

**T.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TARİH ANA BİLİM DALI**



ANTİK ROMA YEMEK KÜLTÜRÜ

Doktora Tezi

Emine KAPKA

Danışman
Doç. Dr. Özlem GENÇ

SAMSUN
2022

TEZ KABUL VE ONAYI

Emine KAPKA tarafından, **Doç. Dr. Özlem GENÇ** danışmanlığında hazırlanan “**ANTİK ROMA YEMEK KÜLTÜRÜ**” başlıklı bu çalışma, jürimiz tarafından 25.7.2022 tarihinde yapılan sınav sonucunda oy birliği ile başarılı bulunarak Doktora Tezi olarak kabul edilmiştir.

	Unvanı Adı Soyadı Üniversitesi Ana Bilim/Ana Sanat Dalı	İmza	Sonuç
Başkan (Danışman)	Doç. Dr. Özlem GENÇ Ondokuz Mayıs Üniversitesi Tarih Ana Bilim Dalı		☒ Kabul ☐ Ret
Üye	Doç. Dr. Okay PEKŞEN Ondokuz Mayıs Üniversitesi Tarih Ana Bilim Dalı		☒ Kabul ☐ Ret
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Mehmet AYDIN Ondokuz Mayıs Üniversitesi Tarih Ana Bilim Dalı		☒ Kabul ☐ Ret
Üye	Prof. Dr. Recep ÖZMAN İnönü Üniversitesi Tarih Ana Bilim Dalı		☒ Kabul ☐ Ret
Üye	Doç. Dr. Murat SERDAR Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Tarih Ana Bilim Dalı		☒ Kabul ☐ Ret

Bu tez, Enstitü Yönetim Kurulunca belirlenen ve yukarıda adları yazılı jüri üyeleri tarafından uygun görülmüştür.

ONAY

... / ... / ...

Prof. Dr. Ali BOLAT
Enstitü Müdürü

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK BEYANI

Hazırladığım doktora tezinin bütün aşamalarında bilimsel etiğe ve akademik kurallara riayet ettiğimi, çalışmada doğrudan veya dolaylı olarak kullandığım her alıntıya kaynak gösterdiğimi ve yararlandığım eserlerin Kaynakça’da gösterilenlerden oluştuğunu, her unsurun enstitü yazım kılavuzuna uygun yazıldığını ve TÜBİTAK Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu Yönetmeliği’nin 3. bölüm 9. maddesinde belirtilen durumlara aykırı davranılmadığını taahhüt ve beyan ederim.

Etik Kurul Gerekli mi?

Evet ☐ (Gerekli ise ekler kısmına ekleyiniz)

Hayır ☒

İmza

23 /06/ 2022

Emine KAPKA

TEZ ÇALIŞMASI ÖZGÜNLÜK RAPORU BEYANI

Tez Başlığı: ANTİK ROMA YEMEK KÜLTÜRÜ

Yukarıda başlığı belirtilen tez çalışması için şahsım tarafından 23/06/2022 tarihinde intihal tespit programından alınmış olan özgünlük raporu sonucunda;

Benzerlik oranı : % 13

Tek kaynak oranı : % 1 çıkmıştır.

İmza

23/06/ 2022

Doç. Dr. Özlem GENÇ

ÖZET

ANTİK ROMA YEMEK KÜLTÜRÜ

Emine KAPKA

Ondokuz Mayıs Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Tarih Ana Bilim Dalı

Doktora, Haziran/2022

Danışman: Doç. Dr. Özlem GENÇ

Bu tez, Antik Çağ'ın en görkemli imparatorluklarından olan Roma'nın yemek kültürünü oluşturan unsurları, yemek kültürünün etkilediği ve mümkün kıldığı faktörleri incelemeyi amaçlamaktadır. Tezin sınırları, MÖ 753-MS 280 tarih aralığını kapsarken, coğrafi sınırlar, Roma İmparatorluğu'nun merkezi olan Roma ve çevresi şeklinde belirlenmiştir. Tezin ana kaynakları bu tarihler arasında kalan Latince dilinde yazılmış tarım, tıp ve doğa bilimiyle ilgili eserlerdir. Tezin yöntemi, alanla ilgili literatürün tasnif edilerek sentezlenmesi ve arkeolojik eserlerin yerinde incelenerek teyit edilmesi şeklinde olmuştur. İlk olarak, "Başlıca Gıda Maddeleri" başlığı altında Roma dünyasında tüketilen gıda maddelerine yer verilmiştir. Bunlar, Akdeniz üçlüsü olarak adlandırılan tahıl, zeytin ve üzüm başta olmak üzere, baklagiller, sebzeler ve hayvansal ürünlerdir. Bu gıda maddelerinin Roma halkının beslenmesindeki rolü ulaşılabilen veriler dahilinde incelenmiştir. İkinci olarak, Apicius *cognomenine* ait Romalı gurmelere atfedilen eserden tarifler seçilerek Latince çevirilerine yer verilmiştir. Tarifler verilirken eserin farklı edisyonları karşılaştırmalı olarak kullanılmıştır. Eserin orijinalindeki eksikler ve yazarın üslubundan kaynaklı tutarsızlıkları gidermek amacıyla, tarifleri günümüze uyarlayan uzman kişilerin tariflerine yer verilmiştir. Son olarak, öğünler, resmi, özel gün ve gecelerdeki ziyafetler, sofrada adabı ve görgü kuralları "Beslenme Kültürü" başlığı altında ele alınmıştır. Tez bir bütün olarak incelendiğinde yemek kültürünün oluşmasında önemli bir unsur olan ham haldeki gıda maddesinin işlenip yemeğe dönüşmesi, bu dönüşüm sürecinde geçirdiği evrim ve ona yüklenen anlamla birlikte sofrada ne zaman ve nasıl tüketildiğinin sırasıyla ele alındığı görülecektir. Sonuç olarak, Roma yemek kültürünü şekillendiren etkenler, başta coğrafi unsurlar olmak üzere, etkileşim kurduğu milletler ve sınıfsal toplum yapısı olduğu görülmüştür. Ayrıca beslenme olgusu Roma'nın siyaset, ekonomi, ticaret, hukuk, mimari, sanat ve teknoloji alanına yani devletin hemen her alanına nüfuz etmiş, onların şekillenmesinde, değişip dönüşmesinde etkin rol oynamıştır.

Anahtar Sözcükler: Antik Roma, Yemek kültürü, Gıda maddeleri, Yemek tarifleri, Beslenme kültürü.

ABSTRACT

FOOD CULTURE OF ANCIENT ROME

Emine KAPKA

Ondokuz Mayıs University
Institute of Graduate Studies

Department of History

Ph.D., June/2022

Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Özlem GENÇ

This thesis aims to examine the elements that formed the food culture of Rome, one of the most magnificent empires of Antiquity, and the factors that influenced and brought its food culture into being. While the boundaries of the thesis cover the period between 753 BC and 280 AD, the geographical boundaries have been determined as Rome and its surroundings, the center of the Roman Empire. The primary sources of the thesis are Latin literary texts on agriculture, medicine, natural sciences and food. The methodology of the thesis is classifying and synthesizing the literature on the field and verifying the archaeological artifacts by examining them onsite. Firstly, the main foods consumed in the Roman world have been examined under “Staple Foodstuffs”. These are particularly grain, olive, and grapes which are called the Mediterranean trio, and legumes, vegetables, and animal products. Secondly, recipes from the cookbook attributed to Roman gourmet(s) who are a part of *cognomen* Apicius have been selected and their Turkish translation is given in this chapter. While translating the Latin texts, different editions of the text were used comparatively. The purpose of method is to determine the differences between editions. Furthermore, modern adaptations of recipes are included to eliminate the missing parts of the Latin editions of this book and the discrepancies arising from the author’s rhetoric. In the last chapter, the diet characteristics of the Romans were examined under “Diet Culture”. This chapter has examined meals, which are an important part of the eating culture as well as both formal and informal banquets. When the thesis is examined as a whole, it will be seen how the raw foodstuff, which is an important element in the formation of food culture, is processed and transformed into food, the evolution it has undergone during this transformation process and the meaning attributed to it, as well as when and how it is consumed at the table are examined respectively. As a result, it has been observed that the factors shaping Roman food culture were primarily geographical features of the country, the nations with which it interacted, and the class structure of society. In addition, the phenomenon of nutrition penetrated Rome’s politics, economics, trade, law, architecture, art and technology, in other words, almost every field of the state, and played an active role in shaping, changing and transforming them.

Keywords: Ancient Rome, Food culture, Foodstuff, Recipes, Diet culture.

ÖN SÖZ VE TEŞEKKÜR

Lisansüstü eğitim hayatımın ilk döneminden itibaren öğrencisi olmaktan her zaman onur ve gurur duyduğum danışmanım Sayın Doç. Dr. Özlem GENÇ'e çok şey borçluyum, doktora programının zorlu yolculuğunda her zaman yanımda olan beni destekleyen bilgi ve tecrübeleriyle aydınlatan kıymetli hocama saygı ve şükranlarımı sunarım. Bu zorlu süreçte maddi ve manevi her anlamda beni destekleyen ve yüreklendiren aileme ne kadar teşekkür etsem yetersiz kalır. Doktora tez çalışmam süreci boyunca beni destekleyen ve çalışmaya teşvik eden, her zaman bilgi ve tecrübelerini paylaşan, en önemlisi de bana Eski Çağ tarihini sevdiren bu alanda akademik çalışma yapmama vesile olan kıymetli hocam Sayın Prof. Dr. Recep ÖZMAN'a saygı ve şükranlarımı sunarım. Tez izleme komitemde yer alan değerli hocalarım Sayın Doç. Dr. Okay PEKŞEN ve Sayın Dr. Öğr. Üyesi Mehmet AYDIN'a tezime ve bana kattıkları bilgi, tecrübe ve değerlerden ötürü teşekkürlerimi sunarım. Doktora sürecim içerisinde Ondokuz Mayıs Üniversitesi Erasmus staj hareketliliği kapsamında Salento Üniversitesi'nde bulunduğum sürede danışanı olarak bana pek çok alanda kolaylık sağlayan, araştırma yapabilmem için gerekli kurumlar ile irtibat kuran en önemlisi de her zaman anlayışlı olan danışmanın Sayın Doç. Dr. Pasquale ROSAFIO'ya teşekkürü borç bilirim. Salento Üniversitesi'ne kabul edilme aşamamdan staj hareketliliğimin sonuna değin yardımlarını esirgemeyen Sayın Prof. Dr. Hubert HOUBEN'e şükranlarımı sunarım. Bu zorlu süreçte desteğini esirgemeyen tüm dost ve arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Emine KAPKA

İÇİNDEKİLER

TEZ KABUL VE ONAYI	i
BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK BEYANI	ii
TEZ ÇALIŞMASI ÖZGÜNLÜK RAPORU BEYANI.....	ii
ÖZET.....	iii
ABSTRACT	iv
ÖN SÖZ VE TEŞEKKÜR	v
İÇİNDEKİLER.....	vi
SİMGELER VE KISALTMALAR.....	vii
1. GİRİŞ.....	1
2. BAŞLICA GIDA MADDELERİ.....	11
2.1. Tahıllar.....	11
2.1.1. Ekmekler.....	35
2.2. Zeytin ve Zeytinyağı.....	52
2.3. Üzüm ve Şarap	78
2.4. Baklagiller.....	101
2.5. Hayvansal Ürünler.....	123
2.5.1. Süt ve Süt Ürünleri	143
2.5.2. Balık ve Kabuklu Deniz Ürünleri.....	165
2.6. Sebzeler ve Diğer Yeşillikler	183
3. YEMEK TARİFLERİ.....	210
3.1. Apicius(lar) ve Eseri Hakkında	210
3.2. Soslar	219
3.3. Lapalar ve Çorbalar	224
3.4. Ekmekler.....	228
3.5. Yumurtalar	231
3.6. Mantarlar.....	234
3.7. Patinalar	236
3.8. Sebzeler Yemekleri	242
3.9. Et Yemekleri	256
3.10. Balık ve Kabuklu Deniz Ürünleri.....	268
3.11. Tatlılar.....	273
3.12. İçecekler.....	280
3.13. Konserveler	282
4. BESLENME KÜLTÜRÜ	286
4.1. Günlük Beslenme (Öğünler)	286
4.1.1. Kahvaltı (<i>Ientaculum</i>).....	288
4.1.2. Öğle Yemeği (<i>Prandium</i>).....	292
4.1.3. İkinci Atıştırmalığı (<i>Merenda</i>).....	298
4.1.4. Akşam Yemeği (<i>Cena</i>)	299
4.1.4.1. <i>Promulsis</i> ve <i>Gustatio</i> (Aperatifler).....	320
4.1.4.2. <i>Primae Mensae</i> (Birinci Masa).....	326
4.1.4.3. <i>Secundae Mensae</i> (İkinci Masa).....	332
4.2. Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	338
5. SONUÇ.....	359
KAYNAKÇA.....	367
EKLER.....	394
ÖZ GEÇMİŞ	412

SİMGELER VE KISALTMALAR

Bkz.	: Bakınız
C.	: Cilt
CIL	: <i>Corpus Inscriptionum Latinarum</i>
çev.	: Çeviren
der.	: Derleyen
ed.	: Editör
eds.	: Editörler
ILS	: <i>Inscriptionum Latinae Selectae</i>
haz.	: Hazırlayan
Lat.	: Latince
MÖ	: Milattan Önce
MS	: Milattan Sonra
S.	: Sayı
s.	: Sayfa numarası
ss.	: Sayfadan sayfaya
s.y.	: Sayfa numarası yok
t.y.	: Tarih yok
vd.	: Ve devamı
yak.	: yaklaşık
y.y.	: Yayın/basım yeri yok

1. GİRİŞ

Roma, tarih sahnesine bir şehir devleti olarak çıkmış ve zamanla hakimiyet alanını genişleten, tarihin en görkemli imparatorluklarından biri olmuştur. Esasen Akdeniz’de yer alan bir yarımada olsa da batısındaki deniz Tiren Denizi, doğusundaki deniz ise Adriyatik olarak adlandırılmaktadır. Üç yanı denizlerle çevrili olan bu ülkeyi Avrupa’nın geri kalanından ayıran kuzeyindeki aşılması güç Alp Dağları’dır. Yazın sıcak ve kuru, kışın nispeten ılıman ve yağmurlu tipik bir Akdeniz ikliminin egemen olduğu İtalya yarımadası, coğrafi olarak Yukarı (Kuzey), Orta ve Aşağı (Güney) İtalya olarak üç kısma ayrılmıştır.¹ Oldukça geniş bir coğrafyada hakimiyet kuran Roma Devleti’nin merkezi olan bugünkü Roma şehri ve çevresi tezin coğrafi sınırlarını oluşturmaktadır. Çalışmanın bu coğrafi sınırlar içinde, Roma’nın kuruluş tarihi olan MÖ 753’ten² başlayarak MS 280 tarihini kapsayan³ süre içerisinde Romalıların, yemek kültürünü ve bu kültürü oluşturan temel unsurlar olan başlıca gıda maddeleri, onların işlenip tüketime elverişli duruma getirilmesi, yemek kültürünün ayrılmaz parçası olan öğünler ve şölenler; bunların toplum üzerindeki yansımalarıdır.

Yemek ve tarih bilimini bir araya getiren bu çalışmanın daha iyi anlaşılması için “tarih bilimi” ve “yemek” veya “yiyecek” ilişkisinin iyi kavranması gerekmektedir. Tarih biliminin, günümüzde kabul gören tanımlaması Alman tarihçi Ernst Bernheim tarafından yapılmış olup şu şekildedir: “*insanın mekân ve zamana bağlı olarak bireysel ve toplumsal anlamda ortaya koyduğu psikolojik ve fiziksel faaliyetleri sebep-sonuç ilişkileri çerçevesinde belgelere dayalı olarak anlatan bilim dalı*”.⁴ Karaca, tarih bilimi için; “*Tarihsel olguların merkezindeki varlık. Tarih insan için vardır, insan ise tarihin öznesidir. İkisinin birbirinden ayrılması düşünülemez*” ifadelerini kullanmıştır.⁵ İplikçioğlu ise, “... insanla ilgili her olmuş şey kuramsal

¹ Oğuz Tekin, *Eski Yunan ve Roma Tarihine Giriş*, İstanbul: İletişim Yayınları, 2014, ss. 179-180.; Halil Demircioğlu, *Roma Tarihi*, C. 1, TTK Yayınları, Ankara, 2011, ss. 1-7.; Server Tanilli, *Yüzyılların Gerçeği ve Mirası: İlkçağ: Doğu, Yunan, Roma*, C. I, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2009, s. 345.

² Romalılar tarafından Cumhuriyet devrinin sonlarında, Romulus’un Remus’u öldürüp *Palatinus* tepesinde Roma şehrini kurduğu tarih olarak MÖ 21 Nisan 753 olarak kabul edilmiştir. Demircioğlu, *Roma Tarihi*, ss. 36-37.

³ Ancak çalışmanın alanı ile ilgili edebi eserlerin, Roma’nın Cumhuriyet ve MÖ 27 yılında Augustus ile başlayan *Principatus* devrini kapsayanların çoğunlukta olmasından dolayı bu çalışmanın odak noktasını oluşturmaktadır. *Principatus* dönemi için ayrıca bkz. Neil Faulker, Roma: Kartalların İmparatorluğu, Çağdaş Sümer (çev.), yordam Kitap Yayınları, 2015, ss. 204-286.

⁴ Karaca’nın alıntısıdır. Bkz. Taha Niyazi Karaca, *Tarihçi: Geçmiş Kurgulamak Kuram- Tasarım-İnşa*, Timaş Yayınları, İstanbul, 2020, s. 22.; Karaca’nın detaylı bilgi için tavsiyesi için Bkz. Ernst Bernheim, *Lehrbuch der Historischen Methode und der Geschichtsphilosophie*, Verlag von Duncker & Humboldt, Leipzig, 1903, ss. 7-19.

⁵ Karaca, *Tarihçi: Geçmiş Kurgulamak Kuram- Tasarım-İnşa*, s. 44.

olarak tarih biliminin konusu olabilmektedir” der.⁶ “Yemek” nefes alma ile birlikte, tüm insani faaliyetlerin en elzemi ve sosyal yaşamı en çok sarmalayan unsurlardan biridir.⁷ Dolayısıyla tarih disiplininin öznesi hatta ayrılmaz parçası olan insanın, en temel gereksinimi yemeğin, tarih biliminden ayrı tutulması mümkün değildir. Tannahil’in, “*Yiyecek olmadan ne insan ırkı ne de tarih olurdu*”⁸ ifadesi bu gerçeği en özlü biçimiyle ortaya koymuştur.⁹ Yemek salt beslenmenin ötesinde, sosyo-kültürel nitelikler içeren bir faaliyettir. Yiyecek üretim, paylaşım ve tüketim süreçleri, birey ve grupların aidiyet, birlik ve dayanışmasını güçlendirdiği kadar, hemen her toplumda, sosyal tabakalaşma, farklılık ve ayrıcalıkların oluşma ve yerleşmesinde önemli bir rol oynamıştır.¹⁰ Yiyecek sağlama, hazırlama ve tüketme eylemleri tarih öncesi çağlardan beri insanoğlunun hayatının çok önemli bir bölümünü kapsamıştır. İnsanoğlu zaman içinde bu fiziksel gereksinimleri kültürel olarak farklı şekillerde biçimlendirmiştir.¹¹

İnalcık, yemek kültürü meselesinin sadece yiyeceğin mutfakta nasıl pişirildiği, hangi çeşit yemek ve tatlının var olduğuyla sınırlı olmadığını söyler.¹² Tarih boyunca besin, karın doyurucu özelliğinin çok ötesinde bir işlev görmüş; sosyal dönüşümün, toplumsal örgütlenmenin bir katalizörü olmuştur. Besinin tarihteki ilk dönüştürücü rolü, uygarlıkların temelini oluşturmada kendisini göstermiştir. Tarımsal üretimin benimsenmesi yerleşik yaşamı mümkün kılmış ve toplulukların şekillenip yapılanmasında toplumsal örgütlenmenin bir aracı olarak rol oynamıştır. Tarımsal üretimle birlikte yerleşik yaşama geçen insanoğlunun arz fazlası üretimiyle, besin depolama ve sulama sistemlerinin gelişimi, siyasi merkezileşmeyi beslemiş, bu süreçte tarımsal verimlilikle ilgili ritüeller devlet dinine evrilmiş, besin, ödeme ve vergilendirme vasıtasına dönüşmüştür. Besinlerin kontrolünü elinde tutmak iktidarı

⁶ Bülent İplikçioglu, *Eskibati Tarihi I: Giriş, Kaynaklar, Bibliyografya*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2015, ss. 5-8.

⁷ Artun Ünsal, *İktidarların Sofrası: Yemek, Siyaset ve Simgesellik Orta Asya’dan Payitaht İstanbul’a Toylar ve Saray Ziyafetleri*, Everest Yayınları, İstanbul, 2020, ss. 13-14.

⁸ Tannahill, *Food in History*, Penguin Books Published, London, 1988, sy. (Prologue).

⁹ Ünsal, *İktidarların Sofrası: Yemek, Siyaset ve Simgesellik Orta Asya’dan Payitaht İstanbul’a Toylar ve Saray Ziyafetleri*, ss. 13-14.

¹⁰ Ünsal, *İktidarların Sofrası: Yemek, Siyaset ve Simgesellik Orta Asya’dan Payitaht İstanbul’a Toylar ve Saray Ziyafetleri*, ss. 13-14.; Jack Goody, *Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, Müge Günay Güran (çev.), Pinhan Yayınları, 2013, s. 46.

¹¹ Özge Samancı, “Avrupa’da ve Türkiye’de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış”, içinde *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman (der.), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2016, ss. 27-40.

¹² Halil İnalcık “Başlarken: Sempozyum Açılış Konuşması”, içinde *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman (der.), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2016, ss. 13-18.

elde tutmakla eş anlamlı olurken, şölenler nüfuz edinme ve saygınlık kazanma amacına hizmet etmiştir. Gıda yardımında bulunma ise iktidar yapılarının tanımlanması ve pekiştirilmesi işlevini yerine getirmiştir. Besin ticaretinin yapıldığı güzergahlar ticari olduğu kadar kültürel, bilimsel ve teknolojik alışverişlere olanak sağlamış ve bunların geliştirilmesinde etkin bir rol oynamıştır.¹³

Yazının icadıyla birlikte alanında ilk olma özelliği gösteren eserler incelendiğinde yemek olgusuna rastlanır. Cicero tarafından “*tarihin babası*” unvanı verilmiş olan Herodotos’un (MÖ 484-MÖ 425) eseri¹⁴ incelendiğinde halkların tanımlanmasında yemek kültürüne değindiği¹⁵ görülür. Tıp alanında ise Hipokrates’e (MÖ yak. 460-370)¹⁶ atfedilen eserler ve yine çalışmanın sınırları içinde yer alan Galenos (MS 129)¹⁷ ve Celsus’un¹⁸ çalışmaları insan sağlığını diyetle birlikte ele almışlar, dolayısıyla gıda ve beslenme konusuna geniş yer ayırmışlardır.¹⁹

Yiyecek, Antik dönemde kültürel kimliğin oluşturulmasına ve bir grubun diğerinden ayırt edilmesine yardımcı olan farklılıkların öne çıkmasına neden olmuştur. Homeros’un²⁰ eserinde kahramanların yiyeceği olarak ete vurgu yapıldığı görülür.²¹ Bu vurgunun anlaşılabilmesi için etin Antik Çağ Yunan dünyasındaki imgesini bilmek gerekir. Antik Çağ toplumların pek çoğunda et, savaşma yeteneği ve gücün gerekçesini oluşturan unsurları sağlamada bir vasıta niteliğinde olup kahramanlar ve toplumun

¹³ Tom Standage, *İnsanlığın Yeme Tarihi*, Gencer Çakır (çev.), Maya Kitap Yayınları, İstanbul, 2016, ss. 11-12.

¹⁴ Herodotos, Tarih (*Histories*), Müntekim Ökmen (çev.), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2006.

¹⁵ Ayrıca Bkz. Ali Güveloğlu, “Herodotos’un *Historiai*’sinde Uygarlığın Göstergesi Olarak Yeme İçme Adetleri”, *Tarih Araştırmaları*, C. XXXIII, S. 55, 2014, ss.1-22.

¹⁶ Jacques Jouanna ve Caroline Magdelaine (sunuş), *Hippokrates, Hippokrates Külliyyatı*, Nur Nirven (çev.), Pinhan Yayıncılık, İstanbul, 2018.

¹⁷ Galen, *Galen: On the Properties of Foodstuffs (De Alimenterum Facultatibus)*, Owen Powell and John Wilkins (trans.), Cambridge University Press, UK, 2003.; Galen, *Galen On Food and Diet (Galen On The Powers of Foods: Book 1)*, Grant, Mark (trans.), Routledge Published, London, 2000.

¹⁸ Celsus, *De Medicina*, Vol. I, Walter George Spencer (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London, 1971.; Celsus, *De Medicina*, Alex Lee (trans.), Vol. I, E. Cox Published, London, 1831.

¹⁹ Ayrıca Bkz. Ralph Jackson, *Roma İmparatorluğu’nda Doktorlar ve Hastalıklar*, Şenol Mumcu (çev.), Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul, 1999, ss. 26-81.; Daniş Baykan, “Gladyatör Hekimi Galenos ve Alliano”, *II. Uluslararası Bergama Sempozyumu Bergama’nın Üstün Evrensel Değerleri Antik Çağ’da Sağlık ve Bergamalı Galenos ve Kültürlerin Aktarım Aracı Parşömen* (9-10 Mayıs 2013), İzmir, 2019, 32-51.

²⁰ Bkz. Homeros, *Odyseia*, Azra Erhat ve A. Kadir (çev.), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2020.

²¹ Ayrıca Bkz. Jeremy Mcinerney, “Civilization, Gastronomy and Meat-Eating”, in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Gordon Lindsay Campbell (ed.), Oxford University Press, United Kingdom, 2014.

ayrıcalıklı sınıflarıyla ilişkilendirilmiştir.²² Dolayısıyla gıda ve onun imgesini bilmek kişi veya grupların siyasi ve sosyal hayattaki yerini tanımlamada yardımcı bir rol oynamıştır. Caesar Germanlerden söz ederken, “*Tarım konusunda hevesleri yoktur ve yiyeceklerinin büyük bir kısmı süt, peynir ve etten oluşur*” ifadelerini kullanır.²³ Columella, Tuna Nehri’nin kuzeyinde yaşayanları süt içenler (Lat. *Getae*) olarak tanımlamaktadır.²⁴ Tarımla uğraşmamak veya süt gibi işlenmemiş gıdaların tüketimi Roma ideolojisinde medeniyetsizlik hatta barbarlıkla ilişkilendirilmiştir. Bunun yanı sıra çalışmanın ana kaynakları içinde yer alan Roma imparator biyografileri veya onlar hakkında bilgi veren farklı türde eserler²⁵ imparatorların portresini çizerken yeme alışkanlarını kullanmıştır. Biyografi yazarlarının, özellikle karalamak istedikleri şahısları, aşırı yeme veya alışılmışın dışında yeme özelliği ile betimledikleri görülür.²⁶ Aynı şekilde Romalı hiciv yazarları²⁷ Roma devletinin yozlaşmasını yani

²² Massimo Montanari, *Kutluk ve Bolluk: Avrupa’da Yemeğin Tarihi*, Mesut Önen ve Biranda Hinginar Çoban (çev.), Nika Yayınevi Yayınları, Ankara, 2018, ss.26-29.

²³ Iulius Caesar, *The Gallic War*, VI/XXII, H. J. Edwards (trans.), Harvard University Press, Londra, 1958, ss. 346-347.

²⁴ Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, VII/II, ss. 232-233.

²⁵ Bkz. David Magie (trans.), *The Scriptores Historiae Augustae*, Vol. I, Harvard University Press (Loeb Classical Library 139), Cambridge, 1991.; Magie David (trans.), *The Scriptores Historiae Augustae*, Vol. II, Harvard University Press (Loeb Classical Library 140), Cambridge, 1991.; Suetonius, *The Lives of The Twelve Caesars: Caligula*, Vol. I, J. C. Rolfe (trans.), Harvard University Press Published (Loeb Classical Library), London, 1979.; Suetonius, (Gaius Suetonius Tranquillus), *On İki Caesar’ın Yaşamöyküsü*, Güngör Varınlıoğlu (çev.) Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2017.; Özgüler, Samet (çev.), *Roma İmparatorları: Hadrianus’tan Clodius Albinus’a (Historia Augusta)*, C. 1, Kronik Kitap Yayınları, İstanbul, 2019.; Özgüler, Samet (çev.), *Roma İmparatorları: Antoninus Caracalla’dan Calvinus Balbinus’a (Historia Augusta)*, C. 2, Kronik Kitap Yayınları, İstanbul, 2021.; Cassius Dio Cocceianus, *Roman History*, Earnest Cary (trans.), Loeb Classical Library, London, 1925.; Cornelius Tacitus, *The Annals: The Reigns of Tiberius, Claudius, and Nero*, Vol. III, J. C. Yardley and; Anthony A. Barrett (trans. and ed.), Oxford University Press, 2008. ; Cornelius Tacitus, *The Annals*, Vol. III, John Jackson and Clifford H. Moore (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), Cambridge, 1963.

²⁶ Bkz. David Magie (trans.), *The Scriptores Historiae Augustae: Elagabalus*, Vol. II, Harvard University Press (Loeb Classical Library 140), Cambridge, 1991.

²⁷ Bkz. Martial, *Epigrams*, Walter C. A. Ker (trans.) Vol. II, XIII/XXXVIII, London: Heinemann, Putnam Published New York, 1920.; Martial, *Epigrams*, Vol. I, E. H. Warmington (trans.), Harvard University Press, London, 1919.; Martial, *Epigrams*, Vol. I, Walter C. A. Ker (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), Cambridge, 1919.; Horace, *Satires, Epistles, Ars Poetica*, H. Rushton Fairclough (ed.), Harvard University Press, (Loeb Classical Library No. 194), 1942.; Juvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, Çiğdem Dürüşken (çev.), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2006.; Petronius Arbitr, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca’s Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, Walter Bradbury Sedgwick (ed.), Clarendon Press, Oxford, 1964.; Cato, *On Farming (De Agricultura)*, Ernest Brehaut (trans.), Octagon Books Published, New York, 1966.; Cato, Marcus Porcius, *De Agri Cultura*, ed. Antonius Mazzarino, Teubner Verlagsgesellschaft, Leipzig 1982.; Cato, Marcus Porcius, *On Farming (De Agricultura)*, Andrew Dalby (trans.), Prospect Books Published (ebook), Exeter, 2010.

“*Romanitas*”dan²⁸ uzaklaşmasını eleştirmek için genellikle gıda ve yeme alışkanlıklarını silah olarak kullanmışlardır.

Bu örnekleri çoğaltmak mümkündür. Burada belirtmek istediğimiz konu tarihin yemek kültürü üzerinden de okunabileceği²⁹ ve bu disiplinden ayrı tutulduğunda eksik kalacağı gerçeğini vurgulamaktır. XIX. yüzyılda şekillenen tarih bilimi, daha çok önemli olay ve kişileri anlatan siyasi tarihe odaklanmıştır.³⁰ Yemek kültürü ile ilgili çalışmalar ise daha çok sosyoloji ve antropoloji gibi bilim dalları tarafından işlenmiştir. Farklı açılımlara sahip olan ve gündelik hayatın çok önemli bir parçası olan yemek olgusu uzun süre tarih alanında ihmal edilmiştir. *Annales*³¹ okulu temsilcilerinin tarih disiplinine getirdikleri yeni anlayış ile birlikte yemek kültürü tarihin kapsamı içinde yer almaya başlamıştır. Bu alanda Avrupa’da yapılan çalışmalar XIX. yüzyılın üçüncü çeyreğinden itibaren hız kazanmış XX. yüzyılda artarak devam etmiştir. Türkiye’de yapılan tarih çalışmalarında ise bu alan uzun³² süre ihmal edilmiştir. Samancı, Türkiye’de yemek kültürü alanında yapılan çalışmaların, kısıtlı olarak folklor araştırmaları ve konuya ilgi duyan gazeteci kökenli araştırmacılar tarafından yapılan popüler çalışmalarda yer aldığını söyler. Akabinde yemek kültürünün tarih disiplini içinde niteliksel çalışmalar olarak XX. yüzyılın son çeyreği ve XXI. yüzyılın başlarında hız kazandığını belirtir.³³ Yine de bu süre içerisinde

²⁸ *Romanitas* yani Romalı olmak, her alanda atalardan gelen gelenek ve görenekleri sürdürme, Romalı olmanın ne anlama geldiğinin karmaşık ideolojisi. Carol A. Déry, “Fish as Food and Symbol in Ancient Rome”, in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlan Walker (ed.), Prospect Books, England 1998, s. 98.

²⁹ İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi’nin Tarih bölümü ve Tarih Topluluğu’nun birlikte 26-28 Nisan 2010 yılında düzenledikleri “Yemekte Tarih Var!: Ekonomi, Politika ve Kültür” adlı sempozyumun çıkış noktası olan bu ifade aynı zamanda tezimiz için de yol gösterici olmuştur. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman (der.), “Sunuş”, içinde *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2016, ss. V-VII.

³⁰ Samancı, “Avrupa’da ve Türkiye’de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış”, içinde *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, ss. 27-40.

³¹ *Annales* okulu ve Türkiye’de Tarih yazımı için Bkz. Erdem Sönmez, *Annales Okulu ve Türkiye’de Tarihyazımı: Annales Okulu’nun Türkiye’deki Tarihyazımına Etkisi: Başlangıçtan 1980’e*, Tan Kitabevi Yayınları, Ankara, 2010.

³² Samancı, “Avrupa’da ve Türkiye’de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış”, içinde *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, ss. 27-40.

³³ Samancı’nın bildirisinin yer aldığı bu çalışma İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi’nin Tarih bölümü ve Tarih Topluluğu’nun birlikte 26-28 Nisan 2010 yılında düzenledikleri “Yemekte Tarih Var!: Ekonomi, Politika ve Kültür” adlı sempozyumda sunulmuş olup bildirilerin yer aldığı kitapta yayınlanmıştır. Bu kitabı derleyen Avcı, Erkoç ve Otman, bu sempozyumun ilgili alanda ilk olduğunu aktarırlar. Oldukça yakın bir dönemde düzenlenmiş olan bu sempozyum aslında Türkiye’de bu konunun ne kadar ihmal edildiğini gösterir niteliktedir. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman (der.), “Sunuş”, içinde *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2016.

Türkiye’de yapılan çalışmaların odak noktası genellikle Türk mutfağı olup daha çok Selçuklu ve Osmanlı mutfağına değinilmiştir.

Ülkemizde konuyla ilgili tezlere bakıldığında 2011 yılında Gaziantep Üniversitesi Arkeoloji bölümü bünyesinde “*Eski Roma Uygarlığında Beslenme Kültürü*”,³⁴ 2017 yılında İstanbul Üniversitesi, Sanat Tarihi alanında, “*Bizans İmparatorluğu’nda Yemek ve Mutfak Kültürü*” adlı iki yüksek lisans tezi yayınlanmış olup, bu çalışmalarda Roma yemek ve mutfak kültürüne değinildiği görülmüştür.³⁵ Bunların dışında çalışma alanıyla doğrudan ilgili olan Ali Güveloğlu’nun “*İmparator Sofraları*” adlı makalesi dikkat çekici olup bu alanda ilk adımların³⁶ atılması açısından oldukça kıymetlidir. Bunların dışında bazı makale ve bildiriler olmakla birlikte konuyu dolaylı olarak ele aldıkları ve daha çok çeviri eserler³⁷ üzerinden çalıştıkları dikkat çekmektedir. Tez çalışmasının yürütüldüğü süre zarfında Antik Çağ ve Roma yemek kültürüne değinen yine bazı eserler yayınlanmıştır. Bunların büyük çoğunluğu Ali Güveloğlu’nun eserleridir³⁸. Geçtiğimiz yılda (2021) İsmail Gezin’in 2010 yılından itibaren *Gastro Dergisi*’nde yayınladığı makaleleri genişleterek bir araya getirdiği

³⁴ Bkz. Ali Nadir Zeyrek, “*Eski Roma Uygarlığında Beslenme Kültürü*”, Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep, 2011.

³⁵ Ayşegül Melis Dilek, “*Bizans İmparatorluğu’nda Yemek ve Mutfak Kültürü*”, Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, 2017.

³⁶ Çalışma konusu adı altında daha önce bir yüksek lisans tezi yayınlanmış olsa da Arkeoloji alanında yapıldığı için Güveloğlu’nun çalışması ilk olarak kabul edilmesi tarafımızca uygun görülmüştür. Bkz. Ali Güveloğlu, “İmparator Sofraları”, *Mediterranean Journal of Humanities*, C. IV, S. 2, 2014, ss. 131-140.

³⁷ Bkz. Phyllis Pray Bober, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, Ülkü Tansel (çev.), Kitap Yayınevi Yayınları, İstanbul, 2014.; Andrew Dalby, *Bizans’ın Damak Tadı: Efsanevi bir İmparatorluğun Mutfak*, Ali Özdamar (çev.), Alfa Yayınları, İstanbul, 2012.; Andrew Dalby, and Sally Grainger, *Antikçağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2001.; Linda Civitello, *Mutfak ve Kültür: İnsan Beslenme Tarihi*, Z. Nilüfer Nahya ve Saim Örnek (çev.), Bilim Sanat Yayınları, Ankara, 2019.

³⁸ Eserler için Bkz. Ali Güveloğlu, “An Approach on Tarhana and its Similarity to Hittite Word GAtarašganna”, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, C. 5, S. 1, 2019, ss. 110-121.; Güveloğlu, A., “Antik Çağ’ın Damak Tadı Düşünü Yazarları”, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, C.5, S. 2019, ss. 256-272.; Ali Güveloğlu, “Cena Trimalchionis ve Eski Roma Mutfak Tarihindeki Yeri”, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, 2020, C. 6, S. 2, 2020, ss. 358-375.; Ali Güveloğlu, “Eski Doğu Topluluklarında Beslenme ve Damak tadı”, içinde *Cahit Günbatı’ya Armağan*, İrfan Albayrak-Hakan Erol (eds), Ankara Üniversitesi, Ankara, 2015, ss.119-135.; Ali Güveloğlu, “Herodotos’un Historiai’sinde Uygarlığın Göstergesi Olarak Yeme İçme Adetleri”, *Tarih Araştırmaları*, C. XXXIII, S.55, 2014, ss.1-22.; Ali Güveloğlu, “Mitolojik Anlatım Geleneğinde İnsanoğlundan Saklanan Besinler”, *International Symposium on Mythology, Ardahan University*, İbrahim Okan Akkın, Berivan Vargün, Tonguç Seferoğlu, Erman Kaçar and Neşe Şenel (eds.), Proceedings Book, Ardahan, 2019, ss. 81-91.; Ali Güveloğlu, “Historyography of Food History Writing”, *XI. European Conference on Social and Behavioral Sciences*, Roma, İtalya, 1 - 04 Eylül 2016.; Ali Güveloğlu, *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü*, Pinhan Yayıncılık, İstanbul, 2019.; Ali Güveloğlu, *Antik Çağ’da Beslenme ve Damak Tadı*, Pinhan Yayıncılık, İstanbul, 2019.; Ali Güveloğlu, “Ötekinin Yiyeceği: Eski Yunan ve Roma’da Cenaze Yemeği Uygulamaları (Özet Bildiri)”, Hititler’den Günümüze Anadolu’da Dini Törenler ve Tören Mekanları Sempozyumu, Hitit Üniversitesi, Çorum, Türkiye, 10-11 Aralık 2021.

“*Uygarlaşan İştah: Atalarımız Nasıl Besleniyordu?*” adlı kitapta³⁹ Prehistorik dönemden Roma’ya değin insanoğlunun yemek kültürü ele alınmıştır. Söz konusu eser Roma yemek kültürünün belli başlı konularına dikkat çekmektedir. Çalışma alanımız için oldukça kıymetli bir eserdir.⁴⁰

“*Antik Roma Yemek Kültürü*” adlı bu çalışmada Romalıların yemek kültürünü oluşturan ana araçlar ortaya konulmak istenmiştir. Bunun yanı sıra, yemek kültürünün toplum üzerindeki etkileri, günlük hayatta ve eğlence hayatında yemeğin rolü, en çok tüketilen gıdaların hazırlanma süreci ve bir Romalının yemeğe verdiği anlam ele alınmıştır. Bu çalışma daha sonra yapılacak olan araştırmalara katkı sağlayacağı ve bu alanda literatürdeki önemli bir boşluğu dolduracağı kanaatindeyiz. Ülkemizde bu alanla ilgili özel ve kapsamlı bir çalışmanın bulunmaması bizi bu alanda çalışmaya yöneltmiştir.

“*Antik Roma Yemek Kültürü*” adlı çalışmanın sınırları, MÖ 753-MS 280 tarih aralığını kapsarken, coğrafi sınırlar Roma İmparatorluğu’nun merkezi olan Roma ve çevresi şeklinde belirlenmiştir. Dolayısıyla çalışmanın ana kaynakları bu tarihler arasında kalan Latince yazılmış eserlerdir. Çalışmanın giriş bölümü dışarıda bırakıldığında ilk bölüm için kullandığımız yöntem Latince eserler temel alınarak, bu alanda yazılmış tarım, doğa ve tıbbı dair ikincil eserlerin yardımıyla konu bütünlüğünü korumak olmuştur. Daha önce İngilizce’ye çevrilmiş olan bu eserlerin bazıları son dönemlerde Türkçe olarak da yayımlanmıştır. Bahsi geçen Latince metinler kullanılırken hem Latince hem İngilizce metinler karşılaştırmalı olarak ele alınmıştır. Bu eserlerin Türkçeleri var ise onlara da bakılmıştır. Çalışmanın ikinci bölümü (Yemek Tarifleri) Apicius/lar’a atfedilen yemek tariflerinden oluşmaktadır. Bu bölüm yazılırken Latince eserin farklı edisyonları⁴¹ karşılaştırmalı olarak kullanılmıştır. Latince yazar/ların üslubundan kaynaklanan ifade eksikliklerini gidermek ve tariflerin

³⁹ Bkz. Gezgin, İsmail, *Uygarlaşan İştah: Atalarımız Nasıl Besleniyordu?*, Redingot Kitap Yayınları, İstanbul, 2021.

⁴⁰ Türkiye’de yayınlanan bu eserler çalışma sürecimiz içerisinde yayınlanmış olup tez konumuzun bazı noktaları ile benzerlik göstermektedir.

⁴¹ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.), Caroli Winter, Heidelbergae 1867.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (ed. and trans.), Dover Publications, Inc., New York 1977.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Martin Lister, Theodoor Jansson ab Almelooven, Gabriel Hummelberger, Kaspar von Barth (eds.), Amstelodami: Apud Janssonio-Waesbergios 1709.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), Tevbner 1922.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), Teubner, Leipzig 1969.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), Peter Nevil Limited, London 1958.

daha anlaşılır olması için hem modern yazarların çevirilerinden istifade edilmiş hem de günümüze uyarladıkları⁴² tarifler ek olarak verilmiştir. Aynı şekilde tariflerin günümüz uyarlamalarında da pek çok modern eser karşılaştırmalı olarak kullanılmıştır. Bu eserlerdeki benzerlik ve farklılıklar dipnotta açıklanarak metnin daha anlaşılır olması sağlanmıştır. Üçüncü bölümünde (Beslenme Kültürü) ise çalışma alanının sınırları içinde dönemin yazarları tarafından Latince yazılmış daha çok hiciv ve biyografi türündeki eserlerden istifade edilmiştir. Bunun dışında siyasi ve sosyal olayları konu alan eserlerdeki veriler sentezlenerek bir bütünlük oluşturulmaya çalışılmıştır.

Her ne kadar Latince dilinde yazılmış eserler birincil kaynaklarımızı oluştursa da ilgili alanla daha önce yayınlanmış olan İngilizce kaynaklar literatürümüzün çoğunluğunu oluşturmaktadır. Öncelikle Türkiye sınırları içerisinde ulaşılabilen kaynakların edinilmesiyle birlikte hem saha araştırması hem de literatür araştırması için çalışmanın coğrafi sınırı olarak belirlenen İtalya'ya gidilerek gerekli araştırmalar yapılmıştır. İtalya'da bulunduğumuz dokuz aylık süre zarfında özellikle arkeolojik sit alanları ve müzeler ziyaret edilerek Roma'nın sosyal yaşam alanları yerinde görülüp incelenmiş ve fotoğraflanmıştır. Bu ziyaretler edebi kaynakların sağladığı verileri somut bir şekilde teyit etme olanağı sağlamış ve çalışmanın görsel veriler ile desteklenmesi için önemli olmuştur. Özetle çalışmanın yöntemi alanla ilgili hem klasik hem de modern eserlerin dilimize çevirisi yapılarak bilgilerin tasnif ve sentezlenmesi, arkeolojik eserlerin yerinde incelenip görsel veriler ile teyit edilmesi şeklindedir. Bunun dışında bu süre zarfında “yemek kültürü” ile ilgili çalışma yapabilmek amacıyla alan dışı okumalar yapılarak çalışma için gerekli zemin oluşturulmaya çalışılmıştır.

“*Antik Roma Yemek Kültürü*” adlı bu tez üç ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde “Başlıca Gıda Maddeleri” başlığı altında başlıca gıda maddelerine yer verilmiştir. Gıda maddeleri bir milletin yemek kültürünü, yaşadığı mekânın coğrafi ve iklimsel özelliklerine ve de dini görüşlerine bağlı olarak şekillendirmesinde en önemli unsurlardan biridir. Dolayısıyla bu bölüme geniş yer ayrılmıştır. Özellikle Roma İmparatorluğu'nun bulunduğu Akdeniz coğrafyasının bir sonucu olarak tahıl, üzüm,

⁴² Solomon, Jon and Julia Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, E. A. Seeman Publishin, Inc., Florida 1950.; Grainger, Sally, *Cooking Apicius Roman Recipes For Today*, Prospect Books Published, Great Britain, 2006.; Dalby, Andrew, and Sally Grainger, *Antikçağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2001.

zeytin ve bunların işlenmesiyle elde edilen Roma yemek kültürünün şekillenmesinde başat rol oynayan ekmek, şarap ve zeytinyağı detaylı olarak işlenmiştir. Bunların dışında baklagiller, sebze ve hayvansal ürünler ele alınmış olup tüm bu gıda maddelerinin Roma halkının beslenmesindeki rolü ulaşılabilen veriler dahilinde hem nicel hem de nitel olarak ele alınmaya gayret edilmiştir. Ayrıca bunların işlenmesi ve bunun sonucunda elde edilen gıdaların toplumdaki yeri değerlendirilmeye çalışılmış olup kullanım alanları, özellikle mutfak kullanımı tespit edilmeye çalışılmıştır.

“Yemek Tarifleri” adı altında ele aldığımız ikinci bölümde, tarihte bir bütün olarak günümüze ulaşan ilk yemek tarifleri kitabı olma özelliğine sahip Apicius *cognomenine* ait Romalı gurmelere atfedilen eserden tariflere yer verilmiştir. Bu bölüm, birinci bölümde ele aldığımız gıda maddelerinin nasıl bir araya getirilerek yemeğe dönüştüğünü görmemiz açısından önemlidir. Tarifler her gıda maddesi için farklı bir başlık altında ele alınıp düzenlenmiştir. Tarifler verilirken eserin farklı edisyonlarında yer alan farklılıklar dipnotlarda açıklanmıştır. Eserin orijinalindeki eksikler ve yazarın üslubundan kaynaklı anlaşmazlıkları gidermek amacıyla, tariflerin orijinal metne en yakın olanları tercih edilmiştir. Bu tarifler günümüze uyarlayan uzman kişiler tarafından modern uyarlaması yapılan⁴³ tariflerdir. Bu bölüm yazıya geçirilirken, her tarif için öncelikle Latince metin ve onun çevirisi verilmiş, edisyon ve çeviri eserler arasındaki benzerlik ve farklılıklar dipnot kısmında açıklanmıştır. Ayrıca bölüm başında, Apicius/lar ve eser hakkında bilgi tutarsızlıklarından dolayı ayrı bir başlık altında bilgi verilmesi uygun görülmüştür.

Üçüncü bölümde ise yemek kültürünün olmazsa olmazı olan öğünler, resmi, özel gün ve gecelerdeki ziyafetler “Beslenme Kültürü” başlığı altında ele alınmıştır. Bunun dışında yemek kültürünün özü diyebileceğimiz sofrada adabı ve görgü kurallarına

⁴³ Joseph Vehling (ed. and trans.), Dover Publications, Inc., New York 1977.; Giacosa, A Taste of Ancient Rome.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), Peter Nevil Limited, London 1958.; Jon Solomon & Julia Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted for Modern Cooking*, E. A. Seeman Publishin, Inc., Florida 1950.; Mark Grant, *Roman Cookery: Ancient Recipes for Modern Kitchens*, Gutenberg Press Ltd., Malta, 2015.; Eugenia Salza Prina Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, L’Erma Bretschneider, Roma 1995.; Faas, Patrick, *Around The Roman Table*, Palgrave Macmillan Published, New York 2003.; Andrew Dalby and Saly Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul 2001.; Ivana Ozanic-Roguljic, *Olivia’s Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, Hrvoje vulic (trans.), Berislav Bozanovic (ed.), Gradski Muzej Vinkovci Published, Vinkovci 2008.; Sally Grainger, *Cooking Apicius Roman Recipes For Today*, Prospect Books Published, Great Britain, 2006.

yer verilmiştir. Öğünler ve şölenler, çalışmanın tarih aralığında yer alan Romalı yazarların eserlerinden elde edilen örnek menülerle açıklanmaya çalışılmıştır.

Çalışma bir bütün olarak incelendiğinde yemek kültürünün oluşmasında en önemli unsur olan ham haldeki gıda maddesinin, işlenip yemeğe dönüşmesi, bu dönüşüm sürecinde geçirdiği evrim ve ona yüklenen anlamla birlikte sofrada ne zaman ve nasıl tüketildiğinin sırasıyla ele alındığı görülecektir. Bu dönüşüm süreci incelenirken Roma yemek kültürünün şekillenmesinde etkin rol oynayan coğrafi, ekonomik, ticari, dini ve sosyal unsurlar da ortaya konulmaya çalışılmıştır.

2. BAŞLICA GIDA MADDELERİ

2.1. Tahıllar

Tahıllar, yerleşik yaşamı mümkün kılan, ekimi yapılan ilk gıda bitkileridir.⁴⁴ Her biri, farklı özelliklere sahip ve farklı şekillerde yenen çeşitli buğday ve arpanın alttürleri de dahil olmak üzere çeşitli mahsulleri kapsamaktadır.⁴⁵ Latince tahıl terimini karşılayan kelime *frumentum* [*frug (frvx)+mentvm*]dur. *Frumentum* tüm tahıl ürünlerinin meyvesini karşıladığı gibi bir ürün sınıfı olarak tahılları da temsil etmektedir.⁴⁶ Bunun yanı sıra, Roma'da askere verilen tahıl veya Roma halkına ucuz fiyata satılan ya da ücretsiz dağıtılan *iane* (tahıl) anlamına gelmektedir.⁴⁷ Tahılla ilişkili olan diğer bir kelime, *frumentarius* [*frumentvm+arivs*], tahıl ürünlerini kapsayacak şekilde kullanılır, özel anlamda buğday⁴⁸ kelimesini de karşılamaktadır ancak bu terim, Antik ve modern kaynakların çoğunda genellikle Roma halkına indirgenmiş fiyata satılan ya da ücretsiz dağıtılan *iane* (tahıl) ve bu satım ve dağıtım ile ilişkili yasalar için kullanılmıştır.⁴⁹ Romalı yazarların eserleri incelendiğinde tahıl ve onunla ilişkili olan birçok kelime olduğu görülmektedir. Hatta bu eserlerin bazılarında aynı olan kelimelerin farklı anlamlar için kullanıldığı da görülür. Çalışmada bir ürün sınıfı olarak tahıllar söz konusu olduğundan kullanılacak olan sözcük *frumentum*dur.

Atıfta bulunduğumuz eserler Antik diyetin temelini tahılların (bazen buna baklagiller de eklenmekte)⁵⁰ oluşturduğu konusunda hem fikirdir. Antik dönem önemli hekimlerinden olan Hipokrates ve Galenos eserlerinde tahıllardan, en önemli besin maddesi olarak bahsetmekte⁵¹ ve onlara geniş bir yer ayırmaktadır. Tahıl tabanlı

⁴⁴ John William Humphrey, *Ancient Technology*, Greenwood Press, London, 2006, s. 21.

⁴⁵ Paul Erdkamp, Wouter Ryckbosch, and Peter Scholliers, “*A Swift Overview of Eating and Drinking Since Antiquity*”, in *Handbook of Eating and Drinking*, Springer Nature, Switzerland, 2019, s. 3.

⁴⁶ Lucius Iunius Moderatus Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, Vol. I, II/VIII, Harrison Boyd Ash (trans.), The Loeb Classical Library Harvard University Press, London, 1960, s. 144.; Pliny, *Natural History*, Vol. V, XVIII/X-XI, H. Rackham (trans.), The Loeb Classical Library, Harvard University Press, London, 1961, ss. 224-231.

⁴⁷ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, Oxford University Press, London, 1968, s. 739.

⁴⁸ Columella ve Plinius, buğday kelimesi için; *frumentum*, arpa için; *hordeum*'u kullanmıştır. Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, II/VIII, s. 186.; Pliny, *Natural History*, XVIII/X, s.226.

⁴⁹ Ayrıca sözcüğün eril olarak kullanımında ise tahıl satıcısı/tahıl-tüccarı anlamına gelmektedir. Glare (eds.), *Oxford Latin Dictionary*, s.739.

⁵⁰ John M. Wilkins and Shaun Hill (eds.) *Food in The Ancient World*, Blackwell Publishing, UK., 2006, s. 114.; Peter Temin, *The Roman Market Economy*, Princeton University Press, Princeton & Oxford, 2013, s. 101.

⁵¹ Galen “*De Alimentorum Facultatibus (Gıda Maddelerinin Özellikleri Hakkında)*” adlı eserinde tüm hekimlerin makul bir şekilde eserlerine tahıllar arasında en kullanışlı ve besleyici olan buğday talimatlarıyla başladığından bahsetmektedir. Antik dönem hekimleri için tahıllar hem gıda hem de ilaç

beslenme (*sitos*)⁵² insanoğlunun günlük kalori ihtiyacının büyük bir kısmını sağlasa⁵³ da vücudun, protein, mineral ve vitamin gereksinimlerini tek başına karşılamada yeterli değildir. Vücut, bu günlük gereksinimler için takviye gıdalara ihtiyaç duymaktadır. Tahıllarla, hayvansal ve bitkisel gıdaların birlikte tüketildiği bu diyet Latince *pulmenterium*⁵⁴ olarak adlandırılmaktadır.⁵⁵ Galenos, *pulmenterium*un Grekçe eşdeğeri olan *opsayı*, diyete daha az kalorilik katkıda bulunan ancak daha fazla tat ve etkiye sahip olan lezzetli yiyecekler olarak tanımlamıştır.⁵⁶ Bu kısımda asıl konu *sitoslar* yani tahıl tabanlı beslenme olup bu gıda maddelerine daha sonraki bölümlerde yer verilecektir.

Antik Çağ Akdeniz dünyasında tahılların yeri ve önemine dair pek çok kanıt bulunmaktadır. Ayrıca modern yazarlar Antik dönem insanoğlunun beslenme özelliklerinin belirlenmesinde, tahılların rolünün oldukça önemli olduğunu gözlemlemiştir. Roma halklarının beslenmesinde tahılların yeri ve önemini örneklerle açıklayacak olursak ilkin, tahılların oldukça verimli olması sebebiyle, klasik dönem şartlarında büyük popülasyonların beslenmesinde oldukça değerli oldukları görülmektedir. Plinius’a göre, “*Hiçbir şey buğdaydan daha verimli değildir. Eskiden insanın başlıca beslenme aracı olduğu için doğa ona bu niteliği vermiştir. Hatta*

olarak oldukça önemli olduğu görülür. Tahıllar arasında da buğday birinci sırada gelir. Galen, *Galen: On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, Owen Powell and John Wilkins (trans.), Cambridge University Press, UK, 2003, s. 39.

⁵² Bu kelimenin Grekçe tam karşılığı temel gıda maddesidir. Andrew Dalby, “In Search of The Staple Foods of Prehistoric and Classical Greece”, in *Staple Foods: Proceeding: Oxford Symposium on Food & Cookery*, Harlan Walker (ed.) Prospect, London, 1990, s. 22.; Thomas Braun, “Barley Cakes and Emmer Bread”, in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, Wilkins, John Harvey, David Dobson, Michael J. (eds.), Exeter University Press, UK, 1995, ss. 25-37.

⁵³ George D. Nanos and Dimitrios G. Gerasopoulos, “Fruits, Vegetables, Legumes, and Grains”, in *The Mediterranean Diet: Constituents and Health Promotions*, Antonia L. Matalas et al. (eds.), CRC Press, USA, 2001, s.100.

⁵⁴ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1518.; Michiel de De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, Brill Published, Leiden, 2008, s. 497.

⁵⁵ *Pulmeteria* ya da *Pulmenterium*, Romalıların tükettikleri başlıca yemek olan *pulsa* (lapa) eşlik eden gıdalar için kullanılır. Ekmek fırınlarının yaygınlaşmasıyla ekmeğe katık edilen gıdalar için kullanılmaya devam etmiştir. Günümüz İtalya’sında aynı anlam için kullanılan *companatico* kelimesi karşılaşmaktayız. İtalyanca ekmek anlamına gelen *paneye* eşlik eden anlamında katıklar için kullanılmaktadır. Fernand Braudel, *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*, Necati Erkut (çev.), Metis Yayınları, İstanbul, 2015, s. 32. ss.15-33.; Nicholas Purcell, “*The Way We Used to Eat: Diet, Community, and History at Rome*”, *The American Journal of Philology*, Vol. 124, No. 3, 2003, s. 333.; Pliny, *Natural History*, XVIII/XIX, s. 242.

⁵⁶ Wilkins and Hill (eds.), *Food In The Ancient World*, s. 242.; Gregory S. Aldrete, *Daily Life in The Roman City: Rome, Pompeii, and Ostia*, Greenwood Press, USA, 2004, ss. 111-112.

Afrika'daki Byzacium Ovası gibi uygun bir toprağa ekilirse⁵⁷, bir modius⁵⁸ buğdaydan, yüz elli modii buğday elde edilebileceğini belirtmiştir". Ayrıca bu durumla ilgili olarak Roma'da yaşanan iki olayı⁵⁹ referans göstermiştir: Afrika bölgesinin vali yardımcısının, Augustus'a tek bir buğday tanesinden elde edilen yaklaşık dört yüz filizden oluşan bir paket gönderdiğini ve yine aynı şekilde Nero'ya da bir tek tahıldan elde edilen üç yüz başağın gönderildiğini kaydetmiştir.⁶⁰ Plinius'un verdiği rakamlar abartılı olarak görülse de tahılların doğası gereği diğer ürünlerden daha verimli oldukları herkes tarafından bilinen bir gerçektir. Bu özelliğinden ötürü ucuz ve toplumdaki tüm grupların ulaşılabilceği besleyici bir gıda maddesi olması, Antik Çağ koşullarında onu oldukça değerli kılmaktadır.

İkinci olarak, Antik Çağ'da yaşanan kıtlık sorunu ve bunun sonucunda yaşanan halk isyanlarının nedeni incelendiğinde kaynaklar bize genellikle bu durumun tahıl eksikliğinden kaynaklandığını gösterir.⁶¹ Diğer besin maddelerinin kıtlığından kaynaklanan sorunlar hakkında bilgilerimiz oldukça sınırlıdır. Örneğin, MÖ 75 yılının konsülleri L. Octavius ve C. Aurelius Cotta, tahıl sıkıntısı olduğu sırada *forumda* öfkeli bir kalabalık tarafından kovalanmıştır.⁶² Yine aynı şekilde imparator Claudius, MÖ 51'de *forumda* ona hakaret eden ve katı ekmek parçalarıyla⁶³ vuran öfkeli bir grup tarafından kovalanmış, Palatium Tepesi'ndeki sarayına arka kapıdan girerek kurtulmuştur.⁶⁴ Kıtlık veya kıtlık tehdidi, Antik dünyadaki çoğu insan için kalıcı bir

⁵⁷ Ayrıca, Leontine ovaları, Sicilya'nın diğer kısımları, Baetica'nın tamamı ve özellikle Mısır tahıl tarımı için oldukça elverişli topraklara sahip olduğu ve neredeyse yüz kat ürün alınabileceği bildirilmektedir. J. K. Evans, 'Wheat Production and Its Social Consequences in the Roman World', *The Classical Quarterly* 31, No. 2, December 1981, ss. 428-442,

⁵⁸ *Modius*, Roma tahıl ölçümü birimi olarak kullanılsa da araç olarak Roma ekonomisinin önemli bir parçası olmakla kalmamış, aynı zamanda uluslararası ticaretin etkin bir görsel simgesi olarak kullanılmıştır. Arkeolojik kayıtlarda sadece birkaç *modius* korunmuş olmasına rağmen, bunların resimli temsillerinin nispeten çok olduğu bilinmektedir. Ayrıca Bkz. Ria Berg, "Iconography of the Modius Measure in Ostia: The Visualizing of Economic and Cultural Exchange", in *Trade and Commerce in The Harbour Town of Ostia*, Alice Landskron and Claudia Tempesta (eds.), Contributions of the XIX International Congress of Classical Archaeology: Archaeology and Economy in the Ancient World, Uni-Press Graz Verlag GmbH, Graz, 2020, ss. 79-108.

⁵⁹ Çevirmen bu olayda belirtilen filizlenme sayılarının abartılı olduğunu veya başka bir tesisle yandan sürgün üretiminin yer alabileceğini belirtmektedir. Pliny, *Natural History*, XVIII/XXI, ss. 248- 249.

⁶⁰ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXI, ss. 248-249.

⁶¹ Braudel, *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*, s. 31

⁶² Sallust, *Hist. Fr. 3* (Kurfess).; Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 1.

⁶³ Beard, kıtlık döneminde böyle bir silahın oldukça ilginç olduğunu belirtmektedir. Muhtemelen halkın silah olarak ekmek kullanması bir sembol olarak kitleyi vurgu yapmak içindir. Bkz. *Marry Beard, SPQR: A History of Ancient Rome*, Profile Books LTD., London, 2015, s. 348.

⁶⁴ Gaius Suetonius Tranquillus, *On İki Caesar'ın Yaşamöyküsü*: Claudius, XVIII, Güngör Varınlıoğlu (çev.) Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2017, ss. 200-201.; Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, ss. 1-2.; Beard, *SPQR: A History of Ancient Rome*, s. 348.

gerçektir.⁶⁵ Bu durum büyük ölçüde, düşük teknoloji, ulaşım zorlukları, gıda maddelerini koruma teknolojisinin sınırlı olması ve doğal koşullardan meydana gelen hasat başarısızlıklarından kaynaklı olarak ortaya çıkmaktadır.⁶⁶ Roma'da, kıtlık tehdidi ve bunun sonucunda ortaya çıkabilecek halk isyanları⁶⁷ ve devleti yıpratabilecek her türlü olayı engellemek için devlet tarafından önlemler alındığı görülmektedir.⁶⁸ MÖ 123 yılında Gaius Sempronio Gracchus'un çıkarmış olduğu yasa (*lex Sempronia frumentaria*) bu girişimlerin en önemlilerinden⁶⁹ biridir. Ayrıca devletin, tahılla ilişkili yeni kamu görevlileri ataması, ihtiyaç duyulması durumunda yeni yasalar çıkarması, devlete ait tahıl depolarının inşa edilmesi ve vergi gelirlerinin büyük bir kısmının tahıl üzerinden alınması⁷⁰ onun, Roma beslenmesindeki yerinin ne kadar önemli olduğunu kanıtlar.⁷¹ Tahılların önemine dair bir başka kanıtımız ise Vegetius'un, *Roma Savaş Sanatı* eserinden gelmektedir. O, bir orduyu çoğu kez savaştan ziyade kıtlığın yok edeceği, kıtlığın kılıçtan daha ölümcül olduğu, tüm seferlerde en önemli silahın yeterli erzaka sahip olunması ve bu yüzden savaş başlamadan önce tahıl, yem ve diğer iâşelerin tedarik edilmesi gerektiğinden bahseder. Diğer sorunların zamanla atlatılabileceğini ancak kriz anında tahıl tedarikinin önceden sağlanmasının dışında başka bir çarenin olmadığını vurgular.⁷² Bu özelliklerinden dolayı tahılın Antik dönemde önemli bir savaş stratejisi olarak da kullanıldığı görülür. Ordunun tahıl tedarik edebileceği tarlaların yakılması veya iâşe araçlarının yok

⁶⁵ Braudel, *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*, ss. 31-32.

⁶⁶ Erdkamp and et al., "A Swift Overview of Eating and Drinking Since Antiquity", ss.7-8.; Braudel, *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*, ss. 31-32.

⁶⁷ Roma'da kıtlık ve kıtlık tehdidi sonucu ortaya çıkan isyanlar (19 kez), MÖ: 75, 67 (iki kez), 57 (iki kez), 41, 40, 38, 22; MS: 6, 7, 19, 32, 51, 68, 189, 356, 359, 364. Bir yiyecek isyanını kıskırtmak için bir açlığa gerek olmadığı, kıtlık veya sadece gıda arzına yönelik bir tehdit, şiddetli bir tepkiye neden olduğu görülür. Bkz. Gregory S. Aldrete, "Riots", in *The Cambridge Companion to Ancient Rome*, Paul Erdkamp (ed.), Cambridge Press, Cambridge, 2013, ss. 425-440.

⁶⁸ Geoffrey Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, Oxford University Press, New York 1980, s. 2.

⁶⁹ Bu yasa her ne kadar *plebler* tarafından oldukça hoş karşılanmış olsa da senatörlerin tepkisine yol açmıştır. Hatta Cicero bu yasanın siyasi fayda sağlamak için yapıldığını, bu yasanın devlete büyük bir yük olacağını ve *plebleri* tembelliğe teşvik edeceğini belirtmiştir. Cristina Soraci, "Dalle 'Frumentationes' Alle Distribuzioni di Pane. Riflessioni su Una Riforma di Aureliano", *Quaderni Catanesi Di Studi Antichi e Medievali*, Vol. IV-V, 2006, ss. 345-346.

⁷⁰ Rickman, *annona* için tahılın kamu fonlarıyla satın alındığını savunmaktadır. Garnsey ve Sirks, dağıtım için tahılın diğer vergilerden ve aynı olarak ayrı toplandığını, Hopkins ise, çoğu Roma vergisinin para olarak ödendiğini belirtmektedir. Görüşler için bakz: Peter Temin, "A Market Economy in the Early Roman Empire", *The Journal of Roman Studies*, Vol. 91, 2001, ss. 176-178.

⁷¹ Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, ss.48,158.

⁷² Flavius Vegetius Renatus, *Roma Savaş Sanatı*, Samet Özgüler, Kutsi Aybars Çetinalp (çev.), Kronik Kitap Yayınları, İstanbul, 2019, s. 86.; Carol A. Dëry, "Travel, Transport, and Transmission (with Particular Reference to the Province of Britannia)", *Food on the Move: Oxford Symposium on Food & Cookery*, Harlan Walker (ed.), Prospect Books Published, 1997, s. 86.

edilerek düşmanı aç bırakarak kuşatma altında tutulması gibi taktiklerin kullanıldığına sadece Antik Çağ'da değil diğer dönemlerde de rastlamak mümkündür.⁷³

Üçüncü olarak, klasik metinlerdeki tahıl tüketimi ile ilgili veriler Antik dönem halklarının tükettiği diğer gıda maddelerinin beslenmedeki payını belirlemede fayda sağladığı görülür. Bugün modern yazarların pek çoğu Antik Çağ insanının beslenme kültürünü incelerken, günlük olarak ne yediklerini, ihtiyaç duydukları enerjiyi yeterince alıp almadıklarını ve bu enerjiyi daha çok hangi besinlerden sağladıklarının cevabını aramaktadırlar. Bu soruların cevaplarını ararken, klasik dönem büyük popülasyonları destekleyebilen, önemli ve ucuz bir kalori kaynağı olan tahıllar (özellikle buğday)⁷⁴ üzerinden kalori hesaplaması yaparak bazı çıkarımlarda bulunmaktadır.⁷⁵

Kalori hesaplamalarıyla, Antik Roma diyetinin beslenme özelliklerini açıklamaya çalışan araştırmacılardan Garnsey'in, Cato'nun *Tarım Üzerine*⁷⁶ adlı eserinde, onun çiftlik çalışanlarına verdiği aylık *tayından* yola çıkarak bazı çıkarımlarda bulunduğu görülür. Garnsey'e göre, Cato çiftlikte çalışan idareciler, çobanlar ve ev içi personel için ayda üç *modii* (yaklaşık 19,8 kg) tahıl önermiştir,⁷⁷ bugün yaklaşık 2.200 kaloriye eş değerdir. Tarım işçileri (veya köleler) için kışın aylık dört *modii* (yaklaşık 26,4 kg) günde 2.960 kalori ve yine aynı ikinci grup için yazın ayda dört buçuk *modii* tahılın günde yaklaşık 3.330 kalori sağladığı çıkarımı yapılmıştır.⁷⁸ Garnsey, aynı şekilde Roma tahıl *ianesi* verilerinden yola çıkarak da Romalıların günlük beslenme alışkanlıklarını belirlemeye çalıştığı görülür. Roma'da yaşayan yaklaşık 150. 000 kişiye⁷⁹ aylık 5 *modii* ücretsiz tahıl yardımı yapıldığı

⁷³ Dêry, "Travel, Transport, and Transmission (with Particular Reference to the Province of Britannia)", in *Food on the Move: Oxford Symposium on Food & Cookery*, s. 84.

⁷⁴ Kalori hesaplaması yaparak, Roma halklarının beslenme özelliklerini belirlemede en iyi veriyi sağlayan gıda maddesinin tahıllar olduğu görülür, bu konuyla ilgili olarak diğer gıda maddelerindeki veriler oldukça eksiktir.

⁷⁵ Bu hesaplamaları yaparken dikkat edilen faktörler bireyin yaşı, cinsiyeti ve yaptığı iş en önemlileri arasında yer almaktadır. Wilkins and Hill (eds.), *Food In The Ancient World*, s. 120

⁷⁶ Cato The Censor, *On Farming (De Agricultura)*, LVI-LVIII, Ernest Brehaut (trans.), Octagon Books Published, New York, 1966, ss. 78-80.

⁷⁷ Garnsey, tahıla ek olarak da yağ, sirke ve tuz verdiğini ancak zeytin, *altec* ve incirin sezonlarında dahil edilebileceğini belirtmektedir. Peter Garnsey, *Cities, Peasants and Food In Classical Antiquity: Essays In Social and Economic History*, Walter Scheidel (ed.), Cambridge University Press, Cambridge, 1998, s.236-237.

⁷⁸ Cato, çalışanların yaptığı iş ağırlığına göre *iane* verdiğini görülmektedir. Yine aynı şekilde el işiyle çalışan grup için yaz mevsiminde işin ağırlığı artacağından dolayı miktarı artırmıştır. Evans, "Wheat Production and Its Social Consequences in the Roman World", s. 433.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity:Essays in Social and Economic History*, ss. 236-237.

⁷⁹ Caesar döneminde buğday yardımı alan kişi sayısının 320.000'den 150. 000'e indirildiği bilinmektedir. Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşamöyküsü: Caesar*, XLI, s. 39.

bilinmektedir. Garnsey bu yardımın günlük olarak hesaplandığında 1 kilogramdan daha fazlaya eşdeğer olduğunu ancak bunun bireysel buğday tüketimi için bazı sebeplerden dolayı rakam olarak alınmaması gerektiğini belirtir. Garnsey, kalori ihtiyaçlarının %25'inin diğer gıda maddelerinden alındığını varsayarak, ayda 5 *modii* buğdayın bireyin alması gereken minimum enerji gereksiniminin iki katından daha fazla olacağını belirtmekte ve aslında bu durumun tamamen aile koşullarına bağlı olduğunu açıklamaktadır.⁸⁰

Rickman aynı şekilde Roma tahıl *ianesi* üzerinden Roma diyetinin özelliğini açıklamaya çalışarak, modern teoride yetişkin bir erkeğin günlük kalori alımının yaklaşık 3.300 kalori olduğunu, Geç Cumhuriyet Roması'nda, yetişkin bir erkek için aylık buğday *tayını* olan 5 *modiusun*, günde 3.000 ila 3.500 kaloriye eşdeğer bir kalori değerine sahip olduğunu belirtmektedir. Garnsey gibi o da bu *tayının* her zaman sadece bir kişi tarafından tüketilmediğini varsaysa da bu korelasyonun oldukça öğretici olmasına, tahıl tarımının sadece Roma için değil Antik Çağ döneminde tüm Akdeniz bölgesi için değerine dikkat çeker.⁸¹ Ayrıca Foxhall ve Forbes, Romalıların günlük kalori ihtiyaçlarının yaklaşık %75'ini tahıl ürünlerinden sağladıklarını savunmaktadırlar.⁸² Diğer bilim insanları, bu hesaplamanın yalnızca bir tahmin olduğunu ve muhtemelen yüksek bir hesap olduğunu iddia etmektedirler.⁸³

Başka bir önemli kanıt da Brown'un yapmış olduğu çalışmadan gelir, araştırma metot bakımından yukarıda bahsetmiş olduğumuz yazarlarınkinden oldukça farklı bir pilot çalışmadır.⁸⁴ Roma dünyasında yıllık tahıl tüketiminin hem yüksek hem de düşük tahminlerini (sırasıyla yılda 330 ve 230 kg) kullanarak, tüketilen toplam gıda miktarına

⁸⁰ Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, s. 236.

⁸¹ Geoffrey Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, Oxford University Press, New York, 1980, s. 4.

⁸² Andrew Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, Routledge Published, London, 2003, s. 162.

⁸³ Madeline Brown, "Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach To Diet in Ancient Rome", *Journal of the Washington Academy of Sciences*, 2011, Vol. 97, No. 1, s. 3.

⁸⁴ Madeline Brown'un 2010 yılında yaptığı bu çalışma; Antik Roma gıda, tarım ve diyetetik üzerine odaklanan yedi klasik eser incelenerek, gıda maddelerinin tespiti ve bunların beş çağdaş eserle desteklenmesiyle Antik Romalılar tarafından yenen 321 gıda ögesini tespit ettiği görülmektedir. Bu eserler her bir gıda maddesinin ne sıklıkta bahsedildiğini belgelemektedir. Antik Roma'da tahıl tüketimi üzerine yapılan önceki çalışmalardan nicel yöntemleri genişleterek, sadece tahıl bileşenlerinin besin özelliklerini değil, aynı zamanda Roma diyetinin besin özelliklerini de bir bütün olarak ölçmektedir. MÖ II. yüzyıldan, beşinci yüzyıla kadar Romanın özellikle günümüz İtalya'sını kapsayan, erken dönem Romalıların diyetinin yeniden yapılandırıldığı bu çalışma, Antik Romalılar tarafından tüketilen tüm olası gıda maddelerinin biyolojik ve beslenme özelliklerini kapsayacak şekilde genişletilmesiyle, gıdaların hem bireysel hem de kombine besin özelliklerini belirleyerek gerçekleştirilmiştir. Daha önce yapılan çalışmalardan oldukça farklı ve bilgilendirici bir araştırma olduğu görülür. Bkz. Brown, "Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach to Diet in Ancient Rome", ss.1-24.

kıyasla tahılın beslenme paydasında daha yüksek veya düşük tüketim oranının içerdiği varsayımında bulunur. Buna bağlı olarak Romalının diyetinin besin özelliklerinin muhtemel iki farklı profilini çıkarmaktadır. İlk profilde, Romalıların buğday alımının daha yüksek olduğunu varsayarak (yılda 330 kg), Roma diyetinde toplam gıda kütlelerinin %65 tahıllar, %28 sebze ve nişastalı kökler, %2 balık ve deniz ürünleri, %1,8 bitkisel yağlar, %1,1 bakliyatlar, %0,9 yumurta, %0,8 sert kabuklu meyveler, %0,4 yağ bitkileri ve %0,1 baharatların oluşturabileceğini ileri sürer. İkinci profilde belirttiği şey ise, buğday tüketiminin daha düşük bir seviyede olduğunu varsayarak (yılda 230 kg), diyet kütlelerinin % 50.4 tahıllar, % 39.6 sebze ve nişastalı kökler, % 2,8 balık ve deniz ürünleri, % 2,5 bitkisel yağlar, %1,6 bakliyatlar, %1,2 sert kabuklu meyveler, %1,2 yumurtalar, % 0.6 yağ bitkileri ve % 0,2 baharatlardan meydana geldiğidir.⁸⁵ Önemli bir çalışma olsa da Roma beslenmesini bir bütün olarak açıklayacak şekilde genelleştirmemektedir.⁸⁶ Her iki varsayımda da tahılların, Roma diyetinde büyük bir paydaya sahip olduğu görülür. Heinrich, tahılların Roma'nın temel gıda maddesi olmasına karşılık, bu gerçeğin, özellikle yüzde olarak ifade edildiğinde, yanlış yorumlanmaya meyilli olduğunu belirtir.⁸⁷

Örneklerin sayısı arttırılabilir ancak vermiş olduğumuz örnekler kanaatimizce durumu iyi özetler niteliktedir. Burada hatırlatılması gereken en önemli husus ise, örneklerde de görüleceği üzere, tezimize konu olan coğrafyanın genel anlamda Akdeniz bölgesi özel anlamda ise günümüz İtalya yarımadasıyla sınırlı olduğu ve coğrafyanın, insanoğlunun beslenme özelliklerini etkileyen oldukça önemli bir faktör olduğudur.⁸⁸ Antik Çağ'da Akdeniz bölgesinde yaşayan halklar için tahılların hayati bir önemi vardır. Braudel'in Akdeniz üçlüsü (tahıl, üzüm, zeytin) olarak bahsettiği gıda maddeleri⁸⁹ içinde yer alan tahılların, oldukça üretken olması, bu yüzden büyük popülasyonları besleyebilmesi ve ucuz (hatta Roma'da devlet tarafından bazı gruplara

⁸⁵ Çalışmalarının sonucunda çeşitli gıda maddelerini Antik Roma diyetindeki önemini ve besin katkılarını gösteren bir piramit (görsel olarak en sık tüketilen gıda maddelerinin alttan üste olacak şekilde) hazırlamıştır. Bu piramide göre tahıllar en altta yer almaktadır. Görsel için Bkz. Brown, "Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach To Diet in Ancient Rome", ss. 23-24.

⁸⁶ Brown, "Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach To Diet in Ancient Rome", ss. 13-14.

⁸⁷ Frits Heinrich, "Cereals and bread" in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, Paul Erdkamp and Claire Holleran (eds.), Routledge Taylor & Francis Group Published, New York, 2019, s.113.

⁸⁸ Louis E. Grivetti, "Mediterranean Food Patterns: The View from Antiquity, Ancient Greeks and Romans", in *The Mediterranean Diet: Constituents and Health Promotions*, Antonia L. Matalas, et al. (eds.), CRC Press, USA, 2001, ss. 3-30.

⁸⁹ Braudel, *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*, s. 31.

ücretsiz dağıtılması) kalori kaynağı olması onu klasik dönemde oldukça değerli kılmıştır. Sadece Antik dönem için değil günümüzde de Roma halkının beslenme özelliklerinin tespitinde diğer gıda maddelerine göre, tahıllar araştırmacılara daha güvenilir kanıt sunmaktadır. Tahılın beslenmedeki yeri, ona dini ve kültürel özellikler atfedilerek daha da değerli kılınmaktadır. Tahıl Yunan dünyasında tanrıça Demeter'in armağanı olarak görülmektedir. Demeter'in Roma'daki eşdeğeri ise Ceres'dir. Romalılar, Ceres'in başta tahıl olmak üzere birçok şeyin tanrıçası olduğuna inanmaktadır. İlk ekini ve mahsulü, toprağı kutsamak için onun hediye ettiği inancı hakimdir.⁹⁰

Günümüzde insan gıdası olarak önemli role sahip sekiz tane tahıl bulunmaktadır.⁹¹ Bunlar: buğday, çavdar, arpa, yulaf, mısır, darı, sorgum (süpürge darısı), ve pirinçtir. Bunların çoğu Antik Çağ'da ya bilinmemekte⁹² ya da çalışmanın coğrafi sınırı olarak belirlenen Akdeniz bölgesinde yetiştirilmemektedir. Örneğin sorgum (süpürge darısı) Akdeniz dünyasında Hristiyanlık öncesi dönemde bilinmektedir fakat mısır gibi o da yeterli ve kalıcı sulamaya ihtiyaç duymaktadır.⁹³ Pirinç egzotik bir tahıldır.⁹⁴ Pirincin, çağımızdan yüzyıllar önce Babil'de yetiştirildiği bilinmekle birlikte Batı'da tanınması çok uzun sürmüştür.⁹⁵ Avrupa'da tanınması İskender'in doğu seferlerinden sonralarıdır, bir gıda maddesi olarak kullanımı oldukça zaman almış nadir bir üründür.⁹⁶ Darı için uygun sıcaklıklar olsa bile çok büyük miktarlarda yetiştirilmemiştir. Bazı istisnalar dışında düşük verimliliğe sahip olduğundan, yalnızca ikincil bir ürün olarak kalmıştır.

Yulaf, tahıl tarlalarında yabani ot olarak, çağımızdan binlerce yıl önce Mısır'da bilinmektedir. Muhtemelen ekilmeye değer çeşitler geliştirmenin zorluğundan dolayı, klasik zamanların sonuna kadar Akdeniz bölgesinde ekili bir ürün olarak yer

⁹⁰ Veronika Grimm, "El Altında Duran Güzel Şeyler", içinde *Yemek Damak Tadının Tarihi*, Paul Freedman (ed.), Nurettin Elhüseyni (çev.), Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2008, s. 73.; Wilkins and Hill, *Food in the Ancient World*, s. 113.; Civitello, *Mutfak ve Kültür: İnsan Beslenme Tarihi*, ss. 32-44.

⁹¹ Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 4.

⁹² Örneğin, mısır (Amerika mısırı) Amerika'nın keşfinden önce Avrupa'da bilinmemektedir. Biliniyor olsa bile Akdeniz ikliminin görüldüğü bölgelerde yaz aylarının kurak olmasından dolayı kalıcı sulama olmadan yetiştirilmesi mümkün görünmemektedir. N. Jasny, "Competition Among Grains in Classical Antiquity", *The American Historical Review*, Vol. 47, No. 4, ss. 747-748.

⁹³ Jasny, "Competition Among Grains in Classical Antiquity", *The American Historical Reviews*, s. 747-748.

⁹⁴ Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 4.

⁹⁵ Jasny, "Competition Among Grains in Classical Antiquity", s. 748.

⁹⁶ Andrew Dalby, "Alexander's Culinary Legacy", in *Oxford Symposium on Food & Cookery, Cooks Other People*, s. 82.

almamıştır. Çavdar ise soğuk iklim şartlarına uygun verimsiz ve asitli toprakta yetişebilen bir üründür.⁹⁷ Akdeniz iklimi yerine daha çok Karadeniz ve karasal iklimin olduğu bölgelerde yetiştirilmiştir. Sekiz önemli tahılın altısı klasik dönem Akdeniz’inde ya hiç yetiştirilememiş ya da darı, yulaf ve çavdar gibi, sadece ikincil bir mahsul olarak yetiştirilmiştir.⁹⁸ Antik Çağ Akdeniz dünyasında en fazla ekimi yapılanlar arpa, buğday ve bunların alttürleridir. Bu yüzden bu bölümde genellikle bu iki tahıl türü tartışılacaktır.

Antik dönemden günümüze ulaşmış pek çok edebi kaynakta tahıllara ve tahıl ürünlerine mutlaka referansta bulunulmuştur. Bunlar arasında özellikle doğa, tarım ve tıp alanında yazılan eserlerde tahıllara geniş bir yer ayrılmıştır. En erken kaynağımız, Plato’nun öğrencisi olan Theophrast’ın, MÖ 300 yılında yazdığı “*Bitki Tarihi*” (VIII. kitap) adlı eseridir. Bu kitapta hububatların doğası üçe ayrılmış: ilk olarak arpa, buğday gibi tek tohumlu olanlar, ikinci olarak fasulye, nohut, bezelye benzeri genel olarak baklagiller denen tahıllar verilmiştir. Darı, İtalya darısı ve susam genel olarak yaz tohumluk bitkileri ve herhangi bir ortak adlandırmadan yoksun ürünleri içeren üçüncü bir sınıf olduğu belirtilmektedir.⁹⁹ Theophrast’dan sonra Varro, Plinius, Columella MÖ I. yüzyıl ve MS I. yüzyılda onun çalışmasını izleyerek yeniden düzenleme ve geliştirme yoluna gitmişlerdir.¹⁰⁰ Bunların yanı sıra tıp alanında yazılan eserlerde bir ilaç bileşeni olarak mutlaka tahıllara atıfta bulunulmuştur. Yukarıda da bahsettiğimiz gibi, Galenos “*Gıda Maddelerinin Özellikleri Hakkında*” adlı eserinde tüm hekimlerin eserlerine, tahıllar arasında en kullanışlı ve besleyici olan buğday talimatlarıyla başladığından bahsetmektedir.¹⁰¹ Tüm referanslara burada yer vermek mümkün olmadığından aşağıda gerektikçe bunlardan bahsedilecektir.

Antik Çağ Akdeniz dünyasında oldukça önemli yer edinen iki tahıl türü arpa, buğday ve onların alttürlerinin genel tarihine bakacak olursak: tahıllardan ilk ekilen arpadır.¹⁰² Eski toplumların başlıca iki besin hammaddesinden biridir. Yabani arpa,¹⁰³

⁹⁷ Jasny, “*Competition Among Grains in Classical Antiquity*”, s. 748.

⁹⁸ Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 4.

⁹⁹ Theophrastus, *Enquiry Into Plants and Minor Works on Odours and Weather Signs*, G.S. Putnam’s Sons, 1916, s. 143.

¹⁰⁰ B. B. Bayles and J. Allen Clark, “Classification of Wheat Varieties in The United States in 1949”, Technical Bulletin, Vol. 1038, Washington, 1954, s. 2.

¹⁰¹ Galen: *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 39

¹⁰² Pliny, *Natural History*, XVIII/XIII, s. 235. Warren T. Vaughan, “Why We Eat What We Eat”, *The Scientific Monthly*, Vol. 50, No. 2 (Feb., 1940), s. 150.

¹⁰³ Erken dönem yabani arpa kayıtları için Bkz. Robert I. Curtis, *Ancient Food Technology*, Technology and Change in History, Vol. 5, Leiden ; Boston, Brill 2001.

MÖ 15 000'den önce Filistin'de ve MÖ 11 000'de Güney Yunanistan'da Franchthi Mağarası'nda rastlanmıştır.¹⁰⁴ Ekili arpanın alttürleri tohumların düzenine göre sınıflandırılmıştır: iki sıralı (*Hordeum tetrastichum*) ve altı sıralı (*Hordeum sativum*, *Hordeum vulgare*) olarak ayrılmaktadır.¹⁰⁵ İki sıralı arpa yaklaşık olarak MÖ 9000'lerde Filistin'de Jericho'da yetiştirilirken; altı sıralı arpa Mısır'da Firavunlar çağında ekilmiştir. Her iki alttür de yaklaşık MÖ 6000 yılına kadar Belucistan'a kadar doğuya yayılmış ve her ikisinin de MÖ 2000'den önce İndus Vadisi (Harappan)'nde ekimi yapılmıştır. Ters yönde yayılma ise MÖ 5800 yılına kadar İspanya'nın doğusuna, batıya yayılma göstermiştir. Bu yüzden klasik zamanda arpa Akdeniz bölgesi boyunca bilinen bir ürün olmuştur ve altı sıralı olanın ekimi, iki sıralı olandan daha baskın bir şekilde¹⁰⁶ yapılmıştır.

Latince arpa sözcüğünün karşılığı *hordeum*'dur.¹⁰⁷ Arpa, Akdeniz'in çoğu iklim ve toprak koşullarına son derece uygun bir üründür.¹⁰⁸ Buğdaydan daha az yağış istemekte ve daha erken olgunlaşmaktadır. Ayrıca, Akdeniz'in çürümüş kireçtaşından oluşan geniş alanları ile düşük kaliteli alkali topraklarında yetiştirilmeye uygundur. Bu özelliğinden dolayı, Akdeniz havzasının güney ve doğu bölgelerinde, İtalya'nın güneydoğusundaki Attica gibi bir alanda, doğal mahsul olarak karşımıza çıkmaktadır.¹⁰⁹ Plinius en verimli arpa türünün nisan ayında İspanya'da Yeni Kartaca (*Carthago Nova*) kentinde hasat edilen arpa olduğunu ve yine aynı arpa Celtiberia'da ekilirse yılda iki kez mahsul alınabileceğini bildirmektedir. Plinius'a göre, tüm arpa türleri, olgunlaşır olgunlaşmaz diğer tüm tahıllardan daha erken kesilmelidir. Çünkü tahıl kırılğan bir kamış üzerinde taşınmakta ve çok ince bir başak içinde bulunmaktadır. Üstelik olgunlaşması tamamlanmadan hasat yapılırsa bu durum öğütülmüş arpayı daha iyi hale getirmektedir.¹¹⁰

¹⁰⁴ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, ss. 45-46

¹⁰⁵ Dioscorides, *De Materia Medica: Being an Herbal with Many Other Medicinal Materials*, Tess Anne Osbaldeston, and Robert S. Wood (trans.), IBIDIS Press, Johannesburg South Africa, 2000, s. 230.

¹⁰⁶ Ekili arpanın iki alttürü, *Hordeum vulgare* alttürü *distichum*, iki sıralı arpa ve *Hordeum vulgare* alttürü *vulgare* altı sıralı arpadır. Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, ss. 45-46.; Arpa ile ilgili ayrıntılı bilgi için Bkz. Roland von Bothmer (ed.), *Diversity in Barley: Hordeum Vulgare*, 1st ed, Developments in Plant Genetics and Breeding 7, Elsevier Published, Amsterdam; Boston, 2003.

¹⁰⁷ Grekçe'de *krithedra*. Dioscorides, *De Materia Medica: Being an Herbal with Many Other Medicinal Materials*, s. 230.; Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, Vol. II/VIII, s. 186.; Pliny, *Natural History*, XVIII/X, s.226.

¹⁰⁸ L. Moritz, *Grain Mills and Flour in Classical Antiquity* (Oxford, 1958), Introduction.

¹⁰⁹ Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 5.

¹¹⁰ Pliny, *Natural History*, XVIII/XVIII, s. 241.

Tahıllar arasında tercihi belirleyen şeyler coğrafya, sosyo-kültürel ve tıbbi faktörlerdir.¹¹¹ Yunan anakarası ve adaları, arpa yetiştirmek için daha uygun iklim koşullarını sağladığı için Yunanlar buğdaydan ziyade arpa yetiştirmeyi tercih etmiştir. Bu durum her ne kadar yaşadıkları mekânın, coğrafi unsurların zorunluluğu/bir sonucu olsa da onlar günlük diyetin vazgeçilmez bir parçası olarak arpa ürünlerine beslenmelerinde önemli bir yer ayırmışlardır. Romalıların ise arpadan ziyade buğdayı tercih etmiş oldukları klasik metinlerde oldukça açık bir şekilde görülmektedir.¹¹² Romalılar için arpa, Yunanlıların aksine, gıda hiyerarşisinde her zaman buğdaydan sonra yer almıştır. Arpanın onlarda yarattığı izlenim daha çok bir hayvan gıdası,¹¹³ kıtlık zamanlarında veya orduda bir ceza aracı¹¹⁴ olarak kullanıldığıdır. Augustus'un, tatmin edici bir performans göstermeyen birliklere arpa (tercih edilen buğday yerine) *tayını* vererek onları cezalandırdığı aktarılır.¹¹⁵ Caesar ve Pompeius arasındaki iç savaş sırasında MÖ 48'de Dyrrachium¹¹⁶ kuşatma altındayken, Caesar'ın buğday arzı bittiği için askerlerinin buğday yerine arpa ve baklagiller tükettiği söylenir. Roma ordu hekimi olan Galenos, Roma ordusuna arpa önermediğini çünkü buğday ile karşılaştırıldığında yetersiz enerji¹¹⁷ verdiğini belirtmektedir.¹¹⁸ Galenos, Roma ordusunun arpaya karşı tutumunu şu sözlerle açıklar:

Kıbrıs'ın kırsal kesimlerinde gördüğüm gibi bazı ülkelerde ekmek yapmak için arpa unu kullanıyorlar ve yine de çoğunlukla buğday yetiştiriyorlar. Eskiler de askerlik yapanlar için arpa yemeği hazırlarlardı. Ancak bu günlerde Romalı askerler, kendilerini zayıflatmışa dair bir önyargı oluşturmuş olduklarından artık arpa unu kullanmıyorlar. Çünkü vücutta, antrenmanda olmayan sıradan bir birey için yeterli, ancak herhangi bir şekilde antrenman yapanlar için yetersiz olan az miktarda besin verir.¹¹⁹

Bir bütün olarak Yunan-Roma dünyasında, buğdayın daha iyi bir tahıl olduğu konusunda hiçbir şüphe yok gibi görünüyor. Wilkins ve Hill'in Archestratus'dan

¹¹¹ Wilkins and Hill (eds.), *Food in the Ancient World*, Blackwell Published, UK., 2006, s. 120.

¹¹² S. Erdkamp, W. Ryckbosch, S. Scholliers, "A Swift Overview of Eating and Drinking Since Antiquity", in Meiselman H. (eds) *Handbook of Eating and Drinking*, Published, Cham, 2019, ss.2-3.

¹¹³ John M. Wilkins and Shaun Hill (eds.), "The Social Context of Eating", in *Food in the Ancient World*, Blackwell Published, UK., 2006, s. 55.

¹¹⁴ Carol A. Dêry, "Travel, Transport, and Transmission (with Particular Reference to the Province of Britannia)", in *Oxford Symposium on Food & Cookery: Food on the Move*, Harlan Walker (ed.), Prospect Books Published, 1997, s. 22.

¹¹⁵ Wilkins and Nadeu (eds.), *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 262.

¹¹⁶ Arnavutluk'ta modern Durazzo.

¹¹⁷ Bu görüşe karşı etkileyici bir örnek, Pire'den Midilli adasına acil bir görev için Atinalı kürekçilere arpa verilmesi olabilir. Wilkins and Shaun Hill (eds.), *Food in the Ancient World*, s. 117.

¹¹⁸ Galen: *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 50.; Wilkins and Hill (eds.), *Food in the Ancient World*, s. 62.

¹¹⁹ Galen: *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 50.; Wilkins and Hill (eds.), *Food in the Ancient World*, s. 239.

yaptığı alıntıda buğdayın arpaya tercih edilmesinin her zaman söz konusu olmadığı belirtilmektedir.¹²⁰ Yazılı Antik kaynaklarda gladyatörlerin tahıl ve baklagil ağırlıklı yemeklerle beslendiklerinden ve *arpa yiyicisi* veya *arpa layığı* kimseler anlamına gelen *hordacei* sıfatıyla tanımlandıklarından söz edilmektedir.¹²¹ Romalılar için her ne kadar arpa ikincil bir tahıl ürünü olsa da tanrılara sundukları adak hayvanının başına tuzlu arpa (*mola salsa*) saçma ritüeli dikkat çekmekte, değerli olduğunu göstermektedir.¹²²

Antik dönem Akdeniz dünyasında revaçta olan diğer bir tahıl türü buğdaydır.¹²³ Latinler tarafından *frumentum*¹²⁴ olarak adlandırılmıştır.¹²⁵ Buğdayın kökeni kesin olarak bilinmemekle birlikte tarihi kayıtlardan çok daha önceleri bir gıda maddesi olarak kullanıldığı ve yetiştirildiği kabul edilmektedir. Çoğu bilim insanı tarafından kökeninin Mezopotamya (Irak)'ya dayandığına ve buradan diğer bölgelere yayıldığına inanılmaktadır.¹²⁶ Arkeolojik verilere göre buğdayla ilgili en erken kanıtlara MÖ 8000'li yıllardan çok kısa bir süre sonra Türkiye ve Suriye'de rastlanmıştır. MÖ 6000 yılına kadar Doğu'da Belucistan'a ve MÖ 5500 yılına kadar Batı'da Güney Fransa'ya kadar çok hızlı bir şekilde yayıldığı gözlemlenmiştir.¹²⁷

Buğdayın farklı çeşitlerinin varlığı MÖ 2300'den beri bilinmektedir ancak, Plinius'un da dediği gibi bu çeşitler her yerde mevcut değildir ve aynı oldukları yerde bile her zaman aynı adları taşımamaktadırlar.¹²⁸ Theophrast, MÖ 300 yılındaki "*Bitki Tarihi*" adlı eserinde buğdayın türleri arasındaki bu farklılıklardan bahsetmektedir.¹²⁹ Columella, insanoğlu için iki önemli ve kullanışlı tahıldan bahseder. Bunlar, buğday

¹²⁰ Wilkins and Hill (eds.), *Food in the Ancient World*, s. 121.

¹²¹ Abdurrahman Uzunlaşan, "Antik Roma'da Gladyatör Oyunları", *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı 12, 2005, s. 39.; Braun, "Barley Cakes and Emmer Bread", in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, s. 28.; Pliny, *Natural History*, XVIII/LXXII, ss.

¹²² Sarah Hitch, "Sacrifice", in *A Companion to Food In The Ancient World*, John Wilkins, Robin Nadeu (eds.) A Wiley & Sons Ltd. Published, UK., 2015, s. 337.

¹²³ Buğday çim familyasından (*graminaceae*) *Hordeae* sınıfının *Triticum* cinsine aittir. Commodity Development Division Northern Regional Research Laboratory Peoria, Illinois by Prepared, "*Wheat, Its Products and Uses*", United States Department of Agriculture, United States, 1942, s. 2.

¹²⁴ Grekçe'de "*pyros*" buğday teriminin karşılığı olduğu gibi, özellikle buğdayın *Triticum turgidum* çeşidi için kullanılmaktadır. Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 349.

¹²⁵ Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, Vol. II/VIII, s. 186.; Pliny, *Natural History*, XVIII/X, s. 226.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s.739.

¹²⁶ Commodity Development Division Northern Regional Research Laboratory Peoria, Illinois by Prepared, "*Wheat, Its Products and Uses*", United States Department of Agriculture, United States, 1942, s.1.

¹²⁷ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 348.

¹²⁸ Pliny, *Natural History*, XVIII/XIX, s. 241.

¹²⁹ B. B. Bayles and J. Allen Clark, "*Classification of Wheat Varieties in The United States in 1949*", Technical Bulletin, Vol. 1038, Washington, 1954, s. 2.

ve *emmer*dir. Daha sonra buğdayın birkaç çeşidini sıralar: ilki ekime en uygun olan, *robus* (ya da kırmızı), ikincisi, ekmek yapımına en uygun olan *siligo* (ya da kışlık buğday), üçüncüsü ise üç aylık buğday ki bu da *siligonun* bir çeşididir.¹³⁰ Columella ve diğer klasik tarım yazarları sayesinde erken Roma buğday türlerinden haberdar olsak da bu eserler incelendiğinde buğday çeşitleri ve onların alttürlerinin oldukça fazla ve karmaşık olduğu görülür. Bu durum karşısında Rickman, “*Antik Akdeniz’de ilkel dönemlerde yetiştirilen buğday çeşitleri çoktu ve bunları klasik yazarlarda bazen belirsiz, bazen de doğrulukla tanımlamak için kullanılan terimler modern klasikçiler ve Antik tarih öğrencileri için büyük bir karışıklık kaynağı olmuştur*”¹³¹ şeklinde bir ifadede bulunur.¹³²

Rickman, Roma’nın kurulup genişlediği Akdeniz bölgesinde yetişen başlıca üç buğday grubunu sıralar: Einkorn grubu, Emmer grubu ve Spelta grubu.¹³³ Einkorn (*Triticum monococcum*), buğdayın ekili en ilkel iki türünden biridir. Yabani olarak Batı Anadolu’dan Güneybatı İran’a kadar yetişmektedir. İnsan gıdası olarak MÖ 12000 yılından önce Suriye’de toplandığı ve MÖ 8000 yılına kadar da ekiminin yapıldığı (erken kanıtlar Filistin’de Jericho’dan¹³⁴ gelmektedir.) bilinmektedir. Neolitik dönemde MÖ 6000’lere kadar doğuda Belucistan’a, batıda ise Yunanistan ve Güneydoğu Avrupa’ya kadar hızlı bir şekilde yayılmıştır.¹³⁵ Hem kalite hem de verimlilik yönünden zayıf olduğu için Romalılar tarafından tercih edilmemiştir.

Emmer grubu, erken ekimi yapılan buğday türlerinin ikisinden biridir. *Emmer* tanesini ortaya çıkarmak için harmanlanmadan önce kavrulması gereken kabuklu bir

¹³⁰ *Prima et utilissima sunt hominibus frumenta triticum et semen adonum. Tritici genera complura cognovimus, verum ex iis maxime serendum est, quod robur dicitur, quoniam et pondere et nitore praestat. Secunda conditio est habenda siliginis, cuius species in pane praecipua pondere deficitur. Tertium erit trimestre... Id porro genus est siliginis.* Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, Vol. I, II/VI, ss. 136-139.

¹³¹ Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 6.

¹³² Antik dönem başlıca buğday türleri ve onların alt türlerinin daha iyi anlaşılması için tabloya Bkz. Mark Nesbitt, “Wheat Evolution: Integrating Archaeological and Biological Evidence”, in *Wheat Taxonomy: The Legacy of John Percival*, S. D. S. Caligari and S. E. Brandham (eds.), Academic Press, UK, 1999, s. 39.

¹³³ Bilim insanları son zamanlarda karışıklığı gidermek, buğday türlerini sınıflandırmak ve yeni türleri tanımlamak için kullandıkları yöntem buğdaydaki kromozom sayılarıdır; Einkorn grubu, 14 kromozomlu diploid buğday; Emmer grubu, 28 kromozomlu tetraploid buğday; Spelta grubu 42 kromozomlu hexaploid buğdaydır. Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 6.; Wilkins and Hill (eds.), *Food in The Ancient World*, s. 17.

¹³⁴ Jericho, Ürdün Vadisinde, Kızıl Deniz yakınlarında bulunan tarihi değiştiren en eski yerleşim alanlarından biridir. Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 67.

¹³⁵ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 130.

buğday türüdür.¹³⁶ Bu buğday türü MÖ 6000'e kadar doğu yönünde Belucistan'a, Neolitik ve Tunç Çağı'ndan sonra batı yönünde Akdeniz boyunca ekimi yapılan başlıca ürün olarak bilinmektedir. Akdeniz bölgesinde uzun süre arpa ile rekabet halinde olmuştur.¹³⁷ Emmer grubunun altında hem kabuğu çıkabilen hem de çıplak olmak üzere alttürleri bulunmaktadır.¹³⁸ Klasik dönem Akdeniz sakinlerinin ekimini yaptığı ilk buğdaylardan biridir. Kabuklu olanlarının tanesini ortaya çıkarmak için işlenmeden önce kavrulması gerekmektedir.¹³⁹ Romalıların sıklıkla kullandıkları buğday olarak bilinen *farın* emmer grubunun, alt türü olan *triticum dicoccum*'un kabuğu çıkan bir çeşididir. Emmer (*triticum dicoccum*)'in¹⁴⁰ Latince 'deki karşılıkları *far*, *adoreum* ve *semen*'dir.¹⁴¹ Bu alttürden yapılan lapa (*puls*) Roma'nın ilk sakinlerinin temel besin maddesi olmuştur. Plinius, Verrius'dan yaptığı alıntıyla Roma'nın, kuruluşundan sonra üç yüz yıllık zaman dilimine kadar, emmer (*far*)'e bağlı yaşadığını söylemektedir.¹⁴² Latince' de una karşılık gelen *farina*¹⁴³ sözcüğünün *fardan*¹⁴⁴ türemiş olduğu iddia edilmektedir.¹⁴⁵ Bu bağlamda emmer'in alt türü olan *farın* un anlamına gelen sözcüğün oluşmasında etkin olması ve Plinius'un 300 yıl boyunca Romalıların buna bağlı yaşadıklarını aktarması onun beslenmedeki yerini gösterir niteliktedir.

¹³⁶ Einkorn ve emmer buğdayı kavuzlu buğday olarak adlandırılmaktadır. Yabani emmer şimdilerde Suriye, Filistin ve Irak'ta bulunmaktadır. Ekiminin yapıldığına dair erken kanıtlar ise yaklaşık MÖ 9000 yılına kadar Filistin (Jericho)'den gelmektedir. Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 199.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s.131.

¹³⁷ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s.131.

¹³⁸ Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 6.

¹³⁹ Philip Thibodeau, "Greek and Roman Agriculture", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Georgia L. Irby, (ed.), Wiley Blackwell Published, UK, 2016, s. 525.

¹⁴⁰ Dioscorides, *De Materia Medica: Being an Herbal with Many Other Medicinal Materials*, s. 231.

¹⁴¹ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s.131. "...*Prima et utilissima sunt hominibus ...frumenta triticum et semen adoreum...*" Columella, burada insanlığın ilk kullanışlı tohum taneleri olarak buğday ve emmer'den bahsetmektedir. Klasik metinlerde buğday türleri modern taksonomiye göre oldukça karmaşıktır. Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, Vol. I, II/VI, ss. 136-137.

¹⁴² Pliny, *Natural History*, XVIII/XI, s. 230.

¹⁴³ *Farina* [*Far* + *ina*], muhtemelen kökeni emmer'den gelen ancak tüm tahıl ürünlerinden yapılan un ya da kepek olarak bilinmektedir. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 676.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 201.

¹⁴⁴ Thibodeau, Eski bir bilimsel karmaşadan dolayı birçok standart sözlüğün, yaygın bir Latince tahıl kelimesi olan *farı*, "spelta" olarak çevirdiğini ancak spelta kelimesinin aslında Klasik tahıl repertuarının küçük bir bileşeni olduğunu ve *far* teriminin, emmer buğdayı ifade ettiğini belirtmektedir. Thibodeau, "Greek and Roman Agriculture", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 525.

¹⁴⁵ Pliny, *Natural History*, XVIII/XX, s.245. Braun, "Barley Cakes and Emmer Bread", in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, s. 36.

Far, Antik Yunan'da arpa neyse Romalılar için odur ve onun hazırlığı *offadan*¹⁴⁶ veya *puls*dan farklıdır. Roma gıda sisteminde *puls* ile ilgili şeyler için Romalılar, *pulmentarium*, “öğün tamamlayıcısı” terimini kullanmıştır.¹⁴⁷ Daha önce yukarıda bahsettiğimiz, öğün tamamlayan gıdalar¹⁴⁸ için kullandığımız *pulmenteria* terimi, aslında Romalıların 300 yıl boyunca ana besin maddesi olarak tükettikleri *puls* (su, süt veya bazen şarap ile tahılın pişirilmesinden meydana gelen yemek; lapa)’dan türemiş bir sözcüktür.¹⁴⁹ Bu tahıllı kabuğundan ayırmadaki zorluklar ve ekmek yapımına çok elverişli olmaması nedeniyle daha sonraları aynı Emmer grubunun bazı çıplak alt türleri önem kazanmıştır. Bazı kaynaklarda bunun nedeninin, Roma halkının artık öğütme ve fırın teknolojisini öğrenerek lapadan çok ekmek tüketmeye başlaması olduğu belirtilmektedir.¹⁵⁰ Çünkü ekmek yapmak için buğdayın kabuğundan ayrılmış olması gerekmektedir. Klasik dönemde bunun için uygulanan yöntem harman dövmeden önce tahılın kavrulmasıdır ancak bu yöntem ekmeğin tadını bozmakta veya besin değerini düşürmektedir. Bu yüzden emmer grubunun kavrulmaya ihtiyaç duymayan çıplak alttürü, bugün hâlâ makarna ve kuskusun yapıldığı *triticum durum* (makarna buğdayı)¹⁵¹ ve *triticum turgidum* (*rivet* veya *poulard* buğdayı) tercih edilmiştir.¹⁵² Durum buğdayının kökeninin, Yunanlılar tarafından Yakın Doğu’ya işaret eden Semitik bir kelime olan *semidalis* olduğu bilinmektedir.¹⁵³ Emmer grubunun bu iki alt türü, Antik Çağ’da Akdeniz’in sonbahar mevsiminde ekilen ana tahıl bitkileridir. *Triticum durum*, Sardunya, Sicilya, Afrika, İspanya ve Güney

¹⁴⁶ Lat. *offa*, parça, lokma anlamına gelmekte olup, metinlerde genellikle küçültme eki almış *ofella* ile karşılaşılır. *Ofella*, et veya başka malzemelerin küçük parçalara ayrılması anlamında kullanılır. Bunun dışında çocuk ve bebeklerin yiyebileceği yiyecekleri tarif etmektedir. Ayrıca çocukların beslenmesinde kullanılan un ve su ile yapılan bulamaç anlamında da kullanılmıştır. Güveloğlu, *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü: Aletler, bitkiler, İçkiler, Kişiler, Mekanlar, Yazarlar ve Yemekler*, s. 98

¹⁴⁷ Nicholas Purcell, “The Way We Used to Eat: Diet, Community, and History at Rome”, *The American Journal of Philology*, Vol. 124, No. 3 (Special Issue: Roman Dining (Autumn, 2003), s. 331.; Pliny, *Natural History*, XVIII/XIX, s. 242.

¹⁴⁸ Haşlanmış baklagiller (örneğin, fasulye, mercimek ve nohut) veya sebze (*holera*) vb. gıda maddeleri. Bruce R. James, Winfried E. H. Blum, and Carmelo Dazzi, “Bread and Soil in Ancient Rome A Vision of Abundance and an Ideal of Order Based on Wheat, Grapes, and Olives”, in *The Soil Underfoot: Infinite Possibilities for a Finite Resource*, G. Jock Churchman and Edward R. Landa (eds.), CRC Press, London, 2014, s. 168.

¹⁴⁹ Purcell, “The Way We Used to Eat: Diet, Community, and History at Rome”, s. 333.

¹⁵⁰ Paul Erdkamp, Wouter Ryckbosch, and Peter Scholliers, “A Swift Overview of Eating and Drinking Since Antiquity”, in *Handbook of Eating and Drinking*, H. L. Meiselman (ed.), Springer Nature Switzerland AG 2019, s. 3.

¹⁵¹ Thibodeau, “Greek and Roman Agriculture”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 525.; Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 102.

¹⁵² Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 6.

¹⁵³ Thibodeau, “Greek and Roman Agriculture”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 525.

İtalya’da yaygın olarak yetiştirilirken hem *triticum durum* hem de *triticum turgidum* Mısır’da yetiştirilmiştir. Bu nedenle, bu bölgelerden Roma’ya genellikle ithalatı yapılan ikinci buğday grubu olan çıplak çeşitleri ağırlık kazanmıştır.¹⁵⁴

Kılçıksız buğday (*spelta*) grubu (*Triticum Spelta*),¹⁵⁵ Roma dünyasında uzmanlar tarafından belirtilen tüm buğdayların en çok tercih edileni olarak karşımıza çıkar. Andrews, Romalıların erken dönemlerinde yetiştirilen muhtemelen tek buğdayın ve en önemlisinin, genellikle *far* olarak adlandırıldığını ancak bu terimin Geç Cumhuriyet ve Erken İmparatorluk dönemlerinde kullanılma tarzı ve belirtilen buğdaya uygulanan tanımlayıcıların bazen anlaşılmasının zor olduğu ve *spelta*ya dair hiçbir kanıt olmadığını belirtmektedir.¹⁵⁶ *Far* teriminin İtalyanca’daki kanıtlarının çoğunlukla *spelta*’yı ifade ettiği erken İmparatorluk ve modern dönem arasındaki belirsiz bir zamanda terimin *emmer*’den *spelta*’ya evrildiği iddia edilmektedir.¹⁵⁷ Bu iddiaya göre erken Roma döneminde *far* terimi *emmer* için kullanılırken erken İmparatorluk döneminde *far* terimi *spelta* için kullanılmaya başlanmıştır. Bu grubun da çıplak ve kabuğu soyulabilen alttürleri bulunmaktadır. Roma’da bu alttürlerden en çok tercih edileni modern buğdayın atası olan *triticum vulgare*’dir. *Triticum vulgare*, ayrıca ekmeklik buğday¹⁵⁸ olarak da bilinmektedir.¹⁵⁹ Bu alttür genellikle İtalya yarımadasında üç aylık buğday¹⁶⁰ olarak sadece ilkbahar mevsiminde ekilirken, *emmer* grubu genellikle MÖ V. ve IV. yüzyıllarda Roma ve Yunan dünyasında sonbaharda en çok ekimi yapılan buğdaydır.

Sonraki dönemlerde sadece *triticum vulgare*’den üretilebilen çok ince beyaz bir un olan *siligonun*¹⁶¹ üretilmesiyle Roma’nın azınlık grubu olan zenginlerin en çok tercih ettiği buğday da üretilmiştir. *Siligodan* yapılan ekmekler genellikle

¹⁵⁴ Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 6.

¹⁵⁵ *Triticum Spelta*’nın genetik kökeni ve buğdaylarla ilişkisi için Bkz. Alfred C. Andrews, "The Genetic Origin of Spelt and Related Wheats", *Der Züchter* 34, No. 1, January 1964, 17–22. ; Bruce R. James, et al., "Bread and Soil in Ancient Rome A Vision of Abundance and an Ideal of Order Based on Wheat, Grapes, and Olives", s. 168.

¹⁵⁶ Andrews’in de belirttiği gibi, klasik metinleri incelediğimizde *spelta* terimine hiç atıf olmadığı gözlemlenmiştir.

¹⁵⁷ Andrews, "The Genetic Origin of Spelt and Related Wheats", s. 19.

¹⁵⁸ Ekmeklik buğday, *triticum aestivum* ya da *triticum compactum*’dur. Nesbitt, "Wheat Evolution: Integrating Archaeological and Biological Evidence", s.41

¹⁵⁹ Nesbitt, "Wheat Evolution: Integrating Archaeological and Biological Evidence", s.41

¹⁶⁰ Bu buğday türü muhtemelen Columella’nın bahsettiği *siligonun* bir çeşididir (*Tertium erit trimestre... Id porro genus est siliginis.*). Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, Vol. I, II/VI, ss. 136-139.

¹⁶¹ OLD’de "siligo" maddesi, buğdayın yumuşak bir çeşidi, *triticum vulgare* olarak geçmektedir. Bkz. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1762.

diğerlerinden daha beyazdır. Beyaz ekmek Antik Roma’da bir statü sembolü olarak yerini almıştır. Hatta bu yüzden bazen diğer unlardan yapılan ekmeğin rengini beyazlatmak için bakla fasulyesinden yapılan unun (*lomentum*) eklendiği¹⁶² bilinmektedir ancak bu durum klasik yazarlar tarafından tağşiş¹⁶³ ile ilişkilendirilmiştir.¹⁶⁴ *Siligodan* yapılan ekmeğin dezavantajı çok çabuk bayatlamasıdır. Bu dezavantaja rağmen *triticum vulgare* yetiştiriciliğinde bir artışa yol açtığı söylenir. Roma İmparatorluk zamanlarına göre *triticum vulgare* sadece ilkbahar buğdayı olarak değil, özellikle Campania ve Etruria’da, sonbaharda da ekilen ana mahsulün büyük bir kısmını oluşturmuştur.¹⁶⁵ Her üç çeşit çıplak buğday sıradan ekmek yapmak için kullanılırken, *triticum vulgare*, azınlığın tercihi olan mükemmel beyaz somunun yapıldığı *siligo* unu üretilmiştir.

Tahıllar ve onların alttürleri hakkında genel bir çerçeve çizdikten sonra teze konu olan Antik Roma’da tahıl üretimine bakacak olursak; coğrafi özelliklerinden dolayı Roma’nın pek çok bölgesi tahıl yetiştirmeye oldukça uygundur ancak ekimi yapılan bu bölgelerin hepsinin önemi aynı değildir.¹⁶⁶ Bazı bölgelerde birim alandan elde edilen verim daha fazlayken bazılarında daha azdır¹⁶⁷ ya da nadasa bırakma, ekonomik değeri yüksek ürün yetiştirme tercihi gibi sebeplerden ya da ürün kalitesinin düşük olmasından dolayı sürekli olarak ürün sağlanamamıştır. Günümüze ulaşan kanıtların bunları tespit etmede yetersiz olması da başka bir nedendir. Örneğin Po Vadisi’nden elde edilen tahıl ürünlerinin düzenliliği konusunda kanıtlar sınırlıdır. Aynı şekilde Apulia’daki Foggia çevresindeki *Tavoliere di Puglie* ovasında MÖ I.

¹⁶² Pliny, *Natural History*, XVIII/XXX, ss. 262-263.

¹⁶³ Değerli bir maddenin içerisine değersiz bir madde eklenerek oluşturulan maddenin değerini düşürmek. Bkz. <https://sozluk.gov.tr/>

¹⁶⁴ Ayrıca Heinrich ve Hansen, yazılı kaynakların işlenmiş arpa ve mercimek karışımlarının satıldığını kaydettiğini söyler. Frits Heinrich and Annette M. Hansen, “Pulses”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, Paul Erdkamp and Claire Holleran (eds.), Routledge Taylor & Francis Group Published, New York, s.119.; Pliny, *Natural History*, XVIII/XXX.

¹⁶⁵ Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 7.

¹⁶⁶ Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, ss. 101-102.

¹⁶⁷ Evans, “Wheat Production and Its Social Consequences in the Roman World”, adlı çalışmada Roma topraklarındaki birim alandan elde edilen ürünlerin farklılıklarını Varro, Columella, Pliny (yaşlı) ve Cicero’dan verdiği alıntılarla oldukça iyi açıklamıştır. Columella çoğu bölgede dört kat ürün elde edilirken, Varro ve Cicero sekiz ila on kat, Plinius (yukarıda da bahsettiğimiz Byzacian örneği) yüz kat ürün elde edileceğine dair anekdotlar vermektedir. Bkz. Evans, “Wheat Production and Its Social Consequences in the Roman World”, ss. 429-431.

yüzyılda buğday kalitesi mükemmel olarak kabul edilirken¹⁶⁸ Roma'ya düzenli ithalat izleri bulmanın zor olduğu söylenir.

Roma'nın her döneminde topraklarının verimliliği ile ün salmış olan Campania bölgesinin iyi kalitede buğday ürettiği bilinmektedir. Bu bölge, en erken dönemlerde yüksek kaliteli *emmer*, özellikle *durum* veya makarnalık (*macaroni*) buğday üretirken, zengin kıyı ovaları daha sonra en iyi beyaz un olan *siligo* üretmek için kullanılan *triticum vulgare* üretmiştir.¹⁶⁹ Plinius, İtalya'da en üst sırada ekmeklik buğdayunun bu bölgeden geldiğini ancak Pisa'da üretilenin ona göre daha beyaz ve ağır olduğunu belirtmiştir.¹⁷⁰ Ayrıca, *emmer*'in kabuğunun çıkartılmasıyla elde edilen bir buğday ürünü olan *alicanın* en iyisinin Campania'dan sonra Verona ve Pisa bölgelerinde üretilenini tavsiye etmektedir.¹⁷¹ Olağanüstü kalitede buğday üreten önemli bir başka bölge ise Arezzo'dan Chiusi'ye uzanan Val di Chiana'dır.¹⁷²

Örneklerden anlaşılacağı üzere Roma kendi halkının tahıl ihtiyacını sağlamak için yeterli verimliliğe sahiptir ancak bu durum Roma'nın yayılmacı politikasıyla birlikte değişim göstermiştir. Askeri ve politik önemi artan Roma, önce Latium'a sonra da İtalya'nın tamamına hâkim olmuş, MÖ II. yüzyılda da Akdeniz'deki en büyük güç haline gelmiştir. Roma şehrinin büyümesine paralel olarak nüfusta artış yaşanmış bunun sonucu olarak da iç bölgelerden gelen tahıl miktarı halkı besleme konusunda yetersiz kalmıştır. Zaman zaman yaşanan kıtlık ve kıtlık tehditleri, gıda fiyatlarındaki istikrarsızlıklar nedeniyle devlet, halkın refahına karşı kendini sorumlu görerek duruma müdahil olmuştur.

Cumhuriyet döneminden beri *magistratlar* ve *senato*, gerektiğinde acil durum kaynaklarını organize etmeyi kendi sorumlulukları olarak görmüştür. Orta ve Geç Cumhuriyet döneminde düzenli bir sistemin başlangıcı yapılmıştır. Cumhuriyet döneminden *principatusa* geçiş ile sistemin *principes* (*princepsler*) tarafından yeniden düzenlendiği ve detaylandırıldığı bilinmektedir. Rickman bu geçişi MS 22 yılında, İmparator Tiberius'un senatoya yazdığı bir mektupla açıklar: “*Bu görev, senatörlerden, princeps'e devredilir; ihmal edilirse, devletin mutlak yıkımı*

¹⁶⁸ Pliny, *Natural History*, XVIII/XX, ss.244-245.; Marcus Terentius Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, I/II, A. Doğucan Hanegelioglu, (çev.), Doğu Batı Yayınları, Ankara, 2021, s. 51.; Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 102.

¹⁶⁹ Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 102.

¹⁷⁰ Pliny, *Natural History*, XVIII/XX, s. 245.

¹⁷¹ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXIX, s. 259.

¹⁷² Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 102.; Pliny, *Natural History*, XVIII/XXIX, s. 259.

gelecektir.”.¹⁷³ Bu ifadeler durumun ne kadar ciddi olduğunu, önlem alınmadığı takdirde sonuçlarının ne kadar ağır olacağını göstermektedir.

Devlet görevlilerinin bu sorumluluğu almaktan kaçınmadıklarını gösteren pek çok kanıt bulunmaktadır. Öyleyse görevliler bu tehditlere karşı ne gibi önlemler almıştır şeklinde bir soru sorulmalıdır. Bu soruyu cevaplamadan önce açıklığa kavuşturulması gereken, beslenmesi gereken nüfus miktarıdır.¹⁷⁴ Roma şehrinin nüfusuyla ilgili rakamlar kesin değildir. Modern klasikçilerin¹⁷⁵ bu konuda mevcut olan kayıtlardan yola çıkarak tahminlerde bulundukları görülür. Bu tahminler genellikle tahıl alıcılarının belirlenmesi için yapılan nüfus sayımlarına dayanmaktadır. Tahıl alıcıları, 14 yaş ve üzeri yetişkin Roma erkek vatandaşlarıdır yani verilen rakamlar sadece yetişkin Roma vatandaşlarının sayısını gösterir. Kadınlar, çocuklar, yerleşik yabancılar, düşük (köleler vd.) ve yüksek statülü vatandaşlar bu rakamlara dahil edilmemiştir.¹⁷⁶ Bu da bize tahminlerin oldukça kusurlu olduğunu göstermektedir.¹⁷⁷

Nüfusun büyüklüğünü göstermeye izin veren tek yaklaşım, geç Cumhuriyet ve Augustus dönemlerinin tahıl alıcılarının sayısına dayandırılmaktadır. Roma’nın en erken MÖ 123 *Lex Sempronia Frumentaria*’dan itibaren düşük maliyetle¹⁷⁸ tahıl arz ve dağıtım sistemine¹⁷⁹ sahip olduğu bilinmektedir ancak onun döneminde alıcıların

¹⁷³ Lat. “*Hanc, patres conscripti, curam sustinet princeps; haec omnia funditus rem publicam trahet.*” Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 2.

¹⁷⁴ Nüfus çalışmaları için bkz. Elio Lo Cascio, “The Size of the Roman Population: Beloch and the Meaning of the Augustan Census Figures”, *The Journal of Roman Studies*, No. 84, 1994, ss. 23-40.; Elio Lo Cascio, “La Popolazione Dell’Egitto Romano”, *Studi Storici*, Vol. 40, No. 2, 1999, ss. 425-47.; Elio Lo Cascio, “La Population”, *Pallas*, No. 55, 2001, 179-98.; Walter Scheidel, ‘Human Mobility in Roman Italy, I: The Free Population’, *The Journal of Roman Studies*, No. 94, 2004, ss. 1-26.; W. V. Harris, ‘Demography, Geography and the Sources of Roman Slaves’, *The Journal of Roman Studies*, No. 89, 1999, ss. 62-75.; Walter Scheidel, “Quantifying the Sources of Slaves in the Early Roman Empire”, *The Journal of Roman Studies*, 87, 1997, 156-69.

¹⁷⁵ Klasik dönem çalışan günümüz uzman bilim insanları olup bu yazarların çalışmalarından yararlanıldığında bu ifade kullanılacaktır.

¹⁷⁶ MÖ 225-28 yılları arasında Hopsking’in İtalya demografik değişimini gösteren tablo (Bu tabloda kadın, erkek, çocuk, özgür, köle, göçmen, kent ve kırsal nüfus sayıları gösterilmektedir.) için bkz. L. De Ligt, “Poverty and Demography: The Case of the Gracchan Land Reforms”, *Mnemosyne* 57, No. 6, 2004, s. 730.

¹⁷⁷ Peter Garnsey and Richard Saller, *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*, Bloomsbury Published, London, 2014 (Second Edition), s. 109.

¹⁷⁸ Seth G. Bernard, “Food Distributions and Immigration in Imperial Rome”, in *Migration and Mobility in the Early Roman Empire*, Luuk de Ligt Laurens E. Tacoma (eds.), Brill Published, Leiden, The Netherlands, 2016, s. 54.; Peter Jones, *Veni, Vidi, Vici : Everything You Ever Wanted to Know About the Romans But Were Afraid to Ask*, Atlantic Books, London 2013, s. 120.

¹⁷⁹ Garnsey ve Rathbone, onun bu sistemi kısmi de olsa ordu tayin dağıtım modeline benzetmekte ve ondan ilham almış olabileceğini belirtmektedir. Peter Garnsey and Dominic Rathbone, “The Background to the Grain Law of Gaius Gracchus”, *The Journal of Roman Studies*, Vol. 75, 1985, s. 24.

sayısı belli olmayıp, yeterli yaşa gelmiş Roma erkek vatandaşı (*civitas*) olan her kişinin, piyasa fiyatının altında tahıl alabileceği belirtilmektedir.¹⁸⁰ MÖ 73 yılında *Lex Terentia Cassia* yasasında buğday miktarı kişi başı aylık 5 *modii* (yak. 33 kg) olarak belirlenmiştir. Cicero, bu yasayla ilgili olarak *pleblere* tahıl dağıtımını için aylık 33.000 *medimnoi* (=198.000 *modii*) buğdayın yeterli olduğunu ve 40.000 kişinin bundan faydalanacağını ifade etmektedir.¹⁸¹ MÖ 58 *tribunusu* Publius Clodius Pulcher¹⁸² döneminde tahıl dağıtımının (*lex frumentaria*) ücretsiz olduğu ve MÖ 40'lı yıllarda bu alıcıların sayısının 320.000'e çıktığı ancak, Iulius Caesar *dictatorluğu* döneminde (MÖ 46-44) bu sayıyı 150.000'e düşüren bir politika izlediği aktarılır.¹⁸³ Aynı şekilde Augustus (Octavianus)'un da aynı uygulamayla farklı zamanlarda faydalanıcıların sayısını 320.000, 250.000 ve 200.000'e¹⁸⁴ indirdiği kaydedilmiştir.¹⁸⁵

Augustus'un MÖ 5'deki *Res Gestae*'inde *iane* faydalanıcılarının 320.000 üyesini olduğu kaydedilmiştir.¹⁸⁶ Bu sayı uzmanlar tarafından Roma nüfusunu hesaplamak için temel alınmıştır. Yapılan varsayımlar¹⁸⁷ sonucunda nüfusun

¹⁸⁰ Gaius Gracchus'un çıkardığı yasa hakkında kesin ibareler bulunmamakta, mevcut bilgilerin pek çoğu çağdaşı olan veya daha sonra kaleme alınmış Romalı yazarlardan gelmektedir. Garnsey and Rathbone, "The Background to the Grain Law of Gaius Gracchus", s. 20.

¹⁸¹ Bernard, "Food Distributions and Immigration in Imperial Rome", s. 54.; Reay Tannahill, *Food in History*, Penguin Books Published, London, 1988, s. 71.

¹⁸² Andrew M. Riggsby, "Clodius / Claudius", *Historia: Zeitschrift für Alte Geschichte*, 1st Qtr., 2002, Bd. 51, H. 1 (1st Qtr., 2002), pp. 117-123.; Thilo Rising, "Bread and Bandits: Clodius and the Grain Supply of Rome", *Hermes*, Vol. 147, 2019, ss. 189-203.; Amy Russell, "Why did Clodius Shut the Shops? The Rhetoric of Mobilizing a Crowd in the Late Republic", *Historia (Wiesbaden, Germany)*, January 2016, Vol. 65(2), ss. 186-210.

¹⁸³ Tannahill, *Food in History*, s. 71.

¹⁸⁴ Garnsey ve Saller, Augustus'un belirttiği bu nüfus sayılarından yola çıkarak onun döneminde yıllık tahıl tüketimine dair beş varsayımda bulunmuştur. Yıllık tahıl tüketim varsayımları için bkz. Garnsey and Saller, *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*, ss. 109-110.

¹⁸⁵ Paul Erdkamp, "The Food Supply of Capital", in *The Cambridge Companion to Ancient Rome*, Paul Erdkamp (ed.), Cambridge Press, Cambridge, 2013, ss. 265-266.; Garnsey and Saller, *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*, s. 109.; Tannahill, *Food in History*, s. 71.

¹⁸⁶ Bernard'ın ifadesidir. Caesar ve Augustus döneminde kaydedilen bu kişiler *numerus clausus* oluşturmuştur. Dördüncü yüzyıldan itibaren de ayrıcalıklı bir statünün işareti olarak kalmıştır. *Frumentationes*, *iane* yardımından ziyade sembolik bir şekilde topluluğun gıda sübvansiyonları alan bölümünü, *plebs frumentariay*ı tanımlama işlevi görmüştür. Bernard, "Food Distributions and Immigration in Imperial Rome", s. 54.

¹⁸⁷ Uzmanların hesaplama yöntemi şu şekildedir; tahıl faydalanıcılarının 14 yaşını doldurmuş (Atıfta bulunduğumuz yazarlar tarafından bu yaş sınırının değişiklik gösterdiği görülmekte, genellikle 11-14 yaş aralığı olarak verilmiştir. Garnsey ve Saller ise tahıl yardımı alacak grubun yaş sınırını, kesin bir iddia olmasa da 10 yaşa kadar indirmiştir.) erkek Roma vatandaşı olduğu kesindir. Roma'daki evlilik yaşı düşünüldüğünde bu kişilerin büyük bir kısmının evli olması gerekmektedir. Hem eşlerine hem de çocuklarına izin vermek için sadece tahıl alıcılarının sayısını iki katına çıkarmamız gerektiği önerilmektedir. Bu öneri dikkate alındığında rakamın iki katı yani 640.000 özgür vatandaş olduğu sonucunu verir. Bu yöntem, kişilerin hepsinin evli ve çocuksuz olduğunu göstermektedir. Rickman, bu sayının oldukça düşük olduğunu belirterek en az 400.000 kadın ve çocuğun bu sayıya eklenmesi gerektiğini belirtmektedir. Bunun sonucunda Roma nüfusunda 1 milyon ya da daha fazla kişinin dörtte

büyükliğünün bir milyona yaklaştığı ve hatta aştığı düşünülmektedir.¹⁸⁸ Bu kadar insanı düzenli olarak beslemek için gereken tahıl miktarı da oldukça büyüktür. Roma'daki dağıtımlarda bilinen tek *tayın* ölçütü her alıcı için ayda 5 *modii* olduğu idi, bu da yılda 60 *modii* etmektedir. İtalya'nın üretim kapasitesi yaklaşık 1 milyon nüfusun¹⁸⁹ gıda ihtiyacını karşılamada yetersiz olduğu için tahıl ithalatı zorunlu olmuştur. Roma Cumhuriyet ve İmparatorluk dönemi yöneticileri bu görevin yerine getirilmesinde büyük bir rol üstlenmişlerdir. Ayrıca tüccarların da ithalatı organize ettikleri ve uzun mesafeli ticaretin sorunlarıyla başa çıkmak için çeşitli mekanizmalar kullandıkları, özel ticari kurumlarının yanı sıra sözleşmeler, şirketler, faturalar gibi Roma'nın genel kurumlarını kullanarak ithalatta önemli bir rol aldıkları görülmektedir.¹⁹⁰

Roma'nın hem sivil nüfus hem de ordu için tahıl aldığı kaynaklar dönem boyunca değişiklik göstermiştir. Değişimin nedeni Roma'nın izlediği yayılmacı politikada yatmaktadır. Dolayısıyla tahıl ithal edilen eyaletlerin önem sırası da yayılmacı politikaya göre değişiklik göstermektedir. Roma başlangıçta tahılı İtalya anakarasından tedarik etmiştir. Roma'nın ilk denizaşırı eyaleti olan Sicilya önce ordu sonra sivil halk için önemli bir tahıl tedarikçisi konumuna gelmiştir. Sicilya ardından Sardunya'nın ilhakıyla birlikte her iki bölge Roma'nın tahıl sağladığı önemli merkezler olmuştur. MÖ III. yüzyılın sonunda ise kaynaklarda Sicilya ve Sardunya'dan nadiren tahıl sevkiyatı görülmektedir. Bu adalar, başkentin tahıl arzında önemli bir rol oynamaya devam etseler de Afrika'nın gerisinde bırakılmışlardır. Mısır'ın Konstantinopolis'in kuruluşuna kadar Roma'nın en büyük tahıl tedarikçisi olduğu belirtilmektedir.¹⁹¹ Seneca, İskenderiye'den Puteoli'ye tahıl gemilerinin gelişini kutlama nedeni olarak verir.¹⁹² Her yıl Roma'nın Kuzey Afrika ve

üçünün özgür olduğu anlamına gelmektedir. Garnsey and Saller, *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*, s. 109.; Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 9.

¹⁸⁸ Bu nüfus miktarı varsayım olsa bile atıfta bulunduğumuz tüm yazarlar tarafından kabul edilmiştir. Garnsey and Saller, *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*, s. 109.; Erdkamp, *"The Food Supply of Capital"*, s. 262.;

¹⁸⁹ Temin, *The Roman Market Economy*, s. 101.

¹⁹⁰ David Kessler and Peter Temin, "The Organization of The Grain Trade in The Early Roman Empire", *The Economic History Review*, New Series, Vol. 60, No. 2, May, 2007, s. 313.

¹⁹¹ Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 120.; Colin Adams, "Nile River Transport Under the Romans", in *Trade, Commerce, and The State in The Roman World*, Andrew Wilson and Alan Bowman (eds.), Oxford University Press, USA, 2018, ss. 176-177.

¹⁹² Lucius Annaeus Seneca, *Ahlak Mektupları*, Türkân Uzel (çev.), Jaguar Kitap Yayınları, İstanbul, 2019, 77, s. 245.; Cedric A. Yeo, 'Land and Sea Transportation in Imperial Italy', *Transactions and Proceedings of the American Philological Association* 77, 1946, s. 242.

Mısır'dan¹⁹³ en az 15. 000. 000 kile tahıl ithal ettiği bilinmektedir. Sonuç olarak, Roma'nın en önemli tahıl tedarik merkezleri başta Mısır¹⁹⁴ olmak üzere Kuzey Afrika,¹⁹⁵ Sicilya, Sardunya, İspanya, Galya, Küçük Asyaşeklinde sıralanabilir.¹⁹⁶ Garnsey ve Saller tahıl tedarikini dört kategoriye ayırmıştır; en önemli kategori tahıl vergisidir (artı ek vergi, talep ve zorunlu satın alma yoluyla gelen tahılın büyük kısmı). İkincisi imparatorluk ve kamu arazilerinden, üçüncüsü Roma seçkinlerinin mülklerinden özel tüketimleri ve pazar içinde veya dışında dağıtım için getirilen ve sonuncusu bazıları hükümetle sözleşme kapsamında özel tedarikçilerden satın alınan tahıldır, bu tahıl ilgili nakliyecilerin temas kurduğu pek çok yerden sağlanmıştır.¹⁹⁷

Roma'nın tedarik edeceği bu malların başkente taşınması gerekmektedir. Ayrıca taşıma işlemi, malların bozulmasına izin vermeden, düşük maliyetle ve en hızlı şekilde¹⁹⁸ olmalıdır. Antik Çağ'da taşıma işleminin yapılabileceği iki seçenek kara¹⁹⁹ ve su yoludur. Roma'nın kara ticaret ağının oldukça gelişmiş olduğu herkesçe bilinen bir gerçektir ancak yaklaşık 1 milyon nüfusu beslemek için tedarik edilecek olan malın ağırlığı, mesafenin uzunluğu ve maliyeti düşünüldüğünde kara yolu çok cazip bir seçenek olarak görülmemiştir.²⁰⁰ Kara yolu genellikle kıyı bölgelerinden Roma pazarına ürün getirmek için kullanılmıştır. Hatta bu bile bazen ikincil bir seçenek olarak kalmış, bölgenin nehir ile bağlantısı olması durumunda teknelerle taşıma

¹⁹³ Tahıl yardımıyla ilgili Mısır ve Afrika için bkz. Alain M. Gowing, "Pirates, Witches and Slaves: The Imperial Afterlife of Sextus Pompey," in *Sextus Pompey*, Anton Powell and Kathryn Welch (eds.), Gerald Duckworth & Co Ltd. Published, London, 2002, ss. 200-201.

Dominic Rathbone, "Egypt, Augustus, and Roman Taxation," in *Cahiers Du Centre G. Glotz : Revue D'histoire Ancienne*, Paris: De Boccard, 1993, 86.

¹⁹⁴ Garnsey and Saller, *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*, s. 113.; Tannahill, *Food in History*, s. 72.

¹⁹⁵ Lionel Casson, "Trade in the Ancient World", *Scientific American*, Vol. 191, No. 5 (November 1954), ss. 90-100.; Tannahill, *Food in History*, s. 72.

¹⁹⁶ Bunlara ek olarak Plinius, Kıbrıs ve Chersonese'den de tahıl ithal edildiğini belirtmektedir. Temin, "A Market Economy in the Early Roman Empire", s. 176. Peter Temin, "The Economy of the Early Roman Empire", *The Journal of Economic Perspectives*, Vol. 20, No. 1 (Winter, 2006), s. 137.; Garnsey and Saller, *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*, s. 120.; Roma'nın tahıl tedarik ettiği eyaletler için ayrıca bkz. Paul Erdkamp, *The Grain Market in The Roman Empire: A Social, Political and Economic Study*, Cambridge University Press, New York, 2005, ss. 206-257.

¹⁹⁷ Garnsey and Saller, *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*, s. 120.

¹⁹⁸ Yeo, hız tablosundan, eski yelkenli gemilerin ortalama hızının yaklaşık 3 veya 4 knot olduğu sonucuna ulaşmıştır; bu, on sekizinci yüzyılın ortalarına kadar yelkenli gemilerin ortalaması kadar büyük olduğunu ve günümüz tahıl taşıyan gemilerin ortalama hızının 9,5 knot olduğunu belirtmiştir. Bu durumda Roma yük gemilerinin hızı küçümsenmeyecek derecededir. Tablo için bkz. Yeo, "Land and Sea Transportation in Imperial Italy", s. 232.

¹⁹⁹ Kara taşımacılığı genellikle yük hayvanları (öküz, eşek, katır, at, deve (özellikle Mısır'da) veya onların arkasına bağlanan arabalarla yapılmaktadır.

²⁰⁰ Roma, kara ve deniz taşımacılığı maliyetlerinin modern para birimine (\$) uyarlaması için bkz. Yeo, "Land and Sea Transportation in Imperial Italy", ss. 221-244.

yapılmıştır. Deniz yoluyla ithal edilen tahıllar da limandan iç bölgelere kara ve nehir yoluyla taşınmıştır. Sonuç olarak kara ve deniz taşımacılığı birbirine bağlıdır.

Uzak eyaletlerden gelen malların taşınması için deniz taşımacılığının bazı dezavantajları olsa da en çok tercih edilen yol olmuştur.²⁰¹ Bu işlemin gerçekleştirilebilmesi için ise Roma'nın büyük kapasiteli gemilere ve bu gemilerin mallarını boşaltabilmeleri için de büyük limanlara ihtiyaç duyulmuştur. Birçok kaynakta taşıma işini devletin tek başına üstlenmediğine dair kanıtlar vardır. Örneğin, Roma'nın önemli liman şehri ve tahıl dağıtım istasyonu olan, yıl içerisinde yüzlerce geminin yükünü boşaltmak için yanaştığı²⁰² Ostia'da ortaya çıkartılan bir yazıt üzerinde “*codicarius, item mercator frumentarius*” (tekne sahibi ve tahıl tüccarı) maddesi kanıt olarak gösterilmektedir.²⁰³

Bu durumu kanıtlayan diğer örnekler ise pek çok gemi sahibinin Roma'nın tahıl tedarikinden sorumlu olan *annona*²⁰⁴ ile taşıma sözleşmeleri yapmasıdır. Ayrıca yapılan anlaşmaların içeriğinde dikkat çeken başlıklar gemilerin kapasiteleri ve anlaşmaların uzun süreli olmasıdır.²⁰⁵ Mısır'ın Roma'ya yıllık yaklaşık 20-30 milyon *modii* kadar tahıl gönderdiği,²⁰⁶ MÖ I. yüzyılda Sicilya'dan yıllık 3. 000. 000 *modii* tahıl vergilendirmesi yapıldığı bilinmektedir. Tedarik edilecek tahılların çoğunu devlet vergilendirme ya da satın alma yoluyla sağlamış ancak bu ürünlerin taşıma işini sözleşme yaptığı gemi sahibi kişiler ya da şirketler aracılığıyla yerine getirmiştir.

²⁰¹ Temin, “*A Market Economy in the Early Roman Empire*”, s. 179.

²⁰² Aline Abaecherli Boyce, Ancient Ostia, Scientific American, Vol. 166, No.2, 1942, s. 70.

²⁰³ M.Caerellius Iazymis adlı bu adam, tahıl tüccarı olmanın yanı sıra Tiber'e malları katmak için kullanılan *naves codicariae*'lerle da ilgili olduğu düşünülmektedir. Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 142.; Franklin B. Krauss, “The Human Element in Latin Inscriptions” *The Classical Weekly*, The Johns Hopkins University Press, Vol. 21, No. 21, April 2, 1928, s. 161.; (CIL 14. 4234).

²⁰⁴ *Annona*; [ANNVS+ -ona], tahıl ya da diğer gıdaların özellikle Roma için ya da diğer şehirler için ya da ordu için tedarikidir. Ücretsiz ya da ucuz tahıl tahsis eden resmi ofis. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, ss. 135-136.; Septimus Severus döneminde *annona* şekli yeniden düzenlenmiş, tahılın yerini ekmeğe bırakmıştır. Tannahill, *Food in History*, s. 71.

²⁰⁵ Örneğin Claudius döneminde, en az 10.000 *modii* (yaklaşık 70-80 ton arasında) yüke sahip gemilerin sahiplerine ayrıcalıklar sunarken, daha sonraki dönemde ya 50.000 *modii* (yaklaşık 350-400 ton arasında) bir gemi veya 10.000 *modii*lik beş gemi olarak belirlenirken, anlaşma süreleri en az altı yıla sınırlandırılmıştır. Erdkamp, “*The Food Supply of Capital*”, s. 271.; Garnsey and Saller, *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*, s. 113.; Dennis Kehoe, “The State and Production in the Roman Agrarian Economy”, in *The Roman Agricultural Economy: Organization, Investment, and Production*, Alan Bowman and Andrew Wilson (eds.), Oxford University Press, United Kingdom, 2013, ss. 47-48.

²⁰⁶ Özellikle Augustus zamanında 20 milyon *modii* tahıl gönderdiği bilinmektedir. Garnsey and Saller, *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*, ss. 110-111.; Erdkamp, “*The Food Supply of Capital*”, s. 273.; Erdkamp, *The Grain Market in The Roman Empire: A Social, Political and Economic Study*, s. 243.

Yukarıda vermiş olduğumuz örneklerden Roma'ya tahıl tedarik eden büyük kapasiteli çok sayıda geminin gelip gittiği anlaşılmaktadır. Tahıl gemilerinin yüklerini boşaltabilmesi için güvenli ve büyük limanlara ihtiyaç duyulması kaçınılmazdır. Cumhuriyet döneminde merkez Roma'da böyle bir liman yoktur. Gemiler daha çok Campania'daki doğal bir liman olan Puteoli'ye²⁰⁷ yanaşmış buradan küçük tekneler aracılığıyla Roma'ya taşımacılık yapılmıştır. Claudius (MS 41-54) döneminde Roma'da Tiber Nehri ağzındaki Ostia'da yapay bir liman²⁰⁸ yapılmıştır, ancak bu liman büyük gemilerin yanaşmasına olanak sağlamamış, tahıllar daha çok küçük teknelerle karaya taşınmıştır.²⁰⁹ Traianus (MS 98 – 117) döneminde bu limanın genişletildiği artık gemilerin Puteoli'den ziyade Ostia'ya yanaştığı bilinmektedir. Ostia'nın alüvyonlar ile dolmasıyla yerini Portus limanı²¹⁰ almıştır.²¹¹

Ostia bu özelliğinden dolayı zamanla Roma'nın tahıl ambarı haline gelmiştir.²¹² Tedarik edilen tahılların bozulmadan, güvenli bir şekilde halka dağıtılması için burada *horrea*²¹³ denilen tahıl ambarları²¹⁴ inşa edilmiştir.²¹⁵ İlk *horrean*ın ne zaman ya da nerede inşa edildiğine dair kesin bir kanıt yoktur ancak

²⁰⁷ Yeo, “*Land and Sea Transportation in Imperial Italy*”, s. 240.

²⁰⁸ Marguerite Kretschmer, Ostia, the Harbor of Ancient Rome, *The Classical Journal*, Vol. 22, No. 1, Oct., 1926, s. 28.; Yeo, “*Land and Sea Transportation in Imperial Italy*”, s. 240.; Tannahill, *Food in History*, s. 71

²⁰⁹ Temin, “*A Market Economy in the Early Roman Empire*”, s. 176.

²¹⁰ Roma İmparatorluğu'nun deniz limanı, Roma'nın yaklaşık 30 km güneybatısında ve Tiber'in ağzında, Ostia'nın 3 km kuzeyindedir. Claudius döneminde başlayan, Traianus döneminde büyük ölçüde genişletilen ve geç Antik dönemde daha da geliştirilmeye devam eden yapay bir liman olduğu bilinmektedir. Ostia ve Portus limanların gelişimi dönüşümü MÖ IV. yüzyıl ile MS II. yüzyılın başlarına kadar uzanan aşamalı bir süreç olduğu görülür. Portus'un asıl amacının, Roma şehrinin gıda maddeleri ve malzemeye olan büyük talebini karşılamaya yardımcı olduğu bilinmektedir. Ostia, görevi Roma'ya yiyecek sağlamak olan tüccarların, nakliyatçıların ve devlet temsilcilerinin önemli bir bağlantı noktasıyken, Portus, yüklerin şehre ulaşmadan önce fiilen boşaltıldığı ve depolandığı liman olduğu aktarılır. Detaylı bilgi için bkz. Simon Keay, “The Port System of Imperial Rome”, in *Rome, Portus and The Mediterranean*, Simon Keay (ed.), Berforts Information Press, Eynsham, Oxford, Great Britain, 2012, ss. 33-67.; Alberto Noli and Leopoldo Franco, “The Ancient Ports of Rome: New Insights From Engineers”, Roberto Petriaggi (direttore e edit.), *Archaeologia Maritima Mediterranea: An International Journal on Underwater Archaeology* Fabrizio Serra Editore, Pisa, Roma, 2009, ss. 189-208.

²¹¹ Tannahill, *Food in History*, s. 73.; Andre Tchernia, *The Romans and Trade*, James Grive (trans.), Oxford University Press, Oxford 2016, s. 267.

²¹² Aline Abaecherli Boyce, “Ancient Ostia”, *Scientific American*, Vol. 166, No. 2, February · 1942, s. 70.

²¹³ Roma tahıl depoları (*horrea*) için bkz. Geoffrey Rickman, *Roman Granaries and Store Buildings*, Cambridge University Press, Great Britain, 1971.

²¹⁴ *Horreum*, Tahıl deposu, ambarı. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 804.

²¹⁵ Horrea'lar hem sivil hem askeri olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Bu depolarda tahıl başta olmak üzere farklı gıda maddeleri de bulunmaktadır. *Horrealarda* saklanan gıda maddeleri için bkz. Javier Salido Domínguez, “Is It Possible to Quantify the Roman Agrarian Economy? in Favour of Quantitative Scepticism”, in *Rural Granaries in Northern Gaul (Sixth Century BCE – Fourth Century CE): From Archaeology to Economic History*, Stéphane Martin (ed.), Brill Published, 2019, ss. 26-28.

araştırmacıların pek çoğu bunun devlet tarafından halka ilk tahıl *ianesinin* yapılmaya başlandığı Gaius Gracchus dönemine²¹⁶ dayandırmaktadır.²¹⁷ Devletin bu tahılı bir yıl boyunca nem ve böceklerden koruyarak bozulmasını veya hırsızlar tarafından çalınmasını engellemesi, güvence altına alması zorunluluğu ve dağıtımın tek veya birkaç merkezden yapılmış olabileceği bu tezi doğrulamaktadır. Devlet, Gaius Gracchus zamanında *horrea* inşa etmiş olsa da fiziksel bir kalıntı bulunmamaktadır.

Geç cumhuriyetin ve erken imparatorluğun en büyük *horrealarının*, büyük ölçüde, Aventine Tepesi altındaki bölgede toprak mülkiyeti olan varlıklı özel aileler tarafından yapıldığına dair arkeolojik kanıtlar bulunmaktadır. Varlıklı ailelerin isimlerini taşıyan ve en bilinen *horrealar*, Sulpicii Galbae ve Marcus Lollius tarafından Roma'nın gelişmekte olan nehir limanı Porta Trigemina dışında inşa edilen *Horrea Galbana* ve *Horrea Lolliana*'dır.²¹⁸ Bu depolardan hariç, Ostia'daki *Grandi Horrea* ve Roma'daki *Horrea Agrippina*, ismi bilinen diğer *horrealar*dır. Bunlardan en büyük kapasiteye sahip olanı *Horrea Galbana*'dır. Başkent'in gıda arzı için çok önemli olduğundan en modern teknikler (havalandırma, yükseltilmiş zeminler) kullanılarak devasa bir ölçekte (kalın duvarlar, çoklu odalar/depo) inşa edilmiştir. Bunlardan bazılarının birçok ürünün satıldığı alışveriş yerleri olarak da hizmet ettikleri bilinmektedir. Örneğin, Ostia'daki *Horrea Galbana* ve Roma *Forum*'da yer alan *Horrea Agrippina* bunlardandır.²¹⁹

2.1.1. Ekmekler

Ekmek, Antik Akdeniz diyetinin temel gıdasıdır. İmparatorların yemeklerinden en yoksul hanelerin sofralarına değin görülür. Çoğu durumda, bir ekmek muhtemelen bütün bir öğünü oluşturmuştur. Bu durumda ekmek için en mütevazı geçmişe sahip insanları en yüksek sosyal statüye sahip olanlarla birleştiren bir ortak noktadır denilebilir.²²⁰ Roma halkının temel besin maddesi olarak tahılların ne kadar önemli bir yere sahip olduğunu yukarıda vurgulamıştık. Tahılın bir dizi işleminden geçmesiyle elde edilen ekmeğin de Roma diyetinde önemli bir yere sahip

²¹⁶ Gaius Gracchus tarafından MÖ 123-122'deki ilk *tribunusluğu* sırasında alınan önlemlerden biri, Roma vatandaşlarına *modius* başına altmış dört *asses* fiyatına düzenli tahıl satışı sağlamıştır. Garnsey and Rathbone, "The Background to the Grain Law of Gaius Gracchus", s. 20.

²¹⁷ Garnsey and Rathbone, "The Background to the Grain Law of Gaius Gracchus", s. 20.

²¹⁸ MÖ 21 yılı konsülü Marcus Lollius ya da onunla aynı adı taşıyan oğlu tarafından inşa edildiği belirtilmektedir. Rickman, *Roman Granaries and Store Buildings*, s. 164.

²¹⁹ Rickman, *Roman Granaries and Store Buildings*, s. 176.

²²⁰ Jared T. Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, Palgrave Macmillan Published, Switzerland, 2020, s. 1.

olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Romalı yazarların eserleri incelendiğinde pek çoğunda ekmeğe dair referans bulunmaktadır. Bu kaynaklarda ekmeğe sadece besleyici bir gıda maddesi olarak değil ayrıca kültürel kimliklerinin ve sosyal statülerinin sembolü olarak da değinilmiştir. Iuvenalis, *Satirea*’nda Romalıları “ekmek ve sirkler” (*panem et circenses*) ile yönetilen bir halk olarak tanımlamaktadır.²²¹ Aslında buradaki söylem daha çok Romalıları yermek amacıyla onların özgürlüklerini ekmek ve oyunlar karşılığında sattığını ima etmektedir.²²² Plinius, “*Bizi hayatta tutan (quo uiuitur) ekmeğin kendisi neredeyse sayısız tıbbi özelliğe sahiptir*” der ve devamında ekmekle ilgili reçeteler verir. ²²³ Suetonius için ekmek, tutumlu İmparator Augustus tarafından tercih edilen, kaba undan yapılmış “*cibus vulgaris*” halkın yemeğidir. ²²⁴

Ekmekle ilgili detaylara değinmeden önce bahsedilmesi gereken konu Roma’da tahılın ekmeğe dönüşüm serüvenidir. Genel olarak, tahılların işlenmesinde aşamalı bir gelişme olduğu görülür. Plinius, Verrius’tan yaptığı alıntıda, Roma’nın kuruluşundan 300 yıl geçene kadar Romalıların *pulsa* (lapa) bağlı yaşadığından bahsetmektedir. Dolayısıyla lapanın yak. MÖ 750-MÖ 450 periyodunda Roma’nın beslenme düzenin doğası olduğu görülür. Bu 300 yıllık zaman dilimi sosyal tarih için oldukça önemlidir. MÖ 450’de bir değişim olduğu ve ekmek fırınlarının ortaya çıktığı düşünülebilir²²⁵ ancak Romalıların evde ekmek yapmaya ilk olarak ne zaman başladıklarına dair kesin bir kayıt bulunmamaktadır.²²⁶ Cumhuriyet devrinin sonunda halka büyük miktarda ekmek sağlayan büyük ölçekli profesyonel değirmenci-fırıncıların (*pistorların*) ortaya çıkmasıyla, sabitlenmiş büyük fırınların (*furnus*) doğduğu bilinmektedir.²²⁷ Plinius’a göre, ilk fırıncılar Perseus ile (MÖ 171-168)

²²¹ *Panem et circenses*, “*perituros audio multos.*” Iuvenalis, *Yergiler (Satirae)*, X/LXXXI, s. 118.

²²² “*Panem et circenses*” yorumları için bkz. Francis Killeen “*Bread and Circuses*”, *Journal of the Galway Archaeological and Historical Society*, Vol. 25, No.3/4, 1953/1954, ss. 67-77.; Eva Matthews Sanford, “*Bread and Circuses*”, *The Classical Weekly*, Vol. 45, No. 2, 1951, ss. 17-21.; James Mayall “*More than Bread and Circuses*”, *The World Today*, Vol. 53, No. 10, 1997, ss. 252-255.; Andrew Duffy & Yang Yuhong Ashley, “*Bread and Circuses*”, *Journalism Practice*, Vol.6/1, 2012, ss. 59-74.

²²³ “*Panis hic ipse quo vivitur innumeras paene continet medicinas.*” Pliny, *Natural History*, XXII/LXVIII, ss. 392-393.

²²⁴ Suetonius, *On İki Caesar’ın Yaşamöyküsü: Augustus*, LXXVI, s. 100.

²²⁵ Purcell, “*The Way We Used to Eat: Diet, Community, and History at Rome*”, s.330.

²²⁶ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 316.

²²⁷ John Paulas, “*Cooking and Baking Technology*”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Georgia L. Irby (ed.), John Wiley & Sons, Inc. Published, 2016, ss. 570-586.

yapılan III. Makedon savaşı sırasında Roma'ya gelmiştir.²²⁸ Pek çok kaynak bunu onaylasa da Paulas tarihin tam olarak doğrulanamadığından bahseder.²²⁹ Ondan önce Romalılar kendi ekmeklerini yapmış olmalıdır. Bu görev muhtemelen kadınların veya kölelerin görevi idi.²³⁰ Wilkins ve Hill'in, Braun'dan yaptığı alıntıda evlilik ritüelinin, tahıl işleme ile kadınların işçiliği arasındaki bağlantıyı güçlendirdiğinden ve Antik Yunan'da Solon tarafından yeni bir geline arpa kırıcı hediye edilmesinden bahsedilmektedir.²³¹

Roma'nın erken dönemlerinde günlük diyetin vazgeçilmez unsuru ekmekten ziyade lapalardır. Bu yüzden olsa gerek lapa yapmak için tahıl öğütme veya dövme için kullanılan Latince *pinsere* sözcüğü, *pistrinum* değirmen/fırın²³² daha sonra unu öğütüp ekmeği pişiren yani fırıncı anlamında *pistora*²³³ evrilmiştir.²³⁴ Özetle fırıncının eski mesleğini yansıtan unvanı devam ettirdiği görülür. Zira Roma'da arkeolojik kazılar sonucunda elde edilen verilerde değirmenler ve fırınlar genellikle yan yana yer almıştır.²³⁵ Benton, epigrafik kanıtlarda Roma dönemi fırın ve fırıncılıkla ilgili olarak Latince çok çeşitli terminoloji olduğundan bahseder. Çeşitliliğin sebebi bölgesel lehçelere veya kültürel yeme alışkanlıklarının özelliklerine dayandırılmaktadır. Bu terimlere eklenen *siliginiarius*²³⁶ veya *candidarius*²³⁷ kelimeleri ile ne tür ekmek yapıldığının belirtilerek (örneğin, *pistor siliginiarius*, *pistor candidarius*), müşterilerin sosyal statüsü veya ürünün kalitesi hakkında bilgi verildiğini belirtir.²³⁸

²²⁸ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXVIII, ss. 257-259.; Claire Holleran, *Shopping in Ancient Rome: The Retail Trade in the Late Republic and The Principate*, Oxford University Press, UK, 2012, ss. 133-134.; Duncan-Jones (ed.), *Structure and Scale in the Roman Economy*, s. 149.

²²⁹ Paulas, "Cooking and Baking Technology", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 581.

²³⁰ Lat. "...pulte autem, non pane, uixisse longo tempore Romanos". Pliny, *Natural History*, XVIII/XXVIII, ss. 257-259.

²³¹ Wilkins and Hill (eds.), *Food in the Ancient World*, s. 118.

²³² Alovera, *Latince Türkçe Sözlük*, ss. 450-451.

²³³ Alovera, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 451.

²³⁴ De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 466.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1383.; Monteix, "Contextualizing the Operational Sequence: Pompeian Bakeries As a Case Study", in *Urban Craftsmen and Traders in The Roman World*, s. 156.

²³⁵ Franklin B. Krauss, "The Human Element in Latin Inscriptions", *The Classical Weekly*, Vol. 21, No. 21, April (2), 1928, s. 162.

²³⁶ Lat. *Siliginarus*, *siligodan* türeyen bu sözcük buğday unu fırıncısı. Bkz. <https://logeion.uchicago.edu/siliginiarius>.

²³⁷ Lat. *Pistor candidarius*, beyaz ekmek yapan fırıncı. Bkz. <https://logeion.uchicago.edu/candidarius>.

²³⁸ Bunlar, *pistor*, *pistrix*, *pistorium*, *pisstoricus*, *pistor magnarius*, *clibanarius*, *pistor siliginiarius*, *pistor candidarius*, veya *negotiator pistoricus*'dur. Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, s. 4.

Tahılın işlenip ekmek haline gelmesi için birçok aşamadan geçmesi gerekmektedir. Bu işin büyük bir kısmının köleler ve kadınlar tarafından yapıldığı konusunda kaynaklar hem fikirdir.²³⁹ Ayrıca ham maddenin işlenerek tüketilmesi pek çok teknolojik bilgi ve tecrübe gerektirdiği için bir medeniyet göstergesi olarak kabul edilmiştir. Antik dönemde ekmek yapmak basit ancak günümüz şartlarından daha çok güç, zaman ve incelik gerektiren bir iştir. Ekmek yapmak için öncelikle tahılın harmanlanıp yıkanması gerekmektedir, yıkanan tahıl güneşte kurumaya bırakılır, daha sonra un haline getirmek için öğütülür ve elenirdi. Elenen un katı (tuz) ve sıvı (su, süt, şarap ve ballı su) maddelerin karışımıyla hamur haline getirilip iyice yoğrulur ve mayalanmaya bırakılır,²⁴⁰ fermente olan hamura şekil verilirdi (ekmeğin türüne göre bazen ikincil bir mayalama süreci içerebilir).²⁴¹ Yeterince fermente olan hamurun pişirilmesi son aşamayı oluştururdu. Süreç oldukça incelik gerektirmekteydi. Curtis ekmek yapımının temel işlemlerini sırasıyla öğütme, eleme, karıştırma, yoğurma, şekillendirme, mayalama ve fırınlama şeklinde listelemektedir.²⁴²

Roma'da ekmek yapımının aşamalarını gösteren arkeolojik ve yazılı pek çok kaynak bulunmaktadır. Bunlardan, L. Annius Octavius Valerianus'un lahitine ait kayıtlar, ekimden itibaren tahıl tarımının sırası (her adımda olmasa da) ve ekmek yapımına kadar işlemeyi göstermektedir.²⁴³ Ekmeğin hikayesinin en başından yani tohumdan itibaren tasviri onu oldukça kıymetli kılmaktadır. Önemli bir diğer kaynak ise Roma'da ekmek ve fırınlar ile ilgili çalışma yapan neredeyse bütün modern klasikçilerin referans gösterdiği, Porta Maggiore'nin dışında bulunan, Marcus

²³⁹ Fırıncılık mesleğinin ortaya çıkıp (MÖ 172-168) yaygınlaşmasıyla birlikte her ne kadar kentlerde yaşayan kadınların bu yükü azalmaya başlasa da kırsal da yaşayan kadınlar ekmeğin her aşamasında rol almaya devam etmişlerdir.

²⁴⁰ Bu aşama her zaman uygulanmamıştır. Özellikle ilk dönemlerde mayanın herkesçe bilinmiyor olmasından ya da tercih edilmemesinden kaynaklanmaktadır. Ayrıntı için bkz. Cristina Soraci, "Donne, Pane E Annona Nel Mondo Romano", Akten des 15. Internationalen Kolloquiums zum Provinzialrömischen Kunstschaffen (14. bis 20. Juni 2017), Barbara Porod-Peter Scherrer (hrsg.) Graz, 2019, S. 404-405

²⁴¹ Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, s. 7.; Nicolas Monteix, "Contextualizing the Operational Sequence: Pompeian Bakeries As a Case Study", in *Urban Craftsmen and Traders in The Roman World*, Miko Flohr and Andrew Wilson (eds.), Oxford University Press, Oxford, 2016, ss. 154-155.

²⁴² Curtis, *Ancient Food Technology*, ss. 358-368.; Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, s. 5.

²⁴³ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 358.; Joan S. Alcock, "The Funerary Meal in the Cult of the Dead in Classical Roman Religion", in *The Meal; Oxford Symposium on Food & Cookery*, Harlen Walker (ed.), Great Britain, 2002, s. 33.

Vergilius Eurysaces adında bir fırıncıya ait anıt mezar²⁴⁴ üzerindeki kabartmalardır.²⁴⁵ Bu anıtın üç tarafı, Roma’da tahılın ekmeğe evirildiği aşamaları²⁴⁶ gösterir.²⁴⁷ Anıt mezarda, pek çok kölenin ekmek yapım sürecinin çeşitli aşamalarını sırayla gerçekleştirdiği görülür. Bu süreç, alınan tahıl kalitesinin tespiti; tahılın fırına teslimi; tahılın eşekler tarafından desteklenen iki değirmen ile öğütülmesi; elek ile unun elenmesi, temizlenmesi; unun fırıncı tarafından kontrolü; bir eşek tarafından desteklenen makine ile hamurun yoğurulması; iki köleden oluşan ekiplerin hamuru şekillendirmesi; ekmeğin pişirilmesi; son olarak fırınlanmış somunların tartılması ve sepetler halinde taşınmasını içermektedir.²⁴⁸ Anıt mezarda araştırmacıların dikkatini çeken bir diğer husus bazı erkeklerin köleleri denetlediği tasvir olmuştur. Üstün statüleri, dik durmaları ve *toga* giymeleri ile açıklamaktadır. Bu nedenle, kişilerin Roma devleti adına hareket eden tahıl yetkililerini temsil ettiği genel olarak kabul edilmektedir.²⁴⁹

Ekmek yapımının ilk aşaması hasat yapılan tahılın öğütmeye elverişli hale getirilmesidir. Plinius, tahıl öğütmenin doğru yöntemi olarak Mago’dan yaptığı alıntıda, buğdayın bir miktar suda demlenmesi ve daha sonra kabuğundan çıkartılarak güneşte kurutulduktan sonra havanla dövülmesi gerektiğini kaydeder. Arpanın da benzer şekilde hazırlandığını ancak ikincisinin bir kısmının demlenmesi gerektiğini

²⁴⁴ Anıtın inşası, MÖ I. yüzyılın ortasından geç döneme (Geç Cumhuriyet ile Erken İmparatorluk arasında) tarihlenmektedir. Lauren Hackworth Petersen, “*The Baker, His Tomb, His Wife, and Her Breadbasket: The Monument of Eurysaces in Rome*”, *The Art Bulletin*, Vol. 85, No. 2, Jun., 2003, s. 231.; Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, s. 6.

²⁴⁵ Alcock, “*The Funerary Meal in the Cult of the Dead in Classical Roman Religion*”, in *The Meal; Oxford Symposium on Food & Cookery*, s. 33.; Harry Morgan, *Bakers and The Baking Trade in The Roman Empire: Social and Political Responses From The Principate To Late Antiquity*, (Unpublished Master's Thesis), University of Cambridge, England, 2015, ss. 20-23.

²⁴⁶ Tahılın temizlenmesinden öğütülmesine, hamurdan pişirmeye kadar ekmek yapımının tüm aşamaları hatta ekmek dağıtımı da görülür.

²⁴⁷ Cristina Soraci, “*Donne, Pane E Annona Nel Mondo Romano*”, Akten des 15. Internationalen Kolloquiums zum Provinzialrömischen Kunstschaffen (14. bis 20. Juni 2017), Barbara Porod-Peter Scherrer (hrsg.) Graz, 2019, S. 406.

²⁴⁸ Nicolas Monteix, “*Baking and Cooking*”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins, Robin Nadeu (eds.), Wiley & Sons Ltd. Published, United Kingdom, 2015, s. 213.; Petersen, “*The Baker, His Tomb, His Wife, and Her Breadbasket: The Monument of Eurysaces in Rome*”, ss. 231-234.

²⁴⁹ Tahıl girişini kaydettikleri, unun elenmesi, hamurun şekillendirilmesinin denetlendiği son olarak fırından alınan somun sayısını kaydettikleri görülmektedir. Monteix, “*Baking and Cooking*”, s. 213.; Morgan, *Bakers and The Baking Trade in The Roman Empire: Social and Political Responses From The Principate To Late Antiquity*, ss. 20-23.

kaydeder.²⁵⁰ Öğütülmeden önce kavrulması gereken *emmer*²⁵¹ ve arpa gibi tahıllar genellikle mayalı ekmek yapımında kullanılmamıştır. Çünkü ısı, glütenin genişlemesi için gerekli olan enzimleri yok etmektedir. Bu nedenle onlardan yapılan ekmekler popüler ürünler değildir.

Sürecin ikinci aşaması tahılın öğütülmesidir.²⁵² Bu işlemin Roma'nın ilk dönemlerinde genellikle el değirmenleriyle yapılmış olması muhtemeldir.²⁵³ Plinius onun zamanında hükümlülerin tahılları işlemek için havan ve tokmakla çalıştıklarından bahsetmektedir.²⁵⁴ Bu yöntem çok eski olup Neolitik Çağ'dan beri bilinmektedir.²⁵⁵ Tahıl kullanımı arttıkça öğütme sistemi değişmiştir.²⁵⁶ Roma'da öğütme işleminin eşek ya da atlar ile veya su²⁵⁷ değirmenleriyle yapıldığını gösteren çok sayıda yazılı ve görsel veri bulunmaktadır. Yanlış bir büyü sonucu eşeğe dönüşen Apuleius'un bir değirmenciye satılarak çalıştırıldığı sahne Roma'daki değirmen tasviri açısından oldukça kıymetlidir.²⁵⁸ Yine de el değirmenlerinin tamamen ortadan kalktığını ve kullanılmadığını söylemek yanlış bir ifade olur. Özellikle orduda, askerlerin kendilerine verilen *tayını* öğütüp ekmeğini kendilerinin yaptığına dair bilgiler mevcuttur.²⁵⁹ Ayrıca alt sınıftan kişilerin ekmek yapmak için tahılları daha küçük el değirmenlerinde öğütmüş olduğunu düşünmek zor değildir.

MÖ II. yüzyılda ve hatta daha önceleri kullanılmaya başlanan döner değirmenler insanoğlunun en büyük icatlarından biridir. Döner değirmenlerin iki türü bilinmektedir. İlki basit, bir insan tarafından hareket ettirilen diğeri ise bir kişi ya da

²⁵⁰ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXIII, ss. 250-251.

²⁵¹ Thibodeau, "Greek and Roman Agriculture", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 525.

²⁵² Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, s. 8.

²⁵³ K.D. White, "Roman Bread and Cereals", in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, Wilkins, John Harvey, David Dobson, Michael J. (eds.), Exeter University Press, UK, 1995, s. 40.

²⁵⁴ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXIX, ss. 260-261.

²⁵⁵ Neolitik dönemde genellikle, tahılların tabak şeklinde bir taş üzerine yerleştirilerek daha küçük topuz şeklindeki taş ile ovalayarak hazırlandığı bilinmektedir. İşleme süreci her ne kadar benzese de kullanılan araç gereçlerin daha ileri teknolojide olduğu kesindir. Reay Tannahill, *Food in History*, Penguin Book Published, England, 1988, s. 74.

²⁵⁶ Tannahill, *Food in History*, s. 74.

²⁵⁷ Su gücü, MS I. yüzyılda geniş ölçekte ve çeşitli şekillerde kullanılmıştır. Arkeologlar, Roma İmparatorluğu'nun başlarında yeni teknolojilerin yaygın olarak kullanıldığını dair pek çok kanıt keşfetmişlerdir. Hem yatay hem de dikey su çarkları, tahıl değirmenlerine, bıçkı değirmenlerine ve tahıl öğütücülerine güç vermek için yaygın olarak kullanılmıştır.

²⁵⁸ Apuleius, *Altın Eşek (Metamorphoses: Başkalaşım)*, XII/XIII, Çiğdem Dürüşken (çev.), Alfa Yayınları, İstanbul, 2017, ss. 305-307.

²⁵⁹ Dêry, "Travel, Transport, and Transmission (with Particular Reference to The Province of Britannia)" in *Oxford Symposium on Food & Cookery: Food on the Move*, s. 86.

hayvanın (genellikle eşek) dairesel hareketiyle çalışan değirmenlerdir.²⁶⁰ Roma’da yapılan arkeolojik kazılar sonucunda ortaya çıkan değirmenlerin büyük bir kısmını ikinci grup döner değirmenler oluşturmaktadır. Söz konusu değirmen taşları genellikle iki parçadan oluşurken bu parçalardan biri sabit diğeri hareket ettirilerek tahılı öğütüp un haline getirir. Hareket eden üst kısım genellikle *catillus* olarak adlandırılır, alt kısım ise *meta*’dır.²⁶¹ Benton, sayısız çeşitlilikte değirmen taşının olduğunu, değirmen taşlarının MÖ V. yüzyıldan MS III. yüzyıla kadar büyüdüğünü söyler ve boyuttaki büyümeyi, nüfus artışı, kentleşme ve zanaatkarların uzmanlaşması gibi sebeplere dayandırır.²⁶² Bu çalışmanın coğrafi kapsamında kullanılan genellikle kum saati değirmen taşı veya *Pompeian* değirmenidir (*mola asinaria*).²⁶³ En yaygın örneklerini bugün Pompei,²⁶⁴ Ostia ve Herculanaeum’da görmek mümkündür. Eurysaces’ın kabartmasında *Pompeian* tipi iki eşek değirmeni görülmektedir.²⁶⁵

Döner değirmenlerin her zaman ilk öğütmede pürüzsüz un elde etme noktasında başarısız²⁶⁶ olduğu pek çok yazar tarafından onaylanmıştır. Bu yüzden öğütme işleminin birkaç kez tekrarlanması gerekmektedir. Curtis bu uygulamanın

²⁶⁰ Naum Jasny, “The Daily Bread of the Ancient Greeks and Romans”, *Osiris*, Vol. 9 (1950), ss. 238-240.

²⁶¹ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 361.; David L. Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, Brill Academic Published, Leiden, 2006, s. 41.; Mariette de Vos, “The Rural Landscape of Thugga: Farms, Presses, Mills and Transport”, in *The Roman Agricultural Economy: Organization, Investment, and Production*, Alan Bowman and Andrew Wilson (eds.), Oxford University Press, United Kingdom, 2013, ss. 176-177.; Monteix, “Contextualizing the Operational Sequence: Pompeian Bakeries As a Case Study”, in *Urban Craftsmen and Traders in The Roman World*, s. 159.

²⁶² Örneğin, Hopper Rubber veya Olynthus değirmen taşı, Akdeniz’in her yerinde keşfedilmiştir ve büyük ölçüde MÖ VI.-III. yüzyıllarla ilişkilendirilmektedir. Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, ss. 8-9.

²⁶³ Ancak bu taşlarında çok sayıda farklı şekil ve boyutta çeşitlerinin olduğu belirtilmektedir. Bkz. Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, ss. 8-9.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 42.; White, “Roman Bread and Cereals”, in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, s. 40.

²⁶⁴ Pompei şehrinde otuzdan fazla fırın ortaya çıkartılmıştır. Özellikle Via dell’Abbondanze’de son zamanlarda çıkartılan fırınların büyük bir kısmı ayakta kalmıştır. Mary Beard, “Earning A Living: Baker, Banker and Garum Maker”, in *The Fires of Vesuvius: Pompeii Lost and Found*, Cambridge, Massachusetts, 2008, s.170.

²⁶⁵ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 361.

²⁶⁶ Bununla ilgili olarak Jasny’in ifadeleri şu şekildedir; “Hayvanlar veya insanlar, üç metreden daha küçük bir çapa sahip çok küçük bir daire içinde hareket etmek zorunda kalmışlardır. Hayvanın sersemlemesini önlemek için gözleri bağlıydı; ancak öyle olsa bile, daha elverişli çalışma koşulları altında geliştireceği gücü geliştirememiştir. Dahası, hayvan değirmene neredeyse dokunuyor olmasına rağmen, değirmenin çevrede saatte 1,25 milden daha fazla dönme olasılığı düşüktü ve bu, optimum hızdan 15 ila 20 kat daha azdır. Düzgün bir şekilde yiv açılmış ve uygun hızda döndürülmüş bir taş değirmenin ovalamaktan ziyade kesmesi gerekir. Yavaş hareket eden “Roma” değirmeni sadece ovalayabilirdi; etki zayıf bir ürün ve artan güç harcamasıydı.” Jasny, “The Daily Bread of the Ancient Greeks and Romans”, s. 240.

yapıldığına dair kesin bir kanıt olmadığını, unun kalitesini etkileyen unsurun öğütmekten ziyade eleme olduğunu belirtmektedir. Tekrarlanan öğütme kaynaklar tarafından belirtilmemekle birlikte, bir öğütmeden sonra birden fazla eleminin bir dereceye kadar uygulanmış olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca tekrarlayan öğütme işleminin değirmen taş parçalarının una karışmasından dolayı soruna yol açtığı da aktarılmaktadır.²⁶⁷ Bu nedenle ekmek yapımının üçüncü aşaması olan eleme işlemi undaki hem istenmeyen diğer maddeleri hem de taş parçalarını temizlediğinden ekmeğin kalitesi için önemli bir süreci işaret etmektedir.²⁶⁸

Elek kelimesi için kullanılan Latince terim *cribrum*dur.²⁶⁹ Curtis, elek sözcüğünün (*cribrum*) eklenen sıfatlarla zenginleştirilebileceğini söyler. Bu söylemi Plinius'un eserinde yer alan bilgiye dayandırır.²⁷⁰ Plinius, Hispania eyaletine özgü ketenden yapılmış iki elekten bahseder: biri kaba unu elemek için (*cribrum*) *excussorium*, diğeri unu elemek için (*cribrum*) *pollinarium*dur.²⁷¹ Roma'nın en iyi unlarından biri Latince *polen* olarak adlandırılmaktadır.²⁷² Hispania'da kullanılan keten eleklerin dışında Plinius'un eserinde birkaç elekten daha bahsedilir. Bunlar, Galya eyaletlerinde at kılından, Mısır'da saz ve papirüsten yapılmış eleklerdir.²⁷³ Bu türden malzemelerle yapılan eleklerin günümüze kadar (Mısır'dakiler hariç) ulaşmamıştır. Roma'da kullanılan elekler hakkındaki bilgi genellikle ikonografik tasvirlerden gelmektedir. Benton, bu eleklerin çoğunun unun geçmesine izin veren, aynı zamanda istenmeyen maddeleri veya yeterince öğütülmemiş tahılı ayıran liflerden veya metalden yapılmış bir çeşit ızgara veya elek içeren, muhtemelen kenarları tahtadan yapılmış yuvarlak nesneler olduğunu öne sürer.²⁷⁴ Eurysaces'ın kabartmasında değirmenlerin solunda iki kişinin bir masada durduğu ve kaba unu elekten geçirdiği tasvir edilmiştir. Uzmanlar kabartmanın güney tarafındaki son sahnede, ekmek için

²⁶⁷ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 361.

²⁶⁸ Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, s. 11.

²⁶⁹ Lat. *Cribrum* (*cerno+brum*). De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 144.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 459.

²⁷⁰ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 361.

²⁷¹ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXVIII, ss. 257-258.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 361.

²⁷² Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 361.

²⁷³ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXVIII, ss. 257-258.

²⁷⁴ S. Nonius Zethus'un mezar anıtında çivilerden sarkan ve raflara oturan sepetler ve elekler görülmektedir. Ostia yakınlarındaki Isola Sacra'da ekmek satıcısının cenaze levhasında, satıcının arkasındaki duvarda asılı elekler bir başka örnektir Benton'un elek tasvirine kısmen Curtis'in de katıldığı görülür. Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, ss. 11-12.; Curtis, *Ancient Food Technology*, ss. 362.

kullanılacak unun kalitesini kontrol eden bir başka devlet bürokratinin resmedildiğini ileri sürmektedir.²⁷⁵

Romalıların buğday, arpa, darı veya çavdar gibi pek çok tahıldan un elde ettikleri bilinmektedir. Faas, bunlar içerisinde en iyi un kalitesinin tüm tahıl türlerinden yapılmış olan *fior* ya da *pollen* ve *secundalis* olduğunu belirtir. Beyaz ekmek yapımında kullanılan *siligo* elde etmek için bazen buğday iki kez öğütülmüş ve elenmiştir. Daha düşük kalitede ekmekler muhtemelen tahılın yeterince öğütülmemesi ya da kepeği bırakılarak elenmemesi ile yapılmıştır.²⁷⁶ Bu tür undan elde edilen ekmek düşük kalitede olup alıcısının kimliğini belirlemektedir.

Ekmek yapımının bir diğer aşaması mayalamadır. Antik dönemde mayalama işlemi doğal ve yapay olmak üzere iki farklı şekilde yapılmıştır. Doğal maya, fermentasyona uğramış hamur kalıntılarının ekşimeye bırakılmasıyla elde edilmiştir. Yapay mayanın ise bira mayalamak²⁷⁷ için Galya ve Hispania’da kullanılan fermente tahıllara yapraklar ekleyerek veya üzüm sırasında fermente edilmiş darıyla yapıldığı bilinmektedir.²⁷⁸ Plutarch’ın eserinde (*Roman Questions*), Roma’da un ve maya kullanımıyla ilgili bir soruyu yanıtladığı pasaj dikkat çeker:²⁷⁹

Flamen Dialis dedikleri Iupiter’in rahibinin una ya da mayaya dokunmasına neden izin verilmedi? Un kusurlu ve ham bir gıda olduğu için mi? Çünkü ne olduğu gibi buğday kaldı ne de olması gerektiği gibi ekmek oldu; ama hem tohumun çimlenme gücünü kaybetmiş hem de yiyeceğin faydasına ulaşamamıştır. Bu nedenle, yazarda bir mecazla arpa-ununa sanki öğütme sırasında öldürülüyor ya da yok ediliyormuş gibi ‘*mylephatos*’ sıfatını kullanır. Mayanın kendisi de bozulmanın ürünüdür ve karıştırıldığı hamurda bozulmaya neden olur; çünkü hamur gevşek ve hareketsiz hale gelir ve tamamen mayalanma süreci bir çürüme süreci gibi görünür; her halükârda çok ileri giderse, unu tamamen ekşitir ve bozar.²⁸⁰

Bu pasajdan da anlaşılacağı üzere maya Roma’nın erken dönemlerinde muhafazakâr gruplar tarafından sağlıksız olarak görülmüş ve mayaya karşı direniş söz konusudur.²⁸¹

²⁷⁵ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 361.

²⁷⁶ Faas, *Around The Table*, s.; Grant (trans.), *Galen On Food and Diet (Galen On The Powers of Foods: Book 1)*, ss. 79-80.

²⁷⁷ Bira mayası, “*saccharomyces cerevisiae*”. Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, ss. 60-61.

²⁷⁸ Monteix, “Baking and Cooking”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 214.

²⁷⁹ Dini bağlamda yorumlar için bkz. John M. Wilkins and Shaun Hill (eds.), *Food and Ancient Religion*, in *Food in the Ancient World*, Blackwell Publishing, UK., 2006, ss. 101-102.

²⁸⁰ Plutarch, *Moralia (Roman Questions)*, Vol. IV, 289f (109), Frank Cole Babbitt (trans. and ed.), Loeb Classical Library, Harvard University Press, 1962, s. 161.

²⁸¹ Roma’da mayalı ekmeklerin yayılması profesyonel fırıncılık mesleğinin ortaya çıkmasıyla paralellik göstermektedir. Plinius’a göre, profesyonel fırıncılar (*pistorlar*) Roma’da yaklaşık olarak MÖ 171’de ortaya çıkmıştır. Jasny, “*The Daily Bread of the Ancient Greeks and Romans*”, s.247.; Richard Duncan-

Cato'nun eserinde mayasız tariflerin bulunması onun zamanında mayanın yaygın kullanılmadığına yorulmaktadır.²⁸² Bu direnme çok uzun sürmemiş olmalı ki kısa sürede mayalı ekmeklerin Roma'da hızla yayıldığı görülmektedir.²⁸³

Romalıların kullandığı maya türlerinden detaylı bir şekilde bahseden kişi Plinius'tur. O altı farklı maya kültüründen bahseder.²⁸⁴ İlki, darı şıra ile yoğrulup, bir yıl bekletilip kullanılmalıdır. İkincisi, üzüm suyu, öğütülmüş buğdaydan elde edilen kepeklerle karıştırılıp, güneşte kurutulup (üç gün bekletilir) ardından kek haline getirilir.²⁸⁵ Kullanılacağı zaman suda bırakılarak fermente olması sağlanıp, un ile tekrar yoğrulur, bu mayada en önemli detay şıranın taze olmasıdır, bu yüzden genellikle üzüm hasat döneminde yapılmalıdır. Üçüncüsü, arpa ve sudan hazırlanmış hamur toplarının külde rengi kahverengiye dönene kadar pişirilmesi ve daha sonra fermente olana kadar bekletilmesiyle elde edilmiştir. Ekmek yapılacağı zaman bir miktar suda çözülerek kullanılmıştır. Dördüncüsü, arpa ekmeği yapmak için burçak ya da nohuttan yapılmış maya bakterisiyle yapılanıdır. Bir diğeri Plinius döneminde en yaygın olarak kullanılan, ekşi hamur mayasıdır. Hazırlanışı lapaya benzemektedir; su ve tuzsuz unun kaynatılmasıyla hazırlanıp, fermente olana kadar bekletilmiştir. Son sıradaki daha önce bahsettiğimiz diğerlerinden daha pratik olan doğal mayalama yöntemidir. Mayanın tanınması fırıncılığın özel bir meslek olarak ortaya çıkmasına dayandırılmakta olup yaklaşık olarak MÖ I. yüzyıla denk gelmektedir.²⁸⁶

Ekmek yapmanın bir sonraki aşaması yoğurmaktır.²⁸⁷ Romalılar hamuru farklı şekillerde yoğurmuşlardır.²⁸⁸ En kolay yöntem, malzemeleri tahta bir kapta karıştırmaktır.²⁸⁹ Bu yöntem Cato'nun eserinde ekmek yapmak için verdiği

Jones (ed.), *Structure and Scale in the Roman Economy*, Cambridge University Press, Cambridge, 1990, s. 149.

²⁸² White, "Roman Bread and Cereals", in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, s. 41.

²⁸³ Patrick Faas, *Around The Roman Table*, Palgrave Macmillan Published, New York 2003, s.189.

²⁸⁴ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXVI, ss. 252-255.

²⁸⁵ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 363.; White, "Roman Bread and Cereals", in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, s. 41.

²⁸⁶ Faas, *Around The Roman Table*, s.189.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 363.

²⁸⁷ Monteix, "Baking and Cooking", in *A Companion To Food in The Ancient World*, s. 214.

²⁸⁸ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 363.; Monteix, "Contextualizing the Operational Sequence: Pompeian Bakeries As a Case Study", in *Urban Craftsmen and Traders in The Roman World*, ss. 160-164.

²⁸⁹ Monteix, "Baking and Cooking", in *A Companion To Food in The Ancient World*, s. 214

talimatlarda²⁹⁰ görülen elle yoğurma yöntemidir.²⁹¹ Roma’da profesyonel fırıncılığın ortaya çıkması ve pek çok kişinin ekmeğini buradan temin etmesiyle fırıncıların yüzlerce kişinin talebini karşılamak ve her gün taze ekmek sağlamak için seri üretim yapması gerekmektedir.²⁹² MÖ I. yüzyılda Pompei ve diğer pek çok şehirde çeşitli malzemeleri karıştırmak ve elde edilen hamuru yoğurmak için²⁹³ daha pratik olan insan veya hayvan gücüyle çalışan mekanik yoğurma sistemi²⁹⁴ geliştirilmiştir.²⁹⁵ Bu özel teknolojinin MÖ I. yüzyılda Akdeniz’in pek çok yerinde görüldüğü bilinmektedir.²⁹⁶ Bu durumda Eurysaces gibi profesyonel bir fırıncının hamur yoğurmak için bu türden bir teknoloji kullanması beklenir. Zira mezar kabartmasında işçilerin önce hayvan güdümlü mekanik yoğurma makinesi kullanarak katı ve sıvı karışımı hamur haline getirdikleri bir sahne yer almaktadır.²⁹⁷

Sonraki işlem ise yoğrulmuş hamurun fermente olması için bekletilmesi ve şekillendirilmesi sürecidir. Yoğrulmuş hamur, ekmeğin türüne göre uygun şekle getirilmeden önce masaların üzerinde kabarması, yani fermente olması için bırakılmıştır.²⁹⁸ Bu aşamada hamur ilk mayalanmasını tamamlamış olacaktır. Bundan sonraki aşama ekmeğe şekil verilip son fermentasyonun oluşması için beklenen süreci içermektedir. Mayasız ekmeklerin bu son aşamaya gereksinim duymadıkları muhakkaktır. Roma’da ilk dönemlerde mayaya aşına olunmadığı için ekmekler

²⁹⁰ Ekmeği yoğurmak için Cato’nun talimatı; “*Ekmeği yoğurma işi şu şekilde yapılır: Ellerini ve havanı iyice yıka. Unu havanın içine dök, yavaş yavaş su ekle ve iyice yoğur.*”. Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, 74, Mehmet Seferbay (çev.), Doğu Batı Yayınları, Ankara, 2022, s. 49.

²⁹¹ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 363

²⁹² Morgan, *Bakers and The Baking Trade in The Roman Empire: Social and Political Responses From The Principate To Late Antiquity*, s. 10.

²⁹³ Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, s. 13.

²⁹⁴ Bu taş kaplardan oluşmaktadır, dış profili yavaşça kesik bir silindirden genişlemiş bir koniye dönüşen silindirik bir boşluk kısmen oyulmuştur. Yanlar, genellikle ahşap tapaları almak için yapılan bir ila altı boşluk açılmıştır. Ortada altta, karıştırma sisteminin içeri girmesine izin verilen bir demir soket: her iki uçta yukarı doğru bükülmüş bir metal bıçak, yatay bir kirişle tutturulmuş bir dikey eksenin tabanına yerleştirilmiştir. İnsan veya hayvan gücüyle dikey eksen döndürüp, farklı hamur bileşenleri karıştırılmıştır. Kabin yan tarafına yerleştirilen ve hamuru kısmen bloke eden tapalar, homojenliğini arttırmaya yardımcı olmuştur, ancak daha özel olarak havalandırmayı sağlamış ve mayanın fermente olmasına izin vermiştir. Monteix, “*Baking and Cooking*”, in *A Companion To Food in The Ancient World*, s. 214.

²⁹⁵ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 363.; Monteix, “*Baking and Cooking*”, in *A Companion To Food in The Ancient World*, s. 214.

²⁹⁶ Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, s. 13.

²⁹⁷ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 363.; Monteix, “Contextualizing the Operational Sequence: Pompeian Bakeries As a Case Study”, in *Urban Craftsmen and Traders in The Roman World*, ss. 160-164.

²⁹⁸ Muhtemelen bu hamurun bir kısmı, bir sonraki ekmeğin yapımı için maya olarak kullanılmak üzere bir kenara konulmuş olabilir. Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 365.

genellikle bu şekilde yapılmış olmalıdır.²⁹⁹ Roma dünyasında mayalı ekmek üreten ticari fırınların şekil verilen hamuru son fermentasyon için fırının yanında yer alan raf veya ahşap plakalarda beklettiği düşünülmektedir. Fırın ısısının ekmeğin mayalanmasında etkili olduğu da bilinmektedir.³⁰⁰ Bu işlemin tam olarak nerde yapıldığına dair kanıt yoktur ancak Pompei fırınlarında bulunan birkaç örnekte, sadece ahşap desteklerin izleri kalan rafların sıklıkla fırına bitişik bir odaya yerleştirildiğini ve aynı zamanda yoğurma makinesini de içerdiği düşünülmektedir. Modern klasikçiler, bu düzenin hamurun fermente olması için uygun bir alan olduğu ve fırından gelen ısıyla hamurun daha iyi kabarmasını sağlayacağını bildirmektedirler.³⁰¹ Roma’da en bilinen ekmek şekli, özellikle Pompei ve Herculaneum’daki arkeolojik kazılar sonucu elde edilen verilerden gelmektedir.³⁰² Bu ekmek genellikle yuvarlak ve pişirilmeden önce altı veya sekiz dilim şeklinde üstte çentikleri bulunan 14-18 cm çapında³⁰³ *panis quadratus*.³⁰⁴ MS 79’da Vezüv Yanardağı’nın patlaması sırasında ekmek üreten bir fırından çıkartılan, kömürleşmiş ekmek kalıntıları, bu şeklin en net görüldüğü örneklerdendir.³⁰⁵

Buraya kadar olan süreçte Roma dünyasında tahılın ekmeğe dönüşüm serüvenini, geçirdiği süreçleri sırasıyla örneklerle açıklamaya çalıştık. Bundan sonraki aşama ise ekmek yapımının son aşaması olan pişirme işlemidir. Romalılar ekmeklerini taş, kerpiç veya molozdan yapılmış büyük ölçekli fırınlar (*forno*), küçük bronz fırınlar (*clibanus*) ya da ekmeğin türüne göre seçtikleri çeşitli araçlarda pişirmişlerdir.³⁰⁶ Örneğin yassı ekmekler sıcak kömür, sıcak kül ya da ızgara üzerinde pişirilmiştir.³⁰⁷

²⁹⁹ Cato bu ekmeğe ‘yoğrulmuş ekmek’ (*panis depsticius*) olarak adlandırmış ve onun nasıl yapıldığına dair bir tarif vermiştir. Faas, bu ekmeğin modern bir pide görünümünde olduğunu, ayrıca pizzanın atası olabileceğini ileri sürmektedir. Başka bir mayasız ekmek ise *panis strecticius* (acele ekmek) olarak bilinmektedir. Büyük ihtimalle pişirmedeki hızlılığından kaynaklanmaktadır. Çok ince bir yaprak içine sarılarak, muhtemelen sıcak bir taş üzerinde ya da fırın duvarına karşı pişirildiği bilinmektedir. Cato, *De Agri Cultura*, LXXV, s. 65.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 183-188.

³⁰⁰ Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, ss. 16-17.

³⁰¹ Monteix, “*Baking and Cooking*”, in *A Companion To Food in The Ancient World*, s. 215.

³⁰² Ağustos 1862’de, Giuseppe Fiorelli’nin arkeoloji ekibi, bir değirmen fırınında mükemmel şekilde karbonize edilmiş sekiz yuvarlak somun keşfetmiştir. Paulas, “*Cooking and Baking Technology*”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 582.

³⁰³ Monteix, “*Baking and Cooking*”, in *A Companion To Food in The Ancient World*, s. 215.

³⁰⁴ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 365.

³⁰⁵ Paulas, “*Cooking and Baking Technology*”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 582.; Monteix, “*Baking and Cooking*”, in *A Companion To Food in The Ancient World*, s. 215.

³⁰⁶ Monteix, “*Contextualizing the Operational Sequence: Pompeian Bakeries As a Case Study*”, in *Urban Craftsmen and Traders in The Roman World*, ss. 164-165.

³⁰⁷ Mark Grant (trans.), *Galen On Food and Diet (Galen On The Powers of Foods: Book 1)*, Routledge published, London, 2000, ss. 80-81.; Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, ss. 58-59.; A.C.

Ayrıca tava ya da Cato'nun tariflerinde bahsedilen topraktan yapılmış *testum* da kullanılmıştır.³⁰⁸ Pişirme işlemi aynı zamanda ekmeğin türünü belirlemede önemli bir etkidir. Galenos, ekmekleri pişirme aracına göre derecelendirmiştir: en iyi ekmekler kubbe altında pişirilenlerdir, ondan sonra sırasıyla fırında, ızgarada ve külde pişirilenler gelir.³⁰⁹

Curtis, Roma'da MÖ II. yüzyılın ortalarına kadar evde ekmek pişirmenin muhtemelen kural olabileceğini, evde ekmek pişirmenin, ilk önce sıcak küller (*cinis*) ve ısıtılmış bir kiremit (*testa*) ile yapılırken, sonra yavaş yavaş fırınlar (*furni*) ve ısıyı muhafaza etmeye faydalı olacak bu türden başka şeyler icat edildiğini söylemektedir.³¹⁰ Bugün Pompei ve Ostia Antik kentlerinde toplu üretim için kullanılan pek çok fırın örneğine rastlamak mümkündür.³¹¹ Ostia'da 20 Pompei'de 30'dan fazla fırının varlığı bunu kanıtlar niteliktedir.³¹² Pompei'de fırınlar (değirmen taşlarına sahip) *Via di Stabia* ve *Via degli Augustali* (yedi adet fırın)³¹³ gibi kentin ana caddeleri boyunca yoğunlaştığı göze çarpmaktadır. Ekmek pişirmede genellikle odun veya odun kömürü kullanıldığı bilinmektedir.³¹⁴ Özellikle zeytin yetiştiriciliğinin

Cubberley, "Bread-Baking in Ancient Italy: Clibanus and Sub Testu in The Roman World", in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, Wilkins, John Harvey, David Dobson, Michael J. (eds.), Exeter University Press, UK, 1995, ss. 55-68.

³⁰⁸ Paulas, Cumhuriyet döneminden Geç İmparatorluk dönemine değin *testumun* yaygın olarak kullanıldığını bahseder. Sally Grainger, "Cato's Roman Cheesecakes: The Baking Techniques", in *Milk: Beyond the Dairy; Oxford Symposium on Food & Cookery*, Harlen Walker (ed.), Prospect Book Published, 2000, England, ss.168-177.; Paulas, "Cooking and Baking Technology", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 580.; Cubberley, "Bread-Baking in Ancient Italy: Clibanus and Sub Testu in The Roman World", in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, ss. 55-56.

³⁰⁹ En kötü ekmek külde pişirilenlerdir. Bunun nedeni, hamurun ani bir şekilde ısıya maruz kalarak dışının kuruması ve içinin daha az pişmesinde yatmaktadır. Ekmek pişirilen ortamın orta ısıda ve eşit derecede olması gerekmektedir. Grant (trans.), *Galen On Food and Diet (Galen On The Powers of Foods: Book 1)*, ss. 80-81.

³¹⁰ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 367.

³¹¹ Bu tür fırınlar küçük, ortalama çapları bir metreden küçük olacağı, ancak Ostia'nın devasa fırınları gibi oldukça büyük, beş metreden fazla olabilir. Pompeii'nin fırınları kubbeli bir alana sahiptir, ancak aynı zamanda dumanı fırının dışına çıkaran bir *prae-furnium* veya ön bacaya sahiptir. Ek olarak, Pompeii'deki fırınların çoğunda, muhtemelen mayalama için raflı bir odadan fırının önüne erişime izin veren bir oluk vardır. Monteix, olukların somunların yoğurma tablalarından fırına transferini kolaylaştırdığını ileri sürer. Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, s. 19.; De Vos, "The Rural Landscape of Thugga: Farms, Presses, Mills and Transport", in *The Roman Agricultural Economy: Organization, Investment, and Production*, ss. 174-175.

³¹² Tulga Albustanlıoğlu, "Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekmek Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 2019, ss. 1344-1366.; Jeremy Hartnett, *The Roman Street Urban Life and Society in Pompeii, Herculaneum, and Rome*, Cambridge University Press, USA, 2017, s. 40.

³¹³ Ray Laurence, *Roman Pompeii: Space and Society*, Routledge Published, London & New York, 2007, s. 67.

³¹⁴ Albustanlıoğlu, "Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekmek Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği", ss. 1344-1366.

yoğun olduğu bölgelerde zeytin döküntüsü olan *pirinaya* çokça rastlanması fırınlarda yakacak olarak kullanıldığı şeklinde yorumlanmıştır.³¹⁵

Ekmeğin her türlü tahıldan ve bakliyatın yapıldığı bilinmektedir. Bu çalışmada Roma’da üretilen tüm ekmek isimlerinden bahsetmek mümkün değildir. Sayısız çeşidi vardır ya da lehçe farklılıklarından dolayı aynı ekmekten farklı isimlerle bahsedilmiş olması olağandır. Bu yüzden çok geniş bir ekmek terminolojisine sahibiz. Athenaeus neredeyse 70’ten fazla ekmek ismi listelemektedir.³¹⁶ Bu çalışmada ekmek isimlerini listelemekten ziyade, onların adlandırılmasındaki faktörler ve her kategori için birkaç örnek vermek daha uygun olacağı kanaatindeyiz. Ekmekte bilinen en eski ayırım mayalı ve mayasız oluşudur. Roma’da bilinen mayasız ekmeğe daha önce bahsettiğimiz *panis depsticius* (yoğrulmuş ekmek) örnek gösterilebilir.³¹⁷ Faas, bu ekmeğin modern pizzanın atası olabileceğini ileri sürmektedir.³¹⁸ Bunun dışında Cato mayasız olarak, peynir, bal, yumurta ve unla yapılmış sekiz kek tarifi vermektedir.³¹⁹ Başka bir mayasız ekmek ise *panis streticius* (acele ekmek)’tur.³²⁰ Adı büyük ihtimalle pişirmedeki çabukluktan kaynaklanmaktadır. Çok ince bir yaprak içine sarılarak, muhtemelen sıcak bir taş üzerinde ya da fırın duvarına karşı pişirildiği düşünülmektedir.³²¹ Roma’da yaygın olarak kullanılan başka bir hamur işi ise *tracta* olarak bilinen un, su ve tuz ile yapılan hamurun kurutulmasıyla elde edilmektedir. Spagettinin öncüsü olarak bahsedilen³²² bu hamur yemeklerde koyulaştırıcı olarak kullanılmıştır. Apicius, Cato ve Athenaeus’da *tracta* ile ilgili referanslara rastlanır.³²³

³¹⁵ Benton, *The Bread Makers: The Social and Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, s. 19.

³¹⁶ Antik dönem ekmek çeşitleri ile ilgili en fazla referans Athenaeus’un eserinden gelmektedir. Ekmek çeşitleri için bkz. Naucratis Athenaeus, *Deipnosophists (Banquet of the Learned)* Charles Duke Yonge (trans.), Vol.I/ [B.III], H.G. Bohn Published, London, 1853, ss. 180-191.; François Lissarrague, “Art and Images: Feasting in Ancient Greece and Rome”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins, Robin Nadeu (eds.), Wiley & Sons Ltd. Published, United Kingdom, 2015, s.162.; Peter Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge University Press, Cambridge, 1999, s. 9.

³¹⁷ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, LXXIV, s. 49.; Faas, *Around The Roman Table*, s.188. Grundy Steiner, “The Fortunate Farmer: Life on the Small Farm in Ancient Italy”, *The Classical Journal*, Vol. 51, No. 2, 1955, s. 61.

³¹⁸ Faas, *Around The Roman Table*, s. 188.

³¹⁹ White, “Roman Bread and Cereals”, in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, s. 41.

³²⁰ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXVII, ss. 255-257.

³²¹ Faas, *Around The Roman Table*, s. 188.; Pliny, *Natural History*, XVIII/XXVII, ss. 255-257.

³²² Yapmış olduğumuz araştırmalar, bu hamur işinin hazır lazanya yapraklarına benzediğini göstermiştir.

³²³ Türk yemek kültüründe “tarhana” olarak bilinen gıda maddesinin öncüsü olarak görülmektedir. Stephen Hill and Anthony Bryer, “Byzantine Porridge: Tracta, Trachanās and Tarhana”, in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, Wilkins, John Harvey, David Dobson, Michael J. (eds.), Exeter University Press, UK, 1995, ss. 44-54.

Ekmeğin rengi Roma’da bir statü sembolü olarak kullanılmıştır. Beyaz ekmek üst sınıftan ancak daha koyu ekmekler alt sınıftan kişileri simgelemektedir. Ekmeğin rengini etkileyen unsurlar, tahılın rengi, kalitesi veya eleme işlemine göre farklılık göstermiştir. Galenos bu türden bir derecelendirmeden bahseder:

Romalılar arasında ve yönettikleri hemen hemen tüm insanlar arasında olduğu gibi, en beyaz ekmeğe *silignites*, tam olarak beyaz olmayanlara ise *semidalites* denir. En besleyici ekmek *silignites*, ardından *semidalites* gelir, üçüncü sırada kısmen elenmemiş undan ekmek gelir, dördüncü sırada elenmemiş undan yapılan ekmek yer alırken, en uç nokta kepek ekmeğidir.³²⁴

Hem hayvan yemi hem de insan gıdası olan kaba kepekten (*furfures*)³²⁵ yapılmış *panis furfureus* denilen bir ekmek de bilinmektedir.³²⁶ Ekmek türleri arasındaki kaliteyi sadece un derecesi değil pişirme yöntemi de belirlemektedir.³²⁷

Ekmeğe kullanılan malzemeler de ekmeğin isimlendirilmesinde etkili olmuştur. *Panis mustaceus*, ekmeğe adını veren malzemenin içeriğinden kaynaklanmaktadır. Cato tarafından verilen bir tarif, domuz yağı, taze peynir, un, anason, kimyon ve ekmeğe adını veren şıradan (*mustum*) yapılmaktadır.³²⁸ Cato’nun tarifinde malzeme ölçüleri büyük miktarlarda verilmiştir. Genellikle düğün törenlerinde, kalabalık bir grup tarafından tüketileceği için büyük miktarlarda ölçü verdiği bildirilmektedir.³²⁹ Plinius istiridye ekmeği gibi bazı ekmeklerin ona eşlik eden ya da onunla birlikte yenen yemeklerden adını aldığını söyler. Ayrıca onun eserinde geçen bazı ekmek türleri şöyle ifade edilir: “...kek-ekmek gibi özel inceliğinden, ayrıca fırın ekmeği veya teneke somun veya fırın tepsisi ekmeği olarak pişirme yönteminden...”.³³⁰ Ekmeğin kullanılma amacı da önemli bir faktördür. Örneğin dini (sunu) amaçlı pek çok ekmek ve kek olduğu bilinmektedir ancak bunun ayrımını

³²⁴ Galen, *Galen On Food and Diet (Galen On The Powers of Foods: Book 1)*, ss. 79-80.; Ali Güveloğlu, “An Approach on Tarhana and its Similarity to Hittite Word GAtaraşganna”, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, C. 5, S. 1, 2019, ss. 110-121

³²⁵ White, “Roman Bread and Cereals”, in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, s. 40.

³²⁶ Jasny, “The Daily Bread of the Ancient Greeks and Romans”, s. 246.

³²⁷ Galen, ekmekleri pişirme aracına göre derecelendirmiştir; en iyi ekmekler kubbe altında pişirilenlerdir, ondan sonra sırasıyla fırında, ızgarada ve külde pişirilenler gelir. Grant (trans.), *Galen On Food and Diet (Galen On The Powers of Foods: Book 1)*, ss. 80-81.; Wilkins and Hill (eds.), *Food in the Ancient World*, s. 124.

³²⁸ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, CXXI, s. 60.

³²⁹ Faas, *Around The Roman Table*, s.188.

³³⁰ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXVII, ss. 255-257.

yapmak oldukça zordur. Her türlü ekmek sunu olarak tanrılara sunulmuş olabilir, net bir ayırım olmamakla birlikte Cato'nun *libum* ekmeği/keki buna örnek gösterilebilir.³³¹

Kullanım alanı bir yeri ya da meslek adını içeren ekmek türleri vardır. Bunlar arasında en çok bilinen ekmek türleri orduda kullanılanlardır. Asker ekmeği *panis militaris* kepeklidir ancak bu ekmeğin iki şekilde derecelendirildiği görülür, sıradan olan *panis militaris castrensis*dir. Diğeri muhtemelen orduda daha üst düzey görevliler için daha ince ve rafine undan yapıldığı düşünülen daha kaliteli bir ekmek olan *panis militaris mundus*tur.³³² Ayrıca *panis nauticus*³³³ adındaki ekmek, askerlerin ekmeğine benzer bisküvi gibidir, isminden de anlaşılacağı gibi muhtemelen gemiciler tarafından tüketilmiştir.³³⁴ Ekmeğin adlandırılmasında yine etkili olan başka bir faktör ise onun biçimidir.³³⁵ En bilineni ve Roma'da en çok tüketileni *panis quadres*dir. *Panis vulgaris*, daha çok bereketi simgeleyen düğün ve dini festivallerde kullanılmıştır. Bugün olduğu gibi Romalıların da ekmek ve hamur işlerinde kullanmak üzere tavaların yanı sıra, deniz kabukları, hayvanlar veya efsanevi yaratıklar şeklinde çeşitli metal pişirme kalıplarına sahip oldukları görülür.³³⁶ Paulas kömürleşmiş somunlardan birinin üzerinde “*Celer, Quintus Granius Verus'un kölesi*” yazan damganın yapımcısı hakkında bilgi verdiğini söyler.³³⁷

Ekmeklerin bazıları ise yapıldığı coğrafyanın ya da milletin adıyla anılmıştır. Antik Roma döneminde en iyi ekmekler arasında kendine özel bir yer edinen *Panis Cappodaci*andır. Antik kaynaklarda bu ekmekten övgüyle bahsedilmektedir.³³⁸

³³¹ Bu çalışmanın “Yemek Tarifleri” başlıklı bölümünde bu sunu ekmeği tarifinin hem orijinal hem de modern uyarlamasına bakınız. Detaylı bilgi için ayrıca bkz. Marcus Porcius Cato, *De Agri Cultura*, Antonius Mazarino (ed.), LXXXIV, Teubner Verlagsgesellschaft, Leipzig 1982, s. 65.; Dalby, *Food in The Ancient World From A to Z*, ss. 68-69.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss. 58-59.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.146-147.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 101-102.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 183-184.

³³² Carol A. Dery, “Travel, Transport, and Transmission (with Particular Reference to the Province of Britannia)” in *Oxford Symposium on Food & Cookery: Food on the Move*, Harlan Walker (ed.), Prospect Books Published, 1997, s. 86.

³³³ Pliny, *Natural History*, XXII/LXVIII, ss. 392-393.

³³⁴ Albustanlıoğlu, “Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekmek Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği”, s. 1349.

³³⁵ Atheanus'un eserinde, cinsel organ, çiçek şeklinde ekmeklerden bahsettiği ve bu türden örneklerin görülebileceği aktarılır. Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*, s. 9.

³³⁶ Bugün Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi'nde Romalıların ait bu türden ekmek ve kek pişirme kalıpları sergilenmektedir. Görsel için bu çalışmanın E14'ne bakınız.

³³⁷ Paulas, “Cooking and Baking Technology”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 583.

³³⁸ Antik dönemde en iyi fırıncılarıyla ünlü diğer bölgeler Lydia ve Phoenici olduğu bilinmektedir. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, ss. 58-59.; Wilkins and Hill, *Food in the Ancient World*, s. 118.

Roma'ya gelen ilk usta fırıncılar olan Kapadokyalıların yaptıkları ekmeklerdir. Bir diğeri ise Pompei'de yapılanlardır. Antik Roma döneminde fırıncılık konusunda oldukça gelişme göstermiş olan Pompei'nin ekmeklerinin popüler olduğu bilinmektedir. Kazılarda bulunan bir grafiti üzerinde “Gezgin Pompei'de mutlaka ekmek ye! Nuceria'da iç” (*Uiator, Pompeis panem gustas, Nuceriae bibes*) yazısı bulunmaktadır.³³⁹ Plinius, Partlar'dan ithal edilen ince süngerimsi bir ekmek olan Parth ekmeğinden de bahsetmektedir. Bunun dışında Ancona'nın malzeme olarak kabuğu çıkarılmış taneleri kullanarak bir ekmek icat ettiğini ve onun zamanında bu ekmeğin popülaritesini hâlâ koruduğunu belirtmektedir. Ayrıca bu ekmeğin nasıl yapıldığını ve tüketildiğini şöyle açıklar: “Ekmek dokuz gün demlenir ve onuncu gün kuru üzüm suyuyla uzun bir rulo şeklinde yoğurulur ve daha sonra çöMLEKLERE konur ve çöMLEKLER kırılarak fırınlarda pişirilir. Esas olarak süt veya ballı su kullanılarak ısıtılmadıkça yemek için kullanılmaz”.³⁴⁰

Roma'da ekmek fiyatlarına bakacak olursak, fiyatların ekmeğin kalitesi veya kullanılan malzemeye göre değişiklik göstermiş olduğunu söyleyebiliriz. Roma'da ekmek fiyatına dair bilgilerin pek çoğu arkeolojik verilerden gelmektedir. Pompei'de bir yatak odası yakınında bulunan grafitide, kişinin harcamalarını gösteren listede ekmek fiyatı 6 asses olarak verilir.³⁴¹ Pompei'de büyük Paleastra'da bulunan başka bir ürün listesinde ise ekmeğin değeri 2 ½ asses³⁴² olarak gösterilmiştir.³⁴³ Yine başka bir veri Pompei'de bir *atriumun* bar tezgahına bağlandığı yerde bulunan yedi günlük gıda listesinde (alınan veya satılan) ekmek yer alır. Ürünlerin asses değerinden olduğu düşünülen yedi günlük listede ekmeğin 13 kez tekrar ettiği görülür. Bu listeye göre ekmek fiyatları en düşük 2 asses en yüksek 8 asses değerindedir.³⁴⁴ Düşük fiyatta olan ekmeklerin yanında “köle için” yazılıdır, bu ekmekler diğerlerine göre daha koyu ve

³³⁹ Albustanlıoğlu, “Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekmek Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği”, s. 1351.

³⁴⁰ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXVII, ss. 255-257.

³⁴¹ CIL IV 4888 by Cooley and Cooley, *Pompeii and Herculaneum: A Sourcebook*, s. 239.

³⁴² İmparatorluk döneminin belli başlı bronz/bakır sikkeleri olarak *as*, *dupondius* ve *sestertius* gösterebiliriz. Bunlardan *as*, bakırdan; *dupondius* ve *sestertius*, pirinçten (*orichalcum*) basılmıştır. Bunlar arasında asın çapı ve ağırlığı diğer ikisinden daha küçük olduğu bilinmektedir. Her üç sikkenin çap ve ağırlıklarının imparatorluk boyunca değişiklik gösterdiği bilinmektedir. Karışıklık olması durumunda sikkelerin metal rengi ayırt edici bir özellik olarak kullanılmıştır. *As*, bakır olduğundan, kızılımsı ya da kiremit rengi; *dupondius* ve *sestertius*, pirinç olduklarından, sarı bir görünüme sahiptirler. Oğuz Tekin, *Eskiçağda Para: Antik Nüsmatiğe Giriş*, Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul 1998, s. 14.

³⁴³ CIL IV 8561 by Cooley and Cooley, *Pompeii and Herculaneum: A Sourcebook*, s. 240.

³⁴⁴ CIL IV 5380 by Alison E. Cooley and M.G.L. Cooley, *Pompeii and Herculaneum: A Sourcebook*, Routledge Published, London 2014, ss. 238-239.

düşük kalitede olmalıdır. Kölelerin ücretsiz ekmeğe erişimi muhtemelen efendileri tarafından sağlanmış olmalıdır. Bu listede ekmeğin yanında köle için ifadesinin bulunması buna kanıt olabilir. Roma’da ekmeğin seçim kampanyasında kullanıldığına dair kanıtlar da vardır. İyi ekmeğe yapılan atıf, belki de Polybius tarafından yapılmış olan veya onun seçilmesinden sonra vaat edilen ekmek dağıtımına atıfta bulunur. Bu duvar yazısında: “*İyi ekmek sözü verildi: Gaius Iulius Polybius aedilis’i seçmenizi rica ediyorum. İyi ekmek getiriyor*” şeklindeki ifadede görülür.³⁴⁵ Septimus Severus döneminde *annona* şekli yeniden düzenlenerek tahılın yerini ekmeğe bıraktığı bilinmektedir.³⁴⁶ Bu durumda ekmeğe ücretsiz erişim üst sınıftan kişiler ya da devlet görevlilerin dağıtımıyla sağlanmıştır diyebiliriz.

2.2. Zeytin ve Zeytinyağı

Akdeniz havzasının karakteristik tarım ürünlerinden olan zeytin, bölgenin ılıman iklimine uyum sağlayarak geniş bir alana yayılmıştır.³⁴⁷ Zeytin meyvesinin işlenmesiyle elde edilen zeytinyağı Akdeniz diyetinin temel besin maddelerinden sayılmaktadır. Braduel’in de dediği gibi Antik dönem Akdeniz halklarının yaşamları tahıl, zeytin ve üzüm ile dengelenmiştir. Birinin kıtlığı³⁴⁸ durumunda özellikle tahılın yaşamı kesintiye uğratmaya yeterlidir.³⁴⁹ Doğal koşulların bir sonucu olarak ortaya çıkan bu ürünler Antik dönem halklarının sadece beslenmelerinin bir parçası değil hayatlarının her alanında önemli bir yer edinmiştir. Özellikle onlara dini ve kültürel anlamda önemli özellikler atfedilerek daha değerli kılınmışlardır. Yukarıda tahılın Ceres’in (Yun. Demeter) armağanı³⁵⁰ olduğundan bahsetmiştik, yine aynı şekilde anlatılan efsanelerde zeytinin de tanrıların bir armağanı olduğu görülür.³⁵¹ Zeytinin, Antik Yunan’da Akropolis’teki Athena’ya atfedildiği Herodot tarafından kaydedilmektedir.³⁵² Öte yandan Romalı zeytin tüccarları Herkül’ü zeytin çiftçisinin

³⁴⁵ CIL IV 429 = ILS 6412e by Cooley and Cooley, *Pompeii and Herculaneum: A Sourcebook*, ss. 163-164.

³⁴⁶ Tannahill, *Food in History*, s. 71.; Claire Holleran and Amanda Claridge (eds.), *A Companion to The City of Rome*, John Wiley & Sons Ltd. Published, USA, 2018, s. 204.

³⁴⁷ Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 13.

³⁴⁸ Antik Çağ Akdeniz dünyasında genellikle tahılın eksikliğine bağlı olarak kıtlıkların yaşandığı görülüp, zeytin ya da üzümün kıtlığına dair bilgiye nadir rastlanmaktadır. Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, ss. 1-2.; Beard, *SPQR: A History of Ancient Rome*, s. 348.; Erdkamp and et al., “*A Swift Overview of Eating and Drinking Since Antiquity*”, ss.7-8.

³⁴⁹ Braudel, *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*, s. 31.

³⁵⁰ Veronika Grimm, “El Altında Duran Güzel Şeyler”, içinde *Yemek Damak Tadının Tarihi*, Paul Freedman (ed.), Nurettin Elhüseyni (çev.), Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2008, s. 73.

³⁵¹ Grimm, “El Altında Duran Güzel Şeyler”, içinde *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 73.; Civitello, *Mutfak ve Kültür: İnsan Beslenme Tarihi*, ss. 32-34.

³⁵² Herodotos, *Tarih (Histories)*, XIII/LV, ss. 637-638.

patronu (*Hercules Olivarius*) olarak kabul etmektedirler.³⁵³ Bunun yanı sıra zeytin Antik dönem boyunca, barış, zafer ve ölümsüzlük gibi kavramları çağrıştırdığı için her zaman değerli olmuştur.³⁵⁴

Zeytinin beslenmesindeki kalori değeri tahıl kadar önemli bir yere sahip olmasa da şaraptan daha etkili olduğu şüphesizdir.³⁵⁵ Bir meyve olarak zeytin, kalori, temel yağlar (lipitler) ve vitaminler (A ve E) açısından zengindir ve yüksek miktarda önemli mineraller içermektedir.³⁵⁶ Ayrıca kalsiyum seviyesi diğer sebze, et ve balıktan yüksek olup, 100 g zeytinin besin değerinin 1,5 litre süte eşit olduğu bilinmektedir.³⁵⁷ Ayrıca, zeytinyağının diğer yağlardan farklı olarak yüzde yüz sindirilebilir olduğu kanıtlanmıştır.³⁵⁸ Bunun dışında sadece 3,4 ons zeytinyağı (100 g) tüketildiğinde, 1000 kalori, tüm temel yenilebilir yağlar ve yağ asitlerinin yanı sıra A ve E vitaminlerini sağlayacağı için bugün oldukça önemli bir besin maddesi olarak görülmektedir.³⁵⁹ Elbette Antik dönem halkları bu değerlerin farkında değildirlir³⁶⁰ buna rağmen

³⁵³ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 237.; John F. Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Georgia L. Irby. (ed.), John Wiley & Sons, Inc. Published 2016, s. 606-607.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 87.

³⁵⁴ Toussaint-Samat, *A History of Food*, s. 191.; Alcock, *Food in The World*, s. 87.

³⁵⁵ Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 609.

³⁵⁶ Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*,.609.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s.87

³⁵⁷ David J.Mattingly, “First fruit? The Olive in the Roman World”, in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, John Salmon and Graham Shipley (eds.), Routledge Published, London, 1996, s. 223.

³⁵⁸ Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 609.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 74.

³⁵⁹ Şarabın kalori değeri; 70 santilitre (23.5 ons) bir şişe şarap, sadece 4 santilitre (1.3 ons) yağa eşit olduğu modern klasikçiler tarafından belirtilmektedir. Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 609.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 74.; Mattingly, “First fruit? The olive in the Roman World”, in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, ss. 213-253.

³⁶⁰ Antik dönem halkları, tam olarak besin değerinin farkında olmasalar da Celsus ve Galenos gibi hekimlerin zeytinyağının sindirime yardımcı olduğu konusundaki bilgiye sahip oldukları görülmektedir. Celsus, *De Medicina*, Alex Lee (trans.), Vol. I, II/XVIII, E. Cox Published, London, 1831, s. 125.; Galen, *On Food and Diet*, s. 131.; Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 92.

diyetlerindeki yağ gereksinimleri için zeytinyağına başvurduklarını³⁶¹ edebi ve arkeolojik verilerden öğrenmekteyiz.³⁶²

Antik Akdeniz dünyasında kişi başına yılda ortalama 20-25 litre yağın gıda olarak tüketildiği öne sürülmektedir.³⁶³ Bu veriye göre, Garnsey'in yapmış olduğu çalışmada günlük kişi başı yaklaşık 490 kalori sağladığı iddia edilir.³⁶⁴ Başka bir çıkarım ise Cato'nun çiftlik çalışanları için verdiği *tayından*³⁶⁵ gelmektedir: Cato tarım kölelerine yılda yaklaşık 6,5 litre³⁶⁶ yağ verilmesi gerektiğini bildirir. Buna göre bir kölenin zeytinyağından günlük 160 kalori almış olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca Cato'nun çalışanlara zeytinyağına ek olarak salamura zeytin sağladığı görülür.³⁶⁷ Daha önce yukarıda bahsetmiş olduğumuz Brown'un çalışmasında, tahıl tüketiminin yıllık 330 kg olduğu yüksek profilde, Roma diyetinin toplam gıda kütlelerinin %1,8'ini bitkisel yağlar, %0,4'ünü yağ bitkileri oluşturmaktadır. Tahıl tüketiminin yıllık 230 kg olduğu düşük profilde ise %2,5'ni bitkisel yağlar ve %0,6'sını yağ bitkileri oluşturmaktadır.³⁶⁸ Bu durumda Roma diyetinin toplam gıda kütlelerini yüksek paydadan düşüğe doğru sıraladığımızda her iki profilde de bitkisel yağların dördüncü

³⁶¹ Donahue, "Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 610.; Robert I Curtis, "Food Storage Technology", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Georgia L. Irby. (ed.), John Wiley & Sons, Inc. Published 2016, ss. 587-604.; John F. Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 87.

³⁶² Romalıların diğer tüm hayvansal ve bitkisel yağlardan ziyade zeytinyağını tercih ettiği tereyağının genellikle barbarlar tarafından tüketildiği bilinmektedir. Pliny, *Natural History*, XI/XCVI, ss. 582-583.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 191.; Alcock, Joan P., "Milk and its Products in Ancient Rome", in *Oxford Symposium Food & Cookery: Milk: Beyond the Dairy*, Harlen Walker (ed.), Prospect Books Published, England 2000, s. 33.; Déry, "Milk and Dairy Products in The Roman Period" in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlen Walker (ed.), Prospect Book Published, England 2000, s. 123.

³⁶³ Mattingly, "First fruit? The Olive in The Roman World", in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, s. 223.; D. J. Mattingly, "Oil For Export? A Comparison of Libyan, Spanish and Tunisian Olive Oil Production in The Roman Empire", *Journal of Roman Archaeology*, Vol. 1, 1988, s. 34.; David B. Hollander, *Farmers and Agriculture in The Roman Economy*, Routledge Published, New York, 2019, s. 73.

³⁶⁴ Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, s. 242.

³⁶⁵ Cato The Censor, *On Farming (De Agricultura)*, LVI-LVIII, Ernest Brehaut (trans.), Octagon Books Published, New York, 1966, ss. 78-80.

³⁶⁶ Her biri için aylık bir *sextarius* (bir galonun sekizde biri), çevirmen bir libre tereyağına eşdeğer olduğunu belirtmektedir. Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LVIII, s. 80.; Alova, *Latince-Türkçe Sözlük*, s. 552.

³⁶⁷ Özellikler uygun yere düşmüş zeytinlerin iyi salamura edilerek tutumlu bir şekilde verilmesini tavsiye eder. Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LVIII, s. 80.

³⁶⁸ Bkz. Brown, "Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach To Diet in Ancient Rome", ss.1-24.

sırada yer aldığı görülmektedir.³⁶⁹ Bu verilerden başka elimizde kaynak olmadığı için zeytin ve yağının, Roma halkının günlük kalori ihtiyaçlarındaki rolünü kesin olarak tespit etmek mümkün görünmemektedir. Bu konuda en net verilerin tahıl ve tahıl ürünlerinden sağlandığını yukarıda belirtmiştik. Bunun dışında konuyla ilgili olarak, Galenos ve Celsus'un zeytinin besin değerine dair söyledikleri de oldukça kıymetlidir. Galenos, zeytinler için özellikle de çok olgun olanlarının vücuda çok az besin sağladığını,³⁷⁰ Celsus ise zeytinin beslenme açısından zayıf olduğunu, diğer tüm meyve, salatalık ve sap sebzeler ile aynı kategoride olması gerektiğini belirtmektedir.³⁷¹

Zeytin ağacı Latince 'den türemiş bir kelime olan “olea”³⁷² familyasına aittir. Ekili zeytin ağacı *Olea europaea (sativa)*'nın, Akdeniz çevresinde yetişen delice (*oleaster* (iğde)) dediğimiz³⁷³ yabani zeytin *Olea sylvestris*³⁷⁴ veya Kuzey Afrika'da hâlâ yaygın olarak yetişen *olea chrysophylla*'nın soyundan geldiği³⁷⁵ düşünülmektedir.³⁷⁶ İlk ekiminin ne zaman ve nerede yapıldığı kesin olarak bilinmemekle birlikte klasik görüş, MÖ IV. binyılda Kalkolitik Çağ boyunca doğu Akdeniz ülkelerinde yabani zeytin popülasyonlarından ekili zeytin popülasyonlarına bir değişimin meydana geldiği yönündedir.³⁷⁷ Özellikle MÖ III. binyılda Filistin ve

³⁶⁹ Ancak Brown, bu çalışmanın Roma beslenmesini bir bütün olarak açıklayacak şekilde genelleştirmediğini söyler. Brown, “Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach To Diet in Ancient Rome”, ss.13-14.

³⁷⁰ Galen, *On Food and Diet*, s. 131.; Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 92.

³⁷¹ Celsus, *De Medicina*, Alex Lee (trans.), Vol. I, II/XVIII, E. Cox Published, London, 1831, s. 125.

³⁷² Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, ss.1370-1371.

³⁷³ Concepcion M. Diez, Isabel Trujillo, et al., “Olive Domestication and Diversification in The Mediterranean Basin”, *The New Phytologist*, Vol. 206, No. 1 (April 2015), s. 436.

Ahmet Uhri, *Boğaz Derdi: Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, Ege Yayınları, İstanbul, 2011, s. 400.

³⁷⁴ Yapmış olduğumuz araştırmalar sonucunda ekili zeytin ağacının kökeni ile ilgili kesin bir kanıt olmadığı, yapılan çalışmaların genellikle spekülasyon olduğu gözlemlenmiştir. Yabani ve ekili zeytin ağacının genetik saptamaları için ayrıca bkz. E. Bellini, E. Giordani and A. Rosati, “Genetic Improvement of Olive From Clonal Selection To Cross-Breeding Programs”, *Advances in Horticultural Science*, Vol. 22, No. 2, 2008, ss. 73-86.; A. M. Hamman-Khalifa, R. Navajas-Pérez, R., et al., “Establishing The Genetic Relationships Between The Wild and Cultivated Olives Using A Nuclear Intron From Nitrate Reductase (nia-i3)”, *Plant Systematics and Evolution*, Vol. 269, No. 1/2, November 2007, ss. 63-73.

³⁷⁵ W. B. Turrill, “Wild and Cultivated Olives”, *Kew Bulletin*, Vol. 6, No. 3 1951, ss. 437-442.

³⁷⁶ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 75.

³⁷⁷ J. Boardman, Kathleen M. Kenyon, E. J. Moynahan and J. D. Evans, “The Olive in the Mediterranean: Its Culture and Use [and Discussion]”, *Philosophical Transactions of the Royal Society of London. Series B, Biological Sciences*, Vol. 275, No. 936, 1976, s.187. ss. 187-196.; Claire Newton, et al., “On The Origins and Spread of Olea Europaea L. (Olive) Domestication: Evidence For Shape Variation of Olive Stones at Ugarit, Late Bronze Age, Syria- A Window On The Mediterranean Basin and On The Westward Diffusion of Olive Varieties”, *Vegetation History and Archaeobotany*, Vol. 23, No. 5, September 2014, s. 568.; David Grigg, “Olive oil, the Mediterranean and The World”, *GeoJournal*, Vol. 53, No. 2, 2001, s. 166.; ; Alcock, *Food in The World*, s. 87.

Suriye’de yoğun bir şekilde ekiminin yapıldığı bilgisi yer almaktadır.³⁷⁸ Aynı tarihlerde önce Ege daha sonra batı Akdeniz’e doğru yayılımı gerçekleştiği bilinmektedir.³⁷⁹

Zeytin konusunda bir başka spekülasyon ise insanoğlu onu ilk nasıl kullanmaya başladığına dairdir. Çünkü zeytin, doğal haliyle yenebilecek hiçbir çeşit geliştirmedeği için diğer meyvelerden oldukça farklı görülmektedir.³⁸⁰ Onu acı yapan glikozit içeriği meyve olgunlaştığında bile kalıcıdır,³⁸¹ ancak meyvenin preslenmesi sonucu oluşan sıvıda (yağ ve *amurca*) bu acılığın doğal olarak ayrıştığı (glikozitlerin parçalanmasıyla) görülür.³⁸² Zeytin meyvesini yemek için birtakım işlemlerden geçmesi gerekmektedir. Bu konuda bilinen en eski ve genel yöntem tuzla muameledir.³⁸³ Varsayım niteliğinde olsa da Uhri’nin zeytinin kullanımıyla ilgili görüşleri oldukça değerlidir. Ona göre tarih öncesi insanlar tarafından zeytinin ilk kullanımı aydınlatma aracı olduğu yönündedir.³⁸⁴ Hatta zeytinin besin maddesi olarak kullanımı ikincil olarak görülmektedir. Onun bu görüşü, arkeolojik kazılar sonucunda elde edilen aydınlatma kandillerinin ilk kez bir bitkisel yağ kullanılarak yakılması, zeytinin ilk yetiştirildiği ve yağ değirmenlerinin bulunduğu Suriye/Filistin dolaylarında yaklaşık olarak aynı tarihlere rastlanmasına dayanmaktadır.³⁸⁵ Thurmond, Frezzotti’den yaptığı alıntıda, Antik Çağ’da insanoğlunun zeytin meyvesinin yağ içeriğini tespit etmek için, zeytinleri ateşe atarak alevlerin parlaklığına

³⁷⁸ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 237.

³⁷⁹ Newton, et al., “On The Origins and Spread of *Olea Europaea* L. (Olive) Domestication: Evidence For Shape Variation of Olive Stones at Ugarit, Late Bronze Age, Syria- A Window On The Mediterranean Basin and On The Westward Diffusion of Olive Varieties”, s. 568.

³⁸⁰ Rafael Frankel, “Oil and Wine Production”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Georgia L. Irby. (ed.), John Wiley & Sons, Inc. Published 2016, s. 610. ss.550-569

³⁸¹ Grimm, bu yüzden meyvenin özündeki güzellikleri ortaya çıkarmak için ilahi bir yol göstericiye gerek olduğu fikrine herkesin katıldığını belirtmektedir. Zira mitolojik hikayelerde tanrılar sadece onları hediye etmemiş, zeytin kültürünün öğreticisi olarak da görev aldıkları görülmektedir. Örneğin Mısır’da İsis; Antik Yunan’da Athena bu görevi üstlendikleri anlatılır. Ancak Roma’da durum farklıdır. Muhtemelen bunun nedeni zeytinin Roma’da daha geç tanınmasından kaynaklanmaktadır.? Grimm, “El Altında Duran Güzel Şeyler”, içinde *Yemek Damak Tadının Tarihi*, ss. 73-77.

³⁸² Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 238.

³⁸³ Grimm, “El Altında Duran Güzel Şeyler”, içinde *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 77.

³⁸⁴ Bu savının oluşmasındaki genel fikir ise, insanoğlunun ateşi kullanmaya başlamasıyla, onu canlı tutmak için bulduğu pek çok maddeyi ateşe atmasıdır. İnsanoğlunun ateşe attığı bu maddelerden bazılarının diğerlerine göre daha iyi alev aldığını (örneğin; çam ve zeytin ağacı gibi ya da hayvan etinin yağlı kısımları) gözlemlemiş olmasından kaynaklıdır. Muhtemelen insanoğlu yağlı veya reçineli ağaçların diğerlerine nazaran daha iyi yandığı bilgisini uzun gözlemler sonucunda elde etmiş olmalıdır. Bundan dolayı insanoğlu özellikle Neolitik dönemde bu yağlı/reçineli, ağaçların meyvelerinden elde ettiği yağlı kandillerde kullanmıştır. Ayrıntılı bilgi için bkz. Uhri, *Boğaz Derdi: Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, ss. 400-401.

³⁸⁵ Uhri, *Boğaz Derdi: Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, ss. 400-401.

göre yağ oranının belirlendiği bir yöntemden bahseder.³⁸⁶ Antik kaynaklarda buna dair herhangi bir bilgi bulunmasa da tarihöncesi insanoğlunun böyle bir durumdan yola çıkarak zeytin meyvesinin yağını çıkarmayı düşünmüş olmaları muhtemel görünmektedir.

Tarihöncesi insanoğlu zeytin ağacının ilk olarak zeytin ağacının odunsu kısımlarını yakacak/aydınlatma aracı olarak, daha sonra yağını çıkararak aydınlatma, pişirme ya da tıbbi malzeme olarak kullanmış olmalıdır fakat buna dair kanıtlar mevcut değildir. Bir diğer sorun ise insanoğlunun zeytinin meyvesini tatlandırmayı nasıl öğrendikleridir. Muhtemelen diğer pek çok şey gibi tesadüfi sebeplere dayanmakta ve insanoğlunun uzun yıllar alan deneyimsel bilgi birikiminin bir sonucudur. Uhri'nin bu konudaki tezi, zeytin meyvesi daha dalındayken doğal yolla fermente olan hurma zeytininin³⁸⁷ bu noktada devreye girmiş olabileceği şeklindedir.³⁸⁸ Buna benzer bir zeytin türü Plinius tarafından kaydedilir: “*Görkemli zeytin*” olarak adlandırılan bu tür, hiçbir işlem ya da ek bir bileşene gerek duymadan kurutulur ve kuru üzümünden daha tatlıdır, genellikle Afrika ve Lusitania’da Merida civarında yetiştirilmektedir.³⁸⁹

Ana vatanı doğu Akdeniz olarak kabul gören zeytin ağacının zamanla batıya doğru yayılımı arkeolojik veriler ile kanıtlanmıştır. Girit’te oldukça eski tarihlere dayanan arkeobotanik çalışmalar sonucu elde edilen verilerde görülmektedir.³⁹⁰ Yunan yarımadasının topografyası ve ikliminin zeytin yetiştirmede elverişli olması, zeytinyağını zamanla ticari bir ürün haline getirmiştir. Hatta üretimin tüketimden fazla

³⁸⁶ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 80.

³⁸⁷ Günümüzde bu zeytin türüne Ege bölgesinde özellikle denize kıyısı olan iller (İzmir, Aydın) ve Girit, İsrail ve Lübnan’da rastlanmaktadır. Uhri, *Boğaz Derdi: Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, ss. 400-401.

³⁸⁸ Ekolojik koşulların yardımıyla *Phomo olea* denilen mikroorganizmanın meyve üzerinde üreyerek acılık veren glikozitleri parçalaması sonucu daha dalındayken yenecek duruma geldiğini belirtmektedir. Uhri, *Boğaz Derdi: Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, s. 404.

³⁸⁹ Pliny, *Natural History*, H. Rackham (trans.), Vol. IV, XV/IV, Harvard University Press, (The Loeb Classical Library), London, 1960, ss. 299-301.

³⁹⁰ Bkz. Sophocles Hadjisavvas and Angelos Chaniotis, “Wine and olive oil in Crete and Cyprus: Socio-Economic Aspects”, *British School at Athens Studies*, 2012, Vol. 20, 2012, ss. 163-169.; Alcock, *Food in The World*, s. 159.

olduğu, Solon'un MÖ 570'lerden³⁹¹ sonra zeytinyağı hariç diğer tarım ürünlerin ihracatını yasakladığı, yaptığı ekonomik reformdan anlaşılmaktadır.³⁹²

Zeytinin batı Akdeniz'e yayılımının Yunanlı ve Fenikeli kolonistlerin ticari faaliyetleri sonucunda gerçekleştiği bilinmektedir. Romalıların zeytini Yunan kolonileri aracılığıyla Etrüskler döneminde öğrendikleri düşünülmektedir.³⁹³ Arkeolojik kazılar sonucu, Etruria'da yerel olarak üretilen yağ şişelerinin kanıtı, yaklaşık MÖ 600'den itibaren bu bölgede zeytin ekimine işaret etmektedir.³⁹⁴ Thurmond, bu sonuçların Roma'da zeytin yetiştiriciliğini başlatanın Tarquinius Priscus (MÖ yak. 616-579)³⁹⁵ olduğu yönündeki geleneği kesinlikle kanıtladığını iddia etmektedir.³⁹⁶ Arkeolojik verilerin yanı sıra Latince literatürde de bunu kanıtlayan bilgilerin olduğu görülür. Örneğin, Plinius'un Fenestella'dan yaptığı alıntıda, MÖ 581'de Tarquinius Priscus döneminde Kuzey Afrika, İtalya veya İspanya'da zeytinin yetiştildiğini aktarır akabinde bu bilgiyi kendi zamanındaki durumla karşılaştırma yaptığı görülür, onun zamanında sadece bu bölgelerde değil daha uzak bölgelere de yayıldığını bildirir.³⁹⁷ Mattingly de batıda zeytin kültürünün yayılmasında Yunanlı ve Fenikeli³⁹⁸ kolonistlerin ve muhtemelen MÖ I. bin yılın ilk yarısında ise Etrüsklerin önemli bir rol oynadığını belirtmektedir. Ayrıca Akdeniz'in bir Roma gölü haline gelmesiyle birlikte zeytin kültürünün yayıldığını ve yağ üretiminde örneğin MÖ 200 ile MS 200

³⁹¹ Yaklaşık olarak bu tarihlerde Roma'da yaşanan gelişme ise ithal yağ şişelerinin yerini yerel olanların almasıdır. Mattingly, "First Fruit? The Olive in The Roman World", in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, s. 218.; Robert Sallares, "Ecology", in *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, Walter Scheidel, Ian Morris, Richard Saller (eds.), Cambridge University Press, NewYork, 2007, s. 27.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 76.

³⁹² Oğuz Tekin, *Eski Yunan ve Roma Tarihine Giriş*, İletişim Yayınları, İstanbul, 2008, ss. 76-77.

³⁹³ Mattingly, "First Fruit? The Olive in The Roman World", in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, s. 218.

³⁹⁴ Sallares, "Ecology", in *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, s. 27.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 76.

³⁹⁵ Etrüsk kökenli ilk kral. Tekin, *Eski Yunan ve Roma Tarihine Giriş*, s. 186.

³⁹⁶ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 76.

³⁹⁷ Pliny, *Natural History*, XV/I, s. 289.; Sallares, "Ecology", in *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, s. 27.

³⁹⁸ Yaklaşık olarak MÖ 800'lerde kurulan ve bir Fenike kolonisi olan Kartacanın ünlü tarım yazarı Mago'nun eseri günümüze ulaşmasa da Pön savaşları sonucu Kartaca topraklarının Roma'ya ilhakından sonra bu eserin Latinceye çevrildiği bilinmektedir. Romalı agronomistlerin eserlerinde ondan alıntılar yer almaktadır. Roma'ya zeytinin tanıtılmasından geç bir tarih olsa da bu konuda onun bilgi ve tecrübelerinden yararlanmış olmaları muhtemeldir. Özellikle zeytin ağacının ekimi ve bakımı konusunda Cato ve Columella'nın eserlerinde Mago'dan alıntılara rastlamak mümkündür. Özetle Romalıların, Fenikeliler sayesinde sadece zeytini tanımış olmaları değil onun bakımı konusunda da bilgi edinmiş olmaları muhtemeldir denilebilir. Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 552.

tarихleri arasında önemli ölçüde artış olduğunu kanıtlayan bir dizi veri sunmaktadır.³⁹⁹ Roma iradesinin yönetimi, uzun mesafelerde artan iletişim ve ticaret ağı sayesinde yeni mahsullerin ve hayvanların yayılma sürecini daha da teşvik ettiği edebi ve arkeolojik verilerle kanıtlanmıştır. Orta ve kuzey Avrupa’daki Roma askerleri ve siviller, kültürel olarak alışkın oldukları gıda maddelerini bu bölgelere tanıtmış ve onların yerel ürünlerini (özellikle bira) tanımıştır. Özellikle imparatorluk döneminde zeytinyağı, şarap ve balık sosu (*garum*) Akdeniz’den kuzey eyaletlere taşınmıştır.⁴⁰⁰

İlk insanlardan günümüze değin seyahat ve göç faaliyetleri insanoğlunun farklı kıta ve bölgelere hareketiyle birlikte sadece gıda maddeleri değil pek çok maddi ve manevi değerin taşınmasına ve tanınmasına olanak sağladığı bilinmektedir. Antik dönem halkları bu yolculukları sadece insanın değil tanrıların hareketi olarak mitolojik hikayeler ile de açıklamaktadır. Örneğin, Antik Çağ Yunan dünyasına şarabın gelişi, Dionysos’un Asya’dan gelişine, tahılın ise Küçük Asya’da Demeter ve Triptolemus’un yolculuğu ile açıklanmaktadır.⁴⁰¹ Zeytinin Akdeniz dünyasında yayılmasına dair mitolojik inanç ise Herkül’ün on iki işini tamamlamak için yaptığı seyahatlere bağlanmaktadır, ilk zeytin ağacını Hyperborean diyarından Olympia kutsal alanına getiren ve onu yayan kahraman olarak farklı bir üne sahip olduğu görülmektedir. Bu sebepten Romalı zeytin tüccarları onu “*Hercules Olivarius*” yani zeytin çiftçisi olarak onurlandırmışlardır.⁴⁰² Öte yandan Romalılar arasında zeytin için kutsal olan tanrılar Athena ve Zeus’un Romalı eşdeğerleri olan Minerva ve Jupiter’dır.⁴⁰³

³⁹⁹ Detaylı bilgi ve Mattingly’nin sunduğu kanıtlar için bkz. Mattingly, “First fruit? The olive in the Roman World”, in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, ss. 213-253.

⁴⁰⁰ Zeytinler Akdeniz kıyılarında (Akdeniz tipi iklimin görüldüğü) sadece sınırlı bir aralıkta büyüdüğü ve böylece Roma ordusunun etnik bileşimi ve diyet tercihleri değiştiğinde orta ve kuzey Avrupa’da zeytinyağı ortadan kaybolduğu görülmektedir. Kuzeye yayılan bitkiler arasında kişniş, haşhaş tohumu, dereotu ve hardal gibi çeşitli Akdeniz bitkileri bulunmaktadır. Paul Erdkamp, Wouter Ryckbosch, and Peter Scholliers, “A Swift Overview of Eating and Drinking Since Antiquity”, in *Handbook of Eating and Drinking*, H. L. Meiselman (ed.), Switzerland, 2019, s. 9.; Wilkins and Hill, “Staple Foods Cereals and Pulses” in *Food in the Ancient World*, s. 114.; Grigg, “Olive Oil, the Mediterranean and The World”, ss. 166-167.; Alcock, *Food in The World*, s. 175.

⁴⁰¹ Wilkins and Hill, “Staple Foods Cereals and Pulses” in *Food in the Ancient World*, s. 113.; Civitello, *Mutfak ve Kültür: İnsan Beslenme Tarihi*, ss. 32-34.

⁴⁰² Maguelonne Toussaint-Samat, *A History of Food*, Anthea Bell (trans.) Wiley-Blackwell Published, United Kingdom, 2009, s. 191.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 176.; Thomas Bulfinch, *Klasik Yunan ve Roma Mitolojisi*, Özgür Umut Hoşafçı (çev.), İnkılâp Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2017, ss. 130-134.

⁴⁰³ Toussaint-Samat, *A History of Food*, s. 191.; Civitello, *Mutfak ve Kültür: İnsan Beslenme Tarihi*, s. 45.

Çalışmanın tarih aralığındaki Antik Roma literatürü incelendiğinde zeytin ve onun yağına en fazla referansta bulunan yazarın Cato olduğu görülmektedir. Ondan sonra Columella, Plinius ve Varro gelmektedir. Cato kitabının büyük bir kısmını zeytin yetiştiriciliği ve yağ yapımına ayırmakta, Columella ve Plinius, ondan farklı olarak, Roma’da yetiştirilen pek çok zeytin çeşidi hakkında bilgi vermektedir.⁴⁰⁴ Varro’nun eserinde de benzer bilgilere rastlamak mümkündür. Bunun dışında diğer eserlerde nadir de olsa referanslar bulunmaktadır. Romalı, tarım yazarı Columella’nın eserinde zeytinden “*bütün ağaçlar arasında birinci*”⁴⁰⁵ olarak bahsedilir.⁴⁰⁶ Ayrıca zeytin ağacının bir çiftçiye sunduğu avantajları şu şekilde sıralar:

Her yıl meyve vermemesine rağmen, genellikle birbirini izleyen yıllarda, yine de çok hafif yetiştiricilikle (daha az bir bakımla) sürdürüldüğü ve meyve ile kaplanmadığı zaman hemen hemen hiç harcama gerektirmediği için çok yüksek itibar görmektedir. Ayrıca, üzerine bir şey harcanırsa, meyvesini hemen çoğaltır. Birkaç yıl ihmal edilirse asma gibi bozulmaz, ancak bu dönemde bile mal sahibine bir şeyler verir ve tekrar bakım yapıldığında bir yılda düzelir.⁴⁰⁷

Vergilius’un Çiftçilik Sanatı (*Georgica*) eserinde zeytin için: “... *bakımı için hiçbir şey yapmaya gerek yok, onlar ne kıvrık bıçak*⁴⁰⁸ *ister ne de inatçı çapalar, bir kez araziye tutundular mı, bir kez direndiler mi rüzgarlara ...*”⁴⁰⁹ ifadeleri yer almaktadır. Zeytin Akdeniz iklim kuşağında bakımsız bile uzun yıllar yaşayabilen bir ağaçtır.⁴¹⁰ Thurmond, bugün hâlâ İtalya ve İspanya’da bulunan bazı ağaçların MS I. yüzyılda Roma lejyonları tarafından görülmüş olabileceğini ve İsrail’in hayatta kalan

⁴⁰⁴ Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 609.; Alcock, *Food in The World*, s. 87.

⁴⁰⁵ Latince, “*Olea quae prima omnium arborum est.*” Columella, *On Agricultura (De Re Rustica)*, V/XIII, ss. 70-71. Bu cümle İngilizce çevirisinde “*tüm ağaçların kraliçesi*” olarak tercüme edilmiştir. Antik Roma zeytin ve zeytinyağı üzerine önemli çalışmalarda bulunan Mattingly, özellikle bir çalışmasının başlığını Columella’nın bu cümlesinden onay alarak verdiğini belirtmektedir. Muhtemelen bütün ağaçlar arasında birinci anlamında kullanılmıştır. Ayrıca bir gün tüm ağaçların toplanıp, bizim niye kraliçemiz yok diye zeytine başvurdukları ancak onun bunu kabul etmediğine dair mitolojik bir hikâye anlatılmaktadır. Forbes ve Foxhall’ın çalışmalarının başlığı da muhtemelen Columella’nın bu ifadesinden gelmektedir. Bkz. David J. Mattingly, “First Fruit? The Olive in The Roman World”, in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, John Salmon and Graham Shipley (eds.), Routledge Published, London, 1996, ss. 213-253.; H. A. Forbes and L. Foxhall, “The Queen of All Trees: Preliminary Notes of the Archaeology of the Olive,” *Expedition*, 21/1, 1978, 37-47.

⁴⁰⁶ Columella, *On Agricultura (De Re Rustica)*, V/XIII, ss. 70-71.; Mattingly, “First fruit? The Olive in The Roman World”, in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, s. 213.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity: Grain, Grapes, and Olives: The Mediterranean Triad and More*, s. 86.; Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 606.

⁴⁰⁷ Columella, *On Agricultura (De Re Rustica)*, V/XIII, ss. 70-71.; Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 609.

⁴⁰⁸ Kıvrık bıçak genellikle asma ağacı için kullanılmaktadır.

⁴⁰⁹ Vergilius, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*, 2. 420, ss. 110-111.

⁴¹⁰ Grigg, “Olive oil, the Mediterranean and The World”, s. 166.

yaklaşık 2000 yaşındaki zeytin ağaçlarına, Roma/Bizans döneminden kalma oldukları için “romi” denildiğinden bahsetmektedir.⁴¹¹ Yine Yunanistan ve İtalya’nın Puglia bölgesinde uzun ömürlü zeytin ağaçlarını görmek mümkündür. Herodotos’un kaydettiği hikâyenin⁴¹² kaynağı muhtemelen onun uzun süre hayatta kalmasından gelmekte ve muhtemelen ölmez ağaç veya ölümsüzlük simgesi⁴¹³ olarak görülmesi bundan kaynaklanmaktadır.⁴¹⁴ Antik dünyada zeytinin barış, bereket, güç, zafer, şan, hatta arınma ve kutsallık kavramları ile özdeşleştirilmesinden dolayı Antik halklar onun kendi tanrısının bir hediyesi olduğuna inanmışlardır. Hatta zeytin ağacının altında doğmak ilahi soyun bir göstergesi olarak görülmüştür. Tanrıların soyundan geldiğine inanılan Romulus ve Remus da bir zeytin ağacının altında doğmuştur.⁴¹⁵ Tüm bu iyi çağrışımlar ve mitolojik hikayeler ile onun öneminin daha da vurgulanmış olduğunu görmekteyiz.⁴¹⁶ Zeytinin uzun yıllar hayatta kalması ve bu süre içerisinde bakıma çok az ihtiyaç duyması avantajının yanı sıra, bir ağacın tam verimliliğe ulaşması için üzerinden en azından yirmi yıl geçmesi beklenmektedir.⁴¹⁷ Mattingly, bu durumu zeytin ve barış arasındaki geleneksel çağrışım ile açıklamaktadır. Zeytin uzun vadeli bir yatırım olduğu için, yeni zeytinliklere büyük bir zaman ve para yatırımı yapılmadan önce siyasi ve sosyo-ekonomik koşulların elverişli olması gerekliliği

⁴¹¹ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 74.

⁴¹² Herodotos hikâyeyi şu şekilde aktarmaktadır; “Akropol ’de toprağın oğlu denilen Erekhtheus’a ait bir tapınak vardı; bu tapınağın içerisinde bir zeytin ağacı, bir de tuzlu kaynak bulunuyordu; Atina’da yaygın bir anlatıya göre, bunları Poseidon (tuzlu kaynak) ile Athena (zeytin), bu topraklar senindi yok benimdi diye çekiştikleri sırada, kendi iddialarının bir kanıtı olarak yaratmışlardı. Barbarlar (Persler (Kserkses)) tabii bütün tapınakla beraber bu zeytin ağacını da yakmışlardı. Yangının ertesi günü, kralın kurban töreni için göndermiş olduğu Atinalılar, kutsal yere vardıkları zaman, yanan zeytin ağacından bir filiz sürmüş ve şimdiden bir dirsek boyuna varmış olduğunu gördüler. Yani bunlar öyle anlatmışlardı.”. Herodotos, *Tarih (Histories)*, XIII/LV, ss.637-638.

⁴¹³ Antik Yunanca alfabesinin son harfi olan “zeta”, ölümsüzlük simgesi olarak kabul edilmekte ve aynı zamanda zeytini de temsil etmektedir. Uhri, *Boğaz Derdi: Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, s. Ayrıca zeta harfine bak.??

⁴¹⁴ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 237.; Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, ss. 606-607.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 87.; Alcock, *Food in The World*, s. 159.; Civitello, *Mutfak ve Kültür: İnsan Beslenme Tarihi*, s. 37.

⁴¹⁵ Toussaint-Samat, *A History of Food*, s. 191.

⁴¹⁶ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 237.; Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, ss. 606-607.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 87.; Alcock, *Food in The World*, s. 87.

⁴¹⁷ Grigg, maksimum verimliliğe ulaşması için 30-40 yıl geçmesi gerektiğini söylemektedir. Grigg, “*Olive Oil, the Mediterranean and The World*”, s. 166.

olarak açıklamıştır.⁴¹⁸ Bunun dışında barış ve zeytin arasındaki bağlantıyı aktaran farklı efsaneler⁴¹⁹ de bulunmaktadır.

Zeytin meyvesinin tüketilebilir hale gelmesi için bir dizi karmaşık işlem den geçmesi gerekmektedir. Yunan ve Roma dünyasında uygarlık sembolü olarak görülmesinin temelinde, muhtemelen işlemedeki karmaşıklık yatmaktadır.⁴²⁰ Donahue, Romalı yazar Iustinus'un *Epitome* eserinden yaptığı alıntıyla, Galyalıların asma budayıp, zeytin dikmeyi öğrendiklerinde, uygar olarak görülmesinin, durumu kanıtladığını belirtmektedir.⁴²¹ Romalıların uygarlık sembolü olarak gördükleri zeytin işleme sanatına bakacak olursak, bu konuyla ilgili tezimizin zaman aralığında kalan Cato ve Columella'nın eserleri oldukça önemlidir. Modern klasikçilerin de belirttiği gibi zeytin bahçelerinin hasat edilmesi ve ürünlerin işlenmesi görevi sözleşmeli işçilere ve onları denetleyen çiftliğin kalıcı personeline bırakıldığı görülmektedir. Cato'nun eserindeki talimatlar özellikle *vilicusa*⁴²² (bir nevi kâhyaya) ve onun eşine verilmektedir. Ayrıca bu seyyar işçilerle yaptığı bir sözleşme örneği onun eserinde görülebilir.⁴²³

Zeytin işlemede ilk adım olan hasat oldukça önemlidir. Genel olarak tarım takvimine göre zeytin hasadı, yeşil zeytinler için sonbaharın sonlarında, olgun siyah zeytinler için kış aylarında meydana gelmektedir.⁴²⁴ Bu zaman diliminde ne zaman ve nasıl hasat edileceği, çiftçinin tüketim tercihinine bağlıdır. Varro, hasat edilen

⁴¹⁸ Mattingly, "First fruit? The olive in The Roman World", in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, s. 219.

⁴¹⁹ Yaratılış Kitabı'nda, tufanın sonunda Nuh'un gönderdiği güvercin, gagasında bir zeytin dalıyla gemiye geri dönmüş ve bu durum ilahi gazabın bittiğinin bir kanıtı olarak görülmüştür. Yani barışın hâkim olduğu, bu tarihten sonra zeytin dalı ve güvercin barışın sembolü olduğu bilinmektedir. Yine Yunan mitolojisinde Athena ve Poseidon'nun şehre hâkim olmak için yaptıkları mücadelede Yunanlılara Athena zeytin ağacını hediye ederken, Poseidon'nun savaş arabası verdiği efsanevi hikâyede Athena'nın savaşa karşı olduğu için yarışı kazanmasıyla, zeytin hem barışın hem de zaferin simgesi olarak görülmüştür. Toussaint-Samat, *A History of Food*, s. 191.; Alcock, *Food in The World*, s. 159.; Civitello, *Mutfak ve Kültür: İnsan Beslenme Tarihi*, s. 38.

⁴²⁰ Wilkins and Hill, *Food in the Ancient World*, ss. 23-24.

⁴²¹ "Galyalılar bu insanlardan (Marsilya halkı) daha medeni bir yaşam tarzı öğrendiler, barbar yönleri bir kenara atıldı ve aynı zamanda yumuşatıldı; topraklarını işlemeyi ve şehirlerini surlarla çevrelemeyi öğrendiler. O zamanlar, şiddetle değil yasalarla yaşamaya da alıştılar; sonra asmayı budamayı ve zeytin ekmeyi öğrendiler..." (*Epitome*, (43.4.1)). Donahue, "Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, ss. 605-606.; Alcock, *Food in The World*, s. 176.

⁴²² Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 637.

⁴²³ Bkz. Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LXIV-LXVII, ss. 82-86.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, ss. 78-80.; Temin, "A Market Economy in the Early Roman Empire", s. 177.

⁴²⁴ Mattingly, "First fruit? The Olive in The Roman World", in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, s. 221.

zeytinlerin bazılarının yenilecek bazılarının ise sıvıya dönüştürmek için iki şekilde eve gittiğini belirtiyor.⁴²⁵ Sofralık zeytin olarak kullanılacaksa olgunluk derecesi (yeşil-siyah) önemli bir etkidir.⁴²⁶ Yağ için kullanılacak ise kalite ve miktar, bugünde olduğu gibi hasat zamanı ve şeklini belirleyen önemli ölçütlerdir.⁴²⁷ Buna bağlı olarak Romalı yazarların, hasat zamanı ve toplanma şekli ile ilgili farklı talimatlar verdikleri görülür.

Columella, sofralık zeytin olarak kullanılacak olan Pausan zeytinin nasıl muhafaza edilmesi gerektiği ile ilgili bir tarif vermektedir. Bu tarifte Pausan zeytini için, “*Eylül-ekim aylarında hasat devam ederken acı zeytinleri ezin.*”⁴²⁸ şeklinde bir ifade yer almaktadır. Bunun dışında yeşil ve siyah zeytinlerin salamura ve çeşnilendirilmesi için bir dizi talimat verdiği görülür. Bu talimattan anlaşılacağı üzere sofralık olarak kullanılacak bazı zeytin çeşitlerinin daha olgunlaşmadan yeşilken eylül-ekim aylarında hasat edildiğinde daha lezzetli olduğu, bazılarının ise zeytin hasadının ortası ya da sonlarına doğru yani aralık-ocak aylarında olgunlaştıktan sonra salamura edilmesinin daha makbul olduğu sonucu çıkartılmaktadır. Bir başka pasajda ise:

Aralık ayının başı genellikle zeytin hasadının ortasına düşer. Çünkü bundan daha önce yapılan “yaz” yağı denilen yağ acıdır. Bu ay yeşil yağ ve ardından olgunlaşmış yağ preslenir. Ancak, meyveler fırtınalar sonucu yere düşmemişse ve evcil veya yabani hayvanlar tarafından tüketilmemesi için onları toplamak gerekli olmadıkça verim az olduğu için acı yağ yapmak hane halkının efendisinin çıkarına değildir. Ancak, çiftçinin yeşil türden bazılarını yapması en uygundur. Çünkü verimi tatmin edicidir ve getirdiği fiyatla kârını neredeyse ikiye katlar; fakat zeytinlikler genişse, bir kısmının olgun meyveye ayrılması şarttır.⁴²⁹

şeklinde talimatlar verilmektedir. Columella’nın zeytinyağı yapımıyla ilgili bilgi verdiği bu pasajda, aralık ayı hasadın ortası olduğundan bahsedilmektedir. Bu durumda zeytinyağı için Roma’da hasat kasım ayında başlayıp ocak ayında bitmektedir.⁴³⁰ Bu aylardan önce toplanan zeytin meyvesinin yağı, oldukça kaliteli olduğu Columella gibi diğer tarım yazarları tarafından da bildirilmektedir. Örneğin Cato, yeşil yağ yapmak için bazı talimatlar vermektedir. Bu talimatlardan en önemlisi,

⁴²⁵ Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/LV, s. 108.

⁴²⁶ Bu ayrımı Romalı tarım yazarlarının eserlerinde görmek mümkündür. Ancak Columella’nın eserinde ikisi için net bir ayırım yapılarak farklı bölümlerde ele alındığı görülmektedir. Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XXII/XLIX-L, ss. 295-307.

⁴²⁷ Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 606.

⁴²⁸ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XXII/XLIX, s. 295.

⁴²⁹ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XXII/LII, s. 308.

⁴³⁰ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 80.

en yeşil zeytinlerden yapılan yağın en iyisi olduğudur, ancak olgun zeytinlerden yapılan yağın sahibine en iyi miktarı ödeyeceğini de belirtir.⁴³¹ Ayrıca Columella'nın yukarıdaki pasajında bahçelerin geniş olması durumunda ayrılmasını yani iki hasat dönemini tavsiye ettiği görülmektedir. Plinius ise meyveler ne kadar olgunsa, suyunun o kadar yağlı ancak tadının hoş olmadığını bunun için en iyi zamanın meyvenin siyaha dönmeye başladığı '*drupae*' olarak adlandırılan aşama⁴³² olduğunu söyler.⁴³³ Ayrıca bazı zeytin çeşitlerinin daha geç hasat edildiği Plinius tarafından bildirilmektedir. Örneğin, batı rüzgarları esmeden kararmayan ve 8 Şubat'tan önce olgunlaşmayan Sabinler tarafından "*kraliyet zeytini*" olarak adlandırılan zeytin ve *Licinian*, *Cominian*, *Contian* ve *Sergian* türlerinin hasadının mart ayına kadar ertelendiğinden bahsedilmektedir.⁴³⁴

Zeytin meyvesinin ve yağının kalitesini etkileyen diğer bir faktör nasıl hasat edildiği ile ilgilidir. Roma'da zeytinler günümüzde olduğu gibi genellikle merdivenler aracılığıyla elle, sopalarla dövülerek ya da yerden toplanıyordu.⁴³⁵ Zeytin ve yağının kalitesinin daha iyi olması için tavsiye edilen yöntem elle toplamaydı. Bütün klasik dönem tarım yazarları bu konuda hemfikirdir. Varro elle toplama için, kıskaçlarla değil çıplak elle toplanılmasını tavsiye etmektedir.⁴³⁶ Eğer dövülerek toplanacaksa, meyve ve filizlere değil dallara vurularak yapılmalı ve sopanın kamıştan olması gerekmektedir.⁴³⁷ Ayrıca meyve yere düştüğünde zarar görmemesi için yer sazlıklarla kaplanmalı ya da kamış veya hasırdan yapılmış bir ağ serilmeli hatta eleme işlemi burada yapılmalıdır.⁴³⁸

Yerden toplama işlemi ile ilgili net bir ifade olmasa da rüzgâr ya da fazla olgunlaşmadan kaynaklı olarak yere düşenlerin toplanması şeklinde olması muhtemeldir. Bu çıkarım hasadın maliyetinden dolayı zeytinleri olabildiğince

⁴³¹ Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LXIV, ss. 82-83.

⁴³² Muhtemelen bu aşama tamamen gözleme dayanmaktadır. Çünkü zeytinin çeşidi, bakımı, hava koşulları, toprağın durumu vb. etkenlerden ötürü her yerde aynı zamanda olgunlaşması mümkün değildir. Bugün de aynı sebeplerden ötürü geleneksel tarımda hasat zamanı gözleme dayanmaktadır.

⁴³³ Plinius'un talimatı diğer tarım yazarlarınıninkiyle uyusmaktadır. Olgunlaşan zeytinin yağ miktarı artarken tat kalitesi düşmektedir. Pliny, *Natural History*, XV/II, s. 290.

⁴³⁴ Pliny, *Natural History*, XV/IV, s. 197.

⁴³⁵ Evi Margaritis and Jones, "Greek and Roman Agriculture", in *The Oxford Handbook of Engineering and Technology in The Classical World*, John Peter Oleson (ed.), Oxford University Press, New York, 2008, s. 165.

⁴³⁶ Türkçeye kıskaç olarak çevirdiğimiz bu aletin nasıl olduğu konusunda herhangi bir tasvir yapılmamıştır. Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/LV, s.107.

⁴³⁷ Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/LV, s.107.; Pliny, *Natural History*, XV/III, s. 295.

⁴³⁸ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XXII/LII, s. 313.

olgunlaşmasını ve batı rüzgarları ile yere düşmelerini bekleyen zeytin çiftçilerini eleştiren Plinius'un pasajından anlaşılmaktadır. Ona göre, çiftçiler çürümeyle olgunlaşma arasındaki farkı anlamadıkları bu sebepten bir sonraki yıl zeytinin daha az ürün verdiğinden bahsetmektedir.⁴³⁹ Günümüzde de kabul görmüş olan zeytinin tekrar eden yıllarda bir iyi bir kötü hasat verdiği bilgisi klasik yazarlar tarafından da bilinmekte ve nedenleri listelenmektedir.⁴⁴⁰ Bu nedenlerden biri de hasat etme şeklidir. Varro ve Plinius dövülerek toplanan zeytin ağacının zarar gördüğünden ve bir sonraki yılda daha az ürün verdiğinden bahsetmekte ve bu konuda oldukça dikkatli olunması konusunda uyarıda bulunmaktadır.⁴⁴¹

Hasat işleminden sonraki aşama zeytinin nasıl tüketileceği ile ilgilidir. Eğer sofralık olarak kullanılacaksa genellikle tuz, şıra, ballı su, sirke ve çeşniler (damak zevkine göre) ile tatlandırılmalıdır.⁴⁴² Antik Roma'da sofralık zeytin hazırlama talimatlarıyla ilgili pek çok örneği Columella, Cato, Varro ve Plinius'un eserlerinde görmek mümkündür. Salamura edilen zeytinler *amphorae* ya da *doliada*⁴⁴³ zeytinyağında olduğu gibi ağzı kapatılarak rüzgâr almayan karanlık kilerlerde (*cella olearia*) saklanmalıdır.⁴⁴⁴

Zeytin meyvesinin işlenmesiyle elde edilen bir diğer ürün yağdır. Kullanım alanı oldukça geniş olan bu gıda maddesinin elde edilmesi için uygulanan yöntem daha zahmetli olup zeytinlerin büyük bir kısmının zeytinyağı yapımı için ayrıldığı mevcut literatürde oldukça net görülmektedir. Bu dair kanıt ise Plinius'dan gelir, o İtalya'da sofralık zeytinlerin genellikle ithal edildiğinden bahseder.⁴⁴⁵ Bu ifade Roma'da hasat edilen zeytinlerin büyük bir kısmının yağ üretmek için kullanıldığını gösterir.

⁴³⁹ Pliny, *Natural History*, XV/III, s. 295.

⁴⁴⁰ Mattingly, "First Fruit? The Olive in The Roman World", in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, s. 220.; Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/LV, s.107.; Pliny, *Natural History*, XV/III, s. 295.

⁴⁴¹ Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/LV, s.107.; Pliny, *Natural History*, XV/III, s. 295.

⁴⁴² Salamura için bilinen en eski ve yaygın yöntem tuz ile muameledir, ancak diğer yöntemler genellikle tüketicinin damak zevkine bağlıdır.

⁴⁴³ *Dolium*, toplu depolama için tasarlanmış pişmiş toprak kaptır. Geniş bir ağzı ve geniş çaplı bir göbeği olan, düz veya yuvarlak tabanlı küresel veya silindirik şekilli tahmini kapasiteleri 212 litre ile 1800 litrenin üzerinde değişiklik göstermektedir. Kilin içine emilmesini önlemek için iç kısım çam zift veya balmumu ile kaplanmıştır. Curtis, "Storage and Transport", in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 176.; Murat Karatağ, *Klasik Arkeoloji Sözlüğü (Yunan-Roma)*, Midas Kitap Yayınları, Ankara, 2013, s. 132.

⁴⁴⁴ Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 89.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 239.; Alcock, *Food in The World*, s. 87.

⁴⁴⁵ Örneğin Suriye'de Decapolis'teki kaparı büyüklüğünde olmayan aşırı küçük zeytinler yağ yapımında yetersiz olmalarına rağmen yine de çekici bir ete sahip olduklarından sofralık olarak tercih edildiğinden bahsetmekte, ancak Roma'da *Picenum* ve *Sidicini* zeytinlerinin diğer tüm türlere tercih edildiğini vurgulamaktadır. Pliny, *Natural History*, XVII/IV, s. 299.

Zeytinyağı elde etmek için genel anlamda üç aşamalı bir yöntem izlenmektedir.⁴⁴⁶ Hasat edilen zeytinin öncelikle ezilerek püre haline getirilmesi gerekir, daha sonra bu püre (hamur) preslenerek yağ ve asitli su karışımı olan bir sıvı elde edilir. Son aşama, yağın sulu tortulardan (*amurca*) ayrılmasıdır. Bu aşamaların her biri için kullanılan ekipman ve süreç edebi kaynaklarda açıklanmıştır.⁴⁴⁷

Zeytinyağı üretiminin ilk aşaması olan ezme işlemine geçmeden önce Cato zeytinlerin yaprak ve gübreden ayıklanması ve yıkanması gerektiğini bildirir.⁴⁴⁸ Plinius da meyvelerin kirli olması durumunda yıkanıp kurutulmasını tavsiye eder.⁴⁴⁹ Ayrıca zeytinin temizliğinden ziyade kullanılacak olan kap kakak ve pres makinelerinin temiz olması hatta mümkünse yeni olması konusunda uyarılar Cato ve diğer yazarlar⁴⁵⁰ tarafından bildirilmektedir. Eğer bu araçlar yeni değilse bir önceki presin tortuları kalmadan bol suyla temizlenmelidir. Bu konuda Columella'nın talimatları şu şekildedir:

Zeytin yığınları preslendiğinde, çok sıcak suda iki veya üç kez hemen yıkanmalıdır; eğer akar su varsa, üzerine ağır taşlar konarak içine batırılmalı, ağırlığın basıncı ile su altında tutulabilmeleri için veya dere yoksa, mümkün olan en saf sudan oluşan bir göl veya havuza batırılmalı ve daha sonra kir ve tortuların düşebileceği çubuklarla dövülmeli ve sonra tekrar yıkanmalı ve sonunda kurutulmalıdır.⁴⁵¹

Bu pasajda dikkat çeken başka bir unsur ise zeytin yığınlarıdır. Zeytinyağı için toplanan meyvenin genellikle bekletilmeden preslenmesi konusunda oldukça net talimatlar olmasına rağmen Columella preslenmeden önce zeytinin depolanabileceği bir kilerden bahseder.⁴⁵² Bu konuda Cato'nun talimatları oldukça katıdır, o "*En yeşil zeytinler toplandıktan hemen sonra bekletilmeden preslenmelidir.*" demektedir. Bu preslemeden elde edilecek yağın en kaliteli olduğu konusunda Latince yazarların hem

⁴⁴⁶ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 381.; Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 552.; Mattingly, "First fruit? The olive in the Roman World", in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture* ss. 228-229.

⁴⁴⁷ Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, ss. 552-553.; Donahue, "Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil", s. 607.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 88.; Mattingly, "First fruit? The Olive in the Roman World", in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture* ss. 228-229.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 381.

⁴⁴⁸ Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LXV, s. 84.

⁴⁴⁹ Pliny, *Natural History*, XV/VI, ss. 302-303.

⁴⁵⁰ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, ss.313-314.

⁴⁵¹ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, s.323.

⁴⁵² Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, s. 309.; J. J. Rossiter, "Wine and Oil Processing at Roman Farms in Italy", *Phoenix*, Vol. 35, No. 4, 1981, s. 353.

fikir oldukları görülür.⁴⁵³ Plinius bazı çiftlik sahiplerinin bekletilen zeytinden daha fazla yağ elde edeceklerini düşündükleri için hatalı olduklarını aksine tüm gecikmelerin yağ verimini düşüreceğini tortu miktarını arttıracaklarını, bunun sonucunda elde edilecek verimle, bir *modius* (8.7l) zeytin için yalnızca altı libre (1 libre=453 g.)⁴⁵⁴ yağ sağladığını aktarmaktadır.⁴⁵⁵ Bir de zorunlu bekletilme durumu olduğu görülür. Bunun nedeni muhtemelen toplama işleminin presleme işinden daha hızlı olmasıdır. Cato bu konuda yine oldukça titiz davranıp, kâhya ve eşine bazı talimatlarda bulunur. İşin aksamaması ve bekleme riskine karşı presleme esnasında kullanılacak olan tüm malzemelerin ve görevlilerin oldukça ayrıntılı bir listesini verir ve temiz olmaları konusunda da uyarır.⁴⁵⁶ Columella depolama için bir kilerden⁴⁵⁷ bahsetse de bahçeden gelen zeytinlerin getirilme zamanına göre ayrı bölmeler (yığınlar) halinde tutulmasını ve karıştırılmaması gerektiğini belirtir. Aynı pasajda toplanan zeytinlerin bekletilmeden preslenmesi gerektiği konusunda bir talimat olduğu görülür.⁴⁵⁸ Plinius bekletilme durumunda en geç üç günlük bir süre verip dördüncü gün mutlaka preslenmesini tavsiye etmektedir.⁴⁵⁹ Tüm bunlardan anlaşılıyor ki kiler preslenenden daha fazla ürün gelmesi durumunda kullanılmalıdır. Ayrıca bekletilen zeytinlerin bozulmaması için tuzlanması gerektiği bilgisi aktarılmaktadır. Columella, tuzlama işleminin sırasını ezmeden önce ya da sonra hatta yağ elde edildikten sonra bile yapılabileceğini belirtir.⁴⁶⁰

Zeytinyağı elde etmek için gerekli tüm ekipman hazır edildikten sonra, ezme işlemine geçilebilir. Bu aşama için kullanılacak en eski araç gereçlerin havan, havan tokmağı ya da tahta takunyalar ile kayaya oyulmuş ya da bağımsız sığ bir taş kap (*mortarium*) olduğu bilinmektedir.⁴⁶¹ Zeytinyağına olan talebin artmasıyla birlikte

⁴⁵³ Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LXIV, ss. 82-83.

⁴⁵⁴ TDK, yarım kilogramlık bir ağırlık ölçü birimi.

⁴⁵⁵ Pliny, *Natural History*, XVII/IV, s. 297.

⁴⁵⁶ Gerekli ekipman ve görevliler için bkz. Cato, *On Farming (De Agricultura)*, X, ss. 20-24.

⁴⁵⁷ Columella'nın kiler tanımlaması; "Zeytinin taşınabileceği bir çatı katı gereklidir, ancak her gün toplanarak hemen değirmen taşlarının ve presin altına yerleştirilmesi gerektiğine dair talimat vermiştik. Bununla birlikte, çok miktarda meyve bazen preslerde çalışan adamların çabalarını boşa çıkardığından, meyvenin taşınabileceği, kemerlerle desteklenmiş bir depo olmalıdır. Bu çatı katı bir tahıl ambarına benzemeli ve zeytin miktarının gerektirdiği kadar çok ambar içermeli, böylece her gün toplananlar ayrı tutulabilir ve ayrı olarak depolanabilir." Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, s. 309.

⁴⁵⁸ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, s. 309.

⁴⁵⁹ Pliny, *Natural History*, XV/VI, ss. 302-303.

⁴⁶⁰ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, s.314.

⁴⁶¹ Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 556.; Curtis, "Food Processing and Preparation", in *The Oxford Handbook of Engineering and Technology in The Classical World*, s. 380.

büyük ölçekli üretim zorunlu hale gelmiş dolayısıyla mekanik zeytin ezme değirmeni geliştirilmiştir. Yeni bir yöntem olan bu döner zeytin kırıcının, MÖ VIII. yüzyılın ortalarında Doğu Akdeniz’de mi yoksa Anadolu’da mı ortaya çıktığı kesin olarak bilinmemektedir.⁴⁶² Latince literatür incelendiğinde yeni değirmene yönelik başlıca iki araç karşımıza çıkmaktadır.⁴⁶³ Birincisi muhtemelen daha erken dönemlerde olduğu düşünülen “*trapetum*”,⁴⁶⁴ diğeri ise “*mola olearia*” dır. Cato eserinde *trapetumun* nasıl çalıştırılması gerektiği⁴⁶⁵ ile ilgili bilgi vermektedir ancak onun eserinde *mola olearia*ya dair bilgi yoktur. Bu sebepten ötürü daha sonraki dönemlerde icat edildiği düşünülmektedir.⁴⁶⁶ Columella’nın eserinde ise zeytini ezmek için kullanılan dört ekipmandan bahsedilir:

Yağ yapmak için kullanılan değirmenler (*mola olearia*) *trapetumdan* daha pratiktir, *trapetum* ise bir *canalis* veya bir *solea*dan⁴⁶⁷ daha pratiktir. *Mola olearia* meyvelerin büyüklüğüne göre alçaltılabildiğinden veya yükseltilebildiğinden, yağın lezzetini bozan çekirdeğin kırılmaması için çok kolay yönetilir.⁴⁶⁸ Dahası, *trapetum*, *solea* veya *canalisten* daha fazla ve daha kolay iş yapar. Bir de dik harman kızağına benzeyen *tudicula*⁴⁶⁹ adı verilen bir makine vardır; işlevini çok

⁴⁶² Curtis, “Food Processing and Preparation”, in *The Oxford Handbook of Engineering and Technology In The Classical World*, s. 380.

⁴⁶³ K. D. White, *Greek and Roman Technology*, Cornell University Press, New York, 1984, s. 32.

⁴⁶⁴ K. D. White, *Country Life in Classical Times*, Cornell University Press, New York, 1977, s. 71.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 2170.

⁴⁶⁵ Bkz. “*Trapetum quo modo concinnari opoteat*.” Cato, *On Farming (De Agricultura)*, XX, s. 42.

⁴⁶⁶ *Trapetum*, içbükey kırma yüzeyli dikey döner kırıcı iken, *mola olearia*nın düz bir kırma yüzeyine sahip olduğu öne sürülmüştür hem arkeolojik hem de yazılı kanıtların düz bir kırma yüzeyine sahip kırıcının (*mola oleria*) daha sonra ortaya çıktığını ileri sürülmektedir. Frankel, “Oil and Wine Production”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 566.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 381.

⁴⁶⁷ Mevcut literatürde başka bir yazarın bahsetmediği bu iki araç hakkındaki tanımlamalar yoruma dayanmakta olup Frankel, *Canalis* ve *solea* için dikey bir taş çarkın bir olukta (*canalis*)leri geri yuvarlandığı karşılıklı bir kırıcı (*solea*) olabileceği ya da daha büyük olasılıkla ahşap bir kanalda (*canalis*), zeytin ezmeye işaret (*solea*) ettiği ileri sürülmektedir. Curtis *solea* için, zeytinleri ezmek için giyilen ayakkabı olmasının muhtemel olduğunu, *canalisin* ise uzatılmış ahşap bir kanal olabileceğinden bahsetmektedir. Ayrıca bu iki aracın Columella’nın eserinden başka sadece Roma’daki Rodinini Rölyefi’nde görüldüğünden bahsetmektedir. Frankel, “Oil and Wine Production”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 558.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 381.

⁴⁶⁸ Columella, ezme sırasında zeytin çekirdeklerinin kırılmamasına dikkat edilmesi konusunda uyarıda bulunsa da zeytin çekirdeğinin yağa acı bir tat vereceği konusunda kanıtlanmış bir bilgi bulunmamaktadır. Aksine Thurmond, modern zeytin değirmencilerinin, hamur işlemede daha fazla sürtünme sağladıkları ve aynı zamanda presleme sırasında daha iyi bir filtre yatağı oluşturarak yağın daha kolay akmasına izin verdikleri için çekirdekleri kırmayı tercih ettikleri bilgisini aktarmaktadır. Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 90.

⁴⁶⁹ “*Tudiculum*”, sözcüğünün tam karşılığı “küçük bir çekiç/tokmak”. Çevirmenin notu için bkz. Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, s.311.; Frankel, her iki yanında sıralı topuzlar bulunan, kesiti eliptik olan bronz dikkörtgen bir nesne olarak tanımlamaktadır. Frankel, “Oil and Wine Production”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 558.; Zeytin ezmek için bir araçtır. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 2186.; White, *Greek and Roman Technology*, s. 71.; Curtis, Bir *tribuluma* veya bir harman kızağına benzeyen *tudicula* hakkında daha da az şey bilindiğini aktarmaktadır. Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 381.

fazla sorun çıkarmadan yerine getirir, ancak içine fazla meyve koyduğunuz takdirde sık sık tıkanır.⁴⁷⁰

Varro'nun tanımlamasına göre her ikisi de aynı şey gibi görünmektedir.⁴⁷¹ Dikey tekerlek biçimli kırma taşlarına sahip döner bir kırma havuzu olan *trapetum*un ilk olarak doğuda, muhtemelen Anadolu icat edildiği düşünülmektedir. Yatay kırma taşı silindirik değirmen olan *mola olearianın* ise batıda geliştirildiği bilinmektedir. Muhtemelen Antik Roma'da en iyi bilinen ve yaygın olarak kullanılan *trapetum* olmuştur. Zeytinler, iç bükey yuvarlak taş hazneye (*mortarium*) boşaltıldıktan sonra karşılıklı yarım küre şeklindeki dış bükey taşların köleler veya eşekler aracılığıyla döndürülmesi sonucu hamur haline getirilmiştir.⁴⁷² Bu noktada Columella, preslenmeden önce her bir *modius* zeytin için iki *sextarii*⁴⁷³ doğal tuz eklenmesini tavsiye etmektedir.⁴⁷⁴

Zeytinlerin hazneden alınarak muhtemelen kamış ya da sazdan yapılan sepetlere (*fiscus*)⁴⁷⁵ veya torbalara yerleştirilerek preslenmesi, zeytinyağı yapımının ikinci aşamasını oluşturmaktadır.⁴⁷⁶ Bazı modern klasikçilere göre, ezmeden sonra preslemeden önce elde edilen su ve yağ karışımından (*amurca*) sıyrılan yağ en iyi kalitededir.⁴⁷⁷ Kimilerine göre de ilk preslemeden sonra elde edilen yağ birinci derece yağdır, ancak en kabul gören düşünce ikincisidir.⁴⁷⁸ Antik Roma'da kullanıldığı düşünülen pres makinalarının (*torcularium*)⁴⁷⁹ iki ana tipi bulunmakla birlikte bunların

⁴⁷⁰ Columella ayrıca bu makinelerin, koşullara ve yerel geleneklere göre kullanıldığını, *mola olearianın* en iyi performans sağladığını, ondan sonra *trapetum*un geldiğini ek olarak belirtir. Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, ss.311-312.

⁴⁷¹ Varro'nun *trapetum*'u sert ve kaba bir taştan yapılmış bir *mola oleariadır*.

⁴⁷² Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 381.

⁴⁷³ Lat. *sextarius*, bir galonun sekizde biri. Bir galon (sıvı)= 3, 78 litre. Alova, *Latince-Türkçe Sözlük*, s. 553.

⁴⁷⁴ Tuzlama işleminin yağın bozulmasını engellemek ya da donmak veya zeytinlerin donması durumunda eritmek için kullanıldığı bilinmektedir. Bazılarının ezmeden önce ya da Columella'nın belirttiği gibi sonra veya yağı depolamadan önce kullanıldığı bilgisini yukarıda aktarmıştık. Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, s. 314.

⁴⁷⁵ *Fiscus*, zeytin preslemede kullanılan sepet. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 777.; Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, s. 313.; Pliny, *Natural History*, XV/II, s. 291.

⁴⁷⁶ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 382.

⁴⁷⁷ Frankel, İsrail'deki birkaç antik yağ presinde, ilk yağın üretilmesine hizmet ettiği açıkça görülen asıl prese bağlı olmayan ek toplama tekneleri bulunduğundan bahsetmektedir. Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 565.

⁴⁷⁸ Pliny, *Natural History*, XV/II, s. 291.; Ayrıca bkz. Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, s. 311.

⁴⁷⁹ *Torcularium*, zeytin ya da üzüm pres odası. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 2149.; Genellikle pres ekipmanının hem üzüm hem de zeytin için kullanıldığı bilinmektedir. Ancak yağın bozulmalara ve kokuya karşı hassas olmasından dolayı Latin yazarlar tarafından tavsiye edilmemekte, hatta mümkünse yağ için yeni bir ekipmanın kullanılması yönünde öneriler bulunmaktadır. Cato, *On Farming (De*

farklı kombinasyonları ile elde edilmiş, edebi kaynakların bahsettiği ve arkeolojik verilerle onaylanmış pek çok pres makinası olduğu görülür.⁴⁸⁰ İki ana presten en erken tarihlenen (yak. MÖ 1400 yılında Suriye) kaldıraçlı prestir, diğeri ise Plinius'un⁴⁸¹ Antik Yunan'da MÖ I. yüzyılda icat edildiğini bildirdiği doğrudan vidalı prestir. En yaygın kullanılan kaldıraçlı pres olduğu iddia edilmektedir.⁴⁸²

Sepetlere konulan hamura preslerle basınç uygulanması sonucu elde edilen sıvıdan yağın sıyrılması, zeytinyağı üretiminin⁴⁸³ üçüncü aşamasını oluşturmaktadır. Genel anlamda sistem şuna dayanmaktadır, *amurcadan* (asitli acı su) daha hafif olan yağın yüzeye çıkmasıyla kepçe (*capulator*) ya da kabuklarla sıyrılır.⁴⁸⁴ Cato'nun malzeme listesinde muhtemelen bu aşamada kullanılmak için üç bronz sıyırma kepçesi ve 4 (iki büyük, iki küçük) deniz kabuğu (*concae*) yer almaktadır.⁴⁸⁵ Columella ise yağın niteliklerine göre ayırmak için her presleme için ayrı üç sıra tavadan bahsetmektedir. Bunun nedenini şu şekilde açıklar: “... *ilk preslemenin tadı çok daha iyi olduğu için ikinci preslemeyi karıştırmamak çok önemlidir, üçüncü presleme ilk preslemeye göre çok daha azdır.*”. Bu işlem sıvının birinden diğerine aktarılması ve her seferinde yağın sıyrılması şeklinde⁴⁸⁶ yapılmaktadır.⁴⁸⁷ Bu yağların dereceleri

Agricultura), X, ss. 20-24.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 382. Ayrıca Cato'nun presler ve pres odası açıklamaları için bkz. Cato, *On Farming (De Agricultura)*, XVIII, ss. 36-41.

⁴⁸⁰ Mattingly, “First fruit? The olive in the Roman World”, in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, s. 229.; Curtis, hem zeytin hem de üzüm için kullanılan beş temel presten bahsetmektedir. Bunlar, kol ve ağırlık presi, kol ve tambur presi, kol ve vidalı pres, doğrudan vidalı pres ve kama presidir. Ayrıca bunların kombinasyonlarından oluşan pres makineleri bulunmaktadır. Curtis, *Ancient Food Technology*, ss. 384-393.

⁴⁸¹ Plinius, üzüm preslemek için üç farklı presten bahsetmektedir. Bu presler genellikle hem üzüm hem de zeytin için kullanılmaktadır. İlki kaldıraç ve makara presi, ikincisi, bir kutu taşı kaldıran bir kaldıraç ve vidalı pres; üçüncüsü doğrudan basınçlı tek vidalı prestir. Roma'da kullanıldığı bilinen bu baskı makinelerinin çeşitli kombinasyonları arkeolojik kazılar sonucunda ortaya çıkartılmıştır. Pliny'nin bahsettiği üç presin aslında ana tipi kaldıraç ve vida presinden oluşmaktadır. Pliny, *Natural History*, XVIII/LXXIV, ss. 386-389.; Frankel, “Oil and Wine Production”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, ss. 363-565.; Ayrıca vidalı presten Vitruvius'un eserinde de bahsedildiği görülür. Bkz. Vitruvius, *Mimarlık Üzerine (De Architectura)*, VI/III, Çiğdem Dürüşken (çev.), Alfa Yayınları, İstanbul, 2017, s. 244.

⁴⁸² Andrew I. Wilson, “Machines in Greek and Roman Technology”, in *The Oxford Handbook of Engineering and Technology in The Classical World*, John Peter Oleson (ed.), Oxford University Press, New York, 2008, s. 359.; Mattingly, “First fruit? The Olive in the Roman World”, in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, s. 229.

⁴⁸³ White, *Country Life in Classical Times*, s. 71.; Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/LV, s.107

⁴⁸⁴ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 393.; Frankel, “Oil and Wine Production”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 566.

⁴⁸⁵ Cato, *On Farming (De Agricultura)*, XIII, s. 29.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 103.

⁴⁸⁶ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, s. 311.

⁴⁸⁷ Bunların dışında arkeolojik veriler taşma ve alttan boşaltma şeklinde farklı iki yöntemin daha olduğunu göstermektedir. Bkz. Frankel, Frankel, “Oil and Wine Production”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 566.

Romalılar tarafından sırasıyla şu şekilde adlandırılmaktadır: *olei floris*, *olei sequentis* ve sonuncusu *olei cibari*.⁴⁸⁸ Yine de en kötü yağın bile Romalılar tarafından sevilerek tüketildiği bilinmektedir.

Elde edilen yağın genellikle *dolia* adı verilen kaplarda saklandığını yukarıda belirtmiştik. Depolama araçlarının öncesinde yedi gün boyunca *amurca* doldurularak bekletilir daha sonra boşatılan kap kurutulur ve ısıtılarak reçine ile kaplanırdı. Bu işlemin amacının muhtemelen kapların yağı sızdırmaması ya da emmesi için yapıldığı anlaşılmakta, ayrıca reçinenin yağa hoş bir aroma verip kötü kokuları engellediği düşünülmektedir.⁴⁸⁹ Columella'nın ideal yağ deposu (*cella olearia*) ya da yağ mahzeni tanımlaması şu şekildedir:

İşte size vermem gereken genel bir kural, yeşil yağın üretildiği süre boyunca ne basımın bulunduğu odaya ne de yağ mahzenine hiçbir duman veya is girmemelidir. Çünkü her ikisi de sürece zarar verir ve en deneyimli yağ üreticileri, işin tek bir lamba ışığında yapılmasına neredeyse hiç izin vermiyorlar. Bu nedenle hem pres odası hem de yağ mahzeni, bir ateşin sıcaklığına olabildiğince az ihtiyaç duyulacak şekilde, soğuk rüzgarlardan uzak olan gökyüzüne bakacak şekilde inşa edilmelidir.⁴⁹⁰

Diğer tarım yazarlarının da bu konuda hem fikir oldukları görülür. Cato eserinin bir bölümünü pres odası (*torcularium*) ve yağ deposunda bulunması gereken araç gereçlere ayırmıştır.⁴⁹¹ Yapılan arkeolojik kazılar sonucunda bu iki yerin ya aynı yerde ya da birbirine yakın olduğu görülmüştür.⁴⁹² Zeytin ağacının yetiştirilmesi, bakımı, hasadı, özellikleri; zeytinyağının yapımı, depolanması ve dahası oldukça kapsamlı bir konu olup Romalı tarım yazarları bütün bunlara geniş bir yer ayırmışlardır. Bunun dışında modern klasikçilerin çıkarımları ve arkeolojik veriler oldukça fazladır. Bu bilgilerin daha çok tarım ve gıda mühendisliği konusunda olmasından dolayı burada detaylı olarak yer verilmemiştir.

⁴⁸⁸ Plinius, olgunlaşmamış zeytinden yapılan yağın en iyisi olduğunu, ilk preslemeden çıkan yağın ise en kalitelisi olduğunu, ancak derecelerinin giderek azaldığından bahsetmektedir. Pliny, *Natural History*, XV/II, s. 291.; Ayrıca bkz. Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, s. 311. Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 565.; Pliny, *Natural History*, XV/IV, ss. 300-301.

⁴⁸⁹ Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LXIX, s. 48.; Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, s. 319.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 108.

⁴⁹⁰ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, s.319.

⁴⁹¹ "Quo modo torcularium et cellam oleariam." Bkz. Cato, *On Farming (De Agricultura)*, XIII, ss. 28-29.

⁴⁹² Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 598.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 85.

Roma döneminde adını bildiğimiz zeytin türlerine bakacak olursak, 15 çeşitle en kapsamlı listenin Plinius'a ait olduğu görülür. Ondan sonra Columella 10 farklı zeytin çeşidinden bahseder. Varro, Cato, Martialis⁴⁹³ ve Vergilius'un eserlerinde diğer iki yazarın verdiği zeytin türlerinin dışında farklı türden birine rastlanmamıştır. Kaynaklarda en sık tekrarlanan zeytin türleri şunlardır: *Licinian*, *Sergian*, *Pausean*, *posia*, *orchites* (oval biçimli), *radios* (mekikiği andıran), *Culminian*.⁴⁹⁴ Plinius en iyi zeytinyağının, İtalya'nın Venafrum bölgesinde yetişen *Licinian* zeytininden elde edilen aynı isimli yağ olduğunu söyler. Olağanüstü üne sahip olan bu yağın tüm dünyanın en yüksek beğenisini kazandığını ve ödüllendirildiğini ekler. Bu yağın özellikle parfüm yapımında kullanıldığı bilinmektedir.⁴⁹⁵ Varro ve Columella da aynı şekilde en iyi yağın *Licinian* zeytininden elde edildiğini, ayrıca en bol yağın *Sergian* zeytininden elde edildiğini belirtmektedirler.⁴⁹⁶ Daha sonra Istria bölgesi ile Baetica bölgesinin geldiği ve onların eşit olduğundan, geri kalanı için toprağı tahıl için uyarlanmış Afrika hariç, vilayetlerin yaklaşık olarak eşit bir sıralamaya sahip olduğundan bahsedilir.⁴⁹⁷ Yağ üretiminde yetersiz olmalarına rağmen Romalılar, *Picenum* ve *Sidicini* zeytinlerini diğer tüm türlere tercih ettiği bilgisi yer almaktadır.⁴⁹⁸

İtalya yarımadasının hemen her yerinde zeytin yetişmesine rağmen karma tarım uygulamalarından dolayı bu üretimin Apulia bölgesi hariç yerel kaldığı düşünülmektedir.⁴⁹⁹ Roma resmi görevlileri (*prefectus annonae*) ordu ve halkın zeytinyağı ihtiyacını genellikle eyaletlerden tedarik ettikleri söylenir. Roma'nın en fazla yağ ihraç ettiği yerler İspanya ve Kuzey Afrika'dır⁵⁰⁰ ancak Plinius Afrika

⁴⁹³ Martial'in eserinde en fazla bahsedilen zeytin türü Picenum'dur. Bkz. Martial, *Epigrams*, Vol. I, Walter C. A. Ker (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), Cambridge, 1919. Martial, *Epigrams*, Walter C. A. Ker (trans.) Vol. II, London: Heinemann, Putnam Published New York 1920.

⁴⁹⁴ Pliny, *Natural History*, XV/II, s. 291.; Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, V/VIII, ss. 70-71.; Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/XXIV, s. 66.; Vergilius, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*, II. 85, s. 81.

⁴⁹⁵ Pliny, *Natural History*, XV/II, s. 291.; Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, V/VIII, ss. 70-73.; Mattingly, "Oil For Export? A Comparison of Libyan, Spanish and Tunisian Olive Oil Production in The Roman Empire", s. 50.; Mattingly, "First fruit? The Olive in the Roman World", s. 224.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 239.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 77.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 380.; Martial, *Epigrams*, XII/LXIII, s. 365.

⁴⁹⁶ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, V/VIII, s. 70-73.; Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/XXIV, s. 66.

⁴⁹⁷ Pliny, *Natural History*, XV/III, s. 293.; Mattingly, "First Fruit? The Olive in the Roman World", s. 224.

⁴⁹⁸ Pliny, *Natural History*, XV/III, s. 299.

⁴⁹⁹ Mattingly, "Oil For Export? A Comparison of Libyan, Spanish and Tunisian Olive Oil Production in The Roman Empire", s. 49.

⁵⁰⁰ Temin, *The Economy of the Early Roman Empire, The Journal of Economic Perspectives*, s. 137.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 105.

topraklarında zeytinin daha az yetiştiğini bu toprakların daha çok tahıl için ayrıldığını söyler.⁵⁰¹ Günümüzde yapılan çalışmalar sonucunda Afrika eyaletinde muazzam miktarda yağ üretildiği anlaşılmaktadır.⁵⁰² Örneğin, Plutarch'ın eserinde Caesar'ın Afrika'dan Roma'ya geri döndüğünde, halk hazinesine yıllık 200.000 kile tahıl ve 3.000.000 libre zeytinyağı tedarik edecek kadar büyük bir ülkeyi ele geçirdiğini iddia ederek, zaferiyle övünen bir konuşma yaptığı aktarılır.⁵⁰³ Caesar, iç savaş döneminde yanlış tarafı tuttuğu için Leptis adlı kasabaya ceza olarak 3. 000. 000 libre zeytinyağı ödemesini istediği bilinmektedir.⁵⁰⁴ Özetle Afrika ve İspanya, Roma şehrine yağ sağlayan yerlerin başında gelmektedir.

Mattingly'in yağ üretimi ve aristokrasi arasındaki ilişkiyi açıklayan çıkarımları oldukça ilginçtir. Ona göre yağ üretimi, Roma dünyasının çeşitli bölgelerinde bireysel aristokratik servetler yaratmada önemli bir unsur olmuş, Traianus ve Hadrianus aileleri, kesinlikle büyük zeytin mülklerine sahip olmuşlardır. Yazar ayrıca MS II. yüzyılda Roma senatosunda İspanyol ve Afrikalı üye sayısında istikrarlı bir artış olmasını zeytinden elde edilen servete bağlamaktadır. Hatta bunun Roma'nın ilk Afrikalı (*Lepcis Magna*) imparatoru olan Septimus Severus'un tahta çıkmasıyla sonuçlandığından bahsetmektedir.⁵⁰⁵

Zeytinyağının MS III. yüzyıldan sonra tahıl ile birlikte *annonanın* önemli bir parçası haline geldiği görülmektedir.⁵⁰⁶ MÖ 123 yılında Gracchus kardeşlerin buğday dağıtımını ile başlayan *annona* geleneği,⁵⁰⁷ MS III. yüzyılın başlarında Septimus

⁵⁰¹ Pliny, *Natural History*, XV/I, s. 289.

⁵⁰² Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 88.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 380.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 239.; Curtis, "Food Processing and Preparation", in *The Oxford Handbook of Engineering and Technology in The Classical World*, s. 379.; Mattingly, "First fruit? The olive in the Roman World", s. 228.; Annalisa Marzano, "Agricultural Production in the Hinterland of Rome: Wine and Olive Oil" in *The Roman Agricultural Economy: Organization, Investment, and Production*, Alan Bowman and Andrew Wilson (eds.), Oxford University Press, United Kingdom, 2013, ss. 91-92.

⁵⁰³ Plutarch, *Plutarch's Lives*, Bernadotte Perrin (trans.), Vol.VII (Caesar LV), Harvard University Press, Cambridge, 1958, s. 571.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 170.

⁵⁰⁴ Mattingly, 3. 000 000 libre, yaklaşık 980.000 kg veya 1.070.000 litreyi temsil ettiğini belirtmektedir. D. J. Mattingly, "The Olive Boom. Oil Surpluses, Wealth and Power in Roman Tripolitania", *Libyan Studies*, Vol. 19, 1988, s. 37.

⁵⁰⁵ Yağ kültürünün olağanüstü ve uzun vadeli gelişimi olmasaydı, Lepcis Magna'nın fark edilmeyeceğini dolayısıyla Septimus Severus'un da sadece yerel bir ünlü olarak kalacağından bahsetmektedir. Ancak zeytinin kral yapıcı olmadığını sadece uzun vadeli ekonomik gelişmelerin siyasi sonuçlarının olabileceğini açıkladığını belirtmektedir. Mattingly, "First fruit? The olive in the Roman World", ss. 245-246.; Mattingly, "Oil For Export? A Comparison of Libyan, Spanish and Tunisian Olive Oil Production in The Roman Empire", ss. 22-23.

⁵⁰⁶ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 380.

⁵⁰⁷ Garnsey and Rathbone, "The Background to the Grain Law of Gaius Gracchus", s. 20.

Severus döneminde zeytinyağının eklenmesi ile devam ettirilmiştir.⁵⁰⁸ Onun döneminde zeytin tarımının geliştiği, ölümünden sonra yalnızca Roma şehri için değil gerektiği zaman İtalya için de beş yıl boyunca yeterli olacak zeytinyağı bıraktığı söylenmektedir.⁵⁰⁹ Bunun dışında Cato çiftliğinde çalışan personeline dağıttığı *tayının* önemli bir parçasını zeytin salamurası ve zeytinyağı oluşturduğundan yukarıda bahsetmiştik.⁵¹⁰ Bu durumdan çiftlik sahiplerinin çalışanlara zeytin ve ürünlerini sağladığı sonucu çıkarılabilir.

Mattingly, yapılan antropolojik araştırmaların Roma dünyasında gıda olarak ortalama yıllık zeytinyağı tüketiminin kişi başına 20-50 litre aralığında olabileceğinin iddia edildiğini belirtmektedir.⁵¹¹ Başta aydınlatma olmak üzere yağın diğer kullanımları, tıbbi (ilaç bileşeni), temizlik (sabun) ürünü, kozmetik malzemeler, parfüm ve krem bileşeni ya da doğrudan nemlendirici, dini ritüeller ve diğer pek çok alan düşünüldüğünde tüketim miktarının artması muhtemeldir.⁵¹² Bu durumda Roma'nın İmparatorluk döneminin başlarında nüfusun yaklaşık 1 milyon olduğu düşünülürse zeytinyağının sadece gıda maddesi olarak tüketimin 20-50 milyon litreyi bulması mümkündür. Diğer kullanım alanlarının da dâhil edilmesiyle muazzam bir miktarla karşılaşılmaktadır. Mattingly'in yapmış olduğu deneyde bir Roma vatandaşının yıl boyunca günde sadece bir saat lamba yakması durumunda, 1 milyon nüfuslu Roma'nın aydınlatma için yaklaşık 3. 000.000 litre yağa ihtiyacı olacağını belirtmektedir.⁵¹³

Antik Roma dönemi ile ilgili bilgi veren kaynaklarda zeytin ve zeytinyağının Roma halkları arasında oldukça favori olduğu ve tüm sınıflar tarafından severek

⁵⁰⁸ David Magie (trans.), *The Scriptores Historiae Augustae: Septimus Severus*, Vol. I/XVIII, Harvard University Press (Loeb Classical Library 139), Cambridge, 1991, ss. 412-413.; Elio Lo Cascio, "The Early Roman Empire: The State and The Economy", in *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, Walter Scheidel, Ian Morris, Richard Saller (eds.), Cambridge University Press, NewYork, 2007, s. 641.; Tannahill, *Food in History*, s. 71.

⁵⁰⁹ Aelius Spartianus, "Septimus Severus", in *Hadrianus'tan Clodius Albinus'a Roma İmparatorları (Historia Augusta)*, Samet Özgüler (çev.), Kronik Kitap Yayınları, İstanbul, 2019, s. 199.

⁵¹⁰ Her biri için aylık bir *sextarius*, yıllık yaklaşık 6,5 litre yağ, ayrıca salamura zeytin sağlamıştır. Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LVIII, s. 80.

⁵¹¹ Mattingly, "First fruit? The Olive in The Roman World", s. 223.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, s. 242.

⁵¹² Alcock, *Food in The World*, s. 87.

⁵¹³ Mattingly'nin tek ağızlıklı bir Roma kandiliyle yapmış olduğu deneyde, 1 litre yağın yaklaşık 134 saat ışık sağlayabileceğini öne sürmektedir. Bunun sonucunda Romalının yıl boyunca günde sadece bir saat lamba yakması durumunda, 1 milyon nüfuslu Roma'nın aydınlatma için yaklaşık 3.000.000 litre yağa ihtiyacı olacağını belirtmektedir. Bu deney sonucunda elde edilen veriler varsayım niteliğinde olsa da aydınlatma için kullanılacak yağın küçümsenmeyecek derecede olduğunu göstermesi açısından oldukça kıymetlidir. Mattingly, "First fruit? The Olive in The Roman World", s. 224.

tüketildiği görülür. Hububat ve şarap ile birlikte zeytinyağı, her Roma hanesinde en önemli maddelerden biridir diyebiliriz.⁵¹⁴ Genel olarak kullanım alanlarına baktığımızda çok geniş bir yelpazeyle karşılaşmaktayız. Bunun dışında bir besin maddesi olarak özellikle zeytinyağının kullanım alanı meyvesine nazaran daha geniştir; yemeklerde bir pişirme aracı ya da et ve balıkların terbiye edilmesinde; bunun dışında salata, sos, salamura yapımında; meyve, sebze ve baklagillerin saklanmasında koruyucu madde görevi üstlenmiştir.⁵¹⁵

Tek başına tuzla ya da sirkeyle salamura edilip çeşitli rayihalı bitkiler ile çeşnilendirilen zeytin günün tüm öğünlerinde tüketilmiştir.⁵¹⁶ Antik Çağ'da, kahvaltı ve öğle yemeği genellikle hafif olup muhtemelen biraz ekmek (zeytinyağına batırılmış olabilir), zeytin, peynir veya yumurta, yeşillikler, şarap ya da ballı sudan oluşmaktadır. Zenginler için muhtemelen bunlara et eklenmektedir.⁵¹⁷ Bunların hepsinin aynı anda bulunması gerekmez, sadece bir ya da ikisinin olması yeterlidir.

Zeytinin sadece mütevazı sofralara değil ihtişamlı şöenlere de eşlik ettiği görülmektedir. Örneğin, Trimalchio'nun gösterişli akşam yemeğinde Korinth bronzdan yapılmış eşiğin bir küfesinde yeşil, diğerinde siyah zeytin tutan *panniers*, bir meze olarak sunulmuştur.⁵¹⁸ Ayrıca Genç Plinius'un Septicius Clarus'u davet ettiği ziyafet menüsünde zeytinin de listelendiği görülür.⁵¹⁹ Ayrıca Martialis misafirlere yanında götürmeleri için verilecek hediyeler listesinde de küçük bir kutu zeytin (*Picenum*) yer alır.⁵²⁰ Genellikle alt sınıf vatandaşların tercih ettiği restoran ve barların menülerinin bir parçası olduğu düşünülmektedir. Örneğin, Pompeii'de bir bara ait olduğu düşünülen yedi günlük alışveriş (alım ya da satım) listesinde yağ dört kez, zeytin bir kez bir tekrarlanmaktadır. Bu ürünlerin karşısında görülen rakamların fiyatı

⁵¹⁴ Franklin B. Krauss, "The Human Element in Latin Inscriptions", *The Classical Weekly*, Vol. 21, No. 21 (Apr. 2, 1928), s. 162.

⁵¹⁵ Alcock, *Food in The World*, s. 87.

⁵¹⁶ Mark Grant, *Roman Cookery Ancient Recipes For Modern Kitchens*, Serif Books Published, London, 2015, s. 47.; Alcock, *Food in The World*, s. 87.

⁵¹⁷ Erdkamp, Ryckbosch, and Scholliers, "A Swift Overview of Eating and Drinking Since Antiquity", in *Handbook of Eating and Drinking*, s. 18.

⁵¹⁸ Petronius Arbiter, *The Satyricon*, Vol. XXXI, s. 31.; Donahue, "Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 610.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, in *Grain, Grapes, and Olives: The Mediterranean Triad and More*, s. 188.

⁵¹⁹ Pliny The Younger, *Complete Letters*, I/XV, S.G. Walsh (trans.), Oxford University Press, New York, 2006, s. 18.; Gaius Plinius Caecilius Secundus, *Genç Plinius'un Mektupları (Epistulae)*, I/XV, Levent Keskin (çev.), Doğu Batı Yayınları, Ankara, 2018, ss. 42-43.

⁵²⁰ Martial, *Epigrams*, Vol.II, XIII/XXXVI, s. 405.

olduğu varsayıp, bunların asses⁵²¹ (1 denarius=16 asses) cinsinden olduğu düşünülmektedir.⁵²² Etienne'nin verdiği, Pompeii'de üç kişilik bir ailenin *Idesten*⁵²³ önceki sekiz günlük alışveriş listesinde zeytin görülmezken, beş kez yağ tekrarlanmaktadır.⁵²⁴

Salamura için özellikle Columella tarafından hem yeşil hem de siyah zeytin ile yapılacak pek çok tarif verilmektedir. Bunun dışında Cato ve Plinius tarafından farklı salamura tarifleri ayrıntılarıyla açıklanmıştır.⁵²⁵ Columella, özellikle *Pausean* ve *orchites* (oval biçimli) türlerinin bazı semtlerde ziyafetlere özel hazırlandığından bahseder. Bu işlem için talimatlarda bulunur:

Önceden kararmışlarsa ya da henüz olgunlaşmamışlarsa, hava güzel olduğunda elle toplanmalı ve toplandığında elenmeli ve lekeli, bozulmuş veya çok küçük görünenler bir kenara bırakılmalıdır; daha sonra her 2 *modius* zeytine, doğal haliyle üç *heminae* tuz ekleyip, zeytinleri hasır sepetlere dökmeli ve üzerine bol tuz koyduktan sonra, zeytini tamamen örtecek şekilde otuz gün boyunca birlikte terleyip bütün terlerinin dışarı akmasına izin verin; Daha sonra bir kaba döküp tuzu temiz bir süngerle silmelisiniz ki içine girmesin. Daha sonra bunları bir kaba koyup, hacminin yarısı veya üçte birine kadar kaynatılmış şıra ile doldurun, üstüne bir kuru rezene tapası koyarak zeytinleri aşağı bastırın. Ancak çoğu insan üç parça ve birkaç parça kaynamış şıra veya balı sirkeden biriyle karıştırır ve bu sıvı ile zeytinleri korur.⁵²⁶

Latince literatürde göze çarpan bir başka salamura zeytin ise *epityrum*dur. Cato'nun eserinde tarif⁵²⁷ yer almakla birlikte Varro ve Columella tarafından da bahsedildiği görülür. Bu da muhtemelen Antik Roma'da revaçta olan bir salamura

⁵²¹ 1 denarius=16 asses

⁵²² Pompeii'de bir bara bağlı olan servis tezgahının girişinde (IX.VII.24–5 *atrium*) bulunmuştur. *CIL* IV 5380 by Alison E. Cooley and M.G.L. Cooley, *Pompeii and Herculaneum: A Sourcebook*, Routledge Published, New York, 2014, ss. 238-239.

⁵²³ Lat. *Idus-uum*, mart, mayıs temmuz ve ekim ayının 15. ve diğer ayların 13. günleri. Romalılar ayın günlerini üç temel zaman kavramına göre belirlemişlerdir. Bunalar, *Calendler*, *nonalar* ve *idler*dir. Her ayın ilk günü *calendler* olarak adlandırılırken, mart, mayıs, temmuz ve ekim ayında yedinci gün *nonalar*, on beşinci gün *idler*di; diğer aylarda beşinci gün *nonalar* ve on üçüncü gün *idler*dir. Böylece *nonalar* matematik hesabıyla her zaman *idler*den sekiz gün önceye, ama geriye doğru hesaplanıp kendisi de hesaba katıldığında dokuzuncu güne denk gelirdi. Takvimde gün hesabı yaparken Romalıların ileriye değil de geriye doğru saymaları, durumu daha karmaşık bir hale getirmektedir. Alova, Latince-Türkçe Sözlük, s. 277.; Ovidius, *Fasti (I-VI): Roma Takvimi ve Festivaller*, s. 17.

⁵²⁴ Ayrıca 1 libre yağın 4 asses olduğunu belirtilmektedir. Bu listede yağa en fazla üçüncü günde, 25 asses ödendiği görülür. 1 *sestertius*= 4 asses; 1deniar=4 *sestertius*. Etienne, *Pompeii: The Day a City Died*, ss. 184-185.

⁵²⁵ Örnek tarifler için çalışmanın “Konserveler” adlı başlığına bakınız.

⁵²⁶ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/L, ss. 301-302.

⁵²⁷ Tarifin modern uyarlaması için çalışmanın üçüncü bölümüne bakınız. Ayrıca bkz. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.42-43.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.59-60.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.30-32.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 21.

olduğu izlenimi vermektedir.⁵²⁸ Salamura edilen zeytinlerin bir yıldan bir aya kadar kullanım süreleri bulunmaktadır. Antik Çağ şartları düşünüldüğünde özellikle kış ayları veya kıtlık dönemleri için⁵²⁹ uzun süre muhafaza edilebilir olmaları onu oldukça değerli kılmaktadır.⁵³⁰

Galenos, zeytinin genellikle ekmekle birlikte tüketildiği bilgisini aktarmakta, her ne kadar zeytinler için özellikle olgun olanlarının vücuda çok az besin sağladığını söylese de iştah açıcı olduğunu ve sindirimi kolaylaştırıp mideyi güçlendirdiğini bildirmektedir. Bağırsakları gevşetmek için tuzlu zeytin ve salamura zeytin turşusunu yemeklerden önce balık sosu (*garum*) ile ekmeksiz yenilmesini tavsiye etmekte, ayrıca iştah açıcı olanlarının özellikle sirkede saklananlar olduğunu belirtmektedir.⁵³¹ Zeytinyağının yemeklerde kullanılmasına dair en çarpıcı örnekler Apicius/lar'a atfedilen, *Yemek Pişirme Üzerine (De Re Coquinaria)* adlı eserinde görülebilir. Eserde yaklaşık 500'e yakın tarif bulunmaktadır, bu tariflerde en çok kullanılan 10 gıda maddesinden biri olarak zeytinyağını görmekteyiz.⁵³² Apicius özellikle kızartmalarda ya da yemekleri servis etmeden hemen önce zeytinyağı serpiştirilmesini söyler. Bazı yemeklerde özel olarak yeşil yağ (*oleum viride*) kullanılması talimatında bulunur. Bunun dışında salata ve yemeklerde sos olarak ya da marine işleminde de zeytinyağını kullanmıştır.⁵³³

⁵²⁸ Ancak Columella ondan Yunan şehirlerinde kullanılan bir salamura çeşidi olarak bahsetmektedir. Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LXIX, ss. 107-108.; Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XLIX, s. 299.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 238.

⁵²⁹ Braudel, Akdeniz dünyasında buğday ve ekmeğin eksikliğinden dolayı kıtlığın kaçınılmaz bir olay olduğunu dile getirmektedir. Tahıl bölümünde Roma döneminde yaşanan kıtlıklar ve sonuçlarından bahsetmiştik. Fernand Braudel, *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*, Necati Erkut (çev.), Metis Yayınları, İstanbul, 2015, s. 31.

⁵³⁰ Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 550.

⁵³¹ Galen, *On Food and Diet*, s. 131.; Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 92.

⁵³² Anthony F. Buccini, "Continuity in Culinary Aesthetics in the Western Mediterranean: Roman *Garum* and *Liquamen* in the Light of the Local Survival of Fermented Fish Seasonings in Japan and the Western Mediterranean", in *Cured, Fermented and Smoked Foods: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Helen Saberi (ed.), Prospect Books Published, England, 2011, s. 66.; Civitello, *Mutfak ve Kültür: İnsan Beslenme Tarihi*, ss. 54-55.

⁵³³ Bkz. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.), Caroli Winter, Heidelbergae 1867.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (ed. and trans.), , Dover Publications, Inc., New York 1977.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Martin Lister, Theodoor Jansson ab Almelooven, Gabriel Hummelberger, Kaspar von Barth (eds.), Amstelodami: Apud Janssonio-Waesbergios 1709.; *Apicii, Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), Tevbnr 1922.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), Teubner, Leipzig 1969.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), Peter Nevil Limited, London 1958.; Jon Solomon & Julia Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, E. A. Seeman

Bir diğer kullanım alanı olarak zeytinyağının, bazı meyve, sebze ve baklagillerin uzun süre bozulmadan saklanabilmesi için koruyucu madde görevi gördüğü anlaşılmaktadır. Örneğin Cato, mercimekleri muhafaza etmek için, *silphium*⁵³⁴ sirkede çözdükten sonra onların bu karışımla ıslatılmasını daha sonra güneşte bekletilerek zeytinyağı ile iyice ovalandıktan sonra kurutulup saklanırsa sağlam duracağını belirtmektedir.⁵³⁵ Başka bir bölümde ise kuru incirleri saklamak için, onların, yoğunlaşmış zeytinyağı çökeltisiyle kaplanmış toprak kavanozda tutulmasını tavsiye etmektedir. Bunun dışında taze incir ve mersin meyvelerini dallarıyla birlikte taze olarak muhafaza etmek için zeytinyağı dolu bir kaba konulmasını önermektedir.⁵³⁶ Zeytinyağının koruyucu özelliği bugün de bilinmekte, hâlâ pek çok gıdanın muhafaza edilmesinde yaygın olarak kullanılmaktadır.

2.3. Üzüm ve Şarap

Akdeniz diyetinin üçüncü ayağını asma ağacının meyvesi olan üzüm ve onun işlenmesi ile elde edilen ürünler oluşturur.⁵³⁷ Asma ağacının meyvesi olan üzüm, taze veya kurutularak (*uva passa*)⁵³⁸ tüketildiği gibi işlenmesiyle elde edilen şıra, şarap (*vinum*)⁵³⁹ kaynağı olarak Roma diyetinin önemli bir bileşenidir.⁵⁴⁰ Özellikle fermente üzüm, Antik dünyadaki en yaygın alkol kaynağı aynı zamanda mevcut en yaygın sarhoş edici madde olduğu bilinmektedir.⁵⁴¹ Şarap Roma'da en prestijli hatta en çok

Publishin, Inc., Florida 1950.; Sally Grainger, *Cooking Apicius Roman Recipes For Today*, Prospect Books Published, Great Britain, 2006.

⁵³⁴ Lat. *sirpe*, *laserpicium*, *laser*. *Silphium*, Kuzey Afrika'ya özgü yabani göbekli bir bitkiydi ve orada Yunan sömürge şehri Kyrene'de (bugünkü Libya'da kurulan antik şehir) büyük miktarlarda işlenmiştir. Plinius'a göre Nero'nun saltanatı sırasında nesli tükenmiş, bilinen son *silphium* kendisi tarafından tüketilmiştir. Bu bitkinin tanımlanması zor olmakla birlikte büyük olasılıkla *Ferula tingitana* olduğu iddia edilir. Plinius'un iddiasına rağmen, şimdi nadir olsa da Kuzey Afrika ve Levant'ın bazı bölgelerinde hâlâ bulunduğu bilinmektedir. *Silphium* özsuğu, Antik Yunanlıların ve Romalıların çok sevdiği tatlı bir kokuya ve keskin bir tada sahiptir. Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 269.; Dalby, *Food In The Ancient World A-Z*, ss. 303-304.; Andrew Dalby, *Dangerous Tastes: The Story of Spices*, University of California Press, Berkeley, 2000, ss. 17-19.; Andrew Dalby, *Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat*, Nazlı Pişkin (çev.), Kitap Yayınevi Yayınları, İstanbul, 2004, ss. 20-23.

⁵³⁵ Cato, *On Farming (De Agricultura)*, XCVI, s. 107.; Andrew Dalby, Sally Grainger, *Antikçağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2001, s. 89.

⁵³⁶ Cato, *On Farming (De Agricultura)*, XCIX-XCX, s. 100.

⁵³⁷ Braudel, *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*, s. 31.; Pierluca Minelli, Maria Rosa Montinari, "The Mediterranean Diet and Cardioprotection: Historical Overview and Current Research", *J. Multidiscip Healthc*, 2019, 12, s.805.; Geoffrey Kron, Agriculture, in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins and Robin Nadeu (eds.), Wiley & Sons Ltd. Published, UK., 2015, ss. 167-168.

⁵³⁸ Glare (ed.) *Oxford Latin Dictionary*, s. 2120.

⁵³⁹ Şarap sözcüğü *vindemia* sarmak dokumak anlamına gelen asma ağacından gelmektedir. De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 680.

⁵⁴⁰ Dalby, *Food in The Ancient World from A to Z*, s. 163.

⁵⁴¹ N. Purcell, "Wine and Wealth in Ancient Italy", *The Journal of Roman Studies*, Vol. 75, 1985, s. 2.

tüketilen içecek unvanına (rakibi olarak su veya *posca*⁵⁴² kuzey eyaletlerinde bira) sahip olabileceği iddia edilmektedir.⁵⁴³ Roma halklarının beslenmesinde üzümünden ziyade onun ana ürünü olan şarabın oldukça önemli olduğu görülür. Şarap sarhoşluğa neden olduğu için, tüm tarımsal ürünler arasında, yasa koyuculardan, filozoflara ve Antik Çağ'daki edebi seçkinlerin diğer üyeleri tarafından en fazla ilgi çeken ürün olmuştur. Tüm bunlar bağcılık tarihi üzerinde etkili olduğu için bu konuyla ilgili kanıtların çok olduğu görülür.⁵⁴⁴

Şarap bir gıda maddesi olarak neredeyse her törende (doğum, evlilik, cenaze, fedakârlık) veya zaferde, eğlencede başat bir rol oynamıştır.⁵⁴⁵ Bu noktada bir gıda maddesi olarak ele aldığımız şarap hakkında Galenos'un söyledikleridir: “*Şarabın insanı besleyen şeylerden biri olduğu konusunda herkes hemfikir ve gerçekten de besleyen her şey gıda ise, şarabın da gıdalardan biri olduğunu söylemek gerekir. Ancak bazı hekimler buna gıda denmemesi gerektiğini iddia ediyor.*”. Akabinde Hipokrates'in ondan ilaç olarak bahsettiğini ancak kendisinin beslenme özelliklerinin bahsedilmesinin gerekli olduğunu belirtmektedir.⁵⁴⁶ Yunan mitolojisinde şarap tanrısı Dionysos ve Roma'nın eski tanrısı *Liber Pater* veya Bacchus hekim veya sağlık verici olarak da bahsedilmesi önemlidir.⁵⁴⁷ Pek çok hekim hatta Plinius şarabı tıbbi amaçlar için kullanmıştır. Bu bağlamda Antik Roma'da şarap temel besin maddelerinden olduğu gibi tıbbi kullanımı da bir o kadar yaygındır.

Roma halklarının diyetinin tahıl içermeyen kısmını belirlemek oldukça zordur. Örneğin daha önce bahsettiğimiz Brown'un çalışmasında üzümün yer aldığı meyve grubu ele alınmamıştır.⁵⁴⁸ Günlük kalori ihtiyacının neredeyse %25⁵⁴⁹ veya %40'lık

⁵⁴² Askerler arasında popüler bir sulu şaraptır. Ekşi neredeyse sirke benzeri şarabın, su ve şifalı bitkilerle karıştırılarak hazırlanan bir içecektir. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1062.

⁵⁴³ Dalby, *Food in The Ancient World from A to Z*, s. 163.; Hollander, *Farmers and Agriculture in The Roman Economy*, ss. 27-28.

⁵⁴⁴ Purcell, “*Wine and Wealth in Ancient Italy*”, s. 2.

⁵⁴⁵ Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 123.

⁵⁴⁶ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 149.

⁵⁴⁷ Civitello, *Mutfak ve Kültür: İnsan Beslenme Tarihi*, s. 34.; Detaylı bilgi için bkz. Thomas Bulfinch, *Klasik Yunan ve Roma Mitolojisi*, Özgür Umut Hoşafçı (çev.), İnkılâp Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2017, ss. 143-146.; Deniz Gezgün, *Bitki Mitosları*, Pinhan Yayınları, 2021 (II. baskı), İstanbul, s. 44.; Unwin, *Wine and The Vine: An Historical Geography of Viticulture and The Wine Trade*, ss. 71-72.

⁵⁴⁸ Brown sert kabuklu meyvelere yer vermiştir. Brown, “*Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach To Diet in Ancient Rome*”, *Journal of the Washington Academy of Sciences*, 2011, Vol. 97, No. 1, ss.1-24.

⁵⁴⁹ Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, ss. 236-237.; Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 4.; Andrew Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 162.

paydası içinde yer alan bu bölüm hakkında yorum yapmak güçtür.⁵⁵⁰ Bu noktada genel görüş coğrafi koşullardan dolayı bu paydanın üzüm ve zeytine ayrıldığı yönündedir.⁵⁵¹ Zeytin ve üzüm ürünlerinin ise kişinin günlük kalori ihtiyacının %5 veya %20'lik paydasını oluşturduğu iddia edilmektedir. Bu iddia genellikle daha önce bahsettiğimiz Cato'nun kölelerine sağladığı şarap *tayın*larına dayanmaktadır. Cato'nun sağladığı veriler Roma metinlerinde, kişi başına tüketim rakamları veren tek örnek olmasından dolayı kıymetlidir.⁵⁵²

Şarabın kalori/enerji değeri tahıl ve zeytin kadar etkili olmasa da Antik dönem insanoğlunun hayatında önemli bir yer edinmiştir.⁵⁵³ Bugün, cüzi miktarda C ve B vitaminleri içermesine rağmen, bir karbonhidrat kaynağı olarak beslenme açısından önemli olduğu bilinmektedir.⁵⁵⁴ Modern klasikçiler tarafından şarabın kalori değeri yağ ile karşılaştırılmış, bunun sonucunda 70 santilitre (23.5 ons) şarabın sadece 4 santilitre (1.3 ons) yağa eşit olduğu görülmüştür.⁵⁵⁵ Dimitri, André Tchernia'dan yaptığı alıntıda, Roma'da kişi başı yıllık şarap tüketimi, erkekler için 140 -180 litre, kadınlar için 70-90 litre arasında bir miktar öne sürüldüğü görülür. Bunun sonucunda, Roma'da yıllık ortalama şarap tüketimi kişi başı 100 litre (0.27 l/gün) olarak hesaplanmıştır.⁵⁵⁶ Anlaşıldığı kadarıyla günde yaklaşık yarım şişe şarap içiliyordu ancak Romalıların şaraplarını soğuk veya sıcak suyla seyreltilmiş olarak içtikleri düşünüldüğünde bu ölçü makul kabul edilmektedir.⁵⁵⁷ Aynı şekilde Thurmond da

⁵⁵⁰ Brown, "Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach to Diet in Ancient Rome", Journal of the Washington Academy of Sciences, 2011, Vol. 97, No. 1, ss.1-24.

⁵⁵¹ John F. Donahue, "Roman Dining", in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins and Robin Nadeu (eds.), Wiley & Sons Ltd. Published, UK., 2015, s. 254.

⁵⁵² Van Limbergen Dimitri, "What Romans Ate and How Much They Ate of It. Old and New Research on Eating Habits and Dietary Proportions in Classical Antiquity", *Revue Belge de Philologie et D'histoire*, tome 96, fasc. 3, 2018, ss. 1049-1092.; Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LVI-LVIII, ss. 78-80.; Evans, "Wheat Production and Its Social Consequences in the Roman World", s. 433.

⁵⁵³ Her ne kadar kusurlu sonuçlar sağlasa da Roma tayı (annona) miktarı da (kişi başı 5 modii tahıl) bu konu için önemlidir. Donahue, "Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 609.; Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 4.

⁵⁵⁴ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 114.

⁵⁵⁵ Donahue, "Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 609.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 74.; Mattingly, "First fruit? The Olive in the Roman World", in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, ss. 213-253.

⁵⁵⁶ Bu miktar genellikle Roma şarap tüketimi hesaplamalarında popüler olduğu görülür. Dimitri, "What Romans Ate and How Much They Ate of It. Old and New Research on Eating Habits and Dietary Proportions in Classical Antiquity", ss. 1060-1061. Ayrıca bkz. Andre Tchernia, *The Romans and Trade*, James Grive (trans.), Oxford University Press, Oxford 2016, ss. 196-200.

⁵⁵⁷ Dimitri, "What Romans Ate and How Much They Ate of It. Old and New Research on Eating Habits and Dietary Proportions in Classical Antiquity", ss. 1060-1061.; Ayrıca bkz. Katherine M. D.

Tchernia'dan yaptığı alıntıda, Roma'da ortalama şarap tüketimi yetişkin başına günlük yaklaşık 27 ons (0,8 l) olarak verilmektedir. Bu miktarın ortalama 550-700 civarı kalori sağladığı düşünülmektedir. Eğer durum bu şekildeyse şarabın kalori değeri bakımından Roma diyetinde küçümsenmeyecek bir yer edindiğini söylemek yanlış olmayacaktır.⁵⁵⁸ Şarabın kalori değeri ne olursa olsun Roma halkı tarafından ekmekle birlikte en sık tüketilen gıda olduğu edebi ve arkeolojik verilerde açıkça görülmektedir. Romalıların, özellikle kasabada yaşayanların çok fazla şarap içtiğini gösteren oldukça fazla edebi ve arkeolojik kanıt bulmak mümkündür ancak Dimitri, kırsal çevrelerde şarap içiminin daha sınırlı olabileceğini bildirir.⁵⁵⁹ Koşullar ne olursa olsun şarap Romalıların en sevdiği içecektir diyebiliriz. Tek ayırım tüketilen şarabın kalitesidir. Bu da Roma toplumunun sınıfsal yapısının sonucu olarak karşımıza çıkmaktadır.

Üzüm, dünyanın en eski meyveleri arasındadır.⁵⁶⁰ Üzüm meyvesinin ağacı olan asmanın Latince karşılığı vitisdir.⁵⁶¹ Vitaceae familyasına ait birkaç düzine tür keşfedilmiş ve tanımlanmıştır. Günümüz üzüm asmasının %99'unu oluşturan⁵⁶² Avrasya türü denilen asma ağacı *Vitis vinifera*dır.⁵⁶³ Yabani tür (*Vitis vinifera sylvestris*)⁵⁶⁴ kanıtları çok eski zamanlara dayanmakla birlikte ilk kez asıl bağıcılığın başladığı Kafkasya bölgesinde (modern Gürcistan içinde veya yakınında) yaklaşık MÖ 4000 tarihinde ekildiği düşünülmektedir. Öte yandan o zamana kadar yabani

Dunbabin, Wine and Water at the Roman Convivium" *Journal of Roman Archaeology*, Vol. 6, 1993, ss. 116–141.

⁵⁵⁸ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, ss. 114-115.

⁵⁵⁹ Bunun nedeni, küçük ölçekli üretimlerde veya geleneksel yöntemle üretimde, pres makinalarının kullanılmaması yatmaktadır. Dimitri, "What Romans Ate and How Much They Ate of It. Old and New Research on Eating Habits and Dietary Proportions in Classical Antiquity", s. 1062.

⁵⁶⁰ Iwona Feier, Aleksandra Migala, Marta Pietruszka, and Mateusz Jackowski, "Roman Wine in Barbaricum. Preliminary Studies on Ancient Wine Recreation", *Heritage*, Vol. 2, No. 1, 2019, ss. 331-338.

⁵⁶¹ Glare (ed.) *Oxford Latin Dictionary*, s. 2292.; Alover, *Latince-Türkçe Sözlük*, s. 642.

⁵⁶² Patrick E. McGovern, *Ancient Wine: The Search For The Origins of Viniculture*, Princeton University Press Published, New Jersey, 2003, s. 1.

⁵⁶³ Hollander, *Farmers and Agriculture in The Roman Economy*, ss. 27-28.; Hanneke Wilson, *Wine & Word in Classical Antiquity and The Middle Ages*, Duckworth & Co. Ltd., Great Britain 2003, ss. 1-4.

⁵⁶⁴ McGovern, yabani Avrasya asmalarının (*Vitis vinifera sylvestris*) muhtemelen bugün Yakın Doğu'da yabani üzümlerin yetiştiği en güney noktası olan modern Lübnan bölgesinde ve muhtemelen son 100.000 yıldır gerçekleşmiş olabileceğini ancak bunun arkeolojik kanıtı veya Paleolitik dönem için ilk şaraba dair hiçbir kanıt olmadığını, kimyasal olarak analiz edilebilen kaplar, deri veya ahşap gibi çabuk bozulan malzemelerden yapıldıkları için günümüze ulaşamamış olabileceklerini iddia ederek şarabın tarihini çok eskiye dayandırmaktadır. Patrick E. McGovern, "Origins of Viniculture", in *Oxford Companion to Wine*, Robinson, J., (ed.), Oxford: Oxford University Press, 2006, ss. 1753-1754.; Glare (ed.) *Oxford Latin Dictionary*, s. 2292.

üzümlerden şarap üretildiği arkeolojik veriler ile tespit edilmiştir.⁵⁶⁵ Şu anda, şarap üretiminin en erken izinin, üzerinde tartarik asit kalıntılarının tanımlandığı seramik bir kapta bulunduğu iddia edilmektedir. MÖ 6000'in sonuna tarihlenen bu kap, Zagros Dağları'nın kuzeyinde, İran'ın Hacı Firuz Tepe bölgesinde keşfedilmiştir.⁵⁶⁶ Seramik kabın yabani üzümlerden yapılmış şarapla doldurulmuş olabileceği iddia edilmektedir. Bu muhtemel bağıcılık merkezi, Sümer, Akad, Asur ve Babil imparatorluklarının çekirdeğini oluşturan ve aynı zamanda Hitit İmparatorluğu'nun doğusundaki ovaların kuzeyinde olduğu ileri sürülmüştür.⁵⁶⁷ İtalya'da şarap yapımının kökeni genellikle Miken ile Yunan kolonizasyon dönemi arasında bir tarihe dayandırılmaktadır, ancak MÖ VIII. yüzyıl öncesine ait kanıtların azlığı nedeniyle, İtalya sakinlerinin şarabı MÖ VIII. veya VII. yüzyılda Yunan kolonileriyle temasıyla tanışmış olabilecekleri iddia edilir.⁵⁶⁸ Yakın tarihli arkeobotanik, genetik ve arkeolojik alanda yapılan çalışmalar, Roma bağıcılığının ve şarap yapımının başlangıcı daha erken bir yere yerleştirilmiştir. Bu kanıtlar İtalya'da Tunç Çağı'nda bağıcılığın ortaya çıkmış olabileceğini göstermiştir.⁵⁶⁹

Çalışmanın tarih aralığındaki Latince literatür incelendiğinde üzüm ve onun işlenmesiyle elde edilen ürünlere en fazla atıf yapan edebi türler doğa ve tarım başta olmak üzere tıbbi metinler olduğu görülür.⁵⁷⁰ Bu yazarlar içerisinde doğa bilimci Plinius'un *Doğa Tarihi* eserinin XIV. kitabı sadece asma ağacı, onun meyvesi ve

⁵⁶⁵ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 163. Dalby'den farklı olarak Unwin, şarap için üzüm yetiştiriciliğinin MÖ 6000 gibi erken bir tarihte aynı coğrafyada ortaya çıktığını belirtir, ancak ilk şarabın, bir çömlek kapta toplanıp depolanmış yabani üzümlerin fermente olmuş suyunun içilmesiyle keşfedilmesinin muhtemel olduğunu iddia etmektedir. Bu olayın muhtemelen ekili türün yetiştirilmesinden önce başladığı MÖ 8000-10000 gibi erken bir tarihte gerçekleşmiş olabileceği iddia edilmektedir. Tim Unwin, *Wine and The Vine: An Historical Geography of Viticulture and The Wine Trade*, Routledge Published, New York, 2005, s. 51.; Muhammed Fazıl Himmetoğlu, "Kadim Ön Asya'da İki Müskirat: Bira ve Şarap", *Kebikeç İnsan Bilimleri İçin Kaynak Araştırmaları Dergisi*, C. 49, S. 49, 2020, ss. 51-71.

⁵⁶⁶ Şarap kalıntısıyla ilgili benzersiz bir başka örnek (Avrupa'nın en eski sıvı haldeki şarap bulgusu) ise Ren Nehri yakınlarında Speyer'da bulunmuştur. MS 325 yılına tarihlenen bu şarap yeşilimsi sarı, silindirik biçimli, iki kulplu, yunus biçimli bir cam şişede muhafaza edilmekte ve Roma kökenli bir erkek ve bir kadının mezarından çıkarılmıştır. Feier and et al. "Roman Wine in Barbaricum. Preliminary Studies on Ancient Wine Recreation", ss. 331-332.

⁵⁶⁷ Unwin, *Wine and The Vine: An Historical Geography of Viticulture and The Wine Trade*, s. 51.

⁵⁶⁸ Yunanlı kolonistlerin Sicilya ve güney İtalya'ya harekâtı sırasında. Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 68.; Hanneke Wilson, "Ancient Vine Varieties", in *Oxford Companion to Wine*, Robinson, J., (ed.), Oxford: Oxford University Press, 2006, s. 378.

⁵⁶⁹ Paulina Komar, "Wine Taboo Regarding Women in Archaic Rome, Origins of Italian Viticulture, and The Taste of Ancient Wines", *Greece & Rome*, 68(2), 2021, s. 245.

⁵⁷⁰ Atinalı hekim Mnesitheus'a atfedilen, Athenaeus'un Deipnosophists (2.36a – b)'de bulunan pasajda şarabın tıbbi değerini belirtmek için, Roma şarap tanrısı Bacchus'un eş değeri olan Dionysos'a her yerde hekim denildiğinden bahsedilir. Jacques Jouanna, "Wine and Medicine in Ancient Greece", in *Greek Medicine from Hippocrates to Galen*, Philip van der Eijk (ed.) Brill Published, 2012, s. 193.

ürünlerine ayrılması Antik Roma’da ne kadar önemli bir ürün olduğunu kanıtlar niteliktedir. Plinius’un bu kitabında, üzüm ve asmaların 91 çeşidi, kaliteli şarabın 50 çeşidi, tuzlu şarapların yedisi, ithal şarapların 38’i, yapay şarapların 66 çeşidi, bunun dışında diğer şarap çeşitleri, üzüm ürünleri ve Roma’da üzüm ve şarabın tarihine dair bilgiler yer almaktadır.⁵⁷¹ Roma İmparatorluk döneminin başlarında (I. yüzyıl) bu kadar bol çeşitle karşılaşmak Roma’da bağcılığın ne kadar gelişmiş olduğunun ve yaygınlığının da kanıtı olarak gösterilebilir. Bunun dışında tarım yazarlarından Cato, Columella, Varro ve Vergilius’un eserlerinde de asma ağacının ekimi, bakımı ve meyvesinin işlenmesiyle ilgili bol referans bulunmaktadır. Galenos ve diğer hekimlerin şaraba dair tespitleri ise oldukça kıymetlidir. Çalışmanın alanı her ne kadar diyet ve beslenme olsa da Antik Çağ’da diyetle ilgili inanç, tıbbın ayrılmaz bir parçası olduğu için hekimlerin söyledikleri değerlidir.⁵⁷²

Bağcılığın Roma tarım ekonomisindeki önemi,⁵⁷³ MÖ II. yüzyıldan itibaren Latince yazılan tarım eserlerinde vurgulanmaktadır.⁵⁷⁴ Cato üzüm bağı için: “*Bana hangi tür çiftliğin en iyi olduğunu sorarsanız, şunu söylerim: bütün çiftliği oluşturan 100 iugera⁵⁷⁵ tarlanın bir kısmında üzüm bağı ve çok sayıda üzüm varsa birincidir.*”⁵⁷⁶ ifadesi Roma dünyasında bağcılığın önemini gösterir ancak onun hem daha fazla emek hem de daha fazla masraf gerektirdiği de bilinmektedir. Varro, *Res Rusticae* (Ziraat İşleri) adlı eserinin asma bölümüne şu sözlerle başlar: “*Bağcılığın aleyhine olarak, bu bağlara yapılan harcamaların kazancı silip süpürdüğünü düşünenler var. Bence bu durum bağın türüne göre değişir. Çünkü birçok bağ türü vardır.*”⁵⁷⁷ Devamında bu bağları sıralayan Varro’nun sözlerinden anlaşıldığı kadarıyla toprağın yapısı ve asma ağacının türüne göre harcanan emek ve bütçe değişmektedir. Columella ise,

⁵⁷¹ Gaius Plinius Secundus, *Doğa Tarihi (Naturais Historia)*, İnanç Pastırmacı (çev.), Say Yayınları, 2017, ss. 59-60.; Ayrıca bkz. Pliny, *Natural History*, XIV.

⁵⁷² Yiyecek ve içecek sağlığın korunmasında kritik bir rol oynamıştır. Aslında, en geniş anlamıyla, eski Yunanca “diyet” (*diaita*) kelimesi, yalnızca ne yiyeceğine ilişkin seçimler değil, aynı zamanda egzersiz, cinsel aktiviteye, hijyene ve uykuya uygun dikkati içeren bir yaşam tarzı anlamına gelmektedir. Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 610.

⁵⁷³ Ayrıca bkz. Wilhelmina F. Jashemski, “Large Vineyard Discovered in Ancient Pompeii”, *Science, New Series*, Vol. 180, No. 4088, (May 25, 1973), ss. 821-830

⁵⁷⁴ Unwin, *Wine and The Vine: An Historical Geography of Viticulture and The Wine Trade*, s. 80.

⁵⁷⁵ Antik Roma’da kullanılan bir arazi ölçü birimi 240 x120 ayak.

⁵⁷⁶ Cato, üzüm bağından sonra ikinci olarak iyi sulanmış tarla, üçüncüsü söğütlük, dördüncüsü zeytinlik, beşincisi çayır olan, altıncısı tahıl, yedincisi kuru, sekizincisi meyve ağaçları, dokuzuncusu meşe palamudu olduğunu söyler. Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, I, s. 20.

⁵⁷⁷ Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, I/VIII, s. 69.; Unwin, *Wine and The Vine: An Historical Geography of Viticulture and The Wine Trade*, s. 87.

“Tecrübelerime inanın Silvinus, iyi bir bağcı gözetiminde iyi cinsten ve iyi ekilmiş bir üzüm bağı, hiçbir zaman hatırı sayılır bir ilgiyle getiri sağlamada başarısız olmamıştır.” der.⁵⁷⁸

Asma ağacının meyvesi olan üzümünden elde edilen şarabın Roma dünyasında ne kadar önemli olduğunu gösteren çok fazla kanıt bulunmaktadır.⁵⁷⁹ Şarabın Roma kültürüne derinlemesine yerleştiği görülmektedir, fakirler için olduğu kadar zenginler için de temel gıda maddesidir.⁵⁸⁰ Petronious’un “*Cena Trimalchio*”sunda Trimalchio misafirlerine: “*Vita vinum est.*”⁵⁸¹ diye haykırır. Aşırı içmeyi sevmemesine rağmen Plinius şarap için şunları söyler: “*İnsan vücuduna özellikle hoş gelen iki sıvı vardır, içi için şarap, dışı için yağ, ikisi de ağaçlardan yapılmış ve ikisi de mükemmel.*”⁵⁸² Başka bir yerde Plinius Roma halkının şaraba düşkünlüğünü şu sözlerle açıklar:

Sanki doğa bize içmemiz için diğer tüm hayvanların da yararlandığı en sağlıklı içecek olan, suyu vermemiş gibi, biz yük hayvanlarımızı bile şarap içmeye zorluyoruz! Ve binlerce suçun işlenmesine neden olan, insanların zihinlerini saptıran ve delilik üreten bir şeyin bedeli olarak o kadar çok emek harcıyoruz ve o kadar çekici ki insanlığın büyük bir kısmı yaşamaya değer başka bir şey bilmiyor!⁵⁸³

Plinius’un bu ifadelerinden şarap tüketiminin su kadar yaygın olduğu ve onu üretmek için oldukça emek harcadıkları aynı zamanda aşırı şarap tüketimine karşı olduğu anlaşılmaktadır.⁵⁸⁴ Asma ağacının bakımı ve onun meyvesi olan üzümün işlenmesi bilgi ve tecrübe gerektirir. Bu yüzden Yunan ve Roma dünyasında bir uygarlık

⁵⁷⁸ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, IV/III, ss. 362-363.

⁵⁷⁹ Klasik yazarların şarap hakkında söyledikleri için ayrıca bkz. Louis E. Grivetti, “Ancient Sayings About Wine”, in *The Origins and Ancient History of Wine*, Patrick E. McGovern, Stuart J. Fleming and Solomon H. Katz (eds.), Routledge Published, Amsterdam, 2005, ss. 1-4

⁵⁸⁰ Jeremy Paterson, “Rome Classical”, in *Oxford Companion to Wine*, Robinson, J., (ed.), Oxford University Press, Oxford, 2006, s. 1992.

⁵⁸¹ Tür. “*Şarap hayattır.*” Petronius’un kurgusal akşam yemeğindeki karakter Trimalchio davetlilere 100 yıllık *Falernian* şarabını sunduktan sonra, “*Şarap, biz zavallılardan daha uzun ömürlüdür. O halde boğazımızı ıslatalım. Şarap hayattır.*” ifadelerini kullanır. Petronius, *Cena Trimalchio*, XXXIV, s. 32.

⁵⁸² Lat. “*Duo sunt liquores humanis corporibus gratissimi, intus vini, foris olei, arborum e genere ambo praecipui.*” Pliny, *Natural History*, XIV/XXIX, ss. 276-279.

⁵⁸³ Pliny, *Natural History*, XIV/XXVIII, ss. 276-279.

⁵⁸⁴ Ancak burada belirtilmesi gereken husus Roma’da şarabın alkol oranının oldukça düşük olduğu bugün klasik yazarlar tarafından belirtilmektedir. Hatta düşük alkol oranına sahip olmasının yanı sıra Romalıların içme esnasında şarabı suyla karıştırma (3/1 veya 1/1 oranında) geleneği düşünüldüğünde alkol oranı oldukça azalmaktadır. Bu pasaj okunurken bu unsurlar dikkate alınmalıdır. Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, ss. 114-115.

sembolü olarak görülmüştür.⁵⁸⁵ Romalı yazar Iustinus'un *Epitome* eserindeki pasaj durumu açıklamada kullanılan bir kalıp haline gelmiştir.⁵⁸⁶

Üzümün işlenmesi, zeytinyağı elde etmek için izlenen metot ile benzer ancak daha basit adımlara sahiptir. Temelde üç ana aşamadan oluşan bu işlem şu şekildedir: üzüm tanelerinin ezilmesi, daha sonra kalan şırayı çıkarmak için üzüm kabuğu ve saplarının preslenmesi ve elde edilen sıvı yani şıranın (*mustum*) fermente⁵⁸⁷ edilerek veya kaynatılarak depolanması. Son işlem aslında şıranın nasıl tüketileceği ile ilgilidir. Eğer alkollü bir içecek yani şarap için kullanılacaksa şıra fermente edilerek depolanmalıdır. Tatlandırıcı, sos ya da alkolsüz içecek olarak kullanılacaksa kaynatılmalıdır. Romalılar buna şıranın kaynama derecesine göre *defrutum* ya da *sapa* olarak adlandırmaktadırlar.⁵⁸⁸

İlkin bu meyvenin işlenmesi için hasat edilmesi gerekmektedir.⁵⁸⁹ Hasat yani bağbozumunun (*vindemia*)⁵⁹⁰ doğru zamanını belirlemek oldukça önemli olup üzümlerin en yüksek olgunluğa ulaştığı yeterli şeker konsantrasyonuna bağlıdır.⁵⁹¹ Yeterli şeker konsantrasyonuna ulaşılmadığında muhtemelen bir kısım şıra kaynatılarak üzüm suyu ile karıştırılmış olmalıdır. Latince literatürde bu türden pek çok örnek görülse de açıkça şeker eksikliğinden kaynaklı bir uygulama olarak belirtilmemiştir.⁵⁹² Bağbozumuyla ilgili Romalı yazarlar pek çok pratik sağlar ancak

⁵⁸⁵ Wilkins and Hill, *Food in the Ancient World*, ss. 23-24.

⁵⁸⁶ Donahue'den alıntı, "Galyalılar bu insanlardan (Marsilya halkı) daha medeni bir yaşam tarzı öğrendiler, barbar yönleri bir kenara atıldı ve aynı zamanda yumuşatıldı; topraklarını işlemeyi ve şehirlerini surlarla çevrelemeyi öğrendiler. O zamanlar, şiddetle değil yasalarla yaşamaya da alıştılar; sonra asmayı budamayı ve zeytin ekmeyi öğrendiler..." *Epitome*, (43.4.1.) . Donahue, "Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, ss. 605-606.; Alcock, *Food in The World*, s. 176.

⁵⁸⁷ Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 552.

⁵⁸⁸ Alkolsüz olan bu sıvılar kanaatimizce pekmeze benzer olmalıdır.

⁵⁸⁹ Romalıların yıl içinde iki kez *Vinalia* bayramı düzenledikleri bilinmektedir. Birincisi asma ağacının çiçek açtığı ilkbaharda (*Vinalia Urba*) ikincisi hasat zamanı düzenlenendir. İkicisinde ilk kesilen üzüm salkımı Iupiter'e sunulmuştur. Ayrıca dişi bir koyun kurban edildiği ve bir salkımın suyu sıkılarak tanrıya sunulduğu söylenir. Tüm bağcıların tanrıya dua ederek iyi ürün temennilerinde bulunmuşlardır. Bağ bozumunda bolca şarap içilip, gece boyu süren müzik ve dans eşliğinde eğlenceler düzenlenmişlerdir. Gezgin, *Bitki Mitosları*, s. 48.

⁵⁹⁰ Lat. *vindemia*, örnek, sarmak kökünden türetilmiş olup aynı zamanda şarabın kökenini oluşturan bir terim olduğu görülür. De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 680, 188.

⁵⁹¹ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 116.

⁵⁹² Örneğin Cato, bağ bozumu öncesi hazırlıklarıyla ilgili tavsiyeler verdiği pasajda zamanı geldiğinde işçilerin içmesi için kalitesiz üzümlerin toplanıp sert şarap yapmak için kullanılmasını, eğer gerekirse bu taze şaraba mayalanmamış şırayı kaynatarak koyulmasını bildirir. *Cato, Tarım Üzerine (De Agricultura)*, XXIII, s. 34.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 378.; Pliny, *Natural History*, XIV/XXIV ss. 264-267.

bunların hepsi genelde sürecin deneysel olduğu yönündedir. Bu yöntemlerden bazıları şu şekildedir: Plinius, çiy yağmıssa ve sıcaksa salkımların toplanmaması gerektiğini, üzüm salkımı gövdeye düştüyse ya da üzüm sapından çekildiğinde bir boşluk kalıyorsa o zaman toplanmasını bildirmektedir.⁵⁹³ Bazıları ise tadına veya rengine göre hasada karar vermektedir ancak, bu yöntem tamamen bireysel olup tadın kişiden kişiye değişmesi mümkündür.⁵⁹⁴ Columella hasat ile ilgili şu ifadelere yer verir:

Bu günlerde (27-28 Eylül) bağbozumu eyaletin çoğunda gerçekleşir, farklı insanlar farklı işaretlerden üzümlerin olgunlaştığını çıkarmışlardır. Bazı insanlar, üzümlerin bir kısmının yeşile döndüğünü gördüklerinde, bağbozumu zamanının geldiğini düşünmüşlerdir, diğerleri üzümlerin çok renkli ve şeffaf olduğunu fark ettiklerinde, bazıları ise dalların ve yaprakların düştüğünü gözlemlediğinde. Bütün bu işaretler aldatıcıdır. Çünkü güneşin aşırı ısısı veya mevsimin sertliği nedeniyle olgunlaşmamış üzümün başına da aynı şeyler gelebilir. Bu nedenle bazı insanlar, lezzetlerinin tatlı mı yoksa asit mi olduğunu anlayabilmek için üzümün olgunluğunu tadarak test etmeye çalıştılar. Ancak bu yöntemin de bir yanılgısı vardır. Çünkü bazı üzüm çeşitleri, aşırı sertliklerinden dolayı hiçbir zaman tatlılık kazanmazlar. Bu nedenle doğal olgunluğu kendi içinde düşünmek en iyisidir. Meyvelerin içine gizlenmiş olan üzüm çekirdekleri, onları sıkıldığında zaten koyu renkliye ve bazı durumlarda neredeyse siyahsa, doğal olgunluk vardır.⁵⁹⁵

Vergilius'un Çiftçilik Sanatı (*Georgica*) eserinin II. kitabında, bağların sonbaharda bereket saçtığı, fiçilerin ise üzümle dolu olduğundan bahsedilmektedir. Bu eserde bağbozumu için doğrudan bir bilgi aktarmasa da sonbaharda hasat edildiğine dair ima görülür.⁵⁹⁶ Genel anlamda Antik Roma'da bağbozumunun kuzeyde ağustos civarında, güneyde ise ekim ortalarında yapıldığı, ancak güney bölgelerinde kasım ortasına kadar uzatılabildiği bilinmektedir.⁵⁹⁷ Tunus (Antik Thysdrus), El Djem'deki Aylar Evi'nde bulunan takvim mozağinde (MÖ III. yüzyıl), eylül ayını gösteren mozaik üzüm hasadı sırasında, şarap presini tasvir eder. Bu sebepten mozaikten, Roma'da eylül ayının hasat ve şarap yapım ayı olduğunu gösteren önemli bir arkeolojik veri olarak bahsedilir.⁵⁹⁸ Bağbozumuna dair diğer önemli olgular ise üzümün çiy olduğu yani sabahın erken saatlerinde toplanmaması gerektiği ancak

⁵⁹³ Pliny, *Natural History*, XVIII/LXXIV, ss. 386-387; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 116.

⁵⁹⁴ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 117.

⁵⁹⁵ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XI/II, ss. 108-109.

⁵⁹⁶ "...asma yaprakları yüklenmiş bağlar sonbaharda senin için bereket saçıyor, fiçiler üzümle dolu köpük köpük köpürüyor, buraya gel, ey Leneus Baba, çıkar çizmelerini ve benimle daldır o taze şıraya çıplak ayaklarını." Vergilius, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*, II/V, s. 73.

⁵⁹⁷ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, ss. 116-117.

⁵⁹⁸ Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 67.

aşırı sıcaklardan da kaçınılması yönündedir.⁵⁹⁹ Varro'nun bağbozumu ile ilgili talimatları şu şekildedir:

Üzüm bağlarında, üzüm olgunlaştığında, ilk önce üzüm çeşidine ve bağın başlamak istediğiniz kısma karar vermelisiniz. Erken olgunlaşma ve kara denilen yaygın tür, diğerlerinden çok daha erken olgunlaşır bu nedenle önce toplanmalıdır. Bahçenin ve bağın güneşli kısmı diğer bölgelerden daha erken hasat edilmelidir. Bağ bozumu sırasında iyi bir çiftçi sadece salkımlarını toplamakla kalmaz, aynı zamanda onları seçer. İçmek için toplanır, yemek için seçilir.⁶⁰⁰

Hasadın, bağın hangi bölgesinden ve ne zaman toplanacağına karar verildikten sonra, zeytinde olduğu gibi kâhya denetiminde işe koyulmalıdır ancak öncesinde kâhyanın gerekli ekipmanları (hem toplama hem de presleme için) hazır bulundurması gerekmektedir.⁶⁰¹ Bu konuda Cato ve Columella gerekli araç gereçlerin listesini açıkça belirtmişlerdir. Columella'nın bağbozumu öncesi hazırlık için tavsiyesi şöyledir:

Çiftlik büyükse, üzüm bağları ve tarlalar genişse, sürekli olarak her biri on ve üç *modii* içeren kaplar yapmak ve küçük sepetler örmek ve bunlara zift uygulamak gerekir; mümkün olduğunca çok sayıda küçük orak ve demir kanca temin edilmeli ve keskinleştirilmelidir, böylece bağcı eliyle üzüm salkımlarını koparmak zorunda kalmaz, bu da meyvenin küçük bir kısmının yere düşmesine ve üzümün dağılmasına neden olmaz. Küçük sepetlere ipler, üç *modii* içerenlere kayışlar takılmalıdır. Şarap presleri ve üzüm tankları ile bağlantılı diğer fiçılar ve tüm kaplar, eğer deniz yakınsa, deniz suyu ile yıkanmalı, yoksa tatlı su ile yıkanmalı ve içlerinde nem kalmayacak şekilde dikkatlice kurutulmalıdır. Şarap mahzeni, tüm pisliklerden arındırılmalı ve küflü veya ekşi kokmasın diye hoş kokularla dezenfekte edilmelidir.⁶⁰²

Cato'nun eserinde ise yüz *iugera* (yaklaşık 62 dönüm veya 24,1 hektar) bir bağ için gerekli ekipmanların detaylı listesi yer almaktadır. Bu listede yer alan, orak, keski gibi araçlar Columella'nın belirttiği gibi muhtemelen üzüm tanelerinin yere düşmesini engelleyerek işçinin salkımı koparması için kullanılmış olmalıdır. Bunun dışında Cato'nun pasajında eşek, öküz ve bunların sürücülerini belirtmektedir.⁶⁰³ Muhtemelen bunlar toplanan üzümün bağdan şarap presi ya da mahzenine taşınması için (ayrıca bağın işlenmesi için) kullanılmış olmalıdır. Her iki yazarın da listesinde yer alan irili ufaklı sepetler üzümün toplanması ve taşınması için kullanılmıştır.

Öyleyse olgunluğa ulaşmış üzümün bıçak ya da keskiler aracılığıyla küçük sepetlerle toplandığını daha sonra büyük sepet ya da küfelere aktararak eşek ya da

⁵⁹⁹ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XIX, s. 229.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 117.

⁶⁰⁰ Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/LIV, s.106.

⁶⁰¹ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 112.

⁶⁰² Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XVIII, s. 225.

⁶⁰³ Cato, *On Farming (De Agricultura)*, XI, ss. 25-27.

öküzler ile işlenmek için çiftlik evine (mahzen ya da pres odası) taşındığını söylemek yanlış olmayacaktır. Varro'nun yukarıda vermiş olduğumuz pasajında üzümlerin yemek ve içmek için toplandığından bahsedilmektedir. Eğer sezon dışında tüketilecekse de bazı işlemlerden geçmelidir. Varro aynı pasajın devamında yemek için olan üzümün ayrı sepetlere konularak, çanaklara aktarıldığını, oradan da şarap tortusuyla dolu kaplara veya katranla mühürlenmiş amforaların içine konularak havuzlara götürüldüğünü veya kilerde tutulduğu belirtilir.⁶⁰⁴ Columella üzümün bir yıl kadar yeşil kalması için birkaç uygulamadan bahseder. Bunlardan biri şöyledir:

... asma üzümünden veya sert kabuklu üzümünden veya mor üzümünden kestiğinizde hemen saplarına sert zift uygulayın; daha sonra yeni bir çömlek tavaya, tozdan arınmış elenmiş mümkün olan en kuru samanla doldurun ve üzerine üzüm. Daha sonra başka bir çömlek ile örtün ve samanla karıştırılmış kil ile çevreleyin ve ardından tavaları çok kuru bir çatı katına yerleştirdikten sonra kuru samanla örtün.⁶⁰⁵

Varro küçük ve büyük *Aminea* üzümünün⁶⁰⁶ ve *Apicia* üzümünün en iyi şekilde çanaklarda muhafaza edildiğini, bunun yanı sıra kaynamış veya çiğ sırada saklanabileceğini, ancak askıda bekletilecekse sert üzüm ve *Aminea* üzümünün kullanılması gerektiğini bildirir.⁶⁰⁷

Şarap yapımına dönecek olursak bağdan gelen üzümün yapılacak şarabın türüne göre farklı muamelelerden geçtiği görülür. Örneğin Columella, Mago'nun kuru üzüm şarabı (*passum*) tarifine göre üzümün kazıklara sabitlenmiş veya direklerle bağlanmış sazlıklar üzerinde kurutulduğundan ve daha sonra basıldığından bahseder.⁶⁰⁸ Şıra (*mustus*)⁶⁰⁹ elde etmenin ilk adımı olan basma ya da çiğnemenin genellikle ayaklar ile yapıldığı bilinmektedir. Edebi metinlerde bunun nasıl yapıldığına dair bilgi azdır. Muhtemelen üzüm işlemenin açıklamaya ihtiyaç duyulmayacak kadar basit olmasından kaynaklandığı söylenir. Görsel verilerde bu süreçle ilgili kanıtlar görülür. Yukarıda bahsetmiş olduğumuz "Aylar Evi"nde bulunan eylül ayı mozağinde, tekneye yerleştirilmiş üzümleri, yukarıya sabitlenmiş

⁶⁰⁴ Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/LIV, s.106.; Varro, *Ziraat İşleri (Rerum Rusticarum)*, I/LIV, s. 119.

⁶⁰⁵ Ayrıca her çeşit üzüm hava güzelken ve ay batarken asmadan koparılsa bozulmadan muhafaza edilebileceğini söyler. Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XLIV, ss. 272-275.

⁶⁰⁶ Plinius *Aminea* asmalarının beş çeşidinin asmalar arasında gurur verici olduğunu söylerken, iki çeşit kırmızı ağaçlı *Nomentian* asmasının ikinci sırada yer aldığını ve onu, İtalya'ya özgü olduğunu düşündüğü *Apiana* izlediğini belirtir. (XIV. IV. 21-4).; Unwin, *Wine and The Vine: An Historical Geography of Viticulture and The Wine Trade*, s. 93.

⁶⁰⁷ Varro'nun Cato'dan yaptığı alıntıdır. Varro, *Ziraat İşleri (Rerum Rusticarum)*, I/LVIII, s. 122.

⁶⁰⁸ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XXXIX, ss. 265-267.

⁶⁰⁹ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1149.

kancalardan destek alarak çıplak ayaklarla çiğneyen iki kişi görülmekte olup işlemeye dair önemli bilgiler sunmaktadır.⁶¹⁰ Vergilius'un "...buraya gel, ey Lenaeus Baba, çıkar çizmelerini ve benimle daldır o taze şıraya çıplak ayaklarını" dizesinde de ilk işlemin çıplak ayaklar (*nudata crura*) ile yapıldığını belirtmektedir. Varro, "üzümler ayak altında ezildikten sonra bunların sapları ve kabukları prese atılmalıdır ki onlarda da şıra kalmışsa preste ezilsinler" şeklinde tavsiyede bulunur.⁶¹¹ Frankel ise her zaman ayaklar ile ezilmiş olsa da hem İsrail hem de Kuzey Suriye'de taş silindirlerin kullanımına dair kanıtların olduğundan bahsetmektedir.⁶¹² Üzümleri çiğneyen kişi (*calcatores*)⁶¹³ vücut temizliğine özen göstermelidir. Çiğneme esnasında herhangi bir madde veya terin düşmemesine dikkat etmelidir. Ayaklarda yara olmamalıdır ancak bunun nedeni hijyen değildir.⁶¹⁴ Bu şekilde yapılan şarabın dini sunulara hizmet etmediği gerekçesinden kaynaklanmaktadır.⁶¹⁵

Literatürde çiğneme işleminden önce teknede (*lacus vinarius*) bekletilen salkımlardan akan şıradan (*mustum lixivium* veya *protropum*) bahsedilir.⁶¹⁶ Bu sıvı toplanarak bazen tek başına bazen de daha sonra elde edilen şıra (*mustum calcatum*) ile birlikte fermente edilerek şarap elde edildiği bilinmektedir. Fermente etmek için ayrı kavanozlara konularak elde edilen şarap,⁶¹⁷ basılmış veya ezilmiş üzümün şırasından daha az asidik ve daha tatlı olduğu için Romalılar tarafından özellikle sevilmiştir.⁶¹⁸ Columella tatlı şarap yapımı için verdiği tarifte, "... şırayı çiğ üzümlerden, yani şarap presinde sıkılmadan önce kaba akan şıradan ayırın ..." şeklinde bir talimat vermektedir.⁶¹⁹ Aynı şekilde Plinius da ezme işleminden önce

⁶¹⁰ Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 67.

⁶¹¹ Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/LIV, s.106.; Varro, *Ziraat İşleri (Rerum Rusticarum)*, I/LIV, s. 119.

⁶¹² Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 555.

⁶¹³ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 256.

⁶¹⁴ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 125.

⁶¹⁵ Pliny, *Natural History*, XIV/XXIII, s. 265.

⁶¹⁶ Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 555.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 125.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1504.

⁶¹⁷ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, ss. 121-124.

⁶¹⁸ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 377.; Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, ss. 553-555.

⁶¹⁹ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XXVII, s. 251.

üzümlerin üç gün güneşte bekletildiği büyük teknelerden bahsederken bu sıvının ayrılması gerektiğini belirtir.⁶²⁰

Hem klasik metinler hem de arkeolojik kazılar sonucunda elde edilen verilerde bu işlemin yapıldığı yerin tasviri, basma teknelerinin (*lacus*)⁶²¹ eğimli bir basamak zemini (*calatorium*) üzerinde yerleştirildiği, sabit ya da portatif olduğu görülmektedir. Teknenin ucunda yer alan oluk sayesinde altına yerleştirilen kaplara akan şıra büyük depolama kabı olan *doliaya* aktarılmaktadır. Bu işlem işçiler tarafından küçük kaplar ile elle ya da doğrudan *doliaya* bağlanan kanallar aracılığıyla yapılmıştır. Arkeolojik kazılar sonucunda ortaya çıkarılan şarap mahzenlerinde bu tür kapların pek çok örneği görülmüştür.⁶²² Bu kapların tamamı ya da yarısı toprağa gömülü ya da tamamen yüzeydedir.⁶²³ İtalya, Boscoreale'deki Villa della Pisanella'da yapılan arkeolojik kazılar sonucunda tekneden akan şıranın yeraltı kurşun borularıyla basım odası zemininde gömülü *doliaya* aktarıldığı görülmektedir.⁶²⁴ Bunun yanı sıra Frankel, muhtemelen kırmızı şarap elde etmek için bazı tesislerin, şıranın tortuları ile birlikte fermente edilmesine izin veren, çiğneme zemini olmayan teknelerden bahsetmektedir.⁶²⁵

Birinci işlem olan ayakla ezmeden sonra üzüm suyunun %80'nin elde edildiği bilinmektedir.⁶²⁶ Bundan sonraki işlem ikinci aşama olup mekanik araçlarla preslemeyi oluşturmaktadır. Bu noktada kullanılan pres makinalarının zeytinyağı elde etmek için kullanılanlar ile aynı olduğunu daha önce belirtmiş ve zeytin bölümde detaylı olarak ele almıştık. Bunlardan kısaca bahsedecek olursak, Plinius üzüm preslemek için üç farklı presten bahsetmektedir. Bu preslerin ilki kaldırmaç ve makara presi, ikincisi, bir kutu taşı kaldıran bir kaldırmaç ve vidalı pres; üçüncüsü doğrudan

⁶²⁰ Pliny, *Natural History*, XIV/X, ss. 238-239.; Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 554.

⁶²¹ Pliny, *Natural History* XVIII/LXXIV, ss. 386-3387.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 995.

⁶²² Jashemski, "Large Vineyard Discovered in Ancient Pompeii", s. 827.

⁶²³ Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, ss. 553-555.

⁶²⁴ Curtis, "Food Storage Technology", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 598.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 126.

⁶²⁵ Frankel, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 555.

⁶²⁶ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 125.

basıncılı tek vidalı prestir. Roma’da kullanıldığı bilinen bu baskı makinelerinin çeşitli kombinasyonları arkeolojik kazılar sonucunda ortaya çıkartılmıştır.⁶²⁷

Presleme işlemi, kalan şırayı çıkarmak için üzüm kabuğu ve saplarının tekrar ezilmesini içerir⁶²⁸ ancak bu sürecin her zaman yapılmadığı doğrudan üçüncü aşamaya (fermente ya da kaynatma) geçildiği bilinmektedir. Modern klasikçiler bunu ekonomik nedenlere bağlamakta, geçimlik çiftçilerin pres makinelerin maliyetli olmasından dolayı sadece ilk çiğne işlemini yaptıklarını bildirmektedirler.⁶²⁹ Presleme aşaması daha çok ticari amaçlar için büyük çiftliklere sahip kişiler tarafından uygulanmıştır. Örneğin Cato üzüm posası ve kabuklarının (*vinacei*)⁶³⁰ mekanik bir pres altına yerleştirilmesi gerektiğini, bu durumda standart kırıışli presin daha fazla sıra elde etmek için uygun olduğunu söyler.⁶³¹ Presleme aşamasının iki kez tekrar edildiği durumların olduğu ve bunun sonucunda elde edilen şıranın (*mustum*) karıştırılarak ya da ayrı ayrı depolandığı söylenir. Varro’nun, “*Bazı kişiler, presin altında meyve suyu akmayı bıraktığında kütlenin kenarını kesip taşan üzümleri toplar ve tekrar bastırır, ikinci operasyonda sıkılana circumcisicium denir. Tadı demirimsi olduğu için ayrı tutulur.*”⁶³² ifadesi durumu kanıtlar niteliktedir. İki kez presleme işi Romalı tarım yazarları tarafından açıkça ifade edilmesine rağmen, elde edilen şıranın ayrı mı yoksa birlikte mi depolanması konusunda fikir ayrılıkları görölmektedir. Cato’nun ifadelerinde ise buna dair açık bir ifade yoktur⁶³³ ancak Varro⁶³⁴ ve Columella⁶³⁵ birinci ve ikinci presleme sonucu elde edilen şıranın ayrı depolanması gerektiği konusunda hem fikirdirler. Presleme sonucu elde edilen şıranın fermente aynı zamanda

⁶²⁷ Plinius’un bahsettiği üç presin aslında ana tipi kaldırıc ve vida presinden oluşmaktadır. Curtis, hem zeytin hem de üzüm için kullanılan beş temel presten bahsetmektedir. Bunlar, kol ve ağırlık presi, kol ve tambur presi, kol ve vidalı pres, doğrudan vidalı pres ve kama presi bulunmakla birlikte bunların birleşiminden elde edilmiş farklı kombinasyonlar yer almaktadır. Pliny, *Natural History*, XVIII/LXXIV, ss. 386-389.; Frankel, “Oil and Wine Production”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, ss. 363-565.; Ayrıca vidalı prese Vitruvius’un eserinde de atıf olduğu görölmektedir. Bkz. Vitruvius, *Mimarlık Üzerine (De Architectura)*, VI/VIII, s. 244. Curtis, *Ancient Food Technology*, ss. 384-393.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 125.

⁶²⁸ Frankel, “Oil and Wine Production”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 552.

⁶²⁹ Unwin, *Wine and The Vine: An Historical Geography of Viticulture and The Wine Trade*, s. 9; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 124.;

⁶³⁰ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 352.

⁶³¹ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, XXIII, s. 34.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 124.

⁶³² Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/LIV, s. 106.; Varro, *Ziraat İşleri (Rerum Rusticarum)*, I/LIV, s. 119.

⁶³³ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, XXIII, s. 34.

⁶³⁴ Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/LIV, s. 119.

⁶³⁵ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XXXVI, ss. 258-261.

depolama kaplarına aktarılması ya küçük kovalar ile işçiler tarafından ya da daha önce bahsettiğimiz tekne altındaki kanallar aracılığıyla yapılmıştır. Her iki durumda da şıranın, konik şekilli bir sorgun (sepetçi söğüdü) veya hintkamışı (*colum* veya *saccus vinarius*) süzgecinden geçirildiği bilinmektedir.⁶³⁶ Aynı şekilde içme esnasında şarabı tatlandırmak için de *saccus*⁶³⁷ kullanılmıştır. Dalby, bu süzgece acı badem ve anason tohumu gibi aromatik bitkilerin yanı sıra, soğutmak için karın da konulduğundan bahseder.⁶³⁸

Son preslemeden sonra üzüm kabuğu ve posası değerlendirilmiştir.⁶³⁹ Varro, üzüm kabuklarının fiçılara atılarak ve üzerlerine su ilave edilerek düşük kaliteli bir şarap elde edildiğinden bahseder. Bu işlem sonucu elde edilen *lota acina* (yıkılmış (*lavo*) üzüm derileri)'nın kısaltması olarak *lora*⁶⁴⁰ sözcüğünün kullanıldığı ve bu içeceğin kışın işçilere şarap yerine verildiği bilinmektedir.⁶⁴¹ Çiftlik sahibi Cato'nun çalışanlara iş yüküne bağlı olarak düşük kaliteli şarap (*lora*) sağladığı bilinmektedir. Köleler için belirlediği şarap *tayım* şu şekildedir:

Bağbozumu bittiğinde, üç ay boyunca *lora* içmelerine izin verin. Dördüncü ayda, günde yarım *sextarius*, yani ayda iki buçuk *congii* verin. Beşinci, altıncı, yedinci ve sekizinci aylarda günde bir *sextarius*,⁶⁴² yani ayda beş *congii*ye⁶⁴³ izin verilir. Dokuzuncu, onuncu, on birinci ve on ikinci aylarda günde bir buçuk *sextarii*ye, yani ayda bir amforaya izin verilir. Ek olarak, *Saturnalia* ve *Compitalia* için kişi başına üç buçuk *congii*. Her bir kişi için yıllık toplam şarap yedi amforadır. Prangalı çalışan grup için işleriyle orantılı olarak ek bir miktar ekleyin. Kişi başına on amfora şarap, yıl için aşırı bir ödenek değildir.⁶⁴⁴

Loradan başka düşük kaliteli bir diğer şarap ise *salamura* (tuzlu su) ve sirke ile fermente edilmiş ve tatlandırılmış *vinum familiae* (köle ailesi için şarap)'dır. Cato'da bununla ilgili bir tarif bulunur. Cato, bu tarif ile hazırlanan şarap eğer zamanında

⁶³⁶ Cato 100 iugeralık üzüm bağında, sıkım sırasında kullanılacak ihtiyaç listesinde yer alan, 3 hasır sepet, 1 elek, 1 kalbur muhtemelen şarap tortuları için kullanılmıştır. Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, XI-XIII, ss. 27-28.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 74.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, ss.127-128.

⁶³⁷ Glare (ed.) *Oxford Latin Dictionary*, ss. 1673-1674.

⁶³⁸ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 351.

⁶³⁹ Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 74.

⁶⁴⁰ Glare (ed.) *Oxford Latin Dictionary*, s. 1043.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 349.

⁶⁴¹ Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/LIV, ss. 116-117.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 378.

⁶⁴² Lat. *sextarius*, bir galonun sekizde biri. Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 552.

⁶⁴³ Lat. *congius*, Roma'da sıvı ölçüsü; *congialis*, bir *congius*luk. Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 116.

⁶⁴⁴ Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LVII, ss. 45-46.; Marcus Porcius Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LVII, Andrew Dalby (trans.), Prospect Books Published (ebook), Exeter, 2010, ss. 88-89.

tüketilmez ise bundan çok keskin ve güzel bir sirke olacağından bahseder.⁶⁴⁵ Burada bahsi geçen tarif:

On *quadrantal*⁶⁴⁶ şırayı fıçıya koy ve iki *quadrantal* keskin sirke, iki *quadrantal* taze şarap, elli *quadrantal* tatlı su ekle. Bunu günde üç kez olmak üzere takip eden beş gün boyunca bir çubukla karıştır. Onun içine altmış dört *sextarius* eski deniz tuzu ekle, fıçının kapağını kapat ve on gün sonra yağla. Bu şarap yaz gün dönümüne kadar dayanıklı kalır.⁶⁴⁷

Üzümün preslenmesinden sonraki sürece dönecek olursak, elde edilen şıranın, şarap yapmak için mayalanması ya da kaynatılarak alkolsüz bir sıvı olan *caroenum* (hacminin üçte ikisi kadar kaynatılmalı), *sapa* (üçte bir oranında kaynatılmalı) veya *defrutuma* (yarısına kadar kaynatılmalı)⁶⁴⁸ dönüştürülüp depolanması üçüncü aşamayı oluşturmaktadır. Burada şarabın yanlış depolanması sonucu elde edilen ikincil fermentasyon ürünü olan sirkenin de unutulmaması gerekir. Romalıların sosyal yaşamlarının her alanında başat rol oynayan şarap, en basit anlamda fermente kapları olan *doliaya* aktarılan şıranın mühürlenerek belli bir süre bekletilmesiyle elde edilmektedir.⁶⁴⁹ ancak Latince literatürde bu süreç ile ilgili verilen bilgilerin oldukça karmaşık bir hâl aldığı görülür. Karmaşıklaştığı nokta elde edilecek şarabın çeşnilendirilmesi, dolayısıyla fermente edilen şıranın mühürlenerek depolanma sürecini etkileyen noktadır. Bu yüzden fermente süreciyle ilgili net bir zaman ve talimat vermek zorlaşmaktadır. Roma dünyasında çok sayıda farklı şarap türü olduğu görülür. Örneğin Cato, Cous şarabı elde etmek için bağbozumundan 70 gün önce bir hazırlıktan bahseder⁶⁵⁰ ancak bu süre öncesi için verilen zamandır. Şıra elde edildikten sonra farklı şarap türleri için 30 veya 60 gün kadar bekletilmesi gerektiğini öğütler.⁶⁵¹ Columella Mago'dan alıntı yaptığı kuru üzüm şarabı (*passum*) tarifinde: "... ikinci *presten* elde edilen kuru üzüm şırasını çok sertleşmesin diye ağzı kapalı kaplara koyun, daha sonra, 20 veya 30 gün sonra, mayalanması bittiğinde, diğer kaplara süzün ve hemen kapaklarını sıvayın ve üzerlerini deri ile kapatın." demektedir.⁶⁵² Bu tarifte mayalama süresinden sonra tortuların süzülüp depolama kabına aktarılması gerektiği

⁶⁴⁵ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, CIV, s. 56.; Donahue, "Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 608.

⁶⁴⁶ Çeyreğe ait, dörtte bir, Roma'da sıvı ölçü birimi.

⁶⁴⁷ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, CIV, s. 56.

⁶⁴⁸ Pliny, *Natural History*, XIV/XI, ss. 238-241.

⁶⁴⁹ Donahue, "Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 607.

⁶⁵⁰ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, CXII, s. 58.

⁶⁵¹ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, CIX-CXII-CXIII-CXX-CXXVII, ss. 56-61.

⁶⁵² Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XXXIX, ss. 264-267.

belirtilir. Bu süre zarfında şarabı berraklaştırmak veya şarap asidi için Romalıların mermer tozu veya kireçtaşı kullandıkları bilinir. Ayrıca çeşnilendirme işleminin bu süreçte ya da içilmeden hemen önce yapılmış olacağına dair kanıtlar bulunmaktadır. Özel şaraplar oluşturmak için çam reçinesi ve mür gibi çeşitli katkı maddeleri kullanılmıştır. Bunun yanı sıra zayıf bir şarabı korumak veya bozulan bir şarabı maskelemek için deniz suyu gibi çeşitli katkı maddeleri kullandıkları bilinmektedir. Kaynatılmış şıra veya *defrutum* da şarap için önerilen koruyucu sıvılardandır.⁶⁵³ Plinius bu tür işlemler için farklı bölgelerde kullanılan maddeleri listelemiştir:

Afrika'daki uygulama, herhangi bir pürüzlülüğü alçı veya ülkenin bazı bölgelerinde kireçle yumuşatmaktır. Yunan dünyasında ise şaraplarının pürüzsüzlüğünü çömlekçi toprağı, mermer tozu, tuz veya deniz suyu ile canlandırıyorlar. İtalya'nın bazı bölgelerinde bu amaç için reçineli zift kullanılırken hem orada hem de komşu eyaletlerde reçine ile çeşni yapmak genel bir uygulamadır; bazı yerlerde baharat olarak eski şarabın tortularını ya da sirkeyi kullanırlar. Ayrıca bu amaca yönelik ilaçlar da şıranın kendisinden yapılır, gücü oranında daha tatlı hale gelmesi için kaynatılır ve böyle bir muamele yapıldığında bir yıldan fazla kalmadığı söylenir. Bazı yerlerde şırayı *sapa* denilen şeyle kaynatırlar ve sertliklerini azaltmak için bunu şaraplarına dökerler. Yine de hem bu tür şarapta hem de diğerlerinde, kapların kendilerine, yapım yöntemi bir sonraki ciltte anlatılacak olan zift kaplamaları sağlarlar.⁶⁵⁴

Ayrıca pasajda, bu türden muamele yapılmış şarabın bir yıl içinde tüketilmesi gerektiği anlaşılmaktadır. Aynı şekilde Varro, bir yılını tamamlayan şarabın, tüketime çıkarılması gerektiğini tavsiye eder. Hatta şarap hızlı bir şekilde aside dönüşen üzüm sınıfından yapıldıysa bir sonraki mahsulden önce tüketilmesi veya satılması gerektiğinin altını çizer.⁶⁵⁵ Plinius başka bir bölümde, Lucius Opimius'un konsül yılı olan MÖ 121'de her türden üzümlerin şarap için mükemmelliği ile ünlü olduğunu ve o yılın şaraplarının, yaklaşık 200 yıl saklandıktan sonra bile bozulmadığını bildirir ancak bu kadar uzun süre bekletilen şarapların doğası gereği bal kıvamına indirgendiklerini söyler. Aşırı olgunlukları acılık noktasına kadar baskın olduğundan bu türden bir şarabın çok küçük bir katkı ile diğer tüm şarapları geliştirmek için bir çeşni görevi üstlendikleri bilinmektedir.⁶⁵⁶ Plinius'un sözlerinden çıkartılan sonuç, Roma'da şarapların çok uzun süre bekletilmeye uygun olmadığıdır. Bu durumda Petronius'un kurgusal akşam yemeğinde Trimalchio'nun misafirlerine övünerek ikram

⁶⁵³ Muhtemelen şeker oranının eksik olması durumunda kullanılmış olmalıdır. Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 378. Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 116.; Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, XXIII, s. 34; Pliny, *Natural History*, XIV/XXIV ss. 264-267.

⁶⁵⁴ Pliny, *Natural History*, XIV/XXIV ss. 264-267.

⁶⁵⁵ Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/LXV, s. 117.

⁶⁵⁶ Pliny, *Natural History*, XIV/VI, ss. 223-225.

ettiği 100 yıllık *Falernian*⁶⁵⁷ çelişki yaratır. Her şeyin en uç örneğinin tercih edilmesinden dolayı Petronius'un şarap için de böyle bir yöntem tercih etmiş olabileceği düşünülmektedir.

Şarabın dayanıklılığını etkileyen en önemli unsurlardan biri muhtemelen depolama sürecidir. Bu süreci etkileyen unsurlar, depolama (*cella vinaria*) alanın konumu ve temizliği,⁶⁵⁸ depolanacak kapların türü veya bu kaplara uygulanan muameledir. Fermente edilen şarap genellikle tortulardan ayrıştırılıp, yaşlanma veya nakliye için amforalara aktarılaraq rafa kaldırılır. Columella, şarapların dumanın yakınına yerleştirilmesi gerektiğini söyler, bunun yaşlanma sürecine yardımcı olacağı bildirilir.⁶⁵⁹ Plinius, Kuzey İtalya'daki Alplere yakın bölgelerde yaşayanların şaraplarını tahta fıçılarda (*cupae*) sakladıklarını belirtiyor.⁶⁶⁰ Pompei ikonografisi şarabın deriden yapılmış torbalar ile toplu olarak taşındığını göstermektedir⁶⁶¹ ancak genellikle pişmiş toprak taşıma amforaları kullanıldığı, bu kapların çam reçinesi ile kaplandığı bilinmektedir. Bu muhtemelen Roma şaraplarına, eğer zaten yoksa reçine tadı vermiş olmalıdır. Kabın ağzı mantar gibi bir tür tıpa ile kapatılmıştır.⁶⁶² Plinius'un şarap mahzeni ve depolama kapları ile ilgili pek çok talimatı bulunur. Bunlardan bazıları şöyledir:

Bir şarap mahzeninin bir tarafı veya en azından pencereleri kuzeydoğuya veya her halükârda doğuya bakmalıdır; gübre yığınları ve ağaç kökleri çok uzakta olmalı ve şaraba çok kolay geçtiği için güçlü kokulu tüm nesnelerden kaçınılmalıdır. Özellikle yakınlarda incir ağaçları veya yabani incir olmamalıdır; ayrıca lekeleri önlemek için kavanozlar arasında boşluk bırakılmalıdır, şarap her zaman çok hızlı enfeksiyona yatkın olduğundan, birinden diğerine geçer (bu talimatlar devam eder). Ayrıca kavanozların şekli önemlidir: göbekli ve geniş olanlar pek iyi değildir. Köpek yıldızının doğuşundan hemen sonra üzeri ziftle kaplanmalı ve daha sonra deniz suyu veya içinde tuz bulunan su ile yıkanmalıdır ve sonra çalı külleri ya da çöMLEKÇİ toprağı serpilir ve daha sonra şarap mahzenlerinde de sıklıkla yapıldığı gibi, temizlenip mür ile tütsülenir. Zayıf şaraplar toprağı batırılmış kavanozlarda saklanmalı, ancak güçlü şaraplar içeren kavanozlar havaya maruz bırakılmalıdır. Kavanozlar asla tamamen doldurulmamalı ve şarabın yüzeyinin üzerindeki boşluk kuru üzüm-şarap ile bulaşmalı veya kaynatılmalı, safran veya iris ile dövülerek kaynatılmış şıra ile karıştırılmalıdır. Kavanozların kapakları, mastik veya Bruttian zift ilavesiyle aynı

⁶⁵⁷ Petronius, *Cena Trimalchio*, XXXIV, s. 32.

⁶⁵⁸ Curtis, "Food Storage Technology", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 598.

⁶⁵⁹ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XLI, ss. 268-271.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 379.

⁶⁶⁰ Pliny, *Natural History*, XIV/XXVII, ss. 273-275.

⁶⁶¹ Monteix, "Baking and Cooking", in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 218.

⁶⁶² Curtis, *Ancient Food Technology*, ss. 378-379.

şekilde işlenmelidir. Kavanozların kış ortasında, güzel bir gün dışında, güney rüzgârı estiğinde veya dolunayda açılmamalıdır.⁶⁶³

Eğer şarap doğru depolanmaz hava ile temas ederse havadaki bakteriler, şarabı hızla bozan bir asit ürettiği ve yeni bir ürün elde edildiği görülür. Bu ürün Romalılar tarafından *acetum* veya sirke olarak adlandırılmıştır.⁶⁶⁴ Romalıların şarabın bozulması noktasında, muhtemelen tam olarak sirkeye dönüşmeden önce onu kurtarabilecek metot geliştirdikleri bilinmektedir.⁶⁶⁵ Tam da böyle bir uygulama şahsına münhasır biri olan Cato tarafından verilir: “*Şaraptan kötü kokuyu gidermek için: kalın, temiz bir kiremit parçasını ateşte iyice ısıtın. Sıcakken, reçine ile kaplayın, bir ip takın, parçayı yavaşça kavanozun dibine indirin ve kavanozun iki gün boyunca kapalı kalmasına izin verin. Kötü koku ilk seferde giderilirse en iyisi olur; değilse, kötü kokuyu giderene kadar tekrarlayın.*”⁶⁶⁶ Cato şarabın kötü tat ve kokusunu maskelemek için burada reçineyi kullanmıştır.

Mevcut literatürde Roma dünyasında altı farklı şarap tadından bahsedilir. Bunlardan biri tuzludur. Fermantasyondan önce eklenen deniz suyu muhtemelen şarapta tuzlu bir tat oluşmasına neden olmuştur.⁶⁶⁷ Cato’nun Cous şarabı buna örnek gösterilebilir.⁶⁶⁸ Fermantasyon sırasında şıranın zift veya reçine ile sıvanmış kaplarda bekletilmesi tat koşunda etkili olmuş olmalıdır. Yine aynı şekilde fermantasyon sırasında bir uygulama sonucu tütsülenmiş bir tat almış olması muhtemeldir.⁶⁶⁹ Columella şarap kaplarının duman alan bir yerde muhafaza edilmesini söyler.⁶⁷⁰ Fermantasyondan sonra şaraba baharat veya bal eklenmesi şarabın tadını etkilemiştir.⁶⁷¹ Romalılar şarabın balla karıştırılması ile elde edilen alkollü içeceğe

⁶⁶³ Pliny, *Natural History*, XIV/XXVII, ss. 273-275.

⁶⁶⁴ Curtis, *Ancient Food Technology*, ss. 378-379.

⁶⁶⁵ Donahue, bu metodun tüketicilerin aşına olduğu bir öz olan ve aynı zamanda istenmeyen kokuyu maskeleyen tütsülenmiş tadı geri kazandırmak olduğunu söyler. Ayrıca eski yemeklerde istenmeyen tatları veya kokuları maskelemek veya ortadan kaldırmanın yaygın olduğundan bahseder. Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 609.

⁶⁶⁶ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, CX, ss. 57-58.; Cato *On Farming (De Agricultura)*, CX, s. 109.

⁶⁶⁷ Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 607.

⁶⁶⁸ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, CXII, s. 58.

⁶⁶⁹ Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 607.

⁶⁷⁰ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XLI, ss.268-271.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 379.

⁶⁷¹ Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 607.

mulsum,⁶⁷² baharat eklenmesi ile elde edilen şaraba ise *conditum*⁶⁷³ adını vermişlerdir. Şarabın niteliği ile ilgili başka bir unsur ise rengi ve kalitesidir. Plinius şarapların dört renkte olduğunu söyler: beyaz (*albus*), kahverengi (*fulvus*), kan kırmızısı (*sanguineus*)⁶⁷⁴ ve siyah (*niger*).⁶⁷⁵ Galenos da aynı şekilde şarapların rengini besleyici özellikleriyle birlikte sınıflandırdığı görülür:

Kalın, kırmızı olanlar, kan üretimi için en yararlı olanlardır; bunlardan sonra hem koyu hem de tatlı ve koyu şaraplar; daha sonra koyu kırmızı renkli ve kalın kıvamlı olanlar, bu özelliklerle birleşerek bazı büzücü (buruk) kalitedir. Beyaz, koyu, sert şaraplar bunlardan daha az besleyicidir ve beyaz renkli ama kıvamı ince olan şaraplar, hepsinden daha az besleyici olanlardır.⁶⁷⁶

Romalıların şarapları kalitesine göre derecelendirdikleri görülür. Bu konuda en kapsamlı bilginin Plinius'a ait olduğunu çalışmanın başında belirtmiştik. Plinius hem İtalyan hem de yabancı şarapları kalitelerine göre sınıflara ayırır. Özellikle İtalya'daki şarapları⁶⁷⁷ dört sınıfa ayırır: geleneksel olarak en iyi şarabın Caecuban'dan olduğunu, ikinci dereceden şarapların, Campania'dan gelen üç çeşit Falernian şarabı,⁶⁷⁸ üçüncü sıradaki şarapların ise Alba'nın asmalarından çeşitli derecelerde elde edilen şaraplar olduğunu belirtir. Halka açık ziyafetlerde kullanılan dördüncü sıradaki şaraplar ise çoğunlukla Messina çevresindeki Sicilya'dan gelen şaraplardır.⁶⁷⁹ Yabancı şaraplar arasında en yüksek statüyü başta Clazomenio⁶⁸⁰ olmak üzere Thasium, Lesbium ve Chio⁶⁸¹ şarapları yer almaktadır.⁶⁸² Bunun dışında daha önce yukarıda bahsettiğimiz

⁶⁷² De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 370.

⁶⁷³ De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 130.

⁶⁷⁴ Thurmond, şarap rengiyle ilgili yaygın bir yanılgıdan bahseder. Beyaz şarapların yalnızca beyaz üzüm çeşitlerinden ve kırmızının kırmızı çeşitlerden türediği yaygın bir yanılgı olduğunu; aslında, suyu da kırmızı olan birkaç kırmızı çeşit dışında, üzüm suyu her ikisi için de açık renktedir; bu nedenle kırmızı üzümlerden beyaz ve pembe şarap yapmak son derece kolaydır. Kırmızı renk aslında üzümün kabuğundan gelmektedir. Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 134.

⁶⁷⁵ "... colores vinis quattuor; albus, fulvus, sanguineus, niger." Pliny, *Natural History*, XIV/XI, ss. 238-241.; Curtis *Ancient Food Technology*, s. 378.

⁶⁷⁶ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 150.

⁶⁷⁷ Daha doğrusu en iyi şarapların üretildiği bağları listeler, dolayısıyla bu şaraplar bağların adını almıştır. Ayrıca, ünlü şarapları üreten üzümlerin hiçbirinin yenilebilir olmadığı da göz ardı edilmemesi gerektiğini belirtir. Pliny, *Natural History*, XIV/VIII, ss. 226-231.

⁶⁷⁸ Falernian şarapları Plinius döneminden önce en gözde şaraplar olduğu edebi kayıtlarda belirtilmektedir, ancak Plinius üreticilerin niceliği kaliteye tercih etmeye başladığında bu türün dejenere olduğunu söyler. Pliny, *Natural History*, XIV/VIII, ss. 226-231.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 77.

⁶⁷⁹ Pliny, *Natural History*, XIV/VIII, ss. 226-231.

⁶⁸⁰ Klazomenai, Anadolu'nun batı kıyısında, İzmir Körfezi'nin güney kıyısında, İzmir'in yaklaşık 20 mil batısında, modern Urla'da yer almaktadır.

⁶⁸¹ Taşöz, Midilli ve Sakız Adaları. Pliny, *Natural History*, XIV/IX, ss. 234-235.

⁶⁸² Unwin, *Wine and The Vine: An Historical Geography of Viticulture and The Wine Trade*, s. 95.

köle ve köle ailesi için ayrılan şaraplar *lora*, *vinum familiae*⁶⁸³ ayrıca ordu içeceği olarak bilinen *posca* düşük kalitede şaraplar olarak kabul edilebilir. Yabancı şarapların varlığı aynı zamanda Roma’da şarap ticaretinin kanıtı olarak gösterilebilir. Bir diğer kanıt ise arkeolojik kazılar sonucu çıkartılan yabancı amfora kalıntılarıdır.⁶⁸⁴ Bu kanıtlar MS I. yüzyılın başında şarabın, muhtemelen Ostia’da bulunan tüccarlar tarafından bir dizi yabancı destinasyondan Roma’ya ithal edildiğini göstermektedir. Roma’da bir *Portus Vinarius* (*Şarap Limanı*)’un (MS 68) varlığı ve MS I. yüzyılın sonunda Tiber kıyılarında amaca yönelik olarak inşa edilmiş şarap depoları olan *cellae vinariae* (*şarap kilerleri*) bulunması şarap ticaretini kanıtlar niteliktedir. MS II. yüzyılın başlarında Ostia’da büyük bir *forum vinarium* (*şarap pazarı*)⁶⁸⁵ kurulduğu bilinmektedir.⁶⁸⁶ Yine aynı yüzyılda imparatorluğun farklı eyaletlerine şarap göndermek için tüccar loncaları kurulmuştur. Bunlardan en önemlilerinin şarabı Galya’ya dağıtmada önemli bir rol oynayan, Lyon merkezli “*negotiatores vinarii*” (*şarap tüccarları*) olduğu bildirilmektedir.⁶⁸⁷

Roma dünyasında şarapların niteliğine göre farklı sınıflara ayrılması haliyle ücretlendirmeye de yansımıştır. Bunun dışında bölgesel fiyat değişimleri, büyük

⁶⁸³ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, CIV, s. 56.; Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, s. 608.

⁶⁸⁴ Ostia limanına yakın bir yerde, İspanya’daki Tarraconensis ve Baetica’dan olmak üzere 181 şarap amforası bulunmuştur. Unwin, *Wine and The Vine: An Historical Geography of Viticulture and The Wine Trade*, s. 102.

⁶⁸⁵ Klasik Latince ’de “pazar” için yaygın olarak kullanılan üç sözcük bulunmaktadır. Bunlar; *forum*, *nundinae*, *macellum*. *Forum* kelimesi, literatürde yaygın olarak ana kamu binalarının bulunduğu bir kasaba veya şehrin merkezi alanını belirtmek için kullanılmıştır. Bu forum, bir pazar veya pazar yeri için eski bir terimdir, malların satışı için ayrılmış alanı belirtmek için *suarius*, *pecuarius*, *piscatorius*, *boarius* ile bağlantılı olarak kullanımından ortaya çıkar ve Varro’nun eserinde bu şekilde bir tanımlama yapıldığı görülür. *Macellum* kelimesi bazen sadece bir et pazarı olarak yorumlanmış ve kasapla bir eşdeğer olarak kabul edilmiş, toptan veya perakende ette mal sahibi veya işletmecisi olarak karşımıza çıkmaktadır. *Nundinae* kelimesi, pazarın kurulduğu yeri veya ticari malın yapısını tanımlamaktan ziyade dokuzuncu gün, pazar kurulan gün, anlamında olup, dokuz günlük aralığı veya *nundinum* Pazar zamanını göstermektedir. Alovera, *Latince-Türkçe Sözlük*, s. 393.; Varro, *On The Latin Language*, V/146, ss. 138-139. Detaylı bilgi için bkz. Joan Frayn, *Markets and Fairs in Roman Italy: Their Social and Economic Importance from The Second Century BC to The Third Century AD*, Clarendon Press, Oxford 1993.

⁶⁸⁶ Carol A. Dêry, “Travel, Transport, and Transmission (With Particular Reference to The Province of Britannia)”, *Food on the Move: Oxford Symposium on Food & Cookery*, s. 84.; Erdkamp et al., “A Swift Overview of Eating and Drinking Since Antiquity”, in *Handbook of Eating and Drinking*, s. 2.; Mükerrrem Usman Anabolu, *Antikçağda Et ve Balık Pazarları*, Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 2003, ss. 1-2.; Temin, *The Roman Market Economy*, s. 112.

⁶⁸⁷ Galya’da “*negotiatores vinarii*” yazılı (Narbonensis’te üç, Lugdunensis’te beş tane) sekiz tane yazıt bulunmuştur. Candace Rice, “Mercantile Specialization and Trading Communities: Economic Strategies in Roman Maritime Trade”, in *Urban Craftsmen and Traders in The Roman World*, Miko Flohr and Andrew Wilson (eds.), Oxford University Press, Oxford, 2016, s. 99.; Unwin, *Wine and The Vine: An Historical Geography of Viticulture and The Wine Trade*, s. 102.

hasatlar sırasında düşme ve kıtlık zamanlarında yükselme eğilimi de göz ardı edilmemelidir.⁶⁸⁸ Plinius en iyi kalitede şarapların üretildiği Opimius'un konsüllüğü (MÖ 121) döneminde şarap fiyatı amfora başına 100 *sestertius* iken bu tarihten 160 yıl sonra (MS 39) yasal ve ılımlı bir faiz oranıyla (yıllık %6) arttığını söyler.⁶⁸⁹ Bu örnekten de anlaşılacağı üzere her dönem için şarap fiyatını tahmin etmek mümkün değildir. Columella MS I. yüzyılın ortalarında, şarabın toptan fiyatı için yaptığı hesaplamalarında, en kötü türden bağlara sahip olursa da eğer ilgilenilirse, bir *iugerum* üzüm bağından kesinlikle bir *culleus* şarap vereceğini ve bu şarabın en düşük piyasa fiyatı olan 300 *sestertius*a satılabileceğini belirtir.⁶⁹⁰ Columella'nın fiyat bildirisine göre amfora başına en az 15 *sestertius* kazanç sağlanması gerektiği bildirilir.⁶⁹¹

Pompei ve Herculaneum'dan gelen grafitiler ise perakende satış ile ilgili bilgi sağlar. Farklı kalitedeki şarapların perakende fiyatları her *sextarius* başına 1 *as* 2, 3, 4 ve 4.5 *asses* olarak verilmiştir; amfora başına 24, 36, 48 ve 54 *sestertii*.⁶⁹² Bir duvar yazısında: “*Hedone şunları beyan eder: İçecekler 1 as fiyatlıdır. 2 asses verersen, daha iyi içersin. 4 asses verersen Falernian şarabı⁶⁹³ içeceksin.*” yazılıdır.⁶⁹⁴ Fiyatların Roma'daki değerini karşılaştırmak amacıyla başka bir han duvarındaki yazı örnek verilebilir: “*Hancı, hadi hesabı toplayalım. Bir sextarius şarap ve bir as değerinde ekmek var, yemek 2 assese mâl oluyor. Anlaştık. 8 assese mâl olan bir kız. Anlaştık. Katırın için saman 2 assese mâl oluyor. O katır beni batıracak!*”.⁶⁹⁵ Şarap fiyatlarıyla karşılaştırma yapmak için daha önce bahsettiğimiz ekmek fiyatı da verilebilir, mevcut verilerde Pompei'de en ucuz ekmeğin 2 *asses* olduğundan⁶⁹⁶ daha önce bahsetmiştik. Aynı şekilde Pompei'de fahişeler için ödenen en yaygın fiyatın 2 *asses* olduğu bilinmektedir.⁶⁹⁷ Garnsey tarafından Roma'da en ucuz şarabın litre başına 1-2

⁶⁸⁸ Unwin, *Wine and The Vine: An Historical Geography of Viticulture and The Wine Trade*, s. 109.

⁶⁸⁹ Pliny, *Natural History*, XIV/VI, ss. 223-225.

⁶⁹⁰ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, III/III, ss. 260-261.

⁶⁹¹ Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 80.

⁶⁹² Unwin, *Wine and The Vine: An Historical Geography of Viticulture and The Wine Trade*, s. 109.

⁶⁹³ Muhtemelen bu duvar yazısı MÖ I. yüzyıldan olmalıdır. Çünkü *falernian* şarabının MS I. yüzyılda değerini kaybettiği bilinmektedir. Pliny, *Natural History*, XIV/VIII, ss. 226-231.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 77.

⁶⁹⁴ Lat. “*assibus hic bibitur, dipundium si dederis meliora bibes; quantus? Si dederis vina falerna bib(es).*”. CIL IV.1679 by Kristina Milnor, *Graffiti and the Literary Landscape in Roman Pompeii*, Oxford University Press, United Kingdom, 2014, s. 80.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 80.

⁶⁹⁵ L. Calidius Eroticus bu anıtı hayattayken kendisi ve Fannia Voluptas için dikmiştir. CIL IX. 2689=ILS 7478 by Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 80.; Andrew Dalby and Sally Grainger, *The Classical Cookbook*, The British Museum Press, 2012, s. 140.

⁶⁹⁶ CIL IV 5380 by Cooley and Cooley, *Pompeii and Herculaneum: A Sourcebook*, ss. 238-239.

⁶⁹⁷ Unwin, *Wine and The Vine: An Historical Geography of Viticulture and The Wine Trade*, s. 109.

sestertius (*sextarius* başına 1.27-1.84 = 0.539 litre) olduğu ve bu fiyatın Roma'daki değeri vasıfsız iş için günlük ücretin yaklaşık yarısı şeklinde açıklanmakta⁶⁹⁸ ancak bazı durumlarda ücretsiz olarak sağlandığı bilinmektedir. Örneğin çiftlik sahibi Cato'nun çalışanlara iş yüküne bağlı olarak düşük kaliteli şarap sağladığından daha önce bahsetmiştik.⁶⁹⁹ Bunun dışında yukarıda Septimius Severus döneminde (MS II. yüzyılın başında) *frumentatio* listesindeki kişilere ücretsiz yağ dağıtımını sağladığını belirtmiştik,⁷⁰⁰ Aurelianus (MS 270'lerin başında) yönetimindeki dağıtımlarda ise tahıl ve yağ, şarabın da dahil edildiği bilinmektedir. Bu ürünlerin ücretsiz dağıtıma eklenmesiyle fiyatlarda düşüş sağlandığı aktarılmaktadır.⁷⁰¹

Mevcut literatür incelendiğinde Roma dünyasında şarabın kullanım alanın oldukça geniş olduğu görülür. Çalışmanın konusu için önemli olan şarabın mutfak ve beslenmedeki yeridir ancak törenler, önemli gün ve gecelerdeki ritüellerde şarabın başat rol aldığı görülür. Bu da onu beslenme kültürünün ayrılmaz bir parçası yapar. Çalışmanın üçüncü bölümünde bunun örnekleri görülebilir. Üzümün işlenmesi ile elde edilen şarap, sirke ve diğer fermente edilmemiş üzüm sularının hemen hepsi yemek pişirmede kullanılmıştır. Bunun dışında sirke özellikle gıda maddelerinin muhafaza edilmesinde yaygın bir şekilde kullanılmıştır. Üzüm suyunun yarısına kadar kaynatılması ile elde edilen *defrutum* özellikle haşlanmış ve kavrulmuş etler ve çeşitli deniz ürünleri ile birlikte bir sos olarak, tatlılık, lezzet ve renk sağlamak için kullanılmıştır. Hacminin üçte ikisi oranında kaynatılan üzüm suyu olan *caroenum* veya üçte birine kadar kaynatılan *sapanin* da pekmeze benzediği düşünülürse muhtemelen tatlandırıcı ve renklendirici olarak kullanılmıştır. Apicius'a atfedilen yemek tariflerinde örneklerini görmek mümkündür. Bir sonraki bölümde kullanımları görülebilir. Ayrıca kaynatılmayan yani taze şıranın (*mustum*) ekmek yapımında maya olarak kullanıldığından ekmekler bölümünde bahsetmiştik.⁷⁰²

⁶⁹⁸ Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, s. 242.

⁶⁹⁹ Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LVII, ss. 88-89.; Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, 57, ss. 45-46.

⁷⁰⁰ Garnsey and Rathbone, "The Background to the Grain Law of Gaius Gracchus", s. 20.; Cascio, "The Early Roman Empire: The State and The Economy", in *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, s. 641.; Tannahill, *Food in History*, s. 71.; Jones, *Veni, Vidi, Vici: Everything You Ever Wanted to Know About the Romans But Were Afraid to Ask*, s. 120.

⁷⁰¹ Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, s. 241.; Jones, *Veni, Vidi, Vici: Everything You Ever Wanted to Know About the Romans But Were Afraid to Ask*, s. 120.

⁷⁰² Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, CXXI, s. 60.; Pliny, *Natural History*, XVIII/XXVI, ss. 252-255.; Monteix, "Baking and Cooking", in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 214.; Curtis,

2.4. Baklagiller

Akdeniz üçlüsü olarak adlandırılan tahıl, zeytin ve üzümün Antik Roma diyetinin temel besin maddelerini oluşturduğunu yukarıda vurgulamıştık. Bu besin maddelerinden sonra, klasik literatür ve arkeobotanik verilerde göze çarpan diğer besin grubunun baklagiller olduğu görülmektedir. Klasik literatürde övgüyle bahsedilmemiş⁷⁰³ ve Roma çiftlik yazarlarının eserlerinde diğer üç maddeyle karşılaştırıldığında⁷⁰⁴ daha geri planda kalmıştır ancak yapmış olduğumuz araştırmalar, baklagiller grubunun, Roma nüfusunun büyük paydasını oluşturan fakir halkın temel besin maddeleri arasında yer aldığını göstermektedir. Bu durumda Roma halkının Akdeniz üçlüsünden sonra daha çok tükettiği gıda maddesidir diyebiliriz.⁷⁰⁵ Hatta tahıllara eşlik eden gıdalar için kullanılan *pulmenteriumun*⁷⁰⁶ en büyük paydasını bakliyatın oluşturduğu söylenebilir. Bu görüşe ek olarak bakliyatlardan yapılan *pul*lar (lapa) düşünülürse bazı durumlarda tahılların yerini almış bile olabilirler. Bazı edebi kaynaklar yalnızca alt tabakanın değil nüfusun azınlığını oluşturan üst sınıftan kimselerin de bakliyatları içki şölenlerinde sıkça atıştırılmalık olarak kullandıklarından bahsetmektedir.

Antik Roma diyetinde başat rolü tahılların oynadığı şüphesizdir.⁷⁰⁷ Yapılan modern çalışmalarda özellikle Foxall ve Forbes'in verilerinde klasik dönem halklarının diyetinin yaklaşık %70'ni tahılların oluşturduğu iddia edilir. Bu oran abartılı olarak düşünülse de bugün pek çok yazar tarafından aşağı yukarı kabul görmüştür.⁷⁰⁸ Bu durumda diyetin geri kalan %30'luk paydasını diğer gıda maddeleri

Ancient Food Technology, s. 363.; White, "Roman Bread and Cereals", in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, s. 41.

⁷⁰³ Plinius bazı bakliyat türlerini hem insan hem de hayvan gıdası olarak ele almaktadır. Bazı istisnalar dışında genellikle yoksullukla ilişkilendirilmiştir. Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXX, s. 263.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 222.

⁷⁰⁴ F.B.J. Heinrich & D.A. Wilkins, "Beans, Boats and Archaeobotany. A New Translation of Phasolus or Why The Romans Ate Neither Kidney Beans nor Cowpeas", *Laboratory for Palaeobotany and Palynology, Groningen Institute of Archaeology, Groningen, the Netherlands*, *Palaeohistoria*, 55/56 (2013/2014), s. 149-176.

⁷⁰⁵ Wilkins and Hill (eds.) *Food in The Ancient World*, s. 114.

⁷⁰⁶ Braudel, *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*, s. 32.; Purcell, "The Way We Used to Eat: Diet, Community, and History at Rome", s. 333.; Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XIX, s. 242; Glare (eds.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1518.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 497.

⁷⁰⁷ Erdkamp, Wouter Ryckbosch, and Peter Scholliers, "A Swift Overview of Eating and Drinking Since Antiquity", s. 3.

⁷⁰⁸ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 162.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, s. 236.

oluşturmaktadır. Baklagillerin besin değeri, yetiştirme koşulları, maliyeti ve uzun süre saklanabilme gibi özellikleri dikkate alındığında bu yüzdelik dilimde önemli bir paydaya sahip olduğunu söylemek için pek çok neden var gibi görünüyor. Brown'un yapmış olduğu çalışmanın tahıl tüketiminin yüksek olduğu profilde (yılda 330 kg olduğu), Roma halkının beslenmesinde bakliyatlar %1,1 beslenme değerini gösterirken, düşük profilde (tahıl tüketiminin yılda 230 kg olduğu) bu değer %1,2 olarak tespit edilmiştir.⁷⁰⁹ Bu noktada bakliyat olarak adlandırdığımız gıda maddelerinin, taze yani kurutmadan tüketilmesi durumu göz ardı edilmemesi gereken bir unsurdur. Brown'un listesinde sebze ve nişastalı kökler grubuna ayrı bir pay ayrılmış olup bezelye, mercimek ve nohudun bu grupta yer aldığını düşünürsek oran değişmektedir. Bu grup ise (diğer sebzelerin de burada yer aldığı unutulmamalıdır), Roma diyetinin yüksek tahıl profilinde %28, düşük profilde %39,6'lık paydasını oluşturmaktadır. Sonuç olarak tahıllardan sonra en büyük payda bakliyat, sebze ve nişastalı köklere aittir. Brown'un Roma halkının diyetindeki gıda maddelerinin sıklığına göre hazırladığı piramidin (en sık tüketilen gıda maddelerinin alttan üste olacak şekilde) tabanını tahıllar oluştururken, baklagillerin sebze ve nişastalı kökler ile birlikte ikinci katmanda yer aldığı bunu açıklar niteliktedir.⁷¹⁰

Tahıllar kadar besleyici aynı zamanda doyurucu olan baklagiller önemli karbonhidrat ve protein kaynağıdır. Böylelikle baklagiller, tarımın başlangıcından beri insanlar tarafından işlenmiş ve insanoğlunun diyetinde önemli bir yer edinmiştir.⁷¹¹ Yağlar ve karbonhidratlar insanoğlunun diyetinde kritik unsurlar olsa da tam proteinler, vitaminler, mineraller ve eser elementler, uzun vadeli sağlığın korunması için temel maddeler kadar hayati önem taşımaktadır. Bu elementlerin çoğunun baklagiller, sebzeler ve meyvelerden sağlandığı bilinmektedir.⁷¹² Kuru baklagiller, özellikle mercimek, nohut ve bir bütün olarak baklagiller, Akdeniz havzasında kalori bakımından ana protein kaynağı olarak görülmektedir. Antik Roma'da ete ulaşımın sınırlı olmasından dolayı baklagiller, temel protein kaynağı olarak kabul edilmiştir.⁷¹³

⁷⁰⁹ Brown, "Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach to Diet in Ancient Rome", ss.1-24.

⁷¹⁰ Görsel için bkz. Brown, "Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach To Diet in Ancient Rome", ss. 23-24.

⁷¹¹ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 166.

⁷¹² Wilkins and Hill, *Food in the Ancient World*, s. 129.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 165.

⁷¹³ Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 99.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, ss. 223-225.

Kuru baklagillerin, buğday ve arpada düşük olan, amino asitleri ve eksik A vitaminini sağladığı düşünüldüğünde değeri daha iyi anlaşılacaktır.⁷¹⁴

Tahıllar ilk ekimi yapılan bitkiler olsa da onlara oldukça yakın ikinci ürün baklagillerdir.⁷¹⁵ Fiziksel olarak doğası gereği tahıl taneleri gibi kuruma yoluyla uzun süre depolanmaya elverişli tohumlardır. Yüksek yağlı/yüksek proteinli (örneğin acı bakla) ve orta proteinli/düşük yağlı (örneğin *Phaseolus* grubundan bezelye, mercimek ve fasulye) olarak ayrılmaktadırlar. Bugün protein içeriği %17–30 ve yağ içeriği %1 veya daha az olan gıda maddeleri olarak oldukça önemli oldukları bilinmektedir.⁷¹⁶ Sadece insanoğlu için değil hayvanlar için hem tanesi hem de kozası kullanılmaktadır.⁷¹⁷ Bunun dışında tahılların aksine topraktaki azotu tüketmemesi ve nitrojeni kullanabilir forma getirmesinden dolayı gelecek sezon bitkilerinin daha sağlıklı ve üretken olmasını sağladığı için önemlidir. Tohumlarıyla birlikte toprağın altına alınırsa organik gübre görevi görmektedir. Baklagillerin bu özelliği XIX. yüzyıla kadar bilinmiyor⁷¹⁸ olsa da Cato⁷¹⁹ ve Plinius⁷²⁰ bazı baklagillerin toprağı zenginleştirdiğini bu yüzden gübreye gerek olmadığını söyler.⁷²¹

Bakliyat kelimesinin Latince karşılığı “*legumen*”dir.⁷²² İngilizce’deki bakliyat kelimesine karşılık gelen “*legumes*” sözcüğünün Latince *toplamak*, *devşirmek* anlamına gelen “*legere*” fiilinden türediği bilinmektedir.⁷²³ Yine aynı şekilde İngilizce’de *legumes* kelimesinin eş anlamı olan “*pulse*”ın Antik Roma’da pişmiş yulaf ya da bakliyat lapası olan “*puls*” dan geldiği bilinmektedir.⁷²⁴ Türkçe’de

⁷¹⁴ Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 242.

⁷¹⁵ Faas, *Around the Roman Table*, s. 195.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 242.

⁷¹⁶ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 166.

⁷¹⁷ Kron, *Agriculture*, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 163.

⁷¹⁸ Kimberly B. Flint- Hamilton, “Legumes in Ancient Greece and Rome: Food, Medicine or Poison?”, *Hesperia: The Journal of The American School of Classical Studies at Athens*, Vol. 68, No. 3, Jul.-Ses. 1999, s. 373.

⁷¹⁹ Toprağı gübreleyen ürünler: Acı bakla, bakla fasulyesi ve karaburçak. Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, 37, s. 38.

⁷²⁰ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXXVI-XXXVII, ss. 272-277.

⁷²¹ Plinius, acı baklanın bu amaç için yaz başında toprak altına alınmasını tavsiye eder. Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/LXVII, ss. 350-351.; Flint-Hamilton, “Legumes in Ancient Greece and Rome: Food, Medicine or Poison?”, s. 373.

⁷²² Glare (ed.) *Oxford Latin Dictionary*, ss. 1014-1015.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 341.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 332.; Varro, *De Lingua Latina (On The Latin Language)*, VI/LXIV, ss. 232-233.; Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/XXIII, s. 63.; Vergilius, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*, I/LXX-LXXXV, ss. 32-33.

⁷²³ Varro, *De Lingua Latina (On The Latin Language)*, VI/LXIV, ss. 232-233.

⁷²⁴ Albala, *Beans*, (ebook), sy.

kullanılan “baklagiller” sözcüğü ise Arapça “bakl”dan türemiştir.⁷²⁵ Klasik dönem literatüründe baklagiller, tahıllarla birlikte ele alınmıştır. Örneğin Plinius, “...şimdi zemin hazırlandığına göre, çeşitli tahıl türlerinin doğasını açıklamaya geçeceğiz. İki ana çeşidi vardır, buğday ve arpa gibi tahıllar ve fasulye ve nohut gibi baklagiller. Aralarındaki fark, açıklamaya ihtiyaç duymayacak kadar iyi bilinmektedir”⁷²⁶ şeklinde bir sınıflandırma yaparken, Galenos, “...bakla, bezelye, nohut, mercimek, acı bakla, pirinç, acı burçak, yabancı mürdümük, calavances, çemen otu (boy otu), burçak gibi ekmek yapılamayan tahıllar için “bakliyat” terimi kullanılır”⁷²⁷ ifadelerine yer vermiştir. Theophrast’ın, *Bitki Tarihi* (VIII. kitap) adlı eserinde, hububatların doğası üçe ayrılmıştır: ilk olarak arpa, buğday gibi tek tohumlu olanlar, ikinci olarak fasulye, nohut, bezelye benzeri genel olarak baklagiller adının verildiği bitkiler gelmektedir. Üçüncü sınıf ise, darı, İtalyan darı, susam ve genel olarak yaz tohumluk zamanına ait olan, herhangi bir ortak adlandırmadan yoksun bitkileri içermektedir.⁷²⁸

Bugünkü anlamıyla baklagiller, meyveleri iki ila on tohum içeren kozada büyüyen çiçekli bitkilerdir.⁷²⁹ Columella’nın, baklagillerin çok fazla çeşidinin olduğunu ve bunlar arasında insanların en sevdiği ve faydalı olanlarını listelediği görülür. Bunlar arasında çalışmada ele alacağımız bakla fasulyesi, mercimek, bezelye, nohut, acı bakla da yer almaktadır.⁷³⁰ Latince literatürde bahsedilen bazı bakliyat çeşitlerinin bugün tam karşılığı bilinmediği hatta bazı Latince bakliyat adlarının bugün yanlış çevrildiği yönünde iddialar vardır. Örneğin, Heinrich ve Wilkins yapmış oldukları çalışmada⁷³¹ modern klasikçiler, arkeobotanik ve tarım tarihçileri arasında

⁷²⁵ Arapça “bakl” sözcüğü sadece “bakla” için kullanıldığı gibi yenilebilir diğer bakliyat türlerini kapsayan sözcüğün kökenini oluşturduğu belirtilmiştir. Aleksandar Mikić and Vesna Perić, “An Etymological and Lexicological Note on The Words for Some Ancient Eurasian Grain Legume Crops in Turkic Languages”, *Turkish Journal of Field Crops*, 2011, Vol. 16(2), s. 181.

⁷²⁶ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XIX, s. 221.

⁷²⁷ Galen, *Galen on Food and Diet (On The Powers of Foods: Book 1)*, s. 97.

⁷²⁸ Theophrastus, *Enquiry Into Plants and Minor Works on Odours and Weather Signs* (G.S. Putnam’s Sons, 1916, s. 143.

⁷²⁹ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 166.

⁷³⁰ Lat. “*Leguminum genera cum sint complura, maxime grata et in usu hominum videntur faba, lenticula, pisum, phaselus, cicer, cannabis, milium, panicum, sesama, lupinum, linum etiam et hordeum, quia ex eo tisana est.*” Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, II/VII, ss. 138-139.

⁷³¹ *Phaseolus, faselus, phaselus* or *fasiolis* gibi sayısız alternatif yazımla *Phasolus*, Yunanca (φάσηλος) kökenli olup ve daha sonra Latince’de de kullanılmıştır. Literatürde *phasolus*, genellikle uzun anlamına gelen *dolichos* (δολίχος) adlı bir ürünle ilişkilendirilir. Adın bir baklagil veya tohum/tane çeşidine atıfta bulunduğu konusunda fikir birliği olmasına rağmen hangi türü temsil ettiği konusunda birkaç farklı yorum vardır. Onun *Fabaceae* ailesinden olduğu şüphesizdir. F.B.J. Heinrich & D.A. Wilkins, “Beans, Boats and Archaeobotany. A New Translation of *Phaseolus* or Why The Romans Ate Neither Kidney Beans Nor Cowpeas”, *Laboratory for Palaeobotany and Palynology, Groningen Institute of Archaeology*, Groningen, Netherlands, *Palaeohistoria*, 55/56 (2013/2014), s. 149.

phasolus kelimesinin anlamının belirsizliği konusunun tartışıldığı görülür.⁷³² Bu çalışmanın botanik alanda yapılan bir tez olmamasından dolayı karmaşaya neden olmamak için bugün tam olarak tanımlanmış bakliyat çeşitlerine yer verilecektir.⁷³³ Bu açıklamaya uygun olarak Antik Roma’da bilinen ve Latince literatürde sıkça tekrar eden baklagiller: mercimek, bakla fasulyesi, nohut, bezelye ve acı bakladır. Bunların dışında Latince literatürde bakliyat grubuna dahil edilen bazı türler şunlardır; acı fiğ, mürdümük, hardal, susam, *ocinum*, çemen otu (boyotu), *urd* (siyah mercimek), *calavances*, kuş bezelyesi, haşhaş, adaçayı, kenevir tohumu ve hayıt.⁷³⁴ Ayrıca bazı kaynaklarda Roma’da börülcenin (*Vigna unguiculata*)⁷³⁵ varlığı konusunda farklı görüşler mevcuttur.⁷³⁶

Çalışmanın bu kısmında ele alacak olduğumuz gıda maddeleri yukarıda bahsettiklerimizden farklılık göstermektedir. Geleneksel olarak tüm bakliyatlar *Fabaceae*’nin (eskiden *Leguminosae* familyası) botanik ailesindendir. Heinrich ve Hansen FAO’nun “bakliyat” terimi için kullandığı tanımlamada yalnızca kuru tahıllar (yani tohumlar) için hasat edilen bitkilerle sınırlı olduğunu söyler. Örneğin taze bezelye veya bakla fasulyesi sebze olarak ele alınmıştır.⁷³⁷ Roma dünyasında her iki kullanımına (sebze ve bakliyat) dair örnekler mevcuttur. Karmaşaya sebep olmamak için bu iki kullanımın da (bakliyat ve sebze olarak) baklagiller başlığı altında ele

⁷³² Uzmanlar bu kelimenin bir tür bakliyat veya fasulyeyi ifade ettiği konusunda hemfikir olmalarına rağmen hangi botanik türlerin kastedildiğine dair çeşitli yorum ve tanımlamalar bulunmaktadır. Detaylı bilgi için bkz. F.B.J. Heinrich & D.A. Wilkins, “Beans, Boats and Archaeobotany. A New Translation of *Phasolus* or Why The Romans Ate Neither Kidney Beans nor Cowpeas”, *Laboratory for Palaeobotany and Palynology, Groningen Institute of Archaeology*, Groningen, Netherlands, *Palaeohistoria*, 55/56 (2013/2014), s. 149.

⁷³³ Tahıllarla karşılaştırıldığında baklagiller ile ilgili evrimsel çalışmaların yakın tarihlidir. 1965 yılında Kaplan tarafından *Phaseolus* fasulyesi arkeolojisi ve ekime alınmasıyla ilgili bir açıklamanın yayınlanması bir dönüm noktası olmuştur. Bu tarihten bu yana pek çok çalışma yayınlansa da hâlâ sorunların olduğu bilinmektedir. J. Smartt, “Evolution and Evolutionary Problems in Food Legumes”, *Economic Botany*, Vol. 34, No. 3, Jul. - September, 1980, s. 219.; Shahal Abbo, Yehoshua Saranga, Zvi Peleg, Zohar Kerem, Simcha Lev-Yadun and Avi Gopher, “Reconsidering Domestication of Legumes Versus Cereals in The Ancient Near East”, *The Quarterly Review of Biology*, Vol. 84, No. 1 (March 2009), ss. 35-36.

⁷³⁴ Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/XXIII, s. 63.; Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, II/VII, s. 139.

⁷³⁵ Anil K. Pokharia, “Palaeoethnobotany at Lahuradewa: A Contribution to The 2nd Millennium BC Agriculture of the Ganga Plain, India”, *Current Science*, Vol. 101, No. 12, 25 December 2011, ss. 1569-1578

⁷³⁶ Bkz. Heinrich & Wilkins, “Beans, Boats and Archaeobotany. A New Translation of *Phasolus* or Why The Romans Ate Neither Kidney Beans nor Cowpeas”, ss. 156-167.

⁷³⁷ Frits Heinrich and Annette M. Hansen, “Pulses”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, Paul Erdkamp and Claire Holleran (eds.), Routledge Taylor & Francis Group Published, New York, 2019, ss. 116-117.

alınmasının uygun olacağı kanaatindeyiz. Bu yüzden her iki kullanımına da burada yer verilecektir.

Latince literatürde en çok bahsedilen bakliyat türü bakla fasulyesidir. Plinius eserinde bakliyat bitkilerinden bahsederken önceliği bakla fasulyesine vermiştir. Bu gıda maddesi için ekmek yapımında kullanılmasından dolayı “*en yüksek şerefe sahip fasulye*” olduğundan bahseder.⁷³⁸ Fasulyenin Latince karşılığı “*faba*” veya “*fabae*”dır.⁷³⁹ Öncelikle Antik Çağ’da bilinen fasulyenin bugünkünden farklı olduğunun bilinmesi oldukça önemlidir. Bazı kaynakların bu ayrımı yapmaksızın tercihen sadece fasulye ya da sadece bakla ifadesini kullanmış oldukları görülmektedir. Bugünkü fasulye, XVI. yüzyılda Güney Amerika’dan Akdeniz ve Avrupa’ya yayılan *Phaseolus vulgaris*’tir.⁷⁴⁰ Burada ele alınacak olan fasulye ise *Vicia faba*’dır.⁷⁴¹ Ayrıca bazı çalışmalarda bu bitkinin sadece bakla ya da fava veya *faba* olarak adlandırıldığı görülür.⁷⁴² Garnsey, bakla fasulyesinin bugünkü bakladan farkının daha küçültülmüş hali olduğunu söyler.⁷⁴³ Bazı klasik literatür çeviri eserleri ya da bu konu hakkında çalışma yapan modern klasikçilerin eserlerinde genellikle bu ayrımın yapılmadığı görülmektedir. Bu konuda Albala’nın ifadesi oldukça önemlidir. O, fasulye kelimesinin 1492’den önceki Avrupa metinlerinde kullanıldığında, neredeyse her zaman fava yani bakla fasulyesi olarak kabul edilmesi gerektiğini söyler.⁷⁴⁴ Çalışmada karmaşaya neden olmamak için öncelikle bu ayırımdan

⁷³⁸ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXX, s. 263.

⁷³⁹ Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 233.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 729.

⁷⁴⁰ Lawrence Kaplan, “What Is the Origin of the Common Bean?”, *Economic Botany*, Vol. 35, No. 2, Apr. - Jun., 1981, ss. 240-254.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 215.; Alfred C. Andrews, “The Bean and Indo-European Totemism”, *American Anthropologist*, New Series, Vol. 51, No. 2 (Apr. -Jun., 1949), s. 274.; Gillian Riley, “Bean”, in *The Oxford Companion to Italian Food*, Oxford University Press, New York, 2007, ss. 46-47.

⁷⁴¹ Dioscorides, *De Materia Medica*, 2.127, s. 246-247.; Flint-Hamilton, “Legumes in Ancient Greece and Rome: Food, Medicine or Poison?”, s. 379.; Mariano Ucchesu, Leonor Peña-Chocarro, Diego Sabato and Giuseppa Tanda, “Bronze Age Subsistence in Sardinia, Italy: Cultivated Plants and Wild Resources”, *Vegetation History and Archaeobotany*, Vol. 24, No. 2 (March 2015), ss. 343-355.; Ken-ichi Tanno and George Willcox, “The Origins of Cultivation of *Cicer Arietinum* L. and *Vicia faba* L.: Early Finds From Tell El-Kerkh, North-West Syria, Late 10th Millennium B.S.”, *Vegetation History and Archaeobotany*, Vol. 15, No. 3, June, 2006, ss. 197-204.; Riley, “Bean”, in *The Oxford Companion to Italian Food*, ss. 46-47.; Lawrence Kaplan, “Archeology and Domestication in American *Phaseolus* (Beans)”, *Economic Botany*, Vol. 19, No. 4, Oct. - Dec., 1965, s. 358.

⁷⁴² Flint-Hamilton, “Legumes in Ancient Greece and Rome: Food, Medicine or Poison?”, s. 379.; Riley, “Bean”, in *The Oxford Companion to Italian Food*, s. 46.

⁷⁴³ Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 215.

⁷⁴⁴ Albala, *Beans: A History (ebook)*, sy.

bahsedilmiş olup, bundan sonra *Vicia faba*'dan bahsederken genellikle bakla fasulyesi ifadesi kullanılacaktır.

Antik dönem Akdeniz halklarının beslenmesinde önemli bir yeri olan bakla fasulyesinin ekilmesiyle ilgili en erken kayıtlar MÖ 4000'lere dayanmaktadır. Bu yıllarda İspanya, Güney İtalya ve Teselya olmak üzere üç yerde geniş bulgulara rastlanmıştır. Bu sebepten fasulyenin ilk evcilleştirildiği yer olarak İspanya düşünülmekte ve buradan Fransa, Filistin ve Orta Avrupa'ya yayıldığı iddia edilmektedir.⁷⁴⁵ Akdeniz ikliminde hatta daha ılıman alanlarda ekimi uygundur. Haziran ayının sonlarında olgunlaşan bakla fasulyesinin tohumlarının ortalama %20-25 protein içerdiği bilinmektedir. Her ne kadar Antik Çağ halkları tarafından besin değeri bilinmese de (bazı istisnalar dışında) bakla fasulyesinin takdir edildiği görülür. Et tüketiminin nadir olduğu Roma'da özellikle de fakirler arasında oldukça önemli bir protein kaynağı olarak övülmüştür. Bu yüzden "fakir adamın eti"⁷⁴⁶ olarak bahsedildiği söylenmektedir.⁷⁴⁷ Bazı bakliyatlar ise anti-besinsel ve toksik nitelikleri⁷⁴⁸ nedeniyle tartışılma eğilimindedir.⁷⁴⁹ Bunun dışında Galenos, muhtemelen bakla fasulyesinin vücut geliştirici özelliğine dikkat çekmek için gladyatörlerin vücutlarında, domuz etinde olduğu gibi yoğun ve sıkıştırılmış eti değil, daha çok süngerimsi eti tercih etmelerinden dolayı, her gün çokça bakla fasulyesi tükettiklerinden bahsetmektedir.⁷⁵⁰ Ayrıca kozasının hayvan yemi olarak kullanılması⁷⁵¹ ve yeşil gübre işlevi görmesi onu değerli kılmaktadır.⁷⁵² Diğer bir özelliği ise Antik Çağ koşullarında kurutularak uzun süre depolanabiliyor olmasıdır. Yapmış olduğumuz çalışmalar sonucunda bakla fasulyesinin olumlu özelliklerinin yanı sıra ona karşı olumsuz tutumların hem klasik hem de modern klasikçiler tarafından daha çok ilgi gördüğü ve işlendiği gözlemlenmiştir. Özellikle bakla fasulyesi tabusu en çok işlenen konu olmuştur. Bunun dışında genel olarak bakliyat tüketen kişilerde görülen şişkinlik ve gaz yapıcı özelliğe bakla fasulyesinin de taşıması

⁷⁴⁵ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 49.

⁷⁴⁶ "Sobriquetini". Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 219.

⁷⁴⁷ Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 99.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, ss. 219-222.; Albala, *Beans: A History* (ebook), sy.

⁷⁴⁸ Bunlar, gaz, favizm ve nörolatirizm gibi ilişkili hastalıklar.

⁷⁴⁹ Heinrich and Hansen, "Pulses", in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, ss. 116-128.

⁷⁵⁰ Galen, *Galen on Food and Diet (On The Powers of Foods: Book 1)*, s. 99.

⁷⁵¹ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 166.

⁷⁵² Flint-Hamilton, "Legumes in Ancient Greece and Rome: Food, Medicine or Poison?", s. 373.

ve klasik yazarların bu konuya değinmiş olmalarından dolayı bugün favizm olarak bilinen hastalığın semptomlarının onlar tarafından işlendiği iddia edilmektedir.⁷⁵³

Çalışmanın tarih aralığında yer alan klasik literatürde bakla fasulyesine referansta bulunan yazarlar başta Galenos ve Plinius olmak üzere Columella ve Varro'dur. Daha önce de bahsettiğimiz gibi Plinius bakla fasulyesini baklagiller arasında en yüksek yere koymuştur. Ona göre bunun iki nedeni vardır: birincisi bakla fasulyesinin öğütülmesiyle elde edilen undan yapılan ekmektir.⁷⁵⁴ Bu un *lomentum* olarak adlandırılmaktadır.⁷⁵⁵ Kullanımı genellikle, ekmeğin daha ağır ve beyaz olması için tahıl unuyla karıştırılması şeklindedir.⁷⁵⁶ Roma'da, beyaz ekmek bir statü sembolü olarak görüldüğü için bu önemlidir.⁷⁵⁷ Martialis onu, misafirlere verilecek hediyeler arasında listeler.⁷⁵⁸ Ayrıca bu unun kozmetik amacıyla, özellikle yüzdeki lekeleri temizlemek için maske olarak kullanıldığı bilinmektedir.⁷⁵⁹ Galenos, bu özelliğinden dolayı köle tacirlerinin onu iyi bildiğinden ve kadınların her gün yüzlerini onunla yıkadıklarından bahsetmektedir.⁷⁶⁰ Bir diğer sebep ise bakla fasulyesinin dini ritüellerde önemli bir yere sahip olmasıdır.⁷⁶¹ Bunun dışında Plinius'un eserinde bakla fasulyesinin, incelik ve şans gibi olumlu çağrışımlarından bahsedilmektedir. Hasattan eve bir bakla fasulyesi getirmenin gelenek olduğu ve bunun uğurlu kabul edildiği, ayrıca tarla satışlarına bakla fasulyesinin dahil edilmesiyle ihaleye şans getirdiği inancı yer almaktadır.⁷⁶²

⁷⁵³ Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 99.

⁷⁵⁴ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXX, ss. 262-265.; Faas, *Around the Roman Table*, s. 195.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 223.

⁷⁵⁵ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXX, s. 262-263.

⁷⁵⁶ Flint-Hamilton, "Legumes in Ancient Greece and Rome: Food, Medicine or Poison?", s. 372.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 223.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 49.; Albala, *Beans: A History* (ebook), sy.; Claudia Cerchwo Manodori Sagredo, *Cibi e Banchetti Nell'Antica Roma*, Istituto Poligrafico e Zecca Dello Stato, Roma, 2004, s. 90.

⁷⁵⁷ Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 7.

⁷⁵⁸ Martial, *Epigrams*, XIV/LX, ss. 460-461.

⁷⁵⁹ Kelly Olson, "Cosmetics in Roman Antiquity: Substance, Remedy, Poison", *The Classical World*, Vol. 102, No. 3 (Spring 2009), s. 307.; Deighton Roma'da kadınların ekmek ve sudan yapılan maske kullandığından bahseder. Bu ekmeğin *lomentum*'dan yapılmış olması muhtemeldir. Hilary J. Deighton, *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, Hande Kökten Ersoy (çev.), Homer Kitabevi Yayınları, s. 23

⁷⁶⁰ Galen, *Galen on Food and Diet (On The Powers of Foods: Book 1)*, s. 98.

⁷⁶¹ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXX, ss. 262-265.; Faas, *Around the Roman Table*, s. 195.

⁷⁶² Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXX, ss. 262-265.; Flint-Hamilton, "Legumes in Ancient Greece and Rome: Food, Medicine or Poison?", s. 380.

Latince literatürde bakla fasulyesinin ekimi, hasadı, işlenmesi ve depolanması ile ilgili bilgiler tahıl, zeytin ve üzüm kadar kapsamlı olmamakla birlikte işlenmesi konusunda kısıtlı olsa talimatlara yer verildiği görülür. Tahıllarla fiziksel ve kimyasal benzerliklerinden dolayı baklagiller hemen hemen aynı şekilde işlenmiştir.⁷⁶³ Ayrıca baklagillerin kendi içindeki türlerinin pek çoğu da aynı yöntemlerle işlendiği görülmektedir. Bu bölümde bir ürün olarak kuru bakliyatlarla odaklansak da çoğu küçük üretici-tüketicinin hasadın bir kısmını taze sebze olarak tüketmiş olacağı da belirtilmelidir. Taze olanlarının, mevsimsel bir gıda maddesi olarak ve kolay erişime sahip kırsal nüfus veya daha varlıklı kentliler tarafından, büyük miktarlarda tüketilmesi muhtemeldir.⁷⁶⁴

Plinius bakla fasulyesinin yaz başında (24 Haziran'dan itibaren) hasat edilmesini ve işlenmesini tavsiye etmektedir.⁷⁶⁵ Tahıllar gibi, baklagillerin de çıkarılması gereken kabukları (koza) olduğu için işlenmesi gerekmektedir.⁷⁶⁶ Varro, bakliyatların Latince karşılığı olan *legumen*in açıklamasını yaparken, sözcüğün kökünün toplamak (Lat. *legere*) fiilinden geldiğini çünkü onların biçilmediğini daha çok sökülerek toplandığını kaydeder.⁷⁶⁷ Bu ifadeler bakliyatların hasadı ile ilgili bilgi vermesi açısından önemlidir. Plinius, bakliyat bitkileri olgunlaşmaya başlar başlamaz toplanması gerektiğini çünkü olgunlaşan tohumların kozalarının açılarak hızla yere düştüğünü dolayısıyla bu tohumların bulunamayacağını vurgular.⁷⁶⁸ Columella bakla fasulyesinin hasadıyla ilgili şu talimatlarda bulunur:

Fasulyeleri ayın karanlığında, şafaktan önce toplayın ve harman yerinde kurudukları zaman, hemen, ay kabarmaya başlamadan önce onları dövün, soğutun ve tahıl ambarına taşıyın. Bu şekilde depolandığında böceklerden zarar görmezler. Özellikle de sığır kullanılmadan çok kolay dövülebilir ve rüzgâr yardımı olmadan aşağıdaki gibi temizlenebilir: Harman zemininin bir ucunda orta büyüklükte gevşek çıkırıkları bir araya getirin ve üç veya dört adamın onları ayaklarıyla birlikte zeminin ortasından en uzuna doğru itmesine ve sopa veya çatalı bel ile dövmesine izin verin; sonra, zeminin diğer ucuna ulaştıklarında, sapları tekrar bir yığının içine atın, dövülmüş tohumlar yere serilecek ve diğer demetler de aynı şekilde azar azar onların üzerinde dövülecek. Çünkü en sert saman, çirpıcılar tarafından dövülüp

⁷⁶³ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 167.

⁷⁶⁴ Heinrich and. Hansen, "Pulses", in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, ss. 118-119.

⁷⁶⁵ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/LXVII, ss. 350-351.

⁷⁶⁶ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 167.

⁷⁶⁷ Ayrıca pasajda fiğ, mercimek, küçük nohut, burçak ve diğer baklagillerin "Dördüncü Evre" yani 24 Haziran-21 Temmuz ayında ekilmesini tavsiye eder. Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, I/XXXII, s. 102.

⁷⁶⁸ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXXIII, ss. 268-269.; Heinrich & Wilkins, "Beans, Boats and Archaeobotany. A New Translation of *Phasolus* or Why The Romans Ate Neither Kidney Beans nor Cowpeas", s. 160.

ayrılacak, ancak kozalardan fasulyelerle birlikte düşen ince saman başka bir şekilde ayrılacaktır: yani saman ve tohum karışımı bir yığın halinde yığıldığında, biraz uzağa fırlatın/savurun. Bu sayede saman daha hafif olduğu için kılalacak ve daha uzağa atılan fasulyeler, çiftçinin onları attığı yere temiz çıkacaktır.⁷⁶⁹

Columella'nın ifadelerinden anlaşıldığı kadarıyla bakla fasulyesinin hasadı bugün hâlâ geleneksel tarımın bir parçasıdır. Mevcut literatürde bakla fasulyesinin hasadıyla ilgili bilgiler sınırlıdır.

Antik Çağ koşullarında insanoğlu kıtlık veya kıtlık tehdidi⁷⁷⁰ ya da kış aylarında diyet çeşitliliği katmak için pek çok gıda maddesini kurutma veya salamura gibi farklı yöntemlerle depolamış görünüyor. Plinius, Varro'dan yaptığı alıntıda bakla fasulyesi dahil tüm baklagillerin, üzeri kütle kaplanan yağ kavanozlarına konulursa uzun süre saklanabileceğini kaydeder. Hatta bunu Ambracia'daki⁷⁷¹ bir mağarada saklanan fasulyelerin Kral Pirus (MÖ 318/319-MÖ 272) döneminden Büyük Pompeius'un korsanlarla savaşına⁷⁷² kadar yaklaşık 220 yıl boyunca kaldığı bir örnek anekdotla açıklar.⁷⁷³

Bakla fasulyesini bir gıda maddesi olarak daha kapsamlı ele alan yazar Galenos'dur. Bakla fasulyesinin hem taze hem de kurutularak farklı şekillerde tüketildiğinden bahseder. Daha yeşilken çiğ, haşlayarak ya da güveçte domuz etiyle; kırsal bölgelerde ise genellikle kuzu ve keçi etiyle pişirilerek tüketildiğini söyler. Kurutulmuş bakla fasulyesinin ise genellikle güveçte sulu olarak ya da daha kalın lapa şeklinde pişirildiğini bazen buna soğan eklendiğini veya taze soğanla birlikte servis edildiğini bildirir.⁷⁷⁴ Plinius, bakla lapasının dini ritüellerde kullanıldığını bahsetmektedir.⁷⁷⁵ Ayrıca Roma'da kuru bakla fasulyesinin sade veya farklı baharatlar

⁷⁶⁹ Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, II/X, s. 162-165.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 167.

⁷⁷⁰ Albala, *Beans: A History* (ebook), sy.; Braudel, "Toprak", in *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*, ss. 31-32.; Erdkamp and et al., "A Swift Overview of Eating and Drinking Since Antiquity", ss.7-8.

⁷⁷¹ Ambracia, modern Arta bölgesinde bir Antik Yunan kentidir.

⁷⁷² Roma'nın Küçük Asya'da varlığını sağlayan Lucullus MÖ 66 yılında Roma senatosu tarafından geri çağırılmış yerine Gnaeus Pompeius Magnus atanmıştır. Pompeius Suriye'nin tamamını Roma Cumhuriyeti'ne bağlamış ve MÖ 64-63 yıllarında Suriye Eyaleti'ni (*Provincia Syria*) kurmuştur. Suriye Eyaleti'nin kuruluşu ile Doğu Akdeniz çevresindeki tüm topraklar Roma egemenliğine girmesiyle birlikte Roma senatosu Pompeius'a tüm Akdeniz'i tehdit eden korsanlık sorunu ile ilgilenmesi için görevlendirmiştir. Ercüment Yıldırım, "Suriye Eyaleti'nin Kuruluşuna Kadar Roma'nın Doğu Akdeniz'de Korsanlıkla Mücadelesi", *Cedrus*, IV, 2016, ss. 96-97./91-103.

⁷⁷³ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/LXXIII, ss. 380-381.; Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, I/LVIII, ss. 121-122.

⁷⁷⁴ Galen, *On Food and Diet (On The Powers of Foods: Book 1)*, s. 98.

⁷⁷⁵ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXX, ss. 262-265.

ile kavrularak çerez olarak yenildiği⁷⁷⁶ ve bu şekilde hazırlanan bakla fasulyesinin seyyar satıcılar tarafından satıldığı bilinmektedir. Şölenlerin içki bölümünde şarap ile birlikte servis edilmesi⁷⁷⁷ onun hem alt hem de üst sınıf tarafından severek tüketildiğini göstermektedir. Ayrıca Galenos, bu şekilde yenen bakla fasulyesinin gaz yapıcı özelliğini yitirdiğinden ancak sindirimi zorlaştırdığından bahsetmektedir.⁷⁷⁸ Nero döneminde yapılan düzenlemelerle birlikte önceden her türlü yiyeceği satan dükkanlara sınırlama getirilerek sadece baklagiller ve yeşil sebze satışına izin verildiği bilinmektedir.⁷⁷⁹ Bu yasakla birlikte hazır gıda tüketmek zorunda olan *insulalarda*⁷⁸⁰ yaşayan veya seyahat edenlerin diyetinde bakla fasulyesi gibi bakliyatların önemli bir yer edindiğini söylemek yanlış olmayacaktır.

Antik Çağ halklarının bazıları tarafından bakla fasulyesinin yenilmesine karşı çok sert tutumların sergilendiği görülmektedir. Bakla fasulyesi ile ilgili bu tabu hem klasik yazarlar hem de modern klasikçiler tarafından en çok işlenen konudur. Herodotos, Mısırlıların onu yemeği reddettiğini hatta rahiplerin bunu görmeye bile tahammül edemediklerini aktarır.⁷⁸¹ Bu tabunun en sert şekilde Pythagoras'ın⁷⁸² takipçileri tarafından uygulandığı görülmektedir.⁷⁸³ Onlar sadece bakla fasulyesini yemeyi reddetmemiş, onun bitkisine dokunmaya bile karşı çıkmışlardır. Hatta Pythagoras'ın ölüm nedeni olarak gösterilir: düşmanları tarafından kovalanırken bakla fasulyesi tarlasından geçmek zorunda kalır ancak oradan geçmek yerine teslim olmayı tercih eder ve öldürülür.⁷⁸⁴ Pythagoras'ın neden bakla yemeği yasakladığı ile ilgili net

⁷⁷⁶ Galen, *On Food and Diet (On The Powers of Foods: Book 1)*, s. 99.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 49.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 223.

⁷⁷⁷ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 49.

⁷⁷⁸ Galen, *On Food and Diet (On The Powers of Foods: Book 1)*, s. 98.

⁷⁷⁹ Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Nero*, XVI, ss. 224-225.; Deighton, *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, s. 54.

⁷⁸⁰ Lat. *İnsula*, geniş anlamda ızgara planlı Antik Çağ kentlerinde her yanı yollarla çevrili yapı adası. Dar anlamda Roma kentlerinde bir yapı adasını dolduran ve tek bir yapıdan ya da bitişik yapılardan oluşan blok. Daha çok arsa fiyatlarının yüksek ve nüfusun yoğun olduğu yerlerde halka ucuz kiralık ev sağlamak üzere yapılmış, bu yüzden genellikle Roma mimarisinde kiralık ev karşılığında kullanıldığı bilinmektedir. Giriş katında atölyeler ve dükkanlar yer almıştır, üst katlardaki konutlara yapının çekirdeğini oluşturan merdivenle ulaşılmıştır. Su ancak alt katlara kadar çıkabildiği için üst katlarda oturanlar ortak musluk, banyo ve tuvaletleri kullanmak zorundadır. Karatağ, *Klasik Arkeoloji Sözlüğü: Yunan- Roma*, s. 200.

⁷⁸¹ Herodotos, *Tarih*, II/XXXVII, s. 136.

⁷⁸² Pythagoras, MÖ 570'de Antik Yunan'da dünyaya gelmiştir. Daha sonra İtalya'nın güneyine yerleşmiştir.

⁷⁸³ Plutarch, *The Roman Questions*, 95, s. 143.

⁷⁸⁴ Andrews, *"The Bean and Indo-European Totemism"*, s. 276.

bir bilgi yoktur. Bu konuyla ilgili sebepler genellikle kehanetten öteye geçememiş, gizem olarak kalmıştır.⁷⁸⁵

Bakla fasulyesinin tüketilmesine neden karşı olunduğu konusunda bazı iddialar vardır. Bunlardan biri tohumlarına ruhların yerleştiği⁷⁸⁶ ve eğer bunlar yenirse insan eti yenmiş gibi olunacağıdır. Başka bir gerekçe, bakla fasulyesini yiyen kişinin karnının rüzgarla dolması (yani baklagillerin gaz yapıcı özelliği) ve klasik Yunancadaki “*anemos*” sözcüğünün hem rüzgâr hem de ruh anlamına gelmesi ile bağlantılı olduğudur.⁷⁸⁷ Bakla fasulyesinin ısırılıp güneşe bırakıldığında sperm ve kan kokusu yayması başka bir nedendir. Bunun yanı sıra tohumun kavrulurken ortadan ayrılmasıyla aldığı şeklin kadın rahmine benzemesi⁷⁸⁸ ya da toprağa ekilen çekirdeğin uzun bir süre sonra yüzeye cenin başı şeklinde çıkması, ölenlerin ruhlarının yeniden doğuşunu simgelediği inancına sebep olmuştur. Bakla fasulyesi bitkisinin gövdesinde boğumların olmaması yani kamış şeklinde doğrudan yer altına uzanması, oradaki ruhların yeryüzüne çıkmaları için bir geçit sağladığına yorulmuştur. Bu şekilde yüzeye çıkan ruhların kozaların içine yerleştiklerine ve bu kozaların hamile kadının karnını andırmalarının sebebinin bu olduğuna inanılmaktadır.⁷⁸⁹ Klasikçiler tarafından çok rağbet görmese de bir diğer sebep ise Pythagoras’ın oligarşiyi benimsemesi ve demokrasinin reddinden ya da takipçilerinin siyasetten uzak durması için onu yasaklamasıdır. Atina’da memur atamalarında fasulyelerin kullanıldığından⁷⁹⁰ bakla

⁷⁸⁵ Hatta bu konuyla ilgili Albala bir hikâye aktarmaktadır; Pythagoras’ın takipçilerinden olan hamile bir kadının düşmanlara yakalandığında bu sırrı koruyabilmek için dilini ısırıp attığı anlatılmaktadır. Albala, *Beans: A History* (ebook), sy.; Alan Davidson, “Broad Bean”, in *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press, New York, 1999, ss. 107-108.

⁷⁸⁶ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXX, ss. 262-265.; Horece, *Satires*, II/VI, ss. 214-217.

⁷⁸⁷ Davidson, “Broad Bean”, in *The Oxford Companion to Food*, s. 108.

⁷⁸⁸ Ancak Antik Yunan ve Roma’da kadın ve erkek cinsel organlarını çağrıştıran pek çok gıda ve eşya olması bu sebebi geçersiz kılmaktadır. Örneğin bazı törenlerde (düğün gibi) özellikle kadın cinsel organına benzer ekmeklerin yapıldığı bilinmektedir. Wilkins and Hill, *Food in the Ancient World*, s. 129.; Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*, s. 9.

⁷⁸⁹ Fasulye tabusu ve Pythagoras’ın fasulye reddi için bkz. Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 216-218.; Andrews, “The Bean and Indo-European Totemism”, ss. 274-292.; Robert S. Brumbaugh and Jessica Schwartz, “Pythagoras and Beans: A Medical Explanation”, *The Classical World*, Vol. 73, No. 7, April- May, 1980, ss. 421-422.; Ian Bailey and T. H. D. Arie, “Pythagoras and The Beans”, *The British Medical Journal*, Vol. 2, No. 5253, September 9, 1961, ss. 708-709.; John Scarborough, “Beans, Pythagoras, Taboos, and Ancient Dietetics”, *The Classical World*, Vol. 75, No. 6, July- August, 1982, ss. 355-358.; George Discombe, “Pythagoras and The Beans”, *The British Medical Journal*, Vol. 2, No. 5248, August 5, 1961, s. 385.

⁷⁹⁰ Atina’da meclis atamalarında siyah ve beyaz fasulyelerin kullanıldığı, beyaz fasulye evet, siyah fasulye, hayır anlamına gelmektedir. Bu yüzden fasulye yemekten ziyade aslında bazı modern bilim insanlarının iddia ettiği gibi yorum biraz daha doğrudan demokrasinin reddidir. Pythagoras ve takipçileri oligarşiyi savundukları iddia edilmektedir. Albala, *Beans: A History* (ebook), sy.

fasulyesi ve demokrasi arasında ilişki olduğu kabul edilmektedir.⁷⁹¹ Başka bir kehanet ise çiçeklerinin üzerinde bazı kasvetli alâmet harflerinin yazılı olduğu görüşüdür. Bu son kehanet daha çok Roma'daki bazı rahiplerin ondan uzak durmasının nedeni olarak gösterilmektedir.⁷⁹² Muhtemelen Iupiter'in rahipleri bunlardandır. Çünkü onların fasulyeye dokunmaları ve hatta adını anmalarının bile yasak olduğu söylenmektedir.⁷⁹³

Bakla fasulyesinin çok lezzetli olmasından dolayı Pythagoras'ın takipçilerini şımartmamak ya da oburluğa ve aşırı yemeğe karşı önlem almak için yasakladığı da ifade edilmektedir.⁷⁹⁴ Oburluk ve bakla fasulyesi ile ilişki kurabileceğimiz başka bir veri ise Apicius'un eserinden gelmektedir. Eserde, Antik Çağ'ın en ünlü oburlarından olan, Roma imparatoru ve gurmesi Vitellius'un adını taşıyan, baharat ve balla haşlanmış iki bakla fasulyesi tarifi yer almaktadır.⁷⁹⁵ Yemeğin neden onun adıyla ilişkilendirildiği ile ilgili kesin bir açıklama yoktur. Eserdeki başka bir bakla fasulyesi tarifi ise⁷⁹⁶ Roma döneminde zengin ve ünlüler arasında popüler bir yer olan Napoli Körfezi'ndeki *Baiae*'nin adını taşımaktadır. Donahue, bu yemeğin zaman zaman zengin tatilcilerin sofralarında yer almış olabileceğini belirtmektedir.⁷⁹⁷ *Baiae*,⁷⁹⁸ Latince literatürde adı geçen birkaç bakla fasulyesinden biridir. Diğer ikisi ise Mısır fasulyesi⁷⁹⁹ ve Marsian fasulyesidir (*fabae Marsicae*).⁸⁰⁰

Bakla fasulyesinin tanelerinin ölü ruhları içerdiği inanışından yukarıda bahsetmiştik bu sebepten ötürü Antik Roma'da ölü akrabalara yapılan anma törenlerinde kullanıldığı bilinmektedir.⁸⁰¹ Ayrıca *Lemures Festivali* (9, 11, 13 Mayıs)

⁷⁹¹ Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 224.

⁷⁹² Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXX, ss. 262-265. Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 218.

⁷⁹³ Andrews, "The Bean and Indo-European Totemism", s. 276.

⁷⁹⁴ Albala, *Beans: A History* (ebook), sy.

⁷⁹⁵ Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 100.; Albala, *Beans: A History* (ebook), sy.

⁷⁹⁶ *Apicius: A Critical Edition with an Introduction and English Translation*, Grocock and Grainger (trans. and eds.), 218–19.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 100.

⁷⁹⁷ Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 100.

⁷⁹⁸ Hatta Dalby, bu adın modern İngilizce ve Almanca'da fasulyeye adını verecek kadar önemli olduğunu belirtmektedir. Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 49.

⁷⁹⁹ Mısır fasulyesi için bkz. Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXX, ss. 264-265.; Dioscorides, *De Materia Medica*, 2.127, s. 246-247.

⁸⁰⁰ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, II/IX, ss. 148-149.

⁸⁰¹ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXX, ss. 263-267.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 218.; Plutarch, *The Roman Questions*, 95, s. 143.

veya *Lemuria*⁸⁰² adı verilen gezgin ruhları yatıştırmak için fasulye fırlatılan bir ritüelden⁸⁰³ bahsedilmektedir.⁸⁰⁴ Başka bir törende, haziran ayının ilk gününde tanrıça *Carna* için yapılan sunuların içinde tuzlanmış domuz eti ve buğdayla karıştırılmış bakla fasulyesi yer almaktadır. Ovidius, *Carna*'nın kadim bir tanrıça olduğundan ve eskiden alışıktığı yiyeceklerle beslendiğinden, zevk düşkünlüğüyle alınan yabancı yiyecekleri sevmeyişinden bahseder.⁸⁰⁵ Ovidius'un dizelerinden de anlaşılacağı üzere Romalılar tarafından çok uzun zamandan beri tüketilmiş kadim bir yiyecektir. Bakla fasulyesinin temel mahsullerden olması ve Roma dindarlığıyla ilişkisinden dolayı Roma'nın saygın soylu ailelerinden biri olan Fabius (*Fabian*) ailesine⁸⁰⁶ adını verdiği bilinmektedir. Albala'ya göre bu, kurucu bir babanın soyundan gelenler tarafından Roma toplumunun asıl köklerini hatırlamak için kullanılabilecek bir tür pazarlama hilesidir.⁸⁰⁷

Bakla fasulyesinden bahseden diğer bir yazar Martialis, bakla fasulyesi için “*Soluk fasulye sizin için kırmızı bir toprak kpta köpürüyorsa, genellikle görkemli ev sahiplerinin yemeklerini reddedebilirsiniz.*”⁸⁰⁸ der. Muhtemelen burada kastedilen bu yemeğin görkemli şölenlerden bile lezzetli olduğudur. Ayrıca kime ait olduğu bilinmeyen “*Fabas indulcet fames* (Açlık fasulyeyi tatlandırır)”⁸⁰⁹ şeklindeki Latince bir deyiş vardır. Bu deyişten, Martialis'in söylediğinin aksine, bakla fasulyesinin lezzetsiz bir gıda olduğu anlaşılmaktadır. Başka bir epigramda, ondan zanaatkarların

⁸⁰² Ayrıca Albala, bu bayramın yerini ilerleyen dönemlerde “Azizler Günü” nün aldığını ve daha sonra orijinalden uzak “Cadılar Bayramı” olarak kutlanan Kelt bayramına denk gelecek şekilde taşındığını aktarmaktadır. Albala, *Beans: A History* (ebook), sy.

⁸⁰³ Bugün İtalya’da ölüleri anmak için “Bütün Ruhlar Günü (bazı Hristiyan kiliselerinde ruhlara dua etmek için 2 Kasım’da yapılan bir festival)” festivaline özel olarak, Roma’daki fırıncıların “*fava dei morti*” kurabiyesi yaptığı bilinmektedir. Bu kurabiyelerin özelliği bakla fasulyesi şeklinde olmasıdır. Aynı olmasa da İtalyanların ata geleneğini devam ettirdikleri söylenebilir. Tarif ve açıklama için bkz. Parla, *Tasting Rome: Fresh Flavors & Forgotten Recipes From an Ancient City*, s. 223.

⁸⁰⁴ Bu ritüelde, evin babası gece yarısı çıplak ayakla dışarı çıkar temiz suyla ellerini yıkar ve fasulyeleri omzundan atarken dokuz kere “*bunları ben atıyorum, bu fasulyelerle hem kendimi hem de ailemi, bedelini vererek kurtarıyorum*” diyerek tekrarladığı arkasına bakmadan yürüdüğü çünkü hayaletin bunu arkasından topladığına inanıldığı bilinmektedir. Daha sonra evin babası tekrar suya dokunur ve bakır kaba vurarak hayaletin evden çıkıp gitmesini rica eder, aynı şekilde dokuz kere “*babamın ruhu çık git*” der ve arkasına bakarak ayini tamamladığına inanılır. Ovidius, *Fasti (Roma Takvimi ve Festivaller)*, V/420-440, ss. 246-248.

⁸⁰⁵ Ovidius, *Fasti (Roma Takvimi ve Festivaller)*, V/105-170, ss. 272-274.

⁸⁰⁶ Bu ailenin en ünlülerinden biri II. Pön Savaşında iki kez (ilki MÖ 221, ikincisi MÖ 217 yılında altı aylık süre için) diktatör olarak seçilerek Hannibal’a karşı savaşmış konsül üyesi Fabius Maximus’tur. Howatson, *Oxford Antikçağ Sözlüğü*, s. 316.

⁸⁰⁷ Andrews, “*The Bean and Indo-European Totemism*”, s. 275.; Albala, *Beans: A History* (ebook), sy.

⁸⁰⁸ Yani bunun anlamı evde mükellef bir akşam yemeği yiyeceğinizdir. (Çevirmenin notu) Martial, *Epigrams*, XIII/VII, ss. 394-395.

⁸⁰⁹ Albala, *Beans: A History* (ebook), sy.

yemeği olarak söz edilir.⁸¹⁰ Horatius'un *Satirae*'nda ise politikacıların *Circus* kalabalığına dağıttığı bir gıda olarak tasvir edilmektedir.⁸¹¹ Bakla fasulyesi gibi tanelerin oyunları izleyen halk tarafından sevilerek tüketildiği ve politikacıların, muhtemelen sempati kazanmak için, bunları dağıttığı bilinmektedir.⁸¹² Aynı yazarın *Ars Poeta*'sında kavrulmuş bakla fasulyesinin Roma'da ucuz ve popüler bir gıda olduğu bildirilmektedir.⁸¹³

Plinius, bakla fasulyesinin gıda maddesi olarak sofrada incelik göstergesi olarak yüksek bir yere sahip olduğundan ancak akabinde duyuları körelttiğinden ve uykusuzluğa neden olduğundan bahseder.⁸¹⁴ Tıbbi olarak faydalı kullanımları ise *Doğa Tarihi* eserinin XXII. kitabında sıralanmaktadır. Bunların bazıları şöyledir: kabukları üçte bir oranında kaynatılırsa bağırsakların gevşemesine, elekte ezilerek haşlanmış sarımsak ile tüketilirse öksürük ve göğüs iltihabına, cinsel organ rahatsızlıklarına ve testis şişmesine, şarapla kaynatılarak alınır, sap ve tohumlarının külüyle domuz yağı karıştırılarak uygulanırsa kronik kas ağrılarına faydalıdır.⁸¹⁵

Roma dünyasında yaygın olarak kullanılan diğer bakliyatlar konusundaki veriler bakla fasulyesine göre daha sınırlıdır. Ayrıca bakliyatların kendi içinde benzer özelliklerinden dolayı edebi kayıtlarda birlikte ele alınmışlar ve bakla fasulyesi için söylenen pek çok özellik diğerleri için de geçerli olmuştur. Akdeniz havzasında arpa ve buğday tahıllarıyla birlikte ilk ekimi yapılan bakliyatlar mercimek, acı fiğ, bezelye ve nohuttur ancak tahıllarla karşılaştırıldığında verimin düşük olduğu bilinmektedir. Mercimek Antik Çağ'ın en eski ve en sevilen baklagilleri arasında yer almaktadır. Verimin düşük olmasına rağmen %25 oranında protein içeriğine sahip olması onu en besleyici baklagiller arasına yerleştirmektedir. Bu özelliğinden dolayı pek çok modern klasikçi, yetiştirildiği yerde hem eski hem de yeni dünyada önemli bir et ikamesi olarak

⁸¹⁰ Martil, *Epigrams*, X/XLVIII, ss. 190-193.

⁸¹¹ Servius Oppidius ölmeden önce iki oğlu arasında serveti paylaşırken aranızdan kim *praetor* veya *aedile* olursa diğerinin ona lanet etmesini ister. Bunun sebebi olarak servetlerini fiğ, mercimek, bakla fasulyesi ve acı baklaya harcayacak olmaları gösterilmektedir. Horace, *Satires*, II/III, ss. 166-169.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 242.

⁸¹² Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 242.

⁸¹³ Horace, *The Art of Poetry*, 240-250, ss. 470-471.

⁸¹⁴ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXX, ss. 262-265.

⁸¹⁵ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, W. H. S. Jones (trans.), Vol. XXII/LXIX, Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London, 1951, ss. 394-395.; Flint-Hamilton, "Legumes in Ancient Greece and Rome: Food, Medicine or Poison?", s. 381.

görüldüğünü vurgulamaktadır.⁸¹⁶ Botanik ismi *Lens culinaris*⁸¹⁷ olan mercimeğin yabani atası *Lens orientalis*⁸¹⁸ olarak bilinmektedir. Nasıl evcilleştirildiği ile ilgili kesin kanıtlar olmamakla birlikte Albala, bugün Türkiye'nin doğusu, Kuzey Irak ve Suriye'de göçebe kervanların yabani mercimeği toplayıp kervan çadırlarının yanına ettiklerini ve bakımsız bir şekilde birkaç ay sonra geri döndüklerinde mercimekleri hasat ettiklerini belirtmektedir. Devam eden yıllarda ise en iyi tohumların seçilerek ekilmesi döngüsüyle mercimeğin yabani türünden ayrıldığı iddia edilmektedir.⁸¹⁹ Arkeolojik verilere göre en erken mercimek bulgularına, MÖ 12.000'de Suriye'de, MÖ 10.000'den önce güney Yunanistan'daki Franchthi Mağarası'nda, MÖ 7000'de güneydoğu Fransa'da ---rastlanmaktadır.⁸²⁰

Arkeolojik verilerin dışında daha sonraki dönemlerde özellikle çalışmanın zaman ve mekân sınırında mercimeğin nasıl ve ne için kullanıldığı veya toplumda hangi anlamları çağrıştırdığını anlamak için edebi referanslara başvurduğumuzda bilgilerin sınırlı olduğu görülür. Flint-Hamilton, Antik Yunan ve Roma edebi kaynaklarında tüm baklagiller arasında en çok mercimeğe referans olduğunu belirtmektedir.⁸²¹ Dalby ise Romalıların mercimeğe aşına olmalarına rağmen Yunan kaynaklarından daha az bahsedildiğini belirtmektedir.⁸²² Mevcut Latince literatür incelediğimizde bakla fasulyesine mercimeğe nazaran daha fazla referans olduğu gözlemlenmiştir. Mercimeğin Latince karşılığı “*lenticula*” ya da “*lens*”dir.⁸²³ Antik Roma'da mercimeğe en fazla referans yapan yazarlar Plinius, Columella ve Cato'dur. Onların eserlerinde mercimek ekimi işlenmesi ve kullanımına dair bilgiler mevcuttur. Bunların dışında tıbbi özelliklerine değinen Galenos da önemli bilgiler aktarmaktadır. Vergilius⁸²⁴ ve Martialis'de de referanslar bulmak mümkündür. Her ikisinde de

⁸¹⁶ Daniel Zohary, Maria Hopf and Ehud Weiss, *Domestication of Plants in the Old World*, Oxford University Published, New York, 2012, s. 77.

⁸¹⁷ Daniel Zohary, “The Wild Progenitor and the Place of Origin of the Cultivated Lentil: *Lens culinaris*”, *Economic Botany*, Vol. 26, No. 4, Oct. - Dec., 1972, s. 326.

⁸¹⁸ David L. Hoffman, Douglas E. Soltis, F. J. Muehlbauer and G. Ladizinsky, “Isozyme Polymorphism in *Lens* (Leguminosae)”, *Systematic Botany*, Vol. 11, No. 3, Jul. - September, 1986, ss. 392-402.

⁸¹⁹ Albala, *Beans: A History* (ebook),sy.

⁸²⁰ Daniel Zohary and Maria Hopf, “Domestication of Pulses in the Old World”, *Science New Series*, Vol. 182, No. 4115, November 30, 1973, s. 890.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 194.; Zohary, Hopf and Weiss, *Domestication of Plants in the Old World*, ss. 79-80.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 66.

⁸²¹ Flint-Hamilton, “*Legumes in Ancient Greece and Rome: Food, Medicine or Poison?*”, s. 376.

⁸²² Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 194

⁸²³ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1016.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 334.

⁸²⁴ Pelusium, Mısır'da eski bir kent. Vergilius, *Çiftçilik Sanatı*, I, 225-230, ss. 46-47.

Pelusium mercimeğinden bahsedilir.⁸²⁵ Muhtemelen bu mercimek Roma dünyasında kalitesiyle ün salmış gibi görünüyor.⁸²⁶

Galenos bu gıda maddesi ile ilgili sözlerine şu ifadelerle başlar: “Kimse mercimekli ekmek yapmaz. Bunun nedeni, mercimeklerin yapısında yağlı bir şeyden yoksun olmaları ve gevrek olmaları yatar. Buruk bir kabuğa ve kalın sularla dolu, topraksı ve sert kaliteye sahip bir yapıdadırlar.” Aynı yazar farklı gıda maddelerinin kombinasyonları veya çeşitli pişirilme yöntemleri hariç mercimeğin kendi başına zararlı olduğunu bildirir.⁸²⁷ Albala, genel olarak diyet otoritesinin ona karşı olumsuz bir tutumda olduğunu belirtir. Ayrıca mercimek yemek ile fakirler arasında sıkı bir ilişki olmasını yaygın olarak kullanılan “*Dives factus iam desiit gaudere lente. (Zengin oldu, artık mercimekten zevk almaktan vazgeçti)*” cümlesi ile ifade eder.⁸²⁸ Martialis onun için: “*Pelusium*’dan bir hediye olan Nil mercimeklerini al; *spelta*’dan daha ucuz, fasulyeden daha pahalıdırlar.”⁸²⁹ ifadelerini kullanmıştır. Buradan mercimeğin ucuz bir gıda olduğu anlaşılmaktadır.⁸³⁰ Plinius Mago’dan yaptığı alıntıda mercimeğin işlenmesi konusunda bilgi verir. Mercimeğin fiziki özelliğinden dolayı diğer bakliyatlardan farklı harmanlandığı, öncelikle kavrulması, daha sonra suya batırılarak tekrar kurutulması gerektiği ve son olarak kepek veya pişmemiş tuğla parçaları yarım *modius* kum ile karıştırılarak hafifçe dövülüp elenmelidir.⁸³¹

Latince edebiyatta mercimek ile ilgili başka bir veri ise depolanması ile ilgilidir. Bu konuyla ilgili Cato, Columella ve Plinius tarafından verilen tavsiyelerin benzer olduğu görülür. Cato’nun talimatı, *silphiumu* sirkede çözdükten sonra mercimeklerin bu karışımla ıslatılması daha sonra güneşte bekletilerek zeytinyağı ile iyice ovalandıktan sonra kurutulup saklanması şeklindedir. Bu şekilde muhafaza edilen mercimeğin uzun süre sağlam kalacağı belirtilir.⁸³² Columella ise mercimeklerin harmanlandıktan hemen sonra suda ıslatılmasını, suyun yüzeyine çıkanların ayrılmasını ve güneşte kurutulmasını daha sonra sirke ile karıştırılmış

⁸²⁵ Martial, *Epigrams*, XIII/IX, ss. 394-395.; Vergilius, *Çiftçilik Sanatı*, I, 225-230, ss. 46-47.

⁸²⁶ andre Tchernaia, *The Romans and Trade*, s. 267.

⁸²⁷ Galen, *On Food and Diet (On The Powers of Foods: Book 1)*, ss. 95-96.

⁸²⁸ Albala, *Beans: A History* (ebook), s.y.

⁸²⁹ Martial, *Epigrams*, XIII/IX, ss. 394-395.

⁸³⁰ Lat. “*Accipe Niliacum, Pelusia munera, lentem: vilior est alica, carior ilia faba.*”. Martial, *Epigrams*, XIII/IX, ss. 394-395.

⁸³¹ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXIII, ss. 250-251.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 167.

⁸³² Cato, *On Farming (De Agricultura)*, XCVI, s. 107.; Andrew Dalby, Sally Grainger, *Antikçağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2001, s. 89.

ezilmiş *silphium* kökü ile ovulmasını ve sonra tekrar güneşte kurutularak saklanmasını tavsiye eder. Akabinde güneşte kurutulup soğuyan mercimeklerin zeytinyağı veya salamura kavanozlarına doldurulup alçı taşıyla kapatılmasını, böyle muamele edilen mercimeğin kullanım için açıldığında mükemmel bulunacağını söyler. Ayrıca külle karıştırıldığında bu tür bir muamele olmaksızın tatmin edici bir şekilde tutulabileceğini ekler.⁸³³

Galenos mercimek pişirmeyle ilgili birkaç tavsiyede bulunur. O, özellikle mercimeğin iki kez kaynatılmasıyla mide akıntılarını (mide suyu/salgı) kuruttuğunu, mideye, bağırsağa ve tüm göbeğe enerji verdiğini söyler. Ayrıca onun bağırsak sorunları ve dizanteri için özel bir besin olduğundan bahseder. Arpa ve mercimeğin zıt etkisi olduğu için bu iki malzeme birleştirilerek mükemmel bir yemek yapılabileceğini ve sindirime yardımcı olması için kekik otu (sater) ve yarpuz eklenmesi gerektiğini ancak kendi başına dereotu ve pırasanın da yeterli olacağını belirtir. Ona göre en kötü tarif ise aşçıların kaynatılmış şıra ile zenginler için pişirdikleridir. Domuz etiyle pişirilecekse kuru ete daha çok yakışacağını söyler.⁸³⁴ Mercimek yemeğinin modern uygulamasını Grant'ın eserinde bulmak mümkündür.⁸³⁵ Mercimek her ne kadar yoksullukla bağdaştırılmış olsa da Apicius'a atfedilen eserde "*Lenticulam de Castaneis*" adında kestaneli bir mercimek tarifi bulunmaktadır.⁸³⁶ Garnsey, Napoli Körfezi'nde yakın zamanda keşfedilen Murecine tabletlerinde Roma'daki toplu kuru bakliyat tüketimine dair bir ipucu verildiğini, muhtemelen bu tabletlerin Roma'ya giden, Puteoli'de depolanan Mısır tahıllarının yanı sıra mercimek ve nohut miktarlarından bahsetmiş olabileceğini belirtmektedir.⁸³⁷ Tchernia, Mısır

⁸³³ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, II/X, ss. 164-167.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter* ss. 168-169.

⁸³⁴ Bunun sebebi olarak, kalın bileşenlerin, daha ziyade kalınlığını kesen nemli bileşenlerin eklenmesini gerektirmediğini bu yüzden indirgenmiş şırayla karıştırılan mercimek genellikle karaciğerde tıkanmalara neden olduğu ve iyileştirmek için biraz bal eklenmedikçe hem bu organda hem de dalakta iltihapları şiddetlendirdiğini söyler. Her iki organın sertleşen koşullarını da tahriş ettikleri açıktır. Galen, *On Food and Diet (On The Powers of Foods: Book 1)*, ss. 96-97.

⁸³⁵ Grant, *Roman Cookery: Ancient Recipes for Modern*, s. 64.

⁸³⁶ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) V, N. 191, s. 104.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), V/II, N. 191, ss. 36-37.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), V/II, s. 146.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), V/II, n. 2, s. 38.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), V/II, n. 2 (191), ss. 132-133.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), V/II, n. 184, s. 128.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 154-155.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 91.; Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 22.

⁸³⁷ Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 241.

mercimeğinin İtalya'ya büyük ölçekli ithalat olasılığını, Caligula'nın emriyle İskenderiye'den Roma'ya gemiyle taşınan, şu anda Aziz Petrus Meydanı'nda duran dikilitaş, tarafından gösterildiğini söyler. Yolculuk sırasında geminin dengesini sağlamak için 130. 000 *modii* mercimek kullanıldığı bilinmektedir. Başka bir kanıt, *Horrea Galbana*'nın dört odasını kazmaktan sorumlu olan Lanciani tarafından 1889'da bildirildiğini ve bu odalardan ikincisinde birkaç kile Mısır mercimeği bulunduğunu aktarır.⁸³⁸

Mercimek kadar eski bir geçmişe sahip olan nohudun MÖ 8000'de Filistin'de yetiştirildiği bilinmektedir. Yerel olarak ekimine başlanmadan önce Akdeniz bölgesinde yabancı olarak doğadan toplanmıştır.⁸³⁹ Çalışmanın coğrafi sınırları içinde yapılan arkeolojik kazılarda yaygın olarak bulunmuştur.⁸⁴⁰ Nohut (*Cicer arietinum*) Romalılar tarafından *cicer* olarak adlandırılmaktadır. Ayrıca *cicercula* olarak adlandırılan nohudun küçük bir türünden bahsedilmektedir.⁸⁴¹ Latince literatürde *cicercula*'dan bahseden Plinius,⁸⁴² Columella⁸⁴³ ve Varro'dur⁸⁴⁴ ancak modern klasikçiler bunun yanlış bir tanımlama olduğunu, burada bahsi geçen bakliyatın muhtemelen *Lathyrus Sativus*⁸⁴⁵ yani mürdümük⁸⁴⁶ olabileceğini iddia etmektedir.⁸⁴⁷ Plinius, *arietinum* ve *cicercula* da dahil olmak üzere birkaç nohut çeşidinden bahseder:

Nohut doğası gereği tuzluluk içerir ve bu nedenle toprağı kavurur ve bir gün önceden ıslatılmadan ekilmemelidir. Boyut, renk, şekil ve lezzet bakımından farklılık gösteren birkaç çeşidi vardır. Biri koç kafasına benzer ve buna 'koç nohodu' denir. Bunun siyah ve beyaz birer çeşidi var. Bir diğer adı Venüs'ün bezelyesi olan bezelye de var, parlak beyaz, yuvarlak, pürüzsüz ve koç nohudundan daha küçük; gece nöbetlerinde dini ritüellerde kullanılır. Küçük bir nohut çeşidine ait, şekli düzensiz ve köşeleri bezelye gibi olan mürdümük de

⁸³⁸ Tchernia, *The Romans and Trade*, s. 268.

⁸³⁹ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 86.

⁸⁴⁰ Heinrich and Hansen, "Pulses", in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, s. 117.

⁸⁴¹ Glare (eds.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 313.

⁸⁴² Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/ XXXII, ss. 268-269.

⁸⁴³ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, II/X-XIX.

⁸⁴⁴ Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, I/XXXII, s. 102.

⁸⁴⁵ Ken-ichi Tanno and George Willcox, "The Origins of Cultivation of Cicer Arietinum L. and Vicia Faba L.: Early Finds from Tell el-Kerkh, North-West Syria, Late 10th Millennium B.S.", *Vegetation History and Archaeobotany*, Vol. 15, No. 3, June, 2006, s. 197.

⁸⁴⁶ *Lathyrus* türlerine ait en eski bulgular Hindistan'da MÖ 4000-3500 ve Batı Asya'da MÖ 3800-3200 yıllarına kadar uzanmaktadır. *L. Sativus*'un erken Neolitik dönemden beri insan beslenmesinde kullanıldığı ve tarımının ilk defa MÖ 6000'li yıllarda Balkanlarda yapılmaya başlandığı ileri sürülmektedir. Uğur Başaran, Zeki Acar, Özlem Önal Aşçı, Hanife Mut, İlkur Ayan, "Mürdümük (*Lathyrus* Ss.) Türlerinin Önemi, Tarımda Kullanım Olanakları ve Zararlı Madde İçerikleri", *OMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2007, 22 (1), ss. 139-148.

⁸⁴⁷ Heinrich & Wilkins, "Beans, Boats and Archaeobotany. A New Translation of *Phasolus* or Why The Romans Ate Neither Kidney Beans nor Cowpeas", s. 163.

vardır. Ama en tatlı tada sahip olan nohut, burçağa çok benzeyen bir tada sahiptir; bunun siyah ve kırmızı çeşitleri beyazdan daha serttir.⁸⁴⁸

Aynı şekilde Galenos da koyu renkli ve Bithynia’da yetişen koç nohudundan bahseder. Bu nohut çeşidinin cinsel dürtüyü arttırdığını, aynı zamanda sperm üretmesiyle tanındığını, bu yüzden genellikle damızlık atlara verildiğini söyler.⁸⁴⁹ Klasik dönemde nohutların, diğer bakliyatlarda olduğu gibi, fakirlerin yemeği olarak bir dereceye kadar küçümsendiği görülür. Albala, Romalılar arasında “*fricti ciceris emptor*” deyişinin yaygın olduğunu ve fakir bir insan anlamına gelen “*kavrulmuş nohut alıcısı*” anlamına geldiğini belirtir.⁸⁵⁰ Roma dünyasında nohut genellikle yemek sonrası çerez olarak tüketilmiştir.⁸⁵¹ Galenos, suda kaynatılan nohutların bazılarının sade diğerlerinin tuzla çeşnilendirildiklerini, ayrıca çevresindekilerin, kuru peynirden yapılan bir undan bahsettiğini ve nohutlara bunu serptiklerini söyler. Bunun dışında bakla fasulyesi gibi yeşil olarak da tüketilebileceğini belirtir.⁸⁵² Antik Roma’da yaygın ve ucuz sokak yemeği olarak bilinen ılık nohut çorbası veya püresi “*cicer tepidum*”dur.⁸⁵³ Martialis bu türden bir yemeğin⁸⁵⁴ 1 as değerinde⁸⁵⁵ olduğunu aktarır.

Her ne kadar alt sınıftan kişilerin yemeği olarak etiketlense de lüks damak tadına hitap ettiği düşünülen Apicius’a atfedilen yemek kitabında nohut tarifi bulmak mümkündür. O, fasulye ve nohudun, şarap sosunda pişirilerek biberle servis edildiği bir tarif verir.⁸⁵⁶ Ayrıca nohut, mercimek ve kuru bezelyenin de içinde bulunduğu bir sebze çorbasında da kullanılmıştır.⁸⁵⁷ Horatius’a göre nohut, tiyatro izleyicisinin

⁸⁴⁸ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXXII, ss. 268-269.

⁸⁴⁹ Galen, *On Food and Diet (On The Powers of Foods: Book 1)*, s. 100.; Andrew Dalby, *Tastes of Byzantium: The Cuisine of a Legendary Empire*, I. B. Tauris & Co Ltd. Published, London, 2010, s. 133.; Andrew Dalby, *Bizans’ın Damak Tadı: Efsanevi bir İmparatorluğun Mutfakı*, Ali Özdamar (çev.), Alfa Yayınları, İstanbul, 2012, s. 145.

⁸⁵⁰ Horatius’un eserinde bu deyimden bahsedildiği görülür. Bu ifade tam olarak; “... *fricti ciceris probat et nucis emptor*.” şeklindedir. Yani kavrulmuş nohut ve kestane alıcısından bahsedilir. Çevirmen (H. Rushton Fairclough) bu ifadedeki kestane için, bugün hâlâ İtalya’da bol ve ucuz olduğunu söyler. Horace, *The Art of Poetry (Ars Poetica)*, 250, ss. 470-471.; Albala, *Beans: A History* (ebook), s.y.

⁸⁵¹ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 86.

⁸⁵² Galen, *On Food and Diet (On The Powers of Foods: Book 1)*, s. 100.

⁸⁵³ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 86.

⁸⁵⁴ Martial, *Epigrams*, I/XLI, ss. 52-55.

⁸⁵⁵ Martialis şöyle bir ifade de bulunur; “... *asse cicer tepidum constat et asse Venus*.”. Yani senin ılık nohut çorban da aşkında bir as değerindedir. 1 as veya ¼ sestertius). Martial, *Epigrams*, I/CIII, ss. 92-93. Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 241.

⁸⁵⁶ Lat. “*Faseoli et Cicer*”. Apicius, *De Re Coquinaria*, V/VIII.

⁸⁵⁷ Detaylı bilgi için ayrıca bkz. “*Tisanam Farricam*”: Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n.180, ss. 96-97.; “*Tisanam Barricam*”: Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/IV, n.180, s.33.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/IV, n. 2, s. 34.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth

mütevazı bölümünün yiyeceğidir⁸⁵⁸ ve sözde bir politikacı, aynı şair tarafından *Circus* kalabalığına nohut, fasulye ve mercimek yağdırarak kendini fakirleştirmiş olarak tasvir edilmiştir.⁸⁵⁹ Özetle Roma dünyasında nohut tüketimiyle ilgili bilgiler sınırlı olmakla birlikte Hamilton tarafından temel gıda maddesi olarak kabul edilmektedir.⁸⁶⁰ Klasik dünyada genellikle kavrularak çerez olarak veya lapayı andıran çorba şeklinde tüketilmiştir. Bunun dışında cinsel dürtüyü arttırmak amacıyla hem insan hem de hayvan gıdası olarak kullanılmıştır. Ekmek bölümünde maya elde etmek için kullanıldığından⁸⁶¹ ve bazı Romalı ailelerin temelini tarımla uğraşan atalarına dayandırmak amacıyla adlarını (*cognomen*) tarım mahsullerinden aldıklarından bahsetmiştik, yine aynı şekilde Roma’da tanınmış senatör Marcus Tullius Cicero’nun ailesi de bunlardandır. Bu aile adını nohudun Latince adı olan ‘*cicer*’den almıştır.⁸⁶²

Romalıların tükettiği diğer bir bakliyat türü bezelye (*Pisum sativum*)’dir. Arkeolojik veriler onun Yakın Doğu’da evcilleştirildiğini göstermektedir. En eski buluntular MÖ 7000’li yıllara Filistin’e dayanmaktadır. MÖ 4000’den önce batı Fransa’ya kadar yayıldığı bilinmektedir.⁸⁶³ Latince literatür incelendiğinde Romalıların bezelyeye aşına oldukları görülür. Klasik yazarlar tarafından bahsedilmesine ve Wittmack (1904) tarafından Pompei’de olduğu bildirilmesine rağmen, yazarın elindeki karbonize materyaller arasında Akdeniz kökenli bir bitki olan bezelye (*Pisum sativum*) materyaline rastlanmamıştır.⁸⁶⁴

Romalılar tarafından “*pisum*” olarak adlandırılan bu gıda maddesi genellikle alt sınıf mutfağı ile ilişkilendirilmiştir.⁸⁶⁵ Galenos bezelye için, bileşim bakımından bakla fasulyesiyle hemen hemen aynı olduğunu ancak aynı şekilde yenmelerine

Rosenbaum (trans.), IV/IV, n. 2 (180), ss. 122-125.; “(Aliter)Ptisanam Taricham”: Apicius, *Apicii Coelii De Oponiis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IV/IV, s. 137. Ayrıca tarifi modern uyarlaması için bu çalışmanın “Yemek Tarifleri” bölümüne bakınız.

Meyer, “Carbonized Food Plants of Pompeii, Herculaneum, and the Villa at Torre Annunziata”, s. 410.

⁸⁵⁸ Horace, *The Art of Poetry*, 240-250, ss. 470-471.

⁸⁵⁹ Horace, *Satires*, II/III, ss. 166-169.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity; Essays in Social and Economic History*, s. 242.

⁸⁶⁰ Flint-Hamilton, “Legumes in Ancient Greece and Rome: Food, Medicine or Poison?”, ss. 373-377.

⁸⁶¹ Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/XXVI, ss. 252-255.; Faas, *Around The Roman Table*, s.189.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 363.

⁸⁶² Pliny, *Natural History (Historia Naturalis)*, XVIII/III, s. 195.; Meyer, “Carbonized Food Plants of Pompeii, Herculaneum, and the Villa at Torre Annunziata”, s. 410.

⁸⁶³ Zohary and Hopf, “Domestication of Pulses in the Old World”, ss. 887-888.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 252.

⁸⁶⁴ Meyer, “Carbonized Food Plants of Pompeii, Herculaneum, and the Villa at Torre Annunziata”, s. 403.

⁸⁶⁵ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1383.

rağmen, yine de iki açıdan farklılık gösterdiğini söyler. Birincisi, fasulye kadar şişkinlik vermedikleri, ikincisi müşhil güçleri olmadığıdır.⁸⁶⁶ Daha önce Apicius’a atfedilen yemek kitabında obur imparator Vitellius’un adıyla anılan bezelye ve bakla fasulyesi tarifi bulunduğundan bahsetmiştik. Apicius fakir yiyeceği olan bu gıda maddesini çeşitli baharat ve rayihalı otlarla lüks damak tadına hitap eden yemeğe dönüştürmüştür.⁸⁶⁷ Roma dünyasında kullanım şekli diğer bakliyat türleri ile aynıdır. Genellikle kurutulup saklandığı ve pürüzsüz bir çorba olana dek pişirilerek tüketildiği aktarılır. Bu çorba Latince *conchis*⁸⁶⁸ daha sonra *conchicla*⁸⁶⁹ olarak adlandırılmıştır.⁸⁷⁰ Scribonius Largus’a göre genellikle çok miktarda kimyon ile pişirilip, yağ ile servis edilmektedir.⁸⁷¹

Roma’da özellikle yoksul kimseler tarafından tüketilen başka bir bakliyat türü ise acı bakladır.⁸⁷² Thurmond onu yüksek proteinli gıda maddesi olarak listelerken,⁸⁷³ Albala da aynı şekilde diğer türler arasında ete en yakın proteini sağlayan olarak bahseder.⁸⁷⁴ Heinrich ve Hansen onu tüm klasik dönem boyunca tüketilen bakliyatlar arasında daha önemsiz (ikinci) grupta listelemişlerdir. Acı baklanın (*Lupinus albus*)⁸⁷⁵ Latince karşılığı “*lupinus*”dur.⁸⁷⁶ Plinius onun hem insanlar hem de dört ayaklı hayvanlar tarafından paylaşıldığını, aynı zamanda tıbbi olarak çocuklar için lapa olarak kullanıldığını aktarır. Bunun yanı sıra toprak verimi için, çiçek açtıktan hemen sonra toprağın altına alınmasını tavsiye eder.⁸⁷⁷ Adından da anlaşılacağı gibi acı bir

⁸⁶⁶ Galen, *On Food and Diet (On The Powers of Foods: Book 1)*, s. 99.

⁸⁶⁷ Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, s. 100.; Albala, *Beans: A History* (ebook), sy.

⁸⁶⁸ Dalby bu ifadeyi bezelye çorbası için kullansa da Martialis bakla fasulyesi için kullanmıştır. Muhtemelen her ikisinin de aynı şekilde hazırlanmasından kaynaklıdır. Alova’nın sözlüğünde ise “*conchis*” bir tür fasulye olarak bahsedilmektedir. *Oxford Latin Dictionary*’de de aynı şekilde bir fasulye çeşidi olarak bahsedilir. Martial, *Epigrams*, VII/LXXVIII, ss. 476-477.; Martial, *Epigrams*, XIII/VII, ss. 394-395. Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 252.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 308.

⁸⁶⁹ Apicius’ a atfedilen yemek kitabında tavuklu bir fasulye tarifi bulunmaktadır.

⁸⁷⁰ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 252.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 108.; Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, III/293, s. 31.; Martial, *Epigrams*, XIII/VII, ss. 394-395.

⁸⁷¹ Lat. “... uino coctae conueniunt et faba quasi conchis multo cum cumino cocta.” Latince metinde her ne kadar bakla fasulyesinden bahsedilse de metnin açıklama bölümünde “*conchis*”den dolayı bezelye ya da bakla fasulyesi olabileceği belirtilmektedir. Scribonio Largo, *Ricette Mediche (Corpus Medicorum Latinorum)*, Vol. II, CCXXXIII, Sergio Sconocchia (trad.), De Gruyter Akademie Forschung, Berlin, 2020, ss. 252-253-537.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 252.

⁸⁷² Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, II/VII, ss. 138-139.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 201.

⁸⁷³ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 166.

⁸⁷⁴ Albala, *Beans: A History* (ebook), sy.

⁸⁷⁵ Heinrich and Hansen, “Pulses”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, ss. 117-118.

⁸⁷⁶ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1051.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 352.

⁸⁷⁷ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXXVI, ss. 274-277.; Alcock, *Food in The Ancient World*, ss. 37-38.

tada sahip olduğundan⁸⁷⁸ çiğ tüketildiğinde zehirli olabileceği, bu yüzden uygun bir şekilde pişirilmesi tavsiye edilir.⁸⁷⁹ Albala bu özelliğinden dolayı doğuştan acı tada sahip zeytin meyvesi gibi, birilerinin onu bir yiyecek olarak nasıl anladığının merak konusu olduğunu söyler.⁸⁸⁰ Galenos “*adının anlamı ne olursa olsun bu tohumun yararlı olduğunu biliyorum*” der ve acı baklanın çok kullanışlı olduğundan bahseder. Ayrıca acılığı gidermek için tüm tatsızlığını yitirene kadar bol tatlı suda kaynatılıp, balık sosu, sirke ile karıştırılmış balık sosu veya bunların yerine orta miktarda tuzla tatlandırılarak yenilmesini tavsiye eder.⁸⁸¹ Acı bakla şüphesiz diğer baklagiller gibi alt sınıfın yiyeceğidir ancak kıtlık dönemlerinde diğer gruplar tarafından da tüketilmiş olmalıdır. Bu bölümde bahsettiğimiz bakliyat türlerinin Roma’da tüketimini özetleyecek olursak, genellikle alt sınıf yiyeceği oldukları görülmektedir.⁸⁸² Hemen hepsi genellikle kurutularak veya salamura edilerek saklanmıştır. Genellikle haşlayarak çorba veya püre şeklinde veya kavrulup çerez olarak tüketilmiştir. Çiğ yani bir sebze olarak tüketimi de mümkün olmakla birlikte klasik literatürde yaygın kullanım kuru olduğu gözlemlenmiştir. Bunlar içerisinde acı bakla bu yönden diğerlerinden ayrılmıştır. Bugün genel görüş çok az istisna dışında, tahılların ve bakliyatların Roma toplumunun tüm üyeleri için diyetin temeli olduğudur.⁸⁸³

2.5. Hayvansal Ürünler

Roma dünyasında et ve diğer hayvansal ürünler, her zaman arzu edilen (bazı istisnalar dışında) gıda maddeleri olmuştur ancak yapmış olduğumuz araştırmalar Roma halkının diyetinin genellikle vejetaryen kaynaklara dayandığını göstermiştir. Bunun nedeni muhtemelen coğrafi, ekonomik ve sosyokültürel faktörlerdir. Roma halkının diyetinde hayvansal ürünlerin yerini belirlemek oldukça zordur. Cato’nun çiftlik çalışanlarına sağladığı gıda maddeleri içinde yer almadıkları görülür.⁸⁸⁴ Bu sebepten Garnsey’in Cato’nun verilerini kullanarak çıkarımda bulunduğu Roma diyetinin bu parçası eksik kalmıştır.⁸⁸⁵ Daha önce kullanmış olduğumuz Brown’un

⁸⁷⁸ Lat. “*Tristis lupinus*”. Vergilius, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*, I/LXX-LXXV, ss. 32-33.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 609.

⁸⁷⁹ Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 37.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 201.

⁸⁸⁰ Albala, *Beans: A History* (ebook), sy.

⁸⁸¹ Galen, *On Food and Diet (On The Powers of Foods: Book 1)*, s. 100

⁸⁸² Brown, “*Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach To Diet in Ancient Rome*”, s. 17.; Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 37.

⁸⁸³ Wilkins and Hill, *Food in the Ancient World*, s. 129.

⁸⁸⁴ Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LVI-LVIII, ss. 78-80.

⁸⁸⁵ Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, ss. 236-237.

metot çalışmasında ise yumurta, balık ve deniz ürünleri görülürken diğer hayvansal gıdalara yer verilmemiştir.⁸⁸⁶ Foxhall ve Forbes'in çalışmasına göre Roma diyetinin %30'luk tahıl dışı paydasının bir parçasıdır.⁸⁸⁷ Hayvansal ve bitkisel gıdaların birlikte yer aldığı (*pulmenteria*)⁸⁸⁸ bu paydanın çeşitliliği dikkate alındığında, hayvansal ürünlerin yeri önemsiz görünmektedir. Öte yandan hayvansal ürünlerin, özellikle etin, kalori değeri dikkate alındığında ise (örneğin Limbergen'in çalışmasında 100 g haşlanmış domuz eti, sosis veya domuz pastirmasının yaklaşık 325 kaloriye eşit olduğu, 100 g kan pudinginin/sosisinin⁸⁸⁹ yaklaşık 380 kalori, sığır etinin ise yaklaşık 200 kalori içerdiği hatta 100 g domuz yağının 900 kalori olduğu verilmiştir)⁸⁹⁰ *pulmenterianın* en besleyici (enerji sağlayan) gıda maddesi olarak görülmesi gerekir. Buna rağmen yapılan çalışmalarda bu paydanın en önemli gıda maddeleri olarak bakliyat, sebze ve nişastalı kökler grubu yer aldığı görülür.⁸⁹¹ Bunun nedeni, en başta et olmak üzere hayvansal ürünlere erişimin sınırlı olmasıdır. Muhtemelen bu yüzden *pulmenterianın* en büyük paydasının bakliyalara ayrıldığı hatta onlardan "et ikamesi" olarak bahsedildiği görülür.⁸⁹² Etin maliyeti onu lüks gıda statüsüne yerleştirmiş dolayısıyla alt sınıftan kişilerin ona erişimi sınırlı olmuştur.

Çoğu insan, belki de zenginler dışında pek azı, Antik Çağ'da muhtemelen sık veya düzenli olarak et yememiştir.⁸⁹³ Nüfusun çoğunluğu için et tüketimi, halka açık festivaller⁸⁹⁴ ya da imparatorluk nakit yardımları (*congiaria*) ya da özel yardımlar yoluyla diyetinde yerini almıştır. Garnsey bu tür olayların beslenme açısından çok fark

⁸⁸⁶ Bkz. Brown, "Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach to Diet in Ancient Rome", ss.1-24.

⁸⁸⁷ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 162.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, s. 236.

⁸⁸⁸ Glare (eds.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1518.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 497.; Braudel, *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*, s. 32.; Purcell, "The Way We Used to Eat: Diet, Community, and History at Rome", s. 333.; Pliny, *Natural History*, XVIII/XIX, s. 242.

⁸⁸⁹ Antik Roma'daki karşılığı, *tomaculum*. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 294.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, ss. 243-244.

⁸⁹⁰ Limbergen, "What Romans Ate and How Much They Ate of It. Old and New Research on Eating Habits and Dietary Proportions in Classical Antiquity", s. 1066.

⁸⁹¹ Brown, "Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach To Diet in Ancient Rome", ss. 23-24.

⁸⁹² Zohary et al., *Domestication of Plants in the Old World*, s. 77.

⁸⁹³ Philip L. Tite, "Roman Diet and Meat Consumption: Reassessing Elite Access to Meat in I Corinthians 8 and 10", *Journal for the Study of The New Testament* 2019, Vol. 42(2) 185-222.

⁸⁹⁴ Michael MacKinnon, "Meat and Other Animal Products", in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, Paul Erdkamp and Claire Holleran (eds.), Routledge Published, New York, 2019, ss. 150-162.

yaratacak kadar yaygın olmadığını belirtmektedir.⁸⁹⁵ Antik dönem halklarının et tüketimiyle ilgili literatür incelendiğinde diğer gıda maddelerinden farklı bir yer edildiği görülür. Bu fark etin daha çok dini ritüeller, şölen ve festival faktörleriyle birlikte anılmasıdır. Etin tüketimi genellikle dini boyutu ile yani kurban ritüeli ile ilişkilidir. Genel olarak, Roma dünyasında da nüfusun azınlığı dışında bırakıldığı takdirde kalan grubun dini ritüeller ya da halk festivalleri dışında et tüketmediği izlenimi edinilmektedir. Muhtemelen bu yüzden, literatürde Antik Çağ'da et tüketimi, dini ritüeller ile birlikte ele alınmıştır.

Latince literatür incelendiğinde, hayvancılık veya onunla ilişkili olan verilerin Roma'nın krallık döneminde sınırlı olduğu görülür. Cumhuriyet ve imparatorluk dönemlerinde edebi metinlerin çoğalmas ve muhtemelen hayvancılık sektörünün gelişimine bağlı olarak, Roma halkı ve et tüketimi hakkında daha fazla bilgi yer almaktadır ancak bu bilgiler de nüfusun azınlık kısmı hakkında olduğu görülmektedir. Nüfusun çoğunluğunu oluşturan alt sınıflar hakkında bilgilerimiz sınırlı olup bu noktada arkeolojik verilere güvenmemiz gerektiği görülür. Gerek arkeolojik gerekse bu sınırlı bilgiler herkesin bir şekilde et tükettiği konusunda hem fıkirdir.⁸⁹⁶ Vejetaryen kaynaklar, imparatorluk genelinde Antik Roma diyetinin büyük bölümünü oluştursa da et, yağ, süt, peynir ve yumurta gibi diğer hayvansal ürünler de tüketilmiştir.⁸⁹⁷ Vejetaryenlik ancak dini ya da felsefi düşüncelerin etkilediği çok nadir bir durum olarak karşımıza çıkar.⁸⁹⁸

Roma dünyasında eti tüketilen hayvanların başında domuz, kümes hayvanları, koyun, keçi ve sığırlar gelmektedir. Bunun dışında balıklar, diğer kabuklu deniz ürünleri ve her türlü av hayvanları da tüketilmiştir. Roma dünyasında eti tüketilen hayvan çeşitliliği oldukça fazladır. Bugün tüketilen bütün hayvanların neredeyse

⁸⁹⁵ Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, ss. 243-244.

⁸⁹⁶ Sıradan halk özel günler hariç muhtemelen etin çıkıntılarında yapılan daha ucuza satın alınabilen sosis veya kan pudinglerden (bir tür domuz sosisi) et ihtiyacını sağlamıştır. Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, ss. 243-244.

⁸⁹⁷ MacKinnon, "Meat and Other Animal Products", in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 150.

⁸⁹⁸ Etten vazgeçme ne yaygın ne de sıktır. Bazı modern klasikçilerin vejetaryenliğin Roma'da mümkün olmadığını pek çok gıda maddesinin içerisinde hayvansal gıdalar içermesi, örneğin tuz yerine kullanılan balık sosu (*garum/liquamen*) gibi. Örneğin Seneca, yabancı kültürler Roma'da popülerlik kazanmaya başlayana kadar bir yıl boyunca etten uzak durduğu bilinmektedir ancak babasının karşı çıkması ile vazgeçtiği görülür. Bkz. Jeremy Mcinerney, "Civilization, Gastronomy and Meat-Eating", in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Gordon Lindsay Campbell (ed.), Oxford University Press, United Kingdom, 2014, ss. 291-311.

hemen hepsi Romalılar tarafından tüketilmiştir ancak bazılarının tüketimi özel nedenlere bağlı olarak sınırlı veya zorunluluk durumunda tüketildiği görülmüştür. Bu alanın oldukça kapsamlı olmasından dolayı çalışmamızda, Romalılar tarafından özellikle tüketimi tercih edilen hayvan türlerine ve onlardan sağlanan gıda maddelerine değinilecektir. Bu noktada belirtilmesi gereken başka bir unsur ise süt ve süt ürünlerinin literatürdeki eksikliğinden, balık ve diğer su ürünlerinin Roma diyetinde önemli bir yer edinmesinden dolayı ayrı başlıklar altında işleneceğidir.

Roma’da eti tüketilen hayvanları besin değerine göre listeleyen Celsus’un verileri bu çalışma için önemlidir. Celsus’a göre tüm evcil dört ayaklılar ve yaban domuzu, yaban keçisi tüm büyük av hayvanlar, ayrıca kaz, turna, tavus kuşu gibi tüm büyük kuşlar “en güçlü” yani besin değeri en yüksek olanlardır. Bunun yanı sıra daha küçük evcil hayvanlardan yaban tavşanı da dâhil en küçük kuşlardan flamingolara kadar hemen hepsi orta derecede besin sağlayan hayvanlar olarak listelenmiştir. Evcil hayvanlardan olan domuzun eti en hafif olanıdır; ayrıca herhangi bir av hayvanı ne kadar büyükse, o kadar güçlü bir besin sağladığı belirtilir.⁸⁹⁹ Galenos, “*Domuz eti, tüm yiyeceklerin en besleyicisidir*” der.⁹⁰⁰ Bu bağlamda Romalılar tarafından eti en çok tercih edilen hayvanların sığır veya yaban domuzu gibi büyük hayvanlar olması gerekir ancak literatür incelendiğinde durumun farklı olduğu görülür.

Roma dünyasında sadece et üretimine adanan hayvan açık ara domuz olmuştur (Lat. *porcus, sus*).⁹⁰¹ Roma’da domuzların en yaygın et kaynağı olmasının pek çok nedeni olduğu görülür. Onlar yetiştirmesi kolay, yılda iki kez en fazla (tek doğumda neredeyse on veya on iki yavru) yavru veren hayvanlardır.⁹⁰² Tarım yazarı Varro’nun domuz yetiştiriciliği ile ilgili oldukça geniş bilgi verdiği görülür. Domuzlarla ilgili bölümü bir muhatap aracılığıyla, kelime oyunu yaparak Tremelius Scrofa (Lat. *scrofa* = damızlık domuz)⁹⁰³ tarafından aktarmıştır. İlgili bölümde “*Halkımızdan kim domuz beslemeden bir çiftliği işletiyor?*” diye sorar.⁹⁰⁴ Bu ifadeden küçük ölçekli çiftçilerden

⁸⁹⁹ Celsus, *De Medicine*, II/XVIII, ss. 192-193.

⁹⁰⁰ Galen, *On the Properties of Foodstuffs*, s. 115.

⁹⁰¹ Christophe Chandezon, “Animals, Meat and Alimentary By-Products: Patterns of Production and Consumption”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins and Robin Nadeau (eds.), Wiley Blackwell Published, UK, 2015, s. 137.

⁹⁰² Ayrıca bkz. Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, II/IV, ss. 152-157.

⁹⁰³ Ancak metin arasında Tremelius Scrof’nın *cognomeni* nasıl aldığına dair bilgi verir. Aslında soyunun damızlık dişi domuzdan değil de dedesi (Tremelius) Macedonia’da *praetor* Licinius Nerva’nın *quaestor* olup düşman askeri taarruza geçince onları kısa sürede damızlık domuzlar gibi parçalara ayırmasından sonra bu soyadı aldığını aktarır. Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, II/IV, s. 151.

⁹⁰⁴ Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, II/IV, s. 152.

zengin tarımcılara ve çobanlara kadar neredeyse tüm Romalı çiftçilerin domuz beslediği anlaşılmaktadır. Ayrıca bu hayvan kentsel alanlarda, arka bahçelerde ağaçlarda⁹⁰⁵ yaşayabilmekte, mutfak artıkları, insan atıkları veya sokaklarda bulduklarıyla kolayca beslenmektedir. Dolayısıyla diğer hayvanlara nazaran emek yoğunluğuna daha az ihtiyaç duyulan bir hayvandır.⁹⁰⁶ Bu sebepler onun tüketiminin yaygın olmasında önemlidir.

Domuzlardan yün üretilmemesi, sütünün insanlar tarafından tüketilmemesi ve yük hayvanı olarak kullanıma elverişli olmaması⁹⁰⁷ onun sadece et üretimi için kullanıldıklarını göstermektedir. Bunun yanı sıra her parçasının yemeye uygun olması onu değerli kılmış olmalıdır. Plinius domuz için “*Hiçbir hayvan bir diyet için daha fazla malzeme sağlamaz: neredeyse elli lezzet vardır, oysa diğer tüm etlerin her birinde bir tane bulunur*” der.⁹⁰⁸ Frost’dan alıntı yapan Dalby, “*Domuzun ürettiği şey daha çok domuzdur*” ifadelerine yer verir.⁹⁰⁹ Domuzun her parçası yemek için kullanılmış olup bazı parçalarının ziyafetlerde bulunmasının incelik olduğu aktarılır. Plinius, ziyafet yasalarının⁹¹⁰ sayfalarının şölenler için domuz içkembeleri, uykuluk, testislerin ve rahmin yasaklanması ile doludur ifadelerinde bulunur.⁹¹¹

Roma dünyasında hayvan parçalarının en değerlisi yağ yoğunluğu fazla olan bölümlerdir.⁹¹² Yağlı et, yağsız etten daha fazla besin içerdiği için hayvan karkasının parçaları da buna göre derecelendirilmiştir. Celsus, domuz ve kuzuların ayakları ve başları gibi yağ oranı düşük parçaları diğer kısımlara göre daha az besleyici olarak değerlendirir ve buna göre derecelendirir.⁹¹³ Domuz budu (Lat. *perna*)⁹¹⁴ bu yüzden

⁹⁰⁵ Michael MacKinnon, “Meat and Other Animal Products”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 152.

⁹⁰⁶ Timothy Howe, “Value Economics: Animals, Wealth, and the Market”, in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Gordon Lindsay Campbell (ed.), Oxford University Press, United Kingdom, 2014, s. 173.

⁹⁰⁷ Kenneth F. Kitchell, Jr., *Animals in The Ancient World From A To Z*, Routledge Taylor & Francis Group Published, London & New York, 2014, ss. 150-151.

⁹⁰⁸ Pliny, *Natural History*, Vol. III, XIII/LXXVII, H. Rackham (trans.) Harvard University Press (Loeb Classical Library 353), 1967, ss. 142-147.

⁹⁰⁹ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 269.

⁹¹⁰ Lüksü engellemek için hazırlanan yasalar. Bu konuya yönelik pek çok yasa hazırlandığı görülür. Ancak bu yasalara çoğunlukla uyulmadığı bilinmektedir. Detaylı bilgi için bkz. Emanuela Zanda, *Fighting Hydra-Like Luxury Sumptuary Regulation in the Roman Republic*, Bloomsbury Published, London 2013.

⁹¹¹ Pliny, *Natural History*, XIII/LXXVII, ss. 142-147.

⁹¹² MacKinnon, “Meat and Other Animal Products”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 151.

⁹¹³ Celsus, *De Medicina*, II/XVIII, ss. 194-197.; MacKinnon, “Meat and Other Animal Products”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 151.

⁹¹⁴ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1348.

oldukça değerli olarak kabul edilmektedir.⁹¹⁵ Aynı şekilde kurban ritüelinde tanrılara da özellikle etin yağlı kısımlarının sunulduğu bilinmektedir. Bunun nedeni, yağlı parça ateşe atıldığında ortaya daha fazla duman çıkmasıdır zira sununun tanrılara duman aracılığı ile ulaştığına inanılmaktadır.⁹¹⁶ MacKinnon açıkça, diyet et söz konusu olduğunda, yağsız yerine yağlı et tercih edildiğini belirtmektedir.⁹¹⁷

Yağlı etin veya daha dolgun ete sahip olan hayvanların tercih edilmesi besiciliğin ön plana çıkmasına neden olmuştur. Ayrıca Roma’da hayvan sürüsüne sahip olmak (yani besicilik) bir statü sembolü olarak görülmektedir. Varro hayvan sürülerini tüm zenginliğin temeli olarak ele almaktadır. Hatta Latince para anlamına gelen “*pecunia*”⁹¹⁸ sözcüğünün sürü anlamına gelen “*pecus*” sözcüğünden türediğini aktarır.⁹¹⁹ Roma dünyasında besiciliğin Cumhuriyet döneminin sonuna doğru geliştiğini gösteren pek çok kanıt vardır. Özellikle tarım yazarları Columella ve Varro ayrıca doğa bilimci Plinius’un besicilik ile ilgili talimatlar verdiği görülür. Romalılar, et, dolayısıyla yağ oranını arttırmak için hayvanları besiye çekmiş ve bunun için özel yöntemler geliştirmişlerdir.⁹²⁰ Bunlar arasında hayvanları hadım ederek besiye çekme görülmektedir. Örneğin Columella, domuzların altı aylıkken ya da üreme için sıklıkla kullanıldıkları üç ya da dört yaşlarında yağlansın diye hadım edilmesini tavsiye etmektedir.⁹²¹ Varro, salyangozların semirmeleri için şıra ve kavuzlu buğdayla dolu delikli bir kaba konularak beslenmesini tavsiye eder. Bunun yanı sıra bazı bölgelerde yetişen salyangozların daha besili olduğunu söylerken, özellikle *solitanna* adıyla bilinen, Afrika’dan getirilen salyangozları buna örnek gösterir. Bunların gerçekten çok büyük olduğu, kabuklarının yaklaşık 80 *quadrans* (6,5kg) ağırlığa ulaştığını aktarır.⁹²²

Romalılar arasında sevilerek tüketilen ve büyük bir incelik olarak görülen fındık faresi (*Glis Glis*), evcilleştirilmiş ve özel şekilde beslenmiş bir hayvandır.⁹²³ Antik zamanlarda insan besini olarak kullanılan en küçük Avrupa memelisi olarak

⁹¹⁵ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 269.

⁹¹⁶ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 288.

⁹¹⁷ MacKinnon, “Meat and Other Animal Products”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 156.

⁹¹⁸ Oxford Latince Sözlük’de ayrıca bir tür kurbanlık sunu anlamından bahsedilir. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1317.

⁹¹⁹ Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, II/I, ss. 135-136. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1317.

⁹²⁰ Beerden, “Moderation, Refined Luxury, or Extravagance? Fattened Animals and Ancient Roman Norms and Values”, *Food, Culture & Society*, ss. 511-512.

⁹²¹ Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, VII/IX, II, ss. 292-293.

⁹²² Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, III/XIV, ss. 225-226.

⁹²³ Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 67.

bilinmektedir.⁹²⁴ Romalılar tarafından *glis* olarak adlandırılan bu hayvana, şölen menülerinde sıklıkla rastlanmıştır. Ayrıca Apicius'a atfedilen yemek kitabında bununla ilgili tarif verildiği görülür. Bu durumda onun lüks bir gıda olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Muhtemelen bu yüzden (onun lüks damak tadına hitap etmesinden dolayı) savurganlığı engellemek isteyen yasalarda *glisin* yasaklandığı görülmektedir. Örneğin, MÖ 115'de Marcus Aemilius Scaurus tarafından düzenlenen *lex Aemilia*'da tüketimi yasaklanmıştır.⁹²⁵ Varro'nun eserinde onu semirtmek için özel olarak tasarlanan bir araçtan bahsedilmektedir. Bu araç *glirarium* olarak adlandırılmaktadır.⁹²⁶ *Dolium* şeklinde olan bu araç iki tarafından çıkan küçük kanallar ile içine yem konulacak oyuklar açılmasıyla oluşturulmuştur. Bu oyuklara kestane, meşe palamudu ve ceviz konulan aracın üstü örtülerek hayvanlar karanlıkta bırakılmış ve yağlanması sağlanmıştır.⁹²⁷ Yine burada yağ oranını arttırmaya yönelik bir uygulama dikkat çekildiği görülür.

Yağlı parçaların dışında kalan karkasın bazı parçaları da önemlidir. Bunlar arasında lüks bir yiyecek olarak sunulan meme (Lat. *sumen*)⁹²⁸ bilinmektedir. Özellikle domuz memesi tercih edilmiştir. Caesar'ın ev sahipliği yaptığı baş kâhinlerin akşam yemeğinde servis edildiği aktarılır.⁹²⁹ Bir diğer favori parça ise Romalıların *vulva* dedikleri rahimdir.⁹³⁰ Genellikle hazırlığı dolma ve haşlama şeklinde olup, dilimlenerek, sirke ve *silphium* sosuyla servis edildiği bilinmektedir.⁹³¹ Bir diğer parça ise ciğerdir. Özellikle iyice şişmesi için hayvan kuru incir ile beslenip *mulsum* içirilerek tokluk duygusuyla öldürülmüştür. Domuzun yanı sıra Romalılar için ciğeri değerli olan bir diğer hayvan kazdır. Bu yöntemin aslında ilk olarak kaz ciğeri için uygulandığı bilinmektedir. Farklı bir yöntem olmalı ki bu uygulama ile elde edilen ciğer Apicius'a atfedilen yemek kitabında Latince *ficatio*⁹³² olarak geçmektedir.

⁹²⁴ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 122.

⁹²⁵ Faas, *Around the Roman Table*, ss. 289-290.; Emanuela Zanda, *Fighting Hydra-Like Luxury Sumptuary Regulation in the Roman Republic*, Bloomsbury Published, London, 2013, ss. 125-126.

⁹²⁶ Bober, *Antikçağ ve Ortaçağ'da Sanat, Kültür ve Mutfak*, s. 233.

⁹²⁷ Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, III/XV, ss. 226-227.

⁹²⁸ Glare (eds.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1867.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 598.; Alovera, *LatinceTürkçe Sözlük*, s. 580.

⁹²⁹ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 339.

⁹³⁰ Faas, *Around the Roman Table*, ss. 270-71.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 360

⁹³¹ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 360.

⁹³² Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 696. Apicius'un tarifi için ayrıca bkz. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n. 264, s. 134.; Apicii, *Librorum X Qui Dicuntur De Re Coquinaria, Quae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII, n. 264, ss. 49-50.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/III, s. 189.; Apicii, *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella

Aslında Latince’de ciğer kelimesini karşılayan sözcük *ieacur*dur.⁹³³ Bu yöntem (incirleme) Apicius’a atfedilmektedir.⁹³⁴ Apicius’un eserinde yer alan başka bir parça ise beyindir hatta tek başına ana malzeme olarak kullanıldığı bir yemek tarifi bulunur.⁹³⁵ Elagabalus’un tek bir ziyafette 600 adet deve kuşu beynini sunduğu bilinmektedir.⁹³⁶ Apicius’un eserinde yer alıyor olması veya imparatorun sofrasına hizmet ediyor olması onun lüks olduğu izlenimini vermektedir. Galenos ise, onun mide için kötü olduğunu ve birinin yemekten sonra kusması isteniyorsa bu parçayı yemekten sonra yağlı bir sosla alması gerektiğini tavsiye eder.⁹³⁷

Başta domuz olmak üzere eti tüketilen diğer dört ayaklı hayvanların bağırsakları genellikle sosis (Lat. *botulus*, *botellus*) yapımı için kullanılmıştır.⁹³⁸ Literatürde sık rastlanan referanslardan açıkça görüldüğü üzere Roma beslenmesinde hem taze hem de tütsülenmiş çeşitli sosisler oldukça yaygındır.⁹³⁹ Romalılar tarafından sevilerek tüketilen bir ürün olan sosis hem alt sınıf hem de üst sınıfların sofrasında takdir edilmiş gibi görünüyor. Artık parçalardan yapıldığı için sosisler veya kan pudingleri (Lat. *tomaculum*) genellikle düşük bir ücrete sokak satıcılarından satın alınmıştır. Örneğin bir tapınakta yapılan kurban ritüelinden sonra kalan çıkıntılar (ana parçalardan kalan döküntüler/önemsiz parçalar) ve özellikle de arenalarda öldürülen hayvanlar, sosis ve kan pudingi yapılmak için kasaplara gönderilmiş olabilir. Sosislerde kullanılan et genellikle domuz çıkıntıları olsa da diğer etler de kullanılmış

Milham (ed.), VII/III, n. 2, s. 54.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/III, n. 2 (264), ss. 170-171.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/III, n.260, ss.161-162.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 50.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.100-101.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 253-258.

⁹³³ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 821. Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/III, n.2 (264), ss.169-171.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 100-101.; Bober, *Antikçağ ve Orta Çağ’da Sanat, Kültür ve Mutfak*, s. 209.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 253-254.

⁹³⁴ Pliny, *Natural History*, VIII/LXXII, ss. 144-147.

⁹³⁵ Apicius’un tarifi ve modern uyarlaması için bu çalışmanın “Yemek Tarifleri” bölümüne bakınız. Ayrıca bkz. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n. 121, s.70.; Lister et al. (eds.) *De Arte Coquinaria*, IV/II, s.108; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/II, n.121, s. 23.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/II, n. 1, s. 24.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/II, n. 1 (121), ss. 100-101.

⁹³⁶ David Magie (trans.), *The Scriptorum Historiae Augustae: Elagabalus*, Vol. II/XXX, Harvard University Press (Loeb Classical Library 140), Cambridge, 1991, ss. 164-165.; Lampridius, *Antoninus Elagabalus (Historia Augusta)*, XXX, s. 92.

⁹³⁷ Galen, *On the Properties of Foodstuffs*, s. 121.

⁹³⁸ Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 66.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 269.

⁹³⁹ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 216-220.

olmalıdır.⁹⁴⁰ Ayrıca ucuz olmasından dolayı alt sınıfın et ihtiyacını karşıladığı için Roma dünyasında önemli bir gıda maddesidir denilebilir. Seneca, Roma sokaklarında çığlıklara katkıda bulunan bir *botularius* yani sosis satıcısından bahseder.⁹⁴¹ Öte yandan ev yapımı sosisler de olduğu görülmektedir. Roma dünyasında başlıca iki sosis tipine rastlanır. Bunlar, uzun şekilde olan “*botulus*” ve yağ torbası benzeri “*fundolus*”dur. Her sosis ayrı ayrı yapılmıştır.⁹⁴² Varro, *fundolus*un sadece bir ucu açık bırakıldığı için bu adın *fundus*dan türediğini söylemektedir.⁹⁴³ Romalılar tarafından özellikle *Lucanicae* sosisi tercih edilmiştir. MÖ III. yüzyılda Güney İtalya’da görev yapan ve tarifi Roma’ya getiren Roma birliklerinin karşılaştığı uzun, baharatlı, tütsülenmiş bir sosis olarak bilinmektedir.⁹⁴⁴ Bu çalışmanın ikinci bölümünde tarifine yer verilmiştir.⁹⁴⁵ Literatürde bahsedilen başka bir sosis türü ise *tomaculum*dur.⁹⁴⁶ Genellikle “kan pudingi” olarak çevrilen bu sosis modern siyah pudinge/sosise benzetilmektedir.⁹⁴⁷

Tüm bu parçaların yanı sıra domuzun ziyafetlerde bütün olarak servis edilmesi oldukça değerlidir.⁹⁴⁸ Bu durumda daha çok emen yani sütteki yavru tercih edilmiştir.⁹⁴⁹ Emziren hayvanların ekonomik olarak değerli olması onu lüks bir besin

⁹⁴⁰ Joan S. Alcock, “Fundolus or Botulus: Sausages in The Classical World”, in *Oxford Symposium: Cured, Fermented and Smoked*, Hellen Saler (ed.), Prospect Book, Great Britain, 2011, ss. 40-49.

⁹⁴¹ Seneca, *Ahlak Mektupları (Epistulae Morales)*, LIV, s.56.

⁹⁴² Varro, *De Lingua Latina*, V/CXI, ss. 106-107.

⁹⁴³ Alcock, “Fundolus or Botulus: Sausages in the Classical World”, in *Oxford Symposium: Cured, Fermented and Smoked*, s. 44.

⁹⁴⁴ Varro, *De Lingua Latina*, V/CXI, ss. 106-107.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.108-109; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 97-99.; Ozanic-Roguljic, *Olivia’s Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 23.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 261-262.; Alcock, “Fundolus or Botulus: Sausages in The Classical World”, in *Oxford Symposium: Cured, Fermented and Smoked*, s. 44.

⁹⁴⁵ Ayrıca bkz. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) II, n. 56, ss. 49-50.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), II/IV, n. 56, s. 15.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), II/IV, s. 66.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), II/IV, n. 1 (56), ss. 72-73.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), II/IV, n. 61, ss.69-70.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), II/IV, n. 1, s. 13.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.108-109; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 97-99.; Ozanic-Roguljic, *Olivia’s Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 23.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 182.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 261-262.

⁹⁴⁶ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 294.

⁹⁴⁷ Latince literatürde geçen *tomaculum* referansları için bkz. Emily Gowers, *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature*, Clarendon Press, Oxford 1993, ss. 109-219. Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, ss. 243-244.

⁹⁴⁸ Pliny, *Natural History*, VIII/LXXVIII, ss. 146-147.

⁹⁴⁹ Chandezon, “Animals, Meat and Alimentary By-Products: Patterns of Production and Consumption”, in *A Companion To Food in The Ancient World*, Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 68.

maddesi haline getirir. Dolayısıyla maliyetli olması onu çekici kılmıştır. Bu bağlamda yaşlı hayvanların etleri daha alt sınıflar tarafından tüketilmiştir denilebilir.⁹⁵⁰ Sonuç olarak Romalıların et tercihi genellikle daha yumuşak dolayısıyla genç hayvanların yağ oranı fazla olan parçaları olmuştur.

Edebi ve arkeolojik kanıtlar bize, Roma dünyasında doğrudan sofraya için yetiştirilen tek hayvanın domuz olduğunu söyler. Apicius'un, domuz ürünlerini içeren tarifleri diğer hayvanlardan daha fazla listelemesi buna başka bir kanıttır. Domuzdan sonra eti tüketilen dört ayaklı hayvanlar arasında koyun, keçi ve sığırlar gelir ancak bunların etinin kullanımı ikincildir. Koyun (*Ovis Aries*)⁹⁵¹ ve keçinin⁹⁵² (*Capra Hircus*)⁹⁵³ öncelikli olarak sütü, postu ve yünü için beslendiği bilinmektedir.⁹⁵⁴ Özellikle keçilerin süt için yetiştirildiği görülmektedir.⁹⁵⁵ Romalılar tarafından keçi (Lat. *capra*)⁹⁵⁶ ve koyundan (Lat. *ovis*)⁹⁵⁷ ziyade kuzu (Lat. *agnus*)⁹⁵⁸ veya oğlak (Lat. *haedus*)⁹⁵⁹ ziyafetlerde incelik olarak görülmüştür (Çalışmanın ikinci ve üçüncü bölümünde bunu kanıtlayan örnekler bulunabilir). Apicius'a atfedilen yemek kitabında, kuzu veya oğlak⁹⁶⁰ için biri koyun olmak üzere 11 tarif listelenir ancak yetişkin keçi için hiçbir tarif verilmemiştir. Açıkça kuzu ve oğlak kayıtları, Romalıların diyet tercihi olduğunu göstermektedir.⁹⁶¹ Sığırlar ise genellikle çekiş hayvanı olarak kullanılmıştır.

⁹⁵⁰ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 314.

⁹⁵¹ Kitchell, Jr., *Animals in The Ancient World From A to Z*, ss. 168-169.

⁹⁵² Roma'da koyun ve keçi yetiştiriciliği için bkz. Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, II/II, ss. 141-150.; Pliny, *Natural History*, VIII/ LXXII-LXXV.; Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, VII/II-V.

⁹⁵³ Kitchell, Jr., *Animals in The Ancient World From A to Z*, ss. 76-77.

⁹⁵⁴ Kitchell, Jr., *Animals in The Ancient World From A to Z*, s. 169.

⁹⁵⁵ Déry, "Milk and Dairy Products in the Roman Period" in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 117.; Alcock, "Milk and its Products in Ancient Rome", " in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 31.; Kurlansky, *Milk-A 10,000-Year Food Fracas*, s. 19.

⁹⁵⁶ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 272.

⁹⁵⁷ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1278.

⁹⁵⁸ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 87.

⁹⁵⁹ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 783.

⁹⁶⁰ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VIII, n. 365, ss.167-168.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VIII/VI, n. 365, s.62.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VIII/VI, ss.226-227.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VIII/VI, n.7(365), ss.204-205.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VIII/IV, n.361, ss.191-192.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VIII/VI, n. 7, s. 69.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.46-47.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.36-37.

⁹⁶¹ MacKinnon, "Meat and Other Animal Products", in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 152.; Chandezon, *Animals, Meat and Alimentary By-Products: Patterns of Production and Consumption*, s. 138.

Genel olarak mevcut metinler, Roma Antik dönemi için sığır eti, dana eti ve diğer sığır ürünlerinin tüketimi hakkında minimum bilgi sağlamaktadır. Apicius'un dana eti için birkaç, sığır eti için daha az tarif listelediği görülür.⁹⁶² Bu hayvanların tek seferde diğer hayvanlardan daha fazla et sağladığı, kurban edilmeleri için büyük bir dini seremoni⁹⁶³ yapıldığı veya artık çalışamayacak güçte olması gerektiği aktarılır.⁹⁶⁴ Yine de kurban ritüeli için uygun olan hayvanların başında domuz, keçi ve koyun gelmektedir.⁹⁶⁵ Büyük baş hayvanların kurban edilmesi nadir bir durum olarak karşımıza çıkar⁹⁶⁶ ancak büyük dini ritüellerde Latince “*souvetaurilia*”⁹⁶⁷ olarak adlandırılan bir öküz veya inek, bir koyun ve bir domuzun kurban⁹⁶⁸ edildiği durumlardan bahsedilmektedir.⁹⁶⁹ Burada yine büyük bir tören bahsi geçer.⁹⁷⁰ Bu hayvanların Antik Çağ'da öldürülmesine yönelik yasaklamalar her zaman dikkat çekmiştir. Toprağı işlemedeki önemi veya yük taşımadaki değeri ve büyük miktarda

⁹⁶² MacKinnon, “Meat and Other Animal Products”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 151. Ayrıca bkz. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VIII, n.355, s.163.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VIII/V, n. 355, ss. 60-61.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VIII/V, s.224.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VIII/V, n.1, ss. 200-201.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.92-93.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VIII/V n. 351, s.189.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VIII/V, n. 1, s. 67.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 273.

⁹⁶³ Chandezon, “Animals, Meat and Alimentary By-Products: Patterns of Production and Consumption”, in *A Companion To Food in The Ancient World*, s. 136.

⁹⁶⁴ Gunnell Ekroth, “Animal Sacrifice in Antiquity”, in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Gordon Lindsay Campbell (ed.), Oxford University Press, United Kingdom, 2014, ss. 386-389.

⁹⁶⁵ Arkeolojik veriler, Orta ve kuzey İtalya'daki kentsel ve kırsal toplulukların tümü olmasa da çoğuna domuzlar hakimdir. İmparatorluğun kuzeyinde sığırlar, ancak Kuzey Afrika ve Doğu'da koyun ve keçilerin hâkim olduğu görülür. Van Limbergen, “*What Romans Ate and How Much They Ate of It. Old and New Research On Eating Habits and Dietary Proportions in Classical Antiquity*”, s. 1066.

⁹⁶⁶ Ancak Mithras kültüründe kurban sahnesi genellikle boğa ile temsil edilir, ancak ele geçirilen zooarkeolojik materyallerin çoğunlukla kümes hayvanları olup, özellikle horozlar, domuz yavruları, balık ve kuzuların kemiklerinden oluşmaktadır. Sığır kemiklerinin daha az olduğu görülmüştür. Ekroth bu nedenle, temsillerde boğanın öldürülmesinin önemi, ritüelin standart bir unsuru olan tapanlar tarafından gerçek bir boğanın kurban edilmesi olarak değil de tanrının gücünün sembolik bir sunumu olarak alınması gerektiğini söyler. Ekroth, “*Animal Sacrifice in Antiquity*”, in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, s. 384.

⁹⁶⁷ Kitchell, Jr., *Animals in The Ancient World From A To Z*, ss. 150-152.

⁹⁶⁸ *Souvetaurilia* kurban alayının, 1872'de Forum'da bulunan Anaglypha veya Plutei Traiani/Hadriani olarak bilinen mermer imparatorluk kabartmalarında görüldüğü aktarılır. Diane Favro and Christopher Johanson, “Death in Motion: Funeral Processions in the Roman Forum”, *Journal of the Society of Architectural Historians*, Vol. 69, No. 1, March 2010, ss. 12-37.

⁹⁶⁹ Gunnell Ekroth, “Animal Sacrifice in Antiquity”, in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Gordon Lindsay Campbell (ed.), Oxford University Press, United Kingdom, 2014, s. 391.

⁹⁷⁰ Roma'da kurban etme yöntemleri için bkz. Gregory S. Aldrete, “Hammers, Axes, Bulls, and Blood: Some Practical Aspects of Roman Animal Sacrifice”, *The Journal of Roman Studies*, Vol. 104 (2014), ss. 28-50.

süt sağlıyor olması inek etinin kullanımını sınırlamıştır.⁹⁷¹ Bu sınırlamanın bir başka nedeni ise muhtemelen Antik Çağ koşullarında muhafaza etme teknolojisinin gelişmemiş olmasıdır. Tek seferde bu kadar çok etin⁹⁷² tüketilmesi veya saklanması zordur. Latince yazarların eserlerinde eti muhafaza etme ile ilgili talimatların sınırlı olduğu görülür. Roma dünyasında et genellikle tuzlama, tütsüleme veya kurutma yöntemiyle muhafaza edilmiştir.⁹⁷³ Latince yazarlar arasında bu uygulamalar ile ilgili en açık talimatlar Columella ve Cato tarafından verilmiştir. Cato'nun talimatları şöyledir:

Kuşbaşı eti ve domuz butlarını bir fıçının ya da uzun bir kavanozun içinde tuzlamak gerekir. Butları satın aldığın zaman onların toynaklarını kes. Her bir buda bir *semodius* Roma tuzu ekle.⁹⁷⁴ Fıçının ya da kavanozun dibine tuz serp, sonra bir budu derisi aşağı bakacak şekilde koy, tamamını tuz ile kapla. Sonra üzerine başka bir but koy ve aynı şekilde ört, etin diğer etle temas etmemesine dikkat et. Bu şekilde hepsinin üstünü ört. Hepsini yerleştirdikten sonra etlerin gözükmemesi için üzerine tuz serp, bunu eşit şekilde yap. Beş gün tuzda kaldıktan sonra onları kendi tuzlarıyla birlikte dışarıya çıkar. Daha önce olduğu gibi ört ve tekrar yerleştir. On iki gün sonra tüm butları çıkar tuzlarını temizle ve iki gün boyunca havalandır. Üçüncü gün onları süngerle iyice temizle, zeytinyağı ile ovala iki gün boyunca dumanlı bir yere as. Üçüncü gün onları indir, zeytinyağı ve sirke karışımı ile ovala, et çengeline as. Ne güveler ne de solucanlar onlara dokunabilir.⁹⁷⁵

Columella'nın et muhafaza etme yöntemiyle ilgili talimatları da oldukça kıymetlidir. O, her çiftlik hayvanının, özellikle domuzun, etinin daha kuru olması için, öldürülmeden önceki gün su verilmemesini tavsiye eder. Bir şey içtiyse, tuzlanacak etin içinde daha fazla nem olacağı buna gerekçe gösterilmektedir. Eti koruma ile ilgili talimatlar Cato'yla benzerlik gösterir: Domuz döşü veya filetolar kavrulur ve değirmende (*suspensa mola*) öğütülmüş tuz ile iyice ovulup üzerine tahta levhalar yerleştirilip kanın çıkması sağlanır. Üç gün bu şekilde bekletilen et tekrar kaldırılıp her gün tuzlanır (hava güzelse dokuz, bulutluysa 11 veya 12 gün devam edilir). Sonra tuzlanmış eti bir havuza indirip, önce tuzu silkeleyip sonra etin tatlı suda yıkanması tavsiye edilir. Kuruduktan sonra, orta derecede dumanın ulaşabileceği kilere asılmalıdır, bu şekilde içinde kalan nemin kuruması sağlanacaktır.⁹⁷⁶ Burada bahsi

⁹⁷¹ Bober, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, ss. 253-254.

⁹⁷² Aldrete, "Hammers, Axes, Bulls, and Blood: Some Practical Aspects of Roman Animal Sacrifice", s. 31.

⁹⁷³ Chandezon, *Animals, Meat and Alimentary By-Products: Patterns of Production and Consumption*, s. 138.

⁹⁷⁴ Thurmond, bu tuzun muhtemelen Tiber'deki Roma tuz işletmelerinden gelen mineral tuz olabileceğini belirtir. Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 214.

⁹⁷⁵ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, CXLII, s. 78.

⁹⁷⁶ Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, XII/LV, ss. 326-331.

geçen kiler muhtemelen serin, iyi havalandırılmış ortama sahip olan⁹⁷⁷ *carnarium* olmalıdır.⁹⁷⁸

Romalılar arasında yaygın görüş, halkın kendi etini kendisinin hazırlaması gerektiğidir. Eti *macellum*dan⁹⁷⁹ satın alan Romalı savurgan biri olarak nitelendirilmektedir. Romalılar genellikle kendi etlerini hazırlasalar da en iyi jambonları Galya'dan ihraç ettikleri aktarılmaktadır. Galyalı, Comacine ve Cuvarine kabilelerinin Roma'ya her yıl hem jambon (*pernae*)⁹⁸⁰ hem de domuz (*petasiones*)⁹⁸¹ ihraç ettiği bilinmektedir.⁹⁸² Kendi etini hazırlamayanlar muhtemelen pazardan bunları satın almış olmalıdır. Roma'da her türlü etin satın alınabileceği pazarlar olduğu bilinmektedir.⁹⁸³ Bunların başında daha önce söylediğimiz taze etin satıldığı alan olarak *macellum* gelir. Roma ve belki diğer şehirlerde, büfe tezgâhlar *cuppedenarius*,⁹⁸⁴ pişmiş etler, soslar ve tuzlu yiyecekler satılan meydan *Forum Cuppedinis* (lüks ve incelikli ürünlerin satıldığı pazar)⁹⁸⁵ olarak adlandırılır. Ayrıca *Circus Maximus*'un hemen güneyinde, Tiber Nehri boyunca uzanan en büyük ve en önemli pazarlar şunlardır: adını burada sığır satmak için bir araya gelinmesinden almış "*Forum Boarium (Bovarium)*",⁹⁸⁶ "*Forum Pecuarium*",⁹⁸⁷ domuz eti veya onunla ilgili pazar yeri olan *Forum Suarium*.⁹⁸⁸ MS I. yüzyılda, Roma'nın büyümesiyle birlikte banliyöler ile daraltılınca, sığır pazarı, şehrin dışındaki daha az yerleşimi olan bölgelere taşınmıştır. Howe, Frayn'ın bu dönemde *Forum Boarium* ve ona eşlik eden yakınlardaki *Forum Suarium* ve *Forum Pecuarium*'un, canlı hayvan, taze ve işlenmiş et pazarlamaktan ziyade öncelikle kurutulmuş ete dönüştüğünü savunduğunu aktarır.

⁹⁷⁷ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 214.

⁹⁷⁸ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 278.; Chandezon, *Animals, Meat and Alimentary By-Products: Patterns of Production and Consumption*, s. 138.

⁹⁷⁹ Varro, *On The Latin Language*, V/146, ss. 136-137.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1057.

⁹⁸⁰ Ayrıca bu kelimeden türeyen Latince "*pernarius*", jambon satıcısı olarak bilinmektedir. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1348.

⁹⁸¹ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1368.

⁹⁸² Galyalıların göz kamaştırıcı büyüklükte İtalya'da Insubrian Galyalıların yılda üç ila dört bin domuz döşü kürlediği bilinmektedir. Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 217.

⁹⁸³ Antik Roma'da alışveriş için ayrıca bkz. Muzaffer Demir, "Eski Roma'da Alışveriş", *Çağlar Boyunca Üretim ve Ticaret: Prehistorya'dan Bizans Dönemi'ne*, Oktay Dumankaya (ed.), Ankara 2019, ss. 451-472.

⁹⁸⁴ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 473.

⁹⁸⁵ Varro, *On The Latin Language*, V/146, ss. 138-139.

⁹⁸⁶ Sığır pazarı. Varro, *On The Latin Language*, V/146, ss. 136-137.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 237.

⁹⁸⁷ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1316.

⁹⁸⁸ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1833.

Ayrıca tuz pazarı, *Salinae* ve *Forum Boarium*'un birbirine yakın olmasının bu durumla ilgili olduğunu belirtir.⁹⁸⁹

Korunma yöntemiyle muhafaza edilen eti (tuzlu et), genellikle canlandırmak için, suya batırılıp kaynatılarak (aşırı tuzlu tatlarını gidermek) tüketime hazırlanmıştır.⁹⁹⁰ Antik Romalıların eti beş temel yolla pişirdikleri görülür. Bunlar: haşlama, kızartma, kavurma, ızgara ve fırınlamadır.⁹⁹¹ Kavrulmuş veya haşlanmış etin sindirim kolaylığı açısından en iyisi olduğu bilinmektedir. Celsus da aynı savunmaktadır. Ayrıca etin hazırlanması ile ilgili mevsimsel farklılıklar önermekte, kış aylarında haşlama, yazın ızgara yapılmasını tavsiye etmektedir.⁹⁹² Pişirme yöntemlerinde en basit şekilde iki araca ihtiyaç duyulur, bunlar şiş ve tenceredir. Chandezon, et kavrularak tüketilse de öncesinde kavrulacak et parçalarının kaynatılarak/haşlayarak hazırlandığını söyler.⁹⁹³ Apicius, haşlama et gerektiren (bazıları bu tür yemeklere eşlik edecek veya lezzetlendirecek soslarla ilgili olan) 50'den fazla tarif ve rosto et içeren neredeyse 40 tarif listeler, kızartma, ızgara ve fırınlamanın her biri on defadan daha az görünür. Eti haşlamak kendi suyu içinde pişmesini sağladığından, yağ ve nem içeriğini koruduğu, bu yüzden Romalılar tarafından daha çok tercih edildiği bilinmektedir.⁹⁹⁴ Muhtemelen yağ içeriğini koruduğu ve daha büyük bir kalabalığı (ziyafet veya büyük şöenler) beslemek için ideal olan “tek kap” tüketiminin kolaylık sağlaması⁹⁹⁵ açısından haşlama yöntemi daha çok tercih edilmiş ve öne çıkmış olmalıdır. Bunun yanı sıra ateş üzerinde pişirmenin (Lat. *assus*), sıvı içinde (Lat. *elixus*) pişirmeden⁹⁹⁶ daha eski bir uygulama olmasının tercih sebebi olabileceği aktarılmaktadır. Başka bir görüş ise Antik Çağ toplumlarında sıvı içinde pişirme yani haşlama yönteminin, kavrularak (doğrudan

⁹⁸⁹ Timothy Howe, “Value Economics: Animals, Wealth, and the Market”, in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Gordon Lindsay Campbell (ed.), Oxford University Press, United Kingdom, 2014, s. 184.; Ayrıca bkz. Joan M. Frayn, *Markets and Fairs in Roman Italy: Their Social and Economic Importance from The Second Century BC to The Third Century AD*, Clarendon Press, Oxford 1993, ss. 145-157.

⁹⁹⁰ MacKinnon, “Meat and Other Animal Products”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 160.

⁹⁹¹ Faas, *Around the Roman Table*, ss. 260-261.

⁹⁹² Celsus, *De Medicina*, I/III, ss. 66-67.

⁹⁹³ Chandezon, “Animals, Meat and Alimentary By-Products: Patterns of Production and Consumption”, in *A Companion To Food in The Ancient World*, s. 142.

⁹⁹⁴ MacKinnon, “Meat and Other Animal Products”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 159.

⁹⁹⁵ MacKinnon, “Meat and Other Animal Products”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, ss. 159-160.

⁹⁹⁶ Marcus Terentius Varro, *Latin Lingua (De Lingua Latina)*, V/CIX, Roland Grubb (trans), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London 1983, ss. 108-109.

ateşle temas) tüketimden daha sonra keşfedildiğinden bir ilerleme olarak görüldüğüdür. Muhtemelen burada kastedilen şey insanlık tarihinde tencere veya tabak gibi araçların sonradan icat edilmesine bağlanmıştır. Roma’da aşçıların, etin yağ oranını koruması ve zengin soslar ile ayrıntılı ve daha karmaşık yemek elde etmelerine olanak sağlamasından dolayı sıvı içinde pişirmenin öne çıktığı düşünülmektedir.⁹⁹⁷

Diğer türlere değinecek olursak at, eşek, deve ve katır gibi hayvanların etlerinin Romalılar tarafından yenilmediği bilinmektedir. Öte yandan eşek ve katırların yenilmesinin incelik olduğu bazı durumlar Plinius tarafından aktarılmaktadır.⁹⁹⁸ Varro⁹⁹⁹ ve Galenos¹⁰⁰⁰ özellikle güneybatı Asya’nın yabani eşeklerinin (*Equus Asinus*),¹⁰⁰¹ yemeye değer olduğunu belirtir.¹⁰⁰² Genellikle yük, taşıma ve savaşlarda kullanılan bu hayvanlar zorunluluk durumu dışında tüketilmemiştir. Tacitus’dan alıntı yapan Dalby, askerlerin kıyıda mahsur kalmaları sonucu atlarının etini yiyerek hayatta kaldıklarını aktarır.¹⁰⁰³ Galenos, tüm bu etlerin zararlı olduğunu ve mideye zarar verdiğini söylemektedir.¹⁰⁰⁴ Eti genelde tüketilmeyen diğer hayvanlar arasında köpek ve kediler görülür. Roma’da köpekler genellikle avcılık ve koruma amaçlı tutulmuştur.¹⁰⁰⁵ Galenos, “*Bazı bölgelerde çok sayıda insan genç tombul köpekleri, özellikle de hadım edilmiş olanları yer. Ve bunların yanı sıra, pek çokları panter eti de yerler, aynı zamanda iyi durumda olduklarında vahşi hayvanlar gibi eşek eti de yerler. Gerçekten de onları sadece yemekle kalmazlar, bazı doktorlar onları çok önemser*” ifadelerinde bulunur.¹⁰⁰⁶ Yine de bunların istisna olduğu görülmektedir.

Av hayvanları¹⁰⁰⁷ içerisinde, daha önce Celsus’dan yaptığımız alıntıda, daha büyük hayvanların besin değerinin yüksek olduğunu söylemiştik ama Romalıların onun talimatlarına uygun beslenmediği görülür. Av hayvanları için söylediklerinde ise (özellikle yaban domuzu için) durum böyle değildir. Yaban domuzu, Romalıların ziyafetlerinde en fazla yer alan av hayvanlarından biridir. Plinius onun popüler bir lüks

⁹⁹⁷ Chandezon, “Animals, Meat and Alimentary By-Products: Patterns of Production and Consumption”, in *A Companion To Food in The Ancient World*, s. 142.

⁹⁹⁸ Plinius özellikle *lalisio* olarak adlandırılan Afrika taylarının olağanüstü sofraya lezzeti sunduğunu söyler. Pliny, *Natural History*, VIII/LXIX, ss. 122-123.

⁹⁹⁹ Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, II/VI, ss. 164-166.

¹⁰⁰⁰ Galen, *On the Properties of Foodstuffs*, s. 116.

¹⁰⁰¹ Kitchell, Jr., *Animals in The Ancient World From A To Z*, ss. 57-59.

¹⁰⁰² Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 32.

¹⁰⁰³ Tacitus, Tarih 4.60.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 32.

¹⁰⁰⁴ Galen, *On the Properties of Foodstuffs*, s. 116.

¹⁰⁰⁵ Faas, *Around the Roman Table*, s. 278.

¹⁰⁰⁶ Galen, *On the Properties of Foodstuffs*, s. 116.

¹⁰⁰⁷ Av hayvanları için bkz. Faas, *Around the Roman Table*, ss. 279-287.

olduğunu ve genellikle üç parçaya bölünerek orta kısmın domuz filetosu adı altında masaya servis edildiğini söyler. Cicero'nun konsüllüğü sırasında (MÖ 184) toprak yerleşimi yasasını getiren Rullus'un babası Publius Servilius Rullus, ziyafetlerinde ilk kez bir domuzu bütün olarak servis ettiğini ve bundan sonra artık ziyafetlerde iki veya üç adet bütün domuzun sunulmasının yadırganmadığını bildirir. Hatta onun zamanında Roma görgü kurallarına göre ana menüde (*primae mensae*) sunulması gereken bu yemeğin ilk bölümünde (*gustatio*) servis edilmeye¹⁰⁰⁸ başladığını aktarır.¹⁰⁰⁹ Bunun dışında ziyafetleri konu alan edebi eserlerde en fazla adı geçen av hayvanı yaban tavşanıdır. Apicius'un eserinde nasıl hazırlanması gerektiği ile ilgili talimat bulunabilir.¹⁰¹⁰ Edebi kayıtların evcilleştirilmiş tavşanlardan (*Oryctolagus Cuniculus*)¹⁰¹¹ da bahsettiği görülür. Varro'nun eserinde tavşanların (Lat. *cuniculus*)¹⁰¹² besiye çekilmesi için inşa edilen *leporarium* (tavşanlık) olarak adlandırılan bir barınaktan bahsedilir ancak bu yapıda ilerleyen süreçte başka hayvanların da tutulmaya başlandığı aktarılır.¹⁰¹³ Bu hayvanlar arasında geyikler ve karacalar yer almaktadır.¹⁰¹⁴ Tavşan etinin Romalıların sevdiği lezzetlerden olduğu bilinmektedir.

Büyük ölçüde evcil olanların egemen olduğu kümes hayvanları, Antik Roma'da hem et kaynağı hem de yumurta tedarikçisi olarak popüler gıda maddeleri olmuştur. Antik kaynaklar, özellikle tarım yazarları, yabani ve evcil kuşların yetiştirilmesi ve bakımıyla ilgili bir dizi ayrıntı arasında üremeyi en üst düzeye çıkarmak, hastalıklarla mücadele etmek ve yumurtaları kuluçkaya yatırmakla ilgili

¹⁰⁰⁸ Nasidius'un şöleninde bu türden bir menü listelenir. Bkz. Horace, *Satires (Saturnae)*, II/VIII, s. 239.

¹⁰⁰⁹ Pliny, *Natural History*, ss. VIII/LXXVIII, ss. 146-147.

¹⁰¹⁰ Bkz. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VIII, n.395, ss.181-182.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VIII/VIII, n. 395, s. 66.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VIII/VIII, ss. 238-239.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VIII/VIII, n.1 (395) ss.214-215.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VIII/VIII, n. 382, s. 200.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VIII/VIII, n. 1, s. 73.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss. 90-91.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.81-82.

¹⁰¹¹ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 277.

¹⁰¹² Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 472.

¹⁰¹³ Başta tavşanlar için hazırlanan bu alanın 1 ya da 2 *iugerum* (5,04 hektar) araziye kapladığı bilinmektedir. Ancak farklı hayvan türlerinin burada yetiştirilmeye başlanmasıyla arazinin genişletildiği aktarılmaktadır. Quintus Fulvius Lippinus'un Tarquinii bölgesinde çevrili 40 *iugerum* (10 hektar) *leporarium*'a sahip olduğu söylenir. Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, II/XII, s. 220-221.

¹⁰¹⁴ Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, II/XII, s. 220.

taktikleri belgelemektedir.¹⁰¹⁵ Roma dünyasında çok sayıda kuş türü beslenerek veya doğadan avlanarak tüketilmiştir. Bunlar arasında metinlerde en sık tekrar eden kuşun ardıç kuşu olduğu görülmektedir. Varro, *peristylum*da kafeslerde ilk kuş yetiştiren kişinin Marcus Laenius Strabo olduğunu aktarır, muhtemelen bu kuş türü ardıçlardır. Ardıç kuşu yetiştiricisi olarak bilinen bir başka Romalı ise Lucullus'tur.¹⁰¹⁶ Büyük Pompeius (MÖ 106-48) ile ilgili bir anekdotta, hastalığından dolayı hekimleri tarafından ona ardıçkuşu yemesi tavsiye edilir ancak yaz mevsiminde ardıç kuşunun bulunduğu tek yer Lucullus'un kuşhanesidir. Bu yüzden Pompeius bunu reddetmiştir.¹⁰¹⁷ Varro'nun eserinde kuş yetiştiriciliğinin ekonomik getirisine değinilmiştir. O, eğer kuşhanede 5.000 kuş varsa ve büyük bir ziyafete veya zafer alayına denk gelinirse, 60. 000 *sestertius* kazanılabileceğini söyler.¹⁰¹⁸

Romalılar tarafından kaz, ördek, sülün, papağan, kumru, güvercin, turna, orman tavuğu (siyah keklik),¹⁰¹⁹ beç tavuğu (Afrika tavuğu/Numidia meleagris), kuğu, keklik, çulluk, papağan ve diğer pek çok ötücü kuşun¹⁰²⁰ tüketildiği bilinmektedir.¹⁰²¹ Varro'nun eserinde üç tür tavuktan (Lat. *gallina*) bahsedilir. Bunlar çiftlik tavuğu, yabani tavuk ve Afrika tavuğudur.¹⁰²² Horatius'un, ani bir misafir gelmesi durumunda

¹⁰¹⁵ Geoffrey Kron, "Animal Husbandry", in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Gordon Lindsay Campbell (ed.), Oxford University Press, United Kingdom, 2014, ss. 151-152.; MacKinnon, "Meat and Other Animal Products", in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 152.; Mackinnon, "Fauna of The Ancient Mediterranean World", in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, s. 192.

¹⁰¹⁶ Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, III/V, ss. 198-200.

¹⁰¹⁷ Plutarch, *Rome in Crisis Nine Lives by Plutarch: Lucullus*, XL-XLI, by Ian Scott-Kilvert and Christopher Pelling (trans.), Penguin Book, London, 2010, ss. 110-11.; Plutarch, *Rome in Crisis: Nine Lives by Plutarch: Tiberius Gracchus, Gaius Gracchus Sertorius, Lucullus, Younger Cato, Brutus, Antony, Galba, Otho*, Ian Scott-Kilvert and Christopher Pelling (trans.), Penguin Books Published, London, 2010, ss. 177-178.; David Matz, *Daily Life of The Ancient Romans*, Greenwood Press, London, 2002, s. 25.

¹⁰¹⁸ Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, III/V, ss. 198-200.

¹⁰¹⁹ Martial, kümes hayvanlarının tüm çeşitlerinin en lezzetlisinin Ionia orman tavukları olduğunu söyler. Martial, *Epigrams*, XIII/LXI, ss. 412-413.

¹⁰²⁰ Martial, *Epigrams*, XIII/LXI-LXXXVIII, ss. 412-419.

¹⁰²¹ Lüks damak tadına hitap eden Apicius'a atfedilen yemek kitabında her biri için tarif bulunabilir. Detaylı bilgi için bkz. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.), Caroli Winter, Heidelbergae 1867.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (ed. and trans.), Dover Publications, Inc., New York 1977.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Martin Lister, Theodoor Jansson ab Almelooven, Gabriel Hummelberger, Kaspar von Barth (eds.), Amstelodami: Apud Janssonio-Waesbergios 1709.; Apicii, *Librorum X Qui Dicuntur De Re Coquinaria, Quae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), Tevbnner 1922, s. 11.; Apicii, *Decem Libri Qui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), I/XXXIII, n. 1, Teubner, Leipzig 1969; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), Peter Nevil Limited, London 1958.; Jon Solomon & Julia Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, E. A. Seeman Publishin, Inc., Florida 1950.

¹⁰²² Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, III/IX, ss. 210-211.

tavuğun nasıl kolayca pişirileceği konusunda tavsiyelerde bulunduğu görülmektedir. Bu metot onu canlı olarak, seyreltilmiş *Falernian*'a daldırmaktır. Böylece etin kolayca yumuşayacağını söyler.¹⁰²³ Üst sınıf Romalıların mutfağında flamingo ve tavus kuşu gibi egzotik kuşların yer aldığı da görülmektedir.¹⁰²⁴ Özellikle ziyafetleri konu alan edebi metinlerde bu egzotik kuşlara sıklıkla atıfta bulunulmuştur. Horatius'un Ofellus aracılığı ile mutfak ve yemeğe dair incelikli konuları listelediği hicvinde, “*Görünüşe göre yanılıyorsunuz, çünkü nadir bulunan kuş, altına mal oluyor ve sanki olayla bir ilgisi varmış gibi, uzattığı kuyruğuyla cesur bir gösteri yapıyor! Hayran olduğun tıyleri yiyor musun? Kuş pişirildiğinde iyi görünüyor mu?*” ifadeleriyle tavus kuşu yiyenleri alaya aldığı ve onun yenilmesini onaylamadığı daha doğrusu ona o kadar fiyat ödenmesini hoş karşılamadığı görülür.¹⁰²⁵ Varro, tavus kuşlarını yemek sofrasına taşıyan ilk kişinin Quintius Hortensius olduğunu ve ondan sonra gelenlerin bu şatafatı takip ettiğini aktarır. Varro'nun bu kuşun fiyatına dair de bilgi verdiği görülür: yumurtasının 5 *denarius*, kendisinin 50 *denarius*a satıldığını, ayrıca 100 hayvandan oluşan bir sürüye sahip olunulursa 40.000 *sestertius* kazanç sağlanılacağını söyler.¹⁰²⁶ Roma şöenlerinde genellikle flamingoların dili incelik olarak kabul edilmiştir. Martialis'in flamingo için: “*Kırmızı kanadım bana bir isim veriyor, ama dilim oburlar için bir incelik*” ifadesi bunu kanıtlar niteliktedir.¹⁰²⁷ Romalılar deve kuşunun da hem etini hem de yumurtasını tüketmiş oldukları bilinmektedir. Deve kuşu tüketimiyle ilgili en ilginç anekdot Elagabalus'a aittir.¹⁰²⁸ Öte yandan lüks damak tadına hitap eden bu hayvanların tüketiminin yasalar ile sınırlılık getirildiği bilinmektedir. Örneğin *lex Fannia*,¹⁰²⁹ besisiz tavuk hariç, kümes hayvanlarının servis edilmesini yasaklamıştır.¹⁰³⁰ Lükse hizmet eden kuş türlerinin yanı sıra daha ekonomik olan veya

¹⁰²³ Horace, *Satires*, II/IV, ss. 187-189.

¹⁰²⁴ Toussaint-Samat, *A History of Food*, ss. 306-307.

¹⁰²⁵ Horace, II/II, ss. 138-139.; Ayrıca bkz. Zanda, *Fighting Hydra-Like Luxury Sumptuary Regulation in the Roman Republic*, ss. 19-20.

¹⁰²⁶ Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, III/VI, ss. 205-206.

¹⁰²⁷ Martial, *Epigrams*, XIII/LXXI, ss. 416-417.

¹⁰²⁸ Elagabalus çok sayıda katılımcının bulunduğu ziyafetlerin birinde, altı yüz tane deve kuşunun başını sadece beyinleri için servis ettirmiştir. Magie (trans.), *The Scriptores Historiae Augustae: Elagabalus*, XXX, ss. 164-165.; Aelius Lampridius, *Antoninus Elagabalus (Historia Augusta)*, XXX, s. 92.

¹⁰²⁹ *Lex Fannia*, MÖ 161'de Gaius Fannius ve Marcus Valerius Massala'nın konsüllüğünde kabul edildiği bilinmektedir. Besili tavukların tüketimini kısıtlayan bu yasadaki besili ifadesi bazı bilim insanları tarafından farklı yorumlandığı aktarılmaktadır. Zanda, Varro'nun yalnızca Afrika'dan ithal edilen tavukların besili olduğunu ve nadir olmaları nedeniyle çok pahalı olduklarını ayrıca Pais'in bu önlemin nedeni, İtalya'daki yabani tavukların bolluğuna rağmen Roma gurmelerinin daha lezzetli ve daha pahalı ithal besli tavuklarını tercih etmesi olduğunu belirtir. Zanda, *Fighting Hydra-Like Luxury Sumptuary Regulation in the Roman Republic*, ss. 119-121.

¹⁰³⁰ Beerden, “*Moderation, Refined Luxury, or Extravagance? Fattened Animals and Ancient Roman Norms and Values*”, *Food, Culture & Society*, s. 511.

doğadan avlananlar, alt sınıftan vatandaşlar için et ihtiyacını karşılayan türlerdir. Celsus kuş etinin parçalarından, boyun veya kanatların diğer parçalardan daha az besin sağlayanlar olarak bahseder.¹⁰³¹

Kümes hayvanlarının yetiştiriciliği ile ilgili talimatlar tarım yazarları tarafından aktarılmıştır. Bazıları hadım edilerek et oranı arttırılmıştır. Horozlar (Lat. *gallus*) kısırlaştırılarak (kısırlaştırılmış horoz Lat. *capus*)¹⁰³² normal boyutlarının iki katına çıkartılmıştır.¹⁰³³ Kuş türleri önemli bir protein kaynağı olan yumurta sağladığı için önemli olup bunun için de yetiştirilmişlerdir.¹⁰³⁴ Yani Romalılar onları yalnızca doğrudan tüketim için yetiştirmemişlerdir. Genellikle tanrılara kurban edilen bu hayvanların, tıpkı kasap dükkanları gibi kümes hayvanı dükkânlarının da tapınakların yakınına kuruldukları bilinmektedir.¹⁰³⁵ Columella, tavuklar için zengin besleyici yemin önemini vurgulayarak, yarı pişmiş arpanın yumurta boyutunu artırdığını ve tavukları daha sık yumurtlattığını öne sürerek, normal arpa yemine çalılar ve çalıyonca yapraklarının da eklenmesi gerektiğini tavsiye eder.¹⁰³⁶

Latince literatürde yumurtalar hem alt hem de üst sınıftan vatandaşların mutfağında önemlidir.¹⁰³⁷ Romalılar yumurtanın afrodizyak güçleri olduğuna inanmaktadır.¹⁰³⁸ Özellikle akşam yemeklerinin başlangıç menüsünün en başında yer alırlar. Roma akşam yemeklerinin veya ziyafetlerinin sırasını belirten, “*ab ova usque mala*”¹⁰³⁹ yani “yumurtadan elmaya” ifadesi yumurtanın ne kadar önemli olduğunu gösterir niteliktedir. Yumurtalar genellikle haşlanarak veya kızartılarak tüketilmiştir.

¹⁰³¹ Celsus, *On Medicine*, II/XVIII, ss. 75-76.

¹⁰³² Kısırlaştırılma işlemi horozların bacaklarının alt kısmı yarılana kadar kızgın demir ile yakılır. Daha sonra bu yaranın çömlekçi çamuruyla sıvandığı bilinmektedir. Ayrıca horozlar hem Roma hem de Yunan dünyasında eğlence amaçlı dövüşler için de tutuldukları bilinmektedir. Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, III/IX, s. 211.; Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, VIII/II-IV, ss. 323-341.

¹⁰³³ Toussaint-Samat, *A History of Food*, s. 305.

¹⁰³⁴ Sally Grainger, “The Patina in Apicius”, in *Eggs in Cooking: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, Richard Hosking (ed.), Prospect Books, 2007, ss. 76-

¹⁰³⁵ Toussaint-Samat, *A History of Food*, s. 305.

¹⁰³⁶ (Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, VIII/V, ss.140-145.; Kron, “Animal Husbandry”, in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, ss. 151-152.

¹⁰³⁷ Yumurtaların önemini gösteren bir kanıt ise Latince atasözü “*Omne vivum ex ovo.*” yani “Tüm yaşam yumurtadan gelir.” ile özetlenen yaratılış ve dirilişin simgesi haline gelmiştir. Varro’nun yumurta için benzetmesi de oldukça önemlidir. Varro’ya göre cennet bir yumurta kabuğu gibidir ve onun sarısı dünyadır. Detaylı bilgi için bkz. Joan S. Alcock, “The Egg: It’s Symbolism and Mythology”, in *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery; Eggs in Cooking*, Richard Hosking (ed.), Prospect Books, 2007, ss. 20-29.

¹⁰³⁸ Alcock, “The Egg: It’s Symbolism and Mythology”, in *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery; Eggs in Cooking*, ss. 20-22.

¹⁰³⁹ Horace, *Satires*, I/III, ss. 32-33.

Ayrıca yemeklerde koyulaştırıcı veya bağlayıcı olarak kullanıldığı görülmektedir.¹⁰⁴⁰ En çok *patine* olarak adlandırılan yemeklerde kullanılmıştır. Bunla ilgili örnekler Apicius’a atfedilen yemek kitabında bulunabilir.¹⁰⁴¹ Yumurta ile yapılan en ilginç yemeklerden biri, 100.000 *sestertius* karşılığında Vitellius tarafından sipariş edilen dev bir yemek ve yumurta *patinesidir*. Bu yemek Suetonius’da “*Minerva Kalkanı*” olarak geçmektedir.¹⁰⁴²

Diğer pek çok gıda maddesi gibi yumurtalar da Romalılar tarafından uzun süre kullanılması için depolanmıştır. Genellikle çiğ yumurtaların kuru depolarda muhafaza edildiği bilinmektedir. Columella bununla ilgili olarak şu ifadelerde bulunur:

Yumurtaları kışın samana gömerseniz, yazın kepeğe koyarsanız rahatça korunurlar. Bazıları üzerlerini önce altı saat, dövülmüş tuzla kaplar; sonra onları yıkayıp saman veya kepek içine gömerler. Bazı insanlar üzerlerini bir yığın bütün fasulyeyle kaplar, birçoğu da bir yığın ezilmiş fasulyeyle; diğerleri onları dövülmemiş tuza gömer, diğerleri onları ılık tuzlu suda sertleştirir. Ancak herhangi bir biçimde tuz, yumurtaların çürütmesine izin vermese de onları küçültür ve tok kalmalarını engeller ve bu alıcı için caydırıcıdır. Böylece yumurtaları salamura daldıranlar bile orijinal hallerini tam olarak koruyamazlar.¹⁰⁴³

Varro’nun da Columella ile aynı talimatları verdiği görülür. Farklı olarak deniz suyu ile üç dört saat ovalandıktan sonra samana veya kepeğe yatırılmasını tavsiye eder.¹⁰⁴⁴ Thurmond, Columella’nın önerdiği gibi bir kurutucu madde ile işlenen ve saklanan yumurtaların yaklaşık bir yıl boyunca saklanabileceğini söyler.¹⁰⁴⁵

Bir diğer hayvansal ürün baldır. Şeker kamışı Akdeniz dünyasında henüz az bilindiği ve çok pahalı olduğundan, tarih öncesi ve klasik zamanlarda bal, mevcut en iyi tatlandırıcı ve en konsantre yemek şekeri kaynağı olarak bilinmektedir. Bu nedenle en sık kullanılan tatlandırıcı olmuştur. Roma’da genellikle tatlı içecekler yapmak için şarap ve diğer sıvılarla karıştırılmıştır. Vergilius ondan, Bacchus’un (şarabın) kekre tadını değiştiren tatlı aynı zamanda sulu bir gıda olarak bahseder.¹⁰⁴⁶ Roma dünyasında popüler bir içecek olan *mulsum* (şarap ve bal karışımı) yapımında da kullanılmıştır, muhtemelen Vergilius’un bahsettiği karışım bu olmalıdır. Şarap ve bal karışımının

¹⁰⁴⁰ Grainger, “The Patina in Apicius”, in *Eggs in Cooking: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 80.

¹⁰⁴¹ Örnekler için bu çalışmanın “Yemek Tarifleri” bölümüne bakınız.

¹⁰⁴² Grainger, “The Patina in Apicius”, in *Eggs in Cooking: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 80.

¹⁰⁴³ Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, VIII/VI, ss. 356-357.

¹⁰⁴⁴ Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, III/IX, s. 213.

¹⁰⁴⁵ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 209.

¹⁰⁴⁶ Vergilius, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*, IV/C, ss. 186-187.

yanı sıra su ve bal karışımıyla elde edilen bir içecek olan *hydromel* de vardır.¹⁰⁴⁷ Keklerin tatlandırılmasında veya çeşitli meyvelerin muhafaza edilmesinde önemli koruyucu bir madde olarak kullanıldığı görülmektedir. Çalışmanın ikinci bölümünde yer alan konserve başlığı altında örnekler görülebilir. Antik Roma’da bal (Lat. *mel, mellis*),¹⁰⁴⁸ binlerce yıldır olduğu gibi doğadan toplanmıştır.¹⁰⁴⁹ Varro, onu üreten hayvanın yani arının insan medeniyeti gibi olduğunu, sinekler gibi kirli ve kötü kokan yerde barınmadıklarını söyler. Ziyafetlerde neredeyse her gün herkese bal şarabı sunulduğunu ve genellikle yemeğin başında ve ikinci sofrada servis edildiğini aktarır.¹⁰⁵⁰

2.5.1. Süt ve Süt Ürünleri

Süt, insanoğlunun yaşamında oldukça önemli bir yere sahiptir. Dünyaya geldikten sonra tükettiğimiz ilk gıda maddesi olması onun ne kadar önemli olduğunu göstermektedir.¹⁰⁵¹ Ayrıca kışoğlunun diğer hayvanlardan farklı olarak süttten kesildikten sonra süt tüketmeye devam eden bir canlı olması da onun beslenmedeki yerini açıklar niteliktedir.¹⁰⁵² İnsanlar için süt ve süt ürünleri, değerli bir beslenme kaynağı olmakla birlikte¹⁰⁵³ yararlı miktarda C ve D vitaminleri, kemiklerin güçlendirilmesi için gerekli olan yüksek kalsiyum içeriği, az miktarda fosfor, potasyum ve önemli miktarda protein içermektedir. Ayrıca tahıl temelli bir beslenmede¹⁰⁵⁴ eksik olan amino asit lizin sağladığından oldukça önemli kabul edilmektedir.¹⁰⁵⁵

Memeli hayvanlardan süt elde etmenin, ilk memeli hayvanların evcilleştirilmesi kadar erken bir tarihte olması mümkün görünmektedir ancak bununla

¹⁰⁴⁷ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1141.

¹⁰⁴⁸ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1092.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 370.

¹⁰⁴⁹ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, ss. 179-188.; Kitchell, Jr., *Animals in The Ancient World From A To Z*, ss. 16-17.; Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, IX/II-XVI, ss. 426-503.

¹⁰⁵⁰ Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, III/XVI, ss. 227-240.

¹⁰⁵¹ Süttün besleyici gıda maddesi özelliğinden ziyade pek çok kültürde süt temelli yaratılış mitleri bulunmaktadır. Bu da onun sadece bir besin maddesi değil insanoğlu ve evrenin yaratılışının ona dayandırıldığına yani beslenmenin çok ötesinde bir anlam yüklendiğinin göstergesidir. Mitler için bkz. Mark Kurlansky, *Milk-A 10,000- Year Food Fracas*, Bloomsbury Published, London, 2018, s. 12.

¹⁰⁵² Kurlansky, *Milk-A 10,000- Year Food Fracas*, s. 12.

¹⁰⁵³ Carol A. Déry, “Milk and Dairy Products in the Roman Period”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlen Walker (ed.), Prospect Book Published, England, 2000, s. 117.

¹⁰⁵⁴ Romalıların tahıl temelli bir diyetle bağlı oldukları düşünülürse süt ve süt ürünleri onlar için oldukça faydalı olmuş olmalıdır.

¹⁰⁵⁵ Alcock, “Milk and its Products in Ancient Rome”, in *in Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 31.

ilgili kesin kanıtlar mevcut değildir. Dalby, evcil hayvanların yavrularını nasıl beslediklerini gözlemleyerek veya sütü tadarak bunu yeniden öğrenebileceğimizi ileri sürmekte ve muhtemelen Antik dünya insanların sütü kullanmayı bu şekilde keşfettiklerini iddia etmektedir. Süt üreten bir hayvanın en erken evcilleştirilmesini yaklaşık 9000 yıl önceye götürmektedir. Arkeolojik veriler İran'ın kuzeybatısındaki Zagros dağlarında, mevsimlik olarak sürülen keçilerin ilk önce insan kontrolünde yaşamaya ve üremeye başladığı bilinmektedir. Yaklaşık aynı tarihlerde Orta Doğu'da bir yerde koyunlar ve belki daha sonra sığırlar evcilleştirilmiştir. Mandanın evcilleştirilmesi MÖ V. binyılda Çin ve Doğu Asya'ya, devenin ise güney Arabistan'da MÖ III. binyıla dayandırılmaktadır.¹⁰⁵⁶

Tüm kanıtlar, sağımın Orta Doğu'da, muhtemelen Irak veya İran'da başladığını göstermektedir. Ur şehrinde Sümerlere ait, beş bin yıl önce el-Ubeyd tapınağının bir duvarında, inekleri sağan ve sıvıyı büyük kavanozlara döken bir süt işçisi frizi görülmektedir.¹⁰⁵⁷ Arkeologlara göre, "el-Ubeyd'in mandırası" olarak bilinen bu frizin en erken sağımı temsil etmesi¹⁰⁵⁸ mümkün görünmemektedir.¹⁰⁵⁹ İlk sağımın ne zaman ve hangi hayvandan yapıldığı kesin olarak bilinmemektedir. Bu konuyla ilgili pek çok çalışma bulunmakta ancak bunların hepsinin birer spekülasyondan ibaret olduğu görülmektedir. Nitekim bu konu çalışma alanımız dışında olup, amacımız Antik Roma'da süt ve süt ürünlerinin insan beslenmesindeki yeri ve önemine değinmeden önce konuya temel oluşturmaktır.

Roma'nın ilk yerleşimcileri tarım ve hayvancılıkla uğraşan halklardır, Roma Cumhuriyet ve İmparatorluk dönemlerindeki kentsel nüfustan ziyade kırsalda yaşayan bir halk oldukları için ilk dönemlerde muhtemelen sıvı halde olan sütü bolca tüketmiştir. Roma'nın zamanla gelişip kentleşmesiyle birlikte entelektüel bir halk ortaya çıkmıştır. Sıvı durumdaki sütün, geç Cumhuriyet ve İmparatorluk dönemlerinde tipik Roma kent sakinlerinin diyetinde önemli bir bileşen olarak yer almadığı görülür. Bunun nedeni pratik olmamasıdır: süt kasaba ve şehirlerin dışındaki çiftliklerde üretilmiş ve sıcak Akdeniz ikliminde, kent merkezlerine ulaşım sırasında onu taze

¹⁰⁵⁶ Andrew Dalby, *Cheese: A Global History*, Reaktion Books Published, London, 2009, s. 31.

¹⁰⁵⁷ Bober, *Antikçağ ve Ortaçağ'da Sanat, Kültür ve Mutfak*, s. 99.

¹⁰⁵⁸ Sağımı yapılan ilk hayvanın inek olması mümkün görünmemektedir. İlk olarak o tarihlerde henüz inek yoktur. Bir ikincisi tüm sığırların atası olan yaban öküzü olabilir ancak fiziksel özellikleri düşünüldüğünde, bir koyun veya keçi sağmanın daha pratik olacağı düşünülmektedir. Kurlansky, *Milk-A 10,000- Year Food Fracas*, ss. 16-18.

¹⁰⁵⁹ Kurlansky, *Milk-A 10,000- Year Food Fracas*, ss. 16-18.

tutabilmek pek mümkün olmamıştır. İkinci olarak, entelektüel Romalılar süt içmeyi, yerleşik tarımcıların aksine topraklarını işlemek yerine hayvanlarıyla yaşayan barbarlar (Romalı olmayanlar) yani göçebe halklar ile ilişkilendirmişlerdir.¹⁰⁶⁰ Bu tür insanlar, eski etnografya ve tarih yazımında “et yiyen ve süt içen kişiler” olarak¹⁰⁶¹ sınıflandırılmış, bunlara örnek olarak Keltler, Britanyalılar, Germenler ve İskitler verilebilir.¹⁰⁶² Columella ise ekonomik etkinin temel yaşamdaki önemi yansıttığını öne sürerek koyunun, taşra halkının açlığını süt ve peynir bolluğuyla tatmin ettiğini, bunların süt içenler (Lat. *Getae*) olarak adlandırıldığını belirtmektedir ancak bahsi geçen göçebe barbarlardan söz edilmemiştir.¹⁰⁶³ Roma atalarının süt tüketenler olarak tasvir edilmesi kabul edilebilir olsa da sonraları Roma’da yetişkin nüfus arasında süt içmenin modasının geçtiği bilinmektedir. Düşünsel olarak barbarlarla bağlantılı olduğu gerekçesiyle medeniyetsiz bir faaliyet olarak kabul edilmiştir ancak, çocukların süt içmesi hâlâ kabul edilebilir görünmektedir.¹⁰⁶⁴ Pratikliğin, zorunlu olarak ideolojinin yerini aldığı kırsal kesimde ise hayvanlardan taze süt tedarik eden köylüler tarafından düzenli olarak tüketildiği bilinmektedir.¹⁰⁶⁵

Süt ve süt ürünleri hakkında Romalı yazarların ilgili eserlerinde, referans bulmak mümkündür ancak diğer gıda maddeleri ile karşılaştırıldığında bazılarında çok, az ya da hiç olmadığı görülmüştür. Örneğin Horatius’un *Seromones (Satire)*’inde süt ürünleri yok denecek kadar az referans bulunmaktadır.¹⁰⁶⁶ Jaeger, konuyla ilgili yapmış olduğu çalışmada, yokluğun sebebini, süt ve süt ürünlerinin kırsal dünyanın ürünleri ve sembolleri olmasına bağlamıştır.¹⁰⁶⁷ Bu çıkarım, yukarıda bahsetmiş

¹⁰⁶⁰ Peter Garnsey, Richard Saller and Martin Goodman, *The Roman Empire; Economy, Society and Culture*, University of California Press, California, 2015, s. 26.

¹⁰⁶¹ Sitta Von Reden, “Classical Greece: Consumption”, in *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, Walter Scheidel, Ian Morris, Richard Saller (eds.), Cambridge University Press, New York, 2007, s. 394.; David L. Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, Brill Published, Leiden, 2006, s. 198.

¹⁰⁶² Déry, “Milk and Dairy Products in the Roman Period” in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 117.

¹⁰⁶³ Çevirmenin notu, “Tuna Nehri’nin aşağı kesimlerinin kuzeyinde yaşayan bir kabile”. Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, VII/II, ss. 232-233.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 198.; Alcock, “Milk and its Products in Ancient Rome”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 31.

¹⁰⁶⁴ Wilkins and Hill, *Food in the Ancient World*, s. 161.

¹⁰⁶⁵ Déry, “Milk and Dairy Products in the Roman Period” in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 117.

¹⁰⁶⁶ Ayrıntı için bkz. Mary Jaeger, “Why Is There No Cheese in Horace’s Satires? and Related Questions for Vergil and Varro”, *American Journal of Philology*, Vol. 136, 2015, ss. 63–90.

¹⁰⁶⁷ Jaeger, “Why Is There No Cheese in Horace’s Satires? and Related Questions for Vergil and Varro”, *American Journal of Philology*, Vol. 136, 2015, ss. 63–90.

olduğumuz nitelendirmeyeyle örtüşmektedir ancak, tarım, doğa ve tıp alanında yazan Romalı yazarların eserlerinde bu ürünlerle ilgili referans oldukça çoktur.

Latince süt kelimesinin karşılığı “*lac*”dır.¹⁰⁶⁸ Antik Roma’da süt ve süt ürünlerinin gıda maddesi olarak tüketimi daha yaygın olmakla birlikte tıbbi ve kozmetik amaçlar için de kullanılmış olduğunu gösteren kanıtlar bulunmaktadır. Roma’da sağımı yapılabilecek hayvanların hemen hepsinden süt elde edilmiş ve farklı amaçlar için kullanılmıştır.¹⁰⁶⁹ Koyun ve keçi sütü kullanılan en yaygın türlerdir.¹⁰⁷⁰ Özellikle keçilerin, büyüklüklerine oranla diğer herhangi bir hayvandan daha fazla miktarda süt verdiği iddia edilmekte, bu yüzden daha çok bu amaca hizmet etmek için yetiştirildiği bilinmektedir.¹⁰⁷¹ Bu hayvanların İtalya’da ineklerden daha çok olduğu bilinmekle birlikte sütünün kullanımı keçi ve koyundan sonra listelenmektedir. Kısarak, eşek ve deve sütüyle ilgili edebi eserlerde referans bulunsa da yaygın olarak kullanılmamıştır.¹⁰⁷² Yaşam alanı daha çok Afrika ve Asya eyaletleriyle sınırlı olan devenin sütü Roma’da nadir olarak kullanılmıştır.¹⁰⁷³ Nadir olarak kullanılan diğer süt türleri ise geyik ve tavşandır. Ayrıca kedi, köpek ve domuz sütünden de bahseden kaynaklar olsa da hoş olmayan sütler olarak sınıflandırılmışlardır.¹⁰⁷⁴

Sütün Roma dünyasındaki besin değerine bakacak olursak, Varro, tüm sıvılar içerisinde sütün en besleyicisi olduğu görüşündedir.¹⁰⁷⁵ Bu görüşe katılan diğer kişiler ise Celsus ve Galenos’dur. Celsus’un besleyici gıdalar ve iyi sıvılar¹⁰⁷⁶ listesinde süt görülmektedir. Onun eserinde genellikle koyun, keçi, eşek, inek ve bunlardan farklı

¹⁰⁶⁸ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 992.; Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 218.

¹⁰⁶⁹ Faas, *Around the Roman Table*, s.168.

¹⁰⁷⁰ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 218.; Déry, “Milk and Dairy Products in the Roman Period” in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 117.; Faas, *Around the Roman Table*, s.168.

¹⁰⁷¹ Déry, “Milk and Dairy Products in the Roman Period”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 117 Alcock, “Milk and its Products in Ancient Rome”, ” in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 31.; Kurlansky, *Milk-A 10,000-Year Food Fracas*, s. 19.

¹⁰⁷² Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 218.

¹⁰⁷³ Déry, “Milk and Dairy Products in the Roman Period” in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 117

¹⁰⁷⁴ Ken Albala, “Milk: Nutritious and Dangerous”, ”, in *Milk: Beyond the Dairy : Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlen Walker (ed.), Prospect Book, 2000, England,s. 25.; Faas, *Around the Roman Table*, s.168.

¹⁰⁷⁵ Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, Lloyd Storr-Best (trans.), G. Bell and Sons, LTD. Published, London, 1912, II/IX, s. 231. Alcock, “*Milk and its Products in Ancient Rome*”,in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 31.

¹⁰⁷⁶ Özü iyi olan gıdaların listesi için bkz. Celsus, *De Medicina*, Vol. I, II/XX, Walter George Spencer (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London, 1971, ss. 200-201.

olarak kadın sütü yer almaktadır.¹⁰⁷⁷ Galenos ise *Gıda Maddelerinin Özellikleri Hakkında* (*De Alimentorum Facultatibus*) eserinin III. kitabında, “En iyi süt tükettiğimiz gıdalardan en sağlıklısidir. Ancak bu ifadede ek olanı kaçırmayın. Basitçe tüm sütün en sağlıklı olduğunu söylemedim; bunun yerine “en iyiyi” ekledim. Çünkü sağlıklı süt, sağlıklı mizah üretmekten o kadar uzaktır ki sağlıklı mizah sahibi insanlar onu kullansa bile, onları sağlıklı mizahla doldurur” ifadelerini kullanmıştır.¹⁰⁷⁸ Kısaca, sütün tükettiğimiz gıdalardan en sağlıklı olanı olması için, en sağlıklı olma şartı durumundan bahsedilmektedir. Sütün sağlıklı olma durumu oldukça karmaşık bir konu olmakla birlikte, özetle sadece sütün kaynağı değil aynı zamanda sütü tüketen kişinin özelliklerine de bağlı olduğu belirtilmektedir.

Galenos, sütün kalitesinin mevsimsel olarak önemli ölçüde değiştiğini ancak bu değişimin hayvandan kaynaklı farklılıklarının daha büyük olduğunu belirtmektedir.¹⁰⁷⁹ Ona göre, inek sütü en kalın ve en yağlı iken, deve sütü aşırı sulu ve en az yağlı olandır ve bunlardan sonra sırasıyla at ve eşek sütü gelir. Keçi sütünün ortalama kıvamda olduğu ancak koyun sütünün daha kalın olduğu belirtilmektedir.¹⁰⁸⁰ Ayrıca mevsimlere göre, doğumdan sonraki süt çok sıvı iken, zamanla koyulaştığını, yaz ortasında doğal halinin orta noktasına ulaştığını ve bu süreden sonra yavaş yavaş koyulaşarak, sonunda sütün kesildiğini söylemektedir. İlkbaharda en sıvı olduğu gibi, en büyük miktarı da bu mevsimde verdiğini belirtir.¹⁰⁸¹ Galenos’un sütün koyulaşma ve miktarı konusunda belirttiği görüş, aslında bilimsel olarak bilinen bir gerçektir ve süt hakkında yazan Romalı yazarların hemen hepsi tarafından kabul edilmiştir.

Süt hakkında yazan diğer bir yazar Plinius ise anne sütünün herkes için en faydalı olduğunu, ancak kadın sütünün diğer türlerden daha besleyici olduğunu, bir sonrakinin ise keçi sütü olduğunu belirtmektedir.¹⁰⁸² Kadından sonra en lezzetli sütün

¹⁰⁷⁷ Liste için bkz. Celsus, *De Medicina*, ss. 483-485.; Alcock, “Milk and its Products in Ancient Rome”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 31.

¹⁰⁷⁸ Bu konu çalışmanın sınırları dahilinde yer almadığı için detaylandırılmamıştır. Detaylı bilgi için bkz. Galen, *On the Properties of Foodstuffs* (*De Alimentorum Facultatibus*), B. III, Owen Powell, John Wilkins (eds. and trans.), Cambridge University Press, Cambridge, 2003.; Galen, *On Food and Diet*, Mark Grant (trans.), Routledge Published, London, 2000.

¹⁰⁷⁹ Galen, *On the Properties of Foodstuffs* (*De Alimentorum Facultatibus*, B. III), s.682.; Galen, *On Food and Diet*, s. 163.

¹⁰⁸⁰ Galen, *On Food and Diet*, s. 163.

¹⁰⁸¹ Galen, *On the Properties of Foodstuffs* (*De Alimentorum Facultatibus*, B. III), s.682.

¹⁰⁸² Jüpiter’in beslenmesinin nedenini muhtemelen buna bağlı olduğunu belirtmektedir. Pliny, *Natural History*, W. H. S. Jones (trans.), The Loeb Classical Library, Vol. VIII, XXVIII/XXXIII, Harvard University Press, London, 1963, s. 87.

deveninki olduđu¹⁰⁸³ ancak oldukça pahalı olduğu için sadece varlıklı Romalılar tarafından alınabildiği not edilmiştir. Deve sütünü tüketmek için üçte bir oranında su ile seyreltilmesi gerektiği tavsiye edilmiştir.¹⁰⁸⁴ Onun eserinde erişimi en kolay olan, keçi ve koyun sütüdür, inek sütünün bir içecek olarak popüler olmadığını, daha çok peynir yapımı için uygun olduğu yazılıdır.¹⁰⁸⁵

Plinius’a göre keçi sütü için birincidir, ancak inek sütü daha tıbbi ve yatıştırıcıdır, koyun sütü ise daha tatlıdır. Eşek sütü ise en etkili süt olarak tanımlanmıştır.¹⁰⁸⁶ Antik Roma’da eşek sütü özellikle cildi beyazlatması ve kırıışıkları yumuşatması ile meşhurdur. Bununla ilgili olarak Plinius ve Iuvenalis’in eserlerinde referanslar bulmak mümkündür. Plinius, İmparator Nero’nun karısı Poppaea’nın,¹⁰⁸⁷ eşek sütünde banyo yaptığının bilindiğinden ve hamamı için hazır süt tedarik etmek için gittiği her yere 500 eşek götürdüğünden bahsetmiştir.¹⁰⁸⁸ Iuvenalis’in *Satirae* (Hicivler/Yergiler) adlı eserinde Poppaea’ya göndermede bulunduğu düşünölen şu satırlar yer alır: “...şu ünlü sütle yıkanır, bu süt için dişi eşeklerden bir sürüyü yanına katıp götürür, Hyperboreilerin oturduğu ülkeye sürgüne yollansa bile”.¹⁰⁸⁹ Plinius’un *Doğa Tarihi* adlı eserinin XXVIII. kitabında ayrıca sütün bazı hastalıkları tedavi etmede kullanımına¹⁰⁹⁰ dair reçeteler verilmektedir.¹⁰⁹¹

Varro’nun Cossinius’dan yaptığı alıntıda “*besin olarak alınan tüm sıvılar arasında sütün en besleyicisi*” olduğu bilgisi yer alır. Besleyici olarak birinci sıraya koyun, daha sonra keçi sütü yerleştirilmiştir. Kısarak sütünün, müşhil etkiye en çok

¹⁰⁸³ Pliny, *Natural History*, XXVIII/XXXIII, s. 87.

¹⁰⁸⁴ Pliny, *Natural History*, H. Rackham (trans.), The Loeb Classical Library, Vol. III, XI/XCVI, Harvard University Press, London, 1967, s. 581.; Faas, *Around the Roman Table*, s. 123.

¹⁰⁸⁵ Pliny, *Natural History*, XI/XCVI, s.583.; Déry, “Milk and Dairy Products in the Roman Period” in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 123.; Alcock, “Milk and its Products in Ancient Rome”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 32.

¹⁰⁸⁶ Pliny, *Natural History*, XXVIII/XXXIII, ss. 87-89.

¹⁰⁸⁷ Poppaea’dan başka, Mısır’da Kleopatra, güzellik uygulamasının bir parçası olarak eşek sütü kullanmasıyla aynı üne sahip olduğu bilinmektedir. Déry, “Milk and Dairy Products in the Roman Period”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery* s. 123.; Alcock, “Milk and its Products in Ancient Rome”, s. 32.

¹⁰⁸⁸ Pliny, *Natural History*, XI/XCVI, s.583.; Déry, “Milk and Dairy Products in the Roman Period”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 123.; Alcock, “Milk and its Products in Ancient Rome”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 32.

¹⁰⁸⁹ “...atque illo lacte fouetur propter quod secum comites educit asellas exul Hyperboreum si dimittatur ad axem.” Iuvenalis, *Yergiler (Satirae)*, IV/468, Çiğdem Dürüşken-Alova (çev.), İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2006, s.72.

¹⁰⁹⁰ Plinius’un eserinde elli dört kullanım ve gözlem listelenir. Gaius Plinius Secundus, *Doğa Tarihi* (I. ve II. Kitap), İnanç Pastırmacı (çev.), Say Yayınları, İstanbul, 2017, s. 114.

¹⁰⁹¹ Bkz. Pliny, *Natural History*, XXVIII/XXXIII, ss. 87-91.

sahip süt olduğu, ardından eşek sütü, inek sütü ve keçi sütünün geldiği belirtilmiştir. Bunlara ilave olarak Cossinius'un, en besleyici süt ürününün, doğum yapmayan hayvanlardan elde edilen taze süt olduğu görüşünü de ekler.¹⁰⁹² Süt ve süt ürünlerine atıfta bulunan diğerk bir yazar ise Vergilius'dur. Pastoral yaşamı kaleme aldığı *Çiftçilik Sanatı* (*Georgica*) eserinde, keçilerden en bol süt veren olarak bahsedilir.¹⁰⁹³ Ayrıca onun bol süt vermesi için beslenmesiyle ilgili de talimatlarda bulunur.¹⁰⁹⁴ Martialis'in (*Epigrams*) eserinde, misafirlere verilen hediyeler listesinde, doğumdan sonra anneden alınan ilk süt olan "colostrum/colostra" yer almaktadır.¹⁰⁹⁵ Ağız sütü¹⁰⁹⁶ dediğimiz bu süt değerkli olacak ki konuk hediyeleri listesine eklenmiş, Varro da *colustruma* göndermede bulunarak bu sütün en iyisi olduğunu belirtmektedir.¹⁰⁹⁷ Dery'e göre bu sıvı, muhtemelen Romalıların kremaya en yakın olarak bildiğı gıda maddesidir.¹⁰⁹⁸ Sütün kullanımına dair atıfta bulunan bir diğerk yazar ise lüks damak tadına sahip gurme Apicius'tur. Yemek tarifleri verdiğı eseri *De re Coquinaria* (*Yemek Pişirme Üzerine*)'da sıvı halde olan süt pek çok tarifiñ malzeme listesinde yer almaktadır. Bu tariflerde genellikle yumurta ile birlikte krema kıvamı elde etmek için kullanılmıştır.¹⁰⁹⁹ Ayrıca "Oğlak ya da Kuzu Kebabı (*Aliter Aedus Sive Agnus*

¹⁰⁹² Varro, *On Farming* (*Rerum Rusticarum*), II/XI, s. 231. Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s.197.

¹⁰⁹³ Publius Vergilius Maro, *Çiftçilik Sanatı* (*Georgica*), Çiğdem Dürüşken (çev.), Alfa Yayınları, 2015, İstanbul, s. 153.

¹⁰⁹⁴ Bu talimatlar: "Süte aşık biriysen, ellerinle kaba yonca topla, bol bol lotus, tuzlu otlar getir ağıla: Keçiler sevdikçe böyle dereleri, daha çok şişer memeleri, gizli bir tuz tadı verir sütün içi." Vergilius, *Çiftçilik Sanatı* (*Georgica*), s. 160.

¹⁰⁹⁵ Martial, *Epigrams*, Walter C. A. Ker (trans.) Vol. II, XIII/XXXVIII, Putnam Published, London: Heinemann; New York, 1920, s. 405.

¹⁰⁹⁶ Doğumdan hemen önce ve sonraki birkaç gün içinde meme bezlerinden salınan, immünglobulinler ve besin maddeleri bakımından zengin, sarımsı kahve renkte, yeni doğan yavru için gerekli olan ilk süt, kolostrum. Bkz. <https://sozluk.gov.tr/>

¹⁰⁹⁷ Varro, *On Farming* (*Rerum Rusticarum*), II/XI, s. 232.

¹⁰⁹⁸ Déry, "Milk and Dairy Products in the Roman Period", in *Milk: Beyond the Dairy : Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 118.

¹⁰⁹⁹ Bkz. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.), Caroli Winter, Heidelbergae 1867.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (ed. and trans.), , Dover Publications, Inc., New York 1977.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Martin Lister, Theodoor Jansson ab Almelooven, Gabriel Hummelberger, Kaspar von Barth (eds.), Amstelodami: Apud Janssonio-Waesbergios 1709.; *Apicii, Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), Tevbner 1922.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), Teubner, Leipzig 1969.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), Peter Nevil Limited, London 1958.; Jon Solomon & Julia Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, E. A. Seeman Publishin, Inc., Florida 1950.; Sally Grainger, *Cooking Apicius Roman Recipes For Today*, Prospect Books Published, Great Britain, 2006. Ayrıca bkz. Bu çalışmanın "Yemek Tarifleri" bölümünde süt içeren pek çok tarif bulunmaktadır.

Siyringiatus)” tarifinde süt, eti marine etmek için kullanılmıştır.¹¹⁰⁰ Roma’da alt sınıfların ana yemeklerinin bir parçası olan *puls* (lapa) yapmak için de süte ihtiyaç olduğu görülür.

Antik Roma’da sıvı haldeki sütün besin değeri pek çok Antik ve modern yazar tarafından tartışılmıştır ancak buna rağmen Romalıların genellikle süt içmediği ve sütün saygın bir değeri olmadığı bilinmektedir. Süt içme eylemi bebekler hariç genel olarak barbarlara özgü bir davranış olarak görülmektedir. Roma’nın kurucularının süt içmiş olabileceği görüşünden yukarıda bahsetmiştik. Sütten bahseden Latince dilinde yazılmış Romalı yazarların görüşlerine yukarıda yer vermeye çalıştık, buna göre en iyi sütün hangisi olduğuna dair fikir ayrılıklarının olduğu görülür ancak sütü en çok tüketilen hayvanların koyun ve keçi olduğu şüphesizdir.

Süt ile ilgili en fazla referansta bulunan yazar Galenos’dur. Bu da bize sıvı haldeki sütün Roma’da muhtemelen daha çok tıbbi olarak kullanıldığı izlenimini vermektedir. Bu görüşe ek olarak belirtilmelidir ki Galenos’un bir hekim olmasının yanı sıra daha çok kırsal yaşam beslenmesiyle ilgilenmesi, sütün pastoral yaşama ait olduğu düşüncesini de desteklemektedir. Galenos’dan sonra, daha çok kırsal yaşamla ilgili bilgi veren yazarların süte atıfta bulunması bunu doğrulamaktadır. Roma dünyasındaki kent yaşamında süt, genellikle peynir olarak karşımıza çıkmaktadır. Muhtemelen bunun nedeni, iklim şartları veya saklama koşullarındaki teknolojik yetersizlikten kaynaklanmaktadır. Bazı yazarlar, lüks düşkünü Apicius/lar’a atfedilen eserde sütün yer alıyor olmasını, pastoral yaşama ait olduğu görüşüne çelişki olarak yorumlamaktadırlar ancak bu eserde sütün kullanımı incelendiğinde, onun doğrudan değil işlenerek kullanılması kanaatimizce bu çelişkiyi ortadan kaldırmaktadır.

Antik Roma’da sütün saf gıda maddesi veya bir bileşen olarak, tıbbi ve kozmetik alanı dışında, dini kullanımına dair veriler bulunmaktadır. Bu verilere göre, Roma’nın ilk kralları tanrılara şarap yerine (*libationis*)¹¹⁰¹ süt sunusu yapmaktaydılar.

¹¹⁰⁰ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VIII, n. 365, ss.167-168.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VIII/VI, n. 365, s.62.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VIII/VI, ss.226-227.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VIII/VI, n.7(365), ss.204-205.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VIII/IV, n.361, ss.191-192.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VIII/VI, n. 7, s. 69.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.46-47.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.36-37.

¹¹⁰¹ Lat. Libatio/libationis, tanrılara sunulan sıvıların yere dökülerek kurban edilmesidir. En yaygın olanı seyreltilmemiş şaraptı, ancak süt, bal ve hatta su gibi diğer sıvılar da kullanılmıştır. Ölülere ayrıca

Hatta bu yüzden, Cato'nun tanrılara sunmak için hazırladığı kek/ekmeklerin içerisinde bu geleneğin devamı niteliğinde süt veya peynir koyduğu yönünde görüşler bulunmaktadır.¹¹⁰² Ayrıca cenaze törenlerinde sütün kullanıldığı bilinmektedir.¹¹⁰³ Bunun yanı sıra Palatine Tepesi'nde tapınağı olan emziren anne ve çobanların koruyucu tanrıçası Rumina'ya şarap yerine süt sunulmaktadır.¹¹⁰⁴ Roma'da koyun ve çobanların arınması için bir ritüel olan ve Roma'nın kuruluşuyla bağlantılı olduğu düşünülen Pales¹¹⁰⁵ festivali sırasında (21 Nisan günü), koyun ağılları temizlenip, yeşilliklerle süslenmektedir ve koyunların, kükürt yakılan şenlik ateşinden çıkan dumanla arındırıldıkları aktarılmaktadır. Festival sırasında, Pales'e, süt ve kek ikram edildiği bilinmektedir. Çobanların kendilerini çiyle yıkadıkları ve süt içerek, şenlik ateşinden atladıkları geleneklerden bahsedilir.¹¹⁰⁶ Bu ritüeller yine sütün pastoral yaşama ait olduğunu göstermektedir.

Antik Roma'da sütün daha çok peynir olarak bulunduğu ve büyük bir kısmının bu şekilde tüketildiği şüphesizdir.¹¹⁰⁷ Bunun nedeni genellikle sütü uzun süre saklama konusundaki¹¹⁰⁸ teknolojik gelişmelerin eksikliğidir. Akdeniz coğrafyasının iklim koşulları düşünüldüğünde, gerekli koruma işlemi sağlanmazsa günler hatta saatler içinde sütün bozulması kaçınılmazdır.¹¹⁰⁹ Albala, sütün özellikle kuzey Avrupalılar ile ilişkisinin, daha sıcak bölgelerde sütün çok kolay bozulduğu ve peynir haline getirilmesi gerektiği ile çok ilgili olduğunu belirtmektedir.¹¹¹⁰ Ayrıca Roma'da hayvan sürülerinin kent dışında olması, sütü pazara taşımak için uzun bir mesafe kat edilmesi gerekmektedir. Peynirin hem taşıma kolaylığı hem de uzun süre bozulmadan kalması onu süttten daha popüler bir ürün yapmıştır. Bunun yanı sıra hayvanların süttten kesildiği, uzun süre süt vermediği zamanlar için, insanoğlunun sütü düzenli ve

cenaze törenlerinde ve mezardaki sonraki törenlerde de sunulmuştur. Lesley Adkins and Roy A. Adkins, *Handbook to Life in Ancient Rome*, Facts on File Published, New York, 2004, s. 312.; Alovera, *Latince-Türkçe Sözlük*, 343.

¹¹⁰² Cato The Censor, *On Farming (De Agricultura)*, Ernest Brehaut (trans.), Octagon Books Published, New York, 1966.

¹¹⁰³ John F. Donahue, *Food and Drink in Antiquity*, Bloomsbury Published, London, 2015, s. 142.

¹¹⁰⁴ Varro, *On Farming, (Rerum Rusticarum)*, II/XI, s. 234.; Adkins and Adkins, *Handbook to Life in Ancient Rome*, s. 302.

¹¹⁰⁵ *Parilia* ya da *Palilia*. Adkins and Adkins, *Handbook to Life in Ancient Rome*, s. 317.

¹¹⁰⁶ Adkins and Adkins, *Handbook to Life in Ancient Rome*, s. 317.

¹¹⁰⁷ Déry, "Milk and Dairy Products in the Roman Period", in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 118.; Faas, *Around the Roman Table*, s. 168.; Alcock, *Food in The World*, ss. 82-83.

¹¹⁰⁸ Robert I. Curtis, "Food Processing and Preparation", in *Engineering and Technology in The Classical World*, John Peter Oleson (ed.), Oxford University Press, Inc., New York, 2008, s. 385.

¹¹⁰⁹ Dalby, *Cheese: A Global History*, s. 33.

¹¹¹⁰ Albala, "Milk: Nutritious and Dangerous", s. 20.

istikrarlı bir besin kaynağı sağlamak için peynire dönüştürmüş olması da muhtemeldir.¹¹¹¹

Peynir yapımının keşfiyle ilgili farklı görüşler olmakla birlikte bunların hemen hepsi tesadüfi sebeplere dayandırılmaktadır. Dalby, bize keşfin kesinlikle önemli bir olay olmadığını, beklemeye bırakılan sütün laktik asit bakterilerinin etkisiyle ekşiyip, kesilmeye başlaması veya sütün hayvan midelerinden yapılmış bir torbada taşınması veya depolanmasının onun dönüşümüne neden olmuş olacağından bahseder. Midede sütü kesen enzimlerin varlığının, pıhtılaşma sürecini hızlandırması gerekçe olarak gösterilmektedir.¹¹¹² Tam olarak nasıl keşfedildiği bilinmese de ikinci varsayımda sütün peynire dönüşmesi için mide enzimlerinden yararlanılmıştır. Roma literatüründe peynir yapımıyla ilgili referanslar incelendiğinde, bazı hayvanların midelerinden elde edilen peynir mayasının kullanılması geleneği muhtemelen bu olaydan kaynaklanmakta ve Dalby'nin görüşünü desteklemektedir.

Antik Roma'da peynir yapımına geçmeden önce tarihte onunla ilgili en erken kanıtlara kısaca değinecek olursak;¹¹¹³ onunla ilgili ilk kanıt, Mısır'da¹¹¹⁴ Birinci Hanedanlık (yak. MÖ 3100-2900) döneminden kalan bir mezarda bulunan iki kavanozdan¹¹¹⁵ gelmektedir. Kavanozlardaki maddenin peynir olup olmadığı şüpheli olsa da bilim insanları yeni bulgular yapılarına değin,¹¹¹⁶ tarihi MÖ 3000'ler olarak kabul etmektedirler.¹¹¹⁷ Bunun dışında henüz onaylanmamış başka bir tarihlendirme ise MÖ 5500'lerde Orta Avrupa'da, arkeologlar tarafından peynir süzgeci olabileceği düşünülen delikli toprak kaplar bulunmasıdır. Bunların dışında yazılı kayıtlarda, Sümerce, Akadca, Lineer B ve Hititçe tabletlerde peynire karşılık gelecek sözcüklere

¹¹¹¹ Alcock, *Food in The World*, ss. 82-83.; Dalby, *Cheese: A Global History*, s. 33.

¹¹¹² Dalby, *Cheese: A Global History*, s. 32.

¹¹¹³ Roma dönemi ve öncesindeki peynir tarihi için bkz. Andrew Dalby, "Ancient Civilizations", in *The Oxford Companion to Cheese*, Catherine Donnelly (ed.), Oxford University Press, 2016, ss. 25-27.

¹¹¹⁴ Ayrıca bkz. Amr Daoud, "Egypt", in *The Oxford Companion to Cheese*, Catherine Donnelly (ed.), Oxford University Press, 2016, ss. 247-249.; Alcock, *Food in The World*, s. 83.

¹¹¹⁵ Bulunan bu kavanozun üzerinde "kuzeyin *rwt*'si" ve "güneyin *rwt*'si" olarak okunan tuhaf bir madde incelenmiş, ancak bir dizi arkeolog tarafından tadına bakılmadan, peynir olduğuna karar verilmiştir.

¹¹¹⁶ Süt ve süt ürünlerinin tarihte en erken kullanımlarının belirlenmesi için arkeologlar hayvan kemikleri, lipit ve protein kalıntılarının izlerini sürmektedir. Bu konuyla ilgili olarak Dalby, yaklaşık kırk yıl önce Andrew Sherratt, Yakın Doğu'da MÖ 3500 civarında bir "ikincil ürünler devrimi" hipoteziyle çalışmalar yürüttüğünü ancak kesin bir sonuç alamadığından bahsetmektedir. Yürütülen çalışmalarda, evcilleştirilmiş hayvanların kemik yaşları incelenerek, kesim için mi yoksa yün ve süt için tutulduğu yanıtı aranmıştır.

¹¹¹⁷ Janny de Moor, "Farmhouse Gouda: A Dutch Family Business", in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlen Walker (ed.), Prospect Book Published, England, 2000, s.109.

rastlandığı aktarılmaktadır.¹¹¹⁸ Batı'ya doğru ilerlediğimizde, Roma medeniyetine daha yakın olan Antik Yunan yazılı kayıtlarında ise peynirden bahseden en erken kanıtlar Homeros¹¹¹⁹ ve Aristoteles'in eserleridir. Yani Roma'ya gelene değin büyük bir peynir tarihi olduğu görülür. Bu çalışma, peynirin tarihteki serüveninden¹¹²⁰ ziyade Antik Roma'da kullanımını olduğu için burada kısaca değinilmiştir.

Antik Roma'da “peynir” kelimesinin karşılığı “caseus”tur.¹¹²¹ Romalı yazarların eserleri incelendiğinde peynir yapma işinin çobanların görevi olduğuna dair söylemler bulunmakta ya da bu metinlerde çoban ve peynir yan yana yer almaktadır. Örneğin Vergilius, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)* eserinde, “... sağdıkları sütü, gece bastırırlar: Sepetlere koyup dışarı yollarlar (çobanın kasabaya getirdiklerini) ya da üzerine biraz tuz serper, kış için bir kenara ayırırlar” şeklinde ifadeler yer almaktadır.¹¹²² Columella, her ne kadar bir çobandan bahsetmese de sütün kovalarla pazara götürülmesinin uygun olmadığını, kentten uzak yerlerde yaşayan kimsenin, peynircilik görevini ihmal etmemesi gerektiğini söyler.¹¹²³ Peynir yapımının çobanların görevi olması muhtemelen Akdeniz ikliminde, hayvancılık ile uğraşanların yaylalara çıkması zorunluluğundan kaynaklanmaktadır. Ayrıca MS I. yüzyılda Romalı hukukçu Titius Aristo'nun tanımladığı Minturnae'daki peynir fabrikasından çıkan dumandan dolayı iki toprak sahibi arasında yaşanan meşhur sorun, bize kesin olmamakla birlikte peynirciliğin endüstriyel boyutta da yapılmış olabileceği bilgisini vermektedir.¹¹²⁴ Bunu destekleyen bir diğer kanıt ise İtalya'da, Pompei ve Stabia arasındaki Gragnano'daki bir villada bulunmaktadır. Buradaki kanıtlar esas olarak

¹¹¹⁸ Dalby, “Ancient Civilizations”, in *The Oxford Companion to Cheese*, ss. 25-27.; Dalby, *Cheese: A Global History*, ss. 32-35.

¹¹¹⁹ Homeros, *Odysseia* (IX/245-250), Azra Erhat ve A. Kadir (çev.), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2020, ss. 152-153.; Alcock, *Food in The World*, s. 83.

¹¹²⁰ Peynir hakkında detaylı bilgi için bkz. Catherine Donnelly (ed.) *The Oxford Companion to Cheese* Oxford University Press, UK, 2016.; Andrew Dalby, *Cheese: A Global History*, Reaktion Books Published, London, 2009.

¹¹²¹ S. G. W. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, Oxford University Press, UK, 2012, s. 307.; Varro, *On The Latin Language*, Roland G. Kent (trans.), V-108/VI.-43, Harvard University Press, London, 1938, ss. 103-213.

¹¹²² Vergilius, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*, s. 161.

¹¹²³ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, H. Boyd Ash (ed.), Vol. II, VII/VIII, Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London, 1954, s. 284.

¹¹²⁴ Bruce W. Frier and Dennis S. Kehoe, “Law and Economic Institutions”, in *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, Walter Scheidel, Ian Morris, Richard Saller (eds.), Cambridge University Press, NewYork, 2007. ss. 113-143.

şarap üretimiyle ilgili olsa da önemli miktarda süt tutabilecek büyük bir bronz kabın varlığı, peynir fabrikası için kanıt olarak önerilmektedir.¹¹²⁵

Roma'nın kurucu halklarının birer çoban olduğu düşünülürse onların en başından beri peynir yapımına hâkim olduğu sonucu çıkartılabilir.¹¹²⁶ Latince literatür incelendiğinde, peynir ile ilgili referanslar bulmak mümkündür. Özellikle peynir yapımıyla ilgili bazı yazarların detaylı talimatlar vermesi dikkat çekicidir.¹¹²⁷ Muhtemelen bunun nedeni, tüm süt ürünleri arasında Romalıların en çok tükettiği ve takdir ettiği gıdanın peynir olmasıdır.¹¹²⁸ Roma'da peynir yapımı, basit olmakla birlikte çeşitli varyasyonları bulunmaktadır. Geleneksel yöntemlerle peynir yapmak için temelde üç aşamalı bir yol izlenmektedir. Bunlar, sütün ısıtılması, mayalanması (bu bazen doğal yolla ekşimeye bırakılarak ya da pıhtılaştırıcı madde eklenerek) ve peynir altı suyunun boşaltılması için süzme veya presleme işleminden oluşmaktadır.¹¹²⁹ Bu işlemler sonucunda elde edilecek peynir daha çok tazedir ve üretildikten hemen sonra tüketilmesi gerekmektedir. Peynirin uzun süre saklanabilmesi için birtakım işlemlerden (tuzlama, kurutma veya salamurada bekletme) geçmesi gerekmektedir. Bir diğer eylem ise peynire aroma katmak için yapılan işlemlerdir. Tüm bu işlemler, Romalı tarım yazarlarının eserlerinde bazıları detaylı olmasa da belirtilmektedir. Hatta bunun da ötesinde, hangi hayvanın sütünün tercih edilmesi gerektiği ve peynir yapmak için en iyi zamanın belirlenmesi gibi konularda tavsiyeler de bulunmaktadır. Roma'da peynir yapımıyla ilgili en detaylı talimatları Columella'nın verdiği, ondan sonra Varro'nun geldiği görülür.

Columella'nın peynir yapımıyla ilgili ilk öğütlerinden biri sütün mümkün olduğu kadar taze olmasıdır, ayrıca kesinlikle su ile karıştırılmamalı ve bekletilmemelidir.¹¹³⁰ Önemli bir diğer konu ise iyi bir peynir kesinlikle delikli, tuzlu

¹¹²⁵Alcock, "Milk and its Products in Ancient Rome", in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 37.

¹¹²⁶Jaeger, "Why Is There No Cheese in Horace's Satires? and Related Questions For Vergil and Varro", s. 82.

¹¹²⁷Romalı yazarlardan Columella başta olmak üzere ondan sonra Varro ve Roma'nın geç dönemlerinde ise Palladius, ancak bu son yazar çalışmanın sınırı için belirlediğimiz zaman diliminin dışında yer aldığı için burada yer verilmeyecektir.

¹¹²⁸Alcock, *Food in The World*, s. 83.

¹¹²⁹Curtis, "Food Processing and Preparation", in *Engineering and Technology in The Classical World*, s. 385.

¹¹³⁰Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, VII/VIII, ss.284-285.

veya kuru olmamalıdır.¹¹³¹ Varro ve Vergilius'un eserlerinde peynir üretimi için uygun zaman konusuyla ilgili ifadeler de yer almaktadır. Varro için doğru olanı ilkbahar ve yaz aylarında, ayrıca ilkbaharda sağılan sütün sabah erken, diğer zamanlarda ise öğlen yapılmasıdır.¹¹³² Vergilius ise, “Güneş doğarken ya da gün içinde sağdıkları sütü gece bastırırlar karanlık çökerken ya da güneş battığında sağdıkları sütü, şafakta bastırırlar...” dizeleriyle uygun zamanı belirtmekte, iki yazar arasında doğru zaman konusunda fikir birliğinin olmadığı göze çarpmaktadır.¹¹³³ Antik literatürde bu konuyla ilgili çelişkili bir diğer durum ise peyniri yapılacak sütün lezzeti konusudur. Dalby bu konudaki yorumunda, Antik Çağ yazarlarının koyun, keçi ve inek sütü arasındaki lezzeti ayırt edememelerinin nedeni olarak üreticilerin¹¹³⁴ genellikle sütleri karıştırdıklarını belirtmektedir. Örneğin, ünlü Sicilya peynirlerinin, koyun ve keçi sütünün birleşiminden yapıldığı; yine Roma’da en iyi olarak bilinen Apenin peynirlerinin farklı sütlerin karışımından elde edildiği iddia edilmektedir.¹¹³⁵

Antik Roma’da pek çok hayvan sütünün kullanıldığını yukarıda belirtmiştik, peynir de hemen hemen her sütte yapılmış olabilir,¹¹³⁶ bunlar içerisinde peynir üretimi için en fazla kullanılan hayvanlar, koyun, keçi ve inektir. Latince literatürdeki referanslar incelendiğinde, bariz bir şekilde göze çarpan koyun ve keçi sütünden yapılan peynirlerdir, en son inek gelmektedir. Özellikle Cato’nun ekmek ve kek tarifleri için tercihi koyun peyniri olmuştur.¹¹³⁷ Plinius’un eserinde ise en fazla referans keçi sütünden yapılan peynire aittir.¹¹³⁸ Varro’ya göre en besleyici peynir, inek sütünden yapılandır, ikinci sırada koyun ve en son da keçi sütünden yapılan

¹¹³¹ Columella, bu kusurlardan ilkinin, yetersiz basıldığında, ikincisinin fazla tuzlanması durumunda, üçüncüsünün ise güneşte kavrulduğunda ortaya çıkacağını belirtmektedir. Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, VII/VIII, ss. 288-289.; Dalby, *Cheese: A Global History*, s. 59.

¹¹³² Varro, *On Farming, (Rerum Rusticarum)*, II/XI, ss. 232-233.; Jaeger, “Why Is There No Cheese in Horace’s Satires? and Related Questions For Vergil and Varro”, ss. 78.; Jaeger, “Why Is There No Cheese in Horace’s Satires? and Related Questions For Vergil and Varro”, ss. 79-80.

¹¹³³ Vergilius, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*, ss. 160-161.

¹¹³⁴ Dalby bunun geçimlik çiftçiliğin doğal bir sonucu olduğunu, eğer mümkünse çeşitli mahsuller ve hayvanlar yetiştirdiklerini söylemektedir. Roma’da hayvancılıktan ziyade tarım konusunda yazarların karma tarımı önerdikleri görülmektedir. Örneğin Columella zeytinin yıldan yıla iyi ürün verdiği için zeytinin verimsiz döneminde toprağa başka mahsul ekilmesini tavsiye etmektedir. Dalby, *Cheese: A Global History*, s. 66.; Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, V/IX, s. 83.

¹¹³⁵ Dalby, *Cheese: A Global History*, s. 66.

¹¹³⁶ Dalby, “Ancient Civilizations”, in *The Oxford Companion to Cheese*, s. 27.; Alcock, *Food in The World*, s. 83.

¹¹³⁷ Cato’nun tariflerinde kullandığı peynirin modern yaklaşımları için bkz. Sally Grainger, “Cato’s Roman Cheesecakes: The Baking Techniques”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlen Walker (ed.), Prospect Book Published, England, 2000, ss.168-177.

¹¹³⁸ Bkz. Pliny, *Natural History*, W. H. S. Jones (trans.), The Loeb Classical Library, Vol. VIII, Harvard University Press, London, 1963.

gelmektedir. Ayrıca en besleyici peynirin (inek sütünden yapılan), aynı zamanda sindiriminin de en zor olduğu belirtilmektedir. Bunun yanı sıra peynirin dokusu ve yaşı da besleyiciliği ve sindirimi konusunda önemli faktörlerdir. Yumuşak, taze peynirler en besleyicidir ve çok az kabızlık yapar, bunun tersi ise kuru ve olgun peynirler için geçerlidir.¹¹³⁹ Galenos'un bu konudaki görüşleri oldukça değerlidir. Temelde Varro ile düşünce birliğinde olduğu görülür ancak peynirin besleyiciliği ve sindirimi konusu onun eserinde daha detaylı işlenmiştir.¹¹⁴⁰

Peynir yapım süreci için gerekli zemin olan yapım zamanı ve sütün özellikleri belirlendikten sonraki işlem, sütün mayalanmasıdır. Antik Roma'da kullanılan peynir mayaları hayvansal ve bitkisel olmak üzere iki kategoriye ayrılmaktadır. Bunun yanı sıra sütün ekşimeye bırakılarak doğal yolla mayalanması da unutulmamalıdır. Hayvansal mayalar: kuzu, oğlak, buzağı, tavşan ve geyik gibi hayvanların midelerinden¹¹⁴¹ elde edilmektedir.¹¹⁴² Bitkisel olanlar ise, yabani devedikeni çiçeği, aspir (yalancı safran) tohumu, incir ağacı özü, yeşil çam fıstığı ve sirkedir.¹¹⁴³ Literatürdeki referans sayısı dikkate alındığında, bitkisel mayalar içerisinde en yaygın kullanılan incir ağacı özü¹¹⁴⁴ olduğunu söylemek doğru olacaktır. Hatta Varro, incirin bu özelliğinden dolayı çobanlar tarafından, tanrıça Rumina'nın¹¹⁴⁵ tapınağının yanına bir incir ağacı dikildiğini söyler.¹¹⁴⁶

Columella, peyniri yapılacak sütün bir dereceye kadar ılık olması gerektiğini ve bunun için süt kovanının (tenceresinin) ateşe temas etmeyecek uzaklıkta

¹¹³⁹ Varro, *On Farming, (Rerum Rusticarum)*, II/XI, s. 232.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 197.

¹¹⁴⁰ Galen'in bu konudaki görüşleri için bkz. Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)* (696-699), ss. 129-131.; Galen, *On Food and Diet*, ss. 179-180.

¹¹⁴¹ Geleneksel olarak peynir mayası, salamura veya peynir altı suyuna batırılmış emziren ve geviş getirenlerin kurutulmuş mide astarları kullanılarak hazırlanmaktadır. Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 201.

¹¹⁴² Dalby, "Ancient Civilizations", in *The Oxford Companion to Cheese*, s. 27.

¹¹⁴³ Curtis, *Ancient Food Technology*, ss. 400-401.

¹¹⁴⁴ Bugün Türkiye'de "çoban peyniri veya "teleme peynir" olarak bilinen peynirin mayası ham incir özüdür. Yapımı da Romalı yazarların talimatlarına benzer şekilde gerçekleştirilmektedir; ılık sütün içine ham incirler sapları kesilerek atılır, daha sonra incir dalından elde edilen çubuk (çubuğa kesiler atılır ki özü dışarı çıkabilsin) ile sürekli karıştırılarak, birkaç dakikada peynir elde edilir ve tüketilir. Krem peynir veya yoğurt kıvamındadır. Bu pratikliğinden dolayı çobanların otlatma zamanında öğünlerini bu peynirle çeşnilendirdikleri, bu yüzden çoban peyniri adını aldığı söylenir. Hayvandan sağılan süt ılık olduğundan yaban incirinden koparılan birkaç incirle kısa sürede peynir tüketime hazırdır.

¹¹⁴⁵ Çobanların koruyucu tanrıçası Rumina'ya genellikle şarap ve hayvan yerine genellikle süt sunusu yapılmaktadır. Daha önce peynir yapımının çobanların görevi olabileceğinden bahsetmiştik, çoban tanrıçasının tapınağına Roma'da kullanılan en yaygın bitkisel peynir mayası diyebileceğimiz incirin dikilmesi bu görüşü destekleyebilir. Varro, *On Farming, (Rerum Rusticarum)*, II/XI, s. 232.

¹¹⁴⁶ Varro, *On Farming, (Rerum Rusticarum)*, II/XI, s. 232.

yerleştirilerek bekletilmesini tavsiye eder. Süt, genellikle bir kuzu ya da oğlaktan elde edilen peynir mayası ile pıhtılaştırılmıştır ancak yabani devedikeni çiçeği ya da aspir (yalancı safran) tohumları ile de pıhtılaştırılabilir. Bunun yanı sıra incir ağacı sürgünleri hâlâ yeşilken, kabuğuna yapılan kesi sonucu akan sıvı ile de eşit derecede iyi bir maya elde edileceğinden bahseder. Maya ölçüsü, en iyi peynir için herhangi bir mayanın yalnızca çok küçük bir miktarını içermelidir. Uygun ölçü olarak,¹¹⁴⁷ bir kova süt için en az peynir mayası, bir gümüş *denarius* ağırlığında olmalıdır.¹¹⁴⁸ Varro'nun verdiği ölçü ise, iki *congii* (1.5 galon (7 litre)) süt başına zeytin büyüklüğünde peynir mayasıdır. Maya olarak, tavşan veya oğlaktan alınanın kuzununkinden daha iyi olduğunu, bunun yanı sıra doğal maya türü olarak incir dalı ve sirkeyi¹¹⁴⁹ önermektedir.¹¹⁵⁰

Columella sütün yoğunlaşmasından sonra derhal hasır kaplara (*fiscellae*), sepetlere (*calathi*) veya kalıplara (*formae*)¹¹⁵¹ aktarılması gerektiğini, çünkü peynir altı suyunun olabildiğince çabuk süzülmesi ve katı maddeden ayrılmasının son derece önemli olduğunu belirtmektedir. Bu işlemden sonra elde edilecek peynir muhtemelen taze-yumuşak olup kısa sürede tüketilmesi gerekmektedir.¹¹⁵² Vergilius, akşamdan bastırılan peynirin sepetlere koyularak ertesi gün, çoban tarafından kasabaya götürüldüğünden ya da üzerine biraz tuz serpilerek kış için ayrıldığından bahseder.¹¹⁵³

Columella, peynirin kalıp veya sepetten çıkarıldıktan sonra bozulmaması için serin, gölgeli bir yere konması ve üzerine dövülmüş tuz serpilmesi gerektiğini belirtir. Bu uygulamayla asitli sıvı dışarı çıkarılır ve sertleştiğinde, daha şiddetli bir şekilde sıkıştırılır, böylece daha yoğun hâle gelebilir ve sonra yine kavrulmuş tuz ile muamele edilir.¹¹⁵⁴ Bu noktada Varro, peynir için kaya tuzunun deniz tuzundan daha iyi

¹¹⁴⁷ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, VII/VIII, ss. 284-287.

¹¹⁴⁸ Lat. “*Minimum autem coagulum recipit sinum lactis argentei pondus denarii.*”

¹¹⁴⁹ Sirke, bugün hâlâ geleneksel peynir yapımında kullanılan bir maya türü olarak yerini korumaktadır.

¹¹⁵⁰ Varro, *On Farming, (Rerum Rusticarum)*, II/XI, s. 233.

¹¹⁵¹ Dalby, bir zamanlar Roma hakimiyetinde yaşayan ulusların modern dillerindeki peynir kelimesinin Latince *caseus*tan (*queijo, queso, cacio, cas*) miras kaldığını (İrlanda dilinde *caise*, Gal dilinde *caws*, İngilizce *cheese*, Flemenkçe *kaas*, Almanca *Käse*) veya bir peynir kalıbı terimi olarak geç Latince *formadan* ve dolayısıyla bir kalıpta şekillendirilmiş bir peynirden (*fourme, fromage, formaggio*) geldiğini belirtmektedir. Bugün İtalyanca 'da peynir kelimesinin karşılığı ise Latince peynir kalıbı teriminden türetilmiş *formaggiodur*. Dalby, *Cheese: A Global History*, s. 45.; Peynir kelimesinin etimolojisi için ayrıca bkz. Don Otter, “*Etymology*”, in *The Oxford Companion to Cheese*, Catherine Donnelly (ed.), Oxford University Press, 2016, ss. 255-256.

¹¹⁵² Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, VII/VIII, ss. 286-287.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 203.; Curtis, *Ancient Food Technology*, ss. 401-402.

¹¹⁵³ Vergilius, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*, s. 161.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 402.

¹¹⁵⁴ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, VII/VIII, ss. 286-287.

olduğunu vurgularken¹¹⁵⁵ Columella bu konuda herhangi bir açıklamada bulunmamıştır. Tuzlanan peynir tekrar ağırlıklar vasıtasıyla sıkıştırılır. Bu işlem dokuz gün boyunca yapılır ve tatlı su ile yıkanır. Daha sonra peynirler gölge altına bu amaç için yapılmış hasır tepsiler üzerine birbirine değmeyecek ve orta derecede kuru olacak şekilde sıra halinde dizilir. En son aşama, peynirin daha yumuşak kalması için, rüzgâra maruz kalmayan kapalı bir yerde birkaç rafta sıkıca paketlenmesidir. Muhtemelen bu işlemden sonra elde edilen peynir, olgun-sert ve uzun süre dayanabilecek bir ürün haline gelecektir. Columella'nın bu tür peynirlerin deniz aşırı ülkelere ihraç edilebileceğinden bahsetmesi buna kanıt olarak gösterilebilir.

Bu durumda peynirin Antik Roma'da aynı zamanda ulusal ve uluslararası ticari bir ürün olduğu sonucu ortaya çıkmaktadır.¹¹⁵⁶ Plinius'un eserinde buna dair kanıtlar bulmak mümkündür. O, Roma'da, en çok övülen peynirlerin arasında Borne'de, La Lozere ve Gevaudan köylerinden çıkan *Nemausus* (Nîmies) peynirleri ancak bunların taze olanları; Dalmaçya Dağları, Docleate ve Tarentaise'nin *Vatusicum* peyniri gönderdiğini söyler.¹¹⁵⁷ Ayrıca Galenos, bu peynirin Roma'nın zengin sakinleri arasında en iyi ve en popüler olduğundan bahseder.¹¹⁵⁸ Liguria'dan *Coebanum* peyniri,¹¹⁵⁹ Umbria'dan *Sarsina* peyniri; Toskana ve Liguria sınırlarından Luna (*caseus Lunensis*) peyniri (günümüzde Luni)¹¹⁶⁰ gönderildiğinden de bahsedilmektedir.¹¹⁶¹ Bunlar içerisinde yaklaşık 1000 libre ağırlığa sahip olan Luni (*caseus Lunensis*) peynirinin Roma'da özel bir yeri olduğu bilinmektedir. Martialis, muhtemelen onun büyüklüğüne dikkat çekmek için, “kölelerinizin bin öğle yemeğini karşılayacak kadar büyük” şeklinde bir ifadede bulunur.¹¹⁶² Plinius, Roma'ya en yakın Caedician Ovası'ndan gelen Vestinus (*caseus Vestinus*) peynirinin mükemmel olduğundan, bunun dışında Galya'dan gelen tütsülenmiş keçi peynirinin her zaman şifalı¹¹⁶³ (*medicamenta*) bir tadı olduğundan bahsetmektedir.¹¹⁶⁴ Deniz aşırı

¹¹⁵⁵ Varro, *On Farming, (Rerum Rusticarum)*, II/XI, s. 234.

¹¹⁵⁶ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 194.

¹¹⁵⁷ Pliny, *Natural History*, XI/XCVII, ss. 582-583.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 400.

¹¹⁵⁸ Galen, *Galen: on Food and Diet*, s. 169

¹¹⁵⁹ Genellikle koyun sütünden yapılanları.

¹¹⁶⁰ Luna Peyniri için ayrıca bkz. Vince Razionale, “Luna Cheese”, in *The Oxford Companion to Cheese*, Catherine Donnelly (ed.), Oxford University Press, 2016, ss. 446-447.

¹¹⁶¹ Pliny, *Natural History*, XI/XCVII, ss. 582-583.

¹¹⁶² Razionale, “Luna Cheese”, in *The Oxford Companion to Cheese*, s. 446.; Martial, *Epigrams*, XIII/XXX, ss. 402-403. Grant, *Roman Cookery: Ancient Recipes For Modern Kitchens*, s. 47.

¹¹⁶³ Pliny, *Natural History*, XI/XCVII, ss. 584-585.

¹¹⁶⁴ Dalby, *Cheese: A Global History*, s. 87.

eyaletlerden ise *Bithynia* peynirinin meşhur olduğunu söyler.¹¹⁶⁵ Ayrıca Galenos, memleketi Bergama (*Pergamum*) ve Roma’da çok takdir edilen ve sindirimi kolay bir peynir olan *bathysikos*’dan bahsetmektedir.¹¹⁶⁶ Plinius’dan başka Martialis bize dört peynir ismi vermektedir. Bunların ikisinden yukarıda bahsetmiştik, diğerleri ise Velabrum’un tütsülenmiş peyniri (*caseue fumosus*) ve Trebula peyniridir (*casei Trebulani*).¹¹⁶⁷

Literatürde peynir ile ilgili dikkat çeken bir başka nokta ise aroma vermek için kullanılan yöntemlerdir. Bununla ilgili en detaylı bilgi yine Columella tarafından verilmiştir. Onun *Tarım Üzerine (De Re Rustica)* adlı eserinde Romalıların sütü sağmadan önce kovaya yeşil çam fıstığı attıklarını ancak süt pıhtılaşp kalıplara aktarılırken çıkarıldığını; bazılarının yeşil çam çekirdeklerini ezip, sütle karıştırarak kestiklerini; diğerlerinin ezilmiş ve elekten geçirilmiş kekiğin sütün pıhtılaşmasına izin verdiğini aktarır. Bunun dışında salamura (genellikle tuzlu su veya sirkeyle) içinde sertleştirilip elma ağacı odunu ve anız dumanı ile tütsülenen peynirin tadının iyi olacağını söylemektedir. Ayrıca maya kısmında aktardığımız incir ağacı sürgününün de süte hoş tat verdiği belirtilir. Columella son olarak, çeşni konusundaki seçimi üreticiye bırakarak: “... *benzer şekilde, seçtiğiniz çeşniyi ekleyerek peynire istediğiniz lezzeti verebilirsiniz.*” der.¹¹⁶⁸ Hayvanın beslenme özelliklerinin de sütün lezzetini dolayısıyla peynirinkini etkilediği pek çok yazar tarafından bildirilmiştir.¹¹⁶⁹

Peynir konusunda bir diğer husus ise şekillendirme sürecidir. Genelde hasırdan yapılan sepetlere veya topraktan yapılan kalıplara süzmek için aktarılan pıhtılaşmış sütün, bu kapların şeklini almış olması muhtemeldir.¹¹⁷⁰ Columella, elde preslenmiş (*caseus manu pressus*) peyniri,¹¹⁷¹ “*en iyi bilinen yöntem*” olarak aktarmaktadır. Bu peynir, süt kova içine hafifçe doldurulduğunda ve hâlâ ılık olduğunda, parçalanır ve üzerine sıcak su dökülüp, elle şekillendirilir ya da ahşap kalıplarda preslenir.¹¹⁷²

¹¹⁶⁵ Pliny, *Natural History*, XI/XCVII, ss. 584-585.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 194.

¹¹⁶⁶ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 130.

¹¹⁶⁷ Martial, *Epigrams*, XIII/XXXII-XXXIII, ss. 402-403.; Alcock, *Food in The World*, s. 84.

¹¹⁶⁸ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, VII/VIII, ss. 288-289.

¹¹⁶⁹ Déry, “Milk and Dairy Products in the Roman Period”, in *Milk: Beyond the Dairy : Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 118.

¹¹⁷⁰ Alcock, “Milk and its Products in Ancient Rome”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 36.

¹¹⁷¹ Elle preslenmiş peynir için ayrıca bkz. Dalby, *Cheese: A Global History*, ss. 77-78.

¹¹⁷² Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, VII/VIII, ss. 288-289.; Faas, *Around the Roman Table*, s.170.

Peynir, Roma dünyasında özellikle köylü, asker, avcı, denizci veya alt sınıflar için önemli bir protein kaynağıdır.¹¹⁷³ Uzun yolculuklarda taşınması kolay ve besleyici bir gıdadır.¹¹⁷⁴ Özellikle, Roma ordusunun *tayınının* bir parçası olarak bahsedilmektedir.¹¹⁷⁵ Suetonius, Augustus'un elle basılmış inek peynirini sevdiğinden bahseder.¹¹⁷⁶ İmparator Hadrianus'un kampta ordusuyla birlikteyken pastırma ve peynir yiyip ekşi şarap (muhtemelen *posca*) içtiği bilinmektedir.¹¹⁷⁷ Peynir, kahvaltıda (*ientaculum*) ekmek ve önceki günün yemeğinden kalanlarla,¹¹⁷⁸ öğle yemeğinde (*prandium*) pratik atıştırma olarak veya akşam yemeğinin (*cena*), başlangıç (*gustatio*) menüsünün bir parçası veya bazen tatlı menüsünde (*secunda mensa*) tatlıların içerisinde görülmektedir.¹¹⁷⁹ Vergilius'a atfedilen “*Moretum*” şiirinde¹¹⁸⁰ ise Roma'da bir köylünün diyetinde peynirin önemi açık bir şekilde vurgulanmaktadır. Bu şiirde, köylü sabah kalktığında, bahçesinden topladığı yeşillik, sarımsak ve peyniri bir *mortarium*da iyice ezerek bir karışım elde etmekte, bunu pişirdiği sıcak ekmekle öğle yemeği için hazır etmektedir.¹¹⁸¹

Şüphesiz peynir kırsalda yaşayan halkın diyetinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Bunun yanı sıra kentte de özellikle alt sınıf tarafından takdir görmüştür. Pompei'de bar ve restoranların menülerinde yer aldığı arkeolojik veriler sonucu onaylanmıştır. Pompei'de bir bara ait olduğu düşünülen yedi günlük alışveriş (alım ya da satım) listesinden daha önce bahsetmiştik, aynı listede dört kez peynir tekrarlanmakta bunların içerisinde biri “yumuşak peynir” olarak ayrıca nitelendirilmektedir. Bu peynirin fiyatının¹¹⁸² diğerlerine göre fazla olduğu (yumuşak

¹¹⁷³ Dalby, “Ancient Civilizations”, in The Oxford Companion to Cheese, s. 27.

¹¹⁷⁴ George C. Maniatis, “The Byzantine Cheesemaking Industry”, *Byzantion*, 2014, Vol. 84, 2014, s. 258.

¹¹⁷⁵ Walter Scheidel, Ian Morris, Richard Saller (eds.), *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, Cambridge University Press, UK, 2008, s. 636.

¹¹⁷⁶ Suetonius, *On İki Caesar'in Yaşamöyküsü*: Augustus, LXXVI, s. 100

¹¹⁷⁷ Alcock, “Milk and its Products in Ancient Rome” in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 34.; Alcock, *Food in The World*, s. 209.

¹¹⁷⁸ Linda Civitello, *Cuisine and Culture: A History of Food and People*, John Wiley & Sons, Inc. Published, Canada, 2008, s. 40.

¹¹⁷⁹ Marcus Porcius Cato, *De Agri Cultura*, LXXXIV.I.I.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 163.; <https://latin.packhum.org>

¹¹⁸⁰ “*Moretum*” için bkz. Virgil, *Aeneid (VII-XII)*, *The Minor Poems*, H. Rushton Fairclough (trans.), Harvard University Press, London, 1960.

¹¹⁸¹ Virgil, “*Moretum* (80-120)”, in *Aeneid (VII-XII)*, *The Minor Poems*, ss.458-461.; Alcock, *Food in The World*, s. 169.

¹¹⁸² Bu ürünlerin karşısında görülen rakamların fiyatı olduğu varsayılp, bunların *asses* (1 *denarius*=16 *asses*) cinsinden olduğu düşünülmektedir. Cooley and Cooley, *Pompeii and Herculaneum: A Sourcebook*, ss. 239.

peynir 4 asses, diğeri 1 asses, diğeri ikisi 2’şer assestir) görülmektedir.¹¹⁸³ Ayrıca Etienne, Pompeii’de bir köle de dahil olmak üzere üç kişilik ailenin *Idesten* önceki sekiz günlük alışveriş listesini fiyatlarıyla birlikte verir: bu listede en sık tekrar eden ürün ekmek olmakla birlikte peynirin beş kez listelendiği görülmektedir. *Ides*’ten önceki dördüncü günde ise iki kez listelenir, bunlardan biri yumuşak peynir olup fiyatı 4 assestir.¹¹⁸⁴ Dalby, şarap üreticilerinin şarabın kötü tadını maskeleyerek için peynir ve çerezle ikram¹¹⁸⁵ ettiklerinden bahsetmektedir.¹¹⁸⁶ Ayrıca Ovidius’un *Festivaller* (*Fasti*), eserinde, havanda yeşillikler ile birlikte ezilen beyaz peynir, *Magna Mater*’e¹¹⁸⁷ *Megalesia Festivali*’nde sunulan bir ikram olarak karşımıza çıkmaktadır.¹¹⁸⁸ Cato’nun eserinde ev tanrılarına sunulacak kek/ekmeklerin içerisine peynir koyma geleneğinin muhtemel kökeninden bahsetmiştik, böyle olmasa bile peynir Romalıların ekmek ve keklerinin bir bileşenidir.¹¹⁸⁹

Latince literatürde peynirden başka adı geçen diğer süt ürünleri ise tereyağı, *melca*, *oxygala* ve *schistondur*,¹¹⁹⁰ ancak bunlara oldukça az rastlanmaktadır. Muhtemelen daha nadir tüketilmeleri bunun sebebi olabilir. Tereyağının Latince karşılığı *butyrumdur*,¹¹⁹¹ kelimenin tam karşılığının “inek peyniri” olduğu belirtilmektedir.¹¹⁹² Muhtemelen bunun nedeni çoğunlukla inek sütünden yapılmasıdır. Plinius eserinde, tereyağını “süt köpüğü (*spuma lactis*)” olarak

¹¹⁸³ Pompeii’de bir bara bağlı olan servis tezgahının girişinde (IX.vii.24–5 *atrium*) bulunmuştur. *CIL IV 5380* by Cooley and Cooley, *Pompeii and Herculaneum: A Sourcebook*, ss. 238-239.

¹¹⁸⁴ Etienne, *Pompeii: The Day a City Died*, ss. 184-185.; Grant, *Roman Cookery: Ancient Recipes For Modern Kitchens*, s. 14.

¹¹⁸⁵ Belki de günümüzde şarap ve peynirin birlikte tüketilme geleneği bu durumdan kaynaklanıyor olabilir.

¹¹⁸⁶ Dalby, “Ancient Civilizations”, in *The Oxford Companion to Cheese*, s. 27.

¹¹⁸⁷ Antik Roma’da “*Magna Mater*” (Büyük Ana) ve “*Mater Deum Magna Idaea*” (Tanrıların İdalı Büyük Anası) lakaplarıyla bilinen Kybele, MÖ III. yüzyılda Roma Devleti’nin kurtarıcısı olması için Phrygia’dan Roma’ya getirilmiş ve Palatium Tepesi’ne yerleştirilmiştir. Bu tarihten itibaren tanrıça Kybele’nin onuruna 4-10 Nisan tarihleri arasında ilginç törenlerin yapıldığı ve görkemli sahne oyunlarının düzenlendiği *Megalesia Festivali* kutlanmış ve böylece tanrıça, devletin kurtarıcısı ve koruyucusu olarak Antik Roma’da en seçkin yeri kazanmıştır. G. D. Hadzsits, “The Dates of the *Megalesia*”, *Transactions and Proceedings of the American Philological Association*, 1930, Vol. 61, s. 165.

¹¹⁸⁸ “Beyaz peynir karıştırılır havanda dövülen yeşillikle, kadim tanrıça kadim yiyecekleri tanısin diye.” Coşkun A. Abuagla, “Antik Kaynaklar Işığında *Megalesia Festivali*”, *Phaselis*, Vol. III, 2017, ss. 271-279.; Ovidius, *Fasti* III., IV, University Correspondence College Press, London, 1892, ss. 108-111.

¹¹⁸⁹ Detaylı bilgi için bkz. Cato The Censor, *On Farming (De Agricultura)*, Ernest Brehaut (trans.), Octagon Books Published, New York, 1966.

¹¹⁹⁰ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 192.

¹¹⁹¹ Ayrıca, “*buturum*” olarak da adlandırılmaktadır. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 268.; Dalby, *Food in The Ancient World from A to Z*, s. 65.

¹¹⁹² Pliny, *Natural History*, XXVIII/XXXV, ss. 92-93.

tanımlar¹¹⁹³ ve yapımıyla ilgi talimatlar verir. Ona göre, çoğunlukla inek sütünden yapılmasına rağmen en zengini koyun sütünden elde edilenidir, ayrıca keçi sütünden de üretildiğini bildirir.¹¹⁹⁴ Galenos en yağlı sütün ineğe ait olduğunu, dolayısıyla en iyi tereyağının ondan yapılacağını savunur.¹¹⁹⁵

Plinius, süttten tereyağı elde etmek için kışın sadece ısıtılmasının yeterli olduğunu, yaz aylarında ise sütün ağzının altında küçük bir delik dışında kapalı olan, uzun bir kaba konulmasını ve sütü ekşitmesi için biraz su ilave edilmesini¹¹⁹⁶ en son da kuvvetlice çalkalamak gerektiğini söylemektedir. Bu işlem sonucunda üstte yüzen katı maddenin tereyağı olduğunu belirtir. Ayrıca şöyle ekler: “*tadı ne kadar güçlüyse, tereyağı o kadar değerlidir*”. Plinius’un kış ayı için verdiği tarif muhtemelen sütün kaymağının alınmasıyla elde edilmiş olmalıdır. Yaz ayı için verdiği yöntem ise günümüzde geleneksel tereyağı yapımında hâlâ yaygın olarak kullanılmaktadır. Antik Roma literatüründe, tereyağı referansı peynire nazaran daha azdır. Bunun nedeni tıpkı sütteki gibi barbarlara özgü olduğu ideolojisidir¹¹⁹⁷ ancak, bu düşüncenin daha çok coğrafi unsurlardan kaynaklandığı şüphesizdir. Roma’nın kurulup genişlediği coğrafya olan Akdeniz bölgesinde zeytinin bolluğu onları daha çok zeytinyağı kullanımına yönlendirmiştir. Ayrıca, tereyağının daha çok inek sütünden elde edilmesi ve Roma’daki inek sayısının koyun ve keçiye nazaran daha az olması da dikkate alınması gereken bir başka husustur.¹¹⁹⁸

Antik Roma’da tereyağı kullanımı, gıdadan ziyade tıbbi (ilaç bileşeni olarak)¹¹⁹⁹ veya kozmetik malzeme olduğu yönündedir.¹²⁰⁰ Bunun kanıtları literatürde açıkça görülmektedir. Curtis, özellikle gül yağı ile birlikte, çoğunlukla ilaçlarda yumuşatıcı, sıkılaştırıcı ve temizleyici olarak kullandıklarını belirtmektedir.¹²⁰¹

¹¹⁹³ Pliny, *Natural History*, XI/XCVI, ss. 582-583.

¹¹⁹⁴ Pliny, *Natural History*, XXVIII/XXXV, ss. 92-95.

¹¹⁹⁵ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 124.

¹¹⁹⁶ Latince metinde, “... *additur paululum aquae ut acescat*.” Ekşitmek için su kullanılması yönünde talimat verilse de çevirmen, suyu sirke olarak okumamız gerektiği yönde bir not eklemiştir. Bkz. Pliny, *Natural History*, XXVIII/XXXV, ss. 94-95.

¹¹⁹⁷ Alcock, *Food in The World*, s. 83.

¹¹⁹⁸ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 191.; Alcock, “Milk and Its Products in Ancient Rome”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 33.; Alcock, *Food in The World*, ss. 82-83.

¹¹⁹⁹ Plinius da tereyağı tıbbi kullanımları için ayrıca bkz. Pliny, *Natural History*, W. H. S. Jones (trans.), The Loeb Classical Library, Vol. VIII/XXVIII, Harvard University Press, London, 1963.

¹²⁰⁰ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s. 191.; Curtis, “Food Processing and Preparation”, in *Engineering and Technology in The Classical World*, s. 385.; Alcock, *Food in The World*, s. 83.

¹²⁰¹ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 400.

Galenos tereyağı için: “*Vücudun bir kısmına sürüp ovarsanız, cildin zeytinyağında olduğu gibi yağlı olduğunu göreceksiniz. Onunla ölü bir hayvanın derisini ovarsanız bile, aynı etkiyi göreceksiniz. Ayrıca zeytinyağı olmayan pek çok soğuk bölgede insanlar kendilerini yıkamak için tereyağı kullanırlar*” ifadelerini kullanmaktadır. Galeneos’un bu pasajda “yıkamak için” kullandığı ifade muhtemelen yağlamak yani nemlendirmek için olmalıdır. Plinius da aynı şekilde, zeytinyağı bulamayan barbar kavimlerinin kendilerini yağlamak için tereyağı kullandıklarını, Romalıların da bazen bebekleri yağlamak için aynını yaptıklarından bahseder.¹²⁰² Columella da yara ve yanık tedavileri için tereyağı önermektedir.¹²⁰³

Diğer bir süt ürünü olan *melca* daha çok ekşi veya kesilmiş süt olarak bilinmektedir. Hatta bazı modern klasikçiler tarafından muhtemelen bir tür yoğurt olabileceği yönünde yaklaşımlar da mevcuttur.¹²⁰⁴ Bazı Antik ve modern literatürde *oxygala* ile aynı gıda maddesi olduğuna dair bilgiler mevcuttur. Örneğin Dalby, Latince *melcanın* klasik Yunanca *gala sympaktone* eşdeğer gibi görüldüğünden ve Anthimus’un, *melcayı* Yunanca *oxygala* ile bir tuttuğundan bahsetmektedir. Ayrıca, klasik Yunanca *oxygalanın* yoğurt ya da ona benzer bir şey olduğundan, Anthimus’tan yaptığı başka bir alıntıyla bal ya da yağ ile karıştırılıp tüketildiği takdirde sindiriminin taze süttten daha kolay olduğundan bahsetmektedir.¹²⁰⁵ Thurmond, *oxygalayı* kelimenin tam anlamıyla ekşi süt olarak tanımlamaktadır.¹²⁰⁶ Déry de ikisinin aynı anlama geldiğini iddia eder.¹²⁰⁷ Güveloğlu ise Antik Çağ besin maddeleri arasında yoğurda en yakın süt ürünü olarak ele alırken, Latince karşılığı olarak *colostrum* vermiştir.¹²⁰⁸

Plinius, taze süttün içerisine ekşi süt (sütü ekşitmek için) ekleyerek *oxygala* elde edilebileceğinden bahseder. Bu ürünün mideye oldukça faydalı olduğunu belirtir.¹²⁰⁹

¹²⁰² Pliny, *Natural History*, XI/XCVI, ss. 582-583.; Déry, “Milk and Dairy Products in The Roman Period”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 123.

¹²⁰³ Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, VII/XII, ss.158-161.

¹²⁰⁴ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1202.; Dalby, *Food in The Ancient World from A to Z*, s. 218.; Alcock, “Milk and its Products in Ancient Rome” in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 32.; Alcock, *Food in The World*, s. 83.

¹²⁰⁵ Dalby, *Food in The Ancient World from A to Z*, s. 218.

¹²⁰⁶ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s.192.

¹²⁰⁷ Déry, “Milk and Dairy Products in the Roman Period”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 120.

¹²⁰⁸ . Güveloğlu, *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü*, s. 101.

¹²⁰⁹ Alcock, “Milk and its Products in Ancient Rome”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 32.; Pliny, *Natural History*, XXVIII/XXXVI, ss. 94-95.

Plinius aynı kitabın bir üst bölümünde (XXXV.) tereyağı yapımını anlatırken *oxygalaya* da değinmiştir. Sütün çalkalanması sonucu üstte yüzen katı maddelerin tereyağı olduğunu belirtip, altta kalan kaymağı alınmış süte tuz eklenip kaynatıldığında *oxygala* elde edileceğini söyler.¹²¹⁰ Bu noktada yine bir çelişki mevcuttur. Columella'nın¹²¹¹ eserinde, daha ayrıntılı başka bir tarif yer almakta olup şu şekildedir:

Yeni bir kap alın ve tabanına yakın bir delik açın; sonra küçük bir çubukla açtığınız deliği kapatın ve kabı mümkün olan en taze koyun sütüyle doldurun ve şu küçük demetleri ekleyin; taze çeşniler, mercanköşk, nane, soğan ve kişniş. Bu bitkileri sütün içine daldırın ki bağlandıkları ipler su altında kalmasın. Beşinci günden sonra, deliği kapattığınız küçük çubuğu çıkarın ve peynir altı suyunu boşaltın; daha sonra süt akmaya başladığında, aynı çubukla kapatın ve üç günlük bir aradan sonra peynir altı suyunu yukarıda anlatıldığı şekilde bırakın ve çeşni demetlerini çıkarıp atın; daha sonra biraz kuru kekik ve kuru mercanköşkü sütün üzerine ufalayın ve uygun olduğunu düşündüğünüz kadar küçük kesilmiş pırasa doğrayıp ekleyin. Daha sonra, iki günlük bir aradan sonra tekrar peynir altı suyunu boşaltın ve deliği kapatın ve yeterli olduğu kadar dövülmüş tuz ekleyin ve hepsini karıştırın. Ardından kapağı kabın üzerine koyun ve kapatın ve kullanım için gerekene kadar kabı açmayın.¹²¹²

Melcaya dönecek olursak, mevcut olan Roma literatürünü incelediğimizde sadece Apicius'un *De Re Coquinaria* adlı eserinde bahsedildiği görülmektedir.¹²¹³ Apicius, kaynayan sirke içeren kavanozlara süt dökülüp, ardından ılık bir yerde gece boyunca fermente olması için bırakıldığından¹²¹⁴ ayrıca *melcanın* biber, yağ, kişniş ve *liquamen* ya da tuz ile birlikte servis edilmesi gerektiğinden bahsetmektedir.¹²¹⁵ *Oxygala* ve *melcanın* tanımlaması konusunda modern klasikçiler arasında fikir uyuşmazlığının olduğu görülmektedir. Muhtemelen bunun nedeni Romalı yazarların eserlerinde verilen farklı tariflerdir. Verilen tariflere baktığımızda her iki ürün de ne tam anlamıyla bir peynir ne de bir yoğurttur, muhtemelen daha çok ekşi bir kremayı andırmaktadır.

¹²¹⁰ Pliny, *Natural History*, XXVIII/XXXV, ss. 94-95.

¹²¹¹ OLD'de, "*oxygala*" tanımlaması, taze çeşniler ile karıştırılmış ekşi süt olarak tanımlanmıştır Bu tanımlama Columella'nın tarifiyle örtüşmektedir. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1408.

¹²¹² Bu ve diğer bir alternatif tarif için bkz. Lucius Junius Moderatus Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, E. S. Forster and Edward H. Heffner (eds. and trans.), Vol. III, XII/VIII, The Loeb Classical Library, Harvard University Press, England, 1993, ss. 202-205.

¹²¹³ Alcock, "Milk and its Products in Ancient Rome", in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 32.

¹²¹⁴ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s.193.

¹²¹⁵ "Melca: lac acidum, piper et liquamen, mel, sale, oleo et coriandro". Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n. 308, s. 152.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/ XIII, n. 303, s. 174.

Son olarak Latince literatürde süt ürünü olarak bahsedilen diğer bir madde, kullanım alanı daha çok tıbbi bir ürün olan *schiston*dur. Plinius bu ürünü kast ederek, hekimlerin süt türüne yeni bir tanesini daha eklediklerini ve kelimenin tam karşılığının *bölünmüş/kesilmiş süt* olduğunu belirtmektedir.¹²¹⁶ Daha sonra onun yapılışıyla ilgili bilgi verir: sütün, özellikle keçi sütünün, yeni bir toprak kapta kaynatılırken içerisine biraz bal şarabı eklendiğini daha sonra incir dalıyla karıştırıldığını, kaynayınca taşmasını önlemek için, gümüş bir *cyathus*¹²¹⁷ üzerinde içine soğuk su indirildiğini ve soğuduktan sonra sütün peynir altı suyundan ayrılmasıyla *schiston* elde edildiğini yazmaktadır.¹²¹⁸ Muhtemelen verilen talimat sonucu elde edilen ürünün ayrılmış bir ürün olmasından dolayı ona bölünmüş süt anlamına gelen bir isim verilmiştir. Yukarıda belirttiğimiz gibi incir dalı Roma’da bitkisel bir peynir mayası olarak kullanılmaktadır. Hatta Columella’nın bu yönde net bir açıklaması bulunmaktadır.¹²¹⁹ Thurmond da bundan dolayı *schiston*un teknik olarak bir peynir olduğunu belirtmektedir. Kanaatimiz de bu yönde olmakla birlikte Plinius’un bu ürünün içilmesinden bahsetmesi¹²²⁰ peynirden ziyade süt olduğunu göstermektedir.

2.5.2. Balık ve Kabuklu Deniz Ürünleri

Balık ve diğer su ürünleri, Akdeniz halkları için önemli bir besin kaynağıdır. Çoğu toplumda balık, tahıl, sebze, et ve diğer besin kaynaklarına ek oluşturur. Balığın beslenmedeki değeri ve balıkçılık genellikle kültürel olarak tanımlanır.¹²²¹ Protein açısından zengin olan bu gıda maddesinin insanlığın başlangıcından beri tüketiliyor olması mümkündür. Arkeolojik kanıtlar Terra Amata’da bilinen en eski deniz balığı buluntusunun 380.000 yaşında olduğunu tespit etmiştir.¹²²² Balığın insan gıdası olarak kullanıldığına dair en eski kanıtın ise MÖ VII. binyıla tarihlenen, Franchthi

¹²¹⁶ Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, s.193.; Pliny, *Natural History*, XXVIII/XXXIII, ss. 88-91.

¹²¹⁷ Şarabı karıştırma kabından (krater) içme kabına aktarmak için kullanılan küçük bir kepçe. Ölçü olarak hem kuru hem de sıvı (özellikle şarap için), *sextarius*un on ikide biri.

¹²¹⁸ Pliny, *Natural History*, XXVIII/XXXIII, ss. 88-91.

¹²¹⁹ Columella incir dalı özünü hem peynir mayası olarak hem de peyniri çeşnilendirmek için sütün incir dalı ile karıştırılmasından bahsetmektedir. Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, VII/VIII, ss. 284-289.

¹²²⁰ Plinius, onu içmenin en etkili yolunun sabit aralıklarla günde beş *heminae* (1 *hemina* = yak. 296 ml) olarak tavsiye etmektedir. Bkz. Pliny, *Natural History*, XXVIII/XXXIII, ss. 88-91.

¹²²¹ Tønnes Bekker-Nielsen, “Fishing in the Roman World”, in *Nets and Fishing Gear in Classical Antiquity: A First Approach*, Tønnes Bekker-Nielsen and Dario Bernal Casasola (eds.), *Ancient Nets and Fishing Gear Proceedings of The International Workshop*, Cadiz, November 15-17, 2007, ss. 187-203.

¹²²² Toussaint-Samat, *A History of Food*, s. 270.

Mağarası'nda bir tabakadan (ton balığı kemikleri) geldiği söylenir.¹²²³ Klasik zamanlarda ve şüphesiz çok önceleri de birçok balık türünün düzenli olarak tüketilmiş olması muhtemeldir. Özellikle su kıyısında yaşayan halkların diyetinin önemli paydasını oluşturmuş olmalıdır.¹²²⁴ Aynı zamanda bu halklar için gelir aracı olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.

Çalışmaya konu olan Roma dünyasında, gıda maddesi olarak balık ve diğer deniz ürünlerinin yeri ve önemini belirlemek için hem edebi hem de arkeolojik veriler mevcuttur, ancak balığa dair edebi kanıtların MÖ III. yüzyıl sonlarında başlıyor olması, ilk Romalıların balık konusundaki tutumlarını aydınlatmada çağdaşı kaynakların yetersizdir. Bu tarihe kadar olan bilgiler için daha sonra yazılan kaynaklara güvenmek zorunda olduğumuzu gösterir. Romalıların diyetinde balığın yerini belirlemede karşılaşılan diğer bir problem ise kaynakların genellikle üst sınıf beslenmesine değinmiş olmalarıdır. Sıradan halkın diyetinde balık ve kabuklu deniz ürünlerinin önemi ile ilgili bilğimiz sınırlı olup daha çok arkeolojik verilere dayanmaktadır. Bunun nedeni muhtemelen Roma dünyasında balığın lüks olduğu görüşüdür.¹²²⁵ Tüm bunlar deniz ürünlerinin Roma halkının diyetindeki kalori değeri ve beslenmedeki yerini net olarak tespit etmeyi zorlaştırmaktadır. Daha önce söylediğimiz gibi tahıllar hariç hiçbir gıda maddesinin Roma dünyasındaki enerji değeri net bir şekilde ifade edilmemiştir.¹²²⁶

Daha önce atıfta bulunduğumuz, Roma halklarının diyetteki rolünü besin değeri açısından ele alan modern çalışmaların deniz ürünlerine kısmen yer verdiği görülür. Örneğin Foxhall ve Forbes'in verisine göre balık ve deniz ürünleri %30'luk dilimi içerisinde yer almakta olup net bir şekilde ifade edilmemiştir.¹²²⁷

¹²²³ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 144.

¹²²⁴ Van Limbergen, "What Romans Ate and How Much They Ate of It. Old and New Research on Eating Habits and Dietary Proportions in Classical Antiquity", s. 1071.

¹²²⁵ Pliny, *Natural History*, IX/XXXI, ss.206-209.; John Wilkins, "Fish as a Source of Food in Antiquity", in *Ancient Fishing and Fish Processing in The Black Sea Region*, Tønnes Bekker-Nielsen (ed.), Aarhus University Press, 2005, ss. 21-30.; Matthew Leigh, "Food in Latin Literature", in *A Companion To Food in The Ancient World*, John Wilkins and Robin Nadeau (eds.), Wiley Blackwell Published, UK, 2015, ss. 43-46.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 323-338.; Geof Kron, "Ancient Fishing and Fish Farming", in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, G. Campbell (ed.), Oxford University Press, Oxford, ss. 1-10.; Carol A. Déry, "Fish as Food and Symbol in Ancient Rome", in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlan Walker (ed.), Prospect Books, England, 1998, ss. 94-115.; Beerden, "Moderation, Refined Luxury, or Extravagance? Fattened Animals and Ancient Roman Norms and Values", ss. 513-515.

¹²²⁶ Detaylı bilgi için bu çalışmanın tahıllar ile ilgili bölümüne bakınız.

¹²²⁷ Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, s. 4.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 162.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food In Classical Antiquity: Essays In Social and Economic History*, s. 236.

Pulmenterianın küçük bir parçasını oluşturan bu gıda maddesinin ekonomik ve çevresel koşullara bağlı olarak bireysel farklılıklar gösterdiği söylenebilir. Brown'un çalışmasının ilk profilinde (buğday alımını daha yüksek tükettiği (yılda 330 kg) varsayılan) balık ve deniz ürünleri, Roma diyetinde toplam gıda kütlelerinin %2'sini, ikinci profilde ise (buğday tüketiminin daha düşük bir seviyede olduğu varsayılan (yılda 230 kg)) diyet kütlelerinin %2,8'ni oluşturmaktadır.¹²²⁸

Celsus, suda yaşayanların karada yaşayanlara göre daha hafif yiyecekler olduğunu yani deniz canlılarının diğer hayvan türlerinden enerji bakımından daha zayıf gıdalar grubunda olduğunu belirtmiştir.¹²²⁹ Cato'nun çiftlik çalışanları için verdiği *tayın* listesinde korunmuş ve salamura balıklar yer alırken¹²³⁰ bunun yorumu genellikle düşük sosyal tabakalara uygun olduğu yönündedir. Balık sosları (*garum* veya *liquamen*, *muria* ve *allec*)¹²³¹ ve korunmuş (tuzlu balık veya kurutulmuş, tütsülenmiş)¹²³² deniz ürünleri ayrıca bazı küçük taze balıklar için edebi kaynaklar sıradan lejyonerler ve hatta taş ocağı çalışanları da dâhil olmak üzere mütevazı insanlar arasında en çok tüketilen deniz ürünleri olarak listelenmektedir.¹²³³ Klasik literatürde bu yöndeki yorumlar genellikle, taze balıklar özellikle de emsallerinden daha büyük olanlar, yüksek statülü sınıfların diyeti ile bağlantılı olduğu yönündedir, dolayısıyla lüks olarak damgalanmıştır. Bu noktada balık sosları içerisinde lüks olanların da olduğu belirtilmesi gereken ayrı bir husus olup, bu türden balık ürünlerinin hepsi alt sınıf ile ilişkilendirilmemelidir.¹²³⁴ MacKinnon imparatorluk dönemi Roma

¹²²⁸ Brown, "Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach To Diet In Ancient Rome", ss.1-24.

¹²²⁹ Celsus, *De Medicine*, s. 75.

¹²³⁰ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, LVIII, s. 46.

¹²³¹ Déry, "Fish as Food and Symbol in Ancient Rome", in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 106.

¹²³² Marzona, "Fish and Sea Food", in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, ss. 166-170.; Van Limbergen, "What Romans Ate and How Much They Ate of It. Old and New Research on Eating Habits and Dietary Proportions in Classical Antiquity", s. 1070.; Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 403.

¹²³³ Pérez-Lloréns, José.Lucas., Acosta, Y., Brun, F.G., "Seafood In Mediterranean Countries: A Culinary Journey Through History", *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2021.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food In Classical Antiquity; Essays In Social and Economic History*, s. 243.

¹²³⁴ *Flos gari* (*garum* çiçeği) muhtemelen üretimden sonra çekilen sıvının ilk kısmıydı ve bu nedenle üstün bir kaliteye sahipti. Ürünün kalitesini vurgulayan *garuma* uygulanan diğer sıfatlar arasında *optimum* (en iyi), *primum* (birinci [sınıf/kalite]), *excellens* ve *praecellens* (mükemmel) ifadesi, balık sosu içeren kavanozların üzerinde yazılı bulunmuştur. Plinius'un zamanında iki *congii*, (*congius*, bir amforanın sekizde biri, altı *sextarii* veya on iki *heminae* içeren sıvılar için bir Roma ölçüsü.) *garum sociorum* 1.000 *sestertiusa* mâl olmuştur bu nedenle, parfüm dışında bir sıvının daha fazla değer kazanmaya başladığını ve onu üreten uluslara ün getirdiğini iddia etmiştir. Muhtemeln bu yüzden onu üretenin dışında tüketen kimselere de statü kazandırmış olması muhtemeldir. Pliny, *Natural History*, XXXI/XLIII, ss. 434-437.

bölgelerinden elde edilen tanımlanmış zooarkeolojik kalıntılardan kemiklerin¹²³⁵%5'inden azını yaban av hayvanları ve balıkların oluşturduğunu birçok durumda ise taban çizgisinden çok daha düşük olduğunu aktarmaktadır.¹²³⁶ Bu durumda onun verilerine göre Roma beslenmesinde deniz ürünlerinin oranı düşüktür.

Garnsey, Romalıların balık ve diğer deniz ürünleri tüketiminin yerini tespit etmek için, zeytinyağında olduğu gibi, sektörün büyüklüğünden çıkarımlar yapmanın cazip ancak doğru bir yorum olmayacağını belirtir. Bu bağlamda balığın genellikle pahalı olduğunu ancak Tiber'in kirli bölgelerinde üreyen, bayat ve kokulu olanlar, küçük balıklar ve düşük kaliteli balık sosları genellikle fakirler tarafından tüketilmiş olduğunu vurgular.¹²³⁷ Balıkların imparatorluktaki rolü, ekolojik çeşitlilikten dolayı yaygın görülse de edebi kayıtlarda lüks olarak damgalanması durumu belirsizleştirmekte ve kesin bir ifade kullanmayı zorlaştırmaktadır.¹²³⁸

Edebi kayıtlar Romalıların, devletin kuruluşundan *Principatus* dönemine değin bir gıda maddesi olarak deniz ürünlerine olan bakış açısının değiştiğini gösterir. Latince literatürde ilk Romalıların balık ve kabuklu deniz ürünleri yemediğine dair referanslar mevcuttur. Örneğin Ovidius'un *Fasti* eserinde, tanrıça Carna'ya sunulan yemekleri listelerken "...tuzlanmış dolgun domuz eti ve sıcak kaplıca buğdayıyla karıştırılan fasulye" geçmekte, ayrıca kadim bir tanrıça olduğu için eskiden alışık olduğu yiyeceklerle beslendiği, zevk düşkünlüğü ile ithal edilen ürünleri istemediğinden bahsedilmekte ve "balık hala o halk için zararsız yüzerdi ve midyeler güven içindeydi kendi kabuklarında"¹²³⁹ denmektedir. Onun dizelerinden ilk Romalıların balık ve diğer deniz ürünleri yemedikleri anlaşılmaktadır ancak lüks gıda vurgusu, yaşadığı dönemin lükse düşkünlüğünü eleştirmek için atalarıyla kıyaslama veya hicvetmesinden kaynaklanıyor olması da muhtemeldir.¹²⁴⁰ Roma halkının çiftçi

¹²³⁵ Ancak konu balıklar olduğunda arkeolojik verilerin sorunlu olduğu daha doğrusu balık kemiklerin çok küçük olmasından dolayı yapılan çalışmalarda onları tespit etmenin zor olduğu belirtilmektedir.

¹²³⁶ MacKinnon, "Meat and Other Animal Products", in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, s.153.

¹²³⁷ Garnsey, *Cities, Peasants and Food In Classical Antiquity; Essays In Social and Economic History*, s. 243.

¹²³⁸ Flavio De Angelis, Sara Varano, andrea Battistini, Stefania Di Giannantonio, Paola Ricci, Carmine Lubritto, Giulia Facchin, Luca Brancazi, Riccardo Santangeli Valenzani, Paola Catalano, Valentina Gazzaniga, Olga Rickards, Cristina Martínez-Labarga, "Food At The Heart of The Empire: Dietary Reconstruction For Imperial Rome Inhabitants", *Archaeological and Anthropological Sciences*, 12: 244, 27 September 2020, ss. 1-21, s. 3

¹²³⁹ Ovidius, *Fasti (Roma Takvimi ve Festivaller)*, VI/170, s. 274.

¹²⁴⁰ Balıkların *Romanitas*a karşı düşüncede olduğu bilinmektedir. Çünkü onlar karadan ve geleneksel tarım rutininden ayrı, tuhaf, sulu bir dünyada yaşıyordu. Geleneksel zenginlik kaynağı olarak görülen toprağı işleme, Roma mirasının önemli bir parçası ve *Romanitas*ın özü olarak bilinmektedir. Carol A.

bir halk olması ve tarımı bir uygarlık sembolü olarak görmesi gibi sebepler balığa olan ilginin az olduğu izlenimini vermektedir. Roma devletinin deniz kuvvetlerinin daha geç dönemlerde oluşturulması ve genelde denizden uzak durmaları gibi sebeplerden dolayı deniz ürünlerine olan ilginin düşük olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.¹²⁴¹ Elbette hiç balık tüketmemiş olmaları mümkün değildir. En azından nehir ve göl balıklarını yemiş olmaları muhtemeldir. Daha önce de söylediğimiz gibi erken dönem çağdaş kaynakların yetersizliği tespiti zorlaştırmaktadır.

Çalışmanın zaman aralığında yer alan Latince edebiyat incelendiğinde Romalıların, korunmuş ve taze deniz ürünleri tüketiminin, sosyal kısıtlamalara bağlı olduğu görülür. Genel olarak,¹²⁴² Iuvenalis’de belirli taze balık türlerinin tüketimi statü kazandırırken,¹²⁴³ Cato’nun eserinde salamura balıklarının kullanımı düşük sosyal tabakalarla ilişkilendirilmiştir.¹²⁴⁴ Iuvenalis’in, Virro’nun cimriliğinin yanı sıra sosyal sınıfına dikkat çekmek için sunulan karideslerin tazeliğini “... *kuyruğuyla nasıl da bakıyor davetlilere, hizmetkârın elinde mağrur mağrur gelirken!*” ifadelerini kullanarak vurguladığı görülür.¹²⁴⁵ Hatta bu durumu daha da ileri götüren Romalıların, misafirlerine balığın ne kadar taze olduğunu kanıtlamak için yemeğe canlı olarak getirildikleri ve bunu bir gösteriye dönüştürerek, ölmelerini izlediklerine dair örnekler bulunmaktadır. Plinius, ölmekte olan bir barbunun (*Mullus barbatus*)¹²⁴⁶ kırmızı pullarının karmaşık bir modifikasyon ile solduğunu ve gurmelerin onu cam bir kâsede tutarak gözlemlediğinden bahseder.¹²⁴⁷ Bu türden gösteriler için ölümler farklı renklere bürünen barbunun Romalıların tercihi olduğu söylenebilir. Benzer şekilde

Déry, “Fish as Food and Symbol in Ancient Rome”, in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlan Walker (ed.), Prospect Books, England, 1998, s. 94.

¹²⁴¹ Faas, Romalıların deniz yolculuğunun tehlikeli olduğunu düşündüklerini ve Afrikalılarla savaşa girene kadar buna gerek görmediklerini söyler. Daha sonra denizi minimumda tuttuklarını ve kışın denizin kapalı olmasını (*Mare Clausum*) daha derin sularda yaşayan balık ve diğer deniz ürünlerine ilginin az olmasına bağlar. Sonuç olarak, deniz balıkları Roma’da pahalı bir gıda maddesi olmuştur. Faas, *Around The Roman Table*, s. 323.

¹²⁴² MacKinnon, “Meat and Other Animal Products”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s.153.

¹²⁴³ Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V/LXXX-LXXXV, s. 45.

¹²⁴⁴ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, LVIII, s. 46.

¹²⁴⁵ Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V/LXXX-LXXXV, s. 45.

¹²⁴⁶ Barbun balıklarının birkaç alttürü olmakla birlikte burada bahsedilen muhtemelen *Mullus barbatus* (barbunya) ya da *Mullus surmuletus* (tekir) olmalıdır. Ancak Latince metinlerde tekir balığından bahsedilirken özellikle *surmulet* kullanıldığı için burada bahsedilen barbunya olmalıdır ancak uzmanlık alanımız olmadığı için net bir ifade kullanmak doğru değildir. Güntekin Doğan, Ömer Osman Ertan, Levent İzci, Şengül Bilgin, “Türkiye Denizlerinde Avlanan Barbun Balıklarının Besinsel İçeriklerine Genel Bakış”, *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 13(2), 2017, ss. 220-230.

¹²⁴⁷ Pliny, *Natural History*, IX/ XXX, ss. 204-207.

Elagabalus'un balıkları hâlâ denizdeymiş gibi canlı gözükmeleri için mavimsi bir sos ile servis ettirdiği söylenir.¹²⁴⁸ Galenos taze balığı ayırt etmek için koklanması gerektiğini, bayat olanlarının vücutta kötü mizah ürettiği için sağlığa zararlı olduğunu söyler. Kefal gibi balıkların, özellikle denizden farklı bir suda (göl, nehir, havuz) yakalanmış olanların aynı gün tüketilmesi gerektiğini ve tazeliğini ayırt etmek için karnının kesilerek koklanmasını tavsiye etmektedir.¹²⁴⁹ Romalılar arasında özellikle de üst sınıflar için balığın tazeliğinin oldukça önemli bir nitelik olduğunu vermiş olduğumuz örnekler kanıtlar niteliktedir.

Başka bir ayırım deniz balıklarının tatlı su balıklarından daha değerli olduğudur.¹²⁵⁰ Galenos'a göre, deniz balıkları tatlı su balıklarından (*De Alimenterum Facultatibus*) daha değerlidir. Özellikle Pontus gibi çok sayıda nehirle beslenen bir denizden gelen balığın daha değerli olduğu bildirilir. Tam aksine durgun su balıkları veya kanalizasyon atıklarının bulunduğu sudan gelen balıklar genellikle düşük statülü kişilerin beslenmesiyle ilişkilendirilmiştir. Tiber Nehri gibi tuvalet, hamam ve mutfak çıkışlarının nehre aktığı, özellikle kalabalık nüfuslu kentlerin içinden akan nehirlerden yakalanan balıkların oldukça kötü olduğundan bahsedilmektedir. Bu yüzden deniz balıkları arasında şehirde en ucuza satılan balık olarak yılan balıkları (nehir kanalizasyonunda beslenenler için)¹²⁵¹ gösterilmektedir.¹²⁵² Celsus, kayaların arasına giren balığın kumdakilerden; kumdakilerin çamurdakilerden daha hafif, bir göletten, gölden veya nehirden gelen aynı türlerin daha ağır olduğunu ve derinlerde yaşayan aynı türlerin sıkı sudakilerden daha hafif olduğunu bildirmiştir.¹²⁵³

Iuvenalis'in eserine konu olan bir akşam yemeğinde efendi Virro'ya, Sicilya akıntılarıyla gelen, en büyüğünden bir müren balığı, sunulurken konuk olan yanaşmaya Tiber Nehri'nin lağımlarında beslenip yağlanmış su yılanının akrabası bir yılan balığı ikram edilmiştir.¹²⁵⁴ Roma'da taze ve hatta canlı balığa erişim, önemli bir

¹²⁴⁸ Lampridius, *Antoninus Elagabalus (Historia Augusta)*, XXIV, ss. 86-87.

¹²⁴⁹ Galen, *Galen: On the Properties of Foodstuffs*, ss. 136-138.

¹²⁵⁰ Flavio De Angelis, Sara Varano, andrea Battistini, Stefania Di Giannantonio, Paola Ricci, Carmine Lubritto, Giulia Facchin, Luca Brancazi, Riccardo Santangeli Valenzani, Paola Catalano, Valentina Gazzaniga, Olga Rickards, Cristina Martínez-Labarga, "Food At The Heart of The Empire: Dietary Reconstruction For Imperial Rome Inhabitants", *Archaeological and Anthropological Sciences*, Vol. 12, N. 244, 27 September 2020, s. 3.

¹²⁵¹ Bu balıkların "Tiberinler" olarak adlandırıldığından bahsetmektedir. Galen, *Galen: On the Properties of Foodstuffs*, s. 141.

¹²⁵² Galen, *Galen: On the Properties of Foodstuffs*, ss. 140-141.

¹²⁵³ Celsus, *On Medicine (De Medicine)*, s. 76.

¹²⁵⁴ Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V, 95-155, ss.46-48.

sosyal prestij¹²⁵⁵ sağlamış gibi görünüyor. Roma’da her zaman taze balığa erişimin olduğu bilinmektedir. Özellikle “*Forum Piscatorum*”¹²⁵⁶ adında bir balık pazarının olması buna önemli bir kanıttır. Livius’un eserinde, MÖ II. yüzyılda yanan *forum* yerinin balık pazarına ayrıldığına dair bir bilgi yer almaktadır. Bunun dışında seyyar satıcılardan alınmış olması da muhtemeldir.

Belirli türde tuzlu su balıklarının daha değerli olduğunu gösteren başka bir kanıt, yapay balık havuzlarından tuzlu su içerenlerin daha önemli olduğudur. Her ne kadar buradaki değer tuzlu su içeren yapay havuzların teknik olarak daha gelişmiş ve daha maliyetli olmasından kaynaklanıyor olsa da diyetteki statüyü etkilediğini söylemenin yanlış olmayacaktır. Bu noktada Roma kültür balıkçılığı değinilmesi gereken bir konudur. Roma dünyasında su ürünlerine olan arz Cumhuriyet döneminde artmıştır. Bu ilginin sebebi olarak Helenistik kültürün Latinler üzerindeki yozlaştırıcı etkisinin bir sonucu olduğu modern klasikçiler tarafından kabul edilmiştir. Romalıların, Yunan dünyasıyla temasıyla birlikte mutfak ve beslenme kültüründe yaşanan değişim ve dönüşümün etkisidir.¹²⁵⁷ Cumhuriyet dönemiyle başlayan bu ilginin Roma İmparatorluk dönemi boyunca artarak devam ettiği dönemin edebi kaynaklarında açıkça görülmektedir.

Cumhuriyet dönemiyle başlayan bu ilginin en güzel kanıtlarından biri, talebi karşılamak için kültür balıkçılığının artmış ve zamanla gelişmiş olmasıdır. Balık yetiştiriciliği orta ve düşük gelirli Romalı birçok tüketici için, mütevazı yollardan taze balık maliyetini düşürmeye yardımcı olsa da korunmuş balık veya balık soslari, ucuz deniz ürünlerinin birincil kaynakları olmuştur.¹²⁵⁸ Latince literatür Roma’daki kültür balıkçılığının olağanüstü gelişiminden bahseder.¹²⁵⁹ Kültür balıkçılığına olan ilgi ve gelişim tarım yazarlarının (Varro ve Columella) eserlerine de yansımıştır. Romalılar tarafından yapay olarak oluşturulan göletler, tanklar¹²⁶⁰ ya da havuzlar *piscinae* veya *vivaria piscorum* olarak adlandırılmaktadır. Varro bu tür balık havuzlarının çiftliğin

¹²⁵⁵ Geof Kron, “Ancient Fishing and Fish Farming”, in *Forthcoming Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, G. Campbell (ed.), Oxford University Press, Oxford, s. 1.

¹²⁵⁶ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 402.

¹²⁵⁷ Carol A. Déry, “Fish as Food and Symbol in Ancient Rome”, in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlan Walker (ed.), Prospect Books, England, 1998, ss. 94-115, s. 94.

¹²⁵⁸ Geof Kron, “Ancient Fishing and Fish Farming”, in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, G. Campbell (ed.), Oxford University Press, Oxford, s. 2.

¹²⁵⁹ Bu konuyla ilgili en kapsamlı veriler Plinius, Varro ve Columella’nın eserlerinden gelmektedir.

¹²⁶⁰ Beton tankların kullanımı için bkz. Kron, “Ancient Fishing and Fish Farming”, in *Forthcoming Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, s. 7.

bir parçası ve kültür balıkçılığının kârlı bir iş olduğundan bahsetmektedir. Columella ise bu havuzlarda yetiştirilen balık türleri, onların beslenmesi ve teknik konularda bilgi verir.¹²⁶¹ Kefal, papağan balığı, levrek, çipura, müren, bufa türlerinin ve bu koşullara kolayca uyum sağlayabilen diğer birçok tür genellikle bu havuzlarda yetiştirildiğini kaydeder.¹²⁶² Cato'nun eserinde kültür balıkçılığına dair bir kanıt yoktur. Modern klasikçiler bunu, onun zamanında balık yetiştiriciliğinin revaçta olmadığı şeklinde yorumlamaktadır ancak MÖ I. yüzyıldan itibaren kültür balıkçılığının yaygınlaştığı hem edebi hem de arkeolojik verilerle kanıtlanmıştır.¹²⁶³ Bu tür bir uygulamanın büyük meblağlar gerektiriyor olması üst sınıflar arasında revaçta olduğunu gösterir.¹²⁶⁴ Hatta bir kişinin evine veya villasına bir balık havuzu dâhil etmesi, kısa sürede önemli bir statü sembolü haline gelmiştir.¹²⁶⁵ Kron, Pompeii ve Herculaneum'daki evlerin bahçe ve avlularında balık havuzları olarak tanımlanan 60'tan fazla yapı ortaya çıktığını söyler.¹²⁶⁶

Antik Roma'da balık yetiştiriciliği yüksek bir teknik mükemmellik aşamasına ulaştığı, yumurtlama için teknikler geliştirildiği hatta kış aylarında tankları ısıtmak ve oksijen seviyesini arttırmak için çalışmalar yapıldığı bilinmektedir.¹²⁶⁷ Bu havuzlarda yılan balığı, müren (Lat. *muraena*), çeşitli kefal türleri, levrek, çipura, kırmızı çipura dâhil olmak üzere çok çeşitli deniz türleri hızla olgunlaştırılmıştır.¹²⁶⁸ Plinius tarafından, yaşlı Lucius Licinius Murena'nın balık havuzlarının icadıyla tanındığından, onu Philip ve Hortensius'un izlediğinden bahsedilmektedir.¹²⁶⁹ Dery,

¹²⁶¹ Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, VIII/XVI-XVII, ss. 400-417.

¹²⁶² Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, VIII/XVI, ss. 400-403.

¹²⁶³ Yunanlılar tarafından uzun zamandan beri uygulandığı bilinmektedir. Ancak Roma için MÖ III. yüzyıldan önce bir edebi tarihin olmaması, İtalya'da balık havuzlarının ne zaman inşa edilmeye başlandığını tam olarak tespit etmeyi zorlaştırmaktadır. Déry, "Fish as Food and Symbol in Ancient Rome", in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, ss. 97-98.

¹²⁶⁴ Ancak küçük ölçekte de olsa tatlı su balıkçılığı sıradan halk tarafından yapılmış olması muhtemelken burada bahsi geçen havuzların daha büyük maliyetler gerektiren tuzlu su balıkçılığı kastedilmiş olmalıdır.

¹²⁶⁵ Kron, "Ancient Fishing and Fish Farming", in *Forthcoming Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, s. 1.

¹²⁶⁶ Kron, "Ancient Fishing and Fish Farming", in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, s. 1.

¹²⁶⁷ Sergius Orata, hastalığı önlemek ve kışın üretkenliği en üst düzeye çıkarmak için, çipuralara özel ısıtılmış balık tanklarını, Roma'ya tanıttığı bilinmektedir. Geoffrey Kron, "Agriculture", in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins and Robin Nadeau (eds.), Wiley Blackwell Published, UK, 2015, ss. 160-172, s. 166.; Kron, "Ancient Fishing and Fish Farming", in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, s. 166.; Marzona, "Fish and Sea Food", in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, s. 165.

¹²⁶⁸ Kron, "Ancient Fishing and Fish Farming", in *Forthcoming Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, s. 6.

¹²⁶⁹ Pliny, *Natural History*, IX/LXXX, ss. 278-279.

Lucius'dan önce tatlı su balıkçılığının faaliyette olduğunu, Plinius'un burada bahsettiğinin tuzlu su tesisleri olması gerektiğini aktarır.¹²⁷⁰ Çünkü Yunanlılar ve Etrüsklerin birkaç yüzyıl önce tatlı su havuzlarında balık yetiştirdiğini bildirmektedir.¹²⁷¹ Roma toplumunda balık havuzlarına sahip olmanın zenginlik ve statü işareti olduğunu yukarıda söylemiştik, hatta belli bir balık türünün kapsamlı şekilde yetiştirilmesiyle ünlü olan Romalılar adlarını bu balıklardan aldıkları görülmektedir.¹²⁷² Örneğin Lucilius Murena'nın *cognomenini*, müren (Lat. *muraena*) balığından,¹²⁷³ aynı şekilde MÖ I. yüzyılda Campania kıyısındaki Baiae'da istiridye yataklarını ilk döşeyen kişi olan Gaius Sergius Orata'nın da yaldızlı çipuradan (Lat. *Orata*) aldığı aktarılmaktadır.¹²⁷⁴ Bu kişileri daha sonra bir dizi zengin Romalı, Lucius Marcius Philippus, Quintus Hortensius, Gaius Hirrius¹²⁷⁵ ve Lucius Licinius Lucullus ve kardeşi Marcus'un¹²⁷⁶ izlediği bilinmektedir.

Lucius Lucullus'un, Napoli yakınlarındaki bir dağa açtığı göletlerin durgunluğunu önlemek için denizin girmesine izin veren bir kanal açmasıyla ünlü olduğu bilinmektedir. Bu başarısından dolayı, filosunun geçmesi için Athos Dağı kıstağında bir kanal açan Pers generaline benzetilerek, Pompeius tarafından "*toga içinde Xerxes*" lakabı verilmiştir.¹²⁷⁷ Plinius onun ölümünden sonra bu havuzdaki balıkların 4.000.000 *sestertiusa* satıldığını bildirir.¹²⁷⁸ Plinius tarafından mürenler için ayrı bir havuz tasarlayan ilk kişi olarak bahsedilen Gaius Hirrius, balıklarından 6000 adedini Iulius Caesar'ın zafer ziyafeti (MÖ 46-45) için ayırdığı aktarılır.¹²⁷⁹

Kültür balıkçılığının zamanla Romalılar arasında farklı boyutlara taşındığına dair edebi kaynaklarda anekdotlar yer almaktadır. Örneğin, Lucullus'un bufa balığının

¹²⁷⁰ Carol A. Déry, "Fish as Food and Symbol in Ancient Rome", in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlan Walker (ed.), Prospect Books, England, 1998, ss. 94-115.

¹²⁷¹ Beerden, "*Moderation, Refined Luxury, or Extravagance? Fattened Animals and Ancient Roman Norms and Values*", s. 512.

¹²⁷² Déry, "Fish as Food and Symbol in Ancient Rome", in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 98.

¹²⁷³ Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, VIII/XVII, ss. 400-417.; Pliny, *Natural History*, IX/LXXX, ss. 278-279.

¹²⁷⁴ Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, VIII/XVI, ss. 402-404.

¹²⁷⁵ Pliny, *Natural History*, IX/LXXXI, ss. 278-279.

¹²⁷⁶ Déry, "Fish as Food and Symbol in Ancient Rome", in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, ss. 98-99.

¹²⁷⁷ Plutarch, Lucullus, XXXIX, II-V, s.599.; Pliny, *Natural History*, IX/LXXX, ss. 278-279.

¹²⁷⁸ Pliny, *Natural History*, IX/LXXX, ss. 278-279.

¹²⁷⁹ Pliny, *Natural History*, IX/LXXXI, ss. 278-279.; Déry, "Fish as Food and Symbol in Ancient Rome", in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 101.; Déry, "Fish as Food and Symbol in Ancient Rome", in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, ss. 98-99.

ölmesinden dolayı derin üzüntü duyduğu ve senatoya siyah giysilerle gelerek yas tuttuğundan bahsedilir. Hortensius ve Crassus balıklarına o kadar düşkündür ki balıklarının ölmesinden dolayı derin üzüntü yaşadıkları ve ağladıkları bildirilmektedir.¹²⁸⁰ Hortensius'un, mürenlerin normal beslenmelerini oluşturan küçük taze balıkların yeterli miktarda temin edilmediğinde pahalı konserve balık kavanozları satın aldığı bildirilir.¹²⁸¹ Bu havuzların bir ceza aracı olarak kullanıldığı, Vedius Pollio'nun kölesini cezalandırmak için havuza attığı rivayet edilir¹²⁸² ancak Plinius bunun doğru olmadığını gösteren bilgiler sunar.¹²⁸³ Drusus'un eşi Antonia'nın Baculo kır evinde beslediği çok sevdiği müren balığını küpeler takarak süslediği ve onu görmek için dört bir yandan ziyaretçilerinin geldiği başka bir anekdotur.¹²⁸⁴ Tüm bu örnekler Roma'da balık kültürünün gıda maddesinden başka bir yöne evrildiğini göstermektedir.

Romalıların deniz ürünleri tercihinin geri dönecek olursak denizden tutulan ve taze olanlardan sonra balığın fiyatı ve büyüklüğü de önemli bir ölçüttür. Özellikle, Geç Cumhuriyet ve Erken İmparatorluk dönemlerinde bir balığın fiyat ve boyutunun tadından daha büyük önem taşıdığını gösteren örnekler vardır. Pazarda nadir veya alışılmadık derecede büyük numuneler satın almanın memnuniyeti ve şöhreti için teklif veren gurmeler hakkında pek çok şey anlatılır.¹²⁸⁵ Tutumluluğu ile bilinen Cato'nun Karadeniz'den Roma'ya 300 *drahmiye* bir kavanoz tuzlu balık ithal edenleri, öküzden daha pahalıya satın aldıkları için eleştirdiği söylenir.¹²⁸⁶ Marzona, Plutarch'ın bunu "*Roma'da bir balık bir inekten daha fazlaya satılır!*" şeklinde aktardığını söyler.¹²⁸⁷ Balık için harcanan yüksek meblağlara dair tek örnek bu değildir. Plinius, Asinius Celer'in bir kefal için 8.000 *sestertius* ödediğinden ancak bunu açıklamanın o kadar kolay olmadığından bahseder. Çünkü bu olaydan önce bir aşçının bir attan daha

¹²⁸⁰ Pliny, *Natural History*, IX/LXXXI, ss. 278-279., Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 79.

¹²⁸¹ Déry, "Fish as Food and Symbol in Ancient Rome", in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 99.

¹²⁸² Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 79.; Toussaint-Samat, *A History of Food*, s. 278.

¹²⁸³ Toussaint-Samat Plinius'dan yaptığı alıntıyla durumu şu şekilde açıklar: "*Plinius gerçeği belirledi: Augustus onuruna bir ziyafette, destekçisi devlet adamı Asinius Pollio, sakar bir köleyi bu şekilde cezalandırmayı önerdi, ama dehşete düşen imparator hemen köleyi serbest bıraktı ve Asinius'un sahip olduğu tüm cam eşyaları kırıp balık havuzlarına attırdı.*" Toussaint-Samat, *A History of Food*, s. 278.

¹²⁸⁴ Pliny, *Natural History*, IX/LXXXI, ss. 278-279.

¹²⁸⁵ Déry, "Fish as Food and Symbol in Ancient Rome", in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 95.

¹²⁸⁶ Faas, *Around The Roman Table*, s. 323.

¹²⁸⁷ Marzona, Annalisa, "Fish and Sea Food", in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, Paul Erdkamp and Claire Holleran (eds.), Routledge Taylor & Francis Group Published, New York 2019, s. 163.

pahalı olduğu düşüncesi protesto edilmiştir ancak şimdi bir aşçının üç at fiyatına, bir balığın ise üç aşçı fiyatına satın alınması durumu söz konusudur.¹²⁸⁸ Martialis'in Calliodorus'un bir köle değerinde balık aldığından bahseden: “*Dün bir köleyi 1200 sestertiusa sattın Calliodorus, bir kere yemek yiyesin diye. İyi yemek yemedin.*”¹²⁸⁹ *Satın aldığın dört libre tekir balığı, akşam yemeğinin süsü ve ana yemeği idi. Bir adam ağlayabilir, bu bir balık değil, balık değil, müsrifsiniz: bir insan; bir adam, Calliodorus, yediğin şey.*” dizesi balığa harcanan yüksek meblağı eleştiri mahiyetindedir.¹²⁹⁰

Romalıların sofrasında yer alan bazı balıklar özellikle taze deniz balığı veya emsallerinden daha büyük olanlar¹²⁹¹ veya Roma'da nadir bulunan balıklar (mersin balığı gibi)¹²⁹² diğerlerinden daha değerli olup yüksek meblağlara satılmış hatta açık arttırmaya çıkartılmıştır.¹²⁹³ Bu niteliklere sahip olan balıklar genellikle doyuruculuğu ya da lezzetinden ziyade Romalıların sofrasında prestij kazanmak ve servetini göstermenin bir yolu için sergilenmiş gibidir. Martialis'in dizelerinde levrek ve tekir veya barbun balıkları, hoş kokulu krem ve merhemlerle eş gösterilmiştir.¹²⁹⁴ Hatta sevgilisi Phyllis'in değerli taşlardan küpeler, ipek kumaşlar, *Cosmus* parfümleri, *Falernian* şarabı ve mücevherlerle aynı sınıftan büyük bir levrek ya da iki libre tekir balığı talep ettiği için onu soyduğundan yakındığı görülür.¹²⁹⁵ Iuvenalis'in eserinde bir eyaletin topraklarını satabileceği değerde bir balık alan (altı librelik bir balık her libre için 1.000 sestertius ödeyen) Crispinus'dan bahsedilir.¹²⁹⁶

¹²⁸⁸ Pliny, *Natural History*, IX/XXXI, ss. 206-209.

¹²⁸⁹ Çevirmen burada yer alan “iyi yemek yemedin.” sözü için kullanılan Latince “*nec bene cenasti.*” ifadesinin aslında ahlaki açıdan iyi olmadığını belirtir. Yani Roma erdemlerine uymadığını aktarır. Martial, *Epigrams*, X/XXXI, ss. 176-177.

¹²⁹⁰ Martial, *Epigrams*, X/XXXI, s. 177.

¹²⁹¹ Örneğin, Martialis'in dizesinde bahsi geçen balığın yak. 2,5 kg olduğu söylenir. Martial, *Epigrams*, X/XXXI, s. 177.

¹²⁹² Mersin balığının değeri ile ilgili edebi eserlerde farklı görüşler bulunmaktadır. Örneğin, Plinius mersin balığı için eski zamanlarda balıkların en soylusu olduğundan bahseder. Ancak şimdi (MS I. yüzyıl) hiç itibar görmediğini ve böyle nadir bulunan bir balığa karşı bu tutumun onu şaşırttığını söyler. Diğer pek çok gıda maddesinde olduğu gibi dönemsel olarak popüleritesinin düşmüş olması muhtemeldir. Ayrıca daha sonraki dönemlerde eski ününe ulaştığına dair kanıtlar vardır. Pliny, *Natural History*, IX/XXVII, ss. 202-203.

¹²⁹³ Marzona, “Fish and Sea Food”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, s. 163.

¹²⁹⁴ Martial, *Epigrams*, IX/XXVI, ss. 88-89.

¹²⁹⁵ Martial, *Epigrams*, XI/L, ss. 274-275.; Thomas C. Corcoran, “Roman Fishermen”, *Classical World*, Vol. 56, 1963, s. 100.

¹²⁹⁶ Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, IV/V-XXXV, ss. 34-35.

Roma’da büyük ve nadir balıklara özel muamele edildiğine dair örnekler vardır.¹²⁹⁷ Örneğin Iuvenalis, Picenum’lu bir balıkçının şaşkınlık derecesinde büyük bir kalkan balığı yakaladığını ancak her yerde ihbarcılar olmasından dolayı onu satamayıp Nero’ya sunduğunu söyler. Bu balığın nasıl hazırlanması gerektiğiyle ilgili imparator danışmanlarının çağırıldığı, her birinin fikirlerinin aldığı görülür. Bu danışmanlardan Nero’nun taşkınlıklarını bilen Montanus, kesilmemesini ve çömlekçilerin hemen saray mahiyetine katılarak özel bir tabak yapılmasını tavsiye eder.¹²⁹⁸ Burada balığın büyüklüğünün yanı sıra dikkat çeken bir başka unsur ise balığın bütün olarak servis edilmesi gerektiğidir. Daha önce domuz ve tavus kuşunun bütün olarak servis edilmesinin prestij için önemli bir detay¹²⁹⁹ olduğundan bahsetmiştik aynı şeyin balık için de geçerliği olduğu görülür. Vermiş olduğumuz örneklerde balığın tadından bahsedilmemesinden dolayı, üst sınıf Romalılar arasında balığın ağırlığı ve ücretinin tadın önüne geçtiği söylenebilir.¹³⁰⁰

Başka bir anekdot İmparator Tiberius ile ilgilidir, Seneca’nın eserinden gelir ancak o, balığı yemek yerine açık arttırma ile pazarda satılmasını uygun görmüştür. Rekabetçi satın almanın, Roma gurmelerinin favori eğlencesi olarak balık müzayedesinde fahiş fiyatlar ödeyerek kazanılacak muazzam bir sosyal prestij sağladığı bilinmektedir.¹³⁰¹ Tiberius tarafından açık arttırmayla satışa çıkarılan dört buçuk libre ağırlığındaki bu balık için ünlü gurme Apicius ve P. Octavius’un yarıştığı ancak sonunda 5.000 *sestertius*¹³⁰² ödeyerek Octavius’un satın aldığı bilinmektedir.¹³⁰³ Daha sonra Tiberius bu türden üç balığın 30.000 *sestertiusa* satıldığını duyduğunda o kadar şaşırmıştır ki her yıl senato tarafından piyasa fiyatlarının düzenlemesini

¹²⁹⁷ Beerden, “Moderation, Refined Luxury, or Extravagance? Fattened Animals and Ancient Roman Norms and Values”, s. 514.

¹²⁹⁸ Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, IV/V-CL, ss. 34-40.

¹²⁹⁹ Pliny, *Natural History*, VIII/LXXVIII, ss. 146-147.; Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, III/VI, ss. 205-206.

¹³⁰⁰ Hatta bunu görgüsüz bir şekilde misafirlerin önünde terazi getirerek büyükleriyle övündükleri balıkları, kuşları ve kakırcaları tarttıkları bilinmektedir. Her ne kadar bu çalışmanın tarih sınırından geç bir dönemde yazılmış (MS IV. yüzyıl) olsa durumu oldukça iyi açıklayan kıymetli bir örnektir. Ammianus Marcellinus, *Roma Tarihi (Res Gestae)*, Samet Özgüler (çev.), Historia Yayınları, İstanbul, 2019, XXVIII/IV, s. 508

¹³⁰¹ Déry, “Fish as Food and Symbol in Ancient Rome”, in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 95.

¹³⁰² Bu ücret Toussaint-Samat tarafından yaklaşık 4.000 sterlin değerinde verilmiştir. Maguelonne Toussaint-Samat, *A History of Food*, s. 278.

¹³⁰³ Seneca, *Ahlak Mektupları (Epistulae Morales)*, 95, ss. 397-388.

önerdiği¹³⁰⁴ belirtilir.¹³⁰⁵ Balık fiyatlarına karşı denetlemelerin yapıldığına dair kanıtımız ise Apuleius'un eserinden gelmektedir. Lucilius akşam yemeği için sokak satıcısından 20 *denarius* ödeyerek satın aldığı balığın fiyatından şikâyet edince muhtemelen pazar fiyatlarını denetleyen *aedil* tarafından balığa el konulup yok edilerek müdahale edilmiştir.¹³⁰⁶ Hadrianus döneminde yapılan düzenlemelerde daha çok sıradan halkın satın alabileceği balıkların maliyetini düşürmek için balıkçı ve perakende satıcılar arasındaki tüccarları aradan çıkarmaya dair çalışmalar olduğu söylenir.¹³⁰⁷ Balıkların resmi denetimiyle ilgili başka bir kanıt ise *lex Amelia*'dan gelmektedir. Bu yasada içerisinde balıklar da yer alan lüks gıda maddelerine dair bir kısıtlama olduğu görülür. Her ne kadar balıklar için ödenen bu büyük meblağlar pek çok klasik ve modern klasikçiler tarafından abartılı olarak görülse de nadir olana tarihin her döneminde ilgi duyulması ve ona ulaşmak için büyük çaba sarf edilmesi olağan bir durum olduğu için yadırganmaması kanaatindeyiz.

Roma'da popüler olan balık türleri: kefal (*mullus*), yılan balıkları ya da bufa balığı/müren (*muraena*), kalkan, mersin balığı, ton balığı, orkinos, papağan balığı (*scaurus*), çipura (*aurate*) kurt balığı (*lupus*) ayrıca *elops*¹³⁰⁸ ya da *helops*'tur.¹³⁰⁹ Bahsi geçen bu balık türleri örneklerden de anlaşılacağı üzere daha çok üst sınıf Romalıların tercihi olmuştur. Alt sınıftan Romalıların tükettiği balık türleri hakkında bilgilerimiz sınırlıdır. Modern klasikçiler bu konuda arkeolojik verilere güvenilmesi gerektiğinden ancak kazı uygulamalarından dolayı verilerin sıkıntılı olduğundan bahsedilmektedir.¹³¹⁰ Genel görüş sıradan halkın diyetinde, daha çok ançüez ya da hamsi türünden küçük balıkların yer aldığı yönündedir. Sıradan halkın diyetinin taze

¹³⁰⁴ Ancak onun zamanından sonra Latince edebiyatta görülen örnekler bu düzenlemelerin işe yaramadığını göstermiştir. Örneğin daha önce bahsettiğimiz imparator Gaius döneminde Asinius Celer'in 8.000 *sestertius* ödeyerek tüm harcamalara meydan okuduğu aktarılır. Calliodorus örneği de onun zamanından sonra gelmektedir. Aynı şekilde Iuvenalis'in eserinde libre başına 1.000 *sestertius* ödeyerek altı libre balık alan Crispinus'dan bahsedilir.

¹³⁰⁵ Corcoran, "Roman Fishermen", s. 101.

¹³⁰⁶ Ancak bundan sonraki noktada kahramanımız hem akşam yemeğinden hem de parasından olduğu görülür. Burada müşterinin mağduriyetini giderecek düzenli bir uygulamanın olmadığını söylemek yanlış olmayacaktır. Déry, "Fish as Food and Symbol in Ancient Rome", in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 95.

¹³⁰⁷ Corcoran, "Roman Fishermen", *Classical World*, s. 99.

¹³⁰⁸ Pliny, *Natural History*, IX/ LXXXI, ss. 278-279.

¹³⁰⁹ Balıkların isimlendirmesi ve taksonomisi ile ilgili ciddi sıkıntılar olduğu görülür. Modern balık sınıflandırmasına uymasını beklemek doğru olmasa da dönem içerisinde Latince adlar ve onların İngilizceye tercümesindeki karşılıkların sıkıntılı olduğu modern yazarlar tarafından bildirilir.

¹³¹⁰ Balık kemiklerinin çok ince olması kazı alanlarında tespitini zorlaştırdığını ancak çok ince eleklerle eleme sonucunda elde edilebileceğinden bahsetmektedirler. Ancak bu yöntemin çok sonraları uygulandığından bilgilerimizde eksiklik olduğundan bahsedilir.

balıktan ziyade tuzlu balık (*salsamentum*) konserveleri, macun ya da sosları (*garum*, *liquamen*, *muria*, *altec* ya da *allex*) dayandığından daha önce bahsetmiştik. Deniz, nehir ya da göl kıyısında ikamet eden sıradan halkın istediği zaman taze balığa erişmesi mümkündür. Çünkü tüm alanlar mülk mahiyetinde olmayıp ortak kullanıma açıktır ve balıkçılık konusunda vergilendirme olmadığı bilinmektedir.¹³¹¹ Muhtemelen burada kastedilen geniş çaplı balıkçılık değildir.

Balıkların dışında kabuklu deniz ürünleri ve yumuşakçalar Romalılar tarafından sevilerek tüketildiği bilinmektedir. Bunlardan bazıları istiridyeye, midye, denizkestanesi, yengeç, kerevit, ahtapot, kalamar, karides ve ıstakozdur.¹³¹² Bu ürünlerden en popüler olanlarının istiridyeye olduğu ondan sonra midyenin geldiği gerek dönem yazarları gerekse arkeolojik verilerle kanıtlanmıştır.¹³¹³ Özel istiridyeye havuzlarının oluşturulması onun Roma dünyasındaki popülaritesini kanıtlar niteliktedir.¹³¹⁴ Latince literatürde istiridyeler ile ilgili başka bir bilgi Romalıların bu konuda damak tadının geliştiği yönündedir. Iuvenalis, Montanus için, “...*zamanımızın gastronomi uzmanıydı, ilk ısırlıkla Circeii’de veya Lucrine kayalıklarının yakınında veya Rutupiae’daki yataklarda doğan istiridyeleri tanımlayabilir ve denizkestanesinin geldiği kıyıyı tespit edebilir*” ifadelerini kullanmaktadır.¹³¹⁵ Plinius da tek ısırlıkta istiridyelerin nereden geldiğini bilen gurmelerden bahsetmektedir.¹³¹⁶ Athenaeus Apicius’un çok büyük karides ve ıstakozların büyüdüğü Campania’daki Minturnae’de yaşadığını ancak Libya’da daha büyüklerinin olduğunu duyduğunda, fırtınalı havada oraya gittiğini aktarır.¹³¹⁷ Ahtapotlar ise afrodizyak özelliği ile bilinmektedir.¹³¹⁸ Plinius midyelerin kaynatılıp suyu içildiğinde kişiyi şişmanlattığını bildirmektedir.

¹³¹¹ Ancak burada tuz ve mor renk üretmek için kullanılan deniz ürünleri hariç tutulmalıdır. Bu ürünlerin Roma dünyasında oldukça değerli olmasından mütevellit vergi alındığı bilinmektedir.

¹³¹² Faas, *Around The Roman Table*, ss. 336- 338.; Carol A. Déry, “Fish as Food and Symbol in Ancient Rome”, in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlan Walker (ed.), Prospect Books, England, 1998, ss. 94-115.

¹³¹³ A. C. Andrews, ‘Oysters as a Food in Greece and Rome’, *Classical Journal*, Vol. 43, (947/8, ss. 299-303.

¹³¹⁴ Pliny, *Natural History*, IX/LXXXI, ss. 278-279.

¹³¹⁵ Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, IV, 139-143, ss. 39-40.; Matthew Leigh, “Food in Latin Literature”, in *A Companion To Food in The Ancient World*, John Wilkins and Robin Nadeau (eds.), Wiley Blackwell Published, UK, 2015, s. 45.

¹³¹⁶ Pliny, *Natural History*, IX/LXXXI, ss. 278-279.

¹³¹⁷ Ancak devamında Apicius’un umduğunu bulamadığını daha karaya bile ayak basmadan geri döndüğünü söyler. Athenaeus, *The Deipnosophistis*, Charles Burton Gulick (trans.), Vol. I, I/7b, Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London/Cambridge, 1961, s. 29.; Lindsay, “Who Was Apicius?”, *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, s. 150.; Dalby, *Food in The Ancient World from A to Z*, s. 16.

¹³¹⁸ Toussaint-Samat, *A History of Food*, s. 277.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 323.; Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 80.

Ayrıca midyelerin tıbbi amaçlar için kullanıldığına dair bilgiler mevcut olup hastane yakınlarında bolca kabuk bulunmasının bunu kanıtlandığı söylenmektedir. Bu ürünlerden midyenin sıradan halk tarafından da tüketildiğine dair kanıtlar vardır. Vindolanda’da yapılan arkeolojik kazılar sonucu çok sayıda midye kabukların bulunması buna kanıt olarak gösterilmektedir.¹³¹⁹

Balık ve diğer deniz ürünlerinin uzun süre saklanabilmesi için kurutma, tütsüleme ve tuzlama gibi yöntemlerin kullanıldığı görülmektedir.¹³²⁰ Bunlar içerisinde en popüler olanı “salsamentum”dur. Bu ad Latince tuz anlamına gelen “sal”dan türemiştir ve bu şekilde korunmuş herhangi bir et, özellikle balık için bu terim kullanılmıştır.¹³²¹ Salsamentumun nasıl yapıldığına dair tek kanıt MS I. yüzyılda yaşamış Romalı tarım yazar Columella’nın eserinden gelmektedir. Columella da domuz eti tuzlama talimatlarını sıralarken balığın da bu şekilde tuzlanabileceğini söyleyerek dolaylı bir tarif vermektedir.¹³²² Buradan hareketle Romalıların balık tuzlama için aynı prosedürü takip etmiş oldukları düşünülmektedir.¹³²³ Her ne kadar tarif konusunda veriler eksik olsa da Romalıların balık veya diğer su ürünlerini uzun süre muhafaza etme konusunda gelişmiş teknikler olduğunu gösteren referanslar vardır. Örneğin, MS III. yüzyılın başlarındaki İmparator Elegabalus’un, kıyıdaiken asla balık yemediği ancak denizden uzak yerlerde düzenli olarak deniz ürünleri yediği bilinmektedir.¹³²⁴ Athenaeus, yaklaşık MS 115 yılında İmparator Traianus’un Parthia’da seferdeyken taze istiridye istemesi üzerine Apicius’un imparatora taze istiridye göndermek için paketlemenin bir yolunu bulduğundan bahseder.¹³²⁵ Bu örnekler Romalıların depolama ve nakliye konusunda gelişmiş olduklarını

¹³¹⁹ Déry, “Fish as Food and Symbol in Ancient Rome”, in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, p. 106.

¹³²⁰ Marzona, “Fish and Sea Food”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, ss. 166-170.; Van Limbergen, “What Romans Ate and How Much They Ate of It. Old and New Research on Eating Habits and Dietary Proportions in Classical Antiquity”, s. 1070.

¹³²¹ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 403.

¹³²² Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, XII/LV, ss. 326-331.; Robert I. Curtis, “Sources for Production and Trade of Greek and Roman Processed Fish”, in *Ancient Fishing and Fish Processing in The Black Sea Region*, Tønnes Bekker-Nielsen (ed.), Aarhus University Press, 2005, ss. 34-35.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 214. Columella’nın domuz eti salamurası için ayrıca bu çalışmanın “Hayvansal Ürünler” başlığına bakınız.

¹³²³ Curtis, *Ancient Food Technology*, s. 403.

¹³²⁴ Lampridius, *Antoninus Elagabalus (Historia Augusta)*, XXIII, ss. 86-87.

¹³²⁵ Athenaeus, *The Deipnosophists*, Vol. I, I/7d, s. 31.

göstermektedir.¹³²⁶ Ayrıca denizden uzak bölgelerde deniz ürünlerinin kemik ve kabuklarının bolca bulunması da önemli bir kanıt olarak aktarılmaktadır.

Tuzlu balık, balık ezmesi ve balık sosu aynı üretim sürecinin ayrılmaz parçasının ürünüdür.¹³²⁷ *Garum* ve ilgili soslar yaygın olarak hem çeşni hem de tıbbi amaçlı kullanılmıştır. Bu ürünler genellikle balık fermentasyonundan elde edilen kötü kokulu bir ürünün görüntüsünü uyandırır.¹³²⁸ Konserve balık ürünleri içerisinde en yaygın tüketilen ürünün *garum* (balık sosu) olduğu bilinmektedir. *Garum* genellikle uskumru ve diğer balık türlerinden yapılmış, kan ve iç organlardan oluşan bir sos olarak tanımlanır.¹³²⁹ Büyük ölçüde sofrada çeşni olarak kullanılan siyah ve kanlı bir sostur. Roma’da en yaygın tüketilen sos olduğu bugün herkes tarafından kabul görmektedir ancak modern yazarlar tarafından *garum* genellikle tüm balık soslarını kapsayan bir terim olarak kullanılmıştır. İlk olarak Yunanlar tarafından yapılan bu sosun, *garos* adı verilen bir balıktan yapıldığı için bu adı aldığı fikri popüler olarak desteklenmiş ve uzun süre bu adı (*garum*) korumuştur ancak Corcoran, klasik Yunancada *garos* adında bir balığın olmadığını aktarır.¹³³⁰ Romalı yazarların¹³³¹ balık sosu tanımlamalarının da tutarlı olmadığı görülür. Plinius bir pasajda *garum* için eşsiz bir sıvı olarak bahsederken başka bir yerde “*garum, balıkların bağırsaklarından ve çöp olarak kabul edilecek diğer kısımlardan oluşur, bu nedenle garum gerçekten çürümenin sıvısıdır*” der.¹³³² Seneca tarafından aşağılayıcı bir şekilde “*çürük balığın pahalı sıvısı*” olarak söz edilir.¹³³³ Martialis, onu Thais adında genç bir kadının kötü kokusunu tanımlamak için, “*çürümüş balık sosu kavanozunun kötü kokusu*” sıfatını kullanır.¹³³⁴

Balık sosunun kötü söylemlerine karşı modern yazarlar bu sosta çok fazla tuz kullanılmasından dolayı ürünün bir çürüme değil doğrudan fermente gıdaya

¹³²⁶ Déry, “Fish as Food and Symbol in Ancient Rome”, in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 97.

¹³²⁷ Marzona, “Fish and Sea Food”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, s. 170-172.

¹³²⁸ Robert I. Curtis, ‘In Defense of Garum’, *Classical Journal*, Vol. 78, No. 3, 1983, ss. 232–240.

¹³²⁹ Sally Grainger, “Roman Fish Sauce: an Experiment in Archaeology”, in *Cured, Fermented and Smoked Foods: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, Helen Saberi (ed.), Prospect Books, Great Britain, 2011, ss. 121-131.

¹³³⁰ Thomas H. Corcoran, ‘Roman Fish Sauces’, *Classical Journal*, Vol. 58, No. 5, 1963, ss. 204–210.

¹³³¹ Ayrıca bkz. Sally Grainger, *The Story of Garum Fermented Fish Sauce and Salted Fish in the Ancient World*, Routledge Published, New York, 2021, ss. 13-15.

¹³³² Pliny, *Natural History*, XXXI/XLIII, s. 434-439.

¹³³³ Seneca, *Ahlak Mektupları*, XC, ss. 386-405.

¹³³⁴ Martial, *Epigrams*, VI/XCIII, ss. 416-417.

dönüşüğünü söyler.¹³³⁵ *Salsamentum*un aksine balık sosu yapmak için tariflerin daha çok olduğu ancak bunların farklı dönemlerden geldiği görülür. En erken tasvirlerin her ikisi de MS I. yüzyıla ait olan Plinius'un Doğa Tarihi eseri¹³³⁶ ve Manilius'un *Astronomica*'sında¹³³⁷ bulunmaktadır¹³³⁸ ancak talimatlar detaylı değildir. En detaylı tarif, MS X. yüzyılda kaleme alınmış *Geoponica* adlı tarım kitabında yer aldığı aktarılır.

Balık sosu ile ilişkili diğer terimler, *liquamen*, *muria*, *altec* ya da *haltec*'tir.¹³³⁹ Modern yazarlar aynı şekilde *liquamen*in de daha geç dönemlerde balık soslarının hepsini kapsayan genel bir terim olarak kullanıldığını söyler. Apicius'un eserinde *liquamen* terimi kullanılmış olması buna kanıt olarak gösterilebilir.¹³⁴⁰ Grainger, genellikle *garum* ve *liquamen*in aynı şey olduğunu ve Roma yemeklerinde kullanılan bir çeşit fermente balık sosu olarak kabul edildiğini, devamında ise bunun doğru olduğunu ancak *garum* ile ilişkili olarak *liquamen*in tam olarak ne olduğu konusunun tam olarak anlaşılmadığını söyler.¹³⁴¹ *Muria* için standart tanımlama, tuzlu balıklardan elde edilen tuzlu su çeşnisiyken, *altec* (çeşitli şekillerde *haltec*, *hallex* veya *allex*),¹³⁴² *liquamen* ya da *garum* imalatından üretilen kemiksiz balık macunu olup genellikle toplumun alt sınıfındaki kişilerin diyetiyle ilişkilendirilmiştir.¹³⁴³ Öte yandan Plinius, Apicius'un tamamen barbus ciğerlerinden yapılabilecek bir *altec* sosu icat ettiğini söyler.¹³⁴⁴ Apicius tarafından icat edildiği söylenen bu sos muhtemelen üreticisinin

¹³³⁵ Déry, "Fish as Food and Symbol in Ancient Rome", in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 108.

¹³³⁶ Pliny, *Natural History*, Vol. VIII, XXXI/XCIII, W.H.S. Jones (trans.), Harvard University Press (Loeb Classical Library), Cambridge, 1967, ss. 434-439.

¹³³⁷ Manilius *Astronomica*, V, 656-681, G. P. Goold (trans.), Harvard University Press, 1977, ss. 352-355.; Robert I. Curtis, "Sources for Production and Trade of Greek and Roman Processed Fish", in *Ancient Fishing and Fish Processing in The Black Sea Region*, Tønnes Bekker-Nielsen (ed.), Aarhus University Press, 2005.

¹³³⁸ Curtis, "Sources for Production and Trade of Greek and Roman Processed Fish", in *Ancient Fishing and Fish Processing in The Black Sea Region*, s. 35.

¹³³⁹ Pliny, *Natural History*, XXXI/XCIII, ss. 434-439.; Robert I. Curtis "The Salted Fish Industry of Pompeii", *Archaeology*, Vol. 37, No. 6, November/December 1984, ss. 58-59, ss. 74-75.

¹³⁴⁰ Bunun nedeni muhtemelen yazma eserin geç dönemlerde kopyalanmasından kaynaklanmaktadır.

¹³⁴¹ Sally Grainger, "Towards an Authentic Roman Sauce", in *Authenticity in The Kitchen: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, Richard Hosking (ed.), Prospect Book Published, Great Britain, 2006, ss.206-210.

¹³⁴² Déry, "Fish as Food and Symbol in Ancient Rome", in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 106.

¹³⁴³ Sally Grainger, "Roman Fish Sauce: an Experiment in Archaeology", in *Cured, Fermented and Smoked Foods: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, Helen Saberi (ed.), Prospect Books, Great Britain, 2011, ss. 121-131.; Grainger, "Towards an Authentic Roman Sauce", in *Authenticity in The Kitchen: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cooker*

¹³⁴⁴ Pliny *Natural History*, IX/XXX, ss. 206-207.; Lindsay, "Who Was Apicius?", *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, s. 151.

mizacına uygun olarak diğer *altec* soslarından ayrılmış olmalıdır, dolayısıyla üst sınıftan kişilerin diyetiyle ilişkili olabilir. Nova Carthago’da üretilen *garum sociorum*’un çok pahalı bir *garum* türü olduğu bilinmektedir. Plinius, bu sosun bir *congius* başına 500 *sestertius* fiyatında olduğunu not etmiştir.¹³⁴⁵ Ayrıca o, Apicius’un barbun balıklarını bu sosta boğduğunu söyler.¹³⁴⁶ Bu durumda her sos türü kendi içinde kullanılan malzemeye göre her sınıftan kişiye hitap edecek şekilde farklı kalitede üretilmiştir denilebilir.

Balık soslarının bireysel olarak hanede küçük miktarlarda yapılmış olması mümkündür ancak edebi ve arkeolojik veriler daha çok endüstriyel yönüne dikkat çekmektedir. Akdeniz havzası boyunca çalıştırılan çoğu endüstriyel kurumlar tespit edilmiştir. Bu kurumlar balık tuzlamanın yan ürünü olan soslara ayrılmıştır. Balık sosları, balığın tüm parçalarının bir araya getirilmesi, özellikle balık iç organları ile yapıldığı için *salsamentum*dan kalan artık parçaların boşa gitmemesi için kullanılmıştır. Bu yüzden bu tesislerin bir araya getirilmesi karlı olmuş olmalıdır. Arkeolojik kazılar Kuzey Afrika ve İspanya kıyıları, Akdeniz ve Atlantik boyunca bu türden pek çok tesis ortaya çıkarmıştır. Bunların yanı sıra Galya,¹³⁴⁷ Sicilya, Afrika, Sardunya ve İtalya’da *salamura* tesislerinin varlığı bilinmektedir. Doğuda ise Karadeniz ve Mısır’dan tuzlu balık ürünlerinin ana üretim bölgeleri olarak bahsedilir.¹³⁴⁸ Roma döneminde işlenmiş balık ürünlerinin üretimini ve ticaretini araştıran arkeolojik çalışmaların büyük çoğunluğu İber yarımadasına (özellikle Cebelitarık Boğazı bölgesinde) ve Kuzey Afrika’nın bazı bölgelerine odaklanmıştır. Bunlar, büyük ölçekli balıkçılığın göstergesi olarak ele alınmıştır.¹³⁴⁹

Romalılar genellikle balık ve diğer deniz hayvanlarını, kızartma, haşlama ya da ızgara yaparak tüketmiştir. Kabuklu deniz ürünlerinin, özellikle istiridyenin çiğ şekilde tüketildiğine dair bilgiler vardır. Çiğ tüketim için talimatlar verilmiştir ancak bu şekilde tüketildiğinde taze olmasına dikkat edilmesi gerektiği uyarısı yapılmaktadır. Apicius’a atfedilen eserin dokuzuncu kitapta (*Mare*) çeşitli deniz

¹³⁴⁵ Pliny, *Natural History*, XXXI/ XCIV.; Curtis, “Sources for Production and Trade of Greek and Roman Processed Fish”, in *Ancient Fishing and Fish Processing in The Black Sea Region*, s. 36

¹³⁴⁶ Pliny *Natural History*, IX/XXX, ss. 206-207.; Lindsay, “Who Was Apicius?”, *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, s. 151.

¹³⁴⁷ Robert I. Curtis, “Negotiores Altecarii” and the Herring”, *Phoenix*, Vol. 38, No. 2, 1984, ss. 147-158.

¹³⁴⁸ Curtis, “In Defense of *Garum*”, *Classical Journal*, s. 237.

¹³⁴⁹ Marzona, “Fish and Sea Food”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, s. 170.; Wilson, Andrew, “Approaches to Quantifying Roman Trade” in *Quantifying The Roman Economy Methods and Problems*, Oxford University Press, 2013, ss. 213-249.

ürünleri, balık tarifleri ve bunları pişirmek ve servis etmek için hazırlanan soslardan oluşan 34 tarife yer verilirken, onuncu kitap (*Piscatura*) balıklar (müren ve yılan balığı) ve çeşitli balıklar için sos tariflerini içeren 35 tarife ayrılmıştır.¹³⁵⁰ Bu eserde Romalıların balıkları nasıl pişirdiği ya da bunları pişirirken hangi malzemeleri kullandıklarına dair önemli bilgiler aktarılmakta olup, tariflerin bir kısmına bu çalışmanın üçüncü bölümünde ulaşılabilir. Romalıların balık tercihlerini özetleyecek olursak, balık ne kadar büyük ne kadar taze ve ne kadar uzakta yakalanırsa o kadar nadir, pahalı ve kıymetlidir.¹³⁵¹

Konserve balıklar daha hacimli olduklarından özellikle alt sınıftan kişilerin beslenmesinin önemli bir parçası olarak hizmet etmiştir. Sıvı haldeki balık soslarının hepsi bol tuzla yapılmasından dolayı genellikle tuz yerine kullanılmıştır. Bu duruma en iyi örnek Apicius’a atfedilen yemek kitabından gelmektedir. Onun eserinde yemek tariflerinde en sık kullanılan sos *liquamend*dir. Özellikle *liquamen*in kullanıldığı tariflerde tuz kullanılmaması buna kanıt olarak gösterilebilir. Apicius’un eserinde, tuz kullanılan 31 tarif bulunurken balık sosu içeren yaklaşık 350 tarif olduğu kaydedilir.¹³⁵² Romalıların masasında balık ürünlerinin genellikle akşam öğünlerinde yer aldığı görülür. Kabuklu deniz ürünleri akşam yemeğinin ilk menüsünde sunulabileceği gibi ikincisinde de yani ana yemekte de servis edilmiştir. Balıkların özellikle maliyeti yüksek ve nadir olanları ana yemeğin baş tacı olmuştur. Bunlar arasında bufa balıkları, levrek, kefal türünden ve büyüklükleriyle dikkat çekenler önemlidir.

2.6. Sebzeler ve Diğer Yeşillikler

Sebzeler tarih öncesi dönemlerden beri insanoğlunun beslenmesinin bir parçası olmuştur. Sebzelerin ekime alınması uzun zaman almış olmakla birlikte doğada yer alan pek çok sebze bunlara otlarda dâhil, farklı dönemlerde ekime alınarak günümüze kadar pek çok evrim geçirmişlerdir. Bugün tüketmiş olduğumuz pek çok sebze ve yeşillik Antik Çağ’da bilinmekle birlikte genetik değişimden dolayı günümüzde şekil, renk, koku ve dokuda farklılık göstermektedir. Birçok tür klasik dönemde ekime alınsa da bugün de olduğu gibi yabani olarak doğadan toplanarak tüketilmiştir. Özellikle

¹³⁵⁰ Grainger, “The Myth of Apicius”, *Gastronomica*, s. 27.

¹³⁵¹ Pérez-Lloréns, José.Lucas., Acosta, Y., Brun, F.G., “Seafood In Mediterranean Countries: A Culinary Journey Through History”, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2021.

¹³⁵² Robert I. Curtis, “Salted Fish Products in Ancient Medicine”, *Journal of the History of Medicine and Allied Sciences*, Vol. 39, No. 4, 1984, ss. 430-445.

yabani olanlar kırsalda yaşayan halkın diyetinin önemli bir parçası olmuştur.¹³⁵³ Çalışmanın bu bölümünde Antik Roma’da tüketilen, yabani ve ekime alınmış sebzeler, otlar ve diğer bahçe bitkilerine değinilecektir. Mevcut literatür incelendiğinde çok sayıda sebze ve yeşillik türü olduğu gözlemlenmiştir. Roma dünyasındaki sebze yelpazesinin XVI. yüzyılda Avrupa’ya tanıtılan sebzeler hariç,¹³⁵⁴ bugün bildiğimiz pek çok sebze ve diğer bahçe bitkilerini içerdiği söylenebilir. Bu yüzden bu çalışmada hepsine yer vermek mümkün değildir.

Roma halkının diyetinde ekime alınmış veya yabani olan sebze ve diğer bitkilerin yerini tespit etmek oldukça zordur. Foxhall ve Forbes onları klasik dönem diyetinin yaklaşık %30’luk tahıl dışı payının bir parçası olarak değerlendirmiştir.¹³⁵⁵ Tahıllara eşlik eden bu paydanın çeşitliliği ve onların kalori değeri dikkate alındığında, söz konusu gıda maddelerinin yeri önemsiz gibi görünmektedir. Limbergen’in çalışmasında 100 g çiğ veya haşlanmış sebzelerin ortalama 15 ile 75 arasında kalori sağladığı belirtilmiştir.¹³⁵⁶ Garnsey’in çalışmasında, Cato’nun çiftlik çalışanları için önerdiği *tayından* yola çıkarak bir Romalının günlük alması gereken kalori ihtiyacını yaklaşık olarak çıkarımda bulunduğu görülür.¹³⁵⁷ Garnsey’in hesabına göre, Romalı birinin günlük yaklaşık 2000 üzeri kalori aldığı düşünüldüğünde sebzelerin diyetteki enerji değeri önemsiz olduğu yorumu yapılabilir. Her ne kadar günlük enerji gereksinimine katkısı çok az olsa da diyete çeşitlilik katmak amacıyla her gruptan Romalının sofrasında yer almıştır. Kırsal bölgelerde yaşayan fakir halkın lapa veya çorbasına eşlik ederken, zengin kimselerin akşam yemeklerinin ordövrlerine çeşitlilik katmak veya tıbbi faydaları için kullanılmıştır.

Roma’da bilinen ve tüketilen sebze, bahçe bitkileri ve diğer yeşilliklerin çeşitliliği ve bunların alt türlerinin bolluğu dikkat çekicidir. Örneğin Roma’da tüketilen

¹³⁵³ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 340.

¹³⁵⁴ Joan S. Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, Susan R. Friedland(ed.), Prospect Books, Great Britain, 2009, ss. 38-39.

¹³⁵⁵ Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, s. 162.; Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, s. 236.

¹³⁵⁶ İlgili çalışmada kullanılan sebzeler; pancar, lahana, pırasa, marul, yaban havucu, kabak, turptur. Limbergen, “*What Romans Ate and How Much They Ate of It. Old and New Research on Eating Habits and Dietary Proportions in Classical Antiquity*”, s. 1074.

¹³⁵⁷ İdareciler, çobanlar ve ev içi personel için ayda üç *modii* (yaklaşık 19,8 kg) tahıl önerdiğini, günde yaklaşık 2.200 kalori; tarım işçileri (veya köleler) için kışın aylık dört *modii* (yaklaşık 26,4 kg) günde 2.960 kalori ve yine aynı ikinci grup için yazın ayda dört buçuk *modii* tahıl, günde yaklaşık 3.330 kalori değerindedir. Garnsey, tahıla ek olarak da *pulmentarium* yani yağ, sirke ve tuz verdiğini ancak zeytin, *altec* ve incirin sezonda dahil edilebileceğini belirtmektedir. Garnsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, s. 236-237.; Evans, “*Wheat Production and Its Social Consequences in the Roman World*”, s. 433.

kök sebzeler arasında şalgam, sarı şalgam, soğan, sarımsak, pırasa, Frenk soğanı, arpacık, havuç, maydanoz (Romalıları hem yaprak hem de kök kullanmışlardır), yaban turpu, yaban havucu, turp, adasoğanı, gölevez, kuzgunkılıcı ve çirişotu ve muhtemelen kese püskülü, şeytan tırnağı, teke sakalı çiçeği ve andızotu olduğu bilinmektedir. Bunun yanı sıra hem salata sebzesi hem de baharat olarak kullanılan otlar, fesleğen, frenkmaydanozu, dereotu, tere, selamotu, sedefotu, mercanköşk, nane, hardal, keklikotu/güveyotu, maydanoz, sedefotu, adaçayı, sater ve kekik de bulunur.¹³⁵⁸ Ayrıca mevcut Latince literatürde marul, hindiba, pazı, yabani ıspanak (sirken), roka, lahana, kabak, salatalık, kuşkonmaz ve yabani enginar yani kenger (*carduus*)¹³⁵⁹ gibi pek çok yeşillik ve sebze görülür. Özellikle Apicius'a atfedilen yemek kitabında bir yemeğin ana bileşeni olarak, çoğu muhtemelen ana yemekten ziyade garnitür olarak kullanılacak sebzeleri hazırlamak için kullanılan malzeme listesi incelendiğinde neredeyse (baharatlar da dahil olmak üzere) dokuza yakın rayihalı ot kullandığı görülür.¹³⁶⁰ Bu durumda çalışmanın bu bölümünde Romalıların en çok tükettiği başlıca sebze ve otlara yer verilmesinin uygun olacağı kanaatindeyiz.

Latince literatür incelendiğinde Romalıların gıda olarak tükettiği sebze ve diğer yeşillikler ile ilgili bilgiler bol olmakla birlikte¹³⁶¹ dağınıktır. Bu bilgiler tarım yazarları Cato, Columella ve Varro'nun eserlerinden gelmektedir. Doğa bilimci Plinius'un eseri bu bitkilerin hem mutfak hem de tıbbi kullanımlarını listelemesi açısından oldukça önemlidir. Galenos onların tıbbi değerini listelerken, diğer edebi eserlerde örneğin Horatius, Iuvenalis, Martialis, Genç Plinius ve Ovidius'un eserlerinde referanslar bulunmaktadır. Apiciuslar'a atfedilen eserin mutfak kullanımları hakkında bilgi veriyor olması bu çalışma için oldukça kıymetlidir. Romalıların hayatında sebzelerin önemini anlamak için onların yetiştirildiği yere yani bahçeye (*hortus*)¹³⁶² verilen değere bakılması gerekmektedir. Bu konuda Lawson'un şu açıklaması oldukça kıymetlidir:

... bir ulusun tarihi, yalnızca askeri başarıları, anayasal deneyimleri, sanatı ve edebiyatıyla değil, aynı zamanda yurttaşlarının toplumsal alışkanlıkları ve baskın çıkarlarıyla da okunmalıdır. Bir bahçe, sahibinin karakterini yansıttığı gibi, bir

¹³⁵⁸ Alcock, "The Roman Vegetable Garden", in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 39.

¹³⁵⁹ Enginarın Roma zamanında yabani olarak yetiştirildiği bilinmektedir.

¹³⁶⁰ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 340.

¹³⁶¹ Ayrıca bkz. Joan M. Frayn, "Wild and Cultivated Plants: A Note on the Peasant Economy of Roman Italy", *The Journal of Roman Studies*, 1975, Vol. 65, 1975, ss. 32-39.

¹³⁶² Victoria E. Pagan, "Horticulture and the Roman Shaping of Nature", *Classical Studies, Greek and Roman Archaeology*, Oxford University Press (Oxford HandbookOnline), 2016.

milletin bahçeleri de devletin karakterini ve ilerleme derecesini yansıtır. Roma Cumhuriyeti'nin popüler bahçesinin basit mutfak bahçesi olması, İmparatorluk döneminde gösterişli peyzaj bahçelerinin moda olması tesadüf değildir.¹³⁶³

Romalılar için mutfak bahçesinin dolayısıyla sebzelerin (ve meyvelerin) ne kadar önemli olduğunu edebi ve arkeolojik veriler kanıtlamaktadır.¹³⁶⁴ Plinius, Roma krallarının bahçelerini kendi elleriyle işlediklerini belirtirken bahçenin ne kadar önemli olduğunu vurgulamak için, “*On İki Levha Kanunlarımızda, ‘çiftlik’ kelimesi asla geçmez, ‘bahçe’ kelimesi bu anlamda kullanılır, bahçe ise ‘aile mülkü’ ile gösterilir*” ifadelerinde bulunmuştur.¹³⁶⁵ Aynı bölümde eski günlerde insanların çiftçileri, bahçe ürünlerine göre değerlendirdiklerinden bahseder.¹³⁶⁶

Roma kasaba ve kentlerinde çoğu evin, sebze yetiştirmek için küçük de olsa bir bahçeye sahip olduğu bilinmektedir. Zengin Romalıların çiftlik ve kır villaları ne ise fakir bir Romalı için sebze bahçesi de odur.¹³⁶⁷ Plinius, “*Roma’da her halükârda bir bahçe kendi içinde fakir bir adamın çiftliği idi; daha alt sınıflar pazar erzaklarını bir bahçeden alıyorlardı- o zaman ücretleri ne kadar zararsızdı!*” ifadelerinde bulunur.¹³⁶⁸ Cato, Varro ve Columella yetiştirilecek bitkileri ayrıntılı olarak listeleyerek mutfak bahçesinin yerleşimi, dikimi ve yetiştirilmesi konusunda bir dizi tavsiyede bulunur. Columella’nın, X, XI ve XII. kitaplarının çoğunu mutfak bahçesine ayırması sebzelerin Roma diyetindeki yerini gösterir niteliktedir. Mutfak bahçeleri, aileyi sadece kendi geçimleri için değil, aynı zamanda kâr için de destekler. Zira tüketim fazlası sebze ve meyvelerin pazarda satılması bir gelir kaynağıdır.¹³⁶⁹

Plinius, bahçe ürünlerinden ateşe gerek duymayan, yakıt tasarrufu sağlayan ve yemek için depoda her zaman hazır bulunan gıdalar olarak bahsetmektedir.¹³⁷⁰ Vergilius’a atfedilen “*Moretum*” şiirinde çiftçi Similius’un öğle yemeğini hazırlamak için sabahın ilk ışıklarıyla sebze bahçesine gittiğini söyleyen dizeler bize çoğu

¹³⁶³ James Lawson, “The Roman Garden”, *Greece & Rome*, Vol. 19, No. 57 (Oct., 1950), s. 97.

¹³⁶⁴ Wilhelmina F. Jashemski, “Produce Gardens”, in *Gardens of The Roman Empire*, Wilhelmina F. Jashemski, Kathryn L. Gleason, Kim J. Hartswick, Amina- Aïcha Malek (eds.), Cambridge University Press, UK, 2018, ss. 121-151.

¹³⁶⁵ Pliny, *Natural History*, XIX/XIX, ss. 452-453.; Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, ss. 36-45.

¹³⁶⁶ Pliny, *Natural History*, XIX/XIX, ss. 457-459.

¹³⁶⁷ Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, ss. 36-45.; F.M.A. Jones, “Roman Gardens, Imagination, and Cognitive Structure”, *Mnemosyne*, Fourth Series, Vol. 67, Fasc. 5, 2014, ss. 781-812.

¹³⁶⁸ Pliny, *Natural History*, XIX/XIX, ss. 452-455.

¹³⁶⁹ Jashemski, “Produce Gardens”, in *Gardens of The Roman Empire*, ss. 121-122.

¹³⁷⁰ Pliny, *Natural History*, XIX/XIX, ss.457-459.

Romalının diyeti için kendi sebze bahçelerine bel bağladığını göstermektedir.¹³⁷¹ Romalılar, taşınmaz sebze bahçelerinin yanı sıra *specularium*¹³⁷² adını verdikleri tekerlekli ve taş panellere sahip bir tür seyyar sera icat etmişlerdir.¹³⁷³ Columella ve Plinius, İmparator Tiberius'un çok sevdiği ve her gün tükettiği salatalıkları yetiştirmek için bu seraların kullanıldığından bahsetmektedir.¹³⁷⁴ Plinius, sebze bahçelerinin bakımının evin hanımının sorumluluğunda olduğunu ve bakımsız bir bahçe durumunda pazara ihtiyaç duyulmasının kötü/ihmalkâr bir ev hanımına işaret ettiğini söyler.¹³⁷⁵ Bunun yanı sıra pazara ürün sağlayan daha büyük çiftliklerde sebze bahçelerinin sorumluğu Latince sebze/zerzevat ((h)olus)¹³⁷⁶ sözcüğünden türemiş *holitor* (bostancı)'a aittir.¹³⁷⁷

Sebzeler kalori değeri bakımından zayıf ürünler olmasına rağmen Romalının diyetinde önemli bir yer edinmiştir. Özellikle ana yemeğe eşlikçi olarak hem üst hem de alt sınıf Romalının sofrasında eksik edilmemiştir. *Pulmenterianın* önemli gıda maddelerinden biridir.¹³⁷⁸ Galenos özellikle yabancı olanlarının kıtlık zamanlarında köylünün diyetinde oldukça önemli bir yer edindiğinden bahsetmektedir. Yabancı sebze ve otların ücretsiz olmasının yoksulların beslenmesinde önemli bir yer edindiği söylenebilir. Roma'da yoksullar için tahıl ve baklagillerden sonra en önemli gıda maddesinin sebzeler olduğu görülür özellikle kök sebzeler beslenmenin önemli bir parçasıdır.¹³⁷⁹

Roma dünyasında tüketilen sebzelerin yabancı ve ekili olmak üzere farklı pek çok çeşidi/alt türü bulunmaktadır.¹³⁸⁰ Galenos, sebzelerin sadece tohum ve meyvelerinden değil, kök, sap, filizlerinden yani bir bütün olarak tüm parçalarından yararlanıldığından bahsetmektedir.¹³⁸¹ Aynı şekilde Plinius, “Bahçelerde yetişen bazı

¹³⁷¹ Appendix Vergiliana, Moretum, 88-120 (özet)) by Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 58.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 54-55.; “Moretum” için bkz. Virgil, *Aeneid (VII-XII)*, *The Minor Poems*, H. Rushton Fairclough (trans.), Harvard University Press, London, 1960.

¹³⁷² Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1802.

¹³⁷³ Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 36.

¹³⁷⁴ Columella, *On Agriculture (De Re Rusticae)*, XI/III, 52–53, ss. Pliny, *Natural History*, XIX/XXIII, ss.462-463.

¹³⁷⁵ Pliny, *Natural History*, XIX/XIX, ss. 456-457.

¹³⁷⁶ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 800.

¹³⁷⁷ Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 36.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 271.

¹³⁷⁸ Wilkins and Hill (eds.), *Food in The Ancient World*, s. 242.

¹³⁷⁹ Thurmond, *Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 169.

¹³⁸⁰ E. Lewis Sturtevant, “History of Garden Vegetables (Continued)”, *The American Naturalist*, Vol. 22, No. 263, Nov., 1888, ss. 979-987.

¹³⁸¹ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 98.

*bitki soğanları için, bazıları başları, bazıları sapları, bazıları yaprakları, bazıları ikisi için, bazıları tohumları, bazıları kıkırdakları, bazıları etleri veya her ikisi için, kabukları veya derileri ve kıkırdakları için, diğerleri ise etli dış kaplamaları için değerlidir.”*¹³⁸² ifadesinde bulunarak yetiştirilen bahçe bitkilerinin kullanılan kısımları hakkında bilgi verir ve ayrıca bu bitkileri kullanılan kısımlarına göre sınıflandırdığı görülür. Sebzeler çiğ olarak başlı başına tüketilebileceği gibi haşlama, kızartma, ızgara yapılarak da tüketilmiştir. Ayrıca diğer gıda maddeleri ile birlikte bir yemeğin bileşeni olarak özellikle çorba, güveç ve *patina* yapılarak Romalıların sofrasında yerini almıştır. Özellikle rayihalı olanları kurutularak ya da çiğ bir şekilde baharat olarak kullanıldığı görülmektedir. Bu konuda Plinius’un ifadeleri oldukça kıymetlidir. Ona göre eskiden bir takım şifalı otların baharatlara ayrılmış olması, denizaşırı ülkelerden ithal edilen lüks ürünlere talep olmadığını göstermektedir.¹³⁸³ Bu konuyla ilgili en güzel örnekler Apicius’un eserinden gelmektedir. Onun eserinde en sık tekrar eden on rayihalı bitki arasında maydanoz ve kereviz özellikle yabancı kereviz yer almaktadır.¹³⁸⁴ Sebzelerin taze tüketiminin yanı sıra depolanmasına yönelik talimatlar Romalı yazarların eserlerinde işlenmiştir. Genellikle tuzlu su ve sirke ile yapılan salamuralar ile korunduğu bilinmekle birlikte sebzenin türüne göre bal ve zeytinyağında ya da kurutularak muhafaza edildiği de görülür. Ayrıca soğan, sarımsak gibi kök sebzelerin işlem yapılmaksızın uzun süre saklandığı bilgisi yer almaktadır.

Latince literatürde en sık tekrarlanan sebzelerin başında marul gelmektedir. Marulun (*Lactuca sativa*),¹³⁸⁵ MÖ III. binyıla kadar erken dönemlerde bilindiğine dair kanıtlar bulunmaktadır.¹³⁸⁶ Romalıların *lactuca* dedikleri¹³⁸⁷ bu sebzenin kesilmiş gövdesinden sızan sütlü özsu veya lateks nedeniyle Latince süt anlamına gelen “*lac*”

¹³⁸² Pliny, *Natural History*, XIX/XXI, ss. 460-461.

¹³⁸³ Pliny, *Natural History*, XIX/XIX, ss. 456-457.

¹³⁸⁴ Apicius’da çeşni olarak kullanımının yanı sıra püre tarifi verdiği görülür. “*Aliter [H]olus Molle*”; yemeğin Apicius’daki tam karşılığı “Başka Bir Sebze Püresi” şeklindedir. Apicius’un III. kitabının XV. bölümünde üç tarif yer almaktadır. Bunların hepsi farklı sebzelerden yapılmış pürelerdir. İçindeki ana malzemenin kereviz olmasından dolayı bu ismi almıştır. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) III, n. 98, s. 62.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/XV, n. 98, s. 20.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/XV, s. 91.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), III/XV, n. 2, s. Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/XV, n. 2 (98), ss. 88-89.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/XV, n. 104, s. 84.

¹³⁸⁵ Sturtevant, “*History of Garden Vegetables (Continued)*”, s. 984.

¹³⁸⁶ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, ss. 195-196.

¹³⁸⁷ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 995.

sözcüğü ile bağlantılı olduğu düşünülmektedir.¹³⁸⁸ Bu sebzenin Roma’da ne zamandan beri ekiminin yapıldığına dair bilgi yoktur ancak MS I. yüzyıl yazarı Martialis atalarının zamanında, muhtemelen sindirime yardımcı olmak için,¹³⁸⁹ yemeğin sonunda yenilirken, kendi zamanında yemeğin başında yenildiğinden bahsetmektedir. Yemeğin başında yenilmesinin nedeni iştah açıcı özelliği olmalıdır.¹³⁹⁰ Plinius’un eserinde bunu onaylar ifadeler yer almaktadır. Ayrıca mor, kırmızı, siyah ve beyaz renk de dâhil olmak üzere dokuz çeşidinden bahsetmektedir.¹³⁹¹ Bütün bunlar hâlâ gevşek, başsız tiplerdir.¹³⁹² Modern klasikçiler Roma’da Kapadokya¹³⁹³ marul türünün saygın olduğunu söyler. Plinius eserinde: “*Kapadokya türünün yaprağına sahip ancak kırışık ve daha geniş olan Kilikya marulu adı verilen ve oldukça saygın bir tür olarak yetiştirilen marullar arasında tanıtılmaya başlandı*” ifadelerinde bulunur.¹³⁹⁴

Galenos maruldan övgüyle bahsetmekte ve onun zamanında bu sebzenin diğer sebzeler içinde en tercih edileni olduğunu söyler. Besleyici diğer gıdalar ve sebzeler içinde en sağlıklı olduğunu, kan üretimi için vücuda faydalı olduğu gibi bir dizi tıbbi faydasını sıralar ve tüketimi konusunda ekler: “*Çoğu kişi onu pişmemiş olarak yer ama yazın tohuma gelince tatlı suda kaynatıp yağ, balık sosu ve sirke ile ya da özellikle peynirle hazırlanan baharatlı soslardan biri ile yenir. Ancak çoğu, bir sapı suda kaynatarak kullanır.*” Kendisinin de yemeği adet edindiğini, dişleri rahatsız olduğunda bile yemeği bırakmayıp haşlayarak tükettiğini, gençlik dönemlerinde safrayı soğutmak için tüketirken, orta yaş döneminde tek başına uykusuzluğunun tek panzehri olduğunu söyler.¹³⁹⁵ Plinius tüm marulların uyku getirdiğine inanılsa da bol öz suyu ve uyutucu özelliğinden dolayı Yunanca adı haşhaş-marul olan bir beyaz marul çeşidi olduğundan bahseder.¹³⁹⁶ Muhtemelen bu marul Galenos’da geçen marul türüdür. Marula benzerliğinden dolayı karıştırılan hindibanın (*Cichorium Endivia*)¹³⁹⁷ genellikle yabani olarak doğadan toplanarak tüketildiği ve marula nazaran daha acı olduğundan

¹³⁸⁸ Pliny, *Natural History*, XIX/XXXVIII, ss. 500-505.; Alan Davidson (ed.), “Lettuce”, in *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press, United Kingdom, 2014, s. 465.

¹³⁸⁹ Bağırsakları rahatlatmak için yenildiğinden bahsetmektedir. Martial, *Epigrams*, XI/LII, ss. 274-277.

¹³⁹⁰ Davidson (ed.), “Lettuce”, in *The Oxford Companion to Food*, s. 465.

¹³⁹¹ Pliny, *Natural History*, XIX/XXXVIII, ss. 500-505.

¹³⁹² Davidson (ed.), “Lettuce”, in *The Oxford Companion to Food*, s. 465.

¹³⁹³ Martialis Kapadokya marulları için düşük değere satın alınan anlamında Latince “viles” terimini kullanır. Martial, *Epigrams*, V/LIIX.; Sturtevant, “*History of Garden Vegetables (Continued)*”, s. 984.

¹³⁹⁴ Pliny, *Natural History*, XIX/XXXVIII, ss. 500-505.

¹³⁹⁵ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, ss. 99-100.

¹³⁹⁶ Pliny, *Natural History*, XIX/XXXVIII, ss. 500-505.

¹³⁹⁷ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 132.

pişirilerek tüketildiği belirtilmektedir. Romalılar tarafından *intibum*¹³⁹⁸ olarak adlandırılmakta ve bunun dışında marulun yabancı birçok alt türü olduğu görülmektedir. Bunlardan biri de Romalıların *cichoreum* dediği acı ya da yabancı marul (bazı kaynaklarda ise hindiba) (*Cichorium Intybus*)¹³⁹⁹ olarak geçen türün hindiba gibi acı bir tada sahip olmasından dolayı çiğ tüketilmediği¹⁴⁰⁰ bilinmektedir.¹⁴⁰¹

Roma'da marul servis etmenin olağan yolu, soslu bir salata olduğundan bahsedilir. Bunun yanı sıra tek başına da tüketilmiş olacağına dair örnekler görülür. Örneğin Suetonius, İmparator Augustus'un öğle yemeğini sade bir marul filiziyle geçiştirdiğini aktarır.¹⁴⁰² Horatius marulun, genellikle yemeklerin *gustatio* bölümünde servis edildiğinden bahseder.¹⁴⁰³ Plinius, Augustus'un hastalığa yakalandığını ve önceki doktoru Gaius Aemilius'un aşırı titizliğinden dolayı reddedilen ancak imparatorun kapıcısının tavsiyesi üzerine kabul edilen marulla tedavi edildiğine dair bir anekdot yer almaktadır.¹⁴⁰⁴ Marulla ilgili başka bir bilgi ise yine onun önemine dikkat çeker. Roma'da birçok örneği olan bazı önemli büyük ailelerin adlarını gıda maddelerinden alma uygulamasında görülür, Plinius aynı şekilde Valerian ailesinin bir kolunun maruldan (Lat. *Lactuca*) türeyen "*Lactucinos*" soyadını taşımaktan utanmadığını söyler.¹⁴⁰⁵ Ayrıca Augustus'un hastalığına çare olan marul olayının bu gıda için çok iyi reklam olduğunu söyler. Daha sonraları muhtemelen onun tüketiminde bir artış olduğunu vurgulamak için, sezon dışında tüketilebilsin diye, bal sirkesinde salamura olarak tutma yönteminin keşfedildiğini bildirir.¹⁴⁰⁶ Columella'nın bu türden bir salamura tarifi verdiği görülür; marulun sap ve yaprakları aşağıdan yukarıya doğru yumuşayınca kadar bir leğende tuzlanmalı, tuzlu su çıkıncaya kadar bir gün ve bir gece bekletilmelidir; sonra tuzlu suyla yıkanıp sıkıldıktan sonra kuruyana kadar çitlerin üzerine yayılmalıdır; sonra altlarına kuru dereotu ve rezene serpererek ve biraz sedefotu ve pırasa doğrayarak karıştırılır; daha sonra, saplar

¹³⁹⁸ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 955.

¹³⁹⁹ Sturtevant, "*History of Garden Vegetables (Continued)*", ss. 711-712.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 313.

¹⁴⁰⁰ Bu sebze (İt. *cicoria*) bugün İtalyanlar tarafından yabancı olarak toplanıp, kavrularak ana yemeğe eşlikçi (İt. *antipasti*) olarak servis edilmekte ve sevilerek tüketilmektedir. Sagredo, *Cibi e Banchetti Nell'Antica Roma*, s. 86.

¹⁴⁰¹ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 132.

¹⁴⁰² Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: "Augustus"*, LXXVI-LXXVII, s. 100.

¹⁴⁰³ Horace, *Satires (Saturae)*, I/VI, ss. 84-87.; Horace, *Satires (Saturae)*, II/VIII, s. 238. Ayrıca bkz. Martial, *Epigrams*, XI/LII, ss. 274-277.; Pliny, *Genç Plinius'un Mektupları*, I/XV, ss. 42-43.

¹⁴⁰⁴ Pliny, *Natural History*, XIX/XXXVIII, ss. 500-505.

¹⁴⁰⁵ Pliny, *Natural History*, XIX/XIX, ss. 458-459.

¹⁴⁰⁶ Pliny, *Natural History*, XIX/XXXVIII, ss. 500-505.

kuruyunca, aralarına bütün yeşil bezeler yerleştirilecek şekilde, aralarında bir gün ve bir gece sert tuzlu suda bekletilmeleri gerekecek ve aynı şekilde kurutulduktan sonra marul demetleri ile salamura yapılmalı ve üzerlerine iki ölçü sirke ve bir ölçü salamuradan oluşan bir sıvı dökülmelidir; daha sonra, sıvı üzerlerinde yüzecek şekilde kurutulmuş bir rezene tapası ile bastırılmalıdır. Bunu yapmakla görevlendirilen kişinin, sık sık sıvıyı üzerlerine dökmesi ve salamura olmasına izin vermesi gerekir. Aynı şekilde kapların dışını temiz bir süngerle silmeli ve mümkün olan en taze kaynak suyuyla soğutmalıdır.¹⁴⁰⁷

Plinius, marul ve rokanın birlikte tüketilmesini tavsiye etmektedir.¹⁴⁰⁸ Birlikte tüketildiklerinde vücuttaki ıslığı dengelikleri Galenos tarafından da belirtilmektedir.¹⁴⁰⁹ Luxor'daki Min tapınağındaki duvar resimlerinde tasvir edilen marulun Mısır'da oldukça popüler olduğu ve bir afrodizyak olarak kullanıldığı bilinmektedir. Mısırlıların aksine Romalılar onu antiafrodizyak olarak sınıflandırmaktadırlar. Bu sebepten güçlü bir afrodizyak olan roka ile dengelenmesini sağlamak için birlikte yenilmesi tavsiye edilmektedir.¹⁴¹⁰ Romalılar arasında en belirgin afrodizyak özelliklere sahip bitki rokadır (*Eruca sativa*). Latince *eruca*¹⁴¹¹ olarak bilinen bu bitki bol miktarda yenildiği takdirde cinsel gücü arttırdığı bilinmektedir.¹⁴¹² Plinius, sol elle toplanan yabani rokanın üç yaprağı dövülüp ballı suda içilirse afrodizyak olarak çalışacağını söyler.¹⁴¹³ Reçeteden emin olmak için aynı şekilde uyarıcı olan asma soğanı ve biberle birlikte alınması tavsiye edilmektedir.¹⁴¹⁴ Apicius da, Varro'dan yaptığı alıntıyla örnek bir tarif vermektedir.¹⁴¹⁵ Roka'nın vücudu ısıtan bir yapısı olduğundan genellikle tersi etkiye sahip olan marulla yenilmesi tavsiye edilmektedir.¹⁴¹⁶ Galenos roka için: “*Bu sebze belli ki ısıtıyor, bu yüzden biraz marul yaprağını karıştırmadan kendi başına yemek kolay değil. Ama aynı zamanda meni ürettiğine ve cinsel dürtüyü uyardığına inanılıyor. Baş ağrısı yapar, kişi tek başına tüketirse daha çok baş ağrısı yapar*” ifadelerini kullanmaktadır.¹⁴¹⁷

¹⁴⁰⁷ Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, XII/IX, ss. 206-207.

¹⁴⁰⁸ Pliny, *Natural History*, XIX/XLIV, ss. 520-521.

¹⁴⁰⁹ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 106.

¹⁴¹⁰ Alcock, *Food in The Ancient*, s. 55.

¹⁴¹¹ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 619.

¹⁴¹² Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 282.

¹⁴¹³ Pliny, *Natural History*, XX/XL, ss. 74-75.

¹⁴¹⁴ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 282.

¹⁴¹⁵ Tarif için bu çalışmanın “Yemek Tarifleri” başlıklı bölümüne bakınız.

¹⁴¹⁶ Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 44.

¹⁴¹⁷ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s.106.

Plinius, roka ve terenin hem yazın hem de kışın çok kolay yetiştirildiğini, genellikle bu bitkilerin salatada marulla karıştırıldığını böylece marulun aşırı soğukluğunun eşit miktarda ısı ile dengelenebileceğini belirtir.¹⁴¹⁸ Galenos tere için: “*Bazı insanlar onu yağ ve balık sosuyla alır, bazıları ise şarap veya sirke de ekler. Sirke ile yenildiğinde mideye çok daha iyi gelir ve iştahı olmayanları uyarır. Bu bitkinin bir gıdadan çok bir ilaç olduğu açıktır; çünkü belirgin bir keskinliğin yanı sıra hatırı sayılır bir burukluğu da vardır.*” ifadelerinde bulunur.¹⁴¹⁹

Romalılar arasında marulla birlikte tüketimi popüler olan ve pek çok çeşidi yetiştirilen sebzelerden biri de lahanadır. Antik Çağ’da popüler olan bu sebze 7000 yıl önce ilk yetiştirilen bitkilerden biridir.¹⁴²⁰ Ekili lahananın en eski türü *Brassica oleracea* olarak bilinmektedir.¹⁴²¹ En verimli sebzelerden olduğu aktarılır. Yabani olarak yetiştigi gibi, sağlıklı özelliklere sahip olduğunu düşünen Romalıların, İmparatorluk boyunca ekimini desteklediklerine dair pek çok kanıt vardır.¹⁴²² Ünlü tarım yazarı Cato, “*Lahana tüm sebzelerin en üstünüdür*” der.¹⁴²³ Plinius lahanaların (özellikle büyük olanlarının) sofraya lüksünü sağlamanın yollarından biri¹⁴²⁴ olduğunu dolayısıyla bir fakirin sofrasında ona yer kalmayacak kadar beslendiğini belirtir.¹⁴²⁵ Muhtemelen Plinius’un burada vurgulamak istediği konu emsallerinden büyük olarak yetiştirilen sebzelerin lüks olduğu dolayısıyla fakirin sofrasında bulunamayacağı kadar yani onu satın alamayacak kadar büyütüldüğüdür. Bunun yanı sıra Cato’nun ondan övgüyle bahsettiğini ve sınıflandırdığını aktarır. Cato, Roma’da yetişen lahana türlerini şu şekilde listelenmiştir: “*Yaprakları ardına kadar açık ve büyük sapa sahip bir tür, kereviz-lahana denilen kırıksık yapraklı bir tür ve çok küçük saplı bir üçüncüsü; sonuncusu pürüzsüz ve yumuşak bir lahanadır ve onu en düşük değere koyar. Lahana tüm yıl boyunca ekilir*”.¹⁴²⁶ Başlı lahana, Latince *brassica* veya *olus* olarak adlandırılmaktadır.¹⁴²⁷ Açık yapraklı lahana veya karalahana, Latince *caulis*’tir.¹⁴²⁸

¹⁴¹⁸ Pliny, *Natural History*, XIX/XLIV, ss. 520-521.

¹⁴¹⁹ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 106.

¹⁴²⁰ Evelyne Bloch-Dano, *Sebzelerin Efsanevi Tarihi*, Nihan Özyıldırım (Çev.), İletişim Yayınları, İstanbul, 2020, ss. 57-58.

¹⁴²¹ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 67.; Cato, *Tarım Üzerine*, CLVI, ss. 72-74.; Pliny, *Natural History*, XIX/XLI, ss. 510-511.

¹⁴²² Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 41.

¹⁴²³ Cato, *Tarım Üzerine*, CLVI, s. 72.

¹⁴²⁴ Pliny, *Natural History*, XIX/XLI, ss. 510-511.

¹⁴²⁵ Pliny, *Natural History*, XIX/XIX, ss. 452-455.

¹⁴²⁶ Cato, *Tarım Üzerine*, CLVI, ss. 72-74.; Pliny, *Natural History*, XIX/XLI, ss. 510-515.

¹⁴²⁷ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 241.; Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 67.

¹⁴²⁸ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 288.; Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 67.

Ayrıca Romalıların *cyma*¹⁴²⁹ (taze lahanası) dedikleri türün Brüksel lahanası olduğu düşünülmektedir. Romalılar tarafından hem beslenme hem de tıbbi özellikleri nedeniyle ilgi çeken yabancı lahanası çeşitlerinden biri olan yabancı/deniz lahanası (*Crambe maritima*), Romalılar tarafından *brassica marina* olarak adlandırılmıştır.¹⁴³⁰ *Brassica*¹⁴³¹ Antik Çağ'da popüler sebzelerden biri olarak kabul edilmiş ve neredeyse her iklimde yetiştirilmiştir.¹⁴³² Plinius'un özelliklerini listelediği çeşitleri arasında Tritian, Pompei, Cumae, La Ricci, Bruttian, Sabellian lahanaları vardır. Ayrıca son zamanlarda, çok büyük bir başa sahip olan ve sayılamayacak kadar çok yaprak bırakan La Riccia vadisini çevreleyen Lacuturna lahanalarının dikkat çektiğini söyler.¹⁴³³

Galenos, genellikle insanların lahanayı zevk için yedikleri ancak doktorların onu kurutucu olarak kullandıklarından bahsetmektedir. Ayrıca lahananın nasıl pişirilmesi gerektiği konusunda talimatlar verir. Mercimek gibi iki kez pişirilmesi gerektiğini ilk haşlamadan hemen sonra yanında hazır bulunan ılık su tenceresine aktarılmasını ve buradan çıkarıldıktan sonra zeytinyağı ve balık sosu ile birlikte tüketilmesini tavsiye etmektedir.¹⁴³⁴ Galenos, pişirme konusunda birkaç talimat vermekle birlikte bu talimatlar lahananın hangi amaç için kullanılacağına (idrar söktürücü, kabızlık, mideyi kurutmak gibi) göre farklılık göstermektedir. Pişirme için bir püf nokta Plinius ve Martialis' den gelir hem yeşil rengini hem de lezzetini korumak için bir tutam soda ile haşlanmalıdır. Plinius bu yöntemi Apicius'a atfeder.¹⁴³⁵

Cato, lahanaların çiğ ya da pişmiş olarak tüketildiğini, eğer çiğ yenilecek ise sirkeye batırılmasını tavsiye eder. Olağanüstü bir şekilde hazım sağladığını ve bağırsaklara iyi geldiğini söyler. Bunun yanı sıra bir ziyafette fazlaca şarap içmek ve yemeğin tadını çıkarmak isteniyorsa, yemekten önce istenildiği kadar çiğ lahananın sirke ile yenilmesini, aynı şekilde yemekten sonra beş yaprak lahanası yenildiğinde hiç bir şey yenmemiş gibi olunacağını ve istenildiği kadar şarap içilebileceğini söyler.¹⁴³⁶

¹⁴²⁹ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 481.

¹⁴³⁰ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 67.

¹⁴³¹ Ayrıca bkz. Sturtevant, "History of Garden Vegetables (Continued)", ss. 701-702.

¹⁴³² Tünde Kaszab-Olschewski, "Central and Northern Europe", in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, Paul Erdkamp and Claire Holleran (eds.), Routledge Published, New York, 2019, ss. 197-198.

¹⁴³³ Pliny, *Natural History*, XIX/XLI, ss. 510-515.

¹⁴³⁴ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 102.

¹⁴³⁵ Pliny, *Natural History*, XIX/XLI, ss. 512-515.; Alcock, *Food in The Ancient*, s. 50.

¹⁴³⁶ Cato, *Tarım Üzerine*, CLVI, s. 72.

Cato'nun bunların yanı sıra onun pek çok erdemini/faydasını listelediği görülür.¹⁴³⁷ Aynı şekilde Plinius lahanayı 87 farklı tıbbi özelliğiyle tanımlamış ve tüm övgülerinin bir listesini yapmanın uzun bir iş olacağını söylemiştir.¹⁴³⁸ Iuvenalis ise Plinius'un aksine onları fakirlerin gıdası olarak ele almıştır.¹⁴³⁹

Romalıların severek tükettiği bir diğer sebze ise kuşkonmazdır (*Asparagus officinalis*).¹⁴⁴⁰ Romalılar onu *asparagus*¹⁴⁴¹ olarak adlandırmışlardır ancak Columella ülke halkının yabani olanına *corruda* dediğini vurgular.¹⁴⁴² Kuşkonmaz genellikle yabani olarak doğadan toplanmış, ticari değerinin anlaşılmasıyla birlikte Romalılar tarafından ekime alınmış bir sebzedir ancak yabani olanlarının ekili olanlardan daha küçük ve az sulu olup daha lezzetli olduğu aktarılmaktadır.¹⁴⁴³ Yabani olarak toplanabiliyor olması alt sınıflar tarafında da tüketilebileceğini, yetiştirilmesindeki zorluğa rağmen ekime alınmış olması onun üst sınıf mutfağında da önemli bir yerinin olduğunu gösterir. Lüks damak tadına hitap ettiği söylenen Apicius'un eserinde kuşkonmaz *patinası*¹⁴⁴⁴ tarifinin yer alıyor olması da bunu doğrulayan başka bir kanıttır. Galenos onun besin değeri açısından zayıf olduğunu ancak suda haşlayıp, zeytinyağı, balık sosu ve biraz sirke ile hazırlandığında mideye iyi geldiğini bildirir.¹⁴⁴⁵

Kuşkonmazın nasıl yetiştirildiğine dair en erken açıklama Cato tarafından yapılmıştır.¹⁴⁴⁶ Plinius kuşkonmaz yetiştirme talimatlarının Cato'nun kitabının son

¹⁴³⁷ Pliny, *Natural History*, XIX/XIX, ss. 456-457.; Alcock, "The Roman Vegetable Garden", in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 41.

¹⁴³⁸ Plinius, *Doğa Tarihi* (XX/XXXIII), s. 78.

¹⁴³⁹ Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, I, 130-135, s. 7.

¹⁴⁴⁰ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 31.

¹⁴⁴¹ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 182.

¹⁴⁴² Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, XI/III, ss. 154-155.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 450.

¹⁴⁴³ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 31.

¹⁴⁴⁴ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n.126, s.72.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IV/II, s.109.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IV/II, n. 133, s.97.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/II, n.126, s.24.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/II, n. 6, s. 25.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/II, n. 6, (126), ss. 102-103. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.52-53.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 164.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 221.

¹⁴⁴⁵ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, ss. 107-108.; Galen, *Galen: On Food and Diet*, ss. 145-146.

¹⁴⁴⁶ Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, CLXI, ss. 77-78. Ayrıca Varro'nun eserinde gölgelik alanlara ekilmesi gerektiğine dair kısa bir not bulunur. Varro, *Ziraat İşleri*, I/XXIII, s. 92. Columella'nın ekimiyle ilgili detaylar verdiği görülür. Bu ürünün yetiştirilmesinin yaklaşık iki yıl kadar sürdüğünü belirtir. Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, XI/III, ss. 154-155.

konusu olduğunu bu yüzden bunun bir yenilik olduğunu söyler.¹⁴⁴⁷ Bitkinin İtalya’da mı ekime alındığı, yoksa yeteneğin Kartacalılar’dan mı öğrenildiği bilinmemekle birlikte, ekime alınmış çok büyük kuşkonmazın Kuzey Afrika’da bulunduğu belirtilmektedir.¹⁴⁴⁸ Plinius’un bir fakirin sofrasında bulunamayacak kadar iyi bir şekilde büyütülen kuşkonmaz, yetiştirilen tüm sebzeler arasında en titiz ilgiye ihtiyacı olan sebzedir. Yetiştirilenler arasında Ravenna’da olanının bir filizinin neredeyse üç libre ağırlığında olduğu bildirilir.¹⁴⁴⁹ Martialis Ravenna’da yetiştirilen kuşkonmazların sulu ve lezzetli olduğunu söyler ve onları misafirlere verilecek hediyeler arasında listeler.¹⁴⁵⁰ Plinius, Campania kıyılarındaki Nisita adasında yabancı olarak yetişen türün, şimdiye kadarki en iyi kuşkonmaz olarak kabul edildiğini söyler.¹⁴⁵¹ Mide için en faydalı besinlerden biri olduğundan, kimyon eklenirse mide ve kolondaki şişkinliği dağıttığından bahsedilir.¹⁴⁵² Columella, iki ölçü sirke bir ölçü tuzlu su ile uzun süre kuşkonmazların depolanabileceğini bildirir ancak kuşkonmaz gibi bazı bitkiler için tavsiyesi öncesinde üzerine tuz serperek kendi suyunun çıkıp tekrar süzöldükten sonra salamura edilmesidir. Kavanozun ağzı bir tutam rezene sapıyla kapatılmalıdır.¹⁴⁵³ Yabancı kuşkonmaz Roma’nın kuzey eyaletlerinde bile en popüler sebzelerden biridir. Popülerliğini gösteren kanıt olarak bıçak saplarının kuşkonmaz şeklinde tasarlanması gösterilmekte ancak Romalıların gelmesiyle birlikte ekime alındığı bilinmektedir.¹⁴⁵⁴

Roma’da tüketilen başlıca kök sebzeler soğan, sarımsak, pırasa, havuç, turp, şalgam, pancardır. Bu sebzelerin ekime alınmış olanlarının ve alt türlerinin yanı sıra yabancı çeşitlerinin de tüketildiği bilinmektedir.¹⁴⁵⁵ Latince literatürde yer alan bu sebzelerin şekil, renk ve koku bakımından modern türlerinden farklı oldukları bilinmektedir. Örneğin havucun renginin daha açık olduğu¹⁴⁵⁶ ve pancarın kök meyvesinin bugünkünden daha küçük olduğu, genellikle yapraklarının kullanıldığı bilinmektedir. Kök sebzelerin alt sınıfların hayatında oldukça önemli bir yere sahip

¹⁴⁴⁷ Pliny, *Natural History*, XIX/XLII, ss. 516-517.

¹⁴⁴⁸ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 31.

¹⁴⁴⁹ Pliny, *Natural History*, XIX/XIX, ss. 454-455.; Pliny, *Natural History*, XIX/XLII, ss. 516-517.

¹⁴⁵⁰ “*Mollis in aequorea quae crevit spina Ravenna non erit incultis gratior asparagus.*” Martial, *Epigrams*, XIII/XXI, ss. 398-399.

¹⁴⁵¹ Pliny, *Natural History*, XIX/XLII, ss. 514-515.

¹⁴⁵² Alcock, *Food in The Ancient*, s. 49.; Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 44.

¹⁴⁵³ Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, XII/VII, ss. 201-203.

¹⁴⁵⁴ Kaszab-Olschewski, “Central and Northern Europe”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, s. 197.

¹⁴⁵⁵ Thurmond, *Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 169.

¹⁴⁵⁶ Bloch-Dano, *Sebzelerin Efsanevi Tarihi*, s. 73.

olduğu edebi kaynaklarda açıkça görülür. Thurmond, Antik Roma’da tahıl ve baklagillerden sonra üçüncü en önemli geçim mahsulü olduklarını söylemenin yanlış olmayacağı kanısındadır.¹⁴⁵⁷ Muhtemelen bunun nedeni uzun süre depolamaya uygun olmasıdır.¹⁴⁵⁸ Latince literatürde depolama talimatlarında bir sonraki hasada kadar saklanabileceği bilgisi yer almaktadır.

Allium cinsine ve *Liliaceae* (zambak) ailesine ait olan soğan (*cepa/caepa*),¹⁴⁵⁹ sarımsak (*sativum*)¹⁴⁶⁰ ve pırasa (*porrum*)¹⁴⁶¹ ekili kök bitkilerinin en eskileri arasındadır. Latince literatürde onların yetiştirilme ve depolanma teknikleri detaylı bir şekilde işlenmiştir.¹⁴⁶² Plinius eserinde bu üç bitkiye geniş yer ayırmıştır. Sarımsak için sözlerine “*Güçlü özelliklere sahiptir*” cümlesiyle başlar. Özellikle sarımsağın tıbbi faydalarına dikkat çektiği görülür.¹⁴⁶³ Pırasanın iki türünden¹⁴⁶⁴ bahseder. Bunlar, yaprakları kesilerek yenen, daha sonra tekrar yapraklarından büyüyen kesik pırasa (*Porrum Sectivum*) ve soğan başlı pırasadır (*Porrum Capitatum*).¹⁴⁶⁵ Pırasanın susuzluğu giderdiği, sarhoşluktan sonra ferahlık veren bir afrodizyak olduğundan söz edilir. Petronius’un eserinde yaşlı ama şehvet düşkün Eumolpus’un cinsel arzuyu arttırmak için soğan yemesinden bahsedilmektedir. Yine Ovidius’un *Ars Amatoria* (Aşk Sanatı) adlı eserinde¹⁴⁶⁶ haz ve şehvet için beyaz soğan tavsiye edilir. Martialis Lupercus’a aynı amaç için soğan yemesini tavsiye eder. Aynı eserdeki bir başka tavsiye ise: “...ve o fasulye, mercimek, marul, kolza, kesik pırasa, eğer sen onları

¹⁴⁵⁷ Thurmond, *Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 169.

¹⁴⁵⁸ Yaprak sebzeler evrensel bir diyet unsurudur, ancak asla temel bir unsur değildir. Çünkü ilk olarak nişastalar, proteinler veya yağlar gibi depo besin maddelerinden yoksundurlar. Ayrıca nispeten geniş yüzey alanları nedeniyle hızlı solma ve oksidasyona maruz kalırlar. Thurmond, *Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, ss. 171-172.

¹⁴⁵⁹ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 253.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 65.

¹⁴⁶⁰ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 101.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 27.

¹⁴⁶¹ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1407.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 457.

¹⁴⁶² H. M. Leach, “On the Origins of Kitchen Gardening in The Ancient Near East”, *Garden History*, Vol. 10, No. 1, 1982, ss. 1-16.

¹⁴⁶³ Plinius’un soğan, pırasalar ve sarımsak ile ilgili verdiği reçeteler için ayrıca bkz. Pliny, *Natural History*, XX/XX-XXI-XXII-XXIII, ss. 24-35.; S. Matin, “Apotropaic Plants in the Persian Folk Culture”, *Iran & the Caucasus*, Vol. 16, No. 2, 2012, ss. 189-200.; M. R. Mezzabotta, “What Was “Ulpicum?”, *The Classical Quarterly*, Vol. 50, No. 1, 2000, ss. 230-237.; R. S. Rivlin, “Historical Perspective on the Use of Garlic”, Department of Medicine, Memorial Sloan Kettering Cancer Center and Weill Medical College of Cornell University Press, New York, 2001, ss. 951-952.

¹⁴⁶⁴ Sturtevant, “History of Garden Vegetables (Continued)”, s. 982.

¹⁴⁶⁵ Pliny, *Natural History*, XX/XXI-XXII, ss. 29-31.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1407.

¹⁴⁶⁶ “Ama böyle zoraki gitmeni istemez vereceği hazlara, Yüce Eryx’in gölgeli yamaçlarında oturan tanrıça (Venüs). Sen en iyisi beyaz soğan ye, Alcathous’un Pelask şehrinde gelen (Megara şehri)”. Ovidius, *Aşk Sanatı (Ars Amatoria)*, II, 415-420, Çiğdem Dürüşken (çev.), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, s. 58.

yediysen, ağzın kapalıyken öpmek zorundasın".¹⁴⁶⁷ Muhtemelen burada verilen tavsiye pırasanın nefese verdiği kötü kokudan kaynaklanmaktadır. Ovidius'un başka bir eserinde, içerisinde sarımsak ve soğanın da yer aldığı bir salatadan tanrıçaya sunulan kadim yiyecekler olarak bahsedilir.¹⁴⁶⁸

Galenos bazı gıda maddelerinin iki kez pişirilmesini, yani orta derecede kaynattıktan hemen sonra hazır olan başka bir sıcak suya aktarılacak şekilde pişirilmesi gerektiğini kaydeder. Bu gıda maddeleri arasında soğan, pırasa ve özellikle yabancı pırasanın da yer aldığı görülür. Amacın sebzenin öz suyunu muhafaza etmek olduğunu söyler. Başka bir pasajda soğan gibi sebzelerin tüm yıl kullanılabilmesi için onları tek başına sirke veya sirkeli tuzlu suda muhafaza ettiklerini aktarır.¹⁴⁶⁹ Plinius soğan ve sarımsağın çimlenmesini önlemek için önce ılık tuzlu suya batırılabilirliğini (kısırlaştırma) veya filizlenmeyi önlemek için ateş üzerine asılabilirliğini ya da düşük nem içeriğini korumak için saman içinde saklanabilirliğini söyler.¹⁴⁷⁰ Columella'nın eserinde soğan salamurası tarifi bulunur:

Bir Pompeian veya "undug" veya hatta sadece Marsian taşra halkının "unio" dediği bir soğan seçin. Bu, filizlenmemiş veya ona bağlı dalları olan türdür. Önce güneşte kurutun, sonra gölgede soğuduktan sonra altına kekik veya mercanköşk serpilmiş bir kaba koyun ve üç ölçü sirke, bir ölçü tuzlu sudan oluşan sıvıyı üzerine döktükten sonra, soğanı bastırmak için üzerine bir demet mercanköşk koyun. Sıvıyı emdiğinde, kabın aynı sıvı ile doldurulmasına izin verin.¹⁴⁷¹

Plinius Nero'nun sesini korumak amacıyla her ayın belirli günlerinde yağda muhafaza edilmiş pırasalardan başka bir şey yemeyeceğine karar verdiğinden bahseder ancak bu reçetenin nasıl hazırlandığına dair bir bilgi verilmediği görülür.¹⁴⁷² Thurmond, muhtemelen pırasaların önce onları korumak için salamura edildiğinden ve daha sonra anaerobik bir ortam sağlamak için yağ ile kaplanmış olabileceğini

¹⁴⁶⁷ Martial, *Epigrams*, Vol. I, E. H. Warmington (trans.), Harvard University Press, London, 1919, s. 211.; M. Kahyaoğlu, "Sevilmeyen Koku, Vazgeçilmez Tat: Soğan", *Metro Gastro*, 91, 2018, ss. 130-134.; M. Sullivan, "Aertsen's Kitchen and Market Scenes: Audience and Innovation in Northern Art", *The Art Bulletin*, 81(2), 1999, ss. 236-266.

¹⁴⁶⁸ "Ayıp değil mi" dedim "yeşilliklerle yapılan sade bir salata koymak, Ana Tanrıça'nın masalarına, yoksa başka bir neden mi var bunun altında? Anlatılır eskilerin su katılmamış süt kullandıkları ve toprağın kendi gönlünce verdiği bitkileri" dedi. Beyaz peynir karıştırılır havanda dövülen yeşillikle, kadim tanrıça kadim yiyecekleri tanısın diye." Ovidius, *Fasti*, III/IV, University Correspondence College Press, London, 1892, ss. 108-111.; C. A. Abuagla, "Antik Kaynaklar Işığında Megalesia Festivali", *Phaselis*, III, 2017, ss. 271-279.

¹⁴⁶⁹ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, ss. 102-107.

¹⁴⁷⁰ Pliny, *Natural History*, XIX/XXXIV, ss.494-495.; Thurmond, *Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 170.

¹⁴⁷¹ Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, XII/X, ss. 206-209.

¹⁴⁷² Pliny, *Natural History*, XIX/XXXIII, ss. 490-491.

söyler.¹⁴⁷³ Her ne kadar birçok modern ve Antik yazarın eserinde, Roma alt sınıf vatandaşlarının ana yemeklerini çeşnilendirmek amacıyla tüketildiğinden bahsedilse de bu bitkiler birkaç istisna dışında önemli bir gıda maddesi olarak değer görmemiş daha çok tıbbi amaçlar için kullanılmıştır.

Şalgam (*Brassica campestris*) Roma’da tüketilen popüler bir sebze değildir ancak edebi kaynaklarda ondan sıkça bahsedildiği görülür.¹⁴⁷⁴ Plinius, ulusunun yazarlarının ona sadece geçerken değindiklerini ancak kendisi için yararının herhangi bir başka bitkinin yararını aştığını belirtir.¹⁴⁷⁵ Romalılar onu *rapum*¹⁴⁷⁶ ya da *rapa* şeklinde adlandırmışlardır.¹⁴⁷⁷ Ayrıca doğası gereği şalgama benzeyen¹⁴⁷⁸ kolza (*Brassica napus*)¹⁴⁷⁹ için *napus*¹⁴⁸⁰ sözcüğü kullanılmıştır. Beyaz rengi Romalılar için cezbedici özelliğidir. Bir sebze olarak dekoratif kullanımları olduğu görülür, Romalı aşçılar onu başka bir şeymiş gibi göstermek için boyanmışlardır.¹⁴⁸¹ Plinius, kendi renginin yanı sıra altı farklı renge boyandığını ve bu renkler arasında morun tek uygun renk olduğunu söyler. Ayrıca onun hem hayvanlar hem de insanlar tarafından tüketildiğini ve gıda kıtlığında önemli rol oynadığını, Norcia bölgesinde yetiştirilen şalgamların özellikle ödüllendirildiği bildirir.¹⁴⁸² Galenos’un, “...yaprak ve sapların yenmesinin reddedildiği dünyada benim bölgemdeki insanlar, daha iyi yiyeceklerden yoksun olduklarında da bunları yerler” sözü bunu açıklar niteliktedir. Ayrıca başka bir pasajda bir yıl boyunca saklanabileceğini söyler.¹⁴⁸³ Aynı şekilde Plinius da depolanmadan önce kuruması için serilirse bir sonraki hasada kadar dayanabileceğini belirtir.¹⁴⁸⁴ Columella ise depolama ile ilgili daha detaylı talimatlar verir:

Bulabileceğiniz en yuvarlak şalgamı seçin, kirliyse silin ve keskin bir bıçakla dış kabuğunu soyun. Ardından, turşu yapanların genellikle yaptığı gibi, hilal şeklindeki demir bir aletle X şeklinde bir kesi yapın; ama şalgamın dibine kadar kesmemeye dikkat edin. Daha sonra çok ince olmaması gereken tuzları kesilerin arasına serpin ve bir tepsi veya leğene dizip biraz daha tuz serptikten sonra nemi

¹⁴⁷³ Thurmond, *Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 171.; Lawson, “*The Roman Garden*”, s. 98.

¹⁴⁷⁴ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 337.

¹⁴⁷⁵ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXXIV, ss. 268-273.

¹⁴⁷⁶ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1574.

¹⁴⁷⁷ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1572.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 514.

¹⁴⁷⁸ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXXV, ss. 272-273.

¹⁴⁷⁹ Ali Doğru, “Kolza Bitkisine (*Brassica napus* L.) Genel Bir Bakış”, *Uluslararası Anadolu Ziraat Mühendisliği Bilimleri Dergisi*, C. 2, S. 2, 2020, ss. 31-37.

¹⁴⁸⁰ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1155.

¹⁴⁸¹ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 337.

¹⁴⁸² Pliny, *Natural History*, XVIII/XXXIV, ss. 268-273.

¹⁴⁸³ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, ss. 98-107.

¹⁴⁸⁴ Pliny, *Natural History*, XVIII/XXXIV, ss. 268-273.

çıkıncaya kadar üç gün bekletin. Üçüncü günden sonra, tuzu emip çektiğini görmek için şalgamın iç lifinin tadına bakmalısınız. Daha sonra, yeterince emdiği anlaşıldığında, tüm şalgamları çıkarın ve her birini kendi suyunda yıkayın veya fazla sıvı yoksa biraz sert salamura ekleyin ve ardından yıkayın. Bundan sonra, onları sıkı dokunmamış, ancak yine de sağlam ve kalın istiflerden yapılmış bir kare hasır sepet içine yerleştirin. Ardından, gerekirse kasanın içine aşağıya doğru bastırılabilir şekilde yerleştirilmiş bir tahtayı üstüne koyun. Tahtayı bu şekilde yerleştirdikten sonra üzerine ağır ağırlıklar koyun ve şalgamları bir gece ve bir gün kurumaya bırakın, daha sonra reçineyle işlenmiş bir çömleğe veya cam bir kaba koyun ve sıvı ile kaplanacak şekilde üzerlerine hardal ve sirke dökün.

Columella aynı şekilde kolzanın (*Brassica napus*) da bu şekilde saklanabileceğini söyler.¹⁴⁸⁵ Klasik yazarlar, şalgamların ilk su dökülerek iki kez kaynatılması gerektiğini tavsiye etmektedirler.¹⁴⁸⁶ Eti, rendelenmiş şalgamla kaplayarak pişirme veya sunma yöntemine Latince *rapatum*, *rapulatum* veya *ex rapis* denildiği aktarılır.¹⁴⁸⁷ Apicius'a atfedilen yemek kitabında turna veya ördek için bu türden bir tarif yer alır.¹⁴⁸⁸

Turp (*Raphanus sativus*) kökü ve yaprağı yenilebilen bir sebzedir.¹⁴⁸⁹ Romalılar onu *raphanus* olarak adlandırmışlardır.¹⁴⁹⁰ Roma imparatorluk döneminde siyah, odunsu türleri ve şimdi kuzey Avrupa'da tercih edilenlere benzer daha küçük kırmızı köklü ve daha hafif bir tada sahip iki türü olduğu bilinmektedir. Bu kırmızı çeşitler Latince *radix*¹⁴⁹¹ olarak adlandırılmış olup aslında sözcüğün kökeni “kök” anlamı taşımaktadır.¹⁴⁹² Hem yabani hem de ekili olarak Romalılar tarafından kullanılmıştır. Roma'daki değeri, şalgam için söylenenlerle aynıdır. Zorunluluktan tüketildiği bilgisi bulunmaktadır. Özellikle yaban turpunun sürgünlerinin yoksullar için bir gıda olduğu bilinmektedir.¹⁴⁹³ Plinius kış mevsimi için değerli bir bitki

¹⁴⁸⁵ Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, XII/LVI, ss. 330-333.

¹⁴⁸⁶ Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 44.; Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, ss. 102-107.

¹⁴⁸⁷ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 337.

¹⁴⁸⁸ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VI, n. 216, s.117.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VI/II, n. 216, s.43.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VI/II, ss.164-165.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.110-111.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VI/II, n. 214, ss.143-144.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VI/II, n. 3, ss.152-153.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VI/II, n. 3, s. 46.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 303-305.

¹⁴⁸⁹ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 277.

¹⁴⁹⁰ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1572.

¹⁴⁹¹ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1571.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 512.

¹⁴⁹² Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 277.

¹⁴⁹³ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 98.; Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 43.

olduğunu söyler.¹⁴⁹⁴ Şişkinliğe ve geçirmeye neden olma konusunda dikkate değer bir güce sahip, kaba bir beslenme maddesi olduğunu belirtir. Turp yemekten sonra yenirse veya turpun kendisi yarı olgun zeytinlerle birlikte tüketilirse neden olduğu geçirmenin daha az sıklıkta ve daha az rahatsız edici olduğunu bildirir.¹⁴⁹⁵ Horatius turpları bıkkın bir iştahı uyandıran sebzeler arasında listelemiştir.¹⁴⁹⁶ Turpun ucuz bir gıda olduğu¹⁴⁹⁷ şişkinliğe neden olmasına rağmen balgam atmak amacıyla tıbbi kullanımlarının da olduğu bilinmektedir.¹⁴⁹⁸ Plinius üç tür turptan bahseder. Romalılar bunları şöyle tanımlamıştır; adını bulunduğu yerden alan Monte Compatri turpu, uzun ve yarı saydam bir turp, aralarında en tatlısı ve en yumuşak olanı ve kışa son derece dayanıklı olan Suriye turpu dedikleri şalgam şeklindeki turptur.¹⁴⁹⁹ Apicius, *liquamen* ve biber ile birlikte servis edilmesini tavsiye etmektedir.

Romalıların *beta* dediği¹⁵⁰⁰ pancar (*Beta vulgaris*)¹⁵⁰¹ besin değeri açısından diğer sebzeler ile aynıdır.¹⁵⁰² Plinius onun bahçe bitkileri arasında en yumuşağı olduğunu ve hiçbir bahçe bitkisinin onun kadar büyümediğini söyler. Yaklaşık iki metreye kadar büyüyen pancarlar olduğunu, bunlar arasında en büyüklerinin Circeii bölgesine ait olduğunu bildirir. Yunanların onu rengine göre siyah ve beyaz olarak ikiye ayırdığını ancak Romalıların ekim zamanına göre ilkbahar ve sonbaharda ekilenler olarak sınıflandırdığını söyler.¹⁵⁰³ Galenos, onun karaciğerdeki tıkanıkları gidermek için etkili olduğunu, özellikle hardal veya en azından sirke ile tüketilmesi durumunda gıda maddesinden ziyade ilaç görevi üstlendiğini ve tıbbi yönünün ağırlıkta olduğunu vurgular.¹⁵⁰⁴ Plinius, hekimlerin lahanadan daha sağlıklı olduğunu söylediklerini çünkü sofrada servis edildiğinde pancarın tadına bakmaktan bile çekinen insanlar olduğunu, sonuç olarak, bunların tercihen sindirimi güçlü insanlar için bir diyet maddesi olduğunu söyler.¹⁵⁰⁵ Pancarın genellikle kökleri için değil

¹⁴⁹⁴ Pliny, *Natural History*, XIX/XXVI, ss. 475-476.

¹⁴⁹⁵ Pliny, *Natural History*, XIX/XXVI, ss. 470-475.

¹⁴⁹⁶ Horace, *Satires (Saturnae)*, II/VIII, s. 239.

¹⁴⁹⁷ Alcock, "The Roman Vegetable Garden", in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 44.

¹⁴⁹⁸ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 102.

¹⁴⁹⁹ Pliny, *Natural History*, XIX/XXVI, ss. 470-475.

¹⁵⁰⁰ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 231.

¹⁵⁰¹ Sturtevant, "History of Garden Vegetables (Continued)", ss. 705-709.

¹⁵⁰² Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 51.

¹⁵⁰³ Ancak Columella yaz mevsiminde toprak iyi sulanırsa ekilebileceğini söyler. Bunun dışında ekimiyle ilgili bilgiler (Nar çiçekleri açtığında tohum ekilir.) Plinius ile aynıdır. Pliny, *Natural History*, XIX/ XLI, ss.506-509.; Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, XI/III, ss. 155-157.

¹⁵⁰⁴ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 102.

¹⁵⁰⁵ Pliny, *Natural History*, XIX/ XLI, ss.506-509.

yaprakları için yetiştirildiği bilinmektedir.¹⁵⁰⁶ Antik dünyada esas olarak, günümüzde asma yapraklarının kullanıldığı şekilde diğer yiyecekleri pişirirken sarmak amacıyla kullanılan yaprakları için yetiştirilmiştir.¹⁵⁰⁷ Köklerin müşhil özelliğinden dolayı¹⁵⁰⁸ popüler olmadığı bilinmektedir.¹⁵⁰⁹ Plinius'un onları safran çiğdeminkinden daha az etli olarak tanımlaması, modern kök çeşitleriyle karşılaştırıldığında ne kadar küçük olduklarını gösterir.¹⁵¹⁰ Martialis pancarın tatsız olduğunu ve ondan zanaatkarlar için sıradan bir öğle yemeği olarak bahseder.¹⁵¹¹ Plinius'un eserinde pişirilmesi ile ilgili tavsiyeler görülür. Tatsızlığını gidermek için hardalla çeşnilendirilmesini ayrıca lahana gibi pişirilmesi gerektiğini söyler.¹⁵¹² Muhtemelen burada bahsedilen pişirme yöntemi iki kez pişirmedir.¹⁵¹³ Ayrıca pancarların mercimek ve fasulyeler ile salata yapılabileceğini belirtmektedir.¹⁵¹⁴

Havuç (*Daucus carota sativus*),¹⁵¹⁵ *umbelliferae* ya da bugün *apiaceae* denen maydanozgiller familyasından olup rezene, kereviz, bayırturpu, maydanoz, kişniş, kimyon, frenkmaydanozu gibi rayihalı bitkilerin de dâhil olduğu yaklaşık 1600 türden oluşan kalabalık bir ailedendir.¹⁵¹⁶ Romalılar tarafından *carota*¹⁵¹⁷ olarak adlandırılmaktadır. İlk olarak MÖ III. yüzyılda Siphnoslu Diphilus tarafından bahsedildiği aktarılır.¹⁵¹⁸ İngiltere ve İsviçre Demir Çağı şehirlerinde yaban havucunun varlığı,¹⁵¹⁹ ekili havucun modern eşdeğerinden¹⁵²⁰ doku ve renk olarak daha soluk renkte olduğu bilinmektedir. Plinius ekili olanın bir yaşında kök verdiğini

¹⁵⁰⁶ Thurmond, *Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 172.; Pliny, *Natural History*, XIX/ XLI, ss.506-509.

¹⁵⁰⁷ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 51.

¹⁵⁰⁸ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 101.

¹⁵⁰⁹ Alcock, *Food in The Ancient*, s. 51.; Alcock, "The Roman Vegetable Garden", in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 42.

¹⁵¹⁰ Pliny, *Natural History*, XIX/XXXI, ss. 484-485.; Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 51.

¹⁵¹¹ Martial, *Epigrams*, XIII/XIII, ss. 396-397.

¹⁵¹² Pliny, *Natural History*, XIX/ XLI, ss. 506-509.

¹⁵¹³ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, ss. 102-107.

¹⁵¹⁴ Pliny, *Natural History*, XIX/ XLI, ss.506-509.

¹⁵¹⁵ Alfred C. Andrews, "The Carrot as a Food in the Classical Era", *Classical Philology*, Vol. 44, No. 3, Jul., 1949, ss. 182-196.

¹⁵¹⁶ Bloch-Dano, *Sebzelerin Efsanevi Tarihi*, s. 67.

¹⁵¹⁷ *Oxford Latin Dictionary*'de "carota" sözcüğüne yer verilmemiştir. Apicius'a atfedilen eserde *Caroetae*" şeklinde geçer. Dioscorides Romalıların ona "carota" bazılarının da "pastinaca rustica" dediğini bildirir. Dioscorides, *De Materia Medica: Being an Herbal with Many Other Medicinal Materials*, s. 435.; Dalby, *Food in Ancient World from A to Z*, s. 75.;

¹⁵¹⁸ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 75.

¹⁵¹⁹ Alcock, *Food in The Ancient*, s. 51.; Alcock, "The Roman Vegetable Garden", in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 42.

¹⁵²⁰ Dalby, kırmızı ve sarı havuçtan bahseden ilk Avrupalı yazarın on birinci yüzyılda Bizanslı diyetisyen Simeon Seth olduğunu bildirir. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s.75.

ancak iki yaşında daha değerli olduğunu ve sonbaharda kaynatılarak yenildiğini söyler ancak kaynatılsa dahi keskinliğinin gitmediğini belirtir. Pasajın başında hepsinin son derece keskin bir tada sahip olmalarının dikkat çekici olduğundan bahsedilir.¹⁵²¹ Ekime alınan türü idrar söktürücü olarak kullanılmıştır. Yaban havucundan daha sulu ve sindirilebilirdir.¹⁵²² Plinius ayrıca yaban havucuna benzeyen bir türden bahseder, Romalıların buna Galya yaban havucu, Yunanların ise “*daucos*” olarak adlandırdığını söyler.¹⁵²³ Galenos, yaban havuçlarının genellikle kıtlık dönemlerinde tüketildiğini belirtir.¹⁵²⁴ Plinius ve Columella tarafından her iki havuçtan da bahsedilmektedir.¹⁵²⁵ Tıbbi amaçlar için reçete edilen yenilebilir yaprakları ve ince, güçlü tadı olan beyaz kökleri vardır. Bunlar Latince *daucus*, *pastinaca rustica* adlarıyla bilinmektedir.¹⁵²⁶ Apicius’un eserinde üç havuç tarifi¹⁵²⁷ yer almaktadır. Bu tarifler¹⁵²⁸ Romalıların onu gıda maddesi olarak nasıl tükettikleri konusunda bilgi vermesi açısından değerlidir.

Maydanoz ailesinden olan kereviz (*Apium graveolens*),¹⁵²⁹ Romalıların tarafından ekime alınmıştır ancak yabani olanını da kullanılmaya devam ettiği bilinmektedir.¹⁵³⁰ Romalıların kereviz için *apium* veya *apii* sözcüklerini kullanmışlardır.¹⁵³¹ Kerevizin modern eşdeğerinden daha küçük ve daha acı bir bitki olup genellikle yaprak, sap ve tohumları kullanılmıştır.¹⁵³² Özellikle Apicius’un eserinde en sık tekrarlanan aromatik bitkilerden biridir. Kerevizin daha çok baharat

¹⁵²¹ Pliny, *Natural History*, XIX/XXVII, ss. 476-479.

¹⁵²² Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 75.

¹⁵²³ Pliny, *Natural History*, XIX/XXVII, ss. 476-479.

¹⁵²⁴ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 98.

¹⁵²⁵ Alcock, *Food in The Ancient*, s. 51.; Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 42.

¹⁵²⁶ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z* s. 75.

¹⁵²⁷ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) III, n. 114, s. 66.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/XXI, n. 113, s. 22.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/XXI, s. 101.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), X/I, n. 4, s. 22.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/XXI, n. 2 (113), ss. 94-95.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/XXI, n. 123, s. 190.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 89.

¹⁵²⁸ Apicius’un tarifi ve modern uyarlaması için bu çalışmanın “Yemek Tarifleri” bölümüne bakınız.

¹⁵²⁹ E. Lewis Sturtevant, “History of Garden Vegetables (Continued)”, *The American Naturalist*, Vol. 21, No. 8, Aug., 1887, ss. 701-712.

¹⁵³⁰ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 77.

¹⁵³¹ Alfred C. Andrews, “Celery and Parsley As Foods in The Graeco-Roman Period”, *Classical Philology*, Vol. 44, No. 2, April 1949, ss. 91-99.

¹⁵³² Andrews, “Celery and Parsley As Foods in The Graeco-Roman Period”, s. 92.; Alcock, *Food in The Ancient*, s. 50.; Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 41.

olarak kullanıldığı görülür.¹⁵³³ Apicius yemek kitabında kereviz tohumu, yaprak sapı ve kökün çeşni olarak kullanılmasını tavsiye etmiştir. Yaprak sapları baharat olarak kullanılmıştır.¹⁵³⁴ Galenos kereviz gibi bitkilerin suda kaynatılıp zeytinyağı, balık sosu ve bir miktar sirke ile servis edilirse mide için daha hoş olacağını söyler.¹⁵³⁵ Ayrıca onun zafer çelenklerinde de kullanıldığı bilgisi bulunmaktadır.¹⁵³⁶ Maydanoz (*Petroselinum sativum*) ve frenkmaydanozu (*Scandix cerefolium L.*)¹⁵³⁷ da Romalılar tarafından kullanılan bitkilerdir. Plinius ekime alınan maydanozun pek çok türü olduğunu, yaprağının gür ve daha az kırıksık, sapının ise beyaz, mor ve alacalı renkte çeşitleri olduğundan bahseder.¹⁵³⁸ Daha çok yemeklere aroma katmak için kullanılan bu bitkilerin ekimi yapıldığı gibi yabani olarak doğadan da toplanmıştır. Frenk maydanozu ile ilgili ilk kanıtlar MÖ 1400’lerde Danimarka’dan bir mezardan gelmektedir.¹⁵³⁹ Her iki bitkinin de zafer çelenklerinde kullanıldıkları bilinmektedir.¹⁵⁴⁰ Yine Apicius’un tariflerinde sıkça tekrar edildiği görülür. Maydanoz Romalılar tarafından *petroselinum*¹⁵⁴¹ olarak adlandırılmakta olup yemeklere tat vermek için kullanılmıştır. Ziyafetlerde çelenklere konulduğunda, sarhoşluğu azalttığına ve güçlü kokuları dağıttığına inanılıyordu. Pişirmeden çiğnendiğinde nefesi tazelediği bildirilir.¹⁵⁴² Plinius frenkmaydanozunun afrodizyak özelliklerine dikkat çekmektedir. Andrews, malzeme buluntularından elde edilen kanıtların kerevizin maydanozdan daha yaygın olarak kullanıldığını gösterdiğini¹⁵⁴³ ancak hem Dalby hem de Andrews Apicius döneminde maydanozun kerevizden daha yaygın kullanıldığı belirtir.¹⁵⁴⁴ Apicius’un tarifleri, genel olarak bir çeşni olarak kullanıldığını ve hemen hemen kereviz ile aynı amaçlara hizmet ettiğini kanıtlıyor. Et, balık ve kümes hayvanları pişirilirken eklenen baharatlarda ve bu yemeklerde kullanılan soslarda yardımcı madde olarak kullanıldığı görülüyor. Bununla birlikte, bu tariflerin hiçbir

¹⁵³³ Kaszab-Olschewski, “Central and Northern Europe”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, s. 197.

¹⁵³⁴ Andrews, “*Celery and Parsley As Foods in The Graeco-Roman Period*”, s. 98.

¹⁵³⁵ Galen, *Galen: On Food and Diet*, s. 146.

¹⁵³⁶ Alcock, *Food in The Ancient*, s. 50.; Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 42.

¹⁵³⁷ Sturtevant, “*History of Garden Vegetables (Continued)*”, s. 709.

¹⁵³⁸ Pliniy, *Natural History*, XIX/XXXVII, ss. 500-501.

¹⁵³⁹ Alcock, *Food in The Ancient*, s. 57.; Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 42.

¹⁵⁴⁰ Pliniy, *Natural History*, XIX/XLVI, ss. 522-523.

¹⁵⁴¹ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1370.

¹⁵⁴² Alcock, *Food in The Ancient*, s. 60.

¹⁵⁴³ Andrews, “*Celery and Parsley As Foods in The Graeco-Roman Period*”, s. 94.

¹⁵⁴⁴ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 78.; Andrews, “*Celery and Parsley As Foods in The Graeco-Roman Period*”, s. 94.

yerinde salata veya sebze yemeğinin temel bileşeni olarak görünmemesi dikkat çeker.¹⁵⁴⁵ Columella maydanozun iki ölçü sirke bir ölçü tuzlu su ile salamura edilerek muhafaza edilmesini tavsiye eder.¹⁵⁴⁶

Kabak (*Lagenaria siceraria*), eti pişirilip sebze olarak yenebilen büyük bir meyvedir. Kabak veya şişe kabağı (*Lagenaria siceraria*) Latince *cucurbita*'dır.¹⁵⁴⁷ Dalby bu sözcüğün balkabağı, kabak veya sakızkabağı olarak tercüme edilmesi ve *Cucurbita maxima* ve *C. Pepo*¹⁵⁴⁸ ile özdeşleştirilmesinin hatalı olduğunu çünkü bunların Avrupa'ya modern zamanlarda tanıtılan Güney Amerika bitkileri olduğunu söyler.¹⁵⁴⁹ Salatalık tohumları çok sayıda kazıda bulunmuştur. Romalılar, salatalıkları pişmiş veya çiğ, soyulmuş veya kabuğu ile birlikte tüketmişlerdir.¹⁵⁵⁰ Plinius, su kabakları ve salatalıkların, asılı olarak büyüdüğünü ve ağaçlarda yetişen meyvelerden bile çok daha ağır olduklarını söyler. Ayrıca kabaklardan olgunlaştığında kabuğu odunsu bir maddeye dönüşen tek meyve olarak bahsedilir.¹⁵⁵¹ Plinius ve Columella, salatalıkların taşınabilir seralar altında yetiştirildiğini bildirir. Özellikle İmparator Tiberius'un çok sevdiği ve her gün tükettiği salatalıkları yetiştirmek için bu seraların kullanıldığından bahsedilmektedir.¹⁵⁵² Dalby Şate kavun (*Cucumis Melo var. Chate*) ve salatalığın Latince *cucumis*¹⁵⁵³ olarak adlandırıldığını ve eski metinlerin İngilizce çevirilerinde "salatalık" için yapılan birçok atfın "chate kavun" olarak anlaşılması gerektiğini söyler.¹⁵⁵⁴ Bu Latince literatürde adı geçen pek çok gıda maddesi için karşılaşılan problemlerden biridir. Plinius, İtalya'da mümkün olan en küçük boyuttaki yeşil olanlarının ancak eyaletler de ise en büyük ve balmumu renginde veya başka koyu renkte olanlarının popüler olduğunu söyler. Afrika salatalıkları en verimli ve Moesianinkiler en büyük olanlardır, istisnai derecede büyük olduklarında balkabağı olarak adlandırılırlar diye ekler. Salatalık yutulduğunda ertesi güne kadar midede kaldığını ve kişinin yemeğinin geri kalanıyla sindirilemediğini ancak yine de çok fazla

¹⁵⁴⁵ Andrews, "Celery and Parsley As Foods in The Graeco-Roman Period", s. 99.

¹⁵⁴⁶ Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, XII/VII, ss. 201-203.

¹⁵⁴⁷ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 464.

¹⁵⁴⁸ Dioscorides'in çevri eserinde "*Cucurbita Pepo*", balkabağı ve sakız kabağı olarak verilmiştir. Dioscorides, *De Materia Medica: Being an Herbal with Many Other Medicinal Materials*, s. 291.

¹⁵⁴⁹ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 162.

¹⁵⁵⁰ Alcock, "The Roman Vegetable Garden", in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 44.

¹⁵⁵¹ Pliny, *Natural History*, XIX/XXII, ss. 460-461.

¹⁵⁵² Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, XI/III, 52-53, Pliny, *Natural History*, XIX/XXIII, ss. 462-463.

¹⁵⁵³ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 464.

¹⁵⁵⁴ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 215.

sağlığa zararlı olmadığını söyler.¹⁵⁵⁵ Ayrıca su kabaklarının sayısız kullanım alanı olduğunu ve onları listelediği görülür, bunlardan bazıları:

Başlangıç olarak, sap bir yiyecek maddesidir. Saptan sonraki kısım ise tamamen farklı bir yapıya sahiptir; Son zamanlarda banyo odalarında testiler yerine su kabakları kullanılmaya başlandı ve aslında uzun zamandır şarap depolamak için kavanozları olarak kullanılıyorlar. Kabağın kabuğu yeşilken incedir, ancak yine de yemek olarak servis edildiğinde soyulur ve çeşitli şekillerde sağlıklı ve hoş olmasına rağmen, yine de insan midesi tarafından sindirilemeyen, ancak şişen kabuklardan biridir.

Su kabakları ne kadar uzun ve ince olursa, yemek için o kadar uygun olur ve sonuç olarak asılı büyümeye bırakılanlar daha sağlıklıdır, bu tür en az tohumu içerir ve sertlikleri bir diyet ürünü olarak kabul edilebilirliğini sınırlandırmaktadır. Plinius da su kabaklarının gölgelik bir yerde kazılıp üzeri kumla kaplanmış, kuru ot ve sonra toprakla kapatılmış bir hendekte yeşilliğini koruyabileceği bildirilmektedir. Ayrıca hemen hemen tüm bahçe bitkilerinde olduğu gibi hem salatalık hem de su kabaklarının yabani türlerinin var olduğunu¹⁵⁵⁶ ancak bunlar da yalnızca tıbbi özelliklere sahip olduğunu söyler.¹⁵⁵⁷ Apicius'da mutfak kullanımıyla ilgili örnekler görülebilir.¹⁵⁵⁸ Martialis, Caecilius'un kabakları ezerek aperatif olarak sunduğunu veya birinci ya da ikinci yemekte hatta tatlı olarak da servis ettiğinden bahseder. Fırıncıların onlardan kekler yaptığını veya tüm şekillerde şekerlemeler yaptıklarını, hatta kabakları mantar, hurma, siyah (kan) puding (Lat. *tomaculum*),¹⁵⁵⁹ balık, fasulye veya mercimekmiş gibi gösterdiklerini belirtir.¹⁵⁶⁰

Ebegümece (*Malva sylvestris*),¹⁵⁶¹ Avrupa'nın yaygın yabani bitkisidir. Romalılar tarafından da tüketilmiştir.¹⁵⁶² Ebegümece, Yunan ve Roma dünyasında zenginlerden çok fakirlere yararlı olan ve açlığı hafiflettiği için özellikle yararlı olan

¹⁵⁵⁵ Pliny, *Natural History*, XIX/XXIII, ss. 462-463.

¹⁵⁵⁶ Pliny, *Natural History*, XIX/XXIV, ss. 466-469.

¹⁵⁵⁷ Pliny, *Natural History*, XX/III, ss. 4-7.

¹⁵⁵⁸ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) III, n. 78, s. 58.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/VI, n. 78, s. 19.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/VI, s. 81.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), X/I, n. 4, s. Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/VI, n. 3 (78), ss. 81-83.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/VII, n. 84, s. 79.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 142.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 131.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 227-228.

¹⁵⁵⁹ Dalby, *Food in The Ancient World A to Z*, s. 294.

¹⁵⁶⁰ Martialis, *Epigrams*, XI/XXXI, ss. 260-261.

¹⁵⁶¹ Dioscorides, *De Materia Medica: Being an Herbal with Many Other Medicinal Materials*, s. 267.

¹⁵⁶² Pliny, *Natural History*, XIX/XXII, ss. 460-461.; Thurmond, *Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 172.

bir ottur.¹⁵⁶³ Romalıların *malva*¹⁵⁶⁴ dediği bu bitki için Galenos şu ifadeleri kullanmaktadır: “*Bunun yabani çeşidi de yetiştirilenden farklıdır. Aynı sınıftaki bitkiler arasında, yabani olan kuruluğu nedeniyle, ekili olan ise nemliliği nedeniyle her zaman farklıdır. Ebegümecin suyunda biraz yapışkanlık vardır*”. Ayrıca onun özellikle bol yağ ve balık sosuyla birlikte yutulduğunda yapışkanlığı nedeniyle dışkının kolay geçişini sağladığından bahsetmektedir.¹⁵⁶⁵ Hatta müshil etkisinden dolayı şairlerin alay konusu olduğu aktarılır.¹⁵⁶⁶ Martialis’in kâhyasının eşi ona midesini boşaltmak için ebegümeci getirdiğini söyler.¹⁵⁶⁷ Apicius onu bir sebze olarak görür ve muhtemelen ıspanak gibi pişirmiştir.¹⁵⁶⁸

Roma’da tüketimi popüler olan bir diğer bitki ise enginarın atası olan, bugün kenger veya devedikeni olarak bilinen bitkidir.¹⁵⁶⁹ Öyle ki Plinius: “*Akşam yemeği için kenger olmayan hiçbir gün kalmasın ...*” şeklinde bir ifadede bulunur. Latince *carduus*¹⁵⁷⁰ olarak bilenen kenger için Plinius: “*Şimdi tüm değerli sebzelerden söz edilmiş olduğu düşünülebilirdi, hâlâ son derece kârlı bir ticaret ürünü kalmamış mıydı, unutmadan söz edilmesi gerekir. Gerçek şu ki Kartaca’da ve özellikle Cordova’da devedikeni ekinlerinin küçük parsellerden 6000 sestertius getiri sağladığı iyi bilinmektedir*”. Dört ayaklı hayvanların dokunmaktan bile çekindiği tarlaların yabani bitkisi kengerin Romalıların oburluk amaçlarına hizmet etmek için ekime alındığından bahsedilir.¹⁵⁷¹ Galenos kengerlerin kıtlık zamanlarında tüketilmesi bir yana, sirke ve balık sosu ile yenildiğinde gerçekten makul bir yemek olduğunu, bazı insanların onu özellikle suda kaynatıldıktan sonra zeytinyağı da eklediklerini belirtir. Bunun yanı sıra çiğ veya kaynatılarak tüketildiğini bazen de sirkede salamura edilerek

¹⁵⁶³ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 206.

¹⁵⁶⁴ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1068.

¹⁵⁶⁵ Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 101.

¹⁵⁶⁶ Alcock, *Food in The Ancient*, s. 58.

¹⁵⁶⁷ Martial, *Epigrams*, X/XLVIII, ss. 190-191.

¹⁵⁶⁸ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) III, n.73, s.57.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/IV, s.78.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/IV, n. 79, s.78.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/IV, s.18.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), III/IV, n. 7, s. 17.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/IV, n. 7, (73), ss. 80-81.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 145.; Alcock, *Food in The Ancient*, s. 58.

¹⁵⁶⁹ Thurmond, *Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 173.

¹⁵⁷⁰ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 277.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 95.

¹⁵⁷¹ Vergilius, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*, I/152, ss. 40-41.; Pliny, *Natural History*, XIX/XLVIII, ss. 518-519.

saklandığını söyler.¹⁵⁷² Plinius da onları uzun süre muhafaza etmek için, siler kökü ve kimyon ilavesiyle sirke ile seyretilmiş bal içinde korunmasını tavsiye eder.¹⁵⁷³ Tarifi Apicius'da bulunabilir.¹⁵⁷⁴

Plinius son derece dikkate değer olarak kapari¹⁵⁷⁵ ve rezene¹⁵⁷⁶ bitkilerinden bahseder, her ikisinin de Romalılar tarafından ekime alındığı bilinmektedir. Rezenenin kurutulduğunda pek çok yemeği çeşnilendirmek için faydalı olduğunu ve Roma'da genellikle rezene tohumunun bir diyet maddesi olduğunu ancak sap yaprakları ve dalları olmak üzere iki farklı kısmının sebze olarak kullanıldığını da not etmiştir. Bunların dışında kuzukulağı, hardal, kekik,¹⁵⁷⁷ nane,¹⁵⁷⁸ Karaman kimyonu, anason, dereotu, kişniş,¹⁵⁷⁹ bahçe teresi¹⁵⁸⁰ mercanköşk¹⁵⁸¹ ve selamotundan bahseder. Hardal¹⁵⁸² bitkisinin biri ince şekilli, diğeri şalgam gibi yapraklı, üçüncüsü roka yapraklı olmak üzere üç çeşidi olduğunu, keskin aroması kayboluncaya kadar tencerede kaynatılarak yemeklere tat katması için kullanıldığını söyler. Ayrıca tüm sebzeler gibi yaprakları da haşlanarak tüketilmiştir.¹⁵⁸³ Karaman kimyonunun adını yetiştirildiği ülkeden aldığını ve en popüler türün Karya'da ve bir sonraki en iyisinin

¹⁵⁷² Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, ss. 98-99.

¹⁵⁷³ Pliny, *Natural History*, XIX/XLIII, ss. 518-519.

¹⁵⁷⁴ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) III, n.106, ss. 64-65.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/XIX, s.98.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/XIX n. 114, s.87.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicuntur De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/XIX, n. 3, s. 21. Apicii, *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), III/XIX, n. 3, s. 21.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/XIX, n. 3, (106), ss. 91-93.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 142-143.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) III, n.106, ss. 64-65.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/XIX, s. 98.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/XIX, n. 113, s.87.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicuntur De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/XIX, n. 2, s.21. Apicii, *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), III/XIX, n. 2, s. 21.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/XIX, n. 2 (106), ss. 91-93. Faas, *Around The Roman Table*, s. 222.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 142.

¹⁵⁷⁵ Pliny, *Natural History*, XIX/XLVIII, ss. 524-525.

¹⁵⁷⁶ Pliny, *Natural History*, XIX/LVI, ss. 530-533.

¹⁵⁷⁷ Roma'da birkaç çeşit kekik olduğu bilinmektedir. Genellikle çeşni olarak kullanıldığı görülür. Apicius'un eserinde örnek kullanımlar görülebilir. Alfred C. Andrews, "Thyme As a Condiment in The Graeco-Roman Era", *Osiris*, Vol. 13, 1958, ss. 150-156.

¹⁵⁷⁸ Pliny, *Natural History*, XIX/LV, ss. 530-531. Ayrıca bkz. Alfred C. Andrews, "The Mints of the Greeks and Romans and Their Condimentary Uses", *Osiris*, Vol. 13, 1958, ss. 127-149.

¹⁵⁷⁹ Pliny, *Natural History*, XIX/LII, ss. 526-227.

¹⁵⁸⁰ Pliny, *Natural History*, XIX/LI, ss. 526-227.

¹⁵⁸¹ Klasik dönemde mercanköşkün kullanımı için ayrıca bkz. Alfred C. Andrews, "Marjoram as a Spice in the Classical Era", *Classical Philology*, Vol. 56, No. 2, Apr., 1961, ss. 73-82.

¹⁵⁸² Ayrıca bkz. Alfred C. Andrews, "Alimentary Use of Hoary Mustard in the Classical Period", *Isis*, Vol. 34, No. 2, Autumn, 1942, ss. 161-162.

¹⁵⁸³ Pliny, *Natural History*, XIX/LIV, ss. 528-531.

de Frigya’da yetiştiğini söyler. Daha çok mutfak bitkisi olarak kullanılır.¹⁵⁸⁴ Selamotu (Lat. *ligustcium*) ise daha çok baharat olarak kullanılmıştır. Apicius’a atfedilen yemek kitabında genellikle öğütülmüş veya ezilmiş şekilde yemeklerde ve soslarda kullanılmıştır. Bu yemek kitabında en sık tekrar eden çeşnilerdendir.¹⁵⁸⁵ Plinius şubat ayında ekildiğini ve yabancı mercanköşkün rakibi olduğunu, bu yüzden ikisinin asla birlikte malzeme olarak kullanılmayacağını çünkü benzer bir tat verdiklerini söyler.¹⁵⁸⁶ Dioscorides, biberin yerine kullanıldığını belirtir.¹⁵⁸⁷ Bu bitkilerin genellikle çeşni amacıyla kullanıldığı görülür. Apicius’a atfedilen yemek kitabında bu bitkilere sıkça rastlanmaktadır.¹⁵⁸⁸

Otlar, sebze olmasalar da gıdaların hazırlanmasında hayati öneme sahiptir ve birçok çeşidi yetiştirilmiştir.¹⁵⁸⁹ Roma’da hem baharat hem de yemeklik olarak kullanılan diğer bitkiler, ısırgan otu, semizotu, dulavratotu, fesleğen, reyhan,¹⁵⁹⁰ keklik otu, güvey otu, kara pazı,¹⁵⁹¹ gölevez kuzgunkılcı/keklik çiğdemi, adaçayı¹⁵⁹² ve çirişotu ve kese püskülü, sedefotu (Lat. *ruta*)¹⁵⁹³ (Apicius’un eserinde en sık tekrar eden çeşnilerden biridir.), adaçayı, defne yaprağı, şeytan tırnağı, teke sakalı çiçeği ve andızotudur.¹⁵⁹⁴ Plinius bahsetmiş olduğumuz bahçe bitkilerinin çoğu için üstünkörü bir açıklamanın yeterli olacağından bahseder.¹⁵⁹⁵ Bu çalışmada yer verdiğimiz bilgilerden de anlaşılacağı üzere Roma’da kullanılan ekili ve yabancı bitkilerin çok çeşitli olduğu görülüyor. Bu yüzden hepsine burada yer vermenin mümkün olmadığı açıkça anlaşılmaktadır. Özetleyecek olursak sebze ve diğer yeşillikler Romalıların en

¹⁵⁸⁴ Pliny, *Natural History*, XIX/XLIX, ss. 526-527.

¹⁵⁸⁵ Andrews, klasik yazarların “*ligustcium*” olarak adlandırdıkları bitkiden ilk bahseden kişinin Columella olduğunu söyler. Alfred C. Andrews, “Alimentary Use of Lovage in the Classical Period”, *Isis*, Vol. 33, No. 4, Dec., 1941, ss. 514-518.

¹⁵⁸⁶ Pliny, *Natural History*, XIX/L, ss. 526-227.

¹⁵⁸⁷ Dioscorides, *De Materia Medica: Being an Herbal with Many Other Medicinal Materials*, s. 432-435.

¹⁵⁸⁸ Örnekler için bu çalışmanın “Yemek Tarifleri” bölümüne bakınız.

¹⁵⁸⁹ Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 39.

¹⁵⁹⁰ Fesleğen ve Reyhan için bkz. E. Lewis Sturtevant, “History of Garden Vegetables”, *The American Naturalist*, Vol. 21, No. 4, April, 1887, ss. 321-333.

¹⁵⁹¹ Kara pazı genellikle ıspanak gibi kullanılmış olup, Galenos zeytinyağı ve balık sosu ile tüketilmesini tavsiye eder. Genellikle tıbbi değeri dikkat çekmektedir. Detaylı bilgi için bkz. Alfred C. Andrews, “Orach As the Spinach of The Classical Period”, *Isis*, Vol. 39, No. 3, Aug., 1948, ss. 169-172.

¹⁵⁹² Roma’da yemek pişirmede sıkça kullanılmadığı görülür. Alfred C. Andrews, “Sage As a Condiment in The Graeco-Roman Era”, *Economic Botany*, Vol. 10, No. 3, Jul. - Ses., 1956, ss. 263-266.

¹⁵⁹³ Roma’da çeşni olarak kullanımı için bkz. Alfred C. Andrews, “The Use of Rue as a Spice by the Greeks and Romans”, *The Classical Journal*, Vol. 43, No. 6, Mar., 1948, ss. 371-373.

¹⁵⁹⁴ Thurmond, *Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, s. 169.; Alcock, “The Roman Vegetable Garden”, in *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, s. 45.

¹⁵⁹⁵ Pliny, *Natural History*, XIX/XLIV, ss. 520-521.

sık tükettiği gıda maddeleridir ancak kalori değeri düşük olması onların beslenmesinde hayati bir öneme sahip olmadıklarını gösterir. Genellikle yemeklere eşlikçi oldukları görülür. Bunun yanı sıra kıtlık dönemlerinde özellikle kök sebzeler oldukça değerlidir. Pek çoğu genellikle yemeklere tat katmak için baharat olarak kullanılmıştır. Mutfak kullanımlarının haricinde tıbbi özelliklerinin listelenmesi onların tedavi için değerli olduğunu gösterir.

3. YEMEK TARİFLERİ

3.1. Apicius(lar) ve Eseri Hakkında

Bu bölüm, bir üst bölümde ele aldığımız gıda maddelerinin nasıl yemeğe dönüştüğü, bir Romalının masasında nasıl bir görsel oluşturduğu ve nasıl bir damak zevkine sahip olduklarını kavramak amacıyla kaleme alınmıştır. Romalıların yedikleri yemeğin tam olarak neye benzediğini bugün tahmin etmek zordur. Bununla ilgili bize ulaşan bilgiler mozaik ve duvar resimleri gibi görsel arkeolojik verilerden sağlanmakla birlikte, bunların oldukça yetersiz oldukları görülür. Tat konusundaysa Romalı yazarların nitelendirmelerinden başka bir kanıtımız yoktur, verilerimiz oldukça sınırlıdır.

Bölüm, on iki alt başlık altında olup kendi içinde yetmiş beş yemek tarifini içermektedir. Bölüm, Romalıların yemeklerde kullanmayı sevdikleri soslarla başlayacak olup Antik Çağ şartlarında olmazsa olmaz diyebileceğimiz konservele ile son bulacaktır. Romalıların soslara özel bir düşkünlüğü olduğu bilinmektedir. Özellikle bu soslar arasında balık sosunun (*garum/liquamen*) her yemeğe konulduğunu edebi kaynaklardan öğrenmekteyiz.¹⁵⁹⁶ Bu sebepten modern yazarların bu sosa yönelik yorumu tuz yerine geçebilecek madde olduğudur. Romalılar dönem şartlarında gıdayı saklamadaki yetersiz teknoloji, kıtlık tehdidi ve ürünlerin sezon dışı da tüketilme isteği gibi sıralanabilecek birçok nedenden ötürü ürünleri muhafaza etmek için pek çok teknik geliştirmiştir. Bunların bir kısmı yukarıdaki bölümde aktarılırken bazı özel tariflere (özellikle Apicius(lar)’a atfedilen) burada yer verilecektir.

Antik Çağ dolayısıyla Roma halklarının beslenmesinde en temel gıda maddesi olan tahılın işlenmesiyle elde edilen “lapa ve çorbalar” ve “ekmekler”, diğer konu başlıkları arasındadır. Özellikle lapalar Roma’ya fırıncıların gelişine kadar Roma halklarının diyetinin en önemli parçasını oluşturmasından dolayı kıymetlidir. Çorbalar da lapaya benzerliklerinden dolayı birlikte ele alınmıştır. Ekmekler, Romalıların tanrılara sundukları kutsal kurban olarak karşımıza çıkmaktadır. Romalıların favori gıda ürünleri arasında olan yumurta ve mantarlar için ayrı başlıklar oluşturularak mevcut kaynaklardaki tariflere yer verilecektir. Özellikle yumurtalar bir Romalının ziyafetinin başlangıç menüsünün (*gustatio/gustus ya da promulsis*)¹⁵⁹⁷ vazgeçilmez unsuru olmasından, mevcut literatürdeki tariflerin ayrı bir başlık altında işlemenin

¹⁵⁹⁶ Aşağıdaki tariflerde, Apicius (lar)’a atfedilen bu eserde tuzun neredeyse hiç kullanılmadığı görülür.

¹⁵⁹⁷ Detaylı bilgi için bu çalışmanın “Aperatifler (*Gustatio/Promulsis*)” başlığına bakınız.

uygun olacağı düşünülmüştür. Roma ziyafetlerinin vazgeçilmezi olan et, balık ve kabuklu deniz ürünleri tarifleri ayrı başlıklar altında işlenmiştir. Özellikle iki başlık altında verilecek olan bu tarifler bir ziyafetin, diğer bir ifadeyle *cenanın* ana yemek bölümünde (*primae mensae*)¹⁵⁹⁸ sunulan yemekleri içermesi açısından oldukça önemlidir. Sebzeler başlığı altında yer verilecek tarifler hem bir ziyafetin giriş bölümünde servis edilebilecek hem de kendi başına ayrıca tüketilebilecek yemekleri oluşturmaktadır. Adını pişirildikleri kaptan alan *patinalar*¹⁵⁹⁹ ise Romalıların yemek kültüründe önemli bir yer edinmiştir. Bu yemeklerin büyük ziyafetlerin başlangıç menüsünde servis edilebileceği gibi kendi başına da yenilmiş olabileceğini mevcut literatürden öğrenmekteyiz.

“Tatlılar” ve “İçecekler” başlıkları altında yer verilecek tariflerin bir Romalının ziyafetinin son bölümünde (*secundae mensae*) ya da içki şöleninde (*comissatio*) sunulduğu bilinmektedir.¹⁶⁰⁰ Halk şöenlerinin karakteristik gıdalarını “*crustulum*¹⁶⁰¹ *et mulsum*” ya da “*panis et vinum*” oluşturmaktadır. Ayrıca tatlıların,¹⁶⁰² ekmekler gibi tanrıya adak olarak sunulduğu bilgisi yer almaktadır. Alkollü içecekler, özellikle şarap, Roma dünyasında su kadar önemli bir yer edinmiştir ancak burada yer verilecek tarifler daha özel niteliklere sahip olup muhtemelen üst sınıfa ait olmalıdır. Alt sınıftan vatandaşların tükettiği fermente üzüm suyu ya da daha düşük kalitede üzüm posasından elde edilen alkollü içeceklere bir önceki bölümde yer verilmiştir.¹⁶⁰³

Bölümün içeriğini oluşturan tarifler Romalı yazarların günümüze ulaşan eserlerinden derlenerek hazırlanmıştır. Bu tariflerin çoğunluğu Romalı gurme(ler) olan Apicius(lar)’a atfedilen “*De Opsoniis et Condimentis Sive De Re Culinaria Libri*

¹⁵⁹⁸ Detaylı bilgi için bu çalışmanın “Birinci Masa (*Primae Mensae*)” başlığına bakınız.

¹⁵⁹⁹ Lat. *patina*, Romalıların kullandıkları tava, sahan. Genellikle pişmiş topraktan, seyrek olarak da bronzdan ve gümüşten yapılırdı. Bu kaplarda pişirilen yemek her türlü yemeğe verilen isim. *Patina* olarak isimlendirilen yemeğin içeriği değişiklik gösterse de çoğunluğu yumurta içeren tariflerdir. Apicius’un *patinalarından* çok azı yumurtasız hazırlanmıştır. Güveloğlu, *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü*, s. 104.; Karatağ, *Klasik Arkeoloji Sözlüğü (Yunan-Roma)*, s. 312.

¹⁶⁰⁰ Detaylı bilgi için bu çalışmanın “İkinci Masa (*Secundae Mensae*)” başlığına bakınız.

¹⁶⁰¹ Şekerleme ya da çörek. Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 142

¹⁶⁰² Cato’nun eserinde yer alan “*libum*” gibi olanlar, yani ekmeğe benzeyenler. Detaylı bilgi için bkz. Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 345.; Marcus Terentius Varro, *De Lingua Latina* 5.106.1.; Ovidius, *Fasti*, 3.670-761.; Varro, *Res Rustica*, 2.8.1.; Vergilius, *Georgica*, 2.394.; Horatius, *Epistles*, 1.10.10.; Iuvenal, *Satires*, 16.38.; Martial, *Epigrammata*, 10.24.4. (<https://logeion.uchicago.edu/libum>).; Marcus Porcius Cato, *De Agri Cultura*, Antonius Mazzarino (ed.), LXXXIV, Teubner Verlagsgesellschaft, Leipzig 1982, s. 65.; Dalby, *Food in The Ancient World From A to Z*, ss. 68-69.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss. 58-59.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.146-147.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 101-102.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 183-184.

¹⁶⁰³ Detaylı bilgi için bu çalışmanın “Üzüm ve Şarap” başlığına bakınız.

Decem” adlı eserinden alınmıştır. Eser bugün daha çok “*De Re Coquinaria*” olarak bilinmekle birlikte bu ismin, Schuch’un 1867’deki baskısına¹⁶⁰⁴ kadar uzanan modern bir gelenek olduğu bilinmektedir.¹⁶⁰⁵ Eserin yazıldığı dönem ve yazarı konusunda bugünkü bilgilerin sorunlu olduğu görülmektedir. Apicius ismi bir kişi olmaktan ziyade, obur, açgözlü damak tadına düşkün aynı zamanda farklı tarifler denemeyi seven karakterlere verilen bir *cognomen*¹⁶⁰⁶ olarak karşımıza çıkmaktadır. Kitabın yazarıyla ilgili şimdiye kadar yapılan çalışmalarda dört Apicius’dan bahsedilmektedir.¹⁶⁰⁷ İlk Apicius’un MÖ 90’larda Roma’da yaşayan bir lüks sever olduğu bilgisi vardır.¹⁶⁰⁸ Ondan sonra gelen Apiciusların onun özelliklerini göstermesinden dolayı bu adı aldıkları tahmin edilmektedir.

Edebi kaynaklarda bahsi geçen ikinci Apicius, Dio’nun Marcus Gabius (ya da Gavius) Apicius olarak tanımladığı gurmeye aittir.¹⁶⁰⁹ İmparator Augustus ve Tiberius ile çağdaş olan bu Apicius hakkındaki bilgiler Plinius, Seneca, Lampridius,¹⁶¹⁰ Iuvenalis, Martialis, Tacitus, Athenaeus ve Cassius Dio’nun eserlerinden gelmektedir. Plinius’un eserinde çeşitli mutfak tekniklerini deneyen ve icat eden biri olarak resmedilir. Bu teknikler arasında, domuzun ciğerlerinin daha lezzetli olması için, onları incirle besleyip ballı su verdikten sonra şişmanlatılıp öldürülmesi en bilinenidir.¹⁶¹¹ Bir diğeri en yüksek kaliteyi elde etmek için barbun balıklarının *garum sociorum*da boğulmasıdır. Ayrıca *altec* sosunun tamamen barbun ciğerlerinden yapılabileceği şeklinde bir tarif icat etmesi sayılabilir.¹⁶¹² Bunların yanı sıra, lahana yapraklarının pişirme esnasında daha yeşil kalması için uygulanan metot¹⁶¹³ Apicius

¹⁶⁰⁴ Bu bölümde de istifade ettiğimiz edisyon için bkz. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.), Caroli Winter, Heidelbergae 1867.

¹⁶⁰⁵ Hugh Lindsay, “Who Was Apicius?”, *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, 72:1, 1997, 144-154, s. 145.; Mary Ella Milham, “Apicius in The Northern Renaissance, 1518-1542”, *Bibliothèque d’Humanisme et Renaissance*, T. 32, No. 2 (1970), ss. 433-443.; W. M. Lindsay, “Notes on Apicius”, *The Classical Review*, Vol. 34, No. 1/2 (Feb. - Mar., 1920), s. 33.

¹⁶⁰⁶ Aile adı, soyadı, ad, isim. Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 94.

¹⁶⁰⁷ Ayrıca bkz. Güveloğlu, A., “Antik Çağ’ın Damak Tadı Düşkünü Yazarları”, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, C.5, S. 2019, ss. 256-272.

¹⁶⁰⁸ Dalby, *Food in The Ancient World from A to Z*, s. 16.; Tertullian, *Apologeticus* III/VI.

¹⁶⁰⁹ Dio Cassius, *Roman History*, Vol. VII, LVII/XX, Earnest Cary, Herbert B. Foster (trans.), Harvard University Press (Loeb Classical Library), 1955, s. 169.; Lindsay, “Who Was Apicius?”, *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, s. 152.; Dalby, *Food in The Ancient World from A to Z*, s. 16

¹⁶¹⁰ *Historia Augusta* adlı eserde imparator Antoninus Elagabalus’un hayatını kaleme alan yazar (Aelius Lampridius).

¹⁶¹¹ Pliny, *Natural History*, VIII/LXXVII, ss.144-147.

¹⁶¹² Pliny *Natural History*, IX/XXX, ss. 206-207.; Lindsay, “Who Was Apicius?”, *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, s. 151.

¹⁶¹³ Apician pişirme yönteminde olduğu gibi, sodanın pişirilmeden önce yağ ve tuzla marine edilen lahanaların yeşilliğini koruduğu bilgisi. Pliny, *Natural History*, XIX/XLI, ss. 512-515.

ile ilişkilendirilir.¹⁶¹⁴ Bunun dışında Romalıları flamingo dilinin harika bir tadı olduğunu onun öğrettiği bahsi geçmektedir.¹⁶¹⁵

İkinci Apicius'la ilgili aktarılan bir başka bilgi, Roma imparator ve aile üyelerinin onun yemek zevkinden etkilendiğidir. Bunlar içerisinde özellikle obur ve lüks düşkünü imparatorlar arasına adını yazdıran Elagabalus öne çıkmaktadır. Elagabalus'un onun yemek zevkine hayran olduğu ve onu taklit ettiği bilinmektedir.¹⁶¹⁶ İmparatorun onu sadece yeme konusunda değil farklı lezzetleri bir araya getirerek yeni lezzetler keşfetme konusunda da örnek aldığı iddia edilir.¹⁶¹⁷ Ayrıca Apicius'a atfedilen eserde onun adını alan yemeklerin olması da buna kanıt olarak gösterilebilir. Plinius, Tiberius'un oğlu Drusus'un Apicius'un damak zevkinden etkilendiğini aktarır.¹⁶¹⁸

Seneca'nın eserinde, Tiberius'un, satılması için pazara gönderdiği bir balığın Apicius ya da bir başka gurme olan P. Octavius'un alacağına dair bahse girdiği bir olay anlatılmaktadır. Apicius ve Octavius balığı almak için açık arttırmaya katılırlar, 5.000 *sestertii*¹⁶¹⁹ ödeyerek balığı alan Octavius olur. Apicius'un bile alamadığı bu balığın Octavius'a ün kazandırdığı aktarılır. Seneca'nın anlattığı başka bir olay ise onun ölümüyle ilgilidir. Bu hikâyeye göre Apicius, varlıklarının lüks yaşam tarzını sürdürmek için yetersiz olan on milyon *sestertii*ye düştüğünü hesapladıktan sonra intihar etmiştir.¹⁶²⁰ Bununla birlikte parası tükendiği için intihar ettiği hikâyesi, Seneca'nın yanı sıra Martialis ve Cassius Dio tarafından da aktarılır.¹⁶²¹

Athenaeus onun çok büyük karides ve ıstakozların büyüdüğü Campania'daki Minturnae'de yaşadığını ancak Libya'da daha büyüklerinin olduğunu duyduğunda,

¹⁶¹⁴ Pliny, *Natural History*, XIX/XLI, ss. 512-515.

¹⁶¹⁵ Pliny, *Natural History*, X/LVIII, ss. 376-377.; Sally Grainger, "The Myth of Apicius", *Gastronomica*, Vol. 7, No. 2, Spring 2007, ss. 71-77, s. 74.

¹⁶¹⁶ Lampridius, damla sakızı, kabak ve günümüzde dahi bulunması zor diğer bütün lüks malzemelerle olgunlaştırılmış ilk şarabı onu yaptığını ayrıca roze şarabına toz galine getirilmiş çam kozalağına ekleyerek daha güzel kokmasını sağladığını aktarmaktadır. Lampridius, *Roma İmparatorları (Historia Augusta)*, "Antoninus Elagabalus", XVIII-XXIV, ss. 83-88.

¹⁶¹⁷ Aelius Lampridius, *Roma İmparatorları (Historia Augusta)*, "Antoninus Elagabalus", XIX, s. 84.

¹⁶¹⁸ Apicius'tan etkilenip Dursus'un lahana saplarını hor gördüğü bilgisi aktarılmaktadır. Pliny, *Natural History*, XIX/XLI, s. 508-509.; Apicius, *Apicius: A Critical Edition with an Introduction and English Translation*, Grocock and Grainger (trans. and eds.), s. 54.

¹⁶¹⁹ 1 *sestertius*=2.5 *as* değerdedir.

¹⁶²⁰ Seneca, *Ahlak Mektupları (Epistulae Morales)*, 95, ss. 397-388

¹⁶²¹ Martial, *Epigrams*, Vol. I, III/XXII, Walter C. A. Ker (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), Cambridge, 1919, s.176-179.; Dio Cassius, *Roman History*, Vol. VII, LVII/XX, s. 169.; Lindsay, "Who Was Apicius?", *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, s. 150.

fırtınalı havada oraya gittiğini, kıyıda bir tekneyle kendisine getirilenlerin tadına bakıp hayal kırıklığına uğradığını bu yüzden karaya hiç ayak basmadan geri döndüğünü söyler.¹⁶²² Tacitus’a göre, imparator Tiberius’un *praetorian cohort* valisi olan Aelius Sejanus’un sevgilisidir. Bahsi geçen sevgilinin unvanını, lüks yemeğe çok para harcayan bir adam olarak kendinden önceki Apicius’a benzediği için kazandığı düşünülmektedir.¹⁶²³ *Historia Augusta*’da başarısız imparator Lucius Verus’un “başkalarının Apicius hakkında yazdıkları” konulu bir eseri başucu okuması olarak gördüğü yazılıdır.¹⁶²⁴ Bu, Athenaeus’a göre, gramerci Apion tarafından yazılmış olan “*Apicius’un Lüksü Üzerine*” adlı kitaba göndermedir.¹⁶²⁵

Üçüncü Apicius hakkındaki bilgiler yine Athenaeus’un eserinden gelmektedir. İmparator Traianus, MS 115 civarında Parthia’da seferdeyken taze istiridye istemesi üzerine, İmparator Traianus’a (98-117) göndermek için taze istiridye paketlemenin bir yolunu bulan kişi olarak anılır.¹⁶²⁶ Bu hikâye günümüze ulaşan yemek kitabının istiridyelerin korunması için talimatlar vermesinden dolayı ilginç görülmüştür.¹⁶²⁷ Kısaca, *De Re Coquinaria* olarak adlandırılan yemek tarifleri kitabının günümüze ulaşmış nüshasının yazarı, aynı zamanda diğer tarifleri bir araya getiren kişi olarak da bilinen dördüncü Apicius’un MS IV. yüzyılda yaşadığı bilinmektedir ancak onun hakkındaki bilgiler yetersizdir. Muhtemelen adını bu ismin gurmelerinden, özellikle ikinci Apicius’dan ödünç almıştır.¹⁶²⁸

Antik literatürde Apicius adına yapılan referanslardan öğrendiğimiz kadarıyla, farklı dönemlerde yaşamış damak tadı düşkünü ayrıca farklı yemek/aşçılık teknikleri icat eden zengin aynı zamanda müsrif bir Romalı karakter¹⁶²⁹ çizilmektedir.

¹⁶²² Athenaeus, *The Deipnosophistis*, Charles Burton Gulick (trans.), Vol. I, I/7b, Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London/Cambridge, 1961, s. 29.; Lindsay, “Who Was Apicius?”, *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, s. 150.; Dalby, *Food in The Ancient World from A to Z*, s. 16.

¹⁶²³ Cornelius Tacitus, *The Annals: The Reigns of Tiberius, Claudius, and Nero*, Vol. III, IV/I, J. C. Yardley and Anthony A. Barrett (trans. and ed.), Oxford University Press, 2008, s.136.; Cornelius Tacitus, *The Annals*, Vol. III, IV/1-2, John Jackson and Clifford H. Moore (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), Cambridge, 1963, ss. 2-5.

¹⁶²⁴ Apicius, *Apicius: A Critical Edition with an Introduction and English Translation*, Christopher Grocock and Sally Grainger (trans. and eds.), Prospect Books, 2006, s. 55.

¹⁶²⁵ Athenaeus, *The Deipnosophistis*, Charles Burton Gulick (trans.), Vol. III, VII/294f, Harvard University Press (The Loeb Classical Library), Cambridge, 1957, s. 321.; Apicius, *Apicius: A Critical Edition with an Introduction and English Translation*, Grocock and Grainger (trans. and eds.), s. 55.

¹⁶²⁶ Athenaeus, *The Deipnosophistis*, Vol. I, I/7d, s. 31.

¹⁶²⁷ Athenaeus, *The Deipnosophistis*, Vol. I, I/7d, s. 3.; Güveloğlu, *Antik Çağ’da Beslenme ve Damak Tadı*, ss. 76-78.

¹⁶²⁸ Dalby, *Food in The Ancient World from A to Z*, s. 17.

¹⁶²⁹ Athenaeus, *The Deipnosophistis*, Charles Burton Gulick (trans.), Vol. II, IV/168d, Harvard University Press (The Loeb Classical Library), Cambridge, 1957, s. 265.

Iuvenalis'den¹⁶³⁰ öğrendiğimize göre Apicus adının bir şahıs isimden ziyade yeme konusunda ona benzeyen kişilere verilen bir takma ad olduğu anlaşılmaktadır. Tertullian'a göre Apicius özel bir isim olmakla birlikte aşçılar ve yemek okulları onun adıyla anılmıştır.¹⁶³¹ MS II. yüzyıla gelindiğinde Tertullian, Apicius adını aşçıyla eşanlamlı olarak kullanmış ve uzmanlık alanı olarak sosları vurgulamıştır (*Condimentis Apicianis*). Bu nedenle *De Re Coquinaria*'nın IX. ve X. kitabındaki sosların birçoğunun doğrudan Apicius'a atfedilmesi gerektiği düşünülmektedir.¹⁶³²

Tüm bu bilgilerin dışında eserin dil üslubunun da yazarın nitelikleri hakkında bilgi sağladığı aktarılmaktadır. En erken iki yazmasının IX. yüzyıldan kalma Vatikan ve New York Tıp Akademisi'ne ait olduğu bilinmektedir. Yazma eserlerdeki dil üslubu ve yazma şekli incelendiğinde kaba Latince yani konuşma diline ait bir Latinceyle yazıldığı ve Antik Yunanca sözler içerdiği belirtilmektedir. Her iki özellikten yola çıkılarak, yazarın okuryazar ancak tam eğitilmiş olmayan biri olduğu, muhtemelen zengin evlerde mutfak personeli arasında kullanılan bir dille yazdığı iddia edilmektedir.¹⁶³³ Ayrıca tariflerde hemen hemen hiç miktar belirtilmemesi ya da pişirme yöntemlerinden kısa ya da hiç bahsedilmemesi,¹⁶³⁴ yazarın mutfak personeli arasında azatlı bir köle olabileceği ve tarifleri hatırlamak için kısa bir şekilde not almış olabileceği izlenimini vermektedir. Bu durumda bahsi geçen Apicius(lar)'dan (dördüncüsü hariç) biri olması imkânsız gibi görünmektedir.

Yukarıda bahsi geçen referanslardan da anlaşılacağı gibi eser zaman içerisinde farklı kişiler tarafından kaleme alınarak IV. yüzyılda bir araya getirilmiştir. Burada bahsi geçen Apicius(lar), bir aşçıdan ziyade damak tadı düşkününü en fazla yemek pişirme konusunda bazı teknikler geliştiren soylu biri gibi görünmektedir. Onun/onlar için çizilen portre Roma'da bildiğimiz aşçılardan çok farklı olduğudur. Roma'daki aşçılar genellikle ismini bilmediğimiz (istisnalar vardır) azatlı kölelerdir. Edebi

¹⁶³⁰ Iuvenal, *Yergiler (Saturnae)*, IV/XX-XXXV, s. 35.

¹⁶³¹ Güveloğlu, *Antik Çağ'da Beslenme ve Damak Tadı*, s. 77.; Apicius: *A Critical Edition with an Introduction and English Translation*, s. 57.; Tertullianus, *Apology (De Spectaculis)*, III/VI, T.R. Glover (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), Cambridge, 1977, ss. 20-23.

¹⁶³² Lindsay, "Who Was Apicius?", *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, s. 150

¹⁶³³ Mary Ella Milham, "Aspects of Non-Technical Vocabulary in Apicius", *The American Journal of Philology*, Vol. 80, No. 1, 1959, ss. 67-75.; Apicius, *Apicius: A Critical Edition with an Introduction and English Translation*, Grocock and Grainger (trans. and eds.), ss. 25-26.; Lindsay, "Who Was Apicius?", *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, Vol. 72, No. 1, 1997, s. 145.; Lindsay, "Notes on Apicius", *The Classical Review*, s. 33.

¹⁶³⁴ Lindsay, "Who Was Apicius?", *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, s. 145.

kanıtların hiçbir noktasında onun mutfakta çalışan bir aşçı, hatta mutfaktaki becerisiyle zenginleşmiş bir azatlı aşçı olduğu bilgisi yer almamaktadır.¹⁶³⁵

Kitabın bir bütün olarak tarihlendirilmesi zordur. Çünkü tarif kitaplarında her tarifi kendi tarihi olabileceği ve bazılarının diğerlerinden çok daha eski olabileceği belirtilmektedir.¹⁶³⁶ Örneğin bugün eserde “*Apician*” adıyla geçen yemek tarifleri yukarıda bahsi geçen ikinci Apicius’a atfedilmektedir. Bu yemekler: *conchicla*, *minutal*, *ofellae*, *patina*, *sala cattabia* ve domuz eti için soğuk bir sostur.¹⁶³⁷ Eserde Apicius dışında, adı yemek tarifine verilen, farklı dönemlerde Roma’da yaşamış 20’den fazla kişi yer almaktadır.¹⁶³⁸ Kişilerin farklı dönemlerde yaşamış olmasının da eserin tarihlendirilmesinde başka bir sorun yaratmış olduğu söylenebilir.

Tüm bu bilgiler dâhilinde Grainger’ın “*De re Coquinaria*” adlı eserin yazarı konusundaki yorumları oldukça kıymetlidir. Grainger, “*Bu tarifleri bir şef olarak okuduğumda, akşam yemeğinde uzanmış, gül yaprakları ve aromatik tütsü kokan bir gürmenin varlığını hissetmiyorum. Çalışan bir mutfakın nemli is ve baharat kokusunu alıyorum*” diyor. Bu sebepten eserin bir köle metni olduğunu ve muhtemelen elimizdeki tek örnek olmasından ötürü bile kayda değer olduğunu belirtiyor. Eserdeki tariflerden bahsederken “*Apicius tariflerinde şunu şunu yaptı*” yerine “*Apicius’taki aşçılar böyle yaptı*” deyip eseri hak sahiplerine iade etmemiz gerektiğini ekliyor.¹⁶³⁹

MS IV. yüzyılda derlenerek kaleme alındığı kabul edilen bu eser 10 kitaptan oluşmaktadır.¹⁶⁴⁰ Birinci kitap (*Condita*) çeşitli konserve depolama (et, sebze, meyve ve balık) yöntemleriyle birlikte rayihalı şaraplardan oluşan yaklaşık 35 tarifi içermektedir. İkinci kitapta (*Carnes*), *isicia* (kıyma), sosis, çeşitli et yemekleri ve bunlar için kullanılacak soslardan oluşan 30’dan fazla tarif yer almaktadır. Üçüncü kitap (*Olera*), çeşitli sebzelerden yapılabilecek 57 yemek tarifi içermektedir. Dördüncü kitap (*Miscellanes*) en karmaşık aynı zamanda en iyi birleşenlerden oluşan kitaptır, salatalar, çeşitli et, sebze ve balıktan yapılmış *patinalar*, *minutalia*, lapa ve çorbalar ve çeşitli aperiatiflerden oluşan beş bölüme ayrılan 50’den fazla yemek tarifini

¹⁶³⁵ Grainger, “The Myth of Apicius”, *Gastronomica*, s. 72.

¹⁶³⁶ Dalby, *Food in The Ancient World from A to Z*, s. 17.

¹⁶³⁷ Bunlar (Apic. 5.4.2 [*conchila*]; 4.3.3 [*minutal*]; 7.4. 2 [*ofellae*]; 4.2.14 [*patina*]; 4.1.2 [*sala cattabia*]; 8.7.6 [soğuk sos]). Lindsay, “Who Was Apicius?”, *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, s. 151.

¹⁶³⁸ İsim listesi için ayrıca bkz. John Edwards, “Philology and Cuisine in De Re Coquinaria”, *The American Journal of Philology*, Vol. 122, No. 2, Summer, 2001, ss. 257-262.

¹⁶³⁹ Grainger, “The Myth of Apicius”, *Gastronomica*, s. 77.

¹⁶⁴⁰ On kitaba ilave olarak MS V. yüzyılda Vinidarius’un otuz tarifli bir ek yer almaktadır.

içerir. Beşinci kitapta (*Fabae*) çeşitli baklagillerden yapılmış çorba ve lapalardan (*puls*) oluşan 30'dan fazla tarife yer verilirken altıncı kitap (*Volatila*) çeşitli kümes hayvanları ve egzotik tarifleri içeren 40'tan fazla tariften oluşmaktadır. Yedinci kitapta (*Voluntaria*) lüks ya da görkemli olarak adlandırabileceğimiz 70'ten fazla tarif yer almaktadır. Sekizinci kitap (*Quadrupedia*) yaban domuzu, geyik, dağ keçisi, sığır, tavşan ve fındık faresi gibi hayvanların etlerinden oluşan 60'tan fazla tarif içermektedir. Dokuzuncu kitapta (*Mare*) ise çeşitli deniz ürünleri, balık tarifleri ve bunları pişirmek ve servis etmek için hazırlanan soslarından oluşan 34 tarife yer verilirken, onuncu kitap (*Piscatura*) balıklar (müren ve yılan balığı) ve çeşitli balıklar için sos tariflerini içeren 35 tarife ayrılmıştır.¹⁶⁴¹ Toplamda 500'e yakın tarif içermektedir. Farklı edisyon ve çeviri eserlerde bazı tariflerin içeriğinden dolayı aynı başlık altında alınması¹⁶⁴² kesin bir sayı belirtmeyi zorlaştırmaktadır.¹⁶⁴³ Kitaplara ek olarak “*Apicii experta a Vinidario uiro inlistri*” başlıklı 30 tarif içeren ek bölümün MS V. yüzyılda eklendiği bilinmektedir.

Eser, Roma İmparatorluğu'nun mutfağı ve onun doğasına dair pek çok ipucu vermektedir. Genellikle Latince edebiyattaki diğer kaynakları doğruladığı görülür. Örneğin, tarihi metinlerde bahsedilen belirli yemek tariflerine yer veriyor olması onu oldukça değerli kılar. Apicius, pahalı Roma mutfağında et ve et soslarının önemini ve bu tür yemeklerde çeşitli egzotik ve pahalı baharatların kullanıldığını doğrulamaktadır.¹⁶⁴⁴ Tarifler ile ilgili genel görüş, yeniden yazma sürecinin bir parçası olduğu ve sonuç olarak yüksek mutfağın lüks tariflerinin daha sıradan unsurlarla birleştirilmesi fikrinin derleyicilerin MS IV. yüzyıl ortamını yansıttığı yönündedir.¹⁶⁴⁵

Bu bölümde Apicius(lar)'a atfedilen eserin dışında Romalı tarım yazarları Cato'nun “*De Agri Cultura (Tarım Üzerine)*”¹⁶⁴⁶ adlı eseri ve Columella'nın “*De Re*

¹⁶⁴¹ Grainger, “The Myth of Apicius”, *Gastronomica*, ss. 27-28.

¹⁶⁴² Bazı çeviri eserler aynı gıda maddesinden oluşan tarifleri tek başlık altında listelemiştir. Örneğin Grocock ve Grainger, ikinci kitapta yer alan *hydrogarum* ve soğuk ve kalın sosla servis edilen kıymalı tarifleri ve soslardan oluşan on tarifi tek başlık altında birleştirmiştir. Apicius, *Apicius: A Critical Edition with an Introduction and English Translation*, Grocock and Grainger (trans. and eds.), ss. 148-153.

¹⁶⁴³ Bu sayılar dört yüz elli ve dört yüz seksen arasında değişmektedir.

¹⁶⁴⁴ Dalby, *Food in The Ancient World from A to Z*, s. 17.; Carol Dery, “The Art of Apicius” in *Cooks and Other People: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, 1995, (Totnes: Prospect Books, 1996) ss. 111-117.

¹⁶⁴⁵ Lindsay, “Who Was Apicius?”, *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, s. 147.

¹⁶⁴⁶ Marcus Porcius Cato, *De Agri Cultura*, Antonius Mazzarino (ed.), LXXXIV, Teubner Verlagsgesellschaft, Leipzig 1982.

Rustica (Tarım Üzerine)” adı taşıyan eserinden birkaç tarife yer verilmiştir. Bu eserlerde yer alan tariflerin büyük ölçüde köylü mutfağıyla ilgili fikirler aktarması açısından ayrı bir değeri vardır.¹⁶⁴⁷ Bunların dışında Roma’nın ünlü doğa bilimcisi Plinius’un “*Doğa Tarihi*” adlı eseri ve Vergilius’a atfedilen “*Moretum*” şiirinden bir tarif içermektedir. Bir üst bölümde tarım yazarlarının tariflerine yer verildiği için burada daha az yer verilmiştir. Özellikle *De Re Coquinaria*’da ekmek tarifinin olmaması ve tatlı tariflerinin az olması bu eserlere yer verilmesini zorunlu kılmıştır.

Bu bölümde öncelikle Latince metnin farklı edisyonları karşılaştırılarak çevrilmiş, bu esnada edisyonlar aradaki benzer ve farklılıkları tespit edilmiştir. Tariflerin çoğunluğunu oluşturan Apicius(lar)’a atfedilen “*De Re Coquinaria*” adlı eserin, Lister (1709),¹⁶⁴⁸ Schuch (1867),¹⁶⁴⁹ Vollmer (1922)¹⁶⁵⁰ ve Milham (1969)¹⁶⁵¹ edisyonları karşılaştırmalı olarak kullanılmıştır. Bunun dışında daha önce İngilizceye çevrilmiş (Latince-İngilizce) eserlerdeki metinler de karşılaştırılarak verilmiştir. Yazarın üslubundan kaynaklı Latince metindeki eksiklerden ve bazı tariflerin anlaşılmasındaki güçlüklerden dolayı bu alanda uzman modern klasikçilerin eserlerinde aynı tariflerin modern uyarlamasına (yorumlamasına) yer verilmesinin uygun olacağı düşünülmüştür. Bu yöntemle Romalıların yedikleri yemeğin görsel ve tat konusunun daha anlaşılır olacağı düşünülmektedir. Uzman kişiler tarafından modern uyarlaması yapılan¹⁶⁵² tariflerin orijinal metne en yakın olanları tercih edilmiştir.

¹⁶⁴⁷ Lindsay, “Who Was Apicius?”, *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, s. 151.

¹⁶⁴⁸ Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Martin Lister, Theodoor Jansson ab Almelooven, Gabriel Hummelberger, Kaspar von Barth (eds.), Amstelodami: Apud Janssonio-Waesbergios 1709.

¹⁶⁴⁹ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.), Caroli Winter, Heidelbergae 1867.

¹⁶⁵⁰ *Apicii, Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), Tevbner 1922.

¹⁶⁵¹ *Apicii, Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), Teubner, Leipzig 1969.

¹⁶⁵² Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), Peter Nevil Limited, London 1958.; Jon Solomon & Julia Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted for Modern Cooking*, E. A. Seeman Publishin, Inc., Florida 1950.; Mark Grant, *Roman Cookery: Ancient Recipes for Modern Kitchens*, Gutenberg Press Ltd., Malta 2015.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, Faas, *Around The Roman Table*.; Andrew Dalby and Sally Grainger, *The Classical Cookbook*, The British Museum Press, 2012.; Andrew Dalby and Sally Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (gev.). Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul 2001.; Ivana Ozanic-Roguljic, *Olivia’s Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, Hrvoje vulic (trans.), Berislav Bozanovic (ed.), Gradski Muzej Vinkovci Published, Vinkovci 2008.

Apicius isminin karışıklık yaratmaması için dipnotlarda ondan tek bir kişiymiş gibi bahsedilmesi uygun görülmüştür. Latince metin ve çevirisinden sonra yemeğin modern uygulamasında kullanılan malzeme listesi (ölçüsüyle birlikte) ve hazırlanışına yer verilecek olup aynı şekilde uyarlamalar arasındaki benzer ve farklılıklar karşılaştırılarak dipnotta açıklanmasının uygun olacağı düşünülmüştür. Bazı tariflerin (özellikle konserveler bölümünde yer alan) modern uyarlamasının olmamasından dolayı sadece Latince metin ve onun çevirisi verilmiştir. Bunların dışında belirtilmesi gereken bir başka husus ise modern yazarların tarifleri uygularken kullandıkları araç gereçlerdir. Günümüz teknolojik araç gereçlerin kullanımıyla tarifin orijinalliğini kaybettiği kanaatindeyiz bu yüzden, bu araç gereçlerin (örneğin: mutfak robotu, kıyma makinası gibi) yerine, ilkel muadilleri (mutfak robotu yerine Roma'daki karşılığı *moretum* olan havan) kullanılabilir ancak uzmanların bu araçları kullanmasından dolayı aynı şekilde verilmesi uygun görülmüştür.

3.2. Soslar

❖ Marul için Peynirli Sos¹⁶⁵³ (*Hypotrima/Hypotrimma*)¹⁶⁵⁴

“*Piper, ligisticum, mentam aridam, nucleos pineos, uvam passam, cariotam, caseum dulcem, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, defrictum aut cariotum*¹⁶⁵⁵ (*caroenum*).”¹⁶⁵⁶

¹⁶⁵³ Bu isim yazarın günümüze uyarlamasıdır. Ilaria Gozzini Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, Anna Herklotz (trans.), The University of Chicago Press, LTD., London 1992, s. 47.

¹⁶⁵⁴ Adında anlaşılacağı üzere Yunanca bir sözcük olan *Hypotrimma*, ātis, n., = ὑπότριμμα, her türlü çeşniden yapılmış bir sos olarak tanımlanmaktadır. <https://logeion.uchicago.edu/hypotrimma>

¹⁶⁵⁵ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.), I, n. 34, Caroli Winter, Heidelbergae 1867, I, 34, s.38.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (ed. and trans.), I/XIX, n.35, Dover Publications, Inc., New York 1977, ss. 56-57.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 47.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, I/XXXIII, Martin Lister, Theodoor Jansson ab Almeloveen, Gabriel Hummelberger, Kaspar von Barth (eds.), Amstelodami: Apud Janssonio-Waesbergios 1709, s.50.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), I/XIX, n. 34, Tevbner 1922, s. 11.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), I/XXXIII, n. 1, Teubner, Leipzig 1969, s. 9.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), I/XIX, n. 34, Peter Nevil Limited, London 1958, ss. 60-61.; Jon Solomon & Julia Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, E. A. Seeman Publishin, Inc., Florida 1950, ss. 74-75

¹⁶⁵⁶ Lister et al. (eds.), *careanum*; Giacosa, *caroenum*; Schuch, *cariotum ... est nobile illud vinum palmeum, ex caryotis factum...* (hurmadan yapılmış palmiye şarabı); Vehling (trans.), hurma şarabı ya da palmiye şarabı olarak yorumlamıştır.

Biber, yaban kerevizi, kuru nane, çam fıstığı, kuru üzüm, hurma şarabı, tatlı peynir, bal, sirke, *liquamen*,¹⁶⁵⁷ şarap, yağ, sıra veya indirgenmiş sıra.¹⁶⁵⁸

Modern uyarlama:

Malzemeler:100 g yumuşak peynir ya da ricotta, 1 fincan zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı bal, 1 yemek kaşığı sirke, 1 yemek kaşığı *defrutum* ya da *caroenum*, bir tutam karabiber, 1 yemek kaşığı yaban kerevizi ve nane, 1 avuç çam fıstığı ve kuru üzüm, 4-5 adet çekirdeği çıkartılmış ve doğranmış hurma.

Hazırlanışı: Tüm malzemeleri bir kaba yerleştirin ancak çam fıstığı, kuru üzüm ve hurmaları mutfak robotundan geçirin (veya havanda ezin)¹⁶⁵⁹ ve hepsini iyice karıştırın. Elde edilen sosu çiğ ya da pişmiş marul yaprakları veya Belçika hindibası ile servis edin.¹⁶⁶⁰

❖ Karışık Kabuklu Deniz Ürünleri ve İstiridye İçin Kimyon Sosu¹⁶⁶¹ (*Ciminatum In [H]ostrea Et Concilia* (ya da *Conchylia*))¹⁶⁶²

“*Piper, ligisticum, petroselinum, mentam siccam, folium, malabathrum, ciminum plusculum, mel, acetum et liquamen.*”

Biber, yaban kerevizi, maydanoz, kuru nane, *malabar/malabathrum* yaprakları, biraz fazla kimyon, bal, sirke ve *liquamen*.¹⁶⁶³

¹⁶⁵⁷ Lister et al. (eds.) ve Schuch'de *liquamen* olarak geçmektedir, fakat bunun yerine Vehling (trans), et suyu; Giacosa, *garum* olarak yorumlamıştır. *Garum, liquamen* ve et suyu gibi sosların tuz için/yerine kullanıldığı düşünülürse günümüze uyarlanırken daha basit olarak tuz kullanılabilir ancak *liquamen* veya *garum* ile aynı tadı vermeyecektir.

¹⁶⁵⁸ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans), I/XIX, n.35, ss. 56-57.

¹⁶⁵⁹ Daha önce de belirttiğimiz gibi modern yazarlar tarifleri günümüze uyarlarken modern mutfak araç gereçlerini kullanmıştır ancak kanaatimizce kullanılan bu araç gereçler yemeğin orijinallliğini etkilemektedir. Bu yüzden orijinale daha yakın olması için Roma'da kullanılan mutfak araç gereçleri kullanılmalıdır. Mutfak robotunun yerine kullanılması gereken *moretum* yani havan kullanılmalıdır.

¹⁶⁶⁰ Yazar bu sosun lezzetli ve sıra dışı olduğunu belirtmektedir. Aynı zamanda Roquefort peynirli Fransız salata sosunun atası olduğunu söylemektedir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.48.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, s. 74-75.

¹⁶⁶¹ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 44.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), “Kabuklu Deniz Ürünleri İçin Kimyon Sos” olarak yorumlamıştır. Ayrıca ana bileşen maddenin kimyon olmasından dolayı bu ismi aldığını belirtmektedir.

¹⁶⁶² Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) I, n. 30, ss.36-37; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), I/XXIX, s.44; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), I/XV, n.39, s.58.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), I/XV, n. 30, s. 11.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), I/XV, n.1 (30), ss. 72-73.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), I/XXIX, n. 1, s. 8.

¹⁶⁶³ Orijinal metinde *liquamen*, kullanılmıştır. Aynı zamanda Lat. metinde geçen ‘*folium*, ii, n. ; yaprak’ sözcüğüne, Vehling (trans.), yer vermemiştir, bunun yerine *malabar* yaprakları olarak tercüme etmiştir, Giacosa ise hem *malabathrum*’dan bahsetmiş hem de *folium*’a karşılık gelecek olan aromatik yapraklara

Malzemeler:1 yemek kaşığı yaban kerevizi, maydanoz, nane, defne, malabathrum ve kimyon, tatlandırmak için karabiber, 1 çay kaşığı bal, ½ fincan sirke, 1 yemek kaşığı *liquamen*/ya da tuz.

Hazırlanışı: Pişmiş istiridye veya diğer kabuklu deniz ürünleri için, pişmiş ya da çiğ olarak üzerine ya da yanında birlikte servis edilebilecek bir salata sosudur. Bir havanda baharat ve otları öğütün, baskın lezzet olacak kadar kimyon kullanın; bal, sirke ve *liquamen* (*garum*) ile karıştırın ve servis yapmadan önce yarım saat bekletiniz.¹⁶⁶⁴

❖ Av Etinin Tüm Türlerinin Haşlama ve Rostosu İçin Sos (*Ius In Venationibus Omnibus Elixis Et Assis*)¹⁶⁶⁵

“*Piperis scripulos VIII. rutam, ligisticum, api semen, iuniperum, timum, mentam aridam, scripulos senos, puleii scripulos III. Haec omnia ad levissimum pulverem rediges et in uno conmisces et teres. Adicies in vasculum, melle quod satis est, et his uteris cum oxigaro.*”

Sekiz *scripulos*¹⁶⁶⁶ biber, her biri altı *scripulos* ağırlığında sedefotu, yaban kerevizi tohumu, ardıç, kekik, kuru nane, üç scruple yarpuz. Tüm malzemeleri ince bir toza dönüştür ve birlikte karıştır. Bir kavanozda yeterince bal ekle ve kullanmak istediğinde *oxgarum*¹⁶⁶⁷ ile karıştır.¹⁶⁶⁸

yer vermiştir. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) I, n. 30, ss. 36-37; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), I/XXIX, s.44; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans), I/XV, n.39, s.58.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), , I/XV, n. 30, s. 11.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), I/XV, n.1 (30), ss. 72-73.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), I/XXIX, n. 1, s. 8.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 44.

¹⁶⁶⁴ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.44.

¹⁶⁶⁵ Schuch (ed.), *Apicius De Re Coquinaria*, VIII, n. 353, s.163.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VIII/IV, s.223.; Vehling (trans), *Apicius, Cookery and Dining in Imperial Rome*, VIII/IV, n. 349, s.188.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VIII/IV, n.2 (353), ss. 200-201.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VIII/IV, n. 2, s. 67.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), , VIII/IV, n. 353, s. 60.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.40.

¹⁶⁶⁶ Eczacılıkta: 1.296 gramlık tartı; çok az/cüzi miktar. Ayrıca bkz. “*scripulum*”. Alova, Latince Türkçe Sözlük, s. 542.

¹⁶⁶⁷ Vehling (trans.), *oxgarum* ifadesi yerine sirke ve *garum* eklenmesini tavsiye etmektedir. Aslında, sirke + *garum* = *oxygarum*’dur. Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.) VIII/IV, n. 349, s.188.

¹⁶⁶⁸ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.), VIII, n. 353, s.163.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VIII/IV, s.223.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VIII/IV, n. 349, s.188.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VIII/IV, n.2 (353), ss. 200-201.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario*

Malzemeler: Her biri için 1 çay kaşığı karabiber, sedefotu, yaban kerevizi, kereviz tohumu, kekik, nane ve yarpuz, 2-3, ardıç meyvesi, 1 çay kaşığı bal, 1 fincan *oxygarum* (sirke + *garum*).

Hazırlanışı: Tüm baharat ve otlar toz haline getirilir, daha sonra bu toz karışıma bal ve *oxygarum* eklenerek servis edilebilir. Ayrıca bu toz karışım pratiklik oluşturmak amacıyla önceden hazırlanıp yeterli miktarda balla bir cam kavanozda depolanabilir, ihtiyaç duyulduğunda bu karışıma bir çorba kaşığı *oxygarum* eklenerek kullanılabilir. Bu sos her türlü haşlama ve kızarmış ete eşlik etmek için idealdir.¹⁶⁶⁹

❖ Çeşitli Kuşlar İçin Sos (*Ius In Diversis Avibus*)

“*Piper, ciminum frictum, ligisticum, mentam, uvam passam enucleatam aut damascena, mel modice. Vino mirteo temperabis, aceto, liquamine et oleum. Calefacies et agitabis apio et satureia.*”¹⁶⁷⁰

Biber, kavrulmuş kimyon, selamotu, nane, çekirdeksiz üzüm ya da mürdümeriği (Şam eriği), biraz balı Mersin şarabı, sirke, *liquamen* ve yağ ile karıştır. Karışımı kereviz ve zahter ile karıştır ve ısıt.

Malzemeler: Her biri için bir tutam karabiber, kavrulmuş kimyon, yaban kerevizi ve nane, 5-6 adet çekirdeği çıkartılmış kuru erik, 1 çay kaşığı bal, 1 yemek kaşığı sirke, *liquamen* (ya da biraz tuz), zeytinyağı, 1 fincan şarap, 2 adet çekirdeği çıkartılmış mersin meyvesi, 1 küçük demet taze zahter, 2-3 taze sap yaprağı kereviz.

Hazırlanışı: Şarap ile mersin meyvelerini birkaç dakika kaynatın. Kuru üzümleri bir saat şarapta şişmesi için bekletin (eğer kuru erik kullanıyorsanız ılık suda ıslatın). Meyveleri doğrayın ve diğer kalan malzemeler ile birlikte güveç kabına koyun. Yaklaşık olarak 20 dakika pişirin. Bir buket taze zahter ve kerevizi bağlayın. Bu

Conscripta, Mary Ella Milham (ed.), VIII/IV, n. 2, s. 67.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicuntur De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), , VIII/IV, n. 353, s. 60.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.40.

¹⁶⁶⁹ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.40

¹⁶⁷⁰ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VI, n. 227, s.120.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VI/V, s.170.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VI/V, n. 224, s.146.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VI/V, n.1 (227), ss. 156-157.; Apicii, *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VI/V, n. 1, s. 48.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicuntur De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), , VI/V, n. 227, s. 44.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.38-39.

demetleri sosu karıştırmak için kullanın, daha sonra sosu servis edene kadar içinde bırakın.¹⁶⁷¹

❖ Kızarmış Balık İçin Ot Sosu (*Ius Diabotanon*¹⁶⁷² *In Pisce Frixo*)

“Piscem quemlibet curas, salias/lavas, frigēs. Teres piper, cuminum, coriandri semen, lasaris radicem, origanum, rutam, fricabis, suffundes acetum, adicies cariotam, mel, defrictum, oleum, liquamen, temperabis. refundes in caccabum. facies ut ferveat cum fervuerit, piscem frictum perfundes, piper aspargis et inferes.”

Seçtiğin herhangi bir balığı alıyorsun,¹⁶⁷³ temizliyorsun, yıkıyorsun (tuzla, unla) ve kızartıyorsun. Biber, dövülmüş kimyon, kişniş tohumu, *silphium* kökü,¹⁶⁷⁴ kekik ve sedef otunu iyice öğütün, sirke, hurma şarabı,¹⁶⁷⁵ bal, *defrutum*, yağ ve *liquamen* ile nemlendirin. Bir kaba sosu dökün ve ateş üzerine yerleştirin, sos kaynadığında kızarmış balıkların üzerine döküp biber serpin servis edin.¹⁶⁷⁶

Malzemeler: Toplamda 1 yemek kaşığı kimyon, kişniş tohumu, kekik ve sedefotu, 1 sarımsak karanfili (suyu için preslenecek), 1 çay kaşığı sirke, 5-6 adet çekirdekleri çıkartılmış ve kıyılmış hurma, 1 çay kaşığı bal, 1 çay kaşığı *liquamen*, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı *defrutum*.

¹⁶⁷¹ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.38-39.

¹⁶⁷² *Diabotonom* (Antik Yunanca); Grekçe, otlarla ilişkili. Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), X/I, ss. 264-265.; Vehling(trans.), *Apicius, Cookery and Dining in Imperial Rome*, X/I, n. 432, s. 224.

¹⁶⁷³ Bu tarifi günümüze uyarlayan yazar Ricotti, ringa balığı yavrusu, barbun/tekir, ançüez ve diğer küçük balıkların tercih edilmesi gerektiğini belirtmiştir. Onun eserinde bu sos tarifi, balıklar kısmında yer almaktadır. Ayrıca bu tarifi Apicius gibi balıkların üzerine dökülmesini tavsiye eder. Napoli’de *scapece* olarak adlandırılan yemeğe benzediğini onun da bu şekilde kızarmış balıkları marine ederek birkaç gün bozulmadan kaldığını ve soğuk olarak yenilebildiğinden bahsetmiştir. Eugenia Salza Prina Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, L’Erma Bretschneider, Roma 1995, s. 74.

¹⁶⁷⁴ *Silphium* kökü bulunamayacağından bunun yerine sarımsak suyu kullanılabilir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 43.

¹⁶⁷⁵ Vehling hurma şarabını verirken, Giacosa, hurma eklenmeyi tercih etmiştir. Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), X/I, n. 432, s.224; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 43.

¹⁶⁷⁶ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) X, n. 445, ss.196-197.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), X/I, s.264.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), X/I, n. 432, s.224; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), X/I, n.1 (445), ss. 238-239.; Apicii, *Decem Libri Cui Dicvnt De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), X/I, n. 1, s. 82.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), , X/I, n. 445, s. 73.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.42-43.

Hazırlanışı: sarımsak suyu (*silphium* kökü yerine) ile diğer otları karıştırın ve bir sos tavasına sirke ile birlikte bunları koyun. Kıyılmış hurmaları ve diğer kalan malzemeleri de ekleyerek 15-20 dakika pişirin. Sıcak servis edin.¹⁶⁷⁷

3.3. Lapalar ve Çorbalar

❖ Buğday Lapası (*Graneam Triticeam*)

“*Graneam triticeam sic facito: selibram tritici puri in mortarium purum indat, lauēt bene corticemque deterat bene eluatque bene: postea in aulam indat et aquam puram cocatque. ubi coctum erit. lacte addat paulatim, usque adeo donec cremor crassus erit factus.*”¹⁶⁷⁸

Buğday lapasını şöyle yap: yarım libre buğdayı ayıkla temiz havana koy, iyice yıka, kavuzlarını iyi çıkar, iyice çalkala: daha sonra bir güvece koy ve temiz su ekle ve pişir. Pişerken az az süt ekle, kalın krema kıvamında olana kadar pişir.¹⁶⁷⁹

Malzemeler: 250 g kabuksuz buğday (bulgur),¹⁶⁸⁰ 1 litre su, yarım litre süt, tuz.

Hazırlanışı: eğer ana malzeme olarak buğday kullanacaksanız bir gün öncesinde buğdayı yıkayıp ıslayın, eğer buğday yerine bulgur kullanacaksanız ıslamadan pişirme işlemine geçin. Tencereye koyduğunuz bulgur ya da bir gece önceden ısladığınız buğdayın üzerine suyu boşaltın ve tuz ekleyerek kaynamaya bırakın. Birkaç taşım kaynadıktan sonra sütü az az kaynayan karışıma ekleyin. Sütün kesilmemesi için süte biraz kaynayan sudan ekleyerek lapaya öyle ekleyin. Karışım krema kıvamına gelene kadar pişirin.¹⁶⁸¹

¹⁶⁷⁷ Giacosa, bu sosun hem fırınlanmış hem de kızarmış balık için mükemmel olabileceğini belirtmiştir. Ayrıca bu sosu hazırladıktan sonra balıkların üzerine dökerek (Apicius ve Ricotti'nin aksine) değil, ayrı bir kâse de balıkların yanında servis edilmesi gerektiğini düşünmektedir. Ayrıca Ricotti bu sosu kızarmış balıkların üzerine dökerek servis etmeden bir veya iki gün öncesinde buzdolabında bekletilmesini tavsiye eder. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 43.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 74.

¹⁶⁷⁸ Cato, *De Agri Cultura*, XCV/86, s. 69.

¹⁶⁷⁹ Mark Grant, *Roman Cookery: Ancient Recipes for Modern Kitchens*, Gutenberg Press Ltd., Malta 2015, s. 38.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.77.; Cato, *De Agri Cultura*, XCV/86.1.1., s. 69.

¹⁶⁸⁰ Cato'nun tarifinde buğday tercih edilirken günümüze uyarlayan yazarlar; Giacosa, bulgur (pişirme süresi 50-55 dk.); Grant ise buğday gevreği (pişirme süresi 10 dk.) tercih etmiştir. Her iki yazarda yemeği hem daha az zahmetli hale getirmek hem de zamandan tasarruf etmek istediği görülmektedir ki Giacosa bunu açıkça belirtmiştir. Grant, *Roman Cookery: Ancient Recipes for Modern Kitchens*, s. 38.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.77. Bunların dışında Ricotti, bu tarifiin Türk mutfağındaki keşkek ve bulgur pilavına benzediğini aktarmaktadır. Eugenia Salza Prina Ricotti, *L'arte del Convito Nella Roma Antica, L'Erma di Bretschneider*, s. 250.

¹⁶⁸¹ Grant, *Roman Cookery: Ancient Recipes for Modern Kitchens*, s. 38.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.77.

❖ *Iulianus Lapa (Pultes Iulianae)*

“Pultes Iulianae sic coquantur: alicam purgatam infundis, coques. facies ut ferveat. Cum fervuerit, oleum mittis. Cum spissaverit, lias. Adicies cerebella duo cocta et selibram pulpae quasi ad isicia friatae, cum cerebellis teres et in caccabum mittes. Teres piper, ligisticum, feniculi semen, suffundis liquamen et vinum modice et mittis in caccabum supra cerebella et pulpam. ubi satis fuerit, cum iure misces. ex hoc paulatim alicam condies. sed ad trullam permisces et lias ut quasi sucus videatur.”

Iulianus` lapaları şöyle pişirilirlr: temizlenmiş kavuzlu buğdayı ısla, kaynat. Kaynarken yağ ekle karıştır. Yoğunlaşırken (ezerek) pürüzsüzleştir. İki pişmiş beyni ve yarım libre parçalanmış eti ekle. Ezilmiş beyin ile bir kapta karıştır. Öğütülmüş biber, yaban kerevizi ve rezene tohumlarını *liquamen* ve biraz şarapla nemlendir, beyin ve etin üzerine dök kapta karıştır. Yeterince kaynadığında sos ile karıştır. Çeşnilenmiş buğdaydan kepçe ile az az ama birlikte pürüzsüz krema olduğunu görene kadar karıştır.¹⁶⁸²

Malzemeler: 250 g durum buğdayı irmiği (kavuzlu buğday), 2 kuzu beyni, 200 g kuzu ya da dana kıyma, 1 yemek kaşığı (toplamda) karabiber, yaban kerevizi, rezene tohumu, 1 yemek kaşığı *liquamen* ya da 1 tatlı kaşığı tuz, 1 fincan beyaz şarap, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, yeterince su.

Hazırlanışı: haşlanmış beyinleri doğrayın ve kıymayla birlikte tencereye koyun, karıştırın. Yaban kerevizi, rezene tohumları ve karabiberi ezin, et karışımını üzerine dökün. *Liquamen* ya da tuz ve şarabı karışımın üzerine dökerek nemlendirin, kısık ateşte ağır ağır on dakika kadar pişirin. Diğer tarafta yeterince su ile durum buğdayı irmiğini (eğer buğday kullanıyorsanız bir gece önceden ıslatılmış olmalı) bir kaba koyup üzerine biraz yağ dökerek kaynatın. Kaynayan buğday karışımına et karışımını az az ilave edin, ikisi de pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Servis edin.¹⁶⁸³

¹⁶⁸² Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), V/I, n. 178, ss.125-126.; Schuch (eds.), *Apicius, De Re Coquinaria*, V, n.185, ss.101-102.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), V/I, s.143; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), V/I, n.186, s. 35.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), V/I, n. 1, s. 37.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), V/I, n. 1 (186), ss. 130-131.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.78-79.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipies Today*, s.37.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 177-178.

¹⁶⁸³ Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipies Today*, s. 37.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.78-79.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 177-178.

❖ Sebze Çorbası¹⁶⁸⁴ (*Tisanam*¹⁶⁸⁵ *Farricam*)¹⁶⁸⁶

“Infundis cicer, lenticulam, pisam. defricas tisanam et cum leguminibus elixas. Ubi bene bullierit, olei satis mittis et super viridia concidis porrum, coriandrum, anetum, feniculum, betam, malvam, coliculus mollem et viridia minutatim concisa in caccabum mittis. Coliculos elixas. Et teres feniculi semen satis, origanum, silfi (piper), ligisticum. postquam triveris, liquamine temperabis et super legumina refundis et agitas, coliculorum minutas super concidis.”

Nohut, mercimek ve kuru bezelyeyi ısla. Arpa kabuklarını ovala ve baklagiller ile haşla. Onlar iyice fokurdadığında, yeterince yağ ekle ve üzerine doğranmış pırasa, kişniş, dereotu, rezene, pancar, ebegümece ve yabancı yumuşak lahanayı, incecik doğranmış yeşillikleri ekle bu kaba koy. Lahanayı haşla. Yeterince rezene tohumu, dağ kekiği/güvey otu, *silphium* (biber),¹⁶⁸⁷ yaban kerevizini ez. Daha sonra öğüttüklerini *liquamen* ile karıştır ve baklagillerin üzerine dök ve karıştır. Üzerine ince doğranmış lahanayı ekle.¹⁶⁸⁸

Malzemeler: 200 g kuru nohut, 200 g kuru mercimek, 200 g kuru bezelye, 200 g öğütülmüş arpa, 200 g yeşil pancar, 2 adet pırasa, 1 küçük boy brokoli ya da karalahana (kıvrıcık lahana), ½ fincan zeytinyağı, yeterince su, *liquamen* ya da tuz ve 1 yemek kaşığı (toplamda) kişniş, rezene, dereotu.

¹⁶⁸⁴ İçerik olarak her ne kadar benzemese de görüntü olarak Karadeniz bölgesine ait olan karalahana çorbasını anımsatmaktadır.

¹⁶⁸⁵ “*Tisanam*”, klasik Yunanca dövülmüş arpa anlamına gelen “*ptisanæ*” kelimesinden türemiştir. Lister, edisyonunda yemeğin ismi “(Aliter) *Ptisanam Taricham*” olarak geçmekte olup kelimenin orijinaline sadık kalındığı görülmektedir. Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IV/IV, s. 137.

¹⁶⁸⁶ “*Tisanam Farricam*”: Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n.180, ss. 96-97.; “*Tisanam Barricam*”: Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/IV, n.180, s.33.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/IV, n. 2, s. 34.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/IV, n. 2 (180), ss. 122-125.; “(Aliter)*Ptisanam Taricham*”: Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IV/IV, s. 137.

¹⁶⁸⁷ Aslında bu noktada kullandığımız Latince metin edisyonlarında farklılıklar vardır. Schuch hariç hiçbirinde biber (*piper*) geçmemekte, sadece *silfi*’ye yer verilmektedir. Hatta modern tarifler buna da yer vermemiştir. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n.180, ss. 96-97.

¹⁶⁸⁸ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n.180, ss. 96-97.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/IV, n.180, s.33.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IV/IV, s.137.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/IV, n. 2, s. 34.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/IV, n. 2 (180), ss. 122-125.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s.36.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.82-83.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IV/IV, n. 173, ss.118.

Sos için:1 yemek kaşığı (toplamda) rezene tohumu, dağ kekiği/güvey otu ve yaban kerevizi, 2 diş doğranmış sarımsak (*silphium* yerine), 1 yemek kaşığı *liquamen* ya da 1 tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı: Tüm baklagilleri bir gece önceden ıslayın. Islanmış olan baklagilleri ve öğütülmüş arpayı tuzlu suda iyice haşlayın (3 saat kadar). İyice pişen karışıma pırasa, yeşil pancar ve tüm taze otları incecik doğrayarak ekleyin. Daha sonra zeytinyağı ekleyin. Başka bir tarafta brokoli ya da karalahanayı doğrayın ve haşlayın. Haşlanan sebzeyi çorbanın pişmesine son yarım saat kala ekleyin. Daha sonra tüm sos malzemelerini iyice karıştırıp tamamen pişmiş olan çorbaya ekleyin. Doğranmış karalahana ya da brokoli ile süsleyerek servis edin.¹⁶⁸⁹

❖ Süt ve Tracta'lı Çorba (*Pultes Tractogalatae*)

“Lactis sextarium et aquae modicum mittes in caccabum novum et lento igni ferveat. tres orbiculos tractae siccas et confringis et partibus in lac submittis. Ne uratur, aquam miscendo agitabis.”

Yeni bir tencereye yarım litre süt ve biraz su ekle ve ağır ateşte kaynat. Üç disk kuru *tracta*'yı ufala ve kırıntıları süte koy. Yanmasını önlemek için su koy ve karıştır.¹⁶⁹⁰

“Ex melle et musteis cum lacte similiter facies, salem et oleum minus mittis.”

Süt ile üzüm sırası ve baldan benzer şekilde yapabilirsin, çok az tuz ve yağ ekle.¹⁶⁹¹

Malzemeler: Yarım litre süt, un ve sudan yapılmış kuru hamur topları, yeterince su, bal, üzüm sırası, tuz ve biraz zeytinyağı.

¹⁶⁸⁹ Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s.36.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.82-83.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss. 64-66. Apicius'ta yer alan benzer diğer tarif “*Tisanam (Sic Facies)*” için bkz. Faas, *Around The Roman Table*, ss. 179-180

¹⁶⁹⁰ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) V, n.188, s.103.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), V/I, n.188, s.36.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), V/I, ss.143-144.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 80.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), V/I, n. 181, s.127. ; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), V/I, n. 3a (188), ss.130-131. Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), V/I, n. 3, s. 37.

¹⁶⁹¹ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) V, n.189, s.103.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), V/I, n.189, s. 36.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), V/I, ss.143-144.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 80.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), V/I, n. 182, s.127.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), V/I, n. 3b (189), ss.130-131.; . Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), V/I, n. 3, s. 37

Hazırlanışı: bir tencereye yarım litre sütü boşaltın ve üzerine biraz su ekleyip kısık ateşte kaynatın, kaynayan karışıma daha önce un ve sudan elde ettiğiniz kuru hamur toplarını ufalayarak ekleyin ve dibi tutmaması için karıştırın. Çorba kıvam aldığında ocaktan alarak servis edin. Eğer bu tarifi biraz daha tatlı hale getirmek istiyorsanız,¹⁶⁹² hazırlamış olduğunuz, süt ekmek karışımına üzüm şırası, bal, biraz yağ ve tuz ekleyerek birkaç taşım daha kaynatın. Servis edin.¹⁶⁹³

3.4. Ekmekler

❖ Sunu Ekmeği/Tuzlu Cheescake (*Libum*)¹⁶⁹⁴

“Libum hoc modo facito: casei P. II bene disterat in mortario: ubi bene distriuerit, farinae siligineae libram aut, si uoles tenerius esse, selibram similaginis solum eodem indito permiscetoque cum caseo bene; ovum unum addito et una permisceto bene. Inde panem facito, folia subdito, in foco caldo sub testu coquito leniter.”

Libumu şu şekilde yapmalısın: havanda iyice ezilmiş 906 g peynir, iyice ezildiğinde 453 g ekmeklik buğday unu ya da eğer daha yumuşak olmasını istiyorsan sadece 225 g ekmeklik buğday ekleyin onu peynir ile iyice karıştırın; bir yumurta ekleyin ve iyice

¹⁶⁹² Yukarıda çevirisini yapmış olduğumuz iki farklı Apicius tarifi vardır. Fakat bu iki yemeğinde ana bileşeni aynıdır. Bu yüzden modern yazarların bazıları bu iki metni birlikte vermektedirler. Biz de bu sebepten iki tarifi birleştirmeyi uygun gördük. Hatta bu yazarlardan Giacosa, ikinci tarifte yer alan tuz ve yağ karışımının tarife uygun olmadığını, yağ ve tuzun birinci tarifte kullanılmasının daha uygun olduğundan bahsetmektedir. Ayrıca ikinci tarif, Apicius'ta nadir örneklerden biridir. Çünkü genellikle yemeklerde tuz yerine *liquamen* kullanılmaktadır. Bu açıdan önemlidir. Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), V/I, ss.143-144.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 80.

¹⁶⁹³ Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), ss.130-131.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 80.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), V/I, n. 182, s.127.

¹⁶⁹⁴ *Libum, libus*; Latince karşılığı her ne kadar çörek/kek/pasta olarak geçse de bazı klasik ve modern kaynaklarda ekmek (*panis*) olarak aktarılmaktadır. Romalı Antik yazarların büyük çoğunluğunda dinsel ritüellerde tanrılara sunulan ya da doğum günlerinde tanrılara sunulan un, yumurta ve süt/peynirden yapılan ve bazen üzerine bal dökülen bir kek olarak bahsedilmektedir. Bu yazarların hemen hepsinde *libum*'un balla ilişkili olduğu görülmektedir. Örneğin Ovidius, bal dökülerek hazırlanan bu kekin kökenini mitolojik olarak, balın keşfini yapan tanrı Bacchus'a dayandırmaktadır, ancak bu kekin tarifini veren sadece Cato'dur. Fakat onun tarifinde de bala dair bir iz görülmemektedir. Alover, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 345.; Marcus Terentius Varro, *De Lingua Latina* 5.106.1.; Ovidius, *Fasti*, 3.670-761.; Varro, *Res Rustica*, 2.8.1.; Vergilius, *Georgica*, 2.394.; Horatius, *Epistles*, 1.10.10.; Iuvenal, *Satires*, 16.38.; Martial, *Epigrammata*, 10.24.4. (<https://logeion.uchicago.edu/libum>).; Marcus Porcius Cato, *De Agri Cultura*, Antonius Mazzarino (ed.), LXXXIV, Teubner Verlagsgesellschaft, Leipzig 1982, s. 65.; Dalby, *Food in The Ancient World From A to Z*, ss. 68-69.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss. 58-59.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.146-147.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 101-102.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 183-184.

karıştırın. Bundan bir ekmek yapın, altına bir yaprak koyun, sıcak ateş üzerinde toprak kapak altında yavaşça pişirin.¹⁶⁹⁵

Malzemeler: 1 fincan un (120 g), 450 g feta peyniri, 1 adet yumurta, 2-3 adet defne yaprağı.

Hazırlanışı: öncelikle peyniri mutfak robotundan iyice geçirin (veya havanda ezin), daha sonra elenmiş un ile yumurtayı da ekleyip hamur oluncaya dek karıştırın, hamura yassı bir daire şekli verin. Hamurun üstüne ekmeği altı parça bölen bir üç çizgi çekin. Hamurun altına defne yaprağı yerleştirin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında üzerini toprak kapakla kapatarak 25-30 dakika pişirip, bu tuzlu ekmeği sıcakken Gustatio'da ya da tuzlu yemeklerin yanında servis edin.¹⁶⁹⁶

❖ Sunu Ekmeği/Tatlı Cheescake (*Libum*)¹⁶⁹⁷

Malzemeler: ¾ fincan (90 g) sade un, 250 g ricotta peyniri, 1 yumurta, 2 yemek kaşığı (60 g) süzme bal, 4 defne yaprağı.

Hazırlanışı: öncelikle un ve peyniri yumuşayınca kadar iyice karıştırın, daha sonra yumurta ekleyip tekrar karıştırın. Hamuru yoğurduktan sonra, dört eşit parçaya bölün ve böldüğünüz bezeleri yuvarlak bir çörek/ekmek gibi şekil verin. Her çöreğin altına birer defne yaprağı koyun ve üzerini toprak bir kapakla kapatın. 220 derece fırında rengi sarıya dönene kadar 35-40 dakika pişirin. Balı ısıtın ve pişen ekmekleri ısıttığınız balın içine atın ya da keklerin üzerine dökün. Servis etmeden önce 30 dakika bekletin.¹⁶⁹⁸

¹⁶⁹⁵ Cato, *De Agri Cultura*, LXXV, s. 65.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.146-147.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 101-102.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 183-184.; Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 32.

¹⁶⁹⁶ Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss. 58-59.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.146-147.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 101-102.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 183-184.; Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 32.; Rivera, *Feasting With The Ancestors: Cooking Through The Ages With 110 Simple Recipes*, s. 46. (Philoxenus' nun Cheescake)

¹⁶⁹⁷ Dalby ve Grainger, Cato'nun balsız *libum* tarifini verdikten sonra muhtemelen diğer klasik yazarların eserlerinde ballı *libum*'dan bahsedildiği için onlardan yola çıkarak aynı tarifi ballı olarak da vermiştir. M. S. Cato, *De Agri Cultura*, LXXXIV/LXXV, s. 65.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss. 100-112.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 100-102.

¹⁶⁹⁸ M. S. Cato, *De Agri Cultura*, LXXXIV/75.1.1, s. 65.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss. 58-59.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss. 110-112.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 100-102.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 183-184.; Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman*

❖ Cato'nun Şıralı Ekmeği/ Düğün Ekmeği (*Mustaceo*)¹⁶⁹⁹

“Mustaceos sic facito: farinae siligineae modium unum musto conspargito; anesum, cuminum, adipis P. II, casei libram, et de uirga lauri deradito, eodem addito, et, ubi definxeris, lauri folia subtus addito, cum coques.”

*Mustaceus*ları şöyle yapmalısın: bir *modius* (8,7 litre) ekmeklik buğday ununu üzüm şırasıyla nemlendir; anason tohumu, kimyon ve II libre (906 g) hayvan yağı (domuz yağı), I libre peynir (453 g) ve rendelenmiş taze sürgün defneyi ekleyin ve şekil verin, defne yapraklarını altına koyun ve pişirin.¹⁷⁰⁰

Malzemeler: 500 g iyi kalitede buğday unu, 60 g domuz yağı ya da tereyağı (eritilip soğutulmuş), 30 g tuzlu koyun peyniri (feta), ¼ çay kaşığı kimyon, ½ çay kaşığı anason tohumu, 1 fincan üzüm suyu (mor ya da beyaz, fermente edilmemiş ya da kısmen fermente edilmiş), 1 adet rendelenmiş defne dalı, yeteri kadar defne yaprağı (her çöreğin altına bir adet)

Hazırlanışı: öncelikle unu büyükçe bir kaba dökün, üzerine dikkatli bir şekilde üzüm suyunu ekleyin (hamurun çok akışkan olmaması lazım, eğer listede verilen miktar yeterli olmazsa ilave edin) daha sonra yağ, anason tohumu, kimyon, defne rendesi ve önceden püre kıvamına getirdiğiniz peyniri ekleyip iyice yoğurun. Hamurun kabarması/mayalanması¹⁷⁰¹ için üzerini sıkıca örtün ve oda sıcaklığında yaklaşık 3 saat kadar dinlendirin. Daha sonra hamurdan istediğiniz ekmek ölçüsüne göre parçalar ayırın ve yuvarlak bir şekil verin (çok kalın olmamalı), ayrıca isterseniz Romalıların geleneksel ekmek deseni olan, sanki pizza dilimliymiş gibi çöreklerin üzerine attığı çizikleri çörekler üzerine atabilirsiniz. Şekil verdikten sonra üzerini örterek bir saat kadar hamurun iyice kabarması için bekletin. Daha sonra her çöreğin altına bir defne

Recipes Adapted for The 21st Century, s. 32.; Rivera, *Feasting With The Ancestors: Cooking Through The Ages With 110 Simple Recipes*, s. 46 (Philoxenus' nun Cheescake).

¹⁶⁹⁹ Latince, *mustācēus* ve *mustācēm*; şıralı kek ya da defneli kek olarak geçmektedir. Bu ekmek/kek adını içine konulan *mustum*'dan, yani yeni, taze, fermente olmamış üzüm suyu/şırasından aldığı bilinmektedir. Antik Roma'da genellikle düğün törenlerinde sunulduğundan bazen düğün keki olarak da geçmektedir. Hatta Faas, bu ekmeğin (*panis mustaceus*) genellikle düğün törenlerinde yenildiğinden dolayı Cato'nun tarifinin ölçülerini büyük miktarlarda verdiğini iddia etmektedir. Faas, *Around The Roman Table*, s. 191.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss. 59-60.

¹⁷⁰⁰ Cato, *De Agri Cultura*, CXXX (121.1.1), s. 83.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 191.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss. 59-60.

¹⁷⁰¹ Bu tarife en önemli şey şıradır, taze olması gereklidir. Ayrıca yukarıda görüleceği üzere suyun yerini şıra almıştır. Aynı zaman da üzüm suyu hamurun kabarmasını sağlayarak bir maya görevi görmektedir. Ozanic-Roguljic, şıra önermektedir. Bulunmadığı takdirde maya ya da *defrutum* kullanılabileceğini belirtmektedir.

yaprağı olacak şekilde yerleştirin ve önceden ısıtılmış fırında ekmeklerin üzeri kahverengiye dönene kadar pişirin (pişirme süresi ve derecesi ekmeğin kalınlığına göre ayarlanmadır).

3.5. Yumurtalar

❖ Sahanda Yumurta (*Ova Frixia*)¹⁷⁰²

“*Oenogarata.*”¹⁷⁰³

Kızartılmış yumurtalar *oenogarum*¹⁷⁰⁴ ile servis edilir.

Malzemeler: 12 yumurta, 1 çay kaşığı karabiber, 4 yemek kaşığı her biri için; *liquamen*, sek şarap, tatlı şarap, 8 yemek kaşığı zeytinyağı.

Hazırlanışı: karabiberi ezin *liquamen* ile nemlendirin, sek şarap, tatlı şarap ve zeytinyağını ekleyerek sos tavasına koyun pişirin ve kızarmış yumurtaların yanında ayrı bir tabakta sos olarak servis edin.¹⁷⁰⁵

❖ Haşlanmış Katı Yumurta (*Ova Elixia*)

“*Liquamine, oleo, mero vel ex liquamine, pipere, lasere.*”

Liquamen, yağ, sek şarap ya da *liquamen*, biber ve *silphium*.¹⁷⁰⁶

¹⁷⁰² Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n.329, s.157.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/XVII, s.214.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XIX, n. 326, s. 180; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 50; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII/XIX, n. 329, s. 57.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/XIX, n.1 (329), ss. 190-191.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VII/XVII, n. 1, s. 63.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 25.

¹⁷⁰³ Eserde tarifte başka bir açıklama olmamakla birlikte yemeğin ismi tarifi içeriği konusunda bilgi vermektedir. Muhtemelen yemeğin modern uyarlaması isminden yola çıkılarak hazırlanmıştır. Bu tarif Apicius’un eserinin saf çevirisinin eksik kalacağını bu yüzden bu konuda uzman kişilerin uyarladığı modern tarifler ile birlikte alınması gerektiğinin en güzel kanıtlarındandır.

¹⁷⁰⁴ *Oenogarum*, şarap ve *liquamen*den oluşan bir tür sos. Güveloğlu, Apicius’un tariflerinde *oenogarum* karışımı içinde kereviz, biber, çeşitli kokulu otlar ve zeytinyağı gibi malzemeler eklenip ısıtılarak hazırlandığını belirtir. Ali Güveloğlu, *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü*, Pinhan Yayıncılık, İstanbul, 2019, ss. 97-98.

¹⁷⁰⁵ Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 25.

¹⁷⁰⁶ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.), VII, n.329, s.157.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/XVII, s.214.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XIX, n. 327, s. 180; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 46-47-50; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII/XIX, n. 329, s. 57.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/XIX, n. 2 (329), ss. 190-191.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VII/XVII, n. 2, s. 63.

Malzemeler: 12 yumurta, 4 yemek kaşığı *liquamen*, 8 yemek kaşığı zeytinyağı, 5 çay kaşığı sert şarap ya da (alternatif sos için) 2 diş sarımsağın suyu, 4 yemek kaşığı *liquamen*, 1 çay kaşığı karabiber.

Hazırlanışı: sert bir şekilde haşlanmış yumurtaların kabuklarını soyup dilimleyin. Dilimlediğiniz yumurtaları servis tabağına yerleştirin ve sosu hazırlayın. Apicius bu tarifte iki sostan bahsetmektedir. Hangisini tercih ediyorsanız. Malzemeleri karıştırıp hazırlayın. Ricotti, her iki sosunda pişirilip, yumurtaların yanında ayrı olarak servis edilmesi gerektiğini belirtmiştir. Tarifi günümüze uyarlayan diğer yazar Giacosa'nın talimatları incelendiğinde ise pişirme işleminden bahsetmediği görülmekte ve her iki sosunda ayrı kombine olarak yumurtaların üzerine dökülerek servis edilmesi gerektiği yönündedir.¹⁷⁰⁷

❖ Çam Fıstığı Soslu Kayısı Yumurta (*In Ovis [H]apalis*)¹⁷⁰⁸

“Piper, ligisticum, nucleos infusos. Suffundis mel, acetum, liquamine temperabis.”

Biber, yaban kerevizi, ıslatılmış çam fıstığı. Bal ve sirkeyi üzerine dökün, *liquamen* ile karıştırın.

Malzemeler: 4 yumurta (az/orta haşlanmış/kayısı kıvamı), 50 g çam fıstığı, 3 yemek kaşığı sirke, 1 çay kaşığı bal, birer tutam karabiber ve yaban kerevizi.

Hazırlanışı: çam fıstıkları 3-4 saat öncesinde sirkede ıslatılır. Daha sonra diğer tüm malzemelerle birlikte mutfak robotunda iyice karıştırılır. Giacosa, yumurtalar¹⁷⁰⁹

¹⁷⁰⁷ Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 26.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 46-47.

¹⁷⁰⁸ Orta/yumuşak pişmiş yumurtalar için. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n.329, s.157.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/XVII, s.214.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XIX, n. 328, s. 180; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 47-50.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, Giarratano et Vollmer (eds.), VII/XIX, n. 329, s. 57.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/XIX, n. 3 (329), ss. 190-191.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvnt De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VII/XVII, n. 3, s. 63.; Ivana Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, Hrvoje vulic (trans.), Berislav Bozanovic (ed.), Gradski Muzej Vinkovci Published, Vinkovci 2008, s.14.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 27.; Andrew Dalby and Saly Grainger, *The Classical Cookbook*, The British Museum Press, London 2012, s. 150.; Andrew Dalby and Saly Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul 2001, s. 130.

¹⁷⁰⁹ Apicius'ta tarifin hiçbir yerinde yumurtadan bahsedilmemekte sadece başlıkta yumurtanın “[H]apalis” yani yumuşak olarak nitelenmekte ve hiçbir pişirme talimatı verilmemektedir. Atıfta bulunduğumuz yazarlar da pişirme tarzıyla ilgili fikir birliği olmadığı görülmektedir. Vehling, tarifin İngilizce tercümesinde bu yemeğin karşılığını “poached eggs” olarak vermiştir. Yani sıcak suya kırılıp haşlanmış yumurta/poşe yumurta olarak çevrilebilir ve bu sos ile servis edilebilir. Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XIX, n. 328, s. 180. Ricotti, yumurtaların beyazının katı sarısının ise akışkan olacak şekilde yani kayısı kıvamında pişirilmesi gerektiğini

dilimlenmediği için, bu sosun ayrı bir şekilde servis edilmesi gerektiğini belirtmektedir.¹⁷¹⁰

❖ Sütlu Omlet¹⁷¹¹ (*Ova Sfongia Ex Lacte*)¹⁷¹²

“*Ova quattuor, lactis eminam, olei unciam in se dissolvis ita ut unum corpus facias in patellam subtilem adicies olei modicum facies ut bulliat et adicies inpensam quam conparasti. Una parte cum fuerit coctum, in disco verses, melle perfundis, piper aspargis et inferes.*”

Dört yumurta, yarım *sextarius*¹⁷¹³ süt, bir ounce yağ onları homojen olacak şekilde karıştır. Tavaya biraz yağ ekleyip ısıtın ve karışımı içine dökün, bir tarafı piştiğinde öbür tarafına çevirin, bal dökün, biber serpin ve servis edin.

Malzemeler:4 yumurta, 250 ml süt, biraz yağ (bir ons 28,3 g), bal, karabiber.

Hazırlanışı: yumurtaları süt ve birazcık yağla çırpın, tavaya biraz yağ ekleyerek iyice ısıtın ve karışımı içerisine boşaltın, bir tarafı piştikten sonra diğer tarafını pişirin. Pişen

belirtmiştir. Ricotti'nin tavsiyesine göre düşünecek olursak, o büyük ihtimalle yumurtaları kabuklu olarak haşlayarak servis etmiştir. Çünkü poşe yumurtaya dair herhangi bir iz bulunmamaktadır. Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 27.; Dalby ve Grainger, yemeğin ismini “Rafadan Yumurta” olarak vermiştir. Ricotti'nin tanımladığı şekilde pişirmiştir. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 150.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 130.; Ozanic-Roguljic ise tarifi “Pişmiş Yumurta Dolması” olarak vermiş yumurtaları katı olacak şekilde haşlamış, daha sonra kabuklarını soyduğu yumurtaları ortasından uzunlamasına keserek, sosu her bir yumurtanın üzerine pay ederek servis etmiştir. Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s.14. Buradan yola çıkarak yumurtanın nasıl pişirilmesi gerektiği konusun da fikir birliğinin olmadığı, fakat sosun hazırlanması konusunda hemfikir oldukları görülmektedir.

¹⁷¹⁰ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 47-50.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 27.; Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s.14.

¹⁷¹¹ Vehling bu tarifi ismini “*Omlette Soufflee*” olarak vermiş fakat bunun yanlış olduğunu, kullandığı edisyonun yazarının antik formülü yanlış anladığını belirtmiştir. Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans), VII/XIII, n. 302, s. 174.

¹⁷¹² Apicius'un tüm malzemeler için net ölçü verdiği ve yapılışını açık bir şekilde belirttiği nadir tariflerden biridir. Bu yüzden esere geç bir dönemde dâhil edildiği iddia edilmektedir. Öyle ki günümüze uyarlayan yazarlar hazırlama kısmına Apicius'un talimatına göre hazırlanması gerektiğini not düşmüştür. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n.307, s.151.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/XI, s.204.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XIII, n. 302, s. 174.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII/XIII, n. 307, s. 55.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/XIII, n. 8 (307), ss. 184-185.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VII/XI, n. 8, s. 60.

¹⁷¹³ Bir galonun sekizde biri. Alova, *Türkçe Latince Sözlük*, s.552.

karışımı bir tepsi ya da tabağa yerleştir. Üzerine bal dökün ve biraz karabiber serpererek sıcak olarak servis edin.¹⁷¹⁴

3.6. Mantarlar

❖ Mantar Haşlama/Izgara (*Boletos Aliter*)¹⁷¹⁵

“*Colliculos eorum liquamine vel sale asparsos inferunt.*”

Mantarın tepecikleri *liquamen* ya da tuz serpilerek servis edilirler.

Malzemeler: Mantar sapları (ya da olgunlaşmamış mantar, çok küçük mantar), su, tuz.

Hazırlanışı: Mantarlar saplarından ayıklanır (ya da olgunlaşmamış mantar, çok küçük mantar), suda pişirilir ya da ızgara yapılır ve üzerine tuz serpilerek servis edilir.¹⁷¹⁶

❖ Yer Mantarı Mezesi (*Aliter <In> Tubera Oenogarum*)

“*Piper, ligisticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, vinum, oleum modice. Calefacies.*”

Biber, yaban kerevizi, kişniş, sedefotu, *liquamen*, bal, şarap, biraz yağ. Isıtın.

Malzemeler: Yer mantarı, *liquamen* ya da tuz, yaban kerevizi, kişniş, sedefotu, karabiber, bal, şarap biraz yağ.

¹⁷¹⁴ Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s.15. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n.307, s.151.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/XI, s.204.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XIII, n. 302, s. 174.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII/XIII, n. 307, s. 55.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/XIII, n. 8 (307), ss. 184-185.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VII/XI, n. 8, s. 60.

¹⁷¹⁵ Lat., “*Bolet/us-i*”, bir tür mantar olarak verilmekle birlikte, Lat. “*Aliter*” başka bir şekilde, anlamına gelmektedir. Birlikte okunduğunda ise mantarları başka bir şekilde pişirme olarak çevrilebilir. Apicius’un *Boletos Aliter*, olarak verdiği “Mantar Haşlama” olarak verdiğimiz tarifin içeriğinden kaynaklanmaktadır. Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, ss. 27-61.; Güveloğlu, *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü*, s. 36.

¹⁷¹⁶ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XV, n. 313, s. 176.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n.317, s.154.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/XIII, s.208.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.65.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII/XV, n. 317, s. 56.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/XV, n. 5 (317), ss. 186-187.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VII/XIII, n. 5, s. 61. Benzer bir varyasyonu Plinius’da bulunmaktadır. Pliny, *Natural History*, 16.244.

Hazırlanışı: yer mantarlarını yıkayın daha sonra ısıtılmış bir tavada kendi suyunda karabiber, kişniş, yaban kerevizi, sedefotu, tuz ya da *liquamen* ile pişirin ve biraz yağ, bal ve şarap ekleyin. Isıtın ve servis edin.¹⁷¹⁷

Horoz Mantarı¹⁷¹⁸ Salatası (*In Fungis Farneis*)

“*Piper, caroenum*,¹⁷¹⁹ *acetum et oleum*.”

Biber, (indirgenmiş) tatlı şarap, sirke ve yağ.¹⁷²⁰

Malzemeler: Horoz mantarı, tatlı şarap, sirke, zeytinyağı, karabiber.

Hazırlanışı: Horoz mantarlarını temizleyin ve saplarını ayıklayın. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında tuz serperek 15 dakika pişirin. Zeytinyağı, sirke ve indirgenmiş şarabı karıştırarak hazırladığınız sos ile mantarları karıştırın ve karabiber serperek servis edin.¹⁷²¹

¹⁷¹⁷ Bu tarifin aynısı Apicius’un I. kitabının, XVII. (bazı edisyonlarda farklılık görülebilir) bölümünde de yer almaktadır. Tarif hiç değiştirilmeden aynı şekilde burada da verilmiş olduğu görülmekte ve muhtemelen derleyiciden kaynaklıdır. Derleyicinin neden aynı tarifi tekrar verdiğine dair atıfta bulunduğumuz eserlerde herhangi bir bilgi mevcut değildir. Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans), VII/XVI, n. 318, s. 177.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n. 321, s.155.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/XIV, ss. 210.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.65.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII/XVI, n. 321, s. 57.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/XVI, n. 3 (321), ss. 188-189.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvnt De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VII/XIV, n. 3, s. 62.

¹⁷¹⁸ Hangi cins mantar olduğuna dair çelişkiler olduğu görülmektedir. Giacosa, Romalıların mantarlar için kullandığı isimlerden yola çıkarak cinsini belirlemenin her zaman mümkün olmadığını belirtmektedir. Burada bahsedilen mantar için (*fungi farnei*) dişbudak ağacı mantarını vermiştir. Latince sözlüklerde “*farneus*” dişbudak ağacı mantarı olarak karşımıza çıkmaktadır. Flower ve Rosenbaum, ağaç mantarı olarak çevirmiştir. Vehling, kuzu (göbeği) mantarı olarak çevirmiştir. Patrick Faas, bu mantarı horoz mantarı olarak tanımlamakla birlikte kesin olmadığını ve Plinius’un bu mantarı odun üzerinde yettiğinden bahsettiğini belirtmiştir. Odun üzerinde yetişen birçok mantar olduğundan dolayı kesin bir şey söylemek mümkün değildir. Biz de Faas’a bağlı kalarak, (çünkü atıfta bulunduğumuz yazarlardan sadece Faas tarifi günümüze uyarlamıştır) horoz mantarı olarak ele aldık. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.64.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/XV, n. 2 (314), ss. 186-187. Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XV, n. 310, s. 176.; Patrick Faas, *Around The Roman Table*, Palgrave Macmillan Published, New York 2003, s. 238.

¹⁷¹⁹ Şarabın kaynatılmasıyla elde edilen bir tür şurup. Güveloğlu, *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü*, s. 40.

¹⁷²⁰ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XV, n. 310, s. 176.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n. 314, s.154.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/XIII, s. 208.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII/XV, n. 314, s. 56.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvnt De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VII/XIII, n. 2, s. 61.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/XV, n. 2 (314), ss. 186-187. Benzer tarifler için bakınız. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.65.

¹⁷²¹ Faas, *Around The Roman Table*, s. 238. İnci Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul 2003, s.61.

3.7. Patinalar

❖ Soğuk Kuşkonmaz [ve *Ficedula*]¹⁷²² *Patina* (*Patina De Asparagis Frigida*)

“*Accipies asparagos purgatos, in mortario fricabis, aqua suffundes, perfricabis, per colum colabis. Et mittes ficetulas curtas. Teres in mortario piperis scripulos VI. adicies liquamen, fricabis, vini ciatum, vini passi ciatum, mittes in caccabulum olei unc. III. illic ferveat. Perungues patinam, in ea ova VI. cum oenogaro misces, cum suco asparagi si inpones cinere calido, mittes in pensam supra scriptam, tunc ficetulas conpones. coques. piper aspargis et inferes.*”

Temizlenmiş kuşkonmazı alın havanda ezin, üzerine su dökün, iyice ezin ve süzün. *Ficedulaların* tüylerini koparın ve temizleyin. Bir havanda 6 scruples biberi öğütün; *liquamen* ekleyin ve ezin, 1 *cyathus*¹⁷²³ şarap, 1 *cyathus passum* ekleyin ve bunu 3 *unciae* yağ ile bir kaba koyun. Bir taşım kaynatın. Bir çömleği yağlayın, *oenogarum* ile 6 yumurtayı karıştırın, kuşkonmaz püresini ekleyin ve közlere yerleştirin. Yukarıda yazan malzemeleri koyun. Daha sonra *ficedulaları* ekleyin. Pişirin, kuşkonmazlara biber serpin ve servis edin.¹⁷²⁴

Malzemeler: 4 bıldırcın (ya da tavuk göğsü),¹⁷²⁵ 2 kg kuşkonmaz, 6 yumurta.

Sos için: Tane karabiber, 1 yemek kaşığı *liquamen*, 1 yemek kaşığı şarap, 1 yemek kaşığı *passum*, 2 yemek kaşığı zeytinyağı.

Hazırlanışı: Önceden kuşları ya da tavuk göğsünün tüylerini koparın, temizleyin ve yarı pişmiş hale getirin. Isıya dayanıklı bir kabı yağlayıp yarı pişmiş kuş ya da tavuk göğsünü yerleştirin. Diğer tarafta temizlenmiş kuşkonmazları havanda ezin ve üzerine su dökerek süzün. Daha sonra karabiberleri havanda ezin ve *liquamen* ekleyin. Daha sonra tüm sos malzemelerini yani şarap, *passum*, zeytinyağı, öğütülmüş karabiberli

¹⁷²² Lat. *ficedula* veya *ficetula*, ince gagalı ötücü kuşlardır. Bu gibi kuşlar Romalılar tarafından oldukça lezzetli olarak kabul edilmişlerdir. <https://logeion.uchicago.edu/ficedula>.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 52.

¹⁷²³ Lat. *cyathus*, tek kulplu bardak; (ölçü) sextarius’un on ikide biri. Alovera, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 147.

¹⁷²⁴ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n.125, ss.71-72.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IV/II, ss.108-109.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IV/II, n. 132, s.97.; Apicii, *Librorum X Qui Dicuntur De Re Coquinaria, Quae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/II, n. 125, ss.23-24.; Apicii, *Decem Libri Qui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/II, n. 5, s. 24.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/II, n. 5, (125), ss. 100-103. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 51-52.

¹⁷²⁵ Günümüzde bu kuşları bulmak zor olduğu için yazar (Ilaria Gozzini Giacosa) tavuk göğsü ya da bıldırcın kullanılabileceğini belirtmektedir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 52.

liquamen karışımını da ekleyerek bir taşım kaynatın. Başka bir kapta ezilen kuşkonmazları kaynatın, suyunu süzün ve süzgeçten geçirin. Daha sonra 6 yumurtayı çırpıp, kuşkonmaz ile iyice karıştırın. Daha önce kaynattığınız sosu ve bu yumurtalı kuşkonmaz karışımını, fırın kabına yerleştirdiğiniz kuşların veya tavuk göğsünün üzerine dökün ve 25-30 dakika fırında pişirin. Apicius'un önerisine uyarak fırından çıkardıktan sonra soğumasını bekleyin ve üzerine karabiber serperek soğuk servis edin.¹⁷²⁶

❖ Otlı Kuşkonmaz Patina (*Aliter Patina De Asparagis*)

“Adicies in mortarium asparagorum praecisuras [quae prociduntur], teres, suffundes vinum, colasteres piper, ligisticum, coriandrum viride, satureiam, cepam, vinum, liquamen et oleum. Sucum transferes in patellam perunctam et si volueris ova, dissolves ad ignem ut obliget. piper minutum asparges.”

Kesilmiş olan kuşkonmaz uçlarını havana koyun, ezin, onların üzerine şarap dökün, süzün, biber, yaban kerevizi, taze kişniş, kekik otu (sater), soğan, şarap, *liquamen* ve yağı dövün. Püreyi yağlanmış sıg bir tavaya boşaltın ve eğer istiyorsanız ateşteyken yumurta kırın koyulaşsın. İyice ezilmiş biber serpin.¹⁷²⁷

Malzemeler: 2 demet taze kuşkonmaz ya da 4 kutu konserve (yeşil uç kısımlı),¹⁷²⁸ 1 adet ince küçük soğan ince doğranmış, 2/3 fincan (150 ml) beyaz şarap, ½ çay kaşığı dövülmüş yaban kerevizi tohumu, 1 yemek kaşığı taze doğranmış kekik ya da kuru kekik, ½ çay kaşığı karabiber, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı *liquamen* ya da 1 tatlı kaşığı tuz, 1 avuç dolusu doğranmış taze kişniş, 4 yumurta.

Hazırlanışı: kuşkonmazlar eğer taze ise ayıklayıp buğulayın ve yaklaşık 15 cm boyunda parçalar halinde kesin ve kök taraflarını soyun. Onları deste halinde bağlayıp, derin bir tencereye dik olarak yerleştirin, yarısına kadar sıcak su ekleyip, kapağını

¹⁷²⁶ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 52.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss. 121-122.

¹⁷²⁷ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n.126, s.72.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IV/II, s.109.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IV/II, n. 133, s.97.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/II, n.126, s.24.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/II, n. 6, s. 25.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/II, n. 6, (126), ss. 102-103. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.52-53.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 164.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 221.

¹⁷²⁸ Faas, mor ve yeşil kuşkonmaz uçları kullanmıştır. Ayrıca orijinal tarifte soğan kullanılmış olmasına rağmen onun malzeme listesinde buna yer verilmemiştir. Faas, *Around The Roman Table*, s. 221.

kapatın. Kök kısımlarının yumuşaması için ağır ateşte 5-7 dakika haşlayın. Haşlanan kuşkonmazların üzerine soğuk su dökerek tekrar sertleşmesini sağlayın. Eğer konserve kuşkonmaz kullanıyorsanız bunların hiçbirine gerek yoktur. Kuşkonmazları havanda ince kıyılmış ve sotelenmiş soğan ile birlikte ezin (birkaç sap *patina*'nın üzerini süslemek için ayıra bilirsiniz) ya da her ikisini de mutfak robotunda püre haline gelene dek geçirin (veya havanda ezin). Bu püreye, yağ, *liquamen* ya da tuz, şarap, taze kişniş, kekik otu, yabani kereviz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Hazırlanan karışımı yağlanmış sığ bir tavaya dökün ve üzerine yumurtaları kırın. Önceden ısıtılmış fırına yerleştirin, püre yoğunlaşmaya başladığında fırından alın (yaklaşık 10 dk. sonra) üzerine öğütülmüş karabiber serpererek servis edin.¹⁷²⁹

❖ Apicius Usulü *Patina* (*Patinam Apicianam Sic Facies*)

“Frustra suminis cocti, pulpas piscium, pulpas pulli, ficetulas vel pectora turdorum cocta et quaecunque optima fuerint. haec omnia concides diligenter praeter ficetulas, ova vero cruda, cum oleo dissolvis. Teres piper, ligisticum, suffundes liquamen, vinum, passum et in caccabum mittis ut calefiat et amolo obligas. antea tamen pulpas concisas universas illuc mittes et sic bulliat at ubi coctum fuerit, levabis cum iure suo et in patellam alternis de trulla refunde sicium, piperis grana integra et nucleis pineis, ita ut per singula coria substernas diploidem, dein laganum similiter. Quotquot lagana posueris, tot trullas inples, desuper adicies. Unum vero laganum fistula percuties et super inpones. piper asparges. Ante tamen illas pulpas ovis confractis obligabis et sic in saccabum mittes, tum inpensam. Patellam aeneam qualem debes habere infra ostendatur.”

Pişmiş rahim, balık, tavuk eti parçaları, çalı bülbülü veya pişmiş ardıc kuşu göğüsleri ve üstün kalitede ne varsa. Çalı bülbülleri hariç, hepsini iyice doğrayın. Çiğ yumurtaları yağla karıştırın. Biberle yaban kerevizini dövün, *liquamen*, şarap, passum ile sulandırın ve bir tavada ısıtın ve nişastayla koyulaştırın, kıyılmış etlerin hepsini ekledikten sonra pişirin. Piştikten sonra suyuyla birlikte alıp bir tabağa kat kat dizin. Her katın altına yufka yerleştirip üzerine etli karışımdan dökün ve bu katların kimisi tane biberli olsun kimisi dolma fıstıklı. Son olarak bir tane yufkayı kamışla delin ve bunu en üste yerleştirin. Biberle çeşnilendirin. Etlerin hepsini sosla birlikte tavaya

¹⁷²⁹ Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 164.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.150-151.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 52-53.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 221.; Bober, *Antikçağ ve Orta Çağ'da Sanat, Kültür ve Mutfak*, ss. 420-421.

koymadan önce bunları yumurtayla yoğunlaştırmış olmalısınız. Sizin sahip olmanız gereken türde bir bronz tabak¹⁷³⁰ aşağıda gösterilmiştir.¹⁷³¹

Malzemeler: 800 g karışık et ve balık eti kıyması (örneğin, 300 g balık eti (somon, ton balığı, morina balığı tercih edilebilir), 200 g tavuk göğsü, 200 g beyin ve sakatat, 100 g kanatlı hayvanların iç organları (örneğin taşlık, ciğer; domuz rahmi yerine)),¹⁷³² 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı yaban kerevizi, 1 fincan *passum*, 1 yemek kaşığı *liquamen* ya da yeterince tuz, 1 fincan sert kırmızı şarap, 1 tatlı kaşığı tane karabiber, 100 g çam fıstığı, mısır unu ya da mısır nişastası (yoğunlaştırmak için), 4 yumurta, 6-8 yaprak yufka (ya da lazanya)¹⁷³³.

Yufka için (eğer kendiniz yapacaksanız): 2 1/3 fincan un, yeterince su, bir tutam tuz, 2 yemek kaşığı zeytinyağı.

Hazırlanışı: Öncelikle tüm etleri kıyma makinasından iki kez çekiniz. Diğer tarafta, şarap, zeytinyağı, *passum*, *liquamen* ya da tuz, yaban kerevizi, karabiberi bir sos tavasına koyun, sosu koyulaştırmak için mısır unu ya da mısır nişastası kullanın biraz pişirdikten sonra, kıyma makinasında çektiğiniz etleri bu sosla karıştırın. Bu karışımı biraz pişirdikten sonra, çırpılmış yumurtaları ekleyip tekrar ağır ateşte pişirin. Eğer yufkayı kendiniz yapacaksanız önceden hazır etmeniz daha iyi olacaktır. Un, su, zeytinyağı ve tuzla yoğurduğunuz hamurdan küçük parçalar ayırarak, kullanacağınız fırın kabı ya da güveç genişliğinde açıp, krep tavasında pancake gibi pişirin. Et karışımı sos piştikten sonra, yağlı fırın kabına önce bir yufka sonra et karışımı gelecek şekilde sırayla yerleştirin. Ayrıca her yufka, et karışımı arasına bir çam fıstığı bir

¹⁷³⁰ Apicius tarifi altına böyle bir not eklemiştir. Fakat resmin günümüze ulaşmadığı görülmektedir.

¹⁷³¹ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n.134, ss.76-77.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IV/II, ss.111-112.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IV/II, n. 141, s.102.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicuntur De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/II, n. 134, s.26.; Apicii, *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/II, n. 14, s. 27.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/II, n. 14, (134), ss. 106-107.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 319-321.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.72-74.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.166-167.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.151-152.

¹⁷³² Apicius, “*quaecunque optima*” sözüyle en iyi kalite ne varsa diyerek aslında seçimi aşçıya bırakarak malzeme listesinde bir esneklik sağladığı görülmektedir. Ayrıca Faas’ta, ekstra bir malzeme listesi vermeye gerek duymamış, gerekçe olarak Apicius’un bu sözünü belirtmiştir. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.166-167.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, ss.151-152.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 319-321.

¹⁷³³ İsteğe göre, yufka (hazır ya da (un ve su ile) kendi yaptığınız) ve lazanyanın yanı sıra krep veya lavaşta kullanılabilir. Tercih ettiğiniz malzemeye göre yemeğin yapılışındaki talimatlarda buna göre değişikliğe gitmeniz gerekecektir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.73.

karabiber olacak şekilde serpin¹⁷³⁴ ve en üste yufka gelecek şekilde yerleştirmeyi bırakın ve üzerini folyo ya da yağlı kâğıt kapatarak pişirin. Ya da eğer pişmiş yufka (hazır lavaş) kullanıyorsanız, bir servis tabağının üstüne lavaşı yerleştirin ve biraz yağlayın onun üzerine et karışımı ve karabiber serpin, bir sonra ki kat içinde aynı şeyi tekrarlayın ve çam fıstığı serpin en üste yine lavaş gelecek şekilde sonlandırın, lavaşı yağlayın ya da et karışımının sıvısında sürün, karabiber ve çam fıstığı serpererek sıcak servis edin¹⁷³⁵ (servis etmeden hemen önce ısıtabilirsiniz).¹⁷³⁶

❖ Gül Patina (*Patinam De Rosis*¹⁷³⁷ [*Toris*]¹⁷³⁸)

“Accipies rosas et exfoliabis, album tolles, mittes in mortarium, suffundes liquaminis ciatum unum [semis] et sucum per colum colabis. Accipies cerebella IV. enervabis et teres piperis scripulos VIII. suffundes ex suco, fricabis, postea ova VIII. franges, vini ciatum unum, passi ciatum unum et olei modicum. postea patinam perungues et eam inpones cinere calido et sic inpensam supra scriptam mittes. Cum cocta fuerit in termospodio, piperis pulverem super aspargis et inferes.”

Gülleri alın ve (taç) yapraklarını ayırın, beyaz kısmını kesin, bir havana gülleri koyun *liquamen* ile nemlendirin ve ezin, bir *cyathus*’un yarısı *liquamen* ekleyin ve iyice süzgeçten geçirin. Sinirleri alınmış dört küçük beyin ve sekiz *scruple* öğütülmüş biberi ekleyin, sosu dökün ve ezin. Daha sonra, bir *cyathus* şarap, bir *cyathi passum* ve biraz yağa sekiz yumurta kırın. Daha sonra bir *patinayı* yağlayın ve köze yerleştirin ve

¹⁷³⁴ Dalby ve Grainger, Apicius’dan farklı olarak fıstık ve karabiberi doğrudan etli sos karışımı hazırlarken içine koyarak pişirmiştir. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.166-167.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.151-152

¹⁷³⁵ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.72-74.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.166-167.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.151-152.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 319-321.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss.126-128.

¹⁷³⁶ Dalby ve Grainger, bu yemeğin geleneksel İtalyan lazanyasının öncüsü olduğunu belirtmektedir. Apicius’un tarifinde geçen Yunanca *lagana* (yufka), un (ya da irmik) ve sudan yapılmıştır. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.166-167.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, ss.151-152. Aslında benzer örneklerini Türk mutfağında da görmek mümkündür. Örneğin, Kayseri yöresine ait olan “Şebit” ya da “Kayseri Yağlaması” olarak adlandırılan yemekte her ne kadar kullanılan malzemede farklılıklar olsa da yemeğin ana teması ve görünüşü benzetilebilir. Hatta daha da ileri gidilecek olursa tarif kıymalı böreğe ve kıymalı kömbeye bile benzetilebilir. Türkiye’de kömbe yapılışına göre yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Bazı yörelerde kurabiye şeklinde yapılmakta olup onun bu yemekle ilgisi yoktur.

¹⁷³⁷ Apicius’un yemeğin malzemelerini miktar ve ölçülerini belirttiği ender tariflerden biridir. Bunun onun üslubuna benzememesinden ötürü bu tarifi sonradan eklendiği izlenimi vermektedir.

¹⁷³⁸ Schuch’de yemeğin ismi “*Patina de Toris*” olarak geçmektedir. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n.129, ss.73-74.

yukarıda yazılan karışımı içine koyun. *Termospodio*'da pişirin, iyice öğütülmüş biberi serpin ve servis edin.¹⁷³⁹

Malzemeler: 30 gül, 6 yumurta, 1 fincan beyaz şarap, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 kuzu beyni, 1 çay kaşığı *liquamen*, ½ fincan *passum*, 1 tatlı kaşığı öğütülmüş karabiber.

Hazırlanışı: Gülleri taç yapraklarından ayırın ve saplarındaki beyaz parçaları budayın. Bir havanda gül yapraklarını *liquamen* ile nemlendirerek ezin. Daha sonra karışımı süzgeçten geçirin. Kuzu beyinlerini ayrı bir yerde haşlayın ve havanda ezin. Daha sonra gül sosuyla ve ezilmiş beyinleri karıştırın. Ayrı bir kapta yumurtaları kırın, zeytinyağı, şarap ve *passumu* iyice çırpın. Gül ve beyin karışımı sosu fırına dayanıklı bir kaba diğer sıvı karışımla birlikte dökün ve katılaşıncaya kadar fırında pişirin. Üzerine karabiber serpererek servis edin.¹⁷⁴⁰

❖ *Beyin (ya da Basit) Patina (Patina Cotidiana)*

“Cerebella elixata teres cum pipere. ciminum, lasar cum liquamine, curoenum, lacte et ovis. Ad ignem lenem vel ad aquam calidam coques.”

Haşlanmış beyinleri, biber ile ezin. Kimyon, *silphium*, *liquamen*, *caroenum*, süt ve yumurta ile karıştırın. Düşük ateşte ya da sıcak su üstünde¹⁷⁴¹ pişirin.¹⁷⁴²

Malzemeler: 2 kuzu beyni (ya da 1 dana beyini), 1 tutam karabiber, 1 yemek kaşığı *liquamen* ya da 1 çay kaşığı tuz, 1 tutam kimyon, 1 yemek kaşığı *careonum*, ½ fincan süt, 4 yumurta, 1 diş sarımsak suyu (*siphium* yerine).

¹⁷³⁹ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n.134, ss.73-74.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IV/II, s.110; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IV/II, n. 136, s.99.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/II, n.129, ss. 24-25.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/II, n. 9, s. 25.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/II, n. 9 (129), ss. 102-105.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 319-321.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.71-72.

¹⁷⁴⁰ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.71-72.

¹⁷⁴¹ Flower ve Rosenbaum, “*vatillum* ya da su ısıtıcısı altında” şeklinde dipnotta belirtmiştir. Bkz. Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/II, n. 1 (121), s. 101.

¹⁷⁴² Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n. 121, s.70.; Lister et al. (eds.) *De Arte Coquinaria*, IV/II, s.108; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/II, n.121, s. 23.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/II, n. 1, s. 24.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/II, n. 1 (121), ss. 100-101.

Hazırlanışı: beyinleri haşlayın. Haşlanmış beyinleri karabiber, kimyon ve sarımsak suyu ile havanda ezin. Bir kâsede yumurtaları kırın beyin karışımı ile iyice karıştırın. Süt, *caroenum* ve *liquamen* ya da tuz ekleyin. Sıcak su içinde ya da çok zayıf bir ateş üzerinde pişirin. Karabiber serpererek servis edin.¹⁷⁴³

3.8. Sebzeler Yemekleri

❖ Soğan Meze/Salata (*Bulbos*)¹⁷⁴⁴

“*Bulbos olei, liquamine, aceto, inferes modico cimino asperso.*”

Soğanları yağ, *liquamen*, sirke biraz kimyon serpererek servis edin.¹⁷⁴⁵

Malzemeler: Soğan,¹⁷⁴⁶ zeytinyağı, sirke, *liquamen* ya da tuz, kimyon.

Hazırlanışı: Soğanları (pişmiş ya da çiğ olarak) dilimler halinde doğrayınız. Sirke, *liquamen* ya da tuz ve yağı karıştırıp soğanların üzerine dökünüz ve biraz kimyon serpererek servis ediniz.¹⁷⁴⁷

¹⁷⁴³ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.54.

¹⁷⁴⁴ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n.309, s.152.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/XII, s.206.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XIV, n. 304, s. 174.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII/XIV, n. 309, s. 56.

¹⁷⁴⁵ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XIV, n. 304, s. 174.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n. 309, s.152.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/XII, s. 206.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII/XIV, n. 309, s. 56.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VII/XII, n. 1, s. 60.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/XV, n. 1 (309), ss. 184-185.

¹⁷⁴⁶ Soğan, lale ve nergis kökü.

¹⁷⁴⁷ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XIV, n. 304, s. 174. Alternatif tarifler için bkz. Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, s.118.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 219-220. Faas, İtalya’da yerel geleneklere göre soğanın acılığının gitmesi için kabuğunu soyduktan sonra bir gece ya da iki üç gün öncesinde suda bekletildiğini ve daha sonra iki üç kez suyu değiştirilerek haşlandığını tuz ve karabiber serpererek tüketildiğinden bahsetmekle birlikte buradaki tarife atıfta bulunarak Apicius’un onu yağ, sirke, *liquamen* ve kimyonla çeşnilendirmeyi tercih ettiğinden bahsetmektedir.

❖ Aşk için Soğan¹⁷⁴⁸ (*Varro Si Quid De Bulbis Dixit*)

“*Varro: ‘si quid de bulbus dixi, in aqua qui Veneris ostium quaerunt, deinde ut legitimis nuptiis in cena ponuntur, sed et cum nucleis pineis aut cum eraucaee succo et pipere.’*”

Varro: ‘Eğer soğan hakkında bir şey söylediysem (söylemem gerekirse), Venüs’ün kapısını arayanlar (onları) suda (hazırlamalı/haşlamalı), ardından resmi düğün törenlerinde akşam yemeğine olduğu gibi servis edilmeliler ancak çam fıstığı ile ya da roka suyu ve biber ile.¹⁷⁴⁹

Malzemeler: Soğan, çam fıstığı ya da (alternatif için) roka ve karabiber.

Hazırlanışı: Soğanların kabuklarını soyun, soğanları suda acılığı gidene kadar haşlayın ince bir şekilde dilimleyin. Çam fıstıklarını havanda ezin ve soğan dilimlerin üzerine dökerek servis edin. (Ya da çam fıstığı ve soğanı mutfak robotunda çok ince olmayacak şekilde çekebilirsiniz.) Diğer alternatif için rokayı havanda ezin soğanlarla birlikte karıştırın ve karabiber serperek servis edin.¹⁷⁵⁰

❖ Zeytin Mezesi (*Epityrum Album Nigrum Uariumque Sic Facito*)

“*Epityrum*¹⁷⁵¹ *album, nigrum uariumque sic facito: ex oleis albis, nigris uariisque nucleos eicito. sic condito: concidito ipsas, addito oleum, acetum, coriandrum,*

¹⁷⁴⁸ Ricotti, bu yemeği “aşk için” olarak adlandırmıştır. Ayrıca Romalıların, onun erdemlerine dair büyük inanca sahip olduklarını ve bu yemeği balayı çiftlerine servis ettiklerinden bahsetmektedir. Her ihtimale karşıda tahrik edici roka suyunu ve bolca biberi de eklendiğini söylemektedir. Antik Roma’da soğanın ve rokanın afrodisyak etkilerinin olduğu düşünülmekte ve birçok yazar tarafından genellikle bunun için yenilmesi tavsiye edilmektedir. Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 88. Ayrıca bu çalışmanın birinci bölümünde yer alan “Sebzeler ve Diğer Yeşillikler” başlığına bakınız.

¹⁷⁴⁹ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XIV, n. 307, s. 175.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n. 311, s.153.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/XII, ss. 206-207.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII/XIV, n. 311, s. 56.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VII/XII, n. 3, s. 61.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/XV, n. 3 (311), ss. 186-187.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 220.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 88.

¹⁷⁵⁰ Atıfta bulunduğumuz yazarların hiçbiri bu tarifi günümüze uyarlamamıştır. Hatta Ricotti, bu tarif için ek bir açıklama gerekmediğini belirtmiştir. Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 88. Burada vermiş olduğumuz tarif diğer yemek tarifleri için günümüze uyarlayan yazarların talimatları izlenerek hazırlanmıştır.

¹⁷⁵¹ Varro; “*Epityrum vocabulum est cibi, quo frequentius Sicilia quam Italia usa.*”, *Epityrum* sözcüğünün, İtalya’dan çok Sicilya’da sıklıkla kullanılan gıda olduğundan bahsetmektedir. Marcus Terentius Varro, *De Lingua Latina*, 7.86.1. (<https://latin.packhum.org>)

cuminum, f[o]eniculum, rutam, mentam; in orculam condito, oleum supra siet. Ita utitor.”¹⁷⁵²”

Beyaz, siyah ve farklı renkte zeytinlerden *epityrumu* şöyle yapınız: Siyah, yeşil ve farklı renkte zeytinlerin çekirdeklerini çıkaracaksınız. Şöyle çeşnilendireceksiniz: onları (zeytinleri) doğrayacaksınız, yağ, sirke, kişniş, kimyon, rezene, sedefotu, nane ekleyeceksiniz; fıçıya koyacaksınız, yağ üzerini geçmeli. Böyle tüketeceksiniz.¹⁷⁵³

Malzemeler: 120 g çekirdekleri çıkartılmış siyah zeytin, 120 g yeşil (farklı renklerde zeytin) zeytin, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, 4 çorba kaşığı kırmızı şarap sirkesi, kişniş, kimyon, 1 tatlı kaşığı kıyılmış rezene yaprağı ya da rezene kökü (küp şeklinde doğranmış), 2 tatlı kaşığı kuru ya da taze kıyılmış sedefotu, 2 tatlı kaşığı kuru nane ya da 3 tatlı kaşığı taze kıyılmış nane.

Hazırlanışı: zeytinleri iri bir şekilde dilimleyin, üzerine sirke ve zeytinyağı dökün. Daha sonra diğer tüm otları serpin (eğer otları taze kullanıyorsanız, incecik kıyın). Hazırladığınız zeytinleri iyice karıştırın ve küçük bir kavanoza (hava almadan sıkıca kapatılabilen) kavanoza yerleştirin. Daha sonra üzerine biraz daha zeytinyağı (Cato’nun talimatı, zeytinlerin üzerini geçmeli) ekleyin. Bu meze hemen tüketilebileceği gibi (Cato’nun talimatı), bekletilerek de uzun süre ihtiyaç halinde kullanılabilir.¹⁷⁵⁴

¹⁷⁵² Cato, *De Agri Cultura*, CXXVIII, s. 83.

¹⁷⁵³ Cato, *De Agri Cultura*, CXXVIII, s. 83.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.42-43.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.59-60.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.30-32.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 21.

¹⁷⁵⁴ Dalby and Grainger’in tavsiyesi bu mezeyi, pita ekmeği ve feta gibi bir koyun peyniri ile tüketilmesidir. Giacosa, antik gelenekleri takip ederek bir atıştırmalık olarak ricotta ya da diğer taze peynirler ile birlikte servis edilebileceğini belirtmektedir. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 43.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.30-32.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.59-60.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 21.

❖ Mercimek Salatası (ya da Çorbası)¹⁷⁵⁵ *Aliter Lenticulam*

“*Coquis. Cum despumaverit, porrum et coriandrum viride supermittis. Mittis coriandri semen, puleium, lasaris radicem, semen mentae et rutae, fricabis, suffundis acetum, adicies mel, liquamen. aceto, defrito temperabis, adicies oleum. Agitabis. Si quid opus fuerit, mittis. amulo obligas, insuper oleum viride mittis, piper aspargis et inferes.*”

Haşlayacaksınız (mercimeği). Köpüğünü aldıktan sonra pırasa ve yeşil kişniş ekleyeceksiniz. Kişniş tohumu, yarpuz, *asafoetida* kökü, nane tohumu ve sedefotunu ezeceksiniz, sirkeyle nemlendirip, bal ekleyeceksiniz, *liquamen*, sirke ve *defrutum* ile karıştırıp (mercimeğin üzerine dökün) yağ ekleyeceksiniz. Tadacaksınız. Eğer bir şey eksikse ekleyeceksiniz. Un ile yoğunlaştırın (bağlayın), üzerine yeşil yağ ekleyeceksiniz, biber serpecek ve servis edeceksiniz.¹⁷⁵⁶

Malzemeler: 225 g yeşil mercimek,¹⁷⁵⁷ 1 adet pırasa, 1 tatlı kaşığı kıyılmış taze sedefotu, 1 avuç taze kişniş, toz karabiber, 2 çay kaşığı taze kıyılmış ya da yarım tatlı kaşığı kuru nane, 2 tatlı kaşığı toz kişniş, 2 tutam toz ya da 5 damla sıvı *asafoetida*, 1 çorba kaşığı bal, 2 çorba kaşığı kırmızı şarap sirkesi, 1 çorba kaşığı şıra (*defrutum*), 3 çorba kaşığı *liquamen* ya da 1 tatlı kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.

¹⁷⁵⁵ Tarifi günümüze uyarlayan yazar bu yemeğin hem salata hem de çorba şeklinde yapılabileceğini belirtmiştir. Günümüz mercimek yemekleri ile Apicius’un tarifini karşılaştırdığımızda ayrıca yazarında yorumuyla düşünecek olursak, mercimek çorbası ya da mercimek salatası olarak adlandırmak için mercimeği pişirme süresine ve su oranına göre değişebilir. Eğer mercimeği daha sulu bir şekilde fazlaca haşlayıp un ile yoğunlaştırdığımızda çorba, daha az sürede daha az suyla pişirildiğinde ise salata olabilir. Hatta daha da ileri gidilecek olursa tüm bu karışımı ezerek daha koyu bir kıvamda püre şeklinde et yemeklerinin yanında servis edilebilir. Ozanic-Roguljic, *Olivia’s Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 16. Antik Akdeniz dünyasında mercimekle hazırlanan yemekler özellikle mercimek çorbası ile ilgi olanlar için Faas’ın eserine bakınız. Faas, *Around The Roman Table*, ss. 199-200.

¹⁷⁵⁶ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) V, n. 192, s.104.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), V/II, ss.146-147.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), V/II, n. 184a, s.128.; Ozanic-Roguljic, *Olivia’s Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 16.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), V/II, n. 192, s. 37.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), V/II, n. 3, ss. 38-39.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), V/II, n. 3 (192), ss. 132-135.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 199-200.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 106.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 96.

¹⁷⁵⁷ Atıfta bulunduğumuz eserler arasında yeşil mercimeği kullanan tek yazar/lar Dalby ve Grainger’dır. Diğerlerinde sadece mercimek olarak belirtilmektedir. Ancak Ozanic-Roguljic her ne kadar yeşil mercimek olarak belirtmese de bu yemek için verdiği resimde (pişirdiği yemeğin görseli) kullanılan mercimeğin yeşil olduğu görülmektedir. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 106.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 96.; Ozanic-Roguljic, *Olivia’s Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 16.

Hazırlanışı: Mercimekleri bir gece önceden soğuk suda ıslayın ertesi gün suyunu değiştirin ve soğuk suda haşlayın. Kaynamaya başladığında köpüğünü alın. Suyu berraklaştığında ince bir şekilde doğradığınız pırasayı ve kişnişi ekleyin. Ağır ateşte pişirmeye bırakın. Bir kâsede ot ve baharatları, sirke, zeytinyağı, *liquamen* (ya da tuz), bal ve *defrutum* ile karıştırın. Karışımı mercimeklerin üzerine dökün ve mercimekler yumuşayana dek kaynatın. Tadın ve eksik bir şey varsa ekleyin. Eğer gerekirse un ile koyulaştırılabilir. Pişen mercimekleri servis tabağına alın üzerine biraz zeytinyağı dökün ve karabiber serpererek servis edin.¹⁷⁵⁸

❖ Taze Fasulye Salatası (ya da Sote) (*Fabaciae Virides*)

“*Fabaciae virides ex liquamine, oleo, coriandro viridi, cimino et porro conciso coctae inferuntur.*”

Liquamen hariç yeşil fasulyeler, yağ, yeşil kişniş, kimyon, doğranmış pırasa ayrı bir şekilde pişirilip birlikte servis edilir.¹⁷⁵⁹

Malzemeler: Taze fasulye, pırasa, taze kişniş, kimyon, zeytinyağı, *liquamen* ya da tuz.

Hazırlanışı: taze fasulyeleri ayıklayıp haşlayın ve suyunu süzün. *Liquamen* ya da tuz, doğranmış taze kişniş, kimyon, zeytinyağı ve ince kıyılmış pırasayı tavaya alarak pişirin ve bir sos elde edin. Haşlanan fasulyeleri pişmekte olan sosa ekleyerek birkaç defa karıştırarak, sosun fasulyelere iyice karışmasını sağlayabilirsiniz ya da doğrudan sosu pişirip fasulyelerin üzerine de dökebilirsiniz. Sığ bir tabağa alarak servis edin.¹⁷⁶⁰

¹⁷⁵⁸ Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 16.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 199-200.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 106.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 96.

¹⁷⁵⁹ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) V, n. 210, s.113.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), V/VI, s. 159.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), V/VI, n. 202, s.136.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 60.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), V/VI, n. 1, s. 41.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), V/VI, n. 1, s. 43.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), V/VI, n. 1 (210), ss. 146-147.

¹⁷⁶⁰ Atıfta bulunduğumuz yazarlardan hiçbiri bu tarifi günümüze uyarlamamıştır. Delemen ise bu tariftten salata olarak bahsetmektedir. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) V, n. 210, s.113.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), V/VI, s. 159.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), V/VI, n. 202, s.136.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 60.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), V/VI, n. 1, s. 41.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), V/VI, n. 1, s. 43.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), V/VI, n. 1 (210), ss. 146-147.

❖ Otlı-Sarımsaklı Peynir Topları (Salatası) (*Moretum*)¹⁷⁶¹

“*Quattuor alia, apius, ruta, coriandrum, salis micas, caseus.*”

Dört sarımsak (baş), kereviz, kişniş, tuz taneleri ve peynir.¹⁷⁶²

Malzemeler: 2 baş (20-25 diş) sarımsak, 225 g Pecorino Romano peyniri, 1 avuç dolusu kişniş yaprağı, 2 çay kaşığı kıyılmış taze kereviz yaprağı, 1 çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı beyaz şarap sirkesi, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.

Hazırlanışı: sarımsakları soyup kaba bir şekilde doğrayın. Peyniri rendeleyin ve otları da kaba bir şekilde doğrayın. Eğer malzemeleri elle havanda hazırlayacaksanız sarımsak ve tuzla başlayın. Sarımsakları ezip lapa haline getirdikten sonra ot ve peynirleri ekleyin pürüzsüz bir kıvam alana kadar iyice ezin daha sonra sıvı malzemeleri ekleyip karıştırın. Eğer mutfak robotu kullanacaksanız sıvı malzemeler hariç hepsini katıp pürüzsüz bir kıvam haline getirin ve sıvı malzemeleri ekleyin. Daha sonra bu karışımı¹⁷⁶³ ceviz büyüklüğünde toplar haline getirip sıcak ekmek ile servis edin.¹⁷⁶⁴

¹⁷⁶¹ Bu tarif Vergilius’a atfedilen “*Moretum*” şiiirinden alınarak hazırlanmıştır (Appendix Vergiliana, *Moretum*, 88-120 (özet)). Ayrıca *Moretum*’a bazı klasik yazarlar tarafından atıflar bulunmaktadır. Bunlar; L. Iunius Moderatus Columella’nın *De Re Rustica* (12.59.1.1.) adlı eseri, tarifi günümüze uyarlaması için bkz. Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, s. 67. Diğer bir yazar Ovidius’dur; “*Ayıp değil mi?*” dedim “*yeşilliklerle yapılan sade bir salata koymak, Ana Tanrıça’nın masalarına, yoksa başka bir neden mi var bunun altında?*” ‘*Anlatılır eskilerin su katılmamış süt kullandıkları ve toprağın kendi gönlünce verdiği bitkileri*’ dedi. ‘*Beyaz peynir karıştırılır havanda dövülen yeşillikle, kadim tanrıça kadim yiyecekleri tanısin diye*’. Ovidius, *Fasti* III., IV, University Correspondence College Press, London 1892, s. 268.; Asuman Coşkun Abuagla, “Antik Kaynaklar Işığında Megalesia Festivali”, *Phaselis*, III:27, 2017, ss. 271-279.

¹⁷⁶² Burada verilen bölüm *Moretum* şiiirinin, sadece tarifi içeriğini oluşturacak malzemeler şeklinde Giacosa tarafından hazırlanmış oldukça kısa bir özetir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.54-55.

¹⁷⁶³ Dalby ve Grainger’in de belirttiği gibi şiiirde bahsedilen çiftçi dört baş taze sarımsağı yemeğe katmak için topraktan çıkarmıştır, yani kullanılan sarımsak büyük ihtimalle tazedir. 4 baş sarımsak çıkardığı söylenmektedir bu da neredeyse 50 diş sarımsak içerebilir (Dalby ve Grainger) daha az ya da daha çokta olabilir kesin bir şey söylemek mümkün olmasa da kesin olan bir şey vardır, o da bu yemeğin oldukça kuvvetli olduğudur. Peynir ve zeytinyağı az da olsa bu acılığı almış olmalıdır. Ayrıca Dalby ve Grainger’in belirttiği başka bir şey ise peynirin ne kadar konulacağı konusudur; sarımsaklar ezildiğinde çıkan sıvı, peynir miktarını belirlemektedir. Ayrıca daha sonra eklenecek olan zeytinyağı ve sirke miktarı dikkate alınmalıdır. Hepsı katılıp hazırlandıktan sonra oluşan karışım dağılmayacak yumuşaklıkta olmalıdır. Bu yemek, İtalya’nın geleneksel lezzetlerinden olan “*pesto sosu*” hatırlatmaktadır. Ancak atıfta bulunduğumuz yazarlar tarafından böyle bir düşünceye yer verilmemiştir. Bunun nedeni muhtemelen sosun akışkan değil şekil verilebilecek kadar koyu olmasından kaynaklıdır.

¹⁷⁶⁴ Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss. 104-105.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 92-95.; Appendix Vergiliana, *Moretum*, 88-120 (özet) Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 58.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, ss. 99-100.

❖ Kenger (Yabani Enginar)¹⁷⁶⁵ (*Carduos/Cardui*)¹⁷⁶⁶

“*Liquamine, oleo et ovis concisis.*”

Liquamen, yağ, haşlanmış yumurta dilimleri.¹⁷⁶⁷

Malzemeler: 16 adet enginar göbeği, 4 haşlanmış yumurta, 75 ml zeytinyağı, 75 ml *liquamen*.

Hazırlanışı: enginarları soğuk suda yıkayıp tuzlu suda (enginarların üzerini geçecek kadar) yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanmış olduğunuz yumurtaları ince bir şekilde doğrayınız. *Liquamen* zeytinyağında çözüp sos tavasında çok az ısıtınız. Haşlanan enginarların suyunu süzüp servis tabağına yerleştiriniz, üzerine yumurtaları koyup zeytinyağlı sosu gezdirip servis ediniz.¹⁷⁶⁸

❖ Otlı Enginar¹⁷⁶⁹ (*Aliter Carduos*)

“*Rutam, mentam, coriandrum, feniculum omnia viridia teres. Adde piper, ligisticum, mel, liquamen et oleum.*”

Sedefotu, nane, kişniş, rezene, tüm bu yeşillikleri ezeceksin, biber, yaban kerevizi, bal, *liquamen* ve yağ ekleyeceksin.¹⁷⁷⁰

¹⁷⁶⁵ *Cardu/us-i*; deve diken. Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s.73.

¹⁷⁶⁶ Apicius’un, *De re Coquinaria* eserinin III. kitabında yer alan kenger (yabani enginar, deve diken) başlığı altında üç tarif yer almaktadır.

¹⁷⁶⁷ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) III, n.106, ss. 64-65.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/XIX, s.98.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/XIX n. 112, s.87.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/XIX, n. 1, s.21. Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), III/XIX, n. 1, s. 21.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/XIX, n. 1 (106), ss. 91-93.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 222.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 142-143.

¹⁷⁶⁸ Oswald Rivera, *Feasting with The Ancestors: Cooking Through The Ages with 110 Simple Recipes*, Sutton Publishing Limited, United State 2004, s. 69.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 222.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 141-142.

¹⁷⁶⁹ Giacosa, bu yemeğin bugünkü Roma’ ya özgü olan “*Carciofi Alla Romana*”nın atası olduğundan bahsetmektedir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 142.

¹⁷⁷⁰ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) III, n.106, ss. 64-65.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/XIX, s. 98.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/XIX, n. 113, s.87.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/XIX, n. 2, s.21. Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), III/XIX, n. 2, s. 21.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/XIX, n. 2 (106), ss. 91-93. Faas, *Around The Roman Table*, s. 222.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 142.

Malzemeler: 8 enginar, 2 yemek kaşığı (hepsi) sedefotu, nane, kişniş, rezene ve yaban kerevizi, tatlandırmak için karabiber, 1 yemek kaşığı *liquamen*, 1 tatlı kaşığı bal, yarım fincan zeytinyağı, 1 fincan su.

Hazırlanışı: enginarların dış yapraklarını sarı (açık renge kadar) ayıklayın, sapını dipten kesin, iç kısmını kaşık yardımıyla çıkartın ve yıkayın. Tüm otları ve karabiberi, *liquamen* ve bal ile karıştırın her enginarın içine yerleştirin. Bir sos tavasının içine dik olacak şekilde enginarları yerleştirin, su ve zeytinyağını ekleyip kapağını sıkıca kapatın ve kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin.¹⁷⁷¹

❖ Soslu Enginar Haşlama (*Aliter Carduos Elixos*)

“*Piper, cuminum, liquamen et oleum.*”

Biber, kimyon, *liquamen* ve yağ.¹⁷⁷²

Malzemeler: 8 enginar, yarım fincan zeytinyağı, 1 yemek kaşığı *liquamen*, 1 tatlı kaşığı kimyon, bir tutam toz karabiber.

Hazırlanışı: enginarların dış yapraklarını sarı (açık renge kadar) ayıklayın, sapını yarıya kadar kesin, iç kısmını kaşık yardımıyla çıkartın ve yıkayın. Enginarları bir tavaya yerleştirin üzerini geçecek kadar tuzlu su (enginarların yeşil rengini koruması için çok az limon suyu ekleyin) ilave edin, ağzını sıkıca kapatın ve yumuşayana kadar haşlayın. Diğer tarafta *liquamen*, zeytinyağı, kimyon ve karabiberi karıştırıp bir sos hazırlayın. Haşlanan enginarları servis tabağına yerleştirin hazırladığınız sos ile servis edin.¹⁷⁷³

¹⁷⁷¹ Faas, *Around The Roman Table*, ss. 222-223.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 142.

¹⁷⁷² Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) III, n.106, ss. 64-65.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/XIX, s.98.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/XIX n. 114, s.87.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/XIX, n. 3, s. 21. Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), III/XIX, n. 3, s. 21.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/XIX, n. 3, (106), ss. 91-93.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 142-143.

¹⁷⁷³ Giacosa tam olarak malzeme ölçüsünü belirtmemiştir. Önceki tariflerden yola çıkarak malzeme ölçüsü verilmiştir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 142-143.

❖ Su Kabağı Püresi (*Aliter Cucurbitas Frictas[Tritas]*¹⁷⁷⁴)

“*Piper, ligisticum, ciminum, origanum, cepam, vinum, liquamen et oleum. Amulo obligabis, in patena et inferes.*”

Biber, yaban kerevizi, kimyon, mercanköşk, soğan, şarap, *liquamen* ve yağ. Tavada nişasta ile bağlayacaksınız ve servis edeceksin.¹⁷⁷⁵

Malzemeler:1 kg yaz kabağı sarı ya da yeşil, 1 yemek kaşığı (hepsi) yaban kerevizi, kimyon, mercanköşk/dağ kekiği, 1 adet kıyılmış soğan, ½ fincan şarap, ½ fincan *liquamen* ya da 1 çay kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tutam karabiber, 1 yemek kaşığı buğday nişastasası (eğer yoğunlaştırmak için gerekliyse).

Hazırlanışı: kabakları soyun ve dilimleyin. Dilimlediğiniz kabakları çok az yağda kızartın ya da herhangi bir sıvı kullanmadan¹⁷⁷⁶ da soteleyebilirsiniz. Pişen kabakları püre kıvamına gelinceye kadar ezin. Diğer malzemeleri iyice karıştırıp koyulaşuncaya kadar pişirin. Pişen sosu kabak püresi ile iyice karıştırıp karabiber serpererek servis edin. Ya da başka bir alternatif olarak, tüm sos malzemelerini iyice karıştırıp elde edilen sos ile dilimlenmiş kabakları terbiye edin ve fırın kabına koyun. Kabaklar iyice yumuşayana kadar pişirin ve daha sonra pişen kabakları iyice ezerek et yemeklerinin yanında üzerine karabiber serpiştirerek servis edin.¹⁷⁷⁷

¹⁷⁷⁴ Schuch hariç, diğer editör, yazar ve çevirmenlerin eserlerinin hepsinde yemeğin ismi “*Cucurbitas Frictas Tritas*” olarak geçmektedir. Schuch ise ‘*tritas*’ı (ezmek, öğütmek, püre) biber ile ilişkilendirmektedir. Bu yüzden yemeği çoğunluğun talimatına uyarak püre olarak adlandırmakta herhangi bir sakınca olmadığı kanaatindeyiz.

¹⁷⁷⁵ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) III, n.73, s.57.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/IV, s.78.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/IV, n. 79, s.78.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/IV, s.18.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), III/IV, n. 7, s. 17.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/IV, n. 7, (73), ss. 80-81.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 145.

¹⁷⁷⁶ Giacosa, Apicius’taki kızartmanın her zaman yağ gerektirmediğini, herhangi bir sıvı kullanmadan basit bir şekilde pişirme anlamı taşıyabileceğini belirtmektedir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 145.

¹⁷⁷⁷ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 145.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss. 116-117.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 61. Apicius’tan günümüze uyarlanan diğer kabak tarifleri için bakınız; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 225-227.

❖ Vitellius Usulü Bezelye/Bakla Fasulyesi (*Pisam Vitellianam Sive Fabam*)¹⁷⁷⁸

“Pisam vitellianam sive fabam: pisam coques, lias. Teres piper, ligisticum, gingiber et super condimenta mittis vitella ovorum quae dura coxeris. Mellis unc. III. teres, liquamen, vinum et acetum. Haec omnia mittis in caccabum et condimentum quae trivisti adiecto oleo ponis ut ferveat. Condies pisam. Libas, si aspera fuerit, melle mitis et inferes.”

Vitellius usulü bezelye ya da bakla fasulyesi (fava): bezelyeyi pişireceksin, (pürüzsüzleşene kadar) karıştırıcaksın. Biber, yaban kerevizi, zencefili döveceksin ve bu çeşnilerin üzerine katı haşlanmış yumurtaların sarısı, III *unciae* bal, *liquamen*, şarap ve sirke ekleyeceksin. Bunların hepsini tavaya atacak ve dövdüğünüz çeşniye/baharata pişsin diye yağ ekleyeceksin. (Bu çeşniyi) bezelyeye ekleyeceksin, eğer hâlâ topak topaksa karıştırıcaksın, bal ekleyecek ve servis edeceksin.¹⁷⁷⁹

Malzemeler: 225 g kuru bezelye ya da 450 g taze iri (fava) bakla, 2 cm taze kök zencefil, ½ çay kaşığı öğütülmüş yaban kerevizi tohumu, ½ çay kaşığı öğütülmüş karabiber, 3 haşlanmış yumurta sarısı, 2 yemek kaşığı (30 ml) *liquamen* ya da tuz, 1/3 fincan (80 ml) beyaz şarap sirkesi, 3 yemek kaşığı süzme bal, 2/3 fincan (150 ml) beyaz şarap, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.

Hazırlanışı: kuru bezelye kullanıyorsanız bir gece önceden soğuk suda ıslayınız. Ertesi gün suyunu süzüp tekrar soğuk suya koyarak onları yumuşayana kadar haşlayın, ihtiyaç halinde su ekleyebilirsiniz. Haşlandıktan sonra pürüzsüzleşene dek karıştırın ya da mutfak robotundan geçirin. Eğer taze bakla kullanıyorsanız onları tuzlu suda

¹⁷⁷⁸ Bu tarifin ismi İmparator Vitellius (MS 69)'tan gelmektedir. Devamında onun adını taşıyan başka bir tarif (*Pisam Sive Fabam Vitellianam*) daha mevcuttur. Bkz. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) V, n. 201, s. 108.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), V/III, n. 201, s. 39.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), V/III, s. 150.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), V/III, n. 9, s. 41.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), V/III, n. 9 (201), ss. 138-141.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), V/III, n. 193, s. 132.

¹⁷⁷⁹ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) V, n. 197, s. 107.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), V/III, n. 197, s. 38.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), V/III, s. 149.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), V/III, n. 5, s. 40.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), V/III, n. 5 (197), ss. 138-139.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), V/III, n. 189, s. 131.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 146.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 143.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 133-134.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 197-198.

4-6 dakika kadar haşlayın, suyunu süzüp püre haline getirin. Çeşnisini hazırlamak için; zencefilleri soyun ve incecik doğrayın, yaban kerevizi tohumunu, karabiberi ve haşlanmış yumurtaların sarısıyla birlikte hepsini bir havana koyarak iyice ezin ve pürüzsüz bir macun elde edin. Bal ve *liquamen* ya da tuz ekleyerek iyice karıştırın. Havandakileri şarap ve sirke ile çalkalayarak sos tavaasına koyun. Yağ ekleyerek pişirin pişmeye başladıktan birkaç dakika sonra ateşten alın. Bu karışımı bezelye (ya da bakla) ile karıştırarak tekrar ateşe koyun yeniden ısıtın. Servis edin.¹⁷⁸⁰

❖ Havuç Kızartması (*Caroetae Frictae*)

“*Caroetae frictae oenogaro inferuntur.*”

Kızartılmış havuçlar *oenogarum* ile servis edilir.¹⁷⁸¹

Malzemeler: 1 kg parmak havuç, ½ fincan zeytinyağı, 2 fincan beyaz şarap, 1 yemek kaşığı *liquamen*.

Hazırlanışı: havuçları ince şeritler halinde kesin, kızgın zeytinyağında kızartın. Şarap ve *liquamen*’i karıştırarak havuçların üzerine dökün, sıcak servis edin ya da havuçları kızarttıktan sonra yağın süzmesi için ekmek dilimlerinin üzerine koyun hazırladığınız sosu ayrı bir kâsede yanında servis edin.¹⁷⁸²

❖ Havuç Meze (*Aliter Caroetas*)

“*Carotas sale, oleo puro et aceto.*”

¹⁷⁸⁰ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 146.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 143.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 133-134.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 197-198.

¹⁷⁸¹ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) III, n. 113, s. 66.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/XXI, n. 113, s. 22.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/XXI, s. 101.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), III/XXI, n. 1, s. 22.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/XXI, n. 1 (113), ss. 94-95.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/XXI, n. 122, s. 189.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 140.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 89.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 214.

¹⁷⁸² Ricotti, tarifi günümüze uyarlarken bir sonraki havuç tarifi (burada da bir sonraki tarif) birleştirdiği ve ekstra malzemeler eklediği görülmektedir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 140.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 89.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, s. 114.; Faas, bu tarifi Türkiye’de yapıldığını, ancak Apicius’tan farklı olarak havuçları dilimledikten sonra una bulayarak kızartıldığını belirtmiştir. Tariften unun çıkartılmasıyla tarifi Apicius’a yakın olacağını belirtmiş, özellikle Türkiye’de üzerine frenk kimyonu serperek servis edildiğinden bahsetmektedir. Faas, *Around The Roman Table*, s. 214.

Havuçları (iğ), tuz, saf zeytinyağı ve sirke ile (servis edin).¹⁷⁸³

Malzemeler: 1 kg parmak havuç, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 fincan sirke.

Hazırlanışı: havuçları ince şeritler halinde kesin, tuz, zeytinyağı ve sirkeyi karıştırıp, havuçları içine atın. İyice marine olması için servis etmeden önce bir iki saat dinlendirin.¹⁷⁸⁴

❖ Salatalık Meze (*Aliter Cucumeres*)

“*Piper, puleium, mel vel passum, liquamen et acetum, interdum et silfi accedit.*”

Biber, yarpuz, bal ya da *passum* (kuru üzüm şarabı), *liquamen* ve sirke, bazen de *asafoetida* eklenir.¹⁷⁸⁵

Malzemeler: 1 adet küçük boy salatalık, 1 çay kaşığı taze ya da kuru yarpuz (ya da nane), 2 yemek kaşığı (30 ml) kuru üzüm şarabı, 1 yemek kaşığı (15 ml) *liquamen* (ya da tuz), 1 yemek kaşığı (15 ml) kırmızı şarap sirkesi, 2 damla sıvı ya da 1 tutam toz *asafoetida*.

Hazırlanışı: yarım/küçük boy salatalığı soyun ve ince bir şekilde dilimleyin. Diğer malzemeleri bir kâsede iyice karıştırıp salatalıkların üzerine dökün. Salatalık tabağını esnek plastik film ile kapatıp marine olası için buzdolabında servis etmeden önce iki saat bekletin.¹⁷⁸⁶

¹⁷⁸³ Atıfta bulunduğumuz eserlerin bazıları bir üstteki tarif ile bu tarifi aynı numarada vermiştir. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) III, n. 114, s. 66.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/XXI, n. 113, s. 22.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/XXI, s. 101.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), X/I, n. 4, s. 22.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/XXI, n. 2 (113), ss. 94-95.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/XXI, n. 123, s. 190.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 89.

¹⁷⁸⁴ Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 89. Alternatif tarifler (aynı kitabın aynı bölümündeki havu tarifleri) için bkz. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 140-141.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 214.

¹⁷⁸⁵ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) III, n. 78, s. 58.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/VI, n. 78, s. 19.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/VI, s. 81.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), X/I, n. 4, s. Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/VI, n. 3 (78), ss. 81-83.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/VII, n. 84, s. 79.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 142.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (ev.), s. 131.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 227-228.

¹⁷⁸⁶ Faas, Dalby ve Grainger'dan farklı olarak 1 yemek kaşığı bal ve karabiber eklemiş ayrıca şarap kullanmadığı ve *asafoetida* yerine sarımsak kullanılabileceğini belirtmiştir. Dalby and Grainger, *The*

❖ Kereviz Püresi (*Aliter Holus Molle*)¹⁷⁸⁷

“*Apium coques ex aqua nitrata, exprimes et concides minutim. In mortario teres piper, ligisticum, origanum, cepam, vinum, liquamen et oleum. coques in pultario et sic apium conmiscet.*”

Kerevizi sodalı suda pişireceksin, süzeceksin ve ince bir şekilde doğrayacaksın. Havanda biber, yaban kerevizi, dağ kekiği, soğanı, şarabı, *liquamen* ve yağı ezeceksin. Lapa tenceresinde pişireceksin ve bunu kereviz ile birlikte karıştıracaksın.¹⁷⁸⁸

Malzemeler: 1 baş kereviz,¹⁷⁸⁹ 1 orta boy soğan, tatlı beyaz şarap (150 ml), 2 çorba kaşığı *liquamen* ya da bir çay kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, 2 tatlı kaşığı taze kıyılmış kaban kerevizi ya da 1 tatlı kaşığı yaban kerevizi tohumu, 2 tatlı kaşığı taze dağ kekiği, ½ tatlı kaşığı karabiber.

Hazırlanışı: kerevizleri dikkatli bir şekilde yıkayın ve kaba bir şekilde doğrayın. Soğanı da doğrayarak her ikisini de sos tavasında suda yumuşayıncaya kadar haşlayın. Sosu hazırlamak için, şarap, zeytinyağı ve *liquamen* ya da tuzu sos tavasına dökün üzerine diğer çeşnileri ekleyin ve kısık ateşte ağır bir şekilde birkaç dakika pişirin.

Classical Cookbook, s. 142.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 131.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 227-228. Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss. 62-63.

¹⁷⁸⁷ “*Aliter [H]olus Molle*”; yemeğin Apicius’daki tam karşılığı “*Başka Bir Sebze Püresi*” şeklindedir. Apicius’un III. kitabının XV. bölümünde üç tarif yer almaktadır. Bunların hepsi farklı sebzelerden yapılmış pürelerdir. İçindeki ana malzemenin kereviz olmasından dolayı bu şekilde adlandırılmıştır. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) III, n. 98, s. 62.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicuntur De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/XV, n. 98, s. 20.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/XV, s. 91.; Apicii, *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), III/XV, n. 2, s. Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/XV, n. 2 (98), ss. 88-89.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/XV, n. 104, s. 84.

¹⁷⁸⁸ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.), III, n. 98, s. 62.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicuntur De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), III/XV, n. 98, s. 20.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), III/XV, s. 91.; Apicii, *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), X/I, n. 2, s. 20.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), III/XV, n. 2 (98), ss. 88-89.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), III/XV, n. 104, s. 84.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 143.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 107.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 99.

¹⁷⁸⁹ Giacosa, bu tarifte Dalby ve Grainger’dan farklı olarak baş kereviz yerine 2 büyük demet kereviz kullanmış ve onları Apicius’un talimatına uyarak sodalı suda haşlamıştır. Ayrıca Romalılar için sebzelerin rengini kaybetmeden sodalı suda pişirmenin çok önemli bir faktör olduğunu belirtmektedir. Dalby ve Grainger’dan farklı olarak sodalı su kullanmasının sebebi malzeme olarak kereviz demeti (yani yeşil kısmı) kullanmasından kaynaklı olduğu düşünülebilir. Dalby ve Grainger’in buna gerek duymadığı görülmektedir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 143.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 107.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 99.

Diğer tarafta haşlamış olduğunuz soğan ve kerevizi mutfak robotundan (ya da metal bir süzgeçten) geçirin. Pişirmiş olduğunuz sos ile karıştırıp tekrar ısıtın ve servis¹⁷⁹⁰ edin.¹⁷⁹¹

❖ Kestaneli Mercimek (*Lenticulam De Castaneis*)¹⁷⁹²

“Accipies caccabum novum et castaneas purgatas diligenter mittis, adicies aquam et nitrum modice. Facies ut coquatur cum coquitur, mittes in mortarium piper, ciminum, semen coriandri, rutae, lasaris radicem, mentam, puleium, fricabis, suffundis acetum, mel, liquamen, aceto temperabis et super castaneas coctas refundis, adicies oleum. facies ut ferveat. Cum bene fervuerit, tutunclabis [ut in mortario teres]. Gustas. Si quid deest, addes. Cum in boletar miseris, addes oleum viride.”

Yeni bir tencereyi alacaksın ve dikkatli bir şekilde temizlediğin kestaneleri koyacaksın, su ve biraz soda ekleyeceksin, pişsin diye bırakacaksın, pişerken biberi, kimyonu, kişniş tohumunu, sedefotunu, asafoetida kökünü, naneyi, yarpuzu havana koyacaksın; ezeceksin. Sirke, bal ve *liquamen* ile nemlendireceksin. Sirkeyle karıştırıp pişmiş kestanelerin üzerine dökeceksin. Yağ ekleyip pişsin diye bırakacaksın. İyice piştiğinde tıpkı havanda ezdiğin gibi karıştıracaksın. Tadacaksın. Eğer herhangi bir şey eksikse, onu ekleyeceksin. Servis tabağına koyduğunda yeşil yağ ekleyeceksin.¹⁷⁹³

¹⁷⁹⁰ Dalby ve Grainger, eserinde yer verdiği birçok et ve balık tarifine mükemmel bir şekilde eşlik edeceğini, ayrıca aynı tarifi başka sebzelerle de yapılabileceğini belirtmiş ve bizzat denemiş oldukları lahana, ıspanak ve pırasayı özellikle tavsiye etmektedirler. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 107.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 99.

¹⁷⁹¹ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 143.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 107.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 99.

¹⁷⁹² Tarifi başlığında her ne kadar mercimekten bahsetse de içeriğinde buna yer verilmemiştir. Flower ve Rosenbaum İngilizceye çeviri yaparken parantez içerisinde öncelikle mercimeğin haşlanması gerektiğini ve sonraki aşamalarda da kestanenin haşlanmasından ve çeşnili malzemelerle karıştırıldıktan sonra mercimeğin eklenerek hepsinin karıştırılmasını salık vermiştir. Giacosa ise tarifi günümüze uyarlarken malzeme listesinde mercimeğe yer vermiş ve tarifi muhtemelen kestane püresine eklenmiş haşlanmış mercimekten bahsedildiğini belirtmiştir. Ozanic-Roguljic de Giacosa gibi günümüze uyarlarken aynı şekilde mercimeğe yer vermiştir. Fakat Ricotti Apicius'u takip ederek mercimekten hiç bahsetmemiş ve günümüze uyarladığı tarife de “Kestane Püresi” adını vermiştir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 154-155.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 91.; Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 22.

¹⁷⁹³ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) V, n. 191, s. 104.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), V/II, n. 191, ss. 36-37.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), V/II, s. 146.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), V/II, n. 2, s. 38.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), V/II, n. 2 (191), ss. 132-133.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), V/II, n. 184, s. 128.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.

Malzemeler: 400 g mercimek, 400 g kestane, 1 tatlı kaşığı soda, tatlandırmak için karabiber, 1 çorba kaşığı kimyon, kişniş tohumu, nane, sedefotu ve yarpuz, sirke, 1 diş sarımsağın suyu, 1 tatlı kaşığı bal, 1 çorba kaşığı *liquamen* ya da 1 tatlı kaşığı tuz, zeytinyağı.

Hazırlanışı: kabuklarını ayıklayıp temizlediğiniz kestaneleri sodalı suda haşlayın. Mercimeği de haşlayın. Bu arada sosu hazırlamak için tüm çeşni ve sıvıları karıştırın. Haşlanan kestaneleri ezip püre haline getirin ve sos ile karıştırın. Kestane ve sos karışımını haşlayıp suyunu süzdüğünüz mercimeğin üzerine döküp karıştırın. Tüm bu karışımın iyi bir şekilde çeşnilenip tadının birbirine geçmesi için tavaya koyarak kısık ateş üzerinde ısıtın ve servis tabağına koyduktan sonra biraz zeytinyağı ekleyerek servis edin.¹⁷⁹⁴

3.9. Et Yemekleri

❖ *Fronto*¹⁷⁹⁵ Usulü Tavuk (*Pullum Frontonianum*)

“*Pullum praedura, condies liquamine oleo mixto, cui mittis fasciculum aneti, porri, satureiae et coriandri viridis et coques. ubi coctus fuerit, lavabis eum, in lance defricto perungues, piper aspargis et inferes.*”

Çok sert (kahverengi) tavuğu, taze kişniş, dağ kekiği, pırasa, dereotu demetiyle karıştırılmış yağ ve *liquamen* ile terbiye edeceksin ve pişireceksin. Onlar piştiğinde, onu kaldıracaksın, servis tabağı üzerinde onu *defrutum* ile kaplayacaksın, biber serpeceksin ve servis edeceksin.¹⁷⁹⁶

154-155.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s.91.; Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 22.

¹⁷⁹⁴ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 154-155.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 91.; Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 22.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, s. 69.

¹⁷⁹⁵ Fronto ismi, Romalı birinden gelmektedir. Aynı isime atfedilen VIII. kitabın, VII. bölümde bir domuz yemeği de mevcuttur (*Porcellum Frontinianum*). M. Cornelius Fronto, İmparator Hadrianus döneminde yazar ve hatiplik yaptığı ayrıca tarım üzerine bilimsel incelemelerde bulunduğu bilinmektedir. *Geoponica*'da bahsedilen tarım yazarının muhtemelen Fronto olduğu yönünde fikirler vardır. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.105.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VI/IX, n. 246, s.153.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), ss.VI/IX, n.12, ss. 164-165.

¹⁷⁹⁶ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VI, n.250, s.129.; Giarratano et Vollmer (eds.), *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria*, VI/IX, n. 250, s.47.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VI/IX, s.178.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.105.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VI/IX, n. 246, s.153.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VI/IX, n.12, ss. 164-165.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VI/VIII, n. 12, s. 51.

Malzemeler:1 orta boy iç organları çıkartılmış tavuk (yaklaşık 1 kilo), 4 küçük körpe pırasa, 1 çay kaşığı *liquamen* ya da tuz, 2 yemek kaşığı *defrutum*, bir tutam karabiber, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, her biri küçük bir buket olacak taze dereotu, taze kişniş, taze dağ kekiği.

Hazırlanışı: dereotu, kişniş, dağ kekiği ve pırasaları piştiğinde ayrılmayacak bir buket haline getirin. Diğer tarafta tercihe göre tavuğu tüm olarak ya da parçalara ayırın. *Liquamen* ya da tuz ve yağı karıştırın daha sonra buket haline getirilmiş ot ve pırasaları yağla karıştırıp tavuğu çeşnilendirin ve düşük ısıda pişirin. Tavuklar piştiğinde bir servis tabağına yerleştirin, üzerine *defrutum* dökün ve karabiber serpererek servis edin.¹⁷⁹⁷

❖ Tavuk Dolması (*Pullus Farsilis*)

“Pullum sicuti liquaminatum a cervice expedit. Teres piper, ligisticum, gingiber, pulpam caesam, alicam elixam, teres cerebellum ex iure coctum, ova confringis et conmiscis ut unum corpus efficias, liquamine temperas et oleum modice mittis, piper integrum, nucleos abundanter. Fac in pensam/¹⁷⁹⁸impensam et imples pullum vel porcellum ita ut laxamentum habeat.”

“Similiter in capo facies, ossibus eiectis coques.”

Liquamen’li tavuğu (bu sosun içindeyken) boynundan kurtaracaksın (boynunu keseceksin). Öğütülmüş biber, yaban kerevizi, zencefil, doğranmış et, haşlanmış buğday, ezilmiş beyni sossuz/çeşnisiz pişirip, yumurta kıracaksın ve pürüzsüz bir karışım yapasın diye karıştıracaksın, *liquamen* ekleyeceksin ve biraz yağ koyacaksın, bütün haldeki biberi, bolca çam fıstığını (ekleyeceksin). Dolgu/dolma içini hazırlayacak ve tavuk ya da domuzu biraz boşluk kalana (esnek olana kadar) kadar doldur.

Horozda da benzer şekilde yapacaksın, kemiklerini çıkartarak pişireceksin.¹⁷⁹⁹

¹⁷⁹⁷ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.105.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VI/IX, n. 246, s.153.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VI/IX, n.12, ss. 164-165.

¹⁷⁹⁸ Schuch edisyonunda bu bölüm “*in pensam*” şeklinde verilirken diğer edisyonlarda “*impensam*” şeklinde verilmiştir. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VI, n. 252-253, ss.129-130.

¹⁷⁹⁹ Burada birleştirilmiş iki tarif görülmektedir. Atıfta bulunduğumuz yazarların bazıları bu iki tarifi birleştirerek vermiştir. Bazıları da ayrı olarak “*Similiter in Capo Facies*” başlığı altında vermiştir. Ana bileşen yani dolma içi aynı olduğu için bizde her iki tarifi bir başlık altında vermenin daha uygun olacağını düşünerek tarifi birleştirdik. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VI, n. 252-253, ss.129-130.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae*

Malzemeler: 1 adet taze tavuk (kemikli ya da kemiksiz, yaklaşık 900 g), 170 g buğday ya da kuskus/bulgur,¹⁸⁰⁰ 340 g kuzu kıyma ya da 170 g kuzu kıyma ve 170 g pişmiş kuzu beyni, ½ çay kaşığı öğütülmüş yaban kerevizi tohumu, 2,5 cm taze kök zencefil, 1 çay kaşığı tane ve 1 çay kaşığı toz karabiber, 2 yumurta, ¼ fincan *liquamen* ya da 1 tatlı kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı (15 ml) zeytinyağı, 4 yemek kaşığı (60 g)çam fıstığı.

Hazırlanışı: eğer buğday kullanıyorsanız bir gün öncesinde ıslayıp haşlayın, kuskus/bulgur kullanıyorsanız yarım saat ıslayıp haşlayarak kullanabilirsiniz. Aynı bir yerde beyinleri haşlayın. Haşladığınız buğday ya da kuskus/bulgur, beyin ve kıymayı havanda ezip karabiber, zencefil ve yaban kerevizi ile çeşnilendirin. Ya da tüm bu malzemeleri mutfak robotundan geçirin. Ezmiş olduğunuz bu malzemelere yumurta kırıp pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın daha sonra bu karışıma zeytinyağı, *liquamen* ya da tuz, tane karabiber ve çam fıstığı ekleyip karıştırın. Hazırlamış olduğunuz bu dolma harcını, içi temizlenmiş tavuğa doldurun. Tavuğun açık olan yerlerini iple (sicim ya da kürdanla da bağlayabilirsiniz) dakin. İsteğe bağlı olarak bir sos tavasında zeytinyağı ve biberle kızartabilir veya su ya da et suyunda haşlayabilirsiniz (yaklaşık yarım saat kadar). Aynı iç malzemeleri kullanarak domuz ya da horuz dolması da yapabilirsiniz.¹⁸⁰¹

❖ Şalgamlı Turna ya da Ördek (*Gruem Vel Anatem Ex Rapis*)

“Lavās, ornas et in olla elixabis cum aqua, sale et aneto dimidia coctura. Rapas coque, ut exbromari possint, levabis de olla. Et interim lavabis. Et in caccabum mittis anatem cum oleo et liquamine et fasciculo porri et coriandri. rapam lotam et minutatim

Extant, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VI/IX, n. 252-253, s.48.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VI/IX, s.179.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.103-104.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VI/IX, n. 248-249, s.154.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VI/IX, n.14, ss. 164-165.; Apicii, *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VI/VIII, n. 14, s. 52. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.146-147.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.136-137.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 311-313.

¹⁸⁰⁰ Bulgur, atıfta bulunduğumuz yazarlardan sadece Solomon & Solomon tarafından malzeme listesinde verilmiştir. Giacosa ise kuskus kullanmıştır. Diğer yazarlar ise buğday/öğütülmüş buğday kullanmıştır. Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss. 84-85.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.146-147.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.136-137.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 311-313.

¹⁸⁰¹ Atıfta bulunduğumuz yazarlar, dolmadan en iyi sonucu almak için doldurduğunuz tavuğu bir domuz mesanesi içine yerleştirerek ya da muslin kumaşa sararak pişirilmesini tavsiye etmektedir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.103-104.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.146-147.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.136-137.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 311-313.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss. 84-85.

concisam desuper mittis, facies ut coquatur, media coctura mittis defrictum ut coloret. ius tale parabis: piper, ciminum, coriandrum, lasaris radicem, suffundis acetum et ius de suo sibi. reexinanes super anatem et ferveat. Cum fervuerit, amulo obligabis et super rapas adicies, piper aspargis et adpones.”

Ördeği yıkayıp ve kanatlarını keserek hazırlayacak ve bir tencerede su, tuz ve dereotu ile biraz pişireceksin. Şalgamları acılığı gitsin diye pişir. (Ördeği) tencereden alacaksın, tekrar yıkayacak ve tencereye yerleştireceksin, yağ ve *liquamen* ve bir demet pırasa ve kişniş ekleyip, üzerine yıkadığın ve dilimlediğin şalgamları ilave edecek ve pişireceksin. Biraz piştiğinde renk vermesi için *defrutum* ekleyeceksin. Sosu hazırlayacaksın: biber, kimyon, kişniş, *silphium* kökü, sirke ve et suyu ekleyecek, ördeğin üzerine tekrar boşaltacak ve pişireceksin. Piştiğinde nişasta ile yoğunlaştıracak ve şalgamları üzerine ekleyeceksin. Biber serpecek ve servis edeceksin.¹⁸⁰²

Malzemeler: 1 büyük ördek, 5 çay kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı *liquamen* ya da tuz, 1 körpe pırasa, bir demet taze kişniş ve dereotu, 2 yemek kaşığı *defrutum*, 1 kg şalgam, tuz, su.

Sos için: 1 çay kaşığı (her biri için) kimyon tohumu, kişniş tohumu ve tane karabiber, 3 diş sarımsak (suyu kullanılacak), 1 yemek kaşığı sirke, tatlandırmak için bir tutam toz karabiber, 1 çay kaşığı nişasta (gerekliyse).

Hazırlanışı: yıkanmış ve ayıklanmış olan ördeği tencereye yerleştirin üzerine su, tuz ve dereotu ekleyerek çok az pişirin. Şalgamları dilimleyip, acı tatları gitmesi için ördekten ayrı bir yerde haşlayın. Az pişmiş olan ördeği tekrar başka bir tencereye zeytinyağı ile kavrulması için yerleştirin, ördeğin rengi değiştikten sonra, üzerine su (ördeğin yarsına kadar gelecek), *liquamen* ya da tuz, dereotu, bir demet kişniş ve pırasayı bağlayıp ekleyin. Bir şalgamı (çiğ) dilimleyip, *defrutum* ile karıştırarak ördeğe renk vermesi için ekleyin. Düşük ateşte pişirin (1-2 saat kadar). Kimyon, kişniş, sarımsak suyu, sirke, karabiber ile bir sos hazırlayın ördeğin üzerine dökün. İyice

¹⁸⁰² Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VI, n. 216, s.117.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VI/II, n .216, s.43.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VI/II, ss.164-165.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.110-111.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VI/II, n. 214, ss.143-144.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VI/II, n. 3, ss.152-153.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VI/II, n. 3, s. 46.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 303-305.

karıştırın, yoğunlaşması için çözünmüş nişastayı ekleyin pişirin. Daha önce haşlanan şalgamları ördeğe ekleyin (ördeğin pişmesine yaklaşık 20 dakika kala) ve karabiber serpererek servis edin.¹⁸⁰³

❖ Dana Pirzola (*Vitellina Fricta*)

“*Piper, ligisticum, api semen, cuminum, origanum, cepam siccam, uvam passam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrictum.*”

Biber, yaban kerevizi, kereviz tohumu, kimyon, dağ kekiği, kuru soğan, kuru üzüm, bal, sirke, şarap, *liquamen*, yağ, *defrutum*.¹⁸⁰⁴

Malzemeler:1 yemek kaşığı kuru soğan, 1 yemek kaşığı şarapta ıslayarak dolgunlaştırılmış kuru üzüm, 1 yemek (toplamda) yaban kerevizi, kereviz tohumu, kimyon ve dağ kekiği, 1 tutam karabiber, ½ tatlı kaşığı bal, 1 yemek kaşığı *defrutum*, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı şarap, 1 çay kaşığı *liquamen* ya da tuz.

Hazırlanışı: dana pirzolayı pişirmek için öncelikle sosu hazırlayın.¹⁸⁰⁵ Kuru soğan, otlar, karabiber ve balı bir kâseye koyun üzerine *defrutum*, zeytinyağı, şarap ve *liquamen* ya da tuzu ekleyerek karıştırın. Bir sos tavaında bu karışımı ısıtın daha sonra pirzolayı pişirmek için ekleyin. Pirzolayı pişirmeden önce düzleştirmek için dövün. Alternatif olarak, dövdüğünüz pirzolayı pişirmek için, sos tavaına çok az zeytinyağı koyun ve ısıtın, ete tuz ve karabiber serpin, arkalı önlü kızartın, kızarttıktan sonra, hazırladığınız sosu üzerine dökün. Eti servis etmeden önce dilimleyin.¹⁸⁰⁶

¹⁸⁰³ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.110-111.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 303-305.

¹⁸⁰⁴ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VIII, n.355, s.163.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VIII/V, n. 355, ss. 60-61.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VIII/V, s.224.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VIII/V, n.1, ss. 200-201.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.92-93.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VIII/V n. 351, s.189.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VIII/V, n. 1, s. 67.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 273.

¹⁸⁰⁵ Flower ve Rosenbaum, muhtemelen bu sosun etten ayrı bir yerde pişirildikten sonra kızartılan etin üzerine döküldüğünü ancak bu sosla birlikte eti ağır ateşte pişirmenin de çok iyi olabileceğini belirtmektedir. Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VIII/V, n.1, s. 201.

¹⁸⁰⁶ Antik Roma’da yemek yerken genellikle bıçak kullanılmadığı için, öncesinde dilimlenmesi tavsiye edilir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.92-93.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 273.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, s. 104.

❖ *Matius*¹⁸⁰⁷ Usulü Yahni/Elmalı Domuz Yahni (*Minutal Matianum*)

“*Adicies in caccabum oleum, liquamen, coctura concides porrum, coriandrum, isicia minuta, spatulam porcinam coctam tessellatim concides cum sua sibi tergilla. facies ut simul coquantur. Media coctura mala matiana purgata intrinsecus, concisa tessellatim mittes. Dum coquitur, teres piper, ciminum, coriandrum viride vel semen, mentam, lasaris radicem, suffundes acetum, mel, liquamen, defrictum modice et ius de suo sibi, acoeto modico temperabis. facies ut ferveat. Cum fervuerit, tractam confringes et ex ea obligas. piper aspargis et inferes.*”

Tencereye yağ, *liquamen*, et suyu, doğranmış pırasa, kişniş ve küçük et toplarını ekleyeceksin. Pişmiş domuz bacağını kızarmış kabuğuyla küp küp doğrayacaksın. Birlikte hepsini pişireceksin. Orta pişmiş ete çekirdeği ayıklanmış küp şeklinde doğranmış *Matius* elmalarını ekleyeceksin. Pişerken biber, kimyon, taze kişniş ya da kişniş tohumu, nane, *silphium* kökünü ezin, sirke, bal, *liquamen*, biraz *defrutum* ve onun kendi suyundan dök, biraz sirkeyle karıştırarak, kaynatacaksın. Pişerken *tractayı* ufalayacak ve bununla yoğunlaştıracaksın. Biber serpip servis edeceksin.¹⁸⁰⁸

Malzemeler: 450 g kemiksiz yağsız domuz eti, 225 g sığır kıyması, 2 yemek kaşığı (30ml) zeytinyağı, 2/3 fincan *liquamen* ya da 1 tatlı kaşığı tuz, ¼ fincan beyaz şarap, 1 büyük pırasa, 1 avuç dolusu taze kişniş, 1 yumurta, 450 g küçük tatlı elma, 1 kereviz sapı, 1 defne yaprağı, 5 tane karabiber, 2 çay kaşığı öğütülmüş kimyon, 2 çay kaşığı öğütülmüş kişniş, 2 çay kaşığı doğranmış taze nane, sarımsak suyu, 2/3 beyaz şarap

¹⁸⁰⁷ Bu tarif Iulius Caesar'ın arkadaşı Gaius Matius'a atfedilmiştir. Atıfta bulunduğumuz yazarlar tarafından bu konuyla ilgili bilgi verilmiş olsa da aslında bu konu ile ilgili genel olarak bir çelişki olduğunu belirtmektedirler. Bazıları yemekte yer alan elmaların onun tarafından geliştirildiğini ve onun adını aldığını, yüzden tarife bu ismin verildiği ki onun adıyla anılan elma türü Latince literatürde geçmektedir. Pliny, *Natural History*, XV, 14-15, Columella, *De re Rustica*, XII/XLIII.; Matius'un garsonlar, kiler görevlileri, aşçılar ve gıda hizmetçileri hakkında yazdığı eserde, böyle bir tarifi verilmesinden kaynaklı olmasının da mümkün olabileceği görüşler arasındadır. Ancak eser günümüze ulaşmamıştır. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.93-94.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IV/III, n.167, s.115.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.148-149.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.134-135.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/III, n.4, ss.118-121

¹⁸⁰⁸ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n.174, s.92.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/III, n.174, ss. 31-32.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IV/III, ss.132-133.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/III, n.4, ss.118-121.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 93-94.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IV/III, n.167, s.115.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/III, n. 4, ss. 32-33.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.148-149.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.134-135.

sirke, 3 yemek kaşığı bal, *liquamen* ya da tuz, 5 damla ya da 1 çay kaşığı toz *asafoetida*, un (*tracta* yerine), taze öğütülmüş karabiber.

Hazırlanışı: Öncelikle domuz etini 1 tatlı kaşığı bal, defne yaprağı, tane karabiber ve kereviz sapıyla birlikte su dolu tencereye ekleyin. Kısık ateşte bir saat kadar pişirin. Piştikten sonra ateşten alın ve soğumaya bırakın. Yumurtayı kıyma ile yoğurup küçük köfteler hazırlayın. Pırasa, taze kişnişi doğrayın, elmaların kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkartıp dilimleyin. Geniş bir sos tavaına şarap, domuzu pişirdiğiniz sudan ¼ fincan et suyu, sirke, kalan bal ve *liquamen*i köfte ve domuzla birlikte koyun. Kaynama noktasına getirip, pırasa, kişniş ve elmaları ekleyin. Yaklaşık 30 dakika kadar pişirin ve geri kalan malzemeleri et neredeyse pişmek üzereyken ekleyin. Koyulaştırmak için biraz un ekleyin. Bolca karabiber serperek servis edin.¹⁸⁰⁹

❖ Oğlak ya da Kuzu Kebabı (*Aliter Aedus Sive Agnus Siyringiatus*)

*“Lactis sextarium unum, mellis unc. IV. piperis unc. I. salis modicum, lasaris modicum. Ius in ipsius: olei acetabulum, liquaminis acetabulum, mellis acetabulum, dactilos tritos VIII. vini boni eminam, amolum modice.”*¹⁸¹⁰

Bir *sextarius* süt, 4 ons bal, 1 ons biber, biraz tuz, biraz silphium. Sos: bir çorba kaşığı yağ, bir çorba kaşığı *liquamen*, bir çorba kaşığı bal, ezilmiş 8 hurma, yarım litre iyi şarap, biraz nişasta.¹⁸¹¹

Malzemeler: Oğlak kol ya da 1,25 kg kuzu budu, zeytinyağı.

Marine etmek için: 570 ml süt, ½ fincan bardak süzme bal, 1 çorba kaşığı karabiber, tuz, ½ çay kaşığı toz ya da 5 damla *asafoetida* (ya da sarımsak suyu).

¹⁸⁰⁹ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.93-94.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.148-149.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.134-135.

¹⁸¹⁰ Tarifin içeriği incelendiğinde diğer tariflerden farklı olduğu gözlemlenmiştir. Bu farklılık malzeme miktarlarının net olarak belirtilmesi, ayrıca kullanılan malzemelerde baharat miktarının az olmasıdır. Dalby ve Grainger, bu tarif için bazı bilim insanlarının tarifin aslının Yunanlara ait tarif olduğunu düşündüğünü belirtmiştir. Muhtemelen bu tarif, derleyici tarafından sonradan eklenmiş de olabilir. Ayrıca Dalby ve Grainger, Homeros'un *Iliada*'sında da benzer tarif olduğunu belirtmiş ve bu tarifi bu bölümde yer vermiştir. (Homeros, *Iliada* 9, 202-17). Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.46-47.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.36-37.

¹⁸¹¹ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VIII, n. 365, ss.167-168.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VIII/VI, n. 365, s.62.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VIII/VI, ss.226-227.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VIII/VI, n.7(365), ss.204-205.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VIII/IV, n.361, ss.191-192.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripita*, Mary Ella Milham (ed.), VIII/VI, n. 7, s. 69.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.46-47.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.36-37.

Sosu için: 8 adet ezilmiş taze ya da kuru hurma, ¼ fincan (280 ml) kırmızı şarap, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, 2 çorba kaşığı süzme bal, 4 çorba kaşığı *liquamen* ya da 1 tat tuz, mısır nişastası.

Hazırlanışı: zeytinyağı, yarım litre süt, yarım bardak süzme bal, sarımsak suyu, tuz, bir çorba kaşığı karabiberi bir kâsede iyice karıştırın, kuzu ya da oğlak budunun üzerine bu karışımı dökün ve iyice emilmesi için bir gece bu karışımda ara sıra çevirerek bekletin. Diğer tarafta hurmaları da yumuşaması için biraz şarapta ıslatın. Ertesi gün eti sostan çıkartın, sütlü sosun kalmaması için eti iyice silkeleyin ya da peçete ile sosunu çektin.¹⁸¹² Üzerine zeytinyağı sürerek kızartın (önceden ısıtılmış 200 derecede). Et pişmeye yüz tuttuğunda hurmaları ezerek püre kıvamına getirin ve diğer sos malzemeleri ile karıştırıp pişirin yoğunlaşması için biraz nişasta ekleyin. Pişen eti fırından çıkartıp biraz dinlendirdikten sonra kalın bir şekilde dilimleyip sos ile servis edin.¹⁸¹³

❖ Yaban Tavşanı Kebabı¹⁸¹⁴ (*Leporem Madidum*)

“In aqua praecoquitur modice, deinde conponitur in patina [ac] coquendus <ex> oleo in furno et cum prope sit coctus ex alio oleo, pertangito de conditura infra scripta: teres piper, <ligistiquum> satureiam, cepam, rutam, api semen, liquamen, lasar, vinum et modicum olei. Aliquotiens versatur, in ipsa percoquitur conditura.”

Suda biraz pişirilir, daha sonra tavaya yerleştirilir. Fırında yağda kızartılır ve pişmeye yakın başka bir yağdan ekleyip, altta yazan sosla üzerini kaplayacaksınız: dövülmüş biber, yaban kerevizi, güvey otu, soğan, sedefotu, kereviz tohumu, *liquamen*, *silphium*, şarap, biraz yağ. Birkaç kez çevrilir, bu sosta pişirilir.¹⁸¹⁵

¹⁸¹² Dalby ve Grainger’in eserinde süt sosunun atılması gerektiğini her ne kadar müsriflik olsa da bu sosun tekrar kullanılması durumunda sütün kesileceğinden yemeğin tadını bozacağını belirtmiştir.

¹⁸¹³ Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.46-47.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.36-37. Kuzu ya da oğlak kebabının alternatifi için bkz. Faas, *Around The Roman Table*, s. 276.

¹⁸¹⁴ Dalby ve Grainger, tavşan pişirmenin daha sade yolu olarak Archestratus’a göz atmamızı tavsiye etmekte ve ondan bir alıntı vermektedir, “*Tavşan hazırlamanın pek çok yolu, kuralı vardır. En iyisi şu ki, kızarmış eti herkesin içki içtiği sırada getirip dağıtmalısınız: Sıcak, sadece tuz serpilmiş, biraz çiğken şişten çıkarılmış olacak. Etten kan damladığını görürseniz aldırmayın, oburca yiye. Bana göre diğer tariflerin hepsi yersiz: Yapış yapış soslar, çok fazla peynir, üstüne aşırı miktarda yağ; sanki bir kedi pişiriyormuş gibi!*”. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss. 90-91.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss.81-82.

¹⁸¹⁵ Apicii Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VIII, n.395, ss.181-182.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VIII/VIII, n. 395, s. 66.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VIII/VIII, ss. 238-239.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VIII/VIII, n.1 (395) ss.214-215.; Apicius, *Cookery and*

Malzemeler:1 tavşan sırtı, 1 çay kaşığı öğütölmüş karabiber, zeytinyağı, 2 küçük soğan, 2 çay kaşığı taze yaban kerevizi ya da kereviz yaprağı, 1 çay kaşığı kereviz tohumu, 1 çay kaşığı kuru dağ kekiğı, 2 çay kaşığı doğranmış taze ya da kuru sedefotu, ½ çay kaşığı *asafoetida* toz ya da 3 damla *asafoetida* (ya da sarımsak suyu), ¼ fincan (280 ml) kırmızı şarap, 2 yemek kaşığı (30 ml) *liquamen* ya da tuz.

Hazırlanışı: Bir tencere dolusu suyu kaynatın tavşanı ya bunun içirisine atın ya da suyu tavşanın üzerine dökün.¹⁸¹⁶ Daha sonra metal sığ bir tavaya tavşanı yerleştirin, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile eti güzelce ovalayın. Önceden ısıttığınız fırına yerleştirin (190 derece) pişirmeye bırakın. Etin eşit pişmesi için her iki tarafta yarımşar saat pişecek şekilde ters düz edin.

Bu sırada sosu hazırlayın: soğanları ince ince doğrayın, şarap, zeytinyağı, *liquamen* ya da tuz, diğeri ot ve baharatları ekleyerek iyice karıştırın. Bir saat pişirdikten sonra tavşanı fırından çıkartıp her tarafına değıecek şekilde bu sosu döküp fırına tekrar yerleştirin, ara sıra çıkartıp sosu kaşık yardımıyla üzerine dökün ki sosu iyice içine çekebilsin. Pişen eti çıkartıp dilimleyin. Etten arta kalan sosu bir tavaya koyup koyulaşması için biraz daha kaynatın. Dilimlediğiniz etlerin yanında servis edin.¹⁸¹⁷

❖ Böbrek Dolması (*Lumbuli [Et Renes] Assi Ita Fiunt*)¹⁸¹⁸

“Periuntur in duas partes ita ut expansi sint et aspargitur eis piper tritum, nuclei et coriandrum concisum minutatim factum et semen feniculi tritum deinde lumbuli recluduntur passi et consuuntur et involvuntur omento et sic praedurantur in oleo et liquamine, inde assantur in clibano vel craticula.”

(Böbrekler) (iki parça birbirinden ayrılmayacak şekilde) genişletilmiş gibi ortasından kesilir ve onlara öğütölmüş karabiber, çam fıstığı ve ince doğranmış kişniş, öğütölmüş

Dining in Imperial Rome, Joseph Vehling (trans.), VIII/VIII, n. 382, s. 200.; Apicii, *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VIII/VIII, n. 1, s. 73.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss. 90-91.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betöl Avunç (çev.), ss.81-82.

¹⁸¹⁶ Dalby ve Grainger, tavşan etini fırınlamadan önce kaynar suya atılmasını ya da üzerine dökölmesini özellikle tavsiye etmiştir, bunun gerekçesi olarak tavşan etinin aşırı derecede kanlı olmasından kaynaklıdır. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.90-91.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betöl Avunç (çev.), ss.81-82.

¹⁸¹⁷ Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.90-91.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betöl Avunç (çev.), ss.81-82.; Rivera, *Feasting With The Ancestors: Cooking Through The Ages With 110 Simple Recipes*, s. 71.

¹⁸¹⁸ “*Filetto [ve Böbrek] Kızartma Böyle Yapılır*”.

rezene tohumu serpilir. Sonra böbrekler kapatılır ve dikilir ve zarla sarılır ve böyle yağ ve *liquamende* pişirilirler. Daha sonra fırın ya da ızgarada kızartılırlar.¹⁸¹⁹

Malzemeler: 8 adet kuzu böbreği, 10 tane rezene tohumu (orta sıcaklıkta 5 dakika kavrulmuş), 2/3 fincan (10 g) çam fıstığı (bir gece önce beyaz şaraba yatırılmış), bir avuç dolusu taze kişniş, 1 çay kaşığı öğütülmüş karabiber, 2 yemek kaşığı (30 ml) zeytinyağı, 2 yemek kaşığı *liquamen*, 1 adet bağırsak zarı (isteğe bağlı). Sirke ve soğuksu (böbrekleri yıkamak için isteğe bağlı).¹⁸²⁰

Hazırlanışı: böbreklerin zarlarını soyun, ortadan ikiye keserek açın, daha sonra hoş olmayan kokunun gitmesi için sirkeli soğuk suya batırıp çıkarın ve sinirlerini temizleyin. Kokunun gittiğinden emin olduktan sonra onları kurulayın. Rezene tohumlarını havanda dövün. Dolma fıstıklarını, kişnişle beraber havana koyun, karabiberi de ekleyerek tüm hepsi bir bütün oluncaya dek ezin. Daha sonra bu karışımı böbreklerin içine her birine birer kaşık gelecek şekilde koyun. Daha sonra böbrekleri kapatın ve içindekilerin dışarıya çıkmasını engellemek için dışını bağırsak zarıyla sarın, eğer zarınız yoksa dikebilir ya da kürdanla sabitleyebilirsiniz. Yağ ile *liquamen*'i bir tavada kızdırın üzerine böbrekleri koyarak çok az sertleşmesi için kavurun. Daha sonra bu sos ile birlikte fırın kabına koyarak pişirin (10 dakika). Ya da asıl tarifte de önerildiği gibi ızgarada da pişire bilirsiniz. Pişen böbrekleri dilimleyerek servis edin.¹⁸²¹

¹⁸¹⁹ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n. 292, ss. 143-144.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII/VIII, n. 292, s. 53.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/VIII, s. 199.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/VIII, n.1 (292), ss. 178-179.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/VIII, n. 286, s. 169.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VII/VIII, n. 1, s. 58.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 134; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 123-124.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 53.

¹⁸²⁰ Bu tavsiye Ricotti'ye aittir. Bkz. Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 53.

¹⁸²¹ Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 134; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 123-124.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 53.

❖ Fūme Sosis (*Lucanicae*)¹⁸²²

“Teritur piper, cuminum, satureia, ruta, petroselinum, condimentum, bacae lauri, liquamen et admiscetur pulpa bene tunsa, ita ut denuo bene cum ipso subtrito fricetur. Cum liquamine admixto pipere integro et abundanti pinguedine et nucleis inicies in intestinum perquam tenuatum perductum et sic ad fumum suspenditur.”

Biber, kimyon, dağ kekiği, sedefotu, maydanoz, çeşnilendirmek için otlar, defne meyvesi, *liquamen*i ezilir ve iyice dövülmüş etle karıştırılır. *Liquamen* ile karıştırılmış tane biber, bol yağ ve çam fıstıklarını da ekleyerek mümkün olduğu kadar ince bir bağırsağın içine doldurulur ve böylece dumana asılır.¹⁸²³

Malzemeler: 450 g kıyma, 2 yemek kaşığı (30 g) çam fıstığı, 20 adet tane karabiber, 1 çay kaşığı doğranmış taze ya da kuru sedefotu, 2 çay kaşığı kuru dağ kekiği, 1 çay kaşığı toz karabiber, 2 çay kaşığı doğranmış taze maydanoz, 1 çay kaşığı (tepeleme) öğütülmüş kimyon, 30 adet defne meyvesi (eğer mevcutsa), 3 yemek kaşığı *liquamen* ya da 1 çay kaşığı tuz, sosis için bağırsak.

Hazırlanışı: Öncelikle otları ince bir şekilde doğrayın, daha sonra kıyma, baharat ve otların hepsini mutfak robotunda iyice karıştırın ya da havanda hepsini ezin ve birbirine iyice yedirin. Bağırsakları otuzar santimetre kesin ve uçlarına düğüm atın. Hazırladığınız harcı krema torbasına koyarak bağırsaklara doldurun aralara çekme payı bırakmayı unutmayın. Oluşan sosisleri uçlarından kıvrarak, bağırsakları dört eşit sosis parçası haline getirin. Tütsülemek için yanan ocağın üstünden sallandırarak birkaç saat bekletin ya da mangal kömürünün üzerine odun parçaları serpin ve sosisleri herhangi bir aparatla ateşin 30 cm üstüne asın bir saat kadar bekletin. Ya da fūme işlemi yapmadan ızgara üzerinde pişirebilirsiniz.¹⁸²⁴

¹⁸²² Tarifin ilk cümlesi; ‘*Lucanicas similiter, ut supra scriptum est [lucanicarum confectio].*’dir. *Lucanicae* sosise benzer bir tarifin yukarıda yazdığından bahsedilmektedir. Bahsedilen tarif aynı kitabın, üçüncü bölümünün ilk tarifi olan “*Vulvulae Botelli*”dir.

¹⁸²³ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) II, n. 56, ss. 49-50.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), II/IV, n. 56, s. 15.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), II/IV, s. 66.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), II/IV, n. 1 (56), ss. 72-73.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), II/IV, n. 61, ss.69-70.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), II/IV, n. 1, s. 13.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.108-109; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 97-99.; Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 23.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 182.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 261-262.

¹⁸²⁴ Dalby ve Grainger, bu tarifin Romalıların en etkileyici yemeklerinden biri olduğunu, muhtemelen Cato döneminde, İtalya'nın topuğunda *Lucania*'da hizmet eden askerler tarafından Roma'ya

❖ Izgara Ciğer (Domuz) (Aliter)

“*Ficatum*¹⁸²⁵ praecidis ad cannam, infundis in liquamine. piper, ligisticum, bacas lauri duas involves in augmento et in craticula assas et inferes.”

Kamış ile ciğere yarıklar açıp, üzerine *liquamen* döküyorsunuz. Biber, yaban kerevizi, iki defne meyvesini (eziyorsunuz). Bağırsak yağına sarıp, ızgarada kızartıyor ve servis ediyorsunuz.¹⁸²⁶

Malzemeler: 400 g kalınca dilimlenmiş ciğer (domuz ya da dana), bağırsak yağı, 1 yemek kaşığı yaban kerevizi, 2-3 yemek kaşığı *liquamen* ya da 1 çay kaşığı tuz (sosu için), 1 tutam karabiber (tatlandırmak için), 2-3 adet defne yaprağı ya da meyvesi, 3 yemek kaşığı *liquamen* (eğer öncesinde marine edecekseniz).

Hazırlanışı: Bağırsak yağını soğuk suda ısılayın. Ciğerleri dilimleyip balık sosunda bekletin ya da baharat ve otları ezin *liquamen* ile karıştırıp ciğerleri bu karışım içerisinde bekletin (2 ya da 3 saat). Eğer sadece *liquamende*¹⁸²⁷ beklettiyseniz, daha sonra yukarıda bahsettiğimiz sosu hazırlayıp, ciğerleri çıkarttıktan sonra bağırsak

getirildiğini, günümüzde Filistin’den Brezilya’ya *Lucanica* adına dayandırılan biberli, baharatlı, tütsülenmiş sosislerin dünyanın çoğu yerinde hâlâ yapıldığını belirtmektedir. Bu sosis Brezilya’da *linguiça* olarak adlandırıldığından bahsetmektedir. Ayrıca İtalyan salamının atası olduğu bilinmektedir. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss.108-109; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 97-99.; Ozanic-Roguljic, *Olivia’s Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 23.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 261-262.

¹⁸²⁵ Bu tarifte ciğer “*ficatum*” olarak adlandırılmıştır, diğer tariflerde ise “*ieacur*” olarak geçmektedir. *Ficatum*; incirleme, incirle beslenmiş domuz ciğeridir. Ciğer sözcüğü için böyle bir ayrıma gidilmiş olması onun ayrı bir yerinin olduğunu göstermektedir. Apicius tarafından icat edilen bir yöntem olduğu bilinmektedir. Kaz gibi, domuzların ciğeri de kuru incir ile doldurulduktan sonra *mulsum* (ya da alkol) içirilip onları tokluk coşkusu içinde doğrudan ölmesine neden olunur. Incirleme hayvanın ciğerine kattığı tattan dolayı daha sonraları her türlü hayvan ciğerine uygulanan bir metot olmuştur. Latince ciğer sözcüğü “*ieacur*”dur. İtalyanca’daki ciğer sözcüğü ise “*ficatum*”dan türetilmiş olan “*fegato*”ya karşılık gelir. Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/III, n.2 (264), ss.169-171.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 100-101.; Bober, *Antikçağ ve Orta Çağ’da Sanat, Kültür ve Mutfak*, s. 209.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 253-254. Pliny, *Natural History*, VIII/LXXII, ss. 144-147.

¹⁸²⁶ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n. 264, s. 134.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII, n. 264, ss. 49-50.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/III, s. 189.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VII/III, n. 2, s. 54.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/III, n. 2 (264), ss. 170-171.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/III, n.260, ss.161-162.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 50.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.100-101.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 253-258.

¹⁸²⁷ Giacosa, orijinal tarife bağlı kalarak sadece balık sosunda ciğerleri bekletmiştir. Ricotti ise tüm diğer malzemeleri karıştırarak bir sos elde etmiş ciğerleri orada bekletmiştir. İki saat beklettikten sonra bu sosu süzerek ciğerlerin her bir parçasını bağırsak yağına defne yaprağı ile birlikte sararak pişirilmesini tavsiye etmiştir. Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 50.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.100-101.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 258.

yağına sarmadan önce bu sosla çeşnilendirin ve sıkıca sarın hatta açılmaması için kürdanla sabitleyebilirsiniz. Hazır olan ciğerleri ızgara üzerinde kızartın ya da çok az yağla tavada ağır ateşte pişirebilirsiniz.¹⁸²⁸

3.10. Balık ve Kabuklu Deniz Ürünleri

❖ Balık Tava (*Patina Zomoteganon*)¹⁸²⁹

“Crudos quoslibet pisces lavas in patina conpones, adicies oleum, liquamen, vinum [coctum], fasciculum porri, coriandri. Dum coquitur, teres piper, ligisticum, origani, fasciculum <coctum>, de suo sibi fricabis, suffundes ius de suo sibi, ova cruda dissolves, temperas. Exinanies in patinam. Facies ut obligetur. Cum tenuerit, piper aspargis et inferes.”

Herhangi bir çiğ balığı yıkayacak ve tavaya yerleştireceksin. Yağ, *liquamen*, [kaynatılmış] şarap, buket pırasa ve kişnişi ekleyeceksin. Pişerken, dövülmüş karabiber, yaban kerevizi, güvey otu, pişmiş demetler (pırasa, kişniş), kendi balık suyundan ekleyecek ve çiğ yumurta ile karıştıracaksın ve bir bütün haline getireceksin. Tavaya boşaltacaksın. (Malzemeler birbirine) Bağlanana kadar pişireceksin. Kıvam aldığıında, biber serpecek ve servis edeceksin.¹⁸³⁰

Malzemeler: 1 kilo 500 g balık fileto ya da küçük balıklar, 6 yemek kaşığı zeytinyağı, bolca karabiber, bolca dağ kekiği, kişniş, 6 yemek kaşığı beyaz şarap, 6 yemek kaşığı *liquamen* ya da 1 tatlı kaşığı tuz, 1 avuç yaban kerevizi, 11 adet yumurta, yeterince su.

¹⁸²⁸ Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 50.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss.100-101.

¹⁸²⁹ Tarifin ismi atıfta bulunduğumuz edisyon ve çevirilerde; “*Patina Zemate Garoeneo*”; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n. 147, s. 83. “*Patina Piscium Zomoteganite*”; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IV/II, s. 115. “*Patina Zomore*”; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IV/II, n.154, s.110. “*Patina Zomoteganon*”; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/II, n. 147, s. 29.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/II, n.27(147), ss. 149-150.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/II, n. 27, s. 3, şeklinde verilmiştir.

¹⁸³⁰ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n. 147, s. 83.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/II, n. 147, s. 29.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IV/II, s. 115.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/II, n. 27, s. 30.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/II, n. 27 (147), ss. 149-150.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IV/II, n.154, s.110.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 76.

Hazırlanışı: yıkanmış ve temizlenmiş balıkları tavaya koyun. Üzerine beyaz şarap, zeytinyağı, *liquamen* ya da tuz ve yeterince suyu dökün. Bu sıvı karışım balıkların üzerini tamamen geçmemeli. Pişirin. Balıklar pişerken, havanda karabiber, dağ kekiği ve yaban kerevizini ezin, nemlendirmek için üzerine pişmekte olan balığın sıvısından ekleyin. Bu karışıma yumurtaları ekleyip iyice karıştırın. Hazırlamış olduğunuz sosu pişmekte olan balıkların üzerine dökün. Yumurtalar koyulaşmaya başladığında ve her iki tarafı da piştiğinde, servis tabağına alın. Karabiber serpererek servis edin.¹⁸³¹

❖ Müren Balığı Izgarası (*Aliter Ius In Murena Assa*)¹⁸³²

“*Piper, ligisticum, pruna damascena, vinum, mulsum, acetum, liquamen, defrictum, oleum et coques.*”

Biber, yaban kerevizi, Şam kuru eriği, şarap, *mulsum*, sirke, *liquamen*, defrutum, yağ ve pişireceksin.

Malzemeler: 800 g müren balığı, 20 adet çekirdeği çıkartılmış kuru erik, 1 fincan şarap, 1 yemek kaşığı sirke, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, ¼ çay kaşığı bal, 1 yemek kaşığı yaban kerevizi, 1 yemek kaşığı *liquamen* ya da 1 çay kaşığı tuz, tercihen ½ fincan *mulsum* ve *defrutum*.¹⁸³³

Hazırlanışı: Müren balıklarını ayıklayın ve pişirmek için hazır hale getirin. Eğer mümkünse büyük dilimler halinde kesin (oldukça yağlı oldukları için kesmesi biraz zor olabilir). Kuru erikleri iki saat ılık suda bekletin. Dilimlemiş olduğunuz balıkları şişe takıp ızgarada pişiriniz. Balıklar pişerken diğer tarafta sos malzemelerinin hepsini karıştırıp ezin ve kuru eriği ekleyip ile pişirin, sos erikler dağılmaya başladığında hazırdır.¹⁸³⁴ Pişen balıkları servis tabağına alın yanına pişirdiğiniz sosu koyarak servis edin.¹⁸³⁵

¹⁸³¹ Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 76.

¹⁸³² Tarifin başlığı, “*Müren Balığı Izgarası için Başka Sos*”tur.

¹⁸³³ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) X, n. 461, s. 200.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), X/II, n. 461, s. 74.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), X/VIII, s. 270.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), X/II, n. 2, s. 84.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), X/II, n. 2 (461), ss. 242-243.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), X/II, n. 450, s. 227.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 127.

¹⁸³⁴ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 127. Alternatif için (Apicius’taki bir önceki müren balığı sosu için) bkz. Faas, *Around The Roman Table*, s. 326.

¹⁸³⁵ Tarifin orijinali bir sos tarifidir fakat bu sosun balığın hangi aşamasında kullanılması gerektiği konusuna dair bir bilgi yoktur. Tarifi günümüze uyarlayan Giacosa balığın şişte pişirilmesini önermiş, sosu da ayrı olarak pişirilmesini salık vermiştir. Fakat servis etme kısmına dair herhangi bir şey

❖ Ton Balığı (*Ius In Cordula Assa*)

“*Piper, ligisticum, apii semen, mentam, rutam, careotam, mel, acetum, vinum et oleum. Convenit et in sarda.*”

Biber, yaban kerevizi, kereviz tohumu, nane, sedefotu, hurma, bal, sirke, şarap ve yağ. Ayrıca palamut için de uygundur.¹⁸³⁶

Malzemeler: 4 ton balığı filetosu, un.

Sos için: 20 adet çekirdeği çıkartılmış hurma, 1 fincan şarap, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 damla sirke, ½ çay kaşığı bal, bolca karabiber, yaban kerevizi, kereviz tohumu, nane, sedefotu.

Hazırlanışı: asıl tarif sadece sos için verilmiştir. Fakat bu sos içerisinde de pişirilebilir.

Balık dilimlerini önce unlayın. Hurmaları ince bir şekilde kıyın ve diğer tüm malzemelerle karıştırın. Bir tavada bu sosu on dakika kadar ısıtın, daha sonra unlamış olduğunuz balıkları ekleyin. Kısık ateşte bir kez çevirerek pişirin. Pişirmek için on beş dakika yeterli olacaktır.¹⁸³⁷

❖ Kalamar Dolması Tavas (Sic Facies Eam Sepiam Coctam)¹⁸³⁸

“*Cerebella elixa enervata teres cum pipere, cui conmiscet ova cruda quod satis erit, piper integrum, isicia minuta et sic consumes et in bullientem ollam mittes ita ut coire impensa possit.*”

söylenmiştir. Kanaatimizce balığın ve sosun ayrı pişirilmesinden dolayı yanında servis edilmiş olmalıdır. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 127

¹⁸³⁶ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IX, n. 435, s. 193.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicuntur De Re Coquinaria, Quae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IX/X, n. 435, s. 72.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IX/X, s. 257.; Apicii, *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IX/X, n. 5, s. 80.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IX/X, n. 5 (435), ss. 230-231.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IX/X, n. 423, s. 216.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 124-125.

¹⁸³⁷ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 124-125. Alternatif için bkz. Faas, *Around The Roman Table*, ss. 346-347 Faas'taki aynı numaralı tarif olmasına rağmen tarifin Latince içeriğinde eksiklikler dikkat çekmektedir. Muhtemelen, Apicius'ta aynı kitabın aynı bölümünün bir önceki tarifi “*Ius in Sarda Assa*”, yani palamut balığı için verilen tarifi ton balığına uyarlamıştır. Fakat verdiği numaralı tarif ton balığınınkindir.

¹⁸³⁸ “*Mürekkap Balığı Dolmasını Böyle Yap*”, burada Apicius'un vermiş olduğu tarif mürekkep balığı için, bu tarifi günümüze uyarlayan yazar Phyllis Pray Bober, muhtemelen aynı kitabın III bölümünün ikinci tarifinde yer alan kalamar dolma tarifi (*in Lolligine Farsili*) ile birlikte uyarlamış, ancak bunu belirtmemiştir. Bu tarif her ne kadar bir dolma olarak verilse de sadece sos içermektedir. Flower ve Rosenbaum da dipnot olarak belirtilmiştir (bu sadece sos tarifidir, muhtemelen IV. bölümün 2. tarifi gibi doldurulur). Her iki tarifi birbirini tamamlamasından dolayı birlikte aynı başlık altında verilmesinin daha uygun olacağı kanaatindeyiz.

Haşlanmış beynin sinirlerini alıp biber ile ezeceksin, yeterince çiğ yumurta ile karıştırıcaksın, tane biber, az miktarda kıyma ekleyecek, böylece bütün olarak alacaksın ve dolmalar katılaşıncaya kadar kaynamakta olan su dolu tencerede bırakacaksın.¹⁸³⁹

❖ Kalamar Dolma [Sosu] (*In Lolligine Farsili*)

“*Piper, ligisticum, coriandrum, apii semen, ovi vitellum, mel, acetum, liquamen, vinum et oleum. Obligabis.*”

Biber, yaban kerevizi, kişniş, kereviz tohumu, yumurta sarısı, bal, *liquamen*, şarap ve yağ. Yoğunlaştır.¹⁸⁴⁰

Malzemeler: 1 kg kalamar temizlenmiş ve derisi soyulmuş, zeytinyağı, *liquamen* ya da tuz, 1 çırpılmış yumurta.

Dolma içi için: kalamarın dokunaçları, 3 diş sarımsak, ½ fincan doğranmış taze soğan, 1 fincan ufalanmış ekmek, ½ fincan ince kıyılmış taze kişniş, 1 çay kaşığı kereviz tohumu, ½ fincan doğranmış sirkeli suda haşlanmış ve soyulmuş dana beyni, 1 çay kaşığı dövülmüş karabiber.

Sos için: ½ fincan beyaz şarap, 1 çay kaşığı bal, 1 yemek kaşığı balık terbiyesi, zeytinyağı, bir tutam sedefotu (yoksa yerine yabani mercanköşk), taze dövülmüş karabiber.

Hazırlanışı: öncelikle dolma içini hazırlayın. Kalamarın dokunaçlarını, taze soğanı, dana beynini ve taze kişnişi incecik doğrayın, sarımsakları dövün, ekmeği ufalayın, diğer sos malzemelerini ekleyip karıştırın üzerine biraz zeytinyağı ve *liquamen* ya da tuz ekleyip çırpılmış yumurta ile karıştırın. Bu karışımla kalamarları doldurun. İçine

¹⁸³⁹ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IX, n. 419, s. 191.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IX/IV, n. 419, s. 70.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IX/IV, s. 250.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IX/IV, n. 2 s. 78.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IX/IV, n. 2 (419), ss. 226-227.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IX/IV, n. 406, s. 212.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 130-131.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 339-340.

¹⁸⁴⁰ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IX, n. 417, s. 190.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IX/III, n. 417, s. 70.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IX/III, s. 249.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IX/III, n. 2, s. 78.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IX/III, n. 2 (417), ss. 226-227.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IX/III, n. 405a, s. 211.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 340-341.

koyduğunuz malzeme yarısını geçmeyecek şekilde olmalı. Doldurduğunuz kalamarların ağzını kürdanla kapatın. Yağlanmış sığ bir tavaya tek sıra olacak halde dizin. Sos malzemelerini bir kâsede iyice karıştırıp kalamarın üzerine dökün. Fırına yerleştirin, 35 dakika kadar pişirin.¹⁸⁴¹

❖ Kişniş Tohumlu Fırında Balık (*Aliter Ius In Pisce Elixo*)¹⁸⁴²

“Pisces curabis diligenter. Mittes in mortarium salem, coriandri semen, conteres, unde volves eum, adicies in patinam, cooperies, gipsabis, coques in furno. Cum coctus fuerit, tolles, aceto acerrimo aspargis et inferes.”

Balığı dikkatlice temizleyeceksin. Tuz ve kişniş tohumunu havana koyacaksın, ezeceksin. (Balığı bunun içinde) Onu burada yuvarlayacaksın. Tavaya koyacaksın, kapatacağısın, alçı sıvasıyla mühürleyeceksin, fırında pişireceksiniz. Piştiğinde alacaksın, çok keskin sirke serpecek ve servis edeceksin.¹⁸⁴³

Malzemeler: 2 adet morina, mezigit veya dil balığı filetosu, 2 yemek kaşığı (30 g) kişniş tohumu, 1 çay kaşığı tuz, ½ beyaz şarap sirkesi, 1 yemek kaşığı zeytinyağı.

Hazırlanışı: balıkları iyice yıkayıp temizleyin. Kişniş tohumlarını fırın kabına koyarak önceden ısıtılmış fırında kavurun (yaklaşık 10 dakika). Kavrulduktan sonra tuz ile birlikte havanda iyice ezin. Balıkları iyice kuruladıktan sonra tuzla ezmiş olduğunuz kişniş karışımına una bular gibi bulayın, yağlanmış sığ bir fırın tavaasına koyun üzerini

¹⁸⁴¹ Bober, *Antikçağ ve Orta Çağ'da Sanat, Kültür ve Mutfak*, ss.417-418.; Giacosa, Bober'dan farklı bir şekilde uyarlamıştır. Alternatif bir tarif olarak bkz. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 131.; Faas, iki tarifi ayrı ayrı vermeyi tercih etmiştir. Bkz. Faas, *Around The Roman Table*, ss. 339-340. Faas, iki tarifi ayrı ayrı vermeyi tercih etmiştir.

¹⁸⁴² Bu tarifi Latince ismine baktığımızda “*Başka Bir Şekilde Balık Pişirme İçin Sos*”tur. Fakat tarifi içeriği incelendiğinde sos tarifi olmadığı aynı zamanda da bir fırında balık tarifi olduğu gözlemlenmektedir. Bu sebepten günümüz yazarları yemeği, Ricotti; “*Fırında Balık*”, Dalby ve Grainger; “*Kişniş Kaplı Balık*” ve Giacosa; “*Kişniş Tohumlu Fırında Balık*” şeklinde adlandırmışlardır. Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), X/I, n. 4 (448), ss. 238-239.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 122-12; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s.77.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 80.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 69-70.

¹⁸⁴³ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) X, n. 448, s. 197.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), X/I, n. 448, s. 73.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), X/I, s. 265.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), X/I, n. 4, s.82.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), X/I, n. 4 (448), ss. 238-239.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), X/I, n. 435, s. 224.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 122-123.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 80.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 69-70.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s.77.

sıkıca kapatın. Fırına yerleştirin. 20-25 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra servis tabağına koyun üzerine beyaz şarap sirkesi serperek servis edin.¹⁸⁴⁴

❖ Midye Salata (*In Mitulis*)¹⁸⁴⁵

“*Liquamen, porrum concisum, cuminum, passum, satureiam, vinum. Mixtum faecis aquarius et ibi mitulos coques.*”

Liquamen, doğranmış pırasa, kimyon, *passum* (kuru üzüm şarabı), sater/kekik otu, şarap. Tortulu su ile karıştırıp, midyeleri bu karışımda pişireceksin.¹⁸⁴⁶

Malzemeler: 2 kg midye, 50 ml *liquamen* ya da tuz (veya doğranmış ançüez), 2 adet küçük pırasa, 100 ml kuru üzüm şarabı (ya da tatlı şarap), 100 ml su, 100 ml beyaz şarap, 1 tutam taze sater/kekik otu, 1 çay kaşığı kimyon.

Hazırlanışı: kabuklarını ayıklayıp yıkadığınız midyeleri, *passum*, beyaz şarap, *liquamen* ya da tuz, kimyon, ince dilimlenmiş (yuvarlak şekilde) pırasa, sater/kekik otu ve su ile karıştırıp kaynatınız. Kaynamaya başlayan bu karışıma midyeleri ekleyip pişirin. Daha sonra karışımdan midyeleri süzüp çıkartın ve bir tabağa yerleştirin. Midyeleri pişirdiğiniz sıvı karışımı koyulaşınca kadar kaynatıp midyelerin üzerine dökerek servis ediniz.¹⁸⁴⁷

3.11. Tatlılar

❖ Şeftali Patina (*Patina De Persicis*)

“*Persica duriora purgabis, frustratim concides, elixas, in patina conpones, olei modicum superstillabis et cum ciminato inferes.*”

¹⁸⁴⁴ Burada yer verdiğimiz tarif Dalby ve Grainger’e aittir. Diğer yazarlarda da benzer tarifleri görmek mümkündür. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 80.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 69-70.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s.77.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 122-123.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, ss. 75-76.

¹⁸⁴⁵ Lister edisyonunda “*in Merulis*” olarak adlandırılmaktadır. Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IX/IX, s. 256.

¹⁸⁴⁶ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IX, n. 430, s.192.; Lister (et al. (eds.), *De Arte Coquinaria*, IX/IX, s.256.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IX/IX, n. 418, s.214.; Apicii, *Librorum X Qui Dicuntur De Re Coquinaria, Quae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IX/IX, n. 430, s.71.; Apicii, *Decem Libri Qui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IX/IX, n. 1, s. 79.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IX/IX, n. 1, (430), ss. 230-231.; Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 17.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 130.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 345.

¹⁸⁴⁷ Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 17.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 345.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 130.

Sert şeftalileri ayıklayacaksınız, dilimleyerek keseceksiniz, haşlanmış olanları, tavaya dizeceksiniz, üzerine biraz yağ dökceksiniz ve kimyon sosu ile servis edeceksiniz.¹⁸⁴⁸

Malzemeler: Şeftali (4-5 tane olgun), su ya da beyaz şarap (şeftalileri pişirmek için), 3 çırpılmış yumurta, ½ fincan süt, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, tatlandırmak için bir tutam karabiber.

Hazırlanışı: şeftalilerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini ayıklayarak dilimleyin, çok su ya da şarapta onları pişirin (çok aşırı yumuşamasına dikkat edin), onları ezerek lapa haline getirin, süt ve yumurta ile karıştırın. Bir güveç kabına dökün. Üzerine biraz zeytinyağı çiseleyin, karabiber serpererek fırında 20 dakika kadar pişirin.¹⁸⁴⁹

❖ Armut Patinası (Ezmesi) (Patina De Piris)

“Pira elixa et purgata e medio teres cum pipere, cimino, melle, passo, liquamine, oleo modico. Ovis missis patinam facies. piper super aspargis et inferes.”

Haşlanmış ve ortasından (çekirdeklerinden) temizlenmiş armutları, biber, kimyon, bal, *passum*, *liquamen*, biraz yağ ile ezeceksiniz. *Patina* yapmak için yumurta ile karıştıracaksınız. Üzerine biber serpeceksiniz ve servis edeceksiniz.¹⁸⁵⁰

¹⁸⁴⁸ Vehling, kimyonla çeşnilendirilmiş şarapla servis edilmesini salık vermiştir. Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IV/II, n. 160, s.112.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n.167, ss.89-90.; Lister, *De Arte Coquinaria*, IV/II, s.117; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/II, n.167, s.30.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 171-172.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/II, n. 34, s. 31.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/II, n. 34 (167), ss. 114-115.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 242.

¹⁸⁴⁹ Giacosa, bu tarifi bir *Patina* olmasından kaynaklı olarak, yumurta eklemeyi gerekli görmüştür. Onun iddiasına göre Apicius'daki her *patina* tarifi yumurta ile ilişkiliydi. Öyle ki, daha önce vermiş olduğumuz *patina* tariflerinde bunu görmek mümkündür. Ayrıca Apicius'un tarifinde geçen yağ ise mutlaka fırında pişirilen bir yemeği çağrıştırmaktaydı. Her ne kadar tarifte yumurta ve süt belirtilmese de Apicius üslubuna göre bunları eklemenin gerekli olduğu düşünülmektedir. Ayrıca bu tarifi altında yer alan “*Patina de Piris*” tarifiyle benzerliği şüphesizdir ve bu tarifte yumurta malzeme listesinde yer almaktadır. Tüm bu iddialar incelendiğin de haklı olduğu görülmektedir. Ayrıca, Apicius'un tarifinde bahsedilen kimyon sosunun “*Ciminatum in [H]ostrea Et Concilia (ya da Conchyliia)*” olduğu düşünülmektedir (Apicius, *De Re Coquinaria*, I/XV n.39, Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 44). Bu sosu bu bölümde, soslar alt başlığı altında bulabilirsiniz. Fakat hiçbir sos olmadan da bu yemeğin gayet iyi olabileceğini de belirtmiştir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 171-172.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 242.

¹⁸⁵⁰ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), IV/II, n. 161, s.112.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) IV, n.168, s. 90.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), IV/II, s.117; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), IV/II, n.168, s.30.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 172-173.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 151.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 139.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), IV/II, n. 35, s. 31.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), IV/II, n. 35 (168), ss. 116-117.

Malzemeler: 6 armut (sert), kırmızı ya da beyaz şarap (armutları pişirmek için), 3-4 çırpılmış yumurta, ½ çay kaşığı toz kimyon, 2 çay kaşığı zeytinyağı, 1 çay kaşığı *liquamen* (ya da tuz), 2 yemek kaşığı indirgenmiş şarap (ocakta kaynama sırasında tatlandırmak için kuru üzüm katılmış), karabiber (havanda yeni dövülmüş), 1 yemek kaşığı bal (üstü için)

Hazırlanışı: armutları yumuşayıncaya kadar şarap içinde haşlayıp soyun ve ortasını oyarak temizleyiniz. İki armudu tabağı süslemek için ayırın. Kalan dört armudu, malzemeye birlikte ezip sırasıyla yumurta ve en son yağı karıştırınız. Yağladığınız bir tart tepsisine karışımı dökün ve kalan armutları birbiri üstüne hafif binmiş olarak, daire biçiminde süsleyin ve az yağ karıştırılmış balı üstüne sürünüz. 180 derece fırında 20-25 dakika pişiriniz.¹⁸⁵¹

❖ Cato'nun Peynirli Keki (*Savillum*)

“Savillum hoc modo facito: farinae selibram, casei P. IIS una commisceto quasi libum, mellis P. et ovum unum. Catinum fictile oleo unguito. Ubi omnia bene commiscueris, in catinum indito: catinum testo operito. Videto ut bene percocas medium, ubi altissimum est. Ubi coctum erit, catinum eximito, melle unguito, papaver infriato, sub testum subde paulisper, postea eximito. Ita pone cum catillo et lingula[s].”

Savillumu böyle yapacaksın: ½ libra un, 2 ½ librae peyniri *libum* gibi karıştıracaksın, ¼ libra bal ve bir yumurta ekleyeceksin. Yağ ile toprak kâseyi yağlayacaksın. Orada hepsini iyice karıştıracaksın, kâsenin içine yerleştireceksin; kâseyi (pişmiş toprak) çömlek kap ile kapatacaksın. En yüksek yeri olan ortası iyice pişsin diye bakacaksın. Piştiğinde, kâseyi çıkartacaksın, üzerini bal ile kaplayacaksın, haşhaş serpeceksin, kısa bir süre için çömlek kabın altına koyacaksın, sonra çıkartacaksın. Tabak ve kaşık/larla böylece servis edin.¹⁸⁵²

Malzemeler: 750 g taze ricotta peyniri ya da krem peynir (ya da yumuşak peynir), 3-4 yemek kaşığı tam buğday unu, ½ fincan bal, 2 yumurtanın sarısı, 2 yemek kaşığı

¹⁸⁵¹ Burada yer vermiş olduğumuz tarif Bober'a aittir. Bober, Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak, s. 422. Benzer tarifler için bkz. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 172-173.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 151.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 139.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, s. 121.

¹⁸⁵² Marcus Porcius Cato, *De Agri Cultura*, 84.1.1.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s.163.; <https://latin.packhum.org>

haşhaş tohumu (ya da kavrulmuş badem kırığı/fındık/fıstık tercih edilebilir), ilave bal (üstü için).

Hazırlanışı: peynir, un, bal ve yumurtaların sarısını çırpın, yumurta aklarını yumuşak köpük oluşturacak biçimde ayrı bir kapta çırpın ve bir kat peynir karışımı bir kat yumurta akı gelecek biçimde üst üste yayın, yağladığınız sırsız toprak fırın kabına aktarın. 175 derece sıcaklıkta 45 dakika 1 saat arasında pişiriniz. İlk 10- 15 dakikada üzeri yanmaması için folyo ile kapatınız, daha sonra tekrar açıp pişirmeye devam ediniz. Pişip pişmediğini kürdan ile kontrol ediniz. Piştikten sonra fırını söndürüp üzerine ılık bal dökün, haşhaş tohumu (ya da kavrulmuş badem kırığı/ fındık/fıstık) serpererek soğumakta olan fırına 5-10 dakika süreyle yeniden koyunuz.¹⁸⁵³

❖ Muhallebi (*Tyropatina*)¹⁸⁵⁴

“Accipies lac, adversus quod patinam aestimabis, temperabis lac cum melle quasi ad lactantia, ova quinque ad sextarium mittis, si ad eminam, ova tria. In lacte dissolvis ita ut unum corpus facias, in cumana colas et igni lento coques. Cum duxerit ad se, piper aspargis et inferes.”

Sütü alacaksın, uygun ölçüde bir tavaya dökeceksin, tıpkı süttten yapılmış gıdalar gibi balla sütü karıştıracaksın. Bir *sextarius* karışım için 5 yumurta, eğer bir *hemine* ise 3 yumurta ekleyeceksin. Homojen bir karışım olana kadar sütte çözeceksin. Toprak bir kaba dökeceksin ve kısık ateşte pişireceksin. Katılaştığında üzerine biber serpeceksin ve servis edeceksin.¹⁸⁵⁵

¹⁸⁵³ Bober, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, ss. 421-422.; Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Rirneoman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 29.; Giacosa, tüm kek malzemelerini bir yerde karıştırarak yağlı fırın kabında pişirilmesi yönünde talimat vermiştir. Bkz. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 163.

¹⁸⁵⁴ *Tyropatina/Tiropatinam*, peynirli tabak anlamına gelmektedir. Cheescake türü bir tatlıdır. Tarifin içeriği incelendiğinde bir tür krema ya da muhallebi olduğu görülmektedir. Atıfta bulunduğumuz yazarlardan bazıları da bunu açık olarak belirtmektedir. Ayrıca bkz. <https://logeion.uchicago.edu/tyropatina>

¹⁸⁵⁵ Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n. 306, ss. 150-151.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII/XIII, n. 306, s. 55.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/XI, s. 204 .; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripita*, Mary Ella Milham (ed.), VII/XI, n. 7, s. 60.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/XIII, n. 7(306), ss. 184-185.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XIII, n. 301, ss. 173-174.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 161.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 113.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 61.

Malzemeler: 10 adet yumurta, 4 fincan süt, bal, tatlandırmak için bir tutam karabiber.¹⁸⁵⁶

Hazırlanışı: 4 fincan süte balı ekleyip karıştırın içinde iyice çözülmesini sağlayın. Omlet yapar gibi yumurtaları kırıp homojen bir görüntü oluşana kadar iyice çırpın. Hazırlanan karışım bir fırın kabına aktarılır. Karışım sıvıdan katıya dönüşene kadar düşük ısıda fırında yarım saat kadar pişirilir ve üzerine karabiber serpilerek servis edilir.¹⁸⁵⁷

❖ Ballı kızarmış Ekmek (*Aliter Dulcia*)

“Siligineos rasos frangis et bucellas maiores facies. In lacte infundis, frigis in oleo, mel superfundis et inferes.”

Buğday ekmeğinin kabuklarını çıkartacak ve büyük parçalara böleceksin. Sütte ıslayacak, yağda kızartacaksın. Üzerine bal dökerek ve servis edeceksin.¹⁸⁵⁸

Malzemeler: 1 bütün bayat somun ekmeği (buğdaydan yapılmış), süt, 1 yumurta (tercihen) zeytinyağı, bal.

Hazırlanışı: Somun ekmeğini dilimleyip sütte (yumurta kullanmak istiyorsanız, sütle yumurtayı iyice çırpın) ıslatın, süt miktarı ve sütte bekletme süresi ekmekleri dağıtmayacak şekilde olması gerekiyor ya da süte batırıp çıkartılabilir. Islattığınız ekmekleri kızgın yağda kızartınız. Kızartma tavasından çıkarttıktan hemen sonra üzerine bal dökerek servis edin.¹⁸⁵⁹

¹⁸⁵⁶ Apicius'un net ölçü verdiği ender tariflerden biridir. Apicius'un verdiği ölçüler ile de güzel bir sonuç elde edilebileceği söylenir. Hatta Giacosa'nın ekstra bir malzeme listesi ya da ölçü vermediği görülmektedir. Modern ölçü birimleriyle, 500 ml süte 5 yumurta, 250 ml süte 3 yumurta. Burada vermiş olduğumuz ölçüler, Ricotti'ye aittir. Apicius'un ölçülerini zaten vermiş olduğumuzdan dolayı, alternatif olması için verilmiştir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 161.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 113.

¹⁸⁵⁷ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 161.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s. 113.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 61.; Rivera, *Feasting With The Ancestors: Cooking Through The Ages With 110 Simple Recipes*, s. 75.

¹⁸⁵⁸ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XIII, n. 296, s. 172.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n. 302, s. 149.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/XI, s. 204.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coquinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII/XIII, n. 3 (302), s.54.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), VII/XIII, n. 3, s. 59.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/XIII, n.3 (302), ss. 182-183.

¹⁸⁵⁹ Ricotti, bu tatlının bugün çocuklar için yapıldığını, tek farkının ise üzerine bal yerine şeker serpiştirildiğini belirtmektedir. Giacosa, yağdan çıkarttıktan hemen sonra üzerine bal dökülmesi gerektiğini belirtirken, Ricotti, kızarmış ekmeğin yağın süzmesi için kâğıt havlu üzerinde bekletilmesini tavsiye etmektedir. Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s.110.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 158.

❖ Globi (Globos)

“Globos sic facito: caseum cum alica ad eundem modum misceto. Inde, quantos voles facere, facito. In abenum caldum unguen indito. Singulos aut binos coquito uersatoque crebro duabus rudibus: coctos eximito, eos melle unguito, papauer infriato: ita ponito.”

Globiyi şöyle yapacaksın: peyniri *alica*yla¹⁸⁶⁰ eşit miktarda karıştıracaksın. Yapmak istediğin miktarda yapacaksın. Sıcak bir tavaya yağ koyacaksın. Birer birer ya da ikişer ikişer pişireceksin ve iki düz kaşık ile sık sık çevireceksin, pişenleri çıkaracaksın, onlara bal süreceksin, haşhaş serpeceksin ve böylece servis edeceksin.¹⁸⁶¹

Malzemeler: 200 g sert-buğday irmiği, 300 g ricotta ya da yumuşak taze peynir, bal ya da şeker, haşhaş tohumu, kızartmak için zeytinyağı, tercihen 1 adet yumurta (hamur için).

Hazırlanışı: buğday irmiği (günümüzde *alica* olmadığı için), peynir ve isteğe bağlı olarak yumurta ile birlikte iyice yoğurun. Tavaya yağı koyarak kızdırın, küçük bir yemek kaşığı yardımıyla hamurdan parçalar alın ve kızgın yağa atın. Her seferinde bir ya da iki tane hamur topunu hızlı bir şekilde çevirerek kızartın. Kızarttıktan sonra üzerini bal ile kaplayın (bal dökün/bala batırın).¹⁸⁶² Üzerine haşhaş tohumu serperek servis edin.¹⁸⁶³

¹⁸⁶⁰ *Alica* hakkında detaylı bilgi için bu çalışmanın birinci bölümü altında yer alan “Tahıllar” başlığına bakınız.

¹⁸⁶¹ Marcus Porcius Cato, *De Agri Cultura*, 79.1.1.

¹⁸⁶² Genel anlamda tarife bakıldığında Türk mutfağındaki lokma tatlısını ya da tulumba tatlısını çağrıştırmaktadır.

¹⁸⁶³ Atıfta bulunduğumuz günümüz yazarlarının birçoğu bu tarife kendinden bir şeyler katarak uyarlamaya çalışmıştır. Bizde Cato’nun tarifine en yakın olacak tarifleri (Ozanic-Roguljic ve Ricotti) harmanlayarak vermeye çalıştık. Ricotti bu tarifen en ince ayrıntısına kadar düşünmüş ve bazı tavsiyelerde bulunmuştur; örneğin bu tarifen tuzlu bir aperatif olarak da yapılabileceğini belirtmiş, kızarmış hamur toplarını tuz ve biber serperek servis edilebileceğini, ayrıca şekere bulayarak da oldukça iyi bir tatlı atıştırılabilir olacağını belirtmiştir. Dalby ve Grainger ise bu tarifi Philoxenus’un Peynirli ve susamlı şekerlemeleriyle birlikte uyarlayarak yeni bir tatlı elde etmiştir. Ayrıca atıfta bulunduğumuz yazarların hemen hepsi de Cato’nun kullandığı domuz yağından ziyade Romalı ve Antik Yunanlar arasında daha popüler olan zeytinyağını kullanmakta hem fikirdir. Solomon & Solomon, diğer yazarlardan farklı olarak hamuru hazırlarken kuru maya ve su kullanmıştır. Ayrıca bu tariftten, Antik Çağ’ın en iyi tatlı çöreği/donutu şeklinde bahsetmektedir. Günümüzde, Amerika ve Avrupa halklarının favori yiyeceklerinden biri olan donutun tarihi hakkında oldukça fazla tartışma vardır. Bu tartışmalar 19. yüzyılın ortalarında başlamıştır. Arkeolojik verilerden kesin bir sonuç elde edilememiştir. Genel kabule göre ilk olarak Hollandalılar tarafından yapıldığıdır. Diğer bir adı *olykoeks*/yağlı kek olan bu atıştırılabilir onlar hamur toplarını domuz yağında kızartarak (Cato’nun da tarifinde olduğu gibi) başlamıştır. Ayrıca Amerikan yerlileri tarafından yapıldığına dair de söylenceler vardır. Diğer milletler arasında yayılmasında Birinci Dünya Savaşı önce ve sonrası görüşmeleri sırasındaki etkileşimle ilgili hikayeler mevcuttur, ancak yapımı oldukça klasik olduğu için Neolitik toplumlara kadar tarihlendirilebilir. Nitekim, 1920’lerin sonlarında arkeolog Etienne B. Renaud, Oklahoma’nın

❖ Hurma Dolması/Ev Tatlısı (*Dulcia Domestica*)

“*Palmulas vel dactilos, excepto semine, nuce vel nucleis, vel, pipere trito infercies. Sale foris contingis. Frigis in melle cocto et inferes.*”

Küçük ya da büyük hurmaları, çekirdekten arınmış olarak, ceviz ya da çam fıstığı ya da öğütülmüş biber ile dolduracaksınız. Dışını tuzda yuvarlayacaksınız. Pişmiş balda kızartacaksınız ve servis edeceksin.¹⁸⁶⁴

Malzemeler: 20 adet kurutulmuş hurma,¹⁸⁶⁵ kıyılmış ceviz, çam fıstığı, badem, öğütülmüş biber, tuz, ¼ fincan bal.

Hazırlanışı: kurutulmuş hurmaların bir tarafını keserek çekirdeklerini çıkartınız. Her üç hurmanın içini; birini ceviz, diğerini çam fıstığı ve üçüncüsünü biber ile doldurunuz. Bu üç hurmayı kürdana takınız. Kalan hurmaları da aynı şekilde yapınız. Daha sonra üzerine tuz serpiştirin. Balı sos tavasına koyunuz hafif ısınıp karamelize olan balın içine bu hurmaları atın ve kızartın. Hurmaları kürdana kızartmadan önce takmadıysanız sonra da takabilirsiniz. Sıcak servis edin.¹⁸⁶⁶

batısındaki mağaralarda MÖ 1500’e tarihlenen fosilleşmiş meşe palamudu keklerini ortaya çıkarmış, bu keklerin yuvarlak ve önemli ölçüde merkezi bir deliğe sahip olduğu ve o zamanlar basında çıkan haberler, Amerika’nın sevilen inceliği olan donutun ne kadar eski olduğunun kanıtı olarak ele alınmıştır. Detaylı bilgi için bkz. Heather Delancey Hunwick, *Doughut: A Global History*, Reaction Books Ltd., London 2015.; Ozanic-Roguljic, *Olivia’s Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 28.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss. 66-67.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 56-58.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s.105.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 164.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s.61.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 186-187.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, s. 147.

¹⁸⁶⁴ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/XIII, n. 294, ss.171-172.; Schuch, *Apicius, De Re Coquinaria*, VII, n.300, ss. 147-148.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), VII/XI, s.203.; Apicii, *Librorum X Qui Dicuntur De Re Coquinaria, Quae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), VII/XIII, n.300, s.54.; Apicii, *Decem Libri Qui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), XI/I, n. 4, s. Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), VII/XIII, n.1 (300), ss. 182-183.; Ozanic-Roguljic, *Olivia’s Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 30.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s.108.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 189-190.; Faas, *Around The Roman Table*, s. 240.

¹⁸⁶⁵ Giacosa, bu tarifi konserveler kısmında vermiştir. Ayrıca hurma gibi kuru incirinde aynı şekilde doldurulabileceğini ve eğer hurmaları pişirecekse taze olanlarının kullanılmasının daha iyi olacağını belirtmektedir. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 189-190.

¹⁸⁶⁶ Ozanic-Roguljic, Apicius’ta hurmaları doldurmak için seçime bırakılmış olan üç malzemeyi de tek seferde kullanmayı tercih etmiş ve her üç malzeme ile doldurulan hurmaları tek kürdana takarak hoş bir kombinasyon oluşturmuştur. Faas, bu tatlının Roma akşam yemeklerinde bir espri yarattığından bahsetmektedir; hurmaların içine doldurulan bademlerin sertliğinden dolayı, taş zannetmeleri ondan bir ısırlık alan kişinin dişini kırma korkusu yaşadığını ancak sonradan badem olduğu anlaşılınca rahatlatma olduğundan söz eder. Ozanic-Roguljic, *Olivia’s Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 30.; Ricotti, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipes Today*, s.108.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s.61.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 189-190.;

3.12. İçecekler

❖ Baharatlı Şarap (*Conditum Paradoxum*)

“Conditi paradoxi compositio: Mellis partes XV in aeneum vas mittuntur, praemissis vini sextariis duobus, ut in coctura mellis vinum decoquas. Quod igni lento et aridis lignis calefactum conmotum ferula dum coquitur si effervere coeperit, vini rorenemli conpescitur, praeter quod subtracto igni in se redit. Cum perfixerit, rursus accenditur, Hoc secundo ac tertio fiet ac tum demum remotum a foco postridie despumatur. Tum [mittis] piperis uncias III iam triti masticis scripulos III. folii et croci dragmae singulae dactilorum ossibus torridis quinque iis demque dactilis vino mollitis, intercedente prius suffusione vini de suo modo ac numero ut tritura lenis habeatur. His omnibus paratis supermittis vini lenis sextarios XVIII. carbones perfecto aderunt (duo millia).”

Baharatlı şarabın hazırlanması: Bal pişerken şarap da pişirip azalsın diye, öncesinde içerisine iki sextarii şarap konulmuş bronz bir fiç i içerisine 15 *librae* bal konulur. Kuru odunlarla ve ağır ateşte ısıtılmış bu karışım kaynarken bir çubukla karıştırılır. Eğer taşmaya başlarsa şarabın nemiyle (şarap eklenerek) engellenir, ayrıca ateşten kaldırılarak da kendi haline geri döner. (Ortası) oyuk olduğunda/delindiğinde yeniden ateşe konur, bunu iki veya üç kez yapın ve o zaman son olarak ateşten kaldırılıp sonraki gün köpüğü alınır. Daha sonra 4 *unciae* öğütölmüş biber, 3 *scruple* (x 1296 g) mastik ve bir dirhem defne yaprağı ve safran, 5 kavrulmuş hurma çekirdeğı, önceden doğru kalite ve türde şarapta yumuşatılmış ve püre haline getirilmiş hurmaları karışıma ekleyin. Bütün bunlar hazır olduğunda 18 sextarii tatlı şarabı üzerine dökün. Kusursuz hale getirmek için (iki bin)¹⁸⁶⁷ karbon ekleyin.¹⁸⁶⁸

Philip Steele, Keşfed in Roma İmparatorluğu, Ali Berkta y (çev.), Türkiye İş Bankası Yayınları İstanbul, 2013, ss. 24-25 (Bu eser her ne kadar çocuklar için hazırlanmış olsa da tar if in orijinaline oldukça bağılı kalınmıştır.); Faas, *Around The Roman Table*, s. 240.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, s. 132.

¹⁸⁶⁷ Brandt' in önerisidir bir sonraki tar if te bu öneri göröleb ilir. Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), I/I, n.1 (1), ss. 44-45.

¹⁸⁶⁸ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), I/I, n. 1, s. 45.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) I, n. 1, s. 27.; Lister at al. (eds.), *De Arte Coquinaria*, I/I, ss. 1-2.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), I/I, n. 1, ss. 5-6.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), I/I, n. 1, s. 3.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), I/I, n.1 (1), ss. 44-45.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 195-196.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss. 124-125.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betöl Avunç (çev.), ss. 111-113.; Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 37-38.

Malzemeler: 1 şişe (70 cl) orta-kuru beyaz şarap, 170 g süzme bal, yarım tatlı kaşığı toz karabiber, 1 adet defne yaprağı, bir tutam toz safran, mastik (isteğe bağlı), 1 adet taze hurma, çekirdeği 10 dakika kavrulmuş, eti çok az şarap içinde ıslatılmış.

Hazırlanışı: bronz bir kaba 150 ml şarap ve balı koyup ağır ateşte kaynatın. Kaynatırken köpük oluşursa alın. İki üç taşım kaynatın ve ocaktan alın diğer çeşni malzemelerini sıcak olan şaraba ekleyin ve soğuyunca kalan şarabı üzerine boşaltarak bir gece dinlendirin. Servis etmeden önce şarabı mutlaka süzgeçten ya da muslin kumaştan geçirin.¹⁸⁶⁹

❖ Gül Şarabı (*Rosatum*)

“Rosatum sic facies: folia rosarum albo sublato lino inseris et sutiles facias, et vino quam plurimas infundis, ut septem diebus in vino sint. Post septem dies rosam de vino tollis et alias sutiles recentes similiter mittis, ut per dies septem in vino requiescant et rosam eximis similiter. A tertio facias et rosam eximis et vinum colas et cum ad bibendum voles uti, addito melle rosatum conficies sane custodito ut rosam a rore siccam et optimam mittas. Similiter ut supra de (viola) violatum¹⁸⁷⁰ facies et eodem modo melle temperabis.”

Gül şarabını şöyle yapacaksın: güllerin yapraklarının beyaz kısımlarını çıkararak keten içine koyacaksın ve dikeceksin ve yedi gün boyunca şarapta kalsın diye mümkün olduğunca bol şaraba batıracaksın. Yedi gün sonra gülleri şaraptan çıkaracaksın ve dikilmiş (keten içinde) başka taze olanları aynı şekilde yedi gün şarapta kalsınlar diye koyacaksın ve gülü benzer şekilde (şaraptan) bunu üçüncü kez yapacaksın ve gülü (şaraptan) çıkaracaksın ve şarabı süzeceksin ve içmek için ondan yararlanmak istediğinde, gül şarabını bal ekleyerek hazırlayacaksın, kuru ve en iyi gülü (yapraklarını) çiyden uzaklaştırasın diye sağlıklı bir şekilde koruyacaksın. Menekşelerden yukarıdakine benzer bir şekilde menekşe şarabı yapacaksın ve aynı şekilde bal ile karıştıracaksın.¹⁸⁷¹

¹⁸⁶⁹ Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 195-196.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, ss. 124-125.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), ss. 111-113.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, s. 55 (Diğerlerinden farklı olarak kırmızı şarap tercih etmiştir.); Ozanic-Roguljic, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, s. 37-38.

¹⁸⁷⁰ *Violacium*, menekşe şarabı. <https://logeion.uchicago.edu/violacium>

¹⁸⁷¹ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), I/III, n. 4, ss. 46-47.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) I, n. 4, s. 29.; Apicius, *Apicii Coelii De Oponiis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), I/IV, s. 12.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), I/III, n.

Malzemeler:¹⁸⁷² 2 şişe kırmızı şarap, ¼ fincan bal, 1 çay kaşığı gül suyu, 2 adet taze pembe gül.

Hazırlanışı: şarabı derin bir kâseye dökün, gül suyunu ekleyerek iyice karıştırın. Taze güllerin taç yapraklarını koparıp yıkayın. Şarabın yüzeyine serpin. Kadehlere doldurarak servis edin.¹⁸⁷³

3.13. Konserveler

❖ Kuru İncirleri Saklamak İçin

“Fici aridae si uoles ut integrae sint, in vas fictile condito: id amurca decocta unguito.”

Eğer kuru incirlerin bütün olarak kalmasını istiyorsan, toprak bir kapta saklayacaksın; onu *amurca* (zeytinyağı posası) ile yağlayacaksın.¹⁸⁷⁴

❖ Çeşitli Meyveleri Saklamak İçin (*Ficum Recentem, Mala, Pruna, Pira, Cerasia Ut Diu Serves*)

“Ficum recentem, mala, pruna, pira, cerasia ut diu serves: omnia cum peciolis diligenter legito et in melle ponito, ne se contingant.”

Taze incir, elma, erik, armut, kirazı uzun süre muhafaza edesin diye: tüm hepsini saplarıyla birlikte dikkatli bir şekilde seçeceksin ve onları birbirine değmeyecek şekilde balın içine koyacaksın.¹⁸⁷⁵

4, s. 7.; Apicii, *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), I/III, n. 1, s. 4.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), I/III, n. 1 (4), ss.46-47.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 118-119.

¹⁸⁷² Faas'ın eserinde şarap olarak beyaz kullanılması tavsiye edilmektedir. Gül suyu kullanılması konusunda Solomonlar ile hem fikir olduğu ve gül suyunun tercih edilmesiyle, Apicius'un tarifinden daha zahmetsiz ancak daha aşağı derecede bir versiyonunun olacağı düşüncesindedir. Ölçü olarak net bir şey söylememekle birlikte, on ölçü şaraba bir ölçü gül suyu vermektedir. Faas, *Around The Roman Table*, ss. 118-119.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, s. 54.

¹⁸⁷³ Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, s. 54.; Faas, *Around The Roman Table*, ss. 118-119.

¹⁸⁷⁴ Cato, *De Agri Cultura*, 99.1.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 189.

¹⁸⁷⁵ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), I/XII, n. 22, s. 52.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) I, n. 20, s. 34.; Apicius, *Apicii Coelii De Oponiis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), I/XX, s. 34.; Apicii, *Librorum X Qui Dicuntur De Re Coquinaria, Quae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), I/XII, n. 20, ss. 9-10.; Apicii, *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), I/XX, n. 1, s. 6.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), I/XII, n.4 (20), ss. 52-53.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 189.

❖ Eti Tuzsuz Olarak Muhafaza Etmek İçin (*Ut Carnes Sine Sale Quovis Tempore Recentes Sint*)

“Ut carnes sine sale quovis tempore recentes sint: carnes recentes quales volueris melle tegantur, sed vas pendeat. Et quando volueris, utere hoc hieme melius fit, aestate paucis diebus durabit et in carne cocta itidem facies.”

Tuzsuz eti uzun bir süre taze tutmak için: taze eti istediğin kadar bal ile kapla, ama bir kapta as. Ve ne zaman istersen kullan, bu kışın çok iyi tutar; yazın sadece birkaç gün dayanır ve pişmiş eti de aynı şekilde yapacaksın.¹⁸⁷⁶

❖ Kızarmış Balığı Muhafaza Etmek İçin (*Ut Pisces Fricti Diu Durent*)

“Ut pisces fricti diu durent: eodem momento quo friguntur et levantur ab aceto calido perfunduntur.”

Kızarmış balıkları uzun süre muhafaza etmek için: aynı anda kızartılırlar ve kaldırılırlar, hemen sonra (bekletmeden) sıcak sirkeyle ıslatılırlar.¹⁸⁷⁷

❖ Elma ve Narı Muhafaza Etmek İçin (*Ut Mala Et Mala Granata Diu Durent*)

“Ut mala et mala granata diu durent: in aquam (marinam) calidam ferventem merge et statim leva et suspende.”

Elma ve narı uzun süre muhafaza etmek için: Sıcak (deniz) suyuna onları batır ve hemen çıkar ve as.¹⁸⁷⁸

¹⁸⁷⁶ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), I/VII, n. 10, s. 48.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) I, n. 8, s. 30.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), I/VIII, s. 20-21.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), I/VII, n. 8, s. 8.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), I/VIII, n. 1, s. 5.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), I/VII, n.1 (8), ss. 48-49.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 181.

¹⁸⁷⁷ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), I/IX, n. 13, s. 49.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) I, n. 11, s. 31.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), I/XI, s. 24.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), I/IX, n. 11, s. 8.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), I/XI, n. 1, s. 5.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), I/IX, n.1 (11), ss. 50-51.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 182.

¹⁸⁷⁸ Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), I/XII, n. 20, s. 51.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) I, n. 18, s. 33.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), I/XVIII, s. 32.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), I/XII, n. 18, s. 9.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), I/XVIII, n. 1, s. 6.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), I/IX, n.1 (18), ss. 52-53.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 188.

❖ Yeşil Zeytinleri Muhafaza Etmek İçin (*Oleae Albae Quo Modo Condiantur*)¹⁸⁷⁹

“*Oleae albae quo modo condiantur: ante quam nigrae fiant, contendantur et in aquam deiciantur: crebro aquam mutet. Deinde, ubi satis maceratae erunt, exprimat et in acetum coiciat et oleum addat, salis selibram in modium olearum. F[o]eniculum et lentiscum seorsum condant in acetum...Manibus siccis, cum uti voles, sumito.*”

Yeşil zeytinler nasıl çeşnilenir: önce onları siyah yapın (dönüştürün), bastırın ve suya atın. Sık bir şekilde suyunu değiştirin. Daha sonra yeterince yumuşadığında onları presleyin ve sirkeye koyun ve her bir *modium* zeytin için yarım libre tuz ve yağ ekleyin. Sirkeye rezene ve mastik koyun. Onları yemek istediğin zaman kuru ellerinle çıkart.¹⁸⁸⁰

❖ Beyaz Sosis (*Aliter/Farcimina*)

“*Alicam purgas et cum liquamine intestini*¹⁸⁸¹ *et albamine porri concisi minutatim simul elixas. elixa tolles, pinguedinem concides et copadia pulpae, in se omnia conmiscas. Teres piper, ligisticum, ova tria, haec omnia in mortario permiscas cum nucleis et pipere integro, liquamen suffundes. Intestinam inples, elixam et subassas, vel elixam tantum appones.*”

*Alicay*ı temizleyeceksin ve *liquamen* ile ve ince doğranmış pırasanın beyaz kısmıyla pişireceksin. Piştiğinde kaldıracaksın. Doğranmış içyağı ve kıyılmış etin hepsini birlikte karıştırıcaksın. Biber, yaban kerevizi ve üç yumurtayı ezeceksin, bunu çam fıstığı ve biber taneleriyle birlikte havanda karıştırıcaksın, *liquamen* dökeceksin. Bağırsağı dolduracaksın, haşlayacaksın ve hafifçe ızgara edeceksin, ya da sadece haşlayacaksın servis edeceksin.¹⁸⁸²

¹⁸⁷⁹ Tam çevirisi, “Yeşil (beyaz) zeytinler nasıl/ne şekilde çeşnilenir.”.

¹⁸⁸⁰ Marcus Porcius Cato, *De Agri Cultura*, 117.1.1.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, s. 185-186.

¹⁸⁸¹ “...*cum liquamine intestini*...”; tarifin bu kısmı anlaşılır değildir. Dalby ve Grainger, “...pişirilen bağırsağın sıvısı ile...” şeklinde çevirmiş. Flower and Rosenbaum ise bu kısmın net olmadığını belirterek bu kısmı “...*liquamen* ile...” diye çevirmiş ve bağırsaktan hiç bahsetmemiştir. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 144.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 132.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), II/V, n.3 (59), ss. 72-73.

¹⁸⁸² Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), II/V, n. 64, s. 70.; Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) II, n. 59, ss. 50-51.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Lister et al. (eds.), II/V, s. 67.; Apicii, *Librorum X Qvi Dicvntvr De Re Coqvinaria, Qvae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), II/XV, n. 59, s. 16.; Apicii, *Decem Libri Cvi Dicvntvr De Re Coqvinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), II/V, n. 3, s. 14.; Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 144.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 132.; Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), II/V, n. 3 (59), ss. 72-73.

Malzemeler: 1 adet pırasanın beyaz kısmı, 2 yemek kaşığı buğday, 340 g domuz (ya da kuzu) kıyması, yaban kerevizi, tane ve toz karabiber, *liquamen* ya da tuz, 2 yumurta, çam fıstığı, bağırsak (doldurmak için).

Hazırlanışı: pırasaları ince bir şekilde doğrayın, 2/3 bardak su koyduğunuz tavaya pırasaları atın, bir taşım pişirdikten sonra yıkayıp ayıkladığınız buğdayı içine atarak 5 dakika daha pişirin ve suyunu süzün. Diğer tüm malzemeler ile birlikte karıştırıp, mutfak robotunda iyice karıştırın. Karışımı bağırsaklara doldurup, kıvrıp şekil verin. Soğuk su koyduğunuz tavaya sosisleri atıp, kısık ateşte haşlayın (yaklaşık 20 dakika). Haşlanmış olduğunuz sosisler beyaz renge dönecektir. Sıcak ya da soğuk olarak servis edebilirsiniz. Eğer sosisleri biraz renklendirmek istiyorsanız hafifçe ızgara yaparak kızartabilirsiniz.¹⁸⁸³

¹⁸⁸³ Dalby ve Grainger, bu sosisin geleneksel olarak Roma'da tahıl ya da baklagiller (*puls*'lar) ezmesiyle servis edildiğini belirtmektedir. Dalby and Grainger, *The Classical Cookbook*, s. 144.; Dalby and Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), s. 132.; Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, s. 97.

4. BESLENME KÜLTÜRÜ

4.1. Günlük Beslenme (Öğünler)

Öğünler bir toplumun beslenme kültürünü oluşturan en önemli unsurlardan biridir. Öğünün alınma zamanı ve şekli tüketilen gıdalar ile birlikte bir milleti tanımada pek çok ipucu sağladığı gibi yaşam rutinlerini anlamamızda da ayrı bir önem teşkil eder. Günlük rutinleri şekillendiren etkenler ise iklim, coğrafya ve ekonomik koşullardır. Bu unsurlar aynı zamanda beslenme kültüründe dolayısıyla öğünlerin şekillenmesinde de etkin rol oynamaktadır. Tüm bu faktörlerin Antik Çağ Roma'sının yeme alışkanlıklarını etkilediği şüphesizdir. Akdeniz ülkesi olan Roma'nın gerek bulunduğu konum ve buna bağlı iklimsel koşulların gerekse ekonomik durumun toplumsal yapıda sınıf ayrımını zorunlu kıldığı düzenin beslenme kültürünün oluşmasında etkin olduğu görülür.

Akdeniz havzasında yaşayan Roma halkının, dönem şartlarının yapay ışığı kısıtlı kılmasından dolayı güneş ve onun ışınlarından faydalanmak için güne erken başladıkları bilinmektedir. Sınıf farkı gözetmeksizin erken uyanmak Romalıların yaşam felsefelerinden biri haline gelmiştir. Plinius'a ait olan "*Profecto enim vita vigilia est*" (*Yaşamak uyanık olmaktır*)¹⁸⁸⁴ ifadesi bu konunun özünü gösterir niteliktedir. Roma'da saat 11:00 civarı sabahın sona erdiği bilinmektedir.¹⁸⁸⁵ Bu saate kadar uyuyanların ise genellikle geceden kalma ayyaşlar olduğu söylenir. Martialis'in "*Geçmekte olan kalabalığın kahkahası beni uyandırıyor ve Roma yatağımın başucunda...Okul müdürleri sabahları yaşamınıza izin vermezler; gün doğmadan fırıncılar, bütün gün bakırcıların çekiçleri*"¹⁸⁸⁶ dizeleri bize Roma kentinde istense de geç saatlere kadar uyumanın mümkün olmadığını ve herkesin sabahın erken saatlerinde çalışmaya başladığını gösterir.

Romalıların bu günlük yaşam temposu, beslenme kültürünün önemli bir parçası olan öğünlerin şekillenmesinde de oldukça etkin olmuştur. Teoride ve muhtemelen pratikte çoğu Romalının günde üç öğün yemek yediği bilinmektedir.¹⁸⁸⁷ Bugün, Roma beslenme kültüründe temelde üç öğün bulunduğu tüm otoriteler

¹⁸⁸⁴ "Yaşamak uyanık olmaktır." Pliny, *Natural History*, Vol. I, I/XIX, H. Rackham (trans.), Harvard University Press Published (Loeb Classical Library 330), 1967, ss.12-13.

¹⁸⁸⁵ Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 170.

¹⁸⁸⁶ "...nos transeuntis risus excitat turbae, et ad cubile est Roma...nec quiescendi in urbe locus est pauperi. negant vitam ludi magistri mane, nocte pistores, aerariorum marculi die toto...". Martial, *Epigrams*, XII/LVII, ss. 358-361.; Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 169.

¹⁸⁸⁷ Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 183.

tarafından kabul edilmiş gibi görünüyorsa da bu sayının bazen dörde çıktığı durumlar söz konusudur.¹⁸⁸⁸ Bu durum genellikle klasik yazarlar ve modern klasikçiler tarafından oburlukla ilişkilendirilmektedir.¹⁸⁸⁹ Bugün de olduğu gibi bireysel tercihlere bağlı olarak değişiklik göstermesi muhtemeldir. Roma’da öğünlerin modern terimlere karşılık gelecek şekilde yapılaş sırası: “*ientaculum*”, “*prandium*” ve “*cena*” şeklindedir.¹⁸⁹⁰ Öğün sayısının dörde çıktığı durumlarda ise bu sıralama “*ientaculum*”, “*prandium*”, “*merenda*”¹⁸⁹¹ ve “*cena*” ya da “*ientaculum*”, “*prandium*”, “*cena*” ve “*comissatio*” veya “*vesperna*”¹⁸⁹² şeklinde bireysel tercihlere bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Günde bir ya da iki öğün tüketen kişilerin olması da muhtemeldir. Böyle bir durumda alınan yemeğin temel öğün olarak bilinen akşam yemeği (*cena*) olması doğaldır.¹⁸⁹³

Gün içerisinde alınan kahvaltı ve öğle yemeğinin genellikle açlığı gidermek veya çalışmak için enerji sağlamak amacı taşıdığını söylemek yanlış olmayacaktır. İnsanoğlunun en temel ihtiyaçlarından biri olan açlığı gidermek için alınan bu öğünler klasik yazarlar tarafından çok önemli görülmezken, akşam saatlerinde alınan yemeğin sosyalleşme ve eğlence amacı taşıması, ayrıca toplumda statü kazanmanın yollarından biri olması en önemli öğün olarak kabul edildiğini göstermektedir.¹⁸⁹⁴ Ayrıca Latince literatürde akşam yemeğinden sadece bir öğün olarak değil, özel gün ve gecelerdeki ziyafet ve şölenler için de kullanılan bir terim olarak bahsedilmesi ve ayırım yapılmaması daha fazla kanıt bulmamıza olanak sağlamaktadır. Bu sebepten literatürde *cenaya* daha fazla rastlanırken, *ientaculum*, *prandium*, *merenda* ve *vesperna*ya daha az atıf yapıldığı görülür.

¹⁸⁸⁸ Dalby, *Breakfast*, s. 51.

¹⁸⁸⁹ “*Iantacula et prandia et cenas comisationesque* (kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve içki şöleni)”. Suetonius, *On İki Caesar’ın Yaşam Öyküsü: Vitellius*,

¹⁸⁹⁰ David Matz, *Daily Life of The Ancient Romans*, Greenwood Press, London, 2002, s. 23.

¹⁸⁹¹ “*Merenda*” öğle ve akşam yemeği arasında alınan, ikinci atıştırma öğünü ya da modern anlamda çay saati olarak adlandırılabilir. Bu öğüne dair kanıt ise imparator Marcus Aurelius’ a aittir. John Donahue “Roman Meals in Their Domestic and Wider Settings”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, Paul Erdkamp and Claire Holleran(eds.), Routledge Published, New York, 2019, ss. 93-s. 95.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1102.

¹⁸⁹² Gece eğlencesi olarak bilinen “*comissatio*”a dair kanıtlarımız daha fazla olmakla birlikte modern klasikçilerin bu terimle birlikte obur imparator Vitellius’dan bahsettikleri görülür. *Comissatio*, daha çok içki şöleni olarak bilinmektedir. Ancak içkiyle birlikte atıştırma almış olmaları muhtemeldir, bu noktada *vesperna*nın devreye girdiği söylenmektedir. Dalby, *Breakfast*, s. 51.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 360.

¹⁸⁹³ Antik Yunan’da Hipokrates’in “*Akut Hastalıklarda Rejim*” metnine göre günde bir öğün yemek yiyenlerin olduğu Dalby tarafından aktarılmaktadır. Aynı durumun Roma için de mümkün olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Çünkü bu tamamen bireysel tercihe bağlı olarak esneklik göstermektedir. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 211.

¹⁸⁹⁴ Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 183.

4.1.1. Kahvaltı (*Ientaculum*)

İnsanlık tarihinden Roma'nın kuruluşuna değin geçen sürede kahvaltı tarihiyle¹⁸⁹⁵ ilgili bilgilerin oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Bunun sebebi muhtemelen hiçbir zaman günün ana öğünü olmamasıdır. Pek çok kültürde genellikle kahvaltının¹⁸⁹⁶ diğer öğünlerden farklı nitelikte olduğu bilinmektedir. Kahvaltıya dair mevcut referanslarımız incelendiğinde hemen hepsinin ayak üstü ya da özel bir hazırlık gerektirmeksizin yapıldığı, genellikle plansız¹⁸⁹⁷ olduğu ve daha az yiyeceğin tüketildiği yönündedir.¹⁸⁹⁸ Hatta bu öğünün bazen atlandığı gözlemlenmiştir.¹⁸⁹⁹

Genellikle öğünlere karşılık gelecek terimler kültürler arasında farklılık göstermektedir. Bu terimlerin oluşmasında yemeğin alınma amacı, zamanı, alınan gıda maddesi ve kültürel faktörler gibi pek çok etken sıralanabilir.¹⁹⁰⁰ Antik Roma'da kahvaltıya denk gelecek Latince terimin "*ientaculum*"¹⁹⁰¹ olduğunu yukarıda belirtmiştik. *Ientaculumun*, Latince "oruç tutan" ve "aç" anlamlarına gelen "*ieiunus*"¹⁹⁰² sözcükten türediği bilinmektedir.¹⁹⁰³ Vücudun geceden sabaha uzun süre açlık çektikten sonra bir gıda maddesinin ilk kez alınıyor olması ona böyle bir anlam katmış olmalıdır.¹⁹⁰⁴ Bazen farklı bir amaç için günün ilk öğününün alınmış olduğunu gösteren örneklere rastlamak mümkündür. Örneğin Martialis'in kahvaltıyla ilgili dizesi, "*Dünkü şarabın kokusunu almamak için; Fescennia, Cosmus'un pahalı pastillerini oburca yutuyorsun. Evet, bu tür kahvaltı dişleri temizler; ama en derin*

¹⁸⁹⁵ Dalby'in aktardığına göre tarihte ilk edebi kahvaltının Homeros'un eserinde MÖ 1174'te yapıldığı bilinmektedir. Homeros, *Odyseia*, XVI/V-LV, s. 271.; Dalby, *Breakfast*, s. 9.

¹⁸⁹⁶ Sabah alınan ilk öğünden (kahvaltıdan) bahsedilmektedir. Çünkü bazı kültürlerde ikinci bir kahvaltı olduğu görülmektedir. Antik Yunan'da "*akratisma*" kahvaltıya karşılık gelirken, daha geç saatlerde alınan "*ariston*"un nitelik açısından ikici kahvaltıya karşılık geldiği aktarılır. Dalby, *Breakfast*, s. 51; Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 211.

¹⁸⁹⁷ Ancak Martialis'in kahvaltı daveti üzerine yazdığı dizeler, bunun her zaman böyle olmadığını gösterir. Muhtemelen Roma dünyasında bu şekilde kahvaltı davetleri vardı ancak sosyal değerinin daha az olmasından dolayı muhtemelen kaydedilmemiştir.

¹⁸⁹⁸ Örneğin Apuleius'un eserinde iki kahramanın kahvaltı menüsü eklemek ve peynirden oluşmaktadır. Apuleius, *Metamorphoses: Başkalaşımalar (Altın Eşek)*, XVIII, Çiğdem Dürüşken (çev.), Alfa Yayınları, İstanbul, 2017, ss. 49-50.

¹⁸⁹⁹ Örneğin, Vergilius'a atfedilen "*Moretum*" şiirinde çiftçi Similius'un sabah öğünü atladığı ve uyandıktan hemen sonra öğle yemeği için hazırlık yaptığı görülür.

¹⁹⁰⁰ Dalby, *Breakfast*, ss. 9-140.

¹⁹⁰¹ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 821.

¹⁹⁰² De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, Brill Published, Leiden, 2008, s. 296.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 821.

¹⁹⁰³ Dalby, *Breakfast*, s. 38.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 296.

¹⁹⁰⁴ İngilizce 'de kahvaltı anlamına gelen "*break+fast*"'ın "oruç açmak" anlamına gelmesi bugün hâlâ aynı mantığın İngiliz kültüründe devam ettiğini göstermektedir. Dalby, *Breakfast*, s. 140

kanaldan bir geçirme geldiğinde önleyici değildir”¹⁹⁰⁵ bunu kanıtlamaktadır. Bu dizelerden anlaşılacağı üzere kahvaltının amacı ağzı temizlemek yani hijyendir.¹⁹⁰⁶

Romalıların gün ışığından daha fazla faydalanmak ayrıca Akdeniz ikliminin sıcağından kaçınmak amacıyla şafakla birlikte uyanarak hızlıca işe koyulduklarından yukarıda bahsetmiştik. Hatta bu süreyi olabildiğince azaltmak, yatakta ya da yatak odasında oyalanmamak için mobilyalarını oldukça sade tuttukları,¹⁹⁰⁷ odanın genellikle yatak ve sandalyeden ibaret olduğu Carcopino tarafından ifade edilmektedir.¹⁹⁰⁸ Martialis bir dizesinde, *şafağın ibikli kuşları dört bir tarafta öterken fırıncının çocuklara çoktan kahvaltılarını sattığından* bahseder. Bu dizeden Romalıların, şafakla birlikte çoktan işe koyulduğu ve kahvaltısını yaptığı anlaşılmaktadır.¹⁹⁰⁹

Romalıların yataktan çıkıp işe koyulması arasında çok az zaman olduğu belirtilmektedir.¹⁹¹⁰ Genellikle günün ilk öğününü ne zaman yaptıklarına dair kesin bir zaman dilimi belirtmeksizin yaklaşık saatler verilir. Galenos üçüncü veya en geç dördüncü saatlerin kahvaltı için sağlıklı bir zaman olduğunu belirtmektedir.¹⁹¹¹ Martialis, Caecilianus adında biri için kahvaltı hakkında yazdığı dizelerde, konduğu öğle yemeğine kadar gelmediğinden (beşinci saat) sitemde bulunmaktadır.¹⁹¹² Bu şiiirden, Roma dünyasında günün ilk öğününün geç saatlere kalmasının hoş karşılanmadığı anlaşılmaktadır. Bu durumda kahvaltı saatlerinin şafağın ilk ışıklarıyla başlayıp dördüncü saate kadar tamamlanmış olması beklenmektedir.¹⁹¹³ Martialis’in dizesinde beşinci saatin kahvaltı için geç olduğu düşünüldüğünde en geç dördüncü saate kadar tamamlanmalıydı.¹⁹¹⁴

¹⁹⁰⁵ “*Ne gravis hesterno fragres, Fescennia, vino, Pastillos Cosmi luxuriosa voras. Ista linunt dentes iantacula, sed nihil obstant, Extremo ructus cum redit a barathro.*”. Martial Epigrams, I/LXXXVII, s. 82-83.

¹⁹⁰⁶ Dalby, aynı amaç için günün ilk öğününü alan Antik Mısır’da kahvaltıya karşılık gelen terimin “*ağız temizliği*” anlamında “*si ja.w-r*” olduğunu aktarır. Dalby, *Breakfast*, s. 55.

¹⁹⁰⁷ Deighton, *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, s. 21.

¹⁹⁰⁸ Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 171.

¹⁹⁰⁹ Martial, *Epigrams*, XIV/CCXXIII, ss. 516-517.

¹⁹¹⁰ Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 171.

¹⁹¹¹ Kuhn (ed.), Galen, Vol. VI, ss. 332- 412.; John W. Spaeth, “The Daily Life of a Roman Gentleman in the First Century A.D.”, *The Classical Weekly*, Vol. 17, No. 12, Jan. 14, 1924, ss. 90-95. s.91.

¹⁹¹² “...mane veni potius; nam cur te quinta moretur? Ut iantes, sero, Caeciliane, venis.” Martial, Epigrams, VIII/XLVII, ss. 52-53.

¹⁹¹³ Robert Franklin Pennell, *Ancient Rome: From the Earliest Times Down to 476 A.D.*, Library of Alexandria Published, California, 1890, s.y

¹⁹¹⁴ Antik Romada da yirmi dört saatlik zaman dilimi gece yarısı başlamaktadır. Günün saati güneşin doğuşundan batışına kadardır. Ve gün *horae* (saatler) adı verilen on iki parçaya bölünmüştür. Güneşin batışından doğuşuna kadar olan gece her bir dilim üç saat olmak üzere dört vardiyaya bölünmüştür.

Romalıların yataktan çıkmalarıyla işe koyuldukları gibi, aynı şekilde sabah alınacak olan ilk öğünün de bu hızda olması beklenmektedir.¹⁹¹⁵ Kahvaltıda tüketilen gıdaların genellikle şarap ve ekmekten ibaret olduğu ve genellikle ekmeğin şaraba batırılarak tüketildiği belirtilmektedir.¹⁹¹⁶ Hatta bazen ağzın akşamdan kalan kokusunu temizlemek için şarap¹⁹¹⁷ ya da suyu içmek yerine gargara olarak kullandıkları belirtilir.¹⁹¹⁸ Yani kahvaltının hiçbir hazırlık gerektirmeksizin ayak üstü yapıldığını söyleyebiliriz.¹⁹¹⁹ Martialis'in başka bir dizesinde okula gitmek için yola çıkan çocuğun fırıncıdan aldığı bir çörek ile kahvaltısını yaptığından bahsedilir.¹⁹²⁰ Deighton, Herculaneum'da *Sextus Patulcus Felix*'ait böyle bir fırının günümüze korunarak geldiğini belirtir.¹⁹²¹ Bu durumda sokak satıcılarından alınan bir ekmek ya da çöreğin bu işi göreceği söylenebilir. Plinius'un metinlerinde nezle olanlar ve sesini iyileştirmek isteyenler için kahvaltıda kuru ekmek tercih etmeleri tavsiye edilmiştir.¹⁹²² Bazı modern kaynaklarda şarabın yerine geçecek başka bir içecek olarak ballı su veya sade sudan bahsedilir.¹⁹²³

Örneklerden de anlaşılacağı üzere Roma dünyasında genellikle kahvaltının ana bileşenleri olarak ekmek ve şarap karşımıza çıkmaktadır. Bunun dışında peynir de göze çarpan önemli başka bir gıda maddesidir.¹⁹²⁴ Apuleius'un "*Metamorphoses*" adlı kurgu romanında, sabah handan ayrılan kahramanın yol arkadaşıyla birlikte yaptıkları kahvaltıda ekmeğin yanı sıra peynir de yer almaktadır¹⁹²⁵ ancak kurgucunun ve kahvaltıyı hazırlayan kişinin peynir tüccarı olmasından dolayı bunun olağan bir manzara olduğu düşünülmektedir. Ayrıca bu kahvaltı Romalı bir gezginin beslenmesi hakkında bilgi veriyor olması açısından da önemlidir.¹⁹²⁶ Dönem şartları düşünüldüğünde taşıma kolaylığı ve bozulma riskine karşılık muhtemelen Romalı bir

Publius Ovidius Naso, *Fasti (I-IV) Roma Takvimi ve Festivaller*, çev. Asuman Çoşkun Abuagla, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2016, s. 18.

¹⁹¹⁵ Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 171

¹⁹¹⁶ Grant, *Roman Cookery: Ancient Recipes for Modern Kitchens*, s. 34.; Dalby, *Breakfast*, s. 51.

¹⁹¹⁷ Dalby, *Breakfast*, s. 55.

¹⁹¹⁸ Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 174.

¹⁹¹⁹ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, ss. 211-212.

¹⁹²⁰ "Surgite: iam vendit pueris ientacula pistor, cristataeque sonant undique lucis aves.". Martial, *Epigrams*, XIV/CCXXIII, ss. 516-517.

¹⁹²¹ Deighton, *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, s. 36.

¹⁹²² Pliny, *Natural History*, XXII/LXVIII, ss. 392-393.

¹⁹²³ Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 174.;

¹⁹²⁴ Donahue "Roman Meals in Their Domestic and Wider Settings", in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 95

¹⁹²⁵ Apuleius, *Metamorphoses: Başkalaşımalar (Altın Eşek)*, 18-19, Çiğdem Dürüşken (çev.), Alfa Yayınları, İstanbul, 2017, ss. 50-51

¹⁹²⁶ Apuleius, *Metamorphoses: Başkalaşımalar*, XVIII, ss. 49-50

gezgin için tüketilebilecek gıda maddelerinin ekmek ve peynirden oluşması makul görülebilir. Aynı şekilde uzun süre yürümek zorunda kalan bir asker için de bu ürünlerin yanında bulundurması gereken gıdalar olduğu bilinmektedir.¹⁹²⁷ Her bir Roma askerinin günlük bir *uncia* (27 g) peynir tüketmiş olabileceği¹⁹²⁸ tahmin edilmektedir. Romalının kahvaltıda ekmek, şarap ve peynirden¹⁹²⁹ başka tüketebileceği gıdalar olarak üzüm, hurma, incir, zeytin gibi kuru veya taze meyveler görülebilir.¹⁹³⁰ Suetonius'un eserinde Augustus'un yemek alışkanlıklarının ılımlı olduğu ve gün içerisinde şarap tüketmek yerine genellikle ekmeği suya batırarak yediği bilgisi yer almaktadır.¹⁹³¹ Bu durumda imparatorun kahvaltısının suya batırılmış ekmekten oluşması muhtemel görünüyor.

Roma dünyasında kahvaltıya dair Latince kaynaklar oldukça sınırlı ve dağınık olduğundan kesin bir şey söylemek mümkün görünmüyor. Mevcut bilgilerden anlaşılan Romalıların kahvaltı alışkanlıklarının bireysel tercihlere bağlı olarak değişiklik gösterdiği. Bu konuyla ilgili olarak Martialis, “*Eğer sade etsiz bir kahvaltı yapmak isterseniz bu parça Vestini’den gelir*”¹⁹³² diyor. Bu dizeden anlaşılaacağı üzere etli bir kahvaltının da tercih edilebilirliği söz konusudur. Ayrıca Martialis’in bahsettiği *Vestini* ürünü, Romalıların favori peynirleri arasında olan “*Caseus Vestinus*”dur.¹⁹³³ Basit bir kahvaltı için iyi bir tercih olduğu görülür. Bu durumda bir Romalı kahvaltısını etli veya etsiz olarak yapabilir. Bazı modern klasikçiler de Romalıların kahvaltıda bir gün önceden kalmış soğuk et tükettiklerinden bahsetmektedir ancak bununla ilgili mevcut literatürde bilgiye rastlanmamıştır.¹⁹³⁴ Ayrıca günümüz yazarlarından Grant’ın eserinde bir Romalının kahvaltıda

¹⁹²⁷ Carol A. D  ry, “Travel, Transport and Transmission (with Particular Reference to The Province of Britannia)”, in *Oxford Symposium on Food & Cookery: Food on The Move*, Harlan Walker (ed.), Prospect Books Published, 1997, ss. 84-96., ss. 85-87.;

¹⁹²⁸ Jonathan S. Roth, *Logistics of the Roman Army at War (264 B.C.-A.D.235)*, Brill Published, Leiden, 1999, s. 34.; Olcay Turan, “Roma Ordusunda Beslenme Düzeni”, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, Aralık 2016, Cilt 2, Sayı 3, ss. 25-36, s. 30.

¹⁹²⁹ Dalby, *Breakfast*, s. 34.; Apuleius, *Metamorphoses: Başkalaşımlar*, XVIII, ss. 49-50

¹⁹³⁰ Panayotis Coutsoumpos, *Paul and Lord’s Supper: A-Socio-Historical İntertigation*, Peter Lang Publish, United Satetis of America, 2005, s. 44.

¹⁹³¹ Suetonius, *On İki Caesar’ın Yaşam   k  s  : Augustus*, LXXVI-LXXVII, s. 100

¹⁹³² “*Si sine carne voles ientacula sumere frugi, haec tibi Vestino de grege massa venit.*” Martial, *Epigrams*, XIII/XXXI, ss. 402-403.

¹⁹³³ Martial, *Epigrams*, XIII/XXXI, ss. 402-403.

¹⁹³⁴ Bununla ilgili olarak Roma dünyasında bir kaynak olmasa da Odessius’ta M   1174’te geçen kahvaltıda domuz çobanının misafirlerine bir gün önceden kalan pişmiş etleri sunduğundan bahsedilmektedir. Ayrıca Romalıların kahvaltılarını etli tercih edebileceklerini Martialis’den öğreniyoruz. Bu etler muhtemelen bir gece önceki yemekten kalan soğuk etler olmalıdır. Homeros, *Odyseia*, XVI/V-LV, s. 271.; Martial, *Epigrams*, XIII/XXXI, ss. 402-403.

tüketebileceği yemekler olarak verdiği örnek menüde lapalar (*puls*) yer almaktadır ancak Grant verdiği listenin, Vitellus gibi obur kimselerin Roma kahvaltısının basitliği ile oynayabileceği bir menü olduğunu söyler.¹⁹³⁵ Muhtemelen bu açıklamanın nedeni, sadece su ve tahıldan yapılan lapalardan ziyade malzeme listesinin kabarık olmasıdır. Öte yandan Roma’da fırınların yaygınlaştığı döneme değin lapaların en sık tüketilen yemek olduğu bilindiğinden, ilk Romalıların kahvaltıda lapa tüketmiş olmaları da muhtemeldir.¹⁹³⁶ Bu noktada altı çizilmesi gereken Grant’ın verdiği lapa tariflerinden ziyade su, süt veya herhangi bir sıvı (şarap gibi) ve tahılla yapılan basit bir yemek olduğu düşüncesidir.

Genel olarak Romalıların kahvaltılarını sabahın erken saatlerinde, hızlı, plansız ve hazırlık gerekmeksizin yaptıkları, vermiş olduğumuz örneklerden açıkça görülmektedir. Bu öğünde tüketilen gıdaların başında ekmek ve şarap gelmekte ancak bireysel tercihe bağlı olarak peynir, zeytin, soğuk et, kuru ve taze meyveler de yenmektedir.¹⁹³⁷ Bunun dışında kahvaltının evde yapılabileceği gibi sokak satıcılarından da alınarak yapılabileceği görülmektedir. Her iki durumda da masadan bahsedilmez, bu durumda ayakta atıştırılan bir öğün olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Roma dünyasında kahvaltı öğünü ile ilgili hem klasik hem de modern yazarların tutumlarından bu öğünün önemsiz olduğu izlenimi edinilmektedir.

4.1.2. Öğle Yemeği (*Prandium*)

Akdeniz bölgesinde yaşayan halkların hava ısınmadan mümkün olduğunca çok iş yapabilmek ve gün ışığından daha fazla faydalanmak için erken uyandıklarını ve hızlı bir kahvaltı yaparak işe koyulduklarından yukarıda bahsetmiştik.¹⁹³⁸ Rahatına ve eğlence hayatına düşkün olan Romalıların gün içerisinde işlerini tamamlayıp havanın ısınmasıyla birlikte *meridioya*¹⁹³⁹ çekildikleri bilinmektedir. Bugün “siesta” olarak adlandırılan *meridio* (öğle uykusu veya şekerleme) Roma sosyal yaşamında oldukça

¹⁹³⁵ Kahvaltı menüsü için bkz. Grant, *Roman Cookery: Ancient Recipes for Modern Kitchens*, ss.35-38.

¹⁹³⁶ Kaynakların oldukça sınırlı olmasından dolayı bu bilgi şüpheli olup tek kaynağımız Mark Grant’ın eseridir. Ancak Roma’nın *puls*unun bugün tüketilen tahıl gevreklere ya da yulaf lapalarından farklı olmadığı düşünüldüğünde bu düşünce kabul edilebilir görülmektedir. Grant, *Roman Cookery: Ancient Recipes for Modern Kitchens*, ss. 35-38.

¹⁹³⁷ David Matz, *Daily Life of The Ancient Romans*, Greenwood Press, London, 2002, s. 23.

¹⁹³⁸ Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 171.

¹⁹³⁹ Gün ortası yapılan şekerleme, öğle uykusu; modern İtalyancada *siesta*. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1103.; Alovera, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 366.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 170.; Pan Bihosen, Francesca Logi, Loredana Riu (eds.), *Compact Oxford Italian Dictionary*, Oxford University Press, UK, 2013, s. 732.

önemli¹⁹⁴⁰ bir yer tutmuştur. Bir Romalının siesta saatini, hamamda banyo yaparak, oyunlar oynayarak kısaca dinlenme ve eğlenceye ayırarak geçirmeyi tercih ettiği bilinmektedir.¹⁹⁴¹ Romalıların öğle yemeğini bireysel tercihe bağlı olarak siestadan önce ya da sonra almış olabileceği söylenir.¹⁹⁴² Plinius'un (Genç), Tacitus için yazdığı mektupta, yemekten önce güneşlenip, soğuk bir duş aldıktan sonra hafif bir öğle yemeği yediği ve işe koyulduğundan bahsedilir.¹⁹⁴³ Herculanium'un kenar mahallesinde yer alan bir hamama girişte bulunan bir dizi duvar yazısı, öğle yemeğinin hamamda yenilebileceğine dair bilgi vermektedir. Bu duvar yazılarından biri de Caesar'ın hizmetkârı olan Apelles'in burada öğle yemeği yediğine dairdir.¹⁹⁴⁴ Bu durumda *prandium*un siesta saati içinde de alınmış olabileceğini söyleyebiliriz.

Romalıların öğle yemeği veya gün ortasında aldıkları yemek için kullandıkları Latince terim "*prandium*"dur.¹⁹⁴⁵ *Prandium* sözcüğü¹⁹⁴⁶ içinde "ilk" anlamı taşıyan Latince "*primo*"¹⁹⁴⁷ ve "yemek yiyorum" anlamına gelen "*edo*"¹⁹⁴⁸ sözcüklerini barındırmaktadır.¹⁹⁴⁹ Bu durumda *prandium*un gün içinde alınan ilk yemek olması gerekmektedir ancak yukarıda Romalıların ilk öğünün *ientaculum* (kahvaltı) olduğunu belirtmiştik, böyle bir durumda *prandium* teriminin karışıklık yarattığı düşünülebilir. Roma dünyasında her zaman ana öğünün *cena* olduğu ve bunun sıklıkla vurgulandığı düşünüldüğünde karmaşa ortadan kalkmaktadır. Bu bağlamda Romalılar için kahvaltının bir öğün değerinin olmadığı, akşam yemeğinin ise ana öğün olduğu

¹⁹⁴⁰ Bugün hâlâ bu uygulamanın İtalya'da sürdürülüyor olması onun Roma kültüründe ne kadar önemli bir yer edindiğini gösterir niteliktedir. İtalya'nın tüm kentlerinde uygulanmasa da daha gelenekçi güney bölgelerinde katı bir şekilde devam ettirilmektedir.

¹⁹⁴¹ Herculanium'da bir hamamda bulunan duvar yazısında, Caesar'ın yatak odası hizmetçisi Apelles ve Dexter'in birlikte öğle yemeği yediği ve seks yaptığı yazılıdır. *CIL IV 10677*, by Cooley & Cooley *Pompeii and Herculaneum A Sourcebook* (second ed.), s.116.

¹⁹⁴² Pliny (Genç)'un eserinde Tacitus için yazdığı dizelerde; yemekten önce güneşlenerek ve soğuk bir duş aldıktan sonra rahat bir öğle yemeği yediğinden ve işe koyulduğundan bahsedilmektedir. Pliny The Younger, *Epistulae (Letters)*, "Tacitus, VI/XVI", William Melmoth (trans.) V. M. Hutchinson (eds.), Vol. I, Loeb Classical Library, London, 1991, ss. 474-475.

¹⁹⁴³ Pliny The Younger, *Epistulae (Letters)*, VI/XVI", s. 474-475.

¹⁹⁴⁴ *CIL IV 10677*, by Cooley & Cooley, *Pompeii and Herculaneum A Sourcebook* (second ed.), s.116.

¹⁹⁴⁵ [*pram*-(*pirmas* "ilk") + *ed-* (*edo* "yemek")+ *-ium*] . Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1450.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 193.

¹⁹⁴⁶ *Prandium* teriminin ömrünün uzun olmadığı ve Geç Roma İmparatorluğu döneminde yerini "*desinare*" ya da "*disnar*" sözcüklerine bıraktığı aktarılır. Ayrıca bu öğünün saatinin de değişerek daha erken bir zamanda alınmaya başladığı belirtilmektedir. Dalby, *Breakfast*, s. 52.

¹⁹⁴⁷ Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 474

¹⁹⁴⁸ De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 185., Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 193.

¹⁹⁴⁹ De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 486.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1450

düşünüldüğünde gün içerisinde alınan ilk yemeğin/öğünün öğle yemeği yani *prandium* olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

Romalıların öğle yemeği alışkanlıklarıyla ilgili bilgilerin *ientaculum* gibi sınırlı olduğu görülür. *Prandium* için belirlenmiş kesin bir saat olmadığı gibi şüphesiz yine kişiye ve güne göre değişiklik göstermiş olmalıdır.¹⁹⁵⁰ Genel olarak günün ilerleyen saatlerinde ya da öğleden sonra alındığı belirtilir. Martialis'in kahvaltı üzerine yazdığı dizelerde, konunun beşinci yani öğle yemeği saatinde gelmesinden dolayı sitem ettiği görülür.¹⁹⁵¹ Bu dizeler öğle yemeği saatiyle ilgili bilgi sağlaması açısından önemlidir. Bu durumda *prandium* için uygun zamanın, beşinci saat ve sonrası olduğu yorumu yapılabilir. En geç ne zamana kadar alınması gerektiğine dair net bir bilgi olmamakla birlikte, hekimlerin öğle yemeği için tavsiyesi, her ne zaman ya da her ne yenildiyse akşam yemeğinden önce sindirilebilecek şekilde alınması yönündedir.¹⁹⁵² Bu tavsiyeye göre Romalıların akşam yemeğini yazları¹⁹⁵³ yaklaşık olarak dokuzuncu, kışları¹⁹⁵⁴ ise sekizinci saat bitiminde¹⁹⁵⁵ aldığı düşünülürken, öğle yemeği için kışları en geç yedinci yazları ise sekizinci saatte alınmış olması gerektiğini söylemek yanlış olmayacaktır. Alcock, öğle yemeğinin, kahvaltının ne zaman alındığına bağlı olarak modern saat uygulamasına göre 10:00 ile 14:00 arasında herhangi bir zamanda alınabileceğinden bahsederken¹⁹⁵⁶ Carcopino ise 12.00 ile 14.31 saatlerini verir.¹⁹⁵⁷ Alcock'un aktardığına göre hekimlerin uyarısı, kişi eğer bu öğünü her zaman alıyor ise devam etmesidir. Eğer kişinin *prandium* beslenme alışkanlığı yoksa hazımsızlığa, şişkinliğe ve zihinde donuklaşmaya neden olacağından tavsiye edilmemektedir. Hatta öğleden sonra spor yapılacaksa yemek yenmemelidir.¹⁹⁵⁸

¹⁹⁵⁰ Spaeth, "The Daily Life of a Roman Gentleman in The First Century A. D.", *The Classical Weekly*, s. 93.

¹⁹⁵¹ "...mane veni potius; nam cur te quinta moretur? Ut iantes, sero, Caeciliane, venis." Martial, *Epigrams*, VIII/XLVII, ss. 52-53.

¹⁹⁵² Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 183.

¹⁹⁵³ Roma'da yazın başlangıcı (*Aestatis initium*) 13 Mayıs, yaz gün dönümü (*Solstitium*) 26 Haziran olarak tarihlendirilir. Ovidius Naso, *Fasti (I-IV) Roma Takvimi ve Festivaller*, s. 18.

¹⁹⁵⁴ Roma'da kışın başlangıcı (*Hiemis initium*) 11 Kasım, kış gün dönümü (*Bruma*) 25 Aralık olarak kabul edilir. Ovidius Naso, *Fasti (I-IV) Roma Takvimi ve Festivaller*, s. 18

¹⁹⁵⁵ Jerome Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, E. O. Lorimer (trans), Penguin Books, 1962, s. 289.

¹⁹⁵⁶ Alcock, *Food in The Ancient World*, ss. 181-183

¹⁹⁵⁷ Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 168.

¹⁹⁵⁸ Bu hekimlerin kim olduğuna dair bir veriye ulaşamamak da Hipokrates'de bu konuyla ilgili dolaylı da olsa bilgiye rastlanmış olup bunun kişinin öğünü hangi amaç için aldığına göre değiştiği görülmüştür. Buna göre Hipokrates'in "Sağlıklı Rejim" başlığı altında bulunan tavsiyeleri şu şekildedir; "Zayıflamak isteyen şişmanlar mideleri boşken egzersiz yapmalı yemeğe soluk soluğa oturmalı. Soluğun düzelmesini beklemeliler. Yemekten önce çok soğuk olmayan sulandırılmış şaraptan az miktarda içmeliler, etler susam tohumları veya baharatlar ve benzeri şeylerle servis edilmeli. Etin en az miktarı bile doyurduğundan et yağlı olmalı. Günde yalnızca bir öğün yemeli, banyodan vazgeçmeli, sert

Kahvaltı gibi öğle yemeği alımı da bireysel tercihe veya kişinin mizacına göre farklılık göstermektedir. Ayrıca öğle yemeği için ayrılan sürenin bölgeden bölgeye değişiklik gösterdiğini söylemek yanlış olmayacaktır. Kırsal bölgelerde tarım işçileri ve kölelerin daha çok iş yapmak ve gün ışığından daha fazla istifade etmek için bu süreyi kısa tuttukları söylenebilir.¹⁹⁵⁹ Martialis'in eserindeki “*Son zamanlarda patronu tarafından kendisine yağdırılan servet, Maximus Syriacus, dört hamamın etrafındaki taverna taburelerinden geçti. Ah, on milyonları boğazlamak için ne muazzam bir oburluk! Ve daha da muazzam, masada uzanmamak bile! Hızlı öğle yemeği tezgahlarımız gibi.*” bu dizelerden öğrendiğimiz şey, genellikle bir Romalı için *prandiumun* hızlı bir şekilde oturarak veya ayakta yenen bir öğün olduğudur.¹⁹⁶⁰

Prandiumda tüketilecek gıdaların kahvaltıyla benzer olduğu ancak ondan daha çok seçeneğin yer aldığı Latince literatürde açıkça görülmektedir. Kahvaltı gibi öğle yemeğinin ana bileşenleri de ekmek ve şaraptır.¹⁹⁶¹ Bunların dışında peynir, soğuk et ve balık, taze ve kuru meyve ve sebze gibi hafif yiyeceklerin tercih edildiği bilinmektedir.¹⁹⁶² Martialis, zanaatkarların öğle yemeği olan tatsız pancardan bahseder.¹⁹⁶³ Yukarıda bahsi geçen hamamdaki duvar yazılarından birinde şunlar yazılıdır: “*Kuruyemişler, içecekler 14; domuz (?) 2; ekmek 3; 3 pirzola 12; 4 sosis 8. 51.*”¹⁹⁶⁴ Duvar yazısını alıntılıdığımız eserin yazarı gıda maddelerinin yanında yazan rakamların muhtemelen *asses* değerinde fiyat belirttiğini söylemektedir.¹⁹⁶⁵ Hamamın girişinde yer alan bu liste muhtemelen burada tüketilen ya da satılan gıda maddeleri olmalıdır. Ayrıca burada listelenen gıdaların *prandiumda* tüketilebileceği kanaatindeyiz. Genel olarak öğle yemeğinde tüketilen gıdaların aslında *ientaculumdan* farklı olmadığını söylemek yanlış olmayacaktır.

Kentte yaşayan bir Romalı için *prandiumdaki* yiyecek çeşitliğinin sokak satıcılarından dolayı daha fazla olması muhtemeldir. Kentli bir Romalı öğle yemeği

yataklarda yatmalı, olabildiğince az giyinerek yürümeliler. Şişmanlamak isteyenler tam tersini yapmalı, mideleri boşken asla egzersiz yapmamalıdır.”. Hippokrates, *Hippokrates Külliyyatı: Sağlıklı Rejim*, IV, ss. 316-317. Alcock, *Food in The Ancient World*, ss. 181-183.

¹⁹⁵⁹ Alcock, *Food in The Ancient World*, ss. 181-183.

¹⁹⁶⁰ Martial, *Epigrams*, V/LXX, ss. 344-345.

¹⁹⁶¹ Donahue “Roman Meals in Their Domestic and Wider Settings”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 95.; Pliny, *Genç Plinius'un Mektupları*, III/V, s.104-105.

¹⁹⁶² Donahue “Roman Meals in Their Domestic and Wider Settings”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 95.; Civitello, *Mutfak & Kültür: İnsanın Beslenme Tarihi*, s. 49.; Pliny, *Genç Plinius'un Mektupları*, III/V, s. 104-105.

¹⁹⁶³ Martial, *Epigrams*, XIII/XIII, ss. 396-397.

¹⁹⁶⁴ CIL IV 10678, by Cooley & Cooley *Pompeii and Herculaneum A Sourcebook (second ed.)*, s.116.

¹⁹⁶⁵ Cooley & Cooley, *Pompeii and Herculaneum A Sourcebook (second ed.)*, s.116.

için bugünkü kafe, bar, restoran tarzı yerleşik dükkanlardan yiyecek alabileceği gibi seyyar satıcılardan da almış olabilir. Roma’da hem yemek hem de konaklama sağlayan yerler *cauponae*, *hospitia*, *deversoria*, *stabula*dır. Yiyecek veya şarap servis eden ancak odaları olmayan yerler ise *popinae*, *tabernae*, *ganeae*,¹⁹⁶⁶ *thermopoliadi*’dir.¹⁹⁶⁷ Bu tarz alanlar genellikle sıcak ya da soğuk yiyecek ve içecek sağlayan, ayak üstü atıştırabilecekleri yerler olarak karşımıza çıkmaktadır.¹⁹⁶⁸ Bu durumda kentli bir Romalının *prandium* için yiyecek yelpazesi genişlemektedir. Tercih edebilecekleri yiyeceklerin genellikle köfteler, sosisler ve nohut ya da bezelye çorbası gibi yiyecekler olduğu arkeolojik veriler ile kanıtlanmıştır. Bunların hem ucuz hem de besleyici oldukları bilinmektedir. Örneğin, kaynaklar bize Roma’da ılık bir nohut çorbası için 1 *as* gibi ucuz bir fiyat bilgisi sağlamaktadır.¹⁹⁶⁹

Kırsalda yaşayan bir Romalının öğle yemeği için tercihlerinin sınırlı olduğu düşünülebilir. Bu konuyla ilgili olarak, “*Moretum*” şiiri önemlidir. Bu şiirde çiftçi Simulius uyanır uyanmaz öğle yemeğini hazırlamaya başlar. Bahçesinden topladığı ot ve sarımsakları peynir ile havanda ezerek peynir topları hazırlar,¹⁹⁷⁰ ayrıca bu dizelerde öğlen yiyeceği ekmeğin sabah pişirildiği bilgisi yer almaktadır.¹⁹⁷¹ Çiftçi ve çobanların

¹⁹⁶⁶ Mary Wallace Kelsey, “Dining Out in Ancient Rome”, in *Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery: Public Eating*, Harlen Walker (ed.), Prospect Books, London, 1991, ss. 166-170. s. 166.; Ermatinger, *The World of Ancient Rome: A Daily Life Encyclopedia*, s. 361.; Sally Grainger, *Cooking Apicius: Roman Recipes for Today*, Prospect Books Published, Great Britain, 2006, s. 17.

¹⁹⁶⁷ Hızlı atıştırılmalık türü yiyeceklerin satıldığı yer için kullanılan genel terim Latince, *thermopolium*’dur. Sokak satıcıları olarak niteleyebileceğimiz bu yerler genellikle yüzleri dışarıya dönük duvar tezgâhlarda sıcak ve hazır yiyecekleri satmak için sergilemektedirler. Bugün Pompei ve Herculaneum arkeolojik alanlarında bu terimle adlandırılan pek çok yapı görülebilir. James W. Ermatinger, *The World of Ancient Rome: A Daily Life Encyclopedia*, Vol. II, Greenwood Publish, California, 2015, s. 361.; Erdal Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 597.; Sally Grainger, *Cooking Apicius: Roman Recipes for Today*, Prospect Books Published, Great Britain, 2006, s. 17.

¹⁹⁶⁸ Ayrıntılı bilgi için bkz. Claire Holleran, *Shopping in Ancient Rome: The Retail Trade in the Late Republic and The Principate*, Oxford University Press, Oxford, 2012.

¹⁹⁶⁹ Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 183.

¹⁹⁷⁰ Appendix Vergiliana, *Moretum*, 88-120 (özet). “*Moretum*” için bkz. Virgil, *Aeneid (VII-XII)*, *The Minor Poems*, H. Rushton Fairclough (trans.), Harvard University Press, London, 1960. Ayrıca *Moretum*’a bazı klasik yazarlar tarafından atıflar bulunmaktadır. Bunlar; Columella’nın *De Re Rustica* (12.59.1.1.) adlı eseri, tarifi günümüze uyarlaması için bkz. Solomon & Solomon, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted For Modern Cooking*, s. 67. Diğer bir yazar Ovidius’dur; “*Ayıp değil mi?*” dedim “yeşilliklerle yapılan sade bir salata koymak, Ana Tanrıça’nın masalarına, yoksa başka bir neden mi var bunun altında?” ‘Anlatılır eskilerin su katılmamış süt kullandıkları ve toprağın kendi gönlünce verdiği bitkileri’ dedi. ‘Beyaz peynir karıştırılır havanda dövülen yeşillikle, kadim tanrıça kadim yiyecekleri tanısin diye.’” Ovidius, *Fasti III-IV*, University Correspondence College Press, London 1892, s. 268.; Coşkun Abuagla, “Antik Kaynaklar Işığında Megalesia Festivali”, *Phaselis*, III, 27, 2017, ss. 271-279. Ayrıntılı tarif için bu çalışmanın “*Yemek Tarifleri*” bölümüne bakınız.

¹⁹⁷¹ Appendix Vergiliana, *Moretum*, 88-120 (özet) aktaran Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 58.; Giacosa, *A Taste of Ancient Rome*, ss. 54-55.

yemeklerini evde hazırlayarak yanında götürdükleri söylenebilir. Bir çiftçi ya da çobanın en makul öğle yemeğinin ekmek ve peynirden oluşması muhtemeldir.

Martialis'in armağanlar listesinde yer alan Luna peyniri¹⁹⁷² için “*Etrüsk Luna'nın arması ile damgalanmış peynir, kölelerinize bin öğle yemeği verecek*” cümlesi yer almaktadır.¹⁹⁷³ Her ne kadar burada peynirin büyüklüğünü vurgulamak için böyle bir yorumda bulunulduğu düşünülse de Roma dünyasında peynirin köleler için makul bir öğle yemeği olabileceği izlenimi verilmektedir. Sadece kölelerin değil imparatorların tercihi de bu yönde olmuş olabilir, örneğin Suetonius, Augustus'un hafif yemekler tükettiği ve yeme alışkanlığının oldukça ılımlı olduğunu söyler ve en çok tükettiği gıdalar arasında elle basılmış inek peyniri de yer almaktadır. İmparator Augustus *prandium* için bir parça peynir belki yanında üzüm, incir, körpe bir marul sapı ya da bir dilim salatalık tercih etmiş olabilir. Suetonius, Augustus'un şarap konusunda ölçülü olduğu, gündüzleri kolay kolay içmediği, daha çok soğuk suya batırılmış ekmek yediğinden bahseder.¹⁹⁷⁴ Bu durumda öğle yemeği için soğuk suya batırılmış ekmek yemiş olması da mümkündür. Horatius ve Cattius arasında geçen bir diyalogda, “*Bir adam, güneş bunaltıcı olmadan önce ağaçtan topladığı karadutlarla öğle yemeğini bitirirse, yazlarını sağlıklı geçirir*”¹⁹⁷⁵ şeklinde bir cümle yer alır. Bu cümleden çıkarılacak bilgi öğle yemeğinde meyve yenilebileceği ve çok sıcak olmadan hafif bir şekilde yapılması gerektiğidir.

Roma dünyasında günün ilk iki öğününde daha çok açlığı gidermek veya vücuda enerji sağlamak amacıyla hafif gıdaların tüketildiği genel görüştür ancak bunun dışında bazı istisnai durumların olduğu da görülür. Örneğin, Alcock tarafından Ostia'daki bir yazıtta, P. Lucilius Gamala'nın 217 yemek sedirinde bir ziyafet verdiği ve iki kez öğle yemeği *prandium* sağladığı aktarılmaktadır.¹⁹⁷⁶ Diğer bir örnek ise Tiberius'un, Germenlere karşı ertelenen (iki yıl) zaferini kutlamak için MS 12 tarihinde, 1000 masadan oluşan halka açık bir *prandium* ve her birine 300 *nummus*¹⁹⁷⁷ sadaka verdiği ziyafettir.¹⁹⁷⁸ Bir başka kanıt ise Martialis'in aktardığı Domitian'ın

¹⁹⁷² Luna peyniri hakkında daha ayrıntılı bilgi için bu çalışmanın, “Süt ve Süt Ürünleri” başlığına bakınız.

¹⁹⁷³ Martial, *Epigrams*, XIII/XXX, ss. 402-203.

¹⁹⁷⁴ Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Augustus*, LXXVI-LXXVII, s. 100.

¹⁹⁷⁵ Horace, *Saturae*, II/IV, ss. 188-189.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity: Readings from the Graeco-Roman World A Sourcebook*, s. 26-27.

¹⁹⁷⁶ Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 199.

¹⁹⁷⁷ Roma sikkesi, nakit para; sestertius. Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 392.

¹⁹⁷⁸ “*Prandium dehinc populo mille mensis et congiarium trecenos nummos viritim dedit.*” Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: “Tiberius”*, XX, s.126.; John F. Donahue, *Epula Publica: The Roman*

aralık ayında verdiği *prandium*dur.¹⁹⁷⁹ Bu örnekler nadir olmakla birlikte Roma dünyasında sadelikle ilişkilendirilen öğle yemeğinin ötesine geçtiğini göstermesi açısından oldukça kıymetlidir.

4.1.3. İkinci Atıştırma (Merenda)

Roma beslenme kültürüyle ilgili literatür incelendiğinde öğle ve akşam yemeği arasında alınan bir öğün veya atıştırma olan “*merenda*”¹⁹⁸⁰ terimi görülmektedir.¹⁹⁸¹ Aslında bir öğün olarak nitelendirmek doğru olmamakla birlikte bu yemeğe dair klasik yazarların eserlerinde bilginin yok denecek kadar az olduğu görülmektedir. Yine de gün içerisinde alınabilecek bir yemek olduğu için bahsedilmesi gerektiği düşünülmüştür. Bu yemeğin erken yenilen bir *prandium*dan sonra akşam yemeğine daha zaman olması durumunda alınmış olabileceği söylenir. Muhtemelen akşam yemeğine davetli olup ancak yemeğin geç saatte olmasından dolayı hamamdan çıkan bir Romalının ayaküstü atıştırdığı bir yemektir. Bu yemek için bir menü örneği sağlayan tek kaynağımız imparator Marcus Aurelius’un mektubudur.¹⁹⁸² İkinci atıştırma burada bahsedildiği gibi bir gezintiden sonra arkadaşlarla ayaküstü sokak satıcılarından alınarak yenilmiş olabilir. *Merenda* için oldukça kıymetli olan bu dizeler şu şekildedir:

...Sonra ikinci atıştırma için yemeğe gittik. Sizce ne yedim?

Küçük bir parça ekmek, ancak başkalarının fasulye, soğan ve balık yumurtası dolusu ringa balığı yediğine tanık oldum.

Sonra özenle üzüm topladık, güzelce ter attık ve mutlu olduk ve şairin dediği gibi,

Hâlâ bazı kümeleri bağbozumu gibi yüksek asılı bıraktık.

Saat altıdan sonra eve geldik.¹⁹⁸³

Community at Table During The Principate, Unpublished PhD Thesis, University of North Carolina, Chapel Hill, 1996, ss. 9-10.

¹⁹⁷⁹ Martialis aslında burada üç sepet ekmek çalan Labienus’un suçunu kaydeder. Bu vesileyle Domitian’nın verdiği *prandium*dan haberdar olmaktadır (*hic error tibi profuit Decembri, tum cum prandia misit Imperator: cum panariolis tribus redisti . . .*). Martial, *Epigrams*, V/XLIX, ss. 330-331.

¹⁹⁸⁰ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1102.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 366.

¹⁹⁸¹ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s.212.

¹⁹⁸² Marcus Cornelius Fronto, *M. Cornelii Frontonis et M. Aurelii Imperatoris Epistulae*, IV/VI, in *Aedibus B.G. Teubneri Published*, Lipsiae (Leipzig), 1867, ss. 69-70

¹⁹⁸³ “*Deinde ad merendam itum. Quid me censes prandisse? panis tantulum; cum conchimis, caepas et maenas bene praegnatis alios vorantis viderem. Deinde uvis metendis operam dedimus et consudabimus et iuvilavimus et aliquotj ut ait auctor, reliquimus altipendulos uvidemiae superstites. Ab hora sexta domum redimus: paululum studui atque id ineptum.*” Marcus Cornelius Fronto, *M. Cornelii Frontonis et M. Aurelii Imperatoris Epistulae*, IV/VI, ss. 69-70.; İngilizce çeviri için bkz. Donahue, *Food and Drink in Antiquity: Readings from the Graeco-Roman World A Sourcebook*, s. 44.

Bu dizeler *merendada* tüketilebilecek gıdalar hakkında bilgi verdiği gibi yemeğin nasıl alındığı ve kişinin mizacına bağlı olarak değişiklik gösterebileceği bilgisini de vermektedir. İmparator Marcus Aurelius için bile basit bir ekmekten oluşan bu yemek, daha aç gözlüler için çok daha fazlası demektir.¹⁹⁸⁴ Ayrıca dizenin sonunda verilen saat, bu atıştırmanın tahmini olarak ne zaman alındığı konusunda bilgi vermektedir. Marcus Aurelius'un, üzüm topladığından bahsetmesi bize durumun, bağbozumu sezonunda muhtemelen eylül ya da ekim ayında gerçekleştiğini gösterir. Roma'da yaz sezonunun bitişi kasım ayıyla başladığından henüz kış gündönümüne geçilmediğini söyleyebiliriz.¹⁹⁸⁵ Bu durumda akşam yemeğinin dokuzuncu saatte alındığı da düşünülecek olursa akşam yemeğinden dört saat önce alınmış olması muhtemeldir. *Merenda*nın bireysel tercihlere de bağlı olarak muhtemelen en erken dördüncü en geç altıncı saatte alındığını söylemek yanlış olmayacaktır. *Prandium* ile kesişen saatleri olmasından dolayı Aurelius ve yanındakilerin öğle yemeğini erken yemiş olmaları ya da atlamış oldukları düşünülebilir.

Yukarıda bahsettiğimiz örnek, *merenda* ile ilgili mevcut literatürde tek olmasına rağmen, ne zaman, nerede, nasıl, ne ve kiminle yenildiği konusunda bilgi sağladığı için oldukça kıymetlidir. Bu örneğin bazı modern yazarlar tarafından öğle yemeği olarak bahsedildiği görülmekle¹⁹⁸⁶ birlikte eserin Latince nüshasında “*merenda*” terimi yer almaktadır. Bu öğünün de öncesinde bahsettiğimiz kahvaltı ve öğle yemeğinde tüketilen gıdalar, yeme şekli ve amacı aynı özelliklere sahip olduğu görülmüştür. Ayrıca edebi kaynaklarda referans bulunmaması Roma beslenme kültüründe bahsetmeye değer olmadığını dolayısıyla sosyal hayatta önemli bir yerinin olmadığını göstermiştir.

4.1.4. Akşam Yemeği (*Cena*)

Akşam, bir Romalı için dinlenme, rahatlama ve eğlenmenin başladığı zaman dilimidir. Sıradan bir günün en önemli etkinliğinin akşam yemeği olduğu

¹⁹⁸⁴ Donahue “Roman Meals in Their Domestic and Wider Settings”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 95.

¹⁹⁸⁵ Roma'da kışın başlangıcı (*Hiemis initium*) 11 Kasım, kış gün dönümü (*Bruma*) 25 Aralık olarak kabul edilir. Ovidius Naso, *Fasti (I-IV) Roma Takvimi ve Festivalleri*, s. 18.

¹⁹⁸⁶ Donahue'nun eserinde (2015), bu örnek menü için *merenda* yerine öğle yemeği (lunch) olarak verilmektedir. Donahue, *Food and Drink in Antiquity: Readings from the Graeco-Roman World A Sourcebook*, s. 44. Lakin yazarın sonraki bir tarihte (2019) yaptığı yayında bu öğünü *merenda* olarak verdiği görülür. Bkz. Donahue “Roman Meals in Their Domestic and Wider Settings”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s. 95.

bilinmektedir.¹⁹⁸⁷ Faas'ın eserinde bu durum, antropolog Desmond Morris'in modern insanların yeme alışkanlıkları için yaptığı çıkarımdan yola çıkarak oldukça güzel açıklanmıştır. Morris'in tezine göre modern insanın yeme alışkanlıkları avcı ve toplayıcı olarak ikiye ayrılmaktadır. Çalışmanın öznesi olan Romalıların, toplayıcıdan ziyade avcı grubuna dahil olup gün boyu hiçbir şey yemedikleri ancak akşamın onlar için en önemli öğün olduğu belirtilmektedir.¹⁹⁸⁸ Romalıların yeme alışkanlıkları incelendiğinde Morris'in bu tezinin Roma standartlarına ne kadar uygun olduğu görülmektedir.

Roma dünyasında en temel öğün olan akşam yemeği için kullanılan Latince terim "*cena*"dır.¹⁹⁸⁹ Şafakla birlikte uyanan bir Romalının öğleye kadar çalıştığından ve gün içindeki öğünlerini oldukça hafif bir yemekle geçiştirmiştir.¹⁹⁹⁰ Yapmış olduğumuz araştırmalar, Roma dünyasında *cenanın* sadece düzenli olarak alınan bir öğün değil pek çok sosyal olayı ifade ettiğini göstermiştir. Sıradan bir günün en önemli aktivitesi veya eğlencesi¹⁹⁹¹ olmasının yanı sıra yemeğin hangi amaca hizmet ettiği ya da bu yemeğe kimlerin katıldığı da oldukça önemli bir konudur. Sınıf atlamanın yani toplumda statü edinmenin, bir talebin yerine getirilmesinin, önemli meselelerin konuşulduğu resmi bir toplantı olmasının yanı sıra, efendilerin kendilerine bağlı olanlara gücünü göstermesi ve itaat beklemesi gibi amaçlara da hizmet edebilmektedir. Akran grupların yemekleri sosyal ilişkileri ve siyasi ittifakları ortaya çıkarırken, patron ve bağımlı kişilerin yemeklerinin daha çok güç gösterisine dönüştürmüştür.¹⁹⁹²

Cena teriminin, insan hayatının önemli dönüm noktaları için yapılan ritüel törenlerle ilişkili yemekleri adlandırmak için de kullanıldığı görülür. Örneğin bir çocuğun (erkek) reşit olması adına verilen yemeğe "*cena virilis*"¹⁹⁹³ denilmektedir. Latince erkek, reşit, ergin anlamına gelen *virilis*den türeyen¹⁹⁹⁴ bu tören, 14-15 yaş

¹⁹⁸⁷ Ruth Solski, *Ancient Rome*, The Mark Published, Canada, 2006, s. 27.

¹⁹⁸⁸ Faas, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, s. 40

¹⁹⁸⁹ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 296.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 78.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 106.

¹⁹⁹⁰ Daha önce bahsi geçen öğünlerin (*ientaculum*, *prandium* ve *merenda*) menülerinin oldukça sade olduğu verilen örneklerde açıkça görülmektedir.

¹⁹⁹¹ Solski, *Ancient Rome*, s. 102.

¹⁹⁹² Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 187

¹⁹⁹³ Lat. "*Toga virilis*". Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Augustus*, LXVI, s. 95.; Juan Francisco Rodríguez Neila, "Epula y Cena", *Públicos Financiados por las Ciudades Romanas*, *Cahiers du Centre Gustave Glotz*, Vol. 17, 2006, ss. 123-142. s.123.

¹⁹⁹⁴ Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 640.

arası Romalı özgür erkek çocukların, erkekliğe geçişini temsil eden *toga*¹⁹⁹⁵ giydikleri törendir.¹⁹⁹⁶ Octavianus'un ilk kez tıraş olurken bir eğlence düzenlemesi ve vatandaşlara kamu pahasına bir festival vermesi buna örnek gösterilebilir.¹⁹⁹⁷ Başka bir örnekte ise birinci yüzyılda Surrentum'da,¹⁹⁹⁸ Tiberius'un, bir *flamenin* ¹⁹⁹⁹ *toga virilisi* üstlendiği gün, halk için kurabiye (*crustulum*²⁰⁰⁰) ve *mulsum* verdiği kaydedilir. Lanuvium'da²⁰⁰¹ bir yazıt, senatörler ve *curialis* için bir ziyafetle sonuçlanan *toga virilisi* üstlenen genç bir *equesin* (atlı sınıf mensubu) kitabesini kaydetmektedir.²⁰⁰² Plinius'un, Minicius Fundanus'a yazdığı mektupta, birine bugün Roma'da ne yaptın diye sorulduğunda, *toga virilis* töreninde bulundum, bir nişan ya da düğün törenine uğradım demesi, bunun kentte olağan bir durum olduğunu göstermektedir.²⁰⁰³

¹⁹⁹⁵ *Toga*; Romanın en temel resmi kıyafetidir. Romanın politika üyeleri, başarılı kişileri *toga* ile temsil edilmiştir. Çünkü *toga* Roma kültüründe gücün ve statünün bir sembolüdür. Fakat gücün bir göstergesi olmasının yanı sıra günlük hayatta kullanmanın dezavantajları da mevcuttur, bu sebepten günlük hayatta kişinin tercihi göre *toganın* yerini bir tunik almıştır. Aynı zamanda tiyatro ve *forum* gibi halk gösterilerinde tüm halkın *toga* giymesi için zorlandığı bilgisi bulunmaktadır. Romalılar, *toganın* kenarlarını renkli şeritlerle bezedikleri görülür. Roma'da Cumhuriyet ve İmparatorluk dönemlerinde bu renk erguvan rengi olup yüksek statü göstergesidir. Krallık dönemlerinde *togayı* hem kralın hem de halkın barış dönemlerinde giydiği bilinmektedir. Geç imparatorluk dönemi boyunca genellikle tunik ve *toga* için beyaz renk kullanılmış, mor kırmızı, koyu kırmızı ve mor arasında kişinin yaşına statüsüne ve mesleğine göre değişen şeritler kullanılmıştır; arabacılar, mavi, yeşil, kırmızı ve beyaz, filozoflar, mavi, din adamları siyah, doktorlar yeşil, astrologlar beyaz şeritler kullanmışlardır. Ioanness Lydos, *Romalıların Devleti'nin Makamları Hakkında*, çev. Fatih Onur, İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 2013, s. 143.; J. C. Edmondson, Alison Keith, *Roman Dress and The Fabrics of Roman Culture*, University Toronto Published, 2008, s. 95-96.; Carolyn G. Bradley, *Western World Costume: An Outline History*, Courier Dover Published, 2013, s. 71.; Thomas A. J. McGinn, *Prostitution, Sexuality, and the Law in Ancient Rome*, Oxford University Published, 2003, s. 335.; Francis Lieber(ed.), *Encyclopedia Americana*, C. XII., Minnesota University Published, 1832, s. 14. *Cena virilis* için erkek çocuklarının giydiği *toganın* tamamen beyaz renkte olması gerekmektedir.

¹⁹⁹⁶ Pliny, *Genç Plinius'un Mektupları*, I/IX, s. 33.

¹⁹⁹⁷ John Donahue, *The Roman Community at Table During the Principate*, University of Michigan Press, 2017(New and Expanded Edition), s. 9.

¹⁹⁹⁸ Surrentum, Campania bölgesinde, Neapolis körfezinde şaraplarıyla ünlü kent. Bugünkü Sorrento. Çevirmenin notu bkz. Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü*, s. 412.

¹⁹⁹⁹ *Flamen*; bir tanrının din adamı, üstünde süsü (*apex*) olan sivri başlıklı (*pileus*), ucu tuğlu ak bir yünle sarılı, yaklaşık 20 cm. uzunluğunda zeytin ağacı sopalı din adamları. *Flamen Dialis*, *flamen Martialis* ve *flamen Quirinalis*'ten oluşan üç büyükler (*maiores*), on iki küçükler (*minores*) olmak üzere on beş din adamından oluşan, *collegium pontificium*'u oluşturan din adamları sınıfından biri. Çevirmenin notu bkz. Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü*, s. 355

²⁰⁰⁰ Küçük çörek, şekerleme. Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 142.

²⁰⁰¹ Antik Lanuvium, Genzano'nun yaklaşık iki buçuk mil güneyinde ve Roma'nın yirmi mil güneydoğusunda, denizden 324 m yükseklikte Alban Tepeleri'nin bir çıkıntısı üzerinde yer almaktadır. Guy Blandin Colburn, "Civita Lavinia, the Site of Ancient Lanuvium", *American Journal of Archaeology*, Vol. XVIII, No. 1, 1914, s. 18. ss. 18-31.

²⁰⁰² "Praef. iuventutis, eq. p(ubl.), allect(o) in (quinque) de-c(urias) ab divo Traiano; hic ob honorem togae virilis senatui Augusti et curialibus epulum dedit; v(ixit) a(nnos) XVI, m(enses) VIII, d(ies) VI." (Lanuvium. yak. 117. AE 1994.345) by Donahue, *The Roman Community at Table During the Principate*, s. 238.

²⁰⁰³ Pliny, *Genç Plinius'un Mektupları*, IX, s. 33.

Evlilik törenleri için düzenlenen şölene “*cena nuptialis*”²⁰⁰⁴ adı verilmektedir.²⁰⁰⁵ Statius’un, Lucius Arruntius Stella ve onun gelini Violentilla’nın düğün ritüelini aktardığı dizeler buna örnek gösterilebilir.²⁰⁰⁶ Cenaze yemeği için “*cena novendialis*”²⁰⁰⁷ terimi kullanılmaktadır.²⁰⁰⁸ Trimalchio’nun akşam yemeğine sonradan katılan Augustus rahiplerinden mezar taşı ustası olan Habinnas, azatlı bir kölenin cenaze töreni yemeğinden geldiğini söyler. Ayrıca bu törende hangi yemeklerin sunulduğunu detaylı olarak anlatır. Sunulan yemeklerden bazıları, sosisler ve kan pudingleriyle²⁰⁰⁹ süslenmiş domuz, pancar, saf kepekli ekmek, ayı eti, nohut, bezelye, acı bakla, çeşitli kuruyemişler, İspanyol şarabı, ciğer, salyangozlar elma ve soğuk tarttır.²⁰¹⁰ Cenaze yemeğinde tüketilebilecek gıdalardan bahsediyor olması açısından oldukça kıymetlidir. Başka bir örnek, Domitian’ın düzenlediği cenaze yemeğidir. Bu şölen her ne kadar temalı yemeklere örnek olarak gösterilse de Cassius’un aktardığına göre,²⁰¹¹ kalabalığın söylediği Dacia ve Roma’da ölenler için düzenlenmiş bir cenaze yemeği idi (*cena novendialis*). Cassius Dio ise bu yemeği zafer yemeği olarak aktarmaktadır.²⁰¹² Roma dünyasında farklı cenaze yemeği örnekleri görmek mümkündür. Muhtemelen kişinin statü ve servetine bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Örneğin Livius MÖ 183 yılında Publius Licinius Crassus’un (*pontifex*

²⁰⁰⁴ Catullus, *Bütün Şiirleri*, Çiğdem Dürüşken, Erdal Alover (Çev.), 61-62, ss. 65-77.; Suetonius, *On İki Caesar’ın Yaşam Öyküsü: “Caligula”*, XXV, ss. 168-169.; D. Wardle, “Caligula and His Wives”, *Latomus*, 57/1 (Janvier-Mars 1998), ss. 109-126, ss. 111-112.; John F. Donabue, “Roman Dining”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins, Robin Nadeau (eds.), Wiley Blackwell Publish, 2015, ss. 256-257.; Cynthia White, “Rome, The City as Text: Response”, *The Classical Outlook*, 2016, Vol. 91, No. 2 (2016), ss. 56-63, s. 59.

²⁰⁰⁵ White, “Rome, The City as Text: Response”, s. 59.; Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 187.

²⁰⁰⁶ Statius, *Silvae*, Vol. I, I/II, J.H. Mozley (trans.), William Heinemann LTD. Published (The Loeb Classical Library), London, 1928, ss. 14-37.; Donabue, *The Roman Community at Table During The Principate*, s. 9.

²⁰⁰⁷ John H. D’Arms, “Performing Culture: Roman Spectacle and the Banquets of the Powerful”, *Studies in the History of Art*, Vol. 56, 1999, ss. 300-319. ss. 306-307.; Cornelius Tacitus, *Annals*, VI/V, William Francis Allen (ed.), Ginn & Company Published, London, 1980, s. 362.; Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, LXV-LXVI, s. 67.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, Together with Seneca’s Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, LXV-LXVI, ss. 58-60.

²⁰⁰⁸ “Novendialis”, dokuz gün süren; dokuzuncu gün. Donabue, “Roman Dining”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, ss. 256-257.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 170.; Alover, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 391.

²⁰⁰⁹ Lat. *tomaculum*, bir tür domuz sosisi. Emily Gowers, *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature*, Clarendon Press, Oxford 1993, ss. 109-110.; Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 294.; Gamsey, *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity: Essays in Social and Economic History*, ss. 243-244.

²⁰¹⁰ Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, LXV-LXVI, s. 67.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca’s Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, LXV-LXVI, ss. 58-60.

²⁰¹¹ Cassius tarafından tasvir edilen yemeğin detayları aşağıda görülebilir.

²⁰¹² Cassius Dio Cocceianus, *Roman History*, Vol. VIII, LXVII/1-3, Earnest Cary (trans.), Loeb Classical Library, London, 1925, ss. 335-337.; D’Arms, “Performing Culture: Roman Spectacle and the Banquets of the Powerful”, ss.306-307.

maximus) ölümünden sonra yerine Marcus Sempronius Tuditanus rahip olarak seçildiğini aktarır. Bunun yanı sıra Publius Licinius'un cenazesi vesilesiyle halka et dağıtımı yapıldığı, 120 gladyatörün savaştığı üç gün boyunca cenaze oyunları düzenlendiği (*ludi funebres*) ve oyunlardan sonra bir ziyafet verildiği aktarılmaktadır.²⁰¹³ D'Arms cenaze ve göreve seçilme yemeğinin birleştirilmiş olabileceğini belirtmektedir. Livius'un bu ziyafet için verdiği Latince terim *epulumdur*.

İnsan hayatının önemli dönüm noktaları için verilen ziyafetlerin dışında özel gün ve olayları kutlamak için verilen ziyafetler için de *cena* ile ilişkili terimlerin kullanıldığı görülür. Örneğin, yeni seçilen bir rahip veya *magistratusun* ²⁰¹⁴ göreve başlarken sunduğu yemeğe "*cena aditialis*"²⁰¹⁵ adı verilmektedir. Bunun en güzel örneklerinden biri, MÖ 70 yılının ağustos ayında *Pontifex Maximus*²⁰¹⁶ Q. Caecilius Metellus Pius'un ev sahipliği yaptığı genç aristokrat Cornelius Lentulus Niger'in yeni *flamen Martialis* (Mars Rahibi) olmasını kutlamak için verilen yemektir (*cena aditialis*).²⁰¹⁷ Bir diğer örnek ise Roma dünyasında tavus kuşlarını ilk kez yemek sofrasında sunan Quintus Hortensius'un *augurluğa* başlama törenidir.²⁰¹⁸

Başka bir *cena* türü, önde gelen bir vatandaş ve imparatorun şehre gelişini duyurmak için verilen ziyafet olan "*cena adventica*"dır.²⁰¹⁹ Bu davetler arasında en bilineni, savurganlığı ve oburluğu yüzünden kötü bir üne sahip olan, İmparator Vitellius'un Roma'ya gelişinde kardeşi tarafından verilen ziyafettir. Bu şölen, 2000 balık ve 7000 kuş çeşidinin sunulduğu bilgisi vardır.²⁰²⁰ Ayrıca bu şölenin ünlü olmasının başka bir nedeni ise imparatorluğun dört bir tarafından getirilen yiyeceklerin

²⁰¹³ Titus Livy, *History of Rome*, Vol. XI, Vol. XI, XXXIX/XLVI, Evan T. Sage (trans.), Harvard University Press (Loeb Classical Library No. 313), London, 1936, ss. 364-367.

²⁰¹⁴ Yüksek devlet memurluğu, makamı ya da mevkii; yüksek resmi görevlidir. Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 355.

²⁰¹⁵ Donabue, "Roman Dining", in *A Companion to Food in The Ancient World*, ss. 256-257.; Varro, *Ziraat İşleri (Res Rustica)*, III/VI, s. 206.; Seneca, *Ahlak Mektupları (Epistulae Morales)*, XCV, ss. 386-405.; Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 187.

²⁰¹⁶ Devlet ve kamu tapınımlarını yöneten, üst düzey din adamlarının oluşturduğu *collegium pontificum* (bu kurul başlangıçta dört, MÖ 300 yılından başlayarak sekiz, sonra on beş üyeden oluşmaktadır)en yetkilisi, yani baş rahip. Çevirmenin notu bkz. Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü*, s. 397.

²⁰¹⁷ John H. D'Arms, "The Culinary Reality of Roman Upper-Class Convivia: Integrating Texts and Images", *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 46, No. 3, Jul., 2004, ss. 428-450, s. 431.; D'Arms, "Performing Culture: Roman Spectacle and the Banquets of the Powerful", s. 309.

²⁰¹⁸ Varro, *Ziraat İşleri (Res Rustica)*, III/VI, ss. 206-207.

²⁰¹⁹ Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Vitellus*, XIII, s. 277.; Donabue, "Roman Dining", in *A Companion to Food in The Ancient World*, ss. 256-257.

²⁰²⁰ Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Vitellus*, XIII, s. 277.; John Donahue, *The Roman Community at Table During the Principate*, New and Expanded Edition-University of Michigan Press, 2017, s. 10

bir arada pişirilerek sunulmasıdır. Bu yemeğin içeriği, Parthia'dan Hispania boğazına değin üç sıra kürekli teknelerde gemi kaptanlarının tuttuğu turna balığının karaciğeri, sülün ve tavus kuşunun beyinciği, telliturna dili, müren balığı yumurtalarından oluşmasıdır. Bahsi geçen yemeğin olağandışı büyüklüğünden dolayı “*kentin koruyucusu Minerva'nın kalkanı*” adıyla bilinen özel bir tabakta²⁰²¹ sunulmuştur.²⁰²²

Gladyatör gösterisi için para ödeyen birinin önceki gece halka ücretsiz olarak verdiği akşam yemeğine “*cena libera*” denilmiştir.²⁰²³ İmparator veya zengin vatandaşlar tarafından verilen resmi bir akşam yemeği “*cena recta*”²⁰²⁴ olarak adlandırılmıştır.²⁰²⁵ Bu türden bir yemeğin detaylarını Statius'un aktardığı görülür. Statius, bu eseri şair, senatör ve şövalyelerin davet edildiği ziyafete çağrıldığı için Domitian'a şükranlarını sunmak üzere kaleme almıştır.²⁰²⁶ Ayrıca Suetonius'un eserinde bununla ilgili örneklerle rastlamak mümkündür. Örneğin Augustus'un her ne kadar yemeğe düşkün olmasa da sık sık bu tarzda yemekler verdiği²⁰²⁷ ancak bu uygulamanın görkemini doruğa çıkaranın Domitianus olduğu bilinmektedir.²⁰²⁸ Augustus'un verdiği bu türden ziyafetlerin daha çok Cumhuriyet devri erdemlerine uygun olup, aşırılıklardan kaçındığından bahsedilmektedir. Vermiş olduğu şölenlerde genellikle en az üç en fazla altı çeşit yemek bulunduğu yine Suetonius tarafından aktarılmaktadır. Bu yemeklerde en göze çarpan detay üst düzey kişilere hitap ediyor olmasıdır. Özellikle Augustus verdiği ziyafetlerde bu detaya dikkat etmiş olmalı ki özgür doğumlu yurttaş kılınan Menas dışında azatlıların hiçbirini hiçbir zaman yemeğe çağırmadığı söylenir.²⁰²⁹ Dönemin eserleri incelendiğinde *cena recta*nın kısa ömürlü olduğu onun yerini *convivium*un aldığı görülür. *Historia Augusta*'da imparatorların

²⁰²¹ Tabağın bu yemek için özel olarak yaptırıldığı bilinmektedir.

²⁰²² Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Vitellus*, XIII, s. 277.

²⁰²³ Donabue, “*Roman Dining*”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, ss. 256-257.

²⁰²⁴ Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Domitian*, VII, s. 305.; Martial, *Epigrams*, II/LXIX, ss. 148-149; VII/XX, ss. 434-437; VIII/L, ss. 36-37.; Donabue, “*Roman Dining*”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, ss. 256-257.

²⁰²⁵ W. J. Slater, “*Handouts at Dinner*”, *Phoenix*, Vol. 54, No. 1/2, Spring- Summer, 2000, s. 210.

²⁰²⁶ Statius, *Silvae*, IV/II, ss. 210-217; Slater, “*Handouts at Dinner*”, s. 210.

²⁰²⁷ Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Augustus*, LXXIV, s. 99.

²⁰²⁸ John F. Donahue, “*Toward a Typology of Roman Public Feasting*”, *The American Journal of Philology*, Vol. 124, No. 3, Special Issue: Roman Dining (Autumn, 2003), ss. 423-441. s.435.; Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Domitian*, IV, ss. 303-304.; Donahue, *The Roman Community at Table During the Principate*, s. 10.

²⁰²⁹ Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Augustus*, LXXIV, s.99.

şölenleri *convivium* ile tanımlanmaktadır.²⁰³⁰ Aynı şekilde Statius'un Domitian'a yazdığı eserde *recta* yerine *convivia* terimine rastlanmaktadır.²⁰³¹

En basit haliyle *convivium*, dostlar için bir yemektir.²⁰³² Yemeğe katılanların statüsü ve yemeğin amacı farklı sosyal ilişkileri ifade ettiği de görülür. Genel bir ifadeyle üç varyasyonu olduğu kabul edilmektedir. İlki bağımlılar için patronların yemekleri, ikincisi *protege* için ve en son akran gruplar arasındaki ziyafettir. Eşitler arasındaki yemek sosyal ve siyasal ilişkiyi güçlendirme, patronların bağımlıları için verdiği ziyafet muhtemelen onlara servetini sergileme ve üstünlüğünü pekiştirme, diğeri ise yeni yöneticileri ya da statü kazanmış kişileri aristokrat sınıfına kazandırma ve onlar arasında bir yer edinmesini sağlama amacı taşımaktadır.²⁰³³ Bu özelliklerinden dolayı *convivium* teriminin *recta*dan ayrıldığını ve daha kapsamlı olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.

Cicero, Yaşlı Cato'nun *convivium* için söylediklerini şöyle aktarır: “Atalarımız, yaşamda bir araya gelişi ifade ettiği için, dostların sofraya oturmasına iyi bir şekilde “*convivium*”²⁰³⁴ demişler, bu da Yunanlıların aynısı için “birlikte içme”²⁰³⁵ ve “birlikte yeme”²⁰³⁶ anlamında bir kelime kullanmalarından daha iyidir, zira bunun anlamı oldukça darken bizimki daha geniş görünüyor.” Bu ifadelerde Cato'nun, böyle bir anlam taşıyan terim seçtiği için atalarını övdüğü açıkça görülmektedir.²⁰³⁷ Ayrıca bu tanımlama yani birlikte yaşama veya yaşam birliği *conviviumun rectaya* göre daha kapsamlı olduğunu göstermektedir. Öncelikli olarak dostluk ve eğlenceye vurgu yapmasıyla, çoğunlukla davetli konuklar için bir parti olarak tasvir edilen *convivium*,²⁰³⁸ Roma toplumunda geniş bir ifade bulan yakın arkadaşlarla yemeği,

²⁰³⁰ Donahue, *Epula Publica: The Roman Community At Table During The Principate*, s. 21.

²⁰³¹ Statius, *Silvae*, IV/II, ss. 210-217.

²⁰³² Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 441.; Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 197

²⁰³³ Peter Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge University Press, 1999, ss. 137-138.; Christopher Nappa, “Place Settings: Convivium, Contrast, and Persona in Catullus 12 and 13”, *The American Journal of Philology*, Vol. 119, No. 3, Autumn, 1998, ss. 385-397. s. 394.; Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 187.

²⁰³⁴ *Con* (birlikte) + *vivere* (yaşamak) = *convivium* (birlikte yaşamak/yaşam birliği). Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 441.; Cicero, *Yaşlı Cato veya Yaşlılık Üzerine (Cato Maior De Senectute)*, XIV/46, C. Cengiz Çevik (Çev.), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2017, s. 24.

²⁰³⁵ Yunanca birlikte içmek “*symposium*”.

²⁰³⁶ Birlikte yemek “*syndeipnon*”.

²⁰³⁷ Cicero, *Yaşlı Cato veya Yaşlılık Üzerine (Cato Maior De Senectute)*, XIV/46 s. 24.

²⁰³⁸ Geoffrey S. Sumi, “Impersonating the Dead: Mimes at Roman Funerals”, *The American Journal of Philology*, Vol. 123, No. 4, (Winter) 2002, ss. 559-585., s. 580.; Donahue, *Food and Drink in Antiquity: Readings from the Graeco-Roman World A Sourcebook*, s. 173.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 42.; Civitello, *Mutfak & Kültür: İnsanın Beslenme Tarihi*, s. 49.

eşitliği, arkadaşlık kurmayı, sosyal engellerin gevşetilmesini²⁰³⁹ ifade ederken aynı zamanda *cena recta* gibi resmi yemeklerin yerini almıştır.²⁰⁴⁰

Önde gelen bir vatandaş tarafından özel bir olayı kutlamak amacıyla halka verilen yemekler “*cena publica*”²⁰⁴¹ olarak adlandırılmıştır. Caesar’ın MÖ 45’te kazandığı zaferlerden sonra tüm Roma halkına 22000 *triclinium*da verdiği ziyafet²⁰⁴² bu terim için verilecek en güzel örneklerden biri olabilir.²⁰⁴³ Genellikle her *triclinium*da en az üç en fazla dokuz kişinin oturduğu düşünüldüğünde bu ziyafetin kapsamı da anlaşılır olmaktadır.²⁰⁴⁴ Tiberius’un da Capitolium’da Roma halkını eğlendirmek için verdiği yemekler *cena publica* örneği olarak bilinmektedir. Aynı şekilde annesi ve eşinin de kadınlar için böyle eğlenceler düzenlediği aktarılır.²⁰⁴⁵

*Saturnalia*²⁰⁴⁶ gibi önemli festivallerde imparatorların halka eğlenceler düzenleyerek hediyeler dağıtması bu türden (*cena publica*) şöenlere örnek olarak gösterilmektedir. Statius’un, *Saturnalia* için Domitian tarafından halka verilen ziyafeti detaylı bir şekilde betimlediği dizeler oldukça önemlidir. Bu şöende *amphitheatrum*a gerilen halatlarla halka yumuşak hamur işleri, ekmekekler, *Amerian*²⁰⁴⁷ elma ve armutları, *Pontus* fındıkları, sıralı kekler gibi pek çok yiyeceğin yağdırıldığı

²⁰³⁹ Miriam Griffin, “De Beneficiis and Roman Society”, *The Journal of Roman Studies*, Vol. 93, 2003, ss. 92-113., s. 109.

²⁰⁴⁰ Donahue, *Epula Publica: The Roman Community at Table During The Principate*, s. 23-24

²⁰⁴¹ Ayrıca *epula publica* olarak da bilinen bu yemek için bkz. Suetonius, *On İki Caesar’ın Yaşam Öyküsü: Caesar*, XXXVIII-XXXIX, ss. 37-38.; Pliny, *Natural History*, XIV/LXVI.; J.F. Donahue, *The Roman Community at Table During The Principate*, Ann Arbor, 2004, s. 65.; J.H. D’Arms, “Between Public and Private: The Epulum Publicum and Caesars Horti trans Tiberim”, en *Horti Romani*, M. Cima y E. La Rocca (ed.), Roma, 1998, s. 33

²⁰⁴² Katherine M. D. Dunbabin, *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, Cambridge University Press, 2010, s. 72.

²⁰⁴³ Suetonius, *On İki Caesar’ın Yaşam Öyküsü: Caesar*, XXXVIII-XXXIX, ss. 37-38.; Plutarch, *Caesar*, V/IX ve LV/IV.; Pliny, *Natural History*, XIV/LXVI.; Donahue, *The Roman Community at Table During The Principate*, s. 65.; D’Arms, “Between Public and Private: The Epulum Publicum and Caesars Horti trans Tiberim”, s. 33

²⁰⁴⁴ Bu sedirlere en az üç kişinin oturduğu düşünüldüğünde 66 000 kişi, en fazla dokuz kişinin oturduğu düşünüldüğünde ise 198 000 kişiye yemek verdiği sonucu elde edilir. Halk şöeni olmasından dolayı her *triclinia*’ya dokuzdan fazla kişinin oturmuş olabileceğini de hesaba katmak gerekir. Ancak Plinius, Caesar’ın bu ziyafeti için 66 000 kişiye verdiğini kaydetmiştir. Andrew Dalby, “Men, Women, and Slaves”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, ss. 195-205. s. 199.; Deighton, *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, s. 78.

²⁰⁴⁵ D’Arms, “The Roman Convivium and The Idea of Equality”, in *A Symposium on the Symposion*, O. Murray (ed.), Oxford University Published, 1990, s. 308-320.

²⁰⁴⁶ Saturnus bayramları (şenlikleri); 17-23 Aralık günlerinde Saturnus’un Altın Çağ anısına düzenlenen özgürce eğlenilen, armağanlar alınıp verilen ve efendilerin kölelere eşit davrandığı şenlikler. (Augustus LXXV; Caligula V; Vespasian XIX). Çev. notu bkz. Suetonius, *On İki Caesar’ın Yaşam Öyküsü*, s. 406.

²⁰⁴⁷ Umbria’da çok eski bir kasaba (Cato’ya göre, Truva savaşından önce inşa edilmiş), bugünkü Amelia. Bkz. logeion.uchicago.edu/Ameria

aktarılmaktadır.²⁰⁴⁸ Suetonius ise Domitian'ın kutsal bir *Septimontium* şenliğinde²⁰⁴⁹ sofralar dolusu şölen verdiğini aktarmaktadır. Bu şölende senato üyelerine ve atlılara büyük boy,²⁰⁵⁰ halka küçük boy, katığıyla birlikte ekmek sepetleri (*sportula*) dağıttığı, ertesi gün çeşitli armağanlar saçtığı, bunların büyük bir kısmı halkın oturduğu basamaklara düştüğü için, her bir atlı ve senato sınıfı dizisine ellişer *tessera*²⁰⁵¹ sözü verdiği aktarılır.²⁰⁵²

Amacı genellikle seçkin bir bireyin başarılarını tanımak ya da özel bir olayı kutlamak için verilen devlet ziyafeti olarak da bilinen *cenae publicae*²⁰⁵³ başka bir şölendir. Bu ziyafet pek çok bakımdan halka verilen yemekler için kullanılan *epulum* ile benzerlik göstermektedir. Bu sebepten Latince kaynaklarda ayırım yapılması zorlaşmaktadır. Ayrıca bazı çeviri eserlerde ayırım yapılmadığı, genellikle halk ziyafeti ya da şöleni şeklinde bir genelleme yapıldığı görülür. Konuyla ilgili eserlerde *epulum* ve *cenae publicae* için verilen örnekler komplike olmasından dolayı *epulum* teriminin açıklanması gerekli görülmüştür.

Latince kaynaklarda bir ziyafeti ifade eden en popüler terim olan *epulum*,²⁰⁵⁴ çeşitli vesilelerle çok sayıda insana sunulan bir halk ziyafeti olarak tanımlanmaktadır.²⁰⁵⁵ İlk zamanlarda *Iupiter*'in onuruna bir ziyafet içeren *Ludi*

²⁰⁴⁸ Statius, *Silvae*, I/VI, ss. 64-65.; Martial, *Epigrams*, VIII/L, s. 78-7.; Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Domitianus*, IV, ss. 303-304.

²⁰⁴⁹ *Septimontiale sacrum*; Latince yedi anlamına gelen “*septem*” ve dağ anlamında olan “*mons*” sözcüklerinin bir araya getirilmesiyle oluşturulmuş “Yedi tepe” sözcüğü, Roma'nın yedi tepesinin kent sınırları içine alınmasını kutlamak üzere aralık ayının sonuna doğru düzenlenen şenliktir. Yedi dağ bayramı, Palatinus etrafında oluşan genişlemiş yerleşimler, surlarla çevrili ana bentlere bağlanmış ve dış bentlerde toplanmış mahallelerde kutlanmıştır. Çev. notu bkz. Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü*, s. 408.; Thedor Mommsen, *Roma Tarihi: Krallık Dönemi*, Mehmet Ali Erbak (çev.), C. I, Say Yayınları, İstanbul 2021, s. 63.

²⁰⁵⁰ Muhtemelen senatörlere ve ileri gelenlere “daha lüks ziyafetler (*epulasque lautiores*)” sağlandığı görülmektedir. Donahue, “Roman Dining”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 257.

²⁰⁵¹ *Tessera*, ücretsiz ya da çok ucuza buğday (*frumentaria*) ve para (*nummaria*) alması için ihtiyacı olanlara verilen üzeri yazılı taş, tahta vb. (Augustus, XL, XLI; Nero XI; Domitian IV). Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü*, s. 414.

²⁰⁵² Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Domitianus*, IV, s. 304.

²⁰⁵³ Donahue, “Roman Dining”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, ss. 256-257.

²⁰⁵⁴ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 614.

²⁰⁵⁵ Donahue, “Toward a Typology of Roman Public Feasting”, s. 426.; Donahue, *Epula Publica: The Roman Community at Table During The Principate*, s. 10.; Donahue, “Roman Dining”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 257.

*Romani*²⁰⁵⁶ ve *Ludi Plebi*²⁰⁵⁷ ile ilişkisinden dolayı dini bir özellik taşıdığı bilinmektedir. Zamanla, dini çağrışımları azalan bu terimin, imparatorlardan zengin bir vatandaşa, arkadaşlar veya halk için bir erkek ve bazen bir kadın tarafından sağlanan lüks bir yemekle ilişkilendirilmiştir.²⁰⁵⁸ Cumhuriyet döneminde *epulum* en popüler olduğu durumların devlet cenazeleri ve askeri zaferler olduğu aktarılır. *Principatus* döneminde ise odak noktasının imparatorlar olduğu ve onların takdirine bağlı olarak sirk oyunları ve tahıl sadakalarını içerdiği bilinmektedir.²⁰⁵⁹

İmparatorluğun merkezi olan Roma'da *epulum* sergilemenin olağan yolunun öncelikle, kökeninin izlerini taşıyan dini bir tören ve gösteriler, ardından halk ziyafeti olması muhtemeldir ancak *epulum*un bazı durumlarda şölenlerden ziyade nakit yemek (*sportula*)²⁰⁶⁰ sağladığı ya da bazen her ikisini de içerebileceği aktarılmaktadır.²⁰⁶¹ *Epulum*un son iki durumunun özellikle eyaletlerde yaygın olduğu bilinmektedir. Bir *epulum* sağlayıcısının imparator olabileceği gibi, belli sosyal gruplar arasında da popüler olduğu ve sosyal ilişkileri pekiştirmek amacıyla düzenlendiği söylenmektedir. Dini sınıflar ve işçileri ya da belli meslek gruplarını temsil eden *collegia*²⁰⁶² üyelerinin bu türden ziyafetler düzenlediği edebi kaynaklarda belirtilmektedir. Askeri zaferler ya da dini uygulamaların yanı sıra doğum günleri ya da kamu binalarının veya belli bir kişi adına dikilen heykellerin açılışı için belli grup ya da gruplara sunulan ziyafet olarak da karşımıza çıkmaktadır.²⁰⁶³ *Epulum*un hizmet ettiği amaçlar açısından *cena* ve onun türlerine benzerlik gösterdiği söylenebilir ancak *cenadan* farklı olarak daha

²⁰⁵⁶ *Ludi Romani*, Roma'da 13 Eylül'de bir zaferin onuruna kutlanan, Iupiter Optimus Maximus'a adanmış oyunlar. Livius'a göre, MÖ 366 yılında devamlı hale gelmiştir. Fakat sonraları 4-19 Eylül arasında kutlanmaya başlanmıştır. Capitol'den *Circus Maximus*'a doğru bir tören alayıyla başladığı ve burada tanrıya kurban sunulduğu bilinmektedir. Murat Karatağ, *Klasik Arkeoloji Sözlüğü: Yunan-Roma*, Midas Kitap Yayınları, Ankara, 2013, s. 260.; Ayrıca bkz. Howatsan, *Oxford Antikçağ Sözlüğü*, s. 558.

²⁰⁵⁷ *Ludi Plebii*, Roma'da 4 Kasım'da başlayan ve iki hafta süren oyunlar. *Ludi Romani*'den sonra ikinci sırada yer almaktadır. Muhtemelen MÖ 220 yılında Gaius Flaminius tarafından başlatıldığı bilenen bu oyunların Iupiter'in onuruna düzenlendiğidir. Kökenine dair diğer bir iddia ise eylül ayında kutlanan bir asırlık bir şarap festivalinden mahrum bırakılan *plepler* tarafından ortaya çıkarıldığıdır. Karatağ, *Klasik Arkeoloji Sözlüğü: Yunan-Roma*, s. 260.; Ayrıca bkz. Howatsan, *Oxford Antikçağ Sözlüğü*, s. 559.

²⁰⁵⁸ Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 197.

²⁰⁵⁹ Donahue, *Epula Publica: The Roman Community at Table During The Principate*, s. 12.

²⁰⁶⁰ Küçük sepet; bağlılara verilen armağan, pay. Özellikle yavaş ve yoksul kimseler için halka dağıtılan içinde para bulunan azık sepeti. Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 564; Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü*, s. 410.

²⁰⁶¹ Donahue'nin belirttiğine göre *sportula*, sepetten, sepetteki yiyeceğe, yiyecek satın almak için verilen paraya benzer bir evrim geçirmiştir. Benzer bir şekilde *sportulanın* bu değişimi *epulumu* karakterize etmeyeceği belirtilmektedir. Donahue, *Epula Publica: The Roman Community at Table During The Principate*, s. 16.

²⁰⁶² De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 337.

²⁰⁶³ Donahue, *Epula Publica: The Roman Community at Table During The Principate*, s. 12.

kalabalık gruplara hizmet ettiği ve uygulama açısından farklılıklar gösterdiği açıktır. Ayrıca en yalın haliyle *cenanın* düzenli alınan bir öğün olduğu da unutulmamalıdır.

Tüm bu veriler *cenanın* artık düzenli alınan öğünün ötesinde bir şölene dönüştüğünü gösterir. Dönem kaynaklarında yer alan akşam yemeği örneklerinin mahiyeti incelendiğinde bu öğünün bir ziyafete evirildiği açıkça görülebilir. Üst sınıftan vatandaşların özellikle yemeğe düşkün kişilerin bu konuda birbirleriyle yarışır hale geldiği kaydedilmiştir. Akşam yemeği artık bir Romalının servetini sergileyebileceği veya toplumda kimlik edinmenin en önemli araçlarından biri haline gelmiştir.²⁰⁶⁴ Durumun Romanın kuruluşundan İmparatorluk günlerine kadar böyle olmadığı da önemli bir ayrıntıdır. Shero, *cenayı* genel olarak, Romalılar arasında özel sosyal eğlencenin tek biçimi olarak tanımlar. Ayrıca *cenanın* günümüzde aşına olduğumuz birçok farklı parti ve sosyal toplantıya karşılık gelerek sosyal yaşamdaki yeri doldurduğunu belirtir.²⁰⁶⁵

En basit haliyle *cena* aslında aile üyelerini içeren bir öğün ya da arkadaşları içeren bir ziyafet olarak bilinmektedir. Onun dönüşümünün sebebi muhtemelen ev sahibinin zevkine ve mizacına en önemlisi de lükse düşkünlüğüne bağlı olduğudur.²⁰⁶⁶ Bazı akşam yemeklerinin kendi içinde farklı temaları olduğu ya da baskın nesnelerin kullanılmasından dolayı farklı terimlerle birlikte anıldığı görülür. Örneğin, Nero'nun zengin bir arkadaşına 4.000.000 *sestertius* harcatarak katıldığı davette, tüm misafirlere ipek tülbent dağıtıldığı²⁰⁶⁷ "*cena mitellita*" bunlardan biridir.²⁰⁶⁸ Bir diğer örnek, yine Nero'nun sezon dışı²⁰⁶⁹ gül yaprakları ile süslediği çelenkler²⁰⁷⁰ ve diğer

²⁰⁶⁴ Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 197

²⁰⁶⁵ L. R. Shero, "The Cena in Roman Satire", *Classical Philology*, Vol. 18, No. 2, April, 1923, s. 126.

²⁰⁶⁶ D'Arms, "Performing Culture: Roman Spectacle and the Banquets of the Powerful", s. 306.; Donahue, *The Roman Community at Table During the Principate*, s. 71.

²⁰⁶⁷ Matthew Adam Cobb, "The Reception and Consumption of Eastern Goods in Roman Society", *Greece & Rome*, Second Series, Vol. 60, No. 1 (April 2013), ss. 136-152., s. 149.

²⁰⁶⁸ *Mitellae*, sarık türban. Bir şölende misafirlere çiçek (çelenk) yerine ipek baş örtüsü takmak. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1118.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 370.

²⁰⁶⁹ Martialis, bir zamanlar güllerin bahara ait olduğunu ancak şimdi Caesar'a verdiğini söyler. "*Coronae Roseae; dat festinatas, Caesar, tibi bruma coronas: quondam veris erat, nunc tua facta rosa est.*"

²⁰⁷⁰ Roma'da gül çelenkleri özellikle içki partilerinde kullanılmıştır. Ancak burada tüm nesnelerin gülle süslenmesi ve sezon dışı olmasından dolayı muhtemelen maliyetli olmuş ve literatürde özel bir yer edinmesini sağlamıştır. Ancak Roma'da akşamları düzenlenen *convivium* dışında çelenk taşımanın sert yaptırımlarla önüne geçildiğini Yaşlı Plinius'tan öğreniyoruz. Plinius İkinci Pön Savaşı sırasında (MÖ 218-201) Roma'da L. Fulvius adlı bir tefecinin başında gül çelengiyle dükkânından çıkıp foruma, diğer deyişle kamusal alana geldiğini, bu davranışı nedeniyle senatonun emriyle hapse atıldığını ve ancak savaş bitince özgür bırakıldığı anlatmaktadır. Plinius, aynı yerde sonu hapisle biten benzer vakalara da değinir ve çelenk takma konusunda Atinalıların kendilerine göre oldukça serbest olduğunu anlatır. Pliny, *Natural History*, XXI/VIII, ss.; Martial, *Epigrams*, XIII/CXXVII, ss. 436-437.; Fikret Özcan,

dekorasyonların da gülden oluştuğu “cena rosaria”dır.²⁰⁷¹ Temalı ziyafetlerin en tuhaf ve ürkütücü olanlarından biri ise daha önce bahsettiğimiz Domitian’ın verdiği cenaze temalı yemektir.²⁰⁷² Cassius Dio bu yemeği şöyle aktarır:

Bu sırada, anlatıldığı gibi halka ziyafet verdi ve başka bir durumda, senatörler ve şövalyeler arasında önde gelen adamları aşağıdaki şekilde ağırladı. Her yanı, tavanı, duvarları ve zemini zifiri karanlık olan bir oda hazırlamış, çıplak zemine de aynı renkte çıplak kanepeler hazırlamıştı; sonra geceleyin hizmetçileri olmadan davetli olarak tek başına yattı. Ve ilk önce her birinin yanına konuğun adını taşıyan mezar taşı şeklinde bir levha ve ayrıca mezarlara asılan gibi küçük bir kandil kondu. Daha sonra, aynı şekilde siyaha boyanmış yakışıklı, çıplak oğlanlar hayaletler gibi içeri girdiler ve konuklara hayranlık uyandıran bir dansla çevreledikten sonra konukların ayaklarının dibinde yerlerini aldılar. Bundan sonra, bu dünyadan ayrılan ruhlara kurban törenlerinde yaygın olarak sunulan her şey, aynı şekilde, hepsi siyah ve benzer renkte tabaklarda konukların önüne kondu. Sonuç olarak, konukların her biri korktu, titredi ve bir sonraki an boğazının kesilmesi düşüncesiyle tutuldu, dahası Domitian dışındaki herkes bir ölüm sessizliği içindeydi, sanki zaten ölümler diyarındalarmış gibi ve imparatorun kendisi sadece ölüm ve katliamla ilgili konularda sohbet etti.²⁰⁷³

Yukarıda da bahsettiğimiz gibi Cassius’a göre, bu bir zafer ziyafetiydi ancak halkın söylediği Dacia ve Roma’da ölenler için düzenlediği bir cenaze yemeği (*cena novendialis*) olduğu aktarılır.²⁰⁷⁴ Yemeğin içeriğinden de anlaşılacağı gibi temalı yemeklere örnek olarak da gösterilebilir. D’Arms’ın belirttiğine göre Domitian’ın düzenlendiği cenaze temalı akşam yemeği gösterisi sadece bir ölüm ziyafeti değil, aynı zamanda bir aşağılama ziyafetidir. Çünkü bu ziyafette sunulan yemeklerin şölenden sonra ölen kişilerin tüketmesi beklenen yiyecekler (*silicernium*)²⁰⁷⁵ olduğu söylenmektedir.²⁰⁷⁶

Ana konusu akşam yemeği olan mevcut Latince literatürdeki kanıtlarımızın çoğunun içeriğine bakıldığında, genellikle Romalıların yemek alışkanlıklarıyla ilgili Cumhuriyet erdemlerine özlem duyulduğu ve İmparatorluk döneminin aşırılıklarının

“Greek ve Roma Dünyasında Gül”, *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı:16, Yıl: 2012/2, s.14.

²⁰⁷¹ Suetonius, *On İki Caesar’ın Yaşam Öyküsü: Nero*, XXVII, s. 231.; D’Arms, “Performing Culture: Roman Spectacle and the Banquets of the Powerful”, s. 306.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1118.

²⁰⁷² Cassius Dio Cocceianus, *Roman History*, Vol. VIII, LXVII,1-3, Earnest Cary (trans.), Loeb Classical Library, London, 1925, ss. 335-337.; D’Arms, “Performing Culture: Roman Spectacle and the Banquets of the Powerful”, ss. 306-307

²⁰⁷³ Cassius Dio, *Roman History*, Vol. VIII, LXVII/1-3, ss. 335-337.

²⁰⁷⁴ Cassius Dio, halkın bu yemeği cenaze yemeği olarak adlandırdığını aktarmaktadır. Cassius Dio, *Roman History*, Vol. VIII, LXVII/1-3, ss. 335-337.

²⁰⁷⁵ Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 554.; Joan S. Alcock, “The Funerary Meal in the Cult of the Dead in Classical Roman Religion”, in *Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery: The Meal*, Harlen Walker (ed.), S.B., 2002, Great Britain, ss. 31-41. s. 32

²⁰⁷⁶ D’Arms, “Performing Culture: Roman Spectacle and the Banquets of the Powerful”, s. 307.

eleştirildiği hicivlerden oluştuğu görülmektedir.²⁰⁷⁷ Bu kaynaklar içerisinde bilinen en ünlü ve detaylı *cena*, imparator Nero'nun danışmanlarından (*arbiter elegantiae*) Petronius²⁰⁷⁸ tarafından kaleme alınan “*Saturae*” eserinden günümüze ulaşan “*Cena Trimalchionis* (Trimalchionis'in ziyafeti ya da akşam yemeği)”²⁰⁷⁹ fragmanıdır.²⁰⁸⁰ Bu eser her ne kadar kurgu üzerine yazıldıysa da gerçeklik payının olduğu ancak bunun abartılı bir şekilde aktarıldığı pek çok yazar tarafından kabul görmüştür.²⁰⁸¹ Hiciv niteliğinde olması gerçekliğinin bir göstergesi olarak kabul edilebilir. Ayrıca bazı yerlerinin Nero'nun mahkemesinde alınan kararları içerdiği konusunda bilgiler vardır. Petronius bu eseri yazdıktan sonra Nero tarafından intihara sürüklendiği bilinmektedir.²⁰⁸² Bu da eserin gerçeklik payının bir göstergesi olarak kabul edilebilir. En bilinen diğer akşam yemekleri ise, Horatius'ın “*Cena Nasidienius* (*Nasidienius*'un ziyafeti)”,²⁰⁸³ ve Iuvenalis'in “*Cena Virronis* (*Virro*'nun ziyafeti)”idir.²⁰⁸⁴ Bu son hiciv diğerlerinden farklı olarak bir azatlının yemeğe daveti konu edilmiş olup dönemin patronlarının kölelere yaptığı kötü muameleyi eleştirmek amacıyla kaleme alınmıştır.²⁰⁸⁵ Diğerlerinin ise daha çok dönemin kötü alışkanlıklarını, lükse ve

²⁰⁷⁷ John Wilkins, “Land and Sea: Italy and the Mediterranean in the Roman Discourse of Dining”, *The American Journal of Philology, Special Issue: Roman Dining*, Vol. 124, No. 3, Autumn, 2003, ss. 359-375, s. 360.

²⁰⁷⁸ Petronius Arbiter, Gaius (ö. MS 65-66), Romalı hiciv yazarı, *Satyricon* adlı yapıtıyla ünlüdür. Romalı yazar. Çoğu araştırmacı tarafından, imparator Nero'nun saraydaki eğlencelerden sorumlu kişi (*arbiter elegantiae*) olarak görevlendirdiği kabul edilmektedir ve bu yüzden kişiyle özdeş sayılır. Yazmış olduğu eser kendi döneminde pek tanınmayıp, XV-XVII. yüzyıllar arasında önemli etki uyandırmıştır. Howatson, *Oxford Antikçağ Sözlüğü*, s. 720.; Alper Can, *Antik Çağ Sözlüğü*, Sentez Yayınları, İstanbul, 2015, ss. 721-722. Ayrıca bkz. Güveloğlu, “Cena Trimalchionis ve Eski Roma Mutfak Tarihindeki Yeri”, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, 2020, C. 6, S. 2, 2020, ss. 358-375.

²⁰⁷⁹ Bu eser klasik literatürde önemli bir yer işgal etmektedir. Roma sosyal yaşamı, özellikle de yemek kültürü hakkında oldukça önemli bir eser olup, Roma'da akşam yemekleri ile ilgili bize bolca veri sunmaktadır. Bret Boyce, *The Language of The Freedmen in Petronius' Cena Trimalchionis*, Brill Published, Leiden, 1991, s.1.; Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis XXVIII-LXXIX)*, J. S. Sullivan and Helen Morales (trans. and ed.), Penguin Books Published, 2012 (ebook), ss. 43-77.; Howatson, *Oxford Antikçağ Sözlüğü*, ss. 720-721.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, Walter Bradbury Sedgwick (ed.), Clarendon Press, Oxford, 1964.

²⁰⁸⁰ Petronius'un eserinden günümüze ulaşan fragmanlardan en çok yer tutan “*Cena Trimalchionis*” bölümüdür. Bu fragmana 17. yüzyılda bulunan bir el yazmasında rastlanmıştır. Trimalchio bir azatlı, kaba sonradan görmedir, o ve karısı Fortunata, üç serüvenciyi şölene çağırarak evlerinin dekorasyonu, konukların önüne konulan sayısız acayip yemekle gösteriş yaparak servetlerini sergilerler. Howatson, *Oxford Antikçağ Sözlüğü*, s. 721.

²⁰⁸¹ Donahue, “Roman Dining”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 256.

²⁰⁸² Civitello, *Mutfak & Kültür: İnsanın Beslenme Tarihi*, ss. 57-58.

²⁰⁸³ Horace, *Saturae, Epistulae, Ars Poetica*, H. Rushton Fairclough (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London, 1942.

²⁰⁸⁴ Iuvenalis, *Yergiler (Saturae)*, Çiğdem Dürüşken (çev.), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2006.

²⁰⁸⁵ Iuvenalis, *Yergiler (Saturae)*, V, 5-170, ss. 42-49.; Wilkins, “Land and Sea: Italy and the Mediterranean in the Roman Discourse of Dining” s. 359.

aşırılığa olan düşkünlüğü eleştirmek için yazıldığı bilinmektedir. Pek çoğu “Romanitas”a özlem arzu taşımaktadır denilebilir. Aslında bu tür eserlerde, Trimalchio gibi görgüsüzler, lüksü ve aşırılığı efendilikle karıştıran, ayrıca örf adetleri bilmeyen ancak bildiğini iddia eden kişiler eleştirilmektedir. *Cena Trimalchionis*’de sonradan görme azatlı bir kölenin doğuştan bu erdemleri öğrenmediği için en lüks en aşırı ne varsa hepsini sergilediği ziyafet incelendiğinde bunu görmek mümkündür.

Diğer edebi türlerde de akşam yemeği örneklerine rastlanır. Örneğin Seneca²⁰⁸⁶ ve Plinius (Genç)’un²⁰⁸⁷ *Epistulae*’ında ve Roma’nın ünlü hiciv yazarları olan Iuvenalis ve Martialis’in eserlerinde daha mütevazı ziyafetler bulmak mümkündür. İmparatorların ziyafetleri ile ilgili Suetonius’un “*De Vita Duodecem Caesaribus (On İki Caesar’ın Yaşam Öyküsü)*”²⁰⁸⁸ eseri oldukça kıymetlidir.²⁰⁸⁹ İmparatorların yeme alışkanlıklarıyla ilgili olarak muhtelif yazarların kaleme aldığı *Scriptores Historiae Augustae*’dan,²⁰⁹⁰ Cassius Dio’nun *Rhomaika*’sından,²⁰⁹¹ Tacitus’un²⁰⁹² *Histories* ve *Annales* adlı eserlerinden ve bunları destekleyen dönemin diğer edebi çalışmalarından, Roma toplumunun en üstünde yer alan kişilerin akşam yemekleri ile ilgili değerli bilgiler öğrenmekteyiz.²⁰⁹³

Akşam yemeği ile ilgili bilgilerimiz sadece edebi eserlerle sınırlı değildir, pek çok arkeolojik veri özellikle yazıtlar, mezar stelleri, mozaikler, han ya da taverna duvarlarına yazılmış veya çizilmiş, resim ve yazılar da bu konuda bilgi sağlamaktadır. Akşam yemeği ile ilgili kaynaklar *ientaculum* ve *prandium*un aksine daha çoktur, bu

²⁰⁸⁶ Seneca, *Ahlaki Mektuplar (Ad Lucilium Epistulae Morales)*, Türkân Uzel (çev.), Jaguar Kitap Yayınları, İstanbul, 2019.

²⁰⁸⁷ Pliny, *Epistulae Morales.*; Plinius, *Genç Plinius’un Mektupları (I-IV)*, Levent Keskin (çev.), DoğuBatı Yayınları, 2018.

²⁰⁸⁸ G. Suetonius Tranquillus, *On İki Caesar’ın Yaşam Öyküsü*, Güngör Varınlıoğlu (çev.), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2017.

²⁰⁸⁹ Yazarı ve verdiği bilgiler muğlak olan eser “*Historia Augusta*” da bu konuyla ilgili bilgi sağlar. Ancak bilgilerin muğlak olduğu unutulmamalıdır.

²⁰⁹⁰ *Roma İmparatorları: Hadrianus’tan Clodius Albinus’a (Historia Augusta)*, C. 1, Samet Özgüler (Çev.), Kronik Kitap Yayınları, İstanbul, 2019.; *Roma İmparatorları: Antoninus Caracalla’dan Calvinus Balbinus’a (Historia Augusta)*, C. 2, Kronik Kitap Yayınları, Samet Özgüler (Çev.), İstanbul, 2021.

²⁰⁹¹ Cassius Dio Cocceianus, *Roman History*, Earnest Cary (trans.), Loeb Classical Library, London, 1925.

²⁰⁹² Cornelius Tacitus, *The Annals: The Reigns of Tiberius, Claudius, and Nero*, Vol. III, J. C. Yardley and Anthony A. Barrett (trans. and ed.), Oxford University Press, 2008.; Cornelius Tacitus, *The Annals*, Vol. III, John Jackson and Clifford H. Moore (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), Cambridge, 1963.

²⁰⁹³ Ali Güveloğlu, İmparator Sofraları, *Mediterranean Journal of Humanities*, Cilt IV, Sayı 2, 2014, s.131.; Wilkins, “*Land and Sea: Italy and the Mediterranean in the Roman Discourse of Dining*”, ss. 359-375.

yüzden bu çalışmada hepsine yer vermek mümkün değildir. Bu noktada belirtilmesi gereken husus, akşam yemeğinin Geç Cumhuriyet ve *Principatus* döneminde artık şölene dönüşmesinden ötürü, *convivium* ve *epulum* terimlerinin iç içe geçmiş olması ve anlam kaymasına neden olmasıdır. Ayrıca *cena* ve onunla ilişkili diğer terimlerin çokluğu ve ona kattığı anlamlar durumu daha karmaşık hale getirmektedir. Belirtilmesi gereken bir başka önemli husus ise örneklerden de anlaşılacağı üzere akşam yemeği ile ilgili kanıtların çoğunun üst sınıflara ait olduğu bu yüzden burada bahsi geçen akşam yemeği ile ilgili verilen bilgilerde bunun dikkate alınması gerektiğidir.

Roma dünyasında akşam yemeğinin başlarda öğleden sonra erken saatlerde yenilirken zamanla geç saatlere alınmış olduğu görülmektedir.²⁰⁹⁴ Akşam yenen yemekler için *vesperna* terimi²⁰⁹⁵ kullanılmakta ve *cena* eski günlerde öğlen saatlerinde hâlâ yenildiğinden, *vesperna* ile akşam yemeğine atıfta bulunmaktadır. Daha sonra, *cenanın* akşama ve *vespernanın* gecenin ortasına taşındığı görülür.²⁰⁹⁶ Evinde mutfak olmayan²⁰⁹⁷ ya da aydınlatmanın yetersiz²⁰⁹⁸ olduğu evlerde akşam yemeği güneş batmadan önce yenilmiş olmalıdır. Daha alt sınıftan olan bu kişiler hamam faslından sonra bir sokak satıcısından akşam yemeğini satın alarak yemiş ve evin yolunu tutmuş ya da ailesiyle birlikte gün ışığından faydalanarak daha erken saatlerde yemiş olabilir. Öğleden sonra yenen *cena* üç aşamadan oluştuğundan akşama değin sürmüş olmalıdır ki zamanla *vespernanın* yerini almıştır. *Vesperna* ise gece geç saatlerde yenen bir yemek olarak bilinmektedir. İçki şöleninden (*comissatio*) sonra alınmış olması muhtemeldir.

²⁰⁹⁴ Civitello, *Mutfak & Kültür: İnsanın Beslenme Tarihi*, s. 50.; Amelie Von Zumbusch, *Ancient Roman Daily Life*, The Rosen Published, New York, 2014, s. 16.

²⁰⁹⁵ De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 670.

²⁰⁹⁶ Faas, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, s. 77.

²⁰⁹⁷ Bazı evlerin özellikle günümüz apartmanlarına benzeyen *insulalar* da yaşayanların mutfakları bulunmamaktadır. Devlet sınırlarını büyümesiyle birlikte nüfus oldukça artmış ve yeni yurttaşlara ev ihtiyacı doğmuştur. Bundan dolayı devlet çoğu evi yıktırarak birçok ailenin kalabileceği çok katlı binalar yaptırmıştır. Büyük ve çok fazla odadan oluşan toplu kiralık konutlar olarak tanımlamak mümkündür. Özellikle daha üst katta yaşayanların tuvalet, banyo ve mutfakları yoktur. Yemek pişirmek için bazılarının portatif ocaklar kullandıkları veya hazır yiyecekler tükettikleri yaygın bir görüştür. Roger Ling, *Pompeii: History, Life & Afterlife*, Tempus Press, 2005, s. 24.; G. Hermansen, "The Medianum and the Roman Apartment", *Phoenix*, Vol. 24, No. 4, Winter, 1970, ss. 342-347

²⁰⁹⁸ Aydınlatma için kullanılacak olan yağın paha olmasından dolayı pek çok Romalı işlerini daha çok gün ışığından faydalanarak halletmiş olmalıdır.

Akşam yemeği saatiyle ilgili genel görüş yazları²⁰⁹⁹ dokuzuncu, kışları²¹⁰⁰ ise sekizinci saatte yenmiş olduğudur.²¹⁰¹ Martialis'in Iulius Cerialis'i davet ettiği akşam yemeğini konu alan dizelerde bir örneğini görmek mümkündür, “Benim evimde güzelce yemek yiyeceksin Iulius Cerialis: Daha iyi bir sözün yoksa gel. Sekizinci saati gözlemleyebileceksiniz; birlikte yıkanacağız: Stephanos'un hamamlarının bana ne kadar yakın olduğunu biliyorsun”.²¹⁰² Günümüz saat uygulamasına göre bu saatler öğleden sonra bir saattir. Hamam faslından sonra olarak düşünülebilir. Öğün zamanalarıyla ilgili net bir saat belirtmek mümkün olmamakla birlikte günümüz dünyasında yaklaşık olarak kışın 14.00 ile yazın 16.00 saatlerine denk gelmektedir.²¹⁰³

Akşam yemeğinin nerede yenildiği ise başka önemli bir konudur. *Ientaculum*, *prandium* ve *merendanın* aksine *cenanın* daha çok oturarak ya da uzanılarak yenildiği²¹⁰⁴ hatta bu sebepten sosyalleşme yönünden diğerlerinden farklılık gösterdiği ileri sürülebilir. Romalıların Antik Yunan ile temasa geçene kadar *atriumda*²¹⁰⁵ yemeklerini pişirip yedikleri daha mütevazı alanlar olduğu bilinmektedir.²¹⁰⁶ Vitruvius, Mimarlık Üzerine (*De Architectura*) adlı eserinde, *atriumların*²¹⁰⁷ genişlik ve uzunluklarına göre üç şekilde tasarlandığından bahsetmekte ve detaylarını aktarmaktadır.²¹⁰⁸ *Atriumların* zamanla Roma dünyasında önemini yitirdiği bilinmektedir. Thorpe, *Herculaneum*'da yan yana bulunan, MS 79'dan önce inşa

²⁰⁹⁹ Roma'da yazın başlangıcı (*Aestatis initium*) 13 Mayıs, yaz gün dönümü (*Solstitium*) 26 Haziran olarak tarihlendirilir. Ovidius, *Fasti (I-IV) Roma Takvimi ve Festivaller*, s. 18.

²¹⁰⁰ Roma'da kışın başlangıcı (*Hiemis initium*) 11 Kasım, kış gün dönümü (*Bruma*) 25 Aralık olarak kabul edilir. Ovidius, *Fasti (I-IV) Roma Takvimi ve Festivaller*, s. 18.

²¹⁰¹ Jerome Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, E. O. Lorimer (trans), Penguin Books, 1962, s. 289.

²¹⁰² Martial, *Epigrams*, XI/LII, ss. 274-277

²¹⁰³ Roma saatlerinin günümüzdeki karşılığı için ayrıca bkz. Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, ss. 167-168.

²¹⁰⁴ Uzanarak yemek yeme geleneği Roma'nın Yunanlarla etkileşiminden sonra ortaya çıktığı bilinmektedir. Ancak Etrüsk etkisinin de unutulmaması gerekir. Russell, “*Wine, Women, and the Polis: Gender and the Formation of the City-State in Archaic Rome*”, s. 82.

²¹⁰⁵ “*Atrium*”, hol, Roma evinde açık merkezi oda; mabedin ana salonu. *Atrium*'un, Latince siyah anlamına gelen “*ater*” sözcüğünden türediği bilinmektedir. Muhtemelen bu oda içerisinde bulunan ocak veya şömineden yola çıkılarak kurum ve is renginden aldığı söylenmektedir. Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, ss. 47-48.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 60.

²¹⁰⁶ Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 40.

²¹⁰⁷ *Atrium*'un kökeni için bkz. Martin Thorpe, *Roma Mimarlığı (Roman Architecture)*, Rıfat Akbulut (çev.), Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2012, ss. 95-96.

²¹⁰⁸ “*Birinci tip, uzunluğun beş birime ayrılması ve bunun üç biriminin genişliğe verilmesiyle oluşturulur. İkincisinde uzunluk üç birime ayrıldıktan sonra, iki birim genişliğe verilir. Üçüncüsünde, kenarları genişliğe eşit eşit bir kare oluşturulur ve içine diyagol bir çizgi çekilir; bu köşegen çizginin uzunluğu ne kadarsa, atrium'un uzunluğu da o kadar olur.*” Bu stiller çevirmen tarafından şu şekilde açıklanmıştır; “*Birinci tipin Etrüsk tarzı atrium; ikincisi Korint tarzı atrium; üçüncüsü dört sütunlu atrium.*”. Vitruvius, *Mimarlık Üzerine (De Architectura)*, Çiğdem Dürüşken (çev.), Alfa Yayınları, 2016, ss. 235-236.

edilen Mozaik Avlulu (Atrium'lu) Ev'in ve Geyikli Ev'in her ikisinin de birer *atrium*'a sahip olmasına karşılık, statüsündeki gerilemenin burada açıkça fark edildiğini belirtmektedir.²¹⁰⁹ Elbette *atriumun* tamamen ortadan kalktığını söylemek yanlış olacaktır.²¹¹⁰ Ayrıca *cenaculum* adında bir yemek odası da bulunmaktadır. Bu oda daha çok *insulalarda* görülür.²¹¹¹

Akşam yemeğinin yenildiği özel oda Romalılar tarafından "*triclinium*"²¹¹² olarak adlandırılmaktadır.²¹¹³ *Triclinium* aslında Romalıların Yunanlar ile teması ile benimsenmiştir.²¹¹⁴ Dolayısıyla Yunanca "*triklinion*"²¹¹⁵ sözcüğünün Latince eşdeğeri denilebilir. Yunanlıların aynı amaç için kullandıkları bu oda adını, odanın en önemli mobilyası olan *kline* yani üçlü sedirden almaktadır.²¹¹⁶ Ayrıca Latince eğilmek fiilinin karşılığı olan "*clinare*"den gelmiş olduğu da iddia edilmektedir.²¹¹⁷ Yemeğin uzanılarak ya da oturularak yenilmesini sağlayan, üçlü kanepeler (*kline*)²¹¹⁸ bir diğer adıyla *lectialar*,²¹¹⁹ en az üç en fazla dokuz kişiye sol dirseklerine dayanıp, ayaklarını arkaya doğru uzatma imkânı sağlamıştır.²¹²⁰

²¹⁰⁹ Bunun nedeni olarak *atriumun* üstünün tamamen kapatıldığı, acemice şekillendirilmiş bir giriş holünden farksız olduğu belirtilir. Thorpe, *Roma Mimarlığı (Roman Architecture)*, s. 99-100

²¹¹⁰ Her iki alanda aynı dönemde varlıklarını sürdürmüş ancak biri diğerine üstün gelmiştir. Zira bahsi geçen her iki evde de *tricliniumun* varlığı bilinmektedir. *Atriumun* muhtemelen önemini yitirdiği nokta daha çok diğer fonksiyonlarıyla ilgili olmalıdır. Evin babasının yataşmalarla görüştüğü ya da iş görüşmeleri yaptığı yerin değişmesiyle buradaki dizaynın gerekli özeni göstermemesinden olmalıdır.

²¹¹¹ *Cenaculum* yemek odası olarak bilinmekle birlikte genellikle katlı binaların ikinci katında bulunmasından dolayı ikinci kat, çatı katı veya üst kat, yoksul insanların konutu olarak bilinmektedir. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 296.; Hermansen, "*The Medianum and the Roman Apartment*", ss. 342-347.; Paola Mazzei, "*Mica Aurea in Trastevere*", *Archeologia Classica*, 2008, Vol. 59, 2008, ss. 183-204.ss. 198-199.

²¹¹² Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1973.; Katherine M. D. Dunbabin, *Mosaics of The Greek and Roman World*, Cambridge University Published, United Kingdom, 1999, s. 305.

²¹¹³ Brian K. Harvey, *Daily Life in Ancient Rome: A Sourcebook*, Hackett Published, USA, 2016, s. 272

²¹¹⁴ Katherine M.D. Dunbabin, "Ut Graeco More Biberetur: Greeks and Romans on The Dining Couch, in *Meals in A Social Context: Aspects of The Communal Meal in The Hellenistic and Roman World*, Inge Nielsen and Hanne Sigismund Nielsen (eds.), Aarhus University Press, Aarhus, 1998, ss. 81-101., s.89

²¹¹⁵ *Triklinion*, Yunan mimarisinde ev içerisinde yer alan şölen odası. Ad bu odalarda bulundurulmuş, her birine ikiye kişiye uzanabildiği üç *kline*den kaynaklanmaktadır. Karatağ, *Klasik Arkeoloji Sözlüğü: Yunan-Roma*, s. 407

²¹¹⁶ Dunbabin, "Ut Graeco More Biberetur: Greeks and Romans on The Dining Couch, in *Meals in A Social Context: Aspects of The Communal Meal in The Hellenistic and Roman World*, s. 89.

²¹¹⁷ Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 608.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 121.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1973.

²¹¹⁸ Karatağ, *Klasik Arkeoloji Sözlüğü: Yunan-Roma*, s. 227.

²¹¹⁹ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1013.

²¹²⁰ Ayrıca *lectus triclinaris* olarak adlandırılan yemek yatağı terimi bilinmektedir. Gurevich, *Tosefta Berachot: Translated into English with a Commentary*, s. 224.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 40; Charles Anthon (ed.), *The Works of Horace with English Notes, Critical and Explanatory*, The University of Michigan Publish, United States America, 1846, s. 523.; Luke Lavan, William Bowden (ed.), *Theory and Practice in Late Antique Archaeology*, Brill Publish, Boston, 2003, s. 81.; Deighton,

Odanın nasıl olması gerektiği ile ilgiler bilgiler Vitruvius tarafından aktarılmaktadır. Onun talimatı şu şekildedir: “*Yemek odalarının uzunluğunun, genişliklerinin iki katı olması icap eder. Dikdörtgen şeklinde yapılacak tüm odaların yüksekliklerini şu şekilde hesaplayın, uzunluğu ve genişliği toplayın, yarisını çıkarın; çıkan rakam neyse bunu yüksekliğe verin*”.²¹²¹ Akşam yemeğinin Roma dünyasında oldukça önemli bir yer edinmesiyle ev ya da villalarda bu amaç için ayrılan özel oda daha özenli bir şekilde dekore edilmiştir. Bu odanın kanıtları hem edebi hem de arkeolojik verilerde açıkça görülmektedir.²¹²² Evin en özenli dekore edildiği yer olarak gösterilen bu alan, ev sahibinin servetini sergileme fırsatı bulmasından dolayı önemlidir.²¹²³ Ziyafet vermek toplumda yer edinmenin veya kimlik kazanmanın olağan yolu olduğundan, yemek salonunun da buna uygun dizayn edilmesi gerekir. Mozaikler, duvar freskleri ve değerli madenlerden ya da ağaçlardan yapılmış mobilyalar bu odayı süslemiştir. Hatta küçük fiskiyeli havuzlar, değerli çiçeklerden oluşan bir bahçe ya da bahçeye açılan bir odası olan pek çok örneğini Pompei ve Herculanium’da görmek mümkündür.²¹²⁴

Odanın en önemli detayı olan yemek masası ve masanın etrafını çevreleyen sedirlere²¹²⁵ uzanmanın veya oturmaının belli şartlara bağlı olduğu bilinmekte olup çalışmanın “Sofra Adabı ve Görgü Kuralları” başlığı altında daha detaylı olarak bahsedilmesi uygun görülmüştür.²¹²⁶ Sedirler ahşaptan yapılmış olabileceği gibi mermerden yapılmış örneklerine de sıklıkla rastlanmaktadır. İkincisinin daha çok

Eski Roma Yaşantısında Bir Gün, s.78 Karatağ, *Klasik Arkeoloji Sözlüğü: Yunan-Roma*, ss. 247-248.; Dalby, “Men, Women, and Slaves”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 199.

²¹²¹ Vitruvius, *Mimarlık Üzerine (De Architectura)*, s. 238.

²¹²² Ancak bu özelliğin daha zengin Roma üst sınıf için geçerliği olduğu unutulmamalıdır.

²¹²³ Donahue, *The Roman Community at Table During the Principate*, s. 79.

²¹²⁴ Katherine M. D. Dunbabin, “Triclinium and Stibadium” in *Dining in a Classical Context*, William J. Slater (ed.), The University of Michigan Press, 1991, USA, ss. 121-148.; Dunbabin, “Convivial Spaces: Dining and Entertainment in the Roman Villa.” *Journal of Roman Archaeology*, s. 71.

²¹²⁵ John R. Clarke, *Art in The Lives of Ordinary Romans: Visual Representation and Non-Elite Vivers in Italy, 100 B.C.-A.D. 314*, University of California Press, California, 2003, ss. 224-225.; Colleen McCullough, *Antony and Cleopatra*, Simon and Schuster Press, 2013, s. 570.

²¹²⁶ Bu durumdan kısaca bahsedecek olursak, yemeğe katılan misafirler sosyal sınıftaki derece ve pozisyonlarına göre oturmaktadırlar. Romalılar, Krallık döneminde masa başında oturarak yemek yedikleri, ancak Yunan etkisiyle birlikte kanepeler üzerine uzanarak yemek yemeye başlamışlardır. Fakat kadınlar bir süre eski adetleri devam ettirdikleri daha sonra onlarda döşeklerin üzerinde yerlerini aldığı bilinmekle birlikte çocuklar ve köleler bazı istisnalar dışında oturarak yemek yemeye devam etmiştir. Oturma düzeni kesin kurallara bağlıdır. En önemli divan ortadakiler (*medius*) ve bunun en sağ ucu şeref yeri olup konsüle aittir. Sol taraftaki divana (*summus*) sosyal statüsü en düşük olanlar uzanır, sağ taraftaki *imus* adını almıştır. Eliyaw Gurevich, Tosefta Berachot: Translated into English with A Commentary, yy., United States America, 2010, s. 224.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 40; Charles Anthon (ed.), *The Works of Horace, with English Notes, Critical and Explanatory*, The University of Michigan Published, United States America, 1846, s. 523.

sıcak havalarda açık alanda yemek yenilebilmesi için bahçede konumlandırıldığı bilinmektedir.²¹²⁷ Pompei’de *Casa del Moralista* (Ahlakçının Evi)’da yazlık bir *triclinium* örneğidir.²¹²⁸ Pompei, Herculaneum ve Ostia’da hem özel (*domus*) hem de kamu alanlarında kalıcı üçlü sedirlere (*triclinia*)²¹²⁹ dair pek çok arkeolojik kanıt bulmak mümkündür.²¹³⁰ Sokak yemeklerinin satıldığı tavernalarda ve kamu yemekleri için halka açık alanlarda mermerden yapılmış üçlü sedirler ortaya çıkartılmıştır. Halk ziyafetlerinin düzenlendiği alanlarda örneğin Pompei’de Dionysus Tapınağı’nın önünde ve Ostia’da *Scholo del Traino* (IV.5.15)’da bu türden örneklerle rastlanmaktadır.²¹³¹ Varro meyve depolamak için inşa edilen *oporotheacan*ın yemek odası olarak kullanıldığından bahseder. Bu odanın serin olması için tavan, duvarları ve zeminin mermerden yapıldığını bazen içeriye *triclinium* konularak yemek yenildiğini bildirir.²¹³² Elagabalus’un yemek ve yatak odalarında kullanmak için kendisine som gümüşten sedirler yaptırdığı bilinmektedir.²¹³³

Büyük evlerde genellikle her biri yılın belirli bir bölümünde kullanılmak üzere birkaç yemek odası olduğu bilinmektedir.²¹³⁴ Bunun kanıtlarına arkeolojik verilerde rastlandığı gibi edebi kayıtlarda da görmek mümkündür. Edebi kanıtlara verilecek en

²¹²⁷ Dunbabin, “Triclinium and Stibadium” in *Dining in a Classical Context*, s. 123.; Katherine M. D. Dunbabin, “Convivial Spaces: Dining and Entertainment in the Roman Villa.” *Journal of Roman Archaeology*, Vol. 9, 1996, ss. 66–80.

²¹²⁸ Mimari plan için ayrıca bkz. Dunbabin, “Ut Graeco More Biberetur: Greeks and Romans on The Dining Couch, in *Meals in A Social Context: Aspects of The Communal Meal in The Hellenistic and Roman World*, ss. 89-90.

²¹²⁹ MS II. yüzyıldan sonra Cumhuriyet ve erken İmparatorluk döneminde kullanılan üçlü sedirlerin (*triclinai*) yerini *stibadium*ın (ya da *sigma*) aldığı bilinmektedir. *Stibadium* hilal biçimli sedirlerden oluşmaktadır. Dunbabin, erken dönemde avlanma sırasında veya dini kutlamalar sırasında açık hava ziyafetleri için özellikle kırsal bölgelerdeki konutlarda kullanıldığını belirtmektedir. Bir açık hava *stibadium* örneği Tivoli’deki Hadrian Villa’sında görülebilir. Bu geleneğin MS IV. yüzyılda baskın hale geldiği ve evin içinde yerini aldığı bilinmektedir. Maria Gabriella Bruni, “*The Monumental Villa at Palazzi di Casignana and The Roman Elite in Calabria (Italy) During The Fourth Century AD*”, University of California, Unpublished PhD Thesis, Berkeley, Fall 2009, ss. 212-213.; Dunbabin, “Triclinium and Stibadium” in *Dining in a Classical Context*, ss. 131-133.; Dalby, “Men, Women, and Slaves”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 199.; Dunbabin, *Mosaics of The Greek and Roman World*, s. 305.

²¹³⁰ Dunbabin, “Convivial Spaces: Dining and Entertainment in the Roman Villa.” *Journal of Roman Archaeology*, s. 67.

²¹³¹ Dunbabin, “Triclinium and Stibadium” in *Dining in a Classical Context*, s. 125.

²¹³² Varro, *Ziraat İşleri*, I/LIX, s. 122.

²¹³³ Lampridius, *Antoninus Elagabalus (Historia Augusta)*, XX, s. 85.

²¹³⁴ Alcock, “Gluttony: The Fifth Deadly Sin”, in *Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery: The Fat of the Land*, s. 12.; Dunbabin, “Ut Graeco More Biberetur: Greeks and Romans on The Dining Couch, in *Meals in A Social Context: Aspects of The Communal Meal in The Hellenistic and Roman World*, s. 89.

güzel örneklerden biri de Plutarch'ın eserinden gelmektedir.²¹³⁵ Verdiği ziyafetler ile ün salmış damak tadına düşkün Roma generali Lucullus bir gün *forum*da dinlenirken Cicero ve Pompeius yanına gelerek; akşam yemeğinde onunla bir iş görüşmek istediklerini söylerler. Lucullus bu isteği kabul eder ve onları bir iki gün içinde evine davet edeceğini söyler ancak onlar konunun acil olduğunu ve bu kadar uzun süre ertelenemeyeceğini belirtirler. Asıl amaçları Lucullus'u utandırıp onlara gösterişten uzak bir ortamda sıradan yemekler sunmasını sağlamaktır. Çünkü pahalı bir yemek ayarlaması için yeterli zaman olmayacaktır. Bunun üzerine Lucullus hizmetçisine sadece, bugün Apollo'da yemek yiyeceğini söyler. Pompeius ve Cicero yemeğe gittiklerinde hem yemeğin pahalılığına hem de bu kadar kısa sürede hazırlanmasına şaşırmıştır. Lucullus'un konutlarında, her ziyafet salonu için, bir akşam yemeğinde ne harcanması gerektiğini gösteren sabit bir tarife olduğu bilinmektedir; her birinin sabit bir sofrta takımı ve masa dekorasyonu bulunmaktadır. Böylece köleler nerede yemek istediğini duyduklarında ne kadar harcamaları gerektiğini ve akşam yemeğinin ne kadar özenle düzenlenmesi gerektiğini bilmektedirler. Apollo odasında bir akşam yemeği için ayrılan ödeneğin 50.000 *drahmi* olduğu bilinmektedir.²¹³⁶ Oldukça ilginç olan bu anekdot Roma dünyasında üst düzey ziyafetlerin karakteri için önemli bilgiler sunması açısından önemlidir.

Günün ana öğünü olan *cena* için hazırlanan yemeklerin servisi de diğer detaylar kadar önemlidir. Akşam yemeğinin genellikle üç bölümden oluştuğu bilinmektedir. Bunlar; *gustatio*, *gustaio* ve hatta *gustus* (giriş yemekleri, ordövrler),²¹³⁷ *primae mensae* (birinci masa/ yemek/ana yemek)²¹³⁸ ve *secundae mensae* (ikinci masa/ yemek/tatlı masası)'dır.²¹³⁹ Latineden Türkçeye yemek bölümü ya da masa olarak çevirebileceğimiz "*mensae*"²¹⁴⁰ sözcüğünün seçilmesinin nedeni, sunulan yemeğin tüketilip bir sonraki yemek için, önce masanın temizlenip yerine yenisinin

²¹³⁵ Plutarch, *Rome in Crisis: Nine Lives by Plutarch: Tiberius Gracchus, Gaius Gracchus Sertorius, Lucullus, Younger Cato, Brutus, Antony, Galba, Otho*, Ian Scott-Kilvert and Christopher Pelling (trans.), Penguin Books Published, London, 2010, ss. 177-178.

²¹³⁶ Plutarch, *Rome in Crisis: Nine Lives by Plutarch: Lucullus*, XLI, ss. 177-178.; Manuel Tröster, *Themes, Character, and Politics in Plutarch's Life of Lucullus*, Franz Steiner Verlag Published, Stuttgart, 2008, s. 62.; Matz, *Daily Life of The Ancient Romans*, s. 26.

²¹³⁷ Matz, *Daily Life of The Ancient Romans*, s. 23.; Faas, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, s. 78.

²¹³⁸ Faas, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, s. 78.

²¹³⁹ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1099.; Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, III/XVI, ss. 228.; Bober, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, ss. 413-421.

²¹⁴⁰ Lat. "*mensae*" sözcüğünün Türkçeye tam çevirisi "masa"dır ancak Türk yemek kültüründe bu sözcüğü karşılamamaktadır bu yüzden bu sözcüğün yerine, yemek bölümü, menü bazen de masa kelimeleri kullanılmıştır. Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1099.

getirilmesidir. Bu durumda yemek bölümü, menü ve masa kelimeleri aynıdır.²¹⁴¹ Ayrıca *mensae* yerine kullanılan başka bir kelime ise Latince *fero ferre* (getirmek)²¹⁴² sözcüğünden türemiş olan *ferculum*dur.²¹⁴³

İmparator Tiberius zamanından itibaren, *mulsum* gibi ballı²¹⁴⁴ ya da *conditum* gibi baharatlı şarapların yemekten önce alınmasının moda olmasıyla, misafirlerin ayaküstü atıştırabilecekleri aperatifler sunulmaya başlandığı bilinmektedir. Bu yüzden *gustatio*dan önce servis edilen bu atıştırma kılklara *promulsis* adı verilmiştir.²¹⁴⁵ İkinci masa olan *secundae mensae*dan sonra “*comissatio*” adı verilen içki şöleni²¹⁴⁶ başlar. *Comissatio*, *cenanın* bir uzantısı olabileceği gibi tek başına da alındığı bilinmektedir.²¹⁴⁷

Iuvenalis’in eserinde “...hangisi tek başına yedi tabağı silip süpürüp mideye indirdi?” şeklinde alaycı bir söylem bulunmaktadır.²¹⁴⁸ Aslında akşam yemeği için yaygın görüş üç bölümden oluştuğudur, ancak Iuvenalis’in dizesinden de anlaşılacağı üzere bazı durumlarda yedi masa/yemek yenildiği istisnalar olduğu görülür. Faas, böyle bir durumda ana yemeğin (*primae mensae*) ikiye ayrıldığını, ilkinde *cena prima*, ikincisine ise *cena altera*²¹⁴⁹ denildiğinden bahsetmektedir.²¹⁵⁰ O zaman sıralama: *promulsis*, *gustatio*, *cena prima*, *cena altera*, *secundae mensae*, *comissatio* ve *vesperna*²¹⁵¹ şeklinde olmalıdır. Başka bir yerde ana yemeğin *cena prima*, *cena secunda*, *cena tertia* şeklinde üçe ayrıldığı²¹⁵² örnekler görmek de mümkündür. Bu durumda sıralamanın, *promulsis*, *gustatio*, *cena prima*, *cena secunda*, *cena tertia*,

²¹⁴¹ Faas, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, s. 76

²¹⁴² Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, ss. 238-239.

²¹⁴³ *Ferculum*; dinsel törenlerde kutsal nesnelerin taşındığı teskere (araba); tabak, çanak. “...quis fercula septem secreto cenauit auus?” Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, I, 95, s.6.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 238.; Deighton, *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, s. 86.

²¹⁴⁴ Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, III/XVI, ss. 228.

²¹⁴⁵ Faas, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, s. 76.

²¹⁴⁶ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 360.

²¹⁴⁷ Ünlü Roma şairi Horatius, şarap şöleni adı verilen *Comissatio* (şerefe içki içilmesi) kısmını ikinci yemekten önce vermektedir. Ona göre Romalıların akşam yemeği sırası şu şekildedir; *gustatio* (aperatif), *primae mensae* (birinci masa), *comissatio*, *secundae mensae* (ikinci masa). (Horatius, *Satura*, II/IV, s. 196). Q. Horatius Flaccus, *Iambus’lar*, *Lirik Şiirler*, *Satura’lar*, *Mektup’lar*, çev. Türkan Uzel, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1994, s.196.

²¹⁴⁸ “...quis fercula septem secreto cenauit auus?” Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, I, 95, s.6

²¹⁴⁹ Faas, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, s. 76.

²¹⁵⁰ Bugün İtalyanların ana yemeği de aynı şekilde ayrılmıştır, ilkinde “*primo piatto* (birinci tabak)”, ikincisine “*secundo piatto* (ikinci tabak)” denilmektedir.

²¹⁵¹ *Comissatio*, daha çok içki şöleni olarak bilinmektedir. Ancak içkiyle birlikte atıştırma almış olmaları muhtemeldir, bu noktada *vesperna*nın devreye girdiği söylenebilir. Dalby, *Breakfast*, s. 51.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 360.

²¹⁵² Bu türden örneklere Elagabalus ya da Vitellus gibi obur imparatorların ziyafetlerinde rastlanabileceği gibi, Trimalchio gibi sonradan görme zenginlerin yemeklerinde rastlanmaktadır.

secundae mensae, comissatio ya da *gustatio, cena prima, cena secunda, cena tertia, secundae mensae, comissatio* ve *vesperna* şeklinde olması gerekmektedir. Böyle bir durumda güneş batımıyla başlanan yemeğin sabahın ilk ışıklarına kadar yenilmiş olması muhtemeldir.²¹⁵³ Bu durumun istisna olduğu muhakkaktır. Tüm bu varyasyonların ev sahibinin karakterine bağlı olarak değişiklik gösterdiğini söylemek yanlış olmayacaktır.

Akşam yemeğine dair verilen tüm bu bilgilerin, Roma'nın üst sınıf vatandaşları yani yaklaşık olarak nüfusun %10'u için geçerli olduğu, alt sınıftan veya daha mütevazı yemek alışkanlığı olanların akşam yemeğinin tek ana yemekten ve ona eşlikçi birkaç sebzeden oluştuğu unutulmamalıdır. Ana yemek lapa (*puls*), baklagillerden bir yemek ya da çorba ve ona eşlik eden soğan, sarımsak veya roka, marul gibi birkaç yeşillikten oluşmuş olmalıdır.²¹⁵⁴ Belki de bir parça ekmek ve şaraptan ibarettir. Mevcut literatür daha çok zengin vatandaşların akşam yemeklerine yer verdiğinden, bu konudaki verilerimiz oldukça sınırlıdır. Yaşam koşulları ve ekonomik durum düşünüldüğünde tahmin etmek zor değildir. Dönem literatüründe rastlanan daha mütevazı örnek menülere aşağıda yer verilecektir.

4.1.4.1. *Promulsis* ve *Gustatio* (Aperatifler)

Ana yemeğe geçmeden önce servis edilen yemeklerin genellikle iştah açma ve sindirime faydalı olmaya hizmet etmesi beklenmektedir.²¹⁵⁵ Martialis, eserinin bir dizesinde akşam yemeğinin *gustatio* bölümünü sıralarken şöyle söyler: “*İlk olarak, bağırsakları gevşetmeye yarayan marul...*”; Horatius, Nasidius'un akşam yemeğine katılan Fundanius'a ilk olarak şunu sorar: “*Sakıncası yoksa söyle bana kızgın bir iştahı yatıştıran ilk yemek neydi?*”. Bu alıntılar aperatiflerin yani *promulsis* ve *gustationun* amacını göstermesi açısından kıymetlidir. *Promulsis* muhtemelen istiridye, marine edilmiş ahtapot, sebzeler, soğan, sarımsak, salyangoz, deniz kestanesi, yabani mantar ve hepsinden önemlisi, jambon, domuz pastırması ve özellikle tuzlu balık gibi *salsamentumdan* oluşmuştur. Ayrıca aperatifler arasında *mulsum, conditium* ve *vermut* (pelin) gibi çeşitli şarapların içildiği bilinmektedir.²¹⁵⁶ Faas, içeceğin tek kâseye

²¹⁵³ Her yemek bölümü arasında hamamda eğlenme alışkanlığından dolayı Elagabalus'un ziyafetlerinin genellikle sabaha kadar sürdüğü aktarılmaktadır. Aelius Lampridius, *Antoninus Elagabalus (Historia Augusta)*, XXX, s. 92.

²¹⁵⁴ Horace, *Satires (Saturnae)*, I/VI, ss. 84-87.

²¹⁵⁵ Martial, *Epigrams*, XI/L.II, ss. 274-277.; Horace, *Satires (Saturnae)*, II/VIII, s. 238.

²¹⁵⁶ Faas, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, s. 78.

dökülerek misafirden misafire aktarılarak içildiği “*potio*”²¹⁵⁷ adı verilen bir içme ritüelinden bahseder.²¹⁵⁸

Roma yemek geleneği özellikle de akşam yemekleri için yaygın olarak kullanılan Latince “*ab ovo usque ad mala*”²¹⁵⁹ ifadesi, “yumurtadan elmaya” şeklinde tercüme dilmektedir. Bu ifade Türkiye yemek kültüründe akşam yemeğinin menü sırasından bahsederken kullanılan “*çorbadan tatlıya*” söylemiyle aynı amaca hizmet eder. Bu durumda Roma akşam yemeklerinin genellikle yumurta ile başlayıp, meyve ile bitmiştir. Yumurtalar genellikle *gustationun* önemli bir parçası olup damağı canlandırmak için çok sayıda meze ile birlikte servis edilmiştir.²¹⁶⁰ Yumurtalar haşlanmış, fırınlanmış veya kabuğundan çiğ olarak emilerek tüketilmiştir.²¹⁶¹ Horatius’un eserinde bu bölüm için boyu eninden uzun yumurtaların servis edilmesi tavsiye edilir.²¹⁶² Antakya civarında ortaya çıkartılan bir Roma villasının yemek salonunun zeminindeki mozaikte akşam yemeği menü listesi resmedildiği bilinmektedir. Bu mozaik sağdan okunmaya başlandığında yemeklerin olağan sırasını görmek mümkündür. Bu sıralamada başlangıç yemeği menüsünde, yumurtalıklar içine yerleştirilmiş yumurtalar, yanında birer küçük kaşık ile içinde iki domuz paçası tuzlaması bulunan küçük bir sos kabı ve enginarı andıran bir şey²¹⁶³ görülmektedir.

Mevcut literatürde en ilginç *gustatio* listelerinden biri Petronius’un kurgu eseri *Cena Trimalchionis* bölümünden gelmektedir. Trimalchionis’in şöleninin başlangıç menüsünde, Korint bronzundan yapılmış eşeğin²¹⁶⁴ heybesinin bir yanında beyaz diğer yanında siyah zeytin, bal ve haşhaş tohumu serpilmiş fındık faresini destekleyen köprü şeklinde bazı küçük demir çerçeveler, bunun altında mürdüm ve nar taneleri bulunan gümüş bir ızgara üzerinde buharı tüten sosisler ve dişi tavus kuşu yumurtaları²¹⁶⁵ servis edilmiştir. İçecek olarak *mulsum* adı verilen ballı şarap ikram edilmiştir.

²¹⁵⁷“*Potio*”; içki, yudum, aşk iksiri. Alover, *Latince Türkçe Sözlük*, s.459.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1418.; “*Tamen calda potio vestiarius est.*” Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, XLI, s. 37.

²¹⁵⁸ Faas, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, s. 78.

²¹⁵⁹ Horace, *Satires*, I/III, ss. 32-33.

²¹⁶⁰ Grainger, *Cooking Apicius: Roman Recipes for Today*, s. 13.; Horace, *Satires*, I/III, ss. 32-33.

²¹⁶¹ Faas, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, s. 78.

²¹⁶² Horace, *Saturae*, II/IV, ss. 186-187.

²¹⁶³ Bober, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, s. 227.

²¹⁶⁴ Eşeğin üzerinde Trimalchio’nun adı ve jantlarda gümüşün ağırlığı yazılı iki parça levhadan oluşmaktadır. Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, XXXI, s. 31.

²¹⁶⁵ Bu yemek aslında küçük kuşlarla doldurulmuş hamurların yumurta sarısı ve biber ile pişirilmesinden oluşmaktadır.

Trimalchionis, başlangıç yemekleri için sade yiyeceklerle yetinmeyip, 12 burcun sembollerine uygun yiyeceklerin dizildiği ana yemek tabağı da hazırlatmıştır: koç burcu fasulye, boğa burcu sığır eti, ikizler burcu koç yumurtası ve böbrek, yengeç burcu bir çelenk, aslan burcu Afrika incirleri, başak burcu kısır dişi domuz memesi, terazi burcu kefelerinden birinde tart diğerinde pasta bulunan bir terazi, akrep burcu ıstakoz, yay burcu boğa gözü, oğlak burcu bir tür kabuklu ya da boynuzlu balık, kova burcu kaz, balık burcu iki kefal balığı ile sembolize edilmiştir. Burç sembollerinden oluşan bu çemberin ortasında ise fırında kızartılmış besili bir kümes hayvanı, dişi domuz memeleri, tavşan (kanatlarla süslenmiş) ve içinden biberli *liquamen* fişkıran, Marsyas²¹⁶⁶ biçiminde dört minyatür fiskiye bulunmaktadır.²¹⁶⁷

Latince literatürde göze çarpan başka bir *cena* ise Horatius'un eserinden gelmektedir. Horatius ve Fundanius'un diyalogları şeklinde anlatılan Nasidius'un akşam yemeği Trimalchio'nun ki kadar detaylı olmasa da önemli bilgiler sağlar. Horatius, yemeğe katılan Fundanius'a sorar: "*Sakıncası yoksa söyle bana kızgın bir iştahı yatıştıran ilk yemek neydi?*". Fundanius'un anlattığına göre bu yemeğin ilk menüsü, yaban domuzu, etrafında keskin kokulu şalgamlar, marullar, turplar, iştah uyandıran şeyler, balık salamurası ve *Coan* şarabıdır.²¹⁶⁸ *Gustatioda* sunulan yaban domuzu muhtemelen abartı ya da aşırılığa vurgu için kullanılmıştır, genellikle akşam yemeğinin bu bölümünde böyle bir yemek sunulması Roma geleneğine uygun olmayıp ana yemekte servis edilmesi beklenmektedir.²¹⁶⁹

Cena için örnek menü sağlayan başka bir hiciv ise Iuvenalis'in *Cena Virronis*'idir. Bu akşam yemeği hem efendi hem de köle sınıfından bir Romalının akşam yemeği menüsünü vermesi açısından kıymetlidir. Aynı akşam yemeğinde farklı türden iki menüyü karşılaştırmamıza olanak sağlayan V. *Saturae*'da Iuvenalis, onun zamanında (MS 55-140) efendilerin kölelere uyguladığı kötü muameleyi göstermek

²¹⁶⁶ Çoban olan Marsyas müzik yeteneğinin Apollon'dan üstün olduğunu iddia etmiş ve bir gün ikisi hakemler huzurunda yarışa tutuşmuşlardır, yarışmanın sonucunda Apollon kazanmış ve onu, bir ağaca bağlayarak henüz hayatta iken derisini yüzmüştür. Burada kast edilen fiskiye "Marsyas Heykeli" yani kollarından ağaca asılmış bir adam heykelidir. Hüseyin Üreten, "Manisa Müzesi'ndeki Marsyas Heykeli'nin İkonograf Çözümlemesi ve Apamei Üzerine Bir Araştırma", *History Studies*, S. 5/2, Mart 2013, s. 489.; Didem Demiralp, "İlkçağ Anadolu'sunun Frigya Yöresinde yükselen Bir Hüzün Tınısı- Antik Metinlerin Işığında Satyr Marsyas'ın Trajik Öyküsü", *LAÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, S. V/I, Haziran 2014, s. 90.

²¹⁶⁷ Petronius, *Cena Trimalchionis*, XXXV, s. 32.

Deighton, *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, ss. 86-87.

²¹⁶⁸ Horace, *Satires (Saturae)*, II/VIII, s. 239.

²¹⁶⁹ Bu durum için çevirmenin notuna bkz. Horace, *Satires (Saturae)*, II/VIII, s. 238.

için kaleme alınmıştır. Bahsi geçen *cenanın gustatio* bölümünde kölenin önüne güçbela bükülen kaba unun küf bağlamış kırıntısı olan bir ekmek, küçücük bir tabakta yarım yumurtayla çevrilmiş bir istakoz, solgun lahana, kötü kalitede yağ konulurken, efendi Virro'ya pamuk gibi, kar beyazı yumuşacık undan yapılmış ekmekler, çepeçevre kuşkonmazla süslenmiş soylu ve oldukça taze karidesler,²¹⁷⁰ Venafrum yağıyla²¹⁷¹ bolca yıkanmış balık servis edilir. İçecek olarak Virro, Alba ya da Setia dağlarından gelen yıllanmış kaliteli türden bir şarap içerken köleye düşük kalitede bir şarap verilir.²¹⁷² Hatta Iuvenalis, sonraki dizelerde kölenin içtiği şeyin aslında su olduğunu belirtir.²¹⁷³ Burada su olarak bahsedilen şey muhtemelen, içilen şaraptaki suyun şarap oranına göre daha fazla olduğudur. Roma geleneklerine göre sek şarap içmek barbarlara özgü bir davranış olup hoş karşılanmamaktadır. Şarap mutlaka suyla seyreltilmelidir ancak bu dizede muhtemelen suyun ölçüsünün kaçtığı aktarılacak istenmektedir. Bu durumla ilgili olarak, bazı sonradan görme kişilerin statü kazanmak ya da statüsünü korumak için hileli yollara başvurdıkları söylenir. Örneğin, Romalıların bazıları, kaliteli şarap etiketi bulunan *amphoralar* daha düşük kalitede şaraplar ekledikleri ya da sulandırarak şarap miktarını çoğalttıkları türden sahtekarlıklar yaptıkları bilinmektedir.²¹⁷⁴ Etiket bugün de olduğu gibi o dönemde de toplumda yer edinmek için önemliydi. Şarabın üzerindeki etiket onu sunanın da etiketini gösteriyordu ancak bu türden davranışların uzun süre saklı kalmayacağı muhakkaktır. Özellikle davetliler arasında damak tadı gelişmiş kişilerin bulunması, durumun açık edilmesine sebep olmuş olmalıdır.²¹⁷⁵

²¹⁷⁰ Iuvenalis, karideslerin tazeliğine vurgu yapmak için, "... *kuyruğuyla nasıl da bakıyor davetlilere, hizmetkârın elinde mağrur mağrur gelirken!*" ifadelerini kullanmıştır. Yukarıda balıklar bölümünde bahsettiğimiz gibi Roma dünyasında balığın tazeliği en önemli unsurlardandır. Lüks damak tadının veya zenginliğin bir göstergesi olarak bilinmektedir. Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V, 80-85, s. 45.

²¹⁷¹ Roma'da en kaliteli yağ. Efendinin balığını vıcık vıcık bu yağla yıkadığı belirtilmektedir. Köleye de bu yağdan verilebileceği ancak verilen yağın ancak bir feneri kokutacağı kadar az olduğundan bahsedilmektedir. Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V, 85-90, s. 45.

²¹⁷² Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V, 20-95, ss. 43-46.

²¹⁷³ Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V, 50-55, s. 44.

²¹⁷⁴ İsmail Gezgin, *Uygarlaşan İştah: Atalarımız Nasıl Besleniyordu?*, Redingot Kitap Yayınları, İstanbul, 2021, s. 239.

²¹⁷⁵ Roma dünyasında yeme sanatında ustalaşmış pek çok kişi olduğu bilinmektedir. Plinius ve Iuvenalis ilk ısırtıkta bir istiridyenin nereden geldiğini anlayan gurmelerden bahsetmektedir. Örneğin Iuvenalis Montanus adında bir gurmeyi şöyle tanımlar, "*Benim çağımda kimse ondan yetenekli değildi yeme sanatında; bir istiridyenin Circeii'de mi, Lucrinus kayalıklarında mı doğduğunu, yoksa Rutupiae'in derinliklerinde mi dünyaya geldiğini, daha ilk ısırtıkta anlayacak kadar ustaydı, bir bakışta denizkestanesinin doğduğu kıyıyı söylerdi.*" Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, IV, 140-145, ss. 39-40.

Giriş yemeklerine örnek olarak gösterebileceğimiz başka bir menü Martialis'in, Iulius Cerialis'i davetinden gelmektedir.²¹⁷⁶ Martialis konuğuna sunacağı mezeleri şöyle sıralar:

İlk olarak, bağırsakları gevşetmeye yarayan marul ve pırasalardan (*porrum sectivum*)²¹⁷⁷ kesilen sürgünler; sonra kertenkeleden daha büyük ve tuzlu ton balığı, bir de sedefotu yapraklarıyla süslenecek yumurtalar. Diğer yumurtalar, orta ateşte közde kavrulmuş ve bir Velabran ocağının üzerinde olgunlaştırılmış bir parça peynir ve Picensia donunu hissetmiş zeytinler eksik olmayacaktır. Bir meze (*gustatio*) için bunlar yeterli...²¹⁷⁸

Martialis başka bir dizesinde altı arkadaşını (Stella, Nepos, Canius, Cerialis, Flaccus ve Lupus) davet ettiği ziyafeti konu alır. Bu davetin menüsünü Trimalchio'nunkinden daha mütevazı yemeklerin oluşturduğu görülür, hatta servis edilecek yeşilliklerin kendi bahçesinden geldiğini söylemeyi de ihmal etmez. Cumhuriyet erdemlerine göre Romalıların sebzeleri kendi bahçesinde yetiştirmesi oldukça önemlidir. Eğer yeşillikler için pazara başvuruluyorsa evde ihmalkâr bir eş vardır demektir.²¹⁷⁹ Martialis'in yemeğinin *gustatio* menüsüne dönecek olursak, kahyanın karısının bahçeden getirdiği, bağırsakları gevşetmek için ebeğümeci, bodur marul, kesik pırasa, gaz yapıcı nane, afrodizyak etkili ot,²¹⁸⁰ ince kesilmiş yumurtalar ile çevrili sedefotu çeşnili uskumrular, tuzlu ton balığı suyuna yatırılmış domuz memesinin servis edileceğinden bahsedilmektedir.²¹⁸¹ Yine basit ancak Roma erdemlerine uygun diyebileceğimiz türden başka bir menü, Plinius (Genç)'un Septicius Clarus'u davet ettiği ancak onun gelmediği, akşam yemeğidir. Bu davet için Plinius konuğuna şunları hazır etmiştir; “*Birer marul, üçer salyangoz, ikişer yumurta, buz ile soğutulmuş ballı şarap, zeytin, pancar, acur, soğan...*”²¹⁸² Bunlar akşam yemeğinin *gustatio* bölümünün bir parçası gibi görünmektedir.

Yukarıda vermiş olduğumuz örneklerden anlaşılacağı üzere bir akşam yemeğinin ilk menüsünde yumurta ve yeşillikler olmazsa olmazdır. Tercih edilen

²¹⁷⁶ Martialis, Iulius Cerialis'e başka bir davete sözü yoksa gelmesini söyler, Stephanos'un hamamlarında birlikte yıkanıp sekizinci saati yani akşam yemeği için uygun olan zamanı birlikte bekleyebileceklerini belirtmiştir. Martial, *Epigrams*, XI/LII, ss. 274-277.

²¹⁷⁷ Kesik pırasa (*porrum sectivum*). Bkz. Pliny, *Natural History*, XX/XXI-XXII, ss. 29-31.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1407.

²¹⁷⁸ Martial, *Epigrams*, XI/LII, ss. 274-277.

²¹⁷⁹ Pliny, *Natural History*, XIX/XIX, ss. 456-457.

²¹⁸⁰ Burada bahsi geçen ot muhtemelen rokadır. Romalılar onu bu özelliği ile bilmektedir. Bkz. Pliny, *Natural History*, XIX/XLIV, ss. 520-521.; Galen, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, s. 106.; Alcock, *Food in The Ancient*, s. 55.

²¹⁸¹ Martial, *Epigrams*, X/XLVIII, ss. 190-193.

²¹⁸² Pliny, *Genç Plinius'un Mektupları*, I/XV, ss. 42-43.

yeşilliklerin çoğu genellikle en bilenen özelliği ile nitelendirilmiştir. Bunların genellikle iştah açıcı ya da sindirime yardımcı oldukları görülür. En başta belirttiğimiz gibi, örnek menülerin *gustatio* veya *promulsis*in amacına uygun hizmet ettiği anlaşılmıştır. Her yemeğin giriş menüsünde sunulan yeşillikler arasında en popüler olanının marul olduğu görülür. Bundan başka pırasa, turp, pancar, lahana da revaçta olan diğer yeşilliklerdir. Yumurta sade ya da bir deniz ürününe eşlikçi olarak sofrada yerini almıştır. Deniz ürünlerinden bir ya da birkaç çeşidin var olduğu örnekler de açıkça görülmektedir. Özellikle balık sosunun (*garum* veya *liquamen*) varlığı dikkat çekmektedir. *Garum*un sindirime yardımcı özelliği²¹⁸³ düşünüldüğünde bu durum olağan görülmektedir.

Ordövrler tüketildikten sonra kölelerin masayı temizleyip döküntüleri toplaması beklenmektedir. *Cena Nasideius*'da Fundanius bu kısmı şöyle aktarır “...mor peçeteli uzun boylu bir köle akçaağaç masayı sildi, bir seferde artıkları ve misafirleri rahatsız edebilecek her şeyi süpürdü.”²¹⁸⁴ Temizlenmesi gereken sadece masa ve zemin değildir. Romalılar genellikle parmaklarıyla yemek yedikleri için her masa sonunda köleler misafirlerin ağız ve ellerini yıkamaları için mevsimine göre soğuk veya sıcak su getirmektedir ancak Trimalchio'nun ziyafetinde misafirlerin ellerinin şarapla yıkandığı aktarılır.²¹⁸⁵ Aynı amaç için kölelerin saçları ve ekmek parçalarının kullanıldığı bilinmektedir. Hatta bu ekmek parçalarının ana yemeğin sonunda elden ele dolaştırılıp gerekli temizlemenin ardından gece büyücülük tanrıçası Hecate'ye ithaf edilen köpeklere verildiğinden bahsedilir. Bu uygulamayla karanlığın kötülüklerinin savuşturulmuş olacağına inanılmaktadır.²¹⁸⁶ Ayrıca yemeğe eşlik etmek için bir müzik grubu ya da dans grubu görev almış olabilir. Trimalchio'nun davetinde yemeklerin bile bir gösteri eşliğinde servis edilmesi eğlencenin akşam yemeğinin olmazsa olmazı olduğunu gösterebilir. Plinius (Genç)'un yemek davetine gelmeyip başka bir daveti tercih eden arkadaşının, İspanyol kızlarının dans ettiği bir davete katılmış olması eğlencenin oldukça önemli olduğunu göstermektedir.²¹⁸⁷

²¹⁸³ Curtis, “Sources for Production and Trade of Greek and Roman Processed Fish”, in *Ancient Fishing and Fish Processing in The Black Sea Region*, ss. 35-36

²¹⁸⁴ Horace, *Satires (Satirae)*, II/VIII, s. 239.

²¹⁸⁵ Donahue, “Roman Dining”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 255.; Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, XXXIV, s. 32.

²¹⁸⁶ Faas, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, s. 81.

²¹⁸⁷ Pliny (Genç), *Genç Plinius'un Mektupları*, I/XV, ss. 42-43.

4.1.4.2. *Primae Mensae* (Birinci Masa)

Akşam yemeğinin en önemli bölümü/masası olan *primae mensa* daha ağır yemeklerin servis edildiği bilinmektedir. Diğer bir deyişle “*caput cenae*”²¹⁸⁸ yani “akşam yemeğinin başı” olarak da bilinen bu yemek bölümü(masa/menü) oldukça etkileyici ana yemeklerden oluşmalıdır.²¹⁸⁹ Akşam yemeğinin ana aşamasını oluşturan bu bölümde kırmızı et²¹⁹⁰ ve kümes hayvanlarının haşlama ya da kızartmasının birçok çeşidi yer almaktadır. Genellikle bu yemekler güveç ve sosisler gibi yemekler olmakla birlikte bazen deve kuşu haşlaması veya flamingo dili gibi egzotik ve sıra dışı özel yemekler de servis edilmektedir.²¹⁹¹ Bu sıra dışı ve lüks yiyeceklerle, ünlü Roma gurmesi Apicius’a atfedilen *De Re Coquinaria (Yemek Pişirme Üzerine)*²¹⁹² adlı eserin yedinci kitabında (*Voluntaria*) örnek bulmak mümkündür.²¹⁹³

Primae mensa özellikle bütün domuz etinin servis edilmesinin ayrı bir zenginlik ve incelik göstergesi olduğu ve zamanla gelenek haline geldiği bilinmektedir. Bu geleneği başlatan ilk kişi Publius Servilius Rullus (MÖ I. yüzyıl)’tur.²¹⁹⁴ Artık MS I. yüzyılda, ziyafetlerde iki hatta üç domuzun servis edilmesinin olağan karşılandığı Plinius tarafından aktarılmaktadır.²¹⁹⁵ Ayrıca bufa/müren balığının akşam yemeklerinin baş tacı olduğu görülür.²¹⁹⁶ En lüks yiyeceklerden biri diyebileceğimiz incinin şölenlerde yendiğine dair örnekler de vardır. Onun *primae mensa* servis edilip edilmediği belirtilmese de en etkileyici yemeklerin bu masada sunulması geleneğinden yola çıkarak bu aşamada sunulmuş olması muhtemeldir.

²¹⁸⁸“... *caput cenae, mullus cenae caput.*” Martialis burada barbunya balığının ana yemeğin başı olduğunu söyler. Martial, *Epigrams*, X/XXXI, s. 177.

²¹⁸⁹ Grainger, *Cooking Apicius: Roman Recipes For Today*, s. 17.

²¹⁹⁰ Romalılar genellikle kırmızı et olarak domuzu tercih etmişlerdir. Onu en önemli hayvansal protein yapan ek bir üstünlüğü olup, mutfak ocağının üzerinde tütsülenen et ve et ürünlerinin saklandığı odada (*carnarium*) en iyi dayanandır. Kuzu etinin ikinci sırada geldiği bilinmekle birlikte en lezzetli ve besleyici süt koyun sütü sayıldığından, kuzular süttten erken kesilmektedir. Ayrıca sığır, tarladaki işin yükünü paylaştığı, koyun ve keçinin ise yün, kıl ve sütü için kullanıldığından etleri yenmeyecek kadar değerliydi. Bober, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, ss. 254- 155. Detaylı bilgi için bu çalışmanın “Hayvansal Ürünler” başlığına bakınız.

²¹⁹¹ Mike Corbishley, *Illustrated Encyclopedia of Ancient Rome*, British Museum Company Published, London, 2003, s. 92

²¹⁹² Apicius’un tarifleri için bu çalışmanın “Yemek Tarifleri” adlı bölümüne bakınız.

²¹⁹³ Grainger, “The Myth of Apicius”, *Gastronomica*, s. 27.

²¹⁹⁴ Matz, *Daily Life of The Ancient Romans*, s. 27.

²¹⁹⁵ Pliny, *Natural History*, VIII/LXXXVIII, ss. 146-147.

²¹⁹⁶ Detaylı bilgi için bu çalışmanın “Balık ve Kabuklu Deniz Ürünleri” başlıklı ikinci ve üçüncü bölümlere bakınız.

İnci yemeye ilgili ilk örnekler Plinius tarafından aktarılmaktadır. İlki, Aesopus'un oğlu Clodius'un garip bir menü seçimini kaydeder. Babasından büyük bir mülkü miras alan Clodius, incilerin tadını merak ederek bir tanesini yutar. Onların gerçekten lezzetli olduğundan memnun olarak, konuklarının incinin damak zevkine hitap eden tadına ortak olsunlar diye vereceği bir sonraki ziyafette biraz ikram etmeye karar verir.²¹⁹⁷ İkincisi, Kleopatra ve Antonius arasında geçen bir iddiada yer almaktadır. Bu anlatıya göre, ikisi Kleopatra'nın 10.000.000 *sestertius* değerinde bir ziyafet düzenleyip düzenleyemeyeceğine dair iddiaya tutuşurlar. Ertesi gün Kleopatra bir ziyafet verir ve akşam yemeğinin ana menüsünde hizmetçilerden birine oldukça keskin sirke ile doldurulmuş bir bardak getirmesini emreder, küpelerinden birini çıkarır, bardağa atar; sirkenin inciye çözdüğü ve onun bunu içtiği anlatılmaktadır.²¹⁹⁸ Üçüncü bir anekdot ise *Historia Augusta*'da Elagabalus'un biyografisinden gelmektedir. Lampridius'un aktardığına göre Elagabalus (218-222) balık ve yer mantarlarına biber yerine inci serpmiş, bazen de incili pirinç servis ettirmiştir. Bunun dışında Elagabalus'a atfedilen garip yemekler arasında altın parçalı nohut, akikli mercimek ve amberli fasulye de yer almaktadır.²¹⁹⁹

Günde dört öğün yemek yemesiyle bilinen ve Roma'da kusma (*vomitoria*) geleneğini başlattığı düşünülen Vitellius'un (MS 69)²²⁰⁰ kardeşi tarafından verilen akşam yemeğinin *primae mensae*ında sunulan 2000 balık ve 7000 kuş çeşidinin sunulduğu yemeği *cena adventica*²²⁰¹ örneği olarak yukarıda vermiş,²²⁰² Parthia'dan Hispania boğazına değin üç sıra kürekli teknelerle gemi kaptanlarının tuttuğu turna balığının karaciğeri, sülün ve tavus kuşunun beyinciği, telliturna dili, müren balığı yumurtalarından oluşan bu yemeğin pişirilerek “*kentin koruyucusu Minerva'nın kalkanı*” adı verilen bir tabakta sunulduğu bilgisini aktarmıştık.²²⁰³ Bu örnek akşam yemeğinin ana menüsü için verilebilecek en garip örneklerden biridir.

²¹⁹⁷ Pliny, *Natural History*, IX-LIX, ss. 246-247.

²¹⁹⁸ İnci küpenin bir tanesinin 10.000.000 *sestertius* değerinde olduğu ve diğer tekini de aynı şekilde tüketmeye hazırlanırken Lucius Plancus adında birinin araya girerek, resmi olarak Antonius'un bahsi kaybettiğine karar verir. Hatta bu küpenin çiftinin Roma'ya getirildiği aktarılmaktadır. Pliny, *Natural History*, IX/LVIII, ss. 242-245.; Matz, *Daily Life of The Ancient Romans*, s. 27.

²¹⁹⁹ Aelius Lampridius, *Antoninus Elagabalus (Historia Augusta)*, XXI, s. 85.

²²⁰⁰ Bober, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, s. 202.

²²⁰¹ Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Vitellus*, XIII, s. 277.; Donabue, “Roman Dining”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, ss. 256-257.

²²⁰² Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Vitellus*, XIII, s. 277.; John Donahue, *The Roman Community at Table During the Principate*, New and Expanded Edition-University of Michigan Press, 2017, s. 10.

²²⁰³ Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Vitellus*, XIII, s. 277.

Oburluğu ve garip davranışlarıyla tarihe geçen Roma imparatoru Antoninus Elagabalus'un yeme alışkanlıkları ve verdiği ziyafetlerin karakteri hakkında *Historia Augusta*'da bolca veri bulunmaktadır. Elagabalus çok sayıda katılımcının bulunduğu ziyafetlerin birinde, 600 deve kuşunun başını sadece beyinleri için servis ettirmiştir.²²⁰⁴ Deve kuşu beyinleri, muhtemelen *cenanın* ana yemek menüsünde sunulmuştur. Çünkü bu menüde en etkileyici yemeklerin sunulması beklenmektedir ancak kesin bir şey söylemek zordur, onun şölenlerinin her aşamasında şaşırtıcı şeylerin olması olağan gibi görünmektedir. Zaman zaman 22 çeşit yemeğin sunulduğu ziyafetler verdiği, her yemek çeşidi arasında konuklarıyla birlikte banyo yaptığı ve kadınlarla oynadığı anlatılmaktadır. Elagabalus'un bu türden düzenlediği bir ziyafeti Lampridius şöyle aktarır:

Her bir çeşidin bir davetlinin evinde servis edildiği bir ziyafet vermiştir. Davetlilerden her birinin evi de sırasıyla Capitolinum Tepesi, Palatinum Tepesi, set duvarının ötesinde,²²⁰⁵ Caelius Tepesinde ve Tiber'in karşı kıyısında, sırasıyla bu evlerde yemek çeşitleri verilmişti ve hepsine tek tek gitmişlerdi. Bu yüzden bu ziyafeti tek bir günde bitirmek zor olmuştur, özellikle de kadınlarla banyo yapıp oynadıkları öğünler düşünüldüğünde.²²⁰⁶

Trimalchionis'in ana yemek bölümünün üç ayrı masaya ayrıldığı görülür. Bunlar sırasıyla şu şekilde adlandırılır: *cena prima*, *cena secunda*, *cena tertia*. Trimalchionis'in üçe ayrılan ana yemek bölümünde sunulan yemekler şu şekilde anlatılır. *Cena prima* için:

... tombul kümes hayvanları, domuzların memeleri ve Pegasus'a benzemek için ortasına sabitlenmiş kanatları olan bir tavşan ortaya çıktı. Ayrıca, küçük bir kanalda yüzüyormuş gibi görünen bazı balıkların üzerinden biberli bir balık sosunun akmasına izin veren, küçük deri şişeleri olan Marsyas'ın dört figürünü de fark ettik.²²⁰⁷

*Cena secunda*da da yemeklerin büyük bir gösteriyle servis edildiği aktarılır:

Spartalı tazılar her yere, hatta masanın etrafına atılmaya başladı. Arkalarından büyük bir tabak geldi ve üzerinde mümkün olan en büyük boyutta bir yaban domuzu yatıyordu ve dahası, başında bir azatlığın şapkası²²⁰⁸ vardı. Dişlerinden

²²⁰⁴ Magie (trans.), *The Scriptorum Historiae Augustae: Elagabalus*, XXX, ss. 164-165.

²²⁰⁵ Çevirmenin notu; Agger Tarquinii Superbi, Quirinal ve Esquiline Tepeleri'nin düzlüklerinden geçerek, doğuda Roma'yı koruyan "Servius Tullius Duvarı"nın (muhtemelen erken Cumhuriyet döneminin bir eseri) parçasıydı. Magie (trans.), *The Scriptorum Historiae Augustae: Elagabalus*, XXX, ss. 164-165.

²²⁰⁶ Aelius Lampridius, *Antoninus Elagabalus (Historia Augusta)*, XXX, s. 92.; Magie (trans.), *The Scriptorum Historiae Augustae: Elagabalus*, XXX, ss. 164-167

²²⁰⁷ Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, XXXVI, s. 32.; Matz, *Daily Life of The Ancient Romans*, s. 31.

²²⁰⁸ Domuzun azatlı şapkası takıyor olmasının nedeni bir sonraki bölümde şöyle açıklanır, "Buradaki domuz dün son yemek bölümü için servis edilecekti, ancak misafirler onu bıraktı. Bu yüzden bugün bir

biri taze Suriye hurmalarıyla dolu, diğeri ise kuru Teb hurmalarıyla dolu, palmiye yapraklarından dokunmuş iki sepet sarkıyordu. Hamurdan yapılmış küçük domuz yavruları, sanki kazığın başındaymış gibi yuvarlaktı. Bunlar aslında eve götürülecek hediyelerdi. Şaşırtıcı bir şekilde, domuzu kesmek için onun yerini alan adam eski dostumuz *Carver* değil, tayt ve Şam rengi bir av ceketi giyen iri sakallı bir adamdı. Bir av bıçağı çıkardı ve yaban domuzunun yan tarafına büyük bir bıçak sapladı ve onu kesti. Bir ardıc kuşu sürüsü odanın içinde uçmaya başlar başladı. Onları yakalamaya çalışan ökse/ıhlamur sazlarıyla hazır kuşçular vardı. Trimalchio, her konuğa kendi kuşuna sahip olmalarını emretti ve ekledi: “Ve domuzumuzun ormanda yediğı lezzetli meşe palamutlarına bir bakın.” Genç köleler hemen sepetleri getirdiler ve konuklara iki çeşit hurmadan paylarını verdiler.²²⁰⁹

Cena tertia yine bir gösteri eşliğinde servis edilmiştir. Bu gösteride, üç beyaz domuz (birincisi iki, ikincisi üç, üçüncüsü altı yaşında) yemek odasına getirilir, bunun üzerine Trimalchio konuklarından birini seçmelerini ister ve seçilen domuz hemen kesilip pişirilecektir. Kısa bir süre içinde pişmiş domuz konukların önüne getirilir. Bununla birlikte, Trimalchio onu inceledikten sonra, uygun şekilde içinin boşaltılmadığını fark eder. Böyle affedilmez bir ihmali açıklamak için unutkan aşçının derhal ortaya çıkmasını ister, aşçı gelir ancak Trimalchio misafirlerinin yalvarışları üzerine adamın dövülmesini değil, onun yerine domuzun hemen orada bağırsaklarını kesmesini emreder. Aşçı hemen işe koyulur gömleğini çıkarır, elindeki bıçakla domuzun karnını soldan ve sağdan keser. Aniden, yarıklar basınçla genişlerken domuzun karnından sosisler ve kan pudingleri dökülür.²²¹⁰ Bu tarz sürprizli ya da imitasyon²²¹¹ yemeklerin Romalılar tarafından sevildiğı bilinmektedir.²²¹²

Horatius’un, *Cena Nasidius*’un ana yemek menüsünde, Fundaius, çok farklı tada sahip olan kümes hayvanları, istiridyeler ve balıkların sunulduğunu, ayrıca daha önce hiç tatmadığı bir pisi balığı ve kalkan balığı ciğerleri ve çevresinde karideslerin yüzdüğü, uzanmış bir bufa balığı servis edildiğinden bahseder. Ayrıca o (Fundaius), bu son yemeğı tanımlayan ustanın sözlerini Horatius’a şöyle aktarır:

azatlı olarak ziyafete geri dönüyor.” Ayrıca başında asma yaprakları ve sarmaşıklardan oluşan bir çelenkle Bacchus’u canlandıran yakışıklı bir delikanlının şapkayı domuzdan çıkardığı aktarılır. Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, XLI, s. 34.

²²⁰⁹ Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, XL, s. 34.

²²¹⁰ Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, XLVII-XLIX, ss. 54-57.; Matz, *Daily Life of The Ancient Romans*, s. 31.

²²¹¹ Kirpi gibi görünsün diye badem şeritleriyle süslenmiş kekler bu kategoriye girer; Romalılar deniz kestanesine benzemesi için dikenlerle sıkışmış ayvalar tasarlamışlardı. Trimalchio konuklarına yaban domuzunu çevreleyen kekten yapılmış domuz yavruları servis edilir; bunlar eve götürmek için hediyelerdir. Joan S. Alcock, “The Ambiguity of Authenticity”, in *Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery: Authenticity in the Kitchen*, Richard Hosking (ed.), S.B., 2006, Great Britain, ss. 33-43, s. 37.

²²¹² Alcock, “The Ambiguity of Authenticity”, in *Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery Oxford: Authenticity in the Kitchen*, ss. 33-43.

...yumurtlamadan önce yakalandı; sonradan alınsaydı eti daha az olurdu. Sosun malzemeleri şu şekildedir: İlk preste Venafrum'dan gelen yağ, İspanyol suyundan gelen uskumru yumurtaları, beş yıllık şarap (ancak denizin bu tarafında üretilir), kaynatıldıktan sonra içine döküldü. Kaynatıldıktan sonra, Chian (beyaz biber ve eski Lesbian fermantasyonundan elde edilen sirke) her şeyden daha çok yakışıyor.²²¹³

Bu sözlerden de anlaşılacağı üzere bufa balığının nasıl hazırlandığı konukları etkilemek için bir görevli tarafından aktarılmaktadır. Bu yemekler servis edildikten sonra ikinci bir yemek daha getirilir, bu bize ana yemeğin iki masaya ayrıldığını²²¹⁴ göstermektedir. Ana yemeğin ikinci bölümünde gelen yemekler bolca tuz ve un serpilmiş turna uzuvları, incirle beslenmiş beyaz bir kazın ciğeri ve parçalanmış tavşan uzuvları, daha sonra göğsü yanmış olarak sunulan karatavuklar ve butsuz güvercinlerdir.²²¹⁵ Ana yemeğin ikinci masasında getirilen yemeklerin ev sahibini aşağılayıcı şekilde aktarıldığı açıkça görülür.

Horatius'un hicivlerinde daha mütevazı akşam yemeği menülerine de yer verilmiştir. Örneğin, Horatius gün boyunca sirk ve *forum*da gezdikten sonra eve geldiğinde kendisine, üç oğlan tarafından servis edilen: pırasa, bezelye ve börek yediğinden bahsetmektedir.²²¹⁶ Bu mütevazı akşam yemeği sıradan bir Romalının akşam yemeğinde tüketebileceği türden basit bir menü örneği sağlaması açısından oldukça önemlidir. Alt sınıftan bir Romalının bu türden bir akşam yemeği yemiş olması muhtemeldir. Ana yemek olarak bezelye, buğday veya nohut çorbası ya da lapası ve ona eşlikçi olarak soğan, sarımsak, pırasa ya da marul, roka cinsinden bir yeşillik olabilir.

Iuvenalis'in V. *Saturae*ına (*Cena Virrionis*) konu olan akşam yemeğinin *primae mensae*ında efendi Virro'ya, Sicilya akıntılarıyla gelen en büyüğünden bir müren balığı, büyük bir kaz ciğeri, kaz kadar büyük bir tavuk, yabani tavşan, fokur fokur kaynayan bir yaban domuzu ve arkasından yer mantarları sunulur. Konuk olan yanaşmanın önüne ise Tiber Nehri'nin lağımlarında beslenip yağlanmış su yılanının akrabası bir yılan balığı ve ne olduğu belirsiz mantarlar konulur.²²¹⁷ Ayrıca Iuvenalis aynı *Saturae*ın sonraki dizelerinde bir yanaşmanın bu türden bir davet alması

²²¹³ Horace, *Satires (Saturae)*, II/VIII, ss. 241-242.

²²¹⁴ Ancak ana yemeğin ilk bölümünün servisinden sonra yaşanan olay (yemek salonun üstündeki tentenin çökmesi ve ortalığı tozu dumana katması) da servisi aksatmış olabilir. Horace, *Satires (Saturae)*, II/VIII, s. 243.

²²¹⁵ Horatius, ev sahibinin bu yemeğin özelliklerini açıklayıp açıklamadığını sorar, ancak Fundaius tadına bakmadan oradan kaçtıklarını söyler. Horace, *Satires (Saturae)*, II/VIII, s. 245.

²²¹⁶ Horace, *Satires (Saturae)*, I/VI, ss. 84-87.

²²¹⁷ Iuvenalis, *Yergiler (Saturae)*, V, 95-155, ss.46-48.

durumunda ona ikram edilebilecek yemekler olarak, yarısı yenmiş yaban tavşanı, yaban domuzunun kışından bir parça ve semiz bir hindinin artığından bahsedilmektedir.²²¹⁸ Bu dizeler Roma’da Virro gibi cimri bir ev sahibinin yanaşmasına ikram edebileceği muhtemel menü hakkında bilgi sağlamaktadır, bu yüzden oldukça değerlidir.

Martialis’in, Iulius Cerialis’i davet ettiği akşam yemeğinde servis edeceği ana yemekler şu dizelerle anlatır: “*Gelmeni sağlamak için seni aldatacağım: Stella’nın bile özel bir akşam yemeği dışında servis etmeye alışkın olmadığı kümes hayvanları ve bataklık balıkları, midyeleri, domuz yavruları/memesi ve besili kuşlar. Size daha fazlasına söz veriyorum.*”²²¹⁹ Martialis’in altı arkadaşını davet ettiği yemeğin ana yemek bölümünde ise vahşi bir kurdun çenesinden kurtarılan bir oğlak tek bir yemekte servis edilecek, oymacı bıçağı gerektirmeyen köfteler (*ofellae* (lokma et)) ve zanaatkarların yemeği olan bakla fasulyesi ve körpe lahana, bir piliç ve üç akşam yemeğinden kalma bir jambon sunulacaktır.²²²⁰ Başka bir mütevazi sofraya ise arkadaş Persicus için Iuvenalis tarafından hazırlanacaktır. Gezgin tarafından, mütevazi sofranın en görkemlisi olarak tanımlanan, bu yemeğin ana menüsü şu dizelerle betimlenmiştir:

Şimdi dinle hiçbir mezbahanın süslemediği akşam yemeğimi:
Tibur çiftliğimden çok semiz bir oğlak gelecek,
Bütün sürü içinde en yumuşağı, ot nedir henüz bilmez,
Henüz kalkışmamış cüce söğüdün filizlerini dişlemeye,
Kandan çok süt taşıyan ve yabani kuşkonmazlar,
Kâhyanın karısının kirmenini bir kenara koyup topladığı;
Ayrıca samanla sarmalanmış sıcak sıcak
Muhteşem yumurtalar, anneleriyle birlikte...²²²¹

Birinci yemek sona erdiğinde diğer masa sonunda bahsettiğimiz gibi kölelerin ortalığı temizleyip misafirlerin ellerini yıkayarak akşam yemeğinin bir sonraki aşaması için gerekli hazırlıkları yapması gerekmektedir. Odanın hoş kokması için odaya güzel kokular ve parfümler serpilerek diğer yemek bölümüne geçmek için gerekli ortam hazırlanmaktadır. Her yemek bölümü sonunda aynı ritüellerin yapıldığı görülür bu yüzden aynı şeyleri tekrar etmek doğru olmayacağından burada ayrıntılardan

²²¹⁸Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V, 165-170, s. 49.

²²¹⁹Martial, *Epigrams*, XI/LII, ss. 274-277.

²²²⁰Martial, *Epigrams*, X/XLVIII, ss. 190-193.

²²²¹Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, XI, 65-75, s. 135.

bahsedilmemiştir. Ana yemek (*primae mensae*) için bilmemiz gereken en önemli şey mutlaka etkileyici bir yemeğin servis edilmesi gerektiğidir. Ev sahibinin mizacı ne olursa olsun ana yemekte et türü bir yemek olmalıdır. Özellikle bütün domuz, müren/bufa gibi pahalı balıklar ve et yemeklerinin önemli olduğu görülür. Özellikle deniz ürünlerinin oldukça taze olması beklenmektedir. Et yemekleri genellikle ızgara, haşlama ya da kızartılarak sunulmuştur.

Menü örneklerini çoğaltmak mümkündür ancak bu listelerin ilgili masasının (*primae mensae*) anlaşılabilmesi için yeterli olduğu kanaatindeyiz. Vermiş olduğumuz örneklerden anlaşılacağı üzere dört tür masayla karşılaşmaktadır. Bu türler aynı zamanda ev sahibinin mizacı konusunda bilgi sahibi olmamızı da sağlar. Farklı bir deyişle ev sahibinin kişiliği sofraya yansımaktadır. İlki, Roma gelenek ve erdemlerine sahip aynı zamanda bunları uygulayan Plinius, Martialis, Horatius ve Iuvenalis gibi kişiler, ikincisi, Trimalchio gibi Roma örf adetlerinden bir haber, her şeyin pahalısını, en lüksünü sunmanın en iyi olduğunu zanneden sonradan görme zengin azatlı bir köle, üçüncüsü hem zengin hem de Roma geleneklerini bilmesine rağmen gözü doymaz imparatorlar ve son olarak, Virronis gibi soylu ancak cimri aynı zamanda yavaşmalara kötü muamele eden bir kişidir. Aslında her ev sahibini Roma’da belli bir grubun temsilcisi olarak düşündüğümüzde Roma beslenme kültürünün bir portresini çıkartmak mümkündür. Daha alt sınıftan kişilerin yemeklerine dair kanıtlarımız olmadığı için bir şey söylemek mümkün görünmüyor. Bu kişiler de beşinci bir grup olarak düşünülebilir.

4.1.4.3. *Secundae Mensae* (İkinci Masa)

Akşam yemeğinin son aşamasını oluşturan *secundae mensae*, “ikinci masa” ya da “tatlı saati” olarak da adlandırılır.²²²² Akşam yemeğinin bu bölümü, oldukça sade ve basit yiyeceklerden oluşmaktadır. Romalıların akşam yemeğini özetleyen “yumurtadan elmaya”²²²³ deyimini hatırlayacak olursak burada elma ve ona benzer meyveler ya da bu tür meyvelerden yapılmış tatlılar veya ballı hamur işleri sunulmuş olmalıdır. Edebi kaynaklardan öğrendiğimiz kadarıyla genellikle meyve, kuru yemiş bazen de ballı cheescakeler, pastalar ve tatlı çörekler ikram edilmiştir.²²²⁴ Apicius’un

²²²² Çiğdem Dürüşken, *Descartes Latince Öğreniyor*, Alfa Yayınları, İstanbul, 2014, s. 52. Matz, *Daily Life of The Ancient Romans*, s. 23.

²²²³ “Ab ova usque mala”. Horace, *Satires*, I/III, ss. 32-33.

²²²⁴ Sally Grainger, *Cooking Apicius: Roman Recipes For Today*, Prospect Published, Great Britain, 2006 (ebook), s. 13.; Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 184.

yemek kitabında ve Cato'nun tarım kitabında bu türden tatlı tarifleri bulmak mümkündür²²²⁵ ancak bazen tuzlu gıdalarında da tüketilebileceği bildirilmektedir.²²²⁶ Dalby, bu bölümde hem tatlı (*bellaria*) hem de tuzlu (*mattea*) bir seçeneğin olabileceğini belirtir.²²²⁷

Ana yemeğin sona ermesiyle birlikte kölelerin tatlı ve meyveleri servis etmek için gerekli hazırlıkları yapması beklenmektedir. Bu hazırlıklar, her masa/yemek bölümü sonunda yapılan mekân ve konukların temizliğidir.²²²⁸ Ek olarak misafirlere evden ayrılırken yanında götürmesi için peçete ya da sepetlere kalan yemeklerin bir kısmı veya özellikle bu amaç için hazırlanan çeşitli hediyeler konulmaktadır. Ortamın kokusunu temizlemek veya hoş kokması için etrafa parfümler ya da çiçekler saçılırdı. Nero'nun *Domus Aurus*'una bu amaç için, açılınca parfüm ve güller saçan özel bir tavan yaptırdığı söylenmektedir. Trimalchio'nun akşam yemeğinde bu iş için safranlar kullanılmıştır.²²²⁹ Elagabalus'un ise bu türden güzel kokuları sevdiği ve sık sık etrafa nergisler, çeşitli çiçek ve parfümler serptirdiği bilinmektedir.²²³⁰ Hizmette sınır tanımayan Trimalchio'nun parfümlü kremler ile konukların el ve ayaklarına masaj yaptırıp, baş ve ayaklarına çiçeklerden yapılmış çelenkler taktırdığı da vakidir. Bu çelenklerin sadece konukları değil, sürahi ve lambaları da süslediği aktarılır.²²³¹

Yeni bir masaya geçmeden belki midenin de boşaltılması ve yeni yemeklere yer açılması gerekmektedir. İlk masada iştah açan ve sindirime yardımcı yiyeceklerin servis edilmesi gerektiğinden bahsetmiştik. Bu süre içerisinde bu gıdalar görevini

²²²⁵ Grainger, *Cooking Apicius: Roman Recipes For Today*, s. 19.; Örnek tatlı tarifleri için bu çalışmanın "Tatlılar" başlığına bakınız.

²²²⁶ *Cena Trimalchionis* de sunulan salyangoz, istiridye, deniz tarakları; Nasidius'un yemeğinde sunulmuş ancak konukların yemeden ayrıldığı, göğsü yanmış olarak sunulan karatavuklar ve butsuz güvercinler, tuzlu yemeklerin de bu bölümde servis edilebileceğini göstermektedir. Horace, *Satires (Saturae)*, II/VIII, s. 245.; Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, LXX, s. 70.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, LXX, ss. 63-64.; Gezgın, *Uygarlaşan İştah: Atalarımız Nasıl Besleniyordu?*, ss. 230-233.

²²²⁷ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 213.

²²²⁸ Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, XXXIV, s. 63.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, XXXIV, ss. 30-31

²²²⁹ Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, LX, s. 63.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, XLI, ss. 53-54.

²²³⁰ Lampridius, *Antoninus Elagabalus (Historia Augusta)*, XIX, s.84.

²²³¹ "Saçları sırtlarında olan çocuklar gümüş bir kaptaki parfümlü kremleri getirip biz orada uzanırken ayaklarımızı ovuşturdular, ama önce bacaklarımızı ve ayak bileklerimizden önce çelenkleriyle sardılar. Aynı şeylerden bazıları sürahiye ve lambaya atıldı." Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, LXX, s. 70.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, LXX, ss. 63-64.

yapmış iştah açarken bağırsakları da harekete geçirmiş olmalıdır. Trimalchio her ne kadar kullandığı kürden kaynaklı olduğunu söylese de sonraki yemek bölümüne geçmeden önce, misafirlerine, bağırsaklarını boşaltmak için (tuvalet ihtiyacı) ayrıldığını açıklarken resmedilir.²²³² Eğer ilk masada sunulan gıdalar görevini yerine getirmediyse bu iş için kusturucular kullanılmış olabilir. Latince *vomo*, *vomere* fiili Romalılar arasında iştahlarını yenilemek için yaygın bir yöntem olan “kusmak veya çıkarmak” için kullanılmıştır.²²³³ Örneğin bir günde birden fazla ziyafete katılan ya da katılmak zorunda kalan²²³⁴ İmparator Vitellius’un bu türden bir davranış sergilediği ve bu yüzden *vomitoria* (kusma) geleneğinin²²³⁵ başlatıcısı olduğu kabul edilir.²²³⁶

Tatlı bölümüne geçmeden önce belirtilmesi gereken konu *comissatio*ya dairdir. Horatius, şarap şöleni adı verilen *comissatio* (şerefe içki içilmesi) kısmını ikinci yemekten önce vermektedir. Ona göre Romalıların akşam yemeği sırası şu şekildedir: *gustatio, primae mensae, commissatio, secundae mensae*.²²³⁷ *Comissatio*, bir akşam yemeğinin uzantısı olabileceği gibi kendi başına da alınabilmektedir. Ev sahibinin bazen sadece *comissatio* için misafir davet ettiği durumlardan bahsedilir. Bu sırada *secundae mensa*da olduğu gibi taze ve kuru meyveler ve çerezler ya da tatlılar da sunulmuş olabilir. *Comissationun* yemeksiz alındığı bazı durumlar Romalılar tarafından hoş karşılanmamış gibi görünüyor. Dalby, bu uygulamanın Romalı ahlakçılar tarafından kumar, kadınlar, Baiae’daki tatilciler, kötü arkadaşlarla parti ve genç erkeklerin babalarının parasını harcadıkları diğer etkinlikler ile birlikte anıldığını

²²³² Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, XXXIV, s. 32

²²³³ Joan P Alcock, “Gluttony: The Fifth Deadly Sin”, in *Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery: The Fat of the Land*, Harlen Walker (ed.), Foot Work Published, U.K. 2003, ss.11-21, s. 12.

²²³⁴ Bu türden davranış sergileyen İmparator Vitellius, pek çok yazar tarafından kötü bir şekilde tasvir edilmektedir. Ancak bir imparator olarak katılmak zorunda olduğu yemeklerden dolayı böyle bir tutum sergilemiş olabileceği de düşülmesi gerekmektedir. Muhtemelen imparatorun aşırı yeme isteğinden böyle bir izlenim yaratmış olmalıdır. Hatta aşırı yeme ve kusma davranışlarından dolayı bulimia hastalığı olup olmadığına dair modern klasikçiler tarafından çalışmalar kaleme alınmıştır. Paul Crichton, “Were the Roman Emperors Claudius and Vitellius Bulimic?”, *International Journal of Eating Disorders*, Vol. 19, No. 2, 1996, 203-207.

²²³⁵ Vitellius ile birlikte en az üç imparatorun bunu yaptığı bilinmektedir. Nero’nun sırt üstü uzanıp şırıngayla kusarak fazla yiyeceklerden kendini arındırdığı; Vitellius kusma alışkanlığı sayesinde günde dört öğün yemek yiyebildiği; Clodius’un ise nadiren tuka basa doymadan ve sızmadan bir yemeği bırakmadığı bilinir, böyle bir durumda ağzı açık bir şekilde uykuya daldığında, midesinden gereksiz yiyecek ve içeceği çıkarmak için bir tüy ile boğazı gıcıklandığı bilinmektedir. Suetonius, *On İki Caesar’ın Yaşam Öyküsü: Claudius*, XXXII, ss. 209-210.; *Nero*, XX, s. 226.; *Vitellius*, XIII, s. 277.; Alcock, “Gluttony: The Fifth Deadly Sin”, in *Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery: The Fat of the Land*, s. 12.; Crichton, “Were the Roman Emperors Claudius and Vitellius Bulimic?”, s. 204.

²²³⁶ Bober, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, s. 202.

²²³⁷ Horatius, *Satura*, II/IV, s. 196.; Horatius Flaccus, *İambus’lar, Lirik Şiirler, Satura’lar, Mektup’lar*, Türkan Uzel (çev.), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1994, s.196

söyler.²²³⁸ Aynı şekilde Dunbabin de *comissationun*, Roma toplumunda asla Atina'daki *symposiumun* oynadığı rolü oynamadığını, esas olarak, merkezi bir toplumsal işlev olarak değil, Roma aristokrasisinin yaldızlı gençliği ile bağlantılı olduğunu söyler.²²³⁹

Eğer akşam yemeğinin devamı olarak düşünülürse Horatius'a göre *commissatio* bu aşamada başlamış olmalıdır²²⁴⁰ ancak tatlı masasından sonra alındığına dair kanıtlar da mevcuttur. Allen, Tacitus'un *Annales* eserinden bir örnekle bunu açıklar. Tiberius ve Drusus'un ziyafetinde içki şöleninin yemeğin sonunda olduğunu ve yemeği izleyen bir şarap şöleninin varlığından bahseder ancak bununla ilgili kanıtların yetersizliğini de vurgular.²²⁴¹ Bu konuyla ilgili kesin olan bir şey varsa o da Roma geleneğine göre içkinin yemeğin her yemek bölümünde alındığıdır.²²⁴² Yemeğe eşlikçi olması ile *comissatio* arasındaki fark kadehin sırayla içilip turun defalarca dönmesi olmalıdır.²²⁴³ Bu turlardan en önemlisi en seçkin kişiden (*ab summo*) başlayarak "*propino tibi*", "*vivas*", "*bene*"²²⁴⁴ gibi iyilik ve sağlık dilekleriyle kadehi kaldırdıktan sonra, şarabın bir dikişte bitirilmesidir.²²⁴⁵ İçki şölenini diğerinden ayıran başka bir unsur ise konukların kendi aralarında bir şölen kralı (*rex*) ya da konuk başının (*magister convivii*) seçilmesidir.²²⁴⁶ Seçilen kişi şarap şöleni boyunca şarabın suyla karıştırılma oranı, ne kadar ve nasıl içileceği görevini üstlenmektedir.²²⁴⁷ Muhtemelen bunun seçilme nedeni şarabın ölçülü içilmesine dikkat edilmesidir. Çünkü sarhoşluk ya da onun doğuracağı olumsuz davranışlar Roma sofrada hoş karşılanmamaktadır.²²⁴⁸ Romalılar için özellikle önemli olan, karıştırmak için sıcak ve soğuk suyun kullanılmasıdır. Sıradan soğuk su yerine buz veya kar kullanılırken, sıcak su (*caldā*) kullanımı tipik Romalı adeti olarak kabul edilir. Bunun için çeşitli karmaşık

²²³⁸ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 90.

²²³⁹ Dunbabin, *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, ss. 20-21.

²²⁴⁰ Horatius, *İambus 'lar*, *Lirik Şiirler*, *Satura 'lar*, *Mektup 'lar*, s.196.

²²⁴¹ Walter Allen, Jr. and Tacitus Seminar, "Imperial Table Manners in Tacitus' "Annals"", *Latomus*, T. 21, Fasc. 2, Avril-Juin 1962, ss. 374-376.

²²⁴² Dunbabin, *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, s. 21.

²²⁴³ Allen and Seminar, "Imperial Table Manners in Tacitus' "Annals"", ss. 374-376.

²²⁴⁴ *Propino*, kadeh tokuşturmak, sağlığına içmek; *vivo*, yaşamak, iyi yaşamak, sağ olmak; *bene*, (*melius*, *optime*) iyi, hoş, -te! sağlığınıza. Alover, *Latince Türkçe Sözlük*, ss. 58,484,643.

²²⁴⁵ Allen, "Imperial Table Manners in Tacitus' "Annals"", ss. 374-375.; Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 293.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 45.

²²⁴⁶ Horatius *İambus 'lar*, *Lirik Şiirler*, *Satura 'lar*, *Mektup 'lar*, s.186.

²²⁴⁷ Dunbabin, *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, s. 21.

²²⁴⁸ Ovidius, *Aşk Sanatı (Ars Amatoria)*, III, 765, s. 110.; Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 169.; Nadeau, "Table Manners", in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 270.;

kaplar tasarlandığı görülür.²²⁴⁹ Pek çok kaynak, karıştırma işleminin normalde her konunun zevkine göre ve en azından bazen ayrı bir karıştırma kabından ziyade kadehin kendisinde gerçekleştirildiğini göstermektedir.²²⁵⁰

Tatlı masasına (*secundae mensae*) geçecek olursak bu konuyla ilgili en detaylı veriler diğer yemek bölümlerinde olduğu gibi kurgusal akşam yemeği olan “*Cena Trimalchionis*”’inden gelmektedir. Trimalchio’nun tatlı masasının menüsü şöyle aktarılır:

...birdenbire tavan gümbürdemeye başladı ve bütün yemek odası sallandı. Bir akrobatın çatıdan aşağı ineceğinden korktuğum için panik içinde ayağa fırladım. Diğer konuklar da bunun ne kadar tuhaf bir ziyaret olduğunu görmek için başlarını kaldırdılar. İnanır mısınız, paneller açıldı ve aniden altın taçlar ve koku şişeleri asılı olan devasa bir çember aşağı indirildi. Bunları hediye olarak kabul etmemiz söylenirken masaya baktım, ortasını hamur işlerinden yapılmış bir Priapus yontusu tepside kek, her çeşit elma ve üzüm yer alıyordu. Yeterince açgözlülükle ellerimizi uzattık ve bir anda yeni bir dizi şaka tüm neşeyi geri getirdi. Bir safran bulutunun dışarı taşması ve rahatsız edici buharın yüzümüze gelmesi için her bir pastanın ve her bir elmanın sadece en ufak bir dokunuşa ihtiyacı vardı.”²²⁵¹

Bu dizede bir Romalının akşam yemeğinde bulunması olağan olan en basit türden meyve ve keklerin alışılmadık sunumuyla karşılaşılmaktadır. Petronius’un abartı ve görgüsüzlüğe dikkat çekmek için kurguladığı bu dize başarılı olmuş gibi görünüyor.

Trimalchio’nun tatlı masasının menüsü bununla sınırlı kalmayıp, kuru üzüm ve fındık ile doldurulmuş küçük kuş şeklinde hamur işlerinin ardından deniz kestanesi gibi görünen aslında üzerine dikenler saplanmış ayvalar sunulmuştur.²²⁵² Daha sonra anlatıcıya göre Saturnalia’daki balmumu ve çamurdan yapılmış taklit yiyecekler gibi, etrafında balık ve her türlü av hayvanının dizildiği besili bir kazın oturduğu yemek gelmiştir. Trimalchio’nun bu yemek için açıklaması şöyledir; “*Arkadaşlar, burada ne görüyorsanız, bir tür malzemedan yapılmıştır... şefim hepsini domuz etinden yaptı...*”. Ardından aşçısının maharetlerini sıralar ve tam o esnada iki köle omuzlarında testilerle içeri girer ve kavgaya tutuşur, tüm konuklar kavgayı izlerken, başka bir köle testilerden kayan istiridye ve deniz taraklarını toplayıp misafirlere servis etmiştir. Aslında tüm bu

²²⁴⁹ Ayrıca bkz. Dunbabin, “Wine and Water at the Roman Convivium” *Journal of Roman Archaeology*, Vol. 6, 1993, ss. 121-123.

²²⁵⁰ Dunbabin, *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, s. 22.

²²⁵¹ Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, LX, s. 63.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, XLI, ss. 53-54.

²²⁵² Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, LXIX, s. 69.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, LXIX, ss. 62-63.

hengamenin bir senaryo olduğu anlaşılmıştır. Son olarak şef gümüş ızgaralar üzerinde salyangozlar getirip tiz sesiyle şarkı söylemeye devam etmiştir.²²⁵³ Aslında bu tiyatro ve şarkılar tüm yemek bölümünde aralıksız devam etmiş gibi görünüyor. Her yemek servisi ayrı bir gösteriyle sunulmuştur. Homeros ve Vergilius’dan dizeler okunmuş, çeşitli dans gösterileri ve oyunlar oynanmıştır.

Bahsi geçen akşam yemeği her ne kadar abartılı bir kurgu da olsa Petronius’un aslında yaşadığı dönemde görgüsüz ve sonradan görme kişilerin profilini çizdiği bugün pek çok modern klasikçi tarafından kabul edilmektedir. Gerçek olmasa da bu türden davranışlar sergileyen kişilerin olduğu şüphesizdir. Mevcut literatürün sağladığı örnek menülerde daha mütevazı şölenlerin tatlı menüsü, genellikle bir ya da birkaç çeşit meyveden oluşmaktadır. Martialis’in altı arkadaşını davet ettiği yemeğin tatlı menüsü: olgun elmalar ve tortusu süzölmüş, Frontinus’un ikinci konsüllüğünde (20 Şubat 98) üç yıllık olan, Numentum şarabından oluşmaktadır.²²⁵⁴ Iuvenalis’in arkadaşı Persicus’u davet ettiği akşam yemeğinin son bölümü için, “...bir yıl saklandığı halde dalındaki kadar taze üzümler, Signia’dan ve Syria’dan armutlar, beraberinde aynı sepette Picenum’dakilere taş çıkartacak kalitede, kokusu üstünde elmalar” vaat ettiğini söyler.²²⁵⁵

Tatlı masasında sunulan yiyeceklerin oldukça basit olduğu görülür. Muhtemelen bu sebepten diğerk yemek bölümlerine nazaran literatürde daha az yer kaplamaktadır. Alt sınıftan bir kişinin tatlı menüsü muhtemelen bir çeşit meyve ya da kuruyemişten oluşmuş olmalıdır. Efendi ve bir yanaşmanın akşam yemeğini konu alan *Cena Virrionis*’in *secundae mensae* bölümünde, Virro gibi efendilere yalnızca kokuları bile yetecek türden lezzetli meyveler²²⁵⁶ sunulurken Trebius gibi yanaşmaların ancak çürük bir elmayla savuşturulacağından bahsedilmektedir.²²⁵⁷ Bu yemeğin menüsünden anlaşılacağı üzere bir efendinin bile akşam yemeğinde sadece meyve tüketmiş olduğu bilgisi yer almaktadır ancak yanaşmanınkinden farkı

²²⁵³ Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, LXX, s. 70.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, LXX, ss. 63-64.; Gezzin, *Uygarlaşan İştah: Atalarımız Nasıl Besleniyordu?*, ss. 230-233.

²²⁵⁴ Martial, *Epigrams*, X/XLVIII, ss. 190-193.

²²⁵⁵ Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, XI, 70-75, s.135.

²²⁵⁶ “... yalnızca kokuları yeter insana, Phaiakların bitmez tükenmez sonbaharında büyür böyleleri, *Hesperides*’lerden yürütöldüklerinden hiç şüpheli olmasın.” Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V, 150-155, s. 48.

²²⁵⁷ “Sense çürük bir elmayla savuşturulacaksın, kalkanla ve miğferle silahlanmış, kamçı korkusuyla kaba tüylü, dişi bir keçinin sırtından ok atmayı öğrenen bir maymunun siperde kemirdiğı türden.” Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V, 150-155, s. 48.

kalitesiyle ayırt edilmiştir. Klasik yazarların bahsetmeye gerek duymadıkları türden basit yiyeceklerin servis edilmesinden dolayı bu menüyle ilgili bilgilerimiz sınırlıdır.

4.2. Sofra Adabı ve Görgü Kuralları

Halkların beslenme kültürünü şekillendiren önemli unsurlardan biri olan sofra adabı ve görgü kuralları, zaman içinde edinilen davranışların bir araya gelmesi ve benimsenmesiyle oluşmuştur. Bu kaidelerin toplum hatta toplumu oluşturan gruplar arasında bile farklılık göstermesi olağandır. Bu kurallar küçük yaşlarda bireye aile fertleri tarafından sözlü olarak öğretilir veya kişi gözlem yoluyla bu davranışları kendisi edinir. Genellikle yazılı olmayıp nesiller arası sözlü olarak aktarılmıştır. Sofra adabı ve görgü kurallarını içeren unsurlar, sofra düzeni, yemekten önce, sırasında ve sonrasında uygulanan davranış biçimleridir. Bunlar, çatal bıçak kullanımı, sofra takımları, yeme şekli, oturma düzeni, kıyafet seçimi, yemeklerin tüketilme sırası vb. pek çok unsuru içerisinde barındırır. Toplumsal yapı, din, coğrafya ve ekonomik faktörler, toplumun etkileşim kurduğu diğer kültürler sofra adabı ve görgü kurallarını şekillendiren önemli etkenlerdir.

Bugün ne yediğimiz ve nasıl yediğimiz sosyal gösterge olarak kabul ediliyorsa Roma toplumunda da aynı şekilde bir kişinin ne yediği ne içtiği ve yeme davranışı onun cinsiyeti, sınıfı ve statüsü hakkında bilgi verirdi.²²⁵⁸ Yukarıda vermiş olduğumuz örnek menülerin kimin sofrasına ait olduğu söylenmese dahi Roma sofra adabı ve görgü kuralları bilgisine sahip olduğunda kişinin sınıfı, statüsü ve kişiliği hakkında çok şey söyleyebiliriz. Toplum içinde yaşamak kuralları gerektirir aynı şekilde aile ya da bir arkadaş grubu içerisinde yemek yerken de uyulması gereken kurallar olmalıdır. Sofra adabı ya da görgü kurallarının olmadığı bir yemeğin kaosa dönüşmesi olağandır.²²⁵⁹

Antik Roma toplumunda, sofra adabı ve görgü kuralları ile ilgili verilerin çoğu resmi yemek ve önemli şölenlerle ilgilidir. Sıradan bir ailenin sofra adabıyla ilgili bilgiler sınırlı olup burada belirtilen kuralların çoğu toplumun üst sınıfına aittir. Roma toplumunun sofra adabı ve görgü kurallarının şekillenmesinde en etkili unsurun hiyerarşik yapı olduğu gözlemlenmiştir. Başka bir ifadeyle bu konuyla ilgili Latince

²²⁵⁸ Brigitte Ford Russell, "Wine, Women, and the Polis: Gender and the Formation of the City-State in Archaic Rome", *Greece & Rome*, Vol. 50, No. 1, April, 2003, ss. 77-84.s.77.

²²⁵⁹ Robin Nadeau, "Table Manners", in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins and Robin Nadeau (eds.), John Wiley & Sons Ltd. Published, UK, 2015, ss. 265-272.

literatürde en göze çarpan unsur budur. Roma halkının sınıfsal farklılıklarının sofraya taşındığı ve yemeğin her aşamasında uygulandığı açıkça görülmektedir. Bir diğer unsur ise Roma'nın temasta bulunduğu kültürlerin etkileridir. Bu noktada Latinlerin en çok etkilendiği kültür Yunan kültürü olmuştur. Yunan kültürünün yanı sıra Etrüsk izlerine de rastlamak mümkündür.²²⁶⁰ Ayrıca iklim ve coğrafi faktörler de öğün saatlerinin ve bu öğünlerde tüketilebilecek gıdaların şekillenmesinde etkin rol oynamıştır.²²⁶¹

Roma dünyasında temelde üç öğün olduğu bugün tüm otoriteler tarafından kabul edilmiştir.²²⁶² İkinci atıştırma (merenda) diyebileceğimiz bir ara öğün bulunmaktadır.²²⁶³ Bunun dışında *comissatio* adı verilen çalgılı çengili içki şöleni olduğu da görülür.²²⁶⁴ İlaveten başlarda akşam saatinde alınan zamanla gece yarısına, muhtemelen içki şöleninden sonra alınan bir yemeğe dönüşmüş *vesperna* terimiyle de karşılaşılmaktadır.²²⁶⁵ Kahvaltı (*ientaculum*), öğle yemeği (*prandium*) ve ikinci atıştırmanın (*merenda*) genellikle hazırlık gerektirmediği²²⁶⁶ ve ayaküstü şarap, ekmek, peynir ya da bir önceki akşamdan kalan yemeklerden oluştuğu veya bir bar ya da restorandan alınan atıştırma ile geçirilmiştir.²²⁶⁷

Akşam yemeği (*cena*) için durum daha farklı olup her detayın çok önemli olduğu görülür. Akşam yemeği, Romalılar için sadece bir öğün değil dinlenme, rahatlama ve eğlence zamandır. Günün en önemli öğünü olmasından dolayı daha dikkat ve özen gösterilmektedir.²²⁶⁸ Aile, arkadaşlar ya da daha kalabalık gruplarla birlikte genellikle masada ve oturularak veya uzanılarak yenildiği için bir dizi

²²⁶⁰ Russell, "Wine, Women, and the Polis: Gender and the Formation of the City-State in Archaic Rome", s. 80-82.

²²⁶¹ Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 171.

²²⁶² Dalby, *Breakfast*, s. 51.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 821.

²²⁶³ Martial, *Epigrams*, V/XLIX, ss. 330-331.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1102.; Alovera, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 366.; Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s.212.; Marcus Cornelius Fronto, *M. Cornelii Frontonis et M. Aurelii Imperatoris Epistulae*, IV/VI, ss. 69-70

²²⁶⁴ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 360.; Dalby, *Breakfast*, s. 51.

²²⁶⁵ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 360.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 670.; Faas, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, s. 77.

²²⁶⁶ Bireysel tercihe bağlı olarak farklılıkların olduğuna dair kanıtlarda mevcuttur. Detaylı bilgi için "Öğünler" başlığına bakınız. Donahue "Roman Meals in Their Domestic and Wider Settings", in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, ss. 93-s. 95.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1102.

²²⁶⁷ Kelsey, "Dining Out in Ancient Rome", in *Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery: Public Eating*, s. 166.; Ayrıntılı bilgi için bkz. Claire Holleran, *Shopping in Ancient Rome: The Retail Trade in the Late Republic and The Principate*, Oxford University Press, Oxford, 2012.

²²⁶⁸ Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, ss. 211-212.; Matz, *Daily Life of The Ancient Romans*, s. 23.

uyulması gereken kural mevcuttur. Daha önce söylediğimiz gibi birlikte yaşamak nasıl kurallar gerektiriyorsa aynı şekilde birlikte yemek de kurallar gerektirmektedir. Bu yüzden sofrada adabı ve görgü kuralları ile ilgili en fazla kanıt bu öğüne aittir. Genellikle hazırlık gerektirmeyen ayak üstü yapılan diğer öğünlere dair görgü kuralları muhtemelen sosyal etkileşimin sınırlı olmasından dolayı literatürde daha az yer kaplamaktadır.

Roma sosyal yaşam ve kültürü, Yunan şehir devletlerinin Roma topraklarına dâhil edilmesiyle birlikte yeni bir boyut kazanmış, bunun yanı sıra Roma uygarlığındaki beslenme olgusu, Antik Yunan uygarlığına bağlı bir gelişim göstermiştir. Bu yüzden besin maddelerinden sofrada adetlerine kadar her alanda Yunan etkilerini görmek mümkündür.²²⁶⁹ Livius'un eserinde MÖ 187 yılında Manlius Vulso'nun²²⁷⁰ Küçük Asya'dan bir dizi yabancı geleneği yanında getirdiği bilgisi yer almaktadır. Livius bunu şu dizelerle açıklar:

Yabancı lüksün başlangıcı, ordu tarafından Asya'dan şehre getirildi. İlk kez Roma'ya bronz kanepeler, örtüler için değerli kumaşlar, duvar halıları ve dokuma tezgahının diğer ürünleri ve o zamanlar tek ayaklı ve büfeli lüks mobilya masaları olarak kabul edilenleri ithal ettiler. Daha sonra, kadın oyuncular ve eğlencelerin diğer şölen zevkleri, ziyafetlere ek olarak yapıldı; üstelik ziyafetler hem daha büyük bir özen hem de daha fazla masrafla planlanmaya başlandı. O zamanlar, eski Romalılar için kölelerin en değersiz olan aşçı hem değer yargılarında hem de yaptıkları ile değer kazanmaya başladı ve sadece gerekli bir hizmet olan şey, bir sanat olarak görülmeye başlandı. Yine de o zamanlar dikkate değer olarak görülen şeyler gelecek lüksün tohumları bile değildi.²²⁷¹

Livius'un lüksün başlangıcı olarak saydığı Asya'dan getirilen yenilikler arasında *triclinium*un en önemli mobilyası olan "*triclinia*" yani üçlü sedirlerin (*lectus* veya *cline*) de olduğu görülür.²²⁷² Daha önce bahsettiğimiz gibi Romalılar ev ve villalarında akşam yemeği için *triclinium* adı verilen özel bir oda tahsis etmiştir. Bazı konutlarda mevsimsel döngüye göre kullanılacak birden fazla *triclinium* olduğu bilinmektedir.²²⁷³

²²⁶⁹ Russell, "Wine, Women, and the Polis: Gender and the Formation of the City-State in Archaic Rome", s. 80.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 21.

²²⁷⁰ Gn. Manlius Vulso, MÖ 189 yılı konsülü olarak Anadolu'da pek çok askeri başarı sağlamıştır. Manlius Vulso için ayrıca bkz. Jordan Iliev, "Gn. Manlius Vulso's March Through Thrace in 188 B.C. According to Livy's Manuscript Tradition", in *Collana Aristonothos: Scritti per il Mediterraneo Antico*, Federica Cordano, Giovanna Bagnasco Gianni (ediz.), N.c. 15, Ledizioni, Milano, 2019, ss. 209-228.; J. Grainger, "The Campaign of Cn. Manlius Vulso in Asia Minor", *Anatolian Studies*, Vol.45, 1995, 23-42.

²²⁷¹ Livy, *History of Rome*, XXXIX/VI, ss. 233-237.

²²⁷² Dunbabin, *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, ss. 12-13.; Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 198.

²²⁷³ Alcock, "Gluttony: The Fifth Deadly Sin", in *Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery: The Fat of the Land*, s. 12.; Plutarch, *Rome in Crisis: Nine Lives by Plutarch: Lucullus*, XLI, ss. 177-178.; Tröster, *Themes, Character, and Politics in Plutarch's Life of Lucullus*, s. 62.; Matz, *Daily*

Odanın en önemli detayı olan yemek masası ve masanın etrafını çevreleyen divanlar Yunan geleneğinin bir ürünüdür.²²⁷⁴

En az üç en fazla dokuz kişinin yemek yiyebileceği şekilde hazırlanan bu sedirler²²⁷⁵ Roma sofra adabı ve görgü kurallarının şekillenmesinde etkin rol oynamıştır. Her üç kanepenin ayrı adı olduğu gibi oturabilecek kişinin statüsü de kesin bir şekilde belirtilmiştir.²²⁷⁶ Bu uygulamayla ilgili kuralların oldukça katı olduğu görülmektedir. Divanlar “U” düzeni oluşturacak şekilde yerleştirilmiştir.²²⁷⁷ Açık alan kölelerin yemek servisi yapması için bırakılmıştır. En önemli divan ortadakiler (*medius*) olup bunun en sağ ucu şeref yeri (*locus consularis*) sayılmaktadır.²²⁷⁸ Sol taraftaki divana (*summus*) sosyal statüsü en düşük olanlar uzanırken, sağ taraftaki *imus* olarak bilinmektedir.²²⁷⁹ Horatius’un kaleme aldığı “*Cena Nasidienus*”da²²⁸⁰ davetlilerin oturma düzeninden bahsedilir, Maecenas’ın onur konluğu olduğu yemeğin oturma düzeni soldan sağa şu şekildedir: *summus lectus*; 1. Fundanius, 2. Viscus, 3. Varius; *medius lectus*; 4. Balatro, 5. Vibidius, 6. Maecenas (*mediusun* en sağ ucu onur konuğuna ayrılmıştır); *imus lectus*; 7. Nomentanus, 8. Nasidienus ve 9. Porcius. Maecenas’dan başka Fundaius, Viscus ve Varius’dan da edebiyatçı olarak bahsedilir.

Life of The Ancient Romans, s. 26.; Dunbabin, “Ut Graeco More Biberetur: Greeks and Romans on The Dining Couch, in *Meals in A Social Context: Aspects of The Communal Meal in The Hellenistic and Roman World*, ss. 89-90.

²²⁷⁴ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1973.; Harvey, *Daily Life in Ancient Rome: A Sourcebook*, s. 272.; Karatağ, *Klasik Arkeoloji Sözlüğü: Yunan-Roma*, ss. 227, 407.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 608.; De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 121.; Vitruvius, *Mimarlık Üzerine (De Architectura)*, s. 238.; Dunbabin, “Triclinium and Stibadium” in *Dining in a Classical Context*, ss. 121-148.; John R. Clarke, *Art in The Lives of Ordinary Romans: Visual Representation and Non-Elite Vivers in Italy, 100 B.C.-A.D. 314*, University of California Published, California, 2003, ss. 224-225.; Livy, *History of Rome*, XXXIX/VI, ss. 233-237.

²²⁷⁵ Gurevich, *Tosefta Berachot: Translated into English with a Commentary*, s. 224.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 40; Charles Anthon (ed.), *The Works of Horace with English Notes, Critical and Explanatory*, The University of Michigan Publish, United States America, 1846, s. 523.; Luke Lavan, William Bowden (ed.), *Theory and Practice in Late Antique Archaeology*, Brill Publish, Boston, 2003, s. 81.; Deighton, *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, s.78 Karatağ, *Klasik Arkeoloji Sözlüğü: Yunan-Roma*, ss. 247-248.

²²⁷⁶ Donahue, “Roman Dining”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 255.

²²⁷⁷ Dalby, “Men, Women, and Slaves”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 199.; Harvey, *Daily Life in Ancient Rome: A Sourcebook*, s. 272. Colleen McCullough, *Antony and Cleopatra*, Simon and Schuster Press, 2013, s.570; Dunbabin, *Mosaics of The Greek and Roman World*, s. 305.

²²⁷⁸ Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 289.; Dunbabin, “Ut Graeco More Biberetur: Greeks and Romans on The Dining Couch, in *Meals in A Social Context: Aspects of The Communal Meal in The Hellenistic and Roman World*, ss. 89-90.

²²⁷⁹ Eliyaw Gurevich, *Tosefta Berachot: Translated into English with A Commentary*, yy., USA, 2010, s. 224.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 40; Charles Anthon (ed.), *The Works of Horace, with English Notes, Critical and Explanatory*, The University of Michigan Published, USA, 1846, s. 523.; Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 289.

²²⁸⁰ Horace, *Satires, Epistles, Ars Poetica*, H. Rushton Fairclough (ed.), Harvard University Press, (Loeb Classical Library No. 194),1942.

Diğerlerinin hayali kişiler olduğu, Porcius'a sadık domuz gibi yediği için bu ismin verildiği, Balatro'nun bir soytarı olduğu ve Nomentanus'un geleneksel hiciv karakterlerinden biri olduğu düşünülmektedir. Nasidienus Rufus ise ev sahibidir.²²⁸¹ Davetlilerin kimlikleri ya da statüleri oturma düzenini açıklar niteliktedir. Yemekte hiyerarşinin öne çıkmasında önemli bir rol oynayan bu sedirler, Roma'nın sınıfsal toplum yapısının ziyafetlere yansımalarıdır. Bu düzenleme hem ev sahibi hem de konuklarına kişisel statülerini ve itibarlarını artırma fırsatı sunarken, hiyerarşi ve rekabet kavramlarını güçlendirmiştir.²²⁸² Nadeau'nun deyişiyle, bu uygulama Roma'daki sosyal statü farklılıklarının altını çizmenin katı ve kodlanmış bir yolu olmuştur.²²⁸³

Roma toplumunda, hiyerarşik yapı karmaşık bir yapı oluşturmaktadır. İlk olarak doğum hakkıyla kazanılan bir sosyo-politik yapı vardır. *Principatus* döneminde imparator en yüksek rütbeye sahiptir, ardından senatörler, atlılar, özgür vatandaşlar, azat edilmiş kişiler ve köleler gelir. Kademe değişken olup terfi, göreve seçilme veya kölelikten kurtulma yoluyla, mümkündür. Öte yandan statü, daha yüksek rütbeye, başarıya veya etkiye dayanan kişinin gücünün bir yansımasıdır. Sosyal duruş, bu faktörlerin zenginlikle birleşiminin karmaşık bir kombinasyonunu oluşturmaktadır.²²⁸⁴

Roma *triclinium* konfigürasyonunun, daha iyi ve daha az arzu edilen yerler arasında bir ayrım yarattığı görülür.²²⁸⁵ Bunun nedeni her sedirin önüne ayrı bir masa konulması ve bu masalara sedirde oturan kişinin statüsüne uygun yemek konulmasında yatmaktadır. Onur konuğunun olduğu masaya şölenin en lezzetli veya kaliteli yemeği ve şarabı servis edilirken diğer masalara hem porsiyon hem kalite bakımından daha az arzu edilen yemekler konulmuştur. Latince literatürde bunun pek çok örneğine rastlamak mümkündür. Örneğin, Iuvenalis'in kaleme aldığı "*Cena Virronis*"de, Virro'nun eski hizmetkârı Trebius'u yemeğe daveti şu şekilde anlatılır: "*Efendine gösterdiğin büyük dostluğun karşılığı, yemek içmektir. Efendin bundan, ender de olsa puan kazanır. Öyleyse, iki ay aradan sonra, unuttuğu hizmetkârını davet etmek efendisi için bir zevk olursa, boş sedirdeki üçüncü minder boş kalmasın diye, "Akşam*

²²⁸¹ Çevirmenin notları için bkz. Horace, *Satires*, II/VII, s. 236-237.

²²⁸² Donahue, "Roman Dining", in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 255.

²²⁸³ Nadeau, "Table Manners", in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 267.

²²⁸⁴ Donahue, *Food and Drink in Antiquity: Readings from the Graeco-Roman World A Sourcebook*, s. 173.

²²⁸⁵ Nadeau, "Table Manners", in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 267.

yemeğinde birlikte olalım,” der.”²²⁸⁶ Bu dizelerde altı çizilmesi gereken yer “...üçüncü minder boş kalmasin...” kısmıdır. Virro’nun akşam yemeğine dair bundan sonra anlatılanlar üçüncü sedirin (*summus lectus*) yemek hiyerarşisindeki yerini her açıdan gösterir niteliktedir. Trebius’un önündeki masaya konulan yemekler, güçbela bükülen, kaba unun küf bağlamış kırıntısı olan bir ekmek, küçük bir tabakta yarım yumurtayla çevrilmiş bir ıstakoz, solgun lahana, kötü kalitede yağ, içecek olarak sudan farksız bir şarap,²²⁸⁷ Tiber Nehri’nin lağımalarında beslenip yağlanmış suyanının akrabası bir yılan balığı, ne olduğu belirsiz mantarlar ve son olarak çürük bir elmadır.²²⁸⁸ Ayrıca Iuvenalis’in bir yavaşmanın bu türden bir davet aldığına ona ikram edilebilecek yemekler olarak, yarısı yenmiş yabani tavşan, yaban domuzunun kışından bir parça ve semiz bir hindinin artığından başka bir şey beklememesi gerektiğini belirttiğinden²²⁸⁹ yukarıda bahsetmiştik. Efendi Virro’ya ise her şeyin en kalitelisi sunulmuştur.

Duruma dair Latince literatürde başka bir kanıt ise Plinius (Genç)’un katıldığı bir akşam yemeğidir. Onun, Iunius Avitus’a yazdığı mektupta şu satırlar yer alır:

...kendisi ve çevresindeki birkaç seçkin kişi için gayet zengin bir sofraya kurulurken, geri kalan konuklara küçük porsiyonlar halinde ucuz yemekler sunuldu. Aynı şekilde, şaraplar üç farklı kategoride ve minik şişelerde ikram edildi. Birinci kalite şaraplar kendisine ve bizlere, ikinci kalitede olanlar önem bakımından daha düşük arkadaşlarına (zira arkadaşlarını da kendi arasında sınıflamıştı), üçüncü kalitedekiler ise onun ve bizlerin azatlılarına verildi.²²⁹⁰

Bu satırlar Roma dünyasında yemekte hiyerarşinin yerini en güzel açıklayan örneklerdendir. Eğer Virro’nun konuğu olan Trebius, Plinius (Genç)’un katıldığı yemeğe çağrılmış olsaydı muhtemelen üçüncü kalitede yiyecek ikram edilenlerden olacaktı. Ziyafetlerdeki hiyerarşi sadece yemeğin kalitesiyle değil, sofraya takımlarından servis yapan köleye değin açıkça görülmektedir. Efendilere yemek servisini temiz bakımlı hizmetkârlar yaparken yavaşmalara kendi dengi kölelerin servis yaptığı bilinmektedir.²²⁹¹ Virro’nun akşam yemeğinde yavaşma Trebius’a hizmet eden kölenin betimlemesi bunu açıkça göstermektedir: “*Sana bardağını ya Afrikalı bir koşucu verir ya da siyahi Maurus’un kemikli eli, gece yarısı tepelik Latin yolundaki*

²²⁸⁶ Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V, 15-20, ss. 42-43.

²²⁸⁷ Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V, 20-95, s. 46.

²²⁸⁸ Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V, 95-155, ss.46-48.

²²⁸⁹ Iuvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V, 165-170, s. 49.

²²⁹⁰ Pliny (Genç), *Genç Plinius’un Mektupları*, II/VI, ss. 66-67.

²²⁹¹ Gezgini, *Uygarlaşan İştah: Atalarımız Nasıl Besleniyordu?*, s. 252.

anıtların arasından geçerken hiç karşılaşmak istemeyeceğin!”²²⁹² Aynı yemekte, efendi Virro’ya değerli maden ve taşlardan yapılmış yemek takımlarında servis yapılırken Trebius’a altın kap bile teslim edilmeyeceğinden, eğer edilse bile başına bir bekçi konulacağından bahsedilmektedir.²²⁹³ Tüm bu hiyerarşik ayırım sedirlere oturma kuralıyla sağlanmış gibi görünüyor. Bu yüzden Roma sofrada adabının en önemli maddesi bu olabilir. Daha az arzu edilen yerlerin, masaya konan en iyi yemeklerden uzak ve tüm konukların ve eğlencenin sınırlı bir görünümünü sunan yerler olduğu görülür.²²⁹⁴

Yemeklerin Cumhuriyet dönemine kadar genellikle oturarak yemek yediği ancak zamanla yaslanma geleneğinin uygulandığı bilinmektedir. Yaslanma geleneğinin ilk kez MÖ III. yüzyılda Romalıların Yunanlılar ile temasıyla başladığı,²²⁹⁵ Yunanlara ise İskender’in seferleriyle Yakın Doğu’dan miras kaldığı bilinmektedir.²²⁹⁶ Donahue, Helenistik Doğu’nun, yemekle ilgili gelenekler de dahil olmak üzere, Roma sosyal yaşamında benimsemesini MÖ III. yüzyılın başlarında daha sağlam kanıtları olduğundan bahseder.²²⁹⁷ Ancak arkeolojik kazılar sonucu elde edilen verilerde Etrüsk döneminde de bu uygulamanın olduğu hatta erkeklerin yanında kadınların da yer aldığı görülür.²²⁹⁸ Wilkins ve Hill, Yunan ve Yakın Doğu’nun Romalıları üzerindeki etkisini, Doğu Akdeniz’in MÖ III. ve sonraki yüzyıllarda kendilerine teslimi ile açıklarlarken, yeni yiyecekler kadar mobilyaların da savaşta kazanılan diğer ganimetlerle birlikte etki yarattığını belirtirler.²²⁹⁹ Romalılardan önce kurulmuş pek çok medeniyette yemekte uzanma geleneğinin örneklerini görmek mümkündür. Özellikle Yakın Doğu ülkelerinde pek çok grafiti, mozaik, kap kacaklar üzerinde bu şekilde tasvirler görülmektedir.²³⁰⁰ Yunanlarda bu geleneğin MÖ 800’lü

²²⁹² Juvenalis, “...Bu yüzden sen susadın mı Afrikalı Ganymedes’e bak.” şeklinde tavsiyede bulunur. Juvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V, 50-65, s. 44.

²²⁹³ Juvenalis, *Yergiler (Saturnae)*, V, 40, s. 43.

²²⁹⁴ Nadeau, “Table Manners”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 267.

²²⁹⁵ John Donahue “Roman Meals in Their Domestic and Wider Settings”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, Paul Erdkamp and Claire Holleran(eds.), Routledge Published, New York, 2019, ss. 93-94

²²⁹⁶ Mezopotamya’da yemek ve içki partilerinde uzanma geleneğinin MÖ III. binyıla kadar uzandığı söylenir. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, s. 93.

²²⁹⁷ Donahue “Roman Meals in Their Domestic and Wider Settings”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, ss. 93-94.

²²⁹⁸ Russell, “Wine, Women, and the Polis: Gender and the Formation of the City-State in Archaic Rome”, s. 82.

²²⁹⁹ Wilkins and Hill (eds.), *Food in the Ancient World*, s. 71.

²³⁰⁰ Dunbabin, *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, s. 14.

yıllara kadar görülmediği bilinmektedir.²³⁰¹ Plutarch, divanlara uzanmanın olağan yolunu şu şekilde açıklar:

Arkadaşların bir kısmı, yemek yiyenlerin kanepedeki pozisyonuyla ilgili açıklama istedi; genel olarak, her misafirin yemek yerken, sağ elini masaya doğru uzatması gerektiğinden, neredeyse düz bir duruş alır; ama yemekten sonra daha çok yan tarafına döner, kanepıyla daha keskin bir açı oluşturur ve artık düz bir yüzey değil, denilebilir ki, bir çizgi kaplar. Nasıl ki mafsalsal kemikleri bir tarafı düz olmak yerine uçta dururlarsa daha az yer kaplarsa, bu yüzden her birimiz yemeğin başında masaya doğru eğilerek yer kaplıyoruz, ancak daha sonra kanepede pozisyon değiştirerek yataydan daha az yer kaplıyoruz.²³⁰²

Roma dünyasında yaslanma geleneğinin de belli kurallar içerdiği bilinmektedir. Bu kurallar yaş, cinsiyet ve bazen statüye göre değişiklik göstermektedir. Geç Cumhuriyet dönemine kadar kadınların kocalarının yanında oturarak yemek yedikleri bilinmektedir. Roma’da kadınların şöenlere katılımı ve uzanmasıyla ilgili kuralların Yunanların aksine daha esnek olduğu görülür.²³⁰³ Erkek çocuklarının ise *toga virilis* giyene kadar yani erişkinliğe ulaşana kadar uzanmasına izin verilmediği kesin olarak kaynaklarda belirtilmektedir.²³⁰⁴ Böyle bir tasvir, babanın heybetiyle uzandığı, oturan, itaatkar bir eş ve çocukları ile çevrili, Roma aile yapısının (*pater familia*) tipik portresini somutlaştırmaktadır²³⁰⁵ ancak kadınların yemekteki konumuyla ilgili gerek arkeolojik gerekse edebi kaynaklarda durumun net olmadığı görülmektedir.²³⁰⁶

Nadeau, Roma tarihçilerinin Iulius-Claudius imparatorluk ailesinin erkek çocuklarının yaslanarak yemek yiyebilmesi için siyasi olgunluğun gerekli görüldüğünden bahsetmektedir.²³⁰⁷ Örneğin, Cladius’un genellikle 600 kişinin uzanıp aynı anda yemek yedikleri büyük şöenler düzenlediği bilinmektedir. Bu şöenlere katılan soyluların çocukları ile birlikte kendi çocuklarını da çağırdığı ve eski bir töre

²³⁰¹Donahue “Roman Meals in Their Domestic and Wider Settings”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, s.94.

²³⁰²Plutarch, *Table Talk (Moralia)*, Vol. VIII, 679f-680b, Paul A. Clement (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London, 1969, ss. 415-415.; Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 198.

²³⁰³Dunbabin, *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, s. 23.

²³⁰⁴Dalby, “Men, Women, and Slaves”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, ss. 198-199.; Nadeau, “Table Manners”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 268.; Suetonius, *On İki Caesar’ın Yaşam Öyküsü: Claudius*, XXXII, s. 209.

²³⁰⁵Nadeau, “Table Manners”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 268.

²³⁰⁶Ancak mozaikler, duvar freskleri veya kaplar üzerindeki kadın tasvirlerinin bir eş değil Yunan dünyasındaki gibi kötü üne sahip kadın olabileceği de belirtilmelidir. Çünkü bu noktada kadının rolünü kanıtlamak her zaman mümkün olmamıştır.

²³⁰⁷Dalby, “Men, Women, and Slaves”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, ss. 198-199.; Nadeau, “Table Manners”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 268.

uyarınca çocukların sedirlerin ayak uçlarına ilişerek yemek yedikleri aktarılmaktadır.²³⁰⁸ Bununla birlikte, Latin edebiyatında, katı ve kodlanmış görgü kuralları fikriyle çelişen, yaslanmış bir şekilde yemek yiyen çok sayıda erkek çocuk örneği bulunabileceğini ve şaşmayan tek kuralın, yemek yiyenin toplumdaki ve ailesindeki yerini uygun yemek düzeniyle göstermesi gerektiği belirtilir.²³⁰⁹ Kölelerin oturarak yemek yediği bilgisi kesindir. Trimalcio'nun akşam yemeğine sonradan katılan Habinnas'ın beraberinde getirdiği köle, yemekte onun ayağının dibinde oturur şekilde tasvir edilmiştir.²³¹⁰ Sadece rollerin tersine döndüğü kölelerin efendi olduğu *Saturnalia* festivali sırasında yaslanarak yemek yiyebildikleri bilinmektedir.²³¹¹ Columella'nın çiftlikte çalışan kölelere nasıl davranılması gerektiği ile ilgili tavsiyesinde bu durum açıkça görülür:

...ve çiftçiler, yemeklerini her zaman efendilerinin ocağında ve ev ateşinde yemeye alıştırmalı; onların huzurunda kendisi de benzer şartlar altında yemelidir ve onlara tutumluluk konusunda örnek olmalıdır. Resmi bayramlar dışında yemeklerini divana yaslanarak yememeli, bayram günlerini aralarından en güçlü ve en tutumlularına cömertlik ihsan ederek, hatta bazen onları kendi sofrasına kabul ederek ve başka şerefler de vermeye istekli olduğunu göstererek kutlamalıdır.²³¹²

Buradan yola çıkarak Roma dünyasında, kölelerin veya hizmetkârların bayram günleri dışında uzanmalarının uygun olmadığı sonucu çıkmaktadır. Ayrıca Roma meslek ve dini kurumlarının verdiği ziyafetlerde de bu kuralların katı bir şekilde uygulandığı görülür. Garnsey, Diana ve Antinous *collegium* üyelerinin yemek geleneklerini, Latium'da bir kasaba olan Lanuvium'da bulunan, uzun bir yazıtta açıkladıklarını aktarır. Bu yazıtta göre üyelerin her birinin loncadaki statüsüne göre yemek aldıkları, karmaşık bir oturma düzeninden bahsedilmekte olup, üyeler yerlerini değiştirmeye çalışırlarsa dört *sestertius* para cezası ile tehdit edildiği aktarılmaktadır.²³¹³

Yaslanma geleneği Nadeau tarafından çöküşün işareti olarak tanımlanır. Çünkü yemek yiyenler pasif bir pozisyon benimser ve kölelerin hizmetini zorunlu kılar. Bu edilgenliği, Homeros'un kahramanlarının sefer sırasında yedikleri eti bizzat kendilerinin kurban edip pişirdikleri ve yemekle ilgili tüm işleri yaptıkları algısına

²³⁰⁸ Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Claudius*, XXXII, s. 209.

²³⁰⁹ Nadeau, "Table Manners", in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 268.

²³¹⁰ Petronius, *Cena Trimalchio*, XLVIII, s. 69.

²³¹¹ Dunbabin, *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, s. 13.

²³¹² Lucius Junius Moderatus Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, Vol. III, XI/I, E. S. Forster and Edward H. Heffner (eds. and trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London, 1993, ss. 60-61.

²³¹³ Garnsey, *Food and society in Classical Antiquity*, ss. 135-136.

karşı olması örneğiyle savunur. Bu nedenle, sedirlere yaslanarak yemek yiyenlerin aksine, dindarlık ve sadelik örnekleri olarak kabul edilirler.²³¹⁴ Nadeau'nun Yunan edebiyatından bir örnekle savunduğu tezin örneklerini Latince literatürde de görmek mümkündür. Henüz dejenere olmamış Roma toplumunda kendi çiftliğinde besleyip hazırladığı hayvanın eti veya bahçesinde yetiştirdiği sebzeleri sunmak bir gelenektir. Eski Roma geleneklerine hâlâ bağlı olan Latinler, kendi yetiştirdikleri ürünlerle övünürler.²³¹⁵ Atalarının bu türden geleneklerini devam ettirmek erdemlilik olarak kabul edilmiştir. Iuvenalis, XI. Hicvinde bu durumu şöyle anlatır:

Bir zamanlar şöyleydi senatomuzun şimdilerde taşkınlaşan yemekleri: Küçük bahçesinden eliyle topladığı otları koyardı mütevazı ocağına Curius, artık prangalı pis bir lağımının bile dudak büküğü, kendisine sıcak aşevinin işkembe kokusunu anımsatıyor diye. Âdetti bir zamanlar kurutulmuş erkek bir domuzun gevşek sepet örgüsünden yapılma tavandan sarkan sırtını bayram günleri için kenara ayırmak ve doğum günlerinde akrabaların önüne domuz pastırması koymak taze etle birlikte, bir kurban kesilmişse tabii.²³¹⁶

Bu satırlar Iuvenalis döneminde bir zamanlar uygulanan geleneklere olan özlemi içermektedir. Özellikle Geç Cumhuriyet döneminde bazı yöneticiler bu eski norm ve değerleri korumak adına tüketim yasaları çıkarmışlardır. *Lex Orchia* (MÖ 182), davet edilebilecek misafir sayısını ve ithal gıda maddelerini kısıtlayan; *lex Licinia* (MÖ 140), bir akşam yemeğinde servis edilebilecek lezzetler ve yiyecek türleri ile ilgili; *lex Fannia* (MÖ 161) ve *lex Aemilie* (MÖ 115) yasaları buna örnek gösterilebilir.²³¹⁷ Romalıların gösterişçi tüketim ve israfı önlemede teoride titiz oldukları kadar pratikte aynı özeni göstermediklerini söylemek yanlış olmayacaktır. Daha önce Latince literatürden vermiş olduğumuz akşam yemeği örnekleri bunu kanıtlamaktadır.

Roma inancına göre, yemeğe gelen misafirlerin eve sağ ayakla girmesi gerektiği, böylece kötü şanstı kaçınıldığı düşünülmektedir. Trimalchio'nun misafirlerini kapı eşiğinde karşılayan bir köle, “*Önce sağ ayak!*” şeklinde bir uyarıda bulunur.²³¹⁸ Köleler, konuklar yemek divanına geçmeden önce onların ayakkabılarını çıkartıp, el ve ayaklarını eğer yaz ayındaysa soğuk, kış ise sıcak suyla yıkarlardı. Hatta *Trimalchio*'nun misafirlerine kölelerin şarkı eşliğinde küçük bir pedikür bile yaptığı

²³¹⁴ Nadeau, “Table Manners”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 266.

²³¹⁵ Pliny, *Natural History*, XIX/XIX, ss. 456-457.; Donahue, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, ss. 605-606.; Alcock, *Food in The World*, s. 176.; Iuvenalis, *Yergiler (Satirae)*, XI, 65-75, s. 135.

²³¹⁶ Iuvenalis, *Yergiler (Satirae)*, XI, 80-85, ss. 135-136.

²³¹⁷ Kim Beerden, “Moderation, Refined Luxury, or Extravagance? Fattened Animals and Ancient Roman Norms and Values”, *Food, Culture & Society*, Vol. 21, No. 4, 2018, ss. 505-520. s. 509.

²³¹⁸ Petronius, *Cena Trimalchio*, XXX, ss. 31.; Deighton, *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, s. 78.

belirtilir.²³¹⁹ Arkeolojik kazılarla elde edilen verilerde genellikle yemek yiyenler çıplak ayakla tasvir edilir. Bir başka Roma geleneği ise yemek esnasında sade ve rahat kıyafetler tercih edilmesidir. Genellikle hafif pamuklu kumaştan yapılmış kullanımı oldukça rahat olan bu elbise *synthesis* olarak bilinmektedir.²³²⁰ Muhtemelen pelerinli veya şallı (*pallium*, *abolla*) bir tunikten oluştuğu ve çok renkli olabileceği iddia edilmektedir.²³²¹ Bu elbise imparator sofralarında, gösterişli karnavallar sırasında tercih edilmemiştir.²³²² İmparatorların sofrasında genellikle *toga* giyildiği bilinmektedir.²³²³ Misafirler genellikle *synthesisi* yanlarında getirmişlerdir ancak konuklar himaye edilenler ise bu giysi kendilerine ev sahibi tarafından verilmiştir.²³²⁴

Yemeğin hangi sıraya göre yenileceği de önemli adap kurallarındandır. Konukların uzanmanın görgü kurallarını bilmelerinin yanı sıra yemeklerini hangi sırayla yediklerine de dikkat etmeleri gerekmektedir. Alcock, bu sofrada günümüzde büyük bir akşam yemeğinde hangi çatal bıçak takımını kullanacaklarını bilen konuklarla karşılaştırır.²³²⁵ Bu konuyla ilgili verilerin neredeyse hepsi akşam yemeğine aittir. Daha önce de bahsettiğimiz gibi en basit sıralama, *gustatio* (başlangıç yemekleri), *primae mensae* (ana yemek) ve *secundae mensae* (tatlı masası) olarak temelde üç masaya ayrılmıştır.²³²⁶ Bunun farklı varyasyonlarını da görmek mümkündür. Muhtemelen MS II. yüzyıl gezgini ve Samosatalı hatip Lucian'ın katıldığı yemek bu türden bir yemektir, zira Plutarch tarafından, yemekleri hangi sırayla yiyeceğini bilmediğinden utandığı ve kendisiyle alay edilmesin diye, ne yapması gerektiğini öğrenmek için diğer misafirleri gizlice izlediği anlatılır.²³²⁷

Latince literatürde yemeklerin yenme sırasıyla ilgili bolca örnek görmek mümkündür. Akşam yemeği başlığı altında Martialis, Iuvenalis ve Horatius'un

²³¹⁹ Petronius, *Cena Trimalchio*, XXXI, s. 31.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, XXX, s. 28.

²³²⁰ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1896.; Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 265.

²³²¹ Liza Cleland, Glenys Davies and Lloyd Llewellyn-Jones, *Greek and Roman Dress from A to Z*, Routledge Published, USA, 2007, s. 185.

²³²² Anthony Rich, *The Illustrated Companion to The Latin Dictionary and Greek Lexicon: Forming of All The Words Representing Visible Objects Connected With The Arts, Manufactures and Every-Day Life of The Greeks and Romans*, y.y., London, 1849, s. 636.

²³²³ Statius, *Silvae*, IV/IX, ss. 302-303.; Deighton, *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, s. 78.

²³²⁴ Deighton, *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, s. 78.

²³²⁵ Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 186.

²³²⁶ Matz, *Daily Life of The Ancient Romans*, s. 23.; Faas, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, s. 78.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1099.; Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, III/XVI, ss. 228.; Bober, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, ss. 413-421.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1099.

²³²⁷ Plutarch'dan alıntı için bakınız. Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 186.

eserlerinden alıntı yaptığımız menüler buna örnek gösterilebilir. Ayrıca mozaikler de yemeklerin yeneceği sırayı temsil edebilir. Bunun en güzel örneklerinden biri bugün Antakya Arkeoloji Müzesi'nde yer almaktadır.²³²⁸ İki kişilik hazırlanan bu sofrada, bir gümüş yuvarlak ve bir dikdörtgen tabak, başa takılacak çelenkler ve ekmekler görülür. Mozağe göre sırasıyla: başlangıç yemeği yumurtalıklar içine yerleştirilmiş yumurtalar, yanında birer küçük kaşık ile içinde iki domuz paçası tuzlaması bulunan, küçük bir sos kabı ve enginara benzer bir sebze yer almaktadır.²³²⁹

Nadeau, her kültürde insanların yemek yeme şeklinin tabaklarının içeriği ile doğrudan ilişkili olduğunu başka bir deyişle, ne yediğiniz ve nasıl yediğinizin yakından bağlantılı olduğunu belirtir.²³³⁰ Romalılar genellikle sol tarafına doğru uzanıp²³³¹ sağ elle yemek yemişlerdir. Zira bu da uyulması gereken başka bir sofrada adabıdır. Plutarch, bu görgü kuralının çocukluktan itibaren öğretildiğini²³³² şu satırlarla açıklar: “İnsanların, çocuklara yemeklerini sağ elleriyle almalarını ve sol elini uzatırsa, onları azarlamaları alışıldık bir şey...”²³³³ Başka bir yerde yine benzer bir durumdan bahseder “...ve çocuklarımıza ayakkabılarını ve kıyafetlerini giymeyi, etlerini sağ elle almayı, ekmeğini sol elle tutmayı, bunların bile tesadüfen gelmediğini, gözetim ve dikkat gerektirdiğini varsayarak öğretiyoruz.”²³³⁴ Çorba gibi daha sulu yemeklerin ise kaşık ya da ekmek batırılarak yenildiği bilinmektedir.²³³⁵ Ovidius, parmaklarla yemek yerken dikkat edilmesi gerekenleri şöyle anlatır: “Parmağının ucuyla kopar lokmaları: çok şey belli eder yemek yeme tarzı: ağzına yüzüne bulaştırayım deme, yağlı ellerini olduğu gibi.”²³³⁶ Muhtemelen bu yüzden her yemek bölümü sonunda köleler konukların ellerini ve ağzını temizlemesi için su getirmektedir. Aynı işlem için mendil, ekmek parçaları veya kölelerin saçları da kullanılmış olabilir.²³³⁷

²³²⁸ Alcock, *Food in The Ancient World*, s. 186.

²³²⁹ Bober, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, s. 227.

²³³⁰ Nadeau, “Table Manners”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 268.

²³³¹ Karatağ, *Klasik Arkeoloji Sözlüğü: Yunan-Roma*, ss. 247-248.

²³³² Nadeau, “Table Manners”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 266.

²³³³ Plutarch, *Plutarch's Moralia*, Vol. I, 5A, Frank Cole Babbitt (trans.), Harvard University Press (Loeb classical Library), London, 1969, ss. 22-23.

²³³⁴ Plutarch, *Plutarch's Moralia*, Vol. II, 99D, Frank Cole Babbitt (trans.), Harvard University Press (Loeb classical Library), London, 1962, s. 87.

²³³⁵ Grainger, *Cooking Apicius: Roman Recipes For Today*, s. 13.

²³³⁶ Ovidius, *Aşk Sanatı (Ars Amatoria)*, III, 750-755, Çiğdem Dürüşken (çev.), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2017, s. 109.

²³³⁷ Faas, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, s. 81.

Sulu yemekler hariç parmaklarla yedikleri için yiyecekler genellikle yemek sırasında lokma büyüklüğünde kesilmeli veya öncesinde kolayca yenebilecek parçalar halinde kesilmiş olmalıdır.²³³⁸ Martialis bir yemek daveti menüsünü sayarken kesiciye gerek duyulmayan bir ısırmalık yemekten (*ofellae*) bahseder.²³³⁹ MÖ I. yüzyıldan beri ziyafetlerde bütün domuz eti sunmak Roma geleneği olarak bilinmektedir.²³⁴⁰ Bu türden yemeklerin sunulması durumunda bir oymacı/kesici bu görevi yerine getirmiştir. Roma ziyafetlerini konu alan eserlerde sıklıkla oymacıya/kesiciye (*scissor*) rastlanır.²³⁴¹ Kesicinin olmaması durumunda misafirlere bir bıçak da verilmiş olabilir. Grainger, bir Roma ziyafetini hayal etmenin en iyi yolu onu Çin yemeği olarak düşünmektir diyor. Büyük servis tabaklarında getirilen yemekler, her misafirin kendisine verilen kâse veya tabaklarda küçük miktarlarda alınmış olmalıdır. Olabildiğince yavaş ve az miktarda yemek görgü kurallarındandır.²³⁴² Ovidius'un bu yöndeki tavsiyesi önemlidir, “*Atıştırma önceden evde, şölende de kes iştahını, tıka basa doyurmadan karnını: ye, yiyebildiğinden daha azını. Priamus oğlu (Paris) seyretseydi Helene’yi, oburca yemek yerken, iğrenirdi, “ne aptallık etmişim, böyle bir kızı kapıp getirmekle”, derdi.*”²³⁴³

Bir Roma ziyafetinde çok sayıda hizmetçi ve kölenin olması beklenmektedir. Bu kişiler kadın olabileceği gibi erkek olması da olağan görülmektedir. Hatta Seneca, henüz sakalları yeni çıkmaya başlamış, uzun kıvrıkcık saçlı (Düz olan saçlar özellikle böyle şekillendirilmiştir.) oğlanların hizmet ettiği ve yemek sonunda kötü muamele gördükleriyle ilgili bilgi aktarmaktadır.²³⁴⁴ Dalby, Roma şölenlerinde kölelerin yerinin bir kanepenin yanına çömelmek, odanın merkezinde hizmet vermek veya girişin etrafında beklemek olduğunu belirtir.²³⁴⁵ Pek çok konuda Roma geleneklerine aykırı olan Trimalchio'nun kurgusal yemeğinde aşçının konukların arkasında bir yerde

²³³⁸ Nadeau, “Table Manners”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 268.

²³³⁹ Martial, *Epigrams*, X/XLVIII, ss. 190-193.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 406.

²³⁴⁰ Pliny, *Natural History*, VIII/LXXVIII, ss. 146-147.; Matz, *Daily Life of The Ancient Romans*, s. 27.

²³⁴¹ Petronius Arbiter, *Cena Trimalchionis*, Henricus Thurston Peck (trans.), Dodd, Mead and Company Published, New York, 1898, s. 89.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, XXXVI, s. 32.

²³⁴² Grainger, *Cooking Apicius: Roman Recipes For Today*, s. 13.

²³⁴³ Ovidius, *Aşk Sanatı (Ars Amatoria)*, III, 755-760, ss. 109-110.

²³⁴⁴ Seneca, *Epistulae Morales*, Richard M. Gummere (trans.), Vol. III, XCV, Loeb Classical Library, New York 1995, s. 73.

²³⁴⁵ Dalby, “Men, Women, and Slaves”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, ss. 198-199.

oturmasına izin verildiği görülür. Dalby, buradaki amacın gerçek hayatta bu türden davranışın suçlanmak veya takdir görmek için olduğunu söyler.²³⁴⁶

Hizmetçilerin şölen esnasında hata yapmamaları ve çok dikkatli olmaları beklenmektedir. Hata yapmaları durumunda ceza uygulandığına dair bilgiler yer almaktadır. Ayrıca ister köle olsun ister misafir sofradan bir şey çalmanın büyük cezaları olduğu aktarılır. Bununla ilgili olarak Caligula'nın verdiği bir ziyafette altın tabak çalan birinin elleri kesilerek misafirler arasında dolaştırıldığı bilinmektedir. Bunun daha zarif bir örneği Cladius'un biyografisinde görülür. Cladius, bir gün önceki şölende altın bir şarap kadehi çaldığından kuşkulandığı misafirin önüne ertesi gün toprak bir kupa koydurmuştur.²³⁴⁷ Muhtemelen bu davranış ile kalabalık içerisinde davetlinin güvensiz olduğunu göstermek istemiştir. Onu bir şekilde cezalandırmış ancak bunu Caligula kadar zalimce yapmamıştır.

Edebi metinlerde geçen anekdotlardan anladığımız kadarıyla yemekte yellenmek ayıplanan bir durumdur. Trimalchio'nun ana yemeğin üçüncü aşamasında kendini rahatlatmak için tuvalete gittiğinden bahsedilir ve devamında karnının boğa gibi sesler çıkardığını, doktorların kendini tutmasını yasakladığını söyler ancak şahsına münhasır bir şekilde bunun olağan bir şey olduğundan bahsedilir, “... yani herhangi biriniz dışarı çıkmak isterse, onun utanmasına gerek yok. Hiçbirimiz sağlam doğmadık. Kendini tutmak kadar ıstırap verici bir şey yok bence. Bu, tanrının bile itiraz edemediği bir şeydir.”²³⁴⁸ Cladius'un biyografisinde de aynı türden bir olaya rastlanır. Ev sahipliği yaptığı bir şölen sırasında misafirlerden birinin utandığı için kendini tuttuğu, bu yüzden tehlike geçirdiğini öğrendiğinde yemekte geçirme ve yellenmeye izin veren bir ferman çıkarmayı düşündüğü yazılıdır.²³⁴⁹ Buradan çıkardığımız sonuç, yemeklerde yellenme ve geçirme gibi davranışların ayıplandığıdır. Eğer alışlagelmiş bir davranış olmuş olsaydı kişi sağlığını tehlikeye atacak kadar kendini tutmaz veya imparatorun bu konuyla ilgili bir ferman çıkarma düşüncesi olmazdı.

Latince literatürden günümüze ulaşan akşam yemeği örneklerinde servisten sorumlu görevliler arasında dikkat çeken mesleğin “scissor” olduğu görülür. Et kesen kimse olarak bilinen bu kişinin görevinin oldukça önemli olduğu metinlerde sıkça

²³⁴⁶ Dalby, “Men, Women, and Slaves”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, ss. 198-199.

²³⁴⁷ Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Cladius*, XXXII, s. 209.

²³⁴⁸ Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, XLVII, ss. 54-55.

²³⁴⁹ Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Cladius*, XXXII, s. 209.

vurgulanmasından anlaşılmaktadır.²³⁵⁰ Şölenlerde önemli başka görevliler ise servis edilecek yemeğin ismini söyleyen, aynı zamanda onu tanıtan kimselerdir. Zira bu da Roma ziyafetlerinde önemli bir gelenek gibi görünüyor. Ev sahibi de bu görevi üstlenmiş veya davetlilerden gurme bir arkadaşını menüyü ve tarifleri açıklamak için görevlendirmiş olabilir.²³⁵¹ Nasideus'un akşam yemeğine katılan Fundanius tuhaf bir yemekten bahseder, devamında “...ev sahibimiz bu yemeğin kural ve özelliklerini açıklamadı” der.²³⁵² Bazı ziyafetlerde, kimin tekrar davet edilebileceğini tespit etmek için konukların davranışlarını izleyen ve not alan *vocatur* adı verilen görevliden bahsedilir. Bu kişilerin yemeğe çağırılacak kişilere davetiye veren kişiler olduğu bilinir. Alcock, bu kişilerin rüşvet karşılığı davetiye ve yer tahsis ederek zengin olanlarından bahseder. Örneğin Suetonius, bir eyalet varsılının Caligula'nın verdiği bir davete katılmak için *vocatura* 200.000 *sestertius* ödediğini kaydeder. Muhtemelen imparator bu durumu hoş karşılamış olmalı ki ertesi gün davetiyeleri açık arttırmaya çıkarmıştır.²³⁵³ Ayrıca gelecek yemekte hangi yemeğin sunulabileceğini not eden bir görevlinin olduğu bilinmektedir.

Yemek esnasında ve sonrasında şarap tüketimi konusunda Yunanların aksine katı kurallar olmamakla birlikte, tek kural şarabın seyreltilerek içilmesiyle ilgilidir.²³⁵⁴ Şarabın sıcak veya soğuk suyla seyreltildiği bilinmektedir. Ayrıca şarabın kar ve buzla soğutulması da mümkündür ancak kaynaklarda bunun altının çizilmesi lüks izlenimi vermektedir. Örneğin, Plinius (Genç), Septimus Clarus'u davet ettiği ancak onun başka bir ziyafete katılmasından dolayı sitemde bulunur: “*Âdetimiz gereği şudur; masraflarımı son kuruşuna kadar ödeyeceksin. Bunu az bir şey sanma. Sofra için hazırlanmış yiyecekleri sayayım; ...buz ile soğutulmuş ballı şarap-yekûne buz da katacaksın, hatta en başta onu...*”²³⁵⁵ Bu satırlardan öğrendiğimiz başka bir gelenek

²³⁵⁰ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1706.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, XXXVI, s. 32.; Petronius Arbiter, *Cena Trimalchionis*, s. 89.

²³⁵¹ Dalby, “Men, Women, and Slaves”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 199.

²³⁵² Horace, *Satires (Saturnae)*, II/VIII, s. 245.

²³⁵³ “*Compererat provincialem locupletem ducenta sestertia numerasse vocatoribus, ut per fallaciam convivio interponeretur, nec tulerat moleste tam magno aestimari honorem cenae suae; huic postero die sedenti in auctione misit, qui nescio quid frivoli ducentis milibustraderet diceretque cenaturum apud Caesarem vocatu ipsius.*” Suetonius, *The Lives of The Twelve Caesars: Caligula*, Vol. I, XXXIX, J. C. Rolfe (trans.), Harvard University Press Published (Loeb Classical Library), London, 1979, ss. 466-467.; Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Caligula*, XXXIX, s. 177.

²³⁵⁴ Nadeau, “Table Manners”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 270.

²³⁵⁵ Pliny (Genç), *Genç Plinius'un Mektupları*, I/XV, ss. 42-43.

ise yemeğe söz verip gelmemenin bugün olduğu gibi hoş karşılanmadığı ve bunun bir bedeli olduğudur.

Şarabın seyreltilmesiyle ilgili başka bir konu su oranının tamamen kişiye bırakıldığıdır. Sek şarap içmek Romalılar tarafından barbarlara özgü davranış olarak görüldüğü için hoş karşılanmamıştır. İçki şöleni (*comissatio*) sırasında davetliler arasından bir kişi *rex* (şölen kralı) veya *magister convivi* (konuk başı) olarak seçilirdi. Buna alternatif olarak kutlamadan sorumlu *arbiter*²³⁵⁶ *elegantiae* veya *arbiter bibendi*²³⁵⁷ su ile şarabın karıştırılma oranını ve kaç kadeh içileceğini ayarlama ile görevlendirilirdi.²³⁵⁸ Su oranının nadiren üçte birden az olduğu ve beşte dörde kadar çıktığı iddia edilmektedir.²³⁵⁹ Daha önce söylediğimiz gibi bu uygulama, bir bakıma, sarhoşluğu yavaşlatmak, içenlerin içkilerini sınırlamak, böylece aşırı ve asi davranışları engelleyerek şenliğin düzenli bir şekilde ilerlemesini sağlamak amacı taşıyan bir uygulama olmalıdır. Bu gelenek zamanla yok olmuştur.²³⁶⁰ Russel, Roma’da yapılan kazılar sonucunda elde edilen verilere göre, MÖ VII. yüzyılda Latin kadınlarının ev sahibi olarak ziyafetlerde şarabın karıştırılması ve servis edilmesine başkanlık ettiğini belirtmektedir.²³⁶¹

Comissatio’da uygulanan başka bir gelenek içme aşamasına geçmeden önce kölelerin misafirlerin baş ve ayaklarına çelenkler takmasıdır. Trimalchio kurgusal akşam yemeğinde bu uygulamadan şöyle bahsedilir: “*Saçları sırtlarında olan çocuklar gümüş bir kaptaki parfümlü kremle gelip biz orada uzanırken ayaklarımızı ovuşturdular, ama önce bacaklarımızı ve ayak bileklerimizi çiçek çelenkleriyle sardılar. Aynı şeylerden bazıları sürahiye ve lambaya atıldı.*”²³⁶² Daha önce bahsettiğimiz Nero’nun yakınları tarafından verilen oldukça maliyetli akşam yemeği örneğinde de benzeri görülür: bir arkadaşı tarafından onun için verilen ziyafette çiçekten yapılmış çelenkler yerine ipek tülbentler kullanılmıştır. Bu yüzden bu şölenden “*cena mitellita*” olarak

²³⁵⁶ Arbiter için ayrıca bkz. De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, s. 50.

²³⁵⁷ İçkili bir ziyafette hakem olarak seçilen kişi. Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 40.

²³⁵⁸ Horatius, *Iambus’lar, Lirik Şiirler, Satıra’lar, Mektup’lar*, s.186.; Deighton, *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, s. 93.

²³⁵⁹ Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 293.

²³⁶⁰ Nadeau, “Table Manners”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, s. 270.

²³⁶¹ Russell, “Wine, Women, and the Polis: Gender and the Formation of the City-State in Archaic Rome”, s. 80.

²³⁶² Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, LXX, s. 70.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, LXX, ss. 63-64.

bahsedilir.²³⁶³ Diğer i se sezon dışı gül yaprakları ile süslenen çelenklerden dolayı “cena rosaria” olarak anılır.²³⁶⁴

İçki şöleni başladığında konukların sırayla kadehlerini kaldırıp içtikleri ve bu uygulamanın defalarca tekrar edildiği söylenir. Bunlardan en önemli olanı ise en seçkin kişiyle (*ab summo*) başlanarak herkesin sırayla, Latince “*propino tibi*”, “*vivas*”, “*bene*” yani iyilik ve sağlık dilekleriyle²³⁶⁵ kaldırdığı kadehi bir dikişte bitirerek yanındakine verdiği turdur.²³⁶⁶ Bu noktada belirtilmesi gereken bir başka husus da Roma dünyasında başlarda kadınların içki içmesinin hoş karşılanmadığı, bu sebeple bazı önemler alındığı hatta içenlerin katı bir şekilde cezalandırılması gerektiğine dair verilerdir. Aulus Gellius (MS II. yüzyıl), Cato’nun, eğer bir yargıç, kadını şarap tüketimiyle suçlarsa, ona verilecek cezanın iffetsizlik ve zina suçundan alacağı cezadan daha az olmaması gerektiğini dair sözlerini aktarır. Zira Cato’ya göre, zina yapan bir kadının cezası ölümdür.²³⁶⁷ Bu durumda Romalı bir koca, eşini şarap içmek suçuyla öldürmek isterse, bunun yasal hakları dahilinde olduğu anlaşılmaktadır. Bu konuyla ilgili bir örnek Romalı yazar Valerius Maximus’dan gelir, o karısını şarap içtiği için öldüresiye döven Egnatius Mecennius hakkında şunları yazmıştır:

Karısını sırf şarap içtiği için sopayla öldüresiye dövdü. Bunu yaptığı için kimse onu yargılamadı ve hatta kimse onu eleştirmede; herkes, Mecennius’un ayıklık kurallarını ihlal ettiği için karısını bu şekilde cezalandırarak mükemmel bir örnek oluşturduğunu düşündü. Bir kadın şarap içmeyi çok severse, mutlaka bütün faziletlerin kapısını kapatır ve her türlü fitneye açar.

Bu anekdot Cato’nun görüşlerini destekler nitelikte olup Egnatius Mecennius’un güya Romulus günlerinde yaşadığı bu olay, kadınların şarap içmesine karşı kuralın zamansız bir Roma geleneği olduğunu söylemenin bir yoludur.²³⁶⁸ Yine Gellius, Roma dünyasında kadınların şaraptan uzak durmaları gerektiği ve akrabalarına içki içip

²³⁶³ Suetonius, *On İki Caesar’ın Yaşam Öyküsü: Nero*, XXVII, s. 231.; D’Arms, “Performing Culture: Roman Spectacle and the Banquets of the Powerful”, s. 306.; Cobb, “The Reception and Consumption of Eastern Goods in Roman Society”, s. 149.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1118.; Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 370.

²³⁶⁴ Suetonius, *On İki Caesar’ın Yaşam Öyküsü: Nero*, XXVII, s. 231.; D’Arms, “Performing Culture: Roman Spectacle and the Banquets of the Powerful”, s. 306.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1118.; Özcan, “Greek ve Roma Dünyasında Gül”, s.14.

²³⁶⁵ Alova, *Latince Türkçe Sözlük*, s. 58,484,643.

²³⁶⁶ Allen, “Imperial Table Manners in Tacitus’ *Annals*”, ss. 374-375.; Carcopino, *Daily Life in Ancient Rome*, s. 293.; Delemen, *Antik Dönemde Beslenme*, s. 45.

²³⁶⁷ “*Verba Marci Catonis adscripti ex oratione, quae inscribitur de dote, in adulterio uxores deprehensas ius fuisse maritis necare: ...*” Aulus Gellius, *Noctes Atticae*, X/XXIII, 4, s. 329.

²³⁶⁸ Valerius Maximus, *Memorable Deeds and Sayings: One Thousand Tales from Ancient Rome*, Vol. VI, III/IX, Henry John Walker (trans.), Hackett Publishing Company, Inc., Cambridge, 2004, ss. 211-212.

içmediklerini kanıtlamak amacıyla öpücük vermelerinin emredildiği bir uygulamadan bahseder. Bu durumda koku gösterge olarak kabul edilmiştir.²³⁶⁹ Geç Cumhuriyet ve Erken İmparatorluk dönemlerinde Romalıların, kadınlara uyguladıkları şarap tüketim yasağı, atalarının ahlaki kurallarının ya da *mos maiorumun*²³⁷⁰ bir parçası olduğu ilkesine dayandırılmıştır. Russell, Latium’da yapılan arkeolojik kazılar sonucunda elde edilen verilerde kadınların aslında aristokrat şenlik ve şarap içme kültüründe yer aldığını, hatta bu kanıtların MÖ VII. yüzyıla değin geriye gittiğini belirtir.²³⁷¹ Ovidius, şarap içmenin kadınlara daha yakıştığını ancak ziyafet sırasında dikkatli olmaları gerektiğini şu sözlerle açıklar, “*Ama yine de başın dik dursun, aklın, ayakların sağlam bassın yere, dikkat et, biri iki gibi görme. İğrenç bir manzaradır, sırlıklam sarhoş olmuş bir kadın...*”²³⁷² Bu dizelerde yine sarhoşluğun hoş karşılanmadığını görüyoruz.

Roma ziyafetlerinde nadir de olsa gördüğümüz bir başka uygulama ise kusma geleneğidir. Her ne kadar bir gelenek olarak bahsedilse de bu uygulama aşırı yemenin ya da aç gözlülüğün sonucu bir davranıştır.²³⁷³ Seneca onlar için, “*Yedikleri için kusarlar, kustukları için yerler...*” der.²³⁷⁴ Ayrıca kendi döneminde kadınların erkeklerden geri kalmadığını, susuz şarap içmede meydan okuduklarını, bu yüzden onlar gibi midelerini zorla doldurdıkları için hem yeme hem de içmede kustuklarını söyler.²³⁷⁵ Günde dört öğün yiyen İmparator Vitellius’un, bu uygulamayı başlattığı bilinmekle birlikte yaygın olmadığı görülür. Romalıların, bu uygulama için midesinde bir sonraki yemeğe yer açmak için genellikle kusturucu aldıkları ya da tüy kullandıkları bilinmektedir. Literatürde, Vitellius ile birlikte en az üç imparatorun bunu yaptığından bahsedilir. Nero’nun sırt üstü uzanıp kurşun levhayı göğsünün üstüne tutup, şırıngayla kusarak fazla yiyeceklerden kendini arındırdığı, Vitellius’un kusma alışkanlığı sayesinde ancak günde dört öğün yemek yiyebildiği, Claudius’un ise tıka basa doymadan veya sızmadan bir yemeği bırakmadığı, böyle bir durumda ağzı

²³⁶⁹ “...institutumque ut cognatis osculum ferrent deprehendendi causa, ut odor indicium faceret, si bibissent.” Aulus Gellius, *Noctes Atticae*, X/XXIII/I, S. K. Marshall (ed.), Oxford University Press, Great Britain, 1968, s. 328.; Russell, “Wine, Women, and the Polis: Gender and the Formation of the City-State in Archaic Rome”, s. 78.

²³⁷⁰ Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 1137.

²³⁷¹ Russell, “Wine, Women, and the Polis: Gender and the Formation of the City-State in Archaic Rome”, s. 80.

²³⁷² Ovidius, *Aşk Sanatı (Ars Amatoria)*, III, 765, s. 110.

²³⁷³ Crichton, “Were the Roman Emperors Claudius and Vitellius Bulimic?”, s. 204.

²³⁷⁴ Seneca, *Teselliler: Helvia’ya*, X, s. 75.

²³⁷⁵ Seneca, *Ahlak Mektupları (Epistulae Morales)*, 95, s. 391.; Seneca, *Ad Lucilium Epistulae Morales*, Vol. III, XCV, Richard M. Gummere (trans.), London, G. S. Putnam’s Sons Published, (The Loeb Classical Library), 1924, ss. 70-71.; Crichton, “Were the Roman Emperors Claudius and Vitellius Bulimic?”, s. 206.

açık bir şekilde uykuya daldığında, midesinden gereksiz yiyecek ve içeceği getirmek için bir tüy ile boğazı gıdıklanarak çıkarıldığı bilinmektedir.²³⁷⁶

Yemek bölümleri arasında kusma alışkanlığına dair kanıtlarımız birkaç kişiyle sınırlıdır bu yüzden bu uygulamayı tüm Roma için olağan bir durum gibi göstermenin doğru olmayacağı kanaatindeyiz. Zira bu alanda çalışma²³⁷⁷ yapan Crichton, misafirlerin yemek bölümleri arasında kustukları ziyafetlerin Roma İmparatorluğu'nda günlük yaşamın bir parçası olmadığını, bu sebeple kültürel ve sosyal olacak kadar yaygın olduğu savına itiraz edilebileceğini söyler. Ayrıca yapmış olduğu çalışmalar sonucunda kusma alışkanlığının sadece birkaçını etkileyen patolojik bir olay olduğunu belirtir.²³⁷⁸ Hippokrates'in tıbbi sebeplerden dolayı kusturucu ve lavman verilirken uyulması gereken kuralları listelemesi belli hastalıklardan dolayı uygulanan bir yöntem olduğu söylenebilir.²³⁷⁹ Crichton, kusma uygulaması hakkında yazan Romalı yazarlar olan Iuvenalis, Seneca, Petronius ve Martialis'in aslında bireysel olaylar karşısında şok oldukları için, buna dikkat çektiklerini belirtir. Bu uygulama Roma'da bir norm olsaydı bahsetmeye gerek duymayacaklarını ekler.²³⁸⁰ Yapmış olduğumuz araştırmalar bizi de aynı kanıya ulaştırmıştır.

Yemek esnasında günün yorgunluğunu atmak veya hoş vakit geçirmek için eğlenceler düzenlendiği dönemin kaynaklarında açıkça görülmektedir. Bu eğlencelerde, dans gösterileri, müzik, tiyatro veya Homeros, Vergilius gibi yazarların eserlerinden dizeler okunmuştur. Ayrıca çeşitli oyunların da oynandığı görülür. Bunlar içerisinde kura çekme ve zar²³⁸¹ oyunu dikkat çekmektedir. Lampridius, kura çekerek bir şeyler dağıtma geleneğini başlatan ilk kişinin Elagabalus olduğunu söyler. Ziyafetler sırasında dağıtacağı şeyleri kaşıklar üzerine yazdırarak çekiliş yaptığı,

²³⁷⁶Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Claudius*, XXXII, ss. 209-210.; *Nero*, XX, s. 226.; *Vitellius*, XIII, s. 277.). Alcock, "Gluttony: The Fifth Deadly Sin", in *Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery: The Fat of the Land*, s. 12.; Crichton, "Were the Roman Emperors Claudius and Vitellius Bulimic?", s. 204.

²³⁷⁷ Yazarın ilgili çalışması aslında *bulimia* hastalığına dairdir. Aşırı yeme ve kendi kendine kusturma, Roma İmparatorluğu'nun başlarında uygulandığından *Bulimia nervosa* ile ortak bir yönü olabilecek vakaları belirlemek için bu döneme ait literatür incelemesi yapılmıştır. Çalışma sonucunda, bugün kilo alma korkusu dürtüsüyle hareket eden bulimia'nın Roma dönemi örneklerinde görülme olasılığının olmayacağına ulaşmıştır. Detaylı bilgi için bkz. Crichton, "Were the Roman Emperors Claudius and Vitellius Bulimic?", ss. 203-207.

²³⁷⁸ Crichton, "Were the Roman Emperors Claudius and Vitellius Bulimic?", ss. 203-207.

²³⁷⁹ *Hippokrates, Hippokrates Külliyyatı: Sağlıklı Rejim*, V, ss. 317-318.

²³⁸⁰ Crichton, "Were the Roman Emperors Claudius and Vitellius Bulimic?", ss. 206-207.

²³⁸¹ Zar (*talus*), iki ucu yuvarlak, üzerinde karşılıklı olarak 1-6, 3-4 sayıları bulunan dört dikdörtgen yüzlü bir tür zar, dört değişik sayının geldiği 'iactus Veneris' yani Venüs gelmesi iyi zarken, dört ayrı sayının geldiği 'canis' yani köpek kötü zardır. Çevirmenin notu bkz. Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü*, s. 423.

kişinin şansına göre, on deve, on sinek, on libre altın, on deve kuşu, on tavuk yumurtası ve on libre kurşun kazandığı aktarılır.²³⁸² İmparator Claudius'un zar oyunlarına aşırı düşkün olduğu, tahtirevan gezintileri sırasında bile oynadığı, hatta bu konuda bir kitap bile yazdığından bahsedilir.²³⁸³

Plinius (Genç)'un yemek davetine gelmeyen Septimus Clarus'un, Gadesli (Cadizli) kızların dans ettiği bir davete katılmış olması, eğlencenin oldukça önemli olduğunu göstermektedir.²³⁸⁴ Yemekte eğlence gerçekten önemlidir ancak Trimalchio'nun kurgusal yemeğinin başından sonuna ya da her yemek servisinde ayrı bir tiyatro sergilenmesi oldukça abartılı görünmektedir. Zira yazar bu abartıya dikkat çekmek için kölelerin hizmet ederken bile bu kadar neşe içinde sürekli şarkı mırıldanmasından rahatsız olduğunu şu satırlarla ifade eder:

İskenderiyeli çocuklar elimize buzlu su döktü. Diğerleri onları takip etti ve ayaklarımıza baktı, büyük bir beceriyle her türlü şeytan tırnağını çıkardı. Ancak bu zahmetli operasyon sırasında bile sessiz kalmadılar: şarkı söylediler. Tüm personelin şarkıcı olup olmadığını öğrenmek istedim, bu yüzden bir içki istedim. Bir anda bir çocuk oradaydı, benimle ilgilenirken tiz bir sesle şarkı söylüyordu ve benden bir şey isteyen başka biri de aynısını yaptı. Saygın bir akşam yemeğinden çok müzikal bir komedi gibiydi.²³⁸⁵

Bu satırlardan anlaşılan saygın bir akşam yemeği için bu kadar eğlencenin fazla olduğudur.

Roma beslenme kültüründe bilenen başka bir gelenek ise konukların yemekten sonra ellerinin boş gönderilmediğidir. Davetlilerin evlerine dönerken götürmeleri için ziyafetten kalan veya özellikle bu amaç için pişirilen yemeklerin bir sepet ya da mendil içerisine konularak hazır edildiği bilinmektedir. Ziyafet sonu hediye verme geleneği yemeklerle sınırlı değildir, sadece bu amaç için hediyeler hazırlanmıştır. Bu hediyeler yükte hafif pahada ağır değerli taş ve madenlerden yapılan eşyalar veya parfüm ve yağlar olabileceği gibi daha mütevazı zeytin, peynir ve çeşitli gıda maddeleri de olabilirdi. Muhtemelen ev sahibinin serveti ve mizacına göre değişiklik gösteriyordu. Bu hediyelerin daha önce bahsettiğimiz Elagabalus'un yaptığı çekiliş oyunu ile dağıtılması da mümkündür.²³⁸⁶ Trimalchio'nun akşam yemeğinde ise tavandan açılan

²³⁸² Dağıttığı hediyeler arasında, ölü köpek, ayı, fındık faresi, sığır eti, marul, gümüş, bakır, altın da vardır. Aelius Lampridius, *Antoninus Elagabalus (Historia Augusta)*, XXII, s. 86.; Magie (trans.), *The Scriptores Historiae Augustae: Elagabalus*, XXII, ss. 148-149.

²³⁸³ Suetonius, *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü: Claudius*, XXXIII, s. 210.

²³⁸⁴ Pliny (Genç), *Genç Plinius'un Mektupları*, I/XV, ss. 42-43.

²³⁸⁵ Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, XXXI, s. 31.

²³⁸⁶ Aelius Lampridius, *Antoninus Elagabalus (Historia Augusta)*, XXII, s. 86.; Magie (trans.), *The Scriptores Historiae Augustae: Elagabalus*, XXII, ss. 148-149.

paneller ile misafirlerin önüne indirilen çemberdeki, altın taçlar ve koku şişeleri örnek olabilir.²³⁸⁷ Daha mütevazı örnekler ise Martialis'in XIII. kitabında yer alan ürünlerdir.²³⁸⁸ Martialis saydığı bu hediyelere geçmeden önce şöyle söyler, “*Bu hediyeleri misafirlerinize hediye yerine gönderebilirsiniz, eğer bir sikke bende olduğu gibi sizde de ender bulunursa. Ayrıca başlıklardaki şeylerin isimlerini alacaksınız: mideniz için değilse geçin.*”²³⁸⁹ Bu hediye başlıklarından bazıları şunlardır, arpa, buğday, mercimek, incir, peynir ve zeytin benzeri basit ama bazılarının Roma’da değeri olan şeyler. Devamındaki kitap “*Apophoreta*”²³⁹⁰ başlığı altında yine hediyeleri içermektedir ancak çevirmen, bu hediyelerin farklı olduğunu, çiftler halinde, öncekinin sonrakinin devamı niteliğinde olduğunu ve kurayla dağıtılmış olabileceğini söyler. Nitekim Martialis bunu, “*...zengin ve fakir sırayla hediyeler alır; herkes kendi konuşuna hak ettiği ödülü versin.*” şeklinde ifade eder.²³⁹¹ Çift halinde dağıtılan hediyelere, “*candelabrum Corinthium*” (Korint şamdanı) (gümüş, altın veya ikisinin karışından yapılmış olabilir) ve “*candelabrum ligneum*” (ahşap şamdan) örnek verilebilir.²³⁹²

²³⁸⁷ Petronius, *The Satyricon (Cena Trimalchionis)*, LX, s. 63.; Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, XLI, ss. 53-54.

²³⁸⁸ Martial, *Epigrams*, XIII/I-CXXVII, ss. 390-437.

²³⁸⁹ Martial, *Epigrams*, XIII/III, ss. 392-393.

²³⁹⁰ Misafirlere eve götürmesi için verilen hediyeler. Alova, *Latince-Türkçe Sözlük*, s. 37.; Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, s. 148.

²³⁹¹ Çevirmen metnin bozulmuş olduğunu ancak bazılarının orijinalliğini koruduğunu belirtir. Martial, *Epigrams*, XIV/I, ss. 440-441.

²³⁹² Muhtemelen kitabın başında söylediği gibi biri zengin diğeri fakir kimse için verilecek hediyelerdir. Martial, *Epigrams*, XIV/XLIII-XLIV, ss. 454-455.

5. SONUÇ

Roma'nın kuruluşundan *Principatus* döneminin sonuna değin geçen sürede Roma yemek kültürü incelenen bu çalışma sonucunda Roma yemek kültürünün şekillenmesinde en önemli etkenin coğrafi unsurlar olduğu görülmüştür. Akdeniz havzasında kurulup gelişen ve dolayısıyla Akdeniz ikliminin hâkim olduğu bu mekân Roma yemek kültürünü etkileyen en önemli unsur olmuştur. Devletin coğrafi konumu öncelikle tüketilen gıdalar üzerinde etkisini göstermiştir. Akdeniz ikliminin yetiştirmeye elverişli kıldığı tahıl, üzüm ve zeytin Roma yemek kültürünün karakteristik ürünleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu gıdaların işlenmesiyle elde edilen lapa, ekmek, şarap ve zeytinyağı Romalıların en sık tükettiği gıdalar olmuştur. Bu besin maddeleri sadece Roma yemek kültürü üzerinde değil, din, siyaset, sağlık, ekonomi, ticaret, hukuk, sanat ve edebiyatta da etkin rol oynadığı sonucuna varılmıştır.

Çalışmanın ilk bölümü Romalıların tükettiği başlıca gıda maddelerine detaylı bir şekilde değinmeyi amaçlasa da yapmış olduğumuz araştırmalar bu konunun müstakil birkaç çalışmaya konu olabilecek kadar kapsamlı olduğunu göstermiştir. Bu sebepten çalışmada daha çok her bir gıda maddesi için genel bir çerçeve çizilmiştir. Çizilen çerçeve bize, gıda maddelerinin Roma yemek kültüründeki önem sırasının net değil göreceli olduğunu göstermiştir. Örneğin, gıdanın diyetteki kalori değeri ve sosyal hiyerarşideki yeri düşünüldüğünde etlerin ilk sırada yer alması gerekirken ona ulaşımın sınırlı olması dolayısıyla bu sıralama toplumdaki tüm grupları temsil etmediği anlaşılmıştır. Başka bir veri Roma toplumunun her sınıfı tarafından yemeklerde eksik edilmemiş ve severek tüketilmiş olan sebze ve yeşillikler ile ilgilidir. Bu gıdaların besin değeri düşük olduğu için konuyu inceleyen eserlerde son sıralarda verilmişlerdir. Braudel'in Akdeniz üçlüsü (tahıl, üzüm, zeytin) olarak adlandırdığı gıda maddeleri ise Roma'da en sık tüketilen olmalarından dolayı, en başta ve daha detaylı işlenmiş, sosyal, ekonomik ve siyasi hayatın her alanında etkin oldukları görülmüştür.

İncelenen bazı gıda maddelerinin halkın en çok talep ettiği gıdalar olması devlet denetimini zorunlu kılmıştır. Az bulunmaları ise toplumsal huzursuzluğa yol açmış ve isyanlara neden olmuştur. Bu yüzden yöneticiler özellikle tahıl talebini karşılayabilmek için yeni kurum ve makamlar oluşturmuş, yeni yasalar çıkarmışlardır. Bu alanda ilan edilen yasalar özellikle Roma ticaret hukukunun şekillenmesinde etkili olmuştur. Bunun yanı sıra yaklaşık 1 milyon nüfuslu bir kenti besleyecek tahıl

miktarının büyüklüğü daha fazla yük taşıyan gemilerin inşa edilmesi gereğini doğurmuş, yeni gemiler inşa edilmesi uzun mesafede daha az maliyetle daha fazla ürün taşınmasına olanak sağlamıştır. Öte yandan büyük gemilerin kullanımı yeni liman inşasını da beraberinde getirmiş, bu kapsamda yeni limanlar oluşturulmuştur. Tek seferde büyük miktarda ürünün Roma'ya taşınması, uzun süre bozulmadan muhafaza edebilecek daha gelişmiş depo ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. Devlet bu yüzden *horrea* adı verilen büyük aynı zamanda daha gelişmiş depolar inşa etmiştir. Gıdanın dağıtımı başka önemli bir konu olup bunun için yeni makamlar oluşturulup görevliler atanmıştır. Alıcıların tespiti için nüfus sayımları yapılmıştır. Tahıl talebini karşılamak için devletin harcadığı bu çaba dikkate alındığında Roma tarihinde gıda maddelerinin beslenmenin ötesinde bir rol oynadığı görülür. Bu bağlamda besin maddeleri tek başına sadece yemek kültürünü değil siyaset, ekonomi, ticaret, hukuk, mimari, sanat ve teknoloji alanına yani devletin hemen her alanına nüfuz etmiş, onların şekillenmesinde, değişip dönüşmesinde etkin olmuştur.

Antik Roma'da gıda maddelerinin kişi ve grupların sosyal hiyerarşideki yerini gösteren bir işaret olarak kullanıldığı da görülmektedir. Örneğin beyaz renkteki ekmek üst sınıflar ile, bakliyat tüketimi alt sınıflar ile ilişkilendirilmiştir. “*Kavrulmuş nohut alıcısı*” anlamına gelen “*fricti ciceris emptor*” deyişinin Romalılar arasında fakir bir insanı tanımlaması buna güzel bir örnektir. Daha ileri gidilerek gıda maddelerinin sadece Roma toplumundaki grup ve kişileri değil farklı milletleri tanımlamada da kullanıldığı söylenebilir. Bu noktada gıda maddeleri genellikle simgesel olarak kullanılmış, Roma ideolojisindeki çağrışımına dikkat çekilmiştir. Örneğin, Columella'nın Tuna Nehri'nin kuzeyinde yaşayanlar için “*süt içenler*” anlamına gelen “*getae*”yı kullandığı görülür. Burada süt içenler ifadesi aslında Roma ideolojisinde geri kalmışlıkla ilişkilidir çünkü süt hiç işlenmeden doğrudan tüketilmektedir. Aynı şekilde Roma düşüncesinde doğaya hükmetmek medeniyet göstergesi olarak kabul edildiğinden, Roma'nın daha kuzeyinde yaşayan halkların tarım bilgisinden yoksun olmaları ve gıdayı işlemedeki bilgisizlikleri, medeniyetsizlikle ilişkilendirilmiştir. Bu düşünce, Roma dünyasındaki çok sayıda köprü ve su kemerinin varlığı ile somut bir kimliğe bürünmektedir.

Roma zihniyetinde doğal olanı işlemek veya geliştirmek uygar olmakla ilişkilendirildiğinden dolayı tarım alanında pek çok ekim yapılmış ve hayvancılıkla ilgili yeni teknikler geliştirilmiştir. Yapılan araştırmalar bize göstermiştir ki Romalılar

pek çok bitkiyi ekime almış ve onların farklı türlerini geliştirmişlerdir. Örneğin yaban kuşkonmazını severek tüketseler de yetiştirmedeki zorluğa rağmen ekime alınmış ve onun bakımıyla ilgili talimatları yazıya geçirmişlerdir. Aynı şekilde Cato'nun sebzeler arasında en üst sıraya koyduğu, sayısız faydası olduğu düşünülen lahananın ekimi İmparatorluk dönemi boyunca desteklenmiş ve çok sayıda çeşidi geliştirilmiştir.

Kendi kendine yetebilmek, dolayısıyla kendi ürününü yetiştirmek Roma dünyasında erdemlilik göstergelerindendir. Bu yüzden ilk Romalılar, insanları, bahçesine ve ürünlerine göre değerlendirmişlerdir. Örneğin, bir Romalı sebze için pazara ihtiyaç duyuyorsa, bunun anlamı evde ihmalkâr bir eş/kadının varlığı aşıkardır. Roma'da bazı tanınmış ailelerin soy adlarını (*cognomen*) tarım ürünlerinden alması, yetiştirdikleri ürünlerden gurur duydukları veya tarım ürünlerini bir gurur kaynağı olarak gördükleri şeklinde yorumlanabilir. Bunların dışında tarım ve hayvancılık alanında yazılan el kitapları bu alanlara verilen önemi gösterdiği gibi, yemek kültürünün edebiyat üzerindeki etkisini de kanıtlamaktadır.

Romalıların hayvancılığa olan bakış açısını incelediğimizde, hayvan sahibi olmanın zenginlik olarak görüldüğü sonucuna varılmıştır. Bunun en güzel kanıtı Latince “*para*” anlamına gelen “*pecunia*”nın hayvan sürüsü anlamına gelen “*pecus*”tan türemiş olmasıdır. Roma'da et tüketimi ile ilgili yapmış olduğumuz araştırmalar, etin lüks bir gıda maddesi olduğunu, bu yüzden erişiminin sınırlı olduğu sonucuna varılmıştır. Antik Çağ'da et tüketimi ile ilgili yapılan çalışmaların hemen hepsi eti dini ritüeller ile ilişkilendirmiş ve tüketiminin buna paralel olduğunu göstermiştir. Aynı şekilde konuyla ilgili hem edebi hem de arkeolojik veriler Roma dünyasında etin dini yönüne dikkat çekmektedir. Kanaatimizce daha çok alt sınıftan kişilerin ete ulaşımı dini olaylar ile ilişkilendirilebileceği, ancak üst sınıftan kişilerin et tüketimi ve dini ritüeller ilişkisinin İslam kültüründeki helal kesim anlayışıyla gösterilebileceği düşüncesindeyiz.

Romalıların et tercihi genellikle yağlı parçalar olduğu için daha besili hayvanlar daha değerlidir. Bu nedenle, hayvanları evcilleştirmek ve şişmanlatmak için, tarım ürünlerinde olduğu gibi, yeni teknikler geliştirmişlerdir. Bu durum aynı zamanda, Romalıların doğal olana müdahale veya hükmetmeyi uygarlık göstergesi olarak görmelerinin bir yansıması da sayılabilir. Öte yandan onların av hayvanlarının tüketimine karşı olduğu düşünülmemelidir, aksine Antik Çağ'ın diğer milletlerinde

olduğu gibi Romalılar için de avcılık soylulukla ilişkilendirilmiştir. Av için daha çok domuz gibi belli başlı hayvan türleri tercih edilmiştir.

Romalıların egzotik tarım ve hayvan ürünlerine yüksek talep gösterdiği bir gerçektir. Bu gıda maddelerine ulaşmak için belli bir ekonomik yeterliliğe sahip olmak gerektiğinden tüketilmeleri sosyal hiyerarşide yer edinme veya sınıf atlamanın kolay yolu olarak kullanılmıştır. Tarihin her döneminde nadir olana duyulan ilgi Romalılar için de geçerlidir. Örneğin Romalıların balık tüketim tercihleri incelendiğinde tazelik unsuru başta olmakla birlikte, tuzlu su balıkları ve emsallerinden daha büyük veya nadir olanların tercihi dikkat çekmiş, bunlara ulaşmak için büyük servetler ödenmiştir. Özellikle taze ve açık denizlerden tutulan balıkların değerli olmasının gerekçesi, Romalıların uzun süre açık denizler için yeterli donanıma sahip olmamaları, sahip olduklarında ise denizlerin mevsimsel sebeplerden dolayı uzun süre kapalı olması olabilir. Balık tüketimindeki bu tercihler aynı zamanda Roma'da kültür balıkçılığının önem kazanmasına ve yeni tekniklerin geliştirilmesine katkı sağlamıştır. Aynı şekilde nadir türleri yetiştiren ya da tuzlu su balık havuzlarına sahip olanlar toplumda öne çıkmıştır. Kişilerin yetiştirdikleri hayvanlardan gurur duydukları bu yüzden, tarım ürünlerinde olduğu gibi, *cognomen*lerini yetiştirdikleri belli başlı balık türlerinden aldıkları görülmüştür.

Çalışma oluşturulurken tıbbi metin yazarlarından da faydalanmak durumunda kalmamızın sebebi Galenos ve Celsus, eserlerinde gıda maddelerine ayrı bir yer ayırmış ve onları pek çok alanda incelemişlerdir. Bu yazarlardan edindiğimiz bilgiler, Roma dünyasında yiyecek ve içecek sağlığın korunmasında kritik rol oynadığıdır. Dolayısıyla sağlık ve beslenmenin ayrılamayacağı sonucuna varılmıştır. Bu eserlerden çıkartılan başka bir sonuç ise Antik Roma'da daha çok tüketilen gıdalar için kullanılan “*diyet*” sözcüğünün evrimine ilişkindir. O dönemde yenilen şeyler için kullanılırken, bugün yenmemesi gereken şeyler için kullanılmaktadır. Ek olarak bugün geleneksel tıpta kullanılan pek çok yöntem Romalı hekimler tarafından geliştirilmiş ve uygulanmıştır. Aynı şekilde bugün geleneksel tarım ve hayvancılıkta kullanılan pek çok teknik de Romalılar tarafından kullanılmıştır. Mevcut literatürden edindiğimiz bilgiler bazı tekniklerin bizzat onlar tarafından icat edildiğini de göstermiştir.

Yemek tarifleri başlığı altında değerlendirdiğimiz bölümde, en başta ele aldığımız gıda maddelerinin nasıl bir araya getirildiğini ortaya koymaya çalıştık. Ele aldığımız

tarih aralığına dair başka bir tarif kitabı bulunmaması, bu bölümün önemini artırmaktadır. Her ne kadar bu çalışmanın tarih sınırı MS 280 yılı olarak belirlense de ve bu eserin MS IV. yüzyılda bir araya getirildiği söylene dahi, içeriğindeki tariflerin bir kısmının bu çalışmayla paralellik gösterdiği görülür. Eserin yazarının şüpheli olduğu bugün pek çok otorite tarafından kabul edilmiştir. Yapmış olduğumuz araştırmalar sonucunda bu eserin yazarının ismi olarak kabul edilen Apicius isminin Roma'da farklı dönemlerde yaşamış lüks damak tadına sahip gurmeler için kullanılan bir *cognomen* olduğudur. Hatta bu eserin dil ve üslubu dikkate alındığında mutfakta çalışan bir köle tarafından yazılmış bir metin olduğu izlenimi ağır basmaktadır.

Tarifler konusunda genel kanı yazarının mizacını yansıttığı yani lüks damak tadına hitap ettiği yönündedir. Bu kanı tarafımızca kısmen kabul edilmekle birlikte kitabın içerisinde yer alan pek çok yemeğin oldukça basit olduğu görülmüş ve Roma alt sınıfları tarafından tüketilmiş olabileceği sonucuna varılmıştır. Tarifler incelendiğinde Latince literatürdeki diğer kaynakları desteklediği anlaşılmıştır. Birinci bölümde yapmış olduğumuz araştırmalar Romalıların et tercihlerinin genellikle domuzdan yana olduğu sonucunu verirken, Apicius'a atfedilen eserde, dört ayaklı hayvanlar arasında domuzu içeren tarif sayısının açık ara önde olması bu bilgiyi onaylamıştır. Aynı şekilde Romalıların sığır eti tüketiminin sınırlı olduğu birinci bölümde tespit edilirken, bahsi geçen eser tarif sayısının azlığıyla bunu teyit etmiştir. Romalıların hayvansal yağlardan ziyade zeytinyağı tükettiği bilgisi birinci bölümde tespit edilirken ikinci bölümde çevirisini yaptığımız yemek tarifleri bunu doğrulamaktadır. Apicius'un geliştirdiği veya icat ettiği mutfak tekniklerinden bahseden diğer Romalı yazarların bilgileri bu bölüm ile desteklenmiştir. Başka bir tespitimiz ise çevirisini yaptığımız tariflerin, ziyafetleri konu alan Latince metinlerdeki menüler ile uyumluluk içinde olmasıdır. Tüm bunlar tüketilen bu yemeklerin tariflerini vererek, zihinlerde somut bir imgelem oluşturmak isteğimizin yerinde bir girişim olduğunu göstermiştir.

Roma gibi geleneklerine bağlı, ölçülü olmayı erdemlilik olarak gören aynı zamanda belli bir grubun davet ve gösteriş meraklısı olduğu bir halkın ziyafetlerini, beslenme alışkanlıklarını, sofrada adabını, görgü kurallarını incelemek ve bunların şekillenmesine olanak sağlayan faktörlere değinmek çalışmanın son aşamasını oluşturmuştur. Öğünler beslenme kültürünün ayrılmaz parçalarıdır. Latince literatürde yer alan örnek menüler bu konuda paha biçilmez bilgiler vermektedir. Bu kapsamda

Romalıların kahvaltısı, öğle yemeği, ikindi atıştırmalığı ve son olarak en temel öğün kabul ettikleri akşam yemeği ve onunla ilişkili diğer ziyafetler ön plana çıkmaktadır. Bugün bütün yazarlar tarafından Roma dünyasında üç öğün olduğu kabul edilmektedir. Bununla birlikte Latince kaynaklar incelendiğinde “*merenda*” ve “*vesperna*” terimlerine rastlanmıştır. *Merenda*nın öğle ve akşam yemeği arasında ayaküstü yenilen bir atıştırmalık olduğu, *vesperna* teriminin ise ilk Romalılar tarafından akşam yemeği olarak kullanıldığı görülmüştür. Sonraki süreçte ise öğün zamanlarındaki kaymaların *vesperna*nın gece yemeğine dönüşmesine neden olduğu, onun yerini öğleden sonra alınan *cenanın* aldığı anlaşılmıştır. Tam ayrımın ne zaman olduğu konusunda kaynaklar bilgi sağlamasa da değişimin nedeni *cenada* tüketilen yemek çeşitliliğinin artması dolayısıyla geçen sürenin uzaması olduğu düşünülmektedir.

Romalılar kültürel olarak etkileşimde oldukları Yunanlardan beslenme alanında lüksü de öğrenmişlerdir. Livius’un, MÖ 187 yılında Manlius Vulso’nun Küçük Asya’dan bir dizi yabancı lüks geleneği yanında getirdiği bilgisi bunu kanıtlar niteliktedir. Bu lüks geleneklerin benimsenmesi, eski Roma geleneklerine bağlı kişiler tarafından yozlaşmanın başlangıcı olarak değerlendirilmiştir. Yabancı geleneklerin benimsenmesi yozlaşmanın başlangıcı olsa da bu tarihler aynı zamanda Roma’nın siyasi egemenliğini genişlettiği refah dönemine rastlaması, lüksün artmasının Roma yöneticilerinin zenginleşmesine bağlı olabileceğini de düşündürmektedir.

Latince kaynaklarda dikkat çeken diğer terimler “*convivium*”, “*comissatio*” ve “*epulum*”dur. Bu terimler bir öğünden ziyade ziyafet ve içki şöleni için kullanılmıştır. Öğünler başlığı altında ele alınan diğer şölenler ise *cenayla* ilişkili olanlardır. Roma dünyasında insan yaşamının önemli dönüm noktaları ve özel gün ve olaylarda düzenlenen ziyafetler için *cena* terimi kullanılmıştır. Bunun yanı sıra Latince literatürde *cena* ile ilgili her detayın ayrıntılı olarak işlenmesi Roma beslenme kültüründe oldukça önemli olduğunu göstermiştir. Morris’in tezine göre, Romalıların yeme alışkanlığı toplayıcıdan ziyade avcı gruba dahildir ve bu nedenle akşama kadar bir şey yememektedirler, dolayısıyla akşam yenen *cena* onların en önemli öğünüdür. Kanaatimizce, Romalılar gün içerisinde işlerini halletmekle uğraştıkları için beslenme alışkanlıkları da buna göre şekillenmiş, dolayısıyla coğrafi unsurların yanı sıra ekonomik faaliyetlerin de öğünleri şekillendirmede etkili olduğu anlaşılmıştır.

Akşam yemeğinin diğer öğünlerden farkı hazırlık gerektiriyor olmasıdır. Geriye kalanlar genellikle ayakta hiçbir hazırlık gerektirmeden geçiştirilmektedir. Roma dünyasında kahvaltı ve öğle yemeği ile ilgili bilgilerin sınırlı olması buna bağlanmaktadır. Aksine akşam yemeği ve onunla ilişkili özel gün ve olaylar için düzenlenen ziyafetler hakkında literatürde daha fazla bilgi vardır. Bu durum tarafımızca göçebe ve yerleşik yaşama benzetilmiştir. Göçebe halkların aksine yerleşik yaşama geçenler kültür ve sanat gibi pek çok alanda kalıcı unsurlar yaratmış sonuç olarak onlar haklarında daha fazla bilgi edinilmesini mümkün kılmıştır. Aynı şekilde Roma akşam yemeklerinin diğer iki öğünden farklı olarak oturma veya uzanma pozisyonunda yeniliyor olması onun hakkında daha fazla bilgi edinilmesine olanak sağlamıştır.

Bugün herkesin farkında olarak ya da olmayarak öğrendiği görgü kuralları ve sofrada adabının, zengin Romalıları için son derece önemli olduğu ortaya çıkan başka bir sonuçtur. Belli bir grup veya topluluk içinde yaşamının sözlü veya yazılı kuralları zorunlu kılmasına benzer şekilde, kalabalık bir grup faaliyeti olan Roma akşam yemeklerinin de *ientaculum*, *prandium* ve *merenda*nın aksine, bazı kuralları bulunmaktadır. Bu durum aynı zaman da *cena* hakkında daha fazla bilgi olmasını da açıklar niteliktedir. Bu kurallar sofrada adabı ve görgü kurallarının bütünü oluşturmaktadır. Roma sofrada adabı ve görgü kurallarını şekillendiren unsurlar incelendiğinde en başta Romanın hiyerarşik toplum yapısı, etkileşim kurduğu milletlerin kültürü, devlet ideolojisi ve gelenekler olduğu görülür. Özellikle Yunanlarla temasla birlikte pek çok Yunan geleneğinin Roma'ya taşındığı anlaşılmıştır. Bunlar arasında akşam öğünü ve şöenlerde uzanarak veya oturarak yemek yeme için kullanılan *triclinia* adı verilen sedirler dikkat çekmektedir. Bu sedirler, yemeklerde hiyerarşik toplum yapısının altını çizmenin aracı olarak kullanılmıştır. Çünkü sosyal hiyerarşide en üstte yer alan davetli, oturma düzeninde ev sahibine en yakın yerde hatta bazen ondan daha iyi bir yerde oturmakta, ziyafetin en lezzetli yiyeceklerini yiyip en kaliteli şaraplarını içmektedir. Başka bir deyişle, Roma medeniyetinde dikkat çeken en önemli unsurlardan birinin sınıfsal toplum yapısı olduğu ziyafetler ya da şöenlerdeki yapı incelenerek de desteklenmiştir. Aynı şekilde ziyafetlerdeki eğlenceye ulaşım ve kullanılan sofrada takımlarının kalitesi hatta servisten görevli hizmetçinin durumu da sosyal hiyerarşiyle doğru orantıdadır.

Yapmış olduğumuz araştırmalar sonucunda Roma ziyafetlerinde çok sayıda lüks yemek çeşidinin tüketildiği görülmüştür. Bu durum özellikle Romalı hiciv yazarlarının eserlerinin konusunu da oluşturmuştur. Eserlerden anladığımız kadarıyla özellikle egzotik yiyeceklere olan talebin artması, çok sayıda yemeğin tüketilmesi, oburca yemek hoş karşılanmamış, acımasızca eleştirilmiştir. Roma erdemlerine aykırı olan bu davranışlar, Roma'nın yozlaşması olarak yorumlanmıştır. Tam tersi okuma yapıldığında ise Roma'nın yozlaşması, yemek alışkanlıkları kullanılarak eleştirilmiştir de diyebiliriz. Aynı şekilde halk tarafından sevilmeyen imparatorlar veya yöneticiler, yani toplumun önde gelenleri yeme alışkanlıklarındaki aşırılıklar ile tanımlanmıştır. Başka bir deyişle yeme alışkanlığı sevilmeyen kişileri eleştirmede silah olarak kullanılmıştır. Aşırı tüketim veya lüks gıdaya olan talebi sınırlamak amacıyla yöneticiler yasalar oluştursa da bunlara uyulduğuna dair kanıtlara rastlanmamıştır.

Çalışmanın sınırları içinde yer alan klasik metinlerde verilen menü örnekleri incelendiğinde genellikle üst sınıftan kişilere odaklanıldığı görülmektedir. Bu menülerin sağladığı bilgilerden biri de Roma'daki kişi ve grupların profilini çıkartmanın mümkün olduğudur. Bugün ne yediğimiz ve nasıl yediğimiz, sosyal bir gösterge olarak kabul ediliyor, kişi veya grupları tanımlama ve profilini çıkarmada kullanılıyorsa, Roma toplumu için de aynı durum geçerlidir. Romalı birinin de ne yediği ne içtiği ve yeme davranışı onun cinsiyeti, sınıfı ve statüsü hakkında bilgi edinmemize olanak sağlamaktadır. Roma sofrada adabı ve görgü kuralları bilgisine veya ideolojisine sahip bulunduğu takdirde, literatürün bize sağladığı örnek menüler de kullanılarak, Romalı birinin profilinin çıkarılmasına katkı sağlayabilme şansımızın olması var olduğumuz sonuçlardan biridir.

Ulaştığımız sonuçları özetleyecek olursak, Roma yemek kültürünü şekillendiren unsurların en başında devletin konumu dolayısıyla coğrafi faktörler gelir. Bunun yanı sıra din, siyaset, ekonomi, toplumsal yapı, gelenekler, devlet ideolojisi ve etkileşim kurulan milletlerin kültürü de etkin rol oynamıştır. Sıraladığımız bu unsurlar yemek kültürünü şekillendirdiği gibi tam tersi yönde de bir etki gözlemlenmiştir. Yani yemek kültürü, Roma din, siyaset, ekonomi, sağlık, hukuk, toplumsal yapı, sanat ve edebiyatının şekillenmesinde, değişip dönüşmesinde etkili olmuştur. Yemek ve tarih bilimini bir araya getiren bu çalışma, tarih biliminin öznesi olan insanın en temel ihtiyaçlarından olan yemeğin bu alandan ayrı tutulması gerektiğini ve tarihin yemek kültürü üzerinden de okunabileceğini kanıtlamıştır.

KAYNAKÇA

- Abbo, Shahal, et al., “Reconsidering Domestication of Legumes Versus Cereals in The Ancient Near East”, *The Quarterly Review of Biology*, Vol. 84, No. 1, March 2009, ss. 29-50.
- Abuagla, C. A., “Antik Kaynaklar Işığında Megalesia Festivali”, *Phaselis*, III, 2017, ss. 271-279.
- Adams, Colin, “Nile River Transport Under The Romans”, in *Trade, Commerce, and The State in The Roman World*, Andrew Wilson and Alan Bowman (eds.), Oxford University Press, USA 2018, ss. 175- 210.
- Adkins, Lesley and Roy A. Adkins, *Handbook to Life in Ancient Rome*, Facts On File Published, New York 2004.
- Albala, Ken, “Milk: Nutritious and Dangerous”, in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlen Walker (ed.), Prospect Book, 2000, England ss.19-30.
- _____, *Beans: A History*, Bloomsbury Published (ebook), 2007.
- Albustanlıoğlu, Tulga, “Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekmek Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 2019, ss. 1344-1366.
- Alcock, Joan P., “Milk and its Products in Ancient Rome”, in *Oxford Symposium Food & Cookery: Milk: Beyond the Dairy*, Harlen Walker (ed.), Prospect Books Published, England 2000, ss. 31-38.
- _____, “The Funerary Meal in the Cult of the Dead in Classical Roman Religion”, in *Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery: The Meal*, Harlen Walker (ed.), Prospect Books, Great Britain 2002, ss. 31-41.
- _____, “Gluttony: The Fifth Deadly Sin”, in *Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery: The Fat of the Land*, Harlen Walker (ed.), Foot Work Published, UK 2003, ss.11-21,
- _____, “The Ambiguity of Authenticity”, in *Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery: Authenticity in the Kitchen*, Richard Hosking (ed.), Prospect Books, Great Britain 2006, ss. 33-43.
- _____, “The Egg: It’s Symbolism and Mythology”, in *Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery: Eggs in Cooking*, Richard Hosking (ed.), Prospect Books, 2007, ss. 20-29.
- _____, “The Roman Vegetable Garden”, in *Oxford Symposium on Food and Cookery: Vegetable*, Susan R. Friedland(ed.), Prospect Books, Great Britain 2009, ss. 38-39.
- _____, “Fundulus or Botulus: Sausages in The Classical World”, in *Oxford Symposium: Cured, Fermented and Smoked*, Hellen Saler (ed.), Prospect Book, Great Britain 2011, ss. 40-49.
- Aldrete, Gregory S., *Daily Life in The Roman City: Rome, Pompeii, and Ostia*, Greenwood Press, USA 2004.
- _____, “Hammers, Axes, Bulls, and Blood: Some Practical Aspects of Roman Animal Sacrifice”, *The Journal of Roman Studies*, Vol. 104, 2014, ss. 28-50.
- Allen, Jr. Walter and Tacitus Seminar, “Imperial Table Manners in Tacitus’ “Annals””, *Latomus*, T. 21, Fasc. 2, Avril-Juin 1962, ss. 374-376.
- Anadolu, Mükerrerem Usman, *Antikçağda Et ve Balık Pazarları*, Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü, İstanbul 2003.

- Andrews, Alfred C., "Alimentary Use of Lovage in the Classical Period", *Isis*, Vol. 33, No. 4, 1941, ss. 514-518.
- _____, "Alimentary Use of Hoary Mustard in the Classical Period", *Isis*, Vol. 34, No. 2, Autumn, 1942, ss. 161-162.
- _____, "Oysters as a Food in Greece and Rome", *Classical Journal*, Vol. 43, 1947/8, ss. 299-303.
- _____, "Orach As the Spinach of The Classical Period", *Isis*, Vol. 39, No. 3, 1948, ss. 169-172.
- _____, "The Use of Rue as a Spice by the Greeks and Romans", *The Classical Journal*, Vol. 43, No. 6, Mar., 1948, ss. 371-373.
- _____, "The Carrot as a Food in the Classical Era", *Classical Philology*, Vol. 44, No. 3, Jul., 1949, ss. 182-196.
- _____, "The Bean and Indo-European Totemism", *American Anthropologist, New Series*, Vol. 51, No. 2 (Apr. -Jun., 1949), ss. 274-292.
- _____, "Celery And Parsley As Foods in The Graeco-Roman Period", *Classical Philology*, Vol. 44, No. 2, April 1949, ss. 91-99.
- _____, "Sage As a Condiment in The Graeco-Roman Era", *Economic Botany*, Vol. 10, No. 3, 1956, ss. 263-266.
- _____, "The Mints of the Greeks and Romans and Their Condimentary Uses", *Osiris*, Vol. 13, 1958, ss. 127-149.
- _____, "Thyme As a Condiment in The Graeco-Roman Era", *Osiris*, Vol. 13, 1958, ss. 150-156.
- _____, "Marjoram As a Spice in The Classical Era", *Classical Philology*, Vol. 56, No. 2, 1961, ss. 73-82.
- _____, "The Genetic Origin of Spelt and Related Wheats", *Der Züchter* 34, No. 1, January 1964, ss.17-22.
- Anil K. Pokharia, "Palaeoethnobotany at Lahuradewa: A Contribution to The 2nd Millennium BC Agriculture of the Ganga Plain, India", *Current Science*, Vol. 101, No. 12, 25 December 2011, ss. 1569-1578.
- Anthon, Charles (ed.), *The Works of Horace with English Notes, Critical and Explanatory*, The University of Michigan Published, United States America 1846.
- Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.), Caroli Winter, Heidelbergae 1867.
- Apicii, *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), Teubner, Leipzig 1969.
- Apicii, *Librorum X Qui Dicuntur De Re Coquinaria, Quae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), Teubner, 1922.
- Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Martin Lister, Theodoor Jansson ab Almelooven, Gabriel Hummelberger, Kaspar von Barth (eds.), Amstelodami: Apud Janssonio-Waesbergios, 1709.
- Apicius, *Cookery and Dining In Imperial Rome*, Joseph Vehling (ed. and trans.), Dover Publications, Inc., New York 1977.
- Apicius, *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), Peter Nevil Limited, London 1958.

- Apicius, *Apicius: A Critical Edition with an Introduction and English Translation*, Christopher Grocock and Sally Grainger (trans. and eds.), Prospect Books 2006.
- Apuleius, *Altın Eşek (Metamorphoses:Başkalaşım)*, Çiğdem Dürüşken (çev.), Alfa Yayınları, İstanbul 2017.
- Athenaeus, Naucratis, *Deipnosophists (Banquet of the Learned)*, Charles Duke Yonge (trans.), Vol.I, H.G. Bohn Published, London 1853.
- _____, *The Deipnosophistis*, Charles Burton Gulick (trans.), Vol. III, Harvard University Press (The Loeb Classical Library), Cambridge 1957.
- _____, *The Deipnosophistis*, Charles Burton Gulick (trans.), Vol. II, Harvard University Press (The Loeb Classical Library), Cambridge 1957.
- _____, *The Deipnosophistis*, Charles Burton Gulick (trans.), Vol. I, Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London/Cambridge 1961.
- Aulus Gellius, *Noctes Atticae*, P. K. Marshall (ed.), Oxford University Press, Great Britain 1968.
- Avcı, Ayşegül vd. (der.), “Sunuş”, içinde *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2016, ss. V-VII.
- Bailey, Ian and T. H. D. Arie, “Pythagoras and The Beans”, *The British Medical Journal*, Vol. 2, No. 5253 (Sep. 9, 1961), ss. 708-709.
- Başaran, Uğur, Zeki Acar, Özlem Önal Aşçı, Hanife Mut, İlknur Ayan, “Mürdümük (Lathyrus Sp.) Türlerinin Önemi, Tarımda Kullanım Olanakları ve Zararlı Madde İçerikleri”, *OMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2007, 22(1):139-148.
- Baykan, Daniş, “Gladyatör Hekimi Galenos ve Alliano”, *II. Uluslararası Bergama Sempozyumu Bergama'nın Üstün Evrensel Değerleri Antik Çağ'da Sağlık ve Bergamalı Galenos ve Kültürlerin Aktarım Aracı Parşömen (9-10 Mayıs 2013)*, İzmir, 2019 32-51.
- Bayles, B. B. and J. Allen Clark, “Classification of Wheat Varieties In The United States In 1949”, *Technical Bulletin*, Vol. 1038, Washington 1954, s. 2.
- Beard, Marry, *SPQR: A History of Ancient Rome*, Profile Books LTD., London 2015, s. 348.
- Beard, Mary, “Earning A Living: Baker, Banker and Garum Maker”, in *The Fires of Vesuvius: Pompeii Lost and Found*, Cambridge Massachusetts, 2008, ss. 151-187.
- Beerden, Kim, “Moderation, Refined Luxury, or Extravagance? Fattened Animals and Ancient Roman Norms and Values”, *Food, Culture & Society*, Vol. 21, No. 4, 2018, ss. 505–520.
- Bekker-Nielsen, Tønnes, “Fishing in the Roman World”, in *Nets and Fishing Gear in Classical Antiquity: A First Approach*, Tønnes Bekker-Nielsen and Dario Bernal Casasola (eds.), *Ancient Nets and Fishing Gear Proceedings of The International Workshop*, Cadiz, November 15-17.
- Bellini, E., E. Giordani and A. Rosati, “Genetic Improvement of Olive From Clonal Selection To Cross-Breeding Programs”, *Advances in Horticultural Science*, Vol. 22, No. 2, 2008, ss. 73-86.
- Benton, Jared T., *The Bread Makers: The Social And Professional Lives of Bakers in The Western Roman Empire*, Palgrave Macmillan Published, Switzerland 2020.
- Berg, Ria, “Iconography of the Modius Measure in Ostia: The Visualizing of Economic and Cultural Exchange”, in *Trade and Commerce in The Harbour Town of Ostia*, Alice Landskron and Claudia Tempesta (eds.), *Contributions of the XIX. International Congress of Classical Archaeology: Archaeology and Economy in the Ancient World*, Uni-Press Graz Verlag GmbH, Graz 2020, ss. 79-108.

- Bernard, Seth G., "Food Distributions and Immigration in Imperial Rome", in *Migration and Mobility in the Early Roman Empire*, Luuk de Ligt Laurens E. Tacoma (eds.), Brill Published, Leiden The Netherlands 2016, ss. 50-71.
- Bernheim, Ernst, *Lehrbuch der Historischen Methode und der Geschichtsphilosophie*, Verlag von Duncker & Humbolt, Leipzig 1903.
- Bilhosen, Pan, Francesca Logi and Loredana Riu (eds.), *Compact Oxford Italian Dictionary*, Oxford University Press, UK 2013.
- Bloch-Dano, Evelyne, *Sebzelerin Efsanevi Tarihi*, Nihan Özyıldırım (çev.), İletişim Yayınları, İstanbul 2020.
- Boardman, J. Kathleen M. Kenyon, E. J. Moynahan and J. D. Evans, "The Olive in the Mediterranean: Its Culture and Use [and Discussion]", *Philosophical Transactions of the Royal Society of London. Series B, Biological Sciences*, Vol. 275, No. 936, 1976, ss. 187-196.
- Bober, Phyllis Pray, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, Ülkü Tansel (çev.), Kitap Yayınevi Yayınları, İstanbul 2014.
- Bowman, Alan and Wilson, Andrew (eds.), *The Roman Agricultural Economy: Organization, Investment, and Production*, Oxford University Press, United Kingdom 2013.
- Boyce, Aline Abaecherli, "Ancient Ostia", *Scientific American*, Vol. 166, No. 2, February 1942, ss. 70-72.
- , *The Language of The Freedmen In Petronius' Cena Trimalchionis*, Brill Published, Leiden 1991.
- Bradley, Carolyn G., *Western World Costume: An Outline History*, Courier Dover Published, 2013.
- Braudel, Fernand, *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*, Necati Erkut (çev.), Metis Yayınları, İstanbul 2015.
- Braun, Thomas, "Barley Cakes and Emmer Bread", in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, Wilkins, John Harvey, David Dobson, Michael J. (eds.), Exeter University Press, UK 1995, ss. 25-37.
- Brown, Madeline, "Grain, Pulses And Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach to Diet In Ancient Rome", *Journal of the Washington Academy of Sciences*, 2011, Vol. 97, No. 1, ss.1-24.
- Brumbaugh Robert S. and Jessica Schwartz, "Pythagoras and Beans: A Medical Explanation", *The Classical World*, Vol. 73, No. 7, Apr. - May, 1980, ss. 421-422.
- Bruni, Maria Gabriella, "The Monumental Villa at Palazzi di Casignana and The Roman Elite in Calabria (Italy) During The Fourth Century AD", University of California, Unpublished PhD Thesis, Berkeley, Fall 2009.
- Buccini, Anthony F., "Continuity in Culinary Aesthetics in the Western Mediterranean: Roman Garum and Liguamen in the Light of the Local Survival of Fermented Fish Seasonings in Japan and the Western Mediterranean", in *Cured, Fermented and Smoked Foods: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Helen Saberi (ed.), Prospect Books Published, England 2011, ss. 66-75.
- Bulfinch, Thomas, *Klasik Yunan ve Roma Mitolojisi*, Özgür Umut Hoşafçı (çev.), İnkılâp Kitabevi Yayınları, İstanbul 2017.
- Caesar, Iulius, *The Gallic War*, H. J. Edwards (trans.), Harvard University Press, Londra, 1958.

- Campbell, Gordon Lindsay, (ed.), *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Oxford University Press, United Kingdom 2014.
- Can, Alper, *Antik Çağ Sözlüğü*, Sentez Yayınları, İstanbul 2015.
- Carcopino, Jerome, *Daily Life in Ancient Rome*, E. O. Lorimer (trans), Penguin Books, 1962.
- Cascio, Elio Lo, "The Size of the Roman Population: Beloch and the Meaning of the Augustan Census Figures", *The Journal of Roman Studies*, No. 84, 1994, ss. 23-40.
- Cascio, Elio Lo, "La Popolazione Dell'Egitto Romano", *Studi Storici*, Vol. 40, No. 2, 1999, ss. 425-47.
- _____, "La Population", *Pallas*, No. 55, 2001, 179-98.; Walter Scheidel, 'Human Mobility in Roman Italy, I: The Free Population', *The Journal of Roman Studies*, No. 94, 2004, ss. 1-26.
- _____, "The Early Roman Empire: The State and The Economy", in *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, Walter Scheidel, Ian Morris, Richard Saller (eds.), Cambridge University Press, New York 2007, ss. 619-647.
- Cassius Dio Cocceianus, *Roman History*, Vol. VIII, Earnest Cary (trans.), Loeb Classical Library, London 1925.
- _____, *Roman History*, Vol. VII, Earnest Cary, Herbert B. Foster (trans.), Harvard University Press (Loeb Classical Library), 1955.
- Casson, Lionel, "Trade in the Ancient World", *Scientific American*, Vol. 191, No. 5, November 1954, ss. 98-105.
- Cato, Marcus Porcius, *On Farming (De Agricultura)*, Ernest Brehaut (trans.), Octagon Books Published, New York 1966.
- _____, *De Agri Cultura*, Antonius Mazzarino (ed.), Teubner Verlagsgesellschaft, Leipzig 1982.
- _____, *On Farming (De Agricultura)*, Andrew Dalby (trans.), Prospect Books Published (ebook), Exeter 2010.
- _____, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, Mehmet Seferbay (çev.), Doğu Batı Yayınları, Ankara 2022.
- Catullus, *Bütün Şiirleri: Veronalı Catullus'un Kitabı (Catulli Veronensis Liber)*, çev. Çiğdem Dürüşken, Erdal Alover, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2011.
- Celsus, *De Medicina*, Alex Lee (trans.), Vol. I, E. Cox Published, London 1831.
- _____, *De Medicina*, Vol. I, Walter George Spencer (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London 1971.
- Chandezon, Christophe, "Animals, Meat and Alimentary By-Products: Patterns of Production and Consumption", in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins and Robin Nadeau (eds.), Wiley Blackwell Published, UK 2015, ss.135-145.
- Cicero, *Yaşlı Cato veya Yaşlılık Üzerine (Cato Maior De Senectute)*, C. Cengiz Çevik (çev.), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2017.
- Civitello, Linda, *Cuisine and Culture: A History of Food And People*, John Wiley & Sons, Inc. Published, Canada 2008.
- _____, *Mutfak ve Kültür: İnsan Beslenme Tarihi*, Z. Nilüfer Nahya ve Saim Örnek (çev.), Bilim Sanat Yayınları, Ankara 2019.
- Clarke, John R., *Art in The Lives of Ordinary Romans: Visual Representation and Non-Elite Vivers in İtaly, 100 B.C.-A.D. 314*, University of California Published, California, 2003.

- Cleland, Liza, Glenys Davies and Lloyd Llewellyn-Jones, *Greek and Roman Dress from A to Z*, Routledge Published, USA 2007.
- Cobb, Matthew Adam, "The Reception and Consumption of Eastern Goods in Roman Society", *Greece & Rome, Second Series*, Vol. 60, No. 1 (April 2013), ss. 136-152.
- Colburn, Guy Blandin "Civita Lavinia, the Site of Ancient Lanuvium", *American Journal of Archaeology*, Vol. XVIII, No. 1, 1914, ss. 18-31.
- Columella, Lucius Iunius Moderatus, *On Agriculture (De Re Rustica)*, H. Boyd Ash (ed.), Vol. II, Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London 1954.
- _____, *On Agriculture (Res Rustica)*, Vol. I, Harrison Boyd Ash (trans.), The Loeb Classical Library Harvard University Press, London 1954.
- _____, *On Agriculture (Res Rustica)*, Vol. III, E. S. Forster and Edward H. Heffner (eds. and trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London 1993.
- Cooley, Alison E. and M.G.L. Cooley, *Pompeii and Herculaneum: A Sourcebook*, Routledge Published, New York 2014, ss. 238-239.
- Corbishley, Mike, *Illustrated Encyclopedia of Ancient Rome*, British Museum Company Published, London 2003.
- Corcoran, Thomas C., "Roman Fishermen", *Classical World*, Vol. 56, 1963, s. 100.
- _____, 'Roman Fish Sauces', *Classical Journal*, Vol. 58, No. 5, 1963, ss. 204-210.
- Cornelius Tacitus, *The Annals*, Vol. III, John Jackson and Clifford H. Moore (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), Cambridge, 1963.
- _____, *Annals*, Vol. VI, William Francis Allen (ed.), Ginn & Company Published, London 1980.
- _____, *The Annals: The Reigns of Tiberius, Claudius, and Nero*, Vol. III, J. C. Yardley and Anthony A. Barrett (trans. and ed.), Oxford University Press, 2008.
- Coutsoumpos, Panayotis, *Paul and Lord's Supper: A-Socio-Historical Investigation*, Peter Lang Publish, United States of America 2005.
- Crichton, Paul, "Were the Roman Emperors Claudius and Vitellius Bulimic?", *International Journal of Eating Disorders*, Vol. 19, No. 2, 1996, 203-207.
- Cubberley, A.C., "Bread-Baking in Ancient Italy: Clibanus and Sub Testu in *The Roman World*", in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, Wilkins, John
- Harvey, David Dobson, Michael J. (eds.), Exeter University Press, UK 1995, ss. 55-68.
- Curtis, Robert I., 'In Defense of Garum', *Classical Journal*, Vol. 78, No. 3, 1983, ss. 232-240.
- _____, "Negotiatores Allecarii" and the Herring", *Phoenix*, Vol. 38, No. 2, 1984, ss. 147-158.
- _____, "Salted Fish Products in Ancient Medicine", *Journal of the History of Medicine and Allied Sciences*, Vol. 39, No. 4, 1984, ss. 430-445.
- _____, "The Salted Fish Industry of Pompeii", *Archaeology*, Vol. 37, No. 6, November/December 1984, ss. 58-75.
- _____, Ancient Food Technology, *Technology and Change in History*, Vol. 5, Brill Published, Leiden; Boston 2001.
- _____, "Sources for Production and Trade of Greek and Roman Processed Fish", in *Ancient Fishing and Fish Processing in The Black Sea Region*, Tønnes Bekker-Nielsen (ed.), Aarhus University Press, 2005, ss. 34-35.

- _____, "Food Processing and Preparation", in *Engineering and Technology In The Classical World*, John Peter Oleson (ed.), Oxford University Press, Inc., New York 2008 ss. 369-392.
- _____, "Food Storage Technology", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Georgia L. Irby. (ed.), John Wiley & Sons, Inc. Published 2016.
- Czarra, Fred, *Spices: A Global History*, Reaktion Books Published, UK 2009.
- D'Arms, J.H., "Between Public and Private: The Epulum Publicum and Caesars Horti trans Tiberim", en *Horti Romani*, M. Cima y E. La Rocca (ed.), Roma, 1998.
- _____, "The Roman Convivium and The Idea of Equality", in *A Symposium on the Symposion*, O. Murray (ed.), Oxford University Published, Oxford 1990.
- _____, "Performing Culture: Roman Spectacle and the Banquets of the Powerful", *Studies in the History of Art*, Vol. 56, 1999, ss. 300-319.
- _____, "The Culinary Reality of Roman Upper-Class Convivia: Integrating Texts and Images", *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 46, No. 3, 2004, ss. 428-450.
- Dalby, Andrew "In Search of The Staple Foods of Prehistoric and Classical Greece", in *Staple Foods: Proceeding: Oxford Symposium on Food & Cookery*, Harlan Walker (ed.) Prospect, London 1990, ss. 5-23.
- _____, *Dangerous Tastes: The Story of Spices*, University of California Press, Berkeley, 2000.
- _____, and Sally Grainger, *Antikçağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul 2001.
- _____, *Food in The Ancient World A-Z*, Routledge Published, London 2003.
- _____, Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat, Nazlı Pişkin (çev.), Kitap Yayınevi Yayınları, İstanbul 2004.
- _____, *Cheese: A Global History*, Reaktion Books Published, London 2009.
- _____, *Tastes of Byzantium: The Cuisine of a Legendary Empire*, I. B. Tauris & Co Ltd. Published, London 2010.
- _____, *Bizans'ın Damak Tadı: Efsanevi bir İmparatorluğun Mutfağı*, Ali Özdamar (çev.), Alfa Yayınları, İstanbul 2012.
- _____, and Sally Grainger, *The Classical Cookbook*, The British Museum Press, 2012.
- _____, "Alexander's Culinary Legacy", in *Cooks Other People; Oxford Symposium on Food & Cookery*, ss. 81-93.
- _____, "Men, Women, and Slaves", in *A Companion to Food in The Ancient World*, ss. 195-205.
- Daoud, Amr, "Egypt", in *The Oxford Companion to Cheese*, Catherine Donnelly (ed.), Oxford University Press, 2016, ss. 247-249.
- David Matz, *Daily Life of The Ancient Romans*, Greenwood Press, London 2002.
- Davidson, Alan (ed.), "Lettuce", in *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press, United Kingdom 2014.
- De Angelis, Flavio, Varano, Sara, et al., "Food At The Heart of The Empire: Dietary Reconstruction For Imperial Rome Inhabitants", *Archaeological and Anthropological Sciences*, Vol. 12, N. 244, 27 September 2020, ss. 1-21.

- De Ligt, L., "Poverty and Demography: The Case of the Gracchan Land Reforms", *Mnemosyne* 57, No. 6, 2004, ss. 725-57.
- De Moor, Janny, "Farmhouse Gouda: A Dutch Family Business", in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlen Walker (ed.), Prospect Book Published, England 2000, ss. 107-116.
- De Vaan, *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, Brill Published, Leiden 2008.
- De Vos, Mariette, "The Rural Landscape of Thugga: Farms, Presses, Mills and Transport", in *The Roman Agricultural Economy: Organization, Investment, and Production*, Alan Bowman and Andrew Wilson (eds.), Oxford University Press, United Kingdom 2013, ss. 143-218.
- Deighton, Hilary J., *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, Hande Kökten Ersoy (çev.), Homer Kitabevi Yayınları, 2012.
- Delemen, İnci, *Antik Dönemde Beslenme*, Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul 2003.
- Demir, Muzaffer, "Eski Roma'da Alışveriş", *Çağlar Boyunca Üretim ve Ticaret: Prehistorya'dan Bizans Dönemi'ne*, Oktay Dumankaya (ed.), Ankara 2019, ss. 451-472.
- Demiralp, Didem, "İlkçağ Anadolu'sunun Frigya Yöresinde Yükselen Bir Hüzün Tınısı-Antik Metinlerin Işığında Satyr Marsyas'ın Trajik Öyküsü", *LAÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, S. V/I, Haziran 2014.
- Demircioğlu, Halil, *Roma Tarihi*, C. 1, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2011.
- Dery, Carol, "The art of Apicius' in *Cooks and Other People: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery* (1995), Harlan Walker (ed.), Totnes: Prospect Books, 1996, ss. 111-17.
- , "Travel, Transport and Transmission (with Particular Reference to The Province of Britannia)", in *Oxford Symposium on Food & Cookery: Food on The Move*, Harlan Walker (ed.), Prospect Books Published, 1997, ss. 84-96.
- , "Fish as Food and Symbol in Ancient Rome", in *Fish Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food And Cookery*, Harlan Walker (ed.), Prospect Books, England 1998, ss. 94-115.
- , "Milk and Dairy Products in the Roman Period", in *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlan Walker (ed.), Prospect Book Published, England 2000, ss. 117-125.
- Diez, Concepcion M., Isabel Trujillo, et al., "Olive Domestication and Diversification in The Mediterranean Basin", *The New Phytologist*, Vol. 206, No. 1 (April 2015), ss. 436-447.
- Dilek, Ayşegül Melis, "*Bizans İmparatorluğu'nda Yemek ve Mutfak Kültürü*", Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul 2017.
- Dioscorides, *De Materia Medica: Being an Herbal with Many Other Medicinal Materials*, Tess Anne Osbaldeston, and Robert P. Wood (trans.), IBIDIS Press, Johannesburg South Africa 2000.
- Discombe, George, "Pythagoras and The Beans", *The British Medical Journal*, Vol. 2, No. 5248, August 5, 1961, s. 385.
- Doğan, Güntekin, vd., "Türkiye Denizlerinde Avlanan Barbun Balıklarının Besinsel İçeriklerine Genel Bakış", *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 13(2), 2017, ss. 220-230.

- Doğru, Ali, “Kolza Bitkisine (*Brassica napus* L.) Genel Bir Bakış”, *Uluslararası Anadolu Ziraat Mühendisliği Bilimleri Dergisi*, C. 2, S. 2, 2020, ss. 31-37.
- Domínguez, Javier Salido, “Is It Possible to Quantify the Roman Agrarian Economy? In Favour of Quantitative Scepticism”, in *Rural Granaries in Northern Gaul (Sixth Century BCE – Fourth Century CE): From Archaeology to Economic History*, Stéphane Martin (ed.), Brill Published, 2019, ss. 23-32.
- Donahue, John F., *Epula Publica: The Roman Community at Table During The Principate*, Unpublished PhD Thesis, University of North Carolina, Chapel Hill 1996.
- _____, *The Roman Community at Table During The Principate*, Ann Arbor, 2004.
- _____, “Roman Dining”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins, Robin Nadeau (eds.), Wiley Blackwell Publish, 2015, ss. 253-264.
- _____, “Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Georgia L. Irby. (ed.), John Wiley & Sons, Inc. Published 2016, ss. 605-617.
- _____, “Toward a Typology of Roman Public Feasting”, *The American Journal of Philology*, Vol. 124, No. 3, *Special Issue: Roman Dining*, (Autumn, 2003), ss. 423-441.
- _____, *Food and Drink in Antiquity*, Bloomsbury Published, London 2015.
- _____, *The Roman Community at Table During the Principate*, University of Michigan Press, (New and Expanded Edition) 2017.
- _____, “Roman Meals in Their Domestic and Wider Settings”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, Paul Erdkamp and Claire Holleran(eds.), Routledge Published, New York 2019, ss. 93-100.
- Donnelly Catherine (ed.) *The Oxford Companion to Cheese*, Oxford University Press, UK 2016.
- Duffy, Andrew and Yang Yuhong Ashley, “Bread And Circuses”, *Journalism Practice*, Vol.6/1, 2012, ss. 59-74.
- Dunbabin, Katherine M. D., “Triclinium and Stibadium” in *Dining in a Classical Context*, William J. Slater (ed.), The University of Michigan Press, USA 1991.
- _____, “Wine and Water at the Roman Convivium” *Journal of Roman Archaeology*, Vol. 6, 1993, ss. 116–141.
- _____, “Convivial Spaces: Dining and Entertainment in the Roman Villa.” *Journal of Roman Archaeology*, Vol. 9, 1996, ss. 66–80.
- _____, *Mosaics of The Greek and Roman World*, Cambridge University Published, United Kingdom 1999.
- _____, “Ut Graeco More Biberetur: Greeks And Romans on The Dining Couch, in *Meals in A Social Context: Aspects of The Communal Meal in The Hellenistic and Roman World*, Inge Nielsen and Hanne Sigismund Nielsen (eds.), Aarhus University Press, Aarhus 1998, ss. 81-101.
- _____, *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, Cambridge University Press, Cambridge 2010.
- Duncan-Jones, Richard (ed.), *Structure and Scale in The Roman Economy*, Cambridge University Press, Cambridge, 1990.
- Dürüşken, Çiğdem, *Descartes Latince Öğreniyor*, Alfa Yayınları, İstanbul 2014.

- Edmondson, J. C. and Alison, Keith, *Roman Dress and The Fabrics of Roman Culture*, University Toronto Published, 2008.
- Edwards, John, "Philology and Cuisine in De Re Coquinaria", *The American Journal of Philology*, Vol. 122, No. 2, Summer, 2001, ss. 255-263.
- Ekroth, Gunnel, "Animal Sacrifice in Antiquity", in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Gordon Lindsay Campbell (ed.), Oxford University Press, United Kingdom 2014.
- Elio Lo Cascio, "The Early Roman Empire: The State And The Economy", in *The Cambridge Economic History Of The Greco-Roman World*, Walter Scheidel, Ian Morris, Richard Saller (eds.), Cambridge University Press, New York 2007, ss. 619-650.
- Erdkamp, Paul, *The Grain Market in The Roman Empire: A Social, Political and Economic Study*, Cambridge University Press, New York 2005.
- _____, "The Food Supply of Capital", in *The Cambridge Companion to Ancient Rome*, Paul Erdkamp (ed.), Cambridge Press, Cambridge 2013, ss. 262-277.
- _____, (ed.), *The Cambridge Companion to Ancient Rome*, Cambridge Press, Cambridge 2013.
- _____, and Holleran, Claire (eds.), *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, Routledge Published, New York 2019.
- _____, Wouter Ryckbosch, and Peter Scholliers, "A Swift Overview of Eating and Drinking Since Antiquity", in *Handbook of Eating and Drinking*, H. L. Meiselman (ed.), Switzerland 2019, ss.1-23.
- Ermatinger, James W., *The World of Ancient Rome: A Daily Life Encyclopedia*, Vol. 2, Greenwood Publish, California 2015.
- Etienne, Robert, *Pompeii: The Day a City Died*, Harry N. Abrams Inc. Publishing, 1992.
- Evans, J. K., 'Wheat Production and Its Social Consequences in the Roman World', *The Classical Quarterly*, 31, no. 2, December 1981, ss. 428-42.
- Faas, Patrick, *Around The Roman Table*, Palgrave Macmillan Published, New York 2003.
- Faulker, Neil, *Roma: Kartalların İmparatorluğu*, çev. Çağdaş Sümer, Yordam Kitap Yayınları, 2015.
- Favro, Diane and Christopher, Johanson, "Death in Motion: Funeral Processions in the Roman Forum", *Journal of the Society of Architectural Historians*, Vol. 69, No. 1, (March 2010), ss. 12-37.
- Feier, Iwona, Migala, Aleksandra, Pietruszka, Marta and Jackowski, Mateusz, "Roman Wine in Barbaricum. Preliminary Studies on Ancient Wine Recreation", *Heritage*, Vol. 2, No. 1, 2019, ss. 331-338.
- Flint- Hamilton, Kimberly B., "Legumes in Ancient Greece and Rome: Food, Medicine or Poison?", *Hesperia: The Journal of The American School of Classical Studies at Athens*, Vol. 68, No. 3 (Jul.-Sep. 1999) ss. 371-385.
- Flohr, Miko and Wilson, Andrew (eds.), *Urban Craftsmen and Traders in The Roman World*, Oxford University Press, Oxford 2016.
- Frankel, Rafael, "Oil and Wine Production", in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Georgia L. Irby. (ed.), John Wiley & Sons, Inc. Published 2016, ss.550-569.
- Frayn, Joan M., "Wild and Cultivated Plants: A Note on the Peasant Economy of Roman Italy", *The Journal of Roman Studies*, 1975, Vol. 65, 1975, ss. 32-39.

- _____, *Markets and Fairs in Roman Italy: Their Social and Economic Importance from The Second Century BC to The Third Century AD*, Clarendon Press, Oxford 1993.
- Friedland, Susan R. (ed.), *Vegetable: Oxford Symposium on Food and Cookery*, Prospect Books, Great Britain 2009.
- Frier, Bruce W. and Dennis P. Kehoe, "Law and Economic Institutions", in *The Cambridge Economic History Of The Greco-Roman World*, Walter Scheidel, Ian Morris, Richard Saller (eds.), Cambridge University Press, New York 2007. ss. 113-143.
- Fronto, Marcus Cornelius, *M. Cornelii Frontonis et M. Aurelii Imperatoris Epistulae*, In Aedibus B.G. Teubneri Published, Lipsiae (Leipzig) 1867.
- Forbes, H. A. and Foxhall, L., "The Queen of All Trees: Preliminary Notes of the Archaeology of the Olive," *Expedition*, 21/1, 1978, 37–47.
- Galen, *Galen: On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, Powell, Owen and Wilkins, John (trans.), Cambridge University Press, UK, 2003.
- _____, *Galen On Food And Diet (Galen On The Powers Of Foods: Book 1)*, Grant, Mark (trans.), Routledge Published, London, 2000.
- Garnsey, Peter and Dominic Rathbone, "The Background to the Grain Law of Gaius Gracchus", *The Journal of Roman Studies*, Vol. 75, 1985, ss. 20-25.
- _____, *Cities, Peasants And Food in Classical Antiquity: Essays in Social And Economic History*, Walter Scheidel (ed.), Cambridge University Press, Cambridge 1998.
- _____, *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge University Press, Cambridge 1999.
- _____, Saller, Richard, *The Roman Empire: Economy, Society And Culture*, Bloomsbury Published, London 2014 (Second Edition).
- _____, et al., *The Roman Empire; Economy, Society and Culture*, University of California Press, California, 2015.
- Georgia L. Irby, (ed.), *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Wiley Blackwell Published, UK 2016.
- Gezgin, Deniz, *Bitki Mitosları*, Pinhan Yayınları, İstanbul 2021.
- Gezgin, İsmail, *Uygarlaşan İştah: Atalarımız Nasıl Besleniyordu?*, Redingot Kitap Yayınları, İstanbul 2021.
- Giacosa, Ilaria Gozzini, *A Taste Of Ancient Rome*, Anna Herklotz (trans.), The University of Chicago Press, LTD., London 1992.
- Glare P. G. W. (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, Oxford University Press, London 1968.
- _____, *Oxford Latin Dictionary*, Oxford University Press, UK 2012.
- Goody, Jack, *Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, Müge Günay Güran (çev.), Pinhan Yayınları, 2013.
- Gowers, Emily, *The Loaded Table Representations of Food in Roman Literature*, Clarendon Press, Oxford 1993.
- Gowing, Alain M., "Pirates, Witches and Slaves: The Imperial Afterlife of Sextus Pompey," in *Sextus Pompey*, Anton Powell and Kathryn Welch (eds.), Gerald Duckworth & Co Ltd. Published, London 2002.
- Grainger, John, "The Campaign of Cn. Manlius Vulso in Asia Minor", *Anatolian Studies*, Vol.45, 1995, 23-42.

- Grainger, Sally, "Cato's Roman Cheesecakes: The Baking Techniques", in *Milk: Beyond the Dairy: Oxford Symposium on Food & Cookery*, Harlen Walker (ed.), Prospect Book Published, England 2000, ss.168-177.
- _____, *Cooking Apicius Roman Recipes For Today*, Prospect Books Published, Great Britain 2006.
- _____, "Towards an Authentic Roman Sauce", in *Authenticity in The Kitchen: Proceedings of The Oxford Symposium on Food And Cookery*, Richard Hosking (ed.), Prospect Book Published, Great Britain 2006, ss. 206-210.
- _____, "The Myth of Apicius", *Gastronomica*, Vol. 7, No. 2, Spring 2007, ss. 71-77.
- _____, "The Patina in Apicius", in *Eggs in Cooking: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, Richard Hosking (ed.), Prospect Books, 2007, ss. 76-84.
- _____, "Roman Fish Sauce: an Experiment in Archaeology", in *Cured, Fermented and Smokes Foods: Proceedings of The Oxford Symposium on Food And Cookery*, Helen Saberi (ed.), Prospect Books, Great Britain 2011, ss. 121-131.
- _____, *The Story of Garum Fermented Fish Sauce and Salted Fish in the Ancient World*, Routledge Published, New York 2021.
- Grant, Mark (trans.), *Galen On Food And Diet (Galen on The Powers of Foods: Book 1)*, Routledge published, London 2000.
- _____, *Roman Cookery Ancient Recipes For Modern Kitchens*, Serif Books Published, London 2015.
- Gregory S. Aldrete, "Riots", in *The Cambridge Companion to Ancient Rome*, Paul Erdkamp (ed.), Cambridge Press, Cambridge 2013, ss. 425-440.
- Griffin, Miriam, "De Beneficiis and Roman Society", *The Journal of Roman Studies*, Vol. 93, 2003, ss. 92-113.
- Grigg, David, "Olive oil, the Mediterranean and The World", *Geojournal*, Vol. 53, No. 2, 2001, ss. 163-172.
- Grimm, Veronika, "El Altında Duran Güzel Şeyler", *Yemek Damak Tadının Tarihi*, Paul Freedman (ed.), Nurettin Elhüseyni (çev.), Oğlak Yayıncılık, İstanbul 2008.
- Grivetti, Louis E., "Mediterranean Food Patterns: The View from Antiquity, Ancient Greeks and Romans", in *The Mediterranean Diet: Constituents and Health Promotions*, Antonia L. Matalas, et al. (eds.), CRC Press, USA 2001, ss. 3-30.
- _____, "Ancient Sayings About Wine", in *The Origins and Ancient History of Wine*, Patrick E. McGovern, Stuart J. Fleming and Solomon H. Katz (eds.), Routledge Published, Amsterdam 2005, ss. 1-4
- Gurevich, Eliyaw, *Tosefta Berachot: Translated into English with A Commentary*, yy., USA 2010.
- Güveloğlu, "Herodotos'un Historiai'sinde Uygarlığın Göstergesi Olarak Yeme İçme Adetleri", *Tarih Araştırmaları*, C. XXXIII, S.55, 2014, ss.1-22.
- _____, "İmparator Sofraları", *Mediterranean Journal of Humanities*, Cilt IV, Sayı 2, 2014, ss. 131-140.
- _____, "Eski Doğu Toplumlarında Beslenme ve Damak Tadı", *Cahit Günbattı'ya Armağan*, İrfan Albayrak-Hakan Erol (eds), Ankara Üniversitesi, Ankara 2015, ss.119-135.
- _____, "Historyography of Food History Writing", *XI. European Conference on Social and Behavioral Sciences*, Roma, İtalya, 1- 04 Eylül 2016.
- _____, *Antik Çağ'da Beslenme ve Damak Tadı*, Pinhan Yayıncılık, İstanbul 2018.

- _____, “Mitolojik Anlatım Geleneğinde İnsanoğlundan Saklanan Besinler”, *International Symposium on Mythology*, Ardahan University, İbrahim Okan Akkın, Berivan Vargün, Tonguç Seferoğlu, Erman Kaçar and Neşe Şenel (eds.), Proceedings Book, Ardahan 2019.
- _____, “An Approach on Tarhana and its Similarity to Hittite Word GAtaraşganna”, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, C. 5, S. 1, 2019, ss. 110-121.
- _____, “Antik Çağ’ın Damak Tadı Düşkünü Yazarları”, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, C.5, S. 2019, ss. 256-272.
- _____, *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü: Aletler, Bitkiler, İçkiler, Kişiler, Mekanlar, Yazarlar ve Yemekler*, Pinhan Yayıncılık, İstanbul 2019.
- _____, “Cena Trimalchionis ve Eski Roma Mutfak Tarihindeki Yeri”, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, 2020, C. 6, S. 2, 2020, ss. 358-375.
- _____, “Ötekinin Yiyeceği: Eski Yunan ve Roma’da Cenaze Yemeği Uygulamaları (Özet Bildiri)”, *Hititler’den Günümüze Anadolu’da Dini Törenler ve Tören Mekanları Sempozyumu*, Hitit Üniversitesi, Çorum, Türkiye, 10-11 Aralık 2021.
- Hadjisavvas, Sophocles and Angelos Chaniotis, “Wine and olive oil in Crete and Cyprus: Socio-Economic Aspects”, *British School at Athens Studies*, 2012, Vol. 20, 2012, ss. 157-173.
- Hadzsits, G. D., “The Dates of the Megalesia”, *Transactions and Proceedings of the American Philological Association*, 1930, Vol. 61, ss. 165-174.
- Hamman-Khalifa, A. M., R. Navajas-Pérez, R., et al., “Establishing The Genetic Relationships Between The Wild And Cultivated Olives Using A Nuclear Intron From Nitrate Reductase (nia-i3)”, *Plant Systematics and Evolution*, Vol. 269, No. 1/2 (November 2007), ss. 63-73.
- Harris, W. V., "Demography, Geography and the Sources of Roman Slaves", *The Journal of Roman Studies*, No. 89, 1999, ss. 62-75.
- Hartnett, Jeremy, *The Roman Street Urban Life and Society in Pompeii, Herculaneum, and Rome*, Cambridge University Press, USA 2017.
- Harvey, Brian K., *Daily Life in Ancient Rome: A Sourcebook*, Hackett Published, USA 2016.
- Heinrich, F.B.J. and D.A. Wilkins, “Beans, Boats And Archaeobotany. A New Translation of Phasolus or Why The Romans Ate Neither Kidney Beans nor Cowpeas”, *Laboratory for Palaeobotany and Palynology, Groningen Institute of Archaeology*, Groningen, the Netherlands, *Palaeohistoria*, 55/56 (2013/2014), s. 149-176.
- Heinrich, Frits and Annette M. Hansen, “Pulses”, in *The Routledge Handbook of Diet And Nutrition in The Roman World*, Paul Erdkamp and Claire Holleran (eds.), Routledge Taylor & Francis Group Published, New York 2019, ss. 116-128.
- _____, “Cereals and bread” in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, Paul Erdkamp and Claire Holleran (eds.), Routledge Taylor & Francis Group Published, New York 2019, ss. 101-115.
- Hermansen, G., “The Medianum and the Roman Apartment”, *Phoenix*, Vol. 24, No. 4, Winter, 1970.
- Herodotos, *Tarih (Histories)*, Müntekim Ökmen (çev.), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2014.
- Hill, Stephen and Anthony Bryer, “Byzantine Porridge: Tracta, Trachanâs and Tarhana”, in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, Wilkins, John Harvey, David Dobson, Michael J. (eds.), Exeter University Press, UK 1995, ss. 44-54.

- Himmetoğlu, Muhammed Fazıl, “Kadim Ön Asya’da İki Müskirat: Bira ve Şarap”, *Kebikeç İnsan Bilimleri İçin Kaynak Araştırmaları Dergisi*, C. 49, S. 49, 2020, ss. 51-71.
- Hitch, Sarah, “Sacrifice”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins, Robin Nadeu (eds.) A Wiley & Sons Ltd. Published, UK. 2015, ss. 337-347.
- Hoffman, David L., Douglas E. Soltis, F. J. Muehlbauer and G. Ladizinsky, “Isozyme Polymorphism in Lens (Leguminosae)”, *Systematic Botany*, Vol. 11, No. 3, Jul. - Sep., 1986, ss. 392-402.
- Hollander, David B., *Farmers and Agriculture in The Roman Economy*, Routledge Published, New York 2019.
- Holleran, Claire, *Shopping in Ancient Rome: The Retail Trade in the Late Republic and The Principate*, Oxford University Press, UK 2012.
- _____, Claridge, Amanda (eds.), *A Companion to The City of Rome*, John Wiley & Sons Ltd. Published, USA 2018.
- Homer, *İlyada*, Azra Erhat ve A. Kadir (çev.), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2019.
- _____, *Odysseia*, Azra Erhat ve A. Kadir (çev.), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2020.
- Horace, *Satires, Epistles, Ars Poetica*, H. Rushton Fairclough (ed.), Harvard University Press, (Loeb Classical Library No. 194), 1942.
- _____, *İambus’lar, Lirik Şiirler, Satura’lar, Mektup’lar*, Türkan Uzel (çev.), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1994.
- Hosking, Richard (ed.), *Authenticity in the Kitchen: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, Prospect Books, Great Britain 2006.
- Howe, Timothy, “Value Economics: Animals, Wealth, and the Market”, in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Gordon Lindsay Campbell (ed.), Oxford University Press, United Kingdom 2014.
- Humphrey, John William, *Ancient Technology*, Greenwood Press, London 2006.
- Hunwick, Heather Delancey, *Doughut: A Global History*, Reaction Books Ltd., London 2015.
- Iliev, Jordan, “Gn. Manlius Vulso’s March Through Thrace in 188 B.C. According to Livy’s Manuscript Tradition”, in *Collana Aristonothos: Scritti per il Mediterraneo Antico*, Federica Cordano, Giovanna Bagnasco Gianni (ediz.), N.c. 15, Ledizioni, Milano, 2019.
- Irby, Georgia L. (ed.), *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, John Wiley & Sons, Inc. Published 2016.
- Iuvenalis, *Yergiler-Saturae*, Çiğdem Dürüşken-Alova (çev.), İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2006.
- İnalcık, Halil, “Başlarken: Sempozyum Açılış Konuşması”, *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman (der.), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2016, ss. 13-18.
- İplikçioğlu, Bülent, *Eskibati Tarihi I: Giriş, Kaynaklar, Bibliyografya*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2015.
- Jackson, Ralph, *Roma İmparatorluğu’nda Doktorlar ve Hastalıklar*, çev. Şenol Mumcu, Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul 1999.
- Jaeger, Mary, “Why Is There No Cheese In Horace’s Satires? And Related Questions for Vergil and Varro”, *American Journal of Philology*, Vol. 136, 2015, ss. 63–90.

- James, Bruce R., Winfried E. H. Blum and Carmelo Dazzi, "Bread and Soil in Ancient Rome A Vision of Abundance and an Ideal of Order Based on Wheat, Grapes, and Olives", in *The Soil Underfoot: Infinite Possibilities for a Finite Resource*, G. Jock Churchman and Edward R. Landa (eds.), CRC Press, London 2014, ss. 153-173.
- Jashemski, Wilhelmina F., "Large Vineyard Discovered in Ancient Pompeii", *Science, New Series*, Vol. 180, No. 4088, (May 25, 1973), ss. 821-830.
- _____, et al. (eds.), *Gardens of The Roman Empire*, Cambridge University Press, UK 2018.
- _____, "Produce Gardens", in *Gardens of The Roman Empire*, Wilhelmina F. Jashemski, Kathryn L. Gleason, Kim J. Hartswick, Amina- Aïcha Malek (eds.), Cambridge University Press, UK 2018, ss. 121-151.
- Jasny, Naum, "The Daily Bread of the Ancient Greeks and Romans", *Osiris*, Vol. 9, 1950, ss. 227-253.
- _____, "Competition Among Grains in Classical Antiquity", *The American Historical Review*, Vol. 47, No. 4, ss. 747-764.
- Jones, F.M.A., "Roman Gardens, Imagination, and Cognitive Structure", *Mnemosyne, Fourth Series*, Vol. 67, Fasc. 5, 2014, ss. 781-812.
- Jones, Peter, *Veni, Vidi, Vici : Everything You Ever Wanted to Know About the Romans But Were Afraid to Ask*, Atlantic Books, London 2013.
- Jouanna, Jacques, "Wine and Medicine In Ancient Greece", in *Greek Medicine from Hippocrates to Galen*, Philip van der Eijk (ed.) Brill Published, 2012.
- _____, Caroline Magdelaine (sunuş), *Hippokrates, Hippokrates Külliyyatı*, Nur Nirven (çev.), Pinhan Yayıncılık, İstanbul 2018.
- Kahyaoğlu, M., "Sevilmeyen Koku, Vazgeçilmez Tat: Soğan", *Metro Gastro*, 91, 2018, ss. 130-134.
- Kaplan, Lawrence, "What Is the Origin of the Common Bean?", *Economic Botany*, Vol. 35, No. 2, Apr. - Jun., 1981, ss. 240-254.
- _____, "Archeology and Domestication in American Phaseolus (Beans)", *Economic Botany*, Vol. 19, No. 4, Oct. - Dec., 1965, ss. 358-368.
- Karaca, Taha Niyazi, *Tarihçi: Geçmiş Kurgulamak Kuram- Tasarım-İnşa*, Timaş Yayınları, İstanbul 2020.
- Karatağ Murat., *Klasik Arkeoloji Sözlüğü: Yunan-Roma*, Midas Kitap Yayınları, Ankara 2013.
- Kasab-Olschewski, Tünde, "Central and Northern Europe", in *The Routledge Handbook of Diet And Nutrition In The Roman World*, Paul Erdkamp and Claire Holleran (eds.), Routledge Punlished, New York 2019, ss. 189-207.
- Keay, Simon, "The Port System of Imperial Rome", in *Rome, Portus and The Mediterranean*, Simon Keay (ed.), Berforts Information Press, Eynsham, Oxford, Great Britain 2012, ss. 33-67.
- Kehoe, Dennis, "The State and Production in the Roman Agrarian Economy", in *The Roman Agricultural Economy: Organization, Investment, and Production*, Alan Bowman and Andrew Wilson (eds.), Oxford University Press, United Kingdom 2013, ss. 33-54.
- Kelsey, Mary Wallace, "Dining Out in Ancient Rome", in *Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery: Public Eating*, Harlen Walker (ed.), Prospect Books, London 1991, ss. 166-170.
- Kessler, David and Peter Temin, "The Organization of the Grain Trade in the Early Roman Empire", *The Economic History Review, New Series*, Vol. 60, No. 2, May, 2007, ss. 313-332.

- Killeen, Francis, "Bread and Circuses", *Journal of the Galway Archaeological and Historical Society*, Vol. 25, No.3/4, 1953/1954, ss. 67-77.
- Kitchell, Kenneth F., *Animals in The Ancient World From A To Z*, Routledge Taylor & Francis Group Published, London & New York 2014.
- Komar, Paulina, "Wine Taboo Regarding Women in Archaic Rome, Origins of Italian Viticulture, and The Taste Of Ancient Wines", *Greece & Rome*, 68(2), 2021, ss. 239-254.
- Krauss, Franklin B., "The Human Element in Latin Inscriptions" *The Classical Weekly*, Vol. 21, No. 21, April 2, 1928, ss. 161-163.
- Kretschmer, Marguerite, "Ostia, the Harbor of Ancient Rome", *The Classical Journal*, Vol. 22, No. 1, October, 1926, ss. 26-30.
- Kron, Geoffrey, "Animal Husbandry", in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Gordon Lindsay Campbell (ed.), Oxford University Press, United Kingdom 2014, ss. 151-152.
- _____, "Agriculture", in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins and Robin Nadeau (eds.), Wiley Blackwell Published, UK 2015, ss. 160-172.
- _____, "Ancient Fishing and Fish Farming", in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, G. Campbell (ed.), Oxford University Press, Oxford, ss. 1-10.
- _____, Agriculture, in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins and Robin Nadeu (eds.), Wiley & Sons Ltd. Published, UK. 2015, ss.160-172.
- Kurlansky, Mark, *Milk-A 10,000- Year Food Fracas*, Bloomsbury Published, London 2018.
- Landskron, Alice and Tempesta, Claudia (eds.), *Trade and Commerce in The Harbour Town of Ostia, Contributions of the XIX. International Congress of Classical Archaeology: Archaeology and Economy in the Ancient World*, Uni-Press Graz Verlag GmbH, Graz 2020.
- Largo, Scribonio, *Ricette Mediche (Corpus Medicorum Latinorum)*, Vol. II, Sergio Sconocchia (trans.), De Gruyter Akademie Forschung, Berlin, 2020.
- Laurence, Ray, *Roman Pompeii: Space and Society*, Routledge Published, London & New York 2007.
- Lavan, Luke and William Bowden (eds.), *Theory and Practice in Late Antique Archaeology*, Brill Publish, Boston, 2003.
- Lawson, James, "The Roman Garden", *Greece & Rome*, Vol. 19, No. 57, October, 1950, ss. 97-105.
- Leach, H. M., "On the Origins of Kitchen Gardening in The Ancient Near East", *Garden History*, Vol. 10, No. 1, 1982, ss. 1-16.
- Leigh, Matthew, "Food in Latin Literature", in *A Companion To Food in The Ancient World*, John Wilkins and Robin Nadeau (eds.), Wiley Blackwell Published, UK 2015.
- Lieber, Francis (ed.), *Encyclopedia Americana*, C. XII., Minnesota University Published, 1832.
- Lindsay, W. M., "Notes on Apicius", *The Classical Review*, Vol. 34, No. 1/2 (February - March, 1920), s. 33.
- _____, "Who Was Apicius?", *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*, 72:1, 1997, 144-154.
- Ling, Roger, *Pompeii: History, Life & Afterlife*, Tempus Press, 2005.

- Lissarrague, François, “Art and Images: Feasting in Ancient Greece and Rome”, in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins, Robin Nadeu (eds.), Wiley & Sons Ltd. Published, United Kingdom 2015.
- Livy, Titus, *History of Rome*, Vol. XI, Evan T. Sage (trans.), Harvard University Press (Loeb Classical Library No. 313), London 1936.
- Luuk de Ligt Laurens E. Tacoma (eds.), *Migration and Mobility in the Early Roman Empire*, Brill Published, Leiden The Netherlands 2016.
- Lydos, Ioanness, *Romalıların Devleti’nin Makamları Hakkında*, Fatih Onur (çev.), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul 2013.
- Mackinnon, “Fauna of The Ancient Mediterranean World”, in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Gordon Lindsay Campbell (ed.), Oxford University Press, United Kingdom 2014.
- , “Meat And Other Animal Products”, in *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in The Roman World*, Paul Erdkamp and Claire Holleran (eds.), Routledge Published, New York 2019.
- Magie, David (trans.), *The Scriptores Historiae Augustae*, Vol. I, Harvard University Press (Loeb Classical Library 139), Cambridge 1991.
- , *The Scriptores Historiae Augustae*, Vol. II, Harvard University Press (Loeb Classical Library 140), Cambridge 1991.
- Maniatis, George C., “The Byzantine Cheesemaking Industry”, *Byzantion*, 2014, Vol. 84, 2014, ss. 257-284.
- Manilius, *Astronomica*, G. P. Goold (trans.), Harvard University Press, 1977.
- Marcellinus, *Ammianus, Roma Tarihi (Res Gestae)*, Samet Özgüler (çev.), Historia Yayınları, İstanbul 2019.
- Margaritis, Evi and Jones, “Greek and Roman Agriculture”, in *The Oxford Handbook of Engineering and Technology In The Classical World*, John Peter Oleson (ed.), Oxford University Press, New York 2008.
- Martial, Epigrams, Vol. I, Walter C. A. Ker (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), Cambridge, 1919.
- , *Epigrams*, Walter C. A. Ker (trans.) Vol. II, London: Heinemann, Putnam Published New York 1920.
- Marzano Annalisa, “Agricultural Production in the Hinterland of Rome: Wine and Olive Oil” in *The Roman Agricultural Economy: Organization, Investment, and Production*, Alan Bowman and Andrew Wilson (eds.), Oxford University Press, United Kingdom 2013, ss. 85-106.
- , “Fish and Sea Food”, in *The Routledge Handbook of Diet And Nutrition in The Roman World*, Paul Erdkamp and Claire Holleran (eds.), Routledge Taylor & Francis Group Published, New York 2019, ss. 163-173.
- Matin, P., “Apotropaic Plants in the Persian Folk Culture”, *Iran & the Caucasus*, Vol. 16, No. 2, 2012, ss. 189-200.
- Mattingly, David J., “First fruit? The olive in the Roman World”, in *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, John Salmon and Graham Shipley (eds.), Routledge Published, London 1996, ss. 213-253.
- , “Oil For Export? A Comparison of Libyan, Spanish and Tunisian Olive Oil Production in The Roman Empire”, *Journal of Roman Archaeology*, Vol. 1, 1988, ss.33-56.

- _____, "The Olive Boom. Oil Surpluses, Wealth and Power in Roman Tripolitania", *Libyan Studies*, Vol. 19, 1988, ss. 21-41.
- Matz, David, *Daily Life of The Ancient Romans*, Greenwood Press, London 2002. 23.
- Maximus, Valerius, *Memorable Deeds and Sayings: One Thousand Tales from Ancient Rome*, Vol. VI, Henry John Walker (trans.), Hackett Publishing Company, Inc., Cambridge 2004.
- Mayall, James, "More than Bread and Circuses", *The World Today*, Vol. 53, No. 10, 1997, ss. 252-255.
- Mazzei, Paola, "Mica Aurea in Trastevere", *Archeologia Classica*, 2008, Vol. 59, 2008, ss. 183-204.
- McCullough, Colleen, *Antony and Cleopatra*, Simon and Schuster Press, 2013.
- McGinn, Thomas A. J., *Prostitution, Sexuality, and the Law in Ancient Rome*, University Published, Oxford 2003.
- McGovern, Patrick E., *Ancient Wine: The Search For The Origins of Viniculture*, Princeton University Press Published, New Jersey, 2003.
- _____, "Origins of Viniculture", in *Oxford Companion to Wine*, Robinson, J., (ed.), Oxford University Press, Oxford 2006, ss. 1753-1754.
- Mcinerney, Jeremy, "Civilization, Gastronomy and Meat-Eating", in *Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Gordon Lindsay Campbell (ed.), Oxford University Press, United Kingdom 2014, ss. 291-311.
- Meiselman H. (eds), *Handbook of Eating and Drinking*, Springer Published, Cham 2019.
- Mezzabotta, M. R., "What Was "Ulpicum?", *The Classical Quarterly*, Vol. 50, No. 1, 2000, ss. 230-237.
- Mikić Aleksandar and Vesna Perić, "An Etymological and Lexicological Note on The Words for Some Ancient Eurasian Grain Legume Crops in Turkic Languages", *Turkish Journal of Field Crops*, 2011, Vol. 16(2), ss. 179-182.
- Milham, Mary Ella, "Apicus In The Northern Renaissance, 1518-1542", *Bibliothèque d'Humanisme et Renaissance*, T. 32, No. 2 (1970), ss. 433-443.
- _____, "Aspects of Non-Technical Vocabulary in Apicius", *The American Journal of Philology*, Vol. 80, No. 1, 1959, ss. 67-75.
- Milnor, Kristina, *Graffiti and the Literary Landscape in Roman Pompeii*, Oxford University Press, United Kingdom 2014.
- Minelli, Pierluca and Maria Rosa Montinari, "The Mediterranean Diet And Cardioprotection: Historical Overview and Current Research", *J. Multidiscip Healthc*, 2019, 12, ss. 805-815.
- Montanari, Massimo, *Kıtlık ve Bolluk: Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, Mesut Önen ve Biranda Hinginar Çoban (çev.), Nika Yayınevi Yayınları, Ankara 2018.
- Monteix, Nicolas, "Baking and Cooking", in *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wilkins, Robin Nadeau (eds.), Wiley & Sons Ltd. Published, United Kingdom 2015, ss. 212-223.
- _____, "Contextualizing the Operational Sequence: Pompeian Bakeries As a Case Study", in *Urban Craftsmen and Traders in The Roman World*, Miko Flohr and Andrew Wilson (eds.), Oxford University Press, Oxford 2016, ss. 153-182.
- Mommsen, Theodor, *Roma Tarihi: Krallık Dönemi*, Mehmet Ali Erbak (çev.), C. I, Say Yayınları, İstanbul 2021.

- Morgan, Harry, *Bakers and The Baking Trade in The Roman Empire: Social And Political Responses From The Principate to Late Antiquity*, Unpublished Master's Thesis, University of Cambridge, England 2015.
- Moritz, L., *Grain Mills and Flour in Classical Antiquity*, Oxford University Press, Oxford 1958.
- Nadeau, Robin, "Table Manners", in *A Companion to Food In The Ancient World*, John Wilkins and Robin Nadeau (eds.), John Wiley & Sons Ltd. Published, UK 2015, ss. 265-272.
- Nanos, George D. and Dimitrios G. Gerasopoulos, "Fruits, Vegetables, Legumes, and Grains", in *The Mediterranean Diet: Constituents and Health Promotions*, Antonia L. Matalas et al. (eds.), CRC Press, USA 2001.
- Nappa, Christopher, "Place Settings: Convivium, Contrast, and Persona in Catullus 12 and 13", *The American Journal of Philology*, Vol. 119, No. 3, Autumn, 1998, ss. 385-397.
- Neila, Juan Francisco Rodríguez, "Epula y Cena", *Públicos Financiados Por las Ciudades Romanas*, *Cahiers du Centre Gustave Glotz*, Vol. 17, 2006, ss. 123-142.
- Nesbitt, Mark "Wheat Evolution: Integrating Archaeological and Biological Evidence", in *Wheat Taxonomy: The Legacy of John Percival*, S. D. S. Caligari and S. E. Brandham (eds.), Academic Press, UK 1999, s. 37-59.
- Newton, Claire, et al., "On The Origins and Spread of Olea Europaea L. (Olive) Domestication: Evidence For Shape Variation of Olive Stones at Ugarit, Late Bronze Age, Syria- A Window On The Mediterranean Basin and On The Westward Diffusion of Olive Varieties", *Vegetation History and Archaeobotany*, Vol. 23, No. 5, September 2014, ss. 567-575.
- Noli, Alberto and Franco, Leopoldo, "The Ancient Ports of Rome: New Insights From Engineers", Roberto Petriaggi (direttore e edit.), *Archaeologia Maritima Mediterranea: An International Journal on Underwater Archaeology*, Fabrizio Serra Editore, Pisa, Roma 2009, ss. 189-208.
- Olson, Kelly, "Cosmetics in Roman Antiquity: Substance, Remedy, Poison", *The Classical World*, Vol. 102, No. 3 (Spring 2009), ss. 291-310.
- Otter, Don, "Etymology", in *The Oxford Companion to Cheese*, Catherine Donnelly (ed.), Oxford University Press, 2016, ss. 255-256.
- Ovidius, Publius Naso, *Aşk Sanatı (Ars Amatoria)*, Çiğdem Dürüşken (çev.), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2017.
- _____, *Fasti*, University Correspondence College Press, London 1892.
- _____, *Fasti (I-IV) Roma Takvimi ve Festivaller*, çev. Asuman Çoşkun Abuagla, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2016.
- Ozanic-Roguljic, Ivana, *Olivia's Cookbook: Roman Recipes Adapted for The 21st Century*, Hrvoje vulic (trans.), Berislav Bozanovic (ed.), Gradski Muzej Vinkovci Published, Vinkovci 2008.
- Özcan, Fikret, "Greek ve Roma Dünyasında Gül", *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı:16, Yıl: 2012/2, ss 1-28.
- Özgüler, Samet (çev.), *Roma İmparatorları: Hadrianus'tan Clodius Albinus'a (Historia Augusta)*, C. 1, Kronik Kitap Yayınları, İstanbul 2019.
- _____, *Roma İmparatorları: Antoninus Caracalla'dan Calvinus Balbinus'a (Historia Augusta)*, C. 2, Kronik Kitap Yayınları, İstanbul 2021.

- Pagan, Victoria E., “Horticulture and the Roman Shaping of Nature”, *Classical Studies, Greek and Roman Archaeology*, Oxford University Press (Oxford Handbook Online), 2016.
- Parla, Katie and Gill, Kristina, *Tasting Rome: Fresh Flavors & Forgotten Recipes From an Ancient City: A Cookbook*, Clarkson Potter Publisher, New York United States, 2016.
- Paterson, Jeremy “Rome Classical”, in *Oxford Companion to Wine*, Robinson, J., (ed.), Oxford University Press, Oxford, 2006.
- Paul Freedman (ed.), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, Nurettin Elhüseyni (çev.), Oğlak Yayıncılık, İstanbul 2008.
- Paulas, John, “Cooking and Baking Technology”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Georgia L. Irby (ed.), John Wiley & Sons, Inc. Published, 2016, ss. 570-586.
- Pennell, Robert Franklin, *Ancient Rome: From the Earliest Times Down to 476 A.D.*, Library of Alexandria Published, California 1890.
- Pérez-Lloréns, José.Lucas., Acosta, Y., Brun, F.G., “Seafood İn Mediterranean Countries: A Culinary Journey Through History”, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2021.
- Petersen, Lauren Hackworth, “The Baker, His Tomb, His Wife, and Her Breadbasket: The Monument of Eurysaces in Rome”, *The Art Bulletin*, Vol. 85, No. 2, June, 2003, ss. 230-257.
- Petronius Arbiter, *The Cena Trimalchionis of Petronius, Together with Seneca's Apocolocyntosis and A Selection of Pompeian Inscriptions*, Walter Bradbury Sedgwick (ed.), Clarendon Press, Oxford 1964.
- _____, *Cena Trimalchionis*, Henricus Thurston Peck (trans.), Dodd, Mead and Company Published, New York 1898.
- Pliny The Younger, *Epistulae (Letters)*, William Melmoth (trans.) V. M. Hutchinson (eds.), Vol. I, Loeb Classical Library, London 1991.
- Plinius, Genç Plinius’un Mektupları (I-IV), Levent Keskin (çev.), DoğuBatı Yayınları, Ankara 2018.
- _____, *Complete Letters*, P.G. Walsh (trans.), Oxford University Press, New York 2006.
- Pliny, Gaius, *Natural History (Historia Naturalis)*, W. H. S. Jones (trans.), Vol. XXII, Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London 1951.
- _____, *Natural History*, H. Rackham (trans.), Vol. IV, Harvard University Press, (The Loeb Classical Library), London 1960.
- _____, *Natural History*, H. Rackham (trans.), Vol. V., The Loeb Classical Library, Harvard University Press, London 1961.
- _____, *Natural History*, W. H. S. Jones (trans.), Vol. VIII, The Loeb Classical Library, Harvard University Press, London 1963.
- _____, *Natural History*, H. Rackham (trans.), Vol. I, Harvard University Press Published (Loeb Classical Library 330), 1967.
- _____, *Natural History*, H. Rackham (trans.), Vol. III, Harvard University Press (Loeb Classical Library 353), 1967.
- _____, *Natural History*, W.H.S. Jones (trans.), Vol. VIII, Harvard University Press (Loeb Classical Library), Cambridge 1967.
- _____, *Doğa Tarihi (I. ve II. Kitap)*, İnanç Pastırmacı (çev.), Say Yayınları, İstanbul 2017.

- Plutarch, *Plutarch's Lives*, Bernadotte Perrin (trans.), Vol. VII, Harvard University Press, Cambridge 1958.
- _____, *Moralia (Roman Questions)*, Vol. IV, Frank Cole Babbitt (trans. and ed.), Loeb Classical Library, Harvard University Press, 1962.
- _____, *Plutarch's Moralia*, Vol. II, Frank Cole Babbitt (trans.), Harvard University Press (Loeb classical Library), London 1962.
- _____, *Plutarch's Moralia*, Vol. I, Frank Cole Babbitt (trans.), Harvard University Press (Loeb classical Library), London 1969.
- _____, *Table Talk (Moralia)*, Vol. VIII, Paul A. Clement (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London 1969.
- _____, *Rome in Crisis: Nine Lives by Plutarch: Tiberius Gracchus, Gaius Gracchus Sertorius, Lucullus, Younger Cato, Brutus, Antony, Galba, Otho*, Ian Scott-Kilvert and Christopher Pelling (trans.), Penguin Books Published, London 2010.
- Powell, Owen and John Wilkins (trans.), *Galen: On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, Cambridge University Press, UK 2003.
- Purcell, Nicholas, "Wine and Wealth in Ancient Italy", *The Journal of Roman Studies*, Vol. 75, 1985, ss. 1-19.
- _____, "The Way We Used to Eat: Diet, Community, and History at Rome", *The American Journal of Philology*, Vol. 124, No. 3, 2003, ss. 329-358.
- Rathbone, Dominic, "Egypt, Augustus, and Roman Taxation," in *Cahiers Du Centre G. Glotz: Revue D'histoire Ancienne*, Paris: De Boccard 1993.
- Razionale, Vince, "Luna Cheese", in *The Oxford Companion to Cheese*, Catherine Donnelly (ed.), Oxford University Press, 2016, ss. 446-447.
- Rice, Candace, "Mercantile Specialization and Trading Communities: Economic Strategies in Roman Maritime Trade", in *Urban Craftsmen and Traders in The Roman World*, Miko Flohr and Andrew Wilson (eds.), Oxford University Press, Oxford, 2016, ss. 97-114.
- Rich, Anthony, *The Illustrated Companion to The Latin Dictionary and Greek Lexicon: Forming of All The Words Representing Visible Objects Connected with The Arts, Manufactures and Every-Day Life of The Greeks and Romans*, y.y., London 1849.
- Richard Hosking (ed.), *Eggs in Cooking: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Prospect Books, 2007.
- Rickman, Geoffrey, *Roman Granaries and Store Buildings*, Cambridge University Press, Great Britain 1971.
- _____, *The Corn Supply of Ancient Rome*, Oxford University Press, New York 1980.
- Ricotti, Eugenia Salza Prina, *L'arte del Convito Nella Roma Antica*, L'Erma di Bretschneider, Italy 1985.
- _____, *Dining As A Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Recipies Today*, L'Erma Bretschneider, Roma 1995.
- Riggsby, Andrew M., "Clodius / Claudius", *Historia: Zeitschrift für Alte Geschichte*, 1st Qtr., 2002, Bd. 51, H. 1, 1st Qtr., 2002, ss. 117-123.
- Riley, Gillian, "Bean", in *The Oxford Companion to Italian Food*, Oxford University Press, New York 2007, ss. 46-47.
- Rising, Thilo, "Bread and Bandits: Clodius and the Grain Supply of Rome", *Hermes*, Vol. 147, 2019, ss. 189-203.

- Rivera, Oswald, *Feasting with The Ancestors: Cooking Through The Ages with 110 Simple Recipes*, Sutton Publishing Limited, United States 2004.
- Rivlin, R. S., “*Historical Perspective on the Use of Garlic*”, Department of Medicine, Memorial Sloan Kettering Cancer Center and Weill Medical College of Cornell University Press, New York 2001.
- Rossiter, J. J., “Wine and Oil Processing at Roman Farms in Italy”, *Phoenix*, Vol. 35, No. 4, 1981, ss. 345-361.
- Roth, Jonathan P., *Logistics of the Roman Army at War (264 B.C.-A.D.235)*, Brill Published, Leiden 1999.
- Russell, Amy, “Why did Clodius shut the shops? The Rhetoric of Mobilizing a Crowd in the Late Republic”, *Historia (Wiesbaden, Germany)*, January 2016, Vol. 65(2), ss. 186-210.
- Russell, Brigitte Ford, “Wine, Women, and the Polis: Gender and the Formation of the City-State in Archaic Rome”, *Greece & Rome*, Vol. 50, No. 1, April, 2003, ss. 77-84.
- Ruth Solski, *Ancient Rome*, The Mark Published, Canada 2006.
- Sagredo, Claudia Cerchw Manodori, *Cibi e Banchetti Nell’Antica Roma*, Istituto Poligrafico e Zecca Dello Stato, Roma, 2004.
- Sallares, Robert, “Ecology”, in *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, Walter Scheidel, Ian Morris, Richard Saller (eds.), University Press, New York 2007, ss.15-37.
- Samancı, Özge, “Avrupa’da ve Türkiye’de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış”, içinde *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman (der.), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2016, ss. 27-40.
- Sanford, Eva Matthews, “Bread and Circuses”, *The Classical Weekly*, Vol. 45, No. 2, 1951, ss. 17-21.
- Scarborough, John, “Beans, Pythagoras, Taboos, and Ancient Dietetics”, *The Classical World*, Vol. 75, No. 6, Jul. - Aug., 1982, ss. 355-358.
- Scheidel, Walter, "Quantifying the Sources of Slaves in the Early Roman Empire", *The Journal of Roman Studies*, 87 (1997), ss. 156-169.
- _____, Ian Morris, Richard Saller (eds.), *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, Cambridge University Press, UK 2008.
- _____, Morris, Ian, Saller, Richard (eds.), *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, Cambridge University Press, New York 2007.
- Seneca, *Ad Lucilium Epistulae Morales*, Vol. III, Richard M. Gummere (trans.), London G. P. Putnam’s Sons Published, (The Loeb Classical Library), 1924.
- _____, *Epistulae Morales*, Richard M. Gummere (trans.), Vol. III, Loeb Classical Library, New York 1995.
- _____, *Ahlaki Mektuplar (Ad Lucilium Epistulae Morales)*, Türkân Uzel (çev.), Jaguar Kitap Yayınları, İstanbul 2019.
- Shero, L. R., “The Cena in Roman Satire”, *Classical Philology*, Vol. 18, No. 2, April, 1923, ss. 126-143.
- Slater, W. J., “Handouts at Dinner”, *Phoenix*, Vol. 54, No. 1/2, Spring- Summer, 2000.
- Smartt, J., “Evolution and Evolutionary Problems in Food Legumes”, *Economic Botany*, Vol. 34, No. 3, Jul. - Sep., 1980, ss. 219-235.
- Solomon, Jon & Solomon, Julia, *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted for Modern Cooking*, E. A. Seeman Publishin, Inc., Florida 1950.

- Soraci, Cristina, “Dalle ‘Frumentationes’ Alle Distribuzioni di Pane. Riflessioni su Una Riforma di Aureliano”, *Quaderni Catanesi di Studi Antichi e Medievali*, Vol. IV-V, 2006, ss. 345-437.
- , “Donne, Pane e Annona nel Mondo Romano”, *Akten des 15. Internationalen Kolloquiums zum Provinzialrömischen Kunstschaffen (14. bis 20. Juni 2017)*, Barbara Porod-Peter Scherrer (hrsg.) Graz 2019, ss. 404-405
- Sönmez, Erdem, *Annales Okulu ve Türkiye’de Tarihyazımı: Annales Okulu’nun Türkiye’deki Tarihyazımına Etkisi: Başlangıçtan 1980’e*, Tan Kitabevi Yayınları, Ankara 2010.
- Spaeth, John W., “The Daily Life of a Roman Gentleman in the First Century A.D.”, *The Classical Weekly*, Vol. 17, No. 12 (Jan. 14, 1924), ss. 90-95.
- Spartianus, Aelius “Septimus Severus”, in *Hadrianus’tan Clodius Albinus’a Roma İmparatorları (Historia Augusta)*, Samet Özgüler (çev.), Kronik Kitap Yayınları, İstanbul 2019, ss. 177-199.
- Standage, Tom, *İnsanlığın Yeme Tarihi*, çev. Gencer Çakır, Maya Kitap Yayınları, İstanbul 2016.
- Statius, *Silvae*, Vol. I, J.H. Mozley (trans.), William Heinemann LTD. Published (The Loeb Classical Library), London 1928.
- Steele, Philip, *Keşfedin Roma İmparatorluğu*, Ali Berktaş (çev.), Türkiye İş Bankası Yayınları İstanbul 2013.
- Steiner, Grundy, “The Fortunate Farmer: Life on the Small Farm in Ancient Italy”, *The Classical Journal*, Vol. 51, No. 2, 1955, ss. 57-67.
- Sturtevant, E. Lewis “History of Garden Vegetables (Continued)”, *The American Naturalist*, Vol. 21, No. 8, 1887, ss. 701-712.
- , “History of Garden Vegetables”, *The American Naturalist*, Vol. 21, No. 4, 1887, ss. 321-333.
- , “History of Garden Vegetables (Continued)”, *The American Naturalist*, Vol. 22, No. 263, Nov., 1888, ss. 979-987.
- Suetonius, G. Suetonius Tranquillus, *The Lives of The Twelve Caesars*, Vol. I, J. C. Rolfe (trans.), Harvard University Press Published (Loeb Classical Library), London 1979.
- , *On İki Caesar’ın Yaşam Öyküsü*, Güngör Varınlıoğlu (çev.), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul 2017.
- Sullivan, J. P., *Helen Morales* (trans. and ed.), Penguin Books Published, 2012.
- Sullivan, M., “Aertsen’s Kitchen and Market Scenes: Audience and Innovation in Northern Art”, *The Art Bulletin*, 81(2), 1999, ss. 236-266.
- Sumi, Geoffrey S., “Impersonating the Dead: Mimes at Roman Funerals”, *The American Journal of Philology*, Vol. 123, No. 4, (Winter) 2002, ss. 559-585.
- Tanilli, Server, *Yüzyılların Gerçeği ve Mirası: İlkçağ: Doğu*, Yunan, Roma, C. I, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2009.
- Tannahill, Reay, *Food in History*, Penguin Books Published, London 1988.
- Tanno, Ken-ichi and George Willcox, “The Origins of Cultivation of Cicer Arietinum L. and Vicia faba L.: Early Finds From Tell El-Kerkh, North-West Syria, Late 10th Millennium B.P.”, *Vegetation History and Archaeobotany*, Vol. 15, No. 3 (June, 2006), ss. 197-204.
- Tchernia, Andre, *The Romans and Trade*, James Grive (trans.), Oxford University Press, Oxford 2016.

- Tekin, Oğuz, *Eskiçağda Para: Antik Nümismatiğe Giriş*, Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul 1998.
- _____, *Eski Yunan ve Roma Tarihine Giriş*, İletişim Yayınları, İstanbul 2008.
- _____, *Eski Yunan ve Roma Tarihine Giriş*, İletişim Yayınları, İstanbul 2014.
- Temin, Peter, “The Economy of the Early Roman Empire”, *The Journal of Economic Perspectives*, Vol. 20, No. 1, Winter, 2006, ss. 133-151.
- _____, “A Market Economy in the Early Roman Empire”, *The Journal of Roman Studies*, Vol. 91, 2001, ss. 169-181.
- _____, *The Roman Market Economy*, Princeton University Press, Princeton & Oxford 2013.
- Tertullianus, *Apology (De Spectaculis)*, T.R. Glover (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), Cambridge 1977, ss. 20-23.
- Theophrastus, *Enquiry Into Plants and Minor Works on Odours and Weather Signs*, G.P. Putnam’s Sons, 1916.
- Thibodeau, Philip, “Greek and Roman Agriculture”, in *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Georgia L. Irby, (ed.), Wiley Blackwell Published, UK 2016, s. 525.
- Thorpe, Martin, *Roma Mimarlığı (Roman Architecture)*, Rıfat Akbulut (çev.), Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul 2012.
- Thurmond, David L., *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*, Brill Academic Published, Leiden 2006.
- Tite, Philip L., “Roman Diet and Meat Consumption: Reassessing Elite Access to Meat in I Corinthians 8 and 10”, *Journal for the Study of The New Testament* 2019, Vol. 42(2), ss. 185–222.
- Tønnes Bekker-Nielsen (ed.), *Ancient Fishing and Fish Processing in The Black Sea Region*, Aarhus University Press, 2005.
- Toussaint-Samat, Maguelonne, *A History of Food*, Anthea Bell (trans.) Wiley-Blackwell Published, United Kingdom 2009.
- Tröster, Manuel, *Themes, Character, and Politics in Plutarch’s Life of Lucullus*, Franz Steiner Verlag Published, Stuttgart 2008.
- Turan, Olcay, “Roma Ordusunda Beslenme Düzeni”, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, Aralık 2016, Cilt 2, Sayı 3, ss. 25-36.
- Turrill, W. B., “Wild and Cultivated Olives”, *Kew Bulletin*, Vol. 6, No. 3 1951, ss. 437-442.
- Ucchesu, Mariano, Leonor Peña-Chocarro, Diego Sabato and Giuseppa Tanda, “Bronze Age Subsistence in Sardinia, Italy: Cultivated Plants and Wild Resources”, *Vegetation History and Archaeobotany*, Vol. 24, No. 2, March 2015, ss. 343-355.
- Uhri, Ahmet, *Boğaz Derdi: Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, Ege Yayınları, İstanbul 2011.
- United States Department of Agriculture, United States, Commodity Development Division Northern Regional Research Laboratory Peoria, Illinois by Prepared, “Wheat, Its Products And Uses”, USA 1942.
- Unwin Tim, *Wine and The Vine: An Historical Geography of Viticulture and The Wine Trade*, Routledge Published, New York 2005.
- Uzunaslan, Abdurrahman, “Antik Roma’da Gladyatör Oyunları”, *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı 12, 2005, ss. 15-58.

- Ünsal, Artun, *İktidarların Sofrası: Yemek, Siyaset ve Simgesellik Orta Asya'dan Payitaht İstanbul'a Toylar ve Saray Ziyafetleri*, Everest Yayınları, İstanbul 2020.
- Üreten, Hüseyin, "Manisa Müzesi'ndeki Marsyas Heykeli'nin İkonograf Çözümlemesi ve Apamei Üzerine Bir Araştırma", *History Studies*, S. 5/2, Mart 2013.
- Van Limbergen, Dimitri, "What Romans Ate and How Much They Ate of it. Old and New Research on Eating Habits and Dietary Proportions In Classical Antiquity", *Revue Belge de Philologie et D'histoire*, tome 96, fasc. 3, 2018, ss. 1049-1092.
- Varro, Marcus Terentius, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, Lloyd Storr-Best (trans.), G. Bell and Sons, LTD. Published, London 1912.
- _____, *Latin Lingua (De Lingua Latina)*, Roland Grubb (trans), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London 1983.
- _____, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, A. Doğucan Hanegelioglu, (çev.), Doğu Batı Yayınları, Ankara 2021.
- Vaughan, Warren T., "Why We Eat What We Eat", *The Scientific Monthly*, Vol. 50, No. 2, February 1940, ss. 148-154.
- Vegetius, Flavius Renatus), *Roma Savaş Sanatı*, Samet Özgüler, Kutsi Aybars Çetinalp (çev.), Kronik Kitap Yayınları, İstanbul 2019.
- Vergilius, Publius Maro, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*, Çiğdem Dürüşken (çev.), Alfa Yayınları, İstanbul 2015.
- _____, *Aeneid, The Minor Poems*, H. Rushton Fairclough (trans.), Harvard University Press, London 1960.
- Vitruvius, *Mimarlık Üzerine (De Architectura)*, Çiğdem Dürüşken (çev.), Alfa Yayınları, 2016.
- Von Bothmer, Roland (ed.), *Diversity in Barley: Hordeum Vulgare, 1st ed, Developments in Plant Genetics and Breeding 7*, Elsevier Published, Amsterdam; Boston 2003.
- Von Reden, Sitta "Classical Greece: Consumption", in *The Cambridge Economic History Of The Greco-Roman World*, Walter Scheidel, Ian Morris, Richard Saller (eds.), Cambridge University Press, New York 2007, ss. 385-408.
- Von Zumbusch, Amelie, *Ancient Roman Daily Life*, The Rosen Published, New York 2014.
- Walker, Harlen (ed.), *Public Eating: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, Prospect Books, London 1991.
- _____, *Cooks and Other People: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery (1995)*, Totnes: Prospect Books, 1996.
- _____, *The Meal: Proceedings of The Oxford Symposium on Food and Cookery*, Prospect Books, Great Britain 2002.
- Wardle, D., "Caligula and His Wives", *Latomus*, 57/1 (Janvier-Mars 1998), ss. 109-126.
- White, Cynthia, "Rome, The City as Text: Response", *The Classical Outlook*, 2016, Vol. 91, No. 2 (2016), ss. 56-63.
- White, K. D., *Country Life in Classical Times*, Cornell University Press, New York 1977.
- _____, *Greek and Roman Technology*, Cornell University Press, New York 1984.
- _____, "Roman Bread And Cereals", in *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, Wilkins, John Harvey, David Dobson, Michael J. (eds.), Exeter University Press, UK 1995, ss. 38-43.

- Wilkins, John, Harvey, David Dobson, Michael J. (eds.), *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, Exeter University Press, UK 1995.
- , “Fish as a Source of Food in Antiquity”, in *Ancient Fishing and Fish Processing in The Black Sea Region*, Tønnes Bekker-Nielsen (ed.), Aarhus University Press, 2005, ss. 21-30.
- , “Land and Sea: Italy and the Mediterranean in the Roman Discourse of Dining”, *The American Journal of Philology, Special Issue: Roman Dining*, Vol. 124, No. 3, Autumn, 2003, ss. 359-375.
- , Shaun Hill (eds.), *Food and Ancient Religion*, in *Food in The Ancient World*, Blackwell Publishing, UK 2006.
- , Robin Nadeau (eds.), *A Companion to Food in The Ancient World*, John Wiley & Sons Ltd. Published, UK 2015.
- William J. Slater (ed.), *Dining in a Classical Context*, The University of Michigan Press, USA 1991.
- Wilson, Andrew I., “Machines in Greek and Roman Technology”, in *The Oxford Handbook of Engineering and Technology In The Classical World*, John Peter Oleson (ed.), Oxford University Press, New York 2008, ss. 337-366.
- , “Approaches to Quantifying Roman Trade” in *Quantifying The Roman Economy Methods and Problems*, Oxford University Press, 2013, ss. 213-249.
- , Bowman, Alan (eds.), *Trade, Commerce, and The State in The Roman World*, Oxford University Press, USA 2018.
- Wilson, Hanneke, *Wine & Word in Classical Antiquity and The Middle Ages*, Duckworth & Co. Ltd., Great Britain, 2003.
- , “Ancient Vine Varieties”, in *Oxford Companion to Wine*, Robinson, J., (ed.), Oxford University Press, Oxford 2006.
- Yeo, Cedric A., “Land and Sea Transportation in Imperial Italy”, *Transactions and Proceedings of the American Philological Association*, 77, 1946, ss. 221–44.
- Yıldırım, Ercüment, “Suriye Eyaleti’nin Kuruluşuna Kadar Roma’nın Doğu Akdeniz’de Korsanlıkla Mücadelesi”, *Cedrus*, IV, 2016, ss. 91-103.
- Zanda, Emanuela, *Fighting Hydra-Like Luxury Sumptuary Regulation in the Roman Republic*, Bloomsberry Published, London 2013.
- Zeyrek, Ali Nadir, *Eski Roma Uygarlığında Beslenme Kültürü*, Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Ana Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep 2011.
- Zohary Daniel, “The Wild Progenitor and the Place of Origin of the Cultivated Lentil: Lens Culinaris”, *Economic Botany*, Vol. 26, No. 4, Oct. - Dec., 1972, ss. 326-332.
- , Maria Hopf, “Domestication of Pulses in the Old World”, *Science New Series*, Vol. 182, No. 4115, Nov. 30, 1973, ss. 887- 894.
- , et al., *Domestication of Plants in the Old World*, Oxford University Published, New York 2012.

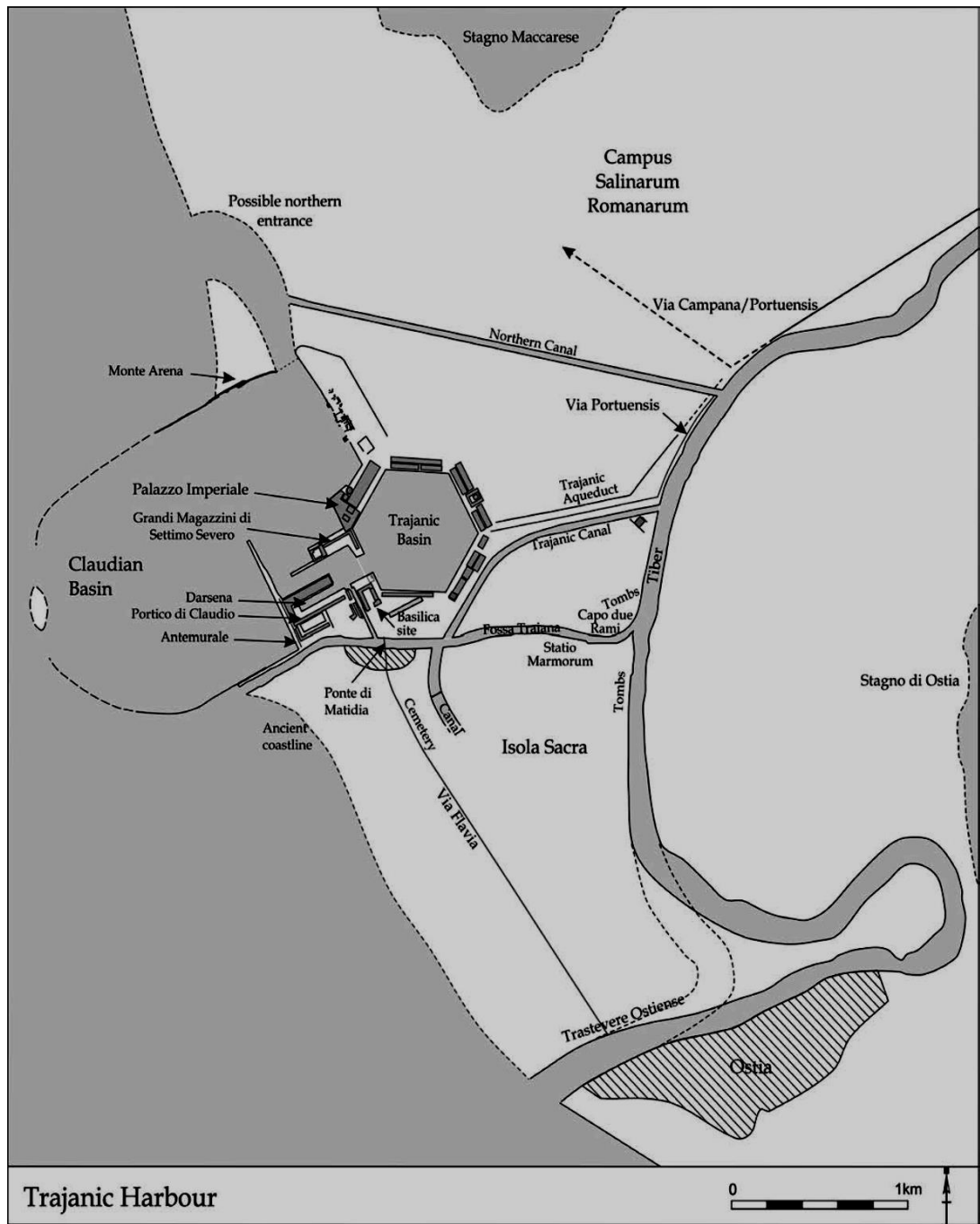
<https://d.iogen.es/web> (Son Erişim Tarihi 01.07.2022)

<https://latin.packhum.org/> (Son Erişim Tarihi 01.07.2022)

<https://logeion.uchicago.edu/> (Son Erişim Tarihi 01.07.2022)

<https://sozluk.gov.tr/> (Son Erişim Tarihi 01.07.2022)

EKLER



(Ek 1): Traianus Liman: Ostia ve Portus Planı. (Keay, Rome, Portus and The Mediterranean, s. 40)



(Ek 2.1): Roma Forumda bulunan Horrea Vespasian kalıntıları, (fotoğraf Emine Kapka).



(Ek 2.2): Roma Forumda bulunan Horrea Vespasian kalıntıları, (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 3): Vatikan Müzesi'nde sergilenen, Antik Ostia kentinde gemiye tahıl yükleme sahnesini gösteren bir tablo (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 4): Antik Ostia kentinden değirmen taşları (*catillus* ve *meta*), (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 5.1): Pompei kentinde bir fırının sokaktan görünüşü, (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 5.2): Pompei kentinde bir fırın, (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 6): Antik Ostia kentinden gömülü *dolium* (genellikle şarap gibi sıvı ürünlerin depolandığı araç),
(fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 7): Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi'nden, *Cupidlerin* şarap yapımını gösteren bir vazo, (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 8): Ulusal Roma Müzesi, Palazzo Altemps’de sergilenen *mortarium* (havan) ve parmak şeklindeki tokmaklar (fotoğraf Emine Kapka).



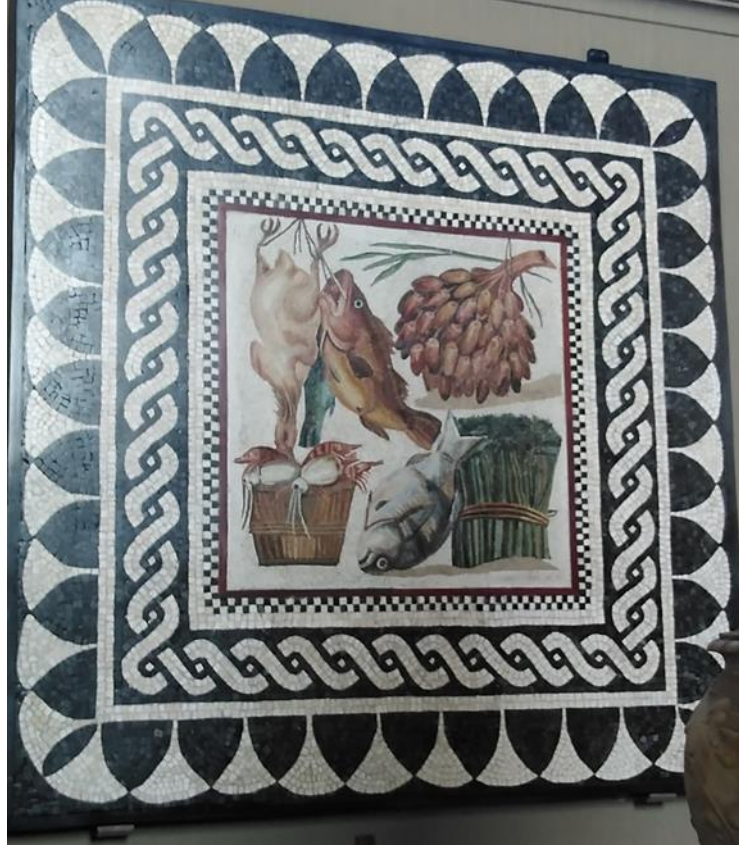
(Ek 9): Ulusal Roma Müzesi, Palazzo Massimo alle Terme’de sergilenen Roma villasının *triclinium*unda bulunan bir duvar mozaïği (MÖ I.), (fotoğraf Emine Kapka).



(Ek 10): Ulusal Roma Müzesi, Palazzo Massimo alle Terme’de sergilenen balık mozaïği, (Fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 11): Ulusal Roma Müzesi, Palazzo Massimo alle Terme’de sergilenen deniz canlıları (muren balığı, ahtapot, ıstakoz), MS II. yüzyıl, (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 12): Vatikan Müzesi'nden, Romalıların tüketmeyi sevdiği gıda maddelerini gösteren bir mozaik, (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 13): Pompei kentinde bir mutfak restorasyonu, (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 14): Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi'nde sergilenen bronz yumurta, patina ve kek pişirme kapları ve kalıpları, (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 15): Vatikan Müzesi'nde sergilenen bronz et çengeli (Vulci'den MÖ 450-350), (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 16): Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi'nde sergilenen bronz güveç kapları, (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 17. 1): Antik Ostia kentinden *thermopolium* girişı (fotoğraf Emine Kapka).



(Ek 17.2): Antik Ostia kentinden *thermopoliumun* içerisinden bir görünüş, (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 18): Antik Ostia kentinden bir *tabernae* (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 19): Pompei kentinde bir *thermopolium* (*Thermopolium di Vetutius Placidus*), (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 20.1): Herculaneum kentinde bir *taberna*ya (*Grande tabernae*), sokaktan bakış, (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 20.2): Herculaneum kentinde bir *tabernae* (*Grande tabernae*), içeriden bakış, (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 21.1): Ulusal Roma Müzesi, Palazzo Altemps’de sergilenen *triclinium* (akşam yemeği odası),
(fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 21.2): Ulusal Roma Müzesi, Palazzo Altemps’de sergilenen *triclinium* (akşam yemeği odası), (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 22.1): Ulusal Roma Müzesi, Palazzo Massimo alle Terme’de sergilenen Augustus’un eşi Livia’nın Flaminia’daki villasının *triclinium*undan, (fotoğraf Emine Kapka)



(Ek 22.2): Ulusal Roma Müzesi, Palazzo Massimo alle Terme’de sergilenen Augustus’un eşi Livia’nın Flaminia’daki villasının *triclinium*undan, (fotoğraf Emine Kapka)

ÖZ GEÇMİŞ

Emine KAPKA, Adıyaman Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü'nden 2013 yılında mezun oldu. Aynı yıl eylül ayında Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Ana Bilim Dalı'nda Yüksek Lisans Programına başladı. 2016 yılında Eski Çağ alanında “*Roma-Kartaca Savaşları ve Hannibal*” başlıklı tez çalışmasının kabul edilmesiyle Yüksek Lisans Programı'ndan mezun oldu. Aynı yıl Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tarih Ana Bilim Dalı'nda Doktora Programına başladı. 2018-2019 Eğitim-Öğretim yılında OMÜ Erasmus Staj Hareketliliği kapsamında İtalya'da bulundu. Bu süre zarfında Salento Üniversitesi'nde (Universita del Salento/Dipartimento di Beni Culturali) Doç. Dr. Pasquale Rosafio danışmanlığında stajını tamamladı. Bu süre içerisinde doktora çalışma alanı ile ilgili (Antik Çağ Roma Tarihi) araştırma ve incelemelerde bulundu. Staj süreci içerisinde Salento Üniversitesi tarafından sağlanan İtalyanca kursuna katılarak İtalyanca eğitimi aldı. Bunun dışında İngilizce (iyi), Latince (iyi) ve İspanyolca (başlangıç seviyesi) bilmektedir. Temel ilgi alanları, Antik Çağ tarihi, Antik Çağ Roma tarihi, Antik Çağ yemek kültürü, Antik Çağ Roma yemek kültürü, Antik Çağ Roma siyasi, ekonomi (tarım, hayvancılık, ticaret) ve sosyal hayat tarihidir.

İletişim Bilgileri:

ORCID ID: 0000-0002-7192-8151

Yayınlar:

- 1- Emine Kapka, “Kelt Göçleri: Avrupa’ya Yayılış ve Faaliyetler”, *Geçmişten Günümüze Göç (VII. Uluslararası Canik Sempozyumu-Geçmişten Günümüze Göç Sempozyum (17-19 Şubat 2017)*, C. 1, Osman Köse (ed.), Canik Belediyesi Kültür Yayınları, Samsun, 2017, ss. 55-62.
- 2- Emine Kapka, “Antik Roma’da Soğan, Sarımsak ve Pırasa Kullanımına Dair”, *VI. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi (UBAK 1-3 Kasım 2019) Bildiri Tam Metin Kitabı*, C. 2, Zehra Doğan (ed.), Asos Yayınları, Ankara 2019, ss. 153-166.
- 3- Emine Kapka, “Antik Roma’da Bir Akşam Yemeği Menüsü”, *Tarih Yolunda Bir Ömür Prof. Dr. İsmail Özçelik’e Armağan*, Burak Kocaoğlu (ed.), Berikan Yayınevi, Ankara 2019, ss. 171-186.