
TRADE IN BYZANTIUM

PAPERS
FROM THE THIRD INTERNATIONAL
SEVGİ GÖNÜL BYZANTINE STUDIES
SYMPOSIUM

EDITED BY

PAUL MAGDALINO
NEVRA NECİPOĞLU
with the assistance of
IVANA JEVTIĆ

TRADE IN BYZANTIUM

PAPERS FROM THE THIRD
INTERNATIONAL SEVGİ GÖNÜL
BYZANTINE STUDIES SYMPOSIUM
ISTANBUL, 24-27 JUNE, 2013

© KOÇ UNIVERSITY'S RESEARCH CENTER
FOR ANATOLIAN CIVILIZATIONS
(ANAMED), 2016

HISTORY | ART HISTORY |
ARCHAEOLOGY |
BYZANTINE STUDIES

Koç University Suna Kıraç Library
Cataloging-in-Publication Data
International Sevgi Gönül Byzantine
Studies Symposium (3rd : 2013 : İstanbul,
Turkey)

Trade in Byzantium : papers from the
third international Sevgi Gönül Byzantine
Studies Symposium, İstanbul 24-27 June,
2013 / edited by Paul Magdalino, Nevra
Necipoğlu with the assistance of Ivana
Jevtic. -- İstanbul : Koç University Research
Center for Anatolian Civilizations, 2016.

548 pages ; 19,5 x 25 cm. -- Koç
University Research Center for Anatolian
Civilizations. History/Art History/
Archaeology/Byzantine Studies
ISBN 978-605-9388-05-4

1. Byzantine Empire--Commerce--
Congresses. 2. Byzantine Empire--
Commerce--History--Congresses.
3. Byzantine Empire--Economic conditions--
Congresses. 4. Byzantine Empire--
History--Congresses. I. Magdalino, Paul. II.
Necipoğlu, Nevra. III. Jevtic, Ivana. IV. Title.
HF405.I58 2016

EDITORS

Paul Magdalino
Nevra Necipoğlu
with the assistance of
Ivana Jevtic

BOOK DESIGN

Burak Şuşut, FİKA

PRE-PRESS PRODUCTION

Beste Miray Doğan, FİKA

PUBLICATION COORDINATION

Buket Coşkuner
Çiçek Öztekin

PROJECT ASSISTANTS

Alican Kutlay
M. Kemal Baran

PRODUCTION COORDINATION

E. Esra Satıcı

PRINT

Ofset Yapımevi
Yahya Kemal Mahallesi
Şair Sokak, No. 4
Kağıthane, İstanbul
Certificate No: 12326

FIRST EDITION

İstanbul, June 2016

ISBN 978-605-9388-05-4

KOÇ UNIVERSITY

Certificate No: 18318

COVER IMAGE

İşil Özsait-Kocabaş
İstanbul University, Yenikapı Shipwrecks Project,
YK12 Shipwreck and its cargoes

SYMPOSIUM HONORARY CHAIRMAN

Ömer M. Koç

SCIENTIFIC ADVISORY BOARD

Prof. Dr. Engin Akyürek
Dr. Vera Bulgurlu
Prof. Dr. Melek Delilbaşı
Prof. Dr. Sema Doğan
Assoc. Prof. Koray Durak
Prof. Dr. Zeynep Mercangöz
Prof. Dr. Nevra Necipoğlu
Prof. Dr. Ayla Ödekan
Prof. Dr. Scott Redford

EXECUTIVE BOARD

Prof. Dr. Nevra Necipoğlu
Prof. Dr. Ayla Ödekan
Prof. Dr. Engin Akyürek
Assoc. Prof. Koray Durak
Dr. Buket Coşkuner
Hülya Bilgi
Melih Fereli
Seçil Kınay
Erdal Yıldırım

Koç University's Research Center for Anatolian Civilizations (ANAMED), gratefully acknowledges the valuable support of the Vehbi Koç Foundation and cooperation of the following institutions in organizing the Third International Sevgi Gönül Byzantine Studies Symposium:
Republic of Turkey Ministry of Culture and Tourism
General Directorate of Cultural Heritage and Museums
İstanbul Archaeological Museums

© 2016. All rights reserved. All rights of the images and texts published in this volume belong to the person and institutions concerned. No part of it, or all, may be published, printed, reproduced, using any mechanical, optical or electronic means including photocopying without prior written permission by the publisher.

Ganos Limanı'ndan *Portus Theodosiacus*'a

Nergis Günsenin
Istanbul University

Bir testi yaparsın
çamurdan
içindeki boşluktur
onu yararlı kılan.

Lao Tsu

ABSTRACT

From Ganos Harbor to *Portus Theodosiacus*

Visitors to the archaeological site at Yenikapı, that originally spread over 58,000 square meters during its excavation by the Istanbul Archaeological Museums, would immediately notice the thousands of broken ceramics/amphoras lying around. Yet, after a brief look at them, their attention would be drawn to the larger finds, especially the shipwrecks. It was all too easy to ignore the fact that were it not for the broken amphoras, the ships would not even be there. Indeed, these ships were constructed in order to carry these amphoras, the *jars* of the Canaanites, *amphiphoreus/amphoreus* of the Greeks, *megarika* of the Byzantines, *kabakulak* of the Ottomans. In fact, these ceramic containers were built for sea transport from the second millennium BCE to the fourteenth century CE. They carried liquids and dry foods from all the harbors of the Western and Eastern Mediterranean to the Black Sea.

I have been most fortunate to follow the excavations from the beginning and to decipher the histories hidden in the artifacts. I have also dated the amphoras at the site, most of which were made at Ganos (modern Gaziköy) and are now known as *Günsenin type I* amphoras.

One might wonder the reason for bringing thousands of amphoras to Constantinople. Those amphoras were in fact loaded with wine from the Ganos monasteries and they were being transported to the markets of Constantinople.

Since the entire work of this project will be fully published, the primary focus of this paper will be the history of the arrival of these ships at the harbor.

58.000 metrekairelik Yenikapı kazı alanına baktığınız zaman, ilk sırada dikkatinizi çeken zemindeki binlerce kırık pişmiş toprak-testi parçasıdır. Bu kırık parçalara şöyle bir göz atıp, dikkatinizi mimari elemanlara ve tabii ki son yılların en önemli arkeolojik buluntularından olan ahşap gemilere yoğunlaştırırsınız. Halbuki o gemiler, ilk sırada önem vermediğiniz o testileri taşımak için inşa edilmişlerdir. Testiler —yani Kenan diyarının *küpleri*, Yunan dünyasının *amphoreusları*, Bizanslıların *megarikalı*, Osmanlıların *kabakulakları*, günümüz yaygın kullanımıyla, amforalar— binlerce yıl boyunca (M.Ö. 2000–M.S. 1400) sıvı ve katı tüketim maddelerini deniz ticareti yoluyla Doğu ve Batı Akdeniz’in ve Karadeniz’in neredeyse tüm limanlarına, Rusya steplerine, hatta Kuzey Avrupa’ya taşıyan seramik *konteynerler* ve de, onları yararlı kılan, içlerindeki boşluk. Yenikapı kazı alanındaki, yani geç Roma ve Bizans dönemlerinin en önemli limanlarından biri olan *Portus Theodosiacus*’taki bu amforaların çoğunun boşluğunda şarap vardı. Büyük bir bölümü de Ganos’tan (günümüzde Gaziköy) gelmekteydi.

Marmaray kazıları başladığı ve Yenikapı Metro İstasyonu’nun temellerinin atılmaya başlandığı ilk günlerde, arkeolojik çalışmayı yıllardır büyük bir özveri ve başarıyla yürüten İstanbul Arkeoloji Müzeleri’ndeki meslektaşlarımı ziyaret etmiş ve buluntuları ilk gören şanslı arkeologlardan biri olarak, çamur içinde, sadece kulpları görünen ve çoğunlukla on birinci yüzyılda kullanımda olan amforaları hemen tanımlamış ve amforaların yanında başını çıkarmış olan “tahta parçası”nın bir gemi postası olduğunu söylemişim. Şu anda o gemilerin sayısı otuz yedi oldu, taşıdığı Ganos, daha sonra literatüre geçen adıyla *Günsenin I*, amforalarının sayısı ise kanımca binleri buldu. Peki nedir bu binlerce amforayı, yani litrelerce şarabı, Bizans döneminin başkenti Konstantinopolis’e getiren neden?

Şarap insanların gastronomik, sosyal ve kültürel hayatına binlerce yıl önce girmiştir. Mezopotamya ve Mısırlılar kendi şaraplarını üretmekle beraber, Yunanistan ve Fenike’den daha fazlasını ithal etmişlerdir. Anadolu Hititler şarap üretiminin öncülerindedir. Şarap sadece bir tüketim maddesi değil, aynı zamanda törensel hayatlarının simgesel bir parçasıdır. Bayramlarında, hatta cenaze törenlerinde, şarkılar eşliğinde, tanrılarına şarap sunmuşlardır. Doğu Akdeniz’in iklimi şarap üretimini anakaranın kıyı bölgeleriyle sınırlarken, Batı Akdeniz adaları yüzlerce şarap üretim merkeziyle zenginleşmiştir. Antik Yunan dünyasında bağcılık, tarımsal ekonominin önemli bir parçası, aynı zamanda sosyal faaliyetlerde belirgin bir şekilde öne çıkan unsur olmuştur. Şarap tanrıları, özellikle *Dionysos*, bağbozumu festivallerinde kutlanır, bu “kutsal içecek” merkezli ritüeller toplumu etkilerdi. Roma döneminde de değişen bir durum olmadı; genişleyen verimli topraklarındaki üzüm hasadı devam edip, şarap hayatlarında ve pazarlarında ekonominin ana maddesi olarak yerini korudu.

Şarap her dönemde en kolay taşınabilen tüketim malıydı. İlk zamanlardan itibaren, bazı bölgelerin üretimleri diğerlerine göre daha fazla tercih edildi; örneğin, Persler Suriye şarabını tercih ettiler. Hristiyanlık gittikçe yerleşti ve manastır sistemi/hayatı bu dinin önemli bir özelliği oldu. Manastır düzeninde topluluklar kendi yiyeceklerini üretmeye

başladılar ve bu üretime şarabı da dahil ettiler. Yazılı kaynaklarda, “Bizanslı rahipler günlük bir litreden fazla şarap tüketirler, saygıdeğer alkolik mertebesine erişirler” gibi anekdotlar vardır.¹ Manastırların tarımsal üretimleri kısa zamanda kendi ihtiyaçlarından fazlasını üretir oldu ve zaman içinde manastırlar tarım üretimi dünyasının önemli bir gücü haline geldiler, özellikle de şarap üretimi ile ilgilenmeye başladılar. Birçok yazılı doküman, şarap üretimi ve ticaretinin manastırlarca yapıldığını belgeler.

Bu üretim ve ticarete en güzel örneklerden biri Ganos manastırlarıydı. Manastır şaraplarının yollandığı en önemli pazar ise başkent Konstantinopolis'ti. Başkent sadece tüketim yeri değil, aynı zamanda, gelen malların diğer limanlara dağıtım merkeziydi. *Portus Theodosiacus*'ta bulunan binlerce Ganos şarabı taşıyan amfora ve amforaların dağılım haritası bu tüketim ve ticareti belgeleyen çok önemli arkeolojik bulgulardır (Res. 1).

Her ne kadar yazılı kaynaklar manastır yerleşimi-şarap üretimi ilişkisini belgelemiş olsalar da, şarap üretimi ile amfora yapımı arasındaki ilişkinin ticari boyutunu belgeleyen yazılı kaynak yoktur. Doktora çalışmalarım sırasında Gaziköy'de yaptığım yüzey araştırmaları sonucunda belgelenen amfora üretim merkezleri, bu ilişkiyi somut kanıtlarla kurmamız açısından, yazılı kaynaklara önemli bir katkı sağlamıştır. Gaziköy'de kapsamlı bir araştırma yapılmış, amfora fırınları bulunmuş, kazılmış, Ganos Dağları'nda manastır kalıntıları tespit edilmiştir. Araştırma bir sonraki aşamada sualtına taşınarak, Ganos limanı belgelenmiş, Marmara Adaları civarında Ganos amforaları yüklü batıklar bulunmuş, daha sonra da bulunan batıklar arasından on üçüncü yüzyıla tarihlenen Çamaltı Burnu I batığı kazılarak, ilk Türk sualtı arkeolojik kazısı gerçekleştirilmiştir.²

Elimizdeki somut arkeolojik verilerin ışığı altında, Ganos Limanı'ndan *Theodosiacus* Limanı'na olan yolculuğu şöyle özetleyebiliriz: Ganos, Ortaçağ'da Trakya'nın büyük ve güçlü bir manastır merkeziydi. Bereketli ve sulak toprakları olan bir bölgedeydi. Manastırlar yüksekçe bir yamaçta, kendilerine bağlı köyler ise daha alçak, deniz kıyısına yakın yerlerde kurulmuştu. Manastırların gelirinin önemli bir oranı şarap üretiminden elde ediliyor olmalıydı. Manastırların doğal ortamı çok şanslıydı; iklim bağıcılığa elverişliydi, kıyıya yakınlığı üretimin nakliyesi için kolaylık sağlıyordu, kıyı şeridindeki derin kil yatakları şarap üretiminin sevki için yapılacak pişmiş toprak konteynerler için gereken çamuru doğal olarak yerinde sağlıyordu. Yazılı kaynaklarda sözü edilen diğer benzer manastır yerleşimleri ile kıyaslanırsa, muhtemelen kendi gemilerine sahipti³ ve köylüler içinde usta gemi yapımcıları vardı. Manastırlar tepeden, aşağıdaki Ganos Limanı ve daha ilerideki Marmara Adaları'nı görür bir konumdaydı. Marmara Adası'nda, Ganos'a bağlı daha küçük manastır yerleşimleri (*metochia*) vardı ve bu yerleşimlerde de bağcılık yapılmaktaydı. Yüzey araştırmaları sonucunda, Marmara Adası'nın kuzeyinde Saraylar, güneyinde Topağaç mevkiğinde, Ganos amforaları üreten fırın yerleri saptanıp, adada kil yataklarının olmayışı göz önüne alınarak, kilin Ganos'tan taşındığı görüşü

1 M. Kaplan, *Les hommes et le terre à Byzance du VIe au XIe siècle* (Paris, 1992), 33.

2 Marmara Adaları çalışmaları için, bkz. www.nautarch.org.

3 Patmos ve Athos manastırlarının gemileri konusunda, bkz. M. Kaplan'ın bu ciltteki makalesi.

benimsenmiştir. İşte, Theodosiacus Limanı'nda tüm bu üretimin parmak izleri olan amforaları görmekteyiz. Amforaların boşluğunu bir zamanlar doldurmuş olan Ganos şarabı hakkında fikir edinmek için ise Ptochoprodromos'un tanıklığına başvurabiliriz. Bizanslı şair, Ganos şarabını ortalamanın üzerinde değerlendirip, "Ganos, Girit ve Samos'un tatlı şarabı, kuru gıdaları ıslatmak için kullanılırdı," diye yazar.⁴

Ganos şarabının üretimi ve dağıtımı hala sürmektedir. Nasıl mı? Şarköy-Mürefte-Hoşköy-Gaziköy kıyı hattına ve yamaçlarına yolu düşenler bilir, aynı eski zamanlarda olduğu gibi, gerek Mey (Tekel'in özelleştirilip satıldıktan sonra aldığı ad) ve Doluca gibi büyük firmalar, gerek Melen ve Ganos gibi daha mütevazı ölçekli yerel firmalar, binlerce yıllık üretimi devam ettirip, tek farkla, pişmiş toprak değil, cam konteynerlere koyarak, yine dünyanın birçok yerine yollamaktadırlar. Hatta, Melen şarapçılığın, bilimsel çalışmalarında yayınlamış olduğum Ganos'lu ustaların mühürlerinin birinden alıntı yaparak, firmalarının logosu halinde kullandığı Ioannes ustanın mührü de bu yolculuğa bir simge halinde eşlik etmektedir.⁵

Yıllar sonra Ganos çalışmalarımı Üçüncü Uluslararası Sevgi Gönül Bizans Araştırmaları Sempozyumu için tekrar kaleme almamın nedeni, Yenikapı buluntularının ışığı altında, arkeoloji ve insanlık tarihinin zaman ilerledikçe geçmişe ne denli fazla yaklaştığını bir kez daha gözler önüne sermesi açısındandır.⁶



Res. 1 Günsenin I amforaları dağılım haritası.

⁴ Ptochoprodromos, ed. H. Eideneier (Köln, 1991), 157.332.

⁵ Bir çapaya benzeyen bu mühür aslında Grekçe bir monogram olup ω (omega) ve ι (iota) harfleridir. Büyük bir ihtimalle de günümüzden bir asır önce yaşamış ve şu anki Gaziköy-Hoşköy kıyı şeridinde üretilen şarapları depolayan amforaları yapan Ιω(άννης), Ioannes/Yannis, ustanın damgasıdır.

⁶ Sempozyum bildirisi sırasında sunulan görsellerin de bulunduğu, Ganos çalışmaları ile ilgili detaylı bibliyografya için, bkz. N. Günsenin, "Ganos Wine and its Circulation in the 11th Century," *Byzantine Trade, 4th-12th Centuries: The Archaeology of Local, Regional and International Exchange: Papers of the Thirty-Eighth Spring Symposium of Byzantine Studies*, ed. M. Mundell Mango (Farnham, 2009), 145-53.