

BİZANS DÖNEMİNDE PROUSA (Bursa) ve ÇEVRESİNDE GÜNDELİK BESLENME ÜZERİNE BİR DENEME

Lale DOĞER*

Eda ARMAĞAN**

Özet

Bizans Dönemi Prousa (Bursa)'sında aradığımız gündelik beslenme konusunda sınırlı bilgileri öncelikle coğrafya, tarihi coğrafya, Bithynia'daki diğer kentler, komşu bölgeler ve özellikle başkent Konstantinopolis'le ilişkileri, demografik çeşitlilik, arkeolojik yapı stoklarının çeşitliliği, nitelik ve niceliği, küçük buluntu verileri, kentsel ve kırsal yerleşim ilişkileri, askeri, sivil ve dini otoriterin varlığı ve sınırları konusundaki irdellemelerimiz sayesinde sağlarız. Tarih, edebiyat (şiiir , seyahatname), beslenme ile ilgili yazınsal eserler ile ilâçbilim ve diyetetik gibi teknik metinler, tıbbi kitaplar , devlet belgeleri, ticari kayıtların değerlendirildiği A. Dalby' in Bizans'ın Damak Tadı, Kokular, Şaraplar, Yemekler ve editörlüğünü I.Anagnostakis'in yaptığı Flavours and Delight başlıklı kapsamlı kitaplar yol gösterici olur.

Bu bilgiler ışığında, ne bulursa onunla günü geçirmek zorunda kalanların dışında, mutfak kültürünün oluşmasında rol oynayan sivil ya da dini statüdeki yerleşik orta ve üst sınıfın olasılıkla besinlerin farmakolojik özelliklerini de göz önüne alarak, bölgenin flora ve fauna çeşitliğinden yararlanmış olduğunu, Konstantinopolis'le olan ticari faaliyetlerin yanı sıra, Karadeniz ve Bizans Küçük Asya'sı ile kesişen ticaret rotaları sayesinde sofralarını çeşitlendirdiğini düşünebiliriz. Kendi bölgelerinde üretilen çanak-çömlek kadar, ithal kapların sofralara konulduğunu izleriz.

Anahtar Kelimeler:Bizans, Bursa (Prousa), çanak-çömlek

Abstract

A Study On Everyday Nutrition in Byzantine Prousa (Bursa) and its Surroundings

* Doç. Dr. Lale DOĞER, Ege Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Sanat Tarihi Bölümü, Bizans Sanatı Anabilim Dalı, Bornova-İZMİR. Bu çalışma, Bursa Mutfak Kültürü temalı bir kitabın Bizans Dönemini tamamlamak üzere hazırlanmıştır. Ancak kitabın bazı bölümlerin eksikliği nedeniyle yayın gerçekleşmemiştir.

** Uşak Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Sanat Tarihi Bölümü-UŞAK.

It is possible to obtain limited information about everyday nutrition in Byzantine Prousa by examining its geography, historical geography, other sites in Bithynia, its relations with nearby regions and especially the capital Constantinople, the multiplicity of its demographic structures, the variety, quantity and quality of architectural remains, data concerning small finds, the connections between urban and rural settlements and the presence and sphere of influence of military, civilian and religious authorities.

Guidance is provided by the comprehensive books ‘Bizans’ın Damak Tadı, Kokular, Şaraplar, Yemekler’ by A. Dalby, who studies numerous historical and literary works (poetry, travelogues), records about nutrition, technical guidelines such as pharmacy and dietary guides, as well as medical books, official documents and commercial records, and ‘Flavours and Delight’ edited by I. Anagnostakis.

Except the lower social classes which had to be content with whatever they could get, the middle and upper classes of civilian or religious status in Prousa must have developed a certain culinary culture. Most probably they made use of a variety of foodstuff the regional flora and fauna provided, also considering pharmacological aspects. Additionally, Prousa’s commercial connections to Constantinople and its location at the crossroad of several trade routes to the Black Sea region and byzantine Asia Minor probably contributed to the culinary culture. Locally produced pottery as well as such from import is known to be used as tableware.

Key words: Byzantine, Prousa (Bursa), Nutrition, Vessel (Çanak çömlek)

Onlar her zaman kupalar dolusu tatlı şaraplarını içer, biz çukur tabaklardan sulandırılmış şarabı. Onlar beyaz ekme yer, bizse kepek ekmeği. Onlar lengerler dolusu ballı lalangalarını yer... biz acı çeke çeke hintyağı tohumlarını¹...

PRODROMIC POEMS 3.3II-320

BİZANS DÖNEMİNDE PROUSA (Bursa) ve ÇEVRESİNDE GÜNDELİK BESLENME ÜZERİNE BİR DENEME

Doksan imparatorun yönetimi altında 15 Mayıs 1453 yılına değin gitgide daralarak çok geniş coğrafyaya hükmetmiş, çağdaş tarihte Bizans olarak tanınan Doğu Roma İmparatorluğu’nun mutfağı, öncelikle miras aldıkları topraklarda üretilene ve değişken olan kültürüne endeksli olmuştur. Kentsel ya da kırsal yerleşimler; coğrafi

¹ Dalby, 2004,154.

yapıları içerisinde iklim, mikro klimaları, deniz, göl, akarsu ve tarım alanlarının potansiyelleri ve tarım teknolojileri, fauna çeşitliliği, yerel gelenekleri, ticaretten aldıkları pay oranında mutfak kültürlerini oluşturmuşlardır.

Mutfak kültürünün tarım kültürü, gıda ve yemeklerin kısa veya uzun süre muhafazaları sınıflandırılması, pişirilmesi, tat ve haz alma duygusu, servis edilme (Res.1-4), diplomatik ve sosyal paylaşma alanı (Res.5-6) ve farmakoloji gibi bileşenleri çoktur. Bunlara askeri iâşe, ticaret rotalarındaki uzun gemi yolculukları, manastır hayatının gerekleri, perhiz ve bayram uygulamaları gibi çok detaylı konular da dahil edildiğinde kapsam iyice genişler.

Bu konulardaki bugünkü bilgilerin çoğu tarih, edebiyat (şiiir², seyahatname), beslenme ile ilgili yazınsal eserler ile ilâçbilim ve diyetetik gibi teknik metinler, tıbbi kitaplar³, devlet belgeleri, askeri metinler, birlik ya da gemi mürettebatının satın aldığı malzeme kayıtları, coğrafi literatür, lexicografik literatür, manastır hayatının yiyeceklere ve başka yönlerine dair yönergelerini içeren *tipikon* koleksiyonlarından derlenir. Arap ve diğer Müslüman devletlerin kayıtları ve Batılı tüccarların ticaret el kitapları da bilgi verir⁴. Yoğun sembolizme konu olmakla beraber resimler üzerinden de okumalar yapılır.

Son yıllarda arkeoloji biliminin elde ettiği kronolojik ve tipolojik tasnifleri sosyal, ekonomik ve teknik veri olarak yorumlama gayretleri, antropoloji biliminin yardımları, sonuçları yeni yayınlanmaya başlayan arkeobotanik, arkeozoloji çalışmaları sayesinde maddesel veriler yazınsal verilerle kontrol edilebilmekte ve zenginleşmektedir.

Elbette bu belgelerden elde edilen bilgilerin çoğu ‘Kentlerin Kraliçesi’ olarak anılan dini ve kamusal otoritenin merkezi aynı zamanda pek çok tüccarı ile ekonomik hayatın en canlı olduğu yer Konstantinopolis’e ilişkindir. Bizans mutfak kültürü daha çok başkent çarşıları ve sofrasından değerlendirilir.

Mısır ve Suriye’nin Müslüman toprakları olmasının ardından doğudan gelen ve Arapça adları ile de kalıcı olan patlıcan (Mazizania), portakal (nerantzia), ıspanağın (spanaki)⁵, yine doğudan “Sarazen kavunu” denilen meyve ve “Edessalı” diye

² Theodoros Prodromos’un perhizle ilgili şiiiri gibi bkz. Dalby, 2004, 47; Theodoros Prodromos, *Verses on Dietary Rulers, Ideler, 1841,V.I*; Theodoros Prodromos: W. Hörandner (ed.), *Theodoros Prodromos, Historische Gedichte* [Wiener Byzantinistische Studien 11. Vienna: Österreichische Akademie der Wissenschaften, 1974].

³ Oribasius tarafından 4. yüzyılda derlenmiş tıbbi koleksiyonların içinde yer alan türden, beslenme ile ilgili ayrıntılı ders kitapları. Tam bibliyografik bilgi için bkz. Dalby 2004, 239.

⁴ Floransalı tüccar Francesco Pegolotti’nin 14. yüzyıl eseri *Pratica della Mercatura* gibi. Bkz. Dalby, 2004, 78.

⁵ Dalby, 2004, 20.

adlandırılan iri hünnapların, Khios'tan (Sakız Adası) ekmek ve çörek pişirilirken sık kullanılan damla sakızının (mastika), Musul'dan en iyi tarçın türünün, Hindistan'dan şeker, zencefil, sandalağacı, Baharat Adalarından Küçükhindistancevizi⁶, besbase, karanfil gibi ince lezzetlerin başkent sofralarına girdiğini, boğazının ve cinselliğinin esiri olduğu bilinen imparator VIII. Konstantinos'un, sos hazırlamada hünerli tek amatör aşçıbaşı olduğunu, I. Manuel Komnenos'un gecenin geç bir saatinde seyyar bir kadın satıcıdan sevdiği çorbayı parası karşılığı çekinmeden içebildiğini⁷, II. Manuel Palaiologos'un Boğaz'da I. Mehmet (Çelebi) ile aynı kapalı limanda yiyip içtiklerini ve birbirlerine yemek gönderdiklerini tarihi kaynaklardan öğrenmekteyiz⁸.

İmparatorun ve misafirlerinin uzandığı On Dokuz Divanlı Triklinon'da⁹ yapılan Noel şölenleri de, 899'da Atriklines (başyazar) Philetheos¹⁰ ile 949'da Kremonalı Piskopos Liutprand'ın¹¹ kaydettiği protokoller sayesinde bize ulaşır. Hidrolik org eşliğinde kıymetli maden ve şaşırtıcı mekanizmalarla sunum yapılan ziyafetlerin lezzetten öte zenginlik, güç gösterisine dönüşmüş olduğu anlaşılır.

Keşişlerin ise manastır yemekhanelerinde oturarak yemek yediklerine dair veriler 9. yüzyılda tanınmaya başlayan yemek çatallarının kullanımı ile ilişkilendirilerek, çatal bıçak için oyukları bulunan masif masalar kanıt olarak gösterilir¹². Çatal, bıçak, kaşık¹³ örnekleri de arkeolojik buluntuların¹⁴ yanı sıra kitap (Res. 3), levha (Res. 7) ve duvar resimleri (Res. 8) aracılığı ile görselleşir¹⁵.

⁶ Osmanlıca'da cevz-üd-tıbb denilen baharat. Güney Pasifik adalarında yetişen bir ağacın küçük ve sert kabuklu meyvelerinin öğütülmesi ile elde edilir. Dalby, 2004, 40.

⁷ Mikhail Psellos'un Khronographiası 1992, 27; Dalby, 2004, 16.

⁸ Sphrantzes, Cron.16 (VII.3) den aktaran Bryer, 2008, 675.

⁹ Ziyafet salonu.

¹⁰ Bryer, 2008, 673, 674.

¹¹ Kremonalı Liutprand 2003.

¹² Bryer, 2008, 674-675.

¹³ Gümüş, bronz ve kemik kaşıkların en güzel örnekleri 4-6. yüzyıllarda görülür. "kokhliarion" yuvarlak hazneli ve sivri saplı, "ligula" armut biçimli hazneli ve bir disk veya kuğu boynu gibi sonlanan saplı kaşıklara verilen isimlerdir. Bkz. Mango, 2008a, 446-7.

¹⁴ Geç Bizans Dönemine ait bazı çatal buluntular için bkz. Everyday Life in Byzantium 2002, cat. 383 a-b; 11.-13. yüzyıll bıçak buluntuları için bkz. Davidson, 1952, 194, no. 1461, pls 88 and 189, nos 1410-21, pls 85-6; Vroom, 2007, 199. Bulgaristan'daki

Djadovo Höyüğü'nden ele geçen ahşap veya kemik saplı bıçaklar için bkz. Borisov, 1989, 102, Fig. 111, 112, 113.

¹⁵ Bu konuda seçilmiş toplu halde örnekler için bkz. Vroom, 2007, Fig. 17.8-17.12, 17.14-17.17.

Bizans Döneminde Prousa (Bursa) ve Çevresinde Gündelik Beslenme....

Bizans dünyasında evlilik ziyafetleri de belirgin bir tüketim noktası olarak sunulur. Aristokratların masa örtüsü ve peçeteleri, maden, camdan lüks masa kaplarıyla kurulmuş özenli sofraları, dini resimlerle belgelenir¹⁶ (Res.9).

1437 yılında Kostantinopolis'ten geçen bir İspanyol diplomat, büyük çarşılarda hem yöneticilerin hem de sıradan insanların herkesin içinde yemek yediği taş masaların varlığından söz eder¹⁷.

Antropolojik çalışmalar ise sadece yenilenleri değil yetersiz beslenmenin verilerini de sunar. Büyük Saray –Eski Cezaevi çevresi kazılarında Geç Bizans dönemi insan iskelet kalıntıları yetersiz beslenme ve kötü sağlık durumunu ortaya koymuştur. Özellikle erkeklerde diğer ortaçağ topluluklarından daha kısa boy gözlenmiştir. Ağız ve diş sağlığından elde edilen veriler yoğun biçimde karbonhidrata dayanan bir beslenme alışkanlığını, besinlerin iyi işlenmiş, içeriklerindeki aşındırıcılardan arındırılmış şekerli ve yapıştırıcı nitelikte olduklarını göstermiştir. Ayrıca tahıla dayalı beslenme kendini anemi olarak da belli etmiştir¹⁸.

Bizans Dönemi Prusa'sında (Bursa) aradığımız yemek kültürü ve lezzetleri konusunda sınırlı bilgileri de yukarıda bahsettiğimiz bileşenler doğrultusunda öncelikle tarihi coğrafya, coğrafya, Bithynia'daki diğer kentler, komşu bölgeler ve özellikle başkent Konstantinopolis'le ilişkileri, kentsel ve kırsal yerleşim ilişkileri, askeri, sivil ve dini otoriterin varlığı ve sınırları, arkeolojik yapı stoklarının çeşitliliği, nitelik ve niceliği, küçük buluntu verileri, antropolojik veriler ve demografik çeşitlilik konusundaki irdelemelerimiz sayesinde sağlarız.

Prousa, Broussa, Theupolis: Tarihi Coğrafya

İÖ. 1. yüzyılda Roma döneminde kurulan Bithynia (Gr. Βιθυνία) eyaleti¹⁹, 4. yüzyıl Bizans döneminde Pontus Diokesisliği'ne²⁰ bağlı ayrı bir *eparkhia* olarak, 7.-9. yüzyıllarda da imparatorluğun askeri valilikler halindeki yönetim politikası

¹⁶ Sofralar hakkında geniş bilgi ve görseller için bkz. Anagnostakis, 2013, 157-164.

¹⁷ Dalby, 2004, 56.

¹⁸ Erdal 2003, 23, 25-26.

¹⁹ Bithynia Bölgesi, günümüzdeki İstanbul İlinin tüm Anadolu yakasını; Kocaeli, Adapazarı, Bolu İllerinin tümünü; Zonguldak İlinin batı yarısını; Bilecik ve Bursa illerinin daha çok kuzey kesimlerini kapsar. Doğuda Paphlagonia, güneyde Phrygia ve Galatia, batıda ise Mysia bölgeleri ile komşudur. Bölge adını Küçük Asya'ya Trakya ve Boğazlar üzerinden girmiş bir Thrak boyu olan Bithyn'lerden almıştır. Sevin, 2001, 29.

²⁰ Fedalto, 1988, 94, 108.

doğrultusunda Opsikion Themasi²¹ sınırları içinde yer almıştır. Konstantinopolis'in karşı tarafındaki bu bölgeyi, 13. yüzyıla ait yazılı kaynaklarda Thema'nın merkezi konumundaki Nikomedia'nın (İzmit) bulunduğu yarımadaı tanımlayan Mesothynia²², Nikaea²³ (İzmit) ile güneybatısındaki Prusa (Bursa) kentlerinin oluşturduğu iç çember tanımlar²⁴. Başkentle Anadolu arasında ticari ve askeri rota üzerinde konumunun etkililiğini sürekli koruyan bölge başkentten gölgesinde kalmasına rağmen 8. yüzyılda Slav esirlerin bu bölgeye yerleştirilmesiyle değişen sivil yaşamını²⁵ 13. yüzyılda Nikaia İmparatorluğu idaresinde sürdürmüştür.

Bölge, Antik çağ ve Bizans dönemine ait çok sayıda sur kalıntısının dışında kilise ve manastır kalıntıları olmak üzere dini yapı bakımından zengindi²⁶. İkonoklasms döneminde önemi artan manastırların da merkezi olan Bithynia bölgesi Kilise tarafından 451'den sonra Nikaea, Nikomedia ve Khalkedon *eparkhiasi* arasında bölünmüştü²⁷. Bölgenin güneybatısında topraklarının büyük bir kısmını kapsayan manastırlarıyla ünlü Olympos Dağı'nın eteğinde konumlanan eyaletin sınır kenti Prusa ad Olympum (Bursa), Nikomedia Piskoposluğu'na bağlıydı. İkonaklasms (İkonakırcılar) dönemi boyunca Prusa, yakınındaki Olympos Dağı (Uludağ) manastırlarının keşişleri için bölgenin de merkezi konumundadır. 7. yüzyılda piskoposluk listelerinde Theopolis²⁸ olarak geçen Prusa, II. Isaakios Komnenos tarafından metropolitlik merkezi ilan edilmişti. 12. yüzyıl öncesinde bu kentten nadiren bahsedilmekteydi²⁹. I. Justinianus döneminde karargah olarak kurulmuş ve genellikle

²¹ 8. yüzyıl ortalarında themadan Optimaton ve Boukellarioi ayrılmıştır. Angold, 2004, 27.

²² Pakyhmeres, bu bölge ile ilgili olarak 14. yüzyılın başlarında Bizans'ın düştüğü anarşi ve çaresizliği dile getirir. Mesothynia, İzmit'in kuzeyi, İstanbul'un karşısında Kadıköy'e ve aşağı Sakarya'ya kadar Kocaeli bölgesi olarak tespit olunmaktadır. Şahin, 2004, 67.

²³ Eski çağlarda Askania Limne'nin (Askania Gölü) doğu ucunda bulunan kentin dağlarının yamaçları ve doğu istikametindeki büyük ve münbit ovasında antik dönemde bağcılık yapılmıştır. Sevin, 2001, 34.

²⁴ Bölgenin dış çemberinde en güçlü iki kent Dorylaion ve Kotyaion (Kütahya) idi. Angold, 2004, 27.

²⁵ V. Konstantinos'un Trakya'nın korunması ile ilgili sürdürdüğü politika ve Slavlar için bkz. Ostrogorsky, 1999,156; Kontoura, 1997, 279–287.

²⁶ Sige Başmelek Kilisesi²⁶, Kemerli Kilise (Panagia Pantobasilissa), Trilye'nin (Trigleia, Zeytinbağı) 5 km. batısında²⁶ Ioannes Theologos Pelekete (Aya Yarı), Medikion²⁶ ve Kurşunlu Manastırı, Aya Sotiri (Soteris) ve Fatih Camii dini yapılar mevcuttur. Rhyndakus (Karadere) nehri ve Bandırma arasında kalan bölgedeki manastır hakkında çok az bilgi vardır. Malkara Üstü, Kurşunlu, Timanyo, Yenice ve yakınlarındaki Manastır (St. Anne). Mango-Şevçenko, 1973, 235; Pekak, 1995, 307-338; Geniş ve toplu yayın için Pekak 2009.

²⁷ Mt. Auxentios (Khalkedon'un 12 km. güneydoğusunda, Konstantinopolis yakınlarında günümüzde Kayışdağ mevkiinde. Talbot, 1991, 236.

²⁸ Prousa'nın çevresiyle ilgili kapsamlı coğrafi index için bkz. Ötügen, 1996, 280-287; Δρακοβλήτς, 2011, 170-171.

²⁹ Foss, 1991, 1750.

Konstantinopolis'teki ileri gelenler tarafından yatırım alanı olarak görülmüştü³⁰. Dönemin tarihçisi Niketas Khoniates, 1184'te I. Andronikos Komnenos'a (1183–1185) karşı çıkan isyana Prusa halkının da katıldığını ve kentin surlarla çevrelenmiş yüksek bir tepeye kurulu olduğunu belirtmişti. Çoğu zaman yönetime karşı çıkan başkentliler de Bithynia'daki kentlere sığınmışlardı. 1204-5'de başkent'in Latin istilasıyla kaybedilmesinden sonra Nikaea (İznik) İmparatorluğu sınırları içinde kalan kent³¹, İznik kuşatması ve Bapheus zaferinden sonra 1303'te Osman Gazi tarafından kuşatılmış ve 6 Nisan 1326'da Orhan Gazi'nin eline geçerek Osmanlı imparatorluğunun ilk başkenti olmuştur³².

İklim ve Bitki Örtüsü, Ekonomi

Bithynia bölgesinin iklimi, verimli toprakları ve bozulmayan bitki örtüsünün önemi arkeolojik araştırmalar ve çeşitli tarihsel kaynaklarla belgelenmiştir³³. Bu durumu ile başta Trakya olmak üzere, Paphlagonia, Pontus gibi Konstantinopolis'in nüfusunu azaltıcı rol oynamıştır³⁴.

Boeotia ve Makedonya gibi ılıman geçiş iklimine sahip bölgelerden biri olan Bithynia'yı ziyaret eden Liutprand'ın tasvirleri ve İmparator Julianus tarafından yazılmış bir mektuptan da anlaşıldığı üzere bölge bugün de olduğu gibi su kaynakları bakımından oldukça zengindi³⁵. Öyle ki Pythia, (Bursa'daki Çekirge Kaplıcaları)³⁶ Bizans döneminde halkın tedavi amaçlı geldiği bir merkezdi, belki de sağlık turizmi olarak ekonomiyi katkıda sağlamaktaydı.

Erken Osmanlı dönemi kayıtlarından çıkarılan verilere göre toprak kalitesi ve rakım olarak önem arzeden bazı farklılıklarla birlikte Bithynia'da özellikle Prousa civarında alüvyal ovada kişi başına bir hektardan fazla alanın hububat tarımına ayrıldığı bilinmektedir. Daha alçak dağlık ve asıl kırsal alanda tahıllar sadece aile tüketimi için yetiştirilmiş ve verilen oran üçe düşürülmüştür.

İklim koşullarının daha elverişli olması nedeniyle çoğunlukla bölgenin kıyı kesimleri zeytin ağaçları ile üzüm bağları ve tahıl ekimine ayrılmış alanlar olarak değerlendirilmiştir. Esnafın faaliyeti ahşap, mermer, kil ve metal gibi imparatorlukta

³⁰ Angold, 2004, 31.

³¹ Niketas Khoniates, Latinlere karşı Prusa halkının direnişini ayrıntılı bir şekilde aktarmıştır. Niketas Khoniates 2004, bölüm 797-798, 183-184.

³² İnalçık, 2004, 60, 63, 69-70.

³³ Foss, 1991, 292.

³⁴ Laiou-Morrison, 2007, 41.

³⁵ Laiou-Morrison, 2007, 12,30; Maguire, 2002, 33; Sevçenko, 2002,72.

³⁶ Tanrı Apollon kültü ile ilişkili olarak antik dönemden beri önemli olan Pythia'nın lokalizasyonu hakkında tartışma olduğu anlaşılmaktadır. Çekirge Kaplıcalarının yanı sıra Yalova yakınlarına da yerleştirilmektedir. Bkz. Ertürk, 2010, 374; Auzepy, 2007 et alii 336, carte I.

bolca bulunan doğal kaynaklara dayanmakla birlikte çoğu zaman da suistimal edilerek kullanılmıştı ve kerestecilik bölgenin dağlık kıyı kesiminin birkaç noktasında yapılmıştır³⁷. Bölgede bulunan yağ preslerine ait kalıntılar ile ağırlık ve değirmen taşları, Bizans'ın hafife alınmayacak kadar iyi olduğu yağ ve şarap elde etmedeki ustalığı ile sulama ve taş ocakçılığındaki gelişimlerini izlemeye olanak vermiştir³⁸.

Bölge 7.-8. yüzyıllardaki ekonomik gerileme sırasında imparatorluğa verimli topraklarıyla destek olmuş, sağlam bir ekonomik bünyeye sahip olduğu için 9. yüzyılda da ekonomik verimini sürdürmüştür. Ayrıca Askania (İznik) Gölü'nde su seviyesini düşürmek için yerel yönetimlerin müdahalesiyle daha fazla alanda toprak ekilebilir hale getirilebilmiştir³⁹. Eyaletin iç çemberini oluşturan üç merkezden biri olan Nikaia ise, başkentin sebze bostanı olarak anılmıştı⁴⁰. 10. ya da 11. yüzyılda bir din bilgininin elindeki *Notitiae Episcopatum* nüshasından "Metropolis Nikaia" ifadesinin geçtiği yerin kenarına düşülen nota göre kentin eski isminin *Helikore*, "bağı, bahçesi bol" olduğu öğrenilmektedir⁴¹.

10. yüzyılda Bithynia, Paphlagonia gibi tüketim merkezlerinin koyun ve büyükbaş hayvan ihtiyacının büyük çapta sağlandığı bölgelerden biridir. Hatta Nikomedia ve ucuz et almak için yerli üretici ve tüccarın buluşma noktası olarak Sangarios (Sakarya) Irmağı'nın ötesi buluşma noktası olarak öne çıkmıştır⁴².

Maddi, Manevi Başlıca Gıda Olarak-Ekmek ve Şarap

Havari Komünyonu Ökaristi ayininde İsa'nın bedenini simgeleyen ekmeğin sunumu, aynı zamanda Bizanslı'nın temel gıda maddesi olarak çiftçi sınıfının anlamı ve bölgesel tarımı ifade etmesi açısından da önemliydi⁴³. Roma döneminde devlet tarafından yapılan ekmeğin yardımı, hayırseverlik (filantropi) adına tahılın dağıtıcısı olarak manastırların bu rolü üstlenmesiyle değişmiş; mucizevi yemeği kıtlık zamanında dağıtmak Bizans hagiografisinde en yaygın konulardan (*topoi*) biri olmuştur (Res. 10).

Bizans sanatına ilişkin görsellerde çoğu zaman boyutları bakımından abartılarak tasvir edilen buğday ekmeği, arpa ya da mısır katkılıydı⁴⁴. Has buğday ekmeğinin tartışılmaz üstünlüğünü bir kenara bırakırsak kıtlık ve yoksulluk gibi zor durumlarda Zeia ya da olyra -gernik (bir çeşit emmer buğdayı) ekmeği, kepek ve

³⁷ Laiou-Morrison, 2007, 29.

³⁸ Laiou-Morrison, 2007, 31.

³⁹ Laiou-Morrison, 2007, 46.

⁴⁰ Angold, 2004, 27.

⁴¹ Şahin, 2004, 3,5.

⁴² Dalby, 2004, 57.

⁴³ Ekmek bkz. Vroom, 2007, 193-195, 198,204-205; Koder, 2007, 59,63-66,70-72.

⁴⁴ Abrahamse-Domingo-Forasté, 1998, 207, dipnot 318.

yulaftan ekmeğler de yenmiştir. Ancak hazım için tam buğday ekmeğinin daha iyi olduğu o günün beslenme el kitaplarında da yer almıştır. Fırından taze çıkmış ekmeği alamayanlar, ekmeğin yerini tutan aynı zamanda asker yiyeceği olan halka biçimindeki boukellaton⁴⁵, kalınca dilimlenmiş arpa ekmeği paximadi (peksimet) yerd⁴⁶. Bu bilgiler olasılıkla Bithynia halkı için de geçerliydi.

Osmanlı Döneminde de İstanbul'a gönderilen iâşe ürünleri içinde peksimetin önemli yeri olduğu kayda girmiştir. Ordu'nun ve donanmanın ihtiyacı olan peksimetlerin bir kısmı Bursa'da pişirilmekteydi⁴⁷.

Ökaristi ayininin diğer önemli sembolü, Hz.İsa'nın kanı olarak değerlendirilen şarap, gücü yetenler için hem günlük bir gereksinim, hem de lüks olarak kalmıştır. Okuması yazması olanlar için "Besin Kategorileri" elkitabı üzümün mayalandırılması ile elde edilen bu önemli içeceği ayrıntılı sınıflandırmış ve onun iyi ve kötü etkilerine karşı bilgilendirmiştir. Makul miktarda içilen şarabın tüm yaş gruplarında bünyeyi yenilediğini ve vücudu beslediğini; şarabı fazla kaçırmanın ve sürekli sarhoşluğun, vücudun karaciğer, beyin ve sinir gibi belirli bölümlere zarar verdiğini duyurmuştur⁴⁸.

Bizans'ın kendine özgü ayıfındığı reçineli balsam şarabı, safran ve damla sakızından anason şarabı-damla sakızı şarabı, iştah açıcı olarak içilen ünlü baharatlı şarabı kondition (Latince conditum)⁴⁹ başkentte içildiği bilinen lezzetli şaraplardı. Güllü, menekşeli, papatyalı şaraplar, pelin şarabı, armut lezzetli şarap, selamotu lezzetli şarap, gül lezzetli elma şarabından bazıları beslenme kitaplarında da yer alırken⁵⁰, reçineli (retsina) şarap öteden beri bildik lezzet olmasına karşın ne tüm Bizanslılar ne de yabancıların tümü tarafından sevilmişti⁵¹. İçine acı baharat türleri karıştırılan sulandırılmış balın mayalandırılmasıyla yapılan, midedeki yoğun ve balgamsı artıkları temizleyici, idrar sökücü özellikleri bilinen bal likörünün de, Konstantinopolis'te içildiği kayda girmiştir⁵². Sulu, sirkemsi düşük alkollü şarap fouska (Latince posca)⁵³ ise tipik asker içeceği idi.

⁴⁵ Erken Bizans Döneminde ordunun komuta dili olan Balkanlarda konuşulan Latince kökenli dil nedeniyle, Latin kökenleri varmış gibi görünen bazı yiyecek adları tespit edilmiştir. Bunlardan biri de yardımcı kıtaların, komutanlarına bağlı oldukları tipik bir tayın olan, halka biçiminde kuru bir galeta Boukellaton (Latince bucellatum) dur.

⁴⁶ Dalby, 2004, 71.

⁴⁷ Bkz. Çiftçi, 2004, 162.

⁴⁸ Dalby, 2004, 76, 119.

⁴⁹ Dalby, 2004, 18.

⁵⁰ Bu şarapların ayrıntılı reçeteleri için bkz. Dalby, 2004, 160–163. Ayrıca 194.

⁵¹ Liutprand 10.yüzyılda, "Yunan şarabını "çamsakızı, reçine ve alçıtaşıyla karıştırılması sonucu bizim için içilmez oluyordu" der. Kremonalı Liutprand 2003, 14.

⁵² Dalby, 2004, 79, 119.

⁵³ Dalby, 2004, 18.

Bu çeşitlilik arasında 6. yüzyılda tıbbi konularda yazan Tralleis’li (Aydın) Aleksandros, Asya’nın ısıtıcı şarapları arasında komşu bölge Mysia’yı⁵⁴ da sıralamaktadır.

Geç Bizans Döneminde *Nikaia (İznik) ve Triglia (Trilye-Zeytinbağı)*” üretimi *Bithynia* şarapları da vardı ve başkente ulaşmaktaydı⁵⁵. Zeytinbağı, 1284 tarihli bir Ceneviz kaynağında, şarap ticaretine ilişkin olarak “Trigla”, 1381/82 yıllarında, Zeytinbağı’nda üretilen şarabın Kaffa’ya ihraç edildiğinden söz eden kaynakta ise Triilie” olarak geçer⁵⁶.

Diğer Lezzetli İçecekler

Bizans’ta lezzetli içecekler arasında sayılan şıra, tatlı şıra ve bozanın, Bursa’da Bizans döneminde de üretilmiş olması çok mümkündür.

Diğer Önemli Bir Gıda Olarak Zeytin-Zeytinyağı-Zeytinyağlı Yemekler

Bizans’da beslenmenin ana öğelerinden biri olan sofralık zeytin özel yer tutuyordu (Res.11). Zeytinin yetişebildiği şanslı alanlarda, uzmanların beslenmede gerekli gördüğü sofralık zeytinler arasında; çizilmiş ve tuzlanmış taze zeytin (Elaiai thlastai), sirkeye yatırılmış zeytin (Elaiai di’oxous syntithemenai), salamurası kurulmuş yeşil zeytin (kolymbades), bal sirkesine yatırılmış yeşil zeytin (Elaia axomelitai),⁵⁷ sayılmaktadır. Yeşil ve siyah zeytin için farklı salamura tarifleri bulunmakla birlikte; zeytinlerin berelenmemesi gerektiği uyarısı hepsinde dikkat çekmektedir. Tuz, bal, bal sirkesi (oxymeli), üzüm şurubu (epsema), kaliteli şıra, limon yaprağı, taze rezene, rezene tohumu, maydonoz tohumu, frenkkimyonu, dereotu, zeytinyağı salamura tariflerinde yer alan bileşenlerdir⁵⁸. Zeytinin gemi yolculuklarının güvenilir besini olduğu günümüze ulaşan gemi beslenme listelerinden anlaşılmaktadır.

Zeytinyağının yemeklerde kullanılmasına ilişkin önemli bilgiler yine besinler üzerine yazılmış eserlerden gelmektedir. Halis zeytinyağında pişirilen sarımsak bütün bünyelere uygun olarak değerlendirilmektedir. İyi bir hazmettirici olarak yemeklerden önce bal sirkesi, ya da zeytinyağı ve sirkeyle harmanlanmış kapari yenmesi tavsiye edilir⁵⁹. İki kez haşlanmış müşkülüm⁶⁰, pırasa, hindiba, mercimek, lahananın, zeytinyağı ve balık sosuyla; haşlanmış baklanın tuz ve en iyi yeşil zeytinyağı ile

⁵⁴ Bugün Balıkesir İlinin kapladığı bölgenin antik adı. Dalby, 2004, 77; Alexander of Tralles, On Eyes, 172

⁵⁵ Anagnostakis, 2013a, 50; Kazhdan, 1991, “Wine Production”, 2200.

⁵⁶ Bu bilgi ve kaynaklar için bkz. Pekak, 2009, 23.

⁵⁷ Dalby, 2004, 68.

⁵⁸ 5 farklı tarif için bkz. Dalby, 2004, 158-159.

⁵⁹ Dalby, 2004, 68.

⁶⁰ Miskoğanı da dedilen yumru bitki. Dalby, 2004, 123 (a).

(phava); karabiber, hardal bitkisi, kekik ya da frenkkimyonu ile haşlanan börtülencin, zeytinyağı, sirke ya da bal sirkesiyle yendiğini; mürdümük ve Kıbrısmürdüğü'ne zeytinyağı ve öğütülmüş kimyonla tat verilebileceğini öğrenmekteyiz.

Yetiştirdikleri üzüm bağlarıyla şarap üretiminin önemli bir tedarikçisi olan manastırlar aynı zamanda zeytinliklere de sahiptiler. *Apollonia Gölü'ndeki Konstantin Manastırı* keşişlerinin üç binin üzerinde zeytin ağacıyla ilgilendiği bilinmektedir⁶¹.

Prousa (Bursa) yakınlarındaki Atroa, Evergetis ve Mamas/Maman manastırları, Kecharitomene ailesinin manastırlarından Helion Bomon ve Başmelek Mikhail'e ithaf edilen Mt. Auxentios manastırlarına ait tipikon kayıtları Bizans beslenmesine dair bu kuruluşların yeme içme nicelikleri, beslenme düzenlerindeki tarihsel gelişim, oruç dışındaki ve oruçlu günlerde yeme düzeni, akşam öğünleri ile genel kuralları, Aziz Theodoros'un yortusu ve Paskalya'dan önceki 40 günün ilk haftası ile ilk Cuma'sına ilişkin ayrıntılı bilgi vermektedir.

Prousa yakınlarındaki *Auxentios* manastırında giyecekler gibi yiyecekler de manastır görevlileri tarafından dağıtılıyordu. *Heliou Bomon* manastırında da oruç tutulmayan günlerin akşam yemeğinde rahibeler ekmek, mevsim sebzeleri ve küçük meyvelerden oluşan öğünü büyük ölçekte paylaştırılmış meşrubat eşliğinde tüketirlerdi. Oruçlu günlerdeyse kurallara (*canon*) uygun olarak kuru gıda olmak üzere katı beslenme rejimi gönüllülük gözetilerek keşişlere bırakılmıştı⁶². Akşam yemekleri, mevsim meyve ve sebzeleri ya da en üst mevkideki din adamının en uygun bulduğu gıdaların servisi şeklindeydi⁶³. Cumartesi ve Pazar günleri, iki ya da üç çeşitle pişmiş yemekle zeytinyağlı daha zengin bir sofraya vardı ve şarap büyük ölçekte sunulurdu⁶⁴. *Kutsal Cuma*'da çiğ sebze ve meyve ile büyük ölçekli şarap tüketimi *Heliou Bomon* manastırının da onayladığı bir düzendi. *40 Martirlerin Yortusu*'nda mönü sadece kabuklu deniz mahsülü ve aynı oranda şaraptan oluşmaktaydı ve *Heliou Bomon* manastırında da bu düzene uyulmuştu. Fakat Paskalya arifesinde rahibelerin bakliyat ve zeytinyağıyla hazırladıkları menüye manastır riayet etmemişti⁶⁵.

Et Ürünleri ve Yemekleri

Bizans coğrafyasında besleyici bir gıda olarak et ihtiyacı dana, sığır, öküz, boğa, manda, keçi, koyun, ceylan, geyik, eşek, ayı, tavşan eti ile başta tavuk olmak üzere kümes hayvanları (Res.2, 12) ördek, kaz, kuğu, turna, güvercin, kumru, keklik,

⁶¹ Mango, 1979, 329.

⁶² DOP Appendix B, 2000, 1699.

⁶³ DOP Appendix B, 2000, 1700.

⁶⁴ DOP Appendix B, 2000, 1704.

⁶⁵ DOP Appendix B, 2000, 1706-1708.

bıldırcın, ardiçkuşu, toy, turaç, karatavuk, çalıkuşu, tavus gibi kanatlı hayvanlar, balık, kabuklu ve yumuşak gövdeli deniz ürünlerinden sağlanmaktaydı⁶⁶.

Metinlerden sakatat çeşitleri dahil bu hayvanların etlerinin nitelikleri, sağlık üzerinde iyi veya kötü etkileri, ne zaman nasıl yenmeleri konusunda tavsiyeler günümüze ulaşmıştır. Öküz ve koyun eti, yararlı vücut salgıları üretmek için iyi bulunurken, evcil tavuğun tüm etlerin en iyisi en hafifi olduğu, özellikle pilicin iyileşme dönemindeki hastalar için uygun olduğu, tavuk çorbasının bağırsak ışımasını tedavi ettiği, çamurda beslenmeyi adet edindiği için kefal balığı yemenin sağlıksız olduğu, ton balığının salamura ya da tuzlama olarak tüketilmesinin uygun olduğu⁶⁷ gibi güncel bilgilere sahibiz. Bizans beslenmesinin önemli bir bölümünü oluşturan domuz etinin ve hayvan beyninin sağlık açısından hardalla yenmesi gerektiği önerilmektedir⁶⁸. Taze etin bulunmadığı yerler ve zamanlar için tuzlanmış kurutulmuş et (bir nevi pastırma-apokti) ve sosis (seira salsikion) de mevcut idi⁶⁹.

İyi bir et şiş, tava, fırında kızartma ya da haşlama olarak tek başına lezzetli bir yiyecek olmuştur. Ancak karabiber, Hintsümbülü, tarçın gibi keskin baharatlar eklenen kebablar, kişniş, Hintsümbülü ve anasondan başka baharatla çeşnilendirilmesi tavsiye edilmeyen kuzu, av kuşu ya da balık kızartmaları; üzerine ballı şarap sürülen domuz kızartması; jölenmiş ve sirkeli domuz paçasıyla kellesi; bal sirkesiyle sıcak servis edilen yağsız ceylan eti; sarhoş yaban tavşanı denilen şarapta pişirilmiş tavşan; sarımsak, soğan ve pırasayla doldurulduktan sonra balık sosuna yatırılmış keçi-oğlak dolması⁷⁰; biber ya da hardallı beyin; şarapta pişirilmiş turnaayakları; baharlı et suyuyla sıcak servis edilen beyaz güvercin ve brakata güvercinleri, bıldırcın ve çalıkuşları; baharlı soslarla çeşnilendirilen çipura; sarımsakla servis edilen kaya balığı; balık soslu ve frenk kimyonu serpilerek ızgara edilmiş derepisisi; çoğu kez güzel bir balık ya da tarak eklenmiş didilmiş piliç eti ve yumurta akıyla yapılmış sufle gibi yemek çeşitleri, etleri lezzetli ya da daha lezzetli kılmak üzere denenmiş tariflerdi.

İmparatorluk takviminin ayrılmaz parçası olan kilisenin yortu ve perhiz günlerinde, balık ve kabuklu deniz ürünlerine rağbet edilmiştir. Bazıları bu diyeti sadece kansız balık yemekle yani kabuklularla sınırlandırmıştır⁷¹.

⁶⁶ Kabuklular, ıstakoz, yengeç, böcek, karides, istiridye, midye, şeytanminaresi ile yumuşak gövdeli deniz ürünleri supya, ahtapot, kalamar, deli ahtapot. Geniş bilgi için bkz. Anagnostakis, 2013, 101-103.

⁶⁷ Geniş bilgi için bkz. Dalby, 2004, 125-142.

⁶⁸ Geniş bilgi için bkz. Dalby, 2004, 126.

⁶⁹ Tütülenmiş sosis (Loukanika) 'in tarifi için bkz. Dalby, 2004, 156; sosis, pastırma, sakatat ve çok popüler olduğu belirtilen sakatat ile kanın kullanılarak yapıldığı siyah puding (black pudding) için bkz. Anagnostakis 2013, 82.

⁷⁰ Kremonalı Liutprand 2003, 31

⁷¹ Dalby, 2004, 82.

Metinler manastırlardaki etten kaçınma uygulamasında; Kilise Yasası ve Kilise Babaları'nın kurallarının adil işlemediğini, bazı piskoposların daha zengin yiyecek içecek seçenekleri olduğunu, gönülsüz olsa da bazı keşişlerin ve gerçek çilekeşlerin zayıf ve katı beslendiğini⁷² bazılarının vejetaryen olduğunu ortaya koymuştur.

Bu durum manastırlarda resmi görevi olmayan dindarlar ile keşişleri ayırma uygulamalarından biri olan *Phoberos* ile anlaşılmaktadır. Etin tüketimine dair *Attaleiates*'in sadaka evlerine gelen ziyaretçilere etle birlikte başka yiyecekleri de temin etmeyi buyurmasına rağmen Bizans Manastır sisteminin beslenme düzeni ile ilgili kayıtlarına göre izin verilmemiştir⁷³. Sadece birkaç belgede (*Black Mountain* ve *Macharias* gibi) etin kullanımındaki yasaklamaya dair açık ifadeler yer almıştır. Sadece Athos'daki manastırların kurallarında açık bir şekilde sebze ve baklagillerin olağan beslenmeyi oluşturduğu belirtilmiştir. Buna karşılık balığın da Tzimiskes'e ithaf edilen manastır dışında tüketilmesine genelde yılın çeşitli zamanlarında izin verilmiştir.

Kabuklu deniz hayvanları mevsimine has özel bir tüketimdi. Bunlar manastırlara özellikle yardımseverlerin bir hediyesi olarak sunuluyordu. 12.-13. yüzyıllarda "Meleklerin Besini" (the food of angels) olarak refere olan kabuklu deniz hayvanlarının, Çanakkale Boğazı (Hellespont) ve Marmara Denizi ürünlerinden "fruit de mer" sunumu çok ünlü idi⁷⁴.

Marmara Denizi bir kez de Triglia (Trilye-Zeytinbağı) isminin adı ve etimolojisi üzerine yorumlarda barbun balığının bolluğu ile karşımıza çıkar. "Trilye" isminin Yunanca'da barbun balığı anlamına gelen "Trigli" den geldiği ifade edilir. Antik dönemde, bölgede kutsal hayvanı barbun balığı olan Tanrıça Hekate kültürünün yaygın olduğu öğrenilir⁷⁵. Böylece, bölgede Bizans Döneminde de bu lezzetli balıktan yararlanılmış olması pek muhtemel görülmektedir.

Halkdan erişebilenlerin ve başta Olympos'takiler (Uludağ) olmak üzere manastır⁷⁶ sofraları da, bugün soyları tükenmiş olsa da bölgede varlığı kayda geçmiş

⁷² Ἐγκράτεια: beslenme disiplini ve çilekeş disiplinin işareti, yıllarca aşırı perhiz beslenmesidir.

⁷³ DOP Appendix B, 2000, 1696

⁷⁴ Manastırlardaki kullanımına ilişkin bkz. Anagnostakis, 2013, 101-103

⁷⁵ Bkz. Pekak, 2009, 28.

⁷⁶ 8.-10. yüzyılda "keşişlerin dağı" (oros ton kalogeron) olarak geçen Olympos dağı manastır hayatının en popüler merkezlerinden biri olmuştur. Gregory, 2011, 234. Olympos (Uludağ), Prousa'nın güneydoğusunda 5. yüzyılda kurulmuş; ilkin sadece birkaç münzevisi varken sonraları biri dışında tümü erkeklere ayrılmış 50 manastırı olduğu bilinmektedir. Olympos manastırlarının hepsi de özerk oluşumlardı ve ortak bir teşkilatlanmaları yoktu. Aziz Theodoros'un amcası Aziz Platon, Theodoros, Patrik Aziz Methodius, günah çıkarıcı Aziz Theophanes, Büyük Aziz Ionnikios, Slavların gelecekteki havarisi Aziz Methodius ile 10. yüzyılın sonlarından itibaren daha önemsiz bir grup daha burada yaşamıştır. Mango, 2008, 133; Olympos'a bağlı özerk manastırlardan bazıları; Kyminas, Sakkaudion, Antidion, Herakleion,

dağ keçisi, geyik, karaca ile yaban domuzu, tavşan gibi hayvanların bulunduğu zengin faunasından, küçük-büyükbaş ve kümes hayvanlarının etlerinden etlerinden benzer tariflerde kurulmuş olmalıdır.

1284 yılında, Patrik Georgios'un Prousa (Bursa)'da kaleme aldığı ve o sırada Lampsakos(Lapseki)'da bulunan İmparator II. Andronikos Palaiologos'a gönderdiği bir şikayet mektubunda...*sen Lamslakon'da iken diğerleri-bazıları- Kios, Trigleia ve Elegmi'de idi ve daha başka bölgelere de gittiler. Bunlar bütün yiyecekleri, hayvanları, domuz ve horozları aldılar...* ifadesine rastlanır⁷⁷.

Beslenmede göl, dere, akarsularındaki balık ve buralarda beslenen kuşların etlerinden de yararlanılmış olmalıdır.

Osmanlı Döneminde de Uludağ'dan akan nehirlerde bulunan balıkların İstanbul'a Saray'a gönderildiği bilinmektedir. 1571 senesinde Bursa Kadısı'na gönderilen bir hükümdede, Keşiş Dağ'nda nehirlerin balıklarının başkalarınca avlanmaması konusunda uyarı yer almaktadır⁷⁸.

Peynir, Süt, Tereyağı, Yumurta Kullanımı

Hıristiyan bayramlarının beslenme üzerindeki etkilerinden biri de peynir ve süt kullanımı üzerinedir (Res.13). Paskalya'dan önce et ve hayvansal ürünlerin yasak olduğu uzun süreli Büyük Perhiz öncesi "Peynir Haftası" mevcuttu⁷⁹. Etten sakınılmasına karşın peynir, süt, tereyağı yenilmesine izin vardı. Böylece perhiz sırasında özsu ya da peynir mayası ile yapılan peynir kalite kalite başıca Bizans katığı olmuş⁸⁰, çeşitleri, lezzetleri, yapımı ve korunması hakkında reçeteler üretilmiştir⁸¹. Peynir, yumurta ile beraber güveç (monokytron) tarifleri içine girmiştir⁸². Ekşi süttten yapılan peynir özel övgü almıştır. Süt mamulleri arasında kesmik, kaymak da yer belirtilmektedir.

Temel gıdalardan biri yumurtadır. Çiğ, haşlama, yağda, hafif ya da katılaşıncaya kadar fırınlanmış olarak tüketilmiştir. Çırpılmış yumurta, soğan ve başka

Agauri Manastırı, Atroa, Chenolakkos, Heliou Bomon/Elegmon, Lavra tipi Symboloi(a), St. Mikhael Manastırı'dır.

⁷⁷ Metnin Yunancası ve çevirisi için bkz. Pekak 2009, 21,22.

⁷⁸ Hüküm ve geniş bilgi için bkz. Çiftçi,2004, 166.

⁷⁹ Dalby, 2004, 49.

⁸⁰ Yüksek kalite bazı tipler üst sınıf tarafından tüketilmiştir. Peynir Konstantinopolis'te 12. yüzyıldan itibaren geniş kitleler tarafından tüketilmiştir. Peynir çeşitliliği şarap kalitesi ile orantılı olmuştur. Bkz. Anagnostakis, 2013, 87.

⁸¹ Bunlar hakkında bkz. Dalby, 2004, 59, 65, 66, 127; peynir kullanımı ve çeşitleri ile ilgili olarak bkz. Anagnostakis 2013, 86- 87.

⁸² Bütün yemekler servis edildikten sonra, güzel kokusu ile iştahları kabartan günümüze ulaşmış bir tarif için bkz. Prodromic Poems 3.178-186 Hessling'den aktaran. Dalby, 2004, 156.

kokulu maddelerle karıştırılarak yapılan omler, bugünkü çılıbır benzeri suya kırılarak pişirilmiş yumurtadan yapılan yemeklerin bilgileri de mevcuttur. Yumurta kaymaklı ve sufleli yemek tariflerinin de temelini oluşturmaktadır. Vücut için en iyisinin evcil tavuk ve keklik yumurtası olduğu belirtilmektedir. Ancak ördek, kaz, keklik, bıldırcın tavus yumurtaları kullanılmaktaydı⁸³.

Yumurta'nın kullanımına ilişkin bu bilgilerin en azından bir veya birkaç tanesinin erişebilenler için hemen her yerde geçerli olması mümkündür⁸⁴. Sadece *Kasoulon*'da keşişlerin yumurta veya peynirin asla yenmemesi gibi yasaklar aşırıya kaçma olarak karşılansa da diğer belgelerin çoğunda bu tüketimin sınırlandırıldığı görülmektedir. Örneğin, Atroalı Aziz Petrus'un beslenme tasviri gibi; *18 yaşında ekmeksiz, şarap, peynir ya da yağ ve sadece taze sebze ve yeşillikler. Bizans beslenmesinin önemli bir bölümü domuz etidir. Ki buna rağmen köylünün de yiyeceğidir*⁸⁵.

Sofraların Vazgeçilmezi Baharat ve Soslar

Bizans mutfağında büyük yeri olan baharat ve soslar, hem yemeğin pişme sürecinde hem de sofrada çok kullanılmıştır. Şarap ve balık sosuyla pişen besinler, sağlık açısından böyle pişmeyenlere göre daha iyi bulunmuştur⁸⁶. Adasoğanı sirkesi soslu hindiba, beyaz kereviz; balık sosu ve zeytinyağı ile yenen hindiba, lahana, börülce, pırasa⁸⁷ yemek çeşitlerinden bazılarıdır.

İstanbul'un fethinden sonra da önemini yitirmeyen XV. yüzyıl sonu ile XVI. yüzyıl başlarında dünya ticaretinin önemli bir pazarı olarak adlandırılan Bursa'da Hindistan'ın baharat ve kokularının hâla bulunduğu bilinir⁸⁸. Uludağ'ın zengin bitki örtüsünde bugün de bulunan Hindiba, Bizanslı beslenme uzmanlarının salık verdiği gibi zeytinyağı ve balık sosuyla da tüketiliyor olmalıydı⁸⁹.

⁸³ Dalby, 2004, 64, 127, 200, 216.

⁸⁴ Tavuk ve yumurta Osmanlı Döneminde hali vakti yerinde olanların beslenme maddeleri arasında sayılır. Bkz. Çiftçi, 2004,162.

⁸⁵ Debinska, 1985–86, 431–62.

⁸⁶ Dalby, 2004, 141.

⁸⁷ Krampın, krampe; lakhana, sebzeler yeşillikler.

⁸⁸ Bursa'da keşişin ticaret yolları, tüccarlar ve mallar konusunda bkz. Ergenç, 2006, 2-5

⁸⁹ Bizans besin kategorileri ve beslenme kitaplarında Hindiba, marul ile beraber kötü vücut salgıları üretimi açısından diğer yaban sebzelerine göre daha iyi adlandırılır. Hindiba'nın zamklı olduğu, bu nedenle zeytinyağı ve balık sosuyla yenmesi gerektiği, marul'un uyutucu ve cinsel iştahı köreltici olduğu, ana baba olmak isteyenlerin marul'dan uzak durmaları gerektiği salık verilir. Bkz. Dalby, 2004, 123, 68.

Sirke ve bal sirkesinin hemen her çeşit tarife girdiği Bizans yemekleri için⁹⁰, Uludağ'ın arı çeşitliliği ve popülasyonu (Res.9)ile Bursa'nın Osmanlı Döneminde olduğu gibi üretimi ve ünü hala devam eden sirke üreticiliği⁹¹ referans olmaktadır.

Sosların vazgeçilmezi ise balık sosu (garos) olup değişik tarifleri vardır⁹². Bizim için önemli bilgi Bithynia'lılara özgü olanıdır. *“Bitinyalılar bunu şöyle yaparlar: Tercihen ufak ya da iri izmarit ya da, hiçbiri yoksa, hamsi ya da istavrit ya da uskumru ya da belki alix⁹³ ya da bütün bunların bir karışımını alıp hamurun yoğrulduğu türden bir fırıncı leğenine koyar, balıklar tuzla iyice birbirine karışın diye, içine çeyrek kile balığa üç litre tuz düşecek biçimde ayarlayıp yoğurur ve bunu bir çömleğe koyup bir geceliğine dinlendirir, sonra zaman zaman bir değnekle karıştırarak iki üç ay üstü açık olarak güneşte bırakır, ardından özünü çıkarır, üstünü örter ve saklarlar⁹⁴...”*

Tahıllar, Çorbalar, Lapalar

Bizans sofrasında tahıllar çorba ya da lapa biçiminde yenmekteydi. Baharatlar sadece et, sebze ve tatlıların değil çorbalarında başlıca çeşni olmuştur. Biri sağlık, diğeri dini kurallar gereği pişirilen başlıca iki çorba en iyi tanınan çeşit olmalıdır. Sofist Hierophilos tarafından vücut salgıları kuramı nedeniyle ocak ayında içilmesi gerektiği tavsiye edilen, “kuru çorba”ya⁹⁵, içindeki kuru olan karabiber, tarçın, ayıfındığı reçinesi gibi malzemeler isim analığı yapmıştır. Soğanla kaynatılan suyun üç kez serpilen zeytinyağı ve birkaç dal zahterle çeşnilendirildiği “kutsal çorba”, ise başkeşişlerle piskoposların zengin yiyecek seçeneklerine karşın, kurallar gereği olarak diğerlerine dayatıldığına hoşnutsuzluklara neden olmuştur⁹⁶.

Çeşnilerle lezzetlendirilmiş çeşitli sebze, tavuk, balık çorbaları⁹⁷ malzemelerin bulunabildiği yerlerde ve alabilenler tarafından içiliyor olsa da, buğday unundan çocuk lapası, gernik (buğdayı) veya durum buğdayı lapası, balık sosuyla sulandırılmış yulaf lapası⁹⁸, köylü yemek azığı tarhana⁹⁹ (tragana) ve buğday ya da arpa yarması lapası (bulgur) daha ekonomik besinler olup halkın büyük kısmı tarafından yeniyor olmalıdır.

⁹⁰ Tarifler için bkz. Dalby, 2004, 181, 190, 208, 210, 214.

⁹¹ Bursa'da sirke, şıra, boza, şarap üretimi için bkz. Kaplanoğlu ve Oğuzoğlu 2010, 57–60.

⁹² Bizans'ta çok yaygın bu sos hakkında bkz. Anagnostakis, 2013, 85-86.

⁹³ Gernik (buğdayı) kırması.

⁹⁴ Tarifi GEOPONİKA 20.46'dan aktaran Dalby, 2004, 157.

⁹⁵ Dalby, 2004, 39, 228, dipnot. 19.

⁹⁶ Metin için bkz. Dalby, 2004, 83.

⁹⁷ Çorbalar hakkında bilgi. Dalby, 2004, 72, 148, 149, 202, 207, 209.

⁹⁸ Dalby, 2004, 147, 186.

⁹⁹ Daha sonra ekşimsi bir sulu lapa olarak yeniden oluşturulmak üzere hazırlanan, kurutulmuş ve süt ya da yoğurtla toprak haline getirilmiş gernik (buğdayı). Tarif için bkz. Dalby, 2004, 160.

Osmanlı Döneminde de Saray'a Bursa'dan gönderilen iâşe arasında buğday'ın yanısıra tarhana'nın da adı geçer¹⁰⁰.

Meyveler, Reçeller, Marmelatlar

Beslenme listeleri kültür meyvelerinin Bizans beslenmesi içindeki çeşitliliği gösterir. Kavun, karpuz, elma¹⁰¹, armut, şeftali, ayva, kiraz, nar, incir (Res.2) siyah-beyaz üzüm, limon, anatolika eriği, dut, kızılıçık, kayısı muşmula, tatlı turunc/portakal¹⁰² en göze çarpanlarıdır. Bu meyvelerden bal (Res.14) ve baharatlarla üretilen reçel ve marmelat tarifleri bulunur¹⁰³.

XV-XIX. yüzyıllar arasında Osmanlı Devleti'nin Anadolu coğrafyasında üretilen meyve ve sebze türleri hakkında yapılan bilimsel çalışmalar da bazı problemlere rağmen bu konuda kısmen fikir sahibi olmamıza olanak verir¹⁰⁴. Bursa şer'îye sicillerinden elde edilen bilgiler arasında Osmanlı Döneminde meyve üretimi, üretilen malın tüketime sevk edilmesi¹⁰⁵, meyve alım satımının yapıldığı mekanlar, bu iş ile uğraşan esnaf taifesi, bu işte devletin yükümlülüğü, başkent in iâşesinin teminindeki yeri, meyvelerin standartları, şehir dışından gelen malların iç pazara dağıtım hakkında bilgiler bulunur.

Fatih Sultan Mehmet Döneminde 1473 yılının Şaban ayında saraya alınan yiyecek dökümünde (Matbahı Amire Defteri) Bursa'dan armud kaydı bulunur¹⁰⁶. XVI. ve XVII. yüzyıllarda sebze ve meyve üretiminde en başta gelen kaza ve sancıklar arasında Bursa'nın da adı geçer¹⁰⁷. Kiraz, yaş zerdali, yaş erik, armut, elma, şeftali, nar, incir, kızılıçık, limon, narenciye, kestane, zeytin, fındık, muşmula, marul, kavun, karpuz,

¹⁰⁰ Bkz. C. Çiftçi,2004, 164.

¹⁰¹ Çeşitleri için bkz. Dalby, 2004, 178-179,

¹⁰² Dalby, 2004, 180; Işın,2014, 134.

¹⁰³ Bkz. Dalby, 2004, 180, 183, 191, 187; Bal ile yapılan tatlılar hakkında bkz. Anagnostakis 2013, 89-92.

¹⁰⁴ Osmanlılar Döneminde birçok meyve ve sebze türünün kendi ismiyle değil öşr-i meyve ve bostan, öşr-i meyve ve sebze gibi genel başlıklar altında kaydedilmiş olmalarından dolayı ürünlerin hangi bölgelerde ne kadar ürettikleri konusunda tespitin zor olduğu belirtilir. Bkz. Solak, 2008, 233. 15.yüzyıl kaynaklarından bilgi azdır, 16. yüzyılda kaydedilen meyve sayısı artar. Bunlardan bazılarının en azından 14 ve 15. yüzyıllarda yetişmediği muhakkaktır.

¹⁰⁵ Örneğin 1573 senesine ait bir kayıta "Bursa'da bakkalların taze meyve ve pazarcıların kuru meyve alıp satmaları men edilerek, taze meyvenin pazarcılar, kuru meyvenin ise bakkallar tarafından alınıp satılmasına " karar verilmiştir" (Bursa Şer'îye Sicilleri, A-98, 82). Bu bilgi için bkz. Çiftçi, 2005, 3 ve dip. not.6.

¹⁰⁶ Bilgi için bkz. Şavkar 2000, 24.

¹⁰⁷ Solak, 2008, 231.

hıyar, bakla, kabak, patlıcan, soğan ve havuç gibi meyve ve sebzelerin satış fiyatları 1502 tarihli Bursa İhtisab Kanunnamesinde ayrıntılı olarak verildiği belirtilir¹⁰⁸.

Meyve-Sebze üretiminden alınan öşür miktarı(akçe) kayıtlarından Bilecik'te, ceviz, bostan, Armud'un varlığı izlenir. Bu meyvelerden hangilerinin Bizans döneminde de yetiştiğini bilemesek de, Uludağ'da bugün de varlığını sürdüren yaban mersini, koca yemiş, dağ çileği, üzüm, alıç, yabani elma, muşmula'dan yararlanıp, çeşniler yapıldığını düşünülebilir. Bölgenin üzümü, balı, süt ürünleri, tahılı ile yapılan çeşitler erişebilen Bizanslı'nın ağzını tatlandırmış olmalıdır¹⁰⁹.

Kuru ve Kabuklu Yemişler

Kuru üzüm, kurutulmuş diğer meyvelerin yanı sıra¹¹⁰, Bizans kaynaklarında kebab edildiği takdirde sindirilir hale geldiği öğütlenen besleyici kestane¹¹¹ de belki Geç Bizans Döneminde Prousa ve çevresinde tüketilen kuru kabuklu yemiş olmalıdır.

Fatih Sultan Mehmet Dönemine ait yukarıda bahsi geçen yiyecek dökümünde Bursa'dan kestane geldiğine dair kayıt bulunurken¹¹²; fiyat, mal ve hizmet grupları için ayrıntılı bilgiler veren 1640 tarihli Es'âr Defter'inde de İstanbul pazarlarındaki kestaneler arasında en yüksek fiyat Bursa kestanesi olarak dikkat çeker¹¹³.

Kar ve Buz

Serinleme ihtiyacını gidermek, gıdaların bozulmasını önlemek, tıbbi ihtiyaçlar için kullanılan kar ve buz ve bunların saklanması binlerce yıllık uygulamadır.

Yazılı kaynakların 15. Yüzyıldan beri Osmanlı Devletinde kar ve buz tüketimine işaret ettiği belirtilir¹¹⁴. Başkent İstanbul'da saray için kullanılan kar ve buz I. Murat Döneminden itibaren Bursa Uludağ'daki göllerden ve Katırlı Dağlarından

¹⁰⁸ Solak, 2008, 229.

¹⁰⁹ Bizans sofralarında öğütülmüş badem ve şekerle yapılan yarma lapası, ballı kek, şıralı kek, bal ve susamdan yapılan susam helvası, bugünkü sütlaç benzeri sütle pişirilip bal ya da şekerle tatlılaştırılan pirinç gibi tatlılardan sözedilir. Bkz. Dalby, 2004,180, 183, 184, 187, 191, 197, 205.

¹¹⁰ Bizans beslenmesinde bakliyat, sebzeler, fındık, balık, tuz'un yanısıra üzüm, incir, erik güneşte kurutulur, pekçok meyvede güneş ısı ile pişirilirdi. Bkz. Anagnostakis, 2013,181.

¹¹¹ Dalby, 2004, 131

¹¹² Bilgi için bkz. Şavkar 2000, 24.

¹¹³ Yücel,1992, 32.

¹¹⁴ Işın, 2008, 289.

temin edilmiştir¹¹⁵. Bursa Kadı Sicilleri'nde 1486 yılından itibaren kentte Buzcu ailesinden söz edilmekte olduğu öğrenilir¹¹⁶.

İçecekleri buzla soğutmak Roma İmparatorluğunda da bilindiğinden¹¹⁷, Bizans Döneminde de bu doğal kaynaklardan istifade edilmiş olmalıdır.

Mutfak ve Sofra Kapları

Bizans mutfaklarında, katı-sıvı gıdaları kısa veya uzun süre saklamak depo kapları, gıda çeşidi ve hacmine uygun pişirme kapları¹¹⁸, sacayağı, havan, spatula, süzgeç, huni, kepçe, maşa gibi gereçler bulunmaktaydı. Yemekleri soğumadan sunmak için ocaklı kaplar, tekil ya da çoğul tüketime uygun maden, cam ve kilden çeşitli boyutlarda tabaklar, kulplu-kulpsuz kâseler, çanaklar, tepsiler, meyvelikler, sosluklar, kupalar, bardaklar, kadehler, şişeler, sürahiler, baharatlık ve tuzluklar, çatal, kaşık, bıçaklar sofralarda yer almaktaydı (Res.15).

4.-15. yüzyıl sürecinde kullanılan bu kap-kaçaklar, hammadde kaynakları, ticari hareketlilik, değişen siyasi, ekonomik, endüstriyel koşullar çerçevesinde dönemlere göre form ve estetik açıdan farklılık göstermektedirler¹¹⁹.

Sahip olduğu beyaz ve kırmızı kil kaynakları sayesinde Ortaçağ'da 9. yüzyıl ile 14. yüzyıl arasında önemli bir seramik üretici olduğu anlaşılan Nikaia (İznik) da, **bölgesinin** ve Başkent Konstantinopolis'in seramik ihtiyacını karşılayan yerlerden biri olmuştur. İznik Çini Fırınları ve Roma Tiyatro kazıları üretim atıklarını da içeren önemli buluntular vermiştir.

Başta Bursa olmak üzere, Bithynia bölgesinde pek çok Bizans sitesinde yapılan yüzey araştırmaları¹²⁰, sondaj ve kazı sonuçlarının değerlendirmesi ile günlük sırsız seramiklerin dışında, 9. yüzyıldan 13. yüzyıl başlarına kadar Nikaia'da üretildiği düşünülen beyaz hamurlu seramikler Sırlı Beyaz Kaplar II (GWW II), Sırlı Beyaz

¹¹⁵ İstanbul'da saray için kullanılan kar ve buz 16. yüzyıla kadar Yunanistan'ın Teselya Bölgesinden Horminium dağından getirilmiştir. Bkz. Samancı, 2007, 148; Diğer bilgiler için bkz. Gözcü ve Akçiçek, 2012, 275; Çiftçi, 2004, 166.

¹¹⁶ Gözcü ve Akçiçek, 2012, 276; Kaplanoğlu, 2003, 51.

¹¹⁷ Samancı, 2007, 146.

¹¹⁸ Bu konuda geniş terminoloji, literatür ve görsel listesi için bkz. Anagnostakis, 2013, 175-192.

¹¹⁹ Geç Antik dönemden Geç Bizans'a değin değişen sofrta kültürü hakkında geniş bilgi için bkz. Vroom, 2007, 203-207.

¹²⁰ Marmara'da (Ayazma/Mesudiye, Sivzideresi) yeni buluntu alanları için Bkz. Auzepy, 2006, 384, 385, 393; Gebekilise, Kiliseyeri, Dayırt (Dağyurt) için. Auzepy at alii, 2007; 357, 359, Fig. 23; 361, Fig. 26; Apolyontköy (Apollonias-Gölyazı), Bilecik, Çayır Burun, Çiftkayalar (Filadar), Çobakkale, Hisarcık, Karacakaya, Karadin, Keramet, Kızanlıktepe, Kuleler, Mekeci, Motor Tepe, Paşalar, Tepecik, Tophisar, Üreğil, Yarhisar, için bkz. François, 2003, 289-292; Pl.1-3 içinde; Kiliseyeri için bkz. Auzepy et alii, 2007,357, 359.

Kaplar IV (GWW IV) ve Polikrom(sıraltı çok renkli boyalı)Kaplar olarak sınıflandırılmaktadır¹²¹.

Bu üretimlerden Sırlı Beyaz Kaplar II grubuna ait açık kaplar kalıp baskı ile uygulanmış kabartma bezemelerle süslüdür. Bezeme repertuarı içinde rozet yapraklar¹²², haç düzenleri¹²³, geometrik düzenlemeler¹²⁴, kuş¹²⁵, aslan, ördek-kuğu gibi hayvanlar, mitolojik yaratıklar¹²⁶, gladyör tasviri gibi temalı konular izlenmektedir. Gemlik İlçesi Kurşunlu beldesinde- (Kumyaka-Sige) bulunan Hagios Aberkios Manastırı Kilisesi kazısında tüm olarak ele geçmiş 10. yüzyıla tarihlendirilmiş, cepheden kuş figür betimli tabak da tipik bir örnektir (Res.16)¹²⁷.

İznik Roma Tiyatrosundan içleri bezeli ocaklı kaplar estetik ve sıcak sofralar için önemli buluntular olmuştur¹²⁸.

Sırlı Beyaz Kaplar IV grubuna ait olasılıkla kâse parçaları¹²⁹ ise şeffaf sır altına yeşil, kahverengi veya yeşil ve kahverengi ile bezelidir. Bezeme tekniği olarak Konstantinopolis¹³⁰ ve komşu bölge Mysia'daki Daskyleion (Ergili-Hisartepe) buluntularına benzerdir¹³¹.

Bezemenin, renksiz şeffaf sır altına birden fazla renklerle yapıldığı Polikrom seramikler Bizans'ın en lüks üretimini oluştururlar. İznik Müzesi'nde sergilenen 10. yüzyıl sonları 11. yüzyıla tarihlenebilir güzel bir tabakta¹³² yeşil, pembe, kahverengi renklerle boyanmış silahlı bir süvari figürü yer almaktadır (Res.17). İznik Roma Tiyatrosu kazılarında ele geçmiş küçük kulplu kaplar içme kaplarından iç yüzeylerinde haç bezeli olanların, kiliselerde gerçekleştirilen ritüellerde sütlü bal ya da süt içildiği törenlerde kullanıldığı ileri sürülür¹³³.

¹²¹ Bkz. François, 1997, 416; Özkul Fındık, 2014, Tab.20-21.

¹²² Örnek için bkz. François, 1997, 414, Fig. 1(1); Özkul Fındık, 2014, 57, 58, Kat.28; 59, Kat.9

¹²³ Özkul Fındık, 2014, 57, Tab.7

¹²⁴ Özkul Fındık, 2014, 61, Kat.37.

¹²⁵ Örnek için bkz. Yalman, 2005, 404, Res. 15.

¹²⁶ Yalman, 2002, 397, 399, Res. 4-5.

¹²⁷ Özeren ve Çorum, 1997, 159, Res.9.

¹²⁸ Örnekler için bkz. Özkul Fındık, 2014, 60, Kat.36.

¹²⁹ Buluntular için bkz. François, 1997, 415, Fig. 2(12, 13, 15); Demirsar Arlı-Altun, 2009, 375, Res. 11

¹³⁰ Bezeme tekniği olarak benzer Konstantinopolis buluntuları için bkz. Sabuncu 2007.

¹³¹ Daskyleion buluntuları için bkz. Doğer, 2014, Tab.54-65.

¹³² Bu tabağın sofrta kabından ziyade anı kabı olması da mümkündür. Buluntunun yayını için bkz. François, 1997, 415 Fig.2 (b); olasılıkla benzer teknikte diğer buluntular. Yalman, 2002, 401, Res. 10

¹³³ Zaleskaya, 1999'dan aktaran Özkul Fındık, 2014, 51.

Beyaz hamurlu tek renk sırlı kadeh ve kuplu kapalı kap parçaları diğer form çeşitliliğini gösteren buluntular olmaktadır¹³⁴.

Kırmızı hamurlu sırlı kapların üretim yoğunluğu 12.yüzyıl sonları ile 13. yüzyıla aittir. Bu sürece dahil olan Astar Boyalı sırlı açık ve kapalı kaplar, solgun sarı, fıstık yeşili, altın sarısı ve portakal rengi şeffaf sırların altındaki süslemeleri ile tamamen İznik'e özel olarak değerlendirilirler¹³⁵.

Kırmızı hamurlu diğer grup sırlı İznik Zeuksippus Ailesi Üretimi olarak tanınır¹³⁶. Bezemeler, astara uygulanan ince, kalın, geniş kazımlarla (champlevé) yapılmıştır. Soluk yeşil, sarı ve portakal rengi sırla kaplanmışlardır¹³⁷ (Res.18). Üretimler döneminin yaygın form ve bezeme repertuarını taşımakla birlikte insan figürlü örneklerin çokluğu¹³⁸ ve "İznik Kuşlu Kaseleri" olarak tanınan buluntuları ile dikkat çeker¹³⁹ ve Khersonesos'da ele geçen bir tabak¹⁴⁰ ve Pergamon'dan kase¹⁴¹ (Res.19), üretimin kendi bölgesinden çok uzaklara taşan popülaritesini kanıtlar.

Araştırmalar bölgede mal ve ithal kap-kaçak kullanıldığını da ispatlar. Meşhur Ganos şarap amphoralarına ait buluntular, üretim yerleri henüz tam olarak kanıtlanmamış Ege Tipi Kazıma Dekorlu büyük servis kaplarına ait parçalar¹⁴², Zeuksippus Ailesi'nden Novy Svet Tipi'ne¹⁴³ benzer kase parçaları, 14. yüzyıl başkent üretimleri ile Kuzey Suriye ve Kıbrıs seramiklerine ait olduğu düşünülen tabak-çanaklar¹⁴⁴ şimdilik az sayıdaki buluntulardır.

Kuzeybatı ve Batı Anadolu'da en çok karşılaşılan kap tipi genellikle ağız çapları 12-15 cm. arasında değişen 13.-14. yüzyıl kaselerine ait parçalardır. Bu kaseler

¹³⁴ Bazı Örnekler için bkz. Özkul Fındık, 2014, 64, Kat.52-53; 69, Kat. 74-76

¹³⁵ Bkz. François, 1997, 427, 428.

¹³⁶ Bu belirleme için bkz. Waksman et François, 2004–2005; Zeuksippus Tipi seramikler Bizans seramik literatüründe en çok tanınan gruptur ve sadece Bizans imparatorluğu sınırları içinde değil, aynı zamanda tüm Akdeniz ve Karadeniz havzasında 12. yüzyılın sonları ve 13. yüzyılın başlarında pek çok üretim yeri ve çok geniş yayılımlarıyla kendilerini gösterir.

¹³⁷ Bazı buluntular için bkz. Demirsar-Arlı ve Altun, 2009, 376; Özkul Fındık, 2014, Tab. 24-46.

¹³⁸ Bazı buluntular için bkz. Altun ve Aslanapa, 1998, 637, Res.14

¹³⁹ Bazı buluntular için bkz. Şahin, 1997; François, 1997, Fig.1(20, 21); Özkul Fındık, 2014, Tab.32-34.

¹⁴⁰ Buluntu için bkz. Византийскй Херсон 1991,226. Cat.244.

¹⁴¹ Buluntu için bkz. Böhlendorf-Arslan 2004, Taf. 176 (3).

¹⁴² Marmara Bölgesinde yoğunlaşan yüzey araştırmaları ile diğer alanlara göre nispeten az görülen Ege Tipi buluntular ortaya çıkmaya başlamıştır. Bkz. Auzepy, 2006, 385, Fig. 18 içinde (Ayazma/Mesudiye); Bu tip gruba ait geniş bilgi için bkz. Doğer, 2012.

¹⁴³ Ayazma-Mesudiye'den buluntular için bkz. Auzepy, 2006, 385, 17 sağ üst aşağı doğru 4–5 parça.

¹⁴⁴ İthal mallar için daha fazla bilgi ve buluntular için bkz. François, 1997, 430–432, Fig. 9, 10.

D. Papanikola-Bakirtzi tarafından, Latin istilasını izleyen ekonomik çöküşün insanları çorba ve et suyuna dayalı ucuz bir diyetle zorlaması şeklinde yorumlanır¹⁴⁵..

Başta Osmangazi İlçesi Hisar İçi sondaj çalışmaları olmak üzere pek çok araştırma Bizans seramik ve diğer buluntularından bahsetmekle birlikte, yayınlardaki kısıtlı örnek nedeniyle mevcut bilgilerimiz çok eksik durumda olmalıdır¹⁴⁶. Müzelerdeki tüm buluntuların yayınlanması konuya arkeolojik olarak büyük katkı sağlayacaktır.

Antropolojik Veriler

Bu alanda veriler Gemlik İlçesi Kurşunlu beldesindeki Hagios Aberkios Kilisesi ile İznik Roma Açık hava Tiyatrosu'ndaki Geç Bizans dönemi mezarlarından ele geçen iskeletlerin morfolojik incelemelerinden gelir. Her iki topluluğun heterojen yapıya sahip oldukları belirlenir. Ancak zaman ve mekan (bölge) yakınlığı nedeniyle her iki alandan ele geçen topluluğun, morfolojik açıdan birbirine benzerliğinin ileri düzeyde olması beklenirken rastlanan ırkların oransal dağılımlarında farklar görüldüğü belirtilir¹⁴⁷. İznik'teki heterojen yapı, bölgedeki ekonomik zenginlik, doğuya uzanan ana ticaret yollarının üzerindeki bulunması nedeniyle tarihsel süreç içinde farklı gen havuzlarına sahip toplulukların işgallerinin doğal bir süreci olarak görülür¹⁴⁸.

Aberkios Kilisesi buluntularının incelemesinde, cinsiyetler arasındaki boy uzunluğu farkı yaklaşık 17cm. olarak hesaplanmış, her dönem beslenme ve çevresel koşullarda meydana gelen olumlu yöndeki değişimlerden erkeklerin daha fazla etkilenmesi sonucu boyları artarken, kadınlardaki değişim daha düzeyde meydana geldiği açıklanmıştır¹⁴⁹.

Görsel Veriler

¹⁴⁵ Papanikola-Bakirtzi, (2003), 45.

¹⁴⁶ Bazı yayınlar için bkz. Özkan ve Ünal, "Hisar İçi Sondajları", 140, 141, res.7; Özeren ve Çorum, 1997, 152,

;Mimari buluntu bildirimini için bkz. Şahin, 2012, 11-26; Dutluca Köyü Domuşa Mevkii'de seramik bildirimini için. Şahin,2013, 105;Karakoca Köyü Kaynak Ev Yerleri Mevkii'de sikkeler buluntuları bildirimini için. Aybek ve Öz, 319; Mimari tespit çalışmaları için. Ünal ve Özkan, 2010; Çağaptay, 2011, 52-52, Fig.1; Çağaptay, 2012, 179, 183.

¹⁴⁷ İznik Geç Bizans dizisinde Alpin, Akdeniz, Eurafrican ve Dinarik ırklar çeşitli oranlarda temsil edilir. Erdal, 1992, 59; Alpin ırk tipi daha yaygındır. Bkz. Özbek, 1991, 316; Buna karşın Hagios Aberkios topluluğunun büyük bölümünü Eurafricanlar oluşturmaktadır, Alpin ve Akdeniz ırkının örneklerine görece düşük oranda rastlanılmaktadır. Erdal, 2000, 35.

¹⁴⁸ Bölge Got, Sasani, Arap, Selçuklu, Haçlı ordularının akınlarına maruz kalmıştır; Ayrıca incelenen topluluğun büyük bölümünün askerlerden oluşması nedeniyle farklı yerleşim merkezlerinden asker ihtiyacının karşılanması da heterojenlikte etkili sanılmaktadır. Bkz.Erdal, 1992, 57,59.

¹⁴⁹ Erdal, 1992, 31, 41.

Maddesel arkeolojik-antropolojik kanıtların yanı sıra, lezzetler kadar sofralarda pekişen siyasal ve sosyal kültürün görselleri, günümüze ulaşan betimler üzerinden de fikir verir.

Athos Dağı'ndaki Vatopedi Manastırı Kathalikonu eksonarteks'inde 1312 yılında resmedilen bir sahnede (*Aziz Ioannes Climacus'un Merdiveni*)¹⁵⁰, söz konusu dönemin tarihi ve kültürel vaziyetini gözler önüne seren bazı unsurlardan sözedilir. Bir ziyafetin resmedildiği bu resimde Bizans asilzâdelerinin ahbabları arasında muhtemelen Franklar (Katalanlar, Normanlar, Varagler) ile Tatarlar ya da Türkler de mevcuttu. Bir görüşe göre; bu resimdeki özenle kurulmuş sofrada zevkle yeme durumunda hareketli olarak resmedilmiş Mongoloid özellikler taşıyan tipler, Tatar başbuğları ya da Bizanslı prenseslerle evlendikleri iyi bilinen ve ayrıca Bizans asilzâdeleri ile dosthane ilişkiler kuran Osmanlı sultanları Osman ve Orhan olmalı idiler¹⁵¹ (Res.4, 5)

SONUÇ

Bu bilgiler ışığında, temel besin olan tahıl, zeytin, şarap ve bulursa onunla günü geçirmek zorunda kalanların dışında mutfak kültürünün oluşmasında rol oynayan Prousalı sivil ya da dini statüdeki yerleşik orta ve üst sınıfın olasılıkla besinlerin farmakolojik özelliklerini de göz önüne alarak, bölgenin flora ve fauna çeşitliğinden yararlanmış olduğunu¹⁵², genelde kendi bölgelerinde üretilen çanak-çömleği kullandığı, Konstantinopolis'le olan ticari faaliyetlerin yanı sıra, Karadeniz ve Bizans Küçük Asya'sı ile kesişen ticaret rotalarından gelen mallarla ile sofralarını çeşitlendirdiği düşünebiliriz. Ancak genel yazılı kaynakların yanı sıra, Amorium ve Sagalassos antik

¹⁵⁰ Yapı içindeki resimlere ilişkin geniş bilgi için bkz. Sofragiu 2012, fig.7-8.

¹⁵¹ Bu görüş için bkz. Anagnostasis, 2013, 157, res.158-159 içinde; Sırp Kralı Stefan Dušan yönetimi altına geçtikleri zaman hatırı sayılı kazanç elde ettikleri bilinen Athos Dağı manastırları, Osmanlı Türkleri Avrupa'da ilk kez varlık gösterdikleri zaman, daha Türk egemenliğinin kurulmasının bile beklemeden dosdoğru padişaha giderek bağlılıklarını sunup, toprak sahibi olarak ünvanlarını teyit ettirirler (y.1372). Bu dönemi izleyen karışıklıkta, ellerindeki mülkleri genişletme ve başka kârlı iş alanlarına girme imkanı bulurlar. Bkz. Mango, 2008, 138.

¹⁵² Bizans kaynaklarında turp ve bahçe otlarından nane sindirim yolunu açan ve zayıflatıcı besinler arasında geçer. Beslenme takviminde haziran ayında tüketilmesi önerilmez. Bkz. Dalby, 2004, 134, 140, 144, 147. Pekçok Bizans resminde gözlenen özenli sofralarda, masa kaplarının yanı sıra yaprakları ile birlikte turplar yer alır. Osmanlı Dönemi kayıtlarında da İstanbul pazarlarında yerli turbun yanı sıra Bursa turbu olduğu ve saray için Bursa'da bahçelerinden toplatılan nane "nane turşusu" kurulduğu öğrenilir. Bkz. Çiftçi,2004, 165; Yücel, 1992, 33;Roma'da da beslenmenin niteliğini, iktisadi ve toplumsal koşulların çeşitliliği ve karmaşıklığı belirlemiştir. Ayrıcalıklı sınıf için resmi sağlıklı yaşam kuralları tanımlanmıştı. Bober, 2014, 249, 250.

kent kazıları örneğindeki¹⁵³ gibi antropoloji, arkeobotanik, arkeozooloji çalışmalarının artması sayesinde Bursa'ya özel güvenilir bilgi sahibi olabileceğimizi bilmekteyiz.

Bölgenin önemli bir manastır merkezi olması nedeniyle bu dini kuruluşların Bizans halkını karşı yüklenmiş oldukları görevle de kısmen dini kesimin yeme-içme düzeni ve niceliği manastır vakfiyeleri tipikonlar sayesinde aydınlanmaktadır.

Bursa İli ve çevresi bugün de Bizans ve Osmanlı Döneminde¹⁵⁴ olduğu gibi başta İstanbul olmak üzere tarım ve işlenmiş ürünleri ile Anadolu coğrafyasını beslemektedir.

Kısaltmalar ve Kaynakça

- Abrahamse, D., Forasté, D. (1998), “ Life of Sts. David, Symeon, and George of Lesbos, *Byzantine Defenders of Images: Eight Saints' Lives in English Translation*, (Ed. A. M. M. Talbot), United States of America.
- Altun, A. , Aslanapa, O. (1998), İznik Çini Fırınları Kazısı 1996 Yılı Çalışmaları, *XIX. Kazı Sonuçları Toplantısı, c. II*, 625-637, Ankara.
- Anagnostakis, I. (2013), “Dining with foreigners”, *Floovours and Delights Tastes and Pleasures of Ancient and Byzantine Cuisine*, ed. I. Anagnostakis, 157-192, Athens
- Anagnostakis, I. (2013a), Byzantine diet and cuisine. In between ancient and modern gastronomy, *Floovours and Delights Tastes and Pleasures of Ancient and Byzantine Cuisine*, ed. I. Anagnostakis, 43-64, Athens.
- Anagnostakis, I. (2013b), “Byzantine delicacies”, *Floovours and Delights Tastes and Pleasures of Ancient and Byzantine Cuisine*, ed. I. Anagnostakis, 81-104, Athens.
- Angold, M. (2004), Nikaia Kenti MS 1000-1400, *Tarih Boyunca İznik*, 27-55, İstanbul.
- Auzepy, M.F. (2006), Campagne de prospection 2005 de la mission monastères Byzantins de la cote sud la Marmara, *Anatolia Antiqua XIV* (2006), 369-398.
- Auzepy, F.M et alii (2007), Campagne de prospection 2006 de la mission Marmara, *Anatolia Antiqua XV* (2007), 335-369.

¹⁵³ Değerlendirme çıkarılmış bazı diğer çalışmalar için bkz. Bourbou, 2013, 66-68.

¹⁵⁴ Mide kent olarak tanımlanan İstanbul'un Bizans ve Osmanlı Döneminde iâşe problemlerine ilişkin bkz. Necipoğlu, 1994, 116; Turnator, 2003; Çiftçi 2004.

Bizans Döneminde Prousa (Bursa) ve Çevresinde Gündelik Beslenme....

- Aybek,S., Öz, A.K. (2010), Ulubat Gölü Çevresi 2008 yılı Yüzey Araştırması, 27. *Araştırma Sonuçları Toplantısı 2.cilt. (25-29 Mayıs 2009)*, 311-328, Ankara.
- Bober, P.P. (2014), *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, 2. Baskı, çev. Ü.Tansel, İstanbul.
- Bourbou, C. (2013), All in the cooking pot. Advances in the study of Byzantine diet, *Flavours and Delights Tastes and Pleasures of Ancient and Byzantine Cuisine*, ed. I. Anagnostakis, 65-71, Athens.
- Borisov, B.D. (1989), *Mediaeval Settlement and Necropolis (11th-12th Century)*. *DJADOVA Vol.1* Ed. A. Fol, R. Katinčarov, J. Best, N. De Vries, K. Shuju and H. Suzuki, Tokai University Press.
- Byzantium (2004), *Byzantium Faith and Power (1261-1557)* ed. The Metropolitan Museum of Art, New York.
- Византийский Херсон : Каталог выставки* (1991), ред.И.С. ЧИЧУРОВ, МОСКВА.
- Böhlendorf-Arslan, B. (2004), *Glassierte byzantinische Keramik aus der Türkei*, Teil I-III, İstanbul.
- Bryer, A. (2008), Food, Wine, and Feasting, *The Oxford Studies, Chp. III. 13.4*, 669-675, Oxford University Press.
- Çağaptay, S. (2011), Prousa/Bursa, a city within the city: chorography, conversion and choreography, *Byzantine and Modern Greek Studies Vol.35 No.1*, 45-69.
- Çağaptay, (S. 2012), Deprem, Arkeoloji ve Bursa'nın Erken Osmanlı Döneminin Anatomisi, *Uluslararası Katılımlı XV. Ortaçağ ve Türk Dönemi Kazıları ve Sanat Tarihi Araştırmaları Sempozyumu, Anadolu Üniversitesi (19-21 Ekim 2011)*, cilt.1, 179-190, Eskişehir.
- Çiftçi, C. (2004), Osmanlı Döneminde İstanbul'un İaşesinde Bursa'nın Rolü, *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi OTAM Dergisi*, 151-171.
- Çiftçi, Ç. (2005), Osmanlı'da meyve alım-satımı: mekanlar, görevliler, vergiler ve standartlar, *EJOS, no.3*, 1-17.
- Dalby, A. (2004), *Bizans'ın Damak Tadı, Kokular, Şaraplar, Yemekler*, İstanbul.
- Davidson, G. R. (1952), *Corinth XII: the minor objects*, Princeton.
- Debinska, M. (1985-86), Diet: A Comparison of Food Consumption between some Eastern and Western Monasteries in the 4th to 12th Centuries, *Byzantion 55*, 431-62.
- Demirsar-Arlı, B.,Altun, A. (2009), İznik Çini Fırınları Kazısı 2007Çalışmaları, 30. *Kazı Sonuçları Toplantısı, c.I*, 359-376, Ankara.

- Doğer, L. (2014), *Daskyleion II, Hisartepe/Daskyleion Kazısı Bizans Seramikleri, Prof. Dr.Tomris Bakır'a Armağan*, İstanbul: Ege Yayınları.
- Doğer, L. (2012), *İzmir Arkeoloji Müzesi Örnekleriyle Kazıma Dekorlu Ege-Bizans Seramikleri*, Ege Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Yayınları, No.105. 2. Baskı, İzmir.
- Δρακούλης, Δ. Π. (2011), Συμβολή στη μελέτη της Επαρχίας Βιθυνίας κατά την πρώιμη βυζανή περίοδο, *ΦΙΛΟΤΙΜΙΑ, ΤΙΜΗΤΙΚΟΣ ΤΟΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΜΟΤΙΜΗ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ ΑΛΚΜΗΝΗ ΣΤΑΥΡΙΔΟΥ-ΖΑΦΡΑΚΑ*, Θεσσαλονίκη, 2011, 147-172.
- Ertürk, S.A. (2010), The Settlement Characteristics of Bursa plain and its Environs, *The 2nd International Geography Symposium GEOMED*, 371-380.
- Erdal, Y.S. (1992), İznik Geç Bizans Dönemi İnsanlarının Kafatası Yapıları, *Türk Arkeoloji Dergisi, sayı.30*, 51-69, Ankara.
- Erdal, Y.S. (2000), Hagios Aberkios Kilisesi İskelet Topluluğunun Antropolojik Açıdan İncelenmesi, *Belleten sayı. 239*, 23-41, Ankara.
- Erdal, Y.S. (2003), Büyük Saray-Eski Cezaevi Çevresi Kazılarında Gün Işığına Çıkarılan İnsan İskelet Kalıntılarının Antropolojik Analizi, *18. Arkeometri Sonuçları Toplantısı (27-31 Mayıs 2002)*, 15-30, Ankara
- Ergenç, Ö. (2006), *XVI. Yüzyılın sonlarında Bursa, TÜSOKTAR, Türkiye'nin Sosyal ve Kültürel Tarihi Projesi*, Türk Tarih Kurumu, Ankara .
- Everyday Life in Byzantium (2002), *Byzantine Hours Work and Days in Byzantium, Everyday Life in Byzantium*. Ed: D. Papanikola-Bakirtzi, Dist. Hellenic Cultural Heritage S.
- A, Athens.
- Fedalto, G. (1988), *Hierarchia Ecclesiastica Orientalis I, Patriarchatus Constantinopolitanus*, Padova,
- Foss, C. (1991), Bithynia, *ODB I*, 1991, 292.
- Foss, C. (1991), Prousa, *ODB III*, 1991, 1750.
- François, V. (1997), Les ateliers de céramique byzantine de Nicée/Iznik et leur production (Xe-début XIVe siècle), *BCH 121/1*, 411-442.
- François, V. (2003), La ceramique Byzantine et Ottomane", *La Bithynie au Moyen Age Réaites Byzantines 9*, 287-308.

Bizans Döneminde Prousa (Bursa) ve Çevresinde Gündelik Beslenme....

- Gözcü, A. ve Akçiçek, E. (2012), Osmanlı Mutfağında Kar ve Buz, *I. Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü/1st Symposium on the turkish (Ottoman) Culinary Culture* (14-15 Ekim 2010/Bilecik, ed. A.Bilgin, Ö.Samancı, 268-298, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik.
- Gregory, T. (2011), T. Gregory, *Bizans Tarihi*, İstanbul.
- Harvey, A. (1989), *Economic Expansion in the Byzantine Empire, 900-1200*, Cambridge University Press, 1989.
- Işın, P.M.(2008), *Gülbeşker Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul.
- Işın, P.M.(2014), *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, İstanbul.
- İnalcık, H. (2004), İznik için Osman Gazi ve Bizans Mücadelesi, *Tarih Boyunca İznik*, 59-85, İstanbul.
- İstanbul Büyük Saray Mozayiği (1997), ed.W. Jobst, B. Erdal, C. Gurther, *İstanbul Büyük Saray Mozayiği*, İstanbul.
- Kaplanoğlu, R.,Oğuzoğlu, Y. (2010), *Bursa'da Teknoloji Tarihi*, Bursa Ticaret ve Sanayi Odası Yayınları.
- Kaplan, M. (2001), *Bizans 'n Altınları*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Kazhdan, A.(1991), Wine Production, *ODB III*, 2200.
- Koder ; J. (2007), Stew and Salted Meat-Opulent Normality in the Diet of Every day?, *Eat, Drink, and be merry (Luke 12:19)- Food and Wine in Byzantium* .ed. L. Brubaker- K. Linardou, 59-75, Great Britain.
- Kontoura, E. (1997), New Fortresses and Bischoprics in 8th Century Thrace, *Revue des études byzantines, tome 55*, 279-287.
- Kremonalı Liutprand Konstantinopolis Misyonu (2003)*, çev. Mehmet Coral, Yeditepe Üniversitesi Yayınları no.12, İstanbul.
- Laiou, A.,Morrison, C.(2007), *Byzantine Economy*, Cambridge University Press.
- Maguire, H. (2002), Paradise Withdrawn, *Byzantine Garden Culture* ed. A. Littlewood, H. Maguire, J. Walschke-Bulmahn, 23-36.
- Mango, C.,Ševcenko, I.(1973), Some Churches and Monasteries on the Southern Shore of the Sea of Marmara, *DOP 27*, 235-277.
- Mango, C. (1979), The Monastery of St. Constantine on Lake Apolyont, *DOP 33*, 329-333.
- Mango, C. (2008), *Bizans Yeni Roma İmparatorluğu*, İstanbul.

- Mango, M.M. (2008a), Metalwork, *The Oxford Handbook of Byzantine Studies*.ed. Jeffreys, J. Haldon, R. Cormak. Chp. II.8.5, Oxford University Press, 444-451.
- Necipoğlu, E. (1994), İâşe, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, c.4, 116.
- Mikhail Psellos'un Khronographia'sı* (1992), çev.I. Demirkent, T.T.Kurumu Basımevi, Ankara.
- Niketas Khoniates'in Historia'sı 1195-120 (1999)* , çev. I. Demirkent, İstanbul.
- Ostrogorky, G. (1999), *Bizans Devleti Tarihi*, Ankara.
- Ötüken, Y. (1996), *Forschungen im Nordwestlichen Kleinasien, Antike und Byzantinische Denkmäler in der Provinz Bursa*, Verlag Tübingen.
- Özbek, M. (1991), İznik Roma Açık Hava Tiyatrosundaki Kilisede Bulunan Bebek İskeletleri, *Bellekten sayı.213*, 315-322, Ankara.
- Özeren.Ö -Çorum. B. (1997), "Kurşunlu Hagios Aberkios Manastırı Kilisesi 1995 Yılı Temizlik ve Kurtarma Kazısı Çalışmaları", VII. Müze Kurtarma Kazıları Semineri (8-10 Nisan 1996 Kuşadası), 149-159, Ankara.
- Özkan, E., Ünal, F.(2003), Hisar İçi Sondajları, *13. Müze Çalışmaları ve Kurtarma Kazıları Sempozyumu (22-26 Nisan 2002 Denizli)*, 137-144, Ankara.
- Özkan, E., Ünal, F.(2010), *Hisarkeoloji*, Bursa.
- Özkul Fındık, N. (2014), *İznik Sırlı Seramikleri Roma Tiyatrosu Kazısı (1980-1995)*, Bilgin Kültür Sanat Yayınları, Ankara, 2014
- Papanikola-Bakirtzi, D. (2003), ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΣΤΟ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟ ΚΟΣΜΟ, VII^e congrés International sur la Céramique Méditerrané, Thessaloniki, 11-16 Octobre 1999, ed. Ch. Bakirtzis, Chronologies, 45-66, Athens.
- Pekak, S. (1995), Zeytinbağı/Trilye Bizans Dönemi Kiliseleri, *XIII. Araştırma Sonuçları Toplantısı c:1*. 307-338, Ankara.
- Pekak, M.S. (2009), *Trilye(Zeytinbağı) Fatih Camisi Bizans Kapalı Yunan Haçı Planı*, İstanbul:Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Sabuncu, A. (2007), Ceramic Assemblage from a Closed Deposit of the early Thirteenth Century in the Kalenderhane Camii, İstanbul, *Sanat Tarihi Dafterleri 11*,63-84, İstanbul.
- Ševcenko, N. (2002, N). Wild Animals in the Byzantine Park, *Byzantine Garden Culture* , ed. A. Littlewood, H. Maguire, J. Walschke-Bulmahn, 2002, 69-86.
- Sevin, V.(2001), *Anadolu'nun Tarihi Coğrafiyası*, Ankara.

- Samancı, Ö. (2007), Kar, Şerbet ve Dondurma, *Yemek ve Kültür* 9, 146-150.
- Sofragiu, P. (2012), The Mural Paintings From The Exonarthex Of Vatopedi monastery's Kathalikon, *European Journal of Science and Theology*, vol.8, no.4, 233-246.
- Solak, İ. (2008), Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Anadolu'da Meyve ve Sebze Üretimi, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, sayı.24, 217-251.
- Şahin, F. (1997), İznik Kuşlu Keramikleri, *Arkeoloji ve Sanat Dergisi* 78, 25-28, İstanbul,
- Şahin, S. (2004), Helenistik ve Roma Çağlarında İznik/Nikaia", *Tarih Boyunca İznik*, 3-23, İstanbul.
- Şahin, M.(2012), 2010 Yılı Bursa İli Yüzey Araştırması Harmancık Mudanya, 29. *Araştırma Sonuçları Toplantısı 1.cilt (23-28 Mayıs 2011)*, 11-26, Ankara.
- Şahin, M. (2013), *Bursa İli Yüzey Araştırması 2011 Mudanya-Harmancık*, 30. *Araştırma Sonuçları Toplantısı 1.cilt (28 Mayıs-1 Haziran 2012)*, 101-114, Ankara.
- Şavkar, T. (2000), *Osmanlı Devletinin 700.Kuruluş Yıldönümü Osmanlı Mutfağı*, İstanbul.
- Talbot, A.M. (1991), Auxentios Mount, *ODB I*, 236.
- Turnator, G.E. (2003), Bizans Döneminde Konstaninopolis'in İlaşesi, *Toplumsal Tarih*, Sayı.112, 86-89.
- Vroom, J. (2007), The Cahnging dining habits at Christ's table, *Eat, Drink, and be merry (Luke 12:19)- Food and Wine in Byzantium*, ed. L. Brubaker- K. Linardou, 191-222, Great Britain.
- Waksman, Y., François, V. (2004–2005), Vers une redéfinition typologique et analytique de céramiques byzantines du type Zeuxippus Ware, *BCH 128*, 129.2, 87–182.
- Yalman, B. (1988), İznik'teki Tiyatro Kazısı 1986, *IX. Kazı Sonuçları Toplantısı, c. II*, 299–328, Ankara.
- Yalman, B. (2004), 2002 Yılı Tiyatro Kazısı, 25. *Kazı Sonuçları Toplantısı, c. II*, 391–401, Ankara
- Yalman, B. (2007), 2005 Yılı Tiyatro Kazısı, 28. *Kazı Sonuçları Toplantısı, c. II*, 387–404, Ankara.
- Yücel, Y. (1992), *Osmanlı Ekonomi-Kültür-Uygarlık Tarihine Dair Bir Kaynak Es'ar Defteri (1640 Tarihli)*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

Lale Doğer

- Zaleskaya, V.(1999), Byzantine White- Clay Painted Bowls and Cylix-Type Cups, *Church of People in Byzantium. Society for the Promotion of Byzantine Studies Twentieth Spreing symposium of Byzantine Studies Manchester 1986*, ed. R. Morris, 215-224.
- Zimmermann, N. (2013). Ephesos Geç Antik ve Bizans Dönemleri Resim Sanatı, *Bizans Döneminde Ephesos*, ed. F. Daim., S. Ladstatter, 115-161.



Res.1-Hizmet Eden Kişi, yak. 4. yy. ilk yarısı. Ephesos, Odeion Yamaç Evi denilen yapı (Zimmermann



Res.2-Hizmet Eden Kişi, yak. 4. yy. ilk yarısı. Ephesos, Odeion Yamaç Evi denilen yapı(Zimmermann 2011, s.122, res.5)



Res.3-Hizmet Eden Kişi, 14.yy. Sırbistan, Aziz Nikata Kilisesi Duvar Resminden ayrıntı.



Res.4-Hizmet Eden Kişi , 1325 Tarihli Vatopedi Manastırı Kathalikonu,“Aziz Ioannes Climacus’un Merdiveni” konulu duvar resminden ayrıntı. Anagnostakis 2013, s.156.

Lale Doğer



Res.5- Konuklar „Aziz Ioannes Climacus’un Merdiveni”, 1325 Tarihli Vatopedi Manastırı Kathalikonu, duvar resminden ayrıntı. Anagnostakis, 2013, s.156



Res.6- Şölen, 1368 Tarihli Minyatür Özel Koleksiyon (Kaplan 1999, s. 89 alt)

Bizans Döneminde Prousa (Bursa) ve Çevresinde Gündelik Beslenme....



Res.7-Konuklar, 14.yy. Sırbistan, Aziz Nikata Kilisesi Duvar Resminden ayrıntı.



Res.8-“Son Akşam Yemeği” yak. 1200-1210. Duvar Resmi.Kapadokya, Göreme Karanlık Kilise.



Res.9-“İbrahim’in Konukseverliği”14.yy. İkona. Atina Benaki Müzesi.(Byzantium 2004, s. 187, kat.107).



Res.10-“Son Akşam Yemeği” 14.yy. İkona. Selanik, Vlatadon Manastırı (Byzantium 2004, s. 182, kat.102).



Res.11-“Zeytin Toplayan Kymler”, Kitap Resmi, San Marco Kütüphanesi (Kaplan 1999, s. 89 st)



Res.12-Köylü, Mozaik, 5.-6.yy. (Kaplan 1999, s. 83)



Res.13-Süt Sağan Adam, (İstanbul Büyük Saray Mozayığı 1997, s.66)



Res.14-Bal Toplayan Arıcı Kitap Resmi, San Marco Kütüphanesi (Kaplan 1999, s. 89 üst)



Res.15- "İbrahim'in Konukseverliği" İkona, ayrıntı. İkona. Atina Benaki Müzesi. (Byzantium 2004, s. 187, kat.107).



Res.16- Kuş Figürlü Tabak, Gemlik, Kumyaka (Sige), Hagios Aberkios Manastır Kilisesi Buluntusu 10.yy. (Özeren ve Çorum, s.159, res.9)



Res.17-Süvari Figürlü Tabak, İznik Müzesi, 10.yy.sonu-11.yy. (Fot. L.Doğer. Yayın.François 1997, s.415 Fig.2.b).



Res.18-Palmetlerle Bezeli Kase, İznik Müzesi 13. yy. (Fot. L.Doğer. Yayın. François 1997, s. 421 Fig.4.e)



Res.19- İznik Tipi Kuşlu Kase, Pergamon Buluntusu 13. yy.(Böhlendorf-Arslan 2004, Taf. 176.3)