

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ**  
**YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

**ROMA MUTFAĞI YAZARLARINDAN APICIUS'UN TATLI**  
**TARİFLERİNİN TÜRK MUTFAĞINA YANSIMALARI**

**HAZIRLAYAN**  
**SEVNUR KAYBAL**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**TEZ DANIŐMANI**  
**DR. ÖĞR. ÜYESİ TULGA ALBUSTANLIOĞLU**

**ANKARA 2023**

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU**

Tarih: 22/05/2023

Öğrencinin Adı, Soyadı: Sevnur KAYBAL

Öğrencinin Numarası: 22010631

Anabilim Dalı: Gastronomi Ve Mutfak Sanatları

Programı: Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

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

Tez Başlığı: Roma Mutfağı Yazarlarından Apicius'un Tatlı Tariflerinin Türk Mutfağına Yansımaları

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 70 sayfalık kısmına ilişkin, 22/05/2023 tarihinde tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 3' dür. 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.

Öğrenci İmzası:

**ONAY**

Tarih: 22/05/2023

Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU

## TEŞEKKÜR

Kültür, senelerce devam eden davranışların, düşüncelerin, gelen her yeni nesil ile eklenerek daha güçlü, daha derin ve köklü bir yapıya ulaşması ile ortaya çıkar. Beslenme alışkanlıkları ise kültürlerin ayrılmaz parçalarından biridir. Bu alışkanlıklar coğrafi, sosyal ve siyasi yapı gibi birçok değişken tarafından şekillenmektedir.

Roma İmparatorluğunun tarihsel süreci boyunca sahip olduğu mutfak kültürü, yemekleri ve tüm bunların zaman içerisindeki değişimi gastronomi alanına önemli bir kaynak sağlamaktadır. Bu dönemde yaşamış olan damak tadı düşününü yazarlar, gastronominin temellerinin ilk nasıl atıldığı ve yıllar içerisinde nasıl evrimleştiğini belgeli bir kanıt olarak sunmaktadır.

Bu tez kapsamında Roma İmparatorluğu döneminde yaşamış olan yemek kitabı yazarları incelenmiş olup, tarihin en önemli gastronomu olan Apicius'un yazdığı yüzlerce tarif içerisinde, tatlı tariflerinin günümüz Türk mutfağına uyarlanması üzerine çalışılmıştır. Roma yemeklerini, kendi yarattığı farklı tarifler ve en kaliteli malzemelerle, ele alan Apicius'u bu denli önemli bir yazar yapan unsur ise tarihin ilk damak tadı düşününü yazarlarından biri olmasıdır.

İhtişamlı ziyafetleri ve gösterişli sunumlarıyla, yemeği sanata dönüştüren, Roma mutfağının en önemli yazarlarından Apicius'un, tatlı tariflerinin günümüz malzemeleriyle tekrar hazırlanacağı ve Türk mutfağındaki yansımalarının inceleneceği bu çalışmanın, binlerce yıl öncesinin lezzetlerini tekrar deneyimlenecek ve zamanla oluşan değişiklikleri gözlemlene olanağına sahip önemli bir deneysel çalışma olacağı düşünülmektedir.

Bu çalışmada, bilgisiyle, tecrübesiyle ve tüm destekleriyle bana yol gösteren, zamanını ve emeğini her zaman yardımına sunan saygı değer hocam Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU'na sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum.

## ÖZET

**Sevnur Kaybal, Roma Mutfağı Yazarlarından Apicius'un Tatlı Tariflerinin Türk Mutfağına Yansımaları, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2023**

Canlıların yaşamlarını sürdürebilmesinde hayati bir önemi ve yeri olan beslenmenin, en eski çağlardan bu yana uygarlıkların kültür ve alışkanlıklarıyla şekillendiği ve aktarımı gerçekleştiği bilinmektedir. Bin yıldan daha uzun bir süre hüküm sürmüş olan antik çağın öncü toplumlarından Roma İmparatorluğu'nun da tıp, hukuk, mimarlık gibi farklı alanların yanı sıra gastronomi alanına da damgasını vurmuş olduğu görülmektedir. Damak tadını, gösterişli sofralar ve lüks ziyafetlerle birleştiren Romalı yazarlar, yemeği adeta sanatın bir yansımasına dönüştürmüşlerdir. Bu yazarlardan biri ise yıllar boyunca Roma yemeklerini, soslarını ve baharatlarını kaleme almış olan Apicius'tur. Apicius'un damak tadı düşkünü bir gurme olarak kendi yarattığı yenilikçi tarifleri ve yemeğe olan tutkusu da onu tarihin en önemli yazarlarından biri yapmıştır. Bu nedenle, Apicius'un ele aldığı yüzlerce tarif içerisinden, Türk damak tadının da vazgeçilmezi olan tatlıların araştırılıp günümüz mutfağına uyarlanması zamansal süreç açısından önemli ve deneysel bir çalışma niteliğinde olmuştur. Antik çağın yenilikçi tariflerinin, Türk mutfağına uyarlandığı bu çalışma, zaman içerisindeki damak tadı algısını anlamak, yorumlamak ve geçmişi günümüzle buluşturmak açısından önemli bir araştırma niteliğindedir.

**Anahtar kelimeler:** Roma, Mutfak, Apicius, Tatlı

## **ABSTRACT**

**Sevnur Kaybal, Reflections of Ancient Roman Culinary Writer Apicius's Dessert Recipes on Turkish Cuisine, Başkent University, Institute of Social Sciences, Gastronomy and Culinary Arts Department, Gastronomy and Culinary Arts Master's Program with Thesis, 2023**

It is known that nutrition, which has a vital importance and place in the survival of living things, has been shaped and transferred by the cultures and habits of civilizations since ancient times. It is seen that the Roman Empire, one of the leading societies of the ancient age, which ruled for more than a thousand years, left its mark on the field of gastronomy as well as in different fields such as medicine, law and architecture. Combining taste with flamboyant tables and luxurious banquets, Roman writers transformed food into a reflection of art. One of these writers is Apicius, who wrote down Roman dishes, sauces and spices over the years. Apicius's innovative recipes and passion for food, as a taste-loving gourmet, have made him one of the most important writers in history. For this reason, researching and adapting the desserts, which are indispensable for Turkish taste, among hundreds of recipes that Apicius handled, to today's cuisine has been an important and experimental study in terms of the temporal process. This study, in which innovative recipes of the ancient age are adapted to Turkish cuisine, is important research in terms of understanding and interpreting the perception of taste in time and bringing the past to the present.

**Keywords:** Roman, Cuisine, Apicius, Dessert

# İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET .....	ii
ABSTRACT .....	iii
TABLOLAR LİSTESİ .....	vi
RESİMLER LİSTESİ .....	vii
KISALTMALAR LİSTESİ .....	viii
BİRİNCİ BÖLÜM.....	1
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Araştırmanın Problem Durumu.....	3
1.2. Araştırmanın Amacı.....	4
1.3. Araştırmanın Önemi .....	4
1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	5
1.5. Tanımlar .....	5
İKİNCİ BÖLÜM .....	8
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE .....	8
2.1. Roma İmparatorluğu Tarihi.....	8
2.2. Yemeğin Roma İmparatorluğu'ndaki Yeri.....	11
2.3. Roma İmparatorluğu Mutfak Kültürü ve Gelişim Süreci.....	14
2.4. Roma İmparatorluğu Dönemi Yemek Kitabı Yazarları.....	18
2.4.1. Marcus Porcius Cato .....	21
2.4.2. Gaius Plinius Secundus .....	22
2.4.3. Lucius Junius Moderatus Columella .....	23
2.4.4. Marcus Gavius Apicius .....	24
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	36
3.YÖNTEM.....	36
3.1. Veri Toplama Yöntemi.....	36
3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi .....	37
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	38
4. BULGULAR .....	38
4.1. Apicius Tatlı Listesi .....	38
4.1.1. Antik meyveli başlangıç.....	39
4.1.2. Meyveli başlangıç Türk mutfağı uyarlaması.....	40

4.1.3. Antik armut patina .....	41
4.1.4. Armut patina Türk mutfağı uyarlaması.....	42
4.1.5. Antik fındıklı hurma.....	43
4.1.6. Fındıklı hurma Türk mutfağı uyarlaması .....	44
4.1.7. Antik fındıklı muhallebi .....	45
4.1.8. Fındıklı muhallebi Türk mutfağı uyarlaması .....	46
4.1.9. Antik muhallebi .....	47
4.1.10. Muhallebi Türk mutfağı uyarlaması.....	48
4.1.11. Antik kabarık sütlü tatlı.....	49
4.1.12. Kabarık sütlü tatlı Türk mutfağı uyarlaması .....	50
4.1.13. Antik tatlı şarap .....	51
4.1.14. Tatlı şarap Türk mutfağı uyarlaması .....	52
4.1.15. Antik ballı fıstıklı patina .....	52
4.1.16. Ballı fıstıklı patina Türk mutfağı uyarlaması .....	54
4.1.17. Antik bademli irmik .....	54
4.1.18. Bademli irmik Türk mutfağı uyarlaması .....	55
4.1.19. Bademli irmik Türk mutfağı uyarlaması .....	56
4.1.20. Antik kimyonlu şeftali .....	57
4.1.21. Kimyonlu şeftali Türk mutfağı uyarlaması.....	58
4.1.22. Antik kızarmış lapa .....	59
4.1.23. Kızarmış lapa Türk mutfağı uyarlaması .....	60
4.1.24. Antik şaraplı muhallebi.....	61
4.1.25. Şaraplı muhallebi Türk mutfağı uyarlaması.....	61
4.1.26. Antik nane soslu kavun .....	62
4.1.27. Nane soslu kavun Türk mutfağı uyarlaması .....	63
4.1.28. Antik fırın kayısı.....	63
4.1.29. Fırın kayısı Türk mutfağı uyarlaması .....	64
4.1.30. Antik ekmek tatlısı.....	65
4.1.31. Ekmek tatlısı Türk mutfağı uyarlaması .....	66
4.1.32. Antik şaraplı kuruyemiş.....	67
4.1.33. Şaraplı kuruyemiş Türk mutfağı uyarlaması .....	68
5. SONUÇ .....	69
KAYNAKLAR.....	71

## TABLULAR LİSTESİ

	<b>Sayfa</b>
Tablo 1. De Re Coquinaria Birinci Kitap Yemek Listesi.....	28
Tablo 2. De Re Coquinaria İkinci Kitap Yemek Listesi.....	28
Tablo 3. De Re Coquinaria Üçüncü Kitap Yemek Listesi .....	29
Tablo 4. De Re Coquinaria Dördüncü Kitap Yemek Listesi.....	30
Tablo 5. De Re Coquinaria Beşinci Kitap Yemek Listesi.....	31
Tablo 6. De Re Coquinaria Altıncı ve Yedinci Kitap Yemek Listesi .....	32
Tablo 7. De Re Coquinaria Sekizinci Kitap Yemek Listesi .....	33
Tablo 8. De Re Coquinaria Dokuzuncu Kitap Yemek Listesi .....	34
Tablo 9. De Re Coquinaria Onuncu Kitap Yemek Listesi .....	35
Tablo 10. Apicius Tatlı Listesi .....	38

## RESİMLER LİSTESİ

	<b>Sayfa</b>
Resim 1. Roma İmparatorluğu Sınırları .....	8
Resim 2. Roma Mutfağı Temsili .....	12
Resim 3. Şarap Hakkında Konuşan İşçiler .....	13
Resim 4. Antik Roma İskelet Mozaiği .....	14
Resim 5. Mutfak Çalışmaları.....	15
Resim 6. Roma Mutfağında Kullanılan Aletler.....	17
Resim 7. Balık Tabağı .....	18
Resim 8. Orta-Güney İtalya.....	21
Resim 9. Tunus'taki Thabraca'daki Roma Çiftliğinden Bir Mozaik .....	23

## KISALTMALAR LİSTESİ

Apic	: Apicius
Col.	: Columella
Plin.	: Plinius
AD	: Anna Domini

# BİRİNCİ BÖLÜM

## 1. GİRİŞ

Roma İmparatorluğu, Doğu ve Batı Roma olmak üzere bin yılı aşkın hüküm süresiyle dünyanın eski uygarlıklarından biri olmuştur. Roma'nın başlangıcı, ilk kurucusu olan Romulus'a dayanmaktadır (Eutropius, 2004, s. 27). Ancak Roma tarihi MÖ 1. yüzyılda başlamıştır (Beard, 2018, s. 21). Zamanla yaptığı fetihlerle genişlettiği sınırlarının, günümüzde neredeyse 30 ülkenin bulunduğu topraklara denk gelecek büyüklüğe ve güce ulaştığı düşünüldüğünde, Roma İmparatorluğu'nu anlamak daha kolay olmaktadır (Albustanlıoğlu & Güleç, 2020). Yansımaları hâlâ görülen Roma mutfağı ise dünyada gastronominin temellerinin atıldığı öncül mutfaklar arasında sayılabilir. Farklı kültürlerin etkileşimiyle ortaya çıkan yemek ve mutfak anlayışı oldukça eskiye dayanmaktadır. Sahip olduğu geniş coğrafyasında Mısırlılar, Germanler, Persler, Helenler ve Kartacılar gibi çok çeşitli uygarlıkları barındıran Roma İmparatorluğu hem ticaret hem kültür sanat alanında birçoğuyla etkileşim halinde olmuştur (Albustanlıoğlu & Güleç, 2020). Bu durum zaman içerisinde tüm bu medeniyetlerin birbirlerine aktardıkları mutfak kültürlerinin, yöresel tatlarının, kullandıkları araç gereçlerinin, örf ve adetlerinin şekillenmesinde rol oynamıştır.

Bu araştırmada Roma İmparatorluğu ve mutfak kültürü, ilk antik zamanlarından Türk mutfak kültürü yansımasına kadar olan süreç içerisinde bir bütün olarak ele alınmış, Apicius ve tatlı tarifleri başta olmak üzere, Roma döneminde yaşamış önemli yazarlara ve tariflerine yer verilmiştir. Kullanılan malzemeler, miktarları, pişirme tekniği incelenmiş, Türk mutfağındaki benzer yansımalarıyla beraber, özgün olan tariflerin bugünün malzemeleriyle hazırlanan tarifleri yazılmıştır.

Cato ve Columella gibi Roma mutfağı tariflerini, çiftçilik yöntemlerini ve saklama koşullarını iyi bilen yazarların eserlerinin, en azından yaşadıkları dönem için oldukça değerli bilgiler içermesine karşın, imparator sofralarını, ziyafetlerini ve soyluların mutfak kültürünün anlaşılmasında yetersiz kaldığı görülmektedir. Kitaplar malzeme ölçüleri ile yazılmış olduğu için önemlidir. Ancak Cato, detaylı yemek tariflerinden ziyade, yerel halkın kolaylıkla gündelik hayatta hazırladığı yemek tariflerini kaydetmeyi tercih etmiştir. Columella da Cato gibi kırsal damak tadı temsilcilerindedir (Güveloğlu, 2019b).

Bahçecilik, çeşitli şarap, meyve, sebze üreticiliği ve saklanması gibi halk tariflerini kaleme almıştır (Columella, 1941, s. 24-27). Çalışmada Cato ve Columella'nın yanı sıra Plinius, Lucullus ve antik dönemin önemli yazarlarından, araştırmanın da ana teması olan Apicius'un farklı tariflerine yer verilmiştir. Bu yazarların içinde en ünlü olanı Apicius ve kitabı *De re Coquinaria*'dır. Bu kitabın birden fazla Apicius tarafından yazıldığı bilinmektedir. Bu sebeple Apicius'un bir şahıs isminden ziyade gurmelere verilen bir unvan olduğu düşünülmektedir (Güveloğlu, 2019a, s. 25-26).

Apicius'un kitabı *De re Coquinaria*'nın toplamda on kitaptan oluştuğu ve teknik bilgiler içeren bir yiyecek içecek kitabı olduğu bilinmektedir. Ancak kitapta malzeme miktarları ve pişirme sırası hakkında bilgi verilmemiştir. Kitapta çok çeşitli baharat, çeşni, sebze ve soslarla hazırlanmış tarifler yer almaktadır ve Apicius'la birlikte, doğunun baharatlarının Roma mutfağına hâkim olmaya başladığı gözlemlenmektedir (Grainger, 2006, s. 10-15). Daha öncesinde birkaç baharatla hazırlanan yemeklerin aksine, birbiriyle uyumlu çok çeşitli baharatların yiyecek ve içecekler için farklı kombinasyonlarda kullanılması bu dönemde önem kazanmaya başlamıştır (Dalby & Grainger, 1996, s. 13-23). Bunun yanı sıra Apicius'un eserinde çoğunlukla üst sınıf ve zengin kesim için yemek tarifleri bulunmaktadır (Garnsey, 1999, s. 115-121). Apicius, her ne kadar yemek tarifi ve kitaplarıyla anılsa da söz konusu tarzı salt yemek yapımından ibaret değildir. Kullanılan malzemeleri yerinden ve en kaliteliyelerinden seçerek, egzotik tatları denemekten çekinmeyerek yeni bir damak tadı anlayışını ortaya koymuş, yemek kültürüne farklı bir boyut kazandırmıştır. Buna ek olarak, savurganlık temalarının işlendiği ihtişamlı şölen sofraları da Apicius'u ve tarzının anlaşılmasında basite indirgenmeyecek unsurlardır. Bu bakımdan Apicius ne sadece bir yemek yazarı ne lüks düşkünü bir gurme ne de sadece bir gezgindir. Apicius, zamanının insanlarını, kaliteli ve farklı yemeklerle buluşturan, beklentilerin üstünde hizmetlerle onları çağının ötesine taşıyan bir kişi ya da kişilerdir. Bu sebeple, Apicius'un yazdığı tüm tatlı tariflerini Türk mutfağındaki benzer tatlarla buluşturmak ve yansımalarının incelenmesi gerektiği düşünülmüştür.

Araştırmanın ilk bölümünde Roma tarihi, coğrafyası ve yemek kültürü genel hatlarıyla incelenmiş, etkilenilen mutfaklar ile yöre halkı ve soyluların beslenme şekillerinden bahsedilmiştir. İkinci bölümde yemeğin Roma mutfak kültüründeki yeri, değişimi, yükselişi ve yemek kitabı yazarlarından söz edilmiştir. Üçüncü bölümde, çeşitli yazarların kitaplarında yer alan yöresel yemeklerden; lapalar, et yemekleri, sebze

yemekleri ve tatlılar gibi farklı tariflerden örnekler sunulmuştur. Dördüncü bölümde Apicius'a detaylıca değinilmiş, yaşam şekli, yemeğe verdiği önem, hatıraları ve tariflerine değinilmiştir. Beşinci bölümde Apicius'un tatlı tariflerinin bugünün malzemeleriyle tariflendirilmesi ve detaylı bilgileri yer almaktadır. Tariflerin Türk mutfağında hangi benzer tatlılara denk geldiği, zaman içerisindeki adaptasyonlarında nasıl değişimler yaşandığı incelenmiştir. Aynı zamanda bu tarifler hazırlanarak mevcuttaki görselleriyle paylaşılmıştır. Araştırmanın sonuç bölümünde ise, geçmişten bugüne Roma mutfağı ve tatlıları hakkında genel bir değerlendirme yapılmıştır.

### **1.1. Araştırmanın Problem Durumu**

Antik yemek tariflerinin hem tarihsel hem de kültürel bağlamda büyük bir önemi vardır. Antik zamanlardan beri kullanılan yemek tarifleri ve mutfak uygulamaları, bir toplumun beslenme ve mutfak kültürünün anlaşılması için önemli bir araçtır. Birçok arkeolojik buluntu, tarih öncesi zamanlardan bu yana, doğrudan ya da dolaylı olarak beslenme ve mutfak kültürüne dair bilgiler sunmaktadır. Arkeolojik kazılar sırasında ortaya çıkan buluntular arasında gıda tüketimi ve hazırlığı ile bağlantılı olanlar: kırık seramik kaplar, bitkisel kalıntıları, öğütme taşları, hayvan kemikleri, tarım aletleri, fırın, ocak izleri, küpler ve tahıl ambarları yer almaktadır (Şensoy & Tiritöglü, 2018). Antik yemek tariflerinin incelenmesi, tarihi dönemlerin gastronomik kültürlerini anlamamızda büyük rol oynar. Dahası, antik yemek tariflerini kullanarak yemekler yapmak ve tadına bakmak, geçmiş zamanlarda yaşamış insanların tecrübelerini, tercihlerini ve yaşam koşullarını duysal bir biçimde deneyimleme olanağı sağlar. Bu bilgiler ışığında Roma mutfak kültürünün önemli yemek kitabı yazarlarından Apicius'un *De re Coquinaria* adlı kitabında yazdığı tüm tatlı tariflerinin miktarları, pişirme ve hazırlama teknikleri farklı metotlarla tek tek denenmiş ve Türk mutfak kültürüne uyarlanan yeni tarifler çıkarılmıştır.

Ancak özgün tariflerde yer alan garum sos, defrutum, passum ve tractam gibi bazı antik malzemelere günümüzde erişimin olmaması ya da zor olması çalışmanın problem durumu olarak ortaya çıkmıştır. Bu nedenle özgün tarifteki malzemelere en yakın olduğu düşünülen tatlı şarap, balık sos, kıvam arttırıcı nişasta gibi malzemeler denenmiş ve damak tadına en uygun olanla tarifler günümüz mutfağına uyarlanmıştır.

Antik çağın damak tadı olarak, “Apicius'un tatlı tariflerinin günümüz Türk mutfağına yansımalarının neler olduğu” konusunda herhangi bir çalışmaya rastlanmaması da bu çalışmanın bir diğer problem durumunu oluşturmaktadır.

Buna göre içerik analizi ve literatür incelemesi yoluyla, Antik Roma mutfağındaki yiyecek ve içecekler, soslar, tatlılar, servis yöntemleri ve yazılan yemek kitapları gibi konular detaylı bir şekilde incelenmiştir. Bu çerçevede, Antik Roma mutfağının özellikleri, günümüz Türk mutfağı ile karşılaştırılarak uyarlamalar yapılmış ve sonuçları değerlendirilerek özgün bir çalışma ortaya konulmuştur.

## **1.2. Araştırmanın Amacı**

Yapılan çalışmada, Roma İmparatorluğu döneminin en büyük yazar ve gurmelerinden biri olan Apicius'un tatlı tariflerinin Türk mutfağındaki yansımalarının araştırılması, benzerlikler, farklılıklar ve o dönemin yemeklerinin bugünün Türk mutfağına uyarlanmasının nasıl olacağını belirlemek amaçlanmıştır. Bu çalışmanın sonunda Antik çağ yemek kültürü ile Türk mutfak kültürü arasında köprü olacak yazılı bir kaynak bırakmak hedeflenmiştir.

Detaylı bir literatür taraması sonucu elde edilen kaynakların bir araya getirilmesi ile seçilen tarifler, farklı yemek hazırlama metotları ile ayrı ayrı değerlendirilmiş ve uygulamalı olarak hayata geçirilmiştir. Tariflerdeki miktar ve pişirme sırasının belli olmayışı nedeniyle farklı varyasyonlar denenmiş, uyarlamalar da bu değişkenler belirlendikten sonra yapılmıştır. Soyu tükenen ya da bulunması mümkün olmayan malzemelerin yerine, kullanılabilecek en optimum ürünler belirlenerek, mevcut tarife en yakın tarifler çıkarılmaya çalışılmıştır. Çıkarılan tarifler uygulanarak, tatlıların son halleri fotoğraflanmış ve Türk mutfağındaki benzer tarifler ile ilişkileri incelenerek yorumlanmıştır.

## **1.3. Araştırmanın Önemi**

Yapılan araştırmalar ve alan yazın taraması sonucuna göre, Apicius tariflerinin günümüz mutfağına uyarlama çalışması daha önce yapılmamıştır. Bu nedenle, bu çalışma hem Türk mutfağına uyarlama hem literatür açısından özgün ve alana yeni bir kaynak niteliğinde olması açısından önemli görülebilir. Diğer taraftan yapılan doküman analizi ile

konuya bütüncül bir bakış açısı getirilmesi ve ilişki kurulmaya çalışılması ile önemli bir çalışma olduğu ifade edilebilir.

#### **1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları**

1. Roma mutfağı yazarlarından Apicius'un tatlı tariflerinde yer alan ancak günümüzde bulunamayan ürünler için muadil olabilecek ürünler tercih edilmeye çalışılmış olup bu ürünlerin özgün tarifi yansıtma düzeyi araştırma için bir sınırlılıktır.
2. Roma İmparatorluğu dönemi tariflerinde pişirme sırası ve kullanılan malzeme miktarlarının belirtilmemiş olması nedeniyle araştırmacının belirlediği miktarlar ile tarifler yapılmış olduğundan özgün tarife uyumu bu açıdan da bir sınırlılık göstermektedir.
3. Araştırmanın yürütülmesi için geçen zaman ve maddi koşullar da araştırmada tariflerin uyarlanması açısından bir sınırlılık olarak kabul edilebilir.

#### **1.5. Tanımlar**

Afro: Terimin kayısı ya da farklı bir Afrika meyvesi olabileceği düşünülmektedir (Apicius, 2022, s. 183).

Amphora: Amphora, genellikle iki kulplu ve sivri uçlu olarak tasarlanan, zeytinyağı, şarap, garum gibi sıvıların taşınmasında kullanılan pişmiş toprak kaplardır. Üretim bölgesine ve kullanım amacına bağlı olarak iç yüzeyleri sırlanabilir veya sadece parlatılabilir. Boyutları da kullanım amaçlarına göre değişebilir. Bazı şehirler, kendi ürünlerini belirtmek için amphora kulplarına damgalar basabilirler. Küçük boyutlu ve düz tabanlı olanlar ev içi kullanım için daha uygundur (Güveloğlu, 2019a, s. 23).

Botellus: Genellikle sakatat veya domuz eti kullanılarak hazırlanan sosisler söz konusudur. Kıyılmış et ve sakatatlar, hayvanın bağırsağına doldurulur ve bu şekilde muhafaza edilir. Hemen tüketilecek olanlarında tuz kullanılmazken, uzun süre saklanması gereken sosislerde tuz miktarı artırılır (Güveloğlu, 2019a, s. 22).

Colocasium: Mısır fasulyesi olduğu düşünülmektedir (Apicius, 2022, s. 191).

Deffrutum: Apicius'un tariflerinde sıklıkla karşımıza çıkan pişirilmiş soslardan biridir. Genellikle, bu soslar üzüm suyu, ayva, su, bal, kuru üzüm veya çeşitli meyve sularının birlikte kaynatılması ve karışımın yoğunlaşmasıyla elde edilir. Columella, sosun kıvamını daha yoğun hale getirmek için sıvı miktarını azaltmanın yöntemlerini belirtmiştir. Sosun aroması ve rengi üzerinde istenen etkiyi yaratmak için çeşitli katkı maddeleri eklenebilir (Apicius, 2022, s. 52-53).

Fronto: İmparator Hadrian dönemindeki yazardır (Apicius, 2022, s. 161).

Garum: Bir tür balık sosu olarak tanımlanabilir ve Antik Çağ'da en sık kullanılan sos çeşitlerinden biridir. Sardalya veya diğer küçük balıkların iç organları, çeşitli otlar (silphium dahil) ile tuzlu su içinde güneşte bekletilerek bu sos elde edilir. Garum'un üretimi ve ticareti Antik Çağ'da oldukça yaygındı. Hem Karadeniz hem de Akdeniz kıyılarında çok sayıda garum üretim tesisi ve amphora kalıntısı bulunmuştur. Garum, Antik Çağ'ın edebi eserlerinde de sıkça geçen bir unsurdur. Latince'de alternatif bir adı da liquamen'dir (Güveloğlu, 2019a, s. 64).

Hortulanus: Bahçıvan tarzı (Apicius, 2022, s. 217).

Mastik: Sakız ağacının reçinesinden elde edilen sakız. Bu özel reçine, Ege Denizi'nin güneyinde bulunan sakız ağaçlarından toplanır (Güveloğlu, 2019a, s. 88).

Passum: Kuru üzüm bazlı bir şarap türüdür. Güneşte kurutulmuş üzümler kullanılarak hazırlanır. Üzümler, bir sonraki yılın kaynatılmış taze üzüm suyuyla ıslatılıp süzülerek, fermente edilir ve böylece Passum elde edilir. Üzümler kurutulduğunda şeker içeriği artar ve bu da şarabın daha tatlı olmasını sağlar. İlk sıkımın ardından, üzümler tekrar kurutulur ve aynı süreç bir kez daha tekrarlanır. Bu ikinci sıkımdan elde edilen Passum genellikle daha düşük kalitede ve daha ucuz olur. Bazı durumlarda, ikinci sıkımda kaynatılmış üzüm suyu yerine normal su da kullanılır (Güveloğlu, 2019a, s. 103).

Patina: Yuvarlak şekilli bir testide pişirilen yemeklere verilen genel bir isimdir. Bu testilerin metal versiyonları da mevcuttur. Patina olarak adlandırılan yemeklerin içeriği değişebilir, ancak çoğu zaman en üst kısmına eklenen yumurta ile tamamlanır. Apicius'un patina tariflerinin çoğu, yumurta içerir; yumurtasız hazırlananları oldukça azdır (Güveloğlu, 2019a, s. 104).

Pulmentarium: Armut ve elma gibi tatlı meyvelerin şarap ve su karışımında pişirilmesiyle elde edilen püre veya bu pürenin süzülmesi sonucunda oluşan şuruba verilen isimdir. Bu şurup hem tek başına tüketilebilir hem de et yemeklerinde sos olarak kullanılabilir (Güveloğlu, 2019a, s. 112).

Sedefotu: *Ruta graveolens* L. (Rutaceae) türüne ait olan bitkinin kuru ya da taze çiçekli dallarına verilen isimdir. Bu bitki türü, yaprakları düz ve kendine özgü bir koku yayabilen, çiçekleri sarı renkte olan, 50 cm'ye kadar büyüeyebilen, çok yıllık ve çalı benzeri bir görünüme sahip olabilir (Baytop, 2021, s. 306).

Silphium: Afrika'nın Kyrene şehrinde yetişen ve son demetini İmparator Nero'nun tükettiği çok yıllık bir ıtırly bitki olan silphium, hem Hellenler hem de Romalılar tarafından sıklıkla kullanılmıştır. Garum gibi soslar ve yemeklerde kullanıldığı gibi, bitkinin farmakolojik özelliklerinden de faydalanılmıştır. Özellikle doğum kontrolü amacıyla kullanıldığı bilinir. Günümüzde silphium'un en yakın akrabası şeytan tersi bitkisi olarak kabul edilir (Güveloğlu, 2019a, s. 120).

Tracta: Cato, Columella ve Apicius'un tariflerinde farklı şekillerde betimlenen bir tür hamur işidir. Plinius'un tarifine göre, bu hamur işi güneşte kurutulmuş ve üzerine zeytinyağı sürülmüş hamur toplarından oluşur. Apicius'un tarifi ise malzeme açısından Plinius'unkiyle aynı olmakla birlikte, boyut ve kullanım özellikleri açısından farklılık gösterir; daha çok bir çorbanın kıvamını artırmak için kullanılan bir hamur işine benzer (Güveloğlu, 2019a, s. 127).

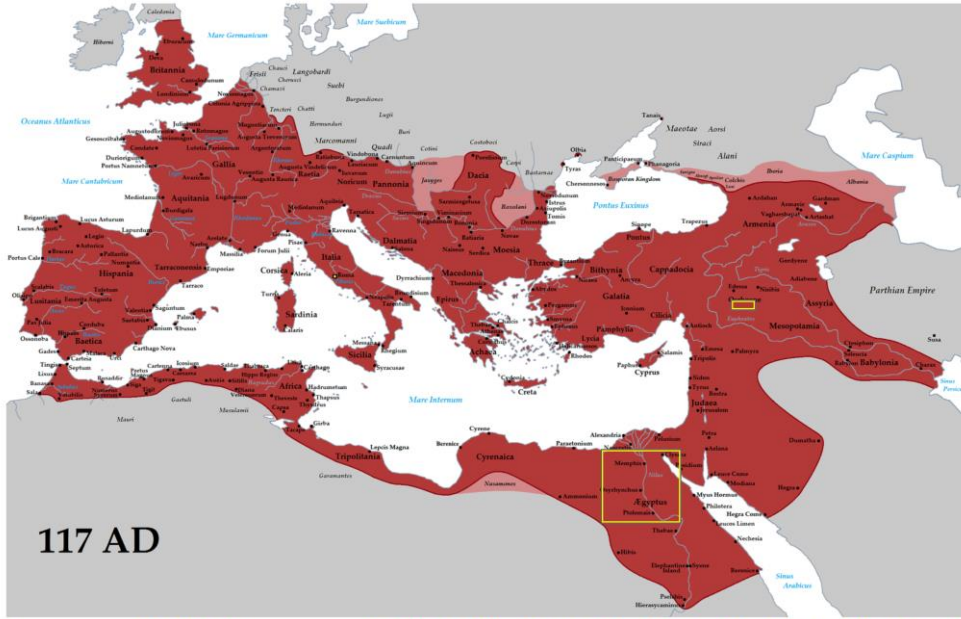
Varianus: Yemek tariflerinde geçen bu kelime imparator Varianus için kullanılmış olabileceği gibi aynı zamanda Augustus'un obur komutanı Quintilius Varus'a ithafen de söylenmiş olabilir (Apicius, 2022, s. 159).

## İKİNCİ BÖLÜM

### 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

#### 2.1. Roma İmparatorluğu Tarihi

Roma tarihi, MÖ 8. yüzyılda başlayıp M.S. 5. yüzyıla kadar varlığını sürdüren, hatta Doğu Roma tarihinin eklenmesiyle birlikte dünya üzerinde yaklaşık 2000 yıl hüküm sürmüş bir imparatorluğun tarihidir (İnan, 2015). Başlangıcı Romulus'a dayanır ve insan hafızasının, kurulduğu zaman onun kadar küçük ama sınırlarını genişletmeye başladığı andan itibaren de onun kadar büyük olan başka bir imparatorluğu hatırlaması mümkün değildir (Eutropius, 2004, s. 27). Bazı efsanelere göre Roma şehrinin adı Romulus'tan gelmektedir. Ancak birçok tarihçi Roma şehrinin zaten olduğu ve şehir adına bir hikâye yazıldığı düşünmektedir. Bilindiği şekliyle Roma tarihi ise ayrıntılarla ve çağdaş gözlerle ancak MÖ 1. yüzyıldan itibaren incelenebilmektedir (Beard, 2018, s. 21). Kurulduğu dönemde küçük bir şehir devleti olan Roma, zamanla önemli bir güç haline gelmiş ve imparatorluğa dönüşmüştür. Bu devasa imparatorluk İngiltere'den Kuzey Afrika'ya, Kızıl Deniz'den Atlantik'e kadar geniş bir havzaya yayılmıştır ve o dönemin dünya nüfusunun neredeyse beşte birine denk gelen altmış milyon insan bu alanda yaşamıştır (Bowman, 2013, s. 5).



Resim 1. Roma İmparatorluğu Sınırları (Roman Empire Trajan, 2023)

Askeri gücü, siyasal esnekliği ve ekonomik gelişmeleri sayesinde dünyanın en güçlü devleti haline gelen Roma İmparatorluğu sınırlarını birçok kıtaya yaymıştır. İtalya yarımadasında doğmuş, Akdeniz havzasında genişlemeyi başarmış ve uygarlığını Avrupa, Asya, Afrika kıtalarına kadar ilerletmiştir (İnan, 2015). Bu ilerleme sırasında da birçok uygarlığı hem etkilemiş hem de etkilenmiştir. Özellikle mutfak ve beslenme kültüründe Roma'nın etkisi oldukça büyük olduğu görülmektedir. Romalılar M.Ö. 3. yüzyılda, Hellen ve doğu kökenli aşçılarla tanıştıktan sonra yemeklerine yeni lezzetler ve tatlar eklemek için çalışmışlardır (Andrew Dalby, 2001, s. 9-11). Bu dönemde, Roma İmparatorluğu'nun genişlemesinin, farklı kültürlerden insanların Roma'ya gelmesinin ve ticaret yoluyla malzemelerin değişiminin, Roma mutfağının çeşitlenmesine ve zenginleşmesine neden olduğu düşünülmektedir. Doğu bölgelerinden getirilen baharatlar, yemeklere yeni tatlar ve aromalar eklemiştir. Mısır'dan getirilen pirinç ise Roma mutfağında yerini almaya başlamıştır (Kiple & Coneè Ornelas, 2000, s. 162). Roma İmparatorluğu'nun bir parçası olan Anadolu toprakları hem Helenistik dönemde hem imparatorluk döneminde mutfaklara ilham kaynağı olmuştur. Anadolu mutfağı, Mısır, Roma, İtalya, Fransız İngiliz ve Antik Helen mutfaklarına da etki etmiş ve bu etkileşimlerin sonucunda da toplumların kendilerine özgü mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır (Albustanlıoğlu & Güleç, 2020).

Roma mutfağı, özellikle Akdeniz bölgesinde yaygın olan bir mutfağın etkisi altında şekillendiği düşünülmektedir. Bu mutfağın en önemli özellikleri arasında zeytinyağı, balık, deniz ürünleri, sebzeler, baharatlar ve şarap yer almaktadır. Bununla birlikte tahıllar ve kırmızı etin kullanımı da oldukça yaygındır. Roma İmparatorluğu döneminde yaşamış bir Romalı yazar ve çiftçi olan Cato'nun tarım üzerine yazdığı eserlerinde de bunun örneklerine rastlanmaktadır (Dalby, 2010, s. 95-103). Eserlerinde zeytin, zeytinyağı, incir ve şarap gibi Akdeniz dünyasının vazgeçilmez ürünlerinin yetiştirme, kullanma ve saklama koşulları hakkında bilgiler verir (Güveloğlu, 2019b). Antik çağda, günlük yaşam koşulları da aileler arasında eşit değildir. Zengin aileler, giyim kuşamdan mimariye, yemek kültüründen eğlence düzenine kadar her alanda farklı olmuşlardır (Kocakuşak, 2011). Roma İmparatorluğu'nda üst sınıf genellikle sabahları peynir, zeytin, ekmek ve bal ile kahvaltı yaparken, öğle yemeği daha hafif geçiştirilir, akşam yemekleri ise genellikle salata, balık, et ve şarap gibi daha yoğun yiyeceklerden oluşmuştur (Alkurt, 2020). Varlıklı Romalıların et tüketimine daha fazla ilgi gösterdiği, domuz, kuzu, dana ve kümes hayvanlarının yaygın olarak tüketildiği bilinmekle beraber balık ve konserveleri de hem sofraların hem de ticaretin vazgeçilmez öğeleri olmuşlardır (Şensoy & Tiritioğlu, 2018).

Süt ürünleri, krema ve peynir besin maddesi olarak kullanılırken, zeytinyağı ise Roma mutfağında önemli bir yer edinmiştir (Şensoy & Tiritoğlu, 2018). Romalılar, yemeklerinde kullandıkları malzemelerin yanı sıra, yemek sunumlarına da önem vermişlerdir. Özellikle zengin ve üst sınıf ailelerin verdiği davetlerde, yemeklerin sunumu ve çeşitliliği oldukça önemli bir yer tutmuştur. Bu nedenle, yemeklerin servis edildiği tabaklar, çanaklar ve bardaklar dahi şık ve özenle seçilmiştir. Antik Roma döneminde, zengin Romalılar genellikle lüks bir yaşam tarzı benimsemişlerdir. Bu yaşam tarzı, büyük konutlar, geniş bahçeler, döner yemek salonları ve değerli taşlarla süslenmiş duvarlar gibi gösterişli özellikleri içermektedir (Beard, 2018).

Antik Roma'da, zenginlerin yoksullardan daha güçlü olduğu temel bir hiyerarşik ilke var olmuştur ve bu ilke yüceltilmiştir (Beard, 2018, s. 445-447). Ancak lüksü ve gösterişi tercih eden üst tabakaya karşın, fakir aileler basit, işlevsel yaşantıya ve gıdalara yönelmişlerdir. Bu ekonomik farklılıklar, toplumun genel yapısına da yansımıştır. Örneğin, zenginlerin düzenlediği ziyafetlerde sofralarda sunulan yemekler lüksü ve savurganlığı gösterirken, fakirlerin günlük beslenme alışkanlıkları tahıl lapası, ekme ve şarap gibi düşük maliyetli ürünleri içermiştir. Bunun yanı sıra toplumun, köleler, halk ve zenginler olmak üzere üç sınıftan oluştuğu bilinmektedir. Elli milyon insanın çoğunluğu Roma İmparatorluğu'nda köylü çiftçilerdi ki bu insanlar, Romalı yazarların yarattığı kurgusal karakterler değillerdir; aslında, imparatorluğun her yerinde küçük çiftlik sahipleriydiler ve bazen kendilerini geçindirmek ve karınlarını doyurabilmek için mücadele ederken, bazen de satabilecekleri küçük bir fazla ürünle daha iyi bir yıl geçirme çabasında olmuşlardır (Beard, 2018, s. 442). Zengin aileler sofralarını lüks yiyeceklerden sayılan pahalı balıklar, kırmızı et ve beyaz ekme gibi gösterişli gıdalarla süslerken, alt ve orta sınıf aileler ise protein ihtiyaçlarını daha uygun maliyetli olan baklagil gibi gıdalarla karşılamışlardır (Güveloğlu, 2019b). Kalorisi yüksek yiyeceklerin tüketimi nadir olmakla birlikte bu aileler genellikle ekonomik zorluklarla karşı karşıya kaldıkları için beslenme düzenleri de oldukça sınırlı ve basit temel gıdalardan oluşmuştur. Cato, eserinde kırsal kesimde yaşayan insanların beslenme tarzına değinir ve özellikle basit, doğal ve ucuz gıdaların tercih edildiğini vurgular (Akt. Dalby, 2010).

## 2.2. Yemeğin Roma İmparatorluğu'ndaki Yeri

Tarih boyunca yemek, insan sağlığı ve yaşamı için gerekli olan besinleri almak ve vücudun ihtiyaçlarını karşılamak için önemli gereksinimlerden biri olmuştur. Bununla birlikte yemek, sosyal ve kültürel bir öneme de sahiptir. Medeniyetleri ve toplumsal yapıyı etkileyerek kültürel bir mirasın parçası olur. Dünya tarihinde en uzun süre varlığını devam ettiren bir imparatorluk olarak Roma ise dünya tarihinin ve medeniyetlerinin şekillenmesinde önemli bir rol oynamıştır (İnan, 2015). Anadolu toprakları da Roma İmparatorluğu'nun hakimiyeti altına girdiği dönemde bir Roma eyaleti haline gelmiştir ve bu dönemde, Roma İmparatorluğu'nun kültürü ve gelenekleri, Anadolu'daki yerel geleneklerle karışmıştır (Alkurt, 2020). Binlerce yıl boyunca kültürünü sürdürmeyi başaran bu medeniyetlerin, coğrafi farklılıklar nedeniyle yeme içme alışkanlıkları da değişiklik gösterebilmektedir. Örneğin, kıyı şeridinde balık tüketimi yaygınken, iç kesimlerde daha çok tahıl, bakliyat ve et tüketildiği gözlemlenebilmektedir. Roma İmparatorluğu'nun farklı bölgeleri arasında da farklı yemekler ve yemek pişirme teknikleri olduğu varsayılmaktadır. Ancak genel hatlarıyla Roma İmparatorluğu mutfağı, zengin bir çeşitlilik sunmaktadır. Etler, balıklar, sebzeler, tahıllar, baklagiller ve meyveler sık tüketilen gıdalar arasında yer almaktadır. Ayrıca baharatlar, sirke, balık sosu, zeytinyağı ve şarap gibi malzemelerin de mutfaklarda yoğun olarak kullanıldığı bilinmektedir. Zeytinyağı basit yemekleri tatlandırmak için, biber ve otlar şarap bazlı sosları baharatlandırmak için, ekme, pirinç ve patates ise her öğüne eşlik etmek için kullanılmıştır (Grant, 2008, s. 22).

Günümüzde mutfak dolaplarımızda çeşitli soslar bulunurken, Roma mutfağı da bu konuda çok farklı olmamıştır. Hazır soslar, pazardan satın alınabilir veya evde yapılabilir şekilde üretilmiştir. Klasik kaynaklarda, basit bir sos tarifi için karmaşık bir dizi talimat verilirken, sosların birkaç saatte ev mutfaklarında yapılması da mümkün olmuştur. Malzemelerin güneşte olgunlaştırılması ve kurutulması için harcanan aylar yerine, kaynatma ve ızgara işlemiyle birkaç saatte yapılmasıyla tarifler sadeleştirilmiştir (Grant, 2008, s. 22).

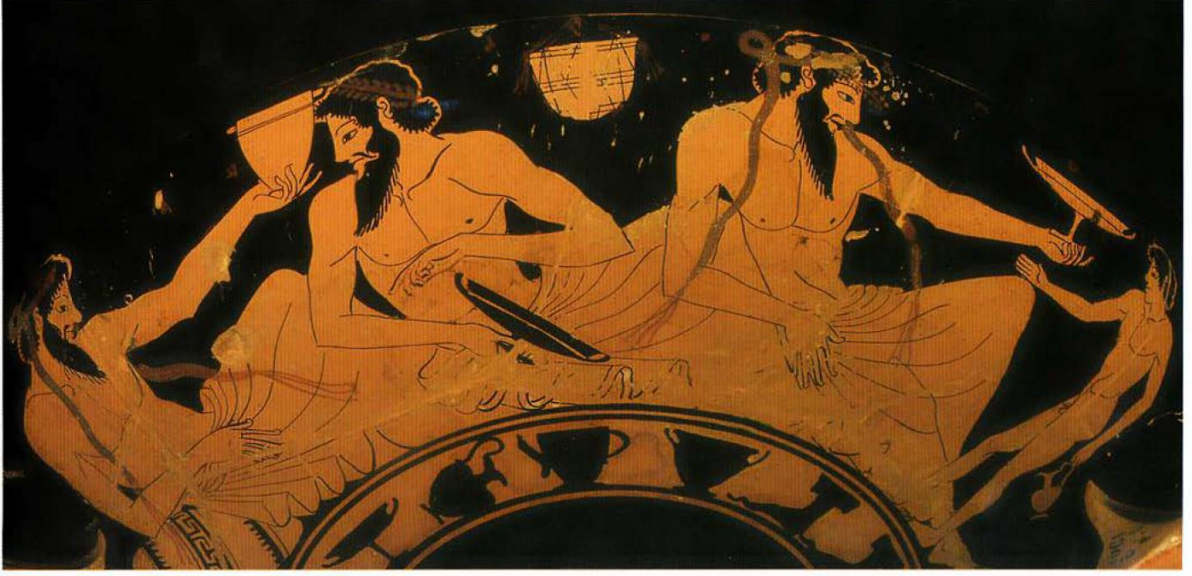
Roma İmparatorluğu'nda popüler soslar arasında en bilineni ve en sık kullanılanı garum adlı balık sosu olmuştur. Apicius, antik Roma mutfağı üzerine yazdığı "De Re Coquinaria" adlı kitapta garum sosu sık sık kullanmıştır. Garum sosu, balık, tuz ve baharatlarla yapılan bir sos olarak tarif eden Apicius, bu sosun çeşitli yemeklerde kullanımına da değinmiştir (Vahling, 1977, s. 94-112). Örneğin, balık yemekleri, sebzeler,

et yemekleri ve hatta tatlılar için bile garum sosun kullanılabileceğini belirtir. Ayrıca, garum sosunun Roma mutfağında oldukça popüler olduğunu ve birçok yemekte hatta tatlılarda dahi kullanıldığının örneklerine rastlamak mümkündür (Dalby & Grainger, 1996, s. 20). Öyle ki, barbun balığının garum sosunda boğulmuşçasına soslanarak yenmesinin en iyisi olacağına inanan gurme Apicius, ince lezzet algısı ve yüksek gastronomik itibarı ile barbun balığına beklenmedik bir beslenme gücü de atfeder (Dalby, 2003, s. 5). Tüm bu kaynaklar incelendiğinde her türlü yemeğe tuzu dahil etmenin en iyi yolunun garum şeklinde olduğu açık bir şekilde görülmektedir.



Resim 2. Roma mutfağı temsili (Dündar, 2006, s. 74).

Roma İmparatorluğu'nda popüler yemekler arasında Patina gelir. Bir çeşit testi olan ve içinde pişirilen tüm yemeklere verilen genel bir isimdir (Güveloğlu, 2019a, s. 104). Protropos ve Passum adlı şaraplar ise üretimine özen gösterilen özel şaraplar arasında yer almışlardır (Dalby, 2003, s. 107). Pulmentarium adlı şarap, çeşitli meyvelerden üretilmiştir ve tek başına içilebildiği gibi çeşitli et yemeklerinde de kullanılmıştır (Güveloğlu, 2019a, s. 112). Passum adlı şarap ise, kuru üzümle yapılan bir şaraptır ve üretimi oldukça zaman almaktadır. Üzümler, güneşte kurutulduktan sonra ezilerek şaraba dönüştürülür ve oldukça yoğun kıvamlı, tatlı bir şarap elde edilir (Güveloğlu, 2019a, s. 103). Bu şarap davetlerde yemeklerden sonra tüketildiği gibi, birçok tatlı tarifinde de yer almaktadır. Örneğin, meyve, baharat ve passum kullanılarak yapılan, yemeklerde başlangıç olarak tüketilen muhallebi kıvamlı tatlı, Apicius'un günümüze kadar ulaşan lezzetlerindedir (Apicius, 2022, s. 119).

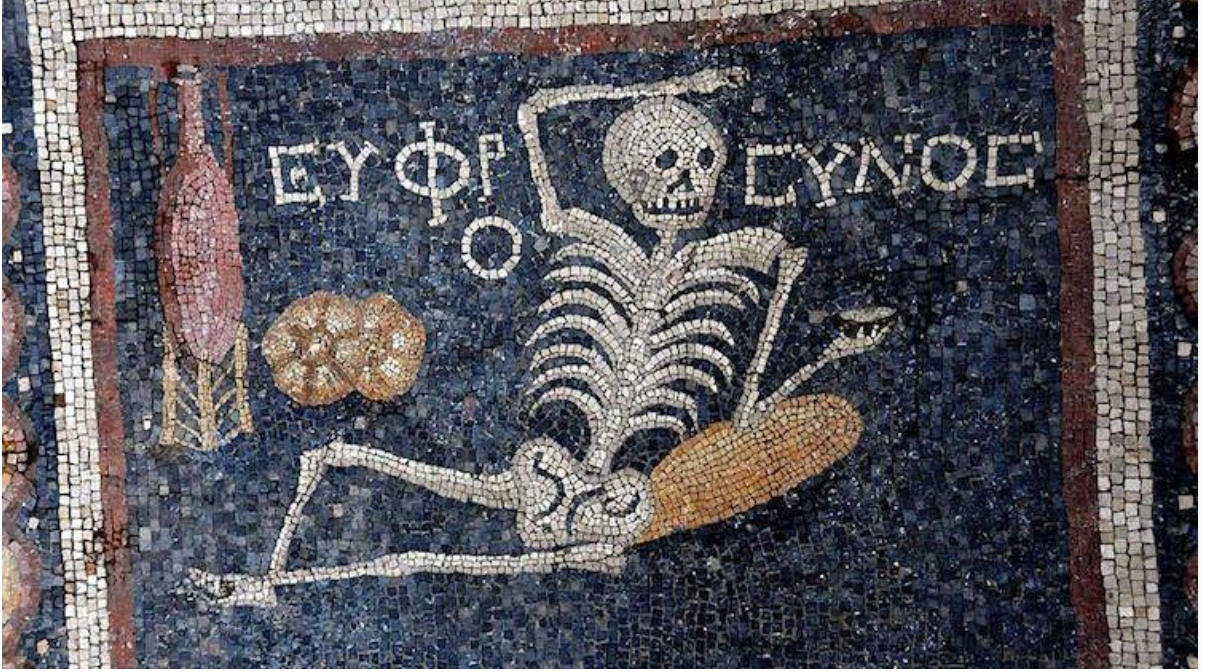


Resim 3. Şarap hakkında konuşan kişiler (Dalby & Grainger, *The Classical Cookbook*, 1996, s. 15).

Romalıların lezzetli yemeklere olan tutkusu, çeşitli yerlerden getirilen baharat ve lezzetlendiricilerle daha da gelişmiştir. Roma mutfağında bitki ve baharatlar, yemeklerin tat ve aroma profilini belirleyen önemli bileşenleri oluşturduğu düşünülmektedir. Bazıları bahçelerden toplanırken, bazıları da oldukça pahalı ve ithal edilen ürünler olmuşlardır. Tat kombinasyonları için sınırsız alternatif sunan baharatların, 142’den fazla türünün olduğu ve Asya’dan ithal edildiği Antik kaynaklardan tespit edilmiştir (Albustanlıoğlu & Güleç, 2020). Bu baharatlardan bazıları hâlâ popüler olan zencefil, kekik, keklik otu, biber, kişniş ve kereviz tohumu gibi türlerdir (Deighton, 1999, s. 55-66). Silphium ise o dönem oldukça popüler olan ve hem ilaç yapımında hem yemeklere lezzet katmak için kullanılan bir bitki olmuştur. Silphium bitkisi, Romalılar ve Helenler tarafından sap ve köklerinden elde edilen özsuyla et ve balıkların lezzetini artırmak için kullanılmış, ayrıca, bitkinin yaprakları sebze gibi pişirilerek de tüketilmiştir (Albustanlıoğlu & Güleç, 2020). Ancak nesli tükenmiştir ve sadece antik dönem eserlerinden bilgi alınabilmektedir. Neslinin bilinmeyen sebeplerden dolayı, 1.yüzyılda tükendiği bilinmektedir (Andrew Dalby, 2001, s. 17).

Binlerce yıl öncesine kadar, ekmeğin bu kadar yaygın bir besin kaynağı olarak kabul edilmediği dönemlerde, Akdeniz çevresindeki köy nüfusunun ana besini tahıl esaslı lapalar oluşturmuştur ve bu lapalar, su veya süt eklendikten sonra pişirilerek hazırlanmış, uzun yıllar boyunca da insanların temel besin kaynakları arasında yer almışlardır (Deighton, 1999, s. 38). Roma İmparatorluğu’nda ekmeğin, çeşitli tahıllar kullanılarak yapılan ve halk

da dahil olmak üzere hemen hemen herkesin tükettiği temel besin maddeleri arasında bulunmuştur. Roma toplumunda tahıl tüketimi herkes için önemli olsa dahi farklı ekonomik sınıflar arasında tüketim miktarı ve çeşitlilik değişiklik göstermekle birlikte genel olarak fakir ailelerin tahıla bel bağladığı anlaşılmaktadır (Brown, 2011).



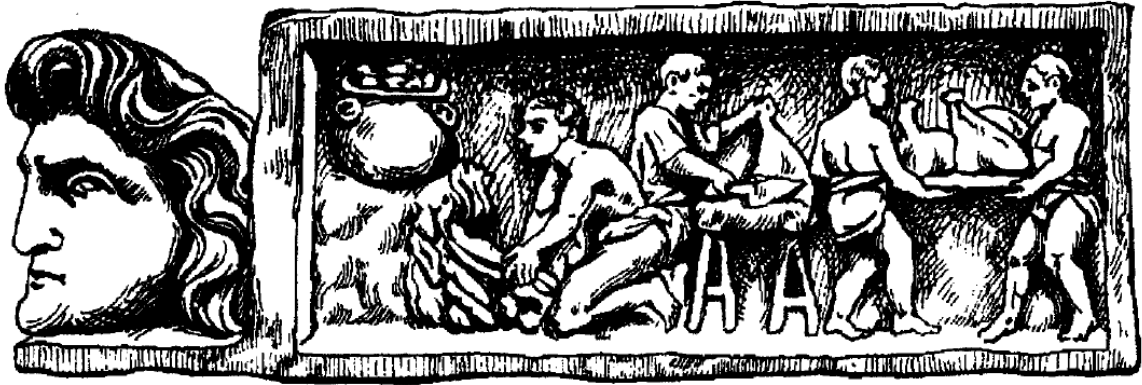
Resim 4. Antik Roma iskelet mozaïği (Pamir & Sezgin, 2016)

### 2.3. Roma İmparatorluğu Mutfak Kültürü ve Gelişim Süreci

Antik Roma mutfağı, Roma uygarlığı boyunca önemli değişiklikler geçirmiştir. Başlangıçta, Roma toplumu içinde beslenme farklılıkları nispeten az olmasına karşın imparatorluğun genişlemesiyle birlikte, farklı sosyal sınıflar arasındaki beslenme eşitsizliği de artmıştır. Roma İmparatorluğu'nun fethettiği topraklar, Roma mutfağında büyük bir çeşitlilik yaratırken, Roma yemek kültürünün gelişimine de katkı sağlamıştır. Romalılar, imparatorluğun genişlemesi ve etkisi altına girdiği farklı kültürlerle karşılaşması sayesinde, farklı mutfak alışkanlıklarını ve pişirme yöntemlerini öğrenmişler ve kendi mutfaklarını zenginleştirmişlerdir (Kiple & Coneè Ornelas, 2000, s. 162). Sonunda da Roma İmparatorluğu'nun yükselişiyle birlikte büyük bir çeşitlilik ve farklılaşma yaşanmıştır.

Yüzyıllar boyunca gelişen ve değişen bu mutfağın ilk zamanlarında çevre uygarlıkların mutfağından büyük ölçüde etkilendiği düşünülmektedir. Roma İmparatorluğu'nun mutfak kültürü, Antik Yunanistan'da geliştirilen mutfak kültürüyle

önemli ölçüde etkileşim halinde olmuştur (Wilkins & Nadeau, 2006, s. 149-154) Bu etkileşimler, Roma mutfağına yeni tatlar, malzemeler ve pişirme teknikleri kazandırmıştır. Helen mutfak kültürü, Roma İmparatorluğu'nun mutfak kültürüne büyük bir etki yaparak, Roma mutfağını zenginleştirmiştir (Dalby, 2000). Özellikle zeytinyağı, balık ve deniz ürünleri gibi malzemelerin kullanımı yaygınlaşırken Helenistik etkiler, Roma mutfağında yeni pişirme teknikleri ve yemeklerin kullanımını da beraberinde getirmiştir. Bu teknikler arasında, balık buğulama, çömlek kapta pişirme ve soslu yemekler gibi yöntemler yer alırken, Helenistik etkiler ayrıca, Roma mutfağına yeni yemeklerin eklenmesini de sağlamıştır. Örneğin, Romalılar, Yunanistan'dan gelen dolma ve lahana sarması gibi yemekleri benimsemişlerdir (Dalby, 2000, s. 42-49). Ayrıca Antik Yunanistan'da yaygın olarak kullanılan kekik, defne yaprağı ve adaçayı gibi baharatlar da Roma mutfağında kullanılmaya başlanmıştır (Dalby, 2013, s. 52-54).



Resim 5. Mutfak çalışmaları (Dalby, *Empire of Pleasures Luxury and Indulgence in the Roman World*, 2000, s. 83)

Roma İmparatorluğu, yemek kültürü açısından sadece Helenistik kültürle değil, aynı zamanda Asya ve Ortadoğu kültürleriyle de etkileşim içinde olmuştur (Wilkins & Nadeau, 2006, s. 143-148). Özellikle, Roma İmparatorluğu'nun doğu eyaletlerinin Roma mutfağına birçok farklı malzeme ve tarif kazandırdığı düşünülmektedir. Roma İmparatorluğu'nda kullanılan baharatların birçoğu ise Asya ve Ortadoğu'dan gelmiştir. Tarçın, kakule, kişniş, zencefil ve safran gibi baharatlar, Roma mutfağındaki yemeklerin tadını zenginleştiren baharatlardan olmuşlardır. (Dalby, 2000, s. 65-67).

Roma İmparatorluğu'nun mutfak kültürü, özellikle Akdeniz bölgesinin yemek kültüründen etkilenmiştir ve bu sayede yeni lezzetler ve pişirme teknikleri de mutfaklarda yerini almıştır (Wilkins & Nadeau, 2006, s. 153). Roma İmparatorluğu döneminde fırında pişirmenin oldukça yaygın olduğu düşünülmektedir. Et, sebze ve deniz ürünleri gibi birçok yiyeceğin fırında pişirildiği tariflere sıkça rastlamak mümkündür. Fırında pişirme yöntemi, yiyeceklerin besin değerinin korumasını sağlar ve lezzetlerini artırır. Bu yöntem ayrıca, yiyeceklerin uzun süre saklanmasına da olanak tanır (Wilkins & Nadeau, 2006, s. 155). Roma mutfağı, bu temel tekniklerin yanı sıra bazı yenilikçi pişirme yöntemleri de geliştirmiştir. Fırında pişirme, suda pişirme ve ızgara gibi tekniklerin yanı sıra, yağda kızartma ve sıcak kumda pişirme gibi ilginç yöntemler de Roma mutfağında yerini almıştır (Dalby, 2003, s. 9-10).

Romalılar yemeği günde üç öğün olacak şekilde yemişlerdir ve en çok yemek akşamları hazırlanmıştır. Yemekler genellikle çok bol olmazken, ancak özel durumlarda resmi veya özel saraylarda harika ziyafetlere rastlanmıştır (Kocakuşak, 2011). Sabah kahvaltılarının adı ientaculum, öğle yemeklerinin adı prandium, üç aşamadan oluşan akşam yemekleri ise cena olarak adlandırılmıştır (Apicius, 2022, s. 10). Kahvaltı ve öğle yemeğinin genellikle hafif bir öğün olarak, ekmek, bal, peynir ve zeytin şeklinde, bazen de et veya süt içeren bir içecek olarak tüketildiği düşünülmektedir. Akşam yemeği ise Roma İmparatorluğu'nda genellikle günün en büyük öğünü olmuştur. Bu öğünde, genellikle birçok yemek sunulmuş; başlangıç birkaç küçük mezeyle yapılırken, ardından, et, balık veya güveç yemeği gibi ana yemekler gelmiş ve tatlılarla son bulmuştur (Apicius, 2022, s. 10). Roma mutfağı, sade olmasına rağmen yemek yapmak için gerekli olan birçok araç gereci içermesiyle dikkat çeker. Mutfakta kullanılan aletler arasında, kepeçler, bıçaklar, iki dişli çatal ve kaşığın yanı sıra derin tencereler, düz tavalar, kızartma tavaları gibi farklı formlarda kaplar da mutfaklarda sıkça kullanılmıştır (Deighton, 1999, s. 59). Öyle ki kullanılan birçok mutfak aletini bu dönemde görmek mümkündür.



Resim 6. Roma mutfağında kullanılan aletler (Dalby & Grainger, *The Classical Cookbook*, 1996, s. 51)

Romalılar, lezzetli yemekler yapmak için büyük harcamalar yapmaktan kaçınmayan, zenginlik ve güçlerini yemekleriyle gösteren bir uygarlık olarak bilinirler. Roma İmparatorluğu döneminde, yemeklerde kullanılan malzemeler ve sunumlar büyük önem taşımış ve zenginler, yemekleri için özellikle pahalı malzemeler kullanmışlardır. Ayrıca, yemekler genellikle bir gösteriş ve sosyal statü simgesi olarak da görülmüştür. Balık tabağı buna örnek olarak verilebilir. Bu tabak, kenarları nispeten yüksek, ortası çukur olan ve genellikle balık servis etmek için kullanılan geniş bir tabaktır. Orta kısımdaki çukur, balığın batırılacağı sos için ayrılmıştır. Zenginler için üretilen versiyonları genellikle deniz canlıları resimleriyle süslenmiştir. Tabak, ortasında sos koymak için bir çukur içerir ve bazı örnekleri deniz ürünleri resimleriyle dekore edilmiştir. Varlıklı kesim genellikle balık servis etmek için bu tür tabaklardan edinmiştir, ancak yoksul kesim için böyle bir zorunluluk yoktur (Güveloğlu, 2019a, s. 34).



Resim 7. Balık tabağı. Bu tabakta (ölçekli olmayan şekilde) barbun, levrek, çipura ve mürekkep balığı resmedilmiştir. (Dalby & Grainger, *The Classical Cookbook*, 1996, s. 16)

Bu nedenle, Romalıların yemek kültürü, zenginlikleri ve güçlerini gösterdikleri bir unsur olarak antik kaynaklarda karşımıza çıkmaktadır. Bunun en gerçekçi yansımalarını dönemin yemek kitabı yazarlarının tariflerinde ve kitaplarında görmemiz mümkündür. Marcus Gavius Apicius, Tiberius döneminde damak tadına düşkünlüğü, oburluğu ve lükse düşkünlüğü ile tanınan bir gurmedir. Onun hakkında anlatılan öyküler oldukça ilgi çekici ve dönemin lüks tüketimini yansıtan birer örnek niteliğinde olmuşlardır. Bir öyküye göre, yazlığı Minturnae'deyken, Libya kıyılarında iri karideslerin bulunduğunu öğrenir öğrenmez hemen yola çıkar. Ancak hedefine vardığında, yerli balıkçıların sunduğu karidesler yeterince büyük olmadığından gemiden inmeden geri dönmesi emrini verir (Athenaios, 2006-2011, s. 7). Bu, Apicius'un yemeğe olan takıntısının ve yemeğin kalitesine olan talebinin ne kadar yüksek olduğunun bir göstergesidir.

Roma mutfağında tatlı ve ekşiyi aynı yemeğe dahil etme konusunda, orta çağ yemek kültürüyle benzer bir damak zevki oluşmuştur (Deighton, 1999, s. 61). Apicius'un yazdığı bir tatlıda tuzlu garum sos kullanılırken, tuzlu bir yemek ise bal ve şarap ile lezzetlendirilmiştir. Yine aynı şekilde meyveler hem tatlı hem tuzlu yemek olarak hazırlanabilmiştir (Apicius, 2022, s. 65-86).

#### **2.4. Roma İmparatorluğu Dönemi Yemek Kitabı Yazarları**

Antik Roma'nın yemek kültürü hakkında bilgi veren eserler incelendiğinde, Roma İmparatorluğu'nun yemek ve mutfak geleneği konusunda ne kadar öncü bir rol oynadığı

görülmektedir. Ancak yemek tarifleri, malzemeler ve yemek kültürü hakkında yazılan eserler, günümüze kadar ulaşmış olsa da bazı eksiklikler içermektedir. Tarifde geçen bazı terimler birkaç farklı malzeme için aynı anlama da gelebilmektedir. Örneğin biber için hem yenibahar hem hindistancevizi kullanılabilir (Apicius, 2022, s. 81). Benzer şekilde tarifler tam olarak anlaşılabilir ya da malzemeler günümüzde bulunamayabilir. Yine de bu eserler Antik Roma'nın yemek kültürünü anlamak ve keşfetmek için önemli bir kaynak niteliğindedir. Bu eserlerde, Antik Roma'nın tarım, hayvancılık ve ticaret alanlarındaki gelişmeleri hakkında bilgi edinilebilir (Columella, 1941, s. 113). Tariflerde kullanılan malzemeler ve baharatlar, o dönemdeki ticaret ağlarını ve bu malzemelerin yaygınlığını göstermektedir. Örneğin Roma'da kullanılan tarçın için Antik Çağ yazarları, baharatın kökenini genellikle Arabistan'ın güneyi ve Afrika olarak belirtmiştir ve bu baharatın güçlü ve etkileyici aroması, onu çok popüler kılma dahi yüksek maliyeti nedeniyle, genellikle yemeklerde ölçülü kullanılmıştır (Güveloğlu, 2019a, s. 44). Bununla birlikte Antik Roma'da yemek özellikle üst sınıf için sosyal hayatın ayrılmaz bir parçası olup, yemeklerde çeşitliliğe, sunuma ve kaliteye büyük önem verilmiştir, aynı zamanda zenginler, yemeklerde sunulan servis takımı gibi malzemelerin kalitesine özen gösterip, üstünlüğünü gösterdiği bir gösteriş alanı haline getirmiştir (Dündar, 2006, s. 74-78).

Antik Roma'da yemek tarifleri, yemek kitaplarına dönüşmüştür. Toplumlarında gerek zengin kesim gerekse halk tarafından tercih edilen yiyecekleri ve yemekleri kaleme alarak tarihin ilk gastronomik eserlerini bırakmışlardır. Bu kitapların çoğu günümüze kadar ulaşmasına karşın, bazı yazarlar için ancak farklı kaynaklardan bilgi sahibi olunabilmektedir. Mithaekios Roma tarihinin bilinen en eski yemek kitabı yazarı olmasına karşın eseri günümüze ulaşmamıştır (Güveloğlu, 2019b). Bu sebeple o dönemin yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olmak için, farklı kaynaklardan yararlanmak gerekmektedir.

Cato'nun *De Agri Cultura* adlı kitabı, Plinius'un *Naturalis Historia'sı*, Columella'nın *De Re Rustica'sı* ve Apicius'un *De Re Coquinaria* adlı eseri bu kaynaklara verilebilecek örneklerdendir. Bu kitaplar, zengin kesim tarafından büyük ilgi görmüş ve Roma İmparatorluğu'nun en ünlü yemek kitabı yazarı Apicius, yazdığı "*De re Coquinaria*" adlı kitapla Roma İmparatorluğu'ndaki üst sınıfların yemek kültürüne yön vermiştir (Apicius, 2022, s. 12). Marcus Porcius Cato'nun "*De Agri Cultura*" eseri, Roma tarımının ve mutfak kültürünün gelişmesine katkıda bulunmuş ve kaliteli gıdanın önemine dikkat

çekmiştir. Örneğin bir tarifinde, zeytinyağı üretiminin daha kaliteli ve fazla olması için gerekli ayrıntıları açıklamıştır (Dalby, 2010, s. 93).

Antik Roma yemek kültürü, sadece zenginlerin ayrıcalığı olmamıştır. Halkın yemekleri, sade, besleyici ve gösterişten uzak gıdalardan oluşmasına karşın toplumunun beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için önemli bir rol oynamıştır. Gladyatör oyunları sırasında halka dağıtılan gıdalar gibi toplumun her kesimine hitap eden yiyecekler de mevcut olmuştur (Elder, 2004, s. 63-123). Halk yemeklerinin, rustik tariflerin ve tarımın en önemli savunucularından olan Marcus Porcius Cato, Roma Cumhuriyeti dönemi boyunca yaşamış, çeşitli konular hakkında yazılar yazmış önemli bir yazar ve siyasi figürdür. Cato, "De Agri Cultura" adlı eserinde, Roma tarımının bir el kitabı olarak nitelendirilen ayrıntılı bilgiler verirken, halkın gündelik hayatta yaptığı yemek tarifleri ve saklama koşullarına kadar birçok konuya ayrıntılı şekilde değinmiştir (Dalby, 2010, s. 1-42). Yaşlı Pliny'nin "Naturalis Historia" eseri ise, antik dünyanın bilgi birikimini ve doğal dünya hakkında bilgileri içermekte olup, yiyeceklerin sağlık üzerindeki etkileri ve baharatlar hakkında da bilgi vermektedir. Columella, antik Roma döneminin önemli tarım yazarlarından biridir. M.S. 1. yüzyılda yaşamış olan Columella, Roma İmparatorluğu'nun birçok farklı bölgesinde askeri görevlerde bulunmuştur. İdari ve iktisadi konular, tarım, hayvan yetiştiriciliği gibi çok çeşitli alanlarda bilgi birikimine sahiptir ve deneyimlerini De Re Rustica adlı eserinde paylaşmıştır (Columella, 1941, s. 5). Apicius ise, zengin bir aileden gelen bir gurme ve yemek kitabı yazarıdır. En ünlü eseri olan "De re Coquinaria" yemek kitabı, Antik Roma'da kullanılan malzemelerle yapılan yüzlerce yemek tarifi içermektedir ve Roma İmparatorluğu'nun üst sınıflarının yemek kültürüne yön vermiştir.

Antik Roma'nın yemek kültürü, tarihin öncül gastronomik eserlerinin bırakılmasına katkı sağlamış ve günümüze kadar ulaşan eserlerle hâlâ keşfedilmeye devam etmektedir. Ancak bu eserler, sadece yemek tarifleri ve malzemeleri hakkında bilgi vermekle kalmamış, aynı zamanda Antik Roma toplumunda yemek sunumu, kullanılan tabak ve malzemeler hakkında da bilgiler sunmuştur (Apicius, 2022, s. 79).

Tariflerde kullanılan malzemeler ve baharatlar, o dönemdeki ticaret ağlarını ve bu malzemelerin yaygınlığını da anlamamıza yardımcı olmaktadır. Antik Roma'nın yemek kültürü konusundaki bilgileri, bugün için hâlâ önemli bir kaynak olarak kabul edilmektedir ve yemek kültürü hakkında daha fazla bilgi edinmek birçok antik kaynağı bir arada okuyarak mümkün olabilmektedir.

### 2.4.1. Marcus Porcius Cato

Marcus Porcius Cato (MÖ 234-149), aynı zamanda "Cato the Elder" veya "Cato the Censor" olarak da bilinen, Roma Cumhuriyeti döneminin önemli bir siyasi figürü ve yazarı olarak tanınmaktadır (Wiseman, 2010, s. 1-50). Marcus Porcius Cato, Roma vatandaşı bir ailenin çocuğu olarak Latium'daki Roma'dan yaklaşık 24 kilometre uzakta özerk bir kasaba olan Tusculum'da dünyaya gelmiştir (Dalby, Cato On Farming De Agri Cultura, 2010, s. 7-32).



Resim 8. Orta-Güney İtalya. Harita, Cato'nun doğum yeri olan Tusculum'u göstermektedir (Dalby, Cato On Farming De Agri Cultura, 2010, s. 32).

Babası da dahil olmak üzere Tusculum'un vatandaşları Roma vatandaşı olarak görülen kişilerden oluşmuştur. Babası Sabine bölgesinde, dağlık bir alanda çiftçilikle uğraşan Cato, Malcovati'nin fragmanlarına göre çocukluğunun sıkıntı, kıtlık ve zor işlerle geçtiğinden bahsetmiş ve Sabine kayalarını, çakıllı tarlaları işleyerek, kazıp ve dikerek tekrar canlandırıldığını anlatmıştır (Dalby, 2010, s. 7).

Cato subay olarak görev yaparak politik kariyerine başlamış ve ardından yıllık seçimlerde Magistrat görevine seçilmiştir. Askeri ve sivil görevler arasında gidip gelmek, zengin ve hırslı Romalılar için normal bir görev olmuştur. Cato, Scipio Africanus'un emrinde Quaestor olarak görev yapmış ve ardından Sardinia'nın valisi olmuştur. Romalı davranışı ve ahlakı konusunda derin bir bilgiye sahip olması nedeniyle, yolsuzluk ve diğer yasadışı eylemlerle suçladığı kişileri mahkûm etmede de başarılı olmuştur (Dalby, 2010, s. 7-8).

Cato, devlet yönetiminde uzmanlaşmış bir adam olarak ünlü olmuş, aynı zamanda Roma tarımının ve mutfak kültürünün gelişmesinde de etkili olmuştur (Plutarch, 2014, s. 221-223). Cato, Roma'nın şehirlerarası ticaret ağına ve genişleyen topraklarına tanık olmuştur (Malek & Smith, 2009, s. 423). Bu deneyimlerden ilham alarak, birçok konuda yazılar yazmıştır, ancak özellikle Roma'nın tarım ve mutfak geleneği hakkında bilgi veren "De Agri Cultura" eseri ile tanınır. Cato'nun "De Agri Cultura", Roma tarımının bir el kitabı gibidir. Kitapta, tarım araçları, ürünleri ve hayvanları hakkında ayrıntılı bilgiler yer almaktadır. Cato, okuyucularına tarımın önemi hakkında ısrarla yazmış ve Roma'nın tarım geleneğinin sürdürülmesi gerektiğini savunmuştur. Cato'nun "Tarım Üzerine" eseri, Latince yazılmış ilk kurgusal olmayan eserdir. Roma neredeyse Akdeniz'i yönetmeye hazır olduğu 2.200 yıl önceki İtalya'da, tarım, kırsal yaşam ve kölelikle ilgili ilk elden kanıtlar sunar (Dalby, 2010, s. 6).

Cato kitabında, zengin ve lüks sofralardan ziyade, en çok çorba, ekmek, peynir, turşu, pastırma ve turta gibi kırsal kesim yemeklerinden bahsederek düşük gelirli halkın kolay ulaşabileceği rustik tarifleri kaleme almıştır. Bu tarifler çoğunlukla zeytinyağı, bal, süt, peynir, tahıllar ve sebzeler kullanılarak yapılan yemeklerden oluşmaktadır. Kırsal kesimlerde sıkça tüketilen, un, irmik ve peynir karışımı kullanılarak hazırlanan yufkaların arasına zeytinyağı ve bal karışımı sürülerek yapılan hem ekmek hem de tatlı olarak tüketilebilen bir tarif olan placenta ise Cato'nun kaleme aldığı antik Roma mutfağı lezzetlerindedir (Güveloğlu, 2019b).

Cato, Roma tarihinde önemli bir figür olarak kalırken, eserleri de antik dünya tarihinde büyük bir etkiye sahip olmuştur. Bugün bile, özellikle Roma tarım ve mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olmak isteyenler için önemli kaynaklardan biri niteliğindedir.

#### **2.4.2. Gaius Plinius Secundus**

Pliny the Elder (Yaşlı Pliny) olarak da bilinen Gaius Plinius Secundus (M.S. 23-79), Roma İmparatorluğu döneminde yaşamış bir yazar ve tarihçidir. "Doğa Tarihi" adlı eseri, Roma İmparatorluğu'nda yaşayan insanları, icatları ve doğal dünyayla ilgili bilgileri içeren bir eser olmuştur. Yaşlı Pliny'nin doğum tarihi ve erken yaşamı hakkında pek fazla bilgi bulunmamakla birlikte, Roma İmparatorluğu döneminde yaşadığı bilinmektedir. Naturalis Historia, 37 kitaptan oluşan büyük bir ansiklopedi olup, tarih, coğrafya, biyoloji, botanik, zooloji, madencilik, tıp ve sanat gibi alanlarda önemli bilgiler sunmaktadır. Plinius'un bu

eserinde, doğanın insanlar ve hayvanlar için sunduğu olanakları keşfetmeye ve doğayı daha iyi anlamaya yönelik çabaları görülmektedir. *Naturalis Historia*, antik dünyanın bilgi birikimini ve doğa olaylarıyla ilgili bilgileri içermekte olup, aynı zamanda o dönemde yaşayan insanların günlük yaşamlarına ve kültürlerine dair önemli ayrıntılar da sunmaktadır (Healy, 1991, s. 13-45). Bu eserde yiyecekler, özellikle de yiyeceklerden sağlanan faydalar hakkında bilgiler yer almaktadır. Ayrıca, yemeklerde kullanılan baharatlar hakkında da bilgi veren Plin. yemek yapımında kullanılan bitkiler ve baharatların tıbbi ve tedavi edici özelliklerine de değinmiştir. Plinius, *Doğa Tarihi* adlı eserinde, astronomi, gemoloji, zooloji, jeoloji, botanik gibi birçok farklı bilim dalı hakkında ayrıntılı araştırmalar yapmıştır (Elder, 2004). Plinius'un ölümü ve Vesuvius yanındaki trajik hikayesi, onun bilimsel çalışmalarının bir sembolü olarak görülmektedir. Plinius'un günümüze ulaşan tek eseri olan *Doğa Tarihi* eski dünyanın bir ansiklopedisi olarak kabul edilir (Doody, 2010, s. 1).

### 2.4.3. Lucius Junius Moderatus Columella

Columella, M.S. 4-70 yılları arasında yaşayan bir Romalı yazardır. Adının tam hali Lucius Junius Moderatus Columella'dır. Kilikia ve Suriye'de askeri görevlerde bulunmuş ve hayatının büyük bir kısmını Roma'da geçirmiştir. Tarım alanındaki bilgi birikimini ve deneyimlerini *De Re Rustica* adlı eserinde paylaşmıştır.



Resim 9. Tunus'taki Thabraca'daki bir Roma çiftliğinden bir mozaik çizimi (White, 1970).

Cato asmaların bakımını tartışmıştır, ancak resimde görülen bu özel yöntem, 'vineae characatae' Col. (5.4.1) tarafından tanımlanmıştır (Dalby, 2010, s. 42).

*De Re Rustica*, on iki kitaptan oluşan bir tarım rehberidir. Eser, çiftçiliğin her yönüne değinir ve tarımın yanı sıra hayvancılık, balıkçılık, arıcılık, çiçek bahçelerinin bakımı ve

diğer zanaatlar hakkında da bilgi verir. Eser, tarımın sadece bir üretim faaliyeti olmadığını, aynı zamanda bir yaşam tarzı olduğunu vurgular.

Columella, eserinde tarımın temel prensiplerini ve farklı tarım yöntemlerini açıklarken, aynı zamanda verimliliklerini artırmak için çiftçilerin yapabilecekleri şeyler hakkında da tavsiyeler sunar. Örneğin, toprağın verimliliğini artırmak için gübreleme, sulama gibi yöntemler hakkında bilgi verir (Columella, 1941, s. 113). Bununla birlikte, hayvancılık hakkında da detaylı bilgiler içerir. Sığır, koyun, keçi, at, eşek ve domuz gibi hayvanların yetiştirilmesi, beslenmesi ve hastalıkları hakkında bilgiler verir. Ayrıca, balıkçılık ve arıcılık gibi diğer hayvansal faaliyetler hakkında da bilgiler sunar (Columella, 1941, s. 127).

Columella, De Re Rustica'da Augustus çağı yazarlarının üslubunu takip eder ve Vergilius gibi şairlerden sıkça alıntı yapar (2018). Ancak, eserinde kendi tarım deneyimlerini ve gözlemlerini de aktarır. Bu nedenle, eser hem teorik hem de pratik bir rehberdir. Columella'nın De Re Rustica eseri, tarımın önemini vurgulayan bir manifesto olarak kabul edilir. Günümüzde, tarımın sürdürülebilirliği ve verimliliği konularında önemli bir kaynak niteliğindedir.

#### **2.4.4. Marcus Gavius Apicius**

Apicius, Roma İmparatorluğu döneminde yaşamış bir gurme ve yemek kitabı yazarıdır. Doğum ve ölüm tarihleri net olarak bilinmemektedir, ancak genel olarak İmparator Tiberius döneminde M.S. 14-37 yılları arasında yaşamış olabileceği tahmin edilmektedir (Apicius, 2022, s. 6).

De re Coquinaria'yı da kesin olarak kimin yazdığı hakkında kesin bir bilgi olmamasına rağmen, Apicius'un bu kitabın yazarı olduğu düşünülmektedir. Veronika Grimm farklı dönemlerde yaşamış ve kitaba katkıda bulunmuş birçok farklı Apicius olabileceğini savunmaktadır. Yani Apicius'un aslında tek bir kişiye değil, kitaba katkı yapan gurmelere verilen lakap olduğu düşünülmektedir (Güveloğlu, 2019a, s. 25-26). Aslında Apicius ismi, tarih boyunca dört farklı bireyle ilişkilendirilmiştir. Birinci Apicius, M.Ö. 90'lı yıllarda yaşamış bir Romalı lezzet meraklısıdır. Onunla ilgili geniş bilgilere sahip olmasak da ondan sonra gelen lezzet meraklılarına verilen bu ismin ilk sahibi o olmuştur. İkinci Apicius, gerçek adı Marcus Gavius Apicius olan, İmparator Augustus ve

Tiberius dönemlerinde yaşamış bir gurmedir. O, aşırı lüks ve savurganlıkla anılır ve eleştirilir. Eseri "De re coquinaria"da onun olduğu bilinen yedi tarif bulunmaktadır. Üçüncü Apic., İmparator Traianus döneminde yaşamış, cognomeni bilinmeyen bir kişidir. İmparatorla tanıştığı bilinir. Hikayelere göre, Traianus Mezopotamya'da iken, ona bir kavanoz içinde taze yengeç göndermiştir. Yiyeceklerin saklanması ve bozulmuş şarapların onarılması konusunda teknikler geliştirdiği söylenir. Dördüncü Apicius ise Caelius Apicius, "De re Coquinaria" adlı yemek kitabının yazarıdır. M.S. 4. yüzyılda yaşamış ve derlediği yemek tariflerini Marcus Gavius Apicius'un tarifleriyle birleştirerek bu ünlü yemek kitabını yayımlamıştır. Tarifler, işi bilen mutfak profesyonellerinin anlayacağı bir dilde yazılmıştır, bu yüzden onun da bir aşçı olabileceği düşünülmektedir (Güveloğlu, 2019a, s. 25-26).

Apicius'un en ünlü eseri "De re Coquinaria" adlı yemek kitabıdır. Kitap, Roma İmparatorluğu'nun en zengin ve güçlü insanların mutfaklarındaki yemeklerin tariflerini içermektedir. Kitapta, Antik Roma'da kullanılan malzemelerle yapılan yüzlerce yemek tarifi yer alır. Apicius, kitabını zengin ve aristokrat kesime hitap etmek için tasarlamıştır (Apicius, 2022, s. 9-11). Apicius yazdığı yemek kitabıyla Antik Roma'da büyük bir etki yarattığı kesindir. Kitabı günümüze kadar ulaşmış olsa da bazı tariflerin eksik olduğu ve orijinal metinde bazı hataların bulunduğu bilinmektedir. Örneğin verdiği bir lahana tarifinde, aslında karnabahar ve brokoliden de bahsediyor olmasının mümkün olduğu belirtilmiştir (Apicius, 2022, s. 55). Ancak yine de Apicius'un kitabı, Antik Roma mutfağı hakkında önemli bir kaynak olarak kabul edilmektedir. Kitapta yer alan yemek tarifleri, teknik bilgiler içermesi nedeniyle, yazarların uzmanlar veya aşçılardan oluştuğu fikrini uyandırır. Ancak, tariflerin tam olarak nasıl hazırlandığı, pişirildiği, kitabın tam olarak hangi tarihte ve nerede yazıldığı hakkında kesin bir bilgiye rastlanmamaktadır.

Marcus Gavius Apicius'un yaşamı boyunca yemeğe ve lükse olan düşkünlüğü, oburluğu ve savurganlığı hakkında anlatılan öyküler oldukça ilginç ve dikkat çekicidir. Bu özellikleri, onun yemeğe ve kaliteli gıdaya olan tutkusunun birer kanıtı niteliğindedir. Seneca'nın anlattığı bir öyküde, Apicius'un kalan mal varlığını hesaplaması ve sadece 1 milyon sestertius'un kaldığını görünce intihar etmesi onun lükse ve yemeğe olan düşkünlüğünü açıkça ortaya koyar. Apicius, kalan parayla yeterince iyi yemek yiyemeyeceğini düşünerek hayatına son verir (Güveloğlu, 2019b). Bu öykü, tutkulu bir gurme ve aşırı bir kişiliğin göstergesidir. Apicius için yemek, hayatındaki en önemli şey

olmuştur ve bu konuda her şeyi yapmaya hazırdır. Ancak efsanelere göre bu tutkusu, sonunda hayatını kaybetmesine neden olmuştur.

Apicius'un yemeğe olan düşkünlüğü, sadece kendi hayatını değil, aynı zamanda toplumun genel tüketim alışkanlıklarını da etkilemiştir. Roma İmparatorluğu'nda, zenginler arasında lüks davetler, yemekler ve şöenler düzenlenmiş, bunlar statü göstergesi olarak sayılmıştır. Üst kesim birbiriyle yarışır şekilde en pahalı, en nadir ve en lezzetli yemekleri sunmuşlardır. Apicius'un kurt balığı tarifi bu nadir lezzetlere örnek olarak verilebilir. Tarifte kurt balığı çeşni, bal ve şarap ile fırın ya da tavada pişirilerek servis edilir (Apicius, 2022, s. 95). Kuzey Atlantik ve Pasifik okyanusu gibi derin sularda yaşayan bu özel balığın Roma İmparatorluğu sofralarında öğün olarak tüketilmesi Apicius'un yemek algısının zamanının ötesinde olduğunun kanıtı niteliğindedir. Apicius hem bu davetlerde hem de genel yemek tüketiminde en iyiyi yapmak için birçok yemek tarifi yazmış ve bu tarifler, o dönemde yemek kültürünün gelişmesinde önemli bir rol oynamıştır. Örneğin, halkın tükettiği lapaları, hamur şeklinde kızartmış ve balla lezzetlendirerek gündelik yemek tüketimine farklı bir lezzet katmıştır (Dalby & Grainger, 1996, s. 68). Ancak, Apicius'un tutkusunun sonunda onun düşüşüne neden olduğu inanılmaktadır. Savurganlığının, mal varlığını tükettiği ve nihayetinde intiharına yol açtığı düşünülmüştür. Bu durum, tarih boyunca lüks ve savurganlığın aşırıya kaçmasının sonuçlarının ne kadar yıkıcı olabileceğinin bir örneği olarak görülebilir.

Apicius yemek kültürüne birçok yenilik getirmiş ve birçok farklı yemek tarifini kaydetmiştir. *De re Coquinaria*, yani "Yemek Sanatı" veya "Pişirme Sanatı" yemek tarifleri ve yemek kültürü hakkında önemli bir kaynak olarak kabul edilen antik bir Roma yemek kitabıdır. On kitaptan oluşan eser, yalnızca yemek ve içeceklerle ilgilidir ve içeriği Athenaios'un eserinden farklıdır. Kitap, yemek tariflerinin teknik ayrıntılarına yer vermesi nedeniyle, yazarların aşçı ve uzman gibi bilir kişiler tarafından yazıldığı fikrini uyandırır. Ancak, tariflerde kullanılan malzemelerin miktarları ve pişirme sırası gibi konularda bilgi verilmemiş olup bu durum, tariflerin hazırlanma şekillerinde belirsizlikle neden olmuştur (Güveloğlu, 2019b).

Apicius'un eserinde tarifler genellikle malzemelerin isimleri ve özellikleriyle birlikte verilir. Kitapta yer alan tariflerin bazıları, Roma mutfağındaki yemeklerin hazırlanışını anlatırken, diğerleri yemeği farklı şekillerde hazırlama yöntemleri ve mutfak kültürleri hakkında bilgiler verir. Örneğin bir tarifinde taze jambonun incir ile pişirilmesi gerektiği,

pişirme bittiğinde üzerine bal sürülmesinin iyi olacağı ancak en iyi şeklinin bal ile kaplı fırına koyularak yapılabileceğini anlatır (Apicius, 2022, s. 179). Bir başka tarifinde, flamingonun sebzelerle ve hurmayla haşlanarak pişirildiğinden bahsederken, bu tür kuşların kızartılarak ya da haşlandıktan sonra kurutulup soslarla tüketilebileceğinden de bahseder (Apicius, 2022, s. 153). Eserde, yemek tariflerinde kullanılan malzemeler arasında kırmızı ve beyaz et, balık, sebze, meyve, baharat ve şarap gibi çeşitli yiyecek ve içecekler yer alırken en sık kullanılan malzemeler arasında bal da yer almaktadır. Balın hem tatlı hem tuzlu her türlü yemek ve sos içinde sıklıkla kullanılması dikkate değer bir damak tadı algısı sunmaktadır. Müren balığı, yılan balığı ve kefal pişirme tariflerinde, balıkların baharatlı, şaraplı ve ballı bir karışım içerisinde pişirilerek hazırlanması dönemin farklı lezzet anlayışına bir kanıt niteliğindedir (Apicius, 2022, s. 99).

Bugün *De re Coquinaria* hâlâ yemek tarifi ve yemek kültürüyle ilgilenenler için önemli bir kaynak olarak kabul edilir. Kitap, yemek pişirmek için kullanılan malzemeler ve pişirme yöntemleri hakkında bilgi verirken, antik Roma mutfağı ve yemeği tarihi hakkında da bilgi sağlar (Vahling, 1977, s. 20-22). Kitap ayrıca, yemek yapmanın bir sanat olduğunu ve iyi bir yemeğin hazırlanması için ustalık ve bilgi gerektiğini vurgular.

Kitabın yazıldığı dönemde, yemek tarifleri sadece lezzet için değil, aynı zamanda sağlık ve tıbbi amaçlar için de kullanılsa dahi *De re Coquinaria*'nın içeriği Athenaios'un eserinden farklı olarak tamamen yemek ve içeceklerle ilgilidir. Arkhestratos'un eserindeki yemekler ve pişirme yöntemleri, Hellenistik Dönem öncesi Akdeniz yemek kültürünü yansıtırken, Apicius'a atfedilen kitaptaki tariflerde bu kültürde önemli bir değişim yaşanmıştır. Bu değişim, Akdenizlilik yerine doğu kökenli baharatların ve yemeklere bol sos eklenmesinin öne çıkmasıyla kendini gösterir (Güveloğlu, 2019b). Etlerin ve balıkların pişirilmesinde kullanılan çeşitli baharatların yanı sıra, tatlıların yapımında da sıklıkla kullanılan baharatların karabiber ve kimyon olduğu görülmüştür (Apicius, 2022, s. 101).

Apicius'un kitabı "*De Re Coquinaria*" içerik olarak on kitaptan oluşur. Her kitap, farklı yemek kategorilerine ve tariflere odaklanır. Birinci kitap olan "Epimeles" yemek yapımının temel prensipleri, çeşitli sos ve şarap türlerinin yapımı gibi yemeğe lezzet katan tarifleri içermektedir. Bu kitapta gül şarabı yapımından, zeytin yağı yapımına, et, balık, meyve, sebze gibi gıdaları saklama koşullarından, bozulan gıdaların tekrar kullanılabilir hale getirilebilmesine kadar birçok farklı konuya değinilmiştir (Apicius, 2022, s. 15-31).

Tablo 1. De Re Coquinaria Birinci Kitap Yemek Listesi

Birinci Kitap Yemek İsimleri		
Ballı hafif şarap	Zeytin yağı yapımı	Gül şarabı
Baharatlı ballı şarap	Şarap berraklaştırma	Oxyporum tarifi
Roma vermutu	Balık sosu iyileştirme	Hypotrima tarifi
Dut saklama	Etleri tuzsuz taze tutma	Sindirim düzenleyici içecek
Sakatat saklama	Yeşillik saklama	Sindirim düzenleyici macun
Tuzlu eti lezzetlendirme	Kuzukulağı saklama	Şarap sosu
Kızarmış balık saklama	Yermantarı saklama	Bozulmuş balı iyileştirme
İstiridye saklama	Taze meyve saklama	Bozulmuş bal kontrol yöntemi
Lasar saklama	Yeşil zeytin saklama	Sert kabuklu şeftali saklama
Bal saklama	Meyveyi taze tutma	Narenciye saklama
Üzüm saklama	Hastalığa iyi gelen tuzlar	Lasaratum tarifi
Nar bitkisi saklama	Yeşil zeytin tarifi	Ayva bitkisi saklama

İkinci kitap olan “Sarcoptes” birkaç deniz ürünü tarifine ek olarak çoğunlukla büyük baş ve küçükbaş hayvan eti yemekleri ile sakatat tarifleri içermektedir. Günümüzde sıklıkla tüketilen sucuk, sosis ve kokoreç tariflerinin ilk versiyonlarına bu bölümde rastlamak mümkündür. Örneğin, sosisin biber, kimyon tuz gibi çeşitli baharatların etle iyi bir şekilde harmanlanıp tütsülenerek yapılışından bahsedilmiştir. Yine aynı şekilde sucuğun, hayvan beyni ve yemişlerle harmanlanıp kızartılarak yenilen ve günümüzde beyin sosisi olarak geçen varyasyonu anlatılmıştır (Apicius, 2022, s. 33-43).

Tablo 2. De Re Coquinaria İkinci Kitap Yemek Listesi

İkinci Kitap Yemek İsimleri		
Deniz ürünü sosisi	Dişi domuz kroketi	Etli sebzeli kızarmış lapa
Mürekkkepbalığı kroket	Botellum tarifi	Baharatlı sulu köfte
Istakoz ve yengeç kroket	Lucania sosisi	Et suyu lapası
Bağırsak sosis	Sucuk tarifi	Sebzeli tavuklu pirinç
Soslu beyin yemeği	Domuz lapası	Apoderinum tarifi
İstiridye yemeği	Etli sebzeli lapa	Hidrogarata köfte
Domuz kıyması	Et suyu tarifi	Tavuk kıyma
Sülün köfte	Yemek sıralaması	

Üçüncü kitap olan “Cepuros” bitki ve sebze yemeklerini içermektedir. Özellikle pancar ve havuç kullanılarak yapılan tarifler yoğunluktadır. Bölümün en başında sebzeleri yeşil tutmak için doğal sodyum karbonat ile kaynatılması gerektiğinden bahseder ve bu yöntem günümüzde de hâlâ uygulanmakta olan bir tekniktir (Apicius, 2022, s. 45-63).

Tablo 3. De Re Coquinaria Üçüncü Kitap Yemek Listesi

Üçüncü Kitap Yemek İsimleri		
Sebze saklama	Kavun kabak yemeği	Kızarmış yabani havuç
Sebze yemeği	Ebegümece yemeği	Kalamarlı yabani havuç
Müşhil tarifi	Taze lahana yemeği	Şarap soslu havuç
Başka bir müşhil tarifi	Başka bir lahana yemeği	Sirkeli havuç yemeği
Kereviz yemeği	Baharatlı lahana yemeği	Baharatlı havuç yemeği
Kuşkonmaz tarifi	Terbiye sebzeli lahana	Baharatlı sos tarifi
Kabak tarifi	Yeşil zeytinli lahana	Kengerotlu sos tarifi
Balkabağı tarifi	Kuruyemişli lahana	Yabani havuç tarifi
Alexandrine tarzı balkabağı	Pırasa yemeği	Haşlanmış yabani havuç
Haşlanmış kabak	Pırasalı lahana	Yabani havuç püresi
Kızarmış balkabağı	Defne yapraklı pırasa	Soslu yabani havuç
Haşlama ve kızartma kabak	Fasülyeli pırasa	Yeşil sebze püresi
Kızarmış fırınlanmış balkabağı	Pancar yemeği	Marul yemeği
Tavuklu balkabağı	Salamura Pancar	Sebze temizliği
Limon kabağı	Yeşillik demeti servisi	Orman otu yemeği
Salatalık yemeği	Turp yemeği	Dişi ısırğan tarifi
Baharatlı salatalık yemeği	Başka bir turp tarifi	Hindiba turşusu
Et sulu ballı salatalık	Baharatlı turp	Marul salatası
Yumuşak lahana		

Dördüncü kitap “Pandectes” çeşitli malzemeler ile farklı yemeklerin yapıldığı oldukça detaylı bir kitaptır. Tatlıdan, tuzluya, gündelik yemekten, davet yemeğine kadar birçok farklı tarife yer verilmiştir. Örneğin bir tarifte ayva ve pırasaların et suyu ile balda haşlanarak hazırlanmasıyla oluşan bir yemekten bahsederken bir diğerinde dil balığının şarapla haşlanmasıyla yapılan farklı bir tarife yer verilmiştir. Gündelik yemeklerden sayılan bir tarifte ise çeşitli et parçalarının (balık, tavuk, kırmızı et gibi), çırpılmış yumurta, et suyu ve şarap ile pişirilerek tüketildiğinden bahseder. Bir diğer tarifinde davet yemeği olduğu düşünülen, midye, salyangoz, tavuk sakatata gibi farklı etlerin sebze ve baharatlarla haşlanarak hazırlanan ve şarap sosuyla tüketilen detaylı bir yemeğe yer verilir (Apicius, 2022, s. 65-119).

Tablo 4. De Re Coquinaria Dördüncü Kitap Yemek Listesi

<b>Dördüncü Kitap Yemek İsimleri</b>		
Tavuk ciğeri yemeği	Ekmekli cottabia tarifi	Sütlü yumurtalı sebze
Kırmızı etli cottabia tarifi	Sebzeli yumurtalı nohut	Beyin haşlama
Fındık muhallebisi	Tarla sebzesi yemeği	Hamsi patina
Etli marul	Mürver muhallebisi	Kremalı balık
Sebze ve beyin pudingi	Dana beyinli gül turtası	Etli balıklı yahni
Kuşkonmaz ve incir yemeği	Kabak turtası	Etli balıklı haşlama
Kuşkonmaz kreması	Balık haşlama	Kuruyemişli muhallebi
Tyrotarica yemeği	Şarap soslu balık	Sebze yemeği
Sardalya yemeği	Beyin ve pastırma yahni	Közlenmiş kefal
Başka bir balık yemeği	Soğanlı balık yemeği	Yeşil soğan yemeği
Haşlama lacertus balığı	Balık güveç	Dilbalığı yemeği
Piscibus patinası	Meyveli balık yemeği	Kefal ve istiridye yemeği
Levrek ve kurt balığı yemeği	Akrep balığı yemeği	Kızarmış balık
Bharatlı kızarmış balık	Izgara balık	Eleogaro'da balık
Sardalya yemeği	Baharatlı eleogaro'da balık	Marine kefal
Baharatlı kefal	Müren balığı yemeği	Istakoz ve karides tarifi
Baharatlı balık haşlama	Yumurtalı dil balığı	Meyveli kırmızı et yemeği
Kimyonlu şeftali tatlısı	Armut patina tatlısı	Isırgan otu yemeği
Ayva yemeği	Balık köftesi	Soslu pırasa yemeği
Apicianus kıyması	Domuz etli pırasa	Baharatlı domuzlu pırasa
Meyveli soğanlı domuz omuzu	Tavşan ciğeri	Güllü tavşan ciğeri
Sebzeli arpa	Sebzeli tahıl	Etli yumurtalı sebze
Kuş ve tavuk etli sebze	Kabak dolması	Meyveli başlangıç tatlısı

Beşinci kitap olan “Ospreon” ise baklagil ve sebze tarifleri, “Aeropetes” ise turna, ördek, kaz, flamingo, güvercin, kumru gibi kuş eti içeren tariflerden oluşmaktadır. Bunun yanı sıra, farklı kuş etleri için uyumlu olacağı düşünülen farklı sos tariflerine de rastlamak mümkündür. Örneğin, ördek eti için, biber, kimyon, defne yaprağı ve her türlü yeşil otu sirke, bal ve az et suyu ile harmanlayarak yapılan yeşil sos önerilirken, kaz eti için fındık, soğan, kereviz tohumu, bal, sirke gibi malzemeleri içeren beyaz sos önerilmiştir (Apicius, 2022, s. 121-163).

Tablo 5. De Re Coquinaria Beşinci Kitap Yemek Listesi

<b>Beşinci Kitap Yemek İsimleri</b>		
Iulianus bakliyatları yemeği	Kavrulmuş buğday güveç	Hamur tarifi
Arpa yemeği	Balık likör	Mercimekli yaban havuç
Mercimek ve kestane yemeği	Pırasalı mercimek	Bezelye yemeği
Domuz etli bezelye yemeği	Balıklı bezelye	Soğanlı yumurtalı bezelye
Vitellius bezelyesi tarifi	Sebze bezelye veya fasulye	Et sulu bezelye/fasulye
Sakatatlı bezelye yemeği	Baharatlı vitellius bezelyesi	Fasulye yemeği
Apicianus tarzu bezelye	Kışnişli bezelye	Commodus usulü bezelye
Tavuklu bezelye	Tavuk ve dana etli bezelye	Bitki içeceği tarifi
Bakliyatlı bitki içeceği tarifi	Taze fasulye tarifi	Yeşil fasulye/nohut tarifi
Devekuşu haşlama	Turna/güvercin/keklik tarifi	Turna/ördek/tavuk tarifi
Şalgamlı turna/ördek	Ördek/turna için sos	Kızarmış ördek/turna
Baharatlı et suyu	Keklik haşlama	Keklik haşlama detayı
Kumru/güvercin/keklik için sos	Kuş yavrusu/flamingo tarifi	Kuş haşlama için sos
Yaban kerevizli sosu	Kereviz tohumlu sos	Şam erikli sos
Fındık/bademli sos	Haşlama kuşa beyaz sos tarifi	Ördek için yeşil sos tarifi
Kaz için beyaz sos tarifi	Kokuşmuş kuş iyileştirme	Zeytinli kuş tarifi
Flamingo/papağan tarifi	Hurmalı kızarmış kuş	Kuşlar için bilgi
Soğuk soslu kaz haşlama	Tavuk haşlama	Et sulu tavuk
Parth tarzu tavuk	Kızarmış tavuk ve pırasa	Baharatlı kızarmış tavuk
Lasarlı tavuk	Közlenmiş tavuk	Baharatlı haşlama tavuk
Haşlama tavuk ve kabak	Haşlama tavuk ve fasulye	Varianus usulü tavuk
Fronto tavuğu Soslu tavuk	Domuz etli tavuk	Beyaz soslu tavuk püresi
Ardıç kuşu yemeği	Horoz doldurma	Başka bir sebze suyu
Et sulu güvercin/kumru	Keklik doldurma	

“Politeles” bölümünde kırmızı et tarifleri yer almaktadır. Domuz göğüsü doldurma, domuz rahmi ızgarası gibi gurme tarifler günümüz lezzetlerinde pek sık rastlanmayan tariflerdendir (Apicius, 2022, s. 165-191).

Tablo 6. De Re Coquinaria Altıncı ve Yedinci Kitap Yemek Listesi

Altıncı ve Yedinci Kitap Yemek İsimleri		
Domuz rahmi	Domuz rahmi ızgara	Dişi domuz karnı yemeği
Domuz karnı için sos	Domuz karnı doldurma	Domuz ciğeri
Karaciğer yemeği	Ostia usulü ofella	Apicius usulü ofella
Taban domuzu ofella	Sirkeli suda et haşlama	Şaraplı biberli sos
Kızarmış pizola	Şarapta haşlama et	Lasar otu tarifi
Fırında et	Kızarmış et sosu	Baharatlı kızarmış et sosu
Sebzeli kızarmış et sosu	Ballı kızarmış et	Haşlama yemeklerine sos
Haşlama için başka bir sos	Haşlama için beyaz sos	Baharatlı beyaz sos
Ballı beyaz sos	Başka bir beyaz sos	Biberli sos
Kuruyemişli beyaz sos	Pancarlı sos	Hurmalı sos
Yumurtalı sos	Sirkeli sos	Yaban mersinli sos
Emziren domuz karnı yemeği	Karın kızartma	Fileto et çıkartma
Domuz budu	İncirli suda jambon	Bağ bozumu domuz omzu
Tütsülenmiş domuz eti	Koyun ciğeri	Akciğer yemeği
Soslu sakatat	Hurma tatlısı	Taze afro tatlısı
Ekmek tatlısı	Şaraplı kuruyemiş	Şaraplı muhallebi
Kızarmış lapa	Kabarık sütlü tatlı	Muhallebi
Ekşi sütlü sos	Terbiyeli soğan	Soğan püresi
Kızılıklı soğan	Kızarmış soğan	Şarap soslu mantar
Sirkeli mantar	Yer mantarı yemeği	Pırasalı yer mantarı
Kişişli mantar	Kimyonlu yer mantarı	Kerevizli yer mantarı
Yeşil kişişli mantar	Şaraplı baharatlı mantar	Colocasium yemeği
Et suyunda mantar	Sedef otlu yer mantarı	Sütte salyangoz
Kızarmış salyangoz	Çavdar lapasında salyangoz	Sahanda şaraplı yumurta

Sekizinci kitap olan “Tetrapus” geyik, koyun, oğlak, tavşan gibi her türlü av hayvanının farklı sos, baharat ve sebzelerle pişirildiği tarifleri içerir (Apicius, 2022, s. 193-231).

Tablo 7. De Re Coquinaria Sekizinci Kitap Yemek Listesi

Sekizinci Kitap Yemek İsimleri		
Deniz suyunda domuz haşlama	Fırında yaban domuzu	Yaban domuzu sosu
Domuz kızartması acı sosu	Geyik kızartma için terbiye	Kuzu yahni
Başka biz acı sos	Başka bir acı sos	Otlu kuzu yahni
Haşlanmış domuz sosu	Yaban keçisi için sosu	Kızarmış kuzu biftek
Başka bir haşlanmış domuz sosu	Yaban keçisi kızartması sosu	Oğlak kızartma
Haşlanmış domuz için soğuk sos	Başka bir sos	Kuzu dolması
Yaban domuzu için sos	Dağ koyunu için sos	Başka bir kuzu dolması
Domuz kürek eti doldurma	Av hayvanı sosu	Fırında oğlak/kuzu
Doldurulmuş domuzu pişirme	Yabani koyuna soğuk sos	Baharatlı kuzu
Geyik eti için sos	Dana biftek sote	Parthia tarzı kuzu/oğlak
Haşlanmış geyik eti sosu	Pırasalı dana	Defneli oğlak
Kerevizli geyik eti sosu	Haşlanmış dana sosu	Kolay kuzu yemeği
Geyik eti hazırlanışı	Yaban mersinli dana haşlama	Domuz doldurma çeşitleri
Geyik eti için acı sos	Oğlak/kuzu yemeği	Başka bir domuz tarifi
Mercanköşklü domuz	Sütte marineli domuz	Flaccius usulü domuz
Ballı marineli domuz	Vitellianus usulü domuz	Defneli domuz
Frontianus usulü domuz	Şarapta domuz haşlama	Celsinus usulü domuz
Kızarmış domuz	Hortulanus usulü domuz	Traianus usulü domuz
Domuz haşlama için soğuk sos	Kişniş marineli domuz	Başka süt marineli domuz
Yaban turplu kızarmış domuz	Domuz sosu	Kekikli domuz
Soslu domuz	Lasarla marineli domuz	Domuz kavurması
Tavşan kızartma	Tavşan dolması	Kendi suyunda tavşan
Tavşan için beyaz sos	Geyik ciğerli tavşan kanı	Passenianus usulü tavşan
Başka bir tavşan dolması	Et sulu tavşan	Başka bir tavşan haşlama
Tavşan için baharatlı sos	Dereotlu tavşan	Fındık faresi yemeği

“Talassa” isimli dokuzuncu kitapta deniz canlıları ile yapılan tarifler bulunur. Istakoz, mürekkep balığı, deniz kestanesi, kalamar gibi günümüzde de tüketilmeye devam eden balık tarifleri, yine benzer şekillerde hazırlanmıştır. Istakoz haşlama ve marine kalamar verilebilecek örneklerdendir (Apicius, 2022, s. 233-243).

Tablo 8. De Re Coquinaria Dokuzuncu Kitap Yemek Listesi

<b>Dokuzuncu Kitap Yemek İsimleri</b>		
Kabuk deniz ürünü sosu	Marineli deniz kestanesi	Ahtapot
Közlenmiş ıstakoz	Tuzlu deniz kestanesi	Ballı istiridye
Kimyonlu ıstakoz	Et sulu deniz kestanesi	Deniz ürünü güveci
Haşlanmış ıstakoz	Midye	Deniz kestanesi
Şaraplı ıstakoz	Taze sardalya	Defneli deniz kestanesi
Tirpana balığı için sos	Mercanköşklü sardalya	Kefal için sos
Haşlanmış tirpana balığı	Sardalya sosu	Balık ciğeri
Sepya dolması	Yumurtalı sardalya sosu	Baharatlı fındıklı balık
Sindirim düzenleyici karışım	Kızarmış orkinos	Baharatlı yayınbalığı
Mürekkepbalığı doldurması	Tuzlu kefal sosu	Tavada kalamar
Marineli mürekkep balığı	Başka bir tuzlu kefal	Mürekkepbalığı haşlama
Buharda kabuklu deniz canlısı		

Onuncu bölüm olan “Alieus” ise çeşitli balıklarla hazırlanan sosları içermektedir. Bu soslar aynı zamanda balık pişirme de ve pişen balıkları lezzetlendirmede de kullanılmışlardır (Apicius, 2022, s. 245-253). Apicius'un De re Coquinaria eserinin 10. kitabı, deniz ürünleri için hazırlanan 36 farklı sos tarifini içerir. Bu soslar, antik Roma yemek kültüründe deniz ürünleriyle birlikte sıklıkla kullanılırdı. Bu tariflerde, malzeme olarak en çok kereviz tohumu, biber, nane, kişniş, kimyon, bal, sirke, kuru ayva, Suriye sumacı, kuru üzüm şarabı, soğan, yumurta sarısı gibi malzemeler tercih edilmiştir. Bu malzemelerin çoğu, antik Roma mutfağında sıklıkla kullanılan baharatlar ve soslar arasında yer almaktadır (Güveloğlu, 2019b). Örneğin, "garum" adı verilen bir deniz ürünü sosu, çeşitli deniz ürünleri yemeklerinde sıklıkla kullanılmıştır. Bu sos, deniz ürünleri suyundan ve balıkların iç organlarından elde edilen bir sos türüdür ve yemeklere tat ve aroma katmak için kullanılmıştır. Öyle ki tatlı tariflerinde dahi garum sosa rastlamak mümkündür. Apicius'un en bilinen ve günümüzde dahi antik yemek kitaplarına konu olan tatlısı Armut Patina bu sosun kullanıldığı tatlıya verilebilecek en güzel örnektir (Grainger, 2006, s. 89).

Tablo 9. De Re Coquinaria Onuncu Kitap Yemek Listesi

<b>Onuncu Kitap Yemek İsimleri</b>		
Kızarmış balık için ot	Ballı kefal sosu	Müren balığına incirli sos
Haşlanmış balık için sos	Sedef otlı kefal sosu	Müren balığına beyaz sos
Balık için incirli sos	Üzümlü sos	Lakerda için sos
Balık için biberli sos	Levrek sosu	Şıralı sos
Balık için kişnişli sos	Balık için çeşni	Orkinos için sos
Balık için dereotlu sos	Baharatlı yaban mersini	Orkinos için hurmalı sos
Kızarmış balık için sos	Bal likörlü sos	Kızarmış diş balığı sosu
Kızarmış balık için kişnişli sos	Fıstıklı sos	Haşlanmış diş balığı
Kızarmış balık için erikli sos	Fıstıklı sos	Dülger balığı sosu
Közlenmiş yılan balığı sosu	Yaban mersinli sos	Dülger balığı kişnişli sos
Kefal sosu	Müren balığı için sos	Deniz akrebi için sos
Balık için şarap sosu	Yılanbalığı sosu	Yılan balığı naneli sos

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### 3.YÖNTEM

Araştırma iki aşamalı olarak tasarlanmıştır. Araştırmanın birinci aşamasında nitel araştırma ikinci aşamasında ise deneysel bir çalışma yapılmıştır. Nitel araştırma araştırmacılara, konu hakkında önceden derlenmiş bilgilere ulaşma, konu üzerinde kavrayış kazanma, hipotezler oluşturma ve araştırma yapma fırsatı sağlar (Merriam, 2013, s.55-82). Diğer bir ifadeyle doküman analizi, belgelerin içeriğini ve biçimini sistematik olarak değerlendirerek, bu belgelerden anlamlar çıkarıp, özelliklerini tanımlamak ve daha derin bir kavrayışa ulaşmak için uygulanan bir yöntemdir. Bu yöntem, genellikle metin odaklı dokümanlarda kullanılır; fakat, resimler, grafikler, ses kayıtları veya videolar gibi çeşitli medya biçimlerini de içerebilir. (Akarsu ve Akarsu, 2019). Deneysel araştırma ise bir durumu anlamak veya bir olgu hakkında daha fazla bilgi edinmek için özenle tasarlanmış bir araştırma yöntemidir. Yapılan çalışmada her iki araştırma yöntemi de uygulanarak Apicius'un tatlı tariflerinin Türk mutfağına uyarlaması yapılmaya çalışılmış ve toplanan veriler bu bağlamda yorumlanmıştır. Çalışmada yapılan nitel araştırma 16.09.2022- 25.04.2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiş olup, çalışmanın ikinci aşaması olan deneysel araştırma ise 15.04.2023- 16.05.2023 tarihleri arasında yapılmıştır.

#### 3.1. Veri Toplama Yöntemi

İlk aşamada nitel araştırma modellerinden yazın taraması yapılmış, ikincil veri türlerinden dökümantasyonel veriler ışığında araştırmaya başlanmıştır. Apicius'a atfedilen antik kaynaklardan, kitaplardan, çeşitli makale ve derlemelerden faydalanılmıştır. Buna göre doküman analizi tekniği ile elde edilen kaynaklar incelenmiş, toplanan veriler sınıflandırılmış ve tablo haline getirilerek yorumlanmıştır. İkinci aşama olan deneysel araştırmada ise araştırmacı tarafından Apicius'a ait tüm tatlı tarifleri, farklı pişirme yöntemleri ve miktarları ile birçok kez denenerek Türk mutfağına en uygun olabilecek ürünler ve tarifler ortaya konmaya çalışılmıştır. Seçilen tarifler Türk mutfağına uyarlanarak yeni bir tatlı anlayışı denemeleri yapılmıştır. Son olarak da oluşturulan menülerin deneysel gastroarkeoloji açısından önemi incelenmiştir.

### 3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evreni Antik Roma dönemi yazılmış yemek kitaplarında bulunan tatlılardan oluşmaktadır. Bu kapsamda ulaşılabilen ve en çok faydalanılan eserler arasında Andrew Dalby ve Sally Grainger'in Roma İmparatorluğu mutfak kültürü ve tariflerini anlatan kitapları ile Apicius, Plinius, Cato ve Columella'nın tercümeleri yapılmış kitapları yer almaktadır.

Bunların içerisinde amaçlı örnekleme ile Apicius'un farklı dönemlerde yazılmış on farklı kitabındaki tüm tatlı tarifleri esas alınmıştır. Amaçlı örnekleme, belirli bir amaç için özellikle seçilen birimleri incelemektir. Araştırmacı, çalışmaya en uygun olan birimleri özellikle seçer. Bu on farklı kitabın içerisindeki tüm tarifler tek tek incelenmiş ve kitaplarda bulunan tatlı tariflerinin tümü çıkarılarak Türk mutfağına uyarlanmaya çalışılmıştır.

Apicius'un De Re Coquinaria adlı eserinde bulunan her kitabın, ayrı ayrı üzerinde durduğu konular şu şekildedir; "Epimeles" adlı ilk kitap, temel yemek yapma prensipleri, çeşitli sosların ve şarapların nasıl hazırlanacağı gibi tariflere odaklanır, "Sarcoptes" isimli ikinci kitap deniz hayvanları, büyük ve küçükbaş hayvanların etinden yapılan yemeklere, "Cepuros" adlı üçüncü kitap bitki ve sebze bazlı yemek tariflere, "Pandectes" adlı dördüncü kitap çeşitli malzemeler ile hazırlanan tatlı ve tuzlu, gündelik ve özel olmak üzere birçok farklı tarife, "Ospreon" adlı beşinci kitap çeşitli sebze ve baklagil tariflerine, "Aeropetes" adlı altıncı kitap kuş etinden hazırlanan tariflere, "Politeles" adlı yedinci kitap kırmızı et tariflerine, "Tetrapus" adlı sekizinci kitap av hayvanları ile hazırlanan tariflere, "Talassa" isimli dokuzuncu kitap deniz canlıları ile hazırlanan tariflere, "Alieus" adlı onuncu kitap ise çeşitli sos tariflerine odaklanmıştır. Çalışmanın ikinci bölümündeki tablolarda, kitaplarda yer alan yemek listeleri ve kitapların açıklamaları daha detayları yer alırken, tatlıların özgün tarifleri ve Türk mutfağı uyarlamaları ise aşağıdaki tablolarda bulunmaktadır.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### 4. BULGULAR

Apicius'un incelenen on kitabı içerisinde toplamda on altı tatlı tarifi yer aldığı tespit edilmiştir. Her bir tatlı tarifi Türk mutfağına uyarlama çalışması yapılabilmesi için tek tek ele alınmış ve deneysel bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Uyarlaması yapılmış tatlı tariflerinin listesi aşağıdaki gibidir.

#### 4.1. Apicius Tatlı Listesi

Tablo 10. Apicius Tatlı Listesi

Tatlı İsmi	Genel İçerik
<b>Antik Meyveli Başlangıç</b>	Meyve, baharat, şarap, et suyu, sirke, nişasta
<b>Antik Armut Patina</b>	Armut, şarap, yağ, balık sos, yumurta, baharat
<b>Antik Fındıklı Hurma</b>	Hurma, fındık, baharat, bal
<b>Antik Fındıklı Muhallebi</b>	Kuruyemiş, bal, süt, yumurta, yağ, et suyu
<b>Antik Muhallebi</b>	Süt, yumurta, bal, biber
<b>Antik Kabarık Sütü Tatlı</b>	Süt, yumurta, yağ, bal, karabiber
<b>Antik Tatlı Şarap</b>	Şarap, bal, baharat, hurma
<b>Antik Ballı Fıstıklı Patina</b>	Kuruyemiş, süt, yumurta, bal, şarap, balık sos, yağ
<b>Antik Bademli İrmik</b>	Kuruyemiş, süt, bal, meyve, baharat
<b>Antik Kimyonlu Şeftali</b>	Şeftali, şarap, bal, kimyon
<b>Antik Kızarmış Lapa</b>	Süt, un, bal, yağ, karabiber
<b>Antik Şaraplı Muhallebi</b>	Süt, şarap, baharat, yumurta, fındık
<b>Antik Nane Soslu Kavun</b>	Kavun, nane, sirke, bal, karabiber
<b>Antik Fırın Kayısı</b>	Kayısı, süt, bal, karabiber
<b>Antik Ekmek Tatlısı</b>	Süt, yumurta, ekmek, bal, yağ
<b>Antik Şaraplı Kuruyemiş</b>	Şarap, kuruyemiş

#### 4.1.1. Antik meyveli başlangıç

Malzemeler	Yapılışı
<p>Olgunlaşmamış sert kabuklu meyveler</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Biber</li><li>▪ Kuru nane</li><li>▪ Bal</li><li>▪ Şarap</li><li>▪ Passum</li><li>▪ Sirke</li><li>▪ Et suyu</li><li>▪ Nişasta</li></ul>	<p>Olgunlaşmamış ve sert kabuklu meyveler temizlenerek çekirdekleri çıkartılır ve ardından tencereye alınır. Biber ve kuru nane et suyunda ıslatılır. Üzerine bal, kuru üzüm şarabı, şarap ve sirke eklenir. Karışım biraz yağ ile tenceredeki meyvelerin üzerine dökülerek, kısık ateşte yavaşça haşlanır. Pirinç unu veya seyreltilmiş nişastalar ile kalınlaştırılır. Üzerine biber serpererek servis edilir.</p>

Marcus Gavius Apicius 4, 5, 4 (M.S. 4. Yüzyıl)

Biber eskiden meyve aroması veren yenibahar, Hindistan cevizi, karanfil gibi baharatlar için kullanılan genel bir terimdir, ayrıca likör diye belirtilen et suyu, yağ vb. sıvıların tarife en uygun olanı olarak yorumlanır (Apicius, 2022, s. 119).

Türk mutfağı, meyve, baharat ve nişasta gibi malzemelerin kullanımıyla zenginleşen lezzetler barındıran bir mutfaktır. Karadeniz Bölgesi'ne özgü bir tatlı olan Pepeçura ise yörede yetişen kokulu siyah üzüm ve mısır nişastasıyla hazırlanan, oldukça sık tüketilen yöresel bir tatlıdır. Yukarıda tarif verilen Apicius'un tatlısı ile benzer özellikler gösteren Pepeçura'nın kökeninin Kafkas dağlarından geldiği ve bu tatlının Kafkas dağlarında yaşayan Lezgiler tarafından yapıldığı yöre halkı tarafından anlatılmaktadır (Erişoğlu, 2023).

Lezgilerin göçleri sırasında bu tatlı Karadeniz Bölgesi'ne de yayılmıştır ve yöre halkı tarafından da benimsenerek, kendi yöresel lezzetleri arasına eklenmiştir. Yörede yetişen mısırın yoğun kullanımı nedeniyle mısır unundan yapılan Pepeçura, günümüzde de hâlâ Karadeniz mutfağının sevilen tatlıları arasındadır. Pepeçura'nın kökeni hakkında kesin bir bilgi olmamakla birlikte, genel olarak Kafkas kökenli olduğu düşünülmektedir. Ancak tatlı, zamanla Karadeniz Bölgesi'ne özgü bir tarz kazanmış ve yöre halkı tarafından benimsenmiştir.

Her iki tarifte de kullanılan üzüm ve üzüm bazlı sular, nişasta, baharatlar ve pişirme tekniği incelendiğinde, sınırları Kafkasya'ya kadar yayılmış bir İmparatorluk olan Roma'nın binlerce yıl öncesinden günümüze uzanan yansıması açık bir şekilde görülmektedir. Tarifin günümüz mutfağına uyarlanması için farklı meyve ve miktarlarla denemeler gerçekleştirilmiş ve en son hali aşağıda yer almaktadır:

#### 4.1.2. Meyveli başlangıç Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler

Görsel

- 3 adet sert kayısı
- Yarım çubuk tarçın
- 4-5 adet karanfil
- Tane karabiber
- 200 ml kırmızı üzüm suyu
- 12 gram nar ekşisi
- 50 gram bal
- 20 gram mısır nişastası
- 50 ml kemik suyu
- 250 ml su



#### Yapılışı

Kayıslar baharatlarla birlikte bir tencereye alınır. Üzerine su ve kemik suyu eklenerek kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynayan sıvı ocaktan alınarak bez bir süzgeç yardımıyla tortu kalmayacak şekilde süzülür. Süzölmüş olan sıvıya bal, kırmızı üzüm suyu ve nar ekşisi eklenir. Diğer tarafta nişasta bir kâseye alınır ve süzölmüş olan karışımdan birer çorba kaşığı yavaş yavaş üzerine ekleyerek topaklanması engellenerek açılır. Tamamen açılan nişasta sıvı karışıma eklenir ve karışım koyulaşana dek ocakta orta ateşte karıştırılarak tekrar pişirilir. Ocaktan alınan sıvı kâselere servis edilir ve soğuyunca tüketilir.

Günümüze adaptasyonuna çalışılan bu tarifte önce şarap sonra hardaliye sonra da kırmızı üzüm suyu denenmiş olup, orijinal tada ve Türk damak tadına en yakın lezzetin kırmızı üzüm suyu olacağı kanaatine varılmıştır. Şarabın buruk ve aromatik yapısına karşın üzüm suyunun tatlı ve yumuşak aroması Türk tatlılarında daha kullanılabilir bir sonuç elde

edilmesine yardımcı olmuştur. Bununla birlikte Roma İmparatorluğu döneminde kullanılan Passum, tatlı ve yoğun kuru üzüm şarabına verilen isimdir. Günümüzdeki tatlı ve yoğun şaraplar için ise Passum'a benzediği söylenebilir. Ancak bu tarifte Passum lezzet ve aroma vermek için kullanılmış olup, reçeteye en çok yakışacağı düşünülen tadın nar ekşisi olacağı sonucuna varılmıştır. Balzamik sirkenin de üzümden yapılması ve yoğun bir tadının olması alternatifler arasında yer almış ancak tat aroma kombinasyonları değerlendirildiğinde son tarif aşağıda yer aldığı gibi haazırlanmıştır.

#### 4.1.3. Antik armut patina

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Armut</li><li>▪ Kırmızı şarap</li><li>▪ Passum</li><li>▪ Bal</li><li>▪ Zeytinyağı</li><li>▪ Balık sosu</li><li>▪ Yumurta</li><li>▪ Kimyon, karabiber</li></ul>	Armutlar soyulup çekirdekleri çıkartılır, irice doğranır ve bir tencereye alınır. Üzerine şarap ve passum eklenerek iyice pişirilir. Kaynayan sıvı ocaktan alınır, bez bir süzgeçten tortu kalmayacak şekilde süzülür. Karışıma bal, zeytinyağı, balık sosu, yumurta ve toz kimyon eklenerek tekrar pürüzsüz bir hale getirilir. Ardından az karabiber ile tatlandırılır. Yağlanmış bir güveç kabına dökülür ve orta dereceli fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Son bir tutam taze çekilmiş karabiber serpererek sıcak servis yapılır (Grainger, 2006, s. 86).

Marcus Gavius Apicius 4.2.35

Tarifin ana hatları Cooking Apicius kitabından alınmış olup günümüz mutfağına uyarlanması için farklı miktarlarla denemeler gerçekleştirilmiştir. Türk mutfağında sıkça karşımıza çıkan armut tatlısının, günümüzde çok çeşitli versiyonlarının olduğu bilinmektedir. Armutlu turta, armut reçeli, fırında armut tatlısı, armutlu kek gibi değişik tarifler yapılmakla birlikte en sık karşımıza çıkan tarif armutların kabuklarının soyularak şerbet ya da balda pişirildiği ve yanına kaymak eklenerek sunulan versiyonu olduğu düşünülmektedir. Ayrıca, armutun hafifliği, ağır yemeklerin ardından tatlı yeme isteğini karşılayan bir lezzet sunmaktadır. Roma İmparatorluğu döneminde de Apicius'un De Re Coquinaria eserinde toplanan tarifler en önemli ve büyük öğün olan akşam yemeği tarifleriyle birlikte sonrasında tüketilen tatlı tarifleridir (Apicius, 2022, s. 9-12). Uzun akşam yemekleri ve detaylı tariflerin ardından sunulan bu tatlıların meyveli ve kuru

yemişli yapılarıyla rast gele oluşturulmadığı da net bir şekilde görülmektedir. Tarifin günümüz mutfağına uyarlanması için farklı içerik ve miktarlarla denemeler gerçekleştirilmiş ve en son hali aşağıda yazıldığı gibi tariflendirilmiştir.

#### 4.1.4. Armut patina Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)	Görsel
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 2 adet yumuşak armut</li><li>▪ 200 ml kırmızı şarap</li><li>▪ 14 ml nar ekşisi</li><li>▪ 120 gram bal</li><li>▪ 8 gram zeytin yağı</li><li>▪ 4 ml soya sosu</li><li>▪ 4 yumurta</li><li>▪ 2-3 adet tane karabiber</li></ul>	

#### Yapılışı

Armutların kabukları soyulur, çekirdekleri çıkartılır ve küp küp doğranır. Şarap, nar ekşisi, tane karabiber ve armutlar bir tencereye alınarak pişirilir. Kaynayan sıvı ocaktan alınır, bez bir süzgeçten tortu kalmayacak şekilde süzülür. Karışım ılındıktan sonra bal ve soya sosu eklenir. Yumurtalar ise ayrı bir kapta beyazlaşana kadar çırpılır. Sonra tüm malzemeler hep birlikte yavaşça karıştırılır. Karışımı dökceğimiz kaplar zeytinyağı ile yağlanır. Önceden ısıtılmış fırında 180 santigrat derecede 35-40 dakika daha pişirilir.

Günümüz tariflerinde kaplar margarin ve ayçiçek yağı gibi ısıya daha dayanıklı yağlarla yağlanırken, adaptasyonu sağlanmaya çalışılan bu tarifte ana malzemelere sadık kalınmaya çalışılmış ve binlerce yıl öncesinin damak tadı günümüz mutfağında denenmiştir. Tarif bugünkü damak tadı algımızdan oldukça farklı bir lezzete ve aromaya sahiptir. Şarabın ve soya sosunun birlikte kullanıldığı yumurtalı bir tarif kulağa ilginç gelse de antik çağ insanının damak tadı algısını anlamamıza bir nebze de olsa ışık tutmaktadır.

#### 4.1.5. Antik fındıklı hurma

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Hurma</li><li>▪ Fındık</li><li>▪ Öğütülmüş biber</li><li>▪ Tuz</li><li>▪ Bal</li></ul>	Hurmaların çekirdekleri çıkarılır. İçleri fındık ya da öğütülmüş biberli fındık ile doldurulur. Dışı tuz ve balla kaplanarak servis edilir.

Marcus Gavius Apicius 7.13.1 (Apicius, 2022, s. 181)

Bu tarif günümüz hurmalı tariflerine oldukça benzemektedir. Daha doğru bir ifade ile, günümüz mutfağına kadar ulaşmış olan bu lezzet antik çağlardan bir yansımadır. Son zamanlarda hurmanın içinin fıstık ezmesi ile doldurulan, dışının çikolata ve Antep fıstığı ile kaplandığı tariflere sıkça rastlamak mümkün olduğu gibi, en eski ve orijinal tarifin Apicius'un tarifi olduğu görülmektedir.

Tarifin adaptasyonu yapılırken de orijinal malzemelere sadık kalınarak hazırlanmıştır. Uygulama ve sunum en ideal tadı ve görseli yakalamak adına farklı yöntemler denenerek oluşturulmuştur.

#### 4.1.6. Fındıklı hurma Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)

Görsel

- 4 adet yumuşak hurma
- 25 gram fındık
- 0,5 gram öğütülmüş karabiber
- 0,5 gram tuz
- 70 gram bal



Yapılışı

Öncelikle fındıklar tavada hafifçe kavrulur. Kavrulan fındıklar iri taneli kalacak şekilde öğütülür. Hurmaların çekirdekleri çıkarılır ve fındıklar dışarı taşmayacak şekilde içlerine doldurulur. Sonra hurmaların ağızları sıkılarak kapanması sağlanır ve buz dolabında 10 dakika bekletilir. Bu sırada bal, tuz ve kara biber tavada hafifçe ısıtılarak eritilir. Dolaptan çıkarılan hurmalar bu karışıma batırılır ve dışlarının kaplanması sağlanır. Buzdolabında 20 dakika dinlendirildikten sonra tüketmeye hazır olur.

Apicius'un De Re Coquinaria kitabında yer verdiği bu tarifte, hangi tür biberin kullanılacağına dair detay vermemiştir. Tariflerde sıkça kullanılan, aromatik ve baskın bir lezzete sahip olan karabiberin kullanılmasının sebebi, şekerli ve tatlı lezzetlere bir tezat oluşturmasıdır. Günümüzde çikolata gibi lezzetlerde de sıkça kullanılmaya başlanan kara biberin tarife farklı bir yorum ve lezzet katacağı düşünülmüştür.

#### 4.1.7. Antik fındıklı muhallebi

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fındık</li><li>▪ Ceviz</li><li>▪ Bal</li><li>▪ Et suyu</li><li>▪ Süt</li><li>▪ Yağ</li><li>▪ Yumurta</li><li>▪ Biber</li></ul>	<p>Fındık ve ceviz ince bir şekilde öğütülür ve kavrulur. Sonra balla birlikte iyice ezilerek harmanlanır. Et suyu, süt, yumurta, biber ve yağ eklenerek pişirilir ve servis edilir.</p>

Marcus Gavius Apicius 7.13. (Apicius, 2022, s. 67)

Tarifte pişirme yöntemi ve malzemelerin eklenme sırası net bir şekilde belirtilmemiştir. Ancak içerik olarak, Türk mutfağında sıkça tüketilen keşkül tatlısına benzediği görülmektedir. Keşkül, Osmanlı zamanından bu yana yapılan ve içine bol miktarda fındık, fıstık, badem eklenen sütlü bir tatlıdır. Benzer bir şekilde bademin havanda dövülüp, süt, şeker, nişasta ve yumurtayla macun kıvamına gelene kadar pişirilmesi ile yapılır (Sandıkçioğlu, 2021). Bu tarifte, benzer bir usulle yapılarak tüketilmiştir.

Günümüz mutfağına adaptasyonunda ise kıvam verici nişasta yerine orijinal tarifteki gibi kemik suyu kullanılmış, yağ olarak tereyağı ve baharat olarak da muskat kullanılmıştır. Daha önceki tariflerde de belirtildiği gibi Apicius'un tariflerinde geçen biber, aslında tane baharatlara verilen genel bir isimdir ve bu tarife en uygunu olacağı düşünülen muskat kullanılmıştır. Antik tatlının, Türk mutfağına uyarlanmış tarifi aşağıdaki gibidir.

#### 4.1.8. Fındıklı muhallebi Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)

Görsel

- 25 gram toz fındık
- 25 gram toz ceviz
- 350 ml süt
- 125 ml et suyu
- 10 gram tereyağı
- 1 adet yumurta
- 0,5 gram muskat rendesi
- 140 gram bal
- 20 gram mısır nişastası



#### Yapılışı

Soğuk süte fındık, ceviz, yumurta sarısı, mısır nişastası ve et suyu eklenerek iyice karıştırılır. Çırpılan karışım, orta ateşte kaynayıncaya kadar yavaş yavaş karıştırılarak pişirilir. Piştikten sonra tereyağı ve bal eklenir, üzerine bir tutam muskat rendelenerek tabaklara servis yapılır. Soğuduktan sonra tüketilebilir.

Tarifte kullanılan fındık ve ceviz tatlıya baskın bir yemiş tadı verirken, et suyunun kokusunu almayı zorlaştırmıştır. Bu da aslında günümüz tatlılarına yakın bir aroma elde etmemizi sağlamıştır. Şeker yerine bal kullanımı da tat dengesini sağlasa dahi sütlü tatlılarda alışılmış dışında kaldığı gözlemlenmiştir. Bununla birlikte mısır nişastası kıvamını arttırmak için tarife ek olarak kullanılmıştır. Antik dönemde kıvam arttırıcılar arasında ekmek kırıntısı, pirinç suyu ve tractam yer almaktadır.

#### 4.1.9. Antik muhallebi

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Süt</li><li>▪ Yumurta</li><li>▪ Bal</li><li>▪ Biber</li></ul>	Süt ve yumurtanın bal ile karıştırılarak pişirilmesi sonucu elde edilen ve üzerine biber serperek sunulan muhallebi kıvamlı bir tatlıdır.

Antik Roma'da yapılan bu kolay muhallebi, Trakya mutfağına Üsküp'ten gelmiş olan Kaymaçına tatlısıyla benzerlik göstermektedir. Apicius'un muhallebisinde kullanılan süt, yumurta, bal ve biber Kaymaçına'nın içinde süt, yumurta, şeker ve vanilya olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bir diğer günümüz benzer tarifi ise Krem brulee'dir. Günümüzde popüler bir tatlı olan Krem brulee bir Fransız lezzetidir. Krem bruleenin tarihi, 1691 yılında François Massialot tarafından yayınlanan bir Fransız yemek kitabında bulunan "crème brûlée" adlı bir tarife kadar izlenebilmektedir. Ancak, bazı kaynaklar krem bruleenin aslında çok daha eski bir tarihe sahip olduğunu iddia etmektedir.

Antik çağı dayanan bu tarifi günümüzde hâlâ tüketilen bir tatlı olması, damak tadının zamanın çok ötesinde bir duyu olduğunun kanıtı niteliğindedir.

Bu tatlı Apicius'un tarifinde tam da anlatıldığı gibi denenmiş, miktarlar belirtilmediğinden en uygun oranlar kullanılarak tariflendirilmiştir.

#### 4.1.10. Muhallebi Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)

Görsel

- 500 ml süt
- 5 yumurta
- 200 gram bal
- 0,5 gram toz karabiber



Yapılışı

Sütün, çiğ süt alınarak uzun süre kaynatılması ve yoğun kıvamlı yağlı bir süt elde edilmesi tatlının lezzetini arttıracaktır. Kaynamış sütün içine balı ilave edilir iyice erimesi için dikkatlice karıştırılır. Yumurtalar ayrı bir kaptaki köpük kıvamına gelene kadar çırpılır. Çırpılan yumurtaların üzerine bir kaşık ballı süttten alıp eklenir ve tekrar çırpılır. Sonra aynı işlem birkaç kez daha tekrarlanır. Yumurtalar tencereye hızlı hızlı çırpılarak tamamen eklenir ve karışıma bir tutam karabiber çekilir. Son olarak güveç kaplarına paylaştırılan karışım fırında 200 santigrat derecede 30 dakika kadar pişirilir.

Normalde kaymaçına ve krem brulee gibi tatlılarda, üzerinin yanık gözükmemesi için şeker serpilirken, bu tatlı sütlaç gibi pişirilir ve kendi süt yanığı servis edilir.

#### 4.1.11. Antik kabarık sütlü tatlı

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Süt</li><li>▪ Yumurta</li><li>▪ Yağ</li><li>▪ Bal</li><li>▪ Biber</li></ul>	Süt ve yağ bir tavaya koyularak ısıtılır. Bu sırada kaynamasına izin verilmeden yumurtalar eklenir. Sıvı bir kâseye dökülerek fırına verilir. Pişince üzerine bal ve biber eklenerek servis edilir.

Marcus Gavius Apicius 7.13.8 (Apicius, 2022, s. 185)

Sufle, günümüzde de bilindiği üzere çırpılmış yumurta, süt, un ve tuz gibi malzemelerin karıştırılması ve sonra fırında pişirilmesiyle yapılmaktadır. Sufle, yüksek sıcaklıkta fırında kabarması ve yumuşak dokusu ile tanınır. Benzer bir kıvama göre revize edilen Apicius'un tarifinin günümüz mutfağı adaptasyonu aşağıdaki gibi yapılmıştır;

#### 4.1.12. Kabarik sütlü tatlı Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)

Görsel

- 50 ml Süt
- 2 adet Yumurta
- 25 gram Tereyağı
- 60 gram Bal
- 0,5 gram karabiber



Yapılışı

Süt ve tereyağı bir tencereye koyularak ocağın üstünde kaynamasına izin verilmeden eritilir. Sonra ocaktan alınan karışımın içine 60 gram bal eklenir ve pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpılır. Ardından teker teker yumurtalar eklenir ve çırpma işlemine devam edilir. Elde edilen karışım tercihen silikon ya da güveç sufle kaplarına, ksenin yarısı dolacak Şekilde servis edilir ve üzerine çok az kara biber serpilir. 200 santigrat derecede önceden ısıtılmış fırında 6 dakika pişirilir. Sıcakken servis edilir. Kapların hacmine göre servis sayısı değişebilir.

#### 4.1.13. Antik tatlı şarap

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Şarap</li><li>▪ Bal</li><li>▪ Toz biber</li><li>▪ Mastik (Damla sakızı)</li><li>▪ Hurma</li><li>▪ Defne</li><li>▪ Safran</li></ul>	Bal ve şarap iyice kaynatılır. Taşacak gibi olduğunda üzerine biraz şarap eklenir ve tekrar kaynatılır. Bu işlem birkaç kez tekrarlandıktan sonra karışım ocaktan alınır ve ertesi güne kadar bekletilir. Bekleyen şarabın üzerinde biriken köpüğü sıyrılarak alınır. Sonra baharatlar eklenir ve karışımın içinde iyice ezilerek püre haline getirilir. Son olarak tatlı şarap eklenir.

Marcus Gavius Apicius 1.1 (Andrew Dalby, 2001, s. 111-113)

Roma ziyafetlerinde her yemek, Mulsum adı verilen bal ve şarap karışımı bir aperatifle başlamıştır. Yemekler servis edilirken ve yemekle birlikte içki içilmemiştir. Sonrasında ise yemek yemeden içki içilmiştir (Rivera, 2009). Apicius'un eserindeki bu tatlı şarap ise lezzetli bir aperatif örneği sunmaktadır.

Ülkemizde üretilen üzüm ve şarapların da dünya çapında kabul görmüş bir kaliteye sahip olduğu bilinmektedir. Özellikle meyve ve bağ arazisi en fazla olan şehrimiz Tekirdağ'ın, şaraplık üzüm üretiminde Trakya bölgesinin lokomotif şehri konumunda olduğu gözlemlenmiştir (Kiracı, Yaşasın, Candar, & Şenol, 2017). Apicius'un tatlı şarap tarifi de ülkemize yabancı olmayan lezzetler arasındadır. Öyle ki, hardal tohumu, şeker ve vişne yaprağının üzüm suyunda fermentasyonu ile elde edilen Kırıkkale'nin geleneksel lezzeti hardaliye, bu tarife oldukça benzemektedir (Türkiye Kültür Portalı, 2013). Aşağıda Antik Roma'nın tatlı şarabının günümüz mutfağı adaptasyonu için en uygun miktarlar ve teknikleri yazılmıştır;

#### 4.1.14. Tatlı şarap Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)

Görsel

- 70 cl kırmızı yarı tatlı şarap
- 100 gram bal
- 5-6 adet karabiber
- 4-5 adet hurma
- Yarım diş Mastik
- 1 adet kurutulmuş defne yaprağı
- 1 gram kurutulmuş safran



#### Yapılışı

Yarım şişe kırmızı şarabın içine baharatlar eklenir ve tam kaynamak üzereyken ocaktan alınır. Yarım saat dinlendirildikten sonra içine bal eklenir. Eklenen bal iyice eriyene kadar karıştırılır. Karışım soğuduktan sonra şişede kalan yarım şişe şarap üzerine eklenerek 1 gece dolapta bekletilir. Ertesi gün bez bir süzgeç yardımıyla tortu kalmayacak şekilde süzülür ve servis edilir.

#### 4.1.15. Antik ballı fıstıklı patina

Malzemeler

Yapılışı

- Dolmalık fıstık
- Süt
- Kuruyemiş
- Yumurta
- Bal
- Beyaz şarap
- Yağ
- Balık sosu

Kavrulmuş ve öğütülmüş kuruyemişler süt ve balla iyice dövülür, içine diğer tüm malzemeler katılarak bir kaba dökülür ve pişirilir.

Marcus Gavius Apicius 4.2.16 (Grainger, 2006, s. 89)

Apicius'un Armut patinasına benzeyen ve içinde yine balık sosu kullanılan farklı bir tarifdir. Balık sosu akla ilk geldiğinde tatlılara uymayan bir lezzet olarak düşünülse de antik dönemin yaratıcı gurmesi Apicius'un hem tatlıda hem tuzluda kullanmaktan çekinmediği bir üründür. Sally Grainger'in yaptığı tarif çalışmalarında da halkla yapılan denemeler sırasında tüm tadımcıların balık sosu aromalı patinayı beğendiği sonucu ortaya çıkmıştır. Ancak içeriğinde balık sosunun kullanıldığı belirtildiğinde birçoğunun fikrini değiştirmiştir. Bu da 'iyi yemek' algısının, yemeğin gerçek tadından da öte aslında bir ruh haline dayandığını göstermektedir (Grainger, 2006, s. 89).

Antik tariflerde herhangi bir pişirme yöntemi belirtilmemiş olsa dahi, açıkça görülmektedir ki bu bir tatlı omlettir ve balık sosu ise tuza muadil olarak kullanılan bir lezzet konumundadır (Dalby & Grainger, 1996, s. 139).

Türk mutfağında, tavada ters yüz yapılarak pişirilen ve sıklıkla tüketilen birçok tarif mevcuttur. En çok bilinen yöresel tariflerin krep, akıtma ve kaygana olduğu tahmin edilmektedir. Bunların bazılarında sonradan fındık, fıstık ve bal ilavesi yapılabilmekle birlikte çoğunda un kullanılmaktadır. Ancak Apicius'un tarifi, un yerine öğütülmüş kuruyemiş kullanarak günümüz unsuz tariflere antik dönemden bir sesleniş yapar gibidir.

#### 4.1.16. Balı fıstıklı patina Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)

Görsel

- 25 gram badem
- 25 gram fıstık
- 15 gram bal
- 15 ml beyaz tatlı şarap
- 20 ml süt
- 2 adet yumurta
- 2 gram soya sosu (bir çay kaşığı)
- 10 ml zeytinyağı



#### Yapılışı

Fındık ve bademler tavada kısık ateşte hafifçe kavrulduktan sonra un kıvamına gelecek şekilde öğütülür. Sonra tüm malzemeler bir kaptan iyice karıştırılır. Krep tavaında orta ateşte alt üst yapılarak pişirilir. Piştikten sonra tercihen üzerine bal eklenebilir.

#### 4.1.17. Antik bademli irmik

Malzemeler

Yapılışı

- Soyulmuş badem
- Dolmalık fıstık
- Süt
- Kuru üzüm
- Bal
- Ekmek kırıntısı / İrmik
- Karabiber

Süt, irmik ve bal bir tencereye alınarak kaynayana kadar karıştırılarak pişirilir. Üzerine badem, kuru üzüm, dolmalık fıstık ve karabiber eklenerek servis edilir.

Marcus Gavius Apicius 2.2.10 (Grainger, 2006, s. 85)

Tarifte, bazı kaynaklarda ekmek kırıntısı bazı kaynaklarda ise irmik olarak çevrili yapılan içerik, Sally Grainger'in kitabında yazdığı şekliyle, irmik olarak ele alınmıştır.

Antik çağlardan günümüze ulaşan bu tarif, ülkemizde çeşitli pişirme teknikleriyle birbirinden oldukça farklı lezzetler elde edecek şekilde sofralara sunulmaktadır. İrmigin sütle muhallebi kıvamına gelene kadar pişirildiği ya da tencerede kavularak irmik helvası olarak tüketildiği birçok tarife günümüz mutfaklarında oldukça sık rastlamak mümkündür.

Ancak antik kaynaklar ve tarif reçetesi karşılaştırmalı olarak incelendiğinde Apicius'un tarifine en yakın olanının, muhallebi kıvamındaki sütlü irmik tatlısı olduğu kanısına varılmıştır.

#### 4.1.18. Bademli irmik Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)

Görsel

- 250 ml süt
- 75 gram bal
- 30 gram irmik
- 25 gram kabukları soyulmuş badem
- 25 gram dolmalık fıstık
- 20 gram kuş üzümü
- 0,5 gram karabiber



Yapılışı


Kabuğu çıkmış bademler bir tavada hafifçe kavrulur. Kavrulduktan sonra un kıvamında öğütülür. Eğer bademler kabuklu ise, önce bir gece suda bekletilir. Ardından kabukları çıkarılan bademler öğütücüden geçirilir, bez bir süzgeç yardımıyla suyu iyice süzülür ve fırında düşük ısıda un kıvamına gelene kadar kurutulur. Süt, bal, irmik, badem unu ve bir tutam karabiber, ocakta orta ısıda pişirilir. Pişen karışım kaselere servis edilir ve üzerine dolmalık fıstık ile kuş üzümü serpilir.

Bu tarifi her ne kadar antik kaynaklarda bahsi geçen tarife en yakın olduğu düşünülse de Osmanlı'dan bu yana yapılan ve artık mutfağımızın klasik tatlılarından olan irmik helvası tarifi de mevcut reçete ile yapılabilmektedir. İrmik helvası, Türk mutfağının geleneksel tatlılarından biridir ve Osmanlı İmparatorluğu döneminden beri yapılmaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu'nda, helvalar genellikle misafir ağırlama gibi özel durumlarda sunulan tatlılar olarak kullanılmıştır. Apicius'un da Roma dönemi İmparator sofraları için tarifler yazan bir gurme olduğu bilinmektedir. Roma İmparatorluğu mutfağının Anadolu mutfak kültürü ile olan büyük etkileşimi göz önünde bulundurulduğunda irmik helvasının da antik dönemde yapılma olasılığı oldukça yüksektir. Günümüz mutfağı adaptasyonu için hazırlanan tarifin irmik helvası şeklinde yapılışı aşağıdaki gibidir.

#### 4.1.19. Bademli irmik Türk mutfağı uyarlaması

---

Malzemeler (4 kişilik)	Görsel
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 100 gram kaymak</li><li>▪ 75 gram bal</li><li>▪ 30 gram irmik</li><li>▪ 25 gram dolmalık fıstık</li><li>▪ 25 gram kabukları soyulmuş badem</li><li>▪ 20 gram kuş üzümü</li></ul>	

#### Yapılışı

Kaynatılan sütün kaymağı alınarak bir tencerede buharlaşana çıkana kadar pişirilir. Tencerenin dibinde sadece süt yağı kaldığında üzerine irmik eklenir ve hafifçe pembeleşene kadar kavrulur. Başka bir yerde bademler bıçakla kesilerek, pirinç büyüklüğüne getirilir ve irmiğin üzerine eklenir. Dolmalık fıstık, süt ve bal da tencereye eklenerek karışım kısık ateşte demlenmeye bırakılır. İrmik tane tane kaşığa gelecek kıvama geldikten sonra ocağın altı kapatılır. Servis yaparken üzerine kuş üzümü eklenir,

#### 4.1.20. Antik kimyonlu şeftali

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sert Şeftali</li><li>▪ Passum</li><li>▪ Defrutum</li><li>▪ Bal</li><li>▪ Tane kimyon</li></ul>	<p>Şeftaliler ikiye bölünür, çekirdekleri çıkartılır. Şarap, şurup ve bal bir tencereye koyularak kaynamaya bırakılır. Şeftalilerin şeklinin bozulmamasına dikkat edilerek bu likörde haşlanır. Haşlanan şeftaliler süzgeç yardımıyla çıkarılır ve bir kâsede soğumaya bırakılır. Diğer tarafta, kavrulmuş ve öğütülen kimyon şeftalilerin üzerine eklenerek servis edilir.</p>

Antik dönemde kullanılan Defrutum, günümüzde pekmez kıvamındaki tatlı soslara verilen isimdir. Üzüm pekmezi anlamına gelen İtalyanca saba, Latince sapa'nın balzamik sirkenin kaynağı olduğu bilinmektedir. Bu tür şuruplar normalden daha uzun süre yılanmaya bırakılarak meşe fiçilerde ekşitilir ve bugün bildiğimiz tatlı sirkeler üretilir. Normalde balzamik sirke kullanılan her türlü yemek için güzel bir soster (Grainger, 2006, s. 30).

#### 4.1.21. Kimyonlu şeftali Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)

Görsel

- 2 adet olgunlaşmamış şeftali
- 100 ml tatlı beyaz şarap
- 200 ml kırmızı tatlı şarap
- 20 gram bal
- 15 gram üzüm pekmezi
- 0,2 gram tane kimyon



Yapılışı

Şaraplar ve pekmez bir tencereye alınarak ısıtılır. Şeftalilerin kabukları soyulur, ortadan ikiye ayrılarak çekirdekleri çıkarılır (Şeftaliler mevsiminde ve olgun olarak kullanılacaksa, kabukları soyulmadan pişirilmelidir). Isıtılan şurubun içine şeftaliler eklenerek şekillerini kaybetmeyecek şekilde kısık ateşte pişirilir. Pişen şeftaliler süzgeç yardımıyla bir kâseye alınır. Kimyon taneleri bir tavada kavrulur ve öğütülür. Şeftalilerin üzerine bir tutam serpilir. Servis edilirken üzerine bal gezdirilir.

Şaraptan gelen kırmızı rengi ve tabaktaki sunumuyla, günümüz ayva tatlısının muadili niteliğinde gözüke de tat aroması ve mayhoşluğu muazzam bir farklılık yaratmıştır. Meyvenin, şarabın ve balın sıklıkla kullanıldığı antik tariflerin damak tadımıza binlerce yıl sonra bile bu kadar uyumlu olması şaşırtıcı bir gerçekliktir.

#### 4.1.22. Antik kızarmış lapa

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Su/süt</li><li>▪ Un</li><li>▪ Bal</li><li>▪ Yağ</li><li>▪ Karabiber</li></ul>	Apicius'un tarifine göre su veya süt ve unla birlikte kalın bir lapa yapılır, sonra soğumaya bırakılır. Tatlı haline getirmek için lapalar tek tek kesilerek yağda kızartılır ve bala batırılarak üzerine biber serpilir.

Marcus Gavius Apicius 7.11.6 (Dalby & Grainger, The Classical Cookbook, 1996, s. 68)

Basit bir tarif olmasına karşın, uygulamada un ve süt lapası kalın bir yapıstırıcıya dönüşür ve rahat bir şekilde kesilip kızartılacak kadar iyi olmaz. Bu sebeple tarif, Türk mutfağının, Osmanlı'dan bu yana en sık tüketilen tatlılarından olan Lokma tatlısı tarifine karşılık gelecek şekilde ölçüler ayarlanmıştır.

Hamur kızartması, Türk mutfağında uzun bir geçmişe sahip olan bir tatlıdır. Tarihi kaynaklara göre, Osmanlı İmparatorluğu döneminde de sıkça tüketilen bir yiyecek olmuştur. Halk arasında "lokma" olarak da bilinen hamur kızartması, genellikle özel günlerde ve kutlamalarda sunulan bir tatlıdır. Antik Roma ile benzer bir şekilde bu tatlı genellikle halka açık sofralarda, yoksul insanlara ikram edilen bir tatlı olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu döneminde, lokma tatlısının sadece halk tarafından değil, aynı zamanda saraylarda da tüketilen bir tatlı olduğu görülmektedir.

#### 4.1.23. Kızarmış lapa Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)

Görsel

- 60 gram su
- 60 gram süt
- 150 gram un
- 200 gram bal
- 5 gram kuru maya
- 0,2 gram karabiber
- 0,5 litre ayçiçek yağı



#### Yapılışı

Su, süt, un ve bir tutam karabiber pürüzsüz bir kıvam alana dek yoğrulur ve ceviz büyüklüğünde küçük toplara ayrılır, üzerlerine hafifçe avuç içiyle bastırılır. Yağ derin bir tencereye koyularak ocakta kızdırılır. Ceviz büyüklüğündeki hamur topları kızgın yağın içine atılarak üzeri kızarana kadar pişirilir. Diğer tencerede Bal hafif ısıda eritilir. Pişen hamurlar süzgeç yardımıyla tencereden alınarak, erimiş balın içine atılır. Ilık olarak servis edilir.

Apicius tarifinde maya ve benzeri bir üründen bahsedilmediğinden, tarif önce mayasız olarak denemiştir. Ancak hamurun içinin pişmemesi ve tıkız olması sebebiyle ikinci denemede maya eklenmiş ve daha başarılı bir sonuç elde edilmiştir.

#### 4.1.24. Antik şaraplı muhallebi

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Süt</li><li>▪ Passum</li><li>▪ Fındık</li><li>▪ Bal</li><li>▪ Sedef otu</li><li>▪ Tractam</li><li>▪ Karabiber</li><li>▪ Yumurta</li></ul>	Fındık, biber, bal ve sedef otu, sütle karıştırılmış şarap içinde ezilir. İçine az yumurta eklenerek pişirilir. Üzerine bal dökülerek servis edilir.

Marcus Gavius Apicius 7.11.5 (Grainger, 2006, s. 89)

Tarifte kullanılan Tractam'ın kıvam arttırıcı bir nişasta olduğu tahmin edilmektedir (Apicius, 2022, s. 183). Benzer bir tarif Türk mutfağında olmamakla birlikte, denemeler sonucunda en ideal kıvam ve lezzete ulaşılarak, tariflendirilmiştir.

#### 4.1.25. Şaraplı muhallebi Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)	Görsel
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 50 gram toz fındık</li><li>▪ 300 ml süt</li><li>▪ 150 ml kırmızı tatlı şarap</li><li>▪ 1 adet yumurta sarısı</li><li>▪ 0,5 gram tarçın</li><li>▪ 140 gram bal</li><li>▪ 20 gram mısır nişastası</li><li>▪ 0,2 gram sedef otu</li></ul>	

#### Yapılışı

Sedef otu bir gece önceden tatlı şarabın içine atılarak, oda sıcaklığında demlenmeye bırakılır. Ertesi gün süzülen şarap ve diğer tüm malzemeler bir tencerede karıştırılarak kısık ateşte pişirilir. Kasele servis edilir ve soğuduktan sonra tüketilir.

#### 4.1.26. Antik nane soslu kavun

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Kavun</li><li>▪ Nane</li><li>▪ Bal</li><li>▪ Karabiber</li><li>▪ Sirke</li></ul>	Kavunun kabukları soyularak ufak dilimlere ayrılır. Nane, bal ve sirke iyice ezilerek harmanlanır. Kavundan kestiğimiz küçük parçalar bu karışıma bulanır. Üzerine karabiber dökülerek servis edilir.

Marcus Gavius Apicius 3.7 (Grainger, 2006, s. 43)

Bu tarif, günümüzde ünlü şeflerin meyveleri farklı soslarla lezzetlendirerek, yemekten önce aperatif olarak sundukları başlangıçlarla oldukça benzer bir içeriğe sahiptir. Özellikle gurme restoranlarda, kavun, karpuz, nar ekşisi, balzamik sirke gibi malzemelerin kombinasyonu ile yapılan başlangıçlar günümüz damak tadına farklı bir lezzet katmaktadır.

#### 4.1.27. Nane soslu kavun Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)

Görsel

- 200 gram olgunlaşmış kavun ya da karpuz
- 50 gram bal
- 14 ml nar ekşisi
- 8 ml balzamik sirke
- 0,1 gram nane



Yapılışı

Kavun ya da karpuzun kabukları soyularak, irice dilimler halinde kesilir. Her bir dilimin üzerine elma çekirdeği çıkarıcı bir aparat yardımı ile delik açılır. Bal, nar ekşisi ve balzamik sirke bir kaptaki iyice karıştırılır. Yapılan karışım açılan deliklerin içine bir kaşık yardımı ile dökülür. Üzerine taze veya kuru nane eklenerek servis edilir.

#### 4.1.28. Antik fırın kayısı

Malzemeler

Yapılışı

- Kayısı
- Süt
- Bal
- Karabiber

Süt derin bir tencereye koyularak kaynatılır. Çekirdeği çıkarılan kayısılar kaynayan sütün içine daldırılarak hafif yumuşatılır ve ardından fırın tepsinde koyulur. Fırında yeterince pişen kayısılar çıkarılır, üzerine bal ve karabiber serpilerek tüketilir.

Marcus Gavius Apicius (Apicius, 2022, s. 183)

Tarifin orijinal reçetesinde “afro” olarak geçen terimin tam olarak ne anlama geldiği anlaşılammakla birlikte, eski İngilizcedeki “aphricocks” yani kayısı terimi ile benzerlik göstermektedir (Apicius, 2022, s. 183). Bu sebeple tarifin orijinal denemesi kayısı kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Ancak meyvenin kaynamış sütün içinde ısıtılarak yumuşatıldığı göz önüne alındığında, kayısının sert ve yeterince olgunlaşmamış halinin kullanıldığı gözlemlenmiş ve deneme bu şekilde gerçekleştirilmiştir.

#### 4.1.29. Fırın kayısı Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)

Görsel

- 4 adet sert kayısı
- 500 ml süt
- 40 gram bal
- 0,2 gram tarçın



#### Yapılışı

Kayıslar bıçakla ikiye bölünür ve çekirdekleri çıkarılır. Aynı bir yerde, süt tencereye koyularak ısıtılır. Çekirdeği çıkarılan kayıslar sıcak sütün içine koyularak birkaç dakika yumuşaması beklenir. Kayısların parçalanmaması ve dağılmasına dikkat edilir. Yumuşayan kayıslar bir kaşık yardımıyla alınarak fırın tepsinin içine koyulur. Üzerine bal ve tarçın serpilerek önceden 180 santigrat derecede ısıtılmış fırının içine koyulur. 10 dakika kadar pişirilir. Çıkan kayıslar oda sıcaklığında bekletildikten sonra tüketilebilir.

Ülkemizde Malatya şehri coğrafi işaretli ürünü olan kayısı gerek tatlı gerek meyve olarak oldukça sık tüketilmektedir (Coğrafi İşretler, 2023). Özellikle kayısının çabuk bozulan bir meyve olması sebebiyle kurutulması, daha uzun süre boyunca tüketilebilmesini

sağlanmaktadır. Apicius'un tarifıyla benzer bir şekilde, kurutulmuş kayısının sıcak suda bekletilerek yumuşatılması, üzerine bal ve tereyağı gezdirilerek tatlı olarak tüketilmesi ise günümüzün bilinen lezzetleri arasındadır.

#### 4.1.30. Antik ekmek tatlısı

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Süt</li><li>▪ Yumurta</li><li>▪ Ekmek</li><li>▪ Bal</li><li>▪ Yağ</li></ul>	Beyaz ekmek dilimlenir ve sert kabuklu kısımlar çıkarılarak büyük parçalara ayrılır. Sonrasında süte batırılır ve çırpılmış yumurta ile yağda kızartılır. Üzerine bal dökülerek tüketilir (Apicius, 2022, s. 183)

Marcus Gavius Apicius (Apicius, 2022, s. 183)

Apicius'un tariflerinin çoğu lüks ve savurgan malzemelerle dolu olsa da bazı tariflerinde daha gündelik ve ulaşılabilir malzemeler kullanıldığı da görülür. Bu tür tarifler, Roma İmparatorluğu'nun zenginlikten uzak olan kesimleri veya günlük yaşamın bir parçası olan halk tarafından da yapılabilmektedir.

Bu tarif, günümüzde bilinen ve popüler olan "yumurtalı ekmek" tarifıyla benzerlik göstermektedir. Günümüzde de yaygın olarak yapılan yumurtalı ekmek, dilimlenmiş ekmek dilimlerinin süte batırılıp çırpılmış yumurta ile karıştırıldıktan sonra tavada kızartılması ve üzerine bal veya şurup dökülerek servis edilmesiyle yapılır.

Apicius'un tarifıyla günümüz yumurtalı ekmek tarifi arasındaki benzerlik, basit malzemelerin kullanımı ve hazırlama yönteminin temelde aynı olmasıdır. Ancak Apicius'un tarifinde günümüz için daha lüks bir dokunuş olarak bal kullanılması dikkat çekerken, günümüzde ise daha farklı tatlar için şuruplar, reçeller veya meyve eklenebilir.

Bu örnek, Apicius'un tariflerinin yalnızca lüks malzemelerle dolu olmadığını, bazı tariflerde gündelik ve basit malzemelerin de kullanılabileceğini gösterir. Bu tür tarifler, o dönemde farklı sosyal sınıflardan insanlar tarafından da uygulanabilen ve tatmin edici lezzetler sunan seçeneklerden olmuşlardır.

#### 4.1.31. Ekmek tatlısı Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)

Görsel

- 4 dilim beyaz ekmek içi
- 2 adet yumurta sarısı
- 300 ml süt
- 30 gram bal
- 20 ml zeytinyağı
- 40 gram tereyağı
- 0,3 gram tuz
- 20 gram  
bal/reçel/pekmez



#### Yapılışı

Ağız geniş bir kâseye süt, yine benzer başka bir kâseye çırpılmış yumurta sarısı koyulur. Zeytin yağı ve tereyağı da tavaya koyularak ocakta ısıtılır. Yumuşak ekmek içleri önce süte sonra yumurtaya batırılarak hemen tavaya alınır ve kızartılır. Pişen ekmeklerin üzerine bir tutam tuz ve tercihe göre bal, reçel, pekmez gibi tatlandırıcılar eklenir.

Yumurtalı ekmek, günümüzde bilinen ve popüler bir kahvaltı veya brunch yemeğidir. Pek çok kültürde farklı varyasyonlarla bilinir ve tarih boyunca çeşitli şekillerde hazırlanmıştır. Fransız mutfağında "pain perdu" (kayıp ekmek) olarak bilinirken, İngiliz mutfağında "French toast" (Fransız tost) olarak adlandırılır. Her kültürde farklı malzemeler ve baharatlar kullanılarak özelleştirilmiş versiyonları da bulunabilir.

Yumurtalı ekmek, tarih boyunca besleyici ve ekonomik bir seçenek olarak popülerliğini korumuştur. Ekmeğin, yumurtanın ve diğer malzemelerin kolaylıkla bulunabilir ve uygun maliyetli olması, bu tarifi erişilebilir kılmıştır.

#### 4.1.32. Antik şaraplı kuruyemiş

Malzemeler	Yapılışı
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Şarap</li><li>▪ Passum</li><li>▪ Fıstık</li><li>▪ Kavrulmuş fındık</li><li>▪ Bal</li></ul>	Fıstık ve fındıklar ufak parçalar haline getirilir. Üzerine şarap, bal ve passum eklenerek lapa kaselerinde (çorba kasesi) servis edilir.

Marcus Gavius Apicius (Apicius, 2022, s. 183)

Kavrulmuş fındık, fıstık ve şarabın harmanlanarak kâse içerisinde servis edildiği bir tatlıdır şaraplı kuruyemiş tatlısıdır.

Kavrulmuş fındık, fıstık ve şaraplı kuruyemiş tatlısı, Marcus Gavius Apicius'un tariflerinden biridir. Bu tatlı, şarap, passum (bir tür şekerli şarap) ve çeşitli kuruyemişlerin birleşimiyle hazırlanan lezzetli bir atıştırma içecektir. Tarifte kullanılan şarap ve passum gibi özel içecekler antik Roma döneminde oldukça popüler olan ve çeşitli tatlılarda kullanılan malzemelerdendir. Ancak günümüzde, bu tarifi hazırlamak için daha yaygın olarak bulunabilen ve benzer tatları elde etmek için tatlı şarap veya üzüm şırası eklenmiş ile kırmızı şarap karışımı kullanılabilir.

#### 4.1.33. Şaraplı kuruyemiş Türk mutfağı uyarlaması

Malzemeler (4 kişilik)

Görsel

- 400 ml tatlı kırmızı şarap
- Kavrulmuş badem
- Kavrulmuş fıstık
- 1 adet portakal kabuğu
- 50 gram bal



#### Yapılışı

Portakalın kabuğu sadece turuncu kısmı gelecek şekilde kesilir. Şarap bir tencereye alınır ve kesilen portakal kabuklarıyla birlikte hafif ısıtılır. Kaynamamasına dikkat edilir. Isınan tencerenin kapağı kapalı bir şekilde 10 dakika demlenir. Demleme bittikten sonra portakal kabukları çıkarılır ve içine bal eklenir. Aynı bir tavada ya da fırında badem ve fıstık önce kavrulur sonra ince bir şekilde öğütülür. Öğütülen yemişler ile ballı şarap karıştırılarak kasele servise edilir.

Kavrulmuş fıstığın baskın lezzetini önlemek adına tarifte badem kullanılmıştır. Şarabın mayhoş aroması ile birlikte portakal kabuğu ve bal kullanılması daha tatlı bir lezzet elde edilmesine yardımcı olmuştur.

## 5. SONUÇ

Tarihte önemli bir yere sahip olan Roma İmparatorluğu'nun geniş coğrafyası, mutfak kültürünün zenginleşmesine ve yöresel tatların birbirine aktarılmasına katkı sağlamıştır. Roma mutfağına farklı bir boyut kazandıran, tarihin ünlü yemek kitabı yazarı Apicius ise yemekleri sanata dönüştürerek mutfaklara yeni bir anlayış kazandırmış, yaptığı ihtişamlı ziyafetler ve gösterişli sunumlarıyla yemek kültürüne farklı bir perspektiften bakmıştır. Apicius'un yemek tarifleri, günümüzle kıyaslandığında belirgin farklılıklar görmek mümkündür. Günümüzde genellikle daha dengeli, sağlıklı ve sürdürülebilir bir beslenme anlayışı benimsenirken, Apicius'un tarifleri zengin ve elit kesim için gösterişli yemek deneyimlerini vurgulamak amacıyla tasarlanmıştır. Roma İmparatorluğu döneminde lükse ve savurganlığa düşkünlük yaygınken, günümüzde daha minimalist ve doğa dostu bir yaklaşım benimsenmektedir. Apicius'un tariflerinde kullanılan malzemeler pahalı deniz ürünleri, egzotik etler, nadir baharatlar ve şaraplar gibi seçkin ürünlerden oluşurken, bugünün mutfaklarında daha çok yerel, mevsimsel, sağlıklı ve sürdürülebilir bir beslenme anlayışı ön plana çıkmaktadır.

Apicius'un gösterişli sunum ve dekorasyon anlayışı da farklılık göstermektedir. Günümüzde sade ve minimalist bir yaklaşımla gerçekleştirilen sunumlara karşın, Apicius'un sofralarında yemeklerin görsel cazibesi için çeşitli süslemeler, tabaklar ve gösterişli oymalar kullanılmıştır. Bugünün mutfaklarında daha doğal ve organik bir sunum tercih edilirken, gösterişli sunumlar genellikle özel etkinlikler ve restoran deneyimleri için tercih edilmektedir. Ayrıca, Apicius'un tariflerinde görülen savurganlık ve lükse düşkünlük, günümüzde sürdürülebilirlik, israfın önlenmesi ve bilinçli tüketim anlayışıyla yer değiştirmiştir. Artan bir şekilde besin israfının önlenmesi ve kaynakların sürdürülebilir bir şekilde kullanılması önemli bir konu haline gelmiştir.

Apicius'un tarifleri tarihi bir perspektiften değerlendirildiğinde Roma İmparatorluğu döneminin yemek kültürü ve sosyal yaşamı hakkında önemli bilgiler sunarken, tarifleri incelemek ve anlamak, Roma İmparatorluğu'nun anlaşılmasına da yardımcı olmaktadır. Roma mutfağı, gastronominin temellerinin atıldığı ilk mutfaklardan biri olmasıyla birlikte aynı zamanda günümüze kadar yansıyan zengin bir kültürel mirastır. Apicius'un yazdığı tarifler de yüzyıllar sonra bile hâlâ insanların damak zevkine hitap eden ve etkisini sürdüren önemli yazıtlardır. Bu araştırma, binlerce yıl öncesinin lezzetlerinin günümüzde

tekrar hazırlandığı ve zamanla oluşan değişikliklerin gözlemlendiği önemli bir deneysel çalışmadır. Apicius'un tariflerinde kullanılan ürünlere günümüzde erişimin artık olmayışı ya da güç olması, tariflerin birebir uygulanabilirliğini zorlaştırırsa da modernleştirilmiş versiyonları oluşturularak adaptasyon çalışmalarının etkili bir şekilde yapılması sağlanmıştır.

Bu araştırmada Roma mutfağının günümüze kadar gelen etkileri ve yemek kültürümüzdeki yansımaları detaylı bir şekilde incelenmeye çalışılmıştır. Apicius'un tatlı tarifleri günümüz Türk mutfağına uyarlanmış ve yansımaları incelenmiştir. De re Coquinaria'da yer alan tarifler, günümüz malzemeleriyle reçetelendirilip hazırlanarak görselleriyle birlikte paylaşılmıştır. Ayrıca, hazırlanan tariflerin zaman içerisinde geçirdikleri adaptasyonlar da incelenmiştir.

Literatür taraması sonucu seçilen tarifler, farklı yemek hazırlama metotları ile değerlendirilmiş ve uygulamalı olarak hayata geçirilmiştir. Tariflerdeki miktar ve pişirme sırasının belirsizliği nedeniyle farklı varyasyonlar denenmiş ve sonrasında günümüz mutfağına uyarlamaları yapılmıştır.

Araştırmanın sonucunda, Apicius'un tatlı tariflerinin Türk mutfağına çeşitli şekillerde yansıdığı görülmüştür. Bazı tariflerde Türk mutfağına özgü malzemeler kullanılarak farklı lezzetler elde edilmiş, bazılarında da kullanılan malzemelerin benzerliği nedeniyle Türk mutfağındaki tatlı tariflerine oldukça yakın lezzetler tercih edildiği görülmüştür.

Antik Roma mutfağı ve Apicius'un tatlı tarifleri üzerine yapılan bu araştırmanın önemi, Türk mutfağı başta olmak üzere mutfak kültürlerinin birbiriyle etkileşimleri ve günümüze kadar gelişiminin incelenmesi açısından yüksektir. Ayrıca, uyarlaması yapılan tarifler, tarihi tatlıların modern varyasyonları olarak düşünüldüğünde deneysel gastroarkeoloji açısından önemli bir çalışma niteliğindedir. Araştırmanın sonuçları, antik yemeklerin modern yorumlarının oluşturulması ve deneysel gastroarkeoloji çalışmalarının yapılması için bir başlangıç noktası niteliğindedir.

## KAYNAKLAR

- Ahlfeldt, J. (2019). *Digital Atlas of the Roman Empire (DARE)*. Roma İmparatorluğu Haritası: <https://dh.gu.se/dare/> adresinden alındı. adresinden alındı
- Albustanlıoğlu, T., & Güleç, H. (2020, 03 24). Roma İmparatorluk Dönemi Sikkelerinde Yer Alan Gastronomik Unsurlar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, s. 8(1), 433.
- Akarsu, B., & Akarsu, B. (2019). Bilimsel araştırma tasarımı nicel, nitel ve karma araştırma yaklaşımları. İstanbul: Cinius Yayınları.
- Alkurt, H. (2020). Antik Roma Dünyasında Yeme İçme Kültürü. Aydın.
- Andrew Dalby, S. G. (2001). *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*. (B. Avunç, Çev.) İstanbul: Homer Kitapevi ve Yayıncılık.
- Apicius, M. G. (2022). *Marcus Gavius Apicius'un Mutfak Kültürü Hakkındaki 10 Kitabı*. (S. Şahin, Çev.) İstanbul: Kabala Yayıncılık.
- Athenaios. (2006-2011). *The Learned Banqueters* (Cilt I-VIII). (S. D. Olson, Çev.) London.
- Baytop, T. (2021). *Türkiye'de Bitkiler İle Tedavi* (3. b.). Ankara: Ankara Nobel Tıp Kitabevleri.
- Beard, M. (2018). *SPQR : Antik Roma Tarihi*. (İ. Sağlamer, Çev.) İstanbul: Pegasus Yayınları.
- Bowman, A. (2013). *The Roman Agricultural Economy: Organization, Investment, and Production*. Oxford University Press.
- Brown, M. (2011). Grain, Pulses And Olives: An Attempt Toward A Quantitative Approach To Diet In Ancient Rome. *Journal of the Washington Academy of Sciences*, s. 1-24.

- Coğrafi İşretler*. (2023, 04 28). Türk Patent ve Marka Kurumu: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=44&tur=&urunGrubu=&adi=kay%C4%B1s%C4%B1> adresinden alındı
- Columella Lucius Junius Moderatus Columella*. (2018, 04 9). 04 26, 2023 tarihinde Arkeolojik Haber: <https://www.arkeolojikhaber.com/haber-columella-lucius-junius-moderatus-columella-11071/> adresinden alındı
- Columella, L. J. (1941). *On Agriculture* (Cilt 1). (H. B. Ash, Çev.) London, Great Britain: Harvard University Press.
- Dalby, A. (2000). *Empire of Pleasures Luxury and Indulgence in the Roman World*. Routledge.
- Dalby, A. (2003). *Food In The Ancient World From A To Z*. Routledge Taylor Franchis Group.
- Dalby, A. (2003). *The Roman Cookery Book: A Critical Translation of the Art of Cooking*. University of Chicago Press.
- Dalby, A. (2010). *Cato On Farming De Agri Cultura*. (A. Dalby, Çev.) Prospect Books.
- Dalby, A. (2013). *Flavours of Byzantium*. I.B. Tauris.
- Dalby, A., & Grainger, S. (1996). *The Classical Cookbook*. Los Angles, California.
- Deighton, H. J. (1999). *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*. (H. K. Ersoy, Çev.) İstanbul: Homer Kitabevi.
- Doody, A. (2010). *Pliny's Encyclopedia The Reception of the Natural History*. Cambridge University Press.
- Dündar, E. (2006). Antik Çağ Mutfak Araç Gereçleri ve Roma Yemek Kültürü. *Bilim ve Gelecek Dergisi*.
- Elder, P. t. (2004). *Natural History*. (J. F. Healy, Çev.) İngiltere: Penguin Books.

- Erişoğlu, F. (2023, Şubat 20). Pepeçura Tatlısı Hakkında. (S. Kaybal, Röportaj Yapan) Trabzon , Araklı.
- Eutropius. (2004). *Breviarium Historiae Romanae Roma Tarihinin Özeti*. (Ç. Menzilioğlu, Çev.) İstanbul: Kabalıcı Yayınevi.
- Eutropius. (İstanbul). *Roma Tarihinin Özeti* (1 b.). (Ç. Dürüşken, Dü., & Ç. Menzilioğlu, Çev.) 2004, Çağaloğlu, Türkiye: Kabalıcı Yayınevi.
- Garnsey, P. (1999). *Food And Society In Classical Antiquity*. United Kingdom.
- Grainger, S. (2006). *Cooking Apicius Roman Receipt For Today*. Great Britain.
- Grant, M. (2008). *Roman Cookery*. London: Serif Books.
- Güveloğlu, A. (2019a). *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Güveloğlu, A. (2019b). Antik Çağ'ın Damak Tadı Düşkünü Yazarları. *Journal of History and Future*, 5(2), s. 264.
- Healy, J. F. (1991). *Natural History: A Selection*. Penguin Classics.
- İnan, F. (2015, 1). Roma: Kartalların İmparatorluğu (Kitap Değerlendirme). *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, s. 309-317.
- Kâmil, A. M. (2005). *Osmanlı Sarayının Tatlı Mutfacı*. Çelik Gülersoy Yayınları.
- Kiple, K. F., & Coneè Ornelas, K. (2000). *The Cambridge World History of Food*. Cambridge University Press.
- Kiracı, M., Yaşasın, A., Candar, S., & Şenol, M. (2017). *Trakya Bölgesin Meyve Alanlarında Son 20 Yıldaki Değişim Ve Gelişmeler*. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü. Tekirdağ: Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü.
- Kocakuşak, F. (2011). Antik Roma'da Aile Kurumu. Bursa: Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı Eskiçağ Tarihi Bilim Dalı.

- Malek, J., & Smith, A. (2009). *The Oxford Handbook of Roman Studies*. Oxford University Press.
- Merriam, S. B. (2013). Araştırmanın desenlenmesi ve örnekleme seçimi (Çev. S. Turan & D. Yılmaz). S. Turan (çev. ed.) Nitel araştırma desen ve uygulama için bir rehber içinde. ( 55-82) Nobel Yayınevi.
- Pamir, H., & Sezgin, N. (2016). The Sundial and Convivium Scene from the Rescue Excavation in a Late Antique House of Antioch. *Adalya XIX*.
- Plutarch. (2014). *The Lives of the Noble Grecians and Romans*.
- Rivera, O. (2009, Kasım 16). Nisan 05, 2023 tarihinde Oswald Rivera: <http://www.oswaldrivera.com/2009/11/mulsum-the-great-aperitif-of-olden-times/> adresinden alındı
- Roman Empire Trajan*. (2023, Mart 12). Wikimedia Commons: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=19625326> adresinden alındı
- Sandıkçioğlu, T. (2021, 29 09). *Keşkül Nedir*. 02 02, 2023 tarihinde Turk Ascı Haberleri: <https://www.turkascıhaberleri.com/MakaleDetay/325/Keskul-Nedir-.html> adresinden alındı
- Şensoy, F., & Tiritioğlu, S. (2018). Beslenme Arkeoloğisi: Günümüz Ankara Yemeklerinde Geçmişin İzleri. 2(1).
- Türkiye Kültür Portalı. (2013, Şubat 07). *Geleneksel Mutfaklar*. Nisan 05, 2013 tarihinde Türkiye Kültür Portalı: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kirklareli/neyenir/hardaliye> adresinden alındı
- Vahling, J. D. (1977). *Apicius Cookery and Dining In Imperial Rome*. New York: Dover Publications Inc.
- White, K. D. (1970). *Roman Farming*. London: Thames and Hudson.
- Wilkins, J., & Nadeau, R. (2006). *A Companion Food in the Ancient World*. John Wiley & Sons.
- Wiseman, T. P. (2010). *Cato the Elder: A Biography*. Cambridge University Press.