

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

ANTİK ÇAĞ'DA
BESLENME VE DAMAK TADI
ALİ GÜVELOĞLU



Ali Güveloğlu



Antik Çağ'da Beslenme ve Damak Tadı

Ali Güveloğlu: 1976 yılında Adana'da doğdu. Temel eğitimini tamamladıktan sonra, 1998 yılında Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Batı Dilleri ve Edebiyatları Bölümünde yüksek öğretim hayatına başladı. 2003 yılında aynı üniversitenin Sosyal Bilimler Enstitüsünde Tarih (Eskiçağ Tarihi) Bölümünde Yüksek Lisans, 2006 yılında Doktora eğitimine başladı. 2002 ve 2004 yıllarında Macaristan devletinin sağladığı özel bursla Macaristan'da eğitim aldı. 2010 yılında Rize Üniversitesinde öğretim üyesi olarak görev yapmaya başladı. 2015 yılında araştırma yapmak için üç ay süreyle İngiltere'de Exeter Üniversitesinde bulundu. Genellikle Antik Çağ'da beslenme, besin maddelerinin dağılımı, sınıflar arası beslenme farklılıkları, besin maddelerinin fiziki ve tinsel anlamları, damak tadı tercihleri gibi konular üzerinde çalışmaktadır. Araştırma alanıyla ilgili makaleler yayımlanmış, ulusal ve uluslararası sempozyumlarda bildiriler sunmuştur. Evli ve bir çocuk babasıdır.

PİNHAN YAYINCILIK
Litros Yolu, Fatih San. Sitesi No: 12/214-215
Topkapı/Zeytinburnu İstanbul
Tel: (0212) 259 27 60 Faks: (0212) 565 16 74
www.pinhanyayincilik.com
info@pinhanyayincilik.com
Sertifika No: 40676

© Pinhan Yayıncılık, 2018
© Ali Güveloğlu, 2018

Birinci Basım: Aralık 2018

Genel Yayın Yönetmeni: Mahmut Sever
Kapak Tasarımı: Mahmut Sever
Dizgi: Özlem Sümbül

Teknik Hazırlık, Baskı ve Cilt:
Yaylacık Matbaacılık San. Tic. Ltd. Şti.
Litros Yolu Fatih San. Sitesi No: 12/197-203
Topkapı-İstanbul Tel: (0212) 567 80 03
Sertifika No: 11931

Pinhan Yayıncılık: 194 Araştırma Dizisi: 2

ISBN: 978-605-9460-75-0

Bu kitabın tüm yayın hakları saklıdır. Tanıtım amacıyla, kaynak göstermek şartıyla yapılacak kısa alıntılar dışında gerek metnin, gerek görsel malzemenin yayınevinden izin alınmadan herhangi bir yolla çoğaltılması, yayımlanması ve dağıtılması 5846 Sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu'nun hükümlerine aykırıdır ve hak sahiplerinin maddi ve manevi haklarının çiğnenmesi anlamına geldiği için suç oluşturur.

**Antik Çağ'da
Beslenme ve Damak Tadı
Ali Güveloğlu**



İçindekiler

- Önsöz ◆ 9
- Kısaltmalar Listesi ◆ 11
- Resimler Listesi ◆ 13
- Yöntem ve Teknik Açıklamalar ◆ 15
- Giriş ◆ 19

I. BÖLÜM

BİR MASADA İKİ TABAK

- 1. Sunuş ◆ 29
- 2. Nasıl Besleniyorlardı? ◆ 30
 - 2.a. Hellenler ◆ 30
 - 2.b. Romalılar ◆ 38
- 3. Hellen Edebiyatında Beslenme ve Damak Tadı ◆ 46
 - 3.a. Destan Geleneği ◆ 46
 - 3.b. Nesrin Getirdikleri ◆ 53
 - 3.c. Komedi ve Beslenme ◆ 67
- 4. Latin Edebiyatında Beslenme ve Damak Tadı ◆ 73
 - 4.a. Hellen Etkisi ◆ 73
 - 4.b. Latin Edebiyatında Gastronomi ◆ 76
 - 4.c. Pastoral Yazın ve Beslenme ◆ 89
 - 4.d. Latin Komedi ve Beslenme ◆ 98
- 5. Değerlendirme ◆ 101

II. BÖLÜM

KALABALIK MASALARIN ETRAFINDA

- 1. Sunuş ◆ 103
- 2. Tiranlar ve Krallar ◆ 104
- 3. Hellenistik Dönem Kralları ◆ 109
- 4. Gücün Doruğu: İmparator Sofraları ◆ 116
- 5. Değerlendirme ◆ 130

III. BÖLÜM

ÖNCE DÜŞÜN SONRA YE!

1. Sunuş ◆ 133
2. Mitoloji ve Beslenme ◆ 134
3. Felsefe ve Beslenme ◆ 149
4. Değerlendirme ◆ 161

IV. BÖLÜM

AŞÇI İLE TAVA

1. Sunuş ◆ 163
2. Arkaik Dönem Geleneği ◆ 164
3. Aşçı ve Ekibi ◆ 168
4. Mutfak ve Pişirme Ekipmanı ◆ 177
5. Değerlendirme ◆ 191

V. BÖLÜM

NE YEDİĞİNE DİKKAT ET!

1. Sunuş ◆ 193
2. Antik Çağ'da Tıbbın Gelişim Evreleri ve Dört Salgı Teorisi ◆ 194
- 2.a. Hellen Tıp Bilgisinin Kökenleri ve Uygulamalar ◆ 194
- 2.b. Roma Deneyimi ◆ 204
- 2.c. Dört Salgı Teorisi ◆ 209
3. Besinler ve Sağlık ◆ 213
4. Değerlendirme ◆ 226

Sonsöz ◆ 229

Küçük Sözlük ◆ 235

Bibliyografya ◆ 245

1. Antik Çağ Kaynakları ◆ 245
2. Modern Literatür ◆ 249
3. Kataloglar Kaynakçası ◆ 257
4. Resimler Kaynakçası ◆ 257

Dizin ◆ 259

Bir Romalı mezar taşından;
Quod edi bibi mecum habeo, quod reliqui perdidi.
(Yiyip içtiğim hâlâ benimle, bıraktığımı bulamadım)
CIL VI. 18131

*Oğlum
Argunşah'a*

Önsöz

Bu kitap, Eski Çağ tarihine ve yemek pişirmeye olan sonsuz ilgimin bir ürünü olarak ortaya çıktı. Yemek hayatımızın tam merkezinde olmasına karşın tarihle ilişkilendirmekte güçlük çektiğimiz bir alandır. İmparatorlukların doğmasına-yıkılmasına, savaşların gidişatına nasıl yön verdiğini bir türlü göremeyiz, ya da görür de altında daha büyük sebepler ararız. Oysa doğruluğu tartışmalı olmakla birlikte Fransa kralı 16. Louis'nin eşi Marie Antoniette'in açlıktan yakınan yoksul halkın şikayetlerini savuşturmak amacıyla söylediği varsayılan "*ekmek bulamıyorlarsa pasta yesinler*" sözünün Fransız devrimine giden yolu açtığını ve sözün sahibinin giyotinle idam edildiğini bilmeyen yoktur. Antik Çağ için de durum bundan farklı değildir, Hellenlerin tahıl tarımı yapabilecekleri arazilere duydukları ilgiyi, bu ilgiden dolayı Kolonizasyon faaliyetlerini başlattıklarını artık kabul ediyoruz. Romalıların birçok amaçla kullandıkları *silphium* adlı bitkiyi neslini tüketmek pahasına ithal ettiklerini belki bu kitaptan öğreneceksiniz. Zeytin ve zeytinyağı olmasa Hellen uygarlığı nasıl bir hal alırdı sorusu cevabını asla bulamayacağımız bir sırdır. İmparatorlar sofralarını neden en seçkin yiyeceklerle donatıyorlardı? Bununla neyi amaçlıyor ve uğruna nasıl bir paha ödüyorlardı? Bu ve benzeri sorular çoğaltılırsa yemeğin tarihle ilişkisi daha kolay anlaşılacaktır.

Günümüzde arkeologlar kazılarda ellerine geçen yemek kalıntılarına can vermek için edebi metinlere başvurup Antik Çağ yemeklerini yeniden pişireli ve *ArcheoFood* çalışmalarını başlatalı on yıldan biraz fazla oldu. İngiltere, İtalya ve Fransa'da bazı örneklerini tatmış olmakla birlikte ben bu yemeklerin orijinaline tam olarak ulaşamayacağını düşünüyorum. Değişen tohumlar, et ve sebze yetiştirme şekilleri ile pişirme kaplarındaki değişiklikler için ilk ayağını oluştururken Antik

Çağ yazarlarının hiçbirini yemeğe hangi malzemenin ne zaman, ne ölçüde katılacağı ve ne kadar pişirileceği hakkındaki bilgiyi gizlemiş olması karşımızda duran ikinci büyük sorundur. Yine de kitapta yeniden tasarlanan yemeklerin görsellerine yer verdim. Böylece en azından gerekli malzemeyi bir arada görmek Antik Çağ yemeklerini hayal etmemizi sağlayabilir.

Kitap fakültede sürdürdüğüm derslerle birlikte yurt içi ve yurt dışında yaptığım çalışmaların sonucu olarak ortaya çıktı. Konu başlıklarının belirlenmesi ve metinlerin seçilmesi çalışmanın en önemli aşamasıydı. Çünkü tarihöncesi insanların mağara duvarlarına çizdiği resimlerden Geç Antik Çağ'ın sonuna kadar uzanan kaynaklardan belirli bir düzen çıkarmak ve konuyu sınırlandırmak gerekiyordu. Ben de öyle yaptım, yemeğin edebiyatla, sağlıkla, din ve felsefeyle olan ilişkisini incelemeye, yemeği hazırlayanlarla tüketenler arasındaki farklılıkları irdelemeye çalıştım.

Kitap Antik Çağ yemek tarihini tüm detaylarıyla tek başına ortaya koymayı amaçlamıyor. Bunun yerine belirlenmiş temalar üzerindeki genel yargıyı açıklamayı ve dönemin yazarlarının ilgisini günümüze aktarmayı amaçlıyor.

2015 yazında Exeter'de bulunduğum sürece misafirperver yaklaşımından ve kitabın yazımı sürecinde değerli katkılarından dolayı Prof. Dr. John Wilkins'a teşekkür borçluyum. Kitaba ayırdığım fazladan mesaiyi görmezden gelen ve yorumlarıyla katkıda bulunan meslektaşım ve sevgili eşim Gülşah Kurt Güveloğlu'na ve hepsinden çok akşam eve girdiğim anda beni "babam geldiiii" diyerek karşılayan sevgili oğlum Argunşah'a hayatımda oldukları ve bana yaşama sevinci verdikleri için teşekkür ederim.

20 Mart 2017

Rize

Kısaltmalar Listesi

BMC	= <i>British Museum Coins</i>
Bkz.	= Bakınız
CIL	= <i>Corpus Inscriptionum Latinarum</i> (Musaio CD)
CAH	= <i>The Cambridge Ancient History</i> (Cambridge 1923)
Çev.	= Çeviren
Edt.	= Editör
Edts.	= Editörler
et al	= ve diğerleri
FGrH	= Brill's New Jacoby (Edt. Ian Worthington) Online Database
Fig.	= Figür
ILS	= <i>Inscriptionum Latinae Selectae</i> (Musaio CD)
M.Ö.	= Milattan Önce
M.S.	= Milattan Sonra
Krş.	= Karşılaştırınız
LIMC	= <i>Lexicon Iconographicum Mythologiae Classicae</i> (Zürich 1981 vd.)
LSJ	= <i>A Greek-English Lexicon</i> , Compiled by H. G. Liddel & R. Scott (1843, 1996 Oxford)
OLD	= <i>Oxford Latin Dictionary</i> , Second Edition, (Edt. P. G. W. Glare) (1982, 2012 Oxford)
öl.	= Ölüm tarihi
PMG	= <i>Poetae Melici Graeci</i> (1962 Oxford)
RIC	= <i>Roman Imperial Coinage</i> , (Edts. C. H. Vivian et al) (London-1926-84)
s.	= Sayfa
sıf.	= Sıfat
ss.	= Sayfalar arası
vd.	= ve devamı
yak.	= Yaklaşık

Resimler Listesi

- Resim 1: Yemek taşıyan köleler, M.Ö. 4. yüzyıl.
Resim 2: Zeytin hasadı yapan insanlar, yak. M.Ö. 520.
Resim 3: Kahvaltı yapan kadınlar, Pompeii kenti.
Resim 4: *Taberna*, Herculaneum kenti.
Resim 5: Fırın; Pompeii kenti.
Resim 6: Fırından ekmek alan insanlar, Pompeii kenti.
Resim 7: Pompeii’de bulunan örneğe göre restore edilmiş *kline*.
Resim 8: Mutfakta yemek hazırlayan aşçılar.
Resim 9: Numidia tavuğu adlı yemeğin modern bir uygulaması.
Resim 10: *Salsum sine salso* adlı yemeğin modern bir uygulaması.
Resim 11: İncir temalı bir fresk; Pompeii kenti.
Resim 12: *Silphium* temalı bir sikke.
Resim 13: Şans tanrıçası Thyke.
Resim 14: Pazarda bronz mutfak eşyası satın alanlar.
Resim 15: Antik Çağ Roma mutfağı rekonstrüksiyonu.
Resim 16: Atina *agorasındaki* örneklerle göre çizimi yapılmış bir *klibanos*.
Resim 17: Atina *agorasındaki* örneklerle göre çizimi yapılmış bir maltız ve ızgara.
Resim 18: Atina *agorasında* bulunmuş bir *eskhara*.
Resim 19: Şarap soğutmak için kullanılan gümüş süzgeç.
Resim 20: İki adet bronz tava.
Resim 21: Kulplu bronz tencere.
Resim 22: Kulplu ve kapaklı bronz tencere.
Resim 23: Roma Dönemi et kıyma aracı.
Resim 24: Uzayabilen saplı kepçe
Resim 25: Pompeii kentinden bir yemek sahnesi.
Resim 26: Cam sürahi ve kupalar.
Resim 27: İki adet gümüş kaşık.
Resim 28: Assurbanipal’i *kline* üzerinde yemek yerken gösteren bir kabartma.
Resim 29: Gümüş içki kapları ve servis kepçesi.
Resim 30: Hippokrates ile Asklepios’u bir arada gösteren bir mozaik.

Yöntem ve Teknik Açıklamalar

Elinizdeki kitap ortaya koydukları edebi eserler aracılığıyla Hellen ve Roma uygarlıklarını beslenme kültürü ve damak tadı tercihleri açısından incelemeyi amaçlamaktadır. Konuya ilişkin en eski literatür bilgisine M.Ö 1450'lerde Girit Adasında Linear B alfabesiyle yazılan tabletlerde rastlanır, yüzyıllar içinde toplumsal yapı gelişip edebi eserler çeşitlendikçe yeme-içme kültürüne dair yazılıp çizilenler de artış eğilimi göstermiştir. Adı geçen uygarlıklar yeme içme konularını destan, şiir, nesir, komedi oyunları gibi eserlere yansıtmakla kalmamış, doğrudan yemek ve gastronomi içerikli tematik kitaplar da hazırlamışlardır. Bunlar arasından günümüze ulaşanların ilki Gela'lı Arkhestratos'un M.Ö. 4. yüzyılda kaleme aldığı *Hedypagetika* adlı şiir, sonuncusu da M. S. 4. yüzyılda kaleme alınmış olup Apicius adına mal edilen *De re Coquinaria* adlı yemek kitabıdır. Görüldüğü gibi incelenmesi gereken edebi malzeme (Linear B tabletlerini hesaba katmasak bile) yaklaşık 8 yüz yıllık bir zaman dilimine ve iki farklı uygarlığın alışkanlıklarına ışık tutmaktadır. Bu nedenle çalışmada izlediğim yöntemi tümevarımdan çok bir yap bozun parçaları gibi yalnız başına bir anlam taşımayan, birbirinden bağımsız parçaları bir araya getirerek ortaya az çok anlaşılabilir bir resim çıkarmak olarak tanımlayabilirim. Çalışma boyunca adı geçen birçok Antik Çağ edebi eserinin yazıldığı dönemin, yazarın içinde bulunduğu toplumsal sınıfın, zaman zaman da yalnızca yazarın kendisinin beslenme alışkanlıklarına ışık tutabilecek nitelikte olduğu da göz ardı edilmemelidir.

Hellen ve Roma uygarlıkları kültürel bakımından incelendiğinde birincisi etkileyen, ikincisi etkilenen konumunda olsa da konu beslenme ve damak tadına gelince coğrafyanın, nüfusun, besin maddelerine ulaşma yöntemlerinin, gelir düzeyindeki farklılığın, dönemin gelişmişlik düzeyinin ve daha

birçok değişkenin etkin olduğu göz önünde bulundurulmalıdır. Yukarıda sıralanan değişkenler besin maddelerinde ve pişirme alışkanlıklarında farklılıkların ortaya çıkmasına yol açsa da kurban törenlerinin, şölen düzenleme geleneklerinin, arzulanan ve değerli görülen yiyeceklerin ortak özellikler taşıdığı göze çarpmaktadır.

Bu noktada en önemli sorun kaynağın verdiği bilgilerin toplumun hangi sınıfları için geçerli olduğunun doğru belirlenmesidir. Homeros'un destanlarının Arkaik Dönem (yak. M.Ö. 800-500) seçkinlerinin yaşamından izler taşıdığı genel olarak kabul edilse de bu izler gerçekleri değil, ideal olanı ya da diğer bir deyişle arzulanan yaşamı gösteriyor olmalıdır. Herodotos'un tasvirleri Hellenleri överken barbar olarak nitelenen halkları hep yermiştir, acaba onun yazdıklarını ne derecede doğru kabul etmeliydik. Benzer ayrımlar Latin yazarları için de geçerliydi. Cato Hellen tarzı beslenme geleneklerini kötülerken ne derecede haklıydı? Apicius(lar)ın tarifleri hangi kültürlerden izler taşıyordu? gibi sorular çalışmayı yönlendiren ana hatlar olarak iş görmüşlerdir.

Antik Çağ kaynaklarını dipnotta ve Bibliyografyada göstermek için Lidell & Scott tarafından hazırlanıp *LSJ* kısaltmasıyla tanınan *A Greek-English Lexicon*'un 1996 basımında gösterilen kısaltmalar esas alınmıştır, bu sözlükte yer almayan eserler için ilk başvuru yeri 2002'den sonra yenilenen *Brill's New Pauly: Encyklopedia of Ancient World* isimli 21 ciltlik (ekleriyle birlikte) ansiklopedide verilen kısaltmalar listesi olmuştur. Her iki başvuru kaynağında da yer almayan bazı kitapların kullanımında son yıllarda yayımlanan çalışmalardaki örnekler kabul edilmiştir. Antik Çağ kaynakları Bibliyografya bölümünde gösterilirken dipnotlarda görüldüğü gibi kısaltma biçimleri yazılmış, ardından parantez içi bilgi olarak Yazar + Eser Adı + kullandığımız baskının tam künyesi yazılmıştır. Hippokrates, Galenos, Plutarkhos gibi yazarların birden fazla eserinin tek bir ciltte toplanmasından kaynaklanan karışıklığı gidermek amacıyla adı geçen bölümlerin sayfa numaralarını belirtme gerekliliği doğmuştur. Örneğin Hippokrates'in Loeb serisindeki 8. cildinde 10 farklı kitap yer almaktadır.

Modern literatüre ait kitaplar dipnotta "Yazar Soyadı +

Yıl, Sayfa No" olarak gösterilirken Bibliyografyada "Yazar Soyadı ve Adının Baş Harfi + *Kitap Adı* ve Basım Yeri" olarak verilmiştir. Makaleler ise dipnotta kitap örneğinde olduğu gibi gösterilirken Bibliyografyada Makale Adı tırnak içinde verilmiş + Dergi Adı *İtalik* yazılmış, Basım Yeri bilgisine ise yer verilmemiştir.

Bibliyografya bölümünde bir bütünlük oluşturabilmek amacıyla "Translation" "trans." veya özellikle Loeb Classical Library çevirilerinde "With an English Translation by" gibi ifadeler yerine çevireni belirtmek amacıyla "(çev.)" kısaltmasını kullandık. Aksi takdirde Türkçeye çevrilen Antik Çağ kaynakları ve kitaplar için ayrı, yabancı dildeki çeviriler için ayrı, Loeb Classical Library ve Teubner Press'deki çift dilli çeviriler için ayrı birer terim kullanmak gerekecek, bu da aynı metin içinde birden fazla kısaltma kullanımıyla karışıklığa neden olacaktı. Bundan başka "vol. = cilt, p. = sayfa ve pp. sayfalar arası" gibi kısaltmaların da Türkçe karşılıklarını kullanmayı tercih ettik.

Çalışmada yer ve kişi adlarının yazımında çoğunlukla orijinaline sadık kalmaya çalıştık, ancak uzun süreli kullanımdan dolayı Türkçe yazılışı kabul görmüş yer ve kişi adlarını alışık olduğu biçimi ile kullanmayı tercih ettik örneğin III. Aleksandros yerine Büyük İskender ya da Ephesos yerine Efes Antik kenti yazmanın çalışmanın orijinalliğine bir zarar vermeyeceğini düşündük. Bunun dışında güncel literatürde kullanılmayan bazı coğrafya adlarını kullanırken parantez içinde bugünkü isimlerini de vererek açıklamayı tercih ettik. Mutfak ekipmanı, yiyecek maddeleri veya özel amaçlı nesnelerin Türkçe tam karşılığını bulamadığımız durumlarda parantez içi bilgi olarak orijinal yazımına yer verdik. Antik Çağ eserlerinin isimleri metin içinde ilk kez geçtiği yerde orijinal şekliyle yazılmış, bunlar arasından dilimize çevrilmiş olanların Türkçe karşılıkları parantez içinde verilmiş ve bundan sonraki yerlerde Türkçe ismiyle yazılmıştır, henüz dilimize kazandırılmamış olan eserlerin isimleri orijinal haliyle yazılmaya devam edilmiştir. Bu durum isimlendirme ve çeviri yanlışlıklarının önüne geçmek amacıyla tercih edilmiştir.

Çalışmanın bazı bölümleri arkeolojik nesnelerin resimleri,

izimleri ve bazı rekonstrüksiyon görselleri ile zenginleştirilmiştir. Özellikle Antik ağ mutfağı ve mutfak ekipmanını yalnızca anlatmak yetersiz kalacağından böyle bir yönteme başvurulmuştur. Ayrıca önemli müzelerin ve araştırma ekiplerinin rekonstrüksiyonunu yaptığı mutfak yapısı ile yeniden yaratılan Antik ağ yemeklerinin görselleri de kitapta aynı amaçla yer almaktadır.

Giriş

“Herkes tek bir masada yemeli iyi hazırlanmış bir yemeği.

Konukların sayısı en fazla üç, dört olmalı ama kesinlikle beşten fazla değil. Daha fazlası yemeği yağmalayan askerler ve çapulcular gibidir.”

(Arkhestr. Frag. 61)

Antik Çağ tarihi kaynakların niteliği bakımından gündelik yaşam ve sosyal konulardansa siyasi ve askeri konuları incelemeye, devletler arası antlaşmaları, toplu nüfus hareketlerini, büyük savaşları araştırmaya daha uygundur. Bu açıdan makro tarih olarak adlandırılan konular aydınlatılırken mikro tarih olarak adlandırılan gündelik yaşamın sıradan işleri uzun süre ihmal edilmiştir. Bunun altında edebi kaynakların verdiği bilgilerin doğrulanmasında yaşanan zorluklar yatıyor olabilir. Arkeoloji biliminde son yarım asırda yaşanan hızlı değişimler adı geçen kaynakların doğrulanmasında veya çürüğe çıkarılmasında etkin rol oynadığından artık olaylara mikro tarih açısından yaklaşılabilmektedir. Avrupa’da çeşitli enstitüler son yarım asırda Antik Çağ’da beslenme ve damak tadı üzerinde kapsamlı çalışmalar yapmış, edebi eserlerin çevirisini tamamlayıp kaynakları nitelik açısından inceledikten sonra “ArkeoFood” terimini yaratıp Antik Çağ yemeklerini yeniden canlandıracak kadar yol kat etmişlerdir. Ülkemizde bu konuda kapsamlı bir araştırma bulunmamakla birlikte Bibliyografya bölümünde yer alan az sayıdaki çalışmadan günümüze kadar gelen yenilikleri değerlendirme ve konuyu yeniden ele alma gereği doğmuştur.

Elinizdeki kitap yaklaşık üç yıl boyunca yurt içinde ve yurt dışında sürdürülen çalışmaların sonucu olarak Antik Çağ ve beslenme kültürü hakkında okumayı seven entelektüeller, konuya ilgi duyan araştırmacılar ve lisansüstü eğitim gören öğrenciler için bir el kitabı niteliğinde hazırlanmıştır.

Konunun kaynakları öncelikle Antik Çağ yazarlarının eserleri ile arkeolojik verilerden oluşmaktadır.

Beslenme ve damak tadıyla ilgili bir çalışmada sorulabilecek en önemli soruların başında yer alan *"insanoğlu ilk kez nerede, ne zaman ve ne amaçla yemek pişirmeye başladı?"* sorusunun cevabı çok basittir: Bilmiyoruz ve elimizdeki kaynaklar böyle bir soruyu cevaplamak için yetersiz kalıyor. Buna karşın yemekle sağlık arasındaki ilişki ne idi? Şu ya da bu toplum neler yemesi gerektiğine nasıl karar verdi? Yemeğin sosyal statü belirlemedeki rolü ne idi? gibi ikinci derecede öneme sahip sorulara çok daha karmaşık ve birbiriyle çelişen cevaplar vermek mümkündür. Elinizdeki kitabın amacı da budur. Yukarıda çok basitçe cevapladığımız soruya cevap arayan bilim insanlarının sayısı da az değildir. Bunlardan bazıları ateşle tanışan ilk insanın yiyeceklerini bir şekilde ateşle ilişkiye sokup pişirmeyi denediğini savunurken, bir kısmı mağaralarda yaşayan ve ateşi kontrol altında tutabilen Paleolitik Dönem insanının düzenli olarak etlerini pişirdiklerini söylüyor.¹ Daha başkaları açık ateşte pişirmenin yemek olmadığını bu işi ancak çanak çömlek imalatını gerçekleştirebilmiş, yerleşik hayata geçmiş ilk çiftçilerden oluşan Neolitik Dönem insanının başarmış olabileceğini savunur.² Yemek sosyologları ise insanın eline geçirebildiği besin maddelerini bir kazanın içinde ya da açık ateşte yumuşatması ve yenilebilir hale getirilmesi işlemine yemek pişirmek denilemeyeceğini savunuyor. Onlara göre yemek pişirmek için bir amaç, birçok araç ve her şeyden önce besinler arasında bir denge ve süreklilik gereklidir.³

Hangi cevap doğru olursa olsun sürecin hiç durmaksızın değişim ve gelişim gösterdiği ortadadır. Bugün birçoğumuz dedelerimizin yediklerinden farklı şeyler yiyoruz, büyük olasılıkla çocuklarımız da bizlerden farklı şekilde beslenecekler.

¹ R. W. Dennell Prehistorik Dönem beslenmesi ve yiyecekleri hakkında ayrıntılı bir çalışma yapmış, insanların günlük enerji ihtiyaçlarını hesaplayarak bunu ne şekilde elde edebileceklerini hesaplamıştır. Bkz. Dennell 1979, 123-130.

² Armesto 2007, 81-83.

³ Goody 2013b, 129-32.

Ancak besinin ekonomik güç göstergesi olması durumu, iktidarın belirlenmesi ve korunmasındaki rolü, savaşlara ve barışlara yön vermedeki etkisi tarihin her döneminde değişmeden kaldı. Homeros'un destanlarından anlaşıldığına göre daha sikkenin icadından çok önce besin maddeleri zenginliği ve otoriteyi göstermenin bir aracıydı. Arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan besin atıkları varsıl ile yoksul arasındaki farkı net bir şekilde ortaya koymaya yetiyordu.⁴ Eski doğunun teokratik kent devletlerinde çivi yazısını icat edenler ticari amaçların yanı sıra hububat depolayıp gıda güvenliğini ve devamlılığını sağlamayı da amaçlamaktaydı.⁵

Tarih öncesi insanının yediklerini kısmen öğrenebilsek de nelerden hoşlandıklarını ortaya koymak oldukça zorlu bir iştir. Henüz yazıyı kullanmaya başlamadıklarından arkalarında bıraktıkları maddi kültür kalıntıları incelenerek bir sonuca ulaşmak gerekir. Paleolitik Dönem insanının mağaralarında bulunan yanmış kemikler ile ateşlikler konuya dair edinebileceğimiz ilk bilgileri sunar, ikinci sırada bu insanların çöplüklerinden ve yaşam alanlarından derlenen yiyecek kalıntıları gelir. Bu gruba giren kalıntılar ise bozulmaya ve çürümeye karşı nispeten dayanıklı olan hayvan kemikleri, sert kabuklu tohumlar, balık kılçıkları ve deniz canlılarının sert kabuklarından ibarettir. Toprağın asitlik oranı, heyelan ve erozyon da bozulmaya ve verilerin kaybolmasına neden olan doğal etkenler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu nedenle tarih öncesi insanın beslenme çantasını tam olarak ortaya koymak için antropologların insan iskeletleri ve dişler üzerindeki izleri de ayrıntılı olarak incelemesi gerekir.

Atalarımız olan *Homo Sapiens* türü ortaya çıktığında avcı-toplayıcı bir kültürü de beraberinde getirdi. Bu sayede hem hayvansal hem de bitkisel besinlerden faydalanma şansını yakalamış oldular. Dünyanın birçok noktasından elde edilen bilgiler derlendiğinde Paleolitik Dönem insanının, keçi, koyun, domuz, bizon, balık ve kuşları avladığı, doğadan toplayabildiğı kadarıyla mercimek, nohut, baklagiller gibi kolay

⁴ Bkz. Pitts 2015, 102-103.

⁵ Goody 2013a, 50-53; ayrıca bkz. Standage 2014, 32.

ulaşılabilir besinleri tükettiği anlaşılır. Uzak atalarımızın bunlardan başka meyveler, yumuşakçalar, çeşitli kurtçuklar ve ardında iz bırakamayan birçok türü yediği tahmin edilmektedir. Son yıllarda tarih öncesi atalarımızın yediklerini ortaya koyabilmek için kapsamlı çalışmalar yapılmış ve konuya ilişkin soruların tartişılması sağlanmıştır.⁶

Neolitik Dönemde insan hayatına giren tarım modern hayata geçişin ilk evresini oluşturur ve besinin insan hayatının evrimleşmesindeki rolünü net bir şekilde ortaya koyar. Artık insanlar doğada bulduklarıyla yetinmeyip, elde ettikleri en iyi tohumları toprağa yeniden ekerek daha kaliteli ürün elde etmeyi başarmakla başta tahıl ürünleri olmak üzere birçok ürün evrim geçirerek insan hayatı için daha verimli olmasını sağladılar. İlk örnek buğday, arpa ve çavdardan gelebilir, insanoğlu evcilleştirmeden önce buğdayların başakları olgunlaştıkları zaman parçalanır ve tohumları çevreye yayılırdı, bitki için olumlu ancak olgun tohumları toplamayı amaçlayan insan için olumsuz bu durum olgunlaştığında parçalanmaya karşı dirençli başaklardan elde edilen tohumların ekilmesiyle aşıldı.⁷ Uzmanlar yaklaşık 200 yıllık bir süreçte ekilen buğdayların artık sağlam omurgalı bir yapıya sahip olduğunu ve nüfusun büyük çoğunluğunu beslemeye yettiğini kaydediyor. Yine uzmanlara göre yerleşik hayat modelinde insanlar besin elde etmek için avcı-toplayıcılara göre daha fazla çalışıyor, buna karşın daha az çeşitlilikte ürüne ulaşıyordu. Oysa avcı toplayıcılar avın verimli olduğu dönemlerde kısa süreli avlanma ve gün içinde hayatlarına adapte ettikleri toplayıcılıkla karınlarını rahatça doyurabiliyorlardı.

Antropologlar avcı-toplayıcıların çiftçilere göre 10-12 cm daha uzun boylu olduklarını kaydederken besin çeşitliliğinin buna olanak sağladığını da vurgularlar.⁸ Artan ürüne bağlı hayatlar insanları yiyeceklerini biriktirmeye sevk etti, daha

⁶ Tarih öncesi insanın beslenme alışkanlıklarını incelemek için Arsebük 2014, 13-26 ile Outam 2007, 35 vd. iyi bir başlangıç noktası olacaktır, devamında Bober 2003, 27-40; arasında tarih öncesi insan beslenmesi ve gelişimiyle ilgili konuları tartiştığı bölüm işlevseldir.

⁷ Uhri 2016, 28-30.

⁸ Standage 2016, 33-35.

fazla ürün biriktiren yerleşimler zenginleşmeye başladı. Artı ürünlerinin takas yoluyla dışarıya sevk edilmesi, karşılığında alınan metal ve benzeri ürünler bölgeler arası farkların oluşmasına neden olduğu gibi daha varlıklı bölgeleri ele geçirmek için mücadeleler verilmesine de neden oldu. Böylece besin stoku yapabilen bölgeler daha verimsiz topraklarda yaşayanların hedefi haline geldi. Yaşam kalitesini artıran ve devamlılığı sağlayan artı ürün artık savaşımlara ve ölümlere de neden olmaya başlamıştı.

Mısır ve Mezopotamya gibi tarih sahnesinde erkenden yerini alan uygarlıklar arkalarında gündelik yaşamlarından izler taşıyan belgeler bıraktılar. Bunlar arasında beslenme ve damak tadına ilişkin notlar da yer almaktaydı. Mısır uygarlığından kalan en eski yazılı ve görsel malzeme incelendiğinde coğrafyanın etkisinde gelişen bir beslenme düzeni ortaya çıkar, Nil Nehrinin sularında yaşayan balıklar, su kenarına inen kuşlar ve küçük memeliler Mısırlıların protein ihtiyaçlarını karşılamaktaydı. Bundan geriye kalan arpadan yaptıkları ekmek ve bira ile aralarında papirüs kökünün de bulunduğu birkaç sebze idi.⁹

Mezopotamya uygarlıkları da beslenme konusunda Mısırlılarla benzer bir yaşam sürüyor, onlar da tahıldan hem ekmek hem de içki elde ediyor ve beslenme düzenlerini kendilerinden binlerce yıl önce Yakındoğu'da yaşamış olan ilk çiftçilerin evcilleştirip insanoğluna armağan ettiği birkaç ürüne dayandırıyordu. Elbette tanrılar ve belki de krallar onuruna düzenlenen festivallerde kesilen kurban etlerinden tadan ya da bereketli geçen bir avdan sonra taze etle karnını doyuranlar da vardı. Soğan, sarımsak ve pırasa Mısır'da olduğu gibi Mezopotamya'da da halkın beslenmesinde önemli bir yer tutuyordu.¹⁰ Mezopotamyalılar da Mısırlılar gibi üzerinde arpa taneleri yüzen biralar içiyor, beraberinde de arpa unundan yaptıkları ekmekleri yiyorlardı. Aslında onların amaçları taşlarla ezdikleri arpadan bir çorba yapmaktı, zamanın birinde

⁹ Herodotos lotos ve papirüs köklerini öğütterek kullandıklarından söz eder bkz. Hdt II. 92; ayrıca bkz. Güveloğlu 2015, 125; Bober 2003,64-71.

¹⁰ Bottero 2005a, 76-80; Bober 2003, 79-88.

bu çorbayı bir kenarda iki gün kadar unuttular, geri döndüklerinde kaptaki çorba, mayalanmış ve bugün bira dediğimiz içeceğin atası olmuştu. Başka bir zamanda da aynı çorbayı güneşin altında unutmuş ve kuruyup sertleşmesine neden olmuşlardı, bu seferki unutkanlıkları da birayla birlikte karın doyurmaya yarayan ekmek oluvermişti.¹¹

Yazıyı etkin olarak kullanan, hatta bilinçli olarak yeme-içme konuları hakkında yazılar üretmeye başlayan toplumlara gelince işin rengi biraz değişir. Çoğunlukla toplumun üst sınıfları hakkında yazdıklarından Antik Çağ yazarlarının söylediklerini her zaman doğru kabul etmek, bir döneme ya da ulusa mal etmek onlara gereğinden fazla önem vermek anlamına gelebilir. Çünkü yazar Cato gibi Hellenlere karşı önyargılı ya da Apicius(lar) gibi lükse ve damak tadına aşırı düşkün olabilir, Yaşlı Plinius gibi güvenilir-güvenilmez demeden karşısına çıkan her kaynağı kullanmış, Titus Livius gibi propaganda amaçlı yazılar yazmış, dahası Herodotos gibi kendi halkının diğerlerinden ne kadar üstün meziyetlere sahip olduğunu göstermeyi amaç edinmiş olabilir. Buna karşın onları tamamen devre dışı bırakarak Antik Çağ'ın genel görünümünü anlamak da olanaksızdır. Çünkü Petronius Arbiter'in *Satirae* (*Satyricon*) adlı romanında olduğu gibi abartıların arasında gerçekler de gizlenmiştir. Hiçbir yazar gündelik hayatta kullanılan eşyaların tasvirinde kendi yaşantısında gördüklerinin çok ötesine gidememiştir. Homeros'un destanları gerçekten çok idealize edilmiş bir toplum katmanını anlatsa da şarap (altın dahi olsa) taslarla içilir, etler şişlere geçirilerek açık ateşte pişirilir, kahraman, kral veya tanrıça bile olsa kişi tahtlardan, iskemlelerden daha farklı bir yere oturmaz, yani konuların işleniş biçimi ne olursa olsun gündelik hayattan izler taşır. Kısacası anakronik bir terimle Antik Çağ yazını bilim-kurgu öğeleriyle değil, gündelik hayatın dinamikleriyle örülüdür ve dikkatli okunursa yeme-içme konuları hakkında söyleyecek çok şeye sahip oldukları görülür.

Besin maddeleri karın doyurmanın ve hayatta kalmanın yanı sıra tarih boyunca sınıfsal farklılığın sessiz temsilcisi ola-

¹¹ Standage 2014, 20-26.

rak iş gördüler. Asurlular için M.Ö. 9. yüzyılda şarap içmek önemli bir ayrıcalıktı, yaklaşık iki yüzyıl sonra bu ayrıcalık ortadan kalktı, hatta 5. yüzyılda bölgeyi gezen Herodotos artık şarabın sıradan bir içecek olduğunu söylüyordu. Hellenler arasında da durum bundan farklı değildi. Nadir bulunduğu zamanlarda şarap içmek ayrıcalıktı, ancak hızlı üretim sayesinde birkaç yüzyıl içinde köleler bile şarap içere duruma geldi, bu sefer ayrıcalık hangi şarabın içildiğine göre belirlenmeye başlandı. Falernum, Mascium, Lesbos gibi adı bilinen şaraplar ile yıllanmış eski şaraplar en yüksek itibarı sağlıyordu.¹² Aslında bu süreç günümüzde de devam ediyor. Yiyecek ürünlerinde gıda güvenliği adı altında belirli markalara yönelmek, market raflarında üzerinde “organik” ya da “gurme” yazılanları tercih etmek, lüks restoranlarda yenilen yemeklerden başkalarının da haberdar olmasını sağlamak gibi tutumlar biz farkında olmadan yeme alışkanlıklarımızı ayırt edici özellik olarak kullandığımızı gösterir. İnsanoğlu bu yolla kendi sosyal sınıfı içindeki seçkinliğini vurgulamayı ve her zaman bir üst sınıfın yediklerine yaklaşmayı amaçlıyor olabilir.

Elinizdeki kitap Giriş, Bibliyografya, Son Söz ve Küçük Sözlük başlıklı kısımların dışında beş ana bölümden oluşur. Bu bölümler kendi içinde az sayıda alt başlıklara ayrılmıştır. “Giriş” bölümünde insanoğlunun besinle Antik Çağ’a gelinceye kadarki serüveni kısaca özetlenmiş ve kitabın kısa bir tanıtımı yapılmıştır. “Bir Masada İki Tabak” başlıklı bölümün ilk kısmında Akdeniz dünyasının iki ucunda konuşlanmış Hellen ve Roma uygarlıklarının beslenme alışkanlıkları kaynaklara dayalı bir biçimde incelenmiş, tartışmalı noktalar vurgulanmış, adı geçen uygarlıkların beslenme alışkanlıkları ile yüzyıllar içinde değişen damak tadı algıları ele alınmış, değişime neden olan gelişmeler ve modalar kısa bir şekilde anlatılmıştır. İkinci ve üçüncü kısımlarında ise Hellen ve Latin edebiyatlarında beslenme alışkanlıklarına dair izler incelenmektedir. “Kalabalık Sofralar” başlıklı ikinci bölüm toplumun en üst düzey beslenme alışkanlıklarını temsil eden yö-

¹² Standage 2014, 51-61.

neticilerin ve ailelerinin yemek alışkanlıklarını konu edinmektedir. Alt başlıklar arasında tiran, kral ve yöneticilerin beslenme alışkanlıkları yeni bir konu olarak ele alınırken Roma İmparatorlarının beslenme alışkanlıkları temel olarak "İmparator Sofraları" başlıklı makalemize dayanmakla birlikte yeni yayınlar ve kaynaklarla tekrar gözden geçirilerek kaleme alınmıştır.

"Önce Düşün Sonra Ye!" başlıklı üçüncü bölüm besin maddelerinin mitoloji ve felsefe ile ilişkilerini konu edinen iki alt başlıktan meydana gelmektedir. Eski Çağ insanının kendisini ifade etme yöntemleri arasında ilk sıralarda yer alan mitolojinin besin maddeleriyle ilişkisi günümüze kadar gelen alegorik anlatım temaları içermektedir. Tanrıların insanlara bahşettiği veya esirgediği yiyecekler, değerli olanı, emek isteyeniyi veya arzulananı göstermesi açısından önemlidir. Felsefenin, dolayısıyla insan ruhunu terbiye etmeyi amaçlamış filozofların besin maddeleriyle ilişkisi ise konuya farklı bir anlam katar, onlar her zaman azla yetinmeyi ve doğaya uygun yaşamayı en değerli yaşam saydıklarından emek isteyen, hatta lüks saydıkları yiyecekleri her zaman hor görmüşlerdir. Bu kısım daha önce yayımlamış olduğumuz "Eski Yunan ve Roma'da Filozof Sofraları" başlıklı makalemize dayanmakla birlikte yeni yayınlar ve kaynaklar eşliğinde tekrar gözden geçirilerek kaleme alınmıştır.

Antik Çağ insanının neler yediğini anlayabilmek için onun nasıl bir ortamda hazırlandı ve sunulduğunu öğrenmek gerekir. "Aşçı ile Tava" başlıklı dördüncü bölüm bu konuya ayrılmıştır. Antik Çağ mutfağının durumunda, köle ya da özgür aşçılar, yardımcılar, servis yapan köleler ve daha başka ekip yemeğin doğru bir şekilde yapılıp ortaya çıkarılmasından sorumluydular. Onların kullandığı araç-gereç ve sunumda kullanılan kap-kacak Hellen ve Roma örnekleriyle ortaya konmadan Antik Çağ mutfağı anlaşılamaz. Ne var ki bu bölümde anlatılanlardan Cato ve Columella'nın örnekleri dışında neredeyse tamamı toplumun varlıklı-üst düzey kesimini temsil eder. Konunun daha iyi anlaşılabilmesi için arkeolojik kazılar sonucunda ulaşılmış görsel malzemeye de yer verilmiştir.

"Ne Yediğine Dikkat Et!" başlıklı beşinci bölümün ana

kaynakları *Hippokratik Corpus* olarak adlandırılan Hippokrates’le birlikte bir dizi Antik Çağ Hellen medikal yazarının eserleri ile Galenos, Celsus, Yaşlı Plinius gibi yazarların eserlerinden oluşmaktadır. Hekimler en eski dönemlerden beri besinlerin sağlıkla ilişkisini kavramış, hem sağlıklı kalmak için hem de hastalıkları iyileştirmek için besin maddelerinden yararlanmışlardır. Hellen örneklerine dayalı olarak gelişen Latin medikal yazınının yanı sıra halk hekimi olarak tanımlayabileceğimiz Celsus gibi doğa tarihçisi Plinius da beslenme ile sağlık arasındaki ilişkiye dikkat çekmiş ve besinlerden ilaç olarak yararlanmanın yollarını eserlerinde kaydetmişlerdi. Beşinci bölümün konusu bu türde kaleme alınmış metinler üzerinden oluşturulmuştur.

Kitabımızda her bölüm konunun, kaynakların ve konuya ilişkin sorunların tanıtıldığı, bir “Sunuş”la başlayıp yazarın gözlemlerini aktardığı “Değerlendirme” ile biter. Kitabın sonunda “Son Söz” başlığıyla araştırmanın ortaya koyduğu ana fikirler özetlenmiş, yapılacak yeni çalışmalara yön vermek amacıyla bundan sonra neler yapılabileceği konusu üzerinde durulmuştur.

Çalışmanın sonunda yer alan “Küçük Sözlük” başlıklı bölüm kitabımızda sıkça geçen terimlerle az tanınan Antik Çağ yazarları hakkında oldukça kısa bilgi vermek ve okuyucuyu bilgilendirmek amacıyla hazırlanmıştır. Metin içinde Türkçe tam olarak karşılayamayacağımız terimlerin parantez içinde edisyon metinde geçtiği şekliyle Hellence veya Latince orijinalini yazarak doğabilecek karışıklıkları önlemeye çalıştık.

“Bibliyografya” bölümü “Antik Çağ Kaynakları”, “Modern Literatür”, “Kataloglar Kaynakçası” ve “Resimler Kaynakçası” başlıklı dört alt başlıktan oluşmaktadır.

Okuyucudan beklentimiz olayları adı geçen toplumun ve dönemin özelliklerini göz önünde bulundurarak okumaları, yeni beslenme alışkanlıkları edinmenin zorluğunu, hayatımıza yeni giren besinlerin toplumda ve ekonomide yarattığı etkiyi de hatırlayarak değerlendirmeleri olacak. Unutulmamalı ki kitabımızda kullandığımız kaynakların yazıldığı dönemde sürekli besin kaynaklarına ulaşma garantisi yoktu, büyük şehirlerde yaşayanlar hariç temiz içme suyuna ulaşmak gerçek-

ten zor bir işti, siyasi ortam her zaman belirsiz ve dengesizdi, denizde korsanların eline geçme, bir savaş ya da baskın sonucunda köle düşme, öldürölme korkusu içinde yaşayan insanların kaleme aldığı deneyimler üzerinden bir dönemi ve bir toplumu anlatmak gerekenden zor ve dikkat isteyen bir işti.

İncelediğimiz konu Hellen ve Roma adlı birbiriyle iletişim ve etkileşim içinde bulunan iki farklı uygarlık temelinde ele alınmıştır. Bu nedenle hem coğrafi hem de kronolojik anlamda geniş sınırlara sahiptir. Buna karşın her iki uygarlığın yaşadığı coğrafyaya ve kendi yaşam biçimlerine dayalı farklılıkları bulunmaktadır. Kitabımızda bu iki uygarlığa ait edebi eserler bir bütünlük teşkil edecek biçimde ele alınmış ve bu konu hakkında yeri geldikçe bölüm başlarında bulunan “Sunuş” kısmında okuyucuya uyarılar yapılmıştır. Bazen Homeros’tan alıntılanan birkaç dizeyle başlayan paragraf aralarında beş yüzyıldan fazla zaman farkı bulunmasına, başka bir coğrafyadaki başka bir uygarlığı temsil etmesine rağmen Cato Maior’dan gelen bir pasajla birleştirilmiştir. Bu noktada okuyucunun adı geçen yazarı, yaşadığı dönemi, temsil ettiği uygarlığı ve fikirleri göz önünde bulundurması gerekmektedir, bu noktada kitabın sonunda yer alan Küçük Sözlük bölümü konuya ve yazarlara yeterince hakim olmayan okuyucular için başvurulacak ilk yer olabilir.

I. BÖLÜM

BİR MASADA İKİ TABAK

*“Hamurdan yapılmış ve içlerine kuru üzümle
fındık doldurulmuş ardıc kuşları biçimindeki tatlılar
getirilmeseydi, bu can sıkıcı gösterinin sonu gelmeyecekti”*
(Petron. Sat. 68)

1. Sunuş

Hellen ve Roma uygarlıklarının beslenme alışkanlıklarını incelemeyi amaçlayan bu bölüm konuya genel bir giriş niteliği taşımaktadır. İlk olarak adı geçen uygarlıkların beslenme alışkanlıklarına dair genel fikirler ortaya konmuş, arkeolojik ve edebi kaynaklar ışığında konu aydınlatılmaya çalışılmıştır. Daha sonraki 3 ve 4 numaralı kısımlarda Hellen ve Roma edebiyatlarında yer alan beslenme ve gastronomi içerikli bölümler incelenmiştir. Burada amaç edebi kaynaklardaki birikimin tamamını incelemek değil, incelediğimiz edebi türlerin beslenme kültürü hakkındaki genel yaklaşımı hakkında okuru bilgilendirmektir. Latin edebiyatı birçok noktada kronolojik olarak daha eski olan Hellen edebiyatına dayandığından zaman zaman iki ulus arasındaki benzerlik ya da farklılıkların dile getirmek zorunda kaldık. Bu durum adı geçen uygarlıkların birbiriyle karşılaştırıldığı anlamına gelmez, ancak beslenme kültürünün izlerini sürebilmek ve değişimi ortaya koyabilmek adına böyle bir yöntem izlemek zorunlu idi.

M.Ö. 2. yüzyılın başlarından itibaren Roma'nın Makedonya ve Hellas'ta sürdürdüğü askeri faaliyetler nedeniyle doğu ile etkileşime girdiği, M.Ö. 146'dan itibaren de Hellen-Latin kültürünün iç içe geliştiği bilinen gerçeklerdir, buna bağlı olarak yeme içme kültüründe ve edebiyatta neyin Hellen, neyin

Latin etkisiyle meydana geldiği ilk bakışta anlaşılamayabilir. Çalışma boyunca belirli besin maddelerinin, şölen düzenleme, sulandırılmış şarap tüketme gibi bazı geleneklerin izlerini her iki uygarlık temelinde sürmek ve birbirleriyle benzer ya da benzemez yönlerinden bahsetmek bu birlikteliğin getirilmesini ortaya koymak açısından kaçınılmazdır.

2. Nasıl Besleniyorlardı?

2.a. Hellenler

Eski batı tarihinin en eski yazılı kaynakları M.Ö. II. bin yılın ortalarında Girit adasından gelir. M.Ö. 3500-1450 arasında adada sürdürülen yaşam günümüz araştırmacıları tarafından Minos kültürü olarak adlandırıldı. Minos'luların kullandıkları Linear A ve Linear B yazı sistemlerinden ikincisi ilkinde göre daha iyi çözümlendi ve Girit Adası'nda seçkinlerin ayrıcalıklı yaşantıları, açık hava festivalleri, yemek pişirmekle görevli kişiler ve tüketilen yiyecekler hakkında kısıtlı bilgiler verildiği anlaşıldı. Tabletlerde kurban edilmiş koyun, keçi, sığır ve domuz etlerinin adı yer alır, domuz etinden söz ederken özellikle yağlı olduğu vurgulanır, ayrıca süt, peynir gibi hayvansal ürünlerin, tahıl ve şarabın da Minos uygarlığının besinleri arasında bulunduğu açıkça anlaşılır.¹ Adada kutsal günlerde düzenlenen kurban törenlerinde büyükbaş hayvanların tercih edildiği ve yemeğe başlamadan önce ön ve arka bacağın etli kısımları ile sol alt çenenin tanrılara sunulmak üzere ateşe atıldığı anlaşıyor.² Adadaki sarayların duvarlarında yer alan fresklerden kurban törenlerinden sonra içki içilip çeşitli oyunlar oynandığı da anlaşıyor. Başka tabletlerde ortaya çıkarılan arpa, buğday, nohut gibi kelimeler bu tahıl türlerinin Hellen yazın dünyasında Geç Bronz Çağı'ndan beri bilindiğini ortaya koymaya yeterlidir.³

Tabletlere konu edinilmese de av etlerinin adada önemli bir yere sahip olduğu söylenebilir. Tyrins'deki sarayın duvarında yer alan fresklerden bir tanesinde köpeklerin eşliğinde

¹ Palamia 2004, 222; tahıl ve şarap için bkz. 229.

² Stocker & Davis 2004, 62-63.

³ Linear B tabletlerinde adı geçen tahıl türleri için bkz. Halstead 1995, 229-32.

gerçekleştirilen domuz avı sahnelenmekteydi. Tabletlerde adı geçen susam, haşhaş ve zeytinden büyük olasılıkla yağ elde ediliyordu,⁴ bunlar arasında zeytinin ağırlık sahibi olduğunu tahmin etmek zor değildir. Yukarıdakilere bölgede çokça yetişen incir, üzüm ve deniz ürünlerini de eklemek yerinde olacaktır. Elimizde yeterince malzeme birikti, şimdi bunlardan nasıl bir yemek çıkacağına bakmak gerekir. Adada uzun yıllar süren arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan mutfak eşyaları arasında üç ayaklı kazanlar, tavalar, kepeçler, maltızlar, sürahi, tabak ve kupalar ağırlıklı yer tutmaktadır. Yine adada yapılan kazılarda Minos'luların evlerinde sabit mutfakların izlerine rastlanmıştır,⁵ ancak bu alışkanlık onlardan sonra terk edilmiş ve Hellenler M.Ö. 4. yüzyılda yeniden sabit mutfaklar inşa edinceye kadar yemekler seyyar ocaklarda ve açık alanlarda pişirilmiştir. Şimdi yukarıda sıraladığımız yiyecekleri elimizde bulunan araç-gereçle sabit bir mutfakta nasıl bir yemeğe dönüştürebileceğimize bir bakalım. Öncelikle en değerli besin olan etten başlamakta yarar var, eti en kolay pişirme yöntemi açık ateşte çevirme yöntemidir, ki muhtemelen Paleolitik Dönem'den beri insanoğlu bunu yapmaktaydı, Minos'lular bu iş için maltıza sahipti. İkinci olarak kurban edilen, ya da bir av sonrasında yakalanan hayvanların büyük bir kazanda haşlanması akla gelebilir. Adada ilk kazıları gerçekleştiren A. Evans'ın 4 ciltlik kitabında pişmiş toprak, seramik ve metal gruplarından oluşan yüzlerce mutfak eşyasının çizimi bulunmaktadır, adı geçen mutfak gereçleri arasında bu işi kolaylıkla yapabileceğiniz üç ayaklı bir kazan ile kaynamakta olan suyu karıştırabileceğiniz bir kepeç de bulunuyor.⁶

M.Ö. 3. bin yıldan beri Mezopotamya, Mısır ve devamında Anadolu uygarlıkları tarafından kullanılan soğan, sarımsak ile akrabaları pırasanın Girit mutfağına ve kaynamakta olan et kazanına girmemesi için hiçbir neden yok, böylece yemeğin

⁴ Vermeule 1972, 156 vd.

⁵ Bober 2003, 116.

⁶ A. Evans'ın 1921-35 yılları arasında 7 kitap halinde yayımladığı 4 ciltlik *The Palace of Minos at Knossos* adlı kaynakta yüzlerce mutfak eşyasının fotoğrafı ve çizimi yer almaktadır, bunların büyük çoğunluğunun Arkaik Dönemden itibaren Hellen dünyasında kullanılan örneklerle öncülük ettiği açıkça görülmektedir.

miktarı ile birlikte besleyiciliği de bir miktar olsun artırılabilirdi, ayrıca Minos'lular farkında mıydı bilmiyoruz ama sindirimi de daha kolaylaştırmaya yardımcı olacaktı. Adanın dört bir yanında büyük yassı Akdeniz balıklarının veya herhangi bir deniz ürününün büyük bir bronz tavada zeytinyağıyla kızartılıp arkeolojik verilerle varlığı ispatlanan turp, tere, roka gibi yeşillikler, ekmek ve şarapla birlikte tüketilmiş olma olasılığı da oldukça yüksek. Tabletlerde adı geçen nohut muhtemelen Klasik, Hellenistik ve Roma Dönemlerinde olduğu gibi haşlanarak aperatif olarak tüketilmiş veya kazanda kaynayan yemeklere katılmış olabilir, ancak bunlardan hiçbirisi hakkında ne arkeolojik ne de edebi kaynağa sahip değiliz.⁷

Adı geçen tabletlerden sonra Minos uygarlığından ve Hellen dünyasından yazılı kaynaklar temelinde uzunca bir süre haber alamayız. Hellenlerin M.Ö. 8-7. yüzyıllardaki yaşantısı hakkında bilgilerimiz Homeros'un epik destanlarına, dönemin sanat eserlerine ve arkeolojik verilere dayanmaktadır. F. Lissaruge dönemin vazo resimlerini ve anıtsal yapılarını bir araya getirerek şölen geleneklerini görsel malzeme üzerinden anlatmıştır.⁸ J. Boardman da kırmızı figürlü Atina vazoları üzerindeki şölen sahnelerini incelemiş, üç ayaklı sehpa, *klinelerin*, kadın ve erkek giysileri ile çalgıların tasvirini görseller üzerinden aydınlatıcı bir şekilde yapmıştır.⁹ Homeros ve Hesiodos adlı iki ozan da Arkaik Dönem seçkinlerinin şölen gelenekleri hakkında çarpıcı dizelerle karşımıza çıkarlar. Sanatsal, arkeolojik ve edebi kaynaklar Arkaik Dönem Hellen'inde varsılların yemek alışkanlıklarının Minos uygarlığından etkilendiğini, etkilenmediyse bile benzerlikler taşıdığını, kurban törenleri sırasında benzer uygulamalar yapıldığını, açık ateşlerde pişirilen etlerin seçkinlerin katıldığı şölenlerde tüketildiğini, bu şölenlerdeki en önemli içeceğin sulandırılmış şarap olduğunu gösterir.¹⁰

⁷ Adı geçen mutfak eşyaları için bkz. Evans 1921, 552 vd; Yukarıda sıraladığım yemek ve pişirme önerilerini bir Eski Çağ Tarihçisi olarak değil, Aşçılık Bölümü öğrencisi olarak yapıyorum.

⁸ Lissaruge 2015, 122-31.

⁹ Boardman 2013, 219.

¹⁰ Destanların Homeros öncesi beslenme tarzıyla ilişkisi hakkında bkz. Howe 1958, 46.

Kahramanlar idealize edilmiş bir yaşam sürer ve en çok arzulanan yiyecekleri tüketirken arkeolojik veriler sıradan halkın biraz sebze ya da balıkla tatlandırılmış buğday-arpa lapalarıyla beslendiğini gösteriyor. Kazılarda gün ışığına çıkarılan çukur kaseler tam da bu tür bir beslenmeye işaret ederler.¹¹ M.Ö. 5. ve 4. yüzyıllarda Hellenlerin düşünce dünyasını etkisi altına alan filozoflar da halka bu tür beslenmelerini tavsiye etmekten geri durmazken Pers krallarının savurgan şölenleri birçok kez yerilmiş, sade yaşam ve yemek alışkanlıkları övülmüştü.

Hellenistik Dönem (M.Ö. 330-30) edebi eserlerinin büyük çoğunluğu varsılların yaşantılarına ışık tuttuğundan sıradan halkın günlük yaşantısına ve yemek alışkanlıklarına dair kısıtlı verilere ulaşılabilir. Aşağıda ayrıntılarına yer vereceğimiz Hellenistik Dönem şölenleri doğudan gelen zenginliğin ve yeni yiyeceklerin kendini gösterdiği yerler halini almıştır. Et ve şarap hâlâ ilk sıradaki yerini korurken çeşitli baharatlarla tatlandırılmış, altın varaklarla süslenmiş yemeklere yer verilmiştir. Dönemin daha ilk yıllarından itibaren kalabalık davetlilerden oluşan konuklara ardıc kuşları, bütün olarak doldurulup kızartılmış domuzlar, hayvan şeklinde pişirilmiş pastalar ve ballı tatlılar sunulup, akrobatların, çalgıcıların katıldığı türlü eğlenceler düzenlenir, konuklara çiçekler, türlü kokular ve hediyeler dağıtılırken ev sahibi zenginliğini aşçılar da hünerlerini sergiliyordu.¹² Şölen sahnelerinde daha geç bir dönemde yer almaya başlayan Roma'da işler biraz daha farklı yürüyordu, arkeolojik verilerin yanı sıra Cato ve Columella gibi kırsal yaşam hakkında bilgi veren yazarlar sayesinde artık sıradan insanın beslenme alışkanlıkları da incelenebilir olmuştur.

Hem Hellenler hem de Romalılar için sabah ve öğlen öğünleri çoğunlukla ayaküstü ve hafif yiyeceklerle geçiştirilecek bir öğündür. Hellenler *akratismos* (ὁ ακρατισμός¹³) olarak adlandırdıkları sabah kahvaltısında arpa unundan yapılmış

¹¹ Delemen 2003, 6.

¹² Hellenistik çağın yarattığı yeni yeme alışkanlıkları hakkında bkz. Pantel 2015, 231; ve Dalby & Grainger 2001, 75-87; ayrıca bkz. Bober 2003, 149 vd.

¹³ Bkz. LSJ 1996, 54.

çörekler veya şaraba batırılmış ekmek yerlerdi, öğlen yemekleri *ariston* (τό ἄριστον¹⁴) adıyla bilinir ve atıştırmalıklarla geçştirilirdi. Öğleden sonra hamamda geçirilecek birkaç saatten sonra günün en önemli öğünü olan *deipnon* (τό δειπνον¹⁵) adıyla bilinen akşam yemeği başlardı.¹⁶ İsteyenler ve imkanı olanlar öğlen ile akşam yemeği arasında *esperisma* (τό εσπερισμα¹⁷) olarak adlandırılan bir ara öğün sıkıştırabilirdi. Bu ara öğünde karın doyurmaktan çok atıştırmalık olarak; kurutulmuş meyveler, haşlanmış nohut-bakla gibi hafif yiyecekler tercih edilirdi. Ancak en önemlisi akşam yemeğinin sonunda başlayan *symposion* (ή συμποσια¹⁸) adlı içki faslıydı. Konuklar *symposion* sırasında önceden belirlenmiş kurallara göre hazırlanan sulandırılmış şaraplardan içerken klasiklerden metinler okuyabilir, ev sahibinin düzenlediği bir gösteriyi izleyebilir, Sokrates'in de konuk olarak katıldığı şölendeki gibi felsefi sohbetler yapabilir, flütçü kızları izleyebilir veya *kottabos* (ὁ κοτταβος¹⁹) gibi çeşitli oyunlar oynayabilirlerdi.



Resim 1: M.Ö. 4. yüzyıldan kalma bir krater üzerindeki resimden ayrıntı, köleler başlarının üzerindeki sehpalarda cenaze yemeğine katılanlara yiyecek taşıyor.

¹⁴ Homeros'un yaşadığı dönemde kahvaltı anlamında kullanılan kelime daha sonraları gün ortası yemeği anlamını kazanmış ve öğle yemeği yerine kullanılmıştır. Bkz. *LSJ* 1996, 241.

¹⁵ Bkz. *LSJ* 1996, 375.

¹⁶ Pantel 2015, 226.

¹⁷ Bkz. *LSJ* 1996, 697.

¹⁸ Bkz. *LSJ* 1996, 1685.

¹⁹ İlk kez Sicilya'da ortaya çıktığı sanılan, kadehte kalan son damla şarabı belirli bir noktaya isabet ettirmeyi amaçlayan bir oyun. Sparkes 1960, 202-206; kelime anlamı için bkz. *LSJ* 1996, 984.

Yemek sonrasında içtikleri şarap Hellen dünyasının en önemli içeceğiydi ve antiseptik özelliğiyle şehir suyunu içilebilir hale getiriyordu.²⁰ *Deipnon* ve *symposion* sırasında konuklar yemeklerini Perslerden öğrendikleri *kline* (sedir)lerde (τό κλίνη²¹) sağ yanlarına uzanarak yerlerdi, her masanın başında en fazla üç sedir, her sedirde de en fazla üç kişi yer alırdı. Davetliler önem sıralarına göre sağ baştan başlamak üzere ev sahibinin belirlediği düzene göre oturtulurlardı.²²

Zeytin, üzüm ve incir (Yakındoğu ile Ege dünyasının üç kutsal ve üç önemli besini) Hellenlerin gündelik yaşantısında oldukça önemli bir yere sahipti. Zeytin uygun salamura yöntemleriyle tatlandırılarak atıştırılabilir olarak tüketildiği gibi yağı çıkartıldığında çok daha değerli bir ürüne dönüşüyordu. Endüstriyel bir ürün olarak yemek pişirirken yararlanılıyor, kandillerde yakılarak aydınlatmayı sağlıyor, hamamlarda yağlanmak için kullanılıyor, parfüm ve ilaçların içinde yer alıyordu. Hepsinden önemlisi *amphoralara* doldurularak dış satımı yapılıyor ve oldukça iyi kar getiriyordu.



Resim 2: yak. M.Ö. 520 Anthimenes'e ait siyah figürlü Atina Vazosu; zeytin hasadı yapan insanları gösteriyor.

²⁰ Grimm 2008, 76.

²¹ Bkz. *LSJ* 1996, 961; Hellen dünyasında *klinen*in biçim özellikleri ve kullanım yeri hakkında bkz. Boardman 1990, 122.

²² Wecowski 2014, 36.

Üzüm de zeytin gibi iki yönlü kullanıma açık bir üründü ve hem taze veya kurutulmuş meyve olarak tüketiliyor, hem de sirke ve şarap yapımında kullanılıyordu. Sirke yemek ve ilaç yapımında kullanılırken şarap Hellenlerin en önemli içeceğiydı. Şarap kolay bulunabilen, prestijli, güvenilebilir bir içecektir. Kolay bulunabilir çünkü Ege-Akdeniz çevresinde üzümün yetişmediği yer yoktur, ayrıca orta sınıf bir şarap yapmak zor bir iş değildir. Prestijlidir, çünkü içmeden önce tanrılara sunulur, hatta Hellen *pantheon*unda bağları koruyan ve insanlara şarap yapmayı öğreten bir tanrı bile bulunur. Bunların yanı sıra içinde bakteri üremediğinden güvenilebilirdir, ayrıca her damak tadına ve her ekonomik sınıfa hitap edecek çeşitliliğe sahiptir. İncir ise taze ya da kuru olarak tüketilir, kuru olarak uzun süre saklanabildiği için yıl boyu kullanıma açıktır, hekimler onu doyurucu ve güçlü yiyecekler arasında sayarlar, Hellenler gibi Romalılar da inciri önemli bir besin olarak görür ve tüketirler.²³

Hellenler arasında yoğurt pek bilinmese de peynir, sütü bozulmadan uzun süre kullanmanın bir yolu olarak kabul ediliyordu. Homeros'un destanlarında *kykeon* yapımında kullanılan peynir Hesiodos'un önerdiği beslenme düzeninde de yer almaktaydı. Daha sonraki Klasik ve Hellenistik Dönem şölenlerinde de bu besleyici gıdaya bir yer ayrıldığı görülüyor. Büyük İskender yola çıkmadan önce eserini kaleme almış olan Arkhestratos *amia* balığı için pişirme önerisi verirken peynire bulanmaması gerektiği konusunda uyarır ve Hellenlerin hemen her şeyi peynire bulamalarından dert yanar.²⁴ Peynir akşam yemeklerinde aperatifler arasında bulunabileceği ve yemeklere katılabileceği gibi besleyiciliği ve kolay bulunabilmesi bakımından *esperismalarda* atıştırılmalık olarak da tercih edilirdi. Galenos'un *oxygala* olarak adlandırdığı bizim süt kesiği dediğimiz şey ise yoğurda en yakın yiyecektir.²⁵

Hellenlerin beslenme düzeni bugün de önemlerini inkar edemeyeceğimiz *sitos* (ὁ σῖτος²⁶), *opson* (τὸ ὄψον²⁷) ve *oinos* (ὁ

²³ Üreten 2012, 355.

²⁴ Arkhestr. *Frag* 35; Ath. VII. 278 b-d.

²⁵ Gal. *Alim.* III. 685-700.

²⁶ Bkz. *LSJ* 1996, 1602.

οἶνος)tan oluşurdu. *Sitos* tahıl ve tahıl ürünlerinin hepsini kapsamaktaydı ekmek, çörek, lapa, bulamaç gibi lezzetten ve proteinden uzak her türlü karın doyurucu yemek *sitos* olarak kabul edilebilir, günümüzde bu besinlere makarna ve pilav gözüyle bakmak yanlış olmasa gerektir. *Opsonun* en genel anlamı katık olabilir, et, balık, deniz ürünleri gibi zengin proteinlerin yanı sıra ekmeğe katık olarak yenebilecek peynir, sakatat, sebze çeşitleri, çörekle beraber yenecek nohut veya üzüm-incir ya da zeytin gibi çeşitli besleyici ve lezzetli yiyecekler bu gruba girerdi. *Oinos* ise kimi zaman kokulu otlarla rayihalandırılan, kimi zaman balla tatlandırılan, kimi zaman da suyla karıştırılarak seyreltilen şarap gibi içecekleri temsil ediyordu.²⁸

Hellenler arasında farklı beslenme alışkanlıklarına rastlamak mümkündü. Atinalıların komşusu, Perslere karşı müttefiki ve Peloponnesos Savaşındaki güçlü düşmanı Sparta'lılar sert mizaçlı askerlerdi, toprak işlerinde çalışmaz, ancak karaya dayalı bir yaşamı tercih ederlerdi. Onların beslenme alışkanlıkları yaşadıkları dönemin gerekliliklerine göre şekil almışa benziyor. Anlatılanlara bakılırsa bu sert mizaçlı askerler başlarda efsanevi yasa koyucu Lykurgos'un belirlediği çerçevede ortak masalarda aza kanaat gösterip hep birlikte aynı yemeği tüketiyorlardı.²⁹ Dikaerkhos ortak masalarda arpa unundan yapılmış çöreklerin bolca bulunduğunu, isteyen herkesin dilediği kadar yiyebildiğini ve susuzluğunu giderecek kadar şarap içebildiğini söyler. Bunlara ek olarak herkese yetecek kadar haşlanmış domuz eti ve et suyu bulunur. Masalarda zaman zaman yer alan zeytin, peynir, kuru incir, balık ya da av etleri ise ekstradan sayılırdı ve sürekliliği yoktu. Ara sıra yemekten sonra dağıtılan bu gibi ekstra yiyecekler *epaikla* (τὰ ἐπαίικλα³⁰) olarak adlandırılırdı.³¹

Daha geçkeçi ve daha geç döneme ait kaynaklar onların

²⁷ Bkz. *LSJ* 1996, 1283.

²⁸ Dalby 1996, 22-23.

²⁹ Plu. *Lyc.* X- XII.

³⁰ τὰ ἐπαίικλα ya da ἐπιδείπνια olarak yazılan kelime sıradan akşam yemeğinden ek olarak verilen (yiyecek) şeyler anlamına gelmektedir bkz. *LSJ* 1996, 603.

³¹ Ath. IV. 141 c.

da Atinalılar gibi şölenler düzenlediğini gösteriyor. Kratinos Sparta'lıların şehre gelen her yapancıyı *kopis* (ἡ κοπις³²) adlı şölenlere davet ettiklerinden söz eder.³³ Eupolis bir *kopis* düzenleyecek olan Sparta'lıların tanrının mabedinde çadırlar kurup çalı-çırpıdan yaptıkları yatakların üstüne halı, kilim gibi örtüler örttüğünü ve ister yabancı, isterse şehir halkından biri olsun bu yere gelen herkese kurban ettikleri keçi eti ile yağlı-ballı çörekleri andıran *phusikillos* (ὁ φνσίκιλλος³⁴) adlı ekmeklerden sunduklarını, ayrıca peynir, ince bir dilim işkembe sosisi ile bir dilim kalın bağirsak sosisine ek olarak kuru incir, bakla ve yeşil fasulye (ὁ φάσήλωνς³⁵) sunduklarını kaydeder.³⁶ Onunla uyumlu olarak Molpis bir *kopiste* et, ekmek, sebze, tavuk-balık-et suyu, incir, acı bakla ve çeşitli atıştırmalıklar sunulduğunu kaydeder.³⁷

Ayrıca çocuklarının sağlığı için kutladıkları *Tithenidia* şölenlerinde süt emen yavru domuz kurban ediyor ve tavada pişmiş ekmekle birlikte sunuyorlardı.³⁸ Tarihçi Polykrates Sparta Kralı Amyklas'ın oğlu Hyakintia'nın onuruna üç gün süren şölenler düzenlediklerinden söz eder. Şölenin ilk gününde eğlence düzenlemez ve ekmek yemekten uzak dururlar, buna karşın kurban töreni için özel hazırlanmış çörekler sunarlar. İkinci günde ortam birden eğlenceli hale gelir, genç erkekler üzerlerinde tunikle ortaya çıkıp lir çalar, süslü arabalarda sepetlerin içinde bakire kızlar gezdirilir, birçok kurban kesilir ve herkes birbirini şölene davet eder, tüm şehir, köleler bile bu ziyafetlerden payını alır, eğlenir.³⁹

2.b. Romalılar

Genel anlamda Roma beslenme tarzını Akdeniz diyeti olarak tarif etmek zorlayıcı bir tahmin olmaz. Tahıllar, şarap,

³² Bkz. LSJ 1996, 978.

³³ Ath. IV. 138e; Kratinos Frag. 175.

³⁴ Bkz. LSJ 1996, 1964.

³⁵ Bir tür fasulye, Latince *Phaseolus* bkz. LSJ 1996, 1918. Okunuşu bizim dilimizdeki fasulye kelimesine benziyor.

³⁶ Eup. Frag. 147; Ath. IV. 138 f.

³⁷ Molpis, FGrH 590 F 1.

³⁸ Ath. IV. 139 b.

³⁹ Polykrates, FGrH 588 F 1.

zeytin ve zeytinyağı onların beslenmesinde önemli yer tutmaktaydı, bununla birlikte mevsimine göre sebze-meyveler, bal, fındık-ceviz türü kabuklu yemişler ve balık en yaygın besin türleriydi. Besleyici kırmızı etlerden sığır eti domuz etine göre daha az tüketilmekteydi, sakatat ile domuz eti karışımından yapılmış soslar ve daha başka işlenmiş et ürünleri Romalıların tercihleri arasında yer almaktaydı. Gerek bula- maç olarak yenen, gerekse ekmek ya da çörek yapılarak tüke- tilen tahıllar günlük kalori ihtiyaçlarının neredeyse %75'lik bölümünü karşıladığından Roma diyetinde en önemli besin grubunu oluşturmaktaydı.⁴⁰ Yemeklerinde tatlı-ekşi-tuzlu ka- rışımı tatlardan hoşlanıyor ve bunu elde edebilmek için çeşitli soslar geliştiriyorlardı.⁴¹

Roma'da kurgu ve işleyiş bakımından sabah ve öğlen ye- mekleri Hellenlerinkinden farklı değildi. Şarap, ekmek ve peynir en kolay bulunan kahvaltılıklardı.⁴² *Cena* olarak ad- landırılan akşam yemekleri zenginlerin evlerinde üç bölüm- den oluşurdu. Başlangıç (*gustatio*) olarak adlandırdıkları ilk bölümde konuklara marul, yumurta, salyangoz gibi hazır- lanması kolay, çeşitli tadımlıklar sunulur. *Prima mensa* (Birinci masa) adlı ikinci bölümde ana yemek olarak adlandırabilece- ğimiz ağır et ve balık yemekleri getirilir.⁴³ Çeşitli tatlı ve mey- velerin ikram edildiği bölüm *secunda mensa* (ikinci masa) adıyla anılırdı. Apicius'un tarifini verdiği şeftali ve armut *pa- tinaları*⁴⁴ ikinci masada sunulan yiyeceklere örnek olarak gös- terilebilir. Düşük gelir düzeyine sahip olanlar yiyecek bul- makta zorlanırken zengin sofralarındaki davetliler fazla gelen yemekleri kendi hizmetçilerine verebilir, köpeklerin yemesi için yere atabilir, ya da şölen sonunda ev sahibinin dağıtacağı sepetlere doldurarak yanlarında götürebilirdi. Köleler her bö- lüm arasında konukların ellerini yıkamaları için ibrikler ve leğenlerle yanlarına yaklaşır, masayı toparlar ve yeni yemek-

⁴⁰ Donahue 2105b, 254.

⁴¹ Gowers 1993, 41.

⁴² Apul. Met. I. 18.

⁴³ Apicius'un *De re Coquinaria*'sında bu tür yiyeceklere pek çok örnek buluna- bilir.

⁴⁴ Apic. Coq. IV. 2. 34; 35.

leri getirmek için hazırlık yaparlardı. Hellenlerin *kottabosu* gibi Romalılar da çeşitli oyunlar oynayabilirdi, büyük bir lokmayı hızlıca mideye indirme yarışı da bunlardan biriydi.⁴⁵ Romalılar yemekten sonraki içki faslını *commissatio* kelimesiyle karşılıyorlardı. Yemek sonrası *commissationun* uygulaması Hellenlerinkinden farklı değildi, şarabın ne oranda suyla karıştırılacağı, hangi sırayla içileceği gibi uygulamalar *commissationun* yöneticisi olan *arbiter commissatio* tarafından belirlenirdi.



Resim 3: Pompeii kentinde "Cicero'nun Evi" adlı evde bulunan kahvaltı yapan kadınlar temalı mozaik.

Varlıklı Romalılar akşam yemeği ile içki faslını kendi sınıflarının zenginliğiyle birleştirip birlikte yaşamak anlamına gelen *convivumu* yarattılar. Amaçları yalnızca birlikte yiyip içmek değildi, bazen seçim öncesi toplantılar düzenliyor, bazen

⁴⁵ Apul. Met. I. 4.

bayramları kutluyor ya da imparatorların himayesinde halka açık *convivumlar* düzenliyorlardı.⁴⁶ Cicero Romalıların *convivumunu* Hellenlerin birlikte içmek ya da birlikte yemek amacıyla düzenledikleri *symposionundan* üstün görür, çünkü birlikte yaşamak birlikte içmekten ya da yemekten daha önemlidir.⁴⁷ İmparatorlar tarafından finanse edilen organizasyonlarda eğlenceler oldukça pahalıya mal olabiliyor ve sabaha kadar devam edebiliyordu. Böylece imparator da gücünü ve zenginliğini kullanarak halkın gönlünü kazanmış oluyordu. Yoksullar ya da Apuleius'un *Metamorphoses* (*Başkalaşımalar*) adlı romanındaki Milo gibi cimriler akşam yemeğini oldukça yavan bir şekilde geçiştirebiliyorlardı.⁴⁸

Hellen içki şölenleri yalnızca yetişkin erkeklere açık bir organizasyondur, evin hanımları muhtemelen başka bir odada kendi aralarında eğleniyor olmalıydılar. Ancak *hetaira* (*ἡ ἐταίρα*) olarak adlandırılan hayat kadınları yetişkin erkek konuklara eşlik etmek için eğlencelere çağrılabilirlerdi. Genç erkek çocuklar davetlere babalarıyla birlikte katılabilir, ancak yemeklerini onlar gibi sedirde uzanarak değil, ayak üstü yerlerdi. Sunulan yemekler bir yana Antik Çağ'da şölenler iletişim kurmak ve sosyalleşmek için bir zorunluluktur. Ev sahipliği yapmak ve ortak bir yemeği paylaşmak toplum içinde özel bağların kurulmasını da sağlıyordu.⁴⁹ Buna karşın Roma şölenlerinde evin hanımlarının da erkeklere eşlik ettiği örneklerle rastlanır.⁵⁰ Kadınlar yer alsın ya da almasın Roma'da şölenin sahibi ve ana karakteri evin erkeğidir.⁵¹

Edebi metinler Mutfak ve sunum ekiplerinin yanı sıra şölen düzeni ve sunulacak yemekler konusunda ev sahibinin bilgisine danışan kölelerin varlığına işaret ediyor. Yemek sırasında gösteriler sunacak ekip de cabası, bunlar ev sahibinin köleleri olabileceği gibi günlük olarak *forumdan* kiralanmış

⁴⁶ Donahue 2105b, 258.

⁴⁷ Cic. *Sen.* 45.

⁴⁸ Apul. *Met.* I. 21-23.

⁴⁹ Pantel 2015, 226.

⁵⁰ Roma'da kadınların şölen hayatına katılımıyla ilgili geniş bilgi için bkz. Roller 2006, 98 vd.

⁵¹ Roma şölenlerinde erkeğin rolü hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Roller 2006, 15-16.

profesyonel bir ekip de olabilirdi. Yemeğin yoğun baharat içermesi Hellenistik Dönem ile birlikte başlayan bir alışkanlık olarak önce Hellenleri ardından da Romalıları etkisi altına almıştı. Ünlü yemek kitabı yazarı Apicius'un on farklı baharat içeren tariflerine, soslu ve çok malzemeli yemeklerine bakılırsa birinci yüzyıldan itibaren Roma'da zenginler arasında yeni bir damak tadı arayışının bulunduğu anlaşılır.⁵² Athenaios'un *Deipnosophistai* (Bilgelerin Şöleni) adlı eseri bu tür bir arayışı yarı ciddi yarı şaka bir dille irdelemektedir. Modern araştırmacılara göre lüks yemek alışkanlıkları Roma'ya Hellas'tan ithal edilmişti, özellikle eğitim görmek amacıyla Atina'ya giden varlıklı kesim bu tür sıra dışı alışkanlıklarla birlikte dönüyordu.⁵³

Zengin halk lüks sofraların tadını çıkarırken yoksullar mutfağı bile olmayan derme çatma evlerde yaşadıklarından karınlarını zaman zaman zaman *tabernalarda* ya da sokak satıcılarında doyururlardı (Bkz. Resim 4). Zaten yaşadıkları çok katlı ahşap binalar evde yemek pişirmelerinin önündeki en büyük engellerdi, çünkü buralarda ateş yakmak muhtemelen evi yakmak anlamına gelebilirdi. Onların beslenme düzenlerinde buğday, arpa, çavdar gibi tahılların suda önce bekletilip sonra da yumuşayınca kadar pişirilmesiyle elde edilen bulamaçların önemli bir yeri vardı. Dışarıdan bakıldığında yeteri kadar besleyici özelliği yokmuş gibi görünse de hem Hellen hem de Romalı hekimler hastalarına ilk olarak bu tür bulamaçların verilmesini öneriyordu. Ayrıca bir miktar sebze, sos ve tuz yardımıyla bambaşka bir yemeğe dönüşme ihtimali vardı. Bununla birlikte *mageiron*lardan ucuza satın alınabilecek sakatatlar veya kemik suları ile hazırlanan bulamaç protein bakımından yeterince besleyici olabilirdi. Temini Romalı devlet adamlarınca sağlanan tahıllar ucuz beslenmenin anahtarı olarak kullanılıyordu, imkanı olanlar tahılı öğütürerek elde ettikleri una yumurta, süt, kuru üzüm, çeşitli yemişler veya tuz gibi yan ürünler ekleyerek çörek ve kek elde ediyor, böylece tahılı lezzetli ve besleyici bir ürüne dönüştürüyordu.⁵⁴

⁵² Apicius'tan sıra dışı tarifler için bkz. Ricotti 1999, 49, 53, 55, 80 ve 95.

⁵³ Dalby 2000, 120-25.

⁵⁴ Cato Agr. LXXIV-LXXVI.



Resim 4: Herculaneum kentinde bulunan taberna/bar.

Roma'da sıcak ekmek satın alabileceğiniz fırınlar yaygındı (Bkz. Resim 5 ve 6), ancak kırsalda bu işi evin hanımı veya kölesi yapmak zorundaydı.⁵⁵ Latin yazarlar Cato ve Yaşlı Plinius iyi ekmek yapmanın ve saklamanın yollarını kaleme almışlardı.⁵⁶ Benzer bir durum Hellen dünyası için de geçerlidir, Homeros'un dizelerine Odysseus'un evinde değirmende arpa, buğday öğüten kadınlar yansır, sayıları on ikidir ve uğursuz talipler geldiğinden beri un öğütüp dururlar.⁵⁷ *Odysseia*'da sıkça tekrarlanan şölen tasvirlerinde sepetlerin içinde dağıtılan ekmekler işte bu kadınların el değirmeninde öğüttüğü unlardan yapılmaktaydı. Modern araştırmalar Antik Çağ uygarlıklarında ekmeğin yerini önemli derecede aydınlatmaktadır.⁵⁸ Hammadde yani arpa, buğday gibi tahılların üretiminde yeterince söz sahibi olmayan Hellenler ve Romalılar halkın temel beslenme gereksinimini tahıl ithalatı yaparak karşılamaktaydılar.⁵⁹

⁵⁵ Columella I. 8. 12.

⁵⁶ Cato Agr. LXXIV.

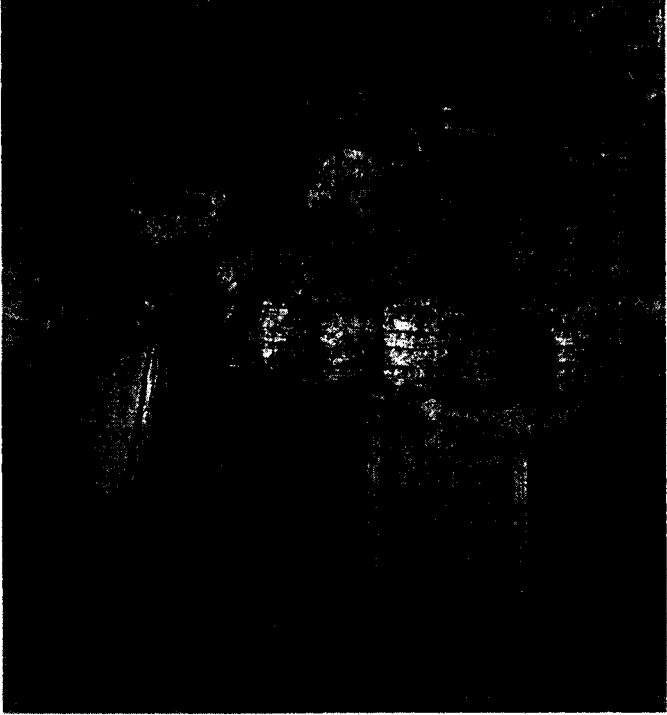
⁵⁷ Hom. Od. XX. 106-119.

⁵⁸ Moritz 1958, 195-206.

⁵⁹ Whitby 2010, 98-101; Moreno 2007, 3 vd.



Resim 5: Pompeii kentinden bir fırın.



Resim 6: Pompeii kentinde "Fırıncının Evi" olarak adlandırılan evden bir fırındaki ekmek satışını gösteren fresk örneği.

Hellenler ve Romalılar arasında yemek sadece karın doyurmak ya da eğlenmek anlamına gelmiyordu, ortak bir masayı paylaşmak ortak bir kaderi paylaşmakla eş anlamlar taşırdı. Homeros'un epik destanlarında kahramanlar her fırsatta bir arada yemek yerler, bu bir tesadüf ya da öylesine bir kurgu olmasa gerektir. Troia'lılarla Akha'lar arasındaki en çetin çarpışmaların yaşandığı yerde, gemilerin önünde birçoklarıyla birlikte Asklepios oğlu Makhaon da yara alır, Neleusoğlu Nestor onu ve beraberindekileri çarpışmanın ortasından alır ve barakasına götürür. Bu kadar büyük bir çarpışmanın ortasında yaraları sarmak ya da diğerlerine yardıma koşmak yerine Nestor'un barakasındaki Hekamede'nin kendilerine hazırladığı yemeği yemeye koyulurlar. Ancak bu seferki yemekleri her zamanki şölenlerden farklıdır. Hekamede onlara şarap, sarı bal, soğan ve rendelenmiş keçi peyniri ile yapılan *kykeon* hazırlamış, yanına da buğday ekmeği koymuştur.⁶⁰

Kahramanlar yer-içer ve tatlı tatlı konuşurlar, dışarıda büyük çarpışmalar yaşanırken yedikleri yemek karın doyurmaktan çok paylaştıkları ortak kaderlerini temsil ediyor olmalıdır. Benzer bir tema Roma'nın kuruluş efsanesini ve Troia'nın yıkılışından sonra adamlarıyla birlikte Latium'a doğru yelken açan Aenas'ın yolculuğunu konu edinen Vergilius'un epik şiirine de konu olmuştur. Aeneas ve adamları Latium'da sonlanacak yolculukları sırasında geçici bir süre konaklayacakları Libya kıyılarında liderlerinin avladığı on geyikle güzel bir ziyafet çekmişlerdi. Vergilius'un canlı anlatımında Aeneas geyikleri vurup arkadaşlarının yanına getirir, o sırada Acestes diğerlerine şarap dağıtmaktadır ve onların yüreklerini serinletecek şu sözler dökülür ağzından;

*"Ey kader arkadaşlarım! Hiç felaket görmedik mi?
Ey daha büyük acılara katlanmış yiğitler!
Gün olup tanrı son verecek bu acılara da!
Scylla'nın azgınlığında, diplerde uğuldayan
denizaltı kayalarını sıyrıp geçenler
sizler değil miydiniz? Sizler değil miydiniz*

⁶⁰ Hom. *Il.* XI. 619-31.

*Cyclops kayalarının çilesine katlananlar?
Eski cesaretine kavuşsun yüreğiniz,
atın kederi korkuyu! Gün olur anarsınız
seve seve bunları bile. Türlü rastlantılar
tehlikeler içinde gidiyoruz Latium'a*

...

dayanın benim can kardeşlerim.

Koruyun kendinizi iyi mutlu günler için”⁶¹

Aslında bu kurgu da Homeros’a aittir. İthake kralı Odysseus eve dönüş yolunda büyücü Kirke’nin yaşadığı Aiaie Adası’nda dolaşırken karşısına çıkan koca bir geyiği kargısıyla vurup gemilerin yanında uyumakta olan yoldaşlarının yanına kadar taşır, sonra onlara seslenerek kaygılarından, kederlerinden dem vurup hep birlikte karınlarını doyurmaya davet eder onları. Geyiği parçalayıp, şöleni hazırlayıp tatlı şarapla karınlarını doyurmaları tam bir gün sürer, ertesi gün başlarına geleceklerden habersiz Kirke’nin evine varmak üzere yola koyulurlar.⁶² Anlaşılan Antik Çağ edebiyatı birlikte yenen yemeklerin öykünün baş kahramanı tarafından sağlanmasına ayrı bir önem vermektedir.

3. Hellen Edebiyatında Beslenme ve Damak Tadı

3.a. Destan Geleneği

Sözlük anlamı “*Tarih öncesi tanrı, tanrıça, yarı tanrı ve kahramanlarla ilgili olağanüstü olayları konu alan şiir*” ya da “*Bir kahramanlık hikayesini veya bir olayı anlatan, koşma biçiminde, ölçüsü on bir hece olan halk şiiri*” olarak verilen destan birçok ulusun edebiyatında şiirle birlikte başlangıç türü olmuştur. Destanda işlenen konunun tarih öncesi dönemlere dayandırılma zorunluluğu yoktur, hatta konu çoğu kez mitolojide olduğu gibi kronolojiden bağımsız bir şekilde işlenir. Destanlar kimi zaman bir yazarın adıyla anılsa da çoğunlukla anonim bilgi birikiminin bir kişi tarafından uyarlanmasıyla ortaya çıkmıştır. Bu özelliğiyle bir toplumun uzun zamandan beri süre ge-

⁶¹ Verg. *Aen.* I. 190-215.

⁶² Hom. *Od.* X. 158-84.

len tarihi ve doğal olaylar karşısındaki tutumunu gösterir. Genellikle okuyucunun ya da dinleyicinin ilgisini çekecek olan, kahramanlık, ölüm, savaş, aşk, vatan sevgisi gibi toplumun kalabalık bir kesimi tarafından benimsenmiş temalar konu edinilir. Ancak yazarının, ya da başka bir deyişle anonim bilgi birikimini sağlayan toplumun gündelik yaşantısına da ışık tutmaya yarar ve bu yönüyle konumuz açısından önem taşır.

Hellen edebiyatı Homeros'un Arkaik Dönem aristokratlarının yaşam biçimlerinden izler taşıyan *İlyada* (*Illias*) ve *Odysseia* (*Odysseia*) epik destanı ile başlar ve onu takip eden yüzyılda Hesiodos adlı ozanın, biri tanrıların doğuşunu konu edinen, diğeri de kırsal yaşamdan izler taşıyan didaktik destanlarıyla devam eder. Yazarı tam olarak belli olmayan ancak anlatım ve dil özelliklerinden dolayı Homeros'a atfedilen *Batrakhomyomakhia* (*Fare-Kurbağa Savaşı*) adlı destan da kahramanların dünyasını konu edinen epik destanlara örnek gösterilebilir.⁶³ Bunların dışında Miletoslu Arktinos'un Troia'nın yıkılışını anlatan *Iliou Persis* ile kentin yakılışından Akhilleus'un ölümüne kadar geçen olayları konu edinen *Aithiopsis* adlı iki destanı *İlyada*'nın devamı niteliğindedir. H. Erbse, Homeros ile Arktinos arasında bir bağlantı kurmayı denemiş ve destanlar arasındaki benzerlikleri ortaya koymaya çalışmıştır.⁶⁴ Kıbrıslı Stasinos (veya Hegesias)'ın *Kypria Epe* adlı destanı ise savaştan önceki olayları ve Helene'nin kaçırılış öyküsünü anlatmaktaydı, Lesboslu Leskhos'un destanı *Ilias Mikra* Troia'nın Akha'lar tarafından alınışını anlatmaktaydı. Troizenli Hagias *Nostoi* adlı destanında Akha kahramanlarının eve dönüş öyküsünü, Kyreneli Eugamon'un *Telegonia*'sı ise Odysseus'un yurda dönüşünden ölümüne kadar geçen sürede yaşananları konu ediniyordu.⁶⁵ Athenaios *Deipnosophistai*'de, Stasinos (veya Hegesias)'tan bir kez söz eder ve ozanın çelenk yapımında kullanılan çiçeklerden bahsettiğini söyler.⁶⁶

⁶³ Sina 2010, 202.

⁶⁴ Bkz. Erbse 1993, 89-92.

⁶⁵ Leonard 1948, 30 vd; Çelgin 1990, 36.

⁶⁶ Ath. XV. 682e.

Lakedaimonialı Kinaethon'un Oidippos'un başından geçenleri konu edindiği *Oidipeideia*'ya ek olarak yazarı belli olmayan *Thebeias*'ı, Homeros veya Teoslu Antimakhos'a atfedilen *Epigonoı*'yi de destanlar arasında sayabiliriz. Sonuncunun konusunu Thebai şehrinin yedi şefin soyundan gelen kahramanlar tarafından ele geçiriliş öyküsü oluşturmaktaydı.⁶⁷ Bunlara *Titonamakhlar*, Herakles destanları ya da *Argonautika* gibi eserler eklense de günümüze kadar ulaşan parçalarda beslenme ve damak tadı kültürüne dair aydınlatıcı izler bulmak mümkün olmamıştır.

Homeros'un dizelerinden Troia Savaşı'na katılan kahramanların açık ateşte kızartılmış et, kabarık ekmek ve şarapla beslendikleri anlaşılır.⁶⁸ Bundan fazlasını ararsanız sihirli özellikler kazanabilen bir içki olarak kabul edebileceğimiz *kykeon* yapımında bal ve şaraba eşlik eden soğan, keçi peyniri ve birkaç otlalı sınırlı kalırsınız.⁶⁹ Kahramanların sofralarında ne bir sebze, ne bir tatlı, ne de havada ya da denizde yaşayan bir hayvanın eti bulunur. Onun kahramanlara yakıştırdığı bu beslenme düzeni birçok araştırmacı tarafından konu edinilmiş ve hem fiziki hem de psikolojik açıdan incelenmiştir.⁷⁰

Kırmızı etin nadir bulunan bir yiyecek olması bakımından yalnızca aristokratlar ve kahramanlar tarafından tüketilen bir besin halini alması konunun fiziksel boyutunu oluşturur. Çünkü Arkaik Dönem'de Hellas ekonomisi halkın bütününe et sağlayacak üretim ve ticaret olanaklarından yoksundu. Diğer yandan sosyologlar avcı toplayı toplumlardan kalan bir alışkanlık olarak kırmızı etin savaşıma gücü verdiğini ve eril bir faaliyet olarak kabul edildiğini dile getirirler.⁷¹ Bu nedenle Homeros sıradan halktan ayırmak istediği kahramanların sofrasını güç verici bir besinle donatmak istemiş de olabilir.

Kahramanlar koyun, keçi, sığır ya da domuz etleri arasın-

⁶⁷ Çelgin 1990, 36.

⁶⁸ Savaşın en mahir kahramanlarından Akhilleus'un arkadaşı Odysseus ve diğer konuklar için düzenlediği yemek için bkz. Hom. *Il.* IX. 202-221. Bu beslenme düzeni yukarıda dile getirdiğimiz *sitos*, *opson* ve *oinos*'tan oluşur.

⁶⁹ Homeros'un *kykeon* tarifi için bkz. Hom. *Il.* XI. 623-41; *Od.* X. 233-38, 316-18.

⁷⁰ Scott 1917, 328-330; tartışmalar için bkz. Heath 2000, 342-43; Davidson 1997, 11-17; Davidson 1996, 57 vd; Wecowski 2014, 214 vd.

⁷¹ Beardsworth & Keil 2011, 353.

da ayırım yapmazlar, ancak sırtı kaplayan leziz ve yağlı bölüme karşı tercihleri söz konusudur, şişlere takılarak açık ateşte kızartılan etlerin üzerine kutsal tuz serpilir ve yemek yenmeye başlamadan önce tanrılara adak olarak *libasyon* gerçekleştirilir.⁷² Kahramanların çocukları da kendileri gibi bir beslenme düzenine sahiptir Troia'lı kahraman Hektor'un oğlu Astyanaks koyun yağı ve ilikle beslenir, Odysseus'un oğlu Telemakhos'un tercihi de diğer aristokratlarınkinden farklı değildir. Konu aristokratik beslenme düzeni olunca konuklara, ölümlü kılığına bürünerek konukluk etmeye çalışan tanrı ve tanrıçalara, dilenci kılığında kendi konağına yanan Odysseus'a ve hatta istenmeyen taliplere bile sunulan yemek kırmızı et, ekmek ve şaraptan ibarettir.⁷³ Agamemnon'un kardeşi, kaçırılan Helene'nin kocası Menelaos Troia Savaşından sağ olarak kurtulup evine yerleşir, bu sırada babasını aramak için yanına gelen Telemakhos ile Nestor'un oğlu Peisistratos'a onur payı olarak yağda kızarmış sığır sırtından bir parça ikram eder.⁷⁴ Genç delikanlılar ilk kez gittikleri evde Menelaos tarafından kendilerine sunulan bu değerli yiyeceği önemli bir iş başardıkları için değil, savaşın iki önemli kahramanının oğulları oldukları için hak etmişlerdir.

Balık ve diğer deniz canlıları kansız hayvanlar statüsündedir ve kahramanlara verecek bir güç barındırmazlar.⁷⁵ Yalnızca Menelaos'un ve Odysseus'un adamları açlıktan kırılacak kadar zor duruma düştükleri zaman kuş ve balık avlamaya çalışırlar. Ozanın anlatısına göre Güneş Tanrı'nın adasında yaklaşık bir ay boyunca mahsur kalan Odysseus'un adamları gemilerinde ekmek ve şarap buldukları sürece kendi yiyeceklerini tüketirler, ancak açlık bastırıp mideleri kazınmaya başlayınca ilkin oltalarla, ağlarla kuş ve balık avlamaya koyulurlar, bu türden yiyecekler onlara yetersiz gelmiş olacak ki daha önce uyarılmış olmalarına ve Güneş Tanrı'nın her şeyi gördüğünü bilmelerine karşın aralarından Eurylok-

⁷² Kahramanların içki gelenekleri için bkz. Slater 1990, 214-17; ayrıca bkz. Murray 1990, 4-9.

⁷³ Taliplerin yemeklerine örnek olarak bkz. Hom. *Od.* XVII. 175-80.

⁷⁴ Hom. *Od.* III. 65-68.

⁷⁵ Yiyeceklerin barındırdığı güç konusu beşinci bölümde ayrıntılı olarak ele alınmıştır.

hos'un ortaya attığı çılginca fikre uyarak Tanrı'nın adadaki kutsal sığırlarından birini keser ve yerler.⁷⁶ Bu sırada adanın içlerinde çıktığı gezinti sırasında uyuya kalan Odysseus bu günaha ortak olmaktan ve onun cezasından kurtulmuştur.⁷⁷

Araştırmacılar Homeros'a atfedilen iki destan arasında farklar bulup bunların yazarlarının aynı kişi olamayacağı konusunda fikirler üretmeye başlayalı çok oldu. İki destanın beslenme düzeni benzerlikler gösterse de yiyeceğe ulaşma konusunda farklılıklar bulunduğu görülür. *İlyada*'daki bolluğa karşın *Odyseia*'da yolculukta olan ve yurduna dönmeye çalışanlar için bir yoksunluk, bir açlık hali baskındır. Kimi zaman günlerce aç kalır, kendilerine sunulan yiyecekleri sevinçle karşılar, kimi zaman balık-kuş avlar ya da yememeleri gereken kutsal yiyeceklerle şölen yapar, kimi zaman sihirli ilaçlar katılmış içkilerden içerler. Buna karşın memleketinde oturanlar ile Odysseus'un konağına çöreklenen talipler yine bolluk içindedirler. Yolculuktaki İthake Kralı Odysseus açlıkla boğuşurken, kendi konağına dilenci kılığında giren aynı Odysseus şölenlerden güzel bir pay alır ve karnını aristokratlar gibi doyurur.⁷⁸ Bolluk ile kıtlık arasındaki farkı gösteren anlatım öğeleri kişinin adına, sınıfına göre değil, içinde bulunduğu duruma göre bir yaşam sürdüğünü de gösterir. Savaş için evinden uzakta bulunan kahramanlarla krallar şölen sırasında bir iş bölümü içinde hareket ederler, kimi kurbanı keser, kimi etleri doğrayıp şişlere geçirir, kimi onları açık ateşte pişirip ortaya getirir, kimisi de ekmek ve şarap dağıtır.⁷⁹ Yukarıdaki örnekte olduğu gibi kendi yurtlarında sefa sürenler ise çoğu kez şölenlerde yalnızca yiyip içmek için bulunurlar, işleri görenler ya köleler, ya da uşaklardır.⁸⁰

⁷⁶ Odysseus'un adamları Güneş tanrının sığırlarıyla altı gün boyunca şölen düzenlerler bkz. Hom. *Od.* XII. 398-400.

⁷⁷ Hom. *Od.* XII. 320-75, Güneş tanrının sığırlarıyla şölen yapan adamların gemisi Zeus'un yıldırımlarıyla vurulurken Odysseus'un gemisi kurtulur bkz. 400-20.

⁷⁸ Hom. *Od.* XIV. 446-58; XVII. 94-95.

⁷⁹ Kahramanların iş birliğiyle düzenlediği şölenler her iki destanda da sıkça tekrarlanır, örnek olarak bkz. Hom. *Il.* IX. 202-221.

⁸⁰ Taliplerin ve kendi evinde oturan Menelaos'un düzenlediği şölenler *Odyseia*'da sıkça tekrarlanır, örnek olarak bkz. Hom. *Od.* III. 65-68; III. 65-68.

Yukarıda anlatılanlar yalnızca aristokratların ulaşabildiği lüks yiyeceklerdir. Homeros'un yaşadığı döneme ait arkeolojik kazılarda et yemek için kullanılan düz tabaklardan çok lapa ya da sulu yemek yemeye yarayan çukur kaseler görülmektedir.⁸¹ Bu durum sıradan halkın destanlarda anlatılanlardan farklı bir beslenme düzenine sahip olduğunu ortaya koyuyor. M. I. Finley Homeros'un destanlarına ana konu olarak savaşı ve erkeklerin dünyasını seçtiğini, bu nedenle geri kalan her şeyin ya dinleyiciyi biraz olsun soluklandırmak, ya da savaş sahnelerine bir fon oluşturmak amacıyla eklendiğini söyler.⁸² Yine de kahramanlar için oluşturulan menü en makbul yiyecekleri ve tatları gösteriyor olması açısından önem taşır. Onların beslenme düzeninde yer alan ve yoksul halkın kolay kolay ulaşamadığı yiyecekler tanrıların yiyeceği olarak kabul edilen *nektar* ve *ambrossiadan* sonra gelen en değerli yiyecekler olarak kabul edilebilir.⁸³ Uzun süre İtalyan mafyası için yemek pişiren J. İannuzzi her zaman hareketli bir yaşam süren mafia üyelerinin çok iştahlı yemek yediklerini söyler ve anılarını anlattığı kitabında "...herhangi bir yemek son yemekleri olabilirdi, bari iyi olsun diye düşünüyordum."⁸⁴ diye ekleyerek konuya yeni bir bakış açısıyla yaklaşmamızı sağlar. Homeros'un destanlarındaki şöenlerde kahramanlara bir daha yemeyeceklermiş gibi bolca et ve şarap sunulur ve her seferinde doyasıya ya da bolca yedikleri bildirilir.

Gerçekte kim ya da kimler tarafından yazıldığı belli olmayan, ancak Homeros'a atfedilen *Fare-Kurbağa Savaşı* adlı destan kurbağaların kralı Yanakşışiren'in farelerin kralı Ekmek-kemiren'in oğlu Kırıntıçalan'ın ölümüne neden olması ve sonrasında iki grup arasında çıkan savaşı konu edinir. İkili arasındaki ilişki başlarda dostluk içinde gelişir, hatta Yanakşışiren Kırıntıçalan'ı kendi evine götürmek ve orada ona birçok armağanlar vermek niyetindedir. İkilinin tanışması sırasında fare Kırıntıçalan kendisini soylu olarak tanıtır. Babası bir kral, annesi de başka bir kralın kızıdır, büyük bir kulübe-

⁸¹ Delemen 2003, 6.

⁸² Finley 2014, 93.

⁸³ Hunter & Koukouzika 2015, 21-22.

⁸⁴ İannuzzi 2006, 16.

de lezzetli incirlerle, fındıklarla büyütölüp insanların yedikleriyle beslendiğini söyler, Kırıntıçalan farelerle kurbağaların beslenme düzeni arasındaki farkı aşağıdaki dizelerle anlatır;

*İnsanlar, tanrılar ve gökteki kuşlar arasında soyum,
Kırıntıçalan benim adım. Ben soyluyum.*

...

*İnsanların yedikleri tüm yiyecekleri kemirmeye alışkınım; Asla
vazgeçmem*

*Üç defa yoğrulmuş yuvarlak sepetteki somun ekmeğinden
Ya da bol susamla kaplanmış kabarık elbiseli peynirli keklerden
Jambon dilimlerinden, beyaz paltolu karaciğerden,
Tatlı süttten, yeni yapılmış taze peynirden,
Mutlu tanrılarının yemeyi arzuladığı leziz baldan:*

...

*ben kemirmem turplar, lahanalar, bal kabakları;
Ya da yeşil pancarlarla, maydanozlarla beslenmem ben.
Bunlar gölde yaşayan sizin yiyecekleriniz.⁸⁵*

Yukarıdaki alıntı beslenme geleneklerinin soyluluğu göstermede etkin olarak kullanıldığını gösteren kanıtlardan sayılmalıdır. *İlyada* ve *Odyseia*'da kızarmış et, ekmek ve şaraptan oluşan aristokratik beslenme düzeni farelerin dünyasında ekmekler, kekler, jambonlar ve peynirlerle karşılanmıştır. Destanda Kırıntıçalan'ın daha ilk cümlede kendisini soylu olarak tanımlaması dikkatleri soylulukla beslenme düzeni arasındaki bağlantıya çekmektedir. Destanın başka yerlerinde de hem kurbağalar hem de fareler *Butkemiren*, *Çanakyalayan*, *Ekmekçalan*, *Ekmekyiyen*, *Kekikseven*, *Lahanayiyen*, *Pancaryiyen*, *Pastırmayiyen*, *Peyniroyan*, *Pırasayiyen*, *Yemekyalayan* gibi besin temelli isimlerle anılırlar.⁸⁶

Homeros'a haleflik eden ozan Hesiodos Hellenlerin keçi, dana ve kuzu etlerini tercih ettiğini, bunlarla birlikte kabarmış ekmek yiyip keçi sütü ve Byblos şarabı içtiklerini dile getirmiştir.⁸⁷ Ona göre çalışmak en büyük erdemlerdendir, ça-

⁸⁵ Hom. *Bat.* 25-54.

⁸⁶ Yukarıdaki isimler destan boyunca anılmaktadır. Bunların yanı sıra her iki gruptakilere *Vıraklayanoğlu*, *Yaygarakoparan*, *Oyukaçan* gibi besin temelli olmayan isimler de verilmiştir. Bkz. Sina 2010, 213-14.

⁸⁷ Hes. *Op.* 581-596. Hesiodos'un dizelerinde yer verdiği süt konusu tartışmalıdır, Hellenler sütü barbar içeceği olarak kabul ediyorlardı bkz. Güveloğlu,

lışmayan, ambarını buğdayla dolduramaz ve tanrılar tarafından da sevilmez, sofranın kimlerle paylaşılacağı önemlidir, yemeğin daha çok komşularla paylaşılmasını salık verir, sevilmeyen kişiler sofradan uzak tutulmalıdır.⁸⁸ Kazanmak, yemek-içmek ve paylaşmak kadar tutumlu olmak da önemlidir, ozan bu durumu bir şarap fıçısının tüketimini örnek göstererek anlatmak ister ve fıçının başlarında ve sonlarında bol bol içmeyi, ortalarında ise tutumlu olmayı tavsiye eder.⁸⁹ Destanın geneline yayılmış bir biçimde kırsal yaşam önerileri bulunur, bunlar tarlanın nasıl sürüleceğinden ekinlerin biçilmesine, buğdayın saklanmasına ve gündelik yaşamın işlerini kolaylaştırmaya yönelik önerilerdir. Homeros gibi onun eseri de balık açısından suskundur, balığın kısa sürede bozulabilen bir ürün olması ve nakliyyede yaşanan zorluklar nedeniyle Arkaik Dönem’de yalnızca sahile yakın yerlerde yaşayanların taze deniz ürünü tüketme şansına sahip oldukları söylenebilir, Klasik ve Hellenistik Dönemlerde tuzlama, tütüleme, salamura yapma gibi tekniklerin gelişmesi sayesinde balık iç bölgelere de sevk edilebilmiş, böylece adı geçen dönemin kaynaklarında rastlanan bir besin grubu halini almıştır.

3.b. Nesrin Getirdikleri

M.Ö. 4. yüzyıldan itibaren Hellen edebiyatında kahramanlık öykülerini konu edinen destanlar eskisi kadar ilgi görmeye başladı, 5. yüzyılda Panyasis’in yazdığı *Herakleia* ile destan geleneği ikinci baharını yaşamaya başlayacak gibi görünse de bu girişim onu takip eden birkaç örnekle sınırlı kaldı.⁹⁰ Hellenlerin düz yazıyla tanışmaları sözlü edebiyata daha uygun olan şiire göre geç bir dönemde gerçekleşmiştir, bunun altında yazı malzemesinden yoksun bulunmak ve Hellen al-

2014a, 12; Homeros uygar dünyanın dışında yaşayan Polyphemos’un su kalmamış süt içtiğini söylemiş, Hom. *Od.* IX. 297-298; Herodotos ise doğulu toplumların sütle beslendiğini dile getirmiştir örnek için bkz. Hdt. IV. 186; hekimlerin konuya yaklaşımı daha farklıdır Hippokrates ve Galenos sütün kimileri için faydalı, kimileri için zararlı olduğunu dile getirir.

⁸⁸ Hes. *Op.* 305-15; 342-45.

⁸⁹ Hes. *Op.* 368-70.

⁹⁰ Panyasis’in ardından Khoirilos, Kolophonlu Antimakhos gibi ozanlar yeni denemeler gerçekleştirmiştir. Bkz. Leonard 1948, 27.

fabesinin nesir türüne uygun olmadığı gibi temalar aranmakla birlikte şiirin uzunca bir süre iletişim gereksinimini karşılamaya yeterli olduğu görüşü daha etkin görünmektedir.⁹¹

Nesir tarzında verilen ilk edebi eserler çoğunlukla felsefe içerikli yazılardır. Döneme damgasını vuran birçok filozofun arasında Thales (M.Ö. 624-545) fizik, astronomi ve geometri ile, Anaksimandros (M.Ö. 610-547) evrenin oluşumu ve doğa ile, Anaksimenes (M.Ö. 580-525/20) ile Diogenes (M.Ö. 460-390) doğa ve fizik kuralları ile ilgilenmiş ve nesir tarzında eserler vermişlerdir.⁹² Platon, Sokrates gibi insan ve erdem gibi konuları işlemeye başlayan filozoflarla birlikte beslenme kültürüne dair konular da felsefenin ilgi alanına girmeye başlamıştır.⁹³

Platon'un *De Republica* (Devlet) adlı eserinde konuşmacı olarak yer alan Sokrates yeni kurulmuş bir düzende yaşayacak insanların beslenme düzeni hakkında giriştiği bir tartışmada arpa unundan yapılmış çörek, ekmek ve şarap gibi yiyeceklerin yenilmesini uygun görür, sonradan tuz, peynir, zeytin ve soğan, lahana gibi sebzelerle yapılmış köy yemekleri ile közde kızartılmış meşe palamudu gibi şeyleri eklese de onun önerdiği düzen proteinden ve lezzet arayışından uzak bir vejetaryen beslenme düzenidir.⁹⁴ Onu takip eden birçok filozof da lezzet arayışının insanı felakete sürükleyeceği, zengin proteinlerin insan bedenine zarar vermekle kalmayıp onu lükse yöneltip felaketine neden olacağı konusunda hemfikir olmuşlardır. Örneğin Pythagoras bakla ve et yemeye ilgili çeşitli yasaklar getirmiş,⁹⁵ Seneca lüks ve pahalı yiyeceklerden kaçınmak gerektiğini, bedeni besleyecek kadar yemenin yeterli olduğunu söylemiştir.⁹⁶ Ne var ki lezzet ve yemek alışkanlıkları felsefe eserlerinin de ana konusu olmadığından onların sunduğu menü toplumun genel damak tadı ve istekleri-

⁹¹ Çelgin 1990, 57.

⁹² Copleston 1993, 66-76.

⁹³ Bu konu "III. 3. Felsefe ve Beslenme" başlıklı kısımda ayrıntılı olarak ele alınmıştır.

⁹⁴ Pl. Res. II. 372 c-d.

⁹⁵ Pythagoras'ın yemekler hakkında uyguladığı yasaklarının altında yatan nedenler için bkz. Diog. Laert. Vit. VIII. 13, 19, 33.

⁹⁶ Sen. Ep. II. 21. 11.

ni yansıtmaktan uzaktır.⁹⁷ Aristoteles'in öğrencisi Theophrastos'un (yak. M.Ö. 372-287) *Kharakteres* (*Karakterler*) adlı eseri bu konuda bir istisna oluşturabilir çünkü filozof ele aldığı 30 karakterin neredeyse tamamının yemek alışkanlıkları hakkında iyi ya da kötü bir fikir ortaya atmıştır. Örneğin "dalkavuk"un yemek sırasında efendiyi, şarabı ya da başka bir yiyeceği övdüğünü, "beleşçi"nin kendi kestiği kurbanı tuzlayıp sakladığını, yemeğini başka evde yediğini, "özentili"nin, "arsız"ın ve daha birçoklarının hep yemek masasındaki kötü alışkanlıklarını eleştirir.⁹⁸

Hellen edebiyatında M.Ö. 6. yüzyıldan itibaren geçmişte yaşanan olayları kaydetme geleneği başlamıştı. Bu türe ait eserleri felsefe içerikli yazılardan ayırt etmek için yazarlarına *Logographoi* denmiştir. *Logographlar*ın bir kısmı mensubu oldukları kentin kuruluşunu ve tarihini konu edinirken bir kısmı da çıktığı gezilerde yeni tanıdığı bölgeler hakkında yazmayı tercih etmiştir.⁹⁹ M.Ö. 6. yüzyılın ortalarında Miletos şehrinde dünyaya gelen Hekataios kendinden önceki *Logographlar*ı gölgede bırakacak şekilde tarih ve coğrafya bilgisini bir araya getirmiş ve *Periodos Ges* (*Yeryüzünün Tasviri*) isimli bir kitap yazmıştır. Tarihi bilgilerle birlikte etnografik alışkanlıklara da değindiği eserinden günümüze yaklaşık 300 *fragment* ulaşan gezgin *Logograph* kendisinden sonra *Historiai* (*Tarih*) adlı eseriyle "tarihin babası" unvanını elde eden Herodotos'a da öncülük etmiştir.¹⁰⁰

Hekataios günümüze ulaşan *fragment*lardan birinde Mısırlıların arpadan yaptıkları bir içkiyi (bira) ekmekle birlikte tükettiklerini söyler.¹⁰¹ Avrupa seyahatleri sırasında Paeonialıların *brutos* (βρῦτος¹⁰²) ve *parabias* (παράβιας¹⁰³) adlı içkileri

⁹⁷ Güveloğlu 2016, 277.

⁹⁸ Thphr. *Khar.* I vd.

⁹⁹ *Logographlar*ın Batı Anadolu'da tarih yazımındaki yeri hakkında bkz. Sina 2007, 114.

¹⁰⁰ Harrison 2006, 332, Hekataios'un yaşamı ve eserleri hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Sina 2008, 115 vd.

¹⁰¹ Başka bir *fragment*ta Mısırlıların τὸν κυλλᾶστιν olarak adlandırdıkları ekşi ekmek yediklerini bildirir bkz. Hekataios, *FGrH* I F 322; 323b.

¹⁰² *LSJ* 1996, 332.

¹⁰³ *LSJ* 1996, 1305.

tükettiğini, ikincisine süttten elde edilen yağ olarak tarif ettiği tereyağı eklediklerini belirtir.¹⁰⁴ Başka bir *fragmanda* da şarabın ilk olarak Aetolia bölgesinde icat edildiğini söyler, hikayeye göre Deucalion'un oğlu Orestes bölgeye krallığını ilan etmeye geldiği sırada üzüm asması ekip şarap elde etmeye başlamıştır.¹⁰⁵ Gezgin *Logograph* Arkadialıların akşam yemeğinde arpa keki ve domuz eti yemeyi tercih ettiklerini belirterek beslenme kültüründe bölgesel özellikler hakkında da bilgi veriyor.¹⁰⁶

Hekataios'un ardından gelen ve "tarihin babası" unvanını ilk kez Cicero'dan¹⁰⁷ alan Herodotos M.Ö. 5. yüzyılda görüp incelediği toplumların yaşam biçimleri hakkında bilgi vermekten geri durmamıştır. Yazarın incelemeleri Persler, Mısırlılar ve Skythler üzerinde yoğunlaşmaktadır. Herodotos'un Perslerin beslenme düzeni hakkında birbiriyle çelişen bilgiler verdiği görülür. İlk olarak;

"...istedikleri kadar değil buldukları kadar yiyorlar, zira toprakları hep taştır. Şarap içmesini bilmezler; içkileri sudur; ağzılarını tatlandırmak için incirleri ya da başka bir şeyleri yoktur."

dedikten sonra Perslerin Lydialıları yenmeden önce yiyecek doğru dürüst bir şeylere sahip olmadıklarını dile getiriyor.¹⁰⁸ Çok geçmeden onlar hakkında şöyle diyor;

"Doğum gününü, yılın bütün öteki günlerinden daha üstün sayarlar; o gün her günden daha fazla yemek çıkarırlar; zenginler bütün bir öküz, at, deve ya da eşiği fırında pişirip öyle sunarlar; fakirler küçükbaş hayvanlarla yetinirler. Genellikle az yerler, ama yemekte son olarak yenen yemiş gibi şeyleri çok bol çıkarırlar ve birçok sefer yenirler. Persler derler ki, Yunanların yemekten doymamış olarak kalkmaları, yemekte son olarak dişe dokunur bir şeyler ikram edilmemesindendir, ama eğer yemeğin arkasından tatlı filan gibi şeyler verilse bu sefer de yemekten hiç kalkmazlardı."¹⁰⁹

Biraz önce Pers yemek geleneklerini eleştiren Herodo-

¹⁰⁴ Hekataios, *FGrH* 1 F 154.

¹⁰⁵ Hekataios, *FGrH* 1 F 15.

¹⁰⁶ Hekataios, *FGrH* 1 F 9.

¹⁰⁷ Cic. *Leg.* I. 1. 5.

¹⁰⁸ Hdt. I. 71.

¹⁰⁹ Hdt. I. 133.

tos'un çok geçmeden yemekten sonra yemiş olarak adlandırılan şeylere düşkünlüklerinden söz etmesi onun alışık olduğumuz tutarsız yorumlarından. Yazar Mısırlıların beslenme alışkanlıkları hakkında da ayrıntılı, ancak birbiriyle çelişen bilgiler verir. İlk başta çeşitli kuşlarla balıkların onların beslenme düzeninde yer aldığını söyler ve güneşte kurutmaya da salamura yapma teknikleriyle yiyeceklerini sakladıklarını, tuzlanmış küçük kuşları da pişirmeden yediklerini ekler.¹¹⁰ Herodotos, Mısırlıların yedikleri kadar, kutsal sayıp yemediklerini de sıralıyor. Ona göre Mısırlılar yeşilbaşlı ördeği, pullu balıkları ve Nil nehrinde yaşayan yılan balığını kutsal saydıkları için tüketmiyorlardı.¹¹¹ Hayvan leşleri, bakla ve domuz eti de yenmiyordu. Ancak senede bir gün Ay Tanrıçası Selene için domuz kurban ediyor ve etini tüketiyorlardı. Bu özel günde bile kurban ettikleri domuzun başını uğursuz sayar ve yemezler, Hellen soyundan gelen birine satar ya da dereye atarlar. Aslında Mısırlılar hiçbir hayvanın başını yemezler, çünkü hayvanı kurban etmeden önce benim başıma gelecek kötülükler bu başa gelsin diyerek beddua eder, böylece kötülüklerden korunacaklarını düşünürlerdi.¹¹²

Tarihin babası Perslerde olduğu gibi Mısırlıların beslenme alışkanlıkları hakkında da tutarsız bilgiler vermektedir. İlk ülkelerinde üzüm bağı olmadığı için arpa şarabı içtiklerini söylerken,¹¹³ aynı kitabın devam eden satırlarında Mısır'daki üzüm bağlarından ve şarap tüketiminden söz etmiştir.¹¹⁴ Aslında Mısırlılar üzümünden ve şaraptan haberdardılar. Saqqara kentinde M.Ö. 2550'lerden günümüze kalan duvar resimleri Eski Krallık Dönemi'nden beri Mısır'da üzüm bağları bulunduğunu ve şarap üretildiğini göstermektedir.¹¹⁵ Bu da Herodotos'un verdiği iki farklı bilginin seyahati sırasında farklı zamanlarda edinildiğini, muhtemelen ilkin bira içilen bölgelerden başlayan gezilerinin şarap üretilen bölgelere doğru

¹¹⁰ Hdt. II. 77.

¹¹¹ Asheri - Lloyd & Corcella 2007, 418.

¹¹² Hdt. II. 37-39.

¹¹³ Hdt. II. 77.

¹¹⁴ Hdt. II. 37, 60.

¹¹⁵ Alcock 2006, 141.

uzandığını gösterir. Böylece Herodotos daha önce öğrendiği yanlış bilgiyi değiştirmek yerine her ikisini de kitabında tutmuştur.

Kitapta barbar bir kavim olarak gösterilen Skyth'lerin insan eti yediklerini kaydeden yazar,¹¹⁶ ayrıca mersin balığı avlayıp havyar adı verilen yumurtalarını çıkardıklarını da ekler.¹¹⁷ Bu iki örnek üzerinden onların her türlü besin maddesine alışkın oldukları ve karın doyurmak amacıyla beslendikleri izlenimi çıkarılabilir. Oysa içkiye ayrı bir önem ve sosyal ayrıcalık verirler, savaş sonrasında gerçekleştirdikleri toplu şarap içme geleneği bu tür faaliyetler arasında sayılabilir. Herodotos'un anlattıklarına göre savaşta bir düşman yenmiş olanlar bölgenin yöneticisinin de katıldığı törenlerde başarı derecelerine göre şarapla onurlandırılırdı.¹¹⁸ Herodotos'un nazarında doğunun geri kalmış başka birçok kavmi insan eti, çekirge yılan gibi şeyler yiyip süt içerler ve bu bakımdan Hellenlerden ayrılırlar.¹¹⁹

Yukarıda Herodotos'un bir ikilem içinde Perslerin yiyecek doğru dürüst bir şeylere sahip olmadıklarını söylediğinden söz etmiştik, aslında bunu yaparken Perslerin Lidyalılarla kıyaslandığında yeterince iyi yiyeceklere sahip olmadıkları söyleniyordu. *Historiai*'nin ilk kitabında Persler Massaget'lere karşı savaşa tutuşacakken Pers kralının esiri olarak onun yanında bulunan Lidyalı Kroisos Persleri yemek kültürü ve çeşitleri bakımından düşmanları Massaget'lerden üstün görür. Rakiplerinin yiyecek güzel şeylere sahip olmadıkları için savaş alanında görecekları mükellef bir şölen karşısında kendilerini tutamayıp yiyeceklerin üstüne atılacaklarını, bu sırada içkiyle sarhoş olduklarında çabucak yenileceklerini söylerler ve dediği gibi de olur.¹²⁰ Böylece Herodotos Lidyalılarla Persleri, Perslerle de Massaget'leri yemek kültürü bakımından karşılaştırmış olur.

Tarihçinin başka bir anlatısına göre Pers kralı Kserkses

¹¹⁶ Hdt. I. 216.

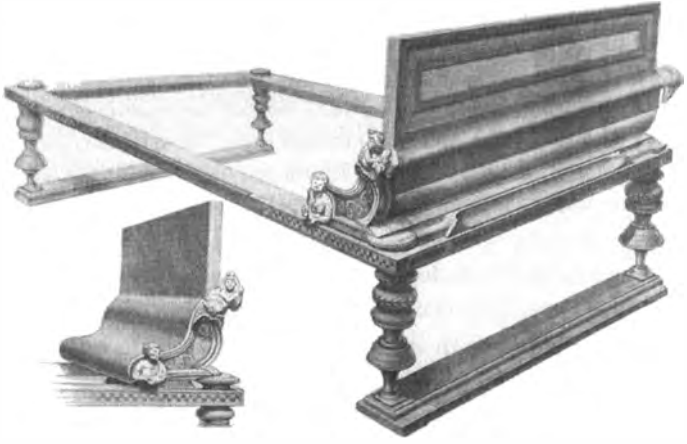
¹¹⁷ Hdt. IV. 53.

¹¹⁸ Hdt. IV. 66.

¹¹⁹ Güveloğlu 2014, 8.

¹²⁰ Hdt. I. 207.

Hellas'tan kaçarken arkasında birçok zenginlik ve köle bırakmıştı, Sparta Kralı Pausanias Kserkses'in ekmekçilerine ve aşçılarına Mardonios'a hazırladıkları gibi bir yemek hazırlamalarını buyurdu, karşısında altın-gümüşle süslü *kline*ler ve örtülerle yine altın ve gümüşten oluşan sofra takımları ve enfes yemekler buldu, ardından kendi adamlarına dönerek Sparta'lılarınki gibi bir masa hazırlamalarını emretti, ikisinin arasında çok büyük fark olduğunu görünce diğer Hellenleri de çağırıp iki masayı göstererek her gün böyle yemek yiyebildikleri halde kendilerinin yavan aşına göz diken Perslerin budala olduklarını söyledi.¹²¹ Yazarın söylediklerinin doğru olup olmadığı önemli değil, önemli olan onun uluslar arasındaki ayrımı yemek alışkanlıkları üzerinden göstermeye çalışmasıdır.



Resim 7: Pompeii kentinde bulunan örneğe göre çizimi yapılmış bir kline.

Hellen edebiyatında ortaya çıkan son tür romandı. G. Rohde Hellenistik Dönem'den beri edebiyatın aşk ve sanat konularıyla ilgilendiğini, bunun roman türünü yaratmak için yeterli olacağını, ancak M.Ö. 2. yüzyıldan önce Hellen romana dair bir iz bulunmadığını söyler. Buna rağmen günümüze bütün olarak ulaşan romanların hepsi İsa'nın doğumundan

¹²¹ Hdt. IX. 82.

sonraki yüzyıllarda kaleme alınmıştır. Hellen romanı anlatım tekniği bakımından kısmen destana, kısmen de tarih eserlerine dayanır. Olayın dramatik bir şekilde kuruluşu, heyecanı tragedyadan gelmez; gerçekçilik, komedya veya *bukolik mimosta* görülen hayat tasvirlerine dayanır; kadın güzelliğinin ve uyandırdığı tutkunun tasvirlerinde lirik şiiri, *Elegeiayı* hatırlatan yönler vardır.¹²² Aynı yazara göre roman ilk ortaya çıktığı dönemde kendi anlatım tarzıyla var olmaya çalışmış, diğer türlerdeki anlatım özellikleri daha sonraki dönemlerde romanı etkisi altına almıştır.

G. Rohde genel anlamda Hellen romanının kurgusunu şu şekilde anlatır;

*"Elimize geçen Yunan romanları her ne kadar birbirinden farklı ise de, aynı şema üzerinde kurulmuşlardır: iki aşıkı birçok maceralar, fevkalâde olaylar, anlaşmazlıklar birbirinden ayırır, başlarına bitmez tükenmez felaketler gelir, akla sığmaz acılar, ıstıraplar çekerler; ölüml tehlikesine düşerler; fakat son dakikada bile olsa, kurtulurlar. Yaşadıkları korkunç maceralar içinde daima birbirine sadık kalırlar, sonunda da birleşip saadete kavuşurlar. Aşk ile Kader romanın hakim kuvvetleridir. Bu tanrılar aşıkları denemek için garip garip maceralar icat eder; fakat aşıkların sevgisi bunların hepsine dayanır sonunda da galebe çalar."*¹²³

Yazım özelliklerinden dolayı 2-3. yüzyıllara tarihlenen Longos'un dilimize *Daphnis'le Chloe* adıyla çevrilen romanında çocukluktan beri bir arada büyüyen iki gencin birbirlerine karşı sevdaları, aşkı tanıma çabaları ve başlarından geçen maceralar anlatılır. Ailesi tarafından zengin armağanlarla birlikte dağ başında ölüme terk edilmiş olan Daphnis keçi çobanı Lamon tarafından bir keçinin memesinden süt emerken bulunur. Çoban ve karısı bu güzel bebeği evlerine kabul eder ve ona bakarlar. Birkaç yıl sonra yakın komşuları koyun çobanı Dryas Daphnis'in bulunduğu yerin yakınlarında benzer armağanlarla birlikte dişi bir koyun tarafından emzirilen güzel bir kız çocuğu bulur ve onu kabullenip Chloe adını verir.¹²⁴

¹²² Rohde 1944, 720.

¹²³ Rohde 1944, 720-21.

¹²⁴ Ayrıntı için bkz. König 2006, 331 vd.

Ancak her iki aile de çocuğun bulunuş öyküsünü ve beraberlerindeki altın, fildişi, gümüş armağanları birbirlerinden gizlerler.¹²⁵ Ölüme terk edilmiş çocuğun bir çoban tarafından bulunup büyütülmesi motifi Asur ve Hitit Dönemlerinden beri görülen unsurlardı, hatta kral ve peygamberlerin yaşamlarına bile konu olmuştu. Daphnis ile Chloe'nin ilk besinleri keçi ve koyundan emdikleri süt, yaşamlarını birer çoban olarak sürdürdüler, doğal olarak Daphnis keçi, Chloe de koyun çobanı oldu. Evleri birbirine yakın olduğundan her zaman birlikte yola çıkıp birlikte eve dönüyorlardı. Yemekleri çoğu kere yanlarındaki çantalarından çıkardıkları ekmek ve peynirden ibaretti, su, süt, şarap veya süt-şarap karışımı içmeyi tercih ediyorlardı. Ellerindekini bir nimet sayıyor ve onunla yetiniyorlardı, hatta Chloe'ye aşık olup onu Daphnis'in elinden almaya çalışan Drocon adlı sığır çobanı ile atışmaları sırasında Daphnis zenginlik konusunda yeni türeyen rakibinden geri kaldığı yönündeki eleştiriye *"peynirim, çoban ekmeğim ve tatlı şarabım bana yeter"* diyerek cevap vermişti.¹²⁶ Ancak özel günlerde ve tanrıya kurbanlar kestiklerinde et, ekmek ve şarap şölenin baş köşesinde durmaktaydı.

İki aşığın hayatları hep kırlarda ormanlarda geçer, gün boyu meyve toplar, tanrılara sunu olarak süt saçarlar, bağ bozumuna katılıp üzüm toplar, ezer, sıra çıkarırlar, bağ bozumu sırasında yemek hazırlama işi Chloe'ye düşer.¹²⁷ Ancak romanda yemek hazırlamak her zaman kadınların işi değildir, soğuk bir kış gününde Chloe'nin ailesi şarap Tanrısı Dionysios için bir kurban kesip şölen düzenlemeye karar verir, genç kızın annesi Nape ekmeği pişirirken babası Dryas da kurban ettikleri koçu haşlamaktadır. Onlar bu işlerle ilgilenirken iki genç aşık serbestçe dolaşıp kuş avlamakta ve her fırsatta birbirlerine sarılıp öpüşmektedir.¹²⁸

Longos'un üçüncü kitabında anlatıldığına göre yıllar geçmiş ve iki gencin kavuşma vakti gelmiştir. Ancak önce onların gerçek kimliklerini açığa vuracak bazı gelişmeler yaşan-

¹²⁵ Longos I. 1-5.

¹²⁶ Longos I. 13; 21 vd.

¹²⁷ Longos II. 1-2.

¹²⁸ Longos III. 10.

ması gerekmektedir. Daphnis'in babası olarak bildiği Lamon efendileri Dionysophantes'in bağ bozumu şenlikleri sırasında onları ziyaret edeceğini öğrenir ve hazırlık yapmaya başlar, genç çoban da keçi sürülerinin bakımını yapmakta tüylerini tarayıp boynuzlarını yağlamaktadır. Kırdaki evlerine efendiden önce oğlu Astylos ile onun dalkavuşu Gnathon gelir. Aç gözlü ve pisboğaz Gnathon bu genç ve yakışıklı çobana abayı yakar ve Astylos'dan şehre dönerken onu da yanlarında götürmek için izin ister ve istediğini elde eder. Ancak Lamon'un oğlunu göndermeye hiç niyeti yoktur. Çünkü daha birkaç gün önce Chloe'nin babası Dryas ile konuşmuş, bağ bozumu şenliklerinden sonra iki genci evlendirmek için ortak karar almışlardır. Astylos'un isteğini reddetmek için çocuğu buluş hikayesini anlatıp onunla birlikte buldukları değerli hediyeleri efendi Dionysophantes'e gösterirler. Efendi bu durum karşısında şaşkına döner çünkü gösterilen eşyalar kendisine aittir ve tam da Daphnis'in yaşına uygun düşecek kadar zaman önce bu bölgeye bir erkek bebek bırakmıştır. Böylece Daphnis'in aslında köle değil efendinin büyük oğlu olduğu ortaya çıkar. Durum Chloe ve ailesine anlatılınca Dryas da kendi hikayesini anlatıp Chloe ile birlikte bulduğu değerli eşyaları gösterir. Çok geçmeden onun varlıklı ailesi de şehirde bulunur. Dionysophantes'in kendi oğlunu tanıtip Chloe'nin de ailesini bulduğu gün düzenlediği şölende konuklara karada, havada, suda yaşayan her türlü hayvanın etleri ile çeşitli tatlılar sunulur. Genç aşıkların düğün yemekleri ise kırdaki yerlere serilen yeşil yapraklar üzerinde yenilir.¹²⁹

Yeni evli çift şehir yaşamına alışamaz ve kırlara, aileleri tarafından bulunup büyütüldükleri topraklara dönerek burada alışık oldukları gibi yaşarlar. Büyük oğullarına ilk olarak keçi sütü içirirler, onun küçüğü olan kızlarının içtiği ilk sıvı da annesinininki gibi koyun sütü olur.¹³⁰

Yazar Longos yemek ile cinsel hazzı ilgi çekici bir şekilde birleştirmeyi başarmıştır. Yukarıda Nape ile Dryas'ın hazırladıkları şöleden bahsetmiştik, ancak hikaye ondan önceki

¹²⁹ Longos IV. 32-36.

¹³⁰ Longos IV. 38-40.

gün başlamıştı, Daphnis karla kaplı soğuk bir kış gününde Chloe'yi görebilmek için bir düzen kurmuş, kuş avlama bahanesiyle sevgilisinin yaşadığı evin önündeki ağacın altında gitmişti, planı düzgün işlemiş, evin içine, yemeğe çağrılmayı da başarmıştı, yemekten sonra Chloe ona bir kupa dolusu şarap getirdi, ancak kadehi Daphnis'e vermeden önce kendisi küçük bir yudum içti, Daphnis de çok susamış olmasına rağmen şarabı yavaş yavaş ve küçük yudumlarla içiyor, böylece sevdiğiyle öpüşüyor gibi haz alıyordu.¹³¹ Longos'un anlatısına konu olan bu tema daha önce Romalı şair Ovidius'un *Aşk Sanatı* adlı şiirinde işlenmişti. Ovidius Roma'dan sürülmesine neden olan uzunca şiirinin genç erkeklere öneriler bölümünde şölenlerin aşk arayan gençler için uygun yerler olduğunu dile getirir, uygun bir aday belirlendiğinde öncelikle ona sessizce yaklaşmanın, göz süzmelerin doğru olacağını, şaraba fazla kapılıp akıldan yoksun kalmamak gerektiğini dile getirir, daha sonra genç kızın yediği yiyeceklere parmak ucuyla dokunup yavaşça yemenin ve şarap içtiği kupadan hem de kızın dudağını değdirdiği aynı noktadan içmenin karşı tarafı nasıl etkileyeceğinden söz eder.¹³²

J. König'e göre Hellen romanı erkek ve kadın kahramanlarının fiziksel boyutuyla oldukça ilgilidir. Roman kurgusunda her ikisi de sıra dışı güzelliğe sahip olmakla birlikte başkaları tarafından da beğenilir ve arzulanırlar. Gezip gördükleri yerler de anlatılmaya değer olacak güzelliktedir. Sosyal sınıflarına uygun düşecek şölenlerde yer alır, bazen de kendileri tanrılara kurban keserek başkaları için şölen düzenlerler.¹³³ Daphnis ile Chloe'nin öyküsü König'in yaptığı açıklamalara uygundur, onlar çoban yaşantısına uygun ekmek ve peynirle beslenir, şölenlere katılır, zenginliğe ulaşsa da kırsal yaşamın zevklerinden fazla uzak kalmazlar.

Hellen edebiyatında yemek ve gastronomi içerikli kitap yazımı roman yazımından daha eski dönemlere dayanır, kendisi günümüze ulaşmasa da bilinen en eski yemek kitabı

¹³¹ Longos III. 9.

¹³² Ovid. *Ars.* I. 565-80.

¹³³ König 2012, 269.

Mithaikos tarafından yazılmıştı.¹³⁴ Kitap günümüze ulaşmadığı gibi yazarının hayatı hakkında da yeterli bilgi bulunmamaktadır. Athenaios *Deipnosophistai*'de Mithaikos'dan dört kez söz eder¹³⁵ yine de ne hayatı ne de eseri hakkında açıklayıcı bir bilgi sunmaz. S. Hill & J. Wilkins Mithaikos'u günümüze ulaşan dört *fragmanı* üzerinden inceleyerek 1) onun döneminde balığın lezzet anlayışında önemli bir yeri olduğunu, 2) Sicilya ve çevresinde bolca balık bulunduğunu, 3) Lidya kentlerinde icat olunan *karuke* (ἡ καρύκη¹³⁶) adlı sosun Sicilya'da da sevildiğini ve 4) ona ait metnin Dor lehçesiyle yazılmış olabileceğini söylediler.¹³⁷ Ne var ki bu kadar kısıtlı bir bilgi yazarın ve döneminin damak tadı anlayışını açıklamaya yetmez. A. Dalby *Deipnosophistai* yazılırken Mithaikos'un eserinden kaynak olarak yararlanıldığını dile getirir.¹³⁸ Ancak Arkhestratos Athenaios'dan farklı olarak alıntı yaptığı kaynakları açıklama alışkanlığına sahip olmadığından Mithaikos'un eserinden ne derecede yararlandığını öğrenemiyoruz.

M.Ö. 4. yüzyılda gastronomi amaçlı geziler yaparak Ege ve Akdeniz kıyılarını dolaşan ve seyahatleri sonucunda onlarca balık çeşidi ve bir o kadar da şarap önerisi yapan Gela'lı Arkhestratos'un şiiri de tıpkı Mithaikos'un adı bilinmeyen eseri gibi Athenaios'un aktardığı *fragmanlar*¹³⁹ sayesinde günümüze ulaşmıştır. M.Ö. 4. yüzyılın sonları ile 3. yüzyılın başlarında yaşadığı bilinen Arkhestratos'un hayatı hakkında ayrıntılı bilgiye ulaşamamıştır.¹⁴⁰ Şiir tarzında yazılan eserin ana konusunun yemek ve damak tadı üzerine yapılan geziler, orijinal adının da *Hedyphagetika* olduğu konusunda fikir birliği bulunmaktadır.¹⁴¹ Anlaşıldığı kadarıyla Arkhestratos bir

¹³⁴ Pl. *Grg.* 518 b; Ath. VII. 282 a.

¹³⁵ Ath. III. 112d, VII. 282a, 325f, XII. 516c.

¹³⁶ Lidyalıların icadı olan kan ve baharat karışımı bir sos bkz. *LSJ* 1996, 881; M.Ö. 4. yüzyılda sevilen bir sosu bkz. Dalby 2003b, 293.

¹³⁷ Hill & Wilkins 1996, 146.

¹³⁸ Dalby 1997, 110, 245.

¹³⁹ *Fragmanlar* ve açıklamalar için bkz. Wilkins & Hill 2011, 33 vd.; ayrıca bkz. Olson & Sense 2000, 13 vd.

¹⁴⁰ Arkhestratos'un eserini ne zaman ve nerede kaleme aldığı hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Dalby 2003a, 402-404; ayrıca bkz. Olson & Sens 2000, XIX.

¹⁴¹ Pauline & Degani 2002, 983.

yemeğin nasıl pişirilmesi gerektiği konusunda çok yemek için gerekli malzemenin, daha doğrusu en iyi balık ya da şarabın nerede bulunabileceği konusunda bilgi vermektedir.¹⁴² Örneğin, tadına düşkün olduğu yılanbalığının en iyisinin Rhegium yakınlarında tutulduğunu, bu balıktan tadanların ölümsüzler kadar şanslı sayılması gerektiğini kaydeder, Koppas ve Strimonia yakınlarında tutulanlar da iri ve yağlı olduklarından dolayı övülmeye değerdir.¹⁴³ Birkaç baharat, yağ ve tuzla bir çömlek içinde pişirilmesini tavsiye ettiği köpek balığı parçalarının Torone¹⁴⁴ kentinden alınması gerektiğini söyler.¹⁴⁵ Byzantion yakınlarından tutulan *amiaların* incir yaprağına sarılarak köze gömülmesini ve pişirirken peynir gibi şeylere bulaştırılmaması gerektiğini hatırlatır. Ancak onun için en önemlisi balığın Byzantion yakınlarında bir yerlerde tutulmuş olmasıdır. Gezgin şair Hellespontos'tan ne kadar uzaklaşırsa balığın tadının o denli bozulacağını söyler.¹⁴⁶ Aslına bakılırsa Byzantion kenti ve sahilleri balık çeşitliliği ve lezzeti bakımından yalnızca Arkhestratos'un değil birçok Antik Çağ yazarının ilgisini çekmiştir.¹⁴⁷ Aralarında Atina'nın da olduğu kentlere tuzlanmış veya tütsülenmiş balık ihracatıyla ünlü olan Byzantion uskumru, palamut gibi balıklar açısından oldukça zengindir.¹⁴⁸ Arkhestratos bir başka metinde akrep balığının Thasos (Taşoz) kentinden alınmasını ve çok büyük olanlardan kaçınılmasını tavsiye eder,¹⁴⁹ *fragman* burada sonlanmaktadır ve Arkhestratos'un bu balık hakkındaki pişirme önerisi ne yazık ki kayıptır, yine de balık türleri arasında tercihler olduğu gibi balığın lezzet bakımından evrelerine ve yaşına göre de sınıflandırıldığını ve tercih nedenlerinin oluşturulduğunu göstermesi açısından önemlidir. Ambrakia

¹⁴² Ath. VII. 278 d.

¹⁴³ Arkhestr. *Frag.* 8; Ath. VIII. 298 e-f.

¹⁴⁴ Tarif için bkz. Dalby & Grainger, 2001, 33.

¹⁴⁵ Arkhestr. *Frag.* 24.

¹⁴⁶ Arkhestr. *Frag.* 35; Ath. VII. 278 b-d; Bober 2003, 97; Antik Çağ'da balık tüketimi konusunda ayrıntılı bilgi için bkz. Purcell 2003, 135 vd.

¹⁴⁷ Tekin 2010, 14-18.

¹⁴⁸ Bursa 2010, 14; Arslan 2010, 407 vd.

¹⁴⁹ Arkhestr. *Frag.* 29; Ath. VII. 320 f; *fragman* hakkındaki yorum için bkz. Wilkins & Hill 2011, 65.

kenti şair için çok önemlidir, çünkü burada yengeç, deniz tarağı ve onlarca çeşit balığın en iyisini bulmak mümkündür, kente gideceklerle domuz balığını (ὁ κάπρος¹⁵⁰) şiddetle önerir ve ağırlığınca altın değerinde bile olsa bu balığın mutlaka alınması gerektiğini söyler.¹⁵¹

Fragmanlardan anladığımız kadarıyla Arkhestratos gezilerini bilinçli olarak planlamış ve yalnızca damak tadı arayışına önem vermiştir.¹⁵² Ekmek ve ekmek yapımında kullanılacak iyi kalite buğdaylar da şairin dikkatinden kaçmamış, gezgin şair satırları arasında Lesbos (Midilli) Adasında bulunan buğdayın en iyisi olduğunu, tanrılar ekmek yiyecek olsa buğdaylarını satın almak için Hermes'in bu adayı ziyaret etmek zorunda kalacağını kaydeder.¹⁵³ Bazen küçük balıkların tava da nasıl kızartılmasıyla ilgili bilgi vererek dönemin mutfak gereçleri ve pişirme teknikleriyle ilgili bilgi veren şair bazen de okuyucuyu kurbağa balığı (ὁ βάτραχος) örneğinde olduğu gibi bir balığın hangi bölgelerinin pişirilmesi gerektiğine dair bilgi verir.¹⁵⁴ Şair bu balığın yalnızca karın bölgesini lezzetli bulmuş olacak ki yalnızca bu bölümün pişirilmesini öneriyor.¹⁵⁵

Gezip gördüğü yerlerin şarapları arasında en büyük övgüyü Lesbos şarabı için yapar ve onu *ambrossia* ile eş değer tutar. Fenikelilerin getirdiği Babil şarabı ve Thasos şarabını ise onun gerisinde sayar, geri kalan şaraplar ise sıralamaya bile giremeyecektir, ancak şair bunun kendi damağına uygun bir seçim olduğunu, başkalarının kendi yörelerinde üretilen şarapları daha üstün saymalarının da normal karşılanabileceğini ekler.¹⁵⁶ Arkhestratos'tan günümüze ulaşan *fragmanlar* arasında çok az şarap çeşidi bulunmaktadır, şaraplarla ilgili ya-

¹⁵⁰ Yabani domuz anlamına gelen kelime aynı zamanda Arist. H. A. 505'de açıklanan bir tür deniz balığını tanımlamak için de kullanılmaktadır. Bkz. *LSJ* 1996, 876.

¹⁵¹ Arkhestr. *Frag.* 35.

¹⁵² Arkhestr. *Frag.* 1-2; Ath. I. 4.

¹⁵³ Arkhestr. *Frag.* 4.

¹⁵⁴ Arkhestr. *Frag.* 9.

¹⁵⁵ Arkhestr. *Frag.* 47; Ath. VII. 286 d.

¹⁵⁶ Arkhestr. *Frag.* 59-60.

zılmış ve günümüze ulaşmayan ayrı bir kitabın varlığı buna neden olmuş olabilir, ya da Lesbos adasında deneyimlediği lezzetten sonra yeni bir şaraba daha yer vermek istememiş olabilir. Onun bu kadar erken bir dönemde Perslerle Hellenlerin savaşa tutuşmaya hazırlandığı bir zamanda ve yerde gemisine atlayarak adaları ve onlarca kıyı kentini dolaşması gastronomiye verdiği önemi de gösterir.

3.c. Komedi ve Beslenme

Hellen edebiyatında komedi M.Ö. 5. yüzyılda ortaya çıktığı andan itibaren sevilmiş ve benimsenmiş bir türdü, daha önceki drama eserleri gibi sahnelenmek üzere yazılmış olmakla birlikte konusunu günlük yaşamdan alması halk tarafından çabucak benimsenmesine neden oldu. Komedi oyunlarının başlangıcı olarak Dionysios şenlikleri sırasında söylenen kaba-saba ve açık-saçık türküler gösterilmekle birlikte Eski Komedi M.Ö. 480-404 arasında Atina'nın politik yaşamını temel almaktaydı.¹⁵⁷ Atinalılarla Sparta'lılar arasında yaşanan Peloponnesos Savaşlarından (M.Ö. 431-404) önceki dönemden yalnızca Aristophanes'e ait dokuz oyun günümüze kadar tam olarak ulaşmış bulunuyor, diğerlerinden ya kısmen ya da *fragman* olarak haberdar olabiliyoruz. Atina-Sparta arasındaki savaşların sona ermesiyle birlikte yaklaşık 70 yıl sürecek olan Orta Komedi Dönemi (M.Ö. 404-336) başlamış oldu. Bu dönemde tiyatro yaygınlaşmaya devam etmiş, ancak oyunlardaki siyasal taşlama yerini toplumsal olaylara bırakmıştı. Athenaios dönemin önemli yazarlarından Antiphanes ve Aleksis'ten birçok *fragmanın* günümüze ulaşmasında aracı oldu. Bir geçiş dönemi özelliğini taşıyan Orta Komedyada artık yerel değil uluslararası politik taşlamalar yapılıyordu,¹⁵⁸ bu dönemde politika oyunlardaki merkezi konumunu kaybetti, sanat, aşk ve sevgi temaları ağırlık kazanmaya, oyunda olaylar arası kurgu temaları aranmaya başlandı.¹⁵⁹

Makedon kralı Büyük İskender'in doğuya yaptığı sefer Hellen dünyasını birçok noktada derinden etkilemişti. Edebi-

¹⁵⁷ Ruffel 2006, 299-300.

¹⁵⁸ Goldberg 2007, 124.

¹⁵⁹ Yüksel 1990, 563.

yat, tiyatro ve dolayısıyla komedi bu gelişmelere karşı duyarsız kalmadı. Artık dünya Atina'dan ibaret değildi, politikayı Atina tek başına belirlemiyor, alınan kararlar yalnızca Atina'yı değil, daha geniş bir coğrafyayı etkiliyordu, komedi yazarlarının evrensel sorunları irdeleyip bunlara cevap araması beklenirken tam tersi oldu evde, sokakta, pazarda yaşanan olayları, karı-koca, baba-oğul, efendi-köle arasındaki çekişme ve sürtüşmeleri konu edinmeye, cinsellik, para kazanma hırısı, yeme-içme gibi hayatın içindeki konuları irdelemeye başladılar.¹⁶⁰ Muhtemelen Atina'da yaşayan ve uzaklardaki hayatlardan haberdar olamayan yazarlar yabancıları oldukları dünyaya hitap edecek eserler üretemediler, ayrıca yaşadıkları dönemin tarihi olayları çok çabuk değişiyor, krallıklar, devletler, büyük toprak parçaları birdenbire el değiştiriyordu. Uzun süredir Atina merkezli oyunlar üreten bir toplum bu kadar hızlı değişimleri bir araya getirerek evrensel bir politik komedi üretmedi. Bundan sonraki süreçte Yeni Komedi olarak adlandırılan dönem M.Ö. 336-250 arasında eserler verdi ve konularını tamamen günlük hayattan aldı, bu nedenle günümüz komedisi en çok bu türe yakınlık gösterir.¹⁶¹

Hellenistik Dönem'de yaşanan zenginlik oyunlara da yansımıştı, Eski Komedi Dönemi'ne ait oyunlarda tarımsal yaşam ve beslenme düzeninin hakim olduğu, pahalı-lüks yiyeceklerden ve balıktan kaçınıldığı, incir ve şarabın değerli yiyecekler olarak kabul edildiği görülürken¹⁶² Orta ve Yeni Komedi şehirli yaşam tarzından izler taşır, oyunlarda Boiotia, Kopias, Megara gibi kentlerden getirilen yiyecekler, ördek, karga, su tavuğu, kaz gibi av hayvanları ve yılanbalığı tüketilir.¹⁶³ Büyük İskender'in başlattığı seferin sonucu olarak Hellen beslenme alışkanlıklarının lüks eğilimler göstermeye başladığına yukarıda değinilmişti, işte şimdi aynı dönemin komedi oyunlarında da yiyeceklerin çeşitlenip lüks ve pahalı özellikler kazandığı açıkça görülüyor.¹⁶⁴

¹⁶⁰ Yeni Komedi'yi biçimlendiren etkenler hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Goldberg 2007, 124-27.

¹⁶¹ Yüksel 1990, 565.

¹⁶² Wilkins 1996, 49.

¹⁶³ Wilkins 2000, 105-7.

¹⁶⁴ Yeni Komedi'nin şekillenmesi hakkında bkz. Ruffel 2006, 306.

Ne yazık ki Hellen edebiyatının büyük bir bölümü günümüz araştırmacıları için yalnızca bir bilmedir. M. Berti'ye göre M.Ö. 8. - M.S. 3. yüzyıllar arasına tarihlenen eserlerin %59'u *fragmanlar* halinde günümüze ulaşmıştır, % 12'si bütün olarak ya da başka eserlerin içinde varlığını korumuş, %29'undan ise yalnızca başka eserlerde referans olarak kullanıldığı için haberdarız.¹⁶⁵ Bu nedenle komedinin tam anlamıyla neyi benimseyip, neden kaçındığını söylemek güçleşiyor. Yine de J. Wilkins'in *The Boastful Cheff* adlı kitabı konuyu büyük ölçüde aydınlatmaya yetmektedir, yazar burada komedi oyunlarına yansıyan aşçı-kasap özelliklerinden, oyunlara güldürü ögesi katan yamaklardan, kap kakak ve yiyecek çeşitlerinin komedide neyi temsil ettiğinden söz eder. Midesine düşkünler, gurmeler, tanrılar ya da sıradan insan hepsi beslendiğine göre konusunu gündelik yaşamdan alan komedilerde bu tiplerin hepsine gereksinim duyulur.

Eski Komedi türünde birkaç oyunda yer alan yeme-içme sahnelerine göz atmakta yarar var. Aristophanes'in *Pax (Barış)* adlı oyununda ana karakterlerden Trygaios Hellen kentlerinin uzun süredir içinde bulundukları savaş ortamından sıkılmış ve bu durumu düzeltmek için bir bok böceğinin üstüne binerek tanrıların yanına, Olympos dağına çıkmıştır. Ancak tanrılar da Trygaios gibi savaşlardan sıkılmış ve evlerini terk ederek oyunda gök torbasının dibi olarak tarif edilen yere yerleşmişlerdir. Trygaios tanrıların geride bıraktığı Hermes'ten barışın bir mağaraya hapsedildiğini, günlük işleri savaşın düzenlediğini ve en son dün akşam eline geçirdiği büyükçe bir dibekle görüldüğünü öğrenir. Soluğu bir çırpıda savaşın yanında alır; Savaş önündeki birçok yiyeceği dibeğe atarak ezmeyi amaçlamaktadır, ilk olarak bir parça pırasa atar, bunun üzerine Trygaios, Praisia¹⁶⁶ kentinin sonu geldi diye yakını. Dibeğe ikinci olarak Megara kentini temsil eden sarımsak atılır, sonra Sicilya'yı hatırlatan peynir, son olarak da Attika balı, yiyeceklerin her biri adı geçen kentle özdeş-

¹⁶⁵ Berti *et al* 2016, 121.

¹⁶⁶ Laconia yakınlarındaki Praisai kasabası; Hellence'de *ἡ πραισία* yeşillik ve sebze anlamlarına gelirken *πραισιος* (sıf.) pırasa rengi anlamını taşıyordu bkz. *LSJ* 1996, 1460. Yazar bu isim benzerliğini kullanmaya çalışmış.

leşmiş besinlerdir. Ancak Savaş vurucu darbeyi sona saklar ve oğlu Gümbürtüden bir tokmak ister: Atina tokmağı. Bulunamayınca bu sefer Sparta'lılardan alınması istenir.¹⁶⁷ Oyunda kentleri ürettikleri besinlerle temsil eden yazar Atina ve Sparta'lıların bu kentler üzerindeki baskısını ve ezici gücünü de bir tokmak gibi görürken hem dönemin siyasal bakışını yansıtır hem de yiyecekler hakkında dolaylı bilgi verir.

Oyunlarda yemek sahneleri sık sık tekrarlanır, bazen tanrı ve tanrıçalar da yemeğe dahil olabilir, yine Aristophanes'in *Aves* (*Kuşlar*) adlı oyununda yarı Tanrı Herakles oyunun ana karakteri Peisthetaerus'un hazırlamakta olduğu yemeğe tanık olur ve hemen müdahale eder;

Peisthetaerus:

(Evden çıkar. Arkasından köleler bir sürü mutfak takımları, bir de masa getirirler; masanın üstünde pişirmeye hazır kuşlar vardır.)

Peynir rendesini getirin bana, sarımsak da getirin.

Peyniri verin bana, ateşi besleyin.

Poseidon:

İnsanoğlu, biz üç tanrı güneydin deriz sana.

Herakles:

Aman bu etler ne eti böyle?

Peisthetaerus:

Asi kuşların eti bunlar: kesildi başları,

Kuşların demokrasisine baş kaldırdıkları için.

Herakles:

Demek önce sarımsak dökeceksin üstlerine?

Peisthetaerus:

Ooooo! Güneydin Herakles hangi rüzgar attı böyle?

Herakles:

Tanrılar elçi olarak gönderdi bizi,

Savaşa bir son vermek için...

Peisthetaerus:

(Sözünü keserek)

Zeytinyağı yok bu şisede be!

Herakles:

Yağlı olmalı etler tabii, bol yağlı.¹⁶⁸

¹⁶⁷ Ar. Pax. 225-75.

¹⁶⁸ Ar. Av. 1580-90.

Yukarıdaki diyalogda görülene benzer şekilde midesine düşkün, kimi zaman da yemekten anlayan bir Herakles motifi hem oyunun devamında¹⁶⁹ hem de başka oyunlarda da görürüz. Kahraman bu oyunlarda kimi zaman çok yer, kimi zaman lezzete düşkün bir karakter olarak karşımıza çıkar, kimi zaman da *kottabos* oyunundaki yeteneğiyle belirir. Onun bu halleri kahramanlık boyutuna göre daha az saygı görse de bir gurme komedi figürü olarak oldukça iyi iş görmüştür.¹⁷⁰

Tanrılara sunulan kurbanlar da oyunların vazgeçilmez parçalarındandır. Bazen *Barış* adlı oyunda olduğu gibi hangi hayvanın kurban edileceğine bir türlü karar verilemez, ancak sahne çoğu kez gerçek hayattakiyle benzer temalar içerir. Kurbanlık hayvanın başından aşağı önce su ve arpa taneleri serpilir, ardından sunakta boğazlanıp tanrılar için yağ yakıldıktan sonra etler şişlere takılarak açık ateşte pişirilir ve tanrıya yakarılır. *Barış*'ta Trygaios bir kuzuyu kurban ettikten sonra Barış Tanrıçasına şu şekilde yakarır;

Trygaios:

Çarşı pazarımız dolup taşsın:
Gelsin Megara'dan
Sarımsaklar, ayvalar, narlar,
Turfanda hıyarlar,
Köleler için mintanlar.
Gelsin Megara'dan
Kaz, ördek, keklik, güvercin.
Gelsin Kopias gölünden
Sepet sepet balıklar...

ve sonra da pazarına bolluk bereket, boğazına düşkün olanlara şenlik diler, kıtlıktan uzak durma isteğini yineleyip *mahrum etme bizi bir demet pazıdan diye ekler*.¹⁷¹

Komedi oyunlarında ev hayatı ve yemekleri her zaman asker tayınına ve dışarıda satılan yiyeceklere tercih edilir, *Barış*'ta koro savaşın sonlanmasına, miğferden ve asker tayını olarak bilinen soğan-peynir ikilisinden kurtulduğu için sevi-

¹⁶⁹ Ar. Av. 1687-90.

¹⁷⁰ Wilkins 2000, 90-96.

¹⁷¹ Ar. Pax. 985-1015.

nir, koro-başı evde kızarmış fasulye, incir ve belki de kümes-
teki birkaç küçük kuşla birlikte kafa çekmenin güzelliğinden
söz eder.¹⁷² Yine Aristophanes'in *Vespae* (*Eşekarıları*) adlı oyu-
nunun yargıçlık yapmaya pek meraklı karakteri Philekleon
da eve kazandığı parayla dönerse kızının kendisine şirinklik
yapacağından, karısının yemesi için çörekler vereceğinden,
hatta ikinci çöreği istemek için bahane aramak ya da bir lok-
ma yemek için kimsenin gözünün içine bakmak zorunda
kalmayacağından bahseder.¹⁷³

Orta Komedi Dönemi'nin en önemli temsilcileri arasında
Aristophanes'in oğlu Nikostratos'u saymak gerekir, o da
oyunlarında yemek konusuna değinir, en azında geniş sepet-
ler içinde sunulan alt tarafı beyaz üstü gül pembesi gibi kı-
zarmış *nastos* ekmeğinin sıcakken verdiği keyiften söz eder.¹⁷⁴

Atina'da Yeni Komedi Dönemi'nin en önemli temsilcisi
sayılan Menandros'un oyunlarından yalnızca *Dyskolos* (*Huy-
suz Adam*) adlı oyunu bütüne yakın olarak günümüze ulaş-
mıştır, diğerlerinden ise *fragmanlar* ve başka komedi yazarla-
rının yaptığı çeviriler ve alıntılar sayesinde haberdar olabili-
yoruz. *Huysuz Adam*'da Knemon adlı yaşlı ve huysuz bir
adamın kızına aşık olan Sostratos ve ailesinin başından geçen
olaylar konu edinmiştir. Sostratos'un ailesi olan bitenden ha-
bersiz bir şekilde yaşlı adamın evinin yakınlarındaki mağara-
da Tanrı Pan'a kurban kesmekte ve ziyafet düzenlemektedir.
Bu sırada genç delikanlı da müstakbel kayınpederinin gözüne
girebilmek için bir rençper gibi toprak işleriyle uğraşmakta-
dır. Kader hepsini bir araya getirir aşçı Sikon yaşlı Knemon'la
başta sürtüşme yaşasa da sonunda onunla iyi geçinir, Tan-
rı'ya kurban kesilir, her zamanki gibi etler pişirilir ve hep bir-
likte yenir. Mağaraya en son baba Kallipides gelir, ortalıkta
kimseleri göremeyince yemeğe geç kaldığını düşünür. Aile
üyeleri bu arada başlarından geçen macerayı anlatmadan ön-
ce ona yemek verirler, böylece daha yumuşak huylu olacağını
umarlar.¹⁷⁵

¹⁷² Ar. *Pax*. 1127-40.

¹⁷³ Ar. *Vesp*. 605-20.

¹⁷⁴ Ath. III. 111e.

¹⁷⁵ Men. *Dys*. 775-80.

Dönemin diğer önemli yazarları Philemon (M.Ö. 361-262), Diphilos (yak. M.Ö. 310), Karystoslu Apollodoros (M.Ö. 3. yüzyıl) ile Gela'lı Apollodoros'un (M.Ö. 4. yüzyıl) eserlerinden yalnızca *fragmanlar* sayesinde haberdar olabiliyoruz. Bu oyunların yitirilmesiyle Hellen komedisi hakkında çok şeyden mahrum kaldığımızı söyleyebiliriz, en azından Philemon'un yarışmalarda zaman zaman Menandros'u geride bıraktığını hatırlamak bu düşüncüyü destekler niteliktedir.¹⁷⁶

Philemon ve Diphilos oyunlarında bir yenilik olarak aşçının eğitimi konusunu işlerler, Philemon yemeği pişirmek için doğru ateşin nasıl kullanılacağı konusuna dikkat çekerken Diphilos, *fragmanlardan* birinde, her şeyi kontrol edip kurbanın nasıl kesildiğinden masanın nasıl düzenlendiğine kadar her ayrıntıyı bizzat görmek istediğini belirtir,¹⁷⁷ zaman zaman da yemek tariflerine yer verir.¹⁷⁸

4. Latin Edebiyatında Beslenme ve Damak Tadı

4.a. Hellen Etkisi

Romalılar birçok konuda kronolojik olarak kendilerinden eski olan Hellenlerden etkilenmişlerdi, bu etkileşimin büyük çoğunluğunun M.Ö. 168'den itibaren Roma'nın Makedonya ve Hellas'ı ele geçirmesiyle gerçekleştiği kabul edilir. Sanat, mimari, günlük yaşam, mutfakta kullanılan kap-kacak biçimleri, parfümler, derken Hellen yaşam biçiminin M.Ö. 2. yüzyıldan itibaren Roma'yı ele geçirdiği görülür. Cato ve Ennius gibi eski Romalılığın temsilcileri yaklaşan tehlike karşısında halkı uyarmaya çalışmışlarsa da kendileri Hellen diline hakim yazarlardı ve ilk yazıları yalnızca Hellence'den yaptıkları tercümelerden oluşuyordu. Ennius Arkhestratos'un *Hedypagethyka*'sını Latinceye çevirmişti. Böylece Latin edebiyatı gastronomi içerikli eserlerle tanışmış oldu.¹⁷⁹ Aslına bakılırsa bu çeviri Romalıların karşılaştıkları ilk uzun soluklu Latince eserlerden biriydi, yani kendi dillerinde yazılmış bir Roma ta-

¹⁷⁶ Erim 1987, 128.

¹⁷⁷ Ath. VII. 291d-f.

¹⁷⁸ Ath. IX. 370d.

¹⁷⁹ Leigh 2015, 46.

rihinden önce Arkhestratos'un balık ve şarap önerileriyle karşılaştılar. Ne yazık ki Ennius'un çevirisi büyük oranda kaybolduğundan eserin dili ve çevirisi hakkında yeterince bilgi sahibi olamıyoruz.¹⁸⁰

Hellence yazmış olmasına rağmen Roma yaşantısı ve Roma'da damak tadı konularını en ince ayrıntılarına kadar işleyen Athenaios'un (Öl. yak. 190/192) *Deipnosophistai* adlı eseri Antik Çağ Greko-Romen edebiyatında yemekten siyasete, kadın-erkek ilişkilerinden parfüme, lüks yaşam tarzından kitaplara kadar geniş bir yelpazeyi konu edinen kanonik bir eserdir.¹⁸¹ On beş kitaptan oluşan eser aralarında Gramerci Aemilianus Maurus, Kynik Filozof Cynulcus, hekim Galenos, müzisyen Masurius, Tyreli gramerci Ulpianus, gibi ünlü ve bilgili kimselerin bulunduğu 29 kişinin Roma'da konuk olduğu hayali yemek sahnelerini anlatmaktadır.¹⁸² Konuklar bu hayali şölenlerde bir arada bulunup yemek yemiş ve sanattan yemeğe, spordan cinselliğe kadar birçok konuda sohbet etmişlerdir. Athenaios Homeros'tan kendi dönemine kadarki edebi birikimi örnekler vererek kullanmış, bu sayede kaybolmuş bazı eserlerden haberdar olmamızı sağlamıştır.¹⁸³

Eserin ilk iki kitabı ile üçüncü kitabı kısmen zarar görmüş olsa da, sonradan *fragman*ların toplanmasıyla bu eksiklik kısmen giderilebilmiştir.¹⁸⁴ Eserin ikinci kitabı su ve şarap, dördüncü kitabı festivaller, sekiz-onuncu kitapları ise çeşitli yiyecekler üzerinedir. Geri kalan kitaplar, lüks malzemeler, hamamlar, kadın erkek ilişkileri, aşk, müzik, hedonizm, parfümler gibi çeşitli konulara ayrılmıştır. Athenaios'un doğum ve ölüm tarihleri tam olarak bilinmemekle birlikte *Deipnosophistai*'de Roma imparatoru Commodus'tan sonra yaşamış hiç kimsenin adı geçmediğinden¹⁸⁵ eserin en geç Septimius Severus'un yönetim döneminin ilk yıllarında (192/193) ya da hemen öncesinde tamamlandığı düşünülmektedir.¹⁸⁶

¹⁸⁰ Erim 1987, 29.

¹⁸¹ Wilkins 2008, 133 vd.

¹⁸² Bowie 2002, 240.

¹⁸³ Lloyd 2009, 100; ayrıca bkz. Bober 2003, 96.

¹⁸⁴ Arnott 2000, 42; Wilkins 2008, 133.

¹⁸⁵ Ath. XII. 537 f.

¹⁸⁶ Braund 2000, 7-8, 15-16.

Yukarıda adı geçen ünlülerin katıldığı hayali şölenleri Larensis adlı bir kişi düzenlemekte ve onların yemekte sergilediği hayali tutumlar bu kişi tarafından anlatılmaktadır. Eserdeki Larensis evinde döneminin en geniş kütüphanesine sahip olan zengin ve bilgili bir kişi olarak görünmektedir. Şölenlere katılanlara çeşitli yemekler ikram edildikten sonra konuklar kütüphanede hemen her konuda araştırmalar yaparlar.¹⁸⁷ Ev sahibi lüks yaşam biçiminin Roma'yı esir alması, kölelerin sayısı,¹⁸⁸ ve evlilikle¹⁸⁹ ilgili konularda yorum yapmak dışında metne dahil edilmemiştir.¹⁹⁰

Athenaios'un aktardığı ilgi çekici şölenler arasında Lefkaslı Philoksenos'un¹⁹¹ bir çömlek dolusu yılan balığı, ballı karidesler, yufkalar içinde yavru kuşlar, fırında pişirilmiş ton balıkları ikram ettiği şöleni ayrı bir yer tutar. Yemek ve içkiye iyice doyulunca hizmetkarlar masaları temizler, parfümler ve havlular dağıtır, bundan sonra yemeğin ikinci kısmına geçilir.¹⁹² Bu bölümde tatlı hamurlar, gevrek gözlemeler, ballı kekler ile susamlı şekerlemeler ikram edilir.¹⁹³ Konuyu ilgi çekici kılan şey Philoksenos'un kimliğindeki belirsizlik ve ondan geriye başka bir literatür kalmamış olmasıdır. Athenaios'un anlatısı dikkate alınırsa Phileoksenos'un varlıklı ve gelişkin damak tadı anlayışına sahip bir kişi olduğu anlaşılır.

Roma'da Trajedi gibi Komedi de Hellen örneklerinden yola çıkarak şekillendi, dahası Latin Komedi öncülünün geçirdiği evreleri atlayarak ilk eserlerine örnek olarak doğrudan Yeni Komedinin en önemli temsilcisi Menandros'u aldı. Bu nedenle Latin Komedi beslenme ve damak tadı açısından bir yenilik getirmez, sıyrık aşçıları, beceriksiz yamakları, kurban ziyafetleri, lüks ve pahalı yiyecekleriyle öncülünü takip

¹⁸⁷ Wilkins 2003, 369.

¹⁸⁸ Ath. VI. 272 e.

¹⁸⁹ Ath. XIII. 558 e.

¹⁹⁰ Larensis'in şölenlerdeki rolü için bkz. Braund 2000, 7.

¹⁹¹ Lefkaslı Philoksenos hakkında bkz. Ath. I. 5 b, d-e; 6 d; IV. 146 f; 147 e.

¹⁹² *Secundae mensae* =İkinci masa olarak adlandırılan yiyecekler tatlı ve meyvelerden oluşur ve *gustatio* (ikramlar) ile *primae mensae* (et ağırlıklı yemekler) den sonra sunulurdu. Bu masaya geçmeden önce masalar köleler tarafından temizlenir ve konuklara kokular dağıtılırdı. Bkz. Grimm 2008, 88 vd.

¹⁹³ Ath. I. 5 b-f.

eder. Bunca konuda hep geriden gelen olmalarına rağmen yemek kitabı yazarlığı konusunda Hellenleri geçerek bir yenilik başlatmayı başarmışlardır.



Resim 8: Boscoreale'de küllerin altından çıkarılmış bir freskten ayrıntı, iki aşçı mutfakta yemek hazırlıyor, M.Ö. 1. yüzyıl.

4.b. Latin Edebiyatında Gastronomi

Antik Çağ yemek kitapları arasında en fazla üne ve en fazla bilinmeze sahip olanı Apicius'un kısaca *De re Coquinaria*, uzun olarak *De Opsoniis et condimentis sive de re culinaria libri decem* adıyla bilinen yemek kitabıdır. Bu kitap muhtemelen M.S. 4. yüzyılda yaşayan Caelius Apicius tarafından yazılmış ve imparator Tiberius döneminde (14-37) yaşamış olan damak tadı düşkünü Marcus Gavius Apicius'un tarifleriyle¹⁹⁴ birleştirilerek yayımlanmıştır.¹⁹⁵ A. Dalby'ye göre M. G. Apicius da M.Ö. 90'lı yıllarda yaşamış, adı Apicius olan başka bir damak tadı düşkününden esinlenerek bu ismi almıştı.¹⁹⁶ Athenaios'a göre bu ismi taşıyan damak tadı düşkünlerinden bir tanesi de imparator Traianus Dönemi'nde (98-117) yaşamıştı. Yazarın anlatısına göre imparator Traianus Parthia'da seferdeyken canı taze yengeç istemiş, ancak denizden epeyce uzaklıkta bu-

¹⁹⁴ Metnin İngilizce çevirisinde "*Apician*" adıyla bilinen 7 tarifi Tiberius dönemindeki Apicius'tan geldiği düşünülmektedir. Bkz. Grocock & Grainger 2006, 38; Tarifler için bkz. Apic. Coq. IV. 1. 2; IV. 2. 14; IV. 3. 3; V. 4. 2; VII. 4. 2; VIII. 7. 6.

¹⁹⁵ Pauline 2002, 983-984; ayrıca bkz. Million 1926, 443; Bober 2003, 177.

¹⁹⁶ Dalby 2009, 57; Ramsay 2007, 225.

lunulduğundan bu isteği yerine getirilememişti, imparatorun bu isteğinden haberdar olmuş olacak ki çağdaşı Apicius kendi bulduğu bir yöntemle yengeçlerin paketlenerek imparatora taze olarak sunulmasını sağlamış.¹⁹⁷

Daha şimdiden dört tane Apicius'umuz oldu, ancak bu kadarla sınırlı kalmayacak gibi duruyor. Roma'nın önemli yergi yazarlarından Iuvenalis'e göre Apicius bir şahıs isminden çok damak tadı düşkünü olan zenginlere verilen bir takma isimdir.¹⁹⁸ Latince yazan ilk Hristiyan öncülerinden Tertullianus'a göre Apicius özel bir isim olmakla birlikte aşçılar ve yemek okulları onun adıyla anılmıştır,¹⁹⁹ bununla birlikte yemek tariflerini toparlayan ve aşçılıkta ün salmış kişiler kendilerini Apicius ismiyle özdeşleştirmiş ve kendilerine ait tariflerin bir şekilde bu kitaba girmesini sağlamış da olabilirler. Kendilerinden önceki yemek kitabı yazarlarının isimlerini veren Athenaios ve Columella'nın Apicius'tan bir yazar olarak söz etmediklerini dile getiren Grocock ve Grainger onun kendi döneminde bir yemek kitabı yazarı olarak bilinmediğini, olsa olsa profesyonel bir aşçı olarak tanımlanabileceğini dile getirmişlerdir.²⁰⁰

Yukarıda adı geçen dört Apicius'tan kronolojik olarak ikincisi, yani imparator Tiberius döneminde yaşamış olan damak tadı düşkünü Marcus Gavius Apicius oburluğu, aç gözlülüğü ve lükse düşkünlüğüyle tanınmıştır. Onun bu özellikleriyle ilgili olarak anlatılan öyküler ilgi çekicidir. Bir tanesine göre; Minturnae'de yazlığındaiken Libya kıyılarında iri karidesler bulunduğunu duymuş ve bir gün bile kaybetmeden iştahını kabartan bu karideslerin peşine yelken açmıştır. Ancak hedef noktaya vardığında kıyıda bekleyen yerli balıkçıların kendisine sunduğu karidesleri yeterince iri bulmayınca gemiden inme zahmetinde bile bulunmaksızın dümenciye İtalya'ya geri dönmesini emretmiştir.²⁰¹ Seneca'nın aktardığı

¹⁹⁷ Ath. I. 7 d; Apicius yengecin sirke ile yıkanmış kavanozda normalden daha uzun süre taze kalacağını söyler, imparatora ihtiyaç duyduğu yengeçleri bu yöntemle göndermiş olabilir, tarif için bkz. Apic. Coq. I. 7 a.

¹⁹⁸ Iuv. IV. 22-23.

¹⁹⁹ Tert. *Apol.* III. 6.

²⁰⁰ Grocock & Grainger 2006, 55.

²⁰¹ Ath. I. 7 c.

bir diğer öyküye göre açgözlü Apicius elinde kalan mal varlığını hesaplamış ve anca 1 milyon *sestertiusu* kaldığını görünce bu parayla doğru dürüst bir şeyler yiyemeyeceğini söyleyip zehir içerek intihar etmiştir.²⁰²

Yazar(lar)ı hakkındaki belirsizlik *De re Coquinaria* adlı kitabın kendisi için de geçerlidir. Kitap yukarıda adı geçen tüm kişi ve grupların katkısıyla M.S. 4. yüzyılda Caelius Apicius tarafından yazılmış olmalı. Yazım tarihi gibi içerdiği tariflerin de hangi döneme ait olduğu tam olarak kestirilemez,²⁰³ ancak Augustus ve Tiberius dönemlerinde yaşayan Marcus Gavius Apicus'a ait yedi tarif diğerlerinden ayırt edilebilmektedir.²⁰⁴ Bunlar arasından *Sala Cattabia* adıyla bilinen tarif; tavuk eti, ekmek, Vestine peyniri, çam fıstığı, salatalık ve kurutulmuş soğanla hazırlanıp kereviz,²⁰⁵ fençel, kuru nane, zencefil, kuru üzüm, bal, sirke, yağ ve şarap sosuyla tatlandırılmış bir tür salatadır.²⁰⁶

Metin Hellençe'den geçme birçok ödünç kelime içerir ve kaba bir Latince ile yazılmıştır, tarihi açıdan doğrudan doğruya bilgi içermez, ancak kapsadığı dönemin Romalı zenginlerinin beslenme alışkanlıklarını açığa çıkarması bakımından önem taşır.²⁰⁷ Tarifler günlük kullanımdan çok meslek erbabı kişilerin okuması için hazırlanmış gibi görünür, bu açıdan ele alınınca metni hazırlayan Caelius Apicius'un bir aşçı olabileceği, en azından mutfak işleriyle haşır-neşir olduğu varsayılabilir.

De re Coquinaria on kitaptan oluşur, ilk kitapta incelikli bir damağa hitap edebilecek baharatlarla, güllerle ve diğer otlarla rayihalandırılmış şaraplardan söz edilir. Aynı kitapta *liquamen*den limona, şaraptan yaban mersinine kadar birçok malzemenin nasıl en iyi şekilde korunacağı bilgisi de yer almaktadır. Yazar kızarmış balığın sıcak sirkeye batırıldığında daha

²⁰² Sen. *Helv.* X.

²⁰³ Nadeau 2015, 57.

²⁰⁴ Grocock & Grainger 2006, 38.

²⁰⁵ Kereviz Romalılar arasında oldukça popüler bir yiyecekti, yalnızca soslarda değil, çiğ olarak salatalarda da tüketiliyordu. Bkz. Andrews 1949b, 98.

²⁰⁶ Apic. *Coq.* IV. 1. 2.

²⁰⁷ Dalby 2003b, 17.

uzun süre taze kalacağını, aynı zamanda yengecin sirke ile yıkanmış kavanozlarda tazeliğini uzun süre koruyacağını belirtmiştir. İmparator Traianus'a yengeçleri bu şekilde ulaştırmış olmalı. Apicius her türlü pişmiş etin sirkeli hardal, tuz ve balla kaplandığında tazeliğini uzun süre koruyacağını ayrıca yiyeceklere daha çok keyif vereceğini de ekler. Bozulmuş şarapların restore edilmesi, meyve ve sebzelerin saklanmasıyla ilgili fikirleri de ayrıca ilgi çekicidir.²⁰⁸ Bu türden öneriler yiyeceğin çabucak bozulup ziyan olabileceği bir dönem için oldukça kullanışlı olsa gerektir.

Et yemekleri ve çeşitli sosların yer aldığı ikinci kitapta kan, çeşitli sebzeler, yumurta sarısı, çam fıstığı, öğütülmüş biber, *liquamen*²⁰⁹ ve şarapla yapılan *botellum sic facies* adlı soslar farklı malzemelerin bir arada sunulması bakımından ilgi çekicidir.²¹⁰ Apicius'un eserinden Roma mutfağında sosların zenginleşmeye başladığı açıkça görülmektedir.²¹¹ O sebze yemeklerinde tuz yerine *liquamen* veya *oenagarum*²¹² kullanmıştır.²¹³ Adı geçen malzemelerin bolca tuz içermesi ve bunun yanında çeşitli otlarla rayihalandırılmış olması yemeğe farklı bir tat katmış olsa gerektir. Yazarın önerileri arasında nane ve *liquamen*le birlikte servis edilen kavundan²¹⁴ pişmiş salatalıklara,²¹⁵ zeytinyağı ve sirke ile servis edilen haşlanmış şalgamdan²¹⁶ kızarmış havuçlara²¹⁷ kadar çeşitli meyve ve sebzeler yer almaktadır. Bu tür hafif atıştırmalıklar pişmiş yemeklerin

²⁰⁸ Eserin ilk kitabında otuz beş farklı tarif ve koruma yöntemi yer almaktadır bkz. Apic. Coq. I. 1-35.

²⁰⁹ *Liquamen* veya *garum*; küçük balıkların iç organları ve baş kısımlarının çeşitli otlarla bir araya getirilip deniz suyuyla karıştırılması yoluyla elde edilen ve Romalıların yemeklerinde sıkça kullandığı bir tür sostur. Bkz. Dalby & Grainger 2001, 15-16.

²¹⁰ Apic. Coq. II. 3. 2.

²¹¹ Solomon 2003, 117-20.

²¹² *Oenagarum*; *garum* ya da *liquamen* adıyla bilinen balık sosunun şarap ve zeytinyağıyla çeşnilendirilmiş halidir. Tarifi için bkz. Grocock & Grainger 2006, 355.

²¹³ Bkz. Ramsay 2007, 225.

²¹⁴ Apic. Coq. III. 5.

²¹⁵ Apic. Coq. III. 6. 1-3.

²¹⁶ Apic. Coq. III. 13. 2.

²¹⁷ Apic. Coq. III. 21. 1-3.

yanında veya sonrasında damakta tazelik hissi uyandırmak için kullanılmış olabilir.

Apicius'un tariflerinden *pultes tractogalatae* günümüz tarhanasına benzer bir çorbadır ve sütle hazırlanır.²¹⁸ Bu tarif et, *liquamen*, ithal baharatlar²¹⁹ gibi pahalı malzemeler içermemesi bakımından *De re Coquinaria*'da rastlayabileceğimiz en sade tariflerden biridir.²²⁰ Kırmızı etin ağırlıklı olduğu kitapta çeşitli soslarla çeşnilendirilen turna, ördek, yabani ve evcil güvercin, tavuk ve çeşitli av kuşlarıyla ilgili yemekler de yer alır.²²¹ Apicius'un flamingo ve papağan için pişirme ve sos önerisi şöyledir;

"... Flamingoyu temizleyip yolun ve derisini yüzdükten sonra dere otu, tuz ve sirke ekleyerek su dolu kaba koyup kaynatın. Pişme işlemi yarılınca birlikte pişirmeye devam etmek üzere biraz pırasa ve kişniş katın, sonuna doğru yaklaşınca renk vermesi için biraz *deffrutum* ekleyin. Bir havanın içine biraz biber, kimyon, kişniş, *silphium* kökü, nane ve sedef otu katıp dövün. Sirke, *caroenum* ve pişmekte olan flamingo suyundan ekleyin ve koyulaşması için bir kaba alarak kaynatın. Sonra bu sosu pişmiş kuşun üstüne dökün".²²²

Yazar başka bir tarifte pırasa tohumu, kuru nane, *silphium* kökünü bir havanda dövdükten sonra sirke, *liquamen*, hardal ve yağ ile karıştırıp son olarak *deffrutum* eklenmesini tavsiye eder. Daha farklı bir tat elde etmek isteyenlerin bal ve biraz daha *liquamen* ekleyebileceğini söyledikten sonra her iki sosun da kızarmış tavukla iyi gideceğini ekler.²²³

²¹⁸ Apic. Coq. V. 1. 3; Cato ve Apicius'un tariflerini verdiği *placenta* ve *tracta* günümüz tarhanasıyla benzerlik göstermektedir. Hill & Bryer tarhananın bir Pers yemeği olduğunu ve Pers dilinde *trachanás* olduğunu dile getirirler bkz. Hill & Bryer 2003, 47-49. Konu henüz netlik kazanmış değildir. Ancak günümüz tarhanası ile Cato ve Apicius'un tarifleri arasında malzeme bakımından benzerlik, uygulama açısından da farklılık olduğu anlaşılmaktadır.

²¹⁹ Bkz. Garnsey 1999, 37.

²²⁰ Garnsey Apicius'un kitabında fakirlere uygun hiçbir tarifin yer almadığını söylemektedir. Bkz. Garnsey 1999, 115.

²²¹ Apicius'un eserinde tavuk etiyle yapılan 15 tarif yer almaktadır bkz. Apic. Coq. VI. 8. 1-15.

²²² Apic. Coq. VI. 2. 21.

²²³ Apic. Coq. VI. 8. 1, 2.

Metinde pişirme ve hazırlama tekniklerine de değinilmiştir, kızartma, haşlama, ızgara, gibi pişirme teknikleri, temizleme, kesme, havanda dövme, marine etme gibi hazırlıklar ve saklama yöntemleri de verilmiştir. Bu açıdan bakıldığında kitap yalnızca döneminin lezzet anlayışını ve beslenme tekniklerini değil, mutfak alışkanlıklarını ve pişirme tekniklerini de aktarması bakımından önem taşır. Tencere, tabak, tava, ızgara, testi, pişirme ocakları gibi mutfak araç gereçleri hakkında bilgi sahibi olmamızı da sağlar. Ayrıca Latince metinde *hydrogarum* adıyla bilinen sıvı karışımı et yemeklerini pişirmek için kullanır. Temelde su ve *garum*dan oluşan karışım bazı tariflerde çeşitli sebze ve baharatlarla tatlandırılır.²²⁴



Resim 9: Numidia Tavuğu.

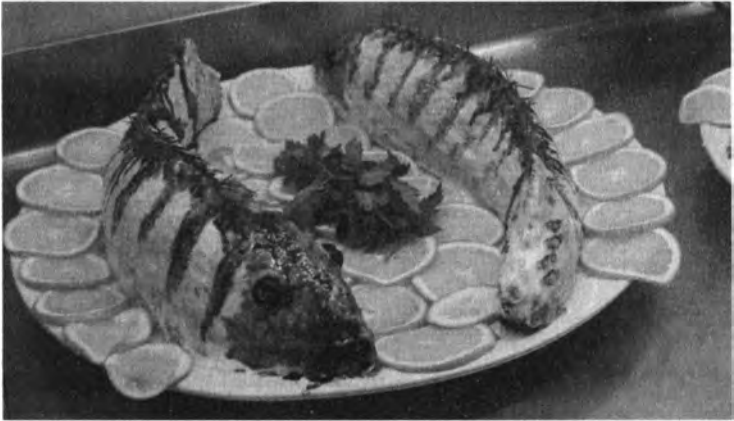
Metinde yiyeceklerin bölgesel özelliklerine de dikkat çekilmiş, Parth usulü tavuk, oğlak ya da kuzu tarifleri, Numidia usulü tavuk, Liburnia yağı, Cumae çömleği gibi besin maddeleri ve yardımcı öğeler geldikleri bölgelere göre isimlendirilmiştir. Parth usulü tavuk karabiber, yabani kereviz, az miktarda kereviye otu, *liquamen* ve beyaz şarapla hazırlanan sosun içinde pişirilir. Numidia tavuğu (Bkz. Resim 9) ise önce haşlanır, *silphium* ve biberle tatlandırıldıktan sonra kızartılır. Sosu için biber, kimyon, kereviz tohumu, *silphium* kökü, sedef

²²⁴ *Hydrogarum* tarifleri için bkz. Apic. Coq. II. 2. 2, 5.

otu, hurma, çam fıstığı dövüldükten sonra sirke, bal ve *liquamen*le birlikte koyulaşana kadar pişirilir ve sıcakken tavuğun üzerine dökülür.²²⁵

Apicius'un tarifleri arasında domuz eti, beyin, çiğ yumurta, çam fıstığı ile doldurulduktan sonra biber, *silphium*, *liquamen* zencefil gibi baharatlarla kaplanan domuz içkembesi et, baharat ve sakatat grubunun bir arada sunulması bakımından ilgi çekicidir. Tarifler arasında bu tür karışımların sıkça yer aldığı görülmektedir, anlaşılan yazar; et ve sakatat türlerini birleştirip doğunun aromatik baharatlarıyla çeşnilendirmeyi seviyor ve bu tür tariflere sıkça başvuruyordu.²²⁶

Eserin deniz ürünlerine ayrılmış olan dokuzuncu kitabında *salsum sine salso* ismiyle yer alan tarif, malzeme listesinde deniz ürünü olmayan bir balık yemeğine aittir.²²⁷ Yemeği hazırlamak kolaydır, ancak el mahareti ister, Apicius tarifi kısaca verir; "...tavşan, oğlak, kuzu ya da tavuk ciğerini pişirin, yağ, biber ve *liquamen* ya da tuz ekleyin, derseniz balık şekli verin". (Bkz. Resim 10)



Resim 10: Salsum sine salso adlı yemeğin modern bir uyarlaması.

²²⁵ Parth usulü tavuk tarifi için bkz. Apic. Coq. VI. 8. 3; Numidia usulü tavuk için bkz. VI. 8. 5.

²²⁶ Doldurulmuş domuz içkembesi için bkz. Apic. Coq. VII. 7. 1; Apicius'un sakatat tarifleri için bkz. Apic. Coq. VII. 7. 1-10.

²²⁷ Apic. Coq. IX. 10. 10. Tarifte çeşitli baharatlar ve *liquamen*le çeşnilendirilen ciğerler balık şeklinde hazırlanmıştır.

Arkhestratos'un eserinde rastladığımız yemekler ve pişirme yöntemleri Akdeniz dünyasına ait yemekleri temsil ederken Apicius'a atfedilen kitapta yer alan tarifler değişime uğramış ve Akdenizlilikten çok doğulu unsurlar taşımaya başlamıştır.²²⁸ Özellikle bol baharatlı ve soslu olarak hazırlanan yemekler Roma ve Akdeniz dünyasında yenidirler. Bu yüzden Stoacı filozof Seneca, Apicius'u ve onun temsil ettiği aşırı savurgan yemek yeme alışkanlıklarını eleştirmiştir.²²⁹ Klasik bir Antik Çağ yemeğinde üç veya dört baharat ya da ot kullanılırken Apicius'un yemeklerinde on baharat bulunabiliyordu.²³⁰

Eserin onuncu kitabında deniz ürünleri için hazırlanan 35 farklı sos tarifi yer alır. Malzeme olarak genellikle (kara) biber, nane, kimyon, kişniş tohumu, kereviz tohumu, bal, sirke, Suriye sumacı, kuru ayva, soğan, yumurta sarısı, kuru üzüm şarabı gibi malzemeler tercih edilmiştir.²³¹ Ayrıca şarap, şarabın kaynatılmasıyla elde edilen bir tür şurup ve çeşitli aroma vericilerle tatlandırılmıştır. Apicius deniz kirpisi için üç ayrı sos önerisi verir temel olarak zeytinyağı, biber, *liquamen*, yumurta, nane vb. baharatların birlikte kaynatılarak koyulaştırılmasıyla elde edilir. Küçük tuna balıkları için ise biber, kereviz, kereviz tohumu, nane, sedef otu, hurma, bal, sirke, şarap ve zeytinyağı kullanır.²³² Yazar neredeyse her yemek için bir sos önerisi yapar ve çoğunlukla aynı malzemeleri kullanır ancak küçük bir farklılıkla bir sosu bir yerden başka bir yere taşımayı iyi bilir. Onun sosları Antik Çağ yemek alışkanlıkları ve damak tadı tercihlerinin vardıgı üst noktaları açıklamak açısından önem taşır.

De re Coquinaria bir yemek kitabı olarak kendisinden bekleneni fazlasıyla yerine getirmiş gibi görünüyor, ancak Romalılar gastronomi konusunu başka türlerin içinde gizli tema veya ikinci plan olarak işlemeye devam ettiler. Latin romanı bu iş için en uygun ortamı oluşturmuş gibi görünüyor. Petro-

²²⁸ Garnsey 1999, 15 vd.; ayrıca bkz. Bober 2003, 169-171.

²²⁹ Sen. *Helv.* X; *Ep.* 95. 42.

²³⁰ Dalby & Grainger 2001, 11.

²³¹ Apic. *Coq.* X. 1. 1-7.

²³² Apic. *Coq.* IX. 8. 1.

nius'un *Satyricon* adlı eseri içerdiği yemek sahneleri ve zengin anlatım biçimiyle ilgi çekici bir örnektir. Apicius gibi Petronius'un hayat öyküsü de tartışmalıdır. İmparator Nero Dönemi'nde yaşadığı ve onun sarayında şölenler düzenlemesinde yardımcı olduğu ve adı 65 yılındaki Piso tertibine karıştığı için intihara zorlanarak öldüğü genel olarak kabul edilir.²³³ Eserinden 14. Kitap kısmen, 15. ve 16. kitaplar da büyük çoğunlukla günümüze ulaşmıştır. 15. kitapta 26-78. paragraflar arasında zengin bir azatlı olan Trimalchio'nun düzenlediği akşam yemeği konu edinilmiştir.²³⁴

Trimalchio konuklarını hamamda karşılar, onlara eğlenceler düzenler ve soğuk sularla yıkattığı ayaklarına bakım yaptırır.²³⁵ Metin boyunca konuklara sunulan Korinthos sığırları, kakırcalar, içi ardış kuşlarıyla doldurulmuş domuzlar, çeşitli kokulu ve dolgulu ekmekler anlatılır. Trimalchio ihtiyacını gümüş bir leğende giderir, dişlerini gümüş bir kürdanla temizler. Konukların her birine yiyebileceğinden fazla yemek sunulur, içecek olarak 100 yıllık Falernum şarabı ikram edilir.²³⁶ Ballı pastalar, bezelye ve bakla, kemiğinden sıyrılmış tavuk eti, salyangoz, pancar, fındık, elma hatta ayı eti bile konuklara sunulanlar arasında yer almaktadır.²³⁷ Trimalchio'nun sunduğu yemekler ve görsellik hakkında daha çok şey söylenebilir, ancak önemli olan onun yemeklerinin gerçekten çok hayal gücünü yansıtıyor olmasıdır. Araştırmacılar romandaki Trimalchio'nun Nero ile özdeşleştirilmiş olduğunu söyler. İmparatorun sarayında düzenlediği şölenler Trimalchio'nunkinden geri kalmaz.²³⁸ *Satyricon*'da anlatım abartılıdır, metnin bütünü zevk, safahat ve cinsellik temasıyla örülüdür. Dönemin modası olan şölen düzeni ve gümüş eşyalar, ithal lüks yiyecekler metin boyunca serpiştirilmiş olarak bulunur.

Kronolojik sıralamaya göre Latin romanının ikinci önemli

²³³ Courtney 2003, 5-7.

²³⁴ Özaktürk 2003, 7-13.

²³⁵ Petron. *Sat.* 27-9.

²³⁶ Petron. *Sat.* 31-44.

²³⁷ Petron. *Sat.* 66.

²³⁸ İmparator Nero'nun şölenleri hakkında bkz. Güveloğlu 2014b, 134.

temsilcisi Lucius Apuleius M.S. ilk yüzyılın birinci çeyreğinde Madaurus'ta dünyaya gelmiş, ilk eğitimini burada aldıktan sonra öğrenimini Kartaca ve Atina'da sürdürmüş, sonunda Roma'ya yerleşmiştir.²³⁹ Yazarın *Metamorphoses* (*Başkalaşım* / *Altın Eşek*) adlı romanı 19. yüzyılın son çeyreğinde dünyaya gelen Franz Kafka'nın *Başkalaşım* adlı romanına da fikir sahipliği yapmış gibi görünüyor. Apuleius'un romanında yanlış bir büyü sonucunda eşeğe dönüşen Lucius adlı kahramanın yeniden eski formuna kavuşana kadar başından geçen sıra dışı olaylar anlatılıyor. Lucius eşek formunda iken talihsiz bir şekilde hırsızların eline geçer, pazarlarda satılır, kaçakçılar, rahipler, köylüler, askerler arasında elden ele geçer, yaşamlarına tanık olduğu insanların davranışlarını dışarıdan görme, kendince bu davranışlardan hangisinin iyi, hangisinin kötü olduğunu değerlendirme şansını da bu sırada bulur. Başından geçen maceraların yanı sıra ikinci yüzyıl Romalılarının gündelik yaşantıları hakkında eşsiz bilgiler sunar. Biz konumuz itibarıyla bunlar arasından yemek ve yemek kültürüyle ilgili olanlarını aktarmakla yetineceğiz.

İlk olarak olayların baş kahramanı Lucius'un beslenme ve lezzet alışkanlıklarına göz atmak yerinde olacaktır. Kahramanımız varlıklı bir ailenin genç oğlu olarak yaşama ve öğrenmeye karşı olan merakı ile büyüye karşı dizginlenemez ilgisinden dolayı Thebai kentine gider, buradaki ilk günlerinde bir eşeğe dönüşmeden önce evinde konuk olarak kaldığı Milo'nun sunduğu tatsız yemeklere karşı olan tutumu çok nettir, başka bir sahnede konuk olduğu evde aç kalmaktan korktuğu için kendisine pazardan balık satın alır, annesinin Thebai'de yaşayan arkadaşı Byrrhena'nın evindeki şölende lezzetli yiyeceklerle, eski şaraplara karşı ilgi duyduğu görülür.²⁴⁰ Onun bu alışkanlıkları yaşının ve ait olduğu sosyal sınıfın bir gereği olarak düşünülebilir. Ancak hayatı kısa bir süre içinde değişecektir. Konuk olduğu evin beslemesi ve Lucius'un sevgilisi Photis evin hanımının büyü sırlarını meraklı konuklarına açık eder. Aradığı fırsatı yakaladığını düşünen Lucius kendi göz-

²³⁹ Dürüşken 2006, 9-10.

²⁴⁰ Apul. Met. I. 24, 26; II. 11.

leriyle gördüğü büyüü uygulayıp baykuşa dönüşmek için gerekli merhemden vücuduna yeterince sürünce istediği forma değil de eşeğe dönüştüğünü görür, çünkü sevgilisi ona yanlış kavanozu uzatıvermiştir. Ancak bu durumun telafisi çok kolaydır sabah şafak vaktinde gül yapraklarını çiğneyip yutarsa tekrar eski formuna kavuşacaktır.²⁴¹

Ne var ki kötü talihi Lucius'u yalnız bırakmaz. Daha sabah olmadan evi haydutlar basar ve bir sürü varlıkla beraber eşek formundaki Lucius'u da kaçıırırlar. Haydutların eylemleri sırasında sıkça dayak yemiş olan Lucius kimliğinin ulu orta açığa çıkmasından korktuğu için sabahın ilk ışıklarında eline geçen fırsatı değerlendirmekten ve karşısına çıkan gülleri yemekten vazgeçer, çünkü onca hengamenin ortasında insana dönüşürse haydutların onu büyücülükle suçlayıp öldürmesinden korkar. Yaşamına bir eşek olarak ve haydutlar için yük taşıyarak devam eder. Ancak daha yeni formuna alışamadığından önüne konan samanları yemek istemez, haydutların mağarasının yanındaki bostana dalıp taze sebzelerden, ya da haydutların yemeğinden arta kalan ekmeklerden yemeyi tercih eder, aynı zamanda insan Luciusken birkaç dilimle yetinen kahramanımız eşek Lucius olunca üç sepet dolusu ekmeği mideye indiririverir.²⁴² Ancak öykünün ilerleyen kısımlarında kahramanımız insanlıktan uzaklaşmanın belirtisi olarak zaman zaman arpa ve saman yemeye başlar.

Eşek Lucius çeşitli badireler atlattıktan sonra sonunda zengin bir efendiye satılır, bu evin köleleri arasında biri tatlı çörekler, ekmekler yapan fırıncı, diğeri de güzel yemekler pişiren aşçı iki kardeşle birlikte kalmaya başlar. Kardeşler akşam olunca odalarına kendi hazırladıkları ekmekler ve yemeklerle dönerler, uzun zamandır bir eşek gibi beslenen Lucius bu güzel yiyecekler karşısında kendini tutamaz ve onlardan aşırıma başlar, ekmekler, pastalar, tatlılar, etler derken kardeşler yiyeceklerin her geçen gün azaldığını fark edip kavgaya tutuşurlar, sonunda kapının deliğinden gözleyerek bunun Lucius'un işi olduğunu görüp çok şaşırırlar.²⁴³ Olup

²⁴¹ Apul. Met. III. 25.

²⁴² Apul. Met. IV. 1; 22.

²⁴³ Apul. Met. X. 13-15.

biteni efendilerine anlatınca iş iyice çığırından çıkar, çünkü efendi konuklarına gösteri yapmak için onu kendi sofrasında ağırlar, türlü etler, çeşitli soslara batırılmış balıklar sunulan eşek Lucius hepsini afiyetle yer, altın kupalardan şarap içer.²⁴⁴ Öyküde Lucius'un karıştığı başka bir yemek eylemi bulunmaz, yalnız son olarak Tanrıça İsis'in geçit töreninde kendisini eski insan formuna kavuşturacak güllerden çiğner.²⁴⁵ İnsan formuna yeniden kavuştuktan sonra İsis kültüne kabul edilir, rahipler ona tanrıçaya layık bir hizmetkar olabilmesi için on gün boyunca yeme-içme duygusunu kontrol etmesini, etten ve şaraptan uzak durmasını öğütlerler.²⁴⁶

Öyküde beslenme alışkanlıklarını insan olanla olmayanı çok net çizgilerle ayırdığı açıkça görülüyor. İnsanken yemek seçen ve boğazına düşkün olan genç eşek formuna bürününce bu yeni formun alışkanlıklarına çabucak uyum sağlayamaz ve insani besinleri arzular, ancak yeni formuyla uyum içinde iken arpa ve saman gibi şeyler tüketir. Yeniden insan formuna kavuşmadan önce ise tekrar insanların yediği yemeklerden yiyip onlar gibi şarap içmeye başlar. Yazar arpa ve saman yiyen bir eşeği yeniden insan formuna dönüştürmeden önce onu yeniden insanlar gibi beslenir hale getirmiştir.

Romanda ikinci olarak eşek Lucius'u kaçıarak ona türlü işkenceler eşliğinde yük taşıtan haydutların yemek alışkanlıklarına değinmek yerinde olacaktır. Karanlıkta silahlı haydutların saldırısına uğrayarak soyulmak 2. yüzyıl Roma'sında işten bile değildi. Apuleius da bu temayı görmezden gelmedi ve eşek Lucius ilk olarak bu kötü niyetli adamların eline düştü. Lucius bin bir zorlukla tepeleri aşarak ulaştıkları mağaralarında hiç de beklemediği bir şekilde soyguncuları hazır bekleyen yemeklerle karşılaştı. Mağarada onları beklemekte olan yaşlı bir kadın haydutlar için etler, ekmekler pişirmiş, kupaları ağzına kadar şarapla doldurmuş hazır beklemektedir. Azgın adamlar hemencecik bu yemeklere girişir ve bolca yerler. Yazar Romalıların alışık olduğu gibi sedirlere uzanarak ye-

²⁴⁴ Apul. Met. X. 16.

²⁴⁵ Apul. Met. XI. 13.

²⁴⁶ Apul. Met. XI. 23.

diklerinden ve şakalaştıklarından söz eder, bu yukarıda bahsettiğimiz sıradan bir Romalı şöleninden farksız bir akşam yemeğidir. Onlar daha sonraki soygunlardan döndüklerinde de hep yemeği hazır bulurlar.

Haydutlar bir kez soygun sırasında ayı eti yemek durumunda kalırlar, onun dışındaki normal yaşantılarında ekmeklerini bu yaşlı kadın hazırlar.²⁴⁷ Ancak onun elinden yedikleri son yemeğin öyküsü sıra dışı özelliktedir. Haydutlar günün birinde ailesinden fidiye koparmak için Charite adlı genç ve soylu bir genç kızı düğünü sırasında kaçırıp mağaralarına getirirler. Başlarda bu kıza iyi davranmakta iseler de asıl amaçları yüklü bir fidiye elde etmektir. Haydutlar başka soygunlar yapmak için mağaradan ayrıldıklarında yaşlı kadın bu kıza öğütler verir, Physce ile Cupidio öyküsünü anlatır. Ancak kızın aklı ne yapıp ne edip oradan kurtulmaktadır. Bu düşüncede yalnız değildir, bir önceki akşam haydutlar Lucius'u uçurumdan atıp ondan kurtulmak konusunda hemfikir kaldıklarından kaçma girişimini başlatan o olur. Charite de eline geçen bu fırsatı değerlendirip kaçmakta olan Lucius'un sırtına atlar, yaşlı kadın onlara engel olmaya çalışsa da başarılı olamaz, yerlerde sürünür, Lucius'un tekmelerini yer fakat onları durduramaz. İki kafadar mağaradan uzaklaşmayı başarsalar da haydutlar onları yol kenarında yakalayıp geri getirirler. Her zaman olduğu gibi döndüklerinde bol et ve ekmekten oluşan yemekleri hazırdır, hemen oturup yemeye başlarlar, ancak daha önce yaşlı kadının cesedini uçurumdan atmak zorunda kalırlar. Çünkü kadın tutsağı ve eşeği elden kaçırdığı için haydutların kendisine yapmadığını bırakmayacaklarının farkındadır. Yine de her zamanki gibi görevini yerine getirmiş, yemeği hazırlamış ve sonra kendisini bir iple asarak hayatına son vermiştir.

Haydutlar bundan sonra bir kez daha hazır bir yemeğe konarlar. Daha önceki soygunları sırasında birçok yiğit yol-

²⁴⁷ Soyguncular ayıların yer aldığı bir gladyatör gösterisi düzenlemek isteyen varlıklı Demochares'in evine sızabilmek için irice bir ayının postunu soyup aralarından birini ayı kılığına sokmuş, ayının etini de yemişlerdi. Onlarla birlikte yoksul halkın da sokakta başıboş gezen ayıları avlayarak yedikleri görülür. Bkz. Apul. Met. IV. 14.

daşlarını kaybetmiş olduklarından aralarına yeni arkadaşlar katmak niyetindedirler. Böylece kendi arkadaşlarından birinin soygundan dönerken yanında getirdiği iri yarı ve cesur adamı aralarına alır ve onu lider seçerler. Haemus adındaki bu yiğit öncelikle tanrılara kurban sunup soyguna öyle çıkmanın doğru olacağını söyler, yanına aldığı birkaç kişiyle şehre inip kurbanlık hayvanlar ve şarapla döner, yemek hazırlanıp şaraplar içilirken hep o hizmet eder, arkadaşlarının boşalan kadehlerini saf şarapla doldurup durur. Ancak işin içinde başka bir hesap vardır. O, Trakyalı Haemus değil Charrite'nin nişanlısı Tlepolemus'tur. Haydutları şarapla sarhoş edip zincire vurur, böylece kolayca kondukları bu bedava ziyafet yedikleri son yemek olur.²⁴⁸ Yasa dışı işlerle uğraşan bu adamlar her zaman kolay yemeğe konma alışkanlığı içindedirler, yemeklerini ya yaşlı kadın hazırlar ya da Trakyalı haydut sandıkları Tlepolemus, kendi başlarına kaldıklarında ise yedikleri ayı etinden başkası değildir.

Latin romanı yemeği hep lüks ve bolluk içinde bulur. Yemeğin hazırlanması ve malzeme satın almayla ilgilenmez, göze lezzetten önce sofra takımlarının ihtişamı çarpar. Ana karakterler kıtlık çekmez, ama yemeğin nereden geldiği de uzun uzadıya açıklanmaz.

4.c. Pastoral Yazın ve Beslenme

Daha önce incelediğimiz gastronomi içerikli yazıların birçoğu şehirlerde yaşayan varlıklı kesimin yaşamından ve damak tadı alışkanlıklarından söz etmekteydi, bu nedenle farklı edebiyat türlerinde olsa da kırsal yaşamı ve onun öğretilerini konu edinen yazıların bir arada incelenmesi yoksul Latin çiftçisinin beslenme ve damak tadı alışkanlıklarına kısmen de olsa ışık tutacaktır. Konuya ilişkin yazıları edebi türlere göre değil, kronolojiye göre ayırmak hem Romalıların geçirdiği değişimi ortaya koymaya yardımcı olacak, hem de konunun daha anlaşılır olmasını sağlayacaktır, bu nedenle aşağıda nesir ile destan, ya da komedi ile şiir tarzında eserleri bir arada, ancak kronolojiye uygun olarak sıralamaya çalıştım.

²⁴⁸ Apul. Met. VII. 11.

*Mos maiorum*²⁴⁹ fikrinin savunucusu, Hellen kültürünün ve lüks yaşam tarzının Roma'ya girmesine sonuna kadar karşı çıkmış ve Kartaca'ya karşı yıkıcı bir savaş yapılması gerektiğini ısrarla dile getirmiş²⁵⁰ Romalı devlet adamı Marcus Porcius Cato (M.Ö. 234 - 149) *De Agricultura* adlı eserinde aslen çiftlik yönetimi üzerinde dursa da zaman zaman pastoral yemek tariflerine de yer vermişti.²⁵¹ *De Agricultura*'da çeşitli yemek tariflerinden çok yiyecek maddelerini korumaya yönelik saklama önerileri dile getirilmiştir. Tariflerden birinde yeşil zeytinleri daha uzun süre saklamak için çekirdeklerinin çıkarılıp doğrandıktan sonra yağ, sirke, kişniş, kimyon, rezene, sedef otu ve naneyle birlikte bir toprak kaba konması tavsiye edilir.²⁵² Yazar üzüm suyunu bir yıl boyunca taze saklamak için onu bir *amphoraya* koyarak toprak altında otuz gün bekletmek gerektiğini söyler.²⁵³

Cato'nun tarifleri malzeme ölçülerini de içermesi bakımından önem taşımaktadır. Bir çeşit peynirli ekmek olan *Libum*un tarifi Cato tarafından şöyle verilmiştir.

"Libum şöyle yapılmalı; Havanda güzelce dövülerek ezilmiş 2 pound (yk. 900 gr)²⁵⁴ peynir, içine 450 gr, daha hafif olsun isterseniz 225 gr ekmeklik buğday unu katın ve peynirle iyice karıştırın. Bundan bir sommun yapın, altına yaprak koyun, kızgın ateşte, toprak kapak altında yavaş yavaş pişirin".²⁵⁵

Cato eserinde un, irmik, peynir ve bal karışımından yapılan bir tür tatlı-ekmek olarak tarif edebileceğimiz *placentanun* tarifini de verir.²⁵⁶ Her iki tarifi de hacim olarak oldukça bü-

²⁴⁹ Atalarının kültürü / Bizimkilerin gelenekleri anlamında Latince bir kelime.

²⁵⁰ Plu. *Cato* XXVI. 1-3; XVII. 1.

²⁵¹ Kierdorf 2003, 21.

²⁵² *Cato Agr.* CXIX.

²⁵³ *Cato Agr.* CXX; Güney İtalya'nın tarım ürünleri ve Cato'nun önerdiği saklama yöntemleri hakkında bkz. Dalby 2000, 60-61.

²⁵⁴ Cato'ya ait tariflerdeki ölçü birimleri Hooper ve Ash'in Loeb Classical Library Serisindeki *On Agricultura*'sından alınmıştır. Çeviride pound biriminde verilen ölçüler okuma kolaylığı sağlamak açısından gr. birimine çevrilerrek kullanılmıştır.

²⁵⁵ *Cato Agr.* LXXV.

²⁵⁶ *Cato Agr.* LXXVI.

yük oldukları görülmektedir. Ancak bu tür peynirli ekmeklerin kalabalık dinsel ayinler sırasında tüketildiği göz önünde tutulursa ekmeğin neden bu kadar büyük boyutlarda yapıldığı daha anlaşılır olacaktır.

Cato'ya ait ilgi çekici tariflerden biri de *globi* adlı tatlı tarifidir. Peynir ve irmik karışımlarının yuvarlak toplar halinde kızgın yağda kızartılıp bala bulanarak servis edildiği bu tatlı, görünüş olarak günümüz Türkiye'sindeki ballı lokma tatlısını, tat olarak da peynir tatlısını andırmaktadır. Örneklerden Cato'nun incelikli ve çeşitli yemek tarifleri peşinden koşmadığı, daha ziyade gündelik hayatta işine yarayacak, hazırlanması kolay ve sıradan yiyecekleri kaydetmeyi tercih ettiği anlaşılmaktadır. Pastoral yaşam tarzını öven Cato²⁵⁷ yeme-içme konusunda da bu tercihinin sürdürmüştür. Çiftçilik üzerine kitap yazan bir başka Romalı olan Columella da Cato'nunkilere benzer peynirli ve unlu tarifler vermiştir.²⁵⁸ Bu iki yazarın Roma'nın kırsal damak tadı temsilcisi oldukları ve halka yönelik tarifleri kaydettikleri söylenebilir.

Yukarıdaki ikilinin yazdıklarına en önemli destek imparatorluk dönemi yazarlarından Gaius Plinius Secundus'tan gelmektedir. Plinius'un kaleme aldığı *Naturalis Historia* adlı 37 kitaplık eser Antik Çağ'da bilinen birçok bilim alanlarına ilişkin eşsiz bilgiler sunar.²⁵⁹ Plinius besinler hakkında çok yönlü bilgiler sunar, örneğin Roma'da koyun ve keçi yetiştiriciliğine dair bilgiler verdikten sonra keçi ciğerinin gece körlüğüne iyi geldiğini ekler.²⁶⁰ Yazara göre Romalıların besleyip tükettiği yiyecekler arasında salyangozlar, tavus kuşları, beç tavuğu ve daha birçokları yer alır.²⁶¹ Kitapta şeftali, elma, fıstık ve vişne gibi meyvelerin Roma'ya getirilişi ve tüketimi hakkında bilgilere de yer verilir.²⁶² Yazar, Apicius'un dubar

²⁵⁷ Plu. *Cato* IV. 1 vd.

²⁵⁸ Columella XII. 59. 1- 2.

²⁵⁹ Erım 1987, 202.

²⁶⁰ Plin. *H.N.* VIII. LXXVI. 204.

²⁶¹ Salyangoz için bkz. Plin. *H.N.* IX. LXXXII. 174; Plinius Roma'da masasına tavus kuşu koyan ilk kişinin Hortensius olduğunu söyler bkz. X. XXII. 45.

²⁶² Plinius Şeftali ağacının Roma'ya Pers ülkesinden getirildiğini söyler bkz. XV. XIII. 45; elma çeşitleri için bkz. 47.

balığını *garum* sosu içinde boğup öldürerek balığa ayrı bir lezzet kattığını söyler, yine ona göre flamingo dili yeme alışkanlığı da Apicius ile başlamıştır. Kendisi kırsal basit yemekleri tercih ederken ilk kez Cato'nun consullük yaptığı dönemde Romalı zenginlerden birinin bütün bir yaban domuzunu pişirip servis ettiğinden²⁶³ söz ederek kendinden önceki damak tadı düşkünleri hakkında bilgi vermekten geri durmamıştır.²⁶⁴ Bir doğa tarihçisi olarak birçok hayvan ve bitkinin kökeni ve kullanım biçimi hakkında bilgilere, yemekler, et çeşitleri ve şaraplar hakkında detaylı anlatımlara yer verir, ancak onun eseri yemek ve lezzet konularını önem sırasında ikinci, belki de üçüncü olarak ele aldığından toplumun genel alışkanlıklarını yansıtmaktan ve yönlendirmekten uzaktır.

Roma'da yazılarında tarımsal yaşam biçimini eni-konu inceleyen yazarların başında Augustus Dönemi şairi Publius Vergilius Maro (M.Ö. 70-19) gelir. Vergilius hububat ekiminden ağaç yetiştirmeciliğine, hayvancılıktan arıcılığa kadar geniş bir yelpazeyi konu edinen *Georgica* (*Çiftçilik Sanatı Üzerine*) adlı dört kitaplık bir eser kaleme almıştı. Eserinde toprağın nasıl işleneceği, ağaçların farklı toprak ve hava çeşitlerine göre nasıl ekilip dikileceği, hayvanların üremesi ve bakımı, arıların doğası ve bakımı, balın nasıl toplanacağı gibi kırsal yaşama ve çiftçiliğe dair dönemin bilgileri bulunmaktadır. Kitabın Türkçe çevirisinin Sunuş bölümünde Ç. Dürüşken Vergilius'un daha önce Hesiodos tarafından kaleme alınan *Opera et Dei* (*İşler ve Günler*) adlı didaktik şiirinden, Soli doğumlu Makedonyalı şair Aratus'un gökbilimi üzerine gözlemlerini kaleme aldığı *Phainomena* (*Gökyüzü Üzerine*), Lucretius'un *De Rerum Natura* (*Evrenin Yapısı*) ve Kolophonlu Nikandros'un *Georgica* (*Kırsal Yaşam Üzerine*) adlı eserlerinden esinlendiğini yazar.²⁶⁵

Şairin kendisi yaşamını gençlik yıllarına kadar toprağa bağlı bir köylü olarak sürdürdüğünden Roma köylüsünün sı-

²⁶³ Plin. *H.N.* VIII. LXXVIII. 210.

²⁶⁴ Dubar balığını *garum* sosunda boğarak bu sosun henüz canlı iken balığın içine dolmasını sağlıyordu bkz. Plin. *H.N.* IX. 66; flamingo dili hakkında bkz. XIX. 133.

²⁶⁵ Dürüşken 2006, XI.

kıntılarını, sevinçlerini görüp eserine güzelce yansıtmıştır. Savaşlara ve lüks yemek alışkanlıklarına karşı açık bir karşı koyma vardır eserde, bu duygusunu; "...Kimi saldırır kentlere yok etmek niyetiyle, o zavallı ocaklara, mücevher işli kadehlerden içmek, erguvan renkli döşeklerde uyumak için. İsraf ediyor parasını, gömülü hazinenin üstünde yatıyor."²⁶⁶ dizeleriyle açık eder. Pahalı mutfak takımları ile süslü örtüler, döşekler Hellenlerden gelen şölen alışkanlıkları arasında görülüyordu ve Vergilius Romalıların bu alışkanlıklardan uzaklaşarak eski Sabin köylüleri gibi toprağa dayalı bir yaşam sürmelerini tavsiye ediyordu. Toprağı işleyen çiftçi mutlu olmalıydı çünkü istediği her şeyi elde etmek için yapması gereken tek şey çalışmaktı. Şair çiftçinin emeğine karşılık kazançlarını aşağıdaki dizelerle açıklar;

*"Çiftçi ise kıvrık sabanıyla toprağını yarmış:
Topraktan gelir bir yıllık emeği,
Topraktan gelir yurdunun, küçük torunlarının yiyeceği
Topraktan gelir sığır sürülerinin, vefakar düvelerin besini.
Nefes alacak vakit hiç yok, mevsimler meyvelerle dolup taşacak daha.
Sürüler yavrulayacak, Ceres'in demet demet başaklarıyla sarsılacak,
Saban izlerine bereket yağacak, ambarlar kazanç kaynayacak!"²⁶⁷*

Vergilius ile çağdaş sayılabilecek yazarlardan bir tanesi de çoban türküleri ve kırsal yaşam şiirleriyle bilinen Quintus Horatius Flaccus'tur. Horatius'un *iambus*, lirik şiir, mektup, satura ve diğer türlerdeki eserlerinde işlediği ana konu pastoral yaşamdır. Yazar çağdaşı Vergilius gibi köy yaşantısına alışık olduğundan eserlerinde bir gerçekçilik duygusu uyandırır.

Mektuplarından birinde dostu Torquatus'u yemeğe davet eder. Onun sofrası 1. yüzyılda görmeye alışık olduğumuz zengin ve kalabalık davetler gibi değildir. Dostuna küçük se-dirlere uzanıp Minturnae bataklığı ile Sinuessa yöresindeki *petrinum* üzümünden yapılmış şarapla birlikte sıradan tabaklarda türlü sebze yemekleri yiyeceklerini bildirir, daha iyi bir

²⁶⁶ Verg. Georg. II. 504-8.

²⁶⁷ Verg. Georg. II. 512-19.

şarap istiyorsa kendisinin getirmesi gerektiğini söyler. Masa örtüleri ile sofraya takımları tertemiz olacaktır, ancak en önemlisi davete çağrılacak kişilerdir, dostça sohbet edebilecekleri birkaç isimden söz eder ve kalabalığın kendilerini rahatsız edeceğini, belki de yemekte konuşulanların başka ortamlarda açık edileceğini söyler.²⁶⁸

Fazla yemekten her zaman kaçınmıştır, böyle bir alışkanlığa sahip olanları da;

“Mutlu yaşamak eğer, iyi yemek demekse gün ışıdı bak, balık avlayalım, ava çıkalım... Sonra ne yapmamız ne yapmamamız gerektiğini unutarak, tok karnına, daha yemeği hazmetmeden, hamama dalalım. İthakeli Ulixes’in yasakladığı zevkleri,²⁶⁹ yurtlarına yeğ tutan arkadaşları gibi yapalım ki kötü bir notu hak edelim.”

diyerek eleştirir.²⁷⁰

Horatius *Saturalarında* da sıra dışı yemek alışkanlıklarını eleştirmekten, zaman zaman da alay etmekten geri durmamıştır.²⁷¹ Kendisinin incelikli damak zevkine sahip olduğunu düşünen Catius ile karşılıklı diyalogunda üstü örtülü bir alay söz konusudur.²⁷² Catius ile karşılaşan Horatius onu selamlar ve oldukça önemli şeyleri düşünmekte olduğunu öğrenir. Catius o sırada aklından geçirdiği şeylerin Pythagoras, Sokrates, Platon gibi düşünürlerin fikirlerini bastırarak şeyler olduğunu söyler ve kendisine sorulunca akıl hocasından öğrendiği şeyleri bir bir sıralar; ona göre uzun biçimli yumurtaların akı yuvarlak olanlarından daha lezzetliymiş ve bu yüzden tercih edilmeli imiş. Kent yöresinde yetişen lahanalar tatsız, kırsalda yetişenler ise daha lezzetli olurmuş, ancak sebzelerin çok sulanması iyi olmazmış. Aniden çıkagelen misafirine lezzetli ve yumuşak bir tavuk pişirmek isteyen kişi tavuğu diri

²⁶⁸ Hor. *Epist.* I. 5. 1-23.

²⁶⁹ Odysseus'un arkadaşları Güneş tanrının sığırlarıyla ziyafet çektikleri için eve dönüşten mahrum kalmışlardı, burada onların talihsizliklerine gönderme yapılıyor.

²⁷⁰ Hor. *Epist.* I. 6. 55-60.

²⁷¹ Gowers 1993, 109 vd.

²⁷² Uzel 1994, 196.

diri Falernum şarabına yatırmalıymış. En iyi ballı şarap yumuşak şaraplarla hazırlanmış, bu yüzden Falernum şarabına bal katan Aufidius büyük bir hatadaymış. İnce çeşnicilik bilimini öğrenmeyen kişinin yemek sanatını bilmesine imkan yokmuş,²⁷³ pastalar, şaraplar, salçalar hakkında bir dünya bilgisi ve daha niceleri. Catius'un son derece önemli saydığı bu fikirlerle karşı Horatius cevap olarak bu nadide fikirlerin sahibini birinci elden tanımanın büyük bir üstünlük olduğunu, onun yüzündeki ifadeyi görmenin ayrı bir zevk vereceğini alaycı bir şekilde söyler.²⁷⁴

Horatius Maecenas için yazdığı *iambus* ölçüsündeki bir şiirinde yediği sarımsaklı bir yemekten dolayı alaycı bir şekilde şikayetçi olur.²⁷⁵ Başka şiirlerinde de kimi zaman kutlama yapmak için içmeye başlar, kimi zaman da azar azar yemeklerinden yer. İç savaşların sonlanmasını kutlamak için yazdığı lirik şiirlerden birinde asker sınıfına seslenerek önce Iuppitere şölen borcunu ödeyip hayatın tadını çıkarmayı, kadehleri Mascium şarabıyla doldurup kokulu yağların verdiği rahatlığın tadına varmayı önerir.²⁷⁶

Kırsal temalar içersin ya da içermesin Latin şiiri de beslenme ve damak tadı konularıyla ilgili söyleyecek çok şey sahiptir. Roma'nın sürgün şairi Publius Ovidius Naso (M.Ö. 43-M.S. 17) *Ars Amatoria* (*Aşk Sanatı*) adlı üç kitaplık didaktik şiirinde genç erkek ve kızlara aşkı nasıl elde edip ondan nasıl en fazla hazzı yakalayacaklarını anlatır. İlk kitapta erkeklere öğütler verir ve şölenlerde çoğu kere aşkın kendilerini beklediğini, kendini şarabın sarhoşluğuna kaptırmayanların ondan öte zevkler bulabileceğini, ölçülü yiyip içmenin kişiye avantaj sağlayacağını söyler.²⁷⁷ Daha sonra ortak yiyeceği paylaşmanın ve aynı kadehten içmenin vereceği hazdan söz eder.²⁷⁸ Genç erkekler sevgiliyi elde tutmak için de çaba sarf etmelidir, güzel sözler, ilgi, her zaman yanında olmak gibi şeylerin

²⁷³ Hor. *Sat.* II. 4. 10-30.

²⁷⁴ Hor. *Sat.* II. 4. 85-90.

²⁷⁵ Hor. *Epod.* III; açıklamalar bkz. Uzel 1994, 46.

²⁷⁶ Hor. *Carm.* II. 7. 10-20.

²⁷⁷ Ovid. *Ars.* I. 228-35.

²⁷⁸ Ovid. *Ars.* I. 575-80.

yanı sıra ona inceliğini gösterebileceğin şekilde üzüm, ardıc kuşu, güvercin gibi pahalı yiyecekler göndermenin yararlı olacağını söyler şair.²⁷⁹ Asıl önemli ip uçlarını genç kızlara ayırmıştır, ona göre kızlar şölende kibar görünmeli, kibarca ve az yemelidir, bu fikirlerini de aşağıdaki dizelerle aktarır okuyucularına;

"Parmağının ucuyla kopar lokmalarını: çok şey belli eder yemek yeme tarzı:

ağzına yüzüne bulaştırayım deme, yağlı ellerini olduğu gibi.

Atıştıрма önceden evde, şölende de kes iştahını

*tıka basa doyurmadan karnını: ye, yiyebildiğinden daha azını."*²⁸⁰

Ardından obur bir şekilde yemek yiyen kızların göze hoş görünmeyeceğini, Paris'in bile Helene'yi bu şekilde görse yaptığına pişman olacağını söyler.²⁸¹

Şair henüz sürgün edilmeden önce başlayıp Tomis'teki sürgün yıllarında tamamladığı *Metamorphoses (Dönüşümler)* adlı kitabında Hellen ve Latin mitolojilerindeki kahramanların geçirdiği değişimleri konu edinir. 15. kitapta vejetaryen filozof Pythagoras'ın ağzından insan bedeninin beslenme yöntemiyle geçirdiği dönüşümler hakkındaki fikirlerine de yer verir. Pythagoras'a göre kanlı canlı ne varsa uzak durmak gereklidir, ancak vahşi hayvanlar bir başka bedenle beslenebilir, doğaya uygun ılımlı ve az beslenmelidir insan, ancak böyle huzur bulabilir.²⁸²

Latin şiirine yemek davetleri ile günlük yaşamdan kesitler de yansımıştır. Örneğin; M.Ö 1. yüzyıl şairlerinden Gaius Valerius Catullus (yak. M.Ö. 87- 54) arkadaşı Fabullus'u nükte-
dan bir şiirle yemeğe davet eder;

*"Tanrıların izniyle, birkaç gün içinde
iyi bir yemek yiyeceksin, Fabullus'cuğum benim evde,*

²⁷⁹ Ovid. Ars. II. 264-70.

²⁸⁰ Ovid. Ars. III. 754-60.

²⁸¹ Homeros'a göre Troia prensi Paris Myken kralı Agamemnon'un kardeşi Menelaos'un karısı Helene'yi kaçırmış ve Akha'ların Troia'ya saldırmasına neden olmuştu. Elbette bu işte Aphrodite'nin parmağı olduğu unutulmamalı.

²⁸² Ovid. Met. XV. 72-142; 460-75.

gelirken leziz ve bol yemek getirmen koşuluyla
akça pakça bir kız, şarap, nükte
ve de her türlü kahkahayı almadan gelme
Bunlarla gelirsene, sevimli dostum,
iyi bir yemek yersin: çünkü Catullus'cuğunun
küçük kesesi örümcek ağı bağlamış...²⁸³

Catullus'un çağdaşı Lucretius Evrenin Yapısı adlı uzun sokulmuş şiirinde beslenme kültürüne farklı bir açıdan yaklaşarak besinlerin bedende dağılmasından ve damağın aldığı lezzetten söz eder. Aslında Antik Çağ yazarları arasında tat ve damak ilişkisini onun kadar ayrıntılı açıklayıp sorgulayan bir başkası daha yoktur. Ona göre tat duygusu damağın ötesine geçmez, besinleri meydana getiren farklı atomların farklı tat özellikleri taşıdığı gibi dil ve damağı oluşturan biçimler de kişiden kişiye değişiklik gösterir, bu nedenle birine tatlı gelen yiyecek başkasına acı ya da ekşi gelebilir.²⁸⁴

Taşlama tarzında Roma'nın en önemli şairlerinden Marcus Valerius Martialis şiirlerinde yeme içme konularına sıkça değinen şairlerdendir. Kimi zaman kırdan arabasını tıka basa köy yiyecekleriyle dolduran Faustinus'a övgüler dizer, kimi zaman yemek ya da şarap tercihlerini nükteli biçimde açık eder, kimi zaman zeytinyağında bakla ezmesi, domuz memesi, yaban domuzu, tavşan, mantar, istiridye ve barbun balığını bir arada yiyen Papyrus'u, boğazına düşkün Apicius'u yerer, kimi zaman da aşçısını, evin kölesini dövene söver.²⁸⁵ Kısacası yemek sofralarıyla edebiyatı ustaca birleştirir, düzenlediği şölen sırasında okuduğu kötü şiirlerinden dolayı Ligurinus adlı ozanı şu dizelerle eleştirir;

"Thyestes'in sofralarından, yemeğinden mi
kaçtı acaba Phoebus, bilmem ki:
Ben seninkinden kaçıyorum Ligurinus.
Gösterişli yemeklerle donatılmış,
gerçekten gösterişli bir şölen, ne var ki
tadı tuzu kalmaz bunların hiçbirinin,

²⁸³ Catull. 13.

²⁸⁴ Lucr. IV. 619-67.

²⁸⁵ Mart. Epig. III. 47, 49; VII. 78; III. 22; VIII. 23.

*sen yazdıklarını okuduğun zaman.
İstemem eksik olsun kalkan balığı,
kiloluk barbunya balığı, istemem mantarı,
istemem istiridyeyi, kapa çeneni yeter.”²⁸⁶*

Böylece Latin şiirinin yemek ve damak tadıyla ilgili olarak ele aldığı konular ana hatlarıyla belirlenmiş olur; Ovidius ile aşk, Martialis ile edebiyat ve eleştiri, Lucretius ile bilimsel anlamda tat duygusunun sorgulanması ve dahası.

4.d. Latin Komedişi ve Beslenme

Latin Komedişi Hellen örneğinin son evresinden yani Yeni Komedi oyunlarından esinlenerek yaratılmış bir türdür.²⁸⁷ En önemli iki temsilcisiinden biri Titus Maccius Plautus (yak. M.Ö. 250-184) Menandros’un oyunlarından esinlenmişti, Latin diline hakimliğiyle tanınan yazar bazen iki oyunu birleştirip tek bir oyun çıkarıyor, bazen de oyunlar arasında karakter transferi gerçekleştiriyordu. Yeni Komedinin gereği olarak konular politik yaşamdan uzak kalıyordu, aslında konu bütünlüğünden çok karakterlerin ayrıntıları önem kazanmakta idi.²⁸⁸ Plautus’un oyunlarında karı-koca, baba-oğul, efendi-köle, genç aşıklar, aşçı ve yamakları gibi toplumda yer alan gerçek karakterler incelenir ve güldürü konusu seyirciye onların hayatları üzerinden aktarılır. Roma’nın bu ilk komedi yazarı oyunlarını edebi zevkleri henüz incelmemiş kaba-saba insanlar için yazdığından Hellen örnekleriyle kıyaslandığında yaratıcılık bakımından geri kalmış gibi görünebilir. Ancak Latin diline hakimiyeti ve konuları işleyiş biçimi ondaki yeteneği ortaya koyar. Oyunlarını örnek aldığı Menandros ile aralarındaki en önemli fark ilkinin toplumsal eleştiri yapmaktaki özgürlüğüne karşın Plautus’un üstün Roma erdemlerini ve gerçek kişileri eleştirme konusundaki kısıtlamalar karşısındaki tutumu olmuştur. Bu nedenle Plautus oyunlarını çoğu kere gerçekte var olmayan bir evrende hayali bir ortamda kurgu-

²⁸⁶ Mart. *Epig.* III. 45; şair kimliği belirsiz Ligurinus’a benzer yergiler içeren iki şiir daha yazmıştır. Bkz. *Epig.* III. 44 ve 50.

²⁸⁷ Latin Komedisinin gelişimi hakkında bkz. Sharrock 2006, 310-12.

²⁸⁸ Plautus’un karakter seçimleri hakkında bkz. Gowers 1993, 51-56.

lamıştır.²⁸⁹ Roma'nın karşılaştığı bu ilk komedi yazarı halk tarafından çok sevilmiş, oyunları hemen benimsenmiştir, kendisine ait olan yirmi bir oyundan yirmi tanesi günümüze kadar korunmuş ve Avrupa tiyatrosunda birçok yazara ilham kaynağı olmuştur.

Latin Komedisinin ikinci önemli temsilcisi Publius Terentius Afer (İ. Ö. 185-159) halefi Plautus gibi Latin dilini sonradan öğrenmesine karşın dile son derece hakimdir. Eserleri çoğunlukla Menandros'un oyunlarından uyarlamadır, ancak bire bir çeviri değil. Terentius daha önceki Romalı yazarların bir araç olarak gördüğü Hellen edebiyatını asıl amaç olarak benimsemişti, bu nedenle yazdıkları sıradan halktan çok eğitilmiş üst sınıfa hitap etmiş, halk tarafından benimsenmemiştir.²⁹⁰ Verimli bir yazar olarak kabul edilen Terentius'un M.Ö. 166-160 yılları arasında yazdığı altı oyun günümüze ulaşmıştır.²⁹¹ Latin edebiyatı bu iki isimden sonra büyük bir komedi yazarı daha çıkaramamışsa da, komediden vazgeçilmemiş, Plautus ve Terentius'un oyunları Roma İmparatorluğu'nun sonuna dek sahnelenmeye devam etmiştir. Latin komedisinde konularını Roma yaşantısından seçenlerle, yabancı yaşamları konu edinen yazarların gruplaştığı görülür. Bunlardan ilkinin oyunlarına Romalıların giydiği *togaya* istinaden *fabulae togate* denirken, çoğunlukla Hellen örneklerinden esinlenen oyunlara *comoediae palliate* denmiştir.²⁹² Bu durum 1960-80 yılları arasında renkli gözlü, açık tenli, bakımlı bembeyaz dişleriyle Avrupalı aktörlerin rol aldığı western filmlerinin "Spagetti Western" olarak adlandırılmasına benzetilebilir.

Latin komedisinde yemek ve damak tadıyla ilişkili sahneler çoğunlukla bir aşçı, ne yapacağını bilemeyen bir efendi ve ona yaklaşmaya çalışan bir parazitin diyalogu olarak işlenmiştir.²⁹³ Plautus'un oyunlarında aşçı, parazit, köle hep bir arada bulunur aşçının konuklara hazırladığı yemeği bir arada

²⁸⁹ Erim 1987, 39.

²⁹⁰ Terentius'un yazım yöntemleri ve Roma halkı üzerindeki etkisi için bkz. Goldberg 2007, 132-34.

²⁹¹ Erim 1987, 46-47.

²⁹² Sharrock 2006, 309-10; *pallia*=Hellenlerin giysisine verilen ad.

²⁹³ Gilula 2003, 389.

tüketir. Yemek çoğunlukla deniz ürünleri, domuz eti, şarap ve çeşitli keklerden oluşur.²⁹⁴ Komedinin olmazsa olmaz karakterlerinden oburlar çoğunlukla dönemin seilmeyen yöneticilerini temsil edip, göbekli ve kalın boyunlu olarak tasvir edilirler. Bu tiplereller ellerine geçirebildikleri kadar çok ve hızlı yerken hiçbir zaman ana karakter olmazlar. Aslına bakılırsa bu tiplereller Hellenlerin Orta ve Yeni Komedi türünden esinlenerek Latin Komedisine aktarılmış oyunun istenmeyen kişilikleridir.²⁹⁵

Plautus'un *Menaechmi* (İkizler) adlı oyununda ev sahibi aşçıyı çarşıya göndererek kendileri için domuz gerdanı, but ve domuz başı aldırır. Efendinin asalağı Fırça bolca yemek yeme şansı bulabildiği için çok şanslı olduğunu, cömert bir efendi bulmanın oldukça karlı bir şey sayılması gerektiğini söyler.²⁹⁶ *Casina*'da efendi Lysidamus çiftlik kahyası Olympio'ya mürekkep balığı, istiridye ve yemiş almasını emreder, kahya efendisine biraz alaycı bir şekilde dil isteyip istemediğini sorar ve gerekli cevabı alır, ancak efendi için en önemli şey alacağı yiyeceklerin tazeliğidir, fiyatını önemsememesi ve en körpelerini seçmesi için kahyayı uyarır.²⁹⁷ Günümüze Athenaios'un yaptığı aktarmalarla ulaşan *fragman*larda Aleksis ve Eubulos eski şarabın tercih edilirliğinden bahseder, Eubulos alaycı bir biçimde şölenlerdeki hayat kadınlarının şarabın yılanmışını tercih ederken adamın yaşlısına pek yüz vermeyip gençlerle ilgilendiklerini söyler. Yazar Anaksilas'tan aktardığı başka bir *fragmanda* ızgara edilmiş küçük balıkların tercih edildiği görülür.²⁹⁸ Komedi türünün yiyecek ve aşçıyla ilişkisi bu kadarla sınırlı değildir, Euripides'in *Elektra*'sı, *Ion*'u, Aris-tophanes'in oyunları hep aynı tema ve içeriklerle doludur.²⁹⁹

²⁹⁴ Gowers 1993, 50.

²⁹⁵ Hellenlerin Orta ve Yeni Komedi türünde pis boğaz karakterinin özellikleri için bkz. Wilkins 2000, 69-70.

²⁹⁶ Övgüler için bkz. Plaut. *Men.* 85-105; çarşıdan alınacaklar listesi için bkz. 205-10; Latin komedisinde aşçı ile asalak arasındaki çıkar ilişkisi hakkında bkz. Gowers 1993, 76.

²⁹⁷ Plaut. *Cas.* 500-10.

²⁹⁸ Ath. I. 25 f; Anaxilas'tan aktarma için bkz. III. 95 b.

²⁹⁹ Donahue 2015a, 12-24.

Tüm bunlara ek olarak Latin komedisinde barbar ile uygar arasında bir beslenme farkı olduğuna dikkat çekilir, özellikle Plautus Romalıların işlenmiş ve incelikli yemeklerine karşılık barbarların yapımı kolay, kaba sebze yemeklerinden söz eder.³⁰⁰ Ayrıca birçok oyunda tanrıya bağlılığın göstergesi olarak kurbanlar kesilip şölenler düzenlenir, içilen şarap Mascium veya Falernum ise cinsi özellikle belirtilir. Mutfakta kullanılan kap-kacak, yiyeceğin kalitesi karakterlerin sosyal sınıfına ve gelir düzeyine uygun bir biçimde seçilir.

5. Değerlendirme

Günlük hayatın vazgeçilmez bir parçası olan yemek ile ekonomik ve entelektüel gelişmişliğin göstergeleri arasında sayılan damak tadı arayışı lirik ve didaktik destanlarla başlayan Antik Çağ edebiyatında dağınık olmakla birlikte gözden kaçmayacak kadar büyük bir yer tutar. Konusu gereği kahramanlık, yurt sevgisi, tanrılara ve vatana bağlılık gibi konuları işleyen destanlara yansıtılan yemekler toplumun en üst düzeyine hitap edecek nitelikte seçkin ve nadir bulunan şeylerden oluşur. Bu durum ekonomik gelişmişlik düzeyiyle seçkin yemek yeme alışkanlıklarının doğru orantılı olarak gelişim gösterdiğinin bir kanıtıdır. Destanlar yoksul halkın beslenme düzeni hakkında suskun kalırlar. Ancak dinleyicinin vatani ya da sevdası uğruna savaş meydanlarında dövüşen kahramanlara karşı duyduğu hayranlık sıra yemek sahnelerine geldiğinde bir hak ediş ya da ödül sahnesi olarak değişmiş olmalı. Bu iki sahneyi sahnedeki okuyucunun ağzından peş peşe dinleyen yoksul halk bunlardan biri olmadan diğerine kavuşamayacağı imajını edinmiş olmalıdır.

Artan nüfusla birlikte et üretimi artış göstermiş, besinleri daha uzun süre saklama yöntemleri geliştirilmiş bunlara ek olarak deniz ötesi topraklardan yiyecek ithal edilmiş, böylece iktidar ortakları sofralarındaki yiyecekleri belki de bir alt sınıftaki zengin tüccarlar ve toprak sahipleriyle paylaşmaya başlamıştı. Hellenistik Dönem ile birlikte artış gösteren bu

³⁰⁰ Gowers 1993, 57-60.

zenginliğin izleri dönemin edebi eserlerine de yansımış ve yemek alışkanlıklarına daha fazla yer ayrılmaya başlanmıştır. Doğrudan yemek ve damak tadına ilişkin kitapların da bu dönemde ortaya çıkması tesadüfi bir gelişme değil, paylaşılan sofraların bir sonucudur.

Antik Çağ yazarları yemeğin hem birleştirici hem de ayrıştırıcı roller üstlendiklerini iyi görüp eserlerinde bu durumlara örnekler göstermişlerdir. Bir şölende bir araya gelen toplumsal sınıflar, ortak masalarda yemek yiyenler ya da köleler bu eserlere dikkatli ve bilinçli bir biçimde yansıtılmıştır. Bu durumu en iyi yansıtan tür ise şüphesiz komedidir. Başlarda özgür eleştirinin bir yöntemi olan komedi yaygın etki dönemini gündelik hayattaki karakterlerle ilgilenmeye başladıktan sonra yaşamıştır. İktidar sahiplerinden, çiftçilere, askerlerden kölelere, evde oturan kadınlardan sokaktaki çocuklara kadar herkesin temel ihtiyacı olan besinler de bu dönemde komedinin ilgi alanına girmiş ve izleyiciye güldürü teması sunarken ortak bir dil meydana getirmiştir. Komik bir aşçıya herkes güler, pisboğaz bir asalağa herkes kızar...

II. BÖLÜM

KALABALIK MASALARIN ETRAFINDA

"...bir kral doğası gereği etle beslenen bir hayvandır."
(Plut. Cato. VIII. 8.)

1. Sunuş

Bu bölümde Antik Çağ dünyasında gücü tek elinde toplayan ve toplumu en üst düzeyde temsil eden tiran, kral, imparator gibi iktidar sahiplerinin beslenme ve damak tadı tercihleri incelenmiştir. Antik Çağ edebi eserlerinin birçoğunun yöneticilerin yaşantıları hakkında bilgi vermeye istekli olduğu ortada, bu nedenle onların beslenme alışkanlıklarının daha rahat bir şekilde incelenebileceği düşünülebilir. Ancak bu tür edebi eserlerin iyi ya da kötü yönde propaganda içerebileceği, yazarın yönetici hakkındaki fikirleri veya beslenme alışkanlıklarını ne derecede önemseyip eserine ne kadarını doğru bir şekilde aktardığı en önemli sorunlar arasındadır. İkinci bir sorun iktidar sahiplerinin kamuya açık durumlardaki beslenme, şölen düzenleme, alışkanlıklarıyla yalnız başlarına kaldıkları tutumlarını karşılaştırma ve değerlendirme şansımızın neredeyse hiç bulunmayışıdır. Üçüncü sorun ise anakronik bilgi kayıtlarıdır. Bazı yazarlar kendilerinden yüzlerce yıl önce yaşamış tiranların, kralların yemek alışkanlıklarını sanki yanlarında bulunmuşçasına ayrıntılı bir şekilde anlatmaya çalışmışlardır, bunların içerdiği abartıları ayıklamak ve güvenilir olanları kullanmak çalışmayı gerçeklere daha çok yaklaştıracaktır.

Kaynaklar konusundaki bunca çelişkiye rağmen iktidar sahiplerinin beslenme alışkanlıkları hakkında söylenebilecek ortalama bilgiler bulunduğu, herhangi birinin içkiye, yemeğe

ya da lükse aşırı düşkün olduğunu söylemenin önünde bir sınırlama bulunmadığı anlaşıyor. Onların alışkanlıklarının ticarete ve yeni alışkanlıklara ışık tuttuğu net olarak görülebilmektedir.

2. *Tiranlar ve Krallar*

Birinci bölümde Homeros destanlarının yansıttığı kadarıyla aristokratik beslenme düzeninden bahsetmiş; kırmızı et, şarap ve kabarmış ekmeğe dayalı yoğun proteinli, erkeklerin savaşçı yaşam tarzına uygun, seçkinliğin göstergesi olabilecek durumda bulunan besinlerin tercih edildiğini dile getirmiştik. Ozanın anlattığı dönem birbirinden bağımsız komşu kralların bir arada bulunmasından dolayı “çok krallı monarşi” olarak adlandırılabilir.¹ Antik Çağ’dan günümüze kalan metinler incelendiğinde yemeğin ve şölen geleneğinin aristokratlara sosyal ve sınıfsal bir ayrıcalık tanıdığı, sofralarına kabul ettikleri kişilerin de bu ayrıcalıktan yararlanma şansına sahip oldukları görülür. M.Ö. 8.-7. yüzyıl arkeolojik verileri incelendiğinde varsılların şölen mobilyalarına, içki kupalarına ve içki karıştırmada kullandıkları *krater*lere de ayrı bir önem verdikleri ve yalnızca bu işle ilgilenen ev çalışanlarına sahip oldukları anlaşılır.² M.Ö. 750-550 arasında kolonizasyon faaliyetlerinin sonucu olarak tarımsal anlamda zengin olan bölgelerle yapılan ticaret ve maden işletmeciliği sayesinde zenginleşen bir grup *basileios* unvanıyla yönetimde bulunan kralları devre dışı bırakacak bir yöntem buldular. İktidar artık soya dayalı üstünlüğe göre değil aynı servet temelli zenginliğe dayalı olarak belirleniyor ve *Aristokrasi* ya da *Aristokratik Oligarşi* adıyla biliniyordu.³ Belirledikleri seçkinlik kriterlerinde sıradan halktan üstün olmakla birlikte birbirlerine denk ya da yakın durumda bulunmaları onları diğer seçkinlere karşı üstün konuma taşıyacak yeni özellikler aramaya itmiş olmalı. Ölümsüz tanrı-tanrıçaların *nektar* ve *ambrossia* adlı yiyecekleri tüketmeleri gibi yeni yönetici sınıfın karşısına ilk durakta seçkin yiye-

¹ Bu konudaki fikirler için bkz. Kaya 2016, 24.

² Pantel 1990, 20-22; Ayrıca bkz. Boardman 1990, 122 vd.

³ Kaya 2016, 25.

cekler tüketme ayrıcalığı çıkmış, böylece yemeğin sosyal sınıf ve ayrıcalık yaratmadaki rolü daha net görülür olmuştur.

Aristokratların politik uygulamaları ait oldukları sosyal sınıfın çıkarlarını korumaya ve onları daha da zenginleştirmeye yönelik olduğundan kendi karıştını da doğurmakta gecikmedi. M.Ö. 7-6. yüzyıllarda eski aristokratik düzende kendilerine yeterince yer bulamayan, ancak onlarla birlikte zenginleşen ve mevcut sistemin uygulamalarından kendileri gibi zarar gören fakir halktan önemli ölçüde destek alan yetenekli politikacılar güçlerini iyice artırıp yönetimi ele geçirmeye başladılar. Yeni yöneticiler *Tyrannos* (Tiran) adıyla anılıyordu. Aslında değişen çok fazla bir şey yoktu, aristokratların zenginliğe ve soya dayalı seçici özelliği zenginliğe ve askeri güce dayalı bir seçiciliğe dönüşmüştü. Bu durumda yoksul halk hâlâ siyasi haklardan yoksun görünmekteydi. Tiranların yaşam biçimleri bilinmezler ve efsanelerle örülüdür. M.Ö. 5. yüzyıldaki örnekler ilk tiranların da aristokratlar gibi şatafatlı akşam yemekleri düzenlemiş olabilecekleri fikrini uyandırmaktadır. Herodotos Samos'lu (Sisam Adası) Polykrates'e sunulan irice bir balığın hikayesini anlatır. Gerçi bu hikaye sonu talihsizlikle biten bir dizi olayı anlatsa da en büyük balığın doğrudan tirana sunulması, adada ele geçirilen seçkin yiyeceklerin nereye gittiğini gösterir. Hikayeye göre tiran ile Mısır kralı Amasis iyi dostturlar, tiran başarılarını ve iyi giden talihini mektuplarla dostuna anlatır ve kralın uyarısı üzerine çok sevdiği bir nesneyi tanrılara kurban vermek üzere parmağındaki mühür yüzüğünü denize atar. Yüzük balıkçının kendisine getirdiği büyük ve güzel balığın karnında tirana geri dönmüştür dönmesine ama bu işten Polykrates zararlı çıkar. Başına gelen durumu bir mektupla anlattığı Amasis artık onun dostu olmadığını bildirir. Çünkü tanrılar tiranın verdiği kurbanı kabul etmemiştir ve bu yüzden başına bir felaket geleceği artık kesindir. Bu işten karlı çıkan tek kişi balıkçıdır, Herodotos'un anlatısına göre tiran henüz olacaklardan habersiz iken kendisine sunulan balığı beğenmiş ve balıkçıyı akşamki yemeğe davet etmiştir.⁴ Tiran tarafından yemeğe da-

⁴ Hdt. III. 39-43.

vet edilmek önemli bir şey olmalı ki Herodotos bu teklifi duyunca balıkçının koltuklarının kabardığından söz eder. Hikaye ilgi çekici ve sürükleyici, sonucu ise beklenmedik, yazar böyle bir öykünün içine bile bir yemek davetinin önemini ve adadaki tiranın beslenme alışkanlıklarındaki seçkinliği sıkıştırmayı başarmış.

Sikyon tiranı Kleisthenes'in (M.Ö. 6. yüzyıl başları) kızı Agariste ile evlenecek damat adayını belirlemek üzere düzenlediği davet tiran sofralarının amaç ve boyutlarını göstermek için iyi bir örnektir. Herodotos'un anlatımına göre tiran, ailesine uygun bir damat adayı arayışına girişmiş, bu kapsamda onunla akraba olmak isteyen birçok kişi memleketlerinden kalkıp tiranın yanına gelmişti. Kleisthenes türlü bahanelerle damat adaylarıyla bir araya geliyor ve onları sınıyordu. Kararını açıklayıp söz keseceği gün kurban olarak yüz öküz kestirmiş, seçilemeyen adayları da hoşnut etmek için onlara birer *talant* gümüş vereceğini açıklamıştı.⁵ Bu öyküde lüks olgusu ya da savurganlık öğelerine rastlanmasa da tiranların şöenleri ya da yemekli davetleri sosyalleşme aracı olarak gördüklerini ve eğer Herodotos sayıları abartmıyorsa bir seferde yüz öküzün kesileceği bir yemek düzenleyecek kadar deneyimli ve geniş hizmetli kadrosuna sahip olduklarını göstermesi açısından ilgi çekicidir. Gerçi Herodotos'un bildirdiği sayı Homeros'tan miras kalmış gibi görünüyor. Çünkü ozan her iki destanda da sıkça yüzlük öküzlerin kurban edilişinden bahseder, böylece kurbanların sayılarındaki gelenek Herodotos'a değil, çok öncelerine dayanıyor olmalı.

Birçok Hellen kentiyle birlikte Syrakusa'nın da tiranı olan Gelon⁶ (M.Ö. 491-78) lükse düşkün olmasıyla tanınıyordu. Sicilyalı Diodoros Akragas kenti sakinlerinin tirana balık sağlayabilmek için nehir ve kaynak sularıyla doldurdukları neredeyse bir mil uzunluğunda ve otuz ayak derinliğinde bir havuz yaptırdıklarından söz eder. Bunu tiranın lüks ve hazza dayalı yeme isteğini karşılamak amacıyla yapmışlardır, ancak havuz sonradan kaybolmuştur.⁷ Demek ki bir tiranı doyur-

⁵ Hdt. VI. 128-29.

⁶ Gelon'un Syrakusa kentini ele geçirmei hakkında bkz. Hdt. VII. 155-56.

⁷ Diod. Sic. XI. 25. 4.

mak bazen zor bir iş olabiliyormuş, çünkü tiran yalnız başına yemiyor, iktidarının devamını sağlayabilmek için zenginliğini, gücünü başkalarına göstermek zorunda kalıyordu.

Sicilyalı tiran genç I. Dionysios (yak. M.Ö. 432-367) içkiye aşırı derecede düşküncü, Theophomphos onun bu alışkanlığı yüzünden görme yetisinin zarar gördüğünden söz eder.⁸ Syrakusa tiranları Nysaeus ile Apollokrates de içkiye düşkün tiranlardandı. Yine Theophomphos'a göre Nysaeus bütün gününü yemek yiyip sarhoş olana kadar içerek geçiriyordu.⁹ Yazar sarhoşluk yüzünden birçok şeyini kaybeden başka tiranlardan da söz eder, kimi sağlığından olmuş, kimi yönetimi kaybetmiş, kimi de halkın tepkisini çekerek öldürülmüştür.¹⁰

Sicilya tiranı II. Dionysios (yak. M.Ö. 367-43) babasının oğlu olduğunu ispatlamakta gecikmedi Athenaios'un aktardığına göre genç tiran 30 koltuğun sığacağı büyüklükteki bir yemek odasında ziyafet düzenlemeye alıştı. Ayrıca davetlerinde yeri kekik ve gül yapraklarıyla kaplamak ve sıra dışı cinsel içerikli seremoniler düzenlemek gibi alışkanlıklara da sahipti. Gerçi son alışkanlığı halkın ona karşı ayaklanmasına ve ailesiyle birlikte öldürmesine neden olmuştu,¹¹ ama bir tiranın ele geçirdiği güçle kentini koruyup yüceltebilecekken bu gücü kendi çıkarları için kullandığında başına neler gelebileceğini göstermesi açısından önemlidir.

Makedon krallarından I. Antigonas'ın oğlu Demetrios (M.Ö. 338-283) Hellen dünyasının son tiranlarından biriydi ve ölümünden bir yıl önce babasının tahtına oturarak Makedonia Kralı olmuştu.¹² Onun savaşları ve siyasi kararları başlı başına incelenecek bir konudur, fakat bu çalışmanın temasına uygun bir *fragman* Samoslu Duris'in (yak. M.Ö. 350-281) *Histories* adlı çalışmasından gelir. Yazara göre tiran Demetrios'un yıllık geliri 1200 *talent*ten fazlaydı, ancak o bu paranın çok az bir bölümünü kentin idari işleri için, büyük bir bölümünü de kalabalık ve lüks ziyafetler düzenlemek için harcamaktaydı.

⁸ Theopompos, *FGrH* 115 F 283a.

⁹ Theopompos, *FGrH* 115 F 188.

¹⁰ Theopompos, *FGrH* 115 F. 186; 187.

¹¹ Ath. XII. 541e.

¹² Demetrios'un hayatı ve savaşları hakkında bkz. O'Sullivan 2009, 9 vd.

Duris ayrıca onun renkli mozaiklerle süslenmiş yemek odasının zeminine parfüm döktürdüğüne ve zengin yemekli partiler düzenlediğine de dikkat çeker,¹³ ki bu durum uzun süre sürdürdüğü savaşlarla çelişen bir lüks yaşam tarzına sahip olduğunu gösterir ve bu nedenle de gerçekliğini bir kez daha sorgulamamıza neden olur. Başka bir kaynak onun başlarda yalnızca adalardan getirilmiş çeşitli zeytin ve peynirlerle karınını doyurduğunu, ancak zengin olduktan sonra kendisine dönemin en iyi aşçısını tuttuğunu söyler.¹⁴ Bu iki bilgiyi birleştirdiğimizde sürdürdüğü yoğun savaşları sonlandırıp zenginliğe kavuştuktan sonra lüks ve savurgan yaşam tarzını edindiği yönünde bir fikre ulaşabiliriz.

Hellen kentleri arasında askeri anlamda en güçlülerinden biri olan Sparta'nın politik yaşantısındaki en önemli kişilerden biri olan Lykurgos¹⁵ adlı efsanevi yasa koyucunun gerçekten yaşayıp yaşamadığı bile belli değildir, ancak ona atfedilen düzenlemeler bir ulusun şekillenmesinde önemli roller oynamıştı. Günümüz tarihçilerinin bir kısmı onun hiçbir zaman var olmadığını, Güneş Tanrı'sının kişileştirilmiş bir hali olduğunu savunurken, bir kısmı da ikinci Messina Savaşından sonra (M.Ö. 640)¹⁶ tarih sahnesine çıkarak Sparta anayasasını düzenlediğini savunur.¹⁷ Plutarkhos'un kaleminden öğrendiğimiz kadarıyla efsanevi yasa koyucunun yaptığı en önemli düzenlemelerden biri yurttaşların ortak bir sofrada yemek yemelerini sağlamasıydı. Düzenlemeye göre erkek-kadın, çoluk-çocuk tüm yurttaşlar akşam olunca bir araya geliyor ve hazırlanan yemeği hep birlikte yiyordu. Anlatıya göre Lykurgos eskiden aşçıların hazırladığı yemekleri kendi köşelerinde yiyenlerin şişmanlayıp ruhlarını ve bedenlerini türlü sıkıntılara soktuğunu savunur ve bunun önüne geçmeyi amaçlar. Bundan sonra herkes belirlenen ölçüde et, balık, buğday ve şarap satın alınması için ortak sofralara bir miktar

¹³ Duris, *FGrH* 76 F 10.

¹⁴ Ath. XII. 542 f.

¹⁵ Tarihsel kişiliği hakkında bkz. Cartledge 1978, 27.

¹⁶ Lykurgosun yaşadığı dönem (eğer gerçekten yaşadı ise) M.Ö 900 ile 600 arasında tarihlenmeye çalışılmaktadır. Bkz. Durant 1939, 77.

¹⁷ Cartledge 1978, 28-35.

para getirecek ve yemek arkadaşlarını oy birliğiyle seçecektir, krallar bile bu sofralardan muaf tutulmayacak, onlara bir ayrıcalık gösterilmeyecektir.¹⁸

Lykurgos'un öngörülen anayasal düzenlemelerinden yaklaşık 150 yıl sonra, Plutarkhos'tan ise neredeyse 530 yıl önce dünyaya gelen Herodotos Sparta krallarının yemek alışkanlıkları hakkında yasa koyucunun uygulamalarıyla çelişen bilgiler aktarır. Herodotos'a göre Sparta kralları kurban törenlerinde ve şölenlerde başköşeye oturur ve en önce kendilerine hizmet edilmesini beklerdi. Yemekten başkalarının aldığı payın iki katını alır ve daha başka çıkarlar da elde ederdi, eğer kral şölene katılamadıysa evine tahıl ve şarap gönderilirdi.¹⁹ Bu durum onun sosyal statüsünü koruması açısından kaçınılmazdır. İki anlatı arasında ciddi farklar olduğu ortada, varsayılan tarihlere daha yakın bir dönemde yaşadığı için Herodotos'un anlatımı dönemin gerçeklerini daha iyi yansıtmalı. Plutarkhos halkın evlerinde aşçılar (*μάγειρος*) tarafından hazırlanan gösterişli yiyecekleri döşek-sedirlere (*στρωμνή*)²⁰ uzanarak yediğinden söz eder,²¹ oysa Lykurgos'un varsayılan yaşam döneminde aşçılık bir meslek olarak kabul edilmiyordu ve yemekler sedirlere uzanarak değil, iskemlelere oturarak alçak masalarda yeniyordu.²² Sedir ya da Hellence adıyla *kline* eski batı dünyasında henüz bilinmiyordu, belki aşçı köleler olabilirdi, ancak Sparta'da yaygın olduklarına dair başka bir literatür bilgisi bulunmuyor, bu yüzden bu cümleler Lykurgos'tan çok Plutarkhos'un yaşam dönemine ve koşullarına uygun gibi görünüyor.

3. Hellenistik Dönem Kralları

M.Ö. 5. yüzyılda Hellenler önce birlik içinde hareket ederek Perslere karşı savaşmış (M.Ö. 499-449), ardından birliğin

¹⁸ Plu. Lyc. X- XII.

¹⁹ Hdt. VI. 57.

²⁰ Lidel & Scot metinde geçen *στρωμνή* kelimesinin ilk anlamını "yatak-döşek" olarak ikinci anlamını ise "sedir" olarak vermektedir bkz. LSJ 1996, 1656.

²¹ Plu. Lyc. X.

²² Sedirlere uzanarak yeme alışkanlığı Hellenlere Perslerden geçmişti, en eski sedir çizimi ve kullanımı hakkında yukarıda bilgi bulabilirsiniz.

en güçlü iki kenti olan Sparta ile Atina'nın M.Ö. 431-404 yılları arasında birbiriyle savaşına tanık olmuştu. Bu iki süper gücün savaşı her ikisinin de güçten düşmesi ve Hellen dünyasını temsil etme yeteneğini kaybetmesiyle sonuçlandı. Perslere karşı verilen savaştan etkilenmeyen ve Atina ile Sparta arasındaki çekişmelerde tarafsız kalarak var olan askeri gücünü artıran Makedon Krallığı kendini M.Ö. 4. yüzyılda Hellen dünyasının temsilcisi olarak buldu. Büyük İskender'in babası II. Philippos (M.Ö. 382-336) ağabeyi Perdikkas'tan (öl. M.Ö. 359) devraldığı krallığı hem askeri hem de siyasi anlamda büyötmeyi başardı ve bir kral gibi davranmayı tercih etti. Dönemin yazarlarına göre şaraba aşırı düşkünlük onun karakterinde vardı.²³ Kaynaklar onun içip sarhoş olduktan sonra yeniden içmeye başladığını, içki alemlerinde komedyenlere, dansçılara ve flütçü kızlara yer verdiğini, Atina'nın gönderdiği elçileri de bu tür içkili-yemekli toplantılarda kabul ettiğini gösteriyor.²⁴ Plutarkhos Philippos'un kendi düşgünü sırasında içip ayakta duramayacak kadar sarhoş olduğunu, bu durumuyla dalga geçen oğlu İskender ile tartışıklarını kaydeder.²⁵

Bu durum Makedonlardan başlamak üzere tüm Hellenlerin beslenme alışkanlıklarında değışime neden oldu. A. Dalby'ye göre Makedonyalıların beslenme alışkanlıkları başlangıçta bile diğer Hellenlerinkinden farklıydı, onlar yabani hayvanları avlamaya daha meraklı oldukları gibi kırmızı ete de daha düşkünlerdi.²⁶ Athenaios'un aktardığı bir *fragmanda* Makedonyalı Demetrios'un hazırlattığı bir kurban yemeğinde tatlının içinde et yer almaktadır,²⁷ ki bu durum bir iltir, Hellenler daha önce tatlılarında et kullanmamışlardır.²⁸

Daha önce krallar, aristokratlar, tiranlar ve demokrasi yönetimleri sırasında dışarıdan gelen etkilere önemli derecede kapalı kalan Hellen dünyası M.Ö. 4. yüzyılda Pers dünyasıyla

²³ Theopompos, *FGrH* 115 F 163; 282.

²⁴ Theopompos, *FGrH* 115 F 236; ayrıca bkz. Ath. X. 435 b-c.

²⁵ Plu. *Alex.* IX.

²⁶ Dalby 1996, 156.

²⁷ Bugün tavukgöğsü adlı tatlıya benzetilebilir.

²⁸ Dalby 1996, 156.

savaşa tutuşmuş ve bu dönemde doğu kültürüyle kısmen tanışma fırsatı bulmuştu. Makedon kralı Büyük İskender M.Ö. 334 yılında doğu ile batıyı tek potada eritmek ve ortak bir kültür yaratmak amacıyla yola çıkmıştı. Doğudan batıya doğru hareket eden yemek alışkanlıkları ve çeşitli gıda maddeleri Hellen dünyasını önemli derecede değişime uğrattı. Onun ortaya koyduğu siyasi oluşumun ne derece başarılı olduğu tartışılardursun iki coğrafyanın gündelik yaşantısı kısa süre içinde birbirine adapte olmuştu bile. Hocası Aristoteles'in tavsiyesine uyarak ordusuyla birlikte yanında birçok coğrafyacı, bilim adamı ve gözlemci bulundurması bunda etkili olmuştur.

Romalı doğa tarihçisi Yaşlı Plinius İskender'in beraberinde götürdüğü bilim adamlarının yazdıklarına güvenerek Hindistan denizlerinde ayak büyüklüğünde istiridyeler olduğunu kaydediyordu.²⁹ Hem askerler hem de gözlemciler Hindistan'da mango, muz, hintinciri, şeker kamışı gibi yiyeceklerle birlikte birçok yeni baharat türüyle tanışmışlardı.³⁰ Yeni coğrafyadan getirilen yiyeceklerin Hellas anakarasında yetiştirilmeye çalışıldığına dair literatür bilgisi olmasına karşın mango ve muz Antik Çağ Akdeniz dünyasında ve bir örnek dışında literatüründe yer almadı. Aristoteles'in öğrencisi Theophrastos Büyük İskender'in ordusundaki askerlerin ilk kez karşılaştıkları muz ve mangoyu yediklerinde karın ağrısına tutulduklarını yazar.³¹ Bu hikaye adı geçen iki lezzetli meyvenin Hellen dünyasına nakledilmesinin önündeki engel olarak belirmiş olabilir. Yeni yiyecek türlerinin keşfi bir yana, asıl önemli olan şey daha 100 yıl önce gösterişli şöenler düzenledikleri için doğulu kralları kötüleyen Hellenlerin onların da ötesine geçecek şöenler düzenlemeye başlamasıydı.

Askeri girişimleri ve atılganlığı sayesinde Hellenistik Dönem'i yaratan Büyük İskender pek çoklarına göre içkiye aşırı derecede düşküncü, Kardialı Eumenes ile Erythraeli Didiotus onun yolculuk sırasında çokça içtiğinden bazen aşırı içki

²⁹ Plin. *H.N.* XXXII. 21. 64.

³⁰ Bober 2003, 153.

³¹ Theophrastos'un mango ve muz tasvirleri için bkz. Thphr. *H. P.* IV. 4. 5.

yüzünden iki gün boyunca uyuduğundan söz ederler.³² Yakın arkadaşlarından Larissa'lı Medius'un düzenlediği bir şölenle sayıları yirmiyi bulan konuklardan her biriyle kadeh tokuşturup içki içtikten sonra uykuya çekildiği de anlatılanlar arasındadır.³³ Babası Philippos'un da içkiye düşkün bir yapıya sahip olduğu dönemin tarihçilerinden Theophomphos'un gözünden kaçmamıştır.³⁴ Bizzat Büyük İskender'in kendisinin de kalabalık şölenler düzenlediği dile getiriliyordu Athenaios Durris'ten yaptığı bir aktarmada İskender'in 6 bin askere bir arada şölen düzenlediğinden ve onları gümüş sandalyelerde, mor iplerle süslenmiş sedirlerde ağırladığından söz eder.³⁵

Plutarkhos onun içkiye düşkün olmakla birlikte daha çocukken bile kendini tutabilecek iradeye sahip olduğunu, eğlenceye ve zevke düşkün olmamakla birlikte bu tür duygulara bir hırsla değil, rahatlama duygusuyla kapılabileceğini söyler.³⁶ Bu huyu büyüyüp ordusuyla birlikte doğuya doğru hareket edince değişmiş gibi görünüyor, kendisi içkiye düşkün olduğu gibi para ödüllü içki yarışları da düzenliyordu. Mytilene'li Khares'e göre bir keresinde aşırı içkiden dolayı birçok yarışmacı hayatını kaybetmişti, birinci olup da bir *talentlik* ödülü alan Promakhos ise ancak dört gün hayatta kalabildi.³⁷

Batılılar, daha Hellenistik Dönem'in başlarında önceden alışık olmadıkları zenginlikler içinde şölenler düzenlemeye başlamışlardı. Athenaios'un anlatısına göre M.Ö. 300'lerde Theophrastos'un öğrencisi Hippolokhos'un da hazır bulunduğu, Makedonyalı Karanos'un düğün yemeğinde,³⁸ daha yemek salonunun girişinde konuklara giderken yanlarında götürebilecekleri gümüş bir içki kadehi verilir, bronz tepsi-lerde pidelerin üzerinde tepeleme yığılmış tavuk, güvercin, ördek parçaları, ardından gümüş tabaklarda kaz, tavşan, ve

³² Didiotus, *FGrH* 117 F 2b; T 1.

³³ Nikoboule, *FGrH* 127 T1; F1.

³⁴ Theopompos, *FGrH* 115 F 163; 236.

³⁵ Ath. I. 17 f.

³⁶ Plu. *Alex.* IV.

³⁷ Khares, *FGrH* 125 F 19.

³⁸ Bu sayı asıl katılımcıları belirtiyor olmalı, onların yanlarında getirdikleri köleler ve yardımcılar da ayrıca sayıya eklenebilir.

oğlak eti ikram edilir, üçüncü sırada yabani güvercin, kumru ve keklik etleri sunulur. Yemek faslı bittikten sonra konuklara çeşitli kokular, çiçekler dağıtılır, dansçı, flütçü kızlar eşliğinde eğlenceler düzenlenir. Sunulan yemekler arasında bir tanesi oldukça ilgi çekicidir. Athenaios'un anlatımına göre irice bir domuzun bütün olarak sığabileceği kadar büyük, çevresi altınla kaplanmış gümüş bir tepsi içinde bütün domuzla birlikte fırınlanmış ardıç kuşlarından oluşan bir yemektir bu, beraberinde de kızarmış isticiridye ve tarak dağıtılır. Hikayeyi anlatan Atinalı Hippolokhos sözlerini altın bir kaşıkla gümüş tabaklardan oğlak yahnisi yediklerini ve kendilerine fildişi sepetler içinde meyveler ve kuruyemişler dağıtıldığını ekleyerek bitirir.³⁹ A. Dalby & S. Grainger bu şölenin daha önce gerçekleştirilen herhangi bir Hellen şöleninden farklı olduğunu dile getirir. Konuklara koku ve çelenkler dağıtmak bir Hellen geleneği olsa da yemeklerin çeşitliliği ve miktarı bakımından doğulu unsurlar barındırır. Yazarlar konuklara değerli hediyeler vermenin de bir Makedon geleneği olduğunu ancak, doğunun zenginliklerini ele geçirdikten sonra altın ve gümüş yemek takımları dağıtabilecek güce kavuştuklarını ekler.⁴⁰ Metinden ve yorumlardan da açıkça anlaşılacağı gibi Karanos'un düğün yemeği hem doğulu hem de batılı gelenekleri bir arada barındırır ve en azından bu bakımdan Büyük İskender'in amacına ulaştığını gösterir.

Büyük Kral ve Perslerin Kralı unvanlarını da alan Büyük İskender M.Ö. 323 yılında Babil'de hayatını kaybettiğinde arkasında Makedonya'dan Hindistan'a kadar uzanan geniş bir toprak bırakmıştı, ancak o ölür ölmez bu topraklara hükmedenlerin sayısı dörde çıktı. Sayıları gittikçe artan takipçilerinin kendi aralarındaki güç ve çıkar çarpışmaları bir yana hepsi de Büyük İskender gibi gösterişli yaşam sürüp zengin şölenler düzenliyordı.

Toprakların paylaşılması sırasında Mısır'ı alan Ptolemaios'lar Hanedanının ikinci hükümdarı II. Ptolemaios Philadelphos (M.Ö. 309-246) eski Mısır firavunlarının gelenekleri-

³⁹ Ath. IV. 128 c- e.

⁴⁰ Dalby & Grainger 2001, 79-80.

ne uyarak kendi kız kardeşiyle evlenmişti. Antik Çağ kaynakları düğün sırasındaki geçit töreni ve lüks tüketim hakkında ayrıntılı bilgiler verirken düğün yemeği hakkında suskundur. Tonlarca şarap taşıyabilen arabalar, yüz tanesi altından yapılmış 300 koltuklu yemek salonu, altın, gümüş kupalar, şarap testileri ve köleler için ayrı yemek bölümleriyle bu bir güç gösterisinden başka bir şey değildi. Geçit töreninde gösterilen canlı hayvanlar, baharat yüklü develer, dallarındaki meyveleriyle arabalarda taşınan üzüm asmaları ve geçit arabasının arkasından salıverilen güvercinlerle sokağı yıkayan şarap da cabası.⁴¹ Sıradan bir şölen bile onlarca yemeğin sunulduğu Hellenistik Dönem’de bu boyuttaki bir düğün yemeğinde sunulan yemekler artık yalnızca okuyucunun hayal gücüyle sınırlandırılabilir.

Sürecin sonunda Hellenler doğuda gördükleri lüks, zenginlik ve yeni yiyecekler karşısında değil ortak kültüre katkıda bulunmak, kendi kültürlerini değiştirecek adımlar atmak durumunda kaldılar. Bu durum Perslerin Massaget’leri savaş alanında kurdukları sofrayla sınamaları öyküsünü çağrıştırıyor. Yeniden hatırlamak gerekirse Persler Massaget’lerle savaşa tutuşacakları sırada büyük kralın ordusundan birisi Massaget’lerin görebileceği şekilde mükellef bir sofraya hazırlayıp başında en kötü askerleri bırakmayı teklif etmişti, öyle de yaptılar ve yemekleri gören Massaget’ler sofranın başına gelip en kötü askerleri öldürerek yemeklere kondular, tabii iyice yiyip sarhoş olunca da Perslerin gerçek ordusuyla karşılaştılar.⁴² Burada Hellenlerin tutumunu Massaget’lerinkiyle benzerlik gösteriyor. Yeni edindikleri bu kötü alışkanlıklar⁴³ M.Ö. 2. yüzyılın ilk çeyreğinde önce Makedonya’yı, sonra da Hellas’ı ele geçiren Roma dünyasını ve onun ardından gelenleri de etkiledi.

M.Ö. 30'lara gelindiğinde Hellenistik Dönem krallıklarından yalnızca Mısır’da Ptolemaios’lar tarafından kurulan krallık ayakta kalmış, diğerleri mağrur Roma Cumhuriyeti’nin

⁴¹ Ath. V. 196 d- 201 b.

⁴² Hdt. I. 207.

⁴³ Cato, Maior Hellenlerin beslenme alışkanlıklarını böyle görüyordu.

denetimine girmişti. Ptolemaios Hanedanı bu özelliğini Mısır'ın dışı kapalı coğrafi özellikleri, tarımsal zenginliği ve son yöneticisi olan Kleopatra'nın güzelliği ile Romalı yöneticilere olan yakınlığına borçluydu. Mısır Kraliçesi önce diktatör Gaius Iulius Caesar ile bir ilişki yaşamış ve Caesarion adlı bir erkek çocuk dünyaya getirmişti. Caesar hayatını kaybedip İç Savaşlar çıkınca Augustus'un değil de onun rakibi olan Romalı General Marcus Antonius'un tarafını tutmuş ve bu sefer onunla ilişki yaşamaya başlamıştı. Antik Çağ tarihçileri için oldukça ilgi çekici olan bu konu efsaneleri ve sıra dışı aşk öykülerini de beraberinde getirdi. Rodoslu Sokrates ilk kez Klikya'da buluştuklarında Kleopatra'nın Antonius için düzenlediği zengin şölenleri tasvir eder. Şölen alanında mor kumaşlarla kaplı *klineler* yer alır, kraliçe şölende kullanmak üzere hazırlattığı mücevherlerle kaplanmış altın kupaları ve diğer değerli eşyayı şölen sonrasında hediye olarak Antonius'a verir.⁴⁴ Plutarkhos Antonius'un Kleopatra ile bir araya gelmeden önce de yemeğe ve içkiye düşkün olduğunu gösteren hikayeler anlatır.⁴⁵ Ancak Octavianus ile savaşa yaklaştıkları sırada Samos Adası'nda düzenledikleri şöleni ayrıcalıklı olarak tanımlar, günler ve gecelerce süren yüzlerce kurbanın kesildiği büyük bir şölen, Plutarkhos dünyanın geri kalanının acı içinde kıvrılırken yalnızca bu adadan eğlence sesleri geldiğini belirterek⁴⁶ yaklaşmakta olan büyük savaşa dikkat çeker.

Doğa tarihçisi Plinius, Antonius ile Kleopatra'nın arasında geçen bir diyalog sonunda kraliçenin tarihin gördüğü en büyük incilerden iki tanesini sirke içinde eritip içme girişiminden söz eder. Anlatılara göre ikili bir akşam yemeğinde 10 milyon *sestertius* harcanıp harcanamayacağı konusunda iddiaya tutuşur. Akşam yemek vakti gelip de Antonius her zamanki gibi bir sofrayla karşılaşınca bu yemeğin yeterince pahalı olmadığını dile getirir. Bunun üzerine Kraliçe ikinci yemeğin getirilmesini emreder, bu sefer onun önüne bir kupa

⁴⁴ Sokrates of Rhodes, *FGrH* 192 F 1.

⁴⁵ *Plu. Ant.* IX.

⁴⁶ *Plu. Ant.* LVI.

keskin sirke getirirler, kraliçe kulağındaki dünyanın en büyük incilerinden birini bu sirkede eritip içer, böylece sözü geçen miktarın yarısı harcanmıştır, ikincisinin de eritilip 10 milyon *sestertius*a tamamlanması yanlarında bulunan Lucius Plancus tarafından engellenir. Yine anlatılanlara göre ikinci inci Kleopatra'nın ölümünden sonra Roma'ya getirilmiş ve ikiye bölünerek *pantheonda* bulunan Tanrıça Venüs heykelinin kulağına takılmıştır.⁴⁷ Öykü nelerin yiyecek olarak kabul edilmesi gerektiği konusunda sorular sormamıza neden olduğu gibi doğunun zengin krallıklarının lükse düşkünlüğünü ve savurganlığını göstermesi açısından da önemlidir. Olayın gerçekliğini tartışmak bir yana bırakılırsa onların Romalıların gözünde nasıl bir yere sahip olduklarını anlamamız açısından oldukça işlevseldir.

Bu olayın olası tarihinin üzerinden çok geçmeden Antonius ve Kleopatra'nın birleşik güçleri Roma ordusunu yöneten Octavianus'a yenildi, aşıklar birbiri ardına kendi hayatlarına son verdiler, Casarion ise Romalılarca öldürüldü. Böylece Hellenistik Dönem sona erdi. Roma doğunun zenginliği ile birlikte sıra dışı lüks beslenme alışkanlıklarının da yeni sahibi oldu ve kısa süre içinde yönetim biçimi Cumhuriyetten (*Res Publica*) imparatorluğa (*Imperium*) dönüştü.

4. Gücün Doruğu: İmparator Sofraları⁴⁸

M.Ö. 8. yüzyılın ortalarında Latium'da yedi tepeli küçük bir kent olarak kurulan Roma'nın kaderinde hızlı bir yükseliş yazılıyken kültürel anlamdaki gelişimi toprak artışıyla doğru orantılı değildi. Romalılar önce Güney ve Kuzey İtalya'yı, ardından batı yönlerinde bulunan Sicilya, Korsika, Kartaca gibi toprakları ele geçirirken hep aynı şekilde besleniyordu. İtal-

⁴⁷ Plin. *H.N.* LVIII. 119-22. (İngilizce adıyla) *Natural History*'nin Loeb serisindeki çevirmeni H. Rackham bir inciye eritebilecek kadar keskin bir sirkenin bulunmadığını, Kleopatra'nın daha sonra geri kazanacağını bildiği için sirkenin içindeki inciye bütün olarak yutmuş olabileceğini söylüyor. Bkz. Rackham'ın çevirisi s. 244 dn. b.

⁴⁸ Bu kısım daha önce "İmparator Sofraları" başlığıyla makale olarak yayınlanmış olmakla birlikte yeni eklemeler ve yorumlarla yeniden ele alınmıştır. Bkz. Güveloğlu 2014b.

ya'nın onlara sağladığı tahıl, sebze-meyve ve yarımada olmanın verdiği avantajla sofralara konan deniz ürünleri neredeyse yarım milenyum boyunca yeterli olmuştu. Ancak M.Ö. 2. yüzyılda yaşanan olaylar Roma'yı Büyük İskender'in seferlerinden beri doğudan gelen yeni adetler ve yiyecekler sayesinde beslenme alışkanlıkları değişime uğramış bulunan Doğu Akdeniz'e çekiyordu. M.Ö. 168'de Makedonya, M.Ö. 146'da Hellas, Roma'nın eline geçti. Uzun süredir askeri seferlerle yoğrulmuş ve Akdeniz çevresindeki toprakların önemli bir bölümünü ele geçirmiş olan Romalılar yeni ele geçirdikleri topraklarda alışık olmadıkları derecede zengin şölenler ve yemeklerle karşılaştıklarında başta şaşkınlığa uğrayıp bu türden alışkanlıklarına karşı koymaya karar vermişlerse de önce yönetici sınıfın, ardından da zenginlerin mutfak alışkanlıkları hızlı bir değişime uğradı.

M.Ö. 1. yüzyılın son çeyreğine gelindiğinde her türlü ihtişam ve zenginliğe sahip olan Roma imparatorları kendilerinden önce tiranların ve kralların ilerlediği yoldan giderek ellerindeki gücü sofralarında göstermekten geri durmadılar. Roma'da yönetim şeklinin Cumhuriyetten imparatorluğa evrilmesinde önemli işler yapmış bir asker ve devlet adamı olarak bilinen Gaius Iulius Caesar her şeyin başladığı yer olarak bilinen Rubicon Nehri'ni geçmeden önceki gece kalabalık bir davet düzenlemişti.⁴⁹ Ne yazık ki hiçbir kaynak bu davet katılanlar ve davette konuşulanlar hakkında bilgi vermese de bu kadar önemli bir adımdan önce yenen yemek sırasında Caesar'ın planını son kez gözden geçirip son şeklini burada verdiği tahmin edilebilir. Caesar'ın yönetiminin ilerleyen yıllarında eyaletlerde aynı akşamda iki ayrı yemek odasında şölen düzenlemesi, birinde askerleri ve Hellenleri, diğerinde Romalıları ve eyaletin ileri gelenlerini ağırlaması ve onlarla birlikte yemek yemesi⁵⁰ onun yemek sırasında iş ve politika konuşmaya meyilli olduğu fikrini uyandırır. Plutarkhos'un anlattıklarına bakılırsa yiyecekler konusunda pek de titiz davranmaz, hatta zeytinyağıyla pişirilmesi gerekirken kokulu

⁴⁹ Suet. *Caes.* XXXI.

⁵⁰ Suet. *Caes.* XLVIII.

yağla (τὸ μύρον⁵¹) pişirilen kuşkonmazı afiyetle yer, fakat bundan şikayetçi olmaz.⁵² İçki konusundaysa son derece ölçülü olduğu genel olarak kabul edilir.⁵³ Suetonius içki içme konusundaki ölçülülüğünü anlatmak için, Marcus Cato'nun Caesar için söylediği "*bir tek Caesar sarhoş değilken devleti yıkmaya kalkmıştır*" sözünü örnek göstermişti. M.Ö. 4. yüzyılda yaşayan Atina'daki Orta Komedi yazarlarından Euboulos içkide ölçülülüğü anlatırken "*sağlık için bir, aşk ve huzur için iki, uyku için üç, kavga-gürültü için dört, tartışmalar için beş, sokaklarda başıboş dolaşan sarhoşlardan olmak için altı, kararmış gözler için yedi, gece bekçilerinin eline düşmek için sekiz, bedeninin kötü kara safra üretmesi için dokuz, delilik için de on kadehin yeterli*" olduğunu söyler.⁵⁴ Anlaşılan Caesar bu öğüde uymuş ve ölçülü davranmıştır. Caesar aynı zamanda az ve hafif yemekleri tercih etmiştir.⁵⁵ Yemek alışkanlıklarındaki bu yalınlık ve özensizlik aristokratik bir aileden gelmesine karşın ilk gençlik yıllarını kısmen yoksul geçirmiş olmasında aranabilir. A. Goldsworthy onun kamu görevine başlamadan önce Roma'da Subura'nın bir ucunda yoksul bir evde yaşadığını söyler.⁵⁶ Bu da yoksul halkla ve onların yemekleriyle tanışık olduğu ve onlar gibi yemeye alıştığı anlamına gelebilir.

Gücü ele geçirdikten sonra Mısır'daki Ptolemaios hanedanının kraliçesi Kleopatra ile birlikte sabaha dek süren şöenler düzenlemesi,⁵⁷ onun yemekli toplantıları yalnızca devlet işlerini konuşmak amacıyla düzenlemediğini, aynı zamanda eğlenceye de yer verdiğini göstermektedir. Kazandığı askeri güç ve şöhret onun yemek alışkanlıklarında bir değişikliğe neden olmuş gibi görünüyor. Plinius'un söylediğine göre diktatör olmadan (M.Ö. 60) önce şöenlerde yalnızca Falernum ve Chian şarapları sunarken üçüncü kez *consul* seçildiği yıl

⁵¹ Parfüm yapımında da kullanılan bir tür tatlı yağ bkz. *LSJ* 1996, 1155.

⁵² *Plu. Caes. XVII. 5*, ayrıca bkz. Suetonius tarafından da aktarılmıştır: *Suet. Caes. LIII*.

⁵³ Goldsworthy 2014, 65.

⁵⁴ *Ath. II. 36 c*.

⁵⁵ *Plu. Caes. XVII. 3*

⁵⁶ Goldsworthy 2010, 66.

⁵⁷ *Suet. Caes. LII*.

(M.Ö. 46) bunlara Lesbos ve Mamertine şaraplarını da eklemişti ki, bu dördü Antik Çağ'ın bilinen en iyi şaraplarıydı.⁵⁸

İmparatorluğun kurucusu ve *Pax Romana* kavramının yaratıcısı Augustus da yeme-içme konularında öncülü Caesar gibi tutarlıydı. Sıradan halkın ulaşabileceği basit şeyleri severdi, arabada, tahtirevanda veya karnı acıktığında herhangi bir yerde ekmek ya da incir yerdı. İçki yerine soğuk suya batırılmış ekmek, hıyar ya da marul filizi veya tadı ekşi olan bir kuru meyve tercih ederdi.⁵⁹ Zaman zaman konuklarını ağırladığı davetler düzenlerdi, bunlardan Vicinius ve baba Silius'un katıldığı bir tanesinde zar atarak kumar oynamıştı.⁶⁰ İmparator kumar oyunlarının yanı sıra eğlence amaçlı davetler de düzenlemiştir. Bu tür davetlerden birinde davetlilerin 12 tanrı kılığına girerek eğlendikleri anlatılır.⁶¹ Şölenlere davet ettiği kişilerin toplumsal sınıflarına büyük özen gösterirdi, Maecenas dışında hiçbir azatlıyı bu şölenlere davet etmediği söylenir. Davetlerinde üç veya en fazla altı çeşit yemek sunar, yemek sırasında sohbet edilmesini isterdi. Kendi aralarında sessizce konuşan veya susanları sohbete katılmaya davet ederdi. Yine onun şölenlerinde çalgıcılar, sanatçılar, pantomimciler ya da öykü anlatıcılar yer alırdı. Bazen de şölene katılmaz ya da erkenden ayrılır yalnız başına yemek yerdı.⁶² Augustus'un kumar oynamak, fikir alışverişi yapmak ve eğlenmek gibi üç farklı amaç için toplu yemek düzenlediği görülmektedir. Kendisi yeme içme konularında tutarlı olduğu gibi davetlilere sunduğu ikramlar da ölçülüydü.

Augustus'un ardılı Tiberius tutumlu davranarak konuklarına bir gün önceden kalan yemekleri sunduğu gibi bir şölenle sunulan yemek sayısını da kısıtladı.⁶³ Ne var ki halefleri gibi içkide tutarlı değildi. Suetonius'un anlatısına göre imparatorluğu sırasında Pomponius Flaccus ve Lucius Piso ile birlikte iki gün boyunca yiyip içmişti. Ardından bunlardan

⁵⁸ Plin. *H. N.* XIV. 97.

⁵⁹ Suet. *Aug.* LXXVI-LXVII.

⁶⁰ Suet. *Aug.* LXXI.

⁶¹ Suet. *Aug.* LXX.

⁶² Suet. *Aug.* LXXIV.

⁶³ Suet. *Tib.* XXXIV.

birine Syria Eyaleti yöneticiliğini verirken, diğerini de Roma Kenti'nin yöneticisi yaptı.⁶⁴ Daha önceden ahlaksızlıkla suçlandığı yaşlı Sestius Gallus kendisini yemeğe çağırdığında ise yemekte çıplak kızların hizmet etmesi koşuluyla bu daveti kabul etti.⁶⁵ Tiberius'la birlikte Roma imparatorlarının yemek alışkanlıklarında sıra dışı eğilimlerin görülmeye başlandığı söylenebilir. Buna imparatorluk içindeki iç savaşın ve kargaşanın sonlanmasıyla birlikte doğan rahatlık ortamı neden olmuş olabilir. Aslına bakılırsa Tiberius Dönemi öyle rahat sayılabilecek bir dönem değildi, özellikle Dalmaçya ve Pannonia bölgelerinde ciddi askeri hareketlilik söz konusuydu, ancak taht kavgalarının sonuçlanmış olması iç işlerini önemli derecede düzene koymuştu. Tiberius'un içki arkadaşlarına önemli payeleri hem de sarhoşken dağıtması imparatorlukta bu konuda gelenek oluşmasına yol açmıştır. Ayrıca daha önceden olumsuz karşıladığı durumları sonradan kabullenmesi onun tutarsız davrandığını gösterir. Bu nedenle *epitome* yazarı Eutropius onu devleti kötü yönetmekle ve bizzat hiçbir savaşa katılmamakla suçlamıştır.⁶⁶



Resim 11: Pompeii kentinden Romalıların incire olan düşkünlüğünü gösteren bir fresk.

⁶⁴ Flaccus ve Piso'nun görevleri hakkında bkz. Syme, 1981, 191.

⁶⁵ Suet. *Tib.* XLII.

⁶⁶ Eutr. VII. 11.

Roma İmparatorluğunun renkli karakterlerinden biri olan İmparator Gaius (Caligula) birçok konuda olduğu gibi yeme içme alışkanlıklarında da sıra dışı davranışlar içinde olmaktan geri durmamıştır.⁶⁷ En genel tanımıyla bir çılgın gibi davranan imparator,⁶⁸ senatörlere ve atlı sınıfına eşlerinin ve çocuklarının da davet edildiği iki şölen hazırlatmıştı.⁶⁹ Yemek listeleri elimize geçmese de her ikisinde de bir tek kuş sütünün eksik olduğu dile getirilmektedir, ayrıca çocuklara ve davetlilere dağıtılan hediyeler de cabası. Augustus'tan itibaren senatörlerin sayısı 600'e yükseltilmişti,⁷⁰ eşleri ve çocuklarıyla bu sayının iki belki de üç katına çıkacağı açıkça görülmekteyse de atlı sınıfının nüfusunu hesaplamak oldukça zordur. Yine de binlerce kişinin davet edilmesi ve bu kadar davetliye yemek ve hediyeler hazırlanması gerçekten zaman ve emek istemesi dışında epey masraflı bir iş olmalı. Burada üzerinde durulması gereken nokta, Caligula'nın böylesi görkemli bir şölen hazırlamasının en önemli nedeninin kendi gücünü ve ihtişamını göstermek istemesiyle açıklanabilecek olmasıdır. Bunu sağlayabileceği başka etkinlikler de düzenleyebilecekken bu kadar insanı şölenlerde bir araya getirmesi, şölen düzenlemenin varsıllığı göstermede ayrı bir yeri olduğuna inandığı fikrini uyandırmaktadır.

Caligula da Tiberius gibi yemek sırasında devlet işleriyle ilgili olur olmaz kararlar almıştır. Suetonius'un anlatısına göre iştahla yemek yediği için bir senatöre kural dışı olsa da onu *praetor* atadığını gösteren belgeler yollamıştır. Oysa daha önce aynı şekilde yemek yiyen bir başkasına kendi yemeğini yollamıştı. Caligula'nın yemek sırasında veya sonrasında eğlenceler yapılırken suçlulara işkence ettirmesi ve hatta hapishaneden getirilen suçluların kafalarını kestirmesi, imparatorun tuhaf zevkleri arasındaydı.⁷¹ Tesadüf eseri ortaya çıkan bir olaydan ilham alarak kendi davetlerine katılacak olanlardan para almaya başlaması da bir başka ayrıntıdır. İmparator

⁶⁷ Bkz. Ath. IV. 148 d.

⁶⁸ İmparatorun davranışları ve kişiliği hakkında bkz. Katz 1972, 223.

⁶⁹ Suet. Cal. XVII.

⁷⁰ Bkz. Talbert, 1984, 56; Crook 1953 12.

⁷¹ Suet. Cal. XVIII, XXXII.

eyaletten gelme varsıl birisinin yemeğe katılabilmek için davetiye dağıtıcılarına 200 bin *sestertius* ödediğini duyunca bunu aynı kişiye bir sonraki davette tekrarlattı. Atlara ve yeşiller takımına olan düşkünlüğü biliniyordu. Ancak ahırlarda akşam yemekleri düzenlemesi, kendisinin de sık sık orada yemesi sıra dışı bir durumdu.⁷² İmparatorun damak tadı tercihleri hakkında ayrıntılı bilgiler bulunmasa da Gaius Crassus'un suikaste uğradığı yıl yapılan ve adını o yılın *consulün* den alan Opimius Falernum şarabını, üretildikten 160 yıl sonra (M.S. 39'da) içen de yine oydu.⁷³

Şölenlerde hediyeler dağıtmak adetten olsa da Caligula'nın araba sürücüsü Euthykos'a verdiği iki milyon *sestertius* gerçekten büyük bir hediyeydi. Bu durum Tiberius'un içki arkadaşlarına dağıttığı payeleri anımsatmaktadır. Bütün bunların yanında *Incitatus*⁷⁴ adlı atına payeler, hediyeler ve bir ev verdikten sonra onun adına yemekli davetler düzenleyip onu senatör ilan etmesi Caligula'nın sıra dışı karakterini yansıtmaları bakımından dikkate değerdir.⁷⁵ İmparator yemeklerde gelenek haline getirdiği, ziyafetler sırasında suçlulara işkence edilmesi, yemek davetiyelerinin satışa çıkarılması ve son olarak atıyla birlikte yemek yemesi gibi tuhafliklar sergilemekteydi. Neyse ki bu tarz yemekler sonraki imparatorlar için bir geleneğe dönüşmedi.

Caligula'nın ardılı imparator Claudius iştahlı ve aç boğazlı birisi olarak biliniyordu.⁷⁶ Anlatılanlara bakılırsa günün birinde imparator, Salii rahipleri⁷⁷ için hazırlanmakta olan yemeğin kokusunu alınca baktığı davayı yarım bırakıp yemek

⁷² Suet. *Cal.* XXXIX.

⁷³ Plin. *H. N.* XIV. 55-57.

⁷⁴ hızlı / tutkulu anlamında Latince bir kelime bkz. *OLD* 2012, 953.

⁷⁵ Suet. *Cal.* LV.

⁷⁶ Suet. *Claud.* XXXIII.

⁷⁷ Roma'da efsanevi kral Numa Pompilius Dönemi'nden beri varlığını koruyan rahipler topluluğu, en önemli görevleri tanrı Iuppiter'in kılıcını korumak, temizlemek ve geçit törenlerinde halka göstermekti, rahipler geçit töreni sırasında ellerini kollarını sallayarak değişik figürlerde dans ederlerdi. Roma'nın taraf olduğu bir savaş başlarken ve bittiğinde de geçit töreni düzenler sonrasında da zengin bir sofrada şölen yemeği yerlerdi. Onların sofralarının zenginliği Roma'da *cenae saliares* terimiyle anlatılır bir hal almıştı. Bkz. Linderski 2008, 886-87.

yemeğe gitmişti, karnını tıka basa doyurmadan yemekten kalkmadığı söylenen imparatorun kendisine verilen mantarla zehirlenerek öldürülmesi manidar ve anlaşılır görünmektedir.⁷⁸ Zehirli mantarın yeterince etki göstermemesi üzerine imparatora bir doktor tarafından ilaç yerine zehirli yulaf çorbası verilmiş olması da ihtimaller arasındadır.⁷⁹ Bu durum 1. yüzyıl yergicilerinden Martialis'in şiirlerine konu olmuş, şair masadaki yiyeceklerle birlikte mantarları da tek başına yiyen Caecilianus adlı obur birisine;

*"Söyle bana Caecilianus, bu ne aptallık böyle?
Mantarları silip süpürüyorsun tek başına:
Geçmişsin çağrılı halkın karşısına.
Şişko göbeğine, koca boğazına yakıştır
ne dilesem senin için? Ne diyeyim,
Claudius'un yediği mantarları yiyesin."*⁸⁰

diye seslenerek imparatorun ölümünden yaklaşık altmış yıl sonra bile içine düştüğü durumun Roma'nın sosyal ve edebi yaşantısında hâlâ hafızalarda olduğunu gösterir. Claudius'un eşi, bir sonraki imparator Nero'nun annesi Agrippina ile birlikte Roma İmparatorlarının sofralarına yeni bir olgu daha ekleniyordu; yemek masasında gelen suikast ya da cina-yet. Hükümdarlık süresince zaman zaman oportünist tavırlar sergilemesine karşın Claudius genel itibarıyla iyi bir yöneticiydi. Trakya ve Britanya üzerine yaptığı seferlerin sonuçları imparatorluk için yararlı oldu.⁸¹

Claudius'un üvey oğlu ve ardılı Nero'nun yönetiminin ilk beş yılının oldukça sakin ve istikrarlı geçtiği söylenir.⁸² İmparator bu süreçte kamu harcamalarını kısıtlamak için halka yönelik şöenlerde sunulan yemekleri azalttı, böylece onun sofrasının karşılaştığı ilk durum tutumluluk ve kısıtlama oldu. Müziğe düşkünlüğüyle bilinen Nero yaşadığı dönemin ünlü

⁷⁸ Detaylı bilgi için bkz. Aveline 2004, 466; krş. Cass. Dio, LX.I. 34; ayrıca bkz. Tac. Ann. XII. 64-67

⁷⁹ Meijer 2006, 39.

⁸⁰ Mart. Epig. I. 20.

⁸¹ Ryan 1993, 611-618.

⁸² Suet. Nero XVI.

lir sanatçısı Terpunus'u yanına getirtti ve akşam yemeklerinde onu dinledi. Bu büyük bir yenilik değildi; çünkü ister zengin ister fakir olsun daha Platon'un döneminde bile birçok kişi akşam yemeklerinde böyle müzisyenlere yer verebiliyordu.⁸³ Asıl önemli olan şey Nero'nun ses sanatçılarının yaptığı gibi sesine zarar verecek meyve ve yiyeceklerden uzak durmasıydı.⁸⁴ Böylelikle bir imparatorun sofrasına tercihli diyet dahil edilmiş oldu, hem de ortada bir sağlık sorunu olmaksızın. Dillere destan beş yılın ardından Nero'nun sofrasından uzaklaşan ilk şey tutumluluktu. Suetonius onun gündüz başlayıp gece yarısına kadar süren şöenlerini tasvir eder. İmparator şehrin tüm fahişelerini ve flütçü kızlarını hazır bulundurduğu durumlarda *Circus Maximus*'ta yemek yerdi. Ayrıca deniz yolculukları sırasında kıyıda eğlence yerleri hazırlattırıp buralarda eğlenirdi. Biyografi yazarı Suetonius aynı satırların devamında imparatorun arkadaşlarına pahalı yemekler düzenlettirip kendisini davet ettirdiğinden söz eder. Öyle ki bir arkadaşı dört milyon *sestertius* harcayıp bir *mitellita*⁸⁵ daveti hazırlamıştı. Bir diğerindeyse daha pahalıya mal olan bir *rosaria* düzenlemişti.⁸⁶ İmparatorun damak tadı düşkünlüğü ne seviyedeydi tahmin etmek zordur; ancak başkalarının yanında seçkin olmayı seviyordu. Öyle ki, Kyrene kentinde yetişen ve ağgözlü tüccarların bolca toplayıp satışa sunmaları nedeniyle nesli tükenen *silphium* adlı bitkinin son demeti Nero'ya gönderilmişti.⁸⁷ Bitkinin lezzeti ve *garum* yapımında kullanılmasının yanında doğal bir doğum kontrol yöntemi olarak işlev gördüğü⁸⁸ için çokça kullanıldığı ve bu özelliğinin neslinin tükenmesine neden olduğu söylenebilir⁸⁹ (Bkz. Resim 12).

⁸³ Platon'un şöen adlı yapıtındaki çalgıcılar ve flütçüler hakkında bkz. Pl. *Symp.* 176-177.

⁸⁴ Suet. *Nero* XX.

⁸⁵ *Cena mitellita* = misafirlere ipek taçların dağıtıldığı yemekli davet. Bkz. Higgins, 1985, 116.

⁸⁶ Suet. *Nero* XXVII.

⁸⁷ Plin. *H.N.* XIX. 39.

⁸⁸ *Silphium*un doğum kontrol yöntemi olarak kullanılması hakkında bkz. Andrews 1941, 233 vd.

⁸⁹ Bugün şeytantesi adıyla bildiğimiz *asafoetida* türüne ait bitkinin öyküsü hakkında bkz. Dalby 2004, 20-24.



Resim 12: Ön yüzünde Zeus başı, arka yüzünde silphium bitkisi yer alan Kyrene sikkesi, M.Ö. 4. yüzyıl.

Annesinin ayak izlerini takip etmek zorunda kalan imparator Nero ilk olarak Claudius'un oğlu, kendisinin üvey kardeşi Britannicus'u zehirledi.⁹⁰ Dönemin tarihçisi Tacitus'a göre, Britannicus'un zehirlenmesi karmaşık bir girişimdi. Onun yemeklerini yemeden önce başkasına tattırdığı bilindiğinden zehir yemeğe konmadı. Yemekler ve şarap tadımcı tarafından tadıldıktan sonra içeceğin çok sıcak olduğu söylendi; zehir soğuk suya karıştırılmıştı. İçeceği soğutsun diye eklenen soğuk su Britannicus'a ölümü getirdi.⁹¹ Ardından *Praefectus Burrus*'a boğaz ilacı yerine zehir yolladı. Kendisine destek olan varıl kişileri yine yiyecek-içeceklerine zehir katarak öldürdü.⁹² Artık zehir imparatorun sofrasında sıradan bir yiyecek gibi bulunuyordu. Bu tür alışkanlıkların dışında Nero'nun inşa ettirdiği ünlü *Domus Aurea* (Altın Ev) ve bu evin yemek odası (*Triclinium*) birçok entelektüeli üzerinde düşünmeye ve araştırma yapmaya sevk etmiştir.⁹³ Anlatılanlara göre duvarları altın, inci ve mücevherlerle süslenmiş olan bu evin yemek odasının tavanında davetlilerin üzerine çiçek kokuları serpmeye yarayan dönen bir aparat bulunmaktaydı.⁹⁴ İmparatorun bu tür savurgan davranışları onun döneminde yaşayan, hatta büyük ihtimalle sarayındaki davetlerin düzenlenmesinde görev alan Gaius Petronius Arbiter'in yarı müstehcen, yarı eleştirel anlatımla kaleme aldığı *Satyricon* adlı romandaki çok zengin, bir o kadar da görgüsüz bir azatlı olan

⁹⁰ Suet. *Nero* XXXIII.

⁹¹ Tac. *Ann.* XIII. 16.

⁹² Suet. *Nero* XXXV.

⁹³ Bkz. Sommer 2010, 86.

⁹⁴ Suet. *Nero* XXXI.

Trimalchio adlı karakterde yansımalarını bulmuştur.⁹⁵ İmparator Nero'nun koku saçan tavanına benzer bir şekilde Trimalchio'nun yemek odasının tavanından kocaman bir fıçının çemberine bağlı olarak sarkıtılan koku şişeleri konuklara dağıtılır.⁹⁶ Romadaki azatlı malının mülkünün hesabını bilemeyecek derecede zengindir, bin bir çeşit yiyeceklerle kaplı sofrasında her zaman konukları olurken onun en sevdiği şey lüks gösterisi yapmak ve varlıklarıyla övünmektir. Aynı imparatorlar gibi.

İmparatorun sağlığını korumak amacıyla diyet yapması ve lüks bir yemek odası fikri ilk kez Nero'nun döneminde tanık olunan yeniliklerdir. Bunun dışındaki olaylar yani tutumlu ya da savurgan şöenler ve yemekte birilerinin zehirlenmesi bir süredir imparator sofralarında görmeye alışık olduğumuz durumlardı. Açgözlü sıra dışı isteklere sahip bir imparator olan Nero'nun zamanında Armenia, Parthia, Germania, Britannia ve Iudea'da karışıklıklar çıktıysa da bunlar önemli bir tehlike yaşanmadan atlatılabildi.

Principatus Dönemi imparatorları arasında en etkileyici ve zengin sofraya sahip olan imparator kanımca Vitellius'tur. Suetonius onun yemeğe düşkünlüğünü aşağıdaki satırlarla aktarmıştır:

"Bir tek kuş sütünün eksik olduğu, içkinin su gibi aktığı şöenler ve aşırı davranmaya özellikle düşkün olduğu için, her zaman günde üç, kimi zaman da kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve geç saatte eğlenceler eşliğinde yenilen yemek olmak üzere dört öğün yemek yiyordu; kusma alışkanlığı sayesinde midesi aşırı yemeğe dayanabiliyordu. Aynı gün içinde farklı kişiler tarafından davet ediliyordu. Bu şöenler hiçbir ev sahibine dört yüz bin sestertiustan daha ucuza mal olmuyordu. Roma'ya gelişi onuruna kardeşinin vermiş olduğu şöen çok ünlüdür. Bu davette konuklara az bulunan, değerli balıklardan iki bin, kuşlardan da yedi bin adet ikram edildiği anlatılır... turna balıklarının karaciğerlerini, sülün ve tavus kuşlarının beyinlerini, flamingoların dillerini, müren balıklarının yumurtalarını bir arada sundu. Yalnız çok iştahlı değil, aynı zamanda zamana bakmadan yiyen pis-

⁹⁵ Courtney 2003, 8-9.

⁹⁶ Petron. Sat. 59.

boğazın biriydi, kurban töreninde bile ya da yolculuk sırasında sunakların arasında neredeyse ateşten kaparcasına aldığı iç organları ve ekmeği, yollardaki hanlarda ise üzerinde dumanı tüten ya da bir önceki günden kalmış ve yarısı yenmiş artık yiyecekleri oracıkta yemekten kendini alıkoyamıyordu”.⁹⁷

Aç gözlülüğün üst limitinde yaşayan Vitellius’un sofrası herhangi bir ihtirasa veya gizli işlere meydan vermesede başlı başına incelenmesi gereken bir durum gibi görünür. Ne var ki imparatorun yeme-içme sevdası damak tadı tercihin-den değil, açgözlülüğünden kaynaklanır. Kısacası imparatorun sofrası damağından daha zengindir. Vitellius’un aç gözlülüğü konusunda Eutropius da Suetonius’tan farklı düşünmez.⁹⁸ Bu konuda Tacitus, onun lüks yaşam tarzının yalnızca kendisiyle sınırlı kalmadığını, askerleri etkileyip düzeni bozduğunu da söylemektedir.⁹⁹ Cassius Dio ise, imparatorun kendi damak zevkinden ve ziyafetlerden başka bir şey düşünmez olduğunu hasta olduğunda bile davetlere gitmek istediğini kaydetmiştir.¹⁰⁰ Bir de imparatorun çeşitli kuşların dilleri ve beyinleriyle balıkların ciğerlerinden oluşan bir yemek için yaklaşık bir milyon *sestertius* harcadığını söylemeden edememiştir. V. Grimm Antik Çağ yazarlarının Vitellius’un oburluğu hakkında söylediklerine katılmakla birlikte onun kendisine karşı savaşanlara insafli davrandığını, Otho ve Galba taraftarlarına kıyım uygulamadığını ve ekonomide önemli tedbirleri uygulamaya koyduğunu söyler.¹⁰¹

Vitellius’tan sonra bir süre tutumlu yeme içme alışkanlığına sahip imparatorlarla karşılaşılır. Dönemin “Beş İyi İmparator Dönemi” olarak adlandırılması tesadüf olmasa gerek. M. Sommer, Nerva ve Traianus’un damaklarına düşkün olmakla birlikte kontrol edilemeyen bir yeme arayışı içinde olmadıklarını ifade eder.¹⁰² A. Birley ise, her ikisinin de içkiye düşkün

⁹⁷ Suet. Vit. XIII.

⁹⁸ Eutr. VII. 18.

⁹⁹ Tac. Hist. II. 62.

¹⁰⁰ Cass. Dio LXIV. 2-3.

¹⁰¹ Grimm 2006, 358.

¹⁰² Sommer 2010, 84.

olduklarından bahseder.¹⁰³ Beş iyi imparatorun biri olan İmparator Hadrianus'un gezileri sırasında askeri kamplarda pastırma, peynir, sirke gibi yiyecekleri askerlerle birlikte yediği *Scriptores Historiae Augustae*'nin (SHA) yazarları tarafından bildirilmiştir.¹⁰⁴ İmparatorun asıl tercihi ise *tetrapharmacum* adıyla bilinen dişi domuz memesi, çam reçinesi ve domuz yağıyla yapılan bir yemektir.¹⁰⁵ İmparator Traianus'a hayranlık duyan ve İmparator Valens'e rol model olarak onu gösteren geç dönem yazarı Eutropius, imparatorun alçak gönlü sofrada adabından söz eder ve yemek masasındaki dostlarının unvanlarına ya da varlıklarına bakmadan onlarla birlikte yemek yediğini yazar.¹⁰⁶

Marcus Aurelius ile ortak imparator olan Lucius Verus pahalı şöenler düzenlemesiyle ün yapmıştı. Öyle ki bir tane sinde 7 döşek yerine tam 12 tane hazırlatmış, konuklarına servislerini yapan kölelerle birlikte gümüş, altın, hatta mücevherlerle kaplanmış kadehler, her türden evcil ya da vahşi hayvanlar, İskenderiye kristalleri, altın çelenkler ile birlikte geri dönüş yolunda soyguna maruz kalmasınlar diye sürücüsüyle birlikte araba da vermişti.¹⁰⁷ Verus'un şöenlere düşkünlüğü ve evine inşa ettirdiği yemek bölümü de SHA'nın yazarının söylemleri arasında yer alır.¹⁰⁸

Marcus Aurelius'un oğlu Commodus pek çok konuda adı kötüye çıkmış imparatorlardan biriydi.¹⁰⁹ Yaptığı işler hakkında ayrıntılı anlatımlar olmasına karşın yemek alışkanlıklarına yeterince değinilmemiştir. Ancak onun şöenlerinde sebzeye pek yer vermediği ve banyo sırasında yemek yediği bilinmektedir. Bunlar sıradan kabul edilen alışkanlıklar olsa da pahalı yiyecekleri pislige buladıktan sonra yediğine dair anlatılanlar¹¹⁰ biraz da imparatorun kötü şöretine yeni bo-

¹⁰³ Birley 1964, 37.

¹⁰⁴ SHA. Hadr. X.

¹⁰⁵ Ayrıntılı tarif için bkz. Dalby 2003b, 324-5.

¹⁰⁶ Eutr. VIII. 4.

¹⁰⁷ SHA. Verus, V.

¹⁰⁸ SHA, Verus, IV.

¹⁰⁹ Bkz. Speidel 1993, 109.

¹¹⁰ SHA. Comm. XI.

yutlar kazandırmak için tasarlanmış gibi görünmektedir. Herodianus banyodan sonra kendisine verilen zehirli şarabı içerek¹¹¹ hayatını kaybeden imparatorun zehir yüzünden değil; fakat açgözlülüğü yüzünden öldüğünü söyler.¹¹² Commodus'un yönetimi kendinden önceki beş iyi imparatorun sağladığı otoritenin yeniden bozulduğu bir dönem olmuştur. İmparator ilk iş olarak babası M. Aurelius'un yirmi yıla yakın zamandır sürdürdüğü savaşı bırakıp Roma'ya dönmesine rağmen "Dünya Fatihi" "Roma Herkülü" gibi uydurma sıfatları kendisine yakıştırmıştır.¹¹³

İmparatorluk çağında şölen denince akla gelmesi gereken isimlerin arasında yer alan Elegabalus lakaplı M. Aurelius Antoninus'a da bu konuda hak ettiği yeri vermek gerekir. Şölen odasındaki döşeklere altın işlemeli örtüler serdiği¹¹⁴ için Nero'yu hatırlatan imparatorun yaz aylarına özel mavi ve yeşil olarak adlandırılan şölenler düzenlediği bilinir. *SHA*'nın yazarı imparatorun yeni tatlılara düşkünlüğünden bahseder; şaraba sakız katmak, gül ve başka ıtırli bitkilerle rayihalandırmak, dövülmüş çam kozalağı eklemek gibi alışkanlıklara sahip olduğu da dile getirilir.¹¹⁵ İmparatorun sofrası değerli metallerden yapılmış tencere, tabak ve kupalarla süslüdür. Yemek odasını gül, leylak, sümbül, nergis ve daha birçok kokulu çiçekle süsleyen de yine o olmuştur.¹¹⁶

İmparator Tiberius döneminde yaşayan ünlü damak tadı tutkunu Marcus Gavius Apicius'a özenen imparator Elegabalus, zaman zaman deve toynağı, horozibiği, tavus kuşu ve bülbül dili yemeyi ihmal etmemiştir.¹¹⁷ Ara sıra da Yahudilerin yemeye zorlandığı deve kuşlarını servis etmeyi de tercih

¹¹¹ Herod. I. 17. 8-12.

¹¹² Herod. II. 2. 6.

¹¹³ Speidel 1993, 111; Ayrıca imparatorun Herakles'e özendiği betimleme için bkz. Ath. XII. 537 f.

¹¹⁴ *SHA. Eleg. XIX.*

¹¹⁵ Bu tür tariflere Apicius'un ünlü yemek kitabı *De re Coquinaria*'nın ilk bölümünde rastlamak mümkündür. Örneğin baharatlı şarap için bkz. Apic. I. 1. 1; gül yapraklarıyla rayihalandırılmış şarap için bkz. I. 1. 4.

¹¹⁶ *SHA. Eleg. XIX.*

¹¹⁷ Adı geçen yiyeceklere ait tarifler Apicius'un 6. kitabında bulunabilir.

ediyor, böylece kendi inanış biçimini gösteriyordu.¹¹⁸ Şölenlere davet ettiği kişilere gümüş, altın, köleler, atlar, katırlar ya da arabalar hediye ederdi. Hediye dağıtmak için konuklarına kaşık oyunu oynatırdı. Kaşıkların üzerinde on at, on sinek, on yumurta, altın veya on ev gibi birçok şey yazılmıştı, davetliler kaşıklardan birini seçiyor, hediyeyi beğenmezse kaşığını değiştirerek değerli bir hediye bulmayı bekliyorlardı. Böylece imparator cömertliğini sergilemiş oluyordu.¹¹⁹ Halka açık davetlerde dağıttığı balık salamuralarıyla, özel davetlerinde sunduğu lüks yiyecekler ve hediyelerle Elegabalus'un hiçbir daveti 300 bin *sestertiustan* daha ucuza mal olmadı. Hatta bazıları 3 milyon *sestertiusu* buldu. Lüksün ve farklı lezzetlerin arayışında olan imparator, kendisine damağına düşkün Apicius ile boğazına düşkün Vitellius'u örnek aldığını birçok yerde dile getiriyordu.¹²⁰

5. Değerlendirme

Antik Çağ'da yönetimi ele geçirmek ayrı, iktidarı sağlamak ayrı bir önem taşımaktaydı. İktidar ister kalıtsal yolla, ister seçimle, isterse güç kullanılarak ele geçirilmiş olsun her zaman başkalarının da sahip olmak isteyeceği bir güçtü. Bu nedenle ilkin askeri ve politik güçle desteklenmeli, ardından din adamlarının ve halkın gönlü kazanılmalıydı. Sıralamayı değiştirmek isteyenler halkı ya da politik gücü başa alabilir ya da istediği gibi yer değişikliği yapabilir, ancak bu güçlerden birini ya da bir kaçını devre dışı bırakırsanız iktidarın el değiştireceği kesindir. Paralı askerlerin maaşı ödendiği ve sadakatleri sağlandığı sürece onlardan korkulacak bir durum kalmaz. Din adamları temsil ettikleri tanrının kabul görmesini isterler ve Antik Çağ tarihinde birkaç istisna dışında iktidar sahipleri bu kurala uymuştur.

Yöneticilerin halka açık davetleri ve festivalleri desteklemeleri onların gönüllerini kazanmaya yardımcı oluyordu. Ancak sıradan halka hiçbir zaman üst düzey lüks tatlar ikram

¹¹⁸ SHA, *Eleg.* XX, XXVIII.

¹¹⁹ SHA, *Eleg.* XX-XXI.

¹²⁰ SHA, *Eleg.* XVIII, XXIV, XXIX.

edilmedi. İktidar sahipleri bu tür sofraları ekonomik olarak kendilerine yakın hissettikleri kişilere açtılar. Böylece onlar kralla, imparatorla ya da her kim yönetiyorsa onunla aynı yemeği paylaşma şansını yakaladı. Ne var ki, çoğu kere onun sunduğu yemeklerin birçoğunu bu zengin sınıf da kendi başına temin edemiyordu. Böylece imparator zenginliğini ve üst kimliğini kendisine rakip olabilecek sınıfa göstermiş oluyordu.

En büyük ve en güzel balığın pazarda satışa çıkarılmayıp doğrudan Samos tiranı Polykrates'e sunulması onların seçkin yiyeceklere ulaşmadaki ayrıcalıklarını da ortaya koyan bir öyküydü. Yani yöneticiler gücünü en iyi yiyeceği ele geçirmek için kullanıyor ve o yiyeceği kendine rakip olabilecek insanların sofrasına çıkararak gücünü perçinliyordu.

İktidar sofralarının bir özelliği de her zaman yeme-içme alışkanlıklarında çitayı bir üst sekmeye çıkarma gücüydü. Zenginler kralların sofrasına öykünüp, onlar gibi yemek yemeye çalışırken terk ettikleri yemekler orta sınıfın eline geçiyordu, elbette onların yemekten vazgeçtiği orta sınıfın yiyecekleri artık daha yoksul olanların da ulaşabildiği bir yiyecek oluyordu. Tüketim alışkanlıklarındaki bu değişimin üretim ve ithalata da yön verdiğini söylemek zor olmasa gerektir.

İktidar sahiplerinin sıra dışı ve bazen de akla sığmaz boyutlara ulaşan beslenme alışkanlıklarına gelince bunların büyük bir kısmının abartı olduğunu, yöneticiyi karalama ya da sıra dışı bir insan olarak göstermeyi amaçladığını söyleyebiliriz. Aynı şey yemek takımları için de geçerli olmalı, gerçi edebi metinlerde rastladığımız altın ve gümüş takımların benzerlerine kazılarda rastlandı, ancak mücevherlerle süslü olduğu söylenen örnekler henüz gün ışığına çıkarılamadı. Bunlar ya hiç var olmadı ve iktidar sahibinin zenginliği abartmak için hayal gücüyle yaratıldı, ya daha o dönemde yağmalandı, ya da hâlâ toprak altında kaşifini bekliyor.

III. BÖLÜM

ÖNCE DÜŞÜN SONRA YE!

*“Doğa az bir şeyle savuşturulur:
aç midemiz değil, aç gözlülüğümüz bizim için pahalıya mal olur.”*
(Sen. Ep. VI. 60. 3)

1. Sunuş

Bu bölümde beslenmenin felsefi ve mitolojik düşünce sistemlerindeki anlamları ele alınacaktır. Bu başlık altında anlatılanlar araştırmaktan ve yazmaktan en çok keyif aldığım bölüm olurken aynı zamanda en fazla soruya, soruna ve bilinmeze sahip olan bölüm olmuştur. Sorularımızın başlıcaları yemeğe kutsal bir anlam ne zaman yüklendi? Hangi besin maddelerinden uzak durulması gerektiğine kim ya da kimler, nasıl karar verdi? Mitolojik öyküler Antik Çağ beslenme düzeninin kurulmasında etkili olmuşlar mıydı? Peki ya filozoflar; doğanın düzeni, fizik kuralları, atom ve evren hakkındaki sorular henüz cevaplanmamışken neden beslenme alışkanlıkları üzerine fikir yürütmüşlerdi? Besinler hakkında nasıl bu kadar ayrıntılı bilgi sahibi olmuşlardı, yoksa hekimlik bilgisine de mi sahiptilerdi? Dinsel metinlerle felsefi metinler arasında bir bağlantı veya tezat var mıydı? Hepsinden de önemlisi onların önerileri toplum tarafından nasıl karşılanmıştı?

Aşağıda Antik Çağ Akdeniz ve Yakındoğu uygarlıklarının beslenme alışkanlıkları ile mitolojik anlatıları arasında bir bağlantı bulunup bulunmadığı sorusuna cevap aranacaktır. Ayrıca adı geçen merkezlerde M.Ö. 6. yüzyıldan itibaren görülen ve iki yüzyıl içinde yaygınlaşan filozofların öğretilerinde beslenme alışkanlıklarına neden yer verdiğine de değinilecektir. Bölüm yazılırken hangi mitolojik öykülerin ve hangi

felsefi metinlerin seçilmesi gerektiği karşılaştığımız en önemli sorunlardan biriydi. Ayrıca felsefi metinlerden birçoğunun adı geçen filozofun yaşamından yıllar veya bazen yüzyıllar sonra kaleme alınmış olması beslenme önerilerinin filozofa mı yoksa yazara mı ait olduğunun belirlenmesindeki zorluk da konuyu başka bir açıdan ilgi çekici kılmaktadır.

Mitolojik öyküler klasik biçimlerini uzun yüzyıllar içinde kazandığından burada anlatılanlardan farklı versiyonlarına da rastlamak mümkündür, ancak hiçbirisi temelde anlatılmak istenen anlamın dışına çıkmaz. Aşağıda yer alan mitolojik öyküler herhangi bir sözlükte veya en iyisi *LIMC*'ta kolayca bulunabileceğinden öykülerin bulunduğu yer hakkında dipnot vermedim, ancak bazı özel durumlarda yararlandığım kaynağı göstermek durumunda kaldım.

2. Mitoloji ve Beslenme

İnsanoğlunun hayatındaki hiçbir şey besinden soyutlanarak incelenemez. Günümüzdeki örnekleri gözümüzün önüne getirirsek doğumla ilgili ritüellerde yeni doğan bebeğin boğazından akıtılacak ilk sıvıyı akıtacak kişi özenle seçilir, akıtacağı sıvı günler öncesinden hazırlanır, özenle korunur, dualar ve iyi dileklerle gerçekleştirilen seremonide ebeveynler çocuklarının iştahlı olmasını diler. Öyle ya iştahlı olmalı, çok yemeli ve iyi beslenmelidir. Doğum günlerinde kesilecek pastalar yıl boyunca akılda kalması için dikkatle seçilir, kesileceği yere gizlice getirilir. Düğünlerde yemek dağıtılması çok eski bir gelenektir, eğer bir kır düğünü yapılıyorsa birkaç aşçı hep bir elden yemekleri pişirir, kapalı mekanda yapılıyorsa uzak mutfaklarda pişirilen yemekler hızlıca dağıtılır. Yemekli iş toplantıları, hanımların pastalı börekli günleri ya da cenaze yemekleri derken neredeyse her adımımızın yemekle birlikte planlandığı ortaya çıkar. Bu durum Antik Çağ insanı için de farklı değildi. Sümer mitolojisinde tanrılar insan türünü yaratmak için topraktan yararlanır.¹ Daha sonra tek tanrılı üç dinin kutsal kitaplarında da göreceğimiz bu özellik insanoğ-

¹ Bkz. Kramer 2002, 37.

lunun topraktan gelen besinlerle var olduğu ve ancak bu yolla hayatta kalabileceği şeklinde yorumlanabilir. Yani mitoloji insanın besinle olan ilişkisini görmezden gelemeyecek kadar hayatın içinde yer almaktaydı.

İnsan yaşantısını merkez alan mitolojik anlatılar yaratılış ve yok oluş temalarıyla yakından ilgilenir. Neredeyse her ulusun yaratılış öyküsünde mutlaka yemekle ilgili bir tema yer alır. Örneğin; Sümer mitolojisinde Enlil tanrılara yiyecek sağlaması için ilkin Tahıl Tanrıça'sı Aşnan ile sığır-tanrı Lahar'ı yaratır, ne var ki bu ikisi çokça içip kavgaya tutuşur ve görevlerini unuturlar. Tanrılar bunun üzerine görevini her zaman yerine getirecek ve kendilerine bol yiyecek sağlayacak bir tür yaratmaya karar verirler ve sonuçta insanoğlu ortaya çıkar. Bu arada tahıl ve çobanlık bilgisiyle zenginliği de artık bu yeni türün eline geçer.² Çin'de uzun geçen bir kuraklık döneminden sonra Tanrıça Guan Yin göğüslerini sıkarak yer-yüzüne süt yollar, bu süt pirinç tarlalarına dolar ve insanoğlu süt dolu tarlalarda pirinç yetiştirip açlığını bastırır.³ Tahmin edileceği üzere Maya ve Kuzey Amerika söylencelerinde tanrıların insanoğluna armağanı mısır olur.⁴ Günümüzde İsveç, Danimarka ve Norveç'teki söylencelerden oluşan İskandinav mitolojisine göre başlangıçta her yer buz ve sisten ibaretti. Ilık rüzgarlar esip buzların bir kısmını eritti, eriyen buzlar buluta dönüştü, buluttan da Audhumblla adında bir inek türedi. İşte bu inek geri kalan buz ve kırağıyı yalarken bir heykeltıraş gibi insan formundaki ilk tanrıyı yarattı ve tanrı insanı ve insanın yiyeceğini yarattı.⁵ İskandinav ve Germen mitolojisinin baş tanrısı Odin savaşçılarını evi Valhalla'da bitmez tükenmez sofralarda ziyafetler veriyordu. Onun konuklarına sunduğu iri ve yağlı domuz Schrimnir her sabah kesilip pişirilse de her gece yeniden ete bürünüyordu.⁶ Çingene mitolojisinde

² Sümer mitolojisinde yaratılış temaları ve Aşnan-Lahar örnekleri için bkz. Hooke 2002, 32-33.

³ Çin yaratılış öyküsü için bkz. Rosenberg 200, 561-63 ve Bonnefoy 2000, C1, 140-43.

⁴ Standage 2016, 30.

⁵ Bulfinch 2011, 360.

⁶ Bulfinch 2011, 362.

insanoğlunu beslemek *vatraşi* adındaki çiftçi ve bahçıvanların göreviydi, Hint mitolojisinden izler taşıyan öykülere göre yaratılış temasında bir ağaç yer alıyordu ve hem insanlar, hem hayvanlar hem de onların yiyecekleri kökleri derinlerde olan bu ağaçtan geliyordu.⁷ Fin destanı *Kalevala*'da her şey suyun içinde başlar, Tanrıça Vainomöinen her türlü nebatı ve ağacı yetiştirmesine karşın henüz mutlu olmayan ozanın isteği üzerine arpayı da yetiştirir ve onun kullanımına verir.⁸ Ancak Fin halkının balığa düşkünlüğü ve balıkçı yaşam tarzı destanın geneline yayılmıştır.

Antik batı mitolojisinde yalnızca insanlar değil, tanrılar da beslenmek zorundaydı. Ölümsüz tanrıların yiyip içtiği *ambrossia* ve *nektar* Antik Çağ edebiyatında sıkça işlenen temalardan biri olmuştur. Homeros destanlarında tanrılar onları yalnızca yemekle kalmaz, sabun ya da parfüm gibi kullanır, hatta atlarını da *ambrossia* ile beslerler. Zaman zaman tanrılarla ölümlüler bir araya geldiğinde ikincilerin payına et ve şarap düşerken tanrılar *ambrossia* ve *nektar* ile beslenirler.⁹ Hesiodos'un *Theogonia*'sında Zeus yalnız kendilerine sunulan bu nimetleri Titanlara karşı savaşta Olympos'luların tarafını tutan Yüz Kollu Devlerle de paylaşır.¹⁰ Genel inanişâ göre onları ele geçirip yiyebilen kişi de ölümsüzlüğe ulaşmış olur. Antik Çağ'da ve günümüzde birçokları *ambrossia* ile kırmızı eti *nektar* ile şarabı eşleştirmek ve aristokratik beslenme düzeninin tanrılarinkine eşdeğer olduğunu dile getirmek eğilimindedir. Eğer öyle değilse tanrılar insanlara hayatı ve lezzeti sınırlandırarak sunmuş, kendilerine ise sonsuz ve ulaşılamaz biçimleri ayırmayı tercih etmişlerdir.

Elbette bu yiyeceklerden kısmen de olsa tatma şansını yakalayan ölümlüler oldu. Bunlardan biri Zeus'un prensesi Alkmene'den doğan oğlu Herakles (Herkül) idi. Zeus oğlu-

⁷ Bkz. Berger 2000, 45-48.

⁸ *Kalevala*, II. 1-287.

⁹ Örnekler için bkz. Hom. *Il.* V. 369, 777; XIV. 170; XVI. 671; *nektardan* zaman zaman ölümlüler de yararlanmıştır, Patroklos'un ölü bedeninin bozulup çürümesini önlemek için burun deliklerine kırmızı *nektar* damlatılır bkz. XIX. 38-40.

¹⁰ Hes. *Th.* 639-40.

nun ölümlüler arasındaki yerini sağlama almak için onu uyumakta olan eşi Hera'nın koynuna koydu. Çocuk, Hera'nın açıkta olan memesinden bir yudum süt emme şansını yakaladı, buna çok kızan Hera, Zeus'un bir ölümlüden doğma çocuğunu kabul etmedi. Ancak Herkül'ün dillere destan gücü Hera'nın memesindeki *ambrossialı* süttten geliyordu. İsteksiz sütanne bu masum çocuktan öldüresiye nefret etmeye başladı, kendisini iki kez aldatılmış sayıyordu, aslında her ikisi de Zeus'un suçu olmasına karşın o, masum Herkül'den intikam almak istiyordu. Daha küçük bir çocukken beşiğine iki yılan saldı, ancak Zeus'un ve Hera'nın gücünü taşıyan çocuk onları kolayca alt etti. Yetişkin bir adam olduğunda Hera ondan intikam almak istedi ve aklını karıştırarak kendi ailesini katletmesini sağladı. Hera, Herkül'ün işlediği suçun cezası olarak kral Erasthones'in aracılığıyla verilen ölümcül görevlerin belirlenmesinde de etkili oluyordu. Sonuçta Herkül kendisine verilen 12 zorlu görevin hepsini başarıyla tamamlamış, fakat işe yeniden karışan Hera yeni eşinin ona zehirli bir gömlek vermesini sağlayarak Herkül'ün ölümüne neden olmuştu. Bunca işi başararak insanlara yararlı olan oğlunun acı çekerek ölmesine razı olamayan Zeus ise tanrılar meclisini toplayarak Herkül'ü kendi aralarına katmaya ikna etmiş ve onu ölümsüzlerin yaşadığı Olympos'a çıkartmıştı. Aslında hikayenin bu kısmında anlatılmak istenen şey oldukça basit ve açık, tanrılar ellerindeki değerli şeyi bir insanla paylaşacaklarsa bunu kolay kolayına bahşetmeyecekler onu zorlayacak ve sınavın nasıl sonuçlanacağını görmek isteyeceklerdir. Herkül hikayesinde de öyle oldu ama o sonunda ölümsüzlüğü ve ölümsüzlerin yiyip-içtiği *nektar* ile *ambrossia*yı ele geçirdi.

Tanrısız beslenenden biri de Akha kahramanı Akhilleus (Aşil) idi. Tanrıça Athena, Zeus'un uyarısı üzerine yitirdiği can dostu Patroklos'un yasını tutarken yemekten içmekten kesilen Akhilleus'a tanrı şarabı ve tanrı balı götürüp ağzından içeriye akıtır. Çünkü tek mil askerler yemeğe gitmişken o koca burunlu gemilerin önünde bir başına, aç-susuz oturmaktadır. Metnin devamında Akha askerlerinin uzun kargıları, göbekli kalkanları, tunç dizlikleriyle savaş düzenine girdiği görülür. Bütün bu hengamenin arasında Akhilleus ye-

tenekli Tanrı Hephaistos'un kendisi için özene-bezene hazırladığı silahları kuşanır, ozanın anlatımında Akhilleus'un dişlerinde çatırtı gözlerinde alev vardır.¹¹ Öfkeye kapılmış bir savaşçı için oldukça normal olan bu durumun açıklık söz konusu olduğunda tamamen ortadan kalkması gerekirdi. Oysa Athena'nın kahramana içirdiği tanrı şarabıyla tanrı balı Akhilleus'u dinç tutmuş, öfkesini göstermesine ve savaşa katılmasına olanak vermişti. Aslına bakılırsa tanrısal besinle bahşedilen güç ve hayat teması bir Hellen icadı değildir. Eski Mezopotamya mitolojisinde kocası Dumuzzi / Tammuz'u aramak için yer altı dünyasına inen tanrıça İnanna burada ölümler arasına karışmış, ancak Enki'nin gönderdiği yaşam yiyeceği ile yaşam sıvısının üzerine serpilmesiyle yeniden hayata dönebilmişti.¹²

Ambrossia ve *nektarı* insanlardan esirgeyen tanrılar onların beslenmek zorunda olduklarının bilincindeydi, bu yüzden de tahıl tarımını yönetmesi ve insanlara öğretmesi için birisini görevlendirdiler. M.Ö. 6. yüzyıl ozanı Hesiodos Tanrıça Demeter'i "...Canlıları doyuran tarlalar tanrıçası" olarak isimlendirir.¹³ Homeros onun tarımla ya da tahılla ilişkisine değinmez, yalnız Zeus ve ölümlü Iasson ile olan ilişkilerinden söz eder.¹⁴ M.Ö. 5. yüzyıla tarihlenen ve Atina müzesinde sergilenen bir rölyefte tanrıçanın ulak olarak kullandığı Triptolemos'a altın bir başak verdiği görülmektedir. İnanişe göre Triptolemos Hermes'in önderliği sayesinde en uzaktaki insanların bile yanına varabilmiş ve tanrıçanın armağanını insanlara ulaştırmıştır.¹⁵ Demeter'in tarım, hatta tahılla ilişkisi Isokrates'in M.Ö. 386'da Atina hakkında verdiği bir söylevde açıkça belirtilir,¹⁶ bu yüzden Attika ovasında tanrıçaya özel bir kült merkezi oluşturulmuştur.

Homerik şiirlerden ve mitoloji yazarlarından derlenen bilgilere göre Demeter'e ait anlatılar arasında en önemlisi kızı

¹¹ Hom. *Il.* XIX. 344-65.

¹² Kramer 2002, 27.

¹³ Hes. *Th.* 912.

¹⁴ Hom. *Il.* XIV. 362; *Od.* V. 125-6; ayrıca bkz. Hes. *Th.* 970.

¹⁵ Kerényi 2012, 169-70.

¹⁶ Isocrates *Pan.* 28.

Persephone'nin kaçırılışı ve tanrıçanın onun peşine düşmesiyle ilgili olanıdır. Öyküye göre yeraltı dünyasını yöneten tanrı Hades Demeter ile Zeus'un kızı Persephone'ye aşık olur ve onu elde etmek için kaçırarak yeraltı dünyasına götürür. Kızının peşine düşen tanrıça bin bir zahmetten sonra Hades'in evine girer ve kızını onun elinden alır, ne var ki Persephone burada bir nar tanesini dişlemiş ve suyunu yutmuştur, bu nedenle yılın üçte birini Hades'in, üçte ikisini de annesinin yanında geçirmesi için anlaşmaya varırlar. Fakat tanrıça kızından ayrıldığı zaman görevlerini yerine getirmeyi reddeder, böylece tarlalar ekin vermez ve doğa insanlara küser, kızının yanında bulunduğu dönemlerde ise doğayla ilgilenir, bolluk ve bereket geri gelir.¹⁷ Bu öyküde mevsimsel dönüşümlerin anlatıldığı açıktır; Demeter'in en büyük tapınımının Eleusis ve Sicilya gibi tarım bölgelerinde gerçekleştirildiği göz önünde bulundurulursa onun tahıl ve tarıma dayalı bir tapınış biçimini yönlendirdiği de anlaşılmış olur. Küçük bir anekdot olarak anımsatmak gerekirse Persephone Hades'in ülkesinde bir nar tanesini dişlemişti, nar sonbaharın geldiği ve kışın yaklaştığını simgeleyen meyvelerden birisi olarak Demeter'in doğayı öldürmeye başlayacağı tarihi simgelemektedir. Benzer söylenceler Mısır'da Isis ile Osiris arasında ya da Hitit mitolojisindeki kayıp tanrı Telipinu örneğinde de izlenebilir.

Ne var ki tanrıların insanoğluna beslenme olanaklarını kolayca verdiği söylenemez. Mitolojide zaman ve mekan kavramının bulunmadığını göz önüne alarak Titan Prometheus'un tanrılardan ateşi çalışını da hatırlamak yerinde olacaktır. Zira insanoğlu elindeki besini tüketmek için pişirmek zorundadır. Titanlarla tanrılar arasındaki savaşta tarafsız kalan ve ceza almaktan kurtulan ileri görüşlü Prometheus tanrıların kardeşlerine yaptıklarını unutmuş değildir, onlardan intikam almak amacıyla kil ile suyu karıştırıp insanoğlunu (yalnızca erkeği) şekillendirir, kardeşi Epimetheus ile birlikte ona bir yaşam alanı kurar. Ardından tanrıları aldatacak şekilde bir kurban töreni düzenler. Bir tarafa kurbanlık hayvanın

¹⁷ Erhat 1999, 85-6.

etlerini yığıp üstüne derisini örter, diğer tarafa da kemiklerini yığıp üstünü hayvanın yağlarıyla kaplar ve Zeus'a iki yığından birisini seçmesini söyler, onun seçimi son derece önemlidir çünkü insanoğlunun bundan sonra yapacağı kurbanlarda tanrılara hangi payı vereceği, kendisine hangi payı alacağı bu seçimle belirlenecektir. Zeus'un gözü kemikleri kapatan yağlara takılır ve bu yığını seçer, ancak yağlar kaldırılıp alttaki kemikler görününce buna kızan Zeus ateşi insanoğlundan saklar ve ete sahip olsalar bile ateş olmadan onu yiyemeyecekler der. Prometheus sonunda büyük bir cezaya çarptırılacağını bile bile Olympos'tan ateşi çalar ve insanoğlu eti pişirerek yemeye başlar.¹⁸ Hikayenin bundan sonrası Prometheus'un Kafkas dağlarında bir kayaya bağlanarak cezalandırılması¹⁹ ve Epimetheus'a aldatmaca olarak Pandora'nın hediye edilmesi ile devam eder,²⁰ insanoğlu ise ateşin ve etin tadını çıkarıyor olmalı. Hikaye Prometheus'un tanrıların insan hayatı üzerindeki hükmüne karşı çıkan özgür düşünce fikri bir yana, besin tarihi ve pişirme gelenekleriyle ilgili ip uçları veriyor. Ya da ateş ile tanrıların hükmüne karşı çıkma fikrini birleştiriyor ve sadece bu yüzden tüm inanış biçimlerinde cehennem ateşle temsil ediliyor.

Paleolitik Dönemde yaşam süren atalarımız uzunca bir süre doğadan topladıkları besinleri muhtemelen pişirmeden tüketiyorlardı. Onların bu alışkanlıkları birçok meyve türünün evrim geçirmesine ve tarım kültüründe yer almasına katkıda bulundu. Çiğ olarak tüketilen meyve çekirdekleri Paleolitik Dönem atalarımızın bağırsaklarında fermente olmuş ve yeniden toprağa bırakıldığında daha farklı bir ürünün oluşmasına olanak sağlamıştı. Geliştirdikleri avlanma teknikleri sayesinde yeterince protein elde edebilen şanslı topluluklar hayvanların uzun kemiklerinde bulunan ilik kesimlerini yağ kaynağı olarak tüketiyorlardı. Bu şansı yakalayamayanlar

¹⁸ Hes. *Th.* 535-70.

¹⁹ Burada bir kartal onun ciğerlerini yiyor, ertesi gün yeniden oluşan ciğer kartal tarafından yeniden yeniyordu. Bu ceza sonsuza kadar sürmesi için verilmişti ancak Zeus'un oğlu Herkül bir görevi sırasında buradan geçerken onu kurtardı.

²⁰ Hes. *Th.* 570-615.

doğadan kabuklu-kabuksuz demeden böcek ve kurtçuk avlama yoluna gitmek zorundaydı.²¹ İnsanlığın hayatındaki en önemli dönüm noktalarından biri sayılan Neolitik dönemde (günümüzden yaklaşık 12 bin yıl önce) insanoğlu kendisine akarsuların yakınında bir ev yaptı, evinin yanındaki boş araziye geçen yıldan kalan buğday tanelerinin en iyilerini ekti ve hemen yanı başına bir ağıl yaparak doğada başıboş gezerken yakaladığı domuzları ya da koyunları koydu, böylece karnını doyurmak için çok uzaklara gitmesine gerek kalmıyordu.²² Kısacası insanoğlu karnını doyurabilmek için bir kavga vermeye başladı, tam da Hesiodos'un *Opera et Dei* (İşler ve Günler) adlı kitabının başlarında övülmeye değer olarak gördüğü cinsten bir kavga.

*İki türlü kavga vardır bu dünyada,
Biri övülmeye değer, öteki yerilmeye.
Özden apayrıdır bu iki kavga.
İnsanı kanlı savaşa götürür kötüsü,*

....

*Öteki kavgayı daha önce doğurdu gökteki Karanlık,
Göklerdeki tahtında oturan Kronosoğlu,
Toprağın özüne kattı onu.
İnsanlara yararlıdır o kavga,*

....

*Toprağına ektiğini vaktinde biçmemiş,
Ambarını Demeter'in buğdayıyla doldurmamış adamın,
Nesine gerek onunla bununla itişmek, tartışmak.²³*

Bir mitolojik öykü olarak Prometheus'un tanrılardan ateş çalması alegorik anlatım boyutunda farklı bir anlama gelse de²⁴ fiziki boyutuyla yaşam döngüsünde önemli bir yeri olan

²¹ Outram 2008, 40-42.

²² İşin bu kısmı pek çok tarih öncesi uzmanı tarafından ayrıntılı biçimde yazıldı, ilk ev nerede yapıldı, evlerin boyutları ağıllara yakınlığı ya da ağıldaki domuzların yaşları, koyunların cinsleri inceden inceye araştırıldı. Neolitik çağ yerleşimlerinin besin tedariki açısından önemi hakkında bkz. Bober 2003, 30-39, Outram 2008, 52-57, Childe 1998, 57.

²³ Hes. *Op.* 1-40.

²⁴ Alegorik anlatım teması olarak özgür düşünce ve insanın kendi kaderini belirleme çabasını simgeler.

ateşin kontrolünü simgelemektedir. İnsanoğlunun tekerleği bulmasıyla başlayan bilim ve gelişim süreci ateşin kontrol altına alınmasıyla başlatılabilmektedir. Çünkü yemeğini pişirerek yiyen ve dolayısıyla besinlerden maksimum çıkar sağlamaya başlayan insanın midesi küçülmüş, beyni büyümeye başlamıştır.²⁵

Kendisine ait olan yiyeceği belirleyip ateşi elde ettikten sonra insanoğlu besin bolluğunu temsil edecek bir anlatıya ihtiyaç duyar. Öykü tanrılar soyunun ortaya çıkış sürecine dayanır. Anlatıya göre kendi çocuklarından birisi tarafından tahttan indirileceğini öğrenen Kronos doğan her çocuğunu yutup bu tehlikeden kurtulmaya çalışmaktadır. Hestia, Demeter, Hera, Hades ve Poseidon babalarının korkunç planından kaçamazlar. Ancak anneleri Rhea bu gidişata dur demek için altıncı çocukları Zeus'u ondan saklar, yutması için de kundağa sarılı bir taş uzatır. Kronos yeni dünyaya gelen bebeği ortadan kaldırmanın verdiği rahatlık içinde yaşarken bebek Zeus, Amalthea adlı bir Nymphe ve aynı ismi taşıyan dişi bir keçinin bakımıyla babasını tahttan indireceği gün gelinceye kadar bir mağarada gizlice büyütülmektedir.²⁶ Küçük Zeus, oyunları sırasında yanlışlıkla keçi olan Amalthea'nın boynuzunun kırılmasına neden olur. Babasını tahttan indirip yönetimi devraldıktan sonra ise Amalthea'nın boynuzunu Nymphe'lere vererek içine her türlü yiyeceğin doldurulmasını emreder. Mitolojide *Cornucopia*²⁷ ismiyle bilinen ve bolluğu temsil eden boynuz kendisine bakıcılık yapan keçi Amalthea'ya verileceğinden içindeki yiyecekler de ona uygun biçimde seçilmiş sebze ve meyvelerden oluşur.²⁸ Hellen mitolojisinde Şans Tanrıçası Thyke ile özdeşleşen *Cornucopia* zaman zaman Dionysios ya da Hades ile Persephone'nin ellerinde resmedilmiştir.²⁹ Romalılar bolluk simgesi boynuzu çoğun-

²⁵ Bober 2003, 31.

²⁶ Amalthea'nın mitolojik kişiliği ve Zeus'la bağlantısı hakkında bkz. Bremmer 2002, 557.

²⁷ *Cornucopia* Latince *Cornu* =Boynuz ile *Copia* =Bolluk / Bereket kelimelerinden türetilmiştir. Bkz. OLD 2012, 490 ve 485.

²⁸ Bkz. LIMC 8. 1 Suppl. 583 vd.

²⁹ Civelek 2013, 104-5.

lukla şans Tanrıçası Fortuna'nın elinde resmetmeyi sever, böylece yiyecek bolluğunun biraz da şans işi olduğuna dikkat çeker. *Cornucopia* mitolojik anlatılara yeterince konu olmadıysa da muhtemelen boynuzun içindeki yiyecekler hiçbir zaman tükenmiyor, yenildikçe yerine yenisi ekleniyordu. Bu açıdan bakıldığında diğer dinlerde de benzer anlatıların bulunduğu, en azından şarkılara bile konu olan Halil İbrahim Sofralarına benzetilebileceği anlaşılır.



Resim 13: Elinde bebeği ve arkasında Cornucopia ile birlikte Hellen Şans Tanrıçası Thyke (İstanbul Arkeoloji Müzesi).

Büyük İskender'in ardıllarından Ptolemaioslar bu simgeyi en çok benimseyen krallıklardan biriydi. 2. Ptolemaios, eşi 2. Arsione için bastırdığı sikkelerde içi meyve dolu boynuzların ikisini bir arada resmettirmişti. Sikke betimlemelerinde *dikeras* olarak adlandırılan figür, Ptolemaioslar tarafından daha sonra da kullanılmaya devam etmiştir. *Dikeras*'ın içinde çoğunlukla nar, incir gibi Yakındoğu'da eskiden beri bilinen ve bereketi simgeleyen meyveler resmedilmiştir.³⁰ Ancak asıl önemli olan

³⁰ *Dikeras*'ın ve bereketi temsil eden boynuz figürünün Hellenistik Dönem'de oynadığı rol hakkında daha ayrıntılı bilgi için bkz. Civelek 2013, 108-9.

bu figürün Hellenistik dönemde önem kazanmasıydı. Yukarıdaki satırlarda Büyük İskender'in doğuya yaptığı sefer sonrasında Akdeniz dünyasına yeni yiyeceklerin getirildiği birkaç kez söylenmişti. *Cornucopiaların* da bu dönemde daha sık kullanılması Hellenistik Dönem'in bereketine ve yiyecek bolluğuna işaret etmektedir.

Antik Çağ insanı için yeterli besine ulaşmak gerçekten de önemliydi. Frig Kralı Midas hakkında anlatılan bir efsane besin ile zenginlik arasındaki seçimi okuyucuyu sarsacak biçimde sorgulamaktadır. Ovidius'un *Dönüşümler* adlı kitabında canlı bir anlatımını bulduğumuz öyküye göre Tanrı Dionysios'un pek de bir işe yaramayan *Satyr*lerinden Silenus içtiği şaraba yenik düşmüş ve Frigya bahçelerinde uykuya yakalanmıştır. Kral Midas kendisine bir kaçak gibi getirilen Silenus'un kim olduğunu anlamış ve on gün on gece boyunca şölen düzenleyerek onu ağırladıktan sonra, on birinci gün Tanrı Dionysios'a geri götürmüştür. Bu iyiliği karşısında Tanrı, kralın bir isteğini yerine getirmek isteyince kral dokunduğu her şeyin altına dönüşmesini dilemiş. Dionysios bunun kötü bir şey olduğunu bilmesine rağmen sözünde durmuş. Eve dönüş yolunda kral kendisine verilen sözün gerçekleşip gerçekleşmediğini denemek üzere bir ağacın dalını tutup kırmış, dal yeşil yapraklarıyla alın oluvermiş, ardından yerden bir taş almış eline, sonra bir avuç toprak ve sonra bir buğday başağı, her biri altına dönüşüyormuş kral dokundukça. Sarayına ulaşınca hizmetçi kız mükellef bir sofraya hazırlamış efendisine, ama ekmeğe, ete, suya ya da yiyip içeceği herhangi bir şeye dokununca onların da altın olduğunu görmüş ve dileğinin bir ödülünden çok ceza olabileceğini anlamış. Tanrıdan bu beladan kurtulmanın yolunu sormuş ve onun söylediklerini yaparak Paktolos ırmağının kaynağında yıkanıp kurtulmuş kendisini açlığa mahkum eden ödülünden.³¹ Hikaye açıkça yiyeceğin altından daha değerli olduğunu anlatıyor, diğer bir yönden Firiglerden sonra bölgede egemenlik kuran Lidyalıların zenginliğinin kaynağı olarak da Midas'ın yıkandığı Paktalos çayından bin bir zahmetle çıkarılan altın parçaları gösterilmektedir.

³¹ Ovid. *Met.* XI. 85-145.

Midas öyküsüyle verilmeye çalışılan ana fikir aslında daha eskilere dayanır, M.Ö. 6. yüzyıl lirik şairlerinden Pýthermos altından daha değerli bir şey olmadığını söyler,³² aynı yüzyılda yaşamış *Iambik* şairlerinden Ananios buna cevap olarak aç bir kişiyi biraz incir, bolca altın ve dört kişiyle bir odaya kapatırsan incirin mi altının mı daha değerli olduğunu anlarsın diyerek cevap verir.³³

Mitolojinin besinle olan ilişkisine farklı yönleriyle baktıktan sonra besin maddeleri ile ilgili birkaç öyküye yer vermek gerekir. Bunlardan bazıları köken mitolojileridir, bazıları ise alegorik temalarla birlikte bir besin maddesinin Hellen ve Roma yaşantısındaki yerini anlatır. İlk örnek elmadan gelebilir, Latince adıyla *Malus Pumila*; *Oxford Companion to Food*'un yazarı A. Davidson'a göre Avrupa ve Kuzey Amerika için en önemli meyve, aynı zamanda tarım kültürüne dahil edilen ilk meyve türü, günümüzde farklı isimlerle anılan 7-8 bin türünün olduğu söylenen³⁴ tatlı, ekşi, kırmızı, sarı, yeşil, küçük, büyük, yuvarlak ya da yassı meyve. Slav mitolojisinde güzelliği ve evliliği temsil eden meyve.³⁵

Aynı zamanda insanoğlunun cennetten kovulmasına, Troia'nın yakılıp yıkılmasına, Atalanta'nın koşu yarışını hiç olmadık şekilde kaybetmesine neden olan, bilgeliği ve güzelliği temsil eden meyve. Hakkında bu kadar çok söylene üretilmesine bakılırsa elmanın Antik Çağ Yakındoğu dünyasında önemli bir yeri olmalı. Eski Ahit'te Tekvin (Yaratılış) bölümünün ilk üç kısmında özetle cennette mutlu mesut yaşamakta olan Adem ile Havva'nın bir yılan tarafından kandırılması ve yasak ağacın meyvesinden yedikten sonra bulundukları yerden kovulmaları anlatılır. Hıristiyanlık ve ardından İslam öğretisinde de insanoğlunun cennetten kovulmasını benzer bir temayla ele alınır.³⁶ Öte yandan Eski Ahit'teki meyvenin bilgiyi ya da cinselliği temsil ettiğine ve yaşağa

³² Ath. XIV. 625 c.

³³ Ananios *Frag.* 3.

³⁴ Davidson 2014, 27.

³⁵ Uzelli 2016, 95.

³⁶ Kuran'da Adem ile Havva'nın cennetten kovulması anlatılsa da ağacın cinsi ve meyvesiyle ilgili açık bir isim ya da tarif verilmez. Bkz. A'raf Suresi 6.

uymayan insanın bu nedenle cennetten kovulduğuna dair yorumlar uzun süredir konuşula gelmektedir.³⁷ Eğer öyle ise elma daha başka anlamlar da kazanacak demektir.

Hellen mitolojisi elmayı bilgelik ve güzellikle bağdaştırılmalı çok uzun zaman oldu. Üç güzeller yarışması olarak bilinen ve sonunda Troia Savaşı'nın çıkmasına neden olan yarışmanın temelleri kadim tarihte gerçekleşen Peleus ile Tethys'in evlilik törenleri sırasında atılmıştı. Düğüne davet edilmeyen Fitnelik Tanrıçası Eris üzerinde "en güzel kadına" yazan altın bir elmayı herkesin görebileceği bir yere bıraktı. Her görenin arzulanığı bu elmanın kimin olacağına Zeus'un karar vermesini istediler. Ancak, o bu kadar büyük bir risk almak istemiyordu, çünkü elmayı isteyenler arasında karısı Hera da vardı. Bu nedenle seçimi İda dağlarında yaşayan yakışıklı çoban Paris'in yapmasına karar verildi. Paris, kendisine güç teklif eden Hera, savaşıma yeteneği sunan Athena ile Helene'nin aşkını vaat eden Aphrodite arasındaki seçimini sonuncunun lehine kullandı. Böylece her kadının istediği ödül (altın elma) onun olmuştu. Bu yüzden de çıkacak olan savaşta Troia'lıların tarafını tutmak ona düşüyordu.

Başka bir öyküde Tanrıça Artemis'in yardımcıları sayesinde bir erkek gibi yetiştirilen Atalanta³⁸ avcılık ve koşuculukta kendisine oldukça güvenmektedir. Evlenme çağına geldiğinde taliplerinin hiçbirini beğenmez ve ancak koşuda kendisini geçebilecek biriyle evlenebileceğini söyler. Taliplerin hiçbirisi ona yaklaşamaz bile, ancak Hippomenes adlı yiğit yarışa gelmeden önce Aphrodite'den yardım istemiştir. Tanrıça ona yarış sırasında yere atması için üç adet altın elma verir. Hippomenes söylendiği gibi elmaları birer birer kızın önüne atar, gördüklerine kayıtsız kalamayan Atalanta elmaları almak için yavaşladıkça Hippomenes tarafından geçilir ve onunla evlenir. Hikaye yeni evli çiftin heyecandan Aphrodite'ye teşekkür etmeyi unutmasıyla acı bir şekilde sonuçlansa da elmanın güzellik ve ilgi çekicilik özelliği bu öyküye de yansımıştır. Aphrodite'nin Hippomenes'e verdiği elmaların işlevi bir önceki

³⁷ Bonnefoy 2000, C 1, 232-33.

³⁸ Arkadialı Iassus ve Klymene'nin kızı.

öyküde açıkça görülüyor. Elma Eski Ahitte olduğu gibi burada da güzelliğiyle kadını baştan çıkarma aracı olarak kullanılmış. Bir besin maddesi olarak birçok yemeğe eşlik eden ve özellikle *secunda mensal*arda yer alan elma, alegorik anlatımda bilgeliği ve güzelliği temsil etmekteydi. “Bu elma neyi temsil ediyor?” sorusuna verilecek basit bir cevap, zor olan “Peki neden elma? neden üzüm, ya da armut değil?” sorusunun cevabıdır.

Akdeniz tipi beslenmenin önemli bir parçası olan zeytin ve zeytinyağı Antik Çağ'ın en önemli tarım ve endüstri ürünlerinin arasındaydı. Mitolojik anlatıya göre Atina kenti kurulduktan sonra sıra, kentin koruyucusunun hangi tanrı ya da tanrıça olacağına dair bir seçim yapmaya gelir. Denizlerin Tanrısı Poseidon ile Bilgelik Tanrıçası Athena yarışa tutuşurlar, Poseidon üç uçlu mızrağını toprağa batırarak bir at çıkarır, öyle ki insanoğlu bu ata binerek çok uzaklara gidebilecek, ordular kurabilecek, savaşlar yapabilecek ve yük taşıyabilecektir, onun hediyesi meclis tarafından övgüye değer bulunur ve sevilir. Sıra Athena'ya gelince o da mızrağıyla topraktan bir zeytin dalı çıkarır. İnsanoğlu bu ağacın meyvesini yiyecek, yağını çıkarıp kullanacak, ticaretini yapacak, parfüm yapımında yararlanacak ve kandillerde yakacak olarak kullanılabilecektir. Kent meclisi tanrıçanın hediyesinin daha makbul olduğuna karar verir ve şehrin koruyucusu olarak onu seçer.

Mitolojik anlatıda tanrıça Athena ve Atina kenti gibi iki güçlü simgeyle bağdaştırılan zeytinin en eski izlerine M.Ö. 8000'lerde bugünkü Yakındoğu'da rastlanmaktadır. Başlarda yaygın olan yabani türün çekirdeği meyvesinin etli kısmından çok yer tutmaktaydı. M.Ö. 3000'lere gelindiğinde bugünkü Suriye-Filistin bölgesinde kültür ögesi olarak yetiştirilmeye başlandığı, oradan Anadolu, Girit, Hellas üzerinden İtalya ve Fransa'ya yayıldığı bilinmektedir.³⁹

19. yüzyılın son çeyreğinde zeytin, üzüm ve incir hakkın-da geçerliliğini hâlâ koruyan bir kitap yazan V. Hehn zeytinin Hellen ve Roma yaşantısındaki yerini şu satırlarla açıklıyor; “Kışın yapraklarını dökmeyen zeytin ağacı, çok uzun ömürlü olma-

³⁹ Davidson 2014, 570.

şı, yok edilmesi olanaksız yaşam gücü ve güzel parlaklığa sahip sert odunu sayesinde, halkın ve epik destanın dikkatini celbetmiştir.”⁴⁰ Gerçekten de Homeros’un destanları zeytin ağacına ve zeytinyağına övgülerle doludur. Arkeolojik veriler incelendiğinde zeytinyağı ışıklarının tüm Hellas’a yayıldığı görülür.⁴¹ Ticaret emtiası olarak oldukça değerli bir ürün olan zeytinyağını taşıyabilmek için üretilen *amphoralar*ın sayısı hiç de azımsanmayacak ölçüdedir. Ünlü devlet adamı Solon’un zeytinyağı dışındaki tarım ürünlerinin dış satımını yasaklamasından⁴² bu ürünün yeterince üretildiği anlamını çıkarabiliriz. Yemek pişirmenin yanı sıra vücudu yağlamak, saç bakımı yapmak, cenaze törenlerinde ölü bedeni yakma işlemine hazırlamak, parfümlerde kalıcılığı sağlamak ve ilaç yapmak gibi çok geniş bir kullanım alanına sahip olan zeytinyağı Romalı yazar Plinius gibi birçok hekimin de dikkatini çekmiştir.

Roma’nın epik şairi Vergilius ile Augustus Dönemi tarihçilerinden Titus Livius’un anlatımlarında canlı bir yer tutan kuruluş öyküsünde ilginç bir yemek sahnesine yer verilmektedir. Troia’nın Akha’lar tarafından yakılıp yıkılmasının ardından Aeneas ile beraberindekiler yeni bir yurt kurmak üzere denize açılırlar, türlü badireler atlattıktan sonra Troia’lı bir rahipten anlamlandıramadıkları bir kehanet alırlar, kahin onlara yurt kuracakları yerde masaları dişlemekten çekinmemeleri gerektiğini söyler (*nec tu mensarum morsus horresce futuros*).⁴³ İlk bakışta bir anlam verilemese de bu yer Aeneas’ın kral Latinus’un kızı Lavinia ile evlendiği yerden başka bir yer değildir,⁴⁴ çünkü Latinler üzerine et koyup yedikleri ekmek yerine masa anlamına gelen *mensa* kelimesini kullanıyorlardı.

Böylece onlar dilimizde çok kolayca anlaşılacak bir deyişle “ekmek yediği yerde” yurt kurmuş oldular. Burada ekmek karın doyurmanın yanı sıra uzun süreli beslenme olanakları-

⁴⁰ Hehn 1998, 73-74.

⁴¹ Foxhall 2007, 26 vd.

⁴² Plu. Sol. XXIII.

⁴³ *albasolo recubans, albi circum ubera nati,*

is locus urbis erit, requies ea certa laborum.

nec tu mensarum morsus horresce futuros:

fata viam invenient aderitque vocatus Apollo. Bkz. Verg. Aen. III. 385-95.

⁴⁴ Bkz. Liv. I. 1.

nın sağlanması anlamına geliyor, sadece et ya da yemek değil, önemli olan tüm besinleri bir arada temsil eden ekmeğin daim olmasıydı. Ekmek bu özelliğini günümüze kadar değişmeden korudu, Türkçe deyimler sözlüğünde ekmek kelimesine bakarsanız, çoğu kere karın doyurmak ve geçimini sağlamak anlamlarına gelen deyimlerle karşılaşacaksınız, işte bu yüzden Aeneas'a ekmeği yediği yerde yurt kurması tavsiye edilmişti, ancak mitolojik öykülerin her zaman yaptığı gibi bu iş açıkça belli edilmemiş, küçük bir kelime oyunu yapılmıştır.

Mitolojide yukarıdakilere benzer başka birçok öykü bulabilirsiniz, ben kendimce ilgi çekici olanları sunmayı tercih ettim, örnekleri ne kadar çoğaltırsanız çoğaltın size sunduğu ya da anlatmak istediği kavram hep aynı olacaktır, besinin değeri, insan yaşantısındaki yeri, besinlerin tanrılar tarafından sunulduğu ve yaşamın devamlılığı ile nadir bulunanların önemli kişilere ait olduğu fikri besin-mitoloji arasındaki ilişkinin temelini oluşturacaktır.

3. Felsefe ve Beslenme⁴⁵

Yiyeceğin yalnızca fiziksel boyutu olduğunu söyleyecek birini bulmak oldukça zor olsa gerek. Kimisi kendisini yere düşen bir ekmek parçasını saygıyla yükseğe kaldırmak zorunda hisseder, kimisi belirli günlerde yasaklanmış yiyeceklerden uzak durur, kimisi de bazı yiyecekleri kökten reddeder. Hristiyan öğretisi aynı yiyeceği paylaşmanın aynı sofrada yemek kadar birleştirici olduğunu savunurken, Yahudiler ve Müslümanlar domuz eti yemez ve alkollü içkilerden uzak durur. Böylece kendilerini ötekilerden ayırmanın bir yolunu daha bulmuş olurlar. Onlar gibi görünmez, onlar gibi dua etmez, onlar gibi selam vermez ve en sonunda onlar gibi beslenmezler. Domuz eti yasağı ilk olarak Mısırlılar⁴⁶ ve ardın-

⁴⁵ Bu kısım daha önce "Eski Yunan ve Roma'da Filozof Sofraları" başlığıyla makale olarak yayınlanmış olmakla birlikte yeni ekleme ve yorumlarla birlikte bir kez daha ele alınmıştır. Bkz. Güveloğlu 2016.

⁴⁶ Herodotos Mısırlıların yalnızca *Semele* (Ay Tanrıçası) için yılda bir gün domuz kurban ettiklerini, ancak iç organları ile yağlarını ve kuyruğunu ateşe atıp arındırdıktan sonra etin geri kalan kısmını tükettiklerini, bundan sonra

dan Yahudiler tarafından uygulanmıştı. Onların bu yasaklarının ardında domuz etinin Ortadoğu'nun sıcak iklimine karşı dayanıksız olduğu yönündeki fikir, yasağın ardında fiziki bir boyut aramak isteyenler tarafından sıklıkla tekrarlınsa da hem Yahudilerin, hem de Müslümanların kutsal kitapları bu etin yenmesini mutlak şekilde yasaklarken fiziki bir boyut olduğunu dile getirmez. O halde bu ve benzeri yasakların ardında hem dini hem de alegorik bir anlam aramak gereklidir.

Yiyeceğin fizik dışı boyutuyla en çok ilgilenenler filozoflar olmuştur. P. Scade'ye göre bilimin ve gündelik hayatın her boyutuyla içli dışlı olan bu düşünürlerin yemek ve beslenme konularıyla ilgilenmeleri için birçok neden vardı, bunlardan biri yemeğin fiziksel boyutu ve biyolojik çeşitliliği, bir diğeri insan bedeni üzerindeki etkileri, bir başkası ise insan ve hayvan ruhlarının yemekle olan ilişkisi olabilirdi.⁴⁷ J. Palmer de onunla benzer fikirleri paylaşarak, ruhun ölümsüzlüğü, erdem, iyi ile kötü arasında seçim yapmadaki zorluklar, devleti yaşatma yolları, doğa olayları gibi sayısız konuda fikir yürüten filozofların birçoğunun yeme içme alışkanlıkları konusunda da bir şeyler söylemekten geri durmadıklarını vurgulamıştır.⁴⁸ Platon'a göre filozof her şeyin en iyisini bilen, aynı zamanda başkalarına da öğretmesi gereken kişidir. O halde ne yenilip içilmesi gerektiğini de en iyi onlar bilmelidir.⁴⁹ Onlar yiyecek hakkında günümüze kadar ulaşan birçok yorumlar getirdiler, bireyden topluma doğru uzanan bir beslenme düzeni kurmayı ve böylece mutlu, huzurlu bir toplum yaratmayı amaçladılar. Bana göre asıl önemli olan onların çoğunlukla yiyecekler konusundaki kısıtlayıcı yaklaşımlarıydı.

Samoslu Pythagoras (M.Ö. yak. 570-495) felsefesiyle ilgili hiçbir şeyi kendisi yazıya geçirmemiş olmakla birlikte et ve bakla yeme konusundaki uyarıları ile bir sembol halini almıştı.⁵⁰ Pythagoras ruhun göçü teorisini⁵¹ Hellen düşünce dünya-

bir yıl boyunca bu hayvandan uzak durduklarını yazar. Bkz. Güveloğlu 2014a, 5.

⁴⁷ Scade 2015, 67.

⁴⁸ Palmer 2014, 3-7.

⁴⁹ Pl. *Rep.* VI. 484 a.

⁵⁰ Dalby 2003b, 272.

sında ilk kez dillendiren kişi olarak bilinir. O, bu inancından dolayı et yemekten kaçınmış ve öğrencilerine de belirli durumlar karşısında etten uzak durmalarını tavsiye etmişti.⁵² Diogenes Laertios'a göre bu yasağın asıl amacı insanları yemek pişirme zahmetinden kurtarmak ve basit yemekler yiyip daha az su içmeye alıştırmaktır.⁵³ Onun hakkında yazılanlar incelendiğinde etten tam anlamıyla uzak durmadığı, yalnızca bazı kısıtlamalar getirdiği anlaşılmaktadır. Kendisi çoğunlukla sebze, ekmek ve bal tüketirken öğrencilerine tekir, melanurya ve kırlangıç balıklarını, yumurta ve yumurtadan çıkan canlıları, kendiliğinden ölmüş hayvanların etlerini ve tüm hayvanların yüreğini yemeyi yasaklamıştı.⁵⁴ Aristoksenos'un söylediğine göre bütün hayvanları yemeye izin veriyor, bir tek çift süren öküz ile koçun yenmesini yasaklıyordu.⁵⁵ Ay'ın kutsal hayvanı olan beyaz horozun yenmesiyle ilgili yasak Homeros'un *Odyseia*'sındaki Güneş Tanrısı'nın kutsal sığırlarının yenmesiyle ilgili olan yasakla benzerlik göstermektedir.⁵⁶ Aynı pasajda adı geçen kutsal balıklar ise bugün Şanlıurfa ilindeki kutsal balıklarla benzer özelliktedir. Böylece Pythagoras'ın et yemeyi tamamen yasaklamadığı, ancak bazı özel durumlar karşısında etten uzak durulmasını tavsiye ettiği söylenebilir. Romalı şair Ovidius'a göre Pythagoras hiçbir hayvanın etini yemeyi doğru bulmuyor, yalnızca vahşi hayvanların bir başkasının bedeniyle beslenebileceğini, kanlı yiyeceklerin insan bedenine uygun olmadığını söylüyordu.⁵⁷

Bakla yeme yasağı ile ilgili fikirlerinin bitkinin gazlı yapısıyla ilgili olduğu söylemektedir. Filozof bakla yemenin mide için zararlı olduğunu, uzak durulursa rüyaların yumuşak ve

⁵¹ Ölen bir insanın ruhu bedeninden ayrılır ve bir hayvanın veya başka bir insanın bedenine geçerek yaşamını orada sürdürür. Herodotos bu teorisinin Mısırlılara ait olduğunu, bazı Hellenlerin bu teoriyi sahiplenmek istediklerini söylemiştir. Bkz. Hdt. I. 14. II. 81.

⁵² Wilkins & Hill 2006, 190; Reidweg 2008, 278.

⁵³ Diog. Laert. *Vit.* VIII. 13.

⁵⁴ Diog. Laert. *Vit.* VIII. 19, 33.

⁵⁵ Aristok. *Frag.* 29. A, ayrıca bkz. Garnsey 1999, 87.

⁵⁶ Odysseus'un arkadaşları aç kaldıkları zaman bu sığırları yemek zorunda kalmışlar ve bundan dolayı felakete uğramışlardı. Bkz. Hom. *Od.* XII. 332 vd.

⁵⁷ Ovid. *Met.* XV. 72-142; 460-75.

dingin olacağını dile getirmiştir.⁵⁸ Aristoteles'e göre Pythagoras cinsel organa ya da Hades'in kapısına benzediği için bakladan uzak durmuştur.⁵⁹ Plinius'a göre bakla ölümlerin ruhlarını barındırmaktadır, bu yüzden de rahipler ve kuş falcıları bu bitkiyi yememelidir.⁶⁰ Elimizdeki bilgilere dayanarak Pythagoras'ın yukarıdaki görüşlerden hangisini benimsediğini ortaya koymak olası görünmemektedir. S. R. Katz, filozofun G6pD enzimi eksikliğine bağlı olarak ortaya çıkan *favizm* hastalığından mustarip olduğunu ve bu nedenle öğrencilerine bakladan uzak durmalarını öğütlemiş olabileceğini dile getirmektedir. Yani bu yasağın altında ruhsal değil, filozofun kendisine özel fiziksel bir neden yatıyor olabilir.⁶¹

Filozofun yeme-içmede ölçülü olduğu, sarhoşluğu baş belası olarak adlandırdığı, gündüzleri şarap içmediği, atletler için kuru incir, yumuşak peynir ve tahıldan oluşan bir diyeti uygun gördüğü bilinmektedir. Öğrencilerini daha az yemeye alıştırmak için yere düşen kırıntıları kaldırmayı yasakladığı da söylenenler arasındadır. Yiyeceklerle ilgili birçok tabu yaratmış olan Pythagoras'ın ölümü tüketmekten çok korktuğu bakla yüzünden olmuştur. Anlatılanlara göre filozof dostu Milon'un evinde sohbet ederken ev onun tiran olmasından endişelenen Kroton'lular tarafından ateşe verilmişti. Evden kaçsa da karşısına çıkan bakla tarlasına girmeye cesaret edemeyen Pythagoras baklaya basmaktansa ölmeyi tercih ettiğini söyleyerek durmuş ve yakalanıp orada öldürülmüştür. Diogenes Laertios onun ölümüyle ilgili benzer temalar taşıyan iki farklı hikaye daha anlatır. Her üç hikayede de değişmeyen şey filozofun bakla tarlasına girmekle girmemek arasındaki tereddüdüdür.⁶² Dostlarının ya da öğrencilerinin ondan sonra bu yasağı ne derecede uyguladıklarını bilemiyoruz. Yazılı kaynaklar Sokrates öncesi filozoflardan Empedokles'in (M.Ö. 490-430) de kısmen etten uzak durduğu ve öğrencilerine bakla-fasulye gibi yiyecekleri yememelerini tavsiye ettiği bilin-

⁵⁸ Diog. Laert. *Vit.* VIII. 24; ayrıca bkz. Beer 2010, 44 vd.

⁵⁹ Arist. *Fr.* 195 e.

⁶⁰ Plin. *H.N.* XVIII. 119.

⁶¹ Katz 1987, 151.

⁶² Diog. Laert. *Vit.* VIII. 9, 12, 19, 40.

mektedir.⁶³ Klasik Dönem Hellen felsefesinin en önemli temsilcilerinden biri olan Sokrates (M.Ö. 469-399) hakkındaki bilgilerimiz öğrencileri olan Platon ve Ksenophon ile M.S. 3. yüzyılda yaşamış olan Diogenes Laertios'un kalemlerinden çıkmıştır. Onların Sokrates için çizdiği portrede erdemle bilgiyi bağdaştıran, doğruyu arayan ve yasalara bağlı yaşayan bir bilgenin izleri sürülebilir.⁶⁴ Platon'un *De Republica* (*Devlet*) adlı eserinde Sokrates yeni kurulan düzende yaşayacak yurttaşlar için arpa unundan yapılmış çörek, ekmek ve şaraptan oluşan bir menüyü uygun görmüştür.⁶⁵ Bu yiyeceklerle ancak domuzların beslenebileceğini söyleyerek kendisine karşı çıkanlara cevaben tuz, zeytin, peynir gibi katıklarla birlikte soğan ve lahanayla yapılan köy yemekleri, incir, nohut, bakla, mersin yemişi ve palamut gibi çerezleri de ekleyerek yeni kurulmuş bir toplumun bundan fazlasına ihtiyacı olmadığını,⁶⁶ et ve tatlı gibi şeylerin insanları lükse yöneltip savaşımlara ve bozulmuşluğa sürükleyeceğini dile getirmiştir.⁶⁷ Sokrates aşçılığı bir sanat değil, bir çeşit zevk ve tat veren alışkanlık olarak nitelemiş ve hekim kılığına girmiş dalkavukluk olarak nitelemiştir.⁶⁸ Yani ona göre damak tadı arayışında olmak gereksizdir. İnsan karnını doğaya uygun olan en basit yolla doyurmayı bilmelidir.

Sokrates'e göre önemli olan ölçülü yemektir, küçük bir parça eklemekle koca bir tabak yemeği tüketen kişi oburdur.⁶⁹ Aşırı yemek insan bedeni üzerinde olumsuz etkilere neden olur ve kişiyi ruhla ilgilenmekten alıkoyar. Aslında onun bu fikirleri kendisinden çok sonra yaşayan hekimler tarafından onaylanmış ve onların doğru beslenme kılavuzunda yer almıştır. Ksenophon hocasının başkalarına tavsiye ettiği gibi yaşadığını, sadece doycak kadar yediğini, davet edildiği şölenlerde midesini tıka basa doldurmaya çalışmadığını, susa-

⁶³ Sisko 2014, 58.

⁶⁴ Hançerlioğlu 2005 C. 2, 266.

⁶⁵ Pl. *Rep.* II. 372 a-b.

⁶⁶ Pl. *Rep.* II. 372 c-d.

⁶⁷ Pl. *Rep.* II. 373 a-d.

⁶⁸ Pl. *Gr.* 462 e; 463 b 464 d; 465 b.

⁶⁹ Xsen. *Mem.* III. XIV. 2-6.

madıkça içmediğini ve iştah kabartan yiyeceklerden uzak durduğunu söylüyor.⁷⁰ Sokrates'in davet edildiği bir şölene giderken yıkanıp, temizlenip özenle giyinerek katıldığı Platon'un *Symposion* (*Dostluk / Şölen*) adlı eserinde açıkça görülmektedir. Aynı satırların devamında onun başkaları gibi sedire uzanarak yemek yediği ve içki içtiği anlaşılmaktadır.⁷¹ Platon ve Ksenophon'un çizdiği portrede Sokrates'in yeme-içme konularında iradeli davrandığı görülmektedir. Metinlerden onun damak tadı olarak neleri benimseyip sevdiğini çıkarmak zor olsa da, kırsal nitelikli ve sade yemekleri öğütlediği ve etten uzak durduğu anlaşılmaktadır. Sokrates'in yaşam öyküsüne baktığımızda Peleponnesos savaşlarında askerlik yaptığını,⁷² soğuğa ve açlığa dayanıklı olduğunu, kışın bile üzerine basit bir örtü atarak gezindiğini görürüz.⁷³ Herhangi bir geliri olmayan Sokrates zenginler tarafından desteklenmiş, ancak derslerine karşılık para almamıştır.⁷⁴

Her iki filozofun öğretileri de ölçülü yemek ve lüksten kaçınmak yönündedir. Oysa, M.Ö. 6.-5. yüzyıl Hellen vazoları kurban törenlerinin, çeşitli yiyeceklerin, *satyr*lerin ve flütçü kızların çizimleriyle süslenmişti.⁷⁵ Adı geçen vazo resimleri Pythagoras ve Sokrates'in yaşadığı dönemlerde ölçülü ve sade yemek bir yana, bolluk ve eğlence içinde şölen düzenleyen Atinalıların varlığına şahitlik ediyor. D. Braund onların sofralarında yer alan ithal tavus kuşlarından söz ederken seçkin Atinalıların lüks yiyeceklerle olan ilgisine de vurgu yapar.⁷⁶ Biz de yukarıdaki satırlarda 6-5. yüzyıllar arasında yaşayan tiranların bolluk ve lüks içinde düzenledikleri şölenlere dikkat çekmiştik.

Ölçülü yeme alışkanlığını tavsiye eden bir başka filozof olan Platon, yalnızca Dyonisios festivallerinde sarhoş olunabileceğini, bunun dışında insanın ayık olması gerektiğini dile

⁷⁰ Xsen. *Mem.* I. 2. 4; I. 3. 5-6.

⁷¹ Pl. *Symp.* 174 a-b; 176 a-b.

⁷² Diog. Laert. *Vit.* II. 22, 25; Döring 2008, 589.

⁷³ Pl. *Symp.* 220b; Xsen. *Mem.* I. 6. 2.

⁷⁴ Döring, 2008: 589; Pl. *Apol.* 23b-c.

⁷⁵ Lissarrague 1987, 11 vd.

⁷⁶ Braund 1994, 43.

getirir.⁷⁷ Filozof, devleti koruma görevini üstlenen bekçilerin Homeros'un eserinde anlatıldığı gibi kızarmış etle beslenmesi gerektiğini savunur, çünkü ateş yakmak tencere taşımaktan daha kolaydır, dahası et yemek onlara yapmak zorunda oldukları işi tamamlamaları için gerekli olan gücü sağlar. Bahrat, biber gibi şeyler zararlı olduğu için yenmemelidir. Syrakusa ve Sicilya'nın çeşitli yemekleriyle Atina'nın tatlıları ise özellikle uzak durulması gereken şeylerdendir.⁷⁸ Sicilya'da lüks yemeklerin sunulduğu şöenlere katılmakla suçlanan filozof orada yalnızca basit yiyeceklerden tükettiğini söyleyerek kendisini savunmuş, zevk düşkünlerini eleştirmiştir.⁷⁹ Ona göre iştah göbek bölgesindeki organlar ve karaciğerle ilgili bir durumdur ve tehlikeli bir hayvan gibidir.⁸⁰ Eğer iştah denen şey hazla birleştirilirse insan bedeni ve ruhu için tehlikeli bir durum olabilir.

Kynik felsefesinin kurucusu Sinope (Sinop) doğumlu Diogenes'in yemek alışkanlıkları hakkında anlatılanlar onun felsefesine uygun yaşam sürdüğünü göstermektedir. Zamana ve mekana bağımlı olmak istemeyen filozof yemeğini heybesinde taşır ve bir heybeye sahip olmayanları "sakat" olarak nitelirdi. Bu özelliğinden dolayı tapınakta veya *agorada*, canı nerede ve ne zaman isterse ulu orta yemek yemekten çekinmemiştir. Kalistenes, Büyük İskender'in yanında mutlu bir yaşam sürüyor dendiğinde onun istediği zaman yemek yiyemediğini, bu konuda efendisine bağımlı olduğu için mutsuz olduğunu söyleyerek yemek yemenin zamanı olmayacağına dikkat çekmiştir. Zenginlerin istediği zaman, yoksulların da yiyecek bir şeyler bulduğu zaman kahvaltı yapabileceğini söyleyerek bu konudaki fikirlerini yinelemekten geri durmamıştır. Bir şölene davet edildiği zaman bu fırsatı kaçırmadığı, ancak temizlenip hazırlanmak gibi toplumun geneli tarafından uygulanan kurallara uymadığı anlaşılmaktadır.⁸¹ Onun yiyeceklerle ilişkisi hakkında hepsi de Diogenes Laertios'un

⁷⁷ Diog. Laert. *Vit.* III. 39.

⁷⁸ Pl. *Rep.* III. 404 b-405 a.

⁷⁹ Diog. Laert. VI. 25; Bartlet 2008, 145 vd.

⁸⁰ Pl. *Tim.* 70-71; ayrıca bkz. Diog. Laert. *Vit.* III. 68, 90.

⁸¹ Diog. Laert. *Vit.* VI. 22, 33, 34, 45, 58, 61, 64, 69.

kaleminden çıkmış birçok şey daha söylenebilir, ancak genel anlamda özetlemek gerekirse filozof en azla yetinmeyi, her zaman bulunabilecek sade yemekleri nadiren rastlanan lezzetli olanlara tercih etmeyi ve doğaya uygun yaşam sürmeyi tavsiye etmiştir.

Diogenes'in sade yaşam tarzının karşısı hazcılık akımında görülebilir. İnsanın doğası gereği yaşamdan zevk alması gerektiğini öne süren Epikuros (M.Ö. 341-270) damak tadının, aşkın ve güzelliğin verdiği hazzın kişiyi iyiye ulaştıracağını savunmuştur.⁸² Bu ve benzeri düşünceleri kendisi ve ailesi hakkında birçok karalamalar yazılmasına neden olmuştur. Oysa filozof uçsuz bucaksız zevklerin peşinden koşan bir yapıda değildi. Ona göre yoksunluktan gelen acıyı ortadan kaldıran yalın tatlar da zengin sofraları kadar haz verirdi.⁸³ İnsana zevk veren şey bir biri ardına düzenlenen şöenler değil, neyi ne zaman yapacağına karar verebilecek ölçölülüktür.⁸⁴ Zengin sofralar bir yana Epikurosçuların yemeklerinin çoğu zaman sade ekmek ve sudan oluştuğu da dile getirilmektedir.⁸⁵ Filozofun aşka ve yiyeceğe verdiği önem başka filozoflarla örtüşmemektedir, içki içmeye ve sarhoşluğa karşı çıkmayan Epikuros bilgenin sarhoşken saçmalamayacağını söyler. Oysa birçok filozof bilgenin sarhoş olmaması gerektiğini, sarhoşluğun ruh ve beden sağlığı açısından iyi olmadığını dile getirmişti. Ona göre bilge yiyeceğin en bol olanını değil, en lezzetli olanını seçer,⁸⁶ bu konuda da başka filozoflarla fikir ayrılığı içinde olduğu görülebilmektedir. En azından Sokrates'in arpa unundan yapılan çörekler ve katıklarından oluşan menüsü lezzeti için değil, kolay bulunabilir oluşu ve toplumu ayırtırmayacağı için seçilmişti.

Platon'un öğrencisi, Büyük İskender'in (M.Ö. 342-335 yılları arasında) hocası olan Aristoteles (M.Ö. 384-322),⁸⁷ beslenme biçimlerindeki ayrılıkların farklı yaşam türlerini mey-

⁸² Ath. XII. 546 e ayrıca bkz. Diog. Laert. *Vit.* X. 6.

⁸³ Diog. Laert. *Vit.* X. 130; ayrıca bkz. Wolf 2009, 167 vd.

⁸⁴ Diog. Laert. *Vit.* X. 132.

⁸⁵ Bkz. Arslan 2001^a, 21.

⁸⁶ Diog. Laert. *Vit.* X. 119, 126.

⁸⁷ Bkz. Frede 2002, 1336-1340.

dana getirdiğini savunmuştur. Farklı hayvan türlerini beslenme şekillerine göre sıralayan filozof, insanlar arasında da durumun benzer olduğunu savunmuştur. Ona göre en basit beslenme ve yaşam şekline sahip olanlar göçebelere. Hayvanları doğadan kendi kendine beslenir ve Herodotos'un göçebeleri gibi bu çobanlar da hayvanların verdikleriyle yetinir. İkinci sırada avcılar gelir, onlar yaşamlarını sürdürmek ve beslenebilmek için avlanmak ve çaba harcamak zorundadırlar. Üçüncü ve en büyük sınıf ise tarıma dayalı beslenen insanlardan oluşur.⁸⁸ Aristoteles, *Historia Animalium*'da hayvanların beslenme özelliklerinden sütlerinin kalitesine ve peynir yapımı için ideal süt çeşitlerine, balıkların yağ oranlarından kemik yapılarına kadar ayrıntılı bilgiler verirken insanların beslenmesine dair bilgilere nadiren değinmiştir.⁸⁹

Hellenistik Dönem filozofları yeme içme alışkanlıklarında ölçülü davranmayı, lüksten kaçınmayı, et yememeyi öğütlemişse de araştırmalar Atinalıların bu dönem boyunca yiyecek ithal etmekten geri durmadığını ortaya koyuyor.⁹⁰ Bu yiyeceklerin ne kadarının ihtiyacı karşıladığını, ne kadarının lükse yönelik olduğunu ortaya koymak olanaksızdır. Ancak Arkhestratos'un bu dönemde lüks tüketim, lezzetli yiyecekler, şaraplar ve yemekler üzerine bir şiir yazmış olması filozofların öğütlerinin benimsenmediğine işaret etmektedir.⁹¹ Bu dönem yukarıdaki satırlarda dile getirdiğimiz Karanos'un düğün şöleninin ve Büyük İskender'in dillere destan şölenlerinin de düzenlendiği dönem olarak değerlendirilirse filozofların yeme-içme konularındaki fikirlerinin ne derece etkisiz olduğu daha kolay anlaşılabilir.

Hellenistik Dönem'de doğan felsefelerinden biri olan Stoacılık uygarlığı reddetmeyerek yüksek bir insanlık anlayışı benimsemiş ve insanın toplum içindeki yaşamına önem vermiştir. Stoacılar ödev kavramının ahlak felsefesinin içine girmesine aracı olmuş ve evrensel bir insan kavramı yaratmaya

⁸⁸ Arist. *Pol.* I. 8.

⁸⁹ Arist. *H. A.* I. 1; III. 2, 17; III. 19; IV. 1.

⁹⁰ Oliver 2007, 213-223.

⁹¹ Ath. I. 4 e; VII. 278 d.

çalışmışlardır.⁹² Roma’da atlı sınıfına (*Equites*) mensup varlıklı ve prestijli bir aileden gelen Lucius Annaeus Seneca (M.Ö. 4 - M.S. 65) eserlerinde tercih ettiği yiyecekleri sıralamanın yanı sıra doğru yemek yeme usulleri, lüks yiyecekler ile aşçılar hakkındaki gözlemlerini aktarmış, sıra dışı yiyeceklerin ve oburluğun insan bedeni üzerindeki etkilerini de dile getirmiştir.⁹³ Filozof ilkin yiyeceklerin sağlıkla olan ilgisine dikkat çekmiş, mantar ve çamurlu sularda bulunan midyeler ile *garum* adlı balık sosunun sağlığa zararlı olduğunu, etkisini hemen göstermese bile insanı yavaş yavaş hasta edeceğini dile getirmiştir.⁹⁴ Oysa insanların iştahı imparatorluğun sınırlarını aşmıştır, Parthlardan ve başka düşman kavimlerden türlü yiyecekler getirilmesi ve bunların fazla rağbet görmesi de Seneca tarafından hoş karşılanmamıştır.⁹⁵ Bütün bunlardan başka o, ileri düzeydeki birçok hastalığın nedeninin yanlış ve abartılı beslenmede aranması gerektiğini düşünmüştür. Ona göre iştah kabartan, aşırı baharatlı yiyecekler midenin ve sağlığın düşmanıdır, ayrıca birbiriyle uyuşmayan karışık öğelerinin tek bir tabakta toplanarak yenmesi de hastalıkları çeşitlendiren bir başka etkidir.⁹⁶

Hellen ve Roma yazınında damak tadı konularına değinen yazarlar arasında hekimlerin önemli bir yeri vardır. Onlar filozoflardan ve damak tadı düşkünlerinden farklı olarak besinlerin iyileştirici ve koruyucu özelliklerini ön plana çıkarmaya çalışmışlardır.⁹⁷ Hippokrates’e atfedilen *Diaites*’de aşçının farklı tatları bir araya getirerek yeni bir tat yaratması müzisyenin farklı notaları birleştirerek güzel bir beste yapmasına benzetilmiş ve her ikisi de işini iyi yaptığı müddetçe övülmeye layık görülmüştür.⁹⁸ Ancak Seneca aşçıların uğraşlarını hoş karşılamaz ve onların da bozuk yiyecekler gibi insan sağ-

⁹² Arslan 2001b, 37.

⁹³ Sen. *Prov.* I. 3. 3.

⁹⁴ Sen. *Ep.* XV. 95. 25.

⁹⁵ Sen. *Helv.* X.

⁹⁶ Sen. *Ep.* XV. 95. 15-19; bu konuda kendisinden çok önce yaşamış olan Platon’dan etkilenmiş olabilir bkz. Pl. *Rep.* III. 305 c.

⁹⁷ Povel 2003, 2 vd; bu konu Ne Yediğine Dikkat Et! başlıklı bölümde ayrıntılı olarak ele alınmıştır.

⁹⁸ Hp. *Vict.* I. 18.

lığına zarar verdiğini “...sayılamayacak kadar çok hastalığın olduğuna şaşma, aşçıların sayısına bak” sözleriyle açıklamaya çalışır.⁹⁹ Her türlü zihinsel çalışmanın, sanatsal öğretilerin ve felsefe sohbetlerinin aşçıların hünerlerine yenik düştüğü, övülmesi gereken faaliyetlerin ıssız sıralara anlatılırken aşçıların gereğinden fazla rağbet gördüğü aynı satırların devamında dile getirilmiştir. Filozof, yemek düzenindeki değişimi de eleştirmekten geri durmamış; zenginlik ve refah, insan ruhunu ele geçirdikten sonra alışılmadık bir düzende yemek yeme adetlerinin uygulanmaya başladığını söylemiştir.¹⁰⁰

Bunca önerinin üstüne Seneca’nın kendisinin basit yemeklerle yetindiği görülüyor. *Epistulae Morales (Ahlaki Mektuplar)* adlı yapıtında kaleme aldığı mektuplarından birinde sofraya bile oturmadan kuru ekmekle hafif bir yemek yediğinden bahsetmesi onun felsefesine uygun bir yaşam sürdüğünü göstermektedir. Başka bir mektupta da, öğle yemeğinin oldukça basit olduğunu yalnızca ekmek ve kuru incir yediğini dile getirmiştir. Kuru incir Seneca için vazgeçilmez bir yiyecektir, öyle ki aynı satırların devamında eğer ekmekle birlikte bulursanız onları kızarmış et yerine sayacağını, yalnız olurlarsa ekmek olarak kabul edeceğini dile getirmiştir. Seneca’nın yazdıklarına bakarak onun masasına et koymadığı; belki de vejetaryen bir beslenme sürdüğü söylenebilir. Gerek mektuplarında, gerekse diğer eserlerinde etle arasına bir mesafe koyduğu açıkça görülmektedir.¹⁰¹

Antik Çağ’da kölelerin yemek sırasında hazır beklemesi, efendilerine hizmet etmesi, şarap dağıtması, etleri parçalaması, konukları karşılayıp onları hoşnut tutması, erzakları kontrol edip efendisinin damak zevklerine uygun yiyecekler hazırlaması hatta konuklara ve efendisine eğlenceli cinsel hizmetler sunması alışıldık bir durumdur.¹⁰² Bu durum Seneca tarafından eleştirilmiş, köle ile efendinin arasında bir fark olmayacağı, ikisinin de aynı kökten geldiği dile getirilmiştir.¹⁰³

⁹⁹ Sen. Ep. XV. 95. 24-25.

¹⁰⁰ Sen. Ep. XX. 114. 9.

¹⁰¹ Sen. Ep. XX. 123. 1-4; X. 83. 6; XI. 87. 3.

¹⁰² Dalby 2015, 196-98.

¹⁰³ Sen. Ep. V. 47. 5-9.

Bazı araştırmacılar Seneca'nın yemeği bir metafor olarak kullandığını ve eleştirmek istediği kişileri yemek alışkanlıklarına göre sınıflandırdığını, şişmanları, boşboğazları ve daha başkalarını hep yemek alışkanlıkları üzerinden eleştirdiğini dile getirmektedir.¹⁰⁴

Seneca kendi tercihlerini belirtmenin yanında ölçülü olmayı, bedeni ve midneyi zorlamadan yemeyi, insanın yediği yemeğin kendisine ne kadar süre yeteceğini de hesap etmesi gerektiğini dile getirmiş, deniz aşırı memleketlerden yiyecek getirilmesini de yermiştir. Ölçülü olmak kaydıyla tatlı meyveyi, pastayı ve balı sevip övdüğü gibi, acı ve ekşi tatların midneyi bulandırdığını dile getirmiş, "*açlıktan gelen ölüm pek acı vermez, oburluktan gelirse insanı çatlatır*" diyerek ölçülü olmanın fiziksel etkisine de dikkat çekmiştir.¹⁰⁵

Filozof her ne kadar doğanın verdiklerini erdemden ayrılmadan kullanmayı tavsiye etmişse de öğrencilerinden biri olan Roma imparatoru Nero'nun yiyeceklerle olan ilişkisine yukarıdaki satırlarda değinmiştik.

Yoksul halkın filozofların öğretilerinde anlatılanlar gibi beslendikleri var sayılabilir, bununla birlikte Romalı devlet adamı Marcus Porcius Cato eski geleneklere sahip çıkmakla övünürdü. O, köleleriyle birlikte ekmek yiyip şarap içen,¹⁰⁶ Karadeniz sahillerinden tuzlanmış balık ithal edenleri hor görür, besinleri daha uzun süre saklamanın yolunu arar, bulur ve yazılarında bu bilgilere yer verirdi.¹⁰⁷ Yazar kırsal yemek tarzına örnek olarak gösterebileceğimiz *placentanın*, peynirli ekmeklerin ve çeşitli köy yemeklerinin tariflerini kaydeder,¹⁰⁸ böylece lüksten uzak ve kolay ulaşılabilir beslenme alışkanlıklarını tavsiye ederdi. Onu bu konuda izleyen başka yazarlar da olmasına karşın yazılı belgeler sıra dışı deneyimleri kaydetti ve günümüze imparatorların, kralların ve zenginlerin yemek tarifleri daha çok ulaştı. Filozoflar ise belki de yalnızca gösterişten uzak yaşamı tavsiye edebilmek için hekim-

¹⁰⁴ Richardson 2009, 74-76.

¹⁰⁵ Sen. Prov. I. 4. 10.

¹⁰⁶ Plu. Cato IV. 1. vd.

¹⁰⁷ Cato Agr. CXX.

¹⁰⁸ Cato Agr. LXXV-LXXVI.

lerin önerilerinden bile daha sade ve daha az yiyecek önerdiler. Edebi eserler, elde edilen *arkeobotanik* veriler ve duvar resimleriyle mozaikler eline yiyecek doğru dürüst bir şeyler geçiren hemen herkesin filozofların öğretilerinden ve tavsiyelerinden hızla uzaklaşıp elindeki yemeğin tadını çıkarmaya başladığını gösteriyor.

4. Değerlendirme

Mitolojik anlatım insan yaşantısının merkezinde bulunan yiyecekler konusunda bir sınırlama getirmedi, ancak tanrısallarla insana ait olan yiyecekler net bir çizgi ile birbirinden ayrılmıştı. İnsan, tanrının kendisine bahsettiği yiyecekleri belirli gün ve festivaller dışında doyuya tüketebilirdi. Öyle de oldu. Bazı tanrıları onurlandırmak için belirli günlerde belirli yiyeceklerden uzak durmak geleneği Antik Çağ insanının alışkanlıkları arasındaydı. Ancak genel bir kısıtlama daha sonraları filozofların yönlendirmeleriyle gerçekleşti. Mitolojik öykü geleneği bazı temaların anlatımında yiyecek maddelerini başarılı bir şekilde kullandı. Örneğin Persephone'nin bir nar tanesini dişlemesiyle gelen ayrılık, doğanın ölmeye başladığı sonbaharı temsil ediyordu.

Söz filozoflara gelince; onların alışkanlıkları ve yönlendirmeleri insan ruhunu ve bedenini fazla yükten kurtarmayı amaçladığından birkaç istisna dışında neredeyse hepsinin güçlü besinlerden uzak durmayı öğütlediği görülür. Peki nasıl olur da yiyeceğe ulaşmanın zor olduğu bir dönemde belirli yiyecekler reddedilebilir? Et gibi güçlü bir protein kaynağından uzak durmayı tavsiye etmelerinin tek nedeni ruhu dinginliğe alıştırmak olabilir mi? Bence hayır. Filozoflar bu önerilerini muhtemelen ilerleyen yaşlarda yapmışlardı. Yani vücut fonksiyonlarının yavaşlayıp, hücrelerin fazladan proteine ve enerjiye gereksinim duymadığı, bedene giren besinlerin sindiriminin uzun uzadıya bir zaman aldığı dönemde. Hatırlamak gerekirse Homeros savaşçı kahramanların masasına her zaman güçlü etler ve ekmek koymuş, Platon da devlet bekçilerinin kahramanlar gibi beslenmesi gerektiğini savunmuştu. Filozofların çocukluk çağı önerilerini alma şansımız olsa bun-

ların tatlı, pasta gibi şeylerden oluşacağı kesindir, aynı şekilde onların gençlik çağı tercihleri de et, ekmek ve şaraptan oluşuyor olmalı, günümüze ulaşan önerileri ise dillerinden yaşlılık dönemlerinde çıktığı için yalın ve az temasıyla örülüdür.

IV. BÖLÜM

AŞÇI İLE TAVA

*"Altın, gümüş nesneler göndermiyorsam sana,
bil ki iyiliğin için lafebese Stella:
Büyüğünü veren karşılığını büyük ister,
yükten kurtarmış oluyor seni kil kaplar."*
(Mart. Epig. V. 59)

1. Sunuş

Bu bölümde Hellen ve Roma dünyalarında yemek organizasyonlarının ve şöenlerin hazırlanmasında rol alan ekip ve ekipman incelenecektir. Yemek yemek ve hazırlamak birbirinden ayrılmaz iki parça gibi görünse de Antik Çağ'da varlıklı kesimin yemek hazırlama işlerinden uzakta yaşadığı görülür. Edebi eserler en geç M.Ö. 2. yüzyıla gelindiğinde aristokratların, zenginlerin, tüccar sınıfına dahil olanların ya da gücü yeten herhangi bir kişinin mutfakta iş görmesi için bir köle edindiğini, daha şanslıların ayrı servis elemanlarına da sahip olduğunu ortaya koyar. Aynı eserler yemek pişirmek için ayrılmış özel bölümler ile M.Ö. 2. yüzyıldan sonra yaygınlaşan mutfakların fiziksel görünüşü hakkında bilgi vermekte pek cömert davranmazlar, bu nedenle Antik Çağ mutfağının fiziksel boyutu arkeolojik verilerin ışığında incelenmelidir. Mutfak ekipmanı, yemeğe düşkün olan yazarların dikkatinden kaçmamıştır, Martialis, Apicius, Athenaios ve daha birçok yazar hem pişirme hem de sunum ekipmanı hakkında dağınık bilgiler sunar. Ayrıca Atina'da ortaya çıkan Orta ve Yeni Komedi oyunlarında aşçı ve ekibi önemli bir yer tutar. Yemeği hazırlayan ve servis yapan ekip çoğunlukla kölelerden oluştuğu için onlardan bahseden yazar sayısı da oldukça geniştir, filozoflar, yemek düşkünlere, pastoral yaşam

hakkında bilgi veren yazarlar ve en çok da komedi yazarları mutfak ekibi hakkında birbirinden ilginç bilgiler sunarlar.

Bu bölüm Sunuş ve Değerlendirme dışında üç alt başlık altında toplanmıştır. Sunuştan sonraki ilk bölümde Arkaik Dönem geleneği özetlenmiş, ikinci bölümde Hellen ve Roma edebiyatında aşçı ve ekibinin kimlerden oluştuğu anlatılmış, üçüncü bölümde Antik Çağ mutfağının ve mutfak ekipmanının neleri kapsadığı açıklanmıştır. Konunun yalnızca edebi metinler üzerinden açığa kavuşturulamayacağı açıktır, bu nedenle yeri geldikçe arkeolojik verilere, mutfak eşyalarının tanımlarına ve hepsinden önemlisi mutfak ekipmanına dair görseller ile mutfak yapısını gösteren çizimlere ve rekonstrüksiyonlara yer verilmiştir.

2. Arkaik Dönem Geleneği

Arkaik Dönem destanları yemek pişirme alanları hakkında da suskun kalırken servis ekibi ve yemek sunumu hakkında kısıtlı da olsa bilgiler sunarlar. Buradan hareketle, Arkaik Dönem Hellen evlerinde yemek pişirmeye ayrılmış mutfak ya da başka bir adla anılan özel bir bölümün bulunmadığını söyleyebiliriz, dilsel ve arkeolojik veriler de bu görüşü destekler niteliktedir. Aynı destanlar evde yiyecek depolanan bölümlerin ve ev eşyasının tarifinde cömert davranırlar. Odysseus'un oğlu Telemakhos taliplerin hazırladığı tuzaktan kurtulup babasını aramak için deniz yolculuğuna çıkmadan önce tanrıça Athena'nın verdiği öğüde uyarak yanına bol yiyecek ve tatlı şarap almak için evin hazine odasına uğrar, ozanın dizelerinden yiyeceklerin altın, bakır gibi değerli metallerle bir arada tutulduğu anlaşılır. Bu odanın (kiler) zeminden aşağıda yer aldığı ve yüksek tavanlı olduğu dizelere yansıtılmıştır. İçinde sandıklar dolusu kumaşın,¹ zeytinyağının, un ve yıllanmış şarabın bulunduğu kiler iki sürgülü bir kapı ve kapının önünde gece gündüz bekleyen bir kahya kadın tarafından korunur. Şarap doldurmak için çift kulplu testiler ve un koymak için

¹ Paris'in Sidon'dan getirdiği güzel şallar da böyle bir kilerde tutuluyordu, Hekabe bu şalı Tanrıça Athena'ya armağan etmek için hizmetçilerle birlikte ambara gitmişti. Bkz. Hom. *Il.* VI. 286-96.

sağlam dikişli çuvallar da yine bu odada tutulmaktadır.² Daha geç örneklerinden anlaşıldığı üzere yemek pişirmeye yaran ekipman da kullanım vakti gelinceye dek bu odada saklanıyordu.³ Yemekler çoğunlukla kilden veya metalden yapılmış *klibanos* (ὁ κλίβανος) adı verilen seyyar fırınların üzerinde tava benzeri uzun saplı bir kapta açık alanda pişirildi.⁴

Hmeros Telemakhos'un babasının yokluğunda evlerine bir ölümlü kılığında gelen Athena ile birlikte yemek yediği sahneyi dizelerine aktarırken Arkaik Dönem aristokratlarının evlerinde görev yapan hizmetçilerle birlikte servis ekipmanı hakkında aşağıdaki bilgileri verir;

*“...Götürdü Athene’yi bir tahta oturttu,
işlemeli güzel bir keten örtü serilmişti üstüne,
altında tokmak vardı ayakları dayamak için,
kendi de alacalı bir iskemleye oturdu yanında,
taliplerden epey uzaklarda oturmuşlardı,
yan yana otursaydılar o taşkın adamlarla,
konuk belki bunalır, tadını çıkaramazdı şölenin,
babasıyla ilgili şeyler de konuşulamazdı.
Su döktü hizmetçi güzel bir altın ibrikten,,
yıkadılar ellerini gümüş bir leğen üstünde,
gene o hizmetçi cilalı bir masa açtı yanlarına,
saygıdeğer kahya kadın da ekmeği getirdi koydu,
sonra yemekler getirdi dağıttı çok çok.
Sofracıbaşı tabaklar taşıdı önlerine,
tabaklar türlü türlü etlerle doluydu,
altın taslar koydu tabakların yanı başlarına,
bir uşak doldurdu tasları şarapla, gide gele.
Derken o azgın talipler girdi içeriye,
Gelip tahtlara, iskemlelere sırayla oturdular,
Kendi uşakları su döktü ellerine,
hizmetçi kadınlar da ekmek yığdılar sepet sepet,
delikanlılar içkiyle doldurdular küpleri.
Sonra hepsi uzattılar ellerini bol yemeklere.”⁵*

² Hom. Od. II. 337-55.

³ Bkz. Curtis 2016, 118-20.

⁴ Dalby 2003b, 188 ve Ault 2015, 208-9.

⁵ Hom. Od. I. 130-49.

Telemakhos'la Athena'nın diğerklerinden uzakta oturduklarına bakılırsa Odyseus'un evinde yemek yenen mekan yeterince büyüktür. Konuklar tahtlara ve iskemlelere oturtulur, metinden masaların ve iskemlelerin portatif olduğu anlaşılıyor. Tahtlar ise muhtemelen daha değerli konuklara sunulmak için hazırlanmış ve işlemeli örtüyle süslenmiştir, ayrıca alt tarafında konuğun ayağını dayayabileceği tokmaklar da bulunmaktadır. Altın ibrik ve gümüş leğen örnekleri biraz abartı içerse de konukların ellerini yıkama görevinin bir hizmetçi tarafından görüldüğü açıktır. Yemekler ve ekmekler saygıdeğer konuklara saygıdeğer kahya tarafından sunulur, ayrıca tabakları ve tasları sofracı başı tarafından yerleştirilir, şarap içtikleri tas da ellerini yıkadıkları ibrik gibi altındandır. Şaraplarını dağıtan ise kahya kadın değil, bir uşaktır. Metnin devamında taliplerin gelip yemek yiyecek şekilde oturdukları ve özel hizmetlerinin kendi uşakları tarafından görüldüğü anlaşılıyor. Sepetler dolusu ekmeklerini ve muhtemelen yemeklerini saygıdeğer kahya kadın değil hizmetçiler dağıtıyor. Ayrıca istenmeyen taliplerin şarabı altın taslarla değil, küplerle veriliyor. İçmek için nasıl bir kap kullandıkları bu metinden anlaşılmıyor. Destanlarda kralların ve kahramanların ellerinde bulunan altın ve gümüşten kaplar-testiler ve leğenlerden başka şölenler sırasında kullanılan şişler, el yıkamak için kullanılan ibrik ve leğenler, yemek sırasında açılıp hazırlanan cıvalı ya da cilasız masalar, oturmak için kullanılan iskemle ve tahtlar ile *kykeon* yapımında keçi peyniri rendelemek için kullanılan tunç rendelerin adı geçer.⁶

Destanlardaki anlatımda kahramanların hizmetlerini en yakınlarındaki kişiler görür. Akhilleus'un Odyseus ve arkadaşları için hazırlattığı yemekte yanlarında yine o yer alır. Patroklos ateşi yakıp büyük etleri pişirmeye hazırlanırken Akhilleus da küçük parça etleri şişlere geçirir, ardından Patroklos sepetler dolusu ekmeği getirirken, Akhilleus da ateşte pişen etleri konuklara paylaşır.⁷ Böylece yemek hazırlama

⁶ Adı geçen mutfak aletlerine destanlarda hemen her şölen tasvirinde rastlanır; özel bir yiyecek-içecek karışımı olarak hazırlanan *kykeon* yapımında kullanılan tunç rende için bkz. Hom. *Il.* XI. 639.

⁷ Hom. *Il.* IX. 202-17.

işini ikisi birlikte tamamlamış olur. Başka bir yerde de Akhil-leus ölen dostu Patroklos'u anarken "*Sen de, kısa ömürlü sevgili dostum, sen de / şu barakada, güzelim yemekler çıkarırdın karşı-ma,*"⁸ diyerek onunla olan yakınlığını vurgular. İthake kralı Odysseus'un babası Laertes de bir uşağı tarafından beslenir, ancak onunki ortak bir yaşamı paylaşmak değil, yaşlılıktan kaynaklanan bir zorunluluktur.⁹

Destanlar kahramanların yiyecekleri olarak tencerede pişen yemeklere değil, açık ateşte kızartılan etlere işaret ediyor, kırmızı et tüketiminin sosyal, fiziksel ve alegorik anlamları birinci ve ikinci bölümlerde tartışılmıştı, buna ek olarak açık ateşte pişirmenin mutfak ekipmanı taşımaktan ve kurmaktan daha kolay olduğu aşıkardır. Metinlerden aşıcılığın henüz bir meslek olarak ortaya çıkmadığı da anlaşılmaktadır. Arkaik Dönem Hellen polislerinde yapılan kazılarda mutfak olarak adlandırılabilen bir yapıya rastlanmaması metinlerde anlatılanları doğrular niteliktedir. Buna karşın aynı kazıların et tüketiminden çok lapa ya da sulu yemek yemeye yarayan çukur kaselerle temsil edildiğine yukarıdaki satırlarda değinilmişti.¹⁰ Bu durumda adı geçen yemekler açık alanda, evin bahçesinde ya da seyyar mutfak aletleriyle¹¹ hemen her yerde hazırlanmış ve çoğunlukla toplumun üst kesimi tarafından tüketilmiş olmalıdır. Destanların konu edinmediği daha yoksul sınıf ise yemeklerini aşağıdaki satırlarda yer alan mutfak araçlarıyla pişiriyordu.

Arkaik Dönem yemekleri incelikli pişirme özellikleri taşımadığından dönemin araç gereçleri de yemeklerine uygun biçimde yalın ve sıradandır. Pişmiş toprak, tunç ve bakır eşyalar mutfakta ağırlıklı olarak yer alır, ancak aristokratların daha değerli metallerden yapılmış ve sanatsal özellik taşıyan araç gereçler kullandıkları literatürde belirtilmekle birlikte arkeolojik olarak da ortaya konmuştur.

⁸ Hom. *Il.* XIX. 315-16.

⁹ Hom. *Od.* I. 190-93.

¹⁰ Delemen 2003, 6.

¹¹ Açık alanda pişirme işleminde kullanılan ocaklar hakkında geniş bilgi için bkz. Tsakirgis 2007, 232 vd.

3. Aşçı ve Ekibi

Hellenistik ve Klasik Dönem Hellas'ında kurbanların kesilip etlerin pişirildiği, tatlı şarapların suyla karıştırılarak içildiği, türlü tabakların hazırlanıp ekmeklerin üstüne tepeleme etlerin yığıldığı festivallerin baş kahramanı *mageiros* (ὁ μάγειρος)lardır. Dilimizde tam karşılığı bulunmayan bu kelime bir nevi kasap-aşçı özelliği taşıyan kişilere verilen isimdi. Klasik Dönem kaynakları onların yalnızca kurban kesip et pişirmekle kalmadığını, aslına bakılırsa festivali yöneten kişiler olduklarını gösteriyor. Gerçek hayattaki *polise* paralel bir yaşamdan izler taşıyan Orta ve Yeni Komedi oyunlarında aşçılar kadar olmasalar da *mageiros*lar komik diyaloglar yaratan, aşırı konuşkan, yemek aşırmayı ve kendisine ekstra gelir elde etmeyi huy edinmiş ve çoğunlukla aşağı sınıftan kişiler olarak belirirler.¹² Menandros'un *Aspis*'inde ismi verilmeyen aşçı (ὁ μάγειρος) parasını alamadığı için kızgın bir tiplere olarak belirir. *Agora*dan on gün önceden kiralanan aşçı şölen günü ev sahibinin bir yakınına kaybetmesi ve işi iptal etmesi üzerine kendisini kiralayan efendiye kızar, yanında bir yardımcısı da bulunmaktadır ve para almayı umarken birdenbire işsiz kalmışlardır.¹³ Bazen de ne yapacağını bilmeyen ve çoğunlukla işleri içinden çıkılmaz hale sokanlar yine onlar oluyordu.¹⁴ İhtiyaç duyulması durumunda *mageiron*dan rahatça bulunabilen bir *mageiros* yemeğin düzenleneceği yere geldiğinde kut-sal ayinlerin ardından kendisine gösterilen öküz, koyun keçi ya da domuzu kurban kurallarına uygun olarak keser, parçalara ayırır ve ev sahibinin isteğine göre pişirir.¹⁵ İç organlar ve tercih edilmeyen bölümler muhtemelen et pazarına götürülerek satılır, geri kalan kesimi afiyetle yenirdi.¹⁶ Ancak oyun-

¹² Wilkins 2000, XV, 87-88, 408.

¹³ Men. *Asp.* 215-30.

¹⁴ Men. *Sam.* 360-90.

¹⁵ Menandros'un dilimize *Huysuz Adam* ismiyle çevrilen oyununda aşçı kurban edeceği koyunu Tanrı Pan'ın mağarasına kendisi taşır ve yolda bir sürü güçlük çeker, yanındaki yardımcısı da kurbanın kesilmesi ve etlerin pişirilmesi için gerekli mutfak eşyasını taşımaktadır, ancak yanına tencere almayı unutmuştur. Bkz. Men. *Dys.* 455-60; 505-10.

¹⁶ Curtis 2016, 115.

larda kalp, ciğer ve dil gibi organların özenle hazırlandığını gösteren diyaloglar da bulunmaktadır.¹⁷

Bir kişinin dikkat, bilgi ve deneyim isteyen bu mesleği yapabilmek için uzun süre çalışması ve kendisini eğitmesi gerekirdi. Athenaios Hegessippos'tan aktardığı bir *fragmanda* bir aşçının mesleğini öğrenebilmek için bütün hayatı boyunca nasıl gözlem yapıp deneyim kazandığını anlatır. Metinde konuşan aşçı kaç çeşit sebze olduğunu, balıklara nasıl davranılması gerektiğini, kaç çeşit mercimek çorbası ve daha nice şeyler öğrendiğini uzun uzadıya anlatır.¹⁸ Aynı kaynak Sosipater'den alınan bir *fragmanda* aşçının tam bir entelektüel bilgi birikimine sahip olması gerektiğini söyler. Sosipater'e göre aşçı ayın ve yıldızların konumuna göre balık seçmesini bilmelidir, çünkü bu durum balığın lezzetini doğrudan etkiler, masa düzenini, sıcak ve soğuk yemekleri tam olarak ne zaman servis etmesi gerektiğini de, ayrıca mutfağını doğru kurup havalandırmayı ayarlayabilmesi için çok iyi geometri bilgisine de sahip olmalıdır.¹⁹

Aşçının eğitimi önemli bir iştir; Hellen dünyasında yemek okulları yaygın olarak bilirse de Arkhestratos'un memleketi olan Sicilya okulları hepsinin önünde yer alırdı.²⁰ Romalı yazarlar da aşçının okula gitmese bile işinin ehli olmasını bekler; Martialis yemek pişirme sanatının tek başına yeterli olmayacağını, bir kölenin damak tadına göre pişirilmiş yemeği kabul edemeyeceğini söyler ve aşçının efendisinin damak tadından anlaması gerektiğini vurgular.²¹ Columella efendisinin yiyeceği yemeği ve içeceğini ondan önce tadan kölelerin varlığına işaret ediyor.²² Terentius'un *Andria* (*Andros Güzeli*) adlı oyununda efendi Simo çarşıdan elleri kolları dolu olarak içeriye girer ve köle Sosia'ya seslenerek bir isteği olduğunu söyler. Sosia “*şu getirdiklerini hemen pişirip hazırlamamı istiyorsun*

¹⁷ Men. Kol. 1-7.

¹⁸ Ath.VII. 290 c-291 e.

¹⁹ Ath. IX. 377 f- 378 f.

²⁰ Ath. IV. 196 d; XII. 516 c-d; Hellenler arasında yemek okullarının ve öğretmenlerinin önemi hakkında bkz. Dalby 2003b, 98-99.

²¹ Mart. Epig. XIV. 220.

²² Columella I. 8. 18.

değil mi” diye sorar, hayır cevabını alınca da kendisinin başka bir yeteneği olmadığını, efendisinin kendisinden ne isteyebileceğini merakla sorar.²³ Anlaşılan köle aşçılar kendilerini yalnızca bu konuda geliştirmekle sorumlu görüyorlardı, aynı zamanda mutfakta çalışacak başka kölelerin eğitiminden de yine onlar sorumluydu. Yani efendi işi bilen bir köle edinince evi yavaş yavaş bir yemek okuluna dönüşüyordu.

Bir *mageiros* iş için çağrıldığı evin durumunu, konukların sayısını ve sosyal statülerini öğrenmek isteyebilirdi, tabakları yıkayıp aydınlatmayı doğru şekilde yapacak *trapezopios* (ὁ τράπεζόπιος) ile masa düzenini sağlayacak *trapezokomos* (ὁ τράπεζοκόμος) adlarında yardımcılarının olması normal karşılanırdı.²⁴ *Magerios*ların en iyileri eğitiminin bir kısmını yemek okullarında geçirmiş olabilirler, hiç değilse Athenaios’un ismini verdiği on sekiz yemek kitabını kısmen veya tamamen incelemiş olmalıdırlar. Orta ve Yeni Komedi türünde bu tür özellikli aşçılar sıradan aşçılardan farklı olarak her zaman özgürler arasından çıkarken köle aşçı geleneğinin Makedonyalılar tarafından icat edildiği söylenir.²⁵ Dahası komedi oyunlarında aşçılığın önemli, hatta kutsal bir meslek olduğu vurgulanır, Menandros’un *Huysuz Adam* adlı oyununda aşçı Sikon ödünç istediği tencereyi kendisine vermeyen, dahası çıkışıp kızan Knemon’un ilerleyen sahnelerde kuyuya düştüğünü duyunca “Hiç kimse bir aşçıya haksızlık edip cezasız kurtulamamıştır. Bizim mesleğimiz bir bakıma kutsal bir meslektir” diyerek bu fikri dile getirir.²⁶

Mageiros yemek için gerekli malzemeleri pazardan kendisi satın alabileceği gibi ev sahibinin temin etmesini de isteyebilir, ayrıca eksik mutfak ekipmanını *agoradan* kiralama şansına da sahiptir. Athenaios Aleksis’ten aktardığı bir öyküde kendisine yamanacak iyi bir şölen arayışında olan Atinalı Khaere-

²³ Ter. An. 1-10.

²⁴ Ath. IV. 170 d. Yukarıdaki örnekler dışında Hellence’de masa anlamına gelen *τράπε* kelimesine eklenen *-κορος*, *-λοικός*, *-λεικτης*, *-της*, *-φόρος* gibita-kılarla masa düzenini sağlayan, içki ve yiyecek taşıyan kişilere verilen isimler türetilmiştir. Ayrıntılar için bkz. LSJ 1996, 1811.

²⁵ Wilkins 2000, 408.

²⁶ Men. Dys. 645-49.

pon'un *agorada* ekipman kiralayan aşçıları gözetleyip şölen yerini öğrenmeye çalıştığından söz ediyor.²⁷ Komedi oyunları ilgi çekici bir şekilde mutfakla ve mutfak gereçleriyle içli dışlıdır. J. Wilkins Antik Çağ kap kakaklarını ve mutfak eşyasını inceleyecek bir kişinin öncelikle komedi oyunlarına göz atmasının yararlı olacağını ve birçok oyunda mutfak eşyalarından söz edildiğini dile getirir.²⁸ Bunun nedeni özellikle Orta ve Yeni Komedi Dönemlerindeki oyunların konularını gündelik yaşamdan seçmiş olmasıydı.



Resim 14: Pompeii kentinden forumda bronz mutfak eşyaları alıp satanları gösteren bir fresk.

Hellenlerin nitelikli özgür kasap-aşçılarına karşın Roma'da aşçılar çoğunlukla eğitimsiz kölelerden seçiliyordu.²⁹ Mesleki bilgisi roman kahramanı Milo'nun evindeki besleme Photis örneğinde olduğu gibi kendi deneyimlerine dayanıyordu.³⁰ Buna karşın zengin Romalıların yemeğe ve aşçılara karşı ilgisi Hellenlerinkinden fazlaydı, ayrıca onlardan bahseden literatür daha fazla ve daha çeşitliydi. Cato, Columella, Seneca, Cicero gibi yazarlar Romalı aşçılar hakkında fikir yürütmekten, bazen de eleştirmekten geri kalmamışlardı. İlk yo-

²⁷ Ath. IV. 165 a.

²⁸ Wilkins 2000, 33-36.

²⁹ Roma'da köle aşçıların yaşantıları hakkında bkz. Joshel 2010, 17-23.

³⁰ Milo'nun evindeki besleme Photis uzun süredir bu varlıklı ve cimri adamın evinde yaşamaktadır, Lucius'un ona yaklaştırmaya çalıştığı gün kıyılmış domuz bağırsakları, dilimlenmiş et ve baharatlı sucuklarla küçük bir çömlek içinde yahni pişirmektedir. Bkz. Apul. Met. II. 7-8.

rum komedi yazarı Plautus'tan gelir, Atina'daki Yeni Komedi türünden etkilendiğinden onun yarattığı aşçı karakterleri de *mageiros*lar gibi aç gözlü, yemek aşırmayı ve kendine pay çıkarmayı seven karakterlerdir. *Casina* adlı oyunda efendi Lysidamus'un kahyası Olympio pek de hazzetmediği aşçıya çıraklarını kastederek "şu çalılarına söyle dikenlerini içeri çeksinler" deyiverir, ne olduğunu anlayamayan aşçı emin olmak için çalı mı diye sorunca kahya; "... çalıların ya! Neye değseler yapışıverirler; çekip kurtarmaya gitsen, bu sefer de insanın eline batarlar. Bir yere girdiler mi, o evin efendisi için iki katlı zarar demektir"³¹ diyerek aşçı ve çırakları hakkında Latin komedilerinin genel bakış açısını yansıtır. *Mercator* (Tecimen) adlı oyunda Lysimachus ismindeki efendi olan bitenden habersiz oğlunun gönül verip satın aldığı kıza kalbini kaptırır ve onu elde etmek için bir düzen kurar. Sözde kızla evlenecektir, komşusuyla bir olup karısını (Dorippa) evden uzaklaştırır ve akşam yemek yapması için bir aşçı tutar. Olanlardan şüphelenen karısı eve gelince işler karışır. Boş boğazlı aşçı kendisine yapılan uyarılara aldırılmaz ve Dorippa'yı göstererek "... Bu mu senin gönül verdiğin kız, hani demin çarşıda söylüyordun, yanıp tutuşuyormuşsun... ama biraz kartça" diyerek kendisini tutan efendinin başına büyük bir iş açar.³² Latin komedisi buna benzer diyaloglarla örülüdür, aşçılar muhtemelen eğitimsiz kesimden geldikleri için hep patavatsız bir karakter olarak görülürler. Aslında Hellenler de aşçılara pek iyi gözle bakmıyorlardı, daha M.Ö. 4. yüzyılda (yak. M.Ö. 372-287) insan karakterleri üzerine yazan Theophrastos "arsız" karakterini tarif ederken bu tip bir adamın adının kötüye çıktığından, durduk yere yemin etmeye hazır bulunduğundan, meyhane ve genelev işletip yüz kızartıcı hiçbir işi geri çevirmediğinden, hepsinden önemlisi ispiyonculuk ve aşçılık yaptığından söz eder.³³ Buradan da anlaşılıyor ki Antik Çağ'da neredeyse dört yüzyıl boyunca aşçılık pek de prestijli bir meslek olarak görülüyordu. Yalnızca Roma'da artan zenginlik ve lüks tutkusu bu durumu biraz olsun değiştirebilmiştir.

³¹ Plaut. *Cas.* III. 7.

³² Plaut. *Merc.* IV. 4.

³³ Thphr. *Khar.* VI.

Livius 2. yüzyılın başlarında artış gösteren Roma fetihleri sonucu ülkeye lüks tüketim alışkanlığının, çok sayıda kölenin, mobilya ve diğer ev eşyalarının giriş yaptığını, buna bağlı olarak da yaygınlaşan şölen düzenleme alışkanlıklarının aşçılara duyulan gereksinimi de artırdığını, Gnaeus Manilus'un Galatia seferinden önce aşçıların vasıfsız köleler olarak değerlendirildiğini söyler.³⁴ Biyografi yazarı Plutarkhos Cato ile Aristides'i karşılaştırdığı bölümde karısı ekmek yapmak için hamur yoğururken Cato'nun turp yemeği hazırlayıp pişirdiğini söyler.³⁵ Bu durum, Livius'un bahsinin gerçeklik payı taşıdığı, yerine göre Roma'da varıl devlet adamlarının bile kendi yemeğini pişirdiği anlamına gelebilir.

Ne olursa olsun aşçılara karşı Romalı devlet adamı Cicero ile stoacı filozof Seneca kadar ağır eleştiri yapan kimse olmamıştır. Cicero, özgür insan ruhuna en uygun işin tarım olduğunu söylerken bütün el işlerini bayağı işler olarak sayar, özgür insan bile yapsa bunlara karşı alınan ücretin köleliğin bedeli olduğunu söyler. Kendisi de Terentius'tan alıntı yaparak balık tutan ve satanların, kasapların, tavukçuların ve aşçıların bu gruba dahil olduğunu, koku satıcılarıyla dansçıların da onlardan farkı olmadığını söyler. Buna karşılık emek ve bilgi isteyen tıp, mimarlık ve yüksek düzeyli konuların eğitimi gibi işler özgür insana göredir.³⁶ Cicero'nun yaşadığı dönemde yemek pişirmek üst sınıftan kişilere uygun bir iş olmadığından aşçılarından bir tanesini hastalığı sırasında iş görsün diye arkadaşı ve azatlısı Trio'ya göndermişti.³⁷ Stoacı filozof Seneca ise kendi yaşadığı dönemdeki hastalıkların birçoğundan aşçıları sorumlu tutar. Ayrıca onların gereksiz çabaları insanları felsefe sohbetlerinden ve gerçek uğraşılardan alıkoyduğu için ikinci kez tehlikelidir.³⁸

Martialis'in bir yergisinde Rufus adlı birinin tavşanı iyi pişiremediği için aşçısını kırbaçlamak istediği görülür.³⁹ Plu-

³⁴ Liv. XXXIX. 6. 9, ayrıca bkz. Curtis 2016, 123.

³⁵ Plu *Aristides&Cato Maior* IV. 5.

³⁶ Cic. *Off.* XLII. 150-51.

³⁷ Cic. *Epist.* XVI. 15.

³⁸ Sen. *Ep.* XV. 95. 24-25.; XX. 114. 9.

³⁹ Mart. *Epig.* III. 94.

tarkhos Cato'nun başlarda hizmetkarlarıyla aynı şaraptan içip *forum*da bir yemeğe otuz *astan* fazla para harcamazken üne kavuştuktan sonra konuklarına yemekli davetler düzenlediğini ve yemeği beğenmezse hazırlayanları hemen oracıkta cezalandırdığını söyler.⁴⁰ Bu örneklerden yola çıkarak köle aşçıların ve mutfak ekibinin Roma'da her zaman çok da saygın kişiler olarak görülmediği anlaşıyor. Aşçı ve ekibinin içine düştüğü durum biraz abartılı da olsa 1. yüzyıl yazarlarından Petronius'un *Satyricon* adlı romanına da konu olmuştu.



Resim 15: Londra Müzesi tarafından gerçekleştirilen Roma Mutfağı Re-konstrüksiyonu.

Romanda bir köle ihtiyacını gidermesi için zengin azatlı Trimalchio'ya⁴¹ lazımlık tutar, mesanesini boşaltan efendi elini yıkadıktan sonra parmaklarını köle çocuğun saçlarında kurutur, başka köle çocuklar konukların ellerini buzlu suyla yıkadıktan sonra ayak parmaklarını acıtmadan tırnaklarını keserler. Mutfak ekibi o kadar kalabalıktır ki efendi aşçısını bölük numarasıyla tanır, pasajlardan birinde aşçı kırkuncı bölük-

⁴⁰ Plu. *Cato* IV. 3, XXI. 3.

⁴¹ Trimalchio, Petronius Arbiter'in *Satyricon* adlı romanındaki sonradan görme bir karakterdir. Sonradan görme azatlı Aristokratları taklit etmeye çalışır, ancak pek çok yerde olmak istediği kişiden uzaklaşarak görgüsüzlüğün temsilcisi haline gelir. Bkz. Grimm, 2008, 83 vd.

ten olduğunu ifade eder. Başka bir pasajdaysa yemeğiyle efendisini ve konukları memnun eden aşçı bir kadeh içki ve gümüş bir tacla onurlandırılmıştır, azat edilen ya da kamçılatılan köleler de yazarın anlatımında kendisine yer bulmuş⁴² böylece dönemin genel eğilimleri abartılarıyla birlikte dile getirilmiştir.

Hellenlerin kasap-aşçısı *mageiros* gibi Romalı aşçı *coquus*un da yardımcıları bulunuyordu. Genel mutfak işlerinden sorumlu *focarius* ile kilerden sorumlu *cellarius* bunlar arasında ilk sırada gelenlerdir.⁴³ *Nomenclator*lar şölen sırasında sunulan yemeklerin isimlerini yüksek sesle söyleyerek konukları bilgilendirirdi.⁴⁴ Ayrıca yemeğe kaç kişinin katılacağını, ne kadar masraf yapılacağını ve efendinin yemekte arzuladığı tatları öğrenip aşçılara bildirmekle görevli *obsanator*lar ve efendilerin yiyeceği lokmaları küçük parçalara bölen kesiciler de vardı. Martialis bir şiirinde “Söyle kaç kişiye, kaç çıkışın istiyorsun yemek” dizesinde bir *obsanator*un dilinden konuşur.⁴⁵ Seneca bir yemek sırasında efendinin etrafında dikilip ona göre boş işler yaptırılan köleleri şu satırlarla anlatır;

“...yemek yemek için sedire uzandığımızda bir köle tükürüklerimizi siliyor, öteki çömelip sarhoşların saçtığı yemek kırıntılarını topluyor. Bir ötekisi nadir kuşları parçalıyor: becerikli ellerini göğsünden gerisine dolastırarak etleri ayırıyor... Başka bir köle şarap dağıtır, saki olarak kadın gibi süslenip yaşını örtmeye çalışır....bir başka köle bütün gece yaltaklıkları, kör boğazları düşük çeneleri sayesinde ertesi günkü daveti hak edecek kişileri not etmek için dikilir durur, zavallı! Ekle bunlara efendinin damak zevkini inceden inceye tanıyan erzak kölelerini; bunlar efendinin iştahını açacak yemekleri, ona hoş görünecek, gözünü okşayacak yemek düzenlemesini de bilirler...”⁴⁶

⁴² Petron. *Sat.* 27, 31, 47, 50,

⁴³ Curtis 2016, 124.

⁴⁴ Mart. *Epig.* X. 30; Pertonius’un *Satyricon*’unda ortaya pişirildikten sonra çanlarla ve kurdelalarla süslenmiş üç domuz getirilir, köle *nomenclator* domuz yemeğini tanıtmakla kalmaz bunlardan birinin iki, diğerinin üç, sonuncusunun da altı yaşında olduğunu söyleyerek konuklara yedikleri yemek hakkında en ayrıntılı bilgileri vermiş olur. Bkz. Petron. *Sat.* 47.

⁴⁵ Mart. *Epig.* XIV. 217/218.

⁴⁶ Sen. *Ep.* V. 47. 5-8.

Mesleğin bu tür zorluklarının yanı sıra aşçılık sayesinde çok ünlenmiş kişiler de bulunmaktaydı. Örneğin Rodoslu Agis'in balık ızgarası meşhurdur, Euthynos'un mercimek pişirmedeki ustalığı dillere destandı, bunlarla birlikte sucuğun mucidi olarak görülen Apthenetos da ünlü aşçılar arasında yer almaktaydı.⁴⁷ *Deipnosophistai*'de adı yemek kitabı yazarları arasında geçen Philoksenos'un kendi adıyla anılan kekleri vardı,⁴⁸ *De re Coquinaria*'da Matias, Iulius, Terentius, Vitellius gibi aşçıların isimleriyle anılan yemekler bulunmaktadır.⁴⁹ Paksamos'un kendi adıyla anılan bisküvileri de burada dile getirilmeli.⁵⁰ Köle aşçılar arasında en ünlüsü imparator Tiberius'un Tiasus adındaki aşçısı olsa gerektir. Bu aşçının adına iki ayrı yazıtta rastlanmıştır.⁵¹ Köle olup olmadığı anlaşılmayan Zena, Aris, Zethus gibi aşçıların yanı sıra *SER COCVS*⁵² ya da *LIBERTUS COCVS*⁵³ olarak yazıtlara geçen köle ve özgür aşçılara da rastlamak mümkündür. Bunlar arasında Zethus'un ikinci aşçı ya da aşçı yamağı olma ihtimali yüksektir, çünkü yazıtlarda ismi *MINORIS COCVS* tamlamasını almıştır.⁵⁴ Yazıtlar başka aşçıların adından da söz eder bunlardan bazıları imparatorların ya da ünlü kişilerin özel hizmetlerini de görmeleriyle ünlüydüler⁵⁵ ve anlaşıldığı kadarıyla yazıtlara geçecek kadar önemli işler yapmışlardı. Anlatılara konu olacak kadar ünlü aşçılardan bir tanesi de Bithynia Kralı Nikomedes'e hizmet etmekteydi. Athenaios'un anlatısına göre kral denizden on iki günlük uzaklıktayken canı ançüez (veya hamsi) çeker, bu noktada becerikli aşçısı devreye girer ve bir şalgamı ançüez gibi pişirerek krala servis eder.⁵⁶ Sonradan

⁴⁷ Ath. IX. 379 e.

⁴⁸ Ath. I. 5 a-d.

⁴⁹ Apic. *Coq.* IV. 3. 2,-4; V. 1. 1; V. 3. 5.

⁵⁰ Bkz. Dalby 1997, 165 ve 2003, 103.

⁵¹ *CIL* VI. 5197; ve *ILS* I. 1514.

⁵² Aris için bkz. *CIL* VI. 6069_A; Zena için bkz. VI. 6249, Zethus için bkz. VI. 8755, köle aşçı olarak nitelenenlerden bir tanesinin adı yazıtta kısaltmalarıyla birlikte *ALEXANDR L. AEMILI ERONIS* şeklinde yer almaktadır. Bkz. *CIL* VI. 9264.

⁵³ Özgür aşçı *ADRASTUS*'un adının geçtiği yazıt için bkz. *CIL* VI. 9263S.

⁵⁴ *CIL* VI. 9264; *ILS* I. 1799.

⁵⁵ *CIL*. VI. 6246, 8753, 9265 - 9271, XIII. 5675 ve *AE* 1980: 151a.

⁵⁶ Ath. I. 7; öykünün tamamı için bkz. Güveloğlu 2013, 730.

Makedon kralı olacak olan Demetrios'un aşçısı Moskhion iki yıllık hizmetine karşılık kazandığı parayla üç apartman yaptıracak kadar zengin olmuştu.⁵⁷

Aşçılar arasında öne çıkanlar olduğu gibi meslek bakımından öne çıkan bölgeler de gözetiliyor ve nitelikli mutfak ekibi hazırlama çabaları sürüyordu. Örneğin Romalıların Sicilyalı aşçılara bir düşkünlüğü olduğu dile getirilir,⁵⁸ ayrıca Suriyeli fırıncılar ve Frigya'lı köleler de beğenilen hizmetkarlar arasında yer almaktadır.⁵⁹

4. Mutfak ve Pişirme Ekipmanı

İçinde mutfak barındıran en eski Hellen evleri M.Ö. 5. yüzyılın ortalarında kurulup yaklaşık 100 yıl sonra M.Ö. 348'de Makedonya Kralı II. Philippos tarafından tahrip edilen Olynthos kentinde görülür.⁶⁰ 1928-38 arasında Antik kentteki kazıları tamamlayan ekip büyük bir oda, ateşlik, baca ve onların hemen yanı başında yer alan banyoyu "mutfak kompleksi" olarak adlandırır. Bu tip evlerde şehir şebekesinden evin içine alınan su çoğunlukla mutfığa kadar getirilmez bu nedenle yiyecek hazırlama ve yıkama gibi işlemler *lararium*-larda yapılır.⁶¹

Olynthos'un "mutfak kompleksi" sonradan Romalı mimar Vitruvius'un eserinde açıklanan mutfak yapısına kaynak olmuş gibi görünmektedir. Mimar, çiftlik evlerinde mutfığın avlunun en sıcak bölümünde yer alması gerektiğini söyler, banyo mutfığın hemen yanına inşa edilmelidir, diğer yanına da yağ çıkarma odası yapılması iş kolaylığı sağlayacağından tavsiye edilir. Yağ çıkarma odasının yanında kuzey yönünde penceresi bulunan bir mahzen olmalıdır. Güneşin etkisine açık olan odalar çabucak ve fazla ısınacağından buralarda şarap tutmak iyi değildir.⁶²

⁵⁷ Ath. XII. 542 f.

⁵⁸ Grimm 2008, 80-82.

⁵⁹ Dalby & Grainger, 2001, 60-61.

⁶⁰ Ault 2015, 207.

⁶¹ Bkz. Cahill 2000, 500.

⁶² Vitr. VI. 6. 1.

M.Ö. 2. yüzyıla kadar Roma evlerinde *culina* (mutfak) olarak adlandırılabilen bir bölüme rastlanmaz. Yukarıdaki satırlarda tam da bu dönemde Hellas'ta ve Doğu Akdeniz'de gerçekleştirilen fetihlerin sonucu olarak aşçı kölelerin Roma'ya getirildiğinden söz etmiştik. Roma'da başlayan bu yeni moda evlere mutfak bölümünün eklenmesiyle sürmüş gibi görünüyor. Pompeii ve Herculaneum'daki kalıntılardan anlaşıldığına göre M.Ö. 1. yüzyıl Roma evlerinde mutfağı diğer yaşam alanlarından ayıran en belirgin özellik; çoğunlukla bir metre yüksekliğinde ve yarım metre genişliğinde bir duvara benzeyen ocak alanıdır.⁶³



Resim 16: Atina Agorasında birçok örneğine rastlanan örneklere göre çizilmiş klibanos.

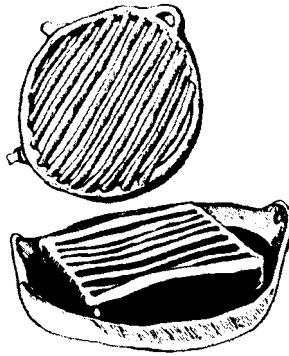
Ocağın altı odun ve kömür gibi yakacak malzemenin depolandığı yer olarak kullanılırdı, elde edilen korların ateşlik bölümü boyunca yayılarak kullanılması birden fazla kapta pişirme işlemi yapılmasına olanak veriyordu.⁶⁴ Mutfak her zaman sıcak, nemli ve dumanlı olduğundan çok iyi havalandırılması gerekirdi, ancak ele geçen örnekler yeterince havalandırmanın yapılamadığını gösteriyor. Athenaios'ta geçen bir metin doğru mutfak havalandırmasının önemini vurgular.⁶⁵ Eğer doğru havalandırma yapılamazsa odun ve kömür gibi

⁶³ Curtis 2016, 126.

⁶⁴ Dalby & Grainger, 2001, 13; Curtis 2016, 124-26, Robert 2014, 248 vd.

⁶⁵ Ath. IX. 378 b-d.

malzemelerin yanma sırasında çıkaracağı duman ciddi zehirlenmelere neden olabilirdi. Bu nedenle yemek pişirme işlemi yazın ve açık havalarda çoğunlukla bahçelere kurulan açık ateşliklerde seyyar ekipman aracılığıyla gerçekleştirilmiş olmalı.⁶⁶ Plinius'un bahsettiği bütün olarak pişirilen yaban domuzu ve benzeri büyük ölçekli yemekler için bu tür açık alan mutfaklar kaçınılmazdır.⁶⁷ Ev içi mutfakların bazıları oldukça küçük ölçeklidir, bu tür mutfakların da dışarıda pişirilen yemekleri ısıtma amacıyla kullanılmış olabileceği tahmin edilmektedir.⁶⁸ Birçok Roma evinde mutfağın hemen yanı başında evi yangınlara karşı koruduğuna inanılan *Lares*'e adanmış *lararium*ların bulunması mutfakta çıkabilecek yangınlara karşı bir önlem olarak düşünülmüştür.⁶⁹



Resim 17: Atina agorasında bulunan örneklerle göre çizilmiş seyyar maltız, üzerine konan tencerelerde haşlama ya da yağda kızartma işlemi rahatlıkla yapılabilmektedir.

Antik Çağ mutfak ekipmanını hazırlama, pişirme, sunum ve saklama gereçleri olarak dört başlık altında inceleyebiliriz. Doğal olarak hazırlama, pişirme ve saklama kapları mutfakta, sunum kapları ise *triclinium*larda sahneye çıkar. Aşçı ve ekibinin kullandığı aletlerin uzun ömürlü ve kullanışlı olması

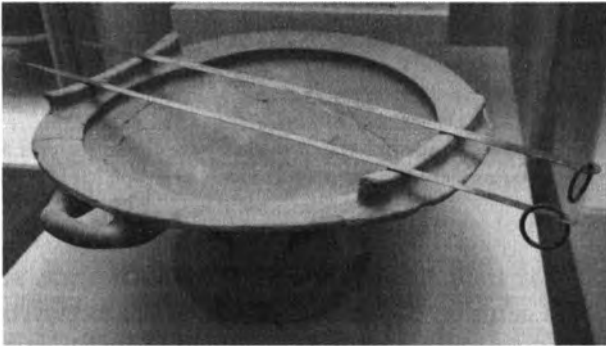
⁶⁶ Roberts 2014, 248-49.

⁶⁷ Plin. *H.N.* VIII. LXXVIII. 210.

⁶⁸ Grocock & Grainger 2006, 75.

⁶⁹ Alcock 2006, 104.

beklenirken yemeği *klinelere* uzanarak yiyen konukların önüne konan kapların görsel açıdan üstün nitelikli olduğu kadar pahada da ağır olması, eğer mümkünse altın ya da gümüş gibi değerli metallerden yapılması gerekirdi. Bir festival yemeğini hazır edebilmek için M.Ö. 4. yüzyıl Hellen mutfağında bir *mageiros* ilkin etleri parçalayıp yemeği hazırlayacağı bir masaya ve keskin bir satıra (*ἡ μάχαρις*) ihtiyaç duyar. Hellen mutfağı kızartma ve sulu pişirme temellerine dayalı olduğundan pişirme gereçlerinin de buna uygun biçimlerde olması gerekir. Aşçı ya da *mageiros* kızartma için *ipnos* (*ὁ ἰπνός*) adı verilen seyyar fırınlar, *eskharas* (*ἡ ἐσχάρα*) adlı mangal ve *tage-non* (*τὸ τάγηνον*) adlı tavaları kullanabilir (Bkz. Resim 20).⁷⁰ Kaynatmak, haşlamak, sıcak suda şoklamak gibi sulu pişirme işlemleri için tencere (*ἡ χύτρα*) ya da kazan (*ὁ καῦκος*), karıştırmak için kepçe (*ὁ κανθος*) şarap süzmek için süzgeç kullanılırdı. Şarabı süzgeçten geçirerek içindeki tortuları temizleyebilirdiniz, eğer süzgece bir miktar kar ya da buz koyabilecek kadar şanslı iseniz aynı zamanda onu soğutmuş olurdu-
nuz.⁷¹ Mutfakta ayrıca sürahi çengel ve rende gibi aletler bulunmaktaydı.⁷²



Resim 18: Atina Agorasında bulunmuş bir eskhara, M.Ö. 6-4. yüzyıl arası.

⁷⁰ Bugün ülkemizin birçok bölgesinde kuzine adı verilen seyyar ocaklar bunlara örnek olabilir. Ancak M.Ö. 4. yüzyıldaki örnekleri pişmiş topraktandı.

⁷¹ Martialis *epigram*larından birinde süzgecin şarap soğutma işinde nasıl kullanıldığından söz eder bkz. Mart. XIV. 103.

⁷² Antik Çağ Hellen mutfağında bulunan ekipman hakkında bkz. Sparkes 1962, 122 vd.

Yukarıda görselleri bulunan *klibanos* ve *eskhara* taşınabilir olması, kolay bulunabilmesi ve ucuz oluşu ile yüzyıllar boyunca temel pişirme araçları olarak iş gördüler. *Eskhara* daha Homeros'un yaşadığı dönemde bile günlük hayatın vazgeçilmez gereçleri arasında yerini almıştı.⁷³ Açık ateşte et pişirme işini görebileceği gibi üzerine tencere ya da tava oturtarak ıslak pişirme işinde de ısıtıcı görevi görebilir. Ancak haznesinin boyutuyla doğru orantılı olarak belirli miktarda köz barındırabileceğinden uzun süreli pişirme işleri için uygun değildir. Bu iş için bir üç ayak ile kazana ihtiyaç duyulur. Böylece açık alanda sürekli beslenen ateşle uzun süreli pişirme işi yapılabilir. Eğer üç ayak yoksa bu sefer kulplu bir kazan ile kazanı ateşin üzerinde askıda tutacak çengel takımına ihtiyaç duyulur.

Bizim kazan dediğimiz geniş ağızlı, derin ve büyük pişirme kabını karşılamak için Hellence'de temel olarak *kytra* (ἡ κύτρα) ve bundan türetilen kelimeler kullanılırken Latince'de çeşitli boyut ve biçimleri karşılamak için *aenea*, *cortina*, *aula*, *olla* (kazan), *miliarium* (su kazanı), *ahenum*, *cacabus* (tencere), *lo-pas* (güveç) gibi kelimeler kullanılırdı.⁷⁴ *Klibanos* ve *eskharanın* üzerine oturtarak kullanılan ikinci gereç tava idi. Hellenler uzun saplı metal tavaları *tagenon* adıyla tanırken Romalılar *sartago* adıyla bilirdi.⁷⁵



Resim 19: Şarap soğutma amacıyla kullanılan gümüş süzgeç, Paul Getty Museum, M.Ö. 4. yüzyıl.

⁷³ Hom. *Od.* VI. 52 ve başka birçok yerde ἡ ἐσχάρα kelimesine rastlanır.

⁷⁴ Terimler ve açıklamalar için bkz. Akkurnaz 2016, 23-39.

⁷⁵ Açıklama için bkz. Delemen & Çokay-Kepçe, 2009, 24.

Ekmek eğer hazır alınmadıysa yardımcılardan biri tarafından yapılırdı. Ekmeği yapacak kişi öncelikle pişmiş topraktan yapılmış *pithos*larda saklanan buğdayı dibeklerde dövüp un elde etmeli, bu iş için dibek (ὁ ὄλμος) ve dibek eli uygun aletlerdir, ancak daha iyisi el değirmenleridir. Buğday dövüldükten ya da el değirmeninde çekildikten sonra *koskinon* (τὸ κόσκινον) denen eleklerden geçirilir. Un elde edildikten sonra geriye un ile suyu *lekane* (ἡ λεκάνη) denen büyük kaplarda ya da en iyisi *kardopos* (ἡ κάρδοπος) adlı teknelerde yoğurmak ve fırında pişirmek kalır.⁷⁶ Mutfağın büyüklüğü ve içinde yer alan ekipman evin boyutları ve ev sahibinin zenginliğine bağlı olarak değişiklik göstermekle birlikte kullanılan ekipman çok uzun süre değişim göstermeden kalmıştır.

Pişirme tekniklerinin mutfak gereçlerinin şekillenmesinde önemli rol oynadığı gerçeğine dayanarak mutfakta yer alan kap kakak ve diğer gereçler açısından Hellenlerle Romalılar arasında bir fark bulmak oldukça zor bir iştir. *De re Coquinaria* bir yemek kitabı olmasına karşın yazarı eserinin birçok yerinde pişirme gereçleri hakkında bilgiler verir, örneğin; sosların bronz tavalarda hazırlanmasını ister, metinde ayrıca çukur kapların, uzun saplı tavaların, süzgeçlerin, havanların ve zaman zaman da toprak kapların adı geçer. Müzelerde ve Antik Çağ literatüründe karşımıza en çok çıkan mutfak gereci tencere olarak niteleyebileceğimiz pişmiş topraktan yapılmış çukur kaplardır. Latince metinlerde *olla* ya da *cocabus* adıyla bilinen kaplarda lapalar hazırlanır, sebze ya da balıklar haşlanırdı. Bu iş için ayrıca bronz tencereler de kullanılırdı (Bkz. Resim 21). Hellenlerin *klibanosu* Roma'da *testu* veya *clibanus* ismiyle bilinir.⁷⁷ Aslında ikisi arasında farklılıklar vardı. *Testun*un iki farklı versiyonuna rastlamak mümkündür, ilki Hellenlerin de kullandığı seyyar fırınlar gibidir, ikincisi ise daha basit bir form olarak bir fırından çok şişik gövdeli, kulplu bir kapağa benzetilebilir. İkincisinin kullanımı oldukça basittir, açık alanda temiz bir kabın içine konulan yiyeceğin üzerine konan *testun*un etrafında çalı çırpılarla yakılan küçük bir ateş

⁷⁶ Curtis 2016, 118.

⁷⁷ Cubberley 200356.

hızlı ve temiz bir pişirme olanağı sağlar. Hem Hellenlerin hem de Romalıların kullandığı uzun saplı tavalar yemek pişirmekte kullanıldıkları gibi ekmek pişirmeye de uygun geçerler olarak biliniyordu. Şekilleri genellikle yuvarlak olsa da kare ya da dikdörtgen formda olanlarına da rastlanmıştır (Bkz. Resim 20).⁷⁸



Resim 20: British Museum'da bulunan iki tava, yuvarlak bölmeleri olan tava yumurta veya kek pişirmek için kullanılmış olabilir.

De Agricultura'da kırsal yaşamı kolaylaştıracak öneriler veren Cato Hellence'den ödünç alınan *klibanos* yerine Latince *testu* kelimesini kullanmayı tercih eder.⁷⁹ Romalıların teknolojik gelişmeler ve zenginlikleri sayesinde kendilerinden önceki halklara göre daha gelişkin mutfak ekipmanına sahip olduğu yadsınamaz, Pompeii'de bulunan ve alt katına sıcak su üst katına da yemek konulan *thermospodium* dönemine göre gelişmiş bir alet olarak yemeklerin uzun süre sıcak kalmasını sağlıyordu.⁸⁰ Mutfak ekipmanının önemi Aristophanes'in oyunlarına bile konu olmuştu yazarın *Barış* adlı oyununda Hellenlerin savaşlarından sıkılan tanrılar Olympos dağınyı terk edip başka bir diyara yerleşmek üzere yaşadıkları yeri terk ederken mutfaktaki kap-kacağa göz kulak olması için tanrıların habercisi Hermes'i geride bırakmışlardı.⁸¹

Roma mutfağının en önemli aletlerinden biri bıçaktı. Yemek sahnesi içeren hemen her oyunda aşçı mutlaka bıçağıyla birlikte anılır. Kesme, parçalama ve kıyma işleri çoğunlukla ahşap saplı bıçakla yapılırsa da et kıymak için özel tasarlanmış,

⁷⁸ Alcock 2006, 108.

⁷⁹ Cato Agr. LXXIV; ayrıca bkz. Cubberley 2003, 56.

⁸⁰ Alcock 2006, 111.

⁸¹ Ar. Pax. 200-205.

günümüzdeki örnekleriyle bire bir benzerlikte üstte ahşap sap takma yeri bulunan bir bıçak da yapmışlardı.

Satyricon'da Trimalchio'nun verdiği ziyafette kölelerin görevleri daha ayrıntılı bir biçimde görülebilmektedir. Ziyafette konukları erkek çocuklar karşılar, ellerini suyla yıkadıktan sonra, onlara pedikür yapar ve deri tulumlardan ellerine şarap dökerler.⁸² Hiciv tarzında yazılan bu eser gerçeklerden çok gerçek üstü bazı olguları günümüze aktarmasıyla ünlüdür. Yine de aynı eserin devam eden satırlarında Trimalchio'nun kölelerden şikayetçi olduğunu ve pis kokularıyla misafirleri rahatsız ettiklerini söyler.⁸³



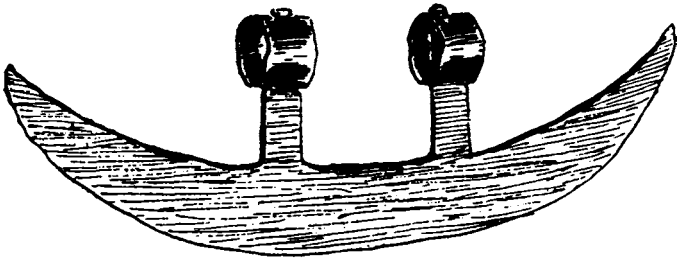
Resim 21: Kulplu Bronz tencere, 1. yüzyıl.



Resim 22: Kulplu ve kapaklı Bronz tencere, 1. yüzyıl.

⁸² Petron. *Sat.* 31.

⁸³ Petron. *Sat.* 34.



Resim 23: Roma Dönemi et kıyma aracı, 1. yüzyıl.

Başka bir pasajda tam da konuklarının önünde bir tabağı yere düşürüp gürültü çıkaran kölesini fena şekilde cezalandırmaktan geri kalmaz.⁸⁴ Aynı durum Yaşlı Cato için de geçerlidir; öyle ki Cato serviste kusurlu bulduğu köleleri yemekten sonra kamçılatmayı adet haline getirmiştir.⁸⁵

Böylece kölelerin yemek boyunca konuklarla yakın temasta oldukları ve servise katıldıkları ortaya çıkar.



Resim 24: Sapı uzayabilen kepçe.

Köle ya da hizmetçilerin mutfak dışı hizmetleri servisle sınırlı değildi. Flüt çalmak, dans etmek ve cinsel hizmetler sunmak da köle kızların görevleri arasındaydı. Platon'un *Symposion* (Dostluk / Şölen) adlı yapıtında bile flüt çalmak için gelmiş bir kıza rastlamak mümkündür. Ancak Sokrates ve arkadaşları koyu bir sohbeta hazırlandıklarından flütçü kızı yanlarında istemezler.⁸⁶ Başka şölenlerde ise cinsel içerikli eğlenceler yemeğe ara verilmeksizin sürerdi.⁸⁷ (Bkz. Resim 25) Genç Plinius kendi verdiği sade yemek davetine katılmayıp İspanyol kızların da bulunabildiği gösterişli yemekleri tercih

⁸⁴ Petron. *Sat.* 34.

⁸⁵ Plu. *Cato* XXI. 3.

⁸⁶ Pl. *Symp.* 176 e.

⁸⁷ Bober, 2003, 131.

eden davetlileri eleştirmekten geri kalmamıştı.⁸⁸ Bunun dışında farklı aletlerle yapılan müzikler, klasiklerden okumalar eski oyunların yeniden sahnelenmesi ve akrobasi gösterileri⁸⁹ konukları eğlendirmenin diğer yollarıydı.⁹⁰ Bir şölende yapılabilecek ilginç şeylerden bir tanesi de konuklarına bir gün ölebileceklerini hatırlatmak amacıyla bir iskeletin gösterilmesidir. Elbette aşırılıklara düşkün olan kahramanımız Trimalchio da bundan geri kalmaz ve konukları iyice sarhoş olunca kölelerden biri gümüş bir iskelet getirtip onların önünde üç kez dolaştırır.⁹¹



Resim 25: Pompeii kenti, Chaste Aşıkları evinin *triclinium*'unun sol duvarından bir sahne, aşk ve yemek bir arada.

Hellenlerin *symposion* Romalıların *convivium* olarak adlandırdıkları ve çoğunlukla yemekten sonra başlayıp erkeklerin katıldığı içki alemleri entelektüel zenginliğine karşın oldukça az ekipmanla gerçekleştirilebilirdi. Tek ihtiyaçları, daha önceden belirledikleri ölçüde şarapla suyun karıştırılacağı *karakterler*, servis yapmak için bir kepçe ve içmek için kupalardı, geri kalan ekipman yemekte kullandıkları *klineler* ile birkaç

⁸⁸ Gezgin 2010, 58.

⁸⁹ Trimalchio'nun sunduğu akrobasi gösterisi için bkz. Petron. *Sat.* 54.

⁹⁰ Bober, 2003, 127; Deighton, 1999, 69 vd.

⁹¹ Petron. *Sat.* 34 ayrıca bkz. Loeb serisinden çıkan kitabın aynı bölümünde dn. 3.

mobilyadan ibaretti. Hellenler arasında içki içmek için en çok tercih edilen form *kyliks* (ἡ κύλιξ) adlı yatay çift kulpu olan yayvan kaplardır.⁹² Daha sonra Martialis'in de sıkça sözünü ettiği cam ve pişmiş toprak kupalar gelir, bunların bir kısmı kulplu ve geniş gövdeli olabilir.⁹³ *Krater* (ὁ κρᾶτῆρ) basit, süslemesiz bir kil kap olabileceği gibi ev sahibinin zenginliğini gösterecek biçimde süslü ve renkli de olabilir, camdan ya da değerli metalden olanlarına da rastlamak işten değildir. Genellikle geniş ağızlı, çift kulplu, derince ve aşağıya doğru daralan bir formda olan bu karıştırma kabı, biçimine, boyutuna ve kulp şekline göre farklı şekilde isimlendirilebilmiştir. *Krater* süslemelerinde müzisyenler, akrobatlar, savaş kahramanları ve en çok da insanlara şarabı armağan eden tanrı Dionysios figürleri kullanılırdı.⁹⁴

Şarap karıştırmak için kullanılan diğer kaplar arasında *kelebe*, *dinos* ve *lebes* isimli kapların ismi ön plana çıkmaktadır.⁹⁵ Genel anlamda birbirine yakın formlarda bulunan kapların hepsi de şarap ile suyu karıştırmak amacıyla kullanılmıştı. Karıştırma kabının içindeki şarap uzayabilen saplı kepçe ve benzeri gereçlerle kupalara doldurulmuş ve içilmiştir.⁹⁶

Mısır Eski Krallık Dönemi'nden beri bilinen cam Hellen ve Roma mutfaklarında ve şölen salonlarında tabak, kase, kadeh, sürahi, bardak gibi formlarda kendini göstermiştir. Hijyenik kolaylık sağlamasına karşın narin formundan dolayı kullanması zor olan bu gruptaki ev eşyaları çoğunlukla toplumun orta ve üst gelir grubunda bulunanlarca kullanılmış olmalı, daha yoksul olanlar ise uzunca bir süre pişmiş toprak ve bazı durumlarda metal kaplarla yetinmiş olmalılar.

Kölelerin servis yapmak için kullandığı büyük ölçekli olanları dışında çatal Antik Çağ masalarında hiçbir zaman bulunmadı.⁹⁷ Konuklar kesicilerin hazırladığı küçük lokmaları ağızlarına götürmek için parmaklarını rahatlıkla kullanabiliyorlardı. Sulu yemekler, salyangoz ve yumurta için kaşık

⁹² Delemen & Çokay Kepçe 2009, 14.

⁹³ Martialis'ten örnekler için bkz. Mart. Epig. XIV. 107-11.

⁹⁴ Lissaruge 1990, 201-3.

⁹⁵ Akkurnaz 2016, 85-89.

⁹⁶ Harcum 1921, 43.

⁹⁷ Çatalın Avrupa sofralarındaki serüveni için bkz. Rebora 2003, 22-26.

kullanılırdı. Kaşık kelimesi Hellence *kokliáron* (τό κοκλιάριον) Latince *cochleare* / *coclare* isimleriyle karşılanırdı ve her ikisinde de salyangoz ve salyangoz kabuğu isimleriyle ilişkili idi.⁹⁸ Martialis *epigram*larından birinde bu durumu işlemiş; hem yumurta hem de salyangoz yemeye yaradığı halde kaşığın isminin neden yalnızca salyangozdan türetildiğini sormuştur.⁹⁹ Latince’de *ligula* / *lingula* adıyla bilinen daha büyük ölçekli ve oval ağızlı kaşıklar ise çoğunlukla mutfakta yemek pişirirken ya da masada tatlı yerken kullanılmıştır.¹⁰⁰ Uzunca bir süre insanlığa hizmet eden kaşıkların yanı sıra masalarda peçeteler, *salinum* (tuzluk), *piperatorium* (biberlik), *gararium* (*garum* sosu için bir kap), zeytinyağı kabı, tabak ya da özenli bir biçimde hazırlanıp çeşitli motiflerle süslenmiş balık tabağı gibi gereçler yer almıştı. Balık tabakları diğer tabaklardan farklı olarak ortaya doğru çukurlaşan bir biçim taşır, bu kısım balık için hazırlanan sosun merkezde kalmasını sağlamak amacıyla tasarlanmış olmalıdır.¹⁰¹ Günümüzde kullanılan benzer tabaklar şekinden dolayı Hellence *diskos* (ὁ δίσκος) Latince *discus* adıyla anılmıştı.¹⁰²



Resim 26: Pompeii kentinden cam sürahi örnekleri.

⁹⁸ Hellence’de ὁ κοκλιάς / ὁ κόκλος salyangoz anlamına geliyordu bkz. *LSJ* 1996, 988; Latince’de ise aynı anlam *cochlea* kelimesiyle karşılanıyordu bkz. *OLD* 2012, 373 ve her iki dilde de sofrada kullanılan küçük boylu kaşık anlamına gelen kelime bu köklerden türetilmişti.

⁹⁹ Mart. *Epig.* XIV. 121.

¹⁰⁰ Martialis kelimenin her iki kullanımına da değinerek bilgisiz dil öğretmenlerinin *lingula*, atlılar ile senatörlerin ise *ligula* kelimesini tercih ettiğini söyler. Bkz. Mart. *Epig.* XIV. 120.

¹⁰¹ Delemen & Çokay Kepçe 2009, 4.

¹⁰² Akkurnaz 2016, 133.



Resim 27: British Museum'da bulunan Geç Roma Dönemi'ne ait iki gümüş kaşık.

Yemek yemek için evin içinde özel bir bölüm ayırabilmek Antik Çağ'da önemli derecede zenginlik göstergesi olabilecek bir durumdu. Varsıl kesimin çoğu bu ayrıcalığı yaşamak ve başkalarına göstermek konusunda istekli davranmış olmalı. Açık alanlarda düzenlenen kalabalık ve abartılı sayılar¹⁰³ içerenler dışında yemekler çoğunlukla iç mekanlarda yenmiştir. Bu iş için Hellenler erkeklerin kullanımına ayrılmış olan *andronu* Romalılar da *triclinium* adlı yemek odalarını kullanmıştır.¹⁰⁴



Resim 28: Assurbanipal'in açık alanda kline üzerinde yemek yediği sahne yak M.Ö. 646-36, British Museum, Londra.

Yemek köle ya da özgür aşçılar tarafından hazırlanıp servise hazır hale getirilirken konuklar ve ev sahibi *klinelerin* üzerinde uzanmış bir şekilde beklerlerdi. Hellenlerin bu alış-

¹⁰³ Yöneticilerin birçoğunun binlerce kişiyi bir araya toplayarak şölen düzenledikleri söylenir, bunlardan en eskisi M.Ö. 2300'lü yıllarda hüküm süren Akad Kralı Sargon'dur. Çivi yazılı belgedeki sayı abartı değilse Sargon'un himayesinde günde 5.400 kişi yemek yemektedir. Çivi yazılı tabletin çevirisi ve transkripsiyonu için bkz. Frayne 1993, 31.

¹⁰⁴ *Andron* ve Hellen evlerinde yemek odaları hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Bergquist 1990, 37 vd.

kanlığı nereden edindiği sorusu uzun süredir akılları meşgul etmektedir, ancak, M.Ö. 640'lara tarihlendirilen Asur kralı Assurbanipal'in *kline* üzerine uzanarak yemek yediği sahne bu alışkanlığın doğudan öğrenildiği yönündeki tezi destekler niteliktedir. (Bkz. Resim 28) iki yüzyıl gibi kısa bir süre içinde doğudan gelen bu yeni alışkanlık varlıklı Hellen soyluları arasında oldukça popüler bir uygulama şekline dönüşmüş gibi görünüyor, çünkü M.Ö. 5. yüzyıla gelindiğinde Hellen sanatında *kline* çizimlerinin yaygın bir hal aldığı anlaşıyor.¹⁰⁵

Bununla birlikte yemek odasında kullanılan mobilyaların imalatında ağaç kavunu, limon, narenciye gibi kokulu ağaçlardan yararlanmak, yerlere gül yaprakları, zincifre gibi hoş kokular veren yapraklar sermek, konuklara güzel kokular ikram edip ortamı yemeğe ve güzel vakit geçirmeye hazırlamak ortamın fiziksel güzelliğine katkıda bulunmuş olmalı.¹⁰⁶ Daha fazlasını arayanlar için mücevherlerle süslenmiş sofra takımları yeterli olacaktır. Latin romanının önemli temsilcisi Apuleius'un eserindeki baş kahraman Lucius annesinin bir arkadaşı olan Byrrhena'nın yemek davetine katılmış ve lükse bulanmış sofra takımları karşısında şaşkınlığını saklayamamıştır Apuleius mücevherlerle süslenmiş sofra takımlarını şu şekilde anlatır;

*"Limon ağacından ve fildişinden ıslıl ıslıl parlayan pahalı masalar vardı; sedirleri altın örtülerle örtülmüştü, pahada eşit, ama farklı çekicilikleri olan büyük kadehlerle donanmıştı. Kadehlerden biri ustaca işlenmişti, bir diğeri kusursuz bir kristaldi; diğerleri parlak gümüşlendi, ışıltılar saçan altındandı, muhteşem şekilde oyulmuş kehribar sarısıydı, içki kapları şeklinde biçim verilmiş değerli taşlardan yapılmıştı bir başkası.... Çok şık giyinmiş garsonlar büyük bir beceriyle tepeleme yiyecek dolu tabaklardan yiyecek sunuyorlardı; güzel güzel elbiseleriyle kıvrırcık saçlı oğlanlar, mücevher işlemeli kadehleri boşalır boşalmaz kaliteli şaraplarla dolduruyorlardı."*¹⁰⁷

¹⁰⁵ Boardman 1990, 126-27.

¹⁰⁶ Kokulu ağaçlardan yapılan mobilyalar hakkında bkz. Mart. *Epig.* X. 80'de limon ağacından yapılmış masalardan söz edilir; Plin *H. N.* XIII. 91-102; Petronius'un *Satyricon* adlı romanında yemek odasının zeminine safran ve zincifre ile karışık talaş serildiğinden söz edilir. Bkz. Petron. *Sat.* 68.

¹⁰⁷ Apul. *Met.* II. 19.

Romanlarda adı geçen zengin kap kacağın bir kısmı günümüze ulaştı, mücevherlerle kaplanmış olanlara pek rastlanmasa da Pompeii ve Herculaneum başta olmak üzere birçok Antik Çağ şehrinde gümüş servis ve içki kaplarına rastlandı (Bkz. Resim 29). Bu sayede değişimin resmini çizmek daha kolay bir hal aldı.



Resim 29: Pompeii ve Herculaneum kentlerinden gümüş içki kapları ve servis için kullanılan kepçeler.

5. Değerlendirme

Hellenler ve Romalılar yemeğe karşı artan ve gelişen bir ilgi beslemişlerdi. Bunun sonucu olarak da yeni yiyeceklere ve deneyimlere hep açık oldular. Aşçılık bir meslek halini aldığı gibi hem pişirme hem de sunum ekipmanı sürekli bir değişim ve gelişim içindeydi.

Varlıklı kesim aşçılığı kendi yaşam biçimlerine uygun bulmuyordu, ancak meslek erbabının yetişmesi için gerekli ortam, yani aşçılık okulları ve yemek kitapları yine onların desteğiyle sağlanmış olmalı, ayrıca *mageiros* ve *coquus* tutanlar ve sanatlarına karşı iyi para ödeyenler de yine onlar olmuştu. Mücevher, altın ve gümüşle kaplı zengin sofraya takımları da onlar için imal edilmişti. Evlerinde özel bir yemek salonu, yemek salonlarında pahalı *klineler* ve türlü mobilyalar bulunduranlar da hep aynı varlıklı kesimdi. Kısacası Antik Çağ yemek kültürünün gelişmesi varlıklı kesimin bu işe önem vermesi ve filozofların önerilerine pek fazla kulak asmayışları sayesinde gerçekleşmiştir.

İmparator Nero ile Elegabalus'un yemek odaları ile ro-

manlarda anlatılan mücevherli sofra takımları işin abartı bölümünü oluşturuyor olabilir. Ancak gerçekten çok da fazla uzak değiller, bu tür anlatımlar bir dönemin hayalleri olsalar da çoğunlukla takip eden dönemin gerçeklerine dönüşmüşlerdir. Bu durum yakın geçmişimizdeki bilim kurgu filmle-
rindeki hayallerin günümüzdeki sıradan gerçeklere dönüş-
mesi gibi düşünülebilir. Ancak Roma imparatorluğunun en güçlü olduğu İ. S. 1.-2. yüzyıllarda kaleme alınan hayallerin gerçekleşme şansını kaybettiğini söyleyebiliriz. İmparatorluk 3. yüzyıldan itibaren güç kaybetmeye başladığından en zengin döneminin hayalleri askıda kalmıştır. Eğer 3. yüzyılda yaşanan askeri ve ekonomik temelli krizler yaşanmasa idi romanlarda anlatılanlara benzer sofra takımları ile yiyecekler Roma imparatorluğunun varlıklı eyaletlerinde yer almış olacaktı.

V. BÖLÜM

NE YEDİĞİNE DİKKAT ET!

"Hastalık bir günde iyileşmez, aynı zamanda ortaya çıkışı da bir günün ya da bir ayın değil, bir yılın işidir."
(Hp. Epid. II. 18.)

1. Sunuş

Antik Çağ tıbbı diyet, ilaç ve cerrahi yöntemlerinin bir arada bulunduğu, günümüz tıp anlayışına yakın teorilerin üretildiği bir süreçtir. Genel anlamda bakıldığında Antik Roma tıp anlayışı Hellenlere, onlarınki de başta Mısır olmak üzere eski doğu uygarlıklarının uygulamalarına dayanır. Antik Çağ tıp tarihi ve tıbbi uygulamaları çok uzun bir süredir araştırılmaktadır, biz burada konumuz gereği Antik Çağ medikal yazınında beslenme-sağlık ilişkisini irdeleyeceğiz.

Konu kaynak açısından oldukça geniş bir zaman dilimine yayılmış durumdadır, bunlar arasında en geniş kapsamlı olanı Hippokrates'in adıyla anılmaktadır. Ne var ki *Hippokratik Corpus* olarak adlandırılan bu çalışmanın tamamı adı geçen kişiye ait değildir. Galenos'un anlatımına göre Antik Çağ tıp literatürüne ait yazıların büyük çoğunluğu M.Ö. 280'den hemen sonra bir araya getirilmiş ve Hippokrates'in adıyla tanınır olmuştur. Günümüzde adı geçen *corpus* hakkında iki genel yargı bulunmaktadır; ilkinde göre yazıların yalnızca küçük bir kısmı Hippokrates'e aittir, diğer yazılar isimsiz ve imzasız bulundukları için dönemin en ünlü hekiminin adı altında birleştirilmiştir. Diğer görüş ise Hippokrates adında bir kişinin hiçbir zaman yaşamadığı, isimsiz ve imzasız yazıların ideal hekim portresindeki bu isim altında toplandığı yönündedir. Bu nedenle *Hippokratik Corpus*'u bir kaynak olarak kullanır-

ken dikkatli davranmak gereklidir. Biz çalışmamızda “Hippokratik Corpus yazarları” “Hippokratik tıp anlayışı” ve “Hippokratik yazarlar” terimlerini çalışmanın tek kişiye ait olmayıp, gerçek yazarları bilinmediği için onun adıyla tanındığını göstermek amacıyla kullandık.

Antik Çağ Greko-Romen dünyasında Hippokratik *Corpus*-tan sonraki en geniş kapsamlı literatür çalışması Bergamalı hekim Galenos’a aittir. Biz çalışmamızda onun besinlerin gücü üzerine yazdığı üç kısa kitapla Antik Çağ ilaçları hakkındaki fikirlerinden yararlandık. Dioskorides’in farmakoloji alanındaki çalışmaları ile Celsus ve Plinius’un halk hekimliği boyutundaki tıp önerileri de konunun anlaşılmasında önemli derecede etkili olmuşlardır.

Aralarında çok uzun bir zaman dilimi bulunan ve farklı uygarlıklar tarafından ortaya konan kaynaklar arasındaki bilgi geçişlerini, uyumu ve uyumsuzluğu ortaya koymak konunun en önemli sorunları arasındaydı.

2. Antik Çağ’da Tıbbın Gelişim Evreleri ve Dört Salgı Teorisi

2.a. Hellen Tıp Bilgisinin Kökenleri ve Uygulamalar

Yukarıdaki bölümler Antik Çağ beslenme kültürünün yalnızca karın doyurmak anlamına gelmediğini, zengin şöenlerde ortaya konan lüks yeme alışkanlıklarını ve damak tadı arayışlarını ortaya koymaktadır, ki bunlar yiyeceğin biyolojik ve kültürel anlamlarını oluşturur. Bu bölümde sağlıklı beslenmek, sağlık için beslenmek ve besin yoluyla hastalıkların sağaltılması konuları ele alınacaktır, bu da gereklilik, aşırılık ve denge unsurlarından meydana gelir.

Her şeyden önce Hellenlerin elindeki kolektif tıp bilgisinin kaynağını doğru tespit etmek önemlidir. Günümüzde tıbbın evrensel sembolü olan yılan motifleri Asklepios’un Batı Anadolu’daki kült merkezinde görülüyordu, dahası bölgede kutsal olduğuna inanılan yılanlar yaşamaktaydı, ancak yılan motifi hatta yılan benzeyen ($\approx$) çizimler tarih öncesi dönemler-

den beri benzer amaçlar doğrultusunda kullanılıyordu. Araştırmalar bu tür motiflerin çoğunlukla hastalıkları kovmayı amaçlayan dinsel ayinlerle ilintili olduğunu ortaya koyuyor, ki bunlar tarih öncesi çağlarda başvuru alan ilk sağaltım yöntemi idi.¹

İkinci sırada kırıklar, ok ve sivri cisim batmalarına karşı uygulanan cerrahi yöntem yer alırdı.² Afrika kıtasında ve Anadolu'da görülen *trepanasyon* uygulanmış kafa tasları tarih öncesi dönemlerde cerrahi müdahalenin zaman zaman dinsel amaçlara da hizmet etmiş olabileceğini göstermektedir.³ Birçokları tarafından kafatası ameliyatı ya da yanlış bir şekilde beyin ameliyatı olarak nitelenen *trepanasyon* kafa taşı içinde biriken basıncın ya da kanın boşaltılması anlamına geliyordu ve tarih öncesi dönemlerden başlayıp Roma dönemine kadar uzanan bir zaman diliminde baş içindeki ağrıları sağaltmak için başvuru alan bir yöntemdi. Oldukça gelişmiş teknolojiyle yapılan uygulamada açılan deliğin kapatılması için deniz kabuklularından altın yapraklara kadar birçok farklı malzeme kullanılmıştı. Günümüzdeki araştırmacılar bu tür uygulamalar yapılan kafa taslarındaki deliklerin etrafının yeniden kapanmasına bakılarak hastaların büyük çoğunluğunun yaşamaya devam ettiklerini ortaya koymuşlardır. Son olarak tarih öncesi dönemde insanların hayvanları taklit ederek ya da deneme yanılma yöntemleriyle ağrı kesici veya iyileştirici özellikteki şifalı bitkileri arayıp bulduğu ve yararlanıldığı tahmin edilebilir, ancak onların düzenli olarak kullandıkları ilaç kürleri hakkında bilgi sahibi olamıyoruz.

İnsanoğlu hastalıklara ve kazalara karşı çok uzun süre yukarıda söz ettiğimiz yöntemlerle savaşmak zorunda kaldı, aslında günümüzde bunlara yeni bir yöntem eklenmiş değil, sadece teknolojik gelişmelere bağlı olarak daha modern cerrahi yöntemler uyguluyor, profesyonel anlamda bitkisel ve hayvansal temelli ilaçlar hazırlıyoruz, tıbbın dinsel ayin boyutu büyük ölçüde terk edilmiş olsa da geri kalmış toplumlarda hâlâ başvuru alan bir yöntemdir.

¹ Ateş 2005, 1-3.

² Preyra 2006, 3-9.

³ Anadolu'da *trepanasyon* örnekleri için bkz. Uzel 2008, 24-29.

En eski yazılı ilaç formu Mezopotamya uygarlıklarından gelmektedir. Aslında onların tedavi yöntemleri de ilk olarak hastalığı korkutarak uzaklaştırmaya ve hastayı tanrı tarafından korunduğuna ikna etmeye dayalıydı. M.Ö. 2. bin yıldan kalma metinlerde bazı hastalıkların adı ve tedavi yöntemleri yer alır, bunlar arasında hastaya ekmek ve bira gibi günlük hayatın değişmez besin maddelerini tüketmeyi öneren bir tanesi Mezopotamya tıbbının hayatın bir parçası haline geldiği anlamını taşıyabilir.⁴ Antik doğu uygarlıklarından Mısır ve Hititlerde de durum farklı değildi, ancak onlar toplumsal hafıza yoluyla kendilerine ulaşan tarihöncesi insanların bilgisine de sahiptiler. Hititlerin salgın hastalıklara karşı ilk önlemi tanrıların yardımına sığınmak olmuştur. Yeni Krallık Dönemi'nde I. Şuppiluliuma'nın Suriye'den getirdiği köleleri yüzünden çıkan salgına karşı oğlu II. Murşili'nin yazdırdığı veba metinleri / veba duaları sağaltma amacıyla tanrılardan yardım isteyen metinler arasında en önemlilerden biridir.⁵ Ancak onlarda biraz daha fazlası vardı, onlar hastalıkların nedenlerini sorguluyor, gerektiğinde bulguları kaydediyor, hastaya bir haftalık beslenme kürleri uygulayabiliyor, hayvansal ve bitkisel ilaçlar hazırlayıp ilaç tedavisi sürdürüyor ve yeri geldiğinde başka ülkelerden hekim getirtebiliyorlardı.⁶

Hellenler arasındaki inanışa göre Hellas'a tıp bilgisi şifa veren Güneş Tanrısı Apollon'un oğlu Asklepios'un eliyle gelmişti. Mitolojik anlatıya göre Apollon Koronis'ten doğan oğlunu bir nedenle annesinden ayırmış ve yetiştirmesi için bir Kentauros'a vermişti, hekimlikte iyi olan bu Kentauros, çocuk büyüyünceye değin hekimliği ve bitkilerden şifa çıkarma yöntemlerini ona öğretmiş, böylece hem babasından hem de kendisini büyüten Kentauros'tan edindiği bilgiler sayesinde Asklepios iyi bir hekim olmuştu.⁷ Onun oğulları Makhaon ile Podaleirios da babaları gibi birer hekimdi. İnanışa göre Hip-

⁴ Andersen & Scurlock 2005, 9-11.

⁵ Dua metninin tercümesi için bkz. Alp 2001, 128-33.

⁶ Uzel 2008, 40-48.

⁷ Erdem 2005, 60.

pokrates de dahil olmak üzere ilk dönem Hellen hekimlerinin hepsi bu ailenin soyundan gelmekteydi. Ailenin hekimlik bilgisi o denli yayılmıştı ki hem Hellas'ta hem de Batı Anadolu'da Asklepios'a adanmış şifa merkezleri hastaların başvurduğu ilk yerler olmaya başladı.

Hellen kültürünün kökenlerini Yakındoğu'da arayan Alman kültür tarihçisi W. Burkert, Asklepios'un hem kültürünün hem de adının Antik doğu uygarlıklarından temel aldığını savunur. Ona göre süreç Samos'taki Hera tapınağında bulunan üç küçük bronz heykelcikle başlar. Babil'den getirilerek Tanrıçanın tapınağına bırakılan heykelciklerde yer alan köpek figürü Babil şifa tanrıçası, büyük hekim *Azugallatu* ile ilgiliydi. Heykelciklerin bir tıp tanrısından önce Hera'ya adanmış olmasını ise Babil'li tüccarlar ya da orada görev yapan Hellenlerin *Azugallatu* gibi güçlü bir tanrıça olan Hera'ya bağlılıklarıyla açıklar. İsme gelince yazar Asklepios isminin Hellence bir karşılığı olmadığını, bunun yanı sıra Thera yakınlarında *Asgelatas* ismiyle tanındığını söyler ve *Az(u)gallat(u)* ile *Agselat(as)* isimleri arasındaki benzerliğe dikkat çeker.⁸ Hellen tıbbına kaynak olarak Yakındoğu kültürleri gösterilebilir, ancak bilgi birikiminin çok daha eskilere, tarih öncesi dönemlere dayandırılması mantıksal açıdan daha uygundur.

Pek çok konuda olduğu gibi Hellen edebiyatında tıp bilgisi de Homeros ve onun epik destanlarıyla başlatılabilir. Ozanın tıpla ilişkisi ilk kez 1879'da H. Frölich tarafından dile getirilmişti. Yazar kitabında özetle Homeros'un Troia Savaşı'nda bir hekim olarak yer aldığını, böylece savaşı ön sıralardan izleyip yaralanmaları yakından gördüğünü, o dönemde ancak bir hekimin iç organların ve kemiklerin yapısını bu denli ayrıntılı bir şekilde tarif edebileceğini söyler.⁹ Bu konu üzerindeki çalışmalar daha sonra da sürmüş ve ozanın anatomi bilgisi ile önerdiği tedavi yöntemleri onun hekimliğe yakın bir yerde olduğu yönünde yorumlanmıştır.¹⁰

⁸ Burkert 2012, 82-85.

⁹ Frölich 1879 17 vd.

¹⁰ Geroulanos *et al* 2008, 269-72; Homeros'un bitkisel tedavi önerileri için bkz. Klimis 2008, 285-88.

Destanlardan ilki olan *İlyada*, kaçırılan kızını kurtarmak için Agamemnon'a dualar eşliğinde yavaşan, ancak aradığını bulamayan Khryses'in Danoa'ları (Akha'lar) tanrı Apollon'a şikayet etmesiyle başlar. Çünkü yaşlı adam kızını geri alabilmek için bir yığın kurtulmalıkla birlikte krala yaklaşmış, ancak duacıya gösterilmesi gereken saygıyı bulamamıştı. Bunun üzerine okçu tanrı Apollon ordunun üzerine bir hastalık yaymış,¹¹ askerler hem oklarla hem de salgın yüzünden can verirken kahramanlar bir araya toplanıp başlarına gelen işin aslını öğrenmeyi ve bu beladan kurtulmayı amaçlamıştı. Toplantıda erler bir bir konuştukça Agamemnon'un yaptığı hata ortaya çıkarılır; tanrıyı hoşnut etmek için kızın iade edilmesine ve gerekli kurban ayinlerinin yerine getirilmesine karar verilir. İthake kralı Odysseus'un aracılığıyla yapılması gerekenler yerine getirilip kurbanlar kesilince okçu tanrı Danoa'ları cezalandırmaktan vazgeçer ve sabah erkenden gemilerine doğru güzel bir yel gönderir.¹²

Öyküden açıkça anlaşılacağı gibi Homeros'un yaşadığı dönemin tıp anlayışında salgın hastalıklardan kurtulmanın yolu tanrıların gönlünü hoş tutmaktan geçiyordu. Bu durum Hellen tıbbının ilk evresinin ruhsal arınma ve tanrılara yakarma aşamasından oluştuğunu açıkça gösterir. Ayrıca savaşçılar salgın hastalıkla baş edebilmek için ordularında hazır bulunan ünlü hekimlere başvurmayı akıllarından bile geçirmemişlerdir, oysa Podaleirios ile Makhaon en başından beri onlarla birlikte yol almaktaydı.

Destanlardan anlaşılan ikinci bir durum da Asklepios'un hastalıkların tedavisiyle doğrudan ilintili olduğudur. Hellenlerin inanışına göre hastalıklar tanrıların kararları doğrultusunda şekillendiğinden ancak onlardan birinin yardımıyla sağaltılabilirdi. Asklepios'un iki oğlu Podaleirios ile Makhaon

¹¹ Manger Apollon'un Hellen *pantheon*undaki en güçlü tanrılardan biri olarak hekimlik bilgisine de sahip olduğunu ve Akha ordusu üzerinde bu bilgiyi kullandığını söyler bkz. Manger 1992, 64.

¹² Khryses'in duası ve Agamemnon tarafından terslenmesiyle ilgili bkz. Hom. *Il. I.* 10-22; Khryses'in şikayeti ve Apollon'un saldığı ölümle ilgili bkz. 37-50; erlerin toplantısı ve alınan kararla ilgili bkz. 68 vd.; kesilen kurbanlar ve tanrının salgını kaldırmasıyla ilgili bkz. 440-85.

Akha ordusunun hekimleriydiler ve yeri geldikçe yaralıları bakmaları için göreve çağrılıyorlardı.¹³ İkinci evre hekimlerin tanrının yerine hastalığa müdahale etme aşamasıydı. Anlatılara göre tanrıların soyuna dayanan ve onlar tarafından eğitilen usta eller ölümlülere şifa dağıtmaya başlamışlardı. Elbette konu savaş olunca hekimlerin cerrahi müdahalelerle ete saplanan okları, kargıları doğru şekilde çıkarıp kırıkları sarması, yaraların üzerini örtmesi gerekirdi, bu da Hellen tıbbında cerrahi müdahale anlamına geliyordu.



Resim 30: Hippokrates, Asklepios ve bir balıkçıyı bir arada gösteren mozaik, Kos Adası 3. yüzyıl.

Üçüncü sırada, cerrahi müdahalenin hemen ardında hastalara bitkisel reçeteler uygulama aşaması yer alır. Açık yaralanmalara karşı uygulanan cerrahi yöntemler ile kırıkların sarılması *İlyada*'da sıkça karşılaşılan durumlar *Odyseia*'da

¹³ Hom. *Il.* II. 732; IV. 194-5.

acıyı dindiren, unutturan ve çoğunlukla sihirli özellikler taşıyan reçeteler konu edilir. İlacın menşei gibi ayrıntılı bilgiler veren en geniş sahne Menelaos'un sarayından aktarılır. Babasını aramak üzere yola koyulan Telemakhos Lakedaimon'daki sarayında oğlu ve kızı için aynı günde iki ayrı düğün düzenleyen Menelaos'un sarayına varır, yanlarında Helene, uşaklar ve yaşlı Nestor'un oğlu Peisistratos'un da bulunduğu halde eski günlerden ve Odysseus'tan bahsedilince Telemakhos'un kimliği ve amacı ortaya çıkar. Sahneye gözyaşı hakim olunca Helene devreye girer ve içtikleri şaraba bir ilaç katar. Homeros'un dizelerine göre Mısır'da bolca yetişen bu ilacı Helene'ye Thon'un karısı Polydamna vermiştir, içine katıldığı şaraptan içen kimse tüm acılarını, kederlerini (geçici süreyle) unuttur, öyle ki en sevdiği kişiler gözleri önünde katledilse yine de bu ilacın etkisindeki kişi bir tepki gösteremez.¹⁴ Odysseus'un adamlarının lotos yiyenlerin adasında yediği lotos çiçekleri de benzer bir etki göstermiş olmalı, Odysseus bu çiçekten yiyen adamlarının adada kalmak isteyip başka bir şey düşünmediklerini söyler ve diğer adamlarının bu çiçekten yemelerine engel olmak için çabalar.¹⁵

G. Klimis kişiyi kendinden geçiren ilacın *opium* türüne ait narkotik özellikli bir bitki olabileceğini dile getirir.¹⁶ Menelaos'un kendisi de Troia Savaşı sırasında yaralanmış ve iyileşmesi için türlü ilaçlara başvurulmuştu; Homeros'un anlatımında kimliği belirsiz birinin attığı bir okla karnından yaralandığında ünlü hekim Makhaon derhal yardıma çağrılmıştı, onun tedavisi hem cerrahi hem de bitkisel sağaltma yöntemlerinin bir arada kullanılması açısından önemlidir. Hekim önce oku saplandığı yerden çıkarıp açık yaradan kanı emer, ardından babasının kendisine verdiği ilaçları yaranın üstüne ustaca serper.¹⁷ Yaralar destanda özel bir yer tutar, özellikle

¹⁴ Telemakhos'un Lakadeimon'a varışından itibaren yaşananlar için bkz. Hom. *Od.* IV. 1-230.

¹⁵ Hom. *Od.* IX. 91-104.

¹⁶ Klimis 2008, 284; *νηπενθέε* kelimesinin Liddle&Scott'ın sözlüğündeki ikinci anlamı *opium* türünden bir bitki olarak verilmiştir.

¹⁷ Hom. *Il.* IV. 207-19. Hellence metinde geçen *φάρμακα* kelimesi genel anlamda ilaç olarak kullanılmaktadır.

Odyseus'un henüz gençlik yıllarında genç dayılarıyla birlikte Parnesos Dağı'nda avlanırken bir yaban domuzunun bacağına üst kısmına açılan yara. Gerçi genç dayıları bu yarayı hemencecik sarıp, büyümlü sözlerle akan kanı durdurmuşlardı ama, Odyseus'un bacağına bir iz kalmıştı. Artık yaşlanmış olan bakıcısı Eurykleia yıllar sonra evine, kendi konağına bir dilenci kılığında giren Odyseus'u işte bu yarısından tanımıştı.¹⁸

Böylece Homeros Hellen tıbbının ilk üç evresi hakkında açıklayıcı ve etkileyici örnekler vermiş olur. Ancak onun anlatacakları bu kadarla sınırlı değildir. Özellikle *Odyseia*'nın kurgusunda sihirli içeceklerle zehirli ilaçlar sık sık dile getirilir.

Destanlarda büyümlü bitkisel ilaçlara en çok başvuran karakter Aiaie Adası'nda yaşayan büyücü Kirke'dir.¹⁹ İlaçlarını hem insanları hem de yabani hayvanları büyülemek için kullanır.²⁰ İlk etapta evlerine varmaya çalışan Odyseus'un adamlarından iki tanesini *kykeon* adlı içkinin içine kattığı bir ilaçla domuz formuna sokar, görünüşleri ve hareketleri domuz gibi olsa da onların içinde hâlâ akıl vardır ve çevrelerinde olup biteni anlarlar. Üçüncü yoldaş acı kaderden kurtulur ve olup biteni Odyseus'a anlatır.²¹

Arkadaşlarını kurtarmak isteyen İthake kralının yardımına yetişen tanrı Hermeias, Kirke'nin büyülerinden bahsettikten sonra korunması için ona çiçeği sütbeyaz kökü kapkara olan *molü*²² adlı bir bitki uzatır.²³ Odyseus'un bu çiçeği ne şekilde kullandığını bilemiyoruz, ancak modern araştırmacılar

¹⁸ Hom. *Od.* XIX. 430-75.

¹⁹ Büyücü tanrıça olarak anılır. Güneş tanrısı Helios ile Okeanos'un kızı Perseis'in veya gizemli tanrıça Hekate'nin kızıdır. Bkz. Erhat 1999, 125 177.

²⁰ Kirke'nin ilaçlarının vahşi hayvanlar üzerindeki etkisi için bkz. Hom. *Od.* X. 213-15.

²¹ Hom. *Od.* X. 232-40; Odyseus Kirke'ye üstün gelince büyücü kadın domuz çevirdiği adamları bu sefer başka ilaçlarla ovarak eski hallerine dönmelelerini sağlar bkz. 392-95.

²² G. Klimis adı geçen bitkinin toksik özellik taşıyan kara çöpleme (*Helleborus niger*) olabileceğini öne sürer. Bkz. Klimis 2008, 286.

²³ Hom. *Od.* X. 290-305; Odyseus'un büyüden korunabilmek için bu bitkiyi yemiş olması gerekir ancak metinde buna dair bir açıklama yok.

molünün anti afrodizyak etki göstererek Kirke'nin Odysseus'u cinselliğiyle baştan çıkarma çabalarını engellediğini, böylece aklını başında tutabilen kahramanın büyücüye karşı koyabilecek iradeyi gösterebildiğini söyler.²⁴ Destanın başka yerlerinde tanrı ve tanrıçalar zor duruma düşen kahramanlara kimi zaman dayanılmaz kokuları bastırmak üzere burunlarına damlatılacak ilaçlar verir, kimi zaman da savaşta yaralanan birinin acılarını dindirmek için çeşitli ağrı kesici ilaçlar sunar.²⁵

Destanlar Hellenlerin geçmişteki tıp anlayışını ortaya koymaya yeter, ancak bunlar tıp alanında ilerlemeye yarayan bilgiler değildir. Homeros'un destanları Hellen dilinde tıp terminolojisinin oluşmasında ve gelişmesinde önemli roller oynadı. Günümüzde yapılan çalışmalara göre her iki destanda organ isimleri, genetik, histoloji, biyoloji ve diğer alanlarda 680 kadar kelime bulunmaktaydı ve bunların 290'dan fazlası günümüz İngilizcesinde hâlâ kullanılmaktadır.²⁶ Buna karşın tıp alanındaki asıl gelişim filozoflar çağı olarak bilinen M.Ö. 6.-4. yüzyıllar arasında yaşanmıştır. Doğayı ve insanları akıl yürütme yoluyla anlamaya ve anlamlandırmaya çalışan filozoflar gördükleri şeyleri doğa olaylarıyla ilişkilendirme yolunu seçmişlerdi. Bu kapsamda Anaksagoras (M.Ö. yak. 500-428) elementler ve tohumlar teorisiyle beslenmenin sağlık üzerindeki etkilerini tartışmaya başladı,²⁷ Empedokles (yak. M.Ö. 490-55) dört salgı teorisini ilk kez dillendiren kişi oldu, ona göre evrendeki her şey ateş, hava, toprak ve sudan meydana gelmektedir ve canlı organizmaların sağlığı bu elementlerin dengede durmasına bağlıdır.²⁸ Platon, Sokrates, Pythagoras gibi isimler beslenme ile ruhsal dinginlik arasında bağ kurdular. Daha başkalarının fiziki boyutuyla ele aldığı sağlık çalışmaları bir sonraki yüzyılda yeni yaklaşımların ve yeni hekimlerin ortaya çıkmasında etkili oldu.

M.Ö. 5. yüzyıl hakkında ayrıntılı etnolojik bilgiler sunan

²⁴ Bkz. Klimis 2008, 288 vd.

²⁵ Hom. *Od.* IV. 440-47.

²⁶ Tasouli *et al* 2005, 89-90.

²⁷ Jackson 1999, 9.

²⁸ Copleston 1993 C1, 62-65.

Herodotos Pers kralı büyük Dareios'u ve karısı Atossa'yı iyileştirmekte Mısırlı hekimleri bile gölgede bırakan Demokedes'i çağının en iyi hekimi olarak tanımlar.²⁹ Kroton'da dünyaya gelmiş ve tıp eğitimi aldıktan sonra hekimlik yapmak amacıyla ilkin Aigina'ya yerleşmiştir, burada iki yıl kaldıktan sonra Atina'ya gider ve ertesi yılki durağı Samos adası olur, daha sonra köle olarak Dareios'un eline düşen hekim Susa'da hem kralın hem de ailesinin özel hekimi olur ve kendi evinde özgür yaşamakta iken ilk fırsatta İtalya üzerinden memleketi Kroton'a geri döner.³⁰ Gezileri ona farklı yaşamları ve farklı ihtiyaçları görüp tanıma ve hekimlik bilgisini geliştirme olanağı vermiş olmalıdır. Onu takip eden yüzyıllarda da Hellen hekimlerinin ortak özelliği gezginlik olmuştur, böylece hem coğrafyanın insan sağlığı üzerindeki etkisi hekimler tarafından gözlemlenebilmiş hem de farklı bitkiler tanınıp farmakolojik özellikleri test edilebilmiştir.³¹ Aslında bitkilerin zehirli özelliği Homeros zamanından beri biliniyordu, destanlarda kimi zaman Odysseus'un silahlarına sürmek üzere zehir aramasına çıktığı anlatılırken, kimi zaman da onun evinde konaklayan talipler oğlu Telemakhos'un içtikleri şaraba zehir katmasından dolayı duydukları korkuyu dile getirirler.³²

Hellen tıbbında filozofların ve doğa kuramcılarının fikirlerini tıp bilgisiyle bir araya getirerek belirli bir düzen içinde açıklamaya çalışan ilk kişi Hippokrates olmuştur (yak. M.Ö. 460-377) Bildiğimiz kadarıyla Kos adasında dünyaya gelen hekimin babası Asklepiadlar ailesine mensuptu ve dolayısıyla o da bir hekimdi.³³ Hem eğitimi sırasında hem de sonrasında birçok yeri dolaşmış, böylece çevre koşulları ve farklı iklimlerin insan sağlığı üzerindeki etkileri hakkında bilgi sahibi olabilmıştır. Atina'da ve Pers kralı Artakserkses'in sarayında he-

²⁹ Hdt. III. 125, 130-32.

³⁰ Hdt. III. 131-36.

³¹ Jackson 1999, 9.

³² Hom. *Od.* I. 261-63; taliplerin korkusu hakkında bkz. II. 327-30.

³³ Hippokrates'in yaşam öyküsünü net olarak ortaya koyacak bir kaynak yoktur, hakkında söylenenlerin birçoğu efsanevi olabilir, hatta Manger gerçekte böyle bir kişinin yaşayıp yaşamadığının bile tartışmalı olduğunu savunur, bkz. Manger 1992, 67.

kimlik yaptığı da ileri sürülür.³⁴ Bugün elimizde bulunan geniş kapsamlı *Hippokratik Corpus* muhtemelen M.Ö. 3. yüzyılda Hellenistik Dönem krallarından Ptolemaios Eugertes'in İskenderiye Kütüphanesi'nde toplattığı metinlerin belki ilerleyen zamanlarda kütüphane çalışanlarından biri tarafından bir araya getirilmesiyle oluşturulmuştur. Tıp tarihçileri bu *corpus*taki yazıların hepsinin değilse de bir kısmının Hippokrates'e ait olabileceği konusunda çoğunluğun onayını almışlardır. Hellen tıbbı olarak adlandırabileceğimiz dönem de burada başlar. Hippokrates dört salgı teorisini yeniden şekillendirip besinlerle ilişkilendirir. Günümüz tıbbıyla Hippokratik tıp karşılaştırıldığında fizyoloji, patoloji ve cerrahi alanlarında büyük farklılıklar görülmesine karşın *Hippokratik* diyet büyük ölçüde güvenilirliğini sürdürmüştür.³⁵

Hellenler Hippokrates'ten sonra da hekim yetiştirmeye devam ettiler, özellikle Kos Adası ve Knidos'taki okullar Antik Çağ'daki önemli tıp okullarındandı. Euryphon (M.Ö. 5. yüzyıl ortaları), Ktesias (M.Ö. 5. yüzyıl) ve Khyrisippos (yak. M.Ö. 370) da bu okullardan yetişen hekimlerin en iyileri idi.³⁶ Böylece M.Ö. 5-4. yüzyıllar arasında Hellen tıbbında akılcı yöntemler bulunup uygulanmaya başlandı. Gezin hekimler hastalıkları tarif ve tedavi etmekle birlikte farmakoloji alanına yöneldiler ve önemli denecek ölçüde bitkiyi inceleme şansı yakaladılar.

2.b. Roma Deneyimi

Tıp biliminin Roma'daki seyri Hellenlerinki ile benzerlik gösterse de başlarda onlardan bağımsız olarak gelişmişti. Etrüsk dininin etkisinde büyü ve fallarla tanışan Romalılar karşılaştıkları tehlikeleri kurban hayvanlarının karaciğerlerine ve bağırsaklarına bakarak tanrıların niyetini anlamak yoluyla aşmayı denediler. Bu açıdan tanrıları hoşnut ederek salgın

³⁴ Bkz. Tasouli *et al* 2005, 92-94.

³⁵ Jackson 1999, 14-16; Hippokrates bazı durumlarda önce beslenme alışkanlıklarını düzenleyerek sağaltma önerir, ancak bu işe yaramadığında cerrahi uygulama yapılabilir. Baş bölgesindeki yaralar için önerdiği beslenme ve cerrahi yöntem için bkz. Hp. *Morb.* II. 13.

³⁶ Erdemir 2015, 182.

hastalıklardan kurtulmaya çalışan Arkaik Dönem Hellen tıbbi ile benzerlik gösterdiği ortada. Yaptıkları şeyin savaşlar ya da siyasi kararlar hakkında söyleyecek pek bir şeyi yoksa da salgın hastalıkları önceden haber vermede etkili bir şekilde işe yarayacağını söylemek mümkündür. 1. yüzyılda yaşayan mimar Vitruvius kurbanların iç organlarına bakarak karar verme geleneğinin ilk başlarda akılcı bir yanı olduğunu, bir yere yerleşmek isteyen Romalıların o bölgede yetişen hayvanlardan bir kaçını kurban ederek iç organlarına baktığını, hayvanın iç organları hastalıklı ve solgun ise oranın yerleşmeye uygun olmadığına karar verdiklerini söyler. Çünkü hayvanın soluduğu hava, içtiği su ve yediği otlar onun sağlığına ve iç organlarına da etki eder.³⁷ Hastalıklı iç organlar da bölgenin kaynaklarının yeterince temiz olmadığını göstermek için iyi birer delil olarak kabul edilir.

Roma'da hekimlik bilgisinin ilk evresi tanrılara, kehanetlere ve fallara dayalı olarak gelişim göstermiş, bu tür uygulamalar yetersiz kalmaya başlayınca da dışarıdan hekimler ithal edilmeye başlanmıştır. Roma hayranlığıyla yazan ve yaşayan yaşlı Cato (M.Ö. 234-149) Romalıları kendi geleneklerine leke sürecek olan Hellen edebiyatı konusunda uyarır, ancak hekimlerine karşı daha da dikkatli davranmak zorunda olduklarını, onların hekimlik bilgisiyle tüm ulusları öldürebileceğini söyler.³⁸ Aslına bakılırsa o, bu fikirlerini dile getirmeye başladığında Hellen Tıp Tanrısı Asklepios Roma *pantheon*una çoktan girmişti bile.

Titus Livius'un anlattığı bir öyküye göre Quintus Fabius Gurgus ile Decimus Iunus Brutus'un *consul* seçildiği yıl (M.Ö. 292) *Sbylla* kitapları Roma'yı etkisi altına alan salgın hastalıktan (veba ?) kurtulmak için Asklepios'un Roma'ya davet edilmesi gerektiğini bildirmiş,³⁹ ancak *consuller* savaşa ilgi-

³⁷ Vitruv. I. 4. 9; ayrıca bkz. Güveloğlu 2012, 149.

³⁸ Plu. *Cato* XXII. 3-4; XXIII. 2-4.

³⁹ Zorunlu durumlar karşısında tanrı-tanrıça veya kült nakletmek Romalıları için yeni değildi, daha önce de M.Ö. 205-4'te Hannibal savaşları sırasında Magnasia yakınlarındaki tanrıça Kybele kültünü Roma'ya taşımış ve ona ayrı bir tapım kültü oluşturmuşlardı, bkz. Çapar 1978, 170 ve Güveloğlu 2012, 148.

lenmek zorunda olduklarından bu işi ertelemişti.⁴⁰ Birkaç yıl sonra Q. Ogulnius başkanlığındaki heyet Roma'yı içine düş-tüğü bu sıkıntılı durumdan kurtarmak için harekete geçti, he-yet Epidaurus'tan yanlarına aldıkları kutsal yılanlardan bir tanesiyle birlikte dönüp Tiber Nehri üzerindeki bir adada tanrı Asklepios için bir tapınak inşa ettirdi.⁴¹

Bundan sonraki süreçte Hellen kökenli hekimler Roma'da iş görmeye başladılar, Plinius Lysanias'ın oğlu Arkhagatos'un Roma'ya yerleşen Hellen kökenli ilk hekim olduğunu söyler.⁴² Hekimlerin ilk icraatları beslenme düzenindeki yanlışlıkları gidermek olmuştu, özellikle varsıl kesim onların diyetlerine ve önerilerine sıkı sıkıya uymaya özen gösteriyordu.⁴³ Roma-lılar geleneksel tıp bilgilerini korumak için gösterdikleri ça-bayı büyük bir hekim yetiştirmeye harcamadılar. Roma'da tıp bilgisini yayan ve yazanlar arasında yer alan Cato, Plinius ve Celsus doktor değillerdi, aksine Cato yaşlı ve hasta kölelerin tedavi edilmektense kullanılmayan öküzler, eski aletler ve koyunlar gibi satılmasını öneriyordu,⁴⁴ Plinius'un uygulama-ları Hellenlerinkine göre geri kalıyordu, yine de M.Ö. 1. yüz-yılın ilk yarısında dünyaya gelen araştırmacı gezgin Cel-sus'un kaleme aldığı *De Medicina* adlı kitap Latin medikal ya-zınının en önemli temsilcilerinden biri olarak günümüze ka-dar ulaştı.

Celsus ikinci kitabının 18-33. bölümlerini beslenme-sağlık ilişkisine ayırmıştı.⁴⁵ Hekim⁴⁶ ilk önce besinleri barındırdıkları

⁴⁰ Liv. X. 47.

⁴¹ Bu bilgi Titus Livius'un kayıp olan XI. Kitabının günümüze kalan özet bölümlünde görülmektedir; Tiber nehri üzerindeki Tiber adasında (Isola Tiberina) bugün hâlâ bir hastane bulunmakta ve eski kalıntılar üzerinde Asklepios'un simgesi olarak ağaç dalına dolanmış yılan motifleri görülebilmektedir.

⁴² Yazar Arkhagatos'un Roma'ya yerleşmeden önce Pelopennesos'ta yaşamakta olduğunu da bildirir. Bkz. Plin. *H.N.* XXIX. 6.

⁴³ Jackson 1999, 24-25.

⁴⁴ Cato *Agr.* I. 2. 7.

⁴⁵ Loeb Classical Library serisinden çıkan edisyona göre.

⁴⁶ Celsus aslında hekimlik eğitimi almamıştır, onun uygulamaları halk hekimliği olarak kabul edilir, bundan sonra metinde ondan hekim olarak bahsedeceğiz.

güce göre zayıf, orta ve güçlü olarak üç sınıfa, ardından taşıdıkları iyi ya da kötü özsuya, daha sonra da mide, bağırsak, karaciğer gibi organlar ile kan, balgam ve safra gibi salgılar üzerindeki etkilerine göre sınıflandırmıştı.⁴⁷ Celsus Hellen öncülerinden ayrılıp ekmeği kırmızı etin de önüne geçirerek en güçlü besin olarak kabul eder, ona göre daha sonra büyükbaş hayvanların etleri gelir, sebzeler ise en zayıf besinler arasında sayılmalıdır, meyvelerin veya hıyarın besleyici gücü bulunmamakla birlikte boşaltım sisteminin doğru çalışmasında etkilidirler. Balık ete göre daha zayıf olmakla birlikte sebzeden fazla güç barındırır, tahıllar arasında buğday ve mercimek ilk sırada yer alırken darı en zayıf tahıl kabul edilir. Bunun yanı sıra çevresel etkiler de göz ardı edilmemiştir, hayvanların beslendiği ortam ile sebzelerin yetiştirildiği iklim besin gücüne etki eden dış faktörlerdendir.⁴⁸

Roma'ya hekimlik bilgisi bugünkü Bergama kentinde doğan ve Hellence yazan Galenos aracılığıyla geldi. Asklepiadlardan biri olan, Hippokratik tıp yaklaşımını yeniden yorumlayan ve çağına göre iyi bir eğitim almış olan Galenos imparatorların, askerlerin ve gladyatörlerin doktorluğunu yaparak toplumun her kesimi hakkında bilgi sahibi olmuştu. Asklepios kült merkezine yakın bir çevrede yetişen Galenos imparator Marcus Aurelius ile oğlu Commodus'un özel hekimliğini de yapmıştır. Aynı dönemde imparator Marcus Aurelius ile taht ortağı Lucius Verus'un Aquilia'da German kabilelerine karşı kurduğu ordugahta doktor olarak bulunmuş, böylece hem askerlere hem de imparatorlara hizmet ederken farklı sınıfların gereksinimlerini bir arada görme ve değerlendirme şansını yakalamıştır. İmparator ve oğlu Commodus'a hizmet ederken taksonomi bilimine dair Hadrianus ve Traianus Dönemlerinden kalma bilgi ve belgelere ulaşması ona taksonomi hakkında araştırma yapma şansı sağlamıştır.⁴⁹ Hekim aynı zamanda yiyeceklerin gücü ve yaşam dengesi üzerinde araş-

⁴⁷ Besinlerin güçlerine göre sınıflandırmaları için bkz. *Cels. Med.* 18; besinlerin öz suyu ve organlar üzerindeki etkileri için bkz. 19-21, organlar üzerindeki etkileri için bkz. 24-26, salgılar üzerindeki etkileri için bkz. 26 vd.

⁴⁸ *Cels. Med.* II. 18-19.

⁴⁹ Bkz. Hankinson 2008, 14-22.

tırmalar yapmış, gladyatörlerin ve sporcuların beslenmesinde yeni yaklaşımlar geliştirmiştir. Dövüş sırasında hayatını kaybeden gladyatörlerin bedenleri üzerinde çalışma yapma şansını da yakalayan Galenos kalp ve damar sistemini incelemiş ve kalbin çalışma metotlarını ilk kez bilimsel olarak açıklamıştır.⁵⁰ Hadrianus Dönemi'nde yaşamış olan Quintus'un öğrencisi Satyrus'tan anatomi dersi de almış olan Galenos asıl eğitimini Korinthos ve İskenderiye gibi iyi okullarda almış, böylece döneminin en iyi hekimleri arasında sayılmıştır.⁵¹

Galenos Hippokratik tıp düzeninden öğrendiği dört salgının sağlıklı bir şekilde kalması ve kendini yenilemesi için altı önemli adımın her gün tekrarlanması gerektiğini söyler, bunlar; “doğru bir şekilde soluma, egzersiz, uyku, ruhsal dinginlik, ve sindirim sisteminin önce dolup sonra boşalması” olarak sıralanır.⁵² Beslenme bunlar arasından yalnızca biridir ve ancak doğru yapıldığı zaman yararlı olur. Bu yüzden bedenin durumunu ve besinlerin gücünü bilmek ve doğru bir şekilde beslenmek gereklidir. Eğer kişi hastaysa beden gücüne göre beslenmelidir, yani çok güçsüz bir kişiye en güçlü besinleri vermek ona fayda değil zarar verir, aynı şekilde güçlü bir bedene verilecek güçsüz besinler de bir fayda sağlamayacaktır.⁵³

Aslen Hellence konuşulan topraklarda doğup Antik Çağ'da farmakoloji biliminin en önemli temsilcilerinden biri olarak imparator Nero Dönemi'nde Roma ordusunda görev yapmış olan Dioskorides tıp eğitimini İskenderiye ve Atina'da almıştır. Beş bölümden oluşan *De Materia Medica* adlı eserinde çoğunluğu Anadolu'nun güney kıyılarında bulunan 650'den fazla bitki ile 35 civarında hayvansal besini farmakolojik açıdan incelemiş ve sınıflandırmıştır. Eseri Latince ve Arapça'ya da çevrilerek uzun süre kullanılmış ve günümüze kadar korunmuştur.

⁵⁰ Galenos'un Antik Roma tıbbındaki yeri hakkında bkz. Erdemir 2015, 216 vd.

⁵¹ Rocca 2008, 243.

⁵² Wilkins 2015, 59.

⁵³ Konu hakkındaki Galenos'un etkilendiği ana fikirler için bkz. Hp. Aff. 50; Romalı yazar Celsus da bu konuda *Hippokratik Corpus* yazarı ile hemfikirdir. Bkz. Cels. Med. II. 18. 13.

Roma'da halk hekimliği örneklerini başarılı bir şekilde yazılarına aktaran doğa tarihçisi Plinius *Historia Naturalis* adlı eserinde sihir, besin, ilaç karışımından oluşan birbirinden ilgi çekici onlarca tarife yer vermiştir. Örneğin havuç tohumunun dövülüp şaraba katılırsa kadınların karın bölgesindeki ağrıları gidermeye yardımcı olacağını, rahimdeki şişliği azaltıp kısılmaları gevşeteceğini söyler, ayrıca ekmekle birlikte kuru üzüm şarabına katılarak tüketilirse erkeklerin bel ağrılarına iyi geldiğini ve diüretik etki gösterdiğini söyler.⁵⁴ Başka bir yerde havucun sirke ve *silphium*la veya biber, bal, şarap karışımıyla birlikte tüketildiğinde iştah açıcı özelliğe sahip olduğunu ekler.⁵⁵ Salatalık çekirdeğinin suyundan yapılan ilacın göz çevresindeki yaralarda kullanılmasını tavsiye eden yazar, sebze ve bitkilerin beslenmeden çok ilaç özellikleri üzerinde durmuştur.⁵⁶

2.c. Dört Salgı Teorisi

Antik doğu uygarlıklarının tıp uygulamalarından ve doğa filozoflarının yorumlarından etkilendiği anlaşılan Hippokratik tıp anlayışına göre insan vücudunun büyük bir bölümü sıvılardan (salgı) meydana gelir. Vücutta bulunan en önemli salgılar; kan, balgam, sarı safra ve kara safradır. Sağlıklı bir bedene sahip olmanın ilk kuralı bu dördünün hem kendi içinde sağlıklı ve temiz olmalarına, hem de hepsinin birbirlerine göre dengeli bir şekilde yer almalarına bağlıdır. Vücudumuzdaki dört salgının bir yıldaki dört mevsim veya toprak, hava, ateş ve sudan oluşan dört element gibi algılanması doğru olacaktır.⁵⁷

Islak/nemli, sıcak ya da soğuk veya kuru oluşlarına göre sarı safra yazı, balgam kışı, kan ilkbaharı ve kara safra son

⁵⁴ Plin. *H.N.* XX. 15. 30; metnin devamında Dieuches, Cleopantus, Philiston gibi hekimlerin havuç tohumuyla yaptığı tedavilere örnekler verilmiştir. Antik Çağ'da havuç ve havuç tohumunun çeşitli kullanım özellikleri hakkında bkz. Andrews 1949a, 192 ve 1958, 145 vd.

⁵⁵ Plin. *H.N.* XX. 17. 34.

⁵⁶ Plin. *H.N.* XXII. 70. 145.

⁵⁷ Hippokratik metinlerdeki dört salgı teorisi hakkında bkz. Hp. *Nat. Hom.* V-IX ayrıca bkz. *Hum.* I. vd.

baharı temsil eder. Bunlar arasındaki denge çok önemlidir ve sağlıklı kalabilmek için dengenin korunması gerekir. *Hippokratik corpusta* yer alan ve muhtemelen Hippokrates'in kaleminden çıkan *Peri Phúsios Anthrópon* (Erkeklerin Doğası Üzerine) adlı kitap bu konu hakkında ayrıntılı bilgiler içerir. Aslında sistem oldukça basit çalışır; soğuk ve nemli bir bedendeki salgıları düzenlemek için kuru ve sıcak grubuna giren yiyecekler tüketilmelidir, yazın sıcak ve bunaltıcı havalarda kuru ve ısınan salgılar ise serinletici soğuk ve nemli yiyecekler sayesinde dengeye oturtulur. Böylece bedenin içinde hapsolan nem dengesi korunmuş olur.⁵⁸

Bu dört salgı yalnızca bedenin sağlıklı kalmasını değil, aynı zamanda doğayı ve acıyı hissedip, hayattan keyif almamızı da sağlar.⁵⁹ Dış etkenlerle birlikte kişisel özellikler de dikkate alınmalıdır, beslenme önerileri kişinin cinsiyetine, yaşına ve sağlıklı olup olmadığına göre değişiklik gösterebilir.⁶⁰ Sağlıklı kalmak isteyen kişi ilk başta vücut ısısını kontrol altında tutmalıdır, aşırı soğuk ve aşırı sıcak beden salgılarının dengesini bozabilir, kısık ateşte uzun süre haşlanan etler, biber, tuz, soğan, sarımsak, kuru incir, salamura balık ve şarap gibi güçlü besinler vücut ısısını artırırken, hızlıca haşlanmış et, yeşil sebzeler, hindiba, marul kişniş gibi yeşillikler, hıyar, su kabağı gibi sulu yiyecekler, elma, armut, kiraz gibi meyveler ve sirke vücut ısısını düşüren yiyeceklerdir.⁶¹ Besinlerin taşıdığı özellikleri doğru bilmek önemlidir. Romalı yazar Celsus'a göre çiğ yumurta, arpa, buğday ve nişasta içerikli besinler, soğanlı bitkiler ve süt doğası gereği balgamı kalınlaştırıcı özelliktedir, bu nedenle kalın balgamdan dolayı hastalanan kişiler tuzlu, kekre ve ekşi gıdalar tüketmelidir.⁶²

⁵⁸ Donahue 2015a, 233.

⁵⁹ Hp. Nat. Hom. IV. 1-10.

⁶⁰ Hippokrates burada aynı besin maddelerinin kişilere göre farklı özellikler gösterebileceğini, örneğin sütün bir kişiye iyi gelirken bir diğere zarar verdiğini söylüyor, aynı şekilde şaraplar da kişilere göre farklı özellikler taşıyabilir bkz. Hp. Alim. XXXIII; beslenme saatleri de kişiden kişiye değişiklik gösterebilir. Bkz. Hp. Medic. 10.

⁶¹ Cels. Med. II. 27.

⁶² Cels. Med. II. 23.

Çocuklar doğaları gereği nemli ve ılıktırlar, erkekler daha sıcak ve kuru, kadınlarsa çocuklar gibi nemli, fakat daha soğuk olarak sınıflandırılmışlardır, dolayısıyla beslenme özelliklerinde bunları göz önünde bulundurmaları gerekmektedir.⁶³ Etli bir bedene, yumuşak ve kırmızı tene sahip kişilerin bedeni Hippokratik yazarlar tarafından nemli olarak kabul edilir, bu kişiler sağlıklı kalabilmek için yılın büyük çoğunluğunda kuru ve sıcak sınıfına giren besinler tüketmelidirler. Daha kaslı bir yapıya sahip olanların bedeni kuru ve sıcak olarak kabul edilir, bu kişilerin nemli ve soğuk sınıfına giren yiyecekleri tüketmeleri sağlıklı kalmaları açısından önemlidir. Gençler yapıları gereği nemli yiyeceklerle ihtiyaç duyarken yaşlıların bedeni fazladan nem tutar ve yılın büyük çoğunluğunda kuru sınıfından besinlerle beslenmeleri faydalı sayılır.⁶⁴ Bunun yanı sıra metinlerde sıkça karşılaştığımız *διαίτα* (diyet) kelimesi yalnızca beslenme anlamına gelmez, doğru beslenme kuralları egzersiz yapma, sıcak banyo ve masaj gibi vücudu zinde tutup kan dolaşımını düzenleyecek aktivitelerle tamamlandığı zaman gerçek anlamını bulur.⁶⁵

Hippokratik metinler arasında yer alan *Peri Diaitês*'in (*Beslenme Düzeni*) yazarı koşunun, yağlı güreşin, akşam yemeğinin ardından yapılan uzun ya da gece geç saatlere bırakılacak kısa yürüyüşler ile gevşetici hareketlerle sonlandırılan egzersizlerin en yararlıları olacağını söyler, aynı yazara göre *palestralarda* yapılacak egzersizlerin ardından alınacak soğuk duş bedene daha yararlıdır, ancak bunun dışındaki zamanlarda sıcak suyun ve hamamın tercih edilmesi daha fazla fayda sağlar.⁶⁶ Yazar bu tür aktiviteleri ancak yeterli zamana ve imkana sahip olanların takip edebileceğini kabul eder ve geri kalanların en azından doğru beslenme kurallarına dikkat ederek sağlıklı kalmaya çalışmalarını tavsiye eder.⁶⁷

Sağlıklı yaşam önerileri veren başka bir Hippokratik yazar ise kiloluların zayıflardan daha hızlı yürümesi gerektiğini

⁶³ Hp. Vict. I. 33 vd.

⁶⁴ Hp. Salubr. II. 1-18.

⁶⁵ Craik 2003, 344.

⁶⁶ Hp. Vict. III. LXVIII. 25-40.

⁶⁷ Hp. Vict. III. LXIX. 1-8.

söyler, aynı zamanda kişi yazın kış vaktinde yürüdüğünden daha yavaş yürümeli, fakat daha fazla yıkanmalıdır.⁶⁸ Ancak asıl önemli olan bedenin dengesini korumaktır, aşırı doygunluktan kaynaklanan rahatsızlıklar⁶⁹ boşaltım sisteminin çalışmasıyla giderilebilir, yorgunluğun çaresi ise vücudu dinlendirmektir, elbette bu durumlar ters yüz edilebilir. Böylece kişi karşılaşabileceği hastalıkların bir kısmından uzaklaşmış olur.⁷⁰ Latin yazar Celsus boşaltım sistemini hızlandıran ve yavaşlatan besinlerin listesini uzun uzadıya verir, genel olarak güçlü ve kuru besinler bağırsaklarda daha uzun süre kalırken, zayıf ve yağlı besinler bedeni kolayca terk eder.⁷¹ Aslında boşaltım yoluyla bedeni rahatlatma fikri Mısırlılar tarafından çok önceleri keşfedilmiş ve M.Ö. 5. yüzyıl yazarlarından Herodotos'un anlatımıyla Antik Hellen tıbbının bir parçası olmuştu. Yazar Mısır'ın ekin ekilen bölgesinde yaşayanları diğerlerinden daha akıllı sayar, anlatımına bakılırsa onlar çeşitli ilaçların yardımıyla ayda üç gün içlerini boşaltır, böylece hastalıktan kurtulurlarmış.⁷²

Yiyeceklerin içindeki nem doğru kullanıldığı zaman besinlerden tam anlamıyla fayda sağlanabilir, aksi takdirde suyunu kaybetmiş ve ağır yiyecekler faydadan çok zarar verecektir. Hippokrates bu düşüncüyü "....nem yiyeceğin tekerleğidir"⁷³ sözüyle açıklıyor. Galenos nemli / sulu meyvelerin etli ve sert olanlara göre daha az besleyici olduklarından, ancak taşıdıkları nemi bedene çok çabuk geçirdikleri için kuruyan ve sıcaklayan bedenleri serinletmek için faydalı olduklarından söz eder.⁷⁴

Fazla nemden hastalanan ve balgam üreten bir bedeni hastalıktan kurtarmak için kuru ve sıcak özellikte yiyecekler vermelidir. Fazla kuruyan ve safra üreten bedeni de nemlen-

⁶⁸ Hp. *Salubr.* III. 1. 3.

⁶⁹ Latin roman yazarı Apuleius, *Metamorphoses* adlı eserinde, aşırı doygunluktan kaynaklanan sıkıntılı kabuslar konusunda hekimlerin yaptığı uyarılara yer veriyor. Bkz. Apul. *Met.* I. 18.

⁷⁰ Hp. *Nat. Hom.* IX. 1-10.

⁷¹ Cels. *Med.* II. 29-30.

⁷² Hdt. II. 77.

⁷³ Hp. *Alim.* LV, nemin önemi hakkında bkz. *Alim.* LXIX; ve *Liqu.* 120-22.

⁷⁴ Gal. *Alim. Fac.* II. 570.

dirmeli, bedene nem kazandırmanın en iyi yollarından biri yemeğe bulamaçla başlayıp, ana yemek olarak da küçük porsiyonlarda haşlanmış deniz ürünleri, çok genç yaşta kuzu eti ya da tavuk tüketmektir, sebze olarak kereviz, dere otu ve reyhan gibi ıtırli bitkiler ile sulandırılmış eski bir ballı şarabın işe yarayacağı söylenir. Nemli bir bedeni kurutmak için ise ekmek, kızartılmış etler, kayalık alanlarda yaşayan balıklar tercih edilmelidir, sebze olarak kekik, mercanköşk ile içecek olarak eski koyu renkli şaraplar bu iş için idealdir. Fazla kuru-luktan hastalanan kişi günde bir kez ve alışıık olduğundan az yemek yemeli, fazla uyumaktan kaçınmalı ve hafif egzersiz yapmalıdır, nemli bir hastalık geçiren kişi ise uygun biçimde beslendikten sonra bolca uyumalıdır.⁷⁵ Sözüün özü bedeni dengede tutmak hastalıkların birçoğunu önlemenin ilk adımıdır.

3. Besinler ve Sağlık

Besinleri barındırdıkları güce göre sınıflara ayırmak en pratik yol olsa da sağlık için öneride bulunurken halkın tüketim alışkanlıkları da göz önünde bulundurulmalıdır. *Hippokratik corpus* yazarları yoğun ve kalın bir kan yapısına sahip olduğundan sığır eti tüketiminde dikkatli davranılmasını tavsiye eder, çünkü güçlü bir besindir ve bağırsaklarda uzun süre kalır. Kan yapısı ve sütü ince olan hayvan türlerinin etleri de daha hafif olur. Dört ayaklılar arasında eti en hafif olan ve bağırsaklardan kolayca geçeni keçi etidir. Toplar damarında fazla kan bulunmadığından domuz eti de yenilebilecek etler arasında yer alır. Kuzu eti koyundan ve keçinin yavrusundan daha yumuşak bir yapıya sahipken, yavru domuzun eti yetişkin olanlardan daha serttir ve hazmı da daha zor olur.⁷⁶ Fazla haşlanan ya da kızartılan etler güçlerini kaybeder, orta pişmiş etler bir miktar güç barındırmakla birlikte laksatif etki gösterirler, etin gerçek gücünü açığa çıkarmak ve laksatif etkisini azaltmak için az pişmiş tüketmek gereklidir.⁷⁷

⁷⁵ Hp. Aff. 43.

⁷⁶ Hp. Vict. II. XLVI. 1-30.

⁷⁷ Hp. Aff. 49.

Kuş etleri çoğunlukla kuru özelliktedir, nemden meydana gelen hastalıkların sağaltılmasında bu etlerden yararlanmak faydalı olacaktır. Halkalı güvercin en kuru ete sahipken ikinci sırada keklik gelir, en ıslak ete kazlar sahipken ördek ve diğer kümes hayvanları da onları takip eder.⁷⁸ Deniz canlıları karadakilere göre daha fazla farklılık içerir, Hippokrates bulunduğu yerde kayalık bölgelerde yaşayan balıkların denizleri dolaşanlara göre daha hafif ete sahip olduğunu söyler, yağlı olanlar gaz yapıcı özellikte fakat güçlüdürler, deniz balıkları akarsuda yaşayanlara göre daha hafif ete sahiptirler, yengeç, deniz kestanesi gibi kabuklu deniz canlıları balıklara göre daha kuru özelliktedirler ve bağırsaktan kolayca geçerler.⁷⁹

Doğal ortamda beslenen hayvanlar güneşin ve soğuşun altında kaldıkları, ayrıca temiz ve kuru hava soludukları için besi hayvanlarının etlerine göre daha kuru özellik gösterirler. Ayrıca küçük parçalar yiyen hayvanlar büyük yiyenlerden, az içenler çok içenlerden ve saman yiyenler ot yiyenlerden daha kuru et üretirler.⁸⁰ *De Medicana*'nın yazarı Celsus evde beslenen hayvanlardan elde edilen etin doğada açıkta beslenenlere göre daha fazla güç barındırdığını söyler, ayrıca kuru ortamlarda beslenenler nemli iklim şartlarında beslenenlere göre daha fazla güç barındırır.⁸¹ Böylece iki farklı dönemden ve iki farklı kaynaktan gelen bilgilere göre kuru özellikte kırmızı et tüketmesi gerekenlerin av hayvanlarına yönelmesi, daha nemli fakat daha güçlü kırmızı ete ihtiyaç duyanların ise bir besi hayvanını tercih etmesi gerektiği ortaya çıkar.

Hellence yazmasına rağmen Antik Roma tıbbında önemli bir yere sahip olan Galenos medikal içerikli yazanlar arasında süte en çok önem veren kişi olabilir, ona göre en kalın, en yağlı, dolayısıyla en besleyici olanı inek sütüdür, deve sütü ise en ince ve en hafif olanıdır. At ve eşek sütleri deveden elde edilene göre daha kalın ve yağlı olsa da orta düzeyde bu-

⁷⁸ Hp. Vict. II. XLVII. 1-13.

⁷⁹ Hp. Vict. II. XLVIII. 1-34; kabuklu deniz canlıları arasında yengeç hem Helenler hem de Romalılar tarafından sevilerek tüketiliyordu. Bkz. Andrews 1948, 300-301.

⁸⁰ Hp. Vict. II. XLIX. 1-10.

⁸¹ Cels. Med. II. 18. 10.

lunan ideal süt keçiden gelir. Hayvanın beslenmesine göre sü-
tünün kalitesi de değişiklik gösterebilir, örneğin yaz ortasında
sağılan süt en kalın ve en yağlı kıvamda olur, ilkbahara gelin-
ce de daha akışkan ve daha az yağlı süt elde edilir. İnce ve su-
lu sütler mideyi rahatlatıcı özellikte iken daha az besleyicidir-
ler, buna karşın kalın ve yağlı özellikte olanlar tam tersi etki
gösterir. Hekime göre tüm sütler göğüs bölgesi ve akciğerler
için faydalı iken baş ağrısı için sakıncalıdır. Şişkinlik yapıcı
diğer besinlerde olduğu gibi sütün laksatif etkisinden kur-
tulmanın yolu ise onu biraz fazla kaynatmaktan geçer.⁸² Süt
yalnız başına tüketilebileceği, tereyağı ve peynir yapımında
kullanılacağı gibi diğer yiyeceklerin besin değerini artırmak
ya da azaltmak için uygulanan kombinasyonlarda da yer ala-
bilir, kendisinden daha az besleyici gıdalara güç katarken et
gibi güçlü besinlerin gücünü azaltmada etkilidir.⁸³ Besleyici
özelliklerinin yanında ilaç olarak da kullanılabilir; Hippokratik
yazarlar, doğru bileşenlerle kaynatılmış eşek sütünün inatçı
ağrılara iyi geleceğini söylerler.⁸⁴ Ancak hummaya yakalanan,
şiddetli baş ağrısı çeken ve karın bölgesinde şişlik olanlara
süt⁸⁵ vermek iyi değildir, hafif humma ve hafif verem belirtisi
gösteren kişiler ise sütte şifa bulabilirler.⁸⁶

Kuş yumurtaları oldukça besleyicidir, çünkü bir hayvanın
sütü (ya da özsuyu) olarak kabul edilmelidir, ayrıca küçük
olmasına rağmen canlı bir hayvanın gücünü barındırır.⁸⁷ Cel-
sus yumurtanın gerçek gücünü ortaya çıkarmak için onu iyi
pişirmek gerektiğini söyler az, ya da orta pişmiş yumurtalar
daha az güç barındırırlar.⁸⁸ Süt ürünleri arasında en sık rast-
lanan gıda maddesi olarak peynir besleyici ve ısıtıcı olarak
kabul ediliyordu, aynı zamanda mayalanmasında incir sü-
tünden yararlanıldığı için de tok tutucu özelliğe sahipti.⁸⁹

⁸² Sütün besinsel özellikleri için bkz. Gal. *Alim. Fac.* III. 681-82, baş ve göğüs
bölgesindeki etkisi ve kullanım talimatı için bkz. 687.

⁸³ Galenos'un tereyağı tarifi için bkz. Gal. *Alim. Fac.* III. 684, diğer besinlerle
birlikte pişirilmesi hakkında bkz. 688.

⁸⁴ Hp. *Aff.* 29, 30; ayrıca bkz. *Morb.* II. 13.

⁸⁵ Eşek sütü dışında kalan sütler kastedilmiş olmalı krş. Hp. *Aff.* 29, 30.

⁸⁶ Hp. *Aph.* V. 64.

⁸⁷ Hp. *Vict.* II. L. 1-4.

⁸⁸ Cels. *Med.* II. 18. 10.

⁸⁹ Hp. *Vict.* II. LI. 1-6.

Farmakoloji biliminin kurucularından Dioskorides'in sınıflandırmasında deniz kabukluları çoğunlukla besleyici ve hazmı kolaylaştırıcı özelliktedir. Karadeniz midyesi balla karıştırıldığında göz kuruluğunu giderir, ayrıca eti köpek ısırığının üzerine konduğunda iyileştirici özelliktedir.⁹⁰ Domuz ve kuzu ciğerleri de yaralanmalara karşı iyi gelirken bir içki ile birlikte yutulacak kurutulmuş tilki ciğeri ağrı kesici özellik taşır. Aç karnına yenen kavrulmuş eşek ciğeri ise sara nöbetlerine karşı önerilir.⁹¹

Hippokratik tıp metinlerinde besin maddelerinin farklı özellikler taşıdığı vurgulanmıştır, örneğin fasulye-bakla gibi taneli sebzelerin damarlar üzerinde sıkıştırıcı-büzücü etkisi olduğu, ayrıca gaz yaptığı, bu gruba girenler arasında yalnızca bezelyenin bağırsaklardan daha kolay geçtiği, nohutun ise daha besleyici olduğu kaydedilmiştir. Akdarı ve incir güçlü besinlerdir ve ağır iş yapanların tüketmesi için uygundur. Mercimek kuru-sıcak yiyecekler grubuna girer, kalın bağırsaklar açısından sorun oluşturabilir, çünkü yumuşatıcı özelliği yoktur.⁹² Romalı doğa tarihçisi Plinius baş ağrısına neden olan ve uykusuzluk yapan mercimeği ciğerler için sakıncalı bir yiyecek olarak görür, ancak deniz suyuyla pişirilince sivilce, yılanık gibi yaraların ağrılarına, sirke ile pişirildiğinde ise şişliklere iyi geldiğini söyler.⁹³ Athenaios Khrysippos'un⁹⁴ sümbül soğanı ile birlikte pişirilen mercimeği kışın dondurucu soğuk havalarda *ambrossia* gibi gördüğünü söyler.⁹⁵ Anlaşılan mercimeğin ve soğanın (sümbül soğanı) ısıtıcı özelliği hem Hellenistik Dönem'de, hem de Athenaios'un yaşadığı dönemde göz ardı edilmiyordu.

Galenos'un yaşadığı döneme gelindiğinde de mercimeğin kuru ve sıcak özellikleriyle ilgili değişen bir fikrin olmadığı

⁹⁰ Dioskorides'in deniz canlıları hakkındaki yorumları için bkz. *Diosk. Mat. Med.* II.1-5.

⁹¹ *Diosk. Mat. Med.* II. 38-40.

⁹² *Hp. Vict. II.* Nohut, bezelye ve bakla örneği için bkz. XLV. 1-10; ak darı, incir ve mercimek için bkz. 11-20.

⁹³ *Plin. H.N.* XXII. 70. 144.

⁹⁴ Stoacı filozof Khrysippos, bkz. *Ath.* VIII. 354 e.

⁹⁵ *Ath.* IV. 158 c.

görülyor, bununla birlikte hekim besleyici özelliklerinden daha iyi yararlanabilmek ve sıcak-kuru bedenler üzerindeki zararlarından kaçınmak için en az iki kez kaynatılmasını veya arpa, buğday gibi tahıllarla karıştırılarak tüketilmesini öneriyor.⁹⁶ *Hippokratik corpus* yazarı ilaç tedavisi uygulandıktan sonra hastaya buğday ya da darı suyunun iyi geleceğini bildirir, ayrıca yağ, kimyon tuz veya balla birlikte pişirilmiş mercimekten günde iki kez az miktarda verilirse hasta kendisini toparlayacak güce kavuşabilir.⁹⁷

Galenos hekimlik bilgisi ve Antik tıp reçetelerinin yanı sıra dört salgı teorisinin kuralları gereğince besinlerin barındırdığı gücü ve özelliklerini konu edinen üç ciltlik bir kitap yazmıştı. İlk ciltte tahıl ürünlerinin özellikleri ile besin gücü tanıtılırken ikinci kitabın konusu sebze ve meyveler, üçüncüsününki ise hayvansal gıdalardan oluşmaktadır. Galenos'a göre tahıl türleri arasında en besleyici olanı kabuklu olanlardır (arpa, buğday gibi başakta yetişenler), bunlar küçük miktarlarda tüketilse bile bedene yeterince güç verebilirler.⁹⁸ Kendisi küçük olsa da yağlı yapısıyla bedeni besleyen susam tohumları dikkatli kullanılmalıdır. Yiyecek üzerinde rahatlatıcı özellikte olan, yüksek besin değeri taşıyan yağlı tohum mide için zararlı olduğu gibi fazla ısınmaya neden olarak bedeni yorar ve içerdığı kalın özsü nedeniyle bağırsaklarda uzun süre kalabilir, en iyisi onu balla karıştırarak susam kekleri yapmalı ya da ekmeğin üzerine serpererek tüketmelidir.⁹⁹ Dioskorides'in susam hakkındaki yorumları da ondan farklı değildir. Gezgın farmakolog susamın mide için zararlarından söz ettikten sonra küçük tanelerin dişlerin arasına sıkışarak kokuya neden olduğunu, tendonlardaki gerilimi azalttığını, buna karşın gül kremleriyle birleştirilerek ya da şarap içinde kaynatılarak kullanıldığında sıcak çarpmasından kaynaklanan baş ağrılarına

⁹⁶ Gal. *Alim. Fac.* I. 526-28; mercimeğin başka tahıllarla birlikte pişirilerek yararlı hale getirilmesine örnek olarak ülkemizde "Ezo Gelin Çorbası" olarak bilinen yemek örnek gösterilebilir.

⁹⁷ Hp. *Aff.* 41.

⁹⁸ Gal. *Alim. Fac.* I. 501-504.

⁹⁹ Gal. *Alim. Fac.* I. 548.

iyi geldiğini, ayrıca keskin ağrıların şiddetini dindirmek için kullanıldığını söyler.¹⁰⁰

Günümüzde de sıkça kullanılan sarımsak Antik Çağ medikal yazarlarının birçoğuna göre bedene sıcaklık verir, bağırsaklardan kolay geçerken idrar yolunda zorlanmaya neden olur, Hippokrates onu beden için faydalı, ancak gözler açısından sakıncalı bulur, çiğ yenildiği zaman daha faydalı olduğu, kaynatılınca etkisinin azaldığı genel olarak kabul edilir. Soğan ise ısı kaynağı olduğu için beden açısından sakıncalı olabilir, ancak gözler için faydalıdır. Pırasa yoğun bir ısıya sahip değildir, ateşli bir bedeni ıltmaya ve kuru bir bedeni nemlendirmeye yardımcı olabilir, ancak doğru etkiyi gösterebilmesi için yemeğin sonunda yenmelidir. Balgamı yumuşatmak için turp iyi bir seçenektir, yaprakları da aynı görevi görse de turpa göre daha etkisiz kalacaktır. Hardal ve roka vücut ısınıp artırır ve sindirimi kolaylaştırır. Kişniş bedeni ısıtırken marul serinletir, kereviz ise idrar yolundaki akışı rahatlatır.¹⁰¹

Hippokratik metinlerdeki turpun görevini Plinius'ta şalgam (*pernio*) alır,¹⁰² aynı şekilde soğanın da gözle ilişkisi Plinius'un dikkatini çekmiş gibi görünüyor, doğa tarihçisi kokusundan dolayı görme kaybına iyi geldiğini, ancak göze bir miktar soğan suyu damlatmanın daha iyi bir yöntem olacağını söyler, ayrıca tazeyken sirkeye veya kuruyunca bala yatırılmış soğan peltesi üç gün boyunca yaraya sarılırsa köpek ısırıklarına, ekmekle birlikte çiğnendiğindeyse ağız içindeki ağrılı yaralara iyi gelir.¹⁰³ Henüz ismi konmamış olsa da hem Hellenlerin hem de Romalıların soğandaki antibiyotik özelliği keşfetmiş olduğu görülür, özellikle Plinius'un yaraları iyileştirmeye yönelik önerileri antibiyotik özellikleri açığa vurmaya yeter.

Hippokrates mide (metinde *εκαρδιάλγει* olarak geçer) rahatsızlığından mustarip bir kadının günde bir kez un katılmış nar suyuyla beslendikten sonra şikayetlerinin düzeldiğini

¹⁰⁰ Diosk. *Mat. Med.* II. 99.

¹⁰¹ Hp. *Vict.* II. LIII. 1-30; ayrıca bkz. Hp. *Aff.* 54.

¹⁰² Plin. *H.N.* XX. 9. 18.

¹⁰³ Plin. *H.N.* XX. 18. 37-38.

bildirir.¹⁰⁴ Ondan yaklaşık beş yüzyıl sonra yazar Galenos Hippokrates'in bu tarifinde geçen *cardigala* (εκαρδιάλγει) kelimesinin kalple bir ilgisi olmayıp midenin ağız bölümünü tarif ettiğini söyler ve narın besleyici bir özelliği olmadığını, yalnızca ilaç yapımında kullanıldığını ekler.¹⁰⁵ İmparator Nero Dönemi'nde ve muhtemelen onun yakınlarında yaşayan Petronius'un *Satyricon* adlı romanında doktorlar bağırsakları uzun süredir çalışmayan Trimalchio'ya nar kabuğu ve sirke de bekletilmiş çam reçinesi tavsiye etmiş ve şikayetleri ancak bu ilaçla çözüme kavuşturulabilmişti.¹⁰⁶ Ondan daha önce yaşayan bir başka Romalı Cato da buna benzer bir ilacın tarifini verir, ancak sirke yerine güçlü ve koyu renkli bir şarap kullanır, çam reçinesi ise onun tarifinde yer almaz, en önemli şey ilacın yemekten önce içilmesidir.¹⁰⁷ Tekrar başa dönüp bakacak olursak Hippokratik *corpusta Peri Páthon* (Etkiler) kitabının yazarı narın nem artırıcı ve balgam yapıcı özelliğinin yanı sıra çekirdeksiz tüketildiğinde laksatif etki göstereceğini bildirir.¹⁰⁸ Bu örnek Hellen tıbbının Roma tıbbına, gündelik yaşamına ve hatta roman yazımına kadar etki ettiğinin güzel bir göstergesidir.

Diüretik özelliğiyle öne çıkan karpuz Galenos'un serinletici tavsiyeleri arasında yerini almıştır. Hekim, meyvenin bedenden sıvı olarak hızlıca atıldığını, deneyen herkesin bizzat görebileceğini söyler ve cilde sürüldüğünde güneş lekesi, ben ve deri üzerindeki diğer izleri yok edici özelliği olduğunu ileri sürer. Buna karşın daha az su içeren kavunun cildi iyileştirici özelliği yoktur, ancak yazın sıcak ve kuru havalarda bedeni serinletmek ve nemlendirmek için her ikisi de iyidir.¹⁰⁹ Hellenlerin kavun hakkında karpuz kadar çok bilgiye sahip olmadıklarını görüyoruz, A. C. Andrews onların karpuzu M.Ö. 4. yüzyıldan beri tanıdığını, ancak kavunu çok daha

¹⁰⁴ Hp. *Epid.* II. 84.

¹⁰⁵ Gal. *Alim. Fac.* II. 604; Galenos ile uyumlu bir şekilde Dioskorides de narın mideyi rahatlatıcı özelliğine dikkat çekmiştir. Bkz. Diosk. *Mat. Med.* I. 110. 1.

¹⁰⁶ Petron. *Sat.* 47.

¹⁰⁷ Cato *Agr.* CXXVI.

¹⁰⁸ Hp. *Aff.* 54.

¹⁰⁹ Gal. *Alim. Fac.* II. 564-66.

sonradan gördüklerini söylüyor.¹¹⁰ Farklı çeşitlerdeki elmalar farklı özelliklere sahiptirler ve doğru şekilde kullanılmaları gereklidir. Hekime göre tüm elmaların mideyi ve damarları büzücü bir etkisi vardır, aynı zamanda soğuk ve kuvvetli bir yapıya sahiptirler. Keskin tada sahip olanlar daha soğuk özellikteyken tatlı elmalar nispeten sıcaktır. Aşırı sıcaklayan veya nemlenen mideyi rahatlatmak için keskin tada sahip elma yenmelidir, aynı türden elmalar midede oluşan kalın suyun azaltılmasında da işe yarayacaktır. Ancak tatlı olan türleri midedeki su miktarını artıracığından doğru elmanın tüketilmesine dikkat edilmelidir.¹¹¹

Vitaminler henüz bilinmediğinden Antik Çağ hekimlerinden hiçbirisi meyvenin besleyici özelliğinden bahsetmez, yalnızca diüretik özelliklerinden, ilaç yapımında kullanıldığından, ayrıca suları ile mideyi rahatlattıklarından söz ederler. Hippokrates ve Galenos gibi Dioskorides de narın mideyi rahatlatıcı özelliğinden bahseder. Güneşte kurutulduktan sonra yemeklerle birlikte tüketilirse diare etkisi gösterir, yağmur suyunda bekletilerek tüketildiğinde ise kan kaybı durumlarında tedavi edicidir. Suyu kaynatılıp balla karıştırıldığında ağız içindeki ağrılı yaralarla genital bölgedeki hassaslıklar üzerinde tedavi edici özelliğe sahiptir, hepsinden önemlisi çiçeklerini çiğneyen kişinin göz kapağındaki iltihaplanmalardan kurtulacağı söyler.¹¹²

Erik, özellikle Suriye bölgesinde yetişenler tazeyken tüketildiğinde keskin ve asitli özelliğinden dolayı mideyi yorar, ancak kurutulduklarında tam ters yönde etki gösterirler. Yaprakları kaynatılıp suyu şarapla karıştırılarak gargara yapıldığında küçük dil ve bademciklere yapışan sakız gibi kalıntıları temizlemeye yardımcı olur.¹¹³ Roma'ya fındık, fıstık gibi ürünler çoğunlukla Suriye bölgesinden gelmektedir, sıradan halkın bu besleyici yiyeceklere ne derecede ulaşabildiklerini bilemiyoruz, ancak hekimler onlar hakkında öneriler yap-

¹¹⁰ Andrews 1956, 371.

¹¹¹ Gal. *Alim. Fac.* II. 599-600; Dioskorides'in elma ile ilgili yaklaşımı Galenos'ununkinden çok farklı değildir. Bkz. Diosk. *Mat. Med.* I. 115. 1-5.

¹¹² Diosk. *Mat. Med.* I. 110. 1-3.

¹¹³ Diosk. *Mat. Med.* I. 121.

maktan geri durmamıştır. Dioskorides fıstığın mideyi rahatlattığını, fındığın ise safrada artışa ve baş ağrısına neden olduğunu söyler ve müzmin öksürükten şikayetçi olanların bu yemışten kaçınmasını tavsiye eder.¹¹⁴

Antik Çağ medikal yazarlarına göre içeceklerin en hafifi suydur. Koyu renkli şarapların açık renkli olanlara göre daha kuru ve daha besleyici oldukları kabul edilirken açık beyaz renkli şarapların koyu renkli olanlara göre bedene daha fazla ısı verdiği genel olarak kabul edilirdi. Keskin tada sahip olan sirkeler ferahlatıcı bir içecektir ancak besleyici özelliği yoktur.¹¹⁵ Doktorlar şarabın besleyici ve ağrı kesici özelliklerinde hemfikirdirler, Hippokrates ve Galenos çoğu kez soğuk şaraba batırılmış sıcak ekmeğin baş ağrılarına iyi geldiğini bildirir, ayrıca ağız içinde oluşan yağ ve sakız birikintilerini sulandırılmış şarapla temizlemek artık sıradan bir uygulamadır.

Hippokratik yazarlardan birine göre boşaltım sistemini hızlandırmak isteyen kişi tatlı şarap içmeli, tersi için ise sulandırılmış hafif kuru ve beyaz şarap tercih edilmeliydi, bedene güç vermek için en iyi içeceğin kuru ve koyu renkli şaraplar olduğu belirtilmişti.¹¹⁶ Ayrıca saf şarap açlığı bastırmak için iyi bir yol olarak görülüyordu.¹¹⁷ Onlardan farklı olarak Celsus en besleyici içeceklerin tarıma dayalı olarak üretilenler olduğunu belirtmiş ve ilk sırada süt, ardından da kaynatılmış üzüm suyunun geldiğini belirtmiştir, onları kuru üzüm şarabı ile eski şaraplar takip eder, birkaç yıllık şaraplarla sirkenin orta güçte bir içecek olduğunu söyler ve tahıl suyu ile yapılan içeceklerin yukarıda sayılanlardan da fazla güç barındırdığını ekler.¹¹⁸

Hastalık sırasında kişinin ihtiyaçları doğru bir şekilde belirlenmeli yaşına, cinsiyetine ve hastalığına uygun olan yiyecekler doğru miktarlarda verilmelidir. Hippokratik beslenme düzeninde yeterince beslenemeyen hasta iyileşemez. Müzmin hastalara katı perhiz uygulamak doğru değildir, ancak hasta-

¹¹⁴ Diosk. *Mat. Med.* I. 124, 125. 1.

¹¹⁵ Hp. *Vict.* II. LII. 1-37.

¹¹⁶ Hp. *Aff.* 40.

¹¹⁷ Hp. *Aph.* II. 21.

¹¹⁸ Cels. *Med.* II. 18. 11.

lık doruk noktasına ulaştığında bu tür beslenme uygun olabilir. Yaşlılar uzun süreli açlığa en alışık kişilerdir, onları orta yaşlılar takip eder, gençler ise açlığa pek tahammül edemez, çocuklar, büyüme çağına olduklarından sık sık yemeye ihtiyaç duyarlar, bu nedenle uzun süreli açlık gerektiren perhizler onlara göre değildir.¹¹⁹ Yiyeceklerin besin gücünü bilmek doğru beslenmek için tek başına yeterli değildir hazırlama ve pişirme¹²⁰ önerileriyle sıcak olan bir besin soğuğa, kuru olan ıslağa ya da tersine doğru çevrilebilir. Kırmızı şarap içinde bekletilen etler daha kuru ve daha besleyici olurken sirkede bekletilerek hazırlanan etler besleyici özelliğinden pek bir şey kaybetmezken daha serinletici olur. Hekim kuvvetli besinlerin gücünü azaltmak için onları birkaç kez kaynatmayı, ıslak tabiatlı olanları kurutmak için de ızgarada ya da fırında pişirmeyi tavsiye eder. Böylece ateş yiyeceğin içindeki nemi ve yağı alacağından daha kuru olur ve bağırsaklarda daha uzun süre kalırlar.¹²¹

Hazırlıktan sonra tüketim alışkanlıklarını da doğru belirlemek gerekir, kuru gıdalar tüketmesi gereken kişi yemek sırasında su veya başka bir içecek tüketmemelidir, ekmek ve kırmızı et kuru özellikte olsalar da yemek sırasında tüketilen sıvılar yüzünden ıslak özellik kazanır ve bedeni nemlendirirler. Bu tür rejim uygulayan kişi yemeğin ardından sıvı, özellikle su tüketmek için uygun bir süre beklemelidir.¹²²

Bir besin tazeyken başka, kurutulunca başka bir özellik gösterebilir, örneğin Dioskorides taze kirazın bağırsaklarda rahatlatma etkisi yaratırken kurutulup yendiğinde bunun tam tersi yönde etki ettiğini söyler.¹²³ Celsus konuya besinlerin gücü açısından yaklaşır, ona göre orta güçteki besinler arasında en güçlüsü balıktır, ancak etkisini taze tüketildiğinde

¹¹⁹ Hp. Aph. I. 4, 5, 8, 13-14.

¹²⁰ Galenos bir hekimin yemek pişirme sanatını göz ardı etmemesi gerektiği konusunda uyarıyor. Gal. Alim. Fac. II. 609.

¹²¹ Hp. Vict. II. LVI. 1-25.

¹²² Hp. Aff. 51.

¹²³ Diosk. Mat. Med. I. 113; benzer bir özellik incir için de geçerlidir, hekim taze incirin bağırsaklardan çabucak geçtiği için yeterince besleyici olmadığını, kurutulmuş incirin daha uzun süre bedende kaldığından besleyici özelliğinin de daha iyi ortaya çıktığını söyler. Bkz. I. 128. 1.

gösterir, tuzlanır ya da başka şekilde bekletilerek daha sonra kullanılırsa gücünün bir kısmını yitirir.¹²⁴ Zayıf besinleri güçlü olanlarla karıştırıp bir arada pişirmek de yöntemlerden biridir, Hippokrates arpa unundan yapılan kekleri bu tür karışımlara örnek olarak gösterirken, aşırı güçlü yiyeceklerin sürekli tüketilmesine karşı uyarır. Çünkü en önemli hastalıklar ve hatta ölüm güçlü yiyeceklerden gelmektedir.¹²⁵

Genelde besleyici özelliğiyle öne çıkan tahıl türleri arasında en zayıf olanı Dioskorides'e göre darıdır, ancak ekmek ya da bulamaç yapımında diğer unlarla birlikte kullanılırsa boşaltım sisteminin hızlıca çalışmasına olanak verir.¹²⁶ Besinler Celsus tarafından iyi ya da kötü olarak sınıflandırılan bir özsü barındırırlar, bu özsuyun kimi mide için yararlı, kimi zararlıdır, kimi balgamı kalınlaştırır, kimi inceltir, kimi ısı, kimi nem verir, hekime göre bunların iyi bilinip doğru kullanılması gereklidir, iyi özsü her durumda ve herkese iyi gelecek algısı yanıştır.¹²⁷ Hekim kişinin hastalığını, yaşını, beslenme düzeyini, çevresel faktörleri ve bedensel özelliklerini bilmeli ve uygun olan besini ona göre önermelidir.

Buğday türleri, nişasta, yarma, pirinç, süt, hafif peynirler, av hayvanları, orta sertlikte eti olan balıklar, bahar yeşillikleri, salyangoz, hurma, ekşi ya da acı olmayan meyveler, tatlı şaraplar, orta sertlikte kuru üzüm şarabı ve kaynatılmış üzüm suyu, yağlı ve lezzetli etler ile her türlü hayvanın ciğeri iyi özsü barındıran besinlerdir.¹²⁸ Darı, arpa, yağsız etler, salamura balıklar, balık sosları, eski peynirler, yabani havuç, turp, şalgam gibi kök sebzeler, soğanlı sebzeler, lahana ve çeşitleri, kuşkonmaz, pancar, hıyar, pırasa, tere, roka, kekik, kedi nanesi, dereotu, fençel, anason, kimyon, hardal otu, gibi kokulu otlar, soğan, sarımsak, kaya balığı ile tadı kekre, acı, ekşi, ve aşırı yağlı olan her şey kötü özsü içerir.¹²⁹

¹²⁴ Cels. Med. II. 18. 7.

¹²⁵ Hp. Medic. III. 30-54; ayrıca bkz. Aph. II. 17.

¹²⁶ Diosk. Mat. Med. II.

¹²⁷ Cels. Med. II. 19. 2 ve ayrıca 25.

¹²⁸ Cels. Med. II. 20. 1-2.

¹²⁹ Cels. Med. II. 23, kokulu otlar aynı zamanda idrar miktarını artırmasıyla biliniyordu, bkz. II. 31.

Her ne kadar kötü özsu içtiği söylene de Cato lahanaya neredeyse hayrandır, boşaltım sistemini çalıştırmanın en iyi yolunun lahanadan geçtiğini söyler, ister çiğ ister pişirerek yiyin, isterseniz sirke ile çeşnilendirin diye ekler, yemekten sonra yarım düzine lahana yaprağı yiyen kişinin akşam yemeği yememiş gibi rahat bir mideye sahip olacağını söyler.¹³⁰

Zayıflamak isteyenler her zaman hızlı hareket etmeli, yemeklerini soğutmadan yemeli, sulandırılmış ve önceden soğutulmuş şarap içmelidir. Günde bir öğün ana yemek yemeli ve etlerini susam, tatlı baharatlar ya da benzeri şeylerle tatlandırmalıdır. Kilo almak isteyen zayıflar da tam tersini uygulamalıdır.¹³¹ Hippokrates akşamdan kalma birisinin baş ağrısını geçirmek için yarım ölçü su katılmamış şarap içmesini önerir, diğer baş ağrıları için de su katılmamış şaraba sıcak ekmek batırarak yemenin yararlı olacağını söyler.¹³² Hippokratik metin yazarları doğru beslenme düzeni uygulandığında birçok hastalığın ilaç kullanmaya gerek kalmadan iyileşeceğini gösterir, böbrek hastalığından mustarip birisi için uygulanan sabah erkenden 5/1 ölçeğinde sulandırılmış keçi sütü, akşam da kızarmış ekmekle birlikte pancar veya hıyar diyetinin iyi geldiği bildirilmiştir, bu örnekte hasta tamamen iyileşinceye kadar keçi sütü içmeye devam etmiştir.¹³³ Başka bir metinde ilaç tedavisinden sonra eğer hastanın ateşi yoksa çorbayla birlikte ekmek içi, arpa unundan yapılmış kek, haşlanmış küçük bir parça balık veya çok genç yaştaki kuzunun etinin verilebileceğini söyler.¹³⁴ Hasta bu yiyecekler sayesinde güç kazanabilecek, ancak bedeni besinlerin ağırlığı karşısında zorlanmayacaktır.

Hippokratik corpusta yer alan *Peri Diaitēs Oxéōn* (Akut Hastalıklarda Beslenme) kitabının yazarı midneyi yormadan yeterince güç sağladığı için arpa unundan yapılan bulamaçların aniden hastalanan kişilere verilecek ilk besin olması gerektiğini söy-

¹³⁰ Cato Agr. CLVI. 1-3.

¹³¹ Hp. Salubr. IV. 1-10.

¹³² Hp. Epid. II. 6. 30.

¹³³ Hp. Epid. VII. 115.

¹³⁴ Hp. Aff. 41.

ler.¹³⁵ Bu hafif yiyecek mideyi yormadan besleme görevini yerine getirirken doktor da hastalığı teşhis edebilmek için zaman kazanmış olur. Hastanın bedeninde kuruluk belirtileri oluşursa hastalığın seyrine uygun olmak koşuluyla ballı su veya şaraptan biri verilebilir.¹³⁶ Hastalık iyileşme belirtileri göstermeye başlayınca başka hafif yiyecekler de verilebilir, ancak değişim sırasında dikkatli davranmak gereklidir, günde iki kez verilecek ağır yiyecekler hastanın güç kaybetmesine neden olabilir.¹³⁷ Aynı yazar yemeği biraz fazla kaçırın bir kişinin soğuktan ve sıcaktan kaçınıp dinlenmesini tavsiye eder, ertesi gün akşam yemeği her zaman alışık olduğundan daha az miktarda ve sıvı nitelikte olmalıdır, içecekleri ise çok sulandırılmadan verilmeli, ancak kişi yiyecekten tamamen mahrum bırakılmamalıdır.¹³⁸ *Epidémiai (Bulaşıcı Hastalıklar Üzerine II)*'nin yazarı doğum yapan kadınların bol suyla yıkanmasını, günde üç kez ince ve ılık bulamaçla beslenmesini öğütler.¹³⁹ Hellen tıbbını Roma'ya taşıyan ve çağının gereklerine göre yeniden yorumlayan hekim Galenos'un anlatımı arpa unundan yapılan bulamaç diyetinin rastgele uygulanamayacağını ortaya koyar, hekime göre unun ve suyun kalitesi, pişirme süresi ve hastanın durumuna göre uygulanacak miktar sağaltma açısından önem taşır. Un ne çok eski ne de yeni olmalıdır, çünkü eski unlar besin değerini kaybetmiştir, yenileri ise hastaya vermek için çok güçlüdür, en iyisi kısa süre bekletilmiş un kullanmak veya karışım hazırlamaktır, pişirme süresi hastaya göre değişse de en az iki kez pişirilmesi ve hastanın günde iki veya en fazla üç kez aç karnına tüketmesi sağlanmalıdır.¹⁴⁰

Antik Çağ tıbbı sadece besinlerin gücü ve doyurucu özellikleriyle değil, sağlıklı beslenme, zayıflama ve kilo alımıyla ilgilerini de konu ediniyordu. Romalı hekim Galenos kendi-

¹³⁵ Hp. *Acut.* X. 1-10; lapa için kullanılacak buğday en iyi cins olmalı ve mümkün olduğunca çok kaynatılmalıdır bkz. XV. 1-4; ayrıca bkz. Hp. *Aff.* 40.

¹³⁶ Hp. *Acut.* XII. 1-6.

¹³⁷ Hp. *Acut.* XXVII. 1-9 ve XXVIII. 1-20.

¹³⁸ Hp. *Acut.* XXXIII. 1-7.

¹³⁹ Hp. *Epid.* II. 134. 3.

¹⁴⁰ Gal. *Pits.* I vd.; ayrıca bkz. Grant 2000, 62-68.

sinden önceki metinlerde yer almayan *Subtiliante Diaeta* (zayıflama diyeti) terimi ile bir yenilik başlatır. Gerçi zayıflamayı veya kilo almayı amaçlayanlara öneriler daha önce de yapılıyordu, ancak hekim zayıflamak isteyenler için birbirini tamamlayacak bir beslenme düzeni ortaya koyarak Antik Çağ tıbbında bir yeniliğe imza atmıştı.¹⁴¹

Bir yiyecek yalnız başına besleyici ya da iyileştirici bir özelliğe sahip değilken doğru bileşenler bir araya getirildiğinde ortaya çok farklı bir besin çıkabilir. Nar ve un bileşiminde olduğu gibi Galenos'un yalnız başına besleyici bir özelliğe sahip olmadığını savunduğu salyangoz, örneğin, zeytinyağı ve balık sosuyla çeşnilendirildiğinde hem laksatif özellik kazanıyor hem de boşaltım yoluyla mideyi rahatlatıyordu.¹⁴² Onun besinler üzerindeki genel yargısına göre damağa hoş gelen ve yenildiğinde dilde iyi bir tat bırakan besin o bedene yararlıdır.¹⁴³

Yukarıda adı geçen Antik Çağ hekimleri muhtemelen kendilerinden önceki bilgi birikimini yazıya geçiren kişilerdi, onlar sayesinde gelişen ve bir araya toplanan kolektif bilgi uzunca bir süre hem doğuda hem de batıda uygulanmış, Arap-İslam dünyası da kendi sağaltma yöntemlerini geliştirinceye kadar Antik Çağ'ınkilere sadık kalmıştır.¹⁴⁴

4. Değerlendirme

Antik Çağ hekimlerinin beslenme düzeni hakkında yaptığı açıklamalar öyle birdenbire, tek kişinin elinden çıkmış gibi durmuyor, anlaşıldığı kadarıyla bu bilgi birikiminin ardında tarih öncesi çağlardan beri süre gelen alışkanlıklar önemli rol oynamakta. Hijyen koşullarının sağlanamadığı, pişirme tekniklerinin henüz gelişmediği bir dönemde hekimlerin beslenmeye dayalı sağlık sorunları arasında en sık karşılaştığı durum mide ve bağırsak semptomları olmalı. Metinlerde bu duruma çare olacak pek çok öneri yer alıyor. İkinci en sık kar-

¹⁴¹ Bkz. Wilkins 2002, 47-48.

¹⁴² Gal. *Alim. Fac.* III. 699.

¹⁴³ Gal. *Alim. Fac.* II. 51.

¹⁴⁴ Wilkins 2015, 64.

şılaşılan durum ise aşırı beslenmeden kaynaklı rahatsızlıklar gibi görünüyor. Bu durum yeterince yiyeceğe ulaşmanın zorluğu karşısında bazı şanslı kesimlerin hiç etkilenmediğini de ortaya koyuyor.

Bu çalışma açısından en önemli şey besinlerin birbirine oranla sundukları avantaj ve dezavantajların bir arada sunulması ve beslenme düzeni içinde kimin neye ihtiyacı olduğunun doğru tespit edilmesi durumuydu. Hekimlerin sunduğu önerilerin büyük çoğunlukla günümüz beslenme alışkanlıklarıyla, en azından diyetisyenlerin önerileriyle örtüşmesi onların elindeki kolektif bilginin değerini ortaya koymaya yetiyor.

Hekimleri Hellenistik Dönem öncesi ve sonrası hekimler olarak ayırmakta yarar var. M.Ö. 4. yüzyıldan önceki metinler, doğudan gelen baharatlar ve yeni yiyeceklerden habersiz iken daha sonraki metin yazarlarının Asya'dan gelen yeni yiyecekleri Antik Çağ beslenme düzenine adapte etmeye çalıştığını söyleyebiliriz. Bu durum, yeni hekimlerin hâlâ besin maddeleri üzerinde çalışmaya devam ettiğinin göstergesidir.

Felsefe ve Beslenme başlıklı kısımda filozofların önerdiği ve jetaryen ağırlıklı beslenme önerileri besinlerin insan bedenine aşırı güç, ruhuna iştah, aç gözlülük ve hırs yüklemesinden kaynaklanıyordu. Ancak medikal literatür bunun ötesine geçerek beslenme alışkanlıklarının sağlıklı kalmak ve hastalıkları iyileştirmek için düzenlenebileceğini gösterir. Onların önerileri kimi yiyecekleri tamamen reddetmeye yönelik iken hekimler miktar kısıtlaması ve karşıt özellikli besinlerin tüketilmesi önerileriyle hiçbir besini tamamen yasaklamazlar. Ancak kişi kendi durumunu gözlemeli ve ihtiyacı olduğu kadar tüketmelidir. Hastalık durumu ortadan kalkınca veya mevsim değişince daha önce kısıtlanmış besinler uygun miktarlarda tüketilebilir. Bu durum filozoflarla hekimler arasındaki en önemli ayrımdır.

Ortaya koydukları beslenme düzeninin ve egzersiz yapma, hamamda yıkanma, düzenli yürüyüş parkurlarında zaman geçirme gibi sağlıklı yaşam önerilerinin ancak varlıklı kişilerce sürdürülebileceği açıktır, yine de yoksul halkın onların önerilerine uymaya çalıştığına dair bilgiler mevcut.

Sonsöz

Hellas tarımsal anlamda yeterince zenginliğe sahip değildi, az miktarda tahıl, bolca zeytin, incir, birkaç çeşit üzüm ve lokal üreticilerin kendi aileleri için ürettiği sebze-meyvenin dışında kalan ürünler için limana yanaşan gemilerin kargo bölümleri oldukça önem taşıyordu, balık ise yalnızca sahile yakın bölümlerde tüketiliyordu. Zeytinden yağ çıkarılıyor, üzümünden sirke ve şarap yapılıyor, incir ise hem yaş hem de kuru olarak tüketiliyordu. Bu tür şeyler lezzet ve besleyicilik açısından yeterli gibi görünse de kitlesel karın doyurucu, yani tahıl gereksinimi yüzünden deniz aşırı topraklarla iletişime girmek zorundaydılar. Karadeniz'in kuzeyinden getirilecek ucuz tahıl bu işi rahatlıkla görebilirdi, ancak Çanakkale Boğazı'nda geçişi tutan Troia kentinin ortadan kaldırılması koşuluyla. Bu iş gerçekleştirildikten sonra Hellenler hem istedikleri gibi tahıl ticaretini yönetti, hem de güney Karadeniz kıyılarında koloniler kurarak maden ve kereste ticareti yaptı. Yine de onların tahıla olan gereksinimleri hiçbir zaman sonlanmadı, Anadolu, Mısır gibi geniş düzlüklere sahip yerlerle geniş çaplı tahıl ticareti gerçekleştirildi, ki bu ticaret karşılıklı mal değiş tokuşu biçiminde yapılıyordu. Hellenler tahıla karşılık şarap ve zeytinyağı veriyorlardı. Deniz üzerinden gerçekleştirilen taşıma işlemleri sayesinde gemi teknolojisi gelişti ve sıvı ürünlerin taşınmasında kullanılan *amphora* üretimi arttı. Karşılıklı kültürel etkileşim de cabasıydı, Hellenler ilk olarak Fenikelilerden harf sistemine dayalı olan alfabeyi öğrendiler ve kendileri bu alfabaya sesli harfleri ekleyerek günümüzde kullanılan alfabenin temelini bu sayede attılar. Ellerindeki ürün, yani şarap ve zeytinyağı ise ihtiyaç duydukları sermayeyi karşılamaya yetiyordu.

Roma bu açıdan daha avantajlı bir durumdaydı, Hellas'ın sunduklarına ek olarak Ausonia olarak da bilinen Güney İtal-

ya'nın bereketli toprakları ile kuzeydeki Po ovasının geniş düzlükleri büyük ölçüde tahıl ve sebze üretimini mümkün kılıyordu. Yarımadayı boydan boya kat eden Apenin sıra dağları balık ve deniz ürünlerinin doğu ve batı yönlerinde birbirinden bağımsız bir şekilde sevk edilmesine ve tüketilmesine neden oluyordu. Tüm bu çeşitliliğe rağmen Romalılar M.Ö. 2. yüzyıla kadar kurban etleri ile çeşitli lapalar ve sebzelerle yetinmiş, geniş bir mutfak yaratma işine girişmemişlerdir.

Aslında bu özellikler günümüz İtalya'sı için de geçerlidir Akdeniz sebze yemekleri, pizza ve makarna İtalya'nın potansiyelinin çok altında kalan yemeklerdir (yine de lezzetlidirler).

Atina, İskenderiye, Roma, Pompeii, Herculaneum gibi şehirlerde dışarıda yemek yeme olanakları gelişmişti. Bunun altında evlerde çok uzun süre mutfak bulunmayışı, malzeme tedarikinde yaşanan sıkıntılar ve yemek pişirme zahmetine katlanmak istenmemesi gibi temalar aranabilir. Ayrıca evlerinde kalabalık davetlilere çeşitli lüks yemekler sunmak için yarışan varlıklı kesim de şehirlerde yaşıyordu. Ancak kırsal kesimde yemekler evin önünde açık alanda seyyar mutfak ekipmanıyla pişiriliyordu. Antik Çağ yazarlarının büyük çoğunluğu kalabalık şehir hayatının içinden çıktığı için literatürde daha çok ilk gruba giren kesimin beslenme alışkanlıklarına rastlanır. Kırsal kesimin temsilcisi yazarlar da kendi yaşam biçimlerini yansıtan yazılar yazdılsa da şehir hayatı ve şehirdekilerin beslenme düzeni onların da dikkatinden kaçmamıştır.

Krallar yaptıkları ve yapmadıklarıyla her zaman hatırlanacak kişilerdir. Bu bakımdan onların yemek alışkanlıkları hep önemli olmuştur, çünkü ellerindeki güçle seçkin yemeklere ulaşan, sonra da yedikleri yemeği ayrıcalıklı olarak gösterip güçlerini pekiştirenler onlar olmuştur. Zenginler onlarla aynı şeyleri yemek için tüm güçlerini ortaya koyduklarında terk ettikleri yiyecekler orta gelirliilerin standardını oluştuyordu. Tıpkı 17. yüzyılda İngiltere Kralı II. Charles'in eşi Baragançalı Catherine'nin kişisel tutkunluğu sayesinde çayın önce kraliyet ailesi üyeleri arasında, ardından aristokratlar, zenginler, daha az zenginler ve en sonunda yoksullar tarafın-

dan tüketilen bir ürün olması gibi bu değişim kuşaktan kuşağa hiç sekteye uğramadan günümüze kadar geldi. Bugün hiç kimse kendi ekonomik sınıfının elli yıl önce yedikleriyle beslenmiyor, bu durum insanları her geçen gün biraz daha seçiciliğe ve lükse yönlendiriyor.

Antik Çağ mutfağı ekip ve ekipman bakımından bir sır taşıyor. Ancak yüzyıllar içinde önemli bir değişim geçirdiği ortada. Arkaik Dönem’de basit kil kaplardan oluşan mutfak ekipmanı Hellenistik Dönem’de altın, gümüş gibi değerli malzemeden yapılır hale gelmişti. Romalılar ise günlük işlerde kullanılacak kap-kacağa yeni formlar kazandırdılar. Ancak yeni bir şeyler ekleyemediler. Yemek pişirmek bilgi, deneyim ve zaman isteyen bir işti, bu yüzden varlıklı kişiler hiçbir zaman mutfakta zaman geçirmediler. Birçok yazar aşçılığı pek saygın bir iş olarak görmüyordu. Yemeğin sosyal ayrıcalık sağlayıcı gücünü keşfedince önce kölelere teslim ettikleri mutfak işlerini eğitilmiş aşçıların alması gerektiğine karar verdiler. Böylece aşçılık hâlâ prestijli olmamakla birlikte artık para kazandıran bir mesleğe dönüştü ve bunu finansal açıdan güçlü bulunan aristokrat aileler sağladı.

Hekimler filozofların önerilerine yakın bir beslenme düzeni tavsiye ederken onlar gibi yasaklayıcı zihniyette olmadılar, yalnızca doğru beslenme kurallarını uygulayabilmek açısından bazı besinlerin tüketilmesinde denge unsurunu ön plana çıkardılar. Her şeyden ye ancak zamanına ve sağlık kurallarına uygun olarak tüket demeyi tercih ettiler. Bu da onların tavsiyelerinin daha çok benimsenmesine yol açtı. Yaşlı filozofların kendilerinin az kalori tüketen bedenlerini referans alarak hazırladığı beslenme düzeni, sabahlara kadar süren eğlenceli şöenlere katılan aristokratlara, ağır işlerde çalışan işçilere, askerlere ve gün boyu oradan oraya koşuşturan çocuklara uygun değildi, ayrıca yasaklanma duygusu toplumun hiçbir kesimi tarafından kabul edilebilecek bir şey de değildi.

Antik Çağ boyunca her gün, her öğün Britanya’nın kuzeyinden Mezopotamya’nın içlerine kadar uzanan bir coğrafyada milyonlarca insanı doyurmak için yüz milyonlarca kalorilik yiyecek hazırlanıyordu, edebi kaynaklar bunların büyük bir kısmından hiçbir zaman bahsetmedi, yalnızca bolluk ve

zenginlik temalarıyla süslü sofraları kaydetmeyi tercih ettiler. Fabio Parasecoli 2016 Mayıs'ında Fransa'da yaptığı bir sunumda, İtalya lideri Mussolini'nin yönetimi sırasında sıkça tahıl tarlalarında, yemek başında ya da elinde yiyecek bir şeyler tutarken fotoğraf çektirip basına servis ederken, amacının kendi kurduğu yönetimin yeterince yiyecek üretebilen, sürdürülebilir bir güç olduğu imajı yaratmak olduğunu söylemişti. Bu şekilde otoritenin, yönetimin güçlü ve zengin olduğu, halkın yeterince yiyeceğe ulaşabildiği imajı vurgulanıyordu. Benzer şekilde günümüzde televizyon programları sıradan halkın beslenme düzeniyle hâlâ pek ilgilenmiyor, en ücra köşedeki köye bile gitseler en seçkin yemeklerin hazırlanmasını istiyor, halkın her gün yediği yemekleri göz ardı ediyorlar. Bu açılardan bakıldığında Antik Çağ'dan günümüze beslenme alışkanlıklarının taşıdığı anlamda değişen pek bir şeyin olmadığı anlaşıyor.

Antik Çağ'da yemeğin bu kitapta ele alınmayan ancak oldukça önemli yanları hâlâ incelenmeyi bekliyor. Mesela Hellen ve Roma ordularının hareket güzergahı beslenme alışkanlıklarını ne şekilde etkiledi? Ya da ordular gittikleri yerde ne gibi etkiler bıraktılar. Bu konu öyle basit bir gözlemle ortaya çıkarılacak gibi görünmüyor. Dünya bu gibi olaylara yakın tarihte tanık olmuştu. Örneğin 2. Dünya Savaşı sırasında Amerika kökenli bir gazlı içecek firması üniformalı askerlerinin dünyanın neresinde olursa olsun adı geçen içeceğin bir şişesini 5 cent'e bulup alabileceğini ilan etmiş, bunu sağlamak için de Amerikan askeri üslerine gazlı içecek şişeleme tesisleri kurmuştu. Pek çok ülkede bu tür bir içecek yalnızca Amerikan askerlerinin ellerinde görülüyordu. Savaş sonlanınca üslerin taşınmasına karşın içecek şişeleme tesisleri yerlerinde kaldı, hatta yeni yatırımlarla genişletilerek dağıtım anlaşmaları yapıldı, böylece Amerikan ordusu kendi kültüründe yer etmiş bir içeceği okyanus ötesi bölgelere bile taşımıştı. Acaba Hellen ve Roma orduları da böyle bir etkiye neden oldular mı? Ya da geri dönerken gittikleri bölgenin yemek alışkanlıklarını mı ülkelere taşımışlardı? P. Garnsey Klasik Dönem Hellas'ında ekilebilir arazileri göz önünde bulundurarak yıllık tahıl üretimini hesaplayıp olası tüketim oranına bölerek

bir arz/tüketim endeksi bulmuş ve bolluk, kıtlık olasılıklarını göz önünde bulundurmanın tahıl fiyatlarına nasıl yansıdığını göstermeye çalışmıştı. Bu gibi hesaplamalar diğer besin maddeleri için de yapıp yiyecek fiyatlamaları, üretim maliyetleri ortaya konabilir.

Yiyecek üretimi görevini üstlenen meslek gruplarını, meslek odalarını, taşıma ve depolama maliyetlerini azaltmak için alınan önlemleri gösteren yazıtlar mevcuttur ve birçoğu henüz değerlendirilmemiştir. Yapılacak bir çalışmada bu tür yazıtları bir araya toplamak önemli bir iş olduğu gibi, onomastik incelemeye tabi tutulduğunda meslek gruplarında etkili olan etnik grupları göstermesi açısından da ayrıca bir önem taşıyacaktır. Aşçı ve ekibinin sosyal statü açısından pek avantajlı olmadıklarını yukarıda gördük, peki bu işi yaptıklarına değecek kadar kazanıyorlar mıydı? Yoksa işlerini aristokratların doymak bilmez iştahlarını bastırabilmek için zorunlu olarak mı yapıyorlardı? gibi birbirini takip eden onlarca soru sorabiliriz ve hepsi de hâlâ cevaplanmayı bekliyor.

Avrupa'da çeşitli enstitülerin yaklaşık elli yıldır sürdürdüğü araştırmalara karşın Antik Çağ beslenme düzeni ve yemekleriyle ilgili yapılacak çalışmalar henüz başlamamıştır bile.

Küçük Sözlük

Akratismos: Hellence kahvaltı anlamına gelen kelime. Sabahın erken saatlerinde arpa ve çavdar unlarından yapılmış çöreklerin sulandırılmış şarap eşliğinde yendiği öğün.

Ambrossia: Tanrıların yiyeceği olarak bilinir, yiyen kişiye ölümsüzlük sağlar. Çoğunlukla *nektar* adlı içeceklerle birlikte anılır.

Amphora: Zeytinyağı, şarap ve *garum* gibi sıvıların taşınması için genellikle iki kulplu ve sivri dipli olarak imal edilen pişmiş toprak kaplar. İmalat bölgesine ve kullanım amacına göre içi sırlanır ya da sadece perdahlanır. Ölçüleri de kullanım amaçlarına göre değişiklik gösterebilir. Bazı kentler kendi ürünlerini belli etmek amacıyla amphora kulplarına damgalarını basabilmekteydi. Küçük boyutlu ve düz altlı olanlar ev içi kullanıma daha uygundu.

Andron: Hellen evlerinde erkeklerin kullanımına ayrılmış oda, erkeklerin davet edildiği şölenler ve yemekler bu odalarda yapılırdı. Andronun büyüklüğü, tefrişatı ve döşemede kullanılan mobilyalar ev sahibinin zenginliğine bağlı olarak değişiklik gösterebilir.

Apicius: *De re Coquinaria* adlı yemek kitabının yazarı. Roma döneminde yaşamış dört Apicius bilinir. İlki M.Ö. 90'larda yaşayan ünlü damak tadı düşkünü Apicius'tur. Kendisinden sonra gelenlere bu ismi veren kişi de odur. İkincisi imparator Tiberius Dönemi'nde yaşayan Marcus Gavius Apicius'tur, asıl ünlü olan ve boğazına düşkün Apicius budur. Son Apicius M.S. 4. yüzyılda yaşamış ve derlediği tarifleri M. G. Apicius'un tarifleriyle birleştirerek ünlü yemek kitabını yayımlamıştır.

Ariston: Hellence öğlen yemeği anlamına gelen kelime. Gün ortasında yenen yemekler, akşam yemeklerine göre daha sade olurdu, ekmek, keçi peyniri, zeytin, kuru incir, meyve gibi hafif yiyecekler su ve sulandırılmış şarapla birlikte yenirdi.

Arkeobotanik: Arkeolojik kazı alanlarındaki bitki ve tohum kalıntılarını inceleyen bilim dalı. Genç bir bilim dalı olarak yeme-içme araştırmalarına çok katkı sağlamıştır.

Arkhestratos: Gela'lı Arkhestratos M.Ö. 4. yüzyılda Ege ve Akdeniz kıyılarını dolaşarak en iyi balık ve şarapları bulmayı amaçlamış ve gezi notlarını yayımlamıştır. *Hedypatheia* (Lüks Yaşam Hakkın-

da) adını taşıyan eserinden geriye Athenaios'un aktardığı 62/63 *fragman* kalmıştır. Arkhestratos'un asıl amacı Akdeniz pazarlarındaki en kaliteli malzemeleri (başta balık ve şarap) belirlemek ve kaydetmektir.

Askos: Genellikle zeytinyağı servisinde kullanılan kap. Masa üstünde kullanılmaya uygun biçimde düz dipli olarak tasarlanmıştır, genellikle ördek formu alanlarına rastlanır.

Aula: Kazan. Kulplu, kulpsuz, kapaklı, kapaksız, büyük ya da küçük olduğuna bakmaksızın geniş ağızlı ve derin pişirme araçlarına verilen ad. Bazı örnekler doğrudan ateş üzerine konularak kullanıldığı gibi, bazıları da zincire ve çeşitli aparatlarla ateş üzerine asılarak kullanılmıştır. Pişmiş toprak ve bakır, tunç gibi yarı değerli metallerden yapılmış örneklerine de sıkça rastlanır.

Athenaios: Mısır'ın Naukratis kentinde doğmuş 2. yüzyıl Roma yazarlarından. *Deipnosophistai* (Bilgelerin Şöleni) adlı eseri Homeros'un döneminden yazarın yaşadığı döneme kadarki edebi eserlerin birçoğundan aktarmalar içerir. Özellikle yemek ve lüks yaşam konularında eşsiz bilgiler sunar. Gela'lı Arkhestratos'un *Hedypatheia*'sından *fragmanlar* aktaran tek kaynaktır.

Bacchus: Bkz. *Dionysios*.

Balık tabağı: Kenarları yüksekçe, ortasında sos koymaya yarayan bir çukurluk bulunan tabak biçimi. Bazı örnekleri deniz mahsullerinin resimleriyle süslüdür.

Batrakhomyomakhia: Yazarı belli olmamakla birlikte Homeros'a atfedilen epik destan. Yiğit farelerle onlara haksızlık yaptığı iddia edilen kurbağalar arasındaki savaşı coşkulu biçimde anlatır. Fareler cesur ve asil savaşçılar olarak gösterilirken, kurbağalar suda yaşayan ve şandan yoksun tipler gibi ortaya çıkar, ancak aralarındaki savaş çetin olur ve yalnızca tanrıların araya girmesiyle son bulur.

Brutos: arpanın fermente edilmesiyle elde edilen bir tür likör, Hekataios ve Athenaios bu içkiden söz ederler.

Cacabus: Tencere. Aulanın küçüğü olarak tarif edilebilir. Çoğunlukla kulpsuzdur. Pişmiş toprak ya da metal örneklerine rastlanır, geniş ağızlı ve genellikle düz diplidir.

Caroenum: Kekre şarabın kaynatılmasıyla elde edilen bir tür şurup. Çoğunlukla kaba konulan miktarın 3/1'i kaynatılır, geri kalan kısmın daha yoğun aromalı olması sağlanırdı. Diğer şuruplardan farklı olarak içine herhangi bir sebze konmazdı, buna karşın kullanılırken garum veya *oenogarum* gibi soslarla karıştırarak tatlanması sağlanırdı.

Cato: Romalı devlet adamı (M.Ö. 234-149) hitabet yeteneği sayesinde ünlenmiş avukatlık mesleğinde ünlenmiş *consullük* de dahil

birçok *magistratlığı* elde edip *senatus* üyesi olmuştur. Taşrada yetişip büyüdüğü için Roma senatosunda *Homo Novus* olarak anılmıştır. Latin geleneklerine sahip çıktığı gibi kendisi de birçok eser kaleme almıştır, bunlar arasında en önemlisi tarımsal hayatı kolaylaştırmayı amaçlayan *de Agricultura* adlı kitabıdır.

Cena: Akşam yemeği anlamına gelen Latince kelime. Hellenlerin *deipnonu* ile aynı anlama gelir. Günün en önemli öğünüdür ve zenginler bu öğünde birbirinden ilginç yemekler sunabilirler.

Celsus: Tam adı Aulus Cormelius Celsus (yak. 25-50) Romalı gezgin ve bilgin kendi döneminde geniş çaplı bir ansiklopedi hazırlamıştır. Eserinden günümüze yalnızca eczacılık, tıp ve farmakoloji bilgileri içeren *De Medicina* adlı bölüm ulaşmıştır. Kendinden önceki tıp bilginlerinin adını vermesi ve 1. yüzyıl Roma tıp yaşantısına ışık tutması açısından önemli bir kaynaktır. Bir hekim olmadığı için tıp konusunda çelişkili bilgiler vermektedir.

Cochleare: küçük kaşık. Yuvarlak hazneli ve sivri uca sahip uzun saplı formu yaygındır. Yumurta ve salyangoz yemek için kullanılır, adını da salyangozdan almıştır. Zengin örneklerde gümüşten yapılmışlarına da rastlanır, literatürde altın ve mücevherlerle kaplı olanları tasvir edilmiştir.

Columella: (yak. 4-70) Roma kırsal yazınının en önemli temsilcilerinden biri. Askerlik hizmetini tamamladıktan sonra tarımla ilgilenmeye başlamış ve *Res Rustica* adlı eserini kaleme almıştır. Toprağın işlenmesi, ağaç ve meyve çeşitleri, yiyeceklerin korunması gibi konuları kaleme alarak çağının kırsal yaşantısı hakkında bilgi sahibi olmamızı sağlamıştır. Büyük olasılıkla Hispania bölgesinde özgür doğumlu bir ailenin oğlu olarak dünyaya gelmiş ve iyi eğitim almıştır.

Commissatio: Hellen *symposion*larının Roma'daki karşılığı. Akşam yemeklerinden sonra düzenlenen eğlenceli içki masalarına verilen Latince isim.

Convivum: Birlikte yemek-yaşamak anlamına gelen Latince sözcük Cicero *convivum*u Hellenlerin *deipnon*undan üstün saymaktadır, çünkü asıl amaç yalnızca birlikte yiyip içmek değil birlikte hayat sürmek olmalıdır.

Deffrutum: Apicius'un tariflerinde sıkça yer verdiği, pişmiş soslardan biri. Çoğunlukla, üzüm suyu, su, bal, kuru üzüm, ayva veya çeşitli meyvelerin suyu kalınlaşınca kadar bir arada kaynatılmasıyla elde edilirdi. Columella sıvı miktarını azaltarak daha koyu kıvamlı bir şurup elde etmenin yollarını gösterir. Elde edilmek istenen rayiha ve renge göre çeşitli katkılar yapılabilirdi.

Deipnon: Hellen beslenme düzeninde akşam yemeği. Akşamın

geç saatlerinde başladılar, varlıklı kesim için bir araya gelme ve sosyalleşme imkanı sunarken, bu tür organizasyonlara çağrılan daha az varlıklı kişilere de zengin bir yemek yeme fırsatı sunuyordu.

Deipnosophistai: Hellence *deipnon*= akşam yemeği ile *sophistai*= bilgeler kelimelerinin birleşmesinden meydana gelmiş, dilimize *Bilgelerin Sofrası* olarak çevrilebilen kelime, Naukratis'li *Athenaios*'un 15 kitaptan oluşan eseri. Bkz. *Athenaios*.

Demeter: Hellen tarım ve buğday tanrıçası (Roma'daki karşılığı *Ceres*) En yaygın tapınım alanı Sicilya ve Eleusia'dır. Anne kız arketipinin en eski örneklerinden birini oluşturan *Demeter-Persephone* ikilisi mevsimlerin değişmesiyle ilgili bir mitolojik öykünün ana kahramanlarıdır.

Dionysios: Hellen şarap ve bağ tanrısı. Zeus ile Semele'nin oğludur. Gezgінliğı sayesinde üzüm yetiştirme ve şarap yapma bilgisini dünyanın birçok bölgesine taşımıştır. Eski Hellence'de üzüm ve bağcılık kültürünün doğduğu yer olarak kabul edilen Nysia Dağı'nın Tanrısı olarak adlandırılmıştır. Roma'daki karşılığı *Bacchus*'tür.

Dört Salgı Teorisi: Diğer adıyla *Humoral Patoloji Teorisi* Antik Çağ filozof ve hekimlerince insan bedenindeki salgıların sağlıklı ilişkisini gözlemlemek amacıyla geliştirdikleri yöntem. Teoriye göre insan bedeninde bulunan kan, sarı safra, kara safra ve balgam arasındaki denge durumu sağlığı, dengenin bozulması durumu ise hastalıkları getirmektedir. Hippokrates'ten itibaren Antik Çağ hekimleri bu dengeyi sağlayabilmek amacıyla besinlerin güçlerini gözlemlemiş, çeşitli diyet ve perhizler hazırlamış ve egzersiz yapmayı önermiştir. 19. yüzyılda deneye dayalı yeni bir tıp anlayışı geliştirilinceye kadar geçerliliğini korumuştur.

Einkorn: Tarım kültürüne alınan en eski buğday türü, en eski yabani izleri M.Ö. 12000'lerde Anadolu'nun kuzeyinde ve İran bölgesinde görülmektedir. Emmer türü ıslah edildikten sonra ekimi giderek azalmıştır.

Emmer: Antik Çağ'da en çok kullanılan iki buğday türünden biri. Dış kabuğu *barley* cinsi buğdaya göre daha sert olduğundan öğütülmeden önce kavrulması gerekir. En eski emmer izlerine bugünkü İsrail, Filistin, Suriye ve Irak bölgelerinde rastlanır.

Ennius: Quintus Ennius (M.Ö. 239-169) Hellen asıllı olmak ve Hellen edebiyatını Romalılara tanıtmakla birlikte eserlerini Latince kaleme almıştır. Arkhestratos'un *Hedypatheia* adlı şiirini Latinceye çevirmiştir. Ne yazık ki eserin büyük bölümü kaybolmuştur.

Eskhara: Maltız. Bir kaide üzerindeki çan biçimli haznesine konan közler sayesinde pişirme işlevi gören seyyar alet. Yerine göre üzerine tencere, tava gibi gereçler konabiliyor, ya da şişlere takılmış

etler açık ateşte pişirilebiliyordu. Homeros'un yaşadığı dönemde de kullanılıyordu.

Epaikla: Sparta'lıların ortak masalarda düzenledikleri akşam yemeklerinde konuklara menü dışı olarak fazladan verilen, kuru incir, meyve, çerez gibi yiyecekler. Bu tür fazladan yiyecekler her zaman bulunmaz, bulunduğu zaman da değerli sayılırdı.

Esperisma: Hellenlerin öğleden sonra ayak üstü atıştırma alışkanlıklarına verdikleri isim. Bu ara öğünde zeytin, peynir, kuru yemişler, kuru incir, çörek gibi hafif yiyecekler tercih edilirdi, yoksulların ve işçi sınıfının yeterince *esperismaya* ulaşamadığı, bu öğünün yalnızca varlıklılar arasında yaygın olduğu kabul ediliyor.

Epimetheos: Titanlar soyundan gelmektedir. Hellen mitolojisinde ileri görüşlü, eğitilmiş uygar insan modelini temsil eden Prometheus'un zıt özellikler taşıyan kardeşidir.

Eubulos: M.Ö. 4. yüzyıl Hellen komedi yazarlarından biri. Eserlerinin büyük çoğunluğu kaybolmuştur. Ondan geriye kalan *fragment*lerin çoğunluğu da Athenaios'un *Deipnosophistai* adlı eserinde bulunmaktadır.

Ethmos: Süzgeç. Zeytinyağı, *garum*, şarap gibi sıvıları süzmek için kullanılırdı. Metinler şarap süzerken haznesine buz ya da kar konduğunda soğutma işlevi gördüğünü gösteriyor.

Galenos: Bergama doğumlu Romalı hekim (129-216), gladyatör, asker ve imparatorlara hekimlik yapmıştır. Deneysel fizyolojinin kurucusu olarak kabul edilir. Kalbin çalışma metotlarını incelemiş ve doğru bir şekilde açıklamıştır. İslam dünyasında Calinus adıyla bilinir. Farmakoloji ve beslenme yöntemleri üzerine kitaplar yazmıştır.

Garum: Bir tür balık sirkesi olarak tanımlanabilecek olan *garum* Antik Çağ dünyasında en sık kullanılan soslardan biridir. Sardalye veya başka küçük balıkların bağırsaklarıyla birlikte çeşitli otlarla (*silphium* dahil) birlikte tuzlu suda, güneş altında bekletilmesiyle elde edilir. Antik Çağ'da üretimi ve ticareti çok yaygındır. Hem Karadeniz hem de Akdeniz kıyılarında birçok *garum* işliğine ve *amphora* kalıntısına rastlanmıştır. Antik Çağ edebi eserleri de bu sostan sıkça bahseder. Latincesi *liquamendur*.

Gastronomi: Yemek ve kültür ikilisini bir araya getiren bilim dalı, daha çok yemeğin kültürünü konu edinirken yemeğin lezzeti kadar hazırlanışından sunumuna, sağlık ve beslenme özelliklerine kadar birçok açıdan inceler. Gastronomi kelimesini ilk olarak Gela'lı *Arkhestratos* M.Ö. 4. yüzyılda *Hedypatheia* adlı eserinde kullanmıştır.

Gela: Sicilya'nın güneybatı köşesinde yer alan köy. *Arkhestratos*'un doğduğu yer.

Gustatio: Romalıların akşam yemeklerindeki ilk bölüm, başlan-

gış. Yumurta, salyangoz, marul gibi yiyeceklerin ikram edildiği bölüm.

Hetaira: Hellen şölenlerinde yer alan hayat kadınları, birçok komedi oyununda onlardan söz edilir, bazen kralların, imparatorların en yakınlarında bulunan kişiler olarak önemli sırlar öğrenmiş ve mevki edinmişlerdir.

Hippokrates: M.Ö. 5. yüzyılda yaşadığı varsayılan hekim. Kos Adasında doğdu ve gezileri sayesinde tıp bilgisini geliştirdi.

Hippokratik Corpus: Hippokrates'in adıyla anılan, muhtemelen M.Ö. 3. yüzyılda İskenderiye'de bir araya getirilen metinler. Uzmanlar bu metinlerin bir kısmının ünlü hekime ait olabileceğini, ancak geri kalan çoğunluğunun dönemin diğer hekimleri tarafından kaleme alınmış olduğunu dile getirirler. Metinler arasındaki kimi zaman zıtlığa varan çelişkiler bu kanıyı güçlendirmektedir.

Hydrogarum: Temel olarak su ve *liquamen*den oluşan ve çeşitli kokulu otlarla tatlandırılan bir tür sos. Karışımın içine biber, yaban kerevizi, kasımpatı, ya da kereviz yaprağı ile biber eklenip ısıtılarak elde edilirdi.

Liquamen: Bkz. *Garum*.

Nektar: Tanrıların içeceği olarak bilinir, içen kişiye ölümsüzlük sağlar. Çoğunlukla *ambrossia* adlı yiyeceklerle birlikte anılır.

Karuke / Karyke: M.Ö. 4. yüzyılda Lidya kentlerinde icat olunan, kan ve baharat karışımından elde edilen kalın bir tür sos. Dönemin oyunlarında ve Hippokrates'e atfedilen metinlerde bu sosa rastlanır. Sosu hazırlayan mutfak ekibi ile onların kullandığı aletlerin ismi de aynı kökten türetilmiştir.

Kline: Sedir. Özellikle yemek odalarında bulunan, üzerine uzanılarak yemek yenen mobilya. Bronz, pirinç ya da ahşap örnekleri görülebilmektedir. Literatürde altın ve gümüşle kaplı olanları da anlatılır. Her masanın etrafına üç *kline* yerleştirilir. Konuklar yemeklerini bunun üzerine sağ yanları üzerine uzanarak yerd, açık kalan bölümden köleler servis yapar ve etleri uygun boyutlarda kesmek için masaya yanaşırlardı.

Kopis: Sparta'lıların özel günlerde düzenledikleri şölenler.

Krater: Klasik bir Hellen şöleninde masanın ortasında yer alan ve içinde şarap karıştırılan büyük kap. Boyutuna, şekline, kulplu ya da kulpsuz oluşuna göre farklı isimler alabilir. Renkli, süslü ve kaideli örneklerine sıkça rastlanır. Değerli metalden yapılmış örnekleri de bulunmuştur.

Kottabos: Klasik Dönem Hellen şölenlerinde en sevilen oyunlardan biri. Oyuncular sırayla kupalarındaki son damlayı savurup önceden belirlenen hedefi vurmaya çalışıyorlardı. Klasik Dönem Hellen vazo ve kraterlerinde sıkça rastlanan bir figürdür.

Kykeon: Homeros destanlarında tarifi iki kez verilen sihirli özellikler kazanabilen bir tür içki. Şarap, su, buğday unu, rendelenmiş keçi peyniri, soğan ve baldan oluşur.

Kylik: Hellen dünyasında en sık kullanılan içki kabı. Genellikle yayvan gövdeli ve çift kulplu olarak imal edilir, bazı formlarda alçak ve dar kaideler bulunur, süslemeli ve boyalı örneklerine sıkça rastlanır. Yapıldığı malzeme, ölçü, form ve bezemelerine göre değişik ön isimlerle birlikte anılabilir. Kazılarda en sık rastlanan kap formları arasındadır. Çift kulpu sayesinde *kottabos* oyunu için oldukça kullanışlı bir kap olarak belirir. Vazo resimlerinde *kylik*sin bir kulpundan tutarak *kottabos* oynayan insan figürlerine sıkça rastlanır.

Lekane: Tekne. Çift kulplu geniş ağızlı ve derin kaplara verilen genel ad. Hamur yoğurma işi için idealdir. Pişmiş toprak ya da bronz örnekleri ağırlıktadır.

Libasyon: Sıvı kurbanı. Hellenler ve Romalılar içmeye başlamadan önce kadehlerindeki ilk yudumu tanrıların payı olarak toprağa döker, böylece tanrıların gönlünü hoş tutmayı amaçlardı.

Ligula: Oval ağızlı ve uzun saplı kaşık. Ağız kısmı *cochlareden* daha geniş olduğu için sulu yemek ya da lapa yemeye daha uygundur. Metinler tatlı yemek için de *ligula*nın tercih edildiğini gösteriyor.

Longos: *Daphnis ile Chloe*'nin yazarı. 2. yüzyılda Lesbos (Midilli) adasında yaşadığı tahmin edilmektedir. Yaşamı hakkında yeterince bilgi mevcut değildir.

Nikostratos: Eski Komedi Dönemi yazarlarından Aristophanes'in oğludur. Kendisi de babası gibi bir komedi yazarıdır. Az sayıda oyunu günümüze ulaşmıştır.

Mageiron: Bkz. *Mageiros*.

Mageiros: Kurban törenlerinde hayvanı kesip pişirmek ve şöleni yönetmek gibi görevleri yöneten, kasap+aşçının görevlerini tek başına yürüten kişi. Komedi oyunlarında onlardan sıkça söz edilir. Eğitimli olanlar her zaman iyi işler bulur, tercih edilirler, daha az deneyimli olanlar *mageironda* iş bulmaya çalışırlar. Mesleklerinde deneyim kazanmak için okullara gitmeleri, hiç değilse yemek kitaplarıyla haşır neşir olmaları beklenirdi.

Martialis: Marcus Valerius Martialis (40-102/104) taşlama ustası Roma'da *epigram* türünün yaratıcısı olarak kabul edilir. Kısa, eğlenceli ancak iğneleyici şiirleriyle 1. yüzyıl Roma yaşantısı hakkında ayrıntılı bilgiler sunar.

Menandros: Menandros (M.Ö. 342-291) Hellen Yeni Komedi Dönemi'nin en önemli yazarı. Yaşadığı dönemin önemli filozof ve devlet adamlarıyla yakın ilişki kurmuş, içinde bulunduğu yüzyılın ge-

rekliliklerini doğru görüp anlayarak Yeni Komedi türünün doğru gelişmesinde önemli rol oynamıştır.

Oyunlarının büyük bir kısmı yalnızca *fragman* olarak günümüze ulaşmışsa da Roma'da komedinin doğru gelişmesinde onun yazdıklarının etkisi olduğu açıktır. Plautus ve Terentius onun oyunlarından etkilenmiş ve Latince'ye çevirerek korunmasını sağlamışlardır.

Mithaikos: M.Ö. 5. yüzyılda yaşamış aşçı ve yemek kitabı yazarı, hayatı ve eseri hakkında elimize hiç bilgi ulaşmasa da Platon onun en eski yemek kitabı yazarı olduğunu söyler. Araştırmacılar *Arkhest-ratos*'un onun eserinden kaynak olarak yararlandığını dile getirmektedir.

Nomenclator: İsim okuyan anlamında Latince bir kelime. Şölen sırasında getirilen yiyeceklerin adını konuklara yüksek sesle söylemekle görevli köle. Bu kitapta ikinci sıradaki anlamda kullanılmıştır.

Obsonator: Kilerden sorumlu köleler, ayrıca düzenlenecek bir şölenle hangi yemeklerin sunulması gerektiğini belirleyip yiyeceğin efendinin isteklerine göre hazırlanmasını sağlayan, bir nevi aşçı ile efendi arasındaki iletişimi kontrol eden kişi.

Oenogarum: Temelde şarap ve *liquamend*den oluşan bir tür sos. Apicius'un tariflerinden anlaşıldığı kadarıyla *oenogarum* sıvı karışımının içine kereviz, biber, çeşitli kokulu otlar ve zeytinyağı gibi malzemeler eklenip bir ocak üzerinde ısıtılarak hazırlanıyordu.

Oinokhoe: Sürahi. Tek kulplu, şişik gövdeli, düz tabanlı ve şarap dökmeyi kolaylaştıracak şekilde yonca ağızlı kap. Mutfaklarda kullanılan örnekleri orta boylu olurken masalarda yer alanların taşıma ve servis yapma kolaylığı sağlamak açısından daha küçük boylu olduğu anlaşılmaktadır.

Oinos: Hellen beslenme düzeninde şarap. Şarap çeşitli türlere ayrılmış olmakla birlikte genellikle yemekten sonra, sulandırılmış olarak tüketilirdi. En kaliteli şaraplar uzun süre bekletmeye uygun olanlardı ve yalnızca en üst düzeydeki kişilerce tüketilirdi, fakirler, köleler ve askerler sulandırılmış sirkeye benzeyen *posca* adlı şarapları tüketirlerdi. Ancak hepsinin içkisi beslenme düzeninin bir parçasıydı. Ayrıca ağrı dindirici özelliklerinden dolayı hekimlikte de kullanılırdı.

Opson: Hellen beslenme düzeninde tahıl ve tahıl temelli yiyeceklerin geneline verilen ad. *Opsonu* günümüzdeki makarna, pilav ve ekmek gibi düşünmek yanlış olmaz. Antik Çağ beslenme düzeninde karın doyurmaya yarayan ancak protein ve lezzetten uzak sayılan besinler bu gruba dahil edilebilir.

Oxygala: Antik Çağ besin maddeleri arasında yoğurda en yakın süt ürünüdür. Plinius ve Galenos *oxygala*nın farklı tariflerini verirler.

Genel anlamda bugünkü süt kesğine karşılık gelebilir. Philoksenos bir hamam ziyafeti sırasında oxygala yemek istemiştir. Latince karşılığı *colostrum*dur.

Oxygarum: *Oenogaruma* benzer bir sos, yalnız şarap yerine sirke kullanılır, bu özelliğiyle hekimler tarafından da tercih edilir olmuştur.

Parabias: Darının mayalandırılmasıyla elde edilen bir tür içki, Hekataios Paeonialıların bu içkiye tereyağı kattıklarından söz ediyor.

Petronius: 1. yüzyılda yaşamış Romalı roman yazarı. İmparator Nero'nun yanında bulunduğu ve imparatorun düzenlediği şöenlerden sorumlu olduğu kabul edilir. *Satyricon* adlı romanında kahramanların başından geçen eşcinsel erotik hikayeleri ve sonradan görme, çok zengin bir azatlı olan Trimalchio'nun evinde düzenlediği akşam yemeğini anlatır. Zengin azatlının imparator Nero'yu temsil ettiği yönünde genel bir kanı bulunmaktadır.

Philoksenos: M.Ö. 5-4. yüzyılda yaşadığı varsayılan efsanevi damak tadı düşkünü, Lefkas'lı Philoksenos ismiyle tanınır. Yazıları Athenaios'un aktardığı *fragmanlar* aracılığıyla günümüze ulaşmıştır, ona atfedilen hikayeler zaman zaman aynı ismi taşıyan başka bir damak tadı düşkünü olan Kythera'lı Philoksenos'un yazıları ile karıştırılır.

Prima mensa: Romalıların akşam yemeğinde et, tavuk, balık gibi ana yemeklerin sunulduğu bölüm.

Pythos: geniş ağızlı, geniş gövdeli ve büyük saklama – depolama kabı. Pişmiş topraktan imal edilmiştir, çoğunlukla tahıl gibi kuru gıda ürünlerinin saklanması için kullanılır.

Saturnalia: Romalıların kış festivali. Bugünkü takvime göre 17 Aralıkta başlayan kutlamalar günlerce sürüyor ve festival sırasında çeşitli yemekler sunuluyordu.

Secunda mensa: Romalıların akşam yemeğinde tatlı, meyve gibi yiyeceklerin sunulduğu son bölüm. Bundan sonra içki faslı olarak adlandırabileceğimiz, *commissatio* veya *convivum* başlardı.

Silphium: Afrika'nın Kyrene kentinde yetişen, son demetini imparator Nero'nun yediği çok yıllık ıtırly bir bitki. Hem Hellenler hem de Romalılar bu bitkiyi *garum* gibi soslarda, yemeklerde kullandıkları gibi farmakolojik özelliklerinden de yararlanmışlardır. Özellikle doğum kontrol amaçlı olarak kullanıldığı bilinmektedir. Günümüzdeki en yakın akrabası *şeytancersi* bitkisidir.

Sitos: Hellen beslenme düzeninde protein içeren veya lezzeti için yenilen besinlere verilen genel isim. Et, balık, deniz ürünleri, sebzeme-yveler, nohut, bakla, kuru incir gibi yemişler ve ekmeğe katık olacak her türlü yiyecek bu gruba dahil edilebilir.

Şölen: Hellen *Symposion*. En genel tanımıyla içkili akşam eğlencesi anlamına gelse de gerçekte anlamı bundan biraz daha fazlasını içermektedir. Hellen yaşantısında erkeklerin dünyasına hitap eden bu tür eğlencelerde çoğunlukla çeşitli oyunlar oynanır, sohbetler edilirdi. Zengin, fakir, filozof her türden ve sınıftan insana göre şölenler düzenlenmekteydi. Bu tür toplantılar sosyalleşmenin yanı sıra ev sahibinin güç ve varlık gösterisine de dönüştürülmekteydi. Hellen söylencelerinin büyük çoğunluğunun bu tür şölenlerde söylenerek günümüze ulaştığı da söylenebilir. Şölenler evin *Andron* adlı bölümünde gerçekleştirilirken evin hanımları çoğu kez bu odaya alınmaz, yalnızca konukları eğlendirecek flütçü kızlarla *hetairalar* içeri girebilirdi.

Taverna: Hellence yiyecek ve şarap satılan, ayak üstü uğrayıp karnınızı doyurabileceğiniz yerler. Latince *taberna*.

Zincifre: Kırmızı renkli doğal civa sülfür, ekşi samana benzeyen bir kokuya sahiptir.

Bibliyografya

1. Antik Çağ Kaynakları

- Ananios *Frag.* (Ananios, *Fragmantēs*): *Ananios*, şurada: *Greek Iambic Poetry*, ss. 500-509, (çev. D. E. Gerber) London, 1999 (Loeb Classical Library).
- Apic. *Coq.* (Apicius, *De re Coquinaria*): *A Critical Edition with an Introduction and English Translation*, by C. Grocock & S. Grainger, UK, 2006.
- Apul. *Met.* (Apuleius, *Metamorphoses*): *Başkalaşımalar*, (çev. Ç. Dürüşken) İstanbul, 2006.
- Ar. *Av.* (Aristophanes, *Aves*): *Kuşlar*, şurada: *Eşekarıları, Kadınlar Savaşı ve Diğer Oyunlar*, (çev. S. Eyüboğlu & A. Erhat) ss. 77-165, İstanbul, 2006.
- Ar. *Pax.* (Aristophanes, *Pax*): *Clouds. Waps. Peace*, (çev. J. Henderson) London, 1988, (Loeb Classical Library).
- Ar. *Vesp.* (Aristophanes, *Vespae*): *Clouds. Waps. Peace*, (çev. J. Henderson) London, 1988, (Loeb Classical Library).
- Arist. *Frag.* (Aristoteles, *Fragmantī*): *Fragmenta Aristoteles Philosophica* (çev. V. Rose) Lipsiae, 1863 (Teubner Press).
- Arist. *H. A.* (Aristoteles, *Historia Animalium*): *History of Animals*, (çev. A. L. Peck) London, 1965-91, (Loeb Classical Library).
- Arist. *Pol.* (Aristoteles, *Politeia*): *Politika* (çev. M. Tuncay) İstanbul, 1975.
- Aristok. *Frag.* (Aristoksenos, *Fragmantī*): *Fragmenta Historicorum Graecorum II. (Aristokseni)* (çev. A. S. Didot) Lipsiae, 1848 (Teubner Press)
- Arkhestr. *Frag.* (Arkhestratos, *Fragmantī*): *Archestratos of Gela: Text, Translation and Commentary (Frag. 1-63)* (çev. S. D. Olson & A. Sens) London, 2000.
- Archestratos Fragments From the Life of Luxury; A Modern English Translation with an Introduction and Commentary*, (çev. J. Wilkins & S. Hill) UK., 2011.
- Ath. (Athenaeios, *Deipnosophistai*): *The Learned Banqueters*, (çev. S. D. Olson) London, 2006-2011 (Loeb Classical Library).
- Cass. Dio. (Cassius Dio, *Rhomaika*): *Roman History* (çev. E. Cary) London, 1925 (Loeb Classical Library).
- Cato Agr. (M. P. Cato, *De Agricultura*): *On Agriculture*, (çev. W. D Hooper & H. B. Ash) London, 1935 (Loeb Classical Library).
- Catull. (Catullus, *Carmina*): *Catullus; Bütün Şiirleri*, (çev. Ç. Dürüşken & E. Alovera) İstanbul, 2002.
- Cels. *Med.* (Celsus, *On Medicine*): *On Medicine*, (çev. W. G Spencer) London, 1935-1938 (Loeb Classical Library).
- Cic. *Off.* (M. T. Cicero, *De Officiis*): *Ödevler I. Kitap* (çev. A. Sarıgöllü et al) Ankara, 1980.
- Cic. *Epist.* (M. T. Cicero, *Epistulae ad Amicum*): *Cicero's Letters to His Friends Vol I-II.* (çev. S. Bailey) USA, 1978.

- Cic. *Leg.* (M. T. Cicero, *De Legibus*): *Yasalar Üzerine*, (çev. C. C. Çevik) İstanbul, 2016.
- Cic. *Sen.* (M. T. Cicero, *De Senectuta*): *Dostluk ve Yaşlılık*, (çev. H. Berat) İstanbul, 2011.
- Columella (Columella, *Res Rustica*): *On Agriculture*, (çev. E. S. Forster & E. H. Heffner) London, 1955 (Loeb Classical Library).
- Diod. Sic. (Diodoros Sicilius, *Bibliotheca Historica*): *Library of History Books IX-XIII*, (çev. C. H. Oldfather), 1946 London (Loeb Classical Library)
- Diog. Laert. *Vit.* (Diogenes Laertios, *Vitae Philosophorum*): *Ünlü Filozofların Yaşamları ve Öğretileri* (çev. C. Şentuna) İstanbul, 2015.
- Eup. *Frag.* (Eupolis, *Fragments*): *Fragments of Old Comedy*, (çev. I. C. Storey) 2011 London (Loeb Classical Library)
- Eutr. (Eutropius, *Historiae Brevium ab Urbe Condita*): *Roma Tarihinin Özeti*, (çev. Ç. Menzilioğlu) İstanbul, 2007.
- Gal. *Alim. Fac.* (Galenos, *Alimentarum Facultatibus*): *On the Powers of Food I-III*, şurada: Grant 2000, ss. 68-190.
- Gal. *Art. Bil.* (Galenos, *De Art Bile*): *On the Black Bile*, şurada: Grant 2000, ss. 19-36.
- Gal. *Hum.* (Galenos, *Humores*): *On the Humors*, şurada: Grant 2000, ss. 14-18.
- Gal. *Med.* (Galenos, *De Medicine*): *Method of Medicine* (çev. I. Jhonston & G. H. R. Horsley) London, 2011 (Loeb Classical Library).
- Gal. *Nat. Fac.* (Galenos, *National Facultatibus*): *On the Natural Faculties* (çev. A. J. Brock) London, 1979 (Loeb Classical Library).
- Gal. *Ptis.* (Galenos, *De Ptisarum*): *On the Barley Soup*, şurada: Grant 2000, ss. 62-67.
- Hdt. (Herodotos, *Historiai*): *Herodot Tarihi* (çev. M. Ökmen) İstanbul 2002.
- Herod. (Herodianus, *De Romanorum Imperatorum*): *History of the Empire Books 1-4*, (C. R. Whittaker) London, 1969 (Loeb Classical Library).
- Hes. *Op.* (Hesiodos, *Opera et Dies*): *İşler ve Günler* (çev. S. Eyüboğlu & A. Erhat) Ankara 1991.
- Hes. *Th.* (Hesiodos, *Theogonia*): *Tanrıların Yaratılışı* (çev. S. Eyüboğlu & A. Erhat) Ankara 1991.
- Hom. *Batr.* (Homeros, *Batrakhomyomakhia*): *"Fare-Kurbağa Savaşı" Folklor/Edebiyat*, (çev. A. Sina) cilt 16/64, ss. 201-14, 2010.
- Hom. *Il.* (Homeros, *Illias*): *İlyada* (çev. A. Erhat & A. Kadir) İstanbul, 2004.
- Hom. *Od.* (Homeros, *Odysssea*): *Odysssea* (çev. A. Erhat & A. Kadir) İstanbul, 2003.
- Hor. *Carm.* (Horatius, *Carmina*): *Lirik Şiirler*, şurada: Uzel 1994, ss. 59-154.
- Hor. *Epist.* (Horatius, *Epistulae*): *Mektuplar*, şurada: Uzel 1994, ss. 213-58.
- Hor. *Epod.* (Horatius, *Epodes*): *Iambuslar*, şurada: Uzel 1994, ss. 43-57.
- Hor. *Sat.* (Horatius, *Saturae*): *Satires, Epistles; The Art of Poetry* (çev. H. R. Fairclough) London, 1926 (Loeb Classical Library).
- Saturalar*, şurada: Uzel 1994, ss. 155-212.
- Hp. *Acut.* (Hippokrates, *Peri Diaitēs Oxēōn*): *Regimen in Acute Diseases*, şurada: *Hipocrates II*, ss. 57-125 (çev. W. H. S. Jones) London, 2006 (Loeb Classical Library).
- Hp. *Aff.* (Hippokrates, *Peri Páthōn*): *Affections*, şurada: *Hipocrates V*, ss. 1-91 (çev. P. Potter) London, 1988 (Loeb Classical Library).

- Hp. *Alim.* (Hippokrates, *Peri Trophés*): *Nutriments*, şurada: *Hipocrates I*, ss. 335-61 (W. H. S. Jones) London, 1923 (Loeb Classical Library).
- Hp. *Aph.* (Hippokrates, *Aphorismoi*): *Aphorisms*, şurada: *Hipocrates IV*, ss. 97-221 (W. H. S. Jones) London, 1931 (Loeb Classical Library).
- Hp. *Epid.* (Hippokrates, *Epidémiai*): *Epidemics 2-7*, şurada: *Hipocrates VII* (çev. W. D. Smith) London, 1994 (Loeb Classical Library).
- Hp. *Hum.* (Hippokrates, *Peri Khumôn*): *Use of Liquids*, şurada: *Hipocrates IV*, ss. 61-97 (W. H. S. Jones) London, 1931 (Loeb Classical Library).
- Hp. *Liqu.* (Hippokrates, *Peri Ugrón Khrésios*): *Use of Liquids*, şurada: *Hipocrates VIII*, ss. 313-33 (çev. P. Potter) London, 1995 (Loeb Classical Library).
- Hp. *Morb.* (Hippokrates, *Peri Nouôsôn*): *Disases II*, şurada: *Hipocrates V*, ss. 185-333 (çev. P. Potter) London, 1988 (Loeb Classical Library).
- Hp. *Nat. Hom.* (Hippokrates, *Peri Phúsios Anthrópon*): *Nature of Man*, şurada: *Hipocrates IV*, ss. 1-42 (çev. W. H. S. Jones) London, 1931 (Loeb Classical Library).
- Hp. *Salubr.* (Hippokrates, *Peri Diaités Ugiemēs*): *Regimen in Health*, şurada: *Hipocrates IV*, ss. 43-60 (çev. W. H. S. Jones) London, 1931 (Loeb Classical Library).
- Hp. *Vict. I-II-III* (Hippokrates, *Peri Diaités*): *Regimen I-II-III*, şurada: *Hipocrates IV*, ss. 223-420 (çev. W. H. S. Jones) London, 1931 (Loeb Classical Library).
- Isocrates. *Pan.* (Isocrates, *Panegyricus*): *Panegyricus*, şurada: *Isocrates I*, ss. 115-241, (çev. G. Norlin) London, 1928 (Loeb Classical Library).
- Iuv. (Iuvenalis, *Satiricon*): *Juvenal and Persis* (S. M. Braund) London, 2004 (Loeb Classical Library).
- Kalevala: *Kalevala, Fin Destanı* Runo1-25, (çev. L. Obuz & M. Obuz)1965, Ankara.
- Liv. (Titus Livius, *Ab Urbe Condita*): *History of Rome* (çev. B. O. Foster) London, 1919-1965.
- Roma Tarihi; Şehrin Kuruluşundan İtibaren* (çev. S. Şenbayrak) (Kitap 1-25) İstanbul, 1998-2002.
- Longos (Longos, *Pastoralia*): *Daphnis & Chloe*, (çev. G. Thornley) London & New York 1916.
- Lucr. (Lucretius, *De Rerum Natura*): *Evrenin Yapısı*, (çev. T. Uyar & T. Uyar) İstanbul, 1974.
- Men. *Asp.* (Menandros, *Aspis*): *Aspis*, şurada: *Menander I* ss. 13-95, (çev. W. G. Arnot) London, 2006 (Loeb Classical Library).
- Men. *Dys.* (Menandros, *Dyskolos*): *Huysuz Adam* (çev. C. Şentuna) İstanbul, 2014.
- Dyskolos*, şurada: *Menander I* ss. 175-355, (çev. W. G. Arnot) London, 2006 (Loeb Classical Library).
- Men. *Kol.* (Menandros, *Kolaks*): *Kolax*, şurada: *Menander II* ss. 155-205 (çev. W. G. Arnot) London, 1996 (Loeb Classical Library).
- Men. *Sam.* (Menandros, *Samia*): *Samia*, şurada: *Menander III* ss. 1-189 (çev. W. G. Arnot) London, 2000 (Loeb Classical Library).
- Mart. *Epig.* (Martialis, *Epigramma*): *Epigramlar* (çev. G. Varınlıoğlu) (Kitap 1-10) İstanbul, 2005.

- Epigrams* (Books 11-14) (çev. D. R. S. Bailey) London, 1993 (Loeb Classical Library).
- Ovid. *Ars*. (Ovidius *Ars Amatoria*): *Aşk Sanatı*, (çev. Ç. Dürüşken) İstanbul, 2014
- Ovid. *Met*. (Ovidius *Metamorphoses*): *Dönüşümler*, (çev. İ. Z. Eyüboğlu) İstanbul, 1994.
- Petron. *Sat*. (Petronius, *Satirae*): *Satyricon* (çev. M. Heseltine & W. H. D. Rouse) London, 2005 (Loeb Classical Library).
- Satyricon* (çev. G. Özaktürk) Ankara, 2003.
- Pl. *Grg*. (Platon, *Gorgias*): *Diyaloglar 1*, (çev. M. C. Anday) ss. 47-135, İstanbul, 1998.
- Pl. *Rep*. (Platon, *De Republica*): *Devlet*, (çev. S. Eyüboğlu & M. A. Cimcoz) İstanbul, 1971.
- Pl. *Symp*. (Platon, *Symposion*): *Şölen/Dostluk* (çev. S. Eyüboğlu & A. Erhat) İstanbul, 2012.
- Pl. *Tim*. (Platon, *Timaeus*): *Timaeus*, şurada: *The Dialogues of Plato*, ss. 442-77, (çev. J. Harvard) Chicago, London & Tokyo, 1952.
- Plaut. *Cas*. (Plautus, *Casina*): *Casina* (çev. W. D. Melo) London, 2011 (Loeb Classical Library).
- Plaut. *Men*. (Plautus, *Menaechmi*): *The Two Menaechmuses* (çev. W. D. Melo) London, 2011. (Loeb Classical Library).
- Plaut. *Merc*. (Plautus, *Mercator*): *Tecimen*, (çev. N. Ataç) 1946-Ankara
- Plin. *H.N*. (Plinius, *Historia Naturalis*): *Natural History*, (çev. H. Rackham) London, 1942-2006 (Loeb Classical Library).
- Plu. *Caes*. (Plutarkhos, *Caesar*): *Hayatlar; Caesar* (çev. F. Akderin) İstanbul, 2007.
- Plu. *Cato* (Plutarkhos, *Cato Maior*): *Hayatlar; Aristides-Cato Maior* (çev. A. Sina) Ankara, 2014.
- Plu. *Lyc*. (Plutarkhos, *Lykurgos*): *Lykurgos'un Hayatı* (çev. S. Eyüboğlu & V. Günyol) İstanbul, 2002.
- Plut. *Sol*. (Plutarkhos, *Solon*): *Yaşamlar 1 Solon-Poplicola*, (çev. M. Mete) (ss. 177-251) İstanbul, 2005.
- Plu. *Them*. (Plutarkhos, *Themistokles*): *Yaşamlar 2 Themistokles-Camillus*, (çev. M. Mete) (ss. 11-94) İstanbul, 2005.
- Sen. *Ep*. (L. A. Seneca, *Epistulae Morales*): *Ahlaki Mektuplar Kitap I-XX* (çev. T. Uzel) Ankara, 1992.
- Sen. *Helv*. (L. A. Seneca, *De Consolatione ad Helviam Matrem*): *Annem Helvia'ya Teselli* (çev. R. Kayapınar & A. Sönmez) Ankara & İstanbul, 2014.
- Sen. *Prov*. (L. A. Seneca, *De Providentia*): *Tanrısal Öngörü* (çev. Ç. Dürüşken) İstanbul, 2007.
- SHA (*Scriptores Historiae Augustae*): *Historia Augusta Vol I-II* (çev. D. Magie), London, 2006 (Loeb Classical Library).
- Suet. (Gaius Suetonius Tranquillus, *De Vita Duodecim Caesarum*): *On İki Caesar'ın Yaşamı Hakkında* (çev. F. Telatar & G. Özaktürk) Ankara, 2008.
- Tac. *Ann*. (Tacitus, *Annales*): *The Annals* (çev. J. Jackson) London, 1937-1989 (Loeb Classical Library).
- Tac. *Hist*. (Tacitus, *Histories*): *Histories* (çev. C. H. Moore) London, 2006 (Loeb Classical Library).

- Ter. An. (Terentius, Andria): *Andros Güzeli* (çev. F. Akderin)
- Tert. Apol. (Tertullianus, Apologeticum): *Apology* (çev. T. R. Glover) London, 1931 (Loeb Classical Library).
- Thphr. H. P. (Theophrastos, Historia Plantarum): *De Historia Plantarum*, (çev. G. Theodoros) 1483.
- Thphr. Khar. Theophrastos, Kharakteres): *Karakterler* (çev. C. Şentuna) Ankara, 1998.
- Vitr. (Vitruvius, De Architectura): *Mimarlık Üzerine On Kitap* (çev. S. Güven) İstanbul, 1998.
- Xsen. Mem. (Ksenophon, Memorabilia): *Sokrates'ten Anılar* (çev. C. Şentuna) Ankara, 1996.

2. Modern Literatür

- Akkunmaz F. B. 2016: *Eski Yunan ve Roma: Kaplar – İşlevler*, İstanbul.
- Alcock J. P. 2006: *Food in the Ancient World*, London.
- Alp S. 2001: *Hitit Çağında Anadolu*, Ankara.
- Andersen B. R. & Scurlock J. 2005: "Ancient Mesopotamian Medicine: The Undervalued Profession" şurada: *Sarı et al 2005*, Cilt 1, ss. 9-12.
- Andrews A. C. 1941: "The Silphium of the Ancient: A Lesson in Crop Control" *Isis*, Cilt 32 7 2, ss. 232-36.
- Andrews A. C. 1948: "Oysters as a Food in Greece and Rome" *The Classical Journal*, Cilt 43 / 5, ss. 299-303.
- Andrews A. C. 1949a: "The Carrot as a Food in the Classical Era" *Classical Philology*, Cilt 44 / 3, ss. 182-96.
- Andrews A. C. 1949b: "Celery and Parsley as Foods in the Greco-Roman Period" *Classical Philology*, Cilt 44 / 2, ss. 91-99.
- Andrews A. C. 1949c: "The "Sardinian Fish" of the Greeks and Romans" *The American Journal of Philology*, Cilt 70 / 2, ss. 171-85.
- Andrews A. C. 1956: "Melons and Watermelons in the Classical Era" *Osiris*, Cilt 12, ss. 368-75.
- Andrews A. C. 1958: "The Parsnip as a Food in the Classical era" *Classical Philology*, Cilt 53 / 3, ss. 145-52.
- Andrews A. C. 1961: "Acclimatization of Citrus Fruit in the Mediterranean Region" *Agricultural History*, Cilt 35 / 1, ss. 35-46.
- Arnott G. 2000: "Athenaeus and the Epitome: Texts, Manuscripts and the Early Editions" şurada: *Braund & Wilkins 2000*, ss. 41-52.
- Arsebük G. 2014: *Geçmişe Doğru Bir Bakış: Fossil insanın Gündelik Yaşamından Bazı Kesitler*, İstanbul.
- Arslan M. 2001a: "Hellenistik Döneme Damgasını Vuran Yaratıcı Felsefe Sistemleri: Epikürosçuluk ve Stoacılık I" *Arkeoloji ve Sanat*, cilt 100, ss. 19-28.
- Arslan M. 2001b: "Hellenistik Döneme Damgasını Vuran Yaratıcı Felsefe Sistemleri: Epikürosçuluk ve Stoacılık II" *Arkeoloji ve Sanat*, cilt 101-102, ss. 37-40.
- Arslan M. 2010: *İstanbul'un Antik Çağ Tarihi Klasik ve Hellenistik Dönemler*, İstanbul.
- Ateş M. 2005: "Tarih Öncesi Dönemlerde Yılan Sembolizmi ve Tıbbın Amblemi Üzerine" şurada: *Sarı et al 2005*, Cilt 1, ss. 1-8.

- Ault B. A. 2015: "Kitchens" şurada: *Wilkins & Nadeau* 2015, ss. 206-11.
- Aveline J. 2004: "The Death of Claudius". *Historia: Zeitschrift für Alte Geschichte*, cilt 53, ss. 453-475.
- Bartsch S. 1966: *Decoding the Ancient Novel*, Princeton & New Jersey.
- Baudy G. 2003: "Cereal Diet and the Origins of Man: Myth of the eleusian the Context of Ancient Mediterranean Harvest Festivals" şurada: *Wilkins et al* 2003, ss. 177-98.
- Beardsworth A. & Keil T 2011: *Yemek Sosyolojisi*, (çev. A. Dede) Ankara.
- Bergquist B. 1990: "Dining Space" şurada: *Murray* 1990, s. 37-65.
- Berti M. et al 2016: "Documenting Homeric Text-Reuse in the *Deipnosophistae* of Athenaeus of Naucratis" *BICS*, 59/2, ss. 121-39.
- Birley A. 1964: *Lives of the Later Caesars*, (Edt. E. V. Rieu) USA & UK.
- Bishop W. J. 1960: *The Early History of Surgery*, London.
- Bispham E. et al 2006: *The Edinburgh Companion to Ancient Greece and Rome*, (Edts. E. Bispham, T. Harrison & B. Sparkers), Edinburgh.
- Boardman J. 1990: "Symptotic Furniture" şurada: *Murray* 1990, ss. 122-34.
- Boardman J. 2013: *Kırmızı Figürlü Atina Vazoları: Arkaik Dönem*, (çev. G. Ergin) İstanbul.
- Bober P. P. 2003: *Kültür, Sanat ve Mutfak*, (çev. Ü. Tansel) İstanbul.
- Bonnefoy Y. 2000: *Antik Dünya ve Geleneksel Toplumlarda Dinler ve Mitolojiler Sözlüğü*, 2 Cilt, (Yay. Haz. L. Yılmaz) Ankara.
- Borgna E. 2004: "Aegean Feasting: A Mionian Perspective" şurada: *Wright* 2004, ss. 127-60
- Bottero J. 2005a: "Dünyanın En Eski Mutfağı" *Eski Yakındoğu Sümer'den Kutsal Kitapa*, (Edt. J. Bottero) ss. 67-84.
- Bottero J. 2005b: "Dünyanın En Eski Mutfağı" *Eski Yakındoğu Sümer'den Kutsal Kitapa*, (Edt. J. Bottero) ss. 85-99.
- Bowie E. 2002: "Athenaeus" *Brill's New Pauly* II, ss. 240-242, Leiden & Boston.
- Braund D. 1994: "The Luxuries of Athenian Democracy" *Greece & Rome*, cilt 41 / 1, ss. 41-48.
- Braund D. & Wilkins J. 2000 (Edts.): *Athenaeus and His World*, Exeter.
- Bremer 2002: "Amalthea" *Brill's New Pauly* I, ss. 557-58, Leiden & Boston.
- Broekaert W. & Zuiderhoek A. 2016: "Food Systems in Classical Antiquity" şurada: *Erdkamp* 2016, ss. 41-55.
- Bulfinch T. 2011: *Bulfinch Mitolojileri*, (çev. A. Babacan et al) İstanbul.
- Cahill N. 2000: "Olynthus and Greek Town Planning" *The Classical World*, cilt 93, No: 5, ss. 497-515.
- Cartledge P. 1978: "Literacy in the Spartan Oligarchy" *The Journal of Hellenic Studies*, cilt 98, ss. 25-37.
- Childe G. 1998: *Tarihte Neler Oldu*, (çev. M. Tunçay & A. Şenel) İstanbul.
- Civelek A. 2013: "Antik Dönem Sanatında Bereket Boynuzu" *Arkeoloji ve Sanat*, 143, ss. 103-12.
- Copleston F. 1993: *A History of Philosophy*, Cilt 1, USA.
- Courtney E. 2003: *A Companion to Petronius*, Oxford.
- Craik E. 2003: "Hippocratic Diaita" şurada: *Wilkins et al* 2003, ss. 343-50.
- Crook J. A. 1953: "Some Remarks on the Augustan Constitution" *The Classical Review*, New Series, cilt. 3/1, ss. 10-12.

- Cubberley A. 2003: "Bread-Baking in Ancient Italy: *cibanus* and *sub testu* in the Roman World" şurada: *Wilkins et al 2003*, ss. 55-68.
- Curtis R. I. 2016: "Professional Cooking, Kitchens and Service Work" şurada: *Erdkamp 2016*, ss. 113-132.
- Çapar Ö. 1978: "Roma Tarihinde Magna Mater (Kybele) Tapınımı" *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, cilt. 29, sayı 1-4, ss. 167-210.
- Çelgin G. 1990: *Eski Yunan Edebiyatı*, İstanbul.
- Dalby A. 1997: *Siren Feasts*, London.
- Dalby A. 2000: *Empire of Pleasures*, UK. & USA.
- Dalby A. 2003a: "Archestratos Where and When" şurada: *Wilkins et al 2003*, ss. 400-412.
- Dalby A. 2003b: *Food in the Ancient World From A to Z*, Great Britain.
- Dalby A. 2004: *Tehlikeli Tatlar: Tarih Boyunca Baharat*, (çev. N. Pişkin) İstanbul.
- Dalby A. 2009: "Apicius" *The Cambridge Dictionary of Classical Civilizations*, ss. 56-57, Cambridge.
- Dalby A. 2015: "Men, Women and Slaves" şurada: *Wilkins & Nadeau 2015*, ss. 195-205.
- Dalby A. & Grainger S. 2001: *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, (çev. B. Avunç) İstanbul.
- Davidson J. 1996: "On the Fish Missing from Homer" *Food in European Comedy*, (Edt. J. Wilkins), ss. 57-64, UK.
- Davidson J. 1997: *Courtesans and Fishcakes*, Great Britain.
- Davidson A. 2014: *The Oxford Companion to Food*, Oxford.
- Deighton H. J. 1999: *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün* (çev. H. K. Ersoy) İstanbul.
- Deighton H. J. 2005: *Eski Atina Yaşantısında Bir Gün* (çev. H. K. Ersoy) İstanbul.
- Delemen İ. 2003: *Antik Dönemde Beslenme*, İstanbul.
- Delemen İ. & Çokay-Kepçe S. 2009: *Yunan ve Roma Kap Formları Sözlüğü*, İstanbul.
- Dennell R. W. 1979: "Prehistoric Diet and Nutrition: Some Food for Thought" *World Archeology*, cilt 11, No: 2, ss. 121-35.
- Dimitrev S. 2004: "Good Emperors and Emperors of the Third Century". *Hermes*, cilt 132, ss. 211-224.
- Donahue J. F. 2015a: *Food and Drink in Antiquity*, UK & USA.
- Donahue J. F. 2015b: "Roman Dining" şurada: *Wilkins & Nadeau 2015*, ss. 253-64.
- Döring K. 2008: "Sokrates" *Brill's New Pauly Encyclopedia of the Ancient World*, cilt 13, ss. 588-599, Leiden & Boston.
- Dunbabin K. M. 2003: *The Roman Banquet: Images of Convivality*, UK.
- Durant W. 1939: *The Life of Greece*, New York.
- Erbse H. 1993: "Nestor und Antilochus bei Homer und Arktinos" *Hermes*, cilt 121 / 4, ss. 385-403.
- Erdem Z. K. 2005: "Arkeolojik Bulguların Işığı Altında Antik Çağ'da ve Anadolu'da Asklepios Hekimliği" şurada: *Sarı et al 2005*, Cilt 1, ss. 59-66.
- Erdemir A. D. 2015: *Prehistorik ve İlk Çağlarda Tıp*, İstanbul.

- Erdkamp P. 2006: "Army and Society", *A Companion to the Roman Republic*. (Edts. N. Rosenstein & R. M. Morstein), ss. 278-297, USA.
- Erdkamp P. 2016 (Edt.): *A Cultural History of Food in Antiquity*, UK. & USA.
- Erhat A. 1999: *Mitoloji Sözlüğü*, İstanbul.
- Erim M. 1987: *Latin Edebiyatı*, İstanbul.
- Finley M. I. 2014: *Odysseus'un Dünyası* (çev. G. Durna) İstanbul.
- Foxhall L. 2007: *Olive Cultivation in Ancient Greece*, Oxford.
- Frayne D. 1993: *The Royal Inscriptions of Mesopotamia Early Periods Volume 2; Sargonic and Gutian Periods*, Toronto & London.
- Frede D. 2002: "Aristoteles" *Brill's New Pauly Encyclopedia of the Ancient World*, cilt 1, ss. 1136-1146, Leiden & Boston.
- Frölich H. 1879: *Die Militärmedizin Homers*, Stuttgart.
- Garnsey P. 1998: *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity*, (Edt. W. Scheidel) Cambridge.
- Garnsey P. 1999: *Food and Society in Classical Antiquity*, UK.
- Geroulanos S. et al 2008: "Homeric Injury Scenes on Ancient Greek Pottery Reveal Medical Knowledge" *Science and Technology in Homeric Epics* (Edt. S. A. Paipetis) ss. 269-74, Greece.
- Gezgin İ. 2010: "Klasik Çağın Geleneği: Şölen" *Metro Gastro*, cilt 59, ss. 58- 65, İstanbul.
- Gill et al 2012 (Edts. C. Gill - T. Whitmarsh & J. Wilkins): *Galen and the World of Knowledge*, Cambridge.
- Gilula D. 2003: "Comic Food and Food for Comedy" *şurda: Wilkins et al 2003*, ss. 386-99.
- Goldberg S. 2007: "Comedy and Society From Menander to Terence", *The Cambridge Companion to Greek and Roman Theatre*, (Edts. M. McDonald & J. M. Walton), ss. 124-38, Cambridge.
- Goldsworthy A. 2014: *Caesar* (çev. E. Kurtoğlu) İstanbul.
- Goody J. 2005a: *Yazılı ve Sözel Arasındaki Etkileşim* (çev. O. Bulut) İstanbul.
- Goody J. 2005b: *Yemek, Mutfak, Sınıf* (çev. M. G. Güran) İstanbul.
- Gowers E. 1993: *The Loaded Table Representations of Food in Roman Literature*, Oxford.
- Grant M. 2000: *Galen On Food and Diet*, London & New York.
- Grimm V. 2006: "On Food and the Body" *A Companion to Roman Empire*. (Edt. D. S. Potter), ss. 354-359, USA.
- Grimm V. 2008: "Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları", *Yemek; Damak Tadının Tarihi* (Edt. P. Freedman) (çev. N. Elhüseyni) ss. 65-99, İstanbul.
- Grocock C. & Grainger S. 2006: *Apicius: A Critical Edition with an Introduction and English Translation*, Great Britain.
- Guren E. S. 2005: "Augustus and the Making of the Principate". *Cambridge Companion to Age of Augustus* (Edt. K. Galinsky) ss. 33-55, Great Britain.
- Güveloğlu A. 2012: "Kim Bu Romalı? Antik Roma'da İnsan ve Kültür" *Ömer Çapar'a Armağan* (Edts. T. Yiğit et al) ss. 145-60, Ankara.
- Güveloğlu A. 2013: "Antik Çağ'dan Günümüze Karadeniz'de Balık ve Balıkçılık", *Tarih Boyunca Karadeniz Ticareti ve Canik Sempozyumu Bildirileri* (Edt. O. Köse) Cilt 2, ss. 727-42, Samsun.

- Güveloğlu A. 2014a: "Herodotos'un *Historiai*'sine Göre Uygarlığın Göstergesi Olarak Yeme-İçme Adetleri", *Tarih Araştırmaları Dergisi*, cilt 33/ 55, ss. 1-22.
- Güveloğlu A. 2014b: "İmparator Sofraları" *Mediterranean Journal of Humanities*, cilt IV / 2, ss. 131-134.
- Güveloğlu A. 2016: "Eski Yunan ve Roma'da Filozof Sofraları" *Humanitas*, cilt 4 / 7, ss. 265-281.
- Halstead P. 1995: "Late Bronze Age Grain Crops and Linear B Ideograms" *The Annual of the British School at Athens*, cilt 90, ss. 229-34.
- Hançerlioğlu O. 2005: *Felsefe Ansiklopedisi; Düşünürler 2 cilt*, İstanbul.
- Hankinson R. J. 2008: "The Man and His Work" *The Cambridge Companion to Galen* (Edt. R. J. Hankinson) ss. 1-33, Cambridge.
- Harper K. 2011: *Slavery in the Late Roman World: AD 275-425*, Cambridge.
- Harrison T. 2006: "Greek Historyography" şurada: *Bispham 2006*, ss. 377-83.
- Heath M. 2000: "Do Heroes Eat Fish?" şurada: *Braund & Wilkins 2000*, ss. 342-52.
- Hehn V. 1998: *Zeytin Üzüm ve İncir*, (çev. N. Aça) Ankara.
- Higgins J. M. 1985: "Cena Rosaria Cena Mitellita: A Note on Suetonius Nero 27. 3", *The American Journal of Philology*, cilt 106/1, ss. 116-118.
- Hill S. & Bryer A. 2003: "Byzantine Porridge Tracta, Trachanas and Tarhana" şurada: *Wilkins et al 2003*, ss. 44-53.
- Hill S. & Wilkins J. 1996: "Mithaikos and Other Greek Cooks", *Cooks and Other People: Proceeding of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1995* (Edt. H. Walker) ss. 144-148, UK.
- Howe T. P. 1958: "Linear B and Hesiod's Breadwinners" *Transactions and Proceedings of the American Philological Association*, cilt 89, ss. 44-65.
- Hunter R & Koukouzika D. 2015: "Food in Greek Literature" şurada: *Wilkins & Nadeau 2015*, ss. 19-29.
- İannuzzi J. 2006: *Mafyanın Mutfağından; Piştim Pişirdim* (çev. S. Sakacı) İstanbul.
- Jackson R. 1999: *Roma İmparatorluğunda Doktorlar ve Hastalıklar* (çev. Ş. Mumcu) İstanbul.
- Joshel S. R. 2010: *Slavery in the Roman World*, Cambridge.
- Katz S. R. 1972: "The Illness of Caligula", *The Classical World*, cilt 65/7, ss. 223-225.
- Katz S. R. 1987: "Fava Bean Consumption: a Ccase for the co-Evolution of Genes and Culture", *Food and Evolution: Towards a Theory of Human Food Habits* (Edts. M. Harris & E. Ross) ss. 133-59, Philadelphia.
- Kaya M. A. 2016: "Eski Yunan Arkaik Çağının Karizmatik Liderleri: Tiranlar" *Türkbilim*, 20, s. 23-39.
- Kerényi C. 2012: *Eleusis: Anne Kızın Arketip İmgesi* (çev. T. B. Yaşar) İstanbul.
- Kierdorf W. 2003: "Cato" *Brill's New Pauly IV*, ss. 20-23.
- King H. 2003: "Food and Blood in Hipocratic Gynaecology" şurada: *Wilkins et al 2003*, ss. 359-70.
- Klimis G. 2008: "Medicinal Herbs and Plants in Homer", *Science and Technology in Homeric Epics* (Edt. S. A. Paipetis) ss. 283-94, Greece.
- König J. 2006: "The Novel" şurada: *Bispham et al 2006*, ss. 329-34.

- König J. 2012: *Saints and Symposiasts*, Cambridge.
- Kramer S. N. 2002: *Ortadoğu Mitolojisi* (çev. A. Şenel) Ankara.
- Leigh M. 2015: "Food in Latin Literature" şurada: *Wilkins & Nadeau 2015*, ss. 43-52.
- Leonard H. 1948: *Hellen-Latin Eskiçağ Bilgisi* (çev. S. Baydur) İstanbul.
- Linderski 2008: "Salii" *Brill's New Pauly* XII, ss. 886-87, Leiden & Boston.
- Lissaruge F. 1987: *The Aesthetics of the Greek Banquet Images of Wine and Ritual* (çev. A. S. Mazsak) Princeton.
- Lissaruge F. 1990: "Around the Krater" şurada: *Murray 1990*, ss. 196-209.
- Lissaruge F. 2015: "Art and Images: Feasting in Ancient Greece and Rome" şurada: *Wilkins & Nadeau 2015*, ss. 122-31.
- Lloyd L. J. 2009: "Athenaeus" *The Cambridge Dictionary of Classical Civilizations*, ss. 99-100, Cambridge.
- Malay H. 1990: *Çağlar Boyu Kölelik*, Ankara.
- Manger L. M. 1992: *A History of Medicine*, New York & Basel.
- Meijer F. 2006: *İmparatorlar Yataklarında Ölmez* (çev. G. Ergin) İstanbul.
- Million H. L. 1926: "An Old Roman Cookbook" *The Classical Journal*, cilt 21 ss. 443-450.
- Moritz L. A. 1958: *Grain-Mills and Flour in Classical Antiquity*, Oxford.
- Murray O. 1990a (Edt.): *Sympotica: A Symposium on the Symposion*, Oxford.
- Murray O. 1990b: "Sympotic History" şurada: *Murray 1990*, ss. 3-13.
- Nadeau R. 2015: "Cookery Books" şurada: *Wilkins & Nadeau 2015*, ss. 53-58.
- Nutton V. 2003: "Galen and the Traveler's Fare" şurada: *Wilkins et al 2003*, ss. 359-70.
- Nutton V. 2004: *Ancient Medicine*, London & New York.
- Nutton V. 2008: "The Fortunes of Galen" *The Cambridge Companion to Galen* (Edt. R. J. Hankinson) ss. 355-90, Cambridge.
- Nutton V. 2012: "Galen's Library" şurada: *Gill et al 2012*, ss. 19-34.
- Oakley J. H. 2013: *The Greek Vase; Art of the Storyteller*, London.
- Oliver G. J. 2007: *War, Food, and Politics in Early Hellenistic Athens*, Oxford & New York.
- Olson S. D. & Sense A. 2000: *Archestratos of Gela; Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE; Text, Translation and Commentary*, London.
- O'Sullivan 2009: *The Regime of Demetrius of Phalerum in Athens 317-307 BCE*, Leiden & Boston.
- Özaktürk F. G. 2003: *Satyricon*, Ankara.
- Pantel P. S. 1990: "Sacrificial Meal and Symposion: Two Models of Civic Institutions in the Archaic City?" şurada: *Murray 1990*, ss. 14-36.
- Pantel P. S. 2015: "Dining in Ancient Greece" şurada: *Wilkins & Nadeau 2015*, ss. 224-32.
- Palamia T. G. 2004: "Sacrificial Feasting in the Linear B Documents" *Hesperia: The Journal of American School of Classical Studies at Athens*, cilt 73, no: 2 (Special Issue: The Mycenaean Feast) ss. 217-46.
- Palmer J. 2014: "The World of Early Greek Philosophy" *The Routledge Companion to Ancient Philosophy* (Edts. J. Warren & F. Sheffield) ss. 3-17, New York & London.
- Pauline S. P. 2002: "C. Apicius" *Brill's New Pauly* II, ss. 983-984.

- Pauline S. P. & Degani E. 2002: "Archestratus" *Brill's New Pauly I*, s. 983.
- Pitts M. 2015: "The Archeology of Food Consumption" *şurada: Wilkins & Nadeau 2015*, ss. 95-104.
- Povel O. 2003: *Galen; on the Properities of Foodstuffs; Introduction, Translation and Commentary*, Cambridge.
- Purcell N. 2003: "Eating Fish The Paradoxes of Seafood" *şurada: Wilkins et al 2003*, ss. 132-149.
- Ramsay W. 2007: "Apicius" *A Dictionary of Greek and Roman Biography and Mythology I*. ss. 225-226.
- Rebora G. 2003: *Çatal Kültürü*, (çev. Ç. Şeker) İstanbul.
- Ricotti E. S. P. 1999: *Dining as a Roman Emperor: How to Cook Ancient Roman Receipts Today*, Italy.
- Richardson H. C. 2009: "Dinner at Seneca's Table: The Philosophy of Food", *Greece & Rome*, cilt 56 (1) ss. 71-96.
- Roberts P. 2014: *Life and Death in Pompeii and Herculaneum*, Italy.
- Rocca J 2008: "Anatomy" *The Cambridge Companion to Galen* (Edt. R. J. Hankinson) ss. 242-62, Cambridge.
- Rohde G. 1944: "Yunan Romanı" *Tarih Araştırmaları Dergisi*, (çev. A. Erhat) cilt 2 / 5, ss. 717-29.
- Roller M. B. 2006: *Dining Posture in Ancient Rome: Bodies, Values and Status*, Princeton & Oxford.
- Rosenberg D. 2000: *Dünya Mitolojisi* (çev. K. Akten et al) Ankara.
- Rowe G. 2006: "The Emergence of Monarchy: 44 BCE-96 CE" *A Companion to the Roman Empire* (Edt. D. S. Potter), ss. 114-125, USA.
- Ruffel I. 2006: "Greek Comedy" *şurada: Bispham et al 2006*, ss. 299-308.
- Ryan F. 1993: "Some Observations on the Censorship of Claudius and Vitellius, A.D. 47-48", *The American Journal of Philology*, cilt 114/4, ss. 611-618.
- San et al 2005: 38. *Uluslararası Tıp Tarihi Kongresi Bildiri Kitabı* (Edts. San N. & Bayat A. H. & Işın M) 3 Cilt, (Kongre Tarihi 1-6 Eylül 2002) Ankara.
- Scade P. 2015: "Food and Ancient Philosophy", *şurada: Wilkins & Nadeau 2015*, ss. 67-75.
- Scott J. A. 1917: "Homeric Heroes and Fish" *The Classical Journal*, cilt 12, / 5, ss. 328-30.
- Sina A. 2007: "İlkçağ Tarih Yazımının Batı Anadolu Öncüleri I-Lampsakhoslu Kharon" *Tarih Araştırmaları Dergisi*, cilt XXVI / 41, ss. 113-66.
- Sina A. 2008: "İlkçağ Tarih Yazımının Batı Anadolu Öncüleri III-Miletoslu Hekataios" *Tarih Araştırmaları Dergisi*, Cilt XXVII / 44, ss. 113-30.
- Sina A. 2010: "Fare-Kurbağa Savaşı" (çev. A. Sina) *Folklor Edebiyatı*, cilt 16/64, ss. 201-14.
- Sisko E. J. 2014: "Anaxagoras and Empedocles in the Shadow of Elea" *The Routledge Companion to Ancient Philosophy* (Edts. J. Warren & F. Sheffield) ss. 49-64, New York & London.
- Sharrrock A. 2006: "Roman Comedy" *şurada: Bispham et al 2006*, ss. 310-12.
- Slater J. W. 1990: "Symptotic Ethics in Odyssey" *şurada: Murray 1990*, ss. 213-20.
- Solomon J. 2003: "The Apician Sauce: Ius Apicianum" *şurada: Wilkins et al 2003*, ss. 115-131.

- Sommer M. 2010: *The Complete Roman Emperor*, London.
- Sparkes B. A. 1960: "Kottabos: An Athenian After Diner Game" *Archeology*, 13 / 3, ss. 202-207.
- Sparkes B. A. 1962: "The Greek Kitchen" *SPHOS*, cilt 82, ss. 121-37.
- Speidel M. P. 1993: "Commodus the God-Emperor and the Army", *The Journal of Roman Studies*, cilt 83, ss. 109-114.
- Standage T. 2014: *Altı Brdakta Dünya Tarihi*, (çev. A. Fethi) İstanbul.
- Standage T. 2016: *İnsanlığın Yeme Tarihi* (çev. G. Çakır) İstanbul.
- Stocker & Davis 2004: "Animal Sacrifice, Archives and Feasting in the Palace of Nestor" şurada: Wright 2004, ss. 59-76.
- Syme R. 1981: "The Early Tiberian Consuls" *Historia: Zeitschrift für Alte Geschichte*, cilt 30 / 2, ss. 189-202.
- Şenel A. 1970: *Eski Yunanda Eşitlik ve Eşitsizlik Üstüne*, Ankara.
- Tasouli et al 2005: "From Homer's Epic Poems to the English English Medical Terminology" şurada: Sarı et al 2005, Cilt 1, ss. 89-90.
- Talbert R. J. A. 1984: "Augustus and Senate" *Greece & Rome*, Cilt 31/1, ss. 55-63.
- Toledo L. H. P. 2006: *Origins of the Knife; Early Encounters with the History of Surgery*, Texas-USA.
- Tsakirgis B. 2007: "Fire and Smoke: Hearts, Braziers and Chimneys in the Greek House" *British Schools at Athens Studies*, 15, ss. 225-31.
- Uhri A. 2016: *Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel ve Etnolojik Veriler Işığında Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*, İstanbul.
- Uzel T. 1994: *İambuslar, Lirik Şiirler Satırlar Mektuplar* (Q. F. Horatius) Ankara.
- Uzelli G. 2016: *Slav Mitolojisi; İnanışlar ve Söylenceler*, İstanbul.
- Üreten H. 2012: "Eskibatı (Eski Yunan) Kültüründe İncir" Ömer Çapar'a Armağan, (Edts. T. Yiğit et al) ss. 349-362, Ankara.
- Vermeule E. T. 1972: *Greece in the Bronze Age*, Chicago.
- Weerdenburg H. S. 2009: "Persian Food: Stereotypes and Political Identity" şurada: Wilkins et al 2003, ss. 286-302.
- Wecowski M. 2014: *The Rise of the Greek Aristocratic Banquet*, Oxford.
- Wilkins J. 1996: "Eating in Athenian Comedy" *Food in European Comedy*, (Edt. J. Wilkins) ss. 46-56, UK.
- Wilkins J. 2000: *The Boastful Chef*, Oxford.
- Wilkins J. 2002: "The Contribution of Galen, *De Subtilitate Diaeta* (On the Thining Diet)" *The Unknown Galen* (Edt. N. Vivian) ss. 47-55, London.
- Wilkins J. 2003: "Land and Sea: Italy and the Mediterranean in the Roman Discourse of Dining" *The American Journal of Philology*, cilt 124, ss. 359-375.
- Wilkins J. 2008: "Athenaeus the Navigator" *SPHOS*, cilt 128, ss. 132-52.
- Wilkins J. et al 2003 (Edts. J. Wilkins & D. Harvey & M. Dobson): *Food in Antiquity*, Exeter.
- Wilkins J. & Hill S. 2006: *Food in the Ancient World*, UK.
- Wilkins J. & Hill S. 2011: *Archeostratus: Fragments from the Life of Luxury; Translation, Commentary and Introduction*, Great Britain.
- Wilkins J. & Nadeau R. 2015 (Edts.): *A Companion to Food in the Ancient World*, UK.

- Wright J. 2004 (Edt.): *The Mycenaean Feast* (Edt. J. Wright) Princeton.
- Yüksel A. 1990: "Antik Yunan Tiyatrosunda Komedyanın Evreleri" A. Ü. DTCF Dergisi, cilt 33 / 1-2, ss. 557-69.
- Zubritski Y. & Mitroposki V. K. 1974: *İlkel Toplum, Köleci Toplum, Feodal Toplum* (çev. S. Belli) Ankara.

3. Kataloglar Kaynakçası

- BMC = *A Catalogue of Greek Coins in the British Museum*, (Edt. W. Worth, London 1889)
- CIL = *Corpus Inscriptionum Latinarum*, (Edt. T. Mommsen et al, Berlin 1853-) (Musaio Programı üzerinden dijital ortamda kullanılmıştır)
- FGrH = *Brill's New Jacoby*, (Edt. Ian Worthington) <http://referenceworks.brillonline.com/browse/brill-s-new-jacoby> Online database üzerinden dijital ortamda kullanılmıştır.
- HN = V. H. Barclay, *Historia Numorum*, London 1911.
- ILS = *Inscriptiones Latinae Selectae*, (Edt. H. Dessau) (Berlin 1892-1916) (Musaio Programı üzerinden dijital ortamda kullanılmıştır)
- LIMC = *Lexicon Iconographicum Mythologiae Classicae*, Zürih 1981-.
- OLD = *Oxford Latin Dictionary*, (Edt. P. G. W. Glare) Oxford 2012.
- RIC = *The Roman Imperial Coinage* (Edts. C. H. V. Shutherland et al) London 1926-84.

4. Resimler Kaynakçası

- Resim 1: Wilkins & Hill 2011, 96, Fig. 24.
- Resim 2: Oakley 2013, 109, Fig. 8.
- Resim 3: Roberts 2014, 190, Fig. 222.
- Resim 4: Roberts 2014, 51, Fig. 36.
- Resim 5: Roberts 2014, 64, Fig. 59.
- Resim 6: Roberts 2014, 29, Fig. 16.
- Resim 7: Dunbabin 2003, 42, Fig. 20.
- Resim 8: Dalby & Grainger 2012, 103, Fig. 47.
- Resim 9: <https://followinghadrian.com/2015/03/16/a-taste-of-ancient-rome-pullum-numidicum-numidian-chicken-and-conchicla-cum-faba-beans-with-cumin/>
- Resim 10: <http://www.archeofood.com>
- Resim 11: <https://followinghadrian.com/>
- Resim 12: BMC 80 cf.
- Resim 13: Civelek 2013, 107.
- Resim 14: Roberts 2014, 50.
- Resim 15: <https://www.museumoflondon.org.uk/collections>.
- Resim 16: Wilkins & Hill 2011, 46, Fig. 10.
- Resim 17: Wilkins & Hill 2011, 56, Fig. 13.
- Resim 18: <http://www.ancient.eu/image/3707>
- Resim 19: Dalby & Grainger 2012, 15, Fig. 6.
- Resim 20: Roberts 2014, 254, Fig. 309-10.
- Resim 21: Harcum 1921, 40, Fig. 2.

- Resim 22: Harcum 1921, 9, Fig. 1.
Resim 23: Harcum 1921, 51, Fig. 12.
Resim 24: Dunbabin 2003, 61, Plate I.
Resim 25: Harcum 1921, 43.
Resim 26: Roberts 2014, 55, Fig. 43; kulplu bardak 240, Fig. 290.
Resim 27: Dalby & Grainger 2012, 107, Fig. 49.
Resim 28: Dunbabin 2003, 14, Fig. 2.
Resim 29: Roberts 2014, 88, Fig. 89 l-r.
Resim 30: Nutton 2004, 56, Fig. 4. 3.

Dizin

- Aeneas, 45, 148
ağaç kavunu, 190
agora, 155, 170, 171
Akdeniz, 32, 38, 64, 83, 111, 117,
133, 144, 147, 178, 235, 239
Akha'lar, 45, 47
Akhilleus, 47, 48, 137, 167
akratismos, 33
Aleksis
 Komedi Yazarı, 67, 100
ambrossia
 Tanrıların yiyeceği, 104, 136,
 216, 240
Amyklas
 Sparta Kralı, 38
Anadolu Uygarlıkları, 31
Anaksimandros, 54
Anaksimenes, 54
anason, 223
Antiphanes
 Komedi Yazarı, 67
Aphrodite, 96, 146
Apicius
 Gurmelere Verilen Genel
 İsim, 16, 24, 39, 42, 76, 77,
 78, 79, 80, 82, 83, 84, 91, 97,
 130, 163, 182, 235, 245, 251,
 252, 254, 255
Apollodoros
 Komedi Yazarı, 73
Apuleius
 Romalı Yazar, 41, 85, 87, 190,
 212, 245
ariston, 34
Aristophanes
 Komedi Yazarı, 67, 69, 72, 100,
 183
Aristoteles, 111, 152, 156, 245, 252
ArkeoFood, 19
Arkhestratos
 Gelalı gezgin gurme, 36, 64,
 65, 73, 74, 83, 157, 169, 235,
 236, 238, 239, 242, 245
Arktinos
 Destan Yazarı, 47, 251
arpa, 22, 30, 33, 37, 42, 54, 56, 57,
71, 86, 87, 153, 156, 210, 217,
223, 224, 225
Asklepios
 Hellen Tıp Tanrısı, 45, 194,
 196, 197, 198, 205, 206, 207,
 251
Aşnan, 135
Astyanaks
 Hektor'un oğlu, 49
Atalanta, 145, 146
Athena, 137, 146, 147, 164, 165,
166
Athenaios
 Deipnosophistai'nin Yazarı, 42,
 47, 64, 67, 74, 75, 76, 77,
 100, 107, 110, 112, 113, 163,
 169, 170, 176, 178, 216, 236,
 238, 239
Atina, 32, 42, 65, 67, 68, 70, 72, 85,
110, 118, 138, 147, 155, 172,
203, 208, 230, 250, 251
Atinalılar, 38
Augustus
 Roma İmparatoru, 78, 92, 115,
 119, 121, 148, 252, 256
baharat, 64, 65, 82, 83, 111, 114
bakla, 34, 38, 54, 84, 97, 150, 151,
152, 153, 216
balık, 21, 37, 39, 49, 50, 53, 64, 65,
74, 79, 82, 85, 94, 106, 108, 130,

158, 160, 169, 173, 176, 210,
223, 224, 226, 235, 239
Batrakhomyomakhia
Homeros'a atfedilen destan,
47
brutos
bir tür içki, 55
buğday, 22, 30, 33, 42, 45, 90, 108,
141, 144, 207, 210, 217, 225,
238, 241
bulamaç, 37, 39, 42, 223, 225
Büyük İskender
Makedon Kralı, 17, 36, 67, 68,
110, 111, 112, 113, 117, 143,
144, 156
Byzantion, 65
Caesar
Romalı Diktatör, 115, 117, 118,
119, 248, 252
Caligula
Roma İmparatoru, 121, 122,
253
caroenum, 80
Cato
De Agricultura'nın yazarı, 16,
24, 26, 28, 33, 42, 43, 73, 80,
90, 91, 92, 103, 114, 118,
160, 171, 173, 174, 183, 185,
205, 206, 219, 224, 236, 245,
248, 253
Catullus
Romalı Şair / Yazar, 96, 97,
245
çavdar, 42
Celsus
Romalı ansiklopedi yazarı, 27,
194, 206, 207, 208, 210, 212,
214, 215, 221, 222, 223, 237,
245
cena, 39, 253
cibanus, 182, 251
Cicero, 41, 56, 171, 173, 237, 245,
246
Claudius
Roma İmparatoru, 122, 123,
125, 250, 255
Columella

Res Rustica'nın yazarı, 26, 33,
43, 77, 91, 169, 171, 237, 246
commissatio, 40
Commodus
Roma İmparatoru, 74, 128,
129, 207, 256
comoediae palliatae, 99
convivum, 186
coquus, 175
çörek, 37, 39, 54, 153
Cornucopia, 142, 143
Daphnis'le *Chloe*
Longos'un Romanı, 60
Dareios, 203
De Materia Medica
Dioskorides'in Eseri, 208
De Medicina
Celsus'un Eseri, 206, 237
De re Coquinaria
Caelius Apicius'un Yemek
Kitabı, 235
Caelius Apicius'un Yemek
Kitabı, 39, 76, 78, 80, 176,
245
deipnon, 34, 238
Deipnosophistai, 42, 47, 64, 74, 176,
236, 238, 239, 245
Demeter, 138, 141, 142, 238
deniz ürünleri, 37, 83, 100, 117,
213
Deucalion, 56
Dikaerkhos
Tarihçi, 37
dikeras, 143
Diogenes, 54, 156, 246
Diogenes Laertios, 151, 155
Dionysios, 61, 67, 142, 144, 238
Dioskorides
Farmakolog, 194, 208, 216,
217, 219, 220, 221, 222, 223
ekmek, 23, 32, 34, 37, 38, 39, 43,
48, 49, 50, 52, 54, 55, 61, 63, 78,
90, 119, 148, 149, 151, 153, 156,
159, 160, 165, 173, 196, 213,
222, 223, 224
Elegabalus
Roma İmparatoru, 129, 130

- Enlil, 135
- Ennius
Latin Yazar, 73, 74, 238
- epaikla*, 37
- Eski Komedi, 67, 68, 69
- esperisma*, 34
- et suyu, 37
- Eubulos
Komedi Yazarı, 100, 239
- Eupolis
Tarihçi, 38, 246
- fabulae togate*, 99
- Falerum şarabı
Antik Çağ'ın Sevilen
Şaraplarından, 84
- fençel, 78, 223
- fildişi*, 61, 113
- focarius*, 175
- Galenos
Hekim, 16, 27, 53, 74, 193, 194,
207, 208, 212, 214, 215, 216,
217, 219, 220, 221, 222, 225,
226, 239, 246
- garum*
Bir Tür Sos, 79, 92, 124, 158,
235, 239
- Gelon
Syrakusa Tiranı, 106
- Girit, 15, 30, 31, 147
- globi*
Bir Tür Tatlı, 91
- Guan Yin, 135
- gustatio*, 39, 75
- Hades, 139, 142, 152
- Hedyphagetika*
Arkhestratos'un şiiri, 64
- Hegesias
Destan Yazarı, 47
- Hekataios, 55, 56, 255
- Hellas, 29, 32, 42, 48, 73, 111, 114,
117, 147, 148, 168, 178, 196,
229
- Hera, 137, 142, 146, 197
- Herakles, 48, 70, 71
- Herculaneum, 43, 178, 191, 255
- Herodotos, 16, 23, 24, 25, 53, 55,
56, 57, 58, 105, 106, 109, 149,
151, 157, 203, 212, 246, 253
- Hesiodos, 32, 36, 47, 52, 92, 136,
138, 141, 246
- heteira*, 41
- Hippokratik Corpus*, 27, 193, 194,
204, 208, 213, 217, 240
- Hippokrates
Hekim, 16, 158, 238
- Hitit, 61, 139, 249
- Homer, 16, 21, 24, 28, 32, 34, 36,
43, 45, 46, 47, 48, 50, 51, 52, 53,
74, 96, 104, 106, 136, 138, 148,
151, 155, 161, 165, 181, 197,
198, 200, 202, 203, 236, 239,
241, 246
- Horatius
Romalı Şair / Yazar, 93, 94, 95,
246, 256
- hydrogarum*
Bir Tür Sos, 81
- Hydrogarum*, 81, 240
- I. Dionysios
Sicilya Tiranı, 107
- II. Dionysios
Sicilya Tiranı, 107
- İlyada*, 47, 50, 52, 198, 199, 246
- incir, 31, 35, 37, 65, 68, 119, 143,
145, 147, 152, 153, 159, 210,
215, 216, 222, 229
- ipnos*, 180
- İskandinav, 135
- IV. Aleksandros
Makedon Kralı, 17
- Kalevala*, 136, 247
- Kartaca, 85, 90, 116
- Kıbrıslı Stasinos
Destan Yazarı, 47
- Kinaethon
Destan Yazarı, 48
- Kırntıçalan, 51, 52
- Kirke
Odyssea'da büyücü, 46, 201,
202
- Kleisthenes
Sikyon Tiranı, 106

- Kleopatra
Mısır Kraliçesi, 115, 116, 118
- klibanos*, 165
- kopis*, 38
- koskinon*, 182
- kottabos*, 34, 40, 71, 241
- Kratinos
Tarihçi, 38
- Kserkses
Pers Kralı, 58, 59
- kykeon*, 36, 45, 48, 166, 201
- Kyreneli Eugamon
Destan Yazarı, 47
- Lahar, 135
- lapa, 37, 51, 167, 225
- lararium*, 177
- Larensis
Deipnosophistai'de ev sahibi, 75
- Lares*, 179
- Latin Komedi, 75, 98
- Latium, 45, 46, 116
- Lefkaslı Philoksenos
Gastronomi Yazarı, 75
- lekane*, 182
- Lesboslu Leskhes
Destan Yazarı, 47
- libasyon*, 49
- Libum*
Bir Tür Ekmek, 90
- limon, 190
- Limon*, 190
- liquamen*
Bir Tür Sos, 79, 80, 81, 82, 83, 239
- Logograph*, 55, 56
- Longos
Hellen kökenli roman yazarı, 60, 61, 62, 63, 247
- Lucius
Metamorphoses'in Baş Kahramanı, 85, 86, 87, 88, 116, 158, 171, 190, 207
- Lucius Verus
Roma İmparatoru, 128
- Lucretius, 92, 97, 98, 247
- Lykurgos
- Spartalı Yasa Koyucu, 37, 108, 109, 248
- mageiron*, 42
- mageiros*, 168, 175, 180
- Makedonya, 29, 73, 113, 114, 117
- Makhaon
Asklepios'un oğlu, 45, 196, 198, 200
- Marcus Antonius
Romalı General, 115
- Marcus Aurelius
Roma İmparatoru, 128, 207
- Marcus Gavius Apicius
Romalı Ünlü Gurme, 76, 77, 129
- Martialis
Romalı Epigram Yazarı, 97, 98, 123, 163, 169, 173, 175, 241, 247
- Mascium şarabı
Antik Çağ'da Sevilen Bir Şarap, 95
- Massagetler, 114
- Maya, 135
- Menandros
Komedi Yazarı, 72, 73, 75, 98, 99, 168, 170, 241
- Menelaos, 49, 50, 96, 200
- Mezopotamya, 23, 31, 138, 196
- Midas, 144, 145
- Minos, 30, 32
- Mısır, 23, 31, 57, 113, 114, 118, 139, 193, 196, 200, 236
- mitellita*, 124
- Mithaikos
Yemek Kitabı Yazarı, 64, 253
- Molpis
Tarihçi, 38
- mutfak kompleksi, 177
- narenciye, 190
- Naturalis Historia*
Plinius'un Eseri, 91, 209
- nektar*
Tanrıların içeceği, 51, 104, 136, 235
- Nero

Roma imparatoru, 84, 123,
124, 125, 126, 129, 160, 208,
219, 243, 253

Numidia tavuğu
Apicius'un tariflerinden, 81

obsanotor, 175

Odin, 135

Odysseia, 43, 50, 52, 151, 199, 201,
246

Odysseus
Ithake Kralı, 43, 46, 47, 48, 49,
50, 94, 151, 164, 166, 167,
198, 200, 201, 202, 203, 252

oenagarum
Bir Tür Sos, 79

oinos, 36, 48

Olynthos, 177

opson, 36, 48

Orestes, 56

Orta Komedi, 67, 72

Ovidius
Romalı Şair / Yazar, 63, 95, 98,
144, 248

Panyasis
Destan Yazarı, 53

parabias
bir tür içki, 55

Parth usulü tavuk
Apicius'un tariflerinden, 81,
82

patina
Apicius'un tariflerinden, 39

Patroklos, 137, 167

Pausanias
Sparta Kralı, 59

Persler, 56, 58

Petronius
Satyricon'un Yazarı, 24, 84,
125, 174, 219, 243, 248, 250

Peynir, 36, 70, 91

Philemon
Komedi Yazarı, 73

phusikillos, 38

placenta
Bir Tür Ekmek, 80

Platon, 54, 94, 124, 150, 153, 154,
156, 158, 185, 202, 242, 248

Plautus
Romalı Komedi Yazarı, 98, 99,
100, 101, 172, 242, 248

Plinius
Latin Doğa Tarihçisi, 24, 27,
43, 91, 92, 111, 115, 148,
152, 179, 185, 194, 206, 209,
216, 218, 248

Plutarkhos
Biyograf, 16, 108, 109, 110,
112, 115, 117, 173, 174, 248

Polykrates
Tarihçi, 38, 105

Pompeii, 40, 44, 59, 120, 171, 178,
183, 186, 188, 191, 255

Poseidon, 142, 147

Prometheus, 139, 141, 239

Pythagoras, 54, 94, 96, 150, 152,
154, 202

Rodoslu Sokrates
Tarihçi, 115

Roma, 15, 26, 28, 29, 32, 33, 38, 39,
41, 43, 45, 63, 73, 74, 75, 79, 83,
85, 87, 90, 91, 92, 95, 97, 98, 99,
114, 116, 117, 120, 121, 123,
126, 129, 145, 147, 148, 149,
158, 160, 163, 164, 171, 173,
174, 178, 182, 189, 193, 195,
204, 205, 206, 208, 209, 214,
219, 220, 225, 230, 235, 236,
237, 238, 241, 242, 246, 247,
251, 252, 253

rosaria, 124

sakatat, 37, 39, 82

Sala Cattabia
Apicius'un tariflerinden, 78

salyangoz, 39, 84, 223, 226

şarap, 24, 30, 33, 35, 37, 38, 45, 49,
50, 51, 53, 54, 56, 57, 58, 61, 63,
64, 74, 78, 79, 83, 87, 94, 95, 97,
100, 101, 104, 108, 109, 114,
125, 136, 152, 159, 160, 164,
166, 175, 177, 184, 186, 209,
210, 217, 219, 221, 222, 224,
235, 236, 238, 240, 241, 244

Satyricon

Petronius'un Romanı, 24, 84,
125, 174, 184, 219, 248, 254
Seneca, 54, 77, 83, 158, 159, 160,
171, 173, 175, 248, 255
Septimius Severus
Roma İmparatoru, 74
Sicilya, 34, 64, 69, 107, 116, 139,
155, 169, 238, 239
silphium
Bir Tür Baharat, 80, 81, 82,
124, 239
sitos, 36, 48
Skythler, 56
soğan, 31, 45, 48, 54, 71, 83, 153,
210, 218, 223, 241
Sokrates, 34, 54, 94, 152, 153, 154,
156, 185, 202, 249, 251
Spartalılar, 37
symposion, 34, 186
taberna, 42
tagenon, 180
taksonomi, 207
tavuk, 38, 78, 80, 81, 82, 84, 94,
110, 112, 213
Telemakhos
Odysseus'un oğlu, 49, 164,
165, 166, 200, 203
Teoslu Antimakhos
Destan Yazarı, 48
Terentius
Romalı Komedi Yazarı, 99,
169, 173, 176, 242
Thales, 54
Theophomphos
Tarihçi, 107, 112
Theophrastos
Aristoteles'in Öğrencisi,
Filozof, 111, 112, 249
thermospodium, 183
Tiberius

Roma İmparatoru, 76, 77, 78,
119, 120, 121, 122, 129, 176,
235
Titus Livius
Ab Urbe Condita'nın Yazarı, 24,
148, 205, 206, 247
Traianus
Roma İmparatoru, 76, 79, 127,
128, 207
trapezekomos, 170
trapezopios, 170
trepanasyon, 195
Trimalchio
Satyricon'da bir karakter, 84,
126, 174, 184, 186, 219
Troia, 45, 47, 48, 49, 96, 145, 146
Troizenli Hagias
Destan Yazarı, 47
üzüm, 31, 35, 37, 56, 57, 61, 78, 83,
90, 96, 114, 147, 209, 221, 223,
229, 238
Vergilius
Romalı şair, 45, 92, 93, 148
Vitellius
Roma İmparatoru, 126, 127,
130, 176, 255
Vitruvius
Romalı Mimar / Yazar, 177,
205, 249
Yakındoğu, 23, 35, 133, 143, 145,
147, 197, 250
Yanakşışiren, 51
Yeni Komedi, 68, 72, 98, 100, 241
zencefil, 78, 82
Zeus, 50, 136, 137, 138, 140, 142,
146, 238
zeytin, 37, 39, 54, 108, 147, 153,
229
zeytinyağı, 39, 79, 83, 147, 148,
226
zincifre, 190

ANTİK ÇAĞ'DA BESLENME VE DAMAK TADI

ALİ GÜVELOĞLU

Bu kitap, Eski Çağ tarihine ve yemek pişirmeye olan sonsuz ilgimin bir ürünü olarak ortaya çıktı. Yemek hayatımızın tam merkezinde olmasına karşın tarihle ilişkilendirmekte güçlük çektiğimiz bir alandır. İmparatorlukların doğmasına-yıkılmasına, savaşların gidişatına nasıl yön verdiğini bir türlü göremeyiz, ya da görür de altında daha büyük sebepler ararız. Oysa doğruluğu tartışmalı olmakla birlikte Fransa kralı 16. Louis'nin eşi Marie Antoniette'in açlıktan yakınan yoksul halkın şikayetlerini savuşturmak amacıyla söylediği varsayılan "ekmek bulamıyorlarsa pasta yesinler" sözünün Fransız devrimine giden yolu açtığını ve sözün sahibinin giyotinle idam edildiğini bilmeyen yoktur. Antik Çağ için de durum bundan farklı değildir, Hellenlerin tahıl tarımı yapabilecekleri arazilere duydukları ilgiyi, bu ilgiden dolayı Kolonizasyon faaliyetlerini başlattıklarını artık kabul ediyoruz. Romalıların birçok amaçla kullandıkları silphium adlı bitkiyi neslini tüketmek pahasına ithal ettiklerini belki bu kitaptan öğreneceksiniz. Zeytin ve zeytinyağı olmasa Hellen uygarlığı nasıl bir hal alırdı sorusu cevabını asla bulamayacağımız bir sırdır. İmparatorlar sofralarını neden en seçkin yiyeceklerle donatıyorlardı? Bununla neyi amaçlıyor ve uğruna nasıl bir paha ödüyorlardı? Bu ve benzeri sorular çoğaltılırsa yemegin tarihle ilişkisi daha kolay anlaşılacaktır.

ISBN : 978-605-9460-75-0



9 786059 460750 >



 pinhanyayincilik.com

 /pinhanyayincilik

 /pinhankitap