

## Romalılar Gıdalarını Nasıl Muhafaza Etiler: Tahıl, Üzüm ve Zeytin

Emine Kapka 

### Araştırma Makalesi

*a Dr., Bağımsız Araştırmacı,  
İstanbul/TÜRKİYE  
kapkaemine09@gmail.com  
ORCID: 0000-0002-7192-8151*

Geliş: 8 Temmuz 2024  
Kabul: 4 Aralık 2024  
Yayın: 10 Şubat 2025

*Bu çalışma ön inceleme sürecinde  
ve yayımlanmadan önce  
iThenticate ile taranmıştır.*

### ÖZ

Kendi ürününü yetiştirmeyi ve işlemeyi, medeniyet göstergesi ve erdemlilik olarak kabul eden Romalılar için gıdayı muhafaza etmek önemli olmuş olmalıdır. Bu varsayımınla yola çıktığımız bu çalışma, "Romalılar gıdalarını nasıl muhafaza ettiler?", sorusunu yanıtlamayı amaçlamaktadır. Lakin yapmış olduğumuz araştırmalar konunun, birkaç müstakil çalışma kapsamında olduğunu göstermiştir. Dolayısıyla, konu sınırlandırılması zorunluluğu hasıl olmuştur. Bu anlamda önceliğimiz, Roma beslenme kültürünün temelini oluşturan tahıl, üzüm ve zeytin ürünleri yönünde olmuş, çalışmamızın içeriği de bu yönde şekillenmiştir. Çalışmamızın tarihi sınırları olarak, Romanın kuruluş tarihi olarak kabul edilen MÖ 753 ile Principatus döneminin sonu olan MS 284 yılları belirlenirken, bugünkü İtalya, coğrafi sınır olarak saptanmıştır. Bu çerçevede içerisinde yer alan Latince eserler, çalışmamızın ana kaynaklarını oluşturmaktadır. Ek olarak, modern literatür taranmıştır. Nitekim ilgili alanda yapılan çalışmaların, Roma özelinde olmayıp konuyu dağınık bir şekilde ele aldıkları görülür. Bu sebepten yapmış olduğumuz çalışmanın, literatürdeki boşluğun doldurulmasına katkı sağlayarak, okuyucuyu yeni araştırma sorularına yönlendireceği kanaatindeyiz. Yapılan çalışmalar, Romalıların, günümüz gıda muhafazası metodlarının bilgisine sahip olduklarını, tek farkın teknolojik donanım olduğunu göstermiştir. Romalılar için gıda muhafazası, en temel ihtiyaçlardan biri olan beslenebilmeyi sağlamakla kalmamış siyaset, edebiyat, mimari gibi hayatlarının pek çok alanına nüfuz ederek onları şekillendirdiği söylenebilir.

**Anahtar Kelimeler:** Antik Roma, Gıda Muhafazası, Tahıl, Üzüm, Zeytin

## How Did The Romans Preserve Food?: Grains, Grapes and Olives

### Research Article

*\*PhD., Independent Researcher,  
İstanbul/TÜRKİYE  
kapkaemine09@gmail.com  
ORCID: 0000-0002-7192-8151*

Received: 29 June 2024  
Accepted: 12 December 2024  
Published: 10 February 2025

*This paper was checked for  
plagiarism using iThenticate  
during the preview process and  
before publication.*

### Copyright



This work is licensed under  
Creative Commons Attribution  
4.0 (CC BY-NC 4.0)  
International License



### ABSTRACT

Preserving food must have been important for the Romans, who considered growing and processing their own produce as a sign of civilization and virtue. Based on this assumption, this study aims to answer the question, "How did the Romans preserve their food?". However, our studies have shown that this research question is within the framework of more than one academic article. Consequently, it has become imperative to restrict the subject matter. In this context, our research was focused on grain, grape, and olive products, which formed the basis of Roman dietary culture. The historical framework of our research spanned the period between 753 BC and 284 AD, while modern Italy constituted the geographical frontier. The primary sources for our studies are Latin literature within this framework. In addition to these literatures, contemporary literature has been reviewed. Indeed, previous studies have been observed to lack a focused approach on the subject of Rome. Their coverage has been observed to be scattered. For this reason, we believe that our studies will contribute to the literature and lead the reader to new research questions. Studies have shown that the Romans preserved their food using methods we are familiar with nowadays, such as drying, salting, pickling, brining, smoking and fermentation. For the Romans, food preservation was not merely a matter of providing one of the most fundamental needs -nutrition- but also permeated many aspects of their lives, including politics, literature, and architecture.

**Keywords:** Ancient Rome, Food Preservation, Grains, Grapes, Olives

*Funding: The author has reported that this study received no financial support.*

*Conflicts of interest: The author declares that there are no potential conflicts of interest.*

*Peer Review: External, double-blind*

*Finansman: Herhangi fon veya maddi destek kullanılmamıştır.*

*Çıkar Çatışması: Herhangi bir çıkar çatışması beyan edilmemiştir.*

*Hakem Değerlendirmesi: Bağımsız, çift-kör hakemlik.*

*Atıf - Cite: Kapka, Emine. Romalılar Gıdalarını Nasıl Muhafaza Etiler: Tahıl, Üzüm ve Zeytin.  
History Studies 17, no. 1 (2025): 101-120.*

## Giriş

Gıdalar, insanın hayatta kalabilmesi ve yaşamsal faaliyetlerini sürdürebilmesi adına gereksinim duyduğu fizyolojik ihtiyaçlardan biri olan beslenmeyi sağlarlar. Beslenme, en temel ihtiyaçlardan biri olmasına rağmen sosyal yaşamı en çok kuşatan/çevreleyen unsurlardan biri olmuştur. Tarih boyunca gıdalar, beslenmenin ötesinde rol oynamış, toplumların yaşamlarını biçimlendirmiştir. Gıdaların tarihteki ilk dönüştürücü rolü, uygarlıkların temelini oluşturmada kendisini göstermiştir. Bu dönüşüm, beslenme ihtiyacını, toplayıcılık ve avcılık ile karşılayan topluluklardan kendi ürününü yetiştirmeye başlayan tarım topluluklarında kendini gösterir. Bu durum, domino etkisi yaratarak bir dizi olayın gerçekleşmesine neden olmuştur. Öncelikle yerleşik yaşamı gerekli kılmıştır.<sup>1</sup> Yerleşik yaşama geçen toplulukların, arz fazlası ürün yetiştirmesi, depolamayı ve gıdayı uzun süre muhafaza edecek tekniklerin geliştirilmesini zorunlu kılmış olmalıdır. Aynı zamanda tüketim fazlası gıdanın üretimi, ticaret faaliyetini mümkün kılmış olmalıdır. Bu faaliyet yine gıdanın raf ömrünün uzatılmasını ve depolanmasını gerektirmiş, dolayısıyla muhafaza tekniklerinin çeşitlenmesine ve geliştirilmesine neden olmuş olmalıdır.

Gıdaları depolama düşüncesi günümüzden yaklaşık olarak 12000 yıl önce yerleşik yaşama geçiş süreci içinde gerçekleştiği düşünülmektedir. Tarih boyunca insanlar, gıdaların içinde yer alan suyu kurutma, tuzlama, tatlandırma ya da dondurma işlemlerini uygulayarak muhafaza etmişlerdir.<sup>2</sup> Araştırmalar göstermiştir ki; başlangıçta muhafaza metotları düşündüğümüz gibi sistematik veya bilinçli bir şekilde gerçekleşmemiştir. Bugün bildiğimiz ve hâlâ kullanmakta olduğumuz tekniklerin keşfi, doğanın gözlemlenmesi, deneme yanılma veya tamamen tesadüfi olaylara dayandırılmaktadır. Örneğin şarabın keşfi, depolanan üzüm suyuna, peynirin keşfi ise sütün, hayvan midesinden (renin) yapılan torbada taşınmasının bir sonucu olarak elde edildiği düşünülmektedir.<sup>3</sup> Bu iki olay, insanın gıdayı neden muhafaza etmek istediğini açıklar niteliktedir. İlki, fazla ürünün depolanması, ikincisi, kolay taşınabilmesine bağlı olarak gerçekleşmiştir. Bunun yanı sıra doğa olaylarının bir sonucu olan, hasat başarısızlıklarıdır ki kıtlık tehdidini gündeme getirmiştir. Kıtlık dönemlerinde beslenememe korkusu, gıdanın ömrünü uzatarak depolamayı zorunlu kılmıştır. Bunlara ek olarak, ürün çeşitliliğini arttırmak, mevsim dışı da tüketebilmek veya yoksun olduğu bölgeye götürmek gibi faktörler de gıda muhafazasının nedenleri olarak sıralanabilir. Bir şekilde her hasadın bir sonrakine kadar bozulmadan kalması gerekmiştir.<sup>4</sup>

Çalışmamızın öznesi olan Roma halklarına değin konuyla ilgili büyük bir bilgi birikimi olduğu görülür. Kendi ürününü yetiştirmeyi ve işlemeyi erdemlilik (*Romanitas*)<sup>5</sup> olarak gören Romalılar için gıdayı muhafaza etmek oldukça önemli olmuş olmalıdır. Latince tam metin olarak günümüze ulaşmış, en erken metin, Cato'nun *De Re Agricultura (Tarım Üzerine)*<sup>6</sup> eseri, tarımı konu alırken gıda muhafazasına dair çok sayıda tarif listelediği görülür. Cato'nun yanı

<sup>1</sup> Artun Ünsal, *İktidarların Sofrası: Yemek, Siyaset ve Simgesellik Orta Asya'dan Payitaht İstanbul'a Toyar ve Saray Ziyafetleri.*, (İstanbul: Everest Yayınları, 2020), 13-14.; Jack Goody, *Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması.*, Çeviren M. Günay Güran, (İstanbul: Pinhan Yayıncılık, 2013) 46.; Tom Standage, *İnsanlığın Yeme Tarihi.*, Çeviren Gencer Çakır, (İstanbul: Maya Kitap Yayınları, 2016), 11-12.

<sup>2</sup> Hülya Kökmen-Seyirci ve Çisem Çağ, "Antikçağda Gıdaların Korunması". *CEDRUS VI* (2018): 702.

<sup>3</sup> Andrew Dalby, *Cheese: A Global History.* (London: Reaktion Books, 2009), 32.; Songül Çakmakçı, A. Cantürk, Y. Çakır, "Peynir Üretimi İçin Sütü Pıhtılaştırıcı Enzimlere Genel Bir Bakış ve Güncel Gelişmeler", *Akademik Gıda* 15, no 4 (2017): 396-408.

<sup>4</sup> Andrew Dalby, *Food in The Ancient World A-Z.* (London: Routledge, 2003), 311-312.

<sup>5</sup> Her alanda atalardan gelen gelenek ve göreneklere sürdürme, Romalı olmanın ne anlama geldiğinin karmaşık ideolojisi. Carol A. Dery, *Fish As Food and Symbol in Ancient Rome*, içinde *Fish: Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food And Cookery.*, Editör H. Walker, (Sheffield: Prospect Books, 1998), 98.

<sup>6</sup> Cato The Censor, *On Farming (De Agricultura).* Çeviren Ernest Brehaut, New York: Octagon Books Published, 1966.

sıra Varro,<sup>7</sup> Columella,<sup>8</sup> Vergilius,<sup>9</sup> Plinius<sup>10</sup> ve Galenos'un<sup>11</sup> eserlerinde gıda muhafazasına dair pek çok referans bulunmaktadır. Bunlara ek olarak, tarihte bir bütün olarak günümüze ulaşan ilk yemek tarifleri kitabı olma özelliğine sahip, Apicius *cognomenine* ait Romalı gurmelere atfedilen 10 kitaptan oluşan *De Re Coquinaria*<sup>12</sup> (*Yemek Pişirme Üzerine*) adlı eserin, birinci kitabı (*Conditia*), çeşitli konserve, depolama yöntemleriyle birlikte rayihalı şaraplardan oluşan yaklaşık 35 tarif içermektedir.<sup>13</sup> Kanaatimizce bu literatürün varlığı bile Romalılar için gıdanın raf ömrünü uzatmanın hayati bir önem arz ettiğini, bu amaçla yapılan uygulamaların ise günlük rutinlerinin önemli bir parçası olmuş olacağı düşünülmektedir. Bu varsayımın yola çıktığımız, Roma'nın kuruluşundan, *Principatus* döneminin sonuna değin geçen sürede (MÖ 753-MS 284), günümüz İtalya'sının sınırları içinde yaşayan Roma halklarının, gıdalarını nasıl muhafaza ettiklerini ortaya çıkarmak çalışmamızın genel amacını oluşturmaktadır. Lakin yapmış olduğumuz araştırmalar konunun birkaç müstakil çalışma kapsamında olduğunu göstermiştir. Dolayısıyla Romalılar için hayati öneme sahip gıda maddelerine yer verilmesinin daha uygun olacağı düşünülmüştür.

Akdeniz havzasında kurulup kök salan Romanın beslenme kültürü incelendiğinde, temel besin maddeleri olarak tahıl, üzüm ve zeytin karşımıza çıkmaktadır. Bu gıda maddeleri, Roma halklarının, başta mutfak olmak üzere siyaset, sağlık, mimari hukuk, edebiyat, ticaret, kozmetik ve din gibi pek çok alanına nüfuz etmiş görünüyorlar. Dinden siyasete pek çok alanı etkileyip değiştirip dönüştüren bu ürünler, her Roma hanesinin olmazsa olmazı olarak görülmüştür. Dolayısıyla bu ürünlerin muhafazası ciddi bir mesele olmuş olmalı ve bunların en azından bir sonraki hasada kadar bozulmadan saklanabilmeleri için ayrı bir çaba sarf edilmelidir. Bu varsayımlarla, ilgili çalışmada tahıl, üzüm ve zeytinin Romalılar tarafından nasıl muhafaza edildiği, raf ömrünü uzatmak için uyguladıkları tekniklerin neler olduğu ortaya konulmaya gayret edilecektir. Çalışma yürütülürken eş zamanlı olarak, gıda muhafazasının Roma sosyal yaşamındaki yeri ve önemi de tespit edilmeye çalışılacaktır.

Çalışmanın ana kaynakları olarak, MÖ 753 ile MS 284 tarihleri arasında kalan Latince literatür kullanılacaktır. Bunlara ilaveten bu alanda yazılmış modern literatür taranmıştır.

<sup>7</sup> Bkz. Varro, Marcus Terentius. *On Farming (Rerum Rusticarum)*. Vol. I, Çeviren L. Storr-Best, London: G. Bell and Sons, LTD, 1912.; Varro, Marcus Terentius. *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*. Vol. I, Çeviren Doğan Hanegelioglu, Ankara: Doğu Batı Yayınları 2021.

<sup>8</sup> Bkz. Columella, L. J. M. *On Agriculture (Res Rustica)*. Vol. XII, Editör ve Çeviren E. S. Forster & E. H. Heffner, London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1993.; Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*. Vol. I, Çeviren, H. Boyd Ash, (London: The Loeb Classical Library, Harvard University Press, 1960.

<sup>9</sup> Vergilius, Publius Maro, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*. Çeviren Çiğdem Dürüşken, İstanbul: Alfa Yayınları, 2015.

<sup>10</sup> Bkz. Plinius, G. *Natural History (Historia Naturalis)*. Vol. XX, Çeviren W. H. S. Jones, London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library) 1951.; Plinius, G. *Natural History (Historia Naturalis)*. Vol. XIV, Çeviren H. Rackham, London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1960.; Plinius, G. *Natural History (Historia Naturalis)*. Vol. XVIII, Çeviren H. Rackham, London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1961.

<sup>11</sup> Bkz. Galenos, *Galen: On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*. Çeviren Owen Powell and John Wilkins, London: Cambridge University Press, 2003.; Galenos, *Galen On Food and Diet (Galen On The Powers of Foods: Book 1)*. Vol. I, Çeviren Grant, Mark, London: Routledge Published, 2000.

<sup>12</sup> Daha uzun adıyla "*De Opsoniis et Condimentis Sive De Re Culinaria Libri Decem*". Hugh Lindsay, "Notes on Apicius". *The Classical Review* 34, no. 1/2 (1920): 33.; Hugh Lindsay, "Who Was Apicius?". *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies* 72, no. 1 (1997): 144-154.; Mary Ella Milham, "*Apicus In The Northern Renaissance, 1518-1542*". *Bibliothèque d'Humanisme et Renaissance* 32, no. 2 (1970): 433-443.

<sup>13</sup> Sally Grainger. "*The myth of Apicius*". *Gastronomica* 7, no.2 (2007): 71-77.; Ayrıca bkz. Bkz. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*. Editör Theophil Christian Schuch, Heidelbergae: Caroli Winter, 1867.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*. Editör ve Çeviren Joseph Vehling, New York: Dover Publications, Inc., 1977.; Apicius, *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*. Editörler Martin Lister, Theodor Jansson ab Almeloveen, Gabriel Hummelberger, Kaspar von Barth, Amstelodami: Apud Janssonio-Waesbergios 1709.; Apicii, *Librorum X Qui Dicuntur De Re Coquinaria, Quae Extant*. Editörler, C. Giarratano et Fr. Vollmer, Teubner 1922.; Apicii, *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*. Editör Mary Ella Milham, Teubner, Leipzig 1969.; Apicius, *The Roman Cookery Book*. Çevirenler Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum, London: Peter Nevil Limited, 1958.

Tarama yapılırken bu alanda daha önce yapılmış çalışmalar olduğu gözlemlenmiştir. Nitekim bu eserler konuyu Roma özelinde değil dağınık bir şekilde kaleme almışlardır. Bundan mütevellit bu çalışmanın konu bütünlüğü arz ediyor olmasından, literatüre önemli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışmamızın kısıtlılığı ise konunun oldukça kapsamlı olmasından dolayı tüm gıda maddelerinin muhafazasına yer verilememesidir. Nitekim bu araştırma makalesinin, ilgili alanda çalışma yapmak isteyenlere temel bilgiler sağlayacağı ve okuyucuyu yeni araştırma sorularına yönlendireceği kanaatindeyiz.

## 1. Tahıllar

Antik Çağ'ın en güçlü imparatorluklarından biri olan Romanın kurulup genişlediği/kök saldıği coğrafya Akdeniz havzasıdır. Akdeniz ikliminin hâkim olduğu bu mekân, tüketilen gıdalar üzerinde etkisini göstermiştir. Antik Çağ'da bu coğrafyada yaşayan halkların diyetinin büyük paydasını Braudel'in Akdeniz üçlüsü olarak adlandırdığı tahıl, üzüm ve zeytin oluşturmuştur.<sup>14</sup> Dolayısıyla bu ürünlerin işlenmesiyle elde edilen lapa, ekmeke, şarap ve zeytinyağı Roma yemek kültürünün karakteristik ürünleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Hem klasik hem de modern çalışmalar, Akdeniz halklarının diyetinin büyük bir paydasını tahılların oluşturduğunu göstermiştir.<sup>15</sup> Bu bağlamda, diyetin büyük paydasını oluşturan tahılların yetiştirilmesi, işlenmesi, muhafaza edilip depolanması ciddi bir mesele olup oldukça titiz davranılmıştır. Mevcut literatürde tahılın korunmasına yönelik bilgilerin hem resmi makamlarca hem de hane bazında küçük ölçekli üreticiler ile ilgili olduğu görülür. Roma'da gıda kıtlığına dair çıkan halk isyanlarının çoğunun tahıl yoksunluğundan kaynaklandığına dair kayıtlar mevcuttur. Kıtlık tehdidi ve bunun sonucunda ortaya çıkabilecek halk isyanları<sup>16</sup> ve devleti yıpratabilecek her türlü olayı engellemek için devlet önlemler almıştır. Dolayısıyla bu ürünün tedariki ve tedarik edilen ürünün muhafaza edilmesi devlet meselesi olmuş gibi görünüyor.<sup>17</sup> Arkeolojik kazılarda ortaya çıkartılan tahıl depolarının pek çoğunun devlet eliyle inşa edilmiş olması veya mülki olanlarının<sup>18</sup> ise bir şekilde devlet tarafından kiralandığı bilgisi buna kanıt olarak gösterilebilir.

Roma başlangıçta tahılı İtalya anakarasından tedarik<sup>19</sup> etmiştir. İlerleyen süreçte Roma'nın tahıl tedarik merkezleri, başta Mısır<sup>20</sup> olmak üzere Kuzey Afrika,<sup>21</sup> Sicilya, Sardunya, İspanya,

<sup>14</sup> Fernend Braudel, *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras.*, Çeviren N. Erkut, İstanbul: Metis Yayınları, 2015, 32.

<sup>15</sup> Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, 162.; Andrew Dalby, "Search of The Staple Foods of Prehistoric and Classical Greece", içinde *Staple Foods: Proceedings of the Oxford Symposium on Food & Cookery.*, Editör H. Walker, (London: Prospect Books.1990), 22.; Thomas Braun, "Barley Cakes and Emmer Bread", içinde *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture.*, Editörler J. Wilkins, D. Harvey, & M. J. Dobson, (Exeter: Exeter University Press, 1995), 25-37.; Braudel, *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*, 32.; Nicholas Purcell, "The Way We Used to Eat: Diet, Community, and History at Rome", *The American Journal of Philology* 124, no 3 (2003): 333.; Flavius Vegetius Renuat, *Roma Savaş Sanatı*. Çeviren Samet Özgüler, Kutsi Aybars Çetinalp, İstanbul: Kronik Kitap Yayınları, 86.; Carol A. Dêry, "Travel, Transport, and Transmission (with Particular Reference to the Province of Britannia)". *Food on the Move: Oxford Symposium on Food & Cookery*, editör Harlan Walker, Prospect Books Published, 1997, 86.; Madeline Brown, "Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach to Diet in Ancient Rome". *Journal of the Washington Academy of Sciences* 97, no. 1 (2011), 1-24.

<sup>16</sup> Roma'da, MÖ 75-MS 364 yılları arasında kıtlık ve kıtlık tehdidi sebebiyle 19 defa isyan gerçekleşmiştir (MÖ: 67 (iki kez), 57 (iki kez), 41, 40, 38, 22; MS: 6, 7, 19, 32, 51, 68, 189, 356, 359, 364). Bkz. Gregory S. Aldrete, "Riots", *The Cambridge Companion to Ancient Rome* içinde., Editör Paul Erdkamp, Cambridge: Cambridge Press, 2013, 425-440.

<sup>17</sup> Geoffrey Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*. (New York: Oxford University Press, 1980) 2.

<sup>18</sup> Geoffrey Rickman, *Roman Granaries and Store Buildings*. (London: Cambridge University Press, 1971). 164-179.

<sup>19</sup> Roma, tahıl tedariki için bkz. Peter Garnsey ve Richard Saller, *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*. (London: Bloomsbury Published, 2014 (Second Edition), 120.

<sup>20</sup> Garnsey ve Saller, *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*, 113.; Reay Tannahill, *Food in History*. (London: Penguin Books Published 1988), 72.

<sup>21</sup> Lionel Casson, "Trade in the Ancient World", *Scientific American* 191, no. 5, (November 1954): 90-100.; Tannahill, *Food in History*, 72.



Galya, Küçük Asya olmuştur.<sup>22</sup> Romalılar, tedarik edilen tahılın bozulmadan veya hırsızlar tarafından çalınmadan, güvenli bir şekilde halka dağıtılsın diye *horrea*<sup>23</sup> adı verilen tahıl ambarları<sup>24</sup> inşa etmişlerdir.<sup>25</sup> İlk *horreanın* ne zaman ya da nerede inşa edildiğine dair kesin bir kanıt yoktur ancak araştırmacıların pek çoğu bunun devlet tarafından halka ilk tahıl *ianesinin* yapılmaya başlandığı Gaius Gracchus dönemine<sup>26</sup> dayandırmaktadır.<sup>27</sup> İlk *horreanın* inşası MÖ 123 yılındaki *lex Sempronia frumentaria*'ya dayandırılrsa da fiziki bir kalıntı bulunamamıştır. Geç Cumhuriyetin ve Erken İmparatorluğun en büyük depolarının, Aventine Tepesi bölgesinde toprak mülkiyeti olan varlıklı aileler tarafından yapıldığına dair arkeolojik kanıtlar bulunmaktadır. Bunlar, *Horrea Galbana* ve *Horrea Lolliana*'dır.<sup>28</sup> Bunların dışında, Ostia'daki *Grandi Horrea* ve Roma Forum'da yer alan *Horrea Agrippina* ve *Vespasianus*, ismi bilinen diğer *horrealardır*.<sup>29</sup> *Horrea Galbana*, 225 000 metrekarelik alanı kaplayan, sadece zemin katında 140'dan fazla odası mevcut olup en büyük kapasiteye sahip olanıdır.<sup>30</sup>

*Horrealar* kullanımlarına göre temelde iki ana kategoriye ayrılmıştır.<sup>31</sup> İlki, Roma'nın tüm askeri kurumlarında kullanılan tiptir. Uzunluğu, 15-45 m (veya 50 ila 150 ft) arasında değişmekle birlikte genişliği, 6-9 m (veya 20-30 ft) arasında uzun bir hangardan oluşmaktadır. Genellikle yerden yükseltilmiş, sonunda bir giriş bulunan dikdörtgen yapıdadırlar. MS 1. yüzyılın sonlarına kadar olan dönemde, genellikle ahşaptan yapıldığı bilinmektedir. Bina içi, kafes ve kirişler ile güçlendirilmiş, zemin ise yine ahşap direklerle desteklenmiştir. Eğer taştan yapılmışsa, kenarları yaklaşık 1 m kalınlığında olup ağır kiremitli çatıyı taşıyabilmesi için düzenli olarak 2-4 m aralıklarla güçlendirildiği, bilinmektedir. Zemin ahşaptan yapılmış olsa da ilerleyen zamanda, taş levhalar ve iskeleler veya bodur duvarlarla desteklenmişlerdir. Arkeolojik kazılarda ortaya çıkan depolarla ilgili genel kanı, zeminden yüksek, altından hava akışının sağlanabileceği şeklindedir. <sup>32</sup> İkincisi ise sivil bağlamda tercih edilen, *horrea* türü olup açıkça farklıdır ve sadece tahıl ambarı olarak kullanılmamıştır. Örneğin büyüklüğüyle dikkat çekici olan *Horrea Galbana*, depo özelliğinin yanı sıra birer mağaza ve perakende satışın

<sup>22</sup> Bunlara ek olarak Kıbrıs ve Chersonese'den de tahıl ithal edildiğini bilinmektedir. Peter Temin, "A Market Economy in the Early Roman Empire", *The Journal of Roman Studies* 91, (2001): 176.; Peter Temin, "The Economy of the Early Roman Empire", *The Journal of Economic Perspectives* 20, no. 1, (Winter, 2006): 137.; Peter Temin, *The Roman Market Economy*. (Princeton & Oxford: Princeton University Press) 2013.; Garnsey and Saller, *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*, 120.; Roma'nın tahıl tedarik ettiği eyaletler için ayrıca bkz. Paul Erdkamp, *The Grain Market in The Roman Empire: A Social, Political and Economic Study*. (New York: Cambridge University Press, 2005), 206-257.

<sup>23</sup> Roma tahıl depoları (*horrea*) hakkında daha detaylı bilgi için bkz. Geoffrey Rickman, *Roman Granaries and Store Buildings*. (London: Cambridge University Press, 1971).

<sup>24</sup> Peter Geoffrey William Glare, *Oxford Latin Dictionary*. (London: Oxford University Press, 1968), 804.

<sup>25</sup> *Horrealar* hem sivil hem askeri olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Bu depolarda tahıl başta olmak üzere farklı gıda maddeleri de bulunmaktadır. *Horrealarda* depolanan gıdalar için bkz. Javier Salido Domínguez, "Is It Possible to Quantify the Roman Agrarian Economy? in Favour of Quantitative Scepticism", *Rural Granaries in Northern Gaul (Sixth Century BCE – Fourth Century CE): From Archaeology to Economic History* içinde., Editör Stéphane Martin, (Leiden: Brill Published, 2019), 26-28.

<sup>26</sup> Gaius Gracchus'un MÖ 123-122'deki ilk *tribunusluğu* sırasında alınan önlemlerden biridir. Roma vatandaşlarında *modius* başına altmış dört *asses* fiyatına düzenli tahıl satışı sağlamıştır. Peter Garnsey ve D. Rathbone, "The Background to the Grain Law of Gaius Gracchus". *The Journal of Roman Studies* 75, (1985): 20-25.

<sup>27</sup> Garnsey and Rathbone, "The Background to the Grain Law of Gaius Gracchus", 20.

<sup>28</sup> MÖ 21 yılı konsülü Marcus Lollius ya da onunla aynı adı taşıyan oğlu tarafından inşa edildiği düşünülmektedir. Rickman, *Roman Granaries and Store Buildings*, 164.

<sup>29</sup> Rickman, *Roman Granaries and Store Buildings*, 176.

<sup>30</sup> Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, 140-141.

<sup>31</sup> Rickman, *Roman Granaries and Store Buildings*, 163-293.; İleri bir tarihte (MS 4-6 yüzyıllarda) Roma *horrealarının* kullanım alanı aynı zamanda konumu, sorumlu personeli, gerçekleştirilen işlevler ve her bir *horreumun* idari ve maddi organizasyonu şeklinde tek seferde pek çok bilgi sağlayan Domenico'nun tablo çalışması için ayrıca bkz. Domenico Vera, "Gli Horrea Frumentari dell'Italia Tardoantica: Tipi, Funzioni, Personale", *Mélanges De L'école Française de Rome Année* 120, no. 2 (2008): 323-336

<sup>32</sup> Carol Dery, "Travel, Transport and Transmission (With Particular Reference to The Province of Britannia)", *Oxford Symposium on Food & Cookery: Food on The Move* içinde., Editör H. Walker, (Sheffield: Prospect Books, 1997), 85.

yapıldığı dükkanlar içerdiği bilinmektedir.<sup>33</sup> Binalar, zamanın en iyi materyali kullanılarak oldukça dayanıklı ve bazen devasa bir şekilde, inşa edilmiştir. Örneğin Roma'daki *Horrea Agrippiana* ve Ostia'daki *Grandi Horrea*'nın en erken yapısı, büyük tuf bloklarından inşa edilirken MS 1. yüzyılda tuğla yüzeyli betonlar kullanılmıştır. Bu yapılar başka bir binaya bitişik olsa bile, yangın ve hırsızlık tehlikelerini azaltmak için yapısal olarak daima ayrı inşa edilmişlerdir. Planları genellikle, standart büyüklükteki kapılardan, düzenli oda sıralarına açılan, bir koridor veya avluya odaklanmaktadır. Avluların bir kısmı geniş ve ferah olup odaların girişini koruyan sütunlu revak veya revaklarla çevrelenmiştir, bazılarının ise küçük ve revaksız olduğu bilinmektedir.<sup>34</sup>

Ambarların duvarları, iyi sıvalı ve pürüzsüz olmalıdır. Böceklerin yumurtalarını bırakabilecekleri herhangi bir çatlak veya delik bulunmamalıdır. Tahılın çimlenmesini önlemek için serin ve loş koşullar sağlanmalıdır. Bu sebepten, depolarda küçük bir veya iki pencereden fazla açıklık olmamalıdır. Plinius, tahılın çimlenmesi veya bozulmasını önlemek için ilk kuralı şu sözlerle açıklar: “Uygun zamanda saklanması bizim için çok önemli gibi görünüyor, yeterince olgunlaşmamış ve sertleşmemiş halde içeri (depoya) alınır veya sıcakken depolanırsa, içinde zararlıların üremesi kesindir.”. Tahılın uzun süre bozulmadan muhafaza edilebilmesinde, ambara alındığı zaman, yani hasat da önemli bir etken gibi görünüyor. Plinius bazılarının depodaki uygun hava koşullarının sağlanmasının tespitinde, tahıl daha depo içine taşınmadan, kurbağayı uzun bacaklarından birinden ahırın eşiğine asıldığını söylüyor.<sup>35</sup> Muhtemelen kurbağa bacağının durumu, depodaki nem ve sıcaklığın uygunluğunun göstergesi olarak kullanılmış. Varro buğdayların, yerin üstüne inşa edilecek, kuzeyden ve doğudan rüzgâr alacak, nemli havanın uğramayacağı, bir ambarda muhafaza edilmesi talimatını verir.<sup>36</sup> Bunlara ilaveten, tahıla zarar verecek böcek ve hayvanlardan uzak tutmak için bazılarının, deponun duvar ve zeminini *amurca* ile kapladıklarını söyler. Bazılarının ise *amurcayı* veya zeytinyağını doğrudan tahıla serptiğinden bahseder. Varro ve Plinius, benzer şekilde Chalcis veya Caria kireci, pelin otu veya bunlara benzer birçok farklı maddenin fare, solucan, buğday biti gibi pek çok zararlıyı uzaklaştırdığından söz ederler.<sup>37</sup>

Latince kaynaklar *horrealar*, dışında *sirus* adı verilen bir depodan bahseder. Varro ve Plinius *sirusu* tahıl saklamanın en kârlı yöntemi olarak ele alırlar. Genellikle yeraltı mağarası, silo veya kuyu olarak tanımlanmıştır.<sup>38</sup> *Siruslar*, kuru topraktan yapılmalı daha sonra samanla döşenmesine özen gösterilmelidir. Ürünlerin kullanılmak üzere dışarı çıkarıldığı<sup>39</sup> zamanlar hariç buraya havanın ve suyun ulaşmaması oldukça önemlidir. Bu ambarların genellikle, Cappadocia, Thracia, Carthago'daki veya Hispanya'nın Osca bölgesindeki çiftliklerde kullanıldığı bilinmektedir.<sup>40</sup> Varro, *sirusta* muhafaza edilen buğdayın elli yıl, darının ise yüz yıldan fazla bozulmadan muhafaza edilebileceğini söyler.<sup>41</sup>

<sup>33</sup> Yazıtlar, pelerin, kıyafet, mermer ve hatta balık satan çok sayıda satıcı olduğunu kaydetmiştir. Detaylı bilgi için bkz. Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, 140-141.

<sup>34</sup> Rickman, *The Corn Supply of Ancient Rome*, 136-137.

<sup>35</sup> G. Plinius, *Natural History*, XVIII/LXXIII. Çeviren H. Rackham, (London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library) 1961), 378-381

<sup>36</sup> M. T. Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, I/LVII. Çeviren Doğan Hanegelioglu, (Ankara: Doğu Batı Yayınları 2021), 121.

<sup>37</sup> Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, I/LVII, 121.

<sup>38</sup> Glare (ed.), *Oxford Latin Dictionary*, 1954.

<sup>39</sup> Bu noktada uyarı niteliğinde Varro'nun sözleri kıymetlidir; “*Sirus* adı verilen ambarlarda tahıl saklayanlar, bu ambarları açar açmaz içine girmemeli çünkü bu tehlikelidir. Hemen içeri girenlerin nefes alamadığı olur.”. Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, I/LVIII, 124.

<sup>40</sup> Plinius, *Natural History*, XVIII/LXXIII, 378-381.; Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, I/LVII, 121-122.

<sup>41</sup> Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, I/LVII, 122.

Hammaddesi tahıl olan ekme ve kekler, Roma diyetinin temelini oluşturmuşlardır. Ekmekler, genellikle kısa süreli tüketime uygun ürünlerdir. Lakin uzun seyahatlere dayanacak ve ekmeğin yerine tüketilebilecek ürünler Antik Çağ koşulları için bir zorunluluk olmuş olmalıdır. Latince literatür tarandığında uzun süre dayanabilecek unlu mamuller olarak *buccellatum* yani peksimetten bahsedilir.<sup>42</sup> Bu tür gıdalar genellikle Romalılar tarafından uzun seyahatlerde veya askeri seferlerde kullanılmıştır. Buna ek olarak, yolda askerlere ekme sağlamak için yapılmış *panis militaris* ve bisküviye benzeyen muhtemelen denizciler tarafından tüketilen *panis nauticus* bahsedilir.<sup>43</sup> Bu ürünler, muhtemelen normalden daha fazla pişirilerek veya pişirildikten sonra kurutulularak, nem oranı azaltılmış ve daha uzun süre dayanması sağlanmıştır. Uzun süre muhafaza edilebilirliği ile bilinen diğer bir ürün *tracta* yani kurutulmuş hamurdur. Cato'nun eserinde *tracta* kullanılarak hazırlanan bir *placenta* (*pasta/kek/çörek*)<sup>44</sup> tarifi yer alır, bu tarif aynı zaman da *tracta*nın hazırlığıyla ilgili bilgi içerir. Bunun dışında Apicius ve Plinius'da da referanslar bulunmaktadır. Apicius'da bu ürün genellikle soslarda kıvam arttırıcı olarak kullanılmıştır. Bazı araştırmacılar bu ürünün tarhananın atası olabileceğini ileri sürerken<sup>45</sup> Güveloğlu'nun çalışması bu ürünün Cato'dan Apicius'a kadar olan dönemde değişiklikler geçirdiğini bazılarının bunu makarnanın atası olarak kabul ederken, diğerlerinin ise bir çeşit erişte ya da farklı bir hamur işi olarak gördüğünü ifade eder.<sup>46</sup>

Tüm bu tedbirlere rağmen Antik Çağ koşullarında düşük teknoloji veya hasat başarısızlıkları gibi pek çok sebepten yine de kıtlıklar yaşanmıştır. Mevcut literatürde tahılın eksikliğinde onun yerine geçebilecek pek çok alternatif üründen bahsedilse de bu ürünler içerisinde meşe palamutları, referans sıklığı ile dikkat çekmektedir. Meşe palamutları, genellikle domuz yiyeceği olarak bilirse de kıtlık dönemlerinde önce domuzlar yenmiş, daha sonra onların yiyeceği olan meşe palamutları tüketilmiştir. Meşe palamutları ise genellikle toprağa açılan çukurlara gömülerek muhafaza edilmişlerdir.<sup>47</sup>

## 2. Üzüm

Romalılar, asma ağacının meyvesi olan üzümü, bağdan en basit haliyle sofralık ve sıvısını çıkartmak üzere iki amaç için hasat etmişlerdir. Sofralık üzüm, taze tüketildiği gibi sezon dışında da tüketilebilir diye kurutulmuş (*uva passa*) veya onu taze tutacak prosedürler uygulanarak muhafaza edilmiştir.<sup>48</sup> Varro, "Bağ bozumu sırasında iyi bir çiftçi sadece salkımlarını toplamakla kalmaz, aynı zamanda onları seçer. İçmek için toplanır, yemek için seçilir...seçilenler küçük kavanozlara aktarılmak üzere ayrı bir sepete konur ve ardından kilerdeki bir rafa gitmek için üzüm artığı

<sup>42</sup> G. Plinius, *Natural History (Historia Naturalis)*, XX/CXXXVIII. Çeviren W. H. S. Jones, (London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library) 1951).

<sup>43</sup> Vulcarius Gallicanus, "Avidius Cassius.", V, içinde *Hadrianus'tan Clodius Albinus'a Roma İmparatorları (Historia Augusta)*, Çeviren Samet Özgüler, (İstanbul: Kronik Kitap Yayınları, 2019), 125.; Bkz. *SHA (The Scriptores Historiae Augustae)*, Vol. I, V/III.I, Çeviren Magic, David, (London: Harvard University Press (Loeb Classical Library 139), 1991.); Plinius, *Natural History*, XXII/LXVIII, 392-393.; Dery 1997, 86.; Tulga Albustanlıoğlu, *Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekme Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 2019, 1349.

<sup>44</sup> Peynir ve bal ile yapılan bir tatlı olup pasta, kek veya çörek olarak bilinmektedir. Bkz. Cato, *Tarım üzerine (De Agricultura)*, LXXVI, M. Seferbay, (Ankara: Doğu Batı Yayınları, 2022), 50-51.; Marcus Terentius Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*. Vol. I, Çeviren L. Storr-Best, (London: G. Bell and Sons, LTD, 1912), 20.

<sup>45</sup> Bkz. S. Hill & A. Bryer, "Byzantine Porridge: Tracta, Trachanās and Tarhana", içinde J. Harvey, D. Wilkins, & M. J. Dobson (Eds.), *Food in Antiquity: Studies in Ancient Society and Culture*. Exeter University Press, 1995, 44-54.; Susan Weingarten, "The Debate About Ancient Tracta: Evidence From The Talmud", *Food and History*, (2), 2004: 21-40.

<sup>46</sup> Detaylı bilgi için bkz. Ali Güveloğlu, "An Approach on Tarhana and Its Similarity to Hittite Gatasganna", *Tarih ve Gelecek Dergisi* 5, S.1, (Nisan 2019): 110-121.

<sup>47</sup> Galenos, *Galen: On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, 97-98.; Alcock, Joan P. Alcock, *Food in The Ancient World*, California: Greenwood Press, 2006, 47.

<sup>48</sup> Glare (ed.) *Oxford Latin Dictionary*, 2120.

*dolu fıçılara atılır*"<sup>49</sup> ifadelerinde bulunur. Bu ifadelerden anlaşılın sofralık olarak muhafaza edilecek üzümler bağdan özenle seçilmelidir. Sonraki süreçle ilgili Columella, Cato ve Varro'nun birkaç prosedürden bahsettiği görülür. Columella, her türden üzüm, hava güzelken ve Ay batarken asmadan koparılıp saklanırsa iyi bir şekilde muhafaza edileceğini söyler. Bu ifadedeki tek metot meyvenin doğru zamanda toplanmasına yöneliktir. En ilkel yöntem ise Columella'nın Mago'dan alıntı yaptığı kuru üzüm şarabı (*passum*) tarifinde yer alır, bu uygulama üzümlerin kazıklara sabitlenmiş veya direklere bağlanmış sazlıklar üzerine kurumaya bırakılmasıyla gerçekleşir.<sup>50</sup> Bu uygulamada, muhtemelen bu amaç için tasarlanmış özel ekipman kullanıldığı düşünülmektedir yine de metot en ilkel muhafaza yöntemi gibi görünüyor.<sup>51</sup> Bunun yanı sıra üzümlerin bir yıla kadar sağlam kalması için birkaç reçete listelediği görülür.

Cato ve Varro üzümlerin en iyi şekilde çanaklarda muhafaza edilebileceği bir yöntemden bahsederler. Nitekim bu işlemin tam olarak nasıl uygulanacağına dair bir talimata yer verilmemiştir. Columella'nın birkaç metodundan birinde kanaatimizce bu türden bir reçete yer alır:

"... asma üzümlerinden veya sert kabuklu üzümlerden veya mor üzümlerden kestiğinizde hemen saplarına sert zift uygulayın; daha sonra yeni bir çömlek tavaya, tozdan arınmış elenmiş mümkün olan en kuru samanla doldurun ve üzerine üzüm. Daha sonra başka bir çömlek ile örtün ve samanla karıştırılmış kil ile çevreleyin ve ardından tavaları çok kuru bir çatı katına yerleştirdikten sonra kuru samanla örtün."<sup>52</sup>

Bunlara ek olarak Cato ve Varro üzümlerin askıda bekletilerek ya da çiğ veya kaynamış şıradada da (*mustum*) saklanabileceğini bildirirler. Bu türden muhafaza için önerdikleri üzüm türleri ise *Aminea* ve *Apicia*'dır.<sup>53</sup> Çalışma konusunda otorite sahibi Romalı yazarların meyve muhafazasıyla ilgili talimatlarında meyveleri kile bulayıp asarak veya toprak kaplarda saklandığı ile ilgili talimatlarda bulunduğu görülür. Kil karışım, kanaatimizce meyvenin türüne göre farklılık göstermektedir. Literatürde bahsedilen karışımlar, kil ve yağ; kil ve şarap; kil ve su; kil ve saman şeklinde listelenebilir. Plinius, meyveler söz konusu olduğunda, kil ve şarap karışımının kullanılmasını tavsiye ederek, üzümlerin bu şekilde muhafaza edildiğinden bahseder.<sup>54</sup>

İçmek için toplanan üzümlerin preslenmesiyle elde edilen şıradan (*mustum*) pek çok yeni ürün elde edildiği görülür. Bunlar şıranın nasıl muhafaza edildiğine bağlı olarak, değişiklik göstermektedir. Yani şırayı depolamak için uygulanan muhafaza tekniklerinin farklılığı, yeni ürünlerin ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Romalılar şıradan, başta şarap olmak üzere, sirke ki; ürünün kendisi Antik Roma'da gıda muhafazasında kullanılan tuzdan sonra en revaçta olan koruyucudur. Şarap ve sirkenin dışında literatürde *defrutum*, *sapa* ve *caroenum* olarak adlandırılan ürünlerden bahsedilir. Son bahsedilen ürünler genellikle birer tatlandırıcı (pekmeze benzetilebilir), sos veya alkolsüz içecek olarak tüketilmişlerdir. Bunlara ek olarak, gıda muhafazasında kullanıldıklarına dair de örnekler mevcuttur. Bu ürünler, sıvının kaynatılma derecesine göre adlandırılmasından gelmektedir. Hacminin üçte ikisi kadar kaynatılmasıyla *caroenum*, üçte bir oranında kaynatılmasıyla *sapa* ve son olarak, hacminin

<sup>49</sup> M. T. Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)* I/LIV, 106.

<sup>50</sup> L. J. M. Columella, *On Agriculture (Res Rustica)*, XII/XXXIX. Editör ve Çeviren E. S. Forster & E. H. Heffner, (London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1993), 264-267.

<sup>51</sup> Rafael Frankel, "Oil and Wine Production", *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome* içinde., Editör Georgia L. Irby., (John Wiley & Sons, Inc. Published 2016) 552.

<sup>52</sup> Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XLIV 272-275.

<sup>53</sup> Varro'nun Cato'dan yaptığı alıntıdır. Varro, *Ziraat İşleri (Rerum Rusticarum)*, I/LVIII, 122.

<sup>54</sup> Plinius, *Natural History*, XV/XVIII, 327-328.



yarısına kadar kaynatılmasıyla *defrutum* elde edilmiştir.<sup>55</sup> Şıranın kaynatılarak sıvının azaltılması (buharlaştırılarak) metoduyla muhafaza edilmişlerdir.

Üzüm suyunun fermente edilmesiyle elde edilen şarap, Antik Roma'da en yaygın içecek olup neredeyse su ile rekabet edebilecek düzeyde tüketildiği bilinmektedir. Latince literatürde şarabın, Romalıların hayatında ne kadar önemli olduğunu gösteren pek çok referans mevcuttur. Durum böyle olunca onun iyi muhafaza edilmesine dair pek çok metot da geliştirilmiş olmalıdır. Kaynaklarımız bize üzüm yetiştiriciliğinden, hasada, işlenmesinden, korunmasına ve kullanım alanlarına dair pek çok bilgi sağlar. Romalıların, MS 1. yüzyılda yaklaşık 160'dan fazla şarap türü bilgisine sahip oldukları bilinmektedir. Romalılar bu konuda gerçekten kendilerini geliştirmiş görünüyolar.<sup>56</sup> Aynı şekilde bu ürünün muhafazası yönünde de gelişim sağladıkları düşünülmektedir.

Şarap, depolanmasına bağlı olarak lezzet ve kalitede büyük farklılıklar gösterebilen bir üründür. Bu süreç, çok yüksek fiyatlar ödenebilecek bir üne sahip lüks bir ürün ile neredeyse kullanılamaz ve satılamaz bir ürün farkı yaratabilir.<sup>57</sup> Örneğin, Petronius'un kurgusal akşam yemeğindeki Trimalchio'nun davetlilere sunduğu 100 yıllık *Falernian* şarabı onun lüks düşkünü karakterine uygun olacak şekilde seçilmiş olmalıdır ki buradaki "yüz yıllık" detay tam olarak buna vurgu yapmak için kullanılmış olmalıdır. Bunun aksine Romalıların *posca* olarak adlandırdıkları bir içecekten bahsedilir ki; bu ürün şarabın doğru depolanmaması sonucu ortaya çıkan sıvının suyla yoğun bir şekilde seyreltilmesi ve otlarla aşılmasıyla elde edilir. Genellikle ordu ve şehirli yoksullar için popüler, günlük bir içecek olduğu bilinmektedir.<sup>58</sup> Bir başka şarap ise bağ bozumunda işçilerin içmesi için erken olgunlaşmış üzümlerden muhtemelen sezon başında hızlıca hazırlanan *vinum praeliganeum*dur.<sup>59</sup> Onu köle içeceği yapan şey, muhtemelen raf ömrünün kısa tutulmasından, gelmektedir. Bu örnekler, şarabı doğru muhafaza etmenin veya raf ömrünün uzunluğunun ne kadar önemli olduğunu gösterir niteliktedir.

Şarabın raf ömrünün uzunluğu, bugün olduğu gibi Antik Çağ Roma dünyasında da önemli bir unsur olup onun lüks gıdalar statüsünde listelenmesini sağlamıştır. Ulaşabildiğimiz Roma kayıtlarında, raf ömrü en uzun şarapların Lucius Opimius'un konsül yılı olan MÖ 121'de üretildiğidir. Bu yılın şaraplarıyla ilgili genel görüş, yaklaşık 200 yıl kadar saklandıktan sonra bile bozulmadığı yönündedir.<sup>60</sup> Bir başka örnek ise yukarıda bahsi geçen, 100 yıllık *Falernian* şarabıdır.<sup>61</sup> Bu şarap her ne kadar kurgusal bir akşam yemeğinde yer alsa da gerçeklik payının olduğu düşünülmektedir. Nitekim Plinius bu kadar uzun süre depolanmalarının doğası gereği bal kıvamına indirgendiklerini ve bu türden şarapların genellikle diğer şarapları geliştirmede bir çeşni görevi gördüklerini bildirir.<sup>62</sup> Varro'nun şarabın raf ömrüne yönelik tavsiyesi, bir yıl

<sup>55</sup> G. Plinius, *Natural History*, XIV/XI. Çeviren H. Rackham, (London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library) 1960), 238-241.

<sup>56</sup> Plinius'un *Doğa Tarihi* eserinin XIV. Kitabı, asma ağacı, onun meyvesi ve ürünlerine ayrılmıştır. Bu kitapta üzüm ve asmaların 91 çeşidi, kaliteli şarabın 50 çeşidi, tuzlu şarapların yedisi, ithal şarapların 38'i, yapay şarapların 66 çeşidi, bunun dışında diğer şarap çeşitleri, üzüm ürünleri ve Roma'da üzüm ve şarabın tarihine dair bilgiler yer almaktadır. Roma İmparatorluk döneminin başlarında (I. yüzyıl) bu kadar bol çeşitle karşılaşmak Romalıların şarap ve bağıcılık konusunda ne kadar gelişmiş olduğunun kanıtı olarak gösterilebilir. Plinius, G., *Natural History (Historia Naturalis)*. Vol. XIV, Çeviren H. Rackham, London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1960.; Gaius Plinius Secundus, *Doğa Tarihi (Naturalis Historia)*. İnanç Pastırmacı (çev.), Say Yayınları, 2017, 59-60.

<sup>57</sup> Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, 239.

<sup>58</sup> John F. Donahue, "Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil", *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome* içinde., Editör Georgia L. Irby., (John Wiley & Sons, Inc. Published 2016), 609.

<sup>59</sup> Cato, *On Farming (De Agricultura)*, XXIII, 34.; Donahue, "Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil", 609.

<sup>60</sup> Plinius, *Natural History*, XIV/VI, 223-225.

<sup>61</sup> Petronius, *Cena Trimalchionis*. XXXIV, Çeviren H. T. Peck, (Dodd, Mead and Company, 1898), 32.

<sup>62</sup> Plinius, *Natural History*, XIV/VI, 223-225.

kadardır. Hatta şarap, asit oranı fazla olan bir üzüm türünden yapıldıysa daha erken tüketilmesini veya satılmasını önerse de *Falernum*'da bazı şarap çeşitlerinin ne kadar uzun süre muhafaza edilirse o kadar değerli olduklarını söyler.<sup>63</sup>

Şarabın raf ömrünü etkileyen unsurlar, iklim, bağın konumu, üzümün cinsi, presleme aşamasındaki faktörler ve depolama sürecidir. Son unsur çalışmamızın kapsamında yer alıp muhtemelen en önemli unsurlardan biri olmuş olmalıdır. Bu çıkarımımızın kaynağı ise Latince literatürde şarabın işlenmesiyle ilgili en detaylı ve en fazla reçetenin bu aşamayla alakalı olmasından gelmektedir. Depolama sürecine ilişkin unsurlar, depolanacak kapların türü, bu kaplara uygulanan muamele, depolama alanının (*cella vinaria*) konumu ve temizliğidir.<sup>64</sup> Plinius'un depolama alanına ilişkin ifadeleri dikkate değerdir. Ona göre;

*“Bir şarap mahzeninin bir tarafı veya en azından pencereleri kuzeydoğuya veya her halükârda doğuya bakmalıdır; gübre yığınları ve ağaç kökleri çok uzakta olmalı, koku şaraba çok kolay geçtiği için güçlü kokulu tüm nesnelere kaçınılmalıdır. Özellikle yakınlarda incir ağaçları veya yabani incir olmamalıdır; ayrıca bozulmaları önlemek için kavanozlar arasında boşluk bırakılmalıdır, şarap her zaman çok hızlı enfeksiyona yatkın olduğundan, birinden diğerine geçer (bu talimatlar devam eder).”<sup>65</sup>*

Plinius, Kuzey İtalya'da Alplere yakın bölgelerde yaşayanların şaraplarını tahta fıçılarda (*cupae*) sakladıklarını belirtiyor.<sup>66</sup> Pompei ikonografisi ise deriden yapılmış torbalar ile toplu olarak taşındığını göstermektedir<sup>67</sup> ancak bu amaç için genellikle pişmiş topraktan yapılmış taşıma amforaları (*amphorae*) kullanıldığı bilinmektedir.<sup>68</sup> Bunların dışında kaynaklar bize *dolia* adı verilen büyük kaplardan bahseder. Kapların türü kadar şekli de önemli bir unsur olup genellikle göbekli ve geniş olanlarının kullanılmaması tavsiye edilir.<sup>69</sup> Şarabın depolanacağı kapların hazırlık aşaması, kritik bir başka husustur. Buna yönelik tavsiyeler şu şekildedir; *“Köpek yıldızının doğuşundan hemen sonra üzeri ziftle kaplanmalı ve daha sonra deniz suyu veya içinde tuz bulunan su ile yıkanmalıdır ve sonra çalı külleri ya da çömlekçi toprağı serpilmeli ve daha sonra şarap mahzenlerinde de sıklıkla yapıldığı gibi, temizlenip mür ile tütsülenir.”* Bu işlem üzümün preslenmesinden önceki aşama olup şıra elde edildikten sonraki işlem, şarabın türüne göre değişiklik göstermektedir. Preslenen şıra, hazırlığı tamamlanan kaplarda ortalama 20 ila 60 gün (yine şarabın türüne göre değişiklik gösteren bir husus) mayalanması için bekletilmelidir. Fermente edilen şarap genellikle tortulardan ayrıştırılıp, yaşlanma veya nakliye için amforalara aktarılarak rafa kaldırıldığı bilinmektedir.<sup>70</sup> Bu aşamada Columella Kartacalı Maço'dan alıntı yaptığı kuru üzüm şarabı (*passum*) reçetesinde, *“...mayalanması bittiğinde, diğer kaplara süzün ve hemen kapaklarını sıvayın ve üzerlerini deri ile kapatın.”* ifadelerine yer verir.<sup>71</sup> Plinius kavanozların tam doldurulmamasını üzerinde boşluk bırakılması gerektiğini, ayrıca depolama kaplarının kapaklarının da mastik veya *Bruttian* zifti ilave edilerek muamele

<sup>63</sup> Varro, *On Farming (Rerum Rusticarum)*, I/LXV, 117.; Varro, *Ziraat İşleri*, I/LXV, 125.

<sup>64</sup> R. I. Curtis, “Storage And Transport”, *A Companion to Food in The Ancient World içinde.*, Editör J. Wilkins & R. Nadeau, (Wiley-Blackwell, 2015), 598.

<sup>65</sup> Plinius, *Natural History*, XIV/XXVII, 273-275.

<sup>66</sup> Plinius, *Natural History*, XIV/XXVII, 273-275.

<sup>67</sup> Monteix, N., “Baking and Cooking”, *A Companion to Food in The Ancient World içinde.*, Editör J. Wilkins & R. Nadeau, (Wiley & Sons. Ltd., 2015), 218.

<sup>68</sup> Donahue, *Food And Drink in Antiquity: Readings From The Graeco-Roman World: A Sourcebook*, 89.; Dalby *Food in The Ancient World A-Z*, 239.; Alcock, *Food in The Ancient World.*, 87.; Ali Güveloğlu, *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü.*, (İstanbul: Pinhan Yayıncılık, 2019), 23.

<sup>69</sup> Plinius *Natural History*, XIV/XXVII, 273-275.

<sup>70</sup> Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XLI, 268-271.; Robert Irvin Curtis, *Ancient Food Technology.*, (Leiden; Boston: Brill, 2001), 379.

<sup>71</sup> Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XXXIX, 264-267.

edilmesini tavsiye eder.<sup>72</sup> Kapların ağzının mantar gibi bir tür tıpa ile de kapatıldığı bilinmektedir.<sup>73</sup>

Columella, şarapların dumanın yakınına yerleştirilmesi gerektiğini, bunun olgunlaşma sürecine yardımcı olacağını bildirir.<sup>74</sup> Plinius, zayıf şarapların toprağa gömülmüş kavanozlarda saklanmasını, ancak güçlü şarap kavanozlarının havaya maruz bırakılmasını tavsiye eder. Arkeolojik kayıtlarda bunu kanıtlayan örnekler görülür. Örneğin, Boscoreale'deki *Villa Regina* çiftlik evinde, açık havada, serin ve iyi hava alabilen bir *cella vinaria* olan *torcularium* veya basım odasının yakınında şarap içeren kısmen gömülü 18 *dolia* (*dolia defossa*) ortaya çıkartılmıştır. Yine Boscoreale'de bulunan *Villa della Pisanella*'da 72 adet tamamen veya kısmen gömülü şarap *doliasına* sahip büyük bir şarap deposu ortaya çıkartılmıştır.<sup>75</sup> Ansiklopedi yazarı Plinius, bu türden kaplarda depolananların, kış ortasında güzel bir günde açılmasını, güney rüzgarları estiğinde veya dolunayda çıkartılmamasını not etmiştir.<sup>76</sup>

Şarabın yanlış depolanması veya hava ile temas etmesi durumunda havadaki bakteriler onun hızla bozulmasına neden olur. Böyle bir durumda yeni bir ürün ortaya çıkmaktadır. Bu ürün Romalılar tarafından *acetum* (sirke) olarak adlandırılmaktadır. Şarabın ikincil bir fermantasyon ürünü olan sirke, Romalılar tarafından mutfak malzemesi veya koruyucu olarak yaygın şekilde kullanılmıştır. Bu sıvıyla yakından ilişkili genellikle ordu ve yoksul kimseler tarafından tüketilen ekonomik alkol kaynağı olan *posca* üretilmiştir.<sup>77</sup> Nitekim Romalıların bozulmakta olan bir şarabı korumak veya bozulan bir şarabı maskelemek için birtakım teknikler geliştirdikleri görülür. Tam da böyle bir uygulama şahsına münhasır biri olan Cato'nun eserinde yer alır: "...*kalın, temiz bir kiremit parçasını ateşte iyice ısıtın. Sıcakken, reçine ile kaplayın, bir ip takın, parçayı yavaşça kavanozun dibine indirin ve kavanozun iki gün boyunca kapalı kalmasına izin verin. Kötü koku ilk seferde giderilirse en iyisi olur; değilse, kötü kokuyu giderene kadar tekrarlayın.*"<sup>78</sup> Ek olarak bozulan şarabı maskelemek için, deniz suyu, kaynatılmış *mustum* (şıra) veya *defrutum* gibi çeşitli katkı maddeleri önerilen koruyucu sıvılardandır.<sup>79</sup> Bu türden bir muamele için kullanılmak üzere Plinius'un eserinde bir malzeme listesi yer almaktadır. Alçı, kireç (genellikle Afrika'da) çömlekçi toprağı, mermer tozu, tuz veya deniz suyu (genellikle Yunan dünyasında), reçineli zift (İtalya'nın bazı bölgeleri ve komşu eyaletlerde), eski bir şarabın tortuları ya da sirke son olarak şarabın *sapa* ile kaynatılmasıyla elde edilen sıvı da bu listede yer almaktadır.<sup>80</sup>

### 3. Zeytin

Akdeniz coğrafyasının karakteristik ürünlerinden biri olan zeytinin Roma diyetindeki rolü yadsınamaz. Bu sebeptendir ki Romalı tarım yazarları bu konuya ayrı bir önem vermiş görünüyorlar. Zeytin meyvesi, doğası gereği işlemeyi zorunlu kılan bir ürün olup meyvedeki acı tadı gidermek için mutlaka tuzla kürlenmesi gerekir. Kadim halkların bu meyveyi ilk

<sup>72</sup> Plinius, *Natural History*, XIV/XXVII, 273-275.

<sup>73</sup> Curtis, *Ancient Food Technology*, 378-379.

<sup>74</sup> Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XLI, 268-271.; Curtis, *Ancient Food Technology*, 379.

<sup>75</sup> Robert I. Curtis, "Food Storage Technology", *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome* içinde., Editör Georgia L. Irby, (John Wiley & Sons, Inc. Published 2016), 598.

<sup>76</sup> Plinius, *Natural History*, XIV/XXVII, 273-275.

<sup>77</sup> Donahue, "Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil", 9.

<sup>78</sup> Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, CX, 57-58.; Cato *On Farming (De Agricultura)*, CX, 109.

<sup>79</sup> Muhtemelen şeker oranının eksik olması durumunda kullanılmış olmalıdır. Curtis, *Ancient Food Technology*, 378.; David L. Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*. (Leiden: Brill Academic, 2006), 116.; Cato, *Tarım Üzerine (De Agricultura)*, XXIII, 34; Plinius, *Natural History*, XIV/XXIV 264-267.

<sup>80</sup> Plinius, *Natural History*, XIV/XXIV, 264-267.

olarak nasıl diyete dahil ettikleri bugün hala bir tartışma konusudur.<sup>81</sup> Nitekim Roma tarihine kadar bu alanda oldukça ilerleme kaydedildiği ve Romalıların da bu alanda pek çok yeni teknik geliştirdikleri görülür. Akdeniz coğrafyasının karakteristik ürünü olan zeytin Romalıların hayatının pek çok alanın da kullanılmış hem tek başına hem de sayılamayacak çeşitlikte ürüne hammadde ve bileşen olmuştur.

Zeytin, doğal haliyle yenebilecek hiçbir çeşit geliştirmedeği için diğer meyvelerden oldukça farklıdır. Glikozit içeriği nedeniyle acı bir meyve olan<sup>82</sup> zeytinin tüketim biçimi işlenmiş bir üründür. İşleme sürecinin en önemli aşaması ise muhafazadır. Zeytin meyvesini nasıl tüketeceğinize bağlı olarak bu süreç değişiklik göstermekle birlikte sofralık tüketimde neredeyse benzer prosedürler uygulandığı görülür. Zeytin ağacı temelde iki amaç için hasat edilir, biri sofralık zeytin diğeri yağı içindir. Sofralık zeytinin hazırlık süreci nispeten basit olmakla birlikte dikkat gerektirir. Romalı tarım, çiftlik ve doğa yazarları zeytin ağacının bakımı, hasadı, işlenmesi ve depolanmasıyla ilgili pek çok talimat verdikleri görülür.

Bu yazarlardan Cato'nun eseri, zeytin konusunda en kapsamlılarından denilebilir. Cato, hasattan, salamuraya ve preslemeye değin geçen sürede kullanılacak her türden malzemeyi listeler bunların temizlenmesi için talimatlarda bulunur. Ona göre, sofralık veya yağlık zeytinin işlenmesinin ilk kuralının temizlik olduğu söylenebilir. Sofralık zeytinin hazırlanmasıyla ilgili en fazla reçete ise siyah ve yeşil zeytinler olmak üzere ondan fazla tarife yer veren Columella'dan gelir. Bu prosedürler benzer olmakla birlikte zeytinin olgunluk derecesine (yani siyah veya yeşil) göre temelde iki farklı işlem dikkat çeker. Siyah zeytinler için uygulanan genel prosedür; zeytinler ağaçtan elle toplanmalı, zedelenenler varsa ayrılmalı, yapraklar ve diğer çöpler elenerek yıkanmalıdır. Temizleme işleminden sonra zeytinler bir sepette veya kaptan bol tuzla kaplanmalıdır. Bazen bu işlem bir zeytin bir tuz olacak şekilde bitene kadar tekrar etmektedir. Bu aşama, zeytinin acı tadını gidermek amacıyla olup genellikle 30 ila 40 gün sürmektedir. Bu işlemin ardından zeytinler bir küvete boşaltılmalı ve süngerle silinmelidir. İyice kurulan zeytinler, depolanacağı kaba alınır. Daha sonra sirke, kaynatılmış şıra veya balla karıştırılarak hazırlanan sıvı, zeytinin üzerini geçecek şekilde doldurulmalıdır. En son kabın ağzına bir demet rayihali otlar- genellikle bu aşamada rezene kullanıldığı görülür- veya sazlıklar konmalıdır ki zeytin suyun içinde kalsın. Tuzlanan zeytin, silinip depolanacağı kaba aktarılma aşamasında damak zevkine göre rezene, maydanoz, sakız dalları gibi farklı çeşniler eklendiği bilinmektedir.<sup>83</sup>

Columella'nın yeşil zeytinler için de birkaç reçetesi vardır. Bunlardan *Pauseam*, *orkite* veya *mekik* ve *kraliyet* zeytin türleri için verdiği salamura tarifi şu şekildedir:

*"Pauseam, orkite veya mekik zeytini veya kraliyet zeytinini ezecekseniz (kıracağız), önce her birini soğuk salamuraya daldırın, böylece rengini kaybetmeyecek ve bir kavanozu doldurmak için yeterince hazır olduğunuzda, dibine bir demet kuru rezene yayın; daha sonra yeşil rezene ve sakız dallarını küçük bir kaptan soyun ve temizleyin. Zeytinleri salamuradan çıkarıp sıkın ve bahsedilen dallarla karıştırarak kaba koyun. Daha sonra, zeytinler kabın boynuna ulaştığında, üstlerine bir demet kuru rezene koyun ve ardından iki ölçü taze şıra ve bir ölçü sert salamura karışımı ekleyin."*<sup>84</sup>

<sup>81</sup> Ahmet Uhri, *Boğaz Derdi: Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, İstanbul: Ege Yayınları, 2011, 400-401.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, 80.

<sup>82</sup> Frankel, "Oil And Wine Production", 610.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, 238.; Veronika Grimm "El Altında Duran Güzel Şeyler", *Yemek Damak Tadının Tarihi*, Editör Paul Freedman, Çeviren Nurettin Elhüseyni, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2008, 77.

Grimm, "El Altında Duran Güzel Şeyler", içinde *Yemek Damak Tadının Tarihi*, 77.

<sup>83</sup> Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XLIX-XIV, 295-327.

<sup>84</sup> Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XLIX, 295.



Bu metotla hazırlanan salamura zeytinin bir yıl boyunca mükemmel bir şekilde tüketilebileceğini söyler. Bu şekilde hazırlanan zeytin genellikle “kıрма zeytin” olarak adlandırıldığımız salamuradır. Kıрма zeytin dışında, keskin kamaşlarla çizilerek hazırlananlar da vardır. Hatta Columella, bu şekilde hazırlamanın kırmaya göre daha zahmetli olduğunu ancak zeytinlerin morarmasını engelleyeceğini yani orijinal rengini koruyacağını bildirir.<sup>85</sup> Salamura edilen zeytinler *amphorae* ya da *doliada* ağzı kapatılarak rüzgâr ve gün ışığı almayan bir (*cella olearia*) saklanmalıdır.<sup>86</sup> Antik Çağ şartları düşünüldüğünde özellikle sezon dışında diyeti çeşnilendirmek veya salamura zeytinlerin bir aydan bir yıla kadar raf ömrünün olması kıtlık dönemleri için<sup>87</sup> onu oldukça değerli kılmaktadır.<sup>88</sup>

Antik Roma’da zeytin meyvesinin birincil tüketim biçimi, yağdır. Roma’da yetişen zeytinlerin büyük bir kısmı bu amaçla hasat edilmiştir. Örneğin, Plinius’un İtalya’da sofralık zeytinlerin genellikle ithal edildiğinden bahsettiği pasaj bunu kanıtlar niteliktedir. Buna rağmen Roma’da yetişen *Picenum* ve *Sidicini* zeytinlerinin salamura için diğer tüm türlere tercih edildiğini de vurgular.<sup>89</sup> Zeytin meyvesinin preslenmesiyle iki ürün ortaya çıkmaktadır. Bunlardan biri pek çok kullanım alanı olan zeytinyağıdır. Diğeri ise bitki ve ağaçları, hatta hasadı yapılan ürünleri depoda zararlılardan uzak tutup koruyacak olan *amurcadır*.

Zeytinyağının, şarabın aksine kısa bir raf ömrüne sahip olup üretimden sonraki yılda en iyi halini aldığı ve iki ila üç yıldan fazla bir süre sonra ekşime eğiliminde olduğu bilinmektedir. Bu durumda yaklaşık on iki ay depolamadan sonra zeytinyağının değerinde istikrarlı bir değer kaybı olduğunu varsayabiliriz.<sup>90</sup> Zeytinin doğası gereği tekrarlayan yıllarda hasattaki düşüklük, yanlış depolama gibi sebeplerden ötürü oldukça titiz bir şekilde depolanmalıdır ki bir sonraki yılda kıtlık tehdidiyle karşılaşılmasın. Kokuyu kolay hapsetme özelliği ise daha dikkatli davranılmasını gerektiren bir başka önemli husustur. Romalı tarım yazarları böyle bir durumla karşılaşılmasını için pek çok talimatta bulunduğu görülür. Bunlar arasında presleme aşamasında ve depolamada kullanılacak olan kapların temizliğinden,<sup>91</sup> pres odasında çalışanlara, pres odasındaki aydınlatmaya veya deponun bulunduğu alanın nereden rüzgâr aldığına kadar çok sayıda detaylı talimat yer alır.<sup>92</sup>

Çalışmanın konusu olan depolama yönüne bakacak olursak, öncelikle depolanacak kapların temizliğine dikkat edilmelidir. Eğer depolama kapları bir önceki hasattan kalmayasa iyice yıkanmalı ve kurutulmalıdır. Bir çiftlikte bu görev genellikle kâhyanın eşinin görevi olup hasat başlanmadan önce yapılmalıdır. Kapları temizlemek tek başına yeterli bir işlem gibi görünmüyor. Depolanacak kaplar yani *doliu*mlar kullanımdan önce *amurca* doldurularak yedi gün boyunca bekletilmelidir. Ardından boşatılan kap kurutulur ve ısıtılarak reçine ile

<sup>85</sup> Columella’nın sofralık zeytin tarifleri için bkz. Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/XLIX-LXIV, 295-327.

<sup>86</sup> J. F. Donahue, *Food And Drink in Antiquity: Readings From The Graeco-Roman World: A Sourcebook.*, (London: Bloomsbury, 2015), 89.; Dalby, *Food in The Ancient World A-Z*, 239.; J. P. Alcock, *Food in The Ancient World*. (London: Greenwood Press, 2006), 87.

<sup>87</sup> Fernand Braudel, *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*. Çeviren Necati Erkut, (İstanbul: Metis Yayınları, 2015). 31.

<sup>88</sup> Frankel, “Oil And Wine Production”, 550.

<sup>89</sup> Plinius, *Natural History*, XVII/IV, 299.

<sup>90</sup> David J. Mattingly, “First Fruit? The Olive in the Roman World”, *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture* içinde. Editörler J. Salmon & G. Shipley, (London: Routledge, 1996), 225.

<sup>91</sup> Preslemede kullanılacak kaplar mümkünse yeni olmalıdır. Eğer yeni değilse bol suyla yıkanmalı önceki prestin hiçbir tortu kalmamalıdır. Columella’nın bu konudaki tavsiyesi şu şekildedir; “...çok sıcak suda iki veya üç kez hemen yıkanmalıdır; eğer akar su varsa, (kaplar)su altında tutulabilir diye üzerine ağır taşlar konarak içine batırılmalıdır veya dere yoksa, mümkün olan en saf sudan oluşan bir göl veya havuza batırılmalı ve daha sonra kir ve tortuların düşebileceği çubuklarla dövülmeli ve sonra tekrar yıkanmalı ve sonunda kurutulmalıdır.”. Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, 309.; Jeremy J. Rossiter, “Wine and Oil Processing at Roman Farms in Italy”, *Phoenix* 35, no. 4 (1981): 353.

<sup>92</sup> Cato, *On Farming (De Agricultura)*, XIII-LXV, 28-84.; Plinius, *Natural History*, XV/VI, 302-303.; Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, 319.

kaplanmalıdır. Bu işlem muhtemelen, kapların yağ sızdırmaması ya da emilmemesi ve zararlılardan uzak tutmak için yapılmıştır. Reçinenin ise yağa hoş bir aroma verip kötü kokuları engellediği düşünülmektedir.<sup>93</sup> Zeytinyağını daha iyi muhafaza etmenin başka bir püf noktası ise *cella oleariadır*. Tarım yazarları ideal yağ deposunun/basım odasının (ikisi genellikle aynı yerdedir) nasıl olması gerektiği ile ilgili tanımlamalarda bulunmuşlardır. Örneğin Columella'nın ideal yağ deposu (*cella olearia*) tanımlaması şu şekildedir:

“İşte size vermem gereken genel bir kural, yeşil yağın üretildiği süre boyunca ne basımın bulunduğu odaya ne de yağ mahzenine hiçbir duman veya is girmemelidir. Çünkü her ikisi de sürece zarar verir ve en deneyimli yağ üreticileri, işin tek bir lamba ışığında yapılmasına neredeyse hiç izin vermiyorlar. Bu nedenle hem pres odası hem de yağ mahzeni, bir ateşin sıcaklığına olabildiğince az ihtiyaç duyulacak şekilde, soğuk rüzgarlardan uzak olan gökyüzüne bakacak şekilde inşa edilmelidir.”<sup>94</sup>

Diğer tarım yazarlarının da bu konuda neredeyse aynı fikirde oldukları görülür.<sup>95</sup>

Zeytinin preslenmesinden çıkan ikincil ürün *amurcadır*. Varro, tecrübeli çiftçiler zeytinyağını ve şarabı *doliumlarda* nasıl saklıyorlarsa *amurcayı* da öyle saklarlar, ifadesinde bulunur.<sup>96</sup> *Amurca* presten akar akmaz üçte ikisi buharlaştırılmak üzere kaynatılmış,<sup>97</sup> soğuduktan sonra da çanaklarda muhafaza edilmiştir. Muhafaza için *amurcaya* şıra karıştırmak gibi yöntemlerin de mevcut olduğu söylenir.<sup>98</sup> Genellikle, kilden yapılmış bir kapta depolanması tavsiye edilir. Bazı çiftçiler, bu ürünü 15 gün boyunca kilden yapılmış kabın içinde bekletip, üstte kalan kısmını buharlaştırarak, başka bir kaba aktarmıştır. Varro, bu işlemin altı ay boyunca aynı 15 günlük döngülerle, 12 kere tekrarlandığını bildirir. En son aktarma işlemi, Ay küçülürken yapılmalıdır. Ardından üçte bir oranında kalana kadar kaynatılmalıdır. Tüm bu işlemlerden sonra kullanıma hazır hale geldiği ve depolandığı bildirilir.<sup>99</sup> Oldukça zahmetli bir iş gibi görünse de gıda muhafazasındaki etkisi<sup>100</sup> düşünüldüğünde kanaatimizce buna değer olduğu söylenebilir.

## Sonuç

Çalışmaya adını veren, “Romalılar gıdalarını nasıl muhafaza ettiler?” araştırma sorumuz, öncelikle bu konunun birkaç müstakil çalışmaya konu olabilecek kadar kapsamlı olduğunu göstermiştir. Bundan mütevellit çalışmanın tarih, coğrafya ve literatür sınırlarının yanı sıra konu çerçevesinde de sınırlandırma zorunluluğu hasıl olmuştur. Bu anlamda önceliğimiz Roma beslenme kültürünün temelini oluşturan ürünler yönünde olmuş, çalışmamızın içeriği de bu yönde şekillenmiştir. Bu ürünler, Braduel'in Akdeniz üçlüsü olarak adlandırdığı tahıl, üzüm ve zeytindir. Akdeniz havzasında kurulup genişleyen Roma devletinin, her hanesinde olmazsa olmaz diyebileceğimiz, bu ürünlerin kıtlığı veya kıtlık tehdidi (özellikle tahılın) halkı korkuya sürükleyerek isyan etmelerine neden olmuştur. Bu sebeptendir ki bu ürünlerin

<sup>93</sup> Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LXIX, 48.; Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, 319.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, 108.

<sup>94</sup> Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, 313-319.

<sup>95</sup> Yazarların genel görüşü, deponun ısıya mümkün olduğunca az ihtiyacı olacak şekilde inşa edilmesine yöneliktir. Cato, *On Farming (De Agricultura)*, XIII, 28- 29.; Plinius, *Natural History*, XV/VI, 302-303.; Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, 319.

<sup>96</sup> Varro, *Ziraat İşleri*, I/LXIV, 125.

<sup>97</sup> Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*. Vol. I/VI. Çeviren, H. Boyd Ash, (London: The Loeb Classical Library, Harvard University Press, 1960), 70-73.

<sup>98</sup> Varro, *Ziraat İşleri*, I/LXI, 124.

<sup>99</sup> Varro, *Ziraat İşleri*, I/LXIV, 125.

<sup>100</sup> Bkz. Cato, *On Farming (De Agricultura)*, LXIX, 48.; Columella, *On Agriculture (De Re Rustica)*, XII/LII, 319.; Varro, *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, I/LVII, 121.; Thurmond, *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, 108.

muhafazası hem devlet hem de halk için diğer gıdalarla karşılaştırıldığında ayrı bir önem arz etmiştir. Literatürdeki referans sıklığı da bunu kanıtlar niteliktedir.

Yapmış olduğumuz incelemeler, Romalıların gıda muhafazasında kendilerini oldukça geliştirdiklerini ve bu bilgileri titizlikle kayıt altına aldıklarını göstermiştir. Özellikle tarım ve çiftlik yazarlarının eserleri bu türden verilerle doludur. Bu veriler dağınık olmak birlikte pek çoğunun detaylı bir şekilde kaleme alındığı görülür. Bunun yanı sıra gıda muhafazasına dair arkeolojik veriler, bu bilgileri destekler nitelikte olduğu anlaşılmıştır. Yapmış olduğumuz araştırmalar, Romalılar için gıda muhafazasının ilk kuralı, doğru zamanda ve doğru şekilde, hasat olduğunu göstermiştir. İkinci kural ise hem muhafaza edilecek gıdaların hem de muhafaza sürecinde kullanılacak kap ve araç gereçlerin temizliği yönündedir. İlgili alanda otorite sahibi olan kimseler, tecrübelerini paylaştıkları eserlerde, temizliğe ayrı bir yer ayırmaları, bunların dikkat edilmesine yönelik ekstra tavsiyelerde bulunmaları, önemini kanıtlar niteliktedir. Bunlara ek olarak ürünlerin depolanacağı kapların hazırlık süreci de önemli gibi görünüyor. Temizlik denilince aklımıza, ilkin suyla arınma gelse de Antik Roma'da depolanacak ürün türüne göre bu aşamanın farklılık gösterdiği anlaşılır. Örneğin şarabın depolanacağı amfora veya *dolium*lar öncelikle zift ile kaplanmalı daha sonra tuzlu su veya deniz suyu ile yıkanmalıdır, çömlekçi toprağı veya çalı külleri serpilip, mür ile tütsülenmelidir, ancak bu aşamadan sonra depolamaya hazır hale geldiği görülür.

Gıda muhafazasında, Romalıların dikkat çektiği diğer bir husus, ürünlerin depolanacağı ambarlar olduğu anlaşılmıştır. Ambarlar, depolanacak ürününün türüne göre farklılık göstermiştir. Tahıllar için *horrealar* veya *siruslar*, şarap için *cellae vinariae*, zeytinyağı için *cellae oleriae* inşa edilmiştir. Arkeolojik veriler son iki ambarın bazen basım odası olan *torcularium* ile aynı alanda bulunduğunu ortaya koyar. Yani basım odası/alanı aynı zamanda bir ambardır. Bu ambarlar için temizlik, sıcaklık, nem oranı ve hatta rüzgâr aldığı yön bile kritik bir unsur olmuştur, bu konuda oldukça titiz davrandıklarını edebi metinlerdeki veriler teyit etmektedir. Tahıllar için inşa edilen *horrealarda* uygun nem ve havanın sağlandığının göstergesi olarak, Plinius'un kurbağa bacağına asılmasından bahsettiği pasaj, onun kanaatimizce modern termometrenin yerine kullanıldığını düşündürmektedir.

Romalıların gıdalarını muhafaza etmek için kullandıkları yöntemler, tarım devrimi belki de daha geriye götürebileceğimiz, en ilkel metot olan kurutmadan günümüzde hala kullanılan tuzlama, fermentasyon, tütsüleme, salamuraya varıncaya dek pek çok uygulamanın bilgisine sahip oldukları anlaşılmaktadır. Gıdanın korunmasında bu tekniklerin bir tanesinin kullanımı yeterli olmasına rağmen, Romalılar genelde birkaçını aynı anda kullanarak işini sağlama almış gıdanın raf ömrünü daha da arttırmış gibi görünüyorlar. Sonuç olarak, bu yöntemler geçmişten günümüze çok fazla değişiklik göstermeden gelmiş, hâlâ yaygın bir şekilde kullanılmakta olup tek farkın teknoloji olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Koruyucu madde olarak, en başta tuz gelmektedir. Ardından sirke, zeytinyağı, bal, kireç, baharatlar veya çeşniler sayılabilir. Bunlar günümüzde de aşına olduğumuz maddeler olup işlevini hâlâ devam ettirdiği söylenebilir. Bunların haricinde *amurca*, pelin otu, mermer tozu, çömlekçi toprağı ve kil gibi maddeler birer koruyucu olarak kullanılmıştır. Bu bağlamda, Romalıların, gıda muhafazasında bugün sahip olduğumuz bilgilerin pek çoğunu bildiklerini ve uyguladıklarını söyleyebiliriz.

Romalılar, ürünlerin korunması için oldukça çaba sarf etseler de bozulma bir noktada kaçınılmaz olmuştur. Nitekim Romalıların bozulan üründen vazgeçmek gibi bir niyetleri olmadığı görünüyor. Son ana kadar, o ürünü kazanmak için gayret ettikleri söylenebilir. Bu

sebepten bozulmakta olan ürünü kurtarmak veya bozulan ürünü maskeleyerek için teknikler geliştirmişlerdir. Bu türden bir uygulama Cato'nun eserinde yer alırken, Plinius'un bu amaç için kullanılacak bir malzeme listesi verdiği görülür. Buna rağmen, yanlış depolama ürünü kullanılmayacak hale getirdiği gibi yeni ürünlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bunun en güzel örneği Romalıların *acetum* olarak adlandırdıkları sirkedir. Sirke bugünde olduğu gibi Romalılar için gıda muhafazasında tuzdan sonra en sık kullanılan maddedir. Yanlış depolama sonucu elde edilen bu ürün, aynı zamanda yoksul kimselerin şarabı olarak bilinen *poscanum* ana maddesi olmuştur. Şıranın yanlış depolanması veya daha kısa süreli depolanmasıyla elde edilen ürünler (*vinum praeliganeum*) ucuz şarap kaynağı olarak görülmüş ve yoksul kimselerle ilişkilendirilmiştir. Bunun aksine, Roma'da yüz veya iki yüz yıllık raf ömrüne sahip şarapların varlığından bahsedilir. Bu ürünler ise daha çok yüksek statülü kişiler ile ilişkilendirilmiş ve lüks ürünler olarak nitelendirilmiştir. Bu bağlamda, şarabın raf ömrü, bugün olduğu gibi Roma'da da oldukça önemlidir diyebiliriz. Buradan çıkartılacak başka bir sonuç ise Roma'nın sınıfsal toplum yapısının varlığıdır. Bu yapı, gıda muhafazasında dahi kendini hissettirmektedir.

Son olarak, gıda muhafazası sadece ürünleri bir sonraki hasada kadar korumakla kalmamış, yeni ürünlerin ortaya çıkmasına yani ürün çeşitliliğinin artmasına olanak sağlamıştır. Bu durumun Antik Çağ koşullarında paha biçilmez bir şey olduğu düşünülmektedir. Romalıların günlük diyetlerinin en önemli paydasını oluşturan ürünler diyebileceğimiz şarap, zeytin ve zeytinyağı her biri birer muhafaza ürünüdür. Dolayısıyla bu ürünler, diyetin ayrılmaz parçası olduğu gibi hazırlığı da günlük rutinlerinin önemli bir parçasını oluşturduğu düşünülmektedir. Romalılar için gıdanın raf ömrünü uzatmak oldukça önemli olup bu konuda oldukça donanımlı oldukları anlaşılmış, kullandıkları tekniklerin bugün hâlâ işlevini devam ettiriyor olması bunun en güzel kanıtıdır. Bu konu, sadece mutfak veya beslenmeyi değil aynı zamanda siyasetten, edebiyata, mimariye etkisini göstermiş ve onlara yön verdiği anlaşılmıştır.

## Kaynakça

### 1. Antik Kaynaklar

- Apicius. *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*. Editörler Martin Lister, Theodoor Jansson ab Almelveen, Gabriel Hummelberger, Kaspar von Barth, Amstelodami: Apud Janssonio-Waesbergios 1709.
- Apici Caeli. *De Re Coquinaria Libri Decem*. Editör Theophil Christian Schuch, Heidelbergae: Caroli Winter, 1867.
- Apicius. *The Roman Cookery Book*. Çevirenler Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum, London: Peter Nevil Limited, 1958.
- Apicii. *Librorum X Qui Dicuntur De Re Coquinaria, Quae Extant*. Editörler, C. Giarratano et Fr. Vollmer, Teubner 1922.
- Apicii. *Decem Libri Qui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*. Editör Mary Ella Milham, Teubner, Leipzig 1969.
- Apicius. *Cookery and Dining in Imperial Rome*. Editör ve Çeviren Joseph Vehling, New York: Dover Publications, Inc., 1977.
- Cato, Censor, *On Farming (De Agricultura)*. Çeviren Ernest Brehaut, New York: Octagon Books Published, 1966.
- Cato. *Tarım üzerine (De Agricultura)*. Çeviren M. Seferbay, Ankara: Doğu Batı Yayınları, 2022.



- Columella, L. J. M. *On Agriculture (Res Rustica)*. Vol. XII, Editör ve Çeviren E. S. Forster & E. H. Heffner, London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1993.
- Columella, L. J. M. *On Agriculture (De Re Rustica)*. Vol. I, Çeviren, H. Boyd Ash, (London: The Loeb Classical Library, Harvard University Press, 1960.
- Galenos. *Galen: On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*. Çeviren Owen Powell and John Wilkins, London: Cambridge University Press, 2003.
- Galenos. *Galen On Food and Diet (Galen On The Powers of Foods: Book 1)*. Vol. I, Çeviren Grant, Mark, London: Routledge Published, 2000.
- Gallicanus, Vulcaci. "Avidius Cassius," *Hadrianus'tan Clodius Albinus'a Roma İmparatorları (Historia Augusta)*, Çeviren Samet Özgüler, İstanbul: Kronik Kitap Yayınları, 2019.
- Petronius. *Cena Trimalchionis*. Çeviren H. T. Peck, Dodd, Mead and Company Published, 1898.
- Plinius, G. *Natural History (Historia Naturalis)*. Vol. XX, Çeviren W. H. S. Jones, London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library) 1951.
- Plinius, G. *Natural History (Historia Naturalis)*. Vol. XIV, Çeviren H. Rackham, London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1960.
- Plinius, G. *Natural History (Historia Naturalis)*. Vol. XVIII, Çeviren H. Rackham, London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1961.
- SHA (The Scriptorum Historiae Augustae)*. Vol. I, Çeviren Magie, David, London: Harvard University Press (Loeb Classical Library 139), 1991.
- Varro, Marcus Terentius. *On Farming (Rerum Rusticarum)*. Vol. I, Çeviren L. Storr-Best, London: G. Bell and Sons, LTD, 1912.
- Varro, Marcus Terentius. *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*. Vol. I, Çeviren Doğucan Hanegelioglu, Ankara: Doğu Batı Yayınları 2021.
- Vegetius, Flavius Renatus. *Roma Savaş Sanatı*. Çeviren Samet Özgüler, Kutsi Aybars Çetinalp, İstanbul: Kronik Kitap Yayınları, 2019.
- Vergilius, Publius Maro. *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*. Çeviren Çiğdem Dürüşken, İstanbul: Alfa Yayınları, 2015.
- ## 2. Araştırma, İnceleme ve Telif Eserler
- Alcock, J. P. *Food in The Ancient World*. London: Greenwood Press, 2006.
- Aldrete, Gregory S. "Riots". *The Cambridge Companion to Ancient Rome*, Editör Paul Erdkamp, 425-440. Cambridge: Cambridge Press, 2013.
- Braudel, Fernand. *Akdeniz Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*. Çeviren Necati Erkut, İstanbul: Metis Yayınları, 2015.
- Braun, Thomas. "Barley Cakes and Emmer Bread". *Food in Antiquity Studies in Ancient Society and Culture*, Editörler J. Wilkins, D. Harvey, & M. J. Dobson, 25-37. Exeter: Exeter University Press, 1995.
- Curtis, Robert Irvin, "Food Storage Technology". *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Editör Georgia L. Irby, 587-605. John Wiley & Sons, Inc. Published 2016.
- Curtis, Robert Irvin. "Storage And Transport". *A Companion to Food in The Ancient World*, Editörler J. Wilkins & R. Nadeau, 173-182. New Jersey: Wiley-Blackwell, 2015.
- Curtis, Robert Irvin. *Ancient Food Technology*. Leiden; Boston: Brill, 2001.
- Dalby, Andrew, *Cheese: A Global History*. London: Reaktion Books, 2009.
- Dalby, Andrew. "Search of The Staple Foods of Prehistoric and Classical Greece". *Staple Foods: Proceedings of the Oxford Symposium on Food & Cookery.*, Editör H. Walker, 5-23. London: Prospect Books, 1990.

- Dalby, Andrew. *Food in The Ancient World A-Z*. London: Routledge, 2003.
- Dery, Carol A. "Fish As Food and Symbol in Ancient Rome". *Fish: Food From The Waters: Proceedings of The Oxford Symposium on Food And Cookery.*, Editör H. Walker, 94-115. Sheffield: Prospect Books, 1998.
- Dery, Carol. "Travel, Transport and Transmission (With Particular Reference to The Province of Britannia)". *Oxford Symposium on Food & Cookery: Food on The Move*, Editör H. Walker, 84-96. Sheffield: Prospect Books, 1997.
- Domínguez, Javier Salido. "Is It Possible to Quantify the Roman Agrarian Economy? in Favour of Quantitative Scepticism". *Rural Granaries in Northern Gaul (Sixth Century BCE – Fourth Century CE): From Archaeology to Economic History*, Editör Stéphane Martin, 23-32. Leiden: Brill Published, 2019.
- Donahue, John F. "Culinary and Medicinal Uses of Wine and Olive Oil". *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome*, Editör Georgia L. Irby., 605-617. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Published 2016.
- Donahue, John F. *Food And Drink in Antiquity: Readings From The Graeco-Roman World: A Sourcebook*. London: Bloomsbury, 2015.
- Erdkamp, Paul. *The Grain Market in The Roman Empire: A Social, Political and Economic Study*. New York: Cambridge University Press, 2005.
- Frankel, Rafael. "Oil and Wine Production", *A Companion to Science, Technology, and Medicine in Ancient Greece and Rome içinde.*, Editör G. L. Irby, 550-569. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Publishing, 2016.
- Garnsey, Peter ve Saller, Richard. *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*. London: Bloomsbury Published, 2014 (Second Edition).
- Glare, Peter Geoffrey William. *Oxford Latin Dictionary*. London: Oxford University Press, 1968.
- Goody, Jack. *Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. Çeviren M. Günay Güran, İstanbul: Pinhan Yayıncılık, 2013.
- Grimm, Veronika. "El Altında Duran Güzel Şeyler", *Yemek Damak Tadının Tarihi*, Editör Paul Freedman, Çeviren Nurettin Elhüseyni, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2008.
- Güveloğlu, Ali. *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Pinhan Yayıncılık, 2019.
- Hill S. ve Bryer, A. "Byzantine Porridge: Tracta, Trachanâs and Tarhana", *Food in Antiquity: Studies in Ancient Society and Culture*. Editörler J. Harvey, D. Wilkins, & M. J. Dobson, 44-54. Exeter: Exeter University Press, 1995.
- Mattingly, David J. "First fruit? The olive in the Roman World". *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture*, Editörler J. Salmon & G. Shipley, 213-253. London: Routledge, 1996.
- Monteix, Nicolas. "Baking and Cooking". *A Companion to Food in The Ancient World*, Editörler J. Wilkins & R. Nadeau, 212- 223. New Jersey: John Wiley & Sons. Ltd., 2015.
- Rickman, Geoffrey. *Roman Granaries and Store Buildings*. London: Cambridge University Press, 1971.
- Rickman, Geoffrey. *The Corn Supply of Ancient Rome*. New York: Oxford University Press, 1980.
- Standage, Tom. *İnsanlığın Yeme Tarihi*. Çeviren Gencer Çakır, İstanbul: Maya Kitap Yayınları, 2016.
- Tannahill, Reay. *Food in History*. London: Penguin Books Published 1988.
- Temin, Peter. *The Roman Market Economy*. Princeton & Oxford: Princeton University Press, 2013.

Thurmond, David L. *A Handbook of Food Processing in Classical Rome: For Her Bounty No Winter*. Leiden: Brill Academic, 2006.

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

Ünsal, Artun. *İktidarların Sofrası: Yemek, Siyaset ve Simgesellik Orta Asya'dan Payitaht İstanbul'a Toylar ve Saray Ziyafetleri*. İstanbul: Everest Yayınları, 2020.

### 3. Süreli Yayınlar

Albustanlıoğlu, Tulga. "Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekmek Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 7 no. 2 (2019), 1344-1366.

Brown, Madeline. "Grain, Pulses and Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach to Diet in Ancient Rome". *Journal of the Washington Academy of Sciences* 97, no. 1 (2011), 1-24.

Casson, Lionel. "Trade in the Ancient World". *Scientific American* 191, no. 5, (November 1954): 90-100.

Çakmakçı, Songül, Cantürk, A. ve Çakır, Y. "Peynir Üretimi İçin Sütü Pıhtılaştırıcı Enzimlere Genel Bir Bakış ve Güncel Gelişmeler", *Akademik Gıda* 15, no 4 (2017): 396-408.

Domenico Vera, "Gli Horrea Frumentari dell'Italia Tardoantica: Tipi, Funzioni, Personale", *Mélanges De L'école Française de Rome Année* 120, no. 2 (2008): 323-336

Garnsey Peter ve Rathbone, D. "The Background to the Grain Law of Gaius Gracchus". *The Journal of Roman Studies* 75, (1985): 20-25.

Grainger, Sally. "The myth of Apicius". *Gastronomica* 7, no.2 (2007): 71-77.

Güveloğlu, Ali. "An Approach on Tarhana and Its Similarity to Hittite Gatasganna". *Tarih ve Gelecek Dergisi* 5, no.1, (Nisan 2019): 110-121.

Kökmen-Seyirci, Hülya ve Çağ, Çisem. "Antikçağda Gıdaların Korunması". *CEDRUS VI* (2018): 701-711.

Lindsay, Hugh. "Notes on Apicius". *The Classical Review* 34, no. 1/2 (1920): 33.

Lindsay, Hugh. "Who Was Apicius?". *Symbolae Osloenses: Norwegian Journal of Greek and Latin Studies* 72, no. 1 (1997): 144-154.

Milham, Mary Ella. "Apicus In The Northern Renaissance, 1518-1542". *Bibliothèque d'Humanisme et Renaissance* 32, no. 2 (1970): 433-443.

Purcell, Nicholas. "The Way We Used to Eat: Diet, Community, and History at Rome", *The American Journal of Philology* 124, no 3 (2003): 329-358.

Rossiter, Jeremy J. "Wine and Oil Processing at Roman Farms in Italy", *Phoenix* 35, no. 4 (1981): 345-361.

Temin, Peter. "A Market Economy in the Early Roman Empire". *The Journal of Roman Studies* 91, (2001): 169-181.

Temin, Peter. "The Economy of the Early Roman Empire". *The Journal of Economic Perspectives* 20, no. 1, (Winter, 2006): 133-151.

Weingarten, Susan. "The Debate About Ancient Tracta: Evidence From The Talmud". *Food and History* 2, (2004): 21-40

### Summary

Preserving food must have been important for the Romans, who considered growing and processing their own produce as a sign of civilization and virtue. In the direction of this assumption, our article aims to answer the research question "How did the Romans preserve their food?". In the research we have conducted in this context, we encountered Cato's *De Re Agricultura (On Agriculture)*, which is the earliest text that has survived as a full text in Latin. In addition to its focus on agricultural practices, this text provides a comprehensive list of recipes for food preservation. In addition to Cato, there are references to food preservation in the texts of Varro, Columella,

Vergilius, Plinius and Galenos. Furthermore, the *De Re Coquinaria (On Cooking)*, a collection of ten books attributed to the Roman gourmets of the cognomen Apicius, which is the first book of recipes in history to survive as a whole, presents a comprehensive collection of recipes. The first book, entitled *Condita*, contains approximately 35 recipes for flavored wines, accompanied by various methods of preservation and storage. It can be reasonably deduced from the evidence at hand that the preservation of food was of paramount importance to the Romans. The existence of this literature provides compelling evidence to support this assertion. In our opinion, even the existence of this literature indicates that food preservation was of vital importance for the Romans.

The research has indicated that this research question is within the framework of more than one academic article. Consequently, it has become imperative to restrict the subject matter. In this context, our research has focused on cereal, grape, and olive products, which constitute the fundamental elements of Roman dietary culture. Consequently, the content of our studies has been shaped by this perspective. The historical framework of our research spanned the period between 753 BC and 284 AD, while modern Italy constituted the geographical frontier. The primary sources for our studies are the Latin literature within this framework. In addition to these literatures, contemporary literature has been reviewed. Firstly, the translation process was initiated for all literature that required it. The methodology used to conduct the study involved classifying and analyzing the data obtained, followed by a critical review and synthesis of the findings.

The research has demonstrated that the first principle of food preservation for the Romans was harvesting at the right time and in the right manner. The second principle is the cleanliness of both the food to be preserved and the vessels and equipment to be used in the preservation process. Another aspect of food preservation that the Romans noticed was the warehouses in which the products would be stored. Warehouses depended on the specie of the product to be stored. For grains, *horrea* or *sirus* was built; for wine, *cellae vinariae*; for olive oil, *cellae oleriae*. Archaeological evidence indicates that the last two warehouses were occasionally situated in the same area as the press room, which was known as the *torcularium*. For the Romans, the maintenance of optimal conditions within warehouses was of paramount importance. Factors such as cleanliness, temperature, humidity, and even wind direction has been carefully considered in order to ensure the preservation of foods. The preservation techniques employed by the Romans to maintain the longevity of their foodstuffs can be traced back to the agricultural revolution. It is evident that they possessed a comprehensive understanding of a multitude of preservation methods, encompassing the most rudimentary techniques such as drying and salting, to more sophisticated processes such as fermentation, smoking, and pickling, which are still utilized in contemporary times. Salt was the most prevalent food preservative utilized in ancient Rome. It was followed by vinegar, olive oil, honey, spices, condiments and lime. Although the application of one of these techniques was sufficient to preserve food, the Romans frequently employed a combination of techniques, which appeared to extend the longevity of the food. In conclusion, these methods have not undergone significant change from the past to the present and are still widely used, with the only notable difference being the technological equipment employed. The Roman practice of preserving food not only ensured the continuity of supply until the next harvest but also facilitated the diversification of products, which in turn gave rise to new products. Wine, olives and olive oil, the most important products of the Roman daily diet, were understood to be preservation products. As a result, these products are believed to be an inseparable part of the diet, as well as its preparation being an important part of the daily routine.

As a final word, we can say that for the Romans, food preservation not only provided one of the most primitive needs - nutrition - but also shaped many areas of their lives, such as politics, literature and architecture. While it has been established that previous studies in the pertinent field have been conducted, it has also been recognized that these studies were not limited to the context of Rome and that they lacked a unified approach to addressing the subject matter. Consequently, it is our contention that our study will contribute to the existing body of literature and prompt readers to consider further research questions.