

T.C
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ YÜKSEK
LİSANS PROGRAMI

ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİNDE BESİN TEDARİK
ORGANİZASYONU VE STRATEJİSİ

HAZIRLAYAN
BİRSEN GÜNER

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI
DR. ÖĞR. ÜYESİ TULGA ALBUSTANLIOĞLU

ANKARA-2024

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: 24/ 05 / 2024

Öğrencinin Adı, Soyadı: Birsen GÜNER

Öğrencinin Numarası: 22210499

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU

Tez Başlığı: Roma İmparatorluk Döneminde Besin Tedarik Organizasyonu ve Stratejisi

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 100 sayfalık kısmına ilişkin, 20/05/2024 tarihinde tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 6'dır.

Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Birsen Güner

İmza:

ONAY

Tarih: 24 /05 / 2024

Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU

İmza:

TEŞEKKÜR

Tez konumu belirlerken beni yönlendiren ve tez yazım sürecimin her aşamasında benden desteğini hiçbir zaman esirgemeyen tez danışmanım ve değerli hocam Dr. Öğr. Üyesi Tulga Albustanlıoğlu'na çok teşekkür ederim.

Hayatımın her aşamasında yanımda olan, beni cesaretlendiren ve bana inanan sevgili annem Fatma Gülay Güner'e sonsuz teşekkür ederim. Son olarak varlığıyla ve sevgisiyle bana güç katıp, kendime inanmamı sağlayan canım oğlum Kerem Han Özlen'e tüm kalbimle teşekkür ederim.

ÖZET

Birsen GÜNER, Roma İmparatorluk Döneminde Besin Tedarik Organizasyonu ve Stratejisi, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2024.

Bu çalışma ile beslenme olgusunun en önemli bileşenlerinden biri olan, besin tedarik organizasyonunun Roma İmparatorluk Dönemindeki yapılanmasının sistematik bir şekilde incelenmesi amaçlanmıştır. Bu sayede, hem Roma İmparatorluk Dönemi ile ilgilenen hem de besin tedarik yöntemini inceleyen araştırmacılara kaynak oluşturarak literatüre katkı sağlamak hedeflenmiştir. Gastronominin geçmişi ve gelişimi hakkında bilgi aktarımı sağlamak ve yiyecek içeceğin pişirme, saklama, hazırlık, depolama gibi aşamalarının yanı sıra tedarik kısmının da önemi vurgulanmak istenmiştir. Roma İmparatorluk dönemindeki besin tedarik organizasyonunun tarihinin ve aşamalarının araştırılarak günümüze olan etkilerinin ve yansımalarının görülebilmesi hedeflenmiştir. Roma İmparatorluk Döneminde Roma'ya başka bölgelerden gelen yiyecek ve içeceklerin neler olduğu, bu besinlerin tedarikinin hangi yollarla sağlandığı, besin tedarik organizasyonu esnasında ürünlerin hangi araç gereçlerin içinde taşındığı ve muhafaza edildiği bilgilerine ulaşılarak tezde bu bilgilere yer verilmiştir.

Ayrıca Roma İmparatorluk Döneminde besin tedarik organizasyonu esnasında kullanılan yöntemlerin günümüze olan etkileri de incelenmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Roma İmparatorluğu, Besin Tedarik Organizasyonu, Gastronomi, Ticaret.

ABSTRACT

Birsen GÜNER, Food Supply Organization and Strategy During the Roman Empire, Başkent University, Institute of Social Sciences, Gastronomy and Culinary Arts Master's Program with Thesis, 2024.

This study aims to systematically examine the organization of food supply during the Roman Imperial Period, which is one of the most important components of the concept of nutrition. In this way, it seeks to contribute to the literature by providing a resource for researchers interested in the Roman Imperial Period as well as those studying food supply methods. The goal is to convey information about the history and development of gastronomy and to emphasize the importance of the supply aspect alongside stages such as cooking, storage, preparation, and preservation of food and beverages. The research aims to explore the history and stages of food supply organization during the Roman Imperial Period and to observe its impacts and reflections on the present day. Information on what food and beverages were brought to Rome from other regions during the Roman Imperial Period, by what means these supplies were transported, and in what containers and equipment the products were carried and stored will be included in the thesis.

Additionally, the thesis examines the impact of the methods used in food supply organization during the Roman Imperial Period on the present day, and the findings are shared with the reader.

Keywords: Roman Empire, Food Supply Organization, Gastronomy, Trade.

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT	iii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	vi
RESİMLER LİSTESİ	vii
KISALTMALAR LİSTESİ.....	viii
1.GİRİŞ	1
1.1. Çalışmanın Amacı	2
1.2. Çalışmanın Önemi.....	2
1.3. Çalışmanın Sınırlılıkları	4
2.ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİ	6
2.1. Roma İmparatorluğu Tarihsel Süreci	6
2.2. Roma İmparatorluğu'nun Sınırları ve Nüfusu	7
2.3. Roma İmparatorluk Döneminde Beslenme Olgusu	10
2.4. Roma İmparatorluk Dönemindeki Gastronomik Öğeler ve Kullanım Şekilleri.....	16
2.4.1. Tahıllar	16
2.4.2. Meyve ve sebzeler	17
2.4.3. Et ürünleri.....	17
2.4.4. Deniz mahsulleri	18
2.4.5. Pişirme yöntemleri	19
3.ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİNDE TİCARET	22
3.1. İmparatorluk Dönemlerinde Ticaret.....	22
3.2. Roma İmparatorluğu'nda Ticaret ve İşleyişi	22
3.2.1. Ticareti gerçekleştirilen ürünler ve ürünlerin depolanması	30
3.2.2. Devletin ticaret üzerindeki kontrolü.....	34
4.ROMA İMPARATORLUĞUNDA BESİN TEDARİK ORGANİZASYONU VE STRATEJİSİ.....	37
4.1. Tedarik	37
4.2. Malların Taşınması Esnasında Kullanılan Amphoralar ve Özellikleri	38
4.3. Roma İmparatorluğunda Besin Tedarikinde Kullanılan Amphora Örnekleri.....	41
4.3.1. Zemer 41 amphoraları	41

4.3.2. Zemer 40 amphoraları	42
4.3.3. Khios amphoraları	43
4.3.4. Agora G199 amphoraları.....	43
4.3.5. Knidos amphoraları	44
4.3.6. Thasos amphoraları	45
4.3.7. Rhodos amphoraları.....	45
4.3.8. Agora M54 amphoraları.....	46
4.3.9. LR 1 amphoraları.....	47
5.ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİNDEKİ TİCARİ MALLARIN TAŞINMASI ESNASINDA KULLANILAN YOLLAR VE ÖZELLİKLERİ.....	48
5.1. Malların Taşınması	48
5.2. Kızıldeniz Üzerinden Gerçekleştirilen Ticaret	52
5.3. Basra Körfezi Üzerinden Gerçekleştirilen Ticaret.....	55
5.4. Ticaretin Gerçekleştirildiği Yollar ve Özellikleri.....	57
5.4.1. İpek yolu - ipek güzergahı	59
5.4.2. Baharat yolu.....	61
6.ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİNDEKİ DENİZ TİCARETİ.....	64
6.1. Deniz Ticaretinin Yapısı	64
6.2. Roma İmparatorluğu Ticaret Gemileri.....	69
6.3. Roma İmparatorluk Dönemi Yemek Kültüründe Yer alan İthal Ürünlerin Temini	72
6.4. Roma İmparatorluk Dönemi Ticaretinin Günümüze Etkileri.....	74
SONUÇ VE BULGULAR	75
KAYNAKLAR	79
EKLER	
Ek-1 Roma İmparatorluğunun En Geniş Sınırlara Ulaştığı Dönemin Haritası	
Ek-2 Augustus Dönemi Roma İmparatorluğu Haritası	
EK-3 Kuzey Afrika'daki Roma Eyaletlerinin Haritası	
Ek-4 Roma Ticaret Ağları Haritası	
Ek -5 İpek Yolu –İpek Güzergahı Haritası	
Ek-6 Hint Deniz Ticareti Yolları Haritası	
Ek-7 Antik Akdeniz Ticaret Yolları Haritası	
Ek-8 Tezde Geçen Terimlerin Açıklamalı Listesi	

ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa
Şekil 2.1. MS. 117'de Roma İmparatorluğu Haritası	9
Şekil 3.1. Roma İmparatorluğu Ticari Haritası. MS. 200 civarı	24
Şekil 5.1. İpek Güzergahı Yolları Haritası	61
Şekil 6.1. MS. 180'de Roma İmparatorluğu'nun Ana Ticaret Bağlantılarını Gösteren Harita.....	67

RESİMLER LİSTESİ

	Sayfa
Resim 4.1. Roma Tarraco'da (Tarragona) ve İspanya'da kazılan çeşitli amphoralar. MÖ. 1. YY. - MS. 6. YY. Arkeoloji Müzesi, Tarragona.....	40
Resim 4.1. Zemer 41 Amphora Örneği. Anamur Arkeoloji Müzesi.....	42
Resim 4.3. Agora G199 Amphora Örneği. Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi.....	43
Resim 4.4. Knidos Amphora Örneği.....	44
Resim 4.5. . Rhodos Tipi Amphora Örneği. İskenderiye Müzesi.....	46
Resim 4.6. Agora M54 Amphora Örneği. Musée Archéologique Intercommunal d'Istres	47
Resim 6.1. Roma Ticaret Gemisi Örneği. Arkeolojik Rekonstrüksiyon	70
Resim 6.2. Arşimet'in Devasa Nakliye Gemisi Syracusia.....	72

KISALTMALAR LİSTESİ

Çev.	: Çeviren
Ed.	: Editör
MÖ.	: Milattan önce
MS.	: Milattan sonra
vd.	: Ve diğerleri
YY.	: Yüzyıl

1.GİRİŞ

Tarihin en eski dönemlerinden beri insanların değişmeyen ihtiyaçlarının başında gelen unsurlardan biri beslenmedir. Beslenme kültürünün gelişmesine dair ulaşılan en eski kaynaklar arasında ise Roma Dönemine ait yazılı eserler ve çeşitli buluntular yer almaktadır. Günümüze dek ulaşan bilgiler ışığında Roma döneminde kullanılmış olan gıda ürünlerinin çeşitliliği ve dönemin yeme içme kültürü her zaman ilgi çekici bulunmuştur. Romalıların yeme içme alışkanlıkları, mutfak kültürlerinde kullandıkları ürünler, tarım alanında geliştirdikleri yöntemler ve gıda muhafaza şekilleri gibi gastronomiye dair tüm konular incelenmeye ve araştırılmaya değer görülmüştür. Sözü geçen tüm bu gastronomik öğelerin yanında, bir kültürün yeme içme alışkanlıklarını büyük ölçüde etkileyip gelişmesini sağlayan bir diğer faktör olan besin tedarik organizasyonu bize beslenme alışkanlıklarının yanı sıra, o uygarlığın kültürünün, yönetsel yapısının, ticaret anlayışının ve ekonomisinin anlaşılmasında fayda sağlamaktadır. Roma İmparatorluğu'nun, özellikle imparatorluk dönemiyle birlikte genişleyen sınırları içerisinde yer alan bölgeler arasında gerçekleşen besin alışverişinin, sınırları dışında kalan farklı coğrafyalardan temin ettikleri gıda ürünlerinin, bu ürünlerin tedarik organizasyonunun aşamalarının, yapılan ithalat-ihracat esnasında uygulanan strateji ve yöntemlerinin incelenmesi, beslenme kültürünün her aşamasına dair detaylı bir bilgi ağı sağlamaktadır. Döneme ait korunarak günümüze dek ulaşmış olan amphora, ticari gemi kalıntıları, yemek tariflerinin ve sosyal hayatın yazılı olduğu eserler, çeşitli arkeolojik buluntular bu konular hakkında araştırmacılara ışık tutmaktadır.

İmparatorluğun besin tedarik organizasyonu kapsamında gerçekleştirdiği ticari faaliyetler sonucu sosyo-kültürel ve yönetsel yapısında değişiklikler meydana gelmiştir. İmparatorluk dönemi boyunca devletin, halkın ve üst sınıfa mensup Romalıların her geçen gün artan ihtiyaçlarının karşılandığı bu ticari faaliyetler esnasındaki uygarlıklar arasında oluşan temasla, kültürel anlamda etkileşimler gerçekleşmiştir.

Besin tedarik organizasyonunun da bileşenlerinden biri olduğu beslenme konusunun, yapılan araştırmalar sonucu ulaşılan bilgiler doğrultusunda, bir uygarlığı

meydana getiren oluşunlar hakkında fikir sahibi olunabilmesi için, son derece önemli bir olgu olduğu anlaşılmaktadır. Yalnızca bir uygarlığın değil tüm dünya üzerindeki kùltürlerin, günümüze dek ulaşmış olan uygulamalarının ve alışkanlıklarının temelini oluşturan unsurların anlaşılması için tarihin araştırılması şarttır. Bu anlamda Roma İmparatorluğu sahip olduğu çok eski kaynaklarla bilime beslenme, ticaret, ekonomi ve kùltürel anlamda büyük bir kaynak sağlamaktadır.

1.1. Çalışmanın Amacı

Gerçekleştirilen bu çalışmayla, beslenme olgusunun en önemli bölümlerinden biri olan tedarik aşamasının, tarihin en eski dönemlerindeki işleyişi ve yapılanması hakkında sistematik bir inceleme yapılması hedeflenmiştir. Çalışmanın gastronominin geçmişi ve gelişimi hakkında bilgi aktarımı sağlaması planlanmıştır. Ayrıca çalışma ile yiyecek-içeceğin pişirme, saklama, hazırlık, depolama gibi aşamalarının yanı sıra tedarik kısmının da önemi vurgulanmak istenmiştir. Roma İmparatorluk dönemindeki besin tedarik organizasyonunun tarihinin ve aşamalarının araştırılarak, günümüze olan etkilerinin ve yansımalarının görülebilmesinin sağlanması amaçlanmıştır.

Ayrıca çalışmanın dönemselsel bir inceleme yapmak isteyen araştırmacılar açısından Roma İmparatorluk Dönemi hakkında başta ticaret ve tedarik organizasyonu olmak üzere, döneme dair pek çok konuda bilgi içeren yatay düzlemde bir kılavuz oluştururken; aynı konularda tarihselsel bir araştırma yapmak isteyenler için de dikey düzlemde hazırlanmış tarihi bir kılavuz niteliğine sahip olacağı düşünölmüştür. Roma İmparatorluğuna dair besin tedarik organizasyonu ve stratejisi incelenirken buradan yola çıkarak ortaya konan çalışmanın, imparatorluğun yönetimselsel olgusu, dış ticaret yaklaşımı, halkın günlük yaşantısı ve sosyokùltürel yapısı hakkında da bilgi edinilecek bir rehber olması planlanmıştır.

1.2. Çalışmanın Önemi

Çalışmanın yeme içme kùltüründe en eski çağlardan günümüze, gastronominin pişirme ve sunum gibi daha çok değinilen konularının yanı sıra, besin tedarikinin de çok önemli olduğunun anlaşılmasında etkili olacağı düşünölmektedir. Bunun yanı sıra

kullanılmış olan bu yöntemlerin gelişiminin gözlemlenebilmesi ve günümüz tedarik yöntemlerine olan etkisinin anlaşılabilmesi açısından da literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Mutfak kültürünün zenginleşmesinin ve gelişmesinin kullanılan besinlerin çeşitlenmesiyle doğru orantılı olduğu düşünüldüğünde, besin tedarik organizasyonunun önemi anlaşılmaktadır.

Bu çalışmayla literatüre, tarihin ilk zamanlarından itibaren besin tedarik organizasyonunun işleyişi hakkında, eski ve yeni çalışmalara başvurularak, bilimsel bir kaynak oluşturulması amaçlanmıştır.

İmparatorluk Döneminde Roma'ya, oldukça genişlemiş olan ülke sınırları içinde yer alan, ancak çok uzakta olan bölgelerden besinlerin getirilmesi sağlanmıştır. Bunun yanı sıra ülke sınırlarının dışındaki uzak yerlerden de çeşitli yiyecek içecek ürünlerinin ülkeye tedariki gerçekleştirilmiştir. Oluşturulan bu besin tedarik zincirinin organizasyonunun nasıl gerçekleştirildiği ve bu tedarik esnasında nasıl bir strateji izlendiği çalışmanın konusunu oluşturmaktadır.

Roma İmparatorluğunun coğrafyasına baktığımızda Mısırlılar, Germenler, Persler, Helenler ve Kartacalılar gibi içinde barındırdığı pek çok ülkeyle birlikte imparatorluk, kültürel anlamda bu halklarla etkileşim içinde olmuştur (Albustanlıoğlu-Güleç, 2020). Antik Roma, İngiltere'nin Kuzey kesimlerinden Afrika'nın Kuzeyine, Tuna'dan Fas'ın Batı'sına, Suriye Çölü'nden Basra Körfezi'ne dek devam eden gelmiş geçmiş en büyük topraklara sahip ve aynı zamanda en fazla süre varlığını korumuş imparatorluklardan biri olarak geçmektedir (Hanson-Harding, 2000).

Antikçağda Akdeniz ülkeleri halkları tarım yaparak üretim sağlamışlardır. Bu halkların bir kısmı da ithalat ve ihracat gerçekleştirmiş topluluklardır (Aloğlu, 2020). Roma eyaletleri kendi içlerinde yaptıkları ticaretin yanında Çin ve Hindistan gibi uzak yerlerde de ticari faaliyetler gerçekleştirmişlerdir. Bu ticaret daha çok İpek Yolu üzerinden Ortadoğulular aracılığıyla karayolu ile; Hindistan ile gerçekleştirilen ticareti ise, Kızıldeniz'deki Mısır limanlarından deniz yoluyla yapılmıştır. Tahıl, zeytinyağı, çeşitli

gıda maddeleri, garum ve baharat gibi ürünler bu ticaretin içinde yer alan ürünlerdendir (Harris, 2000).

İmparatorluk Dönemi boyunca Roma ekonomisi daha çok tarımın ve tahıl, şarap, zeytinyağı gibi metaların ticaretinin etrafında yoğunlaşmıştır (Garnsey, 2015). Kuzey Afrika, Mısır, Sicilya ve Tunus topraklarının Roma coğrafyasına dahil olması, daimi bir şekilde ticarete tahıl tedariki hareketliliğini sağlamıştır. Zeytinyağı ve şarap İtalya'nın ana ihracat ürünleri olmuştur (Harris, 2000).

Roma İmparatorluğunun yeme içme kültürünün bir bütün olarak ele alınarak her aşamasının incelendiği bu çalışmada, özellikle besin tedarikinin geçmişi ve gelişimi hakkında detaylı bir inceleme yapılmıştır. Elde edilen bilgiler sistematik bir şekilde biraraya getirilerek literatüre konu hakkında bir kaynak oluşturulması sağlanmıştır. Ortaya çıkarılan bu kaynağın, konu hakkında bilgi sahibi olmak isteyen araştırmacılar açısından bir rehber niteliği taşıması çalışmanın önemi olarak kabul edilebilir.

1.3. Çalışmanın Sınırlılıkları

Roma İmparatorluk Dönemindeki Beslenme olgusu incelenmiş ve Roma İmparatorluk döneminde kullanılan besinlerin neler olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Roma mutfağında kullanılmak üzere oldukça genişlemiş olan imparatorluk sınırları içerisinde yer alan ve dışında bulunan oldukça uzak bölgelerden getirilen yiyecek-içecek ürünlerinin neler olduğu belirlenmiştir. Bu ürünlerin tedarikinin hangi yollarla gerçekleştirildiği, tedarik esnasında nasıl bir organizasyon oluşturulduğu ve organizasyon esnasında izlenen stratejinin yapısı incelenerek bu konu hakkında başvuru kaynakları ışığında çalışma yürütülmüştür.

İncelenen dönemin üzerinden çok zaman geçmiş olması sebebiyle, konuyla alakalı bu dönemden günümüze dek ulaşılabilen kaynakların az sayıda olması çalışmanın sınırlılıkları içerisinde yer almaktadır. İncelenen konu hakkında yapılmış çalışmaların eski dönemde kullanılan dillerden çevirisi yapılırken değişime uğramasının yanı sıra, Türkçeye çevrilirken ikinci bir anlam değişikliği yaşanması da yine çalışmanın sınırlılıkları içerisinde yer almaktadır. Roma İmparatorluk döneminden

günümüze ulaşan, konu hakkında bilgi içeren belge ve kaynakların pek çoğunun ortadan kalkmış olması da yine sınırlılıklar arasında yer almaktadır.

2.ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİ

2.1. Roma İmparatorluğu Tarihsel Süreci

Roma Tarihi, MÖ. VIII. yüzyıldan MS. V. yüzyıla kadar 2000 yıldan fazla bir zaman diliminde dünya üzerinde egemenlik kurmuş bir imparatorluğun tarihidir. Dünya tarihine bakıldığında en uzun süre varlığını sürdürmüş olan imparatorluk Roma İmparatorluğudur. Bu uzun süren var oluşunun, sınırlarının büyüklüğünün ve gücünün etkisiyle Dünya tarihinin ve medeniyetinin şekillenmesinde büyük etkileri olmuştur. Başlangıç noktası İtalya Yarımadası olan Roma, sahip olduğu jeopolitik konumun etkisiyle Akdeniz havzasında yayılarak Avrupa, Afrika ve Asya kıtalarına kadar sınırlarını genişletmiştir (İnan, 2015).

Roma İmparatorluğu için batı medeniyetindeki en gelişmiş siyasi ve sosyal yapı olduğunu söylemek mümkündür. Roma Cumhuriyeti'nin oluşturmuş olduğu temellerin üzerine kurulan bu gelişmiş medeniyet, zamanla dünyanın en görkemli siyasi ve askeri yapısına dönüşmüştür (Mark,2018b). "Beş İyi İmparator" dönemi (96-180) olarak geçen dönemde imparatorluk en geniş sınırlara sahip olmuştur. Bu dönem aynı zamanda hem ekonomik açıdan hem de kültürel anlamda da imparatorluğun en üst seviyeye vardığı dönemdir. Pax Romana dönemi boyunca içerideki sorunlar ve dışarıdan gelebilecek tehditler son bulmuştur. Bu süre zarfında imparatorluk varlık ve güç kazanmıştır. İmparator Trajan döneminde Daçya'nın Roma topraklarına dahil edilmesiyle imparatorluk en geniş sınırlarına ulaşmıştır (Gürsoy, 2010). 285 senesinde, imparatorluk yalnızca Roma'da bulunan merkezi hükümet tarafından yönetilemeyecek kadar büyük sınırlara sahip olmuştur. Bu sebeple İmparator Diocletianus (284-305) 'un kararı ile Batı ve Doğu Roma İmparatorluğu olmak üzere ikiye ayrılmıştır. İmparatorluk dönemi, Augustus Caesar'ın (MÖ. 27-MS 14) imparatorluğu ile başlayarak son batı Roma imparatoru Romulus Augustulus'u (475-476) Germen Kralı Odoacer (476-493) 'in tahttan indirmesine dek devam etmiştir. Doğu Roma İmparatorluğu ise 1453'te XI. Konstantin'in (h. 1449-1453) ölümüyle Konstantinopolis'in Osmanlı egemenliğine

girmesine dek Bizans İmparatorluğu olarak varlığını sürdürmüştür. Roma İmparatorluğu'nun medeniyetler üzerindeki etkisini ve neredeyse her alanda yaptığı katkıları görmek bugün de mümkündür (Mark, 2018b).

Tarih Babil, Asur, Mısır ve Pers gibi pek çok büyük imparatorluğun yükselişine ve düşüşüne tanıklık etmiştir. Orduları ne denli büyük ya da başarılı, aynı şekilde hükümdarlarının özellikleri ne derece üstün olursa olsun sonunda tüm bu imparatorluklar yıkılarak birer harabeye dönüşmüştür. Tarih incelendiğinde tüm bu imparatorlukların büyük bir çöküşle son bulmasının pek çok etkenlerinden birinin, imparatorlukların ciddi oranda büyümesi olduğu anlaşılmıştır. Yönetilemeyecek kadar genişleyen bu imparatorluklar, içerdeki güçlerden etkilendikleri kadar dış güçlere de duyarlı bir hal almışlardır. Bahsi geçen bu imparatorlukların en büyüklerinden biri de Roma İmparatorluğu'dur. İmparatorluk küçük bir İtalyan şehirden yayılarak Avrupa'ya, Balkanlar'a, Orta Doğu'ya ve Kuzey Afrika'ya dek uzanan topraklara yüzyıllar boyunca hükmetmiştir (Wasson, 2016).

2.2. Roma İmparatorluğu'nun Sınırları ve Nüfusu

Roma imparatorluğunun milyonlara ulaşmış olan nüfusu şehir, kasaba ve köy gibi farklı yerleşim alanlarında ve farklı oranlarla dağılmıştı. Roma başta olmak üzere, İskenderiye, Kartaca gibi büyük ve merkezde yer alan şehirlerde nüfus çok yoğundu. İmparatorluğun doğusunda sayıları yüz binleri bulan köyler ve yüzlerce küçük kasaba yer almaktaydı. İmparatorlukta bölgeler birbirine Romalıların 'bizim deniz' anlamına gelen mare nostrum olarak adlandırdıkları Akdeniz ile bağlanmıştır. Roma tarihinde önemli kabul edilen Atina, Syrakousai, Kyrene, Roma, İskenderiye, Antakya ve İstanbul gibi şehirlere bakıldığında ise genellikle deniz kıyısından birkaç km içeride kuruldukları görülmektedir (Finley, 2007). Roma imparatorluğu, sınırlarının en geniş olduğu dönemde öylesine büyük bir imparatorluğa dönüşmüştü ki, imparatorluğun o dönemde bulunduğu yere denk gelen alanda bugün otuz devlet yer almaktadır. Kuzey Afrika'dan İngiltere'ye Atlantik kıyılarından Kızıldeniz'e dek devam eden oldukça büyük bir bölgede yer alan imparatorluğun nüfusu altmış milyona ulaşmıştı ve bu nüfus, o zamanki dünya nüfusunun 1/5'ine denk gelmekteydi (Hopkins, 1980).

Roma İmparatorluğu'nun herhangi bir döneminde yaşayanların nüfusu ile ilgili net rakamlara ulaşabilmek zordur. Nüfusun hesaplamasına kaynaklardan bulunabilen nüfus sayımlarından belki ulaşılabilir fakat bu nüfus sayımlarına belirli bir yaşın altındaki kadın ve çocukların dahil edilip edilmediği bilgisi tam olarak net değildir. Çünkü Roma imparatorluğunda nüfus sayımı yalnızca nüfusu saptamak amaçlı kullanılmamıştır. Vergi toplamak ve halkın besin ihtiyacını sağlamak için de kullanılmıştır. Ayrıca nüfus sayımının mülkiyet ve vatandaşlık durumları üzerinden yapılması sebebiyle, gerçekleştirilen sayımlara tam olarak kimlerin dahil edildiğinin bilgisi kaynaklarda yer almamaktadır. Yapılan araştırmalar incelendiğinde bu sayımlara kölelerin dahil edilmediği tahmin edilmektedir. Yine net olmayan ancak incelemelere dayanarak yapılan tahminlere göre MÖ. 1. yüzyılda İtalya'da yaşamakta olan kölelerin sayısı 1.500.000 ila 2.000.000 civarındaydı. Roma Cumhuriyeti'nden evvel Roma şehrinin nüfusunun yalnızca birkaç bin olduğu tahmin edilmektedir. MÖ 6. yüzyılda şehrin nüfusu 20.000 ila 30.000 'e ulaşmıştı. Ancak bu rakamların kadınları ve çocukları içerip içermediği bilinmemektedir. İmparatorluk döneminde şehir iyice büyüyerek sanatçılar, tüccarlar ve pek çok farklı iş alanından insanlar için bir çekim merkezi haline dönüşmüştür. Ayrıca iş arayanlar için de Roma bir tercih sebebiydi. İmparatorluk döneminin ilk zamanlarında şehrin nüfusu yaklaşık olarak 1.000.000 civarındaydı. Daha sonra yapılan nüfus sayımına göre imparatorluk nüfusu MÖ. 28'de 4.063.000'den MS. 14'te 4.937.000 sayısına yükselmişti. Augustus'un Res Gestae'sinde bu büyüme oranı için duyduğu gururu belirttiği bir yazısı vardır (Wasson, 2016).



Şekil 2.1. MS. 117'de Roma İmparatorluğu Haritası (WEB 8)

Roma imparatorluğu başlangıçta Balkanlar'ın bir bölümü ile Türkiye'nin Ege kıyılarında yer alan küçük bir alandan ibaretken, zamanla dağınık bir biçimde değişik yönlere doğru genişleyerek, Batı-Doğu doğrultusunda Atlantik Okyanus'undan Kafkasların bir ucuna dek gelen, İngiltere'den Ren Nehri'ne, Sahra Çölü sınırına ve İran Körfezi'ne kadar 4.800 km (3.000 mil) civarında bir bölüme yayılmıştır. Kuzey-Güney doğrultusunda ise uzunluğu bir uçtan diğer uca neredeyse 2.800 km'yi (1.750 mil) bulan bir imparatorluğa dönüşmüştü. İmparatorluğun sahip olduğu bu alan için bugünkü Amerika Birleşik Devletleri'nin yarısına denk geldiği söylenebilir ve bu büyüklük de yaklaşık olarak 4.500.000 km² (1.750.000 mil kare)'ye tekabül etmektedir (Finley, 2007).

Sınırlar Kuzey Denizi'nden başlayıp Akdeniz'i çevreleyen çok geniş bir alanı içine alacak kadar genişlemiştir. Kuzeyde Britanya, Germania ve Galya; Kuzey Afrika'nın Batı ve Güney kısımlarında Hispania, Moritanya ve Numidya imparatorluk sınırları içerisinde bulunuyordu. İmparatorluğun Doğu ve Orta Doğu sınırları içerisinde ise Mısır, Yahudiye, Suriye, Partlar ve Küçük Asya yer alıyordu. İtalya'ya daha yakın

kisimlarda ise doguda Makedonya, Yunanistan, Moesia ve Dacia'nun yanı sıra Korsika, Sardunya ve Sicilya adaları da imparatorluk toprakları içerisinde yer almaktaydı. İmparatorluk içinde yüz bin ila üç yüz bin nüfuslu şehirler barındırıyordu. Bu şehirlerin içinde İskenderiye, Kartaca, Antakya, Bergama, Efes ve Lyon bulunmaktaydı. Tüm imparatorluklarda olduğu gibi sonunda bu büyük ve görkemli İmparatorluk da zayıfladı. MS 476'da kuzeyden gelen bir istila yaşadı. Roma imparatorluğunun gelişiminin ve ulaştığı noktanın tam olarak anlaşılabilmesi için MÖ 6. yüzyılın başlarına, yani imparatorluğun başlangıç dönemine bakılmalıdır (Wasson, 2016). Sınırları bu denli genişleyen bir imparatorlukta, pek çok farklı kültürün kaynaşmasının sonucu, hem Roma'nın hem de imparatorluğa bağlı eyaletlerin yapısında sosyokültürel açıdan büyük değişiklikler söz konusu olmuştur (Albustanlıoğlu, 2015).

2.3. Roma İmparatorluk Döneminde Beslenme Olgusu

Paleolitik çağlardan itibaren insanların beslenme alışkanlıkları çok sayıda ve farklı çalışmaların konusu olmuştur. Yeme içmenin oldukça önem arz ettiği Roma dünyası ise çok zengin bir besin çeşitliliğine sahiptir (Alkurt, 2020). Etkileri bugüne dek devam etmiş olan Roma mutfağı dünya gastronomisinin temelini başlattığı ilk ana mutfaklardan biri olarak kabul edilebilir.

İmparatorlukta halkın tükettiği ana besin maddesinin tahıl olduğu bilinmektedir. İlk yemek olarak hazırlanan ve kayıtlara geçen ürünün de tahıl yemeği olduğu anlaşılmaktadır. Romalıların tahıldan ekmeğe üretip tükettikleri anlaşılrsa da uzun bir dönem ekmeğe (panis) ile değil, çorba (puls) ile beslendikleri bilgisine ulaşılmaktadır. Bugün de tüketilen bu çorbaya benzer yiyecek Roma'da yulaf lapası (pulmentaria) olarak geçmektedir (Wilkins, Harvey ve Dobson, 1995).

Roma üretim anlamında tam olarak işleyen bir düzene sahip değildi. Üretim kölelerin iş gücüyle gerçekleştiriliyordu. İneklerin etinden ve sütünden yararlanılıyordu fakat asıl önemli olan kısımları derileriydi. Peynir üretimi için keçi ve koyun sütünden yararlanılıyordu. Ekmeğe odun kömürü kullanılan fırınlarda pişiriliyordu. Tüccarlar ve zanaatkarların dükkanları çarşıda bir düzen içerisinde sıralanmıştı. Bir sokakta yalnızca peynircilerin dükkanları yer alırken bir diğer sokakta da sadece derici dükkanları yer

alıyordu. Pişirilmiş ve yemeye hazır yiyeceklerin satıldığı yerler de oldukça fazlaydı. Tavernalar, şarap dükkânları ve “Thermopolium”lar bu yemek mekanlarından bazılarıydı. Thermopolium, sıcak yemek satan ve içkinin de bulunduğu bir tür lokantaydı. Ahşap ev yapıları çok fazla olan Roma’da, bu tarz evlerde yaşayanlar için, yangın çıkma ihtimalinden dolayı yemek pişirmek tehlike arz eden bir durumdu. Buralarda yaşayan Romalı ailelerin hazır, sıcak ve yeni pişmiş yemeğe ulaştıkları yerlerin de bu thermopoliumlar olduğu düşünülmektedir (James, 2008).

Roma halkının en çok yediği yiyeceklere bakıldığında, bu ürünlerin kendi ürettikleri sebzeler, soğan, sarımsak ve peynir olduğu anlaşılmaktadır. Roma’da yaşamını sürdürmüş olan en eski insanların tükettikleri yiyeceklere dair sahip olduğumuz bilgi, yalnızca Antikçağa dair yapılmış olan aktarımlardan ibaret değildir. Bu bilgiler dönemden kalan mezarlara, en çok da Forum Romanum’da yer alanların içine bırakılmış olan hediye kalıntılarına dayanmaktadır. Burada arpa, küçük kıvıllı buğday, buğday, nişasta buğdayı, delice otu, yulaf gibi tahıl ürünleri kalıntılarına ulaşılmıştır. Bunların yanı sıra sıradan Roma halkının besin kaynağı olarak tükettikleri iri taneli fasulye ve bezelye kalıntılarına da rastlanmıştır. Koyun, domuz ve sığır kemikleri de bulunan ve çıkartılan kalıntılardandır. İÖ. 730-630 şeklinde tarihleri kaydedilmiş olan mezarlarda da üzüm çekirdeğine ulaşılmıştır. İÖ. 6. Yüzyıl başlarında bulunduğu kayda geçen ve bulunan en eski zeytin çekirdekleri olarak kabul edilen çekirdeklere S.Omobono’daki kazılarda ulaşılmıştır. Plusun yanı sıra pişirilerek tüketilen ekmeğin de, kısa bir zaman dilimi içinde yiyecek maddelerinden biri olarak kullanılmaya başlanmıştır. Roma’da İÖ. 170 yılından itibaren ekmeçilik bir iş koluna dönüşmüştü ve şehirde çok sayıda ekmeçici dükkânı bulunmaktaydı. Pompei’de yer alan pek çok ekmeçici dükkanında ekmeğin yanında börek-çörek gibi ürünler de pişirilerek satılmaktaydı. Ostia’da yer alan ve İS. 2-3 yüzyıllarda kullanılmış olduğu tarihe geçen fırınların Antikçağdaki yerlerin boyutları göz önüne alındığında oldukça büyük işletmeler oldukları anlaşılmaktadır (Blanck, 1999).

Temelleri Antik Roma Dönemi beslenmesine dayanan Akdeniz Tipi Beslenme, günümüz mutfağında ve restoran menülerinde oldukça geniş bir yer tutarak bugün hala devam etmektedir. Dört ana besin etrafında dönen bu beslenme şeklinin temelini

tahıllar, sebzeler, zeytinyağı ve şarap oluşturmaktadır. Deniz ürünleri, peynir, yumurta, et ve çeşitli meyve türleri de bu beslenme şekline dahil edilebilir. Beslenme konusunda Romalıların kullandığı ve ustalaştıkları teknikler arasında turşu kurma, depolama gibi yiyeceklerin işlenme ve muhafaza edilmesine dair pek çok alan vardır. Romalılar yemeklerini hazırlarken özel soslar, çeşitli otlar ve egzotik baharatlarla tatlandırmaya oldukça önem verirlerdi. Bugün Romalıların yeme içme kültürü hakkında edinilen bilgilere; günümüze dek ulaşan metinlerden, döneme ait duvar resimleri ile mozaiklerden ve Pompei gibi yerlerdeki yemek kültürüne ait bulunan kalıntılardan ulaşabilmek mümkün olmaktadır (Cartwright, 2014).

Roma yemek kültüründe öğünlerde çok fazla yiyecek tüketilmezdi. Kutlama ve özel davet gibi yemekli organizasyonlarda imparatorluğa ait saraylarda veya kişilere ait malikane benzeri konutlarda ziyafetler verilirdi. Günlük yaşamda Romalılar günde üç öğün yemek yerlerdi. Bu yemekler içinde de en çok ürün barındıran öğün ise akşam yemekleriydi. Pater familias'ın sofranın hâkimi olduğu akşam yemeği düzeninde evin kadınları ve çocukları da sofrada yerlerini alırlardı. Yemek bitiminde ise ev halkı arasında tüm konulara değinilebilen bir sohbet gerçekleştirilirdi. Günün diğer öğünlerine göre çok daha bol çeşidin yer aldığı akşam yemeği sofrasından arta kalan yiyeceklerle, bir sonraki sabahın kahvaltısı hazır edilirdi. Öğle yemekleri çok geç yenirdi ve bu öğünde tüketilen temel ürünleri ağır olmayan et ürünleriyle, meyve sebze çeşitleri oluştururdu. Roma'nın Doğu Ticaretinde besin maddeleri ithal ettiği yerlerden biri olan Hindistan'da oldukça fazla yetişen ürünlerden biri de şeker kamışıydı. Fakat Roma mutfağında şeker kullanımına rastlanmazken bu ihtiyacın karşılığı olarak yüksek miktarlarda bal tüketiminin olduğu görülmektedir. En çok tercih edilen içeceklere bakıldığında ballı su, bal likörü gibi bal ihtiva eden ürünlere rastlanırken bunların yanı sıra meyve sularının ve biranın da tüketimi en fazla olan içecekler arasında olduğu anlaşılmaktadır. Bugün kullanılan yemek takımlarına oldukça fazla benzerlikteki çatal, bıçak ve kaşıklar kullanılmaktaydı. Yemeklerin yendiği tabaklar ve yiyeceklerin servis edildiği tabaklar da günümüz ürünlerine benzer ürünlerdi. Yemekler divanlarda yenirdi. Her divanda toplam üç kişi dirseklerine yaslanmış bir şekilde ve yan taraflarına doğru hafif yatar bir pozisyonda yemeğini yerdi. Divanlar arasında hizmet edenlerin geçebileceği kadar arada mesafe olurdu. Üç divanın ortasında divanlara göre daha

alçakta kalan bir masa konur ve yemek buradan yenirdi (Deighton, 1999). Yüksek sınıflara mensup Romalıların yemek yemeğe olan düşkünlüklerinin sonucu olarak, midelerinde daha fazla miktarlarda yemeğe yer açabilmek için yemek yedikten sonra kusma alışkanlıkları oluşmuştu.

Romalılar akşam olmaya başladığı zaman cena için hazırlıklara girişirlerdi. Akşam yemeği Romalılar için oldukça önem arz eden bir öğün ve aktiviteydi. Lentaculum ya da Prandium daha hafif yiyeceklerle ve basit bir şekilde geçiştirilirken (Matz, 2002) akşam yemekleri varlıklı ailelerin evlerinin tricliniumlarında müzik eşliğinde gerçekleşebilmekteydi (Plinius, 1855; akt. Kocakuşak, 2011). Akşam yemekleri normal bir öğünün ötesinde bir ziyafet sofrası şeklinde hazırlanırdı. Bu özel sofraların menüsünde başlangıç olarak yer alan aperitifler yumurta, kıvırcık salata, kuşkonmaz, soğan gibi ürünlerdi. Aperatiflerin ardından havuç, pancar, lahana, fasulye, bal, tavuk, balık ve ekmek gibi yiyeceklerden oluşan ana yemek sofrası hazır edilirdi. Ana yemeğin ardından elma, üzüm, kestane, armut gibi besinler de tatlı olarak sunulurdu (Spore, 1962). Kurulan bu şaşaalı sofraların yanı sıra, gerçekleştirilen bu tarz davetler ve yapılan çeşitli organizasyonlar, insanlarla bir arada olabilmenin ve itibar kazanarak toplumda bir birey olabilmenin yollarındandı. Davet vererek misafir ağırlamak ve konuklarla hep birlikte bir sofrayı paylaşmak kişiler arasındaki iletişimin kuvvetlenmesini sağlıyordu. Ayrıca güçlü ve derin bağların oluşmasında etkiliydi (Pantel, 2015).

Roma'da günün ilk öğünü olan kahvaltılık ekmek ve hamur işi gibi besinlerle yapılan hafif bir atıştırılmaktı. Günün ana yemeği ise öğleden sonra geç saatlerde tüketilen ve içeriği kişinin statüsüne göre farklılık gösteren bir öğündü. Varlıklı kişiler baharatlarla tatlandırılmış et gibi pahalı besinler tüketebilirken, gelir düzeyi düşük olan halk daha çok ekmekle birlikte malzemesi az olan sulu bir çorba ya da sadece yulaf lapası tüketmekteydi. Varlıklı ve soylu Romalılar müstakil evlerde veya villalarda yaşamlarını sürdürürlerken, yoksul halk günümüzdeki sitelere benzer şekilde sıra sıra inşa edilmiş apartmanlar olan insulae'lerde yaşamaktaydılar (Mark, 2020). Villa veya malikane gibi geniş ve müstakil evlerde yaşayan zengin Romalı ailelerin gün içinde en sevdikleri aktivitelerden biri bahçelerinde yemek yemektir. Bu tarz evlerin bir kısmının bahçelerinde yemek yemek için tente altına kurulmuş alanlar veya havuzları olanların

havuzlarının yanında yer alan özel yemek odaları bulunmaktaydı. İnsula'da yaşamını sürdüren Romalı ailelerin ise dışarıda yemek yeme lüksü yoktu (Adkins ve Adkins, A., 2004).

Yeme içme kültürü Romalılar için oldukça fazla önem arz etmekteydi. Fakat sedirlere uzanılarak şarap içilen ve kölelerce servisi yapılan lüks ziyafetler yalnızca Roma ve eyaletlerinin üst tabakalarına has bir gelenektir. Genellikle halk hafif bir kahvaltının ardından, ikinci zamanı ya da akşamüstü, gelirlerine uygun olarak alıp tüketebildikleri besinlerden meydana gelen daha kapsamlı bir öğün tüketirdi. Zeytinyağı yemeklerde kullanımı yaygın olan bir üründü. Yemeklerin hazırlık aşamasında kullanılmasının yanı sıra, aynı zamanda içine ekme batırılarak tüketilen bir sos olarak da kullanılmaktaydı. Romalılar soslara oldukça düşkünlerdi (Mark,2020). Yemeklerinde tatlı-ekşi-tuzlu karışımı tatlardan hoşlanıyor ve bunu elde edebilmek için çeşitli soslar geliştiriyorlardı (Gowers,1993). Bu sosların içinde en çok sevilen ve kullanımı en yaygın olan ise, çoğu yiyeceğin yanında tüketilen ve fermente edilmiş balık ezmesiyle hazırlanan garum'du. Yemeklerin kereviz tohumu, kişniş, hurma, bal ve sirke gibi gıdalarla tatlandırılarak lezzeti arttırılırdı. Sebzelerse daha çok salamura edilerek muhafaza edilir ve öğleden sonraki öğünde meze veya garnitür olarak tüketilirdi (Mark, 2020). Roma döneminde besin maddelerinin bozulmadan taze bir şekilde saklanıp muhafaza edilmesi oldukça zordu. Yiyeceklerin muhafaza edildiği kilerler ve depo odaları bulunuyordu. Balık ve kabuklu deniz ürünleri varillerin içinde muhafaza edilirdi. Tuzlu suda salamura etmek ve kurutmak da Romalıların kullandığı gıda saklama yöntemleri arasında yer almaktaydı (Adkins ve Adkins, A., 2004).

Romalılar için en önemli içecek şaraptı. İmparatorlukta bağcılık yapılmaktaydı ve şarap ticareti Romalı tüccarlar için oldukça fazla önem arz etmekteydi (Söylemez, 2015). Özellikle akşam yemekleri esnasında alkollü içecek içmek medeniyetin bir göstergesi olarak kabul ediliyordu aynı şekilde alkolsüz içeceklerin yemekle birlikte tüketilmesi de görgü kuralları dışında bir davranış olarak kabul ediliyordu (Adkins – Adkins, A., 2004). Akşam yemekle birlikte çok fazla şarap tüketildikten sonra yemeğinden ardından Commissatio'ya geçilerek burada yalnızca meyve ve tatlı yiyeceklerden oluşan bir başka sofrada tekrar şarap tüketilmeye devam ediliyordu. Roma'da dünyanın tüm bölgelerinde üretilen şarap türleri bulunurdu. İmparatorlukta

tüketilen şarap düşünülduğünde daha çok üzümünden üretilen şarap akla gelmektedir. Ancak Romalılar tarafından normal şarapla eşit miktarlarda tüketilen ve fiyatı çok daha makul olan, bu sebeple de daha geniş bir kitleye hitap eden bir içecek daha vardı. Bu içecek sirke, su ve çeşitli baharatlardan yapılan ya da su katılmış ucuz şaraba baharat ilave edilerek hazırlanan posca idi. Posca için düşük seviyedeki sınıfların ve askerlerin içkisi denilebilir. Üzüm ve hurma gibi meyveler daha çok kurutulduktan sonra atıştırılabilir olarak yenmekteydi. Keçiboynuzu yemeklerin tatlandırılmasında ve tatlı yapımında kullanılan bir besindi (Mark,2020). Ayrıca Roma halkının kendilerinin sahibi olduğu pek çok şarap bağlarının bulunmasına rağmen ve İtalya'nın diğer bölgeler arasında da şaraplarıyla adından söz ettiren bir ülke olmasına rağmen, Romalılar bu dönemde Akdeniz'in özellikle doğusunda yer alan kıyı bölgelerinden büyük miktarlarda şarap ithalatı gerçekleştirmişlerdir. Roma ekonomisi açısından şarabın öneminin ne kadar büyük olduğunun anlaşılmasını sağlayan bir durum olarak, sıradan bir Romalının günde yaklaşık 1 litre şarap tüketmesi gösterilebilir. Roma'ya ithalatı gerçekleştirilen şarapların hepsinin özellikle en yüksek kaliteye sahip şaraplar olduğu anlaşılmaktadır (Purcell, 1985). Roma İmparatorluk döneminin başından itibaren şarap ithalatı çok hızlı bir şekilde artarak imparatorluk boyunca da devam etmiştir. Augustus dönemindeki hızlı nüfus artışı ve kentleşmenin ilerlemesiyle oluşan talep doğrultusunda ucuz şarap üretimi de artmıştır. Bu sayede şarap imparatorluğun farklı statülerinde yer alan tüm sınıflara hitap eden bir ürün haline gelmiştir. Romalılar şarap organizasyonundaki şişeleme ve saklama yöntemleri gibi konularda oldukça başarılıydı. Temelleri antik dönemlere dayanan bu uygulamaların sürdürülmesi neticesinde İtalya bugün geleneksel şarapçılığı modern çağa en başarılı şekilde taşımayı başaran ülkelerden biridir (Lafli, 2017: 26).

Roma halkının yemek kültürüne bakıldığında halkın tamamının evde yemek yemediği anlaşılmaktadır. Şehirlerde tüm öğünlerin yenebileceği veya yalnızca atıştırılabilirliklerin tüketilebileceği yemek yerleri bulunmaktaydı. Popinae olarak geçen bu lokantalarda kızarmış balık, jambon ve sosis gibi ürünler bulunabiliyordu ve hatta kâğıda sarılarak ekmek arasında alınabiliyordu. Fakat popinaeye gelen kitle arasında alkollü kişilerin, hırsızların ve fahişelerin de olması, üst sınıfın buraları tercih etmemesine neden olmaktadır. Kullanılan ürünlerin de yine soylu Romalılar tarafından kaliteli bulunmadığı bu restoranların, halkın çoğunluğu tarafından beğeniliyor ve tercih

ediliyor olduğu düşünölmektedir. Aynı şekilde thermopoliumlar da popinaelarla benzerlik gösteren lokantalardı. Thermopoliumların tam olarak karşıladığı anlam için ‘sıcak ürünlerin satıldığı yer’ demek mümkün olacaktır (Grant, 2008).

Romalıların poniae ve thermopolium olarak geçen işletmeler vasıtasıyla bugünkü “fast food” yani hızlı yemek kavramına öncülük ettikleri söylenebilir. Klasik bir thermopoliumda, yemeye hazır yiyeceklerin içine konduğu kavanozlar bir tezgâhta sergilenirdi. Müşteriler tezgâhın başına gelerek istedikleri ürünü sipariş verdikten sonra ödeme yapar ve satın aldıkları bu ürünleri beraberlerinde götürebilirlerdi. Oturma alanları ve gece konaklamak için odaları olan daha detaylı thermopoliumlar da mevcuttu. Thermopoliumların genellikle ucuz fiyatlarla hızlı yemek sunan, basit dükkanlar olduğunu söylemek mümkündür. Yüksek sınıfa mensup Romalılar, thermopoliumlarda servis edilen yiyecekleri kötü bulurlardı ve bu mekanların asıl müşteri kitlesini alt sınıfa mensup kişilerin oluşturması sebebiyle buraları küçümserlerdi (Mark, 2020). Ayrıca yemek yenilen, şarap içilen cauponaeler ve popinaeler temiz olmamalarının yanı sıra, fuhuşla ilişkilendirildikleri için pek itibar edilmeyen yerlerdi. Bu sebeple soylu Romalılar bu gibi yerlerde bulunmaktan imtina ederlerdi.

2.4. Roma İmparatorluk Dönemindeki Gastronomik Ögeler ve Kullanım Şekilleri

2.4.1. Tahıllar

Tahıllar, Roma Döneminde yaşayan insanların beslenme düzeninin en temel ögesi idi. Tahıl ürünlerinin arasında buğday ve arpanın, genellikle ekmek ve yulaf lapası yapımında kullanılarak en fazla tüketilen ürünler olduğu anlaşılmaktadır. Buğday ve arpa dışında yulaf, çavdar ve darının da oldukça fazla tüketiminin olduğu bilgilerine ulaşılmaktadır (Cartwright, 2014). Ancak Romalılar beslenmelerinin temelini oluşturan buğday ve arpa gibi tahılların yeterli miktarda üretimini sağlayamadıkları için tahıl ithalatı yapmak durumunda kalmışlardır (Moritz, 1958). Yemek hazırlarken fasulye ve nohut gibi baklagilleri kullanmalarının yanı sıra, daha çok ekmek yapımında kullanıldığı bilinen buğday ve arpadan da yararlandıkları anlaşılmaktadır (Deighton, 1999). Kullanıma hazır öğütölmüş un satın almak mümkündü fakat pişmiş somunlar fırınlarda satılmaktaydı. Unların, kalıntılardaki tasvirlerden anlaşıldığı üzere

değirmenlerde gözleri bağlı eşeklerin değirmeni çevirmesiyle öğütülmesi söz konusuydu. Pek çok antik yerleşim alanında fırın kalıntılarına rastlanmıştır. Fırınları yakmak için kullanılan yakıtların pahalı olması sebebiyle fırıncıların tek seferde büyük miktarlarda somun pişirdikleri düşünülmektedir (Grant, 2008).

2.4.2. Meyve ve sebzeler

Bu dönemde en fazla kullanılan meyvelerin elma, incir ve üzüm olduğu görülmektedir. Bu meyvelerin yanı sıra armut, erik, hurma, kiraz ve şeftalinin de tüketilen meyveler arasında olduğu anlaşılmaktadır. Bu ürünlerden bir kısmının raf ömrünün uzaması için kurutulması söz konusuydu. Baklagiller Roma mutfağında önemli bir yere sahipti. Fasulye, mercimek ve bezelye bu ürünlerden bazılarıydı ve çoğunlukla ekmeğe karıştırılarak tüketilirdi. Roma Döneminde tüketilen sebzelere bakıldığında ise kuşkonmaz, mantar, soğan, şalgam, turp, lahana, marul, pırasa, kereviz, salatalık, enginar ve sarımsak gibi sebzelerin tüketiminin yaygın olduğu söylenilebilir. Ayrıca yabani bitkilerin tüketimi de söz konusuydu. Günümüzde de olduğu gibi zeytin ve zeytinyağının temel besin maddeleri olmalarının yanı sıra, değerli bir yağ kaynağı olarak kullanılmaları da söz konusuydu. Meyve ve sebzeler mevsimleri dışında kullanılmak ve tüketilmek üzere, kurutulmasının yanı sıra, deniz suyu veya sirke içinde salamura edilmekteydi. Ayrıca şarap, üzüm suyu ve bal içinde de muhafazaları gerçekleştirilmekteydi (Cartwright, 2014). Varlıklı aileler bu ürünlerin hepsine ulaşım tüketebilirken, alt sınıfa mensup yoksul Romalılar çoğunlukla bu meyve sebze çeşitlerinden ancak kendi ürettiklerini sofralarında tüketebilmekteydiler. Bu ürünlerin içinde lahana, turp, zeytin, elma ve üzüm gibi meyve sebze çeşitleri yer almaktaydı (Ovidius,1922; akt. Kocakuşak, 2011).

2.4.3. Et ürünleri

Et Romalıların büyük bir kısmı için pahalı bir besindi (Cartwright, 2014) ve genelde yalnızca kurban veya bayram günlerinde sofrada yer alabilmekteydi (Blanck, 1999). Bu sebeple etin küçük parçalar haline getirilerek kullanılması veya sosis olarak tüketilmesi yaygındı. En çok tercih edilen ve beğenilen sosis çeşidi lucaniaydı (Deighton, 1999). Roma nüfusundaki artış üretilen etin miktarında da artış olmasına

neden olmuştur. Besinlerin daha uzun zaman dayanmasını sağlayabilmek için yeni saklama yöntemleri bulunmuştur. Ayrıca İmparatorluk sınırlarının dışından besinler ithal edilmiştir. Bu sayede üst sınıflarda yer alan Romalılar sofralarını daha alt sınıfa mensup toprak sahipleri ve varlıklı tüccarlara açmaya başlamışlardır (Güveloğlu, 2018).

Kümes hayvanları ve yabani av hayvanları dönemin önemli et kaynakları olarak geçmektedir. Bunların yanı sıra Roma mutfağında domuz, dana, koyun ve keçi etlerinin de kullanıldığı görülmektedir. Tavşan, yaban domuzu ve geyik gibi av hayvanları ormanlarda etrafı kapalı geniş alanlarda yiyecek olarak tüketilmek üzere yetiştirilmekteydi. Oldukça yüksek miktarlarda bulunabilen keklik, sülün, kaz, ördek, karga, güvercin, saksagan, yağmur kuşları, çulluk ve bıldırcın gibi kuşlar da Roma mutfağında tüketilen kıymetli hayvanlardı. Flamingo, tavus kuşu, deve kuşu, papağan gibi egzotik kuş cinsleri ise, önemli konumlardaki varlıklı Romalıların misafirlerini etkileyebilmek için verdikleri yemek davetlerinde, aşçıları tarafından hazırlanarak pişirilir ve konuklara sunulurdu. Etin muhafazasında ise tuzlamak, tütsülemek, kurutmak, kürlenmek ve balda turşulamak gibi işlemler uygulanmaktaydı (Cartwright, 2014). Romalılar salyangoz tüketmeyi de seviyorlardı ve üretimine de oldukça önem veriliyordu. Bu yüzden çok büyük ebatlara sahip salyangozlar yetiştirilerek kabuğun içindeki yenen sıvıyı arttırmayı başarmışlardı (Deighton, 1999).

2.4.4. Deniz mahsulleri

Roma oldukça geniş topraklara sahip bir imparatorluğa dönüşmüştü ancak yeme içme alışkanlıklarını da kapsayan kültürel anlamdaki ilerlemesi ve değişimi yalnızca genişleyen sınırlarıyla alakalı değildi. Romalıların Güney ve Kuzey İtalya'nın hakimi olmaları ve daha sonra batıya yönelerek Sicilya, Korsika ve Kartaca gibi yerleri sınırlarına dahil etmeleri esnasında ve sonrasında, beslenme alışkanlıkları da gelişmiştir. Yetişen tahıl ürünleri ve sebze-meyvelerin yanı sıra, İtalya'nın bir yarımada olmasının etkisiyle denizle iç içe geçen bir yaşam sürmenin getirisiyle sahip oldukları deniz ürünleri Romalıların bu anlamdaki ihtiyaçlarını yüzyıllar boyunca karşılamalarına yeterli olmuştur (Tranquillus, 2019).

Akdeniz'de bugün hala varlığını sürdüren balıklar Roma mutfağında da taze olarak, kurutulmuş, tuzlanarak, tütülenerek ve salamura edilerek tüketilmekteydi. Balık ve çeşitli kabuklu deniz ürünlerinin yetiştirilmesi için tatlı ve tuzlu su içeren havuzlar yapılmıştı. Garum da yine deniz ürünü kategorisinde yer alan ve Roma mutfağında kullanımı oldukça yaygın olan, olgunlaşmış küçük bir balık cinsinin bütün olarak kullanımıyla hazırlanan veya büyük balıkların iç bölgelerinden yapılan popüler bir lezzetlendirme ürünüydü. Kerevit, yengeç, midye, deniz tarağı ve istiridye de tüketilen deniz ürünleri arasındaydı (Cartwright, 2014).

2.4.5. Pişirme yöntemleri

Roma mutfağında yemek pişirilirken kullanılan baklagiller arasında fasulye ve nohut vardı. Tahıl ürünlerinden ise buğdayla arpa başta olmak üzere çeşitli tahıllar kullanılıyordu. Yemekler hazırlanırken pişirme işlemi sırasında yemeğe şarap ekleniyordu. Sofra şarabı dışında yemeklere ilave etmek üzere kullandıkları farklı şarapları da vardı. Bu şaraplar kuru üzümünden yapılan şarap “Passum”, balla şarabın karıştırılmasıyla oluşturulan “Mulsum” ve tatlı bir çeşit şarap olan “Hydromel”di. Bahsi geçen bu şarap çeşitleri ekşi veya tatlı yemeklerin her ikisinde de pişirme işlemi sırasında yemeğe ilave edilerek kullanılmaktaydı. Garum ve balık bağırsağından yapılan “Liquamen” gibi sos çeşitleri, Roma mutfağında yemekleri lezzetlendirmek için kullanılan ve tüm Roma mutfaklarında olan temel soslardı. Romalılar yemeklerini tatlandırmak ve daha özel kılmak için baharat kullanımına oldukça önem verirdi. Baharatı yemeklerinde mümkün olduğunca kullanırlardı. En lezzetli bulunan ve diğerlerinden daha kaliteli olarak kabul edilen garum İspanya ‘da hazırlanan garum socorum’du. Ayrıca garumun ihracatı da yapılmaktaydı. Pompei’deki garum ticareti bu duruma örnek teşkil etmektedir. Burada üretimi yapılan garumlar kil testilerin içine konarak ya da amphoralar kullanılarak ihraç edilmekteydi (Söylemez, 2015).

Pastanelerin ekmeği pişirmeye uygun sıcaklıkta fırınları bulunmaktaydı. Bu fırınların kullanımı daha çok, müşterilerin kendi hazırladıkları ekmeği hamurlarını getirerek fırınlarda yalnızca pişirme işlemi yaptırılmaları şeklinde olurdu. Bu gibi iş yerlerinin dışında ekmeği pişirmek işlemi Romalılar için esasen evde yapılan bir faaliyet olarak görülmekteydi (Cartwright, 2014). Varlıklı Romalıların özellikle akşam yemeği

sofralarında yer alan, bol çeşitli ve son derece gösterişli sofraları oluşturan yemeklerin hazırlandığı ve piştiği mutfaklar yemeklerin aksine oldukça sade ve teferruatsız bir yapıya sahip olan alanlardı. Mutfaklarda pişirme işlemi için kullanılan odun kömürü veya odunla yanan ve tuğladan inşa edilmiş fırınlar yer almaktaydı (Horatius ve Sermones 1863; akt. Kocakuşak, 2011).

Yiyecekler gerekli işlemlerden geçtikten sonra ya bu fırınlarda pişer ya da maltızlar kullanılarak kavrulur, kızartılır ve kaynatılırdı. Mutfaklarda şarap, yağlar, sirke, otlar, çeşitli baharatlar ve et veya balık suları kullanılarak hazırlanan lezzetli soslarla özel tatlar ortaya çıkarılırdı. Bugün de olduğu gibi, iyi yemek pişirme sanatının en önemli faktörü, Roma Mutfağında da bu farklı tatları en güzel biçimde harmanlamaktan geçmekteydi. Kıymetli ve egzotik ticaret ürünlerinden sayılan baharatlar, mutfaklarda çok fazla çeşitlilikte tat kombinasyonları oluşturulmasına imkan vermekteydi. Kaynaklarda en az 142 farklı baharat türünün geçtiği saptanmıştır. Önceleri baharatlar çoğunlukla Asya'dan getiriliyordu fakat tedarik olanaklarının gelişmesi sonucunda MS 1. yüzyılda Mısır ve Hindistan'a doğrudan deniz yollarının açılmasıyla buralardan gelen baharat çeşitleri de Roma mutfağında kullanılmaya başlanmıştır. Bu egzotik ve değerli baharatlar arasında zencefil, karanfil, Hindistan cevizi, zerdeçal, kakule, Çin tarçını, topuz ve tarçının yanı sıra en çok tercih edilen baharat olan karabiber de vardı. Fesleğen, biberiye, adaçayı, yeşil soğan, defne, dereotu, rezene, kekik ve hardal gibi baharatlar ise ithal edilmeyen, Roma'da üretilen baharatlardandı (Cartwright, 2014). Roma mutfağının esasen tipik bir Akdeniz mutfağı olduğu bilirse de, özellikle doğudan gelerek mutfığa giren bu çok farklı ve çeşitli baharatların etkisiyle Roma mutfak kültürü, doğuya özgü özellikleri de içinde barındırmaya başlamıştır (Garnsey, 1999). İçinde pek çok çeşit baharatın bir arada olduğu ve soslarla lezzetlendirilerek pişirilen bu yeni yemek çeşitleri, Akdeniz mutfağına alışkın Romalılar için farklı bir deneyimdi. Roma yemeklerinin en basit ve temel haline bakıldığında yemeklerin en fazla üç ya da dört çeşit baharat içerdiği görülmektedir. Bu baharatların yanı sıra kimi zaman çeşitli otlar da tatlandırmak amaçlı kullanılmıştır. Fakat baharatların mutfığa bu denli fazla girmesiyle Roma yemekleri kimi zaman on çeşide kadar çıkan baharat türünün yemeğe eklenmesiyle hazırlanmaya başlanmıştır (Dalby and Grainger, 2001).

Roma Dünyasında besin krizleri yaygındı. Bu tarz krizler geçici bir süre için, mevcut olan gıda ürünlerinde azalmaya neden olarak fiyatların yükselmesine, buna bağlı olarak da açlığa ve isyanlara yol açmıştır (Grant, 2008).

Roma dönemi yeme içme kültürü, araştırmacılar için her daim merak uyandıran bir çalışma alanı olmuştur. Arkeolojik kayıtlar Romalıların sahip olduğu yiyeceklerin çeşitliliğini gösteren pek çok kanıt barındırmaktadır. Romalıların kullandıkları tarım uygulamalarında, gıda muhafaza yöntemlerinde ve besin tedarikinin sürekliliğinin sağlanması oldukça başarılı olduklarını söylemek mümkündür (Cartwright, 2014).

3.ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİNDE TİCARET

3.1. İmparatorluk Dönemlerinde Ticaret

Ticaretin ilk nasıl ortaya çıktığına bakıldığında, devletlerin sahip oldukları ve ürettikleri malları birbirleriyle takas etmeleri sayesinde sistemin temellerinin oluştuğu söylenebilir. Gerçekleştirilen bu alışveriş yöntemi ile iki toplum arasında ürünlerin değiştirilmesinin yanı sıra, birbirinden farklı yapılara ve özelliklere sahip farklı toplumların bu temas sayesinde kültürel ve iktisadi anlamda da birbirlerinden etkilenmeleri söz konusu olmuştur. Bu etkileşimin sonucu olarak da ticaretin boyutu artmış ve ticari ürünler çeşitlenmiştir (Renfrew-Bahn, 1991: 335). Eski dönemlerdeki ticaretin birbirinden farklı bölgelerdeki yerlerde etkileşim halinde gerçekleşmiş olduğuna, arkeolojik kalıntıların incelenmesiyle ulaşılmaktadır. Ticaretin işleyişi bugün olduğu gibi eski dönemlerde de ticari değeri olan malların alınıp satılmasıyla ya da takas yöntemiyle el değiştirmesiyle gerçekleştirilmekteydi (Odabaşı, 2022). İmparatorluk dönemi ticareti araştırılırken kara yoluyla sağlanan ticaretin yanı sıra deniz ticaretini incelemek de gerekli ve oldukça önemlidir. Deniz ticaretinin belgeler yoluyla anlaşılıp incelenebilmesi, günümüze dek ulaşan ticari gemi batıkları ile sağlanabilmektedir (Knapp, 2013: 397-398). Ticareti gerçekleştirilen mallar, insanların ana ihtiyaç ürünlerinin dışında, lüks için kullanılan ürünlerin de yer aldığı geniş bir çeşitliliğe sahipti (Donbaz, 1997: 57). Akdeniz ticaret ağları Pers ticaret ağlarıyla bütünleşmişti ancak, karşılıklı ticari alışverişler gerçekleştirilirken, aralarındaki mesafenin uzaklığı sebebiyle ticari ürün olarak seçilen mallar, değeri yüksek ve ağırlığı düşük olan ürünlerden seçiliyordu (Tufanoğlu, 2017: 23-24).

3.2. Roma İmparatorluğu'nda Ticaret ve İşleyişi

Roma ekonomisinin temelini ilk zamanlardan itibaren tarım oluşturmaktaydı ve Roma halkı uzun süreler boyunca işledikleri topraklar üzerinden geçim sağlamışlardı. Fetih dönemleriyle birlikte topraklar tek merkezde toplanmaya başladı ve ticaret gelişti.

Kentleşme olgusu ortaya çıktı. Yaşanan ticari gelişmeler sonucunda vergiler arttı. Yöneticilerin değişen kültürel yapının etkisinde kalarak yönetime yansıtıkları farklılıkların sonucunda, ekonomik anlamda ciddi reformlar meydana geldi (Eco, 2021: 247).

Roma İmparatorluğu bir tarım toplumu olmasına karşın çoğu tarım toplumuna kıyasla daha fazla kentleşmiş bir yapıdaydı. İmparatorluk döneminde nüfusu 100.000'i aşan 6 şehir vardı. Roma bu şehirler arasında en büyük olanı. Roma tarımının tüm şehrin sakinlerini besleyebilmesi için çok yüksek bir verimliliğe sahip olması gerekiyordu. Bu büyüklükte bir metropolü beslemek için, başarılı bir yerel tarımın yanında iyi organize edilmiş bir besin tedarik zincirine ve yüksek miktarlarda yiyecek ithalatına ihtiyaç vardı (Hopkins, 1978).

Roma halkının beslenmesi ağırlıklı olarak buğday, zeytinyağı ve şaraba dayanıyordu. Kuru baklagiller ve diğer farklı yerel gıda ürünleriyle de destekleniyordu. Bir Romalının ortalama olarak yılda yaklaşık 300 kg buğday tükettiği ve Roma'daki toplam buğday tüketiminin de yılda 300 milyon kg civarında olduğu tahmin edilmektedir (Garnsey, 1998).

Roma imparatorları ticarete katkı sağlamak adına pek çok düzenlemeler yapmış ve yapılar inşa ettirmişlerdir. Yeni limanların oluşturulması ya da var olanların daha büyük ticari gemilerin geçişine uygun olarak genişletilmesi, Nil nehrini Kızıldeniz'e bağlayan kanalın temizlenerek yeniden hizmete açılması, liman girişlerine veya tehlikeli noktalara deniz fenerlerinin yerleştirilmesi bu çalışmalardan bazılarıdır. Bütün bu yenilikler gerçekleşirken, Roma'nın tedarik zincirindeki ihtiyaçların karşılamasını sağlayan tüccarların ve bu organizasyonda yer alan diğer tüm kişilerin çıkarlarını korumak, güvenliklerini sağlamak gibi pek çok konuda da önlemler alınmıştır. Tüm bu ihtiyaçların yanı sıra, ticareti etkileyen bir başka konu olan ekonomik sorunların da varlığı, İmparatorluğun ticaret üzerinde bir kontrol mekanizması oluşturmasına neden olmuştur. Başlangıçta neredeyse tamamen özgür olduğu bilinen ticaretin, bu uygulamalarla devlet tarafından yönlendirileceği akla gelse de, bu durum söz konusu olmamıştır. Yapılan bu faydalar ticaretin kontrolünü ele geçirip yönlendirmeyi değil, ticaretin özgürlüğünü korumayı amaçlamıştır (Rouge, 1966). İmparatorluktaki ticari

faaliyetler incelendiğinde ticaretin hacminin özellikle Augustus Dönemi'ndeki Pax Romana ile büyük ölçüde arttığı görülmektedir (Lightfoot ve Arslan, 1992: 5). İmparatorlukta en fazla kullanımı olduğu düşünülen para birimi gümüş ve altın sikkelerdi. Roma bezantı antik çağa dair en çok bilinen altın sikkelerden biri olarak geçmektedir. Konstantin döneminde halka tanıtılan sikkenin ağırlığının 70 Truva tanesi kadar olduğu bilgisi kaynaklarda yer almaktadır. MS 4. yüzyıldan 12. yüzyıla dek bu sikkeler Roma'da para birimi olarak kullanılmıştır (Cartwright, 2014).

Roma, katıldığı savaşlarda kazandığı zaferlerle ekonomisini güçlendirmiştir. Fethedilen yeni topraklarla birlikte yeni iş alanları oluşmuş ve yatırımlar her geçen gün fazlaşmıştır. Aynı zamanda ucuza işçilik sağlayan kölelerin sayesinde ve toplanan yüksek vergilerin etkisiyle, imparatorluğun maddi gücü artmıştır. Roma gerçekleştirdiği fetihlerin sonucunda artan geliriyle, uzak bölgelerle ticaret yapabilecek konuma gelmiştir (Heaton, 2005: 48).



Şekil 3.1. Roma İmparatorluğu Ticari Haritası. MS. 200 civarı (WEB 9)

Roma İmparatorluğunda ticaret; bölge içinde, bölgeler arası ve uluslararası nitelikte gerçekleşmekteydi. Devlet kontrolüyle birlikte var olan serbest piyasa yaklaşımı sayesinde, tek bir bölgede üretimi gerçekleştirilen ürünlerin pek çok yere ihraç edilebilmesi sağlanmıştı. Tahılların, şarabın ve zeytinyağının yüksek miktarlarda ihracatı gerçekleştirilirken, ciddi miktarda da kıymetli metal, mermer ve baharat ithalatı yapılmaktaydı.

Roma'nın Ticaret gerçekleştirdiği yerler değerlendirildiğinde aradaki uzun mesafeler, zorlayıcı coğrafi koşullar ve mali açıdan oluşan riskler ele alındığında, ticareti gerçekleştiren tüccarların bunca sıkıntıya girerek ticareti devam ettirmelerinin sebebinin, Roma'nın tutarlı bir şekilde, sürekli olarak ve çok fazla miktarlarda bu ürünleri alması olduğu söylenebilir (Evers, 2017).

İmparatorlukta tüccarların, çoğu zaman ticareti gerçekleştirecekleri diğer bölgeler hakkında yeteri kadar bilgi sahibi olmadan uzaktan çalışmaya hazır olmaları gerekmektedir. Bu durumlar için tüccarlar o bölgelerde yer alan aracılardan yararlanıyorlardı. Bu kişiler diğer bölgelerdeki tüccarların karşılaştığı sorunlardan haberdar olmalarını sağlıyorlardı (Hopkins, 1980).

Roma İmparatorluğu ekonomisi incelendiğinde en fazla miktarda yapılan devlet harcamasının, bütçenin %70'ine yakın bir oranla ordu için gerçekleştirildiği görülmektedir. Devletin vergilendirme sisteminde ekonomik büyümenin önünü kesmeden işleyen bir düzene sahip olduğu görülmektedir. Bu durumun sağlanabilmesinin Roma imparatorluğunun, devletin ekonomik faaliyetlerini kontrol etmedeki başarısından kaynakladığı söylenebilir. Devlet kontrolünün varlığının belgesi olarak ürünler üzerine vurulan damgaları, ürünün menşeiini ya da imalatçısını belirten ve bir takım şartlarda ağırlığını, saflığını veya orijinalliğinin garantisini ifade eden işaretleri pek çok üründe görmek mümkündür. Çömlekler, amphoralar, tuğlalar, cam, özellikle para basımında kullanılan metal külçeler, fayanslar, mermer ve ahşap fiçiler damgalanan ürünlerdendi. Malların nakliyesi gerçekleştirilirken metal etiketler ya da kurşun mühürler kullanılırdı. Alınan bu önlemler ticaretin denetim altında tutulmasını, malların garantisinin olmasını ve dolandırıcılığın önüne geçilmesini sağlamada etkili oldu. Zeytinyağı taşınan amphoraların üstünde ayrıntılı bir biçimde kabın boş

ağırlığının, içerisinde konan yağın ağırlığının, üretildiği yerin, bu ürünlerin taşınmasını yapan tüccarın isminin, bu kontrolleri sağlayan yetkili kişinin isim ve imzasının olduğu yazılar yer almaktaydı (Cartwright, 2018).

Ticareti Yönlendiren Faktörlere bakıldığında, daha eski çağdaş medeniyetlerde olduğu gibi Roma'da da tarım ürünlerindeki üretimin artırılması, nüfustaki artışla beraber ortaya çıkan kentsel büyüme, bölgesel genişleme, teknoloji alanındaki gelişmeler, vergilendirme yöntemleri ve madeni paranın kullanımının çoğalması gibi gelişmeler sonucunda daha kapsamlı bir ekonomi modeli geliştirildiğini söylemek mümkündür. İmparatorluk, nüfusu her geçen gün artan Roma halkını beslemek ve sefere çıktığı zamanlarda gittiği bölgelerde, sahip olduğu görkemli ordusunun ihtiyaçlarını karşılamak durumundaydı.

Özellikle tahıl tedariki Roma halkı ve İmparatorlar için hayati bir öneme sahipti. Bu sebeple gemi sahipleri için annona taşımacılığı hizmetini daha karlı duruma getiren her durum imparatorluğun çıkarları doğrultusunda olmuştur. Yabancı ithalatçılara ek düşük ağırlık imkanı ve değeri yüksek olan kargo sevkiyatlarını taşıma seçeneğinin bulunması gibi durumlar ticareti gerçekleştiren gemi sahipleri için cazip olan durumlardan bazıları olarak geçmektedir (Wallace-Hadrill, 2008).

Roma'ya tedariki sağlanan hububatın yolculuğu kadar devamındaki işlemler de iş gücü ve maliyet gerektirmekteydi. Ürünleri yetiştirdiği alandan alarak gemiye yükleneceği limana taşıyacak, limanlarda malları gemilere yükleyip boşaltacak, Puteoli, Ostia, Roma ve diğer limanlardaki depolara koyacak ve buralarda uygun depolamayı sağlayacak, ardından da limanlardaki depolardan ürünü değirmenlere, fırıncılara ve son olarak da satıcıya taşıyacak iş gücüne ihtiyaç duyulduğu düşünüldüğünde, bu alanlarda çalışan insan sayısının ne kadar fazla olduğu anlaşılmaktadır (Rickman, 1980).

Tahıl ticaretinde yer alan kişiler, Roma sosyal hiyerarşisindeki üst üç gruba mensup kişilerden oluşmaktaydı. En üst grubu oluşturan senatörler 1.000.000 sestercelik mal varlığı oranına sahip olan ve 600 kişi civarındaki aktif siyasi üyeden oluşan bir gruptu (Hopkins, 1980). İmparatorlukta senatörlerin pek çoğu, bağıcılık gibi faaliyetleri finanse eden, şirketlerde kayıtsız olarak çıkara sahip olan ve

sermayelerin önemli bir kısmını sağlayan aktif iş insanlarıydı. Kısaca Roma İmparatorluğunda senatörler, Roma'nın önemli işletmelerinin sessiz ortakları olarak yer almaktaydılar (D'Arms, 1981).

Roma İmparatorluğundaki ekonomi için, az gelişmişlik özelliklerini barındırırken aynı zamanda yüksek başarı özelliklerine sahip bir ekonomi modeli olduğunu söylemek mümkündür. Bu özelliklerin neler olduğuna bakıldığında; tarıma aşırı bağımlı bir medeniyet olması, teknolojinin yaygınlaşmasındaki yavaşlık, bölgesel ticaretin yapılan tüketim seviyesine göre düşük olması, sanayi alanında yapılan yatırımların seviyelerinin az olması gibi özellikler görülmektedir. Ancak gün geçtikçe üretim ve hizmet endüstrilerinde görev alan işçilerin oranında ciddi bir artış olduğuna ve temel ürünlerle imalatı gerçekleştirilen diğer ürünlerin bölgeler arasında daha yoğun bir şekilde ticaretinin gerçekleştiğine dair belgeler mevcuttur. İmparatorluğun ilerleyen dönemlerinde, Konstantinopolis'in kuruluşuyla doğudaki ticaretin artmasına rağmen batı imparatorluğundaki ticaretin miktarı düşmüştür (Wasson, 2016). İmparatorluğun birbirine çok uzakta bulunan yerler arasında gerçekleştirdiği ticareti incelendiğinde, bu yerler arasındaki ürünlerin ulaşımına katkı sağlayan pek çok bölgenin varlığı ve bu noktaların ticaretin gerçekleşmesinde etkin olduğu görülmektedir. Bu durum imparatorluğun ticari organizasyonunu, başarılı bir tedarik sisteminin oluşturduğunu göstermektedir (Yılmaz, 2019: 196). MÖ. 200 - MS. 200 dönemlerindeki ticaretin hareketliliği, bu dönemde, önceki ve sonraki dönemlere göre çok daha fazla miktarda gemi enkazına ulaşılmışından anlaşılmaktadır (Parker, 1992).

Romalıların ticarete olan bakış açıları incelendiğinde, özellikle de üst sınıfların bu konu hakkındaki fikirleri değerlendirildiğinde, ticaretin itibarsız bir faaliyet olarak görüldüğü söylenebilir. Toprak sahibi olmanın ve tarımla uğraşmanın varlık ve statü olarak değerlendirildiği anlaşılırken, ticaretin ve imalatın üst sınıf Romalılarca daha düşük itibarlı işler olarak görülmesi söz konusuydu. Yatırım yapabilecek kadar varlıklı olanlar ise çoğu zaman ticari faaliyetlerini yönetmek için köleleri ve aracılırları çalıştırmayı tercih ettiler (Cartwright, 2018).

Negociatereler tam anlamıyla tüccar özellikleri taşımamaktaydılar. Oldukça hoşgörülü bir ticaret anlayışına sahiptiler ve Forum Romanumda dükkân açarak ticaret

yapmalarına izin verdikleri Güney İtalyalı Yunan tüccarlarla, fethedilen bölgelerde yaşayan halkın içindeki tüccarlara ortaklık yapmak önerisinde bulunarak onlardan ticareti öğreniyorlardı. Romalı Negociatereler ticareti gerçekleştirecekleri bölgelere bizzat giderek ticaret gerçekleştiren gezgin tüccarlardı. Gittikleri bölgelerde kendi ülkelerinin propagandasını yapmalarından dolayı öldürülmeleriyle sonuçlanan durumlar sonucu iki ülke arasında savaş çıkmasına neden oluyorlardı (Sahillioğlu, 1989: 28-29).

Pax Romananın etkisiyle Akdeniz ve çevresinde oldukça geniş ve zengin bir ortak pazar kurulmuştu. Bu ortak pazarın kendi sınırları dahilinde tahsil edilen yerel gümrük vergileri vardı ancak, bu vergiler ticareti engelleyecek boyutlarda değildi. Merkezle eyaletler arasında ve aynı şekilde eyaletlerin de birbirleriyle gerçekleştirdikleri ticaret ve işbirlikleri bulunmaktaydı. Akdeniz bu ortak pazarın en hesaplı ve kullanım açısından en konforlu ulaşım yoluydu. Romalıların inşa ettiği ve uzunluğu yüz bin kilometreyi bulan kara yolunun da Akdeniz ticaretine dahil edilmesi, bu ticarete olumlu katkı sağlamaktaydı. Nehir yollarından da faydalanılıyordu. İmparatorların ticareti kalkındırmak adına inşa ettirdikleri kanal, rıhtım, liman, deniz feneri ve antrepolar bölgeyi ticari anlamda daha da cazip kılıyordu. Akdeniz ticaretinin Roma'dan geçmesi tartı, ölçü ve para birimi gibi konularda imparatorluğun aynı noktada buluşup, tek bir kurala bağlı kalmasını sağladı. Ticarete, tarımda ve sanayi alanlarındaki uzmanlaşmaya paralel olarak gelişen bir uzmanlaşma daha oluştu. Romalı tüccarlar, Mısır ve Sicilya ile hububat, Kuzey Afrika ile buğday ve zeytinyağı, Yakın Doğu ile lüks dokumalar ve sanat eserleri gibi ürünler üzerinden alışveriş yaparak, uzak Doğu mallarının ticaretinde uzmanlaşmışlardı. Akdeniz'de oluşturulan bu ortak pazarın, eyaletler vasıtasıyla Hindistan'a, Çin'e, Afrika'nın iç bölgelerine ve Germanyaya dek bağlantıları vardı. Burada gerçekleştirilen dış ticaret yükte hafif malların ticaretiydi. Romalıların bu bölgedeki musonların düzenli bir şekilde estiğini keşfetmelerinin sonucunda, Hindistan'a doğrudan gerçekleştirebilecekleri ticaret olanaklarına sahip olmaları söz konusu oldu. Ancak, kara yolu üzerinde Partların yer alması ve bölgeye hakimiyet kurmuş olmaları, Çin'le aynı şekilde bir ilişkinin kurulmasında engel teşkil etti. Çin ticaret yolunu ele geçirmek için yapılan savaşlar sonucunda Mezopotamya fethedilse de, bu fetihlerin ömrü uzun süreli olmadı. Küçük tüccarlar kendi aralarında birleşerek dernekleşiyorlardı. Corpora olarak geçen bu meslek dernekleri, collegialara

göre daha fazla iktidar sahibiydi. Roma İthalatı altın ve gümüş ihracıyla sağlanıyordu. Kıymetli madenlerin çalınması Roma'da para ile ilgili düzenlemelerin yapılmasına neden olmuştu ve zamanla dış ticaret bilançosu açık vermeye başlamıştı (Sahillioğlu, 1989: 34-35).

İmparatorluğun ekonomisi MS II. ve III. yüzyıllar arasında yavaş yavaş bir dönüşüm sürecine girmişti. İtalya'da gerçekleştirilen ticaretin boyutu azalmıştı. Tarıma bakıldığında üretim anlamında ve çiftçilerin konumlarında farklılaşmalar söz konusuydu. Yönetim halkın ekonomik yaşamına daha fazla müdahale etmeye başlamış ve para değerini yitirmişti. Üretimdeki azalmada, en büyük etkenin kültürel değişim olduğunu söylemek mümkündür. İmparatorluğun ekonomik anlamdaki üretim tüketim geleneklerinin, İtalya dışındaki eyaletlerde kabul görek kullanımının artması, zamanla bu yerlerde İtalya'da üretilen ürünlere olan talebi düşürmüştür. Bir süre sonra bu eyaletler daha önce ithal ettikleri ürünlerin ihracatını dahi gerçekleştirmeye başlamışlardır. İmparatorluktaki ticaretin merkezi olan ve tüm bölgelerde yetkin olan İtalya'nın bu rolünü, ilk önce Baetica ardından da Afrika almıştır. Zeytinyağı örneği bu durumu en iyi açıklayan örneklerdendir. Bu gelişmelerin sonucunda Afrika antik çağın son dönemlerine dek, İtalya da dahil olmak üzere neredeyse imparatorluğun tüm bölgelerine zeytinyağı tedarik etmiştir. Kültürel etkileşimin bir sonucu olarak, İtalya'nın esasında baskın ve etkin bir konumda olması söz konusu olsa dahi, diğer kültürlerden etkilenecek yeni gelenek ve göreneklere kabullendiği de anlaşılmaktadır. Sonuç olarak Roma ve İtalya'nın, imparatorluğun diğer bölgelerine gerçekleştirdiği ihracatın oranı zaman içinde düşmüş ve bu yerlerden gerçekleştirdiği ithalat miktarı gittikçe artmıştır. Şeftali, meyankökü, parfüm, ilaç gibi daha pek çok ürün ithalatı gerçekleştirilen ürünler arasında yer almıştır.

Domitianus (MS. 51-96) döneminde ortaya çıkan tahıl kıtlığının sonucu olarak devlet İtalya'da üzüm üretiminin daha fazla devam ettirilmemesini ve bu üretimin yerini tahıla bırakmasının zorunluluğunu bildirmiştir. İlerleyen dönemlerde zeytinyağı ve şarabın üretim anlamındaki önemini yitirmesiyle, tahıl üretimi artmıştır. İmparatorluk bir süre sonra Afrika bölgesinde yer alan eyaletlerden vergi olarak alınan tahıla bağımlı hale gelmiştir (Eco, 2021: 255-256).

3.2.1. Ticareti gerçekleştirilen ürünler ve ürünlerin depolanması

Ticarete dair ulaşılan arkeolojik kanıtlar düzensiz ve tam olarak doğru sonuçlara ulaşabilecek niteliğe sahip değildir. Ancak edebiyat alanında günümüze ulaşan eserler, madeni paralar ve gemi enkazları gibi kalıntılar, Romalıların ticaret yaptıkları bölgeleri, satın aldıkları ürünleri ve bu ürünlerin miktarlarını öğrenmek adına daha geçerli ve doğru birer bilgi kaynağı oluşturarak, konu hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamaktadırlar (Cartwright, 2018). Roma'nın en fazla ticari temas halinde olduğu bölgeler arasında ilk sıralarda İspanya, Fransa, Anadolu, Ortadoğu ve Kuzey Afrika'nın geldiği anlaşılmaktadır. Gıda ticaretinin en yoğun olarak gerçekleştirildiği bölgeler ise Anadolu ve Kuzey Afrika olarak geçmektedir. Bu ticaretin hacmi öylesine fazlaydı ki, Roma döneminde ikisi Anadolu'nun Likya bölgesinde yer alan 3 büyük Granarium'un inşa edilmesi gerekli olmuştu (WEB 20).

İmparatorluk boyunca granarium ve horrealar yaptırılmıştı. Bu alanlarda besin maddelerinin dışında, yapı malzemesi gibi çeşitli ürünler de depolanabilmekteydi. Roma'nın nüfusunun çok hızlı bir şekilde artması sonucunda, tahılı ambarlarda depolama ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Bu depolama alanlarından başta Roma olmak üzere, nüfus yoğunluğunun yüksek olduğu tüm bölgelerde bulunmaktaydı.

Roma'da, Ostia ve Portus'un girişinde geniş toptancı binaları yer almaktaydı. Bu granariumların ortak özelliği birbiri ardına bitişik, dar ve uzun yapılarda tasarlanmış odalardan meydana gelmeleriydi. Genel olarak liman yapılarının bir parçası olarak yapılmışlardı. MS. II. yüzyıldan itibaren Roma'ya vergi ödemesi olarak eyaletlerinden yüksek miktarlarda tahıl sevkiyatı gerçekleştirilmişti. Sicilya ve Sardunya başta olmak üzere Mısır ve Kuzey Afrika'dan da tahıl tedariki sağlanmaktaydı. Akdeniz bölgesinde yer alan horreaların etrafını duvarlar çevrelemekteydi ve bu duvarların iç kısımlarında avlular bulunmaktaydı. Bu bahçelerde içlerinde besin maddelerinin gömülü olduğu büyük boyutlardaki dolia defossalar yer almaktaydı.

Roma'ya tedariki gerçekleştirilen tahıl, Mısır ve Kuzey Afrika'dan gemiler üzerinde yığma olarak veya çuvallarla getiriliyordu. MS. 1. yüzyılda İmparator Nero zamanında Mısır'dan 135,000 ton tahılın tedarikinin gerçekleştiği görülmektedir.

Getirilen bu miktar Roma halkının üçte birinin ihtiyacına denk gelmekteydi. Mısır'dan tedariki gerçekleştirilen tahıl miktarı, Kuzey Afrika'dan tedarik edilen tahılla birlikte 300,000 tona denk geliyordu. Bu miktardaki ürün de 10 milyon civarında çuvaldan meydana geliyordu. Tahılın deniz yolu kullanılarak Mısır ve Kuzey Afrika'dan getirilmesi, karayoluyla güney İtalya'dan getirmekten daha ucuza mal oluyordu. Özellikle yaz mevsiminde esen kuzeybatı rüzgarları ile Mısır'dan yola çıkan yelkenli ticaret gemileri, yaklaşık 1 ay süren bir yolculuğun ardından Ostia ve Portus limanlarına varıyorlardı. Bu limanlara gelen tahıllar gemilerden alınarak ambarlara aktarılıyordu (WEB 21).

Dönemde ticareti gerçekleştirilen diğer ürünlere bakıldığında kozmetik ürünler, tekstil ürünleri, mobilya, tıbbi ürün, papirüs, deri, parşömen, maden, orman ürünleri ve cam gibi ürünlerin bilgisine ulaşılırken (Tufanoğlu, 2017: 101-107), gıda ürünü olarak zeytin, balık, et, tahıl çeşitleri, tuz, balık sosu, zeytinyağı, şarap ve bira gibi ürünlerin bu ticarete yer aldıkları görülmektedir. İmalat yapılırken ve inşaatlarda kullanılan çömlek, mermer, yün, tuğla, metal, altın, gümüş, bakır ve kalay gibi malzemelerin yanı sıra, köle ticaretinin de oldukça yaygın olduğu anlaşılmaktadır (Cartwright, 2018). Ayrıca Roma'da yaşayan varlıklı ailelerin mutfaklarında, uzak bölgelerden ticaret yoluyla temin edilen tarçın, karabiber, karanfil gibi özel baharatlar ve egzotik besinler de yer almaktaydı. (Hancock, 2021). Bu kıymetli baharatları Hintli tüccarlar ilk olarak Bengal Körfezi'ne, ardından Hindistan'ın uç kısmının etrafından dönerek Malabar'a getirirlerdi. Bu bölgeden Arap ve Yunan gemileri bu ürünleri gemilere aktararak Kızıldeniz'in Mısır kısmında yer alan limanlara ulaştırırlardı. Son olarak da, baharatların bu limanlardan Roma'daki bölgelere gönderimi sağlanırdı (Tufanoğlu, 2017: 23-24).

Romalı tüccarlar Roma İmparatorluğu'nun oldukça yüksek sayılara ulaşmış olan nüfusunun beslenme ihtiyacının karşılanabilmesi için, yüklü miktarlarda tahıl ithalatı organize etmek durumundaydılar. Gerçekleştirilen bu ticaret ağında yer alan bölgelerin aralarındaki uzun mesafelerde, bilgi akışı sorunu ortaya çıkmaktaydı. Romalı tüccarlar bu sorunu çözmek adına çeşitli yöntemler geliştirmişlerdi. Bugün kullanılan sözleşmeler ve şirket faturaları gibi ticari belgelerden yararlanarak, oluşan bu tarz sorunları ortadan kaldırmaya çalışmışlardı.

Birbirine oldukça uzak mesafeli bölgeler arası gerçekleştirilen ticaret esnasında, belirsiz durumlar söz konusuydu. Örneğin ticari gemilerin yola çıkmalarının ardından bu gemilerin dönüşü beklenirken, kimi zaman az da olsa bir haber alabilmek mümkün olurken, genellikle bu ticaretler hiç haber alınmadan gerçekleştirilirdi. Tüccarların bizzat başında olmayarak, aracı vasıtasıyla gerçekleştirdikleri ticari faaliyetler de söz konusuydu. Bu ticari faaliyetler esnasında gelen bilginin çok yavaş bir şekilde elde edilmesi, bu işlemlerin kontrol faaliyetlerinde hataların oluşmasına neden olmaktaydı (Kessler and Temin, 2007).

Romalı tüccarlar, daha sonraki zamanlarda yaşamış ve iş yapmış olan tüccarlar gibi, gerçekleştirdikleri ticaret esnasında gerekli bilgilere erişmek ve karşılaştıkları sorunları ortadan kaldırabilmek için yasal, sosyal ve kültürel kurumlar oluşturarak bir sistem geliştirmişlerdir. Bu sistemle ilk olarak bilgi akışındaki problemlerin etkilerini hafifletmeyi başarmışlardır. Tüccarlar ailelerinden olan kişileri ve arkadaşlarını aracı olarak kullanarak, denetiminin meslektaşları tarafından sağlandığı bir bilgi ağı meydana getirmişlerdir ve bu sayede güvenilmez aracılardan kurtularak, ticari faaliyetlerini rahat bir şekilde sürdürmüşlerdir. Ayrıca hükümetin annona ofislerinden ve çeşitli kamu kurumlarından destek almışlardır. Günümüz modern şirketlerine bazı yönlerden benzerlik gösteren tüccar örgütleri gibi özel kurumlar oluşturarak, bu kuruluşların devlet kurumlarıyla ve birbirleriyle bilgi paylaşımında bulunmasını sağlamışlardır. Ortaya çıkan bu yakın çalışmalar sayesinde pazar hakkındaki mevcut bilgilerini arttırmışlardır. Ayrıca ticaretin öngörülemez risklerini azaltmaya yardımcı olan gayri resmi ve resmi finansman seçenekleri sistemine sahip olmuşlardır. Pek çok Roma sosyal yapısında olduğu gibi, oluşturulan bu kurumlar ile sonraki dönem tüccarları tarafından oluşturulanlar arasında çok fazla benzerlik bulunmaktadır. Oluşturulan bu Roma kurumları ağlarının, sonraki 1600 yılda ortaya çıkan diğer sistemlerden daha detaylı ve daha etkili olduğunu söylemek mümkündür (Kessler ve Temin, 2007).

Ortalama düzeyde bir Romalının yedikleri ele alındığında ağırlıklı olarak Kuzey Afrika, Sicilya ve Rodos'ta yetiştirilmiş olan buğdaydan pişirilen ekmekle ve Cebelitarık boğazından avlanıp kurutulan balıklarla beslendiğini söylememiz mümkün olabilir. Romalıların yeme içme kültürlerindeki çeşitliliği beslenme zincirlerini

inceleyerek anlamamız mümkün olabilmektedir. İspanya'daki madenlerden çıkarılan bakırlardan yapılmış tava ve çömlekler pişirme işleminde kullanılırken; yemekler Kuzey Afrika'dan gelen zeytinyağı ile hazırlanırdı. Yemekler Galya'da bulunan seramik fırınlarında hazırlanan kaplarda servis edilirdi. Romalılar çok iyi yerel şaraplara sahip olsalar da, İspanyol ve Galya şaraplarını da içmeyi tercih etmişlerdir. Yemeklerine Hint biberi ve Atina balı ile tat katmışlardır. Afrika'da yetişen narenciye ağaçlarından elde edilen masalarda servis ettikleri akşam yemeklerini, İspanyol gümüşleri içerisinde misafirlerine sunmuşlardır ve şaraplarını Suriye'ye ait cam sürahilerle ikram etmişlerdir (Hancock, 2021).

Roma'daki önemli fuar alanlarından biri olan "Forum Romanum" bütün güzel ürünlerin bulunabileceği bir Pazar olarak geçmektedir. Başkentte bunun gibi dört önemli fuar daha bulunmaktaydı ve bu Pazar yerlerinde sığır eti, şarap, balık, baharat ve sebze gibi ürünlerin satışı gerçekleştirilmekteydi. Fuar alanlarında imparatorluğun çeşitli bölgelerinden gelen tüccarlar, kendi şehirlerinin ürünlerini, diğer şehirlerin ürünleriyle değiş tokuş etmekteydiler. İspanya'dan getirilen şarap, zeytinyağı, bal ve tuzlu balık ile Fransa'dan getirilen şaraplar bu ürünlerden bazılarıydı.

Mısır'dan üretimi yapılan şarapların ya da Güney İspanya'da üretilen zeytinyağı gibi ürünlerin üretiminin daha çok büyük mülklerde bölgeye has ve özel olarak gerçekleştiriliyor olması, bölgeler arası gerçekleştirilen ürün ticaretini arttırmıştır. Bu denli büyük mülklerin, ticaret açısından ciddi bir alan doğurduğu imparatorluğun her tarafında rastlanan arkeolojik bölgelerle anlaşılmaktadır. Güney Fransa'daki 100.000 litre depolama alanına sahip mahzenleri olan şarap üreticileri, Libya'da bulunan yılda 100.000 litre üretim gerçekleştirebilen 17 presli zeytinyağı fabrikası veya İspanya'da yer alan ve yılda 9.000 kilo altın çıkarılan altın madenleri bu bölgelerden bazılarıdır. Kasabalar üretim alanları değil birer tüketim merkezleriydi. Fakat buralarda yer alan bazı atölyelerin 30 kişiye kadar çıkabilen işgücüne sahip, ciddi düzeyde mal üretebilen yerler oldukları bilgisine ulaşılmaktadır.

Gades, Ostia, Puteoli, İskenderiye ve Antakya gibi canlı limanlarda Arabistan, Hindistan, Güneydoğu Asya ve Çin gibi çok uzak bölgelerden mallar ithal edilmekteydi. Bu ürünlerin İpek Yolu gibi kara yolları üzerinden veya Hint Okyanusu boyunca deniz

yoluyla ticareti gerçekleştiriliyordu. Bu yolla uluslararası ticareti gerçekleştirilen ürünler arasında, biber, karanfil, zencefil, tarçın, renkli mermer, ipek, parfüm ve fildişi gibi lüks ürünlerin de yer aldığı çok geniş bir ürün yelpazesi bulunmaktaydı (Cartwright, 2018).

Roma'nın siyasi ve askeri anlamda elde ettiği zaferler sonucunda edindiği yeni topraklara; siyasetçiler, iş adamları, idareciler ve askerler gibi önemli görevlerdeki kişiler göç etmişler ve yaşamlarını buralarda sürdürmeye başlamışlardı. Ancak bu kişiler İtalya'nın dışında farklı bölgelerde yaşamaya başlamış olsalar dahi, beslenme alışkanlıklarını devam ettirmek istemişlerdi. Bu sayede bu kişilerin İtalya'da kullandıkları zeytinyağı, şarap gibi ürünlere ulaşabilmeleri için, bu ürünlerin ihracatının yapılmaya başlanması söz konusu olmuştu (Eco, 2021: 251).

3.2.2. Devletin ticaret üzerindeki kontrolü

İmparatorluk döneminde, ticaret üzerinde ticari arzı garanti altında tutabilmek için 'annona' adı verilen çok ciddi bir devlet kontrol sistemi mevcuttu. Ticari ürünlerin şehirlerarasındaki hareketi vergilendirilmekteydi ve büyük toprak sahipleri tarafından bir pazar kurulabilmesi için Senato veya imparatorun onayı gerekiyordu. Çoğunlukla haftada bir düzenlenen 'nundinae' adı verilen bu yerel pazarlar, devlet tarafından kontrol ediliyordu (Cartwright, 2018).

Romalılar başta buğday olmak üzere çok yüksek bir tahıl tüketimine sahiptiler. Uzak bölgelerden temin edilen tahıl, bu ticaret esnasında pek çok kez el değiştirmekteydi. Gerçekleştirilen bu ticaret hem devletin hem de özel sektörün kontrolü altında işliyordu. Tüccarlar bugün olduğu gibi modern ulaşım araçlarına sahip değillerdi ve ticareti en çok zorlaştıran kısım yüksek iletişim maliyetleriydi. Mallarının yüklü olduğu gemileri haftalarca beklemek zorunda kalmalarının yanı sıra, geminin batmış olma riski ve hasadın ticaretin gerçekleştirildiği bölgedeki ürünlerin arzını yok etme ihtimali gibi problemlerle de karşı karşıya kalmaktaydılar. Hükümetin MÖ. 67'de Akdeniz'i korsanlardan temizlemesi, tüccarların karşılaştığı bir diğer risk faktörünün ortadan kalkmış olmasını sağlamış olsa da, tüccarlar için bu ticaret çok fazla risk barındırmaktaydı. Bahsi geçen bu sorunlar yalnızca Romalı tüccarlar için geçerli

değildi. Bölgede ticaret yapan Cenevizli, Müslüman, Hintli tüccarlar da güvenilirmez yozlaşmış aracılarda, uzak mesafelerin meydana getirdiği problemlerle ve bu uzun süreçlerdeki zayıf iletişim ağlarının neden olduğu belirsizliklerle mücadele etmek durumunda kalmışlardı (Greif, 1989; Greif, 1994; Jones and Ville, 1996; Carlos and Nicholas, 1990; Price, 1989; Bruchey, 1966). Roma Döneminde ticaret esnasında karşılaşılan bu sorunların bir kısmı bugün de hala tüccarların yaşadığı sorunlar arasında yer almaktadır (Akerlof, 1970; Spence, 2002; Stiglitz, 2002).

Roma İmparatorluğu'nda hükümetin tahıl ithalatına çok fazla müdahalesinin olduğu anlaşılmaktadır. Roma halkının bir kısmına annona ile tahıl dağıtımı gerçekleştirilmiştir ve bu dağıtım esnasında her hanenin reisine yılda yaklaşık 400 kg (60 modius) civarında tahıl verilmiştir. Augustus'un hükümdarlığı döneminde bu bağışın 200.000 ile 250.000 arasında olduğu tahmin edilmektedir (Sirks, 1991; Erdkamp, 2005). Roma'ya yapılan tahıl ithalatının çoğu özeldi ve devletin sipariş ettiği veya finanse ettiği bir ticaret değildi. Bu sebeple ithal edilen ürünlerin bir kısmının satışı, karı şahıslara gidecek şekilde gerçekleştirildi ve bir kısmı da Roma'daki gayrimenkul sahiplerince tüketildi. Bunun yanı sıra hükümet annona ile dağıttığı buğdayı da yine özel tüccarlarla ve nakliyecilerle sözleşme yaparak gerçekleştirmişti (Badian, 1972). Kısaca Roma'ya yapılan buğday ithalatının hemen hemen tamamı piyasalar aracılığıyla gerçekleştiriliyordu.

Roma ekonomisinin öncelikle özel pazarlar temelinde işlediği görülmektedir. İmparatorluğun ticaret hacminin yalnızca gayri resmi yollarla gerçekleştirilemeyecek kadar fazla olduğu ve hükümetin de bu ticareti doğrudan yönetemeyecek kadar küçük olduğu anlaşılmaktadır (Hopkins, 1980). Hükümetin buğday fiyatları çok fazla artış gösterdiğinde, buğday piyasasına müdahalesi söz konusu olmuştur. Hükümet, kimi dönemlerde halkı memnun etmek için sıradan yıllarda da buğday dağıtmaktaydı. Bunun yanı sıra hasatlarda meydana gelen başarısızlıklar veya nakliyede meydana gelen felaketler nedeniyle buğday arzı kesildiğinde fiyat artışlarını da hafifleterek ekonomiyi dengede tutmaya gayret göstermiştir. Roma imparatorlarının Roma'daki buğday fiyatını düşük tutmaya yönelik çalışmalar yaptıkları görülmüştür ancak bu müdahaleler birer kural değil istisna olarak gerçekleşmişlerdir (Garnsey, 1988; Rickman, 1980). Kaynaklarda sıklıkla buğday fiyatlarından bahsedildiğinin görülmesi, fiyatların

değişkenlik gösterdiğini ve bu konuya verilen önemin boyutunun anlaşılmasını sağlamaktadır. Özetle Roma'da gerçekleşen ticaret için, zaman zaman gerekli durumlarda hükümetin müdahalesi olmuş olsa da, genel olarak serbest piyasada gerçekleştiği söylenebilir (Kessler ve Temin, 2007).

Hükümetin çalışanların karşılaştığı riskleri önlemek adına yaptığı çalışmalardan bazıları tüccarları da kapsamaktaydı. Deniz taşımacılığındaki belirsizlikler bu riskli durumların başında gelmekteydi. Gemi kazaları o kadar fazla meydana gelmekteydi ki, günümüz tarihçileri araştırmalarında, bu kazaların sıklığından ekonomik faaliyetlerin hızını ve yoğunluğunu tahmin etmektedirler (Hopkins, 1980; Saller, 2005). Tüccarlar için bir ticaret gemisinin geri dönüp dönmeyeceğinin belirsizliğinin yanı sıra, başarılı bir yolculuğun bile süresini tam olarak bilinmemesi durumu söz konusuydu. İmparatorluğa tedariki sağlanan buğdayın büyük bir çoğunluğunun geldiği rota olan İskenderiye'den Ostia'ya olan yolculuk, elverişli rüzgarlar sayesinde yalnızca birkaç hafta sürmekteydi. Fakat aynı güzergahtaki dönüş yolculuğu esnasında bu kez rüzgâra karşı bir ilerleme gerçekleştirildiği için, süre çok daha fazla uzayabiliyordu (Rickman, 1980).

VI. yüzyıllarda gemicilik ve ticaret gibi iktisadi faaliyetler ile Ege kıyıları altın çağını yaşamıştır. Dış pazara yönelik malların durumu ün kazanmış ve artan malların çeşitliliği ticareti güçlendirmiştir (Eroğlu, 2014: 44). Deniz ticaretinde özel bir kredi sistemi kullanılmıştır ve bu uygulama Roma Deniz ticaretinin gelişmesinde oldukça etkili olmuştur. Kelime anlamı borç olan ve deniz kredisi olarak geçen daneion, deniz ticaretindeki ödemelerin gerçekleştirilmesi esnasında kullanılan bir yöntemdir. Deniz ticaretini gerçekleştirenler “daneisma nautikon” isimli deniz kredisinden faydalanmışlardır. İmparatorluğa oldukça uzakta bulunan bölgelerle yapılan tahıl ithalatı gibi ticari alışverişlerin büyük bir bölümü, deniz kredileri vasıtasıyla gerçekleştirilmiştir. Fakat bu kredilerin faiz oranları, yüksek risk barındırmalarının etkisiyle, imparatorluğun diğer kredilere uyguladığı faiz oranlarından daha yüksekti (İldız, 2013: 82).

4.ROMA İMPARATORLUĞUNDA BESİN TEDARİK ORGANİZASYONU VE STRATEJİSİ

4.1. Tedarik

Roma İmparatorluğu gün geçtikçe daha güçlü bir imparatorluk haline geliyordu. Bu gelişmenin hem sosyal hem de ekonomik açıdan sonucu olarak değerlendirilen temel durum ise Roma şehrinin büyümesiydi. Fakat bu büyümeyle beraber genişleyen sınırlar ve artan nüfus yoğunluğu ile temel gıdalara, yani suya ve buğdaya olan ihtiyaç da doğru orantılı olarak artmıştır. İmparatorluk ihtiyaç duyduğu buğdayı deniz aşırı ülkelerden ithal ederek halka ulaştırmıştır. İthalatı gerçekleştirilen buğdayın çok büyük miktarlarda olması sebebiyle gerçekleştirilen bu tedarik oldukça geniş kapasiteli gemiler aracılığıyla yapılmıştır. Tedariki gerçekleştiren bu büyük gemiler ilk olarak Kıbrıs'ın Kuzey kısmından Anadolu kıyılarına geçmişlerdir. Ardından Rodos'a, Malta'ya, Girit'e, son olarak da Syrakusa ve Pozzuoli'nin kıyı kesimlerden ilerleyerek kuzeye yönelerek yolculuklarını tamamlamışlardır (Tufanoğlu, 2017: 23-24).

Roma nüfusu arttıkça şehirde sürekliliği olan bir besin tedarik ağına ihtiyaç arttı. Özel işletmeler halkın ihtiyacının büyük bir kısmını karşılıyordu. Roma'ya gelen besin maddeleri daha çok İtalya ana kıtasından ve Sicilya, Sardunya gibi büyük adalardan şehre ulaştırılıyordu. Cumhuriyet döneminde görevli sulh hakimleri, sınırlar içerisindeki diğer şehirlerden ve anlaşmalı devletlerden Roma'ya besin maddeleri getirterek, halkın sevgisini kazanmayı amaçlamışlardı. Dönemin önemli devlet adamlarından Gracchus tahılın satışında halkın karşılayabileceği düzeyde uygun ve sabit olan bir fiyatın belirlenerek uygulandığı frumentatio adlı bir aylık tahıl kotası oluşturmuştu. Bu uygulama daha sonraki dönemlerde de kabul gören ve çok fazla kullanılan bir sistem olmuştur. İmparator Augustus en önemli görevi tahıl konusunu idare ve kontrol etmek üzere, tüm besin tedarik sisteminin denetimini sağlaması için 'praefectus annonae' görevlendirmişti. İtalya ve Afrika'da aynı zamanda bir vergi ödeme aracı olan tahılın kontrolü devlet tarafından sağlanırdı. MS 2. Yüzyılda başlayarak devam eden bir

uygulamayla vatandaşlara zeytinyağı verildi. MS 3. Yüzyıla gelindiğinde yoksul olan halka domuz eti ve şarap ‘frumentatio’ kapsamında dağıtıldı. İmparatorluğun ilerleyen zamanlarında devletin gücü artık besin tedarikini devam ettirmeye yetmediği için, bu işlemin sorumluluğunun bir bölümü varlıklı kişilerce ve Kilise tarafından karşılandı. Üretim anlamında bakıldığında zeytinyağı, şarap ve bal gibi ürünlerin tarımının gerçekleştirildiği görülmektedir. Tarımı yapılan ürünlerin oldukça fazla bir kısmının da Akdeniz’e ihracatı yapılmıştır (Jennings, 1998: 113).

Ancak halkın kendi gıda ürünlerini yetiştirmeyen kısmı, besinlerini ‘macellum’ adı verilen özel bir pazardan temin etmişlerdir. Bu pazarlar halka açık forumlarda, açık havada ya da kapalı pazar alanlarında kurulurdu. Roma'da yer alan günlük gıda pazarları MÖ. 2. yüzyıldan kalan bir uygulamadır. En çok bilinen ve en büyük Pazar yerlerinden biri olan Trajan'ın Pazarı için bir çeşit eski alışveriş merkezi olduğu söylenilebilir. Taşradaki köylerde ise pazarlar günlük olarak değil haftalık olarak kurulurdu. Kırsal bölgelerdeki özel mülkler kendi ürettikleri mahsullerini direkt olarak bölge halkına satarak kendi pazarlarını oluşturlardı (Cartwright, 2014).

İmparatorlukta belirli kentler düzenli bir biçimde ve daimi olarak oldukça yüksek miktarlarda hububat ithalatı gerçekleştirmek durumundaydı. İlerleyen dönemlerde yapılan bu iş, yeni bir sınıfın ortaya çıkmasına neden olmuştur. İthalat ihtiyacının miktarı MÖ. 1. yüzyıldan MS. 3. yüzyıla kadar, her yıl 150.000 ton hububat olarak ortaya çıkmaktaydı. Yerleşik halkın dışında bir de uzak bölgelerde dağınık bir biçimde bulunan ordu birliklerine de tedarik edilmesi gereken ürünler bulunmaktaydı (Garnsey, 2015).

4.2. Malların Taşınması Esnasında Kullanılan Amphoralar ve Özellikleri

Antik Çağ ticaretine dair önemli arkeolojik kanıtlar olarak kabul edilen amphoralar buldukları bölgelerle ilgili ayrıntılı ekonomik bilgilere ulaşılmasını sağlamaktadırlar (Şenol ve Kerem, 2000: 81). Depolama ve taşıma işlemlerinde kullanılan bu ticari amphoralar ekonomik bilgilerin yanı sıra, dönemin ticari rotaları hakkında da bilgiler sağlamaktadırlar. Romalılar amphoralar içindeki kuru gıda maddelerinin nemlenmemesi için ve şarap, zeytinyağı gibi ürünlerin de yapılarının iyi

bir şekilde muhafazasını sağlamak adına pek çok method geliştirmişlerdir (Eraydın, 2023).

Ticari amphoraların üretim malzemelerinin pişmiş toprak olması bu ürünlerin günümüze dek korunarak ulaşmasını sağlamıştır. Tarımsal malzemelerin ticaretinde kullanılan bu ambalaj ürünleri, üretildikleri zaman ve üretim yerleri hakkında bilgi kaynağı niteliğinde olmaları sebebiyle araştırmacıların ticaret tarihi hakkında bilgiye ulaşmalarına ciddi anlamda katkı sağlamaktadırlar. Ticari amphoralar ile ilgili yapılmış ilk çalışmalardan günümüze yaklaşık 150 yıl geçmiştir. Bu zaman zarfında arkeologlar ulaşılan buluntulardaki eserlerin üretim yerlerini, tipolojik gelişimlerini, içlerinde bulunan ürünleri ve bu eserlerin dağılımı üzerinde pek çok araştırma yaparak, bunların sonuçlarını bilim dünyasına sunmuşlardır (Sezgin, Şenol ve Şenol, G., 2022).

Amphoralar imparatorluğun içinde yetişen tarım ürünlerinin imparatorluk sınırları içerisinde yer alan bölgeler arası hareketini ve uzak bölgelerle imparatorluk arasında yapılan taşımacılıktaki durumun nasıl olduğuna dair kanıt sağlamaları sebebiyle hem arkeologlar için, hem de dönemin ticaretini araştıran araştırmacılar için oldukça önem arz etmektedir. Roma İmparatorluğu'ndaki ticaretin anlaşılabilmesi açısından en değerli kalıntılardandır. Amphoraların ilk üretim amaçlarının tarım ürünlerini daha çok deniz yolunu kullanarak uzak bölgelere taşımak olduğu düşünülmektedir. İmparatorlukta yetiştirilen gıda maddelerinin üretimi, taşınması ve tedariki gibi dönemin ticaretinin anlaşılmasını sağlayan pek çok bilgiye ulaşılmasında amphoralar büyük rol oynamaktadırlar. Amphoraları antik dünyanın ticari ambalajları olarak nitelendirmek doğru olacaktır. Oldukça farklı çeşitlilikte şekil ve boyutlara sahip oldukları görülmektedir. İçlerinde taşınan ürünlerin yapılarına göre üretilmiş olan amphoraların daha çok şarap, yağ ve balık sosu gibi sıvı ürünlerin taşınması amacıyla tasarlandığı anlaşılmaktadır. Yapılarından dolayı desteklenmeden dik durmaları mümkün olmayan amforaların daha çok deniz taşımacılığında kullanılmak üzere üretildikleri düşünülmektedir. Roma gemi batıklarında yapılan kazılardan anlaşıldığı üzere (Tchernia vd., 1978), amphoralar nakliye için istiflenirken alt kısımlarındaki sivri uçlar, aşağı katmanlardaki amphoraların arasındaki boşlukları doldurmaları için tasarlanmıştı. Mallar yerlerine ulaştıktan sonra amphoraların yapısındaki bu sivri uçlar, bu kez de ürünleri dökmeyi kolaylaştıran bir sap niteliği taşıyordu. Taşıma esnasında

kırılmalarını önlemek için samanla kaplanıyorlardı. Amphoraların yapıları da bölgeden bölgeye değişiklik gösteriyordu. Üstlerindeki pullar ve tituli picti'lere yazılan bilgiler sayesinde, günümüzdeki ticari ambalajlardaki gibi ürünün menşei ve içeriği ile ilgili, alıcıların bilgi sahibi olmaları sağlanıyordu. Amphoralar Roma'ya ve sınırlardaki yerlere gerçekleştirilen gıda tedariki dışında, imparatorluğun ticaret akışını anlayabilmek açısından da en önemli kanıtlar olma özelliğine sahiptiler. Roma İmparatorluğu özellikle deniz ticaretinde kullandığı gemiler anlamında çok başarılıydı. Gerçekleştirilen arkeolojik çalışmalarda deniz ticaretinde kullanılan Roma gemi batıklarında ulaşılan amphoraların (Parker, 1992) imparatorluğun birbirinden farklı pek çok bölgesinde görülmesi ve sayıca az da olsa bazı kırsal yerleşim yerlerinde de bu amphoralara rastlanması, taşralardaki dağıtım ağları hakkında da bilgi vermektedir. Ayrıca İmparatorluğun kıyı sınırları, Ren ve Tuna Nehri kenarları ve Britanya'daki askeri kamp alanları da amphoraların getirildiği alanlardandır (Rodriguez, 1997; Rodriguez, 1986).



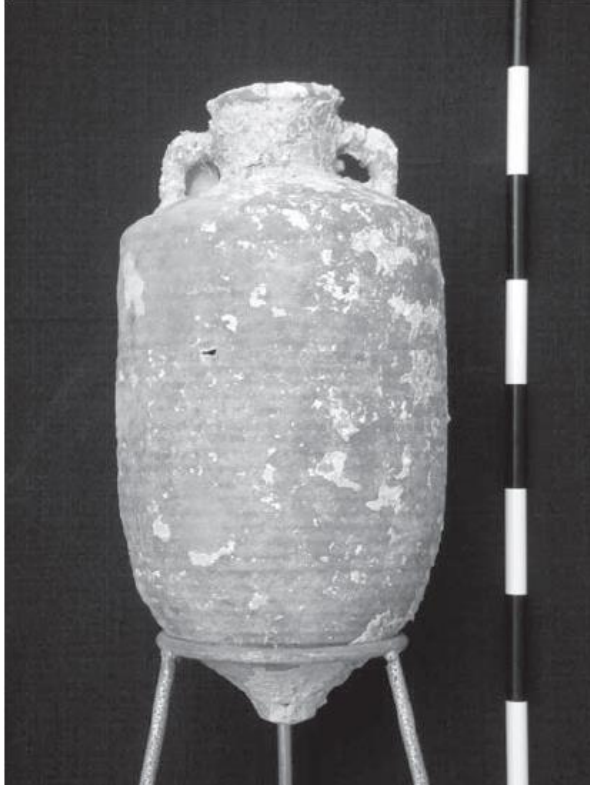
Resim 4.1. Roma Tarraco'da (Tarragona) ve İspanya'da kazılan çeşitli amphoralar. MÖ. 1. YY. - MS. 6. YY. Arkeoloji Müzesi, Tarragona. (WEB 12)

Ticari amaçlı kullanılan amphoralar Roma döneminde su, bal, tuzlanmış balık, hububat, şarap, zeytinyağı gibi besinlerin taşınması ve saklanması için kullanılmıştır (Yangaki, 2014). Amphoraların iç kısımları genellikle reçine ile kaplanmıştır. Amphoralar kullanıldıkları dönemin ticareti ve ekonomisi ile ilgili pek çok bilgiye ulaşılmasını sağlamaktadırlar. Amphoraların ulaştırılacakları bölgelere taşınmaları daha çok deniz yoluyla gerçekleştirilmiştir. Genel olarak deniz ticaretinde kullanılmış olsalar da nehir ve kara taşımacılığında da kullanıldıklarına dair bilgilere ulaşılmıştır (Lawall, 2000).

4.3. Roma İmparatorluğunda Besin Tedarikinde Kullanılan Amphora Örnekleri

4.3.1. Zemer 41 amphoraları

Bu amphoralar Roma Dönemi besin tedarikinde kullanılan amphora çeşitleri içinde en büyük kapasiteye ve hacme sahip olanlardır. MS. 1. yüzyıldan 4. yüzyıla dek üretimi devam etmiş olan bu amphora çeşidi daha çok Doğu Akdeniz'e ihraç edilmiştir. Ancak Batı Akdeniz'e de ihracatının olduğu görülmektedir (Tekocak ve Zoroğlu 2013, s.113). Zemer 41 amphoralarının başta Mısır olmak üzere, diğer Doğu eyaletlerine de çok sayıda ithal edilmiş olduğu düşünülmektedir (Ballet 1997a, 146; Tomber 2006, 20). Bu amphoraların Hindistan'da da bulunması, burayla doğrudan gerçekleştirilen bir ticaretin kanıtı olarak kabul edilmektedir. (Tomber 1996, 43-44; Ballet 1996, 820.) Tüm bu tüketim merkezlerinde ulaşılan ve sayıca oldukça fazla olan buluntular, Mısırlı veya İtalyan şarap tüccarları arasındaki ticari ilişkilerin anlaşılmasına olanak sağlamaktadır (Rauh 1999, 341; Rauh ve Slane 2000, 328).



Resim 4.2. Zemer 41 Amphora Örneği. Anamur Arkeoloji Müzesi. (WEB 13)

4.3.2. Zemer 40 amphoraları

Zemer 40 amphorasının ilk örneklerine Lübnan'da Tripolis'da ve Türkiye Tarsus'ta rastlanmıştır. Lübnan'da ortaya çıkarılan amphoraların başlangıçta Suriye'de üretilmiş olduğu düşünölmüştü fakat ilerleyen zamanlarda yapılan çalışmalar sonucu, bu amphora tipinin Kilikya ve Karadeniz'de üretildiği sonucuna ulaşılmıştır. Zemer 40 amphoraları Kilikya Bölgesi haricinde, Doğu Akdeniz, Lübnan ve Mısır'da da bulunmuştur (Şenol ve Kerem, 2000: 93).

Sinop Roma Döneminde, Karadeniz Bölgesi'ndeki en önemli amphora üretim alanlarından biriydi. Karadeniz kıyılarında yer alan pazarlarla birlikte, diğer pek çok farklı bölgeye şarap ve zeytinyağı üretimi sağlayan önemli bir ticari bölgeydi. Sinop'ta gerçekleştirilen çalışmalar sonucunda ulaşılan amphoralar ve seramik fırınları, bölgedeki amphora üretimi hakkında detaylı bilgilendirme sağlamıştır. Bu araştırma sonuçlarına göre MÖ. 4. İle MS. 7. dönemlerinde bölgede aktif bir amphora üretimi vardır (Tekocak ve Zoroğlu, 2013: 115).

4.3.3. Khios amphoraları

Yedi asır boyunca ticari amphora üreten bir bölge olan Khios antik dönemde şarabının kalitesiyle ünlü bir bölgeydi. Aynı zamanda bölgede üretilen zeytinyağının da oldukça yüksek kalitede bir zeytinyağı olması sebebiyle, bölge halkının ekonomik anlamda refah düzeyinin de iyi olduğu düşünülmektedir (Grace, 1966). Khios'ta üretilen bu üst kalite şarap ve zeytinyağının özelliklerinin dönemde bilinir olması sebebiyle, ihracatı yalnızca adanın yakın bölgeleriyle sınırlı kalmamıştır. Karadeniz, Ege ve Akdeniz kıyılarındaki pek çok bölge, Khios'dan bu ürünleri ithal etmiştir (Doğer, 1988 :166).

4.3.4. Agora G199 amphoraları

Agora G199 amphorasına Sydra'da yer alan fırın alanında ulaşılmıştır (Rauh, 2004: 330). Batı Kıbrıs Kilikya'nın dağlık kesimi ve Mısır'daki Marina al-Alamein'de dağıtıldığı anlaşılmaktadır. Aynı zamanda Batı Akdeniz, Ege ve Pontus bölgesinde de az sayıda ürün bulunmuştur. Siyah reçineye benzer bir maddeyle kaplı örnekler rastlanmıştır, içlerindeki malzemenin şarap olduğunu düşündürmektedir (Lund, 2000). Bunun yanı sıra içlerinde zeytinyağı ve farklı tarım ürünleri buluntuları olan örnekler de rastlanmıştır (Leonard, 1995).



Resim 4.3. Agora G199 Amphora Örneği. Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi. (WEB 14)

4.3.5. Knidos amphoraları

Dönemin en önemli şarap üretici bölgelerinden biri olarak kabul edilen Knidos'ta amphora üretiminin MÖ. 6. Yüzyılda başladığı bilgisine, bölgede gerçekleştirilen arkeolojik çalışmalar sonucunda ulaşılmıştır (Empereur, 1988: 159; Tuna, 1990: 348-371). Knidos amphoralarının genellikle şarap taşımacılığında tercih edilen bir amphora çeşidi olduğu anlaşılmıştır (Grace, 1966).

Akdeniz'de yer alan tüketim alanlarında bu tip amphoraların miktarlarının fazlalığı değerlendirildiğinde, Hellenistik Dönem'i de kapsayan zaman içinde Güney Ege'de yer alan şarap üretim yerleri arasında, Knidos'un en çok tercih edilen ürünleri pazarlayan bölgelerden biri olduğu anlaşılmaktadır (Tuna, 2012: 34). Bu derece yüksek kapasiteli bir üretimin kontrolünü sağlamak için, MÖ 4. Yüzyıldan sonra bölgeye ait olan amphoraların, mühürleme methoduyla denetiminin sağlandığı görülmektedir (Şenol, 2015: 169).



Resim 4.4. Knidos Amphora Örneği. (WEB 15)

4.3.6. Thasos amphoraları

Antik Dönemdeki kaynaklarda adından sıklıkla ürettiği tatlı şarabıyla söz ettiren Thasos Adası, Ege Denizinin en Kuzey noktasında ve Thrakia'nın güneyinde yer alan bir adadır. Helenistik döneme dek kalitesi oldukça yüksek ve çeşidi fazla olan şarapların olduğu bir bölge olarak geçmektedir. Amphora üretiminin çok fazla olduğu Thasos, özellikle MÖ. 4.yy. boyunca çoğunlukla Kuzey Ege ve Karadeniz'le alışverişte bulunmuştur (Garlan, 1999). Neredeyse tüm amphora çeşitlerinde olduğu gibi, Thasos amphoraları da zaman içinde daha ince ve uzun bir form almıştır. Antik tüketim alanlarında diğer ürünlerden rahatlıkla ayrıştırılabilmesi için, kendine has farklı bir yapıda üretilmiştir (Şahin, 2019).

Antik Dönemin önemli şarap üretim merkezlerinden biri olan Thasos'un, ürettiği şaraplarını taşımak ve ticari pazara sunmak için kullandığı amphoralarını, çok eski zamanlardan beri mühürlediği bilinmektedir. Hatta mühürleme işlemini ilk yapan bölgenin Thasos olduğu düşünülmektedir (Garlan, 1999: 54-55).

4.3.7. Rhodos amphoraları

Rhodos, Akdeniz Bölgesi'ndeki en önemli şarap ve ticari amphora üreten bölge olarak geçmektedir. İlk ticari amphora üretimine MÖ. 4. Yüzyılın ortalarında başlamış ve oldukça yüksek miktardaki üretim kapasitesiyle üretimine devam etmiştir. Rhodos şarabının amphoralarla İngiltere'den Karadeniz kıyılarına ve oradan Hindistan'a kadar ulaştığı bilinmektedir. Bu uzun mesafeli ticaret Rhodos adasının şarabının ne kadar tercih edilen bir ürün olduğunu ve Rhodos'un ticari önemini anlatmaktadır. (Doğer ve Şenol, 1997). Bu ticaret esnasında Rhodos şarabının yanı sıra farklı şarap türlerinin ve şarap bazlı çeşitli ürünlerin (Bezeczky, 2004) de taşınmış olabileceği düşünülmektedir (Fraser, 1972: 162-171). MS. 1. yüzyılın ortalarında Dramont D gemi batığında ulaşılan kalıntılarda bu tipteki amphora çeşitlerinin bir kısmında incire rastlanmıştır (Joncheray, 1974: 31-33).



Resim 4.5. . Rhodos Tipi Amphora Örneği. İskenderiye Müzesi (WEB 16)

4.3.8. Agora M54 amphoraları

Agora M54 amphoraları, MS. 1. ve 2. yüzyıllarda Akdeniz bölgesindeki alanlara ihracatı gerçekleştirilmiş, reçine kaplı ve şarap taşıma amaçlı kullanılmış olan amphoralardır (Hayes, 1991: 93). Bu amphora tipinin Doğu Akdeniz’de İskenderiye, Kıbrıs, Delos, Ephesos ve Atina’da MS. 1. yüzyıl sonu 2. yüzyıl başına tarihlendirilen tabakalarda bulunduğu bilgisine ulaşılmıştır. Bu amphoraların kalıntılarına ulaşılan batıkların bulunduğu bölgenin oldukça yoğun bir dağıtım limanı olan Marsilya’da yer alması, bölgede gerçekleşen Roma İmparatorluk Dönemi ihracatı hakkında detaylı bilgi sağlamaktadır. Galya’da yapılan kazı çalışmalarında da bu amphoralara rastlanması, düşük miktarlarda da olsa Batı pazarlarına da ürünün ihracatının gerçekleştirilmiş olduğunun kanıtı olarak değerlendirilmektedir (Şenol, 2009: 225).



Resim 4.6. Agora M54 Amphora Örneği. Musée Archaéologique Intercommunal d'Istres (WEB 17)

4.3.9. LR 1 amphoraları

Üretim yeri Kilikya Bölgesi olan LR1 amphoralarının kalıntıları çok büyük bir alana yayılmıştır. Akdeniz'deki zeytinyağı ve şarap ticaretinde kullanımının ve üretiminin en fazla olduğu düşünölen ticari amphoralardandır (Tekocak ve Zoroğlu, 2013: 117). Gerçekleştirilen arkeolojik çalışmalar sonucunda, bu amphora tipinin üretim alanlarının Kilikya Bölgesi, Kuzey Suriye, Kıbrıs, Rhodos ve Batı Anadolu olduğu anlaşılmıştır. LR1A, LR1B ve LR1C olarak geçen farklı formları vardır.

Korykos'taki yazıtlardan anlaşıldığı üzere bölgede şarap ithalatçılarının çok fazla bulunması burada şarap üretilmediğini düşündürmüştür. Bu sebeple LR1 amphoralarında yağ taşınmış olabileceği fikrine ulaşılmıştır. Ayrıca bu amphoraların üstlerinde yer alan dipintolardan ulaşılan bilgiler doğrultusunda, şarap ve yağ dışında meyve de taşınmış olma ihtimali bulunmaktadır. Bu bölgede zeytinyağı üretiminin yanında defne yağının da üretiminin oldukça fazla olması, Geç Antik Çağ'da bu malzemenin ticaretinin LR1 amphoraları ile gerçekleştirildiğini düşündürmektedir (Şenol, 2009:145-146).

5.ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİNDEKİ TİCARİ MALLARIN TAŞINMASI ESNASINDA KULLANILAN YOLLAR VE ÖZELLİKLERİ

5.1. Malların Taşınması

Roma imparatorluğunda malların taşınmasının sağlanmasında bir sorun yoktu fakat, kara taşımacılığında yenilik yapılmamasından kaynaklanan ve taşımacılığı sınırlandıran etkenler vardı. Romalıların yol konusunda başarılı olduğu bilirse de, maliyet hesabı yapıldığında kara yoluyla yapılan taşımacılığa göre deniz yolu taşımacılığı daha ucuza gelmekteydi. Ayrıca ulaşım şekli ve ulaşım yolları belirlenirken yalnızca tercih edilen yöntemle değil, koşulların belirlediği yöntemlerle ilerlenmesi söz konusuydu. Roma ticaretinde kullanılan üç ulaşım şeklinin de MS. 1. ve 2. yüzyıllarda ciddi oranda arttığı belirlenmiştir.

Deniz taşımacılığının yapılmaya başlandığı ilk güzergahlardan birinin Akdeniz olduğu anlaşılmaktadır (Shackley, 2006:7). Deniz ticaretinin ortaya çıkarak geliştiği alan olan Doğu Akdeniz Bölgesinde, denizcilik faaliyetleri her geçen gün artarak devam etmiştir. Deniz ticaretinin tarihine bakıldığında, MÖ. III. binyılda deniz taşıtlarının inşa edilerek kullanılmasıyla ve yelkenin icat edilmesiyle geliştiği anlaşılmaktadır. Ticaretin işleyişi ise üretilen ürünlerin karşılıklı arz talep doğrultusunda deniz aşırı bölgelere taşınmasıyla ve bu yerlerden götürülen mallar karşılığında ihtiyaç duyulan yeni ürünlerin tedarik edilmesi şeklinde gerçekleştirilmiştir (Turanlı, 1999: 13).

Deniz yolu taşımacılığı en az maliyetli ve en hızlı taşımacılık şekliydi. Fakat bu özelliklerinin yanında en fazla risk barındıran taşımacılık yöntemi olarak görülmekteydi. Zorlu hava koşullarından ve korsanların taşınan malları çalma ihtimalinden dolayı yılın belli dönemlerinde güvenlik sebebiyle deniz taşımacılığı tercih edilmemekteydi. Roma dönemine ait dokuz yüzden fazla gemi batığı olduğunun bulgusuna ulaşılmıştır. Dönemde en sık kullanılan ticari gemiler yetmiş beş ton mal ya da bin beş yüz adet amfora taşıyabilecek kapasiteye sahipti. Fakat üç yüz tona kadar mal

taşıyabilme kapasitesine sahip daha büyük gemiler de mevcuttu. İspanya-Fransa sınırı açıklarında 40'lı yıllardan kalma Port Vendres II gemisinin batığına ulaşılmıştır. Batığın incelenmesinde ortaya çıkan bulguların analizine göre, gemide taşınan on birden fazla farklı tüccardan temin edilmiş zeytinyağı, tatlı şarap, balık sosu, kaliteli çömlek, cam, kalay, bakır ve kurşun külçeleri bulunmaktaydı (Cartwright, 2018).

Roma İmparatorluğu'nun Doğu Akdeniz'i egemenliği altına almasıyla, Akdeniz ticaretinde dengeler değişmiştir. Deniz ticareti Roma İmparatorluğunun kontrolünde ilerlemeye başlamıştır. Ekonomik gelişmelerin etkisiyle ve başkent'in ihtiyaçlarının temini için yeni ticari rotalar oluşturulmuştur (Şenol, 2015). İlerleyen dönemlerde Roma'nın korsanlığı ortadan kaldırarak denizlerin güvenliğini sağlaması, ticareti olumlu yönde etkilemiştir. Bu dönemde Güneybatı Anadolu kıyılarında yer alan adaların birer şarap üretim merkezi haline geldiği bilinmektedir (Şenol, 2009). Roma Döneminde tarımsal ürünlerin taşımacılığında kare yelkenle hareket sağlayan ticaret gemileri kullanılmıştır ve bu gemiler ürünleri kuzey-kuzeybatı rüzgârının gemilerin hareketine sağladığı olumlu etki sayesinde Akdeniz'deki limanlara ulaştırılmıştır (Casson, 1994, akt. Çallı, 2015). Ulaşılan ticari gemi kalıntılarının incelenmesi sonucunda, Puteoli'de yer alan deniz kolonisinin oluşturulmasının da etkisiyle, MÖ. 200'den itibaren İtalya'daki deniz ticaretinin boyutunun, Roma'nın o zamana kadar olan tarihinde daha önce rastlanmamış noktalara geldiğini göstermektedir (Eco, 2021: 252).

Amphora çeşitlerinin detaylı incelenmesi sonucunda içlerinde hangi malzemenin taşındığı, nereden yola çıkartılmış oldukları gibi bilgilere ulaşılarak, üzerlerindeki mühür ve yazıtlar vasıtasıyla da gerçekleştirilen ticaret ve tedarikin yapısına dair bilgi sağlamak mümkündür (Kara, 2021).

Ticaret devletten bağımsız bir biçimde gerçekleştiriliyordu ve gelişen bankacılık sistemi sayesinde sürdürülüyordu. Bankacılık ve borç verme sistemlerine dair tüccarların bir limandan aldıkları krediyi, ürünlerin teslimatının sağlanıp satışının yapılmasının ardından bir diğer limanda ödemesini gerçekleştirdiklerinin kayıtlarına dair belgelere ulaşılmıştır. İmparatorluğun dışında bağımsız bir serbest ticaret ekonomisinin varlığına dair pek çok belge de mevcuttur. Roma dünyasındaki ticaretin ölçeğine bakıldığında, Roma dışında herhangi başka bir sanayi öncesi toplumun bu

denli gelişmiş bir ticaret düzeyine ulaşamadığı, hatta yakın bir düzeye bile yaklaşmadığı söylenebilir. İmparatorluğun besin ve diğer mallardaki tedarikine dair ulaşılan ticari rakamlarının yüksekliği için ise, bir daha bu miktarlara ulaşan ticari rakamların tarih boyunca görülmediğinin söylenmesi mümkündür. İmparatorlukta amphora, kandil gibi işlevsel ürünlerden milyonlarca üretiliyordu. Sadece Roma'da ticareti gerçekleştirilen petrol miktarının yıllık 23.000.000 kilogram olduğu, Roma'nın yıllık şarap tüketim miktarının 1.000.000 hektolitreden çok daha fazla olduğu ve hatta 2 milyonu bulduğu tahmin edilmektedir (Cartwright, 2018).

Akdeniz ticaretindeki düzenli deniz ilişkilerinin korsanlığın gelişimiyle etkilenecek kesintiye uğradığı görülmektedir. Zaman içinde imparatorluğun Doğu tarafı denize dönük kalırken, Batı tarafı istisnai dönemler dışında denizi terk etmiştir. Deniz ticareti açısından belirtilen bu sorunların aslında temelinde inildiğinde alınan cevap, bu durumların 'ticaretin doğası' olmasıdır (Rouge, 1966: 7).

Her yıl yüz yirmi Roma gemisi Hindistan'a gidiyordu. Muziris Papirüs adlı resmi bir Roma belgesine göre bu gemilerden yalnızca bir tanesinin taşıdığı malların değeri 9 milyon sesterce'den fazlaydı. Bu belgelerden yola çıkıldığında Roma İmparatorluğu'nun her yıl bir milyar sesterce'nin üzerinde doğu malları ithal ettiği anlaşılmaktadır (McLaughlin, 2016).

Roma'nın Uzak Doğu'dan ithal ettiği gıda ürünleri bölgeye iki hat üzerinden ulaştırılıyordu. Bu hatlardan bir tanesi Kızıldeniz diğer kullanılan hat ise Basra Körfeziydi. Kızıldeniz hattı üzerinden gerçekleştirilen ticaret, Hindistan'dan Kızıldeniz liman şehirlerine gemiyle 4.500 km'lik (2800 mil) bir yolculukla başlamaktaydı. Ardından Mısır Çölü'nü geçmek için 380 km'lik (236 mil) bir karayolu ve Nil nehrinden Akdeniz'e gemiyle 760 km'lik (472 mil) bir yolculukla toplamda 5.640 km (3500 mil) mesafe barındıran bir ticaret yoluydu. Ticaretin gerçekleştirildiği diğer kanat olan Basra Körfezi ise, Hindistan'dan Dicle ve Fırat Nehirlerinin kesişme noktasına dek 2.350 km'lik (1460 mil) gemi yolculuğuna ek olarak Suriye çölünü aşmak için 1.400 km (870 mil) ile toplam 3.750 km (2330 mil) boyunca kara yoluyla gerçekleştirilen bir ticari yolculuğu barındırıyordu. Önceki dönemlerde ürünleri Hindistan'a götürebilmek için Orta Çin'in son derece engebeli ve oldukça zor koşullara sahip arazileri üzerinden

Hindistan Limanlarına 5.000 km'lik (3100 mil) bir yolun daha geçilmesi gerekmektedir. Sri Lanka'dan ithal edilen tarçın, Hindistan'dan getirilen biber ve zencefil gibi ürünler yapılan bu ticaret sonucunda varlıklı Romalıların mutfaklarında yerini alan ürünlerden bazılarıdır.

İmparatorluğun sınırlarının en geniş olduğu zamanlarda topraklar Mısır'ın en güney noktasından başlıyor, Kuzey'deki Büyük Britanya'ya dek devam ediyordu. Gelişen ticaret ve fazlalaşan nüfus yoğunluğunun etkisiyle, Roma İmparatorluğunun gücü ve etki alanı çok üst noktalara ulaşmıştı. Sahra Çölü önceki dönemlerde ticaret yapılmasının önündeki bir engel olarak görülürken, Romalılar için bu bir sorun olmaktan çıkmıştı ve Sahra çölünün ötesindeki Sudan ve Afrika ile yoğun ticari ilişkilere sahiptiler. Köle ticareti, altın, gıda ürünleri, egzotik ve kıymetli ürün sınıfındaki baharatlar, Roma'nın Kuzey Afrika kıyısında yer alan işlek limanlarına varmadan önce, Nijer nehriindeki yerleşimlerden yola çıkarak, buranın ötesinde yer alan Sahra çölü yakınlarındaki kentlere ulaştırılıyordu. Bu ticarete aksi istikametten bakıldığında ise kıymetli taşlar, tekstil ürünleri ve madeni para gibi ürünlerin Orta Nijer'in kıyısındaki bölgelere taşındığı görülmektedir.

Batı Afrika'da ticaret kendiliğinden ve bir otoriteye bağlı olmaksızın ilerlemişti. Kuzey Afrika ve Akdeniz'de yer alan şehirlerden ekonomik ve sosyal anlamda farklı özelliklere sahipti. Bu bölgenin halkı kıymetli ve özel buldukları ithal ürünler karşılığında yetiştirdikleri tarım ürünlerini Sahra çölü üzerinden gerçekleştirdikleri bağlantılarıyla takas ediyorlardı (Hancock,2021).

MS I. ve IV. Yüzyılları arasında, Roma Garamant Krallığı ile güçlü ve yoğun ticari ilişkiler içindeydi. Garama'da gerçekleştirilen kazı çalışmaları sonucunda bölgede 10.000 civarında insanın yaşadığı canlı bir ticaret merkezine ulaşılmıştır. İçinde zeytinyağı, şarap gibi ürünlerin taşınmış olduğu anlaşılan Akdeniz amphoralarının yanı sıra bölgede bulunan ithal seramikler de, Roma İmparatorluğu ile gerçekleştirilen yoğun ticaret ağının kanıtlarındandır. Ticaretlerinde Roma'yla olan etkileşimlerine dair diğer bulgular ise Roma'da kullanılan mermer türleri ve şarap preslerine bölgede ulaşılmasıdır. Garamantlar Romalılara şarap, zeytinyağı gibi gıda ürünleri karşılığında

tekstil ürünleri, tuz, altın ve fildişi gibi malların tedarikini gerçekleştiriyorlardı (King, 2018).

5.2. Kızıldeniz Üzerinden Gerçekleştirilen Ticaret

Binlerce yıldır Kızıldeniz, Basra Körfezi ve Hint Okyanusu, Akdeniz ve Orta Doğu toplumları ile Doğu ve Güney'deki topraklar arasında, doğrudan ve dolaylı olarak teması kolaylaştırmıştır (Bernstein, 2008: 31). Açık denizlerde Hindistan'a yelken açmak için muson rüzgarlarından faydalanılmaktaydı. Güneybatı musonu, Kızıldeniz limanlarından seyahat eden tüccarların Temmuz ayında hareket etmelerine ve Eylül'ün ikinci yarısında Hint kıyılarına varmalarına imkan sağlıyordu. Ardından, Kuzeydoğu muson rüzgarıyla da dönüş yolculuğuna Aralık sonu ve Ocak başı gibi başlanıyordu.

Hint Okyanusu ticaretindeki bu işleyiş, Roma İmparatorluğunun Mısır'ı kendisine katmasının ardından değişmiştir. MÖ. 30'da Augustus'un Mısır'ı ilhak etmesinin sonucu olarak, Roma devleti Kızıldeniz üzerinden Mısır'a giren ve çıkan malların düzenlenmesi, takip edilmesi, denetlenmesi ve vergilendirilmesi gibi işlemleri üstlenmek durumunda kalmıştır. Mısır, Doğu Afrika, Güney Arabistan Yarımadası ve Hindistan'daki arkeolojik kalıntılardan edinilen bilgiler sonucu, Roma'nın Hint Okyanusu ticaretinde MS.'ki ilk yüzyılda, güç anlamında en yüksek seviyede olduğu düşünülmektedir (Bolin, 1958).

Kızıldeniz güzergahı üzerinden yapılan Roma ticaretinde, gemiler İskenderiye'ye daha sonra da Nil'deki Coptos'a giderek Ostia veya Puteoli'de alışveriş gerçekleştirdiler. Gemilerin İtalya'dan İskenderiye'ye varması 20 güne yakın sürmekteydi ve ürünleri Nil'den Coptos'a ulaştırmaları ise, 11-12 gün gibi bir zamanı kapsamaktaydı. Yerel olarak üretimi gerçekleştirilen arpa, buğday, susam yağı, üzüm suyu ve İtalya ile Suriye'den gelen şarap gibi pek çok Roma ürünü, Coptos'a getirilirdi. Coptos, ticaretin ve taşımacılığın merkezi sayılabılırdi. Roma, Mısır, Arabistan ve Hindistan'dan gelen tüccarların da kesişme noktasıydı. Ürünler Coptos'a geldikten sonra, develerle kara yoluyla Kızıldeniz'de bulunan Berenike ve Myos Hormos limanlarına ulaştırılırdi. Develerle taşınan bu kervanların Myos Hormos'a (177 km veya 110 mil) ve daha güneydeki Berenike'ye (370 km veya 230 mil) ulaşması bir haftayı bulmaktaydı. Myos

Hormos, Coptos'a Berenike'ye göre daha kısa bir mesafedeydi, fakat yukarı Kızıldeniz'in şiddetli Kuzey rüzgarları sebebiyle, Güney Afrika limanlarına yapılan yolculuklar daha meşakkatli ve sıkıntılıydı. Berenike, Ras Banas yarımadasının konumu sayesinde bu şiddetli rüzgarlardan korunurdu ve bu sayede Kızıldeniz'in en önemli ticaret merkezi haline gelmişti. Akdeniz havzası 800 yıla yakın bir süre Yakın Doğuyu, Mısır'ı ve Afrika kıyılarını; Hindistan, Çin ve Güneydoğu Asya'ya bağlayan önemli bir ticaret merkezi olma özelliğini korudu (Hancock, 2021).

Kızıldeniz limanlarından Nil üzerindeki Coptos'a kadar olan alan, Doğu mallarının İskenderiye'ye taşınması esnasında kullanılan bölgenin ana ticaret rotasıydı. Bu rota üzerinde yer alan kervan yollarında gözetleme noktalarının oluşturulmasında ve içme kuyularının sağlanmasında imparatorluğun gösterdiği özen, Plinius'un bıraktığı eserlerden anlaşılmaktadır. Aynı zamanda bahsi geçen örnekler imparatorluğun burada gerçekleşen ticarete olan yaklaşımındaki hassasiyetin ve verdiği önemin anlaşılmasını sağlayan örneklerdir. Bununla beraber devlet Doğu ticaretindeki mallar üzerinden imparatorluğun diğer bölgelerinde tahsil edilen vergiden çok daha yüksek olan ve yaklaşık olarak %25'e denk gelen oldukça ağır bir portoria tahsil etmiştir. Alınan yüksek vergiler sayesinde İmparatorlar ve üst sınıfa mensup Romalılar, bu ticaret sonucu imparatorluğa gelen, içinde egzotik baharatların ve biberlerin de olduğu çeşitli gıda ürünlerinden bolca faydalanmışlardır. Bu durum ticaretin belli bir kesimin elinde olduğunu düşündürmektedir (Young, 2001: 54-66,170-173;Millar, 1998: 131-137).

Roma döneminde ticaret, Kızıldeniz limanlarından iki ayrı kanada doğru ilerlemiştir. İlk kanada baktığımızda, Kızıldeniz'in kıyısı boyunca Bab al Mandab Boğazı ve Afrika'nın doğu kıyısından itibaren bugünkü Dar-es-Salaam yakınlarındaki Rhapta'ya dek ulaşan bir Afrika rotasını görmekteyiz. İkinci kanat ise Kızıldeniz ve Bab al Mandab Boğazı hattında idi. Bu güzergâh Hint Okyanusundan Hindistan kıyılarındaki limanlara doğru ilerleyen bir yoldu. Bu kanattan sağlanan ticari faaliyetlerde, Barbarikon'dan başlayarak Hindistan kıyılarındaki limanları, İndus Nehri'ni, güneybatı Malabar Sahili'ndeki Muziris'i (Cranganur) ve Sri Lanka'yı da içine alan bir rota izlenmiştir (Hancock, 2021).

Kızıldeniz limanlarından Nil'e doğru devam eden rota titizlikle yönetilmesi şart olan bir organizasyon gerektiriyordu. Devlet vergi gelirini toplamak ve baskın yapan kabileleri engelleyerek bölgede kontrolü sağlamak için burada varlığını hissettiriyordu. Bölgenin güvenliğini ve bölgedeki ticaretin devamlılığını sağlamak için atanmış yetkililer burada bizzat bulunmuyordu. Ancak, tüm Doğu Çölü'nün askeri komutanı olarak atanmış olan Praefectus Montis Berenciatis'in organizasyonun başında olduğu tahmin ediliyordu (Houston, 1980). Ostia ve Puteoli dışında, Roma'nın beslenme ihtiyacındaki organizasyonu sağlamak için ticaretin gerçekleştiği noktalara atanmış olan devlet görevlilerinin bizzat bu noktalarda bulunmadıkları düşünülmektedir (Rickman, 1980).

İkinci yüzyılın sonlarından itibaren Kızıldeniz üzerinden gerçekleşen ticaretin önemi, Marcus Aurelius ve Commodus'un imparatorluk fermanı olan ve Alexandrian Tarifesi olarak bilinen bir yazılı belgeden anlaşılmaktadır. Bu fermanda İskenderiye'deki pek çok malın tabii olduğu bir gümrük vergisinden bahsedilmektedir. Bu mallar, muhtemelen Hint Okyanusu yoluyla tedariki gerçekleştirilen çeşitli baharatlar ve aromatik ürünler gibi besin maddelerinin yanı sıra, farklı ürünleri de içermekteydi.

Bu bölgede yer alan Farasan Adaları'ndaki Roma askerlerinin varlığı da ikinci yüzyılın ortalarında, Hint Okyanusu'ndaki Roma ticaretinin önemini göstermektedir (Whittaker, 2004: 31). Bu askerlerin bölgedeki varlığından iki Latince yazıtta bahsedilmektedir. Aynı zamanda bölgede bu askerlere ait gemilerin de varlığı bu bilgiler arasında yer almaktadır. Bu gemilerin korsanlardan tüccarları korumak ve kaçakçılığı önlemek amacıyla orada buldukları bilinmektedir (Villeneuve, 2007: 24-25).

Dünyanın ilk ve en büyük baharat ticaret merkezi, Hindistan'ın güneybatı kıyısında yer alan Kerala Eyaletinde bulunan Muziris'dir. Net yeri tam olarak bilinmemekle beraber MÖ. 3000 yılında kurulduğu düşünülmektedir. Muziris, Roma İmparatorluğu süresince Hindistan'ın en önemli ticaret limanlarından biri olma özelliğine sahipti. Bölgedeki en büyük paya sahip, en önemli ihracat ürünü ise karabiberdi. Buradan ürünleri gemilerine yükleyen tüccarlar Mısır'ın Myos, Hormos ve

Berenike limanlarına geri dönerlerdi. Bu limanlardan da ürünlerini kara yolu üzerinden deve kervanlarına yükleyerek İskenderiye şehrine gönderirlerdi. İskenderiye Mısır'ın ticaret merkezi olarak kabul edilirdi. Özellikle Kuzey Afrika çölüne gönderilen ürünlerin çeşitliliği çok etkileyiciydi. Sri Lanka ve Çin'den gelen tarçın ve Hint biberi bu ürünlerden bazılarıydı (Hancock, 2021).

Doğu ticaretinde Kızıldeniz üzerinden doğrudan erişimi olan bir deniz ticareti olsa da, farklı yollar da vardı. Örneğin Güney Arabistan Yarımadası'ndan incir, Vatra, Botra, Gara, Arock ve Şam gibi merkezlere taşınarak, buradan çeşitli İpek Yolları üzerinden Suriye ve Kuzey'e yayıldı (Millar, 1998).

Roma mallarının tarihleri ve dağılımları üzerinden ulaşılan bilgilerin yanı sıra, Myos Hormos ve Berenike'nin Kızıldeniz limanlarından gelen arkeolojik ve yazılı kanıtların ışığında, Romanların Hint Okyanusu ticaretindeki etkin rolü anlaşılmaktadır. Bu kanıtlara göre Kızıldeniz'de Roma ticaretinin yapıldığı iki ana liman bulunmaktadır. Ticareti gerçekleştirilen mallar buraya nakledilip, buradan alınmaktadır ve Koptos, Nil üzerinde gerçekleştirilen bu ticaretin ana merkezi sayılmaktadır. Bu iki limanın önemi, Koptos'tan Myos Hormos ve Berenike'ye giden rotalarda kurulan istasyonlarla da gösterilmiştir (Peacock and Blue 2006; Sidebotham and Wendrich 2007; Sidebotham 2018).

5.3. Basra Körfezi Üzerinden Gerçekleştirilen Ticaret

Güneydoğu Asya'dan Roma'ya getirilen bazı egzotik ve lüks yiyecekler Basra Körfezi üzerinden bölgeye ulaştırılmaktaydı. Bu ürünlerden İpek ve biber ilk olarak Hintliler tarafından daha sonra da İranlı denizciler vasıtasıyla Basra Körfezi'ndeki limanlara ulaştırılırdı. Buradan da kara yoluyla kervanlara yüklenerak Kuzey'e, Akdeniz'e ve bugünkü Antakya'ya ulaştırılırdı. İpeğin de içinde olduğu bir takım diğer egzotik ürünler ise, İpek Yolu'nda yer alan eski kara yolu üzerinden Suriye'nin merkezine getirilirdi. MS. 1. yüzyılda Çin ipeği ve bazı diğer ürünler, bu güzergâh yerine deniz yolu ile Akdeniz'e ulaştırılmak üzere Hindistan'ın alt taraflarındaki limanlara getirilmeye başlandı (Hancock, 2021).

Fırat Vadisi boyunca Mezopotamya'dan Pers topraklarına ve daha da ilerideki Orta Asya'ya doğru (Millar, 1998; McLaughlin, 2010: 83-109; Wood, 2002; Young, 2001: 197-200) giden bu rotada bulunan amphora kalıntılarının dağılımı ve tarihlendirilmesi, bu malların Basra Körfezi üzerindeki hareketini göstermektedir (Tomber, 2007: 974). Doğu mallarının Roma İmparatorluğu'na Mezopotamya üzerinden Basra Körfezi, nehirler ve karayolu güzergahıyla getirildiği anlaşılmaktadır. Bu alan Pers egemenliği altındaydı ve Roma tüccarları bu bölgede gerçekleştirilen ticarete doğrudan dahil değillerdi (Salles, 1995: 115-46; Millar, 1998: 120-121; Young, 2001; Rougé, 1986: 41-44; Potts, 1990: 20-22).

Roma tüccarları çoğunlukla Basra Körfezi rotasını kullanmayı tercih etmezlerdi. Ancak önceleri yarı bağımsız olarak Roma etki alanı içinde olup, daha sonra Aurelian döneminde (MS. 270-275) doğrudan kontrol altına alınana Palmyra devletindeki tüccarlar bu rotayı kullanmışlardır. Bölgedeki çalışmalarda ulaşılan iki yazıtta, doğu mallarından %25 vergi tahsil edildiği bilgisi yer almaktadır (Healy, 1996: 34). Bu verginin İskenderiye'de tahsil edilen %25lik vergiyle paralel olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca Palmyralı yetkililerin, bölgenin ana ticaret merkezinde denetim amaçlı, ticari faaliyette bulunan tüccarlara refakat ettiği bilinmektedir (Healy, 1996: 35-36; Young, 2001: 151-154).

Suriye üzerinden Roma'ya ulaştırılan kervanların büyük bir kısmının kontrolü Palmyra şehri tarafından sağlanıyordu. Palmyra, Akdeniz ve Fırat Nehri arasında yer almaktaydı ve şehir için insanlar arasında "Çölün Gelini" tabiri kullanılmaktaydı. MS. 2. yüzyılın ilk on yılından kalan yazıtlarda ve arkeolojik kalıntılarda, şehirde ticareti yapılan tuz, kuru yiyecekler, kumaş, parfüm, ipek, yeşim taşı, muslin, baharatlar, abanoz, tütsü, fildişi, çeşitli değerli taşlar ve cam gibi pek çok ürünün ismi geçmektedir.

En önemli ticari kentlerden biri olarak geçen Palmyra'da bulunan tüccarlar, ticaret yaptıkları iş ortaklarıyla olan ilişkilerindeki başarılı tutumlarıyla bilinmekteydiler. Aracı kullanmazlardı. Büyük ve önemli ticaret yollarında yer alan kritik kavşaklarda koloniler bulundurlardı. Mezopotamya'da bulunan Babil'den, Mısır'da yer alan Coptos'dan ve Pers sınırında konumlanan Merv'den, antik zamanlardaki en uzak bölgelere kadar Palmyralı tüccarların yerleşim alanlarına

rastlanmaktaydı. Palmyralı tüccarların mallarıyla Kızıldeniz'de bile yelken açtıkları bilinmektedir. Bu önemli ticaret şehrinin, İmparator Tiberius (MS. 14-37) tarafından MS. 14'te, Roma'nın sınırları içerisinde yer alan Suriye eyaletinin resmi bir parçası olarak kabul edildiği bildirdi. Daha sonra İmparator Hadrian (MS. 117-138) MS. 129'da Palmyra'nın bağımsız bir şehir olduğunu ilan etmiştir (Hancock, 2021).

5.4. Ticaretin Gerçekleştirildiği Yollar ve Özellikleri

Roma'da ulaşım deniz ve kara yolları üzerinden sağlanıyordu. Yollar İmparatorlukta yer alan kentleri birbirine bağlıyordu. Akdeniz, ticaretin gerçekleştiği kıyı limanlarında ticaret ağı merkezi konumundaydı. Ren ve Tuna gibi nehirlerin ticaret yolu olarak kullanılmaları pek tercih edilmiyordu. Bu nehirler imparatorluk için daha çok siyasi sınır anlamına geliyordu (WEB 20).

Romalıların MÖ. 150'li yıllarda bir kısmı bugün de kullanılan çok başarılı teknikler kullanılarak inşa edilen yolların yapımına başlamaları, çok sistematik bir sistem doğrultusunda gerçekleşmiştir ve yaklaşık olarak MS. 117'de yolların uzunluğu 50000 mili bulmuştur. Roma İmparatorluğunun sınırları kuzeyde İskoçya ve Almanya'dan, güneyde Mısır ve Akdeniz kıyılarına dek genişlemiştir. İnşa edilen yollar, bu geniş sınırları içine alarak doğuda Basra Körfezi ve Irak ile Kuveyt'e kadar gidebilmiştir. Bu yollar sayesinde Romalılar at üzerinde günde yaklaşık olarak 100 mil civarında mesafe kat edebilmişlerdir (Lomine,2005).

Güneydoğu Asya üzerinde yer alan Kızıldeniz rotası, Basra Körfezi kanadına göre çok daha uzun bir yolu barındırmasına rağmen Romalıların çok daha fazla kullandıkları bir güzergâh olmuştur. Bu durumun sebeplerine bakıldığında; ilk olarak Kızıldeniz – Nil rotasının toplam mesafesinin, Basra Körfezi – Suriye Çölü rotasına göre üçte bir gibi daha fazla bir uzunluğa sahip olmasına rağmen, diğer güzergaha göre oldukça az bir kara yolculuğu barındırması sebebiyle daha ucuz bir rota olması söylenebilir. Suriye'ye göre, Mısır'dan daha kısa süren kara yolu mesafesinin maliyeti düşürdüğü tahmin edilmektedir. İkinci sebebe bakıldığında ise, Romalıların MS. 2. ve 3. yüzyıllarda Kızıldeniz'den Hindistan'a ulaşılan rotanın hemen hemen tüm kontrolüne sahip oldukları bilinmektedir. Ancak Basra Körfezi'ndeki kontrolü kısa süreler için ellerinde tutabilmişlerdir. Bu durum,

Romalıların Basra Körfezi kanadından gerçekleştirdikleri ticaretlerde, Palmyra ve Part aracılığı tarafından uygulanan tarifelere maruz kaldıklarını göstermektedir.

Bu avantaj ve dezavantajlara rağmen Romalılar ticaretlerini gerçekleştirirken her iki kanadı da kullanmaktan hiç vazgeçmemişlerdir. Bu iki uzun mesafeli ticaret ağını kullanmaya devam ettirmelerinin nedeni ise olumsuz hava koşulları ve ticaretlerine yansıtılabilecek siyasi koşullardan kaynaklanabilecek durumlarda, her zaman bir alternatifte sahip olabilmektir. Şiddetli Muson rüzgarlarının etkisiyle okyanusları aşabilmek, her iki rota için de yalnızca birer kez gerçekleşebilmiştir.

Ticari gemiler büyük miktarlardaki malları Akdeniz ve nehirler boyunca taşıma kapasitelerine sahipti. Deniz ticaretinin tercih edilme sebebi, bu malların karadan taşınmasının daha zor ve maliyetinin deniz ticaretine göre daha yüksek olmasıydı. Ayrıca Roma yolları öncelikli olarak malların taşınması için inşa edilmemişti, bu sebeple ticarete uygun değillerdi ve her yere gitmiyorlardı (Temin, 2001).

Romalıların ticari teslimatları iki mevsimde yapılmaktaydı; bir tanesi bahar dönemi Antakya'da, diğeri ise yaz sonu İskenderiye'de gerçekleşmekteydi. Kızıldeniz kanadından geçecek olan ürünler Aralık ve Ocak ayları içerisinde Hindistan'dan yola çıkarılırdı, Şubat ayında Kızıldeniz'e gelirdi ve Ağustos ayında İskenderiye'ye ulaştırılırdı. Basra Körfezi kanadından gidecek olan ürünler Kasım ayında Hindistan'dan Körfez'e doğru yola çıkarılır, Ocak ile Şubat aylarında Hindistan'da olur ve Nisan ile Mayıs aylarında Antakya'ya doğru yola çıkarılırdı. Romalıların bu şekilde birden fazla güzergahtan oluşan bir ticaret ağını kullanmaları, Roma pazarlarının yılın değişik zamanlarında ve çok fazla kaynak üzerinden ticaret gerçekleştirebilmelerini sağlamıştır (Hancock,2021).

İmparatorluk Dönemi'nde alınan liman vergisi ve yerel belediyelere ödenen geçiş ücretleri, her iki yöne doğru taşınan mallardan gelir kazanmak için alınan vergilerdi. Roma şehrine taşınan buğday ve orduya taşınan mallar bu vergiden muafı. Alınan bu vergiler gün geçtikçe halkın tepkisini çekmiştir (Finley, 2007: 198).

Kimi zaman Galya gibi yakın yerlerden, kimi zaman ise Çin gibi çok uzak bölgelerden temin edilen ürünlerin ve lüks malzemelerin bir bölümü, şehrin sayısı bir milyonu

bulan vatandaşının ihtiyaçlarını karşılamak için kullanılırken; bir kısmı ise yalnızca şehrin aristokrat kesiminin şımarık isteklerini tatmin etmek için şehre getirilmekteydi.

Şehirleri birbirine bağlayan yolların oldukça elverişli olması, bu hızlı ve önemli ticaretin gerçekleşmesine ve devamlılığına imkân sağlamıştır. Oldukça tercih edilen bir diğer ticaret yolu olan nehir ticareti ise karayoluna kıyasla daha kısa bir rotaya sahip olması halinde tercih edilmekteydi.

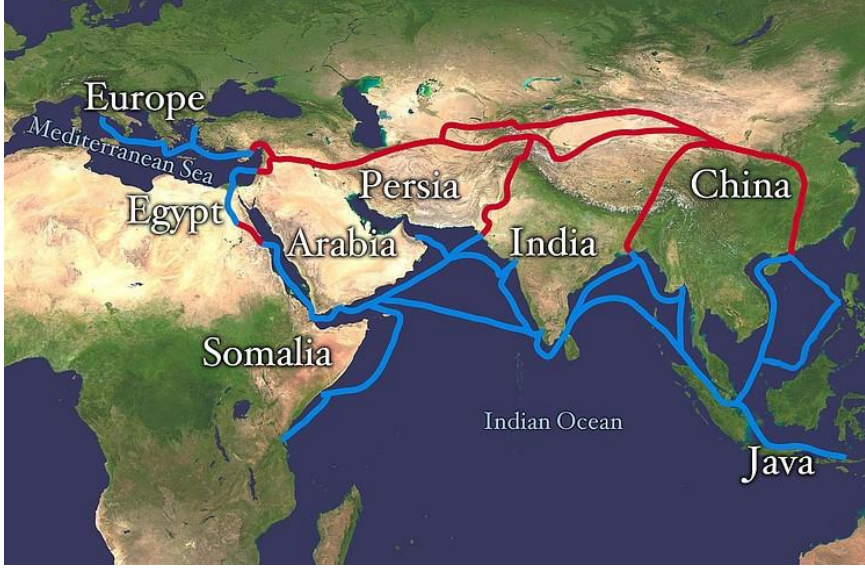
Roma tarihinde iki büyük ve önemli ticaret yolundan bahsedilmektedir. Pön Savaşları'na dek bu yollardan en önemlisi çok büyük ekonomik faydalar sağlayan Kartaca rotası olarak geçmektedir. Ancak daha sonra bölgedeki siyasi ilişkilerin gerginleşmesiyle, Çin "ipek yolu" ile daha önemli bir hal almaya başlamıştır. Bu güzergâh, Çin'in eski başkenti Xi'an'dan başlayarak Tarym Nehri vadisi boyunca, Takla Makan Çölü'nün kuzey kısmından, Semerkant, Buhara ve Taşkent'ten Hazar Denizi'ne, oradan da Türkiye üzerinden Karadeniz'e dek uzanıyordu. Ayrıca Takla Makan çölünün güney kısmında ise, Pamir, Baktriya, Hindistan ve Suriye'den geçen Güney yolu bulunmaktaydı (Hancock, 2021).

5.4.1. İpek yolu - ipek güzergahı

Roma İmparatorluğu ve Çin Hanlığı antik çağdaki en geniş topraklara sahip olan ve en varlıklı imparatorluklardandı. Direkt olarak yapılan ölçümlerdeki sonuçlara göre iki imparatorluk arasında üç bin milden fazla bir mesafe bulunmaktaydı. Arada yer alan alanlar ise geçilmesi en zor şartlara sahip olan bölgeleri içerisinde barındırıyordu. Yani esasında Çin ve Roma arasındaki asıl mesafe, geçilmesi mümkün olmayan çöller, stepler ve dağların oluşturduğu beş bin milden fazla bir alandan oluşmaktaydı. İpek Yolunun bir kısmı, Doğu Asya Stepleri'nde Xiongnu, Afganistan'daki Kushan ve İran'daki Partlar gibi diğer büyük imparatorluklar tarafından kontrol altında tutuluyordu. Kara yoluyla Orta Asya'ya ulaşmak isteyen Romalı tüccarlar Orta Asya'ya ulaşamadı ve aynı şekilde Çinli tüccarların da Roma'ya direkt olarak ulaşmaları mümkün olmadı. Bu sebeplerden dolayı İpek Yolu parçalar halinde kullanıldı ve yalnızca belirli bazı tüccarlar bu yerlerdeki ticaret operasyonlarını gerçekleştirebiliyordu (McLaughlin, 2016).

İpek Yolu kuruluş zamanı MÖ. 130'da Çin'in Han Hanedanlığı döneminde olmuştur. Antik dönemde MÖ. 130 - MS. 1453 yılları arasında, dönemin ticari alanlarını birbirine bağlayan bir ticaret yolları ağı olarak geçmektedir. Çin merkezli bu ticaret yolları ağı için "İpek Yolu" teriminin kullanımı daha yaygın olsa da, doğudan batıya giden tek bir yol olmaması sebebiyle tarihçilerin bir kısmı 'İpek Güzergahı' olarak adlandırmayı uygun görmekteyiz. Avrupalı kaşif Marco Polo (1254-1324) ve Alman coğrafyacı ve aynı zamanda bir gezgin olan Ferdinand von Richthofen, İpek güzergahı üzerinde yer alan bu yolları gezerek eserlerinde yollar hakkında detaylı bilgiler vermişlerdir. Polo ve von Richthofen, İpek Yolu aracılığıyla taşınan ürünlerden de eserlerinde söz etmişlerdir. Kaşiflerin bahsettikleri bu ürünler arasındaki gıda ürünlerine bakıldığında; Batı'dan Doğu'ya giden ürünler arasında asma, üzüm, bal ve çeşitli meyvelerin yer aldığı anlaşılmaktadır. Doğu'dan Batı'ya taşınan gıda ürünleri incelendiğinde ise çay, baharat, pirincin yer aldığı görülmektedir. Ayrıca gıda ürünü olmasa dahi yemek kültürüyle doğrudan ilgisi olan tabak, kase, bardak gibi çini ürünleri, porselenler de doğudan batıya tedariki gerçekleştirilen ürünler arasında yer almaktaydı. İpek yoluna adını veren ve Roma imparatorluğunda çok kıymet verilen İpek de bu yol üzerinden taşınan malların başında gelmekteydi.

İpek Yolu başlangıç tarihinden kapanış zamanına dek dünya medeniyetindeki ilerleme açısından çok büyük bir etkiye sahip olmuştur. İpek güzergahının yolları Çin'den Hindistan'a, Küçük Asya'ya, Mezopotamya'ya, Mısır'a, Afrika kıtasına, Yunanistan'a, Roma'ya ve İngiltere'ye dek devam eden bir ağdan oluşmaktaydı. Doğunun egzotik baharatlarından yalnızca besin olarak değil aynı zamanda renklendirme amaçlı olarak İpek endüstrisinden doğan modada da yararlanılmıştır. Augustus döneminde (MÖ. 27 – MS. 14) Çin ile Batı'nın ticari ilişkileri son derece sağlam bir yapıdaydı. Çin'in pek çok gıda maddesi ve en çok da İpeği; Mısır, Yunanistan ve özellikle Roma'da en yüksek talebi gören mallar arasındaydı. İpek Yolu'nun en büyük önemi, gerçekleştirilen ticaretle sağlanan ekonomik ilerleme dışında, ticaretle birlikte gerçekleşen kaynaşmanın sonucunda oluşan kültür alışverişiydi. Sanat, din, felsefe, teknoloji, dil, bilim ve mimari gibi tüm uygarlık öğeleri İpek yolu üzerinde takas edilmiş ve tüccarların ticaretini gerçekleştirdiği bu ürünler sayesinde bir ülkeden diğerine aktarılmıştır (Mark, 2018a).



Şekil 5.1. İpek Güzergahı Yolları Haritası. (WEB 10)

Özetleyecek olursak MÖ. 1. yüzyıl sonundan itibaren MS. 6. yüzyıl sonuna dek, gelişimini sürdüren ipek güzergahı, üç önemli rotadan meydana geliyordu. Bu rotalar şunlardır: Çin, Orta Asya, Kuzeybatı, Hindistan, Arap Denizi, Kızıldeniz ve Akdeniz şeklinde sıralanan Güney rotası; Çin, Orta Asya, İran, Mezopotamya ve Akdeniz doğrultusundaki ana rota ve Çin, Orta Asya, Hazar Denizi kuzeyi ve Karadeniz sıralamasındaki Kuzey rotası.

Devam eden yüzyıllar boyunca İpek güzergahının bu üç ana rota etrafındaki gelişimi sürmüştür. İpek Yolu ticareti, doğu ve batı uygarlıkları arasında ekonomik, siyasi ve kültürel açıdan bir köprü rolüne sahiptir. İpek yolunun önemine dair, bu iki farklı uygarlığın ticaret aracılığıyla kaynaşmasını sağlayarak tarihe yön verdiği söylenebilir (Çeşmeli, 2023).

5.4.2. Baharat yolu

Roma ve Hindistan arasında gerçekleşen ticareti temasın özellikle Julio-Claudian döneminde (MÖ. 27-MÖ. 68) en yüksek noktada olduğu düşünülmektedir (Bolin,1958). Başka bir yaygın fikre göre ise, Roma'nın bu ticarete en azından ikinci yüzyılın ortasına kadar aktif olarak devam ettiği, ancak Antonin vebası (yak. MS. 165-180) ve Mısır'da halk arasında meydana gelen huzursuzluk ve haydutluk gibi problemler sebebiyle, ikinci ve üçüncü yüzyılların sonlarına düşüşe geçtiği anlaşılmaktadır. Güney Kızıldeniz'deki Farasan

Adaları'nda yer alan Roma askerlerinin bölgedeki varlığının sebebinin, bu gibi durumlar olduğu sonucuna ulaşılmaktadır (Villeneuve 2007 ve Whittaker 2004).

Mısır'ın Roma İmparatorluğuna dahil edilmesiyle Hint Okyanusu ticaretinde yeni bir siyasi dönem başlamıştır. Ticaretin daha sistematik, sivil ve ticari hale geldiği düşünülmektedir (Tomber 2008: 18; Sidebotham 1991: 15). Bazı bilim insanları ise Mısır'ın imparatorluğa olan katılımının Hint Okyanusu ticaretindeki büyük gelişmelere etkisi olmadığı yönündeki görüşlerini belirtmişlerdir.

Bu ticarete Hintliler, Araplar ve İranlılar gibi pek çok millet aktif olarak yer almıştır. Hintlilerin bu ticaret esnasında, denizcilikte başarısız olduklarına ve araçlar kullanmak durumunda kaldıklarına dair görüşler bulunmaktadır (Warmington, 1928). Ancak yakın zamanda yapılan akademik çalışmalarda bu tür genellemelere pek rastlanmamaktadır (Miller 1969). Roma paralarının Hindistan'ın bazı bölgelerine ihraç edilmesinde, Roma tüccarlarının bu bölgelerde ticaret yaparken, değerli bir para birimi oluşturmak amacı taşıdıkları savunulmuştur (Meyer, 1982: 78). Hindistan krallıklarının uzun mesafe gerektiren bir ticarete katılabilmeleri için yeterli kaynağa sahip olmadıkları da düşünülmektedir. Hintli ve Arap tüccarlardan kendi gemilerine sahip olmayanların kendi mallarıyla Roma gemilerini kullanarak seyahat ettikleri de tahmin edilmektedir. Ayrıca çeşitli etnik grupların da bu ticarete aktif olarak katıldıkları düşünülmektedir. Bu tarz grupların pek çoğu zaten bu bölgelerde uzun süreli ticaret ağlarına sahiplerdi. Denizcilik ve mal hareketine dair gerçekleştirilmiş olan arkeolojik çalışmalardan ve edebi kanıtlardan bu durum açıkça görülmektedir (McLaughlin, 2010: 39).

Berenike'de ulaşılan sikke buluntuları, limandaki refah düzeyini ve bölgedeki işgal yoğunluğunu yansıtmaktadır. Bu sikkelerin %4'ü Augustus döneminde birinci yüzyılda ve büyük bir çoğunluğu Claudius, Nero ve Flavian dönemlerinde basılmıştır. Roma İmparatorluğu'nun üçüncü yüzyılda karşılaştığı krizlerin etkisiyle, imparatorlukta daha sonraki dönemlerde para basımının gerçekleşmemiş olduğu anlaşılmaktadır (Sidebotham, 1986: 158). Şehir alanında ise, Roma dönemine ait, sivil ve dini binalar, ev ve ticari depolama alanları, bir mahalle, bir fırın ve bazı atık tepeliklerine ulaşılmıştır (Meyer, 1982: 201-213).

Doğu ölu'ndeki güvenliğin nasıl sağlandığına dair ulaşılan kanıtlar arasında Nil'deki Koptos'tan Myos Hormos ve Berenike limanlarına giden yollar boyunca birkaç küçük güvenlik kalesi yer almaktadır (Cuvigny, 2003: 267-273). Bu alanlar muhtemelen sığınakların ve içlerinde bulunan kuyularla sarnıçların koruması için yapılmışlardı. Bu yerlerde süvari ve piyade garnizonları bulunmaktaydı. Nöbet listelerinden anlaşıldığı üzere bu birlikler ortalama 22-24 askerden oluşmaktaydı. Bölgenin sorumlusu olan vali Praefectus Montis Berenicidis'un açık talimatıyla gerekli hallerde Myos Hormos rotası üzerinde, küçük gruplar halindeki askerler yolculara refakat ediyorlardı. Bu askerlerin değerli malları vergilendirilmeksizin Doğu ölu'nü geçirmeye çalışan kaçakçıları izleme görevini de üstlendikleri tahmin edilmektedir (Cuvigny, 2005; Young, 2001: 69-74).

Doğu ölu'nde yer alan yerli gruplar tarafından oluşturulan tehditler sonucu, bu bölgede yer alan tesislerin yeniden inşa edilmesi ve tahkim edilmesi gerekli olmuştur. Bu durumun nedeni ise, askerlerle, Romalıların barbar olarak adlandırdıkları yerli grupları ve bölge sakinleri arasında ortaya çıkan gergin ilişkilerdir. Döneme ait bir kalıntıda 18 kişilik bir barbar grubunun birkaç deveyi almalarından ve onları takip eden bir grup içinde bulunan süvari Lucretius Priscus'un bu olayda yaralandığından bahsedilmektedir. Bir başka yazılı kaynak ise askerleri bölgede dikkatli olmaları konusunda uyarır. Bunlar dışındaki diğer kanıtlarda da, Romalı askerlerin bazı yerli gruplara karşı sistemli bir şekilde hareket ettiğinden bahsedilmektedir. Doğu ölu'ndeki bu fark edilir şekilde artan dışmanlıkların ve güvenlik ihtiyacının nedeni ise bölgedeki ticaretin artışı ile yerli nüfusun topraklarına ve kaynaklarına daha fazla müdahale edilmesidir. Bu bölgede yağmalamaya müsait yerlerin çok olması ve bunun yağmacılara cazip gelmesi de etkenler arasındadır (Cobb, 2015).

Hindistan'ın çeşitli bölgelerine yayılmış olan ve MÖ. Augustus'tan MS. erken üçüncü yüzyıla kadar tarihlenen yaklaşık 170 adet Roma sikkesi buluntusu kaydedilmiştir. Hindistan'da bulunan çoğu Roma sikkesinin, Nero'nun (64 MS.) ve Trajan'ın (107 MS.) para reformları sonucunda ihraç edildiği düşünölmektedir (Meyer, 2007: 60-61).

6.ROMA İMPARATORLUK DÖNEMİNDEKİ DENİZ TİCARETİ

6.1. Deniz Ticaretinin Yapısı

MÖ VI. Yüzyıllar incelendiğinde, Ege kıyılarındaki gemiciliğin ve ticaretin en başarılı dönemlerinin yaşandığı söylenebilir. İhracatı gerçekleştirilen ürünler ilgi çekmeye başlamıştı ve aynı zamanda ticari mallardaki ürünlerin çeşidinin fazlalaşması ticari anlamda kuvvet sağlamıştı (Eroğlu, 2014: 44).

Roma dünyasında deniz ticareti kapsamında yürütülen sosyal ve ekonomik yapılar içinde bir takım sorunların da olduğu anlaşılmaktadır. Ticaret hakkında ve tüccarlarla ilgili bilgilere ulaşılan yazıtlarda sözü edilen tüccarlar, oldukça düşük statüdeki kişilerden oluşmaktadır. Buradan yapılan çıkarımla, Roma deniz ticaretinde herhangi bir ölçekteki bir deniz ticaretiyle ilgilenmek için büyük bir güce veya servete gerek olmadığı anlaşılmaktadır. Bunun yanı sıra Roma'daki varlıklı senatoryal üst sınıf belirli bir ebatın üstündeki büyük gemilere sahip olmayı yasaklamıştı. İmparatorluk dönemindeki senatoryal edebiyat incelendiğinde, deniz ticareti hakkındaki yazılarda genel olarak üst sınıfın bu ticarete dair üstten bir bakış açısına sahip olduğu görülmektedir. Bu kanıtlardan bir tüme varım yapıldığında ise deniz ticaretine dair gerçek anlamda ticari "şirketlerin" olmadığı anlaşılmaktadır. İmparatorlukta ortaklaşa hareket etmek isteyen, varlık düzeyleri ortalama olan ve yalnızca buldukları bölgelerde bilinen kişilerin, Akdeniz dünyasındaki limanlarda ve diğer anahtar konumdaki noktalarda, bir araya gelerek kaynaklarını birleştirdikleri ve birbirlerinin çıkarları doğrultusunda hareket ettikleri bir sistemin varlığından söz edilebilir. Kaynaklarda bu bağlantılardan "societas", "familia" ve "amici" gibi kelimelerle söz edildiği görülmektedir.

Ayrıca senatoryal ailelerin ve hatta en zengin imparatorların bile, kendi kimliklerini gizleyerek, kölelerini, kölelerinden hürriyetlerine kavuşmuş olup hala onlara bağlı çalışanları veya diğer aracılıları kullanarak, ticarete dahil oldukları

düşünülmektedir (D'arms,1981). Özellikle büyük limanların bazılarında gerçekleştirilen deniz ticareti için yüksek miktarlarda finansmana ihtiyaç duyulduğunda, bunun kolayca sağlanması bu durumu açıklayan faktörlerden biridir (Hohlfelder and Vann, 2000).

Antik dönemler boyunca deniz yoluyla gerçekleştirilen nakliye, özellikle yüklü miktarlardaki dökme ürünlerin ve ağırlığı fazla olan malların, nakliye maliyetlerine çok büyük artışlar yansıtmadan, uzun mesafeler boyunca taşınmasını sağlayan kullanışlı bir taşımacılık yöntemi olmuştur. Kara taşımacılığı ile kıyaslandığında, ürünlerin taşınması için deniz yolunun tercih edilmesinin sebeplerine bakıldığında; rüzgârın ve dalgaların zorlayıcı etkisine rağmen, deniz yolculuğunun özellikle bozulabilecek ürünler açısından oldukça önem arz eden özelliği olan hızlı olması, kara yolculuğuna göre daha konforlu olması ve daha güvenli sayılması şeklinde sıralanabilir. Taşınabilen yük miktarının fazlalığı da, kara yoluyla karşılaştırıldığında deniz taşımacılığının avantajlarından biri olarak kabul edilebilir. Bir aracın en fazla taşıyabileceği birkaç yüz kilogramlık yükün karşısında, bir deniz gemisi yüzlerce tonluk malzemenin taşınmasını sağlayabilir. Roma İmparatorluk Döneminde kullanılan gemilerin hızı 4 ila 6 deniz mili arasında farklılık gösteriyordu. Buna göre günlük kilometreyi 100 km'den (yalnızca gündüz yolculukları için) yaklaşık 250 km'ye (iyi rüzgarla 24 saatlik kilometre) kadar veriyordu. Roma'nın önemli filozof ve yazarlarından biri olan Pliny eserlerinde oldukça hızlı gerçekleştirilen yolculuklardan bahsetmiştir. Bınlardan bazıları Ostia şehrinden Kartaca'ya iki gün, Messina Boğazı üzerinden İskenderiye'ye 6 gün ve Gades'ten Ostia'ya 7 gün süren yolculuklardır.

Dönemin önemli tarihçi ve coğrafyacı filozoflarından olan Strabon ise İspanya'dan İtalya'ya üç ay süren bir seyahatten bahsetmiştir. Özellikle Roma'ya yapılan tahıl tedariki şehrin oldukça yoğun olan nüfusunun yaşamı için önemli bir rol oynamaktaydı. Anonim verilere göre, çoğunluğu toplam talebin %30'unu karşılayan Mısır'dan olmak üzere, Romanın gerçekleştirdiği yıllık tahıl tedarikinin miktarı 20 milyon mod (yaklaşık 140.000 ton) ile 60 milyon mod (yaklaşık 420.000 ton) arasında değişkenlik gösteriyordu. İmparator Nero zamanında Temmuz ayına denk gelen tahıl filosunun İskenderiye'den şehre ulaşması, İmparatorlukta ulusal bir bayram niteliğine dönüşmüştü. Bu esnada ticaret gemilerine savaş gemileri eşlik etmekteydiler ve ticaret gemilerinin önlerinden gelerek insanları açlık tehlikesinden kurtaracak bir filonun

gelişinin haberini veren özel gemiler kullanılmaktaydı. Filo gıda ürünü olarak Roma halkının ana besin kaynağını oluşturan tahıl dışında başka gıda ürünleri de taşıyordu. Bu ürünler arasında oldukça yüksek miktarlarda şarap ve farklı yiyecekler yer almaktaydı. Besin ürünlerin dışında demir, bakır, kurşun, kıymetli bir kalaydan oluşan çubuklar ve ahşap gibi ürünler de filolar eşliğinde şehre getirilen ürünler arasındaydı. Tedariki sağlanan tüm bu ürünler içinde en dikkat çekici olanlar ise ender rastlanan türdeki egzotik hayvanlar, Afrika ve Asya'dan tedarik edilen mermerler, Mısır'dan getirilen granitler ve Doğu'dan taşınan baharatlardı. Sıvı ürünlerin taşınması için amphoralar kullanılıyordu. Bu ürünler içerisinde Katalonya, Girit, Rodos ve Asya'dan getirilen şarap, Betitia ve Afrika'dan temin edilen petrol ve İspanya'dan alınan garum yer alıyordu (Mark, 2018). Amphoralarda şarap, garum gibi ürünlerin yanı sıra zeytinyağı, badem, kuru incir, keçiboynuzu, bal ve lahana gibi ürünlerin taşınması da gerçekleştiriliyordu (Şenol, 2006: s.105; Aslan, Erdoğan, Orhan ve Kılıç, 2018: 251).

Deniz üzerindeki üretim alanlarına bakıldığında, özellikle Karadeniz'den Cebelitarık Boğazına kadar olan bölgede pek çok tuz havuzu ve balık çiftliğinin kurulmuş olduğu görülmektedir. Ostia'daki çok büyük alanlar üzerine kurulmuş tuz havuzları ve Cosa'daki balık çiftlikleri, bu alanlardan bazılarıdır. Bu tarz üretim alanlarının en yoğun olduğu yerin özellikle İspanya'nın güney sahilinde bulunan Bactica'da olduğu düşünülmektedir. Buradaki üretim yerlerinin daha çok, imparatorlukta fazlaca tüketilen, aynı zamanda da tüm bölgelere ihracatı gerçekleştirilen tuzlu balık ve garum gibi ürünlerin üretimi için kurulmuş olan büyük kapsamlı ticari tesisler oldukları tahmin edilmektedir (Curtis,1988).



Şekil 6.1. MS. 180'de Roma İmparatorluğu'nun Ana Ticaret Bağlantılarını Gösteren Harita. (WEB 4)

Ostia ve Pouzzoli limanları Roma şehrine ürün tedariki sağlayan limanlardandı. Bu iki limana yılda yaklaşık olarak 1.200 adet tahıl gemisi, 100-150 adet petrol taşıyan büyük gemi ve bu rakamların iki katı kadar da şarap taşıyan gemiler yanaşmaktaydı. Tüm bu ürünlerin dışında ayrıca balık, mermer, taş, vahşi hayvan gibi ürünlerin de taşındığı gemiler gelmekteydi. Edinilen veriler değerlendirildiğinde, her iki limana da günlük yaklaşık olarak 7 ila 10 adet büyük geminin yanı sıra, çok fazla tekne ve küçük kıyı nakliye gemisinin de uğradığı sonucuna ulaşılmaktadır. Bu gemilerin taşıdıkları ürünleri aktarabilmeleri için 10 gün süreleri vardı. Bu sebeple her gün sayıları birkaç düzineye ulaşan büyük gemiler, iki limanda ya da limana giden yolun kenarlarında durmaktaydılar. İmparator Claudius, Ostia limanını genişlettiğinde bu büyük gemilerin çoğu, liman yolunun kenarlarındaki demirlenebilecek alanlarda ürünlerini boşaltıyorlardı. Bu aradaki transferi sağlayabilmek amaçlı büyük gemilerden gelen malların aktarıldığı daha küçük olan ve yaklaşık yüz gemiden oluşan bir filo oluşturulmuştu. Bu gemiler gelen ürünleri limanların iç kısımlarına ulaştırmaktaydılar. Ancak bu tür operasyonlar tehlikeliydi ve zaman kaybına neden oluyordu. Ostia limanına ulaşan gemiler, Tiber kıyıları boyunca da köleler ya da hayvanlar tarafından çekiliyordu. Ulaşımın bu şekilde sağlanması nehir taşımacılığının kullanılmasına sebep olurken, büyük çaptaki gemilerin taşıdığı ürünleri aktarabileceği mavnalı benzeri naves

caudicariae olarak geçen yeni bir gemi türünün de ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu uzun süreçler gerektiren yiyecek tedarik biçimleri, hızla yükselen Roma nüfusu açısından açlık tehdidinin her geçen gün artmasına neden oldu. Besin depolarındaki ürünlerin gün geçtikçe azalması, gemilerle gerçekleştirilen bu besin tedarik organizasyonunun, tehlike arz etmesine rağmen kış mevsiminde de gerçekleştirilmesini zorunlu hale getirdi. Yöneticilerin bir kısmı bir takım girişimlerde bulundu ve bu girişimlerin tedarike bazı etkileri oldu. Örneğin Caligula'nın köprü inşa ettirmesiyle MS. 39'da 400'e yakın gemi buldukları alanlarda hareketsiz beklemek durumunda kaldılar. Bu durum başkente tahıl tedarik edilmesini olanaksızlaştırıyordu. Bu sebeple köprü inşaatı 2 yıl boyunca kıtlığın artarak devam etmesine neden oldu. Caligula'dan sonra gelen Claudius ise Ostia limanının gerçek anlamda tam bir limana dönüşmesini sağlamak için gerekli işlemleri gerçekleştirdi. Bu sayede şehre yiyecek tedariki sağlanırken, aynı zamanda sığınılacak güvenli bir alan oluşturulması da planlanmıştı (Cartwright, 2018).

Roma İmparatorluğunda bahsi geçen bu oldukça geniş yapıdaki limanlar, günümüz için araştırmalar yapılırken zor anlaşılır gelebilir. Ancak bu limanlar değerlendirilirken hem kara yoluyla olan bağlantıları, hem de deniz yolu açısından konumları göz önünde bulundurulmalıdır. Limanların iki açıdan da düşünülerek inşa edilmiş, büyük bir iletişim ağında yer alan tesis toplulukları olarak değerlendirilmesi doğru bir yaklaşım olacaktır. Özellikle son dönemlerde denizaltına dair gerçekleştirilen arkeolojik araştırmalar kapsamında ortaya çıkan sonuca göre, Roma imparatorluğunda deniz ulaşımının kullanımının ne kadar fazla olduğu ve deniz trafiğindeki yoğunluğun daha önceden tahmin edilemeyen bir düzeyde seyrettiği anlaşılmaktadır. Ticareti gerçekleştirilen malların karayolu ve su yoluyla taşınması esnasında oluşan maliyetler ve karşılaşılan zorluklar incelendiğinde, su yolu taşımacılığının ve özellikle de deniz ticaretinin karayolu ticaretine göre çok daha karlı olduğu görülmektedir (Hopkins, 1983). Deniz trafiğindeki bu şaşırtıcı yoğunluk özellikle Akdeniz üzerinde gerçekleşen ticarete ortaya çıkarılmıştır. Bu durum bir kez daha Akdeniz'in Roma imparatorluğu açısından ne kadar önemli olduğunu göstermektedir (Cornell, 1995: 388). Akdeniz yani Romalıların mare internumu, ticaret ağlarında imparatorluğa kısa iç hatlar sağlayarak,

tedariklerin zamanının kısılması ve ticaretin maliyetinin düşmesi gibi pek çok artıyı Romalılara sağlayan denizdi (Shaw, 2001).

Tahılın 80 km boyunca kara yolu ile taşınmasının maliyetinin, aynı ürünün gemiyle 2.000 km uzaklıktaki bir limana taşınmasının maliyetiyle eşitti. Bunun yanı sıra ürünler deniz taşımacılığı ile taşındığında ulaşım, kara taşımacılığına göre çok daha kısa sürmekteydi. Ticaret gemileri Roma'dan Mısır'a iki haftadan daha az bir sürede seyahat edebilmekteydiler. Bu sebepten dolayı Romalılar, deniz ticaretinden elde edilen geliri artırmak için Civitavecchia, Ostia, Portus, Leptis Magna ve Caesarea Maritima gibi pek çok kıyı limanı inşa ettiler ve çok sayıda nakliye gemisi yaptılar. Roma'ya 25 km uzaklıktaki Tiber Nehri'nin kıyısında bulunan bir kasaba olan Ostia'nın limanı, çok sayıda yetkilinin bulunduğu, gerçekleştirilen sevkiyatların bu yetkililerce kontrol edildiği, yükleme ve ödeme yapan mürettebatların yine limanda görevli yetkililerce denetlendiği oldukça önemli bir limandı.

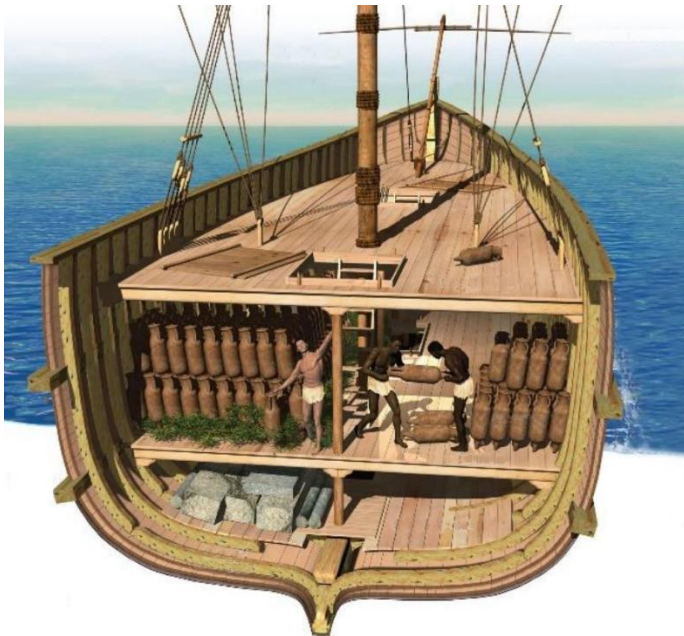
Roma'ya bağlı eyaletlerden alınan haraç veya vergilerin büyük bir kısmı, Roma'ya ithalatı gerçekleştirilen ürünlerden oluşmaktaydı. Deniz yolu ile daha çok, büyük miktarlarda ve düşük değerde olan tahıl ve inşaat malzemesi gibi ürünlerin taşınması sağlanmaktaydı. Roma için en önemli ticaret tahıl ticaretiydi. Çok yüksek miktarlarda getirilen tahıl olmasaydı, Roma halkının açlıktan ölmesinin söz konusu olduğundan bahsedilmektedir. Her sene Afrika, Mısır ve Sicilya'dan 400.000 tondan fazla tahıl Ostia'dan ve Napoli yakınlarında bulunan Puteoli limanından geçerek Roma'ya ulaştırılmaktaydı. Romalılar gerçekleştirdikleri ticaretler sonucunda uzmanlaştıkları taşımacılığın yanı sıra tarım, imalat ve madencilik gibi alanlarda da çok ilerlemişlerdi (Cartwright, 2018).

6.2. Roma İmparatorluğu Ticaret Gemileri

İmparatorluk döneminde Roma bir milyonu aşmış olan nüfusuyla büyük bir şehirdi. İmparatorluk Batı Akdeniz'de 19. yüzyıla kadar daha önce rastlanmamış büyüklükte bir yükseliş gösterdi. Belli bazı ürünlerin uzun mesafeler boyunca devam eden tedarik organizasyonu sonucunda bu ürünlerin Roma'ya sürekli olarak taşınmasını sağlamak için çok donanımlı özel gemiler inşa edilmesi ihtiyacı ortaya çıktı. Roma

ticaret gemileri olarak geçen bu gemilere İmparatorluk döneminde çok fazla ihtiyaç duyuldu ve çok değer verildi. Birbirinden farklı pek çok gemi türü vardı. Bu gemilerin değişik boyutlarda olmaları ve farklı çeşitlerdeki karakteristik özellikleri, bu gemilerin doğru amaca uygun bir şekilde hizmet etmelerini sağlıyordu. Büyük ticaret gemilerinin dışında kısa ya da normal süreli kıyı yolculukları için kullanılan daha küçük boyutlardaki gemiler vardı. Bunun yanı sıra oldukça fazla balıkçı teknesi, destek gemisi ve özel birimlere ait gemiler de kullanılmaktaydı.

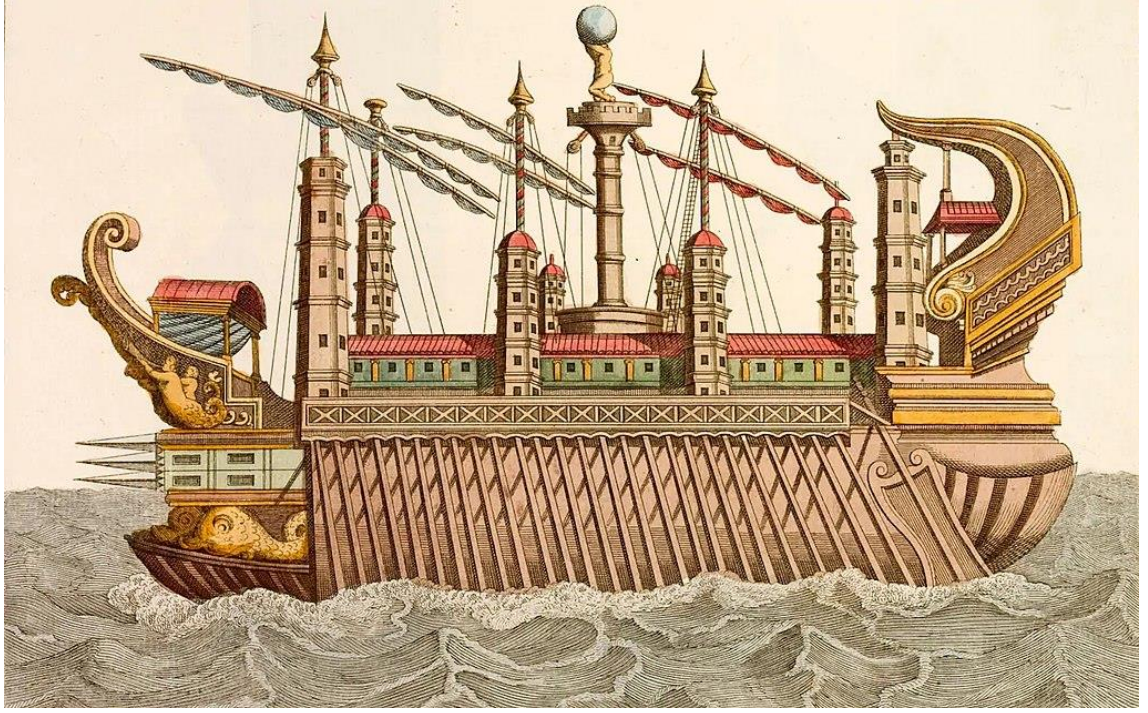
İmparatorlukta pek çok farklı çeşit ve şekillerde ticari gemiler kullanılmaktaydı. Gemiler suya bırakıldığı yere göre ya da geminin gövdesinin şekli doğrultusunda isimlendiriliyordu. Bu farklı çeşitlerdeki ticari gemilere Corbita, Gaulus, Ponto, Cladivata gibi isimler verilmişti. Çok fazla çeşitliliğe sahip olan Roma Ticaret gemilerinin, teknik yönleri açısından da bir sınıflandırmaya sahip oldukları düşünülmektedir. Roma İmparatorluğu tüm Akdeniz bölgesi üzerinde çok etkiliydi ve Akdeniz için günümüzde de Romalıların kullandığı bir isim olan 'Mare Nostrum' terimi kullanılmaktaydı. Pek çok ikonografi ve gemi batığının yapılarının, görüntülerinin ve özelliklerinin incelenmesi sonucunda bu gemilere dair bilgiler edinilmektedir.



Resim 6.1. Roma Ticaret Gemisi Örneği. Arkeolojik Rekonstrüksiyon (WEB 18)

Gemilerin şekilleri incelendiğinde gövdelerinin hem simetrik hem de asimetrik yapılarda oldukları anlaşılmaktadır. İlk başlarda üretilen gemilerin biçimleri birbirine daha çok benzerlik gösterirken, daha sonra üretilen gemilerde farklılıklar olduğu anlaşılmaktadır. Buradan zaman içinde gemi üretiminde ihtiyaca yönelik gerekli değişikliklerin ve düzeltmelerin sağlandığı görülmektedir. Ticari gemiler genellikle bir, iki ve üç direkli yelkenli gemilerdi. Gemilerde kullanılan bu yelkenler halat ve bloklarla hazırlanmış bir mekanizma ile oluşturulmuş kare şeklindeki yelkenlerdi.

Bunun dışında daha kolay manevra yapabilmesi için Sparrum adı verilen küçük üçgen yelkenlerin kullanıldığı gemiler de üretilmişti. Yapılan ticaretin çeşidine göre kullanılan ticari gemilerin tonajları da ihtiyaç doğrultusunda değişkenlik gösteriyordu. Kullanımı maliyet açısından en karlı olan ve kapasitesi 70 ton civarına denk gelen, çoğunlukla tahıl nakliyesi için kullanılan gemiler, en küçük gemi türlerindendi. Bu küçük gemilerin kullanımını yaygınlaştırmak ve kolaylaştırmak adına hükümet bu türe nakliye imtiyazı vermişti. Deniz ticaretinde kullanımı en yaygın olan gemiler genellikle 100 ila 200 ton kapasiteye sahip ve 20-25 metre uzunluğunda olan gemilerdi. Ticaretin ilerlemesiyle ve ihtiyaçların artmasıyla imparatorluk döneminde 300 ila 400 tona yakın taşıma kapasitesi olan ve uzunluğu 40 metreyi bulan boyutlarda gemiler üretilerek kullanıldı. Kapasitesi 500 tonu bulan ve 10.000 adet amphorayı taşıyabilen Muriophorio gibi çok daha büyük boyutlarda ve yüksek kapasitelere sahip gemiler de vardı. İmparatorluk dönemindeki teknolojik gelişmeler zamana göre değerlendirildiğinde, imparatorluğun bu anlamdaki gelişmişliği daha rahat anlaşılabilir. Gemilerin boyutları ve kapsamlarının incelenmesiyle bu durumun net bir şekilde görülmesi mümkündür. Bu boyutlara ve kapasiteye sahip benzer gemilerin, Roma imparatorluğundan sonra Akdeniz bölgesinde yeniden üretilmeye başlanabilmesi, ancak 1500 yıl sonra gerçekleşebilmiştir.



Resim 6.2. Arşimet'in Devasa Nakliye Gemisi Syracusia (WEB 19)

Denizlerdeki fırtınalara dayanabilmesi açısından 50 metreden daha uzun gemilerin üretimi çok fazla gerçekleştirilmiyordu. Çünkü bu uzunluktaki ahşap gemilerin denizlerdeki zorlu koşullarda kırılmaları söz konusu olabiliyordu. Bu risklere rağmen, dev boyutlardaki gemiler de, Roma deniz ticaretinde üretilerek kullanıldı. II. Hiero'ya ait olan ve tahıl taşımacılığında kullanılan Syracusia bu dev gemilerden biri olarak geçmektedir. 1.200 tonluk tahıl ambarına sahip olan ve tahıl taşımacılığında kullanılan Isis da İmparatorluğa ait en büyük ticaret gemilerinden biridir. Ayrıca dönemde ticaret gemileri dışında yük taşımak amaçlı üretilmemiş olan ve uzunlukları 70 metreyi bulan, özellikleri ve görünüşleriyle yüzen sarayları andıran oldukça büyük başka gemi türleri de vardı. Gemilerin genel olarak ağırlıklarına bakıldığında ise hiçbirinin 300 tonu aşmadığı görülmektedir (Nevona, 2015).

6.3. Roma İmparatorluk Dönemi Yemek Kültüründe Yer alan İthal Ürünlerin Temini

Hububatın imparatorluğa getirilişinin bir kısmı aynı kiralara birlikte belirli özel ve devlet vergileriyle ve bir kısmı da İtalya, Sicilya, Sardinya, Kuzey Afrika ve Mısır'dan satın alınarak sağlanmaktaydı. Daha düşük miktarlardaki ürün ise Gallia ve

İspanya'dan getirilmekteydi. Yüklü miktarlara ulaşan emtianın yaklaşık olarak yüzde 85 gibi büyük bir kısmı, yedi aylık denizcilik mevsimi süresince denizyoluyla Napoli Körfezi'nde bulunan Puteoli'ye, daha sonra da nehir taşımacılığıyla Tiber Nehri'ne getiriliyordu. Ürünlerin taşındığı gemilerin en büyükleri 400 ile 600 ton arasında değişmekteydi. Fakat Tiber Nehri'nde ilerleyebilmeleri için buradan geçecek olanların tonajı 150 tona kadar iniyordu ve defalarca sefer yaptıkları tahmin edilmekteydi (Pomey ve Tchernia, 1978, Akt: Finley, 2007).

Biber oldukça uzun bir dönem, baharatlar arasında en kıymet verilen ve en çok tercih edilen baharat olmuştur. Yaklaşık 2000 yıl boyunca dünya gıda ticaretinde önemli rol oynamıştır. Hindistan kökenli olan bu gıda ürünü, Roma beslenmesinin vazgeçilmez bir parçası olmuştur. Biber'in Avrupa'ya getirilmesi esnasında kat ettiği yol oldukça uzun ve çok fazla dolanmayı gerektiren bir yapıdaydı. Biberin Roma'ya tedarikinin rotasına bakıldığında, Kızıldeniz üzerinden Roma gemileriyle ilk olarak Mısır limanlarından Hindistan'a ve ardından güney Kızıldeniz boyunca Aksum Krallığı'ndan gerçekleştirildiği anlaşılmaktadır. Etiyopya'nın dağlık kısımlarında yer alan Aksum, Roma İmparatorluğu ile yakın temasını koruyarak, sonunda kuzey Etiyopya, Sudan ve Güney Arabistan'ı kontrol altına almış bir ticaret erbabına dönüşmüştür. Aksum'daki Roma ticareti zaman içinde azalmış olsa da, Aksum çok uzun bir süre Roma'daki ticari gücünü devam ettirmiştir (Hancock, 2021).

Roma'ya ithalatı sağlanan diğer gıda ürünlerine ve temin edildikleri bölgelere bakıldığında İspanya'dan getirilen şarap, zeytinyağı, bal, tuzlu balık başlıca ürünler arasında yer alırken, Fransa'dan en çok şarap tedarikinin gerçekleştirildiği anlaşılmaktadır (Adkins ve Adkins, L., 2004).

İmparatorluğun ana besin maddesi olan tahıl, Roma'ya İtalya dışından tedarik ediliyordu. Buğdayın asıl kaynağı olan yerler Mısır ve Kuzey Afrika'ydı. Zeytinyağı ve şarap da ticareti gerçekleştirilen önemli ticari ürünlerindendi (Hopkins,1980: 105-110). Zeytinyağının tedariki çoğunlukla Güney İspanya'dan yapılmaktaydı. Tuzlu etler, balık, taze ve kurutulmuş meyveler ile diğer besin maddeleri imparatorluğun besin tedariki ve ticari faaliyetleri arasında önemli olanlardandı. Pek çok farklı çeşitteki ticari ürün Mısır üzerinden Hindistan'a ulaştırılıyordu ve bu malların karşılığında oradan pirinç,

karabiber (Rathbone, 1991: 65-76) zencefil, karanfil, hindistan cevizi, zerdeçal, kakule ve tarçın gibi baharatlar gelmekteydi (Bowman,2007: 235-265).

6.4. Roma İmparatorluk Dönemi Ticaretinin Günümüze Etkileri

Romalılar fethettikleri yerlerde yaşayan halkın ortaya çıkardığı icatları ve buldukları kavramları öğrenerek geliştirmede oldukça başarılıydı. Bu yüzden bir tekniğin, buluşun ya da kavramın Romalılar tarafından icat edildiği veya önceden var olup Romalılarca geliştirildiği konuları arasında kesin bir yargıya varmak zordur. Fakat Roma İmparatorluğu'nun günümüz yaşamına etkileri hala devam etmekte olan besin tedarik organizasyonu gibi daha pek çok konuda kalıcı bir miras bırakarak, çok önemli temeller attığını söylemek mümkündür (Mark, 2018).

Roma ticareti, Akdeniz'de ekonomik anlamda bir bütünleşme sağlamıştır. Yunan ve Helenistik ekonomilerinde izlenen yolun tam aksi bir tutum izleyerek, Avrupa kıtasını Akdeniz ticaretine dahil ederek birleşim sağlamıştır. Avrupa ve İskandinavya, Yakın Doğu ve özellikle de çöl, Kızıldeniz ve Hint Okyanusu bağlantısıyla Mısır ile ticaret bağı kurarak Hindistan'ın da içinde olduğu Roma dünyasının siyasi sınırlarından çok uzakta yer alan bölgelerle yoğun ticaretine ve ticaretin beraberinde getirdiği gelişmeye şahitlik etmiştir. Roma İmparatorluğu'nun Avrupa ve Akdeniz ticaret yollarını birbiriyle bağlantılı duruma getirmesinin, ilerleyen dönemlerde oluşacak olan Avrupa Birliği ve Akdeniz için Birlik gibi oluşumlarda etkili olduğunu göstermektedir (Duman ve Doğanıılmaz 2021; Duman, 2019).

Roma İmparatorluğu, tarih boyunca çok sayıda ekonomik gelişme yaşamış ve pek çok kriz dönemi atlattır. Ancak Roma İmparatorluğu'nun iktisadi sistemi, ticareti, tarımı ve sanayi alanlarındaki başarısı günümüzdeki pek çok modern kavramın temellerinin atıldığı bir dönem olarak tarihte yerini almıştır (Akarsu, 2023). Batı devletlerinin kendi kültürlerinin ve uygarlıklarının temellerini Roma'da bulmalarının yanı sıra, ekonomik yapılarının da Roma'nın ekonomik yapısının gelişmesiyle oluştuğu kabul edilmektedir (Sahillioğlu,1989). Roma imparatorluğu, çok büyük bir coğrafyada hüküm sürmüş ve her alanda dönemine damgasını vurarak etkili olmuş bir imparatorluktur (Albustanlıoğlu ve Güleç, 2020).

SONUÇ VE BULGULAR

En eski çağlara ait beslenme alışkanlıklarına dair oldukça büyük bir kaynak sağlayan Roma İmparatorluğu için, gastronomik açıdan pek çok anlamda oldukça ileri, bu alana son derece ilgili, yeniliğe açık bir medeniyet olduğu söylenebilir. Dünya üzerindeki tüm uygarlıklarda, tarihin her döneminde, yeme içme kültürünün gelişmesi, sosyokültürel etkileşimler sonucunda yeni alışkanlıkların ortaya çıkmasıyla gerçekleşmiştir. Farklı kültürlerin birbirleriyle temasının sonucunda çeşitlenen ve zenginleşen mutfaklar bu sayede gelişebilmişlerdir. Özellikle besin alışverişleri bu zenginleşmede büyük rol oynamıştır. Yeni besinlerle tanışan milletler bu ürünleri mutfaklarına adapte ederek, farklı lezzetlerin ortaya çıkmasına vesile olmuşlardır. Bu da gastronominin gelişmesini sağlamıştır. Roma imparatorluğu, özellikle imparatorluk döneminde, sınırlarının genişliği sebebiyle barındırdığı pek çok farklı kültürün kaynaşması sonucunda ve aynı zamanda dönemde bu alana duyulan ilgi sebebiyle besin ticaretinde çok aktif olmuştur. Halkın ana besin kaynağı olan buğdayın ithal edilen bir ürün olması sebebiyle, önce halkı beslemek adına ve bunun yanı sıra bir statü sembolü olarak değerlendirilen uzak bölgelerden ithal edilmiş egzotik ürünlerin mutfaklarda kullanılmasına olan ilginin etkisiyle, Roma imparatorluğu besin tedariki gelişerek devam etmiştir. Her ne kadar Roma imparatorluğundaki beslenme alışkanlıklarına dair algı daha çok egzotik, özel ve farklı yiyeceklere olan düşkünlükle ilişkilendirilse de, her zaman için bu tedarikin gıda anlamındaki en yüksek oranını, halkın ana besin kaynağı olan tahılın tedariki oluşturmaktaydı. Kısaca Roma imparatorluğu için bu ticareti aktif tutmak bir lüksten öte, bir zorunluluktur. İmparatorluğun güç kaybettiği dönemlerde ve çöküş zamanlarında, pek çok kez halkın ithal olarak tedariki sağlanan başlıca gıda maddesi olan buğdaya ulaşmakta zorluk çekmesi, kıtlık zamanlarına neden olmuştur. Bu denli büyük ve gelişmiş bir imparatorluğun beslenme alışkanlıkları şaşılahtı sofralar, uç sayılabilecek yiyecek çeşitleri ve abartılı yeme içme alışkanlıklarından ibaret olamazdı. Bu bahsedilen alışkanlıklar üst sınıf olarak geçen varlıklı Romalılara ve yüksek mertebelerdeki yöneticilere aitti. Halkın çoğunluğunda beslenmeye dair algı, karın doyurmaktan oluşmaktaydı. Üstelik imparatorlukta beslenmesi gereken, yalnızca halk değildi. Roma imparatorluğunun büyük ve görkemli ordusu, özellikle imparatorluğun gücünün yerinde olduğu dönemlerde, pek çok farklı bölgede fetihler

gerçekleştiriyordu. Donanmaların gittikleri farklı bölgelerde uzun zamanlar boyunca kalarak geçirdikleri bu fetih dönemlerinde, ordunun beslenmesi ciddi ve masraflı bir işti. İmparatorluğun halkın, ordunun ve yönetici kadrolarının beslenme ihtiyacının da içinde olduğu tüm temel ihtiyaçlarını sağlamak ve şehri ayakta tutabilmek adına ekonomik anlamda yenilikler yapması gerekiyordu. Oluşturulan çeşitli vergi sistemleri zaman içinde halkın tepkisini çekecek düzeylere ulaşmış olsa da, imparatorluğun geçimi için gerekli bir uygulama olarak görülmekte ve uygulanmaktaydı. Ticareti doğrudan etkileyen bu vergi sistemi, daha çok takas üzerine kuruluydu. Besin tedarikinde en fazla orana sahip olan tahıl, şarap, zeytin, zeytinyağı, tuz ve baharatların yanı sıra bal, garum, bira çeşitli meyve sebzeler, pirinç ve farklı pek çok besin türü bu tedarikin içinde yer almaktaydı. Bazı ürünlerin imparatorluk içinde tarımının gerçekleştiriliyor olmasına rağmen, ithalatı da söz konusuydu. Bu tedarik zinciri esnasında gerçekleşen ticaretin hem ekonomik anlamda, hem de bu ticaretin katılımcıları açısından yoruculuğunun azaltılması açısından, yeni rotaların oluşmasına ve yeni yöntemlerin geliştirilmesine ihtiyaç doğmuştur. Ticari tedarik ağlarının geliştirilmeye çalışılmasıyla, hem deniz hem de kara ticaretinde gelişmeler sağlanmıştır. Bu gelişmeler, bu araştırmanın kapsamı olan besin tedariki nezdinde değerlendirildiğinde, günümüze dek etkileri devam eden bir organizasyondan bahsedildiği söylenebilir. Roma imparatorluğu döneminde gerçekleştirilen besin tedarik organizasyonunda kullanılan ticaret gemileri ve bu anlamda seçilen rotalar, araştırmacılara hem o dönem hakkında bu konulara dair bilgilendirme sağlarken, hem de günümüz teknolojisine temel oluşturacak bilgileri bünyesinde barındırmaktadır. Bu tedarikler esnasında kullanılan besin taşıma kapları olan amphoralar, üzerlerindeki buluntular ışığında tarihi araştırmalara kaynak sağlarken, aynı zamanda yiyecek içecek kültüründeki ticareti gelişime, hem de ekonomik anlamdaki değişime dair pek çok kanıt barındırmaktadır. Ticaret esnasında kullanılan yollar, bu yollar üzerinde yapılan liman, konaklama alanı ve pazar alanları gibi bölgeler de yine hem dönemin uygarlığının gelişmesine katkıda bulunmuş, hem de bugünkü tarihi araştırmalara bu konular kapsamında kaynak oluşturmuşlardır.

Roma imparatorluk döneminde kullanılmış olan gıda ürünlerinin çeşitliliği ve dönemin yeme içme kültürü her daim ilgi çekici bulunmuştur. İmparatorluğun besin tedarik organizasyonu kapsamında gerçekleştirdiği ticari faaliyetler sonucu,

sosyokültürel ve yönetimsel yapısında değişikler meydana gelmiştir. İmparatorluk dönemi boyunca devletin, halkın ve üst sınıfa mensup Romalıların her geçen gün artan ihtiyaçlarını karşıladığı bu ticari faaliyetler esnasındaki uygarlıklar arasında oluşan temasla, kültürel anlamda etkileşimler gerçekleşmiştir.

Beslenmenin, besin tedarik organizasyonunun da dahil olduğu tüm bileşenlerinin, bir uygarlığı meydana getiren oluşumlar hakkında fikir sahibi olunabilmesi için, yapılan araştırmalar sonucu ulaşılan bilgiler doğrultusunda, son derece önemli bir olgu olduğu anlaşılmaktadır. Yalnızca bir uygarlık değil, tüm dünya üzerindeki kültürlerin, günümüze dek ulaşmış olan uygulamalarının ve alışkanlıklarının temelini oluşturan unsurların anlaşılması için tarihin araştırılması şarttır. Bu anlamda Roma İmparatorluğu sahip olduğu çok eski kaynaklarla, bilime beslenme, ticaret, ekonomik ve kültürel anlamda büyük bir kaynak ve katkı sağlamaktadır.

Bu çalışma, en eski zamanlardan itibaren gastronomiye dair daha popüler olan yeme içme alışkanlıkları, pişirme şekilleri, ziyafet sofraları, sunum gibi konuların yanı sıra, besin tedarikinin önemini ortaya koyarak, zincirin bu halkasının etkisinin anlaşılmasını sağlamayı hedeflemiştir. Besin tedariki olmadan bir mutfağın çeşitlenmesi, gelişmesi ve zenginleşmesi mümkün değildir. Roma imparatorluk tarihinden yola çıkarak yapılan bu değerlendirme, günümüz şartları için de geçerlidir.

Özetle mutfak kültürünün zenginleşmesinde ve gelişmesinde kullanılan besinlerin çeşitlenmesindeki etki düşünüldüğünde, besin tedarik organizasyonunun önemi anlaşılmaktadır. Yalnızca bununla sınırlı olmayan besin tedarik organizasyonu, beraberinde gelişmesine katkı sağladığı ticarete, ekonomik kalkınmaya, teknolojik açıdan ilerlemeye ve kültürler arası kaynaşmaya, dolayısıyla küreselleşmeye sebep olan oldukça kapsamlı ve önemli bir organizasyondur.

Bu çalışmayla literatüre, besin tedarik organizasyonu ile ilgili tarihin ilk zamanlarından itibaren nasıl sağlandığı hakkında eski ve yeni çalışmalara başvurularak bilimsel bir kaynak oluşturulmuştur. Gerçekleştirilen bu çalışmanın Roma imparatorluk tarihine dair ve dönemde imparatorlukla ticari temas gerçekleştiren diğer uygarlıkların tarihi hakkında, ekonomik anlamda ve ticari açıdan bir bilgilendirme sağlayacağına

inanılmaktadır. Aynı zamanda besin tedariki organizasyonunun doğrudan etkilediği tüm alanlardaki yönetimin tarihsel sürecinin, hem imparatorluk açısından, hem de bu örnekten yola çıkarak günümüz şartları bakımından değerlendirilerek, bu kavramların temellerinin oluşumuna tanıklık edilebilmesine olanak sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışmanın kapsadığı tüm bu bilgiler ışığında, bahsi geçen konulara dair bir rehber niteliği taşıması amaçlanmıştır.

KAYNAKLAR

- Adams, C. (2013). Natural resources in Roman Egypt extraction, transport, and administration. *The Bulletin of the American Society of Papyrologists*, 50, 265-281.
- Adkins L., Adkins R. A. (2004). *Handbook to Life in: Ancient Rome*, (2. Baskı), New York: Facts on File Publishing, 162.
- Akarsu, Y. (2023). *Roma İmparatorluğu Ekonomisinin Değerlendirilmesi*. Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi. Sosyal Bilimlerde Akademik Araştırma ve Değerlendirmeler- VI. DOI: 10.58830/ozgur.pub402.c1782
- Akerlof, G. A. (1970). The market for "lemons": quality uncertainty and the market mechanism. *Q Journal of Economics*, 84, 488-500
- Albustanlıoğlu, T. (2019). Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekmek Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1344-1366.
- Albustanlıoğlu, T. (2015). *Roma İmparatorluk Döneminde Mermer Ocakları Organizasyonu*. Ankara: Bilgin Kültür Sanat Yayıncılık, 1.
- Albustanlıoğlu, T., Güleç, H. (2020). Roma İmparatorluk Dönemi Sikkelerinde Yer Alan Gastronomik Unsurlar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 432-466. 10.21325/jotags.2020.557.
- Alkurt, H. (2020). *Antik Roma Dünyasında yeme içme kültürü*. Yüksek Lisans Tezi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın.
- Aloğlu, E. (2020). *Pax Romana Dönemi'nde Akdeniz'de Tahıl Ticareti*. Lisans Bitirme Tezi, Ege Üniversitesi. Bornova, İzmir.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., Yıldırım, E. (2010). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı* (6. Baskı). Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Aslan, E., Erdoğan, L. U., Orhan, U. ve Kılıç, Y. (2018). *Kekova'da Bulunan Bir Grup Rhodos Amphorası*. *Cedrus*, 6, 251.
- Badian, E. (1972). *Publicans and Sinners*, Oxford. https://www.persee.fr/doc/rea_0035-2004_1975_num_77_1_3997_t1_0372_0000_2
- Ballet, P. (1996). "De la méditerranée à l'océan indien l'Égypte et le commerce de longue distance l'Époque Romaine: les données céramiques", *Topoi*, 6, 809-840.
- Ballet, P. (1997). "Péluse- le théâtre romain", *CCE* 5, 109-121.
- Bernstein, W. (2008). *A Splendid Exchange*. New York: Atlantic Monthly Press.

- Bezeczy, T. (2004). "Early Roman Food Import in Ephesus: Amphorae from the Tetragonos Agora", TATEM, 85-98.
- Bilir, A. (2018). *Roma İmparatorluk Dönemi ve Geç Antik Çağ'da Kilikya Bölgesi'nde Amphora Üretimi*. Düzce Üniversitesi. <https://www.researchgate.net/publication/322539693>
- Blanck, H. (1999). *Eski Yunan ve Roma'da Yaşam*. Çev. İ. Tanrıkut. Arion Yayınevi. İstanbul, 151-152.
- Bolin, S. (1958). *State and Currency in the Roman Empire to 300 AD*. Stockholm: Almqvist and Wiksell.
- Bowman A. K. (2007). *The Cambridge ancient history 2. Edition Vol. XII*. New York: Cambridge University Press.
- Bruchey, S. (1966). *The Colonial Merchant: Sources and Readings*, New York.
- Cankardeş-Şenol, G. (2015). Early Cnidian Amphora Exports to Alexandria, Egypt. In *Recent Studies on the Archaeology of Anatolia* (pp. 169-192). Oxford.
- Carlos, A. M. and Nicholas, S. (1990). Agency problems in early chartered companies: the case Hudson's Bay Company. *Journal of Economic History*, 50, 853-75.
- Carreras, M. C. (2000). *Britanya Romanı Ekonomisi: Yiyeceklerin Önemi*. Barselona: Col.leció Instrumenta.
- Cartledge, P. (2001). *The Spartans: The world of the warrior-heroes of ancient Greece*. Pan Books,
- Cartwright, M. (2014). *Romalılarda Yemek Kültürü*. Çev., E. Koçakel. Dünya Tarihi Ansiklopedisi. <https://www.worldhistory.org/trans/tr/2-684/romallarda-yemek-kulturu/> adresinden alındı. (Erişim Tarihi: 10 Mart 2024)
- Cartwright, M. (2018). *Roma Dünyasında Ticaret*. Dünya Tarihi Ansiklopedisi. <https://www.worldhistory.org/article/638/trade-in-the-roman-world/> adresinden alındı. (Erişim Tarihi: 2 Nisan 2024)
- Casson, L. (1994). *Antik Çağda Seyahat*, (Çev., N. Özsoy), İstanbul.
- Cobb, M. (2015). The chronology of Roman Trade in the Indian Ocean from Augustus to early third century ce. *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, 58(3), 362-418.
- Cornell, T. J. (1995).(2012). *The beginnings of Rome: Italy and Rome from the Bronze Age to the Punic Wars (c. 1000–264 BC)*. London: Routledge.
- Curtis, R. I. (1988). Spanish trade in salted fish products in the 1st and 2nd centuries AD. *International Journal of Nautical Archaeology*, 17(3), 205-210.

- Curtis, R. I. (2001). Roman World I. In *Ancient Food Technology* (pp. 323-394). Boston: Brill.
- Cuvigny, H. (2003). Les documents écrits de la route de Myos Hormos à l'époque gréco-romaine (inscriptions, graffiti, papyrus, ostraca). *La route de Myos Hormos, L'armée romaine dans le désert Oriental d'Egypte (Praesidia du désert de Bérénice I)*, 265-294.
- Cuvigny, H. (2005). *Ostraca de Krokodilo. La correspondance militaire et sa circulation*. Cairo: Institut Français d'Archéologie Orientale.
- Cuvigny, H. (2006). Introduction. In *Le route de Myos Hormos*. Vol. 1, ed. Hélène Cuvigny. Cairo: Institut Français d'Archéologie Orientale: 1-35
- Çallı, D. S. (2015). Uluslararası Seyahatlerin Tarihi Gelişimi ve Son Seyahat Trendleri Doğrultusunda Türkiye'nin Konumu. *Turur Turizm ve Araştırma Dergisi*, 4(1), 4-28.
- Çeşmeli, İ. (2023). Tarihi Kaynaklar Işığında Doğu Ve Batı Uygarlıklarını Birleştiren İpek Yolu'nun Oluşumu. *Lycus Dergisi*, (7), 59-83.
- Dalby A., Grainger S. (2001). *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, çev. B.
- D'Arms, J. H. (1981). *Commerce and Social Standing in Ancient Rome*, Cambridge, MA.
- Deighton, H. J. (1999). *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, çev. H. Kökten Ersoy, 1. b., İstanbul: Homer Kitapevi ve Yayıncılık, s. 59-68.
- Doğer, E. (1988). *Klazomenai Kazısındaki Arkaik Dönem Ticari Amphoraları*, Doktora Tezi. Ege Üniversitesi. İzmir.
- Doğer, E., Cankardeş Şenol G. (1997). Batı Anadolu'daki Yüzey Araştırmalarında Ele Geçmiş Bir Grup Amphora Mühürü, *Arkeoloji Dergisi* V, 33-50, İzmir.
- Donbaz, V. (1997). *Eski Anadolu koloni Çağında Anadolu'da Ticaret Hayatı*, PALMET, 1, İstanbul, s. 57.
- Duman, G. (2019). Akdeniz için Birlik Örgütü'nün Rasyonel Dizayn Yaklaşımına Göre Değerlendirilmesi, içinde *Siyaset ve İktisat: Aktörler, Kurumlar, Tartışmalar*, (Editörler; D. D., Özkan B.), Bursa: Dora Yayıncılık.
- Duman, G., ve Doğanyılmaz Duman, D. (2021). Bölgesel kimlik inşasında devletlerarası örgütlerin rolü Akdeniz Havzası üzerine karşılaştırmalı bir analiz. *Yönetim ve Ekonomi: Celal Bayar Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 28(1), 83-101.
- Eco, U. (2021). *Antik Roma*, (çev. L.Tonguç Basmacı), İstanbul: Alfa Basım Yayım.

- Empereur, J. Y. (1988). Producteurs d'amphores dans les ateliers de Resadiye (peninsule de Datça). *Araştırma Sonuçları Toplantısı, VI*, 159-163.
- Er, Y. (2017). *Klasik Arkeoloji Sözlüğü*. Phoenix Yayınevi, İstanbul.
- Eraydın, Ç. (2023). *Antik Dönem Deniz Ticaretinde Gastronomik Öğeler: Şarap Zeytinyağı Taşıma Kapları Ve Amphora Tipolojisi*. Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi, Ankara.
- Erdkamp, P. (2005). *The Grain Market in the Roman Empire*, Cambridge.
- Eroğlu, E. (2014). Ege Göçleri ve MÖ I. Binde Anadolu. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(1), 55.
- Evers, K. G. (2017). *Worlds Apart Trading Together. The Organisation of Long-Distance Trade between Rome and India in Antiquity*. Archaeopress Publishing, Oxford.
- Finley, M. I. (2007). *Antik Çağ Ekonomisi*. Çev. H.Palaz Erdemir. Arkeoloji ve Sanat Yayınları. 2. Basım.
- Fraser, P.M. (1972). *Ptolemaios İskenderiye*. Oxford.
- Garlan, Y. (1999). *Les timbres amphoriques de Thasos*, Volume I, Timbres proto thasiens et thasiens anciens, EtudesThasiennes XVIII, Paris.
- Garnsey, P. (1988). *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World: Responses to Risk and Crises*, Cambridge.
- Garnsey, P. (1998). *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity*, Cambridge.
- Garnsey, P. (1999). *Food and Society in Classical Antiquity*, UK, s:15.
- Garnsey, P. (2015). *The Roman Empire: Economy, Society and Culture*. 2nd ed., University of California Press.
- Garnsey, P., Fentress, E. (1999). *Food and Drink in Antiquity: Readings from the Graeco-Roman World*. Routledge.
- Gowers, E. (1993). *The Loaded Table Representations of Food in Roman Literature*, Oxford.
- Grace, V. R. (1966). Stamped amphora handles. thebenachi collection. *Archaeology*, 19, 286-288.
- Grant, M. (2008). *Roman Cookery. Ancient Recipes for Modern Kitchens*. Interlink Publishing, Northampton.
- Greif, A. (1989). Reputation and coalitions in medieval trade: evidence on the Maghribi traders. *The Journal of Economic History*, 49(4), 857-882.

- Greif, A. (1994). Cultural beliefs and the organization of society: a his collectivist and individualist societies. *Journal of Political Economy*, 102,912,950.
- Gürsoy, H. (2010). *Roma İmparatorluğu'nda Senkretik İnançlar*. Yüksek Lisans Tezi. Marmara Üniversitesi, İstanbul, S.10.
- Güveloğlu, A. (2018). *Antik Çağ Mutfak Kültürü*. Pinhan Yayıncılık, 1, İstanbul.
- Hancock, J. (2021). *Antik Roma'nın Doğu Ticaret Ağı. Dünya Tarihi Ansiklopedisi*. <https://www.worldhistory.org/article/1761/the-eastern-trade-network-of-ancient-rome/> adresinden alındı. (Erişim Tarihi 29 Mart 2024)
- Hanson-Harding, A. (2000). *Ancient Rome*. USA: Scholastic Professional Books.
- Harris, W. V. (2000). *Trade, in CAH 11, in The Cambridge Ancient History: The High Empire A.D. 70–192*. Cambridge University Press, 710-729.
- Hayes, J. W. (1991). *Commercial Amphorae: Hellenistic Types, Roman Types*. The Hellenistic and Roman Pottery, PAPHOS, III, 58-223, Nicosia.
- Healy, J. F. (1996). Palmyra and the Arabian Gulf Trade. *Aram*, 8(1),33-37.
- Heaton, H. (2005). *Avrupa İktisat Tarihi*. Çev. M. A. Kılıçbay, O. Aydoğuş, Paragraf Yayınevi, Ankara.
- Hohlfelder R. L and Vann, R. L. (2000). Cabotage at Aperlae in Ancient Lycia. *International Journal of Nautical Archaeology*, 29, 126-135.
- Hopkins, K. (1978). *Conquerors and Slaves*. Cambridge.
- Hopkins, K. (1980). Taxes and Trade in The Roman Empire (200 B.C-A.D. 400). *Journal of Roman Studies*, 70, 103-225.
- Horatius F. Q. and Sermones S. S. (1863). Ed. C. Smart – *Theodore Alois Buckley, Harper and Brothers*, New York, 73-74.
- Houston, G. W. (1980). The administration of italian seaports during the first three centuries of the roman empire. *Memoirs of the American Academy in Rome*, 36,157-171.
- Ildız, E. (2013). *Eski Çağ'da Bankacılık ve Bankerlik*. G.M. Matbaacılık.
- İnan, F. (2015). Roma: Kartalların İmparatorluğu. *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 1(1), 309-317.
- İplikçioğlu, B. (2007). *Hellen ve Roma Tarihinin Anahatları*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Tarihi Yayınları.
- James S. (2008). *Eyewitness: Ancient Rome*, 3. b., New York: DK Publishing, S.42.

- Jennings, S. (1998). "The Roman and Early Byzantine Glass from the Souks Excavations: An Interim Statement", *Berytus* 43, 111– 146.
- Jones, S. R. H. and Ville, S. P. (1996). 'Efficient transactors or rent-see early chartered trading companies', *Journal of Economic History*,56, pp. 898-915.
- Joncheray, J.P. (1974). "Étude de l'épave Dramont D (kampanya 1972)." İçinde , *Cahiers d'archéologie subaquatique*, s.21-48.
- Kara, Ü. (2021). Constantinopolis'in hinterlandının geç antik dönem ticaretine bir bakış. *TÜBA-AR Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi*, (29), 73-94.
- Kessler, D. and Temin, P. (2007). *The Economic History Review*. Published by: Wiley. *New Series*. 60(2), 313-332.
- King, A. (2018). Batı Afrika'da Roma İmparatorluğu. *The Roman Empire in West Africa. G. Dergisi*. Çev. C. Özer. Dünya Tarihi Ansiklopedisi. <https://www.worldhistory.org/trans/tr/2-1199/bat-afrikada-roma-imparatorlugu/> adresinden alınmıştır. (Erişim Tarihi: 16 Mart 2024)
- Knapp A.B. (2013). *The Archaeology of Cyprus: From Earliest Prehistory through the Bronze Age*. Cambridge University Press.
- Kocakuşak, F. (2011). *Antik Roma'da aile kurumu*. Yüksek Lisans Tezi, Uludağ Üniversitesi, Bursa.
- Lafli, E. (2017). *Antik Helen ve Roma Dönemlerinde Anadolu'da Bağcılık ve Şarapçılık. Üzümün Akdeniz'deki Yolculuğu Konferans Bildirileri* (Edit.: E.Akpınar & E. Tükenmez). İzmir: Dinç Ofset Matbaa, s. 26.
- Lawall, M. L. (2000). Graffiti, Wine Selling, and the Reuse of Amphoras in the Athenian Agora, ca. 430 to 400 BC. *Hesperia*, 1, 3-90.
- Leonard, J. (1995). "Evidence for Roman Ports, Harbours and Anchorages in Cyprus", in V. Karageorghis, D. Michaelides eds., *The Proceeding of the International symposium, Cyprus and the sea, Nicosi*, 227-246.
- Lightfoot, S. C., Arslan, M. (1992). *Anadolu Antik Camları: Yüksel Erimtan Koleksiyonu*. Ünnal Offset, Ankara.
- Lomine, L. (2005). Tourism in Augustan society. *Histories of Tourism. Representation, Identity and Conflict (71-87)*. Clevedon, Channel View Publications.
- Lund, J. (2000). "Roma Kıbrıs'ın şarap ticaretinin kanıtı olarak 'sık kulplu' taşıma amforaları." *Πρακτικά του τρίτου διεθνούς κυπριολόγικου συνεδρίου (Λευκωσία, 15-20 απρ) Ocak 1996*, 565-578.
- Mark, J. J. (2018a). *İpek Yolu*. Çev. M. İlhan. Dünya Tarihi Ansiklopedisi. https://www.worldhistory.org/Silk_Road/ adresinden alındı. (Erişim Tarihi: 14 Nisan 2024)

- Mark, J. J. (2018b). *Roma İmparatorluğu*. Çev. D. Çelik. Dünya Tarihi Ansiklopedisi. https://www.worldhistory.org/Roman_Empire/ adresinden alındı. (Erişim Tarihi 3 Mart 2024)
- Mark, J. J. (2020). *Eski Roma Hakkında Bilmeniz Gereken 10 Gerçek*. Çev. A. Albay. Dünya Tarihi Ansiklopedisi. <https://www.worldhistory.org/article/1507/ten-ancient-rome-facts-you-need-to-know/> adresinden alındı (Erişim Tarihi: 1 Mart 2024)
- Matz, D. (2002). *Daily Life of The Ancient Romans*. Greenwood Press, London, s:23.
- McLaughlin, R. (2010). *Rome and the Distant East*. London: Continuum.
- McLaughlin, R. (2016). *The Roman Empire and the Silk Routes. The Ancient World Economy and the Empires of Parthia, Central Asia and Han China*. Great Britain: Publisher Pen and Sword History: 199.
- Meyer, J. C. (1982). Large and Small Storerooms of the Roman Villa. In Quseir al-Qadim 1980: Preliminary Report, ed. Donald S. Whitcomb and Janet H. Johnson. Malibu: American Research Center in Egypt: 201-13.
- Meyer, J. C. (2007). *Roman Coins as a Source for Roman Trading Activities in the Indian Ocean*. In The Indian Ocean in the Ancient Period, ed. Eivind H. Seland. Oxford: Archaeopress: 59-68.
- Millar, F. (1998). Caravan Cities: The Roman Near East and Long-Distance Trade by Land. In *Modus Operandi: Essays in Honour of Geoffrey Rickman*, ed. Michel Austin, Jill Harries, and Christopher Smith. London: University of London, Institute of Classical Studies: 122-37.
- Miller, J. I. (1969). *The Spice Trade of the Roman Empire 29 BC to AD 641*. London: Oxford University Press.
- Moritz L. A. (1958). *Grain-Mills and Flour in Classical Antiquity*, Oxford. s. 195-206.
- Nenova, S. (2015). Syracusa. Dünya Tarihi Ansiklopedisi. <https://www.worldhistory.org/Syracusa/> adresinden alındı. (Erişim Tarihi: 17 Nisan 2024)
- Odabaşı, F. (2022). Eskiçağ'da Deniz Ticaretinde Camın Meta Olarak Kullanımına Genel Bir Bakış. *Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi (ASOBİD)*, 11, 259-297.
- Orak, F. (2020). *Tarihsel Araştırma Yöntemi*. Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın.
- Ovidius, (1922). *Metamorphoses*, ed. Brookes More. Boston: Cornhill Publishing.
- Pantel, P. S. (2015). *Dining in Ancient Greece*. Wilkins and Nadeau, s. 224-32.

- Parker, A. J. (1992). *Akdeniz ve Roma Eyaletlerinin Antik Gemi Enkazları*. Oxford: Archaeopress, İngiliz Arkeolojik Raporlar Uluslararası Serisi.
- Peacock, D. and Blue, L. (2006). *Myos Hormos: Quseir al-Qadim Roman and Islamic Ports on the Red Sea*, Ed.J. Whitewright. Vol. 1. Oxford: Oxbow Books.
- Plinius D. A. (1855). *Naturalis Historia*, ed. John Bostock – H.T. Riley, Taylor and Francis, London.
- Pomey, P. ve Tchernia, A. (1978). La tonnage maximum des narives de commerce Romains. *Archaeonautica*, 2, 233-51.
- Potts, D. T. (1990). *The Arabian Gulf in Antiquity*, 2 vols. Oxford: Clarendon Press.
- Price, J. M. (1989). What did merchants do? Reflections on British overseas trade, 1660–1790. *The journal of economic history*, 49(2), 267-284.
- Purcell, N. (1985). Wine and Wealth in Ancient Italy, *The Journal of Roman Studies* 75, 1- 19.
- Rauh, N. K. (1999). “Rough Cilicia Regional Archaeological Survey Project” Near Eastern Archaeology, 62/1, 54-55, The American Schools of Oriental Research, Boston.
- Rauh, N. K. ve Slane K. W. (2000). “Possible Amphora Kiln Sites in W. Rough Cilicia”, *JRA* 13, 319-330.
- Rauh, N. K. (2004). “Pirated Knock-offs: Cilician Imitations of Internationally Traded Amphoras”, *TATEM*, 329-336.
- Renfrew, C. ve Bahn, P. (1991). *Archaeology. Theories, Methods and Practice*. Thames and Hudson Ltd.
- Rickman G. (1980). *The Corn Supply of Ancient Rome*, Oxford.
- Rodriguez, J. R. (1997). Zeytinyağı Ekonomisi: Eski çağ. Dünya Zeytinyağı Ansiklopedisi. *Barselona*, 5, 47-49.
- Rodríguez, J. R. (1986). La annona militaris y la exportacion de aceite bético a Germania, Universidad Complutense, Madrid.
- Rouge J. (1966). *Recherches sur L'organisation du Commerce Maritime en Mediterranee sous L'empire Romain*, Paris. S.493.
- Rougé, J. (1986). *La navigation intérieure dans le Proche Orient antique*. In *L'Homme et l'eau en Méditerranée et au Proche Orient*, ed. Pierre Louis. Lyon: Maison de l'Orient: 39-49.
- Rutten, K. (2007). The Roman fine wares of ed-Dur (Umm al-Qaiwain, UAE) and their distribution in the Persian Gulf and the Indian Ocean. *Arabian Archaeology and Epigraphy*, 18(1), 8-24.

- Sahillioğlu, H (1989). *İktisat Tarihi. İlk ve Orta Çağ*. İstanbul: Filiz Kitabevi.
- Saller, R. (2005). 'Framing the debate over growth in the ancient economy The ancient economy: evidence and models, Stanford, pp. 223-238.
- Salles, J.F. (1995). The Periplus of the Erythraean Sea and the Arab-Persian Gulf. In Athens, Aden, Arikamedu, ed. Marie-François Boussac and Jean-François Salles. New Delhi: Manohar: 115-46.
- Sedov, A. V. (1996). Qana' (Yemen) and the Indian Ocean. The Archaeological Evidence. In Tradition and Archaeology, ed. Himanshu P. Ray and Jean-François Sailles. New Delhi: Manohar: 11-35.
- Sezgin, Y. A., Şenol K ve Şenol C. G. (2022). *İzmir Arkeoloji Müzesi Ticari Amphoraları*. İstanbul: Zero Prodüksiyon.
- Shackley, M. (2006). *Atlas of Travel and Tourism Development*. Elsevier Butterworth Heinemann, Burlington. S.7.
- Shaw, B. D. (2001). "Challenging Braudel: A New Vision of the Mediterranean" (review of Horden and Purcell's *The Corrupting Sea*). *Journal of Roman Archaeology*, 14, 419-453.
- Sidebotham, S. E. (1986). *Roman Economic Policy in the Erythra Thalassa 30 BC-AD 217*. Leiden: Brill.
- Sidebotham, S. E. (1991). Ports of the Red Sea and the Arabia-India Trade. In *Rome and India: The Ancient Sea Trade*, ed. Vimala Begley and Richard D. De Puma. Madison: University of Wisconsin Press: 12-38.
- Sidebotham, S. E., Willamina Z. and Wendrich, ed. (2007). *Berenike 1999/2000 Report on the Excavations*. Los Angeles: Cotsen Institute of Archaeology.
- Sirks, B. (1991). *Food for Rome*, Amsterdam.
- Smith, J. (2005). *Food and diet in ancient civilizations*. Oxford University Press.
- Söylemez, H. (2015). *Antik Roma'da Yaşam ve Roma Ailesi'nin Bir Günü*. Bitirme Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- Spence, A. M. (2002). 'Signaling in retrospect and the informational structure of markets', *American Economic Review*, 92, 434-59.
- Stiglitz, J. E. (2002). 'Information and the change in the paradigm in economics', *American Economic Review*, 92, 460-501.
- Spore, M. (1962). A Day in Ancient Rome. *The Elementary School Journal* Vol. 62, No: 7, The University of Chicago Press, pp. 357.

- Suet, (2008). (*Gaius Suetonius Tranquillus, De Vita Duodecim Caesarum*): *On İki Caesar'ın Yaşamı Hakkında* (çev. F. Telatar & G. Özaktürk) Ankara.
- Şahin, N. C. (2019). *Anadolu'da antik dönem ticari amphoraları*. Lisans Tezi. Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi. Osmaniye
- Şenol, A. K. (2009). AETAM (Arslan Eyce Taşucu Amphora Müzesi)'da Bulunan Ticari Amphoralar ve Akdeniz'de Ticaretin İzleri, Mersin, 100-319.
- Şenol, A. K., ve Kerem, F. (2000). İçel Müzesinde bulunan bir grup amphora. *Olba*, 3, 81- 114.
- Şenol, A.K. (2015). *Smyrna Kazılarında 2007- 2011 Yılları Arasında Bulunan Ticari Amphoralar*, Smyrna/İzmir Kazı ve Araştırmaları I. Çalıştay Bildirileri, İstanbul, 243-256.
- Tchernia, A., Pomey, P. ve Hesnard, A. (1978). *L'épave romaine de La Madrague de Giens* (Var). Paris: Gallia Eki.
- Tekocak, M. ve Adıbelli, H. (2010). Tarsus-Sağlıklı (Bayramlı) Köyü Sakızlıklı Mevkii Şarap ve Zeytinyağı İşlikleri. *Antikçağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi, Uluslararası Sempozyum Bildirileri* (Ed.: Ümit Aydınoglu-A. Kaan Şenol), Mersin, 2008, 53-73.
- Tekocak, M. ve Zoroğlu, L. K. (2013). "Kelenderis'te Bulunan Bir Grup Roma Dönemi Ticari Amphorası ve Düşündürdükleri", *Olba XXI*, 109-140, Mersin.
- Temin, P. (2001). *A Market Economy in the Early Roman Empire*. *Jl Roman Studies*, 181.
- Tengström, E. (1974). Bread for People. *Skrifter of the Swedish Institute of Rome*. 1(2), 7-93.
- Tomber, R. (1996). "Provisioning the Desert: Pottery Supply to Mons Claudianus", *Archaeological Research in Roman Egypt, The Proceedings of the 17th Classical Colloquium of the Department of Greek and Roman Antiquities, BM*, 1-4 December 1993, in D. M. Bailey ed., *JRA, Suppl.19*, 43-44, Ann Arbor
- Tomber, R. (2006). "Chapter 1. The Pottery, Survey and Excavation Mons Claudianus 1987- 1993", *Ceramic Vessels and Related Objects*, in V. A. Maxfield- D. P. S. Peacock eds., Vol. III, *Fouilles de l'IFAO 54*, 1-218, le Caire
- Tomber, R. (2008). *Indo-Roman Trade: From Pots to Pepper*. London: Duckworth.
- Tranquillus, G. S. (2019). *On İki Cesar'ın Yaşamı*. Çev. Gül Özaktürk ve Ü. Fafo Telatar. Ankara: Doğu Batı Yayınları.
- Tufanoğlu, H.E. (2017). *Antikçağ'da Batı Anadolu'da Deniz Ticareti ve Limanlar*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Tuna, N. (1990). Datça yarımadasında hellenistik dönem amphora üretim merkezleri. *X. Türk Tarih Kongresi*, 347-71.
- Tuna, N. (2012). *Knidos Teritoryumunda Arkeolojik Araştırmalar*, Ankara.
- Turanlı, T. (1999). *The History in Our Seas Sunken Treasures of Turkey*. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Türkoğlu, G. H. (2009). *Roma Cumhuriyet ve İlk İmparatorluk Dönemlerinin İdari Yapısı*. İzmir: Yaşar Üniversitesi.
- Villeneuve, F. (2007). L'armee romaine en mer Rouge et autour de la mer Rouge aux IIeme et IIIeme siecles apr. J.-C.: a propos de deux inscriptions latines decouvertes sur l'archipel Farasan. *Bar International Series*, 1717, 13.
- Wallace-Hadrill, A. (2008). *Rome's Cultural Revolution*. Cambridge: University Press.
- Warmington, H. E. (1928). *The Commerce between the Roman Empire and India*, London: Cambridge University Press.
- Wasson, D. L. (2016). *Roma İmparatorluğu'nun Kapsamı*. Dünya Tarihi Ansiklopedisi. <https://www.worldhistory.org/article/851/the-extent-of-the-roman-empire/> adresinden alındı. (Erişim Tarihi: 12 Nisan 2024)
- Whittaker, C. R. (2004). *Rome and Its Frontiers: The Dynamics of Empire*. London: Routledge.
- Wickham, C. (1988). Marx, Sherlock Holmes, and Late Roman Commerce. *Journal of Roman Studies*, 78, 183-193.
- Wilkins, J., Harvey, D. F., Dobson, M., J. (1995). *Food in Antiquity*. California: University of Exeter Press., 39.
- Wood, F. (2002). *The Silk Road: To Thousand Years in the Heart of Asia*. Berkeley: University of California Press.
- Yangaki, A. (2014). Quelques réflexions sur le contenu (vin et huile) des amphores protobyzantines: données et perspectives de la recherche. *Identità euro mediterranea e paesaggi culturali del vino e dell'olio*, Collana MenSALe, Documenta et Monumenta, 2, 89-10
- Yıldırım, A., Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, D. (2019). Çağlar Boyunca Üretim ve Ticaret; Prehistorya'dan Bizans Dönemi'ne, O. Dumankaya (Ed.), *Erken Tunç Çağı'nda Anadolu'da Ticaret* içinde. Bilgin Kültür Sanat Yayınları. S. 196.
- Young, G. K. (2001). *Rome's Eastern Trade International Commerce and Imperial Policy, 31 BC-AD 305*. London: Routledge.

İnternet Kaynakları

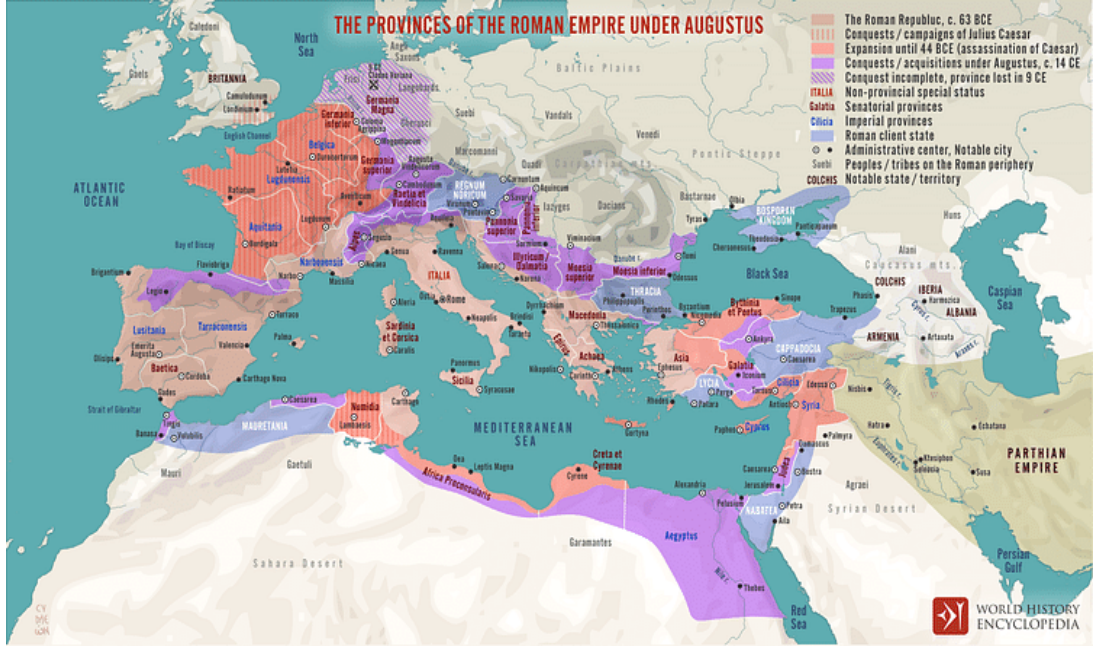
- WEB 1: Augustus döneminde Roma İmparatorluğu'nun eyaletleri. Dünya Tarihi Ansiklopedisi. <https://www.worldhistory.org/image/15518/the-provinces-of-the-roman-empire-under-augustus/> (Erişim Tarihi: 22 Nisan 2024).
- WEB 2: Augustus Dönemi Roma İmparatorluğu Haritası. Dünya Tarihi Ansiklopedisi. <https://www.worldhistory.org/image/4334/roman-empire-under-augustus/> (Erişim 7 Nisan 2024)
- WEB 3: Kuzey Afrika'daki Roma Eyaletleri Haritası. <https://www.worldhistory.org/image/16818/roman-rule-in-north-africa-146-bce-to-395-ce/> (Erişim tarihi: 5 Mayıs 2024)
- WEB 4: Roma Ticaret Ağları Haritası. <https://arkeopolis.com/antik-romada-ticaret-ve-ulasim/> (Erişim Tarihi: 2 Nisan 2024)
- WEB 5: İpek Yolu- İpek Güzergahı Haritası. <https://www.worldhistory.org/image/146/the-silk-road/> (Erişim Tarihi: 18 Nisan 2024)
- WEB 6: Hint Deniz Ticareti Yolları Haritası (MS. 200 civarı) . Dünya Tarihi Ansiklopedisi .<https://www.worldhistory.org/image/9102/ancient-indian-maritime-trade-routes/> (Erişim Tarihi: 6 Mayıs 2024)
- WEB 7: Antik Akdeniz'de Ticaret Yolları . Dünya Tarihi Ansiklopedisi. <https://www.worldhistory.org/image/14421/trade-routes-in-the-ancient-mediterranean/> (Erişim Tarihi: 23 Mart 2024)
- WEB 8: MS. 117'de Roma İmparatorluğu Haritası. Dünya Tarihi Ansiklopedisi. <https://www.worldhistory.org/image/266/roman-empire-in-117-ce/> (Erişim Tarihi: 11 Mayıs 2024).
- WEB 9: Roma İmparatorluğu Ticari Haritası. Dünya Tarihi Ansiklopedisi. <https://www.worldhistory.org/image/11717/trade-in-the-roman-empire-map-c-200-ce/> (Erişim Tarihi: 3 Mayıs 2024)
- WEB 10: İpek Güzergahı Yolları Haritası. Dünya Tarihi Ansiklopedisi. <https://www.worldhistory.org/image/8327/map-of-the-silk-road-routes/> (Erişim Tarihi: 3 Mayıs 2024)
- WEB 11: Roma İmparatorluğu Ana Ticaret Bağlantıları Haritası. https://imperiumromanum.pl/en/roman-economy/roman-trade/#google_vignette (Erişim Tarihi: 10 Mart 2024)
- WEB 12: Amphoralar. *Dünya Tarihi Ansiklopedisi*. <https://www.worldhistory.org/image/5531/amphorae/> (Erişim Tarihi: 24 Mart 2024)
- WEB 13: Zemer 41 Amphora Görseli. <file:///C:/Users/User/Downloads/LandscapeEcologyandtheEndofAntiquityTheArchaeologyofDeforestationinSouthCoastalTurkey.pdf> (Erişim Tarihi: 4 Mayıs 2024)

- WEB 14: Agora G199 Amphora Görseli <https://archaeologydataservice.ac.uk/> (Erişim Tarihi: 5 Mayıs 2024)
- WEB 15: Knidos Amphora Görseli. <http://mustafaaydemir.com/site/pages/15tr.html> (Erişim 4 Mayıs 2024)
- WEB 16: Rhodos Tipi Amphora Görseli. https://archaeologydataservice.ac.uk/archives/view/amphora_ahrb_2005/pictures.cfm?id=74 (Erişim Tarihi: 12 Mayıs 2024)
- WEB 17: Agora M54 Amphora Görseli. https://archaeologydataservice.ac.uk/archiveDS/archiveDownload?t=arch-463-2/dissemination/jpg/photos_orig/PEC2.jpg (Erişim Tarihi: 10 Mayıs 2024)
- WEB 18: Roma Ticaret Gemisi Arkeolojik Rekonstrüksiyon Çalışması- <https://www.romanports.org/en/articles/human-interest/786-roman-trading-ships.html> (Erişim Tarihi: 3 Mayıs 2024)
- WEB 19: Arşimet'in Devasa Nakliye Gemisi Syracuisa. <https://ozhanozturk.com/2020/06/04/arsimetin-devasa-nakliye-gemisi-syracuisa/> (Erişim Tarihi: 26 Nisan 2024)
- WEB 20: Antik Roma'da Ticaret ve Ulaşım. İnternet Sitesi Kaynağı. <https://arkeopolis.com/antik-romada-ticaret-ve-ulasim/> adresinden alınmıştır. (Erişim Tarihi: 13 Mayıs 2024)
- WEB 21: Doç. Dr. Davut Kaplan'ait Ders Notları. [file:///C:/Users/User/Downloads/1.Ders-Horrea-Granaria%20\(5\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/1.Ders-Horrea-Granaria%20(5).pdf) adresinden alınmıştır. (Erişim Tarihi: 12 Mayıs 2024)

EKLER

Ek-1 Roma İmparatorluğunun En Geniş Sınırlara Ulaştığı Dönemin Haritası

(Augustus Dönemi MÖ. 27- MS. 14)



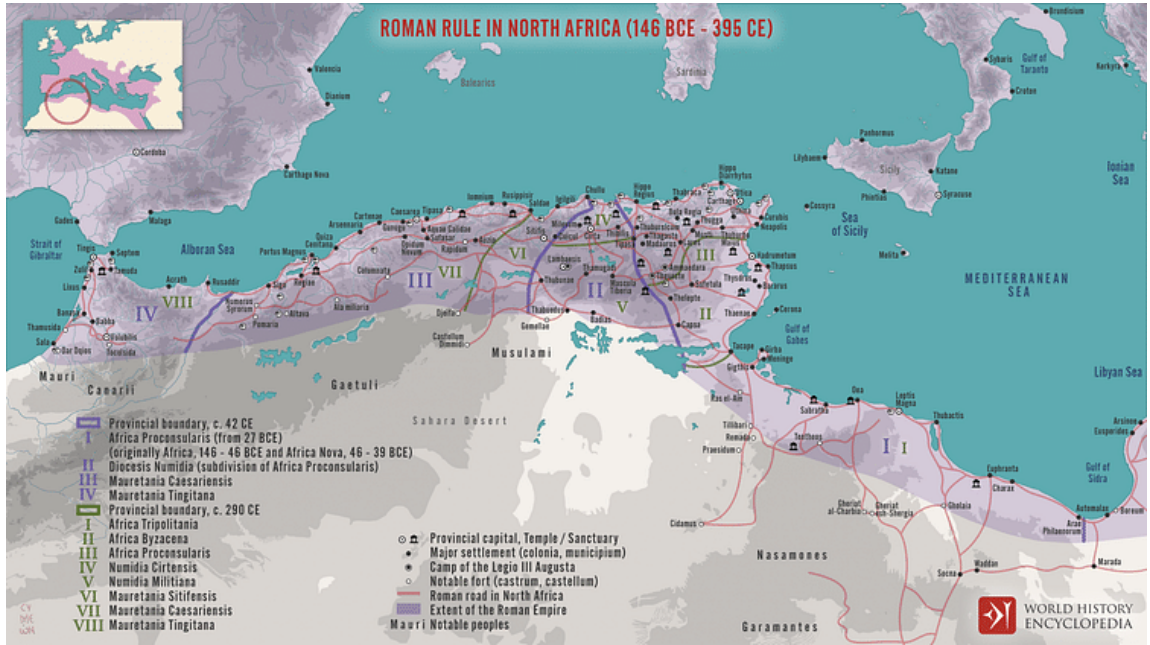
Augustus döneminde Roma İmparatorluğu'nun eyaletleri. WEB 1

Ek-2 Augustus Dönemi Roma İmparatorluğu Haritası



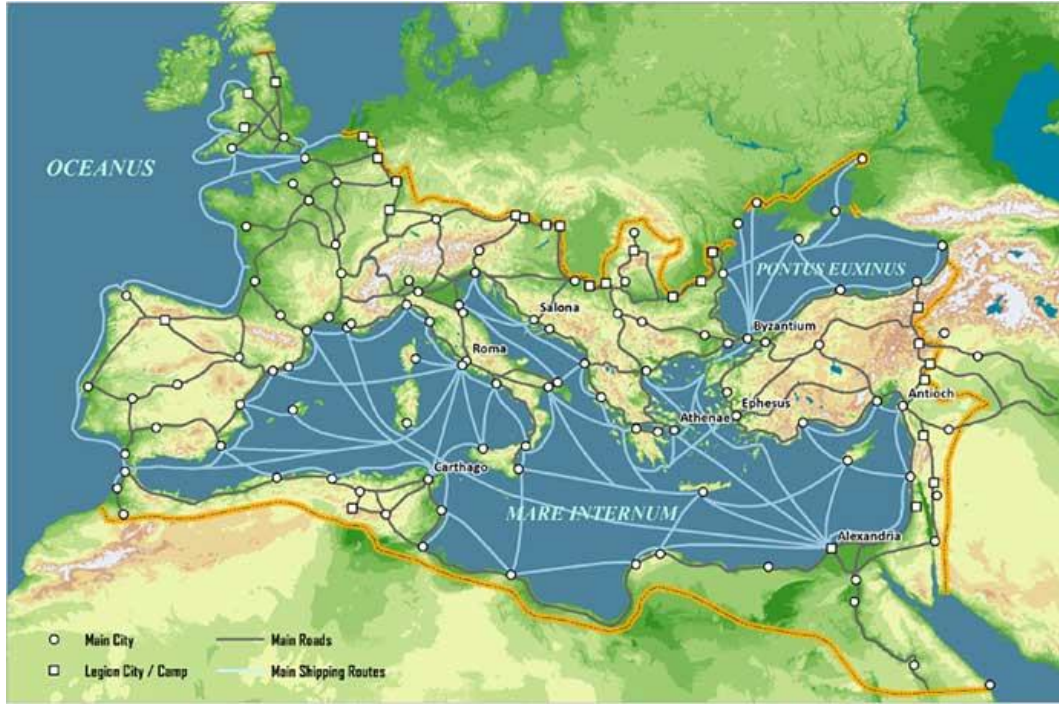
Augustus yönetimindeki Roma İmparatorluğu . (Augustus MÖ. 27 – MS. 14 dönemi Roma İmparatorluğu Haritası . Sarı alanlar Augustus'un saltanatından önceki imparatorluğu , yeşil alanlar sonradan kazanılanları, mor alanlar ise Roma'ya bağlı devletleri gösterir.) WEB 2

EK-3 Kuzey Afrika'daki Roma Eyaletlerinin Haritası



Kuzey Afrika'da Roma Egemenliği (MÖ. 146 – MS. 395). WEB 3

Ek-4 Roma Ticaret Ağları Haritası



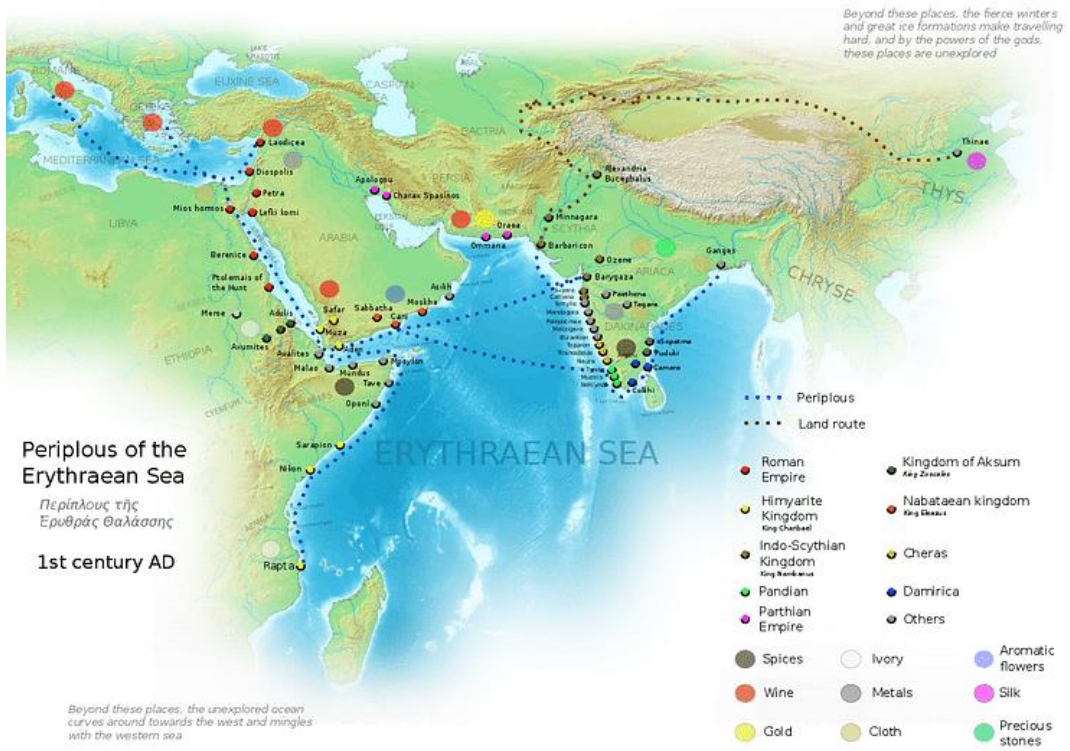
Antik Roma'da Ticaret ve Ulaşım Ağlarını Gösteren Harita. WEB 4

Ek-5 İpek Yolu –İpek Güzergahı Haritası



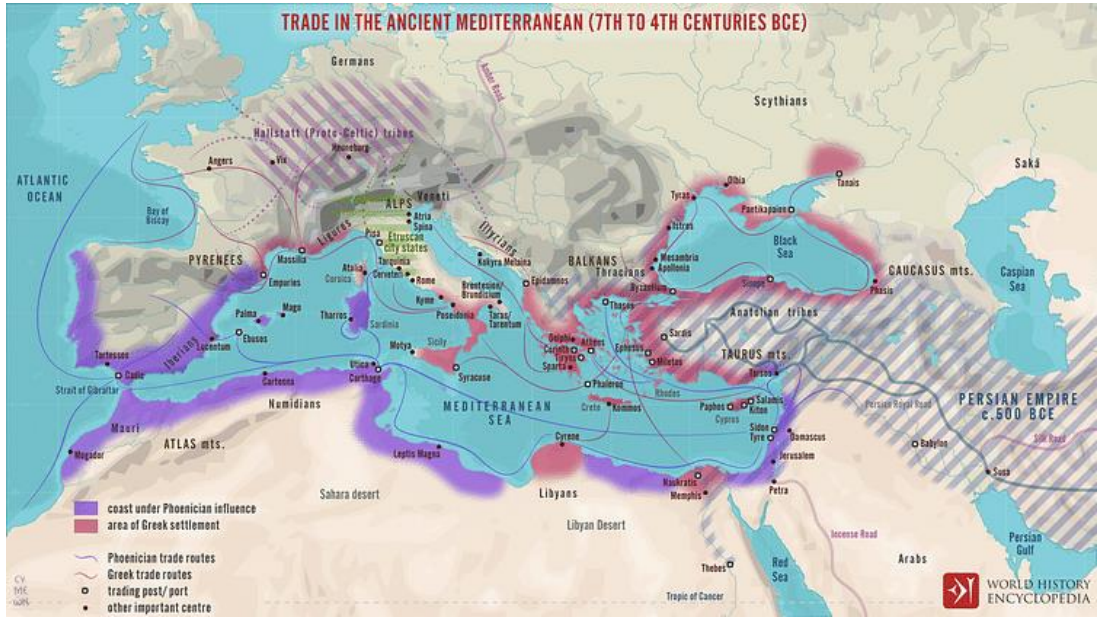
İpek yolu Haritası. WEB 5

Ek-6 Hint Deniz Ticareti Yolları Haritası



Eski Hint Deniz Ticaret Yolları . WEB 6

Ek-7- Antik Akdeniz Ticaret Yolları Haritası



Antik Akdeniz'de Ticaret Yolları . WEB 7

Ek-8- Tezde Geçen Terimlerin Açıklamalı Listesi (Er, 2017)

Amphora: Besin tedarikinde kullanılan testiler

Antrepo: Gümrüklere gelmiş olan ticari malların korunduğu yer

Annonae: Ürünlerle ödenen vergi sistemi

Augustus: Roma İmparatoru (MÖ 27 – MS 14)

Caupona: Yemek yenen ve şarap içilen hanlar.

Cena: Akşam yemeği

Commissatio: Akşam yemeğinin ardından düzenlenen içki partisi

Daenion: Borç – Deniz kredisi olarak kullanılmış

Daneisma Nautikon: Deniz Kredisi

Dolia defossa: Depo Küpleri

Forum Romanum: Roma Forumu. Roma halkının merkezi.

Garum: Balık Sosu

Granaria: Tahıl Ambarları

Horrea: Toptancılar

İnsulae: Apartman

Lentaculum: Kahvaltı

Lucania: Roma'da tüketilen sosis çeşidi

Maltız: Bir tür ocak

Mare Nostrum: Akdenize Roma İmparatorluğu döneminde verilen ad. Bizim deniz anlamı taşımaktadır.

Muriophorio: Roma İmparatorluğunun en büyük ticari gemilerinden biri.

Naves Caudicariae: Büyük gemilerin taşıdıkları malları aktarabileceği mavna benzeri bir gemi türü.

Negotiatere: Romalı Tüccar

Nero: Roma İmparatoru (MS 54- MS 68.)

Panis: Ekmek

Pax Romana: Roma Barışı(Dönemini- tarihini yaz)

Portoria: Gümrük vergisi

Popinae: Yemekli ve içkili tavernalar.

Posca: Sirke, su ve çeşitli baharatlardan yapılan ya da su katılmış ucuz şaraba baharat ilave edilerek hazırlanan içecek.

Praefectus Annonae: Gıda İşlerinden sorumlu resmi görevli.

Prandium: Öğle yemeği

Pulmentaria: Yulaf Lapası

Puls: Çorba

Rest Gestae: İmparator Augustus'un kendi ağzından başarılarını anlattığı bildiri

Sesterce: Roma para birimi

Sparrum: Yelkenli gemiler için üretilen küçük üçgen yelkenler

Thermopolium: Sıcak Yiyeceklerin bulunduğu yerler.

Triclinium: Varlıklı Romalıların evlerinde bulunan yemek odaları

Beş İyi İmparator Dönemi (96-192): Nerva (r. 96-98), Trajan (r. 98-117),

Hadrian (r.117-138), Antoninus Pius (hükümdarlık dönemi 138-161),

Marcus Aurelius (hükümdarlık dönemi 161-180).