 96
6) Lesbos (Midilli) 99
7) Miletos 103
8) Klazomenai (Urla İskelesi) 105
9) Erythrai (Çeşme Adası)..... 109
10) Smyrna 110
11) Kolophon 110
12) Alexandria Troas 110
13) Kyme 111
14) Thasos (Taşoz) 111
15) Sinope (Sinop)..... 115
16) Herakleia Pontike (Karadeniz Ereğlisi) 117
17) Amastris (Amasra) 119
18) Pamphylia Bölgesi 120
Metinde Adı Geçen Antik Yazarlar 125
Bibliyografya 127
Resimler 130
Harita 133
İçindekiler 134

ERSİN DOĞER

1951 Yılında İzmir'in Karşıyaka ilçesinde doğdu. Menemen'de ilk ve orta öğrenimini tamamladıktan sonra 1969'da Karşıyaka Erkek Lisesi'ni bitirdi. 1969 yılında girdiği Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Protohistorya ve Önasya Arkolojisi Kürsüsü'nden 1973 yılında mezun oldu. İzmir Arkeoloji Müzesi'nde 2 yıl araştırmacı olarak görev yaptıktan sonra 1981 yılında E.Ü. Edebiyat Fakültesinde uzman olarak çalışmaya başladı.

E.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde Klazomenai ticari amhporaları üzerinde yaptığı doktora çalışması 1988'de tamamladı. Halen E.Ü. Edebiyat Fakültesi Klasik Arkoloji Ana Bilim Dalı'nda Yard. Doçent olarak görev yapan yazarın Antik dönemdeki ticari amphora üretimleri, şarap ve zeytinyağı üretim ve ticareti üzerine çeşitli makale ve bildirileri bulunmaktadır. Antik devirde Anadolu'da bağcılık, şarap üretimi ve ticareti üzerindeki çalışmasını yakın bir gelecekte yayınlamayı planlamaktadır.

ISBN 975-372-005-X