T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ARKEOLOJİ ANA BİLİM DALI

ESKİ ROMA UYGARLIĞINDA BESLENME KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ALİ NADİR ZEYREK

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Rifat ERGEÇ

GAZİANTEP
MAYIS 2011

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ARKEOLOJİ ANA BİLİM DALI

Eski Roma Uygarlığında Beslenme Kültürü

ALİ NADİR ZEYREK
Tez Savunma Tarihi: 20 Mayıs 2011

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

Yrd. Doç. Dr. Ahmet AĞIR
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.

Doç. Dr.Turgut Haci ZEYREK
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımca okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Yrd. Doç. Dr. Rifat ERGEÇ
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

Yrd. Doç. Dr. Rifat ERGEÇ

Prof. Dr. Yusuf Sümer ATASOY

Doç. Dr. Bilgehan PAMUK

Bugünlere gelmemdeki katkılarını hiç unutmadığım ve unutmayacağım merhum ağabeyim Şeyh Mustafa ZEYREK'e saygı ve özlemle…

ÖZET

ESKİ ROMA UYGARLIĞINDA BESLENME KÜLTÜRÜ

ZEYREK, Ali Nadir
Yüksek Lisans Tezi, Arkeoloji Ana Bilim Dalı
Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Rifat ERGEÇ
Mayıs 2011, 276 sayfa

İnsan yaşamının temel gereksinimleri arasında önemli bir yere sahip olan beslenme, genel bir biyokimyasal olgudur. Bunun ne şekilde, ne zaman ve hangi besin öğesi seçilerek giderileceği ise antropolojik ve dolayısıyla kültürel bir yaşam tarzıdır. Kültürel, sosyo-ekonomik ve eğitimsel etkinlikler beslenme alışkanlıklarını etkiler ve yaşamın ilk dönemlerinde kazanılır. Yenilen ve içilen şeylerden etkilenmeler her toplumda farklı bir yaklaşım tarzı ortaya koyar. Yerleşim özelliklerindeki büyük değişmeler, nüfus artışı, beslenme ve besin tüketimindeki eğilimler ile değişmeleri etkileyen önemli etmenler olarak kabul edilir. Besin maddesi üretimi ve besin maddesi temin sistemi tarihin her döneminde ciddi bir toplumsal veya politik konu olmuş, sosyal ve politik yaşama yön vermiştir. Beslenme kültürü ise insan topluluklarının beslenme ile ilgili yaşam biçimidir. Burada sunulan çalışmada eski Roma dünyasında beslenme açısından kültürel ayırt edicilik ve görecelilikler saptanması/değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda gıda, besin, beslenme, beslenme kültürü, beslenme alışkanlığı, beslenmeye etki eden unsurlar eski Roma dünyası kapsamında ele alınmıştır. Değerlendirmelerde yazılı antik kaynaklardan elde edilen bilgilerin yorumuna geniş ölçüde yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Roma, gıda, besin, beslenme, beslenme kültürü.

ABSTRACT

NUTRITION CULTURE IN THE CIVILIZATION OF ROMAN ANTIQUITY

ZEYREK, Ali Nadir
M. A. Thesis, Department of Archaeology
Supervisor: Assist. Prof. Dr. Rifat ERGEÇ
May 2011, 276 pages

Nutrition has an important place in human being's main needs; this is a general biochemical fact. The choice of food ingredients as well as form and time of ingestion are however anthropological aspects and consequently a question of cultural life style. Cultural, socio-economical and educational influences have an effect on nutrition habits, which are obtained in the early years of life. Every society has its own way of being influenced by the consumed foods and drinks. Radical changes in residential cultures, such as an increasing population, are regarded as important elements affecting the tendencies and changes of nutrition and food consumption. Producing and supplying foods have been a serious social and political subject and have dominated social and political life in every period in history of mankind. Nutrition culture is lifestyle, which has emerged from the relation between nutrition and human society. The aim of this thesis is in terms of nutrition to determine and evaluate its cultural distinction and relativism in Roman antiquity. For the purpose of this aim food, victuals, nutrition, nutrition culture, nutritional behaviour and factors that affected nutrition in Roman antiquity are analysed and discussed. Information obtained from written ancient sources plays a major role in the evaluations in this thesis.

Keywords: Roma, victuals, nutrition, food, nutrition culture

ÖN SÖZ

Eski Roma dünyasında beslenme açısından kültürel ayırt edicilik ve göreceliliklerin tespit edilip, değerlendirildiği burada sunulan çalışmada birçok kişiye şükran borçluyum.

Tezimi yöneten, Yüksek Lisans Eğitimimde ve tezimin oluşumunda büyük ilgi ve yardımlarını esirgemeyen, yapıcı katkılarda bulunan, bilgilendiren, yönlendiren hocam Sayın Yrd. Doç. Dr. Rifat Ergeç'e, her konuda ilgisiyle, fikirlerime yapıcı eleştirileriyle katkıda bulunan, yönlendiren Sayın Doç. Dr. Turgut H. Zeyrek'e ayrıca, Prof. Dr. Nicolo Marchetti'ye (Bologna Üniversitesi-İtalya) ve Sayın Doç. Dr. Mustafa Yıldız'a (İ. Ü. Su Ürünleri Fakültesi), çalışma konum ile ilgili antropolojik bilgilerimin pekişmesine destek olan Sayın Öğr. Gör. Dr. Derya Atamtürk Duyar'a, İstanbul'daki kütüphanelerden ihtiyacım olan sayısız kaynağa ulaşmama imkân sağlayan Sayın Ali Akkaya'ya (İstanbul Alman Arkeoloji Enstitüsü) ve Sayın Kemal Öztürk'e (İ. Ü. Merkez Kitaplığı), Almanya'daki kütüphanelerden sağladıkları sayısız kaynak ile çalışmamın şekillenmesi ve ilerlemesi için büyük katkıda bulunan, yol gösterici olan sevgili Filiz ve Tune Phillip'e, sevgili kardeşlerim Ayşegül ve Yusuf Günaydın'a, ayrıca sevgili nişanlım Dilek Esra Çaltekin'e teşekkürlerimi sunmak isterim.

Ali Nadir ZEYREK
MAYIS 2011

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

ÖZET ..... **i**
ABSTRACT ..... **ii**
ÖN SÖZ ..... **iii**
İÇİNDEKİLER ..... **iv**
RESİMLER LİSTESİ ..... **vi**
KISALTMALAR LİSTESİ ..... **xvii**
GİRİŞ **1**
1.1. GİRİŞ 1
1.1.1. Gıda, Besin ve Beslenme 1
1.1.2. Beslenme Kültürü 5
1.1.3. Beslenme Alışkanlığı 6
1.1.3.1. Tarih öncesi süreçte beslenme 7
1.1.3.1.1. Beslenmede jeolojik etkenler 9
1.1.3.1.2. Beslenmeye etki eden diğer unsurlar 13
1.1.3.2. Roma uygarlığında beslenme 26
KAYNAK ÖZETLERİ **32**
2.1. KAYNAK ÖZETLERİ 32
MATERYAL VE YÖNTEM **35**
3.1. MATERYAL 35
3.1.1. Beslenme Kültürü 35
3.1.1.1. Besin maddeleri 35
3.1.1.1.1. Tahıl ve tahıl ürünleri 35
3.1.1.1.2. Sebzeler 40
3.1.1.1.3. Zeytin 43
3.1.1.1.4. Meyveler 45
3.1.1.1.5. Hayvansal gıdalar 46
3.1.1.1.6. İçecekler 53
3.1.1.2. Besin maddelerinin üretimi 56
3.1.1.2.1. Tarım 56
3.1.1.2.2. Bahçecilik 59
3.1.1.2.3. Hayvan besiciliği 59
3.1.1.3. Besin maddesi ticareti 61
3.1.1.3.1. Pazarlar 62
3.1.1.3.1.1. Tarım ürünlerinin pazara nakli 62
3.1.1.3.1.1.1. Kara yoluyla taşımacılık 62
3.1.1.3.1.1.2. İç sularda taşımacılık 64
3.1.1.3.1.1.3. Deniz taşımacılığı 65
3.1.1.3.2. Eyaletlerden besin maddesi temini 66
3.1.1.3.3. Besin maddelerinin satışı 67

3.1.1.4. Kıtlığın ve açlığın ekonomiye ve sosyal yaşama etkileri 71
3.1.1.4.1. Nüfus artışının ekonomiye ve sosyal yaşama etkileri 71
3.1.1.4.2. Kıtlığın ekonomiye ve sosyal yaşama etkileri 73
3.1.1.5. Konutlarda beslenme ile ilgili mekânlar ve donanımları 78
3.1.1.5.1. Erzak odaları ve mahzenler 78
3.1.1.5.2. Mutfak 79
3.1.1.5.2.1. Mutfak donanımları 80
3.1.1.5.2.1.1. Ocak 80
3.1.1.5.2.1.2. Tezgâhlar 81
3.1.1.5.2.1.3. Lararium 81
3.1.1.5.2.2. Mutfak eşyaları 82
3.1.1.5.3. Yemek odaları 88
3.1.1.5.3.1. Yemek odalarının evlerin planındaki konumu 89
3.1.1.5.3.2. Yemek odalarının mimarisine ait oranlar 94
3.1.1.5.3.3. Yemek odalarının mimari açıdan iç donanımları 95
3.1.1.5.3.4. Yemek odası mobilyaları 99
3.1.1.5.3.4.1. Yemek sofası 100
3.1.1.5.3.4.2. Masalar 104
3.1.1.5.3.5. Sofra eşyaları 108
3.1.1.6. Beslenme alışkanlığı 119
3.1.1.6.1. Toplumsal sınıf ayrımı ve beslenme alışkanlığı 119
3.1.1.6.1.1 Fakir ve orta sınıftan romalılar 119
3.1.1.6.1.1.1. Yemek zamanı 120
3.1.1.6.1.1.2. Yemekler 120
3.1.1.6.1.1.3. Sofra eşyaları 123
3.1.1.6.1.2. Askerler 124
3.1.1.6.1.2.1. Yemek hazırlanması 124
3.1.1.6.1.2.2. Besin maddeleri ve mutfak eşyaları 125
3.1.1.6.1.3. Gladyatörler 125
3.1.1.6.1.4. Aristokrat ve varlıklı romalılar 126
3.1.1.6.1.4.1. Yemek zamanı 126
3.1.1.6.1.4.2. Davetler 129
3.1.1.6.1.4.3. Yemekte hiyerarşi 133
3.1.1.6.1.4.4. Katılımcılar 140
3.1.1.6.1.4.4.1. İmparatorlar 145
3.1.1.6.1.4.4.2. Şairler 155
3.1.1.6.1.4.4.3. Kadınlar 161
3.1.1.6.1.4.4.4. Gençler ve yaşlılar 166
3.1.1.6.1.4.4.5. Zenginler ve fakirler 169
3.1.1.6.1.4.5. Yemek servisi töreleri 172
3.2. YÖNTEM 179
BULGULAR VE YORUM 181
4.1. BULGULAR VE YORUM 181
SONUÇ 183
KAYNAKÇA 187
R E S İ M L E R 202
ÖZGEÇMİŞ 276
CURRICULUM VITAE 276

RESİMLER LİSTESİ

Resim 1a: Tahıl hasadı. Kabartma parçası. Buzenol, Belçika (Werner Hürbin. (1980). *Römisches Brot*, Augster Blaetter zur Römerzeit 4, Augst: p. 2)

Resim 1b: Tahıl hasadı. Resim1a'nın rekonstrüksyon çizimi. (Friedrich Giesler. (1987). *Mechanisierung der Landwirtschaft - in römischer Zeit*. p. 3, Res. 6)

Resim 2: Tahıl türlerinden örnekler. (Werner Hürbin. (1980). *Römisches Brot*, Augster Blaetter zur Römerzeit 4, Augst: p. 5)

Resim 3: Ekmek yapım aşamaları. (Werner Hürbin. (1980). *Römisches Brot*, Augster Blaetter zur Römerzeit 4, Augst: p. 9)

Resim 4: Pompeii'den fırın. (Christian Holliger. (1996). Culinaria romana. Zu einer Wanderausstellung in Wels (Österreich). *Antike Welt. Zeitschrift für Archäologie und Kulturgeschichte* 27, 5: p. 405, Res. 1)

Resim 5: Sebze. (Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (2005). *L'Arte dell Convito Nella Grecia Antica. L'Evoluzione dell Gusto da Achille ad Alessandro Mango.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 17)

Resim 6: Zeytin toplayanlar. Taban mozayiği. (Mahmut ve Zerrin Boynudelik, (2008)**,** *Zeytin Kitabı. Zeytinden Zeytinyağına.* İstanbul, s. 21)

Resim 7: Zeytinyağı üretim işliği (Ertan İplikçi. Zeytinyağı işliğinin 1. evresi. Restitüsyon Çizimi. HBT-Güney Sektörü. Resim 10–05, http://www.klazomeniaka.com/10-05resim.html, 28.12.2007)

Resim 8: Çeşitli meyveler. Pompeii'den duvar resmi. (Christian Holliger. (1996). Culinaria romana. Zu einer Wanderausstellung in Wels (Österreich). *Antike Welt. Zeitschrift für Archäologie und Kulturgeschichte* 27, 5: p.408, Res. 4)

Resim 9: Domuz, koç ve boğa kabartması. Forum Romanum, Roma. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Le abitudini alimentari dei Romani.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 1. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 76)

Resim 10: Romalı kasap. Mezar steli kabartması, Roma. (Veronika Grimm. (2008). El Altında Duran Güzel Şeyler. Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. *Food the History of Taste*. Paul Freedman, P. (Ed.). Oğlak Yayıncılık, İstanbul, s. 86)

Resim 11: Ardıç kuşları. Duvar resmi. Iulia Felix Evi, Pompeii. (Andrew Dalby, Sally Grainger. (1996). *The Classical Cookbook*. British Museum Press, London, p. 19)

Resim 12: Tavus kuşu. Pompeii'den duvar resmi (Andrew Dalby, Sally Grainger. (1996). *The Classical Cookbook*. British Museum Press, London, p. 117)

Resim 13: Tavuklar. Duvar resmi. Casa del Vettii, Pompeii (Pompeii'den duvar resmi. Napoli Milli Müze (Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 9)

Resim 14: Flamingo. Kuzey Afrika'dan Mozaik (Elke Stein-Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 189, Res. 15)

Resim 15: Keçiden süt sağan çiftçi. (Andrew Dalby, Sally Grainger. (1996). *The Classical Cookbook*. British Museum Press, London, p. 23).

Resim 16: Kasap. Mezar steli. Museo Civilta Romano, Roma. (Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 12)

Resim 17: Kasap. Kabartma. Museo Torlonia (Gerhard Zimmer. (1982). *Römische Berufsdarstellungen*. Archäologische Forschungen 12.Gebr. Mann Verlag, Berlin, p. 99, Res. 7)

Resim 18: Balıkçı. Taban mozaiyiğ. Leptis Manga (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Le abitudini alimentari dei Romani.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della CiviltáRomana 1. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 87)

Resim 19: Okeanos maskı ve deniz canlıları. Kuzey Afrika'dan çeşme mozaiği. Sousse Müzesi (Thomas Weber. (1996). Speisen mit dem Kaiser von Byzans. *Antike Welt Zeitschrift für Archäologie und Kulturgeschichte* 27,6: p. 502, Res. 9)

Resim 20: Balıklar ve deniz canlıları. Casa del Fauno, Pompeii. Museo Nazionale, Napoli (Thomas Weber. (1996). Speisen mit dem Kaiser von Byzans. *Antike Welt Zeitschrift für Archäologie und Kulturgeschichte* 27, 6: p. 502, Res. 10)

Resim 21: Balık avı sahnesi. Kuzey Afrika'dan tabak tondo kabartması. (Andrew Dalby ve Sally Grainger. (1996). *The Classical Cookbook*. British Museum Press, London, p.68)

Resim 22: İşlenmiş balık üretim alanı. Cotta/Fas (David Peacock ve David F. Williams. (1991). *Amphorae and the Roman Economy: an introducktory quide*. Longman Archaeology Series, New York, p. 40, Res. 16)

Resim 23: Balık tuzlama havuzları. Baelo antik kenti. (Athena Trakadas. (2005). *The Archaeological Evidence for Fish Processing in the Western Mediterranean*. Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea. Black Sea Studies 2. Aarhus University Press, Bekker- Nielsen. Aarhus, s. 55, Res. 8)

Resim 24: Balık tuzlama tesisi. Tyritake'nin Güneyi (Jakob Munk Højte. (2005). *The Archaeological Evidence for Fish Processing in the Black Sea Region*. Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea. Black Sea Studies 2. Aarhus University Press, Bekker-Nielsen. Aarhus, p. 144, Res. 6)

Resim 25: Deniz ürünlernin de yer aldığı sofra artığı betimi. Mozaik (Andrew Dalby ve Sally Grainger. (1996). *The Classical Cookbook*. British Museum Press, London, p. 142).

Resim 26: Ceyhan Nehri (T. H. Zeyrek).

Resim 27: Aquadukt, Kastabala (T. H. Zeyrek).

Resim 28: Nymphaeum. Poseidon Villası, Zeugma (Rifat Ergeç. (2006). *Belkıs-Zeugma ve Mozaikleri*. Promat Basım Yayın, İstanbul, s. 111, III. E. 16).

Resim 29: Roma döneminde su dağıtım şeması (Fritz Kretzschmer (2000). *Antik Roma'da Mimarlık ve Mühendislik*. İlkgelen, Z. Z. (Çev.). Arkeoloji ve. Sanat Yayınları, İstanbul, Res. 81).

Resim 30: Bağcılık. Mozaik. Sta. Constanza, Roma (Thomas Weber. (1996). Speisen mit dem Kaiser von Byzans. *Antike Welt Zeitschrift für Archäologie und Kulturgeschichte* 27, 6: p. 497, Res. 4).
Resim 31: Şarap içen kadın ve erkek. Herculaneum'dan duvar resmi. Museo Nazionale, Napoli (Christian Holliger. (1996). Culinaria romana. Zu einer Wanderausstellung in Wels (Österreich). *Antike Welt. Zeitschrift für Archäologie und Kulturgeschichte* 27, 5: p. 407, Res. 3).
Resim 32: Mahzen. Roma villası rekonstrüksyonu (David ve Noelle Soren. (1999). *A. Roman Villa and a Late Roman Infant Cemetery. Excavation at Poggio Gramignano Lugnano in Teverina*. Le erma di Bretschneider, Roma, Res. 147).
Resim 33: Balık avı. Mozaik, Nave Egizia (Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 84, Res. 48).
Resim 34: Kanatlı hayvan besiciliği. Duvar resmi, Heculaneum, Museo Nazionale. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Le abitudini alimentari dei Romani.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 1. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 22)
Resim 35: Hortensius Horrea'sı. Ostia. (Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 172, Res. 25)
Resim 36: Hortensius Horrea'sının planı. Ostia. (Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 172, Res. 26)
Resim 37: Çift öküz ile pulluk süren çiftçi. Kabartma. Arlon. (Alex R. Furger. (1992). Der «römische» Haustierpark in Augusta Raurica. *Le parc aux animaux domestiques «romains» d'Augusta Raurica. Augster Blätter zur Römerzeit 7*: p. 29)
Resim 38: Çoban ve koyun sürüsü. Kabartma. Epfach (Bayern). (Alex R. Furger. (1992). Der «römische» Haustierpark in Augusta Raurica. *Le parc aux animaux domestiques «romains» d'Augusta Raurica. Augster Blätter zur Römerzeit 7*: p. 14)
Resim 39: Ephesos Yamaç Ev 1'in peristylinin restitüsyonu. (Zuhal Kaynakçı Elinç. (2007). *Batıanadolu'da Helenistik Roma Dönemleri'nde Bahçe Mimarisi*. Doktora Tezi. Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı, Antalya, Lev. 136a)
Resim 40: Bahçe peyzajı. Livia Villasından duvar resmi. (Giulia Caneva ve Lorenza Bohuny. (2003). Botanic analysis of Livia's Villa Painted flora (Prima Porta, Roma). *Journal ofCultural Heritage* 4, 2: pp. 149–155. Fig. 2)
Resim 41: Bahçe peyzajı. Duvar resmi. Silver Wedding Evi, Pompeii (Baldassare Conticello. (1990). *IBM Gallery of Science and Art, Rediscovering Pompeii*, New York, p. 228, Kat. 163)
Resim 42: Çiftlik yaşamı. Tunus'tan mozaik. (Alex R. Furger. (1992). Der «römische» Haustierpark in Augusta Raurica. *Le parc aux animaux domestiques «romains» d'Augusta Raurica. Augster Blätter zur Römerzeit 7*: p. 6)
Resim 43: Eşek ve katırlar ile yük taşıma. Igel'den mezar anıtı kabartması. (Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 54, Res. 9)

Resim 44: Öküz arabası. Orbe-Boscéaz'dan mozaik. (Alex R. Furger. (1992). Der «römische» Haustierpark in Augusta Raurica. *Le parc aux animaux domestiques «romains» d'Augusta Raurica. Augster Blätter zur Römerzeit 7*: p. 5)
Resim 45: Öküz arabası. *Piazza Armerina* villasından mozaik. (Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 55, Res. 10)
Resim 46: Dört tekerli at arabası. *Gallia'dan kabartma*. (Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 56, Res. 11)
Resim 47: İçsu taşımacılığı. Musée Calvet, Avignon. (Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 60, Res. 14)
Resim 48: Kıyıda yük boşaltan gemi. Tunus, Bardo Müzesi. (Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 62, Res. 15)
Resim 49: Uzak mesafe gemisi. Sidon'dan kabartma. Beirut, Museo Nazionale. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Le abitudini alimentari dei Romani.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 1. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 25)
Resim 50: Gemiye tahıl yüklenmesi. Graffito. Ostia'dan. (Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 175, Res. 30)
Resim 51: Roma çiftliğinin rekonstrüksyonu. (Kreis Heilbronn. (1978). *Archäologische Ausgrabungen* Fundbericht Baden-Württemberg 7: Res. 108)
Resim 52: Roma çiftliği. (Filippo M. Gambari. (2005). Le novitá dell'alimentazione nel Piemonte dell etá del Ferro. *Antichi Sapori. Produzione e consumo di alimenti in Piemonte tra protostoria romaniá e medioevo*. Umberto Allemandi, Venezia, p. 18)
Resim 53: Çiftlik işlerinde çalışan köleler. (Rüdiger Jörg. (1999). Auswirkungen der Sklaverei auf die römische Landwirtschaft in der Zeit der Krise der Republik. *Sklaven in der römischen Landwirtschaft*. Heidelberg: Res. 3)
Resim 54: Şarap işliği. (Claudio Fabbro ve Aiviano Scarel (2005). *Il Vino Romano tra Sacro e Profano*. Aquelia Museo Nazionale, Aquelia, p. 23)
Resim 55: Şarap üretimi. Üzüm şırasının elde edilmesi. (Claudio Fabbro ve Aiviano Scarel (2005). *Il Vino Romano tra Sacro e Profano*. Aquelia Museo Nazionale, Aquelia, p. 21)
Resim 56: Şarabın mahzene taşınması. (Claudio Fabbro ve Aiviano Scarel (2005). *Il Vino Romano tra Sacro e Profano*. Aquelia Museo Nazionale, Aquelia, p. 16).
Resim 57: Sebze satıcısı. Museo Ostiense, Ostia (Andrew Dalby ve Sally Grainger. (1996). *The Classical Cookbook*. British Museum Press, London, p. 98)
Resim 58: Kesilmiş hayvan ve egzotik hayvan satıcısı. Museo Ostiense, Ostia (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Le abitudini alimentari dei Romani.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 1. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 81)
Resim 59: Şarap satıcısı. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Pasti e vasellameda tavola.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 2. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 41)

Resim 60: Şarap satıcısı. (Christian Holliger. (1996). Culinaria romana. Zu einer Wanderausstellung in Wels (Österreich*). Antike Welt. Zeitschrift für Archäologie und Kulturgeschichte* 27, 5: p. 406, Res. 2)

Resim 61: Ekmek satıcısı. (Thomas Weber. (1996). Speisen mit dem Kaiser von Byzans. *Antike Welt Zeitschrift für Archäologie und Kulturgeschichte* 27, 6: p. 504, Res. 11)

Resim 62: Ekmek satışı (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Le abitudini alimentari dei Romani.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 1. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 56)

Resim 63: Ekmek yapan kadın. (Eugenia Salza ve Prina Ricotti, P. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 239, Res. 112)

Resim 64: Ekmek yapım aşamaları. Eurysaces'in mezar anıtı. Porta Maggiore, Roma (Gerhard Zimmer. (1982). *Römische Berufsdarstellungen*. Archäologische Forschungen 12.Gebr. Mann Verlag, Berlin, p. 107)

Resim 65: Fırın. Porta Maggiore'den detay, Roma. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *I Romani in cucina.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 3. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 29)

Resim 66: Popina. Ostia. (Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 13)

Resim 67a: Thermopolium. Pompeii. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Pasti e vasellameda tavola.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 2. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 54)

Resim 67b: Thermopolium. Hipotetik canlandırma. (Hillary I. Deighton. (1999). *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*. Ersoy, H.K. (Çev.). Homer Kitabevi, İstanbul, s. 71, Res. 15)

Resim 68: Thermopolium. Pompeii'den duvar resmi detay. (Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 14)

Resim 69: Popina ve Thermopolium. Via dell' Abbondanza, Pompeii. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Pasti e vasellameda tavola.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 2. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 56)

Resim 70: Domus. (Ayşegül Şeker Ilgın. (2008). *"Form" and "Space" in Roman Domestic Architecture the Architectural Language of the Atrium House*. Yüksek Lisans Tezi, A Thesis Submitted to the Gradueate School of Social Sciences of Middle East Technical University. In Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Arts in History of Architecture, Ankara, s. 6, Fig. 1.4)

Resim 71: Atriumun hipotetik rekonstrüksyonu. (Alberto Carlo Carpiceci. (1977). *Pompeii: 2000 Years Ago*. Bonechi Edizioni, Firenze, p. 29)

Resim 72a: Mutfak. Herculaneum. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *I Romani in cucina.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 3. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 11)

Resim 72b: Mutfak. Hipotetik canlandırma. (Hillary I. Deighton. (1999). *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*. Ersoy, H.K. (Çev.). Homer Kitabevi, İstanbul, s. 58, Res. 13)

Resim 73: Mutfak işleri. Villa Aldobrandini'den kabartma. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Le abitudini alimentari dei Romani.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 1. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 42)

Resim 74: Mutfaktan sofraya yemek hazırlığı. Kabartma, Museo della Civiltá Romana (Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 15)

Resim 75: Mutfak. Casa deii Vetii, Pompeii. (Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 15)

Resim 76: Ocak. (Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 277, Res. 119)

Resim 77: Fırın. Mozaik. Saint-Roman-en-Gal, Güney Fransa. (Werner Hürbin. (1980). *Römisches Brot*, Augster Blaetter zur Römerzeit 4, Augst: p. 16)

Resim 78: Lararium. Casa deii Vettii, Pompeii. (Thomas Fröhlich. (1995). Pompejanische Lararienbilder. Antike Welt. Zeitschrift für Archäologie und Kunstgeschichte 26,3: p. 209, Res. 9)

Resim 79: Üçayak üzerinde tencere. (Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 16)

Resim 80: Su ısıtıcılı mangal. Museo Nazionale, Napoli. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Pasti e vasellameda tavola.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 2. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 86)

Resim 81: Mangal. Museo Nazionale, Napoli. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Pasti e vasellameda tavola.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 2. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 75)

Resim 82: Taşınabilir ocak. Museo Nazionale, Napoli. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Pasti e vasellameda tavola.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 2. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 74)

Resim 83: Taşınabilir ocak. Mermer kabartma levhadan detay. (Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 216, Res. 108)

Resim 84: Bronz tencere ve tava. (Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (2005). *L'Arte dell Convito Nella Grecia Antica. L'Evoluzione dell Gusto da Achille ad Alessandro Mango.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 33)

Resim 85: Bronz tava. (Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 9, Res. 7)

Resim 86: Çörek kalıpları. (Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 17)

Resim 87: Mortarium. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Le abitudini alimentari dei Romani.* Vita e Costumi dei Romani Antichi.Museo della Civiltá Romana 1. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 16)
Resim 88: Süzgeç. Museo Nazionale, Napoli. (Pietro Giovanni Guzzo. (2006). *Argent a Pompeii*. Electa, Milano, p. 83, Res. 14)
Resim 89: Mutfak gereçleri. Kabartma levha, Museo Chiaramonti, Vatikan. (Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 83)
Resim 90: Atriumlu ev. (Ayşegül Şeker Ilgın. (2008). *"Form" and "Space" in Roman Domestic Architecture the Architectural Language of the Atrium House*. Yüksek Lisans Tezi, A Thesis Submitted to the Gradueate School of Social Sciences of Middle East Technical University. In Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Arts in History of Architecture, Ankara, s. 5, Res. 1.3)
Resim 91: Masa çevresinde yemek yiyen aile. Duvar resmi. Museo Nazionale Napoli. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *I Romani in cucina.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 3. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 66)
Resim 92: Sollertiana Domus'unun planı. Thysdrus. (Slim C. Duliére. (1996). Corpus des mosaiques de Tunisie III. *Thysdrus (El Jem)*1: Plan 1)
Resim 93: Triclinium. Ahlakçının Evi (Moralist, III 4.2–3). Pompeii. (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge p. 40 Res. 18)
Resim 94: Triclinium. Criptoporticuslu Ev, Pompeii. (Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 130, Res. 71)
Resim 95: Tricliniumun bilgisayar ortamında rekonstrüksyonu. Casal del Frutteto, Pompeii. (Elke Stein-Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 124, Res. 6)
Resim 96: Çıpa Evi'nin (Anchor VI, x) Planı. Pompeii. (Zanker, P. (1998). Pompeii: Public and Private Life. Harvard University Press, Cambridge, p. 161; Ayşegül Şeker Ilgın. (2008). *"Form" and "Space" in Roman Domestic Architecture the Architectural Language of the Atrium House*. Yüksek Lisans Tezi, A Thesis Submitted to the Gradueate School of Social Sciences of Middle East Technical University. In Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Arts in History of Architecture, Ankara, s. 114, Res. 5.29)
Resim 97: Yemek odasının konumu. Meleager Evi (VI, ix). Pompeii. (Ayşegül Şeker Ilgın. (2008). *"Form" and "Space" in Roman Domestic Architecture the Architectural Language of the Atrium House*. Yüksek Lisans Tezi, A Thesis Submitted to the Gradueate School of Social Sciences of Middle East Technical University. In Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Arts in History of Architecture, Ankara, s. 102, Res. 5.17)
Resim 98: Yazlık triclinium. Pompeii. (Alberto Carlo Carpiceci. (1977). *Pompeii: 2000 Years Ago*. Bonechi Edizioni, Firenze, p. 89)
Resim 99: Bahçe tricliniumu. Epheb Evi, Pompeii. (Wilhelmina Feemster Jashemski. (1993). *The Gardens of Pompeii*, 1. Aristide D. Caratzas Publisher, New Rochelle, New York, p. 93)
Resim 100: Oecus. Gümüş Evi, Pompeii. (Alberto Carlo Carpiceci. (1977). *Pompeii: 2000 Years Ago*. Bonechi Edizioni, Firenze, p. 53)

Resim 101: Oecustan bahçe manzarası. Loreius Tiburtinius Evi. Pompeii. (Ayşegül Şeker Ilgın. (2008). *"Form" and "Space" in Roman Domestic Architecture the Architectural Language of the Atrium House*. Yüksek Lisans Tezi, A Thesis Submitted to the Gradueate School of Social Sciences of Middle East Technical University. In Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Arts in History of Architecture, Ankara, s. 99, Res. 5.14)

Resim 102: Uzanarak yemek yeme. Duvar resmi. Chaste Lovers (IX 12.6) Evi, Pompeii. (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*.University Press, Cambridge, Levha 1)

Resim 103: Yemekte uzanmış erkekler ve oturan kadınlar. Triclinium Evi (V 2.4), Pompeii. Museo Nazionale. (Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 116, Res. 62)

Resim 104: Lectusta uzanmış erkek ve kadın. Adak sunağı. Via Quattro Fontane, Roma (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge, p. 116, Res. 64)

Resim 105: Yemek sahnesi. Pompeii'den duvar resimi. ((Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 14)

Resim 106: Yemek sofasının rekonstrüksyonu. Pompeii. (Elke Stein-Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 132, Res. 8)

Resim 107: Yemek sofası. Metropolitan Museum, New York. (Gisela M. A. Richter. (1966). *The Furniture of the Greeks, Etruscan and Romans*. Phaidon Press, London, Res. 531)

Resim 108: Ziyafet sahnesi. Museo Nazionale. (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge, p. 75, Res. 37)

Resim 109: Yemek sofasında uzanmış kadın. (Caroline. Louizse Ransom. (1905). *Couches and Beds of the Greeks, Etruscan and Romans*. University Press, Chicago, Res. 31).

Resim 110: Tricliniumda yerleşme düzeni. (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge, p. 43, Res. 21)

Resim 111: Ziyafet sahnesi. Constanza (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge, Lev. 13)

Resim 112: Sigma biçimli döşekte yerleşme düzeni

Resim 113: Masalar. Duvar resminden detay. Chaste Lovers (IX 12.6) Evi, Pompeii. (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge, Levha 1)

Resim 114: Terra sigillata kaplar. (Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 19)

Resim 115: Gümüş sofra eşyaları. Duvar resmi. Museo Nazionale, Roma. (Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 19)

Resim 116: Gümüş sofra eşyaları. Duvar resmi. Museo Nazionale, Roma. (Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 161, Res. 84)
Resim 117: Gümüş kepçeler. (Pietro Giovanni Guzzo. (2006). *Argenti a Pompeii*. Electa, Milano, p. 82)
Resim 118: Gümüş kaşıklar. (Pietro Giovanni Guzzo. (2006). *Argenti a Pompeii*. Electa, Milano, p. 96)
Resim 119: Cam su kabı. Duvar resmi. Museo Nazionale, Napoli. (Michael J. Klein. (1999). *Römishe Glasskunts und Wandmalerei*. Philipp von Zabern Verlag, Mainz, p. 29, Res. 8)
Resim 120: Cam bardaklar. Römisch Germanisches Museum (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Pasti e vasellameda tavola.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 2. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 71)
Resim 121: Cam kap. Corning Museum. (Ömür Dünya Çakmaklı. (2007). *Uşak Arkeoloji Müzesinde Korunan Roma Dönemine Ait Cam Eserler*. Yüksek Lisans Tezi. T. C. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji (Klasik Arkeoloji) Anabilim Dalı, Ankara, s. 62, Res. 21)
Resim 122: Lykurgus kupası. British Museum. (Ömür Dünya Çakmaklı. (2007). *Uşak Arkeoloji Müzesinde Korunan Roma Dönemine Ait Cam Eserler*. Yüksek Lisans Tezi. T. C. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji (Klasik Arkeoloji) Anabilim Dalı, Ankara, s. 58, Res. 16)
Resim 123: Cam meyve kâsesi. Duvar resmi. (Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 17)
Resim 124: Cam sofra eşyaları. Museo di Antichitá, Torino. (Luisa Brecciaroli Taborelli. (2005). *Antichi Sapori. Produzione e consumo di alimenti in Piemonte tra protostoria romaniá e medioevo*. Umberto Allemandi, Venezia, Res. 42)
Resim 125: Bronz karater. Pompeii. Museo Nazionale, Napoli. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Pasti e vasellameda tavola.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 2. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 81)
Resim 126: Sofra eşyalarının da betimlendiği mozaik. Antiocheia'dan. Worcester Museum of Art, Massachusetts. (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge, Lev. 14)
Resim 127: Soğutma kabı. Römer Museum, Augst. (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge, s. 167, Res. 98.
Resim 128: Bronz sofra eşyaları. (Luisa Brecciaroli Taborelli. (2005). *Antichi Sapori. Produzione e consumo di alimenti in Piemonte tra protostoria romaniá e medioevo*. Umberto Allemandi, Venezia, Res. 43)
Resim 129: Şarap kupaları. (Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 20)

Resim 130: Yumurta sepeti. (Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 17)
Resim 131: Servisten sorumlu köleler. Kartaca'dan mozaik. Musée du Louvre, Paris. (Barbara K. Gold ve John F. Donahue (2005). *Roman Dining*. A Special Issue of American Journal of Pilology. The Johns Hopkins University Press, Baltimore, Res. 5)
Resim 132: Tepsiyle servis yapan köle. Figürin. (Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 201, Res. 101)
Resim 133: Cochlearia ve Ligulae. Museo Nazionale. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Pasti e vasellameda tavola.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 2. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 68)
Resim 134: Cochlearia ve Ligulae. (Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 18, Res. 1.
Resim 135: Petronius'un Satyricon 31'de tanımladığı eşeğin hipotetik çizimi. (Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 131, Res. 72)
Resim 136: Alışverişe giden Romalı köylü. (Kevin D. White.(1970). *Roman farming*. Thames and Hudson, London, Res. 73)
Resim 137: Şehire yiyecek-içecek getiren köylü. (Federico Barello. (2005). Produzione cerealicola e usi alimentari in etá romana. Antichi Sapori. Produzione e consumo di alimenti in Piemonte tra protostoria romaniá e medioevo. Umberto Allemandi, Venezia, p. 50)
Resim 138: Contuberniumun hipotetik planı. (Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 18, Res. 2)
Resim 139: Contubernium ocağının hipotetik rekonstrüksyon çizimi. (Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 19, Res. 3)
Resim 140: Atriumun hipotetik rekonstrüksyonu. (Helen ve Richard Leacroft. (1975). *The Buildings of Ancient Rome.* Addison-Wesley, Massachusetts, ss. 37)
Resim 141: Top oynayanlar. Duvar resmi. (Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 124, Res. 67)
Resim 142: Geyik etini servise hazırlayan iki köle. Duvar resmi. (Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider, Roma, p. 199, Res. 100)
Resim 143: Yemek servisi yapan köle. (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge, Lev. 10)
Resim 144: Yemek servisi. Mozaik. Mozaik. Museé Bardo, Tunus. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *Pasti e vasellameda tavola.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 2. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 13)
Resim 145: Yemek servisi. Duvar resmi. Pompeii. (Andrew Dalby, Sally Grainger. (1996). *The Classical Cookbook*. British Museum Press, London, p. 112)

Resim 146: Commisatio. Mozaik. Orpheus Evi, Sepphoris. (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge, Lev. 12)
Resim 147: Commisatio. Lahit kabartmasından detay. Musei Vaticani, Roma. (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge, s. 131, Res. 76)
Resim 148: Şarap servisi. Mozaik. Museé Bardo, Tunus. (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge, s. 153, Res. 88)
Resim 149: Şarap servisi. Kabartmadan detay. Museo della Civiltá Romana (Maria Teresa Pellicioni. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, p. 15)
Resim 150: Şarap servisi. Duvar resmi. Museo Nazionale, Napoli. (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge, Lev. 9)
Resim 151: Commisatio'da müzisyenler ve dansçılar. Mozaikten detay. Kartaca. (Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge, s. 93, Res. 47)
Resim 152: Müzik eşliğinde dans edenler. Duvar resmi. Museo Nazionale, Roma. (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *I Romani in cucina.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 3. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 86)
Resim 153: Tiyatro gösterisi. Duvar resmi. Casa di Casca, Pompeii (Antonietta Dosi ve François Schnell. (1986). *I Romani in cucina.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 2. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, p. 31)

KISALTMALAR LİSTESİ

	Uluslararası	Türkçe
Bakınız		**bkz.**
Çeviren	**Trans.by**	**Çev.**
Dipnot		**dpn.**
Editör/yayına hazırlayan	**Ed.by**	**Ed.**
Gram		**gr.**
İstanbul Üniversitesi		**İ.Ü.**
Kilogram		**kg.**
Kilo kalori		**kcal.**
Latince		**Lat.**
Milattan Önce		**MÖ**
Milattan Sonra		**MS**
Paulys Real-Encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft	**RE**	
Resim		**Res.**
Sayfa/sayfalar	**p./pp.**	**s./ss.**

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1.1. GİRİŞ

İnsanın yaratılıştan itibaren yaşama amacının baş uğraşlarından biri beslenme olmuştur. Beslenmenin değişen kültür ve etki ortamına göre çeşitlilik ve değişim gösterdiği kesindir. Besin ihtiyacını karşılamak için insanlar önceleri çevrelerine bağımlı kalmıştır. Bunlar beslenme kaynağını yaşadığı çevrede hazır bulduklarını deneme yanılma usulüyle belirlemiştir. İnsanlar beslenme ihtiyacını karşılamak için elde edebileceği yakınlıkta bol miktarda bulunan, kendine cazip gelen, yenilebilir organik her şeyi besin maddesi olarak değerlendirmiştir. Eski Roma dünyası insanları da yaşadıkları bölgelerde doğanın kendilerine sunduğu besin kaynağını değerlendirerek hayatta kalmaya çalışmıştır. Besin kaynakları ise mahalli klima şartları ile bağlantılı olarak değişim göstermiştir. Romalılar imparatorluk döneminden itibaren ele geçirdikleri toprakların besin ürünlerini ve yemek kültürünü de Roma'ya taşımış ve böylece zengin bir mutfak kültürü vücuda getirmiştir. Besin içeriğini protein, yağ ve karbonhidrat oluşturmuştur.

1.1.1. Gıda, Besin ve Beslenme

Canlı bir organizma olan insan[1], dokularının yapılanması, yenilenmesi için gerekli hammaddeyi elde etmek ve vücuduna enerji verecek canlılığı sağlamak gayesiyle yiyecek yemektedir[2]. İhtiyacını hissettiği besinler arasında bir denge kurmakta ve çok çeşitli yiyeceklerle beslenmektedir[3]. Yaşam için temel gereksinimlerden biri olan gıda, insanlar tarafından yenilip içilebilen maddeler olarak

[1] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, s. 3.
[2] Orhan Köksal. (2001). *Gıda ve Beslenme*. Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri, ss. 15–64; Anthony Smith. (1972). *İnsan, Yapısı ve Yaşamı*. Remzi Kitabevi, İstanbul, s. 382.
[3] Anthony Smith. (1972). *İnsan, Yapısı ve Yaşamı*. Remzi Kitabevi, İstanbul, s. 377.

tanımlanmaktadır[4]. Tahıllar, sebze ve meyveler, süt ve süt ürünleri, yağlar ve şekerler insanların tükettiği başlıca gıda gruplarıdır[5]. Yenilip, içilen gıdalar vücudun işlevlerini yerine getirmesi için solunum yoluyla alınan oksijenle yanarak enerji sağlamaktadır[6]. Vücudun yapamadığı önemli besin öğelerinin alınması da gıdanın temel bedensel işlevleri arasında yer almaktadır[7]. Gıdalar içinde besin maddeleri yanında besleyici etkisi olmasa da beslenme işlevi için gerekli *posa* adı verilen maddeler bulunmaktadır[8]. Bazı gıdalar içinde insanlar için yararlı olmayan, zararlı maddeler mevcuttur[9]. Bu nedenle gıda kavramıyla besini birbirinden ayırmak yararlı olacaktır[10].

Besin, yaşamı sürdürmek için gereksinim duyulan inorganik ve organik kimyasal maddeleri topluca belirten bir kavramdır[11]. İnsan beslenmesinde yer alan yiyeceklerin yapılarında bulunan vücudun gereksinim duyduğu bileşiklere besin öğesi[12] adı verilmektedir[13]. Bunlardan karbonhidratlar[14], lipitler[15] ve proteinler[16] *makro besin öğeleri* olup, enerji verip dokuları oluşturur[17].

Vitaminler[18] ve mineraller[19] ise mikro besin öğeleridir[20]. Bunlar vücuttaki olaylara çok az miktarda katılmakta, olayları regüle etmeye yardımcı olmaktadır[21].

---

[4] Aysel Kavas. (2000). *Sağlıklı Yaşam İçin Doğru Beslenme*. Literatür Yayınları, İstanbul, s. 6.
[5] Aysel Kavas. (2000). *Sağlıklı Yaşam İçin Doğru Beslenme*. Literatür Yayınları, İstanbul, ss. 10–11.
[6] Aysel Kavas. (2000). *Sağlıklı Yaşam İçin Doğru Beslenme*. Literatür Yayınları, İstanbul, s. 8.
[7] Aysel Kavas. (2000). *Sağlıklı Yaşam İçin Doğru Beslenme*. Literatür Yayınları, İstanbul, s. 9.
[8] Orhan Köksal. (2001). *Gıda ve Beslenme*. Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri, s. 1.
[9] Orhan Köksal. (2001). *Gıda ve Beslenme*. Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri, s. 2.
[10] Orhan Köksal. (2001). *Gıda ve Beslenme*. Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri, s. 2.
[11] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, ss. 3–4; Leman Cılızoğlu Eryılmaz. (1999). *Yemek Pişirme Teknikleri-Çeşitleri, Beslenme, Yemek Görgü Kuralları*. Remzi Kitabevi, İstanbul, s. 29.
[12] Latince: *nutrient*
[13] Ayşe Baysal. (2004). *Beslenme*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, ss. 16–18; Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, s. 5.
[14] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, ss. 60–112.
[15] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, ss. 115–174.
[16] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, ss. 177–234.
[17] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, s. 5; Ayşe Baysal. (2002). *Genel Beslenme*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 11–30; Orhan Köksal. (2001). *Gıda ve Beslenme*. Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri, ss. 7–8.
[18] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, ss. 317–458.
[19] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, s. 465–562.
[20] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, s. 5; Ayşe Baysal. (2002). *Genel Beslenme*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, ss. 30–62; Orhan Köksal. (2001). *Gıda ve Beslenme*. Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri, s. 7–8.
[21] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, s. 5.

Su, ise yaşamın vazgeçilmez hayati besin öğesidir[22]. Besin öğeleri gıdalar içinde farklı miktar ve nitelikte bulunmaktadır[23].

Besin ürünleri ile ilgili araştırmalar antik çağdaki yaşam standardının belirlenmesine yardımcı olmaktadır[24]. Antik dönem yazılı kaynakları ve endüstrileşme öncesi toplumlarının beslenme alışkanlıkları, antik dönem yeme içme alışkanlıkları konusunda tamamlayıcı bilgiler vermektedir[25]. Yazılı antik kaynaklarda yer verilen bilgiler arkeolojik kazılarda tespit edilen yiyecek kalıntıları ve erzak kapları yardımıyla açıklık kazanmaktadır[26].

Yenilen gıdaların insan yaşamı ve mutluluğunun bir parçası olduğu antik dönem insanlarınca da bilinmekteydi. Beslenme insan kitlelerinin yaşam kalitesi ve yaşam tarzı için vazgeçilmez bir güdüdür[27]. Tüm canlıların fiziksel ve duygusal en temel gereksinimleri arasında önemli bir yere sahip olan beslenme[28], vücudun yenilen gıdaların içerdikleri besin öğelerinden yararlanmasıdır[29]. Görme, koklama, tat alma ve dokunma duyularına sahip insan, gıdalarda bulunan özellikleri algılamakta, böylece kişinin beğenisi oluşmaktadır[30]. Gıdaların kokuları, tadları ve kıvamları, onların beğenilen görünümünde olmaları beslenme işlevine tatmin edici ve umutlandırıcı nitelik kazandırmaktadır[31].

Halk gruplarının gelişmesi yerel beslenme imkânlarıyla doğrudan bağlantılıydı. Besin ürünleri etki boyutu tam açıklanamayan biyolojik ve kültürel mekanizmaların etkisi altındadır. İnsanlık tarihinde beslenmede psikolojik olduğu

---

[22] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, ss. 569–586; Ayşe Baysal. (2002). *Genel Beslenme*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, ss. 62–64.

[23] Orhan Köksal. (2001). *Gıda ve Beslenme*. Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri, s. 1.

[24] Hans Teuteberg. (1993). *Essen und Trinken als Gegenstand der Geschichtswissenschaft Ernährungsforschung-interdiziplinär*. Thomas, K. (Ed.by). Darmstad, pp. 191–192.

[25] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 300.

[26] Christian Holliger. (1996). *Culinaria romana. So aßen undtranken die Römer*. Vindonissa-Museum, Brugg, p. 5.

[27] Tobias Lechler (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 7.

[28] Latince: *nutrition*

[29] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, s. 3; Ayşe Baysal. (2002). *Genel Beslenme*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 2002, s. 6; Aysel Kavas. (2000). *Sağlıklı Yaşam İçin Doğru Beslenme*. Literatür Yayınları, İstanbul, s. 6; Orhan Köksal. (2001). *Gıda ve Beslenme*. Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri, ss. 1–2; S. Yücecan. (1999). *Besin Tüketimindeki Değişimler ve Yeni Eğilimler*. Türk Mutfak Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Ankara, ss. 235–244.

[30] Orhan Köksal. (2001). *Gıda ve Beslenme*. Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri, s. 5.

[31] Orhan Köksal. (2001). *Gıda ve Beslenme*. Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri, s. 5.

kadar kültürel, sosyal, ekonomik ve dinsel faktörler önemli rol oynamıştır[32]. Yiyeceklerin seçiminde onların besin değerleri yanı sıra sosyal ve dinsel etkiler de söz konusudur[33]. Toplumların gelişmesi ile besin ürünlerinin miktarı arasında yakın ilişki mevcuttur[34]. İklim ve tarım toprağının verimliliği de bazı besin ürünlerinin yetiştirilmesinde belirleyici olmuştur[35]. Fakir insanların bazı besin ürünlerini alamaması gibi ekonomik zorunluluklar ve iklim şartları, belirli yenebilir bitkilerin yetiştirilmesini kısıtlamıştır[36].

Beslenme işlevi sürecinde gıda tüketiminin sosyo-kültürel uygulamaları da mevcuttur. Aile bireyleri bir araya gelmekte, kişiler maddi gücünü belirtmek, sayılmasını ve sevilmesini sağlamak amacıyla dostlarına, arkadaşlarına, yakınlarına ve emrindekilere çeşitli vesilelerle yiyecekler ikram etmiş ve etmektedir. Eski Roma dünyası sosyal yaşamında da değinilen uygulamaların beslenmede önemi büyüktür.

Canlılar arasında ayrıcalıklı yere sahip insanların büyümeleri, sağlıklarını sürdürmeleri, üreyip kendilerinden sonraki kuşakları dünyaya getirmeleri iyi beslenmelerini gerektirmektedir[37]. İnsan vücudunun iyi gelişmesi ve vücut sağlığı iyi beslenmeyi işaret etmektedir[38]. Sınırlı beslenme, günlük minimum gereksinimin karşılandığı hali tanımlamaktadır[39]. Kişiye göre değişiklik gösterse de bir aydan başlayan belirli bir süre hiç gıda alınmaması, ölümlere de neden olmaktadır[40]. Antik çağda farklı nedenlerle çok sık yaşanan kıtlık ve açlık krizi dönemlerinde ayrıca savaş yıllarında yetersiz beslenme görülmüştür[41]. Vücudun iyi gelişmesi, ağırlık-boy ve vücut bileşiminde ideal oranların bulunması, vücudun sağlığı iyi beslenmenin

---

[32] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 300.

[33] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 300.

[34] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 300.

[35] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 301.

[36] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 301.

[37] Ayşe Baysal. (2004). *Beslenme*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, ss. 9–13; Aysel Kavas. (2000). *Sağlıklı Yaşam İçin Doğru Beslenme*. Literatür Yayınları, İstanbul, s. 1.

[38] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, s. 5.

[39] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, s. 5.

[40] Aysel Kavas. (2000). *Sağlıklı Yaşam İçin Doğru Beslenme*. Literatür Yayınları, İstanbul, s. 1.

[41] Cemal Türkan. (2005). *Turizmde Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama*. Detay Yayıcılık, Ankara, s. 2.

belirleyici ölçütleri kabul edilmektedir[42]. Yaşamın uzaması ve kaliteli olması, sağlığın iyileşmesi, hastalıklara karşı direncin artması beslenme ile bağlantılı açıklanmaktadır[43].

Roma uygarlığında beslenme düzeni ve alışkanlıkları, toplumun ekonomik değişim/gelişiminden ve bireyin bu süreç içindeki düzeyinden kaynaklanan farklılıklar göstermektedir[44]. Ekonomik koşullar, insanların elindekiyle yetinmesini gerektirmiştir[45]. Mütevazı Roma halkı, genellikle kendi toprağında yetişen en bol ve en ucuz besinleri, basit yöntemlerle temin etmiştir[46]. Yalnız yiyeceklerde değil, yeme/içme göreneklerinde de mevcut imkanlarla yetinildiği dikkat çekmektedir. Ekonomik koşullardaki farklılaşma lüks sayılan madde ve davranışların ortaya çıkmasında etkili olmuştur[47].

1.1.2. Beslenme Kültürü

İnsanların temel gereksinimleri arasında önemli bir yere sahip olan beslenmenin biyokimyasal bir olgu olduğu bilinmektedir[48]. Bunun ne şekilde, ne zaman ve hangi besin öğesi seçilerek gerçekleştirileceğini antropolojik ve kültürel bir yaşam tarzı olarak değerlendirmek mümkündür[49]. Kültürel, sosyo-ekonomik ve eğitimsel etkinliklerin beslenme alışkanlıklarını etkilediği ve yaşamın ilk dönemlerinde kazanıldığı kabul edilmektedir[50]. Her toplumda yenilen ve içilen şeylerden etkilenmeler konusunda farklı bir yaklaşım tarzı bulunmaktadır. Bu kültürel ayırt edicilik ve görecelilik Romalılar için de geçerlidir.

---

[42] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, s. 5.
[43] Meral Aksoy. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, s. 5.
[44] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 69.
[45] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 69.
[46] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 69.
[47] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 69.
[48] M. Talas (2006). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi* 18, Konya: s. 275.
[49] William A. Haviland. (2002). *Kültürel Antropoloji*. İnaç H.-Çiftçi S. (Çev.). Kaknüs Yayınları, İstanbul, ss. 71–73.
[50] Esra Ceren Çetin (2007). *Yetişkin Tüketicilerin Besin Tercihleri ve Sağlıklı Beslenmeye Yönelik Tutumları Üzerine Cinsiyet Faktörünün Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi (Beslenme Bilimleri) Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, s. 1; M. S. Sürücüoğlu ve A. Ö. Özçelik. (2003). Antropometrik Yöntemlerle Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi. 9. *Ulusal Ergonomi Kongresi*, Pamukkale Üniversitesi, Denizli, ss. 259–269.

Değişik ve farklı tarzda yaşam ile ilgilenme yöntemleri çeşitlilik göstermektedir. Yabancı kültürlerin günlük yaşamlarının araştırılması kültür biliminin her alanında ele alınmaktadır. Bu ilgi günlük yaşam süreci ve toplumun farklı sınıfından insanların yaşamının belirli kurallar çerçevesinde incelenmesi konusunda yoğunlaşmıştır. Yeme, içme ve bunlarla bağlantılı sosyal yaşam biçimi önem kazanmaya başlamıştır. Toplumsal imkânlar ve şartlar, uygulamalardaki kültürel farklılıklar ve kuralların değişim/gelişimi toplum, ekonomi ve politika değişim/gelişimini de etkilemiştir[51].

Eskiçağ tarihi bilimleri, antik kültürde yeme, içme organizasyonu ve yemek vakitlerini, karakteristik ritüelleri ve kurallarına açıklık kazandırmıştır[52]. Sosyal bilimler, sosyal antropoloji, toplum ve kültür tarihi alanlarında araştırmalar geçmişteki toplumların günlük yaşamı konusunda çok yönlü somut bilgi ve belgeler elde edilmesine yardımcı olmaktadır. Sosyal sınıf ayrımı tespitleri, düzenli yemek vakitlerinin politik ve toplumsal hiyerarşi ile bağlantısını işaret etmektedir. Yemek ritüelleri her zaman belirli bir sınıfın sosyal yapısıyla doğrudan ilintili olmuştur. Zenginlerin sofraları, dönemin modası, zihniyeti, zevk anlayışı, değer ölçütü ve estetik anlayışı hakkında fikir vermektedir[53].

1.1.3. Beslenme Alışkanlığı

Yerleşim özelliklerindeki büyük değişmeler, nüfus artışı, beslenme ve besin tüketimindeki eğilim ve değişmeleri etkileyen önemli etmen olarak kabul edilmektedir[54]. Sosyo - ekonomik yapıdaki değişiklikler ve gelişmeler, beslenme örüntülerine yansımaktadır[55].

---

[51] Elke Stein-Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Eine Kulturgeschichte*. Beck C. H. Verlag, München, p. 11.

[52] Elke Stein-Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Eine Kulturgeschichte*. Beck C. H. Verlag, München, pp. 12.

[53] Claude Lévy-Straus. (1968). *L' Origine des manières de table.* Plon, Paris, pp.45–274.

[54] Esra Ceren Çetin (2007). *Yetişkin Tüketicilerin Besin Tercihleri ve Sağlıklı Beslenmeye Yönelik Tutumları Üzerine Cinsiyet Faktörünün Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi (Beslenme Bilimleri) Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, s. 4; S. Yücecan. (1999). *Besin Tüketimindeki Değişimler ve Yeni Eğilimler*. Türk Mutfak Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Ankara, ss. 235–244.

[55] Esra Ceren Çetin (2007). *Yetişkin Tüketicilerin Besin Tercihleri ve Sağlıklı Beslenmeye Yönelik Tutumları Üzerine Cinsiyet Faktörünün Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi (Beslenme Bilimleri) Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, s. 4; S. Yücecan. (1999). *Besin Tüketimindeki Değişimler ve Yeni Eğilimler*. Türk Mutfak Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Ankara, ss. 235–244.

Besin maddesi üretimi ve besin maddesi temin sistemi tarihin her döneminde ciddi bir toplumsal ve politik konu olmuş, politik yaşama yön vermiştir[56]. Roma çağı öncesi ve Roma çağı toplumlarında zenginlik ve lüks, fakirlik ve açlıkla karşılaştırıldığında insanlar açlığın neden olduğu sayısız sorunlarla mücadele etmek zorundaydı[57].

1.1.3.1. Tarih öncesi süreçte beslenme

Beslenme canlı organizmanın katı ve sıvı formda enerji kaynaklarıdır. Yaşam için gerekli fizyolojik ve fonksiyonel ihtiyacı karşılamaya yardımcı olur[58].

İnsanın gelişmesi yerel beslenme imkânlarıyla doğrudan bağlantılıydı. Besin ürünleri etki boyutu tam açıklanamayan biyolojik ve kültürel mekanizmaların etkisi altındadır. Toplumların gelişmesi ile besin ürünlerinin miktarı arasında yakın ilişki söz konusudur. Besin kaynağı için gerekli kullanılabilir enerji miktarı, besin kaynaklarının miktarını etkilemektedir[59]. İnsanın besin çeşidinin artması yaklaşık 10.000 yıl önce hayvanların evcilleştirilmesi ve tarımın başlaması insan nüfusunu arttırmıştır. İklim şartları önceden tahmin edilemediğinden bu süreçteki kıtlık dönemlerinde yaban hayvanlarından ve/veya bitkilerinden besin kaynaklarına dönüş olmuştur, nüfus artışında ise azalma olmuştur[60]. Bu dönemden önce de insanların kıtlık dönemlerinde besin ihtiyaçlarını karşılamak için besin depoladıkları belgelenmiştir[61]. Organize tarım sayesinde bensin miktarı artmıştır[62]. Ancak besin zinciri küçülmüştür. Buna karşın tahıl depolama yöntemiyle besin ihtiyacı garanti altına alınmıştır. Bunu izleyen süreçte çok sayıda insan küçük bir alanda

---

[56] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 9.

[57] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 9.

[58] Joachim Kühnau. (1980). Grundlagen der Ernährung. *Biochemie und Physiologie der Ernährung*. Cremer, H. D. ve Kühnau, J. (Ed.by). Stuttgart, pp.11–53.

[59] Gisela Grupe. (1991). Das Management von Energieflüssen in menschlichen Nahrungsketten. *Saeculum* 42: pp. 239–244.

[60] Loren Cordain. (1999). Cereal grains: the humanity's double-edgedsword World. *World Review of Nutrition and Dietetics*. Simopoulos, A. P. (Ed.by). Washington, D.C., pp. 19–73; Karl D. Gordon. (1987) Evolutionary perspectives on human diet. *Nutritional Anthropology*. Johnston, F. E. (Ed.by). New York, pp. 3–39.

[61] Karl D. Gordon. (1987) Evolutionary perspectives on human diet. *Nutritional Anthropology*. Johnston, F. E. (Ed.by). New York, pp. 3–39.

[62] Loren Cordain. (1999). Cereal grains: the humanity's double-edgedsword World. *World Review of Nutrition and Dietetics*. Simopoulos, A. P. (Ed.by). Washington, D.C., pp. 19–73.

beslenmiştir. Nüfus muhtemelen bu nedenle artmıştır[63]. Verimsiz geçen dönemlerde ise nüfus azalmıştır[64].

Organize besin maddesi üretimi beslenme şartlarını iyileştirmiş, çok sayıda insanın dar bir bölgede yaşamasına imkân sağlamıştır. Ancak bunun olumsuz sonuçları da ortaya çıkmıştır. Verimli besin arazileri çok sayıda enfeksiyon hastalıklarına zemin oluşturmuş[65], zaman zaman büyük halk kitlelerinin yok olmasına neden olmuştur[66]. Beslenme insan kitlelerinin yaşam kalitesi ve yaşam tarzı için vazgeçilmez bir güdüdür[67].

İnsanın evrimsel kökeni konusuna açıklık kazandırmak amacıyla bugüne kadar çok sayıda araştırma yapılmıştır. Ancak halen cevap aranan önemli hususlar sayıca fazladır. Beslenmenin insan evrimine etkisi de bunlardan biridir. İnsan beslenme kaynağını evrim sürecinde yaşadığı çevrede hazır bulduklarını deneme yanılma usulüyle belirlemiştir. Elde edebileceği yakınlıkta bol miktarda bulunan, kendine cazip gelen, enerji ihtiyacını karşılayan yenilebilir organik her şeyi beslenme ihtiyacını karşılamak için değerlendirmiştir.

Besin ihtiyacını karşılamak için insanlar önceleri çevrelerine bağımlı kalmıştır. Bu da besin ihtiyaçlarının karşılanmasında onlara kısmen güvence imkânı sunmuş olmalıdır. Beslenme imkânı biyolojik açıdan insanın evrimini doğrudan etkilediğine göre insanın evrimini beslenme stratejisi ile birlikte değerlendirmek gerekir.

İnsanların bugün yaşayan fizyolojik, anatomik ve biyolojik yakın akrabalarının ve bunların fosillerinin beslenme bilimi açısından yakından incelenmesi insanların prehistorik dönemdeki beslenme tarzı hakkında fikir elde edilmesine yardımcı olacaktır. Araştırmalar hominidler ile modern insanların genlerinin yakın benzerliklere sahip olduğunu ortaya koymuştur. Hominidlerin beslenme alışkanlıkları insanların tarih öncesinde beslenme alışkanlıkları konusunda bilinmeyenlere ışık tutmaktadır. Ancak konunun uzmanları arasında diyet listesi

---

[63] Tobias Lechler (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 6.

[64] C. M. Cassidy. (1980). Nutrition and health in agriculturalists an hunter-gatherers. *Nutritional Anthropology*. Jerome, N. W. (Ed.by). Peasantville Redgrave Publishing, New York, pp. 118–144.

[65] Gisela Grupe. (1991). Das Management von Energieflüssen in menschlichen Nahrungsketten. *Saeculum* 42: pp. 239–244.

[66] Tobias Lechler (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 7.

[67] Tobias Lechler (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 7.

konusunda görüş ayrılığı söz konusudur. İnsanın 80.000 yıl öncesine ait beslenme alışkanlığını incelemek için yaklaşık beş milyon yıl önce ortaya çıkan hominidler ile konuyu başlatmak gerekir.

Burada sunulan çalışmanın amacı, insanın evriminde beslenmenin etkisinin boyutunu tespit etmektir. Kıtlık ve hastalıklar bilindiği gibi yaşam standardını büyük ölçüde etkilemektedir. Değerlendirmede bunun dikkate alınması gerekmektedir. Bu kapsamda belirli bir beslenme tarzı var mı sorusuna cevap aramak da gerekmiştir.

Yeryüzünde yaşam, 3–4 milyar yıl önce başlamıştır[68]. Evrim sürecinde yok olmuş ve modern yaşam formları doğrudan veya dolaylı araştırılmış olup, bu çalışmalar halen devam etmektedir. Bu kapsamda çok sayıda teoriler üretilmiştir. Bazı araştırmacılar yeryüzünde yaşamın yok oluşunu yeni yaşam biçiminin ortaya çıkması için şans olarak kabul etmektedir. Söz konusu öğreti bu felaket teorisi ile bağlantılı açıklanmaktadır[69].

1980'li yılların başında insan evrimi rekabet ile birlikte fiziksel evrimle açıklanan teoriler kabul görmeye başlamıştır[70]. Bu görüş bugün pek çok araştırmacı tarafından kabul görmektedir.

1.1.3.1.1. Beslenmede jeolojik etkenler

Biyosfer ekolojik sistemin genelini etkilemektedir. Yeryüzünün tarihinde jeolojik ve coğrafik etkiler ve değişimler, bölgesel klima değişimleri, deniz seviyesinin yükselmesi bunun kanıtıdır.

Teorisyenlere göre asteroitler evrimin motor kuvveti olan yer küre ile pek çok kez çarpışmıştır. Hayvan popülâsyonunun dikkat çekici biçimde kesilmesi, bitki yayılımının azalması bu kanaati destekler niteliktedir. Bu süreçte hayatta kalmayı başaran türler gelişimini sürdürmüştür[71]. Yer kabuğunda 65 Milyon yıl öncesine tarihlenen iridyum yoğunlaşması asteroit tezini desteklemektedir. Çünkü

---

[68] Yves Coppens. (1994). *Geotektonik, Klima und der Ursprung des Menschen Spektrum der Wissenschaft*. Spektrum der Wissenschaft Verlagsgesellschaft GmbH, Heidelberg, pp. 64–71.

[69] Tobias Lechler (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 20.

[70] Tobias Lechler (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 21.

[71] David Jablonski. (1986). Causes and consequences of mass extinctions: a comparative approach. *Dynamics of extinction Wiley*. Elliott, D. K. (Ed.by). New York, pp.49–62.

yeryüzündeki iridyum bu dönemde normalin çok üstündedir[72]. Küresel ve bölgesel anlamda iridyumun miktar açışından farklılık göstermesi[73], platin, ruthenium veya osmiyum gibi iridyuma kimyasal açıdan benzer özelliklere sahip elementler Mezozoik ve Kaenozoik devirlerinde oldukça büyük bir asteroitin dünyaya çarptığını işaret etmektedir[74]. İridyum açısından zengin alanlarda alışılmadık biçimde silisyum oksit (quarz) kristallerine dönüşmüş olması kozmik patlamayı belgelemektedir. Quarz mineralleri meteorit çarpışmasından yoğun bir toz ve duman örtüsünün atmosferi kapladığı ve yeryüzünün geniş bir alanına taşındığı düşünülmektedir. Aradan milyonlarca yıl geçtiği için bu çarpışmanın merkezini tespit etmek bugüne kadar mümkün olmamıştır[75].

Milyonlarca yıl süren süreçte yer kürenin yüzeyinde kara ve su ile kaplı alanda büyük değişimler meydana gelmiştir. Kıtaların hareketleri ve aktif volkanlar yeryüzü için karakteristik olgulardır. Söz konusu jeolojik faktörler vejetasyon profiline zengin çeşitlilik kazandırmıştır. Ekolojik faktörler yaşam ortamını sınırlamıştır[76].

Asteroit teorisine alternatif görüş, özellikle Hindistan'da yer şekillerinin değişmesine etki eden volkanik hareketlerin meydana gelmesi ile ilgilidir. Soğuyan lavlar basamaklı yüzey formasyonları oluşturmuştur. Bunun için yeryüzünde olağan dışı bir şeyler meydana gelmiş olmalıdır[77]. Bazı volkan bölgesinde zengin iridyum tespit edilmiştir. Bu gerekçeyle asteroit tezine karşılık iridyumun yeryüzünün kendi minerali olduğu fikri ileri sürülmüştür[78]. Volkan teorisinde de yeryüzüne yoğun iridyum yayacak büyüklükte, quarz kristali oluşturacak güçte, atmosfere kalın bir toz örtüsü püskürtecek boyutta volkanik patlamaya sebep ne olabilirdi sorusuna halen cevap bulunamamıştır[79].

---

[72] P. Brenchley ve D. M. Harper. (1998). *Palaeoecology: Ecosystems, environments and evolution*. Stanley Thornes. London, pp. 4–230.

[73] John Smith. (1997). Predictive elements of large-body impacts in geologic history. *GeologischeRundschau International Journal of Earth Sciences* 86: pp. 464–470.

[74] W. Alvarez ve F. Asaro. (1990). *Die Kreide-Tertiär-Wende: ein Meteoriteneinschlag*, pp. 52–59.

[75] Steven M. Stanley. (1994). Historische Geologie. *Spektrum*: pp. 1–71.

[76] Tobias Lechler (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 23.

[77] Peter R. Vogt. (1972). Evidence for global synchronism in mantle plume convection, and possible significance for geology. *Nature* 240: pp. 338–342.

[78] John R. Parrington vd. (1983). Iridium enrichment in airborne particles from Kilauea volcano. *Science* 222: p. 118.

[79] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 23; John Smith. (1997). Predictive elements of large-body impacts in geologic history. *GeologischeRundschau International Journal of*

Yeryüzü sürekli hareket eden çok sayıda kıta plakalarından oluşmuştur. Söz konusu hareketleri sırasında zaman zaman birbiriyle çarpışmakta veya ayrışmaktadırlar. Bu süreçte yeryüzü topografyasında değişiklikler meydana gelmektedir. Kara parçaları bazen ana karadan ayrılmakta bazen de birleşmektedir. Karadaki jeolojik değişimler biyosfere de etki etmektedir[80]. Yeryüzü 200 Milyon yıl önce Erken Paleosen'de olağan üstü büyük bir kara parçası halini almıştır. 200 Milyon yıl önce bugünkü kıtaların öncüleri oluşmuştur[81]. Yeryüzü iki kıtaya ayrılmıştır: Eurasia ve Kuzey Amerika'nın ana kıtası *Laurasia* ve Güney Amerika, Afrika, Antartika, Avustralya, Hindistan'ın yer aldığı *Gondwana* bu kara parçalarını oluşturmaktadır. Yaklaşık 55 Milyon yıl önce Eosen'de Avustralya ve Antartika birbirinden ayrılmış, Hindistan Asya ile kaynaşmıştır. Bu dönemde Avrupa Grönland'tan ayrılmıştır[82]. Afrika ve Eurasia 23 Milyon yıl önce Miosen'de su ile ayrılıncaya kadar bütün kalmıştır[83]. Kuzey ve Güney Amerika arasında köprü olan kara parçası volkan patlaması ile 2 Milyon yıl önce oluşmuştur[84].

Hava koşulları, güneş ışınlarının dünyaya geliş açısıyla bağlantılıdır[85]. Dünya güneş çevresinde eliptik bir yörüngede hareket etmektedir. Bu hareket 92.000 yıl önce eliptik, 40.000 yıl önce derin eliptik ve 26.000 yıl önce farklı mevsimlerin oluşacağı biçimde yörüngede devam etmiştir. Dünyanın güneşe yaklaşması ve uzaklaşması atmosferi ve suları etkilemektedir[86]. Bu değişim sürecinde yeryüzünde klima değişimi de meydana gelmiştir. Son milyar yılda dünyada sıcak bir klima hâkimdir. 100 Milyon yıl önce klima bugünkünden yaklaşık 10°C daha sıcaktır[87].

Deniz seviyesindeki değişmeler ekosistemi etkilemiştir. Deniz yollarının açılıp kapanmasında ve belirli derinliklere sahip olmasında rol oynamıştır. Bu yaşam

---

Earth Sciences 86: pp. 464–470; Steven M. Stanley. (1994). Historische Geologie. *Spektrum*: pp. 1–71.

[80] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, pp. 23–24; Roger Lewin. (1999). *Human evolution: an illustrated introduction*. Blackwell Publishing, Oxford, pp. 20–179.

[81] Erich R. Pianka. (1994). *Evolutionary ecology*, Harper Collins College, New York, pp. 15- 46.

[82] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 24.

[83] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 24.

[84] Barry, Cox ve Peter D. Moore. (1993). *Biogeography: an ecological and evolutionary approach*. Blackwell Publishing, Oxford, 20–234.

[85] Horst Malberg. (1994). *Meteorologie und Klimatologie–Eine Einführung*. Springer Verlag, Berlin, pp. 34–140.

[86] William Hay. (1996). Tectonics and climate. *Geologische Rundschau International Journal of Earth Sciences* 85: pp. 409–437.

[87] Christian Dietrich Schönwiese. (1997). Anthropogene und näturliche Signale im Klimageschehen. *Naturwissenschaften* 84: pp. 65–73.

alanını ve yaşam şartlarını da etkilemiştir. Bugünkü deniz seviyesi 130 Milyon yıl önceki seviyeden yaklaşık 200 m aşağıdadır. 40 ile 130 Milyon yıl önce dünya muhtemelen buzulsuz idi. Deniz seviyesinin alçalıp yükselmesi okyanus çanağı ile doğrudan bağlantılıdır. Yer kabuğundaki hareket okyanus çanağında değişime neden olmakta bu da deniz seviyesini yükseltip alçaltmaktadır[88].

Paleosen ve Eosen'de[89] soğuk klima evreleri olmuş ise de iklim bugünden daha sıcaktı[90]. Okyanuslarda sıcaklık faklıydı[91]. Polar bölgede geniş yapraklı ağaçlar yetişmekteydi. Polar bölge ve yağmur ormanları arasında geniş yapraklı sürekli yeşil kalan geniş yapraklı vejetasyon mevcuttu. Eosen'den Oligosen'e geçiş döneminde 33 Milyon yıl önce klima kırılması söz konusudur. Subtropik ve tropik ormanlara dönüş söz konusudur[92].

Erken Miosen'de[93] kuraklık artmıştır[94]. Geç Miosen döneminde[95] soğuk dönem yinelenmiştir, ancak kuraklık devam etmiştir[96]. Antartik kutup buzulu Orta Miosen'de büyümeye başlamıştır[97]. Afrika'da Akdeniz vejetasyonu hâkimdir[98]. Pleistosen'de kuzey yarım kürede soğuk iklim devam etmektedir[99].

Tertier ve Quarter'de[100] primatların ve insanın atası memelilerin evrimi gerçekleşmiştir. Tertier'in başlangıcında sera etkili iklim sürerken Tertier sonlarında soğuk klima hâkimdir[101]. Isının düşmesi, su teminindeki değişimler, ışık durumu veya atmosferdeki CO_2 miktarı bitkilerin evriminde etkili olmuştur[102]. Özellikle

---

[88] Jon E. Mound ve Jerry X. Mitrovica. (1998). True polar wander as a mechanism for second-order sea-level variations. *Science* 23: pp. 534–537.
[89] 65–30 Milyon yıl önce
[90] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 27.
[91] Peter Faupl. (1997). *Historische Geologie: eine Einführung*. WUV-Verlag, Wien, pp. 18–270.
[92] Jack A. Wolfe. (1985). Distribution of major vegetational types during the tertiary. *Geophysical Monograph* 32: pp. 357–375.
[93] 23–16,5 Milyon yıl önce
[94] James P. Kennett. (1985). Neocene paleoceanography and plancton evolution. *South African Journal of Science* 81: pp. 251–253.
[95] 13,5 Milyon yıl önce
[96] James P. Kennett. (1985). Neocene paleoceanography and plancton evolution. *South African Journal of Science* 81: pp. 251–253.
[97] Kenneth G. Miller ve Richard G. Fairbanks. (1983). Evidence for Oligocene-Middle Miocene circulation changes in the western. *North Atlantic Nature* 306: pp. 250–252.
[98] Abhyudai Singh. (1988). History of aridland vergetation and climate: a global perspective. *Biological Reviews Cambridge Philosophical Society* 63: pp. 156–198.
[99] 1,8 Milyon yıl önce
[100] 65 Milyon yıl öncesinden günümüze kadar devam etmektedir
[101] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 28.
[102] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 28.

onların anatomisi[103] ve fizyolojisini[104] etkilemiştir. Bitkiler bölgesel ekosisteme uyum sağlamış, jeolojik zamanda farklı yayılım göstermiştir[105]. Bu arada çeşitli vejetasyon profilleri kaybolmuştur[106].

1.1.3.1.2. Beslenmeye etki eden diğer unsurlar

İnsan evrimine etki eden unsurlar yeterince araştırılmamıştır. Ancak evrim sürecinde farklı ekosistemlerin hayvanların ve bitkilerin gelişmesinde etkisi bilinmektedir. Doğadaki değişimler evrimi doğrudan etkilemektedir. Hızlı değişimler mutasyon ve genetik değişimler ile bağlantılıdır. Mutasyonun artışı evrim sürecini hızlandırmaktadır[107]. Çevre faktörlerinin çok yönlü spektrumu evrimi farklı açılardan etkisi altına almaktadır[108].

Türlerin çoğu oldukça kısa yaşam sürecine sahiptir. Bazıları 100.000 yıldan birkaç milyon yıla kadar –ortalama 2–10 Milyon yıl– sürede ortadan kaybolmuştur[109]. 50.000–100.000 yıl önce ekolojik sistem farklı yaşam ortamları oluşturmuştur[110]. 5–10 Milyon yıl süresince çok farklı türden memeli hayvan türleri çevrede görülmeye başlar[111]. Tertier'de suda ve açık havada çok sayıda fauna türü mevcuttur[112]. Ekolojik ortam 50.000–100.000 yıl önce yeni yaşam ortamı yaratmıştır[113].

Biyolojinin önemli görevlerinden biri yok olan ve yaşayan organizmaların fizyolojik, anatomik, morfolojik veya etholojik yapısını karşılaştırmaktır[114]. Memeli

---

[103] Vincent P. Gutschick. (1999). Biotic and abiotic consequences of differences in leaf structure. *New Phytologist* 143: pp. 3–18; Malcolm C**.** Pres (1999). The functional significance of leaf structure: a search for generalizations. *New Phytologist* 143: pp. 213–219.
[104] James R. Ehleringer vd. (1999). Climate change and the evolution of C4 photosynthesis. *Trends in Ecology and Evolution* 6: pp. 95–99.
[105] Gerhard Czihak (1984). *Biologie*. Springer-Verlag, Berlin, pp. 13–86.
[106] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 28.
[107] B. G. Campbell. (1985). *Human evolution: an introduction in man's adaptions*. Aldine Publishing Company, New York, pp. 12–42.
[108] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 29.
[109] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 30.
[110] David Jablonski (1991). Extinctions: a paleontological perspective. *Science* 253: pp. 754–757.
[111] David Jablonski (1991). Extinctions: a paleontological perspective. *Science* 253: pp. 754–757.
[112] Peter Faupl. (1997). *Historische Geologie: eine Einführung*. WUV-Verlag, Wien, pp. 18–270.
[113] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 32.
[114] P. Ax. (1984). *Das phylogenetische System: Systematisierung der lebenden Natur aufgrund ihrer Phylogenese*. Gustav Fischer Verlag, Stuttgart, pp. 21–35.

hayvanlar arasından hiç biri primatlar kadar değişken geçmişe sahip değildir[115]. Bazı primatlar köken geçmişini korurken, bazıları diğer primatların vasıflarını geliştirerek çeşitli seleksiyonlar oluşturmuştur[116].

Primatları fosiller yardımıyla tanımlamak mümkün değildir[117]. Memeli hayvanların ve insanların vücutları anatomik ve fizyolojik açıdan birbirinden ayrılmaktadır[118]. İnsan vücudu doğaya karşı savunmasızdır. Beyni ile büyük ayrıcalığa sahiptir. Bu yetenek hiç şüphesiz beynin büyüklüğü ile bağlantılıdır[119]. Ancak evrim sürecinde beynin gelişmesine etki eden başka faktörler de olmalıdır[120]. Burada insan beyninin hayvanlardan ve diğer memelilerden gelişkin hale gelmesini etkileyen nedir sorusu akla gelmektedir[121]. Muhtemelen beslenmenin büyük rolü vardır[122].

Omurgalı hayvan beyinleri hakkında bugüne kadar yeterli bilgi elde edilememiştir. Ancak beş bölümden oluşması ve merkezi sinir sistemine sahip olması evrim sürecinde değişmemiştir[123]. Kafatasının büyüklüğü hakkında fikir verecek fosilleşmiş kalıntı maalesef tespit edilememiştir[124]. İnsan beyninin ağırlığı, vücut genelinin %2 oranındadır[125]. Buna karşın insan beyni, bazı küçük memelilerin ve küçük maymunların beyninden büyüktür[126]. İnsan ile eşit gövde boyutuna sahip

---

[115] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 35.

[116] Hartmut Rothe. (1990). *Evolution des Menschen. Die Stellung des Menschen im System der Primaten*. Deutsches Institut für Fernstudien an der Universität Tübingen, Tübingen, pp. 21–47.

[117] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 35.

[118] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 36.

[119] Robert D. Martin. (1995). Hirngröße und menschliche Evolution. *Spektrum der Wissenschaft* 9: pp. 48–55; Gerhard Roth. (1997). *Ist das menschliche Gehirn einzigartig? Bausteine der Evolution*, König, V. (Ed.by). Gelsenkirchen/Schwelm, pp. 95–99.

[120] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 36.

[121] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 36.

[122] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 36.

[123] Ian Tattersall. (1998). *Becoming human: evolution and human uniqueness*. Oxford University Press, Oxford, pp. 19–24.

[124] John G. Fleagle. (1999). *Primate adaption and evolution*, Academic Press, San Diego, London, pp. 36–59.

[125] Cunnane Stephen ve Laurence S. Harbige (1993). The importance of energy and nutrient supply in human brain evolution. *The Journal of Nutrition Health and Aging* 9: pp. 219–235.

[126] Heinz Stephan ve Georg Baron. (1991). *Insectivora. Comparative brain research in mammals.* New York, pp. 14–27; Hartmut Rothe. (1990). *Evolution des Menschen. Die Stellung des Menschen im System der Primaten*, Deutsches Institut für Fernstudien an der Universität Tübingen, Tübingen, pp. 21–47.

maymun beyni insan beyninden iki üç kat daha küçüktür[127]. İnsan evriminde büyük bir beynin etkisi olmasaydı gövdeye göre küçük bir organ büyük bir enerji üretmeseydi insan evrimi gerçekleşemezdi[128]. Vücut ağırlığının %2'si oranında olmasına rağmen enerjinin %20'sini tüketmektedir[129]. İnsan beyninin enerji tüketimi diğer primatlardan iki kat daha fazladır[130]. Beyin kapasitesinin artması primatlarda beslenmeyle bağlantılı açıklanmak istenmektedir[131]. Yüksek değerli besin kaynaklarıyla beynin büyümesi birbiriyle ilişkili olmalıdır[132]. Besin arama hedefi muhtemelen beyin evriminde etkili faktördür[133]. Beyin büyüklüğü, beslenme ile hareketlilik ve üreme stratejisi dolaylı olarak besinden enerji elde edilmesini etkilemiştir[134].

Beyin büyük enerji tüketen tek organ değildir. Gastrointestinal sistem, kalp, böbrek, karaciğer vücut ağırlığının %7'sine sahiptir, ancak bu beş organ vücudun %70'ini oluşturmaktadır[135]. Kalp ve böbrek fonksiyonu fizyolojik yapıyı, karaciğer ise beynin büyüklüğünü etkilemektedir[136]. Karaciğerin beynin ihtiyacı olan glikozu her an sağlaması gerekmektedir[137]. Primatların iskeletleri yardımıyla kaybolmuş

---

[127] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 37; Hartmut Rothe. (1990). *Evolution des Menschen. Die Stellung des Menschen im System der Primaten*, Deutsches Institut für Fernstudien an der Universität Tübingen, Tübingen, pp. 17–46.

[128] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 38.

[129] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 38.

[130] Michael Crawford ve David Marsh (1989). *The driving force: food, evolution and the* future Heinemann. London, pp. 8–64

[131] Robert D. Martin. (1995). Hirngröße und menschliche Evolution. *Spektrum der Wissenschaft* 9: pp. 48–55.

[132] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 39; William R. Leonard ve Marcia L. Robertson. (1994). Evolutionary perspectives on human nutrition: the influence of brain and body size on diet and metabolism. *American Journal of Human Biology* 6: pp. 77–88.

[133] David Falk (1995). Comment on: the expensive tissue hypothesis: the brain and the digestive system in human and primate evolution. *Chicago Journals Current Anthropology* 36: pp. 212–213.

[134] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 39.

[135] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 40.

[136] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 40.

[137] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 40.

türlerin rekonstrüksyonu mümkündür[138]. Gövde yapısı primatlara benzeyen insanlar için de bunu uygulamak mümkündür[139].

Primatlar değişen doğal çevreye uyum sağlayacak yapıya sahiptir[140]. İnsan doğadaki değişime başarıyla uyum sağlamıştır. Evrim sürecinde anatomik değişim gerçekleşmiştir[141]. İnsanların yeryüzünde çoğalması büyük ihtimalle doğal şartlardaki değişimle olmuştur. Miosende (23–5 Milyon yıl önce) küresel ısı düşmesi, ormanların genişlemesi, kurak yaşam alanları oluşmuştur[142]. Bu dönemde Miosen primatlarının yaşam alanları küçülmüştür[143]. İnsanlar yiyecek bulmak için günde 30–50 kilometre yürümüş olmalıdır[144]. Bunu başka primat türü başarmış olamaz[145]. Bazen 12 kilometre geri yürümüştür. Hareket halinde olmaları insan evrimindeki unsurlardan biri olabilir[146]. Sürekli hareketten dolayı terleme ve su kaybı söz konusudur. Vücut kıllanması da soğuktan korunma gereksinimiyle bağlantılı artmış olmalıdır[147].

Primatların evrim sürecinde öncüllerinin sahip olduğu patilerinin yerine el ve ayak başparmakları gelişmiştir[148]. Tırnaklı pençe 49 milyon yıl yaşında fosillerde belgelenmiştir[149]. Ayak ve el başparmakları dallara tutunmaya yardımcı olmaktadır[150]. Yokolmuş primat ve hominid kemiklerinin inceleme sonuçları ellerini

---

[138] Hartmut Rothe. (1990). *Evolution des Menschen. Die Stellung des Menschen im System der Primaten*. Deutsches Institut für Fernstudien an der Universität Tübingen, Tübingen, pp. 23–45.

[139] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 41.

[140] David Chivers. (1991). Species differences in tolerance to environmental change. *Primate responses to environmental change*. Box, H. O. (Ed.by). Chapman and Hall, London, pp. 35–99.

[141] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 42.

[142] David Chivers. (1991). Species differences in tolerance to environmental change. *Primate responses to environmental change*. Box, H. O. (Ed.by). Chapman and Hall, London, pp. 35–99.

[143] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 42.

[144] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 42.

[145] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 42.

[146] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 43.

[147] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 43.

[148] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 43.

[149] Jens Franzen ve Wighart Koenigswald. (1988). Unsere nächsten Verwandten–die Primaten. *Messel–Ein Schaufenster in der Geschichte der Erde und des Lebens*. Schaal, S. (Ed.by). W. Ziegler Verlag, Frankfurt am Main, pp.193–199.

[150] B. G. Campbell. (1979). *Entwicklung zum Menschen. Seine physischen wie seine Verhaltensanpassungen*, UTB.-Biologie, Medizin, Anthropologie. Uni-Taschenbücher 170, Stuttgart, pp. 19–67.

kullandıklarını, ellerinin güçlü olduğunu ortaya koymuştur[151]. İnsan eli diğer memelilerde görülmeyen biçimde gelişmiş bir organdır[152]. Evrim sürecinde primatlarda görülmeyen biçimde gelişim/değişim söz konusudur[153].

Görme yetisi evrimde önemli rol oynamıştır[154]. Hayvan dünyasında çeşitlilik göstermesi de bunun belgesidir. İnsan ve primatların evriminde optik duygunun gelişmesi önemli bir husus olarak kabul edilmektedir. Bu yaşam şartlarını büyük ölçüde etkilemiş olmalıdır[155]. Diğer duyu organlarıyla karşılaştırıldığında görme duyu organı beyne daha fazla bilgi akışı sağlamaktadır[156]. 36 Milyon yıl önce göz kafatasında öne çıkıntı yapmıştır. İki göz ile üç boyutlu görme mümkün olmuştur[157]. Primatlarda görüş alanı dardır. Ancak başın hareketi kabiliyeti fazladır[158]. Gen tekniği araştırmaları yardımıyla renk tanıma yetisinin 35 Milyon yıl önce ortaya çıktığı tespit edilmiştir[159]. Primatların ataları meyvelerin renkleri yardımıyla olgun olduklarını anlayacak yetiye sahip olmalıydı[160]. Primatların görme duyu sisteminin evrimi onların beslenme ihtiyacıyla bağlantılı olmalıdır[161]. Bu meyve ile beslenme ve tutma yetisinin birlikte gelişimiyle ilişkili açıklanmaktadır. Görme ve tutma duyularının gelişimi alet üretmeye yardımcı olmuştur[162].

Dişler beslenmenin mekanik aşamasında yardımcı olmaktadır ve çeşitlilik göstermektedir. Memeli hayvanların öncüllerinde diş yapısının gelişimi sıcakkanlılar ile (homoitthermi) birlikte ele alınmaktadır[163]. Memeli hayvanlarda ısırma/çiğneme

---

[151] Randall. L. Susman (1998). Hand function and tool behavior in early homonids. *Journal of Human Evolution* 35: pp. 23–46.
[152] Marcus Plankensteiner. (1992). *Homo celebraticus: die Evolution des menschlichen Gehirns.* Die blaue Eule Verlag, Essen, pp. 9–62.
[153] Beate Marquardt. (1984). Die Sprache des Menschen und ihre biologischen Voraussetzungen. *Tübinger Beitrage zur Linguistik* 236: pp.394–411.
[154] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 44.
[155] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 44.
[156] Gordon Rattray Taylor (1979). *Die Geburt des Geistes*. Fischers Verlag GmbH, Frankfurt, pp. 8–49.
[157] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 45.
[158] John Fremlin. (1972). How sterescopic vision evolved. *New Scientist*, Canada: pp. 26–28.
[159] J. K. Bowmaker. (1998). Evolution of colour vision in vertebrates. *Eye, The Scientific Journal of the Royal College of Ophthalmologists* 12: pp. 541–546.
[160] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 46.
[161] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 46.
[162] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 46.
[163] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 46.

sistemi diğer omurgalılardan diş sistemiyle ayrılmaktadır[164]. Beslenme tarzının rekonstrüksiyonunda bilgi elde edilen tek kaynak genellikle dişlerdir. Diş fosilleri veya çene kemiği parçaları yok olmuş memeli hayvan türlerine dair tek belgelerdir[165]. Diş formları ve strüktürleri fonksiyonlarıyla doğrudan bağlantılıdır. Dişlerin tümü ayrıntılı tanımlanamamıştır, ancak esas görevleri beslenme ile ilgili ısırmak, parçalamak, çiğnemek, besini ufalamaktır[166]. Diş anatomisinde milyon yıldan uzun sürede nadiren büyük değişiklik olduğu görülmüştür[167]. İnsan ve primatların atalarında dişler son 20 Milyon yılda esas yapısını ve boyutunu korumuştur[168]. Primatlarda alt ve üst çene kemiğinde dişlerin sıralanış formülü "*2.1.2.3/2.1.2.3*"tür. Dört kesici diş (*incisivi*), iki köpek dişi (*caninus*), dört ön azı dişi (*praemolarae*) ve dört azı dişi (*molare*) formüle uygun biçimde sıralanmaktadır[169]. Incisivilerin form ve fonksiyonları primatların evrimi süresince çok az değişmiştir[170]. Bunlar meyveleri, kabuklu yemişleri ısırma, yaprakları ve kabukları ufalamaya yardımcı olmaktadır[171]. Köpek dişleri de evrim sürecinde varlığını korumuştur. Erkeklerde daha güçlüdür. Beslenmenin yanı sıra bir çeşit silah olarak da kullanılmıştır[172]. Bunların beslenmedeki rolü açıklanamamaktadır[173]. Ön azı dişleri morfolojik açıdan azı dişlerinden farklıdır. Çenedeki yeri doğrudan azı dişinin yanı olmamalıydı. Eskiden kama formluydu ve yiyeceği tutma ve kavrama fonksiyonuna sahipti[174].

---

[164] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 47.

[165] K. W. Alt ve H. Winfried. (1996). Zähne und Kiefer–Schlüsselstrukturen zum Verständnis der Evolution. *Die Quintessenz Die Monatszeitschrift für die gesamte Zahnmedizin* Quintessenz 47: pp. 111–124.

[166] Peter Ungar. (1994). Incisor microwear of the Sumatran anthropoid primates. *American Journal of Physical Anthropology* 94: pp. 339–363.

[167] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 47.

[168] Roger Lewin. (1999). *Human evolution: an illustrated introduction*. Blackwell Publishing, Oxford, pp. 20–160.

[169] Erich Thenius (1989). *Zähne und Gebiß der Säugetiere*. Walter de Gruyter, Berlin: pp. 18–46.

[170] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 49.

[171] Hartmut Rothe. (1990). *Evolution des Menschen. Die Stellung des Menschen im System der Primaten*, Deutsches Institut für Fernstudien an der Universität Tübingen, Tübingen, pp. 21–47.

[172] Winfried Henke ve Hartmut Rothe. (1994). *Paläoanthropologie: eine Einführung in die Stammesgeschichte des Menschen*. Berlin, pp.10–31.

[173] Michael J. Plavcan (1993). Canine size and shape in male anthropoid primates. *American Journal of Physical Anthropology* 92: pp. 201–216.

[174] Hartmut Rothe. (1990). *Evolution des Menschen. Die Stellung des Menschen im System der Primaten*. Deutsches Institut für Fernstudien an der Universität Tübingen, Tübingen, pp. 21–47.

Primat ve insan fosillerinin tümünde ön azı dişleri iki kamburludur[175]. Azı dişi düz geniş ve büyük çiğneme yüzeylidir[176]. Hominidlerin eski fosillerinde daha büyük önazı dişleri Homo Linie ve insan fosillerinde de görülmektedir. Bunlar sert meyveler, kökler veya diğer lifli malzemeleri parçalamaya yaramaktaydı[177]. Azı dişlerinin morfolojisi evrim sürecinde hızlı değişim göstermiştir. Primatların azı diş yüzeyi çok kamburludur. Bunların gelişimi hominid fosillerinin beslenme spektrumu ile doğrudan bağlantılıdır[178]. Üstçene azı dişerli memelilerin üç kamburlu yüzeye sahip dişlerinin gelişmişi, altı kambur yüzeylisidir[179].

Memeli hayvanlar yaklaşık 250 Milyon yıl önce ortaya çıkmıştır[180]. 65 Milyon yıllık süreçte ise 35 farklı memeli hayvan türü tespit edilmiştir[181]. Bu husus klima değişimi ile açıklanmak istenmektedir[182]. Primatlar memeli hayvanlar familyasından kabul edilmektedir. Bunlardan Prosimiae ve Smiae ayrılmaktadır. Smiaelar Platyrrhini ve Catarrhini ayrılmaktadır. Catarrhiniler Hominoideae'e aittir. Bu grup ise Hylobatidae, Pongidae ve Hominidae (*insanlar*) olmak üzere ayrılmaktadır[183]. İnsan evrimi yaşamın toplam gelişim sürecinin yaklaşık 3,5 Milyar yıllık sürecini kapsamaktadır[184]. Afrika maymunu ile tamamen birbirine benzemektedir. Bu nedenle şempanzeler ile insanların genetik yapısının 98% birbirine benzerlik göstermektedir[185]. Hominidlerin evrimi subhuman ve human evrelerinde çok sınırlı fosil buluntuları ile kesintisiz takip edilememektedir. Ancak insan tarihinin 5 Milyon yıl önce hominidler ile başladığı somut biçimde

---

[175] Christopher Dean. (1992). Jaws and teeth. *The Cambridge Encyclopedia of Human Evolution*, Jones, S. (Ed.by). Cambridge: pp. 23–52.

[176] Hartmut Rothe. (1990). *Evolution des Menschen. Die Stellung des Menschen im System der Primaten*. Deutsches Institut für Fernstudien an der Universität Tübingen, Tübingen, pp. 21–47.

[177] Christopher Dean. (1992). Jaws and teeth. *The Cambridge Encyclopedia of Human Evolution*, Jones, S. (Ed.by). Cambridge: pp. 23–52.

[178] Christopher Dean. (1992). Jaws and teeth. *The Cambridge Encyclopedia of Human Evolution*, Jones, S. (Ed.by). Cambridge: pp. 23–52.

[179] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 50.

[180] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 53.

[181] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 53.

[182] Friedemann Schrenk. (1998). *Die Frühzeit des Menschen. Der Weg zum Homo sapiens*. Beck'sche Reihe, München, pp. 21–126.

[183] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 53.

[184] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 54.

[185] Tattersall, I. (1998). *Becoming human: evolution and human uniqueness*. Oxford University Press, Oxford, pp. 19–24.

belgelenmiştir[186]. Eğer insanın evriminde beslenmenin rolü inceleniyorsa insanın öncüllerinin besin çeşidinin incelenmesi anlamsızdır[187]. Primatlar ve hominidleri primat türlerinin birer evrim süreç basamağı olarak değerlendirmek yanlıştır. Her tür kendi köken sürecinde yaşamını sürdürme stratejisine sahiptir. Bu bağlamda insanların (*homo sapiens sapiens)* kökeni doğrudan primatlar ile bağlantılı değildir[188].

İnsan evriminin kökeni uzun yıllar çok sayıda tartışmaya konu olmuştur. Köken araştırmaları insan geçmişinin primitif türlerde düğümlenip kalmıştır[189]. Bugün insan evrimi ile ilgili varsayımlar homo sapiensin bir kolu olduğu yönünde ağırlık kazanmaktadır[190]. Primat evriminden homo sapiens sapiense kadar köken takibi mümkün olmamaktadır.

Miyosen ve Pliyosende dünya genelinde ısı düşmüş, yağmur ormanları daralmıştır. Bu dönem vejetasyonu otlar, ağaçlar ve çalılar tek veya gruplar oluşturmaktadır. Akarsu boylarındaki ormanlar veya ağaç kümeleri ile çevrili alanlarda otlaklar gelişmiştir[191]. Bu savanaların biotopu ile yakın benzerlik göstermektedir. Hominidlerin evrimi ile ilgili teorilerde bugünkü Serengeti savanasındaki insanların beslenme kaynakları fikir vermektedir[192].

Australopithecus afarensis'in yaşam alanı Afrika'nın doğusudur. Muhtemelen akarsu ve göl kıyılarında yaşamıştır[193]. Yayılım alanı yılın kurak ve nemli olduğu dönemlere bağlı olarak değişmektedir[194]. Klima değişimi besin

---

[186] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 54.
[187] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 54.
[188] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 54.
[189] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 62.
[190] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 63.
[191] Erich Steitz (1993). *Die Evolution des Menschen*. Schweizerbart'sche Verlagsbuchhandlun, Stuttgart, 11–42.
[192] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 67.
[193] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 67.
[194] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 67.

kaynaklarının da farklılık göstermesinde etkilidir[195]. Besin kaynağı imkânı dönemsel değişim stratejisini yönlendirmiştir[196].

İnsanın evrim modeli şimdiye kadar tam belgelenememiştir[197]. Bazı modellerde avcı ve toplayıcı popülâsyonlar arasında doğal eleme faktörleri önemli rol oynamıştır[198]. Hominidlerin yaşam alanları sadece belirli bir beslenme stratejisini gerektirmemiş, aynı zamanda besin kaynaklarının dağılımı hominidlerin geniş alanda sürekli hareketliliğini de gerektirmiştir[199]. Et ile beslenmenin hominidleşme sürecinde doğrudan veya dolaylı etkisi olabileceği kabul edilmek istenmektedir[200]. Et ile beslenme için sosyalleşme ve araç kültürüne ihtiyaç duyulmaktadır[201]. Beslenme stratejisi modeli hominidlerin farklı beslenme tarzı olduğunu ortaya koymuştur[202]. Besin elde etmede avcılık imkânı ön planda tutulmaktadır. Besin elde etmenin karşılığı da enerji sarfiyatıdır[203]. Bitkisel besini toplamanın avlanmaya göre avantajı vardır. Yaşam şartlarının değişmesi ve ağaç başlarındaki yaşamdan iki ayak üzerinde yer yaşamına geçilmesi uzun süreli bir uyum sürecini gerektirmiştir[204]. Büyük avlar için sosyal dayanışma zorunludur. Bu avı taşımak için iki ayak üzerinde yürümeleri gerekir[205]. Besin stratejisinde besin temininde erkek ve dişi arasında görev paylaşımı olmalıdır[206]. Erkek avlanırken, dişi günlük besin arama işi ile uğraşmış olmalıdır[207].

---

[195] Winfried Henke, Hartmut Rothe. (1998). *Stammesgeschichte des Menschen: Eine Einführung* Springer Verlag. Berlin, Heidelberg, New York: pp. 7–23.

[196] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 67.

[197] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 68.

[198] Jürgen Lethmate .(1990). Evolutionsökologie der Hominoiden (Menschenähnlichen). *Deutsches Institut für Fernstudien (Hrsg.): Evolution des Menschen. Evolutionsökologie und Verhalten der Hominoiden* 3, 1. Beltz Verlag, Hemsbach, pp. 7-125.

[199] Winfried Henke, Hartmut Rothe. (1998). *Stammesgeschichte des Menschen: Eine Einführung* Springer Verlag. Berlin, Heidelberg, New York: pp. 7–23.

[200] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 69.

[201] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 69.

[202] Kim Hill. (1982). Hunting and human evolution. *Journal of Human Evolution* 11: pp. 521–544.

[203] Graham H. Pyke ve H. Road (1977). Optimal foraging: a selective review of theory and Tests. *The Quarterly Rewiev of Biology* 52: pp. 137–154.

[204] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 69.

[205] Jens Franzen (1997). Eine begründete Rekonstruktion der Evolution des Menschen. *Die Senckenberg-Naturzeitschrift Natur und Museum* 127, Senckenberg: pp. 245–263.

[206] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 70.

[207] Winfried Henke, Hartmut Rothe. (1998). *Stammesgeschichte des Menschen: Eine Einführung* Springer Verlag Berlin Heidelberg New York: pp. 7–23.

Homo-Linie'nin gelişimi klima değişimi ile bağlantılı açıklanmak istenmektedir[208]. Afrika'da 2–3 Milyon yıl önce kuraklık söz konusuydu. Kuru iklimde su ihtiyacını azaltmak için meyveler sert dış kabuklu veya bitkiler sağlam köklüdür. Homo-Linie mevcut besin kaynağından yararlanmak için ya uygun anatomik gelişim/değişime ya da uygun alet kültürüne sahip olması gerekmiştir[209]. Bu dönemde ilk homo "*homo habilis*" ve australopithecus ortaya çıkmıştır[210]. Australopithecus değişen çevreye uyum sağlamayı başarırken homo-linie uzmanlaşmadan kalmıştır[211]. Homo-Linie adaptasyon sorununu ürettiği aletlerle çözmüştür[212].

Homo habilis australopithecus ile homo erectus arasında yere sahiptir. Ayrımda kriter baş yapılarıdır. Homo habilisin kafatası insanınkine yakın benzerlik gösterir. Ancak genel anlamda fiziki yapısıyla australopithecus ile benzeşmektedir[213]. Homo habilis karışık türden bitkiler içeren ormanlarda ve savanalarda yiyeceklerini rastlantı sonucu bularak değil, sistemli biçimde toplayarak yaşamını sürdürmüştür[214]. Homo habilisin iskelet kalıntılarının ele geçtiği yerlerde basit taş enstrüman nitelikli taş aletler de bulunmuştur[215]. Toplayıcı ve avcı neslin ilk temsilcisi kabul edilen homo habilisin sıkı bağa sahip grup oluşturduğu da kabul edilmektedir[216]. Etin homo habilisin beslenmesinde önemli bir yeri olduğuna dair somut bulgu yoktur[217]. Ancak bitkisel besin arama yeteneğini ve avlanma tekniklerini geliştirdiği düşünülmektedir. Besin paylaşımının yapıldığı ilk sosyal yapının kurulmuş olması söz konusudur[218].

---

[208] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 75.
[209] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 75.
[210] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 75.
[211] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 75.
[212] Winfried Henke, Hartmut Rothe. (1998). *Stammesgeschichte des Menschen: Eine Einführung* Springer Verlag. Berlin, Heidelberg, New York: pp. 7–23.
[213] Donald C. Johanson. (1989). *A partial homo habilias skeleton from Oldovai Gorge, Tanzania: a summary of preliminary results Hominidae*. Giacobini, G. (Ed.by). Jaca Book, Milano, pp. 11–130.
[214] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 76.
[215] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 76.
[216] Henry M. McHenry. (1975). Fossils and mosaic nature of human evolution. *Science* 190: pp. 425–431; Erica L. Simons. (1989). Human origins. *Science* 245: pp. 143–150; Erich Steitz (1993). *Die Evolution des Menschen*. Schweizerbart'sche Verlagsbuchhandlun, Stuttgart: pp. 11–42.
[217] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 76.
[218] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 76.

Homo-Linie'nin ardılı *Homo erectus* antik dünyanın her yerinde görülmektedir[219]. Kökeni lokalize edilememiştir. Afrikalı özelliklerinin yanı sıra Asyalı özelliklere de sahiptir[220]. Genel oranları ve diş sırası Homo sapiens sapiens ile benzerlikler göstermektedir[221]. Ancak göğüs kafesinin yapısı maymunlarınki ile benzeşmektedir[222]. Homo erectus iskeletinin anatomik yapısı onun beslenme alışkanlığı ile doğrudan bağlantılıdır[223]. Kuzey bölgelerinde kısa boylu, geniş göğüslüyken ekvatorda bunun tam karşıtıdır[224]. Homo erectusun 1–1,5 Milyon yıl önce ateşi kontrol altına aldığına dair işaretler mevcuttur[225]. Bitkiler Homo erectusun ana besin kaynağı olmalıdır ancak orta büyüklükten büyük boya kadar hayvan avcılığı ve/veya leş ile besinini karşılamış olmalıdır[226]. Bu hayvanlar arasında fil, antilop ve atları saymak mümkündür[227]. Homo erectusun ardılı *neanderthal* ve *Homo spaiens* 100.000 yıl önce muhtemelen benzer beslenme alışkanlığına sahiptir[228].

Fosil incelemelerinden elde edilen yeni sonuçlar insan evrimi hakkında eksik bilgileri tamlayıcı yeni bulgular elde edilmesine yardımcı olmaktadır, ancak bu bulgular henüz insanın köken tarihine ışık tutmak için yetersizdir. Bazı primatların neslinin tükenmesinde klima şartlarındaki değişiklik ve bunların besin kaynağının da ortadan kalkması ile yakın ilişkisi vardır[229]. İnsan evriminde de söz konusu etkilerin rolü büyüktür[230].

---

[219] G. Philip Rightmire. (1990). *The evolution of Homo erectus: comparative anatomical studies of an extinct human species Cambridge*. Cambridge University Press, Cambridge, pp. 7–25.

[220] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 76.

[221] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 76.

[222] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 76.

[223] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 76.

[224] Christopher B. Ruff. (1993). Climatic adaption and hominid evolution: the thermoregulative İmperative. *Evolutionary Anthropology: Issues News, and Reviews* 2: pp. 53–60.

[225] John A. Gowlett ve John W. K. Haris. (1981). Early archaeological sites, hominid remains and traces of fire from Chesowanja. *Kenya Nature International Weekly Journal of Science* 294: 125–129.

[226] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 77.

[227] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 77.

[228] John G. Fleagle. (1999). *Primate adaption and evolution*, Academic Press, San Diego, London, pp. 36–59.

[229] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 77.

[230] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 77.

Beslenmenin insan evriminde doğrudan veya dolaylı etkisi kesindir[231]. Bu evrim sürecinde bağımsız veya dolaylı faktörlerden biri olmalıdır[232]. Ancak doğrudan veya dolaylı etki, elde edilebilir besin kaynağının miktarıyla bağlantılıdır[233]. Evrim sürecinde insan doğaya üstün gelmiştir. Beslenme bilimi insanlaşma konusuna açıklık getirecek sonuçlar ortaya koymaktadır. Beslenme her canlı türünün yaşam ve varoluşu için önemli unsurlardan biri olmuştur[234]. Primat besini çok çeşitlilik gösteren maddeden oluşmaktadır. Primatların gelişim statüsü besin maddesinin içeriği ile doğrudan bağlantılıdır[235]. İnsan besinini ayrıntılı tanımlamak zordur. Besin içeriği protein, yağ ve karbonhidrattan oluşmaktadır. Besinlerin kimyasal içeriklerinin insanların anatomisini ve fizyonomisini nasıl etkilediği henüz tam tespit edilememiştir[236].

Besin çeşitliliğinin vücut ölçülerini etkilediği görüşü yaygın kabul görmektedir[237]. Besin kaynağı olan meyveler primatların görme duyusunun gelişmesini etkilemiştir. Yoğun renkli meyveler genellikle olgundur. Meyvelerin albenisi primatlarda karbonhidratlı besin tüketiminde etkili olmuş, enerji ihtiyacının kaynağını oluşturmuştur[238]. Prehistorik dönem primat ve insanları da benzer etkide kalmış olmalıdır. Meyveler bilindiği gibi vitamin deposudur. Bu kapsamda özellikle *ascorbin asidinin*[239] öneminden söz etmek gerekir. Larva ve böcek içeren yaban meyveleri *cobalamin* ihtiyacını karşılamış olmalıdır[240]. Bu vitamin sadece hayvansal besin kaynaklarında mevcuttur[241]. İnsanların *cobalamin* bağımlılığı insan evriminde

---

[231] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 142.

[232] Jere D. Haas, David Louis Pelletier. (1989). Nutrition and human population biology *Human population biology: a transdisciplinary science.* Little, M. A. ve Haas, J. D. (Ed.by). University Press, New York: pp. 152–167.

[233] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 142.

[234] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 77.

[235] John F. Oates. (1987). *Food distribution and foraging behaviour. Primate societies.* Smuts, B. B. ve Cheney, D. L. (Ed.by). Chicago University Press, Chicago, pp. 197–209.

[236] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 77–139.

[237] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 185.

[238] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 186.

[239] C Vitamini

[240] Katharine Milton. (1999). Nutritional characteristics of wild primate foods: do the diets of our closest living relatives hav lessons for us? *Nutrition* 15: pp. 488–498.

[241] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 187.

hayvansal besin kaynaklarının önemli rol oynadığını işaret etmektedir[242]. Bakteriler ve mantarlar sadece bu vitaminde mevcuttur. *Ascorbin* asidinin de insan evriminde rolü olmalıdır[243].

Yapraklar ve genç filizler yaşlarına göre besin maddesi içermektedirler. Bir yaprak ne kadar yaşlıysa o kadar karbon hidrat içermektedir. Genç yapraklar ve filizler değerli besin kaynaklarıdır[244]. İnsan evriminde bu besinler önemli yere sahip olmalıdır[245].

Yüksek protein içerikli hayvan kadavrasının tek başına enerji kaynağı olarak değerlendirilmesi madde değişim fizyolojisi nedeniyle (*protein toksit*) mümkün değildir[246]. Bu nedenle kurak dönemlerde leşleri veya sığ sularda canlı yakalanabilen yağ içerikli balık alternatif besin kaynağı olmalıdır[247]. *Docosaheksaen* ve *arachidon* asitleri beyinde konsantrasyon gücünü arttırmaktadır. Yağ asitlerinin vücutta biyosentezi insan beyninin büyüklüğünü etkilemektedir[248]. *Docosaheksaen* asidince zengin balık beyin büyüklüğünü etkilemiş olmalıdır[249]. *Docosaheksaen* ve *arachidon* asitlerinin beyinlerde mutasyona uğramış olması muhtemeldir[250].Bu enzimde e*thanolaminphosphor* transferi söz konusudur[251].

Nüfus artışında etkisi büyük tarım farklı nedenlerle beslenme yelpazesi daralmış, bazı besin kaynakları yemek listesinden tamamen kalkmıştır[252]. Buna karşılık tahıl besin kaynağı olarak önemli bir yer kazanmıştır[253]. Avcı ve toplayıcı

---

[242] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 187.
[243] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 188.
[244] Katharine Milton. (1993). Ernährung und Evolution der Ernährung. *Spektrum der Wissenschaft* 10: pp. 68–75.
[245] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, pp. 188–189.
[246] Neil Mann. (2000). Dietary lean meat and human evolution. *European Journal of Clinical*: pp. 71–79.
[247] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, pp. 197.
[248] Boyd S. Eaton. (1998). Evolution, diet, and health. *14th International Congress of Anthropological and Ethnological Sciences 26. Juli – 1. August 1998 in Williamsburg,* Virginia (USA).
[249] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 197.
[250] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 197.
[251] James G. Chamberlain. (1996). The possible role of long-chain, omega–3-fatty acids in human brain phylogeny. *Perspectives in Biology and Medicine* 39: pp. 436–445.
[252] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 200.
[253] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 200.

neslin yiyecek listesine hayvansal ve bitkisel besin kaynakları da eklenmiştir[254]. Tahıl besini ile *A* ve *C Vitaminileri*, *carotinoid* ve *cobalamin* besin maddeleri insan beslenmesinde ağırlıklı yere sahip olmuştur[255].

İnsan yiyecek listesinde meyvelerin ağırlığının artması primatların evriminde önemli rolü bilinen karbonhidrat artışına neden olmuştur[256]. Leguminozların primatların evriminde hiçbir etkisi yoktur[257]. Bunların kullanımı muhtemelen proteince zengin hayvansal besin maddeleri ile birlikte olmuştur. Ancak bu günlük et ürünü ile bitkisel besinlerin bilinçli biçimde sistemli karışımıyla olmamıştır[258].

1.1.3.2. Roma uygarlığında beslenme

Bir insanın günlük kalori ihtiyacı onun cinsiyeti, ağırlığı, yaşı, yaptığı iş gibi unsurlar ile bağlantılıdır[259]. Antik dönemde bir Roma vatandaşının ihtiyacı olan kalori miktarının aşağıda listelendiği gibi olduğu düşünülmektedir[260]:

Yetişkin kadın, 52 kg, 60–79 yaşında, çok aktif	*1.947 kcal.*
Yetişkin Kadın, 52 kg, 20–39 yaşında, çok aktif	*2.434 kcal.*
Yetişkin erkek, 62 kg, 20–39 yaşında, çok aktif	*3.337 kcal.*
Erkek çocuk, 13–15 yaşında, çok aktif	*3.237 kcal.*
Kız çocuk, 10–12 yaşında	*2.350 kcal.*
Çocuk, 7–9 yaşında	*2.190 kcal.*
Toplam:	*15.495 kcal.*

Bir insanın günlük kalori ihtiyacının ortalama 2.583 kcal, 100 gram buğdayın ise yaklaşık 333 kcal besin değerine sahip olduğu bilinmektedir[261]. Bu

---

[254] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 200.
[255] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 201.
[256] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 205.
[257] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 206.
[258] Tobias Lechler. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, p. 206.
[259] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 21.
[260] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 21.
[261] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 22.

durumda kişi başına her gün yaklaşık 776 gram, yıllık ise 283 kilograma yakın buğdaya ihtiyaç vardır[262]. Antik çağda ortalama buğday tüketimi konusunda farklı öneriler ortaya konmuştur[263]. Eski Roma'da ekonomi tarihi konusundaki bir araştırmada[264] kişi başı 500 gram buğday tüketildiği ve bunun da 1.665 kcal. kalori sağladığı hesaplanmıştır[265].

Cato'nun köleleri kış günlerinde muhtemelen yaz aylarında olduğu gibi zor işlerde çalışmamıştı[266]. Bunların erzak istihkakı orta ağırlıkta işte çalışanlara verilen miktardayken, yaz aylarında orta ile ağır işte çalışanlara ayrılan miktarlar değişmiş olmalıydı[267]. Çiftlik kâhyası daha az bedensel iş yüküne sahipti ve çalışan birine verilen miktarda istihkakı yoktu[268]. Yoksul Romalılara devlet tarafından gıda yardımı yapıldığı bilinmektedir[269].

Romalıların beslenmesi konusunda gerçekleştirilen araştırmalar, MÖ 2. yüzyılda mutfakta devrim yarattıkları sonucunu ortaya koymuştur[270]. Ancak bu uzun bir tarihsel süreçteki birikimin sonucu gerçekleşmiştir[271]. Roma'da en eski çağlarda bulamaç yenmekteydi[272]. Bu yemek, Romalıların sarımsak ve soğan ile çeşnilediği bir çeşit tahıl bulamacıydı. Yanında lahana, fasulye gibi sebzeler tüketilmekteydi. Et, özellikle domuz eti önemli günlerde yenmiştir. Ekmek, başlangıçta Romalıların

---

[262] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 22.

[263] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 22.

[264] Francesco de Martino. (1991). *Wirtschaftsgeschichte des alten Rom*. C. H. Beck, München, pp. 3–56.

[265] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 22.

[266] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 23.

[267] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 23.

[268] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 23.

[269] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 23.

[270] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 2007: 30.

[271] Max Währen ve Cristoph Schneider. (1995). Die Puls. Römischer Getreidebrei. *Augster Museums Hefte* 14: p. 23.

[272] Veronika Grimm, (2008). El Altında Duran Güzel Şeyler. Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Silke Tatları. *Yemek, Damak Tadının Tarihi. Food the History of Taste*. Freedman, P. (Ed.by). Oğlak Yayıncılık, İstanbul, ss. 80–81; Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 301.

sofrasında yoktur[273]. İmparatorluk dönemi zenginlerinin mutfaklarında gösterişli yaşamın etkisi hâkimdir[274]. Bu dönemde et ve taze balık yanında sebze, meyve ve şarap Roma dönemi zenginlerinin sofralarında önemli yere sahiptir[275]. Apicius, Cato, Columella ve Varro gibi Romalı yazarların verdiği bilgiler bunu belgelemektedir.

Akdeniz dünyasının MÖ 2. yüzyıl Roma kadınları büyük sorunlar yaşamaktaydı[276]. Burada birbirinden farklı toplum gruplarından söz etmek gerekir. Romalı çiftçiler uzun süreli askeri seferlere çıkarken, aristokrasi gücü ve zenginliği ele geçirmekteydi[277]. Çiftçiler arazileriyle ilgilenemediklerinden arazilerini ve mal varlıklarını kaybetmekteydiler[278]. Tek yaşam tarzı hızla değişmişti[279]. Sosyal yaşamdaki sınıf ayrımı, farklı sosyal grupların beslenme tarzında da görülmektedir[280]. Zengin üst sınıf daima seçilmiş yiyecekler, pahalı şaraplar ve çeşidi giderek artan yemekler ile beslenmiş, toplumda bu bir statü sembolü olarak kabul edilmiştir[281]. Özel yemek çeşitleri için oldukça yüksek paralar ödenmekteydi[282]. Caesar ve Lucullus oldukça lüks bir yaşam sürmekteydi[283]. MÖ 2. yüzyılın ikinci yarısından itibaren gelişen deniz ticareti ile uzak doğunun egzotik baharatları zengin

---

[273] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 301, dpn. 8.

[274] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 302.

[275] Ulrich Fellmeth. (1999). Nahrungsmittel. *Mensch und Landschaft in der Antike. Lexikon der Historischen Geographie*. Sonnabend, H. (Ed.by). Stuttgart, pp. 367.

[276] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p.302.

[277] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 302.

[278] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 302.

[279] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 302.

[280] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 302.

[281] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 302.

[282] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 302.

[283] Sigwald Brommer ve Lisa Brommer (1943). *Die Ernährung der Griechen und Römer*. Planegg, p. 55.

Romalıların sofrasında yer almaya başlamıştır[284]. Zenginler çoğunlukla görkemli şölenler[285] düzenlemekteydi[286]. Buna karşın fakir halk, geleneksel basit yiyeceklerle beslenmekteydi[287]. Martialis Roma'daki durumu alaylı ve kaba bir üslupla anlatmaktadır[288]. Sınırlı gelir kaynağı olan el sanatçıları ve günlük yevmiye ile çalışanlar aileleri için yeterli zeytinyağı, şarap ve ekmek alamamaktaydı[289].

Taşrada yaşayan çiftçi aileler kendi yetiştirdikleri ve ürettikleri ile beslenmekteydi[290]. Şehirdeki insanlar ise gelir düzeyleri ve alım güçleriyle bağlantılı besin sahibi olabilmekteydi[291]. Bu bağlamda MÖ 2. yüzyılda şehirler geliştiğinden, çoğu devlet desteğinde olan şehir proletaryalarının sayısının arttığını belirtmek yararlı olacaktır. Bunlara *Gaius Graccus*'un sistemli biçimde tahıl yardımı yaptığı bilinmektedir[292].

Roma MÖ 2. yüzyıldan itibaren denizaşırı bölgelerden tahıl ithalatına bağımlı olmuştur[293]. Tahıl ithalatının desteklenmesine ihtiyaç duyulan Roma, Atina, daha geç dönemlerde Konstantinopolis gibi büyük şehirler tahıl ticaretinde büyük sorunlar yaşanmaktaydı ve yeterli tahıl sağlanamamaktaydı[294]. Kıtlık dönemlerinde

---

[284] Günther E. Thüry. (1999). Die Küche der Römer und ihre Gewürze. Condimenta Gewürzpflanzen in Koch- und Backrezepten aus der römischen Antike (Römische Küchenpflanze 1). Kiehn, M. (Ed.by). Herrsching, pp. 18.

[285] *Convivium*

[286] Christian Holliger. (1996). *Culinaria romana. So aßen undtranken die Römer*. Vindonissa-Museum, Brugg, p. 55; Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 302, dpn. 12.

[287] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 302.

[288] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 12, 32.

[289] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 303.

[290] Ulrich Fellmeth. (1999). Nahrungsmittel. *Mensch und Landschaft in der Antike. Lexikon der Historischen Geographie*. Sonnabend, H. (Ed.by). Stuttgart, pp. 369.

[291] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 303.

[292] Sigwald Brommer ve Lisa Brommer (1943). *Die Ernährung der Griechen und Römer*, Planegg, p. 54.

[293] Ulrich Fellmeth. (1999). Nahrungsmittel. *Mensch und Landschaft in der Antike. Lexikon der Historischen Geographie*. Sonnabend, H. (Ed.by). Stuttgart, pp. 371.

[294] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 303.

tüccar normalden daha yüksek bir fiyatla satmak için tahıl istif etmekteydi[295]. Besin maddelerinin temini, fiyat kontrolü, tahıl dağıtımı, korsanlık ve istifçilik ile mücadele gibi uğraşlar politik önlemler gerektirmekteydi[296]. Büyük şehirlerde kıtlık ve açlık tehlikesi söz konusuydu. Bu da besin maddeleri için ileriye dönük önlemler alınmasını gerektirmiştir[297].

Un mamulleri arasında ekmek Romalıların yiyecek listesinde önemli bir yere sahiptir[298]. Roma dönemi meslek teşkilatlarından fırıncı birlikleri ve büyük fırıncılar MÖ 1. yüzyılın ikinci yarısından itibaren bilinmektedir[299]. Fırıncılar farklı kaliteden un ile çok sayıda ekmek üretmekteydiler[300].

Ekmek ve tahıl dışında baklagiller, besin değeri en yüksek besin ürünü olarak kabul edilmektedir[301]. Köklü ve yumrulu bitkilerin besin değeri daha düşüktür, meyveler ise besin değeri açısından en sonda yer almaktadır[302].

Besin ürünlerinin fiyatları hakkında yazılı kaynaklardan yeterli bilgi elde etmek mümkün olmamıştır. Dönemine ve bölgesine göre farklılık göstermektedir[303]. Ürünün kıt veya zarar gördüğü dönemlerde fiyatlar dört altı kat artabilmekteydi[304].

---

[295] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 303.

[296] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 303.

[297] Ulrich Fellmeth. (1999). Nahrungsmittel. *Mensch und Landschaft in der Antike. Lexikon der Historischen Geographie*. Sonnabend, H. (Ed.by). Stuttgart, pp. 371.

[298] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 303.

[299] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 303.

[300] Max Währen ve Cristoph Schneider. (1995). Die Puls. Römischer Getreidebrei. *Augster Museums Hefte* 14: p. 29.

[301] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 305.

[302] Sigwald Brommer ve Lisa Brommer (1943). *Die Ernährung der Griechen und Römer*. Planegg, p. 71.

[303] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 303.

[304] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 304.

Ancak artan enflasyona rağmen kazanç ve/veya ücretler sabit kalmıştır[305]. Bu da yaşam standardının düşmesine ve yoksul halkın mağduriyetine neden olmuştur[306].

Gelir düzeyi düşük insanların[307] oturduğu konut bloklarında[308] çoğunlukla besin ürünlerinin pişirilmesi ve/veya yemeye hazırlanması için ayrı bir mekân yoktu. Bu konutlarda yemek pişirme yangın tehlikesine karşı yasaklanmıştı[309]. Roma dönemi şehir evlerinde küçük bir mekân mutfak olarak değerlendirilmekteydi[310].

[305] Silke Kotzan. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, p. 304.
[306] Christian Holliger. (1996). *Culinaria romana. So aßen undtranken die Römer*. Vindonissa-Museum, Brugg, p. 7.
[307] *Proletaryalar*
[308] *Insula*
[309] Hans-Peter von Peschke ve Werner Feldmann. (2003). *Götterwein für den Sonnenkönig: Eine kulinarische Kulturgeschichte*, Albatros Verlag, Duesseldorf, p. 11.
[310] Christian Holliger. (1996). *Culinaria romana. So aßen undtranken die Römer*. Vindonissa-Museum, Brugg, p. 39.

İKİNCİ BÖLÜM

KAYNAK ÖZETLERİ

2.1. KAYNAK ÖZETLERİ

Burada sunulan çalışmada, İnci Delemen'in *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme* isimli yüksek lisans tezinden, ayrıca Ulrich Fellmeth, *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom* ve Elke Stein-Hölkeskamp'ın *Das Römische Gastmahl. Eine Kultur Geschichte* isimli kitabından geniş ölçüde yararlanılmıştır.

İnci Delemen'in derleme niteliği taşıyan *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme* isimli yüksek lisans tezinde[311] beslenme olgusu eski Yunan ve Roma uygarlığını kapsayacak biçimde uzun bir zaman dilimi içinde ve çeşitli yönleriyle değerlendirilmiştir. Konu eski Yunan ve Roma dünyasında ayrı ayrı ele alınmış, mutfak, sofra töreleri ve yemeklere de yer verilmiştir Aynı yazarın *Antik Dönemde Beslenme* çalışmasında[312] söz konusu tezin özü sunulmuştur.

Ulrich Fellmeth, *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom* adlı kitabında[313] eski Roma'da beslenme olgusunu toplumsal ve ekonomik açıdan kapsamlı biçimde irdelemiştir.

Katherine M. D. Dunbabin'in *The Roman Banquet*'inde[314] Hellen ve Roma dünyasında ziyafet, oturma düzeni, servis, Geç Antik şölenleri kapsamlı biçimde ele alınmıştır.

---

[311] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, ss. 1–236.

[312] İnci Delemen. (2001). *Antik Dönemde Beslenme*. Eski Çağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları 12, Ege Yayınları, İstanbul, ss. 1–71.

[313] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, pp.1–248.

[314] Katherine M. D. Dunbabin. (2003). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. Cambridge University Press, New York, pp.1–291.

Barabara K. Gold ve John F. Donahue'nin editörlüğünde hazırlanan *Roman Dining* adlı eserde[315] Roma tarihinde yemek, İtalya ve Akdeniz dünyasında yemek hizmeti, Roma conviviumlarında cinsellik, Roma Cumhuriyet ve Geç Roma dönemi yemek töreleri değerlendirilmiştir.

John M. Wilkins ve Hill, Shaun'un ortak çalışması *Food in the Ancient World*'da[316] antik dönemde yemek, sosyal yaşamda beslenme, yemek ve din, bulamaç, et ve balık yemekleri şarap ve içecek konuları ayrı ayrı incelenmiş, çalışmada sofra kültürleriyle beslenme olgusuna yer verilmiştir.

Roma şölen kültürü, davet, katılımcılar, ziyafetin zaman ve mekânı, Romalıların şölen sofralarında yaptıklarına Elke Stein-Hölkeskamp'ın *Das Römische Gastmahl. Eine Kultur Geschichte* kitabında ayrıntılı biçimde yer verilmiştir.

Paul Freedman'ın hazırladığı *Yemek. Damak Tadının Tarihi* isimli kitapta[317] tarih sürecinde damak tadı, toplumların mutfak zevkleri, yemek pişirme sanatları, gastronomi, avcı toplayıcı insanlar ve ilk çiftçiler, antik Yunan ve Roma dünyasının damak tadları, gastronominin önündeki yeni ufuk gibi konulara değinilmiştir.

Marcus Gavius Apicus'un yemek kitabı[318], Marcus Porcius Cato[319], L. Iunius Moderatus Columella[320] ve Marcus Terentius Varro'nun[321] tarım konusunu inceleyen ve yol gösteren, aynı zamanda besin maddelerinin üretimi ile bazı yiyecek ve içecek tarifleri, ayrıca koruma yöntemlerine de değinen kitapları ile konuya çeşitli açıdan ışık tutan Gaius Plinius Caecilius Secundus'un kitabı[322] konumuza katkıda bulunan Roma yazınından başlıca temel kaynaklar arasında yer almaktadır.

---

[315] Barabara K. Gold ve John F. Donahue. (2005). *Roman Dining*. A Special Issue of American Journal of Pilology. The Johns Hopkins University Press, Baltimore, pp. 1–140.

[316] John M. Wilkins ve Shaun Hill. (2006). Food in the Ancient World. Blackwell Publishing. Madlen, pp. 1–300.

[317] Paul Freedman. (2008). Yemek, Damak Tadının Tarihi. Food the History of Taste. Elhüseyni, N. (Çev.). Oğlak Yayıncılık, İstanbul, ss. 35–97.

[318] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart.

[319] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London.

[320] L. Iunius Moderatus Columella. (1981–1983). *Zwölf Bücher über die Landwirtschaft* 1–3. Richter, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis Verlag, München

[321] Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London.

[322] Gaius Plinius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München.

Şölen, satirik yazarlarından Horatius[323] ve Petronius'tan[324] elde edilen bilgiler Roma şölenleri, menüleri ve alışkanlıkları konusunda fikir vermektedir. Iuvenalis[325], Macrobius[326] ve M. Valerius Martialis'ten[327] elde edilen bilgiler Romalıların yeme-içme alışkanlıklarını öğrenmemize yardımcı olurlar. Genç Plinius'un[328] mektupları evlerde düzenlenen şölenlere değinmiştir. Vitruvius[329] ise mimariye dair kitabında ideal Roma evlerinde mutfakların ve yemek odalarının özelliklerini tanımlamaktadır. Değinilen bu temel Roma yazılı kaynaklarının sayısını artırmak mümkündür. Romalı yazarların çoğu beslenme ve yemek olgusuna eserlerine çeşitli vesilelerle yer vermiştir.

[323] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London.
[324] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor
[325] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München.
[326] Macrobius. (1969). Saturnalia. Davies, P. V. (Trans.by). London.
[327] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich.
[328] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart.
[329] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. C. (Ed.by ve Trans.by). Fensterbusch, Darmstadt.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. MATERYAL

3.1.1. Beslenme Kültürü

Roma dünyasında tarihsel süreçte beslenme ve beslenme alışkanlığında büyük değişiklikler yaşanmıştır. Burada sunulan çalışmada Romalıların beslenme alışkanlıklarındaki değişikliklerin neler olduğundan ziyade Romalıların beslenmesinde önemli yere sahip başlıca yiyecek maddeleri belirlenmiş, bunların temininden tüketimine kadar izlenen aşamalara değinilmiş, beslenme alışkanlığına da yer verilmiştir.

3.1.1.1. Besin maddeleri

3.1.1.1.1. Tahıl ve tahıl ürünleri

Roma halkının erken dönemlerden itibaren tarımla uğraştığı düşünülmektedir[330] (Resim 1a-b). *Frumentum*[331] toprakların büyük bir bölümünde yetiştirilmekteydi ve insanların ana besin maddesiydi[332] (Resim 2). İlk zamanlar Yunanistan'da arpa, Roma'da kaplıca buğday, zamanla Roma dünyasının genelinde buğday tüketimi yaygınlaşmıştır[333]. Ancak her yerde tahıl çeşitlerine aynı ölçüde

---

[330] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 69; Michael Ivanovich Rostovtzeff Michael. (1926). *The Social and Economic History of the Roman Empire*, University Press, Oxford, pp. 9–13.

[331] Birçok tahıl türünün ortak adıdır.

[332] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 23.

[333] Özellikle *triticum* (=sert buğday) ve siligo (= ekmek üretiminde kullanılan seçkin yumuşak buğday) türü buğdaylar.

rastlanılmamaktaydı[334]. Bu sadece insanların tercihine bağlı değildi. Arazinin yapısı, hava şartları, depolama tedbirleri ve ticaret, tahıl türlerinin tercihinde etkili olmaktaydı[335].

Pirinç, Yunanistan'a İskender'in doğu seferinde Hindistan'dan getirilmişti[336]. Hindistan'dan Suriye'ye kadar komşu ülkelerde üretimi yapılmıştı[337]. Çok pahalı olan bu tahıl ürünü Roma mutfaklarında da yer almıştı[338]. *Apicius*, yemeklerde bağlayıcı madde olarak pirinç unu kullanmıştır[339].

Darı, Romalılar için önemli tahıl çeşitlerinden biriydi ve iki farklı türü vardı[340]. Akdeniz dünyasında yaygın darı türü olan *proso*nun besin değeri az ekmek ve bulamacı yapılmaktaydı[341]. Koçanlı darı türü ise özellikle Karadeniz, Gallia ve Kuzey İtalya'da üretilmekteydi[342]. Bulamaç yapılarak tüketilmekteydi, bazen buğday unuyla karıştırılıp, ekmek pişirilmekteydi[343]. Her iki mısır türü küçük taneli, az verimli ve çok hassas olması nedeniyle dezavantajları vardı[344].

Hayvan yemi olan yulafın kırmasından yapılan lapası tıbbi amaçla insan beslenmesinde değerlendirilmekteydi[345]. Antik dönem insanları açlık tehlikesi yaşanan dönemlerde beslenmek için yulaf tüketmekteydi[346].

---

[334] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 23.
[335] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 23.
[336] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 23.
[337] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 23
[338] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 23
[339] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 23.
[340] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 24.
[341] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 24.
[342] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 24; Geoffrey Rickman. (1980). *The corn supply of ancient Rome*. Oxford University Press, New York, pp. 9–275.
[343] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 24.
[344] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 24.
[345] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 24.
[346] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 24.

Çavdar botanik açıdan buğdayın yakın akrabasıydı[347]. Mayalı ekmek üretiminde kullanılmaktaydı[348]. Çavdar ekmeği koyu renkli, ağır ve az lezzetliydi[349]. Bu nedenle antik dönemde, özellikle Akdeniz dünyasında insan beslenmesinde tercih edilmemiştir[350].

Arpa iki sıralı, dört ve altı sıralı türleriyle Yunanistan'da çok erken dönemlerden beri yenebilir tahıl olarak yetiştirilmiş ve tüketilmiştir[351]. Proteini az olmasından dolayı ekmek pişirilmesinde arpa önerilmemektedir. Hellenler, arpayı bulamaç, içki ve günlük ekmek yapımında kullanmıştır. Arpa Akdeniz'in her bölgesinde hayvan yemi olarak da değerlendirilmiştir[352]. *Hipponax*'a göre[353] arpa ekmeği köle yiyeceğiydi[354]. MÖ 2. yüzyılda Roma askerleri arpa yemeğini *legioner*lere ceza olarak yedirmekteydi[355].

Kaplıca buğday İtalya bölgesinde kökeni eskiye dayanan besin tahılıydı[356]. Darı gibi taneleri hemen çıkmayacak şekilde kabuk içindeydi. Antik dönemde besin maddesi olarak kullanmak için bu buğday önce kavrulmaktaydı ve tokaçlanarak tanelerin kabuklarından ayrılması sağlanmaktaydı[357]. Rüzgâra karşı savrularak buğday taneleri ile kabuklar birbirinden tamamen ayrılmaktaydı[358]. *Puls*[359] yapılmakta ya da buğday unuyla karıştırılıp ekmek pişirilmekteydi[360]. Antik dönemde bilinen üç kaplıca buğday türünden *tetraploid emmer*, primitif *diploid einkorn* Anadolu'da, *heksaploid* kaplıca buğday bugünkü İsviçre ve Güneybatı

---

[347] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 24.
[348] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 24.
[349] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 24
[350] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 24.
[351] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 24.
[352] Frank Orth, (1921). Kochkunst. *RE* 11, 1, p. 957.
[353] MÖ 6. yüzyıl; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 25.
[354] O. Mason. (1962). Les fragments du poète Hipponax, Paris, 35, 6.
[355] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 25.
[356] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 25.
[357] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 25.
[358] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 25.
[359] Bulamaç
[360] Horst Blanck. (1980). Essen und Trinken bei Griechen und Römern. *Antike Welt* 1: p. 28.

Almanya'da bilinmekteydi[361]. Kabuğu çıkmış buğday, kabuğunun kolayca ayrılması ile kaplıca buğdaydan farklılık göstermektedir[362]. Girit, Mısır ve Khios'tan getirtilen buğdayın nişastası üstün kalitesiyle tercih edilmekteydi[363]. Antik dönemde *tetraploid* irmik ya da *durum*[364] buğdayı ve *heksaploid* un veya ekmek buğdayı[365] ayırt edilmekteydi[366]. Durum buğdayı ekmeklik buğday olarak önem taşımaktaydı. Bu buğday oldukça kuru olduğundan uzun süre saklamaya elverişliydi. Ancak kaba ekmek yapımında kullanılmaktaydı[367].

Roma tarihinde mayalı ekmeğin yaygınlaşmasından kısaca söz etmek mümkündür. Ekmeklik veya yumuşak buğday genellikle ekmek unu yapımında kullanılmaktaydı[368]. Ancak durum, kaplıca veya diğer düşük değerli tahıllardan yapılan un ile de karıştırıldığı bilinmektedir[369]. Ekmek yapılacak ürünün öğütülmesi için öneriler vardı. Buna göre kaliteli un elde etmek için buğday iki kez öğütülmeli ve elenmeliydi[370] (Resim 3 ve 4). İlk öğütme aşamasında tahılın ağırlığı yaklaşık %60-70'e düşmekteydi[371]. İkinci öğütme aşamasında *secundarium* adıyla bilinen ikinci sınıf bir un tahıl ağırlığının %15'ini oluşturmaktaydı[372]. Elendikten sonra geriye kalan kepek ise yem olarak değerlendirilmekteydi[373]. *Panis militaris castrensis*[374] gibi basit köy ekmeği kepekli ekmek olmalıydı[375]. Eski Roma

---

[361] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 25.
[362] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 25.
[363] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans. by). München, p. 18, 7, 17.
[364] *Triticum*
[365] *Siligo*
[366] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 25.
[367] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 25.
[368] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 26.
[369] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 26.
[370] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 26.
[371] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 26.
[372] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 26.
[373] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 26.
[374] Asker ekmeği
[375] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 27.

dünyasında kepekli unun besin değerinin büyük olduğu bilinmekteydi[376]. *Petronius*, kepekli ekmeğin besleyiciliğinden söz etmektedir[377]. Roma dönemindeki beyaz ekmeği bugünkü ekmeklerle karşılaştırdığımızda daha kepeklidir[378]. Geç Cumhuriyet döneminden itibaren Romalılar maya ya da ekşi hamurunu hamur mayalamada kullanmıştır[379]. *Plinius* bu mayalar hakkında bilgi vermektedir[380]. Maya elde etmek için ya arpa ezmesinin ekşimeye bırakılması, ya da farklı tahıl unu kullanılarak şarap, şıra veya bira mayası ile birkaç gün mayalanmasının beklenmesi gerekmekteydi[381]. Yeni hazırlanmış ekmek hamurunu herhangi bir mayalı hamur ile mayalamak da mümkündü[382]. Maya mantarları çok sayıda küçük kabarcık karbondioksit açığa çıkarmakta, defne, kereviz, kimyon, anason, keten tohumu, haşhaş katkılı ekmekler yapılmaktaydı[383]. Yaşlı *Cato* baharatlı bir ekmek tarifinde: bir *modius*[384] *siligo* buğday ununa şıra katılmasını, dereotu, kimyon, iki *pfund* yağ, bir *pfund* peynir ve bir parça defneyaprağının birlikte karıştırılmasını, form verdikten sonra alta defneyaprakları yerleştirip pişirilmesini önermektedir[385].

Fasulye, mercimek, bezelye, nohut, burçak, acı bakla antik dönemin en önemli baklagillerden idi[386]. Romalılar fasulyeyi[387] taze veya kurutulmuş olarak yemekteydi[388]. Genellikle püre yapılmakta *puls'*a katılmaktaydı, ya da tencere yemeği[389]

---

[376] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 27.
[377] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 66, 2; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 27.
[378] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 27.
[379] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 27.
[380] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 18, 102–105.
[381] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 27.
[382] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 27.
[383] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 27.
[384] 8,7 litre
[385] Marcus Porcius Cato. (1980). *Vom Landbau*. Fragmente. Schönberger, O. (Ed.by). München, p. 121.
[386] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 28.
[387] Lat. *fabae*= fasülye
[388] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 28.
[389] Lat. *concicla*

pişirilmekteydi[390]. *Apicius* basit bir *concicla* tarifi vermektedir. Fasulyeleri pişirin, biber, kimyon, taze *coriandrum* katın, bir çeşit taze sos olan *liquamen* ekleyin yağ katarak bir tencereye boşaltıp, kısık ateşte pişirin[391]. *Apicius*'un basit bir fasulye salatası tarifinde ise, yeşil fasulyeyi *liquamen*, yağ, taze *coriandrum*, kimyon ve doğranmış pırasa ile pişirip servis edilmesi önerilmektedir[392]. Bezelye[393] taze veya kurutulmuş olarak veya püre yapılarak tüketilmekteydi[394]. Mercimek[395] ise kurutulmuş haldeyken pişirilip püresi yapılmaktaydı[396].

3.1.1.1.2. Sebzeler

Romalılar; pancar, şalgam, lahana ve havucu yaygın biçimde tüketmekteydi[397] (Resim 5). Çit ile çevrili bostanlarda lahana, pırasa, soğan, sarımsak, bayır turpu, kırmızı ve beyaz pancar, salatalık, kabak, kereviz, enginar, gebre, kuzu gevreği, kuşkonmaz gibi kültür bitkileri ve yemeklerin ana malzemesine ek lezzet katan baharlı çeşnilikler arasında önemli yere sahip andızotu, dereotu, maydanoz[398], frenkmaydanozu[399], fesleğen[400], coriandrum, kurtbağrı[401], salep[402], defne, hardal, nane, kekik[403], mercanköşk[404], anason, lavanta çiçeği, su biberi, çördük, pelin, karanfilotu, haşhaş ve dereotu üretilmekteydi[405].

---

[390] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 28.
[391] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 5, 4, 1; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 28.
[392] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 5, 6, 1; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 28.
[393] Lat. *pisum*
[394] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 28.
[395] Lat. *lens*
[396] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 28.
[397] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 28.
[398] Lat. *oreoselinum*, *petrosellinum*
[399] Lat. *caerefolium*
[400] Lat. *ocimum*
[401] Lat. *ligisticum*
[402] Lat. Lat. *satura*
[403] Lat. *thymus*, *thymon*
[404] Lat. *omaracus*, *sampsuchum*
[405] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, pp. 28–29.

Lahana[406] Roma dünyasında en çok yenen sebzeydi[407]. *Cato* ve *Plinius* yeşil lahana, karnabahar[408], turp lahanası gibi çok sayıda lahana türünden söz etmiştir[409]. *Cato*, lahana yemenin sağlığa olumlu etkilerini vurgulamıştır[410]. Lahananın tüm sebze türlerinden önemli olduğunu, pişirilerek veya çiğ yenebildiğini, istendiğinde sirkeye batırılarak çiğ yenebileceğini, hazmı kolaylaştırdığını belirtmiştir[411]. Ayrıca bir ziyafette çok yemek ve içmek isteniyorsa yemek vaktinden önce yenebildiğince çok miktarda sirkede bekletilmiş lahana yenmesini önermiştir[412].

Allium familyasından soğan, pırasa ve sarımsak Roma dünyasında yemekte oldukça geniş tüketim alanı bulmuş, tercihen çiğ yenmiştir[413]. Roma'nın seçkin çevresinde Geç Cumhuriyet döneminden itibaren kokusu nedeniyle soğan ve sarımsak yenmesi tercih edilmemiştir[414]. Ancak taşrada *allium* sebzelerin tüketilmesine uzun süre devam edilmiştir[415]. *Vergilius*'un şiirindeki dizelerden *moretum* isimli bir yemeğin sarımsak, soğan, yağ, sirke ve peynirden yapıldığı anlaşılmaktadır[416]. Seçkin yemek tariflerinde soğan, sarımsak ve özellikle pırasaya sıkça yer verilmiştir[417]. Çok sayıda yemek tarifi Romalıların pırasayı pişirerek ve turşu yaparak yemeyi tercih ettikleri fikrini vermektedir[418].

Kerevizin[419] yabani türü Akdeniz dünyasının her yöresinde yaygındır[420]. Bu bitkinin yaprakları, sapları ve oldukça küçük yumruları pişirilerek yenmekteydi[421]. Bunun

---

[406] Lat. *brassica, holus, caulis gibi türleri vardır.*
[407] Marcus Porcius Cato. (1980). *Vom Landbau*. Fragmente. Schönberger, O. (Ed.by). Heimeran, München, p.156.
[408] Muhtemelen broccoli
[409] Marcus Porcius Cato. (1980). *Vom Landbau*. Fragmente. Schönberger, O. (Ed.by). München, pp. 156–157; C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 19,8.
[410] Marcus Porcius Cato. (1980). *Vom Landbau*. Fragmente. Schönberger, O. (Ed.by). München, pp. 156–157.
[411] Marcus Porcius Cato. (1980). *Vom Landbau*. Fragmente. Schönberger, O. (Ed.by). München, pp. 156–157.
[412] Marcus Porcius Cato. (1980). *Vom Landbau*. Fragmente. Schönberger, O. (Ed.by). München, pp. 156–157.
[413] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 29.
[414] Marcus Terentius Varro. (2002). *Saturae Menippeae* 1–4. Krenkel, W. A. (Ed.by ve Trans.by). St. Katharinen, p. 63.
[415] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 29.
[416] Vergil. (1983). *Moretum*. Götte, J. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, pp. 86–118.
[417] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 29.
[418] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 29.
[419] Lat. *apium*
[420] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 29.
[421] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 29.

tohumları ise baharat olarak değerlendirilmekteydi[422]. *Apicius*'un *pulmentarium ad ventrem*[423] tarifinde köklü yeşil kerevizin yıkanması, güneşte kurutulması, sonra pırasa sapının beyaz kısmıyla birlikte içi 1/3 su dolu bir tencereye koyulması ve pişirilmesi, sonra biber, *liquamen* ve lezzet katması için hafif sulandırılmış bal katılması, su katarak pişen kereviz saplarının, pırasa saplarının ezilmesi ve bunun kereviz köklerinin üzerine tekrar dökülmesi önerilmektedir[424].

Havucun küçük cinsi[425] ve *pastinak*[426] birbirine yakın sebze türleridir[427]. Bunların yabani türleri de çok benzeşmektedir[428]. Yazılı antik kaynaklarda birbiriyle karıştırılan bu iki sebze, Roma bahçelerinde primitif yöntemle üretilmiştir[429]. *Apicius*'un yemek tariflerinde bunlara *carotae seu pastinacae* olarak yer verilmiştir[430]. Boyu çok küçük bu sebzelerin kızartıldığı, baharatlı sosla pişirilerek yendiği bilinmektedir[431].

Roma mutfağında kullanılan *beta*[432], *amarantus*[433] veya *rumex*[434] salata veya pişirilerek tüketilmiştir[435]. *Raphanus*[436] çiğ, tuzlu, sirkeli ve pişirilerek yenmiş sebzeler arasında yer almaktadır[437]. Kış kabağı ve hıyar[438] Romalılarca bilinen ve

---

[422] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 29.
[423] Hazmı kolaylaştırıcı garnitür; Bkz. Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 30.
[424] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 3, 2, 5.
[425] Lat. *carota*
[426] Lat. *pastinaca*
[427] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 30.
[428] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 30.
[429] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 30.
[430] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 3, 21.
[431] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 30.
[432] Mangold veya şalgam
[433] Ispanak benzeri sebze
[434] Kültüre alınmış kuzukulağı
[435] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 1, 24; 3, 63–64, 94–96; Gaius Plinius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 19, 78–79; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 30.
[436] Bayır turpu
[437] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 30.
[438] Lat. *cucumis*

yenen sebzelerdendir[439]. Kuzukulağı[440], marul[441], hindiba[442], tarla salatası ve portulak[443] Roma mutfağında bilinen zengin salatalık sebzelerden bazılarıdır[444]. *Apicius*'un tipik salata tariflerinden birinde *liquamen*li hindiba, biraz yağ, katıksız şarap ve doğranmış soğan ile hazırlanan; ayrıca kış günlerinde tüketilen salata soslu veya bal ve keskin sirke soslu hindiba salatasından söz edilmektedir[445].

Romalılarca sevilen bir yiyecek olan mantar, Roma mutfağına MS 1. yüzyılda girmişti[446]. Yoksulların kırlardan toplayarak yedikleri mantarı boğaz düşkünleri *boletus* adı verilen *amanita caesarea* türünü severek yemekteydi. *Pilinius*'un verdiği bilgiye göre *boletus* kehribar bıçaklarla kazınıp, *boletaria* adlı özel kaplarda pişiriliyor ve gümüş tepsiler içinde sofraya getiriliyordu[447].

Birçok sebze türününün Romalılarca ıslah edildiği bilinmektedir. *Aricia*, *Capua*, *Cumae*, *Neapolis*, *Pompeii* ve *Tibur* gibi oldukça uzak merkezlerden Roma'nın gereksinimini karşılamak üzere sebze getirilmekteydi[448]. *Amiternum*'un turp çeşitleri, *Aricia* ve *Tarentum*'un pırasası, *Pompeii* ve *Aricia*'nın lahanası ve *Ravenna*'nın dev kuşkonmazları özellikle aranan sebzeler arasında yer almaktaydı[449].

3.1.1.1.3. Zeytin

Zeytin[450] beslenmede önemli yere sahip enerji kaynağıydı[451] (Resim 6). Akdeniz dünyasında tahıl ve üzüm yanında önemli bir tarım ürünüydü[452]. Zeytin

---

[439] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 30.
[440] Lat. *rumex*
[441] Lat. *latuca*
[442] Lat. *cichorium endivia*
[443] Lat. *portulaca*
[444] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 30.
[445] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 30.
[446] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 16, 31.
[447] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 22, 92–93; Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, pp. 7, 313–318.
[448] L. Iunius Moderatus Columella. (1981). *Zwölf Bücher über die Landwirtschaft*. Richter, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis Verlag, München, pp. 10, 130–131.
[449] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, pp. 18, 131; 19, 54, 140
[450] Lat. *oliva*, *olea*
[451] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 30.
[452] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 30.

mahsulünün büyük bölümü yağ üretiminde değerlendirilmekteydi[453] (Resim 7). Olgunlaşmamış yeşil zeytinden yeşil yağ[454], olgunlaşmış zeytinlerden yemeklik yağ[455] elde edilmekteydi[456]. Aralık ayında elle toplanan zeytinler temizlendikten sonra kısa süre içinde yağı çıkarılmaktaydı[457]. Öncelikle zeytin tanelerinin etli kısmı çekirdeklerinden ayrılmaktaydı. Bu da ezerek veya silindirden geçirerek sağlanmaktaydı[458]. Ezilen zeytinler preslerde sıkılmakta, yağı toplanmaktaydı[459]. İlk pres aşamasında elde edilen yağ en iyisiydi[460]. Bu yağ özel kaplarda saklanmaktaydı. Bundan sonraki aşamalarda kalitesi daha düşük yağ elde edilmekte, farklı filtrelerden geçirilmekte, yağ ile zeytinin meyve suyu birbirinden ayrılmaktaydı[461]. Sele ve salamura zeytinler pişmiş toprak kaplarda korunmaktaydı[462]. Yazılı antik kaynaklarda belirli baharat ve baharlı otlar ile zeytin konservesi tariflerine yer verilmiştir[463]. Kıvamı koyulaştırılmış üzüm suyu, tuz, bal şarabı, sirke veya yağ katkısıyla zeytinlerin uzun süre saklandığı bilinmektedir[464].

Roma beslenmesinde zeytin en önemli yağ kaynağıydı[465]. Ancak hayvansal yağlar da kullanılmaktaydı[466]. Kıtlık dönemlerinde keten, haşhaş ve bayırturpu tohumu yağlarından yararlanılmaktaydı[467]. Askerlerin tütsülenmiş domuz yağı

---

[453] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 30.
[454] Lat. *oleum viride*
[455] Lat. *oleum ordinarium*
[456] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 30–31.
[457] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[458] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[459] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[460] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[461] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[462] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[463] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[464] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[465] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[466] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[467] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.

yediklerinden söz edilmektedir[468]. Aydınlatma gereçlerinde genelde değersiz yağ türlerinden faydalanılırken, Roma toplumunun varlıklı sınıfının mensuplarınca kandillerde pahalı zeytinyağı kullanılması lüksü işaret etmektedir[469].

3.1.1.1.4. Meyveler

Meyve[470] Romalılar tarafından ya taze, ya da kurutularak veya marmelat yapılarak tüketilmekteydi[471] (Resim 8). *Columella* meyvelerin uzun süre korunması için uygulamalardan söz etmektedir[472]. Elma ve armut güneşte kurutulmakta, ayrıca kuru üzüm yapılmaktaydı[473]. Meyve, genellikle tatlı yerine yenmekteydi[474]. Latince *ab ovo ad malum* yani *yumurtadan elmaya* deyimi, büyük bir ziyafetin yumurta yemekleriyle başladığını ve meyve ile sona erdiğini ifade etmektedir[475].Yemek tariflerinde meyvelerin baharat olarak kullanıldığı görülmektedir[476]. Ayrıca Romalılarca özellikle et yemeklerinde sevilen tatlı ve ekşi lezzetler baharlı otlar, baharatlar ve meyvelerle yemeklere kazandırılmaktaydı[477]. *Apicius*, karpuz ve kavunun biber, *pulegium*[478], bal veya *passum*[479], *liquamen* ve sirke, bazen *silphium* da eklenmiş karışımla hazırlanmasından oluşan garip bir yiyecek tarif etmiştir[480].

---

[468] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[469] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[470] Lat. *poma*
[471] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[472] L. Iunius Moderatus Columella. (1983). *Zwölf Bücher über die Landwirtschaft*. Richter, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis Verlag, München, 12.
[473] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[474] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[475] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[476] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[477] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31–32.
[478] Nane mentolü elde edilen bir bitki türüdür.
[479] Üzüm şırası
[480] Marcus Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 3, 7.

Üzüm, armut[481], ayva[482], elma[483], erik[484], hurma[485], incir[486], kaysı[487], kiraz[488], nar[489], şeftali[490] Roma dünyasında tüketilen meyvelerden bazılarıdır[491]. Narenciye meyvelerinin Romalılar'ın sofrasında önemli bir yerinin olmaması dikkat çekmektedir[492]. Ceviz[493], fındık, kestane[494], çam fıstığı çekirdeği[495] çok sevilmekteydi[496]. Çam fıstığı çekirdeği genellikle kavrularak yenmekteydi[497].

3.1.1.1.5. Hayvansal gıdalar

Akdeniz dünyasının genelinde bölgelere göre domuz, koyun, keçi ve sığır eti yenmiştir[498] (Resim 9 ve 10). Eski Roma dünyasında yaban domuzunun[499] yakın akrabası ev domuzunun[500] et tüketimi yaygındı[501]. Taze ya da işlenerek sucuk, jambon yapılmış domuz eti kızartılarak veya haşlanarak pişirilmekteydi[502]. Taze domuz eti, Akdeniz ikliminde çok çabuk bozulduğu için çeşitli yöntemler uygulanarak bozulması önlenmiştir[503].

---

[481] Lat. *pirum*
[482] Lat. *cydoneum*
[483] Lat. *malum*
[484] Lat. *prunum*
[485] Lat. *palmula*
[486] Lat. *ficus*
[487] Lat. *malum praecox*
[488] Lat. *cerasium*
[489] Lat. *malum punicum*
[490] Lat. *malum persicum*
[491] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 32.
[492] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 32.
[493] Lat. *nuces*
[494] Lat. *castaneae*
[495] Lat. *nuclei pinei*
[496] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 32.
[497] Kavrulmuş çam fıstığı çekirdeği= *nuces tostae*, *nuclei tosti*; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 32.
[498] Verona Grimm. (2008). El Altında Duran Güzel Şeyler. Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. *Food the History of Taste*. Paul Freedman, P. (Ed.). Oğlak Yayıncılık, İstanbul, s. 86.
[499] Lat. *aper*
[500] Lat. *sus*, *porcus*
[501] Verona Grimm. (2008). El Altında Duran Güzel Şeyler. Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. *Food the History of Taste*. Paul Freedman, P. (Ed.). Oğlak Yayıncılık, İstanbul, s. 86.
[502] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 32.
[503] Marcus Porcius Cato. (1980). *Vom Landbau*. Fragmente. Schönberger, O. (Ed.by). München, p. 162.

Konuklara önceleri yabandomuzunun karın ve filetosuyla birlikte sırt kısmı sunulurken, MÖ 94 yılından sonra, bütün halde ikram edilmişti[504]. Yabanıl hayvanların arasında kakırcanın[505] ayrı bir yeri vardı[506]. MÖ 2. yüzyıldan sonra kakırca çiftlikleri kurulmuş oldukça karmaşık tariflere göre pişirilmesinden önceki aşamada kımıldayarak zayıflamaması için pişmiş topraktan yapılmış özel bir kaba kapatılarak beslenmişti[507].

Aviarium adı verilen üretim çiftliklerinde yalnızca yabanıl ve evcil kanatlı hayvanlar üretilmekteydi[508]. Roma'nın elit çevresi MÖ 1. yüzyılın ilk yarısından itibaren hem ticari kaygılar, hem de sofralarını ilginç yiyeceklerle donatma arzusuyla kuş beslemeye başlamıştı[509]. *Aviarium*larda, ardıç kuşu[510], bıldırcın[511], incirkuşu[512] keklik[513], yelve[514] ve av hayvanı olarak kalan kartavuk, dağ tavuğu ve bekaça dışında akla gelebilecek bütün kuş türleri bulundurulmakta (Resim 11), binlerce sesters karşılığında satılmış, alan müşteriler ise sofralarına yeni bir lüks yiyecek daha katmıştı[515].Bunlar arasında MÖ 55 yılında *Quintus Hortensius*'un, *aedil* seçilişi onuruna verdiği şölende ilk kez yemekler arasında yer alan tavus kuşu çok kâr getirmekte idi[516] (Resim 12). *Media*'dan getirtilen sülün[517], *Numidya*'dan Peç tavuğu[518] fiyatları düşmedikçe, revaçta kalmıştı (Resim 13). Turna[519] ve

---

[504] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, pp. 8, 78; Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 3, 13.

[505] Lat. *glis*

[506] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 82.

[507] Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 3, 15.

[508] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 83.

[509] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 83; Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 3, 4; 3, 5, 1–2; 8, 5.

[510] Lat. *turdi*

[511] Lat. *coturnices*

[512] Lat. *ficedulae*

[513] Lat. *perdices*

[514] Lat. *miliare*

[515] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, pp. 10, 69, 133; Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, pp. 3, 2, 5; 5, 2; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, pp. 3, 58, 15, 13, 49.

[516] Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 3, 4, 6.

[517] Lat. *phasiani*

[518] Lat. *meleagrides*

[519] Lat. *grues*

flamingoların[520] dillerinden meze yapılmıştı[521] (Resim 14). Papağan, bülbül gibi ötücü kuşlar da konuklara sunulmuştu[522]. Öldürülmeleri yasak olan leylekler[523] *Augustus* döneminde sofralara yer almıştı[524].

İş gücünden yararlanılan hayvanlar, Romalılarca besin kaynağı olarak tercih edilmemiştir[525]. Romalılar sığırı[526] gücünden yararlanmak için beslemiştir[527]. İnek sütü, inek sütü ürünleri ve sığır eti pek tercih edilmemiştir[528].

Koyun ve keçiden çok çeşitli besin ürünü sağlanmıştır[529] (Resim 15). Bu hayvanların yününden ve özellikle süt ürünlerinden yararlanılmıştır[530]. Kuzu[531] ve oğlak[532] eti çok değerliydi ve pahalıydı[533]. Yetişkin koyun ve keçi eti, sığır eti gibi pek tercih edilmemekteydi[534]. Koyunların yünü ile sütünden yararlanılmaktaydı[535]. Koyun sütü ya içilmekte, ya da peynir olarak yapılmaktaydı[536]. Sütün ekşiyip kesilmesi ile lor peyniri, kuzu veya oğlak midesindeki öz sudan elde edilen maya ile taze süt kestirilerek taze peynir[537] üretilmekteydi[538]. Günümüzde olduğu gibi küçük parçalar halinde ya da sepette preslenmiş peynirler tuzlanarak, kurutularak veya

---

[520] Lat. *phoenicopteri*

[521] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 10, 133; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 13, 71; Athenaeus. (1957). *The Deipnosophists* 1–7. Gulick, Ch. B. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 7, 294.

[522] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 83.

[523] Lat. *ciconiae*

[524] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 10, 31.

[525] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.

[526] Lat. *bos*

[527] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 32.

[528] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 32–33.

[529] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.

[530] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.

[531] Lat. *agni*

[532] Lat. *haedi*

[533] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.

[534] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.

[535] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.

[536] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.

[537] Lat. *caseus*

[538] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.

tütsülenerek saklanmıştır[539]. Üretim aşamasındaki küçük varyasyonlarla çok sayıda peynir çeşidi oluşmuştur[540]. Şehirlerde taze sütün peynirden daha pahalı olduğu kesindir[541]. Peynirin bozulmasını önleyecek çeşitli işlemler yapıldıktan sonra şehre taşınmak mümkündü[542]. Ancak taze süt çabuk bozulacağından kısa sürede tüketilmesi gerekmektedir. Bu nedenle süt ihtiyacı şehir yakınındaki çiftliklerden karşılanmış olmalıdır[543].

Akdeniz dünyasında önemli et ürünlerinden biri de kanatlı hayvan etleridir. Bunlar özellikle tavuk, kaz, ördek ve güvercindir[544]. *Cato*, kaz ve ördek dolmasından söz etmektedir[545]. Hayvanların kısa sürede semizletilmesi sağlanmaktaydı[546]. Kanatlı hayvan etleri diğer etlerle karşılaştırıldığında daha pahalıydı[547]. Yumurta ve yumurtadan yapılmış yiyecekler tercih edilerek yenmekteydi[548]. Büyük bir ziyafette bir yumurta yemeksiz *hors d'oeuvre* olmazdı[549]. Latince *ab ovo ad malum* yani *yumurtadan elmaya* deyimi, büyük bir ziyafetin yumurta yemekleriyle başladığını ve meyve ile sona erdiğini ifade etmektedir[550]. *Apicius*'un tarifinde az pişmiş yumurta sosu için biber, selamotu ve ıslanmış çam fıstığı çekirdekleri, bal, sirke ve *liquamen*e ihtiyaç olduğu belirtilmiştir[551]. Sütlü omlet tarifinde ise dört yumurtaya 0,27 litre süt ve bir *unze*[552] yağın karıştırılması, ince bir pişirme levhası yüzeyine yağ sürülmesi, yumurtanın pişirilmesi bir yüz piştikten sonra üzerine bal dökülmesi ve biber

---

[539] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.
[540] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.
[541] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.
[542] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.
[543] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.
[544] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.
[545] Marcus Porcius Cato. (1980). *Vom Landbau*. Fragmente. Schönberger, O. (Ed.by). München, pp. 89–90.
[546] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.
[547] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.
[548] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.
[549] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 33.
[550] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 31.
[551] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 7, 19,3.
[552] 1 Unze= yaklaşık 30 gram.

serpilerek servis edilmesi önerilmektedir[553]. Lüks mutfaklarda devekuşu, flamingo gibi yabanıl[554] kanatlı hayvanların önemli bir yeri vardı[555].

Et pahalı bir besin maddesi olduğundan gelir düzeyi düşük ve taşralıların her gün yemesi mümkün olmamıştır (Resim 16 ve 17). Bu insanlar eti ancak şölenlerde yiyebilmiştir[556]. *Vergilius*'un *moretum* isimli şiirinde bahçesindeki ürünleri satmak için pazara giden sıradan küçük bir çiftçi, şehirdeki et pazarından evine hiç bir şey götüremeyen biri olarak tanımlanmıştır[557].

Romada ana besin maddelerinden biri de balıktır (Resim 18–20). Roma dünyasında balık ve balık ürünlerinin beslenmedeki yeri ve nasıl tüketildikleri konusunda yazılı antik kaynaklar bilgi vermektedir. *Apicius* (MS 1. yüzyıl) balık yemeği tarifleri, balıkların ziyafet sofralarında nasıl servise sunulduklarına dair bilgiler vermektedir[558] *Athenaios* (MS 2. yüzyıl sonları) çeşitli balık türleri konusunda ayrıntılı bilgiler ile birlikte elit sınıfın damak zevkini yansıtan balık yemeği tarifleri sunmuştur[559]. *Plinius*, balık sosu tarifleri[560], *Galenos*, *Varro*, *Columella* balık ve balık ürünlerinden söz etmektedir[561].

Balık çabuk bozulan bir besindir. Bu nedenle balıkçı, ürününü en kısa zamanda pazarda satmak zorundaydı ve balık ekseriyetle deniz ve göl kıyısına yakın bölgelerde tüketilmişir[562] (Resim 21). Balığın tuzlanması ya da sos olarak işlenmesi ile bu sorunun üstesinden gelinmiti. Bu durum, balığın aynı zamanda bir endüstri malzemesi haline gelmesine yol açmıştır (Resim 22–24). Roma İmparatorluk Dönemi'nde sardalye balık sosu ve tuzlanmış balık yapımında yoğun bir şekilde kullanılmıştır[563]. Ucuz olması nedeniyle tuzlanmış ya da kurutulmuş sardalye fakir

---

[553] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 7, 13,8.
[554] Lat. *caro ferina*
[555] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 34.
[556] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 34.
[557] Vergil. (1983). *Moretum*. Götte, J. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, pp. 86–118.
[558] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 7, 13, 8.
[559] Athenaeus. (1957). *The Deipnosophists* 1–7. Gulick, Ch. B. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 7, 294.
[560] Gaius Plinius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München.
[561] Pınar Bursa. (2007). *Antik Çağ'da Anadolu'da Balık ve Balıkçılık*. Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eski Çağ Tarihi Bilim Dalı, İstanbul, s. 1.
[562] Pınar Bursa. (2007). *Antik Çağ'da Anadolu'da Balık ve Balıkçılık*. Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eski Çağ Tarihi Bilim Dalı, İstanbul, s. 5.
[563] Pınar Bursa. (2007). *Antik Çağ'da Anadolu'da Balık ve Balıkçılık*. Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eski Çağ Tarihi Bilim Dalı, İstanbul, s. 9.

ve orta sınıf Romalılar tarafından bolca tüketilmiştir[564]. Yazılı antik kaynaklarda Roma İmparatorluk Dönemi'nde zenginlerin, villalarına yaptırdıkları deniz suyu ile doldurulmuş havuzlarda balık beslediklerinden söz etmektedir[565].

Kaya balığı[566], Roma İmparatorluk Dönemi'nde ziyafetlerde başlangıç olarak sunulmaktaydı ve ıskaroz balığının yalnızca iç organları lezzetli tabakların hazırlanmasında kullanıyordu[567]. Taze deniz ürünleri kızartılmakta veya haşlanmakta, sonra çeşitli baharatlarla zenginleştirilerek servis edilmekteydi[568]. Bu dönemde deniz balıkları daha çok tercih edilmiş idi[569]. Taze olarak tüketilen balıklar arasında mersin, müren, dubar ve iskaroz balığı ilk sıralarda yer almıştır[570]. Bu balıkları, çipura, kalkan lapina, levrek, kefal ve tırpana izlemekteydi. Sardalye ve uskumru, herkesin satın alabileceği kadar ucuz idi[571].

Uzaktan getirtilen taze balık, midye, istiridye ve yengeç gibi su ürünlerinin taşıma ücreti yüksek olduğundan bunlar pahalıydı[572] (Resim 25). İstiridyeler iç bölgelere su dolu kaplar içinde canlı gönderilmekteydi[573]. Deniz balıklarının tüketiciye bozulmadan mümkün olduğunca çabuk ulaştırılması gerekliydi[574]. Ton ve uskumru gibi ucuz balıklardan çok miktarda tuzlu balık[575] yapılmaktaydı[576]. *Garum*, *muria*, ve *allec* gibi çeşitli balık sosları balıktan elde edilen yan ürünler arasında önemli bir yere sahipti[577]. Plinius koyu kırmızı, siyah renkli olan en kaliteli ve pahalı

---

[564] Pınar Bursa. (2007). *Antik Çağ'da Anadolu'da Balık ve Balıkçılık*. Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eski Çağ Tarihi Bilim Dalı, İstanbul, s. 9.

[565] L. Iunius Moderatus Columella. (1981). *Zwölf Bücher über die Landwirtschaft*. Richter, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis Verlag, München, p. 8, 16.

[566] Lat. Gobius

[567] Jocelyn M. C. Toynbee. (1973). *Animals in Roman Life and Art*. Thames and Hudson, London, p. 211.

[568] Pınar Bursa. (2007). *Antik Çağ'da Anadolu'da Balık ve Balıkçılık*. Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eski Çağ Tarihi Bilim Dalı, İstanbul, s. 34.

[569] Pınar Bursa. (2007). *Antik Çağ'da Anadolu'da Balık ve Balıkçılık*. Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eski Çağ Tarihi Bilim Dalı, İstanbul, s. 34; C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 9, 77, 172.

[570] Pınar Bursa. (2007). *Antik Çağ'da Anadolu'da Balık ve Balıkçılık*. Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eski Çağ Tarihi Bilim Dalı, İstanbul, s. 34.

[571] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 28.

[572] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 35.

[573] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 35.

[574] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 35.

[575] Lat. *sarda*

[576] Pınar Bursa. (2007). *Antik Çağ'da Anadolu'da Balık ve Balıkçılık*. Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eski Çağ Tarihi Bilim Dalı, İstanbul, s. 43.

[577] Roland Etienne, (1970). A propos du Garum Sociorum. *Latomus* 29: 297–313.

garumun İspanya'da üretildiğinden söz etmektedir[578]. En önemli balık ürünü *garum* veya *liquamen*dir[579]. Endüstriyel bir ürün olan bu balık sosunun çok pahalı olduğu bilinmektedir[580]. *Apicius*'un *liquamen*siz hemen hemen hiç tarifi yoktur[581]. Romalılar bu balık sosunu MÖ 2. yüzyılda Hellenler'den tanımış, en geç MS 1. yüzyılda özellikle Güney İspanya ve Güney İtalya'da üretilerek amphoralar ile her yere ihraç etmiştir[582].

Liquamen uskumru, sardalye, göl balığı, midye, denizkestanesi ve daha büyük balıkların sakatatlarının bolca tuzla bir kaba yerleştirilip 2–3 ay güneşte bekletilmesiyle üretilmekteydi[583]. Tuz bozulmayı önlemekteydi, ancak mayalanma sürecinde balıklar parçalanmaktaydı[584]. Üç aylık mayalanma sürecinde sıkça karıştırılması gerekmekteydi[585]. Sonuçta süzgeçten geçirilerek elde edilen sıvı amphoralarda saklanmaktaydı[586]. Genellikle taban çökeltisi sulandırılarak daha ucuz *allec* elde edilmekteydi[587]. *Liquamen*in endüstriyel üretimlerinde kaplar yerine büyük havuzlar kullanılmaktaydı[588]. *Liquamen* fabrikalarının ne kadar kötü koktuklarını tahmin etmek zor değildir[589]. Mutfaklarda bu sos ile yemek hazırlanırken kokusunun dayanılmaz olduğundan söz edilmektedir[590]. Tüketiciler tarafından *liquamen*in çok sayıda varyantları üretilmiştir[591]. Su ile *hydrogarum*, yağ ile *oleogarum*, şarap ile

---

[578] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, pp. 19; 31, 93, 94.
[579] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 35.
[580] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 35.
[581] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 35.
[582] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 35.
[583] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 35.
[584] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 35.
[585] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 35.
[586] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 35.
[587] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 35.
[588] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 35.
[589] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 35.
[590] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 36.
[591] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 36.

oenogarum ve sirke ile *oxygarum* hazırlanmıştır[592]. *Apicius*'un bir tarifin yardımıyla hazmı kolaylaştıran *oxygarum*un yarım *unze*[593] biber, üç *skrupel*[594] *Gallia silphium*u, altı *skrupel cardamon*, altı *skrupel* kimyon, bir *skrupel* baharat yaprağı ve altı *skrupel* kuru nanenin ezilmesi ve bal ile karıştırılması *liquamen* ve sirke ilave edilmesi ile hazırlandığı bilinmektedir[595].

3.1.1.1.6. İçecekler

Doğal su, insan organizması için vazgeçilmez içecektir[596] (Resim 26–28). İklim ve yapılan işin güçlüğüne göre bir insanın günlük su ihtiyacı 2–8 litre arası değişmektedir[597]. Bu nedenle kaynak veya akarsu yakınında tarım işi sürdürmenin önemi büyüktür[598]. Çiftliklerde insanların yanı sıra hayvanların ve bitkilerin de suya ihtiyacı vardır[599]. Şehirlerde de su temini büyük önem taşımaktaydı[600] (Resim 29). *Aquaeduktl*ar suyun şehirlere taşınması teknikleri hakkında fikir vermektedir[601]. Romalılar ender olarak suyu saf içmekteydi, genellikle sert sirke veya şarap ile karıştırıp içmeyi tercih etmekteydi[602]. *Posca* gelir düzeyi düşük insanların ve askerlerin çok tükettikleri içeceklerdendi[603]. Antik dünyanın en önemli içeceklerinden biri de şarap idi[604] (Resim 30–31). Şarap sadece Roma toplumundaki

---

[592] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 36.
[593] Yarım unze= 13, 5 gr.
[594] Üç skrupel= 3, 4 gr.
[595] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 1, 34; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 36.
[596] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 36.
[597] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 36.
[598] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 36.
[599] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 36.
[600] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 36.
[601] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 36.
[602] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 36.
[603] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 36.
[604] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 37; Nicholas Purcell. (1985). Wine and wealth in ancient Italy. *Journal of Roman Studies* 75: pp. 1–19.

üst sınıf mensuplarının içeceği değildi[605]. Cimriliği ile tanınan *Cato*'nun kölelerine günlük 0,7 litreye varan miktarda şarap verdiği bilinmektedir[606]. Askerlere ise her gün 1,2 litreden fazla şarap verilmekteydi[607]. Şarabın çok sayıda çeşidi vardı. Bunların tercihi ve tüketilmesi içki alışkanlığına ve bütçeye göre değişmekteydi[608]. Roma dünyasındaki şarapları *vinum austerum*[609], *vinum dulce*[610] *vinum tenue*[611] olmak üzere kabaca üç grupta tasnif etmek mümkündür[612]. Şaraplar amphoralarda veya ahşap fıçılarda saklanmaktaydı[613] (Resim 32). Şarabın büyük miktarlarda korunmasının buruk veya ekşi tadlı olmasına sebebiyet veren olumsuzlukları vardı[614]. Şaraba katılan alçı ve mermer parçaları asidini düzenlemekteydi[615]. Bu katkılar konserve edilmesine katkıda bulunmaktaydı[616]. Şaraba çeşitli aromalar da kazandırılmaktaydı. Romalılar'ın en tanınmış aromalı şarapları *absinthium*[617], *rosatum*[618] ve *violatum*dur[619]. *Conditum paradoxum* ve *muslum* Romalıların sevdikleri baharatlı şaraplarıdır[620]. Şaraba damak zevkine göre 1/4 ile 1/10 oranında bal karıştırılarak hazırlanan *muslum* Romalılar'ın klasik aperitifleriydi[621].

Mısır ve antik doğu dünyasında *zythum*, batı eyaletlerinde ise *cervisia* adıyla bilinen arpa birası İtalya'da tercih edilen bir içecek olmamıştır[622].

---

[605] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 38.
[606] Marcus Porcius Cato. (1980). *Vom Landbau*. Fragmente. Schönberger, O. (Ed.by). München, pp. 56–58.
[607] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 38.
[608] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 38.
[609] Kuru
[610] Tatlı ve yumuşak
[611] Yarı kuru
[612] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 38.
[613] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 38.
[614] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 38.
[615] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 38.
[616] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 38.
[617] Pelin otu ile
[618] Gül yaprakları ile
[619] Menekşe yaprakları ile
[620] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 38–39.
[621] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 39.
[622] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 39.

Genel bir değerlendirme yapmak gerekirse Roma dünyasında insanlar karbonhidrat ve kalori ihtiyaçlarının büyük bölümünü tahıl; yağ ihtiyaçlarını zeytinyağı, ender olarak hayvansal yağlar; protein ihtiyaçlarını peynir, süt, baklagiller, taze veya tuzlanmış et ve balık ile vitamin ihtiyaçlarını ise baklagiller, sebze ve meyveden karşılamıştır.

3.1.1.2. Besin ekonomisi

Besin maddelerinin üretimi ve temini tarihin her döneminde toplumsal ve siyasal yaşama yön vermiştir[623]. Sosyo - ekonomik yapıdaki değişiklikler ve gelişmeler beslenme örüntülerine yansımıştır[624]. Yerleşim özelliklerindeki büyük değişmeler ve nüfus artışı ise beslenme ve besin tüketimindeki eğilimleri etkilemiştir[625].

Romalıların tarımsal uğraşları arasında tahıl, baklagiller, sebze, üzüm, zeytin, meyve yetiştiriciliği, büyük ve küçükbaş hayvan, kanatlı hayvan besiciliği ile tatlı su balıkçılığının önemli yere sahip olduğu tespit edilmiştir[626] (Resim 1, 33–34). *Cato*, *Varro* ve *Columella* et, şarap, yağ, zeytin meyve ve sebzelerin bozulmadan saklanması, kalıcı olması için uygulanan yöntemler hakkında bilgi vermiştir[627]. Ostia ve Roma'da kazısı yapılan tahıl depolanan yapıların yanında yağ, şarap, zeytin ve

---

[623] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 9.

[624] Esra Ceren Çetin (2007). *Yetişkin Tüketicilerin Besin Tercihleri ve Sağlıklı Beslenmeye Yönelik Tutumları Üzerine Cinsiyet Faktörünün Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi (Beslenme Bilimleri) Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, s. 4; S. Yücecan. (1999). *Besin Tüketimindeki Değişimler ve Yeni Eğilimler*. Türk Mutfak Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Ankara, ss. 235–240.

[625] Esra Ceren Çetin (2007). *Yetişkin Tüketicilerin Besin Tercihleri ve Sağlıklı Beslenmeye Yönelik Tutumları Üzerine Cinsiyet Faktörünün Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi (Beslenme Bilimleri) Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, s. 4; S. Yücecan. (1999). *Besin Tüketimindeki Değişimler ve Yeni Eğilimler*. Türk Mutfak Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Ankara, ss. 235–240.

[626] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 27–28; Nicholas Purcell. (2005). The Way We Used to Eat: Diet, Community and History at Rome. *Roman Dining. A Special Issue of American Journal of Philology*. Gold, B. K. ve Donahue, J. F. (Ed.by). The Johns Hopkins University Press, Baltimore, pp. 1–30.

[627] Marcus Porcius Cato. (1980). *Vom Landbau*. Fragmente. Schönberger, O. (Ed.by). München, p. 162; L. Iunius Moderatus Columella. (1983). *Zwölf Bücher über die Landwirtschaft*. Richter, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis Verlag, München, p. 12; Marcus Terentius Varro. (2002). *Saturae Menippeae* 1–4. Krenkel, W. A. (Ed.by ve Trans.by). St. Katharinen, s. 63.

tuzlu balık depolama yerleri de belirlenmiştir[628]. Roma'da büyük talep gören besin maddeleri buralarda depolanmıştır[629] (Resim 35–36).

MÖ 5. yüzyıldan Geç Antik Dönem'e kadar tahıl pahallığından ve kıtlığından söz edilmektedir[630]. Ancak et, balık, sebze veya meyve kıtlığına dair bilgiler eksiktir[631]. En önemli besin maddesi tahıl olduğundan açlık sorunu öncelikle onun eksikliğiyle yaşanmaktaydı[632]. Antik dönem savaş taktiğinde düşmanı savaşa gerek kalmaksızın yenilgiye uğratmak için tahıl sevkiyatını engellemenin önemi büyük idi[633]. Geç Antik dönem yazarlarından *Vegetius,* savaş ve açlığın yok edici etkisini *demirden daha korkunç* olarak tanımlamıştır[634]. Askeri müdahalelerde kullanılan silahlardan birinin de düşmana besin maddesi kıtlığı yaşatılması olduğuna değinmiştir[635]. Roma *legionerleri*ni et, yağ, şarap veya diğer ürünlerin eksikliği pek etkilemezken, buğday kıtlığı onları da huzursuz etmiştir[636].

3.1.1.2. Besin maddelerinin üretimi

3.1.1.2.1. Tarım

Göçebe çoban ve yarı göçebe çiftçiler, MÖ 4. binde Akdeniz dünyasında tarımın ilk formunu tarım yaparak ve hayvan besleyerek geliştirmiştir[637]. Akdeniz

---

[628] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 28.
[629] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 28.
[630] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 20.
[631] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 20.
[632] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 20; Ulrich Kluge. (1987). Hunger, ein zeitloses Thema. *Freiburger Universitätsblätter* 96: pp. 15–40.
[633] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 20.
[634] Publius Flavius Vegetius Renatus, *Epitoma rei militaris*. Lang, K. (Trans.by). Lipsiae, p. 3,3; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 20–21.
[635] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 21.
[636] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 21.
[637] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 39.

dünyasında tarım, Minos Çağında[638] Girit'te, MÖ 2. bin ortalarından itibaren ise Kara Yunanistan'da belgelenmiştir[639].

Neolitik dönemde yaygınlaşan tarım, doğal vejetasyona bağımlı kalmıştır[640]. İlk Taş Çağından itibaren akarsu ve göllerin sediment örtüsü kurumuştu[641]. Güney Avrupa ve Önasya steplerinde bitki türleri yok olmuş, sıcaklık artmıştı[642]. Bu da insanların başlangıçta zor şartlarda tarım yaptığını işaret etmektedir[643]. Tarihsel süreçte insanlar, tarım arazilerini ıslah etmiş, tarımda uygulanan yöntemler geliştirilmiştir[644] (Resim 1a-b ve 37). Ormancılık, tarım uğraşları, bahçecilik, meyve, zeytin ve asma yetiştiriciliği sistemli hale getirilmiştir[645]. Büyük ve küçükbaş hayvan besiciliği ile bağlantılı olarak hayvanların beslenmesi için bitkiler yetiştirilmiştir[646]. Çiftçiler et üretimi ve iş gücünden yararlandığı hayvanların atıklarını gübre olarak değerlendirmiştir[647]. Bahçecilik, arazinin durumu ve klima ile yakından bağlantılıdır[648]. Tarım uğraşlarında hava şartları büyük önem taşımaktaydı[649]. Klima deniz seviyesinden yüksekte yetişen bitkileri etkilemekteydi[650]. Yunanistan'da tahıl 1.500, asma 1.250, zeytin ağacı 500, orman 2.000 metreye, İtalya'da tahıl 1.100, asma 1.000 zeytin ağacı 500 orman ise 1.900 metreye kadar rakımlarda yetişmekteydi[651]. Bitkisel ve havansal besin üretimi birbiriyle yakından

---

[638] Yaklaşık MÖ 2500'lü yıllar

[639] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 39.

[640] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 39.

[641] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 39–40.

[642] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 40.

[643] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 40.

[644] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 40.

[645] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 40.

[646] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 40.

[647] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 40.

[648] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 40.

[649] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 41.

[650] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 41.

[651] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 41.

bağlantılıydı[652]. Roma imparatorluğunun sınırları içindeki Sicilya, Sardunya, *Gallia*, Güney İtalya, *Numidia*, Afrika, *Kyrenaika*, Mısır, Suriye, Karadeniz ve *Thrakia* bölgeleri önemli tarım merkezleriydi[653]. *Po* Ovası, *Etruria*, *Kampania* ve *Apulia* gibi İtalya'nın önemli tarım merkezlerinde zamanla tarım yerine asma, meyve ve zeytin yetiştiriciliği, özellikle Güney İtalya'da hayvan besiciliğiyle uğraşılmıştı[654] (Resim 15 ve 38).

Varro ve *Columella* toprağın cinsi ve kalitesinin tahılın, zeytinin, meyvenin belirli türlerinin yetişmesinde etkili olduğundan söz etmiştir[655]. Güvercin, tavuk, eşek, koyun, keçi, sığır ve domuz gübresine muhtemelen insan atıkları da karıştırılmaktaydı[656]. Tohum ekmeden önce toprak en az iki kez sürülmekteydi[657] (Resim 37). *Cato*, toprağın işlenmesinden söz ederken iki kez sürülmesini ve gübrelenmesini önermektedir[658]. Tahılın olgunlaşması için ihtiyaç duyulan uygun klima bölgelere göre değişmektedir[659]. Mısır'da kış ekini 6–7 haftada yetişmekteydi. Yunanistan'da 7–8 hafta, İtalya'da 8–9 hafta zamana ihtiyaç vardı[660]. *Plinius*, yaz tahıllarının olgunlaşma süresinin üç ay olduğunu belirtmiştir[661]. Antik dönemde bir insanın yıllık buğday ihtiyacı 283 kilogramdı[662]. Bir hektarlık tarladan bir insanın yıllık besin ihtiyacının %75'ini karşılayacak tahıl elde edildiği tahmin edilmektedir[663].

---

[652] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 41.
[653] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 41.
[654] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 41.
[655] L. Iunius Moderatus Columella. (1983). *Zwölf Bücher über die Landwirtschaft*. Richter, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis Verlag, München, p. 10, 11,3; Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 16, 3.
[656] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 42.
[657] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 42.
[658] Marcus Porcius Cato. (1980). *Vom Landbau*. Fragmente. Schönberger, O. (Ed.by). München, p. 61,1.
[659] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 44.
[660] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 44.
[661] Gaius Plinius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, pp. 18, 49; 18, 60.
[662] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 45.
[663] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 45.

3.1.1.2.2. Bahçecilik

Antik dönem bahçeciliği konusunda *Cato*, *Columella* ve *Varro* ayrıntılı bilgi vermektedir[664]. Çeşitli sebzeler, baharlı bitkiler, ya da çiçek gibi kültür bitkilerinin yetiştirildiği bahçeler çitle çevrilmekteydi[665]. Bahçelerdeki bitki yataklarının bakımı ve işlenmesiyle titizlikle uğraşılmaktaydı[666]. Bitki yatakları altı ay kadar öncesinden iki-üç ayak derinliğinde kazılmaktaydı[667]. Ekim-dikim işlemi yapılmadan önce bitki yataklarında gübreleme ve doldurma işleri yapılmaktaydı[668]. Bahçeler yıl boyunca çapalanmakta, yabani bitkilerden arındırılmaktaydı[669]. Bitkilerin büyüme sürecinde sulama yapılmaktaydı[670]. Bahçede yetiştirilen ürünler hemen tüketilip satılmadığından kalıcı olmaları için konserve yapılmaktaydı[671]. Roma dönemindeki *horti*[672] adı verilen süs bitkisi bahçeleri burada sunulan konu kapsamı dışında kalmaktadır[673] (Resim 39–41).

3.1.1.2.3. Hayvan besiciliği

İtalya'daki Romalılar hayvan besiciliğini meralarda geleneksel usulde yapmaktaydı[674]. Yerleşik çiftçiler ücretli göçebe çobanlara hayvanlarını beslemeleri

---

[664] Wilhelm Kaltenstadler. (1968). Betriebsorganisation und betriebswirtschaftliche Fragen im opus agriculturae von Palladius. *Studien zur Alten Geschichte, Festschrift Siegfried Lauffer zum 70. Geburtstag*. Kalcyk, H. (Ed.by). Giorgio Bretschneider, Rom, pp. 501–557; (1978). *Arbeitsorganisation und Führungssystem bei den römischen Agrarschriftstellern*. Fischer, Stuttgart, pp. 8–118; Marcus Porcius Cato. (1980). *Vom Landbau*. Fragmente. Schönberger, O. (Ed.by). München, p. 8; L. Iunius Moderatus Columella. (1983). *Zwölf Bücher über die Landwirtschaft*. Richter, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis Verlag, München, p. 10, 11, 3; Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 16, 3.

[665] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 48.

[666] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 48.

[667] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 48.

[668] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 48.

[669] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 48.

[670] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 48.

[671] L. Iunius Moderatus Columella. (1983). *Zwölf Bücher über die Landwirtschaft*. Richter, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis Verlag, München, p. 12; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 48.

[672] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 48.

[673] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 49.

[674] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 46.

için teslim etmekteydi[675]. Göçebe çobanlar, hayvanları uzak bölgelerde kışlık ağıllara gerek duymaksızın otlatmaktaydı[676] (Resim 38). Ancak yaz ve kış aylarında kullanılan ağıllara sahip hayvan besiciliğiyle uğraşılan çiftlikler de vardı[677]. Güney İtalya'da *Abruzz* ve *Apenin* vadileri ile *Apulia* ovasında koyun sürülerinin Roma Cumhuriyet ve İmparatorluk dönemlerinde beslendiği bilinmektedir[678].

Roma İtalya'sında hâkim hayvan besiciliği yapılan çiftliklerde muhtemelen hayvansal besin de üretilmekteydi[679] (Resim 42). Çiftçiler yaptıkları hayvan besiciliği işiyle gururlanmaktaydı[680]. Küçükbaş hayvanlar beslenme amacıyla yaz aylarında çobanların bakım ve gözetiminde göçebe dolaştırılmaktaydı[681] (Resim 38). Kış günlerinde ise hayvanlar çiftliklerdeki ağıllarda tutulmaktaydı[682]. Koyun ve keçiler yayla ve meralardayken, sığır ve domuzlar çiftliklerin yazlık ağıllarında beslenmekteydi[683]. Çiftliklerde sığırlardan iş hayvanı olarak yararlanılmaktaydı[684] (Resim 37). Ancak eti ve derisi için beslenen sığır sürüleri de vardı[685]. Domuz, Romalılar için önemli bir et kaynağıydı[686] (Resim 9–10). Domuzlar yazları doğal ortamda beslenme ve barınma imkânına sahipken, kış aylarında ahırda arpa, darı, palamut ve kuru incirle yemlenmekteydi[687]. Koyun, domuz, yağ ve şarap üreten çiftlikler sayıca fazladır[688]. Kuzey ve batı eyaletlerinde eti ve derisi için sığırın yanı

---

[675] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 46.
[676] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 46.
[677] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 46.
[678] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 46–47.
[679] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 47.
[680] Marcus Tullius Cicero. (1994). *De officiis.* Vom rechten Handeln. Büchner, K. (Ed.by ve Trans.by). Zürich, p. 2, 89;
[681] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 47.
[682] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 47.
[683] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 47.
[684] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 47.
[685] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 47.
[686] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 47.
[687] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 47.
[688] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 47.

sıra süt ineği de beslenmekteydi[689]. Hayvancılık uğraşları için tahıl üretimi işlerinin üç-dört katı fazla alana ihtiyaç duyulmasına rağmen hayvancılık yapılması, Roma dünyasında hayvansal ürünlerin önemli yeri olduğunu işaret etmektedir[690] (Resim 42).

3.1.1.3. Besin maddesi ticareti

Tarım ürünlerinin uluslararası alışverişi büyük bir pazar oluşmasında ve ticaretinin gelişmesinde etkili olmuştur[691]. Tarım ürününün en basit ticaret formu değiş tokuştur[692]. Roma İmparatorluk döneminde şehir halkının büyük bölümünün tahıl ihtiyacı karşılanmıştır[693]. Roma gibi büyük şehirler çoğunlukla ithal tahıla bağımlıydı[694]. Sicilya, Gallia, Güney İtalya, *Numidia*, *Africa proconsilaris*, *Cyrenaika*, Suriye ve Mısır gibi önemli merkezler İtalya için tahıl üretmekteydi[695]. Roma tarım ekonomisi pazarı, kara ve deniz ulaşımıyla bağlantılıydı[696]. Tarım ürünlerinin üretildiği merkezlerin yerel pazardan yaklaşık sekiz kilometre, şehir pazarından ise on beş-yirmi kilometre mesafedeki üretim merkezlerinden sağlandığından söz edilmektedir[697].

---

[689] Marcus Porcius Cato. (1980). *Vom Landbau*. Fragmente. Schönberger, O. (Ed.by). München, p. 10, 1; 11, 1; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 47.

[690] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 48.

[691] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 49; Ramsey MacMullen.(1981). Markttage im römischen Imperium, Sozial-und Wirtschaftsgeschichte der römischen Kaiserzeit. Schneider, H. (Ed.by). Darmstadt, pp. 280–292; Francesco de Martino. (1991). *Wirtschaftsgeschichte des alten Rom*. Galsterer, B. (Trans.by). C. H. Beck, München, 3–56.

[692] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 49; Richard Hodges (1988). *Primitive and peasant markets*. Basil Blackwell, Oxford, pp. 10–145; Gertrud Schröder–Lembke. (1978). Römische Dreifelderwirtschaft? Studien zur Agrargeschichte. Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte 31. Franz, G. (Ed.by).Gustav Fischer Verlag, Stuttgart, pp. 3–1.

[693] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 51.

[694] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 51.

[695] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 51.

[696] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 51.

[697] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 51.

3.1.1.3.1. Pazarlar

Orta İtalya bölgesinde ve özellikle *Kampania*'da pazar kurulacak günlerin[698] sayısı oldukça fazladır[699]. *Capua* çevresindeki pazarların tarımsal üretim merkezlerinden 8–15 kilometre mesafede kuruldukları tespit edilmiştir[700]. Güney *Etruria*'da ise Roma dönemi şehirleri arasında ortalama 25 kilometre mesafe vardır[701]. *Luceria*'nın doğusundaki şehirler ile antik çiftlikler arasındaki uzaklık 8–10 kilometre arasında değişmektedir[702].

3.1.1.3.1.1. Tarım ürünlerinin pazara nakli

3.1.1.3.1.1.1. Kara yoluyla taşımacılık

Taşrada yük hayvanları en kullanışlı taşıma imkânı sunmaktaydı[703]. Küçük çiftçiler ürünlerini pazara eşekler ve katırlarla taşımaktaydı[704]. Eşek ve özellikle katır çok güçlü ve dayanıklı hayvanlardı[705]. Bunlar günde yirmi saate kadar çalışabilmekte, kendi ağılıklarının %25–30'u kadar[706] yük taşıyabilmekteydi[707]. Ayrıca saatte beş kilometre yol alabilmekteydiler[708]. Dağlık, bataklık ve ormanlık alanlar gibi zorlu ulaşım bölgelerinde eşekler ve katırlar en ideal yük hayvanlarıydı[709].

---

[698] Lat. *nundinae*

[699] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 52; Ramsey MacMullen.(1981). Markttage im römischen Imperium, Sozial-und Wirtschaftsgeschichte der römischen Kaiserzeit. Schneider, H. (Ed.by). Darmstadt, pp. 280–292.

[700] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 53.

[701] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 53.

[702] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 53.

[703] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 54.

[704] Vergil. (1983). *Georg*. Götte, J. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 1, 273–275; Lucius Apuleius. (1989). *Metamorphoses (The Golden Ass)* 7–11. Hanson, J. A. (Ed.by). Loeb Classical Library, London, p. 9, 32; Helmuth Schneider. (1997). Landtransport und Schiffahrt. *Propyläen Technikgeschichte* 1, Hägermann, D. ve Schneider, H. (Ed.by). Berlin, pp. 244–261.

[705] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 54.

[706] Yaklaşık 54–90 kg.

[707] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 54.

[708] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 54.

[709] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 54; Geoffrey Rickman. (1991). Problems of transport and

Igel'deki *Secundinii*'nin MS 3. yüzyıla tarihlenen mezarına ait bir kabartmada bir şehirden diğerine dağlık bir bölgeyi aşarak hayvanlar ile ağır yük taşınması betimlenmiştir[710] (Resim 43). Bu sahnede herhangi bir yol tanımlanamamaktadır. *Varro*, tüccarların zeytinyağı, şarap, tahıl ve diğer ürünlerini *Brundisium* veya *Apulia*'dan denize hayvanlarla taşıdıklarından söz etmektedir[711]. Zorlu arazi şartlarında kullanılan eşek kervanları yerine yollarda uygun nakliye aracı olarak öküz arabalarıyla yük taşınmıştı[712]. Öküz arabaları yolda katır ve eşeklerden daha ekonomikti[713]. Katır ve eşek 54–90 kg, ortalama 72 kg yük taşıyabilirken, öküz arabası ile yaklaşık 1.500 kg yük taşımak mümkündü[714]. Bu da yirmibir eşek veya katırın taşıma kapasitesine eşitti[715]. Ayrıca bu hayvanların yemi, bakımı sorunu vardı[716]. Öküz arabaları yolda yavaş ancak daha uygun nakliye aracıydı[717]. Bunlar kamalı tekerleklere sahip, tek veya çift akslı arabalardı[718] (Resim 44). Öküz arabalarının yavaş yol alması onların olumsuz özelliklerinden biriydi. Arabaların günlük kat ettiği yol mesafesi 10–40 kilometreydi[719]. Sicilya'daki *Piazza Armerina* villasının MS 4. yüzyıla tarihlenen taban mozaiğinde iki öküzün çektiği dört tekerli bir yük arabası betimlenmiştir[720] (Resim 45). Tekerlerinin tek parça olması, çok ağır yük taşıdığı fikri vermektedir[721]. Zamanla kamalı tekerlere sahip, at veya katır

---

development of ports. *Nourrir la plèbe.* A. Giovannini (Ed.by). Basel/Kassel, pp.103–115; Helmuth Schneider. (1997). Landtransport und Schiffahrt. *Propyläen Technikgeschichte* 1, Hägermann, D. ve Schneider, H. (Ed.by). Berlin, pp. 244–261.

[710] Helmut Schneider. (1997). Landtransport und Schiffahrt. *Propyläen Technikgeschichte,*1. Hägermann D. ve H. Schneider (Ed.by). Berlin, p. 246. Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom.* J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 54, Res. 9.

[711] Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 16, 5.

[712] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom.* J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 54.

[713] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom.* J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 54.

[714] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom.* J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 55.

[715] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom.* J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 55.

[716] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom.* J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 55.

[717] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom.* J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 55.

[718] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom.* J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 55.

[719] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom.* J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 55.

[720] Helmut Schneider. (1997). Landtransport und Schiffahrt. *Propyläen Technikgeschichte,*1. Hägermann D. ve H. Schneider (Ed.by). Berlin, p. 248; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom.* J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 55, Res.10.

[721] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom.* J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 55.

tarafından çekilen hızlı arabalar kullanılmaya başlamıştır[722]. *Gallia*'dan Roma İmparatorluk dönemine tarihlenen bir kabartmada dört atın çektiği kamalı dört tekere sahip araba betimi bu arabaları tanımlamaya yardımcı örneklerden biridir[723] (Resim 46). Çiftçilerin ürünlerini bir gün içinde gidip-dönebilecekleri mesafedeki pazarlara taşıdıkları bilinmektedir[724].

3.1.1.3.1.1.2. İç sularda taşımacılık

İç sularda nakliye her dönemde ilgi görmüştür[725]. *Genç Plinius Nikomedia*'da Marmara denizi ile *Sophon* gölünü[726] birbirine bağlayacak kanal yapılmasının önemine ve elde edilecek kazanca dikkat çekmiştir[727]. Bu kanal projesinin benzerleri İtalya'da tamamlanmıştır[728]. Teknelerle yük taşıma kara yolu taşımacılığından daha ekonomikti[729]. *Avinon Musèe Calvet*'te korunan Roma İmparatorluk dönemine tarihlenen bir kabartmada şarap fıçılarının bir kayıkla taşınması betimi iç sularda taşımacılık hakkında fikir vermektedir[730] (Resim 47). İç su taşımacılığı ancak kıyı boyunca mümkün idi[731].

---

[722] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 55.

[723] Helmut Schneider. (1997). Landtransport und Schiffahrt. *Propyläen Technikgeschichte,*1. Hägermann D. ve H. Schneider (Ed.by). Berlin, p. 249; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 56, Res.11.

[724] Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 16, 5; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 56.

[725] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 59; Helmuth Schneider. (1997). Landtransport und Schiffahrt. *Propyläen Technikgeschichte* 1, Hägermann, D. ve Schneider, H. (Ed.by). Berlin, pp. 244–261.

[726] Sapanca Gölü

[727] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 10, 41, 2–5.

[728] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 60.

[729] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 60.

[730] Helmut Schneider. (1997). Landtransport und Schiffahrt. *Propyläen Technikgeschichte,*1. Hägermann D. ve H. Schneider (Ed.by). Berlin, p. 259; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 60, Res. 14.

[731] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 60–61; Helmuth Schneider. (1997). Landtransport und Schiffahrt. *Propyläen Technikgeschichte* 1, Hägermann, D. ve Schneider, H. (Ed.by). Berlin, pp. 244–261.

3.1.1.3.1.1.3. Deniz taşımacılığı

Deniz taşımacılığı oldukça ekonomikti[732]. Bu kıyı taşımacılığından çok farklıydı. Roma'nın ihtiyacı olan yıllık 250.000 ton tahıl *Ostia*'ya getirilmekteydi[733]. Buradaki tahılın yılda 3.500 tekneyle Roma'ya taşınması gerekliydi[734]. Bunun yanı sıra kıyıya yakın yol alan gemiler de vardı[735]. 70–80 ton taşıma kapasiteli bu küçük yelkenliler sadece limandan değil aynı zamanda sahilden yükleme boşaltma yapabilmekteydi[736]. Tunus'taki *Bardo* Müzesinde korunan MS 3. yüzyıla tarihlenen mozaik panoda küçük bir gemi kıyıya demirlemiş yük boşaltmakta, ayrıca sahilde iki kişi ise tartı işiyle uğraşırken betimlenmiştir[737] (Resim 48). Uzak mesafe gemilerinin yük kapasiteleri 100–450 ton arası değişmekteydi[738]. Bin ton ve daha fazla tonajlı gemilerin varlığını belgeleyen kaynaklar sınırlıdır[739] (Resim 49). Bu gemiler Akdeniz dünyasında tahıl, yağ, lüks ürünler, maden cevheri ve yapı malzemesinin taşımasında kullanılmıştır[740]. *Vegetius*'un verdiği bilgilere göre Roma deniz gemilerinin taşıma sezonu Mart ile Ekim ayları arasıydı[741]. Tahılların torbalanarak yüklenmesi kuraldı[742] (Resim 50). Şarap, zeytinyağı ve *garum* gibi sıvılar amphoralarda taşınmaktaydı[743]. Roma imparatorluk döneminde besin ürünlerinin yaklaşık yüzde yetmişi yerel çevreden, yüzde ondokuzu bölgesel ve yüzde onbiri de

---

[732] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 61; Helmuth Schneider. (1997). Landtransport und Schiffahrt. *Propyläen Technikgeschichte* 1, Hägermann, D. ve Schneider, H. (Ed.by). Berlin, pp. 244–261.

[733] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 61.

[734] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 62.

[735] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 62; Helmuth Schneider. (1997). Landtransport und Schiffahrt. *Propyläen Technikgeschichte* 1, Hägermann, D. ve Schneider, H. (Ed.by). Berlin, pp. 244–261.

[736] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 62.

[737] Helmut Schneider. (1997). Landtransport und Schiffahrt. *Propyläen Technikgeschichte,*1. Hägermann D. ve H. Schneider (Ed.by). Berlin, p. 255; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 62, Res. 15.

[738] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 62.

[739] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 62.

[740] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 62.

[741] Publius Flavius Vegetius Renatus. (1848). *Epitoma rei militaris*. Lang, K. (Trans.by). Lipsiae, p. 4, 39.

[742] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 64.

[743] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 64.

uzak bölgelerden temin edilmekteydi[744]. Yerel ticaretin büyük bölümünün kara yoluyla veya iç sularda ticaret gemileriyle gerçekleştirildiği kesindir[745].

3.1.1.3.2. Eyaletlerden besin maddesi temini

Tarım ürünleri pazara büyük ölçüde vergi karşılığı ithal edilmekteydi[746]. Tahılın deniz yoluyla ne kadar uzak mesafeden taşındığı bilinmemektedir[747]. Bu ürünün 110–259 kilometre mesafeden taşınmış olması muhtemeldir[748].

İtalya'nın genelinde MÖ 2. yüzyıl sonu – 1. yüzyıl başında tarımsal üretim yapılan çiftliklerin sayısında artış olmuştur[749] (Resim 42, 51–52). MÖ 2. yüzyıldan MS 2. yüzyıla kadar İtalya'da tarımda değişim olmuş, kölelerin bu işte kullanımı yaygınlaşmıştır[750] (Resim 53). Tarım faaliyetlerinin ağırlığını zeytinyağı ve şarapçılık ile küçükbaş hayvan üretimi oluşturmuştur[751] (Resim 7, 30, 38, 54–56). Bu gelişim MS 1. yüzyılda doruk noktasına ulaşmıştır[752]. Erken İmparatorluk döneminde küçük köy çiftliklerinde tahıl üretimi kölesiz ya da az sayıda köle ile gerçekleştirilmiştir[753]. MS 2. yüzyıldan itibaren yağ ve şarap üretilen, küçükbaş hayvan yetiştirilen orta büyüklükte çiftliklerde kölelerden yararlanılmıştır[754]. Küçükbaş hayvan besiciliği ağırlıklı üretim yapılan çiftliklerde de köleler çalıştırılmıştır[755].

---

[744] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 64.
[745] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 64; Helmuth Schneider. (1997). Landtransport und Schiffahrt. *Propyläen Technikgeschichte* 1, Hägermann, D. ve Schneider, H. (Ed.by). Berlin, pp. 244–261.
[746] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 64.
[747] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 65.
[748] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 65.
[749] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 67.
[750] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 67.
[751] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 67.
[752] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 67.
[753] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 67.
[754] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 68.
[755] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 68.

3.1.1.3.3. Besin maddelerinin satışı

İmparatorluk kentlerinde nüfus ve gereksinme arttıkça, besin maddeleri ticaretinde toptancı–perakendeci ayrımı ortaya çıkmıştı[756]. Halk, besin maddelerini perakendeci tüccarlardan satın almış, her perakendeci belirli bir malı satmaya yönelmişti[757] (Resim 16–17, 57–61). C*aeparius* soğan, *gallinarius* tavuk*, lupinarius* baklagiller, *peponarius* kavun, *pigmntarius* baharat, *piscator* balık, *pomarius* ise meyve satmıştı[758].

Yiyecek ve içecek satan dükkân ve tezgâhların topladıkları başlıca yer *macellum* idi[759]. Roma'da ilk macellum MÖ 179 yılında başkent Roma'da eski balık pazarının genişletilmesiyle oluşturulmuştu[760]. İmparatorluk çağında eyaletlerde de *macellum*lar kurulmuştu[761]. Forumlar da *macellum* gibi besin maddesi satılan önemli merkezler arasında yer almaktadır[762]. Bunlarla birlikte şehrin çeşitli yerlerindeki önemli merkezlerde besin maddesi satan dükkânlar bulunmaktaydı[763]. *Seneca*'nın *…Sonra çörek satıcısı ve onun apayrı bağırışları da var. Sucukçu, tatlıcı ve aşevlerinden gelen öbür satıcılar, hepsi kendilerine özgü yordamlarıyla mallarını satmaya çalışıyorlar…* sözleri Roma günlük yaşamında sokak satıcılarının varlığını,

---

[756] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 182; Francesco de Martino. (1991). *Wirtschaftsgeschichte des alten Rom*. Galsterer, B. (Trans.by). C. H. Beck, München, pp. 3–56.

[757] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s.182.

[758] Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, pp. 199; John Day. (1932). Agriculture in the life of Pompei. *Yale Classical Studies* 3. Yale University, p. 192; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 185; Theodor Kraus. (1973). *Pompeji und Herculaneum, Lebendiges Pompeji*. DuMont, Köln, p. 150.

[759] Macellumlar konusunda ayrıntılı bilgi için bakınız: Sema Atik. (2002). *Anadolu Macellumları. Pamphylia ve Pisidia Macellumları Işığında Bir Tipoloji Denemesi*. Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı, Ankara, ss. 4–171.

[760] Gaius Plinius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 18, 108; Titus Livius. (1987). *Römische Geschichte*. Hilen H. J. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 26, 27, 2; 40, 51, 5.

[761] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 184.

[762] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 185–186.

[763] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 186.

bunların sokaklarda ve kalabalık yerlerde gezdiklerini, mallarını bağırarak satmaya çalıştıklarını belgelemektedir[764].

Roma imparatorluk dönemi kırsal bölgelerinde ekmek evlerde yapılırken (Resim 63), şehir halkı ekmek gereksinimini *pistores*lerden[765] karşılamıştır[766] (Resim 61, 64). Eski Roma'da MÖ 170'li yıllarda çarşı fırınlarının, Augustus döneminde[767] ise fırıncılık mesleğinin ortaya çıktığı bilinmektedir[768]. Şehirlerde *dulciarii crustularii*, *dulciarii libarii*, *placentarii, scriblitarii* adıyla bilinen hamur işleri üzerinde uzmanlaşmış fırınlar da mevcuttu[769].

Eski Roma kentindeki fırınların alçak tavanlı arı kovanına benzer bir forma sahip olduğu tespit edilmiştir[770] (Resim 65). Bunlar genellikle altta ateşlemeye yarayan üstte ise ekmek pişirilen bölümlere sahiptir[771]. Bu fırınlarda duman dışarıya bir baca ile verilmektedir[772].

Romalı fırıncıların meslek kuruluşu oluşturdukları belgelenmiştir[773]. Kentlere besin maddesi sağlanması konusunda Roma imparatorlarının başyardımcıları olan *praefectus annonae* ise muhtemelen bu meslek kuruluşunun başkanlık görevini de üstlenmişti[774]. Meslek kuruluşu üyeliği babadan oğula geçmekteydi[775]. Kendisine fırın miras kalan birinin ve fırıncının kızıyla evlenen

---

[764] Seneca. (1995). *Philosophische Schriften*. Rosenbach M. (Ed.by). Darmstadt, p. 56; Genç Plinius da el arabalarında kızartılmış sucuk satıldığını bildirmektedir. Bkz. Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 8, 51, 77.

[765] Lat. *pistores*= fırın

[766] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 187.

[767] MÖ 27–MS 14

[768] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 18, 107; Werner Hürbin. (1980). Römisches Brot. *Augster Blaetter zur Römerzeit* 4: p. 7.

[769] Harriert Preston ve Louisa Dodge. (1896). *The Private Life of the Romans*. Leach Shewell-Sanborn, Boston, pp. 79; Frank Orth. (1922). Kuchen. *RE* 11, 1, p. 2089.

[770] Werner Hürbin. (1980). Römisches Brot. *Augster Blaetter zur Römerzeit* 4: pp. 22–23.

[771] Werner Hürbin. (1980). Römisches Brot. *Augster Blaetter zur Römerzeit* 4: p. 22; Theodor Kraus. (1973). *Pompeji und Herculaneum, Lebendiges Pompeji*, DuMont Buchverlag, Köln, pp. 179–180.

[772] Werner Hürbin. (1980). Römisches Brot. *Augster Blaetter zur Römerzeit* 4: p. 23.

[773] Harriert W. Preston ve Louisa Dodge. (1896). *The Private Life of the Romans*. Leach Shewell-Sanborn, Boston, pp. 79; Werner Hürbin. (1980). Römisches Brot. *Augster Blaetter zur Römerzeit* 4: p. 7.

[774] Herz, Peter (1988). Der praefectus annonae und die Wirtschaft der westlichen Provinzen. *Krèma* 13: pp. 69 – 85; Harriert W. Preston ve Louisa Dodge. (1896). *The Private Life of the Romans*. Leach Shewell-Sanborn, Boston, pp. 78; Emin Tengström. (1974). *Bread for the People, Studies of the Corn–Supply, during the Late Empire*, Paul Aströms Förlag, Stokholm, p. 73.

[775] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 187.

birinin en az beş yıl süreyle ekmek pişirme zorunluluğu fırın işletmeye verilen önemi ve fırında çalışacak insan bulmanın büyük sorun yarattığı fikri vermektedir[776].

Ekmek yapımındaki aşamalar tahılın temini ile başlamaktaydı (Resim 1a-b). Öğütülmeden önce yıkanmakta, değirmenlerde öğütülmekte ve elde edilen un elenmekteydi (Resim 64). Un, su, tuz ve maya karıştırılmakta, tezgâhlar üzerinde humura biçim verilmekte ve bunlar fırında pişirilmekteydi. Fırından çıkartılan ekmekler denetçilerin gözetimi altında tartılmakta, küfelerle satışa götürülmekteydi[777]. *Herculaneum*, *Ostia* ve *Pompeii*'de tespit edilen fırınlarda yukarıda değinilen ekmek yapımındaki bellibaşlı aşamaların ayrı mekânlarda gerçekleştirildiği belirlenmiştir[778] (Resim 4).

Roma toplumunun beslenme gereksinimini karşılayan kuruluşlar arasında yiyecek ve şarap servisi ile bunların dışarıya satışının yapıldığı *popina* ve *thermopolium*un önemli bir yeri vardır[779]. Salaş, yağlı, dumanlı ve pis olduğundan söz edilen *popina* ve *thermopolium*u birbirlerinden ayırdetmek mümkün değildir[780]. Üç mekânlı kuruluşluların yiyecek servisi ve satışı yapılan *popina* (Resim 66), tek mekânlıların ise şarap servisi ve satışının yapıldığı *thermopolium* olduğu (Resim 67a-b ve 68) kabul edilmek istenmektedir[781]. Her iki kuruluşun ortak özelliği dışarıya da satış yapılan yer olmalarıdır (Resim 69). Büyük şehirlerdeki yoksullar insula adı verilen yaşam şartları çok kötü çok katlı evlerde veya belirli bir plan özelliği göstermeyen genelde tek mekânlı, ancak mutfaksız konutlarında yaşamıştı[782]. Bunlar *popina*ların ve *thermopolium*ların müşterileri olmuşlar, bu işletmelerden satın

---

[776] Werner Hürbin. (1980). Römisches Brot. *Augster Blaetter zur Römerzeit* 4: pp. 7–8.

[777] Michael Ivanovich Rostovtzeff. (1926). *The Social and Economic History of the Roman Empire*, University Press, Oxford, p. 32.

[778] August Mau. (1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by). Macmilan, New York, pp. 284–287, 388–389; Theodor Kraus. (1973). *Pompeji und Herculaneum, Lebendiges Pompeji*, DuMont Buchverlag, Köln, pp. 150, 180; James E. Packer. (1971). The Insulae of Imperial Ostia. *Memoirs of the American Academy* 14: pp. 59–60.

[779] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 191.

[780] Tönnes Kleberg. (1957). *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine, Etudes historiques et philologiques*. Almquist–Wiksells Boktryckeri AB, Uppsala, p. 31; Frank R. Cowell. (1961). *Everyday Life in Ancient Rome*. B. T. Batsford., London, p. 140.

[781] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 191–192; Tönnes Kleberg. (1957). *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine, Etudes historiques et philologiques*. Almquist–Wiksells Boktryckeri AB, Uppsala, pp. 28–30.

[782] Haluk Abbasoğlu. (1996). Anadolu'da Antik Çağ'da Konut. *Tarihten Günümüze Anadolu'da Konut ve Yerleşme*. Birleşmiş Milletler Habitat II, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul, s. 403; Hacı Zeyrek. (1991). *Grek ve Roma Evleri*. Yüksek Lisans Tezi. T. C. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji ve Sanat Tarihi Bölümü Klasik Arkeoloji Ana Bilim Dalı. İstanbul, s. 92; James E. Packer, (1971). The Insulae of Imperial Ostia. *Memoirs of the American Academy in Rome* 31: pp. 45–60.

aldıkları hazır yemek ve içecekleri yiyip içmiştir. *Popina* ve *thermopolium* müşterileri *sellae*[783] üzerine oturarak yiyip, içmekteydi[784]. Ancak yazılı antik kaynaklarda bazı *popina* ve *thermopolium*larda döşeklere uzanarak yemek yendiğinden de söz edilmektedir[785]. Pompeii'deki bazı *popina*lar ve *thermopolium*lar bir hospitiumun[786] zemin katında konuklara gecelemeleri yanı sıra bir yemek odasında yeme–içme olanağı da sunmuştur[787].

*Popina*larda ve *thermopolium*larda et yemekleri, sosis, ciğer, balık, yumurta, peynir, soğan, salatalık, kestane, kuru üzüm ve dutun, *scriblitae* adı verilen bir çeşit hamur tatlısının sunulduğundan söz edilmektedir[788]. Bu işletmelerde yerel şarapların yanı sıra kaliteli şarapların da tüketildiği bilinmektedir[789].

Bazı *popina*lar ve *thermopolium*larda müzik ve dans, zar ve dama oyunları eğlencelerine yer verilmekte[790], fahişelerin çalıştığı yerler ise taverna–*Iupanaria* işlevlerini birleştirmekteydi[791].

Önemli caddeler, forum, hamam tiyatro, amfitiyatro, bazı yerlerde ise tapınak ve resmi yapı çevreleri Romalıların günlük yaşamları ile bağlantılı biçimde yeme-içme olanaklarından yararlanmak istemişler, bu merkezlerin çevresi *popina*ların ve *thermopolium*ların şehir içindeki yoğunlaştıkları yerler olmuştur[792].

---

[783] Lat. s*ellae*= sandalye

[784] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 5, 70, 3.

[785] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 8, 173.

[786] Hospitium= han

[787] Tönnes Kleberg. (1957). *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine, Etudes historiques et philologiques*. Almquist–Wiksells Boktryckeri AB, Uppsala, pp. 28, 31–33.

[788] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 14, 21; Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 2, 81; Macrobius. (1969). Saturnalia. Davies, V. (Trans.by). London, p. 7, 14, 1; Tönnes Kleberg. (1957). *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine, Etudes historiques et philologiques*. Almquist–Wiksells Boktryckeri AB, Uppsala, pp. 99–101, 120.

[789] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 1, 26; Tönnes Kleberg. (1957). *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine, Etudes historiques et philologiques*. Almquist–Wiksells Boktryckeri AB, Uppsala, pp. 107–108.

[790] Tönnes Kleberg. (1957). *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine, Etudes historiques et philologiques*. Almquist–Wiksells Boktryckeri AB, Uppsala, pp. 118–119; Theodor Kraus, (1973). *Pompeji und Herculaneum, Lebendiges Pompeji*, DuMont Buchverlag, Köln, p. 152.

[791] Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, p. 276; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 197; Tönnes Kleberg. (1957). *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine, Etudes historiques et philologiques*. Almquist–Wiksells Boktryckeri AB, Uppsala, p. 117.

[792] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 8, 167; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by).

3.1.1.4. Kıtlığın ve açlığın ekonomiye ve sosyal yaşama etkileri

3.1.1.4.1. Nüfus artışının ekonomiye ve sosyal yaşama etkileri

İtalya'daki küçük ve orta büyüklükteki çiftliklerde tahıl üretimi MÖ 2. yüzyılda azalmaya başlamış, zeytinyağı, şarap, meyve veya sebze gibi belirli ürünlerin yetiştirilip üretildiği büyük çiftlikler (Resim 51–52) ve *latifundia*'da küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinde artış olmuştur[793]. Hayvansal ürünler için tahıl üretilen alanın yaklaşık beş katı bir araziye ihtiyaç duyulmasına rağmen besin maddesi üretim alanı daraltılmıştır[794]. İtalya'da en geç MÖ 1. yüzyılda tarım için kullanılacak arazi yetersiz hale gelmiştir[795]. Besin maddesi üretim alanıyla birlikte nüfus sayısının da azaldığı düşünülmektedir[796]. Tahıl ihtiyacının ise büyük ölçüde eyaletlerden karşılandığı bilinmektedir[797]. MS 2. yüzyıldan itibaren besin maddesi temin alanı genişlemiştir, ancak nüfus azalmıştır[798].

Antik dönem nüfus artışı ve demografik yapısı, antik dönem sosyal yaşam tarihinin en önemli ilgi alanlarından biri olmuştur[799]. Besin ürünü ve su tüketimi şehirlerde yaşayan insanların sayısı hakkında fikir vermektedir. Ayrıca şehirlerde konutlar için ayrılmış alan, tiyatro gibi kamuya açık yapıların kapasitesi nüfus sayısını tespit etmeye yardımcı olmaktadır[800]. *Livius*, Roma'nın kuruluş döneminde nüfusun artması için çeşitli uygulamalardan ve teşvikten söz etmektedir[801]. MÖ 294–293 yıllarında nüfusun 262.000 olduğu, MÖ 218–201'de ise 270.000'den 214.000'e

---

Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 12, 19; 70; Seneca. (1995). *Philosophische Schriften*. Rosenbach M. (Ed.by). Darmstadt, p. 122, 6; Tönnes Kleberg. (1957). *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine, Etudes historiques et philologiques*. Almquist–Wiksells Boktryckeri AB, Uppsala, pp. 53–56.

[793] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 69.

[794] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 69.

[795] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 69.

[796] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 69.

[797] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 69; Gertrud Schröder–Lembke. (1978). Römische Dreifelderwirtschaft? Studien zur Agrargeschichte. Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte 31. Franz, G. (Ed.by).Gustav Fischer Verlag, Stuttgart, pp. 3–11.

[798] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 69.

[799] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 69.

[800] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 69.

[801] Titus Livius. (1987). *Römische Geschichte*. Hilen H. J. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 1, 8, 4–5.

düştüğü bilinmektedir[802]. Roma nüfusu MS 14 yılında beş milyon, MS 48'de ise altı milyona ulaşmıştır[803]. MS 2. yüzyıldan itibaren nüfus sayısının düştüğü tespit edilmiştir[804].

Roma'daki köle sayısını tahmin etmek mümkün değildir[805]. Ancak MÖ 3. yüzyılda İtalya'da savaş tutsağı köle ticaretinin büyük etkisi olduğu bilinmektedir[806]. Bu köleler taşradaki işletmelerde çalıştırıldığı gibi şehirlerde işçi ya da hizmet elemanı olarak da kullanılmaktaydı[807]. *Galenus*'un verdiği bilgiler ışığında *Pergamon*'daki toplam nüfusun %10-33'ünü kölelerin oluşturduğu tahmin edilmektedir[808]. MÖ 1. yüzyıldan itibaren şehirlerde azatlıların sayısının arttığı tespit edilmiştir[809]. MS 1. yüzyıl sonunda askeri fetih seferlerinin azalması köle sayısındaki azalmada etkili olmuştur[810]. *Augustus* köle sayısındaki azalma üzerine azatlıların hakları ile ilgili düzenleme yapmıştır[811]. *Columella*, çok çocuklu kölelere bazı imtiyazlar tanımıştır[812]. MS 2. yüzyıldan itibaren arazi işlerinde çalıştırılacak iş gücü açığı sorunu ortaya çıkmıştır[813].

MÖ 2. yüzyıldan itibaren taşradan şehre giderek artan bir göç olmuştur[814]. Bu eğilim imparatorluk döneminin ilk bir buçuk yüzyılında görülmüş, ancak giderek azalmıştır[815]. Roma şehirlerindeki nüfus artışının beslenme imkânıyla bağlantılı

---

[802] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 70.
[803] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 70.
[804] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 70.
[805] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 71.
[806] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 71.
[807] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 71.
[808] Galen. (1969). *On the Parts of Medicine*. Akademik Verlag, Berlin, p. 5, 49.
[809] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 71.
[810] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 71.
[811] Gaius Tranquillus Sueton. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Berlin, p. (Augustus) 40, 3–4.
[812] L. Iunius Moderatus Columella. (1983). *Zwölf Bücher über die Landwirtschaft*. Richter, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis Verlag, München, p. 1, 8, 19–20.
[813] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 72.
[814] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 72.
[815] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 72.

olduğu düşünülmektedir[816]. Bölgelerarası ve uzak merkezlerle bağlantılı büyük liman şehirlerinin nüfusu eğer başkent fonksiyonu üstlenmediyse en fazla 300.000 sınırındaydı. *Aquileia*, *Brundisium*, *Caesarea*, *Carthago nova*, *Ephesus*, *Gades*, *Syracusae* gibi şehirler bu özelliklere sahiptir[817]. Uzak bölgelerle yol bağlantısı olmayan metropollerin nüfusları 10.000–50.000 arası değişmekteydi[818]. *Augusta Treverorum*, *Mediolanum*, *Lugdunum*, *Pergamon* ve *Verona* bu şehirlerden bazılarıdır[819]. Basit taşra şehirlerinin nüfus sayısı kesin bilgi yoktur, ancak nüfusun 2.000 ile 10.000 arası değiştiği düşünülmektedir[820].

Roma, 2.000–10.000 nüfuslu karakteristik bir taşra kentiyken bir milyona ulaşan nüfusuyla metropol olmuştur[821]. *Frontinus*'un verdiği bilgiler bu gelişimin evreleri hakkında fikir vermektedir[822]. Bu bilgilere göre Roma'nın su ihtiyacı MÖ 312–273, MÖ 144–127 ve MÖ 40–27'de giderek artmıştır[823]. MS 2. yüzyılda hem köle hem de Roma vatandaşı nüfusunda gerileme başlamıştır[824]. Bunda doğum sayısının azalması, ölümün artmasının da etkili olduğu düşünülmektedir[825].

3.1.1.4.2. Kıtlığın ekonomiye ve sosyal yaşama etkileri

Platon ve *Aristoteles* şehirlerin ekonomik bağımsızlığa sahip olmasının önemine işaret etmiştir[826]. Ancak gerçekte hiçbir antik şehir besin maddesi, ahşap, taş, tuğla, maden, tuz, baharat, deri, tekstil, lüks mallar ve köle ihtiyacını karşılamada

---

[816] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 72.
[817] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, pp. 72–73.
[818] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, pp. 73.
[819] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, pp. 73.
[820] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, pp. 73.
[821] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, pp. 73.
[822] Frontinus. (2004). *De aquaeductu urbis Rome*. Rodgers, R. H. (Trans.by). Cambridge University Press, Cambridge, pp. 1–12.
[823] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 73.
[824] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 74.
[825] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 74.
[826] Aristotle. (1926). *Politics*. Rackham, H. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, pp. 25–31.

bağımsız olamamıştır[827]. Şehir halkının kendi tarımsal ürünleriyle yetinmedikleri, besin ürünleri ve hammaddeleri ithal ettikleri ve bağımlı hale geldikleri düşünülmektedir[828]. Bu şehirler ithal ettiklerinin karşılığını kendi ürünleri ile ödeyemediklerinden bütçelerinin büyük bölümünü söz konusu alımlara sarf etmek zorundaydılar[829]. Bazı görüşlere göre şehirler tarımsal üretim yapılan şehirlerin çevresinde yaşamaktaydı. Bu şehirler maden, lüks mallar ve köle vererek tarımsal ürünlerden almaktaydı[830]. Başka bir öneri de liman ve ticaret şehirleri ile ilgilidir. Buna göre bu şehirler gümrük, yükleme ve boşaltma vergisi olarak tüccarlardan tarımsal ürünler ve diğer mallardan almaktaydılar[831]. Roma ve Atina gibi az sayıda şehir de valilikler vasıtasıyla hâkim oldukları merkezlerden tarım ürünlerini, hammaddeleri ve malları vergi olarak elde etmekteydi[832].

Şehirlerde ve ülkelerde yaşayan insanlar için açlık büyük bir felaketti[833]. Açlık krizinin farklı sebepleri vardı[834]. Mahsulün verimsiz oluşu, kıtlık sorunu yaşanmasına neden olmaktaydı[835]. Köyler ve küçük taşra şehirleri kısmen bölgesel besin ürünü ticaretine bağımlı olduklarından verimsiz ürün alındığı yıllarda sorun yaşayabilmekteydi[836]. Bu şehirlerden bazıları yol bağlantıları sayesinde ihtiyaç duydukları besin ürünlerini uzak merkezlerden karşılayabilmekteydi[837]. İthalat yapılan uzak merkezlerde mahsulün verimsiz olduğu yıllarda besin ürünü temin

---

[827] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 75.

[828] Max Weber. (1891). Die römische Agrargeschichte in ihrer Bedeutung für das Staats- und Privatrecht. Ferdinand Enke Verlag, Stuttgart: pp. 10–120.

[829] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 75.

[830] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 76.

[831] Arnold H. M. Jones. (1974). *The roman economy: studies in ancient economic and administrative history*. von Brunt, P. A. (Ed.by). Basil Blackwell, Oxford, pp. 152–185; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 76.

[832] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 76.

[833] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 76; Ulrich Kluge. (1987). Hunger, ein zeitloses Thema. *Freiburger Universitätsblätter* 96: pp. 15–40.

[834] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 76.

[835] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 76.

[836] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 76; Keith Hopkins. (1983). Models, ships and staples. *Trade and famine in the classical antiquity* Garnsey, P. ve Whittaker, C. R. (Ed.by). Cambridge University Press, Cambridge, pp. 84–109.

[837] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 76.

edilemediğinden başka bir seçenekleri olmayan büyük şehirler kıtlık tehlikesi ile karşı karşıya kalmaktaydı[838].

MÖ 2. yüzyılın birinci yarısında Romanın yıllık bütçesi 55 milyon, MÖ 62'de 340 milyon ve imparatorluk döneminde 800 milyon sesterz olduğu tahmin edilmektedir[839]. Bu gelir ile askerlerin ve görevlilerin ücretleri ödenmekte, Roma şehrinde yaşayan halkın ihtiyaç duyduğu tahıl, zeytinyağı ve şarap alımı da yapılmaktaydı[840]. Böyle bir sermaye gücünün büyük bir satın alma imkânı vardı[841]. Sermaye üst sınıfın kontrolündeydi[842]. Zengin Romalılar sermayelerini büyük gelir elde edebilecekleri yatırımlarda değerlendirmekteydi[843]. Bunun için uzmanlaşmış ucuz iş gücüne ihtiyaçları vardı[844]. Savaşlarda esir alınan ve köle olarak Roma'ya getirilen insanlar, iş gücü ihtiyacını karşılamada değerlendirilmekteydi[845]. MÖ 209'da Tarent'ten 30.000, MÖ 177'de Sardinia'dan 1.700, MÖ 167'de Epirus'tan 150.000, MÖ 146'de Kartaca'dan 50.000 insan köleleştirilmişti[846].

Roma'ya dışarıdan getirilen mallar arasında tahıl da yer almaktadır[847]. Tahılın Roma'ya ithal edildiğine dair çok sayıda belge vardır[848]. *Cicero*'dan elde edilen bilgiye göre; MÖ 1. yüzyıl sonlarında tahıl, Afrika ve Sicilya'dan getirtilmişti[849]. *Josephus*'a göre Augustus döneminden[850] itibaren Roma'nın sekiz

---

[838] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 77; Ulrich Kluge. (1987). Hunger, ein zeitloses Thema. *Freiburger Universitätsblätter* 96: pp. 15–40.

[839] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 77.

[840] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 77.

[841] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 77.

[842] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 77.

[843] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 77.

[844] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 77.

[845] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 77.

[846] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 77.

[847] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 80.

[848] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 80.

[849] Marcus Tullius Cicero. (1959). *De imperio Cn. Pompei*. Jonkers, E. J. (Ed.by). E. J. Brill, Leiden, p. 34; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 80.

[850] MÖ 27-MS 14.

aylık tahıl ihtiyacı Afrika'dan karşılanmaktaydı[851]. *Aurelius Victor*, Augustus döneminde yirmi milyon *modii*[852] tahılın Mısır'dan Roma'ya getirtildiğini bildirmektedir[853]. *Cassius Dio*, imparator *Claudius* döneminde[854] Roma'da yaşayanların tahıl ihtiyacının tamamına yakını ithal edildiğinden söz etmektedir[855]. *Tacitus* ise *Claudius* döneminde İtalya'da tarım için şartlar elverişli olmasına rağmen Roma halkının beslenmesi için Afrika ve Mısır'dan gemilerle tahıl getirtildiğini belirtmektedir[856]. MS 1. yüzyıl başlarında bir milyon nüfusa sahip Roma'da yıllık 200–240 ton tahıla ihtiyaç duyulmaktaydı[857]. Zeytinyağı, süt, et ve balık ürünleri tüketildiği de dikkate alındığında insanların kalori ihtiyaçlarının karşılanmasında söz konusu tahıl fazladır[858]. Ancak tahılın insanların ana besin kaynağı olduğu bilinmektedir[859].

Roma'ya ithal edilen yapı malzemeleri, keramik, dokuma ürünleri, maden cevherleri, yağ, şarap, balık ve diğer malların miktarı ve çeşidi hakkında yeterli bilgi yoktur[860]. Ancak Roma'ya ithal edilen tahılın bunlar arasında yüzde otuzdan az, yüzde elliden çok olmadığı kesindir[861]. Hava şartlarının olumsuz geçmesi, zararlı haşereler ve savaş gibi etkenlerle yeterli ürün elde edilememesi kıtlık yaşanmasına neden olmaktaydı[862]. Tahıl eyaletlerden Roma'ya sivil tüccarlarca getirilmekteydi[863]. Spekülatörlerin fiyat artışı yapmak amacıyla tahıl istiflemesi uzun süre piyasaya mal

---

[851] Flavius Josephus bell. Iud. 2, 16, 4; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 80.
[852] Yaklaşık 135000 ton, 480000 insanın beslenmesine yetecek miktardadır. Bkz.: Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 80.
[853] Aurelius Victor Ep. 1, 6;
[854] MS 41–54
[855] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 60, 11.
[856] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 12, 43.
[857] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 80.
[858] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 80.
[859] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 80.
[860] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 81.
[861] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 81.
[862] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 81.
[863] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 81.

vermemesi de kıtlık sorunu yaşanmasında etkili olmuştur[864]. Bunlarla birlikte Afrika veya Sicilya yolunda fırtına nedeniyle tahıl filolarının yok olması da kıtlık nedenleri arasında yer almaktadır[865]. Ayrıca MS 67'de *Pompeius* tarafından ortadan kaldırılıncaya kadar Akdeniz'deki korsanlar tahıl gemilerine gerçekleştirdikleri saldırılar da Roma'ya tahıl naklini engellemiştir[866].

Tahıl Roma'ya getirildiğinde sağlıklı depolanması gerekmekteydi[867]. İyi kurutulmadığında çürümekteydi[868]. Roma'nın istikrarsız besin ürünü temin uygulamaları en azından Cumhuriyet döneminde açlık tehlikesi yaşanmasına neden olmuştur[869]. Cumhuriyet döneminde ileriye dönük tahıl temini politikası uygulanmamıştı[870].Tahılın eyaletlerden Roma'ya taşınması ve depolanması devletçe güvence altına alınmamıştı[871]. Bu nedenle kıtlık ve açlık sorunu sıkça yaşanmıştır[872]. MÖ 75 ile MS 32 arasında en az sekiz kez açlık dönemi yaşandığı bilinmektedir[873]. Roma imparatorluk döneminde ise Roma'da ihtiyaç duyulan besin ürünleri ve tahıl temini işleri sistemli ve organize biçimde gerçekleştirilmiştir[874]. Büyük şehirler taşradan elde edilecek tahıla bağımlıydı[875]. Nakliye güvencesi ve açlık tehlikesi Geç Antik döneme kadar devam etmiştir[876].

---

[864] Marcus Tullius Cicero. (1979). *De domo sua oratio ad pontifices habita*. Kasten, H. (Trans.by). Oxford, pp. 11–12; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 81.

[865] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 81.

[866] Marcus Tullius Cicero. (1959). *De imperio Cr. Pompei*. Jonkers, E. J. (Ed.by). Verlag E. J. Brill, Leiden, pp. 43–44; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 82.

[867] Geoffrey Rickman. (1971). *Roman granaries and store buildings*. Cambridge University Press, Cambridge, pp. 1–349.

[868] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 15, 18; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 82.

[869] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 82.

[870] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 82.

[871] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 82.

[872] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 82.

[873] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 82.

[874] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 82.

[875] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 82.

[876] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 82.

Küçük Asya'daki *Pisidia Antiochiası*'nda MS 90 başlarında kötü geçen kış şartları nedeniyle kıtlık meydana geldiği ve açlık krizi yaşandığı bilinmektedir[877]. *Bithynia*'daki *Prusa*'da *Traian* döneminde[878] başka bir açlık krizi meydana geldiğinden söz edilmektedir[879]. *Flavius Philostratus*'un verdiği bilgiye göre *Tiberius* döneminde[880] *Pamphylia* bölgesindeki şehirlerden biri olan *Aspendos*'ta açlık sorunu yaşanmıştı[881].

3.1.1.5. Konutlarda beslenme ile ilgili mekânlar ve donanımları

3.1.1.5.1. Erzak odaları ve mahzenler

Cella penaria adıyla bilinen erzak odaları, mutfağın yakınında yer alabildiği gibi, evin başka bir kesiminde de bulunmaktaydı[882] (Resim 32). *Pompeii*'deki *Faun Evi*'ndeki peristyle paralel koridora açılan mutfağın hemen yanında erzak odasına da yer ayrılmıştır[883]. *Herculaneum*'daki *Menander Evi*'nde mutfak batı kanattaki koridora açılmaktaydı, bu koridordan bodrumdaki erzak odalarına ulaşılmaktaydı[884].

Mutfak çevresindeki mekânlar arasında mahzen birimine de yer verilmişti (Resim32). *Pompeii*'deki *Komutan Evi*nde iki ayrı mahzen tespit edilmiştir. Bunlar *atrium*un altında bulunmaktaydı[885].

---

[877] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 83.

[878] MS 98–117

[879] Dio Chrysostomos. (1932). *Discourses*. Cohoon, J. W. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 46; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 83.

[880] MS 14–37

[881] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, pp. 83–84.

[882] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 169; Theodor Kraus. (1973). *Pompeji und Herculaneum, Lebendiges Pompeji*. DuMont, Köln, p. 66; August Mau. (1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by). Macmilan, New York, p. 267.

[883] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s.169; Mau, August (1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by). Macmilan, New York, p. 297.

[884] Alexander G. MacKay. (1975). *Houses, Villas and Palaces in the Roman World*. Thames and Hudson, London, p. 55.

[885] Mau, August (1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by). Macmilan, New York, p. 268.

3.1.1.5.2. Mutfak

Romalılar önceleri *atrium*da yemek pişiriyor ve yiyorlardı[886] (Resim 70–71). Evin tek ocağının burada bulunması ve dumanın tavandaki açıklıktan dışarı çıkarken çevreyi isle kirletmesi nedeniyle avluya karanlık[887] isminin verildiği kabul edilmektedir[888]. Zamanla evlerde yalnızca yemek pişirmeye ayrılmış *culina*, *cocus* ya da *coquinaris* adıyla bilinen bir mutfak birimi ortaya çıkmıştır[889] (Resim 72a-b ve 73–74). Ancak, çiftlik evlerinde *culina*nın bir anlamda eski *atrium* geleneğini sürdürdüğünü işaret eden yemek odası işlevi de vardı[890].

Roma uygarlığının *atrium* ve *peristyl* çekirdeği çevresinde gelişen düzenli planlı evlerinde hamam, *latrina* hemen her zaman mutfak ile birlikte bir grup meydana getirmektedir[891]. Bunların evin planında konumuna ilişkin herhangi bir kural gözetilmemiş, evin diğer bölümlerinin düzenini bozmayacak biçimde rastgele yerleştirilmiştir[892]. Ancak genellikle *peristyl*in yakınında, ender olarak da *atrium* çevresindedir[893]. *Pompeii* ve *Herculaneum*'da açığa çıkarılan ve *domus* adıyla tanımlanan evlerde bu mekân düzenlemesinin karakteristik uygulamalarını görmek mümkündür[894] (Resim 70). Değinilen kentlerdeki *domus* mutfakları genellikle oldukça küçüktür[895].

---

[886] Haci Zeyrek. (1991). *Grek ve Roma Evleri*. Yüksek Lisans Tezi. T. C. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji ve Sanat Tarihi Bölümü Klasik Arkeoloji Ana Bilim Dalı. İstanbul, s. 48.

[887] Lat. *ater*

[888] August Mau. (1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by). Macmilan, New York, p. 253–254.

[889] August Mau, August (1901). Culina. *RE* 4, 2: 1742. Faun Evindeki 5x6 m, Pansa Evindeki 4x5 m boyutlu mutfaklar birer istisna oluştururlar. Karş. İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 168.

[890] Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 13, 2; Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 9 (6), 1; L. Iunius Moderatus Columella. (1981). *Zwölf Bücher über die Landwirtschaft*. Richter, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis Verlag, München, p. 1, 6; Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 6, 65.

[891] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3, 1–2.

[892] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 168.

[893] August Mau, August (1901). Culina. *RE* 4, 2: 1743.

[894] August Mau. (1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by). Macmilan, New York, p. 239; Packer, J. E. (1971). The Insulae of Imperial Ostia. *Memoirs of the American Academy* 14: p. 45.

[895] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 168.

Yazılı antik kaynaklarda verilen bilgiler soyluların evleri ile saraylarda kalabalık bir personelin çalıştığı büyük mutfakların varlığını işaret etmektedir[896]. Ancak arkeolojik bulgular yardımıyla bunu somut biçimde belgelemek mümkün olmamıştır.

Çiftlik evlerindeki mutfakların konumu kenttekine göre daha farklıdır[897]. *Culina*, yemek odası ve mutfak işlevlerini birleştirerek, eski *atrium* geleneğini sürdürmüştür[898]. Ancak büyük ve geniş mekân olan *culina*lar, *atrium*un kendine özgü yapısal özelliklerini taşımıyordu[899]. Vitruvius, bu mekânın konumu ve biçiminin dikkatle seçilmesi gerektiğini önermiştir[900]. Ona göre mutfak çiftlik evinin en çok güneş alan kesiminde olmalı, en sıcak bölüm mutfağa ayrılmalıydı[901]. Ayrıca yağhane, yağ ve şarap depoları mutfağın yakınında bulunmasının önemine de işaret etmiştir[902] (Resim 32). *Columella* ise *culina*nın büyük ve yüksek tavanlı olmasını ve mümkünse evin en sıcak köşesinde yer almasını tavsiye etmiştir[903].

3.1.1.5.2.1. Mutfak donanımları

3.1.1.5.2.1.1. Ocak

Ocak, mutfak donanımları arasında önemli bir yere sahiptir[904] (Resim 72 ve 75). Bu dikdörtgen biçimlidir ve duvarlardan birinin önündedir[905]. Ateş üstte yakılmaktaydı. Yemek çömlekleri ile tencereleri yüzeydeki çıkıntıların ya da bağımsız bir sac ayağın üzerine oturtulmaktaydı[906] (Resim 75 ve 76). Yakacak

---

[896] Seneca. (1995). *Philosophische Schriften*. Rosenbach M. (Ed.by). Darmstadt, p. 64, 1, 114, 26.
[897] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 175.
[898] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 175.
[899] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 175.
[900] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 6, 1–5.
[901] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 6, 1–5.
[902] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 6, 1–5.
[903] L. Iunius Moderatus Columella. (1981). *Zwölf Bücher über die Landwirtschaft*. Richter, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis Verlag, München, p. 1, 6, 3.
[904] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 169.
[905] Alexander G. MacKay. (1975). *Houses, Villas and Palaces in the Roman World*. Thames and Hudson, London, p. 49.
[906] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 170.

deposu olarak ocağın altındaki kovuktan yararlanılmaktaydı[907]. Mutfaklarda dumanın çıkacağı bir baca yoktur, ancak çevredeki odalara oranla çoğu kez daha yüksek tavanlı yapılmış olmalıydı. Dumanı dışarıya vermek için ocağın tam üstüne pencere de açılmaktaydı[908]. Pergenin doğu konut alanında örneklendiği gibi mutfak mekânlarının baca kiremitleri yardımıyla da havalandırıldığı bilinmektedir[909]. Bazı mutfaklarda ocağın yanında *furnus* adı verilen küçük fırın vardı. Bunlar tuğladan, arı kovanı biçiminde örülmüştür[910] (Resim 77).

3.1.1.5.2.1.2. Tezgâhlar

Mutfaklarda sabit tezgâhlara pek yer verilmemiştir[911]. Bu da mutfaklarda tahta tezgâhlar kullanıldığı fikri vermektedir. Tabak, çanak ve çeşitli mutfak araçlarının yerleştirildiği tahta rafların bu düzenlemeyi tamamladıkları düşünülebilir[912] (Resim 72 ve 74).

3.1.1.5.2.1.3. Lararium

*Culina*nın *Lares* kültüyle ilişkili olduğu bilinmektedir[913]. Mutfaklarda duvarın içine *Lares* için nişler açılmıştı[914]. Bu nişlerin cephesi bir tapınak fasadına benzetilmiş, içine tütsü yakmak üzere küçük sunaklar konmuştu[915] (Resim 78). Bazı

---

[907] August Mau. (1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by). Macmilan, New York, p. 266; Theodor Kraus. (1973). *Pompeji und Herculaneum, Lebendiges Pompeji*. DuMont, Köln, p. 70.

[908] August Mau. (1901). Culina. *RE* 4, 2: p. 1743; Mau, August (1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by). Macmilan, New York, p. 267, 297.

[909] Turgut Haci Zeyrek. (2002). *Perge Doğu Konut Alanı 1989–98 Kazılarında Ortaya Çıkarılan Evler, Mimari Açıdan Bir Değerlendirme*. Doktora Tezi. T. C. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji ve Sanat Tarihi Anabilim Dalı Klasik Arkeoloji Bilim Dalı, İstanbul.

[910] Elisabeth A. Rosenbaum (1978). *Das Kochbuch der Römer, Rezepte aus der Kochkunst des Apicius*. Artemis Verlag, München, p. 114.

[911] Alexander G. MacKay. (1975). *Houses, Villas and Palaces in the Roman World*. Thames and Hudson, London, p.50.

[912] Alexander G. MacKay. (1975). *Houses, Villas and Palaces in the Roman World*. Thames and Hudson, London, p. 50.

[913] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 6, 15.

[914] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 170–171.

[915] Mau August. (1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by). Macmilan, New York, p. 297.

mutfaklarda *aedicula* biçimli nişlere heykelcikler yerleştirilmişti[916]. Sunağın arkasındaki duvara boya ile *Lares*, *Genius* ve yılan betimlenmesine sık rastlanmaktadır[917].

3.1.1.5.2.2. Mutfak eşyaları

Mutfak eşyaları Latincede *coculum* adıyla tanımlanmaktadır[918]. Her evde bulunduğu düşünülen taşınır ocaklar, mangallar ve fırınlar bu mutfak eşyaları arasında önemli bir yere sahipti[919] (Resim 76, 79–81). Lüks mutfaklarda sabit ocak ve fırının yanı sıra, küçük boyda taşınabilen benzerleri vardı[920] (Resim 82). Mutfağı olmayan evlerde yemek pişirmek ve ısıtmak için yalnızca bu tip araçlardan yararlanılmış olmalıdır[921].

Vatillum adı verilen mangal, yoksul kesimde terra kotta, varlıklılarda ise bakır veya bronz malzemeden idi[922] (Resim 81 ve 83). Bunların boy ve biçimleri değişebilmekteydi[923]. Basit bir yarım silindir biçimindeki çömlek altlığı ile düz bir tabağın birleşmesinden oluşan bir mangal tipi, MS 1. yüzyıldan başlayarak yaygınlık göstermişti[924] (Resim 76). Bu mangallarda tabağın boş bölümüne korlar konmakta, gerektiğinde yarım silindirin içine itilmekte, yarım silindirin içindeki, küller de tabağa çekilmekteydi[925]. Yemek pişirme kabı pişirme ya da ısıtma sırasında, yarım silindir biçimli bölümün üzerine oturtulmaktaydı[926].

---

[916] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 171.

[917] Thomas Fröhlich. (1995). Pompejanische Lararienbilder. Antike Welt. Zeitschrift für Archäologie und Kunstgeschichte 26, 3: p. 203–210; August Mau. (1901). Culina. *RE* 4, 2: p.1743; Eugenia Salza ve Prina Ricotti. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider. Roma, pp. 50–51, Res. 33.

[918] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 176.

[919] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 176.

[920] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 176.

[921] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 176.

[922] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 7, 292; Elisabeth A. Rosenbaum (1978). *Das Kochbuch der Römer, Rezepte aus der Kochkunst des Apicius*. Artemis Verlag, München, p. 115.

[923] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 176.

[924] Brian A. Sparkes. (1962). The Greek Kitchen**.** *Journal of Hellenic Studies* 82: p. 131.

[925] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s.176.

[926] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s.176.

Testu, taşınır fırın işlevli en basit araç idi[927]. *Cato*'nun verdiği bilgiye göre pişirilecek yiyeceğin[928] üzerine kümbet biçimli bir kapak kapatılmakta ve üzerine de kızgın korlar yığılmaktaydı[929].

Madenden ya da pişmiş toprak yapılan taşınabilir, küçük bir fırın olan c*libanus*, *testu*nun daha gelişkin bir tipidir[930]. Bunların içine tüm halde bir kuzu ya da oğlak sığdırılabilmiştir[931].

Mutfak kapları Roma *coculum*u[932] arasında önemli bir yer tutmaktadır ve form açısından çeşitlilik göstermektedir. Bunların yapımında pişmiş toprak, taş, bronz, bakır, demir, cam malzeme kullanılmıştır[933]. Bronz kap kacaklara MS 1. yüzyılda *Campania* ve özellikle *Capua* bölgesinde büyük talep vardı[934]. *Gallia* bronzları MS 2. yüzyılda Roma İmparatorluğu'nun her yanında satılmaktaydı[935]. MS 2. yüzyılda cam mutfak eşyası kullanımı da yaygınlaşmıştır[936]. Ancak keramik kaplar her dönemde olduğu gibi ucuzlukları nedeniyle yine mutfak kaplarının çoğunluğunu oluşturmaktadır[937]. Bu kaplar pişirme ve diğer mutfak işleriyle ilgili kullanılmıştır. Form ve bezemede başka malzemeyi taklit eden sırlı, parlak çanak çömlek de

---

[927] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 176.

[928] Çoğunlukla hamur işi.

[929] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 74; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, ss. 61, 107–109, 176.

[930] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, pp. 7, 272; 8, 361, 397; Elisabeth A. Rosenbaum (1978). *Das Kochbuch der Römer, Rezepte aus der Kochkunst des Apicius*. Artemis Verlag, München, p. 114.

[931] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 176.

[932] Mutfak eşyaları

[933] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 1, 14; Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 79, 81; Columella. (1941). *On Agriculture* 1–3. Ash, A. B. ve Forster, E. S. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 12, 4, 4; 12, 42, 46, 48; Frank Orth. (1921). Kochkunst. *RE* 11, 1: pp. 980.

[934] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 135; Gaius Plinius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 34, 20; Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 6, 166; 2, 3, 142; Walter Lamb. (1929). *Greek and Roman Bronzes*. Metheuen, London, pp. 241–243.

[935] Michael Ivanovich Rostovtzeff Michael. (1926). *The Social and Economic History of the Roman Empire*, University Press, Oxford, p. 32.163.

[936] Clasina Isings. (1957). Roman Glass from Dated Finds. *Archaeologica Traiectina* 2. J. B. Wolters, Groningen,/Djakarta, p. 1.

[937] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 177.

mevcuttur[938]. Keramik kaplar yalnız dar gelirli, yoksul Romalıların evlerinde değil, zenginlerin mutfak ve sofralarında da kullanılmıştır[939].

Pişirme kapları doğrudan ateşle temas eden mutfak eşyaları grubu içerisinde yer almaktadır. Bu tür kaplar ısıya dayanıklı ve ısıyı en iyi iletecek yapıya sahiptir[940]. Formları ise kullanım amaçlarına göre çeşitlilik göstermektedir. Sulu yemekler için derin tencereler, az sulu yemekler ve bol yağda yapılan kızartmalar için güveç, az yağda kızartmalar için de geniş ağızlı sığ, tavalar kullanılmıştır (Resim 75, 79, 84–85). Yazılı antik kaynaklarda içlerinde yemek pişirilen kapların bazılarının belirgin nitelikleri belirtilmiş, adlarına da yer verilmiştir[941]. Bunlardan *aenea, cortinae, lebetes* ile farklı boylarda kazanlar tanımlanmıştır[942]. Bronzdan yapıldıkları düşünülen o*lla* ve *zema* ocağın üzerine asılan kazan görünümlü kaplardır[943]. *Situla*[944] ve *caccabus*[945] ise tencere işlevli kaplar olarak bilinmektedir. Hemen her türlü yemek için kullanılan *caccabus*un formu bugün kesinlikle belirlenememiştir[946]. Ancak bunun pişmiş toprak ya da bronzdan yapılabildiğini, çeşitli boylarının olduğundan söz edilmektedir[947]. *Caccabus novus*[948] temizlenmesinin zor olduğundan birkaç kez yemek pişirildikten sonra atılması, yenisinin alınması gerektiğinden söz edilen pişmiş toprak bir çömlek çeşididir[949]. Adını üretildiği kent olan *Cumae*'den alan

---

[938] Robert J. Charleston. (1955). *Roman Pottery*. Faber and Faber, London, pp. 32–33, 39.

[939] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 177.

[940] Sanem Fırıncı. (2010). Rhodiapolis Seramikleri Roma Dönemi Pişirme Kapları 2006–2009 Buluntuları. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilmler Enstitüsü Arkeoloji Anabilin Dalı, Antalya, s. 9.

[941] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 177.

[942] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 66; Gaius Plinius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 36, 19.

[943] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 81; Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria*. *Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 8, 361, 370, 382; Elisabeth A. Rosenbaum (1978). *Das Kochbuch der Römer, Rezepte aus der Kochkunst des Apicius*. Artemis Verlag, München, p. 114, 115.

[944] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 10.

[945] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria*. *Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, pp. 6, 165–166; 6, 179–180; 6, 273–274; Columella. (1941). *On Agriculture* 1–3. Ash, A. B. ve Forster, E. S. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 12, 42.

[946] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 177.

[947] Elisabeth A. Rosenbaum (1978). *Das Kochbuch der Römer, Rezepte aus der Kochkunst des Apicius*. Artemis Verlag, München, p. 114.

[948] *Yeni tencere* anlamına gelmektedir

[949] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria*. *Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 5, 184; 7, 315.

c*umana* da çömlek çeşitlerinden biridir[950]. Değinilen kazan, tencere ve çömlekler gerektiğinde birer kapak ile örtülmüştü[951].

Patella, boyutları pişecek yemeğe göre değişen, yayvan formlu, sap veya tutamaklara da sahip bir mutfak kabıdır. Bunlar pişmiş toprak ve bronz malzemeden üretilmiştir[952].

Roma mutfağında kapaklı *operculum* ile *sartago*n gibi *kasserol* tipli kapların önemli yere sahip oldukları düşünülmektedir[953]. *Fretula* ise bir çeşit tava olmalıdır[954]. İsimlerini işlevlerinden alan yemek pişirmeye yarayan bazı kaplar da vardır. Derince bir kap olan *pultarius*ta puls ve türlü soslar, *boletaria*da ise mantar[955] pişirilmiştir[956]. Adını deniz kabuğu[957] biçiminden alan, çukur *conchicla*, içinde yemek pişirilen bir kap formudur[958].

Patina adıyla bilinen tepsinin düz ve çukur formlu iki ayrı türü vardır[959]. *Quadratum* ise dört köşeli bir tepsidir[960]. Derin ve köşeli *angularis* ile çanak biçimli

---

[950] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, pp. 4, 138; 6, 196, 198, 238; 7, 302.

[951] Gaius Plinius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 30, 14; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 178; Frank Orth. (1921). Kochkunst. *RE* 11, 1: pp. 981.

[952] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, pp. 2, 46; 4, 128–129, 141; 7, 315; 8, 364, 366; Elisabeth A. Rosenbaum (1978). *Das Kochbuch der Römer, Rezepte aus der Kochkunst des Apicius*. Artemis Verlag, München, p. 32, 114.

[953] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 5, 200; Gaius Plinius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 16, 55; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 178.

[954] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 7, 272.

[955] Lat. *boletus*

[956] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, pp. 3, 104; 7, 226; Don-Patricia Brothwell. (1969). *Food in Antiquity, A Survey of the diet of Early Peoples*, *(Ancient Peoples and Places)*. Thames and Hudson, London, p. 91.

[957] Lat. *concha*

[958] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 5, 195–200.

[959] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, pp. 4, 128–129; 8, 384; 10, 437; Gaius Plinius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 23, 68.

[960] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, pp. 6, 238; 8, 392; Elisabeth A. Rosenbaum (1978). *Das Kochbuch der Römer, Rezepte aus der Kochkunst des Apicius*. Artemis Verlag, München, pp. 90–91, 115.

catinum sufle kalıbı işlevini görmüştür[961]. Çörek kalıbı olarak kullanmış çeşitli formlara sahip kaplar da mevcuttur[962] (Resim 86).

Tepsi ve çanak formlu pişirme kaplarının bazılarından yemeklerin hazırlanması aşamasında da yararlanılmıştır[963]. *Magis* veya *alveus* adı verilen pişmiş toprak ya da tahta tekneler hamurun yoğrulması aşamasında kullanılmıştır[964]. Çeşitli form ve büyüklüklere sahip testi ve kovalar kuyu, sarnıç ve çeşmelerden su alıp taşımaya ayrılmış kaplardır[965]. Keramik, cam ve bronz sürahi, testi ve şişelere su, şarap, sirke ve zeytinyağı gibi sıvılar konmuştur[966].

Yazılı antik kaynaklarda evlerde stok ve saklama kabı olarak, özellikle konserveler için tahta fıçılar bulundurulması önerilmiştir[967]. *Lagonum* şarap, zeytinyağı ve diğer sıvıları saklamaya yarayan Hellen amphorasına benzeyen sıvı stok kabıdır[968]. *Dolium* şişkin gövdeli, dar veya geniş ağızlı saklama kapları grubundan büyük küptür[969]. *Seria*lar silindir formlu, küçük saklama kaplarıdır[970]. *Apicius* silfion, *Columella* ise konservelerin, saklanması için cam kavanozların kullanılmasını tavsiye etmiştir[971].

---

[961] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 5, 187; Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 84.

[962] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 5, 187; Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 84.

[963] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 179.

[964] Frank Orth. (1922). Kuchen. *RE* 11, 1, pp. 2090.

[965] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 179.

[966] Clasina Isings. (1957). Roman Glass from Dated Finds. *Archaeologica Traiectina* 2. J. B. Wolters, Groningen/Djakarta, pp. 70, 106–107, 155–156.

[967] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 119; Columella. (1941). *On Agriculture* 1–3. Ash, A. B. ve Forster, E. S. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 10, 17; 12, 4; Gaius Plinius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 8, 16; 14, 132.

[968] Robert J. Charleston. (1955). *Roman Pottery*. Faber and Faber, London, pp. 29; Charles Seltman. (1957). *Wine in the Ancient World*, Routledge and Kegan Paul, London, pp. 152.

[969] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 10, 11, 13, 69, 112; Columella. (1941). *On Agriculture* 1–3. Ash, A. B. ve Forster, E. S. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 12, 4–9; 12, 18, 7.

[970] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 179.

[971] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 1, 14; Columella. (1941). *On Agriculture* 1–3. Ash, A. B. ve Forster, E. S. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 12, 4, 4.

Mortarium taş ve pişmiş toprak malzemeden yapılmış tahıl dövmeye yarayan dibeklerdir[972]. Rendeler Roma mutfağında yemek malzemelerini ufalamaya yarayan araçlar arasında yer almaktadır[973] (Resim 87).

Cribra hamur işleri için gerekli farklı büyüklük ve kalınlıklara sahip elektir[974]. Bunlar Mısır'dan ithal edilen papirus veya keten lifleri, hasır, yün veya at kılından yapılmıştı[975]. Dibi delik bir kap ve ucuna kamış takılmış öküz bağırsağı, *hamur torbası* veya *sıkma torbası* adıyla bilinen aracın işlevini yerine getirmekteydi[976]. Romalılar çöreklerin ve diğer bazı yiyeceklerin üzerine yumurta ve sosları tüy demetini kullanarak sürmüştür[977].

Roma mutfağında keramik, maden ve cam malzemeden yapılmış huniler kullanılmıştı[978]. *Colum*, genellikle uzunca saplı olan, karmaşık desenler oluşturacak biçimde delinen ve yiyecek-içecekleri süzmeye yarayan bronz süzgeçlerdir[979] (Resim 88). Süzgeç benzeri delikli kapların peynir yapımında kullanıldığı düşünülmektedir[980] (Resim 89).

Maşa, yemek karıştıran büyük kaşık[981], tenceredeki yemeği karıştırmaya yarayan büyük bir kaşık ya da *spatula*[982], ocak ve fırınlarda işlev gören sacayak, ateş ızgaraları ve şişler, bıçak ve satırlar, kepçeler[983] ve kaşıklar da mutfak gereçleri arasında yer almaktadır[984].

---

[972] Jon Solomon. (1978). Tracta: A Versatile Roman Pastry. *Hermes* 106: p. 542.

[973] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 75.

[974] Gaius Plinius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 18, 108.

[975] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 180.

[976] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 80; Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 8, 7, 1; Solomon, Jon (1978). Tracta: A Versatile Roman Pastry. *Hermes* 106: p. 545.

[977] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 6, 237; Elisabeth A. Rosenbaum (1978). *Das Kochbuch der Römer, Rezepte aus der Kochkunst des Apicius*. Artemis Verlag, München, p. 56.

[978] Clasina Isings. (1957). Roman Glass from Dated Finds. *Archaeologica Traiectina* 2. J. B. Wolters, Groningen/Djakarta, pp. 92–93.

[979] Walter Lamb. (1929). *Greek and Roman Bronzes*, Metheuen, London, p. 243.

[980] Robert J. Charleston. (1955). *Roman Pottery*. Faber and Faber, London, p. 39; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 181.

[981] Lat. *tutunclabis*

[982] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria. Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 5, 184; Elisabeth A. Rosenbaum (1978). *Das Kochbuch der Römer, Rezepte aus der Kochkunst des Apicius*. Artemis Verlag, München, p. 44.

[983] Lat. s*impulum*

[984] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 181.

3.1.1.5.3. Yemek odaları

Romalılar önceleri ev halkının günlük yaşamının birçok gereksinimini karşılayan *atrium*da yemek pişiriyor ve yiyorlardı[985] (Resim 90). Sıcak yaz günlerinde genellikle tüm genişliğiyle atriuma açılan, havadar tablinumda yemek yiyenler de vardı[986] (Resim 71). Şehir evlerinin *atrium*u gerisinde zamanla yalnızca yemek için bir odaya yer ayrılmıştı[987]. *Cenaculum* adı verilen bu oda üst kattaydı[988]. Roma öncesi ve Roma Cumhuriyet dönemi *Pompeii* evlerinde *cenaculum*un atrium gerisinde kalan üst katın tümünü kapladığı tespit edilmiştir[989]. *Cenaculum* sözcüğü giderek üst katın bütününü tanımlamış, yemek odası için *cenatio*, *cenatiuncula*, *conclave* gibi adlar kullanılmıştır[990]. Kırsal bölgelerde erken zamanlardan itibaren evin ana odası *culina*da yemek pişirme ve yeme geleneği sürdürülmüştür[991]. Bu süreçte Roma halkının çoğunluğu bir masa başında otururak yemek yemiştir[992] (Resim 91).

Evlerde ayrı bir yemek odasında *lectus*lar ile üçlü düzen kurulduğunda bu mekâna *triclinium* adı verilmişti[993] (Resim 92–95). Bunların evlerdeki konumunun

---

[985] Haci Zeyrek. (1991). *Grek ve Roma Evleri*. Yüksek Lisans Tezi. T. C. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji ve Sanat Tarihi Bölümü Klasik Arkeoloji Ana Bilim Dalı. İstanbul, s. 48.

[986] August Mau. (1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by). Macmilan, New York, p. 268, 290.

[987] Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 5, 162.

[988] Haci Zeyrek. (1991). *Grek ve Roma Evleri*. Yüksek Lisans Tezi. T. C. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji ve Sanat Tarihi Bölümü Klasik Arkeoloji Ana Bilim Dalı. İstanbul, s. 60.

[989] August Mau. (1899). Cenaculum. *RE* 3, 2: p. 1898.

[990] Columella. (1941). *On Agriculture* 1–3. Ash, A. B. ve Forster, E. S. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 6, 2; Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 6, 113; Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 7, 183; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 2, 59, 1; C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 36, 60; Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 2, 17, 10–12; 4, 30, 2; 5, 6, 29; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 137.

[991] Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 13, 2; August Mau. (1899). Cena. *RE* 3, 2: p. 1895.

[992] Vergil. (1952). *The Aeneid of Virgil*. Day-Lewis, C. (Trans.by). Hogarth Press, London, pp. 7, 176; 8, 176; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 137.

[993] Marcus Tullius Cicero. (1997). *De oratore. Über den Redner*. Merklin, H. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 3, 263; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, ss. 139–140; Ayşegül Şeker Ilgın. (2008). *"Form" and "Space" in Roman Domestic Architecture the Architectural Language of the Atrium House*. Yüksek Lisans Tezi, A Thesis Submitted to the Gradueate School of Social Sciences of Middle East Technical University. In

mevsimlere göre belirlendiği bilinmektedir (Resim 96). *Vitruvius* mevsimlik yemek odalarının özellikleri konusunda ayrıntılı bilgi vermiştir[994]: Ona göre kış *triclinium*u güneşin battığı yöne bakmalı, onun hem ışığından, hem de ısısından yararlanmalıydı. İlkbahar ve sonbaharda kullanılacak yemek odaları ise yemek saatinde güneş batıya kayacağından ve oda serinleyeceğinden doğuya yönelmeliydi. Yazlık triclinium, kuzeyden güneş almayacağı için her zaman serin, sağlıklı ve kullanışlı olacağından kuzeye bakması gerekliydi.

3.1.1.5.3.1. Yemek odalarının evlerin planındaki konumu

Romalılar yemek odalarının mevsim elverdiğince doğaya yakın olmasını amaçlamış, imkânlar dâhilinde doğa içinde yemek yemeye yönelmişlerdi[995]. Yaz akşamlarında birçok kişi bahçenin bir köşesinde ya da *vivarium*un yanı başında kurulmuş açık hava *triclinium*unda yemek yemişti[996] (Resim 96–98). *Varro*'nun *Casinum*'daki *aviarium*unda kuş kafeslerini içeren yuvarlak yapının ortasındaki havuzun çevresinde ve onunla eşmerkezli halka biçiminde sabit bir masa ve döşek yer almaktaydı[997].

Horaz, *Seneca* ve *Iuvenal*'den elde edilen bilgiler ziyafete hazırlanırken her yerin temizlendiği ve parlatıldığı, örtüler yayıldığı ve donatıldığını belgelemektedir[998]. Romalılar konuklu yemekler için hazırlığa erkenden başlamaktaydı[999]. Bu iş için planlama yapılmakta, ev buna hazırlanmaktaydı[1000].

Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Arts in History of Architecture, Ankara, ss. 73–86.

[994] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 1–2.

[995] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 143; Ayşegül Şeker Ilgın. (2008). *"Form" and "Space" in Roman Domestic Architecture the Architectural Language of the Atrium House*. Yüksek Lisans Tezi, A Thesis Submitted to the Gradueate School of Social Sciences of Middle East Technical University. In Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Arts in History of Architecture, Ankara, ss. 72–86.

[996] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 143; Ayşegül Şeker Ilgın. (2008). *"Form" and "Space" in Roman Domestic Architecture the Architectural Language of the Atrium House*. Yüksek Lisans Tezi, A Thesis Submitted to the Gradueate School of Social Sciences of Middle East Technical University. In Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Arts in History of Architecture, Ankara, ss. 72–82.

[997] Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 3, 5, 12–13.

[998] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 116–117.

[999] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 117.

Aristokratların villalarında *triclinium*, *cenatio* veya *oecus* kavramlarıyla tanımlanan yemek odaları mevcuttur[1001]. Konukların statüsü ve sayısı bu mekânların kullanımında belirleyiciydi[1002]. *Genç Plinius*'un çevresinden senatörler çok sayıda arkadaşını bu yemek odalarında ağırlamaktaydı[1003]. *Vitruvius*'a göre mekânların büyüklüğü ile villadaki konumu da büyük önem taşımaktaydı. Kışlık yemek odaları akşam ışığından yararlanabilmek için güney-güneybatıya bakmalıydı. Ayrıca batan güneş evin bu bölümüne tatlı bir sıcaklık vermekteydi[1004]. *Vitruvius*, ilkbahar ve sonbahar yemek odalarının doğuya bakmasını önermiştir[1005]. Bu yemek odalarının pencereleri doğu yönünde olursa batıya yönelen güneşin bu odaları uygun bir ısıda tutacağını belirtmiştir[1006]. Kuzey yönü gün dönümünde güneşin izlediği yol üstünde olmadığından sıcaktan kavrulmayacak, her zaman serin kalacağından ve hoş olacağından yazlık yemek odalarının kuzeye yöneltilmesini tavsiye etmiştir[1007]. *Varro* ise yaz yemek odalarının serin olan doğuya, kış yemek odalarının ise batıya bakmasının yararlı olacağını belirtmiştir[1008]. *Columella* da aynı yönleri tavsiye etmektedir[1009]. Antik yazılı kaynaklardan elde edilen bu bilgiler Romalıların ziyafetlerinde yılın her döneminde uygun ışıklandırılmaya ve rahatlatıcı bir mekân ısısına sahip olmanın önem taşıdığını, villalarında bu atmosferi yaratmak için çaba sarf edildiğini belgelemektedir.

[1000] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 117.

[1001] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 117.

[1002] Paul Zanker. (1995). Pompeji. Stadtbld und Wohngeschmack, Mainz, pp. 19–20; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. Stein–Hölkeskamp, p. 117.

[1003] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 1, 3, 1; 5, 6, 21; Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. Cambridge, p. 124; Reinha Förtsch. (1993). *Archäologischer Kommentar zu den Villenbriefen des jüngeren Plinius*, pp. 115–116; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 117.

[1004] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 4, 1.

[1005] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 4, 2.

[1006] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 4, 2.

[1007] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 4,2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 117–118, dpn. 7.

[1008] Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 13, 7; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 301–302, dpn. 7.

[1009] L. Iunius Moderatus Columella. (1981). *Zwölf Bücher über die Landwirtschaft*. Richter, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis Verlag, München, p. 1, 6, 2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 301–302, dpn. 7.

Kibirli ve titiz ev sahibinin villasından birinde seçim imkânı yoksa yemek odasının mevsimsel konumu önem taşımamaktaydı[1010]. Zengin Romalıların çoğu misafirlerine tek bir villasında veya İtalya'nın farklı bölgelerindeki çok sayıda çok sayıda villalarından birindeki *triclinia*sında tercih imkânı sunmaktaydı[1011].

Roma kentinde evleri olan Romalılar Napoli körfezinde, *Tusculum* veya *Terracina*'daki görkemli çiftlik evlerine de sahip olmayı istemekteydi[1012]. MÖ 74 yılında konsül olan *L. Licinius Lucullus* görkemli ve lüks donanımlı evleriyle tanınmaktadır[1013]. Napoli körfezindeki çok sayıda evlerinin yanı sıra *Tusculum*'da görkemli bir villası vardı. Bu villasının sıcak yaz akşamlarında ılık bir atmosfer sunan geniş açılı manzaraya sahip yemek salonları mevcuttu[1014]. *Genç Plinius*, *Laurentinum* ve *Tusci* villalarındaki yemek odalarını yılın her döneminde kullanmaktaydı[1015]. Sıcak yaz akşamlarında *Tusci*'yi tercih etmiş olmalıydı. *Plinius*'un villası Yukarı Tiber Vadisinde, bugün Città di Castello adıyla bilinen *Tifernum Tiberinum*'da bulunmaktaydı[1016]. *Plinius*, arkadaşı *Domitius Apollinaris*'e yazdığı bir mektupta doğanın sunduğu manzaraya hâkim bir tepe sırtında çiftlik evini ayrıntılı biçimde tanımlamıştır. Villasının güneye yönlendiği, yaz güneşini altıncı saate aldığı, güneş ışığını kış günlerinde uzun bir sütunlu galeriye daha erken aldığı bilgilerine yer vermiştir[1017]. *Tusci*'de de çok sayıda yemek odası vardı[1018]. Bunlardan biri güneş ışınlarının aydınlattığı ve ısıttığı *porticus*a doğrudan açılmaktaydı[1019]. Bu

---

[1010] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 118.

[1011] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 118.

[1012] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 118.

[1013] Plutarch. (1980). *Große Griechen und Römer*. Ziegler, K. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 39, 4; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 118.

[1014] Marcus Tullius Cicero. (1994). *De officiis.* Vom rechten Handeln. Büchner, K. (Ed.by ve Trans.by). Zürich, p. 1, 140; Plutarch. (1980). Große Griechen und Römer. Ziegler, K. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 39, 4; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 118.

[1015] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 5, 6, 7 ve 15; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 118–119.

[1016] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 118.

[1017] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 5, 6, 7 ve 15; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 119.

[1018] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 119.

[1019] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 119.

mekândaki *kline*lerde ağırlanan konuklar geniş kanatlı kapılardan önde uzanan terastaki güzel manzarayı görme imkânına sahipti[1020]. Bu *tricliniumd*an daha huzur verici başka bir yemek odasının yapının diğer bölümündeki iki katlı bir *cryptoporticus*un üst katında olması muhtemeldir[1021]. Bu mekânın kanatlı kapıları ziyaretçilere asma bahçelerinin manzarasını da sunmuş olmalıydı[1022].

Plinius sonbahar ve kış aylarında muhtemelen *Laurentinum*'da huzur bulmuştur[1023]. Roma'ya 17 mil mesafede, *Ostia* ve *Lavinium* arasındaki bir bölge olan *palus Laurentina* kıyısının gecelerinin *Neapel* gibi ılık olduğundan söz edilmiştir[1024]. *Plinius* döneminde *Laurentinum* kıyı ovası Romalı senatörlerin birçok nesilden beri kullandıkları villalarının yoğunlaştığı bölgedir[1025]. *P. Cornelius Scipio Aemilianus* ve *C. Laelius Sapiens*[1026] burada düzenli ikamet etmiştir[1027]. *Plinius* kıyıda vakit geçirmekten hoşlanan biri değildir, ancak buradaki bir villanın görkem ve konforundan övgüyle söz etmiştir[1028]. Bu yapının kütüphanesi, ısıtılabilen yüzme havuzlu banyosu, asma çardağı, *cryptoporticus*u, menekşe kokulu çiçek terası, güneşlenmek için bahçe ve çok sayıda *triclinia*sı bulunduğuna değinmiştir.[1029]. *Laurentinium*'un sahil *tricliniumu*nda yemek yeme ilginç olmalıydı. Plinius, mektup arkadaşı *Gallus*'a *atrium*un tam karşısında yer alan *tricliniumu*n sahile doğru çıkıntı

[1020] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 5, 6, 19; Reinha Förtsch. (1993). *Archäologischer Kommentar zu den Villenbriefen des jüngeren Plinius*. Mainz, pp. 100–104.

[1021] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 5, 6, 19; Reinha Förtsch. (1993). *Archäologischer Kommentar zu den Villenbriefen des jüngeren Plinius*. Mainz, p. 101.

[1022] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 5, 6, 19; Reinha Förtsch. (1993). *Archäologischer Kommentar zu den Villenbriefen des jüngeren Plinius*. Mainz, p. 101.

[1023] Elke Stein–Hölkeskamp (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp.120.

[1024] Andrew Dalby. (2000). *Empire of Pleasures. Luxury and indulgence in the Roman World*, London, pp. 40–50; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp.120.

[1025] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 120.

[1026] MÖ 140 consullerinden biridir. Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 120.

[1027] Marcus Tullius Cicero. (1997). *De oratore.* Über den Redner. Merklin, H. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 2, 6, 22; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 120.

[1028] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 2, 17, 27; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 120.

[1029] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 2, 17, 27; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 120.

yaptığını belirtmiştir[1030]. Bu *triclinium*un kanatlı kapıları veya pencereleri üç yandan deniz manzaralıydı[1031]. Konuklar bu *triclinium*dan uzakta, yüksek bir kuledeki deniz manzaralı başka bir *triclinium*da da yemek yiyebilmekteydi[1032]. Her iki *triclinium* doğal manzara ve arazinin topografyası ile planlı biçimde uyumlu inşa edilmiştir[1033]. Bu deniz manzaralı mekânlardan ayrı üçüncü bir *triclinium* ikinci kulenin alt katında yer almaktaydı[1034]. Her türlü hava şartlarına karşı korunaklı mekânda konuklar incir ve dut ağaçlarının bulunduğu bahçe manzarasının keyfini yaşamaktaydı[1035]. Ev sahibi büyük ihtimalle fırtınalı sonbahar akşamlarını konuklarıyla bu mekânda geçirmekteydi[1036].

Aristokrat villaları ve bunların *triclinium*ları planlanırken çok yönlü düşünülmüş, farklı büyüklükteki mekânların inşasında bölgenin iklimi dikkate alınmıştı[1037]. Bu husus villanın konumu, iç ve dış mekân düzenlemesinde önem taşımıştır[1038]. Mekânlar, mevsimlere uygun atmosfer yaratacak biçimde konumlanmıştır[1039] (Resim 98–99).

İtalyada yaygın olmayan ancak Hellen dünyasında *Kyzikos* tipi olarak tanımlanan *oecus*lar kuzeye yönlendirilmektedir[1040] (Resim 100). Bu mekânlar genellikle bahçe manzaralıdır (Resim 101) ve ortada çift kanatlı kapıya

---

[1030] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 2, 17; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 120.

[1031] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 2, 17; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 120–121.

[1032] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 2, 12; Reinha Förtsch. (1993). *Archäologischer Kommentar zu den Villenbriefen des jüngeren Plinius*. Mainz, p. 25; Elke Stein-Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 121.

[1033] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 2, 17, 12; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 121.

[1034] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 122.

[1035] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 2, 17, 15; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 122.

[1036] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 122.

[1037] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 122.

[1038] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 122.

[1039] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 122.

[1040] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3, 10.

sahiptirler[1041]. *Kyzikos* tipi olarak tanımlanan *oecus*lar içlerinde birbirleriyle karşılıklı ve aralarında bol geçiş yerleri bulunan iki kline rahatlıkla sığabilecek uzunluk ve genişliktedirler[1042]. Solda ve sağda katlanır kapılar gibi açılan pencereler, klinelerden bakıldığında bahçe manzarasını görmeye imkân sağlamaktadırlar[1043].

3.1.1.5.3.2. Yemek odalarının mimarisine ait oranlar

Vitruvius, villaların genel planı kapsamında mekânlarını da ayrı ayrı ele almıştır. Özellikle konut mimarisinde uygulanan simetri sistemi kapsamında yemek odalarının oranlarına da yer vermiştir[1044]. Mühendis-mimar olan *Vitruvius* bir mimarın yapısının oranlarını seçilen alana göre uyarlamasını önerirken yemek odalarının uzunluğunun genişliklerinin iki katı olmasını; dikdörtgen planlı odaların uzunluk ve genişlik ölçülerinin toplanıp sonucun yarısı alınarak yüksekliğin belirlenmesini, ancak eksedra ve *oecus*larda yüksekliğin genişlik ölçüsünün birbuçuk katı olabileceğini belirtmiştir[1045]. Bu bağlamda *Korinth* ve *tetrastyl oecus*ların içlerinde sütunlar bulunduğundan genişlik ve uzunluk oranlarının biraz daha geniş tutulmasını önermiştir[1046]. *Korinth tipi oecus*lar bir kaide veya doğrudan *stylobat* üzerine oturan başlık üzerinde architrav bulunan tek kat sütun dizisine sahiptir[1047]. *Mısır tipi oecus*ta architravların üzerinde duvarlara uzanan döşeme kirişleri bulunduğundan, bu sayede üst kattaki bu zeminin açık havada yürüyüş imkânı sağladığından, *architrav*ların üzerinde alttaki sütunların dörtte biri oranında daha küçük sütunların dikey olarak yerleştirilmesi tavsiye edilmiştir[1048]. İkinci kat sütunlarının *architrav*ları ve mimari süslemeleri üzerinde süslü tavan örtüsü yer

[1041] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3, 10.
[1042] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3, 10.
[1043] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3, 10.
[1044] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3, 8.
[1045] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3, 8.
[1046] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3, 8.
[1047] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3, 9.
[1048] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3, 9.

aldığından, ikinci kat sütunlarının aralarına pencereler yerleştirilmesinin yararına değinilmiştir[1049].

Kyzikos tipi olarak tanımlanan *oecus*lar içlerinde birbirleriyle karşılıklı ve aralarında bol geçiş yerleri bulunan iki kline rahatlıkla sığabilecek uzunluk ve genişliktedirler[1050]. Vitruvius bunların yüksekliğinin genişliklerinin bir buçuk katı olmasını önerilmiştir[1051].

3.1.1.5.3.3. Yemek odalarının mimari açıdan iç donanımları

Triclinia donanımı konusunda *Vitruvus* bazı önerileri fikir vermektedir. Bu mekânların duvarlarının cilalanmış yüzeyine uygulanan süslemelerde uygunluk ilkesinin gözetilmesi, konumlarına göre ayarlanması, tür değişikliklerin dikkate alınması tavsiye edilmiştir[1052]. Kışlık yemek odalarında görkemli konuların betimlendiği resimler ile tonozların kornişlerindeki ince süslemelerin ateşin dumanından ve kandillerin isinden bozulacağı gerekçesiyle kullanışlı olmadığından söz edilmektedir[1053]. *Vitruvius*, bu odalarda süpürgelikler üzerine siyah renkle işlenmiş ve cilalanmış, aralarında koyu sarı veya parlak kırmızı bloklar bulunan panoların yerleştirilmesini önermiştir[1054]. Ayrıca tonozların düz biçemde tamamlanıp, cilalanmasından sonra Hellenlerin kışlık yemek odalarında kullandığı yer döşeme yöntemlerini uygulamanın çok ucuz ve kullanışlı olduklarına ve bunun yararına değinilmiştir[1055].

Vitruvius yemek odası tabanında iki ayak derinliğinde çukur kazılması, zemin iyice sıkıştırıldıktan sonra üzerinde su kanalına ve dışa açılan deliklerine doğru eğimli kırma taş ve tuğla tozundan bir tabaka oluşturulması, bundan sonra sıkıştırılarak pekiştirilen bir kömür dolgu tabakası üzerine çakıl, kireç ve kül ile

---

[1049] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3, 9.
[1050] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3, 10.
[1051] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3, 10.
[1052] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 7, 4, 4.
[1053] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 7, 4, 4.
[1054] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 7, 4, 4.
[1055] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 7, 4, 4.

karıştırılmış bir harcın yarım ayak kalınlığında yaydırılması ve yüzeyin bileği taşı ile terazilenerek düzlenmesi böylece yemek salonunun tabanının siyah bir döşemeyi andıracağını belirtmiştir[1056]. Böyle bir tabana sahip yemek odasındaki ziyafetlerde bardaklardan dökülen ve kusulan her şeyin yerle temas ettiğinde hemen kuruyacağı, hizmetçilerin çıplak ayaklarının da böyle bir döşemede üşümeyeceğinden söz etmiştir[1057].

Vitruvius döneminde evlerin altın yaldızlı tavan örtüsü yaygınmıydı somut biçimde tespit edilememiştir[1058]. *L. Mummius*'un MÖ 142'de *censor* olduğu dönemde *Capitol*'deki *Iupiter Optimus Maximus* tapınağının tavan örüsünün altın kaplanmasından beri Romalılar bu tekniği biliyor olmalıydı[1059]. *Vergil* ve çağdaşları altın kaplama tavan örtülü yemek salonlarının lüks işareti olduğundan söz etmektedir[1060]. En geç Yaşlı Plinius döneminden itibaren parıltılı altın yaldızlı tavan örtülerinin evlerde yaygınlaştığı düşünülmektedir[1061]. *Genç Seneca*, *Iulius Claudiuslar* Dönemindeki yaşam tarzını, lükse ilginin artmasını, çiftliklerde ve seçkinlerin evlerinde altın parıltılı tavan örtülerini eleştirmiştir[1062]. *Nero* ise yeni sarayının[1063] tavanını ve duvarlarını bu tarzda bezetmiştir[1064]. İmparator *Nero* döneminde bu teknik yaygın olduğundan bunu yeterli görmemiştir[1065]. Sarayındaki süslemelerde kıymetli taşlar ve sedef de kullanılmıştır[1066]. Yemek odasına fildişi

---

[1056] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 7, 4, 4.

[1057] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 7, 4, 4.

[1058] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 125.

[1059] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 33, 57; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 125.

[1060] Vergil. (1952). *The Aeneid of Virgil*. Day-Lewis, C. (Trans.by). Hogarth Press, London, p. 1, 723–725; Anja Bettenworth. (2004). *Gastmahlszenen in der antiken Epik von Homer bis Claudian*. Göttingen, pp. 143–147; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 125.

[1061] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 125.

[1062] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 114, 9; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 125.

[1063] Domus Aurea

[1064] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, pp. 33, 55; 36, 111; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 125.

[1065] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 15, 42, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 125.

[1066] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 125.

kakmalı tavan örtüsü yaptırılmıştır[1067]. Bu tavan örtüsü haraketli olup, konuklar üzerine çiçek ve kokulu sıvılar serpmeye uygun borular da yerleştirilmiştir[1068].

Nero dönemi yazılı kaynaklarında birbirinden farklı teknikte, seçkin ustalıkta donamımlı yapılar yeniden tercih edilir olmuştur[1069]. *T. Petronius Arbiter*, *Satyrica*'sında varlıklı bir azatlı olan *Trimalchio*'nun yemek salonunun tavan örtüsünün konstrüksyonuna dair tanım, *Domus Aurea*'nın *cenatio rotunda*sındaki ile teknik açıdan benzerlikler göstermektedir[1070]. *Enkolpius*'un ağzından anlatılan mekânın mimari açıdan ilginç yönü başlangıçta ziyaretçilerin dikkatini çekmemiştir[1071]. Yemek salonunun ansızın yüksek sesle çatırdaması ve sallanmasıyla fark edildiği tanımıyla mekânın teknik özelliğine vurgu yapılmıştır[1072]. Bu anlatıma göre tavan açılmış, konuklara hediye olarak çok sayıda altın taç ve parfüm şişesi asılı büyük bir çember aşağı sarkmıştır[1073]. *Petronius*, *Domus Aurea*'nın tamamlanmış halini muhtemelen görmemiştir[1074]. Ancak *Nero*'nun sarayı çevresindekilerden yeni yapı hakkında bilgi sahibi olmalıdır[1075].

Genç Seneca mimarlık sanatı konusunda pratik zekâya ve bilgiye sahiptir[1076]. Onun dönemindeki mekân tipleri hakkında kimsenin sahip olmadığı icatçılık ruhuna ve teknik becerilere de sahip olduğu bilinmektedir[1077]. *Seneca*'ya göre mermer, Romalıların vazgeçemediği bir tutku halini almıştı[1078]. Mermerin MÖ

[1067] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 125.

[1068] Gaius Tranquillus Sueton. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Berlin, p. (Nero) 31, 2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 125, 303, dpn. 31.

[1069] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 126.

[1070] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 126

[1071] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 126.

[1072] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 126–127.

[1073] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 60, 2–3; Elke Stein-Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 127.

[1074] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 127.

[1075] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 127.

[1076] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 127.

[1077] Bkz. Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, pp. 90, 11 ve 15; 90, 8 ve 19; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 127.

[1078] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 127.

1. yüzyıldan itibaren evlerdeki yemek odalarının mimari bezemesinde kullanıldığı bilinmektedir[1079]. *L. Licinius Lucullus*, *Melos* adasından koyu siyah mermerin hayranıydı ve bu mermer Roma'ya ilk kez onun tarafından getirtilmiştir[1080]. Bu malzemeyle çok sayıda villasının salonlarını ve portikolarını donatmıştır[1081]. Roma'daki evinde kabul mekânlarını ve yemek salonlarının inşasında da bu mermerlerden kullanmış olmalıdır[1082]. *Lucullus'un* tek bir gecede konuklarını ağırlamak için ellibin *sesterz* harcadığı *convivia*ları söz konusu bu odalarda gerçekleştirdiği düşünülmektedir[1083].

M. Aemilius Scaurus Palatin'deki *atrium*lu domusunda *Melos* mermerinden yüksek sütunlar kullanılmıştı[1084]. Konuklar, evin arka bölümünde yer alan yemek salonlarına bu görkemli sütunlar yanından geçerek ulaşmaktaydı[1085].

Cornelius Nepos'un verdiği bilgi yardımıyla evinde masif mermer sütunlar kullanılan ilk Romalı'nın *Mamurra* olduğu düşünülmektedir[1086]. *Mamurra*'nın *Mons Caelius*'taki evi, duvarları tamamen mermer levha ile kaplı ilk ev kabul edilemektedir[1087]. Bu teknik, *Genç Seneca* döneminin seçkin evlerindeki yemek salonlarında lüksü işaret etmektedir[1088].

[1079] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 127.

[1080] Lucullus'un Melos mermerine ilgisi dolayı bu mermerin zamanla onun adıyla tanındığından söz edilmektedir. Plutarch. (1980). *Große Griechen und Röme*. Ziegler, K. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 41, 1–3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 128.

[1081] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 128.

[1082] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 128.

[1083] Plutarch. (1980). *Große Griechen und Röme*. Ziegler, K. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 41, 1–3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 128.

[1084] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 128.

[1085] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 36, 6; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 128.

[1086] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 128.

[1087] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 129.

[1088] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 36, 48; Jens-Arne Dickmann. (1999). *Domus frequentata: anspruchsvolles Wohnen im pompejanischen Stadthaus* 1–2. Verlag Dr**.** Friedrich Pfeil, München, pp. 340–354; Harald Mielsch. (1985). *Buntmarmore aus Rom in Antikenmuseum Berlin*. Staatliche Museen Preußischer Kulturbesitz, Berlin, pp. 7, 18–21; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 129.

Seneca, kendi döneminde tercih edilen mermer çeşitleri hakkında bilgi vermiştir[1089]. Bunlar arasında *Thasos*'tan beyaz, *Karthago*'nun güney ve batı bölgesinden kırmızı damarlı *Numidia* sarısı mermerin rağbet gördüğünü belirtmektedir[1090]. Romalılar, *Flaviuslar* döneminde *Thasos*'tan beyaz mermer, *Karystos*'tan yeşil, *Numidia*'dan purpur kırmızısı ve sarı, *Luna*'dan beyaz, *Doris*'ten grimavi, *Lakonia*'dan yeşil, Nil kıyısındaki *Syene*'den ve *Phrygia*'daki *Synnada*'dan kırmızı damarlı beyaz mermer, Arabistan'dan alabaster renkli *onyks* ve beyaz benekli serpentinit taşını ithal etmişti[1091]. Domitianus'un sarayındaki *cenatio* imparatorluğun farklı bölgelerinden getirtilmiş kıymetli taşlar ile donatılmıştı[1092]. Yemek salonunda çok sayıda sütun yükselmekteydi. Mimari öğelerin yapımında kullanılan mermerler Libya, *Syene*, *Chios*, *Doris* ve *Luna*'dan getirtilmişti[1093]. *Genç Seneca*, döneminin Romalılarını mimari donanımda artan lükse eğilimlerinden dolayı eleştirmiştir[1094]. *Yaşlı Plinius* ise çağının insanlarının mermer lüksüne düşkünlüğünün doğayı tahrip etmesine dikkat çekmiştir[1095].

3.1.1.5.3.4. Yemek odası mobilyaları

Livius'tan elde edilen bilgilere göre halılar, perdeler ve dönemin görkemli ev gereçleri Romalıların doğuya düzenledikleri askeri seferlerde elde edip Romaya getirdikleri yabancı kökenli lüks unsurlardı[1096]. *Cn. Manlius Vulso* MÖ 187'de

---

[1089] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 86, 6; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 129.

[1090] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 86, 6; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 129.

[1091] Statius. (1990). *Silvae.* Wissmüller, H. (Trans.by). Neustadt / Aisch, pp. 1, 2, 144–147; 1, 5, 30–34; 2, 2, 83–85; 4, 2, 26–28; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 129.

[1092] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 129.

[1093] Statius. (1990). *Silvae.* Wissmüller, H. (Trans.by). Neustadt / Aisch, p. 4, 2, 18–21; H. Mielsch. (1985). Buntmarmore aus Rom in Antikenmuseum Berlin. Berlin, p. 16; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 129.

[1094] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, pp. 95, 19; 115, 8–9; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 130.

[1095] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 36, 1–3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 130–131.

[1096] Titus Livius. (1987). *Römische Geschichte*. Hilen H. J. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 39, 6, 3–5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 131.

Asia'da kazandığı zafer sonrası dönerken ilk kez bronz bezemeli, ayaklı küçük masalar yemek sofaları ve görkemli sofra takımları Roma'ya getirilmiştir[1097]. Doğudan Roma'ya ganimet olarak taşınan yemek odası mobilyaları *triclinia*nın donanımını zenginleştirmiştir[1098].

3.1.1.5.3.4.1. Yemek sofası

Romalılar masa çevresinde oturma alışkanlığını Cumhuriyet döneminde bırakmış (Resim 91), Hellen etkisiyle, uzanarak yemek yenmeye başlamıştı[1099] (Resim 102). Erkeklerin uzanarak yemek yemesi sosyal üstünlük göstergesi kabul edilmişti[1100]. Kadınlar ise otururak yemeyi sürdürmüş (Resim 103), imparatorluk çağında onlar da döşekler üzerindeki yerlerini almıştı[1101] (Resim 104). Çocuklar[1102], taverna müşterileri ve köleler bu uzanarak yeme geleneğinden yararlanamamıştır[1103] (Resim 105). İmparatorluğun kuzey eyaletlerinde doğu kökenli gelenek hiçbir zaman kabul görmemiştir[1104].

Romalılar, üzerine uzandıkları tek ya da iki kişilik döşeğe *lectus* diyorlardı[1105] (Resim 106–107). Zamanla Roma dünyasında üç kişinin diagonal olarak uzanabildiği büyük döşekler yaygınlaşmış ve bunlara *triclinium* adı verilmiştir[1106] (Resim 108). *Triclinium* kavramı ilk kez *L. Scribonius Largus* tarafından MÖ 149 yılında yemek odasını tanımlamak için kullanmış ve zamanla

---

[1097] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 131.

[1098] Titus Livius. (1987). *Römische Geschichte*. Hilen H. J. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 39, 6, 3–5; C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 34, 14; Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. Cambridge, pp. 12–13, 38–41.

[1099] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 137; Klineler konusunda ayrıntılı bilgi için ayrıca bakınız: Nazlı Yıldırım. (2008). Anadolu Klineleri. Yüksek Lisans Tezi. Akdeniz Üniversitesi Arkeoloji Anabilim Dalı, Antalya, ss. 1–66.

[1100] Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, p. 288.

[1101] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 137.

[1102] Gaius Tranquillus Suetonius. (1965). *Works* 1–2. Rolfe, J. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. (Augustus) 64; (Claudius) 32.

[1103] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 5, 70; Horst Blanck. (1980). Essen und Trinken bei Griechen und Römern. *Antike Welt* 1: p. 29.

[1104] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 138.

[1105] Alexander Hug. (1939). Triclinium. *RE* 7A, 1: p. 92.

[1106] Alexander Hug. (1939). Triclinium. *RE* 7A, 1: p. 93.

Roma dünyasında yaygın kabul görmüştür[1107]. Döşeğin iskeleti genellikle akağaç, dirimağacı, meşe, sakıza ğacı, Romaya uzak ülkelerden getirtilmiş seçkin kerestelerin kullanıldığı ahşap malzemeden yapılmaktaydı[1108]. Kısa yanlardan biri yükseltilmekte ve destek oluşturulmaktaydı[1109]. Döşeğin iskeleti atkılarla örülmekte, üstüne ise *torus*[1110] ve *culcita/pulvinus* [1111] yerleştirilmekteydi[1112]. Yemek yiyen kişi sol kolunu yastıklara dayamakta, ayakları ise arkaya ve dışa doğru uzanmaktaydı[1113] (Resim 109–110). Döşeğin baş tarafına uzananlar döşeğin başından, aynı döşeğe uzanan diğer iki konuk ise yastıklardan destek almaktaydı[1114] (Resim 108).

Yemek odasında döşekler yerleştirilirken, klinelerle üçlü bir düzenleme uygulanıyordu[1115] (Resim 93–95, 108). Üç döşeğin bir masayı paylaşması gelenekti[1116]. Zamanla üç döşeğin yerini *accubitum* veya *stibadium* adı verilen sigma biçimli tek bir döşek yaygınlaşmıştır[1117] (Resim 111–112).

Cn. Manlius Vulso'nun doğudan dönüşünden yaklaşık yüz yıl sonra onun tarafından Roma'ya getirilen bronz ayakları ve bezemeleri olan yemek sofalarının kullanımı Roma'da yaygınlaşmıştır[1118]. *Plinius*'un verdiği bilgiye göre MÖ 91'de

---

[1107] Marcus Tullius Cicero. (1997). *De oratore*. Über den Redner. Merklin, H. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 3, 263; Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3,8.

[1108] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 138.

[1109] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 138.

[1110] Şilte

[1111] Yastık

[1112] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 138.

[1113] August Mau. (1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by). Macmilan, New York, p. 263; Harriert W. Preston ve Louisa Dodge (1896). *The Private Life of the Romans*. Leach-Shewell, Boston, p. 51; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 138.

[1114] August Mau. (1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by). Macmilan, New York, p. 263; Harriert W. Preston ve Louisa Dodge (1896). *The Private Life of the Romans*. Leach-Shewell, Boston, p. 51.

[1115] Alexander Hug. (1939). Triclinium. *RE* 7A, 1: pp. 94–95.

[1116] Marcus Tullius Cicero. (1978). *Letters to Atticus*. Grant, M. (Trans.by). Penguin Books, London, p. 13, 52, 2.

[1117] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 10, 48, 6; Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, p. 290; Ayşegül Şeker Ilgın. (2008). *"Form" and "Space" in Roman Domestic Architecture the Architectural Language of the Atrium House*. Yüksek Lisans Tezi, A Thesis Submitted to the Gradueate School of Social Sciences of Middle East Technical University. In Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Arts in History of Architecture, Ankara, ss. 77.

[1118] Jens-Arne Dickmann. (1999). *Domus frequentata: anspruchsvolles Wohnen im pompejanischen Stadthaus* 1–2. Verlag Dr**.** Friedrich Pfeil, München, pp. 281–289.

tanınmış bir hatip olan *L. Crassu*'tan miras kalan *triclinia aerata*yı satışa çıkarmıştı[1119]. Bu dönemde eşsiz değerde gümüş bezemeli metal aksamlı sofaların moda olduğu bilinmektedir[1120]. Yemek sofası gümüş ve altın ile donatan ilk Romalı'nın *Carvilius Pollio* olduğundan söz edilmektedir[1121]. Bu mobilyada kaplumbağa bağasından sedef levhaları ile bezemenin de ilk kez uygulandığına da işaret edilmektedir[1122]. *Carvilius Pollio*'nun geliştirdiği bu teknik Roma imparatorluğunda uzun süre tercih görmüştür[1123]. Gümüş aplikli yemek sofasının *Yaşlı Plinius* döneminde tamamen gümüş kaplandığına da değinilmektedir[1124]. *Genç Seneca* kendi döneminde altın yataklara uzanmış konuklara kıymetli taşlardan yapılmış kaplarda yemek servis edildiğini bildirmektedir[1125]. MS 1. yüzyıl ortalarında yarım daire formlu *stibadium* veya *sigma* yemek sofasının yeni bir formu olarak ortaya çıkmıştır[1126]. *Martial*'ın epigramından sedef kakmalı böyle bir sofada altı kişinin uzanabileceği anlaşılmaktadır[1127]. Iuvenal'in sözünü ettiği sedef kakmalı baş kısmı ise bronz yatak dönemindeki mobilyalarda lüks alışkanlığını işaret etmektedir[1128].

[1119] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 34, 14; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 131.

[1120] Galsterer, H. (1994). Kunstraub und Kunsthandel im republikanischen Rom. *Wrack. Der antike Schiffsfund von Mahdia*. Hellenkemper, S. ve Prittwitz, V. (Ed.by), Köln, pp. 861; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 131.

[1121] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 33, 146; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 131.

[1122] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 33, 144; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 132.

[1123] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 132.

[1124] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 33; 143; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 132.

[1125] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 110, 12; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 132.

[1126] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 132.

[1127] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 9, 59; Andrew Dalby. (2000). *Empire of Pleasures. Luxury and indulgence in the Roman world*. London, pp. 241–242; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 132–133.

[1128] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 11, 90–93; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 133.

Akşamları gerçekleşecek *convivium* hazırlıkları arasında yemek sofasının döşek, yastık ve örtüsü de vardır[1129]. Bu yapılırken *kline* üzerine uzanacak konuğun mümkün olduğunca rahat ettirilmesi ön planda tutulmaktaydı[1130]. Bunda yemek odalarının diğer mobilya ve donanımlarının düzenlenmesinde olduğu gibi ev sahibinin varlık etkisi büyük rol oynamıştır[1131]. Döşek, yastık ve örtüler beğeni gören herhangi bir malzemeden yapılmaktaydı. Ancak, *purpur* renkli olmaları tercih edilmekteydi[1132]. Tekstilin bu değerli ve oldukça pahalı malzeme ile boyanması Romalılarca erken dönemlerden beri uygulanmaktaydı[1133]. *Purpur* renkli kumaşlar belirli sınıfa mensup Romalıların resmi giysilerinde kullanılmaktaydı[1134]. *Yaşlı Plinius*, *purpur* renkle tezyin edilmiş *trabea*nın Roma'nın mitolojik kurucusu *Romulus*'tan beri giyildiğini belirtmektedir[1135]. Cumhuriyet dönemi *magistrat*ların *toga praetexta*larının kenarı *purpur* renklidir[1136]. Cumhuriyet döneminin son onyılından itibaren *purpur* rengi sivil alanda ve *domus*un kabul mekânlarının donanımlarında kullanılmaya başlamıştır[1137]. *Cornelius Nepos* döneminden beri zengin Romalılar *triclinia* ve *cenationes*lerini *purpur* rengi örtü ile donatmıştır[1138]. *L. Licinius Lucullus* kendi döneminde ziyafet ve yapı lüksü konusunda öncülük yapmış biridir. MS 74 yılının *koncül*ü ilk kez MS 79'da *toga praetexta* giymiştir. MS 63'te toga *purpurea* giydiğinde akşam yemeklerinde *purpur* renkli örtü kullanmış olmalıdır[1139]. *Purpur* renkli kumaş zamanla sadece politik alanda bir statü sembolü

[1129] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 133.
[1130] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 133.
[1131] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 133.
[1132] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 133.
[1133] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 133.
[1134] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 133.
[1135] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 9, 136; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 133.
[1136] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 133.
[1137] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 134.
[1138] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 9, 9, 137; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 134.
[1139] Plutarch. (1980). *Große Griechen und Römer*. Ziegler, K. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 40, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 134.

olmakla kalmamış, aynı zamanda giderek zenginliğin, toplumda belirli bir sınıfın göstergesi olarak kabul edilmiştir[1140].

Romalı zenginler modaya uygun biçimde farklı dönemlerde *purpur*un farklı renk tonunu tercih etmiştir[1141]. MÖ 100 yıllarında doğan *Cornelius Nepos*'un gençlik yıllarında menekşe rengi tonunda *purpur en vogue* yaygın olmalıdır[1142]. Kısa bir süre sonra *Yaşlı Plinius* döneminde *Tarent*'ten kırmızı *purpur* hâkimdir[1143].

Yazılı antik kaynaklar *purpur* renkli yastık ve örtülerin zenginliğin ve donanım lüksünün göstergesi olduğunu işaret etmektedir[1144]. *Horaz*'ın yoksul taşra faresi ile zengin şehir faresi masalında şehir evindeki lüks donanıma yer vermiştir. Bu masladaki karakterlerden şehir faresi taşralı kız arkadaşını kısa süreli ziyaretinde ona şehir evindeki *triclinium*u tanımlarken fildişi yataklardan, üzerinde kırmızı örtülerden, purpur renkli döşeklerden de söz etmektedir[1145]. *Vergil*, saray ziyafetinde ev sahibini ve *Troialılar*'ı konu alan anlatımında *purpur* renkli örtüye yer vererek kendi döneminde bu rengin Hellenler ve Romalılar için sembolik değerini vurgulamıştır[1146]. *Petronius*, *Trimalchio*'nun yemek salonunun purpur renkli örtü ile donatıldığını belirtmiştir. Bu da Augustus dönemi yazarı olan *Petronius*'un yaşadığı dönemde *purpur* renginin lüksün işareti olduğunu kanıtlamaktadır[1147].

3.1.1.5.3.4.2. Masalar

Yemek sofasının önünde şarap testisinin, kâselerin ve tabakların üzerinde durduğu değerli *zitrus* ağacından yapılmış masalar *Cicero* döneminden beri

---

[1140] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 134.
[1141] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 134.
[1142] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 134.
[1143] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 134.
[1144] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 135.
[1145] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 6, 100–105; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 135.
[1146] Vergil. (1952). *The Aeneid of Virgil*. Day-Lewis, C. (Trans.by). Hogarth Press, London, pp. 1, 637–639, 699–700; Anja Bettenworth. (2004). *Gastmahlszenen in der antiken Epik von Homer bis Claudian*. Göttingen, pp. 149–150.
[1147] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 40, 1–3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 135.

Romalılar tarafından tercih edilmekteydi[1148] (Resim 102, 113). *Zitrus* ağacından masalar zengin Romalılar tarafından hem göze hoş görünmesi, hem de ender bulunan bir malzemeye sahip olması nedeniyle tercih edilmekteydi[1149]. Masa tablası yapımında kullanılan *Zitrus* ağacı sadece Kuzey Afrika'daki *Muaren* ülkesinde, Ancorarius bölgesinde, *Mauretania Casaris* eyaletinde bir dağ silsilesinde yetişmekteydi[1150]. Yaşlı Plinius döneminde Zitrus ormanının yok edildiğinden söz edilmektedir[1151]. Dallı budaklı bir ağaç olan *zitrus* ağacının değeri de budağına göre belirlenmekteydi[1152]. Bu budaklar masa tablasında motif oluşturacak şekilde kesilmekteydi. Masa tablası yüzeyine kaplan veya panter postu ya da tavus kuşu tüyü motif meydana getiren budaklı masa tablaları tercih edilmekteydi ve en pahalısıydı[1153]. Bunların rengi de değerlerinin takdirinde rol oynamaktaydı[1154]. *Mulsum*[1155] renkli olanlar en yüksek ücretle alıcı bulmaktaydı[1156]. Bunların siyahın farklı tonlarında renklileri, helezonik veya kıvrımlı damarları olan meşe tahtası renkli olanları daha az değerliydi[1157]. İyi işçilikli ve tercik edilen renkteki bir masa tablasına çok para ödenmekteydi[1158]. *Cicreo*'nun böyle bir masa tablasını 500.000 sesterze aldığı bilinmektedir[1159]. Bir nesil sonra *C. Asinius Pollio*'nun en büyük oğlu, *Agrippa*'nın damadı ve *Augustus*'un arkadaşı olan *C. Asinius Gallus* benzer bir masa

[1148] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 136.
[1149] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 136.
[1150] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 136–137.
[1151] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 137.
[1152] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 137.
[1153] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 137.
[1154] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 137.
[1155] Romalıların sürekli aperitif olarak tükettikleri bal şarabı.
[1156] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 137.
[1157] Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 13, 96–99; R. Meiggs. (1982). *Trees and timber in the ancient Mediterranean world*. Oxford, Res. 12 A, B; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 137.
[1158] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 137.
[1159] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 137.

tablası için iki kat para ödemişti[1160]. *Mauretania* kralı *Juba* öldüğünde 1.200.000 sesterz değerinde bu masa tablalarından miras bırakmıştır[1161].

Yaşlı Plinius, *Juba*'nın en büyük oğlu ve MS 23'te *Mauretania* tahtına geçen *Ptolemaios*'tan kendi döneminin *zitrus* ağacı malzemeden yapılmış en büyük masa tablasına sahip kişi olarak söz etmektedir[1162]. İki yarım yuvarlak formlu olması gereken bu masa tablasının çapının 4,5 ayak, kalınlığının ise ¼ ayak olabileceği tahmin edilmektedir[1163]. Yazılı antik kaynaklardan elde edilen bilgilere göre bilinen tek parça en büyük masa levhasına *Tiberius*'un azatlısı olduğundan başka hakkında bilgi olmayan *Nomius* sahiptir[1164]. Bunun dört ayaktan az genişlikte, bir ayaktan az kalınlıkta masif bir masa olduğu düşünülmektedir[1165]. Plinius'un verdiği bilgiye göre imparatorun kendisi bu masa ile karşılaştırılabilecek boyutta büyük bir masaya sahiptir, ancak değeri düşük bir ağaç tahtasının üzeri *zitrus* levhası ile kaplanmıştır[1166]. Değeri düşük ağaç tahtasının değerli bir ahşap levha ile kaplanması tekniğinin kökeni *Nero* döneminde değerli ahşap malzemenin yüzeyinin fildişi ve pahalı sedef malzeme ile kaplanmasıyla bağlantılı açıklanmaktadır[1167].

Mauretania zitrus ağacından ahşap malzeme ayrıca masa ayağı ve çeşitli mobilya parçalarının yapımında da kullanılmıştır[1168]. Bu malzemenin dışında dünyanın farklı bölgelerinden çok farklı malzemeden ithal edilen ürünler

---

[1160] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 137.

[1161] Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 13, 92; R. Meiggs. (1982). *Trees and timber in the ancient Mediterranean world*. Oxford, 288–301; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 137.

[1162] Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 13, 93–94; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 137.

[1163] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 137.

[1164] Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 13, 93–94; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 137–138.

[1165] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 138.

[1166] Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 13, 93–94; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 138.

[1167] Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 16, 232; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 138.

[1168] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 138.

Romalılar'ın ilgisini çekmekteydi[1169]. Titiz ev sahipleri yemek odalarını seçkin mobilyalarla donatmayı istemekteydi[1170]. Masa ayakları için Arabistan'dan alabaster renkli *onyks* mermer tercih edilemteydi[1171]. *Yaşlı Plinius* bu malzemeden önceleri içki kabı üretildiğini, daha sonra mobilyalar için ayak yapıldığını belirtmektedir[1172]. Kıymetli ahşaptan masa ayakları için gümüş ayaklar da üretilmiştir[1173]. Gümüş masa ayakları *Iuvenal* döneminde moda olmuştur[1174]. Onun döneminde Afrika veya Hindistan'dan getirtilen fildişi malzemeden masa ayakları da lüks işareti kabul edilmiştir[1175]. Yaşlı Plinius döneminde Afrikada fildişi azalmıştı[1176]. Bu dönemde Hindistan'dan fildişi ithaline başlanmıştır[1177]. Fildişi ayaklı zitrus ağacından masalara Martialis'te sıkça yer verilmiştir[1178].

Lakonia, Libya ve *Phrygia*'dan mermer, *Mauretania*'dan kıymetli ahşap, Afrika ve Hindistan'dan fildişi ve denizlerin derinliklerinden purpur gibi dünyanın farklı bölgelerinden sonsuz hammadde kaynağı Romalılar'ın yemek odalarının mobilyalarının üretilmesine sunulmuştu. Ahşap yemek sofaları, gürgen veya ceviz ağacından masalar gibi Cumhuriyet döneminin sade ve basit işçilikli ev eşyaları yerlerini İmparatorluk döneminde askeri seferlerden dönen Romalı askerlerin beraberinde Roma'ya getirdikleri savaş ganimeti eşyalara bırakmıştır[1179].

[1169] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 138.

[1170] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 138.

[1171] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 138.

[1172] Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, pp. 36, 59; 37, 90 ve 143; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 138.

[1173] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 73, 5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 138.

[1174] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 11, 120–124; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 138.

[1175] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 11, 120–124; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 138–139.

[1176] Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 8, 7; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 306, dpn. 28.

[1177] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 306, dpn. 28.

[1178] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 2, 43; 9, 22; 9, 59; 14, 91; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 306, dpn. 28.

[1179] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 139.

3.1.1.5.3.5. Sofra eşyaları

Erken Roma döneminde pişmiş toprak malzemeden kaba görünüşlü sofra eşyaları kullanılmıştı[1180]. Bu sofra eşyalarından sonraları yalnız yoksul evlerde yararlanılmıştı[1181]. İtalyalı ustalar MÖ 1. yüzyıldan itibaren *terra sigillata* adıyla bilinen yeni bir malzeme geliştirmişti[1182] (Resim 114). Bu keramik demir karışımlı temiz kilden, düzgün, parlak, mercan kırmızısı yüzeyliydi. *Arretium* terra sigillataları MÖ 30 yıllarından başlayarak kaliteli sofra eşyaları arasında önemli bir yer edinmişti[1183]. Geç Augustus döneminde Arretium yerini Gallia'daki *Banassac*, *La Graufesenque*, *Lezouks* ve *Montans* gibi merkezlere bırakmış, seri üretime geçildiğinden kalite de düşmüştü[1184]. Madeni eşyaların MÖ 2. yüzyıldan itibaren yaygınlık kazanmaya başlaması keramik sofra eşyasını büyük ölçüde etkilemiştir[1185].

MÖ 3. yüzyılda gümüş sofra eşyası *salinum*[1186] ve *patella*[1187] dışında pek yaygın değildir[1188]. İkinci *Pön* savaşı sonunda İspanya ve onun zengin gümüş yatakları ele geçirildikten sonra gümüş sofra eşyalarının sayısında artış görülür[1189]. Gümüş sofra eşyası MÖ 2. yüzyıl sonunda *Patrici*ler arasında moda olmuştur[1190]. İmparatorluk çağında, gümüş eşyaların kullanımı yaygınlaşmıştır. Bu dönemde Roma soylularının ve orta halli ailelerin evlerinde *argentum escarium*[1191] ve *argentum potorium*[1192] genellikle bulundurulmuştur[1193] (Resim 115–118). *Capua* ve

---

[1180] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 155.

[1181] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s 155.

[1182] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 35, 160; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 1, 53; 14, 98; Robert J. Charleston (1955). *Roman Pottery*. Faber and Faber, London, pp. 1–64.

[1183] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 155.

[1184] Michael Ivanovich Rostovtzeff Michael. (1926). *The Social and Economic History of the Roman Empire*, University Press, Oxford, p. 166.

[1185] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 155.

[1186] Tuzluk

[1187] Tabak

[1188] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 33, 143, 153.

[1189] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 33, 139.

[1190] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 156.

[1191] Gümüş yemek takımı

[1192] Gümüş içki takımı

[1193] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 156.

Tarentum gümüş eşyaları bu dönemde ünlüdür[1194]. Bronz kap kacağın çoğunlukla mutfakta kullanıldığı düşünülmektedir[1195].

Cam, İtalya'ya önceleri ithal edilmekteydi, bu nedenle lüks ve pahalı eşyalar arasında yer almaktaydı[1196] (Resim 8, 119–124). *Augustus* döneminde cam eşya imalathaneleri kurulmuştu, ancak cam sofra eşyaları lüks kabul edilmişti[1197]. *Claudius* döneminde serbest cam üfleme tekniği geliştirilmiş, cam sofra eşyası sayısı artmış, herkesin satın alabileceği kadar ucuzlamıştı[1198]. *Aquileia*, *Campania* ve *Pompeii* önemli üretim merkezleriydi[1199]. *Flaviuslar* döneminden başlayarak, cam sofra eşyası üretimi ve form çeşidi artmıştı[1200]. İtalya'daki cam üretim merkezlerinin yerini MS 2. yüzyılda *Rhein* bölgesi imalathaneleri almıştı[1201]. Kalite düşmüş, formlar kabalaşmıştı[1202]. Gündelik cam sofra eşyaları yerlerini tekrar pişmiş toprak kaplara bırakmıştı[1203].

İçecekler ile ilgili kaplar, Roma sofra eşyalarının büyük bir bölümünü oluşturmaktaydı[1204]. *Cratera* ve büyük boyda derin çanaklar şarap karmaya yarayan kaplar idi, pişmiş toprak veya maden malzemeden yapılmaktaydı, ayrıca bol bezemeliydi[1205] Resim 125–126). Bu kapların içindeki şarap ve suyu karıştırmak için kullanılan karıştırma çubukları genellikle camdan yapılmıştı[1206].

[1194] Michael Ivanovich Rostovtzeff Michael. (1926). *The Social and Economic History of the Roman Empire*, University Press, Oxford, p. 37, 67.

[1195] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 2, 32; Blanck, H. (1976). *Einführung in das Privatleben der Griechen und Römer*. Wissenschaftliche Buchgesellschaft, Darmstadt, p. 42.

[1196] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 157.

[1197] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 157.

[1198] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 157

[1199] Michael Ivanovich Rostovtzeff Michael. (1926). *The Social and Economic History of the Roman Empire*, University Press, Oxford, p. 69, 71.

[1200] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 157.

[1201] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 157.

[1202] Clasina Isings. (1957). Roman Glass from Dated Finds. *Archaeologica Traiectina* 2. J. B. Wolters, Groningen/Djakarta, pp. 164–165.

[1203] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s.157; Clasina Isings. (1957). Roman Glass from Dated Finds. *Archaeologica Traiectina* 2. J. B. Wolters, Groningen,/Djakarta, p. 164–165.

[1204] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 157.

[1205] Walter Lamb.(1929). *Greek and Roman Bronzes*, Metheuen, London, pp. 20–163.

[1206] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 157;

Gillo, şarap, karıldıktan sonra içinde soğutulan kap idi[1207] (Resim 127). *Simpulum*, büyük kaplar içinden şarap alınan kepçelerin adıydı. Bunların sapları çanak kısmına düşey veya yatay birleşmekteydi[1208]. Sığ çanak kısımları genellikle yuvarlak kenarlı ve düz dipliydi[1209]. Bronz kepçelerin mutfakta, çok süslü gümüş ve cam kepçelerin ise sofrada kullanıldığı düşünülmektedir[1210] (Resim 117, 128). *Sos tavası* adıyla bilinen şarap aktarma kabı Augustus döneminden MS 4.–5. yüzyıla kadar kullanılmış önemli sofra eşyası formudur[1211] (Resim 128). Gümüş, bronz ve cam sos tavalarının mutfaklarda ve sofralarda kullanıldıkları düşünülmektedir[1212].

Colum, şarabı süzmek için yararlanılan çeşitli biçimlerde süzgeçlerdir[1213] (Resim 88). *Urceus* ve *lagona* adlarıyla bilinen testi/sürahi formlu kaplardır. Şarap servisi açısından önemli bu kaplar, zaman ve yere göre büyük çeşitlilik göstermektedir[1214].

Roma şarap kupaları ve kâseleri *modiolus, phiale, scyphus* ve *trulla* gibi isimlerle tanınmaktadır[1215]. MÖ 1–MS 1. yüzyıla tarihlenen kabartmalı gümüş kupa ve kâseler, gerek form gerekse bezeme açısından Geç Hellenistik tiplere yakınlık göstermektedir[1216] (Resim 129). Cam ve pişmiş toprak içki kâseleri de gümüş

Clasina Isings. (1957). Roman Glass from Dated Finds. *Archaeologica Traiectina* 2. J. B. Wolters, Groningen/Djakarta, p. 95.

[1207] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 157; August Mau. (1900). Comissatio. *RE* 4, 1: p. 612.

[1208] Donald Emrys Strong. (1966). *Greek and Roman Gold and Silver Plate*, Metheuen, London, p. 129.

[1209] Donald Emrys Strong.(1966). *Greek and Roman Gold and Silver Plate*, Metheuen, London, p. 143.

[1210] Donald Emrys Strong. (1966). *Greek and Roman Gold and Silver Plate*, Metheuen, London, pp. 143–144, 166, 193; Clasina Isings. (1957). Roman Glass from Dated Finds. *Archaeologica Traiectina* 2. J. B. Wolters, Groningen/Djakarta, p. 92.

[1211] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, ss. 158–159.

[1212] Donald Emrys Strong. (1966). *Greek and Roman Gold and Silver Plate*, Metheuen, London, pp. 167–168; Clasina Isings. (1957). Roman Glass from Dated Finds. *Archaeologica Traiectina* 2. J. B. Wolters, Groningen/Djakarta, pp. 14, 92–93.

[1213] August Mau. (1900). Comissatio. *RE* 4, 1: p. 612; Strong, Donald Emrys (1966). *Greek and Roman Gold and Silver Plate*, Metheuen, London, pp. 139, 145.

[1214] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, ss. 159–160; Donald Emrys Strong (1966). *Greek and Roman Gold and Silver Plate*, Metheuen, London, p. 129.

[1215] Ronald Emrys Strong. (1966). *Greek and Roman Gold and Silver Plate*, Metheuen, London, pp. 188–191.

[1216] Ronald Emrys Strong. (1966). *Greek and Roman Gold and Silver Plate*, Metheuen, London, pp. 133, 135–138; August Mau .(1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by). Macmilan, New York, pp. 379–382.

formları taklit etmiştir[1217]. Cam ve pişmiş toprak formlu kavanoz, koni veya silindir formlu bardaklar MS 1. yüzyıl ortalarında geliştirilmiştir[1218]. MS 2. ve 3. yüzyılda geniş ve basık bardak formu sürdürülmüştür[1219] (Resim 124).

Ekmekler, çörekler ve yumurtalar sofraya çeşitli boyutta ve formda sepetlerde servis edilmekteydi[1220] (Resim 130).

Fercula ve *patina* Roma sofrasında yemek ile ilgili servis tepsileridir[1221] (Resim 131–132). *Lanx*, MS 1. yüzyılda yuvarlak ve MS 2.-3. yüzyılda oval MS 4.-5. yüzyılda dörtgen, çokgen formlarının yaygın kullanıldığı, soslu yemekler için kullanılmış çukurca bir servis tabağıdır[1222]. *Missorium* ise düz servis tabağıdır[1223]. *Conchicla*[1224], *catinus*, *catillum* ve *scutula*[1225] çeşitli boy ve biçimde kâselerdir[1226]. Romalı yazarlar a*cetabulum*, *lanx*ın yanında yer alan *gabata*, *paropis allec* salt sosluk işleviyle kullanılan, *gararium* ise *garum* kabıdır[1227].

[1217] Robert J. Charleston (1955). *Roman Pottery*. Faber and Faber, London, pp. 1–64; Clasina Isings. (1957). Roman Glass from Dated Finds. *Archaeologica Traiectina* 2. J. B. Wolters, Groningen/Djakarta, pp. 14–15.

[1218] Clasina Isings. (1957). Roman Glass from Dated Finds. *Archaeologica Traiectina* 2. J. B. Wolters, Groningen/Djakarta, pp. 40–41.

[1219] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 161.

[1220] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 31.

[1221] Ronald Emrys Strong. (1966). *Greek and Roman Gold and Silver Plate*, Metheuen, London, p. 128.

[1222] Frank Orth. (1921). Kochkunst. *RE* 11, 1, p. 981.

[1223] Donald Emrys Strong (1966). *Greek and Roman Gold and Silver Plate*, Metheuen, London, p. 128.

[1224] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria*. *Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 5, 195–200; Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 6, 304.

[1225] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 84; Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 6, 115; 2, 2, 39; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 8, 71, 7; 11, 31, 19.

[1226] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, ss. 162–163.

[1227] Marcus Gavius Apicius. (1991). *De re coquinaria*. *Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart, p. 8, 378; Athenaeus. (1957). *The Deipnosophists* 1–7. Gulick, Ch. B. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 9, 367; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 7, 2–3; 11, 27; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 163.

Servisten sorumlu köleler sofra eşyalarından yemek kaplarının taşınması için önce *repositorium* adı verilen bir sehpa üzerine yerleştirmekteydi. *Repositorium*lar imparatorluk çağında değerli metallerden biçimlendirilmişti[1228].

Yemek sırasında giysiyi korumak ve kirlenen ellerin silinmesi için *mappa*[1229] kullanılmaktaydı[1230]. Konuklar bir şölene gelirken, kendi *mappae*nı beraberlerinde getirmekte, bazen de evsahibi dağıttığı peçeteleri şölen sonunda konuklara armağan etmekteydi[1231].

Structor veya *scissor* serviste etleri küçük parçalara ayırmakta kullanılan araçlardan biri olan bıçaktır[1232]. Akıtacaklı kepçeler soslu yemekleri ve sosları dağıtmaya yaramaktaydı[1233].

Cochleare Romalıların yumurta yerken kullandıkları, sivri ucuyla salyangoz ve çeşitli deniz böceklerini kabuklarından çıkarttıkları küçük kaşıktı[1234] (Resim 133–134). Sulu yemekler, bulamaçlar ve tatlılar için kullanılan büyük kaşık ise *ligula* adını taşımaktaydı[1235] (Resim 133–134).

Dentiscalpia kürdandır[1236]. En kaliteli kürdanların sakız ağacından yapıldığından, ayrıca gerektiğinde bir tavuk tüyünün aynı görevi yerine getirdiğinden söz edilmektedir[1237]. Gümüş kürdanların da kullanıldığı bilinmektedir[1238].

[1228] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 33; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 164; Frank Orth. (1921). Kochkunst. *RE* 11, 1, p. 981.

[1229] Peçete

[1230] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 32; C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 7, 12; Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 8.

[1231] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 66; Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 4, 81; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, pp. 2, 37, 7; 7, 19, 13.

[1232] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 2, 133; Frank Orth. (1921). Kochkunst. *RE* 11, 1, p. 980.

[1233] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 164.

[1234] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 14, 121; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 165.

[1235] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 8, 71, 14, 120; Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 84.

[1236] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 166.

[1237] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, pp. 3, 82, 9; 14, 22.

[1238] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 31.

Salinum adı verilen tuzluk erken zamanlardan itibaren Roma sofralarında yer almıştır[1239]. MS 1. yüzyılda Roma yemek ve içkilerinin tümüne katılan karabiber, *piperatoria* kaplarda sofralarda yer almıştır[1240].

Yemek odasında bulundurulan *authepsa*[1241] adı verilen mangallar, yemekleri ve şaraba karmak için ihtiyaç duyulan suyu ve soğuyan yemekleri ısıtmak amacıyla kullanılmıştır[1242] (Resim 80). Romalılar su ve yemek ile birlikte ekmeği de sıcak tutmak istemişlerdir[1243].

Kendi dönemindeki varlıklı ve güç sahibi kimselerin yemek odalarında iyi ve güzel ne varsa onlara zaafiyetiyle tanınan *C. Verres* konuk olduğu yerlerdeki seçkin mobilya ve tekstil ürünleri yanı sıra *Korinth* bronz kaplarına ilgisiyle de tanınmaktadır[1244]. Bu kaplar arasında altın ve gümüş kaplı bakır olanlar da yer almaktadır[1245]. Bu malzemelerden yapılmış kapları sadece evlerden toplatmakla kalmamış, tapınaklardakilere de el koymuştur[1246]. *Thermai*'li *Sthenius*'un evini ziyaretinde ev sahibinin Romalı onur konuklarına düzenlediği *banketti*te yemek servisi yaptığı *Delos* ve *Korinth* kökenli ustalık eseri ev gereçlerine el koymuştur[1247]. *Plinius*'un verdiği bilgilere göre erken dönemlerden beri Roma dünyasında *Delos* bronzları tercih edilen mutfak kapları arasındaydı[1248]. *Lilybaeum*'lu *Pamphilos*'un bronz bir *hydria*sı çalınmıştı[1249]. *Karthacalı* bronz ustası olan *Boaethos*'un atölyesinden üretilen bu vazo ona babasından ve atalarından miras kalmıştı[1250]. Bu

---

[1239] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 166.

[1240] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 166.

[1241] *Kendi kendine pişiren/ısıtan* anlamına gelmektedir.

[1242] August Mau. (1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by). Macmilan, New York, p. 377.

[1243] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 33.

[1244] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 142.

[1245] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 142.

[1246] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 142.

[1247] Marcus Tullius Cicero. (1935). *The Verrine Orations*. Greenwood. L. H. G. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 2, 83; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 142.

[1248] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 34, 9; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 307, dpn. 3.

[1249] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 142.

[1250] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 142.

hydrianın nesiller boyunca ailesi tarafından kullanıldığı, çok değer verilen ve pahalı bir kap olduğu, yemek davetlerinde konuklara bu kaptan servis yapıldığı düşünülmektedir[1251].*Verres*, *Aetna*'nın eteğinde yer alan zengin bir şehir olan *Agyrion*'daki tüm *Korinth* kaplarını toplatmıştı[1252]. Syrakusai'daki kutsal alanlarda bulunan çok sayıda *Korinth* kabı çalınmıştı[1253]. *Engyon*'da bulunan *Manga Mater* tapınağından *Korinth* bronzu zırhlar, miğferler ve büyük hydrialara el koyulmuştu[1254]. Sicilya tapınaklarından toplatılan *Korinth* kapları uzun süreçte *C. Verres*'e şanssızlık getirmiştir[1255]. Gümüş parlaklığına, altın sarısı renge sahip *Korinth* bronz kapları *Antonius* ve ardılı dönemlerde de kullanılmıştır[1256].

Tiberius döneminde ziyafetlere yemek sofralarındaki mutfak kapları arasında lüks objeler arasında bronz kaplar yerini ve varlığını korumuştur[1257]. *Tacitus*, gümüş, altın ve bronz yemek kapları için çok para harcandığını belirtmektedir[1258].

Petronius'un *Satyrica*'sında *Trimalchio*'nun ziyafet sofrasında da *Korinth* bronzu çok sayıda kâse, kupa ve heykelciğin bulunduğu ayrıntısına yer verilmiştir[1259]. Küçük bir eşek formunda heykelcik *Hors-d'oeuvres* tabağıyla ziyafet salonuna getirilmişti[1260]. Bu eşeğin sırtındaki heybenin bir yanına yeşil, diğer yanına siyah zeytin koyularak misafirlere servis edilmiş olmalıydı[1261] (Resim 135).

[1251] Marcus Tullius Cicero. (1935). *The Verrine Orations*. Greenwood. L. H. G. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 4, 32; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 142.

[1252] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 142.

[1253] Marcus Tullius Cicero. (1935). *The Verrine Orations*. Greenwood. L. H. G. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 4, 50, 131–132; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 142.

[1254] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 142.

[1255] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 34, 6; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 142.

[1256] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 143.

[1257] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 143.

[1258] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 3, 52, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 143.

[1259] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 144.

[1260] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 144.

[1261] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 31, 9; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 144.

Gümüş kaplar MÖ 3. yüzyılın başlarından itibaren Romalı zenginlerin ziyafetlerinde lüks eşyalar arasında yer almıştır[1262]. Gümüş kâseler, tabaklar ve bardaklar dönemin mütevazı, kanaatkâr yaşamıyla ikilem oluşturmaktaydı[1263]. MÖ 290 ve 277'de konsüllük üstlenen *P. Cornelius Rufinius*, *Samnitler*'e karşı gerçekleştirilen askeri seferde gümüş servis takımlar ele geçirmişti[1264]. *Yaşlı Plinius*, *Karthaca* elçisinin Roma'yı ziyaretini anlattığı hikâyesinde *Karthacalılar*'ın Romalı aristokratlara ait domuslarında akşamları gerçekleştirilen ziyafetlerde gümüş servis takımları kullanılıyor olmasına şaşırdıklarından söz etmektedir[1265]. *Plinius*'un bu hikâyesinin gerçekliği tartışmalıdır[1266]. Ancak dönemin Romalıları'nın ziyafetlerinde gümüş servis takımı kullandığını belgelemektedir[1267]. *L. Licinius Crassus* MÖ 95 yılında çok sayıda gümüş servis takımına sahipti[1268]. Ziyafetlerinde bu gümüşleri sürekli kullanmış olmalıydı[1269].

C. Verres, valilik yaptığı sürede Korinth bronz kapları ile birlikte gümüş malzemeden yapılmış kaplara da el koymuştu[1270]. Katıldığı davetlerde gümüş kâseleri, içki kaplarını, kadehleri, *kandelabrum*ları, tütsü kaplarını geri vermiyordu[1271]. *C. Verres*, hangi objenin, hangi formun, hangi bezemenin, hangi figür motifinin tercih edilen olduğunu ve bunların değerini çok iyi biliyor

[1262] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 146.
[1263] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 146.
[1264] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 146–147.
[1265] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 33, 143; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 147.
[1266] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 147.
[1267] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 147.
[1268] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 148.
[1269] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 33. 147; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 148.
[1270] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 149.
[1271] Marcus Tullius Cicero. (1935). *The Verrine Orations*. Greenwood. L. H. G. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, pp. 2,2, 83; 2, 4, 44; 2, 4, 48; 2, 4, 54; 2, 4, 61–64; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 149–150.

olmalıydı[1272]. Bir nesil sonra *Yaşlı Plinius*, kendi dönemindeki gümüş kapların tercih edilen formları hakkında bilgi vermektedir[1273].

Romalılar gümüş kapların değerini artırmak için çeşitli teknikler denemekle yetinmemiş, bunları değerli taşlarla ve zümrütle de bezemiştir[1274]. Pahalı zümrüt yanı sıra, Arabistan incisi, şeffaf genellikle sarımsı bir mineral olan *beryllus* gümüş kabın zeminiyle uyum oluşturacak biçimde aplik edilmekteydi[1275]. Ev sahibi ziyafette kullanılan değerli servis takımlarını korumak için köleleri görevlendirmekteydi[1276]. Servis kapları Roma ziyafetinde konuklar arasında hierarşiye uygun biçimde seçilmekteydi[1277].

Petronius'un *Satyrica*sındaki hayali ev sahibi *Trimalchio*'nun ziyafetinde ekmek tabağı, küçük bir ızgara gereci, yumurta kaşığı, büyük kâse gibi çok sayıda gümüş kaplara yer verilmişti[1278]. Bu zengin azatlı, kulplu büyük içki kabıyla öğünmekteydi[1279].

Cam kaplar *Genç Seneca* döneminde kırılgan olmalarından dolayı değerli kabul edilmekteydi[1280]. *De beneficiis*'te kırılma tehlikesinin çok yüksek olduğundan

---

[1272] Marcus Tullius Cicero. (1935). *The Verrine Orations*. Greenwood. L. H. G. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 4, 33; Raymond Chevallier. (1991). *L'artiste, le collectionneur et le faussaire. Pour une sociologgie de l'art romain*, Paris, pp. 112–117; Eberhard Kaus. (1992). Affectation catonischer Simplicität? *Gymnasium* 99: pp. 146–156; Gerhard Zimmer. (1989). Das sacrarium des C. Heius. Kunstraub und Kunstgeschmack in der späten Republik. *Gymnasium* 96: pp. 493–520; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 150.

[1273] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 33, 139; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 150–151.

[1274] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 33, 4–5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 151.

[1275] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, pp. 37, 62 ve 76–77; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 151.

[1276] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 5, 37–39; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 152.

[1277] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 152.

[1278] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, pp. 31, 10–11; 33, 6; 35, 6; 52, 1–3; M. Beard. (1993). *Looking (harder) for Roman myth: Dumézil, declamation and the problems* 1993: 44–64; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 153.

[1279] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 31, 10–11; 33, 6; 35, 6; 52, 1–3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 153.

[1280] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 123, 7; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 154.

söz etmektedir[1281]. Kristal kapların kırılma riski çok yüksekti[1282]. Buna rağmen Romalılar zenginlik ve lüksü işaret ettiğinden seyahatlerde de cam kapları yanlarından eksik etmemekteydiler[1283]. Cam kaplara olan bu ilgi insanları kırılmaz cam üretimi araştırmalarına yönlendirmiştir[1284]. Ancak cam kaplar farklı teknik, renk çeşitleriyle daima kırılgan ve pahalı kalmayı sürdürmüştür[1285]. *Plinius*'un döneminde cam kâseler ve tabaklar genellikle şeffaf olmayan kırmızı camdan üretilmiştir[1286]. Bunlarla birlikte süt beyaz, menekşe rengi ve mavi renkli camlar da mevcuttur[1287]. *Plinius*, şeffaf camdan üretilen kapların ender bulunduklarından, bu nedenle pahalı olduklarından söz etmektedir[1288].

İçki kaplarının üretimi için ihtiyaç duyulan kristal doğudan Asya'dan, Kıbrıs'tan, Kuzey'den ve Alpler'in zirvesinden ithal edilmişti[1289]. Plinius'a göre en değerli kristal Hindistan'dan getirtilmekteydi[1290]. Bir kabın değeri kristalin kusursuz, lekesiz, berrak ve kristal bloğunun büyüklüğüyle bağlantılıydı[1291]. *Tiber* kıyısındaki kentte bilinen en büyük kristalin *Augustus*'un karısı *Livia* tarafından *Capitol*'deki

[1281] Lucius Annaeus Seneca. (1935). *De Beneficiis.* Basore, W. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 7, 9, 2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 154.

[1282] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 154.

[1283] Lucius Annaeus Seneca. (1935). *De Beneficiis.* Basore, W. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 7, 9, 2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 154.

[1284] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 57, 21, 6–7; Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 51, 1–3; C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 36, 195; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 155.

[1285] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 155.

[1286] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 155.

[1287] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 155.

[1288] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, pp. 36, 198; 37, 29; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 155.

[1289] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 155.

[1290] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 37, 23 ve 28; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 155.

[1291] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 37, 23 ve 28; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 155–156.

tanrılara adandığı bilinmektedir[1292]. Augustus döneminde büyük bir servete sahip olan *Vedius Pollio* atlı sınıf mensubuydu[1293]. *Vedius Pollio* çok sayıda kristal bardağa sahipti ve konuklarına şarabı bu değerli kaplarla sunmaktaydı[1294]. Ziyafette kölelerinden biri bu kristal kaplardan birini kırdığı için onu havuzunda beslediği müren balıklarına atarak cezalandırmıştır[1295].

Plinius, yeryüzünün en pahalı ürününün dağ kristali olduğundan söz etmektedir[1296]. Elmas, zümrüt gibi yerin derinliklerinden kıymetli taşlardan da Romalılar'ın servis kaplarının ve yemek salonunun süslenlemesinde yararlanılmıştır[1297]. Dağ kristalinden içki kapları MÖ 1. yüzyılın ortalarından beri Romalılar'ın şölensel ziyafetlerinde kullanılmıştır[1298]. *Pompeius* MÖ 61'de korsanlara, *Mithridates* ve *Tigranes*'e karşı kazandığı zaferin ardından Capitol'deki Iupiter tapınağına adak olarak dağ kristalinden yapılmış kulplu kâse sunmuştur[1299]. Plinius'un döneminde dağ kristalinden servis ve yemek takımı üretimi artmıştır[1300]. Bu kaplar Roma sofralarında lüksün göstergesi kabul edilmiştir[1301].

Romalılar dağ kristalinden kaplar için ham maddeyi *Parth* krallığı ve *Pers* körfezinin kuzey kıyısındaki bölgelerden ithal etmiş olmalıdır[1302]. *Purpur* kırmızısı,

---

[1292] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 37, 27; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 156.

[1293] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 156.

[1294] Seneca. (1997). *Dialogues and Letters*. Costa, C. D. N. (Ed.by ve Trans.by). Penguin Books, London, p. 3, 3; 4, 2–4; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 156.

[1295] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 54, 23, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 156.

[1296] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 37; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 156.

[1297] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 156.

[1298] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 156.

[1299] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 156–157.

[1300] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 37, 18; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 157.

[1301] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 157.

[1302] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 157.

beyaz ve bazen üçüncü bir renge sahip dağ kristalinden polikromik kaplar da üretilmiştir[1303]. Dağ kristalinden kaplarda sıcak ve soğuk içki içilebilmekteydi[1304].

İmparatorlar da dağ kristalinden vazgeçememişlerdi. *Augustus*'un *Antonius*'a karşı *Aleksandria*'da kazandığı zaferin ardından altın kapları eritirken sadece dağ kristalinden bir kâseyi kendine ayırdığı bilinmektedir[1305]. *Nero* dağ kristalinden yapılmış kulplu bir kâse için bir milyon sesterz ödemişti[1306].

3.1.1.6. Beslenme alışkanlığı

3.1.1.6.1. Toplumsal sınıf ayrımı ve beslenme alışkanlığı

3.1.1.6.1.1 Fakir ve orta sınıftan romalılar

Yazılı antik kaynaklarda Roma halkının özel yaşamda lüksten kaçındığından, kamusal yaşamda ise cömertlikten hoşlanıldığından söz edilmektedir[1307]. Valerius Maximus, "*Babalarımızın zamanında sofranın basitliği gelenek ve kanaatkârlık için şaşmaz bir ölçüdür. En önemli erkekler evde öğlen ve akşam yemeklerinden kaçınmıyordu. Hiçbir zaman halkın gözlerini kamaştıracak ziyafet gerçekleşmemişti. Ekmekten çok bulamaçtan oluşacak kadar basitti*" sözleriyle mütevazı, sıradan Roma vatandaşlarının basit, kanaatkâr beslenme alışkanlığına sahip olduğunu belirtmektedir[1308].

[1303] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 37, 21–22; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 157.

[1304] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 14, 113; C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 37, 30; 37, 22; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 157.

[1305] Gaius Tranquillus Sueton. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Berlin, p. (Augustus) 71, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 158.

[1306] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 37, 20; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 158.

[1307] Verona Grimm. (2008). El Altında Duran Güzel Şeyler. Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. *Food the History of Taste*. Paul Freedman, P. (Ed.). Oğlak Yayıncılık, İstanbul, s. 82.

[1308] Valerius Maximus. (1991). *Facta et dicta memorabilia.* Denkwürdige Taten und Worte. Blank-Sangmeister, U. (Trans.by). Stuttgart, p. 2, 5, 5.

3.1.1.6.1.1.1. Yemek zamanı

Eski Romalılar tarımla uğraşan bir toplumdu[1309] (Resim 37, 52, 136–137). Günlük yaşamın büyük bölümünü arazideki çalışmalar aldığından yemek öğünlerine ve bunun için hazırlık yapılmasına vakit yoktu[1310]. Gün doğumunda uyanmakta, kurban sunmakta ve kahvaltı yapmaktaydı[1311]. Öğleye kadar arazide çalışmaktaydı[1312]. Öğle yemeğinin ardından biraz uykuyu kendinden esirgememekteydi[1313]. Daha sonra akşam yemeği vaktine kadar çalışmaya devam etmekteydi[1314]. Özel bir kutlama ve tören yoksa günlük yaşam her gün böyle geçmekteydi[1315]. Aile törenlerinde[1316] veya resmi kutlamalarda[1317] Eski Romalı çiftçi aileler de şölen yemeklerinde bir araya gelmekteydi[1318].

3.1.1.6.1.1.2. Yemekler

Moretum isimli şiirin dizeleri (MS 1. yüzyıl) yoksul bir Roma köylüsünün beslenmesi konusunda fikir vermektedir[1319]. Bu şiirde *Simulus* isimli köylünün günlük ihtiyacı olan ekmeğini pişirişinden, ekmeğine katık edeceği otlu ve sarımsaklı

[1309] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 15.
[1310] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 15.
[1311] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p.15.
[1312] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 15.
[1313] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 15.
[1314] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p.15.
[1315] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 15.
[1316] Evin beyinin doğum günü, isim verilme günü, erkek çocuğa toga giydirme töreni, nişan, düğün ve cenaze törenleri.
[1317] *Compitalia* (3–5 Ocak), *carsitia* (22 Şubat), *matronalia* (1 Mart), *vinalia* (23 Nisan), *nonae caprotinae* (7 Temmuz) ve *saturnalia* (17–19 Aralık).
[1318] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p.15.
[1319] Verona Grimm. (2008). El Altında Duran Güzel Şeyler. Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. *Food the History of Taste*. Paul Freedman, P. (Ed.). Oğlak Yayıncılık, İstanbul, s. 86.

peyniri hazırlayışından, çeşni olarak da soğan ve su teresi yiyişinden ayrıntılı biçimde söz edilmiştir[1320].

Yazılı antik kaynaklardan elde edilen bilgiler ve arkeolojik araştırmalar çeşitli pişirme kaplarının kullanıldığını belgelemiştir. Ocağın üzerinde üçayak veya ızgara bulunmaktaydı. Üçayak üzerinde bronz kazanlar, tencereler durmakta, ızgara üzerinde kızartma yapılmaktaydı. Mutfakta bunların dışında çok sayıda çanak çömlek vardı. Ocaktaki korların üzerine ters çevrilmiş bir kazan yerleştirilerek basit bir fırın oluşturulmaktaydı. Burada pide pişirilmekteydi. Böyle bir ekmeğin taze tüketilmesi gerekmektedir, çünkü soğuduklarında sertleşmektedir. Mayalı hamurdan yapılmış ekmekler özel bir fırında pişirilmekteydi[1321].

Eski Romalıların günlük yaşamında ilk kahvaltı üçüncü ve dördüncü saatler arasında[1322] yapılmaktaydı[1323]. Kahvaltıda şarap veya bala bandırılmış sade ekmek ya da zeytin, tuz, bazen peynir bazen de *moretum*[1324] ile zenginleştirilmiş sade ekmek yenmekteydi. Taşrada *ientaculum*[1325] oldukça sade ve yavandı[1326]. *Cena*[1327] altıncı veya yedinci saatlerdeydi[1328] Bu öğünde *puls*[1329] yenmekteydi[1330]. *Plinius*'a göre Romalılar uzun süre puls ile beslenmişti[1331]. *Puls*, kaba kırılmış arpanın su ile pişirilmesiyle yapılan bir tür bulamaç idi[1332]. Pişmiş bezelye, fasulye, mercimek, havuç, pırasa veya soğan ve sarımsak ile de lezzeti zenginleştirilmekteydi[1333].

[1320] Verona Grimm. (2008). El Altında Duran Güzel Şeyler. Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. *Food the History of Taste*. Paul Freedman, P. (Ed.). Oğlak Yayıncılık, İstanbul, s. 86.

[1321] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 17.

[1322] Mevsime göre 8 ve 10 saatleri arasında.

[1323] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p.15.

[1324] Moretum peynir, baharlı otlar, pırasa, sarımsak, sirke ve yağ ile yapılan bir ezmedir. Bkz. Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 15.

[1325] Kahvaltı.

[1326] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 15.

[1327] Öğle yemeği

[1328] Saat 12'den 13'e kadar. Bkz. Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 15.

[1329] Bulamaç

[1330] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p.15.

[1331] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 18, 85–86, 102–104; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 223.

[1332] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p.16.

[1333] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 16.

Cato'nun tarifine göre *pun pulsu* bir pfund[1334] buğday kırması suda yumuşamaya bırakılmalı; yuvarlak bir tekneye boşaltılmalı, bunun içine üç *pfund* peynir, ½ *pfund* bal ve bir yumurta eklenmeli, hepsi iyice karıştırılmalı ve yeni bir tencereye aktarılarak pişirilmeliydi[1335].

Et ve taze balık eski Romalı çiftçilerin öğlen yemeklerinde çok ender yer almaktaydı[1336]. Güneşin batmasından yaklaşık iki saat önce başlayan *vesperna*[1337] ekmek, yağ, peynir, zeytin ve salamura balıktan oluşmaktaydı[1338]. Şarap her yemek öğününde içilmekteydi, ancak su katılmaktaydı[1339].

Yaşlı Cato, çiftliğindeki çalışanların yaşamı hakkında da bilgi vermektedir[1340]. Bu anlatımdan tahıl ve tahıl ürünlerinin çiftlik çalışanlarının enerji kaynağının esasını oluşturduğu anlaşılmaktadır[1341]. Çiftlikteki çalışanlara verilen tahıl miktarı kışları üç *modii*, yazın 4,5 *modii*dir[1342]. Çiftlik kâhyası, karısı ve çobanlara ise 3 *modii* verilmektedir[1343]. Ayrıca bunlara yağ yapmaları için zeytin, balık ve sirke verildiğinden söz etmektedir[1344]. Aylık 4 *sextar*[1345] yağ, yılda 1 *modius*[1346] tuz, yıllık 8 *quadrantalia*[1347] şarap verildiğine değinmektedir[1348].

[1334] 326 gr.

[1335] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library. London, pp. 89–90; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 165.

[1336] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p.16.

[1337] Akşam yemeği

[1338] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 16.

[1339] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 16.

[1340] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library. London, pp. 56–58; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 16.

[1341] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library. London, pp. 74–77; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 16.

[1342] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library. London, pp. 74–77; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p.16.

[1343] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library. London, pp. 74–77; Fellmeth, Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 16.

[1344] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library. London, pp. 74–77; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 16.

[1345] 0,54 litre

[1346] 8, 7 litre

[1347] 209 litre

[1348] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library. London, pp. 74–77; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 16.

Cato, çiftlik sahibinin yemek çeşitleri hakkında bilgi vermiştir[1349]. Bu yemekler arasında *libum*[1350], *placenta*, bal-peynir-salyangoz, haşhaş ve çeşitli çörekler kekler yer almaktadır[1351]. Tahıl, yağ, yumurta, bal, peynir ve tuz bunların esas malzemesini oluşturmaktadır[1352]. Küçük çiftlik yapılarında evin beyi, ailesi ve hizmetçiler için merkezi mutfak ve yemek odası fonksiyonlu, içinde yemek pişirme yeri ve duman çıkacak açıklığa sahip *atrium* bulunmaktadır[1353]. *Yaşlı Cato*, hizmetçiler ile birlikte merkezi pişirme ve yemek odasında oturduğundan söz etmiştir[1354]. Daha sonra büyük evlerde işlikler ayrılmıştır[1355]. Hizmetçiler *atrium*daki merkezi mutfakta yemek pişirmeyi ve yemeklerini burada yemeyi sürdürmüştür[1356]. Kâhya da burada yemek yemiş olmalıdır[1357]. Kâhya yemekte uzanma lüksüne sadece şölende sahip olmuştu[1358].

3.1.1.6.1.1.3. Sofra eşyaları

Taşradaki insanların sofra takımı pişmiş topraktan kaba kaplardan oluşmaktaydı. Parlak kırmızı pişmiş toprak kaplar olan *terra sigillata*lar (Resim 114) çok pahalıydı ve sadece şölen yemeklerinde kullanılmıştı. Roma imparatorluğunun her yerinde farklı sınıftan insanlar yemeklerini bıçak[1359], küçük bıçak[1360] ve çeşitli

---

[1349] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 16.
[1350] Ekmek, peynir, yumurta
[1351] Marcus Porcius Cato. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library. London, pp. 56–58; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 16.
[1352] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 16.
[1353] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 17.
[1354] Marcus Tullius Cicero. (1993). Cato der Ältere. Über das Alter. Laelius. Über die Freundschaft. Faltner, M. (Trans.by). München, p. 13, 45; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 17.
[1355] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 17.
[1356] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 17.
[1357] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 17.
[1358] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p.17.
[1359] *cultri*
[1360] *cultelli*

kaşıklarla[1361] yemişlerdi. Bu kaşıkların bazıları sivri uçluydu ve çatal işlevine de sahip olmalıydı[1362] (Resim 133–134).

3.1.1.6.1.2. Askerler

3.1.1.6.1.2.1. Yemek hazırlanması

Eski Romalı taşralıların günlük yemeği basitti. Askerlerin gıdası da basit olmalıydı[1363]. Roma askeri karargâhlarında büyük mutfak veya yemek salonu saptanmamış ise de *contubernia*da ocak mevcuttur[1364] (Resim 138–139). Seferlerde *contubernium*[1365] Roma *legion*unun en küçük birliği olup, sekiz kişiydi[1366]. Arazide bu sekiz erkek bir çadırda kalmaktaydı[1367]. Yerleşik birlikte *contubernia* birbirine geçişli iki oda ve üzeri çatılı ön mekândan oluşmaktaydı. Öndeki mekân dinlenme yeri, arkadaki oturma ve yatak odasıydı. Duvar yanında ocak bulunmaktaydı. Bu ocakta *contubernium*un sekiz mensubu günlük yemeğini pişirmekteydi[1368]. Tahıl taneleri *puls* elde etmek için ya bir dibekte dövülerek ezilmekteydi, ya da ekmek yapmak için el değirmeninde öğütülmekteydi[1369] (Resim 87). Daha sonra pide ve mayalı ekmek pişirilmekteydi[1370]. *Herodianus*, İmparator *Caracalla*'nın seferde sıradan askerleriyle kaynaşmasından söz etmiştir. Bu bilgiye göre tahılı bizzat kendi eliyle öğütmüş, bir somun yapmış, ateşte pişirmiş ve onu yemişti[1371] Her *contubernium*da bir *calo*[1372] *contubernium*un yük hayvanlarıyla ilgilenmekte,

---

[1361] l*igulae, cochlearia*
[1362] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 17.
[1363] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p.17.
[1364] Brian Campbell. (2000). *The Roman Army31BC-AD 337: A Sourcebook*. University of Texas Press, Chesham, p. 141; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 19;
[1365] Çadır birliği
[1366] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 19.
[1367] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 19.
[1368] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 19.
[1369] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 19.
[1370] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 19.
[1371] Herodianus. (1493). *Historiai de imperio post Marcum*. Politianus, A. (Trans.by). Bologna, p. 4, 7, 5; Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, pp. 19–20.
[1372] Genellikle özgür olmayan bir genç

temizlik yapmakta, haber getirip götürmekteydi ve bu hizmetçi mutfak işlerinin bir kısmını da üstlenmiş olmalıydı[1373].

3.1.1.6.1.2.2. Besin maddeleri ve mutfak eşyaları

MÖ 2. yüzyılda bir *legioner*in erzakı aylık dört *modii*[1374] buğdaydan ibaretti[1375]. Kabuklu yemişler, peynir, yağ, sirke, şarap ve et de bu erzaka ilave edilmekteydi[1376].

*Legioner*ler pişirme ve yeme gereçlerini de beraberlerinde taşımaktaydı. Bunları kendisi mi, yük hayvanı mı taşıyordu tespit edilememiştir, ancak bir *legioner*in sefer sırasında silahları ile birlikte 15–20 kg besin maddesini yanında taşıdığı bilinmektedir[1377].

Askerlerin mutfak kapları sivil yaşamda kullanılanların benzeridir. Ancak hareket halinde pişmiş toprak kaplar kullanılmamaktaydı[1378].

3.1.1.6.1.3. Gladyatörler

Roma arenalarında fiziki olarak iyi görünümlü, iyi dövüşen, aynı zamanda iyi beslenmiş gladyatörler ile gösteriler düzenlenmesi tercih edilmişti[1379]. Ancak bunlar kötü yaşam şartlarına sahip hücrelerde yaşamak zorundaydı[1380]. Yazılı antik kaynaklarda gladyatörlerin tahıl ve baklagil ağırlıklı yemeklerle beslendiklerinden ve *arpa yiyicisi* veya *arpa layığı kimseler* anlamına gelen *hordearii* sıfatıyla

---

[1373] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p.20.
[1374] Yaklaşık 30 kg.
[1375] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p.17.
[1376] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, pp. 17–18; Nic Fields. (2006). *Roman Auxiliary Cavalaryman AD 14–193*. Osprey Publishing, Oxford, p. 31.
[1377] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, pp.18–19.
[1378] Ulrich Fellmeth. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, p. 20.
[1379] Abdurrahman Uzunaslan. (2005). Antik Roma'da Gladyatör Oyunları. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 12: s. 39; P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 2, 88.
[1380] Abdurrahman Uzunaslan. (2005). Antik Roma'da Gladyatör Oyunları. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 12: s. 39.

tanımlandıklarından söz edilmektedir[1381]. Gladyatörlere arenadaki dövüşlerinin bir gün öncesinde oldukça seçkin, bolca yemek verildiği bilinmektedir[1382].

3.1.1.6.1.4. Aristokrat ve varlıklı romalılar

Roma toplumunun yeme içme geleneğinde şölenin önemli bir yeri vardır. Yazılı antik kaynaklar toplumun soylu sınıfının bitmez tükenmez şölen sofraları ile sınırlı ayrıntılı bilgiler vermektedir[1383]. Ancak varlıklı kişilerin dünyasına özgü özel Roma şöleni olan *convivium*[1384] olgusunu Roma toplumunun tüm sosyal sınıfını kapsayacak biçimde genellemek doğru değildir.

3.1.1.6.1.4.1. Yemek zamanı

Martialis'in *epigram*ına göre Romalıların günlük yaşamı birinci ve ikinci saatte *client*lerin selamlaşması için zenginlerin *domus*unda görünmesi ile başlamaktaydı[1385] (Resim 140). Üçüncü ile beşinci saatler arasında kentte çeşitli işler yapılmaktaydı[1386]. Altıncı saat yorgun olanlar için *siesta*[1387] zamanıydı[1388]. Ancak yedinci saat bu dinlenme molasının sona ermesi anlamına geliyordu[1389]. Sekizinci ve dokuzuncu saatte hamama gidilmekte, yağlı güreş yapılmaktaydı[1390]. Dokuzuncu saat

---

[1381] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 18, 72; Abdurrahman Uzunaslan. (2005). Antik Roma'da Gladyatör Oyunları. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 12: s. 39.

[1382] Tertullian. (1931). *De spectaculis*. Glover, T. L. (Trans.by). Loeb Christian Library, London, p. 12; Abdurrahman Uzunaslan. (2005). Antik Roma'da Gladyatör Oyunları. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 12: s. 39.

[1383] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 8; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 10, 48, 11, 52; Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 66; Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 5, 11.

[1384] Convivium= birlikte yaşamak

[1385] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 112.

[1386] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 112.

[1387] Öğle uykusu

[1388] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 112.

[1389] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 112.

[1390] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 112.

olduğunda yastık üzerine oturulmaktaydı[1391]. Böylece lütufkâr *Caesar* tanrısal nektardan içip rahatladığında günün en huzur verici anı ve *cena* başlamaktaydı[1392]. Özellikle çalışkan Romalıların güne erkenden, en geç güneşin ışımasıyla başladıkları bilinmektedir[1393]. *Salutatio*da *client*ler kabul edilmekte, sonra onların eşliğinde *forum*a gidilmekte ve orada ticari faaliyetler gerçekleştirilmekteydi[1394]. Tekrar eve dönüldüğünde hafif bir şeyler atıştırılmakta ve dinlenilmekteydi[1395]. Daha sonra hamama gidilmekte, spor egzersizleri veya gezinti yapılmaktaydı[1396] (Resim 141). Dokuzuncu saatte yemek başlamakta ve günün geri kalan vakti güneş batıncaya kadar, bazen daha da uzun süre yemek ortamında arkadaşlar ile değerlendirilmekteydi[1397]. Günlük yaşamın standartlaşmış bu döngüsüne büyük ölçüde uyulmuştu[1398]. *Client*ler sabah erkenden kapısını çaldıklarında *patron*ları uyanmaktaydı[1399]. Senatörler öğleden önce foruma geldiklerinde burada dostları, hasımları ve rakipleriyle karşılaşabilmekteydi[1400]. Akşam ziyafete davet edilmeyenler ümitlerini öğleden sonra hamamda tanıdık biriyle karşılaşıp davet edilmeye bağlamaktaydı[1401]. Yemeğe davet edilen dokuzuncu saatte ziyafet verilen evde olmayı düşünmekteydi[1402]. *Cicero*, *Volumnius Eutrapelus*'un ziyafetine tam bu

---

[1391] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 112.

[1392] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 4, 8; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 112.

[1393] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 3, 5, 8; C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 18; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 112.

[1394] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 112.

[1395] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 112.

[1396] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 112.

[1397] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, pp. 3, 1; 3, 5; 9, 36; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 112.

[1398] Günter Dux. (1989). *Die Zeit in der Geschichte. Ihre Entwicklungslogik vom Myths zur Weltzeit*. Suhrkamp, Frankfurt am Main, pp. 66–70 ve 75–79; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 112.

[1399] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 112–113.

[1400] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 113.

[1401] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 2, 14; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 113.

[1402] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 113.

saatte katılmıştı[1403]. Bu arada ziyafet başlamıştı. *Rhetorica ad Herennium*'da söz edilen yolculuk arkadaşı onuncu saatte yemekte bulunmuştur[1404]. *Horaz* arkadaşı *Torquatus*'u güneşin son ışınlarının evindeki *cena*ya düştüğü bu saatte ziyafete beklemiştir[1405]. *Martial* ise arkadaşı *Iulius Cerialis* ile sekizinci saatte buluşmayı kararlaştırmıştı[1406]. *Vestricius Spurinna*, politik yaşamdaki başarılı bir kariyerin ardından taşradaki villasında sakin bir akşamını kışın dokuzuncu saatte, yazın sekizinci saatte banyo yaparak değerlendirmekteydi[1407]. Banyodan sonra arkadaşı *Plinius*'u yemeğe davet etmekteydi[1408]. *Yaşlı Cato* ise ziyafete oldukça erken başlamaktaydı[1409]. Yemekte kendi akranlarıyla olduğu gibi gençlerle de bir araya gelebilmekteydi[1410].

Cicero, *M. Terentius Varro*'nun *Casinum*'daki çiftliğindeki *tempestiva convivia*dan[1411] söz etmektedir[1412]. Bu ziyafette henüz üçüncü saatte kusuncaya kadar içilmiş, şans oyunları oynanmıştı. Sarhoşların çığlığı her odada yankılanmaktaydı. Kusulan şarap yerleri ve duvarları kirletmişti. Oğlanlar ve fahişeler onur konuklarının arasına karışmıştı[1413].

[1403] Marcus Tullius Cicero. (1964). *Epistularum ad familiares Libri XVI.* Kasten, H. (Trans.by). München, p. 9, 26, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 113.

[1404] Aristotle. (1974). The Classical Heritage of Rhetoric. Erickson, K. V. (Ed.by). Scarecrow Press, Metuchen, p. 4, 50, 64; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 113.

[1405] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 5, 1–9; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p.113.

[1406] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, pp. 11, 52, 1–7; 10, 48; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p.113.

[1407] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 3, 1, 8; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p.113.

[1408] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 113.

[1409] Catull.(1986). *Gedichte*. Eisenhut, W. (Trans.by). C. H. Beck, München, p. 47; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 113–114.

[1410] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 114.

[1411] Bu kavramın ayrıntılı tanımı için bkz. Joachim Marquardt. (1964). *Das Privatleben der Römer*. Wissenschaftliche Buchgesellschaft, Darmstadt, pp. 289–300, dpn. 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 114.

[1412] Marcus Tullius Cicero.(1926). *Philippicae*. Denniston, J. D. (Ed.by). Clarendon Press, Oxford, 2, pp. 104–105; Marcus Tullius Cicero. (1929). *Pro Murena*. Yonge C. D. ve Crooke E. S. (Ed.by ve Trans.by). George B. Philip and Son, Sydney, p. 13; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 114.

[1413] Marcus Tullius Cicero.(1926). *Philippicae*. Denniston, J. D. (Ed.by). Clarendon Press, Oxford, 2, pp. 104–105; Marcus Tullius Cicero. (1929). *Pro Murena*. Yonge C. D. ve Crooke E. S. (Ed.by ve

Musonius vakitsiz misafirlere dair bilgiler vermektedir[1414]. Romalı aristokratlar günün hangi saatinde ne yapılacağını yazılı olmayan ancak gelenek ve görenekle belirlemişlerdi[1415]. *Genç Seneca* yemek zamanının değişmesinden hoşlanmadığını belirtmiştir[1416]. *Sextus Papinius*, akşam üçüncü saatte kölelerinin günlük işlerini kontrol etmekte, sekizinci saatte yürüyüş yapmakta ve günün sonunda yemeğe başlamaktaydı[1417]. Bu da *cena*nın günün sonu olduğunu işaret etmektedir[1418]. *Papinius*'un günlük uğraşlarının planı diğer Romalıların günlük yaşamı hakkında somut fikir vermektedir[1419]. Önceki günden kalma sarhoşların göz kapakları gün ortasında zor açılmaktaydı[1420]. Günü sonlandıran *convivium* günlük uğraşların büyük bir kısmını oluşturmaktaydı[1421]. Bu toplu yemekler insanların kaynaşmasına yardımcı olmuştur[1422].

3.1.1.6.1.4.2. Davetler

Romalılar konuklarını ziyafetlerine genellikle yazılı davet etmiştir[1423]. *Cicero* arkadaşlarına yazdığı mektuplarda villalarında çok sayıda misafir konuk ettiğinden ve ziyafetler verdiğinden söz etmektedir[1424]. Bu davetler Romalıların varlıklı sınıfına mensup erkeklerin günün belirli bir zamanında, belirli bir yerde bir

---

Trans.by). George B. Philip and Son, Sydney, p. 13; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 114.

[1414] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 115.

[1415] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 11.

[1416] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 122, 1–5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 115.

[1417] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 122, 15–16; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 115.

[1418] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 122, 9; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 115.

[1419] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 115

[1420] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 115.

[1421] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 116.

[1422] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 122, 15–16; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 116.

[1423] Frank Orth. (1921). Kochkunst. *RE* 11, 1: p. 980.

[1424] Marcus Tullius Cicero. (1978). *Letters to Atticus*. Grant, M. (Trans.by). Penguin Books, London, pp. 2, 2, 3; 2, 3, 4; 4, 12; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 29.

araya gelmesine vesile olmaktaydı. *Cicero*, *Pompeius* ve *Lucullus*'un toplu yemeği forumda rastlantı sonucu karşılaştıklarında kararlaştırılabilmekteydi[1425]. Benzer önceden kararlaştırılmamış bir davet de *Statius* tarafından *Vindex*'in evindeki bir yemek için belirlenmiştir[1426]. *Martialis* epigramlarında ziyafet avcılarının kimin şölen düzenlediğini takip için günün hangi saatinde nerede olmaları gerektiğini bildiklerinden söz etmektedir. Şair hoş bir üslupla *Selius*'un evde yemek yemek zorunda kalmaması için *Europa* porticusundan *Saepta Iulia*'ya, *Memphis* tapınağından *Pompeius* tiyatrosuna, *Fortunatus* veya *Faustus* hamamlarından *Gryllus*'a buradan da başlangıç noktasına dolaşması gerektiğine değinmektedir[1427]. *Horaz* satirlerinden biri olan *Maecenas*'ta ilk lamba parladığında yemeğe davet için haberci gönderildiğini yazmıştır[1428]. *Martialis*'in epigramlarındaki karakterlerden biri de ertesi gün yemeğe davet edilip aldatılmış olanlardır[1429].

Ziyafet verenin şahsen davet etmesi kuraldı[1430]. Evin beyinin erkekleri, hanımının ise kadınları davet etmesinin Romalılar için bir gelenek olduğu anlaşılmaktadır[1431]. Yerine göre bir köle efendisi adına davet görevini üstlenmekteydi, bunda da ev sahibi ile davet edilenin sosyal statüsü belirleyici olmaktaydı[1432].

[1425] Plutarch. (1980). *Große Griechen und Römer*. Ziegler, K. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 41, 4–5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 29.

[1426] Statius. (1990). *Silvae.* Wissmüller, H. (Trans.by). Neustadt / Aisch, p. 4, 6, 1–4; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 29.

[1427] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 2, 14 (Selius); 2, 11; 11, 77 (Vacerra); Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 470–471.

[1428] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 7, 32–36; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 29–30.

[1429] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 1, 27; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 30.

[1430] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 30.

[1431] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, pp. 55, 2, 4; 57, 12, 5; Marcus Tullius Cicero. (1978). *Letters to Atticus*. Grant, M. (Trans.by). Penguin Books, London, p. 2, 3, 4; 4, 14, 5; 5, 1, 3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 30.

[1432] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 7, 46–149; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 12, 29; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 30.

Misafirlerin kendilerini davet ettirdikleri, ya da reddedildikleri de bilinmektedir[1433]. *Cicero*, *Pompeius* ve *Lucullus* bir araya geldiklerinde *Cicero* ve *Pompeius* kendi inisiyatifleriyle *Lucullus*'un evine yemeye içmeye gidebilmekteydi[1434]. *Lucullus* bundan hiç rahatsızlık duymamaktaydı. Evinde her gün ziyafet hazırlığı yapılmaktaydı. Misafirleri o anki duruma göre belirlenebilmekteydi[1435]. Hatırlı misafirler ev sahibine sormaksızın beraberinde başkalarını da getirmekteydi[1436]. Böyle bir duruma ev sahibi razı olduğu gibi, bazıları önceden hazırlık da yapmaktaydı[1437]. Romalılar bu davetsiz misafirlere *umbrae*[1438] adı vermekteydi[1439]. *Tiberius* ve *Vitellius* gibi Roma imparatorları kendi tebaasından kimselere misafir olacağını bildirirken, *Traianus* onların evlerine habersiz gitmekte ve *cena*ya katılmaktaydı[1440].

Romalılar sıkça davet edilmeyi gurur kaynağı kabul etmiştir[1441]. Pek sevilmeyen veya kıskandırılmak istenenlerin davet talepleri kabul edilmemekteydi[1442]. Cenazesi olup da yas tutan Romalılar genelde ziyafete katılmazdı[1443]. *Cicero* kızı öldükten sonra yaslı gününde ziyafetlere katılmamıştır[1444]. Ancak bunun aksi örnekler de mevcuttur. *Asinius Pollio* oğlunun öldüğü gün bir

---

[1433] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 30.

[1434] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 30.

[1435] Plutarch. (1980). *Große Griechen und Römer*. Ziegler, K. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 41, 1–3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 30.

[1436] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 30.

[1437] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 30.

[1438] *Gölgeler*

[1439] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. (*Satires*) 2, 8, 18–21; (*epistiles*) 1, 5, 28–31; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 30.

[1440] Gaius Tranquillus Suetonius. (1965). *Works* 1–2. Rolfe, J. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. (Nero) 42, 2; (Vitellius) 13, 1; Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, pp. 68, 7, 3–6; 68, 15, 3–5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 30.

[1441] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 5, 47; 12, 19; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 31.

[1442] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 9, 97; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 31.

[1443] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 31, dpn. 15.

[1444] Marcus Tullius Cicero. (1978). *Letters to Atticus*. Grant, M. (Trans.by). Penguin Books, London, p. 12, 13, 2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 31.

ziyafete katılmıştır[1445]. Romalılar kendileri için yeterince önem taşımayan kimselerin davetlerini de geri çevirebilmekteydi[1446]. *Cicero*'nun bir mektubunda *M. Brutus*'un kız kardeşi ve *C. Cassius*'un karısı *Tertia*'dan *Publius* davet etmiş olmasaydı *cena*ya katılabilirdi diye söz etmektedir[1447]. Bu kadının karşı olduğu *Publius*'un kim olduğu ve aralarındaki sorun nedir bilinmemektedir. Ancak davetteki biri yüzünden ziyafete katılmaması dikkat çekicidir. *Cicero* benzer bir durumdan daha söz etmektedir. *Verres*'in arkadaşı olan *Apronius*'un bir *cena*ya davet edilmesi diğer konuklar tarafından sürekli reddedilmekteydi[1448]. *Verres*'in kirli ve hoş karşılanmayan karakteri arkadaşı için de aynı kabul edilmiş olduğundan kimse onunla aynı ziyafette bulunmak istememiş olmalıydı[1449]. Adamın ağız ve vücut kokusunun dayanılmaz olduğundan söz edilmektedir[1450]. *Valerius Maximus*'un verdiği bilgiye göre bir imparatorun *triumph* şöleni düzenlemesi, konsüllerin *cena*ya davet edilmesi alışılagelmiş uygulamalardı[1451].

Şölene çağrılanların konuk edileceği yere yıkanıp temizlendikten sonra *synthesis* adı verilen özel bir şölen giysisi giyerek gitmesi genel bir uygulamaydı[1452]. Konuk edildikleri evin yemek odasına girdiklerinde ise sandaletlerini çıkartıp, ayaklarını yıkamakta veya kölelere yıkatmaktaydı[1453]. *Pompeii*'deki *Ahlakçının Evi*nde yemek odasının duvarlarında okunan "*Köle, konukların ayaklarını yıkasın ve kurulasın, döşeklerin üzerindeki yastıklara da keten örtüler sersin*" yazısı konuklara

---

[1445] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 31, dpn. 15.

[1446] Marcus Tullius Cicero. (1964). *Epistularum ad familiares Libri XVI.* Kasten, H. (Trans.by). München, p. 7, 9,3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 363.

[1447] Marcus Tullius Cicero. (1964). *Epistularum ad familiares Libri XVI.* Kasten, H. (Trans.by). München, p. 16, 22,1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 31.

[1448] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 31.

[1449] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 31.

[1450] Marcus Tullius Cicero. (1935). *The Verrine Orations*. Greenwood. L. H. G. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 3, 23; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 31.

[1451] Valerius Maximus. (1991). *Facta et dicta memorabilia.* Denkwürdige Taten und Worte. Blank-Sangmeister, U. (Trans.by). Stuttgart, p. 2, 8, 6; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 32.

[1452] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 145.

[1453] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 2, 46; 5, 79, 2; Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Berlin, p. Nero, 55; August Mau. (1900). Convivium. *RE* 4, 1: pp. 1206–1207.

yıkanmaları konusunda bir sesleniştir[1454]: Ayaklarını yıkayan konuğu bir *nomenclator*[1455] karşılamakta ve yerini göstermekteydi[1456].

Bütün yemeklerde olduğu gibi önce tanrılara yakarılmakta, sunu yapılmaktaydı[1457]. Bu rituelin ardından köleler su getirmekte, herkes ellerini yıkamaktaydı[1458]. *Tricliniarii*[1459] adı verilen köleler *tricliniarches*[1460] gözetiminde yemekleri konuklara servis etmekteydi[1461].

3.1.1.6.1.4.3. Yemekte hiyerarşi

Yemek odasında hiyerarşik bir düzen uygulanmaktaydı[1462]. Aristokrat *domus*larının yemek odalarında heterojen gruplar düzenli olarak toplanmaktaydılar[1463]. Burada ev sahibi ve ailesinin erkekleri, kadınları, genç ve yaşlılar, her sınıftan arkadaşları, fakir ve zenginler, özgür doğanlar ve azatlılar, Romalı ve Hellenler aynı sofrada bir araya gelmekteydi[1464]. Aynı zamanda imparatorun onurlandırması söz konusuydu[1465]. Konuklar toplumun farklı kesiminden insanlar ile diyalog ortamı sunan atmosferde bir araya gelmekteydi[1466]. Katılımcıların heterojen yapısı Roma sosyal yaşam pratiklerinin bir sonucudur[1467]. Katılımcılar arasındaki hiyerarşi bunun doğal sonucudur. Farklı sınıftan bu katılımcılar aynı ortamda birbirinin statüsüne anlayışlı ve saygılı olmak

---

[1454] Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, p. 298.
[1455] Teşrifatçı
[1456] Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, p. 290; August Mau. (1900). Convivium. *RE* 4, 1: p. 1205.
[1457] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 29.
[1458] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 29.
[1459] Alexander Hug.(1939). Tricliniarches. *RE* 7A 1: p. 92.
[1460] Şef garson görevi üstlenen köle. Alexander Hug. (1939). Tricliniarches. *RE* 7A, 1, pp. 91–92.
[1461] Alexander Hug.(1939). Tricliniarches. *RE* 7A, 1: p. 91–92; Alexander Hug. (1939). Tricliniarii. *RE* 7A, 1: p. 92.
[1462] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 145.
[1463] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 101.
[1464] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 101.
[1465] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 101.
[1466] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 101.
[1467] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 101.

zorundaydılar[1468]. Her konuk diğer konukların statüsü hakkında bilgilendirilmekteydi[1469]. *Triclinium*da toplananlar statüsüne göre ayrılan *kline*de ağırlanmaktaydı[1470]. Böylece karışıklık engellenmiş oluyordu[1471]. *Triclinium*un genel oturma planı üç konuk için üç *kline* yerleşecek biçimde düzenlenmiştir (Resim 93–95). Bu *kline*ler *triclinium*da tek bir masa çevresinde at nalı şeklinde sıralanmaktaydı. Masanın sol yanındaki klineye *lectus imus* adı verilmektedir (Resim 110). *Lectus imus* ev sahibi, karısı ve çocuklarına ayrılmıştır[1472]. Ortadaki *kline*, *lectus medius*, masanın sağ yanındaki *kline* ise *lectus summus* adıyla tanımlanmaktadır (Resim 110). Bunlara konuklar uzanmaktaydı[1473]. *Lectus medius*un sol köşesi *imus in medio*dur (Resim110). Buraya onur konuğu uzanmaktaydı ve konumu ev sahibinin direkt yanıydı[1474]. *Plutarch* Hellen ve Roma oturma planındaki farkı belirtmek için bu yerleşme düzeninden söz etmiştir[1475]. Yüksek mevkili kimselerin yemekte iş görüşmesi yapmasına ve talimat vermesine imkân vermektedir[1476]. Yalnız bu konum hikmetçilerin gelip gitmesine, yazıcıların ve ulakların *patron*a sorunsuz biçimde ulaşmasına uygundu[1477]. Yemekte yerleşme planındaki hiyerarşik karakter tipik Roma tarzıdır[1478]. Roma Cumhuriyet ve İmparatorluk dönemi yazarları klinelerin konumu, yerleşme düzeninden söz etmiştir. Bunları *imus* veya *summus*, *inferior* veya *superior* olarak tanımlamıştır[1479]. *Locus consularis* veya *locus praetorius*

[1468] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 101.

[1469] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 101.

[1470] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 101.

[1471] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 101.

[1472] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 102.

[1473] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 102.

[1474] Dunbabin, K. M. D. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridg, pp. 38–41; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 102, dpn. 1.

[1475] Plutarch.(1939). *Moralia* 1–11. Babbit, F. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 619B; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 102.

[1476] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 102.

[1477] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 102.

[1478] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 102.

[1479] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 8; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 103.

kavramlarıyla tanımlanan onur yeri mevkisine göre önceden ayrılmaktaydı[1480]. Ziyafette oturma düzeni kıdeme göre *senatör*den aşağı doğru sıralanmaktaydı[1481]. Bunlardan en sondaki *locus libertinus*tur[1482]. En alt klinenin alt ucu azatlılara ayrılmıştı. Bunların statüleri en alt sırada yer almaktaydı[1483]. Sofra topluluğunda katı bir yerleşme düzeni söz konusuydu. Roma toplumundaki geleneksel yukarı ve aşağı sınıf ayrımına bağlı kalınmıştır[1484]. Erkek kadından, baba oğuldan, patron clientten, özgür doğan vatandaş azatlıdan üstte yerleştirilmiş, *senatör* ile *consular* veya *praetor* sınıfı mensuplarına bunların tümünden üstte yer ayrılmıştır[1485]. Roma anlayışındaki bu geleneksel oturma düzeninin *banketti*te büyük anlamı vardır[1486]. Her *banketti*te oturma düzeni büyük dikkatle planlanmak zorundaydı[1487]. *Plutarch*'a göre davetlilerin yaş sınırı, yemeklerin seçimi, çelenkler ve flütçüler gibi detayların en ince ayrıntılarıyla belirlenmesi gerekmiştir[1488]. Davetlilerin üst ve alt mevkililerinin kesin belirlenmesi, yemeğe katılanların tümünün memnun edilmesine önem verilmekteydi[1489].

Ziyafet veren için oturma yerinin düzenlenmesinin sembolik anlamda büyük önemi vardır[1490]. Bunun statü sorunuyla doğrudan ilgisi vardır[1491]. *Kline*lerde

---

[1480] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 65, 7; Plutarch.(1939). *Moralia* 1–11. Babbit, F. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 619B; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 103.

[1481] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 103.

[1482] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 38, 11; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 103.

[1483] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 103.

[1484] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 103.

[1485] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 103.

[1486] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 103.

[1487] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 103.

[1488] Plutarch.(1939). *Moralia* 1–11. Babbit, F. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 616B-C; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 103.

[1489] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 103.

[1490] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 103.

[1491] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 103.

uzanacakların yerlerinin belirlenmesinde bazı kıstaslar söz konusu olmalıydı[1492]. *Seneca*, basit bir minder insanın onurunu ne yükseltir ne alçaltır diyerek, yemek sofasının neresinde oturulacağının bir önemi olmadığı fikrini savunmuştur[1493]. Ancak uygulamada bunun tam aksi söz konusudur[1494]. Ziyafet aslında kamuya açık bir toplantıydı[1495]. Burada çeşitli vesilelerle farklı ortamlarda karşılaşan insanlar bir araya gelmekteydi[1496]. Akşam *triclinium*da toplanan konuklar, ertesi sabah başka bir *domus*un *atrium*unda buluşmakta ya da konuk kabul etmekteydi[1497]. *Forum*da arkadaşlarıyla toplanmaktaydı[1498]. Ertesi akşam başka biri onları onurlandırmakta veya kendileri konuklarını ağırlamaktaydılar[1499].

Q. Sertorius[1500] MÖ 72 yılında İspanya'da bir şehir olan *Osca*'da *M. Perperna Veiento*'ya[1501] konuk olmuştu[1502]. *Sertorius* kurala uygun biçimde davet edilmiş, *triclinium*da kendisine onur yeri verilmişti[1503]. *İnferior in medio*da, ev sahibi *Perperna*'nın uzandığı *lectus imus*un yanında uzanmıştı[1504]. *Perperna* aslında ev sahibinin ailesi için ayrılmış *kline*sini *Sertorius*'un yazıcısı *Maecenas* ve onun

[1492] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 103.
[1493] Lucius Annaeus Seneca. (1935). *De Beneficiis.* Basore, W. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 6, 34, 1–2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 104.
[1494] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 104.
[1495] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 104.
[1496] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 104.
[1497] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 104.
[1498] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 104.
[1499] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 104.
[1500] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 9, 85; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 105.
[1501] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 5, 15–17; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 105.
[1502] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 105.
[1503] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 19, 11; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 106.
[1504] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 106.

karargâhından bir subay olan *C. Tarquitius Priscus*[1505] ile paylaşmıştır[1506]. *Sertorius*'un üst kısmında *L. Fabius Hispaniensis*[1507] yer almaktaydı[1508]. Eski bir *quaestor* olan bu konuğa *lectus medius*ta yer verilmesi onun ziyafette *Sertorius*'tan sonra en önemli konuk olduğu kanaati vermektedir[1509]. *Lectus summus*u *M. Antonius*[1510] ve *Sertorius*'un diğer yazıcısı *Versius* birlikte paylaşmıştır[1511]. *Lectus medius* ve *lectus summus*ta birer yer boş kalmıştı[1512].

Augustus'un yönetimi tek başına ele aldığı dönemden itibaren yemek topluluğunda hiyerarşik düzen, onun insanları birbirine bağlayıcı etkisi kaybolmuştur[1513]. Yemek katılımcılarının sayısı artmıştır[1514]. Bu dönemde toplumun elit grubunun yaşam tarzında köklü değişimler gerçekleşmiştir[1515]. *Triclinia*da toplananların görkemli yaşamında bunu görmek mümkündür[1516]. Aristokrat *domus*larındaki konuklar şiir ve sanata ilgi duymaya başlamıştır[1517]. Bu aristokratlar aynı zamanda politikada da söz sahibi olmuştur[1518]. Ziyafetlerde aileleri ve arkadaşlarının yanı sıra şairler, düşünürler, filozoflar, avareler, belli bir işi olmayan

---

[1505] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, pp. 29 (26), 7–9; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 106.

[1506] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 106.

[1507] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 19, 10; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 106.

[1508] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 106.

[1509] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 106.

[1510] Lucius Annaeus Seneca. (1935). *De Beneficiis.* Basore, W. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 6, 34, 5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 106.

[1511] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 106.

[1512] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 5, 12–15; Jean Gèrard. (1976). *Juvènal et la rèalitè contemporaine*. Les Belles Lettres, Paris, pp. 172–175; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 106.

[1513] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 107.

[1514] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, pp. 4, 68; 9, 100, 1; 12, 29 (26), 14; Stein–Hölkeskamp, 2005: 107.

[1515] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 107.

[1516] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 107.

[1517] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 107.

[1518] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 107.

boşta gezerler, yazarlar da yer almıştır[1519]. Toplumun farklı kesiminden insanları bir araya getiren ziyafette belirli bir hiyerarşik düzen söz konusuydu[1520]. Oturma düzeninde her zaman tam sağlanamasa da hiyerarşik kurallara uyulmuştur[1521].

Horaz tarafından ayrıntılı biçimde tanımlanan *Nasidienus*'un evindeki ziyafet bu konuda ayrıntılı bilgi vermektedir[1522]. *Nasidienus* bu yemeğe *C. Cilnius Maecenas* ve onun çevresinden birkaç kişiyi davet etmiştir[1523]. Şairler ve onların patronları *lectus medius* ve *lectus summus*ta konuklar için ayrılan yerde uzanmış, *Maecenas*'a ise onur konuğu olarak *imo in medio*da yer verilmiştir[1524]. Ev sahibi *lectus imus*u kendine ayırırken ev sahibinin geleneksel yeri *summo in imo*da *Nomentanus*'u ağırlamıştır[1525]. *Nasidienus*'un ziyafetindeki konukların yerleştirilmesinde belirli bir hiyerarşik düzen söz konusudur[1526]. *Kline*lere uzananların şahsiyetleri tercih edilen düzenlemede politik bir sınıflama yerine katılımcıların yaşam tarzına uygunluğa dikkat edilmiştir[1527].

Nasidienus'un konuklarından tamamen farklı sosyal bir sınıf *Trimalchio*'nun *cena*sında tanımlanmaktadır[1528]. *Petronius*, zengin bir azatlının yaşamına ışık tutmuştur[1529]. Bu ziyafete ev sahibi hariç onbir, toplam ondört konuk katılmıştır[1530].

[1519] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 3, 60; Duncan Cloud. (1989). The client-patron relationship: emblem and reality in Juvenal's first book. *Patronage in Roman society: from republikto empire*. Wallace-Hadrill, A. (Ed.by). London, pp. 206–207; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 107.

[1520] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 107.

[1521] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 107.

[1522] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 107.

[1523] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 108.

[1524] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 108.

[1525] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 9, 2, 5–6; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 108.

[1526] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 108.

[1527] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 108.

[1528] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 108.

[1529] Verona Grimm. (2008). El Altında Duran Güzel Şeyler. Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. *Food the History of Taste*. Paul Freedman, P. (Ed.). Oğlak Yayıncılık, İstanbul, s. 83.

[1530] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 108.

Bunların yaşam tarzını özgür doğmuş elit sınıf etkilemiştir[1531]. Bunlar aristokratların yaşamındaki pratikleri mümkün olduğunca taklit etmeye çalışmış, onları örnek alarak hiyerarşiye katı biçimde bağlı kalmıştır[1532]. Konukları *triclinium*da hiyerarşik düzene uygun yerleştirmiştir[1533]. *Trimalchio*'nun ziyafetinde onur konuğu yeri akşamın ilerleyen vaktinde karısı ve beraberindekiler ile gelen *Habinnas*'a ayrılmıştır[1534].

Petronius'un *Satyrica*'sında zengin azatlıların sofrasında en kötü yer özgür doğan aristokrat şölenlerindeki geleneksel düzene uygun biçimde *locus libertinus*tur[1535]. *Trimalchio*'nun ziyafetinde *C. Iulius Proculus*'a *locus libertinus*ta yer verilmiştir[1536]. *Proculus* milyoner biriyken dolandırılmış ve tüm varlığını kaybetmiştir[1537]. Bu kişi iflas edince kaybettiği elit sınıfı taklit eden azatlının inisiyatifiyle *kline*lerin en alt ucunda konuk edilmiştir[1538].

Lukian[1539] farklı yazı tarzları denemiştir[1540]. Roma dünyasını, Atina ve *Aleksandria*'yı dolaşmıştır. Bu sayede imparatorluk dünyasındaki elit sınıfın yaşam tarzını yakından görme ve tanıma fırsatı elde etmiş olmalıdır[1541]. Ziyafetlerde statü sorunlarına tanık olmalıdır. Iupiter'in ziyafetine katılan *Asklepios* ve *Herkül*'ün tanrısal hiyerarşisinde tartışmalarında bunun etkisini görmek mümkündür[1542]. Hellen yazılı kaynaklarını ve Roma gelenek-göreneklerini iyi bilen *Lukian*, kıvrak zekâsıyla

---

[1531] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 108.
[1532] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 108.
[1533] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 108–109.
[1534] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 5, 70–71; Jean Gèrard. (1976). *Juvènal et la rèalitè contemporaine*. Les Belles Lettres, Paris, p. 174; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 109.
[1535] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 109.
[1536] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 109.
[1537] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 109.
[1538] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, pp. 5, 80–84; 92–93; 99–103; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 109.
[1539] MS 115 yılında Euphrat kıyısındaki Samosata'da doğmuş bir şairdir.
[1540] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 109.
[1541] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 100.
[1542] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 100.

ziyafet kültürünü karikatürize etmekte, Olympos tanrılar dünyasından anlatımla mecazi tarzda ele almıştır[1543].

Araştırmalar Roma sosyal yaşamında ziyafet kültürü geleneğinin MS 2. yüzyıl sonuna kadar korunduğunu belgelemektedir[1544]. Toplumun elit grubunun ziyafetlerinde geleneksel oturma düzenine bağlı kalınmıştır[1545].

3.1.1.6.1.4.4. Katılımcılar

Şölene katılan konukların sayısının üçten az, dokuzdan fazla olmaması önerilmekteydi[1546]. Kalabalık bir topluluğun ağırlanacağı, büyük bir şölen düzenlendiğinde, yemek odası ya da şölen salonuna her biri dokuz kişilik birkaç döşek grubu yerleştirilmekteydi[1547]. *M. Terentius Varro*'nun verdiği bilgilerden ziyafete katılımcı sayısının belirli ve makul sayıda olduğu ve en fazla dokuz konuk ile sınırlandırıldığı anlaşılmaktadır[1548]. Arkeolojik bulgular dokuz konuğun *triclinia*da[1549] misafir edilmesi için ideal sayı olduğunu ortaya koymuştur[1550]. *Triclinium* kavramı ilk kez *Varro* tarafından yemek odasını tanımlamada kullanılmıştır[1551]. *Trickinium*lar genelde üç *kline*[1552] ile donatılmıştı (Resim 93–95). Bu da üç katılımcının rahat edebileceği bir yer anlamına gelmekteydi[1553]. *Triclinium*

[1543] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 111.

[1544] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 111.

[1545] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 111.

[1546] Aulus Gellius. (1965). *Die attischen Nächte*. Weiss, F. (Trans.by). Wissenschaftliche Buchgesellschaft, Darmstadt, p. 13, 11.

[1547] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 145; Marcus Junkelmann. (1994). Die Ernährung des römischen Heeres. *Humanistische Bildung* 17: pp.7–123

[1548] Marcus Terentius Varro. (2002). *Saturae Menippeae* 1–4. Krenkel, W. A. (Ed.by ve Trans.by). St. Katharinen, p. 33; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 34.

[1549] Yemek odası

[1550] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 34, dpn. 2.

[1551] Marcus Terentius Varro. (1999). *On the Latin Language*. Kent, R. G. (Trans.by). Loeb Classical Library, p. 9, 47; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 34.

[1552] Şezlong

[1553] Marcus Terentius Varro. (1999). *On the Latin Language*. Kent, R. G. (Trans.by). Loeb Classical Library, p. 9, 47; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 34, dpn. 2.

kavramı her zaman bir mekânı tanımlamak için kullanılmamıştır[1554]. Üç klinenin yerleştirildiği açık alanlar da bu kavramla isimlendirilmiştir[1555].

Varro'nun ayrıntılı tanımlarında şölenlerde misafir sayısı değişmektedir[1556]. *Cicero*, *Hirtius* ve *Dolabella*'yı veya *Verrius* ve *Camillius*'u yemeğe davet etmekteydi[1557]. *M. Terentius Varro*, *T. Carrinas* ve *C. Capito* ile yemek yemekteydi[1558]. *Volumnius Eutrapelus*'un evindeki bir ziyafette *Cicero* ve üç başka misafir davet edilmişti[1559]. Horaz tanınmış gourme *Nasidienus*'un evindeki *cena*da dokuz davetlinin bulunduğundan söz etmektedir[1560]. MS 1. yüzyılın ortasında *stibadium* veya *sigma* adı verilen yarım daire formunda yemek salonları moda olmuştur[1561]. Bu uygulamayla ziyafette misafirler için rahat bir ortam sunulmuş olmalıdır[1562]. Sigma biçimli *stibadium* yaygınlaştığında, onur konuklarına döşeğin uç tarafları verilmişti[1563] (Resim 111–112). *Martialis* bir şiirinde sigması yedi kişilik olduğundan ancak altı arkadaşını yemeğe davet ettiğini yazmıştır[1564]. *Stibadia*

[1554] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 34.

[1555] Marcus Terentius Varro. (1960). *On Agriculture*. Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 3, 13, 2; Tricliniumun kavram tarihçesi için bkz. Jens-Arne Dickmann. (1999). *Domus frequentata: anspruchsvolles Wohnen im pompejanischen Sktadthaus, 1–2*. Verlag Dr. Friedrich Pfeil, München, pp. 30–34, 95–97, 199–201, 215–218.

[1556] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 34.

[1557] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 34.

[1558] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 34.

[1559] Marcus Tullius Cicero. (1964). *Epistularum ad familiares Libri XVI*. Kasten, H. (Trans.by). München, p. 9, 16, 7; 9, 20, 1–3; 9, 26, 1–3; Marcus Tullius Cicero. (1978). *Letters to Atticus*. Grant, M. (Trans.by). Penguin Books, London, p. 13, 33, 4–5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 34.

[1560] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. (sat.) 2, 8, 18–21; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 34.

[1561] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 34.

[1562] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 34.

[1563] Macrobius. (1969). Saturnalia. Davies, P. V. (Trans.by). London, p. 3, 13, 11; August Mau. (1900). Convivium. *RE* 4, 1: pp. 1205–1206; Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, p. 290.

[1564] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 10, 48; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 34–35.

bahçede açık havada ziyafet/*bankett* için değerlendirilmekteydi[1565]. Bu mekân muhtemelen *Nero* döneminden itibaren kapalı mekânlar arasında yer almıştır[1566].

Cicero'nun verdiği bilgiye göre haddini bilmez ayyaş arkadaş çevresine sahip olduğundan söz ettiği *L. Calpurnius Piso*'nun[1567] aralarında her seferinde beş, genelde daha fazla Hellen kökenli misafirlerinin de bulunduğu konukları ayrı *kline*lerde uzanmakta ve birbirleriyle itişip kakışmaktaydılar[1568]. *Horaz* şölene katılanların sayısının *convivia*da oniki olmasını normal kabul etmektedir[1569]. *Martial* ev sahibinin oldukça ağır yük altına girdiğini işaret etmektedir[1570]. *Mancinus*'un altmış kişiyi davet edip, bunlara sadece bir domuz ikram etmesini lütufsuzluk olarak değerlendirmektedir[1571]. Epigramlarında cimri ev sahibi tiplerini esas alması dikkat çekicidir[1572]. Birbirini tanımayan üç yüz misafirin aynı anda yemekte olduğuna da değinmektedir[1573]. Bu gibi durumlarda iletişim koptuğu ve bazı konukların yalıtıldığı anlaşılmaktadır[1574]. *Martial*'ın döneminde sayıları üç haneli rakamlara ulaşan konuklar Cumhuriyet döneminin son onlu yıllarındaki toplumsal değişimi belgelemektedir[1575]. Bu dönemin çok sayıda *tricliniay*a sahip evlerinde aynı anda çok sayıda misafir konuk edilmesi yaygınlaşmıştır[1576]. *Gallia* valisi *C. Iulius Caesar*

[1565] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35.

[1566] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35, dpn. 5.

[1567] MÖ 58'de konsüldür. Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35.

[1568] Marcus Tullius Cicero. (1961). *L. Calpurnium Pisonem Oratio*. Nisbet, R. G. M. (Trans.by). Claredon Press, Oxford, p. 22; 67; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35.

[1569] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. (sat.) 1, 4, 86–89; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35.

[1570] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35.

[1571] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35

[1572] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35.

[1573] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35.

[1574] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 1, 43; 11, 35 Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35.

[1575] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35.

[1576] Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. Fensterbusch, C. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt, p. 6, 3; 10; Plutarch.(1939). *Moralia* 1–11. Babbit, F. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 679B; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35.

düzenli olarak aynı anda çok sayıda misafiri konuk etmekteydi[1577]. Bu misafirlerin sayısından söz edilmemektedir, ancak en fazla dokuz olduğu düşünülmektedir[1578]. *Caesar* MÖ 45 yılı *Saturnalia* kutlamalarında iki binden fazla asker ile *Cicero*'nun *Puteoli*'deki çiftliğinde misafir edilmiştir[1579]. İmparatorluk döneminde çok sayıda insanın konuk edildiği şenlikler kısa sürede karakter değişimine uğramıştır[1580]. *Caligula* aynı anda yüz misafiri *cena*sına davet etmiştir[1581]. *Claudius* döneminde Princeps sofrasında düzenli olarak altı yüz misafir ağırlanmıştır[1582]. *Otho* seksen senatörüne ve eşlerine aynı anda yemek ikram etmiştir[1583]. *Domitianus* Romalı asiller ve tören giysili süvari alayından oluşan bin kişiyi aynı anda konuk etmiştir[1584]. Değinilen görkemli ziyafetler imparatorluk için karakteristiktir. Saray çevresinden ziyafete ev sahipliği yapan *Caesar* muhtemelen bunlar arasında istisna kabul edilmelidir[1585]. İmparatorluk ziyafetleri toplumda belirli bir gurubun ağırlandığı şölenler olmuştur[1586]. İmparatorluk *domus*unda saray mensuplarına düzenli davetler düzenlenmiştir[1587]. Bu ziyafete katılanlar bir akşam *princeps*te yemek yerken, ertesi gün kendi evindeki *cena*da şölen düzenleyebilmekteydi[1588].

[1577] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35.

[1578] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35.

Gaius Tranquillus Suetonius. (1965). *Works* 1–2. Rolfe, J. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. (Caesar) 48; Marcus Tullius Cicero. (1978). *Letters to Atticus*. Grant, M. (Trans.by). Penguin Books, London, p. 13, 52, 1–4; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 35.

[1580] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 35–36.

[1581] Seneca. (1997). *Dialogues and Letters*. Costa, C. D. N. (Ed.by ve Trans.by). Penguin Boks, London, p. 3, 2; 33, 3–4; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 36.

[1582] Gaius Tranquillus Suetonius. (1965). *Works* 1–2. Rolfe, J. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. (Claudius) 32; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 36.

[1583] Plutarch. (1980). *Große Griechen und Römer*. Ziegler, K. (Ed.by ve Trans.by). München, p. (Otho) 3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 36.

[1584] Statius. (1990). *Silvae*. Wissmüller, H. (Trans.by). Neustadt / Aisch, p. 4, 2, 32–35; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 36.

[1585] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 36.

[1586] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 36.

[1587] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 36.

[1588] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 36.

Katılımcıların sayısı ile birlikte konukların seçimi de önemliydi[1589]. *Cicero convivium*un mantığında arkadaşlar ile birlikte olmanın önemini işaret etmiştir[1590]. *Horaz* bir nesil sonra benzer hususu vurgulamış, yalnız güvenilir dostların orada bulunmasını, sadece eşit olanların bir araya gelmesini önermiştir[1591].*Seneca* ise arkadaşın olmadığı bir ziyafeti aslan ve kurdu beslemeyle eş tutmuştur[1592].

Cicero genellikle arkadaşı *T. Pomponius Atticus* ile yemek yemekteydi. MÖ 61 Aralığında ona yazdığı mektupta kardeşi ve ailesinden sonra en sevdiği insan olduğunu belirtmişti[1593]. *Atticus* ile önemli kişiler ve politika konularını tartışmaktaydı[1594]. Yakın dostlarından bir diğeri *L. Papirius Paetus* ile mektuplaşmalarında sıklıkla akşam yemeklerinden söz etmektedir[1595]. *Cicero* daima politika çevresinden, senato üyelerinden, zaferden zafere koşan Romalı komutanlardan oluşan erkeklerle ziyafette bulunmaktaydı[1596]. *Cicero* Roma'nın ileri gelen bürokratları, tanınmış *Pompeii*li ve *Caesaria*lılar ile sıkı bağı olan biriydi[1597]. Bunlar ile birlikte ortak ziyafet ortamında bulunmakta, onları davet etmekte, onlar tarafından davet edilmekteydi[1598]. Bu grup güncel politika konularını bu ziyafetlerde

---

[1589] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 36.

[1590] Marcus Tullius Cicero. (1993). *Cato der Ältere*. Über das Alter. Laelius. Über die Freundschaft. Faltner, M. (Trans.by). München, p. 45; Cicero. (1964). *Epistularum ad familiares Libri XVI.* Kasten, H. (Trans.by). München, p. 9, 24, 3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 36.

[1591] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. (epist.) 1, 5, 24–29; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 36.

[1592] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 19, 10; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 36.

[1593] Marcus Tullius Cicero. (1978). *Letters to Atticus*. Grant, M. (Trans.by). Penguin Books, London, p. 1, 17, 5.

[1594] Marcus Tullius Cicero. (1978). *Letters to Atticus*. Grant, M. (Trans.by). Penguin Books, London, p. 2, 2, 3; 2, 2, 4; 4, 5, 4; 4, 4, 12; (1964). *Epistularum ad familiares Libri XVI.* Kasten, H. (Trans.by). München, p. 9, 26, 1; O. Perlwitz. (1992). Titus Pomponius Atticus. Stuttgart, pp. 3–43; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 37.

[1595] Marcus Tullius Cicero. (1964). *Epistularum ad familiares Libri XVI.* Kasten, H. (Trans.by). München, p. 9, 16, 7-9; 9, 19, 2; 9, 20, 1-3; 9, 23; 9, 26, 3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 37–38, dpn. 2.

[1596] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 38.

[1597] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 40.

[1598] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 40.

tartışmaktaydılar[1599]. *Convivia*da senatörler, askeri komutanlar, imparatorlar günlük gelişmeleri görüşme imkânı bulmaktaydı[1600].

3.1.1.6.1.4.4.1. İmparatorlar

Roma'da iç karışıklığın sonlanması ve *Augustus*'un tek başına hâkimiyeti ele almasıyla her alanda olduğu gibi ziyafet kültüründe de sakin bir dönem başlamıştır[1601]. Senatörler MÖ 29 Ağustosunda *Octavianus*'un günlerce süren zafer şenliklerinde şölenler düzenlemiştir. *Cassius Dio*'nun verdiği bilgilere göre evlerin avluları bu ziyafetler için kullanılmıştır[1602]. Bu *bankett*lerin Romalı vatandaşların birbirlerine karşı sürdürdükleri kanlı mücadelenin acılarını hafifletmek için olup olmadığı tartışmalıdır[1603]. *Cassius Patavinus* ve *Rufus*, *Augustus* dönemi aristokratik *convivia*larında politik konuların tartışıldığından söz etmektedir[1604]. *Cassius Patavinus* büyük bir ziyafette *Augustus*'un katledilişini arzu etmediğini bildirmiştir[1605]. *Seneca*'nın verdiği bilgiye göre senatörler çevresinden biri olan *Rufus* katıldığı bir *cena*da princepslerin seyahatlerden döndüklerinde sağlıklı olmadıklarını ifade etmiştir[1606]. Bu *bankett*'e *Rufus*'un dışında katılanlar hakkında bilgi yoktur[1607].

Senatörler ve atlı sınıf mensupları dışında ziyafetler sivilleşmişti. *Princepler* ile dostluk içinde bir arada şölende toplanmaktaydılar[1608]. *Augustus*, *M. Vinicius* ile

---

[1599] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 40.

[1600] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 40–41.

[1601] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 41.

[1602] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 51, 22, 9; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 41.

[1603] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 42.

[1604] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 42; Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Augustus) 51, 1.

[1605] Gaius Tranquillus Suetonius. (1965). *Works* 1–2. Rolfe, J. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. (Augustus) 51, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 42.

[1606] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 42.

[1607] Lucius Annaeus Seneca. (1935). *De Beneficiis.* Basore, W. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 3, 27, 1–5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 42.

[1608] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 42.

düzenli olarak yemek yemekteydi[1609]. *Panonialı*lar ve diğer *Alp* kökenliler ile savaşmış, MÖ 20 yılının konsülü *P. Silius Nerva* da böyle ziyafetlerde bulunmuştu[1610]. Atlı sınıf mensubu *P. Vedius Pollio* villalarından birinde gerçekleştirilen görkemli bir *banket*e katılmıştı[1611]. *P. Vedius Pollio* gibi erkeklerin lüks yaşam tarzı mütevazı ve ahlak ideolojisinin geliştiği yönetim sisteminde giderek kaybolmuştur[1612]. Toplu yemekler muhtemelen bu nedenle diğerlerinden daha düzenli hale gelmiştir[1613].

*Augustus convivia*sına davet ettiklerinin kişiliğine ve sosyal sınıfına dikkat etmekteydi[1614]. Bir azatlı olan *Menas*'ın ziyafet sofrasında yemek yemesini istemekteydi[1615]. *Menas* muhtemelen *Kilikia*lı eski bir korsandı. Daha sonra *Sex. Pompeius*'un amirali olmuş, *Sicilya* ve *Korsika*'nın kontrolü ona verilmişti. Onun ziyafete davet edilmesi yardımlarıyla bağlantılı olmalıydı[1616].

Tiberius MÖ 7'de *Germania* zaferini kazanınca senatörleri *Capitol*'de bir ziyafete davet etmişti[1617]. Annesi *Livia* senatörlerin eşlerine aynı zamanda başka yerde ikramda bulunmuştur[1618]. Bu ziyafet ile ilgili detaylar hakkında bilgi yoktur, ancak *Tiberius*'un daha sonra imparator seçilmesinde etkili olduğu

---

[1609] Gaius Tranquillus Suetonius. (1965). *Works* 1–2. Rolfe, J. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. (Augustus) 71, 2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 42.

[1610] Gaius Tranquillus Suetonius. (1965). *Works* 1–2. Rolfe, J. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. (Augustus) 71, 2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 42.

[1611] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p.43.

[1612] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p.43.

[1613] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, pp. 54, 23, 1–2; C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 9, 77; Seneca. (1997). *Dialogues and Letters*. Costa, C. D. N. (Ed.by ve Trans.by). Penguin Books, London, p. 3, 30; 40, 2–5; P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 1, 10, 5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 43.

[1614] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 43.

[1615] Gaius Tranquillus Suetonius. (1965). *Works* 1–2. Rolfe, J. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. (Augustus) 74, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 43.

[1616] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 43.

[1617] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 43.

[1618] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 55, 8, 1–2; 57, 11, 3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 43.

düşünülmektedir[1619]. *Tiberius*'un davet ettiği sefahat ortamında eğlendirdiği konukları arasında kendisine yakınlığıyla bilinen senatörler de vardı. *Augustus*'un uygun görmediği gösterişli yaşam tarzına sahip *Cestius Gallus* ziyafete şahsen davet edilmiş olmalıydı[1620]. *L. Pomponius Flaccus* ve *L. Calpurnius Piso* ile birlikte iki gündüz bir gece süresince şölen yapmıştı[1621]. Bunlardan *L. Pomponius Flaccus* MS 32'de Suriye valisi olmuştu[1622]. *L. Calpurnius Piso*' ya ise praefekt görevi verilmişti[1623]. *Yaşlı Plinius* her ikisinin *Tiberius* ile ortak ziyafette bulunmayı sürdürdüklerini bildirmiştir[1624]. Diğer senatörler için princeps ziyafetleri daha az görkemli gerçekleşmiştir[1625]. *Tiberius*, Roma imparatorluk ailesi ile uzaktan akraba *Scribonius Libo Drusus*'un bir ihtilal planladığı haberini alınca *Scribonius Libo Drusus*'u ziyafete çağırmaktan vazgeçmiştir[1626]. *Princeps* ona sözlü ve fiili herhangi bir müdahalede bulunmamasını önermiştir[1627]. *Tiberius*'un bu hareketiyle *Scribonius Libo Drusus* sorunu kısa sürede sonuçlanmıştır[1628]. *Tiberius*, *C. Asinius Gallus*'a da benzer tavırla yaklaşmıştır[1629]. *Tiberius*'un ilk karısı *Vipsania Agrppina*'nın kocası olan *Gallus*'un MS 14'den beri *L. Aelius Seianus* ile arkadaşlığı princepsin güvenini sarsmıştır[1630]. *Tiberius* onu buna rağmen ziyafete davet etmiş, tutuklatmıştı[1631]. *Tiberius* döneminde evlerde kimin kime ziyafete gittiği, nasıl birbirlerine gittikleri

---

[1619] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 43.

[1620] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 43.

[1621] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 43.

[1622] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 43, dpn. 9.

[1623] Ronald Syme. (1989). *Diet on Capri*. Roman Papers 6: p. 415.

[1624] Gaius Plinius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 14, 145; Suetonius. (1965). *Works* 1–2. Rolfe, J. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. (Tiberius) 42, 1–2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 43.

[1625] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 43.

[1626] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 44.

[1627] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 44.

[1628] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 2, 27–31; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 44.

[1629] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 44.

[1630] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 44.

[1631] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 58, 3, 1–4; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 44.

konusunda bilgi yetersizdir[1632]. Ancak bu ziyafetlerin politika ağırlıklı oldukları kesindir[1633]. Senatörler sivil halktan kimselerin *convivia*larında dikkatli olmak zorundaydı[1634]. Bu da *Tiberius* döneminde evlerde ziyafetlere katılanlar ve yüksek rütbeli senatörlerin kişisel aktivitelere katılmamaları açıklanamamaktadır[1635]. Söz konusu statü grubu mensuplarının sahip oldukları politik ve toplumsal yaşamdaki konumları ev sahibi ve konuk olarak ziyafetteki rolünü etkilemektedir.

Caligula'nın yemekte konuk ettikleri *Tiberius*'un senatörler, atlı sınıfından oluşan imparatorluk ziyafeti katılımcılarından daha tehlikeliydiler[1636]. Aslında bu princeps de değinilen sınıfa mensup gruplarla uyum içerisindeydiler[1637]. *Caligula* senato ve atlı sınıf mensuplarına onların eşleri ve çocuklarının da katıldığı görkemli iki şölen düzenlemiştir[1638]. Bu toplantılarda yönetici sınıftan kimselerin kötülük yapması yaygınlaşmıştır[1639]. *Princeps* ziyafetleri için hoş olmayan özellikle atraktif hanımları olanların davet edilmelerinin yaygınlaşmasıdır[1640]. *Caligula* içlerinde en güzel ve çekicisi ile erotik macera yaşama fırsatı elde etmek için davet ettiklerinin eşleriyle birlikte gelmelerini istemekteydi[1641]. İmparator, senatörlerin evlerine konuk olduğunda bu hususta değişiklik olmamaktaydı[1642]. *C. Calpurnius Piso*'nun onun kurbanlarından biri olduğu bilinmektedir[1643]. *Caligula* onun yeni evlendiği karısı

[1632] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 44.

[1633] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 44.

[1634] Lucius Annaeus Seneca. (1935). *De Beneficiis.* Basore, W. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 3, 26–27; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 44.

[1635] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 44.

[1636] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 45.

[1637] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 45.

[1638] Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Caligula) 17, 2; Aloys Winterling. (1999). *Aula Caesaris. Studien zur Institutionalisierung des römischen*. München, pp. 149–150.

[1639] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 45.

[1640] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 45.

[1641] Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Caligula) 36, 1–2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 45.

[1642] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 45.

[1643] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 45.

Livia Orestilla'yı düğün şöleninde elinden almıştır[1644]. *Gallia Narbonensis*'de *Vienne*'den bir *homo novus* olan *D. Valerius Asiaticus Caligula*'nın benzer bir muamelesine boyun eğmek zorunda kalmıştır[1645]. Her iki erkeğin duyguları ile oynanma olgusu *Pastor*'un da kaderiydi. *Calicula*'nın zulmü *Pastor*'a bir *bankett*e katıldığı gün kendi oğlunu öldürmeye zorlanması ile tekrarlanmıştı[1646]. *Caligula*'nın bu zorbalıklarına karşı tepkiler farklı olmuştur[1647]. Bir zamanlar *praetor* olan ve daha sonra imparator seçilen *Vespasianus*, *Caligula*'nın lûtufundan yararlanma yollarını aramıştır[1648]. *Cassius Dio*'nun verdiği bilgiye göre Senatör *Q. Pomponius Secundus* bir ziyafette imparator *Caligula*'nın klinesinin alt ucuna gidip onun ayaklarını öperek yeni bir strateji başlatmıştır[1649]. Karısını elinden aldığı için *Caligula*'ya kin besleyen *Valerius Asiaticus* praetorların kışkırtmasıyla MS 41'de bir ziyafette *Caligula*'yı öldürmüştür[1650].

Cassius Dio senatörlerden oluşan çevresindekileri dostça bir ortamda eşleriyle birlikte şölene davet etmekte, onların evlerindeki davetlerine katılmaktaydı[1651]. Bu ılımlı tavrına rağmen *Claudius*'un bu tür davetleri ciddiye almadığı anlaşılmaktadır[1652]. Davet ettiği çevreden bazılarının bunu reddettiği görülmektedir[1653]. *Claudius*'un *convivia*sına katılanlar korku duymamaktaydılar[1654].

[1644] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 45.

[1645] Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Caligula) 25, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 45.

[1646] Seneca. (1997). *Dialogues and Letters*. Costa, C. D. N. (Ed.by ve Trans.by). Penguin Books, London, p. 3, 2, 33, 3–5; Ségolène Demougin. (1988). L'ordre équestre sous les Julio-Claudiens. Collection de l'École Française de Rom 108, Rom, p. 592; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 45.

[1647] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 45.

[1648] Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Vespasian) 2, 3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 45.

[1649] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 59, 29, 5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 45.

[1650] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 11, 1, 1–2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 45–46.

[1651] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, pp. 60, 12, 1; 60, 7, 3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 46.

[1652] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 46.

[1653] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 60, 2, 6–7; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 46.

Praetor ve *lejyon* komutanı olan *T. Vinius Rufus* her seferinde bu toplantılarda altın kâse çalmakla suçlanmaktaydı[1655]. Ancak onun bu hatalı tutumu geleceğini etkilememiştir. *Claudius* onu ertesi gün tekrar ziyafete davet etmiştir[1656].

Tacitus, imparatorluk *banket* kültüründen söz ederken *Claudius*'un karısı *Messalina* hakkında tartışmalı bilgi vermiştir[1657]. *Messalina* MS 48 sonbaharında sarayda bağbozumu şöleni düzenlemişti[1658]. *Tacitus* bu kutlamada şarabın su gibi aktığını, hayvan postlarına bürünmüş kadınların çılgınca dans ettiğini belirtmektedir[1659]. *Claudius*'un kendisi bu şölende bulunmamıştı, ancak muhtemelen *Messalina*'nın sevgilisi *C. Silius* katılmış olmalıydı[1660].

Nero döneminde de zaman zaman senatörlerin tümünün davet edildiği şölenler düzenlenmekteydi[1661]. Kaynaklardan elde edilen bilgilere göre kendi idaresindeki yöneticiler pek katılmamaktaydı[1662]. *Princeps* kendi dostlarıyla yemeyi tercih etmekteydi[1663]. *Nero* özellikle *M. Salvius Otho*'yu imparatorluk domusunda misafir etmekte, arkadaşlarının evine de konuk olmaktaydı[1664]. *Otho Nero* arkadaşlarına karısı *Sabina Poppaea*'ya ilgisini *banket*ine katılan arkadaş çevresine söz etmiş olmalıydı. *Sabina Poppaea banket*e katılmış ve daha sonra *Nero*'nun

---

[1654] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 46.

[1655] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 46.

[1656] Plutarch. (1980). *Große Griechen und Römer*. Ziegler, K. (Ed.by ve Trans.by). München, p. (Galba) 12, 4; Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Claudius) 32; Tacitus. (1984). Historien. Vretska, H. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Stuttgart, p. 1, 48, 3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 46.

[1657] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 11, 31, 2–3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 46.

[1658] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 11, 31, 2–3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 46.

[1659] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 11, 31, 2–3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 46.

[1660] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 11, 31, 2–3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 46.

[1661] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 47.

[1662] Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Nero) 43, 1; Aloys Winterling. (1999). *Aula Caesaris. Studien zur Institutionalisierung des römischen*. München, pp.151–152; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 47

[1663] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 47.

[1664] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 47.

karısı olmuştu[1665]. *Nero*'nun yemek sofrasında arkadaşları yanında en yakın danışmanı *L. Annaeus Seneca* ve praetorian praefekt *Sex. Afranius Burrus*'a yer verilmişti[1666]. *Nero* MS 65'te intihar etmeden önce Roma'nın dört mil dışındaki villasında aile ortamındaki yemeği karısı *Pompeia Paulina* ve iki arkadaşı ile paylaşmıştır[1667]. Evlerde ziyafetler Nero döneminde de düzenli olarak gerçekleştirilmiştir[1668].

Galba, *Otho* ve *Vitellius* ziyafet geleneğine bağlı kalmıştır[1669]. Bunlar rütbeli kimseler, kadınlar ve erkekler, senatörler veya etkili şahıslar için *banket*ler düzenlemişler bu sayede imparator ile aralarında iletişim bağını kuvvetlendirmiştir[1670]. *Nymphidius Sabinus*, *Nero*'nun ölümünden sonra *Galba* adına ziyafet düzenlemiştir[1671]. *Galba*'nın ardılı *Otho* seksen senatör ve karısının hayatını imparatorun yemek salonunda kurtarmıştır[1672]. *Tacitus* ve *Sueton Vitellius*'u yeme içmeyi seven biri olarak tanımlamaktadır[1673]. Her gün çok sayıda insanı ziyafete davet etmek zorundaydı[1674]. *Q. Vibius Crispus* etkili bir senatördür ve imparatorluk şölenlerinde sürekli bulunmuştur[1675].

[1665] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 47.

[1666] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 47, dpn. 30.

[1667] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 15, 60, 4; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 47.

[1668] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 48.

[1669] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 49.

[1670] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, pp. 63, 9, 2; 64, 2, 1–3; 64, 7, 1; Plutarch. (1980). *Große Griechen und Römer*. Ziegler, K. (Ed.by ve Trans.by). München, p. (Galba) 8, 3; (Otho) 3, 6–9; Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Otho) 8, 1–2; Tacitus. (1984). *Historien*. Vretska, H. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Stuttgart, p. 1, 81, 1–2; Aloys Winterling. (1999). *Aula Caesaris. Studien zur Institutionalisierung des römischen*. München, pp. 153; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 49.

[1671] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 49.

[1672] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 49.

[1673] Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Otho) 8, 1–2; Tacitus. (1984). *Historien*. Vretska, H. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Stuttgart, p. 1, 81, 1–2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 49.

[1674] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 49.

[1675] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 64, 2, 1–5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 50.

Vitellius senatörlerin evinde memnuniyetle konuk edilmek istenen biriydi[1676]. *Cassius Dio* senatörlerin onu konuk etmek için çaba sarf ettiklerinden söz etmektedir[1677]. İmparatoru memnun etmek çok zordu[1678]. Senatörler göstermelik de olsa mevkilerini korumak için ona yaranma çabası içindeydi[1679]. Onu senatörlerden biri kahvaltıya davet ederken, diğeri *cena*ya konuk etmekteydi[1680].

Tacitus, *Vespasianus*'un senatörlerini her gün ziyafete davet ettiğinden ve en iyi dostlarının evlerine konuk olduğundan söz etmektedir[1681]. Ancak oğlu *Titus* bu geleneğe bağlı kalmamıştır[1682]. *Sueton* onun yakın çevresi ile *cena*da biraya geldiğini bildirmektedir[1683]. A. *Caecina Alienus* onu katletmek için ziyafete davet etmiştir[1684].

Domitianus'un senatörleri ve atlı sınıf mensuplarıyla ziyafete katıldığından söz edilmektedir[1685]. *Domitiaus*'un Romalı asillerden ve tören giysili atlı sınıftan konuk sayısının bin olduğu belirtilmektedir[1686]. Bu ziyafete katılanlar *kline*ler yerleştirilmiş çok sayıda odada ağırlanmış olmalıdır[1687]. *Domitianus*'un bir cenaze ziyafeti de verdiği tahmin edilmektedir[1688]. Bununla ölüm korkusu hissettirmek

---

[1676] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 50.

[1677] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 64, 4, 2–3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 50.

[1678] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 50.

[1679] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 50.

[1680] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 50.

[1681] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 3, 55, 1–3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 51.

[1682] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 51.

[1683] Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Titus) 9, 1–2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 51

[1684] Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Titus) 6, 2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 51.

[1685] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 51.

[1686] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 51.

[1687] Paul Zanker (2002). Domitian's Palace on the Palatine and the Imperial Image. *Representations of Empire. Rome and the Mediterranean World*. Bowman, A. K. ve Cotton, H. M. (Ed.by). Oxford, pp. 113–115.

[1688] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 51.

istediği düşünülmektedir[1689]. Konuklar tamamen siyah donatılmış bir odada kabul edilmiş, isimlerinin yazılı olduğu mezar stellerinin önünde yer almalarını istemiş ve cenaze sunusu tarzında yemek servisi yapılmıştır. Sohbet konusu ise ölü ve ölüm üzerine olmuştur[1690]. Bu ilginç ziyafetten sadece *Cassius Dio* söz etmiştir. Dolayısıyla böyle bir ziyafetin gerçekleştiği somut biçimde belgelenememiştir[1691]. *Sueton* ve *Plinius*'a göre *Domitianus* konuklarıyla yemek yememiştir[1692]. Öğlen yalnız yemek yemiş, *cena* öncesi açlığını bastıracak yiyecekler atıştırmıştır[1693]. İmparatorluk *domus*unda akşam *convivia*sında konuksever olmayan, güvensiz bir atmosferde gün başlar, biran önce sonuçlanması sağlanırdı[1694]. *Domitianus* aristokratların *domus*larındaki *banket*lere pek katılmamıştır[1695].

Traianus, *optimus princeps* olarak öncülleri gibi senatörleri ve atlılarıyla ziyafetlere katılmıştır[1696]. *Traianus*'un *convivia*sının oldukça tekdüze olduğundan söz edilmektedir [1697]. *Cassius Dio*, imparatorun halk ve senato ile dostça bağı olduğunu ifade etmektedir[1698]. Ziyafet konukları güvendiği arkadaşlarından oluşmaktaydı[1699]. İmparator MS 112'de senato ve atlı sınıfına forumda ve *Basilica Ulpia*'da ziyafet vermişti[1700]. Ziyafet ilk *princeps*ten itibaren bilinen uygulamalara

---

[1689] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 51–52.

[1690] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 67, 9, 1–5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 52.

[1691] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 52.

[1692] Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Domitian) 21, 2–4; Plinius der Jüngere. (1985). *Panegyrikus*. Lobrede auf den Kaiser Trajan. Kühn W. (Ed.by). Darmstadt, p. 49, 4–7.

[1693] Paul Zanker (2002). Domitian's Palace on the Palatine and the Imperial Image. *Representations of Empire. Rome and the Mediterranean World*. Bowman, A. K. ve Cotton, H. M. (Ed.by). Oxford, pp. 114–117.

[1694] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 52.

[1695] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 52.

[1696] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 53.

[1697] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 53.

[1698] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 68, 7, 3–5; G. Seelentag. (2004). *Taten und Tugenden Traians. Herrschaftsdarstellung im Principat* Stuttgart, pp. 3–54; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 53.

[1699] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 53.

[1700] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 53, dpn. 52.

bağlı kalınarak düzenlenmişti[1701]. *Traianus*'un ziyafeti *Domitianus*'un aksine içtenlik ve dostluk atmosferinde gerçekleşmiştir[1702]. İmparator konuklarına karşılıklı misafirperverliklerini sunma imkânı vermiştir[1703]. Davetleri düzenli olarak kabul etmiştir[1704]. Herhangi bir ön hazırlığa gerek duymaksızın dostlarının evlerini ziyaret etmiş, onların *cena*larına katılmıştır[1705]. İmparatorun senatörler ile toplu şöleni karşılıklılık esasına dayanmaktaydı[1706]. *L. Licinius Sura*, *Traianus* için senatörleri ile birlikte ziyafete katılmanın ve aristokratların *domus*larını ziyaret etmenin sembolik anlamını işaret etmektedir[1707].

Traianus'un *Genç Plinius* ile yemek yediği belgelenememiştir[1708]. Ancak mektup arkadaşına yazdıkları onun imparator ile aynı ortamda bulunduğu fikri vermektedir[1709]. *Plinius*, mektubunda *Centumcellae*'daki imparatorluk villasında yaşadıklarından söz etmektedir[1710]. İmparator ve danışmanları sahil boyunca denize hâkim bir manzaraya sahip ortamda çalışmaktaydılar. Günün ilerleyen saatlerinde imparator ile toplu bir ortamda yemek yenmekte, müzik eşliğinde sohbet edilmekteydi[1711].

[1701] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 53.

[1702] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 53.

[1703] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 53.

[1704] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 53.

[1705] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 53.

[1706] Plinius der Jüngere. (1985). *Panegyrikus.* Lobrede auf den Kaiser Trajan. Kühn W. (Ed.by). Darmstadt, p. 49, 4–7; Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 68, 7, 3–5; S. M. Braund. (1996). The solitary feast: a contradiction in terms? *Bulletin of the Institute of Classical Studies* 41: 37–52; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 53.

[1707] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 53.

[1708] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 54.

[1709] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 54.

[1710] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 54.

[1711] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 6, 31; Aulus Gellius. (1965). *Die attischen Nächte*. Weiss, F. (Trans.by). Wissenschaftliche Buchgesellschaft, Darmstadt, p. 13, 17, 1; Eckard Lefèvre. (1977). Plinius-Studien I. Römische Baugesinnung und Landschaftsauffassung in den Villenbriefen (2, 17; 5, 6). *Gymnasium* 84: pp. 519–541; (1987) Plinius-Studien III. Die Villa als geistiger Lebensraum (1,3; 1, 24; 2, 8; 6, 31; 9, 36). *Gymnasium* 94: pp. 247–262; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 54–55.

Plinius, *L. Catilius Iulianus Claudius Reginus*'un evindeki bir daveti memnuniyetle kabul etmişti[1712]. *C. Septicus Clarus* genç bir atlı sınıf mensubuydu[1713]. *Plinius* onun başka biri tarafından yemeğe çağrılmasını gerekçe göstererek *cena* davetini geri çevirdiğinden söz etmektedir[1714].

Augustus'tan *Traianus*'a kadar *princeps*lerin tümü Roma imparatorluğunun her bölgesinde daima senatörler ve atlı sınıf mensuplarıyla yemek yemiştir[1715]. *Plinius* ve özellikle *Traianus* ziyafet kültürüne belirli bir standart kazandırmıştır[1716]. *Plinius Traianus* döneminde aristokrat sınıfta ziyafet kültürünün etkili olduğundan söz etmiştir[1717]. Aristokrat sınıftan erkekler toplumsal sınıfın önde gelen şahsiyetleriydi[1718]. Bu etki saraydan aristokrat *domus*larına kadar genişleyen bir alanda akşamdan akşama gerçekleşen ziyafet atmosferinde de kendini hissettirmekteydi[1719].

3.1.1.6.1.4.4.2. Şairler

C. Valerius Catullus Veronalı Roma atlı sınıf mensubudur. Sevgi şiirleri ile ünlüdür. En azından bir kez *C. Iulius Caesar*'ın evinde yemek yemiştir[1720]. Babası *Gallia proconsul*uyken *Verna* veya *Sirmio*'daki ailelerin çiftliklerinde misafir edilmiştir[1721]. Aynı zamanda o da misafirperver biriydi[1722].*Catull*, *Caesar* ve gözdesi

---

[1712] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 3, 12, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 55.

[1713] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 55.

[1714] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 1, 15, 1–4; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 55.

[1715] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 56.

[1716] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 56.

[1717] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 56

[1718] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 57.

[1719] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 57.

[1720] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 57.

[1721] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 57.

[1722] Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Caesar) 73; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 57.

*Mamurra*ya şiirlerinde ağır ifadelerle saldırmıştır[1723]. *Catull*, *Caesar*'ın konuklarının etkileyici kimseler olmadıklarına dikkat çekmektedir[1724]. *Catull* yemeğini beraberinde her seferinde çok güzel bir kız getiren *Fabullus* ile paylaşmıştır[1725]. Şarap ve güzel yemekler ziyafetin vazgeçilmeziydi[1726].

Q. Horatius Flaccus Venusialı bir azatlıdır[1727]. Askeri *tribun* ve son olarak *Aerarium*'da *scriba quaestorius*[1728], devlet yazıcısı mensubuyken iç savaşı kaybetmiştir[1729]. Daha sonra savaşta yanlış yerde olmuştur[1730]. Ancak Roma'ya döndüğünde kaderi yeniden olumlu yönde değişmiştir. Şairin adı MÖ 38'de çok sayıda tanınmış yazarı destekleyen ve koruyan *C. Cilnius Maecenas*'ın çevresinde geçmektedir[1731]. *Maecenas*, eski *Etrüsk* şehirlerinden *Arretium*'un ileri gelen ailelerinden birinin mensubuydu ve *Esquilin*'deki görkemli bir sarayda yaşamaktaydı [1732]. Bu da *Horaz*'ın döneminin en güzel domusunda kabul şansı elde ettiğini göstermektedir[1733]. Şair, *Maecenas*'ı *convictor* olarak tanımlamıştır[1734]. Onun *Maecenas*'ın Roma'daki sarayında, sofrasında çok kez konuk olduğu kesindir[1735]. Bu ziyafetlerde *Horaz*'ın yanı sıra şair *Varius*, *Vergilius*, kritiker *Plotius Tucca*, hatip

---

[1723] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 58.
[1724] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 58.
[1725] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 58.
[1726] Catull.(1986). *Gedichte*. Eisenhut, W. (Trans.by). C. H. Beck, München, p. 13; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 58.
[1727] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 59.
[1728] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 59.
[1729] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 59.
[1730] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 59.
[1731] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 59.
[1732] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 59.
[1733] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 6, 54–57; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 60.
[1734] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 6, 45–47; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 60, dpn. 8.
[1735] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 5; 1, 10, 81–84; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 60.

Heliodor da bulunmuştu[1736]. *Horaz*, *Nasidienus Rufus*'un ziyafetinde yaşananları da konu seçmiştir[1737]. Burada *Maecenas* çevresinden *Thurii*li *Viscus* ile *L. Varius Rufus*'un da ziyafete katıldığından söz etmektedir[1738]. Onur konuğu *Maecenas*'ın yanında onun beraberinde getirdiği *Servilius Balatro* ve *Vibidius* da yer almıştı[1739]. Ev sahibi misafirlerine seçkin yiyecekler ikram ettiği, egzotik yemeklerde kullanılan malzemeler ve hazırlanışlarına da değinilmiştir[1740].

T. Petronius Niger, *Bithynia* proconsulu, MS 62'de *Satyrica*'nın yazarı *Tacitus*'un verdiği bilgiye göre imparator *Nero*'nun danışmanı ve arkadaşıydı[1741]. *Nero*'nun yanında ayrıcalıklı yeri olduğu, çeşniciliğini yaptığı da düşünülmektedir[1742]. *Petronius* princeps ziyafetlerinde sürekli yer almış olmalıdır[1743]. Lüks ve damak tadı konusunda uzman olduğu bilinmektedir, bu gerekçeyle imparator *banket*inde princepsin seçkin yiyecek içecek danışmanlığını yapmış olabileceğinden söz edilmektedir[1744]. Yazılı antik kaynaklarda genellikle *cena trimalchionis* tanımlanmıştır. Ancak *Petronius*'un imparatora hangi yemeği önerdiği ve imparatorun hangi yemekten hoşlandığı hususunda bilgi yoktur[1745]. Birkaç kahramanın maceraları, kahramanlık hikâyeleri, sevgi ilişkileri ve dolandırıcılıkların anlatılması *cena*nın bir parçasıydı[1746].

[1736] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 60.

[1737] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 8; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 60, dpn. 12.

[1738] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 60.

[1739] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 60.

[1740] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 61.

[1741] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 16, 18, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 61–62.

[1742] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 62.

[1743] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 62.

[1744] Gaius Plinius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 37, 20; P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 16, 19, 2–3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 62.

[1745] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 62–63.

[1746] Hartmut Galsterer. (1983). Petrons Gastmahl des Trimalchio und die römische Sozialgeschichte. *Der Diskurs der Literatur- und Sprachhistorie. Wissenschaftsgeschichte als Innovationsvorgabe*. Cerquiglini B. – Gumbrecht, H. U. (Ed.by). Frankfurt am Main: pp. 492–509; Gareth Schmeling. (1999). Petronius and the Satyrica. *Latin Fiction. The Latin novel in context*. Hofmann, H. (Ed.by).

Petronius'un satyrik eserinde zengin azatlıların evlerindeki ziyafetlerde geleneksel aristokratik uygulamalar hakkında bilgilere yer verilmiştir[1747]. Yüksek rütbeli senatörler ve imparatorun *amicus*u *Trimalchio*'nun evinde hayali ziyafeti anlatılmıştır[1748]. C. *Pompeius Trimalchio Maecenatianus*, Asya kökenli bir köle çocuğu olarak Roma'ya gelmiştir[1749]. Onu varlıklı biri satın almış, evinde *puer delicatus*tan *dispensator*a yükseltmiş, en değer verdiği güvendiği, hazinesinin idaresini verdiği kâhyalık mevkisine yükseltmiş, köle hiyerarşisinde zirveye çıkarmıştır[1750]. Efendisi ona ölümünde özgürlüğünü vermiştir[1751]. *Trimalchio* otuz milyon *Sesterz*lik servetiyle ticaret hayatına girmiş, şarap ve diğer erzak alış verişiyle uğraşmıştır[1752]. *Trimalchio* büyük arazi sahibi olup, seçkin çevrenin içinde, yaşadığı şehirde önemli bir konuma ulaşmayı hedeflemiştir[1753]. *Campania* kentlerinden birinde arazi ve çok sayıda köle sahibi olmuştur[1754]. Görkemli *domus*unda *amici*lerini zengin yemek çeşitlerinin sunulduğu ziyafete davet etmiştir[1755]. Ev sahibi *Trimalchio*'nun karısı *Fortunata* eski bir köledir. Kocası onu satın alıp, özgürlüğe kavuşturmuştur[1756]. Bu aile *Cena Trimalchionis*'te on dört konuğu aynı anda

---

London, pp. 23–37; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 63.

[1747] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 63.

[1748] Jean Andreau. (1991). Der Freigelassene. *Der Mensch der römischen Antike*. Giardina, A. (Ed.by). Magnus Verlag, Frankfurt am Main, pp. 200–225**;** John Bodel. (1999). The Cena Trimalchionis. *Fiction. The Latin novel in context*. Hofmann, H. (Ed.by). Routledge, London, pp. 38–51; John H. D'Arms. (1981). *Commerce and social standing in ancient Rome*. Harvard University Press, Cambridge, pp. 8–145; Florence Dupont. (1977). *Le Plaisir et la loi, du Banquet de Platon au Satiricon*. Maspero, Paris, pp. 20–170; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 63.

[1749] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 63.

[1750] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 63.

[1751] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 63.

[1752] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 63

[1753] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 63–64.

[1754] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 64.

[1755] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, pp. 29, 1–5; 37, 8–11; 75, 101; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 64.

[1756] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, pp. 37, 1–4; 74, 13–17; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 64, dpn. 21.

ağırlamıştır[1757]. *Petronius*, hayali yaşam tarzında bazı detaylara ayrıntılı biçimde değinmiştir. Bu hayali anlatımda *C. Pompeius Diogenes* isimli biri sekiz yüz bin *Sesterz*lik servete ve bir *domus*a sahiptir[1758]. *Echion*, yangın söndürme aleti imal eden biridir ve bir villanın sahibi olmakla övünmektedir[1759]. Yaptığı iş ve mesleğinden söz edilmeyen *Hermeros*, kırk yıl köleliğin ardından bin *Denarius*'a kendi özgürlüğünü satın almıştır[1760]. *C. Iulius Proculus* örneğinde olduğu gibi azatlıların ticari alanda yükselmelerinde bir engel yoktu[1761]. Bir milyoner olan bu azatlı lüks içinde yaşamakta, ziyafetlerinde lezzetli yemekler, seçkin şaraplar sunmakta, bu yemekler usta aşçılar ve hamur işleri ustaları tarafından hazırlanmaktaydı[1762].

Petronius, kahramanı *Trimalchio* ile Roma dünyasında bir kölenin elde edebileceği imkânlar, mevkiler ve yapabildikleri hakkında ayrıntılı bilgi elde edilmesine yardımcı olmaktadır[1763]. Aynı zamanda *Petronius*, *Nero*'nun sarayında ziyafete katılanların yemek yiyip şarap içerken neye güldükleri hakkında fikir vermektedir[1764].

Şair *M. Valerius Martialis* MS 40 yılında İspanya'nın *Tarracon* bölgesinde *Bilbilis*'te doğmuş, yaklaşık 24 yaşındayken Roma'ya taşınmış, burada epigramlarını yazmış, varlık sahibi olamadan ölmüştür[1765]. Roma'da bir ev ve *Nomentum* yakınlarında küçük bir çiftlikte yaşamıştır[1766]. İmparator *Titus* ve *Domitianus* onu atlı

[1757] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 64.

[1758] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 64.

[1759] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 64.

[1760] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 64.

[1761] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 64.

[1762] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 38, 11–14; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 64.

[1763] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 61–67.

[1764] Jean Andreau. (1991). Der Freigelassene. *Der Mensch der römischen Antike*. Giardina, A. (Ed.by). Magnus Verlag, Frankfurt am Main, p. 201**;** Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 65; Paul Veyne. (1995). Das Leben des Trimalchio. *Die römische Gesellschaft*. Jatho, H. (Trans.by). München, pp. 9–10.

[1765] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, pp. 5, 13; 5, 13, 16; 6, 82; 11, 3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 67; Tenant, 2000: pp.139–156.

[1766] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, pp. 1, 105; 8, 61; 9, 18; 9, 97; 10, 58; 10, 94; 12,

sınıfa yükseltmiştir[1767]. Yaşamının son yıllarını İspanya'daki memleketinde zengin koruyucusu *Marcella*'nın bahçeli, göletli ve bir kuş evi de bulunan görkemli çiftliğinde geçirmiştir[1768]. *Nomentum*'daki çiftlik de muhtemelen *Senecae*'nin armağanı olmalıydı[1769]. *Martial*, *Nero*'ya komplo hazırlayan *C. Calpurnius Piso*'nun da koruması altındaydı[1770]. *Martial*, zengin koruyucularından biri olan *Iulius Martialis* için yazdığı bir epigramında ruhen huzurlu ve sağlıklı bir vücuda sahip olmanın mutlu bir yaşamın kaynağı olduğunu belirtmektedir[1771]. Sarhoş olunmaksızın, gam ve tasadan uzak basit bir ziyafet için sahte tavırlı olmayanların bir araya geldiği bir sofrada bulunmayı istemektedir[1772]. *Iulius Cerialis* şairin sevdiği misafirlerinden biridir[1773]. *Martial* bu ideal ziyafet tanımında yemeklerden ve onların servislerinden söz etmiştir[1774]. *Martial* ideal bankettlerden birinde yemeğe katılmış olmalıydı. *Plinius*'un sofrasında konuklarının her birine iki-üç yumurta üç salyangoz, bal ve şaraplı bulgur, zeytin, salatalık, soğan ve diğer bazı lezzet ürünleri servis

---

57; 13, 42; 13, 119; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 67.

[1767] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, pp. 2, 92; 3, 95; 5, 13; 9, 49; 9, 97; 12, 29; Richard P. Saller. (1982). *Personal patronage under the early empire*. University Press, Cambridge, pp. 53–54; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 67.

[1768] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 12, 31; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 67.

[1769] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, pp. 4, 40, 2; 7, 44–45; 12, 36; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 67.

[1770] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 67.

[1771] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 71.

[1772] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 10, 47, 1–4; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 71.

[1773] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, pp. 1, 61; 3, 20; 8, 45; 11, 18; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 72.

[1774] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 10, 48; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 72.

edilmişti[1775]. Konukları bir komedyen, bir konu hakkında kitap okuyan veya *lyra* çalan biri karşılamaktaydı[1776].

3.1.1.6.1.4.4.3. Kadınlar

Roma şölenine Cumhuriyet yıllarından başlayarak, kadınlar eşleriyle birlikte katılabilmekteydi[1777]. Şölene katılan kadınlar, yeme–içme alışkanlıkları ve davranışları, açısından erkeklerden değişik görünmüyorlardı[1778]. Ancak *Pompeii*'deki *Ahlakçının Evi*nde yemek odasının duvarlarında okunan *komşunun eşine alıcı gözlerle bakmaktan ve hoş sözler söylemekten kaçın; ağzın alçak gönüllülükle dolu olsun* ifadesinde de örneklendiği gibi zaman zaman hatırlatmalara da gerek duyulduğu anlaşılmaktadır[1779].

Cicero, *C. Verres*'e yönelik sert üsluplu söylevinde valinin güzellere eğilimine, Romalı ve Hellen, evli ve bekâr, saygın ve hafif meşrep kadınlar ile ilişkilerine yer vermiştir[1780]. *C. Verres* için *banketti*te kadınların önemi büyüktür[1781]. *Verres*, MS 79'da *Kilikia*'da *Cn. Dolabella*'nın *legat*ıyken[1782] yolu *Lampsakos*'tan geçmiştir[1783]. *Philodamos* onu ve yanındakileri ziyafete davet etmiştir[1784]. Romalı misafirler ve ev sahibinin katıldığı yemek oldukça huzurluydu[1785]. Romalılar sohbet ortamında *graeco more*den[1786] fazlaca içmişti[1787]. Bu arada bir skandal

---

[1775] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 1, 15, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 250.

[1776] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 1, 15, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 250.

[1777] Horst Blanck. (1980). Essen und Trinken bei Griechen und Römern. *Antike Welt* 1: p. 29.

[1778] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 65; Matthew Roller. (2005). Horizontal Women: Posture and Sex in the Roman Convivium. *Roman Dining. A Special Issue of American Journal of Philology*. Gold, B. K. ve Donahue, J. F. (Ed.by). The Johns Hopkins University Press, Baltimore, pp. 49-94.

[1779] Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, p. 299.

[1780] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 73.

[1781] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 73.

[1782] Roma döneminde üst düzey askeri rütbe

[1783] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 73.

[1784] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 74.

[1785] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 74.

[1786] Katıksız şarap

yaşanmıştır[1788]. *Verres*'in beraberindekilerden biri olan *Rubrius*, *Philodamos*'tan olağan üstü güzelliğini duyduğu bekâr genç kızını çağırmasını talep etmiştir[1789]. *Philodamos* Hellen geleneğinde kadınların erkekler ile ziyafette bulunamayacağını söyleyerek bunu reddetmiştir[1790]. *Verres* ve beraberindekiler bundan memnun olmamıştır[1791]. Taciz üzerine kavga çıkmış, yaralanma ve ölümle sonuçlanmıştır[1792]. Ev sahibi *Philodamos* yargılanmış ve öldürülmüştür[1793]. *Cicero*'nun bu motifinde adaletsizlik söz konusu edilmiştir. Daha sonra kadınların *convivia*ya katılması, erkekler ile aynı sofrada bulunması, yemesi, içmesi, eğlenmesi normal karşılanmış, ahlaka aykırı sayılmamıştır[1794]. Ancak *Valerius* dönemindeki ceza yaptırımları, erken dönemlerde kadınların ziyafete erkeklerle katılmasının yasak olduğu fikrini vermektedir[1795]. *Verres*'in hatası eyaletteki gelenek göreneklere hoşgörü göstermemesidir[1796].

Geç Cumhuriyet ve imparatorluk dönemi yazılı antik kaynakları kadınların ziyafetlerde katılımcı oldukları bilgileri vermektedir[1797]. *Cicero*, arkadaşı *Atticus*'u yemeğe çağırdığında onu karısı *Pilia* ile birlikte davet etmekteydi[1798]. *Cicero*'nun karısı *Terentia* görümcesi *Pomponia*'yı bir ziyafete davet ettiğinde *Cicero*, *Atticus* ve Atticus'un annesini bu ziyafete buyur etmiştir[1799]. Kadınlar kocasının *domus*unda

---

[1787] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 74.
[1788] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 74.
[1789] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 74.
[1790] Marcus Tullius Cicero. (1935). *The Verrine Orations*. Greenwood. L. H. G. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 1; Katherine M. D. Dunbabin. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridge, pp. 22–23; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 74.
[1791] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 74.
[1792] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 74.
[1793] Marcus Tullius Cicero. (1935). *The Verrine Orations*. Greenwood. L. H. G. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 1, 67–69; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 74.
[1794] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 74.
[1795] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 74, dpn. 3.
[1796] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 74.
[1797] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 75.
[1798] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 75.
[1799] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 75.

ziyafete katılanlara sadece ev sahibeliği yapmamakta, aynı zamanda davet edilenlerin eşlerine refakat etmekteydi[1800]. *Pomponia*'nın kocası olmaksızın ziyafetlere tek katıldığından da söz edilmektedir[1801]. *Pomponia* akşamları evde olmadığında oğluna kardeşi bakmaktaydı[1802]. *Cicero*, *M. Caelius Rufus* için savunmasında erkek refakatçisi olmaksızın bir *convivium*dan dönerken tacize uğrayan bir grup kadının şikâyetini sert bir üslupta reddetmiştir[1803]. Halk tribunu *P. Clodius Pucher*'in kız kardeşi ve *Q. Metellus Celer*'in dul eşi *Clodia* gibi yüksek sosyeteden kadınların başına gelen bu tarz muameleler *Catull*'un şiirlerinde ölümsüzleştirmiştir[1804].

Politikada yeri, memuriyet hakkı olmayan, senatoda yer ve söz verilmeyen kadınlara sosyal yaşamda *convivia*ya katılma imkânı verilmişti[1805]. Varlıklı ev sahiplerinin aristokratik *domus*larında arkadaşlarıyla sohbet ortamında yiyip içtikleri mekânlar bulunmaktaydı. Kadınlara da bu toplantılarda yer verilmekteydi[1806]. Ancak aile bireyleri bu toplantının dışında tutulmaktaydı[1807].

İç savaşın ardından *Augustus*'un tek başına hâkimiyeti ele almasının ardından geleneksel sohbet ortamında ziyafet kültürü yeniden canlanmış, kadınlar aristokrat evlerinde olduğu gibi imparatorluk *domus*unda da konuklar arasında ziyafette yer almıştır[1808]. *Augustus* senatörler ve onların eşlerinin katıldığı düzenli

---

[1800] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 75.

[1801] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 75.

[1802] Marcus Tullius Cicero. (1978). *Letters to Atticus*. Grant, M. (Trans.by). Penguin Books, London, pp. 2, 3, 4; 4, 12; 5, 1, 3–4; Marcus Fabius Quintillianus. (1840). *De Institutione Oratoria*. Smith, J. C. (Ed.by). Nabu Press, Boston, p. 3, 1, 19; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 75.

[1803] Marcus Tullius Cicero. *Pro M. Caelio Oratio*. Austin, R. G. (Ed.by). Clarendon Press, Oxford, p. 20; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 75.

[1804] Marcus Tullius Cicero. (1978). *Letters to Atticus*. Grant, M. (Trans.by). Penguin Books, London, pp. 2, 12, 2; 2, 14, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 366; Timothy Peter Wiseman. (1985). *Catullus and his World. A Reappraisal*. Cambridge University Press, New York, pp. 41–44.

[1805] Matthew Roller. (2005). Horizontal Women: Posture and Sex in the Roman Convivium. *Roman Dining. A Special Issue of American Journal of Philology*. Gold, B. K. ve Donahue, J. F. (Ed.by). The Johns Hopkins University Press, Baltimore, pp. 49–94; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 76.

[1806] Ziyafette kadının yeri hakkında bkz. Thomas Späth. (2000). *Frauenwelten in der Antike. Geschlechterordnung und weibliche Lebenspraxis*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart/Weimar, p. 266, 274; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 76.

[1807] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 76.

[1808] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 76.

*banketti*er düzenlemiştir[1809]. *Tiberius* sadece senatörleri *banketti*e kabul ederken annesi *Livia* aynı zamanda başka yerde onların eşlerini konuk etmiştir[1810]. *Livia* bir kez senato ve atlı sınıf mensuplarına şölen düzenlemek istemişse de oğlu buna karşı çıkmıştır[1811]. İmparator *pater familias* geleneğine bağlılıktan dolayı annesine ev sahipliği rolünü vermemiş, imparatorluk şölenlerini kendisi üstlenmiştir[1812]. Claudius erkek ve kadınları birlikte davet âdetini yeniden başlatmıştır[1813]. *Nero* en son karısı *Poppaea* ile onun ilk kocası *Otho* ile geldiği ziyafette tanışmıştır[1814].

Nero döneminde *Gallia Narbonensis* proconsulu olan ve MS 69'da kendisine *Galba* ile birlikte konsüllük verilen *T. Vinius Rufus* kötü şöhretli *Ofonius Tigellinus*'un evindeki görkemli ziyafete kızı ile birlikte katılmıştır[1815]. *Genç Seneca* intihar etmeden önceki akşam karısı *Pompeia Paulina* ve iki arkadaşıyla birlikte bir aile ziyafetine gitmiştir[1816]. *Genç Plinius Traianus* döneminde karısı *Calpurnia* ve dostlarıyla birlikte farklı ortamlarda ziyafetlerde bulunmuştur[1817]. *Principat* dönemi aristokrat *domus*larındaki *convivia*larda ve imparator *banketti*lerinde Romalı kadınların erkekler ile birlikte aynı ortamda bulundukları, sosyal ve özel yaşamda önemli bir yere sahip oldukları, aile içinde ve politikada etkili oldukları görülmektedir[1818].

[1809] Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Augustus) 69, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp.76–77.

[1810] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p.77.

[1811] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 77.

[1812] Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 55, 2, 4–5; 55, 8, 1–2; 57, 12, 4; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 77.

[1813] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 11, 2, 1–4; Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte*1–5, Veh, O (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich, p. 61, 31, 3–5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 77.

[1814] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 13, 46, 1; *Historien*. Vretska, H. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Stuttgart, p. 1, 81, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 77.

[1815] Plutarch. (1980). *Große Griechen und Römer*. Ziegler, K. (Ed.by ve Trans.by). München, p. (Galba) 17, 6–7; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 77.

[1816] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 15, 60, 4; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 77.

[1817] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 9, 36, 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 77.

[1818] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 77.

Geç Cumhuriyet ve imparatorluk dönemi yazılı antik kaynakları ziyafetlere katılan kadınlar hakkında çok farklı bilgiler vermektedir[1819]. *Pilia* ve *Pomponia*, *Lesbia* ve *Livia*, *Clodia* ve *Calpurnia* gibi sofrada yer alan kadınlar mektuplarda, şiirlerde, politik ve satyrik yorumlarda karikatürize edilmekte veya eleştirilmekteydi[1820]. Yazılı kaynaklarda yer verilen *convivium*lardaki alkol ve seks taşkınlıkları bu şölenlerin adını gölgelemektedir[1821]. *Cicero*'nun, *Clodia* ile bağlantılı anlatımından *banketti*teki erotik yaşantı hakkında fikir sahibi olmak mümkündür[1822].

Horaz Roma toplumunun her alanında yaşanan çöküşten söz etmiştir[1823]. Genç kızların her şeyden önce dans öğrendikleri ve bundan erkekleri baştan çıkarmak için yararlandıkları eleştirisinde bulunmuştur[1824]. Evli kadınların kocalarının ziyafetinde toplanan konuklar arasından kendilerine alenen sevgili seçme cüretkârlığı göstermelerini eleştirmiş, bu tarz yaşamı benimseyen eşleri normal çiftlerle karşılaştırmanın yanlış olacağını belirtmiştir[1825]. Şair *bankett*e katılan kadınların Romalıların ahlaki seviyesini düşürdüğü kanaatindedir[1826]. Ayrıca Roma'daki iç karışıklık, savaş, terör ve ölümlerin bu çöküşü etkilediğinden söz edilmektedir[1827].

Properz, *Tibull* ve *Ovidius*'un şiirlerinde de *banketti*erdeki aşk ve seks konuları söz konusudur[1828]. Bu şairler *convivium*un amacındaki erotik arzu ve

---

[1819] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 78.

[1820] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 78.

[1821] Severin Koster. (1980). *Die Invektive in der griechischen und römischen Literatur*. Hain, Meisenheim, pp. 113–117; Amy Richlin. (1982). *The Garden of Priapus. Sexuality and Aggression in Roman Humor*. University Press, Oxford, pp. 96–101; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 78.

[1822] Suzanne Dixon. (2001). *Reading Roman Women. Sources, Genres and Real Life*. Duckworth, London, p. 19; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 78.

[1823] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 79.

[1824] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 79.

[1825] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 3, 6, 1–5; 17–19; 21–23; 3, 6, 33–35; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 79

[1826] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 3, 6, 46–49; Eckard Lefèvre. (1993). *Horaz. Dichter im augusteischen Rom*. C. H. Beck, München, p. 154; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 80.

[1827] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 80.

[1828] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 80.

fanteziyi ön plana çıkarmıştır[1829]. Bunlar ziyafetleri aşk ilişkileri ve sevgililerin buluşması için ideal vesile olarak karakterize etmiştir[1830]. *Ovidius*, genç kızların ziyafetlerde genellikle genç erkeklerin kalplerini çaldığından söz etmiştir[1831]. *Ovidius* macera yaşamak isteyen kadınlara tavsiyede bulunmaktadır. Ziyafete geç vakit gelmelerini, kandil ışığının zarafetlerini artıracağını, çirkin olsalar bile sarhoşlara güzel görüneceklerini belirtmektedir[1832]. Ancak onları çok yiyip içmemeleri konusunda da uyarmıştır[1833]. Kadınların şölenlerde beğenilmesinde onların evli olmalarının önemi yoktu[1834]. *Properz*, *Tibull* ve *Ovidius* sevilen ve arzulanan kadının ziyafetteki yerinin önemine dikkat çekmektedir[1835].

Augustus dönemi şairlerinden edinilen bilgiler ışığında *convivium*lardaki değişimde toplumsal ve politik alandaki gelişmelerin etkili olduğu tespit edilmiştir[1836]. Bu arada özel yaşamda değer yargıları değişmiştir[1837]. Roma atlı sınıfından *G. Musonius Rufus* MS 1. yüzyılda ideal bir evli çifti sevgi dolu karı koca olarak tanımlamıştır[1838].

3.1.1.6.1.4.4.4. Gençler ve yaşlılar

Valerius Maximus'un verdiği bilgiye göre yaşlılar tek eşlilikten mutluydu, boşanma yoktu, kadınlar şaraptan hoşlanmaktaydı, babalar yetişkin oğullarıyla ve kan bağı olanlarla birlikte banyo yapmıyordu, evlenmek suretiyle akrabalık ölümsüz

---

[1829] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 80.
[1830] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 80.
[1831] P. Ovidi Nasonis. (1961). *Ars Amatoria*. Kenney, E. J. (Ed.by). University Press, Oxford, p. 1, 229–230; 243; 565–567; 573–575; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 80
[1832] P. Ovidi Nasonis. (1961). *Ars Amatoria*. Kenney, E. J. (Ed.by). University Press, Oxford, p. 3, 751–753; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 81.
[1833] P. Ovidi Nasonis. (1961). *Ars Amatoria*. Kenney, E. J. (Ed.by). University Press, Oxford, p. 3, 765; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 81.
[1834] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 81.
[1835] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 82, dpn. 34.
[1836] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 82.
[1837] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 82.
[1838] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 82 dpn. 36.

tanrılarda olduğu gibiydi[1839]. Yaşamın bu en güzel döneminde aile içinde ve günlük yaşamın her alanında insanlar birbirine nazik ve anlayışlı tavır ve tutum sergilemekteydi[1840]. *Valerius Maximus* kendi dönemindeki anılarını aktarırken gençlerin yaşlılara büyük saygı gösterdiğinden, değer verdiğinden söz etmektedir[1841]. Genç erkekler yaşlıları kendilerine örnek ediniyor, onlardan bir şeyler öğrenmeye gayret gösteriyordu[1842]. Bu gençler günün ilerleyen vaktinde bir akrabası veya babasının arkadaşı bir senatöre eşlik etmekte ve orada kapı önünde sabırla senato oturumunun sona ermesini beklemekteydiler[1843]. Akşam ziyafette görgülerini artırıyorlardı[1844]. Daha yaşlılar gençlere örnek olmanın bilincinde hareket ediyor olmalıydılar[1845]. *Valerius Maximus*'un zamanında çocuk ve ergenler, kız çocuk ve gençler aristokrat *domus*larındaki *convivia*ya katılmaktaydı[1846]. Bunların ziyafete katılmalarının onların pedagojik eğitimine katkıda bulunacağına inanılmaktaydı. *Augustus* torununu temel eğitimiyle şahsen ilgilenmiş, *banket*lerinde de *kline*sinin ayakucunda oturtmuştur[1847]. Daha sonraki imparatorlarında yakın çevrelerinden çocukların eğitimiyle ilgilendikleri bilinmektedir[1848].

Genç Plinius bazı nesillerin sonraları işittikleriyle ve gördükleriyle öğrendiklerinden söz etmektedir[1849]. Romalı aristokratların günlük yaşamları

[1839] Valerius Maximus. (1991). *Facta et dicta memorabilia.* Denkwürdige Taten und Worte. Blank-Sangmeister, U. (Trans.by). Stuttgart, p. 2, 1, 1–10; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 86.

[1840] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 86.

[1841] Valerius Maximus. (1991). *Facta et dicta memorabilia.* Denkwürdige Taten und Worte. Blank-Sangmeister, U. (Trans.by). Stuttgart, p. 2, 1, 1–10; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 86.

[1842] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 86.

[1843] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 86.

[1844] Valerius Maximus. (1991). *Facta et dicta memorabilia.* Denkwürdige Taten und Worte. Blank-Sangmeister, U. (Trans.by). Stuttgart, p. 2, 1, 1–10; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 86–87.

[1845] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 87

[1846] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 87.

[1847] Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Augustus) 64, 3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 87.

[1848] P. Cornelius Tacitus. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München, p. 13, 16; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 87.

[1849] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 8, 14, 4; 9, 14, 6; Roma'da eğitim için ayrıca bkz. Suzanne Dixon. (1992) The Roman Family**.** Johns Hopkins University Press, Baltimore, pp. 109–112; Emiel Eyben. (1993). *Restless Youth in Ancient Rome*. Daly, P. (Trans.by). Routledge, London, pp. 16 -22; 128–131; Elke Stein–

*client*lerin sabah kabulü, hamam ve *gymnasium*a gidiş, şehir dışındaki villalarında mevsimsel işler/uğraşlar ve aile mensupları ile arkadaşlarının katıldığı günlük *banket*lere katılma ile geçmekteydi[1850]. Bu faaliyetler aristokrat *pater familia*ların politik ve toplumsal alanda statülerinin gerektirdiği önemli uğraşlar arasında yer almaktaydı[1851]. İsimlerini taşıyan ve ailelerinin neslini devam ettirecek oğullarına aristokratik kültürün gereklerini öğretmekteydiler[1852]. *Valerius Maximus* dönemindeki babalar yemek esnasında çocuklarına geçiş dönemlerdeki kahramanların öykülerini anlatmakta, eski *carmina convivialia* ile onların yetişmesinde pedagojik etkili, olumlu katkıda bulunmaktaydılar[1853]. Çocuk ve gençlerin ziyafete konuklar ile katılmaları sosyalleşmeleri açısından büyük önem taşımıştır[1854]. Ev sahibi ve konukları *convivium*da aristokratik yaşamın karakteristik unsurlarıydı[1855]. Burada arkadaş çevresi ve diğer statüden kimseler bir araya gelmekteydi[1856]. Ayrıca *domus*un sahibinin statü sembolüydü, sosyal yaşamda kültür ve sanat birikiminin de göstergesiydi[1857]. *Convivium*da aristokratik kültür pratiklerinin uygulanması forumdaki politik dersler gibi gençlerin eğitiminde önemli bir yere sahipti[1858].

Quintilianus dönemindeki babaların eğitimdeki ruhsal ve bedensel cezalarına karşıdır[1859]. Ayrıca dönemindeki *purpur* rengi giysiler, pahalı yiyecekler,

---

Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 87.

[1850] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 88.

[1851] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 88.

[1852] Suzanne Dixon. (1992) The Roman Family**.** Johns Hopkins University Press, Baltimore, pp. 109–110; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 88.

[1853] Valerius Maximus. (1991). *Facta et dicta memorabilia.* Denkwürdige Taten und Worte. Blank-Sangmeister, U. (Trans.by). Stuttgart, p. 1; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 89.

[1854] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 88–89.

[1855] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 89.

[1856] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 89.

[1857] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 89.

[1858] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 89.

[1859] Marcus Fabius Quintillianus. (1840). *De Institutione Oratoria*. Smith, J. C. (Ed.by). Nabu Press, Boston, p. 1, 2, 6–8; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 90.

safran gibi egzotik baharatlar lüks yaşam anlayışından söz etmektedir[1860]. *Iuvenal*, oğulların babalarından gördüklerini taklit ettiklerini bildirmektedir[1861]. Babaların çocuklara kötü etkilerinden de söz etmiştir[1862]. *Iuvenal* ve *Quintilianus*'un verdiği bilgiler de *conviviumun* gençler için okul niteliği taşıdığını somut biçimde belgelemektedir. Yemekte *promiscuus*[1863], ölçüsüz yeme içme, lüks yaşam tarzı çocuğun ruhsal eğitiminde olumsuz etki yapmaktaydı[1864].

3.1.1.6.1.4.4.5. Zenginler ve fakirler

Volteius Mena, *Horaz*'ın bir epistelinde gelir düzeyi düşük bir komisyoncudur[1865]. *Philippus* bir gün hizmetçisini göndererek onu yemeğe davet etmiştir[1866]. *Volteius* hayatını değiştirecek bu daveti geri çevirmemiştir[1867]. O güne kadar hiç toplu yemekte bulunmayan *Volteius* gelecekte her gün *Philippus*'un evinde bulunacaktır. Her sabah *salutatio*ya gelmekte, düzenli olarak da *convivia*ya katılmaktaydı[1868]. *Philippus*'un *client*lerinden biri olmuştu[1869]. *Tacitus*'a göre *client*ler halkın alt tabakasından büyük ailelere bağlı insanlardan biriydi[1870]. *Clientler* patronların *sportula*[1871] ve giyecek verdiği, herkese açık yemeklerde *patron*un

---

[1860] Marcus Fabius Quintillianus. (1840). *De Institutione Oratoria*. Smith, J. C. (Ed.by). Nabu Press, Boston, p. 1, 2, 6–9; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 90.

[1861] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, pp. 14, 31–33; 14, 68–69; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 90.

[1862] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 14, 1–4; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 90.

[1863] Karışık cinsel ilişki

[1864] Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Akademie Verlag GmbH, Berlin, p. (Augustus) 71, 1–3; Valerius Maximus. (1991). *Facta et dicta memorabilia.* Denkwürdige Taten und Worte. Blank-Sangmeister, U. (Trans.by). Stuttgart, p. 2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 90.

[1865] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 7, 46–49; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 92.

[1866] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 92.

[1867] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 92.

[1868] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 92.

[1869] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 1, 7, 74–77; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 92.

[1870] P. Cornelius Tacitus. (1984). *Historien*. Vretska, H. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Stuttgart, p. 1, 4, 3; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 92, dpn. 4.

[1871] Harçlık

sofrasında ihtiyaç duyduğu kimselerdi[1872]. İkinci sınıf vatandaş olarak tanımlanan bu insanlar[1873] her sabah *atrium*da toplanıyor ve bazıları *patron*larının *tricliniumu*nda bulunuyordu[1874]. Roma toplumunda önemli yeri olan bu toplantılarda *patron*lar belirli kurallar uyguluyor, *client*ler için de kurallar vardı[1875].

Horaz'ın *epistel*indeki patron olan *Philippus* hizmetine yeni giren *client*i için kurallar belirlemişti. Onu sabah *salutatio*ya ve yemeğe kabul ediyor, olabilecek ve/veya imkânsız her şeyi konuşuyordu[1876]. Ayrıca *Sabin* bölgesindeki çiftliğine davet ediyor ve ona 14000 Sesterz verip, yarısını kendisine bağışlarken kalanıyla küçük bir çiftlik almasını istiyordu[1877]. *Client Volteius* ise bu lütufkârlık karşısında ona minnettar kalmıştı[1878]. Genç *Seneca* akşamları gerçekleşecek *cena*sına katılacakları şahsen davet etmek için çaba göstermiyordu[1879]. Bu işi *nomenclator*larına bırakmıştı, sabahları *salutatio*ya katılanlar arasından ise sevdiklerini kendisi *convivium*a davet ediyordu[1880]. *Seneca*, sadakayla dost kazanılamayacağını, bir *amici*nin *atrium*da değil, kalpte aramak gerektiği kanaatindeydi[1881]. *Martial client*lerin donmuş kulaklarına *cena*ya davet edildiklerinin fısıldanmasını duymak için sabah erkenden gelmekten kaçınmadıklarından, delik ayakkabılarıyla sağanak yağışta *salutatio*ya kavuşmak için acele ettiklerinden söz

---

[1872] Richard P. Saller. (1982). *Personal patronage under the early empire*. University Press, Cambridge, pp. 120–123; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 93; Paul Veyne. (1985). Das römische Reich. Geschichte des private Lebens. *Vom römischen Imperium zum Byzantinischen Reich*. Veyne, P. (Ed.by). Frankfurt am Main, pp. 95–99.

[1873] Lucius Annaeus Seneca. (1935). *De Beneficiis.* Basore, W. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 6, 34, 1–2; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 93.

[1874] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 93.

[1875] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 93.

[1876] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 94.

[1877] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 94.

[1878] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 94.

[1879] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 95.

[1880] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 19, 11; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 95.

[1881] Lucius Annaeus Seneca. (1935). *De Beneficiis.* Basore, W. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 6, 34, 5; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 95.

etmektedir[1882]. *Iuvenal*'e göre bir *clientin* tek arzusu *patron*unun onu yemeğe davet etmesiydi[1883]. Ancak bu çoğunlukla hayal kırıklığıyla sonuçlanmaktaydı[1884]. Birinci sınıf mensubu arkadaşlarına görkemli ziyafet sofrası hazırlanırken, a*mici minores*e ucuz yemekler ve kötü şarap sunulmaktaydı[1885].

Romalıların ziyafetlerdeki hizmet uygulamasında sınıf ayrımı yapıldığı *Cicero* MÖ 45 yılında *Puteoli*deki villasında *Caesar* onuruna düzenlediği *banketti*te somut biçimde örneklenmektedir[1886]. Bu şölene 2000 konuk katılmış olmalıydı[1887]. Ziyafetin sorunsuz gerçekleştiği tartışmasızdır[1888]. *Caesar*'a eşlik eden askerler açık alanda ordugâh kurmuş, seçkin sınıf mensupları ise üç *triclinium*da konuk edilmiş olmalıydı[1889]. Lojistik ihtiyaçları karşılamak için azatlılar ve köleler de bu şölende yer almıştı[1890].

Yukarıda değinilen antik dönem yazılı kaynaklarından bilgiler ışığında tanımlanan şölen uygulamaları özgür doğmuş, çocukluk dönemleri de dâhil Roma'nın havasını solumuş, en iyi yerde, en iyi yemekler yemiş, vatandaşların

---

[1882] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 29, 7–10; Cynthia Damon. (1997). *The Mask of the Parasite. A Pathalogy of Roman Patronage*. The University of Michigan Press, Ann Arbor, pp. 159–161; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 95.

[1883] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 5, 12–15; Gèrard. J. (1976). *Juvènal et la rèalitè contemporaine*. Les Belles Lettres, Paris, pp. 172–174; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 95.

[1884] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 95.

[1885] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 2, 6, 7; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 95.

[1886] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 97.

[1887] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 97.

[1888] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 97.

[1889] Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 97–98.

[1890] Marcus Tullius Cicero. (1978). *Letters to Atticus*. Grant, M. (Trans.by). Penguin Books, London, p. 13, 52, 1–4; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 366–367; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 98.

ziyafetlerde sınıf ayrıcalığıyla karşılaştıklarını belgelemiştir[1891]. Ayrıca *patron* ile *client* arasındaki sosyal ilişkinin bozulduğunu işaret etmektedir[1892].

3.1.1.6.1.4.5. Yemek servisi töreleri

Şölenlerde servis *gustatio*[1893], *mensae primae*[1894] ve *mensae secundae*[1895] yiyecekleri olmak üzere üç *ferculad*an[1896] oluşuyordu[1897]. *Gustatio*'da salamura balıklar, istiridye ve midye gibi deniz ürünleri, sucuklar, sosisler, kakırcalar, salyangozlar, yumurta yemekleri, kuşkonmaz, kabak, salatalık gibi çiğ ve pişmiş sebzeler, yeşil salata, mantarlar ve zeytinler sunulmuştu[1898]. Konuklara ön yemek olarak et yemekleri de servis edilmekteydi[1899]. *Gustatio* yanında *mulsum* içilmekteydi[1900]. *Mensae primae*da birçok hayvan etinden yararlanılarak yapılan yemeklere ağırlık verilmekteydi[1901] (Resim 142–145). Bu yemeklerin yanında suyla karılmış şarap içilmekteydi[1902]. *Mensae secundae* ise çeşitli yemişler ile meyve, tatlı ve çörek türlerini içermekteydi[1903].

[1891] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, pp. 3, 81–83; 5, 26–29; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 3, 82; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 98.

[1892] Duncan Cloud. (1989). The client-patron relationship: emblem and reality in Juvenal's first book. *Patronage in Roman society: from republikto empire*. Wallace-Hadrill, A. (Ed.by). London, pp. 63–87; Cynthia Damon. (1997). *The Mask of the Parasite. A Pathalogy of Roman Patronage*. The University of Michigan Press, Ann Arbor, pp. 190–191; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 98.

[1893] Gustatio= *hors d'oeuvre*

[1894] Mensae primae= ana yemek

[1895] Mensae secundae= yemek sonu sofrası

[1896] Fercula= bölümden.

[1897] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 146.

[1898] Elisabeth A. Rosenbaum (1978). *Das Kochbuch der Römer, Rezepte aus der Kochkunst des Apicius*. Artemis Verlag, München, p. 12.

[1899] Elisabeth A. Rosenbaum (1978). *Das Kochbuch der Römer, Rezepte aus der Kochkunst des Apicius*. Artemis Verlag, München, p. 12.

[1900] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 146.

[1901] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 147.

[1902] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 147.

[1903] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 147.

Romalılar yemeklerini elleriyle yediklerinden yemek sırasında sık sık ellerini yıkamakta idiler[1904]. Bu arada birkaç köle konukların ellerine kokulu sular dökmekte, kurulanmaları için havlular sunmaktaydı[1905].

Roma senatosu sık sık görkemli şölenleri kısıtlayan yasalar çıkartmıştır, ancak bunlar sonuçsuz kalmıştır[1906]. Geç Cumhuriyet döneminden başlayarak, değişik ve pahalı yiyecekler sunulması, sosyal statü göstergesi kabul edilmiştir[1907].

Sonradan zengin olmuş bazı Romalılar şölenlerine kalabalık konuk davet etmiş, ancak evsahibi kendisi ve ayrıcalıklı konukları için kaliteli şarap, görkemli tabaklar içinde pahalı yiyecekler, diğerleri için düşük kalite şarap ve sıradan yemekler sunmuştu[1908]. *Iuvenalis*'in *Virro*'nun azatlısına verdiği şölen betimi bu uygulama hakkında fikir vermektedir[1909]. Burada *Trebius* zengin patronu *Virro* tarafından *Esquilin*'deki evine davet edilmiştir. Cimri bir ev sahibi olarak tanımlanan *Virro* yemekte bir araya getirilmiştir. *Virro*, akşam kar beyazı buğday unundan şekil verilmiş ekmek[1910], kuşkonmaz garnitürlü büyük bir ıstakoz, bir tekir balığı, Sicilya denizinden bir müren balığı[1911], büyük bir kazın ciğeri, kaz büyüklüğünde semizletilmiş büyük bir kısır horoz, bir yaban domuzu, mantar, kokulu elmalar yerken, *Trebius*, kaba öğütülmüş buğday unundan küflü ekmekle yetinmiştir. Ayrıca yarım yumurta garnitürlü küçük bir yengeç servis edilmiştir. Lahana, bir yılan balığı veya bir *Tiber* balığı ve son olarak kuşkulu mantarlar ve çürük elmalar ikram

---

[1904] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 31; Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, p. 290.

[1905] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 31; Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, p. 290.

[1906] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 148.

[1907] Will Durant. (1944). *Caesar and Christ. A History of Roman Civilization and of Christianity from their Beginnings to AD 325, (The Story of Civilization 3)*, Simon and Schuster, New York, pp. 88–89.

[1908] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 14, 91; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 9, 2; Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 2, 6.

[1909] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 5, 24–155.

[1910] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 5, 70–71; Gèrard, 1976: 174; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 96.

[1911] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, pp. 5, 80–82; 92–93; 99–101; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 96, dpn. 26.

edilmiştir[1912]. *Client*, o yılın tatsız şarabını basit cam kadehte içmekte, kara bakışlı, siyahî köle ise servis etmekteydi[1913]. Buna karşın ev sahibi Virro, köle pazarından yüksek ücret ödenerek satın alınmış, Asya kökenli güzel bir erkek kölenin kehribar ve beryll[1914] aplikli altın kâse ile sunduğu *Alba* veya *Setia* dağından getirilmiş lezzetli şaraplardan içmişti[1915]. Bu anlatım ziyafetlerde kişiye göre ikramlar yapıldığını belgelemektedir.

Bazı antik dönem yazılı kaynaklarında yeni zenginlerin görgüsüzlükleri ve lüks şölenleri eleştirilmiştir. *Horatius*, bir satiriğinde görkemli yemeklerle yiyip içip eğlenirken, *gut* yüzünden seke seke yürüyenleri alaya almakta, başka bir satiriğinde ise "*Kurumuş dudaklarından suyun daima uzaklaştığı Tantalus'a neden gülüyorsunuz? Adı değiştirin ve işte öykü sizi anlatıyor*" demektedir[1916]. *Seneca* ise "*Çok yemek zekânın, aşırı yemek ruhun pırıltısını öldürür*" ifadeleriyle çağdaşlarına israf ve sefahat içinde yaşamalarından dolayı tepki göstermiştir[1917]. *Martialis*, *Genç Plinius* ve *Iuvenalis*'in şölenleri mütevazılıklarıyla dikkat çekmektedir. *Genç Plinius*'un şölenlerinden birinde *gustatio* sofrasında salyangoz, yumurta, zeytin, yeşil salata, pancar, kabak, arpacık soğanı yenmiş, *arpa suyu* ve karda soğutulmuş şarap içilmiştir[1918]. *Iuvenalis*'in şöleninde konuklara kuzu eti, yumurta, yabanıl kuşkonmaz, üzüm, armut ve elmaları sunulmuştur[1919]. *Martialis*'in yedi kişi için düzenlediği şölende ise kuzu eti, köfte, tavuk, jambon ve fasülyeden oluşan ana yemek ve yumurta dilimleri ile süslenmiş istavrit ile olgun elmalara yer verilmiştir[1920].

[1912] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, pp. 5, 146; 153–155; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 96–97.

[1913] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, pp. 5, 24–25; 46–49; 52–55; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 97.

[1914] Lat. beryllus; Gr. Beryllos, cam şeffaflığında, renksiz, genellikle altın sarısı mineral. Takılarda süs taşı olarak kullanılmaktadır.

[1915] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, pp. 5, 56–59; Elke Stein–Hölkeskamp. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, p. 97.

[1916] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 1, 169; 2, 7, 105.

[1917] Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 15.

[1918] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 1, 15.

[1919] Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 2, 6–74.

[1920] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 10, 48.

Romalı soylular, aydınlar ve sonradan zengin olmuşların şölenlerinin *mensae secundae* menülerinde gösterişsiz, basit, mütevazı yiyecekler sunulması ortak özelliktir. Roma şöleninde *mensae primae* bitince, *gustatio* sonunda olduğu gibi köleler sofra eşyaları ile birlikte masaları da dışarıya taşımakta, yemek odasının tabanına dökülmüş kırıntıları temizlemekteydiler. Konukların ellerinin yıkanmasının ve yeni masalar ile sofra eşyalarının getirilmesi ardından Lares'e ve evsahibinin atalarına sunuda bulunulmaktaydı[1921]. İmparator Augustus döneminden itibaren imparator için de *libasyon*[1922] yapılmaya başlanmıştı[1923].

Mensae secundae aynı zamanda "*kendine özgü bir seremonisi olan bir çeşit içki yarışı*" olarak tanımlanmak istenen[1924] *comissatio* adı verilen içki şöleninin başlangıcı kabul edilmektedir[1925] (Resim 146–150). *Comissatio*nun ilk aşamasında köleler yemek odasının havasını değiştirecek kokulu yağları çevreye serpmekte ve birazını kandillerde yakmakta idi. Ayrıca konukların başlarıyla ayak bileklerini çiçek çelenkleriyle süslemekteydi[1926]. Konuklar *comissatio*'da şarabın suyla karılma oranını, içilecek şarap miktarını ve içme biçimini belirlemek için öncelikle bir başkan seçmek zorundaydı[1927]. Bazı araştırmacılar suyun şaraba oranının 1/3'ten az olmadığı, 4/5'e kadar yükselebildiği kanaatindedir, ancak Romalıların şarabı suyla karma ölçüleri konusunda somut bilgi yoktur[1928]. Önceleri şarabın çok soğuk içilmesi tercih edilmiş, bunun için şarap *gillo*ların[1929] içinde kar ile soğutulmuştur[1930] (Resim

---

[1921] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 150.

[1922] Sıvı sunu

[1923] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 60, 67; Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 4, 5, 31.

[1924] Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, p. 293.

[1925] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 150.

[1926] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 69.

[1927] Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, pp. 2, 6, 69; Ars 1, 4, 18, 2, 7, 25; August Mau. (1900). Comissatio. *RE* 4, 1: pp. 612–613.

[1928] Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, p. 293.

[1929] Psykter benzeri forma sahip kap

[1930] Athenaeus. (1957). *The Deipnosophists* 1–7. Gulick, Ch. B. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 3, 124a; Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 78, 23; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 5, 64, 2; 6, 86, 1; 12, 17, 6; Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 1, 15.

146–147). Zamanla şarabın sıcak suyla karılmasından elde edilen *thermopolium* sevilen bir içecek olmuştur[1931] (Resim 80).

Karma şarap, *comissatio* başkanın belirlediği kurallara uyularak içilmekteydi. Şölendeki en saygın kişiden başlamak üzere sırayla içilmesi, şölene katılanlardan her birinin kendi payını içip kupayı devam etmesi için yanındakine vermesi, her yeni kupayı, kutlanmak istenen kişinin adından bir harf söyleyerek kaldırmak içme geleneklerinden bazılarıdır[1932]. Kupadaki içkinin bir dikişte bitirilmesi önemliydi[1933]. *Propino tibi*, *vivas*, *bene* gibi sözler, kadeh kaldırılırken en sık dile getirilen iyilik ve sağlık dilekleridir[1934].

Ev sahibi, çalgılarla ya da bir şarkıcının çalgılara eşlik etmesi ile veya yalnız şarkıcılardan oluşan bir koro sayesinde konuklarının şölen süresince eğlenmeleri ve rahatlamalarını sağlamaktaydı[1935] (Resim 151). Eğlencelerin bir bölümünde konuklar müziğe uyup dans etmiş, ayrıca şölene getirtilen dansözler konukları eğlendirmiştir[1936] (Resim 152). Ayrıca mim ve pantomim ustalarının, soytarıların gösterilerine de yer verilmiştir[1937]. İmparatorluk çağından itibaren *comissatio*larda

---

[1931] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 1, 106; Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 68; Athenaeus. (1957). *The Deipnosophists* 1–7. Gulick, Ch. B. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 3, 123; 4, 129d; 8, 352b.

[1932] T. Maccius Plautus. (1965). *The Rope and other Plays*. Watling, E. F. (Trans.by). Penguin Books, London, p. 771; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 1, 71; 10, 93, 4; 11, 36, 7; 14, 170; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 151.

[1933] Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, p. 293.

[1934] T. Maccius Plautus. (1965). *The Rope and other Plays*. Watling, E. F. (Trans.by). Penguin Books, London, p. 707, 710; Ovid. (1962). *Love Poems of Ovid*. Gregory, H. (Trans.by). Mentor Books, London, p. ars 1, 601; August Mau. (1900). Comissatio. *RE* 4, 1: p. 614.

[1935] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, pp. 32, 33, 36, 47; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, pp. 5, 78, 30; 9, 77, 5; Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 2, 2, 9; Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 84, 10; Macrobius. (1969). *Saturnalia*. Davies, P. V. (Trans.by). London, p. 2, 4, 28.

[1936] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 5, 78, 26; 6, 71, 20; 14, 203.

[1937] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 53, 60; T. Gaius Tranquillus Suetonius. (1965). *Works* 1–2. Rolfe, J. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London, p. 74; Macrobius. (1969). Saturnalia. Davies, P. V. (Trans.by). London, p. 2, 1, 9.

Homeros ve *Vergilius*'dan parçalar ya da müzik eşliğinde lirik şiirler okunmuş, tiyatro yapıtları sahnelenmiştir[1938] (Resim 153).

Comissatio'nun vazgeçilmez öğelerinden biri de konusunu katılanların düzeyinin belirlediği sohbettir. Sohbette konular günlük yaşamdan seçildiği gibi, felsefi konulara da yer verilmiştir[1939]. *Aulus Gellius* içki sohbeti ile ilgili olarak "*çağrılı konuklar ne fazla geveze, nede dilsiz denecek ölçüde suskun olmalıdır. Konuşma yeri forumdur, sessizlik ise bir şölene değil, yatak odasına yaraşır*" görüşündedir[1940]. *Pompeii*'deki *Ahlakçının Evi*ndeki tricliniumun duvarlarında okunan "*Dostça davran ve mümkünse başkalarını rahatsız eden tartışmalardan kaçın. Mümkün değilse, bırak ayakların seni kendi evine geri götürsün*" sözleri şölende herkese hoş saatler geçirtmenin önemine işaret edilmiştir[1941].

Ev sahibinin şölenin sonuna doğru, konuklara kokulu yağ şişecikleri, altın çelenkler ve pek sık olmamakla birlikte, gümüş ve altın sofra eşyaları gibi birtakım armağanlar verdiği bilinmektedir[1942]. Ayrıca konukların sunulan yiyeceklerden bir bölümünü birer peçeteye sararak yanlarına alıp, evlerine götürmeleri olağandır[1943]. Konukların şölenden sonra evden ayrılırken dilediklerinde yanlarına bir flüt ya da lir çalgıcısı ve biraz şarap da alarak, *comissari*ye[1944] çıktıkları bilinmektedir[1945].

[1938] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, pp. 1, 15, 2; 3, 5, 11; 9, 17, 3; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 3, 50; 4, 72, 5; 5, 78, 25; 10, 19, 20; Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München, p. 11, 180; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 152.

[1939] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 53; Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 3, 12, 1.

[1940] Aulus Gellius. (1965). *Die attischen Nächte*. Weiss, F. (Trans.by). Wissenschaftliche Buchgesellschaft, Darmstadt, p. 13, 11–12.

[1941] Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, p. 298.

[1942] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 60; M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, p. 14.

[1943] M. Valerius Martialis. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich, pp. 2, 37; 3, 23; 7, 20; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 153; August Mau. (1900). Convivium. *RE* 4, 1: p. 1207.

[1944] Gece gezintisi

[1945] C. Plinius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 21, 9; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 153; August Mau. (1900). Comissatio. *RE* 4, 1: pp. 618–619.

Epulum, Romalıların özel şölenler dışında düzenledikleri, herkese açık halk şölenleriydi[1946]. Bazı devlet şölenleri *epulum*ların ilk sırasında yer almaktadır[1947]. *Iulius Caesar*'ın MÖ 56 yılında onuruna yapılan zafer töreni dolayısıyla tüm Romalı erkeklere verdiği şölen, *Augustus*'un Ostia'da düzenlettiği şölen, *Tiberius*'un *prandium*u, *Nero*'nun iki şöleni ve *Claudius*'un altıyüz kişiyi konuk ettiği şölenleri ile *pontifex şölenleri epulum*lara örnek olarak verilebilir[1948]. Soylu, varlıklı kişilerin göreve atanması, kente armağan edilen yapı veya heykelin açılışı gibi belirli bir nedenlerle *empulum*a düzenlenmesine gerekçe oluşturmuştur[1949]. *Genç Plinius*'un *Tifernum Tiberinum*'da inşa ettirdiği tapınağın açılışı töreni kapsamında *epulum* düzenlediği bilinmektedir[1950]. *Empulum*lar vakıflar aracılığıyla da gerçekleştirilmiştir[1951]. Bunun için varlıklı kişiler her yıl belirli bir günde[1952] kent halkına şölen verilmesi amacını güden vakıflar kurmuştur[1953]. *Genç Plinius*, İtalya'da bilinen sekiz şölen vakfından en büyüğünün kurucusu olarak bilinmektedir[1954]. *Pleb*lerin lonca/birlik şölenleri de *epulum* niteliği kapsamında değerlendirilmektedir[1955]. İtalya ve çevresinde *collegia,* Afrika'da *curia* veya *classis* adlarıyla bilinen birliklere kentin *pleb*leri belli bir para ödeyerek üye olmakta, birlik tüzüğünce belirlenen zamanlarda ortak şölenlere destek olmaktaydı[1956].

[1946] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 153.

[1947] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 153.

[1948] Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor, p. 45, 71; Gaius Tranquillus Suetonius. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Berlin, p. (Tiberius) 20; Claudius 32; Macrobius. (1969). Saturnalia. Davies, P. V. (Trans.by). London, p. 3, 13, 11; Plutarch. (1980). *Große Griechen und Römer*. Ziegler, K. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 55; Harriert W. Preston ve Louisa Dodge (1896). *The Private Life of the Romans*. Leach-Shewell, Boston, p. 1896: 75; August Mau. (1900). Convivium. *RE* 4, 1: p. 1204; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 153; Richard Duncan–Jones. (1974). *The Economy of the Roman Empire, Quantitative Studies* University Press, Cambridge, p. 139.

[1949] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 153.

[1950] Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart, p. 4, 1, 5- 6.

[1951] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 153.

[1952] Çoğunlukla kendi doğum gününde

[1953] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 153.

[1954] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 153.

[1955] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 154.

[1956] Richard Duncan–Jones. (1974). *The Economy of the Roman Empire, Quantitative Studies* University Press, Cambridge, p. 81, 264; Jerõme Carcopino. (1981). *Daily Life in Ancient Rome,*

Plebs ve *populus* sözcükleri halk şölenlerinden yararlananları tanımlamaktadır[1957]. Ancak Roma dünyasında kadınlara halk şölenlerinden yararlanma imkânı verilmemiştir. *Veii*'de erkek Roma vatandaşı kentin erkeklerine şölen verirken, karısının da ayrı bir yerde hemcinsleri için şölen düzenlemesi ve *Corfinium* kentinde kadınların eşleri ile birlikte şölene katılması istisnaları dışında, Roma dünyasında kadınlar halk şölenlerinden yararlanma fırsatı elde edememiştir[1958].

Şölen belirli bir olayı kutlama amacı taşıyorsa, *epulum*ların düzenlenmesi görevini, bir *manceps*[1959] üstlenmekteydi[1960]. Vakıf şölenlerinin hazırlıklarını vakfın kendisi yürütmekteydi[1961]. Şölen için genellikle kentin forumu hazırlanmaktaydı[1962]. Bu şölenlerde uzanarak yemek yeme vazgeçilemez bir olguydu, ancak gösterişsiz bir menüyle yetinilmesi gerekmekteydi[1963]. Yalnızca ekmek ve şarap, bazen tuzlu balık, ekmek ve şarap verilen şölenlerde masraflar kişi başına 2–30 sesters idi[1964].

3.2. YÖNTEM

Burada sunulan *Eski Roma Uygarlığında Beslenme Kültürü* isimli çalışmada konunun daha iyi anlaşılabilmesi için öncelikle gıda besin ve beslenme kavramları araştırılmış, tarih öncesi süreçte beslenme ve beslenmeye etki eden unsurlar ile

---

The People and the City at the Height of the Empire. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by). Peregrine Boks, London, p. 299.

[1957] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 154; Wilfried Nippel (1981). Die plebs urbana und die Rolle der Gewalt in der späten römischen Republik. *Vom Elend der Handarbeit. Probleme historischer Unterschichtenforschung* Mommsen H. ve Schulze, W. (Ed.by). Stuttgart, pp. 70–92.

[1958] Richard Duncan–Jones. (1974). *The Economy of the Roman Empire, Quantitative Studies* University Press, Cambridge, p. 263.

[1959] Müteahhit

[1960] Richard Duncan–Jones. (1974). *The Economy of the Roman Empire, Quantitative Studies* University Press, Cambridge, p. 81; Harriert W. Preston ve Louisa Dodge (1896). *The Private Life of the Romans*. Leach-Shewell, Boston, p. 75.

[1961] Richard Duncan–Jones. (1974). *The Economy of the Roman Empire, Quantitative Studies* University Press, Cambridge, p. 81; Harriert W. Preston ve Louisa Dodge (1896). *The Private Life of the Romans*. Leach-Shewell, Boston, p. 75.

[1962] Plutarch. (1980). *Große Griechen und Röme*. Ziegler, K. (Ed.by ve Trans.by). München, p. 55; İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 154; August Mau. (1900). Convivium. *RE* 4, 1: pp. 1205.

[1963] İnci Delemen. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, s. 155.

[1964] Richard Duncan–Jones. (1974). *The Economy of the Roman Empire, Quantitative Studies* University Press, Cambridge, p. 104, 139–141, 264.

jeolojik etkenler, beslenme kültürü, eski Roma dünyasında beslenme olgusu tespit edilmiştir.

Roma dünyasında beslenme olgusunun değerlendirilmesine besin maddelerinin tespiti, bunların üretimi ve ticaretiyle başlanmıştır. Erzak odaları ve mahzenlerde besin maddelerinin depolanmaları, mutfaklarda yemeye ve servise hazır hale getirilmesi, yemek odalarında servis edilmesi aşamaları ayrı ayrı ele alınmıştır. Roma toplumunda belirgin biçimde sınıf ayrımı olduğu bilinmektedir. Bu bağlamda beslenme alışkanlığı da ayrılık göstermektedir. Roma uygarlığında Fakir ve orta sınıftan insanların, aristokratların ve varlıklıların yaşamında beslenmenin yeri ve önemi de tezin konusu kapsamında değerlendirilmiştir. Eski Roma uygarlığında beslenmenin tanımlanması hususunda hedeflenen sonuca ulaşılmıştır.

Eski Roma dünyasından çok sayıda sofra eşyası günümüze ulaşmıştır. Bu eşyaların özellikleri, malzeme, form ve işçilik değişim/gelişimlerinin incelenmesi beslenme kültürü konusunun dışında kalmaktadır. Burada sunulan çalışmada konuyla ilgili biçimde sofra eşyalarının işlevine değinilmiştir.

Tezin kapsam ve amacına kısaca değindikten sonra tezin ortaya çıkışı hakkında bilgi vermenin yararlı olacağı düşünülmektedir. Burada sunulan çalışma üç aşamada hazırlanmıştır. Roma uygarlığında beslenme yüksek lisans tez konusu olarak belirlendikten sonra Berlin (Almanya) ve İtalya'daki (Roma, Bologna) çok sayıda kütüphaneden, ayrıca İstanbul Üniversitesi ve İstanbul Alman Arkeoloji Enstitüsü kitaplıklarından kaynakça taraması yapıldı. Tezde değerlendirilebilecek bilgi, belge ve dökumanlar elde edildi.

Çalışmanın ikinci aşamasında Roma dünyasında beslenme kültürü kapsamında her türlü bilginin ve görsel malzemenin arşivi oluşturuldu. Uluslararası bilim adamlarınca ortaya konulan, tartışılan bilgiler tespit edildi. Tezin son aşamasında ise araştırmalardan elde edilen bilgilerin derlemesi yapıldı.

Burada sunulan yüksek lisans çalışmasının dış organizasyonunu gösteren sayfa düzeni, metin içinde dipnot, biçimsel ölçütler, kitaplardan alınan resimlerin alıntı verme ve gönderme yapma kuralları ile kaynaklar oluşturulurken uyulması gerekli kurallar için T. C. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nce hazırlanan *Tez Yazım Kılavuzu*. Gaziantep Üniversitesi Basımevi, Gaziantep, Nisan 2005 esas alınmıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE YORUM

4.1. BULGULAR VE YORUM

Eski Roma uygarlığında sosyal yaşamın araştırılması kültür biliminin her alanında ele alınmaktadır. Bu ilgi günlük yaşam süreci ve toplumun farklı sınıfından insanların yaşamının belirli kurallar çerçevesinde incelenmesi konusunda yoğunlaşmıştır. Yeme, içme ve bunlarla bağlantılı sosyal yaşam biçimi önem kazanmaya başlamıştır.

Kültür tarihi alanındaki araştırmalar Roma toplumunun sosyal yaşamı konusunda çok yönlü somut bilgi ve belgeler elde edilmesine yardımcı olmuştur. Sosyal sınıf ayrımı tespitleri, düzenli yemek vakitlerinin politik ve toplumsal hiyerarşi ile bağlantısını işaret etmektedir. Yemek ritüelleri her zaman belirli bir sınıfın sosyal yapısıyla doğrudan ilintili olmuştur. Zenginlerin sofraları dönemin modası, zihniyeti, zevk anlayışı, değer ölçütü, estetik anlayışı hakkında fikir vermiştir.

Arkeolojik bulgu ve buluntular yeme alışkanlığı kapsamında yemek ve içecek ile bunların elde edilmesi, hazırlanması, evlerde ve saraylarda yemek yenen görkemli büyük salonlar, küçük mekânlar, dekorasyon, mobilya, mutfak kapları, katılımcılar, onların kıyafetleri, moda, hizmetçiler hakkında bilgi elde edilmesine yardımcı olmuştur.

Cicero ve *Catullus*, *Livius* ve *Ovidius*, *Yaşlı Plinius* ve *Persius*, *Statius* ve *Tacitus*, *Sueton* ve *Plutarch*, *Lukian* ve *Cassius Dio* gibi Romalı yazarların aynı üslupta vermiş oldukları bilgiler, Romalı aristokratların evlerindeki *cena* ve *convivium*larda yenilip, içilenler ile yemeklerin nasıl hazırlandığı, yemek odalarının donanımları nasıldı, hangi mutfak kapları ve sofra takımlarının kullanıldığı konularında bilgiler elde elde edilmesine yardımcı olmuştur. Bu kaynaklarda

konuklara sunulan hizmetlerden söz edilmiş, oyunlar ve gösterilere de değinilmiştir. Roma günlük yaşamını her yönüyle ele alan çalışmalarda Roma yemek sanatına ilginin etkisiyle yeme içme kültürüne de yer verilen bölümler ayrılmıştır. Bu yazılı belgeler antik dünyadaki yeme içme olgusunu ayrıntılı tanımlamada yetersiz kalmaktadır. Ancak *Lucullus*, *Crassus*, *Caesar*, *Pompeius*, *Varro*, *Sallust*, *Catullus* ve *Cicero*'nun günlük yaşamı ile ilgili bilgiler, MÖ 1. yüzyıl aristokratlarının yaşam dünyası hakkında fikir vermektedir.

Roma konutlarında mekânlar çok amaçlı kullanılmaktadır, ancak bunlar arasında bazı mekânların yemek odası oldukları tespit edilebilmektedir. *Vitruvius* tarafından *tricliniae* ve *cenationes*lerin villaların planında konumu için önerisine uygun uygulama örnekleri *Pompeii* ve *Herculaneum* evlerinde görülmektedir.

Besin maddesi üretimi ve besin maddesi temin sistemi tarihin her döneminde ciddi bir toplumsal ve politik konu olmuş, politik yaşama yön vermiştir. Roma çağı öncesi ve Roma çağı toplumlarında zenginlik ve lüks, yoksulluk ve açlıkla karşılaştırıldığında Romalıların açlığın neden olduğu sayısız sorunlarla mücadele etmek zorunda oldukları tespit edilmiştir.

Yerleşim özelliklerindeki büyük değişmeler, nüfus artışı, beslenme ve besin tüketimindeki eğilim ve değişmeleri etkileyen önemli unsurlar olmuştur.

İnsan beslenmesinde metabolizma için yağ, protein ve vitaminlere ihtiyaç vardır. Tarımsal uğraşlar arasında tahıl, baklagiller, sebze, üzüm, zeytin, meyve yetiştiriciliği, büyük ve küçükbaş hayvan, kanatlı hayvan besiciliği ile tatlı su balıkçılığı önemli yere sahiptir. *Cato*, *Varro* ve *Columella* et, şarap, yağ, zeytin meyve ve sebzelerin bozulmadan saklanması, kalıcı olması için uygulanan yöntemler hakkında bilgi vermiştir. Ostia ve Roma'da tahıl depolanan yapıların yanında yağ, şarap, zeytin ve tuzlu balık depolama yerleri de tespit edilmiştir.

Asgari besin ihtiyaç maddelerinin basit ürünler olduğu bilinmektedir. Antik çağda en önemli besin maddesi tahıllardır. Tahıl politikası ve ticareti Roma'da beslenmede tahılın yeri ve önemini işaret etmektedir. En önemli besin maddesi tahıl olduğundan açlık sorunu özellikle bu besin maddesinin eksikliğiyle yaşanmıştır.

SONUÇ

Eski Roma uygarlığında beslenme olgusu, burada sunulan çalışmada besin maddeleri, bunların üretimi ve ticareti, konutlarda beslenme ile ilgili mekân birimleri onların donanımları ve beslenme alışkanlığı kapsamında ayrıntılı biçimde değerlendirilmiştir. Gıda, besin ve beslenme kavramları günlük yaşamda genelde birbiriyle karıştırılmaktadır, bu bağlamda çalışmada öncelikle kavramların tanımlanması ve kavram birliği sağlanması gerekmiştir. Roma uygarlığında tüketilen besin maddeleri tahıl ve tahıl ürünleri, sebzeler, meyveler, hayvansal gıdalar, içecekler olarak belirlenmiştir. Besin ekonomisi kapsamında ise besin maddelerinin üretimi, ticareti, eyaletlerden temini, satışı ayrıca kıtlık ve açlık konularına da yer verilmiştir.

Eski Roma dünyası insanları, yaşadıkları bölgelerde doğanın kendilerine sunduğu besin kaynağını değerlendirerek hayatta kalma mücadelesi vermiştir. Besin kaynakları ise yerel şartlar ile bağlantılı olarak değişim göstermiştir. Ancak Romalıların güzel yiyeceklere ve içeceklere büyük ilgi duydukları bilinmektedir. İmparatorluk döneminde sınırların genişlemesiyle yiyecekleri üretmek için gerekli teknolojiyi geliştirmeye yoğun çaba harcanmıştır. Bu amaç doğrultusunda ihtiyaç duyulan yararlı bilgileri sağlamaya çalışılmıştır. Roma kentlerinde nüfus artınca beslenme gereksinimlerinin karşılanmasında yetersiz kalınmıştır. Bu süreçte üretici, nakliyeci, toptancı, perakendeci gibi beslenme gereksinimlerine yönelik uğraşlar kurumsallaşmıştır. Besin maddelerinin sağlanması, satışının denetlenmesi, yoksul halka ücretsiz dağıtımının organizasyonu gibi önemli etkinlikleri ise devlet üstlenmiştir. Besin maddelerinin sağlanması ve dağıtımı ile ilgilenen kurumların da işleyiş mekanizması nüfus artışına paralel biçimde karmaşıklaşmıştır.

Roma imparatorluk sınırları genişlediğinde, Romalıların iyi şeyleri öğrenme ve geliştirme konusundaki etkinlikleri arasında tarım ve gıda teknolojisi alanında girişimleri de önemli yere sahiptir.

Burada sunulan çalışmada mekân birimleri ve donanımları kapsamında besin maddelerinin erzak odaları ve mahzenlerden mutfaklara daha sonra yemek odalarında servisiyle sonuçlanan yenebilecek hale getirildiği ve sunulduğu aşamaları da ayrıntılı biçimde değerlendirilmiştir.

Roma dünyasındaki evlerde mutfak birimi ile karşılaşılmaktadır. Bu mekân birimine *atrium–peristyl* tipi merkezi avlu çevresinde gelişen görkemli evlerde ve düzensiz planlı evlerde yer verilmiştir. Çoğunlukla varlıklı insanların yaşadığı evlerdeki bu mutfaklarda pişirilmiş güzel yemekler yenmiştir. Ancak Roma toplumunun büyük kesimi mutfaktan yoksun evlerde yaşamıştır. Bunlar evin herhangi bir odasında mangallardan, taşınır ocak ve fırınlardan yararlanarak basit yemekler hazırlamıştır. *Popina* ve *thermopolium*lardan hazır ya da yarı hazır satın aldıkları yemekleri evde ısıtarak yeme alışkanlığının Roma kentlerinde yaygın olduğu anlaşılmaktadır. Roma evinde beslenme ile ilgili olarak yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sıvıların taşınması, depolanması, besin maddelerinin korunmasında kullanılacak mutfak eşyalarının çok ve çeşitli olduğu tespit edilmiştir.

Roma konutlarında mekânlar çok amaçlı kullanılmaktadır, ancak bunlar arasında bazı mekânların yemek odası oldukları tespit edilebilmektedir. *Vitruvius*, villaların planında *tricliniae* ve *cenationes*lerin ideal konumu için önerileri bilinmektedir. Buna uygun örnekleri *Pompeii* ve *Herculaneum* evlerinde görmek mümkündür.

Roma uygarlığında beslenme düzeni ve alışkanlıkları, toplumun ekonomik değişim/gelişiminden ve bireyin bu süreç içindeki düzeyinden kaynaklanan farklılıklar göstermektedir. Romalılar MÖ 2.-1. yüzyıllara kadar bulamaç ile karınlarını doyurmaktadır. Bu tarihten itibaren ekonomik gelişmelerin ve Akdeniz Dünyasının farklı bölgelerine açılımların etkisiyle beslenme düzenlerinde ve sofra törelerinde değişim/gelişim oluşur. Mütevazı hayatın ne zaman sona erdiği ve ortadan kalktığı bilinmemektedir. Ancak bu değişim/gelişim sürecinin varlıklı çevreler ile sınırlı kaldığını belirtmek gerekir. Varlıklı Romalıların beslenme düzeninde lüks sofra eşyaları önemli yere sahip olmuş, tüketilen protein miktarı ve sofra törelerinde gösterişli davranışlar artmıştır. Toplumun diğer kesimlerini oluşturan kalabalık kitlelerin beslenme düzeni, eskiden olduğu gibi tahıl ve sebze ağırlıklı bitkisel besin maddelerine dayanmıştır.

Eski Roma uygarlığında üç öğün yemek yenmiştir. Öğlen yemeği ana öğün idi. Yemek için evlerinde ayrı bir mekâna ihtiyaç duyulmamıştır. Sofra başında

oturulmuştur. Besin maddeleri ve beslenme töreleri zaman içinde çeşitlilik kazanmıştır. Geç Cumhuriyet döneminden itibaren değişim başlamış, akşam yemeği en önemli öğün olmuştur. Erkek ve kadınların uzanarak yeme alışkanlığı yaygın kabul görmüştür. Beslenmenin farklı formları, toplumsal, törensel ve politik olgular ile yakın bağlantıyı işaret etmektedir. Üçer kişilik üç döşeğin yerleştirildiği triclinium adı verilen yemek odası bazı ilkeler gözetilerek yapılmıştır. *Symposion* için ayrılmış mekânlardaki yaşam, s*ymposion*ların Romalıların sosyal yaşamındaki kültürel etkiler ve vatandaşlık statüsündeki rolü hakkında fikir vermektedir. Şölenlerdeki üçlü düzen yerleşmesinde hiyerarşi uygulanmıştır. Romalı devlet adamlarınca veya varlıklı yurttaşlarca çeşitli vesilelerle düzenlenen şölenlerde, pleblerce verilen birlik/lonca yemeklerinde mütevazı yiyecekler ve içecekler sunulmuştur.

Yazılı antik kaynaklarda Romalı hatiplerin, şairlerin, tarihçilerin, tıp yazarlarının eserlerinde yemek konusunda göndermelere hep rastlanır. Bu kaynaklardan elde edilen bilgiler Roma *cena* ve *convivium*larında yenilip, içilenler ile yemeklerin nasıl hazırlandığı, yemek odalarının donanımları nasıldı, hangi mutfak kapları ve sofra takımlarının kullanıldığı konularında da bilgi edinmeye yardımcı olmaktadır. Bu kaynaklarda konuklara sunulan hizmetlerden söz edilmiş, oyunlar ve gösterilere de değinilmiştir. Roma günlük yaşamını her yönüyle ele alan çalışmalarda Roma yemek sanatına ilginin etkisiyle yeme içme kültürüne de yer verilen bölümler ayrılmıştır.

Cicero ve *Catullus*, *Livius* ve *Ovidius*, *Yaşlı Plinius* ve *Persius*, *Statius* ve *Tacitus*, *Sueton* ve *Plutarch*, *Lukian* ve *Cassius Dio* gibi Romalı yazarların aynı üslupta vermiş oldukları bilgiler, Romalıların MÖ 1–MS 1. yüzyılda yaşamı, yemesi, içmesi, eğlenmesi konusunda eksik bilgileri tamamlamaya yardımcı olmaktadır. *Cicero* kendi dönemindeki olguları kendi anlayışı ile özümseyerek sunmuştur. Diğer yaşam alanlarındaki sosyal tabakalar ve sıradan vatandaşların yaşamı karanlıkta kalmıştır. Halk toplantılarında, yargılamalarda veya senato toplantılarındaki söylevlerde sosyal yaşama dair eleştirilere yer verilmiştir. Politik söylevler gelenekler ve ahlak konularında tartışmalara yoğunlaşmıştır. Hatipler gerçek yaşamdan aktüel konuları dile getirmek zorundaydı. *Cicero* arkadaşlarına yazdığı mektuplarında ziyafetlerden veya diğer benzeri toplantılardan söz ederken gerçekten yaşanmış olayları aktarmış olmalıdır. *Genç Plinius*'un mektupları da *Cicero*'nun mektupları için belirtilen gerekçeler ile realist üslupta değerlendirilmelidir.

Plinius'un yaklaşık 250 mektubu on kitapta toplanmıştır. Roma toplumunun sosyal yaşamı hakkında kendi statüsünden grupların yaşamına ışık tutmaktadır.

Roma sosyal yaşamı ile ilgili bilgi elde edilen Satyr şiirleri de dönemin gerçek yaşamından bugüne ulaşan bilgiler içermektedir. *Catullus*'un şiirleri, *Horaz*'ın Carminası ve Satyrleri, *Properz* ve *Tibull*'un şiirleri, *Ovidius*'un Amores ve Ars amatoria'sı *Persius* ve *Petronius*'un Satyrleri, *Martialis*'in mektupları ve *Iuvenal*'in Satyrleri Roma sosyal yaşamından bilgi veren önemli kaynaklardır. Ancak *Cicero* ve *Plinius*'un mektuplarının uzak mesafelere yazılmış olması ve farklı bölgelerde yaşayanları etkileyecek nitelik taşıması bunlar arasında ayrıcalıklı yere sahiptir. Yukarıda değinilen belgeler Romalı aristokratların yaşamı ile ilgili birinci elden bilgi veren kaynaklardır.

Roma imparatorluk döneminden itibaren fethedilen toprakların besin ürünleri Roma'ya taşınmış, bu faaliyetler kapsamında zengin bir mutfak kültürü, beslenme töresi yaratılması sağlanmıştır.

Arkeoloji dünyasında Roma beslenme kültürü ile ilgili eksik bilgileri tamamlayıcı katkıda bulunması dileklerimle.

KAYNAKÇA

Antik Kaynaklar

Apicius, Marcus Gavius. (1991). *De re coquinaria*. *Über die Kochkunst*. Maier, R. (Ed.by ve Trans.by). Reclam, Suttgart.

Apuleius, Lucius. (1989). *Metamorphoses (The Golden Ass)* 7–11. Hanson, J. A. (Ed.by). Loeb Classical Library, London.

Aristotle. (1926). *Politics*. Rackham, H. (Trans.by). Loeb Classical Library, London.

Aristotle. (1974). *The Classical Heritage of Rhetoric*. Erickson, K. V. (Ed.by). Scarecrow Press, Metuchen.

Athenaeus. (1957–1963). *The Deipnosophists* 1-7. Gulick, C. B. (Trans.by). Loeb Classical Library, London.

Cassius Dio. (1987). *Römische Geschichte* 1–5, Veh, O. (Ed.by). Artemis Verlag, Zürich.

Cato, Marcus Porcius. (1960). *On Agricultura*, Hooper, W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London.

Cato, Marcus Porcius. (1980). *Vom Landbau*. Fragmente. Schönberger, O. (Ed.by). Heimeran, München.

Catull.(1986). *Gedichte*. Eisenhut, W. (Trans.by). C. H. Beck, München.

Cicero, Marcus Tullius.(1926). *Philippicae*. Denniston, J. D. (Ed.by). Clarendon Press, Oxford.

Cicero, Marcus Tullius. (1929). *Pro Murena*. Yonge C. D. ve Crooke E. S. (Ed.by ve Trans.by). George B. Philip and Son, Sydney.

Cicero, Marcus Tullius. (1935). *The Verrine Orations*. Greenwood. L. H. G. (Trans.by). Loeb Classical Library, London.

Cicero, Marcus Tullius. (1959). *De imperio Cn. Pompei*. Jonkers, E. J. (Ed.by). E. J. Brill, Leiden.

Cicero, Marcus Tullius. (1961). *L. Calpurnium Pisonem Oratio*. Nisbet, R. G. M. (Trans.by). Claredon Press, Oxford.

Cicero, Marcus Tullius. (1964). *Epistularum ad familiares Libri XVI.* Kasten, H. (Trans.by). München.

Cicero, Marcus Tullius. (1978). *Letters to Atticus*. Grant, M. (Trans.by). Penguin Books, London.

Cicero, Marcus Tullius. (1994). *De officiis.* Vom rechten Handeln. Büchner, K. (Ed.by ve Trans.by.). Zürich.

Cicero, Marcus Tullius. (1997). *De oratore. Über den Redner*. Merklin, H. (Ed.by ve Trans. by). Stuttgart.

Columella, L. Iunius Moderatus. (1941). *On Agriculture* 1–3. Ash, A. B. ve - Forster, E. S. (Trans.by). Loeb Calssical Library, London.

Columella, L. Iunius Moderatus. (1981). *Zwölf Bücher über die Landwirtschaft*. Richter, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis Verlag, München.
Dio Chrysostomos. (1932). *Discourses*. Cohoon, J. W. (Trans.by). Loeb Classical Library, London.
Frontinus. (2004). *De aquaeductu urbis Rome*. Rodgers, R. H. (Trans.by). Cambridge University Press, Cambridge.
Gellius, Aulus. (1965). *Die attischen Nächte*. Weiss, F. (Trans.by). Wissenschaftliche Buchgesellschaft, Darmstadt.
Horace. (1966). *Satires, Epistles and Ars Poetica*. Fairclough, H. R. (Trans.by). Loeb Classical Library, London.
Juvenal. (1993). *Satiren*. Adamietz, J. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, München.
Livius, Titus. (1987). *Römische Geschichte*. Hilen H. J. (Ed.by). Artemis Verlag, München
Macrobius. (1969). *Saturnalia.* Davies, P. V. (Trans.by). Loeb Calssical Library, London.
Martial. (1961). *Epigrams* 1–2. Kerr, W. A.C. (Trans.by).Loeb Classical Library, London.
Martialis, M. Valerius. (1999). *Epigramme*. Barié P. ve Schindler, W. (Ed.by ve Trans.by). Artemis ve Winkler Verlag, Düesseldorf/Zürich.
Nasonis, P. Ovidi. (1961). *Ars Amatoria*. Kenney, E. J. (Ed.by). University Press, Oxford.
Petronius. (1959). *Satyricon*. Arrowsmith, W. (Trans.by). University of Michigan Press, Ann Arbor.
Plautus, T. Maccius. (1965). *The Rope and other Plays*. Watling, E. F. (Trans.by). Penguin Books, London.
Pliny. (1958–1962). *Natural History* 1–10. Rackham, H. ve Jones, W. H. S. (Trans.by). Loeb Calssical Library, London.
Plinius, Gaius Caecilius Secundus des Ältere. (1973). *Naturkunde* 1–37. König, R. ve Winkler J. (Ed.by ve Trans.by). München.
Plinius der Jüngere. (1998). *Sämtliche Briefe*. Philips ve Giebel, M. (Ed.by ve Trans.by). Stuttgart.
Plutarch. (1980). *Große Griechen und Römer*. Ziegler, K. (Ed.by ve Trans.by). München.
Quintillianus, Marcus Fabius. (1840). *De Institutione Oratoria*. Smith, J. C. (Ed. by). Nabu Press, Boston.
Seneca (the Younger). (1962). *Epistulae Morales* 1–3. Guniemere, R. M. (Trans.by). Loeb Classical Library, London.
Seneca. (1935). *De Beneficiis.* Basore, W. (Trans.by). Loeb Classical Library, London.
Seneca. (1995). *Philosophische Schriften*. Rosenbach M. (Ed.by). Darmstadt.
Seneca. (1997). *Dialogues and Letters*. Costa, C. D. N. (Ed.by ve Trans.by). Penguin Books, London.
Statius. (1990). *Silvae.* Wissmüller, H. (Trans.by). Neustadt / Aisch.
Suetonius, Gaius Tranquillus. (1965). *Works* 1–2. Rolfe, J. C. (Trans.by). Loeb Classical Library, London.
Sueton, Gaius Tranquillus. (1993). *Kaiserbiographien*. Wittstock O. (Ed.by). Berlin.
Tacitus, P. Cornelius. (1997). *Annalen*. Heller E. (Ed.by). Artemis Verlag, München.
Tertullian. (1931). *De spectaculis*. Glover, T. L. (Trans.by). Loeb Christian Library, London.

Valerius Maximus. (1991). *Facta et dicta memorabilia.* Denkwürdige Taten und Worte. Blank-Sangmeister, U. (Trans.by). Stuttgart.
Varro, Marcus Terentius. (1960). *On Agriculture*. Hooper W. D. (Trans.by). Loeb Classical Library, London.
Varro, Marcus Terentius. (1999). *On the Latin Language*. Kent, R. G. (Trans.by). Loeb Classical Library, London.
Varro, Marcus Terentius. (2002). *Saturae Menippeae* 1–4. Krenkel, W. A. (Ed.by ve Trans.by). St. Katharinen.
Vergil. (1952). *The Aeneid of Virgil*. Day-Lewis, C. (Trans.by.). Hogarth Press, London.
Vergil. (1983). *Moretum*. Götte, Georg J. (Ed.by ve Trans.by). Darmstadt.
Vitruv. (1987). *Zehn Bücher über Architektur*. C. (Ed.by ve Trans.by). Fensterbusch, Darmstadt.

Modern Kaynaklar

Abbasoğlu, H. (1996). Anadolu'da Antik Çağ'da Konut. *Tarihten Günümüze Anadolu'da Konut ve Yerleşme*. Birleşmiş Milletler Habitat II, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul, ss. 395–404.
Aksoy, M. (2000). *Beslenme Biyokimyası*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, ss. 3, 5, 7–8, 60–112, 115–174, 177–234, 317–458, 465–562, 569–586.
Alt, K. W. ve Winfried, H. (1996). Zähne und Kiefer–Schlüsselstrukturen zum Verständnisder Evolution. *Die Quintessenz Die Monatszeitschrift für die gesamte Zahnmedizin Quintessenz* 47: pp. 111–124.
Alvarez, W. ve Asaro F. (1990). *Die Kreide-Tertiär-Wende: ein Meteoriteneinschlag.* Spektrum der Wissenschaft, Courtillot, pp. 52–59.
Andreau, J. (1991). *Der Freigelassene. Der Mensch der römischen Antike*. Giardina, A. (Ed.by). Magnus Verlag, Frankfurt am Main, pp. 200–225.
Atik, S. (2002). *Anadolu Macellumları. Pamphylia ve Pisidia Macellumları Işığında Bir Tipoloji Denemesi*. Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı, Ankara, ss. 4–171.
Ax, P. (1984). *Das phylogenetische System: Systematisierung der lebenden Natur aufgrund ihrer Phylogenese*. Gustav Fischer Verlag, Stuttgart, pp. 21–35.
Balsdon, J. P. (1969). *Life and Leisure in Ancient Rome*. Phoenix Press, London, pp.12–238.
Barello, F. (2005). Produzione cerealicola e usi alimentari in etá romana. Antichi Sapori. Produzione e consumo di alimenti in Piemonte tra protostoria romaniá e medioevo. Umberto Allemandi, Venezia, pp. 43–50.
Baysal, A. (2002). *Genel Beslenme*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, ss. 11–64.
Baysal, A. (2004). *Beslenme*. Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, ss. 9–13, 16–18.
Beard, M. (1993). *Looking (harder) for Roman myth: Dumézil, declamation and the problems of the definition*, pp. 44–64.
Bettenworth, A. (2004). *Gastmahlszenen in der antiken Epik von Homer bis Claudian*. Diachrone Untersuchungen zur Szenentypik. Göttingen, pp. 143–150.
Blanck, H. (1976). *Einführung in das Privatleben der Griechen und Römer*. Wissenschaftliche Buchgesellschaft, Darmstadt, p. 42.
Blanck, H. (1980). Essen und Trinken bei Griechen und Römern. *Antike Welt* 1: pp. 17–34.

Bodel, J. (1999). The Cena Trimalchionis. *Latin Fiction. The Latin novel in context*. Hofmann, H. (Ed.by). Routledge, London, pp. 38–51.

Bowmaker, J. K. (1998). Evolution of colour vision in vertebrates. *Eye, The Scientific Journal of the Royal College of Ophthalmologists* 12: pp. 541–546.

Boynudelik, M. ve Z. (2008)**,** *Zeytin Kitabı. Zeytinden Zeytinyağına.* Oğlak Yayınları, İstanbul, s. 21

Braund, S. M. (1996). The solitary feast: a contradiction in terms? *Bulletin of the Institute of Classical Studies* 41: 37–52

Brenchley, P. ve Harper D. M. (1998). *Palaeoecology: Ecosystems, environments and Evolution*. Stanley Thornes, London, pp. 4–230.

Brommer, S. ve Brommer, L. (1943). *Die Ernährung der Griechen und Römer*. Planegg, pp. 6–24.

Brothwell, D.-P.. (1969). *Food in Antiquity, A Survey of the diet of Early Peoples, (Ancient Peoples and Places)*, Thames and Hudson, London, pp. 91.

Bursa, P. (2007). *Antik Çağ'da Anadolu'da Balık ve Balıkçılık*. Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eski Çağ Tarihi Bilim Dalı, İstanbul, ss. 1–286.

Campbell, B. G**.** (1979). *Entwicklung zum Menschen*. *Seine physischen wie seine Verhaltensanpassungen*. UTB.-Biologie, Medizin, Anthropologie.Uni-Taschenbücher 170, Stuttgart, pp. 19–67.

Campbell, B. G. (1985). *Human evolution: an introduction in man's adaptions*, Aldine Publishing Company, New York, pp.12–42.

Campbell, B. J. (2000). *The Roman Army31BC-AD 337: A Sourcebook*. University of Texas Press, Chesham, p. 141.

Caneva, G. ve Bohuny, L. (2003). Botanic analysis of Livia's Villa Painted flora (Prima Porta, Roma). *Journal of Cultural Heritage* 4, 2: pp. 149–155.

Carcopino, J. (1981). *Daily Life in Ancient Rome, The People and the City at the Height of the Empire*. Lorimer, Routledge, E. O. L. ve Paul, K. (Trans.by.). Peregrine Books, London: pp. 199–288.

Carpiceci, A. C. (1977). *Pompeii: 2000 Years Ago*. Bonechi, Firenze, p. 29, 53, 89.

Cassidy, C. M. (1980). Nutrition and health in agriculturalists an hunter-gatherers. *Nutritional Anthropology*, Jerome, N. W. (Ed.by). Peasantville Redgrave Publishing, New York, pp. 118–144.

Chamberlain, J. G. (1996). The possible role of long-chain, omega-3-fatty acids in human brain phylogeny. *Perspectives in Biology and Medicine* 39: pp. 436–445.

Charleston, R. J. (1955). *Roman Pottery*. Faber and Faber, London, pp. 1–64.

Chevallier. R. (1991). *L'artiste, le collectionneur et le faussaire. Pour une sociologgie de l'art romain*, Paris, pp. 112–117.

Chivers, D. (1991). Species differences in tolerance to environmental change. *Primateresponses to environmental change*, Box, H. O. (Ed.by). Chapman and Hall, London, pp.35–99.

Cloud, D. (1989). The client-patron relationship: emblem and reality in Juvenal's first book. *Patronage in Roman society: from republikto empire*. Wallace-Hadrill, A. (Ed.by). London, pp. 63–87, 206–207.

Conticello, B. (1990). *IBM Gallery of Science and Art, Rediscovering Pompeii*, New York, p. 228, Kat. 163

Coppens, Y. (1994). *Geotektonik, Klima und der Ursprung des Menschen Spektrum der Wissenschaft*, Spektrum der Wissenschaft Verlagsgesellschaft GmbH, Heidelberg, pp. 64–71.

Cordain, L. (1999). Cereal grains: the humanity's double-edgedsword World. *World Review of Nutrition and Dietetics*, Simopoulos A. P. (Ed.by). Washington, D.C., pp. 19–73, 84.

Cox, B. ve Moore, P. M. (1993). *Biogeography: an ecological and evolutionary approach*. Blackwell Publishing, Oxford, pp. 20–234.

Cowell, F. R. (1961). *Everyday Life in Ancient Rome*. B. T. Batsford, London, p. 140.

Crawford, M. ve Marsh, D. (1989). *The driving force: food, evolution and the* future. Heinemann, London, pp. 8–64.

Czihak, G.(1984). *Biologie*. Springer-Verlag, Berlin, pp. 13–86.

Çakmaklı, Ö. D. (2007). *Uşak Arkeoloji Müzesinde Korunan Roma Dönemine Ait Cam Eserler*. Yüksek Lisans Tezi. T. C. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji (Klasik Arkeoloji) Anabilim Dalı, Ankara, ss. 58, 62.

Çetin, E. C. (2007). *Yetişkin Tüketicilerin Besin Tercihleri ve Sağlıklı Beslenmeye Yönelik Tutumları Üzerine Cinsiyet Faktörünün Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi (Beslenme Bilimleri) Anabilim Dalı, Ankara, ss. 1–168.

Dalby, A. (2000). *Empire of Pleasures. Luxury and indulgence in the Roman World*. Routledge, London, pp. 40–50, 241–242.

Dalby, A. ve Grainger, S. (1996). *The Classical Cookbook*. British Museum Press, London, pp. 5–144.

Damon. C. (1997). *The Mask of the Parasite. A Pathalogy of Roman Patronage*. The University of Michigan Press, Ann Arbor, pp. 159–161, 190–191.

D'Arms, J. H. (1981). *Commerce and social standing in ancient Rome*. Harvard University Press, Cambridge, pp. 8–145.

Davidson, J. N. (1999). *Kurtisanen und Meeresfrüchte. Die versehrenden Leidenschafte im klassischen Athen*. Berlin, pp. 9–374.

Day, J. (1932). Agriculture in the life of Pompei. *Yale Classical Studies* 3, Yale University Press New Haven: pp. 165–208.

Dean, Ch. (1992). Jaws and teeth. *The Cambridge Encyclopedia of Human Evolution*. Jones, S. (Ed.by). Cambridge: pp. 23–52.

Delemen, İ. (1985). *Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul, ss. 1–236.

Delemen, İ. (2001). *Antik Dönemde Beslenme*. Eski Çağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları 12, Ege yayınları, İstanbul, ss. 1–71.

Demandt, A. (1997). *Das Privatleben der römischen Kaiser*. C. H. Beck, München, pp. 37–40.

Demougin, S. (1988). *L'ordre équestre sous les Julio-Claudiens*. Collection de l'École Française de Rom 108, Rom, p. 592.

De Martino, F. (1991). *Wirtschaftsgeschichte des alten Rom*. C. H. Beck, München, pp. 3–56.

Dickmann, J.-A. (1999). D*omus frequentata: anspruchsvolles Wohnen im pompejanischen Stadthaus, 1–2*. Verlag Dr**.** Friedrich Pfeil, München, pp. 340–354.

Dixon**,** S. (1992). *The Roman Family*. Johns Hopkins University Press**,** Baltimore, pp. 109–112.

Dixon, S. (2001). *Reading Roman Women. Sources, Genres and Real Life*. Duckworth, London, p. 19.

Dosi, A. ve Schnell, F. (1986). *Le abitudini alimentari dei Romani.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 1. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, pp. 7–121.

Dosi, A. ve Schnell, F. (1986). *Pasti e vasellameda tavola.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 2. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, pp. 7–92.

Dosi, A. ve Schnell, F. (1986). *I Romani in cucina.* Vita e Costumi dei Romani Antichi. Museo della Civiltá Romana 3. Edizioni Quasar di Serverino Tognon, Roma, pp. 7–123.

Duliére, S. C. (1996). Corpus des mosaiques de Tunisie III. *Thysdrus (El Jem)*1: Plan 1.

Dunbabin, K. M. D. (2004). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. University Press, Cambridg, pp. 22–23, 38–41.

Duncan–Jones, R. (1974). *The Economy of the Roman Empire, Quantitative Studies*, University Press, Cambridge, p. 139.

Dupont, F. (1977). *Le Plaisir et la loi, du Banquet de Platon au Satiricon*. Maspero, Paris, pp. 20–170.

Durant, W. (1944). *Caesar and Christ. A History of Roman Civilization and of Christianity from their Beginnings to AD 325, (The Story of Civilization 3)*. Simon and Schuster, New York, pp.1–89.

Dux, G. (1989). *Die Zeit in der Geschichte. Ihre Entwicklungslogik vom Myths zur Weltzeit*. Suhrkamp, Frankfurt am Main, pp. 66–70 ve 75–79.

Eaton, B. S. (1998). Evolution, diet, and health. *14th International Congress of Anthropological and Ethnological Sciences 26. Juli – 1. August 1998 in Williamsburg*. Virginia (USA).

Ehleringer J. D., Rowan F. ve Sage, R. W. (1999). Climate change and the evolution of C4 photosynthesis. *Trends in Ecology and Evolution* 6: pp. 95–99.

Elinç, Z. K. (2007). *Batıanadolu'da Helenistik Roma Dönemleri'nde Bahçe Mimarisi*. Doktora Tezi. Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı, Antalya, ss. 1–89.

Ergeç, R. (2006). Belkıs-Zeugma ve Mozaikleri. Promat Basım Yayın, İstanbul, s. 111.

Eryılmaz, L. C. (1999). *Yemek Pişirme Teknikleri-Çeşitleri, Beslenme, Yemek Görgü Kuralları*. Remzi Kitabevi, İstanbul, s. 29.

Eyben, E. (1993). *Restless Youth in Ancient Rome*. Daly, P. (Trans.by.). Routledge, London, pp. 16–22; 128–131.

Etienne, R. (1970). A propos du Garum Sociorum. *Latomus* 29: 297–313.

Carpiceci, A. C. (1977). *Pompeii: 2000 Years Ago*. Bonechi Edizioni, Firenze, p. 29.

Claudio Fabbro, C. ve Scarel, A. (2005). *Il Vino Romano tra Sacro e Profano*. Aquelia Museo Nazionale, Aquelia, p. 8–68.

Fabbro, C. ve Scarel, A. (2005). *Il Vino Romano tra Sacro e Profano*. Aquelia Museo Nazionale, Aquelia, p. 16, 21, 23.

Falk, D. (1995). Comment on: the expensive tissue hypothesis: the brain and the digestive system in human and primate evolution. *Chicago Journals Current Anthropology* 36: pp. 212–213.

Fass, P. (2003). *Around the Roman Table*. Palgrave Macmillan, London, pp.13–323.

Faupl, P. (1997). *Historische Geologie: eine Einführung*, WUV-Verlag, Wien, pp.18–270.

Fellmeth, U. (1999). Nahrungsmittel. *Mensch und Landschaft in der Antike. Lexikon der Historischen Geographie*. Sonnabend, H. (Ed.by). Stuttgart, pp. 367, 369, 371.

Fellmeth, U. (2001). *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart, pp.1–248.

Fırıncı, S. (2010). *Rhodiapolis Seramikleri Roma Dönemi Pişirme Kapları 2006–2009 Buluntuları*. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilmler Enstitüsü Arkeoloji Anabilin Dalı, Antalya, ss. 9–48.

Fields, N. (2006). *Roman Auxiliary Cavalaryman AD 14–193*. Osprey Publishing, Oxford, p. 30–31.

Fleagle, J. G. (1999). *Primate adaption and evolution*. Academic Press, San Diego, London, pp. 36–59.

Foucault, M. (1984). *Die Sorge um sich. Sexualität und Wahrheit*. Fischer Verlag, Frankfurt, p. 109.

Förtsch, R. (1993). *Archäologischer Kommentar zu den Villenbriefen des jüngeren Plinius*. Zabern, Mainz, pp. 25–116.

Franzen, J. (1997). Eine begründete Rekonstruktion der Evolution des Menschen. *Die Senckenberg-Naturzeitschrift Natur und Museum* 127, Senckenberg: pp. 245–263.

Franzen, J. ve Koenigswald, W. (1988). Unsere nächsten Verwandten–die Primaten.*Messel–Ein Schaufenster in der Geschichte der Erde und des Lebens*. Schaal, S. (Ed.by). W. Ziegler Verlag, Frankfurt am Main, pp.193–199.

Freedman, P. (2008).*Yemek, Damak Tadının Tarihi. Food the History of Taste*. Elhüseyni, N. (Çev.). Oğlak Yayıncılık, İstanbul, ss. 35–97.

Fremlin, J. (1972). How sterescopic vision evolved. *New Scientist*, Canada: pp. 26–28.

Friedländer, L. (1910). *Darstellungen aus der Sittengeschichte Roms in der Zeit aus Augustus bis zum Ausgang der Antonine*. Hirzel, Leipzig, pp. 29–30, 166–167, 407–408.

Fröhlich, T. (1995). Pompejanische Lararienbilder. Antike Welt. Zeitschrift für Archäologie und Kunstgeschichte 26, 3: p. 203–210.

Furger, A. R. (1992). Der «römische» Haustierpark in Augusta Raurica. *Le parc aux animaux domestiques «romains» d'Augusta Raurica. Augster Blätter zur Römerzeit 7*: pp. 1–50.

Galsterer, H. (1983). Petrons Gastmahl des Trimalchio und die römische Sozialgeschichte. *Der Diskurs der Literatur- und Sprachhistorie. Wissenschaftsgeschichte als Innovationsvorgabe*. Cerquiglini B. – Gumbrecht, H. U. (Ed.by). Frankfurt am Main, pp. 492–509.

Galsterer, H. (1994). Kunstraub und Kunsthandel im republikanischen Rom. *Wrack. Der antike Schiffsfund von Mahdia*. Hellenkemper, S. ve Prittwitz, V. (Ed.by). Köln, pp. 857–866.

Gambari, F. M. (2005). Le novitá dell'alimentazione nel Piemonte dell etá del Ferro. *Antichi Sapori. Produzione e consumo di alimenti in Piemonte tra protostoria romaniá e medioevo*. Umberto Allemandi, Venezia, pp. 11–18.

Gèrard. J. (1976). *Juvènal et la rèalitè contemporaine*. Les Belles Lettres, Paris, pp. 172–175.

Giesler, F. (1987). *Mechanisierung der Landwirtschaft - in römischer Zeit*. pp. 1–3.

Gold, B. K. ve Donahue, J. F. (2005). *Roman Dining*. A Special Issue of American Journal of Pilology. The Johns Hopkins University Press, Baltimore, pp.1–140.

Gordon, K. D. (1987). Evolutionary perspectives on human diet. *Nutritional Anthropology*, Johnston F. E. (Ed.by), New York, pp. 3–39.

Gowlett, J. A. ve Haris; J. W. K. (1981). Early archaeological sites, hominid remains and traces of fire from Chesowanja. *Kenya Nature International Weekly Journal of Science* 294: 125–129.

Grimm, V. (2008). *El Altında Duran Güzel Şeyler. Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. Yemek, Damak Tadının Tarihi*. *Food the History of Taste*. Paul Freedman, P. (Ed.). Oğlak Yayıncılık, İstanbul, ss. 63–97.

Grupe, G. (1991). Das Management von Energieflüssen in menschlichen Nahrungsketten. *Saeculum* 42: pp. 239–244.

Gutschick V. P. (1999). Biotic and abiotic consequences of differences in leaf structure. *New Phytologist* 143: pp. 3–18.

Guzzo, P. G. (2006). *Argenti a Pompeii*. Electa, Milano, pp. 3–82.

Haas, J. D. ve Pelletier, D. L. (1989). Nutrition and human population biology. *Human population biology: a transdisciplinary science.* Little, M. A. ve Haas, J. D. (Ed.by). Oxford University Press, New York: pp. 152–167.

Hagenow, G. (1982). *Aus dem Weingarten der Antike. Der Wein in Dichtung, Brauchtum und Alltag*. Kulturgeschichte der Antiken Welt 12. Phillip von Zabern Verlag, Mainz am Rhein, pp. 121, 203.

Hay, W. (1996). Tectonics and climate. *Geologische Rundschau International Journal of Earth Sciences* 85: pp. 409–437.

Haviland, W. A. (2002). *Kültürel Antropoloji*. İnaç H. ve Çiftçi S. (Çev.). Kaknüs Yayınları, İstanbul, ss.71–73

Heilbronn, K. (1978). Archäologische Ausgrabungen. *Fundbericht Baden-Württemberg* 7: 77–86, Res. 108.

Henke, W. ve Hartmut, R. (1994). *Paläoanthropologie: eine Einführung in die Stammesgeschichte des Menschen*. Berlin, pp.10–31.

Henke, W. ve Hartmut, R. (1998). *Stammesgeschichte des Menschen: Eine Einführung*. Springer Verlag, Berlin: pp. 7–23.

Herz, P. (1988). Der praefectus annonae und die Wirtschaft der westlichen Provinzen. *Krèma* 13: pp. 69–85.

Hodges, R. (1988). *Primitive and peasant markets*. Basil Blackwell, Oxford, pp. 10–14.

Holliger, Ch. (1996). *Culinaria romana. So aßen undtranken die Römer*. Vindonissa-Museum Brugg, pp. 1–64.

Holliger, Ch. (1996). Culinaria romana. Zu einer Wanderausstellung in Wels (Österreich). *Antike Welt. Zeitschrift für Archäologie und Kulturgeschichte* 27, 5: pp. 405–408.

Hopkins, K. (1983). Models, ships and staples. *Trade and famine in the classical antiquity* Garnsey, P. ve Whittaker, C. R. (Ed.by). Cambridge University Press, Cambridge, pp. 84–109.

Højte, J. M. (2005). *The Archaeological Evidence for Fish Processing in the Black Sea Region*. Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea. Black Sea Studies 2. Aarhus University Press, Bekker- Nielsen. Aarhus, p. 144, Res. 6.

Hug, A. (1939). Tricliniarches. *RE* 7A, 1: pp. 91–92.

Hug, A. (1939). Tricliniarii. *RE* 7A, 1:p. 92.

Hug, A. (1939). Triclinium. *RE* 7A, 1: pp. 92–101.

Hürbin, W. (1980). Römisches Brot. *Augster Blaetter zur Römerzeit* 4: pp. 1–23.

Ilgın, A. Ş. (2008). *"Form" and "Space" in Roman Domestic Architecture the Architectural Language of the Atrium House*. Yüksek Lisans Tezi, A Thesis Submitted to the Gradueate School of Social Sciences of Middle East Technical University. In Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Arts in History of Architecture, Ankara, ss. 1–125.

Isings, C. (1957). Roman Glass from Dated Finds. *Archaeologica Traiectina* 2. J. B. Wolters, Groningen,/Djakarta, pp. 1–156.

Jablonski, D. (1986). Causes and consequences of mass extinctions: a comparative approach. *Dynamics of extinction Wiley*, Elliott, D. K. (Ed.by). New York, pp.49–62.

Jablonski, D. (1991). Extinctions: a paleontological perspective. *Science* 253: pp. 754–757.

Jashemski, W. F. (1993). *The Gardens of Pompeii*, 1. Aristide D. Caratzas Publisher, New Rochelle, New York, p. 93

Johanson, D. C. (1989). *A partial homo habilias skeleton from Oldovai Gorge, Tanzania: a summary of preliminary results Hominidae*. Giacobini, G. (Ed.by). Jaca Book, Milano, pp.11–130.

Jones A. H. M. (1974). *The roman economy: studies in ancient economic and administrative history.* von Brunt, P. A. (Ed.by). Basil Blackwell, Oxford, pp. 152–185

Jörg, R. (1999). Auswirkungen der Sklaverei auf die römische Landwirtschaft in der Zeit der Krise der Republik. *Sklaven in der römischen Landwirtschaft*. Heidelberg: pp. 6–64.

Junkelmann, M. (1994). Die Ernährung des römischen Heeres. *Humanistische Bildung* 17: pp.7–123.

Kaltenstadler, W. (1968). Betriebsorganisation und betriebswirtschaftliche Fragen im opus agriculturae von Palladius. *Studien zur Alten Geschichte, Festschrift Siegfried Lauffer zum 70. Geburtstag*. Kalcyk, H. (Ed.by). Giorgio Bretschneider, Rom, pp. 501–557.

Kaltenstadler, W. (1978). *Arbeitsorganisation und Führungssystem bei den römischen Agrarschriftstellern*. Fischer, Stuttgart, pp. 8–118.

Kaus, E. (1992). Affectation catonischer Simplicität? *Gymnasium* 99: pp. 146–156.

Kavas, A. (2000). *Sağlıklı Yaşam İçin Doğru Beslenme*. Literatür Yayınları, İstanbul, ss. 6–11.

Kenneth G. Miller, K. G. ve Fairbanks R. G. (1983). Evidence for Oligocene-Middle Miocene abyssal circulation changes in the western. *North Atlantic Nature* 306: pp. 250–252.

Kennett, J. P. (1985). Neocene paleoceanography and plancton evolution. *South African Journal of Science* 81: pp. 251–253.

Kim H. (1982). Hunting and human evolution. *Journal of Human Evolution* 11: pp. 521–544.

Kleberg, Tönnes (1957). *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine, Etudes historiques et philologiques*. Almquist–Wiksells Boktryckeri AB, Uppsala: pp. 1–163.

Klein, M. J. (1999). *Römishe Glasskunts und Wandmalerei*. Philipp von Zabern Verlag, Mainz, p. 29, Res. 8.

Kluge, U.(1987). Hunger, ein zeitloses Thema. *Freiburger Universitätsblätter* 96: pp.15–40.

Koster, S. (1980). *Die Invektive in der griechischen und römischen Literatur*. Hain, Meisenheim, pp. 113–117.

Kotzan, S. (2007). *Untersuchungen zur Ernährungs- und Gesundheitslage der Menschen in den urbanen Zentren Mittelitaliens während der Kaiserzeit unter besonderer Berücksichtigung der Frauen und Kinder*. Aschenbeck ve Isensee Universitätsverlag, Bremen, pp. 1–694.

Köksal, O. (2001). *Gıda ve Beslenme*. Erciyes Üniversitesi Yayınları, Kayseri, ss. 1–2, 7–8, 15–64.

Kraus, T. (1973). *Pompeji und Herculaneum, Lebendiges Pompeji*, DuMont Buchverlag, Köln, pp. 150, 152, 179–180.

Kretzschmer, F. (2000). *Antik Roma'da Mimarlık ve Mühendislik*. İlkgelen, Z. Z. (Çev.). Arkeoloji ve. Sanat Yayınları, İstanbul, Res. 81.

Kühnau, J. (1980). Grundlagen der Ernährung. *Biochemie und Physiologie der Ernährung*. Cremer, H. D. ve Kühnau, J. (Ed.by). Stuttgart, pp.11–53.

Lamb, W. (1929). *Greek and Roman Bronzes*, Metheuen, London, pp. 1–163.

Leacroft, H. ve R. (1975). *The Buildings of Ancient Rome*. Addison-Wesley, Massachusetts, ss. 32–38.

Lechler, T. (2001). *Die Ernährung als Einflussfaktor auf die Evolution des Menschen*. Doktora Tezi, Dem Fachbereich Chemie die Universität, Hannover, pp.1–208.

Lefèvre. E. (1977). Plinius-Studien I. Römische Baugesinnung und Landschaftsauffassung in den Villenbriefen (2, 17; 5, 6). *Gymnasium* 84: pp. 519–541.

Lefèvre. E. (1987). Plinius-Studien III. Die Villa als geistiger Lebensraum (1,3; 1, 24; 2, 8; 6, 31; 9, 36). *Gymnasium* 94: 247–262.

Lefèvre. E. (1993). *Horaz. Dichter im augusteischen Rom*. C. H. Beck, München, p. 154.

Leonard, W. R. ve Robertson, M. L. (1994). Evolutionary perspectives on human nutrition: the influence of brain and body size on diet and metabolism. *American Journal of Human Biology* 6: pp. 77–88.

Lethmate, J. (1990). Evolutionsökologie der Hominoiden (Menschenähnlichen). *Deutsches Institut für Fernstudien (Hrsg.): Evolution des Menschen. Evolutionsökologie und Verhalten der Hominoiden* 3, 1, Beltz Verlag, Hemsbach, pp. 7-125.

Lévy-Straus, C. (1968). *L' Origine des manières de table*. Plon, Paris, pp. 45–274.

Lewin, R. (1999).*Human evolution: an illustrated introduction*. Blackwell Publishing, Oxford, pp. 20–179.

McHenry, H. M. (1975). Fossils and mosaic nature of human evolution. *Science* 190: pp. 425–431.

MacKay, A.G. (1975). *Houses, Villas and Palaces in the Roman World*. Thames and Hudson, London, pp. 55.

MacMullen, R. (1981). Markttage im römischen Imperium, Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der römischen Kaiserzeit. Schneider, H. (Ed.by). Darmstadt, pp. 280–292.

Malberg, H. (1994). *Meteorologie und Klimatologie–Eine Einführung*. Springer Verlag, Berlin, pp.34–140.

Mann, N. (2000). Dietary lean meat and human evolution. *European Journal of Clinical Nutrition* (EJCN) 39: pp. 71–79.

Marquardt, B. (1984). Die Sprache des Menschen und ihre biologischen Voraussetzungen. *Tübinger Beitrage zur Linguistik* 236: pp. 394–411.

Marquardt, J. (1964). *Das Privatleben der Römer*. Wissenschaftlische Buchgesellschaft, Darmstadt, pp. 289–340.

Martin, R. D. (1995). Hirngröße und menschliche Evolution. *Spektrum der Wissenschaft* 9: pp. 48–55.

de Martino, F. (1991). *Wirtschaftsgeschichte des alten Rom*. Galsterer, B. (Trans.by.). C. H. Beck, München, pp. 3–56.

Mau, A. (1899). Cena. *RE* 3, 2: pp.1895–1897.

Mau, A. (1899). Cenaculum. *RE* 3, 2: pp. 1898.

Mau, A.(1900). Comissatio. *RE* 4, 1: pp. 610–619.

Mau, A. (1900). Convivium. *RE* 4, 1: pp. 1201–1208.

Mau, A. (1901). Culina. *RE* 4, 2: 1742–1744.

Mau, A. (1902). *Pompeii, Its Life and Art*. Kelsey, F. W. (Trans.by.). Macmilan, New York, pp. 284–287, 388–389.

Meiggs, R. (1982). *Trees and timber in the ancient Mediterranean world*. Oxford, 288–301.

Mielsch, H. (1985). *Buntmarmore aus Rom in Antikenmuseum Berlin*. Staatliche Museen Preußischer Kulturbesitz, Berlin, pp. 7, 18–21.

Milton, K. (1993). Ernährung und Evolution der Ernährung. *Spektrum der Wissenschaft* 10: pp. 68–75.

Milton, K. (1999). Nutritional characteristics of wild primate foods: do the diets of our closest living relatives hav lessons for us?. *Nutrition* 15: pp. 488–498.

Mound, J. E. ve Mitrovica, J. X. (1998). True polar wander as a mechanism for second - order sea-level variations. *Science* 23: pp. 534–537.

Nippel, W. (1981). Die plebs urbana und die Rolle der Gewalt in der späten römischen Republik. *Vom Elend der Handarbeit. Probleme historischer Unterschichtenforschung*. Mommsen H. ve Schulze, W. (Ed.by). Stuttgart, pp. 70–92.

Oates, J. F. (1987). *Food distribution and foraging behaviour. Primate societies.* Smuts, B. B. ve Cheney, D. L. (Ed.by). Chicago University Press, Chicago, pp.197–209.

Orth, F. (1921). Kochkunst. *RE* 11, 1, pp. 944–982.

Orth, F. (1922). Kuchen. *RE* 11, 1, pp. 2088–2099.

Packer, J. E. (1971). The Insulae of Imperial Ostia. *Memoirs of the American Academy* 14: pp. 59–60.

Parrington, J. R, Phelan-Kontra J. M. ve Zoller H. (1983). Iridium enrichment in airborne particles from Kilauea volcano. *Science* 222: p. 118.

Peacock, D. F. ve Williams, D. F. (1991). *Amphorae and the Roman Economy: an introducktory quide*. Longman Archaeology Series, New York, p. 40, Res. 16

Pellicioni, M. T. (2009). *CIBUS: A tavola con i Romani. Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Ministero per i Beni e le Attivitá Culturali Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia-Romagna*. Divisione Libri, Sarsina, pp. 7–26.

Perlwitz, O. (1992). Titus Pomponius Atticus. Stuttgart, pp. 3–43.

von Peschke H.-P. ve Feldmann, W. (2003). *Götterwein für den Sonnenkönig: Eine kulinarische Kulturgeschichte*, Albatros Verlag, Duesseldorf, p. 11

Pianka, E. R. (1994). *Evolutionary ecology*, Harper Collins College, New York, pp.15–46.

Plankensteiner, P. (1992). *Homo celebraticus: die Evolution des menschlichen Gehirns.* Die blaue Eule Verlag, Essen, pp. 9–62.

Plavcan, M. J. (1993). Canine size and shape in male anthropoid primates. *American Journal of Physical Anthropology* 92: pp. 201–216.

Pres, K. C. (1999). The functional significance of leaf structure: a search for generalizations. *New Phytologist* 143: pp. 213–219.

Preston, H. W. ve Dodge, L. (1896). *The Private Life of the Romans*. Leach-Shewell, Boston, pp. 78–79.

Purcell, N. (1985). Wine and wealth in ancient Italy. *Journal of Roman Studies* 75: pp.1–19.

Purcell, N. (2005). The Way We Used to Eat: Diet, Community and History at Rome. *Roman Dining. A Special Issue of American Journal of Philology*. Gold, B. K. ve Donahue, J. F. (Ed.by). The Johns Hopkins University Press, Baltimore, pp. 1–30.

Pyke, G. H. ve Road, H. (1977). Optimal foraging: a selective review of theory and Tests. *The Quarterly Rewiev of Biology* 52: pp. 137–154.

Ransom, C. L. (1905). *Couches and Beds of the Greeks, Etruscan and Romans*. University Press, Chicago, Res. 31.

Richlin, A. (1982). *The Garden of Priapus. Sexuality and Aggression in Roman Humor*. University Press, Oxford, pp. 96–101.

Richter, G. M. A. (1966). *The Furniture of the Greeks, Etruscan and Romans*. Phaidon Press, London, Res. 531.

Rickman, G. (1971). *Roman granaries and store buildings*. Cambridge University Press, Cambridge, pp. 1–349.

Rickman, G. (1980). *The corn supply of ancient Rome*. Oxford University Press, New York, pp. 9–295.

Rickman, G. (1991). Problems of transport and development of ports. *Nourrir la plèbe*. A. Giovannini (Ed.by). Basel/Kassel, pp.103–115.

Rightmire, G. P. (1990). *The evolution of Homo erectus : comparative anatomical studies of an extinct human species Cambridge*. Cambridge University Press, Cambridge, pp.7–25.

Roller, M. (2005). Horizontal Women: Posture and Sex in the Roman Convivium. *Roman Dining. A Special Issue of American Journal of Philology*. Gold, B. K. ve Donahue, J. F. (Ed.by). The Johns Hopkins University Press, Baltimore, pp. 49–94.

Rosenbaum, E. A. (1978). *Das Kochbuch der Römer, Rezepte aus der Kochkunst des Apicius*. Artemis Verlag, München, pp. 1–112.

Rostovtzeff, M. I. (1926). *The Social and Economic History of the Roman Empire*, University Press, Oxford, pp. 9–13, 32.

Roth, G. (1997). *Ist das menschliche Gehirn einzigartig? Bausteine der Evolution*. König, V. ve Hohmann, H. (Ed.by). Gelsenkirchen/Schwelm, pp. 95–99.

Rothe, H. (1990). *Evolution des Menschen. Die Stellung des Menschen im System der Primaten*. Deutsches Institut für Fernstudien an der Universität Tübingen, Tübingen, pp. 21–47.

Ruff, Ch. B. (1993). Climatic adaption and hominid evolution: the thermoregulative Imperative. *Evolutionary Anthropology: Issues News, and Reviews* 2: pp. 53–60.

Saller, R. P. (1982). *Personal patronage under the early empire*. University Press, Cambridge, pp. 53–54.

Salza, E. ve Ricotti, P. (1983). *L'Arte dell Convito Nella Roma Antica.* L Erma di Brettschneider. Roma, pp. 3–291.

Salza, E. ve Ricotti, P. (2005). *L'Arte dell Convito Nella Grecia Antica. L'Evoluzione dell Gusto da Achille ad Alessandro Mango.* L Erma di Brettschneider. Roma, p. 17, 33.

Schmitt, G. (1987). Hunger und Überfluß. Über die Ursachen, möglichen Abhilfen und die Rolle der europäischen Landwirtschaft. *Freiburger Universitätsblätter* 96: pp. 113–127.

Schneider, H. (1997). Landtransport und Schiffahrt. *Propyläen Technikgeschichte* 1, Hägermann D. ve H. Schneider (Ed.by). Berlin, pp. 244–261.

Schönwiese, C. D. (1997). Anthropogene und näturliche Signale im Klimageschehen. *Naturwissenschaften* 84: pp. 65–73.

Schmeling, G. (1999). Petronius and the Satyrica. *Latin Fiction. The Latin novel in context*. Hofmann, H. (Ed.by). London, pp. 23–37;

Schneider, H. (1997). Landtransport und Schiffahrt. *Propyläen Technikgeschichte* 1, Hägermann, D. ve Schneider, H. (Ed.by). Berlin, pp. 244–261.

Schrenk, F. (1998). *Die Frühzeit des Menschen. Der Weg zum Homo sapiens*. Beck'sche Reihe, München, pp.21–126.

Schröder–Lembke, G. (1978). Römische Dreifelderwirtschaft? *Studien zur Agrargeschichte. Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte* 31. Franz, G. (Ed.by).Gustav Fischer Verlag, Stuttgart, pp. 3–11.

Seelentag, G. (2004). Taten und Tugenden Traians. Herrschaftsdarstellung im Principat. Stuttgart, pp. 3–54.

Seltman, C. (1957). *Wine in the Ancient World*, Routledge and Kegan Paul, London, pp. 1–196.

Singh, A. (1988). History of aridland vergetation and climate: a global perspective. *Biological Reviews Cambridge Philosophical Society* 63: pp. 156–198.

Simons, E. L. (1989). Human origins. *Science* 245: pp. 143–150.

Smith, A. (1972). *İnsan, Yapısı ve Yaşamı*. Remzi Kitabevi, İstanbul, ss. 377–382.

Smith, J. (1997). Predictive elements of large-body impacts in geologic history. *Geologische Rundschau International Journal of Earth Sciences* 86: pp. 464–470.

Solomon, J. (1978). Tracta: A Versatile Roman Pastry. *Hermes* 106: pp. 539–556.

Soren, D. ve N. (1999). *A. Roman Villa and a Late Roman Infant* Cemetery. Excavation at Poggio Gramignano Lugnano in Teverina. Le erma di Bretschneider, Roma, Res. 147.

Sparkes, B. A. (1962). The Greek Kitchen**.** *Journal of Hellenic Studies* 82: pp. 121–137.

Späth, T. (2000). *Frauenwelten in der Antike. Geschlechterordnung und weibliche Lebenspraxis*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart/Weimar, pp. 266, 274.

Stanley, S. M. (1994). Historische Geologie. *Spektrum*: pp. 1–71.

Steigerwald, G. (1986). Die antike Purpurfärberei nach dem Bericht ' des Älteren in seiner Naturalis Historia. *Traditio* 42: pp. 1–57.

Stein-Hölkeskamp, E. (2005). *Das Römische Gastmahl. Ein Kultur Geschichte*. C. H. Beck Verlag, München, pp. 11–364.

Steitz, E. (1993). *Die Evolution des Menschen*. Schweizerbart'sche Verlagsbuchhandlung, Stuttgart, 11–42.

Stephen, C. ve Harbige, L. S. (1993). The importance of energy and nutrient supply in human brain evolution. *The Journal of Nutrition Health and Aging* 9: pp. 219–235.

Stephan H. ve Baron, G. (1991). *Insectivora. Comparative brain research in mammals*. New York, pp. 14–27.

Strong, D. E. (1966). *Greek and Roman Gold and Silver Plate*, Metheuen, London: pp.1–235.

Susman, R. L. (1998). Hand function and tool behavior in early homonids. *Journal of Human Evolution* 35: pp. 23–46.

Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2003). Antropometrik Yöntemlerle Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi. *9. Ulusal Ergonomi Kongresi*, Pamukkale Üniversitesi, Denizli, ss. 259–269.

Syme, R. (1989). *Diet on Capri*. Roman Papers 6: p. 415.

Taborelli, L. B. (2005). *Antichi Sapori. Produzione e consumo di alimenti in Piemonte tra protostoria romaniá e medioevo*. Umberto Allemandi, Venezia, pp. 7–66.

Talas, M. (2006). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi* 18, Konya: ss. 273–283.

Tattersall, I. (1998). *Becoming human: evolution and human uniqueness*. Oxford University Press, Oxford, pp.19–24.

Taylor, G. R. (1979). *Die Geburt des Geistes*. Fischer S. Verlag GmbH, Frankfurt, pp. 8–49.

Tengström, E. (1974). *Bread for the People, Studies of the Corn–Supply, during the Late–Empire*. Paul Aströms Förlag, Stokholm, p. 73.

Teuteberg, H. J. (1993). Essen und Trinken als Gegenstand der Geschichtswissenschaft. *Ernährungsforschung-interdiziplinär*. Thomas Kutsch (Ed.by). Darmstadt, pp. 178–208.

Thenius, E. (1989). *Zähne und Gebiß der Säugetiere*. Walter de Gruyter, Berlin, pp. 18–46.

Thüry, G. E. (1999). Die Küche der Römer und ihre Gewürze. Condimenta. Gewürzpflanzen in Koch- und Backrezepten aus der römischen Antike (Römische Küchenpflanze 1). Kiehn, M. (Ed.by). Herrsching, pp.11–69.

Toynbee, J. M. C. (1973). *Animals in Roman Life and Art*. Thames and Hudson, London: pp. 3–211.

Trakadas, A. (2005). *The Archaeological Evidence for Fish Processing in the Western Mediterranean*. Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea. Black Sea Studies 2. Aarhus University Press, Bekker- Nielsen. Aarhus, s. 55, Res. 8

Türkan, C. (2005). *Turizmde Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama*. Detay Yayıcılık, Ankara, s. 2.

Ungar, P. (1994). Incisor microwear of the Sumatran anthropoid primates. *American Journal of Physical Anthropology* 94: pp. 339–363.

Uzunaslan, A. (2005). Antik Roma'da Gladyatör Oyunları. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 12: ss.15–58.

Veyne, P. (1985). Das römische Reich. Geschichte des private Lebens. *Vom römischen Imperium zum Byzantinischen Reich*. Veyne, P. (Ed.by). Frankfurt am Main, pp. 95–99

Veyne, P. (1995). Das Leben des Trimalchio. *Die römische Gesellschaft*. Jatho, H. (Trans.by.). München, pp 9–10.

Vogt, P. R. (1972). Evidence for global synchronism in mantle plume convection, and possible significance for geology. *Nature* 240: pp. 338–342.

Währen, M. ve Schneider, C. (1995). Die Puls. Römischer Getreidebrei. *Augster Museums Hefte* 14: pp. 23–29.

Weber, W. (1891). *Die römische Agrargeschichte in ihrer Bedeutung für das Staats- und Privatrecht*. Ferdinand Enke Verlag, Stuttgart, pp. 10–120.

Weber, Th. (1996). Speisen mit dem Kaiser von Byzans. *Antike Welt Zeitschrift für Archäologie und Kulturgeschichte* 27,6: pp.495–505.

White, K. D.(1970). *Roman farming*. Thames and Hudson, London, Res. 73.

John Wilkins, J. M. ve Hill, Shaun S. (2006). *Food in the Ancient World*. Blackwell Publishing. Madlen, pp. 1–300.

Winterling, A. (1999). *Aula Caesaris. Studien zur Institutionalisierung des römischen Kaiserhofes in der Zeit von Augustus bis Commodus*. Oldenbourg Wissenschaftsverlag, München, pp. 149–152.

Wiseman, T. P. (1985). *Catullus and his World. A Reappraisal*. Cambridge University Press, New York, pp. 41–44.

Wolfe, J. A. (1985). Distribution of major vegetational types during the tertiary. *Geophysical Monograph* 32: pp. 357–375.

Yücecan, S. (1999). *Besin Tüketimindeki Değişimler ve Yeni Eğilimler*. Türk Mutfak Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 235–244.

Zanker, P. (1995). *Pompeji. Stadtbild und Wohngeschmack*. Mainz, pp. 19–20.

Zanker, P. (1998). Pompeii: Public and Private Life. Harvard University Press, Cambridge, p. 161.

Zanker, P. (2002). Domitian's Palace on the Palatine and the Imperial Image. *Representations of Empire. Rome and the Mediterranean World*. Bowman, A. K. ve Cotton, H. M. (Ed.by). Oxford, pp. 105–130.

Yıldırım, N. (2008). *Anadolu Klineleri*. Yüksek Lisans Tezi. Akdeniz Üniversitesi Arkeoloji Anabilim Dalı, Antalya, ss. 1–66.

Zeyrek, H. (1991). *Grek ve Roma Evleri*. Yüksek Lisans Tezi. T. C. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji ve Sanat Tarihi Bölümü Klasik Arkeoloji Ana Bilim Dalı. İstanbul, ss. 1–188.

Zeyrek, T. H. (2002). *Perge Doğu Konut Alanı 1989–98 Kazılarında Ortaya Çıkarılan Evler, Mimari Açıdan Bir Değerlendirme*. Doktora Tezi. T. C. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji ve Sanat Tarihi Anabilim Dalı Klasik Arkeoloji Bilim Dalı, İstanbul, ss. 1–369.

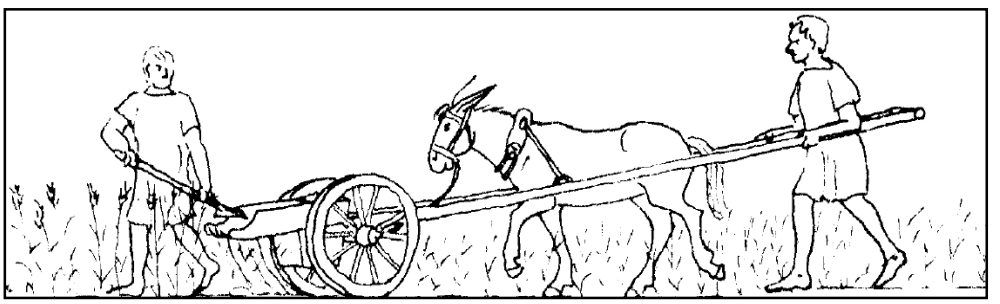
Zimmer, G. (1982). *Römische Berufsdarstellungen*. Archäologische Forschungen 12.Gebr. Mann Verlag, Berlin, pp. 1–216.

Zimmer, G. (1989). Das sacrarium des C. Heius. Kunstraub und Kunstgeschmack in der späten Republik. *Gymnasium* 96: 493–520.

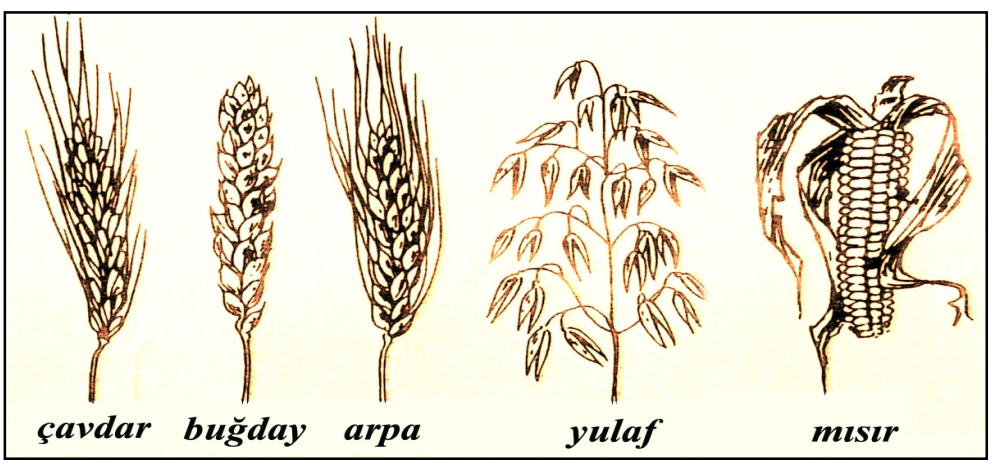
R E S İ M L E R



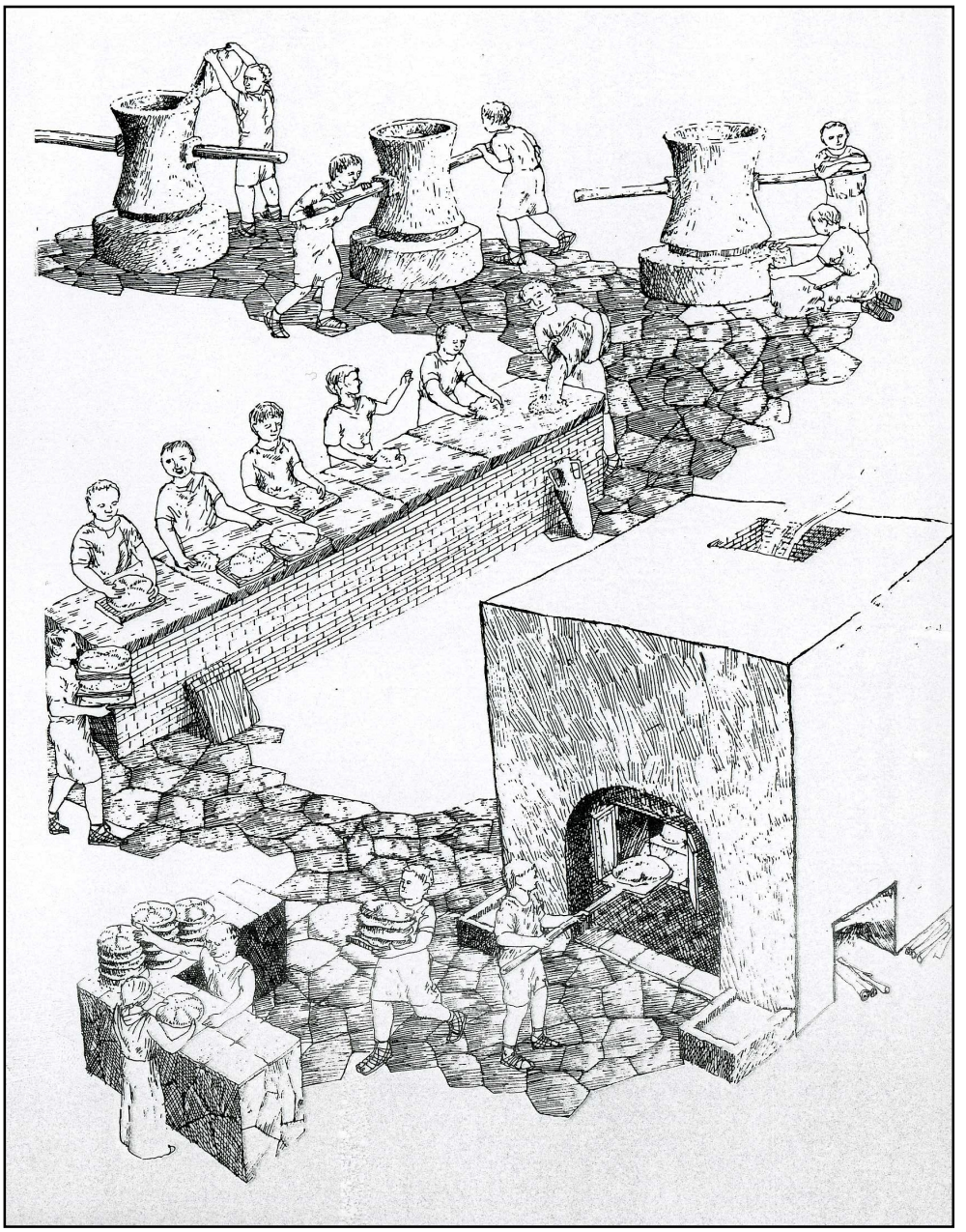
Resim 1a: Tahıl hasadı



Resim 1b: Tahıl hasadı. Resim1a'nın rekonstrüksyon çizimi



Resim 2: Tahıl türlerinden örnekler



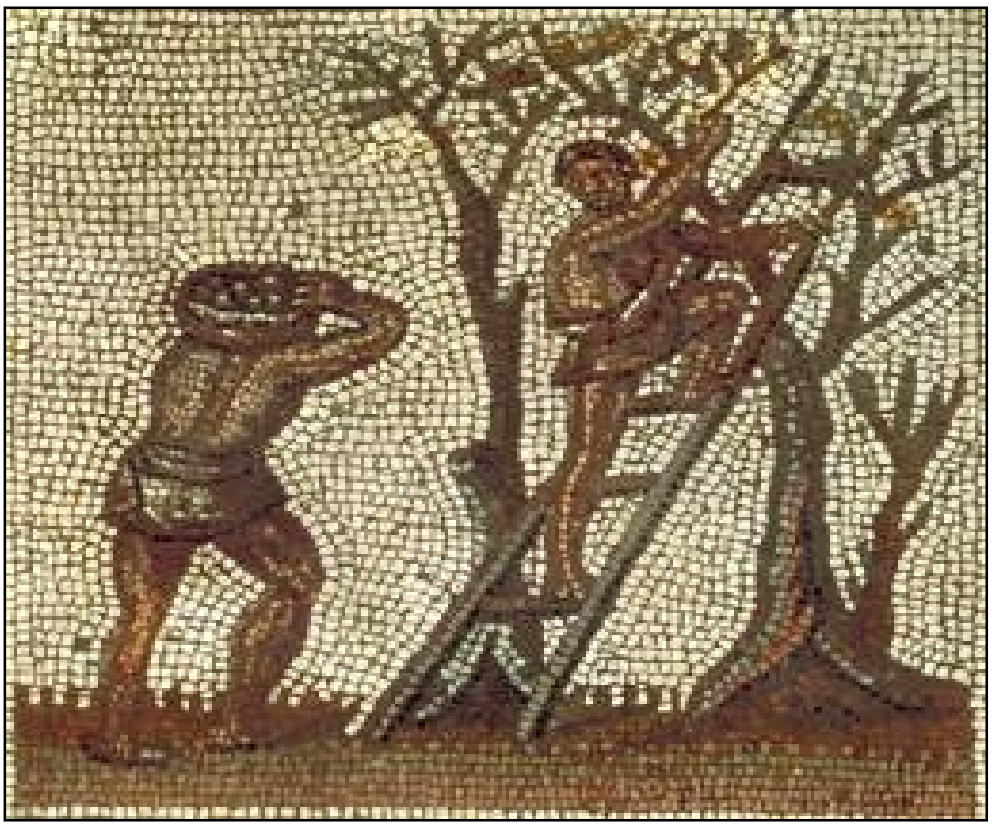
Resim 3: Ekmek yapım aşamaları



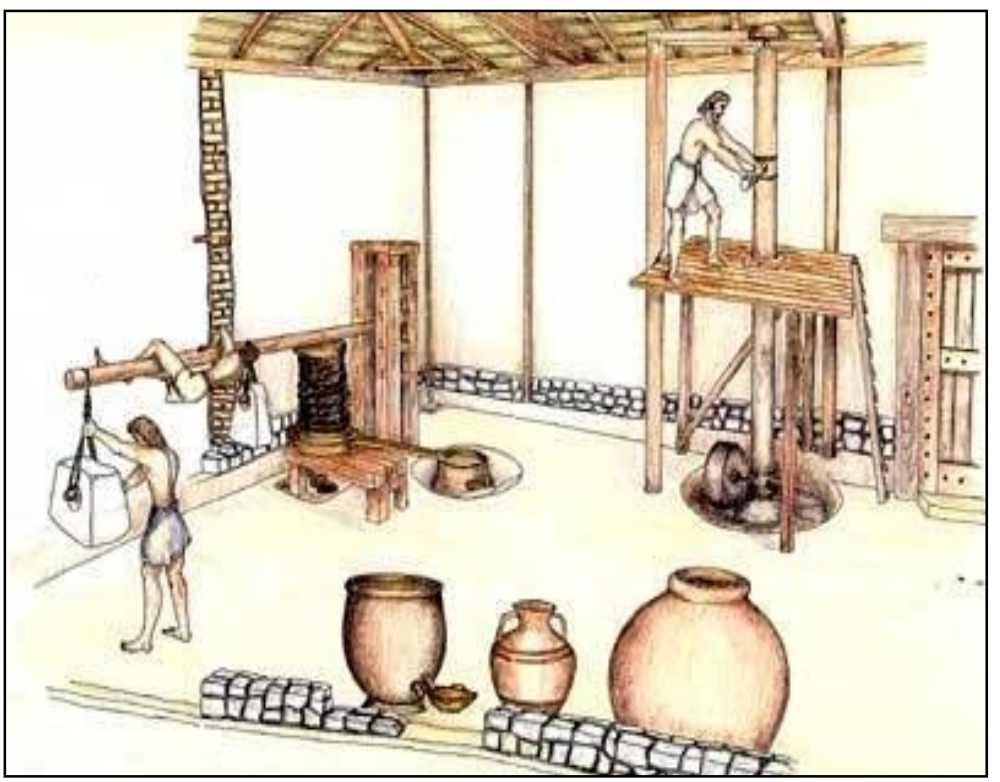
Resim 4: Pompeii'den fırın



Resim 5: Sebze



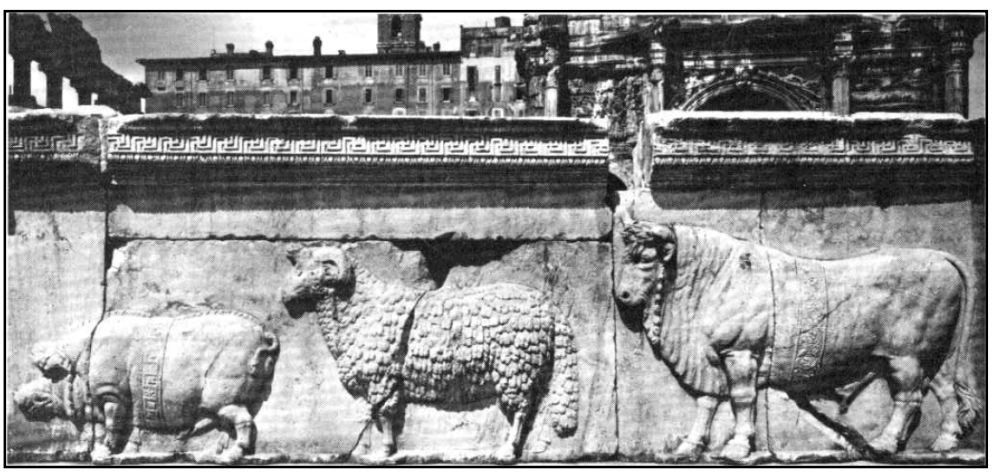
Resim 6: Zeytin toplayanlar



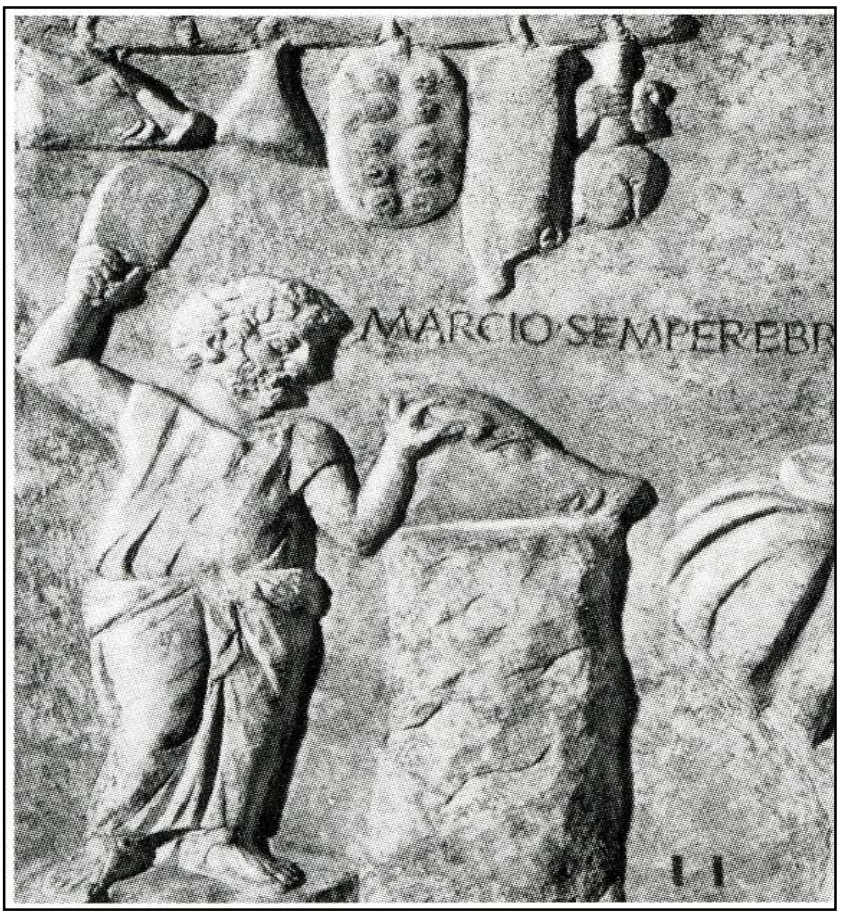
Resim 7: Zeytinyağı üretim işliği



Resim 8: Çeşitli meyveler



Resim 9: Domuz, koç ve boğa kabartması



Resim 10: Romalı kasap



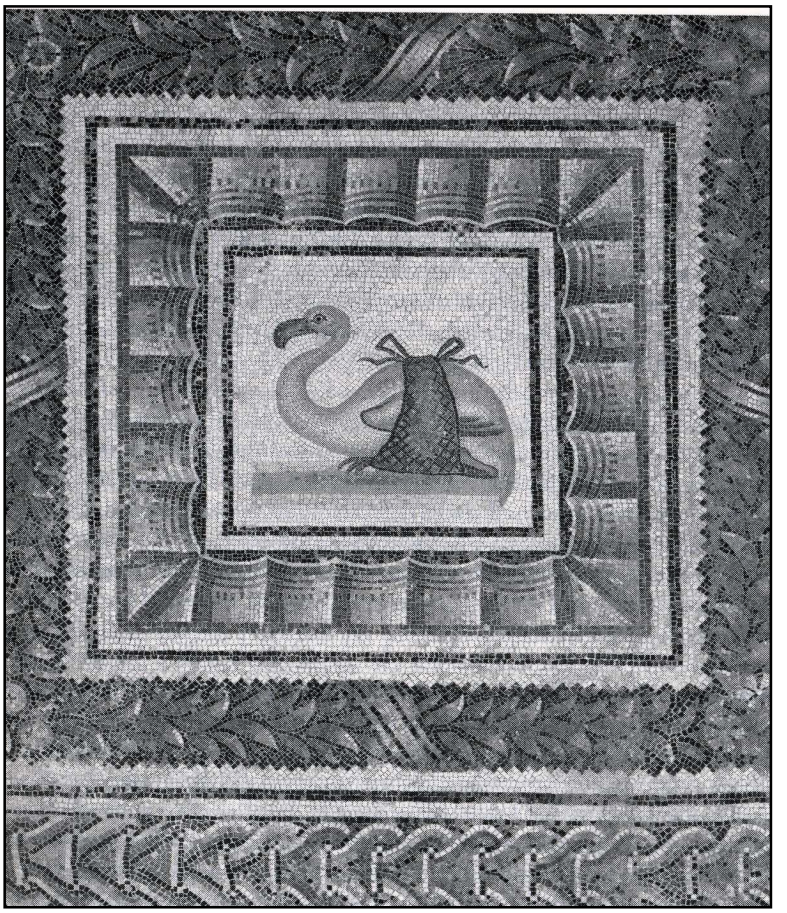
Resim 11: Ardıç kuşları



Resim 12: Tavus kuşu



Resim 13: Tavuklar



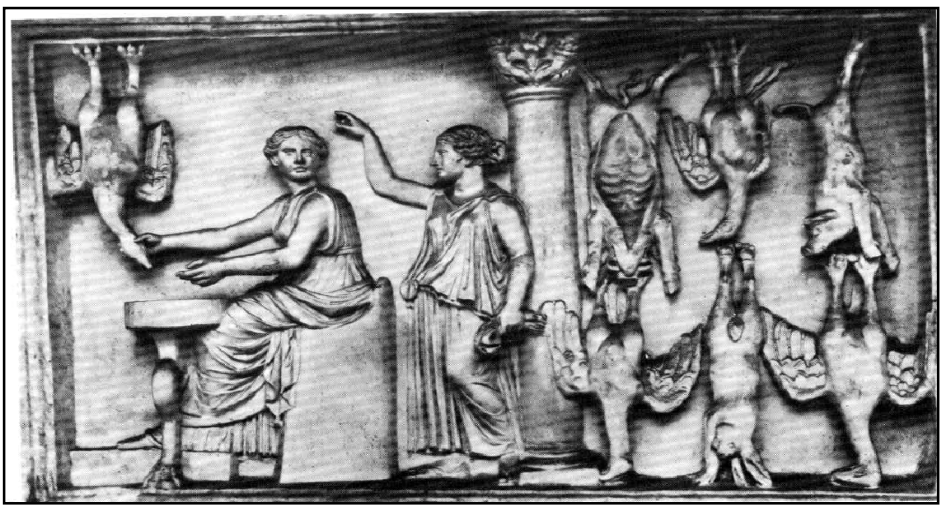
Resim 14: Flamingo



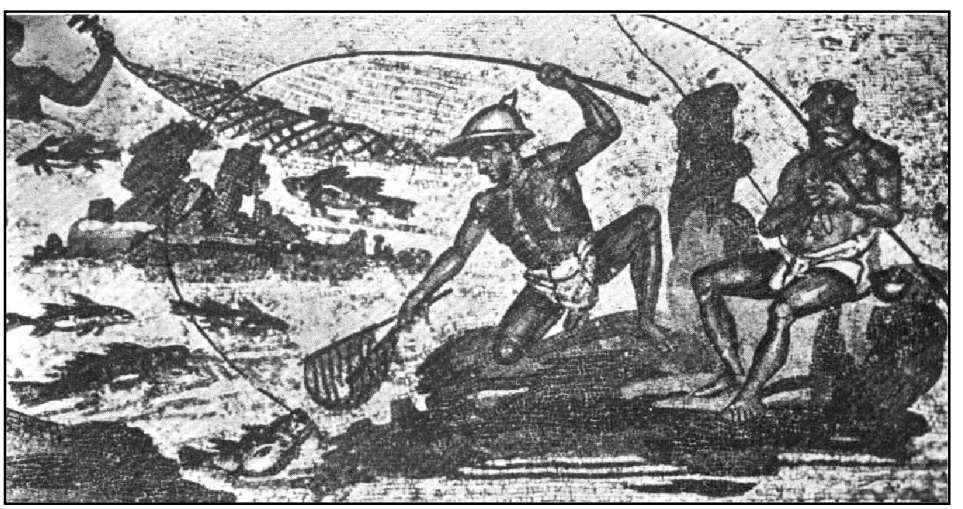
Resim 15: Keçiden süt sağan çiftçi



Resim 16: Kasap



Resim 17: Kasap



Resim 18: Balıkçı



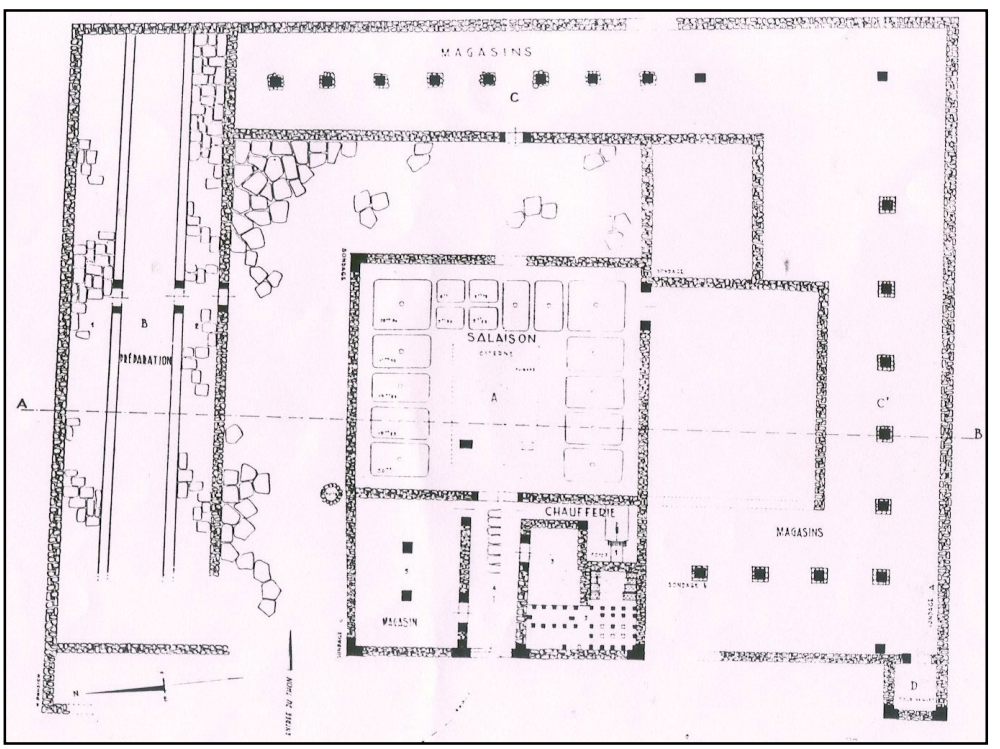
Resim 19: Okeanos maskı ve deniz canlıları



Resim 20: Balıklar ve deniz canlıları



Resim 21: Balık avı sahnesi



Resim 22: İşlenmiş balık üretim alanı



Resim 23: Balık tuzlama havuzları



Resim 24: Balık tuzlama tesisi



Resim 25: Deniz ürünlerinin de yer aldığı sofra artığı betimi



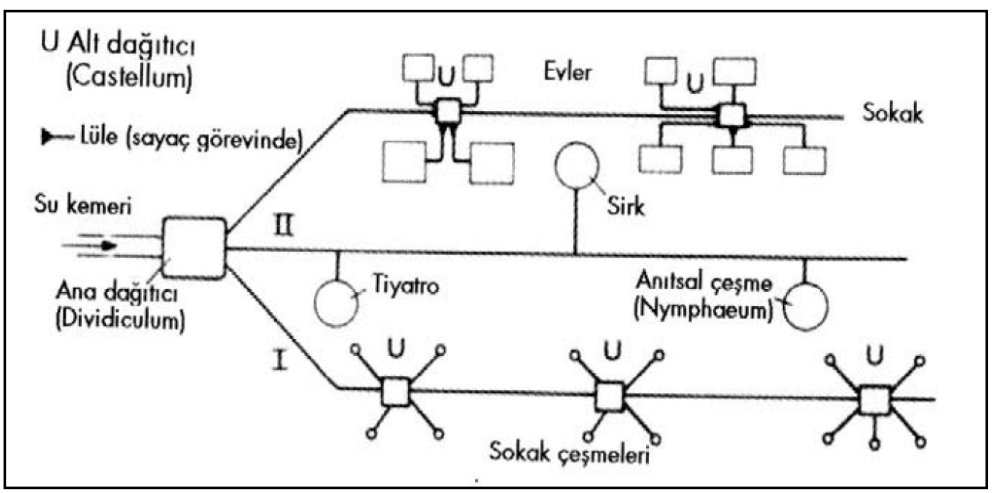
Resim 26: Ceyhan Nehri



Resim 27: Aquadukt



Resim 28: Nymphaeum



Resim 29: Roma döneminde su dağıtım şeması



Resim 30: Bağcılık



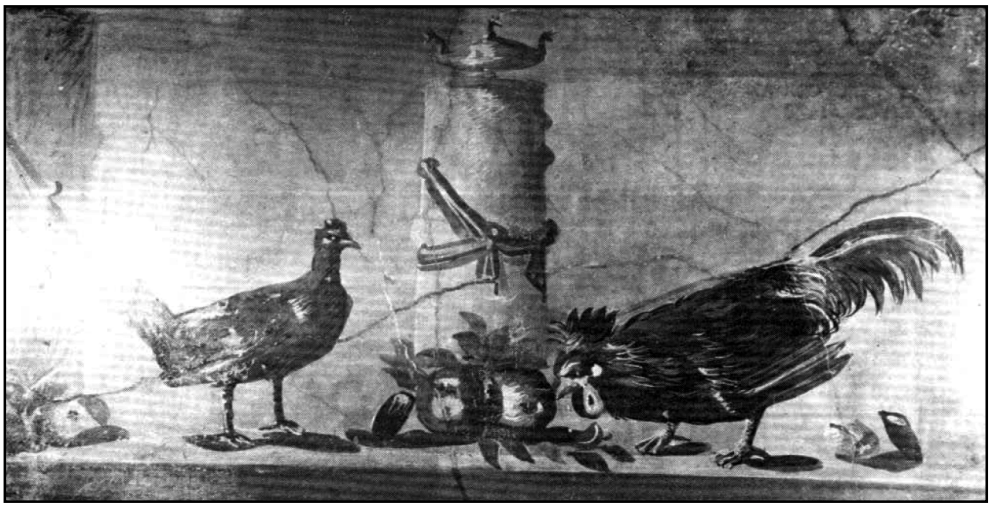
Resim 31: Şarap içen kadın ve erkek



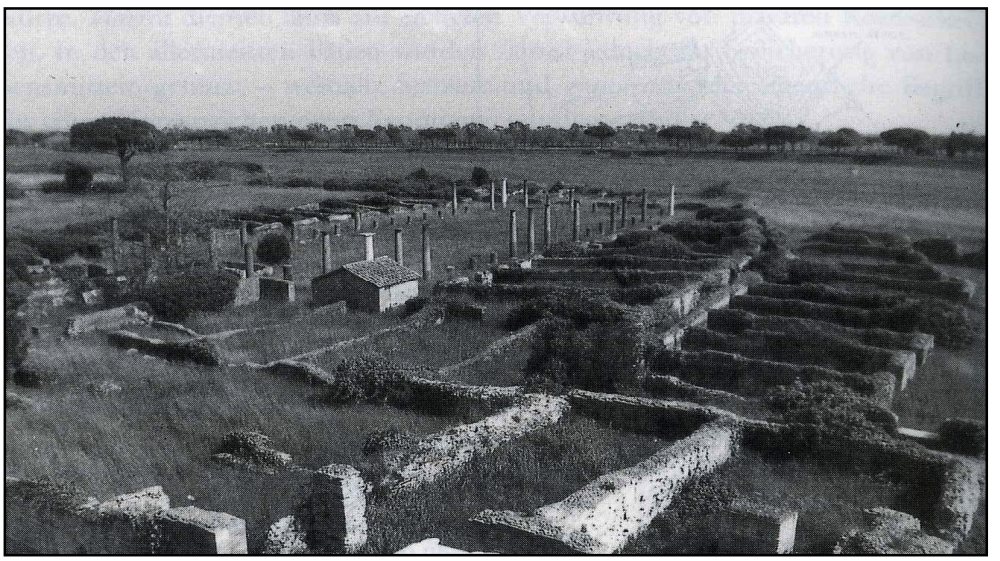
Resim 32: Mahzen. Roma villası rekonstrüksyonu



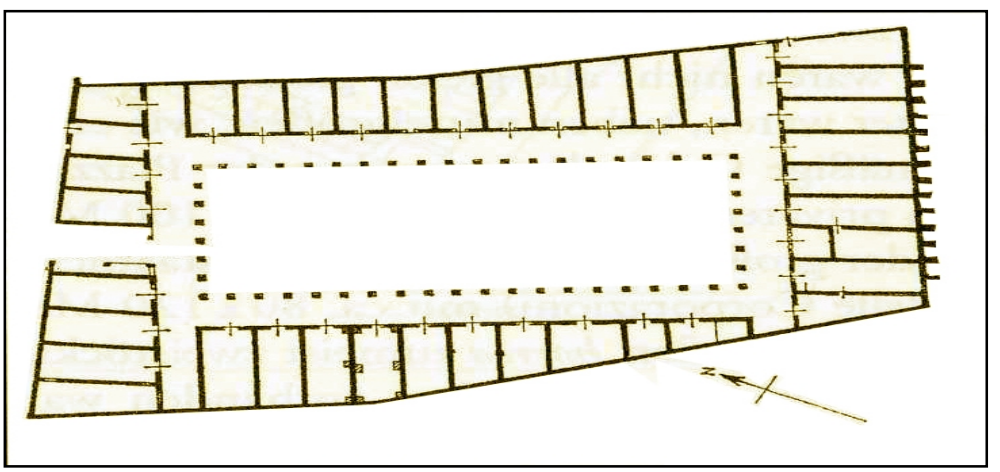
Resim 33: Balık avı



Resim 34: Kanatlı hayvan besiciliği



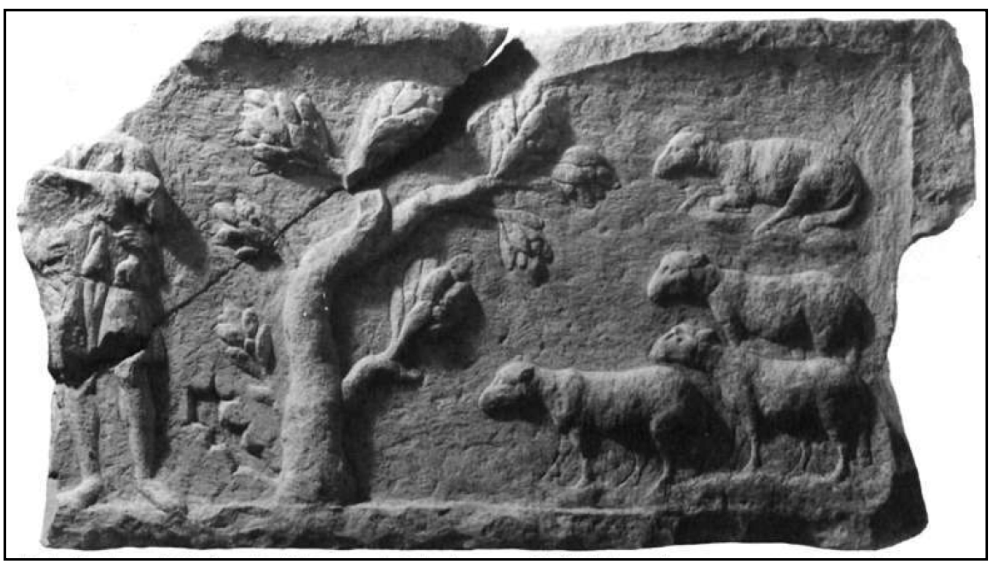
Resim 35: Hortensius Horrea'sı



Resim 36: Hortensius Horrea'sının planı



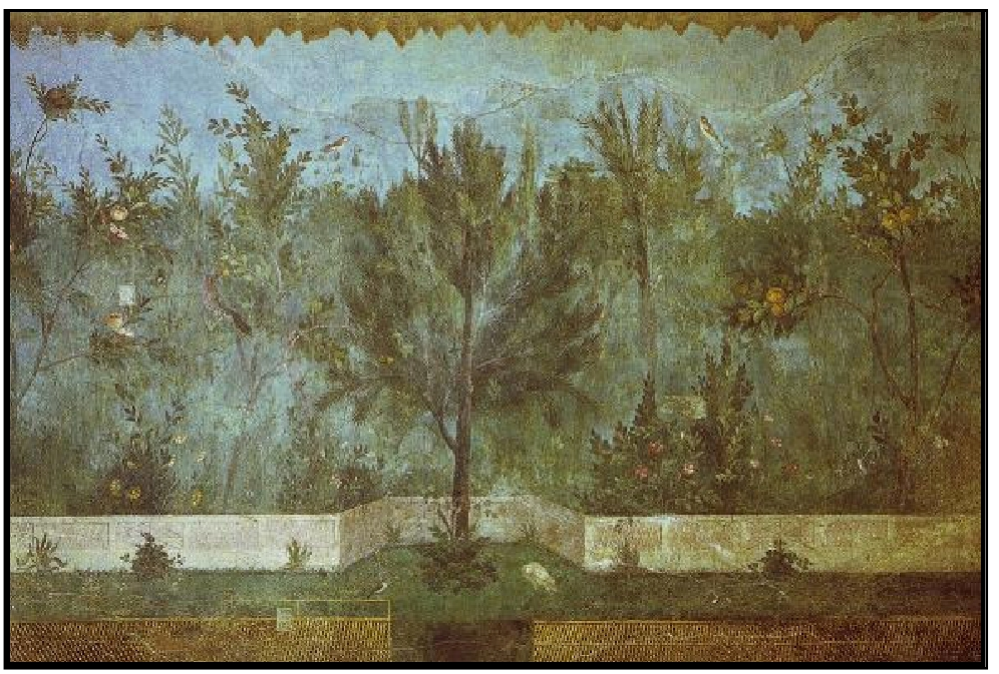
Resim 37: Çift öküz ile pulluk süren çiftçi



Resim 38: Çoban ve koyun sürüsü



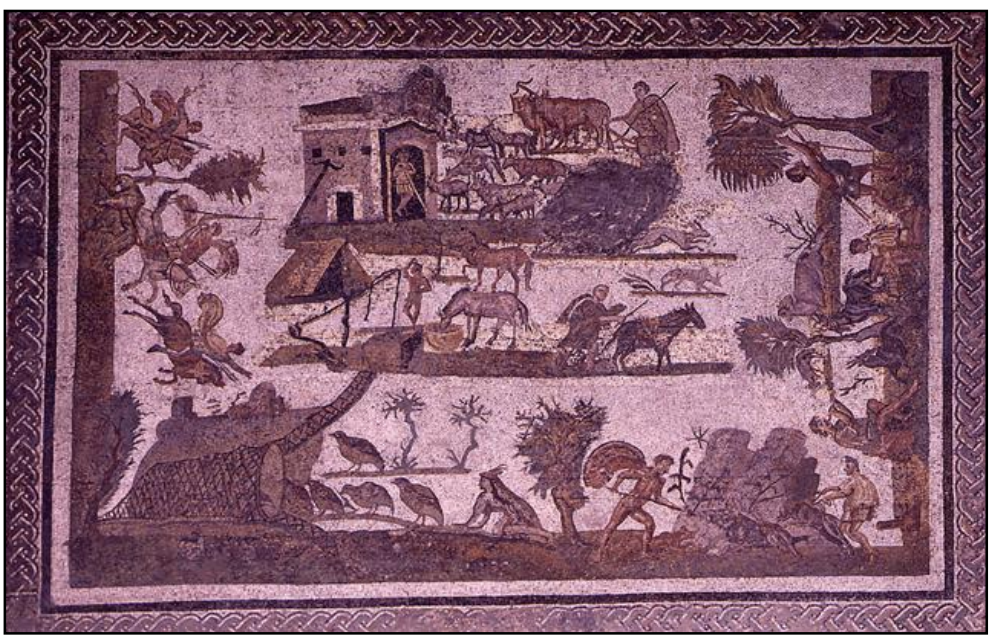
Resim 39: Ephesos Yamaç Ev 1'in peristylinin restitüsyonu



Resim 40: Bahçe peyzajı



Resim 41: Bahçe peyzajı



Resim 42: Çiftlik yaşamı



Resim 43: Eşek ve katırlar ile yük taşıma



Resim 44: Öküz arabası



Resim 45: Öküz arabası



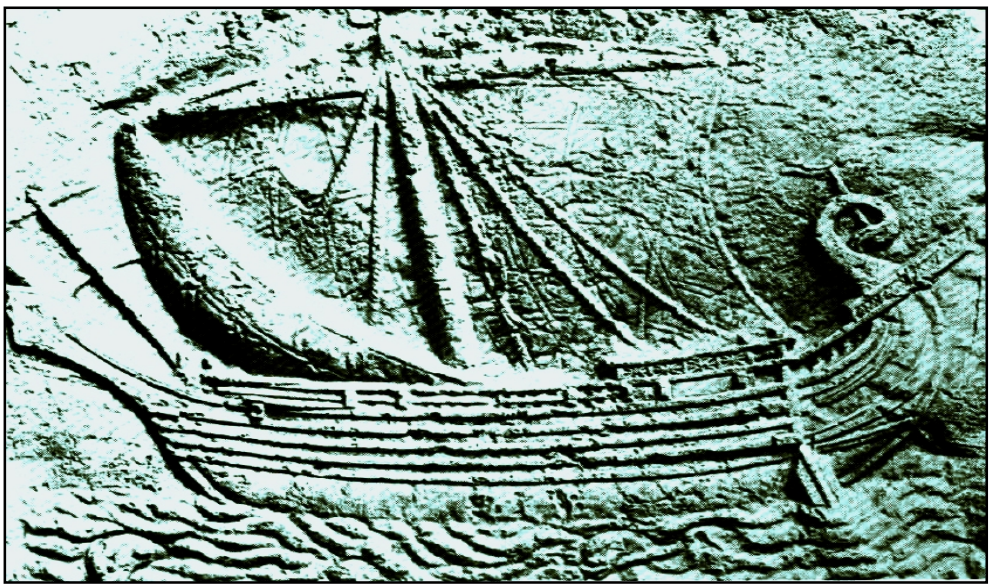
Resim 46: Dört tekerli at arabası



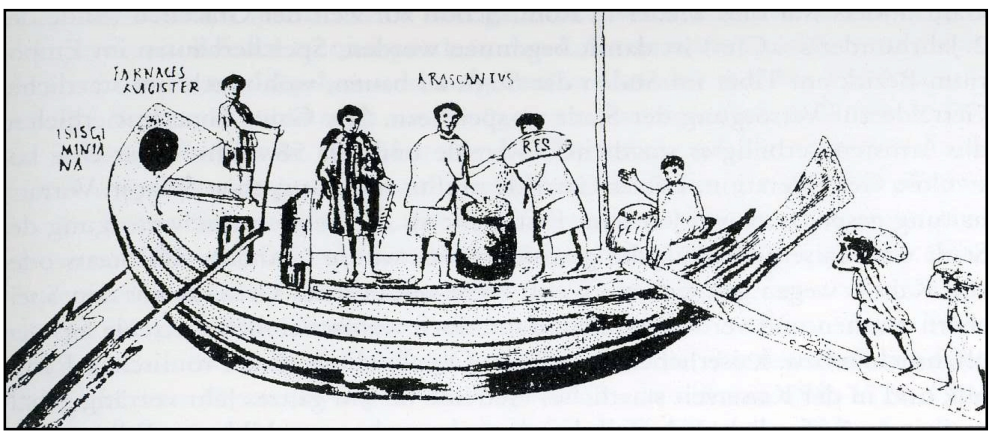
Resim 47: İçsu taşımacılığı



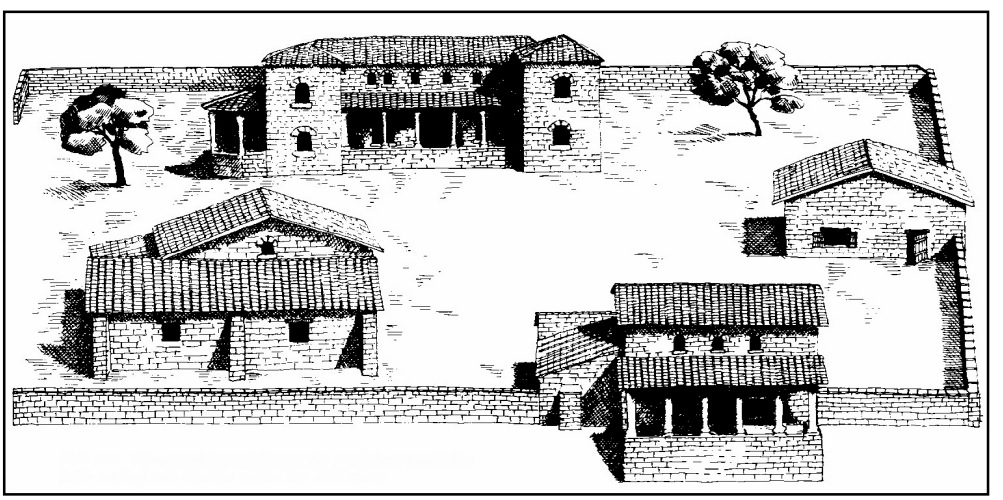
Resim 48: Kıyıda yük boşaltan gemi



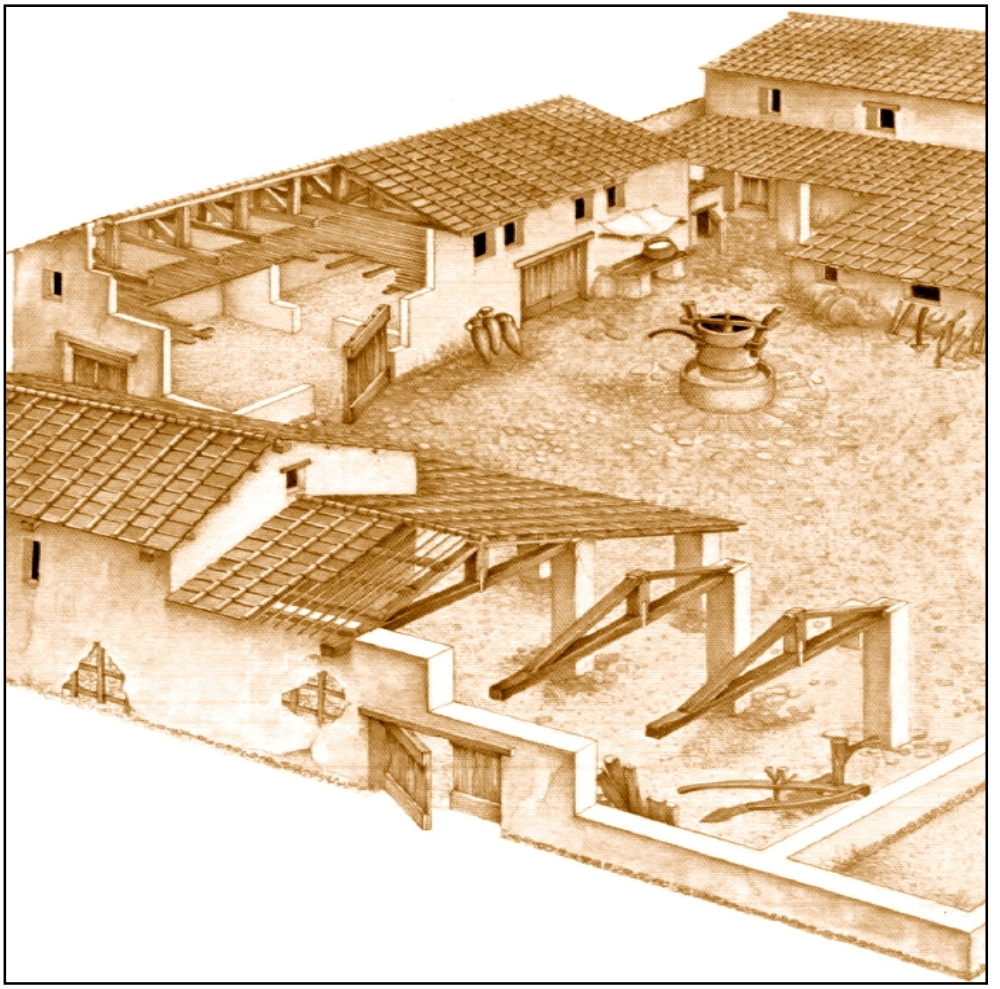
Resim 49: Uzak mesafe gemisi



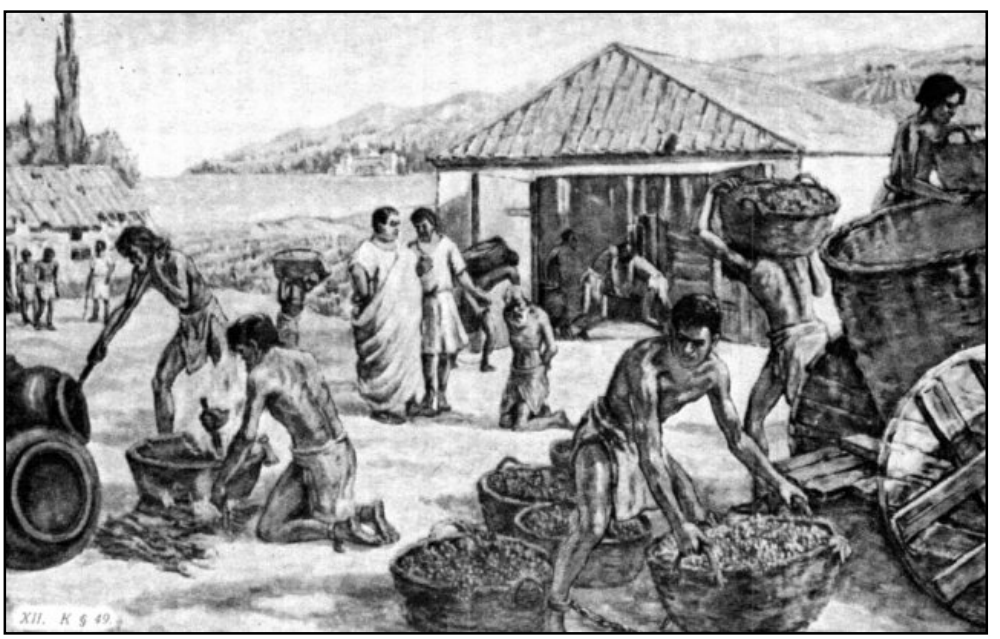
Resim 50: Gemiye tahıl yüklenmesi



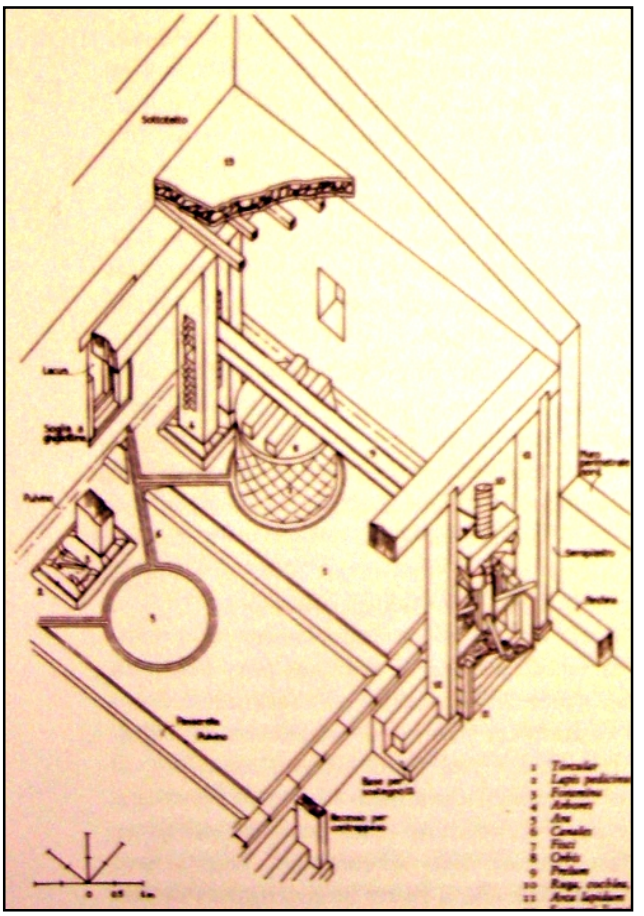
Resim 51: Roma çiftliğinin rekonstrüksyonu



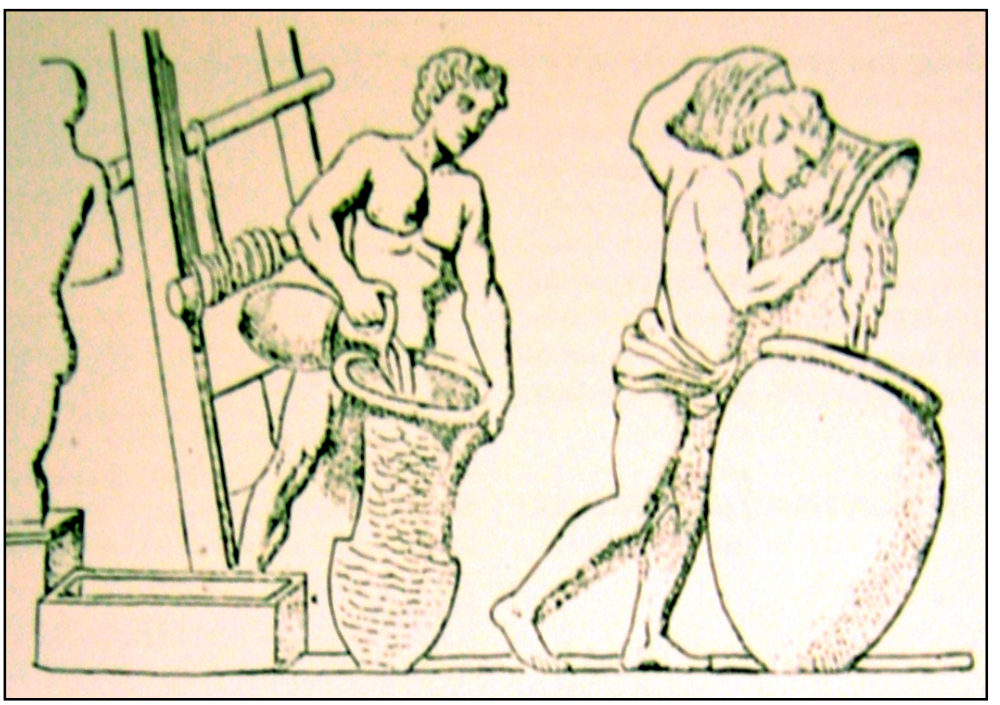
Resim 52: Roma çiftliği



Resim 53: Çiftlik işlerinde çalışan köleler



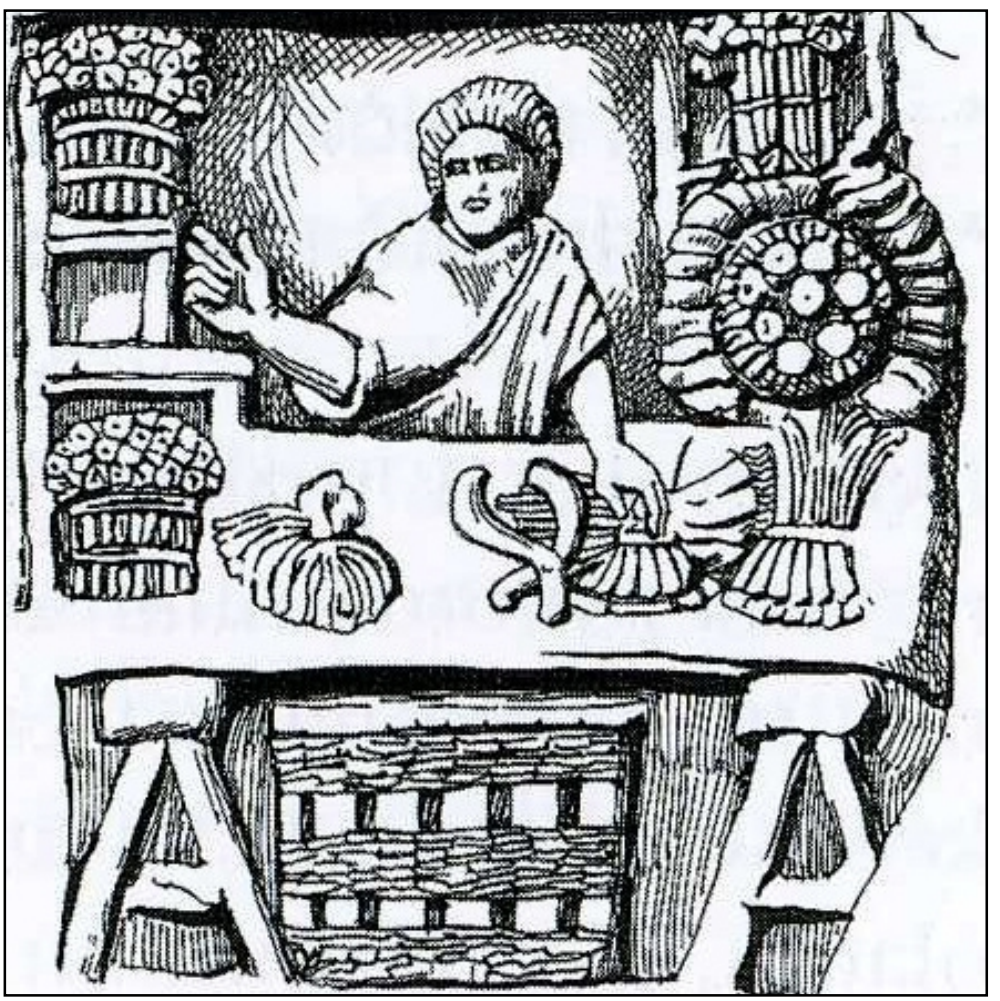
Resim 54: Şarap işliği



Resim 55: Şarap üretimi



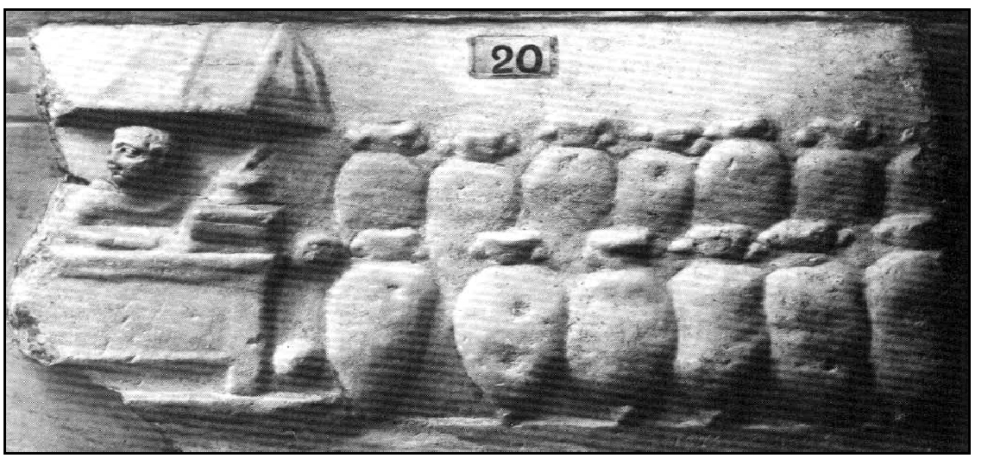
Resim 56: Şarabın mahzene taşınması



Resim 57: Sebze satıcısı



Resim 58: Kesilmiş hayvan ve egzotik hayvan satıcısı



Resim 59: Şarap satıcısı



Resim 60: Şarap satıcısı



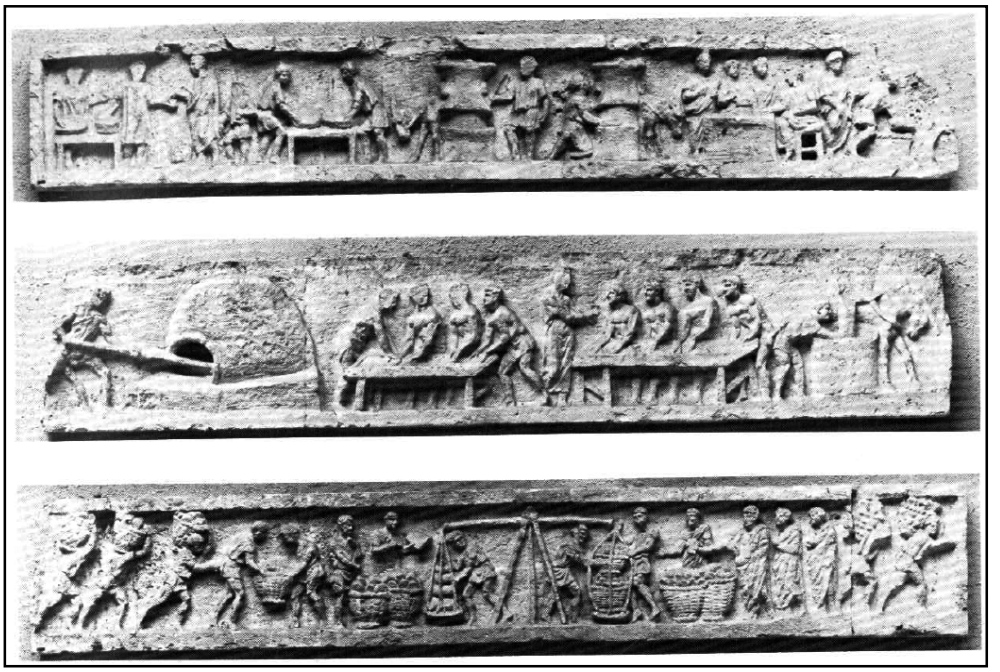
Resim 61: Ekmek satıcısı



Resim 62: Ekmek satışı



Resim 63: Ekmek yapan kadın



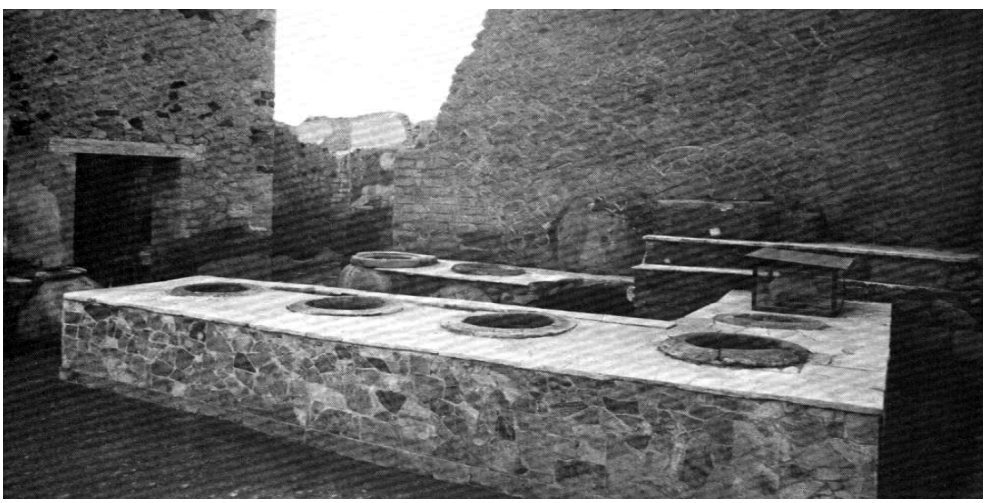
Resim 64: Ekmek yapım aşamaları



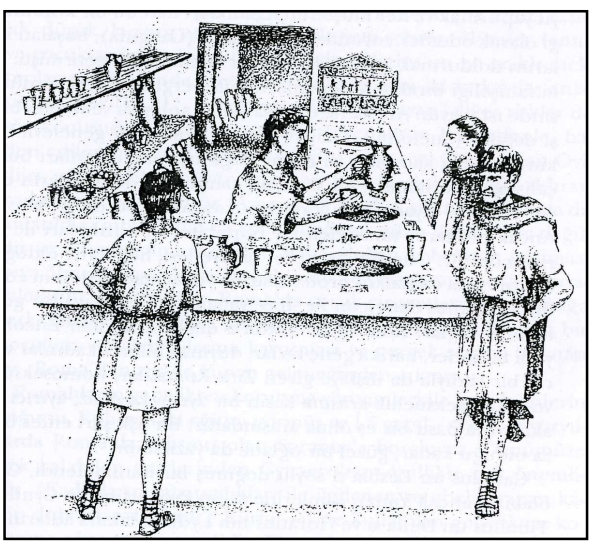
Resim 65: Fırın



Resim 66: Popina



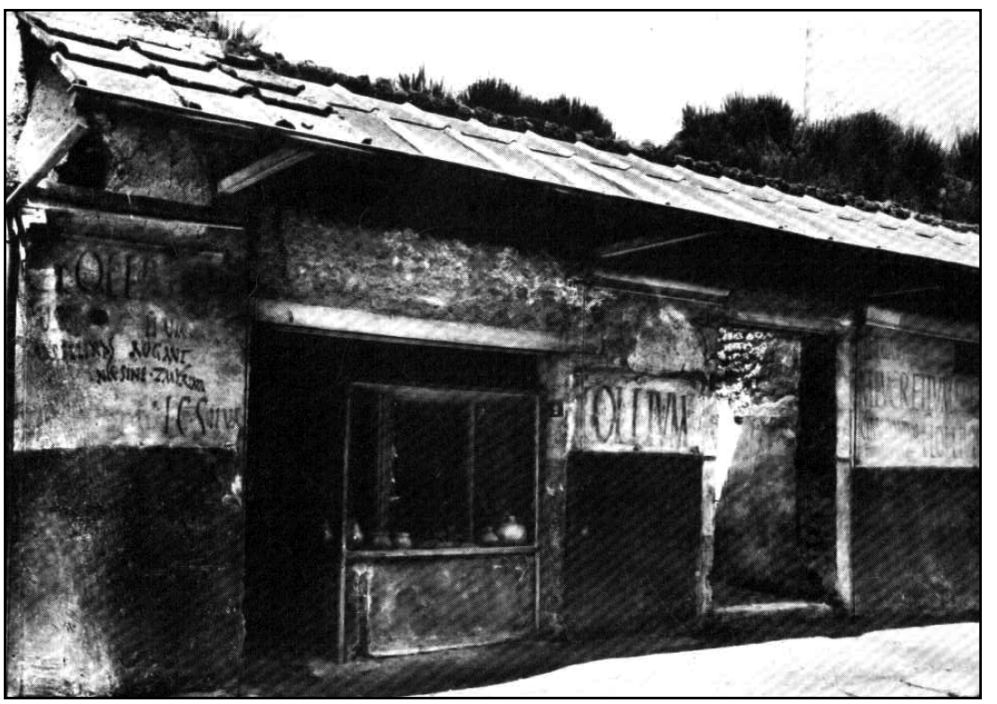
Resim 67a: Thermopolium



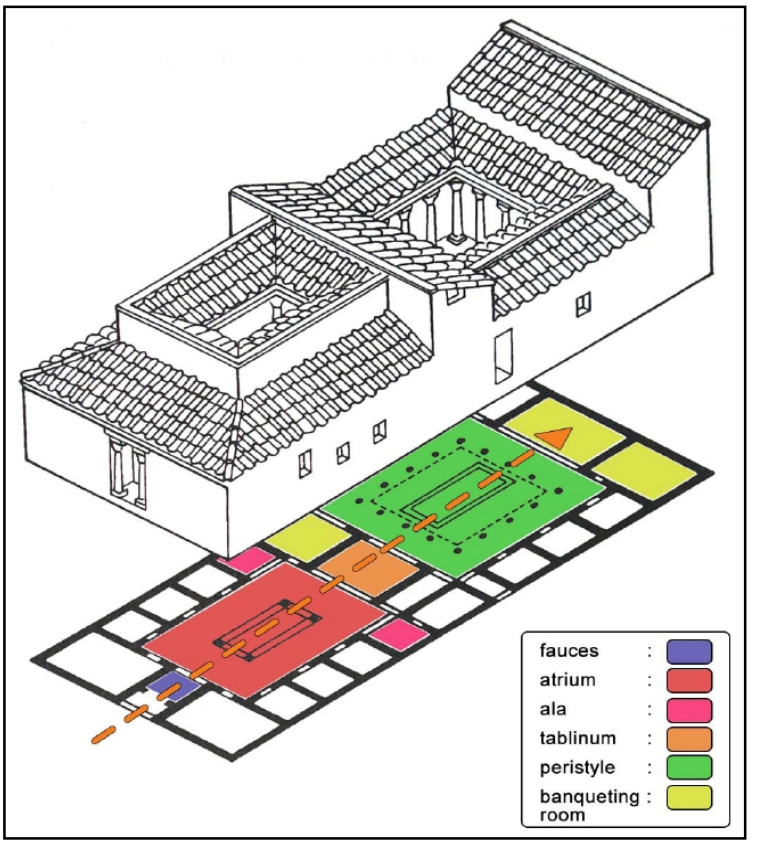
Resim 67b: Thermopolium hipotetik canlandırma



Resim 68: Thermopolium



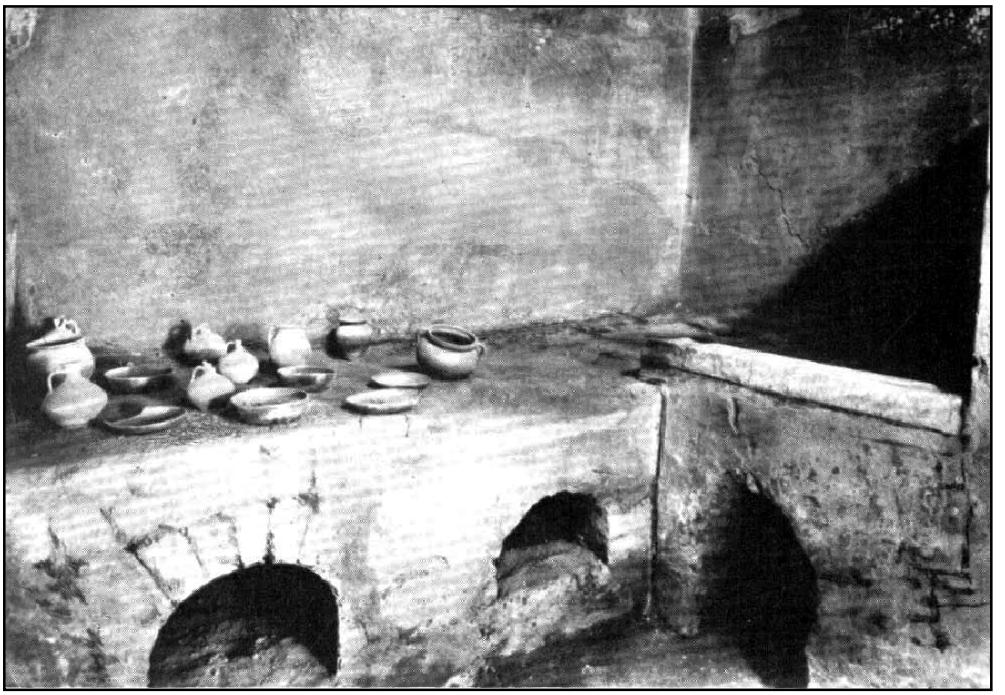
Resim 69: Popina ve Thermopolium



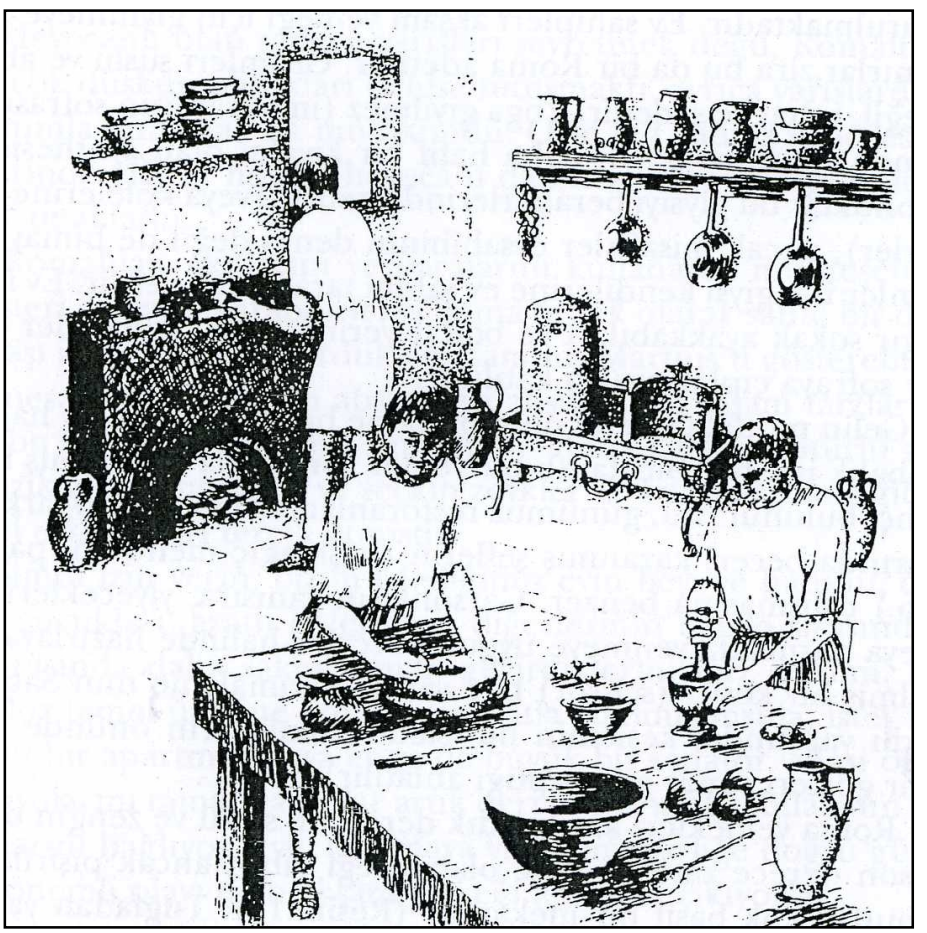
Resim 70: Domus



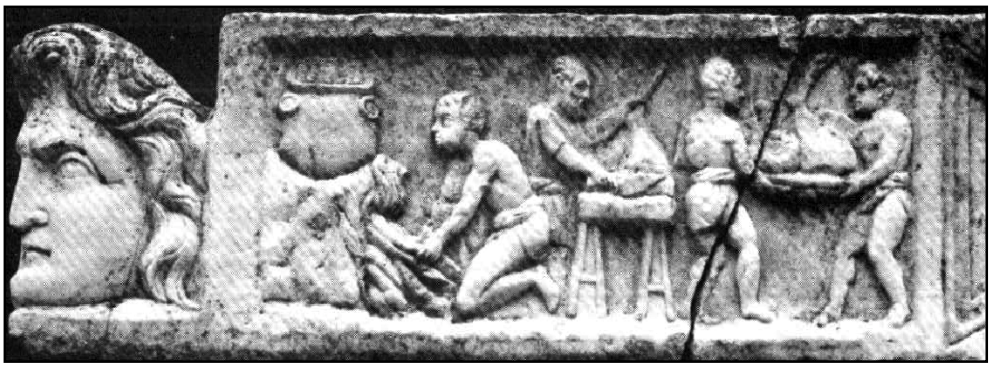
Resim 71: Atriumun hipotetik rekonstrüksyonu



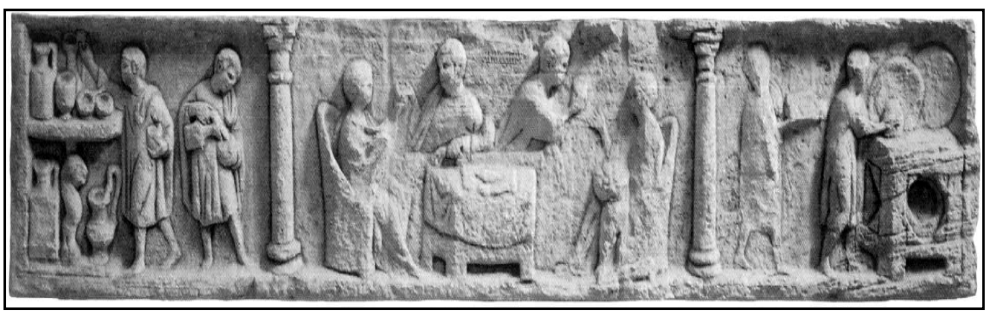
Resim 72a: Mutfak



Resim 72b: Mutfak hipotetik canlandırma



Resim 73: Mutfak işleri



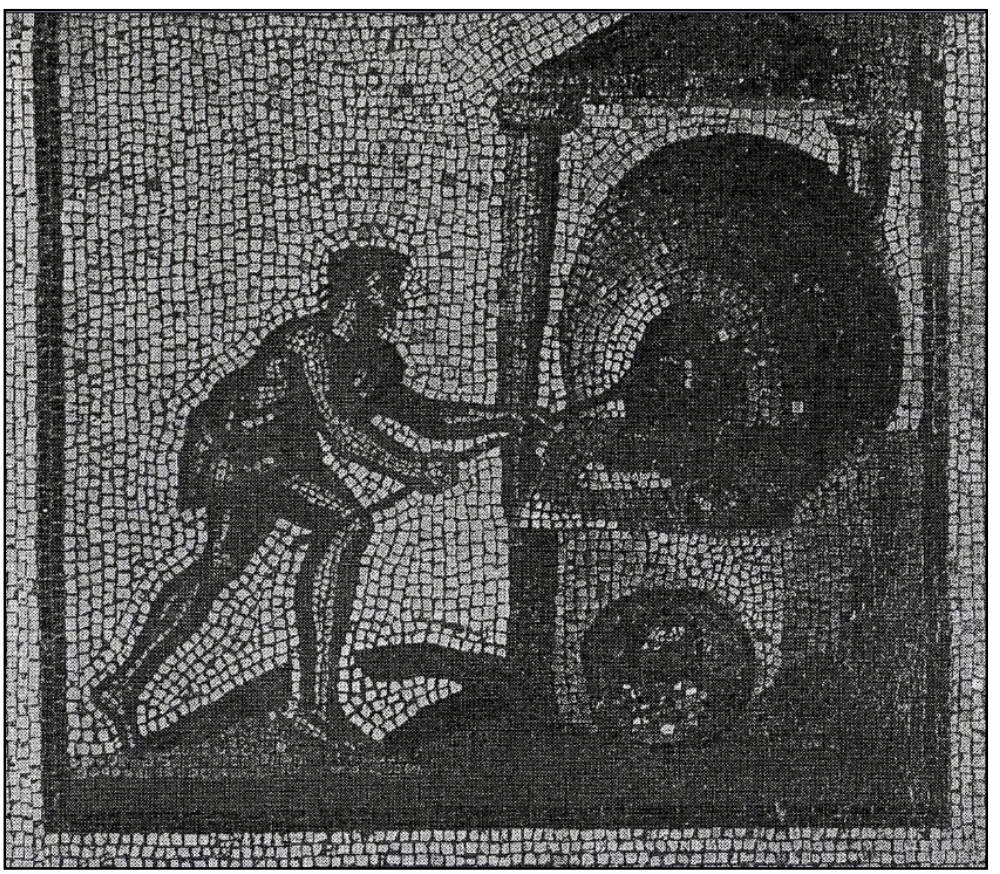
Resim 74: Mutfaktan sofraya yemek hazırlığı



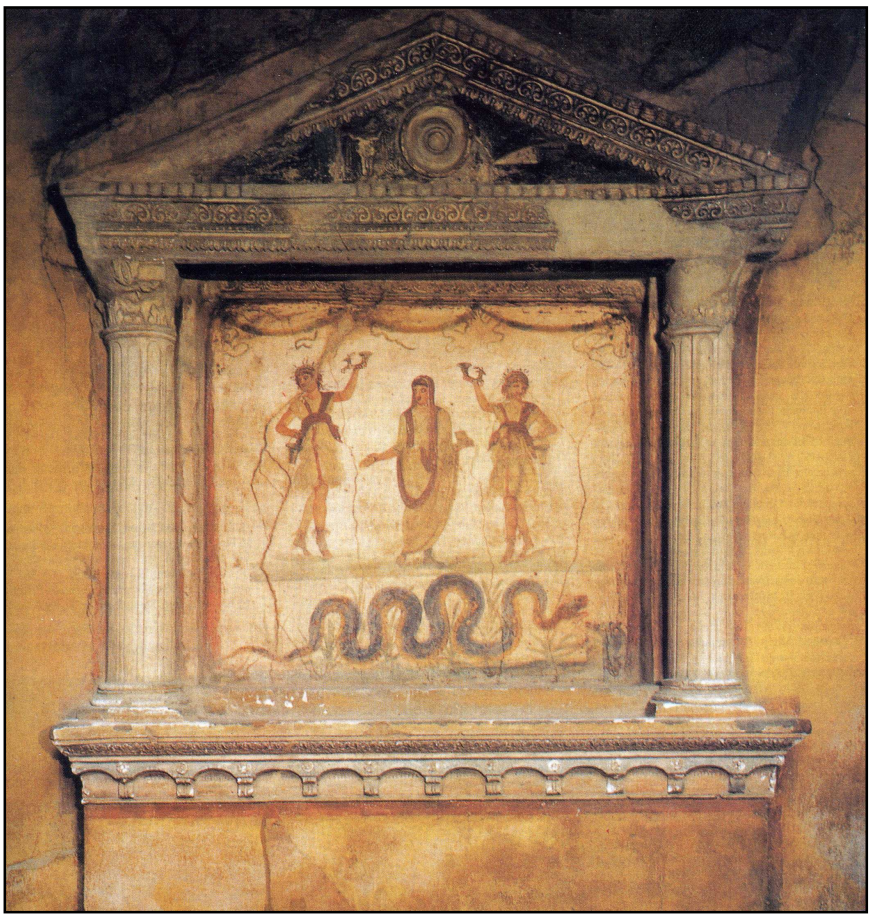
Resim 75: Mutfak



Resim 76: Ocak



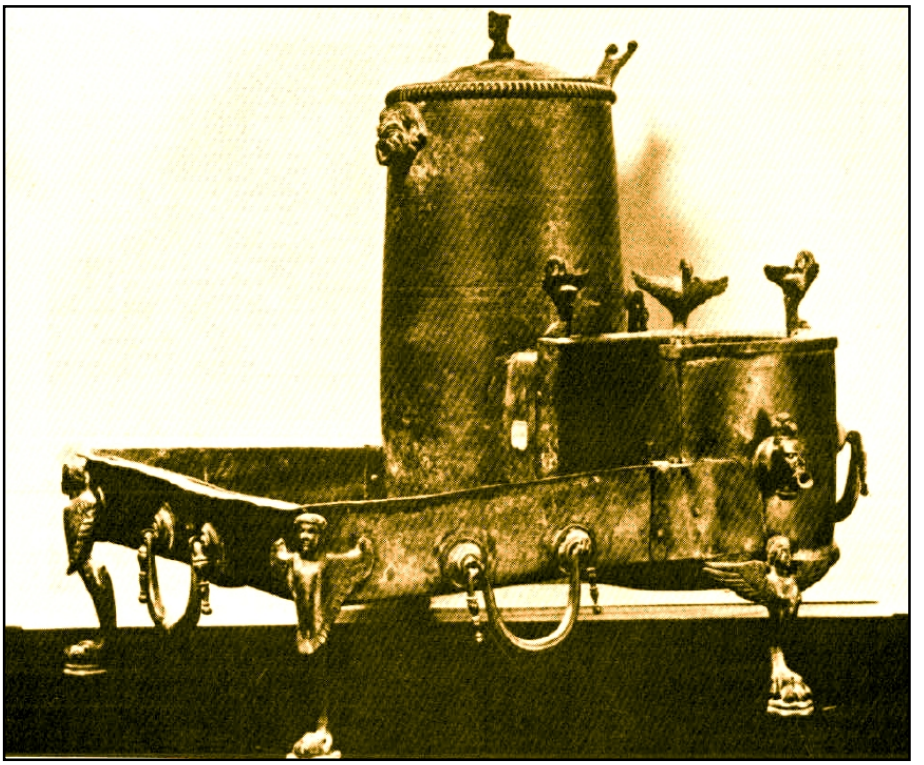
Resim 77: Fırın



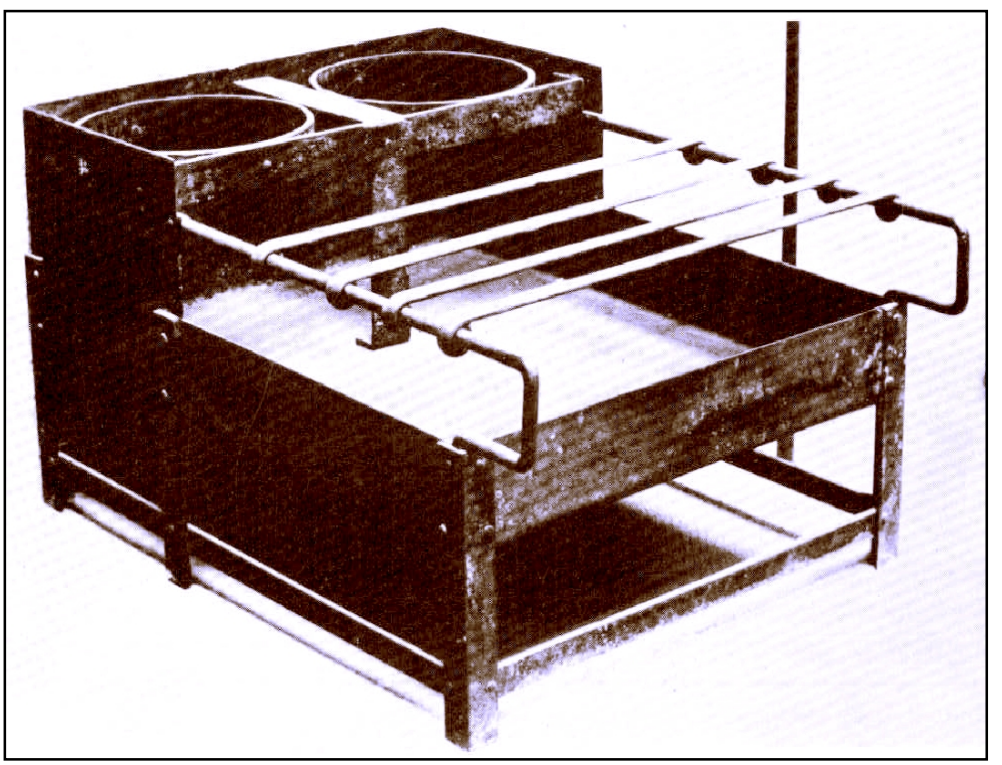
Resim 78: Lararium



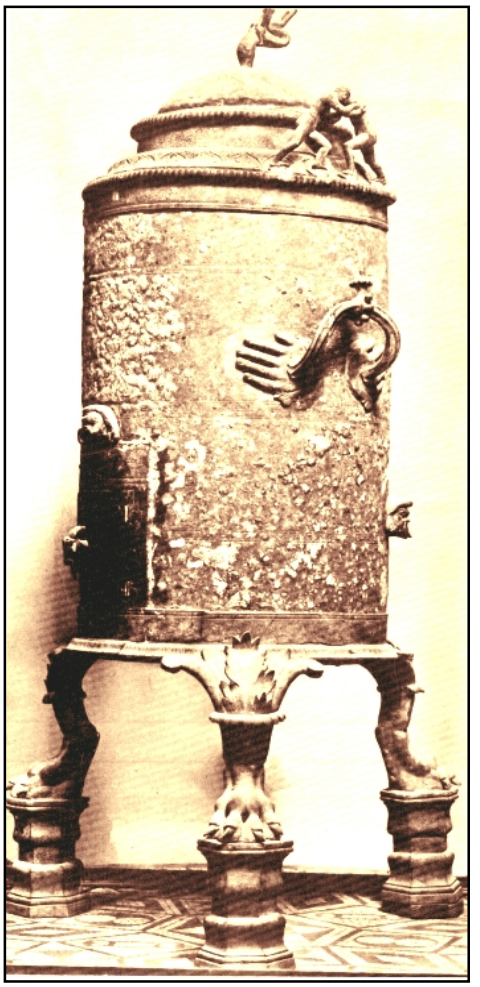
Resim 79: Üçayak üzerinde tencere



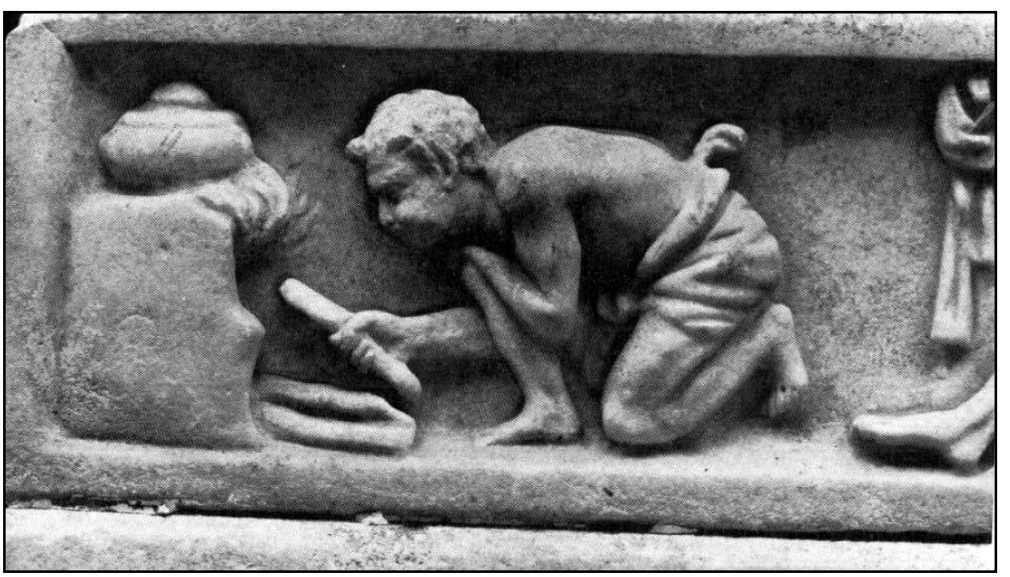
Resim 80: Su ısıtıcılı mangal



Resim 81: Mangal



Resim 82: Taşınabilir ocak



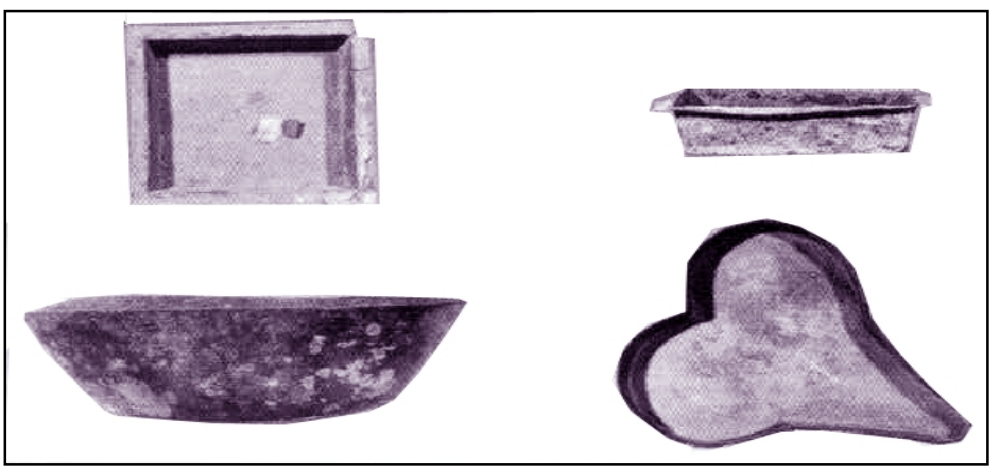
Resim 83: Taşınabilir ocak



Resim 84: Bronz tencere ve tava



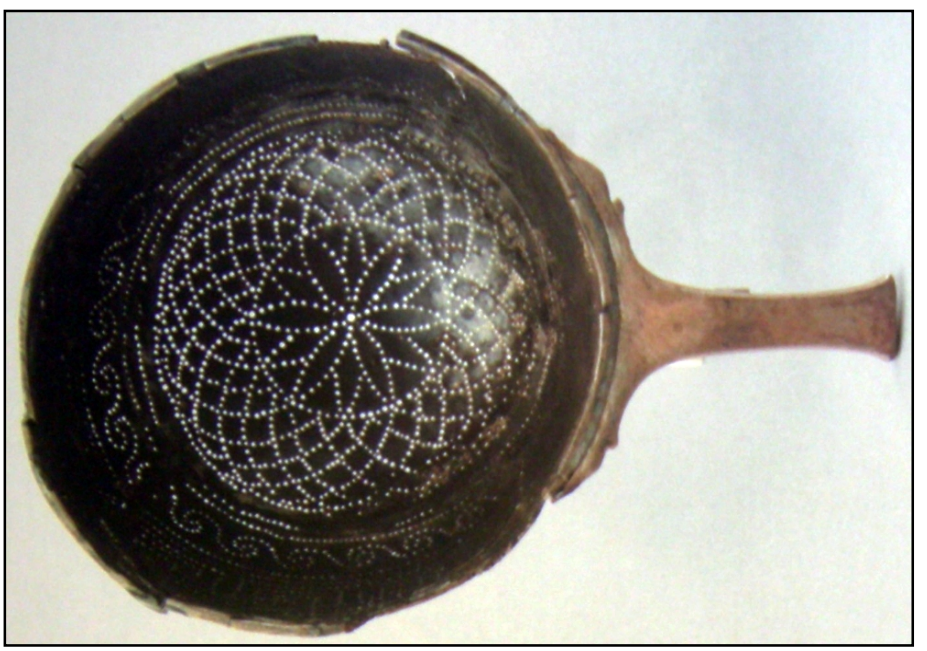
Resim 85: Bronz tava



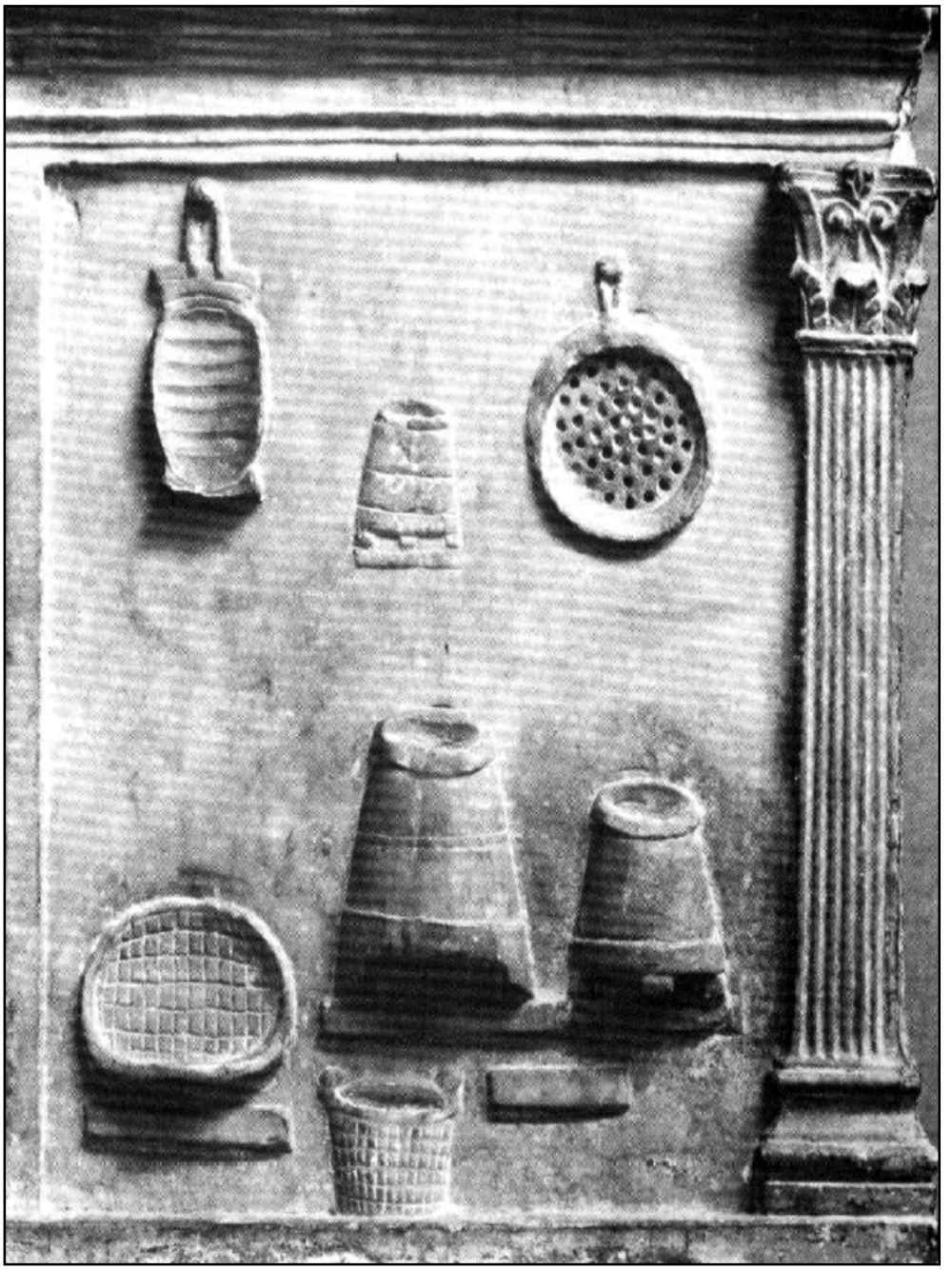
Resim 86: Çörek kalıpları



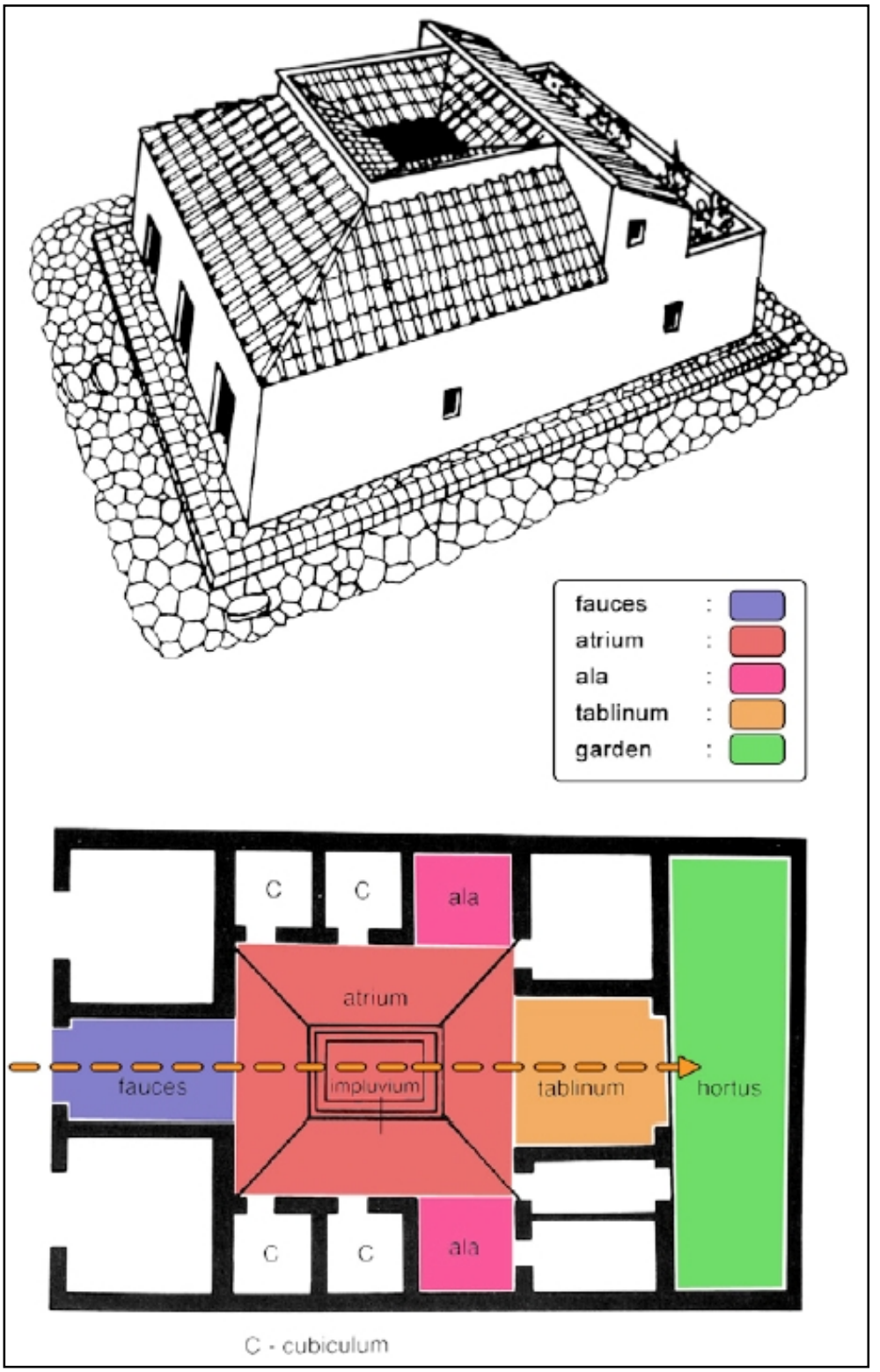
Resim 87: Mortarium



Resim 88: Süzgeç



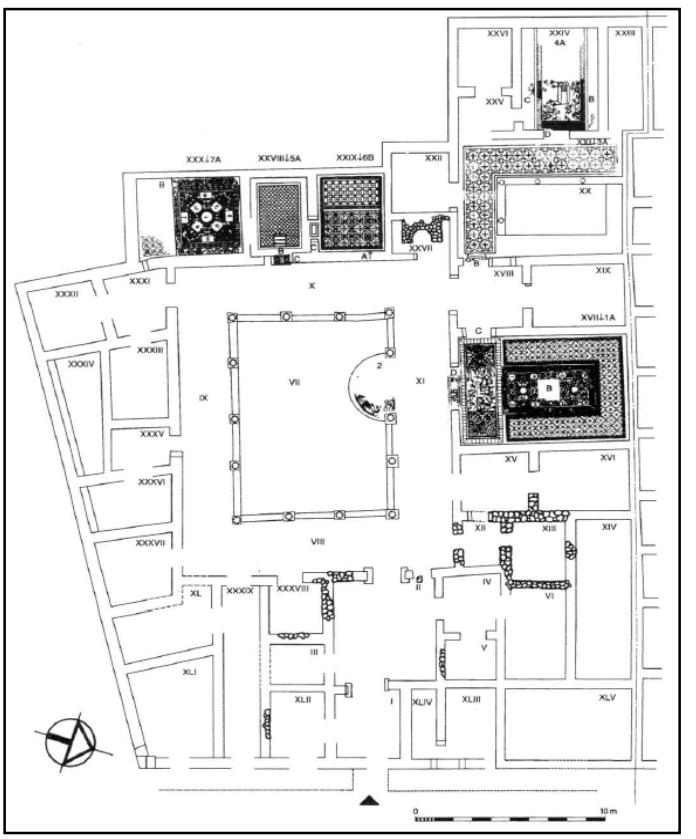
Resim 89: Mutfak gereçleri



Resim 90: Atriumlu ev



Resim 91: Masa çevresinde yemek yiyen aile



Resim 92: Sollertiana Domus'unun planı. Thysdrus



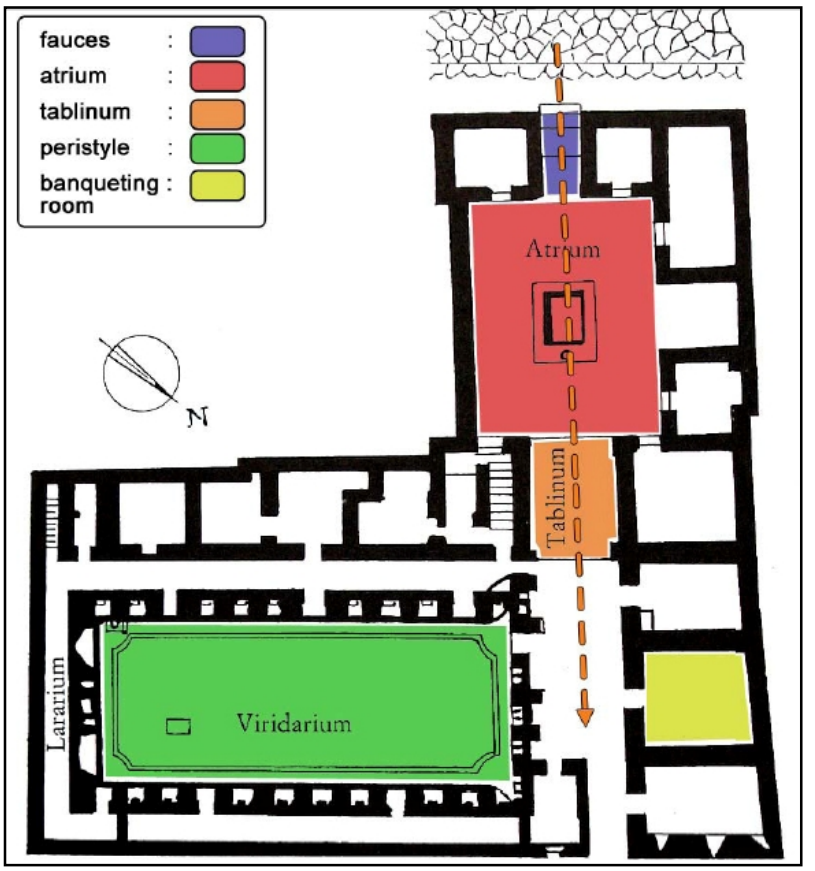
Resim 93: Triclinium



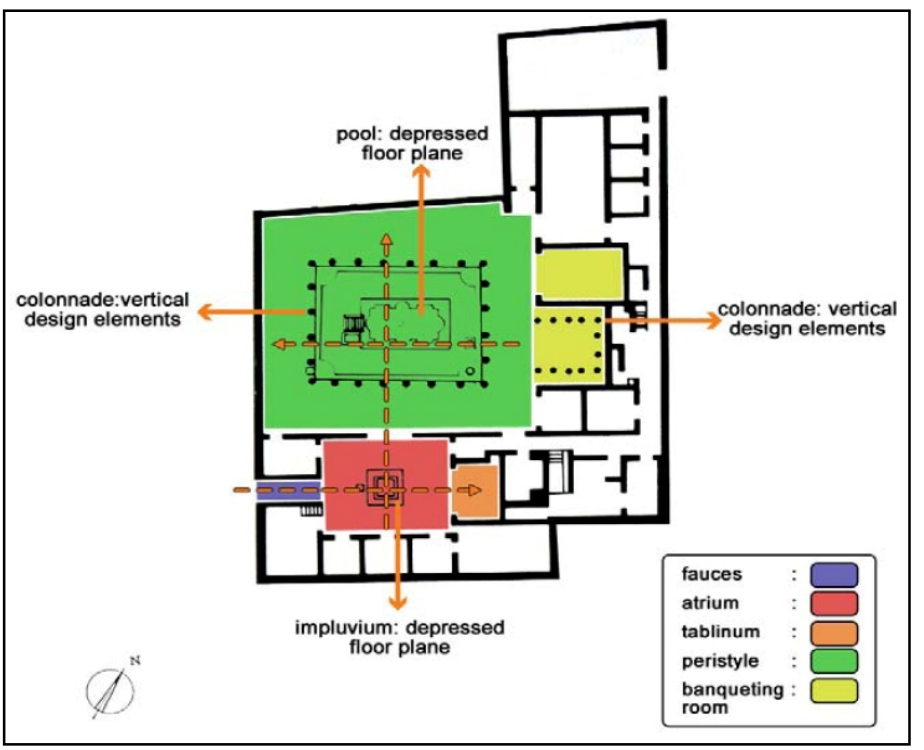
Resim 94: Triclinium



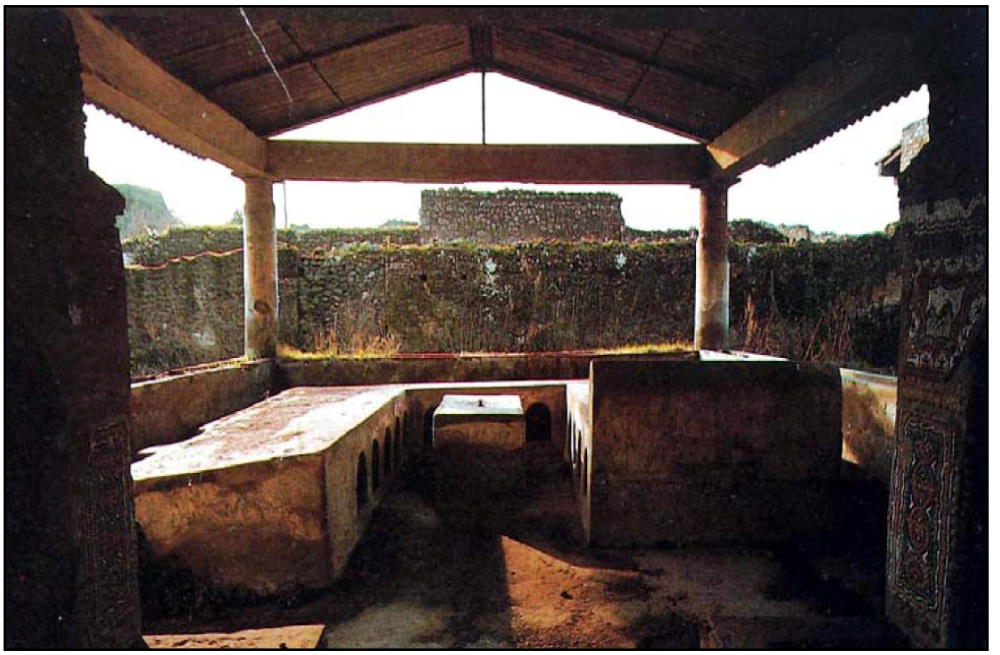
Resim 95: Tricliniumun bilgisayar ortamında rekonstrüksyonu



Resim 96: Çıpa Evi'nin (Anchor VI, x) Planı



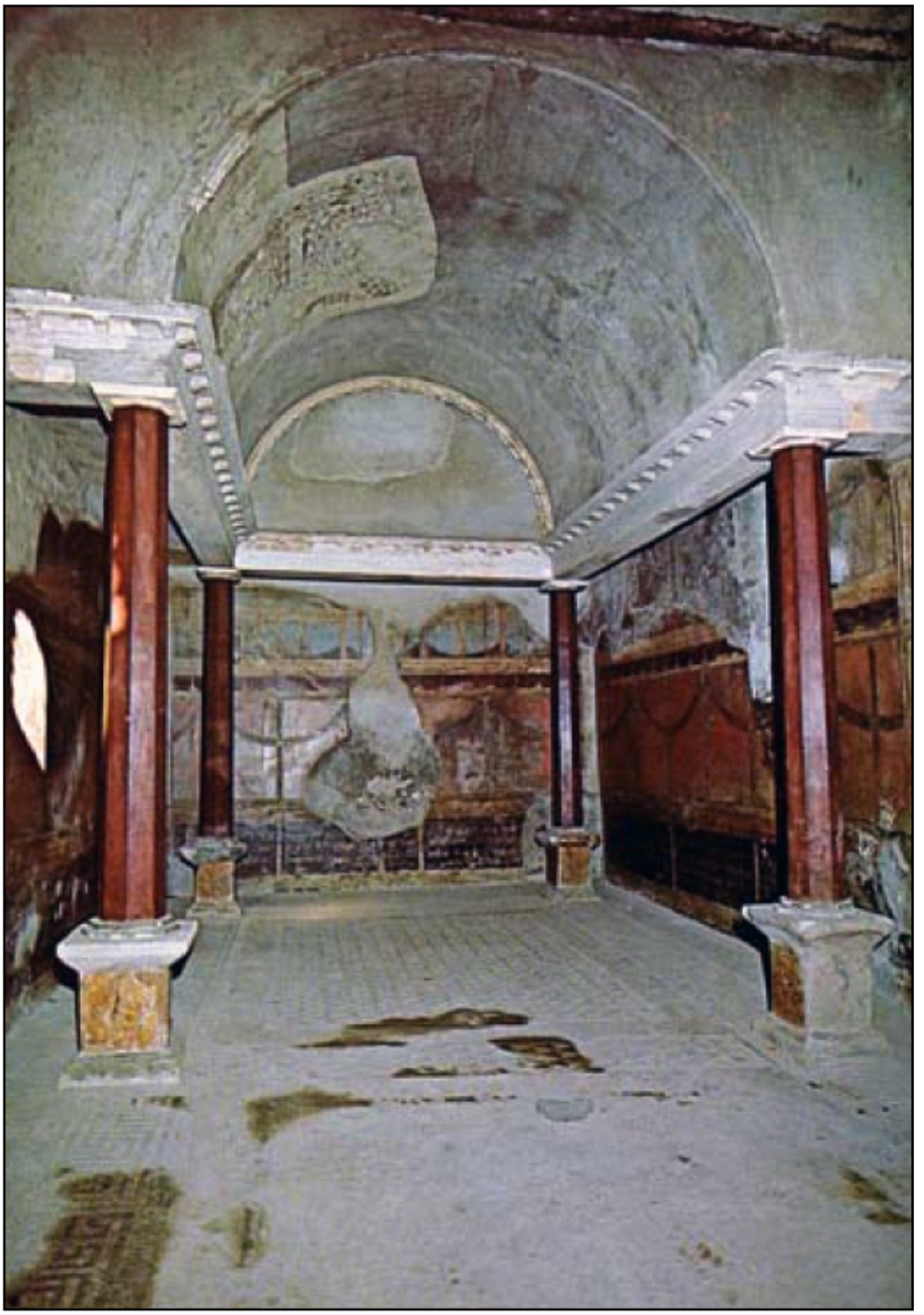
Resim 97: Yemek odasının konumu



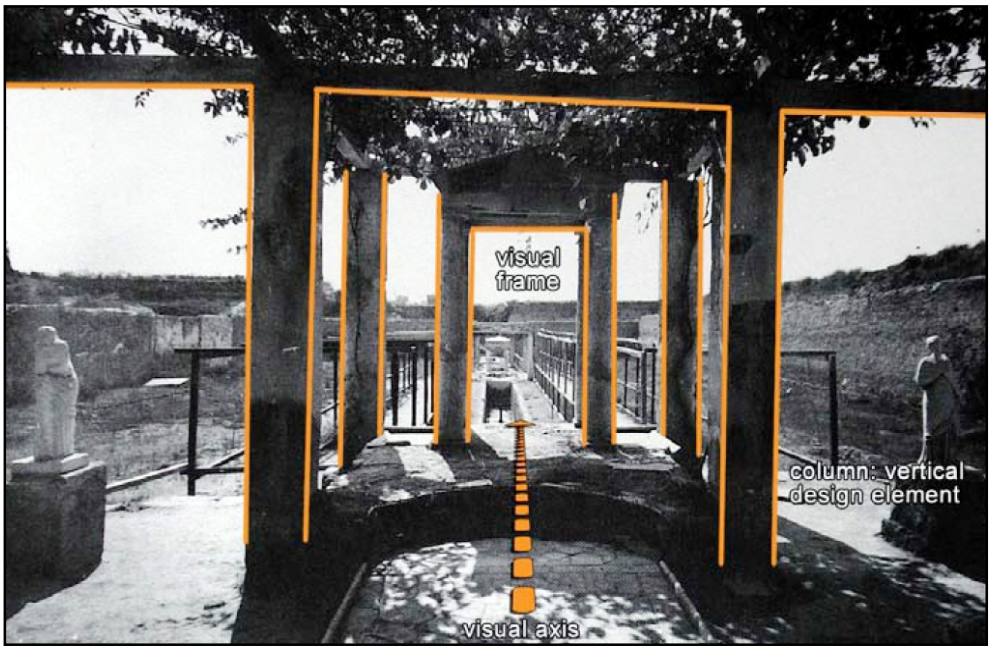
Resim 98: Yazlık triclinium



Resim 99: Bahçe tricliniumu



Resim 100: Oecus



Resim 101: Oecustan bahçe manzarası



Resim 102: Uzanarak yemek yeme



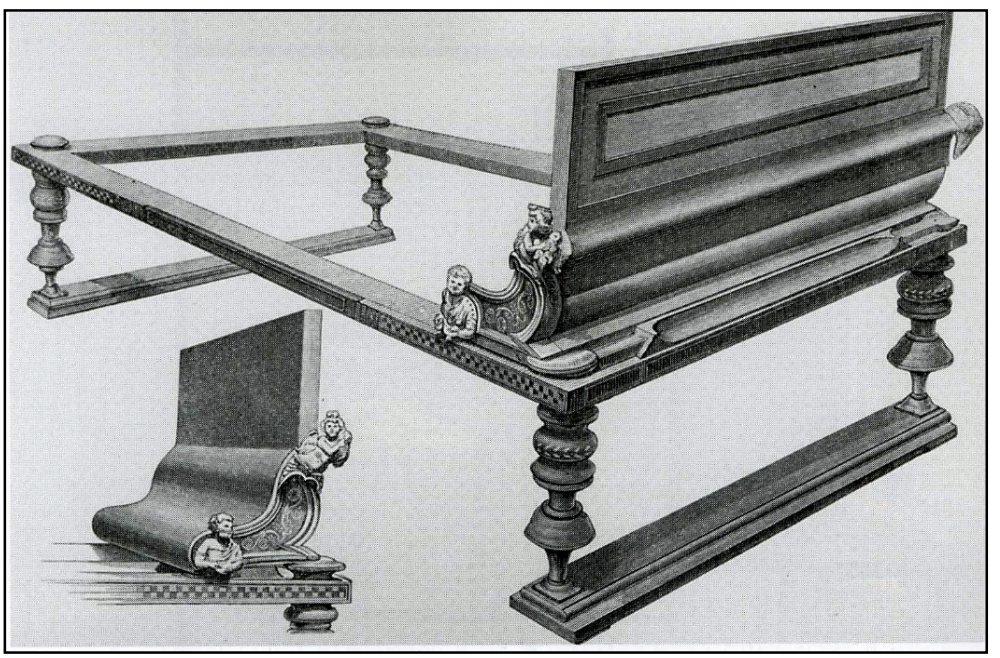
Resim 103: Yemekte uzanmış erkekler ve oturan kadınlar



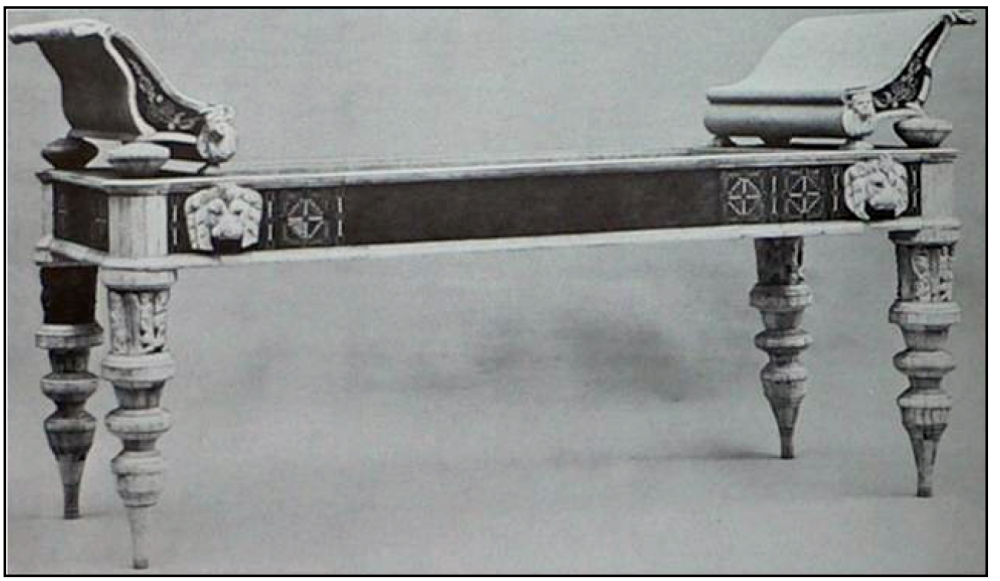
Resim 104: Lectusta uzanmış erkek ve kadın



Resim 105: Yemek sahnesi



Resim 106: Yemek sofasının rekonstrüksyonu



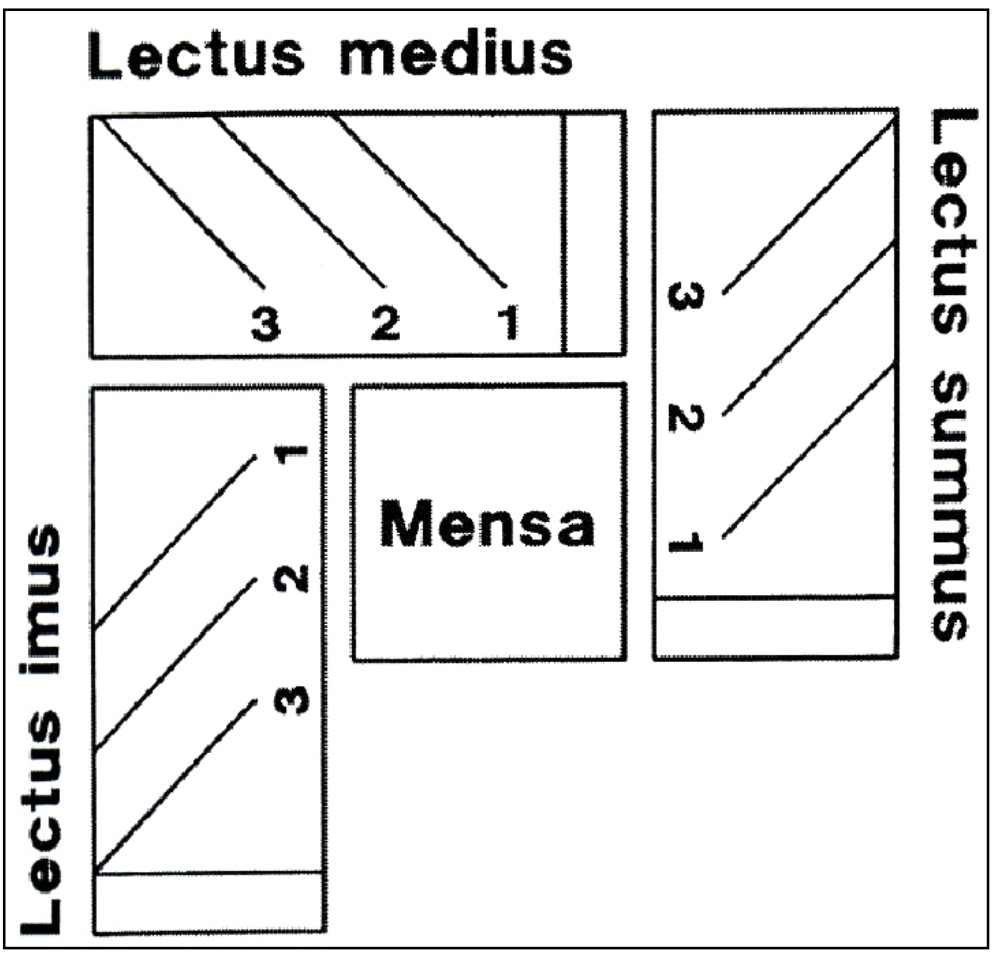
Resim 107: Yemek sofası



Resim 108: Ziyafet sahnesi



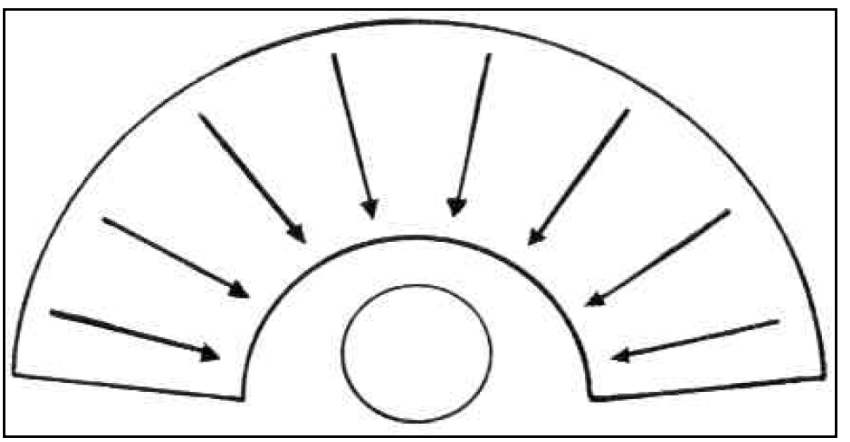
Resim 109: Yemek sofasında uzanmış kadın



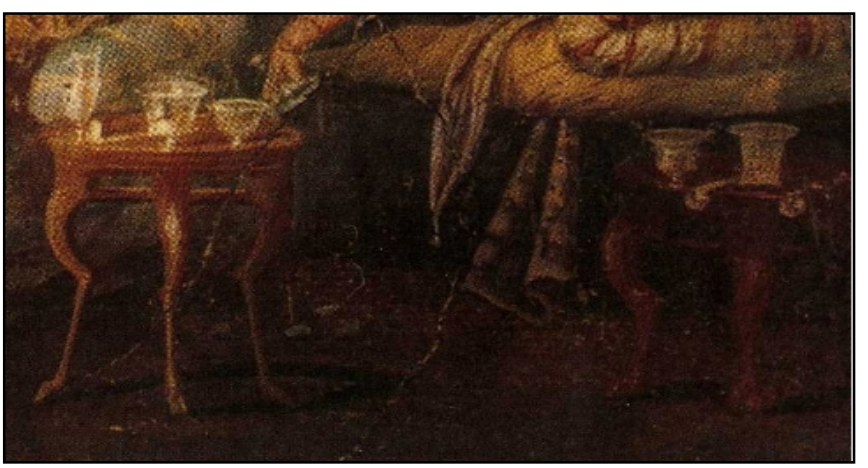
Resim 110: Tricliniumda yerleşme düzeni



Resim 111: Ziyafet sahnesi



Resim 112: Sigma biçimli döşekte yerleşme düzeni



Resim 113: Masalar



Resim 114: Terra sigillata kaplar



Resim 115: Gümüş sofra eşyaları



Resim 116: Gümüş sofra eşyaları



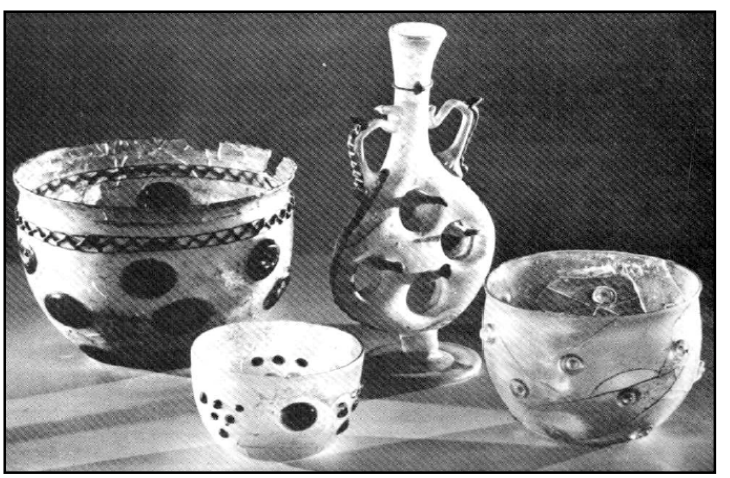
Resim 117: Gümüş kepçeler



Resim 118: Gümüş kaşıklar



Resim 119: Cam su kabı



Resim 120: Cam bardaklar



Resim 121: Cam kap



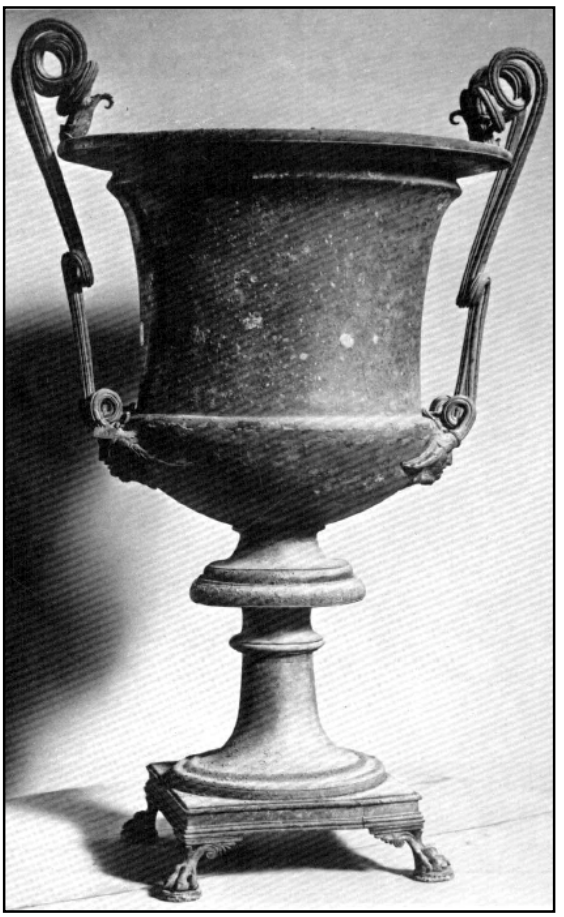
Resim 122: Lykurgus kupası



Resim 123: Cam meyve kâsesi



Resim 124: Cam sofra eşyaları



Resim 125: Bronz karater



Resim 126: Sofra eşyalarının da betimlendiği mozaik



Resim 127: Soğutma kabı



Resim 128: Bronz sofra eşyaları



Resim 129: Şarap kupaları



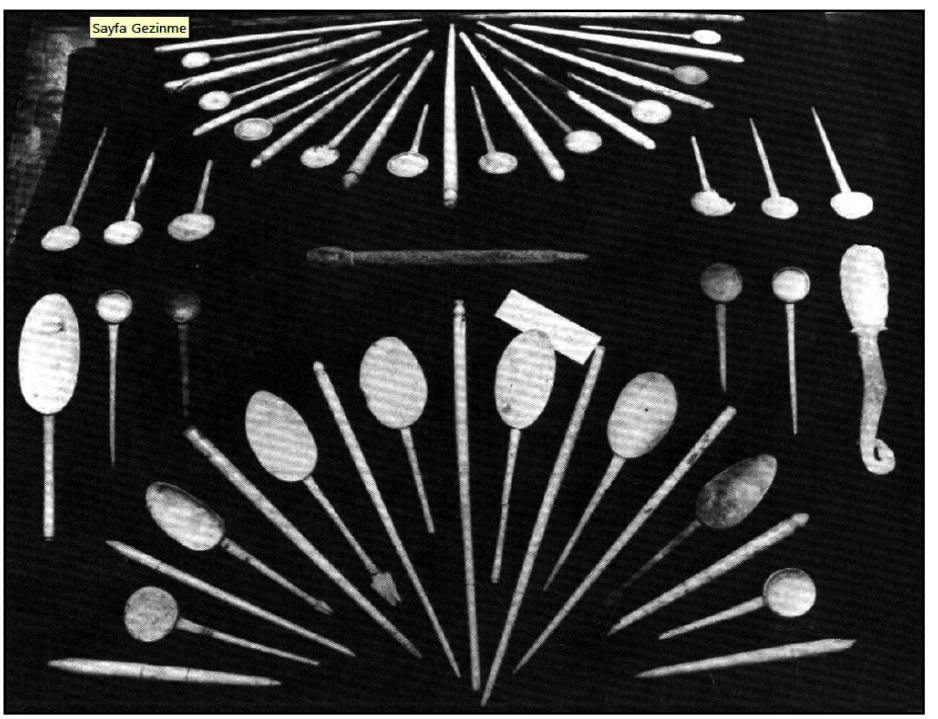
Resim 130: Yumurta sepeti



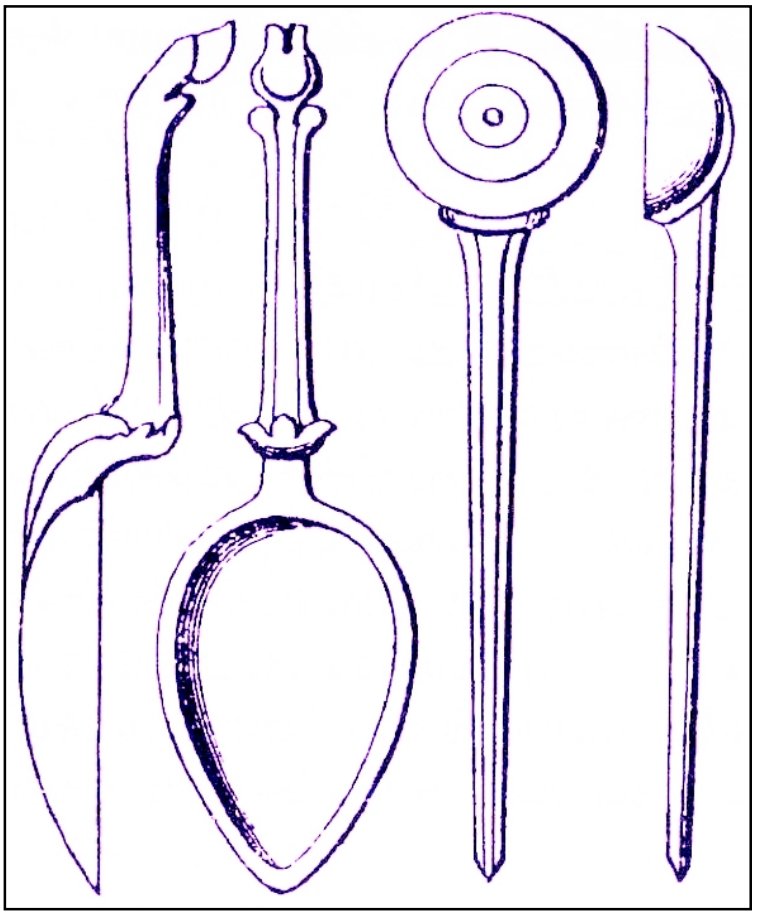
Resim 131: Servisten sorumlu köleler



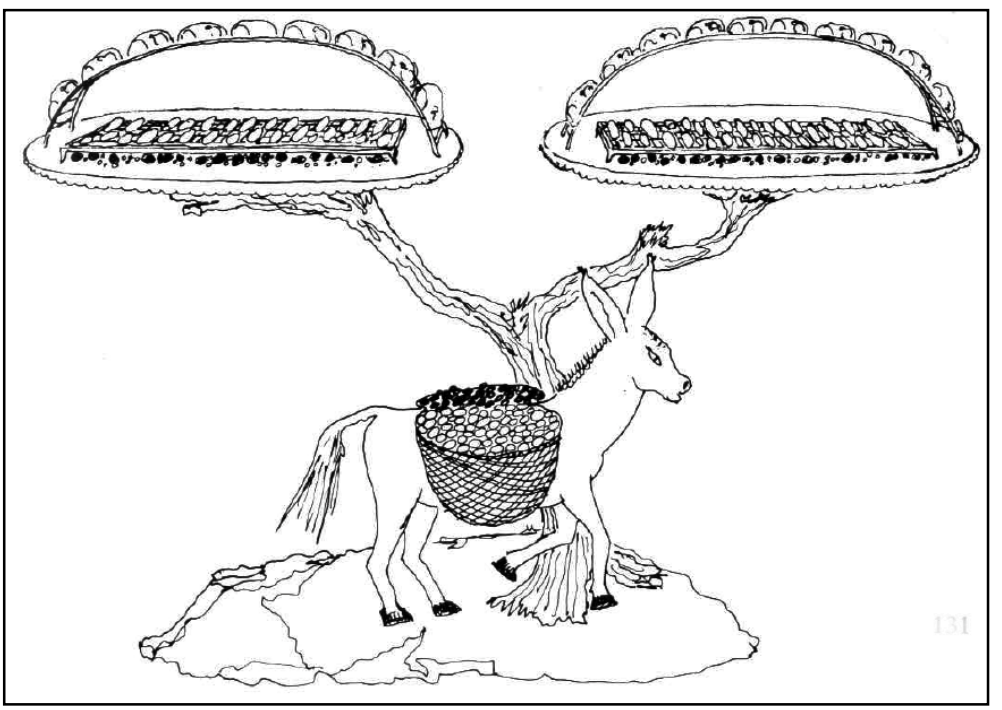
Resim 132: Tepsiyle servis yapan köle



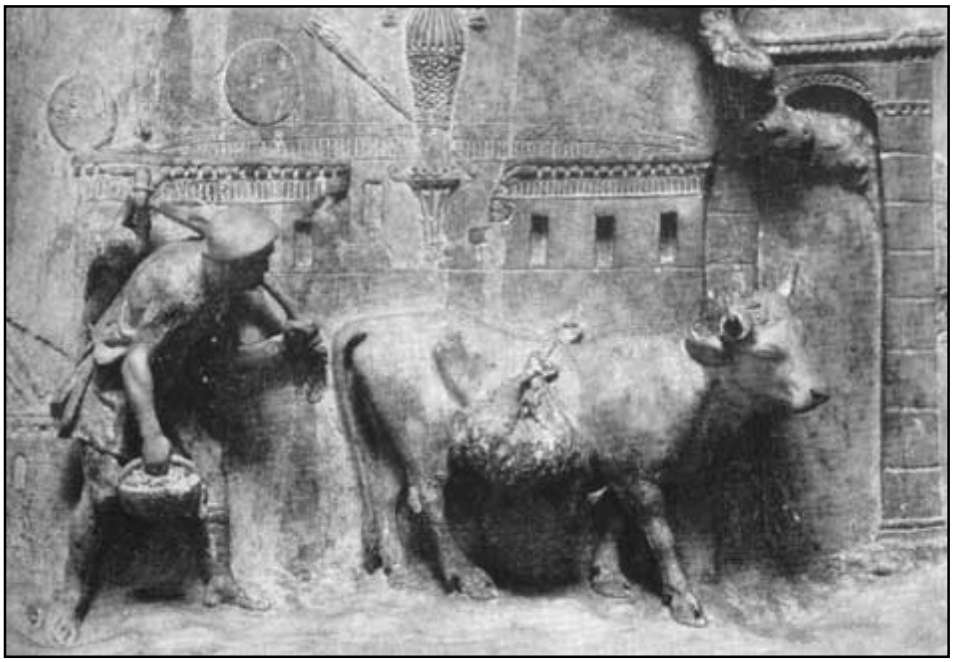
Resim 133: Cochlearia ve Ligulae



Resim 134: Cochlearia ve Ligulae



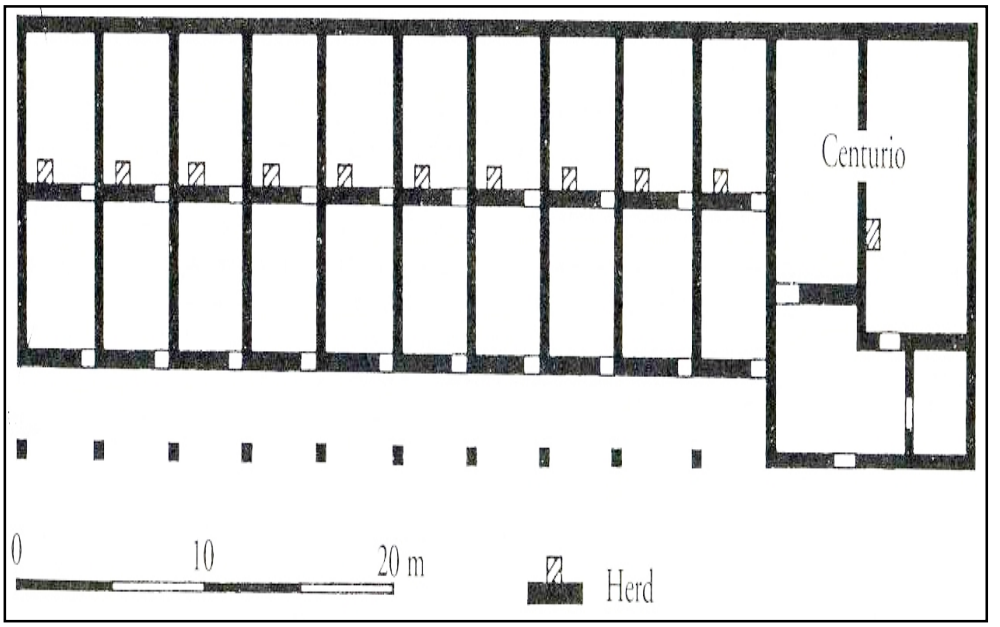
Resim 135: Petronius'un Satyricon 31'de tanımladığı eşeğin hipotetik çizimi



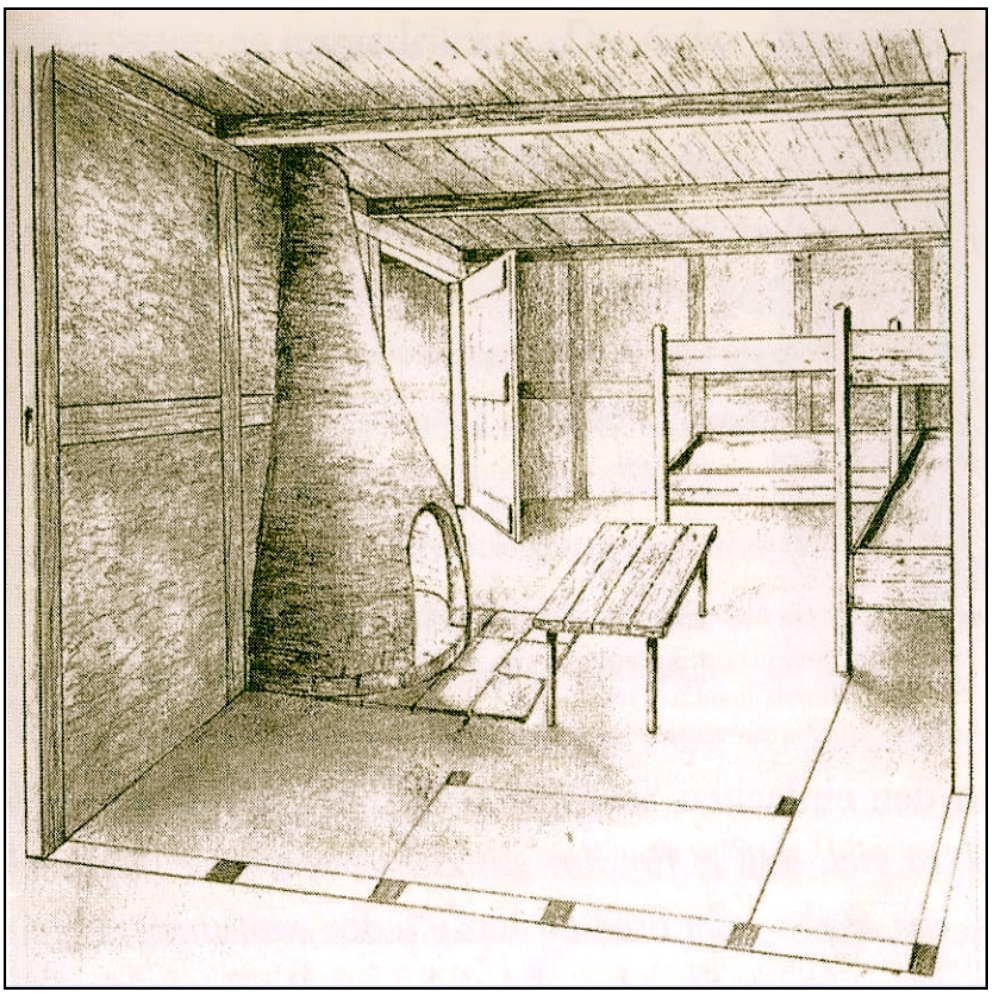
Resim 136: Alışverişe giden Romalı köylü



Resim 137: Şehire yiyecek-içecek getiren köylü



Resim 138: Contuberniumun hipotetik planı



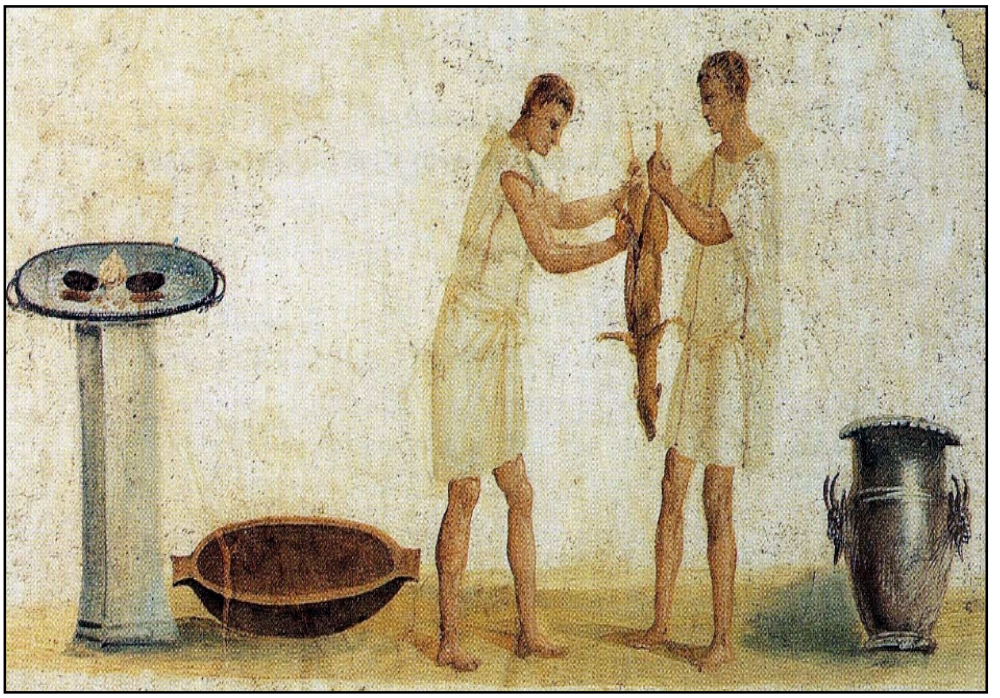
Resim 139: Contubernium ocağının hipotetik rekonstrüksyon çizimi



Resim 140: Atriumun hipotetik rekonstrüksyonu



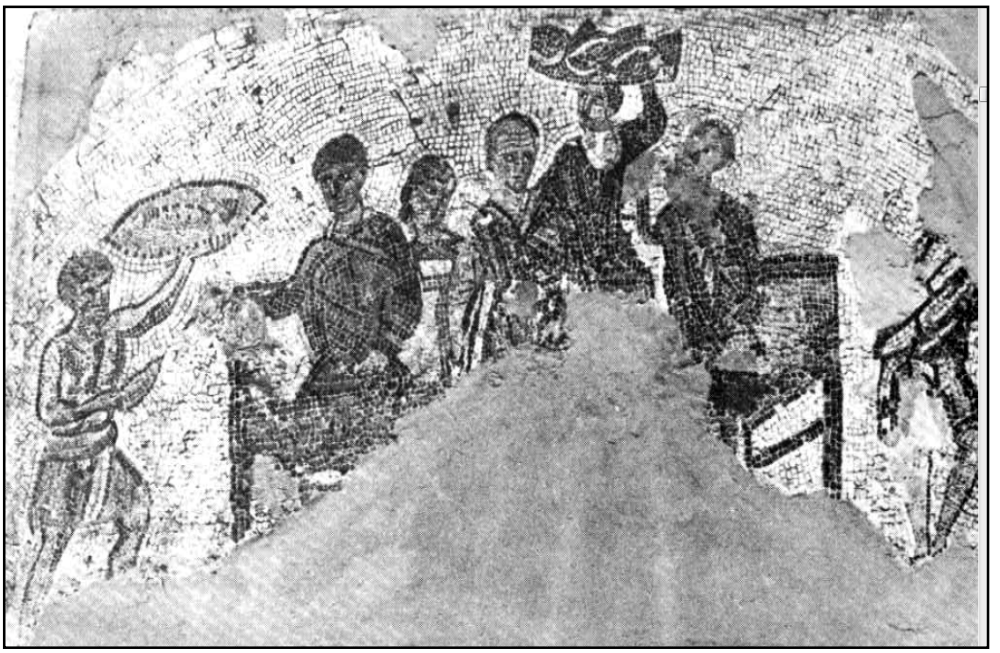
Resim 141: Top oynayanlar



Resim 142: Geyik etini servise hazırlayan iki köle



Resim 143: Yemek servisi yapan köle



Resim 144: Yemek servisi



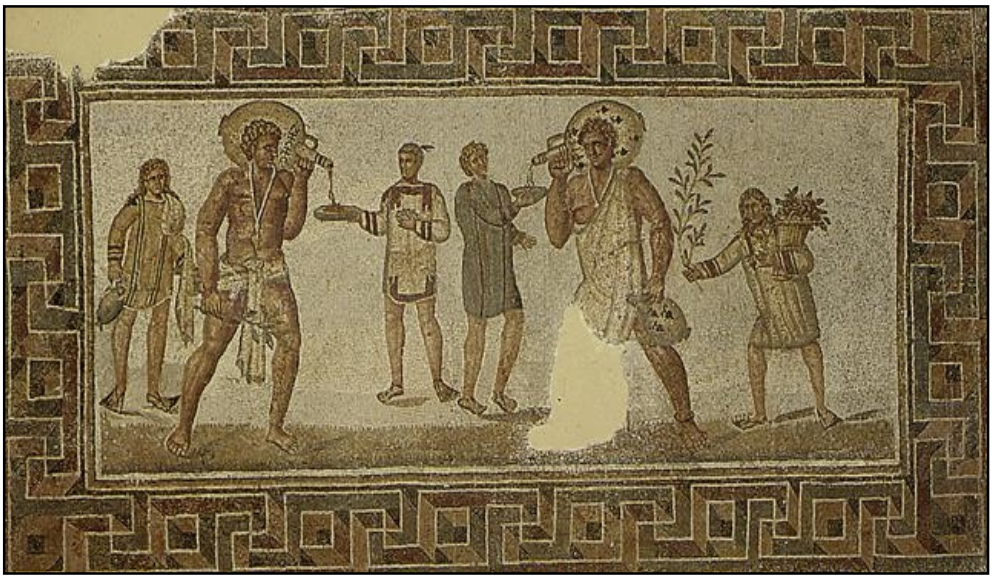
Resim 145: Yemek servisi



Resim 146: Commisatio



Resim 147: Commisatio



Resim 148: Şarap servisi



Resim 149: Şarap servisi



Resim 150: Şarap servisi



Resim 151: Commisatio'da müzisyenler ve dansçılar



Resim 152: Müzik eşliğinde dans edenler



Resim 153: Tiyatro gösterisi

ÖZGEÇMİŞ

Ali Nadir Zeyrek 1976 yılında Besni'de (Adıyaman) doğdu. Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği Bölümü'nden 2002 yılında mezun oldu. Yüksek lisans derecesini 2010 yılında "Eski Roma Uygarlığında Beslenme Kültürü" konulu tezi ile Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Arkeoloji Ana Bilim Dalı'ndan aldı. *Nikomedeia (İzmit) Nekropolleri Kurtarma Kazısı (2005), Besni (2005–2008)*, *Tut (2005-2009) ve Şambayat (2005-2009) Kültür Varlıkları Envanter Çalışmaları, Besni Yüzey Araştırması (2006-2008), Besni Kazı Çalışmaları (2007), Besni ve Kastabala Kazıları (2008-2011)* isimli projelere üye olarak katkıda bulundu. *Besni Kültür Varlıklarının Tanıtımı ve Ülke Turizmine Kazandırılması"* projesi kapsamında İlçe Belgeseli'nin genel koordinatörlüğü ve görüntü yönetmenliğini yaptı. *Besni. Paralā-Octacuscum-Bahasna; Anadolu'nun Güneydoğusunda Antik Bir Kent ve Yakın Çevresinin Arkeolojik Açıdan Genel Değerlendirmesi (*İstanbul 2006; Turgut H. Zeyrek ve Ayşegül Zeyrek ile birlikte) isimli kitabı; Excavations at Besni (Adıyaman)-2007, Besni'de (Adıyaman) Kazı Çalışmaları–2007 (T.H. Zeyrek ve F. Eraslan ile ortak) isimli Uluslararası Sempozyum bildirisi, *Adıyaman'da Kültür Turizmi* isimli Ulusal Sempozyum bil Besni'de Alternatif Turizm Potansiyeli isimli makalesi yayınlandı. Ali Nadir Zeyrek orta derecede Almanca bilmektedir. 2007 yılından beri Gaziantep Üniversitesi'nde öğretim görevlisi olarak çalışmaktadır.

CURRICULUM VITAE

Ali Nadir Zeyrek was born 1976 in Besni, Adıyaman. He graduated from Gazi University, Faculty of Commerce and Tourism, Department of Tourism Management Education, Accommodation Management Teaching Program in 2002. He finished a postgraduate Education degree 2010 with the M.A. thesis "*Eski Roma Uygarlığında Beslenme Kültürü*" –"Nutrition Culture in the Civilization of Roman Antiquity" at Gaziantep University, Graduate School of Social Science, Department of Archaeology. He contributed to the projects a rescue excavation of the Nikomedeian necropolis. Further he has worked on the inventory projects *Besni (2005–2008)*, *Tut (2005-2009) ve Şambayat (2005-2009)*. He was a member of the survey and excavation projects "*Besni Yüzey Araştırması* (2006-2008*)*, *Besni Kazı Çalışmaları* (2007) and *Kastabala Antik Kenti Kazıları* (2008-2011). "*Besni Kültür Varlıklarının Tanıtımı ve Ülke Turizmine Kazandırılması*" (2005-2008), which was documented on film. On this film project about Besni, he was the general coordinator and director of the photographic documentation. At international symposia he has given papers on excavations and culture; "*Besni'de (Adıyaman) Kazı Çalışmaları-2007*" (together with T.H. Zeyrek / F. Eraslan) and "*Adıyaman'da Kültür Turizmi*". He has published the book "*Besni. Paralā-Octacuscum-Bahasna; Anadolu'nun Güneydoğusunda Antik Bir Kent ve Yakın Çevresinin Arkeolojik Açıdan Genel Değerlendirmesi*" (İstanbul 2006; together with Turgut H. Zeyrek / Ayşegül Zeyrek). Ali Nadir Zeyrek holds an intermediate level of German and has been working as a lecturer at the Gaziantep University since 2007.