



T.C.

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

ARKEOLOJİ BÖLÜMÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**ANTİK ROMA DÜNYASINDA
YEME İÇME KÜLTÜRÜ**

HAZIRLAYAN

Hafize ALKURT

TEZ DANIŞMANI

Doç. Dr. Aynur CİVELEK

AYDIN-2020

T.C.
AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ARKEOLOJİ ANABİLİM DALI
2020-YL-055

ANTİK ROMA DÜNYASINDA
YEME İÇME KÜLTÜRÜ

HAZIRLAYAN
Hafize ALKURT

TEZ DANIŞMANI
Doç. Dr. Aynur CİVELEK

AYDIN-2020



Pompeii'den bir fresko, İS 1. yüzyıl, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi.

T.C.
AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE
AYDIN

Arkeoloji Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı öğrencisi Hafize ALKURT tarafından hazırlanan Antik Roma Dünyasında Yeme İçme Kültürü başlık tez, 22.06.2020 tarihinde yapılan savunma sonucunda aşağıda isimleri bulunan jüri üyelerince kabul edilmiştir.



Jüri üyeleri tarafından kabul edilen Yüksek Lisans tezi, Enstitü Yönetim Kurulunun.....tarih.....sayılı kararı ile onaylanmıştır.

Prof. Dr. Ahmet Can BAKKALCI

Enstitü Müdürü V.

T.C.
AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE
AYDIN

Bu tezde sunulan tüm bilgi ve sonuçların, bilimsel yöntemlerle yürütülen gerçek deney ve gözlemler çerçevesinde tarafımdan elde edildiğini, çalışmada bana ait olmayan tüm veri, düşünce, sonuç ve bilgilere bilimsel etik kuralların gereği olarak eksiksiz şekilde uygun atıf yaptığımı ve kaynak göstererek belirttiğimi beyan ederim.

22/06/2020

Hafize ALKURT

ÖZET

ANTİK ROMA DÜNYASINDA YEME İÇME KÜLTÜRÜ

Hafize ALKURT

Yüksek Lisans Tezi, Arkeoloji Anabilim Dalı

Danışman: Doç. Dr. Aynur CİVELEK

2020, XXVII+166 sayfa

Beslenme, canlıların yaşamında önemli bir yer tutmaktadır. Paleolitik Çağlar'dan bu yana, insanların beslenme alışkanlıkları çok çeşitli çalışmaların konusu olmuştur. Yabani otlar ve hayvansal gıdalarla beslenen insanlar, ateş ile birlikte yiyeceklerini pişirmeye başlamış, dolayısıyla çeşitli büyüklük ve biçimde pişirme kapları kullanılmaya başlanmıştır. Özellikle yerleşik düzen ve tarıma geçişin yaşandığı Neolitik Dönem'de toplanan ve hasadı yapılan ürünlerin depolanması gerekmiştir; geniş depolama alanlarının yanı sıra, depolama kapları kullanılmaya başlanmış, pişirme ve saklanma kapları çeşitlenmiştir.

Yeme ve içmenin önemli olduğu Roma dünyası, başta İtalya olmak üzere, zengin besin çeşitliliğine sahiptir. Başlangıçta, Roma sosyal sınıflarındaki yeme-içme alışkanlıkları arasındaki fark büyük değilse de imparatorluğun büyümesiyle farklılıklar oluşmuştur. Sebzeler, meyveler, yabani ve evcil hayvanlar, çeşitli meyve suları, süt ürünleri, zeytinyağı ve şarap merkez İtalya'da sıklıkla tüketilmiştir. Ayrıca arpa ve buğdaydan yapılan ekmek ve çeşitli unlu ürünler gündelik diyetin önemli parçasıdır. Yiyecek, içecek, hayvanlar ile pişmiş toprak, metal ve camdan yapılan kaplar Roma mozaikleri ve freskolarında sıklıkla betimlenmişlerdir; bu tür arkeolojik veriler özellikle İtalya'daki yeme-içme alışkanlıkları hakkında detaylı bilgi vermektedirler. Apicius, Athenaeus, Plinius, Columella gibi çok sayıda antik yazar yeme-içme, bitkiler ve hayvanlardan söz etmiştir. Roma İmparatorluğu'nun yayılım gösterdiği ve siyasi açıdan bir Roma eyaleti haline gelen ve geniş alana yayılan Anadolu topraklarında yeme-içme alışkanlıkları, coğrafi olarak değişiklik gösterebildiği gibi, binlerce yıllık yeme-içme geleneklerini sürdürmüştür.

ANAHTAR SÖZCÜKLER: Arkeoloji, Roma, Anadolu, Mutfak, Kültür.

ABSTRACT

FOOD AND DRINK CULTURE IN THE ANCIENT ROMAN WORLD

Hafize ALKURT
Master Thesis at Archaeology
Supervisor: Doç. Dr. Aynur CİVELEK
2020, XXVII+166 pages

Nutrition has an important place in the life of living things. Since the Paleolithic Ages, people's eating habits have been the subject of a wide range of studies. People who feed on weeds and animal foods have started to cook their food with fire. Therefore, various sizes and shapes of cooking utensils have started to be used. Especially in the Neolithic Period when the transition to settled order and agriculture was experienced, the harvested products had to be stored; Besides large storage areas, storage containers have started to be used, cooking and preserving containers have been diversified.

In the Roman world, where eating and drinking are important, there is a wide variety of foods, especially Italy. Initially, although the difference between eating and drinking habits in the Roman social classes was not large, differences occurred with the growth of the empire. Vegetables, fruits, wild and domestic animals, various juices, dairy products, olive oil and wine were frequently consumed in central Italy. In addition, bread made from barley and wheat and various bakery products are an important part of the daily diet. Containers made of food, drink, animals and terracotta, metal and glass were often depicted in Roman mosaics and frescos; this kind of archaeological data gives detailed information especially about eating and drinking habits in Italy. Many ancient writers such as Apicius, Athenaeus, Plinius, Columella talked about food and drink, plants and animals. Eating and drinking habits continued in thousands of years, as the Roman Empire spread and became a Roman province politically and spread over a wide area.

KEYWORDS: Archaeology, Roman, Anatolia, Kitchen, Culture.

ÖNSÖZ

Yeme-içme alışkanlıkları bir toplumun kültürel parçalarıdır. Coğrafi özellikler, siyasi ve sosyal yapı, yeme-içme alışkanlıklarının belirlenmesinde önemli rol oynamaktadır. Yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, saklanması, pişirilmesi ve sunumu, kişisel olarak değişebildiği gibi toplumsal olarak da ortak özellikler gösterebilmektedir. Temelde yaşamı devam ettirmek için gereken yeme-içme, aynı zamanda bir sanat haline gelebilmektedir.

Tezimizde, merkez İtalya başta olmak üzere, Roma İmparatorluk Dönemi beslenme kültürü, mutfak ve ekipmanları incelenmeye çalışılmıştır. Roma İmparatorluğu geniş bir alana yayılım göstermektedir. Gündelik yeme içme alışkanlıkları Akdeniz diyetinin özelliklerini taşımaktadır. Bu zamanda Anadolu toprakları Asia Minor adıyla anılmış ve imparatorluğun eyaleti olmuştur. Kazılar ve yüzey araştırmalarından gelen verilerle Anadolu topraklarındaki yeme-içme alışkanlıkları incelenmeye çalışılmıştır.

Tez çalışmamda bana yol gösteren ve destekleyen, bilgilerini, ilgisini ve zamanını benden hiçbir zaman esirgemeyen saygı değer hocam Doç. Dr. Aynur CİVELEK'e teşekkürü bir borç bilirim.

Hayatımın her evresinde beni destekleyen, inançlarını güvenlerini bir kez olsun yitirmeyen, maddi ve manevi destekleri ve koşulları bana yaratan, yanımda olduklarını her zaman hissettiren saygı değer Ailem'e sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum.

Hafize ALKURT

Kuşadası-2020

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY SAYFASI.....	iii
BİLİMSEL ETİK BİLDİRİM SAYFASI.....	iv
ÖZET	v
ABSTRACT	vi
ÖNSÖZ.....	vii
FİGÜRLER DİZİNİ.....	x
KISALTMALAR DİZİNİ	xxvii
GİRİŞ.....	1
1. ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİ'NDE BESLENME	6
1.1. Yiyecekler	10
1.1.1. Ekmek ve Unlu Ürünler	16
1.1.2. Balıklar	18
1.1.3. Etlər	21
1.1.4. Süt ve Süt Ürünleri	22
1.1.5. Zeytin ve Zeytinyağı	24
1.1.6. Sebzeler	26
1.1.7. Meyveler.....	29
1.2. Otlar ve Baharatlar	33
1.3. İçecekler	35
1.3.1. Şarap.....	35
1.3.2. Bira	37
2. ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİ'NDE MUTFAK	72
3. ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİ'NDE MUTFAK EKİPMANLARI	95
3.1. Mutfak Aletleri.....	96
3.1.1. Mortarium (Havan).....	96

3.1.2. Simpulum (Kepçe)	97
3.1.3. Cochleare/Ligula (Kaşık)	97
3.1.4. Batillum (Kürek)	98
3.1.5. Colum (Süzgeç/Kevgir).....	99
3.1.6. Cribrum (Elek)	99
3.2. Pişirme Kapları	100
3.2.1. Sartago (Tava)	100
3.2.2. Olla	102
3.2.3. Caccabus.....	103
3.2.4. Maltız.....	103
3.2.5. Thermospodium.....	104
3.3. Sofra Takımları	104
3.3.1. Terra Sigillata	104
3.3.2. Patina	106
3.3.3. Patella	107
3.4. Depolama Kapları	108
3.4.1. Amphora.....	108
3.4.2. Dolium.....	112
3.4.3. Situla (Kova)	113
TARTIŞMA VE SONUÇ	136
KAYNAKLAR	139
ÖZGEÇMİŞ	166

FİGÜRLER DİZİNİ

Fig. 1. Roma İmparatorluk Dönemi yerleşim haritası.

http://www.yaklasansaat.com/dunyamiz/volkanlar/roma_dini.asp

Fig. 2. Roma Dönemi, Asia Minor haritası.

<https://www.biblestudy.org/roman-empire/roman-provinces-in-new-testament/asia-galatia-bithynia.html>

Fig. 3. İngiltere, Ashmolean Müzesi'nden bir fresko, İS 1. yüzyıl.

<https://www.nytimes.com/2019/08/07/arts/design/rome-food-last-supper-in-pompeii.html>

Fig. 4. Roma aristokrat evinin yemek odası.

Fagan, 1999: 120.

Fig. 5. Ostia'dan, İS 4. yüzyıla ait bir mozaik, Detroit Sanat Enstitüsü Müzesi.

https://en.wikipedia.org/wiki/Food_and_dining_in_the_Roman_Empire#/media/File:Repas_champ%C3%AAtre_Mosa%C3%AFque_romaine_d'Ostie.jpg

Fig. 6. Bardo Ulusal Müzesi-Tunus, İS 3. yüzyıla ait mozaik.

Söylemez, 2015: 60.

Fig. 7. Tunus El Alia'dan bir mozaik, İS 2. yüzyıl, Bardo Ulusal Arkeoloji Müzesi.

<https://www.knknx.org/post/what-did-ancient-romans-eat-new-novel-serves-meals-and-intrigue>

Fig. 8. Şölen Evi'nin mozaik tabanı, İS 3. yüzyıl, Antakya-Türkiye.

Bober, 2003: 193. (Resim 87)

Fig. 9. İsviçre-Chateau de Boudry'deki bir Roma symposium mozaïği, İS 3. yüzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/317574211207955223/>

Fig. 10. İtalya'dan bir Roma mozaïği, İS 2. yüzyıl, Vatikan Müzesi.

Dalby ve Grainger, 2001: 142.

Fig. 11. Kybele heykeli, İS 50, Getty Müzesi.

<https://www.wikiwand.com/en/Cybele>

Fig. 12. Amiternum'dan bir kabartma, İÖ 1. yüzyıl.

Taş, 2016: 183. (Lev.VII: Fig.13)

Fig. 13. Isola Sacra, mezar libasyon deliği.

Taş, 2016: 184. (Lev.VIII: Fig.15)

Fig. 14. De Re Coquinaria- Apicius el yazması, İS 900, Almanya-Fulda Manastırı.

https://tr.wikipedia.org/wiki/De_re_coquinaria#/media/Dosya:Apicius_Handschrift_New_York_Academy_of_Medicine.jpg

Fig. 15. Deipnosophistae, 1535 baskısı.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Athenaeus#/media/File:Deipnosophistae.tif>

Fig. 16. De Re Rustica, 1564 baskısı.

https://en.wikipedia.org/wiki/Columella#/media/File:De_re_rustica.tif

Fig. 17. Plinius, Doğa Tarihi kitabı.

https://tr.wikipedia.org/wiki/Gaius_Plinius_Secundus#/media/Dosya:Naturalishistoria.jpg

Fig. 18. De Agricultura.

https://en.wikipedia.org/wiki/De_Agri_Cultura#/media/File:Italia,_m.p._catone,_de_agri_cultura,_e_varrone,_de_rustica,_XV_sec.,_pluteo_51.2.JPG

Fig. 19. Terme'den bir Roma mozaiği, İS 100.

Jashemski vd., 2002: 102. (Fig. 84)

Fig. 20. Tunus'tan bir zemin mozaiği, İÖ 1. yzyıl, Bardo Mzesi.

Fathy, 2017: 9. (Fig. 5)

Fig. 21. Roma Dnemi, Pompeii'den fresko.

<https://tr.pinterest.com/pin/613474780468024236/>

Fig. 22. Pompeii, Meyve Bahçesi Evi'nden bir fresko, İS 1. yzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/283445370269046644/>

Fig. 23. Tunus, MS 3. yzyıl, Bardo Ulusal Arkeoloji Mzesi.

<https://tr.pinterest.com/pin/314618723951023936/>

Fig. 24. Kartaca'dan bir mozaik, MS 3. yzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/393853929888068009/>

Fig. 25. Ziyafet salon mozaiği, İS 4. yzyıl, Sinop.

Kaba ve Vural, 2018: 462. (Resim 1)

Fig. 26. Pompeii'den fresko, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi.

Albustanlıoğlu, 2019: 1349. (Şekil 2)

Fig. 27. Pompeii'den bir fresko, İS 1. yüzyıl, Napoli Müzesi.

Bober, 2003: 209. (Resim 97)

Fig. 28. Pompeii'den Roma ekmek mührü.

Albustanlıoğlu, 2019: 1355. (Şekil 8)

Fig. 29. Pompeii'den ekmek kalıntısı, İS 1. yüzyıl, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi.

Kakish, 2014: 20. (Fig. 1)

Fig. 30. "Sağlıklı yaşı" yazılı bir ekmek mührü.

Caseau, 2012: 121. (Fig. 2)

Fig. 31. Pompeii, Roma fırını ve mil taşları, İS 1. yüzyıl.

Albustanlıoğlu, 2019: 1347. (Şekil 1)

Fig. 32. Fırıncı Eurysaces Mezar Anıtı, İÖ 1. yüzyıl.

Morgan, 2015: 23. (Fig. 5)

Fig. 33. Fırıncı Eurysaces Mezar Anıtı, Porta Maggiore, İÖ 1. yüzyıl.

Bober, 2003: 204. (Resim 93)

Fig. 34. Doğu Anadolu'dan tandır örneği.

Restelli ve Mori, 2016: 46. (Fig. 2)

Fig. 35. Mozaik, İS 1. yüzyıl, Roma-İtalya Ulusal Müzesi.

<https://tr.pinterest.com/pin/369998925613273819/>

Fig. 36. Hadrumetum'dan bir mozaik, İS 3. yüzyıl.

Nielsen B., 2007: 192.

Fig. 37. Garum yapım merkezi, Pompeii.

Bober, 2003: 183. (Resim 83)

Fig. 38. Kekova'dan Teimiusa 5 Nolu balık işliği.

Aslan, 2015: 150. (Fig. 12)

Fig. 39. Garum üretim alanları, Baelo Claudia-İspanya.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Garum>

Fig. 40. Pompeii'den balık sosu satan dükkân.

<https://www.planetpompeii.com/en/map/the-garum-workshop/267-the-amphora-warehouse.html>

Fig. 41. Pompeii'den bir Macellum.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Macellum>

Fig. 42. Macellum tasviri, Roma sikkesi.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Macellum>

Fig. 43. Leptis Magna'dan Macellum.

<https://vici.org/image.php?id=2112>

Fig. 44. Mozaik, İS 350-375, Vatikan Müzeleri.

Dalby ve Grainger, 2001: 65.

Fig. 45. Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi'nden bir mozaik, İÖ 100 – İS 79.

Bober, 2003: 206, Resim 96.

Fig. 46. El Jem'den, MS 210-235, Sousse Arkeoloji Müzesi.

Fathy, 2017: 10. (Fig. 6)

Fig. 47. Roma mezar kabartması, İÖ 2. yüzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/302304193729837242/>

Fig. 48. Roma, hayvan etleri pazarı, Aquincum Müzesi, Budapeşte-Macaristan.

<http://factsanddetails.com/world/cat56/sub408/entry-6384.html>

Fig. 49. İtalya, İS 2. yüzyıl, Roma kabartması.

Greenfield ve Bouchnick, 2010: 110. (Fig. 2)

Fig. 50. Mozaik, İspanya'dan, İS 4. yüzyıl.

https://en.wikipedia.org/wiki/Boar_hunting

Fig. 51. Roma'dan mozaik, İÖ 1. – İS 1. yüzyıl, Palazzo Massimo alle Terme.

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:0_Mosaico_pavimentale_%E2%80%93_Grotte_Celloni_%E2%80%93_Pal._Massimo.JPG

Fig. 52. Suriye'den, MS 450-462, Chazen Sanat Müzesi.

<https://tr.pinterest.com/pin/557742735086704274/>

Fig. 53. Roma mezar kabartması, süt sağma, MS 3. yüzyıl.

Dalby ve Grainger, 2001: 23.

Fig. 54. Villa Adriane'den bir fresko, İS 60-79, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi.

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Still_life_fresco_in_the_Fourth_Pompeian_Style_with_cheese_and_asparagus,_from_the_Villa_Adriane_at_Stabiae,_Naples_National_Archaeological_Museum_\(16111944810\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Still_life_fresco_in_the_Fourth_Pompeian_Style_with_cheese_and_asparagus,_from_the_Villa_Adriane_at_Stabiae,_Naples_National_Archaeological_Museum_(16111944810).jpg)

Fig. 55. İngiltere'den peynir kalıbı, Roma Dönemi, Londra İngiliz Ulusal Müzesi.

<https://www.pinterest.at/pin/481814860105940305/>

Fig. 56. İtalya Campania'da bir mezardan rende, İÖ 1. yüzyıl.

<https://worldhistoryfacts.com/image/176209983799>

Fig. 57. Almanya'dan Hildesheim Hazinesi, süt kabı, İS 1. yüzyıl.

<https://www.alamy.com/stock-photo-ancient-world-roman-empire-milk-kettle-from-the-hildesheim-treasure-58417639.html>

Fig. 58. Zeytinyağ press evi, Serjilla-Suriye, İS 5-6. yüzyıl.

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Serjilla_06_-_Press-house.jpg

Fig. 59. Mozaik, İS 3. yüzyıl, Bardo Ulusal Müzesi-Tunus.

<https://www.theoi.com/Gallery/Z6.1.html>

Fig. 60. Zeytinyağı yapılışına ait resim.

<https://gr.pinterest.com/pin/432978951671766192/>

Fig. 61. Pompeii'den, MS 79, zeytinyağ press taşı.

https://en.wikipedia.org/wiki/Olive_oil#/media/File:Olive_Press_in_Pompeii.JPG

Fig. 62. Roma zeytinyağ press taşı örneği.

Bromwich, 1993: 179. (Fig. 59)

Fig. 63. Ostia Antica'dan bir kabartma, İS 3. yüzyıl.

Bober, 2003: 224. (Resim 101)

Fig. 64. Tor Marancia'dan İS 2. yüzyıla ait bir Roma mozaïği.

https://en.wikipedia.org/wiki/Roman_Empire#/media/File:Still_life_Tor_Marancia_Vatican.jpg

Fig. 65. a. b. Pişmiş topraktan heykelcik, İS 1.-2. yüzyıl, Mısır.

a. Dalby ve Grainger, 2001: 95.

b. Cramp vd., 2011: 1342. (Fig. 2)

Fig. 66. İsveç'ten, yanmış soğan kalıntısı, İsveç Tarih Müzesi.

<https://www.thelocal.se/20180411/ancient-onion-reveals-roman-links-with-swedens-pompeii>

Fig. 67. Roma freskosu, sarımsak ve geyik, İS 1. yüzyıl.

Dalby ve Grainger, 2001: 121.

Fig. 68. Pompeii'den soğan (13), sarımsak (14), incir (15-16), kestane (18) kalıntıları.

<https://tr.pinterest.com/pin/430867889325861201/>

Fig. 69. Londra İngiliz Ulusal Müzesi, Hoxne Hoard'dan "İmparatoriçe" biber kabı, İS 4. yüzyıl.

http://www.wikiwand.com/en/Empress_pepper_pot

Fig. 70. Roma mozaiği, Vatikan Müzeleri.

<https://www.ancient.eu/uploads/images/4463.jpg?v=1569514675>

Fig. 71. Herculaneum, Roma freskosu, Napoli Ulusal Müze.

http://www.electrummagazine.com/wp-content/uploads/2010/12/bolete-roman-funghi_350.jpg

Fig. 72. Roma mozaiği, Vatikan Müzesi.

<https://www.ancient.eu/article/684/food-in-the-roman-world/>

Fig. 73. Fransa'dan bir mozaik, İS 3. yüzyıl, Bridgeman Sanat Kütüphanesi.

<https://tr.pinterest.com/pin/327848047854452449/?d=t&mt=signupOrPersonalizedLogin>

Fig. 74. Pomona, İS 2. yüzyılın ikinci yarısı, Napoli Arkeoloji Müzesi.

[https://en.wikipedia.org/wiki/Pomona_\(mythology\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Pomona_(mythology))

Fig. 75. Tanrıça Pomona tasviri.

[https://en.wikipedia.org/wiki/Pomona_\(mythology\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Pomona_(mythology))

Fig. 76. Roma mozaiği, İS 3. yüzyıl, Bardo Müzesi, Tunus.

<https://www.pinterest.ch/pin/71002131610962972/>

Fig. 77. Roma mozaïği, İspanya, İS 2. yüzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/315392780135960238/>

Fig. 78. Mozaik, İS 3. yüzyıl, Bardo Müzesi-Tunus.

<https://www.alamy.com/stock-photo/mosaic-floor-food.html>

Fig. 79. Mozaik, İS 3. yüzyıl, İspanya-Madrid Ulusal Arkeoloji Müzesi.

<https://tr.pinterest.com/pin/470555861045931398/>

Fig. 80. Julia Felix Evi'nden bir fresko, İS 70, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, Pompeii.

Venner, 2017: 33.

Fig. 81. Mozaik, İS 3. yüzyıl, Bardo Müzesi-Tunus.

<https://www.alamy.com/stock-photo/mosaic-floor-food.html>

Fig. 82. Roma mozaïği, İS 4. yüzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/328270260333630527/>

Fig. 83. Mozaik, İS 3. yüzyıl, Bardo Müzesi-Tunus.

<https://www.alamy.com/stock-photo/mosaic-floor-food.html>

Fig. 84. Villa Romana de Casale zemin mozaïği, İS 4. yüzyıl, Sicilya.

<https://tr.pinterest.com/pin/387802217899437212/>

Fig. 85. Pompeii, İS 79, Napoli Ulusal Müze. İsis tapınak rahiplerinin son yemeği, hurma, ceviz, ekmeek ve mercimek.

Bober, 2003: 191. (Resim 86)

Fig. 86. İtalya'dan bir fresko, İS 62-69, Arkeoloji Müzesi Napoli.

<https://www.khanacademy.org/humanities/ancient-art-civilizations/roman/wall-painting/a/still-life-with-peaches>

Fig. 87. Tunus, Sousse Müzesi, geç bir Roma mozaïği.

Musall B., 2015: 104.

Fig. 88. Maydanoz.

<https://nourishingdeath.files.wordpress.com/2013/12/botanical-kohlars-mediznar-pflanzen-parsley.jpg>

Fig. 89. Defne yaprağı.

https://www.romanobritain.org/2-ar1_food/food_art/herb-spices/laurus_nobilis1.gif

Fig. 90. Kekik.

https://www.romanobritain.org/2-ar1_food/food_art/herb-spices/thymus-vulgaris.gif

Fig. 91. Zencefil.

https://www.romanobritain.org/2-ar1_food/food_art/herb-spices/zingiber_officinale1.gif

Fig. 92. Dereotu.

https://www.romanobritain.org/2-ar1_food/food_art/herb-spices/anethum_graveolens1.gif

Fig. 93. Pompeii/Vettii evinden bir fresko, İS 1. yüzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/408138784953935376/>

Fig. 94. Thysdrus (El Jem), MS 3. yüzyıl, Bardo Ulusal Arkeoloji Müzesi.

<https://www.mused-mosaik.de/en/2016/05/18/making-roman-mosaic-copies-2/konica-minolta-digital-camera-11/>

Fig. 95. İtalya'dan fresko, İS 3.-5. yüzyıl, Bridgeman Sanat Kütüphanesi.

<https://www.pinterest.at/pin/377176537518312220/>

Fig. 96. Bacchus, Roma imparatorluk Dönemi'nden bir mozaik, Tunus.

<https://www.learnreligions.com/bacchus-roman-god-2562627>

Fig. 97. Elagabalus, İS 218, Roma sikkesi.

<https://tr.pinterest.com/pin/655555289485277895/>

Fig. 98. Saint-Romain-en-Gal'den bir zemin mozaïği, İS 2. yüzyıl sonu, Fransa.

Jashemski, 2017: 136. (Fig. 4.14B)

Fig. 99. El Jem'den bir mozaik, İS 3. yüzyıl, Sousse Müzesi, Tunus.

Jashemski, 2017: 136: (Fig. 4.14D)

Fig. 100. Mozaik, İS 3. yüzyıl, Bardo Müzesi, Tunus.

Söylemez, 2015: 45.

Fig. 101. Pompeii Vetii Evi'nden mutfak.

Bober, 2003: 175. (Resim 82)

Fig. 102. a. Gizler Villası mutfağı, Pompeii.; b. Messii Evi mutfağı, Fransa-Vaison.

Bober, 2003: 174. (Resim 81)

Fig. 103. Fig. 103. Roma mutfağının 3D ile canlandırılması.

Jacobson, 2008: 18. (Fig. 3)

Fig. 104. Roma mutfak modeli, Londra Müzesi.

<https://tr.pinterest.com/pin/358176976584809058/>

Fig. 105. Roma evinin mutfağı.

<https://tr.pinterest.com/pin/107593878570870080/>

Fig. 106. Roma mutfağı.

<https://tr.pinterest.com/pin/434315957788011020/>

Fig. 107. Roma evi planı.

Vitruvius, VI.III.

Fig. 108. Cerrahın evi, Pompeii. Fauces (1), dükkân (2,3), depo (4), atrium (5), kiralık oda (6), tablinum (7), alae (8), yemek odası (9,10), mutfak (13), arka giriş (14), sütunlu giriş (16), merdiven (18), bahçe (20).

Vitruvius, VI.III.

Fig. 109. Roma Villası.

<https://tr.pinterest.com/pin/316870523764911984/>

Fig. 110. Pompeii'den bir "kır evi" planı, İS geç 1. yüzyıl.

Rothe, 2018: 46. (Fig. 2.1)

Fig. 111. Palatine Tepesi, Antik Roma İmparatorluk Sarayı'nın kalıntıları/İtalya.

<https://www.flickr.com/photos/edk7/24307872924/in/photostream/lightbox/>

Fig. 112. İnsula.

Elinç K., 2007: 133.

Fig. 113. Vestibulum.

<http://www.vroma.org/~bmcmanus/vestibulum2.html>

Fig. 114. Fauces.

<https://tr.pinterest.com/pin/570972058981507971/>

Fig. 115. Ephesos, Yamaç evlerden bir atrium.

<http://www.ephesustours.biz/ephesus/terracehouses.htm>

Fig. 116. Roma Atrium ve Tablinum/Pompeii'den Lucretius Fronto Evi Binası.

<https://www.pinterest.pt/pin/474637248209043630/>

Fig. 117. Pompeii'deki Vettii evinin peristili.

Vitruvius, VI.III.

Fig. 118. Roma mutfak modeli, MS 1. yüzyıl, Eserler Müzesi.

<https://tr.pinterest.com/pin/578642252096134771/>

Fig. 119. Antik Roma'da Triclinium.

<https://tr.pinterest.com/pin/455074737319035688/>

Fig. 120. Cryptoporticus Evi, triclinium, Pompeii.

Mols, 2007-2008: 152. (Fig. 12)

Fig. 121. Compluvium.

Elinç K., 2007: 130.

Fig. 122. a. b. Hazır yemek dükkânı (Thermopolium), İS 2. yüzyıl, Ostia.

a. Bober, 2001: 210. (Resim 98)

b. http://www.visitostiaantica.org/en/ostia_antica-13/

Fig. 123. Roma dükkânları.

<https://www.pinterest.co.uk/pin/455215474809452563/>

Fig. 124. Pompeii yakınlarındaki Boscoreale, Villa Rustica. Avlu (A), mutfak (B), hamam (C-F), ahır (H), takımhane (J), yatak odası (K-L-V-V), yemek odası (N), antre (M), fırın (O), şarap presleme odası (P), koridor (Q), şarap fermante alanı (B), ambar (S), harman yeri (T), yağ presleme odası (Y).

Vitruvius, VI.VI.

Fig. 125. Smyrna, A mekânı.

Ersoy, 2009: 432. (Resim 10)

Fig. 126. Smyrna, Altınpark konutları.

Ersoy vd., 2011: 203. (Resim 12)

Fig. 127. Metropolis, Atriumlu Ev.

Meriç vd., 2004: 143. (Resim 2)

Fig. 128. a. Laodikeia kazı alanları; b. Laodikeia A Evi planı.

a. b. Şimşek, 2010: 467-469. (a. Resim 1, b. Resim 5)

Fig. 129. Laodikeia A evi görüntüsü.

Şimşek, 2011: 594. (Resim 3)

Fig. 130. Antandros Yamaç ev planı.

Polat vd., 2006: 58. (Plan 1)

Fig. 131. Perge, A evresi V.4b'nin bulunduğu konut planı.

Zeyrek, 2002: Lev. 48.

Fig. 132. Perge, V.24 genel görüntüsü.

Zeyrek, 2002: Lev. 10; Res. 1.

Fig. 133. Perge, V.24b mekânı.

Zeyrek, 2002: Lev. 49; Res. 1.

Fig. 134. Perge, V.43, genel görüntüsü.

Zeyrek, 2002: Lev.73; Res. 2.

Fig. 135. Kelenderis, mutfak yapısına rastlanan I nolu oda.

Tekocak, 2006: Plan 2.

Fig. 136. Kelenderis, çalışılan mekânın planı.

Zoroğlu, 1992: 173. (Resim 3)

Fig. 137. a. Şemsiyetepe, Güney Evi ocak, b. batı oda, tahıl çukuru.

Darga, 1982: 61. (a. Resim 4; b. Resim 6)

Fig. 138. Mutfak Ekipmanları.

<https://www.pinterest.ca/pin/259097784783003745/>

Fig. 139. Roma Dönemi, pişmiş toprak mutfak kapları.

https://www.wikiwand.com/en/Ancient_Roman_pottery

Fig. 140. Mutfak kapları.

<https://tr.pinterest.com/pin/536209899355645332/>

Fig. 141. Londra'dan, Mortarium, MS 1. yüzyıl.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Mortarium>

Fig. 142. Roma Britanya'sında bulunan Mortarium.

Cramp vd., 2011: 1340.

Fig. 143. Mortarium, Roma kopyası, Ludlow Müzesi, İngiltere.

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Roman_replica_mortarium,_Ludlow_Museum_-_DSCF2100.JPG

Fig. 144. Mortarium mühürleri.

Varga, 2010: 150. (Fig. 3)

Fig. 145. Gümüş simpulum, MÖ 1. yüzyıl – MS 1. yüzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/238479742747102133/>

Fig. 146. Bronz kepçe, MS 1. yüzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/299489443940231000/>

Fig. 147. Bronz simpulum, MS 2. yüzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/524669425341366413/>

Fig. 148. Roma sikkesi, İS 96, Nerva.

<https://ancientglass.wordpress.com/2016/08/24/roman-simpulum-2/>

Fig. 149. Roma Dönemi, A. Ligula tipi, B. Cochlear tipi çizim.

Vroom, 2007: 350. (Fig. 11.1)

Fig. 150. Gümüş cochleare, MS 3. yüzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/321163017157052013/>

Fig. 151. Hoxne kazısı, gümüş cochleare, İS 4.-5. yüzyıl.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Cochlearium>

Fig. 152. Roma Dönemi, metal ligula.

Cassar, 2015: 10.

Fig. 153. Roma Dönemi, batillum çizimi.

Richter, 1915: 236. (658)

Fig. 154. Bronz batillum, MS 1. yüzyıl sonu – MS 2. yüzyıl.

<https://en.wikipedia.org/wiki/Batillum>

Fig. 155. Batillum, tütsü için, MS 1.-3. yüzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/340021840592628537/>

Fig. 156. Pompeii, Bronz colum, MÖ 1. yüzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/498492252490484033/>

Fig. 157. Colum, Hierapolis, Roma Dönemi, Denizli.

<https://www.pinterest.co.uk/pin/533535887093666244/>

Fig. 158. Roma Dönemi, Bronz colum, MÖ 1. yüzyıl, Pompeii.

<https://tr.pinterest.com/pin/498492252490484046/>

Fig. 159. Elek örneği, Roma Dönemi.

Turliuc vd., 2016: 124. (Fig. 1A)

Fig. 160. Cribrum örnekleri.

White, 1975: 103. (Fig. 32-33)

Fig. 161. Sartago, MS 2.-3. yüzyıl, Phokaia.

Fırat, 2014: 36. (Lv. 2)

Fig. 162. Bronz sartago, MS 65-85.

<https://tr.pinterest.com/pin/167336942384991033/>

Fig. 163. Roma, Demir kızartma tavası, MS 3. yüzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/499758889885335440/>

Fig. 164. Kızartma tava örneği, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi.

Vehling, 1977: 155-156.

Fig. 165. Sartago, MS 2-3. yüzyıl, Phokaia.

Fırat, 2014: 36. (Lv. 3)

Fig. 166. Sartago, MS 2-3. yüzyıl, Phokaia.

Vapur, 2011: 41. (Çiz. 8)

Fig. 167. Amiens'deki Picardy Müzesi, 3. yüzyılın ilk çeyreği, Olla.

[https://en.wikipedia.org/wiki/Olla_\(Roman_pot\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Olla_(Roman_pot))

Fig. 168. Roma Dönemi, MÖ 63-MS 325, Olla.

<https://artgallery.yale.edu/collections/objects/2215>

Fig. 169. a. Vesuvian A tipi, MÖ 1.-MS 79, Avrupa Evi, Pompeii. b. Vesuvian B tipi, Pompeii, MÖ 1.-MS 79. c. Vesuvian C2 tipi, Eski Boscoreale, MÖ 1.-MS 79. d. Vesuvian C1 tipi, Eski Boscoreale, MÖ 1.-MS 79.

Lewis M., 2006: 211. (Fig. 2)

Fig. 170. Napoli Ulusal Müze, Caccabus örneği.

Vehling, 1977: 235.

Fig. 171. Pompeii Evi, caccabus ve tripod örneği, İngiliz Ulusal Müzesi.

<https://www.bmimages.com/preview.asp?image=01159232001>

Fig. 172. Roma'dan Anna Perenna çeşmesinden, caccabus, Ritiel için kullanılmıştır.

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Caccabus_Anna_Perenna_02.JPG

Fig. 173. Antiphellos'tan, pişmiş toprak maltız, İS 6. yüzyıl.

<https://kavrakoglu.com/likya-isik-ulkesi-34-likyada-mutfak-kulturu/>

Fig. 174. Maltız, 1.-3. yüzyıl, Pompeii, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi-İtalya.

<https://tr.pinterest.com/pin/427701295832817682/>

Fig. 175. Roma Bronz Maltız, Pompeii.

<https://tr.pinterest.com/pin/213639576048386136/>

Fig. 176. Thermospodium örneği.

Vehling, 1977: 90.

Fig. 177. Thermospodium örneği.

Vehling, 1977: 72.

Fig. 178. Arretium'dan Terra Sigillata örnekleri.

Enşan, 2008: 6. (Harita 1)

Fig. 179. La Graufesenque, Terra Sigillata, İS 1. yüzyıl.

Çobanlı, 1996: 67.

Fig. 180. Lezoux, Terra Sigillata, İS 2. yüzyılın II. yarısı.

Oyen, 2015: 283. (Fig. 2)

Fig. 181. Antiokheia'dan, Doğu Sigillata A grubu örnekleri, İÖ 1.-İS 1. yüzyıl.

Körsulu ve Ergüner, 2019: 370. (Fig. 2, 2a – 3, 3a)

Fig. 182. a. Tralleis, Doğu Sigillata B 2 grubu örneği, MÖ 50-125. b. Tralleis, Doğu Sigillata B 2 grubu, 1.-2. yüzyıl.

Civelek, 2010: 186-190. (a. Fig. 10; Hf. 59; b. Fig. 11; Hf. 60)

Fig. 183. Letoon'dan DSB-2, İS 2. yüzyıl.

Özdilek, 2019: 62. (Fig. 11)

Fig. 184. Letoon'dan DSC, İÖ 1. yüzyılın II. yarısı-İS 1. yüzyıl.

Özdilek, 2019: 67. (Fig. 15)

Fig. 185. Kuzey Afrika kırmızısı, Geç Roma koleksiyonu, Naprstek Müzesi.

Vrtal, 2017: 85. (Pl. 1)

Fig. 186. Bats'dan Roma Patina tipleri.

Donnelly, 2016a: 71. (Fig. 16)

Fig. 187. Paestum'daki bir mezardan, patina örneği.

Rich, 1860: 479.

Fig. 188. köz içine gömülmüş patinalar, MÖ 2.-MS 2. yüzyıl. Hayes 191.3 formu (Üstteki), Kuzey Afrika Riley 465 formu (Ortadaki), Riley 654 formu (alttaki).

Grocock ve Grainger, 2006: 78. (Fig. 4)

Fig. 189. Roma'dan, cam Patella, İÖ 1.-İS 1. yüzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/25332816629799677/>

Fig. 190. Pişmiş toprak amphora, İS 1.-4. yüzyıl.

<https://tr.pinterest.com/pin/167336942382111040/>

Fig. 191. Dressel 1 Amphorası.

<http://potsherd.net/atlas/Ware/DR1>

Fig. 192. Lamboglia 2 Amphorası.

http://archaeologydataservice.ac.uk/archives/view/amphora_ahrb_2005/zoom.cfm?id=229&img=PEC305&CFID=9ecb7024-ed3c-454e-9604-45ba8c2e7b2e&CFTOKEN=0

Fig. 193. Dressel 6 Amphorası, İÖ 1. – İS 1. yüzyıl.

http://archaeologydataservice.ac.uk/archives/view/amphora_ahrb_2005/details.cfm?id=113

Fig. 194 Gaulois 2 Amphorası.

http://archaeologydataservice.ac.uk/archives/view/amphora_ahrb_2005/details.cfm?id=134

Fig. 195. Kuzey Afrika Amphoraları.

<http://mustafaaydemir.com/site/pages/06tr.html>

Fig. 196. LR 1 Amphorası.

http://archaeologydataservice.ac.uk/archives/view/amphora_ahrb_2005/zoom.cfm?id=236&img=PEC336&CFID=b048ed6e-4fd3-4d24-92d2-0032e35cf512&CFTOKEN=0

Fig. 197. LR 3 Amphorası, Ulusal Roma Müzesi.

http://archaeologydataservice.ac.uk/archives/view/amphora_ahrb_2005/pictures.cfm?id=240

Fig. 198. Amphora parçaları, Kelenderis'den, MS 1.-4. yüzyıl.

Tekocak ve Zoroğlu, 2013: 137 (Fig. 4-7).

Fig. 199. Boğsak yakınlarındaki batık alanı.

Toskay-Evrin ve Evrin, 2005: 110 (Fig. 1).

Fig. 200. İkizceler Batığı.

Özdaş, 2005: 448.

Fig. 201. Kuzey Afrika'daki bir mozaik, İS 3. yüzyıl.

Doğer, 1991: 54. (R.46)

Fig. 202. Roma'dan Dolium.

<https://www.flickr.com/photos/luigistrano/4619491318>

Fig. 203. Boscoreale'den, Roma Villa Rustica kalıntılarında dolia.

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Boscoreale_Villa_Rustica_Dolia.jpg

Fig. 204. Bronz, tutamak tabanından bir situla, MS 1.-3. yüzyıl.

<https://artgallery.yale.edu/collections/objects/7275>

Fig. 205. Bronz situla 2.-3. yüzyıl, Almanya.

<https://www.wikiwand.com/en/Situla>

Fig. 206. Bronz situla, İS 2. yüzyıl.

<https://www.pinterest.co.kr/pin/304767099768403686/>

Fig. 207. İsis heykeli, İS 120-150, İngiliz Ulusal Müzesi.

<https://www.pinterest.dk/pin/371758144217990616/>



KISALTMALAR DİZİNİ

A. g. e.: Adı geçen eser.

cm. : Santimetre.

Çev. : Çeviri.

Fig. : Figür.

İÖ : İsa'dan Önce.

İS : İsa'dan Sonra.

m. : Metre.

MÖ : Milattan Önce.

MS : Milattan Sonra.

vb. : ve benzeri.

vd. : ve diğerleri.

GİRİŞ

Tarih öncesi beslenme ve beslenme alışkanlıkları çok sayıda çalışmanın konusunu oluşturmuştur. Arkeolojik yüzey araştırmaları ve kazılardan gelen yiyecek kalıntıları, daha az ve tanımlanması zordur¹. Hayvan kemikleri ve av resimleri tüketim için tercih edilen eti tanımlamakta belirleyicidir². 400 bin yıl önce Fransa'nın Nice yakınlarındaki mağaralarda, yakaladıkları hayvanları parçaladıkları, bir köşede pişirdikleri ve Irak'ın Şanidar mağarasında ise, çukur içinde sakladıkları besinler gün yüzüne çıkarılmıştır³. Bunların dışında avcı ve toplayıcı insanların yerleşim yerlerinin çevresindeki, yengeç ve kabuklu hayvanlar, yabani otlar da tükettikleri, zamanla yenilebilir ve yenilmez ürünler arasındaki seçimi genişleterek evcilleştirilmiş bitki ve hayvan türlerine yöneldikleri anlaşılmıştır⁴.

Beslenme ile ilgili veriler ilk olarak Afrika'dan gelmektedir. 2,5 milyon ile 200 000 yılları arasında yer alan Alt Paleolitik Dönem'de Homo Habilis'ler Doğu Afrika'da Tanzania'daki Olduvai Vadisi'nde tespit edilmiştir. Avlanmaktan çok, başka hayvanlar tarafından öldürülmüş hayvanların leşleriyle ya da güçsüz düşürülmüş hayvanlardan beslenmişlerdir⁵. İÖ 10000 yıllarına dek bir arada yaşayan topluluklarda beslenme ile ilgili alışkanlıklar saptanmış⁶ ve Neolitik Dönem ile birlikte tarıma geçiş yapılmıştır⁷. Bilinen ilk üretimin MÖ 8500'de⁸ Güney Levant, Anadolu-Suriye (Kuzey Mezopotamya) ve Orta Zağros (Orta-batı İran) bölgelerinde gerçekleştiği bilinmektedir⁹. Günümüzde Hatay'dan Akdeniz kıyıları boyunca Mısır'a, Güneydoğu'dan da Dicle ve Fırat kıyılarından Basra Körfezi'ne kadar uzanan hilal şeklindeki bu bölgeye Bereketli Hilal denilmiştir¹⁰. Bu bölge konumu gereği verimli ve insan hayatının devamlılığı için uygun topraklara sahip olması açısından önem taşımaktadır¹¹. Günümüzde kullanılan buğday, arpa gibi ürünlerin üretiminin yapıldığı bu bölge diğer kültürlerle etkileşim göstererek geniş alanlara yayılım sağlamıştır.

¹ Singh vd., 2011: 130-131.

² Hawkes, 2003: 37.

³ Arslantaş, 2014: 321-322.

⁴ Ermidoro, 2014: 79.

⁵ Şimşek, 2017: 72.

⁶ Tolga ve Yatkın, 2017: 104-105.

⁷ Manyam, 1995: 79.

⁸ Arslan, 2017: 291.

⁹ Çıvgın, 2016: 468.

¹⁰ Ötümlü, 2006: 5.

¹¹ Aşçı, 2013: 44.

Önceleri ağaç oyuğundan sonraları ise kilden kaplar yapılmış ve kullanılmıştır¹². 20000 yıl önce Japonya’da Jomon kültürü, 22000 yıl önce Çin’de, Paleolitik Çağ’da Sibiry ve Mezolitik Çağ’da Sudan’da yerleşik yaşama geçen insanlar pişirmede yardımcı olması için çanak çömlek kullanmıştır¹³. Toprakten yapılan kaplar güneşte kurutulmuştur. MÖ 4500’lerde Yakın Doğu’da çarkın keşfi ile birlikte, kaplar daha düzgün yapılmaya başlanmış ve MÖ 3500’lerde çarkın geliştirilmesiyle, hızlı, düzgün ve çok çeşitli kaplar yapılmıştır. Pişmiş toprak kapların çeşitliliği aynı zamanda, yeme-içme çeşitliliğini de göstermektedir.

Beslenme alışkanlıkları, genellikle coğrafi özelliklere göre biçimlenmektedir. Fakat beslenme aynı zamanda siyasi ve sosyal yapıya göre değişiklik göstermektedir ve yeme-içme kültürünü oluşturan etkenlerdir.

Augustus’un liderliğinde MÖ 1. yüzyılda kurulan Roma İmparatorluğu, Akdeniz çevresinde yayılım göstermiş ve İS 395 civarında Doğu ve Batı olarak ikiye ayrılmıştır. Batı Roma İS 476’da ve Doğu Roma (Bizans) 1453’te yıkılmıştır¹⁴. Roma İmparatorluğu Britanya’dan Balkanlar’a, Anadolu’dan Afganistan’a dek geniş bir coğrafi alana yayılmıştır. Roma İmparatorluğu’nda toplumsal farklılıklar beslenme kültürünü etkilemiştir. Üst sınıf, halk ve kölelerin farklı beslenme alışkanlıkları olabilmektedir.

Ientaculum, parandium ve vesperinum olarak anılan öğünlerde, üst sınıf sabah kahvaltılarında peynir, zeytin, ekmek ve bal tüketmişlerdir. Öğlen öğünleri biraz daha hafif besinlerle geçiştirilirken akşam yemeklerinde salata, et, balık, şarap gibi ağır ve yoğun besinler tüketilmiştir. Oğlak, kuzu, keçi, deve, domuz etleri ve deniz ürünleri başlıca tükettikleri gıdalar arasındadır¹⁵. Gösterişli ziyafetler verilmiş ve olağanüstü çeşitlilikte sebze, meyve ve hayvanlar çok miktarda kullanılmıştır. Ziyafetler, statü sembolü haline gelmiştir.

Halkın kısıtlı sofralarında ekmek ve daha ucuz şarap yer almıştır. Etler genellikle ziyafet ve şölenlerde tüketilmiştir. Ekmek, suya yönelik besinlerinin yanı sıra çeşitli

¹² Aksoy ve Çetin, 2018: 129.

¹³ Özdoğan, 2012: 43.

¹⁴ İplikçioğlu, 2007: 115.

¹⁵ Bulut, 2019: 333.

sebzeler ve otlar ile yaban hayvanları, süt ve süt ürünleri, zeytinyağı ve Şarap tketmiŐlerdir¹⁶. Bazı yiyecekleri de deđiŐ tokuŐ yaptıkları bilinmektedir.

Romalılar, çok sayıda bitki, ot ve sebzeleri tedavi amaçlı kullanmıştır. Günümüzde halen kullanılmakta olan, sarımsak, maydanoz, dereotu, zencefil, kekik, karabiber tıbbi tedavilerde sıklıkla kullandıkları malzemelerden bazılarıdır. Karabiber bağırsak, mide ve sindirim problemlerinde, maydanoz ise, zehirlenme, sivrisinek ısırılmalarında ve parfüm olarak kullanılmıŐtır¹⁷. Dereotu, kokusundan dolayı yemeklerde veya ağızda çiğnenerek tüketilmiş, sarımsak kadınların doğum tüplerinin açık olup olmadığını anlamak için kullanılmıŐtır¹⁸.

Çok sayıda antik yazar Roma yeme-içme kültüründen söz etmektedir. Apicius *De Re Coquinaria*'da aŐıllık ve yemek üzerine detaylı incelemelerini sunmuŐ, Şarap ve Şarapların korunması, sebzeler, bezelye, mercimek, fasulye, tavuk, deniz ürünleri, domuz eti, kuzu eti, mantar ve çeşitli soslar vb. gibi besinler hakkında tarifler vermiŐtir. Apicius yemeklerinin çoğunu sığır eti tüketenlere hitap etmiŐ ve bir süre sonra bu etin kullanımı moda haline gelince eleŐtirilerin odağı olmuŐtur¹⁹. Sığır etinin kullanılmasıyla yetiŐtiricilik artmış ve domuz, tavuk gibi hayvanlarında etleri hem yetiŐtiricilikte hem ticaret ve yemeklerde kullanılmıştır. Romalılar'ın yemeklerde tükettikleri mulsum olarak adlandırılan bal ve Şarabın karıştırılıp içerisine defneyaprağı, mastik başı, toz biber, hurma, safran gibi zengin besinlerin konulduğu bir tarif de bulunmaktadır²⁰. Bir gurme olan Athenaeus, *Deipnosophistai* isimli eserinde, et, balık, Şarap, meyve gibi konular dışında devletlerin ve bireylerin lüksünden, eğlence ve müziğe kadar birçok konuya değinmiştir. Tenceredeki balığı, zerine Şarap, yağ ile yumuŐatıp silphium koyduğu bir tarif bulunmaktadır²¹. Plinius, *Naturalis Historia*'da, tıbbi bitkilerin kullanımı konusunda, hayvansal ürünlerden yaptıkları ilaçları, asma, Şarap kuşlar gibi birçok konulara değinmiştir. Devlet adamı olan Cato, *De Agricultura*'da, çiftlik, sığır yetiştiriciliği ile tarımsal faaliyetlerden söz etmiŐ, Columella ise *De Re Rustica*'da tarım, toprak, bağcılık, bahçe, hane halkı ve çalışan yönetimi gibi konulardan söz etmiştir.

¹⁶ Şensoy ve Tiritğlu, 2018: 223.

¹⁷ Taylan, 2017: 6.

¹⁸ Kapka, 2019: 155.

¹⁹ Vehling, 1977: 31-32.

²⁰ Dalby ve Grainger, 2001: 111.

²¹ A. g. e., 2001: 51.

Roma'da önemli yapıların ve evlerin odalarında, tüketilen besinler, hayvanlar ve şöenler, fresko ve mozaiklerde sıklıkla betimlenmiştir. Vezüv Yanardağı'nın patlamasıyla, küller altında kalan Pompeii, Herculaneum gibi yerleşimlerden ele geçen kanıtlar ışığında Romalılar'ın yaşantıları anlaşılabilir. Çoğu mozaik ve freskoda sebzeler, meyveler, büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar, çeşitli bitkiler, cam, metal ya da pişmiş toprak kaplar ile ziyafetler konu edilmiştir.

Mutfak yapıları ve mutfakta kullanılan ekipmanlar (kaplar, ocak ve fırınlar, servis ve yeme içmede kullanılan aletler) beslenme kültüründe önemlidir. İtalya'da domus, insula, villa gibi çeşitli ev tiplerinde farklı biçim ve yapıda mutfaklar dikkati çekmektedir. Culina (mutfak), triclinium (yemek odası), latrina (tuvalet), atrium (avlu), cubiculum (yatak odası), alae (özel konuşmaların yapıldığı alan), eksedra (dinlenme yeri), fauces (koridor), vestibulum (ön giriş) gibi odalar kullanılmıştır.

Yaygın pişirme yöntemleri arasında ızgara, fırınlarda pişirme veya kızartma ve kaynatma gelmektedir. Yiyecekleri hazırlamada fermantasyon, mayalama, tuzlama ve çalkalama kullanılmıştır²². Sözü edilen pişirme ve saklama yöntemlerinde kullanılan farklı ve uygun kap tipleri dikkati çekmektedir. Kızartma için bir tavayı (sartago), ezmek için bir havanı (mortarium) ya da yiyecekleri almak/vermek için kepçeyi (kyathus ya da simpulum); depolama, saklama ve ticarete amphora ve dolia'yı sıklıkla kullanmışlardır. Sözü edilen kapların benzerleri günümüzde de kullanılmaya devam etmektedir.

Kazılardan gelen veriler, Roma İmparatorluk Dönemi'ndeki toplumlarda yeme-içme kültürünün biçimlenmesinde rol oynayan etkenleri göstermektedir.

Amaç, Yöntem ve Kapsam

Çalışmamızda, antik kaynaklar ve Roma İmparatorluğu'nun merkezi olan İtalya'da yapılan kazılardan ve verilerden yola çıkarak yeme içme kültürü incelenmeye çalışılmıştır. Roma İmparatorluğu'nun yayılım gösterdiği Anadolu topraklarındaki, Roma tabakalarından ele geçen yeme-içme ile ilişkili veriler değerlendirilmeye çalışılmıştır.

²² Barjamovic vd., 2019: 109.

Besinlerin hangi amaçla tüketildiğini ve kullanıldığını anlamaya yönelik yapılmış olan çalışmamızda, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, servisi ve depolanması ele alınmaya çalışılmıştır. Roma İmparatorluğu'ndan gelen mozaik ve freskolarda, yeme-içme kültürüne ait verilerin fazlalığı dikkat çekmektedir. Ayrıca antik yazarların anlatımları konunun anlaşılmasında ve detaylarda yardımcı olmaktadır.

Çalışmamızda, Roma İmparatorluğu'nun merkezi olan İtalya'da yapılan kazılardan ve arkeolojik kanıtlardan yola çıkılmıştır. İmparatorluğun Britanya'dan Afganistan'a dek çok geniş bir alanda yayılım göstermesi nedeni ile çalışmanın konusu kısıtlanmış ve öncelikle İtalya ele alınmıştır. Birinci bölümde, Roma İmparatorluk Dönemi'nde beslenme kültürüne değinilmiş, yiyecek ve içecekler detaylı bir şekilde ele alınmıştır. İkinci bölümde, Roma İmparatorluk Dönemi'ndeki mutfak yapıları özellikle Pompeii ve Herculaneum'dan sonrasında Anadolu'dan gelen verilerle değerlendirilmiştir. Üçüncü bölümde, Roma İmparatorluk Dönemi'ndeki mutfak ekipmanları incelenmiştir. Pişmiş toprak, metal, gümüş, bronz vb. gibi çeşitli malzemelere değinilmiştir. Kullanım amaçlarına göre, mutfak aletleri, pişirme, sofrta takımları ve depolama olarak alt bölümlere ayrılmıştır. Çalışmamız görsellerle desteklenmiştir.

1. ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİ'NDE BESLENME

Antik Roma (Fig.1-2), İngiltere'nin kuzeyinden Kuzey Afrika, Tuna'dan Batı Fas'a ve Suriye Çölü'nden Basra Körfezi'ne kadar uzanan, endüstriyel tarihin en büyük ve en uzun ömürlü dünya imparatorluklarından biridir²³. MS 1. ve 2. yüzyılın başlarında politik gücünün zirvesinde, tahmini 60 ila 90 milyon arasında bir nüfusa sahip olduğu bilinmektedir²⁴.

Roma İmparatorluk Dönemi'nde beslenmeye büyük önem verilmiş ve bu nedenle, bazı köyler ve kırsal yerlerde yiyecek üretmek için küçük ölçekli yerel işletmeler kurulmuştur²⁵. Sofralara konulan her malzeme sadece beslenmek için değil, zenginliğin bir göstergesi olarak da sunulmuştur. Et ve tavuk ürünlerinin olduğu bir yemek masası zengin sınıfı, bezelye, fasulye, buğday gibi besinler ise orta sınıfı temsil etmiştir²⁶. Bir süre sadece kabuklu deniz hayvanları, salyangoz ve buğday ekmeğini tüketen halktan insanlar²⁷, sonraları iri taneli bezelye ve fasulyenin yanı sıra kızıl buğdaydan yaptıkları bulamacı da öğünlerinde kullanmıştır²⁸. Et, nişasta buğdayı ve yulaf gibi yiyecekler orta sınıf insanların festivallerde ya da bayramlarda tükettikleri besinlerinden sadece bir kaçıdır²⁹.

Romalılar'ın *ientaculum* (kahvaltı), *prandium* (öğle yemeği), *vesperinum* (akşam yemeği) olmak üzere üç ana öğünleri bulunmaktadır³⁰. Genellikle sabah kahvaltıları, şarapla ya da çeşnilerle harmanlanmış ekmek ve zeytindir³¹; peynir ve süttten oluşan ana öğünlerini öğlen ve akşam da tüketmişlerdir³². İmparatorluk Dönemi'nde *prandium* (öğle yemeği) akşam yemeğinden daha hafif³³ olduğu için gündelik ihtiyaçlarına ve ev içerisindeki rutin işlere göre, buğday³⁴ ya da arpa ekmeği³⁵, et ya da balık, sebze ve peynir gibi yiyecekler ile

²³ Hanson-Harding, 2000: 8.

²⁴ Jongman vd., 2019: 138.

²⁵ Millar, 1981: 73.

²⁶ Turan, 2016: 27.

²⁷ Dalby ve Grainger, 2001: 4.

²⁸ Yağar D., 2012: 22-23.

²⁹ Söylemez, 2015: 58.

³⁰ Brucia ve Daugherty, 2007: 35-38.

³¹ Kaplan ve Arıhan K., 2012: 6.

³² A. g. e., 2007: 35.

³³ Cowell, 1961: 80.

³⁴ James vd., 2014: 168.

³⁵ W. Newman ve R. Newman, 2006: 5. Arpa ekmeğini, çoğunlukla köleler ve yoksulların tükettiği bildirilmektedir.

birlikte su, ballı su ya da seyreltilmiş şarap tüketmişlerdir³⁶. Yemeğin ardından, genellikle erkeklerin tekrar işlerine döndükleri, kadınların ise evde çocuklarına baktığı bilinmektedir. Pompeii evlerinin mutfaklarından anlaşıldığına göre, halk akşam yemeklerinde salata, salyangoz, yumurta, zeytin, pazı, kabak ve soğanın yanında buğday lapasından yaptıkları içecek, bal şarabı veya kar suyu ile akşam öğünlerini tamamlamıştır (Fig.3)³⁷.

Antik dönem toplumlarının çoğu, yiyecekleri “tanrıların hediyesi” olarak görmüşler ve minnetlerini sunmak için ziyafetler/şölenler düzenlemiştir. Tanrılar adına, yıl boyunca farklı yerlerde, zamanlarda gerçekleştirilen festivallerde temel amaç, yiyeceklerin ve içeceklerin başka insanlarla paylaşması olmuştur³⁸. Şölenlere, halk ve köleler birlikte katılmıştır³⁹. Genellikle üst sınıfın verdiği şölenlerde, misafirler kapıda karşılanıp yemek yenilenecek alana kadar eşlik edilmektedir⁴⁰. Davete katılan siyasi kişilerin olası bir suikasta uğramalarını önlemek amacıyla, yiyecek ve içeceklerin, önceden, köleler tarafından denendiği bilinmekte ve bu aşamadan sonra ziyafet başlamaktadır⁴¹. Ziyafetlerde, yemek yenirken rahat bir kıyafet tercih edilmekte ve yemeğe oturulurken ayakkabılar çıkarılmaktadır⁴². Bazı şölenlerde misafirler, içinde beş-altı klinenin ve ufak taşınabilir masaların olduğu büyük bir odaya davet edilmektedir (Fig.4)⁴³. Övülmek önemli bir gelenektir ve bu nedenle, ziyafetlerin büyüklüğü ile birlikte övgüler artmaktadır⁴⁴.

İmparatorluk İtalya’ında, insanların sosyal ve ahlaki imajları, tükettiği yiyeceklerle yakından ilişkilendirilmiştir. Bu nedenle, sade yiyeceklerden oluşan bir menüden söz etmek, zenginlerin ziyafetlerinde olanaksızdır ve her zaman abartılı yemeklerin büyük önem taşıdığı bilinmektedir⁴⁵. Ziyafetlere ev sahipliği yapmak, hırslı bireyleri ya da statülerini göstermektedir. Seçkinlerin lüks öğünleri, özgür insanlar ve köleler tarafından hazırlanmıştır (Fig.5). Diplomatik ziyafetler verildiği de bilinmektedir⁴⁶. Geç Cumhuriyet’in politikacıları ve sonraki imparatorlar halka boş zaman etkinlikleri sunarak (Fig.6) (kamu ziyafetleri, eğlence binaları, gladyatör oyunları, hamam eğlenceleri ve araba yarışları) popülaritelerini

³⁶ Deighton, 1999: 37-38.

³⁷ Söylemez, 2015: 60-61.

³⁸ Donahue, 2003: 431.

³⁹ Güveloğlu, 2016: 274.

⁴⁰ Freeman, 2003: 69.

⁴¹ Conison, 2012: 23.

⁴² A. g. e., 1999: 56.

⁴³ Dalby ve Grainger, 2001: 43.

⁴⁴ Niebuhr, 1828: 193.

⁴⁵ Foss, 1994: 710.

⁴⁶ Güveloğlu, 2014: 132.

arttırmayı hedeflemişlerdir⁴⁷. Abartılı yemekler dikkat çekmektedir. Kızarmış bütün bir hayvanı, yumurta ya da kuş kızartmalarıyla süslemişlerdir⁴⁸. Büyük bir özenle hazırlanan ziyafetlerde⁴⁹ geç saatlere kadar yenen yemeğin ardından meyveler yenildikten sonra gelen misafirler sırayla şarkı söyleyip⁵⁰ dans edip yemeği sonlandırmışlardır⁵¹. Bazı şöenlerde ise, devletin de bir kısmını karşıladığı, şehrin çeşitli yerlerinde özel bağışlar toplanarak eğlenceler yapılmıştır; yarışmalar düzenleyip ödüller verilmiş, sonrasında ziyafetler yapıp kithara eşliğinde müzikler mırıldanılmıştır⁵². Gelenek olan bu ziyafetlerde (Fig.7) en çok tüketilen şaraptır ve İtalya ya da Fransa'dan pahalı bir şekilde ithal edilerek, yalnızca üst sınıflara sunulmuştur⁵³.

Şöen yemeklerinin sunumu, şöen kadar önemlidir⁵⁴. Yemeklerin sunumu ne kadar iyi yapılırsa, insanların sosyal statüleri o kadar değer görmüştür. Akşam yemeğinden sonra *comissatio* olarak anılan şöenlerin yemeklerini, *mensa gustatio* (şarküteri), *mensa prima* (ana menü) ve *mensa secunda* (tatlılar) olmak üzere üç kısma ayırmışlardır. Yemeklerde et, balık çeşitleri, tahıllar, sebze ve meyveleri bolca tüketmişlerdir (Fig.8)⁵⁵. Şarap ya da sulandırılmış şarabı da her zaman yemekle birlikte kullanmışlardır. *Symposium*'larda (Fig.9) insanlar taze meyve, kabuklu deniz hayvanları, kızarmış kuşlar, tuzlu mersin, ton balığı gibi mezelerle başlayıp kuzu ve oğlak yahnisi ya da kebabla ikinci yemeklerini yedikten sonra kirlenen masaları temizleyerek yerine yenisini getirip pasta, şekerleme, peynir, kurutulmuş meyve ya da kuruyemiş ile şarap servis etmiştir (Fig.10)⁵⁶. Böylelikle yemeğin son menüsü olarak gösterilen tatlılarla kapanışı yaptıktan sonra şarkı, dans, müzik eşliğinde eğlenceler yapılmıştır.

Roma İmparatorluk Dönemi'ndeki festivaller genellikle "tanrıların adına" düzenlenmiştir. Bu festivallerde amaç, genellikle birlik ve bütünlüğü sağlamaktır. Yılda bir, dört yılda bir veya beş yılda bir kutlanan festivallerde spor, din, ticaret ve sanatın iç içe olduğu gymnasium, tiyatro ve stadiumlarda toplanma alanları olarak kullanılmıştır⁵⁷. *Kır*

⁴⁷ Fagan, 1999: 136.

⁴⁸ Söylemez, 2015: 60.

⁴⁹ Foss, 1994: 13.

⁵⁰ Niebuhr, 1828: 193.

⁵¹ Yağar D., 2012: 23.

⁵² Potter, 2006: 235.

⁵³ Enayat, 2014: 40.

⁵⁴ Tolga ve Yatkin, 2017: 105.

⁵⁵ Korkut ve Ercan, 2007: 96.

⁵⁶ Dalby ve Grainger, 2001: 6-7.

⁵⁷ Seyhan, 2010: 91.

Dionysiası, Dionysos adına düzenlenmiştir; festivalin amacı yaz bittikten sonra dikilen tahılların daha yoğun daha sağlıklı çıkmasını sağlamaktır. Yalnızca bekar kızların katıldığı festivalde, sazlardan yaptıkları *liknon* sepetini taşımaktadırlar⁵⁸. *Megalesia Festivali* tanrıça Kybele (Fig.11) adına 4-10 Nisan tarihlerinde kutlanmış ve bu festivalde, Kybele'ye sarımsak, maydanoz, sedef otu, kişniş, soğan, peynir, zeytinyağı ve sirkeden oluşan *moretum* olarak anılan bir salata sunulmuştur⁵⁹. Müziklerin ve coşkulu ortamların olduğu festivallerde yemekler ve danslar önemli yer tutmaktadır. Odysseus⁶⁰ kutsal bayramlardan birini, "Dokuz uzun masa Pylos halkı için yayılmıştır; her birine beş yüz vatandaş oturmuş ve her grup tanrılar onuruna dokuz boğa yerleştirmiş" şeklinde tanımlar ve tanrıların ziyafeti dualarla başlayıp dualarla bitirmişlerdir⁶¹.

Ziyafetler sadece içkili eğlence ortamlarına ya da duaların edildiği kutsandığı ortamlara dönüşmeyebiliyordu. Roma Dönemi'nde yaşamış Atticus'un evinde verdiği ziyafetlerde diğer kölelere oranla daha kültürlü kölelerin, ziyafete çağrılan misafirlere banyo yaparken, kütüphanede otururken, gece yatmadan önce ya da uykuya dalmadan önce kitaplar okuduğu bilinmektedir⁶².

"Mezar ziyafetleri" terimi, cenaze töreninin bir parçası olan ritüel bir yemekten sonsuz bir ziyafete, ölülerin uzun süre yolculuklarını sürdürmek için yiyecek ve içeceğe ihtiyaç duyacağı daha temel bir fikre kadar geniş bir anlam aralığını ifade etmektedir⁶³. Bu tür ziyafetler, erken karmaşık toplumlarda, önemli bir sosyal entegrasyon tarzı olarak kabul edilmiştir⁶⁴. Cenaze törenlerinde ve ölülerin anısına festivaller düzenlenmiştir⁶⁵. Düzgün bir cenaze töreni, hatırlanma umudu, ölüleri onurlandırma ihtiyacı, mezar uygulamaları ve ölümlerle ilgili ritüeller, Romalılar'ın yaşamında merkezi öneme sahiptir⁶⁶. Belirli festival günlerinde Romalılar nekropolise giderken, ölülerine anıtlar içinde veya yakınındaki

⁵⁸ Takımcı Ç., 2016: 31-32.

⁵⁹ Abuagla C., 2017: 279.

⁶⁰ Homeros, *Odysseia*, 69.

⁶¹ Coulanges, 2001: 129.

⁶² Blanck, 2000: 174-243.

⁶³ Baughan, 2013: 182-183.

⁶⁴ Schwartz, 2007: 49.

⁶⁵ Dunbabin, 2003: 2.

⁶⁶ Carroll, 2013: 560.

ziyafetlerle birlikte cenaze törenleri düzenlemişler ve yaptıkları eylemi ölülerin kirli bedenlerden kutsal ataya dönüştürülmeleri olarak düşünmüşlerdir⁶⁷.

Cenaze ritüellerinde (Fig.12), ölen kişi ilk olarak yıkanır, yağlanır ve kokular sürüldükten sonra *prothesis* adı verilen sergilenme işlemi gerçekleşir, ardından *ekphora* adı verilen cenazenin mezara götürülmesi ve sonrasında mezar sunuları başlamaktadır⁶⁸. Ölümünden sonraki hayata inanan Romalılar, ölülerinin mezarlarına yiyecekler ve içecekler bırakmışlar ya da kan akıtmışlardır⁶⁹. Cenazeye katılanlar, mezarlıktan dönüşte, kendilerini ateş ve su ile *feriae denicales* olarak adlandırılan bir seremoniyle arındırdıktan sonra, ölünün evini de temizleyerek aynı gün cenazenin gömüldüğü yerde *silicernium* adı verilen ölünün onuruna düzenlenen yemek yemektirler⁷⁰. Dokuz gün sonra *cena novendialis* olarak adlandırılan yemeği düzenledikten sonra, mezarın üzerine libasyon (Fig.13) yapılarak ritüel sonlandırılmaktadır⁷¹. Günümüzde olduğu gibi, ölen kişinin ölüm, doğum ve özel günlerinde, ölen kişi anılmaktadır. Ölü yemeklerinde, kurban edilen oğlak, kuzu, keklük ve özel koşullarda kesilmesine izin verilen boğa gibi hayvanların kanlarının toprağa akıtılmasının ölülerin ruhlarını sakinleştirdiğine inanılmaktadır⁷².

Anadolu'da Ephesos, Pergamon gibi çeşitli kazılarda bulunan yazıtlarda, mezar derneklerinin isimleri ve çeşitli toplulukların cenaze yemekleri düzenledikleri bilinmekte ve köle, soylu, halktan insanların oluşturduğu bu toplulukların amacının ise, ölüyü gömerek, mezar şöleni, libasyon, yemekleri organize eden kişilerin en iyi seçilmiş şaraplarını herkese dağıtmak, sardunya ve ekmek ile misafirlerine hizmet etmek gibi koşulları bulunmaktadır⁷³.

1.1. Yiyecekler

Roma İmparatorluğu Dönemi'nde beslenme düzeninden, yiyecek ve içeceklerden söz eden çok sayıda antik yazar bulunmaktadır. *Caelius Apicius'un* hayatı fazla bilinmemekle birlikte, Tiberius Dönemi'nde yaşayan *Marcus Gavius Apicius* (MS 1. yüzyıl) ile sıklıkla karıştırılmaktadır. Roma yemek uzmanı Caelius Apicius, dünyanın en eski yemek kitabı *De*

⁶⁷ Gee, 2008: 59.

⁶⁸ Kızıl, 2017: 36-41.

⁶⁹ Civelek, 2007: 71.

⁷⁰ Yazıcı, 2014: 38.

⁷¹ Taş, 2016: 32.

⁷² Şentürk, 2011: 40.

⁷³ Tek, 2002: 136-140. Özellikle, tiyatroların oturma yerlerindeki yazıtlarda bu loncalardaki kişilerin isimlerine rastlanmıştır.

Re Coquinaria isimli eseri ile tanınmaktadır (MÖ 1. yüzyıl, Fig.14); yiyecek seçimi, yiyeceklerin korunması ve aşçılık konusunda ayrıntılı bilgi vermektedir⁷⁴. Ancak savurganlığını, gıdadaki zindelik arayışını ve gerçekten de ölümün lüks doğasını anlatan birkaç yazısı bulunmaktadır⁷⁵. Bunun haricinde çok iyi bir gurme ve aşçı olduğu da bilinmektedir. *De Re Coquinaria* kitabının yazarının kim olduğu konusunda fikir ayrılığına düşen dilbilimciler, Tiberius zamanında yaşayan Marcus Gavius Apicius'un yazdığını düşünseler de İS 9. yüzyıla ait el yazmasında "Apitius Caelius" adını saptamışlardır. Bu sorunun cevabı karmaşık olsa da günümüzde, kitabın yazarının, MS 1. yüzyılda yaşam Apicius olduğu düşünülmektedir⁷⁶. Ayrıca bir diğer düşünce, kitabın Marcus Gavius Apicus'a atfedildiği ve ona ait tariflerin yer aldığıdır. Buna örnek olarak, tavuk eti, Vestina peyniri, çam fıstığı, soğan, kereviz, kuru nane, zencefil, kişniş, kuru üzüm, bal, sirke, zeytinyağ ve şarap ile tatlandırıldığı, *Sala Cattabia Apicianum* olarak bilinen karışık salata tarifidir ve kendi ismiyle anılan bazı tarifler olduğu bildirilmektedir⁷⁷.

De Re Coquinaria'da çeşitli kimyon tohumu, nane, kişniş, kuru üzüm, şarap, pırasa, badem unu ve yeşil zeytin eşliğinde lahana hazırlamanın en az beş farklı yolu listelenmiştir⁷⁸. Kitabın bölümleri:

1. Epimeles – İtinalı Hizmetçi
2. Sarcoptes – Et Kıyma
3. Cepuros – Bostancı
4. Pandecter – Çeşitli Malzemeler
5. Ospreon – Baklagiller
6. Aeropetes – Kuşlar
7. Polyteles – Gurme
8. Tetrapus – Dört ayaklılar

⁷⁴ Snodgrass, 2004: 28.

⁷⁵ Walker, 1996: 111.

⁷⁶ Bober, 2003: 176-177.

⁷⁷ A. g. e., 2003: 176-187.

⁷⁸ Rupp, 2011: 67.

9. Thalassa – Deniz

10. Halieus – Balıkçı

İlginç ayrıntılar dikkati çekmektedir. Roma İmparatorluğu'nun zirvesinde yarattığı diğer şeylerin yanı sıra karaciğerlerini büyötmek için zorla beslenen kazlardan, Fransa'da kullanılan kaz ciğerinin zengin bir ördek veya kaz ciğeri üretmek için kullanıldığından söz etmiştir⁷⁹; “hasta bir mide için mükemmel ve sindirimi kolaylaştırıcı” diye betimlediği tavşan, balık, kuzu veya tavuk karaciğerini, yağ ve şifalı bitkilerle karıştırarak cevizle süslemektedir⁸⁰.

Naukratisli Athenaeus (MS 193-MS 235), yaşamı hakkında çok fazla bir bilgimizin olmadığı gramerci, yazar ve gurmedir. Gıda dünyasında da iyi bilinen eseri MS 3. yüzyılın başlarında kaleme aldığı *Deipnosophistai*'dir (Δειπνοσοφισταί, Sophistler'in Ziyafeti) (Fig.15). Athenaeus tarafından atıfta bulunulan eserlerin büyük çoğunluğu günümüzde kaybolduğundan, bu derleme, tiyatro, şiir, tarih yazımı, botanik, zooloji ve diğer birçok bilim adamı için bir tür referans niteliği taşımaktadır⁸¹. *Deipnosophistai*, Roma'da yirmi iki yıl boyunca düzenlenen çeşitli ziyafet konuşmalarının kurgusal anlatımından oluşmaktadır⁸². Eser, yemek sırasına göre yapılandırılmış ve on beş kitaptan oluşmaktadır⁸³. Kitabın bölümleri:

- 1-3 Kitap: Homer'da yemek, ziyafetler ve eğlenceler, şarap çeşitleri, su, meyve, fındık ve salatalar, tuzlu balık, kabuklu deniz hayvanları, deniz ürünleri, ekmek
- 4-5. Kitap: Makedonya, Hellen, Spartalı, Girit yemekleri, savurganlık ve dahilik, müzik aletleri, Homer symposium'u, filozoflar
- 6. Kitap: Balıkçı, gümüş ve altın, parazitler, köleler
- 7-9. Kitap: Balık, et ve sebzeler, yenilebilir kuşlar, aşçılar
- 10. Kitap: Sarhoşluk, bilmeceler
- 11. Kitap: Bardaklar
- 12. Kitap: Devletlerin ve bireylerin lüksü
- 13. Kitap: Kadın ve aşk, erkek ve aşk

⁷⁹ Morgan, 2006: 8.

⁸⁰ Alcock, 2006a: 34.

⁸¹ Berti vd., 2016: 122.

⁸² Berti ve Costa, 2010: 1.

⁸³ Wilkins, 2008: 132-133.

- 14. Kitap: Dans, müzik, eğlence, meyve ve tatlı
- 15. Kitap: Parfüm ve merhem, içki şarkıları

Roma'daki evinde Laurentius adlı bir kişi tarafından verilen en az üç ayrı ziyafetten oluşan masa sohbetini ilişkilendiren diyalog şeklinde yazılmış bir koleksiyon niteliğindedir⁸⁴. Toplam yirmi dört (24) kişi, akşam yemeği (yemek, yemek tarifleri, diyet, çeşniler, et ve pilavlar), belirli yemeklerden veya koşullardan kaynaklanan konuları, ziyafetleri, dansları, müzikleri, şaraplar ve meyveler de olmak üzere çok çeşitli konulara değinmektedir⁸⁵. Arpa, buğday, keçi, tavşan, kuzu, domuz, koyun ve incir gibi ürünlerden söz etmektedir. Deipnosophistae'ı sadece bilimsel ve edebi bir ansiklopedi değil, aynı zamanda Homeros'tan trajik ve komik şairlere ve kayıp tarihçilere kadar çok değerli bir alıntı koleksiyonudur⁸⁶.

Columella (MS 4-MS 70), ayrıntılı ismi *Lucius Junius Moderatus Columella*'dır. Tarım alanında yazılar yazdığı bilinmektedir. İyi bilinen eseri, on iki ciltten oluşan *De Re Rustica*'dır (Fig.16). Kitap 1 ve 2'de çiftlik, çiftliğin genel düzeni ve organizasyonu, Kitap 3'ten 9'a kadar üzüm ve ağaçları, hayvancılık, kümes hayvanları, balık, av ve arı yetiştiriciliği; Kitap 10-11 bahçeliği, aynı zamanda denetçinin görevlerini ve Kitap 12 ise gözetmenin karısı olan Vilika'nın görevlerini özetlemektedir⁸⁷. Topraklar, bağcılık, meyveler, zeytin ağaçları, sığır, at, katır, eşek, koyun, domuz, köpek, keçi, tavuk, güvercin, ardıçkuşları, tavus kuşu, ördek, vahşi hayvanlar, hanehalkı ve çalışan yönetimi gibi konulara da değinmiştir.

Gaius Plinius Secundus (MS 23-MS 79), *Yaşlı Plinius* olarak da bilinmektedir. Roma yazarı, doğa tarihçisi ve filozoftur. Bilimsel konularda temel bir kaynak oluşturan ansiklopedi, *Naturalis Historia* (Fig.17) en iyi bilinen eseridir. Kitap 37 bölümden oluşmaktadır.

- 1. Kitap: 2-37 kitaplarının içindekiler tablosu
- 2. Kitap: Evrenin matematiksel ve metrolojik araştırması, Astronomi

⁸⁴ Athenaeus, 1.1, 1.11.

⁸⁵ Wilson, 2006: 110.

⁸⁶ Berti vd., 2016: 122.

⁸⁷ White, 2013: 11.

- 3-6. Kitap: Doğu Akdeniz, Karadeniz, Kıta ve Kuzey Avrupa, Afrika, Ortadoğu ve Türkiye coğrafyası, Güney İspanya, Güney Galya'sı, İtalya, Batı Akdeniz, İyonya ve Adriyatik Adalar, bilinen dünyanın coğrafyası ve etnografisi
- 7-9. Kitap: İnsan ve insanın icatları üzerine, Karada yaşayan hayvanlar; Fil, aslan, kaplan, inek, at, eşek, koyun, keçi, fare vb., Denizde yaşayan hayvanlar; Balina, yunus, balıklar, kabuklu deniz ürünleri vb.
- 10-13. Kitap: Çeşitli kuşlar, böcekler, egzotik bitkiler: Hindistan, Mısır, Mezopotamya vb. gibi bölgelerin bitki, baharat ve parfümleri, su bitkileri
- 14-17. Kitap: Asma ve şarap, zeytin ve meyve ağaçları, zeytinyağı, fındık
- 18-19. Kitap: Çiftlik yönetimi, bahçecilik
- 20-21. Kitap: Gıda ve ilaç için ekili bitkiler, çiçekler ve bitkiler
- 22-25. Kitap: Orman, ekili ve yabani ağaçlardan, bitkilerden, şaraptan yapılmış ilaçlar; sirke, yağ, fındık vb.
- 26-32. Kitap: Tıpta kullanılan bitkisel ürünler, şifalı otlar ve deniz ürünlerinin tıbbi kullanımları
- 33-37: metaller, kaya kristali, kehribar, dünya üzerinde bulunan mineral ve değerli taşlardan söz etmiştir⁸⁸.

Marcus Porcius Cato (MÖ 234-MÖ 149), Roma eğitimi görmüş devlet adamı, hukukçu ve avukat olduğu bilinen ve Romalılar'a yararı olacağını düşündüğü ziraat ile ilgili kitabı *De Agricultura*'yı (Fig.18) kaleme almıştır⁸⁹. Tarım üzerine yazdığı geniş bilgisi ve deneyimini okuyucularına aktarma isteğiyle, belirlenen çerçevenin ötesine geçmiştir⁹⁰. Yazar, eserinin girişinde çiftçilere verilen yüksek saygıdan söz etmiştir⁹¹. Kitabın yaklaşık üçte biri tarıma dayalı diğer kısımları ise emlak yönetimi hakkında pratik bilgiler, dini yükümlülükler ve tarımda üretimi yapılan malzemelerle ilgilidir⁹². Sığır besleme, zeytin dikmek, hasat etmek ve preslemek, sığır bakımı ve sağlığı, tavuk için tarifler, ekmek, kek, yulaf lapası, tuz, Amurca'nın kullanımı, şarap ve şaraptan yapılanlar, korunmuş zeytin, mercimek, tıbbi tarifler, inşaat, bitkiler, halk tıbbı, kuşkonmaz ve jambon gibi besinlerden de bahsetmiştir. Bunların yanı sıra kitabının iki bölümünde lahanalardan söz etmiştir⁹³.

⁸⁸ Pliny, NH, 1.1; Üreten, 2018: 414-415.

⁸⁹ Kuloğlu, 1990: 321-328.

⁹⁰ Cato ve Flach, 2005: 11.

⁹¹ Pretty, 2002: 6.

⁹² Zadoks, 2013: 28.

⁹³ Dalby, 2003: 67.

Cato, tarım ile ilgili kısa bilgiler verip el kitabı oluşturmak yerine, ayrıntılı bilgiler vererek gelecek nesiller için bir hazine bırakmıştır.

Roma tarihinin ve ekonomisinin son derece önemli bir parçası olan yemeklerde⁹⁴, İtalya'da bulunan yaban domuzu, tavşan ve geyikleri sıklıkla sofralarında kullanmaktan hoşlandıkları bilinmektedir⁹⁵. Bunların yanı sıra meyve, balık, kümes ve av hayvanları gibi yiyecekleri içeren freskolar ve mozaikler, Pompeii ve Herculaneum'daki beslenme hakkında bilgi vermektedir (Fig.19)⁹⁶. Roma İmparatorluğu boyunca görülen mozaiklerde özellikle (İS 1.-4. yüzyıllara ait olanlarda) çok sayıda yiyecek (Fig.20) ve kaplar betimlenmiştir⁹⁷. Bu mozaikler, evlerin yemek odalarında, bahçelerde, çeşmelerde, yüzme havuzların ve tonozlu tavanlarda yaygın olarak kullanılmıştır⁹⁸. Pompeii'de Meyve Bahçesi Evi'ndeki fresko da limon ağacı (Fig.21) ve hurma betimlemeleri, bitkinin toprakta gömülür şekilde resmedildiğini göstermektedir (Fig.22)⁹⁹. Ayrıca otlar ve baharatlar, sebzeler, çeşitli hayvanlar, balıklar ve balık soslarının taşındığı kaplarla ilgili mozaikler de (Fig.23) betimlenmiştir¹⁰⁰.

Anadolu'da da Roma İmparatorluğu Dönemi'nde yapılan çeşitli eserlerde yiyeceklerin betimlendiği görülmektedir. Assos'ta bulunan yer mozaikleri, siyah-beyaz renklere ve İS 2. yüzyıl mozaikleriyle benzer özelliklere sahipken; Ephesos'ta da Geç Roma Dönemi'nde benzerleri görülmektedir. İS 3. yüzyıldan itibaren, Sardeis ve Aphrodisias mozaiklerinin renk-figür desenlerinde artış görülmektedir¹⁰¹. Gaziantep'teki Zeugma antik kentinde ele geçen mozaiklerde ise, yemek sahneleri ya da yemek bitiminde oynanan oyunları, kölelerin sahiplerine yaptıkları hizmetleri gösteren sahneler (Fig.24) ve Poseidon Ev'indeki Perseus-Andromeda Mozaikinin bulunduğu odalarda evin işlerine yardım eden yardımcının ayakta betimlendiği mozaikler görülmüştür¹⁰². Ayrıca Sinop Meydankapı kazılarında, altıgen

⁹⁴ Mignone, 2008: 414.

⁹⁵ Sert, 2017: 51.

⁹⁶ Hurley vd., 2019: 45.

⁹⁷ Belis, 2016: 1.

⁹⁸ Arletti vd., 2006: 26.

⁹⁹ Venner, 2017: 32.

¹⁰⁰ Beard, 2008: 152.

¹⁰¹ Karayazılı vd., 2013: 1-2; Kaplan vd., 2017: 239; Şen, 2009: 60-64; İÖ 1. yüzyılda Roma'da Helenistik mozaiklerle çakıl ve tessera gibi teknikler, siyah ve beyaz renklerle geometrik figürlü mozaiklerin örnekleri, Antandros, Pergamon (Bergama), Ephessos (Selçuk), Assos (Behramkale), Zeugma, Amisos, Alliano gibi antik Roma şehirlerinde bulunmuştur.

¹⁰² Aslan, 2017: 14-15.

panellerin içerisinde çeşitli balık, karides, çengel motifi, tavuk kuşu, sülün, ördek, horoz ve bildircin gibi hayvanlar betimlendiği mozaikler bulunmuştur (Fig.25)¹⁰³.

Yemek, yapan kişinin el lezzetine bağlıdır. Mutfak eğitimini küçük yaşta alan bir mutfak çocuğu yemeğe çok fazla tuz koyarsa veya ilk sınavında balkabağı çorbasına yeşil dereotu veya çok fazla sirke dökerse, yemek yapamadığına karar verildiği belirtilmektedir¹⁰⁴. Böylelikle yapamadığı yemekten dolayı özel bir yeteneğe sahip olmadığı ve bu konuda başarısız olduğu düşünülmüştür. Fakat yemek yapmanın yanı sıra yemeğin içerisine konulan baharatlarında, yemek üzerindeki etkisi oldukça fazladır.

1.1.1. Ekmek ve Unlu Ürünler

Ekmek sudan sonra insanın en ihtiyaç duyduğu besinlerin başında gelmektedir. Genellikle tahıl ürünlerinin karıştırılmasıyla elde edilen ekmele ilgili yapılan birçok araştırma bulunmaktadır. İÖ 4000 yıllarında Babiller'in ve İÖ 2600 civarlarında Mısırlılar'ın arpa, çavdar ve buğdaydan elde ettikleri una su ve maya karıştırarak bir hamur elde ettikleri, antik Mezopotamya'da ise, 18 tanesine bir ev alınabilecek kadar zengin bir kaynak olduğu bilinmektedir¹⁰⁵.

İtalya yarımadasına, Sicilya adasına ve ekmele için buğday üretildiği Kuzey Afrika'nın kıyı bölgelerine odaklandığımızda Romalılar'ın, temel olarak mayalanmış buğday unundan ekmele elde ettikleri bilinmektedir (Fig.26)¹⁰⁶. İÖ 600 yıllarında Romalılar'ın Grekler'den öğrendikleri ekmele mayasının içine bira mayasını ekleyerek, ekmeğin daha yumuşak ve lezzetli olmasını sağlamışlardır¹⁰⁷. Bu tekniği ilerleterek genişleten Romalılar, farklı teknikler de denemişlerdir. Şarap mayalarını kullanarak ekmele üretmiş ve ticaretini yapmışlardır¹⁰⁸.

Athenaios'a göre, birçok ekmeğin içerisinde buğday, çavdar, kılçıksız buğday ve darı gibi tahıl ürünlerinin yanı sıra, şarap, süt, peynir, bal, zeytinyağı, içyağı, domuz yağı gibi

¹⁰³ Kaba ve Vural, 2018: 451-452.

¹⁰⁴ Gradwohl, 2012: 71.

¹⁰⁵ Kuter, 2013: 41-43.

¹⁰⁶ James vd., 2014: 154-155.

¹⁰⁷ Kuter, 2011: 49.

¹⁰⁸ Kocaadam ve Acar-Tek, 2016: 276.

yağlar, haşhaş, susam ve keten tohumu gibi baharatlar konulmaktadır¹⁰⁹. Bu malzemelerle ekmekler üretilmiştir. Roma’da ekmeğin çok tüketildiği bilinmekte fakat ekmek olmadığı zamanlarda *emmer püresi*’ni kullandıkları bilinmektedir¹¹⁰. Başlangıçta düz yapılmış *emmerden*¹¹¹ biraz tuz içeren yuvarlak somunlar yemişlerdir¹¹².

Kuru tarımın ana mahsullerinden olan emmer buğdayı ve arpa, basit taşlama taşlarıyla un haline getirilmiştir¹¹³. Arpa, fakir insanların tahılı olarak görülmüştür¹¹⁴. Düz arpa ekmeği popülerdir çünkü buğday ekmeğine göre, fazla yükselmez ve kabarmaz. Roma’da pek görülmeyen arpa ekmeği, bir çeşit polenta yapmak için ya da şarapla karıştırılıp içmek için kullanılmıştır. Roma ordusunda, Romalı politikacı Sextus Julius Frontinus’e göre arpa ekmeği yemek ceza gibidir ve daha çok mayalı içki yapmak için kullanılmıştır¹¹⁵. Sonraları evlerde ekmek yapımı bırakılmış ve fırınlarda üretime geçilmiştir (Fig.27). Belli bir kitle yerine, oldukça geniş kesime hitap eden fırınlar zamanla popülerlikleri artmış ve İÖ 168 yılında ilk fırıncı loncasını kurarak yasal hale gelmiştir¹¹⁶. Fırınlar, zamanla daha geniş kitlelere ulaşmıştır. Gündelik ekmekler ve ritüellerde kullanılan mühürler, sahtecilik girişimlerini önlemek için fırıncı adıyla da mühürlenmiş (Fig.28) ve bunlara en iyi örnek, Pompeii’deki buluntular sonucunda bir miktar araba tekerleğine benzeyen somunlarda üreticisini, üretim merkezini, sipariş eden kişi ya da kurumun adını taşıyan mühürlü ekmek olmuştur (Fig.29)¹¹⁷. Mühürlenmiş yazılar arasında “İyi şanslar, varlık ve refah içinde yaşayın, zengin ya da başarılı olun!”, gibi bu tarz dilekler de dikkati çekmektedir (Fig.30)¹¹⁸.

Roma fırınları (Fig.31), halkın somunları incelediği, sipariş verdiği alanlar olduğu kadar değirmen alanlarıdır. Pompeii’de birden fazla taş değirmeni, yoğurma oluğu ve satın almaya hazır tek tip ekmek somunları içeren, bazıları bir fırıncının adı ile damgalanmış

¹⁰⁹ Tolga ve Yatkin, 2017: 105.

¹¹⁰ Purcell, 2003: 332-333.

¹¹¹ M. Woods ve M. B. Woods, 2000: 44-46. İÖ 2000 yıllarında Mısır’da pişirilen somun ekmeklerinde emmer unu ve emmer buğdayı saptanmıştır. Yapılan araştırmalar sonucunda, emmer buğdayını, Mısırlı fırıncıların, filizlendikten sonra topladıklarını, kuruttuklarını, öğütülerek un haline getirdiklerini ve çok su kullanarak ıslatılıp hamur haline geldiğini saptamışlardır. Ayrıca emmeri, bira yapımında da kullanmışlardır.

¹¹² El Sheikha, 2016: 4. Emmer, buğday unu ile yakından ilişkili bir tahıl tanesidir.

¹¹³ Restelli ve Mori, 2016: 43.

¹¹⁴ Jacob, 2007: 163.

¹¹⁵ Alcock, 2006b: 33; W. Newman ve R. Newman, 2006: 4. Arpa, Sümerlerden itibaren daha çok bira yapımında kullanılmıştır.

¹¹⁶ Albustanhoğlu, 2019: 1347.

¹¹⁷ Kakish, 2014: 20.

¹¹⁸ Caseau, 2012: 117-118.

çeşitli fırınlar keşfedilmiştir (Fig.32-33)¹¹⁹. Kubbeli biçimde pişirme odasından oluşan fırında kubbe, 70-80 cm. yüksekliğinde kare şeklindeki tabana inşa edilirken, somunların pişirildiği zemin, tuğladan yapılmış ve duvar tabanını kaplayan 10-40 cm. kalınlığındaki kum tabakasının üzerine lav taşlarından yapılmış malzemenin yerleştirilmesi ile oluşturulmuştur¹²⁰.

Genellikle ekmekleri, özel olarak yaptıkları kaplarda pişirmeyi tercih eden Romalılar, önceden odunlarla ısıttıkları fırına güveç tarzı geniş, kapağı kapatılmış bir kabın içerisindeki ekmeklerini yerleştirdikten sonra üzerlerine eşit ısıyı yaymak için koydukları közlerle pişirme yöntemini kullanmışlardır¹²¹. Yaygın olarak kullanılan ekmek fırınları, “arı kovanı” şeklindedir. Kereste veya kerpiçten yapılmış, ısı duvarı şeklindeki fırının iç kısmına (20-30 cm kadar boş) yerleştirilen gözleme biçimindeki ekmek yapılmış ya da üst kısmında açıklık olan fırınlarda tencere yerleştirerek pişirilmiştir (Fig.34)¹²².

Temelde mayalı buğday unu, şarap ve zeytinyağından elde edilen ekmeğe dayanmaktadır¹²³. Fermante yöntemiyle çeşitli içeceklerden ürettikleri mayalarla hazırladıkları ekmeği pişirmek için bir şişe geçirerek ateşte, fırında, külde ya da bir tava içerisindeki maltız üstüne koyarak pişirmişler ya da ince hamur şeklinde pişirilen lavaş biçimindeki ekmek hamurunu şaraba batırarak tüketmişlerdir¹²⁴. Bazen ufak parçalara ayırdıkları etleri, ekmeğin içine koyarak tüketmişlerdir¹²⁵.

1.1.2. Balıklar

Klasik edebiyata göre, Mısır’ın kuzuları ve meyveleri, refahın ve doğurganlığın bilinen sembolleriyken, Odysseus’un yazarı Homeros’a göre, bir balık sürüsü (Fig.35), iyi şehir devletinin bir özelliği ve yöneticisinin erdeminin bir kanıtıdır¹²⁶. İspanya’dan Suriye’ye, Karadeniz’den Kuzey Afrika’ya, Thrakia, Mysia, Pergamon, Pamphylia, Kappadokia ve Phrygia gibi bölgelerde bulunan birçok antik yazara göre, nehirler, deltalar

¹¹⁹ Albala, 2015: 98. Romalılar mayalı ekmek yapmada doğal maya kullanımını geliştirdiler ve Batı Avrupa’ya doğru genişledikçe mayalı ekmek pişirme becerilerini aldılar.

¹²⁰ Monteix, 2016: 164-165. Bazalt yüksek iletkenliği nedeniyle termal verimliliğe sahiptir.

¹²¹ Serinsu A. ve Karakurt, 2018: 34-36.

¹²² Restelli ve Mori, 2016: 46-47.

¹²³ James vd., 2014: 155.

¹²⁴ Tolga ve Yatkin, 2017: 105-106.

¹²⁵ Yıldırım, 2010: 88.

¹²⁶ Homeros, Odysseia, 315; Nielsen B., 2005: 13.

ve farklı denizler tahıllar için ve aynı zamanda balıklar için bölgesel çeşitlilik sunmaktadır¹²⁷. Bu bölgelerde yoğun olarak bulunan balıkların çeşitlilik ve zenginliği nedeniyle geçim kaynağı olarak balıkçılık ortaya çıkmıştır (Fig.36).

Balıkların kalitesi ve fiyatında geniş bir çeşitlilik bulunmaktadır. Tuzlu balık ürünleri varlıklı insanların masalarında yer alırken, denize veya nehirlere/göllere yakın olmayan bölgelere balıklar gönderilmiştir¹²⁸. Ucuz bulunan bir yiyecek türü olduğu için pazarlarda alt sınıf insanların yoğun olarak aldığı besinlerdendir¹²⁹. İşlenmiş balıklarda üretim ve ticaret, Roma İmparatorluğu yıkıldıktan sonra devam etse de uygulamalarının derecesi bir coğrafi bölgeden diğerine bir dönemden bir döneme büyük ölçüde değişmiş ve tuzlu su ürünleri, özellikle garum, orta ve erken modern dönemlerde hem Doğu'da hem de Batı'da, mektuplarda, edebi eserlerde, devlet belgelerinde ve benzerlerinde sözü geçmiştir (Fig.37)¹³⁰.

Denize yakın birçok yerleşim alanı bulunan Batı Akdeniz bölgesinin yerli halkları balıkları avladıktan sonra, tatlarını arttırma için çeşitli soslara (*salsamentum'a, garum, liquamen, muria, allec vb.*) dönüştürmüşlerdir¹³¹. Balıkların tuzlu su ile karıştırılmasıyla elde ettikleri sosları (Fig.38), Karadeniz, Batı Akdeniz, Ege'de ticaretini yaparak yayılmalarını sağlamışlardır¹³². *Garum*'un (Fig.39), Grek aşçılar tarafından Roma'ya getirildiği ve yaygın olarak kullanıldığı belirtilmektedir¹³³. Hellen'de, sosu yapmak için kullanılan balığın adı garos ve garum bu isimden türemiştir¹³⁴. Doğranmamış olan balık, tuzlanarak, 3 ay kadar bir süre fermente edilir ve bu işlem sonucunda kaplara boşaltılan sosun, şehre kötü koku yayılmasından dolayı bir süre yasaklandığı bilinmektedir¹³⁵. Bazen de Romalılar, küçük bir balığı (özellikle hamsi, sardalye ve uskumru vb. gibi), belirlenen oranlarda çeşitli otlar, baharatlar, şarap ve tuz ekleyerek üzerine yerleştirilen ağırlıkla birkaç ay güneşte bekledikten sonra, sıvı garumu bir sepet kullanarak geri çektikleri ve bir pişmiş

¹²⁷ Wilkins, 2005: 26.

¹²⁸ Marzano, 2018: 441. Uzman üreticiler ve satıcılar vardı, ancak iç bağlamda işlenmiş balık üretimi yaygındı.

¹²⁹ Bursa, 2007: 33.

¹³⁰ Curtis, 2005: 31.

¹³¹ Trakadas, 2005: 47.

¹³² Aslan, 2015: 142.

¹³³ Rimas ve Fraser, 2010: 51.

¹³⁴ Grainger, 2014: 3.

¹³⁵ Dalby ve Grainger, 2001: 15-16. Kötü koku olmasındaki asıl sebebin balığı bütün olarak atmış olmalarıdır. İç organları temizlenmiş balığın, yeterli miktarda tuzla fermente edildiğinde kötü koku ortadan kalkmakta ve daha berrak bir sos oluşmaktadır.

toprak taşıma kabına veya amphora'ya yerleştirdikleri bilinmektedir¹³⁶. Yarı saydam, altın sarısı renkte olan bu sos, çeşitli baharatlarla karıştırılarak kullanılmıştır¹³⁷.

Fabrikalarda yapılan *liquamen* ise, Akdeniz'in çevresindeki Pompeii (Fig.40), Leptis Magna ve Antipolis gibi kasabalarda üretilmiş ve küçük balıkların bağırsaklarıyla tuzlu suda 2-3 ay boyunca daha büyük balıkların ise 18 ay'a kadar fermente edilip sıvı süzülerek şişelenmiştir¹³⁸. Tuzlanmış balık olarak nitelendirilen *salsamentum*, tüm balıklardan veya daha fazla kemik içeren parçalardan yapılırken *allec* ise, tatlı su ve tuz ile bekletilen balığın fermantasyon sonrasında süzülerek çıkarılan berrak olmayan *sostur*¹³⁹.

Geniş kullanım alanları olan balıklar bazen mayalanarak kullanılmıştır. Balık, havaya maruz kalma nedeniyle yüzgeçleri ve ağzına kadar tuzla doldurulup ayrışmaya başladıktan birkaç gün sonra, ortaya çıkan sıvı süzülerek balığın üzerine geri dökülür ve bu işlem birkaç kez tekrarlandıktan yaklaşık birkaç hafta sonra üzerine yerleştirilen hasır kapak ile mayalanmaya bırakılır ve mayalama bittikten sonra tartılarak işlem tamamlanmaktadır¹⁴⁰. Roma dünyasında saklanmış ve taze balık tüketimi arasındaki temel farklardan biri, birden fazla yemekten oluşan öğünde, saklanmış balıklar ve küçük balıklar iştah açıcı olarak tüketilirken, taze balıklar ana yemek olarak balkabağı sosu gibi çeşnilerle tüketilmiştir¹⁴¹. Bazı kaynaklara göre, köleler genellikle ekmek veya yulaf, et artıkları ve garum üretiminin yan ürünü olan balık ezmesiyle beslendikleri bilinmektedir¹⁴². Garum ve bununla ilgili soslar hem çeşni hem de ilaç olarak kullanılmıştır¹⁴³.

İtalya'da tüketilen balıkların örneklerini, çeşitlerini en iyi biçimde betimleyen Pompeii'dir. Balıkçılığın zamanla ilerlemesiyle, pazarlanabilir olmuştur¹⁴⁴. İtalya'da Ostia'daki yazıtlarda balık ticareti yapanların üst sınıftan, balığı tutan ve hazırlayanların köleler olduğu bilinmektedir¹⁴⁵. Roma'da tutulan balıklar, agora ve forumlarda satılmıştır. *Macellum*¹⁴⁶ denilen bu alanlarla ilgili örneklere Roma, Ostia, İtalya'da Pompeii (Fig.41-

¹³⁶ Curtis, 2009: 713.

¹³⁷ Tolga ve Yatkın, 2017: 106.

¹³⁸ Zaret, 2004: 3.

¹³⁹ Neer ve Parker, 2008: 1822.

¹⁴⁰ A. g. e., 2004: 3.

¹⁴¹ Marzano, 2018: 438.

¹⁴² Schwartz, 2004: 5.

¹⁴³ Curtis, 1983: 232.

¹⁴⁴ Stolba, 2005: 115.

¹⁴⁵ F. İnanan ve B. E. İnanan, 2018: 529-530.

¹⁴⁶ Cristilli, 2015: 69-70.

42), Libya'daki Leptis Magna (Fig.43), Timgad-Cezayir, İassos, Perge, Sagalassos, Side ve Ephesos'ta rastlanmaktadır¹⁴⁷.

İmparatorluk Dönemi'nde, İtalya'daki evlerde, banyo, çeşme ve havuz gibi alanlarda mozaikler ve freskolar, balık betimlemeleri sıklıkla görülmektedir (Fig.44)¹⁴⁸. Mozaiklerde genellikle canlıların hareket hislerini yaratmak için, suyun yüzeyini simgeleyen çizginin üzerinde balıkların gövdesi ve baş kısmı çizilerek, hareket eden su hissi yaratmak içinde onu perspektif içinde temsil etmeye çalışarak, nehrin akışını temsil eden mavi çizgiler koyulmuştur¹⁴⁹. Istakoz¹⁵⁰, ahtapot¹⁵¹, yılanbalığı¹⁵², karides, ton balığı¹⁵³, uskumru/istavrit¹⁵⁴, çipura¹⁵⁵, deniz kestanesi/istiridye¹⁵⁶, yunus balığı/mersin balığı¹⁵⁷ vb. gibi balık ve deniz ürünleri çeşitlerini sofralarında, mozaiklerinde ve freskolarında görülmektedir (Fig.45). Roma evlerinin dekorasyonunda, özellikle mutfak, yemek odaları gibi yiyeceklerin hazırlanması veya tüketilmesi ile ilgili duvar resimlerinde ya da mozaiklerde balıklar dışında üzüm, elma, kuşkonmaz, domuz ve tavuklar da betimlenmiştir¹⁵⁸.

1.1.3. Etler

Roma geleneğinde, ekmek, şarap ve yağ, Akdeniz diyetinin ayrılmaz üçlüsünü oluştururken, ek yiyecekler arasında koyun peyniri, sebzeler (hindiba, pırasa, marul, ebegümece ve mantar), balık ve çeşitli deniz ürünleri (Fig.46), az miktarda et tüketilmektedir¹⁵⁹. Genellikle ziyafet/şölen sofralarında tüketilmiştir. Kuru yemiş, taze meyve, ton balığı gibi yemeklerin yanında getirilen etler, iştah açıcı olarak düşünülmekte ve aperatif yerine geçmektedir¹⁶⁰.

¹⁴⁷ Anabolu, 2003: 1-8.

¹⁴⁸ Bursa, 2007: 5.

¹⁴⁹ Bernardes, 2017: 73.

¹⁵⁰ Spanier, 2015: 224-227.

¹⁵¹ Eraslan, 2015a: 457.

¹⁵² Eraslan, 2015b: 3.

¹⁵³ Dalby ve Grainger, 2001: 51.

¹⁵⁴ Arcestratus vd., 2011: 72-73.

¹⁵⁵ Athenaeus, 7.319, 7.330.

¹⁵⁶ Bober, 2003: 196.

¹⁵⁷ Apicius, IV.II, 105.

¹⁵⁸ Curtis, 2009: 712.

¹⁵⁹ Vagenas-Radd vd., 2017: 750.

¹⁶⁰ Dalby ve Grainger, 2012: 15.

Roma İmparatorluğu'nda et çeşitleri, zamana ve bölgelere göre değişmektedir. Alt sınıftaki halk için, özel etkinliklerde yenen et, çiftçi ya da çobanların daha kolay ulaşabileceği kaynaklardandır (Fig.47)¹⁶¹. Çoğu yerli halkın mutfağında et az bulunduğu için genellikle ritüellerde ya da bayramlarda tüketilmiştir¹⁶². Şehir pazarlarında (Fig.48) satılan küçükbaş denilen keçi orta sınıflara ulaşırken sığır eti tapınaklarda ve saraylarda genellikle varlıklı toprak sahiplerinden gelen haraç olarakta bilinen hükümetin şehir surları dışındaki geniş toprak ürünleri olarak tüketilmiştir¹⁶³.

Pompeii'deki sokakların köşelerinde bulunan bazı küçük dükkânların et sattıkları bilinmekte ve etleri kurutarak birçok jambon ve domuz pastırması yapıldığı, antik yazarlar tarafından da anlatılmaktadır (Fig.49)¹⁶⁴. Romalılar sığır etini çok tüketseler de domuz eti (Fig.50) ve tavuk en sevilen etler arasında yer almaktadır (Fig.51)¹⁶⁵. Papağan/flamingo¹⁶⁶, kumru, tavus kuşu (Fig.52), tavşan, fare, bülbül, deve, horoz, oğlak, kuzu ve hindi gibi hayvanların etlerini de yiyeceklerinde kullanmışlardır¹⁶⁷.

Eti pişirmek için kullanılan yöntemler etin özelliklerine göre değişmekte olup sulu et kesimleri en iyi kuru ısı yöntemleri kullanılarak hazırlanırken yağsız ve daha az etsiz et kesimleri nemli ısı yöntemleri kullanılarak daha iyi hazırlanmaktadır¹⁶⁸. Akdeniz'de, çoğu ovada veya engebeli ülkede yüksek kaliteli hububat, bakliyat, sebze yetiştirmek, et ve iyi şarap üretmek mümkün olmuştur¹⁶⁹.

1.1.4. Süt ve Süt Ürünleri

Süt, Roma Dönemi'nde sıklıkla tüketilmiş ve yan ürünlerin yapımında kullanılmıştır. Bu nedenle, hayvanları evcilleştirmeye ve sağmaya (Fig.53) başladıklarında bozulmasını önlemek için koruyucu yöntemler bulmaya ihtiyaç duymuşlardır¹⁷⁰. Yöntemlerden biri sütü,

¹⁶¹ Ermatinger, 2015: 329.

¹⁶² Civitello, 2011: 261.

¹⁶³ Kaufman, 2006: 18.

¹⁶⁴ Wilkins ve Hill, 2006: 143.

¹⁶⁵ Curtis, 2009: 712.

¹⁶⁶ Apicius, VI.VI, 148.

¹⁶⁷ Dalby ve Grainger, 2001: 11.

¹⁶⁸ Edelstein, 2019: 284.

¹⁶⁹ Claval ve Annequin-Jourdain, 2018: 233.

¹⁷⁰ Adamson, 2004: 45.

peynir yapmaktır (Fig.54). Yağlı maddeler içeren peynir, inek, koyun, keçi ve deve sütünden yapılmıştır¹⁷¹. Taze olarak tüketildiği gibi, pişirilmiştir¹⁷².

Güney İtalya’da birçok geleneksel gıda, Akdeniz havzasına bakan diğer bölgelerle ilişkilidir. Peynir yapmada, bitkiler ve tatlandırıcılar kullanılmıştır¹⁷³. Elma ağacından gelen dumanı kullanarak fûme peynir geliştirenler Romalılarıdır. Velabrum Bölgesi’nde özel tatlandırıcılarda çam fıstığı, kekik ve karabiber içeren baharatlar kullanmışlardır¹⁷⁴. Güney Fransa’daki Roma karayolu sistemi oldukça iyi olması nedeniyle, peynir yapımında çok önemli olan tuz taşınmıştır¹⁷⁵. Yapımları tamamlanan peynirler, bir kalıpta (Fig.55), tuz veya tuzlu suda bekletilerek, uzun mesafeli ticaret için daha dayanıklı hale getirilmiştir.

Columella, De Re Rustica’da, peynir mayasının pıhtılaşması, presleme ve bazı peynirleri tuzlamak için tuzlu su çözeltisine yatırarak peynirin ömrünü uzattığından, Plinius Naturalis Historia’da, Erken İmparatorluk’ta Romalıların çok tükettikleri peynirin keçi, koyun ve inek sütünden üretildiğinden söz etmiştir¹⁷⁶. Athenaeus ise, taze peynirleri kavrulmuş keçi, ballı kekler ve sosislerle birlikte Sparta’da bir akşam yemeğinin bileşenlerinden biri olarak listelemiştir¹⁷⁷. Athenaeus’un “haşlanmış et, ekmek kırıntıları, Phryg peyniri, anason ve yağlı et suyundan yapılmış” bir tarifi bulunmaktadır¹⁷⁸. Roma ordusunda da besledikleri hayvanlardan ürettikleri peynirleri çeşitli biçimlerde kullandıkları bilinmektedir¹⁷⁹. Roma’da en çok tercih edilen ürün inek sütü peyniridir. Fakat keçi ve koyun sütü peyniri daha yaygındır. Sardunyalı köy sakinleri koyun, keçi ve sığır yetiştirmiştir İlk Pön Savaşı sona erdikten kısa bir süre sonra, Roma lejyonları tarafından işgal edilen Sardunya, İmparatorluğa tahıl tedarik ederken, Sardunyalı çobanlar tarafından ustaca üretilen çok lezzetli peynir ve tereyağı senatörlerin masalarını süslemiştir¹⁸⁰.

Peynir yapımı, sütün korunması için çok eski bir yöntemdir ve taze süt ekşi hale geldiğinde sütteki protein maddesi birikerek bir jel oluşturur. Peynir altı suyu ayrımı

¹⁷¹ Alcock, 2006b: 83.

¹⁷² Pais, 2015: 4.

¹⁷³ Faccia vd., 2019: 1-2.

¹⁷⁴ Donnelly, 2016b: 28.

¹⁷⁵ Kindstedt, 2012: 107.

¹⁷⁶ A. g. e., 2016b: 28.

¹⁷⁷ Kaufman, 2006: 89.

¹⁷⁸ Wilkins ve Hill, 2006: 278.

¹⁷⁹ Turan, 2016: 30.

¹⁸⁰ Venusti, 2009: 4.

genellikle jelleşmiş veya pıhtılaşmış süt bir süre tutulduğunda gerçekleşir¹⁸¹. Pıhtılaşan kısım süttten süzülerek, biraz tuz ekilerek keseye konur ve tamamen arandıktan sonra peynir oluşur¹⁸². Eğer istenilirse üzerine bir taş konularak da yapılabilir. Özellikle Romalılar'ın kullandığı tütsüleme pıhtılaşan kısım suda sertleştirilir ve sertleşen peynire tütsüleme yapılmıştır¹⁸³. Bu adımlar peynir yapımının kökenini oluşturmaktadır. Ayrıca İmparatorluk Dönemi mutfağında önemli bir araç olan bronz veya demir rendeler (Fig.56), peyniri rendelemek için kullanılmıştır¹⁸⁴.

Sütü kurutmak için bilinen tek güvenli yöntem yoğurt yapmaktır ve Roma imparatorluklarında yoğurt yapmak iyi bilinen bir yöntemdir¹⁸⁵. Başlangıçta yoğurt, sütün asitlenmesine ve pıhtılaşmasına yol açan kendiliğinden oluşan laktik asit fermantasyonundan kaynaklandığından, bozulmaya karşı savunmasızdır. Bu hammaddeyi korumak için etkili bir yol kullanılmış ve sonraki yüzyıllar boyunca, ev yapımı yoğurtlar ve fermente sütler yapma bilgisi tüm dünyaya yayılmıştır¹⁸⁶ (Fig.57).

1.1.5. Zeytin ve Zeytinyağı

8000 yıllık bir geçmişe sahip olan zeytinin ilk ortaya çıkışı Neolitik Dönem'in sonunda Anadolu'da Mersin, Hatay, Mardin ile günümüzde Suriye'nin kuzeyindeki bölgelerdir (Fig.58)¹⁸⁷. Bunun yanı sıra Doğu Adriyatik kıyıları İÖ 3. yüzyılın sonlarına doğru Roma İmparatorluğu'nun eline geçtikten sonra zeytin ağaçları (Fig.59) ve asma ağaçları, İS 1. yüzyılın ilk yarısında yeni oluşturulan köylü rusticae'nin ortaya çıkmasıyla birlikte dikilmeye başlanmıştır¹⁸⁸.

Şarap içmek ve günlük hayatta zeytinyağı kullanmak Roma kültürünün sembollerinden biri olmuştur. Yaşlı Cato, De Agricultura'da Hellas'tan gelen siyah zeytin ve bitkilerle yaptığı tarifinde, doğranmış et, zeytinyağ, sirke, kişniş, kimyon, rezene ve naneyle yaptığı karışımdan söz etmiştir¹⁸⁹. İÖ 1. yüzyılda ise Romalılar, Güney İtalya'daki

¹⁸¹ Ercan, 2009: 9.

¹⁸² Karaca, 2016: 26-27.

¹⁸³ Seyirci K. ve Çağ, 2018: 706-707.

¹⁸⁴ Donnelly, 2016b: 722.

¹⁸⁵ Fisberg ve Machado, 2015: 4.

¹⁸⁶ Corrieu ve Beal, 2016: 617.

¹⁸⁷ Efe vd., 2011: 55.

¹⁸⁸ Kopackova, 2004: 75.

¹⁸⁹ Angus, 2014: 88.

Grek kolonilerinde üretilen zeytinlerden, zeytin yetiştirmeyi ve zeytinyağ üretmeyi öğrenmiştir¹⁹⁰. Yetiştirilen zeytinler taşla ya da ayakla ezilerek (Fig.60), sıcak suda bekletilmiş ve yağları çıkarılarak yemeklerde “zeytinyağ” olarak kullanılmıştır¹⁹¹. Süzülerek elde edilen yağ, yemeklerin yanı sıra kozmetikte, banyolarda ve aydınlatmada da kullanılmıştır. Roma’da tüketiminin her yılı kişi başı 20-25 litreyi aşmış olabileceği ve bir Romalı’nın günlük kalorisinin en az üçte birini oluşturduğunu göstermektedir¹⁹².

Bir vücut bakım ürünü olarak zeytinyağı banyo yağı, cilt yağı tıbbi merhem sabunu gibi özellikle Roma hamamlarında yağı ve kiri attığı için sürterek kullanılmıştır¹⁹³. Zeytinyağını kozmetik alanlarda vücutlarındaki ölü deriyi, kiri alması için Stigilis denilen aletle kazıyarak temizlerler ve çeşitli baharatlar karıştırılarak krem, merhem yapıp bunları ağrıyan bölgelerine, çatlayan yerlere yatıştırmak amacıyla kullanmışlardır¹⁹⁴.

Prina, zeytinyağ üretiminde uygulanan presleme (Fig.61-62) yönteminde presleme tamamlandıktan sonra sepet içinde kalan macun zeytin derisi, et ve kırık taşların karışımından oluşmaktadır¹⁹⁵. İÖ 3. yüzyıldan İÖ 1. yüzyılın sonlarına doğru Roma, Akdeniz çevresindeki bütün arazileri ve zeytinyağı üreten bölgeleri kontrol ederek, topraklarındaki zeytinliklerin genişlemesiyle zeytinyağ ve prina üretiminde bir artışa neden olmuştur¹⁹⁶. İÖ 3. binyıldan itibaren İÖ 2. yüzyıla kadar, parçalanmış zeytin taşlarından prinalar ürettikleri ve bunları yabancı otları engellemek için kullandıkları bir ilaç olarak ısınmada da kullandıkları bilinmektedir¹⁹⁷. Ayrıca prinaların dışında evin içerisini ya da buldukları alanları aydınlatmada kolay bulunan yakıt kaynağı zeytinyağıdır. Kandillerini aydınlatmak ve ayinlerde kullanmak için Romalılar’ın günde 90-100 litre kadar zeytinyağı tükettikleri bilinmektedir¹⁹⁸.

¹⁹⁰ Kaplan ve Arıhan, 2012: 6.

¹⁹¹ Vazquez ve Aguilar, 2011: 9.

¹⁹² Martin, 2016: 2.

¹⁹³ Tyree ve Stefanoudaki, 1996: 171.

¹⁹⁴ Eskiörük, 2016: 234-235.

¹⁹⁵ Rowan, 2018: 147.

¹⁹⁶ A. g. e., 2018: 148-149.

¹⁹⁷ Rowan, 2015: 468-470; Hoccoğlu vd., 2015: 134-135. Türkiye’de prınayı yakıt olarak; Bergama/İzmir, Ödemiş/İzmir, Gömeç/Balıkesir, Köşk/Aydın, İncirliova/Aydın, Milas/Muğla, Ayvalık/Balıkesir, Havran/Balıkesir, Edremit/Balıkesir, Nizip/Gaziantep, Altınözü/Hatay ve Hatay merkez olmak üzere 15 tesis kullanmaktadır. Aydın’da prina hala bir yakıt olarak kullanılmaya devam etmektedir.

¹⁹⁸ Eskiörük, 2016: 234-235.

1.1.6. Sebzeler

Roma dünyasında manav tezgahlarında (Fig.63) satılan sebzeler (Fig.64) sıklıkla kullanılmıştır. Farklı türden yapılan yemeklerin içerisinde ya da kendisiyle birlikte pişirilen sebzeler, ekşi veya tatlı soslarla harmanlanarak insanlara sunulmuştur¹⁹⁹.

En çok kullanılan sebzelerden biri soğandır (Fig.65); keskin tadı ile besin değeri yüksek bir sebzedir²⁰⁰. Binlerce yıldır önemli bir gıda olarak kabul edilmiştir. Grekler ve Romalılar tarafından bilinmeye başlandıktan sonra Avrupa'ya tanıtılmıştır²⁰¹. Güçlendirici bir gıda olarak bilinen soğan (Fig.66), daha fazla lezzet alabilmek için ezilmiş veya doğranmıştır²⁰². Yemeklerin dışında tıbbi alanda da yoğun bir biçimde kullanılan soğanın insan vücuduna birçok yararı bulunmaktadır. Apicius ve Plinius, yaraları, uykuyu uyandırma, ağız yaralarını iyileştirme, köpek ısırıkları, görme problemleri, diş ağrıları, dizanteriyi, gladyatörlerde gücü arttırdığına inandıkları için ve keskin kokusundan dolayı ölüleri tekrar dirilteceğine inandıkları içinde, ölülerin mezarlarına konulduğu bilinmektedir²⁰³. Bunların yanı sıra çöllerde veya yürüyüşlerde susuzluğu önlemek amacıyla da kullanılmıştır.

Soğan cinsi olarak adlandırılan çiçekli bitkilerin monokot bir cinsinin bir parçası olan sarımsak (Fig.67) ise, Orta Asya'ya özgü ve dünyadaki en eski ekili bitkiler arasında yer almaktadır²⁰⁴. Sarımsak (Fig.68) hem kendine özgü aromasıyla hem de tadıyla Avrupa ve Asya yerel mutfaklarının ayrılmaz bir parçasıdır²⁰⁵. Babilliler, Çin, Mısırlı'lar, Hellenler, Hindular, Fenikeliler, Romalılar ve Vikingler, şişkinlik, bağırsak bozuklukları, solunum yolu enfeksiyonları, cilt hastalıkları ve yaralar üzerinde hem çiğ olarak kullanmışlar hem de yemeklerde tüketmişlerdir²⁰⁶. Hellas'ta olduğu gibi İtalya'da da sarımsak, güç ve

¹⁹⁹ Tolga ve Yatkın, 2017: 104-106.

²⁰⁰ Rawlinson ve Gilman, 1897: 10. Vaddoria ve Kulkarni, 2017: 212-213. Neolitik Çağ'dan beri kullanılan soğan, adını Süveyş Körfezi yakınlarındaki Onias (İÖ 173) tarafından yaptırılan şehirden almıştır; Pareek vd., 2018: 1145, Soğan hakkında bilinen ilk yazılı rapor ise Sümerler'den gelen İÖ 2600'lerdendir; Bottero, 2014: 30, 4000 yıllık bir Mezopotamya kil tabletinde soğan, sarımsak ve pırasanın lezzet verici olarak tariflerde kullanılmıştır; Aboelsoud, 2009: 83, Özellikle Mısırlılar soğanı dayanıklılığa ve sindirim problemlerine karşı yardımcı olmasından dolayı çok tüketmişlerdir.

²⁰¹ Lanzotti, 2006: 4.

²⁰² Block, 2010: 20-21.

²⁰³ Mehta, 2017: 7-8. Soğan, 6. yüzyıl Hindistan'da kalp, eklemler ve hazımsızlık için de kullanılmıştır.

²⁰⁴ Nicastro vd., 2015: 181.

²⁰⁵ Fialova vd., 2016: 8.

²⁰⁶ Chidinma, 2019: 1; Stavelikova, 2008: 131. Soğan ve sarımsak sularının antibakteriyel etkisini ilk tarif eden Louis Pasteur olmuştur.

dayanıklılığı arttırdığı ve enfeksiyonlara karşı koruduğu düşünülerek, özellikle askerler ve denizciler tarafından da sıklıkla tüketilmiştir²⁰⁷.

Roma İmparatorluğu'nda yaygın olarak kullanılan bir diğer sebze türü de biberdir (Fig.69). Roma İmparatorluğu'nda biberin pahalı olmasına rağmen sadece üst sınıf tarafından yemeklerindeki zenginliklerini göstermek için çok fazla miktarda biber kullanıldığı ve tüketildiği bilinmektedir²⁰⁸. Tapınaklarda kömürleşmiş biber kalıntıları bulunmuştur. Berenike'de bulunan Serapis'e adanan tapınağın avlusunda İÖ 1. yüzyılın sonlarından – İS 1. yüzyılın başlarından kalma bir dolium'un içinde karabiber bulunmuştur²⁰⁹.

Romalılar Uzak Doğu'da da yaygın olarak kullanılan uzun biberi bir çeşit kapsül olarak tanımlamış ve III. Aleksandros (Büyük İskender) tarafından fethedilen Kuzey Hindistan'da ekilen uzun biberi tüketmişlerdir. İlk defa Romalılar, yalnızca en zenginlerin karşılayabildiği, biber, tarçın, zencefil ve karanfili Uzak Doğu'dan ürünler getirmişler ve böylelikle baharat rotası oluşturmuşlardır²¹⁰. Pahalı olan ürünlerin ticareti, iyi bir sosyal statü sağladığı için, ticaret iki taraf içinde yapılmış güvenli bir anlaşma niteliği taşımaktadır. Yapılan ticaretlerde karşılıklı olarak ödenen tutarlar bulunmaktadır. Bazen Romalılar ödenen tutar için 1000 kilo biber ödemektedir²¹¹. Bu durum bize, biberin ne kadar pahalı bir ürün olduğunu göstermektedir. İmparator Domitianus, biberden çağrıştırdığı *horrea piperataria* isimli özel bir baharat pazarı kurarak devamlılığını sağlamış ve Roma İmparatorluğu yıkıldıktan sonra Avrupa'da biber az ve daha da değerli hale gelmiştir²¹². Roma Dönemi'nde biberin ve diğer ithalatlardan çoğunun limandan, Aleksandria, Roma ve ötesine nakliyesi için mal olarak geçirildiği boşaltma ve nakliye edilerek kullanıldığı bilinmektedir²¹³. Biberin değerinin yavaş yavaş arttığı da gözlenmektedir²¹⁴.

²⁰⁷ Rivlin, 2001: 952; Rosengarten, 1969: 1. Ayrıca Eski Mısır'daki kayıtlarda, piramit kurucularına ekstra güç elde etmek için sarımsakla beslendiği ve firavun Tutankhamun'un mezarında birkaç diş sarımsak bulunduğu bilinmektedir. Sarımsakların büyük Keops Piramidi'nin inşasında sağlıklarını korumak için çalışan yüz bin işçiye de verilmiştir.

²⁰⁸ Gradwohl, 2012: 71.

²⁰⁹ Veen ve Morales, 2015: 59-60.

²¹⁰ Albala, 2013: 66.

²¹¹ Furia, 1968: 7.

²¹² Chiffolo ve Hesse, 2006: 309.

²¹³ A. g. e., 2015: 60.

²¹⁴ Gibbon, 1776: 159.

Lahana, sağlık veren özellikleri nedeniyle popülerdir²¹⁵. 4000 yıldan fazla bir süredir bilinen bu sebze, Grekler, Romalılar, Hintliler ve Çinliler tarafından sıklıkla tüketilmiştir²¹⁶. Avrupa'da İÖ 2500'lerden bu yana yetiştirilmiş ve Romalılar tarafından İngiltere'ye tanıtılmıştır²¹⁷. Kökeni, eski Grekler tarafından iyi bilinen lahanalar soğuk nemli hava koşullarını sevse de bazı çeşitleri daha sıcak bölgelerde çok çeşitli koşullar altında kolayca yetiştirilmiştir²¹⁸.

Pırasa, Akdeniz ve Güneybatı Asya'da yabancı akrabaları olarak bilinen, inci soğan ve büyük başlı sarımsak kökeninden gelmiş ve Mısırlılar, Grekler, Romalılar tarafından binlerce yıl öncesinden beri yetiştirilmiştir²¹⁹. Romalılar tarafından saygı gören ve yüzyıllar boyunca popüler olan pırasa, antik dönem Mısır kültüründe piramitlerde çalışanlara yemeklerde verilmesiyle ve Roma İmparatorluk Dönemi'nde Nero'nun sesini iyileştirmesiyle bilinmektedir²²⁰. İnsanların iştahsızlık sorunlarında hazırlanan kürlerde kullanılmıştır²²¹; asırlardır kullanılan doğal bir idrar söktürücü olduğu da bilinmektedir²²².

Bilinen en eski mantarlar, Afrika'da İÖ 9000 başlarından itibaren bulunmuş ve insan ritüellerinde önemli bir rol oynamıştır²²³. Antik Mısır'da mantarlar, tanrı Osiris tarafından verilen ölümsüzlük bitkileri olduklarına inanılarak sadece Mısır kraliçesi için ayrılarak sıradan insanların, yemeleri ve dokunmaları yasaklanmış ve Romalılarda ise, savaşçıların yaşadığı yere güç verdiği inandıkları için Tanrının yemeği olarak nitelendirilmiş ve zenginlerin yedikleri bir bitki olmuştur²²⁴. Romalılar mantarları (Fig.70) yiyecekler dahil çeşitli amaçlar için kullanmışlardır²²⁵. Roma'da kölelere, sembolik değer taşımasından dolayı özgürleştirildiklerinde sosyal ve yasal bir anlam ifade eden mantar verilmiştir²²⁶. Ayrıca mantarların (Fig.71) Romalılar tarafından süper insan gücü üretebilecek, kayıp

²¹⁵ Dalby, 2003: 67.

²¹⁶ Balliu, 2014: 79.

²¹⁷ Ninsin, 1997: 4; Kelley ve Granberry, 2009: 3. Lahana özellikle protein, vitamin ve mineraller bakımından yüksek olmasa da ağırlığa dayalı olarak yetiştirilen sebzelerden biridir.

²¹⁸ Murison ve Napier, 2006: 1.

²¹⁹ Hancı vd., 2018: 808-809.

²²⁰ Kapka, 2019: 155-156.

²²¹ Arıhan K., 2003: 38.

²²² Eriş, 2010: 296.

²²³ Trutmann, 2012: 5.

²²⁴ Kotowski, 2019: 4-5.

²²⁵ A. g. e., 2012: 5.

²²⁶ Omissi, 2016: 270.

nesneleri bulmaya yardımcı olabilecek ve ruhu tanrıların alanına götürecek özelliklere sahip olduğuna inanılmıştır²²⁷.

Güneybatı Asya merkezli marul, Akdeniz bölgesinde, kubbeli ve uzun yapraklı Kos tipi marulun, Mısır duvar resimlerinde betimlendiği, Grekler ve Romalılar arasında popüler olduğu bilinmektedir²²⁸. Akdeniz Bölgesi'nde ilk olarak ortaya çıktığı, önceleri bir yabani ot olarak yetiştirilen bu bitkinin 6.000 yıl önce Mısır'da görüldüğü bilinmektedir²²⁹.

Doğu Avrupa, Kafkasya ve Sibiry'a da evcilleştirilen kuşkonmaz (Fig.72), Grekler ve daha sonra yetiştirme kültürünü doğu uluslarından alan Romalıların, nasıl yetiştirileceğine dair ilk ayrıntılı kılavuzlardan biri, Columella tarafından, İS 65 yılına kadar uzanmaktadır²³⁰. Romalılar büyüyen kuşkonmaz kültürünü imparatorluklarıyla birlikte Avrupa'ya yaymışlardır. Romalıların genellikle tıbbi amaçla kullandıkları bu sebze, zengin evlerde yemek pişirmek için kullanılmıştır. Apicius'un tariflerinden biri, kullanılmadan önce haşlanması gereken, yani kaynar suya batırılmış olan kurutulmuş kuşkonmazın pişirilmesini tarif etmekte, diğer iki tarif, ateşten sıcak küllerde düz bir toprak kapta pişirilecek bir patine veya sufle tarzı bir yemek içermektedir²³¹. İlkinde, kuşkonmaz (muhtemelen haşlanmış), yumurta sosu ile kalınlaştırılmadan ve pişirilmeden önce balık sosu, yağ, su ve karabiber içeren bir harçta dövülerek biber serpiildiği; ikinci patine, kuşkonmaz püresi ile kaplanmış kuşların pişirilmesini içermektedir²³². Ayrıca kuşkonmaz, Pompeii'de bulunan natürmort duvar resimlerinde ve mozaiklerde görülmektedir.

1.1.7. Meyveler

Antik Roma'da meyveleri (Fig.73), ağaçları ve bahçeleri tanrıça *Pomona* (Fig.74) sembolize eder²³³. Ormanlara veya akarsulara önem vermeyen, bahçelerini ve gelişen meyveyi taşıyan dalları seven, meyve bahçelerinin ve meyve ağaçlarının tanrıçası, sonbahar'ı karakterize eden Pomona, meyve ağaçlarının dalları ile dolu güzel bir kızdır

²²⁷ Abulude ve Ndamitso, 2013: 19.

²²⁸ Still, 2007: 71. İlkel marul formları gevşek ve yapraklıdır.

²²⁹ Ryder, 2002: 408. Sapları kereviz sapı gibi çiğ yenen kök marul, uzun dar yapraklara ve yemeklik yağ üretimi için ezilmiş tohumlar üreterek günümüzde Mısır ve komşu ülkelerinde yetiştirilmektedir.

²³⁰ Anido ve Cointry, 2008: 88. Roma İmparatorluğu'nun çöküşüyle bazı feodal beyler ve manastırların sadece tıbbi bir bitki olarak kullandığı kuşkonmazın ekiminde düşüş yaşanmış ve Rönesans'ta yeniden keşfedilmiştir.

²³¹ Hoss, 2014: 38-39.

²³² A. g. e., 2014: 39.

²³³ Hancock vd., 2008: 4-5.

(Fig.75)²³⁴. Cennetteki bir melek kadar güzel olan Pomona'nın, dudakları kiraz, yanakları şeftali, en sevdiği renk yeşil, kıyafetlerinde genellikle meyveleri kullanan ve yüzü tomurcuk gibi görünen biri olarak tasvir edilmiştir²³⁵.

Dünyanın en eski meyvesi arasında yer alan üzüm (Fig.76), yabani asmalardan olan Orta Asya'dan, İber Yarımadası'na, Kırımdan Kuzey Afrika'ya ve Avrasya bölgesine kadar yayılım göstermiştir²³⁶. Yaklaşık 10.000'den fazla cinsi bulunan²³⁷ asmanın meyvesi olan üzüm, 10000 yıl önce Güneydoğu Anadolu'da ortaya çıkmıştır²³⁸. Antik dönemden günümüze üzümün nasıl geliştiği bilinmese de asmanın anavatanı Kafkasya, Hazar Denizi'nin güneyi ve Kuzeydoğu Anadolu'dur²³⁹. Mısırlılar, Romalılar gibi şarap yetiştirmiş ve fermante olmayan haşlanmış üzüm suyu, daha tatlı bir yemek şarabı, beyaz şarap, bal karışımı olan mulsum gibi içecekleri kullanmışlardır²⁴⁰. Roma İmparatorluğu Avrupa'ya yayılmaya başladıkça üzüm ekimi ve şarap yapım sanatı da yayılmaya ve genişlemeye başlamıştır.

Asmalar yılda yaklaşık bir metreye kadar uzamaktadır. Uzayan dallar uzun boylu bitkilere tutunarak bağlanmaktadır. Antik dönemde meyve olarak kullanımı pek bilinmeyen üzüm genellikle ezilerek (Fig.77) şarap üretiminde kullanılmıştır²⁴¹. Uzun süreli depolamanın yanı sıra üzüm suyunun şaraba dönüşümü neredeyse doğal olarak gerçekleşmektedir²⁴². Üzümün suyunu çıkartan insanlar biri süre sonra aldıkları tatlardan dolayı üzüm suyunu şaraba dönüştürmüş ve kaynatmak, konsantre etmek için kurşun kaplar kullanmaları sonucunda Roma halkının kronik zehirlenmesine yol açmışlardır²⁴³. Bunların yanı sıra Kutsal kitaplarda da geçen Nuh Tufanı'nda şarap ve üzüm ile ilgili anlatılar bulunmaktadır. "Nuh'un Gemisi" efsanesinde belirtildiği gibi, yüzlerce yıldır asma

²³⁴ Berens, 2009: 257.

²³⁵ Hunt, 1854: 197.

²³⁶ Feier vd., 2019: 331.

²³⁷ Cabaroğlu ve Yılmaztekin, 2006: 999.

²³⁸ Uhri, 2017: 11.

²³⁹ Laflı, 2017: 19-20.

²⁴⁰ Adamson, 2004: 22.

²⁴¹ Tuck, 2010: 56.

²⁴² Janick, 2005: 266-272.

²⁴³ Nienhuis, 2008: 379.

yetiştirilen Doğu Anadolu'da gemisini Ağrı Dağı'nda dinlendirmeye bırakan Nuh, bir bağ dikerek üzümlerden şarap ürettiği ve ailesiyle içtiği bilinmektedir²⁴⁴.

İÖ 1300'lerde Nil boyunca elma (Fig.78) bahçeleri dikilmiş ve Mezopotamyalılar gibi Mısırlılar da elma yetiştirmişlerdir²⁴⁵. En eski elmaların Kazakistan dağlıklarında, *Malu sieversii* ağacından kaynaklandığına inanılırken bu çeşit daha sonra muhtemelen bugün tüketilen modern elmanın melezini üreten yengeç elmasıyla birleştirilerek Akdeniz dünyasına ve kuzey Avrupa'ya yayılmıştır²⁴⁶. Anadolu ve Kuzey Mezopotamya'da İÖ 2. bin yıldan itibaren, İÖ 500'ler civarında Pers İmparatorluğu boyunca geniş çapta yetiştirilmiştir. Theophrastus İÖ 4. yüzyılda Hellas'ta çok sayıda elma yetiştiricisi olduğundan söz etmektedir²⁴⁷. Roma İmparatorluğu'nda gündelik hayatta²⁴⁸, çeşitli törenlerde ve şenliklerde sıklıkla tüketilmiştir²⁴⁹. Romalılar tarafından iyi bilinen elma, Roma İmparatorluk zamanına kadar et yemeklerine konulmuştur²⁵⁰.

Neolitik Çağ ve Bronz Çağ'da yabancı elma türler bulunmasına rağmen, elma (Fig.79) Roma Dönemi'nde zeytin, üzüm şarabı, incir, hurma ağacı ve nardan çok daha sonra Romalılar tarafından yetiştirilmiş ve daha sonra doğallaştırıldığı Avrupa'ya taşınmıştır²⁵¹. Pompeii ve Herculaneum'da yapılan arkeolojik kazılarda elma, armut, üzüm, incir, zeytin, kiraz, erik, şeftali, böğürtlen gibi yirmi farklı meyve türlerinin tohumları tespit edilmiştir (Fig.80)²⁵². Plinius tarafından çok sayıda çeşidi bildirilmektedir ve Roma mutfağında olduğu kadar sağlık ve güzellikteki önemine dikkat çekmektedir²⁵³.

Romalılar armut (Fig.81) yetiştiriciliğine büyük katkı sağlamıştır. Yaşlı Plinius zamanında, Roma'da en az 35 çeşit armut yetiştirilirken, sadece üç tür elma kaydedilmiştir²⁵⁴. Cato, Varro gibi Romalı yazarlar, meyve için çoğaltma, aşılama, bakım yöntemlerini ve altı çeşit armut çeşidini tarif ederek İÖ 1. yüzyılda 40'tan fazla armut

²⁴⁴ Türker ve Alaeddinoğlu, 2016: 27; Çalkan S. ve Sağlam, 2018: 2. Üzüm ile ilgili yapılan çalışmalar sonucunda Çanakkale bölgesinde üzüm çekirdeği, Konya Karahöyükte de üzüm salkımı taşıyan lamba bulunmuştur.

²⁴⁵ Civitello, 2011: 13.

²⁴⁶ Ermatinger, 2015: 326.

²⁴⁷ Barrett ve Root, 2005: 455.

²⁴⁸ Hancock vd., 2008: 4-5.

²⁴⁹ Takımcı Ç, 2016: 20-21.

²⁵⁰ Adamson, 2004: 19-20.

²⁵¹ Yılmaz vd., 2013: 140.

²⁵² Rowan, 2017: 117.

²⁵³ Pliny, NH, 7.2; Taylan, 2017: 96.

²⁵⁴ Hancock ve Lobos, 2008: 303.

çeşidini rapor etmişler ve günümüz uygulamalarına benzer yetiştirme yöntemleri tanımlamışlardır²⁵⁵.

Türkiye ve İran'a özgü 5000 yıl önce Bronz Çağı'nda evcilleştirilmiş olan nar, evliliğin, doğurganlığın ve doğum kontrolüne kadar çeşitli amaçlar içinde kullanılmıştır²⁵⁶. Tunus'un güneyindeki en iyi narların (Fig.82), İtalya'ya geldiği antik kent olan Kartaca ve İspanya dahil olmak üzere, Roma İmparatorluğu'nun her yerine yayılmıştır²⁵⁷. Vahşi bir bitki olarak keşfedilen narın yayılması oldukça uzun sürmüştür. Kutsanmış üç meyveden biridir ve tanelerinin, dünya çapında dağılan şöhret, servet ve zafer kazanan birçok erkek çocuğunu simgelediği düşünülen yüzde seksene kadar su içeren bu meyve, gezginlerin sıcak çöllerde ter kaybettikleri ve potasyum, sodyum, kalsiyum, demir, fosfor gibi mineralleri sağlamaktadır²⁵⁸. Nar (Fig.83) çeşitli tıp sistemlerinde rahatsızlıklarda, kendi başına bir eczane olarak kabul edilir ve ishali iyileştirmek için kullanılmıştır²⁵⁹. Narın sembolik doğasına ek olarak, kabukları parfüm yapımında kullanılmıştır²⁶⁰.

Tüketilen önemli gıdalardan biri de incir'dir (Fig.84). Tıbbi alanda zehirlenmelere karşı etkili bir rol oynayan incir²⁶¹, yemeklerde sıklıkla kullanılmıştır. Etler içine kuru incirler doldurarak veya şarapla ıslattıkları incirleri yemeklerine ekleyerek tatlandırmışlardır²⁶². Akdeniz Havzası'nda klasik bir meyve olarak bölgedeki bahçeciliğin başlangıcı ile ilişkilidir.²⁶³. Roma Dönemi'nde yeni gıdalar, diyetin bitki bileşeninin önemli bir çeşitliliğini getirmiş, meyveler, sebzeler ve otlar önemli vitamin ve mineral kaynaklarıyken, fındık ve yağlı tohumlar protein ve uçucu yağlar, kuru incir, üzüm (kuru üzüm) ve hurma (Fig.85) şeker kaynaklı gıdalardan olmuştur²⁶⁴.

²⁵⁵ Silva vd., 2014: 4; Yılmaz vd., 2013: 142. Ayrıca, Orta Asya'da yetiştirilen armut genellikle kurutulmuş meyve olarak kullanılmış ve Hellenler tarafından uzun süre saklandığı bilinmektedir.

²⁵⁶ Yılmaz vd., 2013: 142.

²⁵⁷ Stover ve Mercure, 2007: 1088.

²⁵⁸ Ashton, 2006: 4. Orta Asya ve İran'a özgü olan narın ilk yetiştiriciliği yaklaşık İÖ 2200 yıllarında bugünkü Basra, Irak'ın aşağı bölgesi olan Dicle ve Fırat vadisinde, İÖ 1300'de Küçük Asya'ya, İÖ 1000 yılında Kartaca ve Mısır'da daha sonra Doğu'da Afganistan ve Hindistan'a yayılarak İÖ 150 civarında Çin'e ve Akdeniz Havzasında Sicilya'da Kuzey Afrika'daki Antik Kartaca da görülmektedir.

²⁵⁹ Mohammad ve Kashani, 2012: 5306.

²⁶⁰ Chandra vd., 2010: 2.

²⁶¹ Taylan, 2017: 14.

²⁶² Apicius, VII.II, 161.

²⁶³ A. g. e., 2013: 140.

²⁶⁴ Veen vd., 2008: 12.

İlk olarak Çin’de yetiştirilen şeftali (Fig.86) 4000 yıl önce ticaret yollarıyla İran’a ulaşmış ve İÖ 3. yüzyılda Hellas’a, 1. yüzyılın ikinci yarısında Roma’ya ve Orta ve Batı Avrupa’ya tanıtılmıştır²⁶⁵. Kuzey İtalya’da en eski şeftali buluntuları en geç İS 1. yüzyılın başında tarihlendiği Lombardiya’da, Angera Nekropolisleri’nde, Varese yakınlarındaki ve Brescia yakınlarındaki Manerbio’da yapılmış çalışmalarda kömürleşmiş dokuların bulunması şeftalinin, mezar, adak hediyesi ya da ziyafetlerde (Fig.87) kullanıldığını göstermiştir²⁶⁶. Şeftali ağacı, İS 79’da Vezüv yanardağının püskürmesi ile yıkılan kasabalardaki duvar resimlerinde betimlenmiş ve İS 1.-2. yüzyılda Aquileja Roma Limanı’nın kazısından gelen bir amphora da 162 şeftali meyve iç dokusu saptanmıştır²⁶⁷. Romalılar tarafından “Venüs” ile ilişkilendirilmiştir.

1.2. Otlar ve Baharatlar

İmparatorluğun ilk zamanlarında baharat tüketimi yükselişten ticarete en iyi noktaya İS 2. yüzyılda ulaşmıştır²⁶⁸. Küresel üretim ve kaliteden daha fazlasını sağlayan çiftçiler, günlük diyetlerde kullanılan otlar ve baharatları özel olarak bahçelerinde yetiştirmişlerdir²⁶⁹. Bu özel ürünleri oluşturan otlar ve baharatlar, yemeklerin yanı sıra tıbbi reçetelerde yer almıştır. Özellikle Pedanius Dioscorides, otlar hakkında bilinen en kapsamlı çalışmayı yapmış ve 600 kadar türü tanımlamıştır.

Sarımsak, biber, kimyon, maydanoz (Fig.88), nane, dereotu, defneyaprağı (Fig.89), kekik, kuşkonmaz, kişniş binlerce yıldır kullanılmıştır²⁷⁰. Roma mutfağında yoğun olarak silphium²⁷¹, kimyon, kişniş, kekik (Fig.90), kuru otların yanı sıra, haşhaş, keten tohumu ve susam da yaygındır; özellikle ekmek yapımında kullanılmışlardır²⁷². Etlerin tatlarını değiştirerek, tuz ve baharatla saklayıp daha uzun süre dayanmalarını sağladıkları da bilinmektedir²⁷³. Romalılar’ın maddi durumlarına göre, otlar ve baharatları ya bahçelerinden ve dağlardan topladıkları ya da ticaret yoluyla dışarıdan getirttikleri bilinmekte ve biber,

²⁶⁵ Chwalkowski, 2016: 175-176. Persler, Çinliler tarafından sevilen şeftalinin altın çeşidini geliştirmiş ve Çinlilere hediye etmiştir.

²⁶⁶ Sadori vd., 2009: 45-46. Roma’da yüzlerce şeftali çekirdekli meyve, İS 4. yüzyılın ikinci yarısında Kolezyum’un ana drenaj kanalizasyonlarının doldurulmasından geri kazanılmıştır.

²⁶⁷ A. g. e., 2009: 46.

²⁶⁸ Yıldırım, 2010: 34; Korkmaz, 2011: 8.

²⁶⁹ Wilkins ve Nadeau, 2015: 7.

²⁷⁰ Gradwohl, 2012: 64.

²⁷¹ Dalby ve Grainger, 2001: 17. Sadece Kyrene’de yetişen ve devletlerin özel kasalarında tutulan ender bir bitkidir. Romalı insanlar için değerli olan bu bitki daha sonra bulunamamıştır.

²⁷² Tolga ve Yatkın, 2017: 105-106.

²⁷³ Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1298.

zencefil (Fig.91), kişniş, kekik, keklik otu, kereviz tohumu gibi bazı baharatların ilaç yapımında kullanıldığı ve yaban kerevizi, yapışkanotu, fesleğen, sedefotu ve andızotu gibi otların ise günümüzde de halen kullanıldığı bilinmektedir²⁷⁴.

Mercanköşk, kekik, hazel, ardıç, mersin, safran ve kakule gibi otları ve baharatları da Romalılar'ın şarap üretiminde kullandıkları²⁷⁵; biraların içine baharatlar katarak tatlandırdıkları bilinmektedir²⁷⁶. Baharatlar sirke ve şarapta ezilerek, kaynatılmış ve süzülerek en iyi lezzetleri sosunda bırakılması sağlanmıştır²⁷⁷. Romalıların baharatları yemeklerinde yoğun bir şekilde kullanmasının asıl sebebinin ise yeterince düzgün bir şekilde saklanamayan yiyeceklerdeki kötü kokuyu gidermek için olduğudur²⁷⁸.

Pompeii'de yapılan kazılar, evlere suyun çevredeki su kemerlerinden geldiğini ve defne, biberiye, mersin, zakkum, asma ve sarmaşık gibi bitkilerin bu suyun taşınmasıyla sulandığını ya da bahçelere bağlandığını göstermiştir²⁷⁹. Karabiber, dünyanın en yaygın baharat çeşidi ve "baharatların kralı" olarak bilinmektedir. Karabiber, Hindistan'ın güneybatısındaki Malabar Sahili'ni çevreleyen tropikal ormanlardan kaynaklanan tropikal, çok yıllık odunsu tırmanma bitkisi İÖ 3. binyılda Asya'da, İS 1. yüzyılda Batı Asya'da işlem görmüştür²⁸⁰. Quseir al-Qadim ve Berenike'nin Kızıldeniz'deki arkeolojik kanıtlar hem biber hem de pirincin İS 1. yüzyıl başlarından itibaren limanlardan alınıp satıldığını ve biberlerin Roma'ya götürülüp (öğütülmüş veya bütün karabiber olarak) yakınındaki *horrea piperataria* adı verilen özel depolarda saklandığını göstermektedir. Değirmenlerde ve harçlarda ezilen karabiberin kâğıt paketlerde satıldığı bilinmektedir²⁸¹. Tıbbi olarak da kullanılan karabiber, büyük bağırsak toksinleri, farklı mide problemleri, ishal ve hazımsızlık gibi sindirim bozuklukları, soğuk algınlığı, ateş, astım gibi solunum bozukluklarına karşı kullanılmıştır²⁸².

Fesleğen gibi, kişniş de Akdeniz Havzası'nda yaygın kullanılan temel bitkilerdendir. Hem yemeklerde hem de tıpta kullanılmıştır. Apicius'un, kişnişi kullandığı 70 tarifi

²⁷⁴ Deighton, 1999: 61.

²⁷⁵ Conison, 2012: 105.

²⁷⁶ Güloğlu, 2014: 24.

²⁷⁷ Apicius, IV.II, 106.

²⁷⁸ Aksoy vd., 2016: 57.

²⁷⁹ D'Andrea, 1982: 4.

²⁸⁰ Reed ve Lelekovic, 2019: 273-274.

²⁸¹ A. g. e., 2019: 274.

²⁸² Ahmad vd., 2012: 2.

bulunmaktadır²⁸³. Plinius, hapşırık, burun kanaması, yılan ısırığı, ülser, sıtma gibi hastalıkların tedavisinde kullanıldığını ve afrodisyak özelliği olduğunu anlatmaktadır²⁸⁴. Plinius'un bildirdiğine göre, inatçı bir şekilde büyüyen bir bitkidir ve sonbahar ekinoksunda ekilmelidir; antik dünyada tek çeşittir, kaya balığının pişirilmesinde en iyi baharattır. Kışniş, Apicius'un tariflerinin çoğunda bulunan pişirme konusunda oldukça yaygın bir bitkidir.

Akdeniz, Orta Asya'ya özgü olan dereotu kalıntılarında Roma'da rastlanmıştır (Fig.92)²⁸⁵. Dereotu, Grek kültüründe yaygın bir bitkidir. Yetiştirmesi kolaydır ve bu nedenle kalıcı olarak, sebze ve ot bahçelerinde yer almıştır. Dioscorides²⁸⁶, dereotu tohumlarını yaralı askerleri iyileştirmek için kullanmış ve gladyatörlerin dereotu ile yapılmış yemeklerle beslendiklerini çünkü bitkinin onlara cesaret ve güç verdiklerini söylemiştir²⁸⁷. Tohumlar nefesi ve gürültülü mideleri tazelemek için çiğnenmiştir. Güzel kokulu dereotu çelenkleri, kahramanların başlarındaki çelenklerde kullanılmıştır. Sarı çiçekli aromatik çelenkler, Roma ziyafet salonlarında kullanılmıştır. Bacchus'un bitkileri arasında sayılmıştır. Havayı temizlemek için kullanıldığı bildirilmiştir.

1.3. İçecekler

Roma İmparatorluk döneminde yiyecekler kadar içecekler de katı gıdaların yanında sindirimi kolaylaştırmak için kullanılmıştır. Antik dönemde yemeklerle beraber tüketilen içecekler incelendiğinde, genellikle şarabın daha sık tüketildiği görülmektedir.

1.3.1. Şarap

İlk zamanlara Roma şarabı (Fig.93), Grek şarabı kadar iyi olmadığından, alt sınıfların ucuz şarap olarak nitelendirdiği şarabın çok tercih edildiği bilinmektedir. Roma şarap kalitesi İÖ 2. yüzyılın sonlarında değişmeye başlamıştır²⁸⁸. Gündelik yaşamda önemli bir

²⁸³ Önder, 2018: 168.

²⁸⁴ Pliny, NH, 20.34, 20.82.

²⁸⁵ Jana ve Shekhawat, 2010: 179. Ayrıca Orta Çağ'da büyülere karşı koruma sağladığı düşünülüyordu ve Hellen'ler uykuya yatmadan önce başlarına dereotu yapraklarıyla sarıp uykuya yatarlardı.

²⁸⁶ Taylan, 2017: 84.

²⁸⁷ Wright, 2017: 4-5. Tıbbi bitki olarak bilinen en eski dereotu kaydı, 5000 yıl önce Mısır'da, bitkinin "yatıştırıcı ilaç" olarak adlandırıldığı bir tarihte bulundu ve İÖ 3.000 civarında Babil bahçelerinde dereotu yetiştirdikleri bilinmektedir.

²⁸⁸ Aierken, 2016: 6.

yere sahip olan temiz su yokluğunda arındırıcı olarak ve sağlıkta, sıcak havalarda serinletici içecekler olarak kullanılmıştır²⁸⁹. İnsanların ruhlarının geri getirdiklerine inandıkları için, insan organlarını şarapla yıkayıp büyük kaplara yerleştirmişlerdir²⁹⁰.

Roma Dönemi'nde, şarap ihracat ve ithalatı önemlidir²⁹¹. Roma İmparatorluğu'nda "Roma şarabı" (Fig.94) için bir dünya ticaret merkezi haline gelen ve şarabı en fazla tüketen Pompeii'de, çok sayıda ünlü üzüm bağları bulunmaktadır (Fig.95) ve bol miktarda şarap üretimi yapılmıştır. Pompeii halkı, popüler şarap tanrısı Bacchus adına kutsal törenler yapmıştır (Fig.96) ve çok sayıda arkeolojik eserde betimlemeleri görülmektedir²⁹².

Güneşte bekletilen üzümleri (Fig.97), ahşap kirişlerde bir ila üç defa ayakla ezerek (Fig.98) yapılan şarap (Fig.99), en lezzetli ve tıbbi açıdan en aktif şarap olarak kabul edilmiştir²⁹³. Genellikle 1000 litreyi aşan hacimlerde, 2-4 dört hafta süren fermantasyon işlemine bırakılan büyük toprak çömlek kavanozlara dökülen şarap, tepeye kadar doldurulmadan amphoralara aktarılarak, karbondioksitin kaçmasına izin vermek için üstüne küçük delikler açılmış; tıpa kapatılmadan önce safran veya kuru üzüm ile karıştırılmış, haşlanmış üzüm dökülmüş ve bazen modern Madeira şaraplarına benzer özel bir lezzet vermek için ısıtılmıştır (pişmiş)²⁹⁴.

Roma İmparatorluk Dönemi'nde sıklıkla tüketilen şarap çeşitli şekilde servis edilmiştir (Fig.100). Lesbos (Midilli) şarabında olduğu gibi, baharatlar, çiçek özleri, bal, arpa unu, şarabın üzerine rendelenmiş peynir veya su eklemelerinin yanı sıra oksitlenmesinden dolayı sirke gibi bir tada dönüştüğü için yemeklerin içinde kullanılmıştır²⁹⁵. Ayrıca ekmek ve etin yanında tüketilen şarabın, yiyecekler olmadan da tüketildiği bilinmektedir²⁹⁶. Romalılar, şarap tüketimiyle hem kuzeyde hem de güneydeki kültürlerle ulaşmışlardır²⁹⁷.

²⁸⁹ Gradvohl, 2012: 67.

²⁹⁰ Arıhan K., 2013: 34-35.

²⁹¹ Heslin, 2008: 55.

²⁹² Aierken, 2016: 7.

²⁹³ Retief ve Cilliers, 2015: 45.

²⁹⁴ A. g. e., 2015: 45.

²⁹⁵ Tolga ve Yatkin, 2017: 106.

²⁹⁶ Dalby, 1996: 102.

²⁹⁷ Conison, 2012:6.

Kendi şaraplarının küçük miktarda üretildiği ve içerisindeki reçineden dolayı zeytinyağı ve şarap için koyun, yün ve bal ticareti yapıldığı Cenova'da, birçok antik şarap ziftle tatlandırılabilirdiğinden, Strabon, Ligurya şarabının belirgin derecede aromalı bir tada sahip olduğunu ve İÖ 1. yüzyılda İtalyan pennisulası'ndaki arpa içecekleri içenlere dair kanıtların olduğunu söylemektedir²⁹⁸.

Yıllar içerisinde büyük bir reformasyona uğradığı düşünülen şarabın²⁹⁹, hayata ve sağlığa katkısının olduğu³⁰⁰ ve çeşitli baharatların şarapla karıştırıldığı bilinmektedir³⁰¹. Orta sınıf veya halktan insanların sofralarında yer alan şarap³⁰² mitolojideki Dionysos tanrısını bize hatırlatmaktadır³⁰³. Geç Cumhuriyet dönemindeki kaynaklarda sık sık *calda* ve daha az sıklıkla *frigida* ile şarabın karıştırılmasından bahsedilmektedir³⁰⁴. Şarapları su ile karıştırarak tüketen Romalılar'ın alt sınıfı, ekşi bir tada sahip olan *posca* şarabını tüketmiştir³⁰⁵.

Zehirli şaraplar, Roma İmparatorluğu'nda yaygın kullanılmıştır. Yönetime çok az ilgi duyan Commodus'un (İS 161-192) hiç çocuğu yoktur; karısını idam ettirmiş ve yönetimi eline alan sevgilisi Marcia tarafından, Commodus'un öldürmek üzere zehirli şarap verilmiştir³⁰⁶. Britannicus'un ölümü de tam olarak buna benzemektedir. Kendisini zehirli şarapla öldürmek isteyen Britannicus'u, Nero, yine zehirli şarapla öldürtmüştür³⁰⁷.

1.3.2. Bira

Bira'nın üretilip tüketildiğine dair en eski kanıtlardan bazıları 7000 yıl önce Çin'den, MÖ 1000 yılın başlangıcında, Sümer'de ve Güney Mezopotamya'da bilinmektedir³⁰⁸. Birayı üretmek ve ihtiyaç duyulan malzemeleri düzenli bir şekilde tedarik edebilmek için insanlar, tarım düzenine geçmiştir³⁰⁹. Ürettikleri buğday ve arpayı öğütmeye başlayan insanlar

²⁹⁸ Wilkins ve Hill, 2006: 131.

²⁹⁹ Varriano, 2010: 7.

³⁰⁰ Purcell, 2003: 337.

³⁰¹ Gradwohl, 2012: 64.

³⁰² Foss, 1994: 9.

³⁰³ Takımcı Ç., 2016: 26-30

³⁰⁴ Dunbabin M. D., 1993: 127.

³⁰⁵ Turan, 2016: 33

³⁰⁶ Potter, 2006: 135.

³⁰⁷ Güveloğlu, 2014: 135.

³⁰⁸ Poelmans ve Swinnen, 2012: 4. Arkeolojik kazılar sırasında Mezopotamya'da bilinen en eski bira tariflerini içeren MÖ 6000 yılına tarihlenen bir kil tablet bulunmuştur.

³⁰⁹ Patterson ve Hoalst-Pullen, 2014: 23.

çimlenen arpadan bira yapmıştır³¹⁰. İlk çıkış noktasının Anadolu olduğu bilinen kurban bayramlarında sığır ve koyun ziyafetlerinin yanında tüketilen bira, fiçılarda tahıl ambarlarında ya da saray ambarlarında saklanırken içeceğinde bulunan kalın parçacıkları temizlemesini sağlayan, sıvının yutulabilmesini kolaylaştırmak için uç kısmında filtre bulunan pipetlerle içildiği bilinmektedir³¹¹.

Hellenler ve Romalılar, biraya karşı olumsuz bir tutum göstermeseler de onlar için biranın, şarap kadar önemi bulunmamaktadır³¹². Romalılar genellikle birayı barbar içeceği olarak gördüğü ve üzümün ya büyümediği ya da büyümekte zorluk çektiği Roma dünyası eteklerinde daha belirgin olduğu bilinmektedir³¹³. Roma döneminde bira üretimi ve işlikleri şarap kadar değer görmemiş ve sadece Roma'nın Galya ve Scole bölgeleri bira tüketimini diğer bölgelere oranla daha fazla ön planda tutmuştur³¹⁴. Ayrıca bazı zamanlarda amphora kaplarında saklanan³¹⁵ ve Roma'da akşam vakitlerinde yemekle birlikte tüketilen bira³¹⁶, tahıl püresinden fermente edilmiştir³¹⁷.

³¹⁰ Tolga ve Yatkın, 2017: 104.

³¹¹ Akın ve Balıkcı, 2018: 279.

³¹² Phillips, 2014: 20.

³¹³ Ermatinger, 2015: 303. Bira üreten başlıca bölgeler; Mısır, Yakın Doğu, Küçük Asya, Almanya, Galya ve İngiltere'dir.

³¹⁴ Güloğlu, 2014: 21-22.

³¹⁵ Grace, 1979: 5.

³¹⁶ Kocakuşak, 2011: 83. Söylemez, 2015: 107; Grainger, 2006: 34. Antik dünyadaki alternatif maya biçimi, içinde bira yapılan fiçinin üstündeki köpüğün kullanılmasını içermektedir.

³¹⁷ M. Woods ve M. B. Woods, 2000: 34; Foss, 1994: 10.



Fig. 1. Roma İmparatorluk Dönemi yerleşim haritası.



Fig. 2. Roma Dönemi, Asia Minor haritası.



Fig. 3. İngiltere, Ashmolean Müzesi'nden bir fresko, İS 1. yüzyıl.



Fig. 4. Roma aristokrat evinin yemek odası.



Fig. 5. Ostia'dan, İS 4. yüzyıla ait bir mozaik, Detroit Sanat Enstitüsü Müzesi.



Fig. 6. Bardo Ulusal Müzesi-Tunus, İS 3. yüzyıla ait mozaik.



Fig. 7. Tunus El Alia'dan bir mozaik, İS 2. yüzyıl, Bardo Ulusal Arkeoloji Müzesi.



Fig. 8. Şölen Evi'nin mozaik tabanı, İS 3. yüzyıl, Antakya-Türkiye.



Fig. 9. İsviçre-Chateau de Boudry'deki bir Roma symposium mozaiği, İS 3. yüzyıl.



Fig. 10. İtalya'dan bir Roma mozaiği, İS 2. yüzyıl, Vatikan Müzesi.



Fig. 11. Kybele heykeli, İS 50, Getty Müzesi.



Fig. 12. Amiternum'dan bir kabartma, İÖ 1. yüzyıl.



Fig. 13. Isola Sacra, mezar libasyon deliği.



Fig. 14. De Re Coquinaria- Apicius el yazması, İS 900, Almanya-Fulda Manastırı.

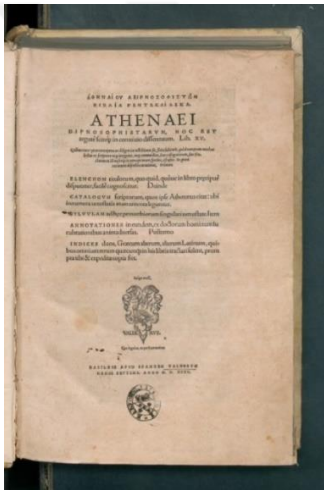


Fig. 15. Deipnosophistae, 1535 baskısı.

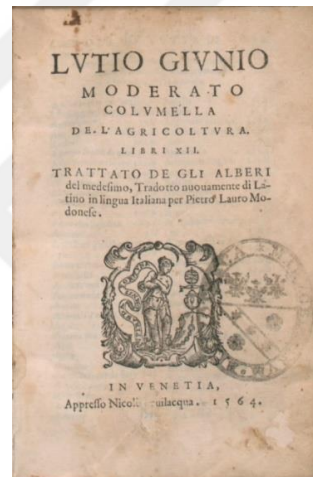


Fig. 16. De Re Rustica, 1564 baskısı.

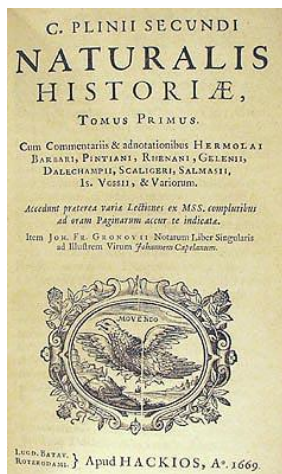


Fig. 17. Plinius, Doğa Tarihi kitabı.

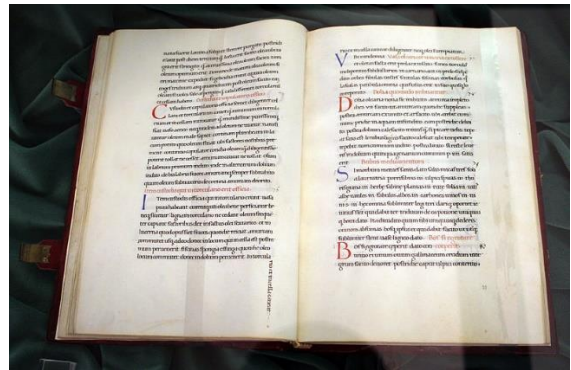


Fig. 18. De Agricultura.



Fig. 19. Terme'den bir Roma mozaïği, İS 100.



Fig. 20. Tunus'tan bir zemin mozaïği, İÖ 1. yüzyıl, Bardo Müzesi.



Fig. 21. Roma Dönemi, Pompeii'den fresko.



Fig. 22. Pompeii, Meyve Bahçesi Evi'nden bir fresko, İS 1. yüzyıl.



Fig. 23. Tunus, MS 3. yüzyıl, Bardo Ulusal Arkeoloji Müzesi.



Fig. 24. Kartaca'dan bir mozaik, MS 3. yüzyıl.



Fig. 25. Ziyafet salonu mozaïği, İS 4. yüzyıl, Sinop.



Fig. 26. Pompeii'den fresko, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi.



Fig. 27. Pompeii'den bir fresko, İS 1. yüzyıl, Napoli Müzesi.



Fig. 28. Pompeii'den Roma ekmek mührü.



Fig. 29. Pompeii'den ekmek kalıntısı,
İS 1. yüzyıl, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi.



Fig. 30. "Sağlıklı yaşa" yazılı bir ekmek mührü.



Fig. 31. Pompeii, Roma fırını ve mil taşları, İS 1. yüzyıl.

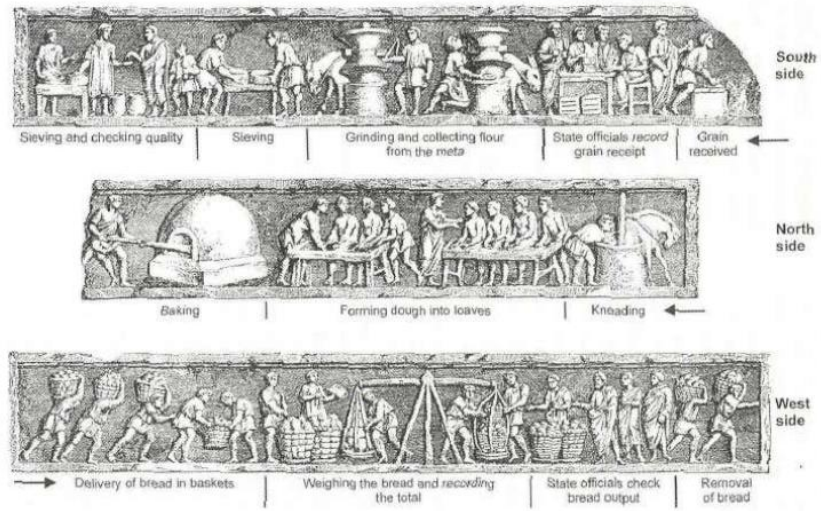


Fig. 32. Fırıncı Eurysaces Mezar Anıtı, İÖ 1. yüzyıl.



Fig. 33. Fırıncı Eurysaces Mezar Anıtı, Porta Maggiore, İÖ 1. yüzyıl.



Fig. 34. Doğu Anadolu'dan tandır örneği.

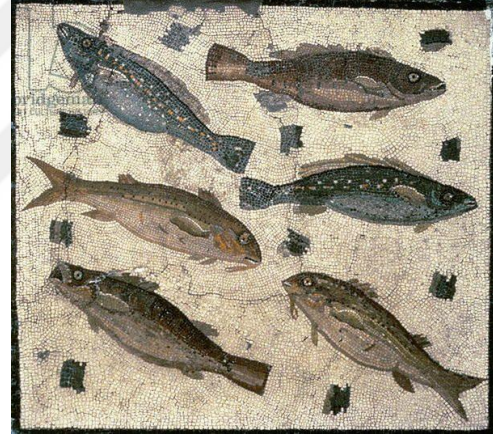


Fig. 35. Mozaik, İS 1. yüzyıl, Roma-İtalya Ulusal Müzesi.



Fig. 36. Hadrumetum'dan bir mozaik, İS 3. yüzyıl.



Fig. 37. Garum yapım merkezi, Pompeii.



Fig. 38. Kekova'dan Teimiusa 5 Nolu balık işliği.



Fig. 39. Garum üretim alanları, Baelo Claudia-İspanya.



Fig. 40. Pompeii'den balık sosu satan dükkân.



Fig. 41. Pompeii'den bir Macellum.



Fig. 42. Macellum tasviri, Roma sikkesi.



Fig. 43. Leptis Magna'dan Macellum.



Fig. 44. Mozaik, İS 350-375, Vatikan Müzeleri.



Fig. 45. Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi'nden bir mozaik, İÖ 100 – İS 79.



Fig. 46. El Jem'den, MS 210-235, Sousse Arkeoloji Müzesi.



Fig. 47. Roma mezar kabartması, İÖ 2. yüzyıl.



Fig. 48. Roma, hayvan etleri pazarı, Aquincum Müzesi,
Budapeşte-Macaristan.

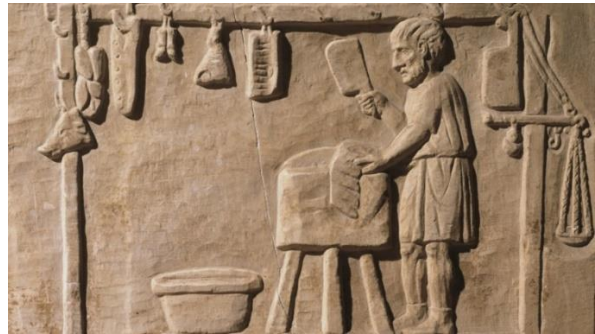


Fig. 49. İtalya, İS 2. yüzyıl, Roma kabartması.



Fig. 50. Mozaik, İspanya'dan, İS 4. yüzyıl.



Fig. 51. Roma'dan mozaik, İÖ 1. – İS 1. yüzyıl,
Palazzo Massimo alle Terme.



Fig. 52. Suriye'den, MS 450-462, Chazen Sanat Müzesi.



Fig. 53. Roma mezar kabartması, süt sağma, MS 3. yüzyıl.



Fig. 54. Villa Adriane'den bir fresko, İS 60-79, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi.



Fig. 55. İngiltere'den peynir kalıbı, Roma Dönemi, Londra İngiliz Ulusal Müzesi.

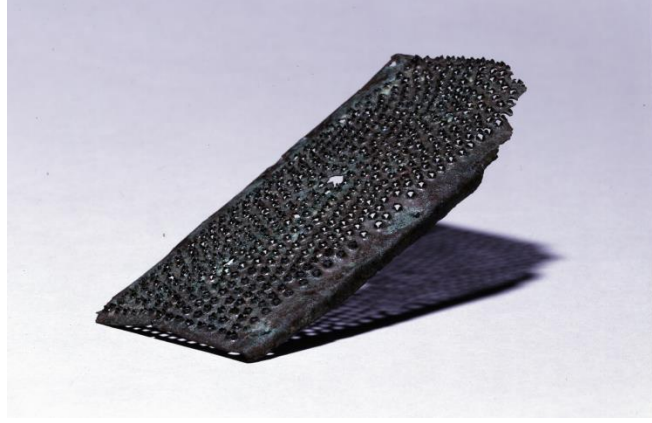


Fig. 56. İtalya Campania’da bir mezardan rende, İÖ 1. yüzyıl.



Fig. 57. Almanya’dan Hildesheim Hazinesi, süt kabı, İS 1. yüzyıl.



Fig. 58. Zeytinyağ press evi, Serjilla-Suriye, İS 5-6. yüzyıl.

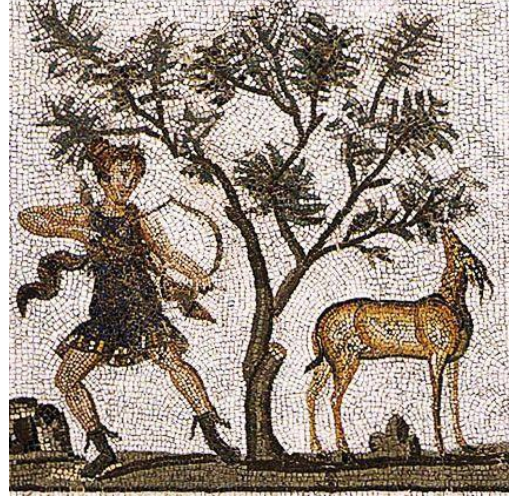


Fig. 59. Mozaik, İS 3. yüzyıl, Bardo Ulusal Müzesi-Tunus.

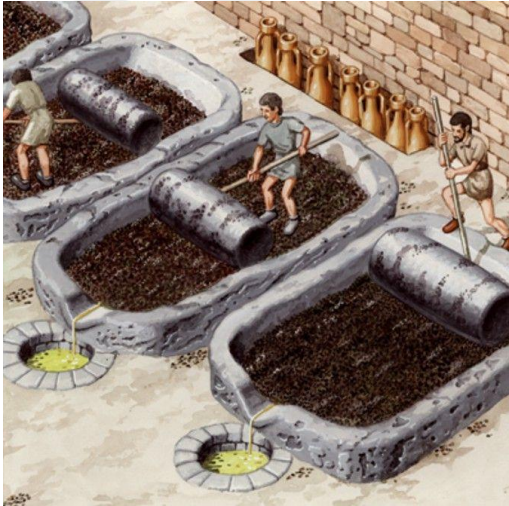


Fig. 60. Zeytinyağı yapılışına ait resim.



Fig. 61. Pompeii'den, MS 79, zeytinyağ press taşı.

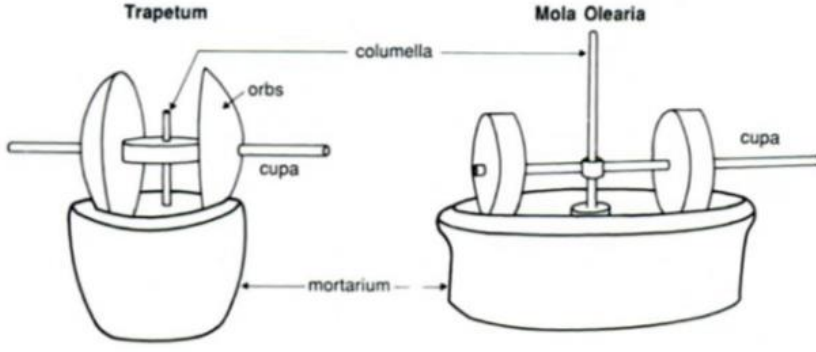


Fig. 62. Roma zeytinyağ press taşı örneği.



Fig. 63. Ostia Antica'dan bir kabartma, İS 3. yüzyıl.



Fig. 64. Tor Marancia'dan İS 2. yüzyıla ait bir Roma mozaïği.



a



b

Fig. 65. a. b. Pişmiş topraktan heykelcik, İS 1.-2. yüzyıl, Mısır.



Fig. 66. İsveç'ten, yanmış soğan kalıntısı, İsveç Tarih Müzesi.



Fig. 67. Roma freskosu, sarımsak ve geyik, İS 1. yüzyıl.

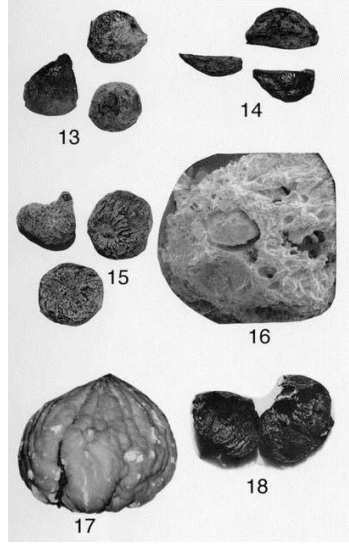


Fig. 68. Pompeii'den soğan (13), sarımsak (14), incir (15-16), kestane (18) kalıntıları.



Fig. 69. Londra İngiliz Ulusal Müzesi, Hoxne Hoard'dan "İmparatoriçe" biber kabı, İS 4. yüzyıl.



Fig. 70. Roma mozaïği, Vatikan Müzeleri.



Fig. 71. Herculaneum, Roma freskosu, Napoli Ulusal Müze.



Fig. 72. Roma mozaïği, Vatikan Müzesi.



Fig. 73. Fransa'dan bir mozaik, İS 3. yüzyıl,
Bridgeman Sanat Kütüphanesi.



Fig. 74. Pomona, İS 2. yüzyılın ikinci yarısı,
Napoli Arkeoloji Müzesi.



Fig. 75. Tanrıça Pomona tasviri.



Fig. 76. Roma mozaiği, İS 3. yüzyıl, Bardo Müzesi, Tunus.

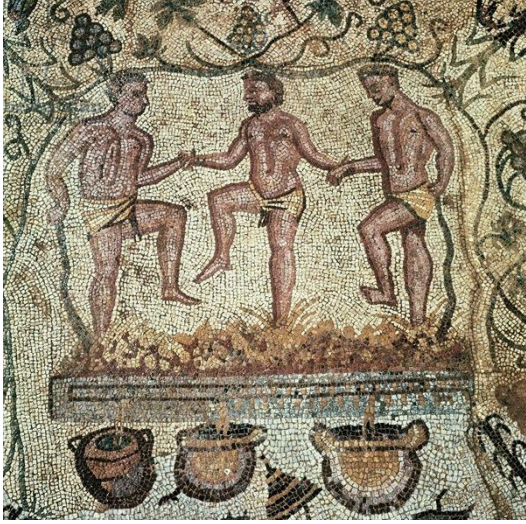


Fig. 77. Roma mozaigi, İspanya, İS 2. yüzyıl.



Fig. 78. Mozaik, İS 3. yüzyıl, Bardo Müzesi-Tunus.



Fig. 79. Mozaik, İS 3. yüzyıl, İspanya-Madrid Ulusal Arkeoloji Müzesi.

Herakles'in Hesperidler'in bahçesinden elmaları çalışı.



Fig. 80. Julia Felix Evi'nden bir fresko, İS 70, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi, Pompeii.



Fig. 81. Mozaik, İS 3. yüzyıl, Bardo Müzesi-Tunus.



Fig. 82. Roma mozaiği, İS 4. yüzyıl.



Fig. 83. Mozaik, İS 3. yüzyıl, Bardo Müzesi-Tunus.



Fig. 84. Villa Romana de Casale zemin mozaïği, İS 4. yüzyıl, Sicilya.

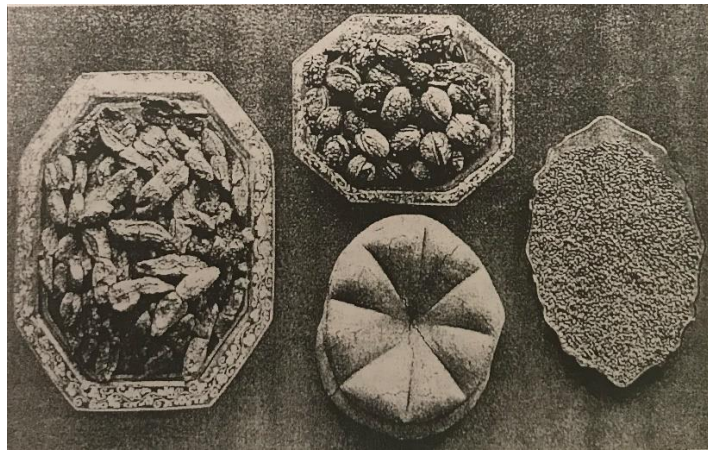


Fig. 85. Pompeii, İS 79, Napoli Ulusal Müze.

İsis tapınak rahiplerinin son yemeği, hurma, ceviz, ekmeğ ve mercimek.



Fig. 86. İtalya'dan bir fresko, İS 62-69, Arkeoloji Müzesi Napoli.



Fig. 87. Tunus, Sousse Müzesi, geç bir Roma mozağı.



Fig. 88. Maydanoz.



Fig. 89. Defne yaprağı.



Fig. 90. Kekik.



Fig. 91. Zencefil.



Fig. 92. Dereotu.



Fig. 93. Pompeii/Vettii evinden bir fresko, İS 1. yüzyıl.

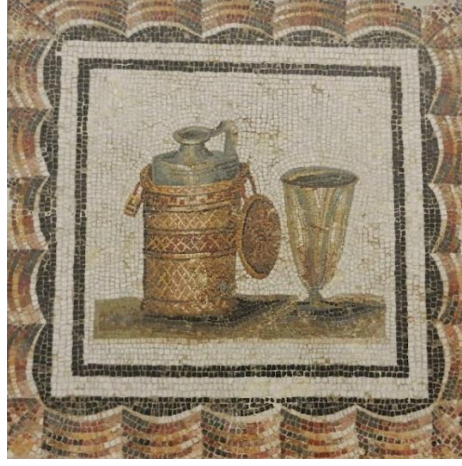


Fig. 94. Thysdrus (El Jem), MS 3. yüzyıl,
Bardo Ulusal Arkeoloji Müzesi.



Fig. 95. İtalya'dan fresko, İS 3.-5. yüzyıl,
Bridgeman Sanat Kütüphanesi



Fig. 96. Bacchus, Roma imparatorluk Dönemi'nden bir mozaik, Tunus.



Fig. 97. Elagabalus, İS 218, Roma sikkesi.

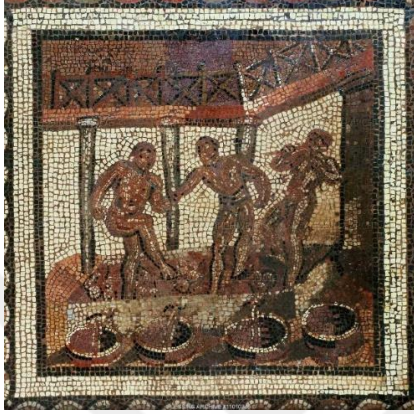


Fig. 98. Saint-Romain-en-Gal'den bir zemin mozaïği,
İS 2. yüzyıl sonu, Fransa.



Fig. 99. El Jem'den bir mozaik, İS 3. yüzyıl, Sousse Müzesi, Tunus.



Fig. 100. Mozaik, İS 3. yüzyıl, Bardo Müzesi, Tunus.

2. ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİ'NDE MUTFAK

Roma İmparatorluğu'nda insanlar zamanlarının daha fazlasını mutfakta (*culina*) (Fig.101) geçirmektedir. Orta sınıf insanların mutfaklarında kendileri çalışırken çoğunlukla zenginlerin mutfaklarında erkek köleler aşçı ya da yamak olarak çalışmıştır³¹⁸. Yapılan yemekler uzun ve karmaşık tarifli olduğu için mutfaklarda telaş yaşanmıştır³¹⁹. Roma'da *culina* (mutfak) (Fig.102a-b) önemli bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır³²⁰. Antik dönemde genellikle avluların giriş kısmında bulunan ocak, zamanla odaların iç kısmına taşınmış, bazı evlerde ise mutfak, oturma odasında yer alırken daha sonraki yapılarda bu alandan ayrılmıştır³²¹. Cumhuriyet ve İmparatorlukta atrium ana oturma odası haline gelmiş ve ocak, mutfağa taşınmıştır³²². Böylece tek bir oda mutfak olarak kullanılmıştır. Evlerde *culinalar* (Fig.103), konumlanma sırasına göre değişiklik göstermektedir. Genellikle, evin kapısından girdikten sonra sağ veya solda yer alan mutfaklar, atrium'a doğru bakmaktadır; fakat bazı evlerde bu durum farklıdır. Bazen peristylum alanlarında yer alan latrina'nın hemen yanındaki odalarda da mutfakların konumlandığı görülmektedir. Domuslar'da mutfakların içlerinin küçük, havalandırmasının kötü, ışsız ve dar bir boyutta olması, yemek dumanı mutfağı sararak tehlikeli bir alan yaratmış (Fig.104) ve bu nedenle, ekmeklerini odun kömürüyle ısıtılan fırınlardan almışlardır³²³. Bazı yapılarda ise daha geniş, daha aydınlık ve büyük mutfak tipleri görülebilmektedir (Fig.105). Tuğladan yapılmış olan, kubbeli yapıdaki ocağın içerisinde yapılan yemeklerin dumanın çıkışı, duvara açılan delikle sağlanmıştır. Fakat insulalar'daki mutfaklarda böyle bir ocak yapısı yer almamaktadır³²⁴.

Gurme Apicius, yemeğin yalnızca mutfak ve beslenme geleneği için değil, kültürel anlamı ve toplumsal değişimdeki önemini anlatmaktadır³²⁵. Roma dünyası mutfağı, farklı kültürlerden de etkilenmiştir. Roma, dünyadaki en büyük güç haline geldiğinde yaklaşık İÖ 200 yıllarında, Hellen şeflerinden mutfak prensiplerini öğrenmişlerdir³²⁶. Bu öğretilerden yararlanarak Romalılar'ın İtalyan mutfak kültürlerini (Fig.106) geliştirdiği ve çok taze yiyeceklerin tatlarını gizlemek için Romalılar'ın balık ve et'e, bal, tatlı şarap, kurutulmuş

³¹⁸ Dalby ve Grainger, 2001: 14.

³¹⁹ Deighton, 1999: 14.

³²⁰ Brucia ve Daugherty, 2007: 27.

³²¹ Becker, 1866: 264.

³²² Cowell, 1961: 80-81.

³²³ A. g. e., 1999: 22.

³²⁴ Kocakuşak, 2011: 81.

³²⁵ Mignone, 2008: 415.

³²⁶ Morgan, 2006: 8.

meyve ilave ederken, misk, amber, karabiber ve kişniş ekleyerek de yiyecek kokusunu değiştirdikleri bilinmektedir³²⁷. Zengin ve uzun ömürlü mutfak geleneklerine rağmen bugün İtalya olarak bilinen bölge gıda tarihinde geç bir görünüme kavuşmaktadır³²⁸.

Yaklaşık İÖ 1100'de İspanya, Fenikeliler, Keltler, Hellenler, Kartacalar, Romalılar ve birçok topluluk Anadolu'da olduğu gibi İspanya bölgesindeki İber Yarımadası'nda, Fenikeliler zeytin ve hayvancılık, Araplar badem, şeker kamışı, narenciye, patlıcan, pirinç, nohut, mercimek, Kartacalar şarap yapımını getirirken Romalıların Yarımada'ya zeytinyağı üretimini getirerek İspanyol mutfak kültürünün gelişmesine katkı sağladığı bilinmektedir³²⁹. Basit hatlar boyunca inşa edilen mutfak Mısır villalarında tamamen evin dış kısmındayken normal bir ev planında evin arka tarafına yerleştirilmekte ve kavurucu Mısır sıcaklığını eşzamanlı olarak bloke etmek ve pişirme dumanının çıkmasına izin vermek için bir saman ya da dal çatısı ile örtülmektedir³³⁰. Bazen mutfağın yanında ya da merdivenlerle ulaşılabileceği bir çatı da tahıl deposu bulunmakta ve bir köşede çamur tabakası ya da soba kaplı bir fırınla tahılların öğütülmesi için bir veya iki taş yapı ya da üst üste yerleştirilmiş iki ağır taş olarak bilinen bir rehy bulunmaktadır³³¹. Mısır tarımı, Nil'in bereketli sularının sağladığı yıllık toprağın yenilenmesi sayesinde mahsüllerini fazlaca üretme kapasitesine sahip olmaktadır³³². Eski zamanlardan beri ekonomisi tarıma dayalı olan Mısır, Ptolemaik ve Roma döneminde Nil Deltası'nda ekilmeye devam eden Firavunluk döneminden bu yana tahıllar, baklagiller, bezelye, mercimek, üzüm, zeytin, turp, pırasa, lahana, salatalık, hurma, karpuz, kavun, nar, incir ve hayvan yemi ile yem bitkileri gibi çok çeşitli mahsulleri yetiştirdikleri bilinmektedir³³³.

Roma İmparatorluğu, merkezi bir özelliğe sahip, çoğunluğu kırsal alanda ya da sahip oldukları mülklerde yaşayan ve çalışan insanların bulunduğu, çeşitli tarım arazilerinin, sanayi komplekslerin, kutsal alanların, mezarlıkların, askeri bölgelerin, avlanma yerlerinin bulunduğu bir merkezdir³³⁴. Roma İmparatorluğu'nda merkez İtalya'da çok sayıda ören yerinden gelen veriler, fakat özellikle Pompeii ve Herculaneum'dan gelen veriler, Roma

³²⁷ Sert, 2017: 51.

³²⁸ Parasecoli, 2004: 2.

³²⁹ Akyürek, 2018: 57.

³³⁰ Mehdawy ve Hussein, 2010: 5.

³³¹ A. g. e., 2010: 5-6.

³³² Bowman ve Rogan, 1999: 4-5.

³³³ Escoffey, 2012: 36.

³³⁴ Potter, 2006: 84.

evindeki (Fig.107) yaşam tarzını göstermektedir³³⁵. Pompeii’de İS 79’daki volkanik patlamayla yaşanan felaket sonrası, bölgedeki her şeyin olduğu gibi kalmıştır. Dolayısıyla, Roma mutfaklarına özgü bazı özellikleri Pompeii mutfaklarında iyi bir şekilde görebiliriz³³⁶.

Yapıların önemli bir kısmını oluşturan mutfaklar, uzun süre zaman geçirilen yerlerdendir. Roma İmparatorluğu’nun hem siyasi hem de ticari yapısı, mutfak kültürünü etkilemiştir³³⁷. Coğrafi faktörler ve sosyal statüler, mutfakların şekillenmesinde önemli olmuştur³³⁸.

Roma’da *domus*³³⁹ (özel ev) (Fig.108), *villa*³⁴⁰ (Fig.109) ya da kır evi (Fig.110), *imparatorluk sarayı*³⁴¹ (Fig.111) ve *insula*³⁴² (bir çeşit apartman, şehir bloğu) (Fig.112) olarak anılan dört tür konut bulunmaktadır³⁴³. *Domus*, İS 1. yüzyılın sonuna kadar kullanılan³⁴⁴, genellikle tek katlı plana sahip ev tipidir. *Vestibulum*³⁴⁵ (ön giriş) (Fig.113) ve *fauces*³⁴⁶ (koridor, Fig.114) atrium’a (avlu, Fig.115) ilerledikçe kapı yerine tül perdelerin kullanıldığı *tablinum*³⁴⁷ (Fig.116) yer alırken, sütunlarla çevrili olan *peristylium* (Fig.117) bölümünde *latrina*³⁴⁸ (tuvalet), *culina*³⁴⁹ (mutfak, Fig.118), *exedra*³⁵⁰ (dinlenme alanı), gibi odaların yanı sıra, bazı evlerin arka kapısı olarak bilinen gizli bir haberleşmenin yapıldığı *posticum* yer almaktadır³⁵¹. Atrium’un çevresinde sıralanan *cubiculum* (yatak odası), yanında *triclinium*³⁵² (yemek odası, Fig.119-120) ve *alae*³⁵³ (özel konuşmaların yapıldığı odalar) yer almaktadır.

³³⁵ Potter, 2006: 86.

³³⁶ Selçuki, 2007: 24.

³³⁷ Yıldırım, 2010: 18.

³³⁸ Korkut ve Ercan, 2007: 95.

³³⁹ Clarke, 1991: 2.

³⁴⁰ Viitanen, 2010: 1.

³⁴¹ Lanciani, 1901: 7.

³⁴² Hanson-Harding, 2000: 25.

³⁴³ Strickland, 2010: 48.

³⁴⁴ Sear, 1982: 35.

³⁴⁵ Turliuc vd., 2015: 2.

³⁴⁶ Nissin, 2016: 33.

³⁴⁷ Aslan, 2019: 35.

³⁴⁸ Öner, 2019: 381.

³⁴⁹ Seigel, 1999: 46.

³⁵⁰ McElmurray, 2003: 2-3.

³⁵¹ Söylemez, 2015: 2-3.

³⁵² Mols, 2007-2008: 154.

³⁵³ Metraux, 1999: 400.

Genellikle kent evi olarak kullanılan domuslarda atrium'un üst kısmında bulunan *compluvium*³⁵⁴ (açıklık, Fig.121), dışarıdan gelen havanın odalara rahatlıkla yayıldığı ve genellikle hayvan başlıklarıyla çevrelenen bu alanın, yağın yağmur sularının *impluvium*³⁵⁵ denilen kısma aktarıldığı bilinmektedir³⁵⁶. İç içe aile yaşamı varlığını sürdürürken ölüm, insan hayatındaki yaşamın sonunu sembolize etmiştir. İnsanlar, cenaze törenlerinde mekân ve ölçü açısından atrium alanının uygun olmasından dolayı ölen kişinin cesedini yatağa yatırarak halkın toplanmasıyla özel törenleri bu alanda düzenlemiş ve bu bağlamda sürekli domus formlarının işlevleri halkın rollerinden ayırlamamıştır³⁵⁷.

İmparatorluk zamanında, Romalı insanların birçoğunun insula adı verilen apartman bloklarında yaşadığı, zenginlerin özel evlerde oturduğu bilinmektedir. Araştırmalara göre İS 4. yüzyılda³⁵⁸ Roma'da 1790 özel ev, 46.602 apartman bloğu olduğu bilinmektedir³⁵⁹. İnsanların kullanım ihtiyaçlarına göre belirledikleri ev tiplerinde zamanla ikinci bir kat ortaya çıkmıştır. Ostia'da³⁶⁰ ilk olarak İÖ 3. yüzyılın sonlarına³⁶¹ doğru apartman olarak kullanıldığı bilinmektedir. İçerisinde ortak bir avlunun bulunduğu tuğla ve betondan inşa edilen üç ya da dört katlı dairelerden oluşan *insula* (apartman) yapılarında³⁶², iki veya üçten daha fazla olabilen odalar, sokağa bakan odaların dışarıdan gelen ışığı içeriye yansıtması için çevrelenmiş pencereler, zemininde çeşitli *tabernae*³⁶³ (dükkanlar) (Fig.122a-b) yer almaktadır³⁶⁴ (Fig.123).

Daireler, tek bir ailenin oturacağı şekilde düzenlenmiş olup her daire de odaları diğer katlardan ayıracak bir kapı bulunmaktadır. Apartman balkonlarının ortak ve dar olmasının yanı sıra karşı apartmana geçişi kolaylaştıracak derecede de iyi konumlanmış, böylece insulalar arasında ortak bir geçiş alanı sağlanmıştır. Günümüzdeki apartmanların öncüleridir. Antik dönem insanların birçoğunun "aynı evde birden çok aile" kavramından kurtulmak amaçlı bu yapılara geçtiği bilinmektedir. Bunun yanı sıra Roma'da nüfusunun çoğunluğu, varlıklı mülk sahiplerine ait (apartman blokları veya kiralık mülkler) kiralık

³⁵⁴ Ilgin, 2008: 49.

³⁵⁵ Flohr, 2011: 91.

³⁵⁶ Elinç K, 2007: 23.

³⁵⁷ Hales, 2003: 1.

³⁵⁸ Sear, 1982: 35.

³⁵⁹ Bancroft H., 2009: 26.

³⁶⁰ Büktel, 1998: 55.

³⁶¹ Kocakuşak, 2011: 71.

³⁶² A. g. e., 2007: 23-24.

³⁶³ Flohr, 2018: 143.

³⁶⁴ Söylemez, 2015: 4.

odalar bulunmakta ve yüksekliğini maksimum beş kat ile sınırlandıran İmparator Augustus'a rağmen mülk sahipleri hile yaparak Roma'nın Subura bölgesindeki insulaları altı ya da yedi kat olarak inşa etmiştir³⁶⁵.

Domuslar'da görülen özel tuvalet ve akan su gibi olanaklardan yoksun olan insulalarda, izolatörler, ahşap çerçevelerden ve ucuz bozulabilen çamur tuğlalardan inşa edildikleri için kolayca yanmalara ve çökmelere eğilimli olabilmektedir³⁶⁶. İnsulalardaki "yüksek katlı" dairelerin çökmesiyle, ateşin sürekli bir tehlike yaratmasıyla ve rüzgâr esintisinden dolayı devrilmiş bir lambanın binalara dokunabilmesiyle, yangınla mücadele için sokaklarda devriye gezen kova teçhizatları olarak adlandırılan ekiplerin oluşturulduğu bilinmektedir³⁶⁷. Yangınlar sonrası, Augustus, izolatörün yüksekliğini 60 Romen ayağı ile sınırlandırırken Nero yangın düzenlemeleri ile önlem aldıktan sonra insulalar, imparatorluğun sonuna kadar bazı büyük şehirlerdeki nüfusun çoğunluğu için ana konut türü olmaya devam etmiştir³⁶⁸.

Apartmanların yanı sıra, Campania Bölgesindeki Tiren Denizi kıyılarında³⁶⁹ "üst sınıf" insanların yaşamlarını sürdürdüğü *villalar*³⁷⁰, İÖ 2. yüzyılda planları oldukça basit ve sade yapılar olan *Villa Rustica* (Fig.124) olarak adlandırdıkları çiftlik evleri ve Pompeii ve Herculaneum da görülen *Villa Saburbana*³⁷¹ olarak adlandırdıkları yazlık evleri³⁷² görülmektedir. Genellikle sessiz sakin ve daha çok doğaya yakın alanlara inşa edilen bu villaların dışında, giriş kısmının hemen yanında tabernalar yer almaktadır. Domuslarda görüldüğü gibi villa rusticalar'da da eve giriş kısmında atrium ve impluvium (havuzlu alan) görülmektedir. Evin iç kısmında culina, alae, peristylum, latrina, eksedra, cubiculum, triclinium ve bunların yanı sıra *oecus* (kabul salonu) gibi alanlar yer almaktadır. Villaların oturma odalarında veya kutsal alanlarında mozaiklerle ve freskolarla bezenmiş alanlar görülmektedir³⁷³.

³⁶⁵ Bancroft H., 2009: 35.

³⁶⁶ A. g. e., 2009: 35.

³⁶⁷ Grosvenor, 1968: 344.

³⁶⁸ L. Adkins ve Roy A. Adkins, 2004: 143.

³⁶⁹ Söylemez, 2015: 4.

³⁷⁰ Arlı, 2014: 20.

³⁷¹ Adams, 2005: 13-14.

³⁷² Elinç K., 2007: 22-24.

³⁷³ Deighton, 1999: 18. Yıldırım, 2010: 129-132, Troas antik kentinde bulunmuş olan Antandros villalarının da Triclinium alanlarının duvar kısımları mozaiklerle betimlenmektedir.

İnsulalarda ortak alan olarak kullanılan bahçeler, villalarda sadece ev sahibine ait olarak evin iç kısmında ya da evin dışında da görülebilmektedir³⁷⁴. Villa Saburbana ise diğer Villa Rustica evleriyle benzer özellikleri taşımakla birlikte kırsal kesimlerde yapılmış olan Villa Rustica ile benzer yapıdadır³⁷⁵. Bunun yanı sıra Villa Rustica ve Villa Saburbana gibi yapıların benzer tipleri zamanla gelişerek günümüzdeki yapılara benzemektedir.

Smyrna antik kenti Basmane Mevki Kazı çalışmalarında bulunan Şifa Hastanesi kazısındaki A mekânında yapılan çalışmalarda (Fig.125), MS 3. yüzyıl'a kadar kullanıldığı ve bu alanda ele geçen terra sigillata, amphora gibi örneklerle incelendiğinde, bu alanın mutfak olarak kullanıldığı anlaşılmıştır³⁷⁶. Basmane mevki Altınpark kazısındaki A/B/C/D/E-3/4/5 planlarındaki Roma konutlarının (Fig.126) MS 1. yüzyıl ve MS 6. yüzyıllarda kullanılmış olduğu ve B2 ve B3 plan tiplerinde yürütülen kazılarda mutfak ve banyonun olduğu düşünülen yaklaşık olarak MS 7. yüzyıl başlarına kadar kullanılan alana rastlanmıştır³⁷⁷. Smyrna Altınpark 2 No.lu yapıda mutfak-banyo yapıları ele geçmiş ve kazılarda çoğunlukla metal kaplar, cam koku şişeleri ve pişmiş toprak servis kapların bulunduğu Basmane Mevki'nin çoğunluğunu zengin kesimden insanların oluşturduğu görülmüştür³⁷⁸.

Ephesos'taki kazı çalışmalarında Celsus Kütüphanesi'nin güneyindeki mozaik kaldırılarak yapılan kazılarda agoraya yakın bir noktada, ele geçen buluntuların ışığında İS 6. yüzyıla kadar kullanılan, mutfak olduğu düşünülen bir alan bulunmuştur³⁷⁹. Ayrıca yamaç evlerinin bulunduğu B evi olarak adlandırılan, girişinin Hadrian tapınağının karşısındaki sokağa açılan 8. odası (B8 odası), mutfak olarak ve hemen bitişiğindeki B9 odası ise, yemek odası olarak kullanılmıştır³⁸⁰.

İzmir-Ephesos yolu üzerinde yer alan Metropolis antik kentindeki Atriumlu Ev'de (Fig.127) yapılan kazı çalışmalarında ise, mutfak yapısı olduğu düşünülen ve yapının

³⁷⁴ Kocakuşak, 2011: 76.

³⁷⁵ Zeyrek, 1991: 81.

³⁷⁶ Ersoy, 2009: 418-420.

³⁷⁷ Ersoy vd., 2011: 192-194.

³⁷⁸ Ersoy vd., 2014: 27.

³⁷⁹ Karwiese, 1985: 334-335.

³⁸⁰ Tabanlı, 2007: 49-58. İS 6. yüzyıla kadar kullanılmıştır.

içeriğinde bulunan sikkelerin tarihlendirilmesiyle Roma dönemine ait bir yapı olduğu anlaşılmıştır³⁸¹.

İzmir'in Bergama ilçesindeki Allianoi antik kentinde 2004 yılında yapılan kurtarma kazılarında Ilıca'nın güneyinde yer alan Decumanus sektöründeki çalışmalarda FXI b3, b4 olarak adlandırdıkları açmalarda bulunan ocakların, dükkânların Roma Dönemi'nde bu alanı işlik ya da mutfak olarak kullandıkları saptanmıştır³⁸².

Pergamon'daki 1991 yılı kazı çalışmalarında, "Kuzey kısım" olarak anılan kilisenin batısında bulunan mekânın iç kısmına Roma döneminde iki duvar eklenerek İS 1. yüzyıldan İS 2. yüzyıla kadar kullanılmış ve bu alanın mutfak olduğu buluntularla kanıtlanmıştır³⁸³. Roma Dönemi'ne tarihlendirilen Peristylli Ev 2'de bulunan 4a ve 4c evrelerinde ve Peristylli Ev 3'ün, 7 no.lu alanları, buluntular ışığında mutfak olarak kullanılmıştır³⁸⁴.

Erythrai 1979 kazılarında, Cennettepe'de, köy okullarındaki alanda yürütülen çalışmalarda ele geçen ocakta, geç Roma Dönemi'ne ait oda ve salonlar bulunmuştur³⁸⁵. Cennettepe'deki villada, 1983 yılındaki kazı çalışmalarında 1000 metrekarelik peristyle evinin, İÖ 4. yüzyıl son çeyreğinden İS 7. yüzyılın ortalarına kadar kullanıldığı anlaşılmıştır³⁸⁶.

Laodikeia antik kenti kazılarında A Evi kazısındaki (Fig.128a-b) II. yapıda yapılan çalışmalarda 27 No.lu mekânın mutfak yapısı olduğu ve bu alanda bulunan toplamda 8 yapıda ele geçen sikkeler doğrultusunda İS 3. yüzyıl ile İS 7. yüzyıllar arasında kullanım gösterdiği görülmüştür³⁸⁷. Laodikeia A Evi (Fig.129) kazılarındaki 38 mekân 5 dükkâna ait çalışmalar 2010 yılında da sürdürülmüş ve 32 No.lu yapıda bulunan fırının doğrultusunda 33 No.lu yapının mutfak olduğu ortaya çıkmıştır³⁸⁸.

Antandros restorasyon ve kazı çalışmalarında Roma dönemine tarihlenen yamaç ev (Fig.130) sektöründeki peristasis olduğu düşünülen batı alanı kısmında 1.75x2.40 m.

³⁸¹ Meriç vd., 2004: 138.

³⁸² Yaraş, 2005: 304.

³⁸³ Radt, 1992: 522-523.

³⁸⁴ Zeyrek, 2002: 163.

³⁸⁵ Akurgal, 1980: 31.

³⁸⁶ Akurgal, 1984: 279.

³⁸⁷ Şimşek, 2010: 450-451.

³⁸⁸ Şimşek, 2011: 570.

boyutlarında, içerisinde bulunan seramik kalıntularından ve etrafındaki su kemerlerinden dolayı mutfak olduğu düşünülen bir alana rastlanmıştır³⁸⁹.

Perge’de yürütülen kazı çalışmalarında ise, “A” evinin, III. yapı evresinde V.4b (Fig.131) olarak adlandırılan yapının mutfak olarak kullanılmış olduğu, kandil ve sikke buluntularının yanı sıra duvar yapısının tarihlenmesine göre tahmini, geç Roma Dönemi’ne MS 5. ve 7. yüzyıla kadar kullanıldığı; “B” evinin III. yapı evresinde de V.24a (Fig.132) olarak adlandırılan kısımda bulunan kül tabakası ve yanmış hayvan kemiklerden yola çıkılarak günlük ev işlerinde kullanılmış olan bu alanın mutfak olduğu anlaşılmış ve buluntu malzemelerinin karışmış olduğu bu evrede ele geçen keramik buluntularından dolayı MS 5.-7. yüzyıla tarihlemek istenmiştir³⁹⁰. Aynı kalıntılar V.24b’de (Fig.133) rastlanmış ve bu alanında V.24a’daki gibi aynı işlevi gördüğü düşünülmüştür. Bu yapıların yanı sıra “C” yapısının III. yapı evresindeki V.43 (Fig.134) alanının doğu duvarı³⁹¹ içinde bulunan künk’ün bu alanın mutfak olduğu düşünülmüş ve “D” yapı evresinin V. 33 alanın mutfak olduğu bulunan künk ve unguentarium’lardan, İS 5. ve 6. yüzyıla kadar kullanılmıştır³⁹².

Kelenderis antik kentinde yapılan kazı çalışmalarında I nolu (Fig.135) alanda duvara yakın olan kısımdaki zeminin tezgâh olduğu³⁹³ ve bu mekânın (Fig.136) mutfak ya da kiler olarak kullanıldığı görülmüştür³⁹⁴.

Knidos Kap Krio kazılarında terasın D-C olarak bilinen güneybatı köşesinde iki ocak kalıntısında bulunan pişmiş topraktan yapılmış buluntularla, bu alanın mutfak olduğu ve Roma Dönemi’nde konut olarak kullanıldığı anlaşılmıştır³⁹⁵.

Arykanda antik kentinde bulunan 20x10 m. ölçülerinde, MS 4. yüzyıl kalıntılarının görüldüğü evde, depo alanının kiler olarak kullanıldığı özel bir bağlantıya sahip mutfak

³⁸⁹ Polat vd., 2006: 45-46.

³⁹⁰ Zeyrek, 2002: 55-94.

³⁹¹ Çağlayan, 2009: 82-83.

³⁹² A. g. e., 2002: 107-122.

³⁹³ Tekocak, 2006: 19.

³⁹⁴ Zoroğlu, 1992: 166.

³⁹⁵ Özgan, 1994: 299.

bulunmuştur³⁹⁶. Hemen güneyindeki alanda pis suyu dışarıya gönderecek olan künk sıraları ele geçmiştir³⁹⁷.

Malatya ili, Fırat nehri yakınlarında bulunan Köşkerbaba (Göçkerbaba) höyüğünde, 1979 yılındaki çalışmalarda, “A” açmasındaki, 2. Kültür tabaksında Roma Dönemi’ne ait yapı keşfedilmiş ve I. evreyi temsil eden tabakadaki yerleşimlerde bulunan taş döşemeli alanın kuzeybatı ve ön kısmında ocak ile fırın bulunmuş; bu alanın mutfak olmadığı, açık pişirme alanı olduğu anlaşılarak, Roma yapı evresinin güneyde bittiği kısım ve kuledeki taş döşemenin üzerindeki alan olmak üzere iki yemek pişirme evresi saptanmıştır³⁹⁸.

Elâzığ ili merkezinin batısında yer alan Şemsiyetepe Höyüğü’nde yapılan kazılarda Roma kalesinin iç bölümünde mutfak yapısı olduğu düşünülen bir alan açığa çıkarılmıştır³⁹⁹. 1981 yılı sırasındaki çalışmalarda ise, Roma Dönemi’ne verilen “Güney Evi” (Fig.137) olarak anılan yapının batı duvarında ele geçen yuvarlak yapı ve çanak çömlekler ışığında, bu kısmın mutfak olduğu düşünülmektedir⁴⁰⁰. Bu alanda çalışmalar devam etmiştir. 1982 yılında yapılan çalışmalar sonucunda, çıkarılan ocak, 1,80x1,50 m. boyutlarında birkaç kez onarım geçirmiş olduğu; bulunan seramiklerin İTÇ I ve II evresine ait olan bu buluntular doğrultusunda höyüğün üzerine kurulmuş ve Roma Dönemi’ne ait sur yapısının yerleşim yerini tahrip ettiği, ocak yapılarında plansız konulan duvar kalıntılarıyla ortaya çıkarılmıştır⁴⁰¹.

³⁹⁶ Bayburtluoğlu, 1990: 24-25.

³⁹⁷ Zeyrek, 2002: 163.

³⁹⁸ Bilgi, 1980: 114-116.

³⁹⁹ Darga, 1980: 27.

⁴⁰⁰ Darga, 1982: 56.

⁴⁰¹ Darga, 1983: 94-95.

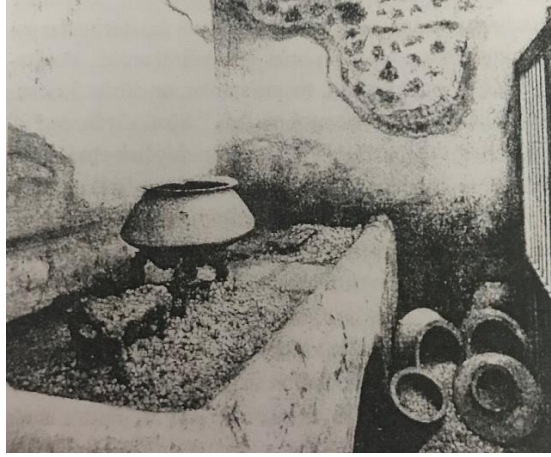
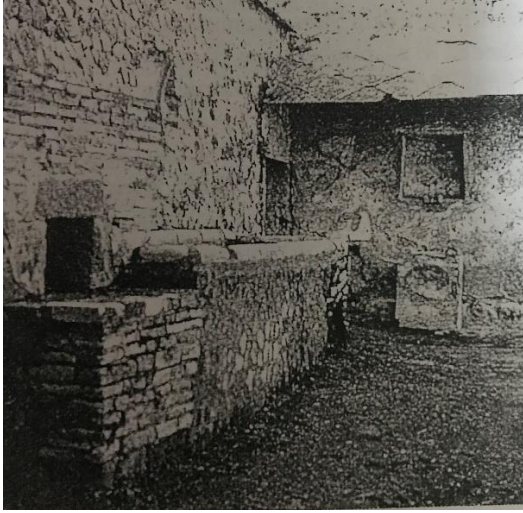


Fig. 101. Pompeii Vetii Evi'nden mutfak.



a



b

Fig. 102. a. Gizler Villası mutfağı, Pompeii.; b. Messii Evi mutfağı, Fransa-Vaison.



Fig. 103. Roma mutfağının 3D ile canlandırılması.



Fig. 104. Roma mutfak modeli, Londra Müzesi

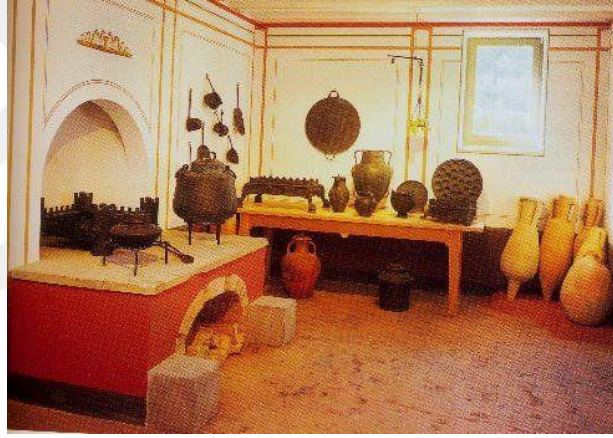


Fig. 105. Roma evinin mutfağı.



Fig. 106. Roma mutfağı.

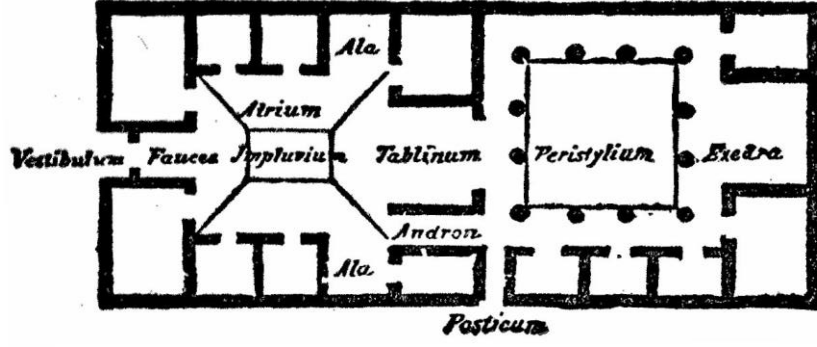


Fig. 107. Roma evi planı.

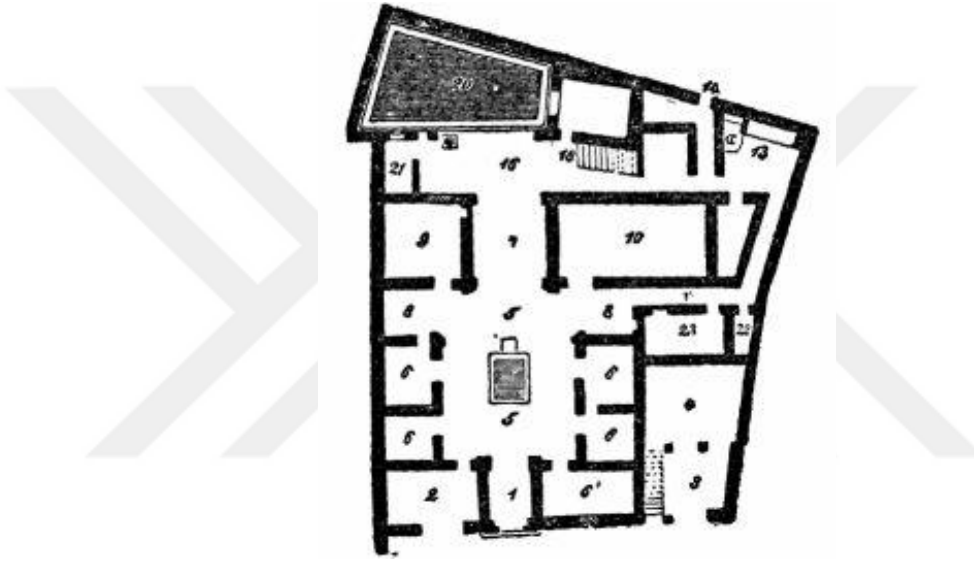


Fig. 108. Cerrahin evi, Pompeii.

Fauces (1), dükkân (2,3), depo (4), atrium (5), kiralık oda (6), tablinum (7), alae (8), yemek odası (9,10), mutfak (13), arka giriş (14), sütunlu giriş (16), merdiven (18), bahçe (20).

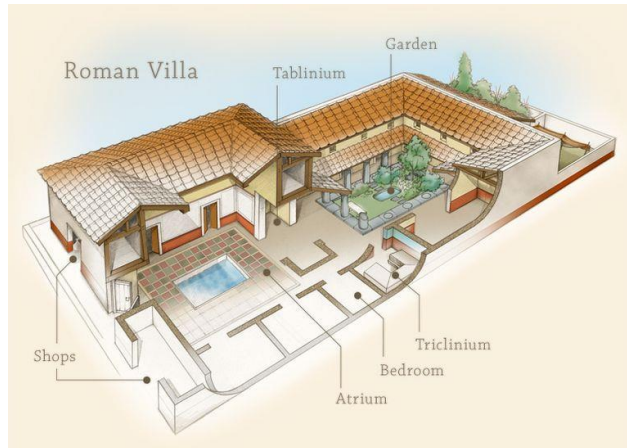


Fig. 109. Roma Villası.

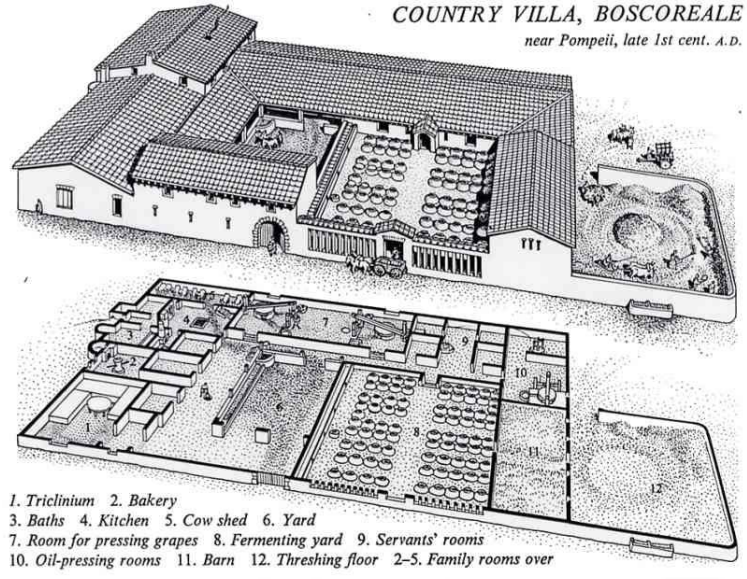


Fig. 110. Pompeii'den bir "kır evi" planı, İS geç 1. yüzyıl.



Fig. 111. Palatine Tepesi, Antik Roma İmparatorluk Sarayı'nın kalıntıları/İtalya.

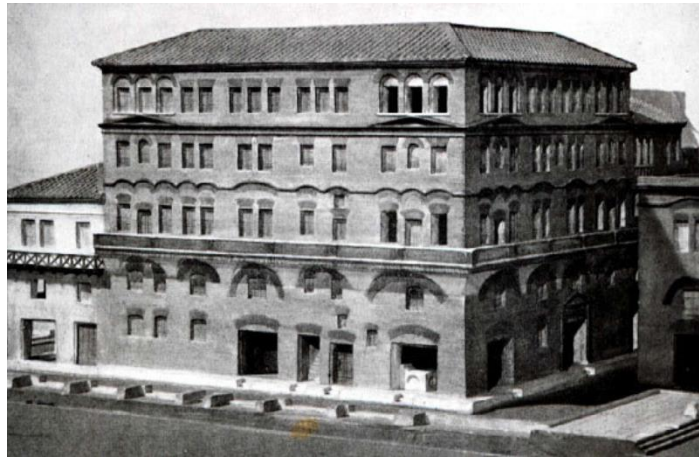


Fig. 112. İnsula.



Fig. 113. Vestibulum.



Fig. 114. Fauces.



Fig. 115. Ephesos, Yamaç evlerden bir atrium.



Fig. 116. Roma Atrium ve Tablinum/Pompeii'den Lucretius Fronto Evi Binası.



Fig. 117. Pompeii'deki Vettii evinin peristili.



Fig. 118. Roma mutfak modeli, MS 1. yüzyıl, Eserler Müzesi.



Fig. 119. Antik Roma'da Triclinium.



Fig. 120. Cryptoporticus Evi, triclinium, Pompeii.

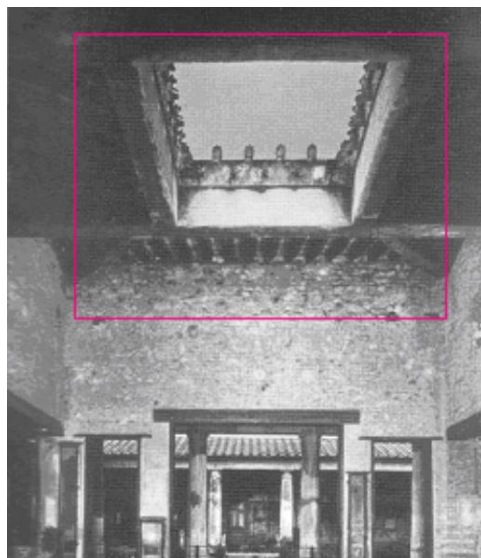


Fig. 121. Compluvium.



a



b

Fig. 122. Hazır yemek dükkânı (Thermopolium), İS 2. yüzyıl, Ostia.

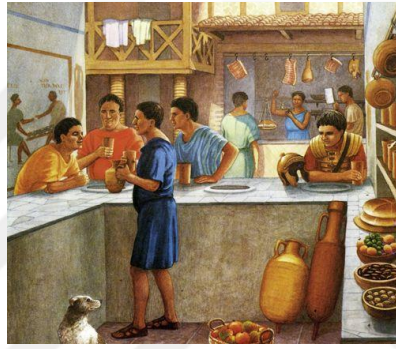


Fig. 123. Roma dükkânları.

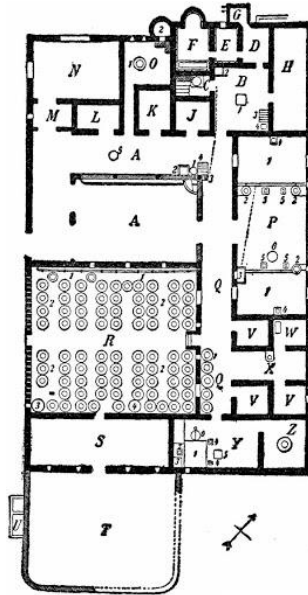


Fig. 124. Pompeii yakınlarındaki Boscoreale, Villa Rustica.

Avlu (A), mutfak (B), hamam (C-F), ahır (H), takımhane (J), yatak odası (K-L-V-V), yemek odası (N), antre (M), fırın (O), şarap presleme odası (P), koridor (Q), şarap fermante alanı (B), ambar (S), harman yeri (T), yağ presleme odası (Y).



Fig. 125. Smyrna, A mekâni.



Fig. 126. Smyrna, Altınpark konutları.



Fig. 127. Metropolis, Atriumlu Ev.

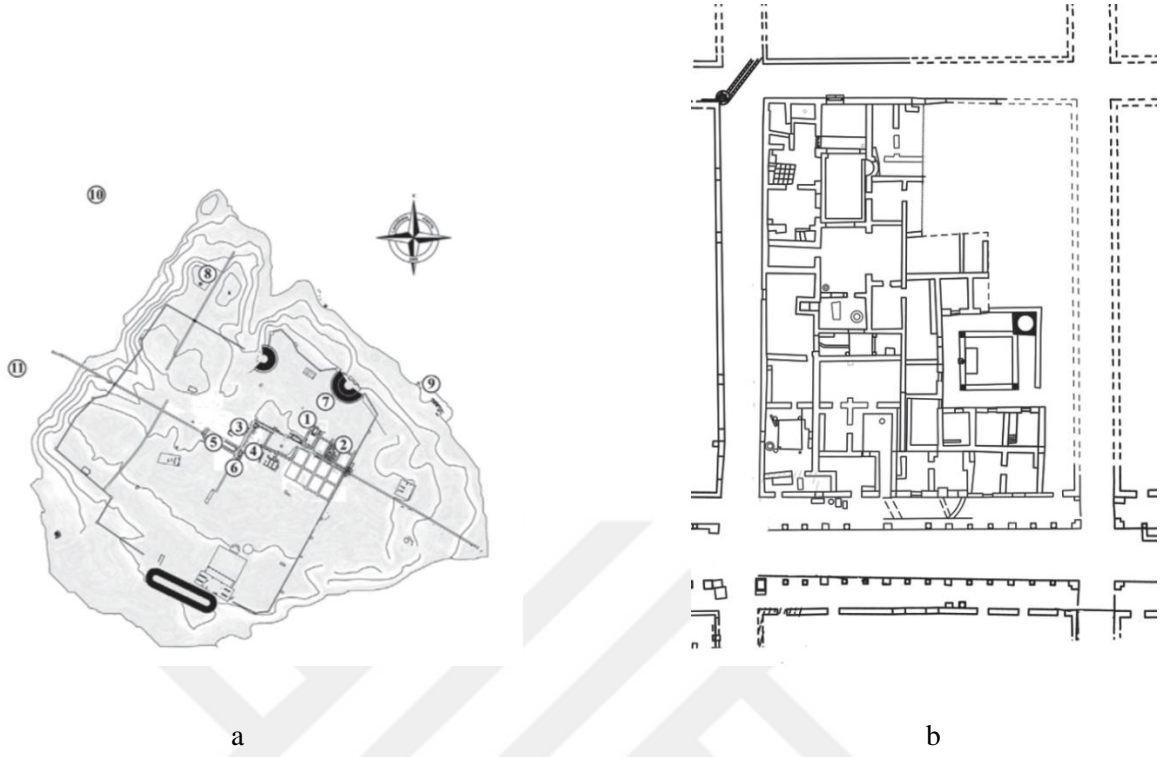


Fig. 128. a. Laodikeia kazı alanları; b. Laodikeia A Evi planı.



Fig. 129. Laodikeia A evi görüntüsü.

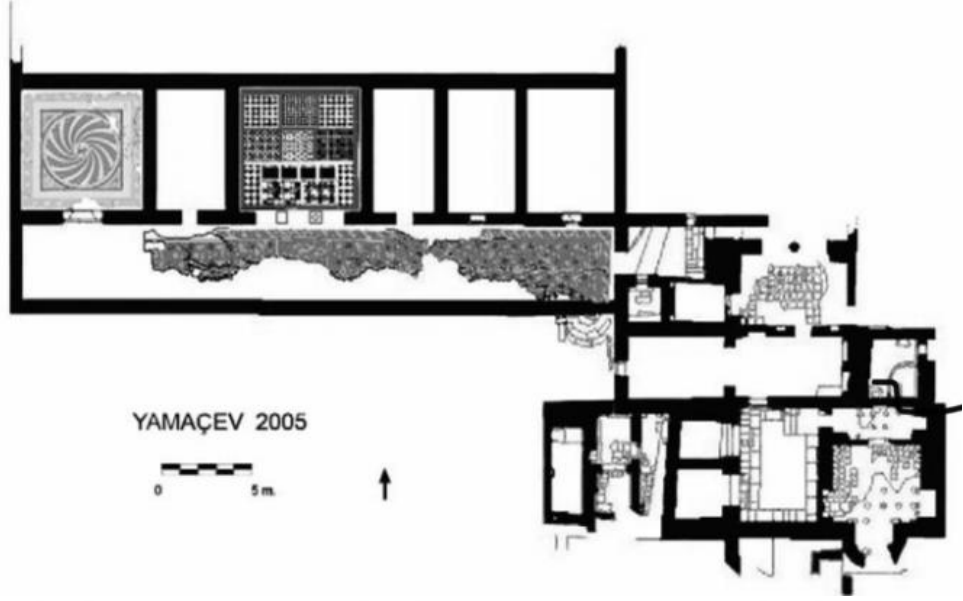


Fig. 130. Antandros Yamaç ev planı.

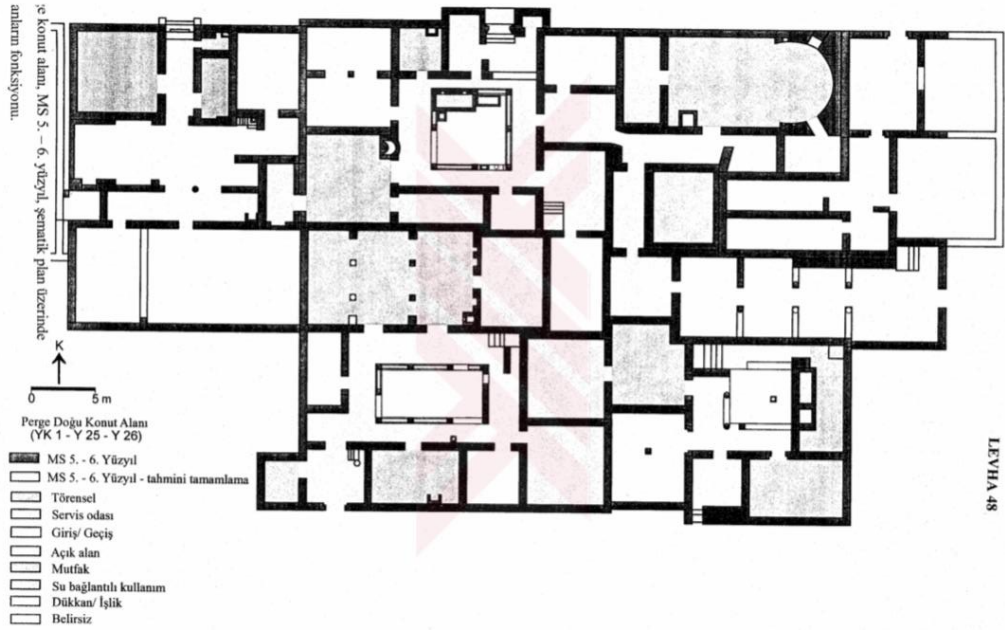


Fig. 131. Perge, A evresi V.4b'nin bulunduğu konut planı.

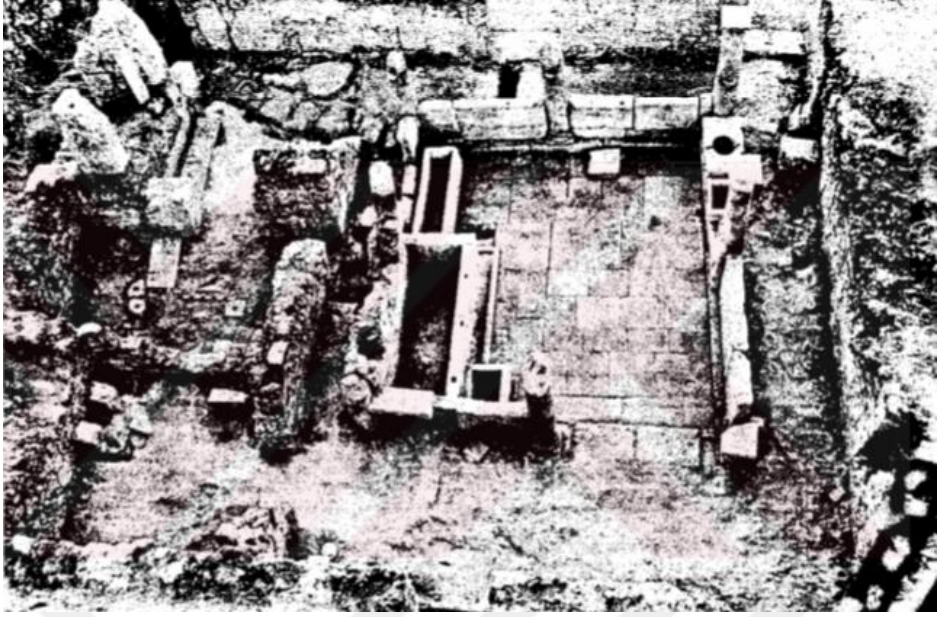


Fig. 132. Perge, V.24 genel görüntüsü.



Fig. 133. Perge, V.24b mekânı.



Fig. 134. Perge, V.43, genel görüntüsü.

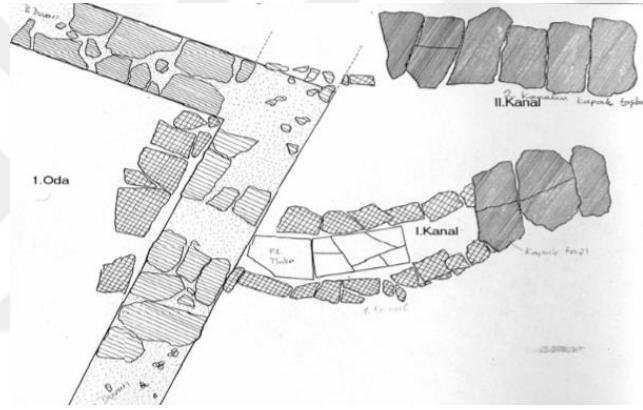


Fig. 135. Kelenderis, mutfak yapısına rastlanan I nolu oda.

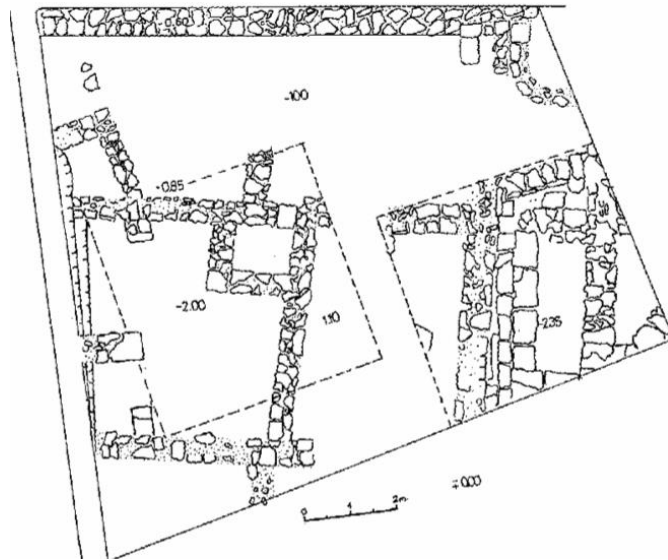
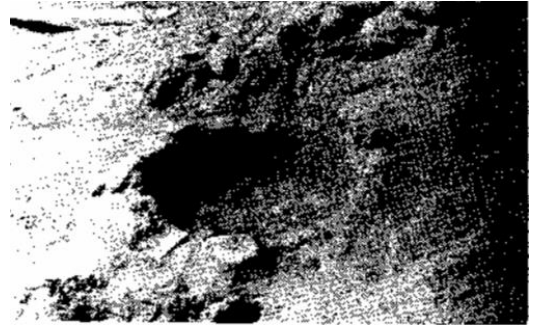


Fig. 136. Kelenderis, çalışılan mekânın planı.



a



b

Fig. 137. a. Şemsiyetepe, Güney Evi ocak; b. batı oda, tahıl çukuru.



3. ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİ'NDE MUTFAK EKİPMANLARI

Yemek ve içmenin en önemli yapı taşlarından birini mutfak kapları (Fig.138) oluşturmaktadır. Önceleri tükettikleri yiyecekleri pişirmeden tüketen insanların pişirdikten sonra daha lezzetli olduğunu görmeleri ve pişirilmesini kolaylaştırmak için kapları kullandığı bilinmektedir⁴⁰². Roma İmparatorluk Dönemi boyunca ve hatta sonrasında da hayatlarının bir parçası olan bu kaplar⁴⁰³, mutfaklarda yoğunlukla pişmiş toprak (Fig.139), metal ve mermerden yapılmış, depolama ve pişirme de kullanılmıştır⁴⁰⁴. Bu ekipmanların (Fig.140) kullanım alanları değişse de genellikle yiyecekleri saklamada pişmiş toprak kaplar tercih edilmiştir⁴⁰⁵. Pişmiş topraktan sonra en fazla kullanılan kaplar metal olanlardır ve özellikle bronz kaplar sık kullanılmıştır⁴⁰⁶. Metal kapların pişmiş topraklara oranla daha dayanıklı olduğu ve metal, pişmiş toprak ya da taş/mermerden yapılmış kapları bazen mezarlarının içerisine koydukları bilinmektedir⁴⁰⁷.

Dayanıklı ve su geçirmez olmalarını sağlamak amacıyla, genellikle pişmiş topraktan kaplar yapım aşamasında farklı ısılara maruz bırakılmıştır⁴⁰⁸. Ayrıca pişirmek için kullandıkları seramik kaplarının yüzeyini ne kadar ince astarla yaparlarsa içerisindeki yiyeceği o kadar çabuk pişirdiklerini de fark etmişlerdir⁴⁰⁹. Saklama, pişirmenin yanı sıra ezme, öğütme, taşımada kullanılan kaplar da bulunmaktadır. Büyük etleri servis etmek için tabakları, kızartmak için tavaları, su taşımak için situlaları⁴¹⁰, içki için amphoraları kullanmışlardır.

⁴⁰² Tolga ve Yatkın, 2017: 104.

⁴⁰³ Aydemir, 1995: 1-2.

⁴⁰⁴ Fırat, 2012: 153-154.

⁴⁰⁵ Serinsu ve Karakurt, 2018: 33.

⁴⁰⁶ Kocakuşak, 2011: 81.

⁴⁰⁷ Yıldırım, 2010: 87.

⁴⁰⁸ Dündar, 2006: 75.

⁴⁰⁹ Gökmenoğlu, 2015: 1-2. Pisidia Antiokheia seramikleri bu duruma örnek niteliğindedir.

⁴¹⁰ Shotwell, 2002: 505.

3.1. Mutfak Aletleri

3.1.1. Mortarium (Havan)

Mısır, Hellas ve İtalya'da kullanılmadan önce mortarium'lar, Mezzano Gölü'nde ele geçen doğal aşındırıcı taş parçalarından oluşan değirmen taşları, tahılları un haline getirmek için kullanılmış ve bu değirmen taşları, seramik veya taş kap olarak mortariuma (Fig.141) öncülük etmiştir⁴¹¹. Antik Mısır'da havan olarak etlerin ezilmesi için kullanıldığı uzun, silindirik bir kap kullanılmıştır⁴¹². Zaman içerisinde kozmetikler için kullanılan küçük, elde tutulan mortariumlar ve daha küçük havanlarla öğütmek için dokulu iç kısımlara sahip sığ, yuvarlak, sık ağızlı kaplar ortaya çıkmıştır⁴¹³.

Mortarium (Fig.142), yayvan, ezme ya da öğütmek amacıyla, Hellenistik, Roma ve Bizans Dönemlerinde yaygın kullanılmıştır⁴¹⁴. Ağız kısmı çıkıntılı, dışbükey profilli gövde tabana doğru daralan sığ bir kaptır⁴¹⁵; ezme işlemi ayrı bir "el" ile yapılmaktadır. Öğütülen yiyeceklerin ya da sıvı maddelerin yuvarlatılmış dışbükey kenarları olmasından dolayı ağız kenarındaki akıtıç ile içindeki malzemeler kolaylıkla akıtılabilmiş ve pigment, tahıl, kozmetik, tıbbi reçetelerin yanı sıra tapınaklarda sunu amaçlı kullanılmıştır⁴¹⁶. Ayrıca, Apicius'un tariflerinde belirtildiği gibi mutfak yemeklerini üretmek için eti baharatlar, yağlar, bitkiler, soslar⁴¹⁷, süt ve hayvansal yağlarla öğütmek ve karıştırmak için kullanılmış olan mortarium'ları, Romalılar İÖ 1. yüzyılda İngiltere'ye getirmiştir⁴¹⁸. İngiltere'ye ithal ile gerçekleştirilen fazla sayıda mortariumlar yoğun olarak kullanım görmüş ve yaklaşık 15 yıl sonra İngiltere'de mortarium fabrikaları kurulmuştur⁴¹⁹. Doğu Akdeniz Roma yerlerindeki buluntularda hiç yaygın değil ve Roma Dönemi'nde taş ve mermer kaplar tarafından çoğunlukla mutfak amaçlı işlev görmüştür⁴²⁰. Çeşitli sosları karıştırmak için

⁴¹¹ Hargis, 2007: 3-4. Etrüskler, mortarium'u diğer seramik kaplar ve değerli nesnelere birlikte bir kabı olarak kullanmıştır.

⁴¹² Smith, 1842: 622.

⁴¹³ A. g. e., 2007: 3-4.

⁴¹⁴ Doğan, 2007: 65-66.

⁴¹⁵ Korthold vd., 2015: 29.

⁴¹⁶ Türkmen, 2009: 7-10.

⁴¹⁷ Donnelly, 2016a: 67.

⁴¹⁸ Cramp vd., 2011: 1339-1350. Demir Çağı'na tarihlenen ilk tarihlenen ilk mortariumlar, ağırlıklı olarak güneydoğudaki yerleşimlerde bulunmuşlardır. İS 43'ten sonra hem ithal eden hem de yerel üretim mortariumlar yaygınlaşmış ve ilk yüzyılın sonlarına doğru, ithalatlar tamamen durmuş ve İS 100'den sonra çok az sayıda Galia mortariası üretilmiştir.

⁴¹⁹ Lyons, 2013: 7.

⁴²⁰ Hayes, 1967: 337.

tripodlar üzerinde asılı olan büyük mortariumlar (Fig.143), mutfaklardaki köleler tarafından saatlerce çaba sarf edilerek kullanılmıştır⁴²¹. Pişmiş toprak, taş ya da mermerden üretilmiş Roma mortariumlar da üreticinin adı veya ticari markası ile damgalanmış mühürler (Fig.144) görülmektedir⁴²².

Roma Döneminde geniş yayılım gösteren mortariumların, mermerden yapılmış örneklerinin yanı sıra, MS 3.-4. yüzyıldan sonrada görülen pişmiş topraktan yapılmış çeşitleri de bulunmaktadır⁴²³. Çeşitli malzemelerle yoğurma işlemi de yapılan kaba seramik gruplarından olan bu kaplar, ağız çevresi bir kapakla kapatılabilir ve genellikle antik dönemdeki her yerleşimde 1. yüzyıldan itibaren üretimi saptanabilmektedir⁴²⁴. Zaman içerisinde küçülen ve ağızlarını kaybeden mortariumların, mutfak gereçlerinden sofraya takımlarına dönüştüğü bilinmektedir⁴²⁵.

3.1.2. Simpulum (Kepçe)

Yarı küresel ve uzun bir sapı bulunan ve günümüzde de hala kullanılmaya devam edilen kepçe (Fig.145-146), yemekleri tabaklara eklemeye, karıştırmaya, içecekleri kadehlere koymaya ve libasyon da kullanılan aletlerden biridir⁴²⁶. Simpulum (Fig.147) veya Simpulum olarak bilinmektedir⁴²⁷. Sap kısımlarının eğim yapan yerlerinde dekoratif motiflerin bulunduğu şekil ve görünüşlerinin Hellenistik ve Roma Dönemlerine ait Varese'nin birkaç mil kuzeyinde, gümüş kepçe olarak adlandırılıp mutfak aletleriyle kullanıldığı bilinmektedir⁴²⁸. Dini festivallerde sıvı dökmek için kullanılmış olan simpulum⁴²⁹, törensel amaçlarla sikkeler üzerinde de betimlenmiştir (Fig.148)⁴³⁰.

3.1.3. Cochleare/Ligula (Kaşık)

Hem Grekçe hem de Latince kaşık kelimesinin kökleri *cohiea*'dan, küçük spiral şeklinde bir kabuktan oluşmuş ve Romalılar iki çeşit kaşık geliştirmiş ve ilki *cochleare*,

⁴²¹ Dalby ve Grainger, 2012: 19.

⁴²² Hayes, 1967: 337. Atina Agora kazılarında bulunmuş mortariumlar bu tiplere örnektir.

⁴²³ Ergürer, 2015: 87-88.

⁴²⁴ Fırat, 2011: 104.

⁴²⁵ Lyons, 2013: 7.

⁴²⁶ White, 1975: 191.

⁴²⁷ Rich, 1860: 603.

⁴²⁸ Richter, 1956: 44.

⁴²⁹ Beard vd., 1998: 205-368.

⁴³⁰ Perdue ve Carter, 2015: 277.

yuvarlak kâse, kabuklu deniz ürünleri, yumurta yemek için kullanılan ince, sivri saplı küçük bir kaşık türü, diğeri ise *ligula*, dekore edilmiş sapı, sivri oval kâselerden çorba ve yumuşak yiyecekler yenmek için kullanılmıştır (Fig.149)⁴³¹.

Yaygın olarak kullanılan, yerli gümüş tabakanın etkileyici Geç Antik hazinelerinin standart bir bileşenini oluşturan kaşığın masada düzenli olarak kullanımı, MS 1. yüzyıldan itibaren Roma döneminde başlamakta ve *ligula* olarak bilinen bir kuğu veya ördek kafası gibi sonlanan kavisli saplı tiplere sahiptir⁴³². Balıkları kılçığında⁴³³, salyangoz ve kabuklu deniz hayvanlarını kabuklarından ayırmak ve yemek için uygun sivri saplı küçük bir kaşık olan *cochleare*'yı kullanmışlardır (Fig.150-151)⁴³⁴. Kaşıkla daha kolay alım sağlamak ve yiyeceklerin çoğunu, kolayca sindirmek için ezmiş ya da dövmüşdürler⁴³⁵. Yemekleri yapmada ve yemek yemede kullanılmış olan kaşıklar, ayrıca kutularda depolanan kozmetik ürünlerini de *ligula* (Fig.152) yardımıyla almışlardır⁴³⁶.

3.1.4. Batillum (Kürek)

Koku veren otlar ve sığla yakmak için yanan kömürün taşındığı, küçük bir kürek (Fig.153) veya yemekleri ısıtmak için ateş tava olarak kullanıldığı bilinmektedir⁴³⁷. Latince *batillum* (Fig.154) ya da *batillus* olarak tanımlanmaktadır⁴³⁸. Pompeii'de bulunmuş kısa saplı, uzunlamasına yarıya kesilmiş, bazen çeşitli figürlerin kabartmalarla bazen de boncuk ya da düğmelerin bezendiği bu tip kürekler, Roma Dönemi'ne tarihlenmiş ve tütsü (Fig.155) yakımın da kullanılmıştır⁴³⁹. Demir eserler arasında *batillum*⁴⁴⁰, bazen bir ızgarayı temizlemek için bazen de MS 1.-2. yüzyılda kutsal bağlamlarda kullanılmıştır⁴⁴¹.

⁴³¹ Adamson ve Segan, 2008: 492.

⁴³² Parani, 2010: 143.

⁴³³ Rich, 1860: 183.

⁴³⁴ Smith, 1842: 248-249.

⁴³⁵ Alcock, 2006b: 116.

⁴³⁶ Hrnčiarik ve Novakova, 2019: 99.

⁴³⁷ A. g. e., 1860: 82.

⁴³⁸ Grenfell ve Hunt, 1903: 258.

⁴³⁹ Richter, 1915: 235-236.

⁴⁴⁰ Peck, 1898: 1514.

⁴⁴¹ Zazzaro, 2013: 82.

3.1.5. Colum (Süzgeç/Kevgir)

Yılan balığı, karides gibi yiyeceklerin temizlenirken pisliklerinden arındırılmasını sağlamak ve bunun dışında soğutmak, seyreltmek, karıştırmak amacıyla kullanılmış olan metal bir süzgeci (Fig.156), içme kabına yerleştirdikten sonra içine kar koyarak üzerine dökülen şarabın deliklerden bardağa tortu oluşturmadan akması sağlanmıştır⁴⁴². Bu teknik şarapların soğutulması içinde kullanılmıştır. Çeşitli örnekleri Pompeii'den bulunmuş olan bu süzgeç veya kevgirlerin (Fig.157), bronzdan yapılmış olanlarının delikleri, zarif bir desen oluşturmaktadır⁴⁴³. Roma mutfaklarında sıklıkla kullanılan uzun bir sapa ve kâse şeklinde delikli bir başa sahip bazı formların (Fig.158), Augustus'tan MS 250 yılına kadar Capuan fabrikalarında çok sayıda imal edildiği bilinmektedir⁴⁴⁴. Ayrıca Cambridgeshire'deki Bartlow ve Litlington'daki ikinci bir mezar yerinde delikli bir çeşit kevgir bulunmuştur⁴⁴⁵.

3.1.6. Cribrum (Elek)

Delikli parşömenlerden veya her bir örgü arasında boşluk bırakılacak şekilde dokunmuş elekler (Fig.159), ilk kez Galyalılar tarafından at kılı, İspanyollar tarafından keten ve Mısırlılar tarafından papirüs ve sazla yapılmıştır⁴⁴⁶. Romalıların kullandığı elekler, bir çerçevede tutulan, sıvılardan katıların elenmesi veya daha kaba taneciklerden daha ince ayrılması için bir tel ağdan oluşmuş aletlerdir⁴⁴⁷.

Farklı amaçlara uygun elekler (Fig.160) çeşitli malzemelerden yapılmıştır. Sert malzemeden yapılacak olan çerçeve üzerine örmek için burçak ile danel ve evde kullanım için sıradan un elekleri topraktan yapılmıştır⁴⁴⁸. Romalıların unlarını, sırasıyla en iyi unu veren, cribra excussoria ve pollinaria denilen iki çeşit eleklerle eledikleri bilinmektedir⁴⁴⁹. Özellikle pollinaria'nın⁴⁵⁰ pollen adı verilen bir unu elediği bilinmektedir⁴⁵¹.

⁴⁴² Rich, 1860: 187-188.

⁴⁴³ Smith, 1842: 264.

⁴⁴⁴ Harcum, 1921: 41-42.

⁴⁴⁵ Walters, 1905: 500-501.

⁴⁴⁶ Peck, 1898: 3041.

⁴⁴⁷ Turliuc vd., 2016: 123.

⁴⁴⁸ White, 1975: 103.

⁴⁴⁹ A. g. e., 1860: 215.

⁴⁵⁰ Williams, 1820: 270.

⁴⁵¹ Beckmann, 1817: 254.

3.2. Pişirme Kapları

3.2.1. Sartago (Tava)

Kurşun, zehirli bir metaldir. Bu grimsi metal, Romalılar arasında popüler olmuş ve kozmetik üretimi⁴⁵², tencere ve tavalarda da kullanılmıştır. Tavalar, genelde tutamak yerinde sapı olan, taban kısmı düz, bazen merkeze doğru hafif yükseltilmiş yapıda olabilen çoğunlukla mutfak işlerinde kullanılan malzemelerden biridir (Fig.161)⁴⁵³. Sıvıların rahat dökülebilmesi için dudak kısmı, tava ile tek parça bir halde olan geniş yassı sapı ve süspansiyon için bir deliği bulunmaktadır⁴⁵⁴. Sartago (Fig.162), ismini et veya balık kızartırken ya da içinde yağ ısıtıldığında yaptığı gürültülü sestem (bir çatırtı ima edilir) aldığı bilinmektedir⁴⁵⁵. Kızartma için kullanılmıştır⁴⁵⁶. Ayrıca etleri, kapaklı veya kapaksız tavada kızartarak sığ açılmalı kâselerle servis etmişlerdir⁴⁵⁷. Mayalanmış ekmekler, tavalarda da pişirilmiştir⁴⁵⁸. Aynı şekilde kızartma tavası (Fig.163) kullanımı, yiyecekleri yerden veya ateşten yükseltmeyi ve özel olarak tasarlanmış bir kap kullanarak hazırlanmasını içermektedir⁴⁵⁹.

Tavalar (Fig.164), sığ olan kızartma tavaları ve derin olan sos tavaları olarak iki grupta incelenmektedir⁴⁶⁰. Genellikle pişmiş topraktan ve bazende taş veya bronzdan yapılan kızartma tavaları, ilk kez 1898 yılında Kikladlar'da Christos Tsountas tarafından keşfedilerek eski insanlar tarafından suyla doldurulduğunda ayna olarak işlev gördüğünü savunmuştur⁴⁶¹. Çatallı veya dörtlü şekilli bir sapa sahipken, "taban" genellikle eşmerkezli daireler veya basit spiraller, radyal desenler ve bazen kürekli teknelerin resimlendirilemez bir dekorasyonuna sahiptir⁴⁶². İS 1. yüzyılda kısa, kalın veya yuvarlak süslemelere sahipken İS 2. yüzyıl ve sonrasında daha geniş, daha düz ağızlı tiplerde yapılan farklı kulplu

⁴⁵² Demir vd., 2014: 194-195. Toz ve rimel üretiminde, gıda baharatları için bir çeşni olarak, fermantasyonu durdurabilecek bir şarap koruyucu olarak kullanılmıştır. En önemlisi de antik Roma ve çevresinde büyük çoğunluğuna su sağlayan boru sisteminde kullanılmıştır.

⁴⁵³ Fırat, 2014: 22.

⁴⁵⁴ Vehling, 1977: 155-156.

⁴⁵⁵ Harcum, 1921: 44.

⁴⁵⁶ Donnelly, 2016a: 175.

⁴⁵⁷ Lis, 2015: 108.

⁴⁵⁸ Henry, 2010: 11.

⁴⁵⁹ Bukkemoen, 2016: 127. En eski kızartma tavaları 7. yüzyıl kadar uzanmaktadır. Ancak tavaların çoğu İS 850-1000 dönemine tarihlenmektedir.

⁴⁶⁰ Tekocak, 2006: 68.

⁴⁶¹ Papatthanassoglou ve Georgouli, 2009: 658. Kızartma tavalalarının işlevleri bir asırdan fazla süredir belirsizdir.

⁴⁶² Tsikritsis vd., 2015: 138.

“kızartma tavaşı” için ortak olan bir başka özellik kabın alt kısmında gösterilen çömlekçi işaretlerinin veya damgalarının bulunmasıdır⁴⁶³. Bazı antik kaplardaki bilgilere göre tavalardaki tutamakların özellikle bir askerin sırt çantasında saklamak veya kilerde saklanmasını kolaylaştırarak yer tasarrufu yapmak için tava boşluğunun üzerine katlanacak şekilde yapıldığı bilinmektedir⁴⁶⁴.

Sartago ile benzer yapıda olan ve genellikle direk ateşe tutularak içerisinde balık gibi yiyeceklerin kızartıldığı antik dönem tavalardan biri de Teganon’dur⁴⁶⁵. Attanitai, Hipponex’in bahsettiği bir kızarmış hamur tatlısıdır: “francolin (oyun kuşu) ve tavşan yerken, kızarmış teganitas hamurunu susamla tatlandırın”, bu tatlı için kullanılan terim tava olarak bilinen teganon kelimesinden gelir ve lukumathes adı verilen benzer bir Yunan tarifi olduğu, meyveye rendelenmiş limon kabuğu ekleyerek şarap yerine konyak kullanılarak yapıldığı bilinmektedir⁴⁶⁶.

Patara kazılarında açılan “Roma dönemine ait günlük kullanım seramikleri” Patara seramiklerinde önemli bir gruptur ve günlük kullanımdaki seramikler arasında en çok görülen seramik formları güveç, tencere ve tava gibi yemek pişirme ürünleridir⁴⁶⁷. Sarımsı kırmızı veya alt tonlarındaki hamurun içinde yoğun oranda kum, kireç, mika ve katkı maddesi içeren, iç ve dış yüzeylerininse hamur rengine benzer bir renkte astarla kaplı olan Patara tavalarda Erken Roma Dönemi’nden itibaren cidarı kalınlaşıp konik bir yapı olan gövde yapısının derinliği artmıştır⁴⁶⁸.

Korkut tavaları, spiral saplı, yatay kulplu/tutamaklı, derin yuvarlak gövdeli ve tepsiye benzeyen yuvarlak kulplu alçak tavalardır⁴⁶⁹ olmak üzere dört ana grup altında değerlendirmiş ve kendisinin oluşturduğu tipolojik gruplama esas alınmıştır⁴⁷⁰. Tabanı düz ve konik gövdeli, kızartma yapmak için kullanılan Spiral saplı tavalarda, İS 1.-3. yüzyıllar arasında kullanılarak, tıpkı yatay kulplu/tutamaklı tavalarda olduğu gibi derinlikleri az ve karşılıklı iki

⁴⁶³ Forster, 2009: 136.

⁴⁶⁴ Vehling, 1977: 155-156.

⁴⁶⁵ Akkurnaz, 2016: 19.

⁴⁶⁶ Salza P. R., 2007: 105.

⁴⁶⁷ Korkut ve Ercan, 2007: 96-97. Bu seramikler tipolojik olarak Helenistik çağda mal formlarının devamı olarak karakterize edilebilir ve işlevlerine bağlı olarak bazı alt gruplar içerirler. Bu alt gruplar arasında kronolojik varyasyonlar görülmekle birlikte, temel seramik formlarının erken Bizans Dönemi’ne kadar önemli bir değişiklik olmaksızın kullanıldığı bilinmektedir.

⁴⁶⁸ Korkut, 2007: 432-441.

⁴⁶⁹ A. g. e., 2007: 433-440.

⁴⁷⁰ Özdemir, 2009: 54.

kulba sahip tepsi formlu yuvarlak kulplu sığ tavalarda tutamaklarından asılabilmektedir⁴⁷¹. Ayrıca ağız çapları taban çaplarına oranla daha geniş olan Phokaia tavaları (Fig.165), dudak kısmının dışında bazen de üzerinde ustanın parmak izlerinin görüldüğü ince tutamalara ve karşılıklı saplara sahiptir⁴⁷². Menderes Magnesiası Theatron kazısında yapılan çalışmalarda ele geçen tavalarsa, Magnesialı seramik ustaları tarafından oldukça fazla tercih edilip üretildiğini ve Doğu Akdeniz’de ve Ege Denizi’ndeki kazılarda bulunan antik dönem insanların en çok tercih ettiği Phokaia pişirme tavalardan (Fig.166) olduğu bilinmektedir⁴⁷³.

3.2.2. Olla

Pişirme ve evsel amaçlar için kullanılan genellikle pişmiş kilden yapılmış, geniş ağıza sahip bazı formlarda kapaklı olabilen kaptır (Fig.167)⁴⁷⁴. Kavanoz ya da küçük bir kap⁴⁷⁵ olarak adlandırılan, yiyecekleri saklamak ve depolamak amacıyla kullanılan olla’nın dudağı geniş olduğu için, yulaf lapası ve yahni gibi içerisine konulan yiyecekleri karıştırmada kolaylık sağlamaktadır⁴⁷⁶. Ateş üstüne konularak içerisindeki yiyeceklerin pişirildiği olla kabı (Fig.168), tören kabı olarak ve gömü amaçlı, ölülerin küllerini tutmak içinde kullanılmıştır⁴⁷⁷. Mutfakta sıradan pişirme kabı olarak, ateşin üzerinde zincirlerden asılan aenum veya kazanın aksine, düz tabanlı olla kullanılmıştır⁴⁷⁸. İçerisinde çeşitli yemekler pişirilmiş, meyvelerden yaptıkları marmelatları ve sıklıkla kullandıkları suları da ısıtmak için olla kabını kullanmışlardır⁴⁷⁹. Kullanım alanlarından biri de bitkilerdir. Suyla doldurulan, sadece üst kısmı toprak yüzeyinin üzerine gömülen olla’lar, tipik olarak üç ya da dört tane yan deliği ve taban deliği bulunan Roma bahçelerinde ağaç, üzüm gibi bitkileri dikmek, taşımak ve dikilen bitkileri hava katmanlarıyla yaymak içinde kullanılmıştır (Fig.169)⁴⁸⁰. Genellikle hem yan hem de taban delikleri ateşlenmeden önce bitkiler

⁴⁷¹ Korkut, 2007: 433-440. İS 5. yüzyılda kullanılmaya başlanmış olan yatay kulplu/tutamaklı tavalalar, dışa taşkın bir ağız, parmak baskısı yöntemiyle yapılmış kulplar ve kulpların orta kısmını boş bırakarak istenildiğinde duvara asılmasını sağlamak amacıyla kullanılmıştır. Kesin tarihi tam olarak bilinmese de İS 5.-6. yüzyıla tarihlenen yuvarlak gövdeli derin tavalalar, gövdelerinin derin ve yuvarlak olmasıyla kepçeye benzer yapıda olup sulu yemeklerin pişirilmesinde de rol oynadığı düşünülmektedir.

⁴⁷² Firat, 2014: 22.

⁴⁷³ Vapur, 2011: 165.

⁴⁷⁴ Adeline ve Fairholt, 1905: 277.

⁴⁷⁵ Birch, 1873: 551.

⁴⁷⁶ Tschén ve Emmons, 2014: 53.

⁴⁷⁷ Birch, 1858: 319.

⁴⁷⁸ White, 1975: 178-191.

⁴⁷⁹ Akkurnaz, 2016: 16-18.

⁴⁸⁰ Lewis M., 2006: 207.

yerleştirilir ve bununla birlikte, bazı ollalar, ateşlendikten sonra delinmiştir; örneğin Petra'da bulunan saksıların çoğu ateşe tutulduktan sonra delinmiştir⁴⁸¹. Bahçelik alanında kullanılan Olla'nın gözenekli duvarlarından dolayı su toprağa karışır, bitki kökleri tarafından bir emme kuvveti oluşturarak kuru olan toprak, kökleri “çektığı” için olla'nın içindeki su daha hızlı salınmasını sağladığı ayrıca olla'ya iki parça bal ve bir şarap ekleyerekte kaynatıldığı bilinmektedir⁴⁸².

3.2.3. Caccabus

Özellikle sebze yemeklerini pişirmede tercih edilen caccabus (Fig.170), yemek yapmak amaçlı kullanılmasının yanı sıra yiyecekleri depolamak ve saklamak amacıyla da kullanılmıştır⁴⁸³. Üçayaklı olanları da bulunan günümüzdeki kazanlara benzeyen caccabus, tencere, güveç ve çaydanlık olarak kullanılmıştır⁴⁸⁴. Yemek pişirmek için bir ateşin üzerine veya ateşin üzerinde asılı duran bir tripodaya yerleştirilerek (Fig.171), kalay, bronz ve topraktan yapılan türleri yaygın olarak görülmektedir⁴⁸⁵ (Fig.172).

3.2.4. Maltız

Genellikle yemek pişirme amacıyla kullanılan ayaklı, ızgaralı, taşınabilir ocak olan maltız (Fig.173), içerisine kömür yerleştirilen ve üstüne tavaya benzer kapların konulduğu mutfak aletlerindedir (Fig.174)⁴⁸⁶. Genellikle zarif bir şekilde tasarlanmış olan maltız, içerisine konulan yanıcı yağdan dolayı tehlikeli olabilmektedir⁴⁸⁷. Dairesel kubbeli fırınlar esas olarak mayasız ekmek ve hamur işleri pişirmek için kullanırken çoğu yiyecek, bir zincir veya pişirme kabından askıya alınan kazanlarla maltız veya açık ocakta demir ızgaralar üzerinde pişirilmiştir⁴⁸⁸. Roma evlerinin çoğunda banyolar dışında ısıtma sistemi yoktu ve soğuk havalarda⁴⁸⁹, muhtemelen maliyeti nedeniyle de evlerde sadece birkaç odayı

⁴⁸¹ Lewis M., 2006: 207.

⁴⁸² Donnelly, 2016a: 260.

⁴⁸³ White, 1975: 179.

⁴⁸⁴ Vehling, 1977: 183.

⁴⁸⁵ A. g. e., 2016a: 23-24.

⁴⁸⁶ Forbes, 1966: 61.

⁴⁸⁷ Bunson, 2002: 223.

⁴⁸⁸ L. Adkins ve Roy A. Adkins, 2004: 381.

⁴⁸⁹ Amulree, 1973: 247.

ısıtıldığı, kamu ve özel banyolarda büyük etki yaratmak için kömür yakan maltız'lar ısıtmayı sağlamıştır (Fig.175)⁴⁹⁰.

3.2.5. Thermospodium

Hem mutfakta hem de yemek odasında kullanılan yiyecek ve içecek ısıtıcısı olarak bilinen ve gelen misafirin önünde yemekleri hazırlamak için kullanılmış⁴⁹¹, küçük mangal tiplidir (Fig.176)⁴⁹². Ateşin üzerine yerleştirilen ekmekleri pişirmek, eti kızartmak veya genel yemek pişirmek için kullanılmış; basit, portatif fırınlar olarak bilinmektedir⁴⁹³.

Pompeii'de bulunan ayrıntılı bir thermospodium'un (Fig.177) dört dekoratif ayak üzerinde duran kare kutusu ve urne şeklindeki kabı ısıtan, sıcak su veya odun kömürü bulunmakta ve gizlenmiş bir kapak, ısıtılan sıcak suyu çıkarmak için kullanılmıştır⁴⁹⁴. Kömürün yandığı kısımda içerisinde ısıtılan sıvının kaplara rahat boşaltılmasını sağlayacak bir musluk, yanmış kömür külleri için bir tepsi bulunmakta ve triclinium'da çoğunlukla şarapları ısıtmak için kullanıldıkları bilinmektedir⁴⁹⁵.

3.3. Sofra Takımları

3.3.1. Terra Sigillata

Terra sigillata, Batı Roma İmparatorluğu boyunca üretilen ve yaygın olarak dağıtılan sofrta takımlarındandır ve üretim MÖ 30 yıllarında İtalya'da başlayarak daha sonra İÖ 1. yüzyılın son çeyreğinde güney Galya ve İS 1. yüzyılın başlarında Merkez Galya'ya ulaşarak, İS 2. ve 3. yüzyıllarda Argonne, Mosel ve kuzeydoğu Galya bölgelerinde gerçek bir üretim sahaları ortaya çıkmıştır⁴⁹⁶. Arretium/Arezo (Fig.178), Mısır, İngiltere, Hindistan, İS 20'de Güney Galler'deki La Graufesenque (Fig.179), 200'lerde Fransa'da Lezoux (Fig.180) ve Almanya'daki Rheinzabern bölgelerinde gelişmeye devam etmiştir⁴⁹⁷. Tunus, Cezayir, Mısır, Filistin, Kuzey Suriye ve ayrıca Anadolu'da Tralleis, Pergamon, Sagalassos, Antakya,

⁴⁹⁰ L. Adkins ve Roy A. Adkins, 2004: 172.

⁴⁹¹ Apicius, IX.VIII, 214-215.

⁴⁹² Adamson ve Segan, 2008: 252.

⁴⁹³ Foss, 1994: 19-20.

⁴⁹⁴ Alcock, 2006b: 111.

⁴⁹⁵ Deighton, 1999: 59.

⁴⁹⁶ Oyen, 2015: 281.

⁴⁹⁷ Enşan, 2008: 5-6.

Tarsus ve Kıbrıs gibi birçok alanda üretimi ve kullanımı yapılmıştır⁴⁹⁸. İS 4. yüzyıla kadar kullanılan bu teknik Hellen ve Roma'da daha sonraki yıllarda bir daha kullanılmamış ve unutulmuştur⁴⁹⁹.

Batı Sigillata, İtalya'dan İspanya, Fransa ve İngiltere'ye yayılmış ve Augustus Dönemi'nin tipik çanak çömlek ürünü olarak İS 1. yüzyılda üretilmeye devam edilmiştir⁵⁰⁰. İtalya'da, terra sigillata üretiminin ilk ve aynı zamanda ana merkezi, bugün Arezzo adı verilen eski Etrüsk Arretium kasabasıdır. Arretine çömlekçileri, "Arretina vasa" olarak tanınan ince kırmızı astarlı sofrta takımlarını İÖ 1. yüzyılın 2. yarısında üreterek ince mal yapımında teknik deneyim kazanmışlar ve Arretine terra sigillata'larını yaklaşık İÖ 20'de ihraç ederek, ilk olarak Galia ve Rheinland'da Roma birliklerine tedarik ederek, İmparatorluk boyunca bilinmeye başlanmış ve Tiberius Dönemi'nde ise, Arezzo'nun ihracat için seri üretimi sona ermiştir⁵⁰¹. Kırmızı astarlı seramik grubu olarak bilinen İÖ 2. yüzyılın ortalarında görülen Doğu Sigillata ise, 3 gruba ayrılmışlardır. Samos, Bergama (Hellenistik-Roma) ve Çandarlı olarak A, B, C adı altında gruplandırılmıştır⁵⁰². Sarımsı pembemsi, devetüyü renginde olan DSA grupları (Fig.181), Antiokheia, Tarsus, Samaria, Latakha, Nabatya, Kıbrıs; kırmızımsı daha özensiz olan DSB 1 ve mika katkılı pembemsi kahverengi DSB 2 grubu, Tralleis (Fig.182), Ephesos, Priene, Tenedos, Letoon (Fig.183); sarımsı kırmızıdan kırmızımsı kahverengi DSC grubu (Fig.184) ise, Pergamon ve Çandar'da üretilmiş ve çeşitli bölgelere yayılmıştır⁵⁰³.

Roma İmparatorluk Dönemi boyunca terra sigillata, MÖ 2. yüzyıldan MS 6. yüzyılın sonuna kadar geniş bir yayılım gösteren rölyef bezemeli sofrta kaplarıdır⁵⁰⁴. "Terra Sigillata" terimi ilk olarak 19. yüzyılda arkeologlar tarafından kullanılmış ve Latin terra (toprak) ve sigillum (damgalı) kelimelerinden oluşmaktadır; ancak, tüm kırmızı astarlı mallar figürler veya çiçek süsleriyle süslenmemiş, damgalamaya ek olarak, barbotin, applike, rulet ve kazı teknikleri de kullanılmıştır⁵⁰⁵. Kalıpları ve süsleri metal işçiliğinden esinlenerek, süslü veya süslemesiz, kırmızı kil ve kırmızı sabunlu astarlı kalıp yapımı

⁴⁹⁸ Ertürk, 2019: 7.

⁴⁹⁹ Çizer, 1993: 225.

⁵⁰⁰ Civelek, 2010: 170. Kazılar, İtalya'nın sadece çanak çömlek değil, aynı zamanda ustalarını da ihraç ettiğini göstermiştir.

⁵⁰¹ Fülle, 2000: 25.

⁵⁰² Enşan, 2008: 10-12.

⁵⁰³ Özdilek, 2019: 56-67.

⁵⁰⁴ Kiiskinen, 2013: 23.

⁵⁰⁵ A. g. e., 2010: 169.

çömlek içeren terra sigillata formları ve süslemeleri, gümüş, bronz ve cam sofrta takımlarında bulunanlarla da karşılaştırılabılmekte ve üs veya tondos üzerinde atölye isimleri, rozetler, palmetler gibi basit çiçek süslemeleri içeren yazıtlar taşıyan, kırmızı astarlı çanak çömleklerin çoğu sadedir⁵⁰⁶. Ayrıca Terra Sigillata üreten üreticiler, uygun durumlarda, seramik malların alt kısmındaki menşe pulları (Sigillum) ile bazende ilgili ustanın adıyla da tanımlanmıştır⁵⁰⁷.

Roma döneminde büyük ölçekli endüstriyel seramik üretimine örnek olan terra sigillata, genellikle yükseltilmiş motifler ve standart şekillerle süslenmiş, çanak çömlekleri Hellen geleneğinden esinlenen siyah astarlarla değiştirerek, ortak seramik ve lüks metal sofrta takımları (bronz veya gümüş) arasında hızla yarı lüks yemekler olarak kullanılmıştır⁵⁰⁸. Kil ile çeşitli malzemeler kullanılarak ürettikleri terra sigillata'ları, yemek takımları olarak çoğu zarif bir şekilde boyanmış ve metal plakalardan daha fazla maliyetli olduğu düşünülmüştür⁵⁰⁹. Ayrıca ölü yemeklerinde kâse, testi, tabak (Fig.185) gibi terra sigillata grupları da kullanmışlardır⁵¹⁰.

3.3.2. Patina

Roma mutfağında tipik bir ürün olan yükseltilmiş ağız kenarlı düz bir pişirme kabı olan patina (Fig.186), birçoğu yumurta kullanılarak yapılmış yemek olarak Apicius'un tariflerinde yer almıştır⁵¹¹. Yemek kitaplarında patina ister kırsalda toplanmış olsun ister pahalı bir ekili çeşit olarak satın alınmış olsun, tüm Romalılar arasında favori bir sebze olan kuşkonmaz ve kişniş, soğan, şarap, liquamen ve yumurta gibi malzemelerle karıştırılarak üzerine karabiber serpilerek servis edilmiştir⁵¹². Şölenlerin ayrılmaz bir parçası olan pişirme tabağının, düz tipleri ekmek pişirmede⁵¹³ ve kapak kapatılarak kavanoz gibi üzümleri tutmada kullanılmıştır⁵¹⁴. İnce bir şekilde işlenmiş metal sos tavası olarakta masada servis

⁵⁰⁶ Civelek, 2010: 169-170. Anadolu'daki Terra Sigillata nadiren dekore edilmiştir.

⁵⁰⁷ Rahim, 2016: 20.

⁵⁰⁸ A. g. e., 2016: 20. Süslü şekiller üretmek için modellerin kullanılması sigillata'yı, İÖ 3. ve 2. yüzyıldan Megara veya Samos'un Hellen vazolarına bağlar. Bu seramikler, eski metinlerden bahsedilen "Vasa Samia" adı altında gelmektedir. Sigillata, Hellenistik Dönemden ayırt edilebilmektedir.

⁵⁰⁹ Ermatinger, 2015: 336.

⁵¹⁰ Akçay ve Tokuştepe, 2018: 203-205. Olba'daki Nişli Alan I (Urne mezar) kazılarında ele geçirilmiştir.

⁵¹¹ Dalby, 2003: 102.

⁵¹² Bober, 2003: 185-187.

⁵¹³ Donnelly, 2016a: 71-95.

⁵¹⁴ Smith, 1842: 724.

amacıyla kullanılmıştır⁵¹⁵. Romalıların yediği bir yemek takımı olan genellikle küçük bazılarının ise, oldukça büyük olduğu da bilinmektedir⁵¹⁶.

Olla'dan biraz sığ ve patera'dan daha derin olan bu kap (Fig.187), Paestum'daki bir mezarda bulunan orijinalin karşılaştırılmasıyla anlaşıldığı üzere, genellikle topraktan yapılmış ve özellikle mutfaklarda sos ile servis edilen yahni, güveç gibi yiyeceklerin getirilmesiyle ve farmasötik operasyonlarda çok amaçlı kullanılmıştır (Fig.188)⁵¹⁷.

3.3.3. Patella

Genellikle metal ve topraktan yapılan bir sapa sahip ve çok derin olmayan bu kaplar, yemeklerde ve masada servis yapmak, et veya sebze tutmanın dışında bazende bir pişirme kabı olarak kullanılmıştır⁵¹⁸. Çoğunlukla üzerine yemeklerin katıldığı bir tabak olarak kullanılmıştır (Fig.189). Görünüşü modern bir tavaya benzemektedir. Ayrıca bir fırına veya ateşin üzerine koyarak pişirilen bu kaplar, oğlak eti pişirmede ve pişirilmiş bir tatlı için karıştırma kabı olarakta kullanılmıştır⁵¹⁹.

Sıvıları azaltmak için kullanılan patella, Marcellus Empiricus ve Tralles İskenderinin üriner (idrar) problemlerinde adak keçi kanını sunmak için demirden yapılmış patellaları kullandığı bilinmektedir⁵²⁰. Ayrıca en az kanıtlanmış askeri dekorasyon türlerinden biri olarakta bilinen patella için sadece bir referans var ve bu, patellanın *Salluitana turma* tarafından kazanılan ödüller arasında yer aldığı ve İÖ 89 yılına kadar uzandığı bilinmektedir⁵²¹.

⁵¹⁵ Vehling, 1977: 243-244.

⁵¹⁶ Ermatinger, 2015: 335.

⁵¹⁷ Rich, 1860: 479-480.

⁵¹⁸ A. g. e., 2015: 344.

⁵¹⁹ Donnelly, 2015: 143-144.

⁵²⁰ Bliquez, 2015: 289.

⁵²¹ Maxfield, 1981: 96. Ancak patella muhtemelen Polybius tarafından phiale olarak adlandırılanla aynı tipte bir dekorasyondur.

3.4. Depolama Kapları

3.4.1. Amphora

Dar ağız, dışa dönük dudak, dar boyun, taşımayı kolaylaştıracak şekilde yapılmış simetrik kulplar, içerisindeki malzemeyi boşaltırken kullanılacak ayak bilinen en karakteristik özelliklerinden olan; “Amphi” (karşılıklı) ile “phoros” (taşımak) kelimelerinin birleşmesinden oluşan antik çağ ve günümüzde değişik form ve tiplerde kullanılmış kaplardır (Fig.190)⁵²². Form olarak toplu miktarları tutacak kadar büyük ancak insan tarafından taşınabilecek kadar da küçük boyutta yapılmıştır. Ortalama 1 m. yüksekliğinde boşken 40 kilo ağırlığında olan antik amphoraların boynu hem hava geçirmez bir tıpa için tutucu hem de içindekileri dökmek için huni olarak işlev görmüştür⁵²³. Bozulma yavaşlıkları nedeniyle de İÖ 1500 yıllarından Akdeniz boyunca ve İS 500'e kadar da örneklerin bulunduğu en eski ticari kaplardır⁵²⁴.

Amphoralarda şarap, zeytinyağı, tuzlanmış balık ve garum malzemelerinin ticaretleri yapılmıştır⁵²⁵. Aynı coğrafi bağlamda ve balık işleme fabrikaları ile yakın ilişki içerisinde, Peniche, Sado ve Tejo vadileri, Alentejo ve Algarve kıyılarında bulunan, amphora üreten en az 18 seramik merkezi, fırınlarla balık avına ve tuzun çıkarılmasına bağlı olarak, balık tuzlama atölyeleri bulunmuştur⁵²⁶. Lusitania'da bu tür bir üretimden bahsetmese de ilin güney ve batı kıyıları boyunca dağıtılan cetariae'nin önemli üretim hacmini gösteren geniş yapısal kalıntılar göz önüne alındığında, tuzlu balık endüstrisinin önemi açıktır ve ayrıca, belirlenen 25 balık tuzlama atölyesi ile Troia, Roma dünyasının en büyük üretim merkezlerinden biri olmuştur⁵²⁷.

Cumhuriyet Dönemi boyunca şarap ve zeytinyağı talebini karşılayan İmparatorluk Dönemi'nde talebin yükselmesiyle, amphoranın Cumhuriyet Dönemi'nde tüm seramik malzeme topluluğundaki payı en fazla %5-6 iken, İmparatorluk Dönemi'nde bu oran

⁵²² Doğer, 1991: 7-20. Amphora kaplarının, en erken örneği Batı Anadolu ve Ege adalarının bazılarında Erken Tunç Çağı'ndan itibaren görülmektedir.

⁵²³ Will, 1977: 264.

⁵²⁴ Twede, 2002: 98.

⁵²⁵ Teichner ve Pujol, 2008: 304-308.

⁵²⁶ Bombico, 2005: 21.

⁵²⁷ A. g. e., 2005: 21.

%30'un üzerine çıkmıştır⁵²⁸. Bu artışla birlikte Geç Cumhuriyet Dönemi'nde gemiyle taşınan amphoraların, deniz ticaretindeki önemi de oldukça fazla olduğu görülmektedir⁵²⁹.

Malzeme olarak içerisinde her türlü yiyeceğin saklandığı amphoralar kazılarda yoğun olarak ele geçen mutfak kaplarından biridir⁵³⁰. Roma Dönemi'nde insanlar savaşırken bile askerlere moral olsun diye şarap dağıtılmıştır. Bir süre sonra ordunun şarap ihtiyacı artmış, şaraba bağlı olarak bağıcılığında artmasıyla birlikte bu durum tahıl alanlarına kadar sıçramıştır⁵³¹.

Vücudu uzun ve oldukça zarif olan Mısır amphora, ağzı daha küçük daha dar olması ve genel formun incelenmesi dışında Panathenaik amphora, vücut daha kalın ağız daha dar, boyun kısmı çift sarmal ya da zincirle süslenen Tiren amphora, siyah figürlü boynu daha büyük vücutla orantılı olarak daha uzun ve kulplu Bacchic amphora, konu hariç bütün yüzeyleri boyalı, siyah ve her iki tarafında az sayıda figür bulunan Nolan amphorası, ters koni gibi kalın üst üste binmiş gibi görünen ağzı ve beyaz rengin çok kullanıldığı Aptdian amphorası (sadece Apulia'da bulunduğu için o ismi alır), silindirik gövdeli, spiral kulplu uzun boylu, kulpları ve ayakları çiçek süsleriyle süslenen amphora ve uzun, açılabilir ağzın üstünde yükselen ve altı yukarı doğru kıvrılan amphora gibi tipler bulunmaktadır⁵³².

Erken İmparatorluk Dönemindeki bazı amphora tiplerine bakıldığında Cumhuriyet Dönemi amphoralarının form etkisinde kaldığı görülmüştür⁵³³. İÖ 2. yüzyılın 2. yarısında şarap ticaretinde görülen Dressel 1 amphoraları (Fig.191), Geç Cumhuriyet Dönemi'nde, İtalyan şarap ticaretinde Akdeniz pazarlarında tanınan Latin karakterindeki ilk Roma amphorasıdır⁵³⁴.

Dressel 2-4 amphora, Rhodian'ın yalnızca askeri birimlerin yerleştirildiği yerlerde, yani güney Pannonia'da (Mursa, Cibalae, Gomolava, Sirmiyum, Bononia ve Acumincum)

⁵²⁸ Komar, 2018: 96.

⁵²⁹ Sakarya, 2016: 16.

⁵³⁰ Özdemir, 2009: 67.

⁵³¹ Doğer, 1991: 21. İmparator Domitianus, bağıcılık anlayışına sınırlama getirerek, İÖ 1. yüzyılda Gallia (Fransa), Hispania (İspanya) ve Germania'nın (Almanya) şarap gereksinimini İtalyan endüstrisi karşılarken daha sonraki zamanlarda zeytinyağı için İspanya ve Kuzey Afrika, şarap için de Ege ve Gallia ünlenmiştir.

⁵³² Birch, 1858: 77-79.

⁵³³ Palamutçu, 2013: 13.

⁵³⁴ Paksoy, 2007: 26.

ve Amber boyunca bulunmuştur⁵³⁵. İÖ 1.- İS 1. yüzyılda Apulia'da üretilen, Batı Akdeniz'den Karadeniz'e kadar geniş bir alana yayılmış Lamboglia 2 amphoralarıysa (Fig.192), Dressel 6 amphorası (Fig.193) ile benzerlik gösteren bu amphoraların yükü genellikle zeytinyağıdır ancak, bazı buluntular sonucunda reçine kalıntılarına rastlanan örneklerinde şarapta taşınmış olabileceğini göstermektedir⁵³⁶.

Elaiussa Sebaste Baetica'daki kazı da bulunan Doğu Sigillatolar, İtalya, İspanya ve Ege adalarında üretilmekte, yine bu alanda bulunan DR 8 amphorası uzun, ince boyun ve konik gövdesiyle diğer amphora tiplerinden ayrılarak DR 12'ye oranla geniş, DR 38'e göre daha dar olan gövde yapısı bulunmaktadır⁵³⁷.

İS 1. yüzyılda bağıcılıkta yükselen Güney Fransa bölgesinde Ostia'da fazlaca Gaulois şarap amphoraları bulunmuş ve İS 1. yüzyıla tarihlenen Gaulois 1, 2 (Fig.194), 3, 5 amphoraları, çeşitli fırınlarda üretilirken, Gaulois 4 amphorası, Güney Fransa'da İS 1. yüzyılın ortası ile İS 3. yüzyılda üretilmiş ve İS 3. ve 4. yüzyılda Afrika I ile İS geç 2. yüzyıl ile geç 4. yüzyılda Afrika II amphoraları görülmüştür⁵³⁸. Kartaca kökenli Kuzey Afrika Amphoraları (Fig.195) olarak bilinmektedir⁵³⁹.

Hammamet 1-3 tipi ve Keay 25 tipi olarak bilinen İÖ 2. yüzyıl-İS 7. yüzyılda Afrika şarap amphoraları üretilmiştir⁵⁴⁰. Geç Roma Dönemi'nde ise, İS 4. ve 6. yüzyılda Kuzey Afrika amphoralarının dudak kenarı, gövde ve diplerindeki farklılıklardan dolayı silindirik formlar ele geçmiştir⁵⁴¹.

İS 4. yüzyıl ile İS 7. yüzyıllar arasında üretilen Kilikya, Kıbrıs, Rhodos kökenli oldukları LR 1 amphoraları (Fig.196) erken dönemde dar uzun bir boyna geç döneme doğru geniş boyunlu, oval gövdeli bir yapıya sahipken Doğu Akdeniz amphorası olarak bilinen, İS 4. ile geç 6. ve erken 7. yüzyıllar arasında Knidos'ta üretilen LR 2 amphoranın kökeni Ege ve Karadeniz bölgesinde kısa boyna, yüksek bir ağza, gövde üstünde kısa kulplara sahip yapıdayken, Batı Anadolu kıyıları, Ephesos bunun yanı sıra Mısır, Bizantium, Samos,

⁵³⁵ Egri, 2007: 44-45.

⁵³⁶ Doğer, 1991: 23-24.

⁵³⁷ Kızıllarlıoğlu, 2014: 233-235.

⁵³⁸ Palamutçu, 2013: 15-16.

⁵³⁹ A. g. e., 1991: 28.

⁵⁴⁰ Heslin, 2008: 58.

⁵⁴¹ Korkmaz, 2011: 21.

Thasos, Sardes ve Halikarnassos gibi birçok üretim alanları olan LR 3 amphoraları (Fig.197), İS 4. yüzyıla kadar tek kulplu, İS 4. yüzyıldan sonra ikinci bir kulp eklenerek kullanılmıştır⁵⁴².

Dışa dönük ağız, kısa boyun, omuzdan gövdeye doğru dik olarak yerleşen oval iki kulp, omuzda yiv, gövde silindirik, kaide ise yivli ve konik yapıda olan Silifke Müzesi'nde bulunan LR 4 amphorası İÖ 4. yüzyıldan itibaren Akdeniz ticaretinde en çok kullanılan amphoradır⁵⁴³.

Ticari amphora tipleri içerisinde yoğun bir hacme ve büyük bir boyuta sahip olan Zemer 41 amphorası, Kelenderis'te Roma Dönemi'ne tarihlenen Kilikya Bölgesi amphoralarından biri olup ele geçen 4 parçası, ağız kenarı, kulp ve dip kısımlarından oluşan bu parçalar olasılıkla ayrı amphoralara aittir (Fig.198)⁵⁴⁴.

Mısır bölgesinde, özellikle duvar resimlerinde yer alan betimlemelerde de görüldüğü üzere, altlık üzerinde dik bir şekilde durması sağlanan amphoraların, şarabın amphoralar içerisinde fermante edilerek, ince pipetler veya tüpler aracılığıyla içindeki sıvı emilir ve bu resimlere ek olarak şarabın içilmesine ilişkin betimlemelere de sıklıkla duvar resimlerinde rastlanmıştır⁵⁴⁵.

Kilikya kıyılarında, Dana Adasında ve Boğsak yakınlarındaki bir koyda iki batık alanı, Tisan-Körselik Adası çevresinde ise, yoğun miktarda bütün ve kırık amphoralara rastlanmıştır (Fig.199)⁵⁴⁶. Mavikent'e doğru yapılan sualtı verilerinde Roma Dönemi amphora kırıklarıyla, Dressel 1, Dressel 2-4, Geç Roma 1 (LR 1) ile Kos tipi çift şerit (bifid) kulplu amphora'ya ve bunun yanı sıra Boğsak alanında yapılan çalışmalarda da yoğun olarak Dressel 2-4 tipi Roma amphoralarına rastlanmıştır (Fig.200)⁵⁴⁷.

Antik Roma'da şarap ticaretini anlatan çeşitli mozaiklerde görülmektedir⁵⁴⁸. Bu mozaikte (Fig.201) de görüldüğü gibi güvertesinde amphoraların yer aldığı bir gemi

⁵⁴² Palamutçu, 2013: 16-19.

⁵⁴³ Alkaç, 2013: 115.

⁵⁴⁴ Tekocak ve Zoroğlu, 2013: 113.

⁵⁴⁵ Şenol, 2009: 9.

⁵⁴⁶ Toskay-Evrin ve Evrin, 2005: 110-111.

⁵⁴⁷ Özdaş, 2005: 111-437.

⁵⁴⁸ Grace, 1979: 31.

betimlenmiştir. Balık sosları, tuzlanmış balık, zeytinyağı ve şarap, Kuzey Afrika Amphoralarında taşınan malzemelerdendir⁵⁴⁹.

3.4.2. Dolium

Hellen döneminde kullanılan Pithos kaplarının benzerleri olarak doliumlar Roma döneminde kullanılmıştır⁵⁵⁰. Genellikle toprağa gömülen küpleri andıran, yaklaşık 2 m.'ye yaklaşan boyutları bulunan ve özel fırınlarda üretilen, içine zeytinyağı, şarap gibi malzemelerin yerleştirilip saklandığı büyükçe kaplardır⁵⁵¹. Kulbu olmayan bu kaplar geniş yapılı formlarından dolayı içerisine yerleştirilen malzemeleri rahatlıkla doldurulup boşaltılmasını sağlamaktadır⁵⁵². Zeytinyağ, şarap ve tahılların dışında balıkları da dolium (Fig.202) içerisine koydukları veya gömülü olan doliumların içinde saklamışlardır⁵⁵³. Ayrıca yağlanmaya bırakılan hayvanları da doliumlara yerleştirmişlerdir⁵⁵⁴. Kapları tekrar kullanmak için içlerini temizlemektedirler. Columella bu durumu, özellikle içerisindeki yağlı yiyecekler boşaltıldıktan sonra kabın iki kez sıcak su ile (aşırı sıcak olmasa da) temizlenmesini, ellerle nazikçe ovulurken ılık suyla tekrar tekrar durulanmasını ve daha sonra bir sünger ile kurutulmasını önermiştir⁵⁵⁵. Toprağa gömülü olan doliumlar (Fig.203) mutfaklarda kullanıldandan daha dayanıklı olmuştur⁵⁵⁶.

Erken Roma Dönemi'nden Geç Roma Dönemi'ne kadar farklı tiplerde görülen hem mutfaklarda depolama amaçlı hem ticarete kullanılan doliumlar, Patara'daki konut alanlarında küçük ve büyük boyutlarda bulunmuştur⁵⁵⁷. Pompeii'de lüks bir konut evindeki çalışmalarda içi darı dolu bir dolium ele geçmiştir⁵⁵⁸. Herculaneum'da bulunan bir dolium'da yapılan çalışmalarda karbonize fındık kalıntıları bulunmuş ve fındık, tahıl, kuru meyve ve sebze gibi kuru gıdaların depolanmasında kanıt olarak görülmektedir⁵⁵⁹. Ayrıca Pompeiopolis'teki Milli Egemenlik Caddesinde, yarısı kırık ve ağızları aşağı doğru bakan

⁵⁴⁹ Doğer, 1991: 29.

⁵⁵⁰ Akkurnaz, 2016: 59.

⁵⁵¹ Kiladze, 2017: 4-6.

⁵⁵² Sezgin, 2018: 597.

⁵⁵³ Di Natale, 2014: 2829.

⁵⁵⁴ Beerden, 2018: 512-513.

⁵⁵⁵ Pena, 2007: 211.

⁵⁵⁶ Conison, 2012: 232.

⁵⁵⁷ Özdemir, 2009: 66-68.

⁵⁵⁸ Murphy, 2016: 71.

⁵⁵⁹ Hurley vd., 2019: 21.

üç büyük dolium ele geçmiştir⁵⁶⁰. Deniz taşımacılıklarında amphoranın yanı sıra dolium'da kullanılmıştır.

3.4.3. Situla (Kova)

Adak amaçlı kullanılan situlalar (Fig.204), mezarlarda ölülerin başına asılarak, tanrıları sakinleştirmeye yarayan bir tılsım olduğuna inanmışlardır⁵⁶¹. Üzerleri çeşitli figürlerle süslenen, metal, pişmiş toprak ve bronzdan örnekleri bulunan kovaya benzer görünümdeki bu kaplar (Fig.205), 3.-5. yüzyıl boyunca Roma İmparatorluk ve Bizans dönemine kadar kullanılmış ve kutsal su doldurmak amacıyla iki kulbundan spiral geçirilerek hem taşınıp hem de asılmıştır (Fig.206)⁵⁶². Bir kuyudan su çekmek için kullanılan bronz veya seramik bir kova olan situlalar, kuyuya halatla asılmalarına izin veren hareketli halka şeklinde kulplarla yapılmıştır⁵⁶³. Bunların yanı sıra büyük bir situla veya şarap kovasının Dionysos maskesi ile tutturulması, Roma İmparatorluk zamanlarında popüler hale gelen Geç Helenistik tipin en eski örnekleri arasında olmuştur⁵⁶⁴. Helenistik Dönem'in başlarında Afrodit'le ilişkilendirilen İsis, İÖ 1. yüzyılın başlarında Roma'ya ulaştı ve İS 1. yüzyılın başlarında imparatorluk boyunca gelişerek oğlu Horus'u emzirirken ya da kutsal su için bir situla (kova) ile ve ibadetinde kullanılan nesnelere olan bir çingirakla (sistrumla) tasvir edilmiştir (Fig.207)⁵⁶⁵. Gotland'da İS 1. yüzyıla tarihlenen Havor istifinden bronz bir situla üzerinde gerçekleştirilen araştırmada uygun damar analizleri sonucunda içerisine şarapta katılabileceği düşünülmüştür⁵⁶⁶. Soğuk suyun en önemli mezarlık ihtiyaçlarından biri olmasından dolayı ise insanlar, ölen kişilerin serinletici içeceklere ihtiyaç duyduklarını düşünerek mezar ritüellerine su dökmek için törenler eklemiş ve bu suları saplı kovalara (situla) koyarak yapmışlardır⁵⁶⁷. Koydukları bu suları, situlaların saplarından tutarak mezarlara dökmüşlerdir. Düz dudaklı, alçak ayaklı, tabanına doğru şişen büyük bir boru şeklindeki kavanozu andıran situlalar, tahıl ve gıda maddelerini de depolamak için kullanılmıştır⁵⁶⁸.

⁵⁶⁰ Yağcı ve Kaya, 2012: 142.

⁵⁶¹ Pickering, 1879: 233.

⁵⁶² Shotwell, 2002: 505.

⁵⁶³ American Federation of Arts (AFA), 2007: 16.

⁵⁶⁴ Hemingway, 2016: 90.

⁵⁶⁵ L. Adkins ve Roy A. Adkins, 2004: 324.

⁵⁶⁶ Feier vd., 2019: 333.

⁵⁶⁷ Teeter, 2003: 96.

⁵⁶⁸ Sakarya, 2003: 29-30.



Fig. 138. Mutfak Ekipmanları.



Fig. 139. Roma Dönemi, pişmiş toprak mutfak kapları.

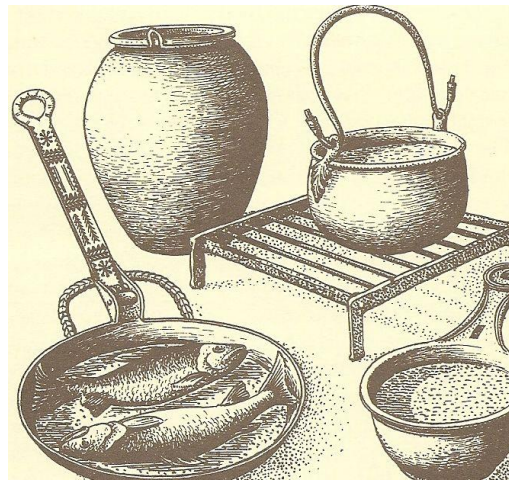


Fig. 140. Mutfak kapları.



Fig. 141. Londra'dan, Mortarium, MS 1. yüzyıl.

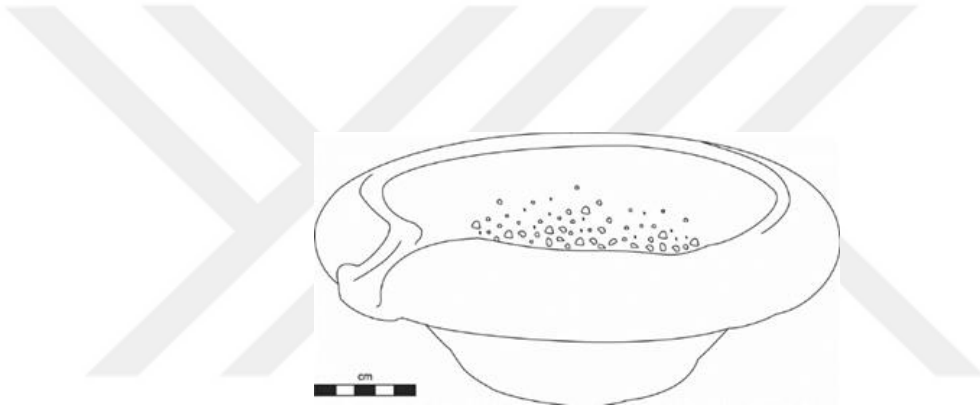


Fig. 142. Roma Britanya'sından mortarium.



Fig. 143. Mortarium, Roma kopyası, Ludlow Müzesi, İngiltere.

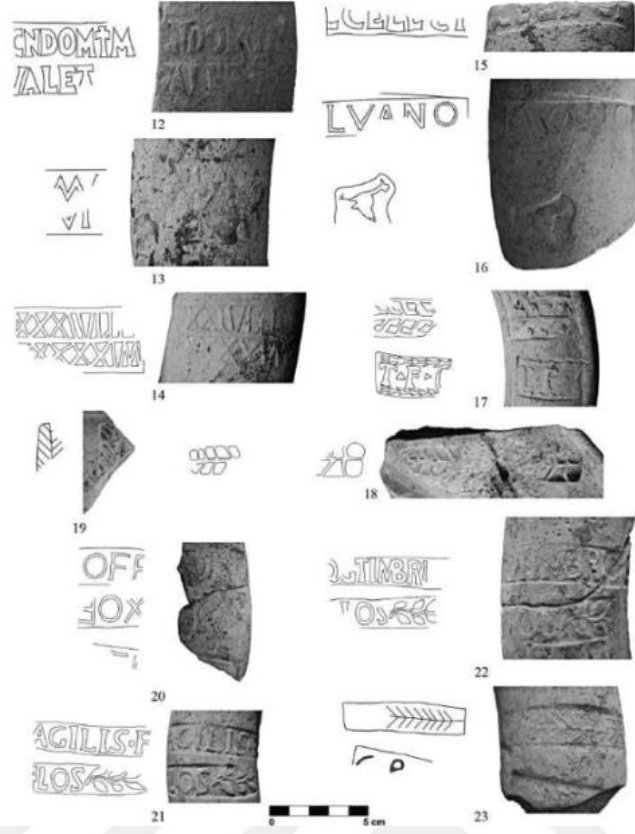


Fig. 144. Mortarium mühürleri.



Fig. 145. Gümüş simpulum, MÖ 1. yüzyıl – MS 1. yüzyıl.



Fig. 146. Bronz kepe, MS 1. yüzyıl.



Fig. 147. Bronz simpulum, MS 2. yüzyıl.



Fig. 148. Roma sikkesi, İS 96, Nerva.

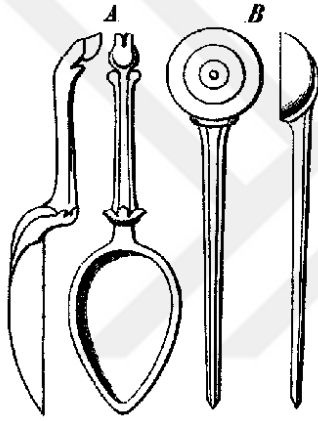


Fig. 149. Roma Dönemi,
A. Ligula tipi, B. Cochlear tipi çizim.



Fig. 150. Gümüş cochleare, MS 3. yüzyıl.



Fig. 151. Hoxne kazısı, gümüş cochleare
İS 4.-5. yüzyıl.



Fig. 152. Roma Dönemi, metal ligula.

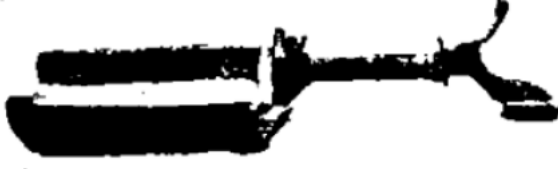


Fig. 153. Roma Dönemi, batillum çizimi.



Fig. 154. Bronz batillum,
MS 1. yüzyıl sonu – MS 2. yüzyıl.



Fig. 155. Batillum, tütsü için, MS 1.-3. yüzyıl.



Fig. 156. Pompeii, Bronz colum, MÖ 1. yüzyıl.



Fig. 157. Colum, Hierapolis, Roma Dönemi, Denizli.



Fig. 158. Roma Dönemi, Bronz colum, MÖ 1. yüzyıl, Pompeii.

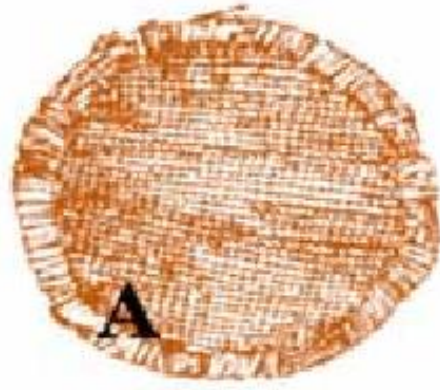


Fig. 159. Elek örneği, Roma Dönemi.

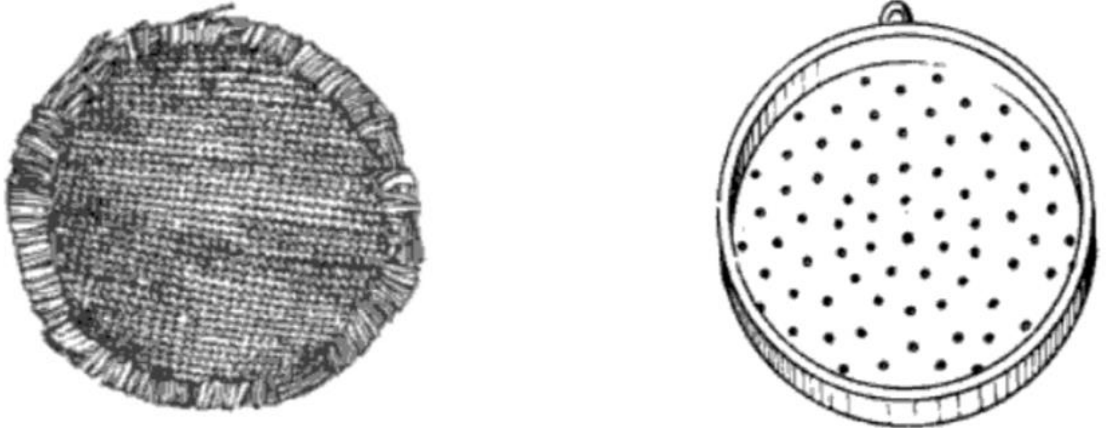


Fig. 160. Cribrum örnekleri.

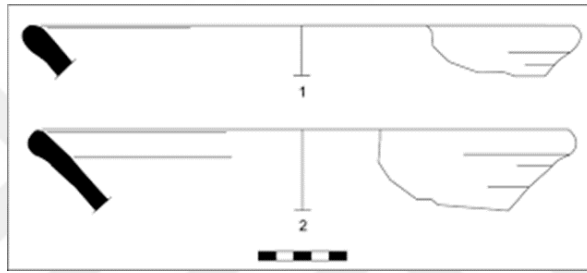


Fig. 161. Sartago, MS 2.-3. yüzyıl, Phokaia.



Fig. 162. Bronz sartago, MS 65-85.



Fig. 163. Roma, Demir kızartma tavası, MS 3. yüzyıl.

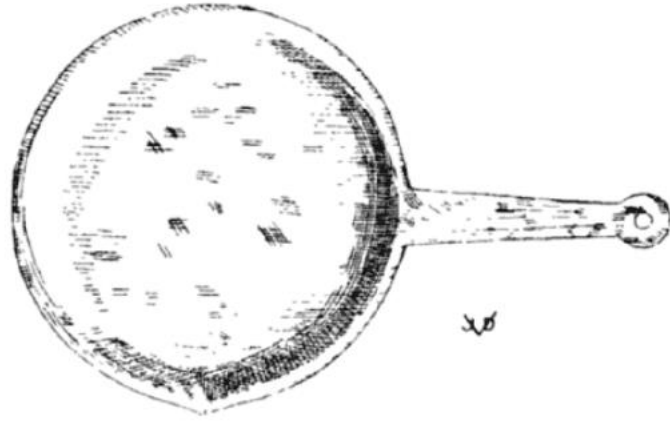


Fig. 164. Kızartma tava örneği, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi.

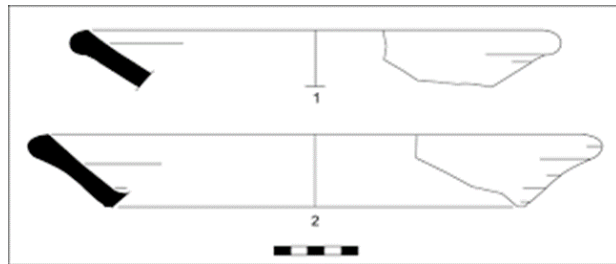


Fig. 165. Sartago, MS 2.-3. yüzyıl, Phokaia.

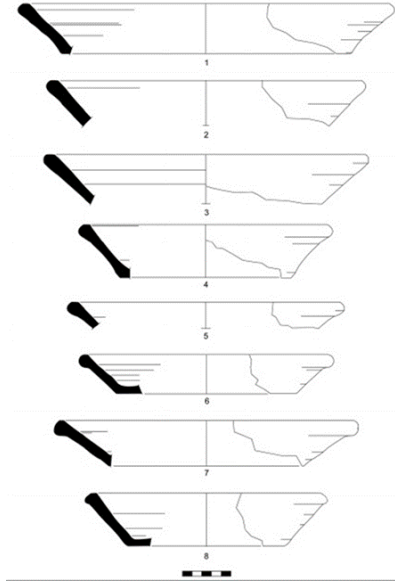


Fig. 166. Sartago, MS 2-3. yüzyıl, Phokaia.



Fig. 167. Amiens'deki Picardy Müzesi, 3. yüzyılın ilk çeyreği, Olla.



Fig. 168. Roma Dönemi, MÖ 63-MS 325, Olla.



a



b



c



d

Fig. 169. a. Vesuvian A tipi, MÖ 1.-MS 79, Avrupa Evi, Pompeii.

b. Vesuvian B tipi, Pompeii, MÖ 1.-MS 79.

c. Vesuvian C2 tipi, Eski Boscoreale, MÖ 1.-MS 79.

d. Vesuvian C1 tipi, Eski Boscoreale, MÖ 1.-MS 79.

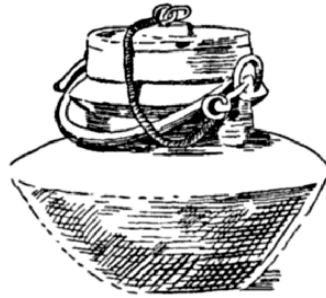


Fig. 170. Napoli Ulusal Müze, Caccabus örneği.



Fig. 171. Pompeii Evi, caccabus ve tripod örneği, İngiliz Ulusal Müzesi.



Fig. 172. Roma'dan Anna Perenna çeşmesinden, caccabus,
Ritüel için kullanılmıştır.



Fig. 173. Antiphellos'tan, pişmiş topraktan maltız, İS 6. yüzyıl.



Fig. 174. Maltız, 1.-3. yüzyıl, Pompeii, Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi-İtalya.



Fig. 175. Roma Bronz Maltız, Pompeii.

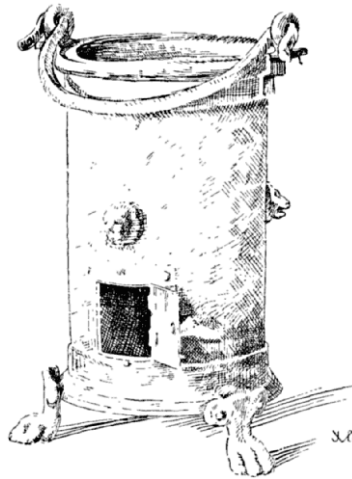


Fig. 176. Thermospodium örneği.

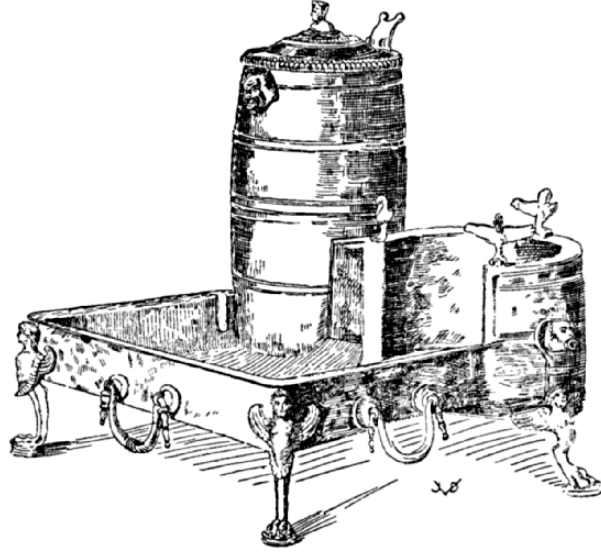


Fig. 177. Thermospodium örneği.

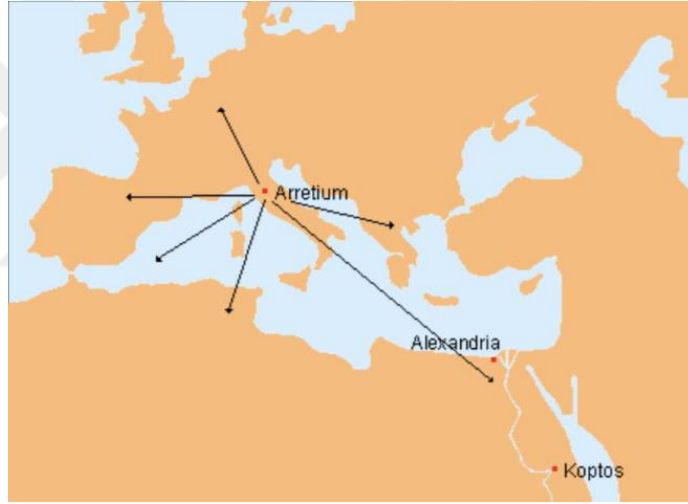


Fig. 178. Arretium'dan Terra Sigillata örnekleri.



Fig. 179. La Graufesenque, Terra Sigillata, İS 1. yüzyıl.



Fig. 180. Lezoux, Terra Sigillata, İS 2. yüzyılın II. yarısı.

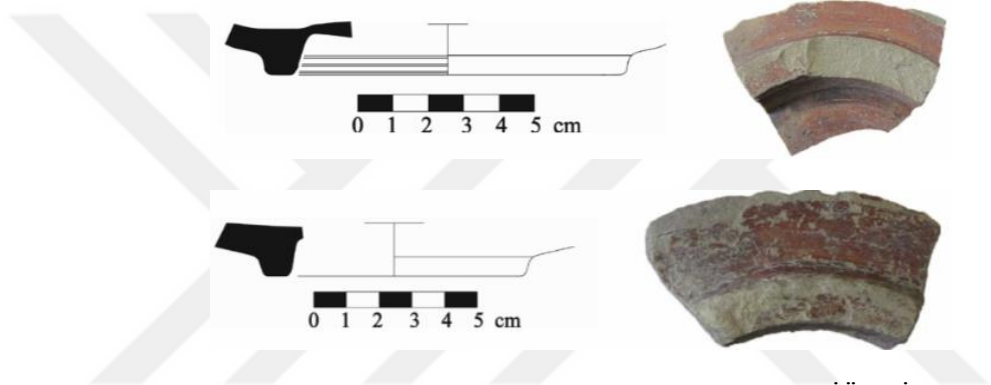
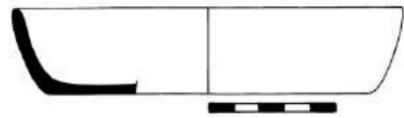
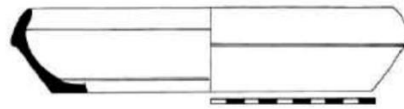
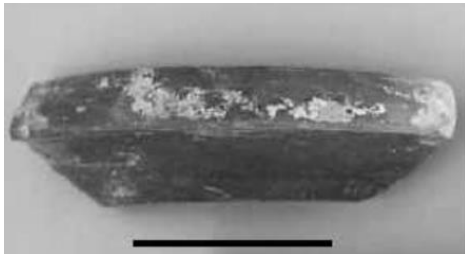


Fig. 181. Antiokheia'dan, Doğu Sigillata A grubu örnekleri, İÖ 1.-İS 1. yüzyıl.



a



b

Fig. 182. a. Tralleis, Doğu Sigillata B 2 grubu örneği, MÖ 50-125.

b. Tralleis, Doğu Sigillata B 2 grubu, 1.-2. yüzyıl.

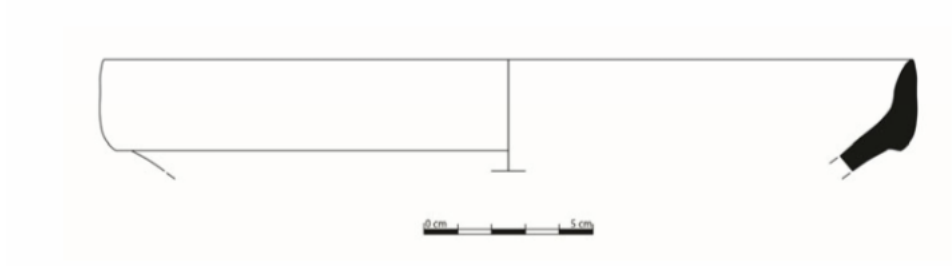


Fig. 183. Letoon'dan DSB-2, İS 2. yüzyıl.

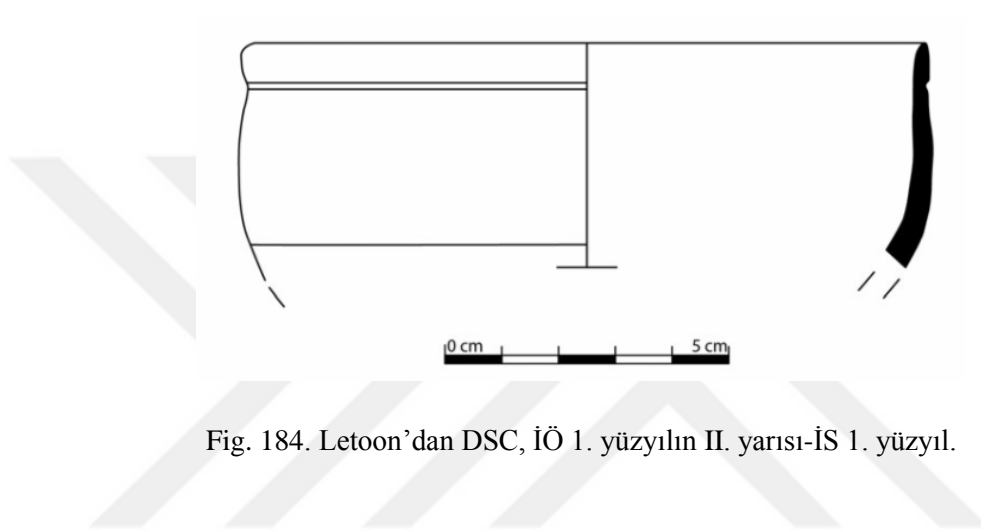


Fig. 184. Letoon'dan DSC, İÖ 1. yüzyılın II. yarısı-İS 1. yüzyıl.



Fig. 185. Kuzey Afrika kırmızı, Geç Roma koleksiyonu, Naprstek Müzesi.

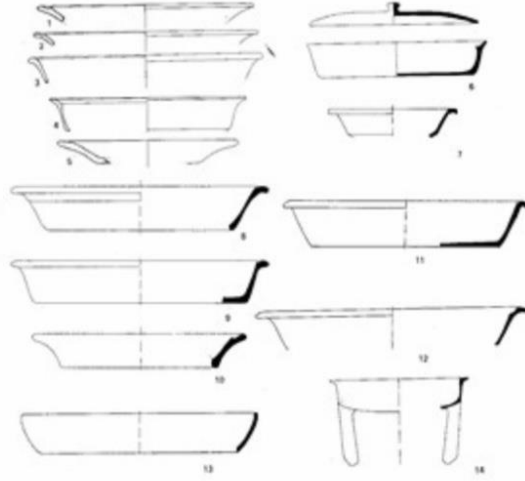


Fig. 186. Bats'dan Roma Patina tipleri.



Fig. 187. Paestum'daki bir mezardan, patina örneği.

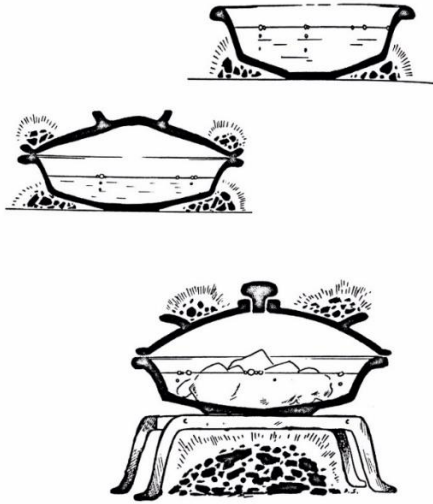


Fig. 188. Köz içine gömülmüş patinalar, MÖ 2.-MS 2. yüzyıl.

Hayes 191.3 formu (Üstteki),

Kuzey Afrika Riley 465 formu (Ortadaki),

Riley 654 formu (alttaki).



Fig. 189. Roma'dan cam Patella, İÖ 1.-İS 1. yüzyıl.



Fig. 190. Pişmiş toprak amphora, İS 1.-4. yüzyıl.

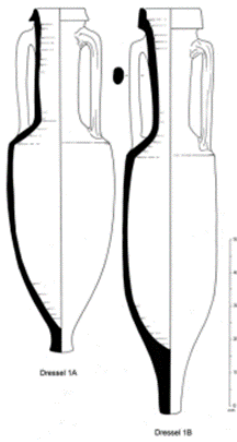


Fig. 191. Dressel 1 Amphorası.



Fig. 192. Lamboglia 2 Amphorası.



Fig. 193. Dressel 6 Amphorası, İÖ 1. – İS 1. yüzyıl.



Fig. 194. Gaulois 2 Amphorası.



Fig. 195. Kuzey Afrika Amphoraları.



Fig. 196. LR 1 Amphorası.



Fig. 197. LR 3 Amphorası, Ulusal Roma Müzesi.

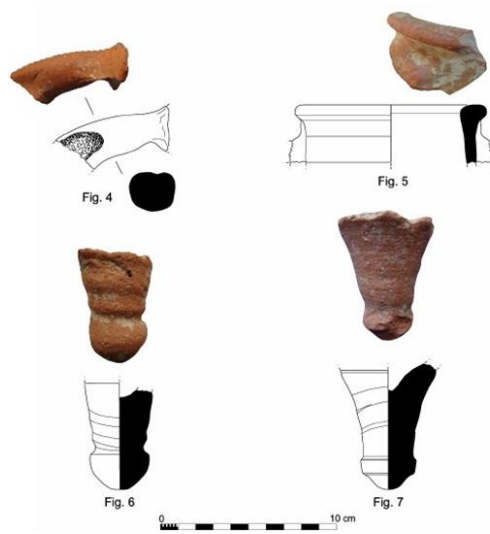


Fig. 198. Amphora parçaları, Kelenderis'den, MS 1.-4. yüzyıl.



Fig. 199. Boğsak yakınlarındaki batık alanı.



Fig. 200. İkizceler Batığı.



Fig. 201. Kuzey Afrika'daki bir mozaik, İS 3. yüzyıl.



Fig. 202. Roma'dan Dolium.



Fig. 203. Boscoreale'den, Roma Villa Rustica kalıntılarında dolia.

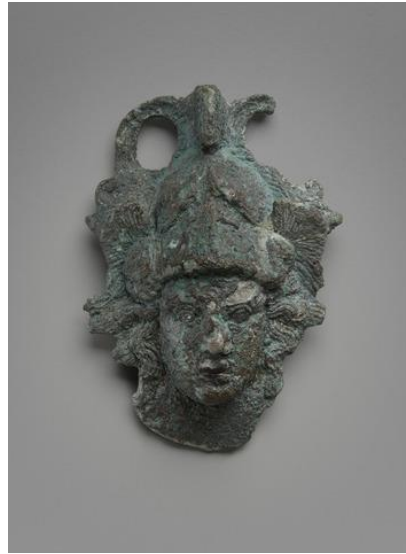


Fig. 204. Bronz, tutamak tabanından bir situla, MS 1.-3. yüzyıl.



Fig. 205. Bronz situla 2.-3. yüzyıl, Almanya.



Fig. 206. Bronz situla, İS 2. yüzyıl.

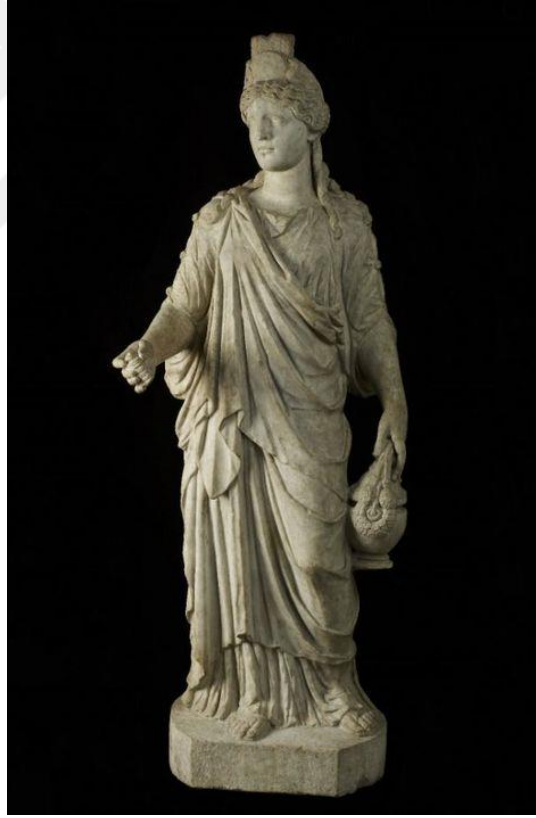


Fig. 207. İsis heykeli, İS 120-150, İngiliz Ulusal Müzesi.

TARTIŞMA VE SONUÇ

İnsanoğlu, vücudun ürettiği gerekli enerjiyi tekrar üretebilmek ve hayatlarını daha sağlıklı sürdürebilmek için beslenmektedir. Toplumsal bir kültür sayılan beslenme, Antik Çağlar'dan günümüze kadar gelişen etkileşimsel (ticaret, göç vb., gibi) faktörlere ve kültürlerin birbirleriyle ilişki kurmasına sebep olmuştur. Bu bölgelerden alınan besinlerle çeşitli pişirme yöntemleri hazırlanmış ve bunun sonucunda mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır. Daha sonra insanlar, tükettikleri besinleri lezzet ve aldıkları hazlarla şekillendirmiştir.

Roma İmparatorluk Dönemi'nde beslenme bir ihtiyaç olmanın ötesindedir. Varlık durumlarını, hayattan aldıkları tatları besinlere yansıtmışlardır. Roma İmparatorluğu, merkez İtalya başta olmak üzere Akdeniz, Avrupa ve Afrika'nın geniş bir bölümüne yayılmıştır. İtalya'yı Roma'ya bağladıktan sonra, Doğu Akdeniz'e yönelerek, günümüz Türkiye'si topraklarına dahil etmişlerdir. Kuzey Afrika'yı da aldıktan sonra, İspanya, Yunanistan, Anadolu ve Mısır Roma topraklarına yayılmışlardır. En temel gıdalarından biri olan ekmek, şarap, zeytinyağını üretmiş ve ticaretini yapmışlardır. Ayrıca Romalılar, Hellen uygarlığıyla hemen hemen benzer meyve ve sebzeleri tüketmiş ya da çeşitlendirerek kendi tatlarıyla yorumlamıştır.

Zeytin, süt, yumurta, peynir, üzüm, incir, armut, nar, elma, lahana, sarımsak, soğan, dereotu, maydanoz, vb. gibi gıdaları da bolca tüketmişlerdir. Bunun en iyi örneklerini, Apicius, Athenaeus, Plinius, Columella ve Cato gibi antik yazarların kaynaklarından öğrenebiliriz. Ayrıca, ıspanak, patlıcan, domates ve patates gibi gıdalar Roma İmparatorluk Dönemi'nde görülmemiştir. Bunlar Amerika ve Avrupa'ya Amerika'nın keşfiyle gelmiştir.

Gıdalar, tüketilmenin dışında farklı amaçlarla da kullanılmıştır. Soğanın onlara güç verdiğini düşünen Romalı gladyatörler, arenadaki dövüşten önce soğan suyunu vücutlarına sürmüştür. Ayrıca susuzluklarını gidermek için soğanın suyunu da içmişlerdir. Bütün bunların dışında besinleri vücutlarındaki ağrıyan bir bölgeye ya da yara aldıkları kısımlara sürerek tıbbi tedavi uygulamışlardır. Dereotu, maydanoz, sarımsak, kişniş, kekik ilaç yapımında sıklıkla kullandıkları bitkiler olmuştur. Günümüzde bu bitkilerin benzerleri ise hala ilaç yapımında kullanılmaya devam etmektedir.

Biradan daha çok tükettikleri içecek ise şaraptır. Üzümü, meyve dışında çoğunlukla şarap yapmak için kullanmışlardır. Bazen bir üzüm bağına sahip olmak onlar için ticaret ve zenginlikle eş değer olmuştur. Romalılar, sarhoşluk etkisini en aza indirmek için ise şarabı suyla seyreltmışlerdir. Farklı baharat ve bal ile karıştırdıkları mulsum şarabını ise, yemeklerden önce tüketmişlerdir. Antik yazarlarında bahsettiği, Roma mutfağında da sıklıkla kullanılan garum sosu ise, fermente balıklardan üretilen ve her kademedden insanın erişebildiği gıdaların başında gelmesi açısından önemlidir. Mutfaklarda çok tercih edilmesi ve üretimindeki fazlalıktan dolayı şehri kokuttuğu gerekçesiyle belli bir süre yasaklanmıştır.

Domuz, sığır, flamingo, tavuk, horuz gibi hayvanların etlerinden ve uskumru, ahtapot, yılanbalığı, deniz kestanesi gibi deniz canlılarından yararlanmışlardır. Bu besinler sık tükettikleri yiyecekler olsa da avlanmalarının zorluğundan dolayı herkes tüketememiştir. Daha çok ulaşabilen kesim, Romalı zengin insanlar olmuştur. Sınıfsal farklılıklar, toplumların bir araya gelmesiyle oluşmuştur. İnsanlar, köle, halk ve zengin olarak sınıfsal farklılıklara ayrılmıştır. Bu ayrılma hayatın her koşuluna yayılmıştır. Köle, zengin sınıftaki insana hizmet etmek için yaşamıştır. Halk, kendi sınırlı çevresinde hayatı sürdürmüştür. Zengin ise, evlerinde çalıştırdıkları köle veya yönettikleri halktan sorumlu kesim olmuştur. Hayatlarındaki toplumsal fark besinlere de yansımıştır. Ekmek herkesin ulaştığı bir kaynak olurken et, balık daha çok üst sınıf tarafından tüketilmiştir. Şarabın ise, kalitelisi zengin kesim tarafından, ucuz ve kalitesiz olanı ise, halk tarafından tüketilmiştir.

Romalılar için zenginlik, yeme-içme kültüründeki besinlerle doğru orantılı olmuştur. Mevkiinin ve statünün de üzerinde olan verdikleri ziyafetlerde gelen misafirleri zengin bir sofrayla karşılamaktan geçmiştir. Verilen ziyafetlerde etin, balığın ve en iyi şarabın olmadığı bir sofraya ev sahibinin statüsünün düşmesine sebep olmuştur. Bütün bunların dışında coğrafi faktörler yeme-içme kültürlerinin oluşmasında önemli rol oynamaktadır. Fethettikleri bölgelerdeki besinleri kendi kültürleriyle harmanlamış ve farklı tatlar yaratmışlardır. Öte yandan, ekonomik ve ticari büyüme beslenme alışkanlıklarında yeniliklere neden olmuş ve sonuç olarak, çeşitli gıda ithalatları nedeniyle farklı tatlardan oluşan çok kültürlü kültürel gelenekler ortaya çıkmıştır.

Birçok alanda kullandıkları mozaik ve freskolarda, yiyecek, ziyafet sahneleri, av resimleri ve kap gibi betimlemelerin olması, Roma İmparatorluğu'nun kendine has ihtişamlı yaşantısı, yeme-içme kültürünü ve kullandıkları eşyaları gözler önüne sermiştir.

Romalıların, beslenmedeki kültürü mutfaklarına da yansımıştır. Vakitlerini en fazla mutfaklarda (culina) geçirmişlerdir. Ev tiplerine göre farklılık gösteren bu alanlarda halktan insanların daha küçük ve daha karanlık, zenginlerin ise, daha geniş ve ferah mutfak yapıları bulunmuştur. Sosyal fark ve statü burada da kendini göstermiştir. Zengin insanlar, mutfaklarında köle, yardımcı bir aşçı çalıştırırken, halktan insanlar, kendi yemeklerini kendileri yapmışlardır. Domus, insula, villa veya çeşitli kır evlerinde oturan kesim yine sınıfsal olarak ayrılmıştır. Genellikle halktan insanlar insulalarda bazende domus tipi evlerde yaşamıştır. Aristokrat, senatör gibi üst sınıftan olan insanlar ise, daha çok villa ve kır evinde oturmuşlardır. Kendilerine ait bu özel evlerde ihtiyaçlarına göre çeşitli odalar (takımhane, ahır, şaraphane vb.) yer almıştır. Roma ev tiplerindeki diğer odaları ise, atrium, triclinium, culina, cubiculum, eksedra, alae, latrina gibi alanlar oluşturmuştur.

Roma Dönemi'nde mutfaklarda yiyecek hazırlamada çok çeşitli mutfak aletleri görülmektedir. Pişirmede, sartago (tava), olla, caccabus, maltız, thermospodium, serviste terra sigillata, patina, patella, depolamada amphora, dolium ve situla gibi kapları kullanmışlardır. Yardımcı alet olarak, mortarium (havan), simpulum (kepçe), cochleare/ligula (kaşık), batillum (kürek), colum (süzgeç/kevgir) ve cribrum (elek) kullanılmıştır. Kap çeşitlerinin benzerleri aynı işlevde günümüzde de kullanılmaya devam etmektedir.

KAYNAKLAR

Antik Kaynaklar

- Apicius. *De Re Coquinaria*. (Çev. Joseph D. Vehling). Chicago: Walters M. Hill. (1936).
- Archestratus, Wilkins, J. and Hill, S. *Archestratus: The Life of Luxury* (Çev. J. Wilkins and S. Hill, 2011). Totnes: Prospect Books (Bu kitabın ilk baskısı 1994'te yayımlandı).
- Athenaeus. *The Deipnosophistae Vol. I*. (Çev. C. B. Gulick (1927-1930)). London: Loeb Classical Library. 1927
- Athenaeus. *The Deipnosophistae Vol. III. Book VII*. (Çev. C. B. Gulick (1927-1930)). London: Loeb Classical Library. 1929.
- Cato, Marcus P. and Flach, D. *Marcus Porcius Cato: Über den Ackerbau*. Germany: Franz Steiner Verlag. 2005.
- Homeros. *Odysseia*. (Çev. Erhat, A. ve A. Kadir, 2008). İstanbul: Can Yayınları (Eserin orijinali 1. baskı olarak 1970'te yayımlandı).
- Plinius. *The Natural History* (Çev. John Bostock, M. D., F.R.S., H.T. Riley, Esq., B.A.). London: Taylor and Francis, Red Lion Court, Fleet Street. 1855.
- Vehling, Joseph D. (Ed. & Çev., 1977). *Apicius, Cookery and Dining in Imperial Rome*. New York, Dover Publications.
- Vitruvius. *The Ten Books on Architecture* (Çev. Morgan, Morris H., 1914). Cambridge: Harvard University Press.

Modern Kaynaklar

- Aboelsoud, N. H. (2009). "Herbal Medicine in Ancient Egypt", *Journal of Medicinal Plants Research*, 4(2), 82-86.
- Abuagla C., A. (2017). "Antik Kaynaklar Işığında Megalesia Festivali", *Phaselis Journal of Interdisciplinary Mediterranean Studies*, (3), 271-280.
- Abulude, Olawale F. and Ndamitso, Muhammed M. (2013). Fungi: A Review on Mushrooms., Gangull, S. (Ed.), *Current Trends in Advancement of Scientific and Opinion in Applied Microbiology and Biotechnology* içinde (18-31). Nigeria: Science and Education Development Institute.
- Adams, Geoff W. (2005). *The Nature of the Villa Suburbana in Latium and Campania: Literary and Spatial Analysis of Social and Potential Entertainment Functions from The 2nd Century BC to the 2nd Century AD*, Doctor of Philosophy, Classics School of Humanities University of Adelaide.

- Adamson, Melitta W. (2004). *Food in Medieval Times* (Birinci Baskı). USA: Greenwood Press.
- Adamson, Melitta W. and Segan, F. (Eds.). (2008). *Entertaining from Ancient Rome to the Super Bowl: An Encyclopedia*. USA: Greenwood Press.
- Adeline, J. and Fairholt, Frederick W. (1905). *Adeline's Art Dictionary: Containing a Complete Index of All Terms Used in Art, Architecture, Heraldry, and Archaeology*. New York: D. Appleton and Company.
- Adkins, L. and Adkins, Roy A. (2004). *Handbook to Life in Ancient Rome*, USA: Facts on File Inc.
- Ahmad, N., Fazal, H., Abbasi, Bilal H., Farooq, S., Ali, M. and Khan, Mubarak A. (2012). "Biological Role of Piper Nigrum L. (Black Pepper): A Review", *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 2(3), 1-10.
- Aierken, Y. (2016). *The Influence of Ancient Rome on Wine History Research Paper*, Arizona State University School of Art.
- Akçay, T. ve Tokuştepe, M. (2019). "Olba'daki Urne Mezar'da Bulunan Ölü Yemeğine ait Terra Sigillata Seramikleri", *Cedrus VI*, 197-219.
- Akın, G. ve Balıkçı, E. (2018). "Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 275-284.
- Akkurnaz, Fatma B. (2016). *Eski Yunan ve Roma Kapları ve İşlevleri*, Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aksoy, M. ve Çetin, K. (2018). "Çatalhöyük Mutfak Yapıları ve Araç-Gereçlerinin 21. Yüzyıl Mutfak Kültürüne Yansımaları", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 125-141.
- Aksoy, M., İflazoğlu, N. ve Canbolat, C. (2016). "Avrupa Aşçılık Tarihi: Antik Yunan'dan Sanayi Devrimi'ne", *Journal of Recreation and Tourism Research*, 3 (1), 54-62.
- Akurgal, E. (1980). "Erythrai Kazıları 1979 Çalışmaları", 2. *Kazı Sonuçları Toplantısı*, 31-32. Ankara.
- Akurgal, E. (1984). "1983 Yılı Erythrai Çalışmaları", 6. *Kazı Sonuçları Toplantısı*, 278-279. İzmir.
- Akyürek, S. (2018). "Investigation of Similarities and Differences of Turkish and Spanish Cuisine Cultures", *Turkish Studies*, 13(3), 49-64.
- Albala, K. (2013). *Food: A Cultural Culinary History Course Guidebook*, USA: The Great Courses.
- Albala, K. (Ed.). (2015). *The SAGE Encyclopedia of Food Issues*. USA: SAGE Publications.

- Albustanlıoğlu, T. (2019). “Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekmek Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1344-1366.
- Alcock, Joan P. (2006a). Authenticity in The Kitchen, R. Hosking (Ed.). *The Ambiguity of Authenticity*, (33-43). Great Britain: The Cromwell Press.
- Alcock, Joan P. (2006b). *Food in The Ancient World*. London: Greenwood Press.
- Alkaç, E. (2013). “Silifke Müzesi’nden Doğu Akdeniz Üretimi Amphoralar”, *Cedrus Akdeniz Uygarlıkları Araştırma Dergisi*, 1, 107-124.
- American Federation of Arts (AFA). (2007). *Roman Art from The Louvre*. New York: American Federation of Arts, 16-18.
- Amulree, L. (1973). “Hygienic Conditions in Ancient Rome and Modern London”, *Medical History*, 17(3), 244-255.
- Anadolu, Mükerrrem U. (2003). *Antik Çağ’da Et ve Balık Pazarları*, İstanbul: Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- Angus, J. (2014). *Olive Odyssey: Searching for the Secrets of the Fruit That Seduced the World*. Canada: Greystone Books.
- Anido, Fernando L. and Cointry, E. (2008). Asparagus., Prohens, J. and Nuez, F. (Eds.). *Vegetables II: Fabaceae, Liliaceae, Solanaceae ve Umbelliferae içinde* (87-119). New York: Springer.
- Arıhan K., S. (2003). *Antik Dönem Tıp ve Bitkisel Tedavi*, Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Arletti, R., Quartieri, S. and Vezzalini, G. (2006). “Glass Mosaic Tesserae from Pompeii: An Archeometrical Investigation”, *Per. Mineral.*, 75(2-3), 25-38.
- Arlı, Y. (2014). *Güneybatı Anadolu’da Roma Dönemi Şehirciliği*, Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Arslan, O. (2017). “İbn-i Haldûn ve Jared Diamond’da Uygarlıkların Farklı Hızda Gelişmesinin İncelenmesi”, *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 4(12), 283-298.
- Arslantaş, Y. (2014). “Paleolitik ve Mezolitik (Epi-Paleolitik) Çağ’da Barınma”, *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(2), 319-343.
- Ashton, R. (Ed.). (2006). Meet The Pomegranate., Baer, B. ve Silverstein, D. (Editörler), *The Incredible Pomegranate Plant and Fruit içinde* (3-8). USA: Third Millennium Publishing.
- Aslan, E. (2015). “Kekova Bölgesi’nde Bulunan Balık Sosu İşlikleri”, *CEDRUS The Journal of MCRI*, 3, 141-161.

- Aslan, H. (2017). *Zeugma Mozaik Müzesi'ndeki Dionysos Betimlemeleri*. Gaziantep: Gaziantep Arkeoloji Müzesi.
- Aslan, N. (2019). *Roma Dönemi Konut Mimarisinde Avlu Kullanımı ve Kültürel Kimlik İlişkisi: Ephesos, Priene, Aphrodisias, Kremna, Sia, Zeugma Örnekleri Işığında*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aşcı, B. (2013). "Medeniyetler İçin Coğrafyanın Önemi ve Bereketli Hilal", *21. Yüzyıl Türkiye Enstitüsü Dergisi*, 54, 41-45.
- Aydemir, A. (1995). *Phokaia Erken Roma Dönemi Pişirme Kapları*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Balliu, A. (2014). Handbook of Vegetables Vol. III, Chapter: 4, Petter, K. V. ve Hazra, P. (Ed.). *Cabbage*, 79-120. USA: Studium Press.
- Bancroft H., N. (Ed.). (2009). *Living in Ancient Rome*, China: Thalamus Publishing.
- Barjamovic, G., Gonzalez, Patricia J., Graham, Chelsea A., Lassen, Agnete W., Nasrallah, N. and Sörensen, Pia M. (2019). Food in Ancient Mesopotamia., A. W. Lassen, E. Frahm and K. Wagensooner (Eds.), *Ancient Mesopotamia Speaks: Highlights from the Yale Babylonian Collection* içinde (108-125). New Haven Connecticut: Yale Peabody Museum of Natural History.
- Barrett, Diane M. (Ed.) and Root, William H. (2005). Apples and Apple Processing., Somogyi, L. and Ramaswamy, H. (Eds.). *Processing Fruits: Science and Technology, Second Edition* içinde (455-480). USA: CRC Press.
- Baughan, Elizabeth P. (2013). *Couched in Death: Klinai and Identity in Anatolia and Beyond*. USA: The University of Wisconsin Press.
- Bayburtluoğlu, C. (1990). "1989 Arykanda Kazısı Raporu", *XII. Kazı Sonuçları Toplantısı*, II, 23-25. Ankara.
- Beard, M. (2008). *Pompeii: The Life of a Roman Town* (Birinci baskı). Great Britian: Profile Books.
- Beard, M., North, J. and Price, S. (1998). *Religions of Rome: Volume 2, A Sourcebook*. UK: Cambridge University Press.
- Becker, W. A. (1866). *Gallus, of Roman Scenes of The Time of Augustus* (Üçüncü Baskı). New York.
- Beckmann, J. (1817). *A History of Inventions and Discoveries Vol. I*. (Çev. Johnston, W.). London: Longman, Hurst, Rees, Orme and Brown.
- Beerden, K. (2018). "Moderation, Refined Luxury, or Extravagance? Fattened Animals and Ancient Roman Norms and Values", *Food, Culture & Society*, 21(4), 505-520.
- Belis, A. (2016). *Roman Mosaics in the J. Paul Getty Museum* (Birinci baskı). Los Angeles: Getty Publications.

- Berens, E. M. (2009). *The Myths and Legends of Ancient Greece and Rome*. Amsterdam: MetaLibri.
- Bernardes, Joao P. (2017). "Figurative Elements in Mosaics and Roman Painting at Algarve (Portugal)", *JMR 10*, 71-81.
- Berti, M. and Costa, V. (2010). "Representing Citations in The Deipnosophists of Athenaeus", *Research Project*, 1-2.
- Berti, M., Blackwell, C., Daniels, M., Strickland, S. and Dobbins-Vincent, K. (2016). "Documenting Homeric Text-Reuse in The Deipnosophistae of Athenaeus of Naucratis", *Bulletin of The Institute of Classical Studies*, 59(2), 121-139.
- Bilgi, Ö. (1980). "Köşkerbaba (Göçkerbaba) Höyük 1979 Yılı Kazıları Sonuçları", 2. *Kazı Sonuçları Toplantısı*, 113-119. Ankara.
- Birch, S. (1858). *History of Ancient Pottery, In Two Vols., Vol. II. Greek, Etruscan and Rome*. London: John Murray Albemarle Street.
- Birch, S. (1873). *History of Ancient Pottery: Egyptian, Assyrian, Greek, Etruscan and Roman*, London: John Murray.
- Blanck, H. (2000). *Antik Çağ'da Kitap*, (Çev. Yılmaz, Zehra A.), Ankara: Dost Yayınevi.
- Bliquez, L. (2015). *The Tools of Asclepius: Surgical Instruments in Greek and Roman Times*. Netherlands: Brill.
- Block, E. (2010). *Garlic and Other Alliums: The Lore and The Science*. USA: The Royal Society of Chemistry.
- Bober, Phyllis P. (2003). *Tarihöncesinden Orta Çağ'a Kültür, Sanat ve Mutfak* (Çev. Tansel, Ü.). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Bombico, S. (2015). Salted Fish Industry in Roman Lusitania: Trade Memories Between Oceanus and Mare Nostrum., F. Themudo B. and J. Rocha M. (Eds.), *Heritages and Memories from The Sea* içinde (19-39). Portugal: University of Evora.
- Bottero, J. (2004). *The Oldest Cuisine in The World: Cooking in Mesopotamia*. USA: The University of Chicago Press.
- Bowman, Alan K. and Rogan, E. (1999). "Agriculture in Egypt, From Pharaonic to Modern Times", *Proceedings of the British Academy*, (96), 1-32.
- Bromwich, J. (1993). *The Roman Remains of Southern France: A Guide Book*. London: Routledge.
- Brucia, M. A. and Daugherty, G. N. (2007). *To be a Roman: Topics in Roman Culture*. Mundelein, Illinois Usa: Bolchazy – Carducci Publishers.
- Bukkemoen, Grethe B. (2016). Cooking and Feasting: Changes in Food Practice in The Iron Age., F. Iversen and H. Petersson (Ed.), *The Agrarian Life of the North 2000 BC-AD*

- 1000 Studies in Rural Settlement and Farming in Norway* içinde (117-131). Norway: Portal Academic.
- Bunson, Margaret R. (2002). *Encyclopedia of Ancient Egypt* (Birinci Baskı). USA.
- Bursa, P. (2007). *Antik Çağ'da Anadolu'da Balık ve Balıkçılık*, Yayınlanmış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Büktel, Y. (1998). *Mimarlık Tarihi I*, Trakya Üniversitesi Mimarlık Fakültesi, Edirne.
- Bulut, Samuray H. (2019). Homeros'un Odesa'sında Geçen Gastronomi Ögeleri Üzerinden Antik Yunan Yemek Kültürüne Genel Bakış", *The Journal of Social Science*, 3(5), 331-338.
- Cabaroğlu, T. ve Yılmaztekin, M. (2006). "Üzümün Bileşimi ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri", *Buldan Sempozyumu*, 999-1004.
- Caseau, B. (2012). Magical Protection and Stamps in Byzantium., Regulski, I., Duistermaat, K. and Verkinderen, P. (Eds.). *Seals and Sealing Practices in the Near East Developments in Administration and Magic from Prehistory to the Islamic Period* içinde (115-132). Leuven: Uitgeverij Peeters en Departement Oosterse Studies.
- Carroll, Maureen P. (2013). Ethnicity and Gender in Roman Funerary Commemoration: Case Studies from The Empire's Frontiers., Tarlow, S. and Nilsson Stutz, L. (Editörler), *The Oxford Handbook of The Archaeology of Death and Burial* içinde (559-579). Oxford: Oxford University Press.
- Cassar, G. (2015). *What They Ate – Food and Foodways in Mdina and Beyond From Roman Times to the Middle Ages*. Malta: Heland Project.
- Chandra, R., Babu, Dhinesh K., Jadhav, Vilas T. and Silva, Jaime A. T. (2010). Origin, History and Domestication of Pomegranate., *Fruit, Vegetable and Cereal Science and Biotechnology*, 4(Özel Sayı 2), 1-6. Global Science Book.
- Chidinma, O., Timothy, Ofili C., Samuel, S., Isaac, E. and Hauwa S. "Therapeutic Effects of Garlic: A Review", *Scientific Journal of Biology & Life Sciences*, 1(1), 1-5.
- Chiffolo, Anthony F. and Hesse, Rayner W. (2006). *Cooking with The Bible: Biblical Food, Feasts, and Lore*, London: Greenwood Press.
- Chwalkowski, F. (2016). *Symbols in Arts, Religion and Culture: The Soul of Nature*. UK: Cambridge Scholars Publishing.
- Civelek, A. (2007). "Roma Cenaze Törenleri ve Gömme Gelenekleri", *Arkeoloji ve Sanat Dergisi*, (124), 71-80.
- Civelek, A. (2010). "Red-Slip Ware from Tralles Excavations", *Colloquium Anatolicum IX*, 169-171.
- Civitello, L. (2011). *Cuisine and Culture: A History of Food and People* (Üçüncü Baskı), New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

- Clarke, John R. (1991). *The Houses of Roman Italy, 100 B.C.-A.D. 250: Ritual, Space, and Decoration*. USA: The Regents of the University of California.
- Claval, P. and Annequin-Jourdain, C. (2018). "The Dynamics of Mediterranean Food Cultures in Periods of Globalization", *Athens Journal of Mediterranean Studies*, 4(3), 225-242.
- Conison, A. (2012). *The Organization of Rome's Wine Trade*, Yayınlanmış Doktora Tezi. Greek and Roman History University of Michigan.
- Corrieu, G. and Beal, C. (2016). Yogurt: The Product and its Manufacture. Caballero, B., Finglas, P. ve Toldra, F. (Editörler), *The Encyclopedia of Food and Health Vol. 5* içinde (617-624). Oxford: Academic Press.
- Coulanges, Numa D. F., (2001). *The Ancient City: A Study on the Religion, Laws, and Institutions of Greece and Rome*, Canada: Batoche Books.
- Cowell, Frank R. (1961). *Life in Ancient Rome*, New York: A Perigee Book.
- Cramp, Lucy J. E., Evershed, Richard P. and Eckardt, H. (2011). "What Was a Mortarium Used For? Organic Residues and Cultural Change in Iron Age and Roman Britain", *Antiquity*, 85(330), 1339-1352.
- Cristilli, A. (2015). "Macellum and Imperium. The Relationship between the Roman State and the Market-Building Construction", *Analysis Archaeologia an International Journal of Western Mediterranean Archaeology*, 1, 69-86.
- Curtis, Robert I. (1983). "In Defense of Garum", *JSTOR*, 78 (3), 232-240.
- Curtis, Robert I. (2005). Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region, Nielsen B, T. (Ed.). *Sources for Production and Trade of Greek and Roman Processed Fish*, (31-46). Denmark: Aarhus University Press.
- Curtis, Robert I. (2009). "Umami and The Foods of Classical Antiquity", *The American Journal of Clinical Nutrition*, 90(3), 712-718.
- Çağlayan, Ç. (2009). *Perge Antik Kentinde Suyun Kullanımı*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çalkan S., Ö. ve Sağlam, H. (2018). "İnsanlık Tarihinde Üzümün Önemi", *Journal of Agriculture*, 1(2), 1-10.
- Çıvgın, İ. (2016). "Bereketli Hilal'de Bitki Evcilleştirme Sürecini Etkileyen Faktörler: İklim, Doğal Çevre ve Kültürlerarası Karşılaşmalar (MÖ 11000 – 7000)", *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17), 463-488.
- Çizer, S. (1993). Antik Dönemden Günümüze Yapım ve Kullanımını Sürdüren Bir Zinter Astar Çeşidi: Terra Sigillata., Çavuşoğlu, A. (Ed.). *Seramik Sırları Semineri Bildiriler Kitabı* içinde (223-233). Türk Seramik Derneği Yayınları No. 7. Eskişehir.
- Çobanlı, Z. (1996). "Terra Sigillata", *Anadolu Sanat Anadolu Üniversitesi Yayınları*, 5, 58-68.

- D'Andrea, J. (1982). *Ancient Herbs In The J. Paul Getty Museum Gardens* (İkinci Baskı). Malibu, California: The J. Paul Getty Museum.
- Dalby, A. (1996). *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece* (Birinci Baskı), London: Routledge.
- Dalby, A. (2003). *Food in The Ancient World from A ot Z* (Birinci Baskı). London: Routledge Taylor & Francis Group.
- Dalby, A. and Grainger, S. (2001). *Antik Çağ ve Yemek Kültürü*, (Çev. Avunç, B.), İstanbul: Homer Kitabevi (Eser'in orijinali 1996'da yayımlandı).
- Dalby, A. and Grainger, S. (2012). *The Classical Cookbook* (İkinci baskı). Los Angeles: J. Paul Getty Museum.
- Darga, M. (1980). "Şemsiyetepe 1979 Yılı Çalışmaları", *II. Kazı Sonuçları Toplantısı*, 27-30. Ankara.
- Darga, M. (1982). "Şemsiyetepe Kazıları 1981 Yılı Çalışmaları", *IV. Kazı Sonuçları Toplantısı*, 55-62. Ankara.
- Darga, Muhibbe A. (1983). "Şemsiyetepe Kurtarma Kazıları 1982 Yılı Çalışmaları", *5. Kazı Sonuçları Toplantısı*, 91-96. İstanbul.
- Deighton, H. J. (1999). *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün* (Birinci Baskı). İstanbul: Homer Kitabevi.
- Demir, N., Göktürk, T. ve Akçay, O. (2014). "Bazı Kozmetik Ürünlerde Ağır Metal (Pb, Cd) Tayini", *SDU Journal of Science (E-Journal)*, 9(2), 194-200.
- Di Natale, A. (2014). "The Ancient Distribution of Bluefin Tuna Fishery: How Coins Can Improve Our Knowledge", *Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT*, 70(6), 2828-2844.
- Doğan, S. (2007). "Bizans Döneminde Pamfilya ve Likya'da Gündelik Kullanımdaki Taş Gereçler", *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 24 (2), 63-75.
- Doğer, E. (1991). *Antik Çağda Amphoralar*, İzmir: Sergi Yayınevi.
- Donahue, John F. (2003). "Toward a Typology of Roman Public Feasting", *American Journal of Philology*, 124(3), 423-441.
- Donnelly, James A. (2015). *Cooking Pots in Ancient and Late Antique Cookbooks.*, M. Spataro ve A. Villing (Editörler), *Ceramics, Cuisine and Culture: the Archaeology and Science of Kitchen Pottery in the Ancient Mediterranean World* içinde (141-147). UK: Oxbow Books.
- Donnelly, A. (2016a). *Cooking, Cooking Pots, and Cultural Transformation in Imperial and Late Antique Italy*, A Dissertation Submitted to The Faculty of The Graduate School in Candidacy for The Degree of Doctor of Philosophy, Loyola University Chicago.
- Donnelly, C. (Ed.). (2016b). *The Oxford Companion to Cheese*. USA: Oxford University Press.

- Dunbabin M. D., K. (1993). "Wine and Water at the Roman Convivium", *Journal of Roman Archaeology*, (6), 116-141.
- Dunbabin, M. D., K. (2003). *The Roman Banquet: Images of Conviviality* (Birinci baskı). UK: Cambridge University Press.
- Dündar, E. (2006). "Antikçağ Mutfak Araç-Gereçleri ve Roma Yemek Kültürü", *Bilim ve Gelecek*, 27, 74-79.
- Edelstein, S. (2019). *Food Science An Ecological Approach* (Second Edition). Boston: Jones & Bartlett Learning.
- Efe, R., (Ed.). Soykan, A., Cürebal, I. ve Sönmez, S. (2011). Environment and Ecology in the Mediterranean Region (1. Baskı), *Olive and Olive Oil Culture in the Mediterranean Region*, 5, 54-64. England: Cambridge Scholars Publishing.
- Egri, M. (2007). The Use of Amphorae for Interpreting Patterns of Consumption., Croxford, B., Ray, N., Roth, R. and White, N. (Eds.), *TRAC 2006: Proceedings of the Sixteenth Annual Theoretical Roman Archaeology Conference* içinde (43-58). Oxford: Oxbow Books.
- Ekincioglu, G., Başbüyük, Z., Gölbaş, A. ve Akbudak K, İ. (2018). "Geçmişten Günümüze Doğaltaş Mozaik Sanatı ve Geleceğe Aktarılması", *International Journal of Interdisciplinary and Intercultural Art*, 3 (4), 81-91.
- El Sheikha, Aly F. (2016). Bread: Between The Heritage of Past and The Technology of Present, Cristina M. Rosell, J. Bajerska and Aly F. El Sheikha (Editörler), *Bread and Its Fortification: Nutrition and Health Benefits* içinde (1-25). New York: CRC Press Taylor & Francis Group.
- Elinç K., Z. (2007). *Batı Anadolu'da Hellenistik Roma Dönemlerinde Bahçe Mimarisi*, Yayınlanmış Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Enayat, M. (2014). "Celtic and Roman Food and Feasting Practies: A Multiproxy Study Across Europe and Britain", *Faculty of Arts, Department of historical, philosophical and religious studies, Environmental Archaeology Lab*, Umea University.
- Enşan, A. (2008). *Çukurova Bölgesindeki Zengin Topraklar ile Terra Sigillata Astarlarının Araştırılarak Güncel Seramik Tasarımlarında Uygulanmaları*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Eraslan, Ş. (2015a). "Oceanus, Tethys and Thalassa Figures in the Light of Antioch and Zeugma Mosaics", *The Journal of International Social Research*, 8(37), 454-462.
- Eraslan, Ş. (2015b). "Tethys and Thalassa in Mosaic Art", *Art-Sanat Dergisi*, 4, 1-13.
- Ercan, D. (2009). *Quality Characteristics of Traditional Sepet Cheese*. Degree of Master. İzmir Institute of Technology.
- Ergürer, H. (2015). Parion Roma Dönemi Mermer Kapları., Başaran C. ve Keleş, V. (Eser Sahipleri). *Parion Kazıları 10. Yıl Armağanı* içinde (87-98). Ankara: Bilgin Kültür Sanat Yayınları.

- Eriş, E. (Ed.). (2010). *Bergamalı Lokman Hekim Galenos*. İzmir: Bergama Kültür ve Sanat Vakfı.
- Ermatinger, James W. (2015). *The World of Ancient Rome: A Daily Life Encyclopedia*, California: Greenwood.
- Ermidoro, S. (2014). "Food Prohibition and Dietary Regulations in Ancient Mesopotamia", *Aula Orientalis*, 32(1), 79-91.
- Ersoy, A. (2009). "2008 Yılı Smyrna Antik Kenti Kazısı", 31. *Kazı Sonuçları Toplantısı*, 2, 409-434. Denizli.
- Ersoy, A., Çelik, G. ve Yılmaz, S. (2011). "2010 Yılı Smyrna Antik Kenti Kazısı Raporu", 33. *Kazı Sonuçları Toplantısı*, 2, 179-203. Malatya.
- Ersoy, A., Kaya, N., Selçuk, S. ve Esen, V. (2014). "Antik Smyrna/İzmir, 2011-2013", 36. *Kazı Sonuçları Toplantısı*, 2, 17-34. Gaziantep.
- Ertürk, M. (2019). *Terra Sigillata ile Çağdaş Seramik Uygulamaları*, Yüksek Lisans Sanat Çalışma Raporu, Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Escoffey, C. (2012). *Ancient Alexandria*, Egypt: Bibliotheca Alexandrina.
- Eskiyörük, D. (2016). "Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı: Kilikya Bölgesi Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 228-243.
- Faccia, M., Apruzzese, D. and Passaro, P. (2019). "Making Cheese With Caprifiig Sap in Apulia, Italy: Possible Rebirth of an Ancient Tradition", *Journal of Ethnic Foods*, 6 (6), 1-10.
- Fagan, Garrett G. (1999). *The History of Ancient Rome: Course Guidebook*. USA: The Great Courses.
- Fathy, E. (2017). "The Asarotos Oikos Mosaic as an Elite Status Symbol", *Potestas. Estudios del Mundo Clasico e Historia del Arte*, 10, 5-30.
- Feier, I., Migala, A., Pietruszka, M. and Jackowski, M. (2019). "Roman Wine in Barbaricum. Preliminary Studies on Ancient Wine Recreation", *Heritage*, 2, 331-338.
- Fırat, M. (2011). *Phokaia Geç Roma Dönemi Mutfak Kapları*, Doktora Tezi, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Fırat, M. (2012). "Phokaia Roma Dönemi Mutfak Kapları: Güveç Formu", *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 27, 153-166.
- Fırat, M. (2014). "Phokaia'da Seramik Çöplüğü ve Atölye Alanlarında Bulunan Roma Dönemi Seramikleri: Tava Formu", *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6 (10), 21-36.
- Fialova, J., Roberts, Craig S. and Havlicek J. (2016). "Consumption of Garlic Positively Affects Hedonic Perception of Axillary Body Odour", *Appetite*, 97, 8-15.

- Fisberg, M. and Machado, R. (2015). History of Yogurt and Current Patterns of Consumption”, *Nutrition Reviews*, 73(1), 4-7.
- Flohr, M. (2011). Reconsidering the Atrium House: Domestic Fullonicae at Pompei, E. Poehler, M. Flohr and K. Cole (Editörler), *Pompei: Art, Industry and Infrastructure* içinde (88-102). Barnsley: Oxbow Books.
- Flohr, M. (2018). Tabernae and Commercial Investment Along the Western Decumanus in Ostia., C. De Ruyt, T. Morard, and F. Van Haeperen (Editörler), *Ostia Antica Nouvelles Etudes et Recherches sur les Quartiers Occidentaux de la Cite* içinde (143-153). Roma: IHBR-BHIR.
- Forbes, R. J. (1966). *Studies in Ancient Technology* (İkinci Baskı). Netherlands Leiden: E. J. Brill.
- Forster, G. (2009). *Roman Knossos: The Pottery in Context A Presentation of Ceramic Evidence Provided by The Knossos 2000 Project (1993-95)*, A Thesis Submitted to The University of Birmingham For the Degree of Doctor of Philosophy, The University of Brimingham.
- Foss, William P. (1994). *Kitchens and Dining Rooms at Pompeii: The Spatial and Social Relationship of Cooking to Eating in The Roman Household 1. Volume*, University of Michigan.
- Freeman, C. (2003). *Mısır, Yunan ve Roma Antik Akdeniz Uygarlıkları* (Birinci Baskı), Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Furia, Thomas E. (1968). *CRC Handbook of Food Additives* (Second Edition), Vol 1. New York: CRC Press.
- Fülle, G. (2000). *The Organization of Mass Production of Terra Sigillata in the Roman Empire*, Yayınlanmış Doktora Tezi, University of Oxford Faculty of Literae Humaniores.
- Gee, R. (2008). From Corpse to Ancestor: The Role of Tombside Dining in the Transformation of the Body in Ancient Rome, F. Fahlander and T. Oestigaard (Editörler), *The Materiality of Death: Bodies, Burials, Beliefs* içinde (59-68). Oxford: Archaeopress.
- Gibbon, E. (1776). *The History of the Decline and Fall of The Roman Empire*, Vol. 1. New York: Fred De Fau & Company.
- Gökmenoğlu, G. (2015). *Pisidia Antiokheiası Uygulamalı Roma Dönemi Günlük Kullanım Kapları*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Grace, V. R. (1979). *Amphoras And The Ancient Wine Trade*. New Jersey: American School of Classical Studies at Athens.
- Gradvohl, E. (2012). “Healing Kitchen”, *Graeco-Latina Brunensia*, (17), 63-79.

- Grainger, S. (2006). *Cooking Apicius Roman Recipes for Today* (Birinci Baskı), Great Britain: Prospect Books.
- Grainger, S. (2014). Garum, Liquamen and Muria: A New Approach to the Problem of Definition., E. Botte and V. Leitch (Eds.). *Fish & Ships: Production et Commerce des Salsamenta Durant L'Antiquite BIAMA 17* içinde (37-45). France: Centre Camille Jullian.
- Greenfield, Haskel J. and Bouchnick, R. (2010). Kashrut and Shechita – The Relationship Between Dietary Practices and Ritual Slaughtering of Animals on Jewish Identity. Meyer A., L, Engel, N. and Pickering, S. (Editörler). *Identity Crisis: Archaeological Perspectives on Social Identity Proceedings of the 42nd (2010) Annual Chacmool Archaeology Conference*. University of Calgary, Alberta. 106-120.
- Grenfell, Bernard P. and Hunt, Arthur S. (Eds.). (1903). *The Oxyrhynchus Papyri Part III*. London: Egypt Exploration Fund.
- Grocock, C. and Grainger, S. (2006). *Apicius: A Critical Edition with an Introduction and an English Translation* (Birinci Baskı). Great Britain: Prospect Books.
- Grosvenor, Gilbert M. (Ed.). (1968). *Greece ABD Rome Builders of Our World*, Published by The National Geographic Society.
- Güloğlu, G. (2014). *Biranın Doğuğu ile Anadolu Kültür Tarihindeki Yeri ve Önemi*, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Güveloğlu, A. (2014). “İmparator Sofraları”, *Mediterranean Journal of Humanities*, IV(2), 131-140.
- Güveloğlu, A. (2016). “Eski Yunan ve Roma’da Filozof Sofraları”, *Humanitas*, 4(7), 265-281.
- Hales, S. (2003). *The Roman House and Social Identity*, United Kingdom: Cambridge University Press.
- Hawkes, G. (2003). *Food and Foodways in Roman Britain: A Study in Contact an Culture Change*, Yayınlanmış doktora tezi, University of Leicester.
- Hayes, J. W. (1967). “North Syrian Mortaria”, *Hesperia: The Journal American School of Classical Studies at Athens*, 36(4), 337-347.
- Hemingway, S. (2016). Seafaring, Shipwrecks, and the Art Market in the Hellenistic Age., Carlos A., Picon ve S, Hemingway (Ed.), *Pergamon and the Hellenistic Kingdoms of the Ancient World* içinde (85-91). New York: The Metropolitan Museum of Art.
- Hancı, F., Pınar, H. ve Uzun, A. (2018). “The Leek: An Analysis of Production and Trade Market in Turkey and Word”, *Ejons V-İnternational Conference on Mathematics-Engineering-Natural & Medical Sciences*, 808-818.

- Hancock, James F. (Ed.) and Lobos, Gustavo A. (2008). Pears, *Temperate Fruit Crop Breeding: Germplasm to Genomics* içinde (299-336). Netherlands: Academic Publishers.
- Hancock, James F., Luby, Jim J., Brown, Susan K. and Lobos, Gustavo A. (2008). Temperate Fruit Crop Breeding: Germplasm to Genomics, Hancock, James F. (Ed.). *Apples*, 1-38. Netherland: Kluwer Academic Publishers.
- Hanson-Harding, A. (2000). *Ancient Rome*. USA: Scholastic Professional Books.
- Harcum, Cornelia G. (1921). "Roman Cooking Utensils in the Royal Ontario Museum of Archaeology", *American Journal of Archaeology*, 25(1), 37-54.
- Hargis, Melissa B. (2007). *A Mortarium at Cetamura del Chianti in Context*, Master Thesis, The Florida State University College of Arts and Sciences.
- Henry, Robert J. (2010). *Plant Resources for Food, Fuel and Conservation* (Birinci Baskı). London: Earthscan.
- Heslin, K. (2008). "Emerging Markets: İmport Replacement in Roman North Africa", *XVII International Congress of Classical Archaeology, Roma*. 54-66.
- Hocaoğlu M., S., Haksevenler, G., H., Baştürk, İ. ve Aydöner, C. (2015). *Zeytin Sektörü Atıklarının Yönetimi Projesi*. Gebze/Kocaeli: Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu Marmara Araştırma Merkezi Çevre ve Temiz Üretim Enstitüsü.
- Hoss, S. (2014). "Asparagus in the Roman World", *Current Archaeology*, 292 (July 2014), 38-40.
- Hrnciarik, E. and Novakova, L. (2019). Cosmetic Care along the Roman Frontier – Archaeological Finds of Ancient Gerulata., Sutekova, Mellnerova J., Baca, M. and Pavuk, P. (Eds.). *Salve, Edvarde! A Toast to the Jubilee of Professor E. Krekovic* içinde 97-106. Slovakia: Bratislava.
- Hunt, L. (1854). *Essays and Miscellanies*. Philadelphia: A. Hart, Late Carey & Hart.
- Hurley, T., Murray, C., Medcalf, P. and Rolph, J. (Editörler), (2019). *Antiquity 2* (Dördüncü Baskı). Australia: Oxford University Press.
- İlgın Ş., A. (2008). "Form" and "Space" in Roman Domestic Architecture: The Architectural Language of the Atrium House. Master Thesis. The Graduate School of Social Sciences of Middle East Technical University.
- İnanan, F. ve İnanan, Burak E. (2018). "Bizans Döneminde Balıkçılık Aktiviteleri ve Mozaiklerde Görülen Balık Türleri", *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(35), 527-554.
- İplikçioğlu, B. (2007). *Hellen ve Roma Tarihinin Anahatları*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Tarihi Yayınları.
- Jacob, H. R. (2007). *Six Thousand Years of Bread: Its Holy and Unholy History*. New York: Skyhorse Publishing.

- Jacobson, J. (2008). *Ancient Architecture in Virtual Reality Does Immersion Really Aid Learning?*, Doktora Tezi, University of Pittsburgh Department of Information Sciences.
- James, Bruce R., Blum, Winfried E. H. and Dazzi, C. (2014). Bread and Soil in Ancient Rome A Vision of Abundance and an Ideal of Order Based on Wheat, Grapes, and Olives, Curhchman, Jock G. (Ed.). *The Soil Underfoot: Infinite Possibilities for a Finite Resource* içinde (153-173). New York: CRC Press.
- Jana, S. and Shekhawat, G. S. (2010). “Anethum Graveolens: An Indian Traditional Medicinal Herb and Spice”, *Pharmacognosy Reviews*, 4(8), 179-184.
- Janick, J. (2005). “The Origins of Fruits, Fruit Growing, and Fruit Breeding”, *Plant Breeding Rev.*, 25, 255-320.
- Jashemski, Wilhelmina F. (Ed.). (2017). Produce Gardens., Gleason, Kathryn L., Hartswick, Kim J. and Malek, Amina A. (Eds.), *Gardens of the Roman Empire* içinde (121-151). UK: Cambridge University Press.
- Jashemski, Wilhelmina F., Meyer, Frederick G. (Eds.), Ricciardi, M. (2002). Plants: Evidence from Wall Paintings, Mosaics, Sculpture, Plant Remains, Grafitti, Inscriptions, and Ancient Authors., *The Natural History of Pompeii* içinde (80-180). UK: Cambridge University Press.
- Jongman, Willem M., Jacobs, Jan P.A.M., Goldewijk and Geertje M. K. (2019). “Health and Wealth in The Roman Empire”, *Economics & Human Biology*, (34), 138-150.
- Kaba, H. ve Vural, H. (2018). Sosyal Bilimciler Gözüyle Sinop, Kıran, Ö. (Ed.). *Arkeoloji ile Geçen Yetmiş Yıl – Kazılar Işığında Sinop Arkeolojisi*, (439-464). Ankara: Berikan Yayıncılık.
- Kakish, R. (2014). “Ancient Bread Stamps from Jordan”, *Mediterranean Archaeology and Archaeometry*, 14(2), 19-31.
- Kapka, E. (2019). 6. Uluslararası Bilimsel Araştırma Kongresi (1-3 Kasım 2019/Şanlıurfa) Doğan, Z. (Ed.). *Antik Roma’da Soğan, Sarımsak ve Pırasa Kullanımına Dair*, 153-166. Ankara: Asos Yayınları.
- Kaplan, M. ve Arıhan K., S. (2012). “Antik Çağdan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı”, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 52(2), 1-15.
- Kaplan, Z., İpekoğlu, B. ve Böke, H. (2017). “Roma Dönemi Döşeme Mozaiklerinin Yapım Tekniği ve Malzeme Özellikleri”, *Uluslararası Katılımlı 6. Tarih Yapıların Korunması ve Güçlendirilmesi Sempozyumu*, 1, 237-245.
- Karaca, Oya B. (2016). “Geleneksek Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 17-39.
- Karayazılı, Z., İpekoğlu, B. ve Böke, H. (2013). “Characteristics of Mortars of Mosaics from A Roman Villa in Antandros Ancient City, Turkey”, *6th International Congress*

- on Science and Technology for The Safeguard of Cultural Heritage in Mediterranean Basin*, 2, 1-8.
- Karwiese, S. (1985). "1984 Yılında Efes'de Yapılan Avusturya Kazı ve Onarım Çalışmaları", *VII. Kazı Sonuçları Toplantısı*, 333-341, Ankara.
- Kaufman, Cathy K. (2006). *Cooking in Ancient Civilizations* (Birinci Baskı), London: Greenwood Press.
- Kelley, William T. (Ed.) and Granberry, Darbie M. (2009). *Commercial Production and Management of Cabbage and Leafy Greens*. USA: The University of Georgia.
- Kızıllı, A. (2017). "Antik Dönem Yunan Dünyası'nda Ölüm Kavramı ve Bununla İlgili Bazı Betimlemeler", *Uluslararası Amisos Dergisi*, 2 (3), 32-65.
- Kızıllı, H. A. (2014). "Elaiussa Sebaste'den Baetica Üretimi Amphoralar", *Mersin Üniversitesi Kilikia Arkeolojisini Araştırma Merkezi (Kaam) Yayınları-XXII Olba Dergisi*, 231-250.
- Kiiskinen, H. (2013). *Production and Trade of Etrurian Terra Sigillata Pottery in Roman Etruria and Beyond Between C. 50 BCE and C. 150 CE*. University of Turku.
- Kiladze, Andrey B. (2017). "Agrologistics in the Agriculture System: From History to The Prospects", *Espacios*, 38(32), 1-7.
- Kindstedt, Paul S. (2012). *Cheese and Culture: A History of Cheese and its Place in Western Civilization*. USA: Chelsea Green Publishing.
- Kocaadam, B. ve Tek-Acar, N. (2016). "Ekmek, Bira, Şarap ve Yoğurdun Orijinleri ve Tarihsel Süreçleri", *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 44(3), 272-279.
- Kocakuşak, F. (2011). *Antik Roma'da Aile Kurumu*, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Komar, P. (2018). "Aegean Wine Imports to The City of Rome (1st Century BC-3rd Century AD)", *Studies Ancient Art and Civilization*, 22, 95-116.
- Kopackova, J. (2004). "Production of Wine and Olive Oil in Roman Histria and Dalmatia in Late Antiquity", *Studia Hercynia XVIII/1-2*, 75-88.
- Korkmaz, H. (2011). *2007-2008 Yıllarında Belentepe ve Mengefe Yöresindeki Sondajlarda Ortaya Çıkarılan Amphora Dipleri ve Mühürlü Amphora Kulpları*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Korkut, T. ve Ercan, B. Ş. (2007). "Roman Meals and Cooking Ware in Lycia: An Experimental Practice in Archaeology", *Akdeniz Sanat Dergisi, Akdeniz Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayını*, 1 (1), 95-106.
- Korkut, T. (2007). IV. Uluslararası Katılımlı Seramik, Cam, Emaye, Sır ve Boya Semineri. B. Karasu (Ed.), *Roma Dönemi Patarası Yemek Pişirme Kapları: Tavalalar*. (431-449), İstanbul: Türk Seramik Derneği Yayınları.

- Korthold, B. H., Kaşka, G. ve Fırat, M. (2015). “Geç Antik Dönemde Konane”, *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (36). 25-46.
- Kotowski, M. (2019). “History of Mushroom Consumption and Its Impact on Traditional View on Mycobiota – an Example from Poland”, *Microbial Biosystems Journal*, 4(3), 1-13.
- Körsulu, H. ve Ergürer, Ertuğ H. (2019). “Isauria Kenti Philadelphia’dan (Karaman-Ermenek-Gökçeseki) Doğu Sigillata A (DSA) Seramikleri”, *Cedrus*, VIII, 365-387.
- Kuloğlu, M. (1990). “M. Porcius Cato”, *Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 33 (1-2), 321-329.
- Kuter, M. (2011). *İnsan ve Ekmek* (Birinci Baskı), Bursa: Akmat Akınoğlu Mabaacılık A.Ş.
- Kuter, M. (2013). “Ekmeğin Tarihi”, *Standard Ekonomik ve Teknik Dergisi*, 52(615), 41-45.
- Laflı, E. (2017). Üzümün Akdeniz’deki Yolcuğu “Konferans Bildirisi” (Birinci Baskı). Akpınar, E. ve Tükenmez, E. (Ed.). *Antik Helen ve Roma Dönemlerinde Anadolu’da Bağcılık ve Şarapçılık*, 19-56. İzmir: İzmir Akdeniz Akademisi Yayınları.
- Lanciani, R. (1901). *The Destruction of Ancient Rome A Sketch of The History of The Monuments*. London: Macmillan and Company Limited.
- Lanzotti, V. (2006). “The Analysis of Onion and Garlic”, *Journal of Chromatography A*, 1112, 3-22.
- Lewis M., E. (2006). The Role of Ollae Perforatae in Understanding Horticulture, Planting Techniques, Garden Design, and Plant Trade in the Roman World., J.P. Morel, J. T. Juan and J.C. Matamala (Editörler), *The Archaeology of Crop Fields and Gardens: Proceedings from 1st Conference on Crop Fields and Gardens Archaeology* içinde (207-219). Spain: EdiPuglia.
- Lis, B. (2015). From Cooking Pots to Cuisine. Limitations and Perspectives of a Ceramic-Based Approach., M. Spataro and A. Villing (Editörler), *Ceramics, Cuisine and Culture: The Archaeology and Science of Kitchen Pottery in the Ancient Mediterranean World* içinde (106-114). UK: Oxbow Books.
- Lyons, A. (2013). *Roman Pottery Identification.*, J. Woolverton (Ed.). Jigsaw Cambridgeshire.
- Manyam, Bala V. (1995). “Food, Dietetics and Nutrition in Ancient India”, *Bull. Ind. Inst. Hist. Med. Vol. XXV*, 79-99.
- Martin, M. (2016). *Liquid Gold: The Olive Oil Trade between Baestica and Rome*, Mississippi Üniversitesi Fakültesine sunulan bir tez, Oxford.
- Marzano, A. (2018). “Fish and Fishing in the Roman World”, *Journal of Maritime Archaeology*, 13, 437-447.
- Maxfield, Valerie A. (1981). *The Military Decorations of the Roman Army*. UK: University of California Press.

- McElmurray, Daniel W. (2003). *Exedra: Form and Function in the landscape*, Master Thesis, Louisiana State University.
- Mehdawy, M. and Hussein, A. (2010). *The Pharaoh's Kitchen Recipes from Ancient Egypt's Enduring Food Traditions*, New York: The American University in Cairo Press.
- Mehta, I. (2017). "Origin and History Onions", *IOSR Journal of Humanities and Social Science*, 22 (9), 7-10.
- Meriç, R., Öz, Ali K. ve Meriç, Aygün E. (2004). "Metropolis Kazıları, 2003", 26. *Kazı Sonuçları Toplantısı*, 2, 137-146. Konya.
- Metraux, Guy P. R. (1999). "Ancient Housing: Oikos and Domus in Greece and Rome", *JSAH*, 58(3), 392-405.
- Mignone, Mario B. (2008). *Italy Today: Facing the Challenges of the New Millennium*, New York: Peter Lang Publishing Inc.
- Millar, F. (1981). "The World of The Golden Ass", *The Journal of Roman Studies*, (71), 63-75.
- Mohammad, Sharrif M. and Kashani, Hamed H. (2012). "Chemical Composition of the Plant *Punica Granatum L.* (Pomegranate) and Its Effect on Heart and Cancer", *Journal of Medicinal Plants Research*, 6(40), 5306-5310.
- Mols, S. (2007-2008). "Ancient Roman Household Furniture and Its Use: From Herculaneum to the Rhine", *AnMurcia* 23-24, 145-160.
- Monteix, N. (2016). Contextualizing the Operational Sequence: Pompeian Bakeries as a Case Study., Wilson, A. and Flohr, M. (Eds.), *Urban Craftsmen and Traders in the Roman World* içinde (154-182). UK: Oxford Press.
- Morgan, H. (2015). *Bakers and the Baking Trade in the Roman Empire: Social and Political Responses from the Principate to Late Antiquity*, Yüksek Lisans Tezi, Pembroke College.
- Morgan, James L. (2006). *Culinary Creation an Introduction to Foodservice and World Cuisine*, USA: Elsevier Inc.
- Murison, J. ve Napier, T. (2006). "Cabbage Growing", *Primefact*, 90, 1-7.
- Murphy, C. (2016). "Finding Millet in The Roman World", *Archaeology and Anthropological Sciences*, 8(1), 65-78.
- Musall B., V. (2015). "Das Lukullische Leben", *Spiegel Geschichte*, 5, 102-105.
- Neer, Wim V. and Parker, Thomas S. (2008). "First Archaeozoological Evidence for Himation, the "invisible" Garum", *ELSEVIER Journal of Archaeological Science*, 35, 1821-1827.

- Newman, Walt C. and Newman, Rosemary K. (2006). "A Brief History of Barley Foods", *Cereal Foods World*, 51 (1), 4-7.
- Nicastro, Holly L., Ross, Sharon A. and Milner, John A. (2015). "Garlic and Onions: Their Cancer Prevention Properties", *American Association for Cancer Research*, 8(3), 181-189.
- Niebuhr, Barthold G. (1828), *The History of Rome* (Birinci Baskı), Cambridge: Printer to the University.
- Nielsen B., T. (Ed.). (2005). *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Denmark: Aarhus University Press.
- Nielsen B., T. (Ed.). (2007). Fishing in the Roman World., Dario B. Casasola (Ed.), *Ancient Nets and Fishing Gear. Proceedings of the International Workshop on "Nets and Fishing Gear in Classical Antiquity: A First Approach"* içinde (187-419). Denmark: Universidad de Cadiz, Servicio de Publicaciones and Aarhus University Press.
- Nienhuis, Piet H. (2008). *Environmental History of The Rhine-Meuse Delta: An Ecological Story on Evolving Human-Environmental Relations Coping with Climate Change and Sea-Level Rise*. Berlin: Springer Science.
- Ninsin, Kodwo D. (1997). *Insecticide, Use Patterns and Residue Levels on Cabbage, Brassica Oleracea Var. Capitata L., Cultivated Within The Accra-Tema Metropolitan Area of Ghana*, The Degree of Master of Philosophy (Entomology), University of Ghana.
- Nissin, L. (2016). *Roman Sleep Sleeping Areas and Sleeping Arrangements in the Roman House*. Helsinki: University of Helsinki.
- Omissi, A. (2016). "The Cap of Liberty: Roman Slavery, Cultural Memory, and Magic Mushrooms", *The Folklore Society*, 127(3), 270-285.
- Oyen, Astrid V. (2015). "The Roman City as Articulated through Terra Sigillata", *Oxford Journal of Archaeology*, 34(3), 279-299.
- Önder, A. (2018). Coriander and Its Phytoconstituents for the Beneficial Effects., El-Shemy, H. (Ed.), *Potential of Essential Oils* içinde (165-185). UK: IntechOpen Books.
- Öner, Ç. (2019). "Phaselis Latrinası ve Antikçağda Tuvalet Kültürü", *Phaselis Disiplinlerarası Akdeniz Araştırmaları Dergisi*, 5, 379-393.
- Ötümlü, A. (2006). *Tarihten Günümüze Kadar Bereketli Hilal'de Sosyo-Ekonomik Yapı*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Ortadoğu Araştırmaları Enstitüsü.
- Özdaş, H. (2005). "Ege ve Akdeniz Bölgeleri Sualtı Araştırması 2005 Yılı Çalışmaları". *Dokuz Eylül Üniversitesi Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Enstitüsü 2005 Yılı Sualtı Çalışması*, 433-450.
- Özdemir, B. Ş. (2009). *Patara Roma Dönemi Günlük Kullanım Seramikleri*, Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Ana Bilim Dalı.

- Özdemir, B. (2018). *Kilikya, Kommagene ve Antakya Mozaiklerinde Yapı Betimlemeleri ve Türleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Batman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özdilek, B. (2019). “Letoon Teras Duvar Kazılarında Ele Geçen Doğu Sigillatları ile Lykia Bölgesi Kırmızı Astarlı Seramikler”, *Arkhaia Anatolika Anadolu Arkeolojisi Araştırmaları Dergisi*, 2, 52-83.
- Özdoğan, M. (2012). “Neolitik Dönemi Yeniden Düşünmek”, *Aktüel Arkeoloji Dergisi*, 27, 38-51.
- Özgan, R. (1994). “Knidos 1993”, *XVI. Kazı Sonuçları Toplantısı II*, 297-314. Ankara.
- Pais, Maria S. S. (2015). *The Cheese Those Romans Already Used to Eat: From Tradition to Molecular Biology and Plant Biotechnology*. Lisboa: Academia das Ciencias.
- Paksoy, S. (2007). *Geç Cumhuriyet ve Erken İmparatorluk Dönemi'nde İtalya'da Üretilen Roma Amphoraları Işığında Doğu Akdeniz Ticareti*. Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı.
- Palamutçu, S. (2013). *Ephesos Liman Alanından Ele Geçen LR 3 Tipi Amphoralar*. Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı.
- Papathanassoglou, Dimitri A. and Georgouli, Ch. A. (2009). “The ‘Frying Pans’ of The Early Bronze Age Aegean: An Experimental Approach to Their Possible Use as Liquid Mirrors”, *Arcaeometry*, 51(4), 658-671.
- Parani, Maria G. (2010). “Byzantine Cutlery: An Overview”, *Δελτίον Χριστιανικής Αρχαιολογικής Εταιρείας*, 31, 139-164.
- Parasecoli, F. (2004). *Food Culture in Italy*. London: Greenwood Press.
- Pareek, S., Sagar, Narashans A., Sharma, S. and Kumar, V. (2018). Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health, Volume II, Second Edition, Yahia, Elhadi M. (Ed.). *Onion (Allium Cepa L.)*, 1145-1161. New Jersey: John Wiley & Sons Ltd.
- Patterson, M. and Hoalst-Pullen, N. (Ed.), (2014). *The Geography of Beer: Regions, Environment, and Societies*, New York: Springer Science.
- Peck, Harry T. (1898). *Harpers Dictionary of Classical Antiquities*. New York: Harper and Brothers.
- Pena, Theodore J. (2007). *Roman Pottery in the Archaeological Record*. England: Cambridge University Press.
- Perdue, Leo G. and Carter, W. (2015). Judea/Israel under the Roman Empire., Coleman A., Baker (Ed.), *Israel and Empire: A Postcolonial History of Israel and Early Judaism* içinde (217-292). London: Bloomsbury T&T Clark.
- Pickering, W. (1879). *Archaeologia Cambrensis* (4. Seri). London: J. Parker, 377, Strand.

- Phillips, R. (2014). *Alcohol: A History*. ABD: University of North Carolina Press.
- Poelmans, E. and Swinnen, Johan F. M. (2012). A Brief Economic History of Beer., Swinnen, Johan F. M. (Ed.). *The Economics of Beer* içinde (3-28). UK: Oxford University Press.
- Polat, G., Yağız, K. ve Polat, Y. (2006). “Antandros 2005 Yılı Kazıları”, 28. *Kazı Sonuçları Toplantısı*, 2, 43-62. Çanakkale.
- Potter, David S. (Ed.), (2006). *A Companion to The Roman Empire*, USA: Blackwell Publishing.
- Pretty, Jules N. (2002). *Agri-Culture: Reconnecting People Land, and Nature* (Birinci Baskı). USA: Earthscan Publications Ltd.
- Purcell, N. (2003). “The Way We Used to Eat: Diet, Community, and History at Rome”, *The American Journal of Philology*, 124(3), 329-358.
- Radt, W. (1992). “Pergamon 1991”, XIV. *Kazı Sonuçları Toplantısı I*, 521-536. Ankara.
- Rahim, Nagwa S. A. (2016). “Analytical Study and Conservation of Archaeological Terra Sigillata Ware From Roman Period, Tripoli, Libya”, *Scientific Culture*, 16(2), 19-27.
- Rawlinson, G. and Gilman, A. (1897). *The Story of Ancient Egypt*. New York: G. P. Putnam’s Sons.
- Reed, K. and Lelekovic, T. (2019). “First Evidence of Rice (*Oryza cf. Sativa L.*) and Black Pepper (*Piper Nigrum*) in Roman Mursa, Croatia”, *Archaeol Anthropol Sci*, 11, 271-278.
- Restelli, Francesca B. and Mori, L. (2016). Bread, Baking Moulds and Related Cooking Techniques in The Ancient Near East., *Food and History* içinde (39-55). Belgium: Brepols Publishers.
- Retief, Francois P. and Cilliers, L. (2015). “Wine in Graeco-Roman Antiquity with Emphasis on Its Effect on Health”, *AASCIT Journal of Health*, 2(5), 44-49.
- Rich, A. (1860). *A Dictionary of Roman and Greek Antiquities: With Nearly 2000 Engravings on Wood Representing Objects from the Antique*. London: Spottiswoode and Shaw.
- Richter, Gisela M. A. (1915). *Greek, Etruscan and Roman Bronzes*. New York: Gilliss Press.
- Richter, Gisela M. A. (1956). *Catalogue of Greek and Roman Antiquities in the Dumbarton Oaks Collection*. Cambridge: Harvard University.
- Rimas, A. and Fraser, E. (2010). *Empires of Food: Feast, Famine, and the Rise and Fall of Civilizations*. New York: Free Press.
- Rivlin, Richard S. (2001). “Historical Perspective on The Use of Garlic”, *The Journal of Nutrition*, 131(3), 951-954.

- Rosengarten, F. (1969). *The Book of Spices. Reading 26-1: A Brief History of Spices*. New York: Jove Publishing Inc.
- Rothe, U. (2018). The Roman Villa Definitions and Variations., Marzano, A. (Ed.). *The Roman Villa in the Mediterranean Basin Late Republic to Late Antiquity* içinde (42-60). UK: Cambridge University Press.
- Rowan, E. (2015). “Olive Oil Pressing Waste as a Fuel Source in Antiquity”, *American Journal of Archaeology*, 119(4), 465-482.
- Rowan, E. (2017). Sewers, Archaeobotany, and Diet at Pompeii and Herculaneum., M. Flohr ve A. Wilson. (Editörler), *The Economy of Pompeii* içinde (111-133) (Birinci baskı). United Kingdom: Oxford University Press.
- Rowan, E. (2018). “Sustainable Fuel Practices in Roman North Africa and The Contemporary Mediterranean Basin”, *Interdisciplinaria Archaeologica Natural Sciences in Archaeology*, IX(2), 147-156.
- Rupp, R. (2011). *How Carrots Won The Trojan War: Curious (but True) Stories of Common Vegetables*, USA: Storey Publishing.
- Ryder, Edward J. (2002). The New Salad Crop Revolution., J. Janick and A. Whipkey (Eds.). *Reprinted from: Trends in New Crops and New Uses* içinde (408-412). Alexandria, Virginia: ASHS Press.
- Sadori, L., Allevato, E., Bosi, G., Caneva, G., Castiglioni, E., Celant, A., Di Pasaquale, G., Giardini, M., Mazzanti, M., Rinaldi, R., Rottoli, M. and Susanna, F. (2009). The Introduction and Diffusion of Peach in Ancient Italy., J. P. Morel and A. M. Mercuri (Eds.). *Plants and Culture: Seeds of the Cultural Heritage of Europe* içinde (45-61). Italy: Edipuglia.
- Sakarya, İ. (2003). *Defining Spatial Distribution of Storage Vessels in Ancient Burgaz at the Fourth Century BC*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, The Graduate School of Social Science of Middle East Technical University.
- Sakarya, I. (2016). *Trade Relations of Ancient Burgaz from Archaic to Mid of 4th Centuries: The Amphorae Evidence Within The Domestic Contexts*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, The Graduate School of Social Science of Middle East Technical University.
- Salza P. R., E. (2007). *Meals and Recipes from Ancient Greece*. (Çev. Lotero, Ruth A.). Los Angeles: J. Paul Getty Museum (Eserin orijinali 2005'te yayımlandı).
- Schwartz, Glenn M. (2007). Status, Ideology, and Memory in Third-Millennium Syria: “Royal” Tombs at Umm El-Marra., N. Laneri (Ed.). *Performing Death Social Analyses of Funerary Traditions in The Ancient Near East and Mediterranean* içinde (39-68). USA: The Oriental Institute of The University of Chicago.
- Schwartz, Randy K., (2004). “All Roads Led to Rome: Roman Food Production in North Africa”, *Repast Quarterly Newsletter of the Culinary Historians of Ann Arbor*, XX (4), 5-9.
- Sear, F. (1982). *Roman Architecture* (Birinci Baskı), New York: Cornell University Press.

- Seigel, M. (1999). *Latin: A Fresh Approach Book 1* (Birinci Baskı). UK: Anthem Press.
- Selçuki, A. (2007). “Antik Dönemde Ege Mutfağı”, *AR & GE Bülten*, 23-25.
- Serinsu A., B. ve Karakurt, Hatice A. (2018). “Ekmek Pişiriminde Kullanılan Roma Dönemine Ait Toprak Kaplar ve Sanatta Ekmek Tasviri”, *International Journal of Interdisciplinary and Intercultural Art*, 3 (6), 31-44.
- Sert, Ayşe N. (2017). “Italian Cuisine: Characteristics and Effects”, *Journal of Business Management and Economic Research*, 1(1), 49-57.
- Seyhan, B. (2010). “Antik Çağda Küçük Asya’da Festivaller ve Panayırlar”, *I. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*, 90-104.
- Seyirci K., H. ve Çağ, Ç. (2018). “Antik Çağda Gıdaların Korunması”, *Cedrus The Journal of MCRI*, IV, 701-711.
- Sezgin, K. (2018). “Antik Dönemde Artı Ürün Depolama Kavramı ve Depolama Kapları”, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(1), 595-609.
- Shotwell, D. J. (2002). *Glass A to Z*. Krause Publications, Michigan Üniversitesi.
- Silva, G., Souza, Tatiane M., Barbieri, Rosa L. and Oliveira, Antonio C. (2014). *Review Article: Origin, Domestication, and Dispersing of Pear (Pyrus spp.)*. *Advances in Agriculture* (1-8). Londra: Hindawi Publishing Corporation.
- Singh, R. B., Reddy, K. K., Fedacko, J., De Meester, F., Wilczynska, A. and Wilson, D. W. (2011). “Ancient Concepts of Nutrition and the Diet in Hunter-Gatherers”, *The Open Nutraceuticals Journal*, 4, 130-135.
- Smith, W. (Ed.). (1842). *A Dictionary of Greek and Roman Antiquities*. London: Printer for Taylor and Walton.
- Snodgrass, Mary E. (2004). *Encyclopedia of Kitchen History* (First Published), New York: Fitzroy Dearborn An Imprint of the Taylor & Francis Group.
- Söylemez, H. (2015). *Antik Roma’da Yaşam ve Roma Ailesi’nin Bir Günü*, Eski Çağ Dilleri ve Kültürleri Bölümü Bitirme Tezi, Akdeniz Üniversitesi Edebiyat Fakültesi.
- Spanier, E. (2015). “The Utilization of Lobsters by Humans in the Mediterranean Basin from the Prehistoric Era to the Modern Era – An Interdisciplinary Short Review”, *Athens Journal of Mediterranean Studies*, 1(3), 223-234.
- Sürücüoğlu, Metin S. ve Özçelik, Ayşe Ö. (2008). “Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi”, 38. *İcanas Kongresi*, 3(3), 1289-1310.
- Stavelikova, H. (2008). “Morphological Characteristics of Garlic (*Allium Sativum* L.) Genetic Resources Collection – Information”, *HORT. SCI. (PARAGUE)*, 35 (3), 130-135.
- Still, David W. (2007). Lettuce., C., Kole (Ed.). *Genome Mapping and Molecular Breeding in Plants Vol. 5* içinde (71-84). Berlin: Springer-Verlag.

- Stolba, Vladimir F. (2005). Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region, Nielsen B, T. (Ed.). *Fish and Money: Numismatic Evidence for Black Sea Fishing*, (115-203), Denmark: Aarhus University Press.
- Stover, E. and Mercure, Eric W. (2007). "The Pomegranate: A New Look at the Fruit of Paradise", *Hortscience* 42(5), 1088-1092.
- Strickland, Michael H. (2010). "Roman Building Materials, Construction Methods, and Architecture: The Identity of an Empire", *All Theses*.
- Şen, Ö. (2009). *Allianoi İhcası Taban Mozaikleri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şenol, A. K. (Ed.). (2009). *Taşucu Arslan Eyce Amphora Müzesi*. Taşeli Matbaacılık.
- Şensoy, F. ve Tiritioğlu, S. (2018). "Beslenme Arkeolojisi: Günümüz Ankara Yemeklerinde Geçmişin İzleri", *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 209-233.
- Şentürk, S. (2011). *İyonya Arkaik Dönem Ölü Gömme Gelenekleri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Şimşek, C. (2010). "2009 Yılı Laodikeia Antik Kenti Kazıları", 32. *Kazı Sonuçları Toplantısı*, 3, 447-474. İstanbul.
- Şimşek, C. (2011). "2010 Yılı Laodikeia Kazıları", 33. *Kazı Sonuçları Toplantısı*, 4, 569-601. Malatya.
- Şimşek, F. (2017). "Paleolitik Dönemde İnsan Türleri", *Uluslararası Amisos Dergisi*, 2 (3), 66-85.
- Tabanlı, D. (2007). *Roma Dönemi Mozaiklerinin Efes Örneğinde İncelenmesi*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Takımcı Ç., M. (2016). *Antik Çağ'da Bayramlar ve Festivaller (Yunan-Roma)*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tamime, A. Y. and Deeth, H. C. (1980). "Yogurt: Technology and Biochemistry", *Journal of Food Protection*, 43(12), 939-977.
- Taş, P. (2016). *Antik Dönemde İonia Bölgesindeki Ölü Gömme Gelenekleri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Arkeoloji Enstitüsü.
- Taylan, H. (2017). *Herbal Temalı Batı Anadolu Sikkeleri*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Teeter, E. (2003). *Ancient Egypt*. USA: The Oriental Institute of The University of Chicago.
- Teichner, F. and Pujol, Lluís P. (2008). "Roman Amphora Trade Across The Straits of Gibraltar: An Ancient 'Anti-Economic Practice'?", *Oxford Journal of Archaeology*, 27(3), 303-314.

- Tek, Tolga A. (2002). “Antik Literatür ve Yazıtlardan Örneklerle Roma Dünyasında Ölüm”, *Anadolu Sanat*, (12), 121-148.
- Tekocak, M. (2006). *Kelenderis Roma Çağı Seramiği*, Yayınlanmış Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tekocak, M. ve Zoroğlu, K. L. (2013). “Kelenderis’te Bulunan Bir Grup Roma Dönemi Ticari Amphorası ve Düşündükleri”, *Mersin Üniversitesi Kilikia Arkeolojisini Araştırma Merkezi Kaam Yayınları Olba-XXI Dergisi*, 109-140.
- Tolga, Ö. ve Yatkın, Ö. (2017). “Antik Dönemdeki Damak Tadının Günümüz Yansıması”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 103-116.
- Toskay-Evrin, Ç. ve Evrin, V. (2005). Kilikia Kıyıları Sualtı Arkeolojik Yüzey Araştırması-2005: Tisan (Aphrodisias) – Dana Adası – Mavikent – Boğsak Kıyı Taraması. *Anmed Yayınları*. 109-114.
- Trachoo, N. (2002). “Yogurt: The Fermented Milk”, *Songklanakarın J. Sci. Technology*, 24(4), 727-737.
- Trakadas, A. (2005). Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region, Nielsen B, T. (Ed.). *The Archaeological Evidence for Fish Processing in the Western Mediterranean*, (47-82). Denmark: Aarhus University Press.
- Trutmann, P. (2012). *The Forgotten Mushrooms of Ancient Peru*. Switzerland: Global Mountain Action, Fungi and Mountains Publications.
- Tschen, B. J. and Emmons, Ph. D. (2014). *Artifacts from Ancient Rome*. Greenwood.
- Tsikritsis, M., Moussas, X. and Tsikritsis, D. (2015). “Astronomical and Mathematical Knowledge and Calendars During The Early Helladic Era in Aegean “Frying Pan” Vessels”, *Mediterranean Archaeology and Archaeometry*, 15(1), 135-149.
- Tuck, Steven L. (2010). *Pompeii: Daily Life in an Ancient Roman City*. USA: The Great Courses.
- Turan, O. (2016). “Roma Ordusunda Düzenli Beslenme”, *Journal of History and Future*, 2(3), 25-36.
- Turliuc, D., Turliuc, Ş., Cucu, A., Dumitrescu, G. and Costea, C. (2015). “An Entire Universe of The Roman World’s Architecture Found in The Human Skull”, *Journal of the History of the Neurosciences*, 26(1), 1-13.
- Turliuc, Dana M., Sava, A., Cucu, A. I., Turliuc, Ş., Dumitrescu, Ana M. and Costea, Claudia F. (2016). “Cribriform Plate and Galen’s Cribrum Romanum”, *History of Anatomy*, XV(1), 123-126.
- Türker, N. ve Alaeddinoğlu, F. (2016). “From Wine Production to Wine Tourism Experience: The Case of Anatolia, Turkey”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(3), 25-37.

- Türkmen, B. (2009). *Allianoi'da Bulunan Ezme ve Öğütme Taş Aletleri ile Taş Kaplar*. Yüksek Lisans Tezi, Edirne Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Twede, D. (2002). "Commercial Amphoras: The Earliest Consumer Packages?", *Journal of Macromarketing*, 22(1), 98-108.
- Tyree, Loeta E. and Stefanoudaki, E. (1996). "The Olive Pit and Roman Oil Making", *The Biblical Archaeologist*, 59(3), 171-178.
- Uhri, A. (2017). Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu "Konferans Bildirileri" (Birinci Baskı). Akpınar, E. ve Tükenmez, E. (Ed.), *Üzümün Doğu Akdeniz'deki Uzun Yolcuğu*, 11-18. İzmir: İzmir Akdeniz Akademisi Yayınları.
- Üreten, H. (2018). "Kitap Tanıtımı", *TAD, C. 37(64)*, 413-420.
- Vaddoria, M. A. and Kulkarni, G. (2018). Biodiversity in Horticultural Crops Vol. 6, Peter, K. V. (Ed.). *Onion*, (211-225). New Delhi: Daya Publishing House.
- Vagenas-Radd, S., Blazos-Kouris, A., Sing, Fiatarone M. and Flood, Victoria M. (2017). "Evolution of Mediterranean Diets and Cuisine: Concepts and Definitions", *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 26(5), 749-763.
- Vapur, Ö. (2011). "Menderes Magnesiası Theatron Kazısı Seramik Buluntuları", *Anadolu/Anatolia Dergisi*, 37, 143-193.
- Varga, G. (2010). "Roman Mortaria From Salla, Acta Archaeologica Academiae Scientiarum Hungaricae, 61(2010). 145-184.
- Varriano, J. (2010). *Wine: A Cultural History* (Birinci Baskı), London: Reaktion Books
- Vazquez, Alfredo G. and Aguilar, German R. (2011). *The History of The Olive Oil from The Estepa Designation of Origin*. Publishing: Estepa Designation of Origin Regulating Council.
- Veen, Marijke V. D., Livarda, A. and Hill, A. (2008). "New Plant Foods in Roman Britain – Dispersal and Social Access", *Environmental Archaeology*, 13(1), 11-36.
- Veen, Marijke V. D. and Morales, J. (2015). "The Roman and Islamic Spice Trade: New Archaeological Evidence", *Journal of Ethnopharmacology*, 167, 54-63.
- Venner, J. (2017). "What's for Dinner? Diet, Drink and Daily Life in Pompeii", *Ancient History Magazine*, 13, 29-35.
- Venusti, M. (Ed.). (2009). *Cheeses of Sardinia*, Italy: Laore Sardegna.
- Viitanen, Eeva M. (2010). *Locus Bonus The Relationship of The Roman Villa to Its Environment in The Vicinity of Rome*. Helsinki: Helsinki University Print.
- Vurnal, H. (1993). *Roma Bizans Mozaik Sanatı Etkisi ile 1960 Sonrası Günümüze Kadar Mimari de Duvar Resmî Olarak Mozaik Sanatı ve Bedri Rahmi-Eren Eyüboğlu Mozaikleri*, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Vroom, J. (2007). The Archaeology of Late Antique Dining Habits in the Eastern Mediterranean: A Preliminary Study of the Evidence., L. Lavan, E. Swift, and T. Putzeys (Eds.). *Objects in Context Objects in Use: Material Spatiality in Late Antiquity* içinde (313-361). Leiden: Brill.
- Vrtal, V. (2017). "A Collection of African Red Slip Ware in the Naprstek Museum", *Annals of the Naprstek Museum*, 38(2), 75-86.
- Walker, H. (1996). *Cooks & Other People: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1995*. England: Prospect Books.
- Walters, H. B. (1905). *History of Ancient Pottery: Greek, Etruscan and Roman Vol II*. (Samuel Birch'in çalışmalarına dayanarak hazırlanmıştır). London: John Murray Albemarle Street.
- White, K. D. (1975). *Farm Equipment of the Roman World*. London: Cambridge University.
- White, David J. (2013). *Columella Res Rustica 10: A Study and Commentary*, The Degree of Doctor Of Philosophy, University of Florida.
- Wilkins, J. (2005). Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region, Nielsen B, T. (Ed.). *Fish as Source of Food in Antiquity* içinde (21-30). Denmark: Aarhus University Press.
- Wilkins, John M. and Hill, S. (2006). *Food in the Ancient World*, USA: Blackwell publishing.
- Wilkins, J. (2008). "Athenaeus The Navigator", *The Journal of Hellenic Studies*, 128, 132-152.
- Wilkins, J. and Nadeau, R. (Ed.). (2015). *A Companion to Food in the Ancient World*, UK: John Wiley & Sons Yayıncılık.
- Will, Elizabeth L. (1977). "The Ancient Commercial Amphora", *Archaeology*, 30, 264-278.
- Williams, Frederick L. J. (1820). *An Historical Account of Inventions and Discoveries in Those Arts and Sciences: Which are of Utility or Ornament to Man, Lend Assistance to Human Comfort, a Polish to Life, and Render the Civilized State, Beyond Comparison, Preferable to a State of Nature Vol. I*. London: T. and J. Allman.
- Wilson, N. (2006). *Encyclopedia of Ancient Greece*. London: Routledge Taylor & Francis Group.
- Woods, M. and Woods, Mary B. (2000). *Ancient Agriculture: From Foraging to Farming*. USA: Lerner Publications Company.
- Wright, J. (2017). *The Herb Society of America's Essential Guide to Dill*. All Rights Reserved.
- Yağar D., H. (2012). *Antalya Mutfak ve Yemek Kültürü Müzesi Tasarımı*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Yağcı, R. ve Kaya F. H. (2012). “Anmed Anadolu Akdeniz’i Arkeoloji Haberleri; Soli/Pompeiopolis 2012 Kazıları”, *Suna – İnanç Kıraç Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü*, 11. 138-143.
- Yaraş, A. (2005). “2004 Yılı Allianoi Kazısı”, *27. Kazı Sonuçları Toplantısı*, 2, 297-310. Antalya.
- Yazıcı, R. (2014). *Ephesos Antik Kenti Nekropollerindeki Roma İmparatorluk Dönemi Mezar Tipleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yıldırım, Yaşar S. (2010). *Metropolis Buluntuları Işığında Batı Anadolu’daki Hellenistik-Roma Dönemi Mutfak Kültürü*, Yayınlanmış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yılmaz, H., Akkemik, Ü. ve Karagöz, Ş. (2013). “Identification of Plant Figures on Stone Statues and Sarcophaguses and Their Symbols: The Hellenistic and Roman Periods of the Eastern Mediterranean Basin in the Istanbul Archaeology Museum”, *Mediterranean Archaeology and Archaeometry*, 13(2), 135-145.
- Zadoks, Jan C. (2013). *Crop Protection in Medieval Agriculture: Studies in Pre-Modern Organic Agriculture*. Leiden: Sidestone Press.
- Zaret, Philip M., (2004). “Liquamen and Other Fish Sauces”, *Repast Quarterly Newsletter of the Culinary Historians of Ann Arbor*, XX (4), 3-4.
- Zazzaro, C. (2013). *The Ancient Red Sea Port of Adulis and the Eritrean Coastal Region: Previous Investigations and Museum Collections*. England: Archeopress.
- Zeyrek, Turgut H. (1991). *Greک ve Roma Evleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Zeyrek, Turgut H. (2002). *Perge Doğu Konut Alanı 1989-98 Kazılarında Ortaya Çıkarılan Evler Mimari Açısından bir Değerlendirme*, Yayınlanmış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Zoroğlu, L. (1992). “Kelenderis 1991 Yılı Kazısı”, *XIV. Kazı Sonuçları Toplantısı II*, 165-180. Ankara.

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Adı Soyadı: Hafize ALKURT

Doğum Yeri ve Tarihi: Muğla/10.10.1993

Eğitim Durumu

Lisans Öğrenimi: Adnan Menderes Üniversitesi/Fen Edebiyat
Fakültesi/Arkeoloji

Lisansüstü Öğrenimi: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi/Sosyal Bilimler
Enstitüsü/Arkeoloji/Yüksek Lisans

Bildiği Yabancı Diller: İngilizce

İş Deneyimi

Çalıştığı Kurumlar ve Yıl: Tralleis Kazısı 2012

Tralleis Kazısı 2013

İletişim

e-posta Adresi: hafize1alkurt@gmail.com

Tarih: 22.06.2020