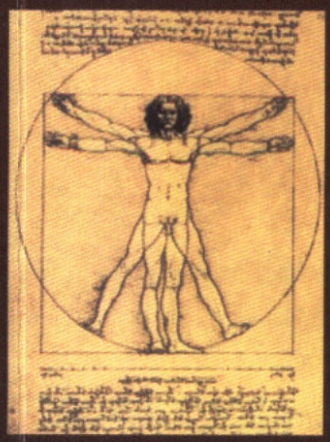
Bilim ve Gelecek

Aylık bilim, kültür, politika dergisi • Mayıs 2006 • 5 YTL (KDV Dahil)

27







ŞİFRESİZ DA VİNCİ

Aborijin Yaratılış Söylenceleri • Zekâ testleri neyi ölçüyor? • Etiyopya'da yeni bulunan atalarımız • Tarihsel Materyalizmin müjdecisi: İbn Haldun • "Baskın Baba" Freud 150 yaşında • Stanislaw Lem: "Bana bilimkurgu yazarı demeyin"

ISSN 1304-67561-0

9 771304 675614

Kıbrıs satış fiyatı: 6 YTL



DOSYA Aborijin yaratılış söylenceleri 55

Aborijinler'in "yaşam bilinçleriyle" iç içe geçmiş, çevrelerinde gördükleri her türlü coğrafi şeklin, gökcisminin ve canlının nasıl yaratıldığına değin açıklamalar getiren, çok zengin yaratılış söylenceleri var. Dergimizin "bulmacacısı" Hikmet Uğurlu'nun derlediği ve çevirdiği dosyamızda, Aborijin söylencesel öykülerinden bir seçmenin yanında, Aborijin yaratılış söylenceleri üzerine değerlendirmeler de sunuyoruz.

İKİLİ SARMAL



Zekâ testleri ne kadar zeki? 50

Prof. Richard Lynn'ın IQ testlerine bakılırsa, Türkiye ortalama zekâ düzeyi bakımından Avrupa'daki 23 ülke arasında 22. sırada. Dünya genelinde ise beyazlar siyahlardan, zenginler yoksullardan, erkekler kadınlardan daha az zeki çıkıyor. Gelin Lynn'in zekâ testlerini sorgulayalım...

Stanislaw Lem'i 27 Mart'da kaybettik

'Bana bilimkurgu yazarı demeyin, alerjim var!' 66



Ursula K. LeGuin ve Philip K. Dick ile birlikte bilimkurgu edebiyatının "ciddiye alınmasını" sağlayan yazarlar arasında sayılan, ünü kendini aşmış başyapıt *Solaris*'in yazarı Stanislaw Lem'i kaybettik. Ünlü yazarı, bir İran gazetesi için kendisiyle 2004'de yapılmış, sohbetin yapıtlarından yazarlığına, edebiyattan internete ve bilimkurguya uzandığı bir söyleşiyle anıyoruz.

GÖĞE BAKMA DURAĞI



'Baskın baba' Freud 150 yaşında! 44



"Freud psikoloji tarihinde öylesine belirleyici rol oynar ki, herkes kendini ona göre tarif eder... Ya dehasına hayran olup ona bağımlı bir hayat sürer terapist ve bu eziklikle gizli gizli nefret eder ondan ya da bu otoriter ve baskın babayı en baştan reddeder, özgürlüğünü ilan edip ömür boyu sürecek bir yalnızlığı sırtlanmak zorunda kalır..."

Antikçağ Roma mutfağı nasıldı? 74



Antikçağ ve Roma mutfağında kullanılan, pişirme yanında, ezmeye, öğütmeye, kesmeye, karıştırmaya, asmaya, ısıtmaya, servise, saklamaya, depolamaya yarayan araçlar... Ve Romalılar'ın bunlarla yaptıkları, hâlâ Akdeniz mutfağının temeli olan yemekler ve dillere destan Roma ziyafetleri...

Etiyopya'da yeni bulunan atalarımız 32



Paleoantropologlar, Etiyopya'nın kuzeydoğusunda, insan evriminde önemli bir grup olan Australopithecus cinsinin kökenine ışık tutacak yeni fosiller keşfetti. Ülkemiz araştırmacılarından Ferhat Kaya da bu bölgedeki son çalışmalara katıldı ve önemli bir fosil buldu...

Antikçağ mutfak araç-gereçleri ve Roma yemek kültürü

Mutfak gereçleri, arkeolojide çalışılan malzemeler arasında, gündelik hayata dair önemli ipuçları veren yegâne malzemelerdendir. Antikçağ ve Roma mutfağında kullanılan araç-gereçler bu yazıda ele alınıyor. Yemek hazırlamanın bütün yardımcıları: Pişirme yanında, ezmeye, öğütmeye, kesmeye, karıştırmaya, asmaya, ısıtmaya, servise, saklamaya, depolamaya yarayan araçlar. Ve Romalılar'ın bunlarla yaptıkları, hâlâ Akdeniz mutfağının temeli olan yemekler ve dillere destan Roma ziyafetleri...

Erkan Dündar
Adnan Menderes Ünv. Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı

Antikçağ mutfağı ve mutfak araç-gereçleri hakkındaki bilgileri, gerek arkeolojik kalıntılardan, gerek seramikler üzerindeki betimlemelerden, gerekse erken dönem edebiyatından ediniriz.

Mutfak araç-gereçleri, insanoğlunun ihtiyacına yönelik olarak şekillendiği için, günümüz mutfağı Antikçağ mutfağı ile kuşkusuz büyük benzerlik sergiler. Günümüzde mutfak araç-gereci yapımında kullanılan malzemeler o dönemde kullanılmadığından, mutfakta kullanılan araç-gereçlerin çoğu pişmiş toprak, bakır vb. malzemelerden yapılmıştı. Kuşkusuz pişmiş toprak, kısa bir süre önceye kadar Anadolu'da da olduğu gibi, bunlar içerisinde en fazla ilgi görenidir.

Mutfak kaplarının arkeolojideki yeri ve kullanım alanları

Peki pişmiş topraktan yapılmış mutfak kaplarının arkeolojideki yeri nedir? Bu kaplar, arkeolojide çalışılan malzemeler içerisinde gündelik hayata dair önemli ipuçları veren yegâne malzemelerdendir. Klasik arkeolog ve tarihçiler seramik kanıtlarının üzerine kurulan açıklama ve yorumlara önem vermezlerse, ciddi hatalar yapabilir. Yemek kapları gibi gündelik yaşamda kullanılan seramiklerin, günümüze kadar ulaşabilmiş yazınsal edebiyatta anlatılan elit tabaka insanından çok farklı sıradan insanın gündelik yaşamını yansıttığı unutulmamalıdır (1); bu da üzerinde pek durulmayan Antik Dönem mutfak kaplarının önemini bir kat daha artırır. Bu tip kapların dezavantajı, albenilerinin az olmasından (diğer iyi seramiklere oranla) hak ettiği ilgiyi görememesidir.



Resim 1: Bir Roma mutfağını gösteren temsili bir çizim. http://www.vroma.org/~bmcmanus/kitchen.html, 15.03.2005.

Sıradan yemek ve saklama kaplarının tipoloji ve tarihlemelerinin, kırmızı astarlı seramiklerden daha az kesinleşmiş olduğu bilinmektedir. Roma dünyasındaki birçok kasaba ve kırsal yerleşimde, Roma Dönemi'nden daha öncelere gidebilen ve genellikle bölgesel bir gelenek olarak yapılan yerel seramikler günlük kullanım ihtiyacını karşılamıştır. Masalarda kullanılan seramiklerden ve kaliteli içki kaplarından farklı olarak, tamamen fonksiyona yönelik olan çömlekler, birkaç yüzyılda küçük değişiklikler geçirmiştir. Bu seramiklerde moda gibi bir olgu bulunmamaktadır. Bu nedenle, Roma yerleşiminde herhangi bir kazıcı kaba seramiklerden önce, tarihlendirme için biraz da olsa yardımı olabilecek yerel seramik kaynakları ve onların bireysel özellikleri hakkında bazı bilgilere ihtiyaç duyar (2).

Seramik terimi Yunanca, topraktan, kilden yapılmış olan çömlek, sürahi ya da kiremit anlamına gelen κέραμος kelimesinden gelmektedir (3). Günümüzde ise bu kelime, genellikle kilden yapılarak yüksek sıcaklıkta pişirilmiş olan her şey için kullanılmaktadır. Seramik, Neolitik Dönem'den beri, ıslak

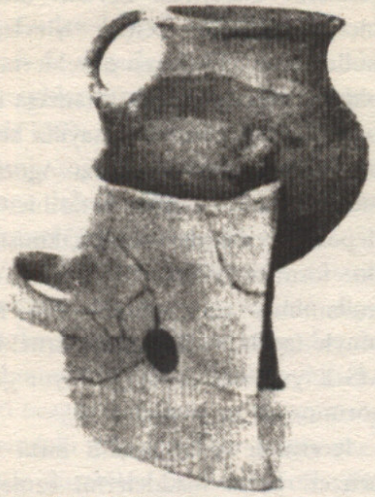
kilin istenilen formlarda şekillendirilip ardından da yüksek sıcaklıklarda pişirilmesiyle yapılmaktadır. Son derece sert yapılı olan bu materyal kolayca kırılma gibi dezavantaj sahip olmasına rağmen; uzun yıllar, günümüzde de olduğu gibi, sıvı maddeleri sızırmadan içerisinde muhafaza etmeyi başarmıştır. Seramikler üç açıdan bizlere veri sunar: 1) Tarihlendirmede; 2) Yayılım için (farklı toplumlar arasındaki ilişki ve ticaret açısından); 3) Kullanımı için (nasıl kullanıldı; kullanım eşyası ya da dekoratif bir malzeme olarak mı?) (4).

Seramikler için çok yaygın olan, bir kap ya da depolama aracı olarak kullanımdır. Evde kullanılan seramikler işlevlerine göre üç farklı sınıfta ele alınabilir; yemek hazırlamak için kullanılanlar (tava, güveç vb.), depolamada kullanılanlar (amfora ya da geniş kâse gibi) ve taşımada kullanılanlar (yemekte kullanılan boyalı ya da astarlanmış tabak ya da sığ çanaklar gibi) (5).

Yemek kapları mutfakta yemek hazırlamak ya da yiyecekleri depolamak için kullanılmıştır. Yemek yapımı sırasında kapların ısıdan dolayı genişleyebilmesini sağlamak ve içerisindeki yiyeceklerin rahat bir şekilde ısıtılması amacıyla ince duvarlı yapılmışlardır. İnce duvarlı olmaları ve gündelik yaşamda sık kullanılmalarından dolayı, genelde parçalar halinde ele geçen bu mutfak kaplarının tanımlanması, bazı sebeplerden dolayı kaliteli olan seramikler ve amforalara oranla daha zordur. Bunların başında, genel olarak yemek kaplarının üzerinde tipoloji oluşturmaya yarayacak süslemelerin bulunmaması ve son yıllarda yapılan form sınıflamalarında çok sayıda yemek kabının diğer seramik tiplerine benzemesiyle gözden kaçması gelir.

Antikçağ mutfağında hangi araç-gereçler var?

Antik Dönem'de mutfakta kullanılan eşyaların çoğunluğunun kilden yapıldığını az önce belirtmiştik. Ancak bronz ve ahşaptan yapılan örnekler de bulunur (6). Kilden yapılmış malzeme, bronzdan yapılmış olanlara oranla daha ucuzdu (7) ve rağbet görmesine karşın, her isteyen bronz kaplara sahip olamazdı (8). Çömlekçi ustaları metal kaplara ilgiyi anlamış olacaklar ki, yaptıkları pişmiş toprak kap ve eşyaları metal örneklere benzetme yoluna gitmişlerdir (9).



Resim 2: Klasik Dönem'e tarihlenen bir maltız örneği ve üzerindeki chytra. Maltıza benzer bu örnek, kırsal yerleşimlerde hâlâ görülebilmektedir. Kaynak: Sparkes 1962, Pl.V, no.4.

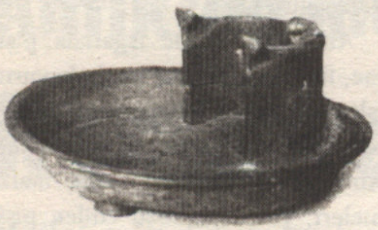
Pişmiş topraktan yapılmış mutfak malzemelerinin hamurlarının bazı özelliklere sahip olması gerekliydi. Bu özellikler seramik üreticileri tarafından uzun süren denemeler sonucunda bulunmuş olmalıdır. Özellikle güveç, çömlek, tava, mangal ve fırınların kırılmaz, sağlam, nispeten su geçirmez ve ateşe karşı dirençli olmaları gerekliydi. Örneğin güveç ve çömlek gibi kapların hamuru genelde kum ya da kumtaşı içerirdi (10); kalkerli bileşimler, yüksek ısıda pişim gerektirmekte, bu durum da ateşe dayanıklılığı ortadan kaldırmakta ve kabın kırılmasına neden olmaktaydı. Mutfakta kullanılan benzeri kapların hamurlarının genleşebilme özelliğine sahip olması, bu tip kapların yemeklerin pişimi ile kabın soğuması arasındaki ısı farkına dayanabilmesi açısından önemliydi. Güveç ve çömlek gibi kapların yapım aşamasında düşük ısıda pişirilmiş olmaları da bir diğer özelliktir. Düşük ısıda pişirilen malzeme, mekanik şoklara dayanıksız olmasına karşın, ısı değişimine dayanıklı hale gelir (11).

Antik Dönem'de ızgarada pişirme, fırında kızartma ya da kavurma işlemine οπταν, kaynatma ve hafif ateşte pişirmeye εψειν denilirdi (12). Antik Dönem'deki pişirme malzemeleri, yukarıda sözü edilen pişirme yöntemleri çerçevesinde ortaya çıkar ve çeşitlenir.

Chytra (χύτρα) literatürde adı sıkça anılan ve Antik Dönem'in en yaygın yemek kabıdır (13). Bu kelimenin genel bir anlamda kullanıldığına ilişkin öneriler de bulunur. Çoğunlukla pişirme kabı olarak anılan bu çömlekler salamura zeytinlerin, sos ve balıkların (14), bazen de ağdalık reçinelerin saklandığı depolama kapları olarak kullanılırdı. Genellikle kolay taşınması için oldukça küçük ve hafif olan bu kapların çoğunlukla iki kulpu bulunur. Kanıt bulunmamakla birlikte, bir kaide veya ayak üzerine konulduğu düşünülür (15). Oval dipli olan bu tip kapları ateş üzerinde tutmak için en çok kullanılan araç ise üçayaktır. *Chytra* genellikle et yemeklerini ve çorbaları ateş üzerinde pişirmek için tasarlanmış gibi görülür (16). Bu malzemeler **Juvenal** günlerinde hem pişirme hem de servis amaçlı kullanılmıştır. Martial bunu *rubra testa* olarak adlandırır ve aynı yazar bu kabı yine lapayla ilişkili olarak anar. Apicius ise bu kapları *olla* veya *caccabus* olarak isimlendirir (17).

Güveç (ya da türlü) yapmak için kapalı bir çömleğe ihtiyaç vardır ve bu gereksinim güveç ya da *Lopas* λοπάς olarak isimlendirilen kap ile karşılanır (18). Bunlar, *chytra*lara oranla daha basık ve sığ bir görünüme sahiptir. Yemek pişirmenin yanı sıra, kapaklı oldukları için pişirilen yemekleri saklamak amacıyla da kullanılmış olabileceği yönünde görüşler bulunur (19).

Yemek, özellikle de ızgara yapmak için tasarlanmış olan taşınabilir mutfak araçlarına *Eschara* (Εσχάρα) denilir (20). Bu kelime ilk olarak genellikle *Hestia* (εστία) ile aynı anlamda olan aile ocaklarından söz



Resim 3: Roma Dönemi maltız örneği.
Kaynak: Sparkes 1962, Pl. VI, NO: 6.

eden Homeros'ta görülür (21). Klasik Dönem'de *eschara*, sıcaklık sağlamak ve yemek yapmak için yararlanılan taşınabilir bir kömür tavası ya da mangal olarak kullanılmasının yanı sıra, belki de daha sık olarak, kurban ateşi ya da aile ocağını ifade etmekteydi. Roma Dönemi'nde bunların hem yemek hem de ısıtma amaçlı kullanıldığı ele geçmiş bronz örneklerden bilinir (22).

Maltızlar ise Antik Dönem'de olduğu kadar, günümüzde de kullanılan bir mutfak aracıdır. Bu mutfak araçlarının amacı, chytra ve lopas gibi oval dipli yemek çömleklerini ateş üzerinde sabit tutarak yemek pişirilmesini sağlamaktır (23). Maltız örnekleri, formlarında gerekli olan küçük değişikliklerle, Erken Hellas Dönemi'ne dek tarihlenir (24). Klasik Dönem'de yoğun olarak kullanılan yarı dairesel ve dairesel maltız versiyonları, Klasik Dönem'den sonra da uzun süre kullanılır. Helenistik Dönem'de yaygın olan maltızlar ise, kömüre dayanıklı bir ayağa sahip, varil ya da sehpa biçimliydi (Resim 2). Maltızlar genellikle bezemesiz ve kaba görünümlü olsalar da, aplike kabartma bezemeli olan örnekleri de bulunur (25). Roma Dönemi'nde ise basit yarı silindirik maltız, ayaklı bir tabağın üzerine oturtulurdu. Bu yarı silindirik olan bölümün üst kısmında, Roma öncesi dönemlerde olduğu gibi, oturtulan çömleğin kaymasını önleyecek biçimde yapılmış çıkıntılar bulunur (Resim 3). Çömleğin altına konulacak olan kömür yığınları tabağın yarı açık olan bölümünden yarım silindir olan bölüme doğru, ihtiyaç oldukça itiliyor olmalıydı. Bu hareketin tam tersi olarak, küller maltızın dışına doğru tarakla çekiliyor olmalıydı. Portatif tabak biçimli maltızın benzer işlevlerle kullanılmış olan erken örneklerinde olduğu gibi, çok uzun tutamağa ihtiyacı yoktur (26). Çok sayıda benzer maltız parçaları Atina Agorası kazılarında MS 1. yüzyıla tarihlenen depozit içerisinde ortaya çıkmıştır. Bu formlar Helenistik Dönem'de kullanılmış olan örneklerden tümüyle farklıdır. Helenistik örnekler MS 1. yüzyılda devam etmiyor gibi görünür (27).

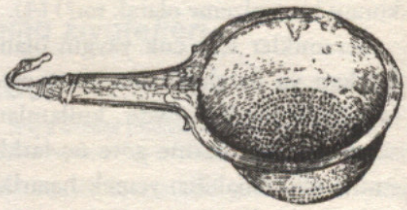
İçerisinde tahıl, çeşitli bitki ve benzeri besin maddelerini ezmeye ve öğütmeye yarayan kaplara Yunanca θυεία, ίγδις (28) ya da όλμος, Latince *mortarium* denirdi (29).

*Mortarium*ların kullanımının Klasik Dönemler'den çok öncelere dayandığı bilinir (30). Bu malzemeler ahşap ve taştan olabileceği gibi, pişmiş topraktan örnekler de bulunur. Pişirme öncesinde, malzemelerin parçalanması için pürüzlü bir yüzey elde etmek amacıyla mortariumların içerisine kumtaşı serpiştirilirdi (31). *Mortarium*lar tek başlarına işlevsizdir. İçlerinde yapılan ezme ya da öğütme işlemi Yunanca υπερα (32), Latince *pilum* denilen havanelleri ile yapılırdı. *Uperon* ortası konik ya da inceltilmiş uzun bir araçtır, her iki ucu da ezmek için kullanılır. Havanelleri şüphesiz çok farklı boylarda ve şekillerde yapılmıştır. Daha çok ahşaptan yapılmış olsalar da, demir, taş ya da pişmiş topraktan yapılmış örnekleri bulunur (33).

Sulu yemekleri ya da benzeri gıdaları karıştırmaya ve bunları servis yapmaya yarayan, Yunanca κύθος (34), Latince *hemina* ya da *cotula* olarak (35) isimlendirilmiş kepçeler bulunur. Pişmiş toprak örneklerin yanı sıra bronzdan yapılmış olan bu gereçlerin, günümüze dek ulaşmamış ahşaptan örneklerinin de olması gerektiği düşünülür. Pişmiş topraktan olan örnekler ise az ele geçer, bronzlar sadece şarap için kullanılmış gibi görünür (36).

Antik Dönem'de şarap ve diğer sıvıları süzmeye yarayan süzgeçler de bulunmaktadır. Yunanca ηθμος (37), Latince *nivarium* (38) olarak isimlendirilen bu malzemeler (39) nadir olarak kilden yapılır, metal olanları şarap süzgeci olarak bilinir (40) (Resim 4).

Bronz ve pişmiş topraktan yapılmış ve τυρόκνηστις olarak isimlendirilmiş rendelerin yanı sıra, et ve balıkları kesmek için kullanılan satır (μάχαιρα) ve bıçaklar da Antik Dönem'de sıkça kullanılan mutfak malzemeleri arasındadır (41) (Resim 5).



Resim 4: Yunanca ηθμος, Latince *nivarium* olarak isimlendirilen süzgeç.

Küçük et parçalarını pişirmede sadece kızartma tavaları değil, Homeros zamanından beri kullanılagelen (42), Yunanca κρέγρα (43), Latince *craticula* (44) olarak isimlendirilmiş şiş, çatal ya da kancalar kullanılırdı.

Latince *harpago*, Yunanca κρεάγρα olarak adlandırılan, her ne kadar işlevi üzerine çeşitli yorumlar yapılmış olsa da, bir kaptan et almak için kullanılmış olması muhtemel olan et kancaları da, Antik Dönem'de mutfakta kullanılan eşyalar arasında yer alırdı (45).

Antik Dönem'de özellikle Yunanlılar'ın göze çarpan taşınabilir yemek pişirme araçlarından diğeri fırınlardır. İsmi muhtemelen ιπνός olan bu fırınlar, masaya yiyecek maddelerinin sıcak servisini sağlayan lüks bir gereçtir (46).

Yukarıda aktarılan malzemelerin dışında, günümüzde olduğu gibi et, balık ve benzeri besinleri ısıtmak ya da kızartmak için kullanılan tavalar bulunur. Yunanca τάγηνον (47), Latince *sartago* (48) olarak isimlendirilmiş bu gereçlerin pişmiş toprak örneklerinin yanı sıra bronzdan yapılmış örnekleri Roma Dönemi içerisinde görülür (49).

Romalı'nın mutfağı

Antik Roma'da *culina* ya da mutfak genelde küçük, karanlık ve havalandırma bakımından oldukça fakirdi. Bu mekân evin karanlık bir köşesinde bulunurdu (50). Mutfak çok dağınıktı. Nadiren taze su bulunurdu; bir kova ile sokağın yakınındaki çeşmeden su getiriliyor olmalıydı (51). Roma Dönemi mutfağında baskın olan yapı, bel yüksekliğine kadar tuğla ve kiremitten yapılmış "ocaktı". Bu ocaklar yükseltilmiş kiremitli bir kenara sahiplerdi ve ortalarında kömürün yakıldığı bir çukur bulunurdu (52). İçinde kömürün bulunduğu çukurun üzerinde ise, toprak kap ve metal tavaların yerleştirildiği demir ızgara ya da üçayaklar olurdu (53). Genelde odun ve kömürler mutfak ocağının arkasında, köşede depolanır (54); yapılan yemeklerin kokusundan, dumanından ve ocağın yaymış olduğu ısıdan kurtulabilmek için bir havalandırma sistemine gereksinim duyulurdu. Havalandırma sistemi ise, ocağın tepesinde, tavanda açılmış bir delikti (55). Zenginler (*matronae*) yemek hazırlamazdı. Bu işi ev kölesi olan aşçılar yapardı, bu yüzden mutfak sıcaksa ya da çok duman varsa, bu durum ev sahibini ilgilendirmezdi (56). Yiyecekler açık raflarda saklanır, çeşitli otlar ve etler çatı kirişlerine asılırdı. Kazan zincirleri ise, büyük yemek çömleklerini odun ateşinin üzerinde askıya almak için kullanılmıştı. Yemek hazırlamada kullanılan ahşap masaları destekleyen taş desteklere, Roma mutfağında sıkça rastlanılmaktadır (57).

Fırınlama işlemi için ayrı bir yerde duran, arı kovanına benzeyen, moloz ya da kiremitten yapılmış fırınlar kullanılırdı. Ön tarafına hava akımını sağlayan bir boru yapılmıştır, ki bu daha sonraki yüzyıllarda kullanımı devam eden ekmek fırınlarına çok benzer. Odun kömürü ya da odun içerde yeterli sıcaklığı sağlayana kadar yanmakta, küller ve ekmekler dışarıya kürek yardımıyla çıkarılmaktaydı. Et ya da hamur işleri, yemeklerin pişmesi sırasında sıcaklığı tutmak amacıyla bir kapak tarafından örtülen fırının açık bölümünden konulurdu (58). Fırının üzeri de değerlendirilerek tabaktaki yiyecekler buraya konulur ve ısıtılırdı (59). Taşınabilir mangallar ise pişmiş toprak, demir, bronz ya da bazen daha kıymetli metallerden yapılmıştı (60) (Resim 6).

Taşınabilir mangalların yanı sıra, fırınlama işlerinde kullanılan toprak kaplara (testa) ait kalıntılar da bulunmuştur (61). Bunlar yüksekteki ocağın tepesinde ya da yer seviyesindeki geleneksel bir ocağın üzerinde durabilen mini fırınlardı. Bir kiremide pişirilecek olan malzeme konulduktan sonra, üzerine toprak kapak yerleştirilir, tepesine ve etrafına kızgın kömürler yığılarak elverişli bir fırın elde edilirdi (62).

Mutfakta kullanılan bıçaklar çeşitli boylarda demirden yapılmıştı; kemik, ahşap ya da bronzdan sapları bulunmaktaydı. Kepçeler, süzgeçler ve satırlar tüm Roma mutfaklarında bulunabilmekteydi. Ezmek ve öğütmek için kullanılmış olan mortarlar taş ya da ahşap havanelleri ile kullanılmışlardı (63) (Resim 7).

Romalılar ne yer, ne içerdi?

Roma Dönemi'nde yaşam standartları ve coğrafi bölgelere göre değişen yiyecek ve yemek kültürü, sonraki dönemlerde deniz aşırı keşiflerin yapılmasıyla Yeni Dünya'dan (Amerika Kıtası) getirilen patates, domates, biber, mısır ve kırmızı biber ve Afrika ve Asya'nın doğu bölgelerinden getirilen kahve, çay, limon ve portakal gibi yiyeceklerin haricinde, pek çok açıdan günümüz Akdeniz mutfağına benzemekteydi (64). Birçok insanın temel yiyeceği mısır (tahıl), yağ ve şarap gibi ucuz yiyeceklerdi; bunun yanı sıra egzotik yemekler ve tarifleri de zenginlerin yemek partileri için bulunmaktaydı. Başlıcası buğday olmak üzere tahıllar yemeklerin hammaddesiydi. Kabuğu çıkarılmış ancak tavlanmamış olan buğdaydan yulaf lapası hazırlandığı gibi (*puls*) (65), işlenmiş buğdaydan yapılan ekmek bazen bal, peynir ya da çeşitli bitkilerle tatlandırılırdı (66). Kümes ya da av hayvanları, yumurta, peynir, balık, kabuklu deniz canlıları ve soslar gibi birçok yiyecekle birlikte yenilirdi. Özellikle balık ve istiridye popülerdi. Et, özellikle domuz eti, av hayvanları ve küçük vahşi kuşlar yendiği gibi salyangoz gibi pahalı yiyecekler de özel olarak yetiştirilirdi (67).



Resim 5: Antik Dönem'de kullanılan bıçaklar. Kaynak: Harcum 1921, s.41, fig.3.

Yemeklerin önemli bir bölümünü lahana, yabani havuç, marul, kuşkonmaz, soğan, sarmısak, sakız kabağı, turp, mercimek, fasulye ve pancar gibi sebzeler oluştururdu. Yemek çoğu insan için bir lükstü ve günlük besin çoğunlukla ekmek ve sebzelerden oluşurdu. *Garum* (68) gibi kuvvetli bir şekilde tatlandırılmış olan soslar kadar, baharat ve yemeklere tat vermek için kullanılan bitkiler de çok yaygındı. Doğal tatlarını gizlemek için birçok Roma yemeği aşırı derecede baharatlı hazırlanırdı (69). Bu baharatların yanı sıra, yakıt olarak kullanılan odunlar, özel yemeklere özel bir tat vermekteydi. Elma, armut, erik ve kayısı odunları güzel koku yaymakta; zeytin ağacı yakıt olarak kullanıldığında, akkoru ile yemekler ağır ateşte pişirilebilmekteydi (70). Birçok yemek bir mangal ya da açık bir ocak üzerinde zincirle asılı bir kazan ya da ızgara veya ayaklı destekler üzerine konulan yemek kaplarında pişirilirdi.

Yiyeceklere tatlı ve ekşi bir tat verebilmek için sık sık meyve, bal ve sirke kullanılırdı. Et, kızartma işleminden daha sık olarak, baharat sosu ile kaynatılarak hazırlanırdı. Bal, yiyecekleri tatlandırmak için çok önemliydi.



Resim 6: Pompeii'deki Vettii evinde bozulmadan bulunmuş olan bir ocak ve bronz yemek kapları. Kaynak: http: //www.bbc.co.uk/history/ancient/romans/ daily_life_gallery_01.shtml 15.03.2005.

Bunların yanında yiyeceklerin korunması da önemliydi. Balık ve kabuklu deniz hayvanları muhtemelen, gidecekleri yerlere variller içerisinde canlı olarak gönderiliyordu. Çeşitli yiyecekler turşuları yapılarak, et ve balıklar kurutularak, tütsülenerek ve tuzlanarak korunuyor olmalıydı (71).

Kahvaltıdan Antik yazarlar nadiren bahsetmişlerdir. Kahvaltı (Yunanca *akratisma*, Latince *ientaculum*) her zaman yapılmazdı, ya da eğer yapılırsa gündoğumu zamanında yapılırdı. Şarap ve ekmek kahvaltının ana bileşenleriydi (72). Öğle yemeği ise (*prandium*) herkes tarafından yenilirdi. Kahvaltı ve öğle yemekleri Romalılar için genelde basit ve geçiştirilen öğünler olmasına karşın, akşam yemekleri ayrıntılı bir öğündü. Önemli bir Roma vatandaşı için akşam yemekleri günün büyük bir finali olduğu gibi, aynı durum sıradan Romalılar için de geçerliydi (73).

Romalılar genellikle günde bir kez ana öğün yerlerdi. Fakirler için öğünler genelde yulaf lapası ya da ekmekten oluşurdu ve eğer varsa sebze ve et bu öğünlere eklenirdi. Zenginler için fiyatı aşırı olmayan günün ana öğünü üç bölümden oluşmaktaydı, *ab ovo usque as mala* (yumurtadan elmalara). Birincisi (*gustatio* ya da *promulsis*) bir mezeydi, genellikle yumurta, çiğ sebzeler, balık ya da kabuklu deniz hayvanlarının sade bir biçimde hazırlanmasından oluşurdu. Ana yemek (*prima mensa*), pişmiş sebze ve etten (özellikle süt domuzu ve tavşan eti (74) oluşurdu. Bu ana yemeği de meyve ve pasta gibi tatlı yiyecekler (*secunda mensa*) takip etmekteydi (75). Günümüzde pek çok restoran, zengin Romalılar'ın uyguladığı bu yemek servisine benzer bir uygulamayla servis yapmaktadır.

Çoğu apartman bloğunda oturan Romalı kentliler ise, en basit yemekler dışında pek bir şeyi evlerinde pişiremezlerdi; çünkü her zaman için yemek yaparken binayı ateşe verme ihtimali bulunmaktaydı. Hatta dikkatsizlik ve güvenlik önlemleri almamak gibi sebeplerden, bazı apartman sakinlerinin yemek yapayım derken tüm bir *insulayı* (76) yaktığı da olurdu (77).

Bir Roma ziyafetinde...

Romalılar yemeklerini yerken genellikle dik otururlardı; ancak zenginler, özellikle yemek partilerinde, divanlara uzanarak yemek yerlerdi. Bu partiler genelde ev sahibinin özel bahçesinde gerçekleşirdi. Roma'da ziyafetler sosyal bir durumdur. Zenginler tarafından verilen bu ziyafetler için ideal olan misafir sayısı, Sanat ve Bilimin Tanrıçaları olan Dokuz Musa'nın şerefine dokuz kişidir. Bu yemek şöleninin yapıldığı tricliniumlarda (78) yemek yenilip konuşulurdu. Bu tarz etkinlikler, ev sahibinin seçkin sınıfa kendi zenginliğini göstermesi için iyi bir fırsattı. Divanlar üzerinde (79) yastıklara yaslanmış misafirlere evin köleleri şarap ve yemek servisi yapmaktaydı.

Kullanılan servis takımlarının çoğunun bronz ya da cam olmasının yanı sıra, gümüş, altın, tunç ve kaliteli kilden yapılmış örnekler de bulunmuştur. Bu parlak ve dekoratif mutfak malzemeleri, Antik Dönem'deki lüks yemek alışkanlıkları için iyi kanıttır. Kepçeler ziyafetlerde şarap servisi yapmak için ya da önemli kurban günlerinde Tanrılara şarap sunumu yapmak için kullanılmıştı (80). Fakir sınıflar için masada



Resim 7: Ezmek ve öğütmek için kullanılmış olan mortar, yani günümüz havanı. Kaynak: http:// www.legiiavg.org.ukciviliankit chen.html, 15.03.2005.

kullanılan tabak ve çanaklar, muhtemelen kaba seramiklerden oluşurdu. Kemik, geyik boynuzu, tahta ya da bronz saplı keskin ağızlı demir bıçaklar ile kesilen yiyecekler parmakla yenirdi. Sıvı yiyecekleri yemek için bronz, gümüş ve kemikten yapılmış olan kaşıklar da bilinmekteydi ve bu kaşıkların sivri uçlu olan sapları, kabuklu deniz hayvanları ya da salyangozları kabuklarından çıkartmak için kullanılmıştı (81).

DİPNOTLAR

1) Green 1992, s.16-17.
2) Green 1992, s.31; Adkins 1994, s.315.
3) Moore 2000, s.49.
4) Moore 2000, s.50, dn.9.
5) Adkins 1994, s.315; Moore 2000, s.50, dn.10.
6) Sparkes 1962, s.125, 132; Amyx 1958, s.212. Bronz malzemelerin yanı sıra gümüş örnekler de mevcuttur, bkz., Sparkes 1962, s.132.
7) Amyx 1958, s.287-307. Bu malzemelerin fiyatlarına örnek olarak bir Atik steli üzerine yazılmış olan *mortar* fiyatları örnek gösterilebilir. Buna göre taş bir mortarın 8 drahmi 5 obol değerinde, ahşap mortarın 3 drahmi 3 obol ve 14 drahmi 1 obol arasındaki bir fiyatta, pişmiş toprak mortarın ise 1 drahmi 3 obol değerinde olduğu görülür. Bkz. Amyx 1958, s.236.
8) Sparkes 1962, s.123-124.
9) Harcum 1921, s.37-54.
10) Sparkes 1962, s.124.
11) Fırat 1999, s.70, dn.263.
12) Sparkes 1962, s.129.
13) Sparkes 1962, s.130.
14) Sparkes 1962, s.124.
15) Bu altlıklar χυτρόπους ya da λάσανα olarak isimlendirilmiştir Amyx 1958, s.211. Klasik ve Helenistik Dönem altlıklarından çok farklı olarak Roma Dönemi altlıkları içi boş silindirik bir forma sahiptir. *Chytra* ya da *lopas*ların oturtulduğu kısım alt bölüme oranla daha geniş ve kabın dibini kavraması için yana doğru eğimlidir. Klasik Dönem örnekleri için bkz, Sparkes, Talcott 1970, s.231-232, Pl. 96, 2014-2015.
16) Amyx 1958, s.211-212; Sparkes 1962, s.130; Sparkes, Taycott 1970, s.224. Antik Dönem'de pişmiş topraktan yapılmış olan Chytraların yanı sıra, bronz (Sparkes, Talcott

1970, s.224) ve tapınak kayıtlarında bulunmuş olan gümüş chytridialar da (Amyx 1958, s.212) bulunur.
17) Harcum 1921, s.38, dn.2, 5.
18) Amyx 1958, s.197, dn.74, s.210, dn.76. Pl. 49 e; Sparkes 1962, s.130. Lopas ve varyasyonları için bkz, Boulter 1957, s.193.
19) Amyx 1958, s.197.
20) Sparkes, Talcott 1970, s.234.
21) Bunun için bkz. Amyx 1958, s.229, dn, 86.
22) Amyx 1958, s.229-230. *Escharalar* Yunan ısınma mangallarıyla benzerlik göstermektedir ve Σχάρας kelimesi modern Yunanca'da kömürde ızgara anlamına gelmektedir. Bunun için bkz. Amyx 1958, s.231.
23) Leonard 1973, s.19.
24) Sparkes 1962, s.130.
25) Leonard 1973, s.19-25, Fig.1-2.
26) Robinson 1959, s.34-35; Sparkes 1962, s.131.
27) Robinson 1959, s.35.
28) Sparkes 1962, s.125; Sparkes, Talcott 1970, s.221.
29) Amyx 1958, s.235.
30) 12. Hanedanlığa ait olan bir Mısır duvar resminde (yaklaşık MÖ 2000-1780) tahıl Yunan örneklerine çok benzer bir mortarda ezilmektedir. Bunun için bkz, Amyx 1958, s.237. Bunun haricinde Prehistorik taş mortarların da varlığı bilinmektedir. Bkz Amyx 1958, s.237, dn.34-35; Korkut 2002, s.238, dn.18.
31) Dalby, Grainger 2001, s.13.
32) Amyx 1958, s.238.
33) Sparkes 1962, s.125; Amyx 1958, s.238-239.
34) Sparkes 1962, s.131.
35) Harcum 1921, s.42-43, fig.4.
36) Sparkes 1962, s.131-132.
37) Sparkes 1962, s.132.
38) Harcum 1921, s.41, fig.3.
39) Amyx 1958, s.262, Pl.49g.
40) Amyx 1958, s.259-264; Sparkes 1962, s.132; Sparkes, Talcott 1970, s.228. Antik Dönem'de buz yerine kullanılan kar, süzgecin içine yerleştirilip, soğutulmak istenen şarap bunun üzerinden dökülerek süzülürdü, Harcum 1921, s.41.
41) Sparkes 1962, s.132.
42) Homeros, İlyada, I-465.
43) Sparkes 1962, s.132.
44) Harcum 1921, s.49, fig.10.
45) Bu malzeme Yunan orijinlidir ve Helbig bunu Homerik πεμπώβολον ile eşleştirmektedir; fakat bu konu tartışmalıdır. Harcum 1921, s.49-50. Aristophanes'te, parmakları içe dönük bir el biçiminde tasvir edilmiş, bir pişirme kabından et almaya yarayan, demir bir parmaklı et kancası tarif edilmektedir. Bkz. Harcum 1921, s.50, dn.1.
46) Sparkes, Talcott 1970, s.234; Sparkes 1962, s.127.
47) Sparkes 1962, s.129.
48) Bu isim yuvarlak veya eliptik, bronz veya demirden imal edilmiş, et veya balık pişirmede, veya yağ kızartmada kullanılan ve antik mutfağın son derece önemli bir unsuru olan düz bir tava formu için kullanılmaktadır. Harcum 1921, s.44. Isidorus, tavanın bu adı, yağın kızarırken çıkardığı sesten aldığını aktarmaktadır, bkz. Harcum 1921, s.44, dn.2.
49) Bronz örnekler için bkz, Harcum 1921, s.44-46, fig.5-7. Bu tavalar bakır, hatta kurşundan da yapılabilirdi. Aşçılara şıranın (mayalandırılmamış şarap) kurşun kaplarda yapılması tavsiye edilir; bu da, zenginler arasındaki kurşun zehirlenmelerini arttırırdı. Dalby, Grainger 2001, s.13.
50) http://www.vroma.org/~bmcmanus/kitchen.html 15.03.2005
51) Grant 1999, s.10.
52) Dably, Grainger 2001, s.12. Antik dünyada yemekler için bu yakıta güvenilmiştir, bu yakıt oldukça basit bir teknoloji kullanılarak yerel üretilmiş olmalıydı. Çok düşük bir taşıma ücreti ile hemen ulaşılabilen bu yakıtlar odunlara göre daha kontrollü bir ısıya sahipti. Bunun yanında odun da yakıt olarak kullanılmıştır. Grant 1999, s.26.
53) Dalby, Grainger 2001, s.13.
54) Grant 1999, s.25.
55) Dalby, Grainger 2001, s.14; Adkins 1994, s.343. Grant (1999, s.25) birçok mutfağın çatısız olabileceğini söylemektedir. Mutfakların üzerine kötü havalarda çadır bezi ya da benzeri bir kumaşın çekildiğini, böylece kötü havadan da korunulduğunu, bu uygulamanın mutfak içerisindeki dumanın rahatça çıkmasını sağladığını söylemektedir.
56) Grant 1999, s.13. Varlıklı bir evde, aşçı erkek bir köleydi. Aşçının birçok yamağı bulunabilirdi ve efendisinden belirli bir ölçüde saygı görebilirdi. Dalby, Grainger 2001, s.14.
57) Grant 1999, s.25.
58) http://www.romans-in-britain.org.uk/arl_roman_cooking-pt1.htm 15.03.2005.
59) http://www.vroma.org/~bmcmanus/kitchen.html 15.03.2005.
60) http://www.romans-in-britain.org.uk/arl_roman_cooking-pt1.html 15.03.2005.
61) Dalby, Grainger 2001, s.13.
62) Dalby, Grainger 2001, s.13. Buna benzer pratik fırınlar günümüzde kırsal yaşamda hâlâ kullanılmaktadır. Ancak Roma Dönemi'nde kullanılan ve üzerine pişirilecek malzemelerin konulduğu kiremit yerine, metal tepsi benzeri yuvarlak saçlar kullanılmaktadır. Üzerine yine metalden yapılmış olan büyük bir kapak kapatıldıktan sonra, Antik Dönem'de olduğu gibi etrafına ve üzerine kızgın kömür konulmaktadır.
63) http://www.romans-in-britain.org.uk/arl_roman_cooking-pt1.html 15.03.2005.
64) Grant 1999, s.24.
65) Bu Neolitik Dönem'den beri süregelen bir çeşit gıda yapım tekniğidir. Yunanca "maza" kavramıyla aynı anlama gelen bu kelime, ekmek dışındaki yoğrulmuş gıda maddeleri için kullanılmıştır. Puls kelimesi, tahıldan olduğu kadar mercimek ve fasulyeden yapılmış bir ezmeyi belirtmek için de kullanılmıştır. Yaşlı Pilinius'un puls hakkında verdiği tariflere bakılarak bunların lapa bir yiyecek olmasından çok, yağlı ve baharatla lezzetlendirilmiş hamur ya da ezmelere benzediği söylenebilir. Esin 1984a, s.57.
66) MS 1. yüzyılda yazarı belli olmayan bir şiirde, bir köylünün ekmeği peynir ve bitkilerle tatlandırıldığı anlatılmıştır. Gowers 1993, s.46.
67) Adkins 1994, s.342.
68) Antik Roma'da ünlü bir balık sosudur. Yapımı için bkz. Grant 1999, s.29-30.
69) Adkins 1994, s.342-343. Antik Dönem yemekleri için esas bilgiler Antik yazarlar, arkeolojik kalıntılar (tohum ve hayvan kemikleri gibi) ve duvarlar üzerine yapılmış olan yemek resimlerinden edinilmektedir. Antik yazarlar tarafından yemekler üzerine çeşitli yazılar yazılmıştır, bunlar arasında Clearchus'un epik şiiri olan *The Art of Dining*, Simus'un *Cookery*, Tyanalı Chrysippus'un *Breadmaking*, Iatrocles'in *On Cakes* isimli çalışmaları sayılabilir. Fakat bunlardan sadece biri, Apicius'a atfedilmiş olan yemek kitabı günümüze kalmıştır, Apicius *The Art of Dining*. Bu kitabın Latince'den çevirileri için bkz., Apicius, The Roman Cookery Book (Çev. B. Flower, E. Rosenbaum, London, 1961); J. Edwards, *The Roman Cookery of Apicius*, (London, 1985). Bunun yanında yemeklerde kullanılan bitkiler, hayvanlar, otlar ve baharatlar Pliny gibi yazarlar tarafından tanımlanmıştır. Örnek tanımlamalar için bkz. Grant 1999, s.14-15, 25-26. Antik Dönem'de adı geçen, ancak tümüyle elimize ulaşmamış olan bazı yemek tarifleri ve bazı özlü sözler MS 3. yüzyılda *Deipnosophistes* (sofistlerin şöleni) adıyla Mısır kökenli olan Athenaeus tarafından yayımlanmış ve günümüze ulaşmıştır. Esin 1984b, s.48.
70) Grant 1999, s.26.
71) Adkins 1994, s.343.
72) Grant 1999, s.36-37; Adkins 1994, s.343.
73) Grant 1999, s.115-116; Adkins 1994, s.343.
74) Esin 1984b, s.48.
75) Adkins 1994, s.343.
76) İnsula: Antik Roma'da birkaç katlı yapılan, kısım kısım kiralanan evlere verilen isim. İnsulaların zemin katlarında dükkân ve atölyeler yer alırdı. İmparatorlar birçok defa bu evlerin yüksekliğini sınırlamak için kanunlar koymuştu. Saltuk 1997, s.84.
77) Dalby, Grainger 2001, s.15.
78) Antik Roma evinde bir masa etrafına at nalı şeklinde üç adet olarak dizilen ve üzerine uzanılarak içki içilip yemek yenen kerevetli yatakların (*lectus cubicularium*) bulunduğu geniş ve büyük yemek odası. Grekler triklinia derlerdi. Saltuk 1997, s.183.
79) Konut içerisinde kullanılan ahşap divanların yanı sıra, Pompeii'deki konutların bahçelerinde dışarıdaki yemek servisleri için kullanılmış olan birçok taş divan bulunmuştur. http://www.bbc.co.uk/history/ancient/romans/daily_life_gallery_03.shtml 15.03.2005.
80) http://www.romans-in-britain.org.uk/arl_roman_cooking-pt1.htm 15.03.2005; http://www.bbc.co.uk/history/ancient/romans/daily_life_gallery_03.shtml 15.03.2005; http://www.umich.edu/~kelseydb/Exhibits/Food/text/wine.html 15.03.2005
81) Adkins 1994, s.343.

KAYNAKLAR

1) L. Adkins, R. A. Adkins, Hendbook to Life in Ancient Roma, New York, Oxford, 1994.
2) D. A. Amyx, "The Attic Stelai, Vases and Other Containers", Hesperia 27-3, 1958, s.163-307.
3) C. G. Boulter, "Pottery From the Periclean Athens", Archaeology 10-3, 1957, s.191-197.
4) A. Dably, S. Grainger, Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü, (Çev. B. Avunç), İstanbul, 2001.
5) J. Edwards, The Roman Cookery of Apicius, London, 1985.
6) P. Esin, "Pişirmenin Evrimi-IV. Eski Yunan'da Beslenme", Tarih ve Toplum 7, Cilt 2, 1984a, s.55-59.
7) P. Esin, "Pişirmenin Evrimi-V. Et mi, Yoksa Balık mı? Aristophanes'e Bakılırsa...", Tarih ve Toplum 10, Cilt 2, 1984b, s.47-49.
8) E. Evans, "Dining with the Ancients", Aechaeology 43-6, 1990, s.54-61.
9) N. Fırat, Perge Konut Alanı Keramiği (Yayınlanmamış Doktora Tezi) İstanbul, 1999.
10) M. Grant, Roman Cookery: Ancient Recipes for Modern Kitchens. London, 1999.
11) K. Green, Roman Pottery, London, 1992.
12) E. Gowers, The Loaded Table; Representations of Food in Roman Literature, Oxford, 1993.
13) C. G. Harcum, "Roman Cooking Utensils in the Royal Ontario Museum of Archaeology", AJA 25-1, 1921, s.37-54.
14) T. Korkut, "Steinerne Mörserschalen aus Patara" AA 2002/1, s.233 vd.
15) M. R. Leonard, "Braziers in the Bodrum Museum", AJA 77-1, 1973, s.19-25.
16) R. S. Moore, Trade in the Eastern Mediterranean, 100-700 AD: The Careamic Evidence, Ohio, 2000.
17) H. S. Robinson, The Athenian Agora V, Pottery of the Roman Period: Chronology, Princeton, New Jersey, 1959.
18) S. Saltuk, Arkeoloji Sözlüğü, İstanbul, 1997.
19) B. A. Sparkes, "The Greek Kitchen", JHS 82, 1962, s.121-137.
20) B.A. Sparkes - L. Taycott, The Athenian Agora XII, Black and Plain Pottery, Princeton, New Jersey, 1970.

ANTİK KAYNAK

1) Homeros, İlyada, (Çev. A. Erhat - A. Kadir), Can Yayınları, İstanbul, 1999.