



Ali Güveloğlu

<https://orcid.org/0000-0002-9114-7272>

Associate Professor, Recep Tayyip Erdogan University, Faculty of Arts and Sciences, Department of History, Türkiye, guveloglu@hotmail.com

Atıf Künyesi | Citation Info

Güveloğlu, A. (2023). Gelalı Arkhestratos'un Gözünden Batı Anadolu'daki Lezzet Olgusu. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 10 (3), 642-656.

Gelalı Arkhestratos'un Gözünden Batı Anadolu'daki Lezzet Olgusu

Öz

M.Ö. IV. yüzyıl gastronomi yazarlarından Gelalı Arkhestratos'un eseri *Hedypatheia Sicilya'dan Karadeniz'e kadar uzanan sahil kesiminde 60 farklı yerleşim yerinden yüzlerce çeşit balık ve birçok şarap önerisi sunan bir şiiirdir. Henüz düzenli bir şekilde besin maddelerine ulaşmanın bile zor olduğu bir dönemde, ayrıca Perslerle Yunanlar arasındaki çekişmeler nedeniyle tekinsiz bir konumda bulunan coğrafyada yapılan geziler sonucunda kaleme alınmış olması ona ayrı bir önem kazandırmaktadır. Bu makalenin amacı şairin önerilerinde önemli bir yer tutan Batı Anadolu kıyı kentlerindeki lezzet olgusunu incelemektir. Bu iş için öncelikle onun önerilerinin Antik Çağ beslenme düzeninde ne derece kabul gördüğünün ortaya konması gerekmektedir. Deipnosophistai'nin aracılığıyla günümüze ulaşan fragmanlar konuya ilişkin temel çıkış noktalarını oluşturmaktadır. Bununla birlikte Aristoteles'in *Historia Animalium* adlı eserinin 4-6 numaralı kitapları ile Oppianos'un *Halieutica* adlı 5 kitaplık eseri dönemin balık çeşitleri hakkında aydınlatıcı bilgiler içerir. Plinius'un daha geç dönemde kaleme almış olduğu *Historia Naturalis* adlı eserinin deniz canlılarıyla ilgili olan 9 numaralı kitabı da onların eksikliklerini tamamlamaktadır. Çeşitli yazılarıyla Hippokrates ve *Alimentarum Facultatibus* adlı eseriyle Galenos şairin önerdiği besin maddelerinin sağlık ve insan bedeniyle ilişkilerini aydınlatıcı rol üstlenirler. Romalı yazarlardan Cato, Varro ve Columella, fragmanlarda yer alan şaraplar hakkında Romalıların Yunanlara dayandırdığı bilgi birikimini görünür kılmanın en iyi araçlarıdır. Orta ve Yeni Komedi Dönemine ait birçok oyunda yer alan yemek içerikli sahneler de neyin lezzetli kabul edilmesi gerektiği sorusuna cevap vermektedir. Apicius'un *De Re Coquinaria* adlı eserinin balık ve balık*

soslarına ayrılmış 9 ve 10 numaralı kitapları ise şiiirde adı geçen balıkların ne şekilde pişirildiğini anlamamıza yardımcı olacaktır. Bu çalışmanın sonucunda Arkhestratos'un önerilerinin Antik Çağ boyunca kabul gören bir lezzet anlayışına uygun olduğu anlaşılmıştır.

Anahtar sözcükler: Arkhestratos, Hedypatheia, Batı Anadolu, Balık, Şarap, Yemek Alışkanlıkları

Western Anatolian Taste Fact in Sight of Archestratos of Gela

Abstract

Hedypatheia, a work by 4th century BC gastronomy writer Archestratus of Gela, is a poem that offers suggestions regarding hundreds of types of fish and wine from almost 60 different places along the coast that stretches from Sicily to the Black Sea. The fact that it was written in a time when it was still difficult to even find foodstuffs regularly, and also as a result of trips made in the geography which is located in an uncanny (dangerous) location due to conflicts between the Persians and Greeks; brings it into a particular prominence (importance). Purpose of this article is to examine the phenomenon of taste in the coastal cities of Western Anatolia, which constitutes an important part of the poet's suggestions. To accomplish this, it is necessary firstly to reveal/present the extent to which his suggestions gained acceptance in the diet of the Ancient Ages. The fragments that have reached our day through ~~of~~ Deipnosophistai provide basic starting points regarding the topic. Additionally, 4th-6th books of Aristotle's work titled *Historia Animalium* and Oppian's work *Halieutica* with five books ~~also~~ shed light on the types of fish that existed during the time. 9th book of Plinius' work titled *Historia Naturalis* on marine animals, which was written at a later time, fills in the gaps missing in previous works. Several writings by Hippokrates, and Galen's work titled *Alimentaum Facultatibus* play an enlightening role in relations (connections) of foodstuffs suggested by the poet with health and human body. Roman writers Cato, Varro and Columella are the best intermediaries (means) of making visible accumulation of knowledge, which Romans based upon Greeks, about wines in fragments. Scenes containing food in many plays belonging to Middle and New Comedy Period also provide answer to the question 'what was considered tasty (what should be accepted/regarded as tasty) at the time'. Books 9 and 10 of Apicius' work titled *De Re Coquinaria*, designated to fish and fish sauces, also help (to) understand how the fish mentioned in the poem were cooked. As a result of this study (in conclusion), it was understood that Archestratos's suggestions complied with a taste concept which had gotten acceptance during Ancient Age.

Keywords: Archestratos, Hedypatheia, Western Anatolia, Fish, Wine, Food Habits

Giriş

Bu makalenin amacı M. Ö. IV. yüzyılın ikinci yarısında Sicilya'dan Karadeniz'e uzanan bir

güzergahta yaptığı yolculukların sonunda balık ve şarap ağırlıklı olmak üzere lezzet önerileri yapan Gela'lı Arkhestratos'un Batı Anadolu kıyıları hakkındaki gözlemlerini epistemolojik açıdan incelemek ve sonuç bölümünde günümüz verileriyle karşılaştırarak yaklaşık 2350 yıllık lezzet algısını ortaya koymaktır. Arkhestratos'un eseri *Hedypatheia* Büyük İskender'in doğu seferinden önce kaleme alındığından doğudan gelen yemek alışkanlıkları, besin maddeleri ve baharatlar eski Yunan beslenme alışkanlıklarının izlerini yok etmeden önceki son verileri sunması açısından önem taşımaktadır. Batı Anadolu kıyıları ve bu kıyılara serpilmiş olan kentler ise doğu ile batının kesiştiği noktada yer aldığı ve her iki uygarlığın bilgilerini barındırdığı için önem taşımaktadır. Konunun ana kaynağı Arkhestratos'un eserinden günümüze ulaşan 62 fragmandan oluşmaktadır, bununla birlikte Aristoteles'in *Historia Animalium* adlı eserinin 4-6 numaralı kitapları ile Oppianos'un *Halieutica* adlı 5 kitaplık eseri dönemin balık çeşitleri hakkında aydınlatıcı bilgiler içerir. Plinius'un daha geç dönemde kaleme almış olduğu *Historia Naturalis* adlı eserinin deniz canlılarıyla ilgili olan 9 numaralı kitabı da onların eksikliklerini tamamlayacak niteliktedir. Çeşitli yazılarıyla Hippokrates ve *Alimentarum Facultatibus* adlı eseriyle Galenos şairin önerdiği besin maddelerinin sağlık ve insan bedeniyle ilişkilerini aydınlatıcı rol üstlenirler. Romalı yazarlardan Cato, Varro ve Columella fragmanlarda yer alan şaraplar hakkında Romalıların Yunanlara dayandırdığı bilgi birikimini görünür kılmamanın en iyi araçlarıdır. Orta ve Yeni Komedi Dönemine ait birçok oyunda yer alan yemek içerikli sahneler de neyin lezzetli kabul edilmesi gerektiği sorusuna cevap verecek niteliktedir. Apicius'un *De Re Coquinaria* adlı eserinin balık ve balık soslarına ayrılmış olan 9 ve 10 numaralı kitapları ise şiirde adı geçen balıkların ne şekilde pişirildiğini anlamamıza, Arkhestratos'un pişirme önerilerinin gelecek kuşakları ne derecede etkilediğini görmemize yardımcı olacaktır.

Antik Çağ'ın en önemli düşünürlerinin yetiştiği Anadolu'nun batı kıyıları düşünce boyutunda olduğu kadar fiziki anlamda da üretken bir bölge olmuş, Antik Çağ yazarlarının eserlerinde kendisine her zaman bir yer bulmuştur. Homeros (*Il. II. 819-875*) bölgede yaşayan kavimlerin birçoğunun Troialıların müttefiki olarak Troia savaşına katıldığından söz eder. Herodotos birçok yerde Batı Anadolu'nun güzelliklerinden söz ederken, Pers-Yunan savaşlarının başladığı yer olarak da bu toprakları işaret eder (*Hdt. I. 1-5*). Doğu ve batı uygarlıkları arasında geçiş noktasında bulunması birçok yazarın dikkatini çekmeyi olası kılmıştı.

Antik Çağ edebi eserlerinde yemek, beslenme alışkanlıkları ve lezzet olgusuna yer vermek

yeni bir alışkanlık değildi. Homeros (*Il. IX. 202-221*),¹ Hesiodos (*Op. 581-596*), Hekataios (*FGrH 1 F 9; 15; 154; 322; 323b*) gibi erken dönem yazarları bile bu konuda bir şeyler söylemekten geri durmadılar. Ancak onlar ana tema olarak yemeği seçmek yerine belirli bir dönemde ve belirli bir sınıfın beslenme alışkanlıklarına ışık tutmaya yarayacak kısıtlı bilgiler sunmakla yetinmişlerdi. Platon'dan (*Grg. 518 b*) öğrendiğimize göre Yunan edebiyatında en eski yemek kitabı M.Ö. V. yüzyılda Mithakios'un kaleminden çıkmıştı (ayrıca bkz. Ath. VII. 282a). Kitabın kendisi günümüze ulaşmadığı gibi yazarı hakkında da yeterli bilgi bulunmamaktadır. Wilkins ve Hill (1994, 146) Athenaios'un aktardığı dört fragman üzerinden yaptıkları değerlendirmeye göre Mithakios'un döneminde beslenme düzeninin balık ve soslara dayandığını söylediler. Günümüz araştırmacıları Athenaios'un bu eserden isim belirtmeksizin yararlanmış olabileceğini savunuyor (Dalby, 1997, 110, 123). Mithakios'un bir fragmanda Lidya kentlerinde icat olunan *karuke* (*ἡ καρύκη*) adlı sostan söz etmesi onun da Arkhestratos gibi Batı Anadolu bölgesi ile ilişkili olduğunu ortaya koyuyor. *Deipnosophistai*'de yer alan dört fragman (Ath. III. 112 d; VII. 282 a; 325f; XII. 516 c) Mithakios'un eserinin M. S. 2. yüzyılda kısmen de olsa hala ulaşılabilir olduğunu ortaya koyuyor, bu bilgiye dayanarak elimizde bir kanıt olmasa da eserini Mithakios'tan sonraki yüzyılın ortalarında kaleme almış olan Arkhestratos'un da bu eserden geniş çaplı olarak yararlandığını öne sürebiliriz. Bu şekilde Yunan edebiyatında M.Ö. V-IV. yüzyıllar arasında gastronomi konusunun tematik eserler aracılığıyla işlendiği söylenebilir.

2. Arkhestratos'un Yaşamı ve Eseri

Sicilya'nın güneybatı köşesinde yer alan Gela adlı bir köyde dünyaya gelen şairin yaşamı hakkında bilinenler şöhretinden çok daha azdır. Aslında doğum yerinden başka bir bilgiye rastlamak olanaksızdır. Eseri Akdeniz ve çevresindeki kıyı yerleşimlerinde bulunabilecek en iyi balık ve şaraplar hakkında bilgi veren *hexametron* ölçüsünde kaleme alınmış bir şiirdir ve evde yemek hazırlamak isteyen aşçılardan çok Akdeniz çevresinde bir yolculuğa çıkacak damak tadı düşkünlerinin işine yarayacak bilgiler içerir. Kitabın gerçek boyutları, içeriği ve ismi hakkında bilgi sahibi olmamakla birlikte şairi Athenaios'un *Deipnosophistai* (*Bilgelerin Şöleni*) adlı eseri sayesinde günümüze ulaşan 62/63 fragman aracılığıyla tanıyabiliyoruz. Modern araştırmacılar Arkhestratos'un şiirine *Hedypatheia* (*Lüks Yaşam Hakkında*) ismini vermiş ve incelemelerinde bu ismi kullanmıştır (Dalby, 2003b).

Eserine konu edildiği bölgeler Antik Çağ'ın en iyi bilinen bölgelerinden oluşur. Günümüze

¹ Yukardaki dizeler örnek olarak seçilmiştir. Homeros'un sözünü ettiği beslenme düzeni savaşı, aristokratları temsil eder ve her iki destanın geneline yayılmış bir anlatım biçimidir.

ulaşan fragmanlarda Sicilya'da doğum yeri olan Gela'dan başka beş köyün daha adı geçer, İtalya'dan ise yalnızca yarımada'nın güneybatı ucunda yer alan Rhegium (Reggio) ile Hipponium'dan (Vibo Valentia) söz edilir. Bugünkü Arnavutluk'un Adriyatik Denizi kıyısında kalan kesiminden Ambrakia (Arta) ile Kalydon'a yer verilmiştir. Eserin ağırlık merkezini ise Ege Denizi'nin karşılıklı kıyıları oluşturmaktadır. Bu bölgenin verimliliği fragmanları seçen Athenaios'un da dikkatini çekmiş olmalı ki yazar eserinde en çok bu bölgeden söz eden fragmanlara yer vermiş.

Eserin İngilizce'ye ilk çevirisi 1994 yılında J. Wilkins ile S. Hill tarafından yapılmış, 2000 yılında S. D. Olson ile A. Sens Athenaios'un *Deipnosophistai* adlı eserinden çıkardıkları 63 fragmanla yeni bir çeviri sunmuşlardı. İki çeviri arasında genel anlamda büyük farklılıklar bulunmaz, ancak fragmanların numaralandırılması sırasında aralarında ayrılıklar olduğu ortadadır.

Arkhestratos'un eseri M.Ö. III. yüzyılda Ennius tarafından Latinceye çevrildi (Leigh, 2015). Böylece yalnızca Yunan edebiyatının değil Latin edebiyatının da gastronomi içerikli eserlerle tanışmışmasına aracı oldu. Ne yazık ki Ennius'un çevirisi de büyük oranda kaybolduğundan çevirinin dili ve içeriği hakkında yeterince bilgi sahibi olamıyoruz (Erim, 1987). Yazarın dönemin iki büyük uygarlığını gastronomi yazını konusunda etkilemiş olduğunu söylemek zorlayıcı bir yorum gerektirmez, ancak onun önerilerini ya da benzerlerini bugünkü balık ve şarap birlikteliğinde görmek damak tadı algısını oluşturan ilk yazarların etkinliğini göstermesi açısından önemlidir.

Gurme şair doğum yeri olan Gela'nın karşı kıyısında yer alan Hipponium'da iyi tuna balıkları bulunduğundan söz eder (Arkhestr. *Frag.* 34), en iyi yılanbalığının Rhegium yakınlarında tutulduğunu, bu balıktan tadanların ölümsüzler kadar şanslı sayılması gerektiğini kaydeder, Kopias Gölü (Copias Gölü) ve Strimonia yakınlarında tutulanlar da iri ve yağlı olduklarından dolayı övülmeye değerdir (*Frag.* 8; Ath. VIII. 298 e-f). Akrep balığının Thasos (Taşoz)'dan (*Frag.* 29), birkaç baharat, yağ ve tuzla bir çömlek içinde pişirilmesini tavsiye ettiği köpek balığı parçalarının ise Torone (Toroni) kentinden alınması gerektiğini söyler (*Frag.* 24). Yunanistan'ın doğusunda, Adriyatik Denizi yakınlarında bulunan Ambrakia kenti şair için çok önemlidir, çünkü burada yengeç, deniz tarağı ve onlarca çeşit balığın en iyisini bulmak mümkündür, kente gideceklere domuz balığını (*ó κάπρος*) şiddetle önerir ve ağırlığınca altın değerinde bile olsa bu balığın mutlaka alınması gerektiğini söyler (*Frag.* 35).

Athenaios (VII. 278d) “ó δὲ ὀψοδαίδαλος Ἀρχέστρατος ἐν τῇ Γαστρολογία ὁὕτως γὰρ

ἐπιγράφεσθαι φησι Λυκόφρων ἐν τοῖς περὶ κωμωδίας ὡς τὴν Κλεοστράτου τοῦ Τερεδίου Ἀστρολογίαν' περὶ τῆς ἀμίας φησὶν οὕτως” sözleriyle iyi bir aşçı olan şairin gezilerini gastronomik deneyimler kazanmak amacıyla yapmış olduğunu belirtir. Bu amaçla yola çıkan Arkhestratos balık, şarap ve peynir önerilerinin dışında bazen ekmek ve ekmeklik buğday hakkındaki tercihlerini belirtir (*Frag.* 9), bazen küçük balıkların tavada nasıl kızartılmasıyla ilgili bilgi vererek dönemin mutfak gereçleri ve pişirme teknikleriyle ilgili bilgi verir, bazen de okuyucuyu kurbağa balığı (*ὁ βάρραχος*) örneğinde olduğu gibi bir balığın hangi bölgelerinin ne şekilde pişirilmesi gerektiğine dair uyarılar yapar (*Frag.* 47).² Gezip gördüğü yerlerin şarapları arasında en büyük övgüyü Lesbos şarabı için yapar ve onu *ambrossia* ile eş değer tutar. Fenikelilerin getirdiği Babil şarabı ile Taşoz'un şarabını ise ikinci sırada sayar, geri kalan şaraplar ise sıralamaya bile giremeyecektir, ancak şair bunun kendi damağına uygun bir seçim olduğunu, başkalarının kendi yörelerinde üretilen şarapları daha üstün saymalarının da normal karşılanabileceğini ekler (*Frag.* 59-60). Ondan çok sonra yazmış olan Amaseia'lı coğrafyacı Strabon da Lesbos şarabının üstün nitelikli olduğunu vurgulamıştır (Strb. XIV. 1. 15). Adanın yüzyıllar boyu önemini koruyan şarabı şu üç özelliğiyle öne çıkıyordu;

- Khios ve Taşoz şaraplarıyla birlikte bilinen en eski üç şaraptan biriydi ve denizden aldığı aroma ona eşsiz bir tat veriyordu (Plin. *N.H.* XIV. IX. 73-74).
- Adada üzüm asmalarını sulamak için kullanılan su şaraba başka yerlerde rastlanmayacak bir tat katıyordu (Vit. *Arc.* VIII. 3. 12).
- İçimi hafifti (Hor. *Car.* I. 17).

Arkhestratos'tan günümüze ulaşan *fragman*lar arasında çok az şarap çeşidi bulunmaktadır, bu durum çoğunlukla şarapları konu edinen ve günümüze ulaşmayan ayrı bir kitabın varlığı teorisiyle açıklanmak istenir. Lesbos Adasında deneyimlediği lezzetten sonra yeni bir şaraba daha yer vermek istememiş olması da akla yatkın gelebilir. Şairin bu seçkisi Antik Çağ'ın en ünlü şaraplarından sayılan Falernum ve Mascium şaraplarına yetişememiş olmasına da bağlanabilir. Zira bu iki ünlü şarap M. Ö. I. yüzyılın son çeyreğinde ortaya çıkmış ve neredeyse takip eden iki yüzyıl boyunca en sevilen ve en pahalı şaraplar arasında yer almıştır (Bkz. Dalby 2003, 138, 209).

Anlaşıldığı kadarıyla Arkhestratos bir yemeğin nasıl pişirilmesi gerektiği konusunda çok yemek için gerekli malzemenin, daha doğrusu en iyi balık ya da şarabın nerede bulunabileceği konusunda bilgi vermeyi amaçlamıştır (Ath. VII. 278 d). Fragmanlarda 60 farklı yerleşim

² Şair bu balığın yalnızca karın bölgesini lezzetli bulmuş olacak ki yalnızca bu bölümün pişirilmesini öneriyor *Frag.* 47; Ath. VII. 286 d.

biriminin adı geçerken şairin bilgisinin ulaştığı en kuzey nokta Karadeniz'dir, bir örnekte Arkhestratos Ainos (Enez) ve Karadeniz'den alınacak domuz balığının³ baş kısmının haşlanarak tüketilmesini tavsiye eder (*Frag. 22*).

3. Arkhestratos'un Batı Anadolu'da Gördükleri

Arkhestratos'un gezisinin başlangıç noktası ve güzergah sıralaması tam bir bilinmezlik içindedir. Modern çalışmalarda batıdan doğuya doğru bir sıralamaya gidilmekte, böylece Sicilya'dan başlayan güzergah İtalya, bugünkü Arnavutluk sahilleri, Peloponnesos Yarımadası ve Yunanistan kıyıları geçildikten sonra Byzantion veya Pontos'un girişinden güneye doğru ilerler. Batı Anadolu'nun kuzey sınırını Çanakkale Boğazından başlatarak yapılacak bir sıralamada fragmanlarda aralarında Abydos, Erythrae, Teos, Ephesos, Miletos, Teichioussa, Iassos kentleri ile Samos, Teneos, Delos, Rhodos, Lesbos Adalarının isimlerine rastlanır, son sıradaki adada bulunan Eresos ve Mytilene gibi kentlerden özellikle söz edilmiş olması şairin bu adada diğer yerlere göre uzun süre geçirmiş olmasına bağlanabilir.

Arkhestratos'un batı Anadolu'daki gözlemleri Ionia ve adalar üzerinde yoğunlaşmıştır. Bölgenin stratejik ve coğrafi önemi tartışmaya yer bırakmayacak şekilde ortadadır, bununla birlikte Antik Çağ yazarlarından Herodotos (I. 142) Ionia olarak adlandırılan bölgeyi bilinen dünyadaki en güzel gökyüzüne ve iklime sahip olan yer olarak tanımlar. Coğrafyacı Strabon (XII. 8. 15) da bölgenin en önemli kenti olarak Ephesos'u gösterir, Apameia ise İtalya ve Hellas'tan gelen malların ticareti ve dolaşımı konusunda önem taşır. *Hedypatheia*'da Ephesos kentinden üç ayrı fragmanda söz edilir. Kentte görülen en önemli deniz ürünleri arasında yerli halkın *ioniskos* (ἰωνίσκος) adını verdiği *κρυσσοφός* (krusofos) balığı yer almaktadır, şair balığın fırında pişirilmesini ve ne kadar büyük olursa olsun bütün olarak sunulmasını tavsiye eder (Arkhestr. *Frag. 12*). Metinde adı geçen balığı tam olarak tarif etmek olası görünmüyor, çünkü bu isim *sparus aurata* (Alyanaklar) familyasına ait olan lidaki, çipura, karagöz ve mercan gibi balıkları tarif etmek için kullanılmış genel bir isimdir (Akşıray 1987, 420, 695, 702, 723). Daha geç dönemde yazmış olmakla birlikte Romalı yazarlardan Columella (*Agr. VIII. 16. 8*) ve Martialis (XIII. 90) balığın beslenme özelliklerine dikkat çekerken Plinius (*N. H. XXXII. 16. 43*) zehirlenmelere karşı nasıl kullanılacağından söz eder. Apicius (*Coq. IV. 2. 31*) ise her zaman olduğu gibi pişirme önerileri sunar. Apicius metinlerden birinde çipura, sinarit ve kefal

³ Otoriteler metinde geçen *ῥ*ç ismini domuz balığı olarak kabul ederler, Bkz. Wilkins – Hill 2011, 77 ve Olson – Sens 2000, 100. Ancak bu balık için *ὁ κάπρος* kelimesi kullanılmaktaydı Bkz. *LSJ*. 1996, 876.

etlerini ızgara ettikten sonra biber, *liquamen*,⁴ şarap, yağ ve yengeç etiyle hazırladığı bir *patina* tarifi verir. Bir diğerinde (*Coq. X. 2. 14*) ise ızgara yapılmış çipura ve türevleri için biber, yaban kerevizi, kereviye, mercanköşk, sedef otu, nane, yumurta, bal, sirke ve *liquamen* ile hazırlanan bir sos tarifi verir (benzer malzemelerle hazırlanan ikinci bir sos tarifi için bkz. *X. 2. 15*).

Deipnosophistai'de rastladığımız başka bir fragmanda kentte papağan (Iskaroz) balığının da bulunduğunu söyleyen Arkhestratos (*Frag. 41*) bu balık hakkında pişirme önerisi vermez. Iskaroz balığını Ephesos'tan başka Khalkhedon (Kadıköy) ve Byzantion'a konuşturması ise bir yazım veya kopya hatası olarak kabul edilmektedir (Wilkins – Hill 2011). Şair balık için pişirme önerilerini de burada yapar. Kadıköy'de bulunanların iyice yıkandıktan sonra ızgara yapılmasını tavsiye eder (*Ath. VII. 320b*). Byzantion kıyılarında tutulanların da peynir ve yağ ile kaplandıktan sonra sıcak bir fırına asılarak pişirilmesini tavsiye eder, pişirme işlemi tamamlandıktan sonra üzerine tuz ve kimyon serpilip yeşil (*γλαυκός*)⁵ zeytinyağıyla tatlandırılması gerektiğini söyleyerek balık hakkındaki tavsiyelerini tamamlar (*Arkhestr. Frag. 13; Ath. VII. 320b-c*). Antik Çağ yazarlarından Plinius (*N. H. IX. 29. 62*) Iskaroz balığının ulaştığı en kuzey nokta olarak Çanakkale Boğazının girişini göstermiştir. Günümüz araştırmacılarından F. Akşıray (1987) bu bilgiyi doğrulamakla birlikte eti lezzetsiz olduğundan dolayı ticari değeri düşük olan Iskaroz balığının pek avlanmadığını kaydeder. Yakın zamanda konuyu yeniden ele almış olan O. Tekin (2010) ise balığın bugün değilse bile Antik Çağ'da zaman zaman Marmara sularına girmiş olabileceğini söyler, ancak her halükarda Marmara kıyılarında gezinen Iskaroz balığından haber veren tek kaynak Arkhestratos'un eseridir.

Ephesos'dan söz eden üçüncü fragmanda ise kentte deniz tarağı ve midye gibi kabukluların bulunduğu ve kalitelerinin hiç te kötü olmadığı dile getirilir (*Arkhestr. Frag. 56*). Onlarca çeşidiyle ılık denizlerin hemen hepsinde kıyıya yakın yerlerde yetişen midyeler ve onların yakın akrabalarından olan deniz tarağı Antik Çağ'da doğa tarihçileri, hekimler ve aşçılar tarafından sıkça değinilen bir besin olmuştur. Aristoteles (*H. A. IV. 528a. 19-30*) midyenin yapısı ve açılıp kapanan kapakları hakkında bilgi verir, Athenaios (*III. 87c*) Ephesos midyelerinin vücuttaki iyi özsuyu artırırken aynı zamanda idrar söktürücü özellikte olduğunu söyler. Apicius (*Coq. IX. 9*) ise midyenin *liquamen*, pırasa, kimyon, *passum*,⁶ kekik otu ve şaraptan oluşan bir karışım içinde pişirilmesini tavsiye eder. Arkhestratos'un eserindeki eksiklikler nedeniyle Ephesos midyelerinin nasıl hazırlandığını öğrenemiyoruz. Ancak bölgede günümüzde de tüketilen bu

⁴ *Garos / Garum* adıyla da bilinir, sardalya gibi küçük balıkların çeşitli otlarla birlikte canlı olarak fermente edilmesiyle elde edilen bir tür balık sosudur. Ayrıntılar için bkz. Güveloğlu 2022, 282.

⁵ Maviye çalan yeşil anlamında kullanılan kelime, özellikle zentinyanı tarif etmek için kullanılırdı. Bkz. *LSJ* 1996, 350.

⁶ Kuru üzümün normal üzüm şirasına atılıp yeniden sıkılmasıyla elde edilen şiradan yapılan bir tür şarap. Bkz. Dalby, 2003, 250.

deniz ürününün dikkat çekip esere girmiş olması önem taşımakta ve Arkhestratos'un gezilerinin gerçek olduğu yönündeki teze inanılabilirlik kazandırmaktadır.

Bölgenin önemli kentlerinden Erythrai'de şairin dikkatini çeken ilk şey üzüm ile fırından yeni çıkmış beyaz ekmek kokusu olmuştur (Arkhestr. *Frag.* 4). Taze ve kurutulmuş olarak tüketildiği gibi sirke ve şarap yapımında da kullanılan üzüm bölgede çok uzun zamandan beri tüketilmekteydi (Davidson, 2014). Dönemin kaynakları üzüm asmalarının türlerini, yetiştirme ve bakımını, şarap yapma tekniklerini ve bitkinin özelliklerini sıralamakta birbiriyle yarışır niteliktedir (Bkz. Dalby, 2003). Batı Anadolu'da olduğu gibi tüm Ege, Akdeniz ve Yakınoğu dünyasında sevilen bir tarım ürünü olarak üzüm Romalı yazarların eserlerinde lezzet ve besleyicilik özellikleriyle ön plana çıkmışlardı. Eserinde M.S. I. yüzyıldaki gösterişli şölenleri alaycı bir şekilde işleyen Petronius (*Sat.* 68) içleri kuru üzüm ve fıstıkla doldurulmuş ardıç kuşları şeklindeki kurabiyelerden söz ederken Cato (*Agr.* LXXIV-LXXVI) ekmeklerin ve keklerin içine kuru üzüm koyarak besleyicilik özelliklerinin artırılabilirliğini söyler.

Arkhestratos (*Frag.* 5) Lidya bölgesinde bulunan ekmekçilere ayrı bir önem verir ve gücü yeten kişinin evinde Lidyalı veya Fenikeli bir fırıncı bulundurması gerektiğini, bu adamların sipariş edilen her tür ekmeği ustalıkla pişirebileceğini söyler. Ancak fragmanların günümüze ulaşmasını sağlayan Athenaios (III. 112 c) bu konuda onunla aynı fikirde değildir ve Kappadokialı fırıncıların daha iyi olduklarını söyler.

Mısralardan anlaşıldığı kadarıyla Erythrai, Teos, Teichousa (*Frag.* 42) ve Miletos'ta (*Frag.* 41) çokça barbun balığına rastlanır, şair kiminin kışın avlanmasını tavsiye eder, kiminin ise kıyıya yakın yerlerde bulunduğu söyler. Antik Çağ'da barbun balığının sevilerek tüketildiğine dair iki önemli kanıt bulunuyor, bunlardan ilki Arkhestratos'tan kısa bir süre sonra yaşamış olan Oppianos'tan gelir ona göre barbun en lezzetli balıktır (*Op. Hal.* III. 430-40) ikinci kanıt çok sonraları M. S. II. yüzyılda yaşamış ünlü hekim Galenos'un besinlerin değerleri üzerine kaleme aldığı bir yazısından gelir, hekim barbun balığını insanların yemekten en çok keyif aldığı balıklar arasında sayar, ayrıca yağlı yapısıyla tavada kızartmaya uygun olan balık son derece besleyicidir de (*Gal. Alim.* III. 716). Bu iki örnek yaklaşık beş yüz yıl boyunca barbun balığının lezzet bakımından değerini koruduğunu ortaya koyar. Arkhestratos Miletos hakkında başka öneriler de verir, örneğin levrek ve kefalin en iyilerinin bu kentte bulunabileceğini, dikenli bir deriye sahip olan kalkan ya da pisi gibi balıkların da iyilerine buralarda rastlanabileceğini söyler (*Frag.* 45-46).

Şair Iassos'ta iri karidesler bulunduğunu, ancak bunların nadiren satışa çıkarıldığını söyler

ve Ambrakia ile Makedonia'dakilerin daha iyi kalitede olduklarını vurgular (*Frag. 25*). Coğrafyacı Strabon (XIV. 2. 21) balıkçılıkla geçinen kentin topraklarının verimsiz olduğundan ve balık satış vakti gelince zil çalınarak halkın haberdar edildiğinden söz eder. İki yazar arasındaki yaklaşık 350 yıllık farka rağmen bölgenin geçim kaynağının hala denize bağlı olarak şekillendiği görülüyor. Taşoz'da iyi ahtapot bulunduğunu söyleyen Arkhestratos bu bölgenin alternatifi olarak karşı kıyıdaki Korfu adasını gösterir (*Frag. 53*). Bu yorumu da kendi içinde bir tutarlılık içeriyor. Bölgede üretilen siyah ve kırmızı figürlü vazoların, özellikle balık tabaklarının süslenmesinde kullanılan ahtapot motifi de Arkhestratos'tan önce olduğu gibi sonra da çok bacaklı deniz ürününün bölgede tercih edilen lezzetler arasında olduğunu gösteriyor.

Kıyı kentlerinden başka adalarda da lezzetli yiyecekler bulunmaktadır, Lesbos adasında iyi kalite buğday (*Frag. 4*) ve şarap (*Frag. 59-60*) bulunur. Bu iki besin maddesi tüm Antik Çağ boyunca temel beslenme düzeninde önemli bir yer tutmuştur. Neolitik Dönemle başlayan buğdaya bağımlılık Antik Çağ Yunan beslenme tarzında *sitos* (ὁ σῖτος) olarak adlandırılan tahıl temelli besinlerin yaygınlığından anlaşılabilir. Ekmek, lapa, kek, çörek derken tahılların Antik Çağ'da sıradan insanın günlük kalori ihtiyacının %75'lik bölümünü karşıladığı sanılmaktadır (Donahue, 2015). Arkhestratos ise buğdayın besin düzenindeki yeriyle ilgilenmez, onun için önemli olan kalitesi ve lezzetidir, “eğer tanrılar buğday yiyecek olsaydı Hermes gelip bunu Lesbos adasından almak zorunda kalacaktı” (*Frag. 4*) diye ekleyerek adadaki buğdayın kalitesine ve lezzetine dikkat çeker. Arkhestratos adada yetişen buğdayın cinsi hakkında bilgi vermez, ancak biz Antik Çağ'da yaygın olarak yetiştirilen üç çeşit buğdayın varlığından haberdarız. *Tricum* olarak adlandırılan aileden *tricum aestivum* en sık karşılaşılan türdür ve Antik Çağ'da ekmek yapımında kullanılmıştır.

Günlük hayatın vazgeçilmez içeceği olan şarap besleyicilik özelliği taşıdığından hekim Galenos'a (*Alim. III. 743*) göre bir besin maddesidir, bununla birlikte eski Yunan ve Roma yaşantısında varlıklı sınıfın sosyal hayatının merkezinde yer alan *symposion*ların ana içeceğidir. Şarap çoğunlukla suyla karıştırılarak içiliyor ve böylece kirli suyu dezenfekte etmeye de yarıyordu.

Günümüze ulaşan fragmanlarda Rhodos'ta sapan balığı ile küçük köpekbalığı (*Frag. 20*) bulunur, Samos adası ise yerli halkın orkus ismiyle tanıdığı tuna balığı açısından zengindir (*Frag. 34*). Girit adasında bulunan mersin balığı (*Frag. 11*) Antik Çağ'da da günümüzde olduğu kadar değerliydi. Herodotos (IV. 53) Dinyeper nehrinin denize döküldüğü yerde mersin balığının bolca bulunduğunu ve bunların avlanarak yumurtalarının (havyar) çıkarıldığını yazar.

Strabon (VII. 3. 18) da *gangame* isimli bir araç ile buzun altından avlanan mersin balıklarının yunus büyüklüğünde olduğunu bildirir. Anlaşılan mersin balığına olan ilgi belirli bir dönem ve bölge ile sınırlı değildi ve Arkhestratos yüksek değerli ve lezzetli olan bu balığı gözden kaçırmadı, ne var ki ondan geriye kalan dizelerde balığın ne şekilde tüketildiğine dair bir bilgi yer almıyor.

Abydos kentindeki yengeçler de şairin gözünden kaçmamıştır (*Frag.* 56). Bölgede avlanan deniz kabuklularının ve yengeçlerin Roma'ya ihraç edildiği daha Antik Çağ'da bilinen bir gerçektir (Andrews, 1948). Arkhestratos'un üzerinde önemle durduğu balık genel yargının aksine Antik Çağ'da kıyı kesimleri ve adalarda oturanlar tarafından pek fazla tüketilmiyor, hatta lüks bir yiyecek olarak kabul ediliyordu (Davidson, 1997; Wilkins, 2000). Orta ve Yeni Komedi Dönemi oyunlarında bu tema sıkça dile getirilen bir durumdu (Alexis *Dem. Frag.* 47; Matro *Frag.* I. 25, Ath. IV. 134d). Bu durum onun önerilerinin takip edilebilirliğini zora sokmakla birlikte halk tarafından kabul edildiğini ve gücü yeten kişilerin bu lüks tada ulaşmaya çalıştığını gösteriyor, çünkü adı geçen dönemin oyunları konularını hayal dünyasının gücünden değil sıradan halkın günlük yaşantısından almaktaydı.

Sonuç

Arkhestratos'tan geriye kalan fragmanlar mekanlar hakkında ayrıntılı bilgiler sunsa da zaman konusunda suskundurlar. 4 numaralı fragmanda sözü geçen sepet sepet üzüm ibaresine ve şairin önerilerinde yer alan balık çeşitlerine bakılırsa Arkhestratos Batı Anadolu kıyılarına ilkbaharın ilk günlerinde ulaşmış ve yaz sonuna kadar tüm bölgeyi gezmiş olmalı. Gittiği her yerde en iyi balığı seçmesi için yerli halktan bir rehber eşliğinde gezinmiş olması da ihtimal dahilindedir. Dahası, kendisine balığı pişirenin kimliği hiçbir yerde açık edilmez ancak, ızgara, fırınlama, çeşitli soslara bulama gibi pişirme teknikleri hakkında açıklayıcı bilgilere yer vermesi onun aşçılık konusunda uzman bilgisine sahip olduğu veya yemeklerini pişirmesi için yanında bir aşçı ile dolaştığı fikrini uyandırır.

Kendisinden sonra gelen birçok Antik Çağ yazarı tarafından yapılan balık ve şarap önerileri Arkhestratos'unkilerle uyumludur. Bu durum onun Antik Çağ'da Lezzet algısını oluşturan öncüler arasında sayılması gerektiğini gösterir. Yeni Komedi Dönemine (M.Ö. 336-250) ait oyunlarda boğazına düşkün karakterlerin balık seçimi ile Arkhestratos'un önerileri de birbiri ile uyumludur. Eserin en önemli yanı Hellenistik Dönem (M.Ö. 330-30) ile birlikte değişime uğrayan Antik Çağ beslenme düzenini değişimlerden önceki haliyle ortaya koymasıdır. M.Ö. 300'lerden itibaren kaleme alınmış metinler Arkhestratos'un yalın yemeklerinden çok uzak, süslü, gösterişli ve doğudan gelmiş baharatlarla çeşnilendirilmiş yemeklere işaret eder.

Batı Anadolu örneğinde şairin önerilerinde yer alan deniz ürünleri günümüzde bölgeyi temsil edecek derecede sevilerek tüketilen yiyecekler arasında yer almaktadır. Bugünkü İzmir'de çokça avlanıp tüketilen midye bu örneklerden biri olabilir. Başka bir örnek bugünkü Çanakkale ili sınırlarında yer alan Abydos kentinden gelebilir, şair 56 numaralı fragmanında bu kentte kaliteli yengeçler bulunduğundan söz eder. Günümüzde Çanakkale yakınlarında yengeç avlanmakla birlikte tüketimi sınırlı düzeydedir. Ancak biyolojik tür olarak varlığını sürdürmesi Arkhestratos'un Abydos kentini ziyaret etmiş olma olasılığını göstermesi açısından önem taşır.

Kaynaklar

- Akşıray, F. (1987). *Türkiye Deniz Balıkları ve Tayin Anahtarı*. İstanbul Üniversitesi Yayınları.
- Alexis, Dem. (1970). *Select Papyri. Poetry. Middle Comedy and New Comedy, 4th and 3rd Centuries B.C.* Trans. by. Page, D. L. p. 232-234.
- Andrews, A. (1948). Oysters as a Food in Greece and Rome. *The Classicaş Journal*, 43/5, 299-303.
- Apic. (2006). *Apicius: A Critical Edition With an Introduction and English Translation*. Grocock, C & Grainger, Prospect Books.
- Arist. H.A. (1970). *History of Animals IV-VI*. (Trans. by. Peck, A. L. London & Harvard). Loec Classical Library.
- Arkhestr. Frg. (1994). *Archestratus: Fragments From The Life of Luxery*. (Trans. J. Wilkins & S. Hill). Prospect Books.
- Ath. (2006). *The Learned Banqueters*. (Trans. by S. Douglas Olson). Harvard. Loeb Classical Library.
- Cat. Agr. (1935). *On Agricultura*. (Trans. by. W. D. Hooper). London & Harvard, Loec Classical Library.
- Dalby, A. (1997). *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*. Routledge Press.
- Dalby, A. (2003). *Food in the Ancient World From A to Z*. Routledge Press.
- Dalby, A. (2003b). Archestratos: Where and When. J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson. (Eds). *Food in Antiquity* (p. 400-412).
- Davidson, A. (1997). *Courtesans and Fishcakes*. Harper Collins Press.
- Donahue, J. F. (2015). *Food and Drink in Antiquity*. Bloomsbury Books.
- Douglas, S. D. & Sens, A. (t.y). *Archestratos of Gela: Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*. Oxford, Oxford University Press.
- Erim, M. (1987). *Latin Edebiyatı*. Remzi Kitabevi.
- Gal. Alim. (2003). *On the Propertius of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*. (Trans. by. O. Powell). Cambridge University Press.

Hdt. (2002). *Heredot Tarihi*. (Trans. by. M. Ökmen). İş Bankası Yayınları.

Hekataios *FgrH*. (2023). <https://referenceworks.brillonline.com/entries/brill-s-new-pauly/hecataeus-e505840>.

Hes. *Op*. (1991). *Hesiodos Eseri ve Kaynakları*, (Trans. by. S. Eyüboğlu, & A. Erhat). Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Hom. *Il*. (2004). *İlyada*. (Çev. A. Erhat - A. Kadir). Can Yayınları.

Hor. *Car*. (1994). *Iambuslar, Lirik Şiirler, Saturalar, Mektuplar*. (Trans. by. T. Uzel). Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Güveloğlu, A. (2022). *Antik Çağ Mutfak Kültürü*. Pinhan Yayıncılık.

Leigh, M. (2015). Food in Latin Literature. J. Wilkins, & R. Nadeau (Eds.), *A Companion to Food in the Ancient World* (p. 43-52). Blackwell Publishing.

Matro *Frag*. (1999). *Matro of Pitane and the Tradition of Epic Parady in the Forth Century BCE Text, Translation and Commentary*. (Trans. by S. Douglas Olson & S. Alexander). American Philological Association Press.

Op. *Hal*. (2020). *Oppian's Halieutica*. (Trans. by. E. Kneebone). Cambridg University Press.

Petr. *Sat*. (2003). *Satyricon*. (Çev. G. Özaktürk). Dost Kitabevi.

Plat. *Rep*. (1971). *Devlet*. (Çev. S. Eyüboğlu-M. Ali Cimcoz). Remzi Kitabevi Yayınları.

Plat. *Symp*. (2012). *Şölen-Dostluk*. (Çev. Sabahattin Eyüboğlu-Azra Erhat.) İş Bankası Yayınları.

Plin. *N. H*. (1969). *Natural History Vol. V: Books 17-19*. (Trans. by H. Rackham). Loeb Classical Library.

Plut. *Caesar*. (2007). *Paralel Yaşamlar, İskender&Caesar*. (Çev. F. Akderin). Alfa Yayınları.

Rowe, G. (2006). The Emergenge of Monarchy: 44 BCE - 96 CE. *A Companion to Roman Empire*. D. S. Potter (Ed.), (p. 114-125). Blackwell Publish.

Ryan, F. X. (1993). Some Observations on the Censorship of Claudius and Vitellius, A.D. 47-48. Jhon Hopkins University Publish. *The American Journal of Philology*, 114 (4), 611-618.

Strb. (2006-2011). *Geography*. (Trans. By H. Leonard). Loeb Classical Library.

Tekin, O. (2010). *Eskiçağ'da İstanbul'da Balık ve Balıkçılık*. Arkeoloji ve Sanat Yayınları.

Vit. *Arc*. (2017). *Mimarlık Üzerine*. (Çev. Ç. Dürüşken). Alfa Yayınları.

Wilkins, J. (2000). *The Boastful Chef*. Oxford University Press.

Wilkins, J & Hill, S (1994). *Archestratus: Fragments From the Life of Luxery*. Prospect Books.