



T.C.
EGE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



**İS 1. YÜZYILDA BAETİCA BÖLGESİNDE BALIK
SOSU VE TUZLU BALIK ÜRETİMİ**

Yüksek Lisans Tezi

Kadir İMAL

Danışman
Prof. Dr. Ahmet Kaan ŞENOL

İZMİR

2025

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

İS 1. YÜZYILDA BAETİCA BÖLGESİNDE BALIK SOSU VE TUZLU BALIK ÜRETİMİ

Kadir İMAL

Danışman

Prof. Dr. Ahmet Kaan ŞENOL

Arkeoloji Anabilim Dalı

Sualtı Arkeolojisi Yüksek Lisans Programı

İZMİR

2025

Tez Değerlendirme Kurulu Jüri Üyeleri

Başkan : Prof. Dr. A. Kaan ŞENOL
(Danışman)

Üye : Prof. Dr. A. Harun ÖZDAŞ

Üye : Doç. Dr. Onur ZUNAL

XXXXXX

ETİK KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

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

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

Kadir İMAL

ÖNSÖZ

Bu tez çalışması, İS 1. yüzyılda Baetica’da üretilen balık sosu ve tuzlu balık ürünlerinin Akdeniz ticaretindeki konumunu geniş bir bakış açısıyla incelemek amacıyla hazırlanmıştır. Baetica, Roma İmparatorluğu’nun üç ana Hispania eyaletinden biri olarak zengin doğal kaynakları ve yoğun balıkçılık faaliyetleri sayesinde Akdeniz ekonomisinde ayrıcalıklı bir yere sahip olmuştur. Çalışmada Baetica’ya ait güncel arkeolojik kazı sonuçları sistematik olarak derlenmiş, amphora tipolojileri, üretim ölçeği ve dağıtım ağları değerlendirilmiştir. Bölgenin Romalılaşma süreci, sosyal ve ekonomik yapısı, üretim teknolojisi ve ihracat kapasitesi bütüncül bir çerçevede ele alınarak Akdeniz çapındaki ticaret ağının işleyişine ışık tutulması amaçlanmıştır. Buna ek olarak, taze balığı çeşitli işlemlerden geçirerek elde edilen fermente sos ve salamura ürünlerin, İS 1. yüzyılda Roma İmparatorluk topraklarındaki üretimi değerlendirilmiştir. Araştırmanın bir diğer hedefi ise, Baetica kökenli ürünlerin Anadolu kıyıları da dâhil olmak üzere Akdeniz havzasındaki yansımalarını somut verilerle saptamaktır. Böylece farklı bölgelerde tespit edilen balık işleme atölyeleri, amphora buluntuları ve ihtiyolojik veriler değerlendirilerek; balık sosu ve tuzlu balığın ticari potansiyelinin tahıl, zeytinyağı ve şarap gibi endüstriyel bir boyut kazandığı görülmüştür.

Elde edilen bulgular, Baetica’daki balık işleme atölyelerinin mimarisi, üretim teknikleri ve dağıtım tercihleri üzerine geniş bir bakış açısı sunmaktadır. Ayrıca, Anadolu kıyıları başta olmak üzere benzer sahalarda yürütülecek geleceğe yönelik araştırmalara teorik ve pratik bir altyapı sağlamak amaçlanmıştır. Çalışmanın, antik Akdeniz ekonomisine ilişkin disiplinlerarası tartışmalara güncel ve kapsamlı bir katkı sağlaması hedeflenmektedir.

Bu süreçte, tez konumun belirlenmesi ve geliştirilmesine sundukları rehberlik ve destek için danışmanım Prof. Dr. A. Kaan ŞENOL’a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

İzmir, 2025

Kadir İMAL

ÖZET

Roma İmparatorluğu'nun İS 1. yüzyılında Hispania'daki en verimli eyaletlerinden biri olan Baetica'da, balık sosu (*garum*) ve tuzlu balık (*salsamenta*) üretimi; coğrafi konum, doğal kaynaklar, kıyı kentleri ve ticaret ağlarının sağladığı avantajlarla büyük ölçekli, kurumsallaşmış bir endüstri haline gelmiştir. Başlıca liman kentleri olan *Gades*, *Baelo Claudia*, *Carteia*, *Iulia Traducta* ve *Malaga*'da tespit edilen *cetariae* olarak adlandırılan balık işleme atölyeleri; balıkçılık ve balık sosu üretimine dair değerli veriler sunmaktadır. Buna ek olarak, Baetica bölgesinin zengin tuz bataklıkları ve amphora üretimindeki gelişmişliği, işlenmiş balık üretimini desteklemiştir. Buna bağlı olarak İS 1. yüzyılda *Dressel 7-11*, *12*, *14* ve *Beltran IIA-IIB* tipi amphoraların balık sosu ticaretinde yoğun olarak kullanıldığı görülmektedir. Bu amphoralar; Roma, Britanya, Galya ve Cermanya iç bölgeleri, Batı Akdeniz ve Doğu Akdeniz kıyılarına ulaşmıştır. Bu sayede Baetica üretiminin, imparatorluğun ordu ve şehirlerini beslemeyi hedefleyen büyük bir endüstri oluşturduğu görülmektedir. İÖ 8. yüzyıla tarihlenen Fenike yerleşimlerinden itibaren şekillenen bu üretim kültürü, Kartaca etkisiyle gelişmiş ve Roma egemenliğiyle birlikte endüstriyel bir boyuta ulaşmıştır. Baetica'daki örneklerin yanı sıra, *Mauretania Tingitana*, *Africa Proconsularis*, Doğu Akdeniz ve Karadeniz kıyılarında da balık işleme sürecine dair atölyeler tespit edilmiştir. Bu yapıların büyük bir kısmının İS 1. yüzyılda kurulması veya genişlemesi, bu ürünlere artan talebi göstermektedir. Antik yazarların aktarımları, balık ürünlerinin üretimi, tüketimi ve yaygınlığı konusunda arkeolojik bulguları destekler niteliktedir. Bu bağlamda, işlenmiş balık üretiminin, İS 1. yüzyılda, Roma İmparatorluğu'nun diğer önemli gıda ürünleri olan zeytinyağı, şarap ve tahılda olduğu gibi geniş çaplı bir endüstriyel sektör haline geldiği ifade edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Baetica Bölgesi, İS 1. yüzyıl, Balık Sosu, Tuzlu Balık, Amphora

ABSTRACT

In the 1st century AD, the province of Baetica, one of the most fertile regions of Hispania within the Roman Empire, developed fish sauce (*garum*) and salted fish (*salsamenta*) production into a large-scale, institutionalized industry, supported by its geographical position, natural resources, coastal cities, and trade networks. The presence of *cetariae*, likewise fish processing workshops, in major port cities such as *Gades*, *Baelo Claudia*, *Carteia*, *Iulia Traducta*, and *Malaga* provides valuable data on fishing and fish sauce production. Additionally, Baetica's rich in salinas, purpura production and its advancement of amphora production played a key role in supporting processed fish production. Accordingly, amphora types such as *Dressel 7–11*, *12*, *14*, and *Beltran IIA-IIB* were widely used in the 1st century AD for the transport of fish sauce; reaching destinations including Rome, Gaul, North Africa, and the Eastern Mediterranean coasts. Finds in Britain further document the existence of Atlantic trade routes. These factors indicate that Baetica's production formed a broad-scale industry aimed at supplying food to the Empire's cities and military forces. Originating from Phoenician settlements dating back to the 8th century BC, this production culture evolved under Carthaginian influence and reached an industrial scale under Roman rule. In addition to Baetica, fish processing workshops have been identified in *Mauretania Tingitana*, *Africa Proconsularis*, the Eastern Mediterranean, and along the Black Sea coasts. The fact that many of these structures were either established or expanded during the 1st century AD reflects the growing demand for such products. Last but not least, Ancient authors' accounts support archaeological evidence concerning the production, consumption, and distribution of fish-based products. Within this context, processed fish products were determined to be part of a large-scale industrial sector in the 1st century AD, alongside other essential food commodities of the Roman Empire such as olive oil, wine, and grain.

Keywords: Baetica Region, 1st Century AD, Fish Sauce, Salted Fish, Amphora

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	iv
ÖZET.....	v
ABSTRACT.....	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xi
KISALTMALAR.....	xiv
GİRİŞ.....	1
BİRİNCİ BÖLÜM:	
BAETİCA BÖLGESİNİN COĞRAFYASI.....	5
1.1 Baetica Bölgesinin Coğrafi Özellikleri ve Doğal Kaynakları.....	5
1.2 İS 1. Yüzyılda Roma Hakimiyeti Altında Baetica Bölgesi.....	8
1.2.1 Baetica Bölgesinin Doğal Kaynakları.....	19
İKİNCİ BÖLÜM:	
İS 1. YÜZYILDA ROMA İMPARATORLUĞU'NDA BALIK ENDÜSTRİSİ...28	
2.1 Roma İmparatorluğu'nda Balıkçılıkta Kullanılan Av Araçları.....	33
2.2 Roma İmparatorluğu'nda Balıkçı Tekneleri.....	38
2.3 Roma İmparatorluğu'nda Akuakültür.....	41
2.4 Roma İmparatorluğu'nda İşlenmiş Balık Ürünleri Üretimi ve Kullanımı.....	43
2.4.1 Roma İmparatorluğu'nda Balık İşleme Atölyeleri.....	51
2.4.1.1 Tarraconensis Kıyıları.....	58
2.4.1.2 Lusitania Kıyıları.....	59
2.4.1.3 Mauretania Tingitana Kıyıları.....	62

2.4.1.4 Africa Proconsularis Kıyıları.....	67
2.4.1.5 Tripolitania Kıyıları.....	69
2.4.1.6 Tiren Denizi Kıyıları.....	71
2.4.1.7 Karadeniz Kıyıları.....	75
2.4.1.8 Anadolu Kıyıları.....	78

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM:

İS 1. YÜZYILDA BAETİCA BÖLGESİNDE BALIK SOSU VE TUZLU BALIK ÜRETİMİ.....83

3.1 Balık Sosu ve Tuzlu Balık Atölyeleri.....88

3.1.1 Atlantik Kıyıları.....	90
3.1.1.1 Onuba.....	90
3.1.1.2 Rota.....	92
3.1.1.3 Gades.....	93
3.1.1.4 Barbate Kıyıları ve Conil.....	98
3.1.1.5 Baelo Claudia.....	100
3.1.2 Algeciras Körfezi.....	108
3.1.2.1 Carteia.....	109
3.1.2.2 Iulia Traducta.....	112
3.1.3 Akdeniz Kıyıları.....	115
3.1.3.1 Malaga.....	115

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM:

İS 1. YÜZYILDA BAETİCA BÖLGESİNDE AMPHORA ÜRETİMİ.....118

4.1 Zeytinyağı ve Şarap Taşınan Amphoralar.....	118
4.2 Balık Sosu ve Tuzlu Balık Taşınan Amphoralar.....	128
4.2.1 Dressel 7 Formu.....	132

4.2.1.1	Dressel 7 Formu Yayılımı.....	135
4.2.2	Dressel 8 ve 9 Formları.....	136
4.2.2.1	Dressel 8 ve 9 Formları Yayılımı.....	139
4.2.3	Dressel 10 Formu.....	140
4.2.3.1	Dressel 10 Formu Yayılımı.....	141
4.2.4	Dressel 11 Formu.....	141
4.2.4.1	Dressel 11 Formu Yayılımı.....	143
4.2.5	Venta Del Carmen I Formu.....	144
4.2.6	Dressel 12 ve 14 Formları.....	145
4.2.6.1	Dressel 12 ve 14 Formları Yayılımı.....	147
4.2.7	Beltran IIA Formu.....	148
4.2.7.1	Beltran IIA Formu Yayılımı.....	150
4.2.8	Beltran IIB Formu.....	150
4.2.8.1	Beltran IIB Formu Yayılımı.....	151
4.3	Baetica Kıyılarında Amphora Üretimi.....	152
4.3.1	Atlantik Kıyıları.....	154
4.3.1.1	Huelva Bölgesi.....	155
4.3.1.2	Cadiz Körfezi.....	158
4.3.2	Algeciras Körfezi.....	166
4.3.3	Akdeniz Kıyıları.....	171
4.4	Baetica Amphoralarının Dağılımı.....	173
BEŞİNCİ BÖLÜM:		
SONUÇ VE ÖNERİLER.....		177
KAYNAKLAR DİZİNİ.....		182

TEŞEKKÜR.....	224
ÖZGEÇMİŞ.....	225



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Roma İmapratorluk Dönemi Hispania Eyaletleri ve Sınırları (Quaresma 2013, 413)

Şekil 2: Tartessos Kültürüne Ait La Joya'daki Mezarda Tespit Edilen Savaş Arabası (Ávila 2014, 209)

Şekil 3: El Carambolo Mezarında Bulunan Altın Hediyeler (Ortiz 2014, 272)

Şekil 4: Baetica Bölgesi Conventus Sınırları (Woodhouse 2009, 81)

Şekil 5: Guadalquivir Nehri Boyunca Tespit Edilen Amphora Atölyeleri (Tobar 2022, 449)

Şekil 6: Pompeii'de Müren Balığı Resmedilen Duvar Freski (Gould, 2018, 93)

Şekil 7: Pompeii'de Bulunan Taban Mozaïği (Bernal-Casasola 2020, 109)

Şekil 8: Anazarbos Antik Kentinde Bulunan Taban Mozaïği (Demir 2021, 180)

Şekil 9: Althiburos Mozaïğinde Tespit Edilen Tekne Çeşitleri (Duval Paul-Marie 1949, 148)

Şekil 10: Pompeii'de Bulunan Scaurus'un Evindeki Ucreus Mozaïği (Bernal-Casasola 2020, 115)

Şekil 11: Lusitania Kıyılarında Tespit Edilen İşlenmiş Balık Atölyeleri (Trakadas 2005, 58)

Şekil 12: Troia'da Bulunan Olta İğneleri (Vargas-Giron and Magalhaes, 2022, 150)

Şekil 13: Africa Proconsularis Kıyılarında Tespit Edilen İşlenmiş Balık Atölyeleri (Slim ve diğerleri 2007, 21)

Şekil 14: Baelo Claudia'da Kentinde Bulunan İşlenmiş Balık Endüstri Bölgesi (Etienne and Mayet 2007, 10)

Şekil 15: Baetica Kıyılarında Tespit Edilen İşlenmiş Balık Atölyeleri (Vargas and Bernal-Casasola 2009, 151)

Şekil 16: Gades Kentinde Bulunan Teatro Andalucia Balık İşleme Atölyesi (Exposito 2007, 92)

Şekil 17: Baelo Claudia Kent Planı (Bernal-Casasola ve diğerleri 2018, 23)

Şekil 18: Carteia’da Bulunan Balık İşleme Atölyesi (Exposito-Alvarez 2023, 180)

Şekil 19: Iulia Traducta’da Bulunan San Nicolas Caddesindeki Balık İşleme Atölyesinin Planı (Alvarez 2018, 68)

Şekil 20: Dressel 1 Amphorası (Bernal-Casasola 2019, 683)

Şekil 21: Dressel 20 ve Dressel 23 Amphoralarının Gelişimi (Bernal-Casasola 2019, 687)

Şekil 22: Dressel 20 Amphorası Üzerine Uygulanan Tituli Picti ve Graffito (Garcia Vargas and Bernal-Casasola 2009, 676)

Şekil 23: Tituli Picti, Graffito ve Mühür Uygulamalarının Dressel 20 Formu Üzerindeki Örnek Konumları (Millet-Botte 2022, 242)

Şekil 24: Balık Sosu Taşınan; Dressel 7 (1), Dressel 8 (2), Dressel 9 (3), Dressel 10 (4), Dressel 11 (5), Dressel 12 (6), Dressel 14 (7), Beltran IIA (8), Beltran IIB (9) ve Venta Del Carmen I (10) (Garcia Vargas and Bernal-Casasola 2008, 666)

Şekil 25: Beltran IIB Amphorası Üzerinde Balık Sosuna İlişkin Tituli Picti ve Graffito Standardizasyonu (Berni and Botte 2021, 247)

Şekil 26: Dressel 7 Amphorası Çizimi (Nunez 2023, 238)

Şekil 27: Dressel 7A Amphorası Çizimi (Garcia Vargas and Bernal-Casasola 2016, Figür 2)

Şekil 28: Dressel 7B Amphorası Çizimi (Garcia Vargas and Bernal-Casasola 2016, Figür 3)

Şekil 29: Dressel 7C Amphorası Çizimi (Garcia Vargas and Bernal-Casasola 2016, Figür 4)

Şekil 30: Dressel 7D Amphorası Çizimi (Garcia Vargas and Bernal-Casasola 2016, Figür 5)

Şekil 31: Dressel 8 Amphorası Çizimi (Nunez 2023, 239)

Şekil 32: Dressel 9 Amphorası Çizimi (Nunez 2023, 239)

Şekil 33: Dressel 10 Amphorası Çizimi (Nunez 2023, 240)

Şekil 34: Dressel 11 Amphorası Çizimi (Garcia Vargas ve diğerleri 2016, figür 3)

Şekil 35: Venta Del Carmen I Amphorası Çizimi ve Fotoğrafı (Bernal-Casasola 2016, figür 1)

Şekil 36: Dressel 12 Amphorası Fotoğrafı ve Çizimi (Cesteros ve diğerleri 2016, figür 1; Garcia Vargas and Bernal-Casasola 2008, 666)

Şekil 37: Dressel 14 Amphorası Fotoğrafı ve Çizimi (Viegas 2016, figür 1; Garcia Vargas and Bernal-Casasola 2008, 666)

Şekil 38: Beltran IIA Amphorası Çizimi (Nunez 2023, 251)

Şekil 39: Beltran IIB Amphorası Çizimi (GarciaVargas and Bernal-Casasola 2008, 666)

Harita 1: İS 1. Yüzyılda Baetica Kökenli Balık Sosu Taşıyan Amphoraların Dağılımı (Lowe 2016; Arthur 1986; Vargas and Bernal-Casasola 2016; Kızılarıslanoğlu 2014; Scherrer and Sauer 2020; Şenol 2007; Vargas ve diğerleri 2016; Cesteros ve diğerleri 2016; Nunez 2023)

KISALTMALAR

İS	İsa'dan Sonra
İÖ	İsa'dan Önce
mm	milimetre
cm	santimetre
m	metre
km	kilometre
m ²	metrekare
m ³	metreküp
Çev.	Çeviren
Ed.	Editör

GİRİŞ

Bu çalışmanın temel amacı, İS 1. yüzyılda Baetica'nın deniz ürünleri üretiminde ulaştığı endüstriyel kapasitenin arkeolojik bulgular, antik metinler ve epigrafik veriler ışığında değerlendirilerek, bölgenin Akdeniz ekonomisindeki yerine dair bütüncül bir analiz sunmaktır. Bu doğrultuda, *cetariae* mimarisi ve amphora üretimi birlikte incelenmiştir. Baetica bölgesinde tespit edilen balık işleme atölyelerinin kapsamı ve üretim hacminden dolayı literatürde, fabrika ve endüstri ifadelerinin kullanıldığı görülmektedir. Bu durum, bölgedeki gıda üretiminin hacmine ek olarak oluşan amphora ihtiyacıyla birlikte değerlendirilerek yapılmaktadır. Baetica'da tespit edilen çok sayıda amphora atölyesinin bu ihtiyacı karşılamaya yönelik üretim yaptığı ele geçen amphoralar sayesinde görülmektedir. İS 1. yüzyıl boyunca balık ürünü taşındığı belirlenen amphora formlarının tipolojisi ve kronolojisi, bu kapsamda ele alınmıştır. Özellikle, aynı yüzyılın sonlarından itibaren yaygınlaşan *tituli picti*, mühür ve *graffito* uygulamaları, hangi amphora formlarının kullanıldığına dair belirleyici bilgiler sunmaktadır. Buna ek olarak, amphoralar içerisinde ele geçen organik kalıntıların analizleri de bu konuyu aydınlatmaya yardımcı olmaktadır. Bu analizler yalnızca taşınan ürünün niteliğini değil, aynı zamanda atölyelerin çok işlevli yapısını da ortaya koymaktadır. Zira bazı *cetaria* alanlarında mor boya üretimine dair *murex* kabukları da tespit edilmiştir. Bu bağlamda, deniz ürünlerine dayalı ekonomik faaliyetlerin endüstriyelleştiği düşüncesi güçlenmektedir ve tez içerisinde bu yönde bir kullanım tercih edilmiştir. Arkeolojik materyale ek olarak, balık soslarının üretimi ve kullanıma dair *Plinius*, *Columella*, *Apicius* ve *Martialis* gibi antik yazarların aktarımları, bu ürünlere olan talep hakkında zengin bilgiler sunmaktadır. Örneğin, *Columella*'nın *De Re Rustica* adlı eserinde balık sosu üretim süreçlerine dair ayrıntılı bilgiler verilirken, *Apicius*'un yemek tariflerinde *liquamenin* farklı kullanım biçimleri gösterilmektedir. *Martialis* ise epigramlarında bu ürünlerin lüks yaşamla ilişkisini ve sınıfsal yapısını aktarmaktadır.

Tez kapsamında Baetica bölgesine odaklanılsa da Roma İmparatorluk döneminde, deniz, okyanus ve tatlı su kaynaklarında yapılan balıkçılık faaliyetlerine de değinilmiştir. Balık işlemenin birincil kaynağı olan balıkçılığa dair materyal kültür ile tüketilen balıklara ait araştırmalar, üretimin boyutunu anlamak için önemlidir. Buna bağlı olarak, Roma İmparatorluğu'nda denize bağlı ekonomik faaliyetlerinin

anlaşılabilmesi için Kuzey Afrika kıyıları, Tiren Denizi, Atlantik kıyıları, Anadolu kıyıları ve Karadeniz kıyılarında tespit edilmiş olan arkeolojik kalıntılar değerlendirilmiştir. Bu kapsamda, tez dört bölümde ilerlemektedir. Birinci bölümde, Baetica bölgesinin sahip olduğu zengin doğal kaynaklar, coğrafyası ve buna bağlı olarak geçirdiği tarihi süreçler ile Roma hakimiyeti ele alınmıştır. Hispania'daki üç ana eyaletten biri olan Baetica, Roma İmparatorluğu'nun tarım, madencilik ve deniz ürünleri üretiminde öne çıkan stratejik bölgelerinden biri olmuştur. Özellikle *Guadalquivir* Nehri; *Cordoba* ve *Hispalis* gibi iç bölgelerdeki ticari malların *Gades*, *Onuba* ve *Malaga* gibi liman kentlerine daha ucuz ve kolay ulaşmasını sağlamıştır. Bu durum, gıda ürünlerinin düzenli ve hızlı şekilde dış pazarlara ulaştırılmasını mümkün kılmıştır. Baetica'nın tipik Akdeniz iklimi; zeytin, üzüm ve tahıl üretimi için uygun bir zemin hazırlamıştır. Buna ek olarak salınalar ve alüvyon deltaları, balık sosu ve tuzlu balık endüstrisinin gelişmesi için doğal bir alt yapı oluşturmuştur. *Baelo Claudia*, *Carteia*, *Gades* ve *Malaga* gibi liman kentlerinin çevresinde yer alan tuz yatakları ve doğal koylar, *cetariae* yapılarının konumlandırılmasında belirleyici olmuştur. Bölgenin zengin mineral kaynakları olan gümüş, cıva, altın ve demir madenlerinin, Baetica'nın Fenikeliler'den itibaren dış kültürlerin etkisi altında kalmasına neden olduğu görülmektedir. Zengin doğal kaynakları, başta Fenikeliler olmak üzere, bölgede sürekli bir mücadelenin yaşanmasına neden olmuştur. Fenike-Yunan mücadelesinin ardından Kartaca-Roma mücadelesi gelmiştir. Bölgede sağlanan Roma hakimiyetinin ise diğerlerine göre daha kalıcı bir hal aldığı görülmektedir. Tez içerisinde Gadir-Gades-Cadiz şeklinde görülen yer adlarındaki farklılık dönemsel tanımlama sebebiyle yapılmıştır. Fenike döneminde Gadir kenti, Roma döneminde Gades olarak geçmektedir. Bölgedeki hakimiyetinin ardından Roma, takip ettiği idari ve ekonomik politikalar sayesinde bölgenin Romalılaştırmasını sağlamıştır. Bu bağlamda, *Hadrian* ve *Traian*'ın Baetica'da doğmuş olması ve Seneca'nın burada ekonomik faaliyetlerde bulunması örnek olarak verilebilir. Tez kapsamının İS 1. yüzyıl periyodu ile sınırlandırılması da bu nedenledir. Özellikle, balık sosu ve tuzlu balık üretimine dair faaliyetlerin artış gösterdiği görülmektedir. Bu durum, amphora üretimi ve mimari organizasyonlarda da tespit edilmektedir. Ayrıca, Baetica bölgesinin yanı sıra bu durumun İmparatorluk genelinde yansımalarının bulunduğu görülmektedir. Bu dönemde artan ticari faaliyetlerde birçok faktör belirleyici olsa da *Pax Romana* sayesinde deniz ticaretindeki güvenliğin artması oldukça büyük bir paya sahiptir. Nitekim, Batı Akdeniz'de belirlenen çok sayıda batık, bu döneme dair

ticaretin hacmini ve taşınan ürünlerin izlediği rotanın belirlenebilmesini sağlamaktadır. Deniz yolu dışında Baetica'dan Roma'ya ulaşılmasını sağlayan *Via Augusta* gibi karayolu ağları da artan talebin bir karşılığı olarak görülmektedir. Ayrıca, bu dönemde, Roma İmparatorluğu'nun ticareti kontrollü bir şekilde yapılan ana gıda ürünleri olan zeytinyağı, şarap ve tahılın yanı sıra işlenmiş balık ürünlerinin de bunlar arasında yer aldığı görülmektedir. Tezin ikinci bölümünde ise, Roma İmparatorluğu'nda balık ürünlerinin kullanımı, önemi ve üretimi ele alınmıştır. Tezde sıkça kullanılan İşlenmiş balık ürünleri ifadesi ile aktarılacak istenen durum, yakalanan taze balıkların, tuzlama, fermantasyon veya kurutma gibi işlemlerden geçirilerek elde edilen ürünlerin tek isim altında toparlanmasıdır. Ancak, antik kaynaklar ve amphoralar üzerindeki epigrafik uygulamalar, balık sosunun temelde *garum*, *liquamen*, *allec* ve *muria* olarak ayrıldığını göstermektedir. Bu fermente balık ürünleri, *Apicius*'un tariflerinde olduğu gibi yemeklerdeki kullanımının yanında, tıbbi olarak, kozmetikte ve libasyon sunularında da kullanılmıştır. Ayrıca, balık soslarındaki ayrımın temel nedenlerinden birinin hitap ettiği toplumsal sınıf olduğu da görülmektedir. Bu durum, üretim teknikleri ve tercih edilen balıklara göre şekillenmektedir. Bu bağlamda, özellikle fermantasyon havuzlarında tespit edilen balık kalıntılarının ihtiyolojik analizlerine de tez kapsamında değinilmiştir. Balık kalıntılarının analizleri, elde edilen ürün ve kullanılan balıklar hakkında bilgi vermektedir. Bu sayede en kaliteli balık sosu olan *garum* üretiminde tercih edilen balık türleri ve teknik süreçlere dair bilgiler antik kaynaklar, epigrafik buluntular ve analizlerle karşılaştırmalı şekilde doğrulanabilmektedir. Tez içerisinde sıklıkla bahsedilen uskumru, bunların başında gelmektedir. Balık ürünleri arasında en kalitelisinin *garum* olduğu bilinse de taze balığın ve belirli türlerin sosyal statü göstergesi olduğu görülmektedir. Buna bağlı olarak özellikle *villae maritimae* çerçevesinde belirlenen havuzların, canlı balık yetiştirme amacıyla inşa edildiği görülmektedir. Bu durum, aynı tip konutlarda belirlenen mozaik ve freskolarla desteklenmektedir. Ancak bu havuz tiplerinin canlı balık yetiştirmek dışında balık sosu üretimi için de kullanıldığı da görülmektedir. Fermantasyon sürecinde ortaya çıkan yoğun ve ağır koku, üretimin çoğunlukla kent dışı alanlara ya da kırsal villa komplekslerinin yakın çevresine konumlanmasına neden olmuştur. Bununla birlikte, kent içinde üretime dair istisnai örnekler de tespit edilmiştir. Tezin üçüncü ve dördüncü bölümlerinde ise Baetica bölgesinde gerçekleştirilen işlenmiş balık üretimi ve buna bağlı atölyeler ile kullanılan amphora formları ve bunların üretimi ele

alınmıştır. Bu bilgiler doğrultusunda; bu çalışma, Roma İmparatorluğu'nun İS 1. yüzyıldaki gıda ekonomisine yönelik değerlendirmelere yeni bir bakış açısı kazandırmayı hedeflemektedir. Baetica'daki balık sosu ve tuzlu balık üretimi bireysel atölyelerle sınırlı kalmadan, bölgesel ölçekte örgütlenmiş bir endüstriyel sistem olarak ele alınmaktadır. Bu bağlamda hem balık işleme atölyeleri hem de amphora atölyeleri coğrafi dağılımlarına göre sınıflandırılarak incelenmiştir. Çalışma bu yönleriyle, Türkçe literatürde oldukça sınırlı kalan balık ürünleri üretimi hakkında birçok açıdan kaynak sunmayı amaçlamaktadır. Ayrıca, Baetica bölgesinin Anadolu kıyılarındaki ticari varlığına ilişkin somut bulgulara, amphoralara dayanan yorumlar aracılığıyla, Roma İmparatorluğu'nun Akdeniz ticaret rotaları değerlendirilmiştir.



BİRİNCİ BÖLÜM

BAETİCA BÖLGESİNİN COĞRAFYASI

1.1. Baetica Bölgesinin Coğrafi Özellikleri ve Doğal Kaynakları

Baetica, Roma İmparatorluğu'nun Hispania eyaletleri arasında verimli ve ekonomik olarak en gelişmiş bölgelerinden biridir. Coğrafi konumu, iklim koşulları, jeolojisi ve doğal kaynakları ile Roma'nın üretim ve ticaret sisteminin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Bölgenin jeolojik yapısı, geniş nehir havzaları ve uzun kıyı şeridi, üretimi ve ticari faaliyetleri doğrudan şekillendirmiştir. Baetica, Hispania'nın güneyini kapsayan bölge olup, kuzeyde *Lusitania* ve *Tarraconensis* eyaletleriyle, güneyde Akdeniz ve Atlantik Okyanusu ile çevrilidir (Şekil 1). Bölge, erken dönemlerden beri çeşitli yerel ve göçmen kültürlerle ev sahipliği yapmış olsa da Roma dönemi ile birlikte hem iç bölgeler hem de kıyı şehirleri ekonomik büyümenin ana merkezleri olmuştur.¹ Baetica'nın batısında, Atlantik kıyısında uzanan *Gades* ve *Huelva*, doğusunda ise Akdeniz'e açılan Malaca gibi önemli liman kentleri yer almaktadır. Bölgenin zengin doğal kaynakları sayesinde yalnızca bu liman şehirleri değil, iç kesimlerde bulunan *Hispalis* ve *Cordoba* gibi gelişmiş kentler de ekonomik ve ticari açıdan büyük bir önem kazanmıştır.² Baetica'nın sahip olduğu kaynaklar ve coğrafi konumu, Roma'nın Akdeniz ve Atlantik ticaret yollarına doğrudan bağlanmasını sağlamış ve bölgeyi büyük ölçekli ihracatın merkezi haline getirmiştir.

Baetica, tipik Akdeniz iklimine sahiptir. Bölge sıcak ve kurak yazlar ile ılıman ve yağışlı kışlar ile karakterizedir. Bu iklim yapısı, özellikle zeytin, üzüm ve tahıl üretimi için oldukça elverişli koşullar sunmuştur. Zengin sulak alanları ve nehirleri sayesinde bölgede kuraklık dönemlerinde, sulama sistemleri ve su kanalları kullanılarak tarımsal üretim desteklenmiştir. Bu sayede üretim aksamamış ve artarak devam etmiştir. Bölgedeki Roma hakimiyetinin ileri safhalarında aristokratların geniş tarım alanlarına sahip oldukları *latifundialar* kurulmuştur.³ Zengin sınıfın *villae rusticae* tipi konutlara sahip olması bölgenin tarımsal üretimini teşvik etmiştir.⁴ Bölgenin doğusunda, *Sierra*

¹ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2001, 661.

² García-Vargas and Bernal-Casasola, 2001, 663.

³ Reynolds, 2010, 9.

⁴ Reynolds, 2010, 9.

Morena, Sierra Nevada ve *Cordillera* gibi yüksek dağlık alanlar bulunmaktadır.⁵ Fazla yağış alan bu yükseltiler nehirlerin beslenmesini sağlamıştır. Özellikle bahar ve kış aylarının sonunda yüksek rakımlı bölgelerden gelen eriyen kar suları, vadilere ulaşarak tarımsal üretimi desteklemiştir. Ancak yaz aylarında sıcaklıkların yükselmesi ve kuraklık tehdidi, bölgedeki tarımsal verimliliğin mevsimsel olarak değişmesine neden olmuştur. Bu durum sulama tekniklerinin gelişmesini ve tarım havzasındaki üretimin sistemik hale gelmesini sağlamıştır.⁶

Baetica bölgesinin dağlık kesimleri, değerli maden yataklarıyla da öne çıkmaktadır. Özellikle madencilik faaliyetleri, Roma ekonomisinde kritik bir rol oynamıştır.⁷ *Sierra Morena* ve *Rio Tinto* bölgeleri, geniş altın, gümüş, bakır ve kurşun yataklarına sahiptir.⁸ Bu metallerin çıkarılması ve işlenmesi bölge ekonomisinin önemli bir parçası olmuştur. Bu mineraller, Roma'nın madeni para üretiminde, inşaat sektöründe ve askeri donanımların üretiminde kullanılmıştır.⁹

Maden yataklarının yanı sıra bölge çok sayıda nehir ve akarsu kaynaklarına sahiptir. Bu su yolları iç kentleri ve üretim havzalarını büyük kentlere ve liman şehirlerine bağlamaktadır. Bunlar arasında en önemli nehir *Guadalquivir*'dir. *Guadalquivir* Nehri, Hispania'nın en uzun ve en önemli su yollarından biridir.¹⁰ Antik dönemde *Baetis* adıyla bilinen nehir, özellikle Roma döneminde Baetica eyaletinin ekonomik ve ticari gelişiminde hayati bir rol oynamıştır.¹¹ *Guadalquivir*, Hispanya'nın güneydoğusundaki *Sierra de Cazorla* dağlarından doğarak geniş ovalardan geçer ve Cadiz Körfezi'nde Atlantik Okyanusu'na dökülür. Roma İmparatorluk döneminde Baetis vadisi olarak bilinen bu verimli coğrafya, Roma hakimiyetinin ardından kurulan ilk kolonilere ev sahipliği yapmıştır. *Guadalquivir* Nehri birçok kola ayrılmaktadır. En önemli kolları arasında *Genil*, *Guadajoz* ve *Guadiato* Nehirleri yer alır.¹² Bu yan kollar, özellikle tarım arazilerinin sulanmasında büyük rol oynamış ve bölgenin

⁵ Reynolds, 2010, 9, 10.

⁶ González-Tobar, 2022, 452-454.

⁷ Reynolds, 2010, 25.

⁸ Prieto, 2008, 87-93.

⁹ McElderry, 1918, 100-101.

¹⁰ González-Tobar, 2022, 447-448.

¹¹ Haley, 2003, 36.

¹² Haley, 2003, 111, 119.

zeytinyağı, tahıl ve üzüm üretimini desteklemiştir. Roma hakimiyetiyle birlikte *Hispalis*, *Cordoba*, *Astigi* ve *Granada* kentleri, nehir yataklarının iç bölgelerdeki kentlerin gelişimindeki etkisini göstermektedirler.

Roma İmparatorluk döneminde Baetica eyaletinin başkenti olan *Cordoba*, zengin tarım arazileri, mermer ocakları ve madenleri sayesinde büyük bir ticaret merkezi olmuştur.¹³ Kentin gelişiminde *Guadalquivir* Nehri, zeytinyağı ihracatının ana arterlerinden biri olarak kullanılmıştır. Yoğunlukla *Dressel 20* tipi amphoralar içinde taşınan zeytinyağı, nehir yoluyla *Gades*'e ulaştırılmış ve buradan deniz yoluyla Roma'ya ihraç edilmiştir.¹⁴ Aynı zamanda, nehir boyunca uzanan kentlerde gelişen ticaret sayesinde şarap, tahıl ve madenler de Roma pazarlarına ulaştırılmıştır. Nehrin yakınındaki *Rio Tinto* ve *Linares* bölgeleri, Roma döneminde önemli maden işletmelerine ev sahipliği yapmış ve buradan çıkarılan gümüş, bakır ve diğer değerli metaller *Guadalquivir* üzerinden taşınmıştır.¹⁵

Bölgenin bitki örtüsü, Akdeniz florasına uygun olarak geniş zeytinlikler, üzüm bağları ve tahıl tarlalarından oluşmaktadır. Bunun yanı sıra, bölgedeki kıyı şeridi boyunca bulunan geniş tuz bataklıkları, balık sosu ve tuzlu balık üretimi için gerekli olan tuzun sağlanmasında önemli bir kaynak oluşturmuştur. *Laguna de Fuente Piedra* gibi tuz gölleri ve alüvyon bakımından zengin nehir ağızları, balıkçılık ve tuz üretimi için ideal koşullar sunmuş, bölgenin ekonomik çeşitliliğini artırmış ve balık işleme tesislerine hammadde sağlamıştır.¹⁶ Bölgenin uzun kıyı şeridi, kıyı boyunca yer alan doğal limanlar ve korunaklı koylar, Fenike, Kartaca ve Roma İmparatorluk dönemlerinde ticari faaliyetlerin gelişmesini desteklemiştir. Ayrıca bölgenin Akdeniz ve Atlantik Okyanusu'nun kesişim noktasında yer alması nedeniyle deniz ticareti açısından büyük bir avantaja sahip olmuştur.

Baetica'nın coğrafi konumu ve doğal kaynakları, Roma İmparatorluk dönemindeki ekonomik faaliyetlerin ve tarihsel olayların şekillenmesinde belirleyici olmuştur. Balıkçılık, tarım, madencilik, tuz üretimi ve ticaret gibi sektörlerin gelişmesinde iklim, topografya ve su kaynakları büyük bir avantaj sağlamıştır. Ancak, aynı coğrafi

¹³ Haley, 2003, 20, 65, 83, 104.

¹⁴ Haley, 2003, 51.

¹⁵ Haley, 2003, 38, 67.

¹⁶ Haley, 2003, 94.

faktörler, bölgenin zaman içinde dış saldırılara açık hale gelmesine de neden olmuştur. Antikçağ boyunca bölgenin yerli halkları, Fenikeliler, Kartacalılar ve daha sonra Roma kültüründen etkilenmiştir. Ancak Hispania'nın yerli halkları karşılaştıkları yabancı kültürlerle girift hale gelmiştir. Bölgede en nüfuzlu ve uzun hakimiyeti sağlayan Roma İmparatorluğu'nun Baetica üzerindeki hakimiyeti özellikle İS. 5. yüzyıldan itibaren gerçekleşen *Vandal* ve *Vizigot* akınları nedeniyle zayıflamıştır.¹⁷ Ayrıca, bölgenin Akdeniz'e olan açık erişimi, bu tür istilaları kolaylaştırmış ve Baetica'nın hızlı bir şekilde değişime uğramasına neden olmuştur.

1.2.İS 1. Yüzyılda Roma Hakimiyeti Altında Baetica Bölgesi

Roma hakimiyetinde Baetica eyaleti, özellikle İS 1. yüzyılda Hispania'nın en zengin bölgelerinden biri olarak görülmektedir. Zenginliğin getirdiği bir etki olarak Roma, bu bölgeye çeşitli ayrıcalıklar tanımış ve bölge halkını Romalılaştıracak bir politika izlemiştir. Kuzeybatıda *Lusitania* ve doğuda *Tarraconensis* ile sınır komşusu olan Baetica, Roma İmparatorluğu'nun idari sisteminde önemli bir yer tutuyordu. Bölge, Akdeniz iklimine ve verimli topraklara sahip olmasıyla tarımsal üretim için ideal koşullara sahipti. Bunun yanında Baetica'nın ekonomisi tarım, madencilik, balıkçılık ve ticaretten büyük ölçüde faydalanıyordu. Gıda ürünleri ve maden yataklarının yanı sıra *Cordoba* yakınlarında yer alan mermer ocaklarının kullanıldığı da bilinmektedir.¹⁸ Tüm bu zenginliklerinin yanı sıra bölge, deniz ticaretine elverişli kıyıları sayesinde hızlı bir gelişim göstermiştir. Özellikle *Gades*, *Malaga* ve *Baelo Claudia* gibi liman kentleri, balık ürünleri ve amphora üretimi ile ticaret ve deniz taşımacılığında merkezi bir rol oynuyordu. Bölge, deniz taşımacılığının yanı sıra Baetica'yı Hispania'nın diğer kesimleri ve imparatorluğun geri kalanı ile bağlayan *Via Augusta* gibi kapsamlı bir Roma karayolu ağına sahipti.¹⁹ Baetica'nın İS 1. yüzyıldaki demografik yapısı, yerli İber halkları, Roma'dan gelen yerleşimciler ve kölelerden oluşan çeşitli bir nüfusu içeriyordu. Bu durum, yerli halkların kalabalık nüfusa sahip olması bölgenin kültürel ve ekonomik yapısını zenginleştirerek gelişmesine katkıda bulunmuştur. Bölgenin Roma hakimiyetine girmesini izleyen süreçte Latin dili baskın hale gelmiş, Roma yasaları, gelenekleri ve mimari tarzı geniş çapta benimsenmiştir. Su kemerleri, amphitiyatrolar ve tapınaklar gibi kamu yapılarının yaygınlığı bölgenin Roma

¹⁷ Reynolds, 2010, 120.

¹⁸ Haley, 2003, 104.

¹⁹ Reynolds, 2010, 286.

dünyasındaki önemini daha da vurgulamaktadır.²⁰ Bu politikalar sayesinde bölge halkının Romalılaşma sürecini, *Traian* ve *Hadrian* gibi Roma İmparatorluğu'nda önemli yere sahip imparatorların Baetica bölgesinde doğmuş olması göstermektedir.²¹ Baetica'nın sahip olduğu ekonomik refah, kentleşmeyi önemli ölçüde teşvik ederek idari ve günlük yaşamın her alanında gelişmiş bir altyapı oluşmasını sağlamıştır. *Cordoba*, *Hispalis* ve *Italica* gibi şehirler önemli idari ve ekonomik merkezler haline gelmiş, Roma yönetiminin ve kültürel etkilerinin derin bir şekilde yerleştiğini göstermişlerdir.²² İS 1. yüzyılda bölgedeki sosyal tabakalaşma Roma kenti ile benzerlik gösteriyordu; Roma kültürünü benimsemiş toprak sahipleri ve idari yetkililer bölgenin yönetiminde en üst sınıfı oluştururken, tüccarlar, zanaatkarlar ve işçiler bölgenin ekonomik yapısının temel taşlarını oluşturmaktaydı. Bu karmaşık sosyal ve ekonomik yapı, Baetica'nın Roma İmparatorluğu'nun model eyaletlerinden biri olarak kalmasını sağlamıştır. Bölgede kurulan yeni kentlerde takip edilen düzenli şehir planlaması ve mimari anlayış belirli bir idari bağlılığı göstermektedir. Baetica'nın Roma egemenliğine geçişi, önemli askeri ve idari değişimlerle şekillenmiştir. Ancak, Roma etkisi yayılmadan önce bölge, sırayla hem Fenike hem de Kartaca'nın etkisinde gelişmiş karmaşık bir yerli İber kültürüne ev sahipliği yapmaktaydı. Fenike kolonizasyonundan önce Baetica, iyi gelişmiş sosyoekonomik yapıları olan çeşitli yerli gruplar tarafından iskân edilmekteydi. Bu yerli halklardan öne çıkanı *Tartessos* kültürü, İÖ 10. ile 6. yüzyıllar arasında İber Yarımadası'nın güneybatısında, Baetica ve *Tarraconensis* bölgelerini kapsayan alanda gelişen en erken uygarlıklardan biridir.²³ *Guadalquivir* Nehri'nin aşağı kesimi ve geniş bir körfezin çevresinde şekillenen bu kültür, özellikle *Huelva*, *Gades* ve *Hispalis* civarında yoğunlaşmıştır.²⁴ Arkeolojik bulgular, *Tartessos* kültürünün Fenikeliler ile yoğun bir ticaret ilişkisi içinde olduğunu ve bu etkileşimin bölgenin ekonomik, sosyal ve kültürel yapısını büyük ölçüde şekillendirdiğini göstermektedir.²⁵

²⁰ McElderry, 1918, 61; Haley, 2003, 53,54.

²¹ Reynolds, 2010, 13.

²² Haley, 2003, 136, 143, 159, 174, 179.

²³ Torres-Ortiz, 2014, 251-283.

²⁴ Torres-Ortiz, 2014, 258-265.

²⁵ Torres-Ortiz, 2014, 265-283.

Tartessos kültürünün en önemli merkezlerinden biri, günümüzde *Huelva* olarak bilinen *Onuba* antik kentinde İÖ 9. yüzyılın ikinci yarısına tarihlenen bir Fenike kolonisi bulunmuştur.²⁶ Gerçekleştirilen arkeolojik kazılarda değerli takılar ve ticari mallar ortaya çıkarılmıştır.²⁷ Fenike kolonisi olarak bilinen diğer bir kent olan *Gadir* kenti, *Tartessos* ile Fenike arasındaki ticaretin merkezi haline gelmiş ve özellikle metal ticaretinde önemli bir rol oynamıştır.²⁸ *Hispalis* ve çevresi ise *Guadalquivir* Nehri'nin getirdiği ulaşım avantajıyla bölgenin ticaret yolları üzerinde kritik bir nokta olmuştur. *Rio Tinto* bölgesi, zengin bakır, gümüş ve altın yataklarıyla Fenikeliler tarafından erken dönemde keşfedilmiş ve yoğun madencilik faaliyetlerine sahne olmuştur.²⁹ Bölgenin zengin maden yatakları, *Tartessos* kültürünün metal işleme konusunda ilerlemesini sağlamıştır. *Strabon*, *Tartessos* kültürünün yaşadığı *Turdetania* bölgesinin zengin maden yataklarına sahip olduğundan bahsetmektedir.³⁰ Buna ek olarak *Diodorus Siculus*'un *Bibliotheca Historica* adlı eserinin 5. kitabının 35. bölümünün 4. ve 5. kısımlarında; “Ancak, yerel halkın bu metale olan ihtiyacından habersiz olması nedeniyle, Fenikeliler ticaret yoluyla küçük çaplı mal takasları karşılığında gümüş satın almaya başladılar. Böylece Fenikeliler hem Yunanistan’a hem Asya’ya hem de diğer bölgelere yaptıkları ticaret sayesinde büyük bir servet elde ettiler” şeklinde Fenikeli tüccarların bölgenin sahip olduğu değerli metalleri kullanarak nasıl zenginleştiklerini aktarmaktadır.³¹ Buna ek olarak aynı kısımlarda; “Tüccarlar o kadar açgözlü hale geldiler ki, gemiler yüklerini boşaltırken büyük miktarda gümüş kaldığından, çapalardaki kurşunu kesip ihtiyaç duydukları kurşun karşılığında gümüşle değiştirmeye başladılar. Bu nedenle, uzun yıllar boyunca Fenikeliler bu tür ticaret sayesinde birçok koloni kurdular; bazılarını Sicilya ve çevresindeki adalara, bazılarını ise Libya, Sardinya ve İberyaya gönderdiler” Aktarımlarda bulunmaktadır.³² Hem antik kaynakların hem de bölgede gerçekleştirilen arkeolojik kazıların ışığında, Baetica’daki zengin maden yataklarının erken dönemlerden itibaren Fenikelileri bu bölgeye çekmiş olduğu görülmektedir.

²⁶ Torres-Ortiz, 2014, 252

²⁷ Torres-Ortiz, 2014, 258-265.

²⁸ Rubio, 2020, 223.

²⁹ Torres-Ortiz, 2014, 259.

³⁰ Strabon, Geographika, 3.2.8.

³¹ Diodorus Siculus, Bibliotheca Historica, 5.35.4-5.

³² Diodorus Siculus, Bibliotheca Historica, 5.35.4-5.

Buna bağılı olarak, metal ve fildişi işleme teknikleri konusunda önde gelen Fenikeliler, bölge halkını zanaatkarlıklarıyla etkilemişlerdir. *La Joya* nekropolünde bulunan mezar yapıları, *Tartessos* aristokrasisinin zenginliğini göstermektedir.³³ Ayrıca bu eserler sosyal ve dini pratiklerde yerel kültürün üzerindeki Fenike etkisini gözler önüne sermektedir. Bu nekropolde keşfedilen İÖ 7. yüzyıla ait büyük bir Tümölüs, içerisinde fildişi kabızalı demir bıçaklar, bronzdan yapılmış iki tekerlekli savaş arabası ve değerli takılar içermektedir (Şekil 2).³⁴ Bu mezar buluntuları *Tartessos* kültürünün sanat anlayışı ve zanaatkârlığının Fenike etkisiyle gelişmiş, ancak yerel unsurların korunmasıyla özgün bir sentez ortaya çıkmış olduğunu göstermektedir. Seramik üretiminde Fenike tarzı formlar ve süslemeler benimsenirken, geleneksel İberya motifleri de korunmuştur. *El Carambolo* buluntuları olarak bilinen altın takılar koleksiyonu, *Tartessos*'un metal işçiliğindeki ustalığını ve Doğu Akdeniz ile kültürel bağlantılarını ortaya koymaktadır.³⁵ Bulunan altın kolyeler, bilezikler ve plakalar (Şekil 3), Fenike ve İberya tekniklerinin birleştiğı benzersiz eserler olarak değerlendirilmektedir. İÖ 9. yüzyıldan itibaren, yerel sanatçılar Fenike tarzını kendi geleneksel motifleriyle birleştirerek özgün seramikler üretmeye başlamışlardır. Bu, Fenikelilerin sanatsal etkisinin yalnızca ticaretle sınırlı kalmayıp, aynı zamanda yerel kültürü dönüştürdüğünü göstermektedir. Fenikelilerin, *Tartessos* toplumu üzerindeki en önemli etkilerinden biri de ekonomik bölgeye sağladıkları ticaret ağlarıdır. *Tartessos*'un ekonomisi büyük ölçüde madencilik, tarım, hayvancılık ve deniz ürünleri ticaretine dayalıdır.³⁶ Özellikle *Guadalquivir* çevresindeki verimli topraklarda tahıl, üzüm ve zeytin üretimi yapılırken, kıyı kesimlerinde balıkçılık önemli bir geçim kaynağıdır.³⁷ Fenikelilerin, bölge ticaretine en büyük katkılarından bir diğeri ise tuzlu balık ve balık sosu üretiminin tanıtılmasıdır. Bölgedeki balık sosu geleneğinin bu şekilde başladığı düşünülmektedir. Ancak bu konuya dair arkeolojik buluntular, bölgedeki balık üretiminin sürekliliğı nedeniyle kısıtlıdır.

Fenikeliler, *Tartessos*'un metal kaynaklarını işleyip ihraç ederken, bölge halkı tarım ürünleri ve hammadde sağlayarak bu ticaretin içinde aktif bir rol oynamıştır.

³³ Jiménez-Ávila, 2018, 183-215.

³⁴ Jiménez-Ávila, 2018, 190-209.

³⁵ Torres-Ortiz, 2014, 266-274.

³⁶ Torres-Ortiz, 2014, 252.

³⁷ Rubio, 2020, 223.

Fenikeliler, *Tartessos*'tan elde ettikleri gümüşü, Doğu Akdeniz'de fildişi, tekstil ürünleri ve lüks eşyalar karşılığında takas etmişlerdir.³⁸ Bu bağlamdaki ticaretin anlaşılması için *Bajo de la Campana* adlı batık; İber Yarımadası'nın güneydoğu kıyılarında İÖ 7. yüzyılın sonlarına tarihlenen batık, Batı Akdeniz'de Fenikeliler tarafından ticareti yapılan malların niteliğine dair önemli bir arkeolojik örnek teşkil etmektedir.³⁹ Geminin taşıdığı ana yük; kalay, bakır ve kurşun külçeleri şeklindeki madenler ile fildişi üretimi için kullanılan ham fil dişlerinden oluşmaktadır.⁴⁰ Bunun yanı sıra, kehribar ve reçine gibi diğer hammaddeler de tespit edilmiştir.⁴¹ Yükün bir diğer dikkat çekici yönü ise, gemide parfüm şişeleri, deve kuşu yumurtaları, fildişi kakmalı hançerler, bazı parçaları günümüze ulaşan alçıtaşı kaplar, bronz eşyalar ve oyma fildişi mobilya parçaları gibi lüks tüketim malzemelerinin de bulunmasıdır.⁴² Bu bulgular, dönemin uzun mesafeli ticaret ağları ve Batı Fenike kolonizasyonunun ekonomik profili açısından büyük önem taşımaktadır. Ayrıca, geniş bir yelpaze sunan ürünlerin ticareti sosyal yapıda belirgin bir hiyerarşik sistemin oluşmasına yol açmıştır. Yerli kültürün Fenikelilerle ilişkileri ekonomik ve sosyal etkilerin yanında dini inançlarında da etkilenmelere sebep olmuştur. *El Carambolo* buluntuları, Fenike dini ritüelleriyle ilişkilendirilen altın takılar ve süs eşyaları içermektedir. Fenikeliler, *Melqart*'a tapan bir topluluk olarak, *Tartessos* halkının dini inançlarını etkilemiş ve bu süreçte yerel tanrılar ile Fenike tanrıları arasında bir senkretizm gelişmiştir.⁴³ *Gadir*'de bulunan Fenike tarzı sunaklar ve dini ritüellere ait buluntular, *Tartessos* kültüründe Fenike dini uygulamalarının benimsendiğini göstermektedir.⁴⁴

Fenikeliler, Levant bölgesinden çıkarak İÖ 9. yüzyıldan itibaren tüm Akdeniz'e yayılan büyük bir ticaret ağı kurmuşlardır. Baetica'daki kolonileri, deniz ticaretini kolaylaştırmak amacıyla *Huelva* ve *Malaka* arasındaki kıyı boyunca stratejik olarak konumlandırılmıştır. Bu yerleşimler arasında en önemlisi, İÖ 11. yüzyıl civarında kurulan ve Batı Avrupa'daki en eski belgelenmiş Fenike kolonilerinden biri olan

38 Grantham, 2021, 274-280.

39 Castro, 2008, 87.

40 Castro, 2008, 87.

41 Castro, 2008, 87.

42 Castro, 2008, 87.

43 Rubio, 2020, 223.

44 Torres-Ortiz, 2014, 271,273.

Gadir'dir.⁴⁵ Gadir, İber Yarımadası'nın zengin maden kaynaklarını Doğu Akdeniz pazarlarına bağlayan kritik bir ticaret merkezi olarak işlev görmüştür. Ana nehir kolu olan *Guadalquivir*, yerleşim ile *Rio Tinto* maden bölgesini ve tarım havzasını birbirine bağlamaktadır. *Gadir*'de yapılan arkeolojik kazılarda ithal seramikler, Levant amphoraları ve *Melqart* gibi tanrılara adanmış eserler bulunmuştur. Yerli halkın dini uygulamaları, Demir Çağı'nın erken dönemlerinde *Melqart* ve *Astarte* etrafında şekillenmiştir.⁴⁶ Ancak Batı Akdeniz'deki Yunan nüfuzunun artmasıyla birlikte *Herakles* ve *Hestia* motiflerinin de kullanıldığı görülmektedir.⁴⁷ Bu durum yabancı kültürlerin, yerli İber halkının dini gelenekleriyle birleşerek senkretik bir yapıya büründüğünü göstermektedir. Ayrıca ele geçen Levant etkili fildişi buluntular, kentin erken dönemlerden itibaren hem ekonomik hem de dini açıdan Fenike etkisinde bir merkez olduğunu göstermektedir. İÖ 8. yüzyılda kurulan *Malaka* ise, özellikle balıkçılık ve ticaret merkezi olarak gelişmiştir.⁴⁸ Arkeolojik kazılarda Levant amphoraları ve çeşitli seramik kalıntıları ortaya çıkarılmıştır. Aynı döneme ait kalıntılar, *Sexi*'de de bir Fenike kolonisi olduğunu göstermektedir.⁴⁹ *Abdera* ise Fenikelilerin ticaret ve madencilik faaliyetleri yürüttüğü bir merkez olarak öne çıkmaktadır.⁵⁰

Baetica bölgesindeki Fenike ve *Tartessos* kültürü, İÖ 6. yüzyıldan itibaren yaşanan bir dizi siyasi ve ekonomik değişimlerin etkisiyle giderek zayıflamıştır. Fenike kolonilerinin Batı Akdeniz'deki gücü, Persler'in Doğu Akdeniz'de yer alan Fenike şehirlerini ele geçirmesiyle sarsılmıştır. Pers hakimiyeti, Batı Akdeniz'deki Fenike kolonileri ile Doğu Akdeniz'deki merkezler arasındaki ekonomik ve kültürel bağları koparmış, ticaret ağlarını zayıflatmıştır.⁵¹ Bu durum, *Tartessos* kültürünün zayıflamasına neden olmuştur. Aynı dönemde, Pön kültürü, Fenike mirasını devralarak Batı Akdeniz'deki Fenike kolonileri üzerinde hâkimiyet kurmaya başlamıştır. Başta *Gadir*, *Malaka*, *İbiza*, *Hispalis* ve *Onuba* olmak üzere diğer Fenike

⁴⁵ Torres-Ortiz, 2014, 260.

⁴⁶ Castro, 2008, 86.

⁴⁷ Torres-Ortiz, 2014, 271.

⁴⁸ Castro, 2008, 84.

⁴⁹ Castro, 2008, 86.

⁵⁰ Castro, 2008, 86.

⁵¹ Torres-Ortiz, 2014, 275.

kolonileri de Kartacalıların kontrolüne geçmiş ve bölgedeki ticaret ağı, Kartaca'nın askeri ve ekonomik stratejileri doğrultusunda yeniden şekillenmiştir.⁵² Fenikelilerin Batı Akdeniz'deki çöküşü, Kartaca'nın bölge üzerindeki etkisini artırmasıyla hızlanmıştır. İÖ 5. yüzyılda Kartacalılar, Akdeniz'deki Yunan kolonileriyle doğrudan rekabet ederek Fenike kolonilerinin bağımsız ticari faaliyetlerini kısıtlamış ve kendi kontrol mekanizmalarını geliştirmiştir.⁵³ Özellikle Baetica bölgesi ve İberya'nın geri kalanının zengin maden yatakları, Kartaca'nın ticari ve askeri politikalarının merkezinde yer almıştır. Bu dönemde *Tartessos* kültürü de ciddi bir çöküş sürecine girmiştir. Fenikeliler ile güçlü ticari ve kültürel bağları bulunan *Tartessos* kültürü, İÖ 6. yüzyılın ortalarına gelindiğinde bu siyasi ve ekonomik ortamda hızla zayıflamaya başlamıştır. *Turdetan* ekonomisi, Fenike etkisi boyunca baskın olan madencilik ve metal işleme faaliyetlerinin çöküşüyle birlikte yaşanan ekonomik gerilemenin ağırlıklı olarak tarıma dayalı bir yapıya dönüşmüştür.⁵⁴ Bölgedeki gerilemeye rağmen tarımsal üretim kent düzeyinde tüketime yönelik kalmamıştır. Özellikle zeytinyağının ticarete konu olduğu anlaşılmaktadır. Bu bağlamda, İÖ 4. yüzyılın ikinci çeyreği ya da ortalarına doğru, Gadir kenti kırsalında zeytinyağı depolamak amacıyla yerel amphora türünün üretilmeye başlandığı görülmektedir.⁵⁵ Ayrıca, *Cerro de la Naranja* arkeolojik alanında bir zeytinyağı presine ait olabilecek bir taban yapısının izlerine de rastlanmıştır.⁵⁶ Benzer bir durum şarap üretimi için de geçerli olmuş olmalıdır. Ancak doğrudan *Tartessos* yerleşimlerinde şarap üretimi tespit edilmemiştir.⁵⁷

Tartessos'un çöküşü konusunda farklı teoriler öne sürülmüştür. Bunlardan biri, Kartaca'nın bölgedeki ticareti tekeline alarak *Tartessos*'un bağımsız ekonomik faaliyetlerini engellediği yönündedir. Kartacalılar, Fenikelilerin Batı Akdeniz'deki ticaret ağını kontrol altına alırken, *Tartessos*'un bu ağın dışında kalmasını sağlamış, böylece ekonomik izolasyon şehirlerin terk edilmesine neden olmuştur.⁵⁸ *Tartessos* kültürünün çöküşündeki bir diğer önemli faktör, Yunan kolonilerinin artan etkisidir.

⁵² Torres-Ortiz, 2014, 275,278,

⁵³ Castro, 2008, 86-87.

⁵⁴ Torres-Ortiz, 2014, 278.

⁵⁵ García-Fernández, 2015, 227-229.

⁵⁶ Torres-Ortiz, 2014, 278.

⁵⁷ Torres-Ortiz, 2014, 278.

⁵⁸ Castro, 2008, 87.

Yunanlılar, Korsika'daki *Alalia* ve *Massalia* gibi koloniler aracılığıyla Batı Akdeniz'de güçlü merkezler kurmuş ve İberya'nın ticaret yollarına doğrudan rakip olmuştur.⁵⁹ İÖ 6 yüzyıldan itibaren Fenikelilerin zayıflamasıyla birlikte *Tartessos*, Yunanlılarla ticari rekabette bulunamaz hale gelmiş ve ekonomik olarak gerilemiştir. *Huelva* dağlarındaki, yüzey madenciliğiyle kolayca erişilebilen *gossan* tipi gümüş cevheri yataklarının tükenmiş ve daha derin damarların işletilmesini gerektirmiş olabileceği öne sürülmektedir.⁶⁰ Ancak bu derin damarların işletilmesi için gerekli madencilik tekniklerinin o dönemde mevcut olmadığı anlaşılmaktadır. İÖ 3. Yüzyıl itibariye Kartaca'nın, Fenikelilerden bağımsız olarak bölgedeki değerli madenleri ve doğal kaynakları doğrudan işletmeye başlamış olduğu görülmektedir.⁶¹

Kartacalıların İberya'ya genişlemesi, İÖ 6. ve 5. yüzyıllarda yoğunlaşmış, özellikle zengin gümüş madenlerini kontrol etmek isteyen Kartaca, bölgedeki ekonomik hakimiyetini artırmıştır. *Tartessos* kentleri, İÖ 3. yüzyılın ikinci yarısında Roma ve Kartaca arasındaki Pön Savaşları ile büyük bir dönüşüm sürecine girmiştir. Fenike sonrası süreçte bağımsız birer siyasi ve ekonomik gelişim sürecine sahip olan bu kentler, Akdeniz'deki büyük güçlerin çıkar çatışmalarının bir parçası haline gelmiş, böylece İber Yarımadası'nın kaderi de bu güç mücadelesinin ortasında kalmıştır. İÖ 264-241 yılları arasındaki Birinci Pön Savaşı doğrudan İber Yarımadası'nı kapsamamasına rağmen, savaşın sonuçları bölgeyi derinden etkilemiştir.⁶² Kartaca, bu savaşta Sicilya ve Sardinya'daki topraklarını Roma'ya kaptırmış ve kaybettiği ekonomik kaynakları telafi etmek amacıyla İberya'da yeni bir sömürge imparatorluğu kurmaya yönelmiştir.⁶³ Bu bağlamda, İÖ 237 yılında Kartacalı *Hamilcar Barca*, bir zamanlar Fenike kolonisi olan Gadir kentine çıkmış ve Baetica'nın güney ve doğu bölgelerini fethetmeye yönelik bir planı uygulamaya koymuştur.⁶⁴ Onun ardından gelen *Hasdrubal* ve *Hannibal*, bölgedeki şehir devletlerini ve yerel ekonomik yapıyı kendi siyasi ve askeri stratejilerine dahil etmeye başlamışlardır.⁶⁵ Bu süreç, *Tartessos*

⁵⁹ Torres-Ortiz, 2014, 275.

⁶⁰ Torres-Ortiz, 2014, 276.

⁶¹ Torres-Ortiz, 2014, 278.

⁶² Torres-Ortiz, 2014, 282.

⁶³ Coco, 2019, 26-28.

⁶⁴ Torres-Ortiz, 2014, 282.

⁶⁵ Torres-Ortiz, 2014, 282.

şehirlerinin geleneksel bağımsızlığını tehdit etmiş, yerel elitleri Kartaca'nın yönetim modeli ve askeri gereklilikleri doğrultusunda yeniden şekillenmeye zorlamıştır. Ancak, Kartaca'nın İberya'daki genişleme çabaları, Roma ile olan düşmanlığını daha da derinleştirmiştir. İÖ 218 yılında *Hannibal*'in İtalya'ya düzenlediği seferle başlayan İkinci Pön Savaşı, Roma'nın bölgedeki Kartaca varlığına doğrudan müdahale etmesine neden olmuştur.⁶⁶ Roma birlikleri, İÖ 217 yılında *Empuries* çıkararak İberya'daki Kartaca hâkimiyetine karşı kapsamlı bir askeri karşılık başlatmıştır.⁶⁷ Başlangıçta savaş Baetica'nın doğu kıyılarında yoğunlaşmış olsa da İÖ 209'da Roma generali *Scipio Africanus*'un *Kartaca Nova*'yı ele geçirmesiyle savaşın odak noktası Güney Baetica'ya kaymıştır.⁶⁸ İÖ 206'da *Ilipa* yakınlarında yapılan büyük savaşta Roma, Kartaca'yı kesin bir yenilgiye uğratmıştır.⁶⁹ Bu yenilgiyle birlikte Baetica bölgesinin ve İberya'nın geri kalanındaki Kartaca nüfuzu, Gadir kentinin de Roma'ya teslim olmasıyla sonlanmıştır.⁷⁰

Kartaca'nın bölgedeki varlığı kalıcı olmamış, ancak Roma bu toprakları sömürgeleştirmenin ötesinde kalıcı bir hakimiyet kurmayı amaçlamıştır. Ancak, İÖ 2. yüzyıl boyunca Roma, İberya'nın geri kalanını hakimiyeti altına almaya çalışmış ve uzun yıllar süren *Lusitanian* isyanlarının ardından bölgeyi güvence altına alabilmiştir.⁷¹ Bu süreçte, Roma ve İtalik nüfusun bölgeye yerleştirilmesiyle, İberya'da kalıcı bir Romanizasyon süreci başlamıştır.⁷² İÖ 181–133 yılları arasındaki Keltiber Savaşları ve sonraki çatışmalar, yerli halkların Roma'ya karşı direncini ortaya koysa da Geç Cumhuriyet Dönemi'ne gelindiğinde bölgedeki Roma nüfuzu tamamen sağlamlaşmıştır.⁷³ Bu dönemde İberya'nın güneyine hâkim olan Roma, bölgeyi, *Hispania Citerior* ve *Hispania Ulterior* olarak iki idari yapıya ayırmıştır.⁷⁴ Baetica, *Hispania Ulterior*'un bir parçası olarak, askeri kolonizasyon ve yeni idari yapıların oluşturulması yoluyla denetim altına alınmıştır. İÖ 169 yılında Roma valisi *Marcus*

⁶⁶ Coco, 2019, 34-38.

⁶⁷ Torres-Ortiz, 2014, 282.

⁶⁸ Torres-Ortiz, 2014, 282.

⁶⁹ Torres-Ortiz, 2014, 282.

⁷⁰ Torres-Ortiz, 2014, 282.

⁷¹ Torres-Ortiz, 2014, 282.

⁷² Haley, 2003, 15.

⁷³ Reynolds, 2010, 11.

⁷⁴ De La Escosura Balbas, 2017, 22.

Claudius Marcellus tarafından bir yerleşim olarak kurulan *Cordoba*, erken dönemden itibaren Romalılar ve yerel İber halklarından seçilmiş bireyler tarafından iskân edilmiştir.⁷⁵ *Cordoba*, *Hispania Ulterior*'un başkenti olarak hizmet vermiş ve Roma'nın bölgedeki idari merkezi haline gelmiştir.⁷⁶ Devam eden süreçte, yaklaşık İÖ 16 yılında İmparator *Augustus*, Cumhuriyet Dönemi eyaleti olan *Hispania Ulterior*'u yeniden düzenlenmiş ve Baetica eyaletini kurmuştur.⁷⁷ Bu tarihten itibaren Baetica, önce bir askeri bölge olarak yönetilmiş, ardından resmi bir senato eyaleti haline getirilerek Roma idari yapısına tam anlamıyla dahil edilmiştir. Roma'nın Baetica'daki egemenlik politikası, bölgenin ekonomik potansiyelini en üst düzeye çıkarmaya ve sosyal düzeni sağlamaya yönelik olmuştur. Bu bağlamda Baetica eyaleti, *Astigi*, *Cordoba*, *Gades* ve *Hispalis*'in başkent olduğu *Conventus Astigitanus*, *Cordubensis*, *Gaditanus* ve *Hispalensis* olmak üzere dört farklı idari ve siyasi şekilde yapılandırılmıştır (Şekil 4).⁷⁸ Bu değişiklik, Baetica'nın, imparator yerine Senato tarafından atanan bir *prokonsül* tarafından yönetilmesini sağlamış ve bölgeye daha fazla yerel özerklik kazandırmıştır.⁷⁹ *Flaviuslar* döneminde bölgedeki kentler *municipium* statüsü kazanmış ya da *coloniae* olarak yeniden düzenlenmiştir. Ayrıca bu dönemde, *municipium* statüsüne sahip kentlerde çeşitli yasalar çıkarılmıştır. Bu politika, yerel halk üzerinde Roma yasalarının ve geleneklerinin yayılmasında kilit rol oynamıştır. *Vespasianus*'un, tüm Hispania bölgesine, Baetica da dahil olmak üzere, *ius Latii* yani Latin Hakları hakkını kazanmış ve yerel elitlerin Roma vatandaşlığına erişimi kolaylaştırılmıştır.⁸⁰ Roma İmparatorluğu'nun izlediği siyasi ve sosyal politikalar sayesinde Baetica bölgesinde, *Guadalquivir* Nehri çevresinde yaşayan *Tartessos* kültürü gibi yerli İber halkları, bu dönemde hızla Romalılaşılmaya başlamıştır. *Augustus* döneminde bölge hakkında bilgi veren *Strabon*'un aktardığına göre; *Tartessos/Turdetanlar* kendi dillerini unutmuş, Roma yaşam tarzını benimsemiş ve neredeyse Romalı kimliğine bürünmüşlerdir.⁸¹ İÖ 1. yüzyıldan İS 1. yüzyıla kadar

⁷⁵ Fear, 1996, 15.

⁷⁶ Fear, 1996, 12.

⁷⁷ Haley, 2003, 33; Fear, 1996, 1.

⁷⁸ Woodhouse, 2009, 24, 27, 118.

⁷⁹ Haley, 2003, 63, 64; Woodhouse, 2009, 105, 106.

⁸⁰ Fear, 1996, 37; Woodhouse, 2009, 25, 234.

⁸¹ Strabon, *Geographika*, 3, 2, 15.

süren bu süreçte, *Turdetan* kimliğinin temel unsurları olan dil, yazı ve dini inanışlar giderek terk edilmiş, yerel unsurlar Roma'nın idari ve sosyal yapısı içinde erimiştir.

Baetica bölgesinde var olan yerleşimlere uygulanan ekonomik ve idari politikaların yanı sıra, Baetica önemli bir kentleşme sürecinden geçmiştir. Bölgede birçok yeni kent kurulmuş, var olan yerleşimler ise Roma şehircilik gelenekleri doğrultusunda imar edilmiştir. Bölge, Roma İmparatorluğu'nun batısında yer alan en fazla kentleşmiş eyaletlerinden biridir. *Coloniae* ve *municipium*, Roma yönetiminde önemli yönetim uygulamaları olarak hizmet vermiştir. *Municipium*, Roma yurttaşlığına sahip olmayan yerel halkların yaşadığı, ancak zamanla Roma idari sistemine dahil edilen yerleşim birimlerini ifade etmektedir. Roma egemenliği altına girdikten sonra *municipium* statüsü verilen bu kentler, yerel elitlerin Roma'ya sadakat göstermeleriyle ödüllendirilmiş ve aşamalı olarak *Ius Latii* elde etmişlerdir. *Coloniae* ise Roma tarafından doğrudan kurulan yerleşim birimlerini ifade etmektedir. Genellikle Roma vatandaşlarından, özellikle de emekli askerlerden oluşan nüfusla iskân edilen bu koloniler, Roma'nın taşradaki uzantısı olarak değerlendirilir. Koloniler, yeni fethedilen bölgelerde Roma egemenliğini pekiştirmek, askeri garnizonları sivilileştirmek ve yerel yönetimi Roma hukukuna bağlamak amacıyla oluşturulmuştur. Bu sayede yerel halkın Roma yasalarına ve yönetim sistemine tabii olması amaçlanmıştır. Bu bağlamda, *Lex Irnitana* gibi kent yasaları, Baetica'nın yönetim yapısı ve ekonomik düzenlemeleri hakkında önemli bilgiler sunmaktadır.⁸² Bu yazıtlar, *municipium* statüsüne sahip kentlerdeki *magistrat*ların görevlerini, mali yükümlülükleri, vergilendirmeyi ve yasal prosedürleri detaylandırarak yerel yönetimin Roma sistemine ne kadar uyum sağladığını göstermektedir.⁸³

Conventus sistemi sayesinde hukuksal işlemler belirlenen bölgelerde yürütülmektedir. Ele geçmiş çeşitli yazıtlar, Baetica'da uygulanan Roma yasalarını detaylı şekilde belgelemektedir.⁸⁴ Uygulanan hukuk sistemi, Roma yasalarına göre yeniden düzenlenmiş ve eyalet idaresi, geniş çaplı bir yargı ağına dahil edilmiştir. Mülkiyet yasaları, vergi politikaları ve ticari düzenlemeler, imparatorluk ekonomik politikalarına uygun olarak standart hale getirilmiştir. Bu bağlamda, *Quadragesima*

⁸² Fear, 1996, 149; Haley, 2003, 176-180; Woodhouse, 2009, 25.

⁸³ Haley, 2003, 22, 109; Reynolds, 2010, 12.

⁸⁴ Woodhouse, 2009, 84, 176.

Hispaniarum adı verilen %2,5'lik gümrük vergisi, ticareti düzenlemek ve Roma'ya sürekli gelir akışı sağlamak için uygulanan önemli bir vergi örneğidir.⁸⁵ Elit sınıf, Roma'da olduğu gibi Baetica bölgesinde bulunan kentlerde de altyapı projelerine büyük yatırımlar yaparak ticaret ve ekonomik refahı teşvik etmişlerdir. Su kemerleri, köprüler, yollar ve forumlar, tapınaklar inşa edilmiş, bölgenin her anlamda Romalılaşması sağlanmıştır. Bu anıtsal yapılar genellikle yerel aristokratlar ve *equestrian* sınıfı tarafından finanse edilmiştir.⁸⁶ Roma yönetimi, bu tür kamu hizmetlerini hem otoritesini güçlendirmek hem de bölgesel ekonomiyi teşvik etmek için kullanmıştır. Ayrıca, imparatorluk bağışları, özellikle şehirlerin yeniden inşası ve genişletilmesi açısından kritik bir rol oynamıştır.⁸⁷ Zengin doğal kaynaklara sahip Baetica, uzun ve elverişli kıyı şeridinin sağladığı deniz yolunun yanı sıra gelişmiş bir kara yolu ağına da sahipti. Bölge içerisinde çok sayıda mil taşı ve yol kalıntısının günümüze ulaştığı *Via Augusta*, Baetica'yı diğer Roma eyaletlerine bağlayan en önemli yol olup, askeri lojistik ve ticaret açısından büyük öneme sahiptir.⁸⁸ *Hispania Ulterior* eyaletinin Baetica'ya dönüşümü sürecinde bölgede barışın sağlanmasının ardından bölgedeki askeri varlık, diğer eyaletlere kıyasla oldukça sınırlı tutulmuştur. Baetica, Roma İmparatorluğu'nun en huzurlu ve istikrarlı bölgelerinden biri olarak görülmektedir. *Pax Romana* ile birlikte Akdeniz'de yaşanabilecek tehlikelerin sonlanması Baetica'nın güvenliğini arttırmıştır.

1.2.1 Baetica Bölgesinin Doğal Kaynakları

Baetica, Roma İmparatorluğu'nun en verimli ve zengin doğal kaynaklara sahip eyaletlerinden biridir. Bölge, Roma'nın zeytinyağı, şarap ve balık sosu ihtiyacını karşılayan ana üretim alanlarından biri olarak dikkat çekmektedir. Ayrıca, gümüş, bakır ve cinnabar madenciliği de önemli ekonomik faaliyetler arasında yer almaktadır.⁸⁹

Baetica, Roma İmparatorluğu'nun en önemli tuzlu balık ve balık sosu işleme ve ticaret merkezlerinden biridir. Roma imparatorluğu ticaret ağında önemli bir yere sahip balık

⁸⁵ Padilla-Monge, 2018, 387-389.

⁸⁶ Reynolds, 2010, 12; Woodhouse, 2009, 146.

⁸⁷ Haley, 2003, 53, 123; Woodhouse, 2009, 215, 253.

⁸⁸ Haley, 2003, 34; Woodhouse, 2009, 28, 197.

⁸⁹ Macias, 2002, 407-439; Haley, 2003, 27-31.

ürünleri, Baetica bölgesinde uzun bir geleneğe sahiptir. Balık sosu geleneğinin ilk olarak Fenikeliler tarafından bölgeye tanıtıldığı düşünülmektedir.⁹⁰ Gades’de gerçekleştirilen arkeolojik kazılarda tespit edilen balık işleme alanları bunu destekler niteliktedir.⁹¹ Bu gelenek, Fenikeliler’in ardından Kartaca hakimiyeti süresince İÖ 3. yüzyıla kadar devam etmiştir.⁹² Kartaca-Roma mücadelesi sırasında sekteye uğrayan üretim, Roma hakimiyeti ile birlikte daha da artmış ve gelişerek devam etmiştir. Bölgenin coğrafi konumu, denizciliğe uygun uzun kıyı şeridi ve geniş tuz yatakları, balık işleme endüstrisinin gelişmesinde kilit rol oynamıştır. Baetica bölgesinde tuzlu balık ve balık sosu üretimi, ilerleyen bölümlerde daha kapsamlı olarak incelenecektir. Deniz ürünleri arasında bir başka ekonomik dal olan mor boya üretimi ön plana çıkmaktadır. *Baelo Claudia* antik kentinde yapılan kazılarda balık ürünlerinin yanında mor boya üretimi için kullanılan *murex* kalıntıları ele geçmiştir.⁹³

Baetica, Roma hâkimiyetine girmeden önce Fenikeliler, Kartacalılar ve yerli İberler tarafından kullanılan gelişmiş bir tarım sistemine sahiptir. Bölge, özellikle zeytin, şarap ve tahıl üretimiyle öne çıkmaktadır.⁹⁴ Erken dönemlerde itibaren gelişen tarımsal ekonominin daha karmaşık bir yapıya büründüğü ve Roma kontrolü altına girdikten sonra ticaretin daha fazla kurumsallaştığıdır. Bölgenin iklimi, coğrafi yapısı ve toprak verimliliği, geniş ölçekli zeytin yetiştiriciliğini destekleyen ana faktörler arasında yer almaktadır. Akdeniz iklimine sahip olması nedeniyle uzun ve sıcak yazlar ile ılıman kışlar, zeytin ağaçlarının gelişimi için ideal koşulları sağlamıştır. *Guadalquivir* diğer adıyla *Baetis* nehri boyunca uzanan verimli alüvyonlu topraklar, Roma’nın zeytinyağı ihtiyacını karşılayan büyük ölçekli çiftliklerin kurulmasına olanak tanımıştır. Ayrıca bölgedeki su kaynakları ve doğal sulama imkanları, tarımsal üretimi destekleyen diğer önemli etkenler arasında yer almıştır. Bu nedenle, atölyelerin özellikle *Baetis* nehri üzerinde yer alan *Cordoba*, *Hispalis* ve *Astigi* şehirleri aracılığıyla Roma pazarına büyük miktarda zeytinyağı üretimi yaptığı görülmektedir.⁹⁵ Nehir havasına dağılan geniş üretim alanları zeytinyağı üretim sürecinin büyük ölçekli bir endüstriye

⁹⁰ Castellano and Sáez-Romero, 2018, 81-102.

⁹¹ Castellano and Sáez-Romero, 2018, 81-102.

⁹² Castellano and Sáez-Romero, 2018, 99.

⁹³ García-Vargas, 2004, 229.

⁹⁴ Haley, 2003, 11, 40.

⁹⁵ Haley, 2003, 25, 26, 45.

dönüştüğünü göstermektedir. Nehir yatağı boyunca uzanan 100'e yakın amphora atölyesi, bu endüstriyi destekler niteliktedir (Şekil 5).⁹⁶ Romalı yazarlar *Plinius* ve *Columella*'nın, Baetica zeytinyağının kalitesinden övgüyle bahsederek, bu bölgenin ürünlerinin Roma'da büyük talep gördüğünü belirttiklerinden bahsetmektedir.⁹⁷ Baetica üretimi zeytinyağının Roma'ya ve diğer bölgelere taşınması için geniş çaplı bir ticaret ağı geliştirilmiştir. Öncelikle bölge için hayati öneme sahip *Guadalquivir* Nehri, denizden içeride kalan üretim havzalarından ürünlerin *Hispalis* gibi liman kentlerine ulaştırılmasında ana arter olarak kullanılmıştır.⁹⁸ *Hispalis* limanına getirilen zeytinyağı, buradan Akdeniz üzerinden *Ostia* limanına taşınmıştır.⁹⁹ Arkeolojik kazılarda, Roma'daki *Monte Testaccio* tepesinde çok sayıda Baetica zeytinyağının taşındığı *Dressel 20* tipi amphoralarına ait parçalar ele geçmiştir.¹⁰⁰ Üretilen amphoralar üzerine mühürleme, *tituli picti* veya *graffito* kullanılarak çeşitli bilgiler eklenmektedir.¹⁰¹ Bu yazıtlar, ticaretin ne kadar sistematik bir şekilde yürütüldüğünü ve sürecin nasıl denetlendiğini göstermektedir.

Arkeolojik buluntular, Baetica zeytinyağının sadece Roma'da tüketilmediğini, aynı zamanda ordunun ihtiyaçlarını karşılamak için Cermanya, Britanya ve Galya gibi uzak eyaletlere de ihraç edildiğini ortaya koymaktadır. Galya'daki *Lugdunum*, *Massalia* ve *Burdigala* gibi ticaret merkezlerinde bulunan Baetica amphoraları, bölgenin zeytinyağının imparatorluk ticaretinde yaygın bir meta olduğunu göstermektedir.¹⁰² Ayrıca Britanya'daki *Richborough* ve *Colchester* gibi merkezlerde bulunan mühürlü amphoralar, Roma lejyonlarına düzenli olarak Baetica zeytinyağı tedarik edildiğini kanıtlamaktadır.¹⁰³ Cermanya'daki Ren Nehri boyunca yapılan kazılarda bulunan *Dressel 20* amphoraları, zeytinyağının Roma ordusunun besin ihtiyacını karşılamada ne kadar önemli olduğunu göstermektedir.¹⁰⁴ Baetica, Roma'nın yoğun bir şekilde gıda tedarik ettiği ana bölgelerden biri olarak, *annona* sistemi içinde özellikle şarap,

⁹⁶ González-Tobar, 2023, 5-7; Rodríguez, 1998, 185.

⁹⁷ Rodríguez, 1998, 183.

⁹⁸ Rodríguez, 1998, 188.

⁹⁹ Reynolds, 2010, 50.

¹⁰⁰ Rodríguez, 1998, 194-199.

¹⁰¹ Rodríguez, 1998, 185.

¹⁰² Haley, 2003, 90, 149, 151.

¹⁰³ Carreras and Funari, 2001, 105-121.

¹⁰⁴ Carreras and Funari, 2001, 105-121.

tahıl ve zeytinyağı sevkiyatında kilit bir role sahiptir.¹⁰⁵ *Annona*, Roma İmparatorluğu tarafından yürütülen gıda tedarik ve dağıtım organizasyonu olup, başta Roma gibi kalabalık kentlerde sivil amaçlı veya lejyon garnizonlarında temel besin maddelerinin kesintisiz sağlanmasını garanti altına almıştır. Bu bağlamda *Annona Militaris* terimi, özellikle Roma ordusuna yönelik tedarik edilen malları ifade etmektedir.¹⁰⁶ Baetica zeytinyağı, özellikle Kuzey Avrupa’da bulunan lejyonlar için önemli bir besin kaynağı olmuştur. Çeşitli askeri kamplarda bulunan *Dressel 20* amphoraları, bu ürünün Roma İmparatorluğu’nun sınır bölgelerinde dahi tüketildiğini kanıtlamaktadır. Roma halkını ve orduyu beslemek amacıyla yürütülen *annona* sistemi, bölgedeki üretimi büyük ölçüde teşvik etmiştir. Bu duruma özellikle buğdayla ilgili kayıtlar üzerinden ulaşabilmektedir.¹⁰⁷ İS 1. yüzyılda Moritanya ve Britanya gibi uç bölgelerde seferler gerçekleştirilmesi nedeniyle büyük orduların gıda lojistiği hayati bir öneme sahiptir. İmparatorluk bu seferlerin lojistik ihtiyacını en yakın kaynak olan Baetica’dan karşılamıştır. Bu stratejik tercihin bir sonucu olarak, özellikle *Guadalquivir* Vadisi boyunca bölge ekonomisi önemli bir dönüşüm geçirmiştir. Bu sistemin etkisiyle, kentler de birer yönetim merkezi olarak kurumsal gelişimlerini hızlandırmıştır. Kamusal altyapı yatırımlarından resmi yapılara kadar birçok unsur, bu ekonomik dönüşümün fiziksel izlerini taşımaktadır.

Zeytinyağı, şarap ve balık sosu üretimi ile bu ürünlerin büyük boyutlu ticari hacmi, aynı zamanda yerel çömlekçilik endüstrisini de etkilemiştir. Başta, zeytinyağı taşımak için kullanılan *Dressel 20* ve daha geç döneme ait versiyonu olan *Dressel 23* tipi amphoraların üretildiği atölyeler, Baetica genelinde yaygın olarak bulunmuştur.¹⁰⁸ Bu atölyeler, büyük ölçekli üretimi destekleyen merkezi organizasyonlara sahip olup, yerel üreticiler tarafından işletilmiştir.¹⁰⁹ Baetica bölgesinde gerçekleştirilen kazılar, atölyelerin genellikle nehir kıyılarında veya büyük tarım alanlarının yakınında konumlandığını göstermektedir. Bu stratejik yerleşim hem hammaddelere erişimi kolaylaştırmış hem de taşımacılık süreçlerini hızlandırmıştır. Amphora üretiminin

¹⁰⁵ Haley, 2003, 40, 43-44, 69, 88; Rodríguez, 1998, 199; Garcia-Vargas, 1998, 30-35.

¹⁰⁶ Carreras and Funari, 2001, 105-121.

¹⁰⁷ Haley, 2003, 39, 43-44.

¹⁰⁸ González-Tobar, 2023, 5-7; Rodríguez, 1998, 185.

¹⁰⁹ Haley, 2003, 146, 149, 158.

geniş çaplı olması, çömlekçilik geleneğinin oluşmasını ve belirli atölyelerin öne çıkmasını sağlamıştır.

Baetica, Roma İmparatorluğu'nun en önemli şarap üretim merkezlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Zeytinyağı üretiminde olduğu gibi bölgenin sahip olduğu iklim koşulları, verimli toprakları ve gelişmiş tarımsal teknikleri, geniş ölçekli üzüm bağlarının gelişmesine olanak sağlamış ve şarap üretimini büyük bir endüstri haline getirmiştir. Bu durum bölgedeki üretim hacmini göstermesi açısından önemlidir. Baetica'da bağcılık, büyük ölçüde geniş arazi sahipleri yerel elitler tarafından organize edilmiştir. Bu sistemde, geniş üzüm bağlarını köle emeğiyle işletilmesini sağlar. Elde edilen ürünler büyük işleme atölyelerinde fermente edilerek şarap haline getirilmektedir. Arkeolojik kazılar, *Ilipa*, *Gades*, *Hispalis* ve *Italica* gibi önemli şehirlerin çevresinde büyük ölçekli şarap atölyelerinin bulunduğunu göstermektedir.¹¹⁰ Baetica bölgesinde yapılan şarap ticaretine dair detaylar, amphoralar üzerindeki *tituli picti*ler sayesinde elde edilmiştir. Bu yazıtlar, şarabın üretildiği yer, sevkiyat bilgileri, kalite derecesi ve bazen de üreticinin adı gibi detayları içermektedir.¹¹¹

Baetica şarap ticaretinin yaygınlığı, arkeolojik bulgularla desteklenmektedir. Britanya ve Cermanya'daki askeri kamplarda bulunan amphoralar, bu bölgelerde konuşlanmış Roma lejyonlarının düzenli olarak zeytinyağının yanı sıra şarabı da tükettiğini göstermektedir.¹¹² Bu, şarabın yalnızca Roma ve İtalya pazarında değil, aynı zamanda uzak eyaletlerde de yaygın bir ürün olduğunu ortaya koymaktadır. Baetica şaraplarının Roma ordusunun gıda tedarik zincirinde önemli bir yer tuttuğunu gösteren bulgulardan biri de Britanya'daki askeri garnizonlarda bulunan *Haltern 70* tipi amphoralardır.¹¹³ Baetica'da üretilen şarabın ulaştığı noktalar, Roma İmparatorluğu'nun ticaret yollarının sadece Akdeniz ile sınırlı kalmadığını göstermektedir. Ürünlerin, Atlantik üzerinden Britanya ile *Ren*, *Sen* ve *Elbe* gibi uzun ve düzenli rejimlere sahip nehirler üzerinden Avrupa'ya ulaşıldığı görülmektedir. Bu sayede ekonomik çerçevenin denizciliği ve lojistiği geliştirdiğini söylemek mümkündür.

¹¹⁰ Haley, 2003, 21, 41, 59-60; Chic-García, 2011-2012, 339.

¹¹¹ Haley, 2003, 144, 147; Carreras and Funari, 2001, 105-121.

¹¹² Carreras and Funari, 2001, 105-121.

¹¹³ Bombico, 2017, 80.

Baetica, Roma İmparatorluğu döneminde tarımsal üretimiyle öne çıkan önemli bir bölgeydi. Zeytinyağı ve şarap üretimiyle tanınmasının yanı sıra, tahıl, hayvancılık ve bal üretimi de bölgenin ekonomisinde önemli bir yer tutuyordu.¹¹⁴ Baetica, verimli toprakları ve uygun iklim koşulları sayesinde tahıl üretiminde de önemli bir rol oynamıştır. Buğday ve arpa gibi temel tahılların üretimi hem yerel tüketimi karşılamış hem de imparatorluğun diğer bölgelerine ihraç edilmiştir.¹¹⁵ Baetica'da hayvancılık da önemli bir ekonomik faaliyet olarak öne çıkmaktadır. Bölgenin geniş meraları, sığır, koyun ve keçi gibi hayvanların yetiştirilmesine elverişliydi. Özellikle koyun yetiştiriciliği, yün üretimi için önemliydi ve bu yünler, tekstilde kullanılıyordu.¹¹⁶ Ayrıca, sığır yetiştiriciliği de et ve deri üretimi açısından bölge ekonomisine katkı sağlamıştır.¹¹⁷ Bunun dışında, Baetica'nın bal üretimi konusunda da önemli bir merkez olduğu görülmektedir.¹¹⁸ Bölgenin zengin bitki örtüsü ve iklimi, arıcılık faaliyetleri için elverişliydi. Bal, antik dünyada hem yegâne şeker kaynağı olarak tüketilmiş hem de tıbbi amaçlarla kullanılmıştır. Özellikle *Cordoba* kentinin dağlık kesimlerinde üretilen bal, kalitesiyle tanınmaktaydı.¹¹⁹

Baetica'nın erken dönemlerden itibaren en önemli doğal zenginliği değerli metallere aittir. Bölgedeki madencilik faaliyetleri de Roma İmparatorluk döneminde büyük bir ekonomik sektör haline gelmiştir. İber Yarımadası'nın güneyinde yer alan bu eyalet, özellikle zengin gümüş, bakır, altın ve cıva yatakları sahiptir.¹²⁰ Baetica'daki madencilik faaliyetleri, özellikle *Claudius*lar döneminden itibaren büyük maden sahalarının doğrudan imparatorluk kontrolü altına alınmasıyla şekillenmiştir.¹²¹ Bu süreçte Roma İmparatoru *Tiberius*'un, Baetica'nın en zengin yerellerinden biri olan *Sextus Marius*'u suçlayarak, gümüş madenlerine el koyduğu görülmektedir.¹²² Bu sayede özel işletilen madenler kamu mülkü haline getirilmiştir. Bölgedeki bazı madenler yerel aristokratlar tarafından işletilmekteydi. İmparatorlukla sözleşmeli özel

¹¹⁴ Haley, 2003, 23, 39, 40, 43, 60-61.

¹¹⁵ Garcia-Vargas, 1998, 24.

¹¹⁶ Haley, 2003, 64-65.

¹¹⁷ Haley, 2003, 106.

¹¹⁸ Haley, 2003, 60-61.

¹¹⁹ Haley, 2003, 61.

¹²⁰ Reynolds, 2010, 11; Haley, 2003, 65, 105-106.

¹²¹ Reynolds, 2010, 89, 101; Woodhouse, 2009, 221.

¹²² Haley, 2003, 143.

işletmeler olarak çevrilebilen *societates publicanorum* arasında en iyi bilinenlerden biri, *Cordoba* yakınlarındaki *Sisapo* merkezli olarak cinnabarit ve cıva işletme imtiyazını elinde bulunduran *societas Sisaponensis* madenidir.¹²³ *Societas Sisaponensis* gibi lonca oluşumları, devlete vergi ödeyerek maden işletme hakkını kiralamakta, çıkarılan madenleri Roma ve diğery eyalet pazarlarında satabilmektedir. Bu tür işletmeler, Roma devletine doğrudan ekonomik katkı sağladığı gibi, yerel zenginleşmeyi de hızlandırmıştır. Vergilendirme ağıısından ise madencilik sektörü oldukça düzenli ve yönetimin sıkı denetimine tabi bir yapıya sahiptir. Maden işletmecileri, çıkarılan ürünlerin miktarına göre devlet hazinesine vergi ödemekle yükümlüydü. Bu vergiler, Roma ordusunun lojistik ihtiyaçlarını ve kamu altyapı yatırımlarını finanse etmekte kullanılıyordu. Aynı zamanda yerel yönetimler de kendi bölgelerindeki madenlerde çalışanlara çeşitli yükümlölükler getirebiliyor, bu da maden ekonomisinin hem yerel hem de merkezi otoriteler tarafından kontrol edildiğini gösteriyordu.¹²⁴ Bölgedeki madencilik faaliyeti yalnızca dağlık alanlarda bulunan madenlerle sınırlı kalmamıştır. Taşımacılığın yapıldığı nehir yatağı üzerindeki yerleşimler ve liman kentleri bu üretim zincirine ekonomik, lojistik ve idari düzeyde dahil olmuştur. Özellikle *Cordoba*, *Augustus* döneminden itibaren Baetica'nın maden ekonomisinde merkezi rol oynamıştır. *Sierra Morena*'nın zengin maden damarlarına yakın konumu, kentin eyalet düzeyindeki yönetsel kapasitesini ve maden üretimini doğrudan etkili kılmıştır.¹²⁵ Ayrıca kentin sahip olduğu zenginlik Roma aristokrasini şekillendirmiştir. Nitekim, *Seneca*, *Cordoba*'da doğmuş ve aristokrat sınıfa dahil olmasının yanı sıra zenginliğini bölgedeki madenleri işleterek arttırdığı bilinmektedir.¹²⁶ *Cordoba*'da yer alan *collegium metallariorum* olarak bilinen madenciler loncası benzeri meslek örgütlenmeleri, bölgedeki sivil ve alt sınıfa ait emek gücünün örgütlendiğini ve şehir içinde temsil edildiğini göstermektedir.¹²⁷ *Cordoba* dışında günümüz *Linares* yakınlarındaki *Castulo* kenti, özellikle gümüş ve kurşun ağıısından zengin damarlarla çevrilidir.¹²⁸ Zengin maden yatakları sayesinde, kent, Roma İmparatorluk döneminde *municipium* statüsü kazanarak önemli bir maden

¹²³ Haley, 2003, 27, 65.

¹²⁴ Haley, 2003, 28-31.

¹²⁵ Haley, 2003, 65; Woodhouse, 2009, 19.

¹²⁶ Haley, 2003, 136; García-Romero, 2002, 360-370.

¹²⁷ Haley, 2003, 65.

¹²⁸ Blazquez Martinez, 2005, 100-101.

Üretim merkezi haline gelmiştir. Burada yapılan kazılarda keşfedilen çok sayıda kurşun külçeleri, üzerlerindeki yazıtlarla birlikte madenlerin hem özel işletmeler tarafından hem de imparatorluk adına işletildiğini göstermektedir.¹²⁹

Madencilik ile ilgilenen kentlerin yakın olduğu ve yoğun bir şekilde kullanılan maden havzaları ne çıkmaktadır. Bunlardan biri olan *Rio Tinto*, Baetica'daki en yoğun madencilik merkezlerinden biridir. Roma dönemine ait çok sayıda dikey kuyu tespiti, buradaki faaliyetlerin sürekliliğini ve ölçeğini açık biçimde yansıtmaktadır.¹³⁰ Bu dikey kuyular, zaman zaman 70 m'lik derinliğe ulaşmakta, daha sonra yatay galerilerle birbirine bağlanmaktadır.¹³¹ Bu alanlarda, galerilerde işçilerin hareket edebileceği kadar genişlikte oyulmuş alanlar, aydınlatma için nişler ve tahliye kanalları görülmektedir. Bazı galerilerde yerel meşe ağaçlarında yapılmış ahşap tahkimat izlerine rastlanmıştır.¹³² Roma döneminde kullanılan ergitme fırınları, burada işlenen cevherin doğrudan kurşun ve gümüş ayrıştırmasına olanak sağladığını göstermektedir. Fırınların çevresinde bulunan atölyeler madencilikle metalürjinin bir arada yürütüldüğü bir sistemin varlığına işaret etmektedir.¹³³

Ayrıca *Aznalcollar* evresinde yapılan yüzey araştırmaları, Roma dönemine ait ergitme fırını parçaları, potalar ve ağırlıklar gibi üretim izlerini ortaya koymuştur.¹³⁴ *Aznalcollar*, *Faja Piritica* kuşağının batı kısmında yer almakta ve zengin pirit cevherleri barındırmaktadır.¹³⁵ Burada tespit edilen cüruf tepeleri, üretim artığı olan yüzlerce tonluk cürufun biriktirilmış olduğunu göstermektedir. Cruflara yapılan analizler, yüksek oranda bakır ve kurşun kalıntısının geri kazanılamadan atıldığını ve bu nedenle daha sonra ikinci eritme işlemlerine tabi tutulduğunu göstermiştir.¹³⁶ *La Carolina* bölgesi ise özellikle kurşun ve gümüş rimiyle ne çıkmaktadır.¹³⁷ Buna ek olarak *Almaden* madenleri *Sisapo* kenti bağlı olarak Geç Roma'dan itibaren yoğun

¹²⁹ Blazquez Martinez, 2005, 100.

¹³⁰ Prez-Macías and Dominguez, 2014, 239-265.

¹³¹ Prez-Macías and Dominguez, 2014, 243.

¹³² García-Romero, 2002, 173.

¹³³ Prez-Macías and Dominguez, 2014, 244.

¹³⁴ García, 2007, 37.

¹³⁵ García, 2007, 196.

¹³⁶ Prez-Macías and Dominguez, 2014, 249.

¹³⁷ Prez-Macías and Dominguez, 2014, 248.

bir şekilde işletilmiş olsa da daha erken dönemlerde düşük yoğunluklu cinnabarit ve cıva çıkarımı yapılmıştır.¹³⁸ Cinnabar, antik çağda hem kırmızı renk pigment olarak hem de metal haldeki cıvanın kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Metalik cıvanın elde edilmesi, yüksek sıcaklıkta cinnabarın işlenmesiyle gerçekleşmektedir.¹³⁹

İmparatorluk, bizzat gümüş ve altın madenlerinin işletilmesini üstlenmiş ve bu işletmeleri özellikle sikkelerin üretiminde kullanılacak maden ihtiyacını karşılamak amacıyla düzenlemiştir.¹⁴⁰ Ancak, *Nero* döneminde bölgedeki zengin gümüş damarlarının yoksullaşmasıyla birlikte, madencilik faaliyetleri yön değiştirmiştir.¹⁴¹ Özellikle İS 2. yüzyılın sonlarına doğru ciddi bir krizle karşılaşmaktadır.¹⁴² Hem maden kaynaklarının tükenmeye başlaması hem de buna bağlı olarak ekonomik sistemin üretkenliğini yitirmesi, bölgedeki Roma yönetimi açısından gerilemeye neden olmuştur. *Nero* döneminde madencilik faaliyetleri neredeyse durma noktasına gelmiş, üretim yalnızca sınırlı ve yerel ölçekte sürdürülmüştür. Bu durum imparatorluk genelindeki durgunluğun habercilerinden biri olmuştur.

¹³⁸ García-Romero, 2002, 320, 420.

¹³⁹ García, 2007, 23-24.

¹⁴⁰ Haley, 2003, 65, 67.

¹⁴¹ McElderry, 1918, 94-95.

¹⁴² Haley, 2003, 49.

İKİNCİ BÖLÜM

İS 1. YÜZYILDA ROMA İMPARATORLUĞU'NDA BALIK ENDÜSTRİSİ

Roma İmparatorluk Dönemi'nde balıkçılık, yalnızca yerel tüketim amacının ötesinde, Akdeniz havzası genelinde örgütlenmiş bir üretim, dağıtım ve denetim sistemine dönüşmüştür. Bu dönüşüm, büyük ölçüde İmparator Augustus'la birlikte başlayan ve yaklaşık iki yüzyıl süren, Roma Barışı olarak adlandırılan *Pax Romana* döneminde gerçekleşmiştir.¹⁴³ Barışın ve siyasi istikrarın hâkim olduğu bu süreçte, ticaret yollarının güvenliği artmış; kıyı kentleri ile iç bölgeler arasında ekonomik bağlantı sağlanmış ve üretim alanları, artan kentli nüfusun gıda ihtiyacını karşılamak adına endüstriyel bir ölçek kazanmıştır. Bu çerçevede, balıkçılık yalnızca kentli nüfusun artan besin ihtiyacını karşılayan bir faaliyet olmaktan çıkmış, aynı zamanda sosyal statünün bir göstergesi, inanç sembolizmi ve sanatsal temsilin önemli bir teması hâline gelmiştir.¹⁴⁴ Akdeniz havzasının tamamı, Karadeniz ve Atlantik kıyıları ile Tuna, Nil ve Ren gibi farklı bölgelerin büyük tatlı su kaynakları; Roma'nın sahip olduğu başlıca deniz kaynaklarını oluşturmaktadır. Buna ek olarak, nehirler ve göller, tuzlu su balıklarının yanı sıra tatlı su balıkçılığı için de ideal koşullar sunmuş, bu da ürün çeşitliliğini ve üretimde bölgesel uzmanlaşmayı teşvik etmiştir.¹⁴⁵

Balık hem günlük tüketim maddesi hem de ticari bir olarak beslenme kültürünün merkezinde yer almıştır. Tüketilen balıklara dair bilgilerimizi kazılarda ele geçen balık kemikleri, antik yazarların anlatımları, mozaikler ve freskler oluşturmaktadır.¹⁴⁶ Bu kaynaklar doğrultusunda, Roma döneminde balıkçılık teknikleri, araçları, kullanılan tekneler hakkında bilgilere ulaşılmaktadır. Roma İmparatorluğu'nda tüketilen balık türleri hem hakimiyet alanındaki tuzlu sularında hem de iç bölgelerin tatlı su kaynaklarında yaşayan türlerin geniş bir çeşitliliğini kapsamaktadır. Kıyıya yakın kentlerde ve liman bölgelerinde yaşayan nüfus için taze balık tüketimi oldukça yaygınken, iç bölgelerde taze ürün temini hem maliyetli hem de lojistik açıdan sorunlu olmuştur. Bu nedenle, Roma dünyasında balığın yalnızca avlanması değil, aynı zamanda dayanıklı ve taşınabilir ürünlere dönüştürülmesi, özellikle büyüyen kentli

¹⁴³ Souza, 1999, 14.

¹⁴⁴ King, 2023, 12.

¹⁴⁵ Opait, 2021, 355-375; Busana, 2017, 21.7-26; Curtis, 2005, 31-46; Trakadas, 2005, 51.

¹⁴⁶ King, 2023, 4; Wilkins, 2005, 21-31.

nüfusun besin ihtiyacını karşılamak adına stratejik önem taşımıştır.¹⁴⁷ Bu bağlamda, taze ve nadir balıklar daha çok zengin sofralara özgü lüks bir ürün niteliğindeyken, işlenmiş balık ürünleri hem ulaşılabilirliği hem de dayanıklılığı sayesinde daha geniş kesimlere hitap etmiştir.¹⁴⁸ Böylelikle balığın işlenmesi, yalnızca bir koruma tekniği değil, aynı zamanda erişilebilirliğini artıran bir dönüşüm aracı haline gelmiştir. Arkeolojik bulgular, Atlantik-Akdeniz eksenindeki Hispania ve Kuzey Afrika kıyıları olmak üzere, Akdeniz ve Karadeniz'in birçok yerinde *cetariae* olarak bilinen balık işleme atölyelerinin varlığını ortaya koymaktadır.¹⁴⁹ Bu atölyelerde, bölgesel çeşitliliğe göre orkinos, uskumru, sardalya, mersin balığı, levrek, sazan ve yayın gibi türler avlanmış ve işlenmiştir.¹⁵⁰ Kullanılan türler, mevsimsel ve bölgesel olarak çeşitlilik göstermektedir. Bu deniz canlılarının türlerine ve işlenme yöntemlerine göre elde edilen ürünler çeşitlilik göstermektedir. Bu bağlamda, tuzlanmış balık olarak bilinen *salsamenta* ya da *salsamentum*, kurutulmuş balıklar ve özellikle fermente balık soslarının başlıca çeşitleri olan *garum*, *liquamen*, *altec* ve *muria*; Roma sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer almıştır.¹⁵¹ Roma İmparatorluk döneminde işlenmiş balık üretimi Hispania ve Kuzey Afrika kıyılarında yer alan büyük boyutlu atölyelerden sağlanmıştır.¹⁵² Ürünlerin depolanması ve uzak mesafelere taşınması için standartlaştırılmış farklı amphora tipleri kullanılmış, bu amphoraların üretimi de genellikle aynı endüstriyel sahalarda organize edilmiştir. Üretimle dağıtım süreçleri arasındaki bu ilişki, Roma İmparatorluğu'nun askeri ve idari gelişimi ile sıkı sıkıya bağlantılıdır. Kalıntılar, yalnızca kalabalık kent merkezlerinde değil, aynı zamanda Roma ordusunun ihtiyaçlarını karşılamak üzere imparatorluğun uç bölgelerine kadar ulaştırıldığını göstermektedir. Özellikle sınır bölgelerindeki askeri yerleşimlerde yapılan arkeolojik kazılarda, balık soslarının taşındığı bilinen amphoralar ve bunların yanında, askerlerin günlük diyetinde balık ürünlerinin önemli bir yer tuttuğunu gösteren çok sayıda deniz ürünü kalıntısı ortaya çıkarılmıştır. Bu bağlamda

¹⁴⁷ Curtis, 2005, 34; Wilkins, 2005, 22.

¹⁴⁸ Curtis, 2005, 34; King, 2023, 26.

¹⁴⁹ Curtis, 2005, 31-46; Marzano, 2018, 447; Bernal-Casasola, 2021, 231; Aslan, 2015, 146; Hesein, 2020, 138-140; Opait, 2021, 363-365.

¹⁵⁰ Pinto ve diğerleri, 2021, 189, 194; Piques ve diğerleri, 2021, 421-424; Stolba, 2005, 129. King, 2023, 12.

¹⁵¹ Curtis, 2005, 31.

¹⁵² Gonzalez ve diğerleri, 1999, 75-129.

Almanya’da *Butzback*’da turna balığı, *Saalburg*’da mersin balığı, Britanya *Chester*’da levrek, *Hood Hill*’de ise morina gibi türlere ait kalıntılar ortaya çıkarılmıştır.¹⁵³ Balıklara ek olarak *Maryport*, *Vindolanda* ve *South Shields* gibi Roma’nın askeri yerleşimlerinde istiridye, midye, deniz minaresi ve deniz salyangozuna rastlanmıştır.¹⁵⁴ Ancak bu organik kalıntılar balığa dayalı ekonominin boyutlarını anlamada yetersiz kalmaktadır. Bu bağlamda kazılarda tespit edilen amphoralar, ticari malların dağılımını, ürün çeşitliliğini ve kökenini anlamamıza olanak tanıyan arkeolojik verileri sağlamaktadır. Amphoraların, taşıdıkları ürünlerin belirlenmesi, ihtiyoloji ve organik kalıntı analizleriyle sağlanmaktadır. Ancak, organik kalıntıların çevre koşullarına dayanıksız olması ve yeniden kullanım gibi durumlarda, içeriğin belirlenmesi zorlaşmaktadır. Bu nedenle, amphoralar üzerindeki epigrafik uygulamalar ve bununla birlikte geliştirilen tipolojiler; balık ürünlerinin imparatorluk topraklarındaki dolaşımının yanı sıra ürün, üretici, tüccar, üretim hacmi, kalitesi ve tercih edilen balıklar hakkında da fikir vermektedir.¹⁵⁵

Balıkçılık sektörünün ekonomik boyutu yalnızca *cetariae* ile sınırlı kalmamış, amphora üretimi gibi onu tamamlayan çok katmanlı bir ekonomik model olarak gelişmiştir. Balık işleme alanlarının çevresinde amphora atölyeleri, tuz ocakları, gemi yapım alanları, liman yapıları ve loncaların var olduğu görülmektedir.¹⁵⁶ Bu model, sahip olduğu büyük hacim nedeniyle merkezi denetim ve vergilendirmeye ihtiyaç duymuştur. Üretim miktarlarının kontrolü, amphoralarda yer alan *graffiti*, *tituli picti* ve mühürler ile belgelenmektedir.¹⁵⁷ Bu durum balık ürünlerinin de tıpkı tahıl, şarap ve zeytinyağı gibi büyük boyutlu bir ekonomik meta olduğunu göstermektedir. Ekonomik okumaların yanı sıra balıkçılık, toplumsal yapıya dair çok katmanlı okumalar da sunmaktadır. Alt sınıflar için ucuz ve ulaşılabilir olmasının yanında protein ve tuz kaynağı olan işlenmiş balık ürünleri, bu sınıfın temel besin unsuru haline gelmiştir.¹⁵⁸ Buna karşılık elitler, öncelikle taze ve nadir türleri tercih etmiştir.¹⁵⁹

¹⁵³ Davies, 1971, 122-142.

¹⁵⁴ Davies, 1971, 122-142.

¹⁵⁵ Millet-Berni ve Botte, 2021, 246.

¹⁵⁶ Magalhaes, 2023, 823-831.

¹⁵⁷ Cankardeş-şenol, 2006, 19, 125; Curtis, 2005, 41-43.

¹⁵⁸ Grainger, 2014, 44.

¹⁵⁹ King, 2023, 4, 30; Gould, 2018, 65.

Ayrıca, yağlı balık çeşitlerinin tercih edildiği yüksek kalite balık sosu olan *garum* ve *liquamen* tüketerek de statülerini vurgulamışlardır.¹⁶⁰ Elit sınıf, *piscinae* adı verilen ve özellikle villa yaşamında kullanılan canlı balık havuzlarına sahip olmuştur.¹⁶¹ Bu havuzlarda genellikle avcılığı yapılan uskumru, levrek ve morina dışında özellikle yılan balığı, orfoz ve müren gibi nadir türler yetiştirilmiş; bu türlerin tüketimi, lüks yaşam tarzının bir göstergesi olarak öne çıkmıştır.¹⁶² *Plinius*, bazı aristokratların havuzlarında yabancı türleri özel olarak yetiştirdiğini aktarırken *Columella*, bu havuzları doğrudan zenginliğin simgesi olarak tanımlamaktadır.¹⁶³

Elit tüketimin yanında toplumsal sınıfın tamamına hitap eden balık ürünleri, ekonomik değerinin ötesinde, sanatsal ve dini sembolizmle de bütünleşmiştir. Roma İmparatorluğu'nda balık temsilleri hem mozaik hem de fresklerde oldukça zengin materyalle karşımıza çıkmaktadır.¹⁶⁴ Bu sahneler sadece günlük yaşamı değil, aynı zamanda sosyal statüyü, doğayla ilişkiyi ve lüks tüketim alışkanlıklarını da yansıtmaktadır. Balık sahneleri, genellikle üç ana başlıkta incelenebilir; bunlar natürmort, av sahneleri ve deniz yaşamı sahneleridir.¹⁶⁵ Natürmort temsillerinde yakalanmış balıklar tüketilmeye hazır halde betimlenmekte; genellikle sepetlerde, ipte asılı veya serilmiş halde bir arada sunulmaktadır.¹⁶⁶ Avlanma sahneleri ise genellikle teknelerde ya da kıyıda balık avlayan figürleri içermektedir. Bu sahnelerde ağla avlanma, zıpkınla balık avlama, olta ve sepet kullanımı gibi teknikler detaylı biçimde görülmektedir.¹⁶⁷ Deniz yaşamını betimleyen mozaik ve fresklerde ise farklı balık çeşitleri, genellikle yan dönmüş, ağızları açık ve gözleri belirgin şekilde tasvir edilmiştir.¹⁶⁸ Bu sanat anlayışının Roma İmparatorluğu'nun geniş coğrafyasına yayılması, denize bağlı ekonominin antik çağdaki sosyokültürel ilişkisinin anlaşılması adına önemli örnekler barındırmaktadır. *Campania* bölgesindeki *Pompeii* ve *Herculaneum* kentleri, natürmort balık tasvirlerinin en zengin örneklerine ev sahipliği

¹⁶⁰ Grainger, 2014, 37-45.

¹⁶¹ King, 2023, 4-5.

¹⁶² Kron, 2014, 192-202; Gould, 2018, 124-128.

¹⁶³ Plinius, *Naturalis Historia*, 9, 64-66; Columella, *De Re Rustica*, 3, 17.

¹⁶⁴ Zarmakoupi, 2021, 177-192.

¹⁶⁵ Ling, 1992-1993, 5-6, 257-280; Salvadori and Sbroli, 2021, 23; Gould, 2018, 93.

¹⁶⁶ Gould, 2018, 34.

¹⁶⁷ Salvadori and Sbroli, 2021, 3; Gould, 2018, 45; Sauterel, 2019, 223.

¹⁶⁸ Demir, 2021, 180; Gould, 2018, 33.

yapmaktadır.¹⁶⁹ *Pompeii* kentinde tespit edilen duvar fresklerinde müren ve yılan balığı gibi prestijli türlerin yer aldığı betimlemeler bulunmaktadır.¹⁷⁰ Bu sahneler, yalnızca ev sahibinin zenginliğini değil, aynı zamanda Roma'da sofrâ kültürü ve tercihlerinin görsel ifadesini de yansıtmaktadır. Buna ek olarak barbut ve müren gibi türler yüksek piyasa değeri ile tanınmaktaydılar.¹⁷¹ Bu fresklerde, balıkların ağızları açık, yan dönmüş ve gözleri dışarıya doğru çıkmış şekilde resmedilmesi, sanatçının doğrudan gözlemlerle çalıştığını ve betimlenen hayvanın tazeliğine vurgu yaptığını düşündürmektedir (Şekil 6).¹⁷² Buna ek olarak yine Pompeii'de bulunan taban mozaığı, deniz yaşamı sahnelerinin en etkileyici örneklerinden birini sunmaktadır (Şekil 7).¹⁷³ Burada bulunan ve taban mozaığı olarak uygulanmış büyük ölçekli sahnede, çok sayıda deniz canlısı gerçekçi biçimde betimlenmiştir.

Bunun yanında dönemin balıkçılık teknikleri; olta ve sepet kullanımı, tekne veya sal ile avcılık, avlanan balık türleri gibi birçok bilgiyi yine mozaikler sağlamaktadır. Bu tür sahnelerin genellikle yapı içerisinde *atrium* gibi ortak alanlara yerleştirilmesi, ev sahibinin ekonomik gücünü görsel olarak öne çıkardığı bir pratik olarak değerlendirilmektedir.¹⁷⁴ Roma İmparatorluğu'nda balık ikonografisinin yaygınlığını gösteren örneklerinden biri, Anadolu'nun güney kıyılarında yer alan *Elaiussa Sebaste* kentinde yer almaktadır.¹⁷⁵ Agora çevresinde sürdürülen arkeolojik kazılarda, deniz temalı mozaiklerle süslenmiş büyük alanlar açığa çıkarılmıştır.¹⁷⁶ Geometrik bantlarla çerçevelenmiş bu taban mozaığı, farklı türdeki balıkların ve bir yunusun yüzdüğü çok figürlü bir deniz sahnesine sahiptir. Figürlerin yüzer biçimde konumlandırılması, kompozisyonun statik değil dinamik bir hareketi anlatmak istediğini göstermektedir. Bu mozaikler, İS 1. yüzyıla tarihlenmekte olup, Akdeniz'in doğusunda balık ikonografisinin sanatsal kullanımına dair erken örnekleri teşkil etmektedir.¹⁷⁷ Ayrıca figürlerin yerleştirilme şekli ve anatomik detayları, İmparatorluk'un diğer bölgelerinde

¹⁶⁹ Gould, 2018, 93.

¹⁷⁰ Gould, 2018, 93.

¹⁷¹ Gould, 2018, 93-94.

¹⁷² Gould, 2018, 93.

¹⁷³ Bernal-Casasola ve Cottica, 2020, 109.

¹⁷⁴ Gould, 2018, 64; Sauterel, 2019, 65.

¹⁷⁵ Bursa, 2007, 174.

¹⁷⁶ Bursa, 2007, 174.

¹⁷⁷ Bursa, 2007, 174.

benzer teknik duyarlılıklara sahip olduğunu göstermektedir. Benzer şekilde, Kilikya bölgesindeki *Anazarbos* antik kentinde, surların batı kenarında yer alan bir villa kompleksine ait olduğu düşünülen, 10.75 x 3,55 m boyutlarındaki dikdörtgen planlı bir havuzun tabanında; 18 farklı deniz canlısının betimlendiği mozaik yer almaktadır (Şekil 8).¹⁷⁸ Bunlar arasında çipura ve lahoz gibi deniz türleri anatomik ayrıntılarıyla birlikte tasvir edilmiştir.¹⁷⁹ Kompozisyonda ayrıca yunuslar, yayın balığı, levrek, kefal, sazan, mezigit, orfoz, barbel, Malta palamudu, barakuda, ahtapot, midye, denizanası, karides, kalamar ve kabuklu türünden türlerde ayırt edilebilmektedir.¹⁸⁰ Bu ikonografik çeşitlilik, yalnızca dekoratif değil, aynı zamanda gözleme dayalı doğa bilgisini işaret etmektedir. Sosyokültürel yansımanın yanında, betimlenen türlerin çoğu Akdeniz'in doğusunda yaygın olarak avlanan türlerdir. Mozaik, Kilikya kıyılarındaki deniz kaynaklarının ve balıkçılık faaliyetlerinin kentsel yaşamla nasıl iç içe geçtiğini göstermesi açısından önemlidir. Bu bağlamda mozaik, ikonografik bir *deniz canlıları kataloğu* olarak işlev görmektedir.

2.1 Roma İmparatorluğu'nda Balıkçılıkta Kullanılan Av Araçları

Roma İmparatorluk döneminde balıkçılık faaliyetleri çevresel koşullara ve hedeflenen türlere göre farklı avlanma tekniklerini gerektirmiştir. Yukarıda bahsedilen ikonografik buluntularda betimlenen av sahneleri ile *Oppianus* ve *Aelianus* gibi antik yazarlar; imparatorluk döneminde kullanılan avlanma yöntemleri hakkında çeşitli bilgiler sunmaktadır.¹⁸¹ Bunun yanı sıra arkeolojik kazılarda bulunan olta iğneleri, farklı hammaddelerle üretilen ağ ağırlıkları, süngerden yapılmış şamandıralar ve ağ parçaları balıkçılık teknolojisine dair bilgilerimizi arttırmaktadır.¹⁸² Günümüzde olduğu gibi Roma İmparatorluk döneminde de temel avlanma yöntemi olarak ağ kullanımı tercih edilmiştir. Antik metinler ve arkeolojik bulgular, Romalı balıkçıların farklı çevresel koşullara ve balık türlerine göre özel ağ türleri geliştirdiğini göstermektedir.¹⁸³ Balık avını, düşman kampı kuşatmaya benzeterek, oldukça kazançlı

¹⁷⁸ Demir, 2021, 180.

¹⁷⁹ Demir, 2021, 180.

¹⁸⁰ Demir, 2021, 180.

¹⁸¹ Marzano, 2018; Bursa, 2007, 121; Gould, 2018, 32.

¹⁸² Højte, 2005, 134-135; Thomas, 2007, 146.

¹⁸³ Giner, 2007, 55-81.

bir uğraş olduğunu belirten *Aelianus*, ağla yapılan avcılığın önemini vurgulamıştır.¹⁸⁴ *Oppianus* ise ağların sayısal ve işlevsel çeşitliliğine dikkat çekmiş, farklı ağ çeşitlerinden bahsetmiştir.¹⁸⁵ Başlıca ağ türleri arasında önce çıkan serpme ağ; genellikle tek kişi tarafından atılıp hemen çekilen, yüzey balıklarının avında kullanılan bu ağ türü küçük çaplı ve kıyıya yakın sularda etkili ağ gelmektedir.¹⁸⁶ Özellikle uskumru ve istavrit gibi sürü halinde gezen, kıyı balıkları için uygun olmuştur. Bunun yanı sıra çekme ağ, iki uçtan çekilerek balıkları kıyıya doğru yönlendiren geniş ağ ile avlanma yöntemidir.¹⁸⁷ Genellikle kıyı balıkları olan kefal, çipura veya sardalya gibi türlerin avında tercih edilmiştir.¹⁸⁸ Tarama ağı ise deniz tabanına yakın yaşayan kabuklular, dip balıkları ve deniz kestaneleri gibi türlerin toplanmasında kullanılmıştır.¹⁸⁹ Genellikle taş veya kurşun ağırlıklarla dibe batırılan ağ sürüklenerek çekilmektedir. Bir diğer yöntem olan torba ağ, özellikle küçük balıkları toplu halde yakalamaya yarayan, bir çerçeveye gerilmiş torba şeklindeki ağlardır.¹⁹⁰ Bu ağlar hem tuzak olarak hem de av aracı olarak kullanılmıştır. Gece bırakılan uzun kenarlı ağ yönteminde ise amaç; göçmen balıkların geçiş yollarına gece bırakılıp sabah toplanmasıdır. Bu ağ türü ile özellikle palamut gibi türlerin göç dönemlerinde yoğun olarak avlanması amaçlanmıştır. Farklı amaç ve yöntemlerle kullanılan bu ağ türlerinin üretiminde genellikle keten ipliği kullanılmıştır.¹⁹¹ Keten hem sertliği hem de dayanıklılığı ile genel bir kullanıma sahip olmuştur.¹⁹² Ağların büyüklükleri ve göz aralıkları, kullanılacakları bölgeye ve hedeflenen balık türüne göre değişmektedir.¹⁹³ Örneğin, küçük gözlü ağlar sardalya gibi ufak boyutlu türler için, geniş gözlü ağlar ise orkinos gibi büyük türler için tercih edilmiştir. Arkeolojik buluntular arasında organik ürünlerin bozulmasından dolayı ağlar nadiren parça halinde ele geçmektedir. Buna karşılık, kurşun, pişmiş toprak veya taş ağırlıklar, bu ağların kullanımına dair somut

¹⁸⁴ Aelianus, de Natura Animalium, XXVII, 43.

¹⁸⁵ Oppianus, Halieutica, III,84.

¹⁸⁶ Giner, 2007, 55-81; Bekker-Nielsen, 2005, 83-95.

¹⁸⁷ Giner, 2007, 55-81; Bekker-Nielsen, 2005, 83-95.

¹⁸⁸ Giner, 2007, 55-81; Bekker-Nielsen, 2005, 83-95.

¹⁸⁹ Giner, 2007, 55-81; Bekker-Nielsen, 2005, 83-95.

¹⁹⁰ Giner, 2007, 55-81; Bekker-Nielsen, 2005, 83-95.

¹⁹¹ Gavriljuk, 2005, 111.

¹⁹² Bursa, 2007, 15, 22.

¹⁹³ Gould, 2018, 37.

veriler sunmaktadır.¹⁹⁴ Özellikle kurşun ağırlıklar, ağ kullanımına dair en sık rastlanan buluntuları oluşturmaktadır. Batıklarda ele geçen çok sayıda silindir ve üçgen biçimli kurşun ağırlıklar, açık denizde tekneler ile yapılan balıkçılık faaliyetleri hakkında önemli bilgiler vermektedir.¹⁹⁵ Ayrıca, *Grand Congloue* ve *Mahdia* batıklarında ele geçen kurşun halkalar ve çeşitli ağırlıkların, yelken donanımıyla ilişkili olduğu düşünülse de daha sonra ağ ağırlıkları olarak yorumlandığı görülmektedir.¹⁹⁶ Ağ kullanımına dair dikkat çekici bulgulardan biri ise *Myos Hormos*'ta ortaya çıkarılmıştır.¹⁹⁷ Kızıldeniz kıyısında yer alan bu Roma liman kentinde, 27 farklı ağ parçası korunmuş halde bulunmuştur. Ağ parçaları, 74 cm uzunluğa kadar ulaşan çeşitli büyüklüklerde kenevir ve keten lifinden yapılmıştır.¹⁹⁸ Ele geçen ağlar iki farklı tipte sınıflandırılmıştır; üç örnek, yaklaşık 1 mm kalınlığında iplik ve ortalama 12 mm göz açıklığına sahip ince yapılı ağlardı. Bunlar muhtemelen kıyıda ya da tekneden küçük balıkların avlanması için kullanılan serpmeye ağ niyetindeydiler.¹⁹⁹ Yirmi adet örnek ise, yaklaşık 3.8 mm ip kalınlığı ve 35 mm göz aralığına sahip olup, daha büyük balık türlerine yönelik avcılıkta, örneğin çekme ağ ya da sürüklemeye ağları olarak kullanılmıştır.²⁰⁰ Ayrıca geriye kalan dört adet tuzak olarak tanımlanan torba ağ parçalarının, palmiye, ot veya kenevir lifinden örüldüğü düşünülmektedir.²⁰¹ Bu ağın, teknelerde canlı balık saklamak, sudan sürüklemek ya da tuzak olarak kullanmak amacıyla işlev görmüş olduğu düşünülmektedir.²⁰² Ayrıca ele geçen buluntular bazı ağ parçalarının ikincil kullanım olarak sandalet üretiminde kullanıldığını göstermektedir.²⁰³ Ağ örgü iğnesi olarak bilinen mekik gibi onarım araçlarının da bulunmuş olması, bu ağların sürekli olarak kullanıldığını ve onarıldığını göstermektedir. Ağlara doğrudan bağlanan kurşun ağırlıklar ve şamandıralar da kazı alanında ele geçmiştir. Bu veriler, Roma İmparatorluk döneminde özellikle Kızıldeniz

¹⁹⁴ Højte, 2005, 134-135.

¹⁹⁵ Beltrame, 2007, 229-419.

¹⁹⁶ Beltrame, 2007, 229-419.

¹⁹⁷ Thomas, 2007, 139-161.

¹⁹⁸ Thomas, 2007, 139-161.

¹⁹⁹ Thomas, 2007, 139-161.

²⁰⁰ Thomas, 2007, 139-161.

²⁰¹ Thomas, 2007, 139-161.

²⁰² Thomas, 2007, 139-161.

²⁰³ Thomas, 2007, 146.

kıyılarında ağ ile balıkçılığın teknik detaylarını açıkça ortaya koymaktadır. Bu bağlamda hem kıyı hem de açık deniz balıkçılığında ağ kullanımının belirli kurallara dayanarak yürütüldüğü görülmektedir.²⁰⁴

Balıkçılık faaliyeti yalnızca ağ kullanılarak büyük ölçekli yapılmamıştır. Aynı zamanda bireysel olarak yerel tüketim amacıyla olta, zıpkın ve üç dişli mızrak gibi aletlerle, kıyı ve tatlı su balıkçılığı da yapılmıştır.²⁰⁵ Gerçekleştirilen arkeolojik kazılarda, özellikle kıyı kentlerinde ve balık işleme atölyelerine yakın alanlarda ele geçen bronz iğneler, olta ile yapılan balıkçılığın yaygınlığına dair somut veriler sunmaktadır.²⁰⁶ Olta iğnelerinin yapımında en çok tercih edilen malzeme bronz olmuştur. Bronz, kolay şekil alması ve deniz suyuna karşı nispeten daha dayanıklı oluşu sayesinde Roma İmparatorluk dönemi boyunca yaygın biçimde tercih edilmiştir. Ayrıca, iğne boyu hedeflenen balık boyutuna göre değişmiş, tekli veya çoklu olarak da kullanılmıştır.²⁰⁷ Bazı örneklerde çengel biçiminde uç tasarımları tercih edilmiştir. Bu çeşit, balığın oltadan kaçmasını zorlaştırır da çıkarılmasını güçleştirdiğinden, uygulanması av amacına göre değişkenlik göstermektedir. Myos Hormos liman yerleşiminde 53 adet küçük bronz ve 4 adet büyük demir iğne ile birlikte 8 adet çubuk tipi ahşap düz olta ucunun bulunması, farklı türlere yönelik balıkçılık tekniklerinin bulunduğu göstermektedir.²⁰⁸ Çubuk tipi uçlar, yemin içine gizlenerek balığın yutmasıyla dik konum alması ve ağızda sıkışması amacıyla tasarlanmıştır. Bu teknik özellikle iri türler için kullanılmıştır.²⁰⁹ İğneler kıyı yerleşmelerinin yanı sıra batıklarda da ele geçmiştir. Bu durum olta ile avcılığın kıyı dışında teknelerde de yapıldığını göstermektedir. Bu bağlamda *Beltrame*, makalesinde *Comacchio Batığı*'nda bir sepet içerisinde korunmuş halde çok sayıda bronz iğne bulunduğunu belirtmektedir.²¹⁰ Ele geçen buluntular doğrultusunda, olta ile balıkçılık hem kıyıda hem de teknelerden yapılan bireysel bir faaliyet olarak değerlendirilmiştir. İğnelerin ucuna bağlanan yemler arasında küçük balıklar, yumuşakçalar ve ağır kokulu

²⁰⁴ Beltrame, 2007, 229-419; Thomas, 2007, 139-161.

²⁰⁵ Gould, 2018, 49.

²⁰⁶ Romero ve diğerleri, 2010, 339, 341.

²⁰⁷ Thomas, 2007, 158; Højte, 2005, 146.

²⁰⁸ Thomas, 2007, 139-161.

²⁰⁹ Thomas, 2007, 139-161.

²¹⁰ Beltrame, 2007, 229-419

hayvansal yağlar ile hazırlanan hamur yemler yer almaktadır.²¹¹ *Oppianus*'un *Halieutica* adlı eserinde, özellikle 4. kitabında balıkçılık tekniklerini ayrıntılı bir şekilde betimlemektedir. Bu kitabında, *Oppianus*, kalamar avında kullanılan ve sıralı olarak dizilmiş çok sayıda kancadan oluşan bir düzenekten bahsetmektedir.²¹² Bu düzeneğe, bronzdan yapılmış kancalar sık aralıklarla bağlanmakta ve kancalara yem takılmaktadır. Bu teknik, günümüzdeki sırtı çekme yöntemine benzerlik göstermektedir. Bu yöntem akya, palamut, levrek ve lambuka gibi kıyıya yakın ve büyük gövdeli balıklar için kullanılmıştır.

Ağ ve olta ile balıkçılığın yanı sıra özellikle büyük gövdeli ve hızlı deniz canlılarının avında kullanılan zıpkın ve üç dişli mızrakların kullanımına dair kanıtlar, batıklardan elde edilmektedir.²¹³ Ancak, bu tür av araçlarının kullanımına dair fiziki kalıntıların yanı sıra mozaik ve fresklerdeki sahnelerde veri sunmaktadır. Örneğin, *Mytilene*'de bulunan *Menander Evi* mozağinde, teknede ayakta duran bir figürün, bir ahtapota zıpkın saplarken diğerinin kürek çektiği sahne betimlenmektedir.²¹⁴ Ayrıca *Pompeii*'de bulunan *Menander Evi*'nde bulunan başka bir mozaikte; yengeç, çipura, yunus gibi çeşitli deniz canlılarının yanında biri yüzen diğeri elindeki üç dişli mızrak ile avlanan iki figür resmedilmektedir. Buna ek olarak *Oppianus*, zıpkının küçük köpek balıklarını, kılıç balığını, balinaları ve küçük boyutlu orkinosları avlamakta kullanıldığından bahsetmektedir.²¹⁵ Özellikle Anadolu kıyılarında, Trakya ve *Byzantionlu* balıkçıların zıpkınlarını kullanarak nasıl yunusları avladıklarını canlı bir şekilde tarif etmektedir.²¹⁶ Bu balıkçılar, hafif tekneler ile kıyıdan açılarak teknelerine yaklaşan yunuslara hayvanın vücudunda derin bir delik ve öldürücü bir yara açan üç dişli mızraklarını saplamaktaydılar. İmparatorluğun birçok yerinde zıpkın ve üç dişli mızrak kullanıma dair ikonografik eserler karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanı sıra Kuzey Afrika kaynaklı, bazı mozaiklerde deniz tanrısı Neptün'ün deniz canlılarıyla çevrili olarak tasvir edildiği kompozisyonlara rastlanırken, bazı örneklerde ise gündelik hayatta karşılaşılan balık avı sahneleri yer almaktadır. Örneğin, Doğu

²¹¹ *Oppianus*, *Halieutica*, III, 390-400.

²¹² *Oppianus*, *Halieutica*, IV.

²¹³ Bekker-Nielsen, 2005, 89.

²¹⁴ Bursa, 2007, 24.

²¹⁵ *Oppianus*, *Halieutica*, V, 519.

²¹⁶ *Oppianus*, *Halieutica*, V, 519.

Akdeniz kıyısında bulunan *Lod* kentinde yer alan mozaikte farklı balık türleri ayrıntılı biçimde betimlenmiş, özellikle Akdeniz faunasına ait türler, gerçekçi bir şekilde işlenmiştir.²¹⁷ Barbun, levrek ve yunus gibi çeşitli canlılar belirgin biçimde ayırt edilebilmektedir. Buna ek olarak, *Sousse* Müzesi'nde bulunan mozaikte; *Neptün* portresi ve çevresinde, üzerinde iki kişinin bulunduğu küçük tekneler betimlenmiştir.²¹⁸ Teknelerdeki figürlerde biri kürek çeker şekilde diğeri ise elinde üç dişli mızrakla önünde bulunan abartılı boyutlarda resmedilen olasılıkla bir orkinosu avlar halde yer almaktadır. Aynı mozaikte betimlenen diğer teknede ise figür zıpkın ile aynı balığın peşinde resmedilmiştir. *Sousse* Müzesi'ndeki bu mozaik, zıpkın ve üç dişli mızrak ile balık avcılığının nasıl yapıldığı göstermekle birlikte, yerel/bireysel tüketim adına uygulanan balıkçılık pratiklerini ve balık tercihlerini anlatması nedeniyle oldukça önemlidir.

2.2 Roma İmparatorluğunda Balıkçı Tekneleri

Roma İmparatorluğu'nda balıkçılık, yalnızca kıyı halkının geçim kaynağı değil, aynı zamanda imparatorluk çapında örgütlenmiş ekonomik bir sektörün parçasıydı. Bu endüstriyel balıkçılık sisteminin temel taşı ise farklı ölçek ve işlevlere sahip teknelerin, büyük boyutlu balık avcılığında kullanılmasıdır. Kullanılan tekneler, yapılan balıkçılığın hem coğrafi hem de tür çeşitliliğine uyum sağlayacak şekilde geliştirilmiş; kıyıdan açık denize kadar genişleyen avlanma sahalarında rol almıştır.²¹⁹ Roma'nın balıkçı tekneleri, yapı malzemeleri, manevra kabiliyeti ve taşıma kapasitesi gibi yönlerden çeşitlenerek, küçük ölçekli yerel balıkçılıktan büyük ölçekli avcılığa kadar birçok ihtiyaca yanıt vermiştir. Antik kaynaklar ve arkeolojik veriler, Roma İmparatorluğu'nda kullanılan balıkçı teknelerinin sistemli bir şekilde geliştirildiğini ve teknik olarak farklılaştığını ortaya koymaktadır. Balıkçılıkta kullanılan teknelerin özellikleri hakkındaki bilgileri mozaikler ve batıklar sayesinde öğrenebilmekteyiz. Birçok mozaik örneği bulunsa da farklı amaçlarla kullanılan çeşitli teknelerin tasvir edildiği ve isimlerinin yazıldığı *Althiburos* mozaïği büyük önem taşımaktadır (Şekil 9).²²⁰ Tunus'un kuzeybatısındaki *Althiburos* antik kentinde keşfedilen mozaik,

²¹⁷ Sauterel, 2019,

²¹⁸ Hajji, 2019, 92.

²¹⁹ Grossman, 2019, 68.

²²⁰ Duval, 1949, 119-149.

yalnızca bir dekor olmaktan çıkmış, Roma İmparatorluğu'nda denizcilik terminolojisi ve tekne tipleri hakkında doğrudan bilgi sunan bir katalog görevi görmektedir.

Küçük boyutlu balıkçı tekneleri birçok mozaikte betimlenmiş olsa da batık kalıntısı nadirdir. *Fiumicino 5* batığı, küçük ölçekli kıyı balıkçılığının anlaşılmasını sağlamaktadır.²²¹ Bu tekne, gövdesinde deniz suyunun akışına izin veren ve avlanan balıkların canlı tutulmasını sağlayan havuz benzeri bir bölmeye sahiptir. Bu önemli veri, içinde canlı balık taşımaya yönelik özel bölmeler barındıran teknelerin varlığını kanıtlamaktadır.²²² Bu tekneler, Roma mutfağının ve lüks tüketimin vazgeçilmez unsurlarından biri olan taze balık talebine yanıt verecek şekilde geliştirilmiştir. 1959 yılında keşfedilen ve İS 2. yüzyılın sonlarına tarihlenen *Fiumicino 5* batığı, yaklaşık 5,6 m uzunluğunda ve 1 m genişliğinde olan küçük bir teknedir.²²³ Teknenin en dikkat çekici özelliği, gövdesinin orta kısmına yerleştirilmiş olan ve deniz suyuyla sürekli temas halinde kalacak şekilde tasarlanmış bir balık havuzuna sahip olmasıdır. Bu havuzun iç hacmi yaklaşık 300 litre su alacak kapasitede olup, gövdenin her iki yanına açılmış 19 adet dairesel delik aracılığıyla dışarıdan deniz suyunun dolaşımına olanak tanımaktadır.²²⁴ Bu sistem sayesinde balıklar canlı olarak taşınabilmekte ve limana ulaştırılana kadar tazeliklerini koruyabilmektedir. Havuz, teknede 1/3'lük alanı kaplayacak şekilde yerleştirilmiştir. Havuzun alt kısmında suyun boşaltılmasını sağlayan küçük bir tahliye sistemi, ahşap tıpalarla beraber kullanılmaktadır.²²⁵ Ayrıca batıkta yapılan dendrokronolojik analizler, teknenin Akdeniz sediri ve çam gibi dayanıklı ağaç türlerinden üretildiğini ortaya koymuştur.²²⁶ Bu durum gemi inşa geleneklerinde uzun ömürlü ve tuzlu suya dayanıklı hammaddelerin tercih edildiğini göstermektedir. *Fiumicino 5*'in *Ostia* limanı civarında ve *Tiber* Nehri ağzında bulunması, küçük teknelerle balıkçılık faaliyetlerinin limana yakın çevrelerde yürütüldüğünü ve taze ürünün hızla kent merkezine ulaştırıldığını göstermektedir.

Havuzun kullanım amacı yalnızca taşımacılıkla sınırlı değildir. *Boetto*, 2007 yılındaki makalesinde, *Seneca*'nın *Naturales Quaestiones* adlı eserinde, Roma'nın lüks düşkünü

²²¹ Boetto, 2007, 253-255.

²²² Duval, 1949, 119-149; Boetto, 2007, 253-255.

²²³ Boetto, 2007, 243-257.

²²⁴ Boetto, 2007, 253-255.

²²⁵ Boetto, 2007, 253-255.

²²⁶ Boetto, 2007, 253-255.

zenginlerinin balığı “yüzme hâlindeyken veya hâlâ çırpınırken” görmek istediklerinden bahsettiğini aktarmaktadır.²²⁷ Bunun yanında yine aynı makalede *Apicius*’un birçok tarifinde canlı balığın doğrudan pişirilmesinin daha lezzetli olacağı, özellikle kırmızı barbunya balığının benzer türlerin iç organlarından yapılan bir sos içinde canlı olarak pişirilmesinin daha iyi tat verdiğinden bahsettiğini aktarmaktadır.²²⁸ Taze balıklar ızgara, haşlama, fırınlama veya buharda pişirme gibi yöntemlerle hazırlanırken, pişirilen balıklar ek olarak *garum* gibi fermente soslarla tatlandırılmış, baharatlar ve şarap soslarıyla zenginleştirilmiştir.

Althiburos mozaığının Kuzey Afrika’da yer alması istisna değildir. Bölgenin birçok yerleşiminde bulunan mozaiklerde deniz canlıları ve balık avı sahneleri yaygın bir şekilde kullanılmıştır. Bu durum yerel halkın geçim kaynağı olarak yoğun bir şekilde balıkçılıktan yararlandığını göstermektedir. Buna ek olarak farklı tekne tiplerinin ve farklı av yöntemlerinin bir arada gösterildiği mozaikler bölgedeki balıkçılık faaliyetlerinin güçlü bir geleneğin ürünü olduğunu vurgulamaktadır. *Althiburos* mozaığındaki çeşitli amaçlarla kullanılan farklı tiplerdeki teknelerin içerisinde *Fiumicino 5* batığına benzer kıyı balıkçılığına uygun olanların yanı sıra belirgin bir şekilde pupa ve pruvası olan, suyun içinde yekesi belirtilmiş teknelerle ağ ile balıkçılık yapıldığı görülmektedir.²²⁹ Bu betimleme, *Hadrumetum* kentinde bulunan ve İS 3. yüzyıla tarihlenen *Hermes Katakomb*’unda betimlenen kıyı balıkçılığına uygun küçük teknelerden tamamen farklı bir yapıya sahiptir.²³⁰ Ayrıca bu mozaikte, Akdeniz faunasındaki çok sayıda deniz canlısı gerçekçi ve detaylı bir şekilde resmedilmiştir. Mozaik, Roma mutfağında tüketim için avlanan deniz canlılarının katalogu niteliğindedir. Deniz canlılarının arasında birbirine benzeyen dört adet küçük teknenin üstünde ikişer kişi, ağ, olta ve sırtı çekme yöntemleriyle avlanır halde betimlenmişlerdir. Mozaiklerde detaylı biçimde betimlenen tekneler, farklı avlanma yöntemleri, balık türleri ve denizcilik terimleriyle birlikte ele alındığında, Roma İmparatorluğu’nda balıkçılığın teknik, ekonomik ve kültürel boyutlarını birlikte sunmaktadır.

²²⁷ Boetto, 2007, 255.

²²⁸ Boetto, 2007, 255.

²²⁹ Duval, 1949, 119-149.

²³⁰ Sauterel, 2019, 86.

2.3 Roma İmparatorluğu'nda Akuakültür

Roma İmparatorluğu, Akdeniz coğrafyasında deniz kaynaklarının sistematik kullanımında dönemin en gelişmiş uygulamalarını ortaya koymuştur. Balıkçılık yalnızca avcılıkla sınırlı kalmamış; özellikle elit sınıfın kıyılardaki *villae maritima* yaşamı içerisinde şekillenen kontrollü balık üretimi, yani akuakültür uygulamaları da gelişmiştir.²³¹ Bu uygulamaların varlığı, havuzlar, kanal sistemleri, denizle bağlantılı üretim alanları ve bazı epigrafik verilerle ortaya konulmaktadır. Kontrollü balık üretimi, kalabalık nüfusları doyurma amacının aksine canlı balık ihtiyacının giderilmesi, egzotik türlerin prestij göstergesi olması ve yüksek kalite ürün ihtiyacını karşılamaya yönelik olmuştur. Bu çerçevede balık yetiştiriciliği, yani akuakültür, özellikle elit sınıf arasında büyük ilgi görmüş ve gelişmiş mühendislik çözümleriyle desteklenmiştir. Özellikle müren ve istiridye türlerinin yetiştiriciliği, Roma'nın kıyı bölgelerinde inşa edilen havuzlar aracılığıyla sistematik hale getirilmiştir.²³² Özellikle *Baiae* bölgesi, elit sınıfa ait büyük konutlarda tespit edilen balık havuzlarıyla öne çıkmaktadır. Bu havuzlar, deniz suyunun doğal akışıyla beslenmekte, taş ve sıva ile inşa edilerek balıkların kontrollü şekilde yetiştirilmesine imkân tanımaktaydı.²³³ Bu bağlamda, *Sergius Orata*, *Baiae* yerleşimine yakın *Lucrine* Gölü kıyısında ilk yapay istiridye yataklarını kurarak erken dönem akuakültür uygulamalarının öncüsü olarak kabul edilmektedir.²³⁴ Geliştirdiği yöntemlerden biri, olgun istiridyelerin çevresine dallar yerleştirerek istiridye yavruları olan spatların bu dallara tutunmasını sağlamaktır. Bu sayede spatlar istenilen bölgelere kolaylıkla nakledilebilmekte, böylece farklı alanlarda kontrollü yapay istiridye yatakları oluşturulabilmektedir. *Orata*, bu yatakları kanallar ve setlerle çevreleyerek gelgit etkilerinden korumuş, böylece istikrarlı bir üretim ortamı yaratmıştır.²³⁵ Bu uygulama günümüz halat üzerinde midye yetiştiriciliğine oldukça benzer yapıdadır. *Plinius*'un aktardığına göre; *Orata* bu istiridyeleri “tatlı ve tuzlu suyun karıştığı bölgelerde” büyütüyor ve bu karışım sayesinde lezzetlerini arttırıyordu.²³⁶ *Günther*'ın belirttiğine göre, bu

²³¹ King, 2023, 20, 24; Gould, 2018, 19, 83.

²³² King, 2023, 17, 22-23.

²³³ King, 2023, 5; Gould, 2018, 53.

²³⁴ King, 2023, 17.

²³⁵ Günther, 1903, 360-365.

²³⁶ Plinius, *Naturalis Historia*, IX,54.

uygulamalar yalnızca antik metinlerden değil, aynı zamanda ikonografik verilerden de doğrulanabilmektedir.²³⁷ Özellikle *Piombino* ve *Borgiano* vazoları üzerindeki betimlemeler, istiridye yataklarının dikey kazıklara asılan iplerden oluştuğunu ve bunların *ostriaria* yani istiridye alanı olarak adlandırıldığını göstermektedir.²³⁸ *Orata*'nın ticari faaliyetleri, kamu kaynaklarının özel kullanımına dair hukuki tartışmaları da beraberinde getirmiştir. Göl kıyısındaki arazileri özel üretim için kullanması, yerel vergi tahsildarı *Considius* ile anlaşmazlığa yol açmış ve bu durum bir dava sürecine dönüşmüştür.²³⁹ Dava, hatip *Marcus Licinius Crassus* tarafından başarıyla savunulmuş, bu da Roma'daki doğal kaynakların mülkiyeti ve işletilmesi konusundaki ilk sistematik tartışmalardan biri olmuştur.²⁴⁰ Buna ek olarak, *Plinius*'un aktardıklarına göre ilk sistematik müren üretimi *Gaius Hirrus* tarafından gerçekleştirilmiştir.²⁴¹ Ayrıca, *Hirrus*'un, *Caesar*'a adanan zafer şölenlerine altı bin müren sağladığı ve karşılığında herhangi bir parasal bedel talep etmeyip balıkların tartılarak teslim edilmesini istediği aktarılmaktadır.²⁴² Bu durum, mürenlerin Roma elitleri tarafından çokça tercih edildiğini, kontrollü ve bilinçli bir ekonomik faaliyet olarak sürdürüldüğünü göstermektedir. *Plinius* devam eden kısımlarda *Licinius Murena*'nın başka balık türleri için de ilk kez özel balık havuzları inşa eden kişi olduğundan ve onun bu uygulamasının kısa sürede *Philippi* ve *Hortensii* gibi soylu aileler tarafından benimsendiğinden bahsetmektedir.²⁴³ Ayrıca *Lucullus*'un, *Campania* bölgesinde bir dağın içini deldirerek, konutu için harcadığı miktardan daha yüksek bir maliyetle yaptırdığı bir kanal ile deniz suyunu balık havuzlarına yönlendirdiğini de aktarmaktadır.²⁴⁴ Bu anlatımlar, elit kesimin talep gören nadir deniz canlılarını sistematik bir şekilde ürettiğini, bundan yüksek gelir elde ettiklerini göstermektedir. Ayrıca, uygulanan altyapı çalışmaları da akuakültürün ne denli önemli

²³⁷ Günther, 1903, 360-365.

²³⁸ Günther, 1903, 360-365.

²³⁹ King, 2023, 17.

²⁴⁰ Günther, 1903, 360-365.

²⁴¹ Plinius, *Naturalis Historia*, IX, 81

²⁴² Plinius, *Naturalis Historia*, IX, 81

²⁴³ Plinius, *Naturalis Historia*, IX, 80.

²⁴⁴ Plinius, *Naturalis Historia*, IX, 80.

olduğunu kanıtlamaktadır. Akdeniz havzasının birçok yerinde kazılar sonucunda bulunan balık havuzları, akuakültür üretiminin yaygınlığını göstermektedir.

Balık havuzları genellikle kıyıya inşa edilen lüks *villae maritima* komplekslerinin bir parçası olarak kurulmuştur. *Campania*'da, Tiren kıyısında yer alan villa komplekslerinde bulunan tuzlu su havuzları denizle doğrudan bağlantılı olup yüksek gelgitlerde deniz suyunu içeri alacak şekilde kanallarla donatılmıştır.²⁴⁵ Bu sayede balıklar hem sağlıklı biçimde yaşamlarını sürdürmekte hem de gerektiğinde kolayca yakalanabilmektedir. Havuzlar genellikle dikdörtgen ya da oval formda tasarlanmakta; bu yapı sayesinde suyun yönlendirilmesi, besinlerin eşit dağılması ve atık birikiminin engellenmesi sağlanmaktadır.²⁴⁶ Buna ek olarak, yaz aylarındaki sıcaklık artışının balıklar üzerindeki olumsuz etkisini azaltmak amacıyla gölgelikler, taş döşemeler ve soğuk su girişleriyle termal denge korunmaya çalışılmıştır.²⁴⁷ Bu uygulamalar, günümüzde kullanılan gözlem temelli üretim tekniklerinin erken örnekleri olarak kabul edilebilir durumdadır.

2.4 Roma İmparatorluğu'nda İşlenmiş Balık Ürünleri Üretimi ve Kullanımı

Balıkçılıkta, doğası gereği taze tüketim birincil kullanım olsa da Roma İmparatorluk döneminde, özellikle dayanıklılık sağlaması ve taşıma kolaylığı nedeniyle işlenmiş balık ürünleri olan tuzlu balık ve balık sosu çeşitleri, özellikle alt sınıf tüketici için taze balığa alternatif olarak ucuz deniz ürünlerinin birincil kaynağı olmuştur. Tuzlu balık, özellikle büyük boyutlu, yağlı ve yüksek protein içeriğine sahip türlerinin tuzlanarak uzun süre dayanıklı hale getirilmesiyle elde edilen gıda ürünüdür.²⁴⁸ Fermente sıvı soslardan farklı olarak katı formda üretilmiş olan *salsamentum*, bütün ya da fileto halinde işlenmiştir. Antik Yunan literatüründe tuzlu balık için *tarichos* terimi kullanılmakta olup bu kelime daha sonra Roma dönemi yazarları tarafından da benimsenmiştir.²⁴⁹ *Athenaeus* ve *Plinius*, *salsamentum* adı altında değerlendirilen tuzlu balık ürünlerini hem besleyici hem de tıbbi açıdan faydalı olarak tanımlamışlardır. *Plinius*, *salsamentum* için özel bir saklama yöntemiyle hazırlandığı

²⁴⁵ Gould, 2018, 27, 58-59.

²⁴⁶ Gould, 2018, 27, 21-22.

²⁴⁷ Gould, 2018, 27, 21-22.

²⁴⁸ Gould, 2018, 97; Piques ve diğerleri, 2021, 421.

²⁴⁹ Wilkins, 2005, 22.

ve bazı sağlık sorunlarına iyi geldiğini ifade etmektedir.²⁵⁰ *Curtis, Garum and Salsamenta* adlı kapsamlı çalışmasında, tuzlu balığın genellikle *garum* üretim süreciyle paralel biçimde aynı atölyelerde üretildiğini; ancak bazı durumlarda daha sade işlemlerle, sadece tuz ve güneş ısıısıyla hazırlanabildiğini belirtmektedir.²⁵¹ Ayrıca, bu ürünlerin özellikle *Dressel 7-11* tipi amphoralarla taşındığını, iç bölgelerdeki askeri garnizonlara, şehir pazarlarına ve kırsal alanlara ulaştırıldığını ve Roma'nın geniş gıda dağıtım modelinin ayrılmaz bir parçası olduğunu vurgulamaktadır.²⁵² Buna ek olarak *Grainger*, tuzlu balığın sadece bir koruma yöntemi değil, aynı zamanda mutfakta özel bir bileşen olarak kullanıldığını ve bu ürünlerin özellikle Kuzey Afrika, Hispanya ve Sicilya gibi bölgelerde büyük ölçekli olarak üretildiğini ortaya koymaktadır.²⁵³ Tuzlu balık, bazen *garum* yapımında kullanılmadan önce tüketilmek üzere ayrılır, bazen de *garum* üretim sürecinin bir ara aşamasında kurutularak pazarlanmaktadır. Ayrıca, bu ürünler doğrudan tüketilmeden önce zeytinyağı, sirke veya şarapla marine edilmektedir.²⁵⁴

Balık sosları, çeşitli balıkların gövde ve iç organlarının tuzla birlikte güneş altında fermente edilmesiyle üretilmiş; bu süreç sonucunda besin değerı yüksek, *umami* aromalı ve kalitesine göre değerşen sıvılar elde edilmiştir.²⁵⁵ Bu iki ürün grubu özellikle kentsel nüfus ile askeri birliklerin gıda tedarikinde merkezi bir rol oynamıştır. Balık sosu ve tuzlu balık üretimi aynı merkezlerde yapılmaktadır. Balık sosu hakkında sahip olunan bilgiler, yalnızca arkeolojik buluntularla değeril, aynı zamanda antik yazarların anlatımlarıyla da desteklenmektedir. Özellikle *Plinius*, *garumun* kökeninden mutfaktaki kullanımına, tıbbi uygulamalarından toplumsal etkilerine kadar pek çok ayrıntıyı kapsamlı bir şekilde aktarmaktadır.²⁵⁶ *Naturalis Historia* adlı eserinde; “Günüümüzde ise en kıymetli *garum* çeşidi, uskumru balığından yapılan ve Carthago Spartaria balıkçı limanlarında üretilen türüdür. Bu *garum*, müttefiklerin *garumu* olarak bilinir ve sadece iki *congius* kadarına neredeyse bin *sestertius* ödemek gerekir.

²⁵⁰ Plinius, *Naturalis Historia*, XXXI, 95; Gould, 2018, 64.

²⁵¹ Curtis, 1991.

²⁵² Curtis, 2005, 31-46.

²⁵³ Grainer, 2018, 247-261.

²⁵⁴ Grainer, 2018, 247-261.

²⁵⁵ Grainer, 2018, 247-261.

²⁵⁶ Plinius, *Naturalis Historia*, IX. 31, 42-43-44; XXX. 30, 15, XXXII. 32, 28, XXVII. 27, 109.

Aslında, son zamanlarda bu üründen daha pahalıya satılan sınırlar yalnızca koku yağları olmuştur. Bu kadar değer kazanmasıyla, garum üreten halklar bile bu sayede adeta soylu sayılmaya başlamıştır. Aynı balık türüne, yani scomber'e dayanan diğer balıkçılık alanları Mauretania kıyılarında ve Baetica'daki Carteia'da, yani Atlantik Okyanusu girişindeki Boğazlar yakınında da yer alır. Bu bölgelerde uskumru sadece garum üretimi için kullanılmaktadır. Garum üretiminde ayrıca Klazomenai, Pompeii ve Leptis şehirleri de ün kazanmıştır. Salamura şeklinde olan muria üretiminde ise Antipolis, Thurii ve yakın dönemde Dalmaçya yüksek itibara sahiptir” şeklinde döneminde garumun nerelerde, hangi balık türlerinin kullanılarak üretildiğinden bahsetmenin yanında, balık sosunun, dönem ekonomisindeki yerini ve önemini de aktarmaktadır.²⁵⁷ Ayrıca üretim ve tüketim dağılımı hakkında verdiği bilgiler, balık sosunun yaygınlığını göstermektedir. Bunun dışında yine Plinius, garumun kökeninin Yunanların garos adlı sosuna dayandığından bahsederken, bu sosun tıbbi uygulamalarına da değinmektedir.²⁵⁸ Bunun dışında, Columella, hayvanların tedavisinde garum kullanımına dair tavsiyeler vermektedir.²⁵⁹ Apicius ise De Re Coquinaria adlı eserinde aktardığı yemek tariflerinde hemen hemen her yemeğin temel bileşeni olarak garum veya liquamen öne çıkmaktadır.²⁶⁰ Bu durum balık sosunun Roma mutfağındaki vazgeçilmezliğini, özellikle elit sınıfın diyetindeki konumunu göstermesi nedeniyle önemlidir.²⁶¹ Ayrıca Apicius, garumun mutfaktaki kullanımını dışında Plinius ve Columella gibi tıbbi kullanımına da değinmiş, sindirimi kolaylaştırdığını aktarmıştır. Buna ek olarak Galen de garumun bazı hastalıkların tedavisinde kullanıldığını; zeytinyağı ve sirke ile karıştırıldığında bağırsakları yumuşatacağını; mercimekle birlikte alındığında ise ishalin durmasına yardımcı olduğunu aktarmaktadır.²⁶² Martialis ise garumun zenginlere hitap eden, lüks bir ürün olduğunu ve hediye olarak verilebileceğini belirtmektedir.²⁶³ Seneca ise, garumu çürümüş balığın pahalı bağırsakları olarak nitelemiş ve ağır kokusuna rağmen yaygın

²⁵⁷ Plinius, Naturalis Historia, IX. 31,43.

²⁵⁸ Plinius, Naturalis Historia, XXXII. 32, 28.

²⁵⁹ Columella, De Re Rustica VI, 38, 2.

²⁶⁰ Apicius, De Re Coquinaria, 32, 73, 77-78, 89, 104.

²⁶¹ Apicius, De Re Coquinaria, 32, 73, 77-78, 89, 104.

²⁶² Galen, De Alimentorum Facultatibus, II, 22, V, 599.

²⁶³ Martialis, Epigrammata, XIII,103.

bir şekilde tüketildiğinden bahsetmiştir.²⁶⁴ Antik kaynakların sıklıkla bahsettiği *garum*, yalnızca yemeklere kattığı yoğun aroma ve lezzet ile değil, aynı zamanda Roma ekonomisinde üstlendiği çok yönlü rol ile de dikkat çekmektedir. Balık soslarının Roma İmparatorluğu'nda bu denli yaygınlaşmasının temel nedenlerinden biri, ürün yelpazesinin toplumun tüm sosyal sınıflarına hitap edecek şekilde çeşitlenmesidir.

Garum, üretim sürecinde balık ve iç organlarının tuzla birlikte fermentasyonu sonucu üstte biriken en kaliteli, berrak ve aromatik sıvıdır. Bu nedenle en prestijli ve pahalı ürün olup, çoğunlukla elit sınıf ve yüksek gelirli kişiler tarafından tüketilmiştir. Uskumrudan yapılan ve *garum sociorum ex scombri* tanımlaması ile tanınan *scombri gari*, Baetica bölgesi kökenli en kaliteli *garum* türlerinden biri sayılmıştır.²⁶⁵ *Garum* taşınan amphoraların yüksek kalite vurgusu içeren *gari flos*, *gari floris flos*, *garum optimum* gibi sıfatları barındırdığı bilinmektedir.²⁶⁶ *Tituli picti*lerde yer alan ifadeler hem ürünün hammaddesi olan balığı hem de kalitesini belirtmektedir. İhtiyolojik incelemelerde, bu amphoraların bazılarında uskumru balığına ait kemik kalıntılarına rastlanması, etiketlerde belirtilen *scombri* ifadesinin doğruluğunu desteklemektedir.²⁶⁷ *Diocletianus*'un İS 301 tarihli *Edictum de Pretiis Rerum Venalium* adlı fiyat fermanı, Roma İmparatorluğu'nda ürünlerin devlet tarafından belirlenen azami fiyatlarını listeleyen kapsamlı bir ekonomik düzenlemedir.²⁶⁸ Bu ferman içerisinde balık sosu çeşitleri olan *garum* ve *liquamen* için farklı kalite kategorilerine göre fiyatlandırmalar yer almaktadır. Özellikle *garumun*; birinci kalite ve ikinci kalite olarak ikiye ayrılması, bu ürünlerin ekonomik sınıflandırmaya tabi tutulduğunu açıkça ortaya koymaktadır.²⁶⁹ *Liquamen* kelimesi Latince'de sıvılaştırmak anlamına gelen *liquare* fiilinden türetilmiştir.²⁷⁰ *Curtis*, *liquamenin* bazı dönemlerde *garumun* yerine geçen genel bir terim olarak kullanıldığını belirtmekle birlikte, özellikle İS 1. yüzyılda *liquamenin* büyük olasılıkla *garum* üretiminden arta kalan tortunun ikinci kez salamura edilerek

²⁶⁴ Seneca, AD Lucilium Epistulae Morales, XCV, 25.

²⁶⁵ Curtis, 1984-1986, 209-228.

²⁶⁶ Curtis, 1984-1986, 209-228.

²⁶⁷ Grainer, 2018, 251.

²⁶⁸ Laufer, 1971, 220.

²⁶⁹ Laufer, 1971, 220.

²⁷⁰ Grainer, 2014, 37-45.

üretilen daha ucuz ve daha yaygın bir ürün olduğunu ifade etmektedir.²⁷¹ Buna ek olarak *Grainger*, *liquamen*in aslında başından beri *garum*dan farklı olduğunu ve özellikle bütün balıktan yapılması nedeniyle daha düşük kaliteli, fakat yine de işlevsel bir sos olduğunu ileri sürmektedir.²⁷² Ona göre *garum*, elit sofralarda doğrudan tat verici olarak kullanılırken, *liquamen* daha çok pişirme sırasında kullanılan, daha sade ve yaygın bir üründür. *Apicius*'un *De Re Coquinaria* adlı yemek kitabında *liquamen* terimi çok sık kullanılmıştır; tariflerinde *liquamen*, yalnızca bir tatlandırıcı değil, aynı zamanda yemeklerindeki lezzetin merkezi olarak işlev görmektedir. Ayrıca tariflerinde *oleogarum* olarak adlandırılan zeytinyağlı balık sosu ve *oenogarum* olarak adlandırılan şarap ve *liquamen* karışımı gibi sosların farklı kullanımında bahsetmektedir.²⁷³ *Apicius*'un tarifleri, Roma mutfağında balık sosunun çok yönlü kullanımını açıkça gözler önüne sermektedir. Bu tariflerinde *liquamen* doğrudan ya da dolaylı biçimde çok fazla geçerken, klasik sofraya yalnızca birkaç istisnai tarifte rastlanmaktadır. Bu durum, işlenmiş balık ürünlerinin toplumun genelinde, tuza alternatif bir kullanıma sahip olduğunu göstermektedir. Bunun yanında *Apicius* çeşitli tariflerinde balık ürünlerinin doğrudan nasıl kullanılacağını göstermektedir; örneğin, ızgara balık tarifinde, balıklar önce közde pişirilmekte, ardından üzerine *oenogarum* ya da yalnızca *liquamen* dökülerek servis edilmektedir.²⁷⁴ Bu tarif, Roma'da pişirme sonrası tatlandırma yönteminin bir göstergesidir. Bir diğer tarifte, haşlanmış balıklar; *liquamen*, zeytinyağı, şarap, kereviz, dövülmüş kişniş ve karabiberle birlikte sunulmaktadır.²⁷⁵ Burada balık sosunun farklı içeriklerle zenginleştirildiği görülmektedir. *Apicius*'un yemek anlayışı, yalnızca tuzlu değil; aynı zamanda sirke ile ekşi, baharat ve otlar ile aroma ve balık sosu ile *umami* gibi tat unsurlarını dengede tutmayı hedeflemektedir. İlginç bir örnek de balık ezmesi olarak geçen *moretum piscinum* tarifidir.²⁷⁶ Bu tarifte, küçük balıklar haşlandıktan sonra kılçıklarında ayıklanır ve havanda *liquamen*, zeytinyağı, kereviz ve karabiber ile ezilerek yoğun kıvamlı bir ezme olarak hazırlanmaktadır.²⁷⁷ Ayrıca balık dışında, istiridye gibi

²⁷¹ Curtis 2005, 31-46.

²⁷² Grainer, 2018, 247-261.

²⁷³ *Apicius*, *De Re Coquinaria*, VII,13,1, X, 1,2.

²⁷⁴ *Apicius*, *De Re Coquinaria*, X, 1, 1.

²⁷⁵ *Apicius*, *De Re Coquinaria*, X, 1,2.

²⁷⁶ *Apicius*, *De Re Coquinaria*, I, 10.

²⁷⁷ *Apicius*, *De Re Coquinaria*, I, 10.

yumuşakçalarda *Apicius*'un tariflerinde yer bulmaktadır. Bir tarifte istiridyeler kızartılır veya haşlanır; ardından karabiber eklenerek *garum* ve şarapla birlikte sunulduğu aktarılmaktadır.²⁷⁸ Buna ek olarak *Apicius*'un deniz ürünleriyle sınırlı kalmadığı, balık sosu kullanımını et tariflerinde de görmekteyiz. Örneğin *Lucanicae* adlı Roma et ürünleri doğrudan *liquamen* içinde pişirilerek üzerine karabiber serpilmiştir.²⁷⁹ Bu durum, balık sosunun et ile yapılan yemeklerde de baskın bir rol oynadığını göstermektedir. Bunun dışında, *Apicius*'un *Oenogarum simplex* adlı tarifinde, haşlanmış mantarların sıcakken karabiberli zeytinyağı karıştırılmış *liquamen* içinde sunulduğundan bahsedilmektedir.²⁸⁰ Bu tarifler, diğer antik yazarların anlatımlarıyla birlikte, özellikle *garum* ve *liquamenin*, lüks ürünler olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda elit sınıf tarafından tercih edilmiştir. *Plinius*, *garum* üretim sürecinin sonunda geriye kalan posa için *allec* terimini kullanmaktadır.²⁸¹ Bu kalıntının, fermente iç organlardan elde edilen ana sosun ardından kalan kısımlardan oluştuğunu ve bir tür balık ezmesi olduğunu belirtmektedir. *Martialis* ise *allec*in alt sınıflara yönelik basit ve ucuz bir yiyecek olduğunu mizahi bir dille aktarmaktadır. Kölelerin ve yoksulların bunu genellikle doğrudan tükettiği, bazen ekmekle karıştırıldığı veya lapaya katıldığını ifade etmektedir.²⁸² Buna ek olarak *Cato*, *allec*in maliyeti düşürmek amacıyla özellikle çiftlik işçilerine verilmesi gerektiğini önermektedir.²⁸³ Antik yazarların anlatımları *allec*in ticari anlamda yüksek değeri olmayan bir artık ürün olarak görüldüğünü, daha çok kalabalık köle ve alt sınıf tabakayı doyurma amacı olduğunu ortaya koymaktadır. *Garum* üretimi sırasında *allec*in sonrasında kalan yüksek tuz oranına sahip, daha sulu sıvıya *muria* adı verilmektedir.²⁸⁴ *Muria*, antik kaynaklarda hem doğrudan salamura, yani balık ya da başka gıdaların tuzlu su içinde muhafaza edilmesini sağlayan parçalı bir bulamaç olarak; hem de daha az rafine, düşük kaliteli bir balık sosu türü olarak tanımlanmaktadır.²⁸⁵ Bu durum, *muria* teriminin değişken bir kullanım alanına sahip

²⁷⁸ *Apicius*, *De Re Coquinaria*, IX, 6, 3.

²⁷⁹ *Apicius*, *De Re Coquinaria*, II, 5, 2.

²⁸⁰ *Apicius*, *De Re Coquinaria*, VIII, 13, 1.

²⁸¹ *Plinius*, *Naturalis Historia*, XXXI, 93.

²⁸² *Martialis*, *Epigrammata*, III, 77, 5, XIII, 103.

²⁸³ *Cato*, *De Agricultura*, 58.

²⁸⁴ Grainer, 2018, 247-261.

²⁸⁵ *Plinius*, *Naturalis Historia*, XXXI, 92-97.

olduğunu göstermektedir. *Plinius*, bazı *muria* türlerinin o kadar kötü koktuğunu ve fazla tuz içerdiğini belirtir ki, bunların soylu sofralarda yer almasının düşünülemeyeceğini aktarmaktadır.²⁸⁶ Bu durum, *altec* gibi *murianın* da alt sınıfın ulaşabildiği, işlenmiş balık ürünü olduğunu göstermektedir. Ancak *muria* yalnızca mutfakta kullanılmamıştır. *Columella*, *murianın* özellikle çiftlik hayvanlarının sağlığını korumada ve bazı veterinerlik uygulamalarında kullanıldığını belirtmektedir.²⁸⁷ Örneğin, hayvan yaralarının dezenfekte edilmesinde ya da bağırsak parazitlerinin giderilmesinde *muria* katkılı karışımlardan söz edilmektedir. Bunun yanında *Aulus Cornelius Celsus*'un *De Medicina* adlı eserinde, *muria* teriminin tıbbi amaçlarla kullanımı doğrudan yer almaktadır. Özellikle 4. kitapta, *muria* başta olmak üzere farklı tuzlu sıvıların çeşitli tedavi edici işlevlere sahip olduğunu aktarmaktadır.²⁸⁸ *Celsus*, *muria* gibi tuzlu balık ürünlerinin açık yaraların temizlenmesi, cilt hastalıklarının tedavisi, yaralanmalarda kan akışını durdurma, hatta sindirim sistemi rahatsızlıklarında da kullanılabileceğini ifade etmektedir.²⁸⁹ Bu kullanım, yüksek tuz oranının antiseptik etkisinden kaynaklanmaktadır.

Curtis, *garum* üretiminin temelinde *enzimatik otoliz* sürecinin yattığını vurgulamaktadır.²⁹⁰ Balıkların iç organlarında bulunan *proteolitik* enzimler, tuzlu ortamda yavaş yavaş devreye girerek proteinleri amino asitlere, özellikle de *glutamat* ve *ribonükleotitlere* dönüştürmektedir.²⁹¹ Bu moleküller, bugün *umami* olarak bilinen beşinci temel tadın biyokimyasal temellerini oluşturmaktadır.²⁹² Bu sürecin yeterli sıcaklıkta ve yüksek tuz oranıyla gerçekleştirilmesi hem ürünün raf ömrünü artırmakta hem de aromatik yoğunluğunu zenginleştirmektedir. Sosun sahip olduğu *umami*, ağızda kalıcı, derin ve tatmin edici bir tada sahip olup, genellikle et, peynir, domates, mantar ve fermente balık ürünlerinde yoğun olarak bulunmaktadır. Roma İmparatorluk döneminde bu sürecin bilimsel karşılığı bilinmese de antik yazarlar tarafından *garumun*, yoğun, zengin, bağımlılık yaratan bir tada sahip olduğunu sıkça

²⁸⁶ *Plinius*, *Naturalis Historia*, XXXI, 95.

²⁸⁷ *Columella*, *De Re Rustica* XII, 25, 1.

²⁸⁸ *Celsus*, *De Medicina*, IV, 16.

²⁸⁹ *Celsus*, *De Medicina*, IV, 1.

²⁹⁰ *Curtis*, 2005, 39.

²⁹¹ Alcantara ve diğerleri, 2021, 171-177.

²⁹² Alcantara ve diğerleri, 2021, 171-177.

belirtmişlerdir.²⁹³ Bu nitelemeler, modern umami tanımıyla büyük ölçüde örtüşmektedir. Özellikle *Apicius*'un *De Re Coquinaria* eserindeki tariflerde *liquamen*in neredeyse tüm yemeklere katılması, bu sosun işlevinin sıradan bir tuz eklemekten öte olduğunu kanıtlamaktadır.

Columella, üretim pratiğine dair önemli bilgiler sunmaktadır. Ona göre balıklar küçük kareler halinde doğranmalı, ardından katmanlar hâlinde tuzla birlikte özel havuzlara yerleştirilmelidir.²⁹⁴ Bu havuzlar, doğrudan güneş ışığına maruz bırakılarak, üretim, iklim koşulları ve teknik altyapıya bağlı olarak genellikle 2 ile 3 ay süren fermantasyonun doğal olarak işlemesi sağlanmaktadır. Aynı metinde *Columella*, sıvı yüzeyde belirdikten sonra düzenli karıştırmanın ve köpüğün alınmasının önemini vurgulamaktadır.²⁹⁵ Bunun yanında Bizans dönemine ait tarımsal bilgi derlemesi olan *Geoponika*, balık fermantasyonu ve tuz oranı üzerine en sistematik verilerden birini sunmaktadır.²⁹⁶ *Grainer*'ın aktarımına göre *Geoponika*'da, ideal *garum* üretimi için önerilen balık/tuz oranı 8:1 olarak verilmiştir. Bu oran, bir ölçü tuzun sekiz ölçü balıkla karıştırılmasını önermektedir. Modern çalışmalar, günümüz Güneydoğu Asya balık soslarının üretiminde genellikle balık:tuz oranının %10 ile 20 aralığında olduğunu göstermektedir. Bu da yaklaşık olarak 8:1 ile 5:1 arası oranlara denk düşmekte ve *Geoponika*'da önerilen değerin hem raf ömrünü uzatan hem de fermantasyonun aromatik verimini artıran bir dengede olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca, bu oranın tutturulmasında iklimsel değişkenler, balık türünün yağ/protein oranı ve fermantasyonun süresi gibi etkenlerde dikkate alınmalıdır. Roma İmparatorluğu'nda balık sosu üreticilerinin, bu oranı sabit tutmak için havuzların örtülmesi, yüzey köpüklerini temizleme ve gerektiğinde yeniden tuz ekleme gibi uygulamalarla süreci yönettikleri anlaşılmaktadır. *Curtis*, *garum*un üretim sürecini modern balık soslarıyla karşılaştırarak, Roma üretiminin oldukça standartlaşmış ve kontrollü bir yapı gösterdiğini belirtmektedir.²⁹⁷

²⁹³ Plinius, *Naturalis Historia*, XXXI, 95; Martialis, *Epigrammata*, III, 77.

²⁹⁴ *Columella*, *De Re Rustica* XII, 55, 4.

²⁹⁵ *Columella*, *De Re Rustica* XII, 55, 4.

²⁹⁶ *Grainer*, 2018, 247-261.

²⁹⁷ *Curtis*, 1984, 430-445.

Uskumru ve orkinos, *garum* üretiminde en sık tercih edilen türler arasında yer almıştır. Bu tür ürünlerin, yalnızca balığın gövdesi değil, kan, karaciğer ve solungaç gibi aroma bakımından zengin iç parçalarından elde edildiği anlaşılmaktadır.²⁹⁸ Ayrıca bu tür büyük balıklar, sahip oldukları yağ oranı sayesinde üretilen sosun zengin bir aromaya sahip olmasını sağlamaktadır. Bunlara ek olarak sardalya ve hamsi gibi küçük balıklar da yaygın olarak kullanılmıştır. Fakat bu türler daha çok *liquamen* ve *altec* üretiminde değerlendirildiği düşünülmektedir. Söz konusu sos türlerinin ucuz olması, kullanılan balıkların bol miktarda ve kolayca avlanabilmeleri ile fermentasyona uygun yağ ve enzim yapıları sayesinde.²⁹⁹ Bu bağlamda, balık sosunun kalitesini; kullanılan balık türü ve fermentasyon sürecinde ürünün alındığı katman etkilemektedir.

2.4.1 Roma İmparatorluğu'nda Balık İşleme Atölyeleri

Roma İmparatorluğu'nun balık endüstrisi, yalnızca taze tüketim ile sınırlı kalmamış, balık ürünlerinin büyük ölçekli işlenmesini sağlayan atölyeler aracılığıyla sistematik bir ekonomik faaliyete dönüşmüştür. *Cetariae* olarak bilinen bu atölyeler, balıkların işlenip tuzlandığı yer anlamına gelmektedir.³⁰⁰ Bu atölyeler, özellikle Akdeniz ve Atlantik kıyılarında, imparatorluk ticaret ağlarına kolay erişimi olan stratejik liman kentlerinin çevresinde; haliçler, nehir ağızları ve kötü kokusuna rağmen nadiren de kent merkezlerinde konumlanmaktadır.³⁰¹ Sürdürülen arkeolojik kazılar, atölyelerin mimari düzenlemeleri, üretim kapasiteleri ve organizasyonları hakkında önemli veriler sunmaktadır. Bu bağlamda, atölyelere ait kalıntılar, Hispania'daki *Baetica*, *Tarraconensis* ve *Lusitania* eyaletleri ile Kuzey Afrika'da *Mauretania Tingitana*, *Tripolitania* gibi kıyı bölgelerinde ayrıntılı biçimde belgelenmiştir.³⁰² Ayrıca İtalya yarımadasında, özellikle *Campania* ve Sicilya'da da diğerlerine oranla daha küçük ölçekli ve çoğu zaman yerleşime yakın örnekler tespit edilmiştir.³⁰³ Karadeniz kıyısında, özellikle *Chersonesos*, *Tyritake* ve *Myrmekion* gibi Kırım Yarımadası'nda bulunan kentlerde üretime dair yapılar belgelenmiştir.³⁰⁴ Öte yandan, Anadolu ve

²⁹⁸ Curtis, 1984, 434-435, 442; Grainer, 2018, 253.

²⁹⁹ Grainer, 2018, 247-261.

³⁰⁰ Curtis, 2005, 37.

³⁰¹ Curtis, 2005, 33, 37-38; Trakadas, 2005, 53.

³⁰² Curtis, 2005, 37-38.

³⁰³ Curtis, 2005, 37-38; Trakadas, 2005, 47-83.

³⁰⁴ Curtis, 2005, 37-38; Højte, 2005, 133-161.

Doğu Akdeniz kıyılarında da balık işleme faaliyetlerine dair kanıtlar bulunmaktadır.³⁰⁵ Ancak Anadolu kıyılarında arkeolojik kazılarla doğrudan belgelenmiş atölye yapıları hakkında bilgiler sınırlıdır.

Atölyeler genel olarak, merkezi açık bir avlunun etrafında düzenlenmiş üretim havuzlarından yani *piscinae*lerden oluşmaktadır. *Piscinae* sözcüğü balık havuzu anlamına gelmesi nedeniyle hem akuakültür hem de işlenmiş balık ürünlerine hizmet eden havuzlar için kullanılmıştır.³⁰⁶ Ancak, balık işleme havuzları kare, dikdörtgen ya da yuvarlak planlı olarak karşımıza çıkmaktadır. Havuzların duvarları çoğunlukla taş veya tuğla ile örülmüş, su geçirmezliği sağlayan *opus signinum* olarak bilinen sıva ile kaplanmıştır.³⁰⁷ *Opus signinum*, havuzlarda sızdırmazlık sağlarken, köşelerinin yuvarlatılması, fermantasyon sürecinde oluşan kalıntıların kolayca temizlenebilmesi için özel olarak tercih edilmektedir. Bazı kıyı örneklerinde, kayaya oyulmuş havuzların kullanıldığı görülmektedir.³⁰⁸ Havuzların boyutları atölyeye ve üretim hacmine göre değişkenlik göstermektedir. Küçük üretim birimlerinde birkaç m³'lük hacme sahip havuzlar yer alırken, daha büyük atölyelerde, havuz sayısı ve kapasite çok daha fazladır. Örneğin Kuzey Afrika'da *Loukkos Nehri*'nin ağzında bulunan *Lixus* kentinde belgelenen atölye kompleksi, 1000 m³'ten fazla balık işleme kapasitesine sahiptir.³⁰⁹ *Curtis*, özellikle Kuzey Afrika ve Hispania kıyılarındaki balık sosu ve tuzlu balık üretiminin, ekonomik olarak bir endüstriyelleşmeyi gösterdiğini vurgulamaktadır.³¹⁰ Atölyelerde, havuzların yerleşim düzeni genellikle üretim sürecine göre planlanmıştır. Başlangıç havuzlarında balıklar tuzlanarak katmanlar halinde bırakılırken, sonrasında fermantasyon sırasında ayrılan sıvı başka bir havuza aktarılmaktadır. Bu amaçla bazı havuzlar arasında küçük bağlantı kanalları, eğimli yüzeyler ve zemin farklılığında yararlanan tahliye yöntemleri tespit edilmiştir. Ayrıca, antik yazarların aktardığı üzere değerli bir ürün olan *garum* ve *liquamen* için ayrılmış daha küçük, derin ve yuvarlak planlı özel havuzlar bulunduğu da bilinmektedir.³¹¹ Bu

³⁰⁵ Aslan, 2015, 141-161; Neer, 2006, 173-188.

³⁰⁶ Gould, 2018, 80, 98.

³⁰⁷ Curtis, 2005, 37.

³⁰⁸ Aslan, 2015, 141-161

³⁰⁹ Curtis, 2005, 38; Trakadas, 2005, 70.

³¹⁰ Curtis, 2005, 33, 38.

³¹¹ Grainer, 2018, 253.

havuzlar, sıvının homojen formda fermantasyonuna ve saflığının korunmasına olanak tanımaktadır. Buna karşılık, daha geniş ve sığ havuzlar genellikle *salsamenta* ya da *altec* ve *muria* üretimi için kullanılmıştır. Atölyelerin yapımı; havuzların konumu, rüzgâr yönü, güneş ışığı alma süresi ve sıcaklık gibi çevresel faktörler dikkate alınarak belirlenmiştir. Fermantasyonun düzgün ilerleyebilmesi için sıcaklık, özellikle yaz aylarında belirleyici rol oynamaktadır.³¹² Buna bağlı olarak fermantasyon için gerekli ısıнын sağlanması için fırınlar ve *hipokaust* sisteminin kullanıldığı görülmektedir.³¹³ Bu sistemler, balık sosu karışımlarını yapay olarak ısıtmak ve konsantrasyonunu en iyi şekilde sağlamak için kullanılmaktadır. Ayrıca, balık işleme atölyelerinin yanlarında birçok yapıyla bir kompleks halinde olduğu görülmektedir. Amphora atölyeleri, gölgelikler, tuz depoları gibi çeşitli yapılar bulunmaktadır. Örneğin *Baetica* bölgesinde *Onuba Aestuaria* kentinde tespit edilen üretim modelinde hem balık işleme havuzları hem de amphora atölyeleri birlikte bulunmuştur.³¹⁴ Atölyelerin kuruluşunda belirleyici coğrafi faktörlerden biri tuz olmuştur. Tuz tedarikinin sağlanması için çoğu atölye, lagünler, tuz bataklıkları ya da yüzey suyunun buharlaştırıldığı salinaların bulunduğu bölgelerde kurulmuştur.³¹⁵ Tuza ek olarak temiz su, atölyelerde iki temel nedenle hayati öneme sahiptir; birincisi havuzların ve balıkların fermantasyon öncesinde temizlenmesi, ikincisi ise üretim süreci sonunda havuzların arındırılmasını sağlamaktır. Gerçekleştirilen arkeolojik kazılar, birçok atölyenin kuyu, sarnıç ya da yakındaki nehirlerden su taşıyan kanal sistemlerine sahip olduğunu göstermektedir.³¹⁶

Bazı büyük atölyelerde sarnıçlar, yağışlı dönemlerde suyu biriktirmek ve kurak sezonda kullanmak amacıyla inşa edilmiştir. Bu sarnıçlar, özellikle Kuzey Afrika'da bulunan atölyelerde üretimin yıl boyunca sürdürülmesini mümkün kılmıştır.³¹⁷ Atölyelerde kullanılan temiz su kanallarının yanında aynı şekilde öneme sahip diğer önemli altyapı unsuru, atık sıvıların uzaklaştırılması için geliştirilen tahliye kanallarıdır.³¹⁸ Bu kanallar hem atıkların uzaklaştırılması hem de üretim sürecinde

³¹² Grainer, 2018, 253.

³¹³ Trakadas, 2005, 72.

³¹⁴ Carrasco ve diğerleri, 2004, 127.

³¹⁵ Trakadas, 2015, 47-83; Marzano, 2024, 336, 1-8.

³¹⁶ Trakadas, 2015, 50, 79.

³¹⁷ Trakadas, 2015, 30, 48-49, 59.

³¹⁸ Trakadas, 2015, 40.

ayrıştırma amacıyla tasarlanmıştır. Birçok atölyede, havuzların altında veya yanında bulunan eğimli zeminler sayesinde sıvıların kontrollü biçimde tahliye edildiğini, bazı yerlerde ise bu sıvıların toplandığı küçük çukurlar bulunduğu görülmektedir.³¹⁹ Bu bağlamda havuzların boyutları üretim süreciyle doğrudan ilgili olmaktadır. Büyük boyutlu havuzlar genellikle balıkların tuzla işlenmesi ve fermantasyona bırakılması için kullanılırken, daha küçük ve derin havuzlar, fermantasyon sürecinde ayrışan sıvı ürünlerin toplanması ve rafine edilmesi için tahsis edilmiştir.³²⁰ Örneğin ilk aşamada çıkan berrak sıvılar *garum* üretimi için kullanılırken, son aşamada ayrışan bulanık sıvı *altec* olarak ayrılır.³²¹

Atölyelerin sahip olduğu mimari düzen üretim ölçeğine göre farklılaşmaktadır. Liman kentlerinden uzaktaki kıyılarda daha küçük ölçekliler genellikle villae maritima sistemine dahil edilmiş olarak konut sahibine aittir.³²² Bu yapılar hem sahibin tüketimi hem de yerel satış için üretim yaparken, büyük üretim kompleksleri kamuya, yerel aristokratlara veya imparatorluk adına organize edilmiştir. Balık sosu üretimi ve ticaretine dair en belirgin bilgi *Pompeii*'deki ünlü balık sosu üreticisi *Aulus Umbricius Scaurus* hakkındadır.³²³ *Scaurus*'un adı, yüksek kalite balık sosu barındıran, ince gövdeli, dar ağızlı ve tek kulplu, *urceus* adlı kaplar üzerinde, ürünlerinin kalitesi, içeriği ve üreticisi hakkında bilgi veren *tituli pictilerde* bulunmaktadır. Özellikle bir *ucrus* üzerindeki *tituli pictide G(ari) F(los) SCOMBR(i)/ SCAURI/T(?) MAR/ L(uci) MARI PONICI* ifadesi bulunmaktadır.³²⁴ Bu ifade *Scaurus*'un *uskumrudan yapılmış en iyi garumu* olarak anlaşılmakta, bu ürünlerin yüksek kalite ve seçkinlik algısıyla pazarlandığını göstermektedir.³²⁵ *Scaurus*'un evi, *Pompeii*'deki *Region VII*'de yer almaktadır. Bu evin *impluviumu*, dört köşesine yerleştirilmiş *urceus* mozaikleri ile süslenmiştir (Şekil 10).³²⁶ Ayrıca tespit edilen çok sayıda kapta *Scaurus* isminin geçmesi, yalnızca kendi işlettiği atölyenin dışında, yetki verdiği kişilerin işlettiği farklı

³¹⁹ Arévalo-González and Bernal-Casasola, 2007, 40.

³²⁰ Wilson, 2007, 5.

³²¹ Curtis, 2005, 35-38.

³²² Romero, 2012, 170.

³²³ Curtis, 2005, 41-42.

³²⁴ Curtis, 2005, 41-42.

³²⁵ Curtis, 2005, 41-42.

³²⁶ Bernal-Casasola and Cottica, 2020, 109-115.

atölyelerden de ürün temin edip pazarladığını düşündürmektedir. Bu durum *Scaurus*'un *Campania*'daki balık sosu ticaretinde belirgin bir hegemonya kurmuş olabileceğini göstermektedir.³²⁷

Atölyelerde gerekli iş gücü kölelerden sağlanmaktadır. Balıkların kıyıya taşınması, türlerine göre ayrılması, iç organlarının temizlenmesi, parçalanması, tuzla katmanlara ayrılması ve havuzlara yerleştirilmesi gibi süreçler üretime hazırlık sürecinde yapılması gereken görevlerdir.³²⁸ Ayrıca fermentasyon süreci boyunca havuzların kontrolü, belirli aralıklarda karıştırılması, sıvı ayrışımının denetlenmesi ve atıkların ayıklanması gibi işler de yine kölelerin sorumluluğunda olmalıdır. Bu sorumluluklar dışında atölyelerdeki ağır koku bu süreçte kölelerin çalıştırılmasını gerektirmektedir. Buna ek olarak özellikle üretim yoğunluğunun arttığı yaz aylarında köle emeği hayati önem taşımış olmalıdır. *Cotta*, *Baelo Claudia* ve *Lixus* gibi büyük atölye örneklerinde, çok sayıda havuzun bir arada işlenmesi gerektiği düşünüldüğünde, en az birkaç düzine kölenden fazlasının gerektiği varsayılmaktadır. Atölyelerde çalışan köleler dışında üretim sürecinde teknik uzmanlık gerektiren görevlerde sıklıkla özgürleştirilmiş kişiler görev almıştır. Roma'da yaygın olarak görülen sosyal pratiklerden biri, kölelerin belirli bir alanda deneyim ve uzmanlık kazandıktan sonra özgürlüklerine kavuşarak *liberti* sıfatıyla efendileriyle ekonomik ilişkilerini sürdürmeleridir.³²⁹ Bu bağlamda önemli bir örnek, *Scaurus*'un adını taşıyan *urceustur*. *Urceus* üzerinde yer alan *tituli pictinin* ilk kısmında geçen *Gari flos scombri*, ürünün uskumrudan yapılmış yüksek kaliteli bir *garum* olduğunu açıkça ifade ederken, *Scauri* ifadesi onun sahibi olduğunu göstermektedir.³³⁰ Yazıtın son kısmında yer alan *L(uci) Mari Ponici* ifadesi ise, ürünü taşıyan ya da dağıtan kişi olarak *Lucius Marius Ponicus*'u işaret etmektedir.³³¹ *Curtis*, bu yazıtı yorumlarken iki olasılığı değerlendirmektedir; ilk olasılığa göre, *Lucius Marius Ponicus*, *Scaurus*'un özgürleştirdiği kölesi yani *libertus* ve onun adına ticari faaliyette bulunmakta, ürünleri farklı pazarlarda dağıtmaktadır.³³² Bu olasılık, Roma toplumunda azatlı kölelerin efendileriyle ilişkilerini sürdürdüğü sosyal pratikle

³²⁷ Curtis, 2005, 41.

³²⁸ Romero, 2014, 172.

³²⁹ Gould, 2018, 54; Haley, 2003, 132.

³³⁰ Curtis, 2005, 41-42.

³³¹ Curtis, 2005, 41-42.

³³² Curtis, 2005, 41-42.

uyumludur. İkinci olasılık ise, *Ponicus*'un bağımsız bir tüccar olduğu ve *Scaurus* ile ortaklık kurarak onun altında ürünlerini taşıyıp pazarladığı yönündedir. Her iki durumda da *Ponicus*'un adının kap üzerinde yer alması, yalnızca mülkiyet ya da taşıma hakkı değil; aynı zamanda Roma ticaretinde güvenilirlik, temsil ve tanınırlık gibi unsurların açık biçimde yazıya döküldüğünü göstermektedir.³³³ Bu bağlamda dikkat çekici bir başka unsur, söz konusu *urceus*lardan birinin *Pompeii*'de değil, *Fos-sur-Mer* adlı liman kentinde bulunmuş olmasıdır.³³⁴ Bu buluntu, *Scaurus*'un ürünlerinin yalnızca yerel pazarlarda değil, Akdeniz'in kuzey kıyılarında yayılmış geniş bir ticaret ağına sahip olduğunu göstermektedir. Buna ek olarak antik *Suel* bölgesinde bulunan bir mezar yazıtı, Roma İmparatorluk döneminde balık sosu üreticisi olarak ün kazanmış olan *L. Iunius Puteolanus*'un ticari faaliyetlerini ve toplum içindeki statüsünü ortaya koymaktadır.³³⁵ Bu yazıtta *Puteolanus*'un yalnızca bir üretici değil, aynı zamanda yerel topluluk tarafından saygı gören ve dini hayır işlerine yatırım yapan bir figür olduğunu göstermektedir. Yazıtta ayrıca, *L. Iunius Puteolanus*'un kendi kişisel malvarlığı ile Neptün'e adanmış bir heykel yaptırdığı ve bu nedenle *Suel* kent meclisi tarafından onurlandırıldığı belirtilmektedir.³³⁶ Bu, bir azatlı olarak elde edilebilecek en yüksek kamusal statülerden biridir. Yazıt, onun deniz ürünleri ticareti ile olan yakın ilişkisini ve zenginliğini dolaylı biçimde yansıtmaktadır. *L. Iunius Puteolanus* isminin, Roma'daki *Castra Praetoria* bölgesinde ele geçmiş ve üzerinde *G(ari) S(combri) Flos / Puteolani* ifadesi yer alan amphora mühürlerinde geçen *Puteolani* adıyla aynı kişiye ait olabileceği öne sürülmektedir.³³⁷ Her ne kadar bu bağlantı doğrudan kesinleşmemiş olsa da isim benzerliği, ürünün aynı türde, *garum scomber flos* yani uskumrudan yapılan yüksek kaliteli *garum*, olması ve yazıtların birbirine oldukça yakın zamanlara tarihlendirilmesi, bu kişilerin aynı birey olma ihtimalini oldukça güçlendirmektedir.

Köleler ve *libertus*un yanı sıra, atölyelerde düşük statülü özgür kişiler de çalışmış olmalıdır.³³⁸ Özellikle yaz aylarında yoğunlaşan üretim temposu, yalnızca atölyelerde

³³³ Curtis, 2005, 43.

³³⁴ Curtis, 2005, 42.

³³⁵ Haley, 2003, 164.

³³⁶ Turan, 2022, 1553.

³³⁷ Haley, 1990, 72-78.

³³⁸ Haley, 2003, 172.

sürekli çalışanlar ile değil, dönemsel ve esnek iş gücünün de devreye girmesiyle karşılanabilmektedir. Bu noktada, Roma kırsal ekonomisinin iki önemli aktörü olan *coloni* ve *mercenarii*, balık sosu üretim sürecinin sürdürülebilirliğini sağlayan destekçi iş gücü olarak karşımıza çıkmaktadır.³³⁹ *Coloni*, temelde toprakla kira ilişkisi kuran özgür köylüler olarak tanımlansa da özellikle İmparatorluk döneminde bu sınıf, büyük arazi sahiplerine çeşitli yükümlülüklerle bağlı, yerinden kırıdayamayan ve nesilden nesile devredilen bir yaşantıya dönüşmüştür.³⁴⁰ Bu kişiler genellikle *villae rusticae* sistemine bağlı tarım arazilerinde çalışmakla birlikte, kıyıya yakın yerleşimlerde bulunan balık işleme atölyelerinde, özellikle balık taşımacılığı, tuz tedariki ve depo işleri gibi alanlarda mevsimsel veya sürekli olarak görevlendirilmiş olmalıdır. Balık sosu üretimi gibi sürekli ve büyük boyutlu bir faaliyet için, *coloni* gibi yarı-bağımlı kişilerin iş gücü, sürekli ve düşük maliyetli bir çözüm sunmuştur. Öte yandan, *mercenarii* olarak adlandırılan günlük ücretli işçiler ise üretimin esnekliğini sağlayan en önemli geçici iş gücünü oluşturmaktadır. *Mercenarii*, Roma toplumunun alt sınıflarına mensup, belirli bir yere ya da işverene bağlı olmayan, günlüğü karşılığında çalışan bireylerdir.³⁴¹ Balık sosu üretiminin özellikle yaz aylarında zirveye ulaştığı dönemlerde, atölyelerde artan iş yükü; balıkların ayıklanması, tuzlanması, havuzların temizlenmesi gibi fiziksel olarak zorlayıcı ama teknik uzmanlık gerektirmeyen görevlerde *mercenarii*yi gerekli kılmaktadır.³⁴² Balık sosu gibi yüksek talep gören ve imparatorluk çapında ticareti yapılan bir ürünün sürekliliğini sağlayabilmek için, *cetariae* sisteminde köleler ve azatlılar ile dönemsel iş gücü olan *coloni* ve *mercenarii* arasında işlevsel bir denge kurulmuştur.

Balık işleme atölyeleri, Roma İmparatorluğu'nun hakimiyeti altında bulunan kıyılarda, birçok yerde tespit edilmiştir. Bunların içerisinde özellikle Hispania ve Kuzey Afrika'daki atölyelerin endüstriyelmiş bir üretime sahip oldukları görülmektedir. Bunun dışında; Galya, Sicilya, İtalya ve Dalmaçya kıyıları, Kıbrıs, Levant, Ege Adaları, Anadolu kıyıları ve Karadeniz kıyılarında doğrudan atölye kalıntıları veya tuzlama havuzları bulunmuştur.³⁴³ Balık işleme endüstrisinin en yoğun

³³⁹ Haley, 2003, XV, XVI.

³⁴⁰ Finley, 1973, 96-97.

³⁴¹ Haley, 2003, XV, XVI.

³⁴² Haley, 2003, XV, XVI.

³⁴³ Wilson, 2007, 4-5.

biçimde geliştiği bölgelerin başında gelen Hispania'da, güneydeki *Baetica*, kuzeydoğudaki *Tarraconensis* ve batıdaki *Lusitania* eyaletlerinde gerçekleştirilen arkeolojik kazılar, bu bölgelerin yalnızca yerel tüketimi karşılamakla kalmayıp, Roma İmparatorluğunun diğer noktalarına balık ürünleri ihraç eden geniş ölçekli bir ticaret ağına sahip olduklarını göstermektedir.

2.4.1.1 Tarraconensis Kıyıları

Kuzeydoğu Hispania'daki *Tarraconensis* eyaleti, coğrafi olarak, kuzeyde *Pirene* Dağları ve *Aquitania* sınırına, batıda *Asturia* ve *Gallaecia* dağlık bölgelerine, doğuda ise Akdeniz kıyılarına, güneyde ise *Baetica* eyaletine kadar uzanan geniş bir alanı kapsamaktadır.³⁴⁴ Hem Atlantik hem de Akdeniz'e kıyısı olan bölge, Roma İmparatorluğu'nun balık ürünleri endüstrisi açısından önemli bir merkez olmuştur. Bu bölgede *Barcino*, *Empuries*, *Punta de l'Arenal*, *Rosas*, *Danium*, *Portus Santa Pola*, *Tossal de Manises*, *Punta de Castell* ve *Carthago Nova* gibi merkezlerde tespit edilen işlenmiş balık atölyeleri, Akdeniz'in batısı, Atlantik hattı ve *Rhone-Saone* nehirleri üzerinde işleyen ticaret ağında aktif rol oynamıştır.³⁴⁵ Nitekim, balık işleme atölyelerin dair kalıntılar, özellikle İber Yarımadası'nın güney kıyılarında yoğunlaşmaktadır.³⁴⁶ Bu durum, güney kıyıların yoğun bir şekilde Fenike ve Kartaca etkisinde gelişerek, balık işleme geleneklerini daha erken geliştirmesine bağlıdır. Nitekim, *Tarraconensis* kıyılarındaki Pön ticaretine dair yoğun amphora buluntusunun aksine atölyelere dair veriler, İÖ 1. yüzyıldan geriye gitmemektedir.³⁴⁷ Bu bağlamda, Akdeniz'in batısında bulunan büyük boyutlu *Cotta*, *Troia* ve *Baelo Claudia* gibi komplekslere benzer özellikler barındıran *Santa Pola* ve *Rosas*'ta, endüstriyel ölçekte üretim yapıldığı görülmektedir.³⁴⁸ Bunun dışında, *Punta de l'Arenal* ve *Cabrera* gibi yerlerde daha dağınık ve yerel ölçekli üretime dair buluntular da ele geçmiştir.³⁴⁹ *Tarraconensis* eyaletindeki en iyi belgelenmiş tesislerden biri, Geç Roma dönemine tarihlenen *Rosas* balık işleme kompleksidir. Bu kompleksin güneydoğusundaki G adlı alanda, beş adet

³⁴⁴ Lowe, 2021, 208.

³⁴⁵ Lowe, 2021.

³⁴⁶ Trakadas, 2005, 51, 58.

³⁴⁷ Lowe, 2021, 208.

³⁴⁸ Lowe, 2021, 114.

³⁴⁹ Lowe, 2021, 114.

tuzlama havuzu tespit edilmiştir. Tüm havuzlar; kuzey ve doğu doğrultulu dizilmiş, dışta yapının ana duvarına, içte ise 30 cm kalınlığında bir taş duvara yaslanacak biçimde yapılmış ve iç yüzeyleri sıva ile kaplamıştır.³⁵⁰ Bazı havuzların dip kısımlarında, temizlik amacıyla kullanıldığı düşünülen, eğimli tabanın en düşük noktasından başlayan sıva kaplı kanallar yer almaktadır. G alanında bulunan havuzların havuzun ölçüleri 1,85 x 1,80 m ile 1,60 x 1,65 m arasında değişmektedir.³⁵¹ Bunun dışında *Santa Pola*'daki atölyede ise beş adet tuzlama havuzunun yanında, yaklaşık 6 x 4 m'lik eğimli bir zemin ve taş duvarlı kanal, atık suyun batıya yönlendirilmesini sağlamaktadır.³⁵² Buna ek olarak, *Punta del Castell* burnunda üç kaya oyma havuz yer almaktadır. Bu havuzlar kıyıya çok yakın konumda yer almakta olup, ölçüleri sırasıyla 2 x 3,20 m, 1,60 x 1,60 m ve 1 x 0,80 metredir.³⁵³

2.4.1.2 Lusitania Kıyıları

Lusitania Eyaleti'nin ve İber Yarımadası'nın kuzeybatısının Roma İmparatorluğu'na dahil edilmesinin ardından, diğer eyaletlerle ve özellikle Batı Akdeniz ve Atlantik ticaret ağında öne çıkmaktadır.³⁵⁴ *Lusitania* kıyılarında balık işleme atölyelerine ait kalıntılar arasında Roma hakimiyeti öncesi döneme tarihlendirilen örnek bulunamamıştır. Ancak *Strabon*'un aktardığına göre, *Algarve* kıyıları boyunca balık işleme faaliyetleri mevcuttur.³⁵⁵ Bu ifade, bölgede en azından İÖ 1. yüzyıl itibarıyla atölyelerin kurulmuş olabileceğini düşündürmektedir. Arkeolojik bulutular, *Lusitania*'da balık işleme endüstrisinin esas gelişiminin, İS 1. yüzyıldan itibaren yaşandığını göstermektedir. Bu bağlamda, *Troia* ve *Casilhas* gibi bazı atölyelerin kuruluşu İÖ 1. yüzyıl sonlarına uzansa da balık işleme atölyelerinin büyük çoğunluğu, Roma İmparatorluğu'nun geri kalanında olduğu gibi İS 1. yüzyılda faaliyet göstermeye başlamıştır. Balığa dayalı ekonominin bölge halkının geçim kaynakları arasındaki önemini, özellikle *Algarve* kıyısındaki *Baesuris* ile iç kesimlerde nehir limanı işlevi gören *Salacia* ve *Myrtilis* gibi şehirlerin bastığı sikkelerde yer alan balık

³⁵⁰ Lowe, 2021, 119.

³⁵¹ Lowe, 2021, 119.

³⁵² Lowe, 2021, 119.

³⁵³ Lowe, 2021, 117.

³⁵⁴ Bombico, 2015, 20.

³⁵⁵ Plinius, *Naturalis Historia*, III, 2, 6; Bombico, 2015, 20.

figürleri de açıkça göstermektedir.³⁵⁶ Roma İmparatorluk döneminde, *Algarve* kıyısı ile *Sado* Nehri Deltası, *Lusitania*'daki balık işleme faaliyetlerinin en yoğun şekilde gerçekleştiği iki ana merkez olmuştur (Şekil 11). Bununla birlikte, bölgede tespit edilen atölyelerin dağılımı, doğuda *Baetica* ile sınır oluşturan *Guadiana* Nehri'nden başlayarak kuzeyde Atlantik kıyısındaki *Douro* Nehri'ne kadar uzanan geniş bir coğrafyayı kapsamaktadır. Günümüzde bu bölgede toplam 40 balık işleme alanı tespit edilmiştir.³⁵⁷ Bu alanlar doğudan batıya doğru sırasıyla şu şekildedir: *Quinta do Lago*, *Quinta do Muro*, *Cacela*, *Tavira*, *Alfanxia*, *Olhão*, *OssOnuba*, *Loule Velho*, *Quarteira*, *Cerro da Vila*, *Armação de Pera*, *Ferragudo*, *Portimoes*, *Boca do Rio*, *Mexilhoeira Grande*, *Vau*, *Paul*, *Senhora da Luz*, *Burgau*, *Salema*, *Ilheu de Baleeira*, *Ilha do Pessegueiro*, *Sines*, *Troia*, *Alcacer do Sal*, *Santa Catharina*, *Senhora da Graça*, *Pedra Furada*, *Cachofarra*, *Setubal*, *Comenda*, *Rasca*, *Creiro*, *Alfarim*, *Casilhas*, *Lizbon*, *Guincho*, *Garrocheira*, *Atouguia* ve *Praia de Angeiras*³⁵⁸.

Lusitania eyaletinin güneybatı kıyısında, yer alan *Troia* yarımadası, batı Akdeniz'in en büyük ve en sistemli balık işleme merkezlerinden biri olarak dikkat çekmektedir. *Troia* kenti, *Sado* Nehri'nin denize döküldüğü noktada, doğal bir liman avantajına sahip bir coğrafyada konumlanmıştır. Bu stratejik konumu hem balıkçılık faaliyetlerini desteklemiş hem de geniş çaplı deniz ticareti için uygun koşullar sunmuştur. *Troia*'da gerçekleştirilen arkeolojik kazılarda, 25'ten fazla balık işleme atölyesi ve bunlara ait yaklaşık 180 adet tuzlama havuzu ortaya çıkartılmıştır.³⁵⁹ Bu atölyeler, farklı boyutlardaki dikdörtgen ya da kare planlı havuzlardan oluşmaktadır. Bazı havuzların tek bir yapı bloğu içerisinde yan yana sıralanmış şekilde düzenlendiğini, bazı daha büyük ölçekli atölyelerin ise kümelenmiş havuz gruplarına sahip olduğu belirlenmiştir. Bu durum kompleksin, üretim sırasında farklı kalitede ürün elde etme amacıyla organize edildiğini göstermektedir. Ayrıca atölyelerde, balık ayıklama platformları, tuz depoları, kuyular ve tahliye kanalları tespit edilmiştir.³⁶⁰ Ayrıca, dikdörtgen biçimli fermantasyon havuzları, diğer Roma İmparatorluk dönemi atölyelerinde olduğu gibi, boyut ve kapasite açısından farklılık göstermektedir. Bu çeşitliliğin, farklı

³⁵⁶ Trakadas, 2005, 57.

³⁵⁷ Trakadas, 2005, 57.

³⁵⁸ Trakadas, 2005, 57.

³⁵⁹ Bombico, 2015, 21; Trakadas, 2005, 59-63.

³⁶⁰ Trakadas, 2005, 59-63.

türde ya da yoğunlukta balık soslarının üretimine karşılık geldiği düşünülmektedir. Daha küçük havuzlar, muhtemelen daha yoğun ve dolayısıyla daha pahalı yüksek kalite *garumu* temsil ederken; yaklaşık 3 × 4 m boyutlarındaki daha büyük havuzlar daha ucuz çeşitlerin üretiminde kullanılmış olmalıdır. Buna ek olarak kazılar sırasında ele geçen balık kalıntılarının büyük bir kısmının sardalya ve uskumru olması, bu atölyelerin yüksek kalite *garum* üretimi yaptıklarını düşündürmektedir.³⁶¹ *Troia*'daki üretim hacmi, Roma İmparatorluk döneminde işlenmiş balık üretiminin endüstriyel boyutlarda olduğunu göstermektedir. *Troia*'daki toplam üretim 1000 m³'ün üzerinde hesaplanmıştır.³⁶² Bu bağlamda ortalama 16 litre balık sosu taşıyabilen *Dressel 7* formundan 65 binin üzerinde gerekmektedir.³⁶³ Bu hesaplama, balık işleme ve amphora üretimi sektörlerinin, Roma İmparatorluk döneminde, günümüz endüstriyellemesine benzer bir modelde işlediğini göstermektedir. Nitekim, *Trakadas*'ın balık işleme komplekslerinden bahsederken *fabrika* ifadesini kullanması oldukça yerindedir.³⁶⁴

Bölgedeki üretimin yapısı, üç ana evreye ayrılmaktadır; ilk evre olan İS 1.ve 2. yüzyıl, atölyelerin neredeyse tamamının aktif olduğu en yoğun üretim dönemidir.³⁶⁵ Bu dönemde atölyeler genellikle tek bir yapı kompleksi etrafında birleştirilmiştir. *Troia*'da gerçekleştirilen kazılarda, balık işleme tekniklerinin yanı sıra balıkçılık teknolojilerine dair somut materyal kültür örneklerine dair çok sayıda buluntu ele geçmiştir. Söz konusu buluntular; 77 adet olta iğnesi, 19 kurşun ağırlık, 19 dikiş iğnesi ve 16 mekikten oluşmaktadır (Şekil 12).³⁶⁶ Özellikle olta iğnelerinin %96'sının bronzdan, geri kalanın ise bakır ve demir alaşımlardan yapılmış olması dikkat çekicidir.³⁶⁷ Bronzun tercih edilme nedeni, özellikle demire kıyasla korozyona karşı daha dirençli olmasıyla açıklanmaktadır. Bunun yanı sıra *Caetobriga*, *Boca do Rio*, *Quinta do Marim* ve *Ilha do Pessegueiro* gibi yerleşimlerde de farklı ölçeklerde balık sosu atölyeleri bulunmaktadır. *Setubal* Körfezi'nde yer alan *Caetobriga*, karşı

³⁶¹ Grainger, 2018, 224; Bombico, 2015, 23.

³⁶² Wilson, 2007, 6.

³⁶³ Jstrud, 2005, 171.

³⁶⁴ Trakadas, 2005, 62.

³⁶⁵ Trakadas, 2005, 59-63.

³⁶⁶ Vargas-Girón and Magalhaes, 2022, 142-172.

³⁶⁷ Vargas-Girón and Magalhaes, 2022, 149-150.

kıyısındaki *Troia* kenti ile lojistik açıdan tamamlayıcı bir konumda bulunmaktadır. Arkeolojik kazılarda tuz havuzları, havuzlar ve amphora fırınlarını içeren organize bir kompleks açığa çıkarılmıştır.³⁶⁸ Tuzlama havuzları doğrudan kayaya oyulmuştur. Ayrıca limana yakınlıkları, denizden taze balık tedarikinin ardından hızla işlenip tuzla fermentasyona bırakılmasını mümkün kılmaktadır. Güney *Algarve* kıyısında yer alan *Boca do Rio* yerleşimi ise denize paralel planlanmış çok sayıda fermentasyon havuzuyla dikkat çekmektedir. Ayrıca sürdürülen arkeolojik kazılarda, sarnıçlar ve muhtemelen işçiler için barınaklarına ait yapı kalıntılarını ortaya çıkarılmıştır.³⁶⁹ *Quinta do Marim*'de gerçekleştirilen kazılarda ise, atölye olarak tanımlanan fermentasyon havuzlarının yanı sıra, geniş tuz üretim ve depolama alanları da tespit edilmiştir.³⁷⁰ Bu durum üretimin yalnızca işlenmiş balık ürünleri ile sınırlı olmadığını, tuz üretiminin de aynı yerleşimde yapıldığını göstermektedir. Buna ek olarak bir ada yerleşimi olan *Ilha do Pessegueiro*'da, adanın güney kıyısında konumlanan atölye yapıları bulunmaktadır. Kompleks, tipik olarak kayaya oyulmuş fermentasyon havuzlarından oluşmaktadır. Kazılarda balık kalıntılarının yanı sıra ortaya çıkarılan kırılmış *murex* ve *thais* kabukları, havuzların aynı zamanda mor boya üretimi için de kullanılmış olabileceğini göstermektedir.³⁷¹

2.4.1.3 Mauretania Tingitana Kıyıları

Kuzey Afrika'nın Roma İmparatorluğu'na bağlı eyaletleri olan *Africa Proconsularis*, *Tripolitania* ve *Mauretania Tingitana*, hem coğrafi konumları hem de Fenike kolonilerine dayanan balıkçılık gelenekleri sayesinde, İmparatorluk döneminde balık ürünleri işleme ve ticaretine dayalı ekonomik faaliyetlerin geliştiği önemli merkezler olarak öne çıkmaktadır. *Mauretania Tingitana*, Hispania'nın güneyinde, kuzey Afrika'nın Atlantik kıyılarını kapsayan bölgesidir. Bölge, İS 40 yılında *Claudius* döneminde resmi eyalet statüsüne kavuşmuş ve *Tingi* merkezli olarak Roma'nın imparatorluk eyalet sistemine dahil edilmiştir.³⁷² Bu eyaletin deniz kaynaklarına dayalı ekonomisi özellikle *Lixus* ve *Cotta* kıyı yerleşimlerinde yoğunlaşmıştır.³⁷³ Bölgedeki,

³⁶⁸ Trakadas, 2005, 58-59.

³⁶⁹ Trakadas, 2005, 58-59.

³⁷⁰ Trakadas, 2005, 58-59.

³⁷¹ Trakadas, 2005, 58-59.

³⁷² Trakadas, 2015, 1.

³⁷³ Trakadas, 2015, 40-44, 48-54.

İÖ 1. yüzyıl sonları ile İS 5. yüzyıl başları arasında balık işleme endüstrisi, özellikle kıyı şeridine yayılmış balık işleme kompleksleri ile önemli bir ekonomik faaliyet alanı oluşturmuştur. Balık işleme havuzlarının dağılımı özellikle denizle doğrudan temas halinde olan, doğal liman veya korunaklı kıyı yapılarının bulunduğu bölgelerde yoğunlaşmıştır. Bu durum, hammaddenin kolay temin edilebilirliği ve üretilen tuzlu balık ve balık sosu türevlerinin doğrudan deniz yoluyla ihraç edilmesini kolaylaştırmakla ilgilidir. Üretim, özellikle *Lixus*, *Cotta*, *Tamuda* ve *Sala* gibi liman kentlerinin çevresinde bu yapılar kümelenmiştir. Bu dağılım yalnızca kıyı boyunca değil, aynı zamanda nehir ağzları ve lagün sistemleri gibi ekolojik olarak zengin alanları da kapsamaktadır. *Oued Loukkos* deltası çevresinde yer alan *Lixus* ve *Banasa* gibi merkezlerde, delta çevresinden elde edilen çeşitli balık türlerinin işlenmesi, doğal çevrenin ekonomik dönüşümünü açık biçimde göstermektedir.³⁷⁴ Bu bölgelerde sürdürülen arkeolojik kazılarda balık işleme komplekslerinde, amphora fırınları ve salınalar birlikte tespit edilmiştir.³⁷⁵ Bunun yanında kentlerde çok sayıda ağ ağırlığı ve olta iğnesi bulunmuştur.³⁷⁶ Bölgede sürdürülen çalışmalar, balıkçılık, balık işleme ve amphora üretim faaliyetlerinin kapsamlı bir organizasyon çerçevesinde yürütüldüğünü göstermektedir. Balıkçılık faaliyetlerinin yoğun yapıldığı bu bölge aynı zamanda Roma İmparatorluğu'nun endüstriyelmiş balık işleme atölyelerinden birkaçını barındırmaktadır. Özellikle, eyaletin hem en eski hem de en önemli yerleşimlerinden biri olan *Lixus* kentinde gerçekleştirilen arkeolojik kazılarda, 147 adet tuzlama havuzu içeren ve yaklaşık 1000 m³ hacminde bir üretim kapasitesine sahip 12 balık işleme atölyesi ortaya çıkarılmıştır.³⁷⁷ Atölyeler, kent surlarının dışında, güney yamacın denize bakan kesiminde yer almaktadır. Ayrıca, batı yamaçtan başlayarak liman alanına kadar uzanan bir taş yol ile kentin yukarı kısmındaki yerleşim ve depo alanlarına bağlanmaktadır. Cebelitarık boğazının üzerinde Atlantik kıyısında bulunan kent, *Strabon*'un, *Poseidonios*'a dayandırdığı aktarımlarında, *Gadir* kökenli balıkçıların *hippoi* tipi teknelerle *Lixus*'a gelerek burada balık avladıklarını ve yakalanan balıkların yerel tuzlama atölyelerinde işlendiğini ifade etmektedir.³⁷⁸ Bu bilgi, bölgedeki balıkçılık ve balık işleme geleneklerinin oldukça eskiye gittiğini

³⁷⁴ Trakadas, 2005, 64.

³⁷⁵ Trakadas, 2015, 127-134.

³⁷⁶ Trakadas, 2015, 32, 44, 54.

³⁷⁷ Trakadas, 2015, 148-153; Arangui ve diğerleri, 2007, 205.

³⁷⁸ Strabon, *Geographika*, II,3,4; Aranegui, 2007,

göstermektedir. Kentin konumu ve balık popülasyonunun yoğunluğu doğal olarak balık sosu endüstrisinin gelişmesini sağlamıştır. Balık ürünlerinin kent ekonomisindeki payı balık figürlerinin kullanıldığı kent sikkelerine de yansımıştır. *Lixus*'ta basılan bu sikkeler üzerinde genellikle balık figürleri, dalga motifi ya da balıkçı aletleri gibi unsurlar yer almaktadır.³⁷⁹ Özellikle İÖ 1. yüzyıl sonu ile İS 1. yüzyılın başlarına tarihlenen bu sikkeler, Kartaca etkisini ve Roma İmparatorluğu'nun uyguladığı ekonomi modeline geçiş sürecini yansıtmaktadır. Ayrıca sikkeler, kentin sahip olduğu balıkçılık geleneklerinin ve buna bağlı ekonominin kökeninin Fenike ve Pön kültürüne uzandığını da göstermesi nedeniyle önemlidir.³⁸⁰ Buna ek olarak arkeolojik kazılar sonucu tespit edilen 546 adet balık kalıntısı ihtiyolojik olarak değerlendirilmiştir.³⁸¹ Bu örneklerin %98'inde balıkların anatomik belirlemeleri başarıyla gerçekleştirilmiştir.³⁸² Atölyelerde işlenen türler arasında *Sparidae* familyasından çipura ve mercan gibi balıklar ile *Clupeidae* familyasından, yüksek kalite balık sosu için tercih edilen, sardalya, *Scombridae* familyasından uskumru ve orkinos türleri gibi büyük ve yağlı türlerin de yaygın olarak kullanıldığı anlaşılmaktadır.³⁸³ Ayrıca levrek, lüfer, kefal ve mürekkep balığı gibi türler ile birlikte, haliçlerde yaşayan *Cyprinidae* ailesine ait tatlı su türleri de belgelenmiştir.³⁸⁴ Bu dağılım, *Lixus*'un çevresindeki lagün, haliç ve kıyı sularının çeşitliliğine bağlı olarak gelişen üretkenliğini yansıtmaktadır. Tespit edilen türler, farklı kalitelerde balık soslarının üretiminde tercih edilmiş olmalıdır.

Diğer bir önemli merkez olan *Cotta*'da ise yaklaşık 2000 m²'lik alana yayılan bir balık işleme atölyesi tespit edilmiştir.³⁸⁵ Bu büyük boyutlu atölye, 56 x 40 m ölçülerinde tek bir yapı kompleksi etrafında organize edilmiş, üretim, depolama, barınma, dini pratikler ve balıkçılıkla bağlantılı farklı işlevli yapıları bir arada bulundurmaktadır.³⁸⁶ Atölyedeki ana üretim kısmı, 25 x 19 m ölçülerindeki işleme alanın üç cephesine

³⁷⁹ Di Natale, 2014, 2828-2844.

³⁸⁰ Di Natale, 2014, 2828-2844.

³⁸¹ Arangui ve diğerleri, 2007, 210.

³⁸² Arangui ve diğerleri, 2007, 210.

³⁸³ Arangui ve diğerleri, 2007, 210-211.

³⁸⁴ Arangui ve diğerleri, 2007, 210.

³⁸⁵ Trakadas, 2015, 40-43.

³⁸⁶ Trakadas, 2015, 40-43.

sıralanmış toplam 16 tuzlama havuzu ile çevrilidir.³⁸⁷ Bu havuzlar, farklı boyut ve derinliklerde olup, tabanlarındaki dairesel oyuklara bağlı kanal sistemi ile temizlik ve sıvı sirkülasyonu kolaylaştırılmıştır. İç yüzeyleri sıvanmış olan havuzlar tuzun aşındırıcı etkisine karşı dayanıklı hale getirilmiştir. Bazı havuzların küçük boyutlu olanları *garum* üretimi, diğerleri ise tuzlu balık ve *altec* gibi düşük kalite parçacıklı sos çeşitleri için kullanıldığı düşünülmektedir. Bunun yanında atölyenin su ihtiyacı, yapının merkezinde yer alan 86 m³ hacimli bir sarnıç aracılığıyla karşılanmıştır.³⁸⁸ Bu yapı, yağmur suyunu toplamak üzere tasarlanmış bir havuz sistemine bağlıdır. Aynı zamanda, batı cephesinden denize doğru uzanan kapalı bir tahliye kanalı sayesinde, atık sıvıların kontrollü biçimde uzaklaştırılması sağlanmıştır. *Cotta*'da tespit edilen kanal sistemi, balık işleme atölyelerinde temiz su tedariki ve atık su tahliyesinin nasıl uygulandığını gösteren önemli örnekler arasında yer almaktadır. Buna ek olarak, arkeolojik kazılar sonucu yapı biriminin kuzeyinde yer alan *hipokaust* sistemi ve ocak yapısı, balık sosu üretiminde karışımların ısıtılarak yoğunlaştırıldığı veya deniz suyunun buharlaştırılması ile tuz elde edildiği planlı bir organizasyonun varlığına işaret etmektedir.³⁸⁹ Ayrıca alandan çok sayıda orkinos ve balina omuruyla birlikte *murex* kabukları bulunmuştur³⁹⁰. Bu buluntular sos üretimi için tercih edilen balıkların yanı sıra, balina yağı ve mor boya üretiminin yapıldığı şeklinde yorumlanmaktadır. Bunlara ek olarak atölyenin güneybatı köşesinde bulunan, kalın duvarlı kare planlı yapı, orkinos gözetleme kulesi olarak yorumlanmaktadır.³⁹¹ Bu yorum, *Strabon*'un aktarımlarına dayandırılarak yapılmıştır. *Strabon*, doğrudan kulelerin varlığından bahsetmemiştir. Ancak, yüksek bir yerin aşağısında deniz yüzeyindeki hareketleri izleyerek orkinos sürülerinin gözlemlendiğini aktarmaktadır.³⁹² Büyük orkinos sürülerinin göç yollarını deniz yüzeyindeki hareketlerden gözlemleyerek av zamanlamasını planlamak *Cotta*'da olduğu gibi birçok büyük atölyenin üretim süreci için gerekli hammadde ihtiyacının düzenli olarak karşılanması için hayati bir öneme sahip olmalıdır. Atölyede ele geçen orkinos omurları ve kemikleri, bu büyük gövdeli

³⁸⁷ Trakadas, 2015, 40.

³⁸⁸ Trakadas, 2015, 41.

³⁸⁹ Trakadas, 2005, 66.

³⁹⁰ Trakadas, 2005, 40.

³⁹¹ Trakadas, 2005, 66.

³⁹² Strabon, *Geographika*, V,2,6.

türün *Cotta*'daki atölyede düzenli olarak işlendiğini desteklemektedir. Bazı kemiklerde görülen kesim izleri, bu balıkların parçalara ayrılarak işlendiğine işaret etmektedir.³⁹³

Kouass kenti ise diğer büyük yerleşimlere benzer şekilde konumu, endüstriyel üretime açık altyapısı ve doğal kaynaklara erişimi sayesinde, yalnızca bölgesel değil aynı zamanda imparatorluk ölçeğinde bir balık ürünleri üretim ve dağıtım merkezi olmuştur. *Oued Garifa* vadisi boyunca uzanan bu yerleşim hem tuzlu su hem de tatlı su balıklarına erişime sahiptir.³⁹⁴ *Kouass*'taki atölye yapıları doğrudan nehir deltası düzlüğünde konumlanmış ve denizle bağlantılı gelgit düzlüğü üzerine kurulmuştur. Gelgit düzlüğü, suyun giriş-çıkışını kolaylaştırması ve taze balığın doğrudan havuzlara taşınabilmesi açısından işleme faaliyetleri için oldukça elverişli bir doğal olanak sunmaktadır. Ancak modern yapılaşma ve doğal tahribat nedeniyle atölyeye dair yapıların bir kısmı doğrudan belgelenememiştir. Buna rağmen bölgedeki havuzların daha büyük bir komplekse dahil olduğu düşünülmektedir.

Kentte fermentasyon havuzlarının yanı sıra kentin kuzey yamacında yer alan 300 m uzunluğundaki su kemeri, bölgenin tatlı su temini için kullanılmıştır.³⁹⁵ Su kemerinin batı ucunda yer alan 2 x 2 m'lik kare bir su toplama havuzu, atölyedeki temiz su ihtiyacının düzenli bir biçimde sağlandığını göstermektedir.³⁹⁶ Buna ek olarak *Kouass* çevresinde, özellikle *Oued Garifa* alüvyonlarında ve *Oued Tahadart* bölgesinde, günümüzde hala aktif olan salınalar mevcuttur. Antik dönemde bu alanların tuz üretiminde kullanıldığına dair doğrudan kanıt bulunmamakla birlikte, üretim tesislerinin yakınındaki bu kaynakların kullanıldığı yaygın şekilde kabul edilmektedir. Tuzlama havuzları dışında yerleşimin 3 km güneyinde, *Sidi Abdallah* olarak bilinen noktada, 2 x 3 m'lik bir temel planına sahip yapı kalıntıları tespit edilmiştir.³⁹⁷ Bu yapı, *Cotta*'da olduğu gibi ton balığı gözlem kulesi olarak yorumlanmaktadır. Yapının konumu, denize hâkim yükseltili bir tepe üzerindedir ve çevresinde Roma İmparatorluk dönemine ait seramik parçaları yoğun olarak bulunmuştur.³⁹⁸

³⁹³ Trakadas, 2015, 12.

³⁹⁴ Trakadas, 2015, 66.

³⁹⁵ Trakadas, 2015, 67.

³⁹⁶ Trakadas, 2015, 67.

³⁹⁷ Trakadas, 2015, 67.

³⁹⁸ Trakadas, 2015, 67.

Kouass'daki atölye yapılarının *Cotta*, *Tahadart* ve *Lixus* gibi bölgedeki diğer büyük atölyelerle benzerlik göstermektedir.

Mauretania Tingitana eyaletinde, büyük ölçekli üretim merkezlerinin yanı sıra daha küçük kıyı yerleşimlerinde de balıkçılık faaliyetlerinin izleri arkeolojik verilerle belgelenmiştir. Bu bağlamda *Zilil* ve *Banasa* kentleri, Roma İmparatorluk döneminde küçük ölçekli balıkçılık uygulamalarıyla dikkat çekmektedir. *Zilil*'de sürdürülen kazılar sonucunda, 7 adet demir olta iğnesi ve 4 adet pişmiş toprak ağ ağırlığı ortaya çıkarılmıştır.³⁹⁹ Kullanılan av malzemelerinin boyutu ve tipi, özellikle kıyıya yakın sığ sularda ya da lagün sistemlerinde yaşayan küçük ağızlı balık türlerinin hedeflendiğini göstermektedir. Benzer şekilde *Banasa*'da, 14 adet olta iğnesi, 2 adet pişmiş toprak ağ ağırlığı, 8 kemik ve bronz ağ iğnesi ile birlikte 1 adet mekik tespit edilmiştir.⁴⁰⁰ Bu malzemeler İS 1. yüzyıl sonlarından 3. yüzyıla tarihlenmektedir. Söz konusu donanımlar, *Banasa*'da küçük ölçekli kıyı balıkçılığının süreklilik arz ettiğini, ayrıca balık ağlarının üretimi ve tamiri gibi teknik faaliyetlerin de yürütüldüğünü ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, bu küçük yerleşimlerin *Lixus*, *Cotta* ve *Kouass* gibi büyük atölyelere hammadde ve taze balık sağlayan merkezler olarak işlev gördüğü muhtemeldir. Bu durum, Roma döneminde balıkçılığın yalnızca merkezi atölyelerle sınırlı kalmadığını; aksine, kıyı şeridinde yayılmış küçük ölçekli üretim alanları ve toplulukların dahil olduğu bir üretim ve ticaret ağının parçaları olarak örgütlendiğini göstermektedir. Roma İmparatorluğu'nun Afrika eyaletlerinden biri olan *Mauretania Cesarienne*'de yer alan *Tipasa* kentinde ise, konutlara, kamusal yapılara ve limana oldukça yakın konumlanmış atölye kalıntıları tespit edilmiştir.⁴⁰¹

2.4.1.4 Africa Proconsularis Kıyıları

Africa Proconsularis ise, Roma İmparatorluğu'nun Kuzey Afrika'daki ilk ve en önemli eyaletlerinden biridir. Eyalet, İÖ 146 yılında Kartaca'nın Roma tarafından yıkılmasının ardından kurulmuştur.⁴⁰² Eyalet, başlangıçta yalnızca eski Kartaca topraklarını kapsarken, zamanla doğuda *Byzacena*, batıda ise *Numidia* topraklarını da

³⁹⁹ Trakadas, 2015, 122-123.

⁴⁰⁰ Trakadas, 2015, 117.

⁴⁰¹ Trakadas, 2005, 14.

⁴⁰² Vanacker, 2013, 725-741.

içerecek şekilde genişletilmiştir.⁴⁰³ Başkenti Kartaca olan eyalet, senato tarafından atanan bir *prokonsül* tarafından yönetilmiş ve bu yönüyle İmparatorluğun doğrudan yönetilen diğer eyaletlerinden ayrılmıştır. *Africa Proconsularis*, tahıl, zeytinyağı ve balık sosu üretimi ile tanınmıştır. Eyalet kıyılarında, özellikle *Cap Bon*, *Byzacena* kıyıları ve Tunus Körfezi boyunca uzanan hat üzerinde, çok sayıda balık işleme atölyesinin varlığını belirlenmiştir.⁴⁰⁴ *Kartaca*, *Neapolis*, *Hadrumentum*, *Leptiminus*, *Salakta*, *Thyna*, *Mahdia*, *Hergla*, *Kerkennah* Adaları gibi kıyı yerleşimlerinde balık ürünlerinin üretimi ve ticareti yapılmaktadır. Kartaca, tahıl, zeytinyağı ve seramik üretiminin yanı sıra, büyük limanları aracılığıyla balık ürünlerinin de iç ve dış pazarlara dağıtıldığı bir merkez haline gelmiştir. Kent çevresindeki kıyı şeridindeki küçük yerleşim ve atölyelerde üretimi yapılan balık ürünleri, Kartaca'dan ihraç edildiği düşünülmektedir. Kartaca'nın aksine *Cap Bon* Yarımadası üzerinde yer alan *Neapolis* kenti, büyük ve organize atölyelere sahiptir. Sürdürülen arkeolojik kazılarda, Özellikle *Atölye A* ve *Atölye B* olarak adlandırılan iki ana üretim kompleksi, *Neapolis*'in balık endüstrisinin mekânsal evrimi ve üretim kapasiteleri hakkında önemli bilgiler sunmaktadır.⁴⁰⁵ *Atölye A* yapısı, yaklaşık 1000 m²'lik alanı ile *Neapolis*'teki en büyük balık işleme kompleksidir.⁴⁰⁶ İçinde çok sayıda tuzlama havuzu barındıran bu yapı, tek bir üretim merkezinden çok, küçük üretim hücrelerinin bir araya getirildiği modüler bir sistem olarak planlanmıştır. Havuzlar; *opus signinum* ile sıvanmış, farklı boyut ve derinliklerde tasarlanmış ve işlevlerine göre gruplanmıştır. Bazı havuzlar arasında belgelenen kurşun borular, sıvı akışını sağlamaktadır.⁴⁰⁷ Ek olarak, havuz tabanlarında ters çevrilmiş amphoraların kullanılması dikkat çekicidir. Bu uygulama, sıvıların sirkülasyonunda çökeltme ve süzme işlemlerini kolaylaştırmak üzere tasarlanmış çözümleri yansıtmaktadır. Bunlara ek olarak kompleks içinde sarnıçlar, balık temizleme alanları ve olasılıkla işçilerin kullandığı konut yapıları da yer almaktadır.

Atölye B ise mimari olarak daha küçük, sade ve daha erken dönemlere tarihlenen bir komplekstir. Arkeolojik veriler, bu yapının ilk kullanım evresinin İÖ 1. yüzyıla

⁴⁰³ Cappelletto, 2013, 613-622.

⁴⁰⁴ Slim ve diğerleri, 2007, 21-44.

⁴⁰⁵ Slim ve diğerleri, 2007, 21-44.

⁴⁰⁶ Slim ve diğerleri, 2007, 30.

⁴⁰⁷ Slim ve diğerleri, 2007, 30.

uzandığını ve İS 2. yüzyılın başlarına kadar kullanıldığını göstermektedir.⁴⁰⁸ Alan, İS 2. yüzyılda terk edilmiş ve muhtemelen Roma İmparatorluğunun yükselen üretim talebine yanıt verebilmek amacıyla üretim Atölye A'ya aktarılmıştır. Bu durum, İS 1. yüzyıl süresince gelişen işlenmiş balık endüstrisinin bir sonu olarak *Neapolis*'teki balık işleme faaliyetlerinin mekânsal olarak yeniden örgütlendiğini, üretim ölçeğinin büyüdüğünü ve yapısal olarak daha karmaşık modellere geçildiğini göstermektedir. Bu durum, Hispania ve *Mauretania Tingitana*'daki örneklerle desteklenmektedir.

Neapolis'teki büyük boyutlu üretimin yanı sıra *Africa Proconsularis* eyaletinin kıyı şeridinde çok sayıda balık atölyesinin varlığı tespit edilmiştir (Şekil 13).⁴⁰⁹ Bölgedeki yaklaşık 40 farklı tuzlama noktası, denize bağlı ekonominin kalabalık kentler dışında üretim faaliyetinin kıyıya yayılmış ve yoğunlaşmış bir modelle yürütüldüğünü göstermektedir. Bu işliklerin başlıca Doğu *Cap Bon* kıyısı, *Byzacena* kıyıları ve Batı *Tripolitania* kıyılarına yoğunlaştığı saptanmıştır. Özellikle *Thyna*, *Salakta*, *Leptiminus*, *Hergla*, *Kerkennah* Adası ve *Yunca* gibi liman ve lagün bağlantılı alanlarda tuzlama havuzlarına rastlanmıştır.⁴¹⁰ Bu alanların ortak özelliği, sığ kıyı sularına, lagün ekosistemlerine ve kolay avlanabilir *pelajik* balık popülasyonlarına sahip olmasıdır. Balık ürünleri dışında, *Jerba* Adası ve *Henchir el-Medeina* gibi daha batıda tespit edilen bazı atölyeler, aynı zamanda mor boya üretiminde de kullanılmışlardır.⁴¹¹ Bazı atölyelerde ayrıca *murex* türü kabuklulara ait kalıntıların bulunması, mor boya üretimiyle balık sosu üretiminin aynı alanlarda yürütüldüğünü düşündürmektedir.

2.4.1.5 Tripolitania Kıyıları

Tripolitania'da ise, başlıca kentleri olan *Lepcis Magna*, *Sabratha* ve *Oea* hem imparatorluk idaresi hem de balık temelli ekonomik faaliyetler açısından önemli merkezler olarak öne çıkmaktadır.⁴¹² *Tripolitania* kıyılarında gerçekleştirilen arkeolojik çalışmalar, bu kentlerin Roma İmparatorluk döneminde yalnızca yerel tüketime yönelik değil, aynı zamanda ihracata yönelik endüstriyel ölçekli balık

⁴⁰⁸ Slim ve diğerleri, 2007, 30-31.

⁴⁰⁹ Slim ve diğerleri, 2007, 21.

⁴¹⁰ Slim ve diğerleri, 2007, 21.

⁴¹¹ Slim ve diğerleri, 2007, 22; Leitch, 2014, 115.

⁴¹² Wilson, 2002, 429-436; Wilson, 2007, 173-181.

ürünleri işleme ve dağıtım altyapısına sahip ortaya koymaktadır.⁴¹³ *Tripolitania*'da gerçekleşen bu gelişmeler özellikle İS 3. yüzyılda imparator *Septimius Severus*'un eyalet reformlarıyla *Africa Proconsularis*'ten ayrılarak bağımsız bir idari birim haline gelmesiyle birlikte artış göstermiştir. Eyaletin batı kıyısında yer alan *Sabratha* antik kenti, her ne kadar *Lepcis Magna* kadar geniş çaplı üretim ve ticaret altyapısına sahip olmasa da çok sayıda atölyesi ile örnek teşkil etmektedir. *Sabratha*'da gerçekleştirilen arkeolojik kazılarda kent çevresinde tespit edilen 49 tuzlama havuzu grubu, genellikle 2 ile 4 havuzdan oluşan kümeler halinde düzenlenmiştir.⁴¹⁴ Her bir atölye grubu genellikle dikdörtgen ya da kare planlı, yer seviyesinin altına gömülmüş havuzlardan oluşmaktadır. Ayrıca havuzların tabanında yer alan tahliye kanalları, *Hispania* ve *Mauretania Tingitana*'daki atölyelerle benzerlik göstermektedir. Buna ek olarak, atölyelerde, işçilerin havuzlar arasında geçişini kolaylaştıran taş döşeli zeminler, merdiven boşlukları ve depo alanları tespit edilmiştir.⁴¹⁵ *Tripolitania* eyaletinin merkezi olan *Lepcis Magna*, yalnızca imparatorluk bürokrasisi ve mimari zenginliğiyle değil, aynı zamanda balık ürünleri üretimi ve ihracata dönük ekonomik altyapısıyla da öne çıkmaktadır. Kentte gerçekleştirilen arkeolojik çalışmalar, *Lepcis Magna*'nın kıyı kesiminde, liman altyapısına dahil edilmiş bir dizi balık işleme atölyesi bulunduğunu belgelemektedir.⁴¹⁶ *Lepcis Magna*'da yer alan Balık işleme atölyeleri, amphora atölyeleri ve diğer ilişkili yapılar, Roma İmparatorluğu'nun Kuzey Afrika'daki planlı ve endüstriyel gıda üretim modelinin örnek bir uygulamasıdır. Kent merkezindeki üretim yalnızca tuzlama kompleksleri ve liman altyapısıyla sınırlı değildir; aksine bu üretim sistemi, kıyı boyunca konumlanan küçük üretim alanları ve yerleşimlerle birlikte hareket etmiştir. *Lepcis Magna*'nın batı kıyı şeridinde gerçekleştirilen yüzey araştırmalarında 52 arkeolojik alan tespit etmiştir.⁴¹⁷ Bu alanlar arasında fermentasyon havuzları, amphora fırınları, tuz üretim alanları, depolama yapıları, liman rıhtımları ve yerleşim alanları yer almaktadır. Bu alanların büyük kısmı İS 2. ve 4. yüzyıllara tarihlenmektedir. Bu yapılaşmalar, *Tripolitania*'nın ayrı bir eyalete dönüştüğü süreç ile örtüşmektedir.

⁴¹³ Wilson, 2007, 173-181.

⁴¹⁴ Wilson, 2007, 175-177.

⁴¹⁵ Wilson, 2007, 175.

⁴¹⁶ Wilson, 2002, 429-436; Schörle and Leitch, 2012, 149.

⁴¹⁷ Schörle and Leitch, 2012, 149.

2.4.1.6 Tiren Denizi Kıyıları

İtalya Yarımadası'nın batısında yer alan Tiren denizi kıyıları, *Campania*, *Latium*, *Etruria* ve *Toscana* bölgeleri, Roma İmparatorluk döneminde balık işleme faaliyetlerinin gelişmesi için elverişli bir zemin sunmuştur. Bu bölgeler, Akdeniz'in iç denizlerinden biri olan Tiren havzasına kıyısı olan alanlar olup, deniz suyu sıcaklıkları, plankton yoğunluğu ve kıyı yapısı bakımından çeşitli balık türlerinin avlanmasına ve işlenmesine olanak sağlamıştır.⁴¹⁸ Arkeolojik veriler, bu kıyı hattında İS 1. yüzyıl itibariyle balık işleme atölyelerinde belirgin bir artış olduğunu ortaya koymaktadır. Ancak, bölgedeki elit sınıfın *villae maritimae* kapsamında akuakültür amaçlı kullandıkları havuzlar ile balık tuzlama havuzlarının teknik benzerliği, bölgedeki üretimin doğru anlaşılmasını zorlaştırmaktadır. Ancak, *Pompeii* ve çevresi, *Herculaneum*, *Sinuessa*, *Cosa*, *Pyrgi* ve *Populonia* gibi kıyı yerleşimlerinde atölye yapılarının izleri bu artışı destekleyen göstergelerdir.⁴¹⁹ Üretim merkezlerinin çoğu, doğrudan küçük doğal koylar, lagün ağızları, ya da yarı kapalı liman alanları gibi su kaynaklarına kolay erişimi olan alanlarda konumlanmıştır. Bu bölgelerde faaliyet gösteren balık işleme atölyelerinin büyük bölümü, yüksek kapasiteli endüstriyel komplekslerden ziyade, birkaç havuzdan oluşan küçük ölçekli tuzlama alanlarında oluşmaktadır. *Pompeii*'deki balık sosu üretimi kent dokusu içine gömülü biçimde, küçük ölçekli ama yüksek kaliteye odaklanan atölyelerde gerçekleştirilmiştir. Bu üretim alanlarından en bilineni, aynı zamanda satışın yapıldığı *Officina del Garum* olarak adlandırılan yapıdır.⁴²⁰ Yapı içinde gömülü halde altı adet büyük dolia, *garumun* fermantasyon sürecinde kullanılmıştır. *Dolia*ların içerisindeki organik kalıntılara yapılan analizlerde yoğun miktarda hamsi ve izmarit türlerine ait balık kemikleri bulunmuştur. Bu durum, yalnızca seçili türlerin kullanıldığını ve yüksek kaliteli *flos gari* üretiminin hedeflendiğini ortaya koymaktadır.⁴²¹ Bu yapı, *Pompeii*'nin doğu bölümünde, forumun güneydoğusuna düşen konut ve ticari alanların sınırında konumlanmıştır. *Pompeii*'deki balık sosu üretimi ve ticareti konusunda diğer bir önemli figür, *garum* üreticisi ve tüccarı olduğu bilinen *Aulus Umbricius Scaurus*'tur. *Scaurus*'un evinin *atriumunun* zemininde yer alan dört köşeli mozaikte

⁴¹⁸ Gould, 2018, 78.

⁴¹⁹ Genovesi and Megale, 2016, 10.

⁴²⁰ Carannate, 2018, 380.

⁴²¹ Carannate, 2018, 383.

ucreus tasvirleri dikkat çekmektedir. Tek kulplu ve dar ağızlı küçük servis kapları olan *urceus*, yüksek kalite *garumun* servis edilmesi ve ticareti için kullanılmaktadır. Buna ek olarak *Scaurus*'un ismine *Pompeii* dışında *Herculaneum*'da ele geçen *ucreus*ların üzerindeki *tituli picti*lerde de rastlanmıştır.⁴²² Bu durum, *Pompeii*'li tüccarın yalnızca kendi bölgesindeki tüketime hitaben üretim yapmadığı ve farklı bölgelere ihracat yapacak kadar büyük ölçekli bir üretici olduğunu göstermektedir.

Campania bölgesinde yer alan *Herculaneum*'da balık sosu üretimine dair henüz kazılarda doğrudan bir atölye açığa çıkarılmamıştır. Ancak, kentsel bir kanalizasyon sistemine ait olan *Cardo V* kanalının sistematik kazısı, *Herculaneum*'da deniz ürünlerinin tüketimi, balık sosu kullanımı ve bu ürünlerin sosyo-ekonomik dağılımı hakkında analizler yapılmasına olanak tanımıştır. *Cardo V* kanalizasyonu, *Insula Orientalis II* olarak adlandırılan konut ve ticari yapılarla çevrili bir alanda konumlanmıştır.⁴²³ Kanalizasyon sistemi, bu yapıların zemin ve üst katlarından gelen atıklarla beslenmiştir. Dolayısıyla kanal içeriği büyük ölçüde insan ve mutfak kaynaklı organik atıklardan oluşmaktadır. Bu bağlamda, 2007 yılında *Herculaneum Conservation Project* tarafından yürütülen kazılarda, kanalın kuzey-güney hattı boyunca dört ayrı alandan alınan 1140 litre biyolojik örnek analiz edilmiştir.⁴²⁴ Gerçekleştirilen kazılar sonucunda toplam 43 farklı balık türü tespit edilmiştir.⁴²⁵ Bu türlerin bir kısmı yalnızca otolit, bir kısmı yalnızca kemik, bazıları ise her ikisiyle birlikte tanımlanmıştır. Özellikle *Sparidae* familyasına ait türlerin %63 oranındaki baskın varlığı dikkat çekmektedir.⁴²⁶ Bunun dışında, hamsi, sardalya, istavrit ve uskumru gibi daha küçük boyutlu *pelajik* balıklar da tespit edilmiştir. Bu türlerin balık sosu ve tuzlu balık üretiminde sıklıkla kullanıldığı bilinmektedir. Buna ek olarak, yapılan analizler sonucunda; bütün balık tüketimi, otolit ve kemiklerin birlikte bulunmasıyla belgelenmiştir. Bütün tüketilen türler genellikle küçük ve kolay ulaşılabilir türlerdir. Bunun yanında parça balık tüketimi, yalnızca kemikleri bulunan levrek, orkinos veya yılan balığı gibi büyük türlerle ilişkilendirilmiştir.⁴²⁷ Bu balıklar

⁴²² Curtis, 1984-1986, 224-225.

⁴²³ Rowan, 2014, 61.

⁴²⁴ Rowan, 2014, 62.

⁴²⁵ Rowan, 2014, 62.

⁴²⁶ Rowan, 2014, 62.

⁴²⁷ Rowan, 2014, 62.

muhtemelen fileto şeklinde ya da bölünmüş şekilde tüketilmiştir. Bunun yanında balık sosu olarak tüketilen balıkları analiz etmek için, özellikle sadece kemikleri bulunan fakat otolitlerine rastlanmayan küçük türler tercih edilmiştir. Bu durum, söz konusu balıkların başsız biçimde tüketildiğini ve balık sosu haline getirilmek için işleminden geçtiğini göstermektedir.⁴²⁸

Sicilya kıyıları ise, deniz ürünleri üretimi açısından stratejik bir merkez olarak öne çıkmaktadır. Adanın doğal kaynaklarının zenginliği, kıyı coğrafyasının uygunluğu, Yunan ve Pön kültürlerine dayanan gelenek çeşitliliği ve Akdeniz'in önemli ticaret ağlarına olan erişimi hem Roma öncesi hem de Roma İmparatorluk döneminde balık işleme ve tuzlama tekniklerinin gelişmesine olanak sağlamıştır. Sicilya'daki başlıca atölyeler *Cala Minnola*, *Milazzo*, *Capo Pachino*, *Vendicari*, *Portopalo*, *San Vito lo Capo* ve *Isola delle Femmine* olarak tespit edilmiştir.⁴²⁹ Bu alanlar özellikle İÖ 4. yüzyıldan İS 2. yüzyıla kadar faaliyet göstermiştir. Ayrıca atölyelerin dağılımı incelendiğinde bunların özellikle Sicilya'nın kuzeybatısında ve güneydoğusunda yoğunlaşmış olduğu görülmektedir. Bu bölgesel ayırım, Sicilya'nın Roma hakimiyeti öncesinde Yunan ve Pön kültürlerinin etkisi altında çatışmalara sahne olmasından kaynaklanmaktadır. Kuzeybatıda yer alan *San Vito lo Capo* ve *Isola delle Femmine* gibi yerlerde kurulan atölyeler, güçlü Pön etkileri taşımaktadır. Roma öncesi dönemden itibaren dörtgen planlı tuzlama havuzlarının kullanımı, üretimde geleneklerin devamlılığı ve gelişimini takip etmek adına önemlidir.⁴³⁰ Buna karşılık, güneydoğuda, *Vendicari* ve *Portopalo*'da yer alan merkezlerde Yunan geleneğine bağlı atölyeler bulunmuştur. Bu atölyelerde ise daire kesitli ve konik biçimli havuzlar tercih edilmiştir.⁴³¹ Bu yapısal farklılıklar yalnızca mimari tercihlerle alakalı değildir. Bu ayrışma, kültürel farklılıkların üretim teknikleri ve geleneksel üretim yöntemleri üzerindeki etkisi göstermektedir. Pön geleneğinin dörtgen planlı havuzlar üretmesi, Akdeniz'in batısındaki, Kuzey Afrika ve Hispania'daki atölyelerdeki benzerleriyle örtüşmektedir. Dairesel planlı havuzların, Yunan etkileri altında geliştirilen balık işleme mimarisine özgü bir karakteristiği temsil ettiği düşünülmektedir. Ancak, Ege

⁴²⁸ Rowan, 2014, 63.

⁴²⁹ Botte, 2018, 378.

⁴³⁰ Botte, 2018, 378.

⁴³¹ Botte, 2018, 378.

Denizi'ndeki çalışmaların yetersizliği nedeniyle bu durum henüz desteklenmemektedir.

Sicilya'daki atölyelerin çoğunluğu doğal kaynaklara oldukça yakın konumlanmıştır. Tuz üretimi, balık göç yolları ve uygun limanlar, üretimin verimliliğini artıran temel çevresel faktörler olarak, gözetilmiştir. Bu bağlamda, Sicilya'nın kuzeybatısındaki *Levanzo Adası*'nda yer alan *Cala Minnola* kompleksi, Roma İmparatorluk döneminde endüstriyel üretim için organize edildiği görülmektedir.⁴³² Yapının belgelenmesi, ilk kez 1976 yılında bir gezgin tarafından fark edilmesine rağmen, sistematik kazılar ve bilimsel analizler 2014 yılına kadar gerçekleştirilmemiştir.⁴³³ Gerçekleştirilen kazılar sonucunda, kompleksin yalnızca bir inşa evresine sahip olduğunu ve üretim süreci boyunca planında hiçbir yapısal değişikliğe gidilmediğini görülmektedir. Alan yaklaşık 28 × 7 m boyutlarında düzenli bir dikdörtgen plan üzerine inşa edilmiş ve çerisinde 24 adet tuzlama havuzu bulunmaktadır.⁴³⁴ Ayrıca buluntular, atölyenin, Pön kültürü etkisiyle İÖ 2. yüzyılın ilk yarısında üretime başladığını ve Roma hakimiyetinin ardından gelişerek İS 2. yüzyılın ikinci yarısına kadar kesintisiz biçimde faaliyette kaldığını göstermektedir. Bu organizasyon biçimi, çağdaş örnekleriyle benzerlik göstermektedir. Özellikle Hispania'daki *Almunecar* kentinde İS 1. ve 2. yüzyıllarda faaliyet gösteren atölyelerle ile benzer mimari düzenlemelere sahiptir.⁴³⁵ Bu paralellik, Akdeniz genelinde balık sosu üretiminde kullanılan yöntemlerin İS 1. yüzyıl itibarıyla Roma İmparatorluğu'nun artan ihtiyaçlarını karşılamak adına organize edildiğini desteklemektedir.

Buna ek olarak aynı şekilde Sicilya'nın kuzeybatı kıyısında yer alan *Milazzo*'da tespit edilen balık işleme atölyesinde hem üretim hem de depolama faaliyetlerinin eşzamanlı yürütüldüğü ortaya çıkarılmıştır.⁴³⁶ Kompleks içinde toplamda altı adet tuzlama havuzu belirlenmiştir. Beşi birbirine bitişik olarak kuzey-güney yönünde dizilmiş, altıncısı ise aynı ekseninde ama ayrı olarak konumlanmıştır. Kazılarda 500'ü aşkın orkinos kemiği ile çok sayıda *Dressel 21–22* tipi amphora parçaları ele geçmiştir.⁴³⁷

⁴³² Botte, 2018, 380.

⁴³³ Botte, 2018, 380.

⁴³⁴ Botte, 2018, 382.

⁴³⁵ Botte, 2018, 380.

⁴³⁶ Olla, 2015, 603.

⁴³⁷ Olla, 2015, 603.

Ele geçen çok sayıda orkinos kemiği, *Milazzo*'daki atölyenin tuzlu balık üzerine uzmanlaşmış olabileceğini göstermektedir. Ayrıca, atölye çevresinden İtalya kökenli *Dressel 21-22* amphoralarının ele geçmesi, bu kaplarla balık ürünü taşındığını desteklemektedir. Nitekim bu amphoralarda, üzerinde tespit edilen *tituli pictiler*; *Cumae* kentinden gelen elmalar olarak okunan *Mal(a) Cum(ana)* ve kirazlar olarak okunan *CE(rasa)* ifadeleri nedeniyle meyve taşındığı düşünülmektedir.⁴³⁸ Ancak, *Pompeii*'de, *Garum Dükkânı* olarak adlandırılan *Officina del Garum* yapısında bulunan *Dressel 21-22* örneklerinde balık ürünü taşındığı tespit edilmiştir.⁴³⁹ *Milazzo*'daki buluntu grubu da bu kullanımı desteklemektedir. Ayrıca, henüz hangi tür işlenmiş balık ürünün taşındığı kesinleşmemiştir. *Milazzo*'daki atölyede yalnızca büyük boyutlu balıklara ait organik kalıntıların olması, *Dressel 21-22* formunun balık sosundan ziyade tuzlu balık taşınmasında kullanıldığını düşündürmektedir.

2.4.1.7 Karadeniz Kıyıları

Karadeniz bölgesi, Roma İmparatorluk döneminde özellikle kuzey ve doğu kıyılarında gelişmiş olan balıkçılık, balık işleme ve deniz ticareti faaliyetleriyle önemli ekonomik alanlarından biri haline gelmiştir. Roma İmparatorluğu'nun Karadeniz bölgesine yönelik ilgisi, özellikle İÖ 2. ve 1. yüzyıllarda Pontus Krallığı ile yaşanan çatışmalar sonucunda belirginleşmiştir. İÖ 88–63 yılları arasında süren *Mithridates* Savaşları sırasında, Roma Cumhuriyeti, Pontus Kralı VI. *Mithridates Eupator*'un Anadolu ve çevresinde artan etkisine karşı askeri müdahalelerde bulunmuştur.⁴⁴⁰ Özellikle İÖ 66 yılında *Pompeius Magnus*'un, *Zela Savaşı* sonrası *Mithridates*'i kesin şekilde mağlup etmesiyle Karadeniz'in kuzey kıyılarına kadar uzanan bölgeler Roma'nın nüfuzu altına girmiştir.⁴⁴¹ *Pompeius*, galibiyetinin ardından Karadeniz kıyılarındaki pek çok eski Yunan kolonisinin statüsünü yeniden düzenlemiş ve bu şehirleri doğrudan Roma'ya bağlı ya da Roma'nın müttefiki statüsüne getirmiştir. Özellikle *Sinope*, *Amisos*, *Trapezus* ve *Dioskurias* gibi liman kentleri Roma'nın idari sistemine dahil edilmiştir.⁴⁴² Bu süreç, İS 1. yüzyıl sonlarına kadar sürmüştür. Roma hakimiyeti,

⁴³⁸ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 437.

⁴³⁹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 437-452.

⁴⁴⁰ Højte, 2006, 15-31.

⁴⁴¹ Højte, 2006, 16.

⁴⁴² Dueck, 2006, 50.

Karadeniz bölgesinin hem iç organizasyonunu etkilemiş hem de Akdeniz genelindeki ticaret ağına dahil oluşunu hızlandırmış ve bölgedeki ekonomik dinamikleri değiştirmiştir. Bölgedeki Roma egemenliği, Karadeniz çevresinde özellikle iki ana yönde etkili olmuştur. İlki, bölgedeki deniz ticaretinin Roma hukuku ve güvenliği altında gelişmesi olmuştur. Roma, kıyı güvenliğini sağlayarak Karadeniz'in daha düzenli ve güvenli bir ticaret bölgesi haline gelmesini sağlamıştır.⁴⁴³ İkincisi ise, bölgedeki hammadde ve gıda ürünlerinin, özellikle tahıl, tuzlu balık ve balık sosu gibi deniz ürünlerinin, Roma iç pazarına düzenli şekilde aktarılmasını mümkün kılmasıdır.⁴⁴⁴ Bu bağlamda, Roma İmparatorluk dönemiyle birlikte Karadeniz'deki balık ürünleri ekonomisi yeni bir ivme kazanmıştır. Bu dönemde, Karadeniz kıyılarında büyük ölçekli balık işleme atölyelerinin kurulmaya başlandığı arkeolojik olarak belgelenmiştir. Bu dönem ile birlikte özellikle *Tyritake*, *Myrmekion* ve *Chersonesos* gibi merkezlerde, büyük tuzlama havuzları ve balık işleme atölyeleri inşa edilmiş ve organize üretim yapılmaya başlandığı bilinmektedir.⁴⁴⁵ Atölyelerde tercih edilen balıklara dair bulgular, Karadeniz'e özgü bir dağılım göstermektedir. Atölyeler tuzlu balık üretimi için tercih edilmiş büyük boyutlu bir tür olan ve Karadeniz'in kuzeyine dökülen nehir yataklarında yaşayan mersin balığı ile hamsi gibi küçük pelajik balıklar üzerine odaklanmıştır.⁴⁴⁶

Tyritake, *Pantikapaion*'un yaklaşık 11 km güneyinde yer almaktadır. Alanın, 1930–1950 yılları arasında *Gajdukevic* tarafından yürütülen kazılarla Karadeniz'in en kapsamlı balık işleme komplekslerine ev sahipliği yaptığı belgelenmiştir.⁴⁴⁷ Kentte, toplamda 57 adet tuzlama alanı tespit edilmiştir.⁴⁴⁸ Havuzlar genellikle dikdörtgen formda, kaya içine oyulmuş ve iç yüzeyleri sıva ile kaplanmıştır. Ölçüleri ortalama 2 x 1,4 m ile 2,5 x 1,5 m arasında değişmekte olup, derinlikleri 1,5 ile 3 m arasında ölçülmüştür.⁴⁴⁹ *Tyritake*'de bulunan en büyük kompleks, güney surlarının hemen içinde yer alan 16 havuzluk yapıdır. Bu kompleksin toplam kapasitesinin 155 m³

⁴⁴³ Bekker-Nielsen, 2006, 109-119.

⁴⁴⁴ Jacobsen, 2005, 101.

⁴⁴⁵ Højte, 2005, 154.

⁴⁴⁶ Højte, 2005, 140; Jacobsen, 2005, 101.

⁴⁴⁷ Højte, 2005, 143.

⁴⁴⁸ Højte, 2005, 142-149.

⁴⁴⁹ Højte, 2005, 142-149.

olduğu hesaplanmıştır.⁴⁵⁰ Tespit edilen bütün atölyelerin toplam işleme kapasitesinin ise yaklaşık 457 m³, yani 500 tona yakın balık ürünü olduğu tahmin edilmektedir.⁴⁵¹ Havuzların tabanlarında ringa ve hamsi kemikleri bulunmuştur. Bu durum işlem gören türlerin çoğunlukla küçük *pelajik* balıklar olduğunu ve atölyelerin balık sosu üzerine yoğunlaştığını göstermektedir. Benzer şekilde *Chersonesos* da hem balık sosu hem de ticaret açısından Roma İmparatorluk döneminde önemli bir merkez olarak gelişmiştir. Özellikle İS 1. yüzyıldan itibaren kentte balık ürünleri üretiminin belirgin şekilde arttığı, arkeolojik verilerle açıkça belgelenmiştir. Bu bağlamda dikkat çeken örneklerden biri, kentin kuzey merkez kesiminde yer alan XV–XVI numaralı yapıdır.⁴⁵² Hellenistik Dönem’e ait olan bu konut, İS 1. yüzyılda küçük ölçekli bir balık işleme atölyesine dönüştürülmüştür.⁴⁵³ Kent genelinde farklı dönemlere ait yaklaşık 90 adet tuzlama havuzu tespit edilmiştir. Bu havuzların büyük çoğunluğu liman bölgesinde yoğunlaşmaktadır. *Chersonesos*’taki balık işleme atölyeleri, yapısal düzenlemeleri bakımından diğer Roma balık işleme merkezlerinden ayrılmaktadır. Bu atölyeler, büyük ölçekli üretim kompleksleri şeklinde organize edilmemiştir. Aksine, çoğu zaman tek başına ya da en fazla iki veya üç havuzdan oluşan küçük gruplar hâlinde ve genellikle özel konutların içinde yer alacak şekilde düzenlenmiştir. Balık tuzlama havuzları ve *doliaların* konutlarla bir arada olması, üretimin bireysel veya aile temelli küçük girişimler şeklinde organize edildiğini düşündürmektedir.⁴⁵⁴ Diğer bir önemli merkez, *Chersonesos*’un doğusunda yer alan *Myrmekion*, Roma İmparatorluk döneminde balık işleme faaliyetleri açısından öne çıkmaktadır. Gerçekleştirilen arkeolojik kazılarda, İS 2. ve 3. yüzyıllara tarihlenen büyük bir balık işleme kompleksi ortaya çıkarılmıştır.⁴⁵⁵ Bu kompleks, sekiz büyük havuzdan oluşmakta olup, havuzlar iki sıra halinde dörderli gruplar halinde düzenlenmiştir. Her bir havuz yaklaşık 3,0 x 2,7 m boylarında ve 1,8 m derinliğe sahip olmaktadır.⁴⁵⁶ Havuz tabanında tespit edilen kalın balık kalıntılarının oluşan tabakada yoğunlukla hamsi bulunmuştur. Kompleksin

⁴⁵⁰ Højte, 2005, 142-149.

⁴⁵¹ Højte, 2005, 142-149.

⁴⁵² Højte, 2005, 150.

⁴⁵³ Højte, 2005, 152.

⁴⁵⁴ Trakadas, 2005, 71.

⁴⁵⁵ Højte, 2005, 149-150.

⁴⁵⁶ Højte, 2005, 149-150.

toplam kapasitesi yaklaşık 116 m³ olarak hesaplanmıştır.⁴⁵⁷ Bu boyutlar, kompleksi bölgedeki en büyük işleme birimlerinden biri yapmaktadır. Atölyenin yapısal özellikleri *Tyritake*'deki ile büyük benzerlik göstermektedir. Bu durum Roma hakimiyetinin ardından Akdeniz'de olduğu gibi Karadeniz'de de balık işleme alanlarının yeniden organize edildiğini göstermektedir.

Roma İmparatorluk döneminde Karadeniz bölgesinin hem deniz ürünlerinin üretimi hem de ticareti açısından önemli bir merkez haline geldiği gerçekleştirilen kazılar sonucunda anlaşılmaktadır. Bu ekonomik yapı, yalnızca mimari buluntularla değil, aynı zamanda bölgesel sikke basımıyla da açıkça belgelenmektedir. Balık temalı sikkeler, Roma İmparatorluk döneminde balıkçılığın yerel ekonomideki ağırlığını ve yerel sembolizmini yansıtan önemli bir yere sahiptir. Özellikle *Sinope* ve *Herakleia Pontike* gibi kıyı kentlerinde Roma imparatorları adına basılan sikkelerde balık figürleri ön plana çıkmaktadır.⁴⁵⁸ *Sinope*'de *Caracalla*, *Geta*, *Alexander Severus* ve *Maximus* gibi imparatorlar döneminde basılan bronz sikkelerde belirgin şekilde balık tasvirleri kullanılmıştır.⁴⁵⁹ Bu balık figürleri, bölgedeki deniz kaynaklarının ekonomik önemini vurgulamak ile beraber Karadeniz'in kuzey kıyılarında olduğu gibi güney kıyılarında da balığın ekonomik değerini göstermektedir. Nitekim güney kıyılarında bulunan kentlerde balık üretimine dair atölyelere henüz rastlanmamıştır.

Anadolu'nun Karadeniz kıyılarında olduğu gibi diğer kıyı bölgelerindeki işlenmiş balık ürünleri üretimi ve ticaretine dair bilgiler oldukça azdır. Bu konudaki bilgilerimiz büyük çoğunluğunu epigrafik eserler ve amphoralar sağlamaktadır.

2.4.1.8 Anadolu Kıyıları

Kekova Adası ve karşı kıyısındaki *Theimussa*'da tespit edilen Roma İmparatorluk dönemine tarihlenen balık sosu atölyeleri literatürdeki fiziki eksikliği bir nebze gidermektedir. Bölgede gerçekleştirilen yüzey araştırmalarında toplam yedi adet atölye yapısı tespit edilmiştir.⁴⁶⁰ Bunların altısının *Theimussa* kıyısında, birinin ise *Kekova Adası*'nda yer aldığı görülmektedir. Tespit edilen havuzların doğu-batı yönlü

⁴⁵⁷ Højte, 2005, 149-150.

⁴⁵⁸ Stolba, 2005, 120, 124.

⁴⁵⁹ Stolba, 2005, 124.

⁴⁶⁰ Aslan, 2015, 141-161.

sıralı planı ve İS 1. ve 4. yüzyıllar arasına tarihlendirilmesi; *Alicante*, *Baelo Claudia*, *Lixus* ve *Tipasa* gibi Batı Akdeniz'deki çağdaş Roma *garum* üretim atölyeleriyle benzerlik göstermektedir. *Theimussa*'daki 1 numaralı atölyede 17 adet havuz belgelenmiş ve toplam hacim 138,2 m³ olarak belirlenmiştir.⁴⁶¹ Bu alan araştırma sırasında belirlenen en büyük üretim hacmine sahip atölyedir. Havuzların ölçüleri 1,33 x 1,23 m ile 6 x 2,6 m arasında değişmekle birlikte derinlikleri ortalama 1,8 m civarındadır.⁴⁶² Bunun yanında, yaklaşık 80 m³ hacme sahip 2 numaralı atölye ile 3 ile 6 arasında havuza sahip 15–60 m³ civarlarında üretim yapabilen 3,4,5 ve 6 numaralı atölyeler tespit edilmiştir.⁴⁶³ Bazı havuzlarda sıvı tahliyesine olanak tanıyan zemin eğimi ve tahliye delikleri tespit edilmiştir. Ayrıca 5 ve 6 numaralı atölyelerde, ana kaya içine oyulmuş büyük hacimli sarnıçlar tespit edilmiştir. Bu sarnıçlar, üretimde kullanılan tatlı suyun teminini sağlamıştır.

Kekova Adası üzerinde yer alan *Tersane Koyu*'nda tespit edilen 7 numaralı atölye, yerleşim alanından ayrı, kuzeydoğuda, yüksek ve kayalık bir noktaya konumlandırılmıştır.⁴⁶⁴ Bu konum tercihi, yaygın olarak gözlemlenen, üretim sırasında ortaya çıkan ağır kokuların gündelik yaşamı rahatsız etmemesi yönündeki mimari planlamanın *Kekova*'da da uygulandığı şeklinde yorumlanabilir. Atölye olarak kullanılan yapı içerisinde, iki sıra halinde düzenlenmiş yedi adet havuz bulunmaktadır. *Kekova* bölgesindeki toplam üretim yaklaşık 412,7 m³'lük bir potansiyele ulaşmaktadır.⁴⁶⁵ Bu veri, *Kekova*'da yalnızca yerel tüketime yönelik değil, aynı zamanda doğu Akdeniz'e ihracata dayalı bir üretim modelinin benimsendiğini düşündürmektedir.

Anadolu kıyılarındaki balık sosu üretimine dair atölye kalıntılarının azlığına rağmen sıra balıkçılık ve balık ürünleri ticaretine dair dolaylı bilgiler mevcuttur. Ticari aktivite yalnızca ekonomik bir faaliyet olmaktan öte, kurumsallaşmış ve toplumsal yaşamın içine dahil olmuş bir meslek dalı olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu durum, çeşitli kıyı kentlerinde bulunan epigrafik buluntular aracılığıyla açıkça ortaya konmaktadır.⁴⁶⁶

⁴⁶¹ Aslan, 2015, 148.

⁴⁶² Aslan, 2015, 148.

⁴⁶³ Aslan, 2015, 141-161.

⁴⁶⁴ Aslan, 2015, 151-153.

⁴⁶⁵ Aslan, 2015, 154.

⁴⁶⁶ Bursa, 2007.

Roma döneminde Marmara Bölgesi, özellikle *Byzantion* ve çevresi, Anadolu'daki en önemli balıkçılık merkezlerinden biri olarak öne çıkmaktadır.⁴⁶⁷ Coğrafi konumu sayesinde Karadeniz ve Ege Denizi arasındaki geçiş noktasında bulunan kent, orkinos ve palamut balığı avcılığı açısından büyük avantaja sahiptir. Kentin boğaz sularında avlanan palamutlar, özellikle Karadeniz'den sonbaharda göç eden sürüler Haliç'e kadar ulaşmakta ve kolayca avlanmaktadır. Yakalanan balıklar hem taze hem de salamura edilerek pazarlarda satılmaktadır. Bu konudaki bilgiler özellikle Doğu Roma dönemlerine ait aktarımlarla desteklenmektedir.⁴⁶⁸ Kent ekonomisinde balıkçılığın önemi, orkinos avcılığına dair basılmış sikkelere yansımıştır. Bu sikkelerde 2 adet orkinosun ortasında yunus tasvir edilmiştir.⁴⁶⁹ Buna ek olarak *Byzantion*'un balıkçılıkla kurumsal ilişkisini belgeleyen en önemli yazılı kaynaklardan biri, İS 2. yüzyıla tarihlenen ve kentteki bir balıkçılar loncasına ait olduğu anlaşılan adak yazıtıdır. Bu yazıt, *Dionysos Parabolos* kültüne bağlı *thiasitai* üyelerinin tanrıya adak sunduklarını kaydetmektedir.⁴⁷⁰ Yazıtta geçen unvanlar arasında ağ yöneticisi ve tekne kaptanı gibi tanımlar yer almaktadır.⁴⁷¹ Bu ifadeler balıkçılığın yalnızca bireysel bir geçim yolu olmasının yanı sıra, aynı zamanda örgütlü bir meslek kolu olduğunu göstermektedir. Buna benzer yazıtların Anadolu kıyılarında bulunan birçok kıyı kentinde bulunmuş olması, balıkçılığın yaygın bir ticari faaliyet olarak sürdürüldüğünü göstermektedir. *Byzantion*'da olduğu gibi balık işleme atölyelerine dair kalıntıların tespit edilememiş olmasından dolayı, balıkçılığın geliştiği bölgelerdeki ticarete balık sosu üretiminin ne kadar dahil olduğu belirsizliğini korumaktadır. Sadece Anadolu özelinde olmamakla birlikte Roma İmparatorluğu'nun genelinde deniz ürünleri, yalnızca temel bir beslenme ögesi değil, aynı zamanda kurumsal yapılar çevresinde düzenlenen ve devlet denetimine açık bir ekonomik sektör olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda, *macellum* adı verilen et-balık pazarları ve balıkçılar loncası olarak adlandırılan meslek grubu, balık ticaretinin düzenlenmesi, fiyat denetimi ve dağıtım süreçlerinin yönetilmesinde merkezi roller üstlenmiştir.⁴⁷² Lonca üyeleri yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda sosyal ve dini

⁴⁶⁷ Bursa, 2007, 85-87; Cechova, 2020, 223-229.

⁴⁶⁸ Anagnostakis and Leontsini, 2024, 283-327.

⁴⁶⁹ Bursa, 2007, 85.

⁴⁷⁰ Bursa, 2007, 139; Robert, 1978, 523-535.

⁴⁷¹ Robert, 1978, 523-535.

⁴⁷² Bursa, 2007, 99, 127; Corcoran, 1963, 97-102.

faaliyetler içinde de örgütlenmiştir. Bursa, Ovidius'un, "*Tiber Nehri kıyısındaki balıkçıların her yıl 7 Haziran'da Ludi Piscatorii adı verilen bir festival düzenleyerek tanrılara adaklar sunulduğunu ve lonca üyelerinin toplu katılım sağladığını*" aktarmaktadır.⁴⁷³ Bu balıkçı birliği aynı zamanda, her yıl 23 Ağustos'ta *Vulcan* onuruna kutlanan festivalde adak olarak sunulan balıkların temininden de sorumluydu.⁴⁷⁴ Bu anlatım, Anadolu kıyılarında ele geçmiş olan Epigrafik eserlerde karşımıza çıkan anlatımların imparatorluk topraklarında karşılık bulunduğunu göstermektedir.

Arkeolojik kazılarda ele geçen yazıtlar *Byzantion*'un yanı sıra *Parion*, *Kyzikos*, *Smyrna*, *Ephesos* ve *Pergamon* gibi Anadolu kentlerinde de balıkçı loncalarının varlığını doğrulamaktadır.⁴⁷⁵ Balıkçı loncalarının varlığı balık sosu ve tuzlu balık üretimini doğrudan desteklememektedir. Kıyı ve kırsal kentlerde *macellum* olarak adlandırılan yapılar, et-balık ürünlerinin satıldığı pazar yerleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Et ve balığın yanı sıra diğer günlük gıda maddelerinin de satıldığı bu yapılar, yalnızca alışverişin yapıldığı mekanlar değil, aynı zamanda insanların karşılaştığı, fiyat pazarlığı yaptığı, haber alışverişinde bulunduğu ve hatta dini ritüellere katıldığı çok yönlü sosyal merkezlerdir. *Macellum*'un Latince kökeni, pazar ya da ticaret yeri anlamına gelmektedir.⁴⁷⁶ Mimari açıdan *macellum*lar genellikle ortasında bir avlu, onun etrafında ise taş *tabernae* ve bazen ortada yükselen *tholos* ile tanımlanmaktadır. Bu yapıların Anadolu'daki örnekleri hem mimari özellikleri hem de gıda ticaretine dair sunduğu arkeolojik kanıtlar bakımından dikkat çekicidir. Arkeolojik kazılarda *Perge*, *Side*, *Sagalassos*, *Aphrodisias* ve *Sardes* gibi kentlerde *macellum* kalıntılarına ulaşılmıştır.⁴⁷⁷ Örneğin, *Sagalassos*'ta yapılan kazılarda, İS 2. yüzyıla tarihlenen *macellum* alanında Akdeniz ve Karadeniz kökenli balık türlerine ait çok sayıda kemik ve pul kalıntısı belgelenmiştir.⁴⁷⁸ Bu durum, kentin denize uzak konumuna rağmen balık ürünlerinin ithal edildiğini ve bu ürünlerin yalnızca kıyı kentlerine değil, iç bölgelere kadar ulaştırıldığını göstermektedir. *Macellum*lar

⁴⁷³ Bursa, 2007, 14.

⁴⁷⁴ Bursa, 2007, 14.

⁴⁷⁵ Bursa, 2007.

⁴⁷⁶ Cristilli, 2015, 69-86.

⁴⁷⁷ Bursa, 2007.

⁴⁷⁸ Bursa, 2007, 110-111.

yalnızca pazar alanı değil, aynı zamanda merkezi kontrol ve fiyat denetimi açısından da önemli yapılardır. İS 301 yılında *Diocletianus* tarafından çıkarılan *Edictum de Pretiis Rerum Venalium*, Roma ekonomisinde temel tüketim ürünlerinin fiyatlarının denetlenip, düzenlendiğine dair önemli bir kanıttır.⁴⁷⁹ Bu standardizasyon, *Ostia* ve *Pompeii*'de bulunan *macellum*larda ortaya çıkarılan resmi ağırlık ve ölçü taşları ile arkeolojik olarak ortaya koyulmuştur.⁴⁸⁰ Anadolu'da da bu doğrultuda yorumlanan buluntular, kamuya açık pazar yapılarında gıda güvenliği, fiyat kontrolü ve ticari standardizasyonun sağlandığını göstermektedir. *Macellum*ların balık ticaretindeki işlevi ise, balık sosu ve tuzlu balık gibi işlenmiş ürünlerin depolanması ve dağıtımında oynadıkları roldür. Bu ürünler, üretildikleri bölgelere göre çeşitlilik gösteren amphoralar ile İmparatorluk topraklarına dağıtılmış, *macellum*lar aracılığı ile satışa sunulmuştur.

⁴⁷⁹ Lauffer, 1971.

⁴⁸⁰ Curtis, 1983, 236.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

İS 1. YÜZYILDA BAETİCA BÖLGESİNDE BALIK SOSU VE TUZLU BALIK ÜRETİMİ

Baetica, bölgesinin eyalet statüsü kazanmasının ardından gerçekleştirilen yapılanmaların yanı sıra bölgenin uzun süredir devam eden siyasi istikrarı, yüksek kentleşme düzeyi ve ekonomik potansiyeli nedeniyle senatoryal eyalet statüsüne getirilmiştir. Bu yönetim biçimi, yerel elitlerin ekonomik alanlarda da etkin roller üstlenmesine olanak tanımıştır. Baetica, madencilik ve tarım gibi geleneksel geçim kaynaklarının yanı sıra, özellikle balık sosu ve tuzlu balık üretimiyle de öne çıkmaktadır. Bölgedeki yerel sermaye birikimi, ticaret ağlarına erişim ve teknik uzmanlık ile birleşerek, balık ürünlerinin üretiminde endüstriyel düzeyde bir yapılanmanın ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu durum, bölgenin Roma İmparatorluğu içerisindeki iktisadi önemini pekiştirmiştir ve arttırmıştır. Bu bağlamda, üretim altyapısındaki gelişim, özellikle İS 1. yüzyılda Roma'daki hızlı nüfus artışıyla doğrudan ilişkilidir.⁴⁸¹ Bu üretim artışı yalnızca şahısların çabalarına dayanmakla kalmamış, aynı zamanda yarı-kamusal bir düzenleme mantığı içinde şekillenmiştir. Roma İmparatorluğu'nun başta tahıl ticaretini güvence altına almak için uyguladığı *annona* sistemi, daha sonra işlenmiş balık ürünlerini de kapsayarak bu gelişimin sürdürülebilirliğini sağlayan başlıca mekanizma olmuştur. Bu uygulama, doğrudan idari müdahalenin yanında üretim ve dağıtımı yerel üretici elitler aracılığıyla yönlendiren dolaylı bir teşvik modeline dayanmaktadır.⁴⁸² Bu organizasyon, Baetica'da belirgin bir bölgesel üretim modelinin ortaya çıkmasına yol açmıştır. Liman kentlerinde yoğunlaşan büyük kompleksler, kıyı boyunca dağılmış küçük ölçekli atölyelerle birbirini destekleyen çok katmanlı bir ekonomik ağ oluşturmuştur. Ayrıca, öne çıkan liman kentleri; *Onuba*, *Gades*, *Baelo Claudia*, *Iulia Traducta*, *Carteia* ve *Malaga*'da tespit edilen balık işleme atölyeleri, mimari açıdan belirgin biçimde standardize edilmiş bir düzenleme anlayışını yansıtmaktadır. Bu yapılar genellikle, sıvalı fermantasyon havuzları, üretim sırasında açığa çıkan sıvıların kontrolünü sağlayan tahliye kanalları, işçi dolaşımına uygun şekilde tasarlanmış servis koridorları ile üretim sonrasında depolama ve ticaret için gerekli amphora atölyeleri

⁴⁸¹ Haley, 2003, 41.

⁴⁸² Lowe, 2016, 219.

gibi birimlerden oluşmaktadır.⁴⁸³ Bu mimari düzen, özellikle havuzların bulunduğu alanlara ilişkin olarak oldukça iyi belgelenmiştir. Havuzların, en az üç kenarından çevreledikleri geniş bir merkezi avlu etrafında düzenli bir biçimde konumlandırılması, İS 1. Yüzyıldan itibaren belirli bir mimari modelin oluştuğunu göstermektedir.⁴⁸⁴ Buna karşın Baetica bölgesinin doğu kıyısındaki *Sexi* gibi daha küçük ölçekli atölyelerde havuzlar, sınırlı bir avlunun bir, iki ya da en fazla üç kenarına yerleştirilmiştir.⁴⁸⁵ Bu durum, imparatorluk genelinde uygulanan üretim modelini göstermesi açısından önemlidir. Kıyı kentlerinde imparatorluk ya da yerel elitlerin himayesinde kurulan bu komplekslerin yanı sıra, kırsal bölgelerde, çoğunlukla *villae maritimae* çevresinde hammaddeye yakın konumlandırılmış küçük ölçekli üreticiler de bu ağın bir parçası hâline getirilmiştir.⁴⁸⁶ Küçük ölçekli üretim atölyeleri doğrudan konut sahibi tarafından yönetilmektedir. Bu yapının somut örnekleri, *Gades*'teki *Gallineras* ile *Malaga* yakınlarında yer alan *Torrox*'ta tespit edilen atölyelerde açıkça gözlemlenmektedir. Söz konusu atölyeler, yalnızca balık ürünleri üretimi yapabildiği gibi aynı zamanda amphora üretimi ve mor boya elde edilmesine yönelik işlemlerle de desteklenmektedir.⁴⁸⁷ Bu durum, özellikle kent merkezlerinin dışında, yerel elitlerin konutlarına bağlı olarak gelişmiş ve çok yönlü üretim yapabilen karmaşık bir endüstriyel altyapının varlığını göstermektedir. Liman kentlerindeki mimari organizasyonda ise fermantasyon havuzları küçük veya orta ölçekli atölyeler oluşturarak ya belirli bir bölgede toplanmış ya da birbirinden ayrılmış farklı alanlarda faaliyet göstermiştir.⁴⁸⁸ Ayrıca bu atölyeler, kent dokusu dışında bir arada konumlanmalarına rağmen her biri bağımsız bir üretim birimi olarak değerlendirilmektedir. Bir arada kümelenen örneklerin çevrelerinde, sınırlarını belirleyen duvarlar yer almaktadır. Havuzlar ise genellikle küçük bir avlunun çevresine yerleştirilmektedir. Bu mimari düzenleme, söz konusu yapıların özel mülkiyet kapsamında kullanıldığını göstermektedir. Öte yandan, bu atölyelerin ortak olarak su hatları, tahliye kanalları ve muhtemelen depolardan yararlandıkları da

⁴⁸³ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 153-166.

⁴⁸⁴ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁴⁸⁵ García-Vargas and Bernal-Casasola, 209, 153.

⁴⁸⁶ Alvarez, 2011, 226; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 153-166.

⁴⁸⁷ Aguilar, 2021-2022, 431-440; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 153-166.

⁴⁸⁸ Etienne and Mayet, 2007, 9-10.

anlaşılmaktadır.⁴⁸⁹ Bu durum, söz konusu üretim alanlarının yalnızca bireysel değil, aynı zamanda kolektif bir işleyiş içinde olduğunu göstermektedir. Bu türden endüstriyel üretim örnekleri, özellikle *Sexi* ve *Malaga* gibi kentlerde açık bir şekilde gözlemlenebilmektedir.⁴⁹⁰ Söz konusu atölyeler çoğunlukla kentsel dokuya doğrudan dahil edilmeden, şehrin çevresinde konumlandırılmıştır. Ancak, kent merkezine doğrudan dahil edilmiş işlenmiş balık komplekslerine de rastlanmaktadır. Nitekim *Tarifa* yakınlarındaki *Baelo Claudia*'da kent dokusu içerisinde bulunan komplekste, fermantasyon havuzlarının büyük boyutlu, peristilli konutların içine yerleştirildiği görülmektedir (Şekil 14).⁴⁹¹ Bu durum, balık işleme sürecinde ortaya çıkan kötü kokular nedeniyle istisnai bir uygulama olarak değerlendirilmektedir. Burada görülen planlamada her bir üretim birimi, çoğunlukla atölyenin sahibi olan kişinin yaşadığı konutla doğrudan bağlantılı olarak örgütlenmiştir. Bu durum, kırsal bölgelerdeki *villae maritimae* ile kent merkezlerinde peristil avlu etrafında inşa edilmiş atölyeler arasında, mülkiyet yapısı ve üretim organizasyonu açısından esaslı bir farklılık bulunmadığını göstermektedir. Nitekim tüm ekonomik getirisine rağmen işlenmiş balık sektörü Roma toplumu nezdinde saygınlık kazandıran bir faaliyet olarak görülmemektedir.⁴⁹² Bu nedenle, tür bir işle meşgul olduğunu açıkça beyan eden bir kişi tespit edilmemiştir. *Pompeii*'de tanınan *Umbricius Scaurus*, yalnızca amphora üzerindeki *tituli picti* ve evindeki mozaik süslemeler sayesinde bilinmektedir. Söz konusu evin mimarisi ve dekorasyonu, onun hatırı sayılır bir servet sahibi olduğunu ortaya koysa da *Scaurus*'un onurlandırma veya kamu görevi gibi toplumsal statüyü yansıtan unvanlarla ödüllendirilmediği görülmektedir.⁴⁹³ Benzer biçimde, *Sexi* kentinde önemli bir figür olan *C. Aemilius Niger*, Baetica'da sahip olduğu bu yüksek unvan, servetinin en azından bir kısmını tuzlu balık üretimi ve ticaretine borçlu olabileceğini düşündürmektedir.⁴⁹⁴ Ancak ismi yalnızca *Sexi*'deki *El Majuelo* atölyesine ait ek bir yapıda tekrar kullanılmış bir kaide üzerinde geçmektedir.⁴⁹⁵ Her ne kadar yazıt, doğrudan bu ticaretle ilişkilendirilmemiş olsa da yazıtın konumu ve onu diktiren üç

⁴⁸⁹ Etienne and Mayet, 2007, 9-10.

⁴⁹⁰ Etienne and Mayet, 2007, 9-10; Aguilar, 2021-2022, 431-440.

⁴⁹¹ Etienne and Mayet, 2007, 9-10.

⁴⁹² Etienne and Mayet, 2007, 11.

⁴⁹³ Etienne and Mayet, 2007, 11.

⁴⁹⁴ Etienne and Mayet, 2007, 11.

⁴⁹⁵ Etienne and Mayet, 2007, 11; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 170.

azatlı kölesi, *Ligurius*, *Delius* ve *Italicus*, onun bu sektörde aktif rol oynadığına işaret etmektedir.⁴⁹⁶ Bu isimlerin tümü, ticaretle uğraşan kişiler olarak yorumlanmakta ve dolayısıyla atölye sahipleriyle olan üretim temelli bağlarını açıkça yansıtmaktadır. Nitekim balık sosu taşıyan amphoraların üzerindeki *tituli picti* örneklerinde sıkça karşılaşılan kişi adları ya da lakaplar, zaman zaman yanlarında sayısal ibarelerle birlikte yer almaktadır. Bu adların, çoğunlukla üretici ya da atölye sahibi yerine, onun adına üretim faaliyetlerini yöneten köle ya da azatlı kölesi olan *offinator* olarak bilinen işletmecilere ait olduğu düşünülmektedir.⁴⁹⁷ Atölyelerin kimi zaman hamamlar, mozaik ve heykellerle barındıran lüks konutların bitişiğinde yer aldığı görülmektedir. Bu fiziksel yakınlık, söz konusu üretim faaliyetlerinin yalnızca ekonomik getirisini destekler niteliktedir. Benzer bir yapı *Torrox*'taki kıyı yerleşimlerinde de gözlemlenmektedir.⁴⁹⁸ Bu yerleşimlerde konut ve üretim alanları bir arada, bütünleşik bir şekilde organize edilmiştir. Ayrıca, *Fuengirola* yakınlarında, tespit edilen villa kompleksinde balık sosu üretimine yönelik havuzlar ve amphora parçaları tespit edilmiştir.⁴⁹⁹ Yine *San Luis de Sabinillas*'ta, tabanı mozaiklerle süslenmiş bir villanın, fermantasyon havuzlarıyla birlikte varlığı belgelenmiştir.⁵⁰⁰ Bu durum, balık sosu üretiminin, elitlerin doğrudan mülkiyetinde gerçekleşen, statü ve sermaye üretimi açısından kritik bir sektör olduğunu ortaya koymaktadır. Şahıslarında yanı sıra balık sosu üretimi ve ticaretiyle doğrudan ilişkilendirilen sosyal yapıların varlığına dair buluntular da ele geçmiştir. Bunlar arasında, *Baelo Claudia* ve *Rinconcillo*'da tespit edilen *S.C.G.* ve *S. CET* mühürleri önem taşımaktadır.⁵⁰¹ Bu mühürlerdeki ifadeler, *Societas Cetariorum Gaditanorum* gibi ticari bir birlik diğer bir ifade ile loncaların varlığına işaret eden kanıtları desteklemektedir.⁵⁰² Bu tür yapılar, yalnızca üretim süreçlerini yöneten değil, aynı zamanda ürünlerin pazarlanmasını sağlayan ve ticareti gerçekleştiren kolektif bir örgütlenmenin varlığını göstermektedir. Lonca benzeri bu yapılar, üretim faaliyetlerine katılımın yalnızca elit sınıfla sınırlı olmadığını; özgür doğmuş orta sınıf üreticiler ile azatlılar gibi alt toplumsal grupların

⁴⁹⁶ Etienne and Mayet, 2007, 11; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 170.

⁴⁹⁷ Etienne and Mayet, 2007, 11, 17.

⁴⁹⁸ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 161.

⁴⁹⁹ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 161.

⁵⁰⁰ Aguilar, 2021-2022, 435.

⁵⁰¹ Etienne and Mayet, 2007, 17.

⁵⁰² Etienne and Mayet, 2007, 17.

da organize biçimde ekonomik yaşamda yer aldığını göstermektedir. Bu durum, bölgenin Romanizasyonu hakkında önemli bilgiler sunmaktadır. Bu bağlamda en önemli kaynağı amphoralar oluşturmaktadır. Balık sosu endüstrisi ile amphora üretimi arasındaki ilişki Baetica bölgesinde farklı şekillerde organize edilmiştir. Genellikle Balık işleme kompleksleri ve amphora atölyeleri farklı alanlarda konumlanmıştır. Bu ayrım, uzmanlık gerektiren iki farklı sektörün birbirinden bağımsız şekilde hareket edebildiğini göstermektedir. Nitekim, amphora atölyelerinin bağımsız konumlanması, Baetica bölgesinin zeytinyağı ve şarap konusundaki üretim kapasitesi göz önünde bulundurulduğunda, anlaşılabilir. Cadiz Körfezi bu duruma örnek teşkil etmektedir. Bölgede yer alan amphora atölyeleri genellikle *Puerto Real*, *Puerto de Santa Maria*, *Chiclana* ve *Leon Adası* gibi kırsal alanlarda yer almaktadır.⁵⁰³ Buna karşın balık işleme alanları özellikle liman çevresinde yoğunlaşmaktadır.⁵⁰⁴ Benzer bir ayrım *Algeciras*'ta da gözlemlenmektedir. Burada yer alan amphora atölyelerinin büyük bir kısmı kırsal bölgelerde konumlanmaktadır. Kıyı şeridi üzerinde yer alan atölyeler ise Balık işleme komplekslerinin dışında kümelenmişlerdir. Ancak *Carteia* kent dokusunda belirli bir alana kümelenen atölyelerin bulunduğu *Villa Victoria*'da yoğun bir amphora üretiminin yanı sıra işlenmiş balık ve mor boya üretimi yapıldığı görülmektedir.⁵⁰⁵ *Malaga* örneğinde ise amphora üretimi *Guadalmedina* ile *Guadalhorce* nehirleri arasındaki sahil hattında yayılmaktadır.⁵⁰⁶ Ancak, balık işleme atölyelerinin büyük bölümü doğrudan kent ile ilişkili konumlanmaktadır. Nitekim, *Baelo Claudia* ve *Sexi* gibi büyük boyutlu komplekslerine bağlı amphora atölyelerine dair herhangi bir arkeolojik bulguya rastlanmamıştır.⁵⁰⁷ Bu durum, balık sosu üretiminde amphora ihtiyacının çevredeki atölyelerden karşılandığını göstermektedir. Buna ek olarak, Cadiz'de *Gregorio Marañón* Caddesi'nde yer alan bir amphora atölyesi, doğrudan liman ve balık işleme alanlarının merkezinde konumlanmaktadır. Bu durum amphora üretiminin işlenmiş balık endüstrisi ile iç içe gelişebildiğini göstermektedir. Benzer şekilde, Cadiz'de eski *Teatro Comico* alanında gerçekleştirilen kazılarda da aynı liman çevresinde amphora ve balık sosu üretiminin yan yana

⁵⁰³ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 162-163.

⁵⁰⁴ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 162-163.

⁵⁰⁵ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 163; Bernal-Casasola ve diğerleri, 2003, 457-472.

⁵⁰⁶ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 163-164.

⁵⁰⁷ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 164.

gerçekleştirdiği tespit edilmiştir. Genel olarak değerlendirildiğinde, amphora üretimi ile balık sosu endüstrisi arasında ayrım bulunduğu görülmektedir. Ancak *Rinconcillo*'da tespit edilen mühürdeki, *Societas Cetariorum Gaditanorum* ifadesi farklı uzmanlık gerektiren sektörlerin bir arada kooperatif şeklinde yürütüldüğünü düşündürmektedir.

3.1 Balık Sosu ve Tuzlu Balık Üretim Atölyeleri

Baetica kıyılarında yer alan Roma İmparatorluk dönemi balık işleme atölyeleri, farklı büyüklük ve yapılaşma derecelerine sahip olmalarına karşın, genel olarak işlevselliğe dayalı ve büyük ölçüde standartlaşmış bir mimari anlayış sergilemektedir. Bu bağlamda birincil gereksinim olan fermantasyon havuzları, genellikle kare ya da dikdörtgen planlı olarak inşa edilmektedir. Ancak *Baelo Claudia* örneğinde olduğu gibi, dairesel planlı havuzlar da istisnai biçimde belgelenmektedir.⁵⁰⁸ Bu havuzlar genellikle katkı maddesi içermeyen, çok katmanlı bir sıva ile kaplanmaktadır. Ayrıca, dörtgen yapılarına rağmen sıva ile köşeleri yuvarlatılmaktadır. Havuzların zeminleri taş plakalar kullanılarak yapılmaktadır. Atölye yapıları arasında en yaygın plan tipi, üç kenarında havuzların sıralandığı ve ortasında açık bir avlu bulunan U biçimli düzendir.⁵⁰⁹ Bu plan şekli, *San Nicolas*, *Teatro Andaluca* ve *Finca El Pinar* gibi alanlarda tespit edilmiştir.⁵¹⁰ Buna ek olarak, L biçimli ya da çift kollu olarak tanımlanan planlara sahip kompleksler de bölgede yaygın olarak kullanılmaktadır.⁵¹¹ *Baelo Claudia*'daki IV ve VI numaralı atölyeler, bu düzenlemenin tipik örnekleri arasında sayılmaktadır. Daha küçük ölçekli ve kırsal nitelikli üretim birimlerinde ise, ortadan geçen bir koridorun her iki yanına paralel biçimde yerleştirilmiş havuzlarla tanımlanan farklı bir plan tipi benimsendiği görülmektedir. *Onuba*'daki *Calle Palos* buluntular, bu plan tipinin kullanımını göstermektedir.⁵¹² Ancak, İS 1. yüzyılda yaşanan yoğun talep doğrultusunda atölyelerde görülen mimari eklemeler, bu plan tiplerinin dışına çıkmaktadır. Bu durum üretim organizasyonunda çeşitliliğe yol açmaktadır. Örneğin, *Almunecar*'daki *El Majuelo* kazı alanı, bu tür çok katmanlı ve düzensiz üretim birimlerine sahiptir.

⁵⁰⁸ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 154; Bernal-Casasola ve diğerleri, 2007, 105.

⁵⁰⁹ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 154.

⁵¹⁰ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 157.

⁵¹¹ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 157.

⁵¹² García-Vargas and Bernal-Casasola, 2009, 157.

Arkeolojik buluntular, Baetica kıyı şeridinde tespit edilen toplam işlenmiş balık atölye sayısının 75'in üzerinde olduğunu göstermektedir (Şekil 15).⁵¹³ Akdeniz'in geri kalanına oranla oldukça yüksek olan bu miktarın sebebi yalnızca bölgenin doğal kaynaklarının zenginliği değildir. Bu durum, bölgedeki balığa bağlı ekonominin kültürel ve ekonomik sürekliliğine dayanmaktadır. Fenike kökenli üretimin Cadiz Körfezi'nde İÖ 8. yüzyıldan itibaren yapıldığı görülmektedir.⁵¹⁴ Buna ek olarak, devam eden süreçte gelen Pön etkileri, balık ürünlerinin işlenmesi ve dağıtımı konusundaki teknolojik bilgi birikiminin oluşmasında temel rol oynamaktadır. Bu geleneksel üretim bilgisi, Roma hakimiyetinin ardından kurumsallaşarak, atölyelerin büyümesine ve sayılarının artmasına neden olmuştur. Baetica eyaletinde tespit edilen balık sosu üretim atölyeleri, özellikle İS 1. yüzyıla tarihlenen arkeolojik buluntular temel alınarak ve bölgenin coğrafi özellikleri göz önünde bulundurularak üç bölge altında değerlendirilmektedir. Bu sınıflandırma, üretim faaliyetlerinin mekânsal örgütlenmesini ve ekonomik işlevselliğini anlamak açısından önemli bir çerçeve sunmaktadır. Bu bağlamda ilk bölge, Baetica'nın Atlantik kıyı şeridini kapsamaktadır. Bu alan, *Lusitania* sınırında yer alan *Onuba* kentinden başlayarak Cadiz Körfezi'ni içine almakta ve güneyde *Algeciras* Körfezi'ne kadar uzanmaktadır. Atlantik kıyılarında yer alan atölyelerin, Baetica'nın diğer kıyılarına oranla sayıca fazla olması ve üretim hacimlerinin yüksekliği, bu bölgedeki Fenike kökenli geleneklerin etkisiyle doğrudan ilişkilendirilmektedir. Ayrıca bu kıyı hattının, Roma İmparatorluk döneminde *Mauretania Tingitana* ile birlikte değerlendirilmesi gerekmektedir. Pön etkisiyle şekillenen Afrika kıyılarıyla kurulan karşılıklı ilişkiler, Atlantik kıyısındaki üretim merkezlerinin bölgesel ölçekte örgütlenmiş geniş bir ticaret ağına hizmet ettiğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda, *Lixus*, *Cotta*, *Troia* ve *Baelo Claudia* gibi büyük ölçekli kompleksler arasındaki benzerlikler dikkat çekmektedir. İkinci bölge ise *Algeciras* Körfezi'nde bulundan *Carteia* ve *Iulia Traducta* çevresinde şekillenen atölyelerden oluşmaktadır. Cadiz Körfezi'ne oranla daha az Pön etkisinde kalmıştır. Bu nedenle daha az sayıda atölye ile karşılaşmaktadır. Üçüncü bölge ise *Algeciras* Körfezi'nden *Almeria* arasında kalan dar Akdeniz kıyılarını kapsamaktadır. Bu alanda tespit edilen atölyelere, Atlantik kıyılarına göre daha kırsal bir görünüme sahiptirler.

⁵¹³ Álvarez, 2007, 19-139; Lagóstena-Barrios, 2007, 279.

⁵¹⁴ Bernal-Casasola and Romero, 2008, 45.

3.1.1 Atlantik Kıyıları

3.1.1.1 Onuba

Roma İmparatorluk döneminde *Onuba*, *Tinto* ve *Odiel* nehirlerinin birleşim noktasında konumlanmış bir kıyı yerleşimidir.⁵¹⁵ *Onuba* ve çevresinde gerçekleştirilen arkeolojik kazılar, kentte hem orta ölçekli balık işleme atölyelerine hem de amphora üretimine dair doğrudan buluntular ortaya koymaktadır. Roma İmparatorluk döneminde batı Baetica kıyılarında yer alan *Onuba* hem ticari hem de endüstriyel açıdan stratejik bir merkez konumunda olmuştur. Kent, *Rio Tinto* maden havzasından elde edilen minerallerin ve tarımsal ürünlerin limana kolaylıkla ulaştırılabildiği elverişli bir coğrafyada yer almaktadır. Bu durum, *Onuba*'daki balık ürünleri üretimini de etkilemiştir. Bölgede tespit edilen çok sayıda amphora atölyesinin aksine Cadiz Körfezi'ne kıyasla oldukça sınırlı bir balık sosu üretimi yapıldığı görülmektedir. Bu bağlamda tespit edilen atölyeler, küçük ölçekli ve kıyı şeridinde dağılmış haldedir. *Cerro del Trigo* alanı, *Onuba* kıyısında şimdiye kadar belgelenmiş en doğudaki Roma İmparatorluk dönemi balık işleme atölyesidir.⁵¹⁶ Bu alanda tespit edilen fermantasyon havuzları kare planlı ve köşeleri yuvarlatılmış şekilde düzenlenmiştir. Havuzlar 1,50 m genişliğinde ve 1,10 m derinliğinde ölçülmüştür.⁵¹⁷ Alandan ele geçen seramik buluntular, yerleşimin İS 2. yüzyılın başlarına tarihlendirilebileceğini göstermektedir.⁵¹⁸ Bununla birlikte, daha geç dönem kullanım izleri doğrultusunda, yerleşimin zamanla kuzey-güney yönünde 100 m'yi, doğu-batı yönünde ise 200 m'yi aşan bir alana yayılarak geniş ölçekli bir balık işleme kompleksine dönüştüğü önerilmektedir.⁵¹⁹ Bir diğer atölye ise *El Eucaliptal* yerleşiminde tespit edilmiştir. Burası *Onuba* kentinin, *Punta Umbría* kıyı okunun kuzeyinde, şehir merkezinin dışında konumlanmaktadır.⁵²⁰ Tespit edilen alanın ekonomik karakteri, özellikle kıyıya yakın kesimlerde ortaya çıkarılan fermantasyon havuzları sayesinde açıkça belirlenmiştir. Ayrıca yerleşim içerisinde gerçekleştirilen arkeolojik kazılar sonucunda

⁵¹⁵ Campos ve diğerleri, 1999, 1-9.

⁵¹⁶ Campos ve diğerleri, 1999, 23.

⁵¹⁷ Campos ve diğerleri, 1999, 23.

⁵¹⁸ Campos ve diğerleri, 1999, 23.

⁵¹⁹ Campos ve diğerleri, 1999, 24.

⁵²⁰ Carrasco ve diğerleri, 2002, 79.

belgelenen organik kalıntılar, *El Eucaliptal*'da buluna atölyedeki üretim yelpazesini göstermektedir. Ele geçen 96 adet kemik ve 506 yumuşakça kalıntısı üzerinde yapılan analizler, tüketilen hayvansal ürünlerin %84'ünün deniz kökenli olduğunu, yalnızca %16'sının kara hayvanlarına ait olduğunu göstermektedir.⁵²¹ Deniz kaynaklı türlerin büyük çoğunluğu, gıda tüketiminden ziyade endüstriyel kullanım amacıyla toplanmış olduğunu desteklemektedir. Özellikle *Murex brandaris* ve *Trunculariopsis trunculus* türlerine ait çok sayıda kabuk kalıntısı, bunların mor boya elde etmek için işlendiğini düşündürmektedir.⁵²² Buna ek olarak kabukların neredeyse tamamının aynı biçimde kırılmış olması, içeriklerinin çıkarılması amacıyla bilinçli bir teknikle kırıldıklarını göstermektedir. *El Eucaliptal* yerleşiminde tespit edilen yapı kalıntıları üç ana grupta toplanmaktadır. İlk grubu kıyıya yakın bölgelerde belgelenmiş olan ve amphora depolama alanları ile doğrudan işlenmiş balık üretimiyle ilişkili endüstriyel yapı kalıntıları oluşturmaktadır. Bu alanlarda fermentasyon havuzları ile birlikte duvar kalıntıları, döşeme ve üretim platformları ortaya çıkarılmıştır.⁵²³ İkinci grup ise, kıyıda daha uzak kesimlerde yer alan ve konut ya da üretimi destekleyici işlevlere sahip yapılardan oluşmaktadır. Son grupta ise, amphora üretimi ile ilgili fırın yapıları bulunmaktadır. Bu organizasyon, farklı uzmanlık gerektiren sektörlerin bir arada kümelenerek oluşturduğu üretim odaklarına örnek teşkil etmektedir

Bu iki atölye dışında *Onuba*'da tespit edilen çok sayıda küçük ölçekli üretim alanı, balık sosu üretimini desteklemiştir. *El Terron* bölgesinde konut alanları, nekropol ve işlenmiş balık atölyesine dair kalıntılar tespit edilmiştir.⁵²⁴ Buna ek olarak, amphora üretimine yönelik fırın kalıntıları ve cüruf parçaları, bu sahada yoğun bir amphora üretim faaliyeti yürütüldüğüne işaret etmektedir. Bununla birlikte, *Río Piedras* kıyısında yer alan *La Rivera/Tenerias* sahasında, işlenmiş balık üretimine dair nehir kenarındaki falez boyunca uzanan iyi korunmuş havuzlar tespit edilmiştir.⁵²⁵ Öte yandan *Las Cojillas*, *Rio Odiel* nehrinin bataklık alanına yakın konumu sayesinde deniz ürünlerine erişim açısından elverişli bir yerleşim olmuştur.⁵²⁶ Benzer şekilde,

⁵²¹ Carrasco ve diğerleri, 2002, 80.

⁵²² Carrasco ve diğerleri, 2002, 80.

⁵²³ Carrasco ve diğerleri, 2002, 80.

⁵²⁴ Carrasco ve diğerleri, 2002, 80.

⁵²⁵ Carrasco ve diğerleri, 2002, 86.

⁵²⁶ Carrasco ve diğerleri, 2002, 86.

Isla Saltes ve *El Rincon* gibi alanlardan gelen buluntular da balık işleme faaliyetlerine dair ipuçları sunmaktadır.⁵²⁷ B bu bölgelerde yoğun biçimde tahrip olmuş fermantasyon havuzu kalıntıları ve fosilleşmiş deniz kabukları belgelenmiştir. Özellikle *El Rincon*'da tespit edilen tatlı su kanalı, balık işlemede gerekli olan su temini altyapısının varlığını açıkça ortaya koymaktadır.

3.1.1.2 Rota

Cadiz Körfezi'nin batısında bulunan *Rota* kentinde, *Almenas* Caddesi üzerinde gerçekleştirilen kurtarma amaçlı arkeolojik kazılar sonucunda Roma İmparatorluk dönemine ait balık işleme atölyesi tespit edilmiştir. Gerçekleştirilen arkeolojik kazılar sonucunda, atölyenin güneydoğu köşesine yerleştirilmiş üç fermantasyon havuzu tespit edilmiştir.⁵²⁸ Bu havuzların, yapının yalnızca bir bölümünü oluşturduğu belirlenmiştir. Ancak, yeterli veri elde edilememiştir. Bir ve iki numaralı havuzlarının yaklaşık 1,7 m², üç numaralı havuzunun ise 2,1 m² yüzey alanına sahip olduğu belirlenmiştir.⁵²⁹ Havuzlar, sıvalı, köşe birleşim noktalarında ise yatay ve dikey sızmaları önlemeye yönelik özel harç dolgular ile yuvarlatılmıştır. Ayrıca, üretim sırasında oluşan atıkların biriktirildiği dairesel çukurlar da bu havuzların tabanında belgelenmiştir. Yapı, plan düzeyinde değerlendirildiğinde, *Villa Victoria*'da olduğu gibi orta ölçekli kıyı atölyelerine benzerlik göstermektedir. Kazılar sırasında ele geçen *Dressel 7-11* amphora parçaları, yapının İS 1. yüzyılın ilk yarısına tarihlenmesini mümkün kılmaktadır.⁵³⁰ Bunun yanı sıra, buluntuların ince kesit analizleri sonucunda, bazı örneklerin *Rota* çevresindeki *La Pena* ve *Base Naval* bölgelerinde üretildiği anlaşılmaktadır.

Havuz içeriklerine yönelik detaylı ihtiyolojik analizler özellikle 2 numaralı havuzda yoğunlaştırılmıştır. Burada, sardalya türüne ait binlerce kemik, omurga, kafa kemiği ve pul tespit edilmiştir.⁵³¹ Örneklerdeki bireylerin uzunluklarının 6 ile 12 cm aralığında olduğu, en yoğun dağılımın ise 8 ile 10 cm arasında yer aldığı

⁵²⁷ Carrasco ve diğerleri, 2002, 86.

⁵²⁸ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2020, 221-234.

⁵²⁹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2020, 221-234.

⁵³⁰ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2020, 225.

⁵³¹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2020, 221-234.

belirlenmiştir.⁵³² Bu homojen dağılım, üretimin belirli bir standart üzerinden yürütüldüğüne ve muhtemelen balıkçılığın belirli bir organizasyon doğrultusunda yapıldığına işaret etmektedir. Ayrıca, havuzun terk edilmeden önce sos üretimi sırasında olduğu tahmin edilmektedir. Bu durum, üretim sürecinin herhangi bir sebeple kesintiye uğradığını ve havuzun içerikleriyle birlikte terk edildiğini düşündürmektedir. Ek olarak, aynı havuzda hamsi, deniz kestanesi ve çeşitli yumuşakça türlerine ait kalıntılar da belgelenmiştir.⁵³³ Bu bulgular, üretim sürecinde balık dışında aromatik ya da destekleyici türlerin kullanıldığını göstermektedir. Bir numaralı havuzundan elde edilen veriler ise, daha farklı bir üretim modeline işaret etmektedir. Burada genellikle balık pulları ve az miktarda küçük kemik parçaları tespit edilmiştir.⁵³⁴ Bu bulgular, bu havuzda akışkan bir ürünün aksine tuzlu balık yani *salsamenta* üretiminin yapıldığına dair güçlü bir olasılık ortaya koymaktadır. Söz konusu üretim tipinin, *garum* üretimine paralel ya da onun bir yan ürünü olarak gerçekleştirilmiş olması muhtemeldir.

3.1.1.3 Gades

Gades, Baetica bölgesinin güney kıyısında Atlantik ve Akdeniz ticaret eksenindeki en önemli kentlerden biri konumundadır. Fenike kökenli bu yerleşim, Roma İmparatorluk döneminde Baetica eyaletinin iç işleyişinde belirleyici role sahip idari bir merkez rolüne sahiptir. Kent, Roma İmparatorluk döneminde *conventus Gaditanus*'un başkenti olarak resmi statüye kavuşmuştur.⁵³⁵ Bu bağlamda, antik kaynaklarda sıklıkla geçen *garum gaditanum* ifadesi, yalnızca coğrafi bir köken tanımının aksine niteliksel bir ayırt ediciliğe ve prestije işaret eden ticari bir etiket işlevi görmüştür.⁵³⁶

Garum gaditanum adlandırması, *Gades* kökenli ürünlerin yüksek kaliteyle özdeşleştiğini, dolayısıyla markalaşmış bir bölgesel ürün olduğunu ortaya koymaktadır. Buna ek olarak, bu ifadenin, *conventus Gaditanus*'u kapsayacak bir anlama geliyor olduğu öne sürülmektedir. Buna bağlı olarak, Baetica kıyı şeridinin tamamı aynı idari yapıya bağlıdır. Ancak bu duruma dair kesin kanıt henüz tespit edilememiştir. *Gaditanum* sıfatı, Latince *Gades*'e ait anlamına gelmekle birlikte,

⁵³² Bernal-Casasola ve diğerleri, 2020, 221-234.

⁵³³ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2020, 221-234.

⁵³⁴ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2020, 227.

⁵³⁵ Hayes, 2003, 54.

⁵³⁶ Etienne and Mayet, 2007, 18.

yalnızca köken bildirmemektedir. Aynı zamanda ürünün kalitesini tanımlamaktadır. Bu ifadenin kullanımı, günümüzde ürünün hem fiziksel kökenini hem de pazar değerini aynı anda belirten adlandırmalara benzemektedir. *Plinius*, Baetica'daki, özellikle *Gades*'de üretilen *garumu* “*Optimum garum in Hispania Baetica conficitur, praecipue Gaditanum*” ifadesiyle övmektedir.⁵³⁷ Bu durum, amphoralar üzerindeki *tituli picti*ler ile desteklenmektedir. *Conventus Gaditanus*, tüm Baetica kıyı şeridini kapsamakla birlikte, balık işliklerine yönelik arkeolojik incelemelerde öncelikli olarak *Gades* kenti ve çevresine odaklanılmaktadır. Bölgede, atölye çerçevesinde üretime dair en erken izler, Roma hâkimiyeti öncesi dönemlere, özellikle balıkçılık ve tuzlama temelli yerleşim faaliyetlerine dayanmaktadır. Bununla birlikte, mevcut arkeolojik bulgular, üretimin endüstriyel bir yapı haline gelmesinin İÖ 2. yüzyılın sonlarında başladığını ve İÖ 1. yüzyılın başlarında daha sistematik bir düzene kavuştuğunu göstermektedir.⁵³⁸ Bu erken dönem atölyeleri, kent dokusu dışında ancak limana yakın alanlarda toplanmaktadır. Özellikle İÖ 1. yüzyıl boyunca artan üretim yoğunluğuyla giderek genişleyen atölye yapıları, İS 1. yüzyılda en yüksek üretim kapasitesine ulaşmış ve bu sayede *Gades* ile çevresi, balık işleme faaliyetlerinde Baetica kıyılarının en önemli merkezlerinden biri hâline gelmiştir. *Conventus Gaditanus* sınırları içinde yer alan *Onuba*'nın doğusundan *Algeciras* Körfezi'ne kadar uzanan tüm kıyı hattı, İS 1. yüzyıldan itibaren *Gades* üretim bölgesinin bir uzantısı olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda, *Baelo Claudia*, *Carteia* ve *Julia Traducta* gibi merkezlerde tespit edilen büyük ölçekli üretim kompleksleri, coğrafi konumlarına göre ayrı ayrı ele alınacak olsa da hepsi aynı ekonomik ve idari modelin içerisinde görülmektedir. *Gades*'te tespit edilen balık işleme atölyeleri büyük ölçüde İS 1. yüzyılın başlarında faaliyete geçmiştir. Baetica bölgesinde İS 2. yüzyılda yaşanan ekonomik gerilemeler ve İS 3. ile 4. yüzyıllarda ortaya çıkan genel kriz ortamı üretim hacmini düşürmüştür.⁵³⁹ Ancak, bu atölyeler faaliyetlerini belirli ölçülerde sürdürmeye devam etmişlerdir. Örneğin, *Campos Eliseos*, *García Quijano* ve *Trille* gibi erken dönem atölyeleri ile İS 1. Yüzyıla tarihlenen *La Caleta* gibi alanların İS 4. yüzyıla kadar işlevselliğini koruduğu görülmektedir.⁵⁴⁰

⁵³⁷ Plinius, *Naturalis Historia*, XXXI, 94.

⁵³⁸ Lagóstena-Barrios, 2001, 95-96.

⁵³⁹ Lagóstena-Barrios, 2001, 99.

⁵⁴⁰ Álvarez, 2007, 367, 377; Lagóstena-Barrios, 2001, 95.

Atölyelerin yer seçiminde hem kentsel topografya hem de denizle olan ilişkileri belirleyici olmaktadır. En yoğun dağılım, kentin batı kıyısında ve *Bahía-Caleta* kanalının iki yakasında gözlemlenmektedir.⁵⁴¹ Bu bağlamda, *Trille* ve *La Caleta* gibi doğrudan denize ulaşım sağlayan atölyeler, hammaddeye ve ticari bağlantılara yakınlık bakımından çeşitli avantajlara sahiptirler.⁵⁴² Öte yandan, kent merkezine ve kuzeydoğusuna konumlanan *Campos Eliseos* ve *Garcia Quijano* gibi atölyelerin, yerel pazara yönelik üretim yapmış olduğu düşünülmektedir.⁵⁴³ Ayrıca, doğu kesimlerinde yer alan *Garcia de Sola* ve *Ciudad de Santander* gibi üretim alanları, balık sosuna ek olarak depolama ve amphora üretimiyle de öne çıkmaktadırlar.⁵⁴⁴ Kentin farklı bölgelerinde gerçekleştirilen arkeolojik kazılar, *El Olivillo* çevresi, *San Miguel-Cine Comico*, *Castillo de Santa Catalina*, *La Caleta* ve *Teatro Andalusia* gibi alanlarda yoğunlaşan endüstriyel yapılaşmayı ortaya koymaktadır.⁵⁴⁵

Cadiz'in batısında yer alan *Castillo de Santa Catalina*'da gerçekleştirilen arkeolojik kazılar sonucunda, Roma İmparatorluk dönemine tarihlenen fermantasyon havuzlarına ait yapılar ortaya çıkarılmıştır.⁵⁴⁶ Dikdörtgen planlı havuz, 2,20 m uzunluğa, 1,60 m iç genişliğe ve 1,60 m derinliğe sahiptir.⁵⁴⁷ Yapının iç yüzeylerinin yaklaşık 2 cm kalınlığında bir sıva tabakası ile kaplanmış olması, su sızdırmazlığın sağlanmasına yönelik bilinçli bir uygulamaya işaret etmektedir.⁵⁴⁸ Buna ek olarak, yapının kuzeyinde, zemin üzerinde yer alan 30 cm çapında ve 11 cm derinliğinde dairesel bir çukurun, büyük olasılıkla atık sıvıların birikimi veya tahliyesi amacıyla kullanıldığı düşünülmektedir.⁵⁴⁹ Alandan ele geçen *Dressel 1C* tipi amphora parçası, üretim faaliyetlerinin İÖ 1. yüzyılın sonlarında başladığını ve İS 1. yüzyılın ilk yarısına kadar sürdüğünü göstermektedir. Buna ek olarak, Cadiz'in batı ucunda tespit edilen *La Caleta*'da da İS 1. yüzyıla tarihlenen bir balık işleme kompleksine ait kalıntılar ortaya

⁵⁴¹ Expósito-Álvarez, 2007, 377, 383; Lagóstena-Barrios, 2001, 95.

⁵⁴² Expósito-Álvarez, 2007, 377.

⁵⁴³ Expósito-Álvarez, 2007, 377.

⁵⁴⁴ Expósito-Álvarez, 2007, 377.

⁵⁴⁵ Expósito-Álvarez, 2007, 367; Lagóstena-Barrios, 2001, 100; Bernal-Casasola and Vargas-Girón, 2019, 237-329.

⁵⁴⁶ Expósito-Álvarez, 2004, 133-137.

⁵⁴⁷ Expósito-Álvarez, 2004, 133-137; Expósito-Álvarez, 2007, 368.

⁵⁴⁸ Expósito-Álvarez, 2004, 133-137; Expósito-Álvarez, 2007, 368.

⁵⁴⁹ Expósito-Álvarez, 2004, 133-137.

çıkarılmıştır.⁵⁵⁰ Atölyenin yapı bütünlüğü büyük ölçüde bozulmuş olsa da üretim faaliyetlerinin yapısı hakkında önemli bilgiler sunmaktadır. Kompleks alanı, çeşitli duvar izlerinin oturduğu geniş alan sıva kalıntılarıyla kaplıdır. Ayrıca, bu alan üzerinde, doğu-batı yönünde hizalanmış dört sütun kalıntısı ve bu sütunlara bağlı olarak tanımlanabilen birkaç odadan oluşan planlı bir yapı sistemi tespit edilmiştir.⁵⁵¹ Söz konusu düzenleme, büyük olasılıkla balık işleme faaliyetlerinin yürütüldüğü bir yarı açık bir avluya işaret etmektedir. Sütunlu yapının güneydoğusunda yer alan dikdörtgen planlı bir fermantasyon havuzu, kompleksin işlevine dair somut veriler sunmaktadır. Bu havuz, Roma İmparatorluk dönemi balık işleme altyapısının karakteristik özelliklerini taşımaktadır; iç duvarlar ve taban sıva ile kaplanmış ve köşeler yumuşak biçimde yuvarlatılmıştır. Havuz, 1,62 m genişliğe, 2,64 m uzunluğa ve 0,74 m derinliğe sahiptir. Söz konusu havuzun tabanı, ana döşeme düzleminden yaklaşık 1 m daha aşağıda yer almaktadır. Bu durumun sıvı tahliyesini kolaylaştırma amacıyla tasarlandığı görülmektedir. *La Caleta* ve *Castillo de Santa Catalina* yapılarının tarihlendirilmesi amphoralar sayesinde yapılmaktadır. Bu bağlamda, *El Olivillo* kazılarında ele geçen Pön ve Roma Cumhuriyet dönemlerine ait amphora dolgu tabakaları, *Gades*'in batısında yer alan balık üretim atıklarının oluşturduğu geniş bir çöplük yapısına, yani *halieutik testaccio*'ya işaret etmektedir.⁵⁵² Bu tabakalar içerisinde yoğun biçimde geç dönem Pön amphoraları ile birlikte, *Dressel 1* ve *Dressel 7-11* tipi Roma amphoralarını barındırmaktadır. Bu durum, *La Caleta* ve *El Olivillo* çevresindeki üretim faaliyetlerinin İÖ 1. yüzyıl sonlarından İS 1. yüzyılın ortalarına kadar sürdüğünü göstermektedir.⁵⁵³

Cadiz kentinin *Barrie* ve *San Juan de Dios* caddeleri arasında konumlanan *Teatro Andalusia* bölgesinde, *Gades* kent dokusu içerisinde yer alan en büyük balık işleme kompleksi tespit edilmiştir (Şekil 16).⁵⁵⁴ Kompleksin İS 1. yüzyıla tarihlenen kullanım evresi, yalnızca üretim hacmi bakımından değil, aynı zamanda sahip olduğu organizasyon seviyesi açısından da *Gades*'te bulunan balık işleme sisteminin en gelişmiş örneğini oluşturmaktadır. Yaklaşık 330 m²'lik bir alanı kaplayan bu

⁵⁵⁰ Bernal-Casasola and Vargas-Girón, 2019, 273; Expósito-Álvarez, 2007, 369-371.

⁵⁵¹ Bernal-Casasola and Vargas-Girón, 2019, 273; Expósito-Álvarez, 2007, 369-371.

⁵⁵² Bernal-Casasola and Vargas-Girón, 2019, 273.

⁵⁵³ Bernal-Casasola and Vargas-Girón, 2019, 273.

⁵⁵⁴ Expósito-Álvarez, 2007, 370-372; Expósito-Álvarez, 2007, 89-98.

kompleks, merkezinde geniş bir avlu ve fermantasyon havuzlarıyla U tipi plana sahiptir.⁵⁵⁵ Bu avlu, balıkların temizlenip parçalanmasına hizmet etmiştir. Ayrıca, avlu zemininin sıva ile kaplandığı görülmektedir. Buna ek olarak yapının güney ucunda sarnıç, kanal sistemi ve sıvı atıkların biriktirildiği çukurlar tespit edilmiştir. Kompleksin kuzey ve batı kenarlarında sıralanan toplam 24 fermantasyon havuzu, üretim kapasitesinin belirleyici ana unsurlarıdır.⁵⁵⁶ Bunlardan kuzeyde yer alan 16 adedi doğrusal biçimde dizilmiş daha büyük ölçekli havuzlardan, batı kenarındakiler ise sekiz adet daha küçük ölçekli havuzdan oluşmaktadır. Kompleksin toplam hacminin en az 250 m³ olduğu tahmin edilmektedir.⁵⁵⁷ Arkeolojik veriler, bu havuzların çoğunlukla dikdörtgen veya kare planlı olduğunu, bazı örneklerin ise *trapezoid* formlarda tasarlandığını göstermektedir.⁵⁵⁸ Tüm havuzlar birden fazla katman oluşturacak şekilde *opus signinum* ile sıvanmış; iç köşeleri yuvarlatılmış ve zemin-duvar birleşimlerinde yaklaşık 10 cm kalınlığında hidrolik kuşak uygulanmıştır.⁵⁵⁹ Ayrıca neredeyse tüm havuzların merkezinde, çapı 0,35 m olan dairesel çukurlar yer almaktadır. Bu çukurların üretim sürecinde sıvı atıkların tahliyesi amacıyla kullanıldığı düşünülmektedir. Yapının İS 1. yüzyıldaki aktif kullanımı hem mimari tekniklerden hem de arkeolojik buluntulardan anlaşılmaktadır. Özellikle *Barrie Caddesi*'ndeki diğer kazı alanlarında tespit edilen *Dressel 7-11* ve *Haltern 70* tipi amphoralar, bu dönemde üretim faaliyetlerinin sürdüğünü açıkça ortaya koymaktadır.⁵⁶⁰ Bu kompleks, Roma İmparatorluk döneminde *Gades*'in deniz ürünleri üretiminde ulaştığı endüstriyel düzeyi temsil etmektedir. Bunun yanı sıra *La Caleta* ve *Castillo de Santa Catalina* gibi alanlarda ortaya çıkan daha küçük ölçekli üretim birimler ile birlikte değerlendirildiğinde *Gades* kentindeki üretim modelini göstermektedir.

⁵⁵⁵ Expósito-Álvarez, 2007, 370-372; Expósito-Álvarez, 2007, 89-98.

⁵⁵⁶ Expósito-Álvarez, 2007, 370-372; Expósito-Álvarez, 2007, 89-98.

⁵⁵⁷ Expósito-Álvarez, 2007, 370-372; Expósito-Álvarez, 2007, 89-98.

⁵⁵⁸ Expósito-Álvarez, 2007, 370-372; Expósito-Álvarez, 2007, 89-98.

⁵⁵⁹ Expósito-Álvarez, 2007, 370-372; Expósito-Álvarez, 2007, 89-98.

⁵⁶⁰ Expósito-Álvarez, 2007, 370-372; Expósito-Álvarez, 2007, 89-98.

3.1.1.4 Barbate Kıyıları ve Conil

Baetica bölgesinin Atlantik kıyılarında, özellikle *Trafalgar* Burnu ve *Conil de la Frontera* çevresinde tespit edilen atölyeler, İS 1. yüzyılda balık işleme endüstrisinin yalnızca kentsel merkezlere odaklı olmadığını, aynı zamanda kırsal alanlarda özel mülkiyete dayalı üretim birimlerinin de bölge ekonomisine dahil olduğunu göstermektedir.⁵⁶¹ Bu bağlamda, *Trafalgar* Burnu çevresinde keşfedilen balık işleme atölyesi, liman kentlerinde sıklıkla karşılaşılanların aksine, teraslama yöntemiyle inşa edilmiştir. Üç farklı seviyede yapılaşan kompleksin en alt terasında, kayaya oyulmuş büyük bir *piscinae*, canlı balıkların muhafazası için kullanılmaktadır.⁵⁶² Orta seviyede, beş adet dikdörtgen formda fermantasyon havuzu tespit edilmiştir. En üstte ise konut olduğu düşünülen yapı kalıntıları yer almaktadır. Orta terasta bulunan fermantasyon havuzları; 2,20 ile 2,50 m arasında uzunluğa, 1,20 ile 1,40 m arasında genişliğe ve 0,90 ile 1,10 m arasında derinliğe sahiptir.⁵⁶³ Bu ölçüler atölyenin orta ölçekli bir üretim kapasitesine sahip olduğunu göstermektedir. Bu durum yılda birkaç ton balık sosu ya da tuzlu balık üretilebileceğine işaret etmektedir. Ayrıca, havuzların kısa kenarlarında yer alan ve 30 ile 40 cm yüksekliğe ulaşan taş sekilerin, işçilerin çömelerek daha rahat çalışabilmesini sağlamak ya da fermantasyon sırasında oluşan yoğunluk farklarına dayalı ayırıştırma işlemlerine yardımcı olmak amacıyla tasarlanmış olabileceği öne sürülmektedir.⁵⁶⁴ Kompleksin en alt terasında yer havuz; yaklaşık 27 m uzunluğa, 6,85 m genişliğe ve 3 m derinliğe sahiptir.⁵⁶⁵ Bu havuzun balıkların canlı depolanması yanı sıra erken dönem balık yetiştiriciliği faaliyetleri için de elverişli bir altyapı sunduğu görülmektedir. Bu bağlamda, havuza tatlı su sağlayan bir altyapının varlığı tespit edilmiştir. Atölyenin kuzeyinde yer alan, yaklaşık 4,5 m derinliğe sahip sarnıçtan, iki ayrı kanal aracılığıyla su getirilmiş ve böylece oksijen yetersizliği ile durgun su sorunları önlenmiştir.⁵⁶⁶ Aynı zamanda bu sirkülasyon sistemi sayesinde suyun sıcaklık ve tuzluluk oranları da denetim altında tutulabilmektedir. Öte yandan,

⁵⁶¹ Amores-Carredano, 1978, 441-454; Bernal-Casasola, 2016, 217-240; Bueno and Blanco, 2007, 341.

⁵⁶² Amores-Carredano, 1978, 441-454; Expósito-Álvarez, 2007, 12.

⁵⁶³ Amores-Carredano, 1978, 441-454.

⁵⁶⁴ Amores-Carredano, 1978, 441-454.

⁵⁶⁵ Amores-Carredano, 1978, 441-454.

⁵⁶⁶ Amores-Carredano, 1978, 441-454.

atölyenin duvarlarında gözlemlenen yaklaşık 50 cm uzunluğundaki dikdörtgen kesitli yuvalar, havuzun üzerinin muhtemelen ahşap kirişlerle desteklenen gölgelik benzeri bir uygulamayla kapatıldığını göstermektedir. Bu uygulamaların doğrudan kısal bir atölyede tespit edilmiş olması, balık işleme uzmanlığının Baetica kıyılarında yaygın bir şekilde var olduğunu göstermektedir. *Barbate* kıyı hattında bir başka atölye kalıntısı, Padre *Castrillon* Caddesi No. 20 adresinde gerçekleştirilen kurtarma kazıları sırasında tespit edilmiştir.⁵⁶⁷ Gerçekleştirilen arkeolojik kazılar, atölyenin Roma İmparatorluk dönemine ait kapsamlı bir balık işleme kompleksi olduğunu ortaya çıkarmıştır. Yaklaşık 153 m²'lik bir alanı kapsayan kazılarda, fermentasyon havuzlarının yanı sıra amphora üretimine ait fırın kalıntıları da tespit edilmiştir.⁵⁶⁸ Ayrıca, mor boya üretimiyle ilişkilendirilen yapılar da belgelenmiş; böylece alanın, daha büyük ölçekli bir endüstriyel sistemin parçası olduğu anlaşılmıştır. Kompleks, merkezi bir açık avlu çevresinde konumlanmış sıva ile kaplı havuzlardan oluşmaktadır. Buna ek olarak, çeşitli konut kalıntıları, sarnıç ve eğimli tuğla döşemeyle tasarlanmış sıvı yönlendirme sistemleri tespit edilmiştir.⁵⁶⁹ Ayrıca, Sekizgen planlı ve yaklaşık 70 cm çapında olan bir çöplük tespit edilmiştir. Bu alandan çok sayıda organik kalıntı ve amphora parçaları ele geçmiştir. Organik kalıntıların büyük çoğunluğunu ton balığı ve istiridye kabukları oluşturmaktadır. Bu durum gerçekleştirilen üretimin niteliğini göstermektedir. Buna ek olarak en yoğun buluntu grubunu amphora parçaları oluşturmaktadır. Bunlar arasında *Dressel 12* ve *Beltran IIA-IIB* amphoraları, atölyenin İS 1. yüzyıldaki kullanımını desteklemektedir.⁵⁷⁰

Barbate kıyıları ile *Gades* kenti arasında bulunan *Conil de la Frontera*'nın güneydoğusunda, *Salado* nehrinin ağzına yakın konumda yer alan *El Prado* olarak adlandırılan bölgede, Roma İmparatorluk dönemine tarihlenebilecek balık işleme atölyesi kalıntıları tespit edilmiştir.⁵⁷¹ Atölyenin mimari organizasyonuna dair bilgiler kısıtlıdır. Ancak, araştırmalar sırasında hatalı üretim *Dressel 7-11* tipi amphora parçaları, orkinos omurgaları, *murex* kabukları ve sıva kalıntıları tespit edilmiştir.⁵⁷²

⁵⁶⁷ Bueno and Blanco, 2007, 343-345.

⁵⁶⁸ Bueno and Blanco, 2007, 343-345.

⁵⁶⁹ Bueno and Blanco, 2007, 343-345.

⁵⁷⁰ Bueno and Blanco, 2007, 346.

⁵⁷¹ Bernal-Casasola, 2016, 217-240

⁵⁷² Bernal-Casasola, 2016, 217-240

Bu durum, *Conil–El Prado* bölgesinde muhtemelen 6 ile 12 fermantasyon havuzundan oluşan küçük ölçekli bir atölyenin ve buna bağlı bir amphora üretim biriminin bulunduğunu düşündürmektedir. Ancak bu yapılaşma, *Gades–Barbate* kıyıları ve *Tarifa* yakınlarındaki *Baelo Claudia* kompleksi arasındaki kıyı hattında küçük ölçekli atölyelerin varlığını göstermektedir. Ayrıca, buluntu gruplarının genellikle en erken İÖ 1. Yüzyıl ile İS 1. yüzyıla tarihlendirilmesi, bölgedeki balık sosu üretimine dair ekonomik modelin anlaşılmasını sağlamaktadır.

3.1.1.5 Baelo Claudia

Baetica bölgesinin güneybatısında, *Tarifa* yakınlarında yer alan *Baelo Claudia*, Roma İmparatorluğu döneminde Batı Akdeniz'in en önemli balık işleme merkezlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Kompleks, Roma İmparatorluk dönemine ait en iyi korunmuş endüstriyel üretim alanlarından biri olarak kabul edilmektedir. Gerçekleştirilen sistematik kazılar, balık sosu ve tuzlu balık üretiminde kullanılan mimari organizasyon ve teknik süreçlere dair önemli bilgiler sunmaktadır. Buna ek olarak kent ve üretim alanları arasındaki ilişkinin anlaşılmasını da sağlamaktadır. Roma kentlerinde balık işleme tesisleri genellikle kötü koku ve atıkların uzaklaştırılması gibi nedenlerle sur dışına inşa edilmektedir. Ancak *Baelo Claudia*'da bu yapıların kent surları içerisinde konumlandırılması dikkat çekici bir istisna oluşturmaktadır (Şekil 17). Bu yerleşim tercihi, balık işleme atölyelerinin kent dokusu içerisinde nasıl organize edildiğinin anlaşılmasına yardımcı olmaktadır. Kompleks, kentin güney kesiminde kıyıya yakın bir konumda yer alan ve literatürde *barrio industrial* olarak ifade edilen endüstriyel üretim alanını oluşturmaktadır.⁵⁷³ Yaklaşık 2 hektarlık bir alanı kapsayan bu üretim alanı, düzenli bir şehircilik anlayışıyla konumlandırılmıştır. Kıyıda, *Decumanus maximus* boyunca uzanan üretim alanı, daha kuzeyde yer alan kent merkezi ile güneydeki daha küçük üretim alanları arasında iki ana *cardo* üzerinden doğrudan bağlantı sağlamaktadır.⁵⁷⁴ Bu düzenleme, üretim tesisleri ile liman arasında hızlı ve etkin bir sistemin kurulmasına olanak tanımaktadır. *Baelo Claudia*'daki endüstriyel üretim alanı içerisinde çok sayıda atölye ve farklı amaçlı yapılar bir arada kümelenmektedir. Bu yapılar, işlevsel niteliklerine göre üç temel gruba ayrılmaktadır. Bunlar balık işleme atölyeleri, muhtemelen atölye sahiplerine ait konutlar ve henüz

⁵⁷³ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018, 65.

⁵⁷⁴ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018, 68.

işlevi kesinleşmemekle birlikte depo, dükkân veya hizmet birimi olarak kullanıldığı düşünülen yapılardır.⁵⁷⁵ Bunların dışında, *Baelo Claudia*'da henüz amphora üretimine dair bir kalıntı ele geçmemiştir. Bu durum, amphoraların boş şekilde dışarıdan alındığını düşündürse de böylesine büyük boyutlu bir kompleksin ihtiyacı için yerel üretim yapılması gerekmektedir. Kentin güneyini kapsayan alanın tamamında yaklaşık 40'ın üzerinde atölyenin var olduğu öne sürülmektedir.⁵⁷⁶ Buna bağlı olarak, 5097 m²'lik alanı kapsayan endüstriyel bölgenin 2500 m³ üretim hacmine sahip olduğu düşünülmektedir.⁵⁷⁷ *Baelo Claudia*'da gerçekleştirilen arkeolojik kazılarda sekiz adet balık işleme atölyesi tespit edilmiştir.⁵⁷⁸ Bu atölyelerden elde edilen veriler, Roma İmparatorluk döneminde balık ürünleri endüstrisinde kullanılan üretim teknikleri ve mimari organizasyon hakkında detaylı bilgiler vermektedir. Bu endüstriyel üretim modeli mekânsal planlama ile doğrudan ilişkilidir. Kentin güneyi, doğu-batı doğrultusunda sıralanmış ve Roma rakamıyla I, II, III ve IV şeklinde adlandırılan dört dikdörtgen atölyeden oluşmaktadır. Bu odalar, kuzey yönünde yer alan ve yine doğu-batı yönelimine sahip daha küçük dört dikdörtgen atölye olan V, VI, VII ve VIII ile tamamlanmaktadır. Tüm bu mekânlar, ortada konumlanan uzun bir plana sahip atölyeler olan IX ve X'un her iki tarafına simetrik bir şekilde yerleştirilmiştir. Merkezi konumdaki atölyelerde kademeli olarak yerleştirilmiş dört büyük havuz yer almaktadır.⁵⁷⁹ Bu havuzların devamında ise, farklı türde *garum* üretimine ayrıldığı düşünülen üç küçük havuz daha bulunmaktadır.⁵⁸⁰ Her bir atölye, bu çok katmanlı üretim kompleksinin bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Kompleks içerisindeki atölyeler farklı mimari düzenlemelere sahiptir. Buna ek olarak üretim hacimleri de birbirinden farklılık göstermektedir. Atölyeleri üretim kapasitesiyle ilgili yapılan hesaplamalar, yalnızca kazılarla belgelenmiş sekiz atölye esas alındığında bile toplam işlem hacminin yaklaşık 500 bin litreye ulaştığı görülmektedir.⁵⁸¹ Özellikle Atölye VI'da tespit edilen fermentasyon havuzlarının yaklaşık 100 bin litrelik bir kapasiteye

⁵⁷⁵ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018, 65-92.

⁵⁷⁶ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁵⁷⁷ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁵⁷⁸ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁵⁷⁹ Arévalo-González and Bernal-Casasola, 2007, 77-78.

⁵⁸⁰ Arévalo-González and Bernal-Casasola, 2007, 77-78.

⁵⁸¹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

sahip olduğu belirlenmiştir.⁵⁸² Bu hesaplamalar, balık sosu ve tuzlu balık üretiminin, bölgelerarası büyük boyutlu bir ticari faaliyet olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, bu hesaplamalar sadece kazılmış alanlara dayandığı için, *Baelo Claudia*'daki gerçek üretim kapasitesinin bu miktarın çok üzerinde olduğu tahmin edilmektedir. Diğer yandan, üretimin sürekliliği ve çeşitliliği açısından mevsimsel farklılıkların belirleyici olduğu anlaşılmaktadır. Kullanılan balık türlerine ve iklimsel döngülere bağlı olarak, yılda birden fazla üretim gerçekleştiği düşünülmektedir. Bu mevsimsel döngülerin hem üretim miktarını artırdığı hem de ürün çeşitliliğini zenginleştirdiği, havuzların içerisinde ele geçen organik kalıntılardan anlaşılmaktadır.

Baelo Claudia'da yer alan balık işleme atölyelerinden ilki olan Atölye I hem mimari kurgusu hem de üretim işleyişi açısından erken dönem Roma balık işleme teknolojisinin tipik ve sistematik bir örneğini teşkil etmektedir. Yaklaşık 70 m²'lik sınırlı bir alan kaplayan bu yapı, altı adet dikdörtgen planlı fermantasyon havuzu ve daha küçük ebatlarda bir başka havuzu içermektedir.⁵⁸³ Bu daha küçük boyutlu tekil havuzun, *garum* gibi yüksek kalite ve rafine balık sosu üretimi için kullanıldığı düşünülmektedir. Atölye I, kentte kuzey-güney doğrultusunda uzanan ana yollardan biri olan *Cardo* aksı üzerinde, caddeye doğrudan açılan bir cephede konumlanmaktadır.⁵⁸⁴ Bu yerleşim tercihi, ürünlerin doğrudan limana taşınması ya da iç pazarlara hızlıca ulaştırılması açısından büyük avantaj sağlamış olmalıdır. Bununla birlikte yapının doğu ve batı cephelerinde depo olduğu düşünülen yardımcı yapı kalıntıları tespit edilmemiştir. Bu durum, üretimin küçük ölçekli ve yerel tüketime dönük olduğunu düşündürmektedir. Ayrıca, üretim ile amphoralara dolum yapılan yerin aynı atölye içerisinde kurgulanmadığı şeklinde bir başka yorum da mevcuttur. Atölye, İS 1. yüzyılın ilk yarısına tarihlenmektedir.⁵⁸⁵ Yapının içerisinde ve çevresinde ele geçen seramik buluntular, amphora parçaları ve organik buluntuların tabakalaşmaları, bu tarihlendirmeyi desteklenmektedir. Özellikle fermantasyon havuzlarının iç yüzeylerinde tespit edilen tuz kristalleşme izleri, bunların üretim dönemlerinde aktif ve yoğun biçimde kullanıldığını somut biçimde ortaya

⁵⁸² Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁵⁸³ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁵⁸⁴ Arévalo-González and Bernal-Casasola, 2007, 81-82, 97-99.

⁵⁸⁵ Arévalo-González and Bernal-Casasola, 2007, 78.

koymaktadır.⁵⁸⁶ Söz konusu kristalleşme seviyeleri, fermantasyon sürecinin havuz içerisinde, dolum miktarlarına göre değiştiğini ve üretimin dikkatle kontrol edildiğini göstermektedir. Ayrıca, küçük ölçekli yapısı sayesinde üretim süreci üzerinde daha fazla denetim kurulması, çeşitli balık türlerinin kullanımı, daha elit ve seçkin pazarlara hitap eden ürünlerin hazırlanması açısından Atölye I önemli bir örnek teşkil etmektedir. Atölye IV ise, sahip olduğu üretim hacmi, iç organizasyonu ve teknik altyapısı ile öne çıkmaktadır. Yaklaşık 41,32 m³'lük toplam üretim hacmine sahip olan bu atölye, dokuz adet fermantasyon havuzu ve iki sarnıcı barındırmaktadır.⁵⁸⁷ Atölyede bulunan ilk yedi havuz, İS 1. yüzyıla tarihlenen erken evreye aittir.⁵⁸⁸ Bu havuzların ortalama 5,53 m³ hacme sahip olduğu hesaplanmıştır.⁵⁸⁹ Yaklaşık İS 3. yüzyıla tarihlendirilen 8 ve 9 numaralı havuzlar ise daha küçük boyutlu ve sınırlı kapasiteye sahiptir. Havuz ölçüleri 3,03 x 1,61 m ile 1,18 x 0,98 m arasında değişmekte ve derinlikleri ortalama 2 m civarında olduğu tespit edilmiştir. Bu durum, *Baelo Claudia*'da İS 1. yüzyıl ile İS 3. yüzyıl arasındaki üretim ihtiyacını göstermektedir. Atölye IV'teki havuzlarda, temizlik ya da sıvı aktarımı amacıyla kullanılan küçük dairesel oyuklar da belgelenmiştir.⁵⁹⁰ Buna ek olarak yapının sahip olduğu iki adet sarnıç, işlenmiş balık ürünleri üretiminde gereken temiz suyun karşılanması için kullanılmıştır. Buna ek olarak Atölye V, yaklaşık 19 m uzunluğunda ve 11 m genişliğinde, dikdörtgen planlı bir yapıya sahiptir.⁵⁹¹ *Baelo Claudia*'nın ana arterlerinden biri olan *Cardo Maximus* üzerinde stratejik bir konumda yer almaktadır. Konumu sayesinde dört ana cepheden erişilebilir şekilde tasarlandığı görülmektedir. Atölyenin, kuzey cephesindeki dört açıklık ve bir giriş kapısı korunmaktadır. Ayrıca, 2,5 m yüksekliğe ulaşan taşıyıcı duvarların tespit edilmesi, atölyenin iki katlı bir yapı olabileceğini düşündürmektedir.⁵⁹² Atölyenin batı kısmı, daha önce burada yer alan *Casa del Oeste* adlı konutun avlusunu ve kuzeybatı kanadını iptal edecek şekilde yeniden düzenlendiği tespit edilmiştir. Bu durum, Balık sosu üretimin ekonomik getirisine bağlı olarak endüstriyel ihtiyaçların kent dokusunu üzerindeki etkisini

⁵⁸⁶ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁵⁸⁷ Bernal-Casasola and Arévalo-González, 2005, 9-31.

⁵⁸⁸ Bernal-Casasola and Arévalo-González, 2005, 9-31.

⁵⁸⁹ Bernal-Casasola and Arévalo-González, 2005, 9-31.

⁵⁹⁰ Bernal-Casasola and Arévalo-González, 2005, 9-31.

⁵⁹¹ Arévalo-González and Bernal-Casasola, 2007, 80-81.

⁵⁹² Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

göstermektedir. Atölye V'de, toplamda 10 adet fermantasyon havuzu tespit edilmiştir.⁵⁹³ Bu havuzların, atölye içerisinde; dört tanesi güneyde ve altı tanesi doğuda olmak üzere iki gruba ayrıldığı görülmektedir. Ayrıca havuzlar, ortalama 1,4 ile 1,95 m arasında genişliğe, 1,35 ile 2,6 m arasında uzunluğa ve 1,65 ile 1,95 m arasında derinliğe sahiptir. Buna bağlı olarak ortalama 3,2 ile 7,3 m³ arasında değişen hacimlere sahip havuzların toplam kapasitesi yaklaşık 51,75 m³ olarak hesaplanmıştır.⁵⁹⁴ Atölyenin doğu kanadında; uzun planlı odaların, balıkların parçalanması, yıkanması ve tuzlanması gibi ön hazırlık süreçleri için kullanıldığı düşünülmektedir. Ayrıca, batı kesimdeki alanlarda ise amphoraların doldurulduğu ve depolandığı düşünülen bir bölüm belirlenmiştir.⁵⁹⁵ Gerçekleştirilen arkeolojik Kazılar sırasında elde edilen balık kemikleri, tuz kristalleri, amphora parçaları ve atık çukurları, yapının uzun süreli ve yoğun şekilde kullanıldığını göstermektedir.⁵⁹⁶

Atölye VI ise, yaklaşık 270 m²'lik bir alanı kaplamaktadır.⁵⁹⁷ Sahip olduğu yüzölçümü ve üretim kapasitesiyle şimdiye dek kazılmış atölyeler arasında en büyük olanıdır. Yapı, toplamda 13 adet fermantasyon havuzu tespit edilmiştir.⁵⁹⁸ Bu havuzlar plan ve yapı biçimleri açısından iki temel gruba ayrılmaktadır. Bunlar; kare planlı klasik havuzlar ile konik kesitli yuvarlak havuzlardır.⁵⁹⁹ Bu çeşitlilik aynı kompleks içinde birden fazla türde üretim yapıldığını, hatta kalite sınıflandırmasına dayalı özel havuz düzenlemeleri bulunduğunu düşündürmektedir. Konik planlı havuzlar 3,1 ile 3,75 m çapında ve 2,2 ile 2,45 m derinliğinde ölçülmüştür.⁶⁰⁰ Bu havuzlar, 16 ile 17,7 m³'lük hacme sahiptir.⁶⁰¹ Ele geçen organik kalıntılar, havuzların özellikle orkinos gibi büyük göçmen türlerin işlenmesi için tercih edildiğini göstermektedir. Diğer yandan, kare planlı havuzlar yaklaşık 4 m² boyutlarında ve ortalama 1,5 ile 1,7 m derinliğe sahiptir. Yapıda tespit edilen en küçük havuz olan 13 numaralı olandır. Yalnızca 0,15 m³ hacme

⁵⁹³ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁵⁹⁴ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018; Bernal-Casasola and Arévalo-González, 2005, 9-31;

⁵⁹⁵ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2016, 165-170.

⁵⁹⁶ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2007, 237-355; Bernal-Casasola ve diğerleri, 2007, 383-455.

⁵⁹⁷ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2007, 130-155.

⁵⁹⁸ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2007, 168.

⁵⁹⁹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2007, 168.

⁶⁰⁰ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2007, 155-173.

⁶⁰¹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2007, 155-185.

sahip olduğu ölçülmüştür.⁶⁰² Bu, havuzun, büyük boyutlu üretim öncesi deneme amaçlı ya da özel tariflerin hazırlanması amacıyla tasarlanmış olduğu düşünülmektedir. Tüm havuzların toplam üretim hacmi yaklaşık 90,45 m³ olarak hesaplanmaktadır.⁶⁰³ Yapı içindeki havuzların duvarlarında görülen tuz kristalleşme izleri, sıvının havuzlarda ne seviyeye kadar doldurulduğunu ve fermantasyon sürecinin hangi koşullarda yönetildiğini belgelemektedir. Özellikle 12 numaralı havuz, yaklaşık 30 cm yüksekliğinde taşkın önleyici kenar duvarlara sahip olduğu görülmektedir.⁶⁰⁴ Bu mimari çözüm, yüksek hacimli üretim dönemlerinde sıvı taşkınlarını kontrol altına almak üzere tasarlanmıştır. Atölye VI'nın üretim organizasyonu yalnızca fermantasyon havuzlarıyla sınırlı değildir. Yapının batı cephesinde yer alan dört ayrı oda, balıkların temizlenmesi, doğranması, tuzlanması ve hazırlık süreçleri için işlevsel alanlar sunmaktadır. Buna ek olarak ürünlerin depolanması, amphoralara doldurulması ve istiflenmesi için kullanıldığı düşünülmektedir. Mimari açıdan bakıldığında, Atölye VI yapısı, üretim sürecinin işlevsel aşamalara göre bölündüğü endüstriyel bir modelin Roma İmparatorluk dönemi örneklerinden biri olarak değerlendirilebilir.

Tespit edilen atölyelerin erken evreleri İÖ 2. Yüzyıldan başlamaktadır.⁶⁰⁵ Ancak, mimari olarak genişleme ve yapıların daha bütüncül hale gelmesi İS 1. yüzyıldan itibaren görülmektedir. Bu dönemi takiben İS 2. ve 3. yüzyıllarda üretimin sürdüğü görülse de üretim kapasitesinin düştüğü gözlemlenmektedir. Bu durum atölyelerin geçirdiği mimari değişiklikler sayesinde anlaşılmaktadır. İS 4. yüzyıldan itibaren ise üretimin daha az sayıda, ama yüksek hacimli atölyelere odaklandığı ve bu sürecin İS 5. yüzyıla dek sürdüğü özellikle Kompleks XI ve XII örnekleriyle kanıtlanmaktadır.⁶⁰⁶

Atölye XI ve XII, *Baelo Claudia*'nın deniz ürünleri endüstrisinin geç dönem örneklerini temsil etmektedir. Bu bağlamda, balık işleme atölyelerine dair mimari organizasyon, üretim teknikleri ve organik kalıntılar açısından en fazla belge bu yapılarda tespit edilmiştir. Atölye XI, yaklaşık 137,2 m² yüzölçümüne ve 11 adet fermantasyon havuzuna sahip olduğu belirlenmiştir. Toplam üretim hacmi 90 m³

⁶⁰² Bernal-Casasola ve diğerleri ,2007, 155-185.

⁶⁰³ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶⁰⁴ Bernal-Casasola ve diğerleri ,2007, 172.

⁶⁰⁵ Alarcon, 2007, 225-237; Bernal-Casasola ve diğerleri, 2007, 237-343.

⁶⁰⁶ Arévalo-González and Bernal-Casasola, 2007, 78.

olarak hesaplanmıştır.⁶⁰⁷ Yapı, merkezi bir avlu etrafına U planlı yerleştirilmiş havuzlardan oluşmaktadır. Avlunun çevresinde ve merkezinde tespit edilen sütunların, üretim alanının üzerini örtecek şekilde konumlandırıldığı düşünülmektedir. Buna bağlı olarak kazılarda, ahşap örtüleme ile ilişkili olduğu düşünülen eğilmiş çiviler ve metal donanım elemanları ele geçirilmiştir.⁶⁰⁸ Ayrıca metal donanımların, büyük balıkları, sütunların arasındaki ahşap tahkimatta asmak için kullanıldığı düşünülmektedir. Bu sayede orkinos gibi büyük balıkların parçalanarak işlendiğini ve kanlarının boşaltıldığını varsayılmaktadır. Atölye XII ise 168,14 m² yüzölçümü ve 8 adet fermantasyon havuzuyla benzer biçimde yüksek üretim hacmine sahiptir.⁶⁰⁹ Ancak burada özellikle 5 ve 6 numaralı havuzların diğer atölyedekilere göre daha büyük boyutlu oldukları görülmektedir.⁶¹⁰ Bu durum, İS 1. Yüzyıl sonu ve 2. yüzyılda atölyelerde yaşanan terklerin, Atölye XI ve XII gibi daha kapsamlı ve bütüncül alanlara taşınmasıyla gerçekleştiğini düşündürmektedir. Gerçekleştirilen arkeolojik kazılarda havuzların tabanında 4 ile 8 cm kalınlığında balık kalıntılarından oluşan tabakalar tespit edilmiştir.⁶¹¹ Bu kalıntıların birçoğu anatomik bütünlüğünü koruyacak kadar iyi günümüze ulaşmıştır. Bu durum, havuzların terk edildiğinde içinde işlem görmekte olan yarı mamul ürünlerin bulunduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, 3 numaralı havuzda ağırlıklı olarak 5 ile 6 cm boyutunda sardalya ve daha az oranda 10 ile 12 cm boyutunda çaça balığı tespit edilmiştir.⁶¹² Bu veriler, balık türlerinin yapısındaki değişikliklerin incelenmesini ve balık sosu üretim teknikleri hakkında detaylı bilgiler sunmaktadır.

Baelo Claudia'da gerçekleştirilen kazılarda 20'den fazla farklı balık ve deniz memelisi türü, 12 çift kabuklu yumuşakça, 15 karındanbacaklı ve çok sayıda derisi dikenliler türü belgelenmiştir.⁶¹³ Bu biyolojik çeşitlilik, Roma İmparatorluk döneminde deniz ürünlerinin tüketimi ve işlenmesine dair oldukça detaylı bilgiler sunmaktadır. Ayrıca, tespit edilen atölyelerde, özellikle orkinos, sardalya, uskumru, çipura, lahos, hamsi ve

⁶⁰⁷ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶⁰⁸ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶⁰⁹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶¹⁰ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶¹¹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶¹² Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶¹³ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

Atlantik kıyılarında yaygın olarak bulunan kırmızı mercan çipurası türlerinin sıklıkla işlendiği anlaşılmaktadır.⁶¹⁴ Buna bağlı olarak el edilen verilen büyük çoğunluğu Atölye XI ve XII'den ele geçmiştir. Örneğin, Atölye XI'deki 9 numaralı havuzda, 6.549 adet balık kemiği tespit edilmiştir. Bunların %93'ünden fazlası hamsi omurlarından oluşmakta ve bu da söz konusu havuzun büyük olasılıkla bu tür için özelleştirilmiş olduğunu göstermektedir.⁶¹⁵ Buna ek olarak, aynı atölye içindeki 3 numaralı havuzda tespit edilen balık kalıntılarının %95 oranını sardalya ve %5 oranını çaça balığının oluşturduğu tespit edilmiştir⁶¹⁶. Bu oranlar, havuzların farklı tür ve amaçlarla kullanıldığını, ürünün standardizasyonuna dair bilinçli tercihler yapıldığını desteklemektedir. Ayrıca 2 ve 4 numaralı havuzlarda, orkinos ile ilişkili parçalara, özellikle bu türün sırt kısmına ait kas liflerine, deri kalıntılara ve yağ dokusuna rastlanmıştır.⁶¹⁷ Bu havuzların, aynı kompleks içinde, fiziksel olarak bitişik alanlarda yer alması ve her birinin farklı balık türlerine dayalı, içerik odaklı ayrılmış üretim birimlerine karşılık geldiği görülmektedir.

Organik kalıntılar yalnızca balıklarla sınırlı değildir. Karındanbacaklılar arasında, özellikle boya üretiminde kullanılan *Hexaplex trunculus* türünün varlığı dikkat çekmektedir.⁶¹⁸ Ayrıca midye ve istiridye gibi çift kapaklı yumuşakça türlerin havuzlarda tespit edilmesi, balık sosu üretimine dair teknik detayların çeşitliliğini göstermektedir.⁶¹⁹ Buna ek olarak, deniz memelilerine ait kalıntılar da belgelenmiştir. Balina omuru, *Baelo Claudia*'da bu türlerin de endüstriyel amaçlarla kullanıldığını ortaya koymaktadır.⁶²⁰ Balinaların, muhtemelen yağ üretimi amacıyla işlemden geçirildiği ve kemiklerinin alet yapımında hammadde olarak değerlendirildiği düşünülmektedir. Bu durum, deniz canlılarının yalnızca gıda temelli değil, çok yönlü bir ekonomik kaynak olarak kullanıldığını göstermesi bakımından dikkat çekicidir. Bununla birlikte, yüksek hacimli balık sosu üretiminin gerektirdiği hammaddenin temininde uygulanan yöntemleri anlamamıza katkı sağlayan balıkçılıkla ilişkili pek

⁶¹⁴ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶¹⁵ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶¹⁶ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶¹⁷ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶¹⁸ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2016, 169.

⁶¹⁹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2016, 169.

⁶²⁰ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2016, 171.

çok materyal de açığa çıkarılmıştır. Özellikle olta balıkçılığına dair 100'den fazla farklı tipte iğne tespit edilmiştir.⁶²¹ Özellikle zincirli olta iğneleri gibi özel tiplerin, orkinos, kılıç balığı veya köpekbalıkları gibi büyük yırtıcı türlerin avcılığına işaret ettiği düşünülmektedir. Atölye XI gibi alanlarda birbirine bağlı çoklu iğnelerle oluşturulmuş takımlar ele geçmiştir.⁶²² Bunların ise geleneksel olarak kafadanbacaklı avcılığıyla ilişkili olduğu öne sürülmektedir. Buna ek olarak kent içerisinde, forumun güneydoğusundaki bir Geç Roma yapısında bulunan iğne, ağ ağırlığı, mekik ve balık kalıntıları ise yapının bir balıkçının evi ya da ağ onarım atölyesi ait olduğunu düşündürmektedir.⁶²³ Bunun yanı sıra, farklı tipte ağ balıkçılığına dair bulgular da belgelenmiştir. Öte yandan, atölyeler ile doğrudan ilişkili bazı kesici aletler de belgelenmiştir. Atölye X'da midye kalıntılarıyla birlikte demir bıçak ele geçmiştir.⁶²⁴ Buna ek olarak Atölye XII'deki bir havuzda tespit edilen *falx arboraria* olarak adlandırılan demir aletin, büyük deniz canlılarının parçalanmasında ya da yumuşakça işlenmesinde kullanıldığı düşünülmektedir.⁶²⁵ Bütün bu veriler, *Baelo Claudia*'nın Batı Akdeniz çevresinde de en zengin ve çok yönlü işlenmiş balık endüstrisine sahip merkezlerden biri hâline getirmektedir.

3.1.2 Algeciras Körfezi

Baetica'nın güney kıyısında, günümüz Algeciras Körfezi'nde karşılıklı konumlanan *Carteia* ve *Iulia Traducta*, Roma İmparatorluğu döneminde balık ürünleri ekonomisinde önemli liman kentleri olarak işlev görmüştür. Her iki yerleşim de kıyı hattına doğrudan açılan ve doğu-batı yönünde işleyen deniz ticaret yolları üzerinde konumlanmıştır. *Carteia*, İS 1. yüzyılda Baetica'nın yerel geleneklerine bağlı olarak erken dönemde kentleşmiş bir yapı sunarken; *Iulia Traducta*, *Augustus* döneminde kurulmuş daha geç dönemli fakat hızla gelişen bir Roma kolonisidir. Gerçekleştirilen arkeolojik kazılar iki kentte de benzer üretim organizasyonun uygulandığını göstermektedir. Ek olarak, her iki yerleşimde de işlenmiş balık ile amphora üretimi faaliyetleri iç içe organize edilmiştir. Bu bağlamda *Carteia* ve *Iulia Traducta*, Baetica

⁶²¹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶²² Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶²³ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶²⁴ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

⁶²⁵ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018.

eyaletinin güney kıyısında, küçük ama yüksek verimli ve dış ticarete dahil olmuş kent modellerini temsil etmektedir.

3.1.2.1 Carteia

Roma döneminde *Carteia* kenti, Cebelitarık Boğazı'nın kuzey yakasında, antik adıyla *Fretum Gaditanum* üzerinde yer almaktadır.⁶²⁶ Coğrafi konumu ve zengin deniz kaynakları, kenti balık sosu ve tuzlu balık üretiminde öne çıkan yerleşimlerden biri hâline getirmiştir. *Carteia*'da gerçekleştirilen arkeolojik kazılar, bu yerleşimin *Baelo Claudia* ve *Gades* gibi deniz kaynaklı üretim merkezleriyle benzer endüstriyel kapasiteye sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Kentte belgelenen 13 balık işleme atölyesi, büyüklükleri, işlevleri ve konumları açısından üç temel model altında sınıflandırılabilir: İlki, kentin iç dokusuna entegre edilmiş küçük ölçekli kentsel üretim birimleridir. Bu yapılar genellikle sokaklara açılan dükkân biçiminde düzenlenmiş ve sınırlı üretim hacmine sahiptirler. İkinci model, *Carteia*'nın güney kıyısında, surların dışında gelişmiş olan endüstriyel bölgedir. Bu alanda gerçekleştirilen arkeolojik kazılar, orta ölçekli olan en az 11 adet balık işleme atölyesinin varlığını ortaya koymaktadır. Üçüncü model ise, kent dokusu dışında yer alan yarı özerk kırsal atölyelerden oluşmaktadır.

Kent dokusu içerisinde tespit edilen küçük ölçekli balık işleme atölyeleri, tüketiciye doğrudan satış veya yerel ölçekte tüketime yönelik sınırlı işleme faaliyetleriyle tanımlanmaktadır. Bu bağlamda deniz ürünleri dükkânları olarak tanımlanan bu atölyeler çoğunlukla ana caddelere açılmışlardır. Kent planında oldukça stratejik bir noktada, bir *cardo* ile bir *decumanus*un keşişiminde yer alan C-XIII numaralı atölye, 3 adet fermantasyon havuzundan oluşmaktadır ve yaklaşık 30 m³ üretim hacmine sahiptir.⁶²⁷ Yapının mimarisi, büyük balık işleme komplekslerinde gözlemlenen simetrik ve modüler planlamaya kıyasla daha dar ve çeşitlidir. Ele geçen arkeolojik buluntular C-XIII numaralı atölyenin 1. yüzyılın ikinci yarısında faaliyetinin sona erdiğini göstermektedir.⁶²⁸ Bu görece erken terk edilmiş, kent dışındaki endüstriyel üretim bölgesinde büyük ölçekli komplekslerin ortaya çıkışıyla bağlantılı olduğu

⁶²⁶ Alvarez, 2023, 172-185.

⁶²⁷ Alvarez, 2023, 174-175.

⁶²⁸ Alvarez, 2023, 174-175.

düşünülmektedir. Küçük atölyelerin rekabet gücünü yitirmesi ve üretimin kent dışına kayması, bu tür yapıların önemini azaltmıştır. Benzer bir başka örnek ise henüz tam olarak kazılmamış olmakla birlikte plan düzeyinde belgelenmiş olan C-XIV numaralı atölyedir.⁶²⁹ Bu yapı, kentin kamu alanlarına yakın, bir noktadadır. Yüzeyde dört adet fermantasyon havuzu tespit edilmiştir.

Kent dışında, kıyıda kurulan endüstriyel üretim alanları, biri bir veya daha fazla atölye barındıran üretim adaları halinde organize edilmiştir. Bu düzen, *Lixus* gibi Kuzey Afrika kıyılarındaki benzer balık işleme bölgeleriyle doğrudan benzerlik göstermektedir. *Carteia* örneğinde özellikle C-I, C-II, C-III, C-IV ve C-V numaralı atölyelerin oluşturduğu kompleks dikkat çekmektedir.⁶³⁰ Bu beş atölyeden oluşan kompleks, tek bir yapısal birim içinde yer almaktadır. Ayrıca, toplamda 20'den fazla fermantasyon havuzuna sahip olduğu tespit edilmiştir.⁶³¹ Bu atölyelerin üretim kapasitesi en az 114 m³ olarak hesaplanmıştır.⁶³² *Baelo Claudia*'daki kompleks kadar detaylı kazısı gerçekleştirilmemiş olmasına rağmen, sahip olduğu üretim hacmi bölgedeki en büyük komplekslerden biri olduğunu göstermektedir. *Carteia* dışında tespit edilen her bir atölye, işlevsel olarak bölümlere ayrılmıştır. Bir ya da iki duvar kenarında sırayla yerleştirilmiş fermantasyon havuzları, merkezi avlular etrafında bulunmaktadır. C-II ve C-III gibi örneklerde ikili havuz dizilimleri, C-I gibi yapılarda ise tek sıra halinde bir mimari düzen tespit edilmiştir.⁶³³ Ayrıca bazı yapıların, zamanla yeniden düzenlendiği veya birleştirildiği belirlenmiştir. *Carteia*'daki bu mimari organizasyon, balık sosu üretiminde lonca veya yapısal ortaklık bulunduğu dair fikirleri desteklemektedir. Bu durum, üretim birimlerinin aynı kişiye ya da resmi otoriteye ait olabileceğini de düşündürmektedir. Ancak, aynı alanda birden fazla atölye bulunması, çoklu üretici modeline işaret etmektedir. Buna ek olarak C-VI, C-VII ve C-VIII atölyeleri de aynı blokta yer almaktadır (Şekil 18).⁶³⁴ Ancak bu atölyeler, 1. yüzyılın ikinci yarısında terk edilmiş, üretim daha sonra kuzeybatıdaki yeni bloklara

⁶²⁹ Alvarez, 2023, 184.

⁶³⁰ Pontoja ve diğerleri, 2009, 253-267.

⁶³¹ Alvarez, 2023, 177.

⁶³² Pontoja ve diğerleri, 2009, 257.

⁶³³ Alvarez, 2023, 172-185.

⁶³⁴ Alvarez, 2023, 172-185.

kaymıştır. Bu durum, kıyı coğrafyasındaki değişimin üretim sahalarının yer değiştirmesine neden olduğunu göstermektedir.

Carteia'nın deniz ürünleri ekonomisinde yalnızca kent içi veya endüstriyel üretim sahaları bulunmamaktadır. Aynı zamanda şehir merkezinden uzakta, kırsal nitelik taşıyan, yarı özerk üretim merkezlerinin varlığı da görülmektedir. Bu tip üretim alanları, genellikle villa çevresinde bir yerleşim birimi içinde balık işleme, amphora üretimi ve küçük liman yapılarının bir arada bulunduğu alanlardır. *Villa Victoria*'da tespit edilen balık işleme atölyesi bu üretim modeline örnek teşkil etmektedir. Atölye, doğrudan *Carteia* kentine bağlı olmakla birlikte, kentin surları dışında, kırsal karakterde konumlanmış bir üretim göstermektedir. *Villa Victoria* yerleşimi örneğinde üretim süreci, 1. yüzyıl ortalarına tarihlenmektedir.⁶³⁵ Bu dönem, tüm *Carteia* kıyılarında deniz ürünleri üretimin yoğunlaştığı bir zaman aralığını göstermektedir. Bu durum, *Villa Victoria* gibi kırsal atölyelerin de bu genel ekonomik yükselişin bir parçası olduğu anlaşılmaktadır. Ancak, ele geçen buluntular, buranın amphora üretimi üzerine yoğunlaştığını göstermektedir.⁶³⁶

Carteia'da gerçekleştirilen arkeolojik kazılarda çok sayıda balık kalıntısı ve balıkçılığa dair materyal tespit edilmiştir. İşlenmiş balık üretiminde, özellikle küçük boyutlu orkinos yavrularına, *Clupeidae* familyasından sardalya ve ringa türlerine ve *Serranidae* familyasına ait küçük kaya balıklarına ait kalıntılar tespit edilmiştir.⁶³⁷ Bu balık türleri, başta *garum* olmak üzere *liquamen* ve *allec* üretimi için hammaddeleri oluşturmaktadır. Özellikle Kaya balıklarının ele geçmesi, üretim sırasında düşük kalite soslar için tercih edildiğini düşündürmektedir. Bu kalıntılara ek olarak istiridye ve lapa gibi kabuklu deniz canlılarına dair veriler elde edilmiştir. Kabuklu kullanımının, soslarda aromatik katkı olarak tercih edildiği ön sürülmektedir. Ayrıca, kazı alanlarında yoğun biçimde belgelenen *Murex trunculus* ve *Murex brandaris* gibi mor boya üretiminde kullanılan kabuklular, gıda ürünlerinin yanı sıra *Carteia*'da mor boya gibi farklı endüstriyel faaliyetlerinin de yürütülmüş olabileceğine işaret etmektedir.⁶³⁸ Bunlara ek olarak, balıkçılığa dair özellikle *cetariae* çevresinde yoğunlaşan buluntular

⁶³⁵ Pontoja ve diğerleri, 2009, 253-267.

⁶³⁶ García-Vargas, 2010, 589.

⁶³⁷ Pontoja ve diğerleri, 2009, 253-267.

⁶³⁸ Pontoja ve diğerleri, 2009, 253-267; Alvarez, 2023, 172-185.

arasında yaklaşık 70 olta iğnesi, 12 adet kurşun ve pişmiş toprak ağ ağırlığı, 20'ye yakın mekik ve çeşitli demir bıçaklar tespit edilmiştir.⁶³⁹

Carteia kenti ve çevresinde İS 1. yüzyılda üretilen balık sosu ve tuzlu balık ürünlerinin taşınmasın yoğunlukla *Dressel 7-11* ve *Beltran IIA ile IIB* amphoralarının kullanıldığı belirlenmiştir.⁶⁴⁰

3.1.2.2 Iulia Traducta

Fretum Gaditanum'un doğu ucunda konumlanan *Iulia Traducta*, Roma döneminde hem stratejik liman rolü hem de işlenmiş balık ürünleriyle öne çıkan önemli bir endüstriyel merkezdir. Kentin arkeolojik kimliği, son yirmi yılda gerçekleştirilen koruma amaçlı kazı çalışmaları sayesinde detaylandırılmış ve bu süreçte, özellikle *San Nicolas Caddesi*, *Villa Vieja* ve *Mendez Nunez* gibi bölgelerde balık işleme atölyeleri, amphora üretim altyapısı ve limanla bağlantılı yapılar açığa çıkarılmıştır.⁶⁴¹ Elde edilen bulgular, *Iulia Traducta*'nın Akdeniz'in batı kıyılarıyla bağlantılı geniş çaplı bir ticaret ağı içerisinde etkin bir rol oynadığını göstermektedir.

Kent dokusuna dair yapılan çalışmalar, şehrin planlı bir şekilde organize edildiğini ve Roma kent mühendisliğinin tipik örneklerini taşıdığını ortaya koymaktadır. San Nicolas Caddesi üzerinde gerçekleştirilen arkeolojik kazılar sonucunda İS 1. yüzyıla tarihlenen beş büyük ölçekli balık işleme atölyesi tanımlanmıştır. Bunlar, işlevsel ve yapısal özelliklerine göre Kompleks A, Kompleks B, Kompleks C/D, Kompleks I ve Kompleks II olarak adlandırılmaktadır (Şekil 19).⁶⁴² Balık işleme atölyelerinin temel yapısal unsurlarını oluşturan fermantasyon havuzları üretim sürecinin merkezini teşkil etmektedir. San Nicolas 1 ve 3–5 numaralı parsellerde belgelenen ve doğrudan İS 1. yüzyıla tarihlenebilen yaklaşık 60'tan fazla havuz tespit edilmiştir.⁶⁴³ Bunlar sıva ile kaplı ve genellikle dikdörtgen veya kare forma sahiptirler. San Nicolas 1'de bulunan Kompleks A atölyesinde belgelenen 6 numaralı havuz gibi örnekler, farklı boyut ve

⁶³⁹ Pontoja ve diğerleri, 2009, 253-267; Alvarez, 2023, 172-185.

⁶⁴⁰ Alvarez, 2023, 172-185.

⁶⁴¹ Bernal-Casasola and Alvarez, 2018, 769-773.

⁶⁴² Bernal-Casasola and Alvarez, 2018, 772.

⁶⁴³ Bernal-Casasola and Alvarez, 2018, 772-773.

geometriye sahiptir.⁶⁴⁴ Kompleks A'da tespit edilen havuzlar ortalama 1,90 x 1,50 m ile 2,80 x 2,10 m arasında değişen ölçülere ve 1,3 ile 1,6 m arasında değişen derinliklere sahiptir.⁶⁴⁵ Farklı havuz ölçüleri, üretim sırasında gözetilen ayrıştırma işleminin varlığını desteklemektedir. Atölyenin toplam hacmi yaklaşık 57 m³ ölçülmüştür.⁶⁴⁶ Ayrıca, 6 numaraları havuzunun İS 60 ile 80 yılları arasında terk edilmiş olduğu tespit edilmiştir.⁶⁴⁷ Bu durum, yapının İS 1. Yüzyıldaki yoğun talebi karşılamak için faaliyet gösterdiği ve yüzyılın sonlarında bu talebin ortadan kalkarak daha küçük ölçekli üretime devam ettiğini göstermektedir. Aynı parseldeki Kompleks B, daha küçük ölçekli ve planlı bir yapıya sahiptir. Atölyede altı adet kare formda havuz tespit edilmiştir.⁶⁴⁸ Bu havuzlar, 1,50 x 1,50 m ölçülerine ve yaklaşık 1,45 m derinliğe sahiptir.⁶⁴⁹ Atölyenin toplam hacmi 21 m³ olarak hesaplanmıştır.⁶⁵⁰ San Nicolas 3-5'teki Kompleks I kompleksinin ise, yaklaşık 170 m³ üretim hacmine sahip olduğu belirlenmiştir.⁶⁵¹ Bu yapıda belgelenen 45 havuzdan 17'si tamamen, 9'u kısmen kazılmıştır. Geri kalanlar ise plan düzeyinde belgelenmiştir. Havuz boyutları çeşitlilik göstermektedir. Küçük örnekler 1,60 x 1,40 m, büyük örnekler ise 3,00 x 2,20 m ölçülerine sahiptir.⁶⁵² Ortalama derinlik 1,5 m civarında belirlenmektedir.⁶⁵³ Bu havuzlar genellikle ikili ya da üçlü gruplar hâlinde dizilmiş, aralarına yerleştirilen su kanalları ve tahliye sistemleri sayesinde sürekli üretim döngüsü sağlanmıştır. Buna bağlı olarak yapının merkezinde kuyu konumlandığı tespit edilmiştir. Kompleks II de İS 1. yüzyılda kullanıma giren bir diğer önemli komplekstir. Tespit edilen havuzların çoğu 2,20 x 1,80 m ölçülerine ve 1,4 ile 1,6 m arasında derinliğe sahiptirler.⁶⁵⁴ Bu kompleksin toplam üretim hacmi yaklaşık 150 m³ olarak hesaplanmıştır.⁶⁵⁵ Atölye, dar koridorlu planıyla öne çıkmaktadır. Havuzların düzenli sıralanışı, gelişmiş bir iş akışı

⁶⁴⁴ Bernal-Casasola and Alvarez, 2018, 772-773.

⁶⁴⁵ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018, 93-121.

⁶⁴⁶ Bernal-Casasola and Alvarez, 2018, 773.

⁶⁴⁷ Bernal-Casasola and Alvarez, 2018, 774.

⁶⁴⁸ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018, 121-145.

⁶⁴⁹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018, 121-145.

⁶⁵⁰ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018, 121-145.

⁶⁵¹ Bernal-Casasola and Alvarez, 2018, 773.

⁶⁵² Alvarez ve diğerleri, 2018, 59-69.

⁶⁵³ Alvarez ve diğerleri, 2018, 59-69.

⁶⁵⁴ Alvarez ve diğerleri, 2018, 59-69.

⁶⁵⁵ Bernal-Casasola and Alvarez, 2018, 773.

planlamasına işaret etmektedir. *Iulia Traducta*'da tespit edilen atölyelerin kent içerisinde bulunması, üretim sırasında oluşan kötü koku ve artıkların güvenli bir şekilde uzaklaştırılmasını gerektirmektedir. Bu bağlamda havuzların atölye içindeki konumlanması bu ihtiyaca göre belirlenmiştir. Kompleks II'de havuzların merkezi bir kuyu çevresinde gruplanması hem üretim hem de temizlik süreçlerinin etkinliğini artırmayı amaçlamıştır. Diğer yapılarda ise havuzlar duvar kenarlarına hizalanmış ve tahliye sistemleriyle desteklenmiştir.

Iulia Traducta'daki Kompleks A ve I komplekslerinde, üretim alanlarının yakın çevresi ile havuzların dolgu katmanlarında çok sayıda amphora parçası ele geçirilmiştir. Bu amphoraların çoğu Baetica kökenli İşlenmiş balık ürünü bilinen *Dressel 7-11*, *Haltern 70* ve *Beltran IIA* formlarından oluşmaktadır.⁶⁵⁶ Buna ek olarak bazı amphoraların iç yüzeylerinde, balık yağına bağlı olarak oluşmuş organik kalıntılar tespit edilmiştir. Bununla birlikte, Kompleks I ve II havuz dolgu katmanlarında yapılan ihtiyolojik analizlerde, uskumru, sardalya ve hamsilere ait omurga ve kafatası kalıntıları yoğunlukla tespit edilmiştir.⁶⁵⁷ Bu durum, atölyelerde özellikle yüksek kalite *liquamen* üretimi yapıldığına işaret etmektedir. Kemiğin eklemli yapıda korunmuş olması, üretim sonrası atıkların doğrudan havuzdan boşaltıldığını ve tek seferde büyük miktarlarda üretim gerçekleştirildiğini ortaya koymaktadır.

Amphora kalıntıları ve organik materyaller, yapıların kronolojik evrelerine dair stratigrafik bilgi sunmaktadırlar. Bu bağlamda, İS 10 ile 30 yıllarına tarihlenen Kompleks A ve I'nin temel dolgularında yer alan erken dönem sigillata parçaları ve ilk yerel amphora türleri, bu yapıların söz konusu dönemde inşa edildiğini ortaya koymaktadır.⁶⁵⁸ Ayrıca, bu döneme tarihlenen balık kalıntılarının azlığı, üretimin henüz başlangıç aşamasında olduğunu göstermektedir. İS 30 ile 70 yılları arasında ise, havuzlardan elde edilen balık omurgası miktarındaki artış ve amphora form çeşitliliği üretimin büyük ölçüde arttığını belgelemektedir.⁶⁵⁹ Aynı dönemde *Haltern 70* formunun yaygınlaşması, ticaret ilişkilerinin genişlediğini düşündürmektedir. Ayrıca, bu süreçte Kompleks II'de yeni havuzların inşa edilmesi endüstriyel kapasitenin

⁶⁵⁶ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2018, 121-145; Alvarez ve diğerleri, 2018, 59-69.

⁶⁵⁷ García-Vargas ve diğerleri, 2018, 287-313.

⁶⁵⁸ Bernal-Casasola and Alvarez, 2018, 774.

⁶⁵⁹ Bernal-Casasola and Alvarez, 2018, 774.

artırıldığını da göstermektedir. Yanmış kemikler ve küllü tabakalar ise üretimle birlikte işçi yaşamının da yoğunlaştığını kanıtlamaktadır. Devam eden süreçte, İS 70 ile 100 yıllarında ise, P-6, P-10 ve P-20 havuzlarının üst dolgu katmanlarında amphora sayısının ve kemik oranının belirgin biçimde azaldığı görülmektedir.⁶⁶⁰ Bu durum, Baetica genelinde Balık sosu üretiminin gerilediğine dair verilerle örtüşmektedir.

3.1.3 Akdeniz Kıyıları

Baetica bölgesinin Akdeniz kıyılarında yer alan balık işleme atölyeleri, Atlantik kıyılarındaki örneklerle kıyasla sayıca daha azdır. Bununla birlikte, mevcut örneklerin çoğunun *Malaga* ve *Almeria* çevresinde yoğunlaştığı görülmektedir. Söz konusu kıyı şeridinde, büyük ölçekli üretim komplekslerinden ziyade orta ve küçük ölçekli atölyelerin yaygınlık gösterdiği dikkat çekmektedir.

3.1.3.1 Malaga

Malaga, İS 1. yüzyıldan itibaren, batı Akdeniz'in öne çıkan liman kentlerinden biri hâline gelmiştir. Bu durum, *Guadalmedina* ve *Guadalhorce* nehirlerinin deltaları arasında yer alması sayesinde, başta zeytinyağı olmak üzere iç bölgelerdeki ticari mallara sağladığı kolay erişim sayesinde. Kent dokusu içerisinde ve çevresinde tespit edilen balık sosu üretimine dair alanların, dönüşümü ve gelişimi; bu sektörün *Malaga* ve Akdeniz kıyılarında ikincil bir öneme sahip olduğunu göstermektedir. Nitekim İS 1. yüzyıldan itibaren, *Malaga*'daki kamusal yapılar üretim alanlarına dönüştürülerek, balık sosu üretildiği tespit edilmiştir. *Teatro Romano* bölgesinde yapılan kazılarda, sahne binasının arkasında ve çevresinde tespit edilen fermantasyon havuzları, üretim faaliyetlerinin kentsel dokuya dahil edilmesini açık biçimde göstermektedir.⁶⁶¹ Aynı dönemde, *Torremuelle*, *Los Molinillos* ve *Benalroma* gibi bölgelerde tespit edilen atölyeler ve bunlarla bağlantılı amphora fırınları, Malaga çevresindeki üretim organizasyonunun anlaşılmasını sağlamaktadır. Bu bağlamda, *Malaga*'nın yaklaşık 20 km batısında yer alan *Torremuelle* adlı bir koyda gerçekleştirilen arkeolojik kazılar sonucunda balık işleme kompleksi tespit edilmiştir. Tatlı su kaynağı kenarındaki küçük bir vadide yer alan bu kompleks, kuzey-güney

⁶⁶⁰ Bernal-Casasola and Alvarez, 2018, 774.

⁶⁶¹ Ramos, 2005, 209.

doğrultuda sıralanmış toplam on dokuz adet sıva kaplı fermantasyon havuzu ve onlara kuzeyden bitişik bir depo alanı ile belgelenmiştir.⁶⁶² Söz konusu havuzlar 2,00 m uzunluğa, 1,80 m genişliğe ve 2,00 m derinliğe sahiptir.⁶⁶³ Ancak merkeze yerleştirilmiş olan 10 numaralı havuz diğerlerinden farklı olarak 3,53 m uzunluk ve 1,80 m genişliktedir.⁶⁶⁴ Bu durum, havuzlar arasında farklı ürün gruplarının dağılımına işaret etmektedir. Havuz tabanlarının yarım daire biçiminde yuvarlatılmış olması ise sıvı tahliyesine yönelik bir uygulamadır. Ancak, kazılar sırasında sıvı atıkları toplama amaçlı bir çukur tespit edilmemiştir. Kompleksten ele geçen amphora buluntuları arasında İS 1. yüzyıla tarihlenen *Dressel 14* ile *Beltran IIA* ve *IIB* formları yoğunluk oluşturmaktadır.⁶⁶⁵ Ayrıca hatalı üretim amphora parçalarının ele geçmesi, bir fırının varlığına işaret etmektedir. Bir diğer önemli atölye ise *Los Molinillos* bölgesinde gerçekleştirilen kazılar sonucunda ortaya çıkarılmıştır. Elde edilen arkeolojik veriler, *Benalmadena-Costa* sahil şeridinde yer alan bu atölyenin, geç Roma döneminde zeytinyağı üretiminden balık işleme endüstrisine dönüşüm sürecini belgeleyen önemli bir örnek olduğunu göstermektedir.⁶⁶⁶ Nitekim kazı alanında açığa çıkarılan sıvalı fermantasyon havuzları, bu dönüşümün mekânsal izlerini net biçimde sunmaktadır. İS 1. yüzyıla tarihlenen ilk üretim evresine ait bir dizi havuz açığa çıkarılmıştır. Havuzlar, kareye yakın dikdörtgen formda ve 1,60 m uzunluğa, 1,30 m genişlik ile 1,65 m derinliğe sahiptirler.⁶⁶⁷ Atölyenin güneydoğu köşesinde ise yuvarlak bir atık çukuru yer almaktadır. Buna ek olarak yapıların kuzey sınırını tanımlayan duvarlar ile doğuya yakın bölgede fırın kalıntısı belgelenmiştir. Alandan çok sayıda *Dressel 14*, *Beltran IIA* ve *IIB* ile zeytinyağı taşındığı bilinen *Dressel 20* amphorası ele geçmiştir.⁶⁶⁸ Bu durum, atölyenin erken evresinde zeytinyağı ile birlikte balık sosu üretimi yapıldığını desteklemektedir. Ayrıca, kazılar sonucunda ağ onarımı ve balıkçılıkla ilişkili kurşun ağırlıklar, olta iğneleri ve metal aletler tespit edilmiştir.⁶⁶⁹ Benzer bir organizasyon modelini *Benalmadena-Costa*'da *Las Palmeras* Caddesi ile *N-340* karayolunun

⁶⁶² Pineda and Puerto, 2007, 439-442.

⁶⁶³ Pineda and Puerto, 2007, 439-442.

⁶⁶⁴ Pineda and Puerto, 2007, 439-442.

⁶⁶⁵ Pineda and Puerto, 2007, 439-442.

⁶⁶⁶ Pineda and Puerto, 2007, 442-446.

⁶⁶⁷ Pineda and Puerto, 2007, 442-446.

⁶⁶⁸ Pineda and Puerto, 2007, 444.

⁶⁶⁹ Pineda and Puerto, 2007, 442-446.

kesişiminde keşfedilen Roma villası buluntuları oluşturmaktadır. Burada tespit edilen kalıntılar, Akdeniz kıyılarındaki *villae Maritimae* çevresinde gelişen üretime örnek teşkil etmektedir.⁶⁷⁰ *Augustus* dönemine tarihlenen erken İmparatorluk evresinden başlayarak İS 4. yüzyılın sonlarına kadar işlenmiş balık ürünleri işleme faaliyetleri yürütüldüğü tespit edilmiştir. Alanın tahrip olması nedeniyle ancak iki adet havuz belirlenmiştir. Havuzlar dışında, tahliye kanalları, depo yapıları ve atık çukur da tespit edilmiştir. Ayrıca, villanın batısında yoğun olarak ele geçen amphora parçalar belirlenmiştir. Bunlar arasında özellikle *Dressel 7–11*, *Beltran IIB*, *Dressel 12*, *Dressel 14* ve *Dressel 20* amphoralarının varlığı, alandaki üretim faaliyetlerinin İS 1. yüzyıldaki hacminin anlaşılmasını sağlamaktadır.⁶⁷¹ Nitekim *Dressel 20* amphoralarının ele geçmiş olması, buradaki balık işleme atölyesinin farklı uzmanlıklara hizmet ettiğini düşündürmektedir. *Malaga* genelinde gerçekleştirilen kazılar, Akdeniz kıyılarındaki İşlenmiş balık üretiminin *villae maritimae* çerçevesinde yürütüldüğünü göstermektedir. Bu durum, ayrıca tespit edilen atölyelerin üretim hacmi ve dağılımı ile doğru orantılı gözükmektedir.

⁶⁷⁰ Pineda and Puerto, 2007, 447.

⁶⁷¹ Pineda and Puerto, 2007, 449.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

İS 1. YÜZYILDA BAETİCA BÖLGESİNDE AMPHORA ÜRETİMİ

4.1 Zeytinyağı ve Şarap Taşıyan Amphoralar

Roma İmparatorluğu'nun en önemli ekonomik kaynaklarından biri olan Baetica eyaleti, özellikle zeytinyağı, şarap ve işlenmiş balık ürünleri üretimiyle ön plana çıkmıştır. Bu ürünlerin imparatorluk pazarında dolaşıma girmesi amphoralar sayesinde olmuştur. Bu amphoralar, yalnızca taşıma işlevi görmekle kalmayıp, aynı zamanda barındırdığı ürünün coğrafi kökeni, kalitesi ve üreticisini belgeleyen ticari araçlar olarak da işlev görmüştür. Böylece, amphora üretimi yalnızca lojistik değil, aynı zamanda markalaşma ve denetim sisteminin bir parçası haline gelmiştir. Bölgenin üretim havzaları ve amphora atölyelerinin konumları paralellik göstermektedir. Bu bağlamda, kıyı ve iç bölgelerdeki ürün çeşitliliği nedeniyle amphora tipolojisinin farklılaştığı görülmektedir. Baetica'nın kıyılarını içeren *Gaditanus* bölgesi, *Gades* ve *Hispalis* merkezli olarak; Cadiz Körfezi'ni, *Onuba Aestuarium*'nin batı kıyılarını ve *Algeciras*'a kadar uzanan Boğaz kıyılarını kapsamaktadır.⁶⁷² Buna ek olarak, Kuzey Afrika'da yer alan eski *Tingitana* kıyısı da bu bölgeye dahildir. Bu alan, büyük ölçüde *Gades*'in ticari faaliyet alanıyla örtüşmektedir. Ayrıca, *Guadalete* Nehri'nin yukarı havzasındaki bazı amphora atölyeleri de kıyı kapsamında değerlendirilmektedir.⁶⁷³ Bölge'nin Akdeniz kıyısı, *Algeciras* Körfezi'nden doğuya doğru uzanmaktadır. Bu bölge, *Malaga*'nın batısında kalan *Costa del Sol*, *Motril*'e kadar olan doğu kıyısı ve *Almeria*'dan *Adra*'ya kadar olan kesimi kapsamaktadır.⁶⁷⁴ Bu alan, Baetica bölgesinin doğu kıyı sınırlarını ve *Gaditanus* bölgesinin doğu kıyı kesimini oluşturmaktadır. Bölgedeki amphora üretimindeki bu dağılım hem coğrafi hem de idari farklılıkları temel almaktadır.

İç bölgelerdeki üretim organizasyonu ise *Guadalquivir* Vadisi, nehrin *Hispalis* çevresindeki ağzından başlayarak *Cordoba* yakınlarındaki *Almodovar del Roo*'daki amphora atölyelerine kadar uzanmaktadır.⁶⁷⁵ Aynı zamanda *Carmo*, *Astigi* ve

⁶⁷² García-Vargas and Bernal-Casasola, 2010, 662.

⁶⁷³ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2010, 662.

⁶⁷⁴ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2010, 662.

⁶⁷⁵ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2010, 662.

Anticaria gibi nehir vadilerini de kapsayan bu bölge, *Hispalis*, *Astigi* ve *Cordoba conventus*larını içermektedir. Baetica'nın iç bölgeleri, özellikle *Guadalquivir* Vadisi boyunca uzanan kırsal alanlar, Roma İmparatorluğu'nun zeytinyağı ve şarap taşımacılığında omurga işlevi görmüştür.⁶⁷⁶ Bu bölgede yer alan amphora üretim atölyeleri, yalnızca basit fırınlardan ibaret değildir. Bu atölyeler, sıklıkla *villae rusticae* tipi kırsal yerleşimlerle iç içe organize olmuş, yüksek verimli kompleks üretim alanları biçiminde organize edilmiştir. Baetica eyaletinde amphora atölyeleri, *Guadalquivir* Nehri boyunca *Hispalis*'ten *Cordoba* yakınlarına kadar ve bir kolu olan *Genil* Nehri boyunca, bu nehrin *Guadalquivir*'e döküldüğü noktadan *Astigi* yakınlarına kadar uzanmaktadır.⁶⁷⁷ Böylece, bu atölyeler hem amphora üretim merkezleri hem de ürünlerin nehir yoluyla taşındığı yükleme noktaları olarak çift işlev görmüştür. Bu organizasyon, bölgenin Akdeniz ekonomisindeki ağırlığını artırmıştır. Erken dönemde ön plana çıkan *Gaditanus* bölgesi, Fenike dünyasıyla uzun süredir temas hâlinde olan bir yer olarak, bu organizasyon anlayışında öncü olarak karşımıza çıkmaktadır. Bölge, İÖ 1. yüzyıla kadar ürünlerin taşınması için Pön tipi amphoralar üretmiş, ancak bu yüzyılda önemli bir tipolojik dönüşüm yaşanarak İtalyan formlarına geçiş yapılmıştır.⁶⁷⁸ Nitekim Cadiz Körfezi'nde, İÖ 1. yüzyılın son çeyreğinde *El Puerto de Santa Maria*, *Puerto Real* ve *Gades* çevresinde, o dönemin Roma veya Romalılaştırmış ortamlarına özgü biçimleri açıkça taklit eden bir dizi seramik atölyesi ortaya çıkarılmıştır.⁶⁷⁹ Özellikle *Dressel 1* tipi amphoralar bu bölgede üretilen şarapları taşımak için kullanılmıştır.⁶⁸⁰ Bu durum, Baetica bölgesinde Romalılaştırmaya yönelik açık bir göstergesidir. Buna ek olarak *Gades*'de üretilen amphoraların üzerinde Pön dili yerine, Latince olarak yazılmış yerli bireylerin adlarının kullanılmaya başlanması, bu dönüşümü desteklemektedir. Bu dönüşüm ile başlayan uzmanlaşma, çok geçmeden bu bölgenin şaraplarının Roma İmparatorluk döneminin kaliteli ürünleri arasına girmesini sağlamıştır. Genellikle Şarap taşımak için kullanılan *Dressel 1* tipi amphoraların, taklit edilmesi veya yeniden kullanım görmesiyle farklı ürünler barındırdığı görülmektedir.⁶⁸¹ Bu duruma örnek olarak, *Baelo Claudia*'daki

⁶⁷⁶ González-Tobar, 2022, 447.

⁶⁷⁷ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 661-662.

⁶⁷⁸ Chic-García, 1998, 19.

⁶⁷⁹ Fantuzzi, 2022, 387-388.

⁶⁸⁰ Haley, 2003, 26.

⁶⁸¹ Bernal-Casasola, 2019, 683.

VI numaralı Endüstriyel Kompleksin altındaki Cumhuriyet dönemi tabakalarından çıkan, tuzlu balık ürünlerinin satışı amacıyla kullanılmış, Baetica taklidi *Dressel 1* tipi amphora (Şekil 20), dikkate değerdir.⁶⁸² Bu dönemde bölgedeki işlenmiş balık ürünlerinin taşınmasında Kuzey Afrika kökenli *Van der Werff* tipi amphoralar kullanılmaktadır. Roma'nın kırsal kesimlerde uyguladığı politikaları, İtalyan kökenli *Dressel 2-4* tipi şarap amphoralarının ithalatında azalmaya yol açmıştır.⁶⁸³ Aynı dönemde, bölgedeki benzer tipte amphoraların üretimi ve ihracatı ön plana çıkmaktadır. Bu durum, Baetica bölgesindeki Romalılaşmaya yönelik açık bir göstergedir. Kırsal üretim organizasyonuna bağlı diğer önemli ürün olan zeytinyağı ise biraz farklı bir tablo sergilemektedir. Ancak şarapta olduğu gibi, burada da ticaret yönünün hızla değiştiği görülmektedir. Baetica bölgesine, Güney İtalya'dan yapılan ithalatlar, bölgesel üretimi desteklerken kısa sürede erken ve bol miktarda ihracatla yer değiştirmiştir.⁶⁸⁴ Bölgedeki atölyelerin Greko-İtalyan tipi amphoralardan etkilenecek geliştirdikleri küresel gövdeli ve yuvarlak tabanlı *Dressel 20* tipi amphoraları, imparatorluk döneminin başlarından itibaren geniş yayılım göstermiştir.⁶⁸⁵ Baetica bölgesinin, ucuz ve kaliteli zeytinyağı İS 1. Yüzyılın ilk yarısından itibaren varyasyonları olmasına rağmen genel görünümünü İS 3. yüzyılın ortalarına kadar korumuş olan bu form ile imparatorluğun birçok yerine ihraç etmiştir.⁶⁸⁶ Özellikle Roma ve Batı Avrupa genelinde geniş bir dağılım göstermektedir.⁶⁸⁷ Bir *Dressel 20* amphorası boşken yaklaşık 30 kg ağırlığında ve 70 kg zeytinyağı taşıma kapasitesine sahiptir.⁶⁸⁸ *Hispalis*'te bulunan *Hospital de las Cinco Llagas* kazı alanında tespit edilen Roma İmparatorluk dönemi amphora atölyesi, yalnızca altı fırının günümüze kadar oldukça iyi korunmuş olmasıyla değil, aynı zamanda *Hispalis*'te belgelenmiş ilk ve tek üretim alanı olması bakımından büyük önem taşımaktadır.⁶⁸⁹ Bu atölye yaklaşık olarak İS 1. yüzyılın ortalarından 3. yüzyıl sonlarına kadar faaliyet göstermiştir. Bu süreçte, zaman içinde farklı tiplerde amphoraların üretildiği görülmektedir. Bunlar

⁶⁸² Bernal-Casasola, 2019, 683.

⁶⁸³ Chic-García, 1998, 19.

⁶⁸⁴ Chic-García, 1998, 20.

⁶⁸⁵ Chic-García, 1998, 20.

⁶⁸⁶ Millet, 1997, 641.

⁶⁸⁷ Millet, 1997, 641.

⁶⁸⁸ Chic-García, 1998, 20.

⁶⁸⁹ García-Vargas, 2000, 235.

arasında *Dressel 20*, *Dressel 23*, *Dressel 28*, *Haltern 70*, *Beltran IIA* ve muhtemelen *Beltran IIB* yer almaktadır.⁶⁹⁰ Kronolojik dağılım açısından; İS 1. yüzyıl ikinci yarısında *Dressel 20*, *Haltern 70*, *Dressel 28*, *Beltran IIA* ve *Beltran IIB*, İS 2. Yüzyılda kesin olarak sadece *Dressel 20*'ye ve geç dönem *Haltern 70* örneklerine rastlanmaktadır. İS 3. yüzyıl sonlarında ise yalnızca *Dressel 23* tipi amphoralar belgelenmiştir (şekil 21). Bu atölyedeki buluntular, İS 1. yüzyıl itibarıyla Baetica bölgesinin iç bölgelerinde, zeytinyağı ve şarap taşımak için tercih edilen amphoraların gelişiminin bir örneği olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanında İç Baetica'nın doğusunda yer alan *Astigi*, özellikle *Las Delicias* adlı kazı alanı ile dikkat çekmektedir.⁶⁹¹ Burada yoğun olarak *Dressel 20* tipi amphora üretimi yapılmıştır. Benzer biçimde, *La Catria* bölgesinde yapılan kazılarda, yine *Dressel 20* tipinin hâkim olduğunu göstermektedir.⁶⁹² Nitekim, Roma İmparatorluk döneminin başlarından İS 5. Yüzyıla kadar olan süreçte, özellikle küresel gövdeli *Dressel 20* tipi amphoraların farklı varyasyonlarının ortaya çıkmaktadır.

Baetica bölgesindeki üretiminin coğrafi dağılımı, amphora tipolojisini de etkilemiştir. Bu bağlamda, amphoraların, şarap, zeytinyağı veya işlenmiş balık ürünleri olarak içeriklerinin belirlenmesinde atölyelerin konumları etkili olmaktadır. Örneğin, *Gaditanus* bölgesinde üretilen *Dressel 1*, *Beltran IIA-IIB*, *Dressel 28* ve *Haltern 70* amphoraları, genellikle bölgenin şaraplarını içermektedir. Bunun yanı sıra, *Beltran IIA-IIB* ile *Haltern 70* tipi örneklerinde balık sosu da taşınmıştır.⁶⁹³ Ancak, *Astigi*, *Las Delicias*'da *Haltern 70* tipi amphoralarda ise zeytinyağı taşındığı bilinmektedir.⁶⁹⁴ Baetica'nın kıyı bölgelerinde zeytin ağacı iyi yetişmemektedir. Bunun aksine, kıyı bölgelerde ise şarap ve balık ürünleri ön plana çıkmaktadır. Temel bir coğrafi ayrılıktan dolayı amphora atölyelerinin konumu içeriğini belirlemek adına faydalı bilgiler sunmaktadır. Nitekim, *Dressel 20* veya *Dressel 28* gibi genellikle belirli bir ürün taşıdığı bilinen amphoraların yanı sıra *Haltern 70* gibi, üretim yeri ve ihtiyaca yönelik kullanılan amphoralar da görülmektedir. Bu bağlamda, amphoraların içeriğinin anlaşılmasında tipoloji etkili bir yöntem olarak karşımıza çıkmaktadır. İÖ 1.

⁶⁹⁰ García-Vargas, 2000, 237.

⁶⁹¹ García-Vargas, 2000, 248.

⁶⁹² García-Vargas, 2000, 248-249.

⁶⁹³ García-Vargas, 2000, 251.

⁶⁹⁴ Sáez-Fernández, 1997, 567.

yüzyılın son çeyreği ile İS 1. yüzyılında, imparatorluk pazarındaki ürün arzı, Baetica amphora tipolojisinin gelişiminde belirleyici olmuştur. Bu dönemde *Dressel 7-11*, *Dressel 12*, *Dressel 14*, *Dressel 17*, *Beltran II A ve IIB*, *Haltern 70*, *Dressel 28*, *Dressel 20* ve *Dressel 2-4* gibi çok çeşitli tipler görülmektedir.⁶⁹⁵ Ayrıca bu yıllarda Baetica'ya özgü yerel kapların yayılımını hızlandıran yeni dinamikler de ortaya çıkmıştır. Özellikle İS 1. yüzyılın ortasından itibaren bölgedeki imparatorluk girişimleri daha da baskın hale gelmiştir. Bu dönemde, Britanya'ya yönelik askeri faaliyetler Atlantik ticaret hattını güçlendirmiştir. Askeri ihtiyaçların artmasının yanı sıra dönemin tedarik zincirindeki asıl belirleyici etken, *annona* organizasyonunun giderek karmaşıklaşmasıdır.⁶⁹⁶ Bu organizasyon, *Claudius* döneminde devlet hazinesine devredilmiş ve *Flavius* hanedanı döneminde devletin zeytinyağı alımlarını kurumsallaştırmasıyla net şekilde görülmektedir.⁶⁹⁷ Bu döneme ait arkeolojik buluntu gruplarını, *Monte Testaccio*'da yoğun bir şekilde ele geçmiş olan *Dressel 20* amphoraları oluşturmaktadır. Benzer durum, şarap ve balık ürünlerinde de görülmektedir. Bu ticari organizasyon; amphoralar üzerine uygulanan mühür, *tituli picti* ve *graffito*; ürün, üretici, üretim yeri ve ürün kalitesi gibi bir bilgiler içermesi sayesinde anlaşılmaktadır (Şekil 22).⁶⁹⁸ Bu yazıtlar iki farklı düzeyde değerlendirilir: biri kabı, diğeri içeriği ifade etmektedir. Bu ayrıma göre pişirme öncesi *graffitolar* ve mühürler amphorayı tanımlarken; *tituli picti* ve pişirme sonrası uygulanan *graffitolar* içeriği belirtmektedir.⁶⁹⁹ Bu işlevsel ayrım kabul edildiğinde, bir mühürde yer alan şahıs adı amphora içeriğini tanımlamakta yetersiz kalırken, aynı şekilde bir *tituli pictide* adı geçen şahıs da kabın üreticisi olarak yorumlanamamaktadır. Bu nedenle, pişirme öncesi *graffitolar* ve damgalar amphoranın üretimi hakkında bilgi sunarken; *tituli picti* ve pişirme sonrası *graffitolar*, taşınan ürünün ticareti veya kullanımına dair bilgi vermektedir. Baetica bölgesi, bu tip uygulamaların en yoğun ve sistemli yapıldığı bölgelerden biridir. Bu sayede hem üretim organizasyonu hem de amphoraların dağılımı hakkında detaylı bilgiler elde edilmektedir. Taşınan ürünlerin imparatorluk tarafından vergilendirilmiş olması, epigrafik kontrollerin sıklığına ve özellikle

⁶⁹⁵ Bernal-Casasola, 2019, 686.

⁶⁹⁶ Bernal-Casasola, 2019, 687.

⁶⁹⁷ Bernal-Casasola, 2019, 687.

⁶⁹⁸ Millet and Botte, 2022, 241.

⁶⁹⁹ Millet and Botte, 2022, 242

Dressel 20 formunun İS 3. yüzyıla kadar değişmeden kalmasına neden olmuştur.⁷⁰⁰ Baetica bölgesinde gerçekleştirilen amphora üretimleri arasında en fazla mühür uygulamasını bu form barındırmaktadır.⁷⁰¹ Bu bağlamda, *Cordoba* ve *Palma del Rio* arasında tespit edilen atölyelerin atık yığınlarında bulunan Baetica zeytinyağı amphoraları, yapılan hesaplamalara göre %52'ye varan bir mühürleme sıklığı göstermektedir.⁷⁰² Bu durum, İS 1. yüzyılın hemen başlarına tarihlenen atölyenin, *Cordoba* ve çevresinde gelişmiş bir üretim organizasyonunun göstergesi olarak kabul edilmektedir. Bu konuda en önemli veriler, bölgedeki kazı buluntularının aksine, Roma'daki *Castro Pretorio* ve *Monte Testaccio* üzerine sürdürülen araştırmalar sayesinde elde edilmiştir.⁷⁰³ *Dressel*, *Monte Testaccio* üzerine yürüttüğü çalışmaları yayımladığı *Ricerche sul Monte Testaccio* adlı eserde, Baetica mühürleme sistemine dair ilk genel yorumu ortaya koymuştur.⁷⁰⁴ *Dressel*'in mühürlerle ilgili çalışmalarında, şahıs adlarının bazılarının neredeyse tamamen yazılmışken, bazılarında *tria nomina* olarak yalnızca ilk harfiyle temsil edildiğini ortaya koymuştur.⁷⁰⁵ Örneğin, *T·A·A·P·A* kısaltması ile daha uzun biçimli *TAASIATICI*, *T·A·ASIATICI*, *T·A·ASIATICIPC* ve *T·ATILI·ASIATICI* mühürlerini karşılaştırarak, hepsinin aynı kişiye, yani *T. Atilius Asiaticus*'a ait olduğunu göstermiştir.⁷⁰⁶ Böylece *Dressel*, mühürlerin en basit biçimleriyle *tria nominan*ın bir kısaltmasını içerdiğini ve bu ad yapısının *Monte Testaccio*'daki küresel gövdeli amphoralar üzerindeki epigrafik sistemin temelini oluşturduğunu belirlemiştir.⁷⁰⁷ Tespit ettiği şahıs adlarının yanı sıra mühürlerde, amphora atölyelerine dair adlandırılmalarda bulunmaktadır. Bu mühürler, genellikle çömlek atölyesine karşılık gelen *figlina* sözcüğünün kısaltması olan *FIG* ya da sadece *F* harfleriyle başlar ve ardından gelen tam ya da kısaltılmış bir ad ile devam etmektedir.⁷⁰⁸ Bu uygulamadaki kısaltılmış ad, atölyenin sahibinin; *FPATERNI*, *FSCIM/NIANI*, *FIGGEM/ELLIANI* veya atölye sahibi ya da yer adını temsil eden bir

⁷⁰⁰ Bernal-Casasola, 2019, 686.

⁷⁰¹ García-Vargas, 2000, 248.

⁷⁰² González-Tobar, 2022, 456.

⁷⁰³ Beltrán-Lloris, 2021, 9.

⁷⁰⁴ Berni-Millet, 2008, 127.

⁷⁰⁵ Berni-Millet, 2008, 127.

⁷⁰⁶ Berni-Millet, 2008, 127.

⁷⁰⁷ Berni-Millet, 2008, 127.

⁷⁰⁸ Berni-Millet, 2008, 127.

tanım şeklinde; *FCERARIA*, *FICBAR*, *FCVCVM*, *FIGMED* olabilir.⁷⁰⁹ Ayrıca bu mühürler, *FVNDI/PERSEIANI* mühründe olduğu gibi, çömlek atölyesinin bulunduğu villayı ifade etmektedir.⁷¹⁰ Buna ek olarak *EXOFCBEL*, *OFGRARLVC* ve *OFGRAROP* gibi mühürlerde atölyesi ismi ve üreticinin adı yer almaktadır.⁷¹¹ Özellikle *Dressel 20* tipi amphoralarda bulunan bu tip mühürler, *Guadalquivir* Nehri kıyısındaki kentlerdeki üretim organizasyonuna dair yazılı kaynak niteliğindedir. Bu kentlerdeki yerleşik aileler ve bireyler hakkında bilgi edinmenin yanı sıra atölyenin ismi, sahibi ve konumu, köle olarak çalışan çömlekçinin adı gibi bilgilere ulaşmayı mümkün kılmaktadır.

Nitekim, mühürler üzerinde nominatif ya da genitif halde tam veya kısaltma olarak yazılan şahıs adlarının; *FORTVNATVS* ve *HERMES* gibi mühürlerde olduğu gibi çömlek atölyelerinde çalışan köleler olduğu anlaşılmaktadır.⁷¹² Ancak bu mühürler, kırık kulp parçalarından okunmasından dolayı diğer kulptaki atölye ismine dair bilgi veren mührü ulaşılamamıştır. Ancak, sağlam kulplarda yer alan, *[I]SVIRG + ROMVLF* kombinasyonu, *Romulus* adlı kölenin *Virg()* adlı *figlina* adına çalıştığını, mühür metninin sonunda yer alan *f (ecit)* yani yaptı fiiliyle birlikte gösterilmesi, bu duruma örnek teşkil etmektedir.⁷¹³ *Dressel*'in de belirttiği gibi, *Dressel 20* tipi amphoralara boyanmış yazıtlar beş unsurdan oluşur ve bu sistem diğer amphora türlerinden iki önemli açıdan ayrılır: Bu yazıtlar daima sabit konumlara yazılır ve anlamları tutarlıdır.⁷¹⁴ İS 2. Yüzyıla tarihlenen *Dressel 20* amphorası, bu uygulamaya güzel bir örnek olmaktadır (Şekil 23).⁷¹⁵ Amphoranın boynunda yer alan α harfi, kabın yaklaşık 30 kg'lık darasını belirtir; Gövdenin üst kısmında yer alan γ harfi ise, içerdiği zeytinyağının yaklaşık 70 kg'lık net ağırlığını göstermektedir.⁷¹⁶ Gövde üzerindeki β harfi ise, tüccarın ismini ya da genellikle bir yağ tüccarları topluluğunu belirtmektedir. Kulp başlangıcına eğik ve el yazısıyla yazılmış yazıt olan δ harfi, sağ kulpun altına

⁷⁰⁹ Berni-Millet, 2008, 127.

⁷¹⁰ Berni-Millet, 2008, 128.

⁷¹¹ Berni-Millet, 2008, 128.

⁷¹² Berni-Millet, 2008, 128.

⁷¹³ Berni-Millet, 2008, 128.

⁷¹⁴ Berni-Millet and Botte, 2022, 244.

⁷¹⁵ Berni-Millet and Botte, 2022, 242.

⁷¹⁶ Berni-Millet and Botte, 2022, 244.

kalemle yazılmış ve dolum süreciyle ilgili bilgiler ile vergi kontrolünü sağlayan unsurlar içermektedir.⁷¹⁷ Baetica üretimi zeytinyağı amphoralarının üzerindeki yazıtlar, *atramentum* olarak adlandırılan silinemez siyah mürekkeple yazılmıştır.⁷¹⁸ Zamanla bu yazıt daha uzun ve ayrıntılı hale gelmiş, birçok alt unsurla zenginleşmiştir. Bazen δ harfinin hemen yanında veya üzerine gelen bir beşinci yazıt olan ϵ harfi de görülmektedir. Ancak bu, genellikle sayısal bir ifadedir.⁷¹⁹ *Dressel 20* tipi amforalarda yer alan *tituli picti* sisteminin en özgün özelliklerinden biri, beş unsurun her zaman belirli konumlara yazılmış olması ve anlamlarının değişmezliğidir. Baetica zeytinyağının Roma İmparatorluğu için stratejik bir tüketim ürünü olması ve *annona* uygulamasına dahil edilmesi belirli bir standardizasyonu zorunlu kılmıştır. Nitekim, Roma'da *Monte Testaccio* dışında, *Torlonia* Bahçeleri, *Esquilino*, *Villa Ludovisi* gibi alanların yanı sıra, *Pompeii*, *Lozan*, *Amiens*, *Marsilya*, *Macon*, *Windisch*, *Chester* ve *Valkenburg* gibi farklı kazı alanlarında ve ayrıca *Foss-sur-Mer* ve *Port-Vendres* batık kalıntılarında da bu tür yazıtlara sahip *Dressel 20* amphoraları belgelenmiştir.⁷²⁰

İmparatorluk dönemi Baetica şaraplarının bir kısmı, İÖ 1. yüzyıl ile 1. yüzyıl arasında İtalyan kökenli olan *Dressel 2-4* tipi amphoralarla taşınmıştır. Bu formun bölgedeki üretimine dair araştırmalar, *Augustus* döneminde hem *Guadalquivir* vadisinde hem de *Algeciras* Körfezi'nde başladığını göstermektedir.⁷²¹ Ancak 1. yüzyılın ikinci ve üçüncü çeyreklerinde *Dressel 28* formu, *Guadalquivir* vadisinde yoğun bir şekilde üretilmeye başlanmıştır.⁷²² İS 1. ve 2. yüzyıllarda Baetica şarabının ihracatında kullanılan en iyi örnek kap formu *Dressel 28* amphorasıdır. Ancak içeriği hakkında, bu kaplarda ne organik kalıntı ne de epigrafik olarak içerik belirten bir ifade bulunmadığı için şarap taşıdığına dair kesin bir kanıt yoktur.⁷²³ *Port Vendres II* batığında bazı *Dressel 28* örneklerinin ziftlenmiş olduğu gözlemlenmiştir; bu durum sıvı bir içeriğe, muhtemelen zeytinyağından farklı bir ürüne işaret etmektedir.⁷²⁴

⁷¹⁷ Millet and Botte, 2022, 244.

⁷¹⁸ Millet and Botte, 2022, 243.

⁷¹⁹ Millet and Botte, 2022, 244.

⁷²⁰ Chic-García, 1988, 9.

⁷²¹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 228.

⁷²² García-Vargas, 2000, 251.

⁷²³ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 228.

⁷²⁴ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 228.

Ancak, *Dressel 28*'in şarap taşıdığına dair öneri esasen form özelliklerine dayanmaktadır. Düz tabanlı, yukarı doğru genişleyen hacimli gövdeli, dışa çekik silindir ağızlı bir amphora formu olup, benzerleri Galya'da şarap taşıma amacıyla kullanıldığı belgelenmiş amphoralara benzemektedir.⁷²⁵ Bu formun hem Baetica'nın iç bölgelerinde hem de kıyı bölgelerinde üretildiği görülse de *Dressel 20* gibi büyük boyutlu bir üretimle karşılaşılmamıştır. Bu durum, antik kaynakların aktardığı Baetica şarabının sahip olduğu prestij ve yaygınlıkla zıtlık göstermektedir. Bu çelişkinin temelinde, *Haltern 70* tipi olmak üzere, *Dressel 7-11* ve *Beltran IIB* amphoralarında da şarap taşınmış olması olmalıdır.⁷²⁶

Amphoralarda tespit edilen epigrafik veriler ve organik kalıntılar, *Dressel 7-11* ve *Beltran IIB* tipi amphoraların şarap taşımak için yaygın bir şekilde kullanıldığını ortaya koymaktadır.⁷²⁷ Ancak, epigrafik olarak daha büyük oranda şarap taşındığı belirlenen *Haltern 70* formu, İS 1. Yüzyılının başlarına kadar *Dressel 28* formunun yanında kullanım görmüştür. Bu durum, Baetica bölgesinde zeytinyağı ticaretinde olduğu gibi belirli bir formun şarap ve balık sosu taşımak için olmadığını göstermektedir.⁷²⁸ Bu bağlamda, *Haltern 70* tipinin geniş bir ürün yelpazesine sahip olmasına rağmen, şarap ile ilişkilendirilmiş mühür, *graffito* ve *tituli picti*ler görülmektedir. *Haltern 70* tipi amphoralar söz konusu olduğunda, *CEIPAC* veri tabanında damgalar, *tituli picti* ve *graffitoların* bir arada bulunduğu toplam 77 örnek yer almakta; Bunların, 13'ü mühür, 27'si *tituli picti* ve 34'ü *graffito* olarak listelenmiştir.⁷²⁹ Yazılı ifadeler, *Haltern 70* tipi amphoraların, *muria* ve zeytin taşımakta kullanıldığını göstermektedir; zeytinler zaman zaman *ex defrutum*, yani *defrutum* içinde korunmuş olarak belirtilmiştir.⁷³⁰ *Defrutum*, ifadesi amphoralarda sapa olarak da tanımlanan, üzüm şirasının kaynatılmasıyla elde edilen yoğun kıvamlı koruyucu ürüne karşılık gelmektedir. Nitekim, *Guadalquivir* Vadisi'nden, geç Cumhuriyet döneminden itibaren üzüm türevleri, *mostos* olarak adlandırılan şıra ve koyulaştırılmış üzüm şurupları olarak bilinen *defrutum* ya da sapa ile birlikte

⁷²⁵ Bernal-Casasola, 2019, 686; Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 228.

⁷²⁶ García-Vargas, 2000, 251; Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 228-229.

⁷²⁷ García-Vargas, 2000, 251; Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 228-229.

⁷²⁸ Beltrán-Lloris, 2021, 9; García-Vargas, 2000, 251; Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 228-229.

⁷²⁹ Oliveras ve diğerleri, 2017, 208.

⁷³⁰ Oliveras ve diğerleri, 2017, 208; Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 228-229.

zeytinlerin ele geçmiş olması, *Haltern 70* tipi amphoraların taşıdığı ürün konusunda belirsizliklere yol açmıştır.⁷³¹ Bunun yanında, özellikle güney *Guadalquivir* Vadisi ya da kıyı bölgelerdeki üretimle ilişkilendirilen örneklerde balık sosuna dair çok sayıda yazıt bulunması, formun hangi ürünün taşınmasında birincil olduğunu belirlemeyi zorlaştırmaktadır.⁷³² Ele geçen epigrafik veriler doğrultusunda; *Dressel 1-4* tipi amphoraların genellikle şarap taşımak için kullanıldığı, zeytinyağı için ise *Dressel 20* ve *Dressel 23* formlarının tercih edildiği görülmektedir. Bunun yanı sıra, *Haltern 70*, *Dressel 7-11*, *12*, ve *Beltran IIA-IIB* tipleri özellikle İS 1. yüzyılda balık ürünlerinin taşınmasında kullanılmıştır. Ancak, şarap ve balık ürünleri, taşınmasında belirli bir standardizasyonun olmadığı görülmektedir.

Augustus döneminden itibaren Baetica'da gözlemlenen zeytinyağı ve şarap tüketiminin artışı, bölgeye gelen kitlesel kolonicilerin etkisiyle birlikte beslenme alışkanlıklarında bir değişiklik yaşandığını ortaya koymaktadır. Bu beslenme biçimi, tuz alımında belirgin bir azalma meydana getirmiş olabilir ve bu eksikliğin, doğrudan sofraya tuzu tüketimi ya da dolaylı yollarla giderilmiş olması muhtemeldir. Her ne kadar tuzlu balık ve balık soslarının uzak bölgelere ihracı, başlangıçta yoksul sınıfların ihtiyaçlarıyla doğrudan ilişkili görünmese de Roma İmparatorluğu'nun kuruluşundan itibaren nüfusun artması ve yaşam standardının oluşması, işlenmiş balık ürünlerini daha erişilebilir hale getirmiştir.

4.2 Balık Sosu ve Tuzlu Balık Taşınan Amphoralar

Cumhuriyet dönemi ve erken imparatorluk döneminde hem bölgedeki nüfusun artması hem de imparatorluğun artan gıda talebi, bölgedeki üretimin özellikle kıyı bölgelerde yoğunlaşmasına neden olmuştur. Üretim havzası Atlantik kıyısında yoğunlaşmış olup, bu alanın kısa sürede Akdeniz'e doğru da genişlediği görülmektedir. İS 1. yüzyılın ortalarına doğru üretim ve ticaret faaliyetlerin, *Guadalquivir* vadisine kaydığı; amphora atölyelerinin sayısındaki artışla görülebilmektedir. Zeytinyağı ve şarabın yanı sıra balık sosu hem bir prestij ürünü hem de artan nüfusun temel besin kaynaklarından biri olmuştur. Baetica kıyıları boyunca, özellikle *Guadalquivir* Nehri'nin alt havzasında ve *Gaditanus conventusuna* bağlı bölgelerde yoğunlaşmış

⁷³¹ Oliveras ve diğerleri, 2017, 208; Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 228-229.

⁷³² García-Vargas, 2000, 251; Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 228-229.

amphora atölyeleri, balık işleme komplekslerine dahil edilmiş veya çok yakın konumlanmıştır. Bu yakınlık, balık ürünlerinin kısa sürede işlenip muhafaza edilmesini ve doğrudan amphoralara doldurulmasını mümkün kılarak, üretim verimliliğini artırmayı amaçlamıştır. Öne çıkan üretim merkezleri arasında *Gades*, *Baelo Claudia*, *Algeciras* Körfezi, *Malaga* ve *Hispalis* çevresi yer almaktadır⁷³³. Bu merkezlerin bazılarında hem balık işleme hem de amphora pişirme fırınları aynı kompleks içinde belgelenmiştir. Bu yapılanma önceki bölümde anlatıldığından dolayı bu bölümde yalnızca amphora atölyelerine değinilmiştir.

Baetica kıyılarında, İS 1. yüzyılda, balık sosu ve tuzlu balık taşıyan *Dressel 7-11*, *12*, *14*, *Venta Del Carmen 1* ve *Beltran IIA-IIB* tipi amphoralar ön plana çıkmaktadır (Şekil 24)⁷³⁴. Bu amphoraların, işlenmiş balık ürünleri ile olan ilişkileri, *Dressel*'in *Castra Praetoria*'da analiz ettiği *tituli picti* sayesinde erken dönemde belirlenmiştir.⁷³⁵ Daha sonra süreçte ise bu amphora türlerinde çok sayıda *tituli picti* bulunması, yazıtlarda bahsedilen ürünlerin antik kaynaklarda geçen çeşitli sıvı, yarı sıvı ve katı deniz ürünleriyle tam olarak örtüştüğünü ortaya koymaktadır.⁷³⁶ Örneğin, *Arles*'te bulunan *Lusitania* kökenli bir *Dressel 14* amphorası üzerindeki bir yazıt; *lacca* teriminin *lacerti catuli* yani küçük palamut anlamına geldiğini ortaya çıkarmıştır.⁷³⁷ Uskumruyu tanımlamak için kullanılan bir terim olan *scomber*, *Pompeii*'de bulunan bir *Dressel 12* amphora üzerindeki *liquamen* içeriğinde yer almaktadır.⁷³⁸ Yazıttaki *LIQ(uamen) F(los)/EXC(ellens)/SCOM(bri)* ifadesi; *liquamenin* saf, yüksek kaliteli bir sos olduğunu ve uskumrudan yapıldığını belirtmektedir.⁷³⁹ Yüksek kalite *garum* ve *Liquamenin* uskumru ile arasındaki bir diğer bağlantı ise *Pompeii*'de bulunan *urcei* üzerindeki *tituli picti* ile sağlanmaktadır.⁷⁴⁰ Buna ek olarak, *Titan* ve *Cap Bear III* batıklarında *Dressel 12* tipine benzer amphoralar içinde sardalya kalıntıları, *Malaga*'daki Granada Caddesi kazılarında ve *Setubal*'da *Dressel 14* tipi amphoranın

⁷³³ Cacho, 1995, 179.

⁷³⁴ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 228-229.

⁷³⁵ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 226.

⁷³⁶ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 226; Cibecchini, 2021, 43.

⁷³⁷ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 226; Djaoui, 2016b, 118.

⁷³⁸ Plinius, *Naturalis Historia*, 9,49; 16, 94; Djaoui, 2016b, 119.

⁷³⁹ Djaoui, 2016b, 119.

⁷⁴⁰ Djaoui, 2016b, 119.

içinde benzer kalıntılar yer tespit edilmiştir.⁷⁴¹ Ancak, *Pisa*'da bulunan bir *Dressel 9* amphorası üzerindeki *tituli pictiden* yola çıkılarak, *lympa* veya *lymphatum* ifadesinin, büyük oranda suyla seyreltilmiş düşük kaliteli bir şarap anlamına geldiği anlaşılmıştır.⁷⁴² Bu durum hem yazıtlar hem de kalıntı analizleri ile *Dressel 7-11* formlarının işlenmiş balık ürünlerinin yanında, *Beltran IIB* tipi amphoralarında dahil olduğu şarap taşımacılığında da kullanıldığını desteklemektedir. *Pisa*'daki buluntu dışında, *Saint-Gervais 3* batığında bulunan bir *Beltran IIB* amphorası üzerinde yer alan (*vinum*) *r(ubrum)* *Aurelianus* / *vet(us)* yazıtı, İS 1. yüzyılda Baetica şarap ve balık sosu ürünlerinin taşınmasında amphoraların çok işlevli kullanıma sahip olduğunu göstermektedir.⁷⁴³ Bu bağlamda, kıyı bölgeler dışında, *Dressel 7-11* tipi amphoraların ve daha küçük ölçekte *Beltran IIA* tipinin üretimi, *Guadalquivir* Vadisi boyunca belgelenmiştir.⁷⁴⁴ Amphora atölyelerinin konumuna bağlı olarak ürün içeriğinin değiştiği görülmektedir. Ayrıca, *Guadalquivir* Nehri'nin aşağı havzasında özellikle *Hispalis* merkezindeki *Plaza de la Encarnacion* kazılarında ortaya çıkarılan bir balık işleme kompleksi sayesinde, iç bölgelerdeki atölyelerin varlıkları doğrulanmıştır.⁷⁴⁵ Bu durum, *Hispalis*'teki amphora üretiminin doğrudan şaraba yönelik olmadığını kanıtlamaktadır. İç bölgelerdeki üretim kalıntıları, tatlı veya tuzlu su kaynaklı balık ürünlerinin, amphoralarda taşınırken, zeytinyağında olduğu gibi sapa içinde muhafaza edilmiş olabileceği yönündeki varsayımları desteklemektedir.⁷⁴⁶

Balık sosu taşıyan amphoralarda karşılaşılan diğer bir ifade, *Lix* terimidir; zaman zaman *port* ifadesiyle değişimli olarak kullanılmaktadır.⁷⁴⁷ Bu nedenle, ürünün kökenine ifade ettiği düşünülmektedir. *Gades* limanından *Portuense* ya da *Mauretania Tingitana*'daki *Lixus* kentinden *Lixitanum* olarak yorumlanmıştır. Ancak, bu tartışmaya farklı bir boyut kazandırarak *codae lixivia* olarak balık kuyruklarından elde edilen beyazlatıcı sıvı anlamına geldiği yorumunu önermiştir.⁷⁴⁸ Burada *lixivia*,

⁷⁴¹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 226.

⁷⁴² García-Vargas, 2004, 126.

⁷⁴³ Lliou and Marichal, 1978, 149, 151; Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 226.

⁷⁴⁴ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 226; García-Vargas ve diğerleri, 2011, 253-254.

⁷⁴⁵ Paz, 2012, 433.

⁷⁴⁶ Apicius, 2009, 7. 230.

⁷⁴⁷ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 224.

⁷⁴⁸ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 224; Ehmig, 2007, 230.

liquamen ve *garum* benzeri ürünlerle eşanlamli olarak kullanılsa da bu anlatım sorular barındırmaktadır.⁷⁴⁹ Sıvı ürünler arasında yazılı kaynaklarda farklı balık sosları olan *garum*, *altec*, *muria* ve *liquamen* ifadeleri geçse de belirli bir ürünün taşınması için standartlaşmış amphora tipinin kullanıldığına dair güçlü bir kanıt bulunmamaktadır. Ancak amphoralardan okumuş olan balık sosu ile ilişkili yazıtlar, bu ticaretin anlaşılmasında oldukça önemli bir rol oynamaktadırlar. bu bağlamda *Castro Pretorio* buluntularındaki balık ürünlerine dair yazıtların amphoralara göre dağılımı; *Dressel 7* tipi için: *gari flos*, *garum scombri*, *liquamen*, *muriae flos*, *muriae arguta excellens flos*, *cordyla* ve *cordyla arguta vetus penuaria*, *Dressel 8* tipi için: *gari flos* ve *gari flos scombri*, *Dressel 9* için: *gari flos*, *garum scombri*, *liquaminis flos*, *muriae flos*, *muria excellens*, *muria*, *lymphatum vetus annorum trium*, *lumpa vetus*, *abdomina membratim caesa*, *cordyla portensis arguta vetus summaur*, *Dressel 10* için: *liquaminis flos*, *muria*, *muria secunda* ve *haltec scombri*, *Dressel 12* için: *garum*, *gari scombri flos*, *gari flos*, *garum scombri* ve *muriae flos* şeklindedir.⁷⁵⁰ Ayrıca buluntular arasında, balık ürünleriyle ilişkisi henüz net olmayan başka içerikler de belgelenmiştir. Bunlar; tuzlanmış *garum* anlamına geldiği düşünülen *COR* ve balık karın eti salamurası olduğu düşünülen *abdomina membratim caesa* ifadesidir.⁷⁵¹ Bu ifadeler, sosun temel anlatımıyla çelişiyor olsa da farklı bir kullanımı veya grubu ifade ediyor olduğu düşünülmektedir. *Dressel* amphoralarındaki farklı türlerin yanında, *altec* yalnızca *Dressel 10* ve *Beltran IIA-IIB* formlarında belgelenmiştir. *Beltran IIA* formu ayrıca *miscell(um) port(uense)* ve *cordyla arguta* ile *cordyla portuensis* içeriklerini de taşımıştır.⁷⁵² Ancak bu ifadelerin de kesin karşılığı belirlenememiştir. Epigrafi açısından, *Beltran IIA* amphoraları nadiren mühürlenmiştir. Belirli belirsiz parçalar üzerindeki mühürler; örneğin *Puerto Real*'deki *Olivar de los Valencianos* ile *Puente Melchor*'daki, *Beltran IIA* formu ile ilişkilendirilmektedir.⁷⁵³ *Beltran IIA* formu ile ilişkilendirilebilen mühür örnekleri olan *Los Barrios*'daki *Venta del Carmen* atölyesinden *CNPFCR*, *CNPFCI*, *CNP*; genellikle amphoranın gövdesinde veya kulp kökünde yer almaktadır.⁷⁵⁴ *Beltran IIA* amphoralarında kullanılan *tituli picti* formu,

⁷⁴⁹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 224.

⁷⁵⁰ Lagóstena-Barrios, 2009, 229-230.

⁷⁵¹ Lagóstena-Barrios, 2009, 229-230.

⁷⁵² Lagóstena-Barrios 2004, 215; Lagóstena-Barrios, 2009, 229-230.

⁷⁵³ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁷⁵⁴ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

özellikle İS 1. Yüzyılın sonlarından itibaren, balık sosları ve tuzlanmış balık ürünlerini taşıyan amphoralarda tipik epigrafik özellikler olarak kabul edilmektedir.⁷⁵⁵ *Beltran IIA* amphoralarındaki *tituli picti* örneklerinde çeşitli tüccar isimleri geçmektedir. Bunlardan bazıları; *Fréjus'ta L. (...) Polyanthus* ve *G. Publicus Saturiscus*; *Ladenburg'da Q. Fabius Philargyrus*, *Saintes'de C. E(...)*, *Augst'ta ise Nonnius* ve *Vtillius'dur*.⁷⁵⁶

Cumhuriyet döneminin sonundan Roma İmparatorluk dönemi boyunca, işlenmiş balık ürünlerinin taşınması kullanılan amphoralar üzerindeki *tituli picti* kullanımı belirli bir standardizasyonu izlemektedir. Bu bağlamda, yaygın olarak, *S. Martin-Kilcher'in* önerdiği *tituli picti* organizasyon modeli takip edilmektedir.⁷⁵⁷ Bu önerilen modelde, *tituli picti*ler A'dan H'ye harflerle organize edilmiştir (Şekil 25).⁷⁵⁸ A'dan E'ye kadar olanlar birincil yazıtlar, F'den H'ye kadar olanlar ise ikincil yazıtlardır. Bu harflerin her biri belirli bilgileri ifade etmektedir. İlk satırda, A harfi, ürünün adını belirtmekte ve genellikle kısaltılmış şekilde yazılmaktadır. Ürün adı bazen ürünle ilgili özel bir niteleyici ile birlikte anılmaktadır.⁷⁵⁹ B grubundaki satırlarda ise ürünün kalitesiyle ilgili ifadeler bulunmaktadır. Bunların en yaygın olanları *excellens* veya *flos*'tur.⁷⁶⁰ C satırı, amphoranın içeriğinin ölçü birimine karşılık gelen bir rakamdır ve genellikle pound cinsinden olduğu varsayılmaktadır.⁷⁶¹ D satırındaki yazıt ise tüccar veya pazarlamacının adını vermektedir; bazen basit bir biçimde, daha sık olarak ise *duo* veya *tria nomina* şeklinde yer almaktadır.⁷⁶² Son olarak, kulpun altında, C ile D yazıtlarına dik açıyla hizalanmış olan E yazıtı bulunmaktadır. Bu yazıt sayı ve/veya ad içerir; ancak anlamı genellikle küçük el yazısı harflerle yazıldığı için belirsizdir.⁷⁶³ Genel olarak, bir tüccar temsilcisi tarafından konulan kontrol işareti olduğu kabul edilmektedir. Son olarak, F'den H'ye kadar olan ikincil yazıtlar vardır.

⁷⁵⁵ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁷⁵⁶ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁷⁵⁷ Berni-Millet and Botte, 2021, 246.

⁷⁵⁸ Berni-Millet and Botte, 2021, 246; García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁷⁵⁹ Berni-Millet and Botte, 2021, 246; García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁷⁶⁰ Berni-Millet and Botte, 2021, 247.

⁷⁶¹ Berni-Millet and Botte, 2021, 247.

⁷⁶² Berni-Millet and Botte, 2021, 247; García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁷⁶³ Berni-Millet and Botte, 2021, 247.

F ve G için S. *Martin-Kilcher*, bunların tüccarın imzası ve amphoraların varış limanından tüketim merkezlerine taşınan sayısı olduğunu öne sürmektedir. Son yazıt olan H ise amphoranın varış noktasındaki sahibini ifade etmektedir.⁷⁶⁴ Bu yazı, genellikle D satırının altında, bazen de A'dan D'ye kadar olan birincil yazıtların üzerinde yer almaktadır. Ayrıca farklı bir el yazısıyla, bazen de farklı bir renkle yazıldığı görülmektedir.⁷⁶⁵ Bu uygulama modeli, özellikle İS 1. yüzyılın sonlarındaki amphoralarda, belirli bir standardizasyon oluştuğunu göstermektedir.

4.2.1 Dressel 7 Formu

Dressel 7–11 grubu amphoraları karmaşık bir tipolojik gelişim sunmaktadır. Ancak bu karmaşıklığa rağmen, *Dressel*'in tanımlamaları, temel formların genel hatlarıyla hala korunabilir olduğunu vurgulamaktadır (Şekil 26).⁷⁶⁶ *Dressel 7* formu, kalın dış şeritli düz bir ağıza, yaklaşık 10–15 cm çapında ve 12–20 cm uzunluğunda ağır, silindirik bir boyuna sahiptir. Kulp yapısı düzleştirilmiştir ve dış yüzeyinde ortadan geçen bir girinti bulunur. Gövde küresel formdadır. Dip ise 15–20 cm uzunluğunda ve içi boştur. Bu form, genel olarak *Dressel 7–11* ve *Beltran II* gruplandırmalarında takip edilebilmektedir. Genel benzerliklerinin yanında özellikle gövdelerinde belirli değişimler bulunmaktadır.⁷⁶⁷ *Dressel 7* amphoralarına ait en eski buluntular, *Triumvirlik* ya da *Augustus* dönemine ait Cadiz Körfezi'ndeki seramik fırınlarında bulunmuştur. Bunlar, *Cerro de los Martires-Gallineras*'taki seramik üretim kompleksinde gerçekleştirilen çeşitli kazılardan elde edilmiştir.⁷⁶⁸ Bu durum, *Dressel 7* formunun Roma pazarlarında İS 1. yüzyıla gelinmeden dolaşımda olduğunu göstermektedir.

Söz konusu atölyede iki büyük *Dressel 7* grubu tespit edilmiştir. Bu gruplar esas olarak sahip oldukları boyun uzunluğu ve dolayısıyla kulpların ve dip uzunluğuna göre farklılaşmaya bağlı olarak; A ve C alt tipleri olarak ayrıştırılmıştır.⁷⁶⁹ Bu bağlamda, 1989 yılında *Gallineras*'ta kazılan bir depo alanından elde edilen uzun boyunlu iki

⁷⁶⁴ Berni-Millet and Botte, 2021, 247.

⁷⁶⁵ Berni-Millet and Botte, 2021, 247.

⁷⁶⁶ García-Vargas, 2010, 588.

⁷⁶⁷ García-Vargas, 2010, 588.

⁷⁶⁸ García-Vargas, 2010, 588.

⁷⁶⁹ García-Vargas, 2010, 588; Bernal-Casasola ve diğerleri, 2021, 224.

Dressel 7A örneği; *Haltern*'deki benzer tipteki bazı örneklerle, *Moro Boti A* batığında bulunan amphoralarla, *Zaragoza*'daki depo buluntularıyla ve Roma'daki *La Longarina* buluntularıyla genel biçim açısından büyük benzerlik göstermektedir.⁷⁷⁰ *Cerro de los Martires-Gallineras*'taki *Dressel 7A* formu, düz ve yüksek biçimlendirilmiş ağız kenarlarına sahiptir; özellikle ağız kısmının dikey yapısı, bu formların tarihlendirilmesini sağlamaktadır. Ancak, *Algeciras*'taki *El Rinconcillo* atölyesine ait ve çağdaş olduğu düşünülen *Dressel 7A* örneklerinin ağız kenarların daha kalın olduğu görülmektedir.⁷⁷¹ Üçüncü bir grup olarak, kısa boyunlu ve kısa dipli *Dressel 7C* tipi, bir önceki alt tipe benzer küresel gövdelere sahip olmakla birlikte, genellikle şekillendirilmiş ağız kenarlarıyla karakterize edilmektedir.⁷⁷² Bu ağız kenarlarının tabanında yer alan ince çıkıntı, bu forma *Augustus* dönemine ait *Dressel 7-11* üretimlerinde sıkça rastlanan bir profil kazandırmaktadır.⁷⁷³ Cadiz kentinden elde edilen münferit birkaç buluntu, benzer tipolojik özellikler gösterdiğinden bu amphoralara erken *Augustus* dönemine tarihlendirme yapılmasını mümkün kılmaktadır.⁷⁷⁴ Ayrıca, bu alt tipin *Gades* özelinde başka örneklerinin de varlığını doğrulamaktadır. *Dressel 7* formunun gelişimi, *Augustus* ve *Tiberius* dönemleri boyunca, yüksek boyunlu genel görünümünü korumuştur. Ancak gövde, alt kısımlarında genişliğini arttırarak çeşitlenmiştir. Bu gelişimin tipik örneği, *El Gallinero* kazılarında belgelenen *Dressel 7B* amphoralarıdır. Bu form, Lyon bölgesindeki *Augustus* döneminin ortalarına tarihlenen *Dressel 7* alt tipleri ile *Tiberius* döneminin sonlarına ait *Sud-Lavezzi 2* ve *Lavezzi 1* batıklarındaki örnekler arasında bir geçiş formu olarak değerlendirilmektedir.⁷⁷⁵

Dressel 7 formunun alt tipleri, belirgin özellikleriyle birbirinden ayrılmaktadır. Bu durum üretim yerleri ile dönemsel farklılıkları yansıtmaktadır. *Dressel 7A* formu; yüksek, düz kesitli ve genellikle 17 ile 22 cm çaplarında ağza sahiptir (Şekil 27).⁷⁷⁶ Boynu yüksek ve silindirik yapıdadır; buna bağlı olarak kulplar da yüksektir ve

⁷⁷⁰ García-Vargas, 2010, 588; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 664.

⁷⁷¹ García-Vargas, 2010, 588; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 664.

⁷⁷² García-Vargas, 2010, 589.

⁷⁷³ García-Vargas, 2010, 589.

⁷⁷⁴ García-Vargas, 2010, 589.

⁷⁷⁵ García-Vargas, 2010, 589.

⁷⁷⁶ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

genellikle ortası yivlidir. Kulplar, belirgin bir şekilde ovoid forma sahip gövdeye bağlanır ve alt kısımda yüksek, konik bir dip ile gövde sonlanmaktadır. Bu formun boyutları genellikle 77 ile 90 cm arasında değişmektedir.⁷⁷⁷ *Dressel 7B* formu; 82 ile 94 cm arasında değişen yüksekliğe ve armut biçimli gövdeye sahiptir (Şekil 28).⁷⁷⁸ Ağız kenarları üçgen ya da dikdörtgen kesitlidir ve dışa doğru çekiktir. Boyun kesik konik şekildedir ve gövdeye doğru genişlemektedir. Gövde, yaklaşık 32,5 ile 35 cm arasında çapa sahiptir.⁷⁷⁹ Boyunla birleşim noktası belirgindir. Kulplar oval kesitlidir ve uzunlamasına üç veya daha fazla yiv bulunmaktadır. Ayrıca, kulplar yaklaşık 22 ile 23,5 cm uzunluğunda ve düzdür; ağız kenarının dışa çekildiği kısmın hemen altına yerleştirilir.⁷⁸⁰ Kulplar, yerleştirildikleri noktaya gelmeden önce dirsek yapmaktadır. Dip ise silindirik, yüksek ve içi boştur; toplam uzunlukları 16 ile 19 cm arasında değişmektedir. *Dressel 7C* formu, A alt tipine benzer bir gövdeye sahip olsa da daha kısa boyun ve kulplarla ayırt edilmektedir (Şekil 29). Toplam yüksekliği daha küçük olan bu alt tipte ağız kenarları üçgen kesitlidir ve dışa doğru çekiktir, çapı ise 19 ile 22 cm arasında değişmekte; kulplar 16 ile 18 cm uzunluğunda ve dip daha kısa, içi boş bir ters konik bir yapıya sahiptir.⁷⁸¹ *Dressel 7D* formu; yaklaşık 93 cm yüksekliğe sahiptir (Şekil 30).⁷⁸² Ağız çapı genellikle 21 ile 22 cm arasında olup, daha küçük veya büyük varyasyonları da mevcuttur.⁷⁸³ Ayrıca silindirik boynu, yüksek kulpları ve uzun, içi boş silindirik dip yapısına sahiptir. Gövdesi orta kısmında en geniş noktaya ulaşan ovoid formda olup, boyunla gövde arasındaki geçiş keskin bir omuz çizgisiyle belirginleştirilmiştir. *Dressel 7* tipi amphoralar, Beatica bölgesinin tüm kıyı şeridinde yayılmış bir üretim ağına sahiptir. Ancak, Cadiz Körfezi'nden doğuya, *Costa del Sol*'a kadar uzanan sahil boyunca farklı tipoloji ve malzeme özellikleri göstermektedir. Cadiz bölgesinde üretilen örnekler genellikle sarı veya sarımsı yeşil renkte olup, bazı durumlarda pembe ya da kırmızımsı tonlar da gözlemlenmektedir.⁷⁸⁴ Bu amphoralar, oldukça ince yapılı bir hamura sahiptir. Kil içerisinde ağırlıklı olarak yuvarlak taneli

⁷⁷⁷ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

⁷⁷⁸ Blasco-Núñez, 2023, 95.

⁷⁷⁹ Blasco-Núñez, 2023, 95.

⁷⁸⁰ Blasco-Núñez, 2023, 95.

⁷⁸¹ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

⁷⁸² Blasco-Núñez, 2023, 96.

⁷⁸³ Blasco-Núñez, 2023, 96.

⁷⁸⁴ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

kuvars ile daha az miktarda yarı köşeli *feldspat* içerdiği görülmektedir.⁷⁸⁵ Ayrıca az sayıda kireçtaşı parçacıkları, *foraminifer* kalıntıları ve demir minerali izleri de bu hamur yapısında görülebilmektedir.⁷⁸⁶ Öte yandan, *Malaga* ve *Granada* kıyılarında üretilen amphoraların hamurları daha sert, taneli ve genellikle sarımsı, pembemsi ve özellikle kahverengi tonlarında olmaktadır.⁷⁸⁷ Bu bölgelerde üretilen *Dressel 7* amphoralarında bol miktarda *kuvarsit* ve belirgin kayaç kalıntıları yer almaktadır.⁷⁸⁸ *Dressel 7* formu, İÖ 1. yüzyılın ikinci yarısı ile İS 1. yüzyılın sonlarına kadar kullanılmıştır.⁷⁸⁹

4.2.1.1 Dressel 7 Formu Yayılımı

Dressel 7 tipi amphoralar, İÖ 1. yüzyılın sonlarından İS 1. Yüzyılın sonlarına, Batı Akdeniz ve Ren Nehri boyunca yaygın olarak bulunmaktadır. İber Yarımadası'nda, bu amphoralara hem Atlantik hem de Akdeniz kıyılarında, ayrıca *Guadalquivir* ve *Genil* vadilerinin iç kesimleri ile *Ebro* Vadisi'nde önemli ölçüde rastlanmaktadır.⁷⁹⁰ Ayrıca, bu amphoralar, Galya bölgesinin güneyindeki *Narbonensis* eyaletinde özellikle Arles, Marsilya, Narbonne gibi kentlerde ve Kuzeyde *Lugdunum*'dan başlayarak Cermanya'daki askeri yerleşimlere uzanan ticaret doğrultusu üzerinde özellikle *Oberaden*, *Haltern*, *Vindonissa* veya *Augst* gibi yerleşim yerlerinde belgelenmişlerdir.⁷⁹¹ Bu bölgelerde *Dressel 7* formu genellikle çağdaşı olan diğer Baetica kökenli işlenmiş balık ürünleri taşıyan *Dressel 8*, *9* ve *10* ile birlikte görülmektedir.⁷⁹² İS 1. Yüzyılın sonlarındaki geç örnekleri arasında *Dressel 11* tipiyle birlikte de ele geçmektedir.⁷⁹³ Akdeniz ticaretini belgeleyen önemli batıklar arasında, *Moro Boti*, *Lavezzi*, *Sud Lavezzi 2* ve *Port Vanders 2*'nin buluntuları arasında *Dressel 7* kalıntıları ele geçmiştir.⁷⁹⁴ Bu batıklar, Baetica kıyıları ile *Narbonensis*, İtalya ve

⁷⁸⁵ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

⁷⁸⁶ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

⁷⁸⁷ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

⁷⁸⁸ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

⁷⁸⁹ Corredor, 2015, 186.

⁷⁹⁰ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

⁷⁹¹ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

⁷⁹² García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

⁷⁹³ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

⁷⁹⁴ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

Balear Adaları izleyen gemilerin deniz ticaretinde kullandıkları rotaları göstermektedirler.

4.2.2 Dressel 8 ve 9 Formları

Dressel 8 formu, genellikle *Dressel 7* ile benzer kronolojik dönemlerde kullanılmış olmakla birlikte, tipolojik açıdan bazı belirgin farklılıklar sergilemektedir (Şekil 31).⁷⁹⁵ Bu amphora formu, çan şeklinde ve içbükey, kalınlaştırılmış kısa bir ağız kenarıyla tanımlanır. Boyun kısmı, 12 ile 20 cm arasında değişen uzunluğa ve kalın silindirik bir yapıya sahiptir. Boyun ve gövdenin birleştiği noktada belirgin bir yiv vardır. Kulplar, uzun ve yassı biçimdedir; boyna oldukça yakın bir noktadan başlar ve üst bölümleri keskin bir şekilde aşağıya doğru kıvrılarak kavisli bir dirsek ile sonlanır. Oval kesitli olan kulpların dış yüzeylerinde birer yiv bulunmaktadır. Gövde formu, *Dressel 7*'ye kıyasla daha geniş olup armut biçimli bir profile sahiptir; en geniş çapı ise alt üçte birlik bölümde yoğunlaşmaktadır. Farklılaşma, aynı şekilde içi boş, ancak daha uzun ve sivri dip kısmında da görülmektedir. *Dressel 8* formları, İS 1. yüzyılın ilk ya da ikinci on yılında görece geç bir dönemde ortaya çıkmıştır. Ayrıca, İS 1. yüzyıl boyunca oldukça sabit kalan bir tipolojiye sahip olduğu görülmektedir.⁷⁹⁶ Yalnızca, geç dönem örneklerinde dip ile gövde arasındaki geçiş daha pürüzsüz hale gelmiş ve *Dressel 8 Ampuritana* örneklerinde çeşitlilik görülmektedir.⁷⁹⁷ Örneğin bazı örneklerin dip kısmı masif olarak yapılmış ve dış kısmında yivler görülmektedir.⁷⁹⁸

Dressel 8 formlarına dair ilk örnekler Cadiz Körfezi'nde *El Gallinero*'da tespit edilmiştir.⁷⁹⁹ Bu formun İS 1. yüzyılın ilk birkaç on yılında *Gades* çevresinde yoğun şekilde üretildiği anlaşılmıştır. *Algeciras* Körfezi'ndeki Villa Victoria atölyesinde ise bazı ağız parçaları bu formla özdeşleştirilmiştir.⁸⁰⁰ Bu parçalar, atölyenin İÖ 1. yüzyıl sonlarına tarihlenen ilk üretim evresine ait olup, Baetica kıyılarındaki iki önemli merkezde de benzer tipolojik gelişim sürecine işaret etmektedir. *Cerro de los Martires Gallineras* ve *El Rinconcillo*'da, İÖ 1. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren *Dressel 7*

⁷⁹⁵ García-Vargas, 2010, 588; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 664.

⁷⁹⁶ García-Vargas, 2010, 589.

⁷⁹⁷ Braufau, 1974, 173, 177, 179.

⁷⁹⁸ Braufau, 1974, 173, 177, 179.

⁷⁹⁹ García-Vargas, 2010, 589.

⁸⁰⁰ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2004, 469; García-Vargas, 2010, 589.

formlarının kullanımıyla başlayan süreç, İÖ 1. Yüzyılın sonundan itibaren *Dressel 8* formunun kullanıma dahil edilmesiyle devam etmektedir. Bu gelişim süreci batıklarda ve tüketim merkezlerinde de gözlemlenmektedir.⁸⁰¹ Ayrıca, *Dressel 8* amphoralarının zamanla *Beltran IIA* tipi amphoralara dönüştüğü, tipolojik olarak net bir şekilde gözlemlenebilmektedir. Bu geçiş, Cadiz Körfezi ve *Algeciras* Körfezi'ndeki üretim merkezlerinden elde edilen arkeolojik verilerle desteklenmektedir.⁸⁰²

Dressel 8 amphoralarının hamur yapısı sert, kumlu ve hafif pürüzlü bir dokuya sahiptir. Genel olarak sarımsı bir renge sahiptir. Kil yapılarında tabakalanma eğilimi gözlemlenmektedir.⁸⁰³ İnce kesit analizlerinde çoğunlukla ayrı kuvars taneleri ya da çok kristalli kuvars yapılarına rastlanmaktadır.⁸⁰⁴ Ayrıca, genellikle yarı köşeli *feldspat* parçaları tespit edilmiştir. Buna ek olarak, hamur içinde az miktarda kireçtaşı parçaları, fosil çift kabuklu yumuşakçalar ve *foraminiferler* de gözlemlenmektedir.⁸⁰⁵ Hamur yaklaşık %20 oranında kum içermekle birlikte, az miktarda da demir minerali parçacıkları da içermektedir.⁸⁰⁶

Dressel 9, benzer şekilde, üretim süresi boyunca genel gövde özelliklerini korumuştur ve *Dressel 7-11* grubu içindeki en uzun ömürlü form olarak kabul edilmektedir (Şekil 32).⁸⁰⁷ Bu form genel olarak, dışa doğru taşkın geniş ağız yapısı, daha kısa boyuna, yassı kesitli ve üst kısmı dirsekli kulplara, belirgin bir boyun-gövde geçişine sahiptir.⁸⁰⁸ Gövde yaklaşık 32 ile 36 cm arasında değişmekte ve genellikle üst kısımda veya orta bölümde maksimum genişliğe sahip küresel bir yapıya sahiptir.⁸⁰⁹ Dip kısmı, içi boş daha silindirik bir yapıdadır ve düz şekilde bitmektedir. Bu özellikleri, onu *Dressel 7* ve *8*'den ayırmaktadır. Bu amphoraların üretimi, Galya ve Cermania'daki dağılım alanlarında belgelenen en eski kullanımlarla, üretim merkezleri olan *Cerro de los Mártires-Gallineras*, *Jardín de Cano* ve *El Rinconcillo*'daki buluntularla

⁸⁰¹ García-Vargas, 2010, 589.

⁸⁰² García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁰³ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁰⁴ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁰⁵ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁰⁶ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁰⁷ García-Vargas, 2010, 590.

⁸⁰⁸ García-Vargas, 2010, 590; Braufau, 1974, 148, 151.

⁸⁰⁹ García-Vargas, 2010, 590; Braufau, 1974, 148, 151.

örtüşmektedir.⁸¹⁰ Bu formun ilk ortaya çıkış tarihi yaklaşık olarak İÖ 40/20 olarak belirlenmiştir.⁸¹¹ Devam eden süreç İS 1. Yüzyılın sonuna kadar kullanılmıştır.

Dressel 9 amphoraları, sert, kumlu ve hafif pürüzlü bir dokuya sahiptir. Hamur yapısında parlak, beyaz ve şeffaf kuvars tanelerine ek olarak, kırmızı ve kahverengi demir mineralleri de yer almaktadır.⁸¹² Genel görünüm itibarıyla sarımsı bir renge sahip olan bu amphoraların yüzeyi, çoğu zaman beyaz ya da sarı renkte ince bir kil tabakasıyla kaplanmıştır.⁸¹³ Cadiz Körfezi ve çevresinde yer alan *Jerez de la Frontera*, *El Puerto de Santa María*, *Rota*, *Sanlucar* ve *Chipiona* gibi atölyelerde *Guadalete* Nehri'nin ağzındaki kil yataklarının kullanması sebebiyle benzer petrografik özellikler taşıyan amphoralar üretilmiştir. İnce kesit analizleri, genellikle tekil ya da çok kristalli kuvars tanelerini ortaya koyarken, bunlara eşlik eden feldspat kristalleri genellikle 0,3 ile 0,5 mm boyutlarında ve *ortoklas* ya da *mikropertitik* yapıdadır.⁸¹⁴ Ayrıca, az miktarda kireçtaşı parçaları, fosil yumuşakça kabukları ve gibi denizel kalıntılar gözlemlenmektedir.

4.2.2.1 Dressel 8 ve 9 Formları Yayılımı

Dressel 8 amphoraları, Roma İmparatorluğu'nun Batısında oldukça geniş bir coğrafyaya yayılmıştır. Özellikle İtalya'da, *Rhone* Nehri boyunca yer alan yerleşimlerde, Ren ve Tuna Nehir sınırında, Britanya'da ve Batı Akdeniz kıyılarındaki kentlerde sıklıkla belgelenmişlerdir.⁸¹⁵ *Dressel 9* amphoraları ise benzer şekilde Batı akdeniz'de yayılım göstermişler. Ancak buluntu grupları *Dressel 8*'e oranla oldukça azdır. Bu form özellikle, *Lugdunum*, *Rödgen*, *Augst*, *Roma*, *Ostia*, *Altino*, *Kartaca* ve *Mallorca* öne çıkmaktadır.⁸¹⁶ Ayrıca, *Drammont D*, *Moro Boti A*, *Lavezzi 1* ve *Sud-Lavezzi 2* batıklarında belgelenmiştir.⁸¹⁷ Batıklardan ve kıyı yerleşimlerinden elde edilen bulgular, bu amphoraların Akdeniz boyunca, özellikle *Balear* Adaları

⁸¹⁰ García-Vargas, 2010, 590.

⁸¹¹ García-Vargas, 2010, 590.

⁸¹² García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸¹³ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸¹⁴ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸¹⁵ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸¹⁶ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸¹⁷ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

çevresinden *Rhone* ağzına veya *Bonificio* Boğazı üzerinden Orta İtalya'ya uzanan bir ticaret rotası boyunca dağıtıldığını göstermektedir. Ayrıca, Anadolu'da Dağlık Kilikya bölgesinde bulunan *Elaiussa Sebaste*'de ele geçen *Dressel 8*, bu ticaretin tekil örneklerle de olsa Doğu Akdeniz'e ulaştığını göstermektedir.⁸¹⁸

4.2.3 Dressel 10 Formu

Dressel 7-11 grubunda, diğerlerine göre daha az örnekleri mevcut olan *Dressel 10* formu, genellikle *Dressel 7* ve *Dressel 9* ile karşılaştırılmaktadır.⁸¹⁹ Bunun nedeni, formun özellikle ağız yapısının bu formlarla benzer olmasıdır. *Dressel 10* formu; içbükey olan çan biçimli bir ağız kenarına sahiptir; bu özellik zaman zaman *Dressel 7-9* tiplerinin ağız kenarlarıyla karıştırılmaktadır (Şekil 33). Silindirik boynu genellikle *Dressel 7* ve *Dressel 8*'in boyunlarından daha küçüktür ve *Dressel 9*'unkiyle aynı boyuttur. Formun tipolojisi doğrultusunda, erken imparatorluk döneminde, Cumhuriyet Dönemi'ne ait *Gaditanus* bölgesinin Ovoid amphora grubunun genel özelliklerini sürdürdüğü kabul edilmektedir.⁸²⁰ Kulpları yassıdır, düz ya da hafif kavislidir. Gövdesi yumurta biçimli olup, kısa ve içi boş bir dipole sonlanmaktadır. Bizin düz veya sivri biten örnekleri mevcuttur.

Dressel 10 formu, uzun ve görece karmaşık bir tipolojik evrim süreci geçirmiştir. Bu süreçte zamanla farklı alt tipleri ortaya çıkmıştır; tüm alt tipler, oldukça yuvarlak hatlara sahip ovoid gövdeleriyle karakterize edilmektedir. En erken alt tip olan *Dressel 10C*, İÖ 1. yüzyılın son on yıllarına ve İS 1. yüzyılın ilk dönemine aittir.⁸²¹ Bu özellik doğrudan yumurta biçimli gövdeli *Gaditan* ovoid amphoralarının mirasçısıdır.⁸²² *Dressel 10C* tipi, büyük ölçüde Ovoid grubunun özellikleri korumaktadır. Kısa boyun, kısa ve yuvarlak profilli kulplar, kısa ve içi boş dip yapısına sahiptir. Daha geç tarihli olan *Dressel 10B* formu, İS 1. yüzyılın başlarından itibaren üretim alanlarında görülmeye başlamış ve İS 1. yüzyılın sonlarına kadar dolaşımda kalmıştır. Bu grup, önceki C grubundan boynu daha uzun oluşuyla ve buna bağlı olarak daha yüksek,

⁸¹⁸ Kızılararslanoglu, 2014, 237-239.

⁸¹⁹ García-Vargas ve diğerleri, 2016, García-Vargas, 2010, 589.

⁸²⁰ García-Vargas, 2010, 590; García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸²¹ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 589.

⁸²² García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 589.

karakteristik biçimde yuvarlak ve kavisli profilli kulplarıyla ayrılmaktadır. Bu grubun İS 1. yüzyıl örnekleri *Dressel 11* ve *Beltran IIB* formlarına benzer özellikler göstermektedir. Tüm örneklerinde dip kısmı silindirik ve içi boştur; geç dönem örneklerde bu yapı yüksekliğini artırır ve kolaylıkla 20 cm'ye ulaşmaktadır.⁸²³ Bu özellikleri, onları *Dressel 11* ve *Beltran IIB* formlarının diplerinden neredeyse ayırt edilemez hale getirmektedir. *Dressel 10* formu, tipolojik olarak incelendiğinde birbiriyle bağlantılı gelişim sunan C ve B grubuna ayrıldığı görülmektedir. Ayrıca bunlardan bağımsız olarak özgün bir forma sahip olan *Dressel 10D* ve A alt tipleri de mevcuttur. *Dressel 10D* tipi amphoralar, erken örneklerinde *Haltern 70* ve *Gaditan* ovoid Amphoralarıyla ortak bazı özelliklere sahiptir. Bu durum, erken örneklerin *Haltern 70* mi yoksa *Dressel 10D* mi olarak sınıflandırılması gerektiği konusunda sorunlara yol açmaktadır. Bununla birlikte, *Dressel 10D* alt tipi belirgin biçimde oval, geniş bir gövde ve geniş, konik, içi boş bir dip ile *Haltern 70* amphoralarından ayrılmaktadır.

Diğer *Dressel 7-11* formlarında olduğu gibi *Dressel 10*'da yoğun olarak Cadiz amphora üretim bölgesi olarak öne çıkan Cadiz Körfezi ve çevresi ile birlikte *Jerez de la Frontera*, *El Puerto de Santa María*, *Rota*, *Sanlucar* ve *Chipiona*'yı kapsayan atölyelerde yoğun bir şekilde üretilmiştir. Bu nedenle benzer petrografik özellikler göstermektedir. Hamur yapısı sağlam, kumlu ve hafif pürüzlü olan bu amphoraların kil yapısı, kırık bölgelerde sıklıkla tabakalanma eğilimi göstermektedir.⁸²⁴ Ayrıca, aynı şekilde parlak, beyaz ve şeffaf kuvars taneleriyle birlikte kırmızı ve kahverengi demir mineralleri içermektedir.⁸²⁵ İnce kesit analizlerinde de benzer bir yapı sunmaktadır. Genellikle ayrı kuvars taneleri ve bazen çok kristalli kuvars yapıları gözlemlenmektedir. Ayrıca, daha az miktarda, genellikle yarı köşeli ve *ortoklas* ya da *mikropertitik* yapıdaki *feldspat* kristalleri ile küçük oranlarda kireçtaşı parçaları, fosilleşmiş çift kabuklu yumuşakçalar ve kalıntıları da görülmektedir.⁸²⁶ Nadir durumlarda kuvars ve ince kumtaşı taneleri de gözlemlenmektedir.

⁸²³ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 589.

⁸²⁴ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸²⁵ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸²⁶ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

4.2.3 Dressel 10 Formu Yayılımı

Dressel 10 formu da İmparatorluğun Batı eyaletlerinde geniş bir dağılıma sahiptir. *Rhone* Nehri boyunca ve İtalya Yarımadası'nda, özellikle Roma, *Ostia* ve *Pompeii*'de yoğun olarak belgelenmiştir.⁸²⁷ Ayrıca, *Alcudia*, *Sud Lavezzi 2*, *Lavezzi 2*, *Port Vendres II*, *Tour-Sainte-Marie*, *Sud Perduto II* batıklarında elen geçen *Dressel 10* örnekleri, bu formun Batı Akdeniz ticaretindeki gemi rotalarının takip edilmesini sağlamaktadır.⁸²⁸

4.2.4 Dressel 11 Formu

Dressel 11, genellikle iyi tanımlanmamış bir amphora grubu olarak görülmektedir. Bunun nedeni, geç *Dressel 10* formları ile erken *Beltran IIB* formları arasında geçiş formu niteliği taşıması olarak yorumlanmaktadır.⁸²⁹ Tipolojik olarak her iki tipe ait birçok ortak özellik barındırmasının yanında iki formdan ayırt edilebilir durumdadır. *Dressel 10* ve *Beltran IIB* grupları, İS 1. yüzyıl sonu ile İS 2. yüzyıl başına kadar birlikte var olmuşlardır. Ayrıca bu dönemde *Dressel 7-11* grubundan *Dressel 9* ve *Dressel 11*'in kullanım görmediği anlaşılmaktadır. *Beltran IIB* amphoralarının ise İS 2. yüzyıl sonu veya İS 3. yüzyıl başına kadar üretim ve ticareti devam etmiştir.⁸³⁰

Dressel 11 formu; ağız kısmı dışa dönük yapıdadır, genel hatlarıyla *Dressel 9* ve *10* tiplerini andırsa da ağzın üst kenarı daha kalın bir görünüme sahiptir. Boyun kısmı yüksek ve çift konik formadır (Şekil 34). Kulplar, yarı dairesel ya da düz bir hat izleyerek boyuna paralel bir şekilde konumlandırılmıştır. Dirsekli yapıları, bazı örneklerde *Dressel 9* ve *10* tiplerinden ayırt edici bir özellik olarak öne çıkmaktadır.⁸³¹ Kulpların kesiti ovaldir. Gövde, alt yarısında belirgin biçimde genişleyerek armut şeklini almaktadır. Dip kısmı ise silindirik yapıda, içi boş ve yaklaşık 20 cm uzunluktadır.⁸³²

⁸²⁷ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸²⁸ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸²⁹ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 589.

⁸³⁰ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 590.

⁸³¹ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸³² García-Vargas ve diğerleri, 2016.

Dressel 11, *Dressel 7-11* grubu içinde ara bir form olması nedeniyle alt tip olarak kabul edilmektedir. Tipolojik olarak birçok açıdan geç *Dressel 10* formuna benzemektedir; geniş ve dışa çekik ağza, yüksek kulplara ve uzun, silindirik boyna sahiptir.⁸³³ Ancak gövde yapısı, *Dressel 10* formuna kıyasla *Beltran IIB* formuna daha yakındır. Gövde oldukça büyük hacimli olmakla birlikte, *Dressel 10*'un karakteristik ovoid profilini yitirmiştir.⁸³⁴ Bunun yerine, alt üçte birlik kısmı genişleyerek erken örneklerini *Dressel 8* formunda gördüğümüz *Beltran IIB*'ye özgü armut tipi görünümü kazanmıştır.⁸³⁵ Buna ek olarak, *Dressel 11* formu, silindirik, uzun ve içi boş dip yapısı ile de *Beltran IIB*'ye benzemektedir. Bu form, *Dressel 7-11* grubunu oluşturan tiplerin en geç dönemi olup, *Dressel 11* tipi amphora üretimi kesin olarak tanımlanabilen tek bölgeler, Cadiz Körfezi ve *Jerez de la Frontera* çevresindeki kazı alanlarıdır.⁸³⁶ Cadiz Körfezi'nde, *Villanueva* amphora atölyesi tamamı korunmuş tek *Dressel 11* örneklerini sunmaktadır.⁸³⁷ Ayrıca, *Jerez de la Frontera* kazılarında ise *Estella del Marqués*, *El Torno* ve *Cortijo de Martelilla* amphora atölyelerinde, *Beltran IIA*'da olduğu gibi, erken *Beltran IIB* formlarıyla birlikte, bu tipe ait parçalanmış örnekler bulunmuştur. Bu durum, *Dressel 11* formunun, geçiş unsuru olarak varlığını desteklemektedir.

Dressel 11 formu da diğer *Dressel 7-11* grubunun geri kalanında olduğu gibi, Cadiz Cadiz Körfezi ve çevresinde, özellikle *Jerez de la Frontera*, *El Puerto de Santa Maria*, *Rota*, *Sanlucar* ve *Chipiona*'daki atölyelerde yoğun şekilde üretilmiştir. Bu ortak üretim alanı, seramiklerin petrografik özelliklerinde belirgin benzerlikler oluşturmaktadır. Bu bağlamda, *Dressel 7-11* grubu genel olarak soluk kahverengi renkte ve yer yer soluk turuncu bir hamura sahiptir. Ayrıca, iyi ayıklanmış az katkı maddeleri içeren ince dokulu bir yapıya sahip oldukları görülmektedir. Hamurunda seyrek, ince gümüş, nadiren altın rengi mika ve yaygın olarak şilt boyutunda kuvars bulunmaktadır.⁸³⁸ Daha büyük, yaklaşık 0,2 ile 0,4 milim boyutlarında kuvars taneleri

⁸³³ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 590.

⁸³⁴ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 590.

⁸³⁵ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 590.

⁸³⁶ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 590.

⁸³⁷ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 590.

⁸³⁸ Peacock, 1973, 232-243.

de yaygın olarak görülmektedir.⁸³⁹ Diğer katkılar arasında seyrek kırmızımsı kahverengi ya da daha nadiren siyah, demir açısından zengin parçacıklar ve yaklaşık 3,0 mm'ye kadar ulaşan kırmızı kil parçacıkları yer almaktadır.⁸⁴⁰

4.2.4.1 Dressel 11 Formu Yayılımı

Dressel 11 formu, Roma İmparatorluğu'nun batı eyaletleri, Cermanya sınır bölgelerinde ve Doğu Akdeniz'de yaygın olarak görülmektedir. Özellikle, *Pompeii*, *Roma*, *Ostia*, *Oberaden*, *Haltern*, *Rödgen*, *Zaragoza* ve *Caesarea Maritima* gibi önemli merkezlerde bu amphoraya ait kalıntılar ele geçmektedir.⁸⁴¹ Batı Akdeniz'deki yerleşimler arasında *Pompeii* ve *Estagnon* yerleşimlerinde yoğun *Dressel 11* buluntu grupları tespit edilmiştir.⁸⁴² Buna ek olarak, bu forma ait diğer bir önemli buluntu grubu, Cadiz çevresindeki *Esperilla* yerleşimi, Cadiz şehrindeki *Garcia Escamez* Caddesi'ndeki nekropol ile *Gard*, *Bergeggi* ve *Diano Marina* kıyılarındaki arkeolojik alanlarda tespit edilmiştir.⁸⁴³

Bu amphora tipine ait en önemli buluntu gruplarından birini ise, *La Vila Joiosa* açıklarında keşfedilen *Bou-Ferrer* batığı oluşturmaktadır.⁸⁴⁴ Bu batığın ana yükünü, binin üzerinde *Dressel 7-11* amphorası oluşturmaktadır.⁸⁴⁵ Kazılar, sonuçları ile birlikte bu amphora formunun ticari dağılımı ve kullanımına dair oldukça önemli bilgiler sunmaktadır.

4.2.5 Venta Del Carmen I Formu

Venta del Carmen I amphoraları, *Algeciras*'taki *La Venta del Carmen* adlı amphora atölyesinde tanımlanmış ve ismini buradan almıştır.⁸⁴⁶ Tipolojik anlamda *Dressel 11* formuna benzemektedir. *Algeciras*'taki bulgulara göre, bu formun üretiminin İÖ 1.

⁸³⁹ Peacock, 1973, 232-243.

⁸⁴⁰ Peacock, 1973, 232-243.

⁸⁴¹ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁴² García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁴³ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁴⁴ García-Vargas ve diğerleri, 2016; Juan and Cibecchini, 2021, 153-154.

⁸⁴⁵ García-Vargas ve diğerleri, 2016; Juan and Cibecchini, 2021, 153-154.

⁸⁴⁶ García-Vargas, 2010, 591; Bernal-Casasola, 2016.

yüzyılın ikinci yarısına kadar uzandığı öne sürülmektedir.⁸⁴⁷ *Venta del Carmen* kazılarında, bu tipe ait parçaların çoğu İS 1. yüzyılın sonlarına tarihlenen tabakalarda bulunmuştur; ancak fırın yapımına ait yapı malzemeleri arasında da bazı ağız parçaları saptanmıştır ve bunlar İS 1. yüzyılın ilk on yıllarına tarihlendirilmektedir.⁸⁴⁸

Venta Del Carmen I formu, belirli bir büyüklüğe sahip örnekler bulunmadıkça tipolojik olarak tanımlanması zor olan bir amphora formudur (Şekil 35). Bunun nedeni, özellikle aynı atölyede üretilmiş olan *Beltran IIA* formuyla pek çok benzerlik taşımasıdır. Bu amphora formunun üç alt tipi tanımlanmıştır.⁸⁴⁹ Ancak, genel olarak özellikleri; ağız kenarları çan biçimli, tüm alt tiplerde ağız kenarının alt kısmı ile boynun üst bölümünde yaklaşık 0,6 ile 1,2 cm arasında yükseklikte kalın bir kabartma yer almaktadır.⁸⁵⁰ Bu kabartma kısmından kulplar başlamaktadır. Bu özellik, Cumhuriyet dönemi'ne ait ovoid formdaki amphoralardan alınmış olmalıdır. Boyun kısmı yaklaşık 20 cm ve oldukça uzundur.⁸⁵¹ Omuzlar ise ya hafif bir şekilde belirtilmiştir ya da ince bir çıkıntıyla sınırlandırılmıştır. Kulplar, oval kesitlidir. Ayrıca, diğer Erken İmparatorluk dönemi işlenmiş balık amphoralarına benzer biçimde, yaklaşık 25 cm uzunluğundadır.⁸⁵² Gövde yapısı armut biçimindedir. Dip kısmı içi boş, ters konik bir yapıdadır.⁸⁵³ Bu özellikleri ile tipolojik olarak *Beltran IIA* ve *Dressel 11* formlarıyla büyük benzerlik taşıdıkları için, bu amphoraların tüketim merkezlerindeki tanımlanması oldukça zordur. Bu nedenle dağılım alanı sağlıklı bir şekilde belirlenememektedir.

Bu formun hamur, Cadiz Körfezi ve çevresine dağılmış olan atölyelerden önemli ölçüde farklılık göstermektedir. Amphora, çoğunlukla kırmızımsı renkte olup, bazı örneklerde dış yüzey gri renge sahiptir. Her ne kadar yalnızca tek bir atölyede belgelenmiş olsa da hamur çeşitliliği dikkat çekmektedir. Kil analizlerinde altı farklı grup tanımlanmıştır.⁸⁵⁴ Petrografik çalışmalar, bu amphoralarda baskın olarak kuvars,

⁸⁴⁷ García-Vargas, 2010, 592; Bernal-Casasola, 2016.

⁸⁴⁸ García-Vargas, 2010, 591; Bernal-Casasola, 2016.

⁸⁴⁹ Bernal-Casasola, 2016.

⁸⁵⁰ Bernal-Casasola, 2016.

⁸⁵¹ Bernal-Casasola, 2016.

⁸⁵² Bernal-Casasola, 2016.

⁸⁵³ Bernal-Casasola, 2016.

⁸⁵⁴ Bernal-Casasola, 2016.

potasyum *feldspat*, kalsit ve *fillosilikatlar* bulunduğunu göstermektedir.⁸⁵⁵ Bunlara ek olarak, *esmektit*, *kaolinit* ve *illit* de tespit edilmiştir.⁸⁵⁶ Kullanılan kilin özel olarak seçilmediği görülmektedir.

4.2.6 Dressel 12 ve 14 Formları

Dressel 12, İber Yarımadası'nın güneyinde üretilen en eski İtalyan kökenli formlardan biridir. *Dressel 7-11* grubuna dahil olmayan *Dressel 12* formu, muhtemelen yerel *Dressel 1C* taklitlerinden türetilmiştir.⁸⁵⁷ Ancak, *Dressel 1* üretiminin yoğun bir şekilde yapıldığı *El Rinconcillo* atölyelerinde ya da Cadiz Körfezi'nin Cumhuriyet dönemi atölyelerinde *Dressel 12*'ye ait net tanımlanabilir örnekler bulunmamaktadır.⁸⁵⁸ Ayrıca imparatorluğa geçiş dönemi civarında *Dressel 12* üreticisi olarak bilinen tek atölye, *Malaga*'daki *Haza Honda*'dır.⁸⁵⁹ *Dressel 12* amphoralarının tipolojik özellikleri zamanla belirli değişimlere uğramaktadır (Şekil 36). Erken dönem örneklerinde ağız kenarı köşeli ve dışa doğru çekiktir. Bu yapı dışarıya doğru kalınlaştırılmış ve bant şeklinde biçimlendirilmiştir. Geç dönem örneklerinde ise ağız kenarı daha belirgin biçimde dışa çekilmiş ve köşeli yapısının alt kısmı daha ince, üst kısmı yuvarlatılmıştır.⁸⁶⁰ Boyun yapısı yüksek ve uzundur. İlk dönemlerde boyun daha ince dik bir formdayken, zamanla genişlemektedir. Gövdeyle birleştiği noktada erken örneklerde belirgin bir çıkıntı bulunurken, geç dönem örneklerinde bu geçiş daha yumuşaktır. Kulplar profil olarak başlangıçta uzun ve "S" biçiminde tasarlanmışken, zamanla bu "S" formu ortadan kalkmaktadır.⁸⁶¹ Geç örneklerinde kulplar boyuna paralel bir şekilde uzanmaktadır. Kulp kesitleri ovaldir ve arka yüzeylerinde bir ya da birkaç yiv bulunmaktadır. Gövde yapısı iki yandan basılmış ovoid bir formu şeklindedir. Dip ise ters konik biçiminde ve içi doludur. Hem erken hem de geç dönem örneklerinde, dip genellikle belirsiz bir düğme biçiminde sonlanmaktadır. *Dressel 12* amphoraları, İS 1. yüzyıl sonuna kadar büyük biçimsel değişiklikler geçirmemiştir. İS

⁸⁵⁵ Bernal-Casasola, 2016.

⁸⁵⁶ Bernal-Casasola, 2016.

⁸⁵⁷ García-Vargas, 2010, 591; González-Cesteros ve diğerleri, 2016.

⁸⁵⁸ García-Vargas, 2010, 591; González-Cesteros ve diğerleri, 2016.

⁸⁵⁹ García-Vargas, 2010, 591; González-Cesteros ve diğerleri, 2016.

⁸⁶⁰ González-Cesteros ve diğerleri, 2016.

⁸⁶¹ González-Cesteros ve diğerleri, 2016.

1. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, gövde biçimini korusa da üst bölgesi genişleme eğilimi göstermektedir.⁸⁶² Boyun ile gövde arasındaki geçiş daha az belirgin hale gelmektedir. Aynı durum boyun ile dudak arasındaki geçiş için de geçerlidir.

Dressel 12 amphoralarının kil yapıları üretim atölyelerine göre değişiklik göstermektedir. Cadiz Körfezi ve *Algeciras* bölgesindeki diğer üretimlerle birlikte, yüzey rengi genellikle turuncumsu kırmızı, fıstık yeşili ve sarımsı yeşil arasında değişmekle birlikte, dokusu kumlu ya da bazen pürüzlüdür.⁸⁶³ Hamur yapısı genellikle yarı serttir. *Algeciras* Körfezi'ndeki *El Rinconcillo* atölyesinde üretilenler amphoralar, kırmızıdan kırmızı-bej tonlarına uzanan bir renge sahiptir. Dokuları biraz pütürlüdür; kırıldıklarında düzensiz bir kırık yüzeyi oluşturmaktadırlar. Ayrıca ince kesit analizlerinde orta boy yuvarlak yapıda kuvarslar büyük miktarda tespit edilmiştir. Bunlara az sayıda *biyotit* ve demir kökenli taneler eşlik etmektedir.⁸⁶⁴ *Dressel 12* amphoralarının üretim atölyelerinin çeşitliliği, kullanılan hamur türlerinde de geniş bir yelpaze ortaya çıkarmaktadır.

Dressel 14 tipi amphoralar, Beatica kıyılarına kıyasla *Lusitania* bölgesinde daha yoğun üretilmiş balık ürünleri amphoralarıdır. *Dressel 14* amphoralarının üretimi, İÖ 1. yüzyılın ikinci yarısı ile İS 2 yüzyılın başlarına tarihlenmektedir. Ancak esas olarak İS 1. yüzyılın ortalarından itibaren yaygınlık kazandığı görülmektedir. *Dressel 14* amphoraları, dış yüzeyi dairesel ya da yarı dairesel kesitli, iç yüzeyi ise düz olan ve her zaman kalınlaştırılmış bir ağız formuna sahip olmaktadır (Şekil 37).⁸⁶⁵ Bu ağız, çift konik ya da silindirik bir boyuna bağlanmaktadır. Kulplar, şerit şeklindedir. Gövde, ovoid ya da silindirik formda olup, dip kısmı sivri, içi boş ve konik bir yapıya sahiptir. Bu formun üretildiği atölyeler, Cadiz Körfezi'nden *Malaga*'ya kadar uzanan tüm Beatica kıyısı boyunca yer almaktadır. Ancak aynı dönemde *Lusitania*'da da bol miktarda üretilmiş olması nedeniyle *Lusitania* üretimi *Dressel 14B*, Beatica'daki üretimi ise *Dressel 14A* olarak tanımlanmaktadır.⁸⁶⁶

⁸⁶² González-Cesteros ve diğerleri, 2016.

⁸⁶³ González-Cesteros ve diğerleri, 2016.

⁸⁶⁴ González-Cesteros ve diğerleri, 2016.

⁸⁶⁵ Blasco-Núñez, 2023, 101.

⁸⁶⁶ Blasco-Núñez, 2023, 101.

4.2.6.1 Dressel 12 ve 14 Formları Yayılımı

Dressel 12 formu, *Dressel 7-11* grubuna göre daha sınırlı miktarda bulunmasına rağmen, İÖ 1. Yüzyılın sonları ile İS 1. Yüzyılın sonlarına kadarki süreçte Roma İmparatorluğu'nun birçok yerinde belgelenmiştir. Güney Hispania ve Cebelitarık Boğazı çevresi dışında, Kuzey Avrupa'daki birçok yerleşimde ele geçmektedirler.⁸⁶⁷ Özellikle *Dangstetten*, *Rödgen* ve *Oberaden* gibi erken dönem askeri kamplarda bu amphoralara rastlanmıştır.⁸⁶⁸ Aynı şekilde, *Mainz*, *Augsburg* ve *Augst* gibi yerleşimlerde de bu formlar belgelenmektedir.⁸⁶⁹ Ayrıca, *Rhone* Nehri havzası ve ağzında da bu kapların varlığı belgelenmektedir.⁸⁷⁰ Özellikle, *Lugdunum* bölgesinde yaygın olarak görülmektedir. *Dressel 12* tipi amphoralar, *Ostia*, Roma ve *Pompeii* gibi Batı Akdeniz'in önemli merkezlerine ulaşmış, hatta Doğu Akdeniz'e kadar yayılmıştır. Bu yayılım, İS 1. yüzyılın ortalarında *Ephesus* ve *Elaiussa Sebaste*'deki varlıklarıyla açıkça görülmektedir.⁸⁷¹

Dressel 14 tipi amphoralarının *Lusitania* kökenli olmaları nedeniyle, Baetica üretimi kapların dağılımını anlamak zorlaşmaktadır. Bu nedenle, *Dressel 14* formunun yayılımını genel hatlarıyla anlayabilmek için *Lusitania* üretimlerine odaklanmak gerekmektedir.⁸⁷²

4.2.7 Beltran IIA Formu

Bu tipin yaygın adı, 1970 yılında *Miguel Beltran* tarafından verilmiştir; *Beltran*, bunu *Hispanik II* formu olarak sınıflandırmış ve daha sonra net biçimde *IIA* ve *IIB*'ye ayrılan iki grup olarak belirtmiştir.⁸⁷³ Bu adlandırma, yazarın adı üzerinden *Beltran IIA* ve *IIB* şeklinde benimsenmiştir. Bu form, Baetica kıyılarında çok sayıda atölyede üretilmiş

⁸⁶⁷ González-Cesteros ve diğerleri, 2016.

⁸⁶⁸ González-Cesteros ve diğerleri, 2016.

⁸⁶⁹ González-Cesteros ve diğerleri, 2016.

⁸⁷⁰ González-Cesteros ve diğerleri, 2016.

⁸⁷¹ González-Cesteros ve diğerleri, 2016; Kızılararslanoğlu, 2014, 239-240.

⁸⁷² Viegas, 2016.

⁸⁷³ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

olması nedeniyle tipolojik çeşitliliğin oldukça fazla olduğu karmaşık bir sınıflandırmaya sahiptir.

İS 1. ve 2. yüzyıllarda farklı boyutlarda üretilen *Beltran IIA* formları, tipolojik olarak *Beltran I* grubu veya *Dressel 7-11* grubu amphoralarından, özellikle *Dressel 7*'den türetilmiştir.⁸⁷⁴ Üretimin başlarında bu formlar, *Dressel 7*'nin son alt tipleri ile belirgin tipolojik özellikleri paylaşmaktadır. Bu bağlamda, *Dressel 7* ve *Beltran IIA*'da hem ovoid gövdeler hem de alta doğru genişlemiş gövdeler bir arada bulunmaktadır.⁸⁷⁵ Ancak, Ovoid gövdeler *Dressel 7*'de baskınken, alta doğru genişleyen gövdeler *Beltran IIA*'da daha yaygındır. Ancak dip yapısı önemli bir tipolojik gösterge olarak kabul edilmektedir. *Beltran IIA* örneklerinin neredeyse tamamında, oldukça uzun, içi boş konik dipler bulunmaktadır. Öte yandan *Dressel 7* formları, üretimlerinin sonuna kadar *Dressel 10* ve *11* ile paylaştıkları uzun, silindirik dipleri korumuştur. Bu dip yapısı, *Beltran IIB* formlarına da neredeyse hiç değişmeden geçmiştir.⁸⁷⁶

İS 1. yüzyıla tarihlenen buluntularda; dip, konik ve içi boştur; boyunlar ise genellikle silindirik olup, kenar ve boyun arasında net bir çıkıntı ile ayrılmıştır (Şekil 38). Ağzlar 20 ile 22 cm civarındadır ve genellikle üçgen biçimli, üst ucu hafifçe sarkık, alt ucu ise bazen sadece boyunla arasını ayıran ince bir çıkıntı şeklindedir.⁸⁷⁷ Kulplar, ince bant şeklindedir; ağız kenarının hemen altından başlar ve uzun boyun boyunca dik bir şekilde omuzlara doğru inmektedir. Tanımlanan bu özellikler, İS 1. yüzyılın ortalarından itibaren yaygın olan erken *Beltran IIA* alt tiplerine aittir.⁸⁷⁸ İS 2. yüzyılın ilk yarısında ise bu form, daha ince yapılı, gövdeyi armut şeklinde abartılı biçimde genişleten ve bazen ağız çapı 30 ile 35 cm ulaşan bir şekle gelmiştir. Bu geç *Beltran IIA* alt tipleri boyut ve kapasite bakımından çeşitlilik gösterse de daima kesintisiz ve çok kavisli bir profil sergilemektedirler.⁸⁷⁹

Bu belirgin biçimsel farklar, yani İS 1. yüzyıla ait eski *Beltran IIA* ile İS 2. yüzyıla ait geç *Beltran IIA* alt tipleri arasındaki farklar, *Miguel Beltran* tarafından *IIA1* ve *IIA2*

⁸⁷⁴ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 600.

⁸⁷⁵ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 600.

⁸⁷⁶ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 600.

⁸⁷⁷ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 600.

⁸⁷⁸ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 600.

⁸⁷⁹ García-Vargas ve diğerleri, 2016; García-Vargas, 2010, 600.

alt tipleri olarak önerilmiştir.⁸⁸⁰ Bu sınıflandırma genel olarak geçerliliğini korumaktadır.

M. Beltran'ın genel sınıflandırması, Cadiz Körfezi için *E. Garca Vargas* tarafından geliştirilmiş ve dört farklı alt tip önerilmiştir.⁸⁸¹ *Beltran IIA* tipi amphoraların üretildiği atölyeler, *Onuba Aestuaria*, *Cadiz*, *Malaga* ve *Granada* bölgelerine yayılmıştır. Ancak özellikle Cadiz üretimi oldukça yüksek hacimdedir. İS 1. yüzyılın ikinci yarısı, geniş çapta yayılmış olduğu görülmektedir. Bu üretim sürecinin, İS 2. yüzyıl sonlarına kadar sürdüğü tahmin edilmektedir.⁸⁸²

Beltran IIA amphoralarının hamur yapısı sağlam, kumlu ve hafif pürüzlüdür. Baetica kıyılarında geniş bir yayılım göstermesi nedeniyle, *Dressel 7-11* grubuna benzer özellikle barındırmaktadır. Bu nedenle, hamur içerisinde parlak, beyaz ve saydam kuvars taneleri ile kırmızı ve kahverengi demir mineralleri görülmektedir. Genel renk sarımsı tonlardadır ve beyaz ya da sarı ince bir kil ile kaplanarak dış yüzeyde açık renkli bir görünüm kazanmaktadır.

4.2.7.1 *Beltran IIA* Formu Yayılımı

Beltran IIA örnekleri, Roma İmparatorluğu'nun batı ve doğu eyaletlerinde tespit edilmiştir. Ayrıca, Kuzey Avrupa ve Kuzey Afrika'da da varlık göstermektedirler. Bu amphoraların bulunduğu bölgelerdeki çeşitli yerleşimler öne çıkmaktadır. Bunlar; *Augst*, *Vindonissa*, *Mainz*, *Colchester*, *Hofheim*, *Strasbourg*, *St. Albans*, *Roi*, *Agde*, *Caerleon*, *Albintimilium*, *Roma*, *Cartagena*, *Empuries*, *Nyon*, *Ostia*, *Lizbon*, *Venedik*, *Padova*, *A Coruña*, *Lugo*, *Santa Tecla*, *Carvalheiras*, *Bracara Augusta*, *Betoño*, *Tiermes*, *Complutum*, *Lleida*, *Casa Blanc*, *Alella*, *Mataro*, *Caldes de Montbui*, *Tarrasa*, *Sagunto*, *Almanzora*, *Valencia*, *Duanes*, *Jávea*, *Tossal de Manises*, *Ilici*, *Santa Pola*, *Mazarrón*, *Illuro*, *Ceuta*, *Mogador*; *Tibiscum*, *Ulpia Traiana Sarmizegetusa*, *Korint*, *Gortyna*, *Berytus* ve *Caesarea Maritima*'dır.⁸⁸³

⁸⁸⁰ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁸¹ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁸² García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁸³ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

4.2.8 Beltran IIB Formu

Beltran IIB tipi, bu grubun daha geç tarihli ve topolojik olarak farklılaşmış türüdür. Özellikle ağız kenarındaki yapısal değişikliğiyle farklılaşan *Beltran IIB*, *Beltran IIA* tipinden türetilmiş olmakla birlikte, tipolojik açıdan bağımsız bir form olarak değerlendirilmektedir.⁸⁸⁴ *Beltran IIB*'nin erken örnekleri, boyun ile ağız geçişi belirgindir (Şekil 39). Bu durum, özellikle imparatorluk dönemine ait Baetica üretimi tuzlu balık amphoralarında sıklıkla gözlemlenen bir özelliktir.⁸⁸⁵ Ayrıca bu formda, ağız kenarı dışa doğru daha belirgin biçimde genişlemiş olup, kulpların üst kısmıyla arasında belirgin bir açıklık bırakılmıştır. Ayrıca, boynun alt bölgesi ile omuzlar arasında ayırıcı bir şerit daha bulunmaktadır. Erken örneklerinde; gövde formu, armut biçiminden çok ovale yakın olup, bu haliyle *Dressel 7-11* ailesine ait erken Baetica amphoralarıyla tipolojik olarak yakınlık göstermektedir. Formun geç örneklerinde; genellikle boyun ile ağız kenarı arasındaki geçişi belirgin kılmayan bir şeride sahiptir; aynı zamanda bu geçişin üstü doğrudan kulpun üst kısmına yaslanmaktadır.⁸⁸⁶ Bu özellik, İS 1. yüzyılın ikinci yarısı ve sonrası Baetica amphoralarının karakteristik bir özelliği haline gelmiştir.⁸⁸⁷ Erken örneklerdeki, belirgin boyun ve gövde ayrımı kaybolmuş olup, amphoranın armut biçimli gövde halini alması giderek artmaktadır. Ayrıca dip, boyut olarak küçülür. Bazı örneklerde dibin düğme biçiminde bitmektedir. *Beltran IIB* formunun, daha sonraki süreçte özellikle *Lusitania*'nın batısında üretilen *Keay 16*'ya dönüştüğü görülmektedir.⁸⁸⁸

Beltran IIB amphoraları geniş bir alanda üretilmiştir. Bu bağlamda, ele geçen amphoraların kil analizleri üç farklı grupta toplanmaktadır. Cadiz Körfezi ve çevresindeki atölyelerde üretilen amphoralar, kilin işlenmesinde deniz suyunun kullanılması nedeniyle sarımsı/beyazımsı bir hamura sahiptirler.⁸⁸⁹ *Malaga* ve çevresinde üretilenler ise içerdikleri yoğun katkı maddeleri nedeniyle kırmızımsı turuncu renkli hamur ile tanımlanmaktadır. Buna ek olarak daha büyük boyutlu ve

⁸⁸⁴ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁸⁵ Beltrán-Lloris, 2021, 11; García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁸⁶ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁸⁷ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁸⁸ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁸⁹ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

çeşitli katkı maddeleri içeren ve kahverengi tonlarındaki hamura sahip örneklerin *Granada* kıyılarına özgü olduğu tespit edilmiştir.⁸⁹⁰

4.2.8.1 Beltran IIB Formu Yayılımı

Beltran IIB tipi amforaları, özellikle erken örnekleri ve İS 2. yüzyılın ortalarına kadar olan dönem için, Batı Akdeniz’de oldukça yaygındır. Bu tarihten itibaren üretim hacminin azalmasıyla birlikte, dağıtım pazarları da daralmıştır. Ancak, Doğu’ya yapılan ihracatlara da rastlanmıştır.⁸⁹¹ Nitekim, bu amphoraların esas dış pazarları Britannya, Tingitana, *Ren-Tuna* hattı ve Batı Akdeniz kıyılarından oluşmaktadır.⁸⁹² Batı Akdeniz’ki dağılımı İtalya Yarımadasına kadar uzanmaktadır.

4.3 Baetica Kıyılarında Amphora Üretimi

Baetica eyaletinin zeytinyağı, şarap ve balık ürünlerinin dolaşımını mümkün kılan Roma ekonomisinin hacim artışı, temelde yeni kentsel pazarların ortaya çıkışı ve bu pazarlar aracılığıyla ile deniz aşırı ekonomik ağların yayılması doğrultusunda şekillenmiştir. Bu bağlamda ürünlerin taşınmasındaki temel ihtiyaçlardan biri olan amphora üretiminin belirli bir organizasyon çerçevesinde arttığı görülmektedir. Bu organizasyon, üretim ve lojistik altyapının bir arada olduğu bir modeldir. Nitekim, Kıyılarda yer alan balık işleme komplekslerinde amphora üretiminin yapılması ve iç bölgelerde tarımsal üretim yapıldığı işlikler amphora atölyelerinin bir arada veya yakın konumlanması; bu modelin uygulanma biçimini göstermektedir. Baetica bölgesi Roma hakimiyeti süresince çeşitli üretim modelleri çevresinde değişim geçirmiştir.⁸⁹³ Bu değişimin temelinde Baetica’nın büyük boyutlu üretim yaptığı ticari malların zaman içerisindeki talebe göre organize edilmesi yatmaktadır. Amphora atölyeleri ve amphora üretiminin hacmi de bu üretim eksenini takip etmektedir. Cumhuriyet ve erken imparatorluk dönemlerinde en dinamik üretim alanı Atlantik kıyılarında konumlanmış, zamanla bu alanlar Akdeniz kıyılarına da yayılmıştır.⁸⁹⁴ Ancak, İS 1. yüzyılın ortalarından itibaren, üretim ve ticaret açısından öncelik *Guadalquivir*

⁸⁹⁰ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁹¹ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁹² García-Vargas ve diğerleri, 2016.

⁸⁹³ García-Vargas, 2010, 582-584; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 661-662.

⁸⁹⁴ García-Vargas, 2010, 582-584; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 661-662.

Vadisi'ne geçmiştir. İlk olarak *Hispania* çevresindeki deniz ve nehir ulaşımına uygun alanlar öne çıkmış, ardından *Cordoba* yakınlarına kadar tüm vadi ve özellikle *Astigi* merkezli *Genil* Nehri'nin alt vadisi önemli bir üretim ve dağıtım sahasına dönüşmüştür.⁸⁹⁵ Bölgenin, *annonae* kapsamında Roma İmparatorluğu'nun zeytinyağı ihtiyacını ucuz bir şekilde karşılayabiliyor olması bu dağılımda etkili olmuştur. Bu durum, atölye sayılarındaki artışla ve zeytinyağı taşıyan amphoralardaki standardizasyonun daha erken görülmesiyle desteklenmektedir. Ancak, özellikle İS.1 yüzyıldaki nispeten yavaş gelişiminde rağmen özellikle balık sosu ve tuzlu balık üretimi ile buna bağlı amphora üretimi gelişerek devam etmiştir.

Hammaddeye yönelik olarak zaman içerisinde belirginleşen üretim odaklarında, belirli bir zaman diliminde çok sayıda amphora atölyesini barındıran, benzer özellikler gösteren ve belirli bir seramik kap kategorisinin üretimine yoğunlaşan coğrafi alanlar kastedilmektedir.⁸⁹⁶ Bu tanım doğrultusunda ve bilinen atölyelerin konumlarını gösteren haritalar incelendiğinde, Baetica'da çeşitli üretim odaklarından söz etmek mümkündür. Bu çerçevede, ilk olarak Cadiz Körfezi ve Akdeniz kıyılarını kapsayan kıyı bölgeleri ile iç bölgelerde yer alan *Guadalquivir* Vadisi arasında bir ayırım yapılmaktadır. Hatta *Guadalquivir* ve *Genil* nehirleri boyunca çok sayıda amphora atölyesinin yoğunlaştığı alanlar dikkate alındığında, vadi boyunca yer alan atölyelerin kendi içinde *Astigi*, *Cordoba* ve *Hispania* gibi merkezlere yakınlıklarına göre kümelendikleri görülmektedir. Bunun yanında daha küçük çaplı üretim ise *Onuba Aestuaria*'nın Atlantik kıyısında, *Algeciras* Körfezi'nde veya Baetica'nın iç kesimlerinde, örneğin *Jerez* ovasında, *Antikaria* çevresinde ya da *Cordoba* kırsalını kapsayan bölgede gözlemlenmektedir.⁸⁹⁷ Bu dağılımı izleyen buluntular, bir üretim havzasının varlığının kesintisiz faal olduğu veya barındırdığı tüm atölyelerin aynı anda etkin olduğu anlamına gelmediğine işaret etmektedir. Ancak, bu atölyeler genellikle üretim yönelimleri açısından ortaklık göstermektedirler. Bu durum özellikle ele geçen amphoralarla örtüşmektedir.

Baetica kıyılarındaki amphora üretimin organizasyonunda da bu şekilde belirli havzaların varlığı görülmektedir. Bu bağlamda, İS 1. yüzyılda Cadiz Körfezi ve

⁸⁹⁵ García-Vargas, 2010, 582-584; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 661-662.

⁸⁹⁶ Rodríguez and Bernal-Casasola, 2017, 145.

⁸⁹⁷ Rodríguez and Bernal-Casasola, 2017, 145.

çevresindeki Atlantik kıyısı ve *Algeciras* Körfezi'nden *Malaga*'ya kadar uzanan Akdeniz kıyısı yoğunluk göstermektedir. *Conventus Gaditanus*'un batı kısmıyla örtüşen ve Cadiz Körfezi'ni kapsayan kıyılar bölgesi; İber Yarımadası'nda *Lusitania* ile sınır oluşturan *Huelva*'nın batı kıyıları ve *Algeciras*'a kadar olan Boğaz kıyısı ile bu üretim havzasını oluşturmaktadır.⁸⁹⁸ Ayrıca, *Gades* ticaret bölgesinin önemli bir kısmını oluşturan ve genel hatlarıyla olarak adlandırılan bölgeye Kuzey Afrika'da *Tingitana* kıyıları dahil edilmektedir.⁸⁹⁹ Baetica bölgesinin, *Algeciras* Körfezi'nden doğuya doğru uzanan Akdeniz kıyıları; *Malaga*'nın ile batısındaki *Costa del Sol*'u, doğuda ise *Motril*'e kadar olan kıyıları, ayrıca *Almeria*'dan *Adra*'ya kadar uzanan ve Baetica'nın doğu sınırını oluşturan kıyıları kapsamaktadır.⁹⁰⁰ Bu bölge, conventusun doğu kıyı şeridini oluşturmaktadır. Bölgenin amphora ve işlenmiş balık üretimi organizasyonu, bu temel coğrafi ayrıma göre incelenebilmektedir. Bu ayrımı destekleyen arkeolojik buluntular, erken İmparatorluk döneminde Baetica'nın ulaştığı üretim kapasitesini somut biçimde ortaya koymaktadır. Özellikle kıyı boyunca uzanan balık işleme kompleksleri, bölgenin ekonomik dokusunun vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir. Balık endüstrisinin üretim hacminin amphora üretimiyle olan yakın ilişkisi; Baetica kıyılarında tespit edilmiş olan çok sayıda atölye ile anlaşılmaktadır.⁹⁰¹ Bu bağlamda atölyeler, *Gaditanus* bölgesinin Atlantik şeridini oluşturan batı kıyıları ve *Malaga* kentinden itibaren Akdeniz şeridini kapsayan doğu kıyıları özelinde incelenebilmektedir.

4.3.1 Atlantik Kıyıları

Roma İmparatorluk döneminde, özellikle İS 1. yüzyıldan itibaren *Gaditanus* bölgesinin Atlantik kıyılarında, *Huelva*, *Algeciras* Körfezi ve Cadiz Körfezi çevresinde yoğunlaşan amphora üretim atölyeleri, güneybatı Hispania kıyılarındaki bölgesel üretim organizasyonunun mekânsal yapısı ve amphora tipolojisinin gelişimi hakkında önemli arkeolojik veriler sunmaktadır.⁹⁰² Geç Cumhuriyet dönemindeki

⁸⁹⁸ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 662.

⁸⁹⁹ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 662.

⁹⁰⁰ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 662; Rodríguez and Bernal-Casasola, 2017, 145; Fantuzzi ve diğerleri, 2021, 385-399.

⁹⁰¹ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 662.

⁹⁰² García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 662.

seramik üretim faaliyetlerinin kısmen önceki Pön geleneğe borçlu olduğunu görülmektedir. Gadir adalarında, geç dönem Pön tiplerini sürdüren çeşitli atölyeler hâlâ aktiftir. Ancak, bölgedeki İtalyan kökenli formların artış göstermesi nedeniyle önemli değişiklikler gözlemlenecektir. Amphora üretiminde gözle görülür bir artış *Augustus* dönemiyle birlikte yaşanmıştır. Bu dönemde Pön tipi üretimlerin sona erdiği ve görülmektedir. Ancak İS 1. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, *Gades* çevresindeki atölyelerin büyük bir kısmı faaliyetlerini sonlandırmıştır.⁹⁰³ Bu üretim krizinden sadece yaklaşık bir düzine atölye kurtulmuş ve İS 2. yüzyılda da aktif kalabilmiştir. Bu durum, üretimin tek bir alanda yoğunlaştığı bir süreçle açıklanabilmektedir. Cadiz Körfezi'ndeki atölyelerin geçirdiği tipolojik gelişim doğrultusunda çeşitli amphora tipler görülmektedir. Geç Cumhuriyet döneminde, Pön etkili amphoralar, özellikle *T-9.1.1.1* ve *T-7.4.3.3* formları yoğunluktadır.⁹⁰⁴ Bölgedeki Roma nüfuzunun artmasıyla yeniden organize olmaya başlayan atölyeler, İtalya kökenli *Dressel 1* ve *Dressel 2-4* formlarının taklitlerini barındırmaktadır. Aynı zamanda özgün Baetica amphoraları olan *Gades* tipi ovoid amphoralar ve *Haltern 70* formları ile *Dressel 7-11* tiplerinin ilk örnekleri ortaya çıkmıştır. *Augustus* döneminden itibaren gözlemlenen üretim artışı, Kartaca sonrası amphora geleneğinin İtalik formlarla etkileşime girerek yeniden biçimlendiğini göstermektedir.⁹⁰⁵ İS 1. yüzyıldaki ekonomik yükselişle birlikte bölgedeki neredeyse her atölyelerde *Dressel 7-11* amphoraları görülmektedir. Pön, yerel ve İtalyan tipi form özellikleri arasında İS 2. Yüzyıl başlarında gerçekleşen standardizasyon çabasını gösteren *Dressel 7-11* grubunun yanı sıra, Erken İmparatorluk döneminde *Villanueva* gibi bazı atölyelerde daha sınırlı ölçekte *Dressel 12* amphoraları ve *Puente Melchor*'da belgelenen *Dressel 20* amphora taklitleri de görülmektedir.⁹⁰⁶ İS 1. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren ise, Baetica'ya özgü balık ürünleri için kullanılan *Beltran IIA* amphoraları ortaya çıkmıştır. Devam eden süreçte, bu forma bağlı ama farklı tipolojiye sahip olan *Beltran IIB* amphoraları gözlemlenmektedir. Bu atölyelerin bulunduğu alanlar, genellikle amphora imalatıyla sınırlı kalmamış; aynı zamanda fırın yapıları, nekropol alanları ve muhtemelen villa sistemine bağlı konut birimleriyle birlikte bütünleşik bir endüstriyel üretim odağı

⁹⁰³ Rodríguez and Bernal-Casasola, 2017, 148.

⁹⁰⁴ Rodríguez and Bernal-Casasola, 2017, 148.

⁹⁰⁵ Bernal-Casasola, 2019, 684-685; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 664.

⁹⁰⁶ Rodríguez and Bernal-Casasola, 2017, 148.

oluşturmuştur.⁹⁰⁷ Bu durum, söz konusu bölgenin yalnızca üretim açısından değil, aynı zamanda sosyoekonomik anlamda da şekillendiği ve Roma İmparatorluğu'nun erken dönem üretim modelinde merkezi bir rol üstlendiğini ortaya koymaktadır.

4.3.1.1 Huelva Bölgesi

Bölgenin en batısında *Lusitania* ile sınırı oluşturan *Huelva* ve *Tinto* Nehri çevresinde konumlanan atölyeler, özellikle salamura ürünleri taşımak amacıyla üretilmiş amphora tipleri ile dikkat çekmektedir.⁹⁰⁸ Bu bölge, *Tinto* ve *Odiel* nehirlerinin oluşturduğu haliç sisteminin bir parçasıdır ve Roma İmparatorluk döneminde oldukça yoğun bir endüstriyel faaliyet alanı olarak bilinmektedir. Bu bölgede tespit edilen amphoralar, tipolojik olarak, İS. 1 yüzyıl sonlarına tarihlenmekte olup, form bakımından *Gades* bölgesindeki seramik atölyelerinin izlediği tipolojik özelliklerini yansıtmaktadır. Bununla birlikte, Geç Roma Dönemi'nde *Huelva* çevresinde üretim hacminde belirgin bir artış yaşamış ve burada faaliyet gösteren atölyeler olan *El Eucaliptal*, *Barro de San Pedro*, *El Terron* ve *La Orden*, buluntu yoğunluğu açısından *Lusitania*'nın *Algarve* bölgesindeki amphora atölyeleriyle paralellikler göstermeye başlamıştır.⁹⁰⁹

Huelva sınırları içerisindeki Roma İmparatorluk dönemine ait amphora üretim atölyelerin, *municipium* sınırlarına iki ana bölgede yoğunlaştığı görülmektedir.⁹¹⁰ *Huelva* Körfezi çevresi ile *Ilipila* kırsalında dağılım gösteren atölyeler, bu alanlardaki söz konusu üretim faaliyetlerinin en önemli kentsel merkezler olan *Onuba Aestuarium* ve *Ilipila* ile ilişkisini açıkça ortaya koymaktadır.⁹¹¹ Ancak, bu durum çömlekçilik faaliyetlerinin yalnızca bu alanlarla sınırlı olduğu anlamına gelmemektedir. Nitekim bu kentsel çevreler, amphora atölyelerinin kurulması için en elverişli koşulları sağlamıştır. Bunun başlıca nedenleri arasında kırsal kesimin tarımsal gelişimi ile kıyı yerleşimlerdeki balıkçılığa dayalı ekonomik faaliyetler sayılmaktadır. Kıyı bölgelerinde yer alan balık işleme kompleksleri, kendi üretimlerini saklamak üzere kap ihtiyacını karşılamak amacıyla yakınlarında amphora atölyelerinin kurulmasına neden

⁹⁰⁷ Bernal-Casasola, 2006, 236; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 669-670.

⁹⁰⁸ Rodríguez and Bernal-Casasola, 2017, 144; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 672.

⁹⁰⁹ García-Vargas ve diğerleri, 2016; Bermejo-Meléndez ve diğerleri, 2019, 13-26; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 672.

⁹¹⁰ Carrasco ve diğerleri, 2004, 127.

⁹¹¹ Carrasco ve diğerleri, 2004, 127.

olmuştur.⁹¹² Bu bağlamda, *Onuba Aestuaria* çevresinde tespit edilen *Eucapital*, *Estero de Domijo Rubio*, *La Orden* ve *Cojillas*, *Valdemaria* kıyı atölye alanları öne çıkmaktadır.⁹¹³ Hammadde üretimi eğilimine göre değişen amphora tipleri, İS 1. yüzyılda takip etmesi zor bir durumdadır. Bu nedenle bölgedeki atölyelerde ele geçmiş amphoraların, hangi ürünü taşıdıklarını belirlemek güçtür. *Ilipla* çevresindeki kırsalda tespit edilen *Casa del Puerto*, *Barro de San Pedro* ve *Alto de la Piedra* gibi atölyelerde de benzer tipte amphoralar bulunmaktadır.⁹¹⁴ Örneğin; *Barro de San Pedro* atölyesinde, *Dressel 7*, *Beltran IIA* ve *IIB* kalıntıları ele geçmiştir.⁹¹⁵ Ayrıca, doğrudan balık ürünleri taşınmasıyla bağlantılı olarak *Dressel 14* parçalarının bulunması, iç bölgelerdeki atölyelerin, kıyı amphora üretimine destek sağladığı ekonomi modelini desteklemektedir.⁹¹⁶ Diğer bir öneri olan, nehir balıkçılığına bağlı işlenmiş balık üretiminin kırsal kesimlerde de yapıldığına dair yorumlara da atfedilebilmektedir. Nitekim, *Barro de San Pedro*'da böyle bir *cetaria* bulunmamıştır.⁹¹⁷

La Orden, *Huelva* kent merkezinin hemen dışında, *Odiel* bataklıklarının kıyısında ve bu bataklık sistemine ait bir lagünün yakınında yer almaktadır.⁹¹⁸ Alanda, 1970'li yıllarda gerçekleştirilen kazılarda, İS 6. Yüzyıla tarihlenen nekropol ile birlikte dört fırın gün yüzüne çıkarılmıştır. Fırınlara çevresinde amphora kalıntı ele geçirilmemiştir. Ancak fırınların içinde yapı malzemesi olarak bol miktarda bulunmuştur. Nekropol alanında tespit edilen, *tegula* yüzeylerinde görülen dairesel çömlekçi mühürleri; bu fırınlara çok yakın bir alanda yer alan *La Almagra* Roma villası kazılarında da *tegulalar* üzerinde tespit edilmiştir.⁹¹⁹ Bu bulgular, *La Almagra*'daki kiremitlerin de *La Orden*'deki atölyede üretildiği ihtimalini kuvvetlendirmektedir. Ayrıca, yine atölyeye yakın bir noktada bulunmuş olan *Beltran IIB* tipinde bir amphorada da benzer dairesel mühür görülmektedir.⁹²⁰ Bu da alanda

⁹¹² Carrasco ve diğerleri, 2004, 127.

⁹¹³ Carrasco ve diğerleri, 2004, 127-140.

⁹¹⁴ Carrasco ve diğerleri, 2004, 127-140.

⁹¹⁵ Carrasco ve diğerleri, 2004, 130-136.

⁹¹⁶ Carrasco ve diğerleri, 2004, 135.

⁹¹⁷ Carrasco ve diğerleri, 2004, 135.

⁹¹⁸ Carrasco ve diğerleri, 2004, 137.

⁹¹⁹ Carrasco ve diğerleri, 2004, 137.

⁹²⁰ Carrasco ve diğerleri, 2004, 137.

kap üretiminin de gerçekleşmiş olduğunu desteklemektedir. Bu durum, *La Orden* atölyesinin hem yapı malzemeleri hem de amphoralar üzerine yoğunlaştığı anlaşılmaktadır. Nitekim, *Saltés* adasında bulunan işlenmiş balık atölyelerinde, *La Orden*'e atfedilen amphoraların bulunması, buradaki üretimin çift yönlülüğünü göstermektedir.⁹²¹

El Eucaliptal, *Punta Umbria* kıyısında, kentin batı sınırında yer almaktadır.⁹²² *Punta Umbria* kıyı şeridi, *Tinto* ve *Odiel* nehirlerinin haliç sistemi içinde bulunmaktadır. *El Eucaliptal* ve *El Cerro del Trigo*, *Huelva*'daki diğer balık işleme kompleksleri arasında, bölgenin en büyük üretim alanları olarak kabul edilmektedir. Alan, aynı zamanda amphora üretimiyle de ilişkilendirilmiştir. Gerçekleştirilen kazılarda çok sayıda cüruf halde amphora parçaları ve hatalı üretimler bulunmuştur. Bunun yanı sıra fırın yapıları da tespit edilmiştir. Özellikle sahile yakın alanlarda yüksek yoğunlukta amphora kalıntısının yanı sıra yamaç üstlerinde günlük kullanım seramikleri tespit edilmiştir.⁹²³ Bu durum, atölyenin farklı uzmanlaşmalara sahip olduğunu göstermektedir. Ayrıca, aynı alanda bulunan nekropol, tuzlama havuzları, depolar ve konutlara dair kalıntılar, *Eucaliptal*'in Baetica bölgesindeki endüstriyelleşmenin bir örneği olduğunu göstermektedir.⁹²⁴ Atölyedeki üretime dair buluntular İS 1. Yüzyılın başlarına tarihlendirilen *Andujar* kökenli Terra Sigillata ve *Beltran IIB* amphoralarıyla temsil edilmektedir.⁹²⁵ Atölyenin üretimi İS 4. ve 5. Yüzyıllarda en yoğun dönemlerini yaşamıştır.⁹²⁶

Domingo Rubio lagününün sağ kıyısında, bu lagünün *Tinto* Nehri'nin ağzıyla birleştiği noktaya yakın bir bölgede yer alan ve aynı şekilde *Domingo Rubio* olarak adlandırılan atölye, sahip olduğu konum sayesinde ön plana çıkmaktadır.⁹²⁷ Bölgede gerçekleştirilen araştırmalarda İS 2. Yüzyıla tarihlenen çok sayıda amphora ile fırınlar

⁹²¹ Bermejo-Meléndez ve diğerleri, 2019, 13-26.

⁹²² Carrasco ve diğerleri, 2004, 143-145.

⁹²³ Carrasco ve diğerleri, 2004, 143-145; Bermejo-Meléndez ve diğerleri, 2019, 13-26.

⁹²⁴ Carrasco ve diğerleri, 2004, 143-145; Bermejo-Meléndez ve diğerleri, 2019, 13-26.

⁹²⁵ Carrasco ve diğerleri, 2004, 143-145; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 672.

⁹²⁶ Carrasco ve diğerleri, 2004, 143-145; Bermejo-Meléndez ve diğerleri, 2019, 13-26; García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 672.

⁹²⁷ Carrasco ve diğerleri, 2004, 142-143.

tespit edilmiştir.⁹²⁸ Bu atölyenin, özellikle *Odiel* Körfezi çevresinde yer alan balık işleme atölyelerine kap temin etmek amacıyla üretim yaptığı düşünülmektedir.

4.3.1.2 Cadiz Körfezi

Gaditanus bölgesinin, batı kısmıyla örtüşen Cadiz çevresi, gerçekleştirilen araştırmaların başlangıcından bu yana amphora üretimi konusunda hem Baetica eyaleti hem de genel olarak Roma İmparatorluğu'nun batı kısmındaki amphora üretimleri açısından öncelikli ve ayrıcalıklı bir araştırma alanı olmuştur.⁹²⁹ Bu durum, bu bölgeyi Hispania'daki amphora üretimi endüstrisini anlamak açısından temel bir referans noktası haline getirmektedir. Özellikle, Cadiz bölgesinde bu konular üzerine yapılan araştırmalar, yetmiş yılı aşkın süredir devam eden köklü bir tarih yazımı geleneğine sahiptir.⁹³⁰ Hispania'nın güneyindeki bu coğrafi alan, *Augustus* döneminden itibaren, *Guadalquivir* Vadisi ve standartlaşmış zeytinyağı amforaları olan *Dressel 20* ile birlikte, antik dünyanın en önemli amphora üretim merkezlerinden biri haline gelmiştir.⁹³¹ Bu bağlamda, *Hispalis* ve *Cordoba*'da 100'ü aşkın amphora atölyesi belirlenmiştir.⁹³² Aynı yoğunluk, Cadiz'in iç bölgeleri içinde geçerlidir. Ancak, tezin kapsamı içine yalnızca kıyı bölgelerdeki atölyeler dahil edilmiştir. Cadiz, *Gaditanus* bölgesinin hem balık sosu ve tuzlu balık hem de amphora üretiminde en yoğun yerleşim gören bölgesidir.⁹³³ Bu durum, atölyelerdeki amphora çeşitliliğini de etkilemiştir. Kıyılarda bulunan veya yakın konumda tespit edilen atölyelerdeki formlar, balık ürünleri üretimiyle yakından ilişkili, hatta bu endüstriyi tamamlayıcı niteliktedir. Bu bağlamda, Cadiz kıyılarında birçok saha öne çıkmaktadır; *Barbate* kıyılarında yer alan *San Ambrosio* atölyesinde, çift odalı, merkezi sütunlu ve dairesel planlı fırın yapılarının varlığı tespit edilmiştir.⁹³⁴ Bu fırınlarda, hava geçiş deliklerinin zamanla kireçle kapatıldığı, ayrıca fırın ızgarasının üzerine sonradan farklı yapıların inşa edildiği belirlenmiştir. Bu mimari dönüşümler, söz konusu fırınların ikinci bir

⁹²⁸ Carrasco ve diğerleri, 2004, 142-143.

⁹²⁹ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 39-50.

⁹³⁰ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 39-40.

⁹³¹ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 39-40.

⁹³² Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 39-124.

⁹³³ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 85.

⁹³⁴ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 51.

kullanım evresine sahip olduğunu açıkça göstermektedir.⁹³⁵ Atölye çevresinde bulunan *Beltrán IIA* ve *Dressel 7-11* tipi amphora parçaları, bu alanların üretim sahası olarak işlev gördüğüne dair önemli arkeolojik kanıtlar sunmaktadır. Atölyenin faaliyet dönemi için İÖ 1. yüzyıldan İS 3. kadar uzanan geniş bir kronoloji önerilse de ele geçen amphoralara göre en yoğun üretim İS 1. yüzyılın ilk yarısına tarihlendirilmektedir.⁹³⁶ *San Severiano* Mahallesi'nde bulunan *Avenida de Portugal* civarındaki nekropol kazılarında İÖ 1. yüzyıl başlarına tarihlenen mezar yapılarında, ikincil kullanım amacıyla yerleştirilmiş amphora kalıntıları erken bir atölyesinin varlığını göstermektedir.⁹³⁷ Bu alanda *Ramon* formlarına ait 7 adet hatalı üretim ve bir fırın ızgara parçası tespit edilmiştir. Buluntular, üretimin İtalyan tekniklerinden doğrudan etkilendiğini ve önceden şekillendirilmiş ızgara kullanımının Güney Hispania'daki en erken örneklerinden biri olduğunu ortaya koymaktadır.⁹³⁸ Benzer şekilde, *Gregorio Marañon* Caddesi'ndeki kazılarda da İÖ 1. yüzyıla tarihlenen iki ayrı amphora çöplüğü ortaya çıkarılmıştır.⁹³⁹ Buradaki çukurlarda amphoralar yoğun birikim göstermekte olup, çevrede aktif bir atölyenin olduğuna işaret etmektedir. Ayrıca, bu alanlardan birinde tespit edilen *opus signinum* ile sıvanmış havuzun, balık sosu üretimiyle ilgili olabileceği düşünülmektedir.⁹⁴⁰ Kazılarda *Dressel 1C*, *Mana C2b* ve *Dressel 9* tipleri belgelenmiş; amphoralar üzerindeki Pön dili ve Latince damgalar, bölgedeki üretimin kültürel değişimini göstermektedir.⁹⁴¹ Bölgenin güneybatısında yer alan *Chiclana de la Frontera*, *Casas de Huertas*, *La Esparragosa* ve *El Fontanar* gibi alanlar da amphora üretimi açısından önemli merkezlerdendir. *Casas de Huertas*'taki buluntular, *Mana C2b* ve *Dressel 7-11* gibi tiplere dayanan geç Cumhuriyet dönemi ve erken İmparatorluk dönemi üretimini yansıtmaktadır.⁹⁴² *La Esparragosa*'da yok olmuş bir fırının kalıntıları ve nekropol varlığı tespit edilmiştir.⁹⁴³

⁹³⁵ Prieto, 2014, 15-35.

⁹³⁶ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 51.

⁹³⁷ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 54.

⁹³⁸ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 54.

⁹³⁹ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 54.

⁹⁴⁰ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 54.

⁹⁴¹ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 54.

⁹⁴² Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 55.

⁹⁴³ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 56.

El Fontanar'da ise 3 m çaplı, kemerlerle destekli bir fırın ve iç dolgusundaki *Dressel 7-11* parçaları belgelenmiştir.⁹⁴⁴

El Olivar atölyesi, *Chipiona* bölgesinin en uzun soluklu üretim alanlarından biri olarak öne çıkmaktadır. Erken İmparatorluk döneminde faaliyete gösteren bu atölyede, *Halter 70*, *Beltran IIB*, *Dressel 7-11* ve *Dressel 12* tipi amphoraların üretildiği arkeolojik verilerle belgelenmiştir.⁹⁴⁵ *Chipiona* kırsalında konumlanan *El Olivar*, İS. 1. yüzyıl boyunca aktif olmuş ve tipik olarak *villae rusticae* sistemine dahil edilmiş bir üretim birimi olarak değerlendirilmiştir.⁹⁴⁶ Kazılarla ortaya çıkarılan bulgular, kompleksin iki ana işlevsel bölgeden oluştuğunu göstermektedir. Bir yanda muhtemelen villaya ait konut alanları, diğer yanda ise atölye yapıları olan fırınlar, su altyapısı ve depolama alanları yer almaktadır. Özellikle çapı 3,5 m'ye ulaşan iki büyük fırın, üretim ölçeği hakkında önemli ipuçları sunmaktadır.⁹⁴⁷ *El Olivar* atölyesinde üretilen amphora tipleri işlenmiş balık ürünleri ve şarap-türevli ürünlerin taşınmasında kullanılmıştır. Söz konusu form çeşitliliği, *El Olivar*'ın yalnızca yerel kırsal tüketime yönelik üretim yapmadığını; aksine, bölgesel ve kıyı hinterlandına uzanan ticari ağlara dahil olduğunu göstermektedir. Atölye, İÖ 1. yüzyıl sonlarından İS 2. yüzyıl ortalarına kadar faaliyet göstermiştir.

Jerez de la Frontera yakınlarındaki *Rabatun* atölyesi, bölgenin önemli kırsal üretim merkezlerinden biridir.⁹⁴⁸ *Montealto* Tepesi'nin güney yamacında, yaklaşık 1500 m²'lik bir alan üzerinde konumlanmıştır.⁹⁴⁹ Bu alan, su ve kil gibi doğal kaynaklara erişim açısından stratejik bir noktadadır. Yerleşim, kırsal villa sistemine bağlı olarak örgütlenmiş ekonomik yapının parçası olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca *Via Augusta* yoluna yakın konumu, *Rabatun*'un ticaret yollarıyla doğrudan bağlantılı olduğunu ve bu sayede ürettiği amphoraların kısa sürede limanlara ulaştırılarak Akdeniz'in diğer bölgelerine dağıtıldığını göstermektedir.⁹⁵⁰ Atölyede gerçekleştirilen

⁹⁴⁴ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 56.

⁹⁴⁵ Millan and García-Vargas, 2004, 447-455; Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 57.

⁹⁴⁶ Millan and García-Vargas, 2004, 447-455; Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 57.

⁹⁴⁷ Millan and García-Vargas, 2004, 447-455; Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 57.

⁹⁴⁸ Rodríguez ve Bernal-Casasola, 2017, 154; García-Vargas and Rosendo, 2008, 281-313.

⁹⁴⁹ García-Vargas and Rosendo, 2008, 285.

⁹⁵⁰ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 58.

arkeolojik kazılarda iki adet pişirme fırını, çok sayıda hatalı üretim amphora parçası, çöplükler, su kanalı izleri, tuğla gibi pişmiş toprak yapı ve gündelik kullanım kapları tespit edilmiştir.⁹⁵¹ Bu buluntular, *Rabatun*'un çok yönlü bir üretim yaptığını göstermektedir. Kazılarda, *Dressel 7-11*, *Dressel 10B*, *Dressel 10C*, *Beltran IIA* ve *IIB* ile *Haltern 70* amphoraları yoğun olarak bulunmuştur.⁹⁵² Ayrıca, U.E. 640 ve 650 kodlu dolgu alanlarında bu tip amphoralara ait çok sayıda parça ve bazı eksiksiz örnekler ele geçirilmiş, *Dressel 9-10* formları üzerinde pişirme öncesi kazınarak uygulanmış *ante cocturam* işaretleri tespit edilmiştir.⁹⁵³ Bu durum, üretimin belli bir standartlaşma sürecinden geçtiğini ve bu uygulamaların İS 1. yüzyıldan itibaren benimsendiğini göstermektedir. Bölgedeki diğer üretim alanları olan *Estella del Marques* ve *Martelilla* ile birlikte düşünüldüğünde, *Rabatun* daha geniş bir üretim ağına dahil olan bir merkez olarak öne çıkmaktadır.⁹⁵⁴ *Estella del Marques* ve *Martelilla* alanlarında ele geçen *Beltran IIB*, *Dressel 9* ve *11* buluntularının yoğunlukta olması nedeniyle İS 1. yüzyılın ikinci yarısına tarihlenmektedir. *El Tesorillo* sahası ise, *Guadalete* Nehri kıyısındaki konumu ve *Via Augusta* yoluna olan yakınlığı ile stratejik bir yerleşim olarak öne çıkmaktadır.⁹⁵⁵ Alanın büyük kısmı günümüzde tahrip olmuş olmakla birlikte, yüzeyde ele geçen üretim atıkları, burada *Dressel 7-11*, *Beltran IIA* ve *IIB* tipindeki amphoraların üretildiğini kanıtlamaktadır.⁹⁵⁶ Benzer biçimde, *El Torno-San Isidro del Guadalete* sahası da *Guadalete* Nehri'nin alt kısmında yer almakta olup, önemli arkeolojik buluntular sunmaktadır.⁹⁵⁷ Yüzeyde belgelenen birden fazla fırınına ait kalıntılar ve kırık parçalar, alanda yoğun bir üretim faaliyetinin sürdürüldüğünü göstermektedir. Burada tespit edilen en erken buluntular; *Dressel 9* ve *11* ile *Beltran IIB* tipi amphora parçaları, üretimin İS 1. yüzyılda başladığını göstermektedir. Bölgenin çevresinde yer alan villa yerleşimleriyle olan mekânsal

⁹⁵¹ García-Vargas and Rosendo, 2008, 281-313.

⁹⁵² García-Vargas and Rosendo, 2008, 293, 296, 309; Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 58.

⁹⁵³ García-Vargas and Rosendo, 2008, 293-298.

⁹⁵⁴ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 58.

⁹⁵⁵ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 55.

⁹⁵⁶ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 61.

⁹⁵⁷ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 61.

ilişkisi, bu üretim faaliyetlerinin tarımsal ekonomiye dahil bir yapı içinde sürdürüldüğüne düşündürmektedir.

Cadiz bölgesinin iç kesimlerine yakın konumlanan *Castellar de la Frontera* ve *Moheda de Cotilla* gibi yerleşimlerde yapılan yüzey araştırmaları, muhtemelen *villae rusticae* tipi tarıma yönelik yerleşimlerle ilişkili küçük ölçekli amphora üretim faaliyetlerine işaret etmektedir.⁹⁵⁸ Her ne kadar bu alanlarda sistematik kazılar gerçekleştirilmemiş olsa da yüzeyde tespit edilen amphora parçaları ile hatalı üretim buluntular, bu merkezlerin dolaylı biçimde bölgesel üretim zincirine dahil olabileceğini göstermektedir.

El Puerto de Santa Maria çevresinde, bölgenin en yoğun amphora üretim atölyesi kümelenmesi yer almakta olup, bu alan Baetica'nın kıyı üretim altyapısının çekirdeğini oluşturmaktadır.⁹⁵⁹ Cadiz Körfezi'nin kuzeyinde konumlanan bu bölge, amphora üretiminin yanı sıra tarım alanları, balık işleme atölyeleri, liman altyapısı ve nekropol alanları gibi farklı işlevlerin bütünleşik biçimde organize olduğu bir ekonomik sahayı kapsamaktadır. Bu yapı, *Gades* kentinin ekonomik hinterlandını destekleyen ve Roma İmparatorluğu'nun Akdeniz ölçeğindeki ticaret sistemine dahil edilen üretim odağı olarak değerlendirilmelidir. Bu bağlamda *El Barranco*, *Buena Vista*, *Cantarranas-Los Cipreses*, *Casa de la Vicuna*, *La China* ve *La Florida* gibi alanlar, bu üretimin bir parçası olmuşlardır.⁹⁶⁰ *El Barranco* bölgesi, *Via Augusta*'nın bir kolu olduğu düşünülen antik bir yolun yakınında yer almakta ve özellikle *Dressel 7-11* tipi amphoraların üretimiyle öne çıkmaktadır.⁹⁶¹ Benzer şekilde, *Buena Vista* bölgesi de *El Puerto de Santa Maria* ile *Jerez de la Frontera* arasında konumlanmış önemli bir üretim merkezidir.⁹⁶² Kısmen yanındaki taş ocağı tarafından tahrip edilmiş olan kazı alanındaki yapılar, iki evreli bir yerleşim geçmişine sahip *villae rusticae* parçası olarak yorumlanmıştır.⁹⁶³ İlk evre, İÖ 2 yüzyılın ikinci yarısından İÖ 1. yüzyıla kadar tarihlendirilirken; ikinci evre, İÖ 1 yüzyıl sonları ile İS 1. yüzyılın ortaları

⁹⁵⁸ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 55.

⁹⁵⁹ Rodríguez and Bernal-Casasola, 2017, 145.

⁹⁶⁰ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 62-63.

⁹⁶¹ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 106; Rosendo, 2008, 39-74.

⁹⁶² Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 62.

⁹⁶³ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 62.

arasına yerleştirilmektedir. Terkedilme evresine ait tabakayla bağlantılı olan bir sarnıcın kazısı sırasında *Dressel 7, 8, 9, 10* formları, ithal *Dressel 1* ve *Dressel 20* formlarıyla birlikte tespit edilmiştir.⁹⁶⁴ Ayrıca aynı alanda, ele geçen terra sigillatalara göre bu alanı İS 1. yüzyıl ilk yarısına tarihlendirilmektedir.⁹⁶⁵ Aynı buluntu grubu içerisinde; dairesel bir çerçeve içinde yer alan SVA harfli mühür, kırmızı boya ve siyah mürekkep ile yazılmış, ancak kısa ve kötü korunmuş olması nedeniyle okunamayan *tituli picti* örnekleri bulunmaktadır.⁹⁶⁶ Tüm bu yazılar, birden fazla *Dressel 9* amphorası üzerinde belgelenmiştir. Bu durum, *Buena Vista* sahasında yürütülen amphora üretiminin çok yönlülüğünü desteklemektedir.

Cantarranas–Los Cipreses bölgesinde fırın yapıları belgelenmemiş olsa da yüzeyde tespit edilen günlük kullanım kapları ve amphora parçaları, burada aktif bir atölyenin varlığına işaret etmektedir. Burada *Haltern 70, Dressel 7, 9, 10* ve *Beltran IIA* gibi amphora formlarının tespit edilmiş olması, bölgenin İS 1. yüzyılın ikinci yarısında önemli bir üretim merkezi olduğunu düşündürmektedir.⁹⁶⁷ *Casa de la Vicuna* ise, muhtemelen bir villa ile ilişkili olarak faaliyet göstermiştir. *Dressel 1C, 7, 9* ve *Beltran IIB* tipi amphoraların üretimiyle tanımlanan bu alan, İÖ 1. yüzyıl sonlarından İS 1. yüzyıl ortalarına kadar süren yoğun bir üretim faaliyetine işaret etmektedir. Bu tür atölyelerin, üretim endüstrisine dahil edilmiş küçük ölçekli üretim sahaları olarak işlev gördüğü anlaşılmaktadır. *La China* bölgesi de hem amphora hem de günlük kullanım kapları üretimine ait buluntular barındırmaktadır.⁹⁶⁸ *Dressel 7, 8, 9* ve *Beltran IIA* formlarının yanı sıra özellikle çeşitli mutfak kapları tespit edilmiştir.

En kapsamlı bulgular, *El Puerto de Santa María*'nın kuzeyinde yer alan *El Palomar* alanından elde edilmiştir. Altı fırın yapısının kazılarla belgelenmiş olması, atölyenin teknik düzeyi ve üretim çeşitliliğini göstermektedir.⁹⁶⁹ Özellikle Fırın 1 ve 2, oldukça büyük boyutlarıyla öne çıkmaktadır.⁹⁷⁰ Bu atölyede amphora üretimi, özellikle *Dressel*

⁹⁶⁴ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 62.

⁹⁶⁵ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 62.

⁹⁶⁶ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 62.

⁹⁶⁷ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 62.

⁹⁶⁸ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 62.

⁹⁶⁹ Romero and Rodríguez, 2014, 179-199.

⁹⁷⁰ Romero and Rodríguez, 2014, 182.

7, 8, 9 ve *Beltran IIA* ile *IIB* tiplerinde yoğunlaşmıştır. Fırın yapılarındaki mimari detaylar, erken imparatorluk döneminde teknik açıdan gelişmiş üretim altyapısının kullanıldığını göstermektedir. *Gades*'in hinterlandında yer alan *El Palomar* atölyesi, Roma İmparatorluk döneminde amphora üretiminin Baetica kıyıları ile olan ilişkisini anlamamızı sağlamaktadır. *El Puerto de Santa Maria*'nın kuzeyindeki bu endüstriyel kompleks, aynı zamanda kırsal yapılaşma ile olan tarımsal üretim ile *Gades* limanı çevresindeki ekonomik modelin bir örneğini oluşturmaktadır.⁹⁷¹ Söz konusu alan, İS 1. yüzyıldan itibaren *Dressel 9, 10B* ve *Beltran IIB* tipi amphoraların üretildiği tespit edilen iki büyük fırın olan H1 ve H2, Cadiz Körfezi'ndeki diğer atölyelerle teknik ve üretim açısından karşılaştırılabilir duruma gelmiştir.⁹⁷² Arkeolojik buluntular, bu iki ana fırının; çift bölmeli, merkezi sütunlu ve radyal kemer desteklere sahip gelişmiş bir yapısal bütünlüğe sahiptir.⁹⁷³ Bu mimari özellikler, amphora üretiminin yüksek hacimli bir organizasyonla yürütüldüğünü göstermektedir. Buna ek olarak, H6 gibi daha küçük fırınlarda günlük kullanım kaplarının üretildiği ve olasılıkla yerel tüketici pazarına hitap ettiği tespit edilmiştir.⁹⁷⁴ Yerleşimin diğer bileşenleri arasında, üretim atölyelerine eşlik eden doliaların gömülü olduğu depolama alanları, fırınlar için yakacak koridorlarında bulunan zeytin çekirdekleri, kül ve odun artıkları dikkat çekmektedir.⁹⁷⁵ *El Palomar* atölyesi, *Jerez de la Frontera*'daki *Rabatun* ve *El Puerto de Santa Maria*'da bulunan *Jardin de Cano* gibi atölyelerle ile tipolojik ve kronolojik olarak büyük benzerlikler taşımaktadır. Bu merkezlerde de benzer şekilde amphora üretimi İS 1.-2. yüzyıllar arasında yoğunlaşmakta ve yerel villa sistemleriyle birlikte çalıştıkları düşünülmektedir. Ayrıca, *El Olivar*, *Villa Victoria* ve *Los Tejares* gibi atölyelerle karşılaştırıldığında, *El Palomar*'ın üretim alanı daha dağınık olmakla birlikte daha fazla sayıda fırına sahip olmasıyla öne çıkmaktadır. Bu durum, üretimin sürekliliği ve bölgesel talebe yanıt verebilme kapasitesinin yüksek olduğunu göstermektedir.

Puerto Real bölgesi de Roma İmparatorluğu'nun İS 1. yüzyılındaki ekonomik yapılanmasının anlaşılması açısından önemli arkeolojik kanıtlar sunmaktadır. Kıyıya

⁹⁷¹ Romero and Rodríguez, 2014, 181; Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 64.

⁹⁷² Romero and Rodríguez, 2014, 188.

⁹⁷³ Romero and Rodríguez, 2014, 186; Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 65.

⁹⁷⁴ Romero and Rodríguez, 2014, 192.

⁹⁷⁵ Romero and Rodríguez, 2014, 182.

yakınlığı, kil yataklarına ve tatlı suya erişim imkânı sayesinde *Puerto Real*, amphora üretimi ve kıyıda gelişen endüstriyel faaliyetleriyle öne çıkmaktadır. Yapılan yüzey araştırmaları ve kurtarma kazıları, bölgedeki atölyelerin çeşitliliğini ve üretim ölçeğini ortaya koymuştur. *El Almendral*, Cadiz Körfezi çevresindeki başlıca amphora üretim atölyelerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Alanda tespit edilen yoğun atıklar, burada özellikle *Mana C2b*, *Dressel 7, 8* ve *Beltran IIA–IIB* tiplerinin üretildiğini göstermekte ve bu faaliyetlerin İÖ 1. yüzyıl sonlarından İS 2. yüzyıl başlarına kadar kesintisiz bir şekilde sürdüğüne işaret etmektedir.⁹⁷⁶ Bölgedeki daha küçük ölçekli üretim alanları arasında, *La Cabana 2* sahası bulunmaktadır. Her iki sahada da benzer üretim çeşitliliği gözlenmiş; özellikle *Dressel 7-11* grubu ve *Beltran IIA-IIB* formlarına dair buluntulara rastlanmıştır.⁹⁷⁷ Kıyıya daha yakın bir atölye olan *La Cachucha*, üretimle doğrudan ilişkili olduğu düşünülen duvar kalıntıları arasında *in situ* olduğu düşünülen kaplar ele geçmiştir.⁹⁷⁸ Amphora üretimi, *Dressel 7*, *Dressel 7-11* ve *Beltran IIA-IIB* formlarını kapsamaktadır. Buluntular alanın üretim İÖ 1. yüzyıl sonlarından İS 2. yüzyıl başlarına kadar sürdüğünü göstermektedir. *El Carpio Chico* ve *Carril Cagajon* sahalarında, üretim atıklarından kaynaklandığı açıkça anlaşılan bir seramik yığılması tespit edilmiştir. Bu birikimde *Mana C2b*, *Dressel 7*, *Dressel 7-11* formları ve *Beltran IIA* gibi amphora parçaları ele geçmiştir.⁹⁷⁹ Bu durum, alanın İÖ 1. yüzyıl sonları ile İS 1. yüzyıl ortaları arasına tarihlendirilmesini sağlamaktadır. Ayrıca, bu yerden, dikdörtgen çerçeveli ve üzerinde *SO[...]* okunabilen bir mühür de tespit edilmiştir.⁹⁸⁰ Buna ek olarak *Cerro de Ceuta*'da ele geçen yuvarlak mühürler; *VA*, *VAL*, *F.VALE*, *figlina Valeriana* olarak tanımlanmıştır.⁹⁸¹ Atölye, bölgenin en yüksek noktalarından birinde yer almaktadır. Alanda iki adet fırına ait izlerle birlikte *Dressel 9* ve *10* amphoralarının üretildiği belgelenmiştir. *El Gallinero–Villa Maria Jose*'da, *El Trocadero* kanalı yakınında tespit edilen dört atık yığını, bir fırın ve mimari kalıntılarla belgelenmiş olan, *Dressel 7B, 8, 10B, 10C* ve *10D* formlarının yanı sıra *graffitolar* ve *SPERTI* mühürleri ile İS 1. yüzyılın ikinci yarısına tarihlenen üretim izleri

⁹⁷⁶ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 66-67.

⁹⁷⁷ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 67.

⁹⁷⁸ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 67.

⁹⁷⁹ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 68.

⁹⁸⁰ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 68.

⁹⁸¹ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 68-69.

taşımaktadır.⁹⁸² *Olivar de los Valencianos*'da ise, merkezi sütunlu çift odacıklı fırınlar ve konutlara dair kalıntılarla birlikte *Dressel 7-11*, *Dressel 12* ve *Beltran IIA-IIB* formları tespit edilmiştir. Ayrıca, C, AQA, DAAAT mühürleri belgelenmiştir.⁹⁸³

4.3.1.3 Algeciras Körfezi

Algeciras Körfezi, Baetica bölgesinin Akdeniz ve Atlantik sınırında yer almaktadır. Cadiz Körfezi'ne oranla daha sınırlı sayıda atölyeye sahip olan *Algeciras*'da yaklaşık 20'ye yakın üretim sahası tespit edilmiştir.⁹⁸⁴ Bu atölyeler hem kıyı hattı boyunca hem de iç kesimlerde, özellikle *Jimena de la Frontera* çevresinde dağılmış durumdadır. İç bölgelerde konumlanan atölyelerin nehir güzergahlarına yakınlığı, kıyı yerleşimlerine hızlı ve etkin bir ulaşım ağı sağlama potansiyeline işaret etmektedir. Bu üretim alanları, Roma öncesi döneme ait yerel çömlekçilik geleneklerinden etkilenmiştir.⁹⁸⁵ *Venta del Carmen* ve *Ringo Rango* atölye alanları öne çıkmaktadır.⁹⁸⁶ Bu durum üretimin yalnızca limanlarla sınırlı kalmadığını; aksine kırsal alanlar ve nehir bağlantılı bir model içinde sürdürüldüğünü göstermektedir. Ancak asıl üretim, körfezin doğu kıyısında yer alan *Carteia* ile batı kıyısındaki *Iulia Traducta* çevresinde atölye kümelenmelerinde gerçekleşmiştir. *Algeciras* Körfezi çevresindeki üretim alanlarının yalnızca amphora odaklı yapılar olmadıkları görülmektedir. *Iulia Traducta* ve *Carteia* örneklerinde balık işleme atölyeleri çevresinde liman altyapıları ve mezarlıklar bir arada bulunmaktadır. *Carteia* merkez alındığında, *San Roque* bölgesi ve Villa Victoria atölyesi öne çıkmaktadır. *Iulia Traducta* da körfezin batı yarısında belgelenmiş atölyelerin merkezini teşkil etmiş olmalıdır. Bu kent çevresinde, özellikle *Miel* deresinin batısında olmak üzere, çeşitli atölyeler belgelenmiştir.⁹⁸⁷ Bunlar dışında, kentteki işlenmiş balık endüstrisini; *Jimena*'daki *Canada de los Almendros*, iki kent arasında *Guadarranque* Nehri çevresinde konumlanan *Los Barrios*'taki *Venta*

⁹⁸² Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 70.

⁹⁸³ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 71.

⁹⁸⁴ Tomassetti-Guerra and Bravo-Jiménez, 2006, 251-264; Romero and Rodríguez, 2014, 153.

⁹⁸⁵ Romero and Rodríguez, 2014, 153-154.

⁹⁸⁶ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2006, 235-249.

⁹⁸⁷ Tomassetti-Guerra and Bravo-Jiménez, 2006, 252.

del Carmen ve *El Rinconcillo* atölyeleri desteklemiş olmalıdır.⁹⁸⁸ Ayrıca, *villae rusticae* sistemiyle ilişkili olan *Ringo Rango*'da bu modele dahil edilmektedir.⁹⁸⁹

Algeciras Körfezi'nde, *Los Barrios*'taki *Venta del Carmen* ve *Carteia*'da bulunan *Villa Victoria* atölyeleri, Cadiz bölgesine benzer ancak daha geç gelişen bir amphora üretim kronolojisi sunmaktadır.⁹⁹⁰ *Carteia* ile ilişkili, *Villa Victoria* atölyesinde, İÖ 1. yüzyıl sonu ve İS 1. Yüzyıl başlarına tarihlenen *Dressel 8*, *Dressel 2-4* ve *Haltern 70* amphoraları belgelenmiştir.⁹⁹¹ *Venta del Carmen* atölyesi ise, *Beltran IIA*, *Beltran IIB*, *Dressel 14*, *Venta del Carmen I* ve *Dressel 28* amphoraları ele geçmiştir. Kıyıya daha yakın bir diğer önemli merkez olan *El Rinconcillo*'da ise, uzun yıllara yayılan araştırmalara rağmen üretim kronolojisi tam olarak kesinleştirilememiştir. Ancak İS 1. yüzyılın ilk çeyreğinde yerel formlar ile İtalyan kökenli formlar arasında bir geçiş evresi görülmektedir. Bu süreçte özellikle *Dressel 7* tipi baskın olurken, *Oberaden 83* ve *Haltern 70* gibi formların da üretildiği görülmektedir.⁹⁹² Cadiz bölgesinde göre daha geç dönemlerdeki bu geçiş aşamasından itibaren, *Algeciras* Körfezi'nde de balık sosu ile ilişkilendirilmiş formlar yaygın bir şekilde ele geçmektedir. Ancak, *Algeciras* Körfezi'ndeki Erken İmparatorluk dönemi atölyelerinin çoğunun İS 1. yüzyılın sonlarında veya 2. yüzyılın başlarında faaliyetlerini durdurmuş olduğu görülmektedir.⁹⁹³ Bu durum, Cadiz Körfezi'nde görülen gerilemeyle örtüşmektedir.

Carteia, *San Roque* bölgesinde, *Algeciras* Körfezi'nin kuzeydoğusundaki kıyı düzlüğü üzerinde kurulan kent hem kara hem de deniz yollarının kesiştiği yerde bulunmaktadır. Kent merkezinde doğrudan belgelenmiş bir çömlekçi atölyesi bulunmamaktadır. Ancak, *Carteia*'nın doğrudan çevresi, özellikle doğuya doğru genişleyen kıyı şeridi boyunca, çok sayıda üretim alanı tespit edilmiştir.⁹⁹⁴ *Algeciras* Körfezi boyunca gerçekleştirilen arkeolojik kazılar, bölgenin doğal liman özelliği taşıyan yapısı, zengin kil yatakları ve tatlı su kaynaklarının varlığı sayesinde atölyeler için oldukça elverişli bir coğrafi

⁹⁸⁸ Tomassetti-Guerra and Bravo-Jiménez, 2006, 251-264.

⁹⁸⁹ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2006, 237.

⁹⁹⁰ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 664.

⁹⁹¹ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 668.

⁹⁹² García-Vargas and Bernal-Casasola, 2008, 668; Bernal-Casasola, 2011, 63-80.

⁹⁹³ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2006, 240.

⁹⁹⁴ Rodríguez and Bernal-Casasola, 2017, 143.

zemin sunduğunu ortaya koymaktadır. Bu bağlamda en dikkate değer olanı, şehrin sadece bir kilom dışında, *Puente Mayorga* bölgesinde yer alan *Villa Victoria*'dır.⁹⁹⁵ Genellikle *villae rusticae* modeli ile ilişkilendirilse de arkeolojik veriler burasının sadece tarımsal bir alan olmadığını göstermektedir. Alan, yüksek üretim kapasitesi ve teknik olarak gelişmiş bir atölye kompleksine ev sahipliği yapmaktadır. *Villa Victoria*'nın coğrafi konumu, üretim açısından oldukça elverişli bir çevre sunmaktadır. Bu durum, kil yatakları, tatlı su kaynakları ve denize ulaşımı mümkün kılmaktadır. *Villa Victoria*'daki üretim biriminin en az iki fırından oluştuğunu ortaya çıkarılmıştır. Kazılar sonucunda ortaya çıkarılan amphora örnekleri büyük ölçüde *Dressel 7-11* formlarından oluşmaktadır. Bu durum, atölyenin üretim tercihlerinde balık ürünleri üretiminin önemini göstermektedir. Atölyedeki amphora üretimine dair buluntularının çoğunluğu kazılar sırasında tespit edilen büyük boyutlu iki adet seramik çöplüğünden gelmektedir.⁹⁹⁶ Tespit edilen kırık parçalar arasında şekli bozulmuş ya da pişirme esnasında çatlamış örnekler, belirli bir standardizasyonun hedeflendiğini göstermektedir. Bu yönüyle *Villa Victoria*, yerel üretim gelenekleri ile imparatorluk standartlarının bir araya geldiği bir kesişim noktasını temsil etmektedir. Bu durum, *Venta del Carmen* ve *El Rinconcillo* gibi körfezdeki diğer atölyelerin aksine, İS 1. yüzyılın başlarında daha yoğun bir şekilde *Dressel 7-11* formlarının ele geçmesiyle desteklenmektedir. Atölyedeki üretim, İS 1. yüzyılın ikinci yarısından itibaren *Dressel 12*, *Dressel 14* ve *Beltran IIA–IIB* formlarına yoğunlaşmıştır.⁹⁹⁷ Tercih edilen amphora formları, *Villa Victoria* atölyesinin kurulmasına neden olan ekonomik sektörün, *Carteia*'nın sahip olduğu işlenmiş balık endüstrisi olduğunu göstermektedir. Nitekim, kazılarda ele geçen amphoraların %80'inden fazlasının balık ürünleri taşımaya yönelik formlar olması, bu varsayımı desteklemektedir.⁹⁹⁸

El Rinconcillo atölyesi, İS 1. yüzyıl bağlamında Roma İmparatorluğu'nun Batı Akdeniz ticaret ağı içerisindeki kırsal üretim merkezlerinin nasıl organize edildiğini anlamak için son derece değerli bir örnek sunmaktadır. Atölyede gerçekleştirilen sistematik kazılar hem mimari açıdan hem de amphora tipolojisinin gelişimi

⁹⁹⁵ Rodríguez and Bernal-Casasola, 2017, 143.

⁹⁹⁶ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2006, 244.

⁹⁹⁷ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2006, 245.

⁹⁹⁸ Bernal-Casasola ve diğerleri, 2006, 246.

bakımından oldukça detaylı biçimde belgelenmiştir.⁹⁹⁹ Alanda dört adet dıştan taş kemerlerle desteklenen, içeriden ise radyal kemerli ızgaralarla bölümlenmiş dairesel fırın ve bu fırınların çevresinde biriken seramik atıkları, atölyenin sistemli ve yoğun bir üretim faaliyeti yürüttüğünü göstermektedir.¹⁰⁰⁰ Atölyenin İS 1. Yüzyıl başlarındaki temel üretiminin *Dressel 7-11* grubu amphoralar üzerine kurulu olduğunu görülmektedir. Ancak 1990'lı yıllarda gerçekleştirilen kazılar sırasında beş farklı üretim evresi tespit edilmiştir.¹⁰⁰¹ Bu evreler, kültürel ve ekonomik etkilerin amphora tipolojisi üzerindeki etkilerini ve buna bağlı olarak gelişen değişimi belirginleştirmektedir. İÖ 1. Yüzyıldaki erken üretim evrelerinde, atölye, İtalyan kökenli *Dressel 1A*, *1B/C* ve özellikle *Dressel 1C* formundaki amphoraların yerel taklitlerine yönelmiştir.¹⁰⁰² Bu durum, bölgede yerleşik İtalyan kolonistlerin ekonomik çıkarları ve teknik bilgi birikiminin doğrudan bir yansıması olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca, *El Rinconcillo*'nun kuruluşunun yaklaşık İÖ 1. yüzyılın başlarına tarihlendirilmesi ve *Carteia*'nın doğrudan Roma kolonisi olarak kurulması, bu yorumu desteklemektedir.¹⁰⁰³ Arkeolojik buluntuların *Algeciras* Körfezi'ndeki diğer atölyelerden daha önceye tarihlendirilmesi, bölgede faaliyet gösteren en eski amphora üretim alanı olduğunu göstermektedir. Nitekim, *Carteia*'daki Romalı kolonicilerin bu atölyedeki üretimi organize ettiğine dair yorumlar, amphora tipolojisi ile de doğrulanmaktadır.¹⁰⁰⁴ Atölyedeki üretim İÖ 1. yüzyılın ortalarına gelindiğinde; başlangıçta tüm örnekleri *Dressel 21-22* olarak tanımlanan *LC 67* formuna yoğunlaşmaktadır.¹⁰⁰⁵ Bu formun *El Rinconcillo*'da yoğun bir şekilde üretildiği görülmektedir. Devam eden süreçte ise körfezdeki diğer atölyelerde olduğu gibi İS 1. yüzyılın ilk çeyreğinden itibaren *Dressel 7-11* grubunun üretilmeye başlandığı tespit edilmiştir. Kazılar sırasında ele geçen iki farklı mühür; *S.CET* ve *S.C.G* ifadeleri tespit edilmiştir.¹⁰⁰⁶ Bu ifadelerin ilk ortaya çıktıkları tarih kesin olarak bilinmemekle birlikte, bazı örneklerin *Dressel 1C* tipi amphoralarla ilişkilendirilmiş olması, bunların

⁹⁹⁹ Bernal-Casasola and Alvares, 2004, 589.

¹⁰⁰⁰ Bernal-Casasola and Alvares, 2004, 589-602.

¹⁰⁰¹ Bernal-Casasola and Alvares, 2004, 597, 601.

¹⁰⁰² Bernal-Casasola and Alvares, 2004, 589-602.

¹⁰⁰³ Bernal-Casasola and Alvares, 2004, 589-602.

¹⁰⁰⁴ Bernal-Casasola and Alvares, 2004, 589-602.

¹⁰⁰⁵ Bernal-Casasola and Alvares, 2004, 589-602; González-Cesteros ve diğerleri, 2016.

¹⁰⁰⁶ Bernal-Casasola and Alvares, 2004, 589-602.

imparatorluk öncesi bir döneme tarihlenebileceği fikrini güçlendirmektedir.¹⁰⁰⁷ Ayrıca, bu harflerin; *S(ocietas) Cet(tariorum) G(aditanorum)* yani *Gadirli balık tüccarları birliği* ifadesine karşılık geldiği önerilmektedir¹⁰⁰⁸. Bu durum, Baetica bölgesindeki endüstriyelleşmeyi desteklemektedir. Ayrıca mühürlerinin dağılım örüntülerine göre iki ayrı üretim ve dağıtım mantığını temsil eden yorum bulunmaktadır. İlki, *S.CET* mührünün yalnızca *El Rinconcillo* atölyesi çevresinde ve *Carteia* kentinde bulunması dolayısıyla yerel veya bölgesel pazara hitap eden üretimi temsil ettiği şeklindedir.¹⁰⁰⁹ Buna karşılık *S.C.G.* mührü, *Baelo Claudia* gibi yakın üretim merkezlerinde ve aynı zamanda *Roma*, *Tharros* ve *Delos* gibi uzak liman kentlerinde de tespit edilmiştir.¹⁰¹⁰ Bu fark, *S.C.G.* mühürlü amphoraların dış ticarete, *S.CET* mühürlü olanların ise yerel pazara yönelik olarak üretildiği şeklinde yorumlanmaktadır. Atölyenin faaliyetleri İS 1. yüzyılın yarısında sonlanmaktadır. *Dressel 14* ve *Beltran IIA* formlarının tespit edilememiş olması bu durumu güçlendirmektedir.

Los Barrios'da, *Canas o Palmones* üzerinde bulunan *Venta del Carmen* atölyesi, İS 1. yüzyıl başları ile İS 1. yüzyıl sonları arasında üretim yapmıştır.¹⁰¹¹ Alanda gerçekleştirilen arkeolojik kazılar sırasında, merkezi destek sütunlu dairesel planlı iki fırın açığa çıkarılmıştır. Bunlardan biri neredeyse tamamen tahrip olmuşken, diğer fırın yüzyıl *Flavius* döneminde bir kireç fırını olarak yeniden kullanılmıştır. Ayrıca, atölyede geniş çaplı bir su temin sisteminin belgelenmiştir. Bu sistem, bir sarnıç ile amphoralar ve kiremitler kullanılarak inşa edilmiş büyük bir su kanalı içermektedir. Atölyenin yoğun bir şekilde *Beltran IIA* ve *Dressel 14* formları ele geçmektedir.¹⁰¹² Bu durum, atölyenin görece daha geç bir dönemde İS 1. Yüzyıldaki artan talebe yanıt vermek adına üretim yaptığını göstermektedir. Buna ek olarak, *Beltran IIB* veya *Dressel 7-11* gibi azınlıkta kalan amphoralarla birlikte, tipolojik olarak özgün bir form olan *Venta del Carmen I* de belgelenmiştir.¹⁰¹³ Ele geçen amphora formlarının

¹⁰⁰⁷ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 112.

¹⁰⁰⁸ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 112.

¹⁰⁰⁹ Bernal-Casasola and Alvares, 2004, 602.

¹⁰¹⁰ Bernal-Casasola and Alvares, 2004, 602.

¹⁰¹¹ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 52.

¹⁰¹² Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 52.

¹⁰¹³ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 52.

yoğunluğu, atölyedeki üretimin işlenmiş balık ürünlerinin taşınmasına öncelik verdiğini göstermektedir. Ayrıca, çok düşük oranda da olsa, üzüm türevlerinin taşınmasına yönelik *Haltern 70* ve *Dressel 28* amphoralarının da üretildiği tespit edilmiştir.¹⁰¹⁴ Bu atölye, *El Rinconcillo* ile birlikte, körfez içerisinde amphora üretiminde mühür kullanımı belgelenmiş iki merkezden biridir. Özellikle *Dressel 14* ve *Beltran IIA* tiplerine ait bazı örnekler, *CNPFCR* mührünü taşımaktadır.¹⁰¹⁵ Bu damganın, büyük ihtimalle, *tria nomina* isimlendirmesiyle birlikte *F(iglina) C(a)R(teiana)* ifadesini yani *Carteia figlinası* adına yapılan bir atıf olduğu düşünülmektedir.¹⁰¹⁶

4.3.3 Akdeniz Kıyıları

Gaditanus bölgesinin doğusunu oluşturan Akdeniz kıyıları, Roma İmparatorluk döneminde amphora üretimi açısından *Cadiz* ve *Algeciras* çevresindeki merkezlere kıyasla daha az ön plana çıkmaktadır. Bu kıyı şeridi, Cebelitarık Boğazı'ndan *Almeria* Körfezi'ne kadar uzanan dar bir sahil üzerinde yer almakta olup, kuzeyinde *Penibaetica* sıradağları, güneyinde ise Akdeniz ile sınırlanmıştır.¹⁰¹⁷ Söz konusu coğrafi daralma hem yerleşimlerin hem de atölyelerin konumlarında belirleyici olmuştur. Bu doğal sınırlamalar altında, üretim alanları yoğunlukla denize çok yakın noktalarda ya da tatlı su kaynaklarının bulunduğu önemli nehir havzalarının çevresinde kurulmuştur. *Guadalhorce*, *Guadalmedina*, *Vélez*, *Guadalfeo*, *Guadalmansa* ve daha küçük ölçekli *Pajares* gibi akarsuların çevresinde yoğunlaşan bu atölyeler, yalnızca su ihtiyacını karşılamakla kalmayıp aynı zamanda zengin kil yataklarına erişim ve limanlara olan ulaşım kolaylığı sayesinde ekonomik açıdan stratejik konumlar kazanmıştır.¹⁰¹⁸ Bu bağlamda, Akdeniz kıyısındaki çömlek üretim faaliyetleri özellikle *Malaga* ve *Almería* çevresinde kümelenmiştir. Kıyılardaki atölyelerin üretime başlaması, *Puente Carranque*, *Ladera de la Alcazaba* veya *Faro de Torrox*'da olduğu İÖ 1. yüzyılın ikinci yarısına inmektedir.¹⁰¹⁹ Ancak, çoğu atölye,

¹⁰¹⁴ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 52.

¹⁰¹⁵ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 52.

¹⁰¹⁶ Lagóstena-Barrios and Bernal-Casasola, 2004, 52.

¹⁰¹⁷ Ramos, 2004, 161.

¹⁰¹⁸ Rodríguez and Bernal-Casasola, 2017, 149.

¹⁰¹⁹ Rodríguez and Bernal-Casasola, 2017, 149.

İS 1. yüzyılın ilk yarısında Roma İmparatorluğunda yaşanan talep doğrultusunda faaliyete geçmiştir. Bu üretim faaliyeti, İS 2. yüzyılda bazı atölyelerin faaliyetlerini durdurmasıyla birlikte bir duraklama dönemine girmiştir. Ancak, bu Akdeniz kıyılarında, Cadiz Körfezi'nin aksine bazı atölyelerin üretim faaliyetleri devam ettiği ve yeni atölyelerin kurulduğu görülmektedir. Akdeniz kıyılarındaki atölyelerin İS 1. Yüzyılda belirli ticari mallarda yaşanan yoğun talebi karşılamak için üretim yaptıkları, ele geçen amphoraların *Dressel 7-11* ve *Dressel 20* amphoralarının yoğunluğu ile örtüşmektedir.¹⁰²⁰ *Cerro del Mar*'daki *Dressel 7-11* amphoralarının yanı sıra, *Malaga*'daki *Haza Honda* atölyesinde, *Dressel 8*, *Dressel 9* ve *Dressel 12* gibi formları yoğunluk oluşturmaktadır.¹⁰²¹ İS 1. Yüzyılın ikinci yarısında ise *Fuengirola*'daki *Finca El Secretario*, *Torremolinos*'taki *Huerta del Rincon*, *Malaga*'daki *Puente de Carranque* ile *Calle Carretera*, *Algarrobo*'daki *Manganeto* ve *Torrox*'taki *Faro de Torrox* gibi atölyeler, *Dressel 7-11*, *Beltran IIA-IIB* ve *Dressel 14* gibi amphora formlarının üretimini gerçekleştirmiştir.¹⁰²² Ayrıca, Akdeniz kıyısındaki *Huerta del Rincon*, *Cerrojo – Almansa*, *Carretería*, *Manganeto*, *Loma de Ceres* ve *Loma de Cabriles*'teki atölyelerde *Dressel 20* tipi amphoralarının da üretildiği tespit edilmiştir.¹⁰²³ Ele geçen formlar, bölgenin doğrudan işlenmiş balık ürünleri ve iç bölgelerdeki zeytinyağı ticaretine yönelik üretim için organize edildiğini desteklemektedir. Malaga çevresinde yaklaşık otuz adet atölye tespit edilmiştir.¹⁰²⁴ Bu atölyeler, konumları ve işlevsel özellikleri açısından iki temel gruba ayrılmaktadır. İlk grup, genellikle nehir yataklarına yakın kent çevresine dağılmış olan atölyelerdir. İkinci grup ise kıyıya daha yakın, çoğunlukla bağımsız bir biçimde ve balık işleme kompleksleriyle ilişkili şekilde organize edilmiş üretim alanlarını kapsamaktadır. Bu farklılaşma, Akdeniz kıyısındaki atölyelerin yalnızca amphora ihtiyacını karşılamakla kalmayıp, aynı zamanda bölgedeki diğer endüstriyel faaliyetlerle yakından ilişkili olduğunu göstermektedir. Bu durum, Baetica genelindeki üretim organizasyonu ile örtüşmektedir.

¹⁰²⁰ Rodríguez and Bernal-Casasola, 2017, 149.

¹⁰²¹ Rodríguez and Bernal-Casasola, 2017, 149.

¹⁰²² García-Vargas ve Bernal-Casasola, 2008, 670.

¹⁰²³ García-Vargas ve Bernal-Casasola, 2008, 670.

¹⁰²⁴ Ramos, 2004, 161-193.

4.4 Baetica Amphoralarının Dağılımı

Baetica bölgesinde üretilen ve başta balık sosu ile tuzlu balık ürünlerinin taşınmasında kullanılan *Dressel 7–11*, *Dressel 12*, *Dressel 14* ve *Beltran IIA-IIB* tipi amphoralar, Roma İmparatorluğu'nun farklı eyalet ve limanlarında, çok sayıda arkeolojik kazı ve batıkta tespit edilmiştir. Ele geçen buluntular, Balık sosunun yoğunlukla Galya, Britanya ve Roma'yı kapsayacak şekilde Batı Akdeniz ve Atlantik hattında yoğunlaştığında göstermektedir. Özellikle batıklardan ele geçen materyaller, bu ticaretin büyük bölümünün bu rotaları takip ettiğini desteklemektedir. Buna ek olarak, Balık sosu taşıyan amphoraların kronolojisi, buluntu yoğunluğunu da etkilemektedir. Bu bağlamda, *Dressel 7–11* grubu, İÖ 1. yüzyılın sonlarından İS 1. yüzyıl boyunca Batı Akdeniz'de yaygın şekilde kullanılmıştır. Roma'daki *Castro Pretorio*'da ele geçen 62 amphoradan 48'inin bu gruba ait olmasıyla da doğrulanmaktadır.¹⁰²⁵ Tespit edilen *Dressel 7-11* amphoralarının birlikte sunulmasından dolayı, tekil olarak tanımlanan formlar ile grup olarak belirtilenler ayrı şekilde sunulmaktadır. Bu durum, tekil örneklerle tipoloji izlenebilirken grubun form analizi yapılmadan tanımlanması dağılım ve ticaret hacmi hakkı bilgi vermektedir. Bu nedenle iki yöntemde ele alınacaktır. Britanya'daki *Canterbury* kazılarında bulunan amphoraların bir kısmını *Dressel 7-11* grubu oluşturmaktadır.¹⁰²⁶ Buna ek olarak *Vindolanda* yerleşiminde bulunan, *G(ari) F(los) S(combri)* ifadeli mühür örneği; yüksek kalitede uskumrudan yapılan *garumun* İmparatorluk'un kuzey sınırlarına kadar ulaştığını göstermektedir.¹⁰²⁷ Benzer biçimde, İsviçre'deki *Augst* kazılarında *G(arum)* *Hispa(num)* ve *M(uria) Hisp(anum)* gibi mühürler taşıyan amphoralar, olasılıkla Baetica'ya atfedilen ürünlerin geniş bir dağıtım ağına sahip olduğunu ortaya koymaktadır.¹⁰²⁸ Buna ek Narbonensis bölgesinde özellikle *Arles*, *Marsilya* ve *Narbonne* gibi kentlerde; Cermanya sınır bölgesinde *Oberaden*, *Haltern* ve *Vindonissa* gibi askeri merkezlerde *Dressel 7* tipi amphoralara rastlanmaktadır.¹⁰²⁹ Ayrıca İtalya ile *Rhone* Nehri boyunca uzanan yerleşimlerde, Ren-Tuna hattı boyunca ve

¹⁰²⁵ Lowe 2016, 219.

¹⁰²⁶ Arthur 1986, 248.

¹⁰²⁷ Lowe 2016, 219.

¹⁰²⁸ Lowe 2016, 219.

¹⁰²⁹ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

Britanya’da da bu form sıklıkla belgelenmiştir.¹⁰³⁰ İmparatorluk’un uç sınırlarında tespit edilen bu amphoraların, *Augustus* dönemindeki genişlemeye bağlı olarak lejyonlara ulaştırılmış olduğu düşünülmektedir. *Dressel 8*’in ise Dağlık Kilikya’daki *Elaiussa Sebaste* ve *Ephesus* gibi tekil örneklerle Doğu Akdeniz’e kadar ulaştığı görülmektedir.¹⁰³¹ Buna ek olarak *Rhone* Nehri güzergâhı, *Ren-Tuna* sınır hattı, Britanya ve Batı Akdeniz eyaletlerinde ele geçmektedir.¹⁰³² *Dressel 9* ise *Roma*, *Kartaca*, *Mallorca* ve *Lugdunum* çevresinde tespit edilmiştir.¹⁰³³ *Dressel 11* tipi amphoralar ise *Pompeii* ve *Estagnon* gibi Batı Akdeniz yerleşimlerinde yüksek oranda bulunmuş; *Mainz*, *Augsburg* ve *Augst* gibi iç bölgelerde de belgelenmiştir.¹⁰³⁴

Bu amphora tiplerinin ticari dolaşımına dair birçok batık tespit edilmiştir. Ancak bu batıkların tamamının Batı Akdeniz’de tespit edilmesi, Doğu Akdeniz ticaretini karanlıkta bırakmaktadır. Doğu Akdeniz’deki tekil örnekler arasında *Ephesus*’takiler dışında *Alexandrai*’da *Old Diana* tiyatrosunda gerçekleştirilen kazılarda tespit edilen *Dressel 7-11* amphora parçaları tespit edilmiştir.¹⁰³⁵ Bu örnekler Baetica ürünlerinin Doğu Akdeniz’e ulaştığını göstermesi nedeniyle önemlidir. Baetica amphoralarını taşıyanlar arasında *Bou-Ferrer*, *Cap-Bear*, *Tour-Sainte-Marie A*, *Arles 4*, *Lavezzi 1* ve *Sud-Lavezzi B* gibi batıklar öne çıkmaktadır.¹⁰³⁶ *Balear* Adaları çevresinde yer alan *Cabrera* batıklarına ait kalıntılar arasında hem *Dressel 7-11* hem de *Dressel 14* ve *Beltran IIA* formları birlikte tespit edilmiştir.¹⁰³⁷ Daha erken bir form olan *Dressel 12* ise diğerlerine göre sınırlı bir dağılıma sahiptir. Formun yaygın olarak görüldüğü merkezler arasında *Augst*, *Mainz*, özellikle *Dangstetten*, *Rödgen* ve *Oberaden* gibi erken dönemli askeri yerleşimler ile *Tarragona*, *Narbonne*, *Ostia*, *Roma* ve *Pompeii* yer almaktadır.¹⁰³⁸ Buna ek olarak Doğu Akdeniz’de *Ephesus*’ta da *Dressel 12* örneği bulunmuştur. Bu durum, *Ephesus*’ta bulunan diğer Beatica kökenli; *Dressel 7-9*,

¹⁰³⁰ García-Vargas and Bernal-Casasola, 2016.

¹⁰³¹ Kızıllarslanoglu, 2014, 239-240; Scherrer and Sauer 2020, 142.

¹⁰³² García-Vargas ve diğerleri, 2016.

¹⁰³³ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

¹⁰³⁴ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

¹⁰³⁵ Scherrer and Sauer 2020, 137-146; Şenol 2007, 65.

¹⁰³⁶ Lowe 2016, 224-225; Blasco-Núñez 2023, 206-340.

¹⁰³⁷ Lowe 2016, 225.

¹⁰³⁸ González-Cesteros ve diğerleri, 2016.

Dressel 20 ve daha erkene tarihlenen *Haltern 70* ile daha geç döneme tarihlenen *Beltran IIA* amphoralarıyla desteklenmektedir.¹⁰³⁹ Buluntu grubu, Baetica ürünlerine olan talebin doğrudan göstergesidir. Ayrıca, *Haltern 70* ile *Beltran IIA* formları arasındaki süreçte takip edilebilir bir süreklilik içerisinde ticaretin gerçekleştirdiğini söylemek mümkündür. Ancak, balık sosunun *Ephesus*'taki tüketim hacmine dair net bir veri mevcut değildir. *Beltran IIA-IIB* amphoraları İS 1. yüzyıl sonlarından itibaren daha yoğun bir şekilde görülmeye başlanmıştır. Bu bağlamda, *Sud-Lavezzi B*, *Tour-Sainte-Marie A*, *Cabrera III* ve *Ses Salines* gibi batıklarda bu amphoralar belgelenmiştir.¹⁰⁴⁰ Bunun dışında Galya kıyıları ve *Rhone* Nehri'nin ağzı ile *Balear* Adaları çevresi, *Beltran II* tipi amphoraların yayılım gösterdiği başlıca alanlardır.¹⁰⁴¹

Batıklar arasında özellikle *Bou-Ferrer* batığı, Baetica balık sosu ticaretine konusunda öne çıkmaktadır. İS 66–68 yıllarına tarihlenen bu büyük kargolu ticaret gemisinin ana yükünü yaklaşık 2.000 adet *Dressel 11* amphorası oluşturmaktadır. Ele geçen amphoraların içerikleri analiz edildiğinde sardalya ve hamsi kalıntılarına sıklıkla rastlandığı görülmektedir. Bu durum, amphoraların *liquamen* taşıdıklarını desteklemektedir. Ancak, bazı amphora örneklerinde ise üzüm çekirdeği ve sapları bulunmuştur.¹⁰⁴² Bu durum, taşınan ürünlerin sadece yalnızca balık sosu olmadığını düşündürmektedir. Nitekim, sıra olarak ifade edilebilecek şarap türevi ve balık sosu karışımı olan *oenogarum* içeriyor olabileceği de önerilmektedir. Bunun kullanımdan ziyade asıl ürün olan balık sosunun dayanıklılığını arttırmak amacıyla yapıldığı da düşünülmektedir. Batıkta ayrıca sınırlı sayıda *Dressel 9* amphorası da yer almaktadır.¹⁰⁴³ Antik batıklar ve kıyı buluntuları, bu amphoraların ticari dağılımının Akdeniz eksenini boyunca nasıl bir rota izlediğini göstermektedir (Harita 1). Batı Akdeniz'deki batıklar, gemilerin özellikle *Balear* Adaları çevresinden, *Rhone* Nehri ağzlarına ya da orta İtalya'ya, *Bonifacio* Boğazı üzerinden yöneldiğini göstermektedir. Bunun yanı sıra, bazı tekil buluntular Doğu Akdeniz'de bu amphoraların varlığına işaret etmektedir

¹⁰³⁹ Scherrer and Sauer 2020, 137-146.

¹⁰⁴⁰ Lowe 2016, 224; Blasco-Núñez 2023, 206-340.

¹⁰⁴¹ García-Vargas ve diğerleri, 2016.

¹⁰⁴² Blasco-Núñez 2023, 207.

¹⁰⁴³ Blasco-Núñez 2023, 207-208.

BEŞİNCİ BÖLÜM

SONUÇ VE ÖNERİLER

İS 1. yüzyılda Baetica bölgesi, Roma İmparatorluğu'nun gıda ekonomisi içerisinde yalnızca zeytinyağı ve şarap gibi ürünlerin değil, aynı zamanda işlenmiş balık ürünlerinin üretim ve dağıtımında da önemli bir role sahip olduğu görülmektedir. Bölgenin coğrafi avantajları, zengin doğal kaynakları, özellikle gümüş madenleri, Roma'nın hakimiyetinin ardından hızla gelişen lojistik bağlantıları ve kentleşmeyi beraberinde getirmiştir. Bölgesel ticaretin gelişmesi, doğal olarak diğer sektörlerin de kalkınmasını sağlamıştır. Baetica'nın zeytinyağı ve şarap konusunda sahip olduğu ün ve yaygınlık bunu desteklemektedir. Bunun yanı sıra, Fenikeliler'in bölgeye nüfuz etmelerinden itibaren gelişen deniz ürünlerine bağlı ekonominin de geliştiği görülmektedir. Nitekim, bölgedeki Roma hakimiyeti öncesinde kesintiye uğramasa da Balık sosu; *garum*, *liquamen*, *muria*, *allec* ve tuzlu balık yani *salsamenta* üretiminin endüstriyel bir model olarak örgütlenmesi Roma İmparatorluğu ile mümkün olmuştur. Bu modelin temel unsurlarını, hammaddeye yakın konumlanan üretim sahalarının içerisinde veya yakın çevresinde amphora atölyeleri ve işlenmiş balık özelinde mor boya üretimi gibi farklı ticari kolların bir araya toplandığı görülmektedir. Amphora üretiminin kendi başına önemli bir sektör olduğu düşünülmelidir. Nitekim *Baelo Claudia* örneği bu konunun aydınlatılmasını sağlamaktadır. Tez içerisinde yapılan basit bir hesaplama, *Baelo Claudia*'ya uygulandığında; yalnızca kazısı gerçekleştirilen atölyelerin toplam üretim hacmi 500 bin litrenin taşınması için ortalama 16 litre balık sosu taşıyan *Dressel 7* formundan yaklaşık 31 binin üzerinde gerekmektedir. Bu hesaplama, *Baelo Claudia*'nın yılda birden fazla kez üretim yapabileceği ve kazılmayan atölyelerin kentin güney sektörünün yarısını oluşturduğu göz önünde bulundurulduğunda gereken amphora sayısı ciddi bir şekilde artmaktadır. Ayrıca bu ihtiyaç yalnızca bir kent üzerinden yapılmaktadır. *Baelo Claudia* gibi Batı Akdeniz'deki *Lixus*, *Cotta*, *Troia* gibi benzer büyük kompleksler dahil edildiğinde amphora üretimi başlı başına bir endüstri oluşturmaktadır. Ayrıca Baetica bölgesinin zeytinyağı ve şarabının yaygınlığı da düşünülmelidir. Nitekim buna bağlı olarak *Guadalquivir* ve yan kollarına yakın konumlarda 140'ın üzerinde amphora atölyesi tespit edildiği görülmektedir. Kıyı bölgelerinde, amphora üretiminin genellikle işlenmiş balık atölyeleriyle birlikte organize edildiği belgelenmektedir. Ancak, bu

genel modelin dışında kalan istisnai örnekler de mevcuttur. Özellikle *Baelo Claudia*'da belgelenen yüksek hacimli balık sosu üretimine rağmen, bölgede herhangi bir amphora üretim alanı henüz tespit edilememiştir. Bu durum, elde edilen ürünler sonucu doğan ihtiyacın komşu bölgelerdeki atölyelerden karşılandığını düşündürmekte ve amphoraların boş olarak da ticaretinin yapıldığına dair görüşleri desteklemektedir.

Baetica bölgesinde üretilen ürünlerin çeşitliliği ve yüksek hacmi, amphoraların biçimsel bir standardizasyon ve devlet kontrolünde üretilmelerine neden olmuştur. Özellikle İS 1. yüzyıl bağlamında, bu uygulamaların sistematikleştiği ve kurumsallaştığı bir döneme girildiği gözlemlenmektedir. Bu süreç, yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda kültürel ve idari dönüşümlerin de materyal kültür üzerinde izlenmesini mümkün kılmıştır. Buna bağlı olarak bölgedeki kültürel çatışmalar ve egemenlik mücadeleleri, amphora formları üzerinden izlenebilmektedir. Fenike ve Yunan kolonileri arasındaki rekabet, *Malaga*'nın doğusunda boyalı seramikler ve batısında yoğunlaşan Fenike kökenli arkeolojik buluntular aracılığıyla belgelenmektedir. Daha sonra ise Baetica'daki Pön egemenliği, özellikle İÖ 3. ve 2. yüzyıllara tarihlenen çok sayıda Pön kökenli amphora ile somutlaşmaktadır. Roma'nın bölge üzerindeki egemenliğini tesis etmesinin ardından İtalyan kolonicilerin yerleşmeleriyle birlikte *Dressel 1* ve *Dressel 2-4* amphora tiplerinin kullanımının yaygınlaştığı görülmektedir. Bu durum, İÖ 1. yüzyılın sonlarına doğru bölgedeki kolonilere bağlı üretimin İtalyan kökenli form özelliklerine sahip olduğu veya doğrudan taklitlerinin yapıldığı tespit edilmiştir. İS 1. Yüzyıl ise, bu geçiş sürecinin arkeolojik materyaller üzerinden açıkça izlenebildiği bir dönem olarak öne çıkmaktadır. Yüzyılın başlarında, amphora formlarında hem Pön hem de İtalyan özelliklerinin bir arada görüldüğü bir dönem yaşanmıştır. Ancak İS 1. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, İtalyan kökenli tipolojik özelliklerin baskın hâle geldiği dikkat çekmektedir. Bu durum bölgenin Romalılaşma süreci ile doğrudan ilişkilidir. Bölgede zengin maden ve tarım kaynaklarının varlığı, İtalyan kökenli elitlerin ticari yatırımlarını teşvik etmiş; aynı zamanda Roma'nın yerel politikaları, Baetica elitlerini ticarî faaliyetlere yönlendirmiştir. Bu dönüşüm süreci, amphoralar üzerindeki epigrafik uygulamalar sayesinde daha net biçimde takip edilebilmektedir. Uygulanan mühür, *tituli picti* ve *graffito*; ürünün türü, kalitesi, üretim atölyesi ve sahibi gibi çeşitli bilgileri günümüze ulaştırarak, üretimin kontrolü ve izlenebilirliği konusunda önemli

ipuçları sunmaktadır. Bu uygulamalar aynı zamanda, tipolojik standartlaşmanın da aşamalı olarak geliştiğini ortaya koymaktadır. İS 1. yüzyıl boyunca işlenmiş balık ürünlerinin Roma gıda ekonomisindeki yeri belirgin biçimde artmıştır. Bu dönemde Baetica’da ve diğer imparatorluk topraklarında kurulan ya da genişletilen işlenmiş balık üretim alanları, bu önermeyi desteklemektedir. Belirli bir ürün grubunun, sabit özelliklere sahip amphora tipleriyle taşınması ve bu kapların epigrafik olarak standartlaşması, doğrudan ürünün Roma ekonomisindeki pazar payı ile ilişkili gözükmemektedir. Bu çerçevede ucuz ve kaliteli zeytinyağı, Baetica’nın öne çıkan ürünü olarak değerlendirilmektedir. İS 1. yüzyılın ilk yarısından itibaren yaygın şekilde zeytinyağı taşımak için kullanılan *Dressel 20* tipi amphoralar, hem tipolojik açıdan uzun süre değişmeden kalmış hem de standart bir şekilde kontrol edildiğine dair etiketleme uygulanmıştır. Bu durum, Baetica zeytinyağının, gıda ürünleri arasındaki pazar payına vurgu yapmakta ve *annona* kapsamında devlet tarafından organize edildiğini ortaya koymaktadır. Ancak benzer bir standardizasyon, şarap ve işlenmiş balık ürünlerini taşıyan amphoralarda aynı derecede gerçekleşmemiştir. Bu farkın nedenleri yalnızca ekonomik olduğu kadar, sosyolojik boyutlara da işaret etmektedir. Nitekim, söz konusu ürünlerin de *annona* sistemi dahilinde organize edildiği görülmektedir. Sosyolojik açıdan değerlendirildiğinde, kıyı bölgelerinde Pön etkisinin daha yoğun hissedildiği ve bu nedenle İtalyan etkilerine daha kapalı bir üretim geleneği geliştiği düşünülmelidir. Balık sosu taşıyan amphora formlarının gelişiminde hem ürünün pazar payı hem de yerel ustaların geleneksel bilgiye bağlılığı belirleyici olmuş olmalıdır.

Amphoraların standardizasyon süreciyle birlikte, özellikle mühür kullanımı ön plana çıkmaktadır. Ancak, İS 1. yüzyılın sonlarından itibaren mühürlere ek olarak *tituli picti* ve *graffito* uygulamalarının yaygınlaşmasıyla birlikte, amphora biçimlerinde ve üzerindeki uygulamalarda daha belirgin bir standardizasyon olduğu görülmektedir. Bu dönemde en belirgin form *Beltran IIA* ve *IIB* amphoralarıdır. Bu standartlaşma süreci, Baetica bölgesinde gerçekleştirilen arkeolojik kazılar sonucunda oluşturulan tipolojik sınıflandırmalar sayesinde anlaşılabilir. Bunun dışında, *Monte Testaccio*’daki buluntular, işlenmiş balık ürünlerinin taşındığı amphora tiplerinin dağılımı, epigrafik uygulamalar ve ticaret hacmi hakkında ayrıntılı veriler sunmuştur. Bu kapsamda, geçiş sürecine işaret eden *Dressel 7-11* grubu, *Dressel 12*, Baetica üretimi *Dressel 14* formu ile *Beltran IIA* ve *IIB* tipi amphoralar, hem kültürel değişimlerin materyal kültür

üzerindeki etkisini hem de bölge ürünlerinin dağılımının belirlenmesini sağlamaktadır. Bu amphoralar, yoğun biçimde Batı Akdeniz kıyılarında tespit edilmiş; bununla birlikte, *Ren*, *Rhone*, *Saone*, *Tuna* gibi iç su yolları ile Britanya gibi sınır bölgelerinde de yaygın olarak belgelenmiştir. Bu kalıntılar, balık ürünlerinin özellikle *annona militaris* kapsamında askeri ihtiyaçlara yönelik organize edildiğini de göstermektedir. Ayrıca, balık sosu ve tuzlu balığın Roma toplumundaki tüketim biçimleri, bu ürünlerin hem askerî hem de sivil alanlarda temel gıda maddeleri olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır. Özellikle düşük kalitede ürünler olan *muria* ve *altec* gibi balık sosu türlerinin içerdiği yüksek protein ve tuz oranı, onları askerler ve alt sınıflar için vazgeçilmez bir besin kaynağı hâline getirmiştir. Düşük kaliteli ürünlerin bile sağladığı besleyicilik, Roma nüfusunun büyük bölümünü oluşturulan köleler ve özgür bırakılmış bireyler için temel gıda kaynağı olmuştur. Bu nedenle balık ürünleri, zeytinyağı, tahıl ve şarap gibi devlet tarafından kontrol edilen stratejik gıda ürünleri arasında yer almıştır. Protein temininin, özellikle fiziksel iş gücünün sürekliliğini sağlamak açısından önemi düşünüldüğünde, fermantasyon yoluyla uzun süre dayanabilen balık sosları, kırmızı ve beyaz et türlerine göre daha avantajlı hâle gelmiştir. Bu özellikleri sayesinde balık ürünleri, Roma İmparatorluğu'nun en geniş sınırlara ulaştığı İS 1. ve 2. yüzyıllarda askerî lojistiğin sürdürülebilirliğini sağlayan temel ürünlerden biri hâline gelmiştir. Daha sonraki dönemlerde ise kent merkezlerinde artan nüfus, bu üretimin yaygınlaşmasını gerekli kılmıştır. Bu bağlamda, Roma İmparatorluğu'nun farklı kıyı bölgelerinde işlenmiş balık üretim alanlarının tespit edilmesi, yaygın üretim ağının bir göstergesi olmuştur. Ancak büyük ölçekli üretimin, özellikle Atlantik ve Akdeniz geçişinde konumlanan Batı Akdeniz kıyılarında yoğunlaştığı görülmektedir. Bu durum hem balık popülasyonunun zenginliği hem de mevsimsel göç yolları üzerindeki avantajlı konum ile ilişkilidir. Ancak, bu ifadenin günümüze kadar gerçekleştirilen arkeolojik kazıları kapsadığı göz önünde bulundurulmalıdır. Nitekim Doğu Akdeniz ve Karadeniz'de yapılacak çalışmalar, farklı sonuçlar doğrulabilir. Bu bağlamda, antik kaynaklar ve arkeolojik veriler, Anadolu kıyılarında da işlenmiş balık üretiminin varlığına işaret eden önemli bilgiler sunmaktadır. Özellikle *Plinius*'un üretim merkezleri arasında *Klazomenai*'ı anması, bu bölgenin tarihsel balık işleme faaliyetlerinde öne çıktığını göstermektedir. Benzer şekilde, *Parion* ve *Byzantion* gibi Boğazlar çevresinde konumlanan kentler, balıkların mevsimsel göç yolları üzerindeki avantajlı konumları nedeniyle antik çağda gelişmiş balıkçılık pratiklerine ev sahipliği yapmıştır. Ayrıca *Sinope*'de ele geçirilen

balık betimli sikkeler, bölgede balıkçılığın ekonomik önem taşıdığını ortaya koymaktadır. Bu veriler bir arada değerlendirildiğinde, Anadolu kıyılarında, büyük boyutlu işlenmiş balık üretim alanlarının bulunabileceğini desteklemektedir. Bu çalışmanın amaçlarından biri Batı Akdeniz’de işlenmiş balık üretimini ve buna bağlı amphora üretiminin en yoğun şekilde belgelendiği bölgelerden biri olan Baetica’daki buluntuların Anadolu kıyılarında gerçekleştirilecek gelecek çalışmalara fikir sağlayabilmesidir.

Bu çalışma, Roma İmparatorluğu’nda balık sosu üretimi, tüketimi ve ticaretini, Baetica bölgesi odağında ele alarak değerlendirmiştir. Ancak, işlenmiş balık ürünlerinin İmparatorluk genelinde yaygın biçimde üretilip tüketildiği gerçeği göz önünde bulundurularak, farklı bölgelerdeki üretim alanları, balıkçılık yöntemleri ve tüketim gelenekleri analiz edilmiştir. Elde edilen bulgular, balık sosunun, tahıl, zeytinyağı ve şarap gibi temel gıda ürünleriyle birlikte Roma ekonomisinde önemli bir yer tuttuğunu açıkça ortaya koymaktadır. Bu nedenle, üretim ve dağıtım ağlarının imparatorluk genelinde nasıl organize edildiğini anlamaya yönelik yeni araştırmalarla konunun derinleştirilmesi önem arz etmektedir. Aynı zamanda, bu tez çalışması, Batı Akdeniz’in balık sosu üretimine dair zengin ve çok yönlü veriler sunduğunu ortaya koyarken, Doğu Akdeniz ve Anadolu kıyıları için aynı düzeyde veriye ulaşamadığını da göstermektedir. Bu durum, özellikle Doğu Akdeniz’deki üretim organizasyonlarına dair bilgi eksikliğini gün yüzüne çıkarmaktadır. Gelecekte gerçekleştirilecek kapsamlı ve disiplinler arası çalışmalar, bu bölgelere ilişkin üretim ve dağıtım modellerinin daha net biçimde anlaşılmasına katkı sağlayacaktır. Ayrıca, balık sosunun Roma ordusu için önemli bir protein ve tuz kaynağı olarak tüketildiği bilinse de bu ürünlerin Batı Akdeniz’den İmparatorluk’un Doğu sınırlarına taşındığına dair doğrudan kanıtlar sınırlıdır. Bu nedenle, Anadolu kıyılarındaki üretim ve balık sosu taşımak için kullanılan amphoralar ilerleyen araştırmalar için bir alan teşkil etmektedir. Bu tez, özellikle Türkçe literatür için söz konusu bölgesel üretim organizasyonlarına yönelik gelecekte yapılacak çalışmalara bir zemin sunmayı amaçlamaktadır.

KAYNAKLAR DİZİNİ

Amores-Carredano, F. 1978. “Una nueva factoría romana de salazones en Trafalgar (Cádiz)”. *Habis* 10: 441-454.

Amores-Carredano, F.; García Vargas, E.; González, D.; Lozano, M. C. 2007. “Una factoría alto imperial de salazones en Hispalis (Sevilla, España)”. (Ed. L. Lagóstena, D. Bernal ve A. Arévalo), *Cetariae 2005: Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad*, Oxford, s. 335-339.

Amraoui, T. 2021. “Les ateliers antiques de transformation de poissons en Algérie: typologie, localisation et échelles de production”. (Ed. V. Blanc-Bijon vd.), *L’Homme et l’Animal au Maghreb de la Préhistoire au Moyen Âge: explorations d’une relation complexe*, Aix-en-Provence, s. 233-244.

Anagnostakis, I.; Leontsini, M. 2024. “Fishing and fish consumption in the Aegean Sea according to the Lives of saints, 7th–12th centuries”. (Ed. T. Antonopoulou ve B. Flusin), *The Byzantines and the Sea: Proceedings of the International Conference (25–27 March 2022)*, Atina: Hellenic Institute of Byzantine and Post-Byzantine Studies, s. 283-325.

Aramburu-Zabala Higuera, J. 2020. *Inventario de yacimientos submarinos del Archipiélago de Cabrera (hasta 1229 d.C.)*. Palma de Mallorca (yayımlanmamış rapor).

Aranegui, C.; Rodríguez, C. G.; Rodrigo, M. J. 2006. “Datos para la gestión pesquera de Lixus (Larache, Marruecos)”. (Ed. L. Lagóstena, D. Bernal ve A. Arévalo), *Cetariae: Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad*, Oxford, s. 205-214.

Araújo de Lima, R. 2018. “The Cetariae in the Province of Hispania Baetica: the garum as a Continuing Cultural and Economic Phoenician-Punic Practice in Gades and its Resignification in Roman Context”. *Mare Nostrum* 9(1): 115-134.

Arévalo González, A.; Bernal-Casasola, D. (Ed.) 2007. *Las Cetariae de Baelo Claudia: Avance de las investigaciones arqueológicas en el barrio meridional (2000-2004)*. Sevilla: Junta de Andalucía / Universidad de Cádiz.

Arévalo González, A.; Bernal-Casasola, D. 1999. “La factoría de salazones de Baelo Claudia (Tarifa, Cádiz): balance historiográfico y novedades en la investigación”. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid* 23(1): 75-129.

Arévalo González, A.; Bernal-Casasola, D. 2007. “Marcas epigráficas en material constructivo latericio de la factoría de salazones de Baelo Claudia (provincia Baetica)”. (Ed. Comité Organizador), *Acta XII Congressus Internationalis Epigraphiae Graecae et Latinae (Barcelona, 2002)*, Barcelona, s. 75-92.

Arthur 1986: P. Arthur, *Roman Amphorae from Canterbury*, Britannia, Vol. 17, London, 1986, s. 239-258.

Bekker-Nielsen, T. (ed.) 2005. *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*. Aarhus.

Bekker-Nielsen, T. (ed.) 2006. *Rome and the Black Sea Region: Domination, Romanisation, Resistance*. Aarhus.

Beltrán-Lloris, M. 1970. *Las ánforas romanas en España*. Zaragoza: Institución “Fernando el Católico”.

Beltrán-Lloris, M. 2021. “Ánforas romanas y contenidos. Notas historiográficas”. Bernal-Casasola, D. vd. (ed.), *Roman Amphora Contents: Reflecting on the Maritime Trade of Foodstuffs in Antiquity*, Oxford, s. 7–27.

Bermejo-Meléndez, J. vd. 2019. “A new Roman fish-salting workshop in the Saltés Island (Tinto-Odiel Estuary, SW Spain): La Casajera and its archaeological and geological context”. *Cuaternario y Geomorfología* 33(3-4): s. 55–70.

Bernal-Casasola, D. 2016. “Ánfora onubense do tipo ‘La Orden’”. *MQL002 Catálogo*: s. 108–109.

Bernal Casasola, D., “Venta del Carmen I (Baetica coast)”, *Amphorae ex Hispania. Landscapes of Production and Consumption*, <http://amphorae.icac.cat/amphora/venta-del-carmen-i-baetica-coast>, 2016, Erişim: 15.06.2025.

Bernal-Casasola, D. 2017. “Conil en la Antigüedad Clásica. Entre Mercabulum, el garum y el retrotierra agropecuario”. Ramos Muñoz, J.; Cantillo Duarte, J. J.; Vijande Vila, E. (koord.), *Las Sociedades Prehistóricas y la Arqueología de Conil en el Contexto de la Banda Atlántica de Cádiz*, s. 217–233.

Bernal-Casasola, D.; Arévalo-González, A.; Díaz, J. J.; Expósito, J. A. 2009. “Un nuevo conjunto industrial salazonero en el barrio meridional de Baelo Claudia”. *Caetaria* 6-7: s. 453–458.

Bernal-Casasola, D.; Arévalo-González, A. 2004. “Baelo Claudia y sus industrias haliéuticas: síntesis de las últimas actuaciones arqueológicas (2000–2004)”. *Ressources et Activités Maritimes des Peuples de l’Antiquité*, Universidad de Cádiz.

Bernal-Casasola, D.; Arévalo-González, A. 2006. “Baelo Claudia y sus industrias haliéuticas: síntesis de las últimas actuaciones arqueológicas (2000–2004)”. *Ressources et Activités Maritimes des Peuples de l’Antiquité*: s. 1–24, Sevilla.

Bernal-Casasola, D.; Arévalo-González, A.; García Jiménez, I.; Sáez Romero, A. M.; Bustamante Álvarez, M. vd. 2011. “La gestión de los residuos alfareros de Baelo Claudia”. *Anejos de Archivo Español de Arqueología* 58: s. 1–28.

Bernal-Casasola, D.; Bonifay, M.; Pecci, A.; Leitch, V. (ed.) 2021. *Roman Amphora Contents: Reflecting on the Maritime Trade of Foodstuffs in Antiquity*, Roman and Late Antique Mediterranean Pottery. Oxford: Archaeopress.

Bernal-Casasola, D.; Expósito Álvarez, J. Á.; Díaz Rodríguez, J. J. 2018. “The Baelo Claudia Paradigm: The Exploitation of Marine Resources in Roman Cetariae”. *Journal of Maritime Archaeology* 13: 1–23.

Bernal-Casasola, D.; Expósito Álvarez, J. Á.; Jiménez-Camino Álvarez, R.; Díaz Rodríguez, J. J. 2020. “Ampliando los negocios haliéuticos: reformas del viario público en Iulia Traducta y Baelo Claudia”. Noguera Celdrán, J. M.; Olcina Doménech, M. H. (ed.), *Ruptura y continuidad. El callejero de la ciudad*

clásica en el tránsito del Alto Imperio a la Antigüedad Tardía, Alicante: MARQ – Museo Arqueológico de Alicante, s. 297–314.

Bernal-Casasola, D.; Hernández-Tortoles, A.; Gabriel, S.; Lavado Florido, M. L. vd. 2020. “Una nueva cetaria romana en la bahía de Cádiz: actividad arqueológica en el Mercado de Abastos de Rota”. *Docendo discimus. Homenaje a la profesora Carmen Fernández Ochoa* (Anejos CuPAUAM 4), Madrid, s. 221–234.

Bernal-Casasola, D.; Díaz, J. J., 2017. “De las alfarerías de *Baetica*: focos de producción, tecnología y análisis microespacial de las estructuras de producción”. (Ed. C. Fabiao, J. Raposo, A. Guerra ve F. Silva), *Olaria Romana: seminário e ateliêr de arqueologia experimental*, s. 139-174, Lisboa / Seixal / Almada: UNIARQ – Universidade de Lisboa, Câmara Municipal do Seixal – Centro de Arqueologia de Almada.

Bernal-Casasola, D.; Jiménez-Camino Álvarez, R. 2007. “Las cetariae de Baelo Claudia. Avance de resultados Arévalo de la investigación arqueológica (2000–2004)”. *Spal Suplemento 6*: s. 83–104.

Bernal-Casasola, D.; Jiménez-Camino Álvarez, R. (ed.) 2018. *Las cetariae de Iulia Traducta. Resultados de las excavaciones arqueológicas en la calle San Nicolás de Algeciras (2001–2006)*. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz.

Bernal-Casasola, D.; Jiménez-Camino Álvarez, R.; Retamosa-Gámez, J. A. 2018. “Un temprano abandono en los saladeros de Iulia Traducta (Baetica): el contexto cerámico tardoantonino del Parque de las Acacias”. *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta* 45

Bernal-Casasola, D.; Marlasca, R.; Rodríguez-Santana, C. G.; Ruiz-Zapata, B.; Gil-García, M. J.; Alba, M. 2016. “Garum de sardinas en Augusta Emerita: caracterización arqueológica, epigráfica, ictiológica y palinológica del contenido de un ánfora Beltrán IIB”. *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta* 44: s. 737–749.

Bernal-Casasola, D.; Sáez Romero, A. M. 2014. “Fish-salting plants and amphora production in the Bay of Cádiz”. Botte, E.; Leitch, V. (ed.), *Fish & Ships. Production et commerce des salsamenta durant l’Antiquité* (Bibliothèque d’Archéologie Méditerranéenne et Africaine 17), Aix-en-Provence, s. 93–117.

Bernal-Casasola, D.; Vargas Girón, J. M. 2019. “El Testaccio halieútico de Gades”. Bernal-Casasola, D.; Vargas Girón, J. M.; Lara Medina, M. (ed.), *7 metros de la Historia de Cádiz... Arqueología en El Olivillo y en el Colegio Mayor Universitario*, Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, s. 237–328.

Bernal-Casasola, D.; Bustamante, M.; Díaz, J. J.; García Vargas, E.; Hernando, J.; Lagóstena, J.; Ramos, J.; Sáez, A. M.; Soriguer, M.; Zabala, C. 2010. “The SAGENA project: fishing equipment in Baetica in Classical antiquity”. Bernal-Casasola, D.; Bekker-Nielsen, T. (ed.), *Ancient Nets and Fishing Gear*, Cádiz & Aarhus: Universidad de Cádiz & Aarhus University Press, s. 333–346.

Bernal-Casasola, D.; Díaz, J. J.; Roldán, L.; Blánquez, J.; Prados, F. 2006. “Villa Victoria, una figlina altoimperial en el territorium de Carteia”. *Almoraima* 33: s. 235–249.

Bernal-Casasola, D.; Roldán, L.; Blánquez, J.; Prados, F.; Díaz Rodríguez, J. J. 2006. “Villa Victoria y el barrio alfarero de Carteia en el siglo I d.C.: avance de la excavación del año 2005”. *VII Jornadas de Arqueología de la Bahía de Algeciras*, Algeciras: Fundación Municipal de Cultura José Luis Cano, s. 147–162.

Berni-Millet, P. 2008. *Epigrafía anfórica de la Bética: Nuevas formas de análisis* (Instrumenta 29). Barcelona: Universitat de Barcelona Yayınları.

Berni-Millet, P.; Botte, E. 2021. “Tituli picti on Spanish amphorae”. Bernal-Casasola, D.; Bonifay, M.; Pecci, A.; Leitch, V. (ed.), *Roman Amphora Contents: Reflecting on the Maritime Trade of Foodstuffs in Antiquity*, Oxford, s. 241–248.

Blasco-Núñez, M. S. 2023. *Cargamentos de conservas de pescado béticas en el Mediterráneo occidental durante la época Julio-Claudia*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Universidad de Valencia, Departamento de Prehistoria, Arqueología e Historia Antigua, Valencia.

Boetto, G. 2006. “Roman Techniques for the Transport and Conservation of Fish: the Case of the Fiumicino 5 Wreck”. Blue, L.; Hocker, F.; Englert, A. (ed.), *Connected by the Sea: Proceedings of the Tenth International Symposium on Boat and Ship Archaeology (Roskilde 2003)*, Oxford, s. 123–129.

Boetto, G. 2010. "Fishing vessels in Antiquity: the archaeological evidence from Ostia". Bekker-Nielsen, T.; Bernal-Casasola, D. (ed.), *Ancient Nets and Fishing Gear*, Cádiz & Aarhus, s. 243–257.

Bombico, S. A. R. 2017. *Economia Marítima da Lusitânia Romana: Exportação e Circulação de Bens Alimentares*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Universidade de Évora.

Botte, E.; Leitch, V. (ed.) 2014. *Fish & Ships: Production et commerce des salsamenta durant l'Antiquité. Actes de l'atelier doctoral, Rome 18–22 juin 2012*. Aix-en-Provence: Publications du Centre Camille-Jullian.

Bravo Jiménez, S. 2011. "Un ejemplo de producción artesanal en el Mundo Romano: el uso de tegulae con inscripción MPETRVCIDIVS en Carteia (San Roque, Cádiz)". *Espacio, Tiempo y Forma. Serie II, Historia Antigua* 24: 437–452.

Bursa, P. 2007; *Antikçağ'da Anadolu'da Balık ve Balıkçılık*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Busana, M. S. 2017. "Fishing, fish farming and fish processing during the Roman age in the Northern Adriatic: literary sources and archaeological data". *Regional Studies in Marine Science*. DOI: 10.1016/j.rsma.2017.08.018.

Campbell, D. B. (2020). "The Roman Army in Detail: The Roman Army's Diet". *Ancient Warfare* 13(5): 48-50.

Campos Carrasco, J. M.; Pérez Macías, J. A.; de la O Vidal Teruel, N. 1999. *La cetariae del litoral onubense en época romana*, Huelva.

Campos Carrasco, J. M.; Pérez Macías, J. A.; de la O Vidal Teruel, N.; Gómez Rodríguez, Á. 2002. "Las industrias de salazones del litoral onubense: los casos de 'El Eucaliptal' (Punta Umbría) y 'El Cerro del Trigo' (Doñana, Almonte)". *Huelva en su Historia*, 77-96.

Carannante, A. 2019. "The last garum of Pompeii: archaeozoological analyses on fish remains from the 'garum shop' and related ecological inferences". *International Journal of Osteoarchaeology* 29: 377-386.

Carreras, C.; Funari, P. P. A. 2001. "Estado y mercado en el abastecimiento de bienes de consumo en el Imperio Romano: un estudio de caso de la distribución de aceite español en Britannia". *História Econômica & História de Empresas* 3(2): 105-121.

Carucci, M. 2006. *The Romano-African Domus: Studies in Space, Decoration, and Function*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi), University of Nottingham.

Cappelletto, E. 2013. "Urbanization in Africa Proconsularis in the Time of Emperor Claudius". (Ed. P. M. Militello ve H. Öñiz), *SOMA 2012: Proceedings of the 16th Symposium on Mediterranean Archaeology*, Oxford, s. 1-14.

Castellano, A. H.; Sáez Romero, A. M. 2018. "The Phoenicians and the Ocean: Trade and Worship at La Caleta, Cadiz, Spain". *International Journal of Nautical Archaeology* 47(1): 81-102. <https://doi.org/10.1111/1095-9270.12275>

Chic García, G. 1988. *Epigrafía anfórica de la Bética II. Los rótulos pintados*, Sevilla: Diputación Provincial.

Chic García, G. 1998. *Breve historia económica de la Bética romana (siglos I-III d.C.)*, Sevilla.

Chic García, G. 2011-2012. "El aceite y el vino de la Bética entre el prestigio y el mercado". *Anales de Historia Antigua, Medieval y Moderna* 27-28: 331-347.

Coco, A. 2019; *Cause, Course, and Consequence: The Punic Wars, 264 BCE to 146 BCE*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Wellesley College, Wellesley.

Corrales Aguilar, P. 2012. "Aceite y salazones como base de la economía malacitana en época imperial". *AnMurcia* 27-28: 431-440.

Corcoran, T. H. 1963. "Roman Fishermen". *The Classical World* 56(4): 97-102.

Corcoran, T. H. 1963 "Roman Fish Sauces". *The Classical Journal* 58(5): 204-210.

Cristilli, A. 2015. "Macellum and Imperium: The relationship between the Roman State and market-building construction". *Analysis Archaeologica* 1: 69-88.

Curtis, R. I. 1983. "In Defense of Garum". *The Classical Journal* 78(3): 232-240.

Curtis, R. I. 1984. "Product Identification and Advertising on Roman Commercial Amphorae". *Ancient Society* 15/17: 209-228.

Curtis, R. I. 1984. "The Salted Fish Industry of Pompeii". *Archaeology* 37(6): 58-59, 74-75.

Curtis, R. I. 1984. "Salted Fish Products in Ancient Medicine". *Journal of the History of Medicine and Allied Sciences* 39(4): 430-445.

Dalby, A. (çev.) 2011. *Geoponika: Farm Work*, Totnes: Prospect Books.

Djaoui, D. 2016. "The myth of 'Laccatum': a study starting from a new *titulus* on a Lusitanian Dressel 14". (Ed. I. Vaz Pinto, R. R. de Almeida ve A. Martin), *Lusitanian Amphorae: Production and Distribution* (Roman and Late Antique Mediterranean Pottery 10), Oxford: Archaeopress, s. 117-127.

De Juan, C.; Cibecchini, F. 2021. "Initial construction evidence of the Bou Ferrer shipwreck, a large vessel of the Early Roman Empire". *Archaeonautica* 21: 153-175.

De La Escosura Balbas, M. C. 2017. "People of Carthago Noua (Hispania Citerior): Juridical Status and Onomastics". *Studia Antiqua et Archaeologica* 23(1): 21-36.

De Souza, P. 1999. *Piracy in the Graeco-Roman World*, Cambridge.

Demir, F. 2021. "Anazarbos Mozaikleri Üzerine Notlar". *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 30(1): 175-182.

Díaz, J. J.; Bernal-Casasola, D. 2020. "El tejido productivo anfórico en el litoral de la Bética: análisis de la organización interna de sus talleres alfareros". (Ed. M. Vidal), *Figlinae Hispaniae. Nuevas aportaciones al estudio de los talleres cerámicos de la Hispania romana*, Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica, s. 9-28.

Di Natale, A. 2014. "The ancient distribution of bluefin tuna fishery: how coins can improve our knowledge". *Collectanea Volumina Scientiarum Paparum ICCAT* 70(6): 2828-2844.

Dumitru, I. 2015. “Épigraphie amphorique et prosopographie”. *Studia Antiqua et Archaeologica* 21(1): 79-85.

Duval, P.-M. 1949. “La forme des navires romains, d’après la mosaïque d’Althiburus”. *Mélanges d’Archéologie et d’Histoire* 61: 119-149.

Ejstrud, B. 2014. “Size Matters: Estimating Trade of Wine, Oil and Fish-Sauce from Amphorae in the First Century AD”. (Ed. T. Bekker-Nielsen), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Aarhus, s. 1-24.

Ehmig, U. 2002. “Deux assainissements avec amphores à Mayence (Germanie supérieure)”. *Gallia* 59: 233-251.

Ehmig, U. 2009. “Tituli picti auf Amphoren in Köln II”. *Kölner Jahrbuch* 42: 393-445.

Expósito-Álvarez, J. Á. 2023. “Carteia y la producción de salsas y salazones de pescado romanas en el estrecho de Gibraltar”. *Arqueología Iberoamericana* 52: 172-185.

Expósito-Álvarez, J. A. 2016. “La industria salazonera en época romana. El contexto del *Sinus Gaditanus*”. *Estudios recientes de Arqueología Gaditana*, Cádiz, s. 213-231.

Expósito-Álvarez, J. A. 2004. *Las Factorías de Salazón de Gades (Siglos II a.C.–VI d.C.). Estudio arqueológico y estado de la cuestión*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Universidad de Cádiz, Cádiz.

Escacena Carrasco, J. L. 2010. “El Carambolo y la construcción de la arqueología tartésica”. (Ed. M. L. de la Bandera Romero ve E. Ferrer Albelda), *El Carambolo. 50 años de un tesoro*, Sevilla: Universidad de Sevilla, Secretariado de Publicaciones, s. 99-144.

Fantuzzi, L.; Díaz, J. J.; Bernal-Casasola, D.; Expósito, J. Á.; Cau Ontiveros, M. Á.; Portillo-Sotelo, J. L.; Jiménez-Camino Álvarez, R. 2022. “Centros productores de ánforas romanas en el litoral del *conventus Gaditanus*: aportaciones recientes desde la arqueometría”. *Actas del VI Congreso Internacional de la SECAH (Zaragoza)* 6, s. 385-399.

Francis, J. 2010. "A re-evaluation of rock-cut fish installations in Roman Crete". *Creta Antica* 11: 255-278.

Fernández Cacho, S. 1995. "Las industrias derivadas de la pesca en la provincia romana de la Bética: la alfarería de 'El Rinconcillo' (Algeciras, Cádiz)". *SPAL* 4: 173-214.

Fabião, C.; Filipe, I.; Brazuna, S. 2010. "Produção de ânforas em época romana em Lagos: os dados resultantes das intervenções de contrato realizadas no âmbito do Projecto URBCOM". *XELB* 10: 323-336.

Fear, A. T. 1996. *Rome and Baetica: Urbanization in Southern Spain c. 50 BC–AD 150*, Oxford.

Finley, M. I. 2007. *Antik Çağ Ekonomisi*, çev. H. Palaz Erdemir, İstanbul.

García-Fernández, F. J. 2015. "Living in the Far West: Tradition and innovation in Turdetania between Late Iron Age and Romanisation". (Ed. A. Danielisová ve M. Fernández-Götz), *Persistent Economic Ways of Living: Production, Distribution, and Consumption in Late Prehistory and Early History*, s. 223-241, Budapeşte: Archaeolingua Foundation.

García Pantoja, M. E.; Expósito Álvarez, J. Á.; Moncayo Montero, F. J. 2009. "El barrio industrial salazonero de Carteia: primera aproximación al estudio de las excavaciones de 2007". *Almoraima* 39: 253-272.

García Romero, J. 2002. *El papel de la minería y la metalurgia en la Córdoba romana*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Universidad de Córdoba, Córdoba.

García Vargas, E.; Almeida, R. R. de; González Cesteros, H. 2011. "Los tipos anfóricos del Guadalquivir en el marco de los envases hispanos del siglo I a.C.: un universo heterogéneo entre la imitación y la estandarización". *SPAL – Revista de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Sevilla* 20: 185-283.

García Vargas, E. 1996. "La producción anfórica en la Bahía de Cádiz durante la República como índice de romanización". *Habis* 27: 49-57.

García Vargas, E. 2000. “Ánforas romanas producidas en Hispalis: primeras evidencias arqueológicas”. *Habis* 31: 235-260.

García Vargas, E. 2001. “La producción de ánforas ‘romanas’ en el sur de Hispania: República y Alto Imperio”. *Ex Baetica Amphorae. Conservas, aceite y vino de la Bética en el Imperio Romano I* (Actas, Écija-Sevilla, 17-20 Aralık 1998), s. 57-174, Écija.

García Vargas, E. 2004. “Las ánforas del vino bético altoimperial: formas, contenidos y alfares a la luz de algunas novedades arqueológicas”. (Ed. D. Bernal-Casasola ve L. G. Lagóstena Barrios), *Figlinae Baeticae: Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.–VII d.C.)*. *Actas del Congreso Internacional (Cádiz, 12-14 noviembre 2003)*, vol. 2, Oxford: Archaeopress, s. 507-514.

García Vargas, E. 2004. “Las pesquerías en la Bética durante el Imperio Romano y la producción de púrpura”. *İçinde* (Ed. C. Alfaro, J. P. Wild ve B. Costa), *Purpureae Vestes I. Textiles y tintes del Mediterráneo en época romana*, s. 219-235, Valencia.

García Vargas, E. 2007. “La distribución interior de las salazones de pescado hispanas: de la Bética a los mercados del interior”. (Ed. L. Lagóstena Barrios, D. Bernal-Casasola ve A. Arévalo González), *Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad* (BAR Int. Ser. 1686), s. 527-532, Oxford: Archaeopress.

García Vargas, E. 2010. “Ánforas béticas de época augusteo-tiberiana”. (Ed. A. M. Niveau de Villedary y Mariñas ve V. Gómez Fernández), *Apuntes de Arqueología Gaditana en homenaje a J. F. Sibón Olano*, s. 581-612, Cádiz.

García Vargas, E. 2017. “Productos hispanos en los mercados de Roma: contexto y evolución (ss. I–III d.C.)”. (Ed. A. Peña), *Roma y el comercio provincial. La visión desde las provincias*, s. 41-72, Madrid: Universidad Autónoma de Madrid.

García Vargas, E.; Bernal-Casasola, D. 2008. “Ánforas de la Bética”. (Ed. D. Bernal-Casasola ve A. Ribera Lacomba), *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*, s. 661-687, Cádiz.

García Vargas, E.; López Rosendo, E. 2008. “El alfar de Rabatún (Jerez de la Frontera, Cádiz)”. *SPAL* 17: 281-313.

García Vargas, E.; Ramos Millán, A. 2004. (Ed. L. G. Lagóstena Barrios ve D. Bernal-Casasola), *Figlinae Baeticae. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.–VII d.C.): Actas del Congreso Internacional (Cádiz, 12-14 noviembre 2003)*, vol. 2, Oxford: Archaeopress, s. 447-456.

García Vargas, E.; Martínez Maganto, J. 2009. “Fuentes de riqueza y promoción social de los *negotiantes salsarii* béticos durante el Alto Imperio romano: una aproximación diacrónica”. *Archivo Español de Arqueología* 82: 133-152.

García Vargas, E.; Roselló Izquierdo, E.; Bernal-Casasola, D.; Morales Muñoz, A. 2018. “Salazones y salsas de pescado en la Antigüedad: un primer acercamiento a las evidencias de paleocontenidos y depósitos primarios en el ámbito euro-mediterráneo”. (Ed. D. Bernal-Casasola ve R. Jiménez-Camino Álvarez), *Las cetariae de Ivlia Tradvcta: resultado de las excavaciones arqueológicas en la calle San Nicolás de Algeciras (2001-2006)*, Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, s. 287-312.

García Vargas, E.; Martín-Arroyo, D.; Lagóstena Barrios, L. G. 2016a. *Dressel 8 (Baetica coast). Amphorae ex Hispania – Landscapes of Production and Consumption*. <https://amphorae.icac.cat/amphora/dressel-8-baetica-coast>, Erişim: 12.06.2025.

García Vargas, E.; Martín-Arroyo, D.; Lagóstena Barrios, L. G. 2016b. *Dressel 9 (Baetica coast). Amphorae ex Hispania – Landscapes of Production and Consumption* <https://amphorae.icac.cat/amphora/dressel-9-baetica-coast>, Erişim: 12.06.2025.

García Vargas, E.; Martín-Arroyo, D.; Lagóstena Barrios, L. G. 2016c. *Dressel 11 (Baetica coast). Amphorae ex Hispania – Landscapes of Production and Consumption* <https://amphorae.icac.cat/amphora/dressel-11-baetica-coast>, Erişim: 12.06.2025.

García Vargas, E.; Almeida, R. R. de; González Cesteros, H.; Berni Millet, P.; García Vargas, E.; Bernal, D. 2009. “Roma y la producción de *garum* y *salsamenta* en la costa meridional de Hispania: estado actual de la investigación”. (Ed. D. Bernal),

Arqueología de la Pesca en el Estrecho de Gibraltar (Monografías del Proyecto SAGENA 1), Cádiz: Universidad de Cádiz, s. 133-181.

García Vargas, E. 2007. “La distribución interior de las salazones de pescado hispanas: de la Bética a los mercados del interior”. (Ed. A. Arévalo González, L. G. Lagóstena Barrios ve D. Bernal-Casasola), *Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad: Actas del Congreso Internacional* (Cádiz, 7-9 noviembre 2005), Oxford: Archaeopress, s. 527-532.

González-Cesteros, H. 2010. “La llegada de ánforas hispanas a Germania durante los últimos siglos de la dominación romana: una cuestión para el futuro”. *CuPAUAM* 36: 107-129.

González-Cesteros, H., García Vargas, E., González Tobar, I., Berni Millet, P. ve De Almeida, R. R., “Before the Dressel 20: pottery workshops and olive oil amphorae of the Guadalquivir valley between the Late Republic and Augustan-Tiberian times”, *Journal of Roman Archaeology*, 2024, 37 (1), s. 111-147.

González-Cesteros, H., Bernal Casasola, D. ve García Vargas, E., “Dressel 12 (Baetica coast)”, *Amphorae ex Hispania. Landscapes of Production and Consumption*, <http://amphorae.icac.cat/amphora/dressel-12-baetica-coast>, 2016 (Erişim tarihi: 15.06. 2025)

González-Cesteros, H.; Leidwanger, J. (Ed.) 2023. *Standardization of Transport Amphorae in the Roman and Byzantine Mediterranean. Proceedings of the International Conference, Athens 2017*, Viyana.

González-Tobar, I. 2023. “Trends in the production of olive-oil amphorae at ceramic workshops in Roman Baetica: A chrono-proportional representation method”. *Antiquity* 97(393): 1-18. <https://doi.org/10.15184/aqy.2023.69>

González-Tobar, I. 2022. “Amphorae from Baetica: new data relevant to rural production in the Guadalquivir Valley (first century BC–fifth/sixth centuries AD)”. *Oxford Journal of Archaeology* 41(4): 447-467.

Grainger, S. 2018. “*Garum* and *Liquamen*: What’s in a Name?”. *Journal of Maritime Archaeology* 13: 247-261.

Grossmann, E. 2019. “Iconography of Marine Vessels Depicted in Mosaics and Its Importance to Marine Archaeology”. *Journal of Maritime Research* 12: 63-73.

Gulka, L. 2022. *New Maritime Trade under Augustus*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), University of Manitoba, Winnipeg.

Gunther, R. T. 1904. “The Oyster Culture of the Ancient Romans”. *Journal of the Marine Biological Association of the United Kingdom* 4(4): 357-372.

Hajji 2019: J. Jamel, Le patrimoine mosaïstique en Tunisie: état des lieux et perspectives, *Journal of Mosaic Research*, Cilt 12, Sayı 19, Bursa: Bursa Uludağ Üniversitesi Yayınları, Mozaik Araştırmaları Merkezi (Seri 3), 2019, ss. 75–106.

Haley, E. W. 1990. “The Fish Sauce Trader *L. Iunius Puteolanus*”. *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik* 80: 72-78.

Haley, E. W. 2003. *Baetica Felix: People and Prosperity in Southern Spain from Caesar to Septimius Severus*, Austin.

Højte, J. M. 2005. The Archaeological Evidence for Fish Processing in the Black Sea Region, (Ed. T. J. Bekker-Nielsen), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region* (s. 133-166). Aarhus University Press.

Højte, J. M. 2006. “From Kingdom to Province: Reshaping Pontos after the Fall of Mithridates VI” (Ed. T. Bekker-Nielsen), *Rome and the Black Sea Region: Domination, Romanisation, Resistance* (s. 15–30). Aarhus University Press. <https://doi.org/10.2307/j.ctv62hh2z.4>

Járrega Domínguez, R.; Colom Mendoza, E.; Rizzo, G. 2023. “Ánforas de *salsamenta* de la forma Dressel 8 ampuritana halladas en Roma”. *Boletín Ex Officina Hispana* 14: 47-56.

Jiménez Ávila, J. 2018. "The Chariot from Tomb 17 in the Orientalizing Cemetery of La Joya, Huelva (1971–2016)". (Ed. M. Botto), *De Huelva a Malaka... los fenicios en Andalucía a la luz de los descubrimientos más recientes*, Roma: Collezione di Studi Fenici 48, s. 183-215.

King, A. R. 2013. *An Examination of the Economic Role of Table Fish in Ancient Rome*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), University of Kansas, Lawrence.

Kızıllarslanoglu, H. A. 2014. "Elaiussa Sebaste'den Baetica Üretimi Amphoralar". *Olba XXII*: 231-250.

Lagóstena Barrios, L.; Bernal-Casasola, D. 2004. "Alfares y producciones cerámicas en la provincia de Cádiz: balance y perspectivas". (Ed. D. Bernal ve L. Lagóstena), *Figlinae Baeticae. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.–VII d.C.)*, vol. 1: *Actas del Congreso Internacional (Cádiz, 12-14 noviembre 2003)* (BAR International Series 1266), Oxford, s. 39-124.

Lagóstena Barrios, L. 2001. *La producción de salsas y conservas de pescado en la Hispania romana (II a.C.–VI d.C.)*, Barcelona.

Lagóstena Barrios, L. 2001. "Cetariae Gaditanae: la industria pesquero-conservera gaditana en época romana". *Dialogues d'Histoire Ancienne* 27(2): 91-104.

Lagóstena Barrios, L. 2007. "Sobre la elaboración del *garum* y otros productos piscícolas en las costas Béticas". *Mainake* 29: 273-289.

Lagóstena Barrios, L.; Bernal-Casasola, D.; Arévalo González, A. (Ed.) 2007. *Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad. Actas del Congreso Internacional (Cádiz, 7-9 XI 2005)* (BAR International Series 1686), Oxford: Archaeopress.

Lauffer, S. 1971. *Diokletians Preisedikt: Text und Kommentare*, Berlin.

Leitch, V. 2014. "Fish and Ships in the desert? The evidence for Trans-Saharan trade in fish products". (Ed. E. Botte ve V. Leitch), *Fish & Ships. Production et commerce des salsamenta durant l'Antiquité*, Aix-en-Provence, s. 115-132.

Liou, B.; Marichal, R. 1978. "Les inscriptions peintes sur amphores de l'anse Saint-Gervais à Fos-sur-mer". *Archaeonautica* 2: 109-181.

López, G.; Bernal-Casasola, D.; Sáez Romero, A. M. 2022. "The Baelo Claudia Paradigm: The exploitation of marine resources in Hispania". *European Journal of Archaeology* 25(1): 64-89. <https://doi.org/10.1017/eea.2021.40>

López Medina, M. J. 2023. *Torregarcía, púrpura y agua: aplicación histórica de metodología no invasiva en una oficina purpuraria en el litoral almeriense (España)*, Oxford. DOI: 10.30861/9781407360478.

López Mullor, A.; Martín Menéndez, A. 2008. "Las ánforas de la Tarraconense". (Ed. D. Bernal-Casasola ve A. Ribera i Lacomba), *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*, Cádiz, s. 661-689.

Lowe, B. J. 1997. *The Trade and Production of Garum and Its Role in the Provincial Economy of Hispania Tarraconensis*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi), University of Edinburgh.

Lowe, B. J. 2016. "The Trade in Fish Sauce and Related Products in the Western Mediterranean". (Ed. T. Bekker-Nielsen ve R. Gertwagen), *The Inland Seas: Towards an Eco-History of the Mediterranean*, Oxford: Archaeopress, s. 215-236.

López Chamizo, S., Marfil Lopera, C., Pérez Narváez, A., Cumpián Rodríguez, A. ve Sánchez Bandera, P.J. 2009: "La industria de la alfarería en Málaga. Un estado de la cuestión", XLII Convegno Internazionale della Ceramica: Fornaci: Tecnologie e Produzione della Ceramica in Età Medievale e Moderna, Savona, 29-30 maggio 2009.

Marzano, A. 2018. "Fish and Fishing in the Roman World". *Journal of Maritime Archaeology* 13: 437-447.

Mata Almonte, E. 2001. "El asentamiento romano de La Florida". *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada* 26: 11-52.

Mederos Martín, A.; Escribano Cobo, G. 2005. "El comercio de sal, salazones y garum en el litoral atlántico norteafricano durante la Antigüedad". *Ampurias* 54: 231-246.

McElderry, R. K. 1918. "Vespasian's Reconstruction of Spain". *The Journal of Roman Studies* 8: 53-102.

Melchor Gil, E. 2008-2009. "El Baetis y la organización viaria del sur peninsular: la interconexión de las redes de transporte fluvial y terrestre en la Bética romana". *Anas* 21-22: 163-191.

Monteiro, L. D. 2008. "Ethnicity and conflict in the Roman conquest of Spain". (Ed. C. Fenwick, M. Wiggins ve D. Wythe), *TRAC 2007: Proceedings of the Seventeenth Annual Theoretical Roman Archaeology Conference, London 2007*, Oxford, s. 53-61.

Nicholson, R.; Robinson, J.; Robinson, M. vd. 2018. "From the Waters to the Plate to the Latrine: Fish and Seafood from the Cardo V Sewer, Herculaneum". *Journal of Maritime Archaeology* 13: 263-284. DOI: 10.1007/s11457-018-9218-y.

Niveau de Villedary y Mariñas, A. M. 2006. "Salazón y ritual: una relectura de las factorías de salazones prerromanas de la isla gaditana". (Ed. L. Lagóstena Barrios, D. Bernal-Casasola ve A. Arévalo González), *Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad* (BAR International Series 1686), Oxford: Archaeopress, s. 417-433.

Nolla Brufau, J. M. 1974. "Las ánforas romanas de Ampurias". *Ampurias* 36: 147-197.

Olla, A. 2015. "A fish processing plant in Milazzo". (Ed. P. M. Militello ve H. Öñiz), *SOMA 2011: Proceedings of the 15th Symposium on Mediterranean Archaeology* (BAR International Series 2695), Oxford: Archaeopress, s. 275-286.

Padilla-Monge, A. 2018. "Hadrian's economic policy and its effects on Southern Roman Spain". (Ed. A. F. Caballos Rufino), *De Trajano a Adriano: Roma matura, Roma mutans*, Sevilla, s. 383-399.

Peral Bejarano, C.; Sánchez Bandera, P. 2022. "Las construcciones domésticas e industriales del sótano del Museo Carmen Thyssen Málaga en el contexto del urbanismo de la Malaca romana". *Mainake* XL: 143-171.

Pérez Macías, J. A. 2002. "Metalla y territorio en el oeste de la Bética". *Habis* 33: 407-431.

Pérez Macías, J. A.; Delgado Domínguez, A. (Ed.) 2007. *Las minas de Riotinto en la época de Julio-Claudia*, Huelva.

Pérez Macías, J. A.; Delgado Domínguez, A. 2014. “La minería romana en el suroeste ibérico”. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid* 24: 239-265.

Pinto, I. V.; Lopes, M. C. 2006. “Ânforas das *villae* romanas alentejanas de São Cucufate, Monte da Cegonha e Tourega”. (Ed. C. Tavares da Silva ve J. Soares), *Simpósio Internacional Produção e comércio de preparados piscícolas... (Setúbal Arqueológica 13)*, Setúbal, s. 197-224.

Quaresma 2013: J. C. Quaresma, *Economic growth in the early and middle imperial periods, pre-200 AD: An economic approach from a peripheral Hispanic province, Lusitania* (Post-doctoral grant report, Fundação para a Ciência e a Tecnologia; CIDEHUS – University of Évora / UNIARQ – University of Lisbon, Évora.

Ramírez Pascual, T.; Pascual Mayoral, M. P.; Pascual Mayoral, M. A. 1998. “Alfar romano de San Soto (Santo Domingo de la Calzada, La Rioja)”. *Antigüedad y Cristianismo* 15: 577-591.

Ramos, A. 2004. “El alfar gaditano de El Palomar (El Puerto de Santa María, Cádiz)”. *Revista de Historia de El Puerto* 32: 45-68.

Ramos Millán, A.; García Vargas, E. 2004. “El alfar romano de ‘El Olivar’ (Chipiona, Cádiz): de la investigación arqueológica al contexto histórico”. (Ed. D. Bernal-Casasola ve L. G. Lagóstena Barrios), *Figlinae Baeticae. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.–VII d.C.)*, vol. 1, Oxford, s. 447-456.

Remesal Rodríguez, J. 1998. “Baetican olive oil and the Roman economy”. (Ed. S. Keay), *The Archaeology of Early Roman Baetica*, Portsmouth (RI): Journal of Roman Archaeology, s. 183-199.

Remesal Rodríguez, J. 2000. “*Oleum Baeticum*: consideraciones y propuestas para su estudio”. *Ex Baetica Amphorae I* (Actas, Écija-Sevilla, 17-20 Aralık 1998), Écija, s. 373-392.

Remesal Rodríguez, J. 2002. “Baetica and Germania: notes on the concept of ‘provincial interdependence’ in the Roman Empire”. (Ed. P. Erdkamp), *The Roman Army and the Economy*, Amsterdam: J. C. Gieben, s. 293-308.

Remesal Rodríguez, J. 2004. “Alfares y producciones cerámicas en la provincia de Córdoba: balance y perspectivas”. (Ed. D. Bernal ve L. Lagóstena), *Figlinae Baeticae. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.–VII d.C.)*, vol. 2 (BAR International Series 1266), Oxford: Archaeopress, s. 349-362.

Reynolds, P. 2010. *Hispania and the Roman Mediterranean, AD 100–700: Ceramics and Trade*, London.

Robert, L. 1978. “Documents d’Asie Mineure”. *Bulletin de correspondance hellénique* 102(1): 395-543.

Rubio, G. 2020. “Phoenicians in the Iberian Peninsula and the matter of Tartessos”. *Journal of the American Oriental Society* 140(1): 219-226.

Ruiz Prieto, E.; Herrera Jiménez, M. M. 2014. “La ermita de San Ambrosio (Barbate, Cádiz): una iglesia construida en el siglo VII?”. *Ligustinus. Revista Digital de Arqueología de Andalucía Occidental* 3: 15-35.

Sáez Fernández, P.; Tinoco Muñoz, J.; García Vargas, E.; García-Dils de la Vega, S. 2001. “Excavación arqueológica de urgencia en el alfar romano de Las Delicias (Écija, Sevilla) 1997”. *Anuario Arqueológico de Andalucía 1997* III: 562-575.

Sáez Romero, A. M. 2010. “La producción alfarera y la economía salazonera de Gadir: balance y novedades”. *Mainake* XXXII(II): 885-932.

Salvadori, M.; Sbroli, C. 2021. “Wall Paintings through the Ages: The Roman Period—Republic and Early Empire”. *Archaeological and Anthropological Sciences* 13: 187.

Schörle, K.; Leitch, V. 2012. "Report on the preliminary season of the Lepcis Magna Coastal Survey". *Libyan Studies* 43: 149-154.

Scherrer ve Sauer 2020: P. Scherrer ve R. Sauer (Ed.), *The Amphorae of Roman Ephesus*, Vienna, 2020.

Serrano Ramos, E. 2005. "Producciones locales e importaciones en la Malaca romana del siglo III a.C. al VII d.C." *Mainake* XXVII: 209-226.

Serrano Ramos, E. 2007. "La cerámica romana de la Bética". *Mainake* 29: 215-225.

Slim, L. vd. 2007. "An example of fish salteries in Africa Proconsularis: the *officinae* of Neapolis (Nabeul, Tunisia)". *Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad. Actas del Congreso Internacional (Oxford: Archaeopress, BAR Int. Ser. 1686)*, s. 21-44.

Sutherland, C. H. V. 1934. "Aspects of imperialism in Roman Spain". *The Journal of Roman Studies* 24: 31-42.

Şenol 2007: A.K. Şenol, "A Statistical Essay on the Distribution of Imported Amphorae Finds of the CE Alex Salvage Excavations", S. Marchand ve A. Marangou (Ed.), *Amphores d'Égypte de la Basse Époque à l'époque arabe*, Cilt I (*Cahiers de la Céramique Égyptienne* 8/1), Le Caire, 2007, ss. 57-76.

Tchernia, A. 2014. "Les installations de traitement du poisson : aperçu historiographique". (Ed. E. Botte ve V. Leitch), *Fish & Ships. Production et commerce des salsamenta durant l'Antiquité*, Aix-en-Provence, ss. 13-16.

Teichner, F.; Pons Pujol, L. 2008. "Roman amphora trade across the Straits of Gibraltar: an ancient 'anti-economic practice?'". *Oxford Journal of Archaeology* 27(3): 303-314. <https://doi.org/10.1111/j.1468-0092.2008.00313.x>

Thomas, R. 2010. "Fishing Equipment from *Myos Hormos* and fishing techniques on the Red Sea in the Roman period". (Ed. T. Bekker-Nielsen ve D. Bernal Casasola), *Ancient Nets and Fishing Gear*, Cádiz & Aarhus, ss. 139-160.

Tomassetti Guerra, J. M.; Bravo Jiménez, S. 2006. “Novedades sobre establecimientos alfareros romanos en el arco norte de la bahía de Algeciras (Cádiz)”. *Almoraima* 33: 251-253.

Torres-Ortiz, M. 2014. “Taršiš, Tartessos, Turdetania”. (Ed. M. Almagro-Gorbea), *Protohistoria de la Península Ibérica: del Neolítico a la romanización*, Burgos: Universidad de Burgos / Fundación Atapuerca, ss. 252-283.

Trakadas, A. 2005. “The archaeological evidence for fish processing in the Western Mediterranean”. (Ed. T. Bekker-Nielsen), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Aarhus, ss. 47-82.

Trakadas, A. 2015. *Fish-Salting in the Northwest Maghreb in Antiquity: A Gazetteer of Sites and Resources*, Oxford.

Turan, O. 2022. “Antik Kaynaklar Işığında Roma Balık Sosu: *Garum / Liquamen*”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 10(2): 1506-1524.

Vallejo, J. I.; Córdoba, I.; Niveau, A. M. 1999. “Factorías de salazones en la bahía gaditana: economía y organización espacial”. *XIV Congreso Nacional de Arqueología (Cartagena)* 3: 107-114.

Vázquez Paz, J. 2010. “Producción de lucernas altoimperiales en Hispalis: el taller de la plaza de la Encarnación de Sevilla”. (Ed. M. A. Tabales), *Cerámicas Hispanorromanas. Un estado de la cuestión II*, Sevilla, ss. 420-434.

Viegas, C., “Dressel 14 (Meridional Lusitania)”, *Amphorae ex Hispania. Landscapes of Production and Consumption*, <http://amphorae.icac.cat/amphora/dressel-14-meridional-lusitania>, 2016, Erişim: 15.06.2025

Wilson, A. I. 2002. “Marine resource exploitation in the cities of coastal Tripolitania”. (Ed. M. Khanoussi, P. Ruggeri ve C. Vismara), *L’Africa Romana XIV*, cilt 1, Roma: Carocci, s. 429-436.

Wilson, A. I. 2007. “Fish-Salting Workshops in Sabratha”. (Ed. L. Lagóstena, D. Bernal ve A. Arévalo), *Cetariae 2005: Salsas y Salazones de Pescado en Occidente durante la Antigüedad* (BAR Int. Ser. 1686), Oxford: Archaeopress, ss. 173-181.

Wilson, A. I. 2007. *Quantification of Fish-Salting Infrastructure Capacity in the Roman World*. OXREP Working Paper, Oxford (21 Mart 2007).

Woodhouse, H. 2009. *Epigraphy and Urban Communities in Early Roman Baetica*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi), University of Southampton, Southampton.

Zarmakoupi, M. 2021. “The Intermediality of Landscape in the Decorum of Roman Villas”. (Ed. M. Zarmakoupi), *Intermediality in Roman Art and Architecture*, Berlin: De Gruyter, s. 175-192.

Zarzalejos Prieto, M. 2007. “De economía antigua: las huellas de la minería romana de Sierra Morena”. *Arqueominería del sector central de Sierra Morena* (Anejos de *Archivo Español de Arqueología* XXVI): 86-93, Madrid.

Antik Kaynaklar

Aelianus, *De Natura Animalium*, (çev., A.F. Scholfield), 1958.

Cato, *De Agricultura* (çev. W. D. Hooper and Harrison Boyd Ash), London: Loeb Classical Library 1934.

Columella, *De Re Rustica* (çev. H. B. Ash), London: Loeb Classical Library 1948.

Aulus Cornelius Celsus, *De Medicina* (çev. W. G. Spencer), London: Loeb Classical Library 1935.

Diodoros Siculus, *Bibliothēke Historike* (çev. C. H. Oldfather), London: Loeb Classical Library 1933.

Galen, *De Alimentorum Facultatibus* (çev. A. J. Brock), London: Loeb Classical Library 1928.

Martialis, *Epigrammata: Epigrams* (çev. C. A. Walter and M. A. Kerr), London: Loeb Classical Library 1920.

Oppianus, *Halieutica* (çev. A. W. Mair), London: Loeb Classical Library 1928.

Plinius, *Naturalis Historia* (çev. H. R. Rackham), London: Loeb Classical Library 1938.

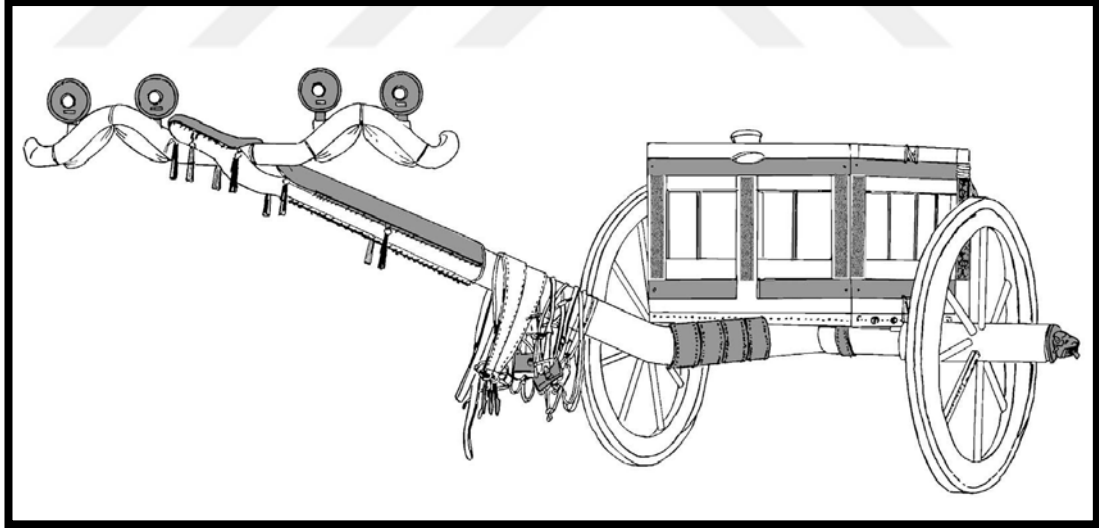
Strabon, *Geographika* (çev. H. L. Jones), London: Loeb Classical Library 1917.

Seneca, *Ad Lucilium Epistulae Morales* I-III (çev. R. M. Gummere), London: Loeb Classical Library 1918.





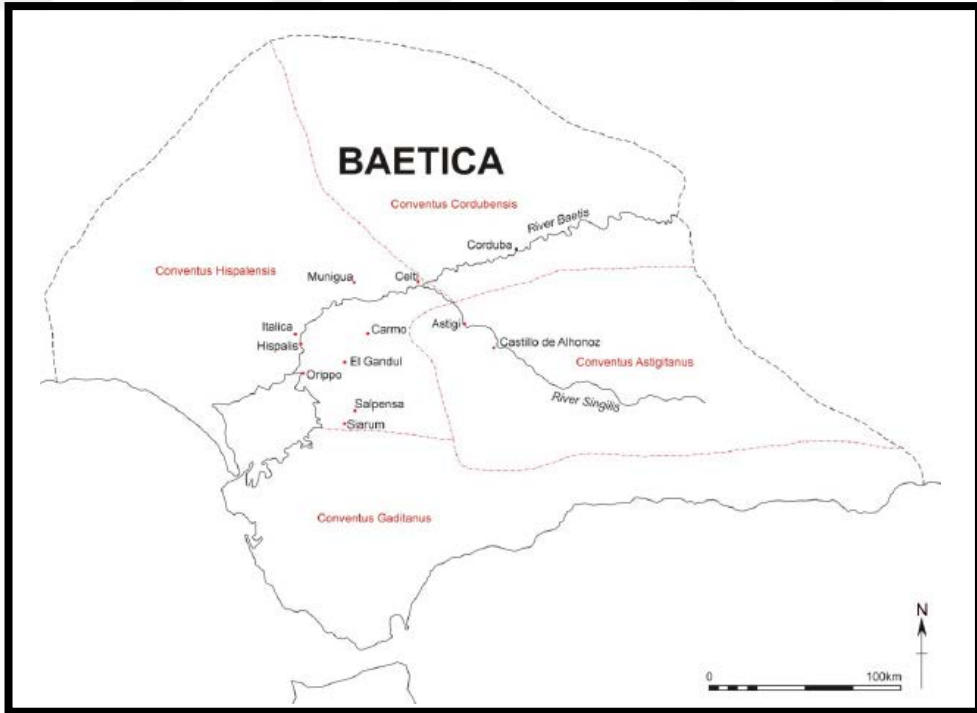
Şekil 1: Roma İmapratorluk Dönemi Hispania Eyaletleri ve Sınırları (Quaresma 2013, 413)



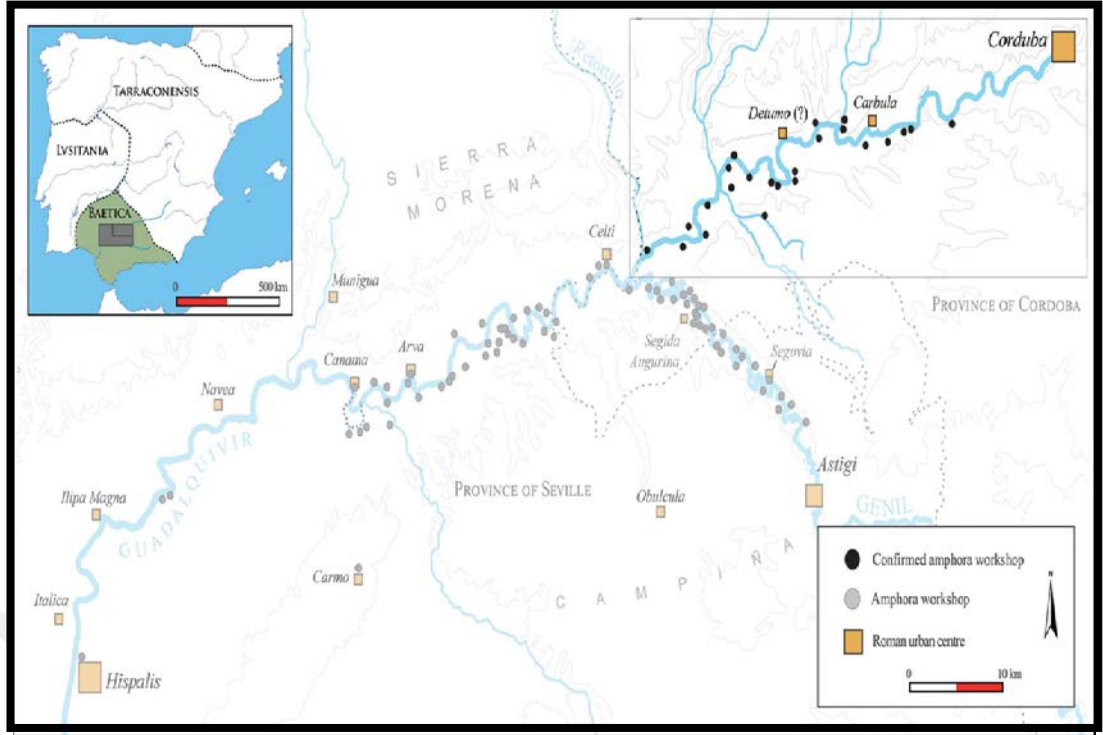
ŞEKİL 2: Tartessos Kültürüne Ait La Joya'daki Mezarda Tespit Edilen Savaş Arabası (Ávila 2014, 209)



Şekil 3: El Carambolo Mezarında Bulunan Altın Hediyeler (Torres-Ortiz 2014, 272)



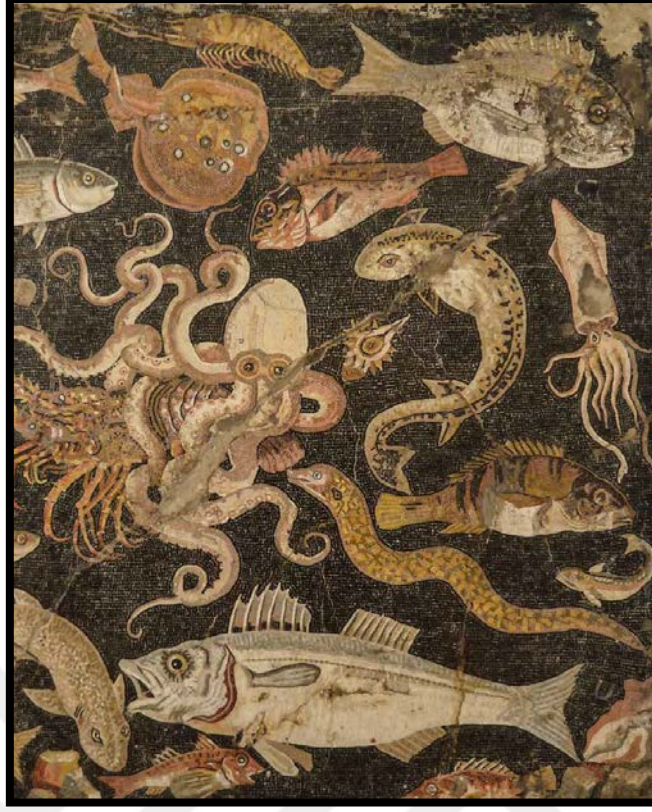
Şekil 4: Baetica Bölgesi Conventus Sınırları (Woodhouse 2009, 81)



Şekil 5: Guadalquivir Nehri Boyunca Tespit Edilen Amphora Atölyeleri (González-Tobar 2022, 449)



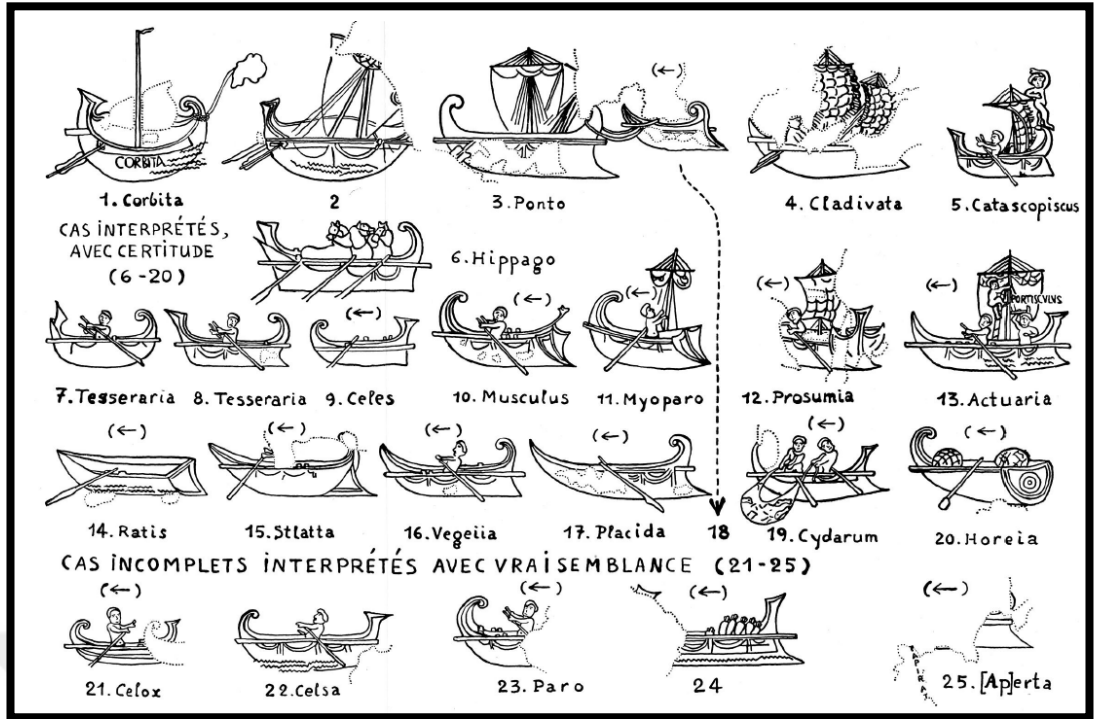
Şekil 6: Pompeii’de Müren Balığı Resmedilen Duvar Freski (Gould, 2018, 93)



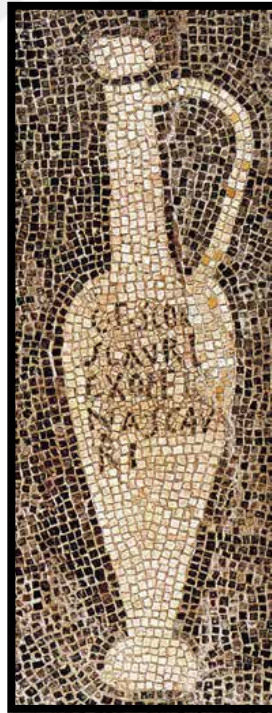
Şekil 7: Pompeii’de Bulunan Taban Mozaïği (Bernal-Casasola 2020, 109)



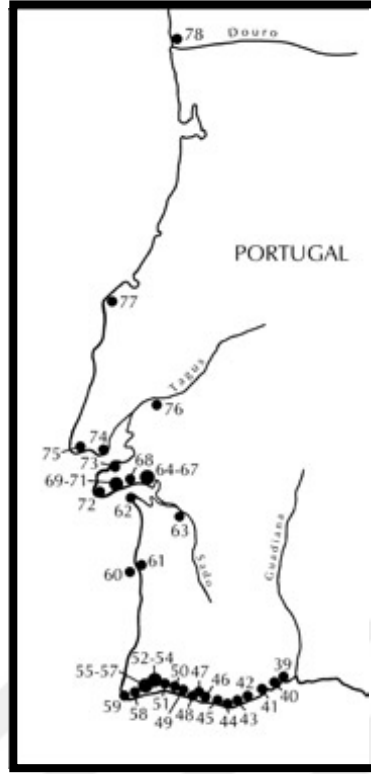
Şekil 8: Anazarbos Antik Kentinde Bulunan Taban Mozaïği (Demir 2021, 180)



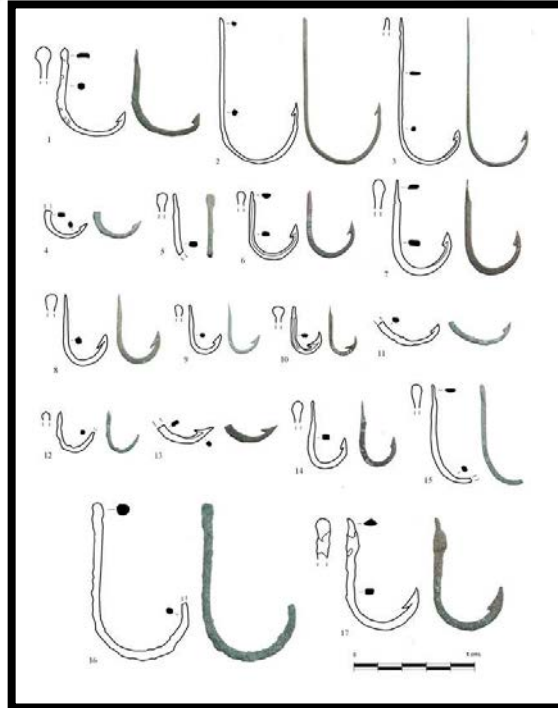
Şekil 9: Althiburos Mozaiginde Tespit Edilen Tekne Çeşitleri (Duval Paul-Marie 1949, 148)



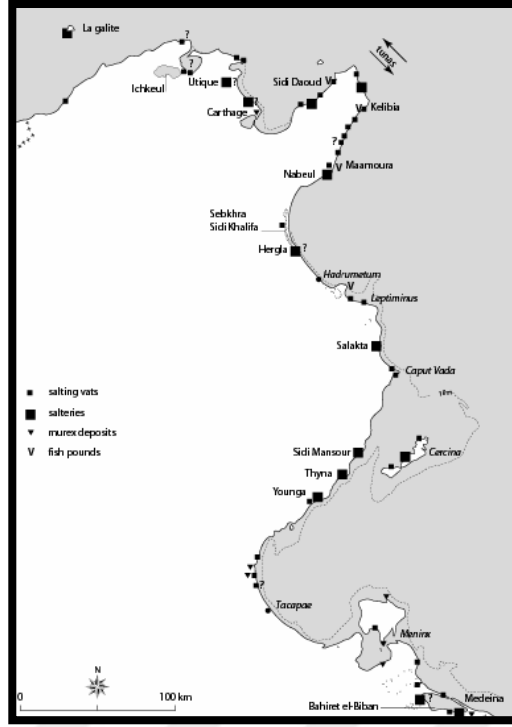
Şekil 10: Pompeii’de Bulunan Scaurus’un Evindeki Ucreus Mozaigi (Bernal-Casasola 2020, 115)



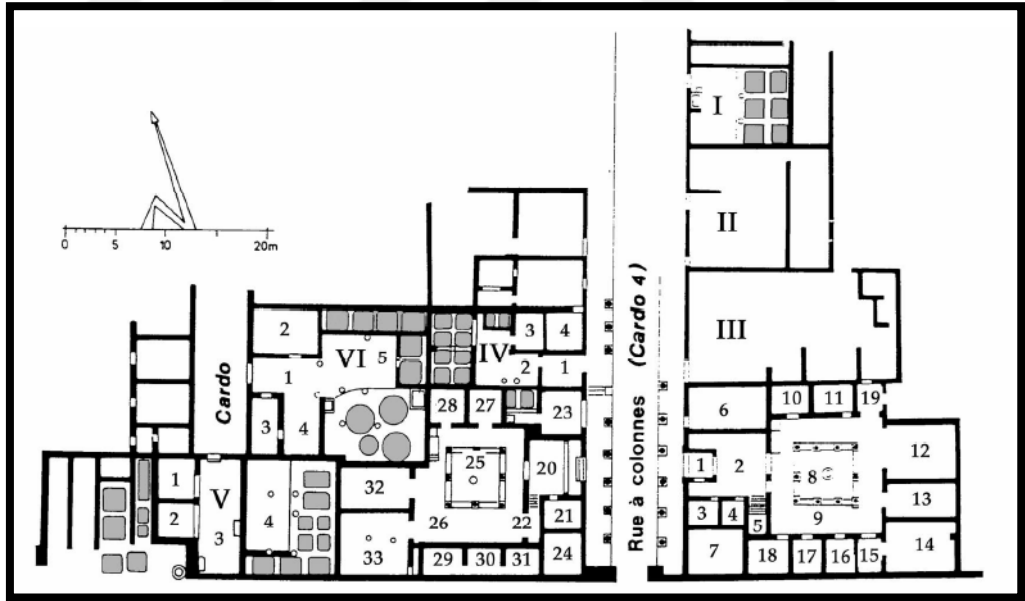
Şekil 11: Lusitania Kıyılarında Tespit Edilen İşlenmiş Balık Atölyeleri (Trakadas 2005, 58)



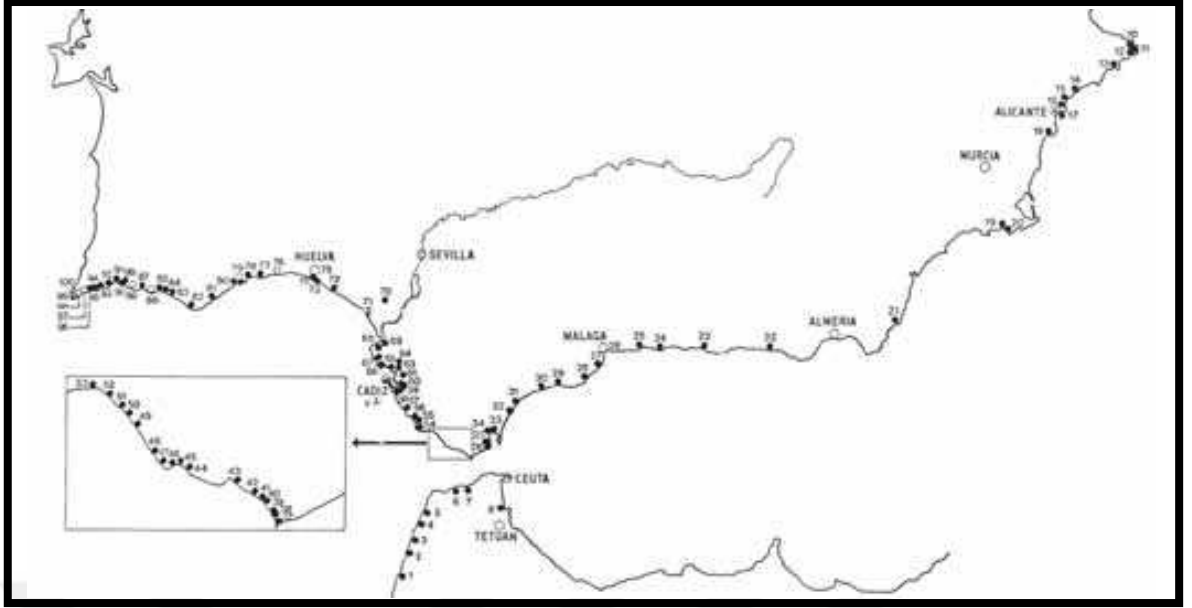
Şekil 12: Troia’da Bulunan Olta İğneleri (Vargas-Girón and Magalhaes, 2022, 150)



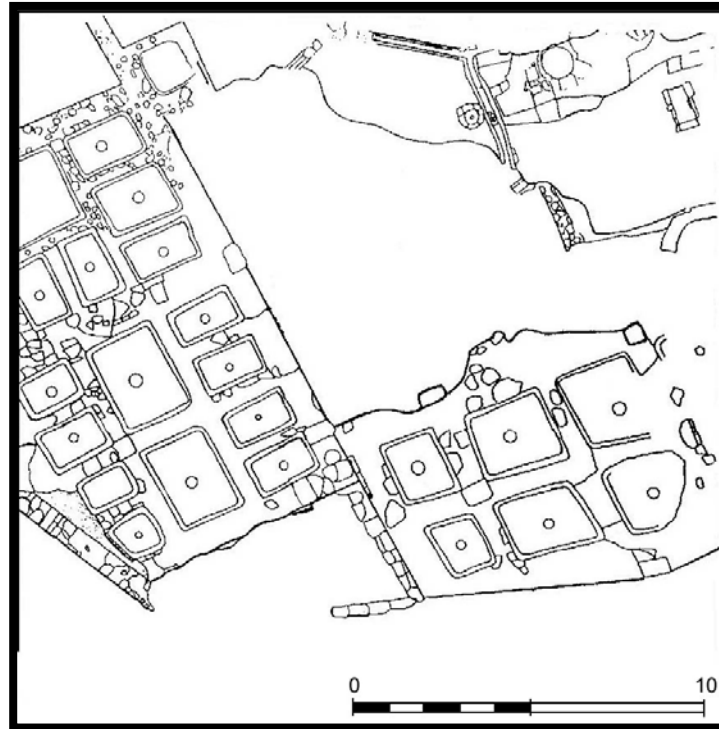
Şekil 13: Africa Proconsularis Kıyılarında Tespit Edilen İşlenmiş Balık Atölyeleri (Slim ve diğerleri 2007, 21)



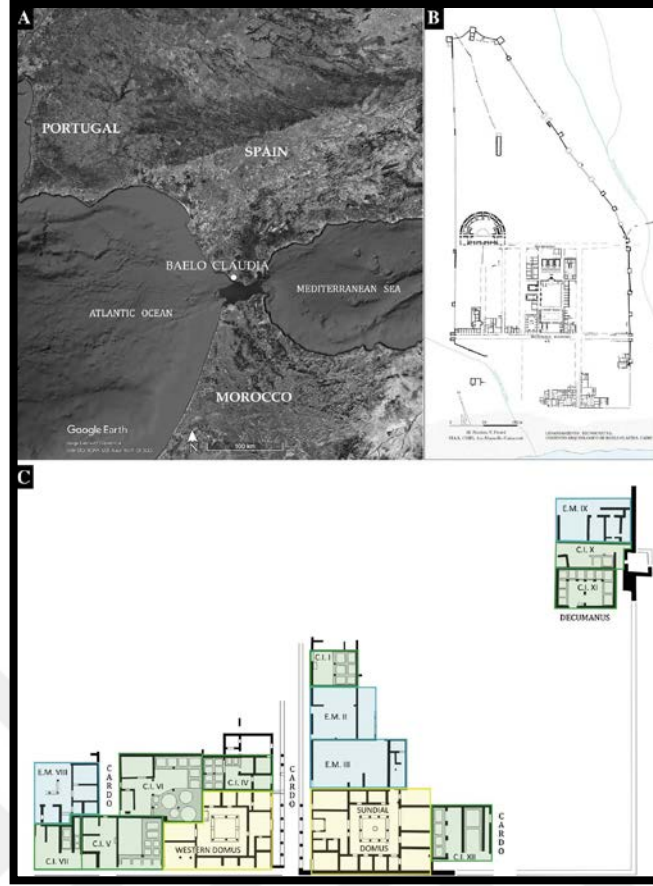
Şekil 14: Baelo Claudia'da Kentinde Bulunan İşlenmiş Balık Endüstri Bölgesi (Etienne and Mayet 2007, 10)



Şekil 15: Baetica Kıyılarında Tespit Edilen İşlenmiş Balık Atölyeleri (Vargas and Bernal-Casasola 2009, 151)



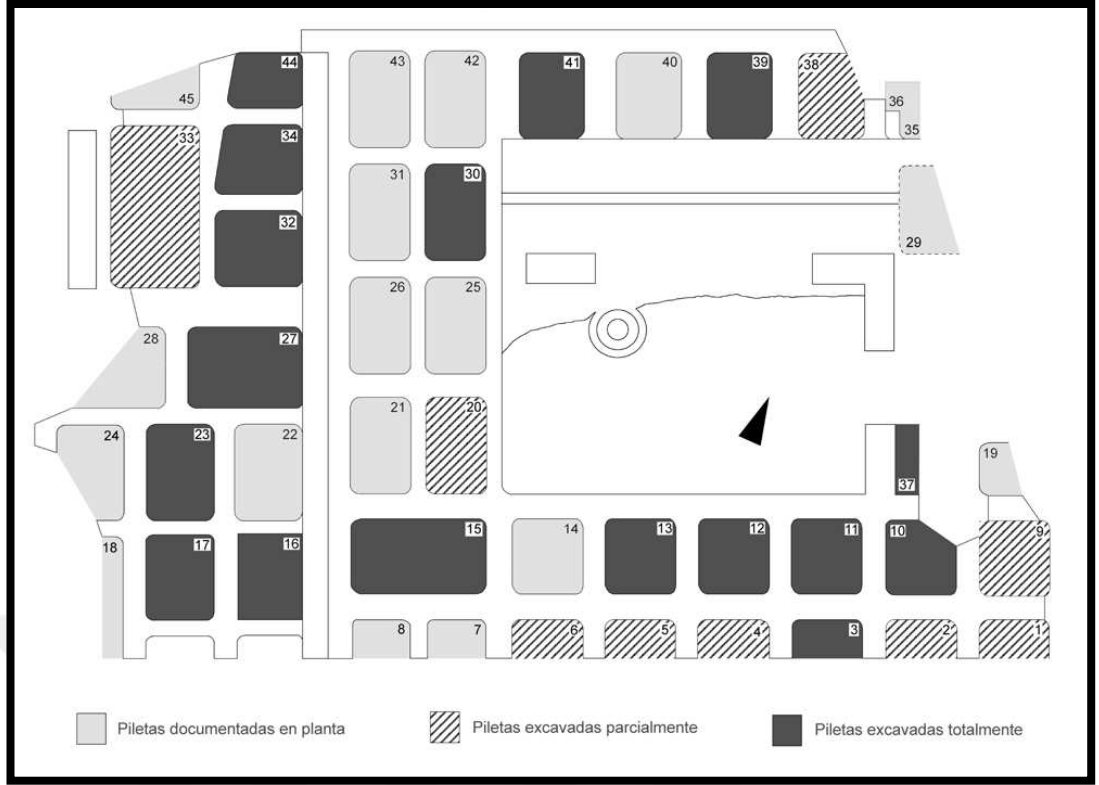
Şekil 16: Gades Kentinde Bulunan Teatro Andalucía Balık İşleme Atölyesi (Álvarez 2007, 92)



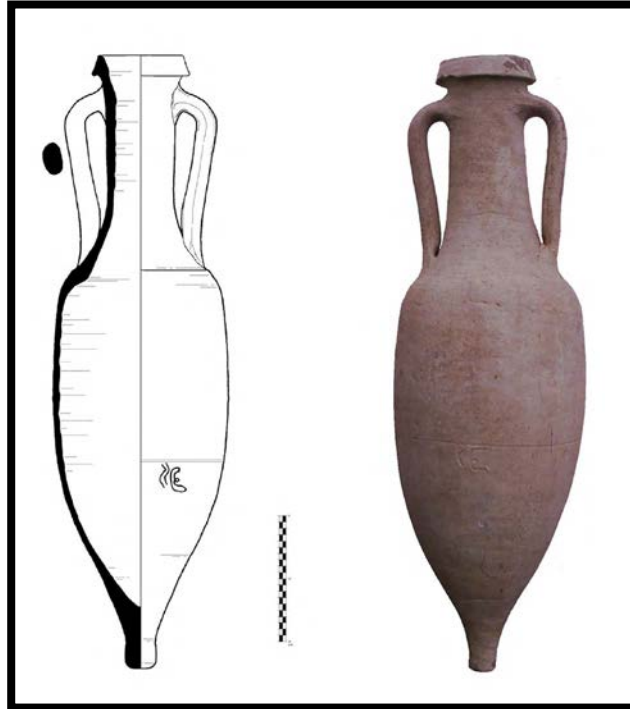
Şekil 17: Baelo Claudia Kent Planı (Bernal-Casasola ve diğerleri 2018, 23)



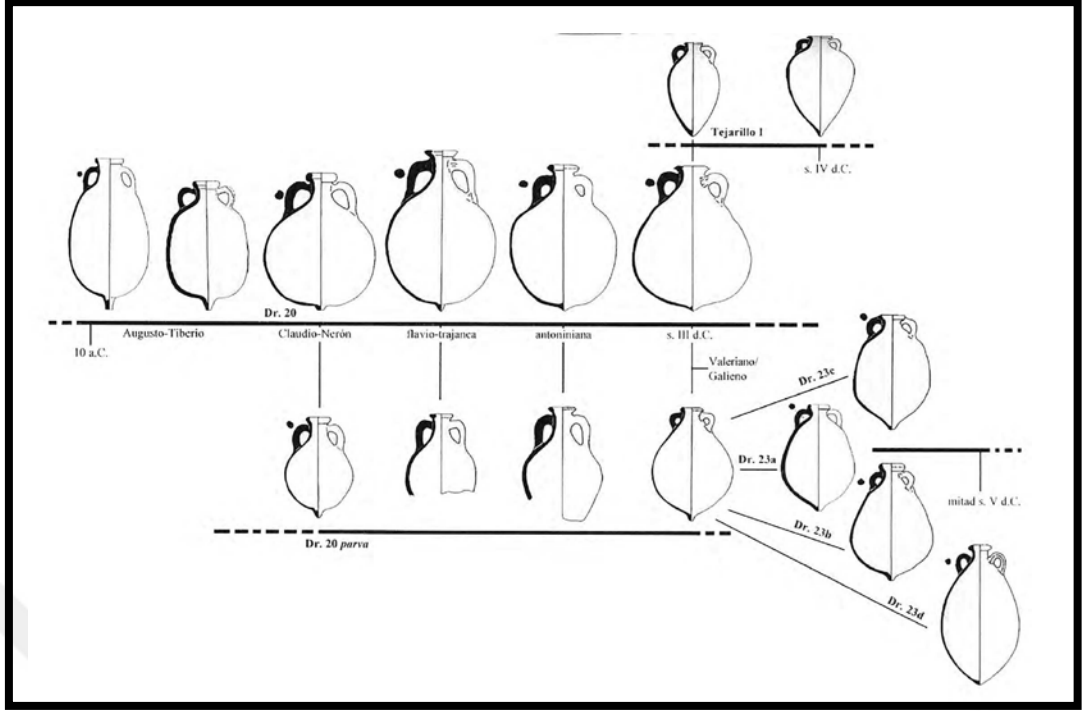
Şekil 18: Carteia'da Bulunan Balık İşleme Atölyesi (Expósito-Álvarez 2023, 180)



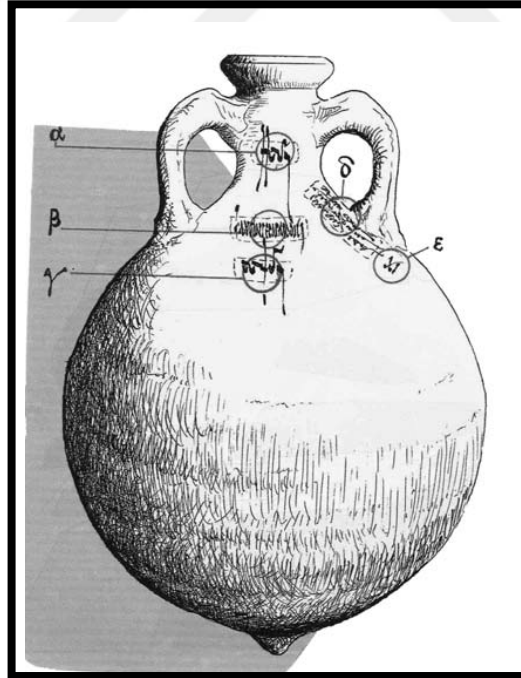
Şekil 19: Iulia Traducta'da Bulunan San Nicolas Caddesindeki Balık İşleme Atölyesinin Planı (Alvarez 2018, 68)



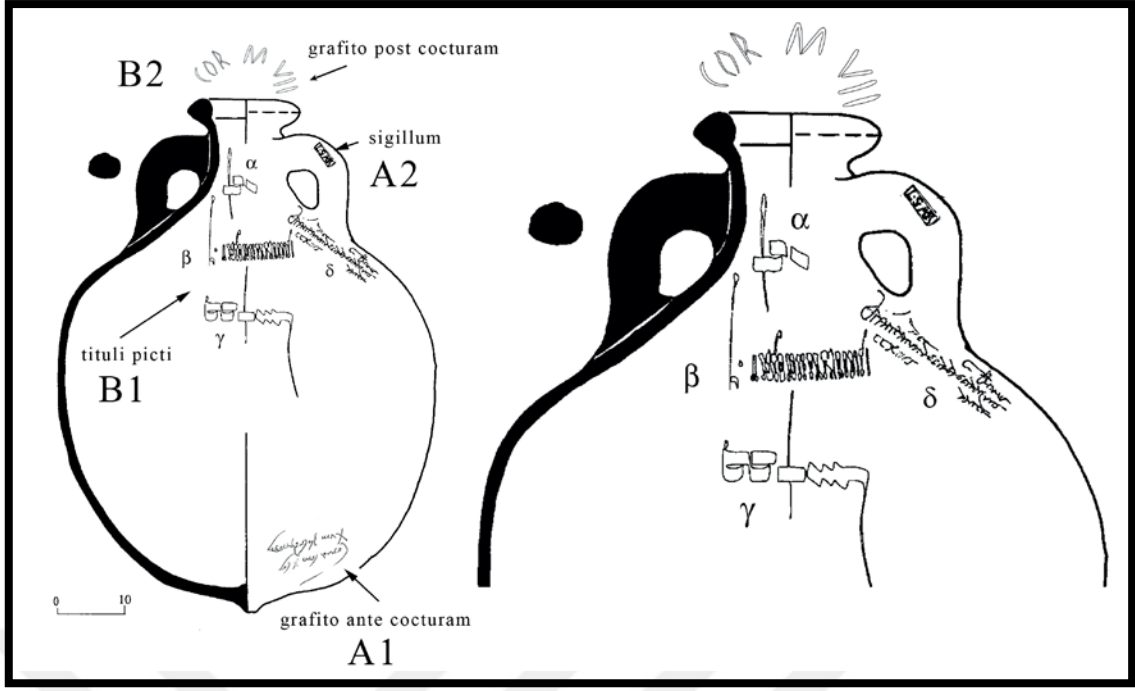
Şekil 20: Dressel 1 Amphorası (Bernal-Casasola 2019, 683)



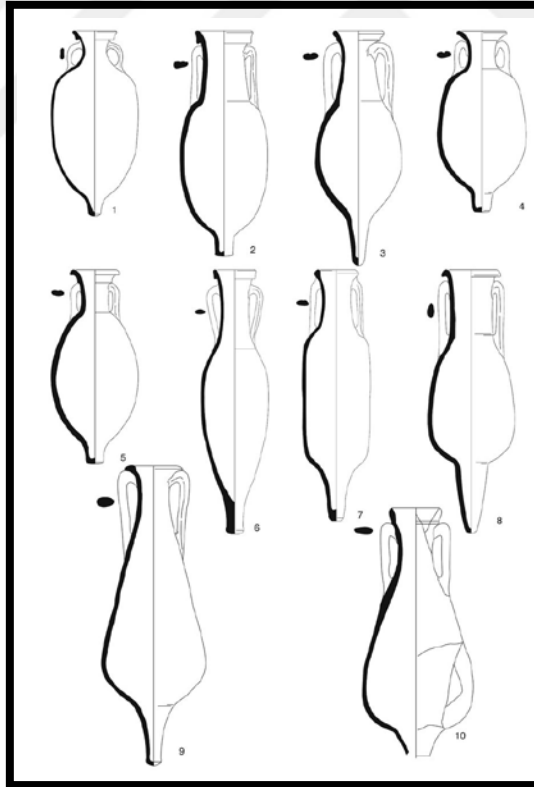
Şekil 21: Dressel 20 ve Dressel 23 Amphoralarının Gelişimi (Bernal-Casasola 2019, 687)



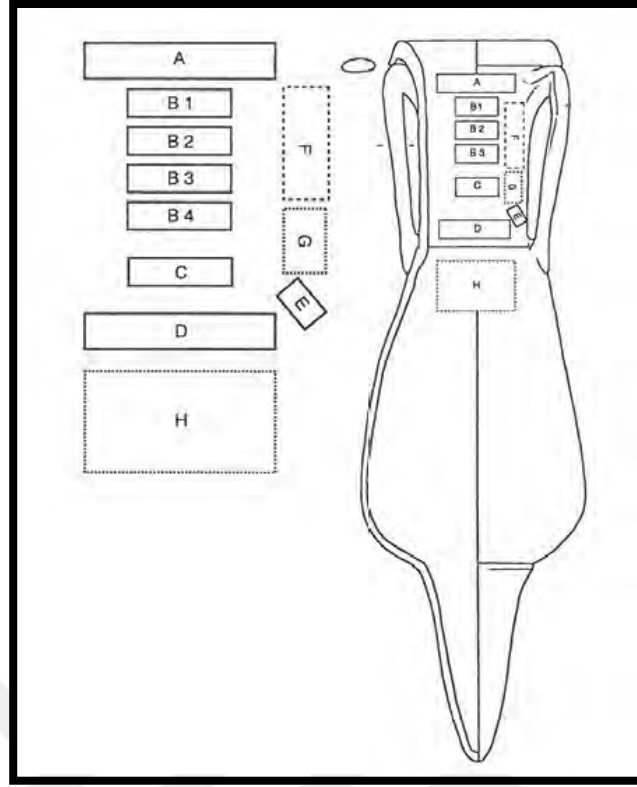
Şekil 22: Dressel 20 Amphorası Üzerine Uygulanan Tituli Picti ve Graffito (Garcia-Vargas and Bernal-Casasola 2009, 676)



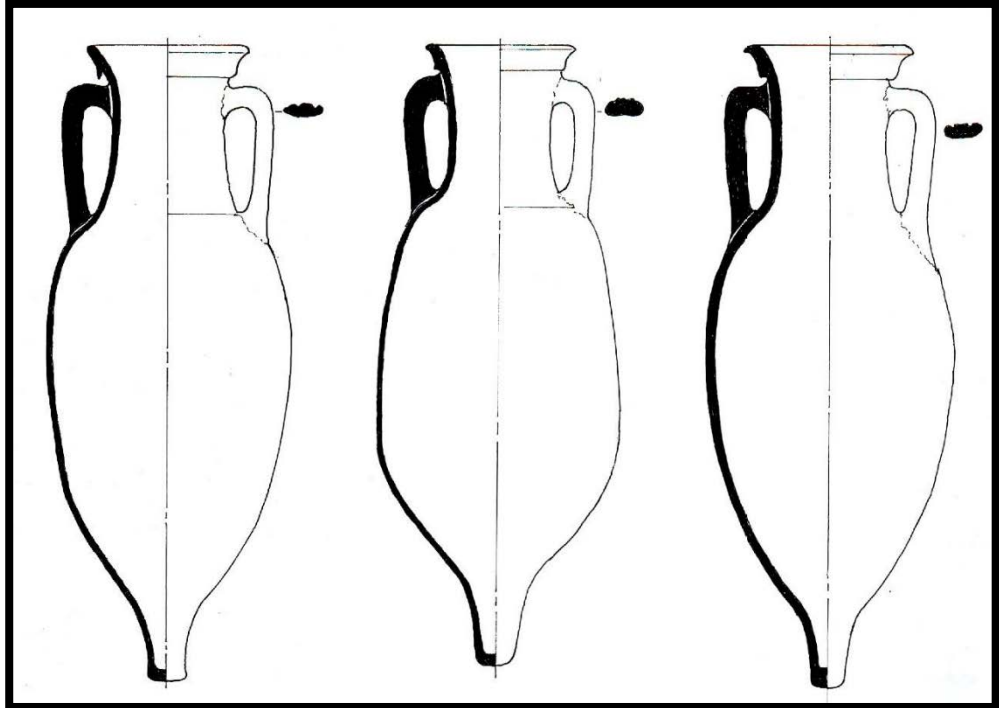
Şekil 23: Tituli Picti, Graffito ve Mühür Uygulamalarının Dressel 20 Formu Üzerindeki Örnek Konumları (Millet-Botte 2022, 242)



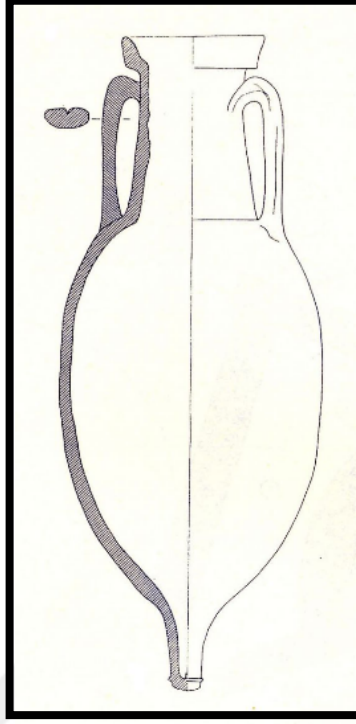
Şekil 24: Balık Sosu Taşınan; Dressel 7 (1), Dressel 8 (2), Dressel 9 (3), Dressel 10 (4), Dressel 11 (5), Dressel 12 (6), Dressel 14 (7), Beltran IIA (8), Beltran IIB (9) ve Venta Del Carmen I (10) Amphoralarının Çizimleri (Garcia Vargas and Bernal-Casasola 2008, 666)



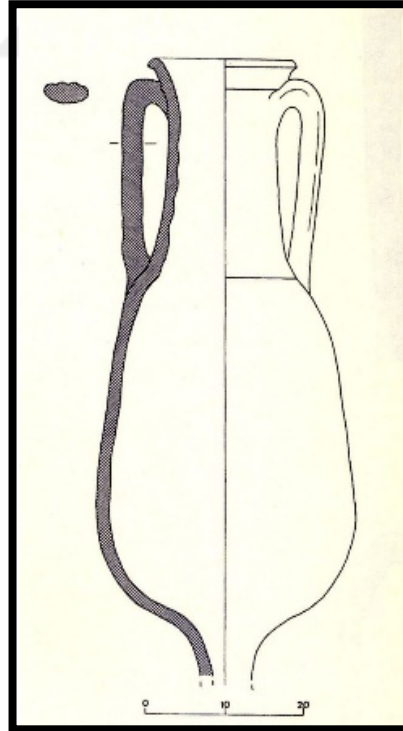
Şekil 25: Beltran IIB Amphorası Üzerinde Balık Sosuna İlişkin Tituli Picti ve Graffito Standardizasyonu (Berni-Millet and Botte 2021, 247)



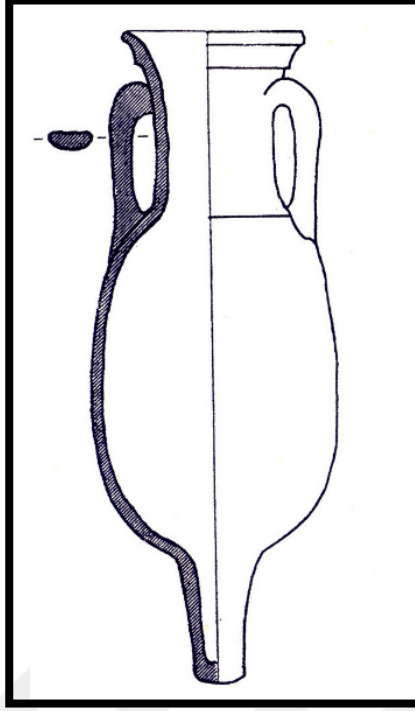
Şekil 26: Dressel 7 Amphorası Çizimi (Blasco-Núñez 2023, 238)



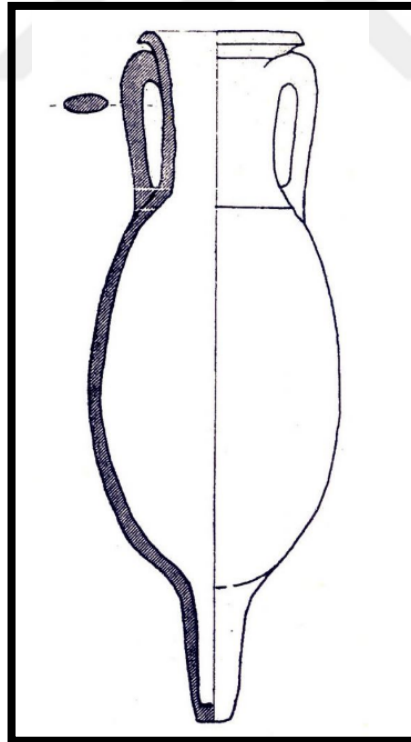
Şekil 27: Dressel 7A Amphorası Çizimi (García-Vargas and Bernal-Casasola 2016, Figür 2)



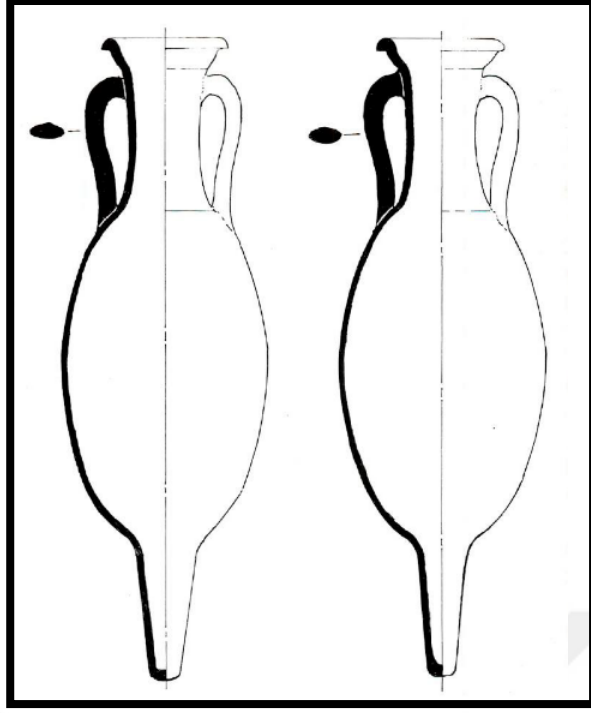
Şekil 28: Dressel 7B Amphorası Çizimi (García-Vargas and Bernal-Casasola 2016, Figür 3)



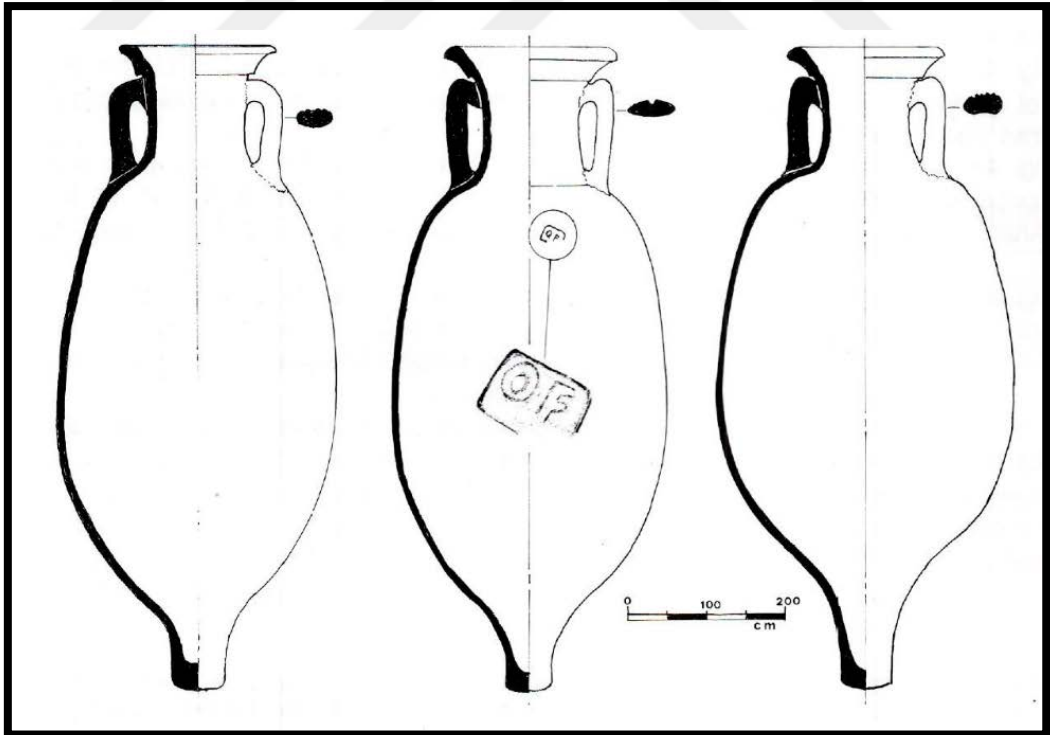
Şekil 29: Dressel 7C Amphorası Çizimi (García-Vargas and Bernal-Casasola 2016, Figür 4)



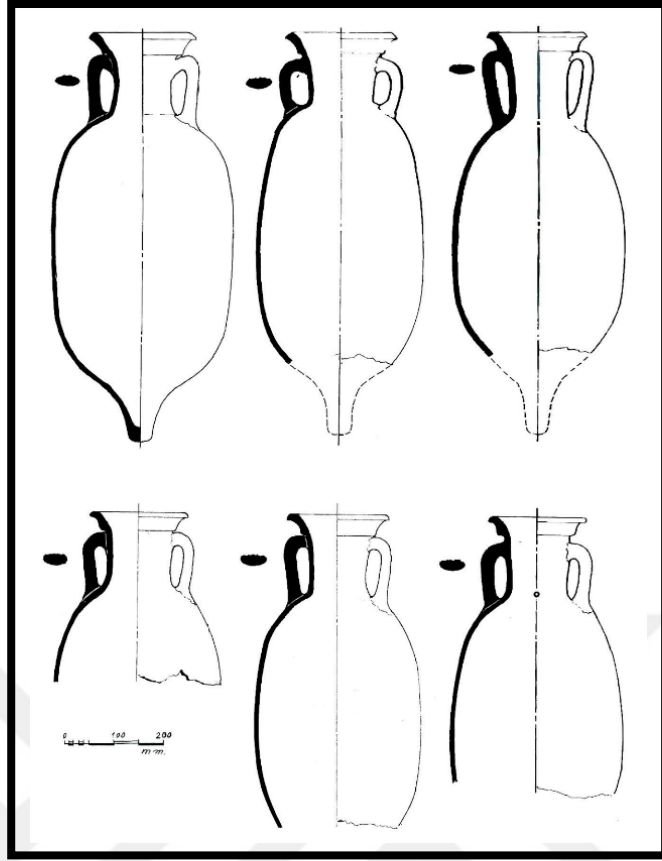
Şekil 30: Dressel 7D Amphorası Çizimi (García-Vargas and Bernal-Casasola 2016, Figür 5)



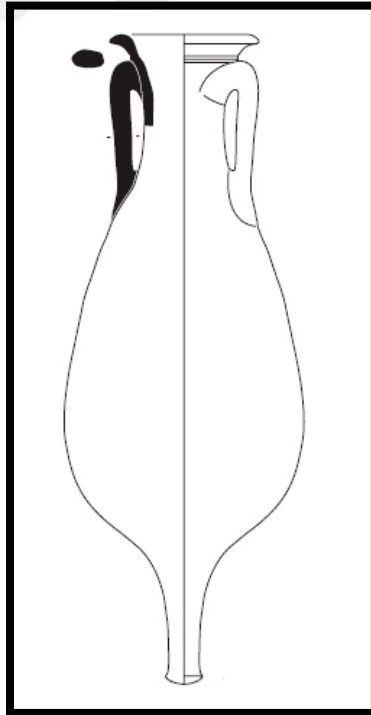
Şekil 31: Dressel 8 Amphorası Çizimi (Blasco-Núñez 2023, 239)



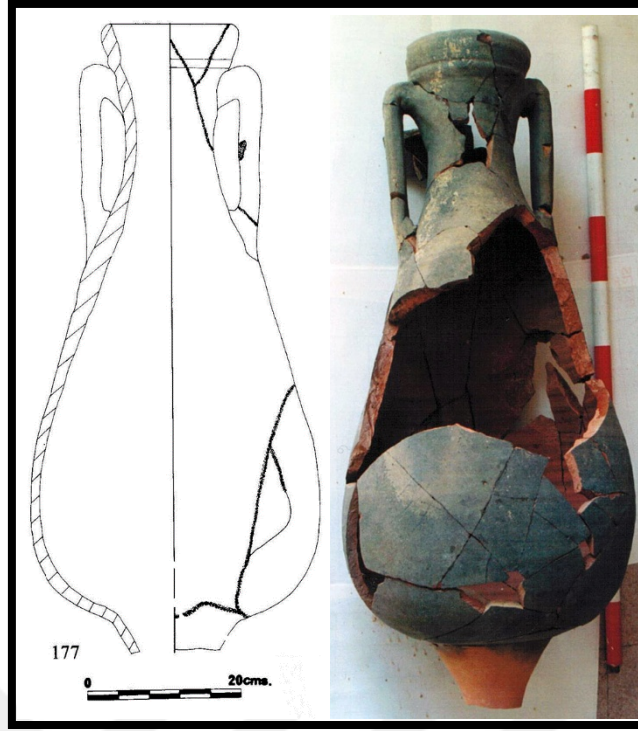
Şekil 32: Dressel 9 Amphorası Çizimi (Blasco-Núñez 2023, 239)



Şekil 33: Dressel 10 Amphorası Çizimi (Blasco-Núñez 2023, 240)



Şekil 34: Dressel 11 Amphorası Çizimi (García-Vargas ve diğerleri 2016, figür 3)



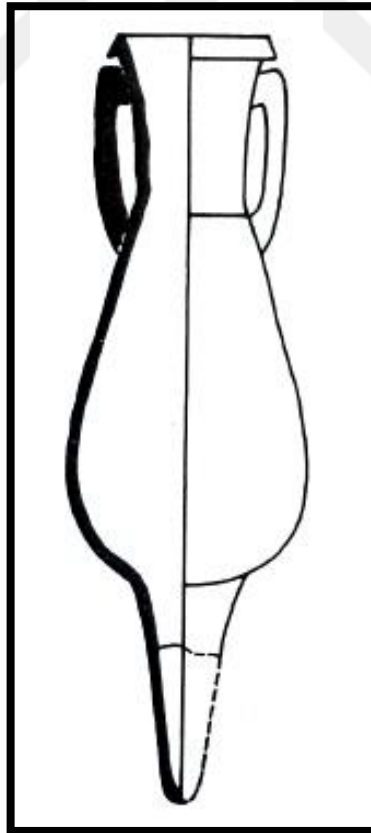
Şekil 35: Venta Del Carmen I Amphorası Çizimi ve Fotoğrafi (Bernal-Casasola 2016, figür 1)



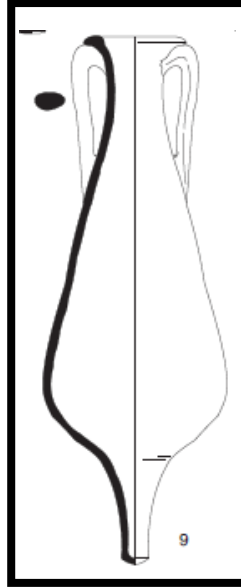
Şekil 36: Dressel 12 Amphorası Çizimi ve Fotoğrafi (González-Cesteros ve diğerleri 2016, figür 1; García-Vargas and Bernal-Casasola 2008, 666)



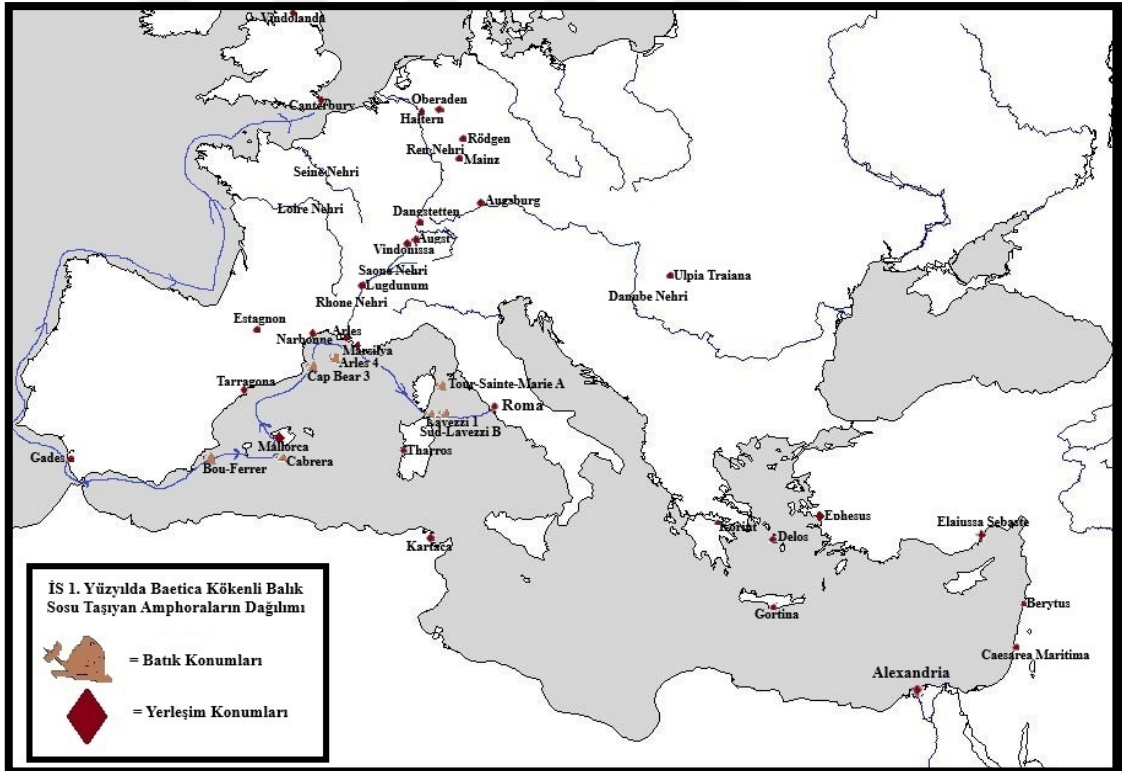
Şekil 37: Dressel 14 Amphorası Fotoğrafı ve Çizimi (Viegas 2016, figür 1; García-Vargas and Bernal-Casasola 2008, 666)



ŞEKİL 38: Beltran IIA Amphorası Çizimi (Blasco-Núñez 2023, 251)



Şekil 39: Beltran IIB Amphorası Çizimi (García-Vargas and Bernal-Casasola 2008, 666)



Harita 1: İS 1. Yüzyılda Baetica Kökenli Balık Sosu Taşıyan Amphoraların Dağılımı (Lowe 2016; Arthur 1986; García-Vargas and Bernal-Casasola 2016; Kızıllarslanoğlu 2014; Scherrer and Sauer 2020; Şenol 2007; García-Vargas ve diğerleri 2016; González-Cesteros ve diğerleri 2016; Blasco-Núñez 2023 kaynaklarından derlenmiştir.)

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim ve tez yazım süresince desteklerini esirgemeyen değerli danışmanım Prof. Dr. A. Kaan ŞENOL'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Daha lisans sürecindeyken aklıma koyduğum sualtı arkeolojisine başlamamı ve devam etmemi sağlayan değerli hocalarım Prof. Dr. A. Harun ÖZDAŞ ve Doç. Dr. Nilhan KIZILDAĞ'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım. SUDEMER bünyesinde Sualtı arkeolojisi yaparken tanıştığım, bana farklı bakış açıları katan ve tez süresince desteklerini esirgemeyen birbirinden değerli ekip arkadaşlarım Msc. İrfan YILDIZ, Msc. Tansel CUCİ, Msc. İrem AYVAZ ve Dr. Samet HARMANDAR'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Lisans okurken sualtı arkeolojisi yapmak istediğimi dile getirdiğimde bana desteklerini hiç esirgemeyen ve bu konuda yardımcı olan Doç. Dr. Onur ZUNAL'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Her daim yanımda olan değerli Zeynep Sude ÖZDEMİR ve dostlarıma sevgilerimi sunarım.

Her şeyden önce, her zaman yanımda duran, başarısı ve azmiyle bana ilham olan değerli abim Dr. Osman İMAL'e sonsuz sevgi ve teşekkürlerimi sunarım. Son olarak, kendime inanmadığım zamanlarda bile bana inançlarını hiç kaybetmeyen, maddi ve manevi hep yanımda olan, beni dünyanın en şanslı ve gururlu insanı yapan değerli annem Saime İMAL ve değerli babam Hakan İMAL'e sonsuz sevgi ve teşekkürlerimi sunarım, minnettarım.

Kadir İMAL

ÖZGEÇMİŞ

Kadir İMAL

Eğitim Durumu:

Lisans; 09.2018-06.2022: Ege Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Klasik Arkeoloji

04.2020-09.2021: Marburg Philipps Universität / Archâologisches Seminar

09.2017-09.2018: Ege Üniversitesi, Yabancı Diller Yüksekokulu, İngilizce Hazırlık

Teknik Beceri ve Sertifikalar

Türkiye Sualtı Sporları Federasyonu-CMAS 2 Yıldız Dalgıç

Kızılay-İlkyardım Sertifikası

Sivil Havacılık Genel Müdürlüğü-İHA 1 Ticari Pilotluk Sertifikası

Kıyı Emniyet Genel Müdürlüğü-Amatör Telsizcilik Belgesi (TB3KZL)

Denizcilik Genel Müdürlüğü-Amatör Denizci Belgesi ve Kısa Mesafe Telsiz Operatörü Belgesi

IRATA International-Level 1 Sertifikası

Koç Üniversitesi-Sarat Projesi, Arkeolojik Varlıkların Korunması ve Kurtarılması Eğitim Sertifikası

13. Uluslararası Arkeoloji Öğrencileri Sempozyumu Katılım Sertifikası-Roma İmparatorluk Döneminde Taş Kargolu Batıklar

Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü IV. Uluslararası Bilim Şenliği Katılım Sertifikası-Baetica Bölgesinde Balık Sosu ve Tuzlu Balık Üretimi

Yabancı Diller: İngilizce (B2)

Bilgisayar Kullanımı: Microsoft Office, Adobe Photoshop, Adobe Illustrotar, 3B Modelleme, Fotogrametri

Mesleki Deneyim:

2019 Klaros Apollon Kutsal Alanı Kazıları, İzmir, Kazı Başkanı: Prof. Dr. Nuran Şahin

2019 Deneysel Arkeolojide Prehistorik Denizcilik Uygulamaları Projesi, İzmir, Proje Yürütücüsü: Dr. Koray Alper

2020 Klaros Apollon Kutsal Alanı Kazısı, İzmir, Kazı Başkanı: Doç. Dr. Onur Zunal

2020 Bozukkale Arkaik Batık Sualtı Kazısı, Muğla, Kazı Başkanı: Prof. Dr. A. Harun Özdaş

2021 Türkiye Batık Envanteri Projesi (TUBEP), Muğla, Araştırma Başkanı: Prof. Dr. A. Harun Özdaş.

2021 Bozukkale Arkaik Batık Sualtı Kazısı, Muğla, Kazı Başkanı: Prof. Dr. A. Harun Özdaş

2022 Çamçalık Sualtı Kazısı, Muğla, Kazı Başkanı: Prof. Dr. A. Harun Özdaş,

2022 Kızılan Sualtı Kazısı, Muğla, Kazı Başkanı: Prof. Dr. A. Harun Özdaş

2023 Tunç Çağı'ndan Bizans Dönemi'ne Kadar Karya Chersonessos (Rodos Peraia'sı) Kıyıları TUBİTAK Projesi (Bursiyer), Proje Yürütücüsü: Prof. Dr. A. Harun Özdaş

2023 Çamçalık Sualtı Kazısı, Muğla, Kazı Başkanı: Prof. Dr. A. Harun Özdaş

2023 Türkiye Batık Envanteri Projesi (TUBEP), Muğla, Araştırma Başkanı: Prof. Dr. A. Harun Özdaş.

2023 Bozburun Arkeolojik Yüzey Araştırması, Muğla, Araştırma Başkanı: Prof. Dr. A. Harun Özdaş.

2024 Çamçalık Sualtı Kazısı, Muğla, Kazı Başkanı: Prof. Dr. A. Harun Özdaş

2024 Kızılan Sualtı Kazısı, Muğla, Kazı Başkanı: Prof. Dr. A. Harun Özdaş

2024 Türkiye Batık Envanteri Projesi (TUBEP), Muğla, Araştırma Başkanı: Prof. Dr. A. Harun Özdaş.