

## ANTİKÇAĞDA GIDALARIN KORUNMASI

### FOOD SAFETY IN ANTIQUITY

HÜLYA KÖKMEN-SEYİRCİ\* ÇİSEM ÇAĞ\*\*

**Öz:** Yiyecek ve içecekler insan yaşamı için temel bir ihtiyaçtır. Evrimin başlangıcından beri insanlar, muhtemelen içgüdüsel olarak, tesadüfler ve deneme-yanılma yöntemi ile gıdaları muhafaza etmeye çalışmışlardır. Prehistorik dönemlerin başlangıcında doğadan toplanan yiyeceklerin bozulmasını engellemek amacıyla koruma ve saklama ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Bazı yemek ve beslenme kitaplarında antikçağda gıda koruma yöntemlerine kısaca değinilmiştir. Bu çalışma, bugüne kadar yapılan araştırmalar da dikkate alınarak edebi metinler, epigrafik ve arkeolojik verilerin bir arada değerlendirilmesi, konunun kapsamlı bir şekilde araştırılması ve bilinen yöntemler yanında antikçağda kullanılan ancak günümüzde artık kullanılmayan yöntemlerin genel olarak değerlendirilmesini amaçlamaktadır. Prehistorik Dönem’de yiyecekler için tümüyle doğaya bağımlı olan insanlar, zaman içerisinde hammaddelerin de el verdiği ölçüde, yiyecek/içecek miktarı ve çeşitliliğini arttırmıştır. Bu dönemde insanlar birçok hayvan türünü avlamış ve aynı zamanda doğadan meyve, bitki ve baharat gibi ürünleri toplamışlardır. Başlangıçta yiyecekleri nasıl koruyacağını bilmeyen insanoğlu, onları mümkün olan en kısa sürede tüketmek zorunda kalmıştır. Ancak zamanla öğrenilen koruma yöntemleri diğer kent ve bölgelere sözlü olarak yayılmıştır. Bugün kullanılan yiyecek koruma yöntemlerinin bir bölümünün antikçağ öğretileri ile birebir örtüştüğü de gözden kaçmamaktadır. Antikçağda tuzlama, kurutma, tütüleme, fermantasyon, salamura ve tatlandırma gibi yöntemler kullanılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda • Koruma • Kurutma • Tuzlama • Fermantasyon

**Abstract:** Food and drink are basic necessities of human life. People have probably tried to maintain instinctively, through coincidence and by heuristic approaches, from the beginning of the prehistoric era, the need for food protection and preservation, in order to prevent the deterioration of food collected from nature. In some works on food and nutrition, ancient food preservation methods are briefly mentioned. In this study, the preservation of food in antiquity is examined through the modern and ancient literature and from archaeological and epigraphic evidence. In the Prehistoric Period people were totally dependent on nature for food, increased the amount of food and drink and variety in the amount they obtained from raw materials over time. In this period, people hunted many animals and at the same time collected from nature products such as fruits, plants and spices. Since knowledge of how to protect food in the beginning was unknown, they had to consume food as soon as possible. However, the protection methods devised over time in other regions were communicated over time. It is also noteworthy that some of the methods employed for food protection today conflict with the doctrine and practice in Antiquity. In ancient times, methods such as salting, drying, smoking, fermentation, soaking in brine and the addition of sugar were employed.

**Keywords:** Food • Safety • Preservation • Ancient Period

\* Dr. Öğr. Üyesi, Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Antalya.  
hulyakokmen@akdeniz.edu.tr

\*\* Ph.D., Akdeniz Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Eskiçağ Dilleri ve Kültürleri Bölümü, Antalya.  
cisemcag@gmail.com

Antikçağda yaşamış aynı zamanda gastronom olan bazı edebi yazarların günümüze ulaşan kitaplarında yiyeceklerin nasıl korunduğuna yönelik reçeteler yer almaktadır. Yiyeceklerin korunması insanların düşündüğü kadar yeni bir olay değildir. Aksine insanlık tarihi kadar eski bir olaydır. İnsanoğlu, dünyada yaşamış olduğu süre içerisinde zamanının çoğunu avcılık ve toplayıcılıkla geçirmiştir. Başlangıçta beslenmek ve hayatta kalabilmek için tamamiyle doğaya bağlı olan insanlar, bitkilerin köklerini, tohumlarını ve yapraklarını, ağaçların ise meyvelerini toplayarak; balık ve çeşitli hayvanları avlayarak yaşamlarını devam ettirmişlerdir. Havaların kötü gitmesi, ekinlere hastalık bulaşması ve kışın taze meyve-sebzeye ulaşma zorluğu insanları yiyecek toplamaya itmiştir. Ancak yiyecekler herhangi bir işleme tutulmadıklarından uzun süre korunamadıkları için, başka bir deyişle toplandıkları andan itibaren bozulmaya başladıkları için mümkün olan en kısa zamanda tüketilmeleri gerekiyordu. Yiyeceklerini farklı iklim koşullarının etkisinden korumak amacıyla insanlar iklim koşullarını dikkatli bir şekilde takip etmiş olmalıydılar. Doğa, gıdayı insanlar için korumanın bir aracı olmuştur. Artık ellerindeki gıdayı hemen tüketmek ya da bozulunca atmak zorunda kalmamışlardır. Gıdaları depolama ve stok-lama düşüncesinin günümüzden yaklaşık olarak 14-12000 yıl önce yerleşik yaşama geçiş süreci içinde gerçekleştiği düşünülmektedir<sup>1</sup>. Tarih boyunca insanlar, besinlerin içinde yer alan suyu kurutma, tuzlama ya da tatlandırma ya da dondurma işlemlerini uygulayarak kimyasal ve mikrobiyal bozulmalara karşı yiyeceklerini stabil hale getirmişlerdir<sup>2</sup>.

Antikdönem yazarlarının gıdaların korunması ile ilgili verdiği bilgiler doğrultusunda bu dönemde yaşayan insanların, yiyecek ihtiyaçlarını karşılamak için oldukça donanımlı olduklarını anlamaktayız. Bu dönemde yiyecekleri korumaya yönelik kullandıkları metot ve uygulamalar sadece gözlem ve tesadüflere dayalıdır<sup>3</sup>. Örneğin olgun meyvelerin ağaç üzerinde kuruduğunu ve uzun süre dayandığını gözlemleyen ilk insanlar meyve ve diğer yiyeceklerini güneşte kurutma yöntemini geliştirmiş olmalıdır. Hayvanların kış mevsimlerinde kar altında kalması ya da donması veya balıkların avlandıktan sonra tuzlu suda uzun süre dayanmaları yiyeceklerin dondurulması ve tuzlanması yöntemlerinin gelişmesini sağlamıştır. Ayrıca üzüm suyunun kazara fermantasyonu veya sütün kesilmesi şarap ve peynir yapmak için fermantasyon yöntemlerinin gelişmesini sağlamıştır. Benzer şekilde ateş üzerinde asılı kalan balık ve et gibi yiyecekleri tütsüleme yoluyla koruyabileceklerinin keşfedilmesi, gözlem yolu ile sağlamıştır.

Gıdaları korumanın arkasında günümüzde de kullanılan kurutma, fermantasyon, tütsüleme ve tuzlama gibi temel yöntemler yatmaktadır. Çalışma kapsamında antikçağda gıda korumak için kullanılan bu yöntemler antik yazarlar ve arkeolojik veriler ışığında aktarılmaya çalışılacaktır. Antikçağda gıdaların korunması hakkında Homeros, Hesiodos, Herodotos, Diodoros ve Plinius Maior gibi antik yazarlar yanında, Varro ve Marcus Gavius Apicius<sup>4</sup> gibi antikçağda yaşamış ünlü yazar ve gastronomlardan bilgi edinilmektedir. Bu konuda antikçağda gıdaların korunması hakkında bilgi edinilen ilk antik yazar Homeros'tur. Homeros'un "*Odyseia*" adlı eserinde, Odysseus'un görgü kurallarına uymayan vahşi bir tür dev olarak tanımladığı Kyklop Polyphemos'un yaşadığı mağarayı tasvir etmiş olduğu bir pasajdan, onların yiyeceklerini depoladığı bir alana sahip oldukları anlaşıl-

---

<sup>1</sup> Uhri 2016, 26.

<sup>2</sup> Fontana 2001.

<sup>3</sup> Forbes 1965, 192.

<sup>4</sup> Apicius, *De Re Coquinaria* adlı eserinde yemek tarifleri yanında gıdaların korunması ile ilgili bilgiler vermektedir.

maktadır<sup>5</sup>. Bu mağarada süt, peynir ve ayranlarla dolu kapların saklandığı ve küçükbaş hayvanların türlerine ve yaşlarına göre ayrılarak saklandığı bir alanının bulunduğu görülmektedir. Günümüzde de Akseki, İbradı ve Elmalı gibi yerlerde peynir ve tereyağ gibi besinler mağaralarda saklanmaktadır.

**Kurutma:** Antikçağda güneş<sup>6</sup> ve rüzgâr doğal bir şekilde yiyeceklerin kuruması ve bu sayede korunmasını sağlamıştır. Bu yöntem buğday, arpa, saman, üzüm, balık, kümes hayvanlarının yanı sıra incir, armut ve elma gibi meyveleri de uzun süre bozulmadan koruyabilmek için kullanılmıştır. Kurutma yöntemi doğanın kendi koruma yöntemi olduğu için<sup>7</sup> insanlar, nemden korunarak depolatabilen tahılların ve kuru baklagillerin üretimine öncelik vermiş olmalıdır<sup>8</sup>. Ayrıca Sümerlerin meyvelerini diziler halinde kuruttuklarına dair dilbilimsel veriler de bulunmaktadır<sup>9</sup>. Bu yöntem Anadolu'da özellikle de Güneydoğu Anadolu ve Ege'de de yoğun olarak halen kullanılmaktadır. Ateş ise hem yiyeceklerin kurutulması için ısı sağlamış hem de tütüleme için kullanılmıştır. Arkeolojik kalıntılardan edinilen bilgiler, *Neanderthal* insanların eti ve diğer gıdalarını korumak için ateşi kullandıklarını göstermektedir. Antikçağda yiyecekleri korumak için kurutma yönteminde en çok güneşten yararlanıldığı görülmektedir. Hesiodos "*İşler ve Günler*" adlı eserinde hasatların toplandıktan sonra yapılması gereken işleri anlattığı sırada buğdayı topladıktan sonra yuvarlak bir yere yığmalarını sonra da onları depoya taşıyarak orada muhafaza etmelerini söylerken, buğdayları önce bir yere yığarak onları güneşte kurutmalarını kastetmiş olmalıdır<sup>10</sup>. Zira ardından gelen satırlarda üzüm salkımlarını toplayıp ilk beş gün üzerleri örtülü olacak şekilde, on gün on gece dışarda bekletmeleri ve sonrasında da onları kaplara doldurmaları gerektiğini belirtmiştir<sup>11</sup>. Üzümleri bu şekilde kurutmanın, üzümden üretilen şarabı etkileyen kimyasal değişiklikleri de tetiklediği düşünülmektedir<sup>12</sup>. Üzümlerin ilk beş gün üzerinin örtülmesindeki amacın da üzümlerin birden güneşe maruz kalıp kavrulmasını önlemek olabileceği düşünülebilir. Bu şekilde güneşin altında yavaşça kuruyarak daha lezzetli olacaklardır. MÖ V. yüzyılda yaşamış olan Herodotos, Mısırlıların ve komşularının balık ve kümes hayvanlarını güneşte nasıl kuruttuklarından ve sonrasında uzun süre nasıl muhafaza ettiklerinden bahsetmiştir<sup>13</sup>. Ayrıca Teb kentinde yer alan "Nakht"ın mezarında et ve balıkların kurutulduğunu gösteren duvar resimleri açığa çıkarılmıştır (fig. 1-2). Bunun yanı sıra Herodotos, lotus çiçeğinin haşhaşa benzeyen göbeğini güneşte kurutup, dövüldükten sonra ateşte pişirip ekmek yaptıklarını da belirtmiştir<sup>14</sup>. Buradan anlaşılmaktadır ki yiyecekleri güneşte kurutmak Antik Dönem'de oldukça popülerdir.

MS I. yüzyılda yaşamış olan Romalı yazar Columella'nın, çiftçilik üzerine yazmış olduğu *De Re Rustica* adlı eserinde verdiği tavsiyelerden o dönemdeki insanların atalarından beri<sup>15</sup> elma, armut ve

<sup>5</sup> Hom. *Od.* IX. 215 vd. Krş. Kaloyereas 1950, 422.

<sup>6</sup> Szabó 2017, 3; Uhri 2016, 44.

<sup>7</sup> Forbes 1965, 192.

<sup>8</sup> Uhri 2016, 27. Sümerce de tahıllarla birlikte kurutma kelimesinin kullanıldığı etnoarkeolojik verilerle saptanmıştır. Uhri 2016, 37-41. dn. 49.

<sup>9</sup> Sümercede "Şe-er-gu/kum" kelimesinin kurutulmuş meyve dizileri anlamına geldiği belirtilmektedir. Bk. Uhri 2016, 43. dn. 52.

<sup>10</sup> Hes. *Theog.* 595-600.

<sup>11</sup> Hes. *Theog.* 610-615.

<sup>12</sup> Curtis 2001, 297.

<sup>13</sup> Hdt. II. 77.

<sup>14</sup> Hdt. II. 92.

<sup>15</sup> Bununla bağlantılı olarak Asurca, Sümerce ve Hititçe metinlerde geçmesi meyve kurularının Yakındoğu'da

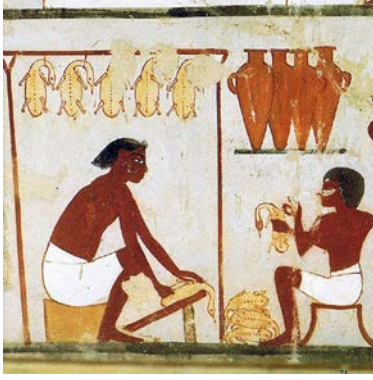


Fig. 1.



Fig. 2.

incir gibi meyveleri güneşte kuruttukları anlaşılmaktadır<sup>16</sup>. Columella, aynı eserinde samanın hayvanların yiyebileceği duruma getirilmesi için yapılması gereken işleri sıralamıştır<sup>17</sup>. Bunun için ilk önce saman kurumadan kesilmeli fakat yeşil de olmamalıdır. Toplandıktan sonra samanın yağmur görmemesine dikkat edilmelidir. Eğer yağmurdan ıslanırsa, bozulmaması için güneşin altında kurutmak gereklidir. Samanın her iki tarafı da kuruyunca, rüzgârlı havada onu bir araya getirip demetler halinde bağlamak gereklidir. Sonrasında ise hemen bir örtünün altına konmalıdır. Anlaşılan bu yöntemle saman güzel bir şekilde kurur ve bozulmadan korunabilirdi. Bundan başka, tahıl ürünlerini topladıktan sonra da onları depolayana kadar bozulmaması için güneş altında kuruttuklarını ifade etmiştir<sup>18</sup>.

Columella ayrıca tahıl depolamak için en uygun yerler hakkında da bilgi vermiştir. Ona göre tahıl saklamak için en uygun depo, toprak bir tabana ve tonozlu bir tavana sahip olmalıdır. Ayrıca, bu tabanı en uygun hale getirmek için yapılacak olan işlemleri de aşama aşama anlatmıştır. Bunun için ilk önce tabandaki toprak kazılmalı ardından taze ve tuzsuz sıkılmış zeytin posasıyla ıslatılmalıydı ve son olarak *signia* döşemesi<sup>19</sup> gibi bir döşeme ile zemin kaplanmalıydı<sup>20</sup>. Zeytinyağı günümüzde de böcek ve haşereleri kovmak için kullanılan doğal bir yöntemdir. O halde tabanı zeytin posası ile ıslatmadaki amaçları haşereleri alandan uzak tutmak olarak düşünülebilir. Romalı ziraat yazarları, Roma dünyasının çeşitli yerlerinde kendi dönemlerinde eşzamanlı olarak kullanılan tahıl ambarı biçimlerini tartışmışlardır. Gıdaları, bozulmamaları için korumanın dışında onları bir de depoladıktan sonra haşerelerden korumak için de bazı yöntemler uygulamışlardır. Bu uygulamalar farklı iklimler ve depolama teknikleri ile çok çeşitli tesisler gerektirmektedir<sup>21</sup>. MÖ I. yüzyılda yaşamış olan Varro, tahılların Kapadokya ve Trakya'daki yer altı mağaralarında saklandığını, İspanya'nın Kartaca ve Hispania Citerior'da Osca çevresindeki bölgelerde ise tahılı saklamak için kuyuların kullanıldığını belirtmiştir<sup>22</sup>. Sonrasında da zeminin samanla kaplandığı ve bu kuyuların bazen tahıl çıkarılması için açıldıkları, bunun dışında nem ya da hava almayacak şekilde kapatıldıkları öğrenil-

yazılı çağlardan beri bilindiğini göstermektedir. Bk. Uhri 2016, 43 dn. 54.

<sup>16</sup> Colum. II. 21. 3.

<sup>17</sup> Colum. II. 18.

<sup>18</sup> Colum. II. 19. 1.

<sup>19</sup> *Signia* döşemesi, kırık fayans, harç ile karışık ve tokmak ile dövülmüş bir tür döşemedir ve adı kiremitleri ile ünlü bir Latium kenti olan *signia*'dan türetilmiştir.

<sup>20</sup> Colum. I. 6. 12.

<sup>21</sup> Curtis 2001, 326.

<sup>22</sup> Var. *Rust.* I. 57. 2.

mektedir. Plinius Maior da *Naturalis Historia* adlı çalışmasında tahılların yer altı kuyularında veya çukurlarında saklandığını aktarmıştır<sup>23</sup>. Apicius, narları korumak için şu şekilde bir tarif vermiştir<sup>24</sup>: “Narları sıcak deniz suyuna batırın ve hemen çıkarın. Ardından onları asın. Böylece onlar korunacaktır”.

**Tuzlama:** Tuzlama, gıdaların korunmasında oldukça etkili ve eski bir yöntem olup diğer yöntemlerle birlikte kullanılmaktadır<sup>25</sup>. Tuzun kullanımı ile ilgili veriler Prehistorik Dönemlere kadar uzanmaktadır<sup>26</sup>. Hititlerde tuz kullanımına dair arkeolojik veriler bulunmaktadır<sup>27</sup>. Günümüzde hala kullanılmakta olan buharlaştırma yoluyla denizden tuz elde etme yöntemi antikçağda da kullanılmıştır<sup>28</sup>. Geçtiğimiz yıllarda Kaunos Antik Kenti’nde deniz kenarında tuz üretiminde kullanılan bir tava ve kanallardan oluşan antik tuz üretim tesisi açığa çıkarılmıştır<sup>29</sup>. Antikçağda Mısırlıların, kazları yakaladıktan sonra temizleyip tuzladıkları ve akabinde içinde tuzlu su bulunan kaplara koyduklarına dair duvar resimleri yer almaktadır<sup>30</sup>. Hellence’de “ταρῖχέω” fiili “gıdaları tuzlama, salamura etme ya da fümeleme” anlamında kullanılmaktadır<sup>31</sup>. Antik yazarlardan Varro yumurtaların ya ince tuz ile ovalanarak ya da üç saat tuzlu suya batırılarak bekletilmesi ve sonrasında temizlenerek saman ya da hasıra sarılması gerektiğini belirtmiştir<sup>32</sup>. Apicius ise zeytinleri uzun süre muhafaza etmek için şu yöntemi önermiştir: “Ağaçtan taze zeytinleri toplayın, istediğiniz zaman yağ elde etmek için onları tuzlu suya basın. Zeytinler bir süre muhafaza edildikten sonra zeytinyağı elde etmek için ağaçtan yeni toplanmış gibi kullanılabilirler<sup>33</sup>”.

**Fermantasyon:** Kurutulan tahılın, taze gıdaların, et ve su ürünlerinin bozulmadan kalmasını sağlayan bir diğer yöntem ise fermantasyondur. Fermantasyon bilgisi de erken dönemlerde gözleme ve tesadüflere dayalı olarak ortaya çıkmış olmalıdır. Avcı- toplayıcı yaşamdan yerleşik yaşama geçen topluluklar süttten fermantasyon yoluyla peynir ve yoğurt yapmayı öğrenmişlerdir<sup>34</sup>. Ayrıca bu yöntemin Neolitik Çağ’dan itibaren özellikle süt ve süttten elde edilen ürünlerin korunmasında kullanıldığını gösteren arkeolojik veriler bulunmaktadır<sup>35</sup>. Örneğin, Göbeklitepe’de ve diğer ören yerlerinde bulunan öğütme/ezgi taşları tahılların öğütülmesinde kullanılmaktadır. Göbeklitepe’de öğütülen bu tahılların ritüeller sırasında içilmek üzere 160 lt kapasiteye sahip tekneler içinde fermantasyon yolu ile bira yapımında kullanıldıklarına dair arkeometrik veriler ortaya çıkarılmıştır (fig. 3)<sup>36</sup>. Bunun dışında, Çatal Höyük’te fermantasyon ve mayalanma işlemlerinin hem tahıllar, hem süt ürünleri hem de meyveler için kullanıldığı iddia edilmektedir<sup>37</sup>. Göbeklitepe ve Çatal Höyük dışında Batı Anadolu

<sup>23</sup> Plin. *NH.* 18. 306.

<sup>24</sup> Apic. I. 12. 2.

<sup>25</sup> Shephard 2000, 65.

<sup>26</sup> Forbes 1965, 164; Shephard 2000, 75; Uhri 2016, 44-45.

<sup>27</sup> Erkut 1990, 1-7.

<sup>28</sup> Forbes 1965, 165; Szabó 2017, 3.

<sup>29</sup> Atik-Korkmaz – Işık 2012, 89-107.

<sup>30</sup> Shephard 2000, 64.

<sup>31</sup> Bu kelimenin kökünden gıda koruma yöntemleri ile ilgili birçok kelime türetilmiş ayrıca tuzlu balık satıcısı gibi bir meslek adı da türetilmiştir. Bk. Uhri 2016, 59.

<sup>32</sup> Varro, *Rust.* III. 9. 12. Krş. Singh – Singh 2016, 174.

<sup>33</sup> Apic. I. 14. 1.

<sup>34</sup> Curry 2013, 20.

<sup>35</sup> Uhri 2016, 56-60.

<sup>36</sup> Dietrich *et al.* 2012, 687-689 res. 11.

<sup>37</sup> Mellaart, günümüzde olduğu gibi Neolitik Dönem’de Çatal Höyük’te mayalama işleminde meşe palamudunun

Neolitik kültürlerinden bazılarında ele geçen çömlekler üzerinde yapılan karbon izotop analiz sonuçları süt ve süt ürünlerinin kullanıldığını kanıtlamıştır<sup>38</sup>. Şarapların fermente edildikten sonra, onları depoya koymadan ya da satılmak üzere yola çıkmadan önce bozulmasını engellemek amacıyla bazı önlemler alınmıştır. Örneğin, şaraplar amforalara doldurulduktan sonra amforaların ağızları genellikle mantar veya kilden bir tıpa ile kapatılmış ve taşıma için bir gemiye yerleştirilmişlerdir. Homeros'un *Odyseia*'sından amforaların şaraplarla doldurduktan sonra ağızlarının hava ile temasını önleyecek şekilde sınıksı bağlandığı anlaşılmaktadır<sup>39</sup>.

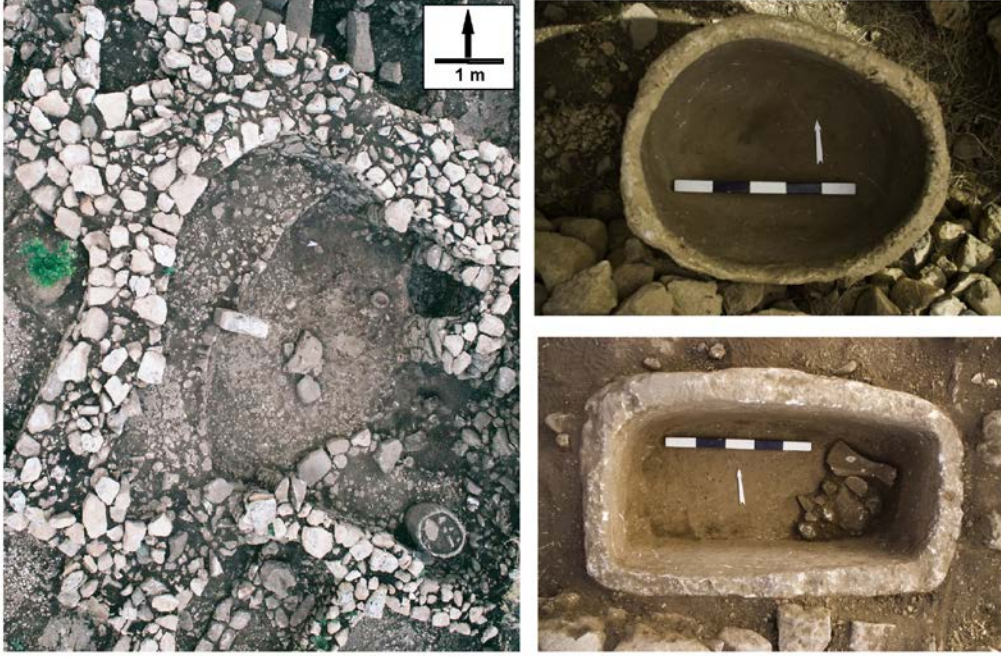


Fig. 3.

**Tütsüleme:** Tütsüleme yönteminin, tuzlama ve kurutma gibi yöntemlerden daha geç dönemlerde kullanıldığı düşünülmektedir. Bunun nedeni olarak odun azlığı ve odunun diğer kullanım alanları için daha değerli olduğu düşünülmektedir<sup>40</sup>. Günümüzde balık ve ete uygulanan tütsüleme yönteminin Avrupa'nın Prehistorik Çağ'ında da kullanıldığı vurgulanmaktadır<sup>41</sup>. Bunun yanı sıra antikçağ yazarları da bu konuda bilgiler vermiştir. Horatius'un şiirleri sayesinde MÖ I. yüzyıldaki yemek masalarının zihinlerimizde doğrudan canlanması mümkündür. Horatius, Epikuros'çu filozof Catius ile konuşması sırasında, fikirlerini desteklemek için yeme ve içme gelenekleri üzerinden örnekler vermiştir. Catius, jambon ve *hillae* olarak adlandırılan tütsülenmiş sucuğun bir kimseyi diriltmeye en çok yarayan ve iştahını en çok açan mezeler olduğunu, ayrıca bunları yedikten sonra, pis meyhanelerin içinden kaynarak çıkan şeylere bile iltifat edebileceğini söylemiştir<sup>42</sup>. Catius'un bu cümlesi sucuğun tütsülenmiş halde de tükeltildiğini ve dolayısıyla tütsüleme yönteminin kullanıldığını

kullanıldığını belirtmektedir. Bk. Mellaart 1967, 224-225. Ayrıca bk. Atalay – Hastorf 2006, 305.

<sup>38</sup> Özbal *et al.* 2013a, 83-90; 2013b, 105-114.

<sup>39</sup> Hom. *Od.* II. 349 vd.

<sup>40</sup> Curtis 2001, 253.

<sup>41</sup> Forbes 1965, 192.

<sup>42</sup> Hor. *Sat.* II. 4. 55-60.

ğını kanıtlamaktadır. Tütsüleme yöntemi tek başına kullanılabilirdiği gibi tuzlama yöntemiyle birlikte de kullanılmaktadır. Örneğin Cato, domuz budunun tuzlandıktan sonra kurutulup tütsülenerek saklandığı bir yöntemden bahsetmiştir<sup>43</sup>. Columella ise çeşitli Roma peynirlerinin tadı üzerine yorumlar yaparken bazı peynirlerin önce tuzlu suda bekletilerek sertleştirildiğini ardından da tütsülendiğini açıklamıştır<sup>44</sup>. Bu aktarım Romalıların tütsüleme yöntemini kullandıkları fikrini desteklemektedir<sup>45</sup>. Bu veriler doğrultusunda antikçağda tütsülenmiş et ve peynirin tüketildiğini söylemek mümkün görünmektedir. Ayrıca Collumella'nın önerisinden anlaşıldığı üzere, ulaşım sırasında fermentasyon sürecine yardımcı olması için şarapların duman çevresine yerleştirildiği de olmuştur<sup>46</sup>. Fakat Columella'nın savunduğu bu yöntemin modern yöntemlerle çeliştiği görülmüştür. Modern yöntemlere göre şarap için serin ve kuru bir depolama alanı gerektirmektedir<sup>47</sup>.

**Salamura:** Antikçağda salamura yönteminin salçalarda kullanıldığı Horatius'tan öğrenilmektedir. Horatius masasındaki ürünleri övgülerle anlatırken şu sözlere yer vermiştir: *“İki türlü salçanın cinslerini iyice tanımak lazımdır: birisi salamura (muria) ve koyu şarapla karışmış tatlı zeytinyağı ile yapılan sade salçadır. Lâkin, buna katılan salamuranın bir eski Hellen testisinde hazırlanmış olması lazımdır. İkincisine gelince, kıyılmış otlarla iyice kaynadıktan sonra, üstüne Corycia safranı ekmeli ve Venafrum dibeklerinde çıkmış zeytinyağı ile bulamalıdır”*<sup>48</sup>. Ayrıca salça yapımında kullanılacak salamuranın da herhangi bir yerden değil de Byzantion'dan gelen kaplarda yapılması gerektiğinin altını çizmektedir.

**Soğutma/Dondurma:** Gıdaları korumak için kış mevsiminde toplanan buz ve karın depolanması hiç şüphesiz yakın zamana kadar kullanılmaktaydı. Mezopotamya ve Hitit çivi yazılı tabletlerinden dağlık alandan getirilen buzları depolamak amacı ile buz evlerinin inşa edildiği öğrenilmektedir. MÖ 1780 yıllarında Kuzey Mezopotamya'da Fırat Nehri kıyısında yer alan Terqa Antik Kenti'nde, bu tür bir evin inşa edildiği belirtilmektedir. Ancak bu evlerde ne tür yiyeceklerin korunduğuna dair arkeolojik bir kanıt bulunmadığı da vurgulanmaktadır<sup>49</sup>. Antikçağda dondurma işleminin kullanıldığına ilişkin bilgiyi ise Plinius Maior aktarmıştır. Plinius, Falernianus adlı şarabın korunması ile ilgili şu satırlara yer vermiştir<sup>50</sup>: *“Falernianus yüksek alkol içeren beyaz bir şarap olarak bilinmekle beraber, gecikmiş hasat üzümlelerinden üretilir, hatta çeşitli dondurma ve soğutma işlemlerinden geçirildikten sonra tadı tam kıvamına getirilirdi”*.

**Sirke ile koruma:** Sirke ile gıdaları koruma günümüzde olduğu gibi antikçağda da kullanılan bir yöntemdir. Apicius, istiridyeleri korumak ve taze kalmalarını sağlamak için şu tarifi vermiştir<sup>51</sup>: *“Kullanılacak olan sirke fiçisini katranlayın, onu sirke ile yıkayın ve içine istiridyeleri yerleştirin kapağını kapatın”*. Apicius aynı zamanda şeftali, tuz ve sirke yardımı ile hastalıklara karşı bir tür içecek yapılmasını önermiştir. Tarifi ise şu şekildedir<sup>52</sup>: *“En iyi meyveleri seçin ve onları tuzlu suya bırakın”*

<sup>43</sup> Cat. Agr. 162.1.

<sup>44</sup> Colum. VII. 8. 1. Krş. Wilson 1991, 15 vd.

<sup>45</sup> Columella'nın peynir yapımı hakkında verdiği ayrıntılı bilgilerin yorumlaması hakkında ayrıca bk. Fox – McSweeney 2004, 3-4.

<sup>46</sup> Colum. I. 6. 20.

<sup>47</sup> Curtius 2001, 379.

<sup>48</sup> Hor. Sat. II. 4. 63 vd.

<sup>49</sup> Curtius 2001, 253.

<sup>50</sup> Plin. Nat. 14.18

<sup>51</sup> Apic. I. 9. 2.

<sup>52</sup> Apic. I. 12.11.



ertesini gün tuzlu sudan çıkarın ve dikkatli bir şekilde durulayın ve onları bir kaba koyun ardından tuz ve kekik ekleyerek sirke içine yerleştirin". Apicius bunlara ek olarak şalgamın da birkaç baharat ile birlikte bal ve sirke yardımıyla uzun süre korunmasına dair bir tarif vermiştir<sup>53</sup>: "Sebzelerin yeşil kısımlarını kesip temizledikten sonra, hepsini bir araya getirerek, içine yaban mersini serpip bal ve sirke kaplayarak uzun süre koruyabilirsiniz".

**Kireçle koruma:** Kireçle koruma yöntemi modern zamanlarda özellikle turuncu ve incir gibi meyvelerin reçelini yapmak için kullanılmaktadır. Apicius, Cassianus Bassus ve Petronius gibi yazarlar kirecin gıdaları korumak için kullanıldığından bahsetmişlerdir. Apicius, ağaç kavunu meyvesinin korunması için şu şekilde bir tarif vermiştir<sup>54</sup>: "onları ağzları alçı ile kapatılmış cam kaplara koyup asın." Böylelikle hava teması kesilerek uzun süre muhafaza edilmeleri sağlanmıştır. Ağaç kavunu meyvesini korumak için bu kez doğrudan kirecin kullanımına başvurulması gerektiğini vurgulayan bir diğer yazar MS VI. yüzyılda yaşamış olan Cassianus Bassus'dur. Bassus, *Geoponika* adlı eserinde: "Eğer, meyveleri iyi işlenmiş alçı ile kaplarsanız, tüm yıl boyunca onları koruyabilirsiniz" şeklinde uyarılarda bulunmuştur<sup>55</sup>. Apicius, mantarları korumak için hem alçı hem de talaşın bir arada kullanılması yöntemini şu sözlerle öğütlemiştir<sup>56</sup>: "Su deşmemiş mantarları, sıra ile talaşla kaplayıp bir kabın içine yerleştirin, kabın ağzını alçı ile kapatın ve soğuk bir yerde muhafaza edin". Diğer taraftan Petronius da şarapların uzun süre korunmaları için, ağzları alçıyla özene bezene kapatılmış camdan amforalarda saklandıklarını aktarmıştır<sup>57</sup>.

**Tatlandırma yoluyla muhafaza:** Bu yöntemde meyveler bal gibi şekerli maddeler yardımıyla korunmaktadır. Bu yöntemin antikçağda kullanıldığını belgeleyen kanıtlar bulunmaktadır. Apicius taze incir, elma, bal kabağı, armut ve vişnenin korunması için şöyle bir tarif vermiştir<sup>58</sup>: "meyveleri sapları ile birlikte özenle seçin ve onları birbirine değmeyecek şekilde balın içine koyun". Apicius, tuzlama ya da kurutma yöntemi olmaksızın taze etin bal ile korunabileceğinin de mümkün olduğunu savunmuştur. Etin balla kaplandıktan sonra bir kap ile duvara asılarak saklanırsa, ihtiyaç olduğunda kış döneminde bozulmadan kalacağını ama yazın bu sürenin kısa olacağını en fazla birkaç gün dayanacağını belirtmiştir<sup>59</sup>. Apicius<sup>60</sup>, domuz veya sığır etinin pişirilmiş bonfile bölümlerinin hardal, sirke, tuz ve bal karışımından oluşan bir sos kullanarak saklanabileceği bilgisini vermiştir. Ayrıca antikçağda Hellenler ayvayı balla karıştırır ve biraz kuruttuktan sonra kavanozlara koyarak ağzını sıkıca bağlayıp kapatırlardı. Bu şekilde onların muhafaza edilmesini sağlıyorlardı. Romalılar da ayva ve balı pişirerek bir tür koruma yöntemi geliştirmişlerdi. Bu yöntem esasen günümüzdeki reçeli anımsatmaktadır. Nitekim Apicius yine ballı bir karışım kullanarak ayvaların nasıl korunacağından bahsetmiştir<sup>61</sup>: "Sapları ve yaprakları ile en iyi ayvaları seçin, kaplara koyun, üzerine bal ve kaynatılmış taze şarap (defrutum) dökün. Böylelikle ayvaları uzun bir süre koruyacaksınız". Ayva saplarının kesilmemesinin nedeni şudur: meyvenin saplarının çıkarılması durumunda hava ile temas edecek olması ile fermantasyon başlayacaktır. Sapları kopartmazlar ise fermantasyon başlamayacak ve ayvalar-

<sup>53</sup> Apic. I. 12. 8.

<sup>54</sup> Apic. I. 12. 5.

<sup>55</sup> Cass. *Geopon.* X. 8.

<sup>56</sup> Apic. I. 12. 10.

<sup>57</sup> Petron. *Sat.* 34.

<sup>58</sup> Apic. I. 12. 4.

<sup>59</sup> Apic. I. 7. 1.

<sup>60</sup> Apic. I. 7. 2.

<sup>61</sup> Apic. I. 7. 1.



rın bozulmasının önüne geçilecektir. Apicius, tüm aşamalar gerçekleştirildikten sonra, ayvalar bir örtü ile örtülmez ve de sterilizasyonuna önem verilmezse, uzun süre korumalarının mümkün olmayacağı uyarısında bulunmuştur.

Yukarıda bahsedilen yöntemler dışında çeşitli meyve ve sebzelerin farklı şekillerde korunduğu yine aynı antik yazarlardan öğrenilmektedir. Örneğin Apicius<sup>62</sup> üzümleri korumak için, ilk olarak en iyi üzümlerin bağdan gerektiğini, sonrasında ise üzümlerin üzerine üzümün 1/3'ü kadar yağmur suyu dökülmesi ve kaynatılması gerektiğinden bahsetmiştir. Ayrıca, kaynatıldıktan sonra muhafaza edilecek olan kabın içinin katranlanmış olması gerektiğini ve ağzının alçı ile kapatıldıktan sonra güneşten uzak, serin bir yerde muhafaza edilmesi gerektiğini anlatmıştır. Cassianus Bassus ise ayvaların talaş tozu ile kaplandıktan ya da yapraklara sarıldıktan sonra beyaz kil ya da çömlek kiliyle kaplayarak muhafaza etmenin onları koruyacağını belirtmiştir<sup>63</sup>. Apicius, dutları korumak için, öncelikle dutların bir cam kapta *defrutum* ile karıştırılarak haşlanması gerektiğinden daha sonra ise sıklıkla kontrol edilmeleri gerektiğinden bahsetmiştir<sup>64</sup>.

Sonuç olarak, insanlık tarihinde kullanılan gıda koruma yöntemlerinin çok fazla değişmediğini söylemek yanlış olmayacaktır. İnsanoğlu besin maddelerini koruma yöntemini geliştirerek, gıdaların doğal tüketim sürelerini uzatmış, kendisi için besinlerin tüketim takvimini değiştirmiştir. Doğa karşı yeni bir takvim oluşturmuş ve bunu sürekli geliştirmeye devam etmiştir. Tesadüfen ve deneme yanılma yöntemleri kullanılarak geliştirilen yöntemler giderek gelişmiş, başlangıçta tek bir yöntem kullanılırken daha sonraları birkaç yöntem bir arada kullanılmıştır. Birden fazla yöntemin bir arada kullanılması ile birlikte yeni teknikler gelişmiş ve daha fazla gıda korunabilir hale gelmiştir. Bununla birlikte, geçmişte yaşamış uygarlıkların kullandıkları metodlar ve deneyimler günümüzün bilimsel bilgisine ışık tutmuş ve oldukça uzun süre kullanılmaya devam etmiştir. Antikçağda kullanılan yöntemlerle bugün kullanılan gıda koruma yöntemleri arasındaki gerçek fark, yeni fikirler değil, sadece bugün kullanmış olduğumuz teknoloji ve donanımdır diyebiliriz. Nitekim 18. yüzyıldan itibaren biyolojik bozulmalar ile ilgili bilimsel bilginin gelişmesi, gıdaların bozulmadan korunmasına yönelik yeni metodların gelişmesini sağlamıştır<sup>65</sup>. Romalı yazar ve gastronom Apicius'un yukarıda bahsi geçen eti bal içinde muhafaza etme yöntemi ya da pişmiş etin hardal, sirke, bal ve tuz ile muhafaza etme yönteminin bugün hala Fransa ve Orta Avrupa'da kullanılması bir tesadüf olmamalıdır<sup>66</sup>. Bu da, teknolojik gelişmelere karşın antikçağda kullanılan yöntemlerin günümüzde tamamen terk edilmeyip o dönemlerden günümüze miras kaldığını göstermektedir.

---

<sup>62</sup> Apic. I. 12. 1.

<sup>63</sup> Cass. *Geopon.* X. 28. Bu yöntem Modern Çağ'da Anadolu'nun kırsal kesimlerinde kış mevsimlerinde kullanılmaya devam etmiştir. Bk. Gürsoy-Naskali – Herkmen 2006, 572.

<sup>64</sup> Apic. I. 12. 6.

<sup>65</sup> Forbes 1965, 192.

<sup>66</sup> Kaloyereas 1950, 422.

## BİBLİYOGRAFYA

## Antik Kaynaklar

- Apic. (= Apicius, *De Re Coquinaria*)  
Kullanılan Metin ve Çeviri: Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*. Trans. J. D. Vehling. Chicago 1977 (The Loeb Classical Library).
- Cass. *Geopon.* (= Cassianus Bassus, *Geoponica*)  
Kullanılan Metin ve Çeviri: *Geoponica, Sive Cassiani Bassi Scholastici De re Rustica Eclogae*. Ed. H. Beckh. Leipzig 1895.
- Cat. *Agr.* (= Marcus Porcius Cato, *De Agri Cultura*)  
Kullanılan Metin ve Çeviri: *On Agriculture*. Trans. W. D. Hooper. Rev. H. Body. Cambridge, Massachusetts - London 1967 (The Loeb Classical Library).
- Colum. (= Columella, *De Re Rustica*)  
Kullanılan Metin ve Çeviri: Columella, *On Agriculture*. Trans. H. B. Ash. Cambridge 1941 (The Loeb Classical Library).
- Hdt. (= Herodotos, *Historia*.)  
Kullanılan Çeviri: *Herodot Tarihi*. Çev. M. Ökmen. İstanbul 2002.
- Hes. *Theog.* (= Hesiodos, *Theogonia*)  
Kullanılan Metin ve Çeviri: *Theogony*. Trans. M. L. West. Oxford 1966.  
Hesiodos, *Theogonia, Eseri ve Kaynakları*. Çev. S. Eyüboğlu – A. Erhat. Ankara 1991.
- Hom. *Od.* (= Homeros, *Odyseia*)  
Kullanılan Çeviri: *Odyseia*. Çev. A. Erhat – A. Kadir. İstanbul 1988.
- Hor. *Sat.* (= Horatius, *Satirae*)  
Kullanılan Çeviri: Q. Horatius Flaccus, *İambuslar, Lirik Şiirler, Saturalar, Mektuplar*. Çev. T. Uzel. İstanbul 1994.
- Petron. *Sat* (= Petronius Arbiter, *Satyricon*)  
Kullanılan Metin ve Çeviri: Petronius, *Satyricon*. Trans. M. Heseltine. London 1913.
- Plin. *Nat.* (= Gaius Plinius Secundus, *Naturalis Historia*)  
Kullanılan Metin ve Çeviri: *Natural History*. Trans. H. R. Rackham, W. H. S. Jones – D. E. Eichholz. Cambridge - London 1938-1971.
- Varro, *Rust.* (= Marcus Terentius Varro, *De Re Rustica*)  
Kullanılan Metin ve Çeviri: *On Agriculture*. Trans. W. D. Hooper. Rev. H. Body. Cambridge, Massachusetts - London 1967 (The Loeb Classical Library).

## Modern Literatür

- Atalay – Hastorf 2006 S. Atalay – C. A. Hastorf, “Archaeology Food, Meals, and Daily Activities: Food Habitus at Neolithic Çatalhöyük”. *American Antiquity* 71/2 (2006) 283-319.
- Atik-Korkmaz – Işık 2012 S. Atik-Korkmaz – C. Işık, “Kaunos Örneği Işığında Deniz Tuzu Üretimi/Sea Salt Production in the Light of Caunus Example”. Ed. O. Bingöl, *Ord. Prof. Dr. Ekrem Akurgal 100 Yaşında*. İstanbul (2012) 89-107.
- Curry 2013 A. Curry, “The Milk Revolution-When a Single Genetic Mutation First

- Let Ancient Europeans Srink Milk, it set the Stage for a Continental Upheaval". *Nature* 500 (2013) 20-22.
- Curtis 2001 R. I. Curtis, *Ancient Food Technology. Technology and Change in History* V. Leiden 2001.
- Dietrich *et al.* 2012 O. Dietrich, M. Heun, J. Notroff, K. Schmidt – M. Zarnkow, "The Role of Cult and Feasting in the Emergence of Neolithic Communities: New Evidence from Göbekli Tepe, South-Eastern Turkey". *Antiquity* 86 (2012) 674-695.
- Erkut 1990 S. Erkut, "Hititlerde Tuz ve Kullanımı". *Bellekten* LIV/209 (1990) 1-7.
- Fontana 2001 A. J. Fontana, "Water Activity's Role in Food Safety and Quality". *Food Safety Magazine* 2001.
- Forbes 1965 R. J. Forbes, *Studies in Ancient Technology* III. Leiden 1965.
- Fox – McSweeney 2004 P. F. Fox – P. L. H. McSweeney, "Cheese: An Overview". *Cheese, Chemistry, Physics and Microbiologr* 1 (2004) 3-4.
- Gürsoy-Naskali – Herkmen 2006 E. Gürsoy-Naskali – D. Herkmen, *Meyve Kitabı*. İstanbul 2006.
- Kaloyereas 1950 S. A. Kaloyereas, "On the History of Food Preservation". *The Scientific Monthly* 71/6 (1950) 422-424.
- Mellaart 1967 J. Mellaart, *Çatal-Höyük. A Neolithic Town in Anatolia*. New York 1967.
- Özbal *et al.* 2013a H. Özbal, L. Thissen, T. Doğan, F. Gerritsen, R. Özbal – A. Türkekul-Bıyık, "Yenikapı, Aşağgıpınar, Bademağacı ve Barçın Çömleklerinde Organik Kalıntı Analizi". *ArkST* 29 (2013) 83-90.
- Özbal *et al.* 2013b H. Özbal, L. Thissen, T. Doğan, F. Gerritsen, R. Özbal – A. Türkekul-Bıyık, "Neolitik Batı Anadolu ve Marmara Yerleşimleri Çanak Çömleklerinde Organik Kalıntı Analizleri". *ArkST* 28 (2013) 105-114.
- Shephard 2000 S. Shephard, *Pickled, Potted and Canned: The Story of Food Preserving*. London 2000.
- Singh – Singh 2016 D. K. Singh – S. Singh, "Historical Origins and Development of Food Preservation: An Overview". *International Journal of Scientific and Innovative Research* 4/1 (2016) 171-175.
- Szabó 2017 L. Szabó, "The History of Using Solar Energy". *The 7<sup>th</sup> International Conference on Modern Power Systems* (2017) 1-8.
- Uhri 2016 A. Uhri, *Anadolu Mutfak Kültürü'nün Kökenleri*. İstanbul 2016.

