

SEMPOZYUM PROGRAMI VE ÖZET BİLDİRİ KİTABI
SYMPOSIUM PROGRAM AND ABSTRACT PROCEEDINGS BOOK



24-25-26 Kasım 2022

Yer: **Herodot Kültür Merkezi,**
Bodrum/Muğla

E-posta: oiloliveandwinesymposium2022@gmail

November 24-25-26, 2022

Location: **Herodotus Cultural Center,**
Bodrum/Mugla

Web Site: <http://oiloliveandwinesymposium2022.com>

ULUSLARARASI SEMPOZYUM

**“ESKİ ÇAĞ’DA EGE VE AKDENİZ’DE ZEYTİNYAĞI VE ŞARAP ÜRETİMİ:
KIRSAL YERLEŞİMLER, KENTSEL MERKEZLER VE TİCARET”**

24-25-26 Kasım 2022
Bodrum /MUĞLA

SEMPOZYUM PROGRAMI VE ÖZET BİLDİRİ KİTABI

INTERNATIONAL SYMPOSIUM

**“OLIVE OIL AND WINE PRODUCTION IN THE AEGEAN AND
MEDITERRANEAN IN ANTIQUITY: RURAL SETTLEMENTS, URBAN
CENTERS AND TRADE”**

November 24-25-26, 2022
Bodrum /MUGLA

SYMPOSIUM PROGRAM AND ABSTRACT PROCEEDINGS BOOK

SEMPOZYUM HAKKINDA / ABOUT THE SYMPOSIUM

2008 yılında Mersin’de “*Antik Çağda Anadolu’da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi*” ve ardından 2011 yılında İzmir Urla’da gerçekleştirilen “*Antikçağ’da Doğu Akdeniz’de Zeytinyağı ve Şarap Üretimi*” konulu iki Uluslararası sempozyum gerçekleştirilmiş ve sunulan bildiriler iki ayrı kitap ile tanıtılmıştı. Yapılan bu iki etkinliğin ardından 24-26 Kasım 2022 tarihleri arasında “*Eski Çağ’da Ege ve Akdeniz’de Zeytinyağı ve Şarap Üretimi: Kırsal Yerleşimler, Kentsel Merkezler ve Ticaret*” başlıklı sempozyumu Muğla Bodrum’da gerçekleştireceğiz.

Two International symposiums, "*Olive Oil and Wine Production in Anatolia in Antiquity*" and "*Olive Oil and Wine Production in the Eastern Mediterranean in Antiquity*", were held in Mersin in 2008 and Urla, İzmir in 2011, and the papers presented were introduced published in two separate books.

After these two meetings, we will hold organize a new symposium hybrid (live and online) titled "*Olive Oil and Wine Production in the Aegean and Mediterranean in Antiquity: Rural Settlements, Urban Centers and Trade*" between on November 24-26, 2022 in Bodrum, Muğla.

DÜZENLEME KURULU/ORGANIZATION COMMITTEE

Prof. Dr. Adnan DİLER (Muğla Sıtkı Kocman University - Department of Archaeology)
Prof. Dr. Kaan ŞENOL (Ege University - Department of Archaeology)
Prof. Dr. Ümit AYDINOĞLU (Mersin University - Department of Archaeology)

BİLİM KURULU/ADVISORY BOARD

Prof. Dr. Adnan DİLER (Muğla Sıtkı Kocman University - Department of Archaeology)
Prof. Dr. Kaan ŞENOL (Ege University - Department of Archaeology)
Prof. Dr. Ümit AYDINOĞLU (Mersin University - Department of Archaeology)
Prof. Dr. Winfred HELD (Philipps-Universität Marburg Archäologisches Seminar)
Prof. Dr. Soutana Maria VALAMOTI (Aristotle University of Thessaloniki)
Prof. Dr. Ersin DOĞER (Ege University - Department of Archaeology)
Dr. Sophocles HADJISAVVAS (Department of Antiquities Nicosia, Republic of Cyprus)
Dr. Hugh ELTON (Trent University)
Dr. Dimitri van LIMBERGEN (Ghent University - Department of Archaeology)
Dr. Rafael FRANKEL (The Zinman Institute of Archaeology , University of Haifa)
Yeshoshua DRAY (Kinneret Institute for Galilean Archaeology)

SEMPOZYUM SEKRETERYASI/ SYMPOSIUM SECRETARIAT

Arş. Gör. N. Seda ERYILMAZ (Muğla Sıtkı Koçman University - Department of Archaeology)
Serap TOPALOĞLU (Muğla Sıtkı Koçman University – MA)

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

SEMPOZYUM PROGRAMI / SYMPOSIUM PROGRAM

Registration / Sempozyum Kayıt: 09:00 – 09:30

Opening Lectures / Açılış Konuşmaları: 09:30 – 10:15

- **Protocol Lectures / Protokol Konuşmaları**

Opening Recital / Açılış Resitali: 10:15 – 10:30

November 24, 2022 (Thursday)

24 Kasım 2022 (Perşembe)

Session I:

I. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Kaan Şenol

Ahmet Ünal	Olive Trees, Olive Oil, Vine Stocks, Grapes And Wine in the Anatolian Highlands During the Middle and Late Bronze Ages	10:30 -10:45 ONLINE
	Orta ve Geç Tunç Çağlarında Yüksek Anadolu Yaylalarında Zeytin, Zeytinyağı, Üzüm ve Şarap	
Murat Türkteki İsmail Tarhan Michele Massa Sinem Türkteki Yusuf Tuna	The Route and Consumption of Wine and Olive Oil in the Early Bronze Age: A New Perspective Through Organic Residue Analysis From Eskişehir-Küllüoba	10:45 – 11:00
	Erken Tunç Çağında Şarap ve Zeytinyağının Rotası ve Tüketimi: Eskişehir-Küllüoba'daki Organik Kalıntı Analizleri Üzerinden Yeni Bir Perspektif	
Mehmet Işıklı	The Story of Grape and Wine in The Eastern Anatolian Highland	11:00 – 11:15 ONLINE
	Dağlık Doğu Anadolu Kültürlerinde Üzüm ve Şarabın Hikayesi	
Jose Manuel Alba Gomez	Olive Oil - Oil Labels - Oil Production in Egypt	11:15 – 11:30
	Zeytinyağı – Yağ Etiketleri – Mısır'da Yağ Üretimi	
	Discussion	11:30 – 11:45
	Tartışma	
	Lunch Break	11:45 – 13:00
	Öğle Yemeği	

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session II:

II. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Winfred Held

Adnan Diler	Earliest Data on Olive Oil and Wine Production in the Lelegian Peninsula: Adaptation, Transformation and Abandonment	13:00 – 13:15
	Karia'nın Leleg Yarımadası'nda Zeytinyağı ve Şarap Üretimine Yönelik İlk Veriler: Adaptasyon, Transformasyon ve Terk Edilme	
Bekir Özer	The Participation of Karian Olive Oil Production in the International Mediterranean Trade in the 8th-7th BC	13:15 – 13:30
	MÖ 8.-7. yüzyıllarda Karia Bölgesi Üretimi Zeytinyağının Uluslararası Akdeniz Ticaretine Dahil Olma Süreci	
Olivier Can Henry Christophe Bost	Wine Production in the Territory of Labraunda	13:30 – 13:45
	Labraunda Territoriumunda Şarap Üretimi	
Daniela Baldoni Lucia Cianciulli R. Pierobon Benoit	Wine and Oil in the <i>Chora</i> of Iasos: A Commentary of the Distribution Map	13:45 – 14:00
	İasos <i>Khora</i>'sında Yağ ve Şarap Üretimi: Dağılım Haritasının Bir Yorumu	
	Discussion Tartışma	14:00 – 14:15
	Coffee Break Ara	14:15 – 14:30

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Muğla-Turkey

Session III:

III. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Adnan Diler

Hülya Vidin **The Value of Wine in Karia From the Perspective of the Coins** 14:30 – 14:45

Sikkelerin Perspektifinden Karia'da Şarabın Değeri

Abuzer Kızıl **The Salvage Excavations at Derince Dam Basin in Muğla Province, Milas District, Derince quarter: The Relations between the Workshop, Space and the Tomb** 14:45 – 15:00

Muğla, Milas İlçesi, Derince Mahallesi, Derince Baraj Gölü Havzasında 2014 Yılında Yapılan Kurtarma Kazısı: İşlik, Mekân ve Mezar İlişkisi

Billur Tekkök - Karaöz **İdyma Akyaka Castle 2021, Amphorae Trade with Aegean and Mediterranean** 15:00 – 15:15
Deniz Tamer **ONLINE**

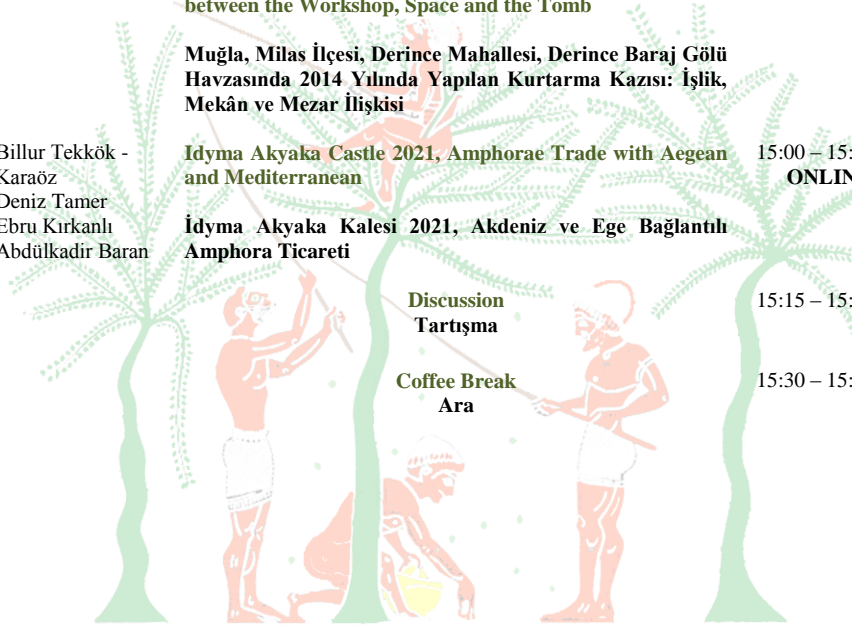
Ebru Kırkanlı **İdyma Akyaka Kalesi 2021, Akdeniz ve Ege Bağlantılı Amphora Ticareti**

**Discussion
Tartışma**

15:15 – 15:30

**Coffee Break
Ara**

15:30 – 15:45



International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session IV:
IV. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Mustafa Hamdi Sayar

Asil Yaman
Koray Konuk

Olive Oil and Wine Production in Phoenix, Casara and Thysannus: A Holistic Approach to Re-Analyzing the Material Culture

15:45 – 16:00
ONLINE

Phoenix, Kasara ve Thysannus'ta Zeytinyağı ve Şarap Üretimi: Malzeme Kültürünün Yeniden-Analizine Holistik Bir Yaklaşım

Mehmet Gürbüz

Wine and Olive Oil Production at Amos
Amos'ta Şarap ve Zeytinyağı Üretimi

16:00 – 16:15
ONLINE

Winfried Held
Harun Özdaş
Nilhan Kızıldağ

The Industrial Area at Darboğaz on the Karian Chersonesos

16:15 – 16:30

Karia Khersonesos'u Darboğaz'daki Endüstriyel Alan

Discussion
Tartışma

16:30 – 16:45

Coffee Break
Ara

16:45 – 17:00



International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session V:

V. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: R. Pierobon Benoit

Nurettin Arslan
Nilden Ergün

**Viticulture and Wine Production in the Greek and Roman
Troad**

17:00 – 17:15

**Yunan ve Roma Çağlarında Troas'da Bağcılık ve Şarap
Üretimi**

Evren Açar

**Late Roman Winery and Production Area in the Ancient
City of Antandros**

17:15 – 17:30

**Antandros Antik Kenti Geç Roma Dönemi Şarap İşliğı ve
Üretim Alanı**

Özgün Öz
Emre Erdan

**Preliminary Observations on Agricultural Production in
Güzelhisar Valley**

17:30 – 17:45

Güzelhisar Vadisi'nde Tarımsal Üretime Dair İlk Gözlemler

Yaşar Serkal
Yıldırım

**A Preliminary Report about the Rock-Cut Wine Presses of
Paphlagonia: In the Light of the Samples from Soğanlı
Stream Valley (Çavuşlar Village)**

17:45 – 18:00

**Soğanlı Çayı Vadisi (Çavuşlar Köyü) Örnekleri Işığında
Paphlagonia Kaya Preslerine İlişkin Ön Rapor**

**Discussion
Tartışma**

18:00 – 18:15



International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

November 25, 2022 (Friday) /
25 Kasım 2022 (Cuma)

Session VI:

VI. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Hugh Elton

Samuel Wolff	A 10th Century BCE Lever and Weights Press from Tel Gezer, Israel	09:00 – 09:15 ONLINE
	İsrail, Tel Gezer'den MÖ 10. yüzyıla Ait Bir Taş Ağırıklı Manivela Presi	
Sophocles Hadjisavvas	The Archaeology of Wine and Olive Oil: Problems of Identification	09:15 – 09:30 ONLINE
	Şarap ve Zeytinyağı Arkeolojisi: Tanımlama Sorunları	
Ülkü Kara	Results of a Study on the Stamping Tradition of the Late Antique Period Amphorae from the Eastern Mediterranean	09:30 – 09:45
	Doğu Akdeniz Kökenli Geç Antik Dönem Amphoralarının Damgalama Geleneğine Dair Bir Araştırmanın Sonuçları	
Yehoshua Dray	In Defense of the Reputation of Wine in Late Antiquity: Restoration of Ancient Technology	09:45 – 10:00
	Geç Antik Çağ'da Şarap Üretim Sürecinin İtibarı: Teknolojinin Yeniden Kurgusu	
	Discussion Tartışma	10:00 – 10:15
	Coffee Break Ara	10:15 – 10:30

International Symposium

Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity: Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session VII:

VII. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Yehoshua Dray

Jutta Stroszeck	Athenian Olive Oil Production and A Classical Oil Mill at Athens	10:30 – 10:45
	Atina'da Zeytinyağı Üretimi ve Klasik Dönem Bir Yağ İşliğı	
Carla Cioffi	Olive Oil and Wine on Marketplaces: Some Reflections on Measurement Practices in Antiquity	10:45 – 11:00
	Pazarlarda Zeytinyağı ve Şarap: Antik Çağ Ölçüm Uygulamalarına İlişkin Bazı Yansımalar	
Gloria London	Moving Olive Oil and Wine From Farm to Foreign Consumers	11:00 – 11:15
	Çiftlikten Yabancı Tüketicilere Zeytinyağı ve Şarabın Ulaşımı	ONLINE
Cemil Koyuncu	Evaluating Policies of Roman Government on Olive Oil and Wine	11:15 – 11:30
	Roma İmparatorluğu'nun Zeytinyağı ve Şarap Politikalarının Değerlendirilmesi	
	Discussion Tartışma	11:30 – 11:45
	Lunch Break Öğle Yemeğı	11:45 – 13:00

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session VIII:
VIII. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Nurettin Arslan

Taner Korkut
Çilem Uygun
Bilsen Özdemir

Wine and Olive Oil Production and Trade in the Ancient City of Tlos 13:00 – 13:15

Tlos Antik Kenti'nde Şarap-Zeytinyağı Üretimi ve Ticareti

Beste Tomay

Wine Workshops and a Group of Zemer 41 Amphorae in Andriake 13:15 – 13:30

Andriake Şarap İşlikleri ve Bir Grup Zemer 41 Amphorası

Ümit Aydınöğlü
Okan Özdemir

Rural Settlements in Rough Cilicia, an Evaluation in Terms of Settlement Scheme, Urban and Rural Interaction Area, Production Areas and Land Uses 13:30 – 13:45

Dağlık Kilikia'da Kırsal Yerleşimler, Yerleşim Şeması, Kent ve Kırsal Etkileşim Sahası, Üretim Mekanları ve Arazi Kullanımları Açısından Bir Değerlendirme

Hüsamettin Hayri
Şener

Production of Olive and Olive Oil in Side 13:45 – 14:00

Side'de Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi

**Discussion
Tartışma**

14:00 – 14:15

**Coffee Break
Ara**

14:15 – 14:30

International Symposium

Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity: Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session IX:

IX. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Ümit Aydınoglu

Fusun Tulek	East Plain Cilicia- Yukarıova Olive Oil and Wine Presses	14:30 – 14:45 ONLINE
	Doğu Ovalık Kilikia- Yukarıova Zeytinyağı ve Şarap İşlikleri	
Işık Adak- Adıbelli- Erkan Alkaç	Evaluation of Late Antique Wine and Olive Oil Commercial Routes in terms of Tarsus in the Light of Roman Bath and Olive Market Amphorae	14:45 – 15:00 ONLINE
	Roma Hamamı ve Zeytin Pazarı Amphoraları Işığında, Geç Antik Dönem Şarap ve Zeytinyağı Ticaret Rotalarının Tarsus Açısından Değerlendirilmesi	
Şener Yıldırım Deniz Kaplan	A Rural Settlement in Tarsus Hinterland: Kümbet	15:00 – 15:15
	Kümbet Yerleşimi (Tarsus): Üretim Donanımları ve Atölyeler	
Mustafa Hamdi Sayar	The Production and the Use of Olive Oil and Wine in Sanctuaries and Gymnasiums in Antiquity	15:15 – 15:30
	Eskiçağda Anadolu'da Tapınak Alanlarında ve Gymnasiumlarda Zeytinyağı ve Şarap Üretimi ve Kullanımı	
	Discussion Tartışma	15:30 – 15:45
	Coffee Break Ara	15:45 – 16:00

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session X:

X Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Bekir Özer

Fikret Özcan
Münevver Şimşek

Olive Oil and Wine Production in Rural Settlements of Northern Pisidia 16:00 – 16:15

Kuzey Pisidia Kırsalında Zeytinyağı ve Şarap Üretimi

Peter Talloen

“Buy Sagalassian!”: The Production and Export of Wine at Sagalassos in Late Antiquity 16:15 – 16:30

“Sagalassos Şarabı Satın Alın!”: Geç Antik Dönemde Sagalassos'ta Şarap Üretimi ve İhracatı

Ahmet Mörel

Custom Houses in the Ancient City of Adada: Interregional Trade Relations and the Role of Local Elites 16:30 – 16:45

Adada Antik Kenti Gümrük Binaları: Bölgearası Ticari İlişkiler ve Yerel Elitlerin Rolü

Kahraman Yağız

Wineries at the Ancient City of Perre 16:45 – 17:00

Perre Antik Kenti Şarap İşlikleri

**Discussion
Tartışma**

17:00 – 17:15

**Coffee Break
Ara**

17:15 – 17:30



International Symposium

Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity: Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session XI:

XI Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Fikret Özcan

Emre Taştemür
Müntheha Dinç

Hendek Castle and Traces of Wine Production in the Phrygia Pacatiana Region

17:30 – 17:45

Phrygia Pacatiana Bölgesindeki Hendek Kalesi ve Şarap Üretim İzleri

Barış Yener
Şeniz Yener

Olive Oil and Wine Production in Roman Non-Agricultural Economy Models: The Case of Lycus Valley

17:45 – 18:00

Roma Dönemi Tarım Dışı Ekonomi Modellerinde Zeytinyağı ve Şarap Üretimi: Lykos Vadisi Örneği

Timur Demir
Makbule Ekici
Bulut

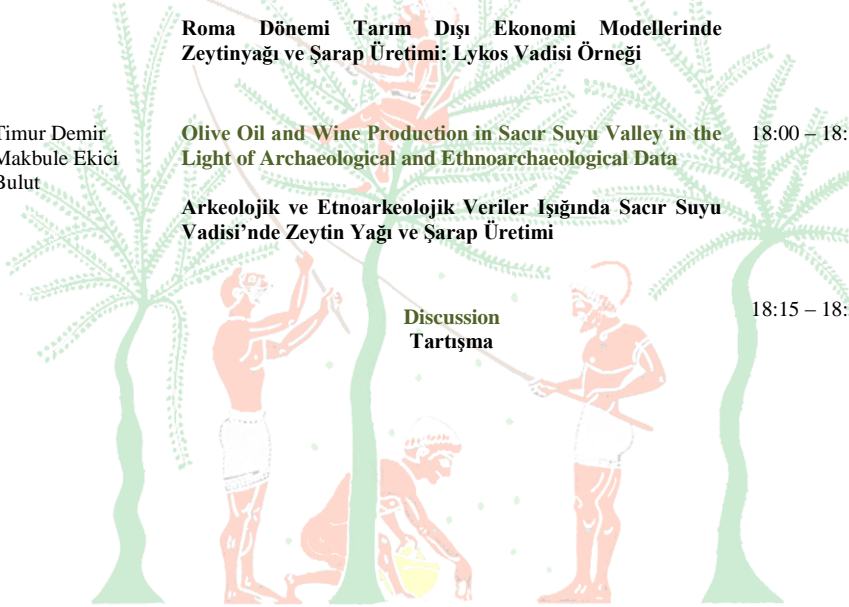
Olive Oil and Wine Production in Sacır Suyu Valley in the Light of Archaeological and Ethnoarchaeological Data

18:00 – 18:15

Arkeolojik ve Etnoarkeolojik Veriler Işığında Sacır Suyu Vadisi'nde Zeytin Yağı ve Şarap Üretimi

**Discussion
Tartışma**

18:15 – 18:30



International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

November 26, 2022 (Saturday)

26 Kasım 2022 (Cumartesi)

Session XII:

XII. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Taner Korkut

Mustafa Doğan
Çetin Şenkul
Bahadır Duman

Fossil Pollen and Archaeological Data Evidence for Olive Cultivation in the Roman Imperial Period: The Case of the Buldan Yayla Lake Surrounding 09:00 – 09:15
ONLINE

Hugh Elton

Fosil Polen ve Arkeolojik Veriler Işığında Roma İmparatorluk Dönemi'nde Zeytin Tarımı: Buldan Yayla Gölü Çevresi Örneği 09:15 – 09:30

Tamara Lewit

Antik Çağ Anadolu'sunda Palinoloji ve Zeytin Yetiştiriciliği 09:30 – 09:45
ONLINE

Catherine Keane

“My Father is the Vine-Grower”: Olive Oil and Wine Production on Monastic and Ecclesiastical Estates in the Late Antique Mediterranean 09:45 – 10:00
ONLINE

“Babam Bağcıdır”: Geç Antik Dönem Akdeniz'inde Manastır ve Kilise Malikanelerinde Zeytinyağı ve Şarap Üretimi

Ayşe Aydın

Beyond Local Sustenance: Ecclesiastical Complexes in Late Antique Cyprus 10:00 – 10:15
ONLINE

Yerel Geçimin Ötesinde: Geç Antik Kıbrıs'ta Kilise Kompleksleri

The Reflection of the Fruit of the Everlasting Tree on Works of Art 10:15 – 10:30
ONLINE

Ölmez Ağacın Meyvesinin Sanat Eserlerine Yansması

Discussion 10:15 – 10:30
Tartışma

Evaluations/Ending 10:30 – 11:00
Değerlendirme / Kapanış

Lunch Break 11:00 – 13:00
Öğle Yemeği

November 26 UNESCO World Olive Tree Day Events 13:00 – 17:30
26 Kasım UNESCO Dünya Zeytin Ağacı Günü Etkinlikleri

SERGI / EXHIBITION
(24-26 Kasım 2022 / November 24-26, 2022)

“Sanatın Dilinde Zeytin Ağacı, Zeytin, Üzüm ve Şarap”

“Olive Tree, Olive, Grape and Wine in the Language of Art”

- **Milas Meslek Yüksek Okulu Sergileri**
Milas Vocational School Exhibitions

Öğretim Elemanları / Instructors

Doç. Dr. Gülüzar ÇELEBİLİK
Öğr. Gör. Berna SEVİNÇ
Öğr. Gör. Volkan UZUN
Öğr. Gör. Canan Kork ÇİFCİ
Öğr. Gör. Sinan ŞİVEROĞLU
Öğr. Gör. Rezzan BORA KOÇ
Öğr. Gör. Nebahat ESEN

Öğrenciler / Students

Halil TUĞLU
Tuğana ÖZTAMUR
Duygu ATMACA
Aslı Nur ÖNÜNÇ
Fatih YAVUZ
Zülfikar YILDIZ
Filiz ÖZTÜRK
Müge ACAR
Fatma ALTINIŞIK
Nuray ŞEN

- **Raşit Öztürk (Arkeograf / Archaeographer)**



International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

SEMPOZYUM PROGRAMI VE ÖZET BİLDİRİ KİTABI
SYMPOSIUM PROGRAM AND ABSTRACT PROCEEDINGS BOOK

Registration / Sempozyum Kayıt: 09:00 – 09:30

Opening Lectures / Açılış Konuşmaları: 09:30 – 10:15

- **Protocol Lectures / Protokol Konuşmaları**

Opening Recital / Açılış Resitali: 10:15 – 10:30

November 24, 2022 (Thursday)

24 Kasım 2022 (Perşembe)

Session I:

I. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Kaan Şenol

Ahmet Ünal

Olive Trees, Olive Oil, Vine Stocks, Grapes And Wine in the Anatolian Highlands During the Middle and Late Bronze Ages

10:30 -10:45

ONLINE

Orta ve Geç Tunç Çağlarında Yüksek Anadolu Yaylalarında Zeytin, Zeytinyağı, Üzüm ve Şarap

Murat Türkteki
İsmail Tarhan
Michele Massa
Sinem Türkteki
Yusuf Tuna

The Route and Consumption of Wine and Olive Oil in the Early Bronze Age: A New Perspective Through Organic Residue Analysis From Eskişehir-Küllüoba

10:45 – 11:00

Erken Tunç Çağında Şarap ve Zeytinyağının Rotası ve Tüketimi: Eskişehir-Küllüoba'daki Organik Kalıntı Analizleri Üzerinden Yeni Bir Perspektif

Mehmet Işıklı

The Story of Grape and Wine in The Eastern Anatolian Highland

11:00 – 11:15

ONLINE

Dağlık Doğu Anadolu Kültürlerinde Üzüm ve Şarabın Hikayesi

Jose Manuel Alba
Gomez

Olive Oil - Oil Labels - Oil Production in Egypt

11:15 – 11:30

Zeytinyağı – Yağ Etiketleri – Mısır'da Yağ Üretimi
Discussion
Tartışma

11:30 – 11:45

Lunch Break
Öğle Yemeği

11:45 – 13:00

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

**OLIVE TREES, OLIVE OIL, VINE STOCKS, GRAPES AND WINE IN THE
ANATOLIAN HIGHLANDS DURING THE MIDDLE AND LATE BRONZE
AGES**

Ahmet Ünal

Abstract

Olive and wine stocks, even though they grow under similar geological and climatological conditions are two extremely different plants with varying fruits, taste and botanical particularities. They are a substantial part of the Mediterranean diet even today. One is a gift of Mediterranean costal landscapes, other a gift of highlands. Their fruits consisting of grain and grapes that are consumed freshly, or as pressed as well as processed as liquids, which are served in many consumer products.

The Hittite text corpus from the archives at Hattuša-Boğazköy and Levantine such as Ugarit provide the sole source that illuminates the history, cultural history and diet of the Middle and Late Bronze Age Anatolian population groups. They state that olives, one of the most essential oily plant of the Aegean and Mediterranean world is one of the common part of people's diets. Although it is completely foreign to Central Anatolia, olive oil has an important place in the daily life and cuisine of the Anatolian people of the Hittite Period. This plant, which does not grow at an average height of more than seven hundred meters, must have been supplied mostly from the nearest region, Kizzuwatna-Çukurova. Anatolia seems to have had here too a leading role, since according to recent research the region around the present Turkish-Syrian border is considered among the most probable region that wild olive has been domesticated around seven thousand years ago.

This is a greater achievement in the face of the fact that even today the Turks living on the Mediterranean shores prefer olive oil for the benefit of mouton fat. In addition to being consumed in the kitchen, olive oil was also used in lighting perfumery, and lubrication in other cultures. However, there is no reliable record of consumption of dried and salted olive grain or pickled in brine as table-olives.

Another plant of critical importance in the life of the peoples of Bronze Age Anatolia was the wine stock. The word wiyana- which is used for "wine" (Proto-Hellenic *wóinos, Proto-Indo-European *wéyh₁ō, Gr. οἶνος, Lat. vīnum, Old Armenian զինի, read *gini*), originates from one of the indigenous Pre-Indo-European Anatolian languages and has entered the vocabulary of the main cultural languages as "migrant word". Thus, Anatolia is liable to be alongside the Caucasus in being the homeland of the viticulture. Whereas it is unknown whether dried or pickled olives were eaten, raisins were widely consumed. Far more critical than its fruits was and still is the production of wine from its juice, one of the most genius inventions of humankind, which served as a nutrition and as well as pleasure-inducing beverage.

In the following paper I'll start with an overall discussion on the basis of Hittite, Akkadian, Ugaritic and Hurrian cuneiform texts the origin and importance of both plants, alongside the techniques of their processing.

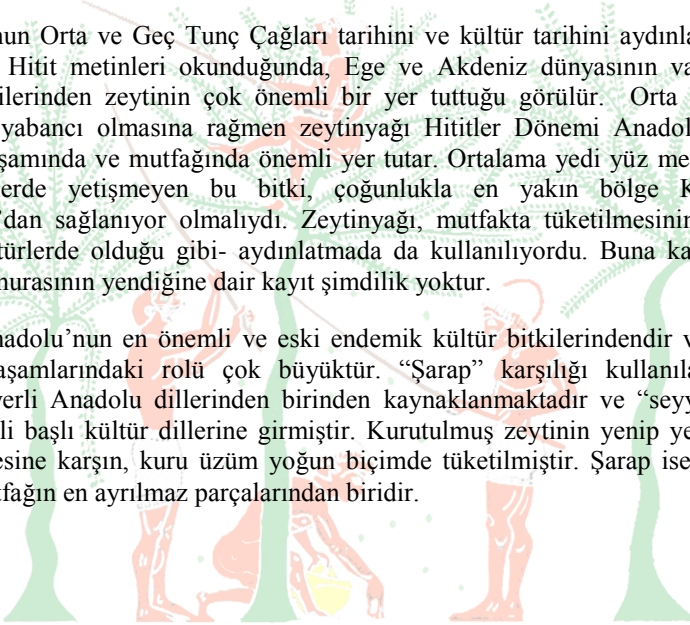
ORTA VE GEÇ TUNÇ ÇAĞLARINDA YÜKSEK ANADOLU YAYLALARINDA ZEYTİN, ZEYTİNYAĞI, ÜZÜM VE ŞARAP

Ahmet Ünal

Özet

Anadolu'nun Orta ve Geç Tunç Çağları tarihini ve kültür tarihini aydınlatan yegâne kaynaklar Hitit metinleri okunduğunda, Ege ve Akdeniz dünyasının vaz geçilmez yağlı bitkilerinden zeytinin çok önemli bir yer tuttuğu görülür. Orta Anadolu'ya tamamen yabancı olmasına rağmen zeytinyağı Hititler Dönemi Anadolu insanının günlük yaşamında ve mutfağında önemli yer tutar. Ortalama yedi yüz metreden fazla yüksekliklerde yetişmeyen bu bitki, çoğunlukla en yakın bölge Kizzuwatna-Çukurova'dan sağlanıyor olmalıydı. Zeytinyağı, mutfakta tüketilmesinin yanında - başka kültürlerde olduğu gibi- aydınlatmada da kullanılıyordu. Buna karşın kurusu veya salamurasının yendiğine dair kayıt şimdilik yoktur.

Üzüm, Anadolu'nun en önemli ve eski endemik kültür bitkilerindendir ve Hititlerin günlük yaşamlarındaki rolü çok büyüktür. "Şarap" karşılığı kullanılan wiyana-sözcüğü yerli Anadolu dillerinden birinden kaynaklanmaktadır ve "seyyar sözcük" olarak belli başlı kültür dillerine girmiştir. Kurutulmuş zeytinin yenip yenmediğinin bilinmemesine karşın, kuru üzüm yoğun biçimde tüketilmiştir. Şarap ise tanrısal ve insani mutfağın en ayrılmaz parçalarından biridir.



**THE ROUTE AND CONSUMPTION OF WINE AND OLIVE OIL IN THE
EARLY BRONZE AGE: A NEW PERSPECTIVE THROUGH ORGANIC
RESIDUE ANALYSIS FROM ESKİŞEHİR-KÜLLÜOBA**

Murat Türkteki
İsmail Tarhan
Michele Massa
Sinem Türkteki
Yusuf Tuna

Abstract

The late 3rd millennium BCE was a phase of pivotal change for the Anatolian peninsula, when societies started to become more complex. This is highlighted by the appearance of monumental buildings, imposing fortified citadels, elite burials and increased consumption of prestige goods. Long-distance trade networks, documented across Anatolia in this period, are likely a major factor in catalysing this change. The effects of this process are also reflected on both production and consumption habits, for instance in the manufacture, circulation and use of new ceramic forms. These include drinking vessels such as *depata*, tankards and goblets, as well as small flasks (traditionally called “Syrian bottles”) and transport amphorae that provide direct evidence for exchanges in liquid goods.

Although many hypotheses have been put forward regarding these containers’ contents, none have been scientifically tested. For the first time, organic residue analysis on *depata*, tankards, flask and jar specimens coming from the excavated site of Küllüoba (Eskişehir) provides clues in the transport and consumption of olive oil and fermented products in the central Anatolian Early Bronze Age. High concentrations of dicarboxylic and oleic acids in transport jars indicate that they contained olive oil. The same compounds, combined with alcoholic fermentation-related compounds, terpenoids, securinine and natural waxes indicate that the flasks would have contained olive oil-based ointments. Taken together, these findings indicate the presence of a product (olive oil) that was not locally manufactured but in all likelihood came from an olive-producing region like the eastern Mediterranean coast or western Syria.

These samples, datable to the late 3rd millennium BCE, are so far the earliest evidence for long-distance olive oil trade in inner Anatolia.

**ERKEN TUNÇ ÇAĞI'NDA ŞARAP VE ZEYTİNYAĞININ ROTASI VE
TÜKETİMİ: ESKİŞEHİR-KÜLLÜOBA'DAKİ ORGANİK KALINTI
ANALİZLERİ ÜZERİNDEN YENİ BİR PERSPEKTİF**

Murat Türkteki
İsmail Tarhan
Michele Massa
Sinem Türkteki
Yusuf Tuna

Özet

MÖ 3. binyılın sonu, Anadolu yarımadası için, anıtsal binaların ortaya çıkışı, kalelerin etrafında sur sistemleri, seçkin mezarları ve artan prestij mallarının tüketimi ile öne çıktığı gibi, toplumların daha karmaşık hale gelmeye başladığı önemli bir değişim aşamasıdır. Bu dönemde Anadolu'da belgelenen uzun mesafeli ticaret ağları, bu değişimi hızlandırmada büyük olasılıkla önemli bir faktördür. Bu sürecin etkileri, örneğin yeni kap formlarının üretimi, dolaşımı ve kullanımı ile birlikte hem üretim hem de tüketim alışkanlıklarına da yansımıştır. Bunlar arasında depaslar, tankardlar ve kadehler gibi içki kaplarının yanı sıra küçük şişeler (geleneksel olarak “Suriye şişeleri” olarak adlandırılır) ve sıvı ürünlerin alışverişi için doğrudan kanıt sağlayan taşıma amforaları yer alır.

Bu kapların içeriği ile ilgili birçok hipotez ileri sürülse de hiçbiri bilimsel olarak test edilmemiştir. Küllüoba (Eskişehir) kazı alanından gelen depaslar, tankard, şişe ve amfora örneklerinde ilk kez yapılan organik kalıntı analizleri, Orta Anadolu Erken Tunç Çağı'nda zeytinyağı ve fermente ürünlerin taşınması ve tüketimine dair ipuçları vermektedir. Taşıma kaplarındaki dikarboksilik ve oleik asitlerin yüksek konsantrasyonları, bunların zeytinyağı içerdiğini gösterir. Alkollü fermantasyonla ile birleştirilen, terpenoidler, sekurin ve doğal balmumu içeren bileşikler, şişelerin zeytinyağı bazlı merhemler içerdiğini gösterir. Birlikte ele alındığında, bu bulgular Küllüoba'da yerel olarak üretilmeyen, ancak büyük olasılıkla doğu Akdeniz kıyıları veya batı Suriye gibi zeytin üreten bir bölgeden gelen bir ürünün (zeytinyağı) varlığını göstermektedir. MÖ 3. binyılın sonlarına tarihlendirilebilen bu örnekler, şimdiye kadar İç Anadolu'da uzun mesafeli zeytinyağı ticaretinin en erken kanıtlarıdır.

THE STORY OF GRAPE AND WINE IN THE EASTERN ANATOLIAN HIGHLAND

Mehmet Işıklı

Abstract

The Southern Caucasus and Mountainous Eastern Anatolia regions are accepted as the homeland of grapes and wine, which is the subject of the symposium. Recent archaeological and archaeo-botanical data have shown that since 9000 BC, the homeland of grapes was the Southern Caucasus and Mountainous Eastern Anatolia, including the Georgia region. In the following process, grapes should have spread from these lands to Anatolia and other regions. Firstly, in this paper, a series of data on the origin of grapes and wine will be analysed, considering the recent archaeological and archaeo-botanical data from the South Caucasus. Then, the spread of grapes in Anatolia in the Bronze Age will be discussed, focusing especially on Mountainous Eastern Anatolia (the mountainous belt in the north of the Taurus mountain range). In this context, archaeobotanical data from the limited number of archaeological excavations in the region will be analysed. In this context, the existence and development of grapes and wine in the Urartian Kingdom, which was the most important civilization of the region, will be mentioned. In the study, an assessment will also be made about the preparation and fermentation process of grape must and molasses in the cultures of the South Caucasus and especially the Colchis region in the east of the Eastern Black Sea Region within the framework of an ethnoarchaeological approach. In the last stage of the paper, the cultural and historical development of grape and wine as an economic and commercial product will be focused on, especially in the Middle Ages (during the Late Antiquity and the Georgian-Armenian Kingdoms periods) after Urartu. In conclusion, the main purpose of this paper is; to present a story of this journey of grapes and wine in Mountainous Eastern Anatolia, which forms part of the homeland of grapes and was an important viticulture, grape and wine production region until the end of Middle Ages.

DAĞLIK DOĞU ANADOLU KÜLTÜRLERİNDE ÜZÜM VE ŞARABIN HİKAYESİ

Mehmet Işıklı

Özet

Bugüne değin yapılan araştırmalar göstermektedir ki Güney Kafkasya ve onunla bağlantılı Dağlık Doğu Anadolu toprakları üzümün anayurt topraklarıdır. Son dönem verilerine göre MÖ 9000 yıllarından itibaren Gürcistan merkezli Güney Kafkasya ve bağlantılı topraklarda üzümün varlığına tanık oluyoruz. İlerleyen süreçte üzüm buradan Anadolu'ya ve diğer bölgelere yayılmış olmalıdır. Hiç şüphesiz bu yayılım sürecinde Doğu Anadolu Bölgesi ve kültürleri önemli bir yere sahipti.

Sempozyumda sunulacak bu bildiri de öncelikle Güney Kafkasya'da yapılan son dönem arkeolojik ve arkeobotanik veriler dikkate alınarak üzümün ve şarabın kökenine değinilecek sonrasında üzümün Dağlık Doğu Anadolu kültürlerindeki süreci analiz edilecektir. Bu kapsamda bölgedeki sınırlı sayıdaki arkeolojik kazılarda ele geçen veriler ele alınacaktır. Bu çerçevede bölgenin en önemli uygarlığı olan Urartu Krallığı'nda üzüm ve şarabın hikayesine odaklanılacaktır. Ayrıca bölgeye yakın Doğu Karadeniz'in doğusundaki Kolkhis bölgesi kültürlerinde konuya dair etnoarkeolojik bazı projeler de değerlendirmeye alınacaktır. Son aşamada ise Urartu sonrası özellikle Geç Antik ve Orta Çağ'da bölgesel ekonomide önemli bir ürün olarak üzüm ve şaraba dair bilgiler sunulacaktır. Sonuç olarak sunulacak bildirinin temel amacı üzümün anayurt topraklarının bir kısmını oluşturan ve Orta Çağ sonuna kadar önemli bir bağıcılık, üzüm ve şarap üretim bölgesi olan, Dağlık Doğu Anadolu'da onun yolculuğunun bir hikayesini sunmaktır.



OLIVE OIL - OIL LABELS - OIL PRODUCTION IN EGYPT

Jose Manuel Alba Gomez

Abstract

Since Antiquity olive oil has been significant in the Mediterranean basin, for the economy, trade, society, techniques, and for their use: religious, symbolic meaning, etc.

Ancient Egyptians bottled and sealed oils to preserve, trade, and store them. This process was very important namely to impress a seal upon in a jar as evidence or standard exactness. Jars or amphorae were sealed with mud stoppers. It was an easy way to close the amphora hermetically and keep the oil properties. After this process, ascribe labeled the jars. Egyptian labels are one of the world's oldest examples. Some of them were found almost complete and are very detailed. During the excavations of the site of Deir el-Medina, Amarna, etc. jar labels and stamps, mentioning different types of oils, were found.

In this paper we will discuss the utility and the type of those label which with a short text or short phrase they wrote all the relevant and necessary information about a product. It was used to be able to distinguish between oils and recognize among the others products from the storage rooms or warehouse.

ZEYTİNYAĞI – YAĞ ETİKETLERİ – MİSİR'DA YAĞ ÜRETİMİ

Jose Manuel Alba Gomez

Özet

Antik çağlardan beri zeytinyağı, Akdeniz havzasında ekonomi, ticaret, toplum, teknik ve dini, sembolik anlam vb. alanlardaki kullanımlarda önemli olmuştur. Eski Mısırlılar, yağları korumak, ticaretini yapmak ve depolamak için ambalajladılar ve mühürlediler. Yani, standart üretim olduğunun kanıtı olarak bir kabı mühürlemek işi çok önemliydi. Kap veya amphoralar pişmiş toprak tıpalarla kapatılırdı. Yağ özelliklerini korumanın kolay bir yolu Amphora ağzlarını hava geçirmez şekilde kapatmaktı. Bu işlemden sonra kaplar etiketlenir. Mısır etiketleri dünyanın en eski örneklerinden biridir. Bunlardan bazıları neredeyse tüm ayrıntıları ile sağlam olarak ele geçmiştir. Deir el-Medine sit alanında yapılan kazılarda ve Amarna gibi yerlerde farklı yağ türlerinden bahseden kap etiketleri ve damgalar bulunmuştur.

Etiketler yağları ayırt edebilmek ve depolama odalarından veya çömlek atölyelerinden gelen diğer ürünlerden ayırt etmek için kullanılmıştır. Bu sunumda ürünle ilgili ihtiyaç duyulan bilgilerin kısa bir metin veya kısa bir cümle ile yazılan etiketlerin faydasını ve türünü tartışacağız.

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session II:

II. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Winfred Held

Adnan Diler	Earliest Data on Olive Oil and Wine Production in the Lelegian Peninsula: Adaptation, Transformation and Abandonment	13:00 – 13:15
	Karia'nın Leleg Yarımadası'nda Zeytinyağı ve Şarap Üretimine Yönelik İlk Veriler: Adaptasyon, Transformasyon ve Terk Edilme	
Bekir Özer	The Participation of Karian Olive Oil Production in the International Mediterranean Trade in the 8th-7th BC	13:15 – 13:30
	MÖ 8.-7. yüzyıllarda Karia Bölgesi Üretimi Zeytinyağının Uluslararası Akdeniz Ticaretine Dahil Olma Süreci	
Olivier Can Henry Christophe Bost	Wine Production in the Territory of Labraunda	13:30 – 13:45
	Labraunda Territoriumunda Şarap Üretimi	
Daniela Baldoni Lucia Cianciulli R. Pierobon Benoit	Wine and Oil in the <i>Chora</i> of Iasos: A Commentary of the Distribution Map	13:45 – 14:00
	İasos <i>Khora</i>'sında Yağ ve Şarap Üretimi: Dağılım Haritasının Bir Yorumu	
	Discussion Tartışma	14:00 – 14:15
	Coffee Break Ara	14:15 – 14:30

**EARLIEST DATA ON OLIVE OIL AND WINE PRODUCTION IN THE
LELEGIAN PENINSULA: ADAPTATION, TRANSFORMATION AND
ABANDONMENT**

Adnan Diler

Abstract

It is known that the production culture of olive and grape, which are the essential crops of the Aegean and Mediterranean basins, has been adapted by from importing to the west, by means of colonization and migration, starting from the Early Iron Age. The dynamics that had driven these processes and the relevant archaeological evidence, such as workshops, wine, and oil presses, farmhouses, agricultural terraces, and the techniques and organizations used in their practice generally have common features, although the production regions are different.

Archaeological evidence such as workshops, farmhouses, agricultural terraces and structures, amphora production kilns and their deposits particularly points to the Hellenistic and subsequent periods. This phenomenon formed the basis for defining the development processes of the olive cultivation and viticulture in the Hellenistic Period and later. We cannot make the same interpretation for the Early Iron Age settlements, where such data have not yet been matured. An important reason for this is the lack of research on this topic. The problem will be discussed through the Early Iron Age city of Pedasa, where detailed studies on land use have been carried out:

The remains of the first settlers, who settled on the hill plains of the Lelegian Peninsula far from the coast for security reasons, consist of independent or small adjacent single space dwellings and tombs located close to them. The contemporary data, that is 12th -11th BC, on agricultural production relevant to olive oil or wine production, is still obscure. For the first settlers, who tried to adapt to the environment, instead of rehabilitating the olive tree, which required a long and strenuous effort, feeding on the wild fruits such as olives, grapes and figs and animal husbandry was the main source of livelihood.

It is also evident that the agricultural organization and structure of the Iron Age settlements should have been shaped by the Middle Iron Age (6th century BC) from the fact that the sloped terrain around the acropolis, the strongly fortified absolute administrative center of the settlement, was terraced. It seems that olive oil and wine production and the workshops and agricultural structures that serve them have reached their de facto place in the urban life and economy that developed in the 6th and 5th centuries BC.

How was the picture of oil and wine production in the rural landscape of the Peninsula, starting from the establishment process, reflected in the land uses before and after Maussollos? In the light of archaeological evidence, adaptation, transformation and abandonment processes in olive oil and wine production together with their contemporary regions in Anatolia, Aegean and Mediterranean will be discussed.

**KARİA'NIN LELEG YARIMADASI'NDA ZEYTİNYAĞI VE ŞARAP
ÜRETİMİNE YÖNELİK İLK VERİLER: ADAPTASYON,
TRANSFORMASYON VE TERK EDİLME**

Adnan Diler

Özet

Ege ve Akdeniz havzasının ana bitkisi olan zeytin ve üzüm üretim kültürünün, Erken Demir Çağ'dan başlayarak, bu ürünlere yabancı Batı'ya kolonizasyon ve göçler ile taşınarak adapte edildiği bilinmektedir. Bu süreçleri sağlayan dinamikler ve bunların arkeolojik kanıtları olan işlikler, çiftlik evleri, tarım yapı ve terasları ve bunların uygulamasında kullanılan teknik ve organizasyonlar, üretim yapılan bölgeler farklı da olsa genelde ortak özelliklere sahiptir. İşlik, çiftlik evi, tarım terası ve yapıları, amphora üretimi ve bunlara ait depozit gibi arkeolojik kanıtlar özellikle Hellenistik ve onu izleyen dönemler için yönlendiricidir. Bu olgu Hellenistik çağ ve sonrası yerleşimlerde zeytin ve asma kültürünün gelişim süreçlerinin tanımlanmasında dayanak oluşturmuştur. Aynı durumu bu türden verilerin henüz olgunlaşmadığı Erken Demir Çağ yerleşmeleri için söyleyemiyoruz. Bunun önemli bir nedeni de bu yöndeki araştırmaların eksikliğidir. Sorun arazi kullanımları konusunda ayrıntılı çalışmaların yapıldığı Karia Bölgesi Erken Demir Çağ yerleşmesi olan Pedasa kenti üzerinden tartışılacaktır. Güvenlik nedeniyle Leleg Yarımadasının kıyıdan uzak tepe düzlük ve üst yamaçlarına yerleşen ilk yerleşimcilerden günümüze ulaşan kalıntılar, bağımsız ya da yan yana sıralanan tek odalı ya da yan yana sıralar halinde meskenler ve bunlara yakın yerde konumlanan mezarlardan oluşur. Bunlarla aynı döneme; MÖ 12/11. yüzyıla tarihleyebileceğimiz zeytinyağı ya da şarap üretimine ilişkin tarımsal üretimlerle ilgili veriler seçilememektedir. Çevreye adapte olmaya çalışan ilk yerleşimciler için uzun ve zahmetli bir uğraş gerektiren zeytin ağacını ıslah etmek yerine, yakın çevredeki mevcut yabani zeytin, üzüm ve incir gibi meyvelerden beslenmek ve hayvancılık temel geçim kaynağını oluşturuyordu. Yarımada Demir Çağ yerleşmelerinde tarımsal organizasyon ve yapılanmaların Orta Demir Çağ ile birlikte (MÖ 6.yüzyıl) şekillendiği yerleşimlerin mutlak yönetim merkezi olan güçlü surlarla çevrelenmiş akropolis çevresinden başlayarak eğimli arazilerin teraslarla donatılmış olmasından da bellidir. Öyle anlaşılıyor ki zeytinyağı ve şarap üretimi ve bunlara hizmet eden işlikler ve tarım yapıları MÖ 6. ve 5.yüzyıllarda gelişen kent yaşam ve ekonomisi içindeki yerine *de facto* ulaşmıştır. Kuruluş sürecinden başlayarak Yarımada kırsal peyzajında yağ ve şarap üretiminin Maussollos öncesi ve sonrası arazi kullanımlarına yansıyan resmi nasıldı. Arkeolojik kanıtlar ışığında zeytinyağı ve şarap üretiminde adaptasyon, transformasyon ve abandonment süreçleri ve bunların Anadolu, Ege ve Akdeniz'in çağdaş bölgeleri tartışılarak karşılaştırılacaktır.

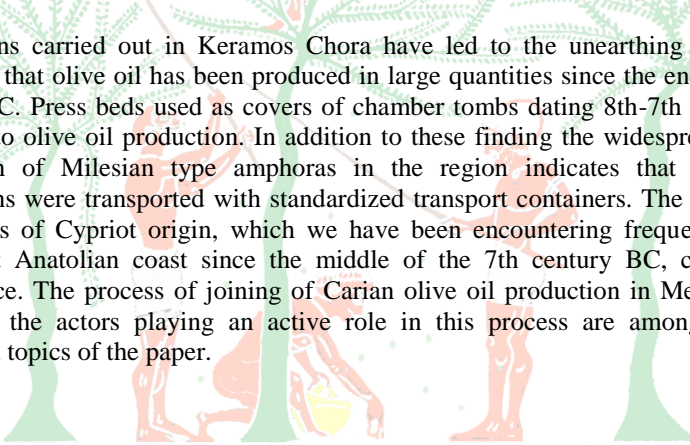
**THE PARTICIPATION OF KARIAN OLIVE OIL PRODUCTION IN THE
INTERNATIONAL MEDITERRANEAN TRADE IN THE 8th-7th BC**

Bekir Özer

Abstract

One of the questions we encounter in archaeological debates is the question of how international relations, which gained a global dimension in the Late Bronze Age, were affected in the Early Iron Age. Intensive trade in products such as copper, olive oil and wine is believed to have continued in the Early Iron Age, although there is not enough evidence. Archaeological evidence obtained from the Karia suggests that the region has had an intense communication with the Eastern Mediterranean since the Late Bronze Age, especially regarding cultural material. Iron weapons and bronze fibulae provide evidence of relations with Cyprus in the 12th-10th BC. In the last centuries of the Early Iron Age, pottery findings provide cultural and technological evidence to the interaction between Southeast Aegean and Eastern Mediterranean cultures.

Excavations carried out in Keramos Chora have led to the unearthing of findings indicating that olive oil has been produced in large quantities since the end of the 8th century BC. Press beds used as covers of chamber tombs dating 8th-7th BC provide evidence to olive oil production. In addition to these finding the widespread use and production of Milesian type amphoras in the region indicates that agricultural productions were transported with standardized transport containers. The presence of shipwrecks of Cypriot origin, which we have been encountering frequently on the Southwest Anatolian coast since the middle of the 7th century BC, cannot be a coincidence. The process of joining of Carian olive oil production in Mediterranean trade and the actors playing an active role in this process are among the main discussion topics of the paper.



MÖ 8.-7. YÜZYILLARDA KARIA BÖLGESİ ÜRETİMİ ZEYTİNYAĞININ ULUSLARARASI AKDENİZ TİCARETİNE DÂHİL OLMA SÜRECİ

Bekir Özer

Özet

Arkeolojik tartışmalarda karşılaştığımız sorunlardan biri, Geç Tunç Çağı'nda küresel bir boyut kazanan uluslararası ilişkilerin Erken Demir Çağı içerisinde nasıl bir seyir izlediğidir. Geç Tunç Çağı'nda bakır, zeytinyağı, şarap gibi ürünlerin yoğun ticaretinin yeterince kanıt olmasa da, Erken Demir Çağı içerisinde devam ettiğine inanılmaktadır. Karia Bölgesi'nden elde edilen arkeolojik veriler, bölgenin Geç Tunç Çağı'ndan itibaren Doğu Akdeniz dünyasıyla taşınabilir materyal kültür elemanları başta olmak üzere, yoğun bir iletişimi olduğunu kanıtlamaktadır. MÖ 12.-10. yüzyıllarda demir silahlar ve bronz fibulalar Kıbrıs ile kurulan ilişkilerin kanıtını oluştururken Erken Demir Çağı'nın son yüzyıllarında ise seramik buluntular Güneydoğu Ege kültürleri ile Doğu Akdeniz kültürleri arasındaki iletişimin kültürel ve teknolojik kanıtlarıdır.

Keramos Kırsalı'nda yürütülmekte olan kazılar, MÖ 8. yüzyıl sonlarından itibaren oldukça yoğun miktarda zeytinyağı üretimi yapıldığına işaret eden bulguların ortaya çıkarılmasını sağlamıştır. MÖ 8.-7. yüzyıla tarihlenen oda mezarlarında kapak olarak kullanılmış pres yatakları, zeytinyağı üretiminin kanıtlarını oluşturur. Bunların yanı sıra Miletos tipi ticari amphoraların bölgede yaygın kullanım ve üretimi tarımsal üretimlerin standartlaşmış taşıma kaplarıyla taşındığına işaret eder. MÖ 7. yüzyılın ortasından itibaren Güneybatı Anadolu kıyılarında sıklıkla karşılaşmaya başladığımız Kıbrıs kökenli batıkların varlığı tesadüfi olmasa gerektir. Karia Bölgesi zeytinyağı üretiminin Akdeniz ticaretine dahil olma süreci, bu süreçte aktif rol oynayan aktörlerin kimler olduğu bildirinin temel tartışma başlıklarındandır.

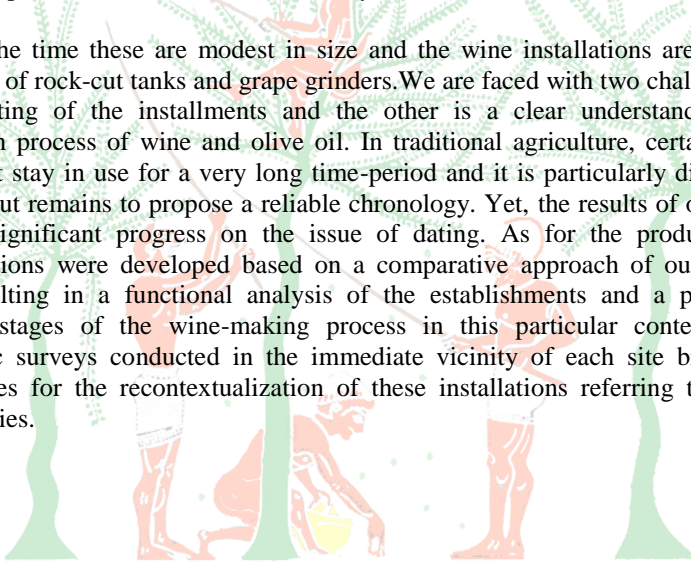
WINE PRODUCTION IN THE TERRITORY OF LABRAUNDA

Olivier Can Henry
Christophe Bost

Abstract

One of the new and enlightening developments in research has been conducted at the ancient site of Labraunda concerns a broader approach to its geographical environment. The aim was to contextualize Labraunda by initiating a series of micro-regional studies, with a focus on its territory. This approach raised the issue of production and especially of agricultural production with the discovery of more than 40 ancient production establishments, mostly for wine and olive oil.

Most of the time these are modest in size and the wine installations are essentially composed of rock-cut tanks and grape grinders. We are faced with two challenges. One is the dating of the installments and the other is a clear understanding of the fabrication process of wine and olive oil. In traditional agriculture, certain types of equipment stay in use for a very long time-period and it is particularly difficult with the rock-cut remains to propose a reliable chronology. Yet, the results of our research allowed significant progress on the issue of dating. As for the production, new considerations were developed based on a comparative approach of our numerous data, resulting in a functional analysis of the establishments and a proposal for different stages of the wine-making process in this particular context. Finally, systematic surveys conducted in the immediate vicinity of each site brought new possibilities for the recontextualization of these installations referring to the local communities.



LABRAUNDA TERRİTÖRİUMDA ŞARAP ÜRETİMİ

Olivier Can Henry
Christophe Bost

Özet

Antik Labraunda bölgesinde yürütülen araştırmaların yeni ve aydınlatıcı gelişmelerinden biri, coğrafi çevresine yönelik daha geniş bir yaklaşımla ilgilidir. Bir dizi mikro-bölgesel çalışma başlatılmasındaki amaç, Labraunda'yı kendi hinterlandına odaklanarak bağlamsallaştırmaktı. Bu yaklaşım, çoğunlukla şarap ve zeytinyağı üretimine hizmet eden 40'tan fazla eski üretim tesisinin keşfi ile, üretim ve özellikle de tarımsal üretim sorununu gündeme getirmiştir.

Çoğu zaman bunlar mütevazı boyuttadır ve şarap işlikleri esas olarak kayaya oyulmuş tekne ve üzüm ezicilerinden oluşur. İki zorlukla karşı karşıyayız. Biri tesislerin tarihlendirilmesi, diğeri ise şarap ve zeytinyağı üretim sürecinin acık bir şekilde anlaşılamaması. Geleneksel tarımda, belirli ekipman türleri çok uzun bir kullanım sürecinde kalır ve kayaya oyulmuş kalıntılarla güvenilir bir kronoloji önermek özellikle zordur. Yine de araştırmamızın sonuçları, tarihleme konusunda önemli ilerlemeler sağlamıştır. Üretime gelince, çok sayıda verimizin karřılařtırılmalđ bir yaklaşımına dayalı olarak yeni düşünceler geliştirildi, bu da işletmelerin işlevsel bir analizine ve bu özel bağlamda şarap yapım sürecinin farklı aşamaları için bir öneriye yol açtı. Son olarak, her yerleşimin yakın çevresinde gerçekteştirilen sistematik araştırmalar, yerel topluluklara atıfta bulunan bu tesislerin yeniden bağlamlaştırılması için yeni fırsatlar yaratmıştır.



**WINE AND OIL IN THE *CHORA* OF IASOS: A COMMENTARY OF THE
DISTRIBUTION MAP**

Daniela Baldoni
Lucia Cianciulli
R. Pierobon Benoit

Abstract

In a paper published in 1969 (AAA 2, 206-209) Doro Levi reported Iasos' involvement in Mediterranean trade throughout its long history. Thanks to the results of the excavations it was possible later on to emphasize also the role of wine and oil production for the inhabitants and for the export, attested with the discovery of some amphora stamps with the name *iaseon* in Delos.

Equally significant is the contribution of the epigraphy, mentioning (*negotiatores?*) *italici* in the city and the function of customs attributed to its harbor by the Romans (so-called *Monumentum Ephesenum*), without specifying, however, the subjects of these activities.

The possibility of partially filling this 'gap', extending the survey to agricultural activities in general and to the cultivation and production of wine and oil in particular. Possible answers are now provided by the results of the surveys in the territory (1987-2012), especially in the area north of the city where objects have been found - amphorae, millstones in large quantities - and structures attributable to cultivation - terraces and farms.

This paper, after a brief critical synthesis of the literary and epigraphic evidence and the presentation of the currently available findings, will focus on the context of these discoveries and their distribution in the territory.

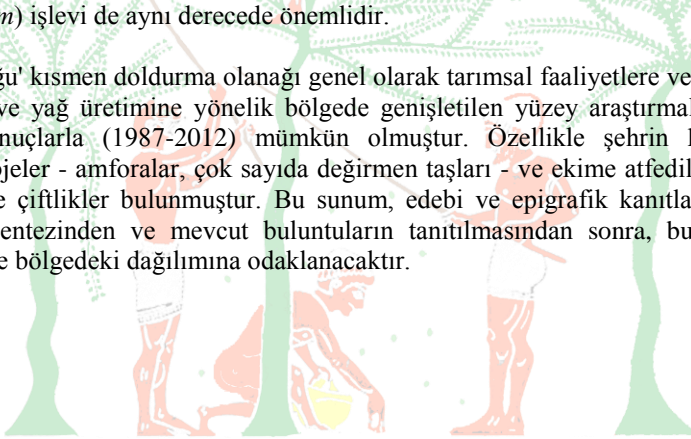
**İASOS KHORA'SINDA YAĞ VE ŞARAP ÜRETİMİ: DAĞILIM
HARİTASININ BİR YORUMU**

Daniela Baldoni
Lucia Cianciulli
R. Pierobon Benoit

Özet

1969'da yayınlanan bir makalede (AAA 2, 206-209) Doro Levi, İasos'un uzun tarihi boyunca Akdeniz ticaretine karıştığını yazmıştır. Teşekkür borçlu olduğumuz kazıların sonuçları sayesinde, şarap ve yağ üretiminin bölge sakinleri ve ihracat için üstlendiği rolüne daha sonra da vurgu yapmak mümkün olmuştur. Kentte, bahsi geçen yazıtların *italici (negotiatores?)* katkısı ve bu faaliyetlerin konularını belirtmeden Romalılar tarafından limanına atfedilen gümrük kurallarının (*Monumentum Ephesenum*) işlevi de aynı derecede önemlidir.

Bu 'boşluğu' kısmen doldurma olanağı genel olarak tarımsal faaliyetlere ve özel olarak da şarap ve yağ üretimine yönelik bölgede genişletilen yüzey araştırmalarında elde edilen sonuçlarla (1987-2012) mümkün olmuştur. Özellikle şehrin kuzeyindeki alanda, objeler - amforalar, çok sayıda değirmen taşları - ve ekime atfedilen yapılar - teraslar ve çiftlikler bulunmuştur. Bu sunum, edebi ve epigrafik kanıtların kısa bir eleştirel sentezinden ve mevcut buluntuların tanıtılmasından sonra, bu bulguların bağlamı ve bölgedeki dağılımına odaklanacaktır.



International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Muğla-Turkey

Session III:
III. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Adnan Diler

Hülya Vidin **The Value of Wine in Karia From the Perspective of the** 14:30 – 14:45
Coins

Sikkelerin Perspektifinden Karia’da Şarabın Değeri

Abuzer Kızıl **The Salvage Excavations at Derince Dam Basin in Muğla** 14:45 – 15:00
Province, Milas District, Derince quarter: The Relations
between the Workshop, Space and the Tomb

Muğla, Milas İlçesi, Derince Mahallesi, Derince Baraj Gölü
Havzasında 2014 Yılında Yapılan Kurtarma Kazısı: İşlik,
Mekân ve Mezar İlişkisi

Billur Tekkök - **İdyia Akyaka Castle 2021, Amphorae Trade with Aegean** 15:00 – 15:15
Karaöz **and Mediterranean** **ONLINE**

Deniz Tamer
Ebru Kırkanlı
Abdülkadir Baran **İdyia Akyaka Kalesi 2021, Akdeniz ve Ege Bağlantılı**
Amphora Ticareti

Discussion
Tartışma

15:15 – 15:30

Coffee Break
Ara

15:30 – 15:45

THE VALUE OF WINE IN CARIA FROM THE PERSPECTIVE OF THE COINS

Hülya Vidin

Abstract

In addition to the images of deities and their sacred animals, coins of the Carian poleis also usually depicts images of the local flora and fauna during the Greek period. They provide visual insights to the environment of the poleis and its region. Therefore, these images are important additions to literary and archaeological sources as well as to archaeobotanical studies to understand the landscape. Due to the character of coins as means of payment, the local flora and fauna images on coins also provide insights into economic aspects. One of the common coin images in Caria is a bunch of grapes which can be found in the five Carian poleis and islands Myndus, Syangela, Cnidus, Cranaus, and Astypalaia as the main coin image and in several other poleis as small image or sign. In the Imperial period, the northern Carian poleis Antioch ad Meandrum, Neapolis ad Harpasum, Apollonia Salbace, and Trabezopolis all mint the coin image of Dionysus holding a bunch of grapes. This paper explores the context and the reason for minting these coin images. Is the images of grains on coins always related to the high importance of wine production and the city's wealth? Have all these poleis also a significant Dionysus cult? What changes are the coin iconography of the poleis subject to and what do they say about the changing economic situation? Finally, this study contributes to a better understanding of the representations of flora and fauna on coins in general.

SİKKELERİN PERSPEKTİFİNDEN KARIA'DA ŞARABIN DEĞERİ

Hülya Vidin

Özet

Tanrıların ve onların kutsal hayvanlarının resimlerine ek olarak, Karia kent sikkeleri de Yunan döneminde yerel flora ve fauna resimlerini sıklıkla tasvir ederek kent ve bölgesinin çevresi hakkında görsel bilgiler sağlarlar. Bu nedenle, bu görüntüler, peyzajı anlamak için arkeobotanik çalışmalara olduğu kadar edebi ve arkeolojik kaynaklara da önemli eklemelerdir. Madeni paraların ödeme aracı olma özelliği nedeniyle, yerel flora ve faunanın madeni para görüntüleri de ekonomik konular hakkında fikir vermektedir. Karya'daki yaygın madeni para görüntülerinden biri, beş Karya kentleri Myndus, Syangela, Knidos, Kranaus ve Astypalaia adalarında ana madeni para görüntüsü ve diğer birkaç kentte küçük resim veya işaret olarak bulunabilen bir salkım üzumdür. İmparatorluk döneminde, kuzey Karia polisi Antakya ad Meandrum, Neapolis ad Harpasum, Apollonia Salbace ve Trabezopolis, Dionysos'un bir salkım üzüm tutan betimli sikke basmıştır.

**THE SALVAGE EXCAVATIONS AT DERİNCE DAM BASIN IN MUĞLA
PROVINCE, MİLAS DISTRICT, DERİNCE QUARTER: THE RELATIONS
BETWEEN THE WORKSHOP, SPACE AND THE TOMB**

Abuzer Kızıl

Abstract

This paper aims to analyze the relationship between the workshop, the space, and the tomb at Derince Dam basin within the Euromos territory. During the fieldwork in the region, which we combined with GPR prospecting, we identified some anomalies and decided to start a salvage excavation in the region. As a result of the salvage excavations, we unearthed various places such as storages, silos represented by pithoid vessels, and tombs. Also we identified several places dating various phases such as shelters for the workers that one of them has an inscribed mosaic floor.

The olive cultivation activities are heavily carried out intensively in the region that is covered by big elder olive trees even today due to its moderate climate. The archaeological data that we gathered from the fieldwork uncovered many press stones and mills situated on the rock beds which are visible on the surface. These explorations show us agricultural production in the region and the existence of an olive oil workshop that might be related to the silos.

**MUĞLA İLİ, MİLAS İLÇESİ, DERİNCE MAHALLESİ, DERİNCE BARAJ
GÖLÜ HAVZASINDA 2014 YILINDA YAPILAN KURTARMA KAZISI:
İŞLİK, MEKÂN VE MEZAR İLİŞKİSİ**

Abuzer Kızıl

Özet

Söz konusu çalışma yüzeyde farkedilen ve arkasından yüzeyde yapılan jeoradar taraması sonucunda bazı anomalilerin farkedilmesi ile başlanmıştır. Bu gelişmeler üzerine, Euromos'un teritoryumunda kalan bu alanda kurtarma kazısı yapılmasına karar verilmiştir. Kazı alanında, çok sayıda depolama mekanı, basit mezarlar, ilk bakışta büyük pithoslara benzeyen siloların yanı sıra farklı evrelere ait muhtemelen çalışanların barındıkları olan mekanlar dikkat çekicidir. Tahrip olmuş bir zemin mozaiği yazıtlıdır.

Elverişli bir iklime sahip olmasından dolayı bölgede yoğun bir şekilde zeytincilik faaliyetleri yapılmaktadır. Bitki örtüsünün tamamının neredeyse zeytin ağaçlarından oluştuğu gözlenen bölgede ise çok sayıda anıt nitelikli ağaçlardan oluşan zeytinlikler yer almaktadır. Bu bakımdan söz konusu yüzey seviyesinde yer alan pres yatağı ile bölgede yer yer karşılaştığımız büyük boyutlu ana kayalar üzerinde yer alan basit pres yataklarının varlığı bölgede bir zeytinyağı işliğinin yer aldığını ve açığa çıkartılan siloların ise zeytinyağı işliğiyle bağlantılı depolama alanı olduğunu göstermektedir.

**IDYMA AKYAKA CASTLE 2021, AMPHORAE TRADE WITH AEGEAN
AND MEDITERRANEAN**

Billur Tekkök-Karaöz
Deniz Tamer
Ebru Kırkanlı
Abdülkadir Baran

Abstract

The city of Idyma, is located at the northeastern end of the Keramikos (Gökova) Gulf in the Karia Region in ancient period. The hinterland of the city was bordered by the cities of Mobolla (Muğla) in the north, Kallipolis (Kızılkaya) in the east, and Keramos (Ören) in the west. The site is located on the slopes of Küçük Asartepe, which is located at the north of Kozlukuyu (Gökova) village, within the borders of Akyaka town of Muğla province, Ula district.

The excavations carried out in 2021 in the Idyma/Akyaka Castle have yielded ceramic finds from the towers, buildings located at the top of the mound, and a chapel and graves. The finds and architecture reveal that the castle was built on a ground with finds from Archaic, Classical, Hellenistic and Roman periods, respectively. The walls at the north of the castle underlying the Byzantine period phase of the castle date back to the Archaic and Classical Periods, the finds from the fills in the southern slopes of the castle contain accumulated fills from pre - Byzantine period.

The amphorae recovered from the Idyma Castle show the existence of a settlement of approximately 2000 years, with examples from the Archaic, Classical, Hellenistic, Roman and Byzantine Periods, few from clean strata. The types include mushroom-mouthed amphorae of Samos, Chios, Thasos, South Aegean amphorae of Archaic and Classical Periods. Also Cos, Knidos, Rhodian amphorae along with pseudo-Coan types of Hellenistic Period and Dressel 2-4, Kapitan 2, Late Roman 1, 2, 3, Ephesus 56, Samos-Cistern types from the Roman Period are found in the fills.

Among the few Byzantine amphorae uncovered, a local/regional amphora with incised monograms is very important in terms of showing the existence of regional-commercial relations.

**IDYMA AKYAKA KALESİ 2021, AKDENİZ VE EGE BAĞLANTILI
AMPHORA TİCARETİ**

Billur Tekkök-Karaöz

Deniz Tamer

Ebru Kırkanlı

Abdülkadir Baran

Özet

Antik Dönem’de Karia Bölgesi içerisinde, Keramikos (Gökova) körfezinin kuzeydoğu ucunda yer alan Idyma kenti kuzeyde Mobolla (Muğla), doğuda Kallipolis (Kızılkaya), batıda Keramos (Ören) kentleri ile sınırdadır. Günümüzde Muğla ili, Ula ilçesi, Akyaka beldesi sınırları içinde Kozlukuyu (Gökova) köyünün kuzeyinde yer alan Küçük Asartepe’nin yamaçlarında kurulmuştur.

Idyma/Akyaka Kalesi’nde 2021 yazında yapılan kazılar ve ele geçen seramik buluntuları ara boşluklar göstermekle birlikte kalenin sırasıyla Arkaik, Klasik, Hellenistik ve Roma dönemlerinde de kullanılan bir yerleşimin üzerine kurulduğunu ortaya çıkarmıştır. Kalenin güneyindeki dolgu ve kalenin kuzeyindeki Arkaik Dönem’e tarihlenen duvarlar ile Güney Yamaç’tan ele geçen Hellenistik-Roma seramik buluntuları bir Bizans kalesi yapılmadan önceki kullanım evrelerine ait kalıntıları içermektedir.

Idyma Kalesi’nde ele geçen amphoralar Arkaik, Klasik, Hellenistik, Roma ve Bizans Dönemlerine ait örnekleri içermesiyle yaklaşık 2000 yıllık bir yerleşimin varlığını göstermektedir.

Arkaik ve Klasik Dönem’e ait Samos, Khios, Thasos, Güney Ege mantar ağızlı amphoraları; Hellenistik Dönem’e ait Kos, Knidos, Rhodos, Pseudo-Kos ve Roma Dönemi’ne ait Rhodos, Dressel 2-4, Kapitan 2, Late Roman 1, 2, 3, Ephesus 56, Samos-Cistern tipleri yer alır. Az sayıda ele geçen Bizans amphoraları arasında üzerinde kazıma monogramların yer aldığı yerel/bölgesel üretim bir amphora bölgesel-ticari ilişkilerin varlığını göstermesi açısından oldukça önemlidir.

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session IV:
IV. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Mustafa Hamdi Sayar

Asil Yaman
Koray Konuk

Olive Oil and Wine Production in Phoenix, Casara and Thysannus: A Holistic Approach to Re-Analyzing the Material Culture

15:45 – 16:00
ONLINE

Phoenix, Kasara ve Thysannus'ta Zeytinyağı ve Şarap Üretimi: Malzeme Kültürünün Yeniden-Analizine Holistik Bir Yaklaşım

Mehmet Gürbüzler

Wine and Olive Oil Production at Amos
Amos'ta Şarap ve Zeytinyağı Üretimi

16:00 – 16:15

Winfried Held
Harun Özdaş
Nilhan Kızıldağ

The Industrial Area at Darboğaz on the Karian Chersonesos

16:15 – 16:30

Karia Khersonesos'u Darboğaz'daki Endüstriyel Alan

Discussion
Tartışma

16:30 – 16:45

Coffee Break
Ara

16:45 – 17:00

**OLIVE OIL AND WINE PRODUCTION IN PHOENIX, CASARA AND
THYSANNUS: A HOLISTIC APPROACH TO RE-ANALYZING THE
MATERIAL CULTURE**

**Asil Yaman
Koray Konuk**

Abstract

The systematic and intensive archaeological field surveys and excavations have been conducted at Phoenix, Casara, and Thysannus in Carian *Chersonesos* since 2021. The systematic research in the region carried out by the Phoenix Archaeological Project (PAP) provided new data for the olive oil and wine productions in the *chora* of these settlements.

The previous GIS-based studies have already created a model partly for agricultural production scales for the southwestern part of the Bozburun Peninsula. However, the new data gathered from the fieldwork have revealed that it is necessary to reconsider the previous hypothesis.

This paper aims to present to re-think and re-scale the agrarian organization of the region with a holistic approach in the light of the new explorations on the material culture such as agricultural terraces, farmsteads, and the production units.

**PHOENIX, KASARA VE THYSANNUS'TA ZEYTİNYAĞI VE ŞARAP
ÜRETİMİ: MALZEME KÜLTÜRÜNÜN YENİDEN-ANALİZİNE HOLİSTİK
BİR YAKLAŞIM**

**Asil Yaman
Koray Konuk**

Özet

Karia *Chersonesos*'undaki Phoenix, Kasara ve Thysannus'ta 2021 yılından bu yana yoğun arkeolojik alan araştırmaları ve kazıları yürütülmektedir. Phoenix Arkeoloji Projesi (PAP) tarafından bölgede yürütülen sistematik araştırmalar yerleşim *chora* 'larında zeytinyağı ve şarap üretimi için yeni veriler sağlamıştır.

Daha önceki CBS tabanlı çalışmalar ile Bozburun Yarımadası'nın güneybatısında, tarımsal üretim ölçekleri için kısmen bir model oluşturulmuştur. Ancak saha çalışmasından elde edilen yeni veriler, önceki hipotezin yeniden gözden geçirilmesi gerektiğini ortaya koymuştur.

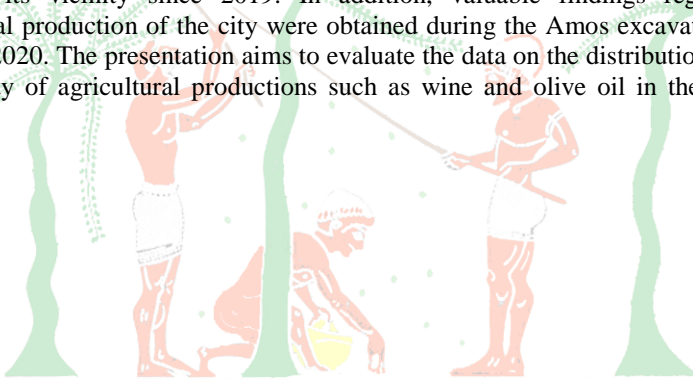
Bu sunum, tarım terasları, çiftlikler ve üretim birimleri gibi maddi kültüre ilişkin yeni keşifler ışığında, bölgenin tarım örgütlenmesini bütüncül bir yaklaşımla, yeniden düşünmeyi ve yeniden ölçeklendirmeyi amaçlamaktadır.

WINE AND OLIVE OIL PRODUCTION AT AMOS

Mehmet Gürbüzler

Abstract

Amos is located on the northeastern coast of Karian *Chersonesos* (Bozburun Peninsula), on the Asarcık Hill. The recent evidence reveals the settlement on the hill began in the 10th century BC. Following the establishment of the Rhodes state in 408 BC, the city became part of the Rhodian *Peraea* (Incorporated Peraea) and remained until the 2nd century AD. Amos lead a *koinon* has not only created a wealthy economy based on wine and olive oil production but also it has acquired economic input by leasing its own fertile agricultural lands. Leasing contracts found in the city provide both information on the conditions of the land use leased to foreigners, especially Rhodians, and on viticulture and olive cultivation at Amos. The boundaries of both *koinon* and *territory* of Amos, and the production areas adorned with agricultural terraces, farms and workshops based on olive oil and wine production, and the annual production amounts were determined by the surveys carried out at the city and its vicinity since 2019. In addition, valuable findings regarding the agricultural production of the city were obtained during the Amos excavations which began in 2020. The presentation aims to evaluate the data on the distribution, quantity, and quality of agricultural productions such as wine and olive oil in the *koinon* of Amos.

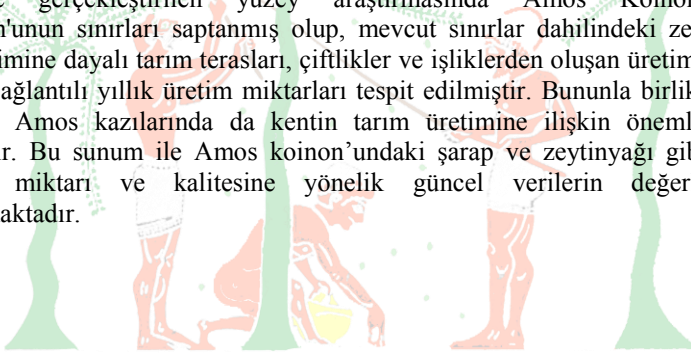


AMOS'TA ŞARAP VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ

Mehmet Gürbüz

Özet

Karia *Khersonesos*'unun (Bozburun Yarımadası) kuzeydoğu kıyısında, Asarcık Burnu üzerindeki Amos, güncel verilere dayanarak MÖ 10. yüzyıldan itibaren iskan görmeye başlamıştır. MÖ 408'de Rhodos devletinin kurulmasını takiben Rhodos *Peraia*'sına (Birleşik *Peraia*) bağlanan kent, MS 2. yüzyıla kadar Rhodos'un bir parçası olarak varlığını sürdürmüştür. Aynı zamanda bir *koinon*'a da liderlik yaptığı bilinen Amos bu süreç içerisinde başarılı tarım politikaları yürüterek, sadece şarap ve zeytinyağı üretimine dayalı zengin bir ekonomi yaratmamış, aynı zamanda Atina'lı devlet adamı Aiskhines'in de aktardığı üzere sahip olduğu son derece verimli tarım arazilerini kiraya vererek hatırı sayılır bir ekonomik girdi elde etmiştir. 1948-1953 yıllarında ele geçen kira kontraları söz konusu antik referansı doğrulamasının yanı sıra, başta Rhodos'lular olmak üzere yabancılara kiralanan söz konusu arazilerin kullanım koşullarına yönelik hem detaylı bilgiler sunmakta hem de Amos'ta yürütülen bağcılık ve zeytinciliğe ilişkin ayrıntılı veriler aktarmaktadır. 2019'dan itibaren Amos ve çevresinde gerçekleştirilen yüzey araştırmasında Amos Koinon'unun ve territorium'unun sınırları saptanmış olup, mevcut sınırlar dahilindeki zeytinyağı ve şarap üretimine dayalı tarım terasları, çiftlikler ve işliklerden oluşan üretim alanları ve bunlarla bağlantılı yıllık üretim miktarları tespit edilmiştir. Bununla birlikte, 2020'de başlanılan Amos kazılarında da kentin tarım üretimine ilişkin önemli bulgulara ulaşılmıştır. Bu sunum ile Amos koinon'undaki şarap ve zeytinyağı gibi ürünlerin dağılımı, miktarı ve kalitesine yönelik güncel verilerin değerlendirilmesi amaçlanmaktadır.



**THE INDUSTRIAL AREA AT DARBOĞAZ ON THE KARIAN
CHERSONESOS**

Winfried Held
Harun Özdaş
Nilhan Kızıldağ

Abstract

During the “Archaeological survey of the coasts of the Karian Chersonesos” conducted by Dokuz Eylül University in collaboration with Marburg University, many sites related to the production of wine have been detected. They usually can be identified as farms situated within the agricultural area and wine terraces, similar to the farms found during the Loryma and Bybassos surveys.

Among them, the site of Darboğaz is of peculiar interest: it is provided by an unusually large press area, and is situated on an island that otherwise consists of rocks that could not have been used for growing wine or any other agricultural products. The site includes also submerged structures that indicate coastal use.

The structures and surface finds attest to the use of the site during the Hellenistic period, when the area was part of the Rhodian Peraia, and again in the Byzantine period. The shipwrecks detected in the surrounding area also provide strong evidence of maritime activity during the Hellenistic period. The aim of the paper is to present the site and discuss its possible function.

**KARIA KHERSONESOS’U DARBOĞAZ’DAKI ENDÜSTRİYEL
ALAN**

Winfried Held
Harun Özdaş
Nilhan Kızıldağ

Özet

Dokuz Eylül Üniversitesi ve Marburg Üniversitesi işbirliğiyle gerçekleştirilen “Karia Chersonesos Kıyılarının Arkeolojik Araştırması” projesinde şarap üretimi ile ilgili birçok alan tespit edilmiştir. Bunlar Loryma ve Bybassos yüzey araştırmalarında bulunan çiftliklere benzer, genellikle tarım alanı ve şarap terasları içinde yer alan çiftlikler olarak tanımlanabilirler.

Bunların arasında, Darboğaz bölgesi özel şarapir ilgi çekmektedir: Şarap veya başka herhangi bir tarımsal ürün yetiştirmek için kullanılamayacak olan kayalardan oluşan bir adada bulunan press alışılmadık derecede geniş bir presleme alanına dahiptir. Antik yerleşim ayrıca kıyı kullanımlarını da batık yapıları da içermektedir.

Yapılar ve yüzey buluntuları, alanın Rodos *Peraia*'sının bir parçası olduğu Hellenistik dönemde ve yine Bizans döneminde kullanıldığını doğrulamaktadır. Çevrede tespit edilen batıklar da Hellenistik dönemde denizcilik faaliyetinin güçlü kanıtlarını sunmaktadır. Makalenin amacı, siteyi sunmak ve olası işlevini tartışmaktır.

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session V:

V. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: R. Pierobon Benoit

Nurettin Arslan Nilden Ergün	Viticulture and Wine Production in the Greek and Roman Troad	17:00 – 17:15
	Yunan ve Roma Çağlarında Troas'da Bağcılık ve Şarap Üretimi	
Evren Açar	Late Roman Winery and Production Area in the Ancient City of Antandros	17:15 – 17:30
	Antandros Antik Kenti Geç Roma Dönemi Şarap İşliğı ve Üretim Alanı	
Özgün Öz Emre Erdan	Preliminary Observations on Agricultural Production in Güzelhisar Valley	17:30 – 17:45
	Güzelhisar Vadisi'nde Tarımsal Üretim Dair İlk Gözlemler	
Yaşar Serkal Yıldırım	A Preliminary Report about the Rock-Cut Wine Presses of Paphlagonia: In the Light of the Samples from Soğanlı Stream Valley (Cavuşlar Village)	17:45 – 18:00
	Soğanlı Çayı Vadisi (Cavuşlar Köyü) Örnekleri Işığında Paphlagonia Kaya Preslerine İlişkin Ön Rapor	
	Discussion Tartışma	18:00 – 18:15

VITICULTURE AND WINE PRODUCTION IN THE GREEK AND ROMAN TROAD

Nurettin Arslan
Nilden Ergün

Abstract

The Granikos River which rises from the Ida Mountains and flows into the Propontis, forms both a natural borderline and a peninsula from the foothills of Ida at the west to the Aegean at the south. Today this peninsula is named Biga Peninsula and was named Troad in the Greek and Roman Ages. In addition, Tenedos which is located 8.5 km far from the mainland and at the mouth of Hellespontos that creates an entrance to the Aegea Sea is considered within the borders of the region. With modern research, more than sixty-five cities were localized in the Troas Region, and excavations were carried out in important centers such as Assos, Troy, Alexandria Troas, and its sanctuary Apollon Smintheion, Antandros, Dardanos, Kebren, Skepsis, Neandria, Parion, Thymbra, and Tenedos.

Several surveys have been carried out in many urban and rural areas. As a result of the archaeological data, it has been understood that viticulture and wine production constituted an essential part of the region's economy in the Greek and Roman Ages. The production was shaped in line with the topography, climate, and demand for *Vitis vinifera*.

In this paper, issues such as when and how viticulture and wine production started in the Troas Region, why viticulture and wine production are needed, and whether the production capacity of the region should be classified as domestic or industrial will be discussed, while the results about production will be supported with philological, archaeological and botanical evidence. The production methods, stages, raw materials, and the factors affecting production will be examined and we will try to explain how the social aspects of wine in social life, its effect on the cults and beliefs of the region, the laws on production and consumption and how the political environment affects the production factors. In addition, while presenting hypotheses about how the wine produced is distributed within the cities of the Troas Region and to other regions, the reflections of the tradition of viticulture and wine production until today will be conveyed through the travel books and documents from foreign travelers.

YUNAN VE ROMA AĞLARINDA TROAS'DA BAĞCILIK VE ŞARAP ŐRETİMİ

Nurettin Arslan
Nilden Ergün

Özet

İda Dağları'ndan (Kaz Dağları) doğarak kuzeyde Propontis'e (Marmara Denizi) dökülen Granikos ayı'nının (Biga ayı) oluŐturduĐu doğal sınır ve İda Dağları'nın batı eteklerinin güneyde Aegae Denizi'ni (Ege Denizi) keserek oluŐturduĐu yarımada günümüzde Biga Yarımadası, Yunan ve Roma ağları'nda Troas Bölgesi olarak adlandırılmaktadır. Ayrıca Hellespontos'un Aegae Denizi'nin girişine açılan bölümünde anakaraya 8.5 km. mesafede bulunan Tenedos Adası (Bozcaada) bölgenin sınırları içinde kabul edilmektedir. Troas Bölgesi'nde modern araŐtırmalarla lokalize edilen altmış beŐin üzerinde kentten Assos, Troya, Aleandria Troas ve Kutsal Alanı Apollon Smintheion, Antandros, Dardanos, Kebren, Skepsis, Neandria, Parion, Thymbra ve Tenedos gibi önemli merkezlerde kazı çalışmaları yürütölmüş, birçok kent ve kırsal alanlarda yüzey araştırması çalışmaları gerçekleştirilmiştir.

Elde edilen arkeolojik veriler sonucunda bağcılık ve Şarap üretiminin Yunan ve Roma ağları'nda bölge ekonomisinin önemli bir bölümünü oluŐturduĐu ve üretimin topografya, iklim ve Őaraplık üzöme duyulan talep doğrultusunda Şekillendiği anlaşılmıştır.

Bildiride Troas Bölgesi'nde bağcılık ve Şarap üretimin ne zaman ve nasıl başladığı, bağcılık ve Şarap üretimi yapılmasına neden gereksinim duyulduğu, bölgenin üretim kapasitesinin domestik ya da endüstriyel olarak mı sınıflandırılması gerektiği gibi konular irdelenirken üretime dair sonuçlar filolojik, arkeolojik ve botanik kanıtlar ile desteklenecektir. Üretim Őekilleri, aşamaları, hammaddeleri ve üretimi etkileyen faktörler incelenerek Şarabın toplum yaŐantısındaki sosyal yönleri, bölgenin költleri ve inançları üzerindeki etkisi, üretim ve tüketime dair yasalar ve siyasal ortamın üretim faktörlerini nasıl etkilediği açıklanmaya çalışılacaktır. Ayrıca üretilen Şarabın Troas Bölgesi kentleri içinde ve diğer bölgelere dağıtımının nasıl yapıldığı konusundaki hipotezler sunulurken bağcılık ve Şarap üretimi geleneğinin günümüze değin süren yansımaları yabancı seyyahların seyahatnameleri ve belgeler üzerinden aktarılacaktır.

**LATE ROMAN WINERY AND PRODUCTION AREA IN THE ANCIENT
CITY OF ANTANDROS**

Evren Açar

Abstract

Area were unearthed during the excavations carried out in 2015-2016. The winery, the storage area associated with this winery and other architectural findings are located in the necropolis area of the city. The use of this necropolis, where the first burials were dated to the late 8th century BC, continued uninterrupted until the 1st century AD. After this date, the use of the necropolis ended and no traces of construction were found in this area until around 350 AD. With the expansion of the city borders, the area where the necropolis is located has turned into the production area of the city. Along with the glass workshop; a winery, storage areas, and shops were unearthed in this area. These structures are located north and south of the road that passes through the necropolis and connects to the city. The winery which is the subject of this study is located in the north of the shops, just north of the road; it consists of three different sections, which are 'the treading floor, collecting vat and fermentation area.' The treading floor is square shaped and is separated from the collecting vat by a wall. There is a circular press area with a diameter of 0,85 m in the center of the treading floor with a brick ground. This suggests that the lever press technique was probably used. The treading floor is connected to a pithos apparently used as a collecting vat, by a clay tile placed in the wall. There is a fermentation area east of the complex. A large pithos was probably used for the fermentation process. The fermentation area is connected to shop number 3 which is located just south of the winery. Probably, the wine was produced and marketed with the advantage of this roadside shop. The plan of the winery and the findings there indicate that this region is not a residential area; but was turned into a production and marketing area and used between 350 AD and 550 AD.

ANTANDROS ANTİK KENTİ GEÇ ROMA DÖNEMİ ŞARAP İŞLİĞİ VE ÜRETİM ALANI

Evren Açar

Özet

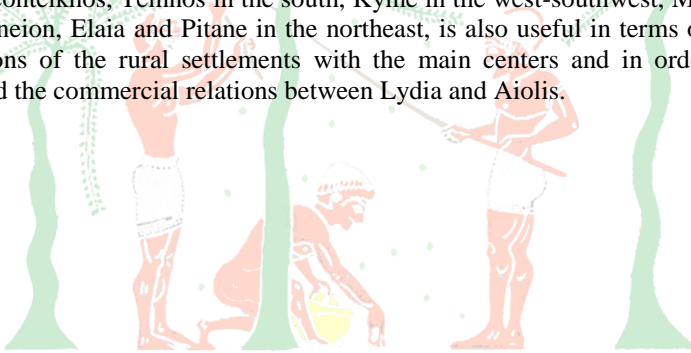
Troas Bölgesi önemli yerleşimlerinden biri olan Antandros Antik kenti 2015-2016 yılı kazılarında bir şarap işliğı ve depolama alanı ortaya çıkarılmıştır. İşlik ve işlikle ilişkili depolama ve diğeri mimari bölümler, kentin nekropolis alanında yer almaktadır. MÖ Geç 8. yüzyılda ilk gömülerin yapıldığı nekropolisin kullanımı MS 1. yüzyıla kadar kesintisiz olarak devam etmiştir. Bu tarihten sonra nekropolisin kullanımı sona ermiş ve MS 350 dolaylarına kadar bu alanda yapılaşma izine rastlanmamıştır. Kentin sınırlarının genişlemesiyle nekropolisin bulunduğu bölge kentin üretim alanına dönüşmüştür. Burada cam atölyesi ile birlikte şarap işliğı, depolama alanları ve dükkanlar ortaya çıkarılmıştır. Söz konusu yapılar nekropolisin de içinden geçen ve kente bağlanan yolun kuzey ve güneyinde yer almaktadırlar. Çalışmanın konusunu oluşturan şarap işliğı yolun hemen kuzeyinde yer alan dükkanların kuzeyinde olup, ezme teknesi, toplama havuzu ve fermantasyon bölümünün olmak üzere üç bölümden oluşmaktadır. Ezme teknesi kare formunda olup, toplama havuzu bir duvar ile ayrılmaktadır. Tabanı tuğla döşeli olan ezme teknesinin merkezinde 0.85 m çapında dairesel formlu bir pres yatağı yer almaktadır. Bu da olasılıkla baskı-kollu pres tekniğinin kullanıldığını düşündürmektedir. Ezme teknesinden toplama fiçisi olarak kullanılan pithosa duvar içine yerleştirilmiş bir künk ile bağlanılmıştır. Yapının hemen doğusunda ise fermantasyon bölümü yer almaktadır. Burada olasılıkla fermantasyon işlemi için kullanılan büyük bir pithos bulunmaktadır. İşlik, fermantasyon bölümünden hemen güneyindeki dükkanlardan 3 no.lu olanına bağlanmaktadır. Olasılıkla üretilen şarap yol kenarındaki bu dükkan yardımıyla pazarlanmış olmalıdır. Bu yapıların sahip olduğu plan ve yapılar içerisinde ele geçen buluntular, bu bölgenin yerleşim alanından ziyade bir üretim ve pazarlama alanına dönüştüğünü ve yaklaşık MS 350 ile MS 550 yılları arasında kullanıldığı ortaya koymuştur.

**PRELIMINARY OBSERVATIONS ON AGRICULTURAL PRODUCTION IN
GÜZELHİSAR VALLEY**

Özgün Öz
Emre Erdan

Abstract

Güzelhisar Valley, with its fertile lands of the ancient period Aiolis Region, is an inner basin that has been inhabited over the ages. There are many important settlements of the Aiolis Region on the land fed by the Güzelhisar (Kocaçay) River flowing between the Yunt and Dumanlı mountain ranges and many small streams connected to it. The Güzelhisar River, which was called Titanus/Pythikos in the ancient period, arises from the skirts of Aigai in the east, passes through the northeast of Tisna in the southwest and flows into the Çandarlı Bay in front of Myrina. In the research we started in Tisna in 2018, practices that shed light on agricultural activities and olive oil, wine workshops and archaeological artifacts related to these were identified in Sarıkale Tepe, Kocakale Tepe, Karahayıt Mevkii and Dedeköy. This presentation has been prepared to share the first observations about the agricultural practices identified between 2018-2021. The area, which has settlements such as Aigai in the northeast, Larisa, Neonteikhos, Temnos in the south, Kyme in the west-southwest, Myrina in the west, Gryneion, Elaia and Pitane in the northeast, is also useful in terms of revealing the relations of the rural settlements with the main centers and in order to better understand the commercial relations between Lydia and Aiolis.

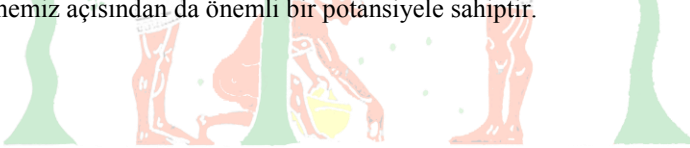


GÜZELHİSAR VADİSİ'NDE TARIMSAL ÜRETİME DAİR İLK GÖZLEMLER

Özgün Öz
Emre Erdan

Özet

Güzelhisar Vadisi, antik dönem Aiolis bölgesinin bereketli topraklarıyla çağlar boyunca iskân alanı olan bir iç havzadır. Yunt ve Dumanlı dağ silsileleri arasında akan Güzelhisar (Kocaçay) Nehri ve ona bağlı çok sayıda küçük dere tarafından beslenen arazi üzerinde Aiolis Bölgesi'nin birçok önemli yerleşimi bulunur. Antik dönemde Titanus/Pythikos olarak adlandırılan Güzelhisar Nehri bölgenin doğusunda Aigai eteklerinden doğarak, güneybatıda Tisna'nın kuzeydoğusundan geçer ve Myrina önlerinden Çandarlı Körfezi'ne dökülür. 2018 yılında bölgedeki kırsal yerleşimlerden Tisna'yı anlamaya yönelik başlattığımız araştırmalarda kenti oluşturan Sarıkale Tepe ve Kocakale Tepe ile territorium içerisinde yer alan Karahayıt Mevkii ve Dedeköy'de tarımsal faaliyetlere ışık tutan uygulamalar ile çeşitli noktalarda zeytinyağı ve şarap ilişkileri ve bunlara yönelik arkeolojik materyaller tespit edilmiştir. Bu sunum, 2018-2021 yıllarına dair çalışmaların bölgedeki tarımsal uygulamalar ile ilgili ilk gözlemleri paylaşmayı amaçlamaktadır. Kuzeydoğusunda Aigai, güneyinde Larisa, Neonteikhos, Temnos, batı-güneybatısında Kyme, batısında Myrina, kuzeydoğusunda Gryneion, Elaia ve Pitane gibi yerleşimler bulunan saha, Aiolis özelinde kırsal yerleşimlerin ana merkezler ile olan ilişkilerini ortaya koyabilmek ve uygun bir geçiş koridoru olması sebebiyle Lydia-Aiolis arasındaki ekonomik ve ticari ilişkileri daha iyi anlayabilmemiz açısından da önemli bir potansiyele sahiptir.

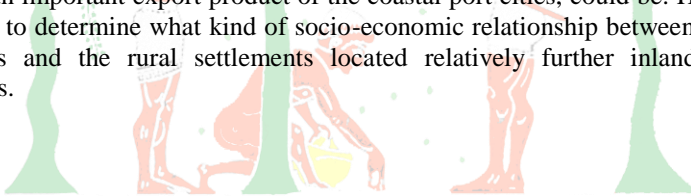


**A PRELIMINARY REPORT ABOUT THE ROCK-CUT WINE PRESSES OF
PAPHLAGONIA: IN THE LIGHT OF THE SAMPLES FROM SOGANLI
STREAM VALLEY (CAVUSLAR VILLAGE)**

Yaşar Serkal Yıldırım

Abstract

Karabük province, located in the Western Black Sea Region in the north of Turkey, was in the region named Paphlagonia during the Ancient Period. A large number of data on viniculture has been collected, especially in the area called Soğanlı Stream Valley, since the archaeological field surveys started in Karabük Province and its surroundings in 2017. By evaluating the new data obtained, researchers tried to reveal the importance of viniculture and wine production in the economy of the region. The importance of viniculture for the region's economy has been known from the abundance of vine-related motifs on rock-cut tombs, tombstones and mosaics. However, during our survey, the large number of rock-cut wine presses that we identified especially in the Çavuşlar Village and its surrounding areas revealed the existence of an extensive wine industry in the Soğanlı Stream Valley. Especially in the Roman Period, both the number and size of the rock-cut wine presses indicate that wine production had become a serious industry in the region. It is known that wine production continued after the Roman Period, at least until the end of the Early Byzantine Period. In this study, in light of the new data obtained from the recent research, an answer was sought to the question of where the production areas of wine, which is an important export product of the coastal port cities, could be. Hence, it has been tried to determine what kind of socio-economic relationship between the coastal port cities and the rural settlements located relatively further inland and their boundaries.

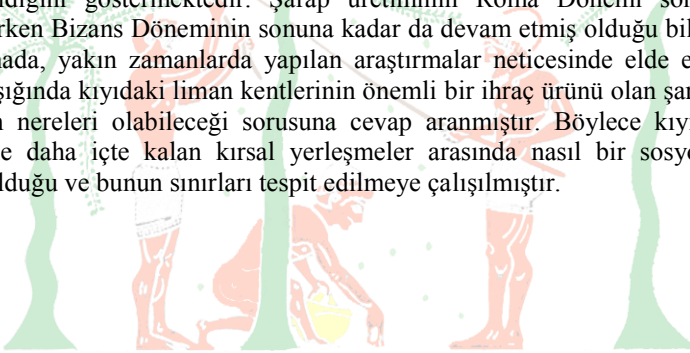


SOĞANLI ÇAYI VADİSİ (ÇAVUŞLAR KÖYÜ) ÖRNEKLERİ IŞIĞINDA
PAPHLAGONİA KAYA PRESLERİNE İLİŞKİN ÖN RAPOR

Yaşar Serkal Yıldırım

Özet

Türkiye'nin kuzeyinde, Batı Karadeniz Bölümü'nde bulunan Karabük ili, Antik Dönem'de Paphlagonia olarak adlandırılan bölgede yer almakta idi. Karabük İli ve çevresinde 2017 yılında başlatılan yüzey araştırmaları neticesinde özellikle Soğanlı Çayı Vadisi olarak adlandırılan alanda bağcılıkla ilgili çok sayıda veri elde edilmiştir. Elde edilen bu yeni veriler değerlendirildiğinde bağcılığın ve buna bağlı olarak şarap üretiminin bölgenin ekonomisi içerisindeki yeri ortaya konmaya çalışılmıştır. Bağcılığın bölgenin ekonomisi için önemi daha öncesinden kaya mezarları, mezar taşları, mozaikler üzerindeki asma ile ilgili motiflerin çokluğundan bilinmektedir. Ancak yüzey araştırmamız sırasında özellikle Çavuşlar Köyü ve çevresindeki alanlarda tespit ettiğimiz çok sayıda şarap işliğı Soğanlı Çayı Vadisi'nde büyük bir şarap endüstrisinin olduğunu ortaya çıkarmıştır. Özellikle de Roma Dönemi'nde işliklerin gerek sayısı gerekse büyüklükleri şarap üretiminin bölgede ciddi bir endüstri haline geldiğini göstermektedir. Şarap üretiminin Roma Dönemi sonrasında en azından Erken Bizans Döneminin sonuna kadar da devam etmiş olduğu bilinmektedir. Bu çalışmada, yakın zamanlarda yapılan araştırmalar neticesinde elde edilen yeni verilerin ışığında kıyıdaki liman kentlerinin önemli bir ihraç ürünü olan şarabın üretim alanlarının nereleri olabileceğı sorusuna cevap aranmıştır. Böylece kıyıdaki liman kentleri ile daha içte kalan kırsal yerleşmeler arasında nasıl bir sosyo-ekonomik ilişkinin olduğu ve bunun sınırları tespit edilmeye çalışılmıştır.



International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

November 25, 2022 (Friday) /
25 Kasım 2022 (Cuma)

Session VI:
VI. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Hugh Elton

Samuel Wolff	A 10th Century BCE Lever and Weights Press from Tel Gezer, Israel	09:00 – 09:15 ONLINE
	İsrail, Tel Gezer'den MÖ 10. yüzyıla Ait Bir Taş Ağırıklı Manivela Presi	
Sophocles Hadjisavvas	The Archaeology of Wine and Olive Oil: Problems of Identification	09:15 – 09:30 ONLINE
	Şarap ve Zeytinyağı Arkeolojisi: Tanımlama Sorunları	
Ülkü Kara	Results of a Study on the Stamping Tradition of the Late Antique Period Amphorae from the Eastern Mediterranean	09:30 – 09:45
	Doğu Akdeniz Kökenli Geç Antik Dönem Amphoralarının Damgalama Geleneğine Dair Bir Araştırmanın Sonuçları	
Yehoshua Dray	In Defense of the Reputation of Wine in Late Antiquity: Restoration of Ancient Technology	09:45 – 10:00
	Geç Antik Çağ'da Şarap Üretim Sürecinin İtibarı: Teknolojinin Yeniden Kurgusu	
	Discussion Tartışma	10:00 – 10:15
	Coffee Break Ara	10:15 – 10:30

**A 10TH CENTURY BCE LEVER AND WEIGHTS PRESS FROM TEL
GEZER, ISRAEL**

Samuel Wolff

Abstract

Tel Gezer was the main site in the Bronze and Iron Ages in the northern foothill region of Israel, commanding the view of the coastal road and the branch route of the Ayalon Valley leading from the coastal road towards Jerusalem. R.A.S. Macalister, the first excavator to work at Gezer (1902-1909), was the first archaeologist working in Palestine to identify certain stone installations as olive presses. In 1984, William Dever excavated a stone vat that he interpreted as an olive press. From 2006 through 2017 the renewed Tandy Museum excavations at the site revealed more of Dever's installation and its surrounding area. On the basis of the discovery of two stone weight stones found near Dever's installation, we reconstruct a lever and weights press. Dating of 10th century BCE makes it one of the earliest, if not the earliest press of its type in the southern Levant, predating the ones that frequently appeared in the 8th and 7th centuries BCE by some 200 years at sites like Tel Miqne-Ekron, Tell Beit Mirsim, and even Tel Gezer itself.

**İSRAİL, TEL GEZER'DEN MÖ 10. YÜZYILA AİT BİR TAŞ AĞIRLIKLİ
MANİVELA PRESİ**

Samuel Wolff

Özet

Tel Gezer, İsrail'in kuzey eteklerinde, Tunç ve Demir Çağlarında, sahil yolundan Kudüs'e giden Ayalon Vadisi yan yolunun manzarasına hakim bir ana yerleşim yeri idi. Gezer'de (1902-1909) çalışan ilk kazıcı olan R.A.S. Macalister, Filistin'de belirli anakaya işliklerini zeytin presleri olarak tanımlayan ilk arkeologdu. 1984'te William Dever, zeytin presi olarak yorumladığı bir kaya teknesini kazdı. 2006'dan 2017'ye kadar alanda yeniden başlayan Tandy Müzesi kazıları, Dever'in işliği ve çevresini daha fazla ortaya çıkarmıştır.

Dever'in işliğinin yakınında bulunan iki taş ağırlığın keşfine dayanarak, baslık- kollar taş ağırlıklı presi yeniden inşa ediyoruz. MÖ 10. yüzyıla ait tarihi, onu güney Levant'taki türünün en eski preslereinden biri yapar ve Tel Miqne-Ekron gibi yerlerde MÖ 8.ve 7. yüzyıllarda sıklıkla görülen örneklerdem yaklaşık 200 yıl önceye gider.

THE ARCHAEOLOGY OF WINE AND OLIVE OIL: PROBLEMS OF IDENTIFICATION

Sophocles Hadjisavvas

Abstract

During my nearly 40 years of surveys and excavations related to the technology of wine and olive oil production I came upon difficult issues in identifying them. Often the primitive installations for wine and olive oil production consisted of a treading or crushing floor and a receptacle vat placed at a lower level. With the development of agricultural technology and the introduction of the rotary mill in olive oil production, the identification of complete installations became easier. However, in the absence of the crushing plant and dealing with the second stage of production namely pressing, the question remains, even after the introduction of Roman agricultural technology the means of production for both commodities were similar and in some cases even identical. What I will present at the Mugla conference is a comparative study of the technology of wine and olive oil production, its development, and diversity in the East Mediterranean region and touch upon identification problems. A shortcoming of my previous extensive surveys in the Eastern Mediterranean was due to the unstable political situation between Turkey and Cyprus, which obstruct scientific communication among colleagues working in the field of archaeology. This is one of the reasons for my presence here in Mugla. My only personal experience from the ancient region of Ionia and Asia Minor, in general, is confined to the area of Liman Tepe – ancient Klazomenae. Thanks to a kind invitation extended to me several years ago by the late Prof. Guven Bakir.

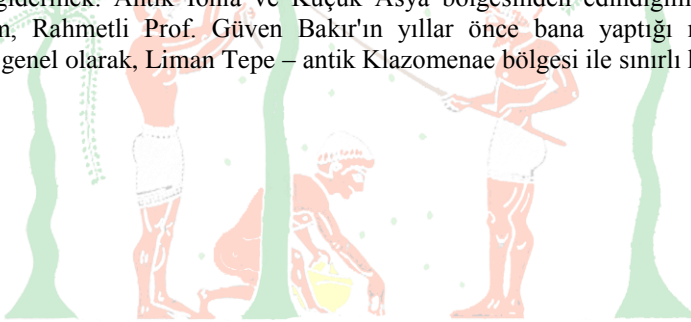


ŞARAP VE ZEYTİNYAĞI ARKEOLOJİSİ: TANIMLAMA SORUNLARI

Sophocles Hadjisavvas

Özet

Şarap ve zeytinyağı üretim teknolojisi ile ilgili yaklaşık 40 yıllık araştırma ve kazılarım sırasında, bunları belirlemede zor sorularla karşılaştım. Şarap ve zeytinyağı üretimi için genellikle ilkel tesisler, bir ezme veya ezme zemini ve daha düşük bir seviyeye yerleştirilmiş bir toplama teknesinden oluşuyordu. Tarım teknolojisinin gelişmesi ve zeytinyağı üretiminde döner değirmenin devreye girmesi ile komple tesislerin tespiti kolaylaştı. Bununla birlikte, kırma araçlarının yokluğunda ve üretimin ikinci aşaması olan presle uğraşıldığında, sorun, Roma tarım teknolojisinin ortaya çıkmasından sonra bile, her iki meta için üretim araçlarının benzer ve hatta bazı durumlarda aynı olduğu sorusudur. Muğla konferansında vereceğim bilgi, Doğu Akdeniz bölgesindeki şarap ve zeytinyağı üretim teknolojisi, gelişimi ve çeşitliliği üzerine karşılaştırmalı bir çalışma olacak ve tanımlama sorunlarına değinecek. Doğu Akdeniz'de daha önce yaptığım kapsamlı araştırmalardaki bir eksiklik, arkeoloji alanında çalışan meslektaşlarım arasındaki bilimsel iletişimi engelleyen Türkiye ile Kıbrıs arasındaki istikrarsız siyasi durumdu. Muğla'da bulunmamın sebeplerinden biri de bunu gidermek. Antik İonia ve Küçük Asya bölgesinden edindiğim tek kişisel deneyimim, Rahmetli Prof. Güven Bakır'ın yıllar önce bana yaptığı nazik davet sayesinde genel olarak, Liman Tepe – antik Klazomenae bölgesi ile sınırlı kalmıştır.

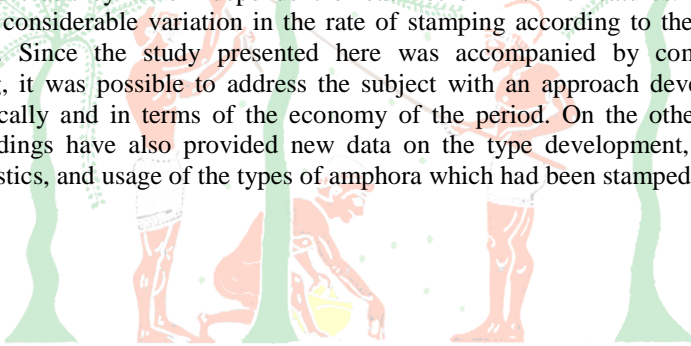


**RESULTS OF A STUDY ON THE STAMPING TRADITION OF THE LATE
ANTIQUE PERIOD AMPHORAE FROM THE EASTERN
MEDITERRANEAN**

Ülkü Kara

Abstract

The type of diversity of Late Antique period amphorae produced in the Eastern Mediterranean has increased significantly compared to previous periods. Among these, certain types of amphorae came to the forefront; they were mass-produced and spread throughout the Mediterranean and the Black Sea regions. There is also remarkable enhancement in the number of amphorae in this period in both underwater and dry-land excavations and surveys. However, in contrast to this increase in both number and type diversity, the number (also type) of amphorae - bearing stamps is quite low. LRA 1, LRA 2, LRA 3 and Zeest 80 amphorae were the only types that had been stamped during the period and are generally offered to be used to carry olive oil and wine. While there are similarities about into being of the stamps of these amphorae and the stamping tradition to which they belong in some respects, it is understood that they were independent of each other in some features. In addition, there is a considerable variation in the rate of stamping according to the number of amphorae. Since the study presented here was accompanied by comprehensive cataloging, it was possible to address the subject with an approach developed both geographically and in terms of the economy of the period. On the other hand, the stamp findings have also provided new data on the type development, production characteristics, and usage of the types of amphora which had been stamped.

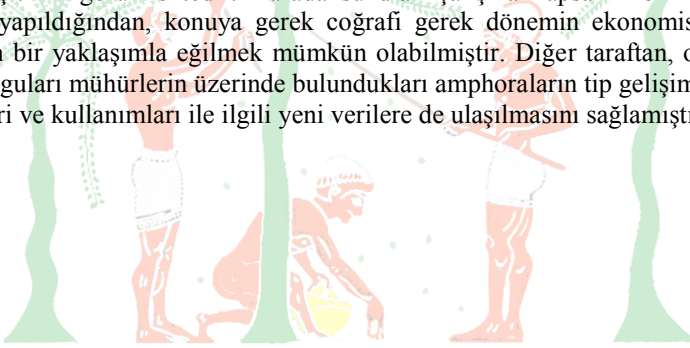


DOĞU AKDENİZ KÖKENLİ GEÇ ANTİK DÖNEM AMPHORALARININ DAMGALAMA GELENEĞİNE DAİR BİR ARAŞTIRMANIN SONUÇLARI

Ülkü Kara

Özet

Doğu Akdeniz’de üretilen Geç Antik Dönem amphoralarının tip çeşitliliği daha önceki dönemlere göre önemli bir artış göstermiştir. Yaşanan bu artışta belli başlı bazı amphora tipleri ön plana çıkmış; kitlesel biçimde üretilmiş ve tüm Akdeniz ve Karadeniz çevresine yayılım göstermişlerdir. Gerek sualtı gerek kara kazı ve araştırmalarında da bu dönem amphoralarının sayılarında dikkate değer bir artış mevcuttur. Ancak, hem sayıca hem de tip çeşitliliğinde yaşanan bu yükselişin tam aksine amphora mühür taşıyan amphora tip sayısı oldukça azdır. LRA 1, LRA 2, LRA 3 ve Zeest 80 amphoraları, söz konusu dönem içinde mühür taşıdığı tespit edilen ve çoğunlukla zeytinyağı ve şarap taşıdığı kabul edilen amphoralardır. Bahsi geçen amphoraların mühürlerinin ortaya çıkışı ve tabii oldukları mühürleme geleneğinde bazı konularda benzerlikler mevcutken bazılarında ise birbirlerinden bağımsız oldukları anlaşılmaktadır. Ayrıca, amphora sayısına göre mühür basım oranlarında da önemli ölçüde çeşitlilik görülmektedir. Burada sunulan çalışma kapsamlı bir kataloglama eşliğinde yapıldığından, konuya gerek coğrafi gerek dönemin ekonomisi açısından geliştirilen bir yaklaşımla eğilmek mümkün olabilmektedir. Diğer taraftan, ortaya çıkan mühür bulguları mühürlerin üzerinde buldukları amphoraların tip gelişimleri, üretim karakterleri ve kullanımları ile ilgili yeni verilere de ulaşılmasını sağlamıştır.



**IN DEFENSE OF THE REPUTATION OF WINE IN LATE ANTIQUITY:
RESTORATION OF ANCIENT TECHNOLOGY**

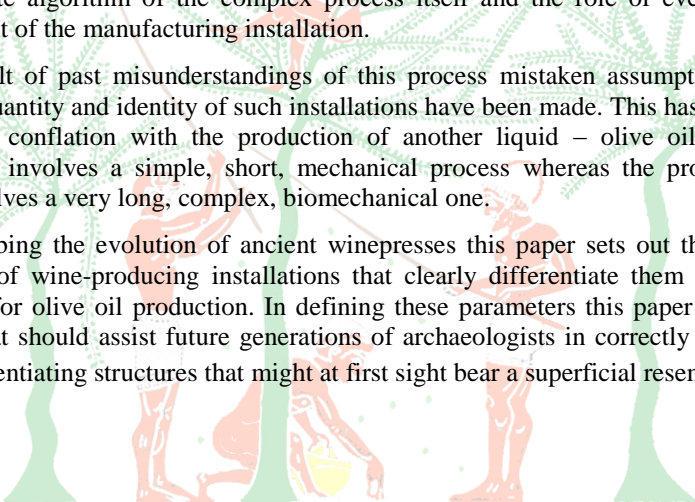
Yehoshua Dray

Abstract

In recent decades many scholars have wrongly assumed that ancient wine was inferior to that of today and unsuited to modern tastes. This assumption was based on a misunderstanding of the technology of the wine-making process in antiquity. This paper will attempt to improve the reputation of the wine of late antiquity through a better understanding of the technology, the biology and the chemistry of the ancient process, wines of high quality could be produced at that time. Based on contemporary discoveries we can better understand the wine-making installations and finely pinpoint an accurate algorithm of the complex process itself and the role of every specific component of the manufacturing installation.

As a result of past misunderstandings of this process mistaken assumptions of the quality, quantity and identity of such installations have been made. This has also led to erroneous conflation with the production of another liquid – olive oil. Olive oil extraction involves a simple, short, mechanical process whereas the production of wine involves a very long, complex, biomechanical one.

By describing the evolution of ancient winepresses this paper sets out the essential elements of wine-producing installations that clearly differentiate them from those intended for olive oil production. In defining these parameters this paper provides a toolkit that should assist future generations of archaeologists in correctly identifying and differentiating structures that might at first sight bear a superficial resemblance.



GEÇ ANTİK ÇAĞ'DA ŞARAP ÜRETİM SÜRECİNİN İTİBARI: TEKNOLOJİNİN YENİDEN KURGUSU

Yehoshua Dray

Özet

Son yıllarda pek çok bilim adamı, antik şarabın günümüzdekilerden daha düşük kalitede olduğunu ve modern zevklere uygun olmadığını yanlış bir şekilde varsaydılar. Bu varsayım, antik çağda şarap yapım sürecinin teknolojisinin yanlış anlaşılmasına dayanıyordu.

Bu sunum, Geç Antik Çağ şarabının itibarını iyileştirmeye çalışacak ve antik sürecin teknolojisini, biyolojisini ve kimyasını daha iyi anlayarak, o dönemde yüksek kaliteli şarapların üretilebileceğini tanıttak. Çağdaş keşiflere dayanarak, şarap yapım tesislerini daha iyi anlayabilir ve karmaşık sürecin kendisinin ve üretim tesisinin her bir özel bileşeninin rolünün doğru bir algoritmasını hassas bir şekilde belirleyebiliriz. Bu sürecin geçmişteki yanlış anlaşılmasının bir sonucu olarak, bu tür tesislerin niteliği, niceliği ve kimliğine ilişkin yanlış varsayımlar yapılmıştır. Bu aynı zamanda başka bir sıvı olan zeytinyağının üretimi ile de hatalı bir birleştirmeye yol açmıştır. Zeytinyağı elde etme basit, kısa, mekanik bir süreci içerirken, şarap üretimi çok uzun ve karmaşık, biyomekanik bir süreci içerir. Bu bildiri eski şarap preslerinin evrimini açıklarken, şarap üretim tesislerinin, onları zeytinyağı üretimine yönelik olanlardan açıkça ayıran temel unsurlarını ortaya koymaktadır. Bildiri, bu parametreleri tanımlarken, ilk bakışta yüzeysel bir benzerlik gösterebilecek yapıları doğru bir şekilde tanımlama ve ayırt etmede gelecek nesil arkeologlara yardımcı olacak bir araç sunmaktadır.



International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session VII:
VII. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Yehoshua Dray

Jutta Stroszeck	Athenian Olive Oil Production and A Classical Oil Mill at Athens	10:30 – 10:45
	Atina'da Zeytinyağı Üretimi ve Klasik Dönem Bir Yağ İşliğı	
Carla Cioffi	Olive Oil and Wine on Marketplaces: Some Reflections on Measurement Practices in Antiquity	10:45 – 11:00
	Pazarlarda Zeytinyağı ve Şarap: Antik Çağ Ölçüm Uygulamalarına İlişkin Bazı Yansımalar	
Gloria London	Moving Olive Oil and Wine From Farm to Foreign Consumers	11:00 – 11:15 ONLINE
	Çiftlikten Yabancı Tüketicilere Zeytinyağı ve Şarabın Ulaşımı	
Cemil Koyuncu	Evaluating Policies of Roman Government on Olive Oil and Wine	11:15 – 11:30
	Roma İmparatorluğu'nun Zeytinyağı ve Şarap Politikalarının Değerlendirilmesi	
	Discussion Tartışma	11:30 – 11:45
	Lunch Break Öğle Yemeğı	11:45 – 13:00

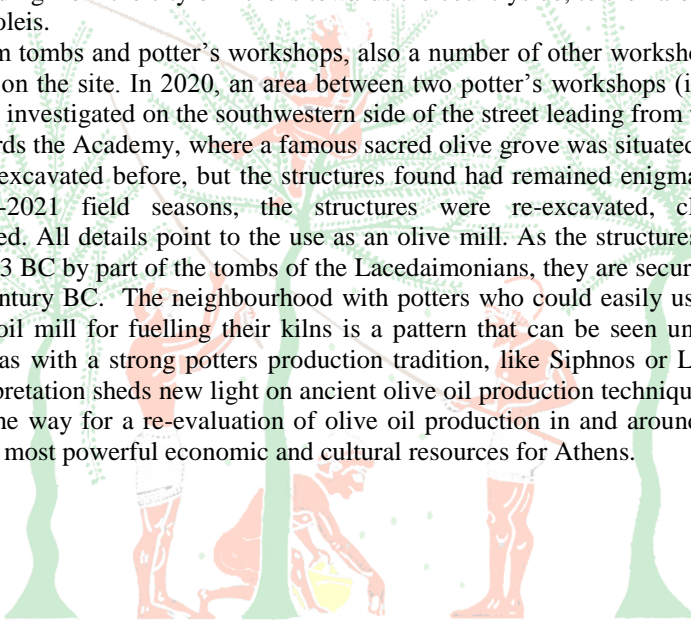
ATHENIAN OLIVE OIL PRODUCTION AND A CLASSICAL OIL MILL AT ATHENS

Jutta Stroszeck

Abstract

Athenian oil consumption and a classical oil mill in the Athenian Kerameikos
The Athenian Kerameikos site is well known for the well-preserved tombs of the classical period and also for being part of the deme of the potters that had their workshops in this area northwest of the city. The necropoleis extend alongside the streets leading from the city of Athens towards the countryside, to the harbours and on to other poleis.

Apart from tombs and potter's workshops, also a number of other workshop has been identified on the site. In 2020, an area between two potter's workshops (indicated by kilns) was investigated on the southwestern side of the street leading from the Dipylon gate towards the Academy, where a famous sacred olive grove was situated. This area had been excavated before, but the structures found had remained enigmatic. During the 2020-2021 field seasons, the structures were re-excavated, cleaned and documented. All details point to the use as an olive mill. As the structures were built over in 403 BC by part of the tombs of the Lacedaimonians, they are securely dated to the 5th century BC. The neighbourhood with potters who could easily use the waste from the oil mill for fuelling their kilns is a pattern that can be seen until today in Greek areas with a strong potters production tradition, like Siphnos or Lesbos. This new interpretation sheds new light on ancient olive oil production techniques and also, it opens the way for a re-evaluation of olive oil production in and around Athens as one of the most powerful economic and cultural resources for Athens.



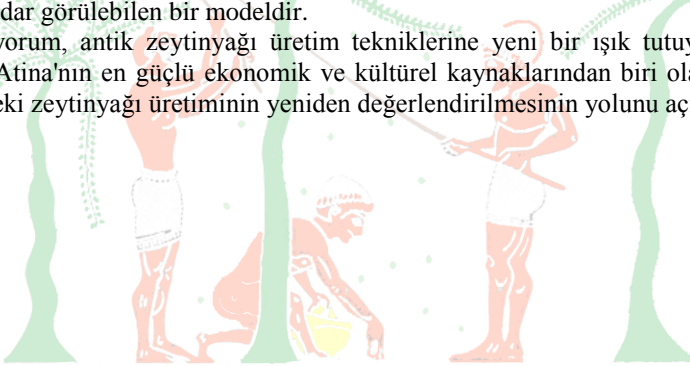
ATINA'DA ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ VE KLASİK DÖNEM BİR YAĞ İŞLİĞİ

Jutta Stroszeck

Özet

Atina Kerameikos bölgesi, Klasik Dönem'in iyi korunmuş mezarları ve aynı zamanda kentin kuzeybatısındaki bu bölgede atölyeleri olan çömlekçi *deme* 'lerinin bir parçası olduğu için iyi bilinmektedir. Nekropoller, Atina kentinden kırlara, limanlara ve diğer şehir devletlerine giden sokaklar boyunca uzanır. Mezarlar ve çömlekçilik atölyelerinin yanı sıra alanda bir dizi başka atölye de tespit edilmiştir. 2020 yılında, Dipylon kapısından ünlü bir kutsal zeytinliğin bulunduğu Akademi'ye doğru giden caddenin güneybatı tarafında iki çömlekçi atölyesi (fırınlarla tanımlanan) arasındaki bir alan araştırıldı. Bu alan daha önce kazılmış olsa da bulunan yapılar bilinmezliğini korumuştur. 2020-2021 çalışma mevsiminde yapılar yeniden kazılıp temizlenerek belgelenmiştir. Tüm detayları zeytin değirmeni olduğuna işaret eden yapılar, MÖ 403'te Lacedaimonluların mezarlarının bir kısmı üzerine inşa edildiğinden, MÖ 5. yüzyıla güvenli bir şekilde tarihlendirildi. Yağ değirmeninden elde edilen atıkları fırınlarını beslemek için kolayca kullanabilen çömlekçilerin yaşadığı mahalle, Siphnos veya Midilli gibi güçlü bir çömlekçi üretim geleneğine sahip Yunan bölgelerinde bugüne kadar görülebilen bir modeldir.

Bu yeni yorum, antik zeytinyağı üretim tekniklerine yeni bir ışık tutuyor ve aynı zamanda Atina'nın en güçlü ekonomik ve kültürel kaynaklarından biri olan Atina ve çevresindeki zeytinyağı üretiminin yeniden değerlendirilmesinin yolunu açıyor.

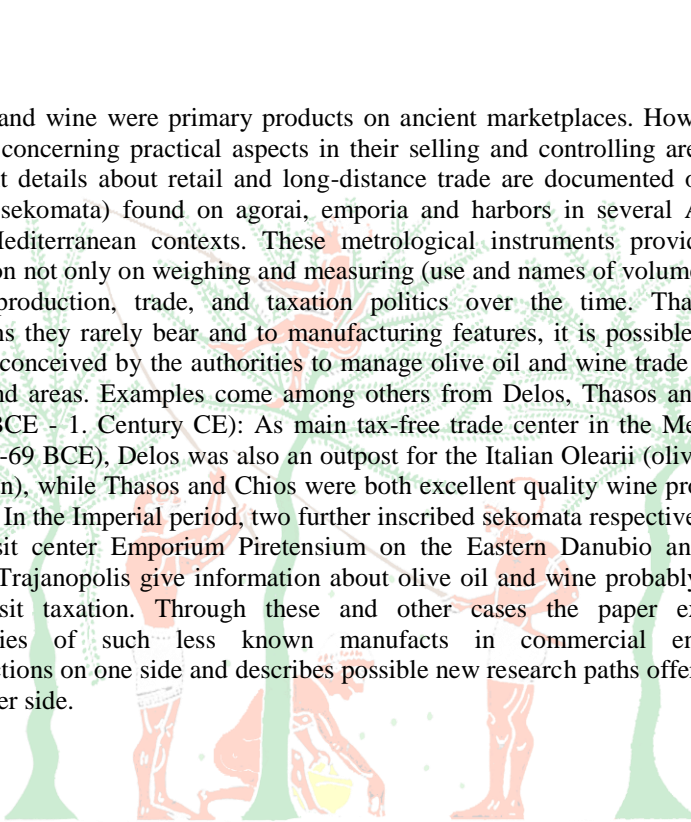


**OLIVE OIL AND WINE ON MARKETPLACES: SOME REFLECTIONS ON
MEASUREMENT PRACTICES IN ANTIQUITY**

Carla Cioffi

Abstract

Olive oil and wine were primary products on ancient marketplaces. However, many questions concerning practical aspects in their selling and controlling are still open. Significant details about retail and long-distance trade are documented on tables of measure (sekomata) found on agorai, emporia and harbors in several Aegean and eastern Mediterranean contexts. These metrological instruments provide precious information not only on weighing and measuring (use and names of volume units), but also on production, trade, and taxation politics over the time. Thanks to the inscriptions they rarely bear and to manufacturing features, it is possible to identify sekomata conceived by the authorities to manage olive oil and wine trade in different periods and areas. Examples come among others from Delos, Thasos and Chios (1. Century BCE - 1. Century CE): As main tax-free trade center in the Mediterranean (167 BCE-69 BCE), Delos was also an outpost for the Italian Olearii (olive oil sellers corporation), while Thasos and Chios were both excellent quality wine producers and exporters. In the Imperial period, two further inscribed sekomata respectively from the trade/transit center Emporium Piretensium on the Eastern Danubio and from the Phrygian Trajanopolis give information about olive oil and wine probably connected with transit taxation. Through these and other cases the paper explains the potentialities of such less known manufactures in commercial environments reconstructions on one side and describes possible new research paths offered by them on the other side.

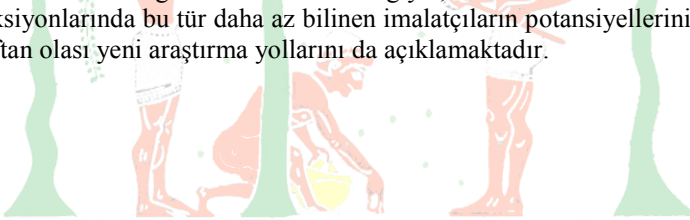


**PAZARLARDA ZEYTİNYAĞI VE ŞARAP: ANTİK ÇAĞ ÖLÇÜM
UYGULAMALARINA İLİŞKİN BAZI YANSIMALAR**

Carla Cioffi

Özet

Zeytinyağı ve şarap, eski pazar yerlerinde birincil ürünlerdi. Bununla birlikte, onların satış ve kontrollerindeki uygulamalarla ilgili birçok soru hala açıktır. Perakende ve uzun mesafeli ticaretle ilgili önemli ayrıntılar, birkaç Ege ve Doğu Akdeniz konteksinde agoralar, *emporia* ve limanlarda bulunan ölçüm masalarında (*sekomata*) belgelenmiştir. Bu metroloji araçları, yalnızca tartma ve ölçme (hacim birimlerinin kullanımı ve adları) hakkında değil, aynı zamanda zaman içinde üretim, ticaret ve vergilendirme politikaları hakkında da değerli bilgiler sağlar. Nadiren taşıdıkları yazıtlar ve üretim özellikleri sayesinde, yetkililerin farklı dönem ve alanlarda zeytinyağı ve şarap ticaretini yönetmek için tasarladıkları *sekomata*'ları tespit etmek mümkündür. Örnekler arasında Delos, Thasos ve Khios'tan (MÖ 1. yüzyıl - MS 1. yüzyıl): Akdeniz'de vergiden muaf ana ticaret merkezi (MÖ 167-69) olan Delos, aynı zamanda İtalyan Olearii'nin bir ileri karakolu (zeytinyağı satıcıları şirketi), Thasos ve Khios ise hem mükemmel kalitede şarap üreticisi hem de ihracatçısıydı. İmparatorluk döneminde, sırasıyla Doğu Tuna kıyısındaki ticaret/transit merkezi Emporium Piretensium'dan ve Frig Traianapolis'inden iki ayrı yazıtlı *sekomata*, muhtemelen transit vergilendirme ile bağlantılı zeytinyağı ve şarap hakkında bilgi vermektedir. Bu ve diğer modeller aracılığıyla, sunum bir tarafta ticari çevre rekonstrüksiyonlarında bu tür daha az bilinen imalatçıların potansiyellerini açıklarken, diğer taraftan olası yeni araştırma yollarını da açıklamaktadır.



MOVING OLIVE OIL AND WINE FROM FARM TO FOREIGN CONSUMERS

Gloria London

Abstract

Packaging, storing, and transporting ancient olive and wine involved several stages. After growing and collecting the fruits, they were carried to be processed, often in rural locations based on the find spots of ancient and more recent presses. But how did the precious fluids reach urban centers and ports before they were transported to places throughout the Mediterranean basin?

The means to measure and store wine or oil will be considered for the various post-processing stages. Conveying the fluids to towns and ports, storage while awaiting transport by sea, and measuring after transport are examined here based on ethnoarchaeological evidence of potters in 19th and 20th century Cyprus. Also considered are recent studies of standardization, or lack of, in maritime transport jars made of clay.

ÇİFTLİKTE YABANCI TÜKETİCİLERE ZEYTİNYAĞI VE ŞARABIN ULAŞIMI

Gloria London

Özet

Eski Çağ'da zeytin ve şarabın paketlenmesi, depolanması ve taşınması birkaç aşamadan oluşuyordu. Meyveler yetiştirilip toplandıktan sonra, genellikle antik ve daha yeni preslerin bulunduğu alanlarındaki kırsal yerlerde işlenmek üzere taşınırlar. Ancak değerli sıvılar, Akdeniz havzasındaki yerlere taşınmadan önce şehir merkezlerine ve limanlara nasıl ulaştı?

Şarap veya yağ ölçmek ve depolamak için kullanılan araçlar, çeşitli işlem sonrası aşamalar için dikkate alınacaktır. 19. ve 20. yüzyıl Kıbrıs çömlekçilerine ait etnoarkeolojik kanıtlara dayalı olarak, sıvıların kasaba ve limanlara taşınması, deniz yoluyla nakliye beklerken depolama ve nakliye sonrası ölçüm işlemleri ayrıca, deniz taşımacılığında kullanılan pışmiş toprak kapların standardizasyonu veya bunların eksikliğine ilişkin son çalışmalar da sunumda değerlendirilecektir.

EVALUATING POLICIES OF ROMAN GOVERNMENT ON OLIVE OIL AND WINE

Cemil Koyuncu

Abstract

The aim of this article is to analyze the production and trade policies of the Roman State on olive oil and wine by historical sources written Greek and Latin and also archaeological finds. Olive oil and wine are the essential components of the Mediterranean diet. These two products also have a distinctive place in Mediterranean civilizations with their economic and cultural importance. After the overthrow of Carthage, Rome, which dominated the Mediterranean world since the middle of the 2nd century BC., played a decisive role in the consumption as well as the production of olive oil and wine. From this date forward, with the acceleration of the commercialization of wine and olive oil, have been clearly understood from the various movements were carried out and laws which are available from literary and texts and regarding the provincias, were enacted on the issues related to the production, import and export of these products texts and within the framework of the agricultural policies of the Roman State. In this context, a commission was established to translate the scientific work of Mago, the famous agronomist of the Carthaginians, who was an expert on olive oil and wine trade, into Latin, containing information on olives and viticulture. Domitian passed a law ordering that half of the vineyards in the provinces be cut to solve the Roman grain shortage or to protect the producers. Olive oil and wine were also added to the “Annona” institution, which was established to meet the needs of Roman citizens and the army. In North Africa, Roman government put uncultivated lands into use under the “*lex Mandiciana ve lex Hadriana de rudibus agris et iis qui per decem annos continuos inculti sunt*” law, providing incentives for them to invest in olive oil and wine production for ten years. In this study, these policies of the Roman State on olive oil and wine both in the republican and imperial periods were examined and the results of the information obtained with the original translations of Greek and Latin historical texts and epigraphic documents were interpreted comparatively. In addition, these results were supported by references to archaeological finds. As a result, after the destruction of Carthage, the Roman State wanted Italian merchants to be a decisive actor in olive oil and especially wine and took steps to ensure that Romans had stable access to these products.

ROMA İMPARATORLU'NUN ZEYTİNYAĞI VE ŞARAP POLİTİKALARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Cemil Koyuncu

Özet

Bu makalenin amacı Roma devletinin zeytinyağı ve şarap konusundaki üretim ve ticaret politikalarını Latince ve Yunanca yazılmış tarihsel kaynaklarla ve arkeolojik verilerle analiz etmektir. Zeytinyağı ve şarap Akdeniz tipi beslenmenin başlıca unsurlarıdır. Bu iki ürün aynı zamanda ekonomik ve kültürel açıdan önemleriyle Akdeniz medeniyetlerinde ayırt edici yere sahiptir. Kartaca'nın devrilmesiyle MÖ. 2. yüzyılın ortalarından itibaren Akdeniz dünyasının hakimi olan Roma, zeytinyağı ve şarabın üretiminde olduğu kadar tüketiminde de belirleyici rol oynamıştır. Öyle ki, bu yıllardan sonra şarap ve zeytinyağının ticarileşmesinin hız kazanması ile birlikte, Roma Devleti'nin tarım politikaları çerçevesinde bu ürünlerin üretimi, ithalatı ve ihracatını ilgilendiren konularda, yazılı kaynaklara yansıyan ve eyaletleri de yakından ilgilendiren çeşitli çalışmalar yapıldığı ve yasaların çıkarıldığı görülmüştür. Bu bağlamda, zeytinyağı ve şarap ticareti konusunda uzman olan Kartacalılar'ın ünlü tarım uzmanı Mago'nun zeytin ve bağcılık üzerine bilgiler içeren bilimsel eserinin Latinceye çevrilmesi için bir komisyon kurulmuştur, Domitianus, Roma'nın tahıl kıtlığını çözmek ya da üreticileri korumak için eyaletlerdeki asma çubuklarının yarısının kesilmesini emreden bir yasa çıkarmıştır. Roma vatandaşlarının ve ordunun ihtiyaçlarını karşılamak için kurulan Annona kurumunun içerisine zeytinyağı ve şarap da eklenmiştir. Kuzey Afrika'da "*lex Mandiciana ve lex Hadriana de rudibus agris et iis qui per decem annos continuos inculti sunt*" yasasıyla da kullanılmayan arazileri ekime açarak on yıllığına zeytinyağı ve şarap üretimine yatırım yapmaları için teşvikler sunmuştur. Bu çalışmada Roma devletinin hem cumhuriyet Dönemi'nde hem de İmparatorluk Dönemi'ndeki zeytinyağı ve şarap konusunda izlediği bu politikalar incelenmiş ayrıca Yunanca ve Latince tarihsel metinlerin ve epigrafik belgelerin orijinal çevirileriyle elde edilen bilgilerin sonuçları karşılaştırılmalı olarak yorumlanmıştır. Bu sonuçlar arkeoloji verilerine de başvurularak desteklenmiştir. Sonuç olarak, Kartaca'nın yıkılmasından sonra Roma, zeytinyağı ve özellikle de şarap konusunda İtalyan tüccarların bu alanda belirleyici aktör olmalarını isterken, Romalıların da bu ürünlere istikrarlı bir şekilde ulaşmasını sağlamaya yönelik adımlar atmışlardır.

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session VIII:
VIII. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Nurettin Arslan

Taner Korkut Çilem Uygun Bilsen Özdemir	Wine and Olive Oil Production and Trade in the Ancient City of Tlos	13:00 – 13:15
	Tlos Antik Kenti'nde Şarap-Zeytinyağı Üretimi ve Ticareti	
Beste Tomay	Wine Workshops and a Group of Zemer 41 Amphorae in Andriake	13:15 – 13:30
	Andriake Şarap İşlikleri ve Bir Grup Zemer 41 Amphorası	
Ümit Aydınoğlu Okan Özdemir	Rural Settlements in Rough Cilicia, an Evaluation in Terms of Settlement Scheme, Urban and Rural Interaction Area, Production Areas and Land Uses	13:30 – 13:45
	Dağlık Kilikia'da Kırsal Yerleşimler, Yerleşim Şeması, Kent ve Kırsal Etkileşim Sahası, Üretim Mekanları ve Arazi Kullanımları Açısından Bir Değerlendirme	
Hüsamettin Hayri Şener	Production of Olive and Olive Oil in Side	13:45 – 14:00
	Side'de Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi	
	Discussion Tartışma	14:00 – 14:15
	Coffee Break Ara	14:15 – 14:30

**WINE AND OLIVE OIL PRODUCTION AND TRADE IN THE ANCIENT
CITY OF TLOS**

Taner Korkut
Çilem Uygun
Bilsen Özdemir

Abstract

The Ancient City of Tlos, one of the important settlements of the Lycian Region, has temperate climate, rich water resources, and agricultural terraces established on the slopes. The ideal conditions of the city have also been a major factor in the formation of the related commercial relations, especially production methods. Thus, Tlos established an intense commercial relationship with all regions in the Aegean and Mediterranean. Different forms of commercial amphorae found in Tlos, dating from the Late Geometric to the Middle Byzantine Period, are an important indicator of the city's commercial relationships. In addition, the rich coin variations found in the city are also thought to be related to commercial activities. During the excavations and surveys carried out in Tlos, some workshops were also discovered. Wine-making workshops are generally concentrated in the city center and its immediate surroundings. Ancient vineyards associated with wine production have also partially survived. On the other hand, olive processing workshops spread over an area up to 700 m above sea level.

TLOS ANTİK KENTİ'NDE ŞARAP-ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ VE TİCARETİ

Taner Korkut
Çilem Uygun
Bilsen Özdemir

Özet

Likya Bölgesi'nin önemli yerleşimlerinden olan Tlos antik kenti ılıman bir iklime, zengin su kaynaklarına ve daha çok yamaçlarda kurulmuş eğimli tarım teraslarına sahiptir. Tlos'un bu ideal koşulları, başta üretim biçimleri olmak üzere bununla bağlantılı ticari ilişkilerin şekillenmesinde de büyük etken olmuştur. Böylece Tlos Ege ve Akdeniz coğrafyasındaki tüm bölgelerle yoğun bir ticari ilişki kurmuştur. Tlos'da bulunan ve Geç Geometrik Dönemden başlayarak Orta Bizans Dönemine kadar tarihlenen farklı formlardaki ticari amphoralar kentin ticari ilişkilerinin önemli bir göstergesidir. Bunlardan başka kentte ele geçen zengin sikke varyasyonları da yine Tlos'un ticari faaliyetleriyle bağlantılı olduğu düşünülmektedir. Tlos'da gerçekleştirilen kazı ve yüzey araştırmaları esnasında çok sayıda üretim atölyesi de tespit edilmiştir. Şarap ışıkları genellikle kent merkezi ve yakın çevresinde yoğunlaşmıştır. Şarap üretimi ile ilişkili antik bağlar da kısmen günümüze ulaşmıştır. Zeytin işleme atölyeleri ise deniz seviyesinden yaklaşık 700 m yüksekliğe kadar olan bir alanda yayılım göstermiştir.

**WINE WORKSHOPS AND A GROUP OF ZEMER 41 AMPHORAE IN
ANDRIAKE**

Beste Tomay

Abstract

The subject of this study is a group of Zemer 41 (Pinched Handle) amphorae found in the wine workshops in Andriake, the harbour district of Myra, one of the important metropolises of the Lycia. Andriake, which had a great commercial momentum during the Roman Imperial Period, gained even greater importance when Myra became the capital in the Late Antiquity. One of the most important proofs of such a high level of trade is the thousands of amphorae, which are understood to have come from many areas during the excavations carried out since 2009. The most important area where Zemer 41 amphorae, which is one of the densest groups of finds in Andriake, were found are the wine workshops with more than one phase, dated between the 1st and 6th centuries AD. The workshop, which was explored by excavation in the middle of the harbor, is located right in front of *Horrea Hadriani*, which was built by Hadrian. Inside the complex, whose floor and some walls are carved into the bedrock, the recesses on the wall to support end of the beams (*prelum*) and collecting vats on the floor can be seen. In the excavated area, examples of Zemer 41 amphora form, which have been seen intensively since the 4th century AD, were encountered. When the clay qualities were examined, it was observed that they were of a type comparable to the materials attributed to Cilicia and Cyprus. A detailed study based on Zemer 41 amphorae in the Lycian Region has not been carried out yet. This form group, which is understood to come from more than one center, will shed light on the wine and olive oil trade of the region. This research, aims both to enlighten the trade of the region and to contribute to Late Antique amphora research.

ANDRIAKE ŞARAP İŞLİKLERİ VE BİR GRUP ZEMER 41 AMPHORASI

Beste Tomay

Özet

Çalışmanın konusu Lykia Bölgesi'nin önemli metropollerinden birisi olan Myra'nın liman mahallesi Andriake' deki şarap işliklerinde bulunan bir grup Zemer 41 (Pinched Handle) amphorasıdır. Roma İmparatorluk Dönemi'nde büyük bir ticari ivme kazanan Andriake, Geç Antik Çağ'da Myra'nın başkent olmasıyla daha da büyük önem kazanmıştır. Ticaretin bu denli yüksek olduğunun en önemli kanıtlarından birisi, 2009 yılından bu yana yapılan kazı çalışmalarında birçok bölgeden geldiği anlaşılan binlerce amphora'dır. Andriake' de bulunan en yoğun buluntu gruplarından olan Zemer 41 amphoralarının tespit edildiği en önemli kazıyla araştırılan işlik kompleksi MS 1-6. yüzyıllara arasına tarihlendirilir ve yapı birden fazla yapılanma evresine sahiptir. Limanın ortasındaki kazıyla araştırılan atölye, Hadrian tarafından yaptırılan Horrea Hadriani'nin hemen önünde yer alıyor. Tabanı ve bazı duvarları ana kayaya oyulmuş yapı kompleksi içinde, baskı kolu (*prelum*) uçlarının desteklendiği yuvalar ve taban üzerinde sıvı biriktirme havuzları bulunuyor. Alanda, Zemer 41 amphora formunun yoğun olarak MS 4. yüzyıldan itibaren görülen örneklerine rastlanılmıştır. Bunların hamur yapıları incelendiğinde Kilikia ve Kıbrıs'a atfedilen malzemelerle kıyaslanabilecek çeşitte oldukları gözlemlenmiştir. Birden fazla merkezden geldiği anlaşılan bu form grubu, şarap ve zeytinyağı ticaretinde büyük bir rol oynamakla birlikte hem bölgenin şarap ve zeytinyağı ticaretine ışık tutacak hem de Lykia Bölgesi'nde henüz detaylı bir Zemer 41 amphoraları baz alınarak bir çalışmanın gerçekleştirilmemiş olmasından dolayı büyük bir önem arz etmektedir.



**RURAL SETTLEMENTS IN ROUGH CILICIA, AN EVALUATION IN
TERMS OF SETTLEMENT SCHEME, URBAN AND RURAL INTERACTION
AREA, PRODUCTION AREAS AND LAND USES**

Ümit Aydınoğlu
Okan Özdemir

Abstract

The east of the mountainous Cilicia region was ruled by a temple in the Hellenistic Period and was called the Territorium of Olba. It is known that this area was the province of Isauria during the Diocletian Period. Today, it covers the geography between Silifke and Erdemli counties of Mersin province. During the surveys we have carried out in the region, many rural settlements belonging to different periods have been recorded so far. Most of these are notable for their well-preserved remains. It is seen that the settlements have a continuity coming from the Hellenistic Period and continuing in the Roman and Late Antiquity. In addition, it can be observed that the characters of the settlements have changed over the periods.

The rural production characteristics of the region in Roman Period and after can be easily read. In addition, the development of some of them on and around the Hellenistic settlements that were established before is important for explaining the change process of land uses. The settlements we identified show that agricultural production played an important role in the ancient economy of the region and that it had different models of production.

The existence of valleys and ancient roads in the region, where transportation connections can be easily provided between the interior regions and the coast, is one of the geographical conditions that affect the establishment of settlements. It is known that settlements, workshops and farms were established on these roads, in areas close to the ancient cities on the coast.

The fact that many settlements have been identified on these road routes is important in terms of explaining the relationship between the ancient cities on the coast and *khora*.

In this paper, the periodic distributions of the rural settlements that were determined during the surveys we carried out in the region, obtained from the Geographical Information System supported database, will be discussed. The region does not have a plan chart created with up-to-date data. For this reason, it will be possible to obtain information about the general settlement scheme of the region, the urban and rural interaction area and the basic land uses, thanks to the data obtained. In this context, it is aimed to determine the Hellenistic, Roman and Late Antique rural settlement arrangements, and to examine the relationship between the settlement arrangement and geographical conditions. Thus, it is aimed to make evaluations about the connections between production, trade and the ancient city of *khora*.

**DAĞLIK KİLİKİA'DA KIRSAL YERLEŞİMLER, YERLEŞİM ŞEMASI,
KENT VE KIRSAL ETKİLEŞİM SAHASI, ÜRETİM MEKÂNLARI VE
ARAZİ KULLANIMLARI AÇISINDAN BİR DEĞERLENDİRME**

**Ümit Aydınöglü
Okan Özdemir**

Özet

Dağlık Kilikia bölgesinin doğusu Hellenistik Dönemde bir tapınak devlet egemenliğindedir ve Olba territoriumu olarak adlandırılır, Diokletianus Dönemi ile birlikte bu alanın Isauria eyaleti olduğu bilinir. Günümüzde ise Mersin ili Silifke ve Erdemli ilçeleri arasında kalan coğrafyayı kapsamaktadır. Bölgede sürdürdüğümüz yüzey araştırmalarında, bugüne kadar farklı dönemlere ait ve farklı büyüklüklerde çok sayıda kırsal yerleşim kayıt altına alınmıştır. Bunların çoğu iyi korunmuş kalıntılarıyla dikkat çekicidirler. Yerleşimlerin Hellenistik Dönem'den gelen ve Roma ve Geç Antik Dönemde de devam eden bir sürekliliğe sahip oldukları görülür. Bununla birlikte dönemler içerisinde yerleşimlerin karakterlerinin değiştiği de izlenebilmektedir.

Bölgenin Roma Dönemi ve sonrasındaki üretime yönelik kırsal karakterleri açıktır. Ayrıca, bazılarının, kendilerinden önce kurulmuş olan Hellenistik Dönem yerleşimlerinin içinde ve etrafında gelişmeleri, değişim sürecini açıklayabilecek olması açısından önem taşır. Tespit edilen yerleşimler, bölgenin Antik Dönem ekonomisinde tarımsal üretimin önemli bir rol oynadığını ve üretime yönelik farklı modellere sahip olduğunu göstermektedir.

Yerleşimlerin ortaya çıkmasında coğrafi/iklimsel ve sosyal/siyasi şartların etkili olduğu anlaşılmaktadır. Bölgede, iç bölgelerle sahil arasında ulaşım bağlantısının kolaylıkla sağlanabileceği vadilerin ve yolların varlığı yerleşimlerin kurulmasını etkileyen coğrafi şartlardan biridir. Bu yollar üzerinde, sahildeki antik kentlere yakın alanlarda yerleşim, atölye ve çiftliklerin kurulduğu bilinmektedir. Bu yol rotalarında çok sayıda yerleşimin tespit edilmiş olması sahildeki antik kentler ve khora arasındaki ilişkiyi açıklaması açısından önem taşımaktadır.

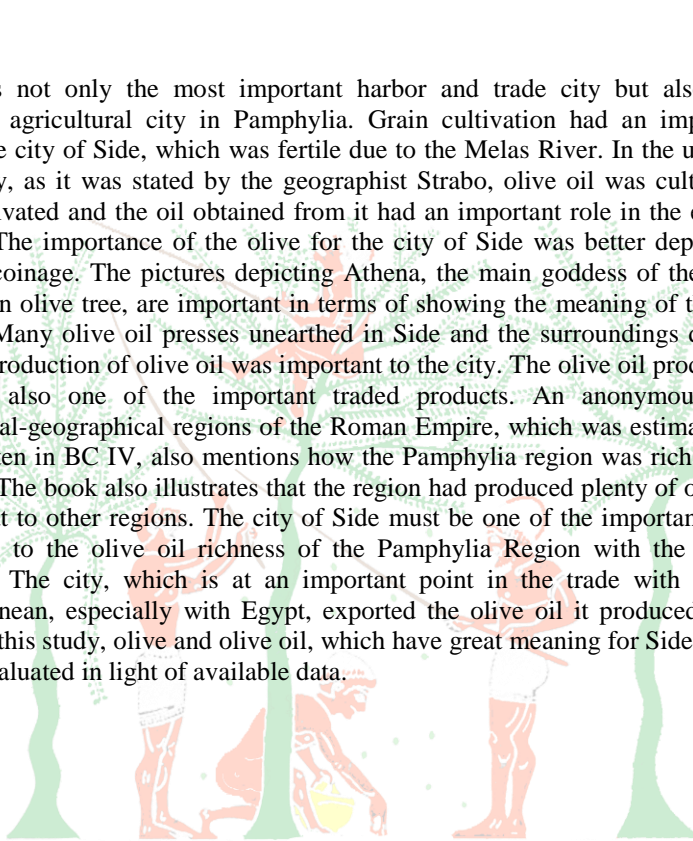
Bu bildiride, bölgede sürdürdüğümüz yüzey araştırmalarında tespit edilen kırsal yerleşimlerin Coğrafi Bilgi Sistemi destekli veritabanından elde edilen dönemsel dağılımları ele alınacaktır. Bölgenin güncel veriler ile oluşturulmuş bir plan şeması bulunmamaktadır. Bu sebeple, elde edilen veriler sayesinde bölgenin genel yerleşim şeması, kent ve kırsal etkileşim sahası ve temel arazi kullanımlarına ilişkin bilgi elde etmek mümkün olacaktır. Bu kapsamda Hellenistik, Roma ve Geç Antik Dönem kırsal yerleşim düzenlemelerinin belirlenmesi, yerleşim düzenlemesi ve coğrafi şartlarla ilişkisinin incelenmesi hedeflenmektedir. Böylece üretim, ticaret ve antik kent *khora*'sı arasındaki bağlantılar hakkında değerlendirmeler yapılması amaçlanmaktadır.

PRODUCTION OF OLIVE AND OLIVE OIL IN SIDE

Hüsametin Hayri Şener

Abstract

Side was not only the most important harbor and trade city but also the most important agricultural city in Pamphylia. Grain cultivation had an important role around the city of Side, which was fertile due to the Melas River. In the upper corner of the city, as it was stated by the geographer Strabo, olive oil was cultivated. The olive cultivated and the oil obtained from it had an important role in the economy of the city. The importance of the olive for the city of Side was better depicted in the imperial coinage. The pictures depicting Athena, the main goddess of the city while creating an olive tree, are important in terms of showing the meaning of the olive for the city. Many olive oil presses unearthed in Side and the surroundings demonstrate how the production of olive oil was important to the city. The olive oil produced in the city was also one of the important traded products. An anonymous book on commercial-geographical regions of the Roman Empire, which was estimated to have been written in BC IV, also mentions how the Pamphylia region was rich in terms of olive oil. The book also illustrates that the region had produced plenty of olive oil and traded that to other regions. The city of Side must be one of the important cities that contribute to the olive oil richness of the Pamphylia Region with the olive oil it produces. The city, which is at an important point in the trade with the Eastern Mediterranean, especially with Egypt, exported the olive oil it produced at its port easily. In this study, olive and olive oil, which have great meaning for Side's economy, will be evaluated in light of available data.

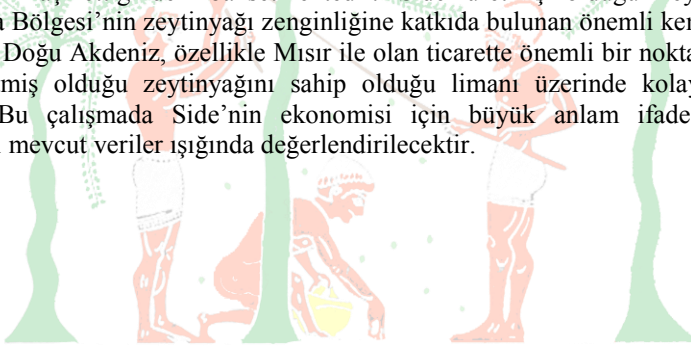


SİDE'DE ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ

Hüsamettin Hayri Şener

Özet

Pamphylia'nın önemli liman ve ticaret kenti olan Side aynı zamanda önemli bir ziraat kentidir. Melas Nehri'nin bereketlendirdiği Side çevresinde hububat ekimi önemli bir yere sahipti. Kentin yukarı kesimlerinde ise coğrafyacı Strabon'un da bildirdiği üzere zeytin yetiştiriciliği gerçekleştirilmekteydi. Kentte yetiştirilen zeytin ve bundan elde edilen zeytinyağı kentin ekonomisinde oldukça önemli bir role sahipti. Zeytinin kent için anlamı Side'nin imparatorluk dönemi sikkeleri üzerinde sıkça temsil edilmiştir. Kentin baş tanrıçası Athena'yı zeytin ağacını yaratırken gösteren tasvirler, zeytinin kent için taşıdığı anlamı göstermesi açısından önemlidir. Side ve çevresinde ele geçmiş çok sayıda zeytinyağı presi de zeytinyağı üretiminin kentte büyük öneme sahip olduğunu göstermektedir. Kentte üretilen zeytinyağı aynı zamanda Side'nin önemli ihraç mallarından biriydi. MS IV. yüzyılın ikinci yarısında yazıldığı düşünülen ve Roma İmparatorluğunun ticari-coğrafi bölgeleri hakkında bilgi veren anonim bir eserde, Pamphylia Bölgesi'nin zeytinyağı yönünden oldukça zengin olduğundan bahsedilmektedir. Eserde bölgenin bolca zeytinyağı ürettiğinden ve bunu diğer bölgelere ihraç ettiğinden bahsetmektedir. Side üretmiş olduğu zeytinyağı ile Pamphylia Bölgesi'nin zeytinyağı zenginliğine katkıda bulunan önemli kentlerden biri olmalıdır. Doğu Akdeniz, özellikle Mısır ile olan ticarete önemli bir noktada yer alan kent, üretmiş olduğu zeytinyağını sahip olduğu limanı üzerinde kolaylıkla ihraç etmiştir. Bu çalışmada Side'nin ekonomisi için büyük anlam ifade zeytin ve zeytinyağı mevcut veriler ışığında değerlendirilecektir.



International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session IX:
IX. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Ümit Aydınoğlu

Fusun Tulek	East Plain Cilicia- Yukariova Olive Oil and Wine Presses	14:30 – 14:45 ONLINE
	Doğu Ovalık Kilikia- Yukariova Zeytinyağı ve Şarap İŞlikleri	
IŞık Adak- Adıbelli- Erkan Alkaç	Evaluation of Late Antique Wine and Olive Oil Commercial Routes in terms of Tarsus in the Light of Roman Bath and Olive Market Amphorae	14:45 – 15:00 ONLINE
	Roma Hamamı ve Zeytin Pazarı Amphoraları IŞığında, Geç Antik Dönem Şarap ve Zeytinyağı Ticaret Rotalarının Tarsus AçıŐından Değerlendirilmesi	
Şener Yıldırım Deniz Kaplan	A Rural Settlement in Tarsus Hinterland: Kumbet	15:00 – 15:15
	Kumbet Yerleşimi (Tarsus): Üretim Donanımları ve Atölyeler	
Mustafa Hamdi Sayar	The Production and the Use of Olive Oil and Wine in Sanctuaries and Gymnasiums in Antiquity	15:15 – 15:30
	Eskiçağda Anadolu'da Tapınak Alanlarında ve Gymnasiumlarda Zeytinyağı ve Şarap Üretimi ve Kullanımı	
	Discussion Tartışma	15:30 – 15:45
	Coffee Break Ara	15:45 – 16:00

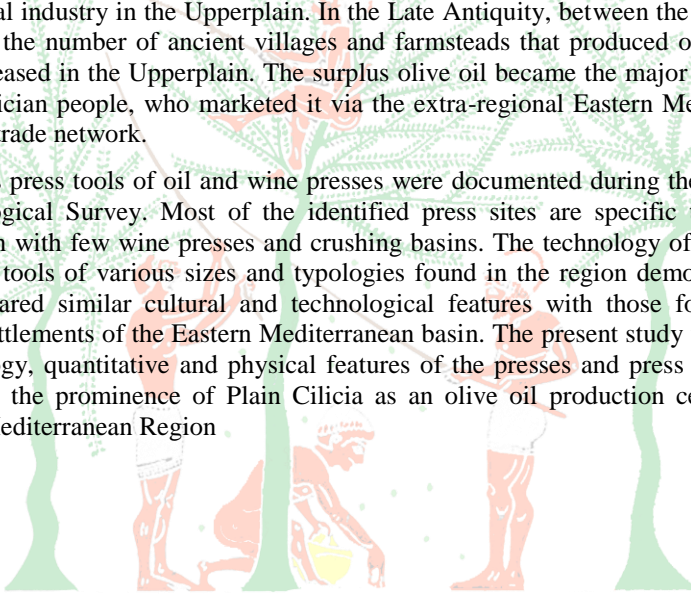
EAST PLAIN CILICIA- YUKARIOVA OLIVE OIL AND WINE PRESSES

Füsun Tülek

Abstract

In Antiquity, olive oil and wine were the staple food. East Plain Cilicia, namely Upperplain is a fertile plain irrigated by the Ceyhan River has been a suitable place to inhabit since the earliest times when human beings lived as hunter-gatherers. Intensive tilling of the land of Upperplain was used since ancient times to cultivate grain. The mild Mediterranean climate and fertile soil are also good for olive and grape cultivation. Many olive oil and wine presses are tangible proofs of the ancient agricultural industry in the Upperplain. In the Late Antiquity, between the 4th and 6th centuries, the number of ancient villages and farmsteads that produced olive oil and wine increased in the Upperplain. The surplus olive oil became the major commodity of the Cilician people, who marketed it via the extra-regional Eastern Mediterranean maritime trade network.

Numerous press tools of oil and wine presses were documented during the Osmaniye Archaeological Survey. Most of the identified press sites are specific to olive oil production with few wine presses and crushing basins. The technology of the presses and press tools of various sizes and typologies found in the region demonstrate that Cilicia shared similar cultural and technological features with those found in the ancient settlements of the Eastern Mediterranean basin. The present study will explain the typology, quantitative and physical features of the presses and press equipments and stress the prominence of Plain Cilicia as an olive oil production center in the Eastern Mediterranean Region



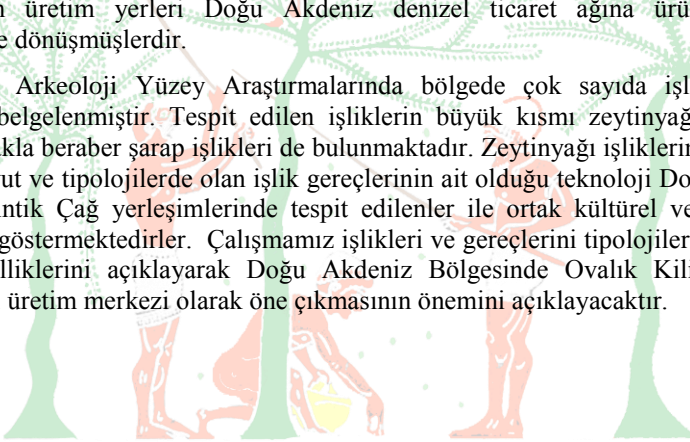
DOĞU OVALIK KILIKIA-YUKARIOVA ZEYTİNYAĞI VE ŞARAP İŞLİKLERİ

Füsun Tülek

Özet

Antik Dönemde zeytinyağı ve Şarap temel besin olmakla kalmayıp aynı zamanda başlıca emtia idiler. Doğu Ovalık Kilikia- Yukarıova büyük bir nehir, Ceyhan Nehri ve kolları tarafından sulanan bereketli topraklara sahip olmakla insanoğlunun en erken, avcı-toplayıcı olarak yaşıadığı zamanlardan beri yaşam alanı olmuştur. Ilıman Akdeniz ikliminde ova ve dağların sırtları zeytin ve üzüm yetiştiriciliği için uygundur. Antik Çağ'da da yoğun tarım yapılan bir ova olan Yukarıova'da tarımsal endüstrinin somut kanıtları olan zeytinyağı ve Şarap işlikleri çok sayıda bulunmaktadır. Geç Antik Dönemde, MS 4 ve 6. yüzyıllar arasında, Yukarıova yerleŐimlerinde zeytinyağı ve Şarap üretimi üzerine yoğunlaŐan birer üretim merkezi haline dönüşen antik köy ve çiftlik sayısı artmıştır. İhtiyaç fazlası üretilen zeytinyağını bölge dışı ticarete pazarlayan üretim yerleri Doğu Akdeniz denizel ticaret ağına ürün sağlayan merkezlere dönüşmüşlerdir.

Osmaniye Arkeoloji Yüzey Araştırmalarında bölgede çok sayıda işlik ve işlik gereçleri belgelenmiştir. Tespit edilen işliklerin büyük kısmı zeytinyağı üretimine özgü olmakla beraber Şarap işlikleri de bulunmaktadır. Zeytinyağı işliklerinde bulunan çeşitli boyut ve tipolojilerde olan işlik gereçlerinin ait olduğu teknoloji Doğu Akdeniz havzası Antik Çağ yerleŐimlerinde tespit edilenler ile ortak kültürel ve teknolojik özellikler göstermektedirler. Çalışmamız işlikleri ve gereçlerini tipolojileri, sayısal ve fiziki özelliklerini açıklayarak Doğu Akdeniz Bölgesinde Ovalık Kilikia'nın bir zeytinyağı üretim merkezi olarak öne çıkmasının önemini açıklayacaktır.



**EVALUATION OF LATE ANTIQUE WINE AND OLIVE OIL
COMMERCIAL ROUTES IN TERMS OF TARSUS IN THE LIGHT OF
ROMAN BATH AND OLIVE MARKET AMPHORAE**

Işık Adak-Adıbelli
Erkan Alkaç

Abstract

Tarsus is among the most important cities of the Cilicia Pedias in terms of politics, culture, agriculture and trade. Thanks to the Kydnos River, the city provided access to the sea and establish connections with different geographies, although it does not have a direct coast.

The city, which dates back to the Neolithic period, reached its most magnificent state during the Roman Imperial period. However, Its formation and magnificent structures underwent a gradual process of change in Late Antiquity. In the following centuries, most of the ruins, which were heavily destroyed, remained under the present settlement areas. Due to this situation, which made systematic archaeological studies throughout Tarsus impossible, excavations were mostly carried out in compulsory situations and in different areas of the city. The Roman Bath, which was excavated in 2004-2006, and the Roman reservoir structure in Zeytin Pazarı, which was excavated in 2012-2014, are two examples of these. Commercial amphorae from different geographies found in the Late Antique layers of the mentioned excavations inform about the economic situation, commercial activities and imported productions of the city in the Late Antiquity. With these amphoras, it is understood that the most imported products are olive oil and wine.

In this study, the amphorae, which reveal the import of olive oil and wine in Late Antiquity, unearthed from the Roman Bath and Olive Bazaar excavations are discussed. Palestine (LRA 4), Egypt (LRA 5/6), Cilicia (Proto LRA 1), Aegean Region (LRA 3 and LRA 8) and Black Sea (Sinope C Type III) amphorae were found in both excavations. These amphorae also allow us to follow the process and volume of the commercial relations that Tarsus established with different regions during the Late Antiquity. The amphorae classified according to their production centers are generally dated between the 4th and the 7th centuries AD according to the layer and context data.

**ROMA HAMAMI VE ZEYTİN PAZARI AMPHORALARI İŞİĞİNDA, GEÇ
ANTİK DÖNEM ŞARAP VE ZEYTİNYAĞI TİCARET ROTALARININ
TARSUS AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ**

Işık Adak-Adıbelli
Erkan Alkaç

Özet

Tarsus Ovalık Kilikia'nın siyasi, kültürel, zirai ve ticari anlamda en önemli kentleri arasındadır. Şehir Kydnos Nehri sayesinde, doğrudan kıyısı olmayan denize ulaşımını sağlayabilmiş ve farklı coğrafyalarla bağlantılar kurabilmiştir.

Geçmişi Neolitik döneme kadar uzanan şehir Roma İmparatorluk döneminde en görkemli haline ulaşır. Ancak Geç Antik Çağda dokusu ve ihtişamlı yapıları aşamalı olarak değişim süreci geçirir. Sonraki yüzyıllarda ise yoğun tahribata uğrayan kalıntıların büyük bölümü günümüzdeki yerleşim alanlarının altında kalır. Tarsus genelinde sistemli arkeolojik çalışmaları imkânsız hale getiren bu durum yüzünden kazılar çoğunlukla zorunlu hallerde ve şehrin farklı alanlarında yapılabilmektedir. 2004-2006 yıllarında kazılan Roma Hamamı ve 2012-2014 yıllarında kazılan Zeytin Pazarı mevkiindeki Roma rezervuar yapısı bunlardan ikisidir. Adı geçen kazıların Geç Antik Çağ tabakalarından ele geçen farklı coğrafyalara ait kap parçaları, özellikle de ticari amphoralar şehrin Geç Antik çağdaki ekonomik durumu, ticari faaliyetleri ve ithal ettiği üretimler hakkında fikir edinmemizi sağlar ki söz konusu amphoralarla yapılan zeytinyağı ve şarap ithalatı bunlar arasında öne çıkmaktadır.

Bu çalışmada Tarsus'un Geç Antik Çağdaki zeytinyağı ve şarap ithalatını ortaya koyan, Roma Hamamı ve Zeytin Pazarı ticari amphoraları ele alınmıştır. Her iki kazıdan da Filistin (LRA 4), Mısır (LRA 5/6), Kilikia (Proto LRA 1), Ege Bölgesi (LRA 3 ve LRA 8) ve Karadeniz (Sinope C Tip III) amphoraları saptanmıştır. Bu amphoralar Tarsus'un Geç Antik Çağ boyunca farklı bölgelerle kurduğu ticari ilişkilerin sürecini ve hacmini takip etmemizi sağlamaktadır. Üretim merkezlerine göre sınıflandırılan amphoralar, tabaka ve kontekst verilerine göre genel olarak MS 4. yüzyıl ile MS 7. yüzyıl arasına tarihlenmektedir.

A RURAL SETTLEMENT IN TARSUS HINTERLAND: KÜMBET

Şener Yıldırım
Deniz Kaplan

Abstract

Tarsus has a very important place among the independent cities of Anatolia in antiquity. Tarsus is the largest city in Cilicia, Isauria and Lycaonia, and as clearly understood by the commendation inscription dedicated to Emperor Alexander Severus: What makes Tarsus important and rich is its geopolitical location and its logistical support. Tarsus's efficient and spacious farmland is a major source of the city. Another important thing that served Tarsus for thousands of years is the Berdan, The Cydnos River. The Cydnos River did not only meet Tarsus's water needs, but also made Tarsus one of the major port cities of the Mediterranean. It is also the Gülek Pass, that makes Tarsus important and continuous labor possible. The Gülek Pass is called "Cilicia Pylaia", or "Cilicia Gates" in the ancient Age. The gate is on an international route that has been forced to use in the past, as it is today, from among Anatolia to the Mediterranean coast and from there to Syria. The route, which continued through the Gülek Pass, was a stone-laid road in the Roman era. About 3 kilometers of this road are within the limits of the healthy neighborhood in Tarsus's hinterland.

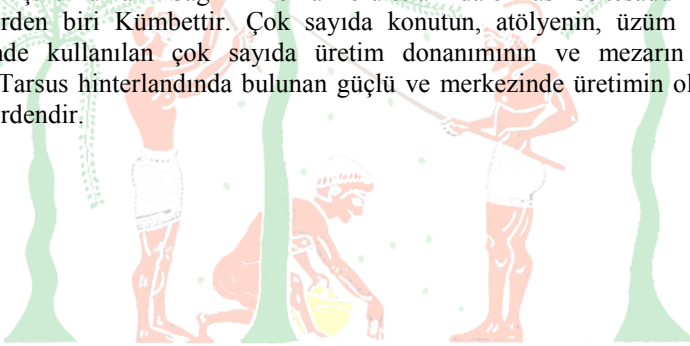
An important element that adds value to cities is its hinterland. The wealth of the cities must be examined along with the riches of their hinterlands. Tarsus Hinterland the mountainous landscape of Tarsus district, which is the boundary of surface research, is also the hinterlands of the ancient town of Tarsus. Several settlements have been identified in this area since 2016. It's not a coincidence that these are around the healthy Roman way. One of these settlements is Kümbet. The residential area, which includes many houses, workshops, production equipment and graves, is one of the powerful rural settlements in Tarsus. This study contents this rural settlement.

KÜMBET YERLEŞİMİ (TARSUS): ÜRETİM DONANIMLARI VE ATÖLYELER

Şener Yıldırım
Deniz Kaplan

Özet

Tarsus, Antik Çağ'da Anadolu'nun bağımsız kentleri arasında son derece önemli bir yere sahiptir. Kentlere değer katan önemli bir unsur, hinterlandlarıdır. Kentlerin zenginliği, hinterlandlarının barındırdığı zenginlik ile beraber incelenmelidir. Antik Tarsus'un üzerinde güçlü bir şekilde yaşamaya devam eden günümüz Tarsus'u, kültürel birikimin kesintisiz bir şekilde devam ettiğine işaret etmektedir. Buna karşın bugünkü Tarsus, antik Tarsus'un kalıntılarına ve onlar aracılığıyla ulaşılabilecek bilgilere erişmek için aynı zamanda bir engel teşkil etmektedir. Bu nedenle antik Tarsus ile ilgili araştırılmamış alanlarda arkeolojik çalışmaların sürdürülmesi önem arz etmektedir. Tarsus Hinterlandı Yüzeysel Araştırmaları'nın sınırlarını oluşturan Tarsus İlçesi'nin dağlık arazisi, aynı zamanda antik Tarsus kentinin hinterlandıdır. Bu alanda 2016 yılından itibaren sürdürdüğümüz yüzey araştırmalarında çok sayıda yerleşim tespit edilmiştir. Bunların Sağlıklı Roma Yolu etrafında olması ise tesadüf değildir. Bu yerleşimlerden biri Kümbettir. Çok sayıda konutun, atölyenin, üzüm ve zeytinin işlenmesinde kullanılan çok sayıda üretim donanımının ve mezarın bulunduğu yerleşim, Tarsus hinterlandında bulunan güçlü ve merkezinde üretimin olduğu kırsal yerleşimlerden biridir.



**THE PRODUCTION AND THE USE OF OLIVE OIL AND WINE IN
SANCTUARIES AND GYMNASIUMS IN ANTIQUITY**

Mustafa Hamdi Sayar

Abstract

The aim of this paper, is to present data on how olive oil and wine, which played an important role in the economic life in antiquity, were used in ancient sanctuaries and gymnasiums, and where olive oil and wine were obtained for the temples. In cases where there are no olive trees in the sanctuaries, examples of where olives are taken from and where they are made by priests and the sages of olive oil, which plays an important role in various stages of education in gymnasiums, will be examined by gymnasium staff. The role played by the administrators in gymnasiums and temple officials in the production and supply of olive oil and wine will be evaluated by interpreting of the ancient sources.

**ESKİÇAĞDA ANADOLU'DA TAPINAK ALANLARINDA VE
GYMNASIUMLARDA ZEYTİNYAĞI VE ŞARAP ÜRETİMİ VE KULLANIMI**

Mustafa Hamdi Sayar

Özet

Bildiri kapsamında eskiçağın ekonomik hayatında önemli rol oynayan zeytinyağı ve şarabın eskiçağ kutsal alanları ve gymnasium'larda nasıl kullanıldığı ve tapınaklar için zeytinyağı ile şarabın nereden elde edildiğine ilişkin veriler sunulacaktır. Tapınak alanlarında zeytin ağaçlarının bulunmadığı durumlarda zeytinin nereden alındığı ve bunun hangi tapınak görevlilerince nerede yapıldığına ilişkin örnekler ile gymnasiumlardaki eğitimin çeşitli aşamalarında önemli rol oynayan zeytinyağının gymnasium görevlileri tarafından temin edilme aşamaları irdelenecektir. Gymnasium'larda yöneticilerin ve kutsal alanlarda tapınak görevlilerinin zeytinyağı ve şarap üretimi ve temininde oynadıkları rol eskiçağ tarihi kaynaklarının ve eskiçağ yazıtlı belgelerinin verilerinin yorumlanmasıyla değerlendirilecektir.

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session X:
X Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Bekir Özer

Fikret Özcan
Münevver Şimşek

Olive Oil and Wine Production in Rural Settlements of Northern Pisidia 16:00 – 16:15

Kuzey Pisidia Kırsalında Zeytinyağı ve Şarap Üretimi

Peter Talloen

“Buy Sagalassian!”: The Production and Export of Wine at Sagalassos in Late Antiquity 16:15 – 16:30

“Sagalassos Şarabı Satın Alın!”: Geç Antik Dönemde Sagalassos'ta Şarap Üretimi ve İhracatı

Ahmet Mörel

Custom Houses in the Ancient City of Adada: Interregional Trade Relations and the Role of Local Elites 16:30 – 16:45

Adada Antik Kenti Gümrük Binaları: Bölgearası Ticari İlişkiler ve Yerel Elitlerin Rolü

Kahraman Yağız

Wineries at the Ancient City of Perre 16:45 – 17:00

Perre Antik Kenti Şarap İşlikleri

**Discussion
Tartışma**

17:00 – 17:15

**Coffee Break
Ara**

17:15 – 17:30

OLIVE OIL AND WINE PRODUCTION IN RURAL SETTLEMENTS OF NORTHERN PISIDIA

Fikret Özcan
Münever Şimşek

Abstract

In the vicinity of Isparta, which extends up to 50 km to the north and about 20 km to the south, several olive oil and wine workshops have been discovered in five ancient towns and their surrounding settlements in recent nine years.

These workshops were in operation from the beginning of the Roman Imperial period until the end of Late Antiquity. They provide us not only with important information about the production of olive oil and wine, but also about the history of the respective town or rural settlement.

The olive oil presses are mainly found in medium-sized rural settlements, whereas the wine presses are located about 500m or further from the respective town or larger settlement. Closer examination of the residual traces revealed that most of the olive oil production sites were in the settlements of Sandalion and Yalakasar, south of Isparta; they were both fewer in other areas. Sandalion and Yalakasar were originally located in a region of hinterland climate. Both places are about 950m above sea level and under the influence of Mediterranean climate, which has created a microclimate zone here.

Sandalion was originally founded as a military settlement, but was transformed into a rural settlement over time. The surrounding land was terraced and olives and vines were grown on the terraces. Yalakasar underwent a similar transformation. There are also the remains of an olive oil workshop on the edge of the agora of Kapıkaya, 12 km away; it is located at an altitude of 1520m. Thus, we know that the territory of the city extended southwards to the plains.

Wine presses have been discovered near many ancient settlements up to an altitude of 1500m and up to 60km northeast of Isparta. Nowadays these places are mostly abandoned - if not, neither olive trees nor grapevines are found here, leaving us with reflections on agriculture, rational use of natural resources, rural exodus and climate change once and now - in Antiquity and today.

KUZEY PİSİDİA KIRSALINDA ZEYTİNYAĞI VE ŞARAP ÜRETİMİ

Fikret Özcan
Münevver Şimşek

Özet

Son dokuz yılda Isparta'nın 20 km güneyinden başlayıp 50km kuzeyine dek uzanan Kuzey Pisidia'da yapılan yüzey araştırmalarında 5 antik kent ve 34 kırsal yerleşmede çeşitli zeytinyağı ve şarap işlikleri tespit edilmiştir. Varlığı Roma İmparatorluk Dönemi'nden başlayarak Geç Antik Dönem sonuna dek belgelenen işlikler buldukları kent ve yerleşmelerin tarihi, zeytinyağı ve şarap üretimi üzerine önemli bilgiler sunmaktadır.

Bu bölgedeki zeytinyağı işlikleri daha çok orta ölçekli kırsal yerleşmelerin içinde, şarap işlikleri ise kent ve kırsal yerleşmelerin 500m veya daha uzağında bulunmaktadır. İşlik kalıntılarının dağılımı incelendiğinde en fazla işliğin Isparta'nın yaklaşık 20 km güneyindeki Sandalion ve Yalakasar yerleşmelerinde olduğu tespit edilmiş, diğer araştırma alanlarında daha az olduğu gözlenmiştir. Aslen karasal iklimin baskın olduğu bir bölgede yer alan Sandalion ve Yalakasar yerleşmeleri 950m rakımlı olup Akdeniz ikliminin hâkim olduğu bir mikro iklim bölgesi içinde bulunur. İlk yerleşim evresinde bir askeri yerleşme olan Sandalion zamanla bir kırsal yerleşmeye dönüşmüş çevresindeki araziler teraslandırılarak buralarda zeytin ve üzüm yetiştirilmiştir. Benzeri gelişmelerin Yalakasar yerleşmesinde de bir olduğunu gözlemekteyiz. Sandalion'dan 12 km uzaktaki Kapıkaya'da da agora bitişiğinde bir zeytinyağı işliği vardır. Bu işliğin 1520m.lik bir rakımda bulunması kentin teritorumunun daha güneydeki düzlüklere kadar uzandığına işaret eder. Sandalion'da bulunan zeytin işliklerinin sayısı ile burada bulunan anforaların sayısı oransızdır. Antik Dönemde şarap işlikleri Isparta'nın 60 km kuzeydoğusuna kadar rakımı 1500m.ye varan pek çok antik yerleşme yakınında tespit edilmiştir. Bu yerleşmeler günümüzde ya terkedilmiştir ya da buralarda artık zeytin ve üzüm yetiştirilmemektedir. Bu durum Antik dönem ekonomisi, tarım topraklarının akılcı kullanımı, kırsaldan kente göç ve iklim değişikliğine yönelik yeni değerlendirmelerin yapılmasını gerektirmektedir.

**“BUY SAGALASSIAN!”: THE PRODUCTION AND EXPORT OF WINE AT
SAGALASSOS IN LATE ANTIQUITY**

Peter Talloen

Abstract

The production of wine at the Pisidian city Sagalassos (SW Turkey) during late antiquity has been established for some time, yet the scale of this agricultural activity has remained less clear. The aim of this contribution to the symposium is to present an overview of the indications we have for this production on the basis of the results of the excavations in the urban centre and the surveys of the surrounding countryside. These will be combined with the indications for export of this commodity to other areas of the Eastern Mediterranean in order to get some idea of the scale of this production and its importance for the contemporary community.

**“SAGALASSOS ŞARABI SATIN ALIN!”: GEÇ ANTİK ÇAĞ’DA
SAGALASSOS’TA ŞARAP ÜRETİMİ VE İHRACATI**

Peter Talloen

Özet

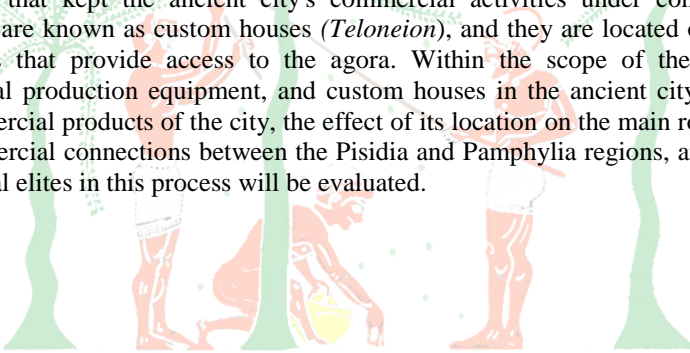
Geç antik çağ Pisidia kenti Sagalassos'ta (GB Türkiye) şarap üretimi bir süredir tanımlanmış, ancak bu tarımsal faaliyetin ölçeği ise daha az açıklığa kavuşturulabilmiştir. Sempozyuma katkının amacı, kent merkezindeki kazıların sonuçları ve çevredeki kırsal alan araştırmaları temelinde bu üretim için elimizdeki göstergelere genel bir bakış sunmaktır. Bunlar, sunumda bu üretimin ölçeği ve çağdaş toplum için önemi hakkında bir fikir edinmek için bu malın Doğu Akdeniz'in diğer bölgelerine ihraç edilmesinin göstergeleri ile birleştirilecektir.

CUSTOM HOUSES IN THE ANCIENT CITY OF ADADA: INTERREGIONAL TRADE RELATIONS AND THE ROLE OF LOCAL ELITES

Ahmet Mrel

Abstract

Adada Ancient City, also known as Karabavlu by the locals, is located in Sağrak Village of Stler District of Isparta Province. Adada is an important transition point between Pisidia and Pamphylia. Except for the fortification walls, that can be dated from the late 2nd to early 1st century BC, the majority of the architectural structures can be dated to the Roman Imperial Period. The inscriptions indicate that there was significant activity in public and religious architecture in the city during the mentioned period, with the local elites playing a significant role. This study will evaluate two buildings that are among the public buildings thought to have been used in the city during the Roman Imperial Period, as well as archaeological finds pointing to the city's agricultural production. The ancient city of Adada is a suitable area for olive cultivation due to its climatic and topographic features, and archaeological finds in the area support this view. Furthermore, based on the location and architectural features of the two-story rectangular planned buildings, it is understood that they were the structures that kept the ancient city's commercial activities under control. These structures are known as custom houses (*Teloneion*), and they are located on the main road lines that provide access to the agora. Within the scope of the study, the agricultural production equipment, and custom houses in the ancient city of Adada, the commercial products of the city, the effect of its location on the main road lines on the commercial connections between the Pisidia and Pamphylia regions, and the roles of the local elites in this process will be evaluated.

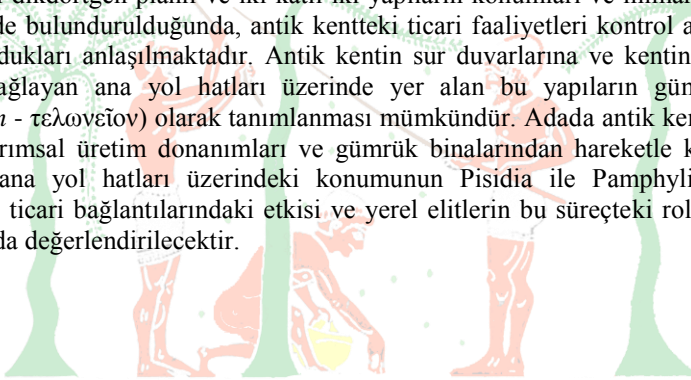


ADADA ANTİK KENTİ GÜMRÜK BİNALARI: BÖLGELER ARASI TİCARİ
İLİŞKİLER VE YEREL ELİTLERİN ROLÜ

Ahmet Mörel

Özet

Isparta İli, Sütçüler İlçesi, Sağrak Köyünde yer alan ve bölge halkı tarafından Karabavlu olarak adlandırılan Adada Antik Kenti, Pisidia ile Pamphylia arasında önemli bir geçiş noktasında bulunmaktadır. MÖ Geç 2 - Erken 1. yüzyıla tarihlendirilen sur duvarları dışında izlenen mimari yapıların çoğunluğu Roma İmparatorluk Dönemi'ne aittir. Söz konusu dönem ile birlikte kentte kamusal ve dinsel mimaride belirgin bir hareketlilik yaşandığı ve bu hareketlilikte en önemli pay sahibinin yerel elitler olduğu yapı-bağış-onurlandırma yazıtları sayesinde anlaşılmaktadır. Kentte Roma İmparatorluk Dönemi'nde de kullanıldığı anlaşılan kamusal yapılar arasında yer alan iki yapı ve kentin tarımsal üretimine işaret eden arkeolojik buluntuları ise bu çalışma içerisinde değerlendirilecektir. Adada antik kenti iklimsel ve topografik özellikleri açısından zeytin yetiştirilmesi için uygun bir alandır ve alandaki arkeolojik buluntular bu görüşü desteklemektedir. Ayrıca, Adada antik kentindeki dikdörtgen planlı ve iki katlı iki yapıların konumları ve mimari özellikleri göz önünde bulundurulduğunda, antik kentteki ticari faaliyetleri kontrol altında tutan yapılar oldukları anlaşılmaktadır. Antik kentin sur duvarlarına ve kentin agorasında ulaşımı sağlayan ana yol hatları üzerinde yer alan bu yapıların gümrük binası (*Teloneion* - *τελωνεῖον*) olarak tanımlanması mümkündür. Adada antik kentindeki söz konusu tarımsal üretim donanımları ve gümrük binalarından hareketle kentin ticari ürünleri, ana yol hatları üzerindeki konumunun Pisidia ile Pamphylia bölgeleri arasındaki ticari bağlantılarındaki etkisi ve yerel elitlerin bu süreçteki rolleri çalışma kapsamında değerlendirilecektir.



WINERIES AT THE ANCIENT CITY OF PERRE

Kahraman Yağız

Abstract

Perre Ancient City is located within the borders of Örenli district of the central county of Adıyaman. During the excavations in Perre between 2001-2009 and 2020-2021, A total of eight wine presses were unearthed, one in the city center and seven in the rocky areas where the city's necropolis is located. All the wineries except the one in the city center are cut in rock. In these wine presses, which have collecting vats in different forms, treading floors are square, rectangular or triangular. In some collecting vats, the rims are square or rectangular, and the interiors are in circular form. Treading floors are connected to the collecting vats with covered or open channels. In three wineries, there are *fulcrum* on the high walls of the main rock. In addition, two examples of weight stones (*litus*) which are among the winery equipment have been identified. One of these weight stones is in-situ finding. According to the data available, it was determined that the 'simple wine press' and 'simple lever and weight press' were used in the ancient city of Perre. In addition, in some wineries, both treading floors and collecting vats are plastered, wineries have thresholds from the main rock, also many roof tiles; iron nails and lock mechanisms were found with them. All these show that the wineries were covered with a roof. Again, the daily used vessels and Northern Syrian amphoras which are among the ceramic finds found in the wineries suggest that the wineries are parts of a building complex. In general, ceramics dating between the 4th and 7th centuries AD are important in terms of dating. In particular, a large number of Northern Syrian amphoras dating between the 5th and 7th century, revealing that the wineries were used intensively in this period. The presses in the city of Perre are important in terms of showing that wine had an important place in the economy of the city in ancient times and was produced in the industrial sense, just as wine is the main source of livelihood of the residents of Örenli district today.

PERRE ANTİK KENTİ ŞARAP İŞLİKLERİ

Kahraman Yağız

Özet

Perre Antik kenti, Adıyaman İli Merkez İlçeye bağlı Örenli Mahallesi sınırları içinde yer alır. Kentte 2001-2009 ve 2020-2021 yılları arasında gerçekleştirilen kazılarda biri kent merkezinde yedisi kentin nekropolisinin de yer aldığı kayalık alalarda olmak üzere toplam sekiz şarap işliği açığa çıkarılmıştır. Kent merkezinde yer alan işlik dışında diğerleri ana kayanın işlenmesiyle oluşturulmuş işliklerdir. Farklı formlarda ezme tekneleri ve toplama havuzlarına sahip işliklerde ezme tekneleri kare, dikdörtgen ve üçgen formludur. Toplama havuzları ise bazı örneklerde ağız kenarı kare ve dikdörtgen, iç kısımları dairesel formdadır. Ezme tekneleri toplama havuzlarına üstü kapalı ve açık olmak üzere iki farklı akıtma kanalları ile bağlanmaktadır. Üç işlikte ana kayanın yüksek bırakılan duvarlarında baskı kolu yuvası (*fulcrum*) yer almaktadır. Ayrıca işlik donanımları arasında yer alan ağırlık taşlarından (*litus*) biri in-situ olmak üzere iki örnek belirlenmiştir. Eldeki veriler değerlendirildiğinde Perre antik kentinde “basit pres” ve “baskı kollu ve taş ağırlıklı” preslerin kullanıldığı belirlenmiştir. Ayrıca bazı işliklerde hem ezme teknesi hem de toplama havuzlarının sıvalı olmaları, ana kayadan oluşturulmuş eşiklere sahip olmaları ve işlik içinde çok sayıda çatı kiremidi ile demir çivi ve kilit mekanizmalarının ele geçmesi işliklerin çatı ile kapatıldıklarını göstermiştir. Ayrıca, yine işlik içinde ele geçen seramik buluntular arasında yer alan günlük kullanım kapları ve Kuzey Suriye Amphoraları işliklerin bir yapı kompleksinin parçaları olduğunu düşündürmektedir. Genel olarak MS 4. - 7. yüzyıl arasına tarihlenen seramikler işliklerin bir tarihini de vermektedir. Özellikle MS 5.-7. yüzyıl arasına tarihlenen çok sayıda Kuzey Suriye Amphorası, işliklerin bu dönemde yoğun olarak kullanıldıklarını ortaya koymuştur. Perre kenti şarap işlikleri, günümüzde Örenli Mahallesi sakinlerinin ana geçim kaynağı olan bağcılığın antik dönemde de kentin ekonomisinde önemli bir yere sahip olduğunu ve endüstriyel anlamda bir şarap üretiminin yapıldığını ortaya koyması açısından önemlidir.

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Session XI:

XI Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Fikret Özcan

Emre Taştemür
Müntheha Dinç

Hendek Castle and Traces of Wine Production in the Phrygia Pacatiana Region

17:30 – 17:45

Phrygia Pacatiana Bölgesindeki Hendek Kalesi ve Şarap Üretim İzleri

Barış Yener
Şeniz Yener

Olive Oil and Wine Production in Roman Non-Agricultural Economy Models: The Case of Lycus Valley

17:45 – 18:00

Roma Dönemi Tarım Dışı Ekonomi Modellerinde Zeytinyağı ve Şarap Üretimi: Lykos Vadisi Örneği

Timur Demir
Makbule Ekici
Bulut

Olive Oil and Wine Production in Sacır Suyu Valley in the Light of Archaeological and Ethnoarchaeological Data

18:00 – 18:15

Arkeolojik ve Etnoarkeolojik Veriler Işığında Sacır Suyu Vadisi'nde Zeytin Yağı ve Şarap Üretimi

**Discussion
Tartışma**

18:15 – 18:30

HENDEK CASTLE AND TRACES OF WINE PRODUCTION IN THE PHRYGIA PACATIANA REGION

Emre Taştemür
Münteha Dinç

Abstract

Hendek Castle, is located 35 km from Uşak Center (Temenouthyrai) and 7 km southeast of Selcikler (Sebaste), is approximately 2.5 km from Agacbeyli Village center, located in the east. This entire residential area is built on 15,080 m² (190x180 m.) and is approximately 3.5–4 m. in height. The villagers named this place "fortress" because of this elevation. In 2017, the area was visited for the first time. Byzantine ceramic pieces and window glass fragments were found on the surface in this preliminary research. In 2018, all the fields in this 43 km² area around the Hendek Castle were surveyed and Lydian ceramic sherds, Hellenistic, Roman and Late Antiquity small finds were found.

In the vicinity of the area, many pieces of press weights (*litus*) and pieces of press beds (*area*) belonging to the Byzantine Period, together with the illicit excavations of a workshop, were found. Since this settlement is located on the south-north roads, it must have been used both as an accommodation (mansion?) and as wine production workshops due to the production equipment in its immediate vicinity. In addition, many pithos, ceramics and glass fragments were found in the area that is thought to be related to production. Wine production continues today in settlements such as Çal and Bekilli, located in the south and southeast of this area. It is aimed that this area, which will be introduced for the first time will contribute to the determination of both production technologies in rural areas and connection points on road routes.

PHRYGİA PACATIANA BÖLGESİNDE BULUNAN HENDEK KALESİ VE ŞARAP ÜRETİM İZLERİ

Emre Taştemür
Münteha Dinç

Özet

Uşak Merkez'e (Temenouthyrai) 35 km., Selçukler'in (Sebaste) ise 7 km güneydoğusunda yer alan Hendek Kalesi, Ağaçbeyli Köy merkezinin yaklaşık olarak 2.5 km. doğusunda bulunmaktadır. Bu yerleşim alanını tamamı 15.080 m² lik bir alana (190x180 m.) ve yaklaşık olarak 3.5-4 m. yüksekliğe sahiptir. Köylüler bu yükseltiden dolayı burayı "kale" olarak adlandırmışlardır.

2017 yılında ilk defa alana gidilerek incelemeler yapılmış ve bu ön araştırmada Bizans seramik parçaları ve pencere camı parçaları yüzeyde tespit edilmiştir. 2018 yılında Hendek Kalesi'nin çevresindeki 43 km² alandaki tüm tarlalarda incelemeler yapılmış ve burada Lydia seramik parçaları, Hellenistik, Roma, Geç Antik Çağ' ait küçük buluntular ele geçmiştir. Alanın çevresinde Bizans Dönemine ait çok sayıda press ağırlıkları (*litus*) ve pres yatağı parçaları (*area*) ile birlikte bir işliğe ait kaçak kazılarla ortaya çıkarılmış mekan gözlenmiştir.

Bu yerleşim yeri güney-kuzey yolları üzerinde bulunduğu için olasılıkla hem bir konaklama (mansion?) hem de hemen yakınında bulunan üretim donanımlarından dolayı şarap üretim atölyeleri olarak kullanılmış olmalıdır. Ayrıca üretimle ilişkili olabileceği düşünülen alanın olduğu yerde çok sayıda pithos, seramik ve cam parçaları ele geçmiştir. Bu çalışma ile ilk defa bilimsel açıdan incelenen bu alanın güney ve güneydoğusunda yer alan Çal, Bekilli gibi yerleşimlerde şarap üretimi günümüzde de devam etmektedir. Sunumda ilk kez tanıtılacak olan bu alanın gerek kırsal alanlardaki üretim teknolojileri gerekse yol güzergâhlarındaki bağlantı noktalarını anlamlandırmada katkı sağlaması amaçlanmaktadır.

**OLIVE OIL AND WINE PRODUCTION IN ROMAN NON-AGRICULTURAL
ECONOMY MODELS: THE CASE OF LYCUS VALLEY**

**Barış Yener
Şeniz Yener**

Abstract

In the Roman world, whose social and economic history is well known, it is accepted that the agricultural sector has always had an undisputed dominance. However, coupled with the Empire's ideology of Romanization in the geographies it dominated, especially with the gradual globalization of the market economy and the important representatives of the manufacturing sector, such as pottery, leather work, metallurgy, marble, or textiles, which achieved a certain standardization, had a stable trade volume that extended beyond the political borders of the empire. In this context, the major cities of the Lycus valley, such as Hierapolis, Laodikeia and Kolossai, which constitute the largest center of textile production in the province of Asia, constitute an important example of a non-agricultural economic model. The strong emergence of the textile industry in this micro-region is attributed by ancient sources to two reasons. The excellent quality of the sheep's wool, which is soft and shiny black in color, and the high-quality dyeing technique resulting from the use of hot springs. The flocks of sheep and goat used for textile production, which formed the basis of the economy of the towns in the Lycus valley, required large areas of land, which overshadowed the production of wine and olive oil in the region; the damage caused by the herds of animals, especially to vineyards and olive groves, often led to friction between shepherds and vineyard owners. So much so that a decree was even issued at the request of the owners of fields and vineyards. In this study, the symbiotic relationship between the textile industry, which was the dominant element in the urban economy of the Lycus Valley, and the production of wine and olive oil in the region will be assessed by considering all archaeological and epigraphic material together.

ROMA DÖNEMİ TARIM DIŞI EKONOMİ MODELLERİNDE ZEYTİNYAĞI VE ŞARAP ÜRETİMİ: LYKOS VADİSİ ÖRNEĞİ

Barış Yener
Şeniz Yener

Özet

Sosyal ve ekonomik tarihi oldukça iyi bilinen Roma dünyasında, tarım sektörünün hiçbir zaman sorgulanmayan bir egemenliğe sahip olduğu kabul edilmektedir. Ancak, Roma İmparatorluğunun hâkim olduğu coğrafyalarda dikte ettiği Romanizasyon ideolojisiyle birlikte, başta piyasa ekonomisinin kademeli olarak küreselleşmesi ve belirli bir standardizasyona ulaşan çömlekçilik, dericilik, metalürji, mermer veya tekstil gibi imalat sektörünün önemli temsilcileri, imparatorluğun siyasi sınırlarının ötesine dahi uzanan istikrarlı bir ticaret hacmine sahipti. Bu bağlamda, Asya eyaletinin en büyük tekstil üretim merkezini kurmuş olan Hierapolis, Laodikeia ve Kolossai gibi Lykos vadisinin başlıca kentleri, önemli bir tarım dışı ekonomi modeli örneğini oluşturmaktadır. Tekstil endüstrisinin bu mikro bölgede güçlü bir şekilde ortaya çıkması, antik kaynaklar tarafından iki nedene bağlanmıştır. Yumuşak ve parlak siyah renkli koyunlara ait yünün mükemmel kalitesi ve termal suların kullanımıyla ortaya çıkan kaliteli boyama tekniği. Lykos vadisindeki şehirlerde ekonominin temelini oluşturan tekstil üretimi için gerekli koyun ve keçi sürülerinin geniş yayılım alanlarına ihtiyaç duyması, bölgedeki Şarap ve zeytinyağı üretimini ikinci plana atmış, hayvan sürülerinin özellikle üzüm bağları ve zeytin ağaçlarına zarar vermesi, çoğu zaman çobanlar ve bağ-bahçe sahipleri arasında sürtüşmelere yol açmıştır. Öyle ki tarım arazileri ve üzüm bağı sahiplerinin talebi üzerine bir kararname dahi yayınlanmıştır. Bu çalışma ile Lykos Vadisi'nin kentsel ekonomisinde baskın unsur olan tekstil endüstrisi ile bölgedeki Şarap ve zeytinyağı üretiminin simbiyotik ilişkisi, arkeolojik ve epigrafik malzemenin tümü bir arada ele alınarak değerlendirilecektir.

**OLIVE OIL AND WINE PRODUCTION IN SACIR SUYU VALLEY IN THE
LIGHT OF ARCHAEOLOGICAL AND ETHNOARCHAEOLOGICAL DATA**

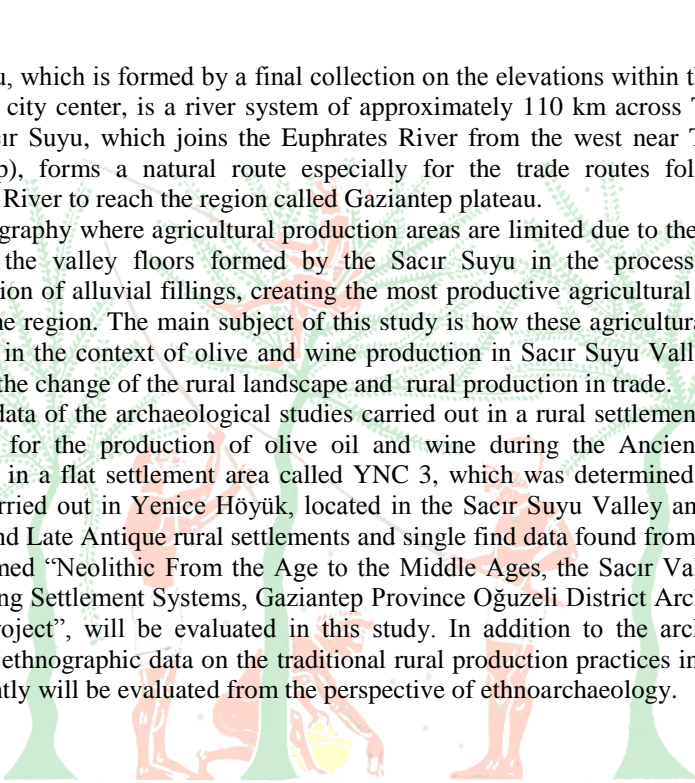
**Timur Demir
Makbule Ekici Bulut**

Abstract

Sacir Suyu, which is formed by a final collection on the elevations within the scope of Gaziantep city center, is a river system of approximately 110 km across Turkey and Syria. Sacir Suyu, which joins the Euphrates River from the west near Tell Ahmar (Til-Barsip), forms a natural route especially for the trade routes following the Euphrates River to reach the region called Gaziantep plateau.

In the geography where agricultural production areas are limited due to the geological structure, the valley floors formed by the Sacir Suyu in the process allow the accumulation of alluvial fillings, creating the most productive agricultural production areas of the region. The main subject of this study is how these agricultural areas are organized in the context of olive and wine production in Sacir Suyu Valley, and the factors in the change of the rural landscape and rural production in trade.

With the data of the archaeological studies carried out in a rural settlement organized especially for the production of olive oil and wine during the Ancient and Late Antiquity, in a flat settlement area called YNC 3, which was determined during the studies carried out in Yenice Höyük, located in the Sacir Suyu Valley and the other Ancient and Late Antique rural settlements and single find data found from the project which named “Neolithic From the Age to the Middle Ages, the Sacir Valley and its Surrounding Settlement Systems, Gaziantep Province Oğuzeli District Archaeological Survey Project”, will be evaluated in this study. In addition to the archaeological materials, ethnographic data on the traditional rural production practices in the region until recently will be evaluated from the perspective of ethnoarchaeology.



ARKEOLOJİK VE ETNOARKEOLOJİK VERİLER IŞIĞINDA SACIR SUYU
VADİSİ'NDE ZEYTİNYAĞI VE ŞARAP ÜRETİMİ

Timur Demir
Makbule Ekici Bulut

Özet

Gaziantep kent merkezinin etrafında yer alan çeşitli yükseltilerde bulunan kaynakların bir araya gelmesi ile oluşan Sacır Suyu, Türkiye ve Suriye sınırları içerisinde yaklaşık 110 km uzunluğunda bir akarsu sistemidir. Tell Ahmar (Til-Barsip) yakınlarında Fırat Nehrine batıdan katılan Sacır Suyu özellikle Fırat Nehri'ni takip eden ticaret yollarının Gaziantep platosu olarak adlandırılan bölgeye ulaşımının sağlanmasında doğal bir rota oluşturmaktadır.

Jeolojik yapı nedeniyle tarımsal üretim alanlarının sınırlı olduğu coğrafyada Sacır Suyu'nun süreç içerisinde oluşturmuş olduğu vadi tabanları alüvyon dolguların birikmesine olanak sağlayarak bölgenin en verimli tarımsal üretim alanlarını oluşturur. Sacır Suyu Vadisi'nde bu tarım alanlarının zeytin ve şarap üretimleri bağlamları ile süreç içerisinde nasıl organize edildiği, kırsal peyzajın değişimindeki etkenler ve kırsal üretimin ticaret içindeki yeri bu çalışmanın temel konusudur.

Sacır Suyu vadisinde yer alan Yenice Höyük'te sürdürülen çalışmalarda tespit edilen YNC 3 olarak isimlendirilen 3 hektara yayılan düz bir yerleşim alanında Antik ve Geç Antik Çağ boyunca özellikle Zeytin Yağı ve Şarap üretimi için organize edilmiş kırsal bir yerleşim alanında sürdürülen arkeolojik çalışmaların verileri ile "Neolitik Çağ'dan Orta Çağ'a Sacır Vadisi ve Çevresi Yerleşim Sistemleri, Gaziantep İli Oğuzeli İlçesi Arkeolojik Yüzeysel Araştırması Projesi"nde tespit edilen bölgedeki diğer Antik ve Geç Antik Çağ kırsal yerleşmeleri ile tekil buluntu verileri bu çalışmada değerlendirilecektir. Arkeolojik verilerin yanı sıra bölgede yakın zamana kadar geleneksel olarak devam eden kırsal üretim pratiklerine yönelik etnografik veriler etnoarkeoloji perspektifinden değerlendirmeye çalışılacaktır.

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

November 26, 2022 (Saturday)
26 Kasım 2022 (Cumartesi)

Session XII:
XII. Oturum:

Chair / Oturum Başkanı: Taner Korkut

Mustafa Doğan
Çetin Şenkul
Bahadır Duman

Fossil Pollen and Archaeological Data Evidence for Olive Cultivation in the Roman Imperial Period: The Case of the Buldan Yayla Lake Surrounding 09:00 – 09:15
ONLINE

Fosil Polen ve Arkeolojik Veriler Işığında Roma İmparatorluk Dönemi'nde Zeytin Tarımı: Buldan Yayla Gölü Çevresi Örneği

Hugh Elton

Palynology and Olive Cultivation in Ancient Anatolia 09:15 – 09:30

Antik Çağ Anadolu'sunda Palinoloji ve Zeytin Yetiştiriciliği

Tamara Lewit

“My Father is the Vine-Grower”: Olive Oil and Wine Production on Monastic and Ecclesiastical Estates in the Late Antique Mediterranean 09:30 – 09:45
ONLINE

“Babam Bağcıdır”: Geç Antik Dönem Akdeniz'inde Manastır ve Kilise Malikanelerinde Zeytinyağı ve Şarap Üretimi

Catherine Keane

Beyond Local Sustenance: Ecclesiastical Complexes in Late Antique Cyprus 09:45 – 10:00

Yerel Geçimin Ötesinde: Geç Antik Kıbrıs'ta Kilise Kompleksleri

Ayşe Aydın

The Reflection of the Fruit of the Everlasting Tree on Works of Art 10:00 – 10:15

Ölmez Ağacın Meyvesinin Sanat Eserlerine Yansımaları

Discussion 10:15 – 10:30
Tartışma

Evaluations/Ending 10:30 – 11:00
Değerlendirme / Kapanış

Lunch Break 11:00 – 13:00
Öğle Yemeği

November 26 UNESCO World Olive Tree Day Events 13:00 – 17:30
26 Kasım UNESCO Dünya Zeytin Ağacı Günü Etkinlikleri

**FOSSIL POLLEN AND ARCHAEOLOGICAL DATA EVIDENCE FOR
OLIVE CULTIVATION IN THE ROMAN IMPERIAL PERIOD: THE CASE
OF THE BULDAN YAYLA LAKE SURROUNDING**

Mustafa Doğan
Çetin Şenkul
Bahadır Duman

Abstract

In this paper, an evaluation was made in the light of the results of the palynological study on the cores taken from Yayla Lake (Denizli-Buldan) and the archaeological data obtained from the ancient city of Tripolis. In the ~21 thousand years olive and grape percentage data which obtained in the palynological study, the period between 1000 BC and 800 AD was focused. Pollen data of olive reached the highest value during the Roman Imperial Period. Palynological findings were associated with archaeological findings in Tripolis, one of the most important ancient cities of the region and located in the target area during this period. The obtained olive and grape data are in harmony with the studies showing that intensive land use and agriculture of these products are made in Anatolia. Although data on grapes and olives have been obtained among the pollen results of Yayla Lake, olive has a special importance. When evaluated as a whole, it was understood that olive cultivation became an important agricultural activity between 50 BC and 600 AD. Grapes, on the other hand, gained importance between 125 BC and 800 AD, showing similarities with olives. Olive cultivation reached its highest level in the Roman Imperial Period (~30 AD-400 AD). The olive percentage data obtained according to fossil pollen studies makes the area around Yayla Lake the highest in Anatolia. The fossil pollen results were compatible with the chronology of the ancient city of Tripolis (establishment, growth, enrichment, shrinkage and dissolution of the city). The finds obtained from the ancient city of Tripolis (olive workshop and olive pits) supported the high percentage of olives in the pollen results.

FOSİL POLEN VE ARKEOLOJİK VERİLER IŞIĞINDA ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİ'NDE ZEYTİN TARIMI: BULDAN YAYLA GÖLÜ ÇEVRESİ ÖRNEĞİ

Mustafa Doğan
Çetin Şenkul
Bahadır Duman

Özet

Bu bildiride Yayla Gölü'nden (Denizli-Buldan) alınan karotlar üzerinde yapılan palinolojik çalışmanın sonuçları ile Tripolis antik kentinden elde edilen arkeolojik veriler ışığında bir değerlendirme yapılmıştır. Palinolojik çalışmada elde edilen ~21 bin yıllık zeytin ve üzüm yüzde verisi içerisinde MÖ 1000-MS 800 arasındaki döneme odaklanılmıştır. Zeytine ait polen verileri Roma İmparatorluk Dönemi'nde en yüksek değere ulaşmıştır. Palinolojik bulgular bu dönemde yörenin en önemli antik kentlerinden biri olan ve hedef alan içerisinde yer alan Tripolis özelinde arkeolojik bulgular ile ilişkilendirilmiştir. Ulaşılan zeytin ve üzüm verileri Anadolu'da yoğun arazi kullanımının ve bu ürünlerin tarımının yoğun olarak yapıldığını gösteren çalışmalar ile uyumluluk içerisindedir. Yayla Gölü'ne ait polen bulguları içerisinde üzüm ve zeytine ait veriler elde edilmiş olsa da zeytinin ayrı bir önemi vardır. Bir bütün halinde değerlendirildiğinde zeytin tarımının MÖ 50-MS 600 yılları arasında önemli bir tarımsal aktivite haline geldiği anlaşılmıştır. Üzüm ise zeytin ile benzerlik göstererek MÖ 125-MS 800 yılları arasında önem kazanmıştır. Zeytin tarımı en yüksek seviyesine Roma İmparatorluk Dönemi'nde (~MÖ 30-MS 400) ulaşmıştır. Fosil polen çalışmalarına göre ulaşılan zeytin yüzde verileri Yayla Gölü çevresini, Anadolu'da en yüksek çıktığı alan yapmaktadır. Fosil polen bulguları Tripolis antik kenti kronolojisiyle (kent kurulması, büyümesi, zenginleşmesi, küçülmesi ve dağılması) uyumluluk göstermiştir. Polen bulguları içerisinde yer alan yüksek zeytin yüzdesini Tripolis antik kentinden elde edilen buluntular (zeytin işliği ve zeytin çekirdekleri) ile desteklenmiştir.

PALYNOLOGY AND OLIVE CULTIVATION IN ANCIENT ANATOLIA

Hugh Elton

Abstract

There are several different types of evidence for the cultivation of olives in antiquity. Archaeology records the physical remains of olives and olive presses, literary texts and inscriptions record other data, and early modern taxation records and travellers' accounts are often informative.

More recently, many researchers have used pollen cores to show historical changes in human exploitation of olives. Graphical representations of pollen cores typically show varying percentages of olive pollen over time. Less clear is what this olive percentage represents. Recent work in Italy shows a dramatic reduction of olive pollen collected in samples 500 m from olive groves (Florenzano 2017).

This suggests that high levels of olive pollen in a core are evidence for industrial production, but that this evidence is extremely local and should not be extrapolated to whole regions. Lower levels of pollen should be interpreted as regional wind-blown pollen or local subsistence production, not as evidence for industrial production. This paper examines several Anatolian pollen cores and their difficulties of interpretation in light of this recent work.

ANTİK ÇAĞ ANADOLU'SUNDA PALİNOLOJİ VE ZEYTİN YETİŞTİRİCİLİĞİ

Hugh Elton

Özet

Antik çağda zeytin yetiştiriciliğine ilişkin birkaç farklı kanıt türü vardır. Arkeoloji, zeytin ve zeytin preslerinin fiziksel kalıntılarını belgeler, edebi metinler ve yazıtlar diğer verileri kaydeder ve erken modern vergi kayıtları ve gezginlerin notları genellikle bilgilendiricidir.

Daha yakın zamanlarda, birçok araştırmacı, zeytinlerin insan tarafından kullanılmasında tarihsel değişiklikleri göstermek için polen çekirdeklerini kullandı. Polen çekirdeklerinin grafiksel temsilleri tipik olarak zaman içinde değişen zeytin poleni yüzdesini gösterir. Bu zeytin yüzdesinin neyi temsil ettiği daha az bilinmektedir. İtalya'daki son çalışmalar, zeytinliklerden 500 m uzaktaki örneklerde toplanan zeytin poleninde çarpıcı bir azalma olduğunu göstermektedir (Florenzano 2017).

Bu, bir çekirdekteki yüksek düzeydeki zeytin polenin endüstriyel üretim için kanıt olduğunu, ancak bu kanıtın son derece yerel olduğunu ve tüm bölgelere uyarlanmaması gerektiğini göstermektedir. Düşük polen seviyeleri, endüstriyel üretim için kanıt olarak değil, bölgesel rüzgarla uçan polen veya yerel geçimlik üretim olarak yorumlanmalıdır. Bu sunum son çalışmanın ışığında, birkaç Anadolu polen çekirdeğini ve bunların yorumlanma güçlüklerini ele almaktadır.

**“MY FATHER IS THE VINE-GROWER” : OLIVE OIL AND WINE
PRODUCTION ON MONASTIC AND ECCLESIASTICAL ESTATES IN THE
LATE ANTIQUE MEDITERRANEAN**

Tamara Lewit

Abstract

The establishment of monasteries and ecclesiastical estates was a major transformation in the late antique Mediterranean countryside, with significant implications for oil and wine production, transport and distribution. The Church took a role in the production and in the distribution of these products through charitable networks and also commercial exchange.

In addition, the development of Christian liturgy and of pilgrimage to the eastern Mediterranean had impact for patterns of consumption. This paper will explore evidence for oil and wine production on monastic or ecclesiastical estates; for continuities or discontinuities in production technologies; and for different scales of production including small-scale production for use within a particular monastery or estate, production for local distribution, or even a high level of surplus production.

While our evidence is still fragmentary, some case studies from the eastern and western Mediterranean can shed some light on these questions.

**“BENİM BABAM BAĞCIDIR” : GEÇ ANTİK DÖNEM AKDENİZ’İNDE
MANASTIR VE KİLİSE MALİKÂNELERİNDE ZEYTİNYAĞI VE ŞARAP
ÜRETİMİ**

Tamara Lewit

Özet

Manastırların ve dini mülklerin kurulması, Değ Antik Çağ Akdeniz kırsalında, zeytinyağı ve ve şarap üretimi, transport ve dağıtım için önemli etkileri olan büyük bir dönüşüm sürecidir. Kilise, bu ürünlerin üretiminde ve dağıtılmasında, hayır kurumları ve ayrıca ticari değışim yoluyla rol üstlendi.

Buna ek olarak, Hristiyan ayınlerinin ve doğu Akdeniz'e yapılan hac yolculuğunun gelişimi, tüketim kalıpları üzerinde etkili olmuştur. Bu sunum, manastır veya kilise mülklerinde yağ ve şarap üretimine ilişkin kanıtları araştıracaktır; üretim teknolojilerindeki süreklilikler veya kesintiler; ve belirli bir manastır veya mülk içinde kullanım için küçük ölçekli üretim, yerel dağıtım için ayrıca üretim ve hatta yüksek düzeyde artık üretim dahil olmak üzere farklı üretim ölçekleri için. Kanıtlarımız hala parçacıl olsa da, doğu ve batı Akdeniz'den bazı model çalışmalar bu sorulara belirli ölçülerde ışık tutabilir.

**BEYOND LOCAL SUSTENANCE: ECCLESIASTICAL COMPLEXES IN
LATE ANTIQUE CYPRUS**

Catherine Keane

Abstract

Remnants of oil production associated with churches are found throughout the Mediterranean. Basilicas are often interpreted as production sites for the subsistence needs of a monastery or the local community. In this context, the provision of a communal oil press is seen as equivalent to the shared use of bakeries or threshing floors.

In my study, I focus on three case studies that deviate from this rule: Agios Georgios in Pegeia, Agia Varvara in Amathous, and Panagia Chrysopolitissa. In Agios Georgios, oil production workshops were found at a crossroads next to stores, a sacristy and a marble table storage room. The church was established at the same time as these sites, indicating the essential initiative of the church for the establishment of the workshops.

In Amathous, closer inspection of the so-called monastery indicates that the oil press was the primary aspect for the entire site. A smaller basilica was also added to the edge of the cliff, which was also used for a variety of flour production purposes during the 9th and 10th centuries. The last production facility to be considered was inserted into the atrium of Panagia Chrysopolitissa in Nea Paphos. This is an example of a secondary facility installed after the mid-7th century upheavals.

**YEREL GEÇİMİN ÖTESİNDE: GEÇ ANTİK KIBRIS'TA KİLİSE
KOMPLEKSLERİ**

Catherine Keane

Özet

Kiliselere ilişkin zeytinyağı üretiminin kalıntıları tüm Akdeniz'de bulunur. Bazilikalarda genellikle bir manastırın veya yerel topluluğun geçim ihtiyaçları için üretim yerleri olarak yorumlanır. Bu bağlamda ortak bir yağ presinin sağlanması, fırınların veya öğütme yerlerinin ortak kullanımına eşdeğer olarak görülmektedir.

Çalışmamda bu kurala uymayan üç model çalışmasına odaklanacağım: Pegeia'da Agios Georgios, Amathous'ta Agia Varvara ve Panagia Chrysopolitissa. Agios Georgios'ta depoların yanında bir kavşakta yağ üretim atölyeleri, bir kutsal oda ve mermer masa depo odası bulunmuştur. Kilise, bu kalıntılarla aynı zamanda kurulmuş olup, atölyelerin kurulması için yönlendirici olmuştur.

Amathous'ta, manastır olarak adlandırılan yapının daha yakından incelenmesi, yağ presinin tüm yerleşim için birincil unsur olduğunu gösteriyor. 9. ve 10. yüzyıllarda çeşitli un üretimi amacıyla da kullanılan uçurumun kenarına daha küçük bir bazilika da eklenmiştir. Dikkate alınacak son üretim tesisi ise Nea Paphos'taki Panagia Chrysopolitissa'nın atriyumuna yerleştirildi. Bu, 7. yüzyılın ortalarındaki ayıklanmalardan sonra kurulan ikincil bir tesisin bir örneğidir.

THE REFLECTION OF THE FRUIT OF THE EVERLASTING TREE ON
WORKS OF ART

Ayşe Aydın

Abstract

The Olive Tree is a Mediterranean plant, which is so called as the "Everlasting Tree / Immortal Tree" in botanic, for the fact that it withstands drought for many years in mythology and where it grows. By the spread of olive cultivation to the Mediterranean basin, the everlasting tree and its fruit were also included in the legends, mythologies, religions and arts of the civilizations of this geography. The Olive Tree has been the symbol of important virtues and values for humanity such as sanctity, abundance, fertility, justice, power, victory, health, peace, absolution and recreation. With these symbolic meanings, the everlasting tree, its branches and fruit were used on tomb walls, on vase paintings, on wall paintings regarding daily life scenes, in scenes that include mythological subjects, in scenes describing events in the holy books of monotheistic religions in Ancient Egypt, Greek, Roman and Anatolian Art, also in Western Art, especially in the Renaissance Art of the period. They still attract attention in the works of modern artists.

In this study, it is aimed to band together the known but scattered information about the everlasting tree, the use of its branches and fruit in works of art in the historical process and its symbolism with selected examples and to make a general evaluation.

ÖLMEZ AĞACIN MEYVESİNİN SANAT ESERLERİNE YANSIMASI

Ayşe Aydın

Özet

Mitolojide ve yetiştiği yerde uzun yıllar susuzluğa dayandığı için botanikte "Ölmez Ağacı/Ölümsüz Ağaç" olarak adlandırılan Zeytin Ağacı bir Akdeniz bitkisidir. Zeytinciliğin Akdeniz çanağına yayılmasıyla bu coğrafyadaki uygarlıkların efsanelerinde, mitolojilerinde, dinlerinde ve sanatlarında Ölmez Ağacı ve meyvesine de yer verilmiştir. Zeytin Ağacı insanlık için önemli erdem ve değerler olan kutsallığın, bolluğun, bereketin, adaletin, gücün, zaferin, sağlığın, barışın, arınmanın ve yeniden doğuşun sembolü olmuştur. Bu sembol anlamlarıyla Ölmez Ağacı, dalları ve meyvesi Antik Mısır, Yunan, Roma ve Anadolu Sanatı'nda mezar duvarlarında, vazo resimlerinde, duvar resimlerinde günlük yaşama ait sahnelerde, mitolojik konulara yer veren sahnelerde, tek tanrılı dinlerin kutsal kitaplarındaki olayları anlatan sahnelerde, Batı Sanatı'nda özellikle Rönesans Dönemi Sanatı'nda kullanılmışlardır. Günümüz sanatçıların eserlerinde de ilgi görmeye devam etmektedirler. Bu çalışmada seçme örneklerle Ölmez Ağacı, dalları ve meyvesinin tarihsel süreçte sanat eserlerindeki kullanımı, sembolizmi hakkında bugüne kadar bilinen ancak dağıntık olan bilgilerin bir araya getirilmesi ve genel bir değerlendirme yapılması amaçlanmaktadır.

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

KATILIMCILAR / PARTICIPANTS

Abuzer Kızıl	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	ayzer65@gmail.com
Abdülkadir Baran	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	kadirbaran@yahoo.com
Adnan Diler	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	adnandiler@gmail.com
Ahmet Mörel	Süleyman Demirel Üniversitesi	ahmetmrel@gmail.com
Ahmet Ünal	Hitit Üniversitesi	ahmunal43@gmail.com
Asil Yaman	The University of Pennsylvania Museum	ayaman@upenn.edu
Ayşe Aydın	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	ayseyaydin70@gmail.com
Bahadır Duman	Pamukkale Üniversitesi	bduman@pau.edu.tr
Barış Yener	Pamukkale Üniversitesi	byener@pau.edu.tr
Bekir Özer	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	bekirozer.1177@gmail.com
Beste Tomay	Akdeniz Üniversitesi	bestetomay@gmail.com
Billur Tekkök -Karaöz	Başkent Üniversitesi	tekkok@baskent.edu.tr
Bilsen Özdemir	Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	bilsenercan@gmail.com
Carla Cioffi	Institut für Archäologische Wissenschaften, Albert-Ludwigs-Univ. Freiburg	carla.cioffi@merkur.uni-freiburg.de
Catherine Keane	Ludwig-Maximilians-Universität	ckeane8@gmail.com
Cemil Koyuncu	Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi	koyuncucemil@hotmail.com
Christophe Bost	EPHE, ENS-AOrOc	chbost24@gmail.com
Çetin Şenkul	Süleyman Demirel Üniversitesi	cetinsenkul@sdu.edu.tr
Çilem Uygun	Mustafa Kemal Üniversitesi	cilemuygun@gmail.com
Daniela Baldoni		
Deniz Kaplan	Mersin Üniversitesi	denizkaplan@mersin.edu.tr
Deniz Tamer	Kültür ve Turizm Bakanlığı	deniztamer09@gmail.com
Ebru Kırkanlı	Selçuk Üniversitesi	ekirkanli@gmail.com
Emre Erdan	Adnan Menderes Üniversitesi	erdanemre@gmail.com
Emre Taştemür	Uşak Üniversitesi	emre.tastemur@usak.edu.tr
Erkan Alkaç	Mersin Üniversitesi	ealkac77@gmail.com
Evren Açar	Ege Üniversitesi	evrenacar@gmail.com
Fikret Özcan	Süleyman Demirel Üniversitesi	fikretozcan@sdu.edu.tr
Füsun Tülek	Kocaeli Üniversitesi	tulekfusun@gmail.com
Gloria London	galondon18@gmail.com	
Harun Özdaş	Dokuz Eylül Üniversitesi	harun.ozdas@deu.edu.tr
Hugh Elton	Trent University	hughelton@trentu.ca
Hülya Vidin	Landesmuseum Hannover Das WeltenMuseum	vidin@em.uni-frankfurt.de
Hüsametdin Hayri Şener	Aksaray Üniversitesi	hhayrisener@aksaray.edu.tr
İsmail Tarhan	Konya Selçuk Üniversitesi	ismtarhan@gmail.com
Işık Adak-Adıbelli	Ahi Evran Üniversitesi	adadakadibelli@hotmail.com

International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Mugla-Turkey

Jose Manuel Alba Gomez	Universidad de Jaén	jalba@ujaen.es
Jutta Stroszeck	Deutsches Archäologisches Institut in Athen Kerameikosgrabung	jutta.stroszeck@dainst.de
Kahraman Yağız	Adıyaman Üniversitesi	kahramanyagiz@hotmail.com
Koray Konuk	Université de Bordeaux	koraykonuk@gmail.com
Lucia Cianciulli		
Makbule Ekici Bulut	Gaziantep Üniversitesi	makbule.ekici@gmail.com
Mehmet Gürbüzler	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	mehmetgurbuzer@hotmail.com
Mehmet Işıkli	Atatürk Üniversitesi	mehmet.isikli@gmail.com
Michele Massa	Bilkent Üniversitesi	mmassa@bilkent.edu.tr
Murat Türkteki	Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	muratturkteki@gmail.com
Mustafa Doğan	Süleyman Demirel Üniversitesi	mustafaadogann02@gmail.com
Mustafa Hamdi Sayar	Istanbul Üniversitesi	mhsayar@gmail.com
Münevver Şimşek	Süleyman Demirel Üniversitesi	simsekmunevver00@gmail.com
Münteha Dinç	Uşak Üniversitesi	munteha.dinc@usak.edu.tr
Nilhan Kızıldağ	Dokuz Eylül Üniversitesi	nilhan.kizildag@deu.edu.tr
Nurettin Arslan	On Sekiz Mart Üniversitesi	arslan@comu.edu.tr
Nilden Ergün	İğdır Üniversitesi	nilden_arkeo@hotmail.com
Okan Özdemir	Mersin Üniversitesi	okanozdemir@gmail.com
Olivier Can Henry	Université Lumière Lyon	olivier.henry@univ-lyon2.fr
Özgün Öz	Adnan Menderes Üniversitesi	ozgun.oz.adu@gmail.com
Peter Talloen	Süleyman Demirel Üniversitesi	petertalloen@gmail.com
R. Pierobon Benoît	Monumenta Orientalia, Roma	pierobon@unina.it
Samuel Wolff	W.F. Albright Institute of Archaeological Research	samwolff024@gmail.com
Sinem Türkteki	Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	sturkteki@gmail.com
Sophocles Hadjisavvas	Department of Antiquities Nicosia, Republic of Cyprus	s.hadjisavvas@cablenet.com.cy
Şener Yıldırım	Mersin Üniversitesi	seneryildirim@mersin.edu.tr
Şeniz Yener	Pamukkale Üniversitesi	senizvarmaz@gmail.com
Tamara Lewit	University of Melbourne	tlewit@unimelb.edu.au
Taner Korkut	Akdeniz Üniversitesi	tloskazilari@gmail.com
Timur Demir	Gaziantep Üniversitesi	timurdmr@gmail.com
Ülkü Kara	Celal Bayar Üniversitesi	ulquba@gmail.com
Ümit Aydınöglu	Mersin Üniversitesi	uaydinoglu@gmail.com
Winfried Held	Philipps-Universität Marburg	heldw@uni-marburg.de
Yaşar Serkal Yıldırım	Karabük Üniversitesi	yasaryildirim@karabuk.edu.tr
Yehoshua Dray	Kinneret Institute for Galilean Archaeology	yeshu@013net.net
Yusuf Tuna	Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	yusuftuna65@gmail.com

SEMPOZYUM ZOOM / ONLİNE KATILIM BAĞLANTISI

24-25-26 Kasım 2022 tarihleri arasında aynı link geçerlidir.

Bağlantı Linki:

<https://us06web.zoom.us/j/87814833395?pwd=TzV0TFRRUjEwL0NLTmVaT01qYkpOUT09>

Toplantı Kimliği: **878 1483 3395**

Parola: **690330**

SYMPOSIUM ZOOM / ONLINE ATTENDANCE LINK

The same link is valid between November 24-25-26, 2022

Connection Link:

<https://us06web.zoom.us/j/87814833395?pwd=TzV0TFRRUjEwL0NLTmVaT01qYkpOUT09>

Meeting ID: **878 1483 3395**

Password: **690330**



International Symposium
Olive Oil And Wine Production in The Aegean and Mediterranean in Antiquity:
Rural Settlements, Urban Centers and Trade

November 24-25-26, 2022 Muğla-Turkey

EDITÖRS / EDITORS

Prof. Dr. Adnan DİLER

Serdar AKERDEM

SEMPOZYUM KOORDİNATÖRLÜĞÜ / SYMPOSIUM COORDINATOR

Arş. Gör. N. Seda ERYILMAZ – Serap TOPALOĞLU

DESTEKLEYENLER/ SUPPORTS

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi

Bodrum Kaymakamlığı

Bodrum Belediyesi

Bodrum Ticaret Odası

Karya Araştırma ve Uygulama Merkezi

Karya Kültür ve Eğitim Vakfı

GRAFİK TASARIM- DIZGI / GRAPHIC DESIGN- TYPESETTING

Arş. Gör. N. Seda ERYILMAZ

WEB TASARIM / WEB DESING

Faris DEMİR

BASKI / PRINT

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi

TEŞEKKÜRLER / SPECIAL THANKS TO

Durmuş TURKAN- Asu KÖSEMEN (Bodrum Belediyesi - Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü), Doria Estate İnşaat A.Ş., Eski Köy Restaurant, Muğla Arkeologlar Derneği'ne desteklerinden dolayı teşekkür ederiz.

Kasım / November, 2022
Bodrum-MUĞLA

ULUSLARARASI SEMPOZYUM
INTERNATIONAL SYMPOSIUM

OLIVE OIL AND WINE PRODUCTION IN THE AEGEAN
AND MEDITERRANEAN IN ANTIQUITY: RURAL
SETTLEMENTS, URBAN CENTERS AND TRADE

ESKİ ÇAĞ'DA EGE VE AKDENİZ'DE ZEYTİNYAĞI VE
ŞARAP ÜRETİMİ: KIRSAL YERLEŞİMLER, KENTSEL
MERKEZLER VE TİCARET

