



Antik Roma Beslenme Kültüründe Öğle Yemeği (*Prandium*)*

Lunch (Prandium) in Dietary Culture of Ancient Rome

Dr. Emine KAPKA¹, Doç. Dr. Özlem GENÇ²

Öz

Öğün, bireyin gün içerisinde düzenli olarak belli aralıklarla yediği yemektir. Kişilerin veya milletlerin öğün zamanı, şekli, tüketilen gıdalar yaşanılan coğrafya ve yaşam tarzına bağlı olarak farklılıklar göstermektedir. Örneğin sıcak Akdeniz iklimine yakın yerlerde yaşayanların beslenme alışkanlıkları ile soğuk kuzey kesimlerde yaşayanlarındaki birbirinden farklıdır, bu durum hayatı devam ettirebilmek için bir zorunluluktur. Beslenme alışkanlıklarına göre farklılık gösteren bir diğer unsur ise öğünlerdir. Kimi yerlerde tek ya da iki öğün beslenme yaygınken kimi yerlerde üç hatta, belki ara öğünler de dâhil, daha fazla öğünden bahsedilebilir. Dolayısıyla, siyasi hayatı, savaşları, anlaşmaları bir kenara bırakırsak, insanların beslenme alışkanlıkları, tarımsal faaliyetleri, hangi hayvanları yetiştirdikleri ve onlardan nasıl yararlandıkları gibi bir dizi özellik milletleri tanıma ve kültürlerini anlamada önemli ipuçları sağlar. Tüm bu düşüncelerden yola çıkarak bu çalışmamızda Antik Çağ'ın en büyük ve en etkili imparatorluklarından biri olan Roma İmparatorluğu'nun beslenme kültüründe öğle yemeğinin (*prandium*) yeri ve önemini ortaya koymayı amaçlamaktayız. Çalışma yürütülürken hem klasik hem de modern yazarların eserlerinden yararlanılmış, öncelikli olarak “ne?”, “neden”, “ne zaman?”, “nerede?”, “nasıl?” ve “kiminle?” sorularının cevapları aranmıştır. Ulaşılan veriler, Romalıların karakteri ve yaşam rutinleri ile ilgili değerli bilgiler sağlarken *prandium*un hem terimsel olarak hem de uygulamada gün içerisinde öğün değeri taşıyan ilk yemek olduğunu göstermiştir ancak Roma beslenme kültüründe ilk öğünün kahvaltıya karşılık gelen “*ientaculum*” terimiyle ifade edilmesi bu noktada çelişki oluşturmaktadır. Çalışmamızda bu çelişkinin giderilmesine ve *prandium*un Roma sosyal hayatındaki rolünün ortaya konulmasına gayret edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Antik Roma, Beslenme Kültürü, Öğle yemeği, *Prandium*

Makale Türü: Araştırma

Abstract

A meal is a meal that an individual eats at regular intervals throughout the day. The meal time of people or nations, their shape, and the foods consumed vary depending on the geography and lifestyle. For example, the eating habits of those living close to the warm Mediterranean climate are different from those of those living in the cold northern regions, this is a necessity in order to sustain life. Another factor that differs according to nutritional habits is meals. In some places, one or two meals is common, while in some places, three or even more meals, including snacks, can be mentioned. Therefore, if we leave aside the political life, wars and agreements, a number of features such as people's dietary habits, agricultural activities, which animals they raise and how they benefit from them provide important clues in recognizing nations and understanding their cultures. Based on all these considerations, in this study, we aimed to reveal the place and importance of lunch (*prandium*) in the nutritional culture of the Roman Empire, one of the largest and most influential empires of the Ancient Age. While conducting the study, both classical and modern authors' works were used. In this literature, were sought answers to the questions “what?”, “why”, “when?”, “where?”, “how?”, “with whom?”. The data provided valuable information about the characters and daily routines of the Romans. In addition, it has been shown that the *prandium* was the first meal of the day, both in terminology and in practice. However, the term “*ientaculum*”, which refers to breakfast as the first meal

*Bu çalışma Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Tarih Ana Bilim Dalı, doktora programı kapsamında, Doç. Dr. Özlem Genç danışmanlığında hazırlanan “*Antik Roma Yemek Kültürü*” başlıklı doktora tezinden türetilmiştir.

¹ Bağımsız Araştırmacı, kapkaemine09@gmail.com.

² Ondokuz Mayıs Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Tarih Bölümü, ozlmgnc@gmail.com.

in Roman dietary culture, constitutes a contradiction at this point. As result, this study has attempted both to remove this contradiction and to reveal the value of the *prandium* in Roman social life.

Keywords: Ancient Rome, Dietary Culture, Lunch, *Prandium*

Paper Type: Research

Giriş

Öğünler, bir toplumun beslenme kültürünü oluşturan en önemli unsurlardan biridir. Öğünün alınma zamanı ve şekli tüketilen gıdalar ile birlikte bir milleti tanımada pek çok ipucu sağladığı gibi yaşam rutinlerini anlamamızda da ayrı bir önem teşkil eder. Günlük rutinleri şekillendiren etkenler ise iklim, coğrafya ve ekonomik koşullardır. Bu unsurlar aynı zamanda beslenme kültüründe, dolayısıyla öğünlerin şekillenmesinde de etkin rol oynamaktadır. Tüm bu faktörlerin Antik Çağ Roma dünyasının yeme alışkanlıklarını etkilediği şüphesizdir. Akdeniz şehri olan Roma'nın gerek bulunduğu konum ve buna bağlı iklimsel koşulların gerekse ekonomik durumun toplumsal yapıda sınıf ayrımını zorunlu kıldığı düzenin beslenme kültürünün oluşmasında etkin olduğu açıkça görülmektedir.

Akdeniz havzasında yaşayan Roma halkının, dönem şartlarının yapay ışığı kısıtlı kılmasından dolayı güneş ve onun ışınlarından faydalanmak için güne erken başladıkları bilinmektedir. Sınıf farkı gözetmeksizin erken uyanmak Romalıların yaşam felsefelerinden biri haline gelmiştir. Plinius'a ait olan "*Profecto enim vita vigilia est.*"³⁴ (Plinius, 1967a, s. 12-13) ifadesi bu konunun özünü gösterir niteliktedir. Kesin olmamakla birlikte günümüz saat uygulamasına göre Roma'da sabah vaktinin saat 11:00 civarı sona erdiği bilinmektedir (Carcopino, 1962, s. 170). Bu saate kadar uyuyanların ise genellikle geceden kalma (ayyaşlar) olduğu söylenir. Martialis'in "*Geçmekte olan kalabalığın kakkahası beni uyandırıyor ve Roma yatağımın başucunda... Okul müdürleri sabahları yaşamınıza izin vermezler; gün doğmadan fırıncılar, bütün gün bakırcıların çekiçleri*"⁵ (Martialis, 1920, s. 358-361; Carcopino, 1962, s. 169) dizeleri bize Roma kentinde istenirse de geç saatlere kadar uyumanın mümkün olmadığını ve herkesin sabahın erken saatlerinde çalışmaya başladığını anlatmaktadır.

Romalıların bu günlük yaşam temposu, beslenme kültürünün önemli bir parçası olan öğünlerin şekillenmesinde de oldukça etkin olmuştur. Teoride ve muhtemelen pratikte çoğu Romalının günde üç öğün yemek yediği bilinmektedir (Alcock, 2006, s. 183). Roma beslenme kültüründe temelde üç öğün bulunduğu bugün tüm otoriteler tarafından kabul edilse de bu sayının bazen dörde çıktığı durumlar da söz konusudur (Dalby, 2013, s. 51). Bu durum genellikle klasik yazarlar ve modern klasikçiler tarafından oburlukla ilişkilendirilmiştir. (Suetonius, 2017, s. 277) Bugün de olduğu gibi öğün sayısı bireysel tercihlere bağlı olarak değişiklik göstermesi muhtemeldir. Roma'da öğünlerin modern terimlere karşılık gelecek şekilde yapılaş sırası: "*ientaculum*", "*prandium*" ve "*cena*" şeklindedir (Matz, 2002, s. 23). Öğün sayısının dörde çıktığı durumlarda ise bu sıralama "*ientaculum*", "*prandium*", "*merenda*" (Donahue, 2019, s. 93-95; Glare, 2012, s. 1102)⁶ ve "*cena*" ya da "*ientaculum*", "*prandium*", "*cena*" ve "*comissatio*" veya

⁴ Tür. "Yaşamak uyanık olmaktır."

⁵ "...nos transeuntis risus excitat turbae, et ad cubile est Roma...nec quiescendi in urbe locus est pauperi. negant vitam ludi magistri mane, nocte pistorum, aerariorum marculi die toto..."

⁶ "*Merenda*" öğle ve akşam yemeği arasında alınan, ikinci atıştırma öğünü ya da modern anlamda çay saatine karşılık gelecek şekilde adlandırılabilir. Bu öğüne dair kanıt ise imparator Marcus Aurelius' a aittir. "*Deinde ad merendam itum. Quid me censes prandisse? panis tantulum; cum conchim, caepas et maenas bene praegnatis alios vorantis viderem. Deinde uvis metendis operam dedimus et consudabimus et iuvilavimus et aliquotj ut ait auctor, reliquimus altipendulos uvindemiae superstites. Ab hora sexta domum redimus: paululum studui atque id ineptum.*" (Tür. ...Sonra ikinci atıştırma öğünü için yemeğe gittik. Sizce ne yedim? Küçük bir parça ekmek, ancak başkalarının fasulye, soğan ve balık yumurtası dolusu ringa balığı yediğine tanık oldum. Sonra özenle üzüm topladık, güzelce ter attık ve mutlu olduk ve şairin dediği gibi, Hâlâ bazı kümeleri bağbozumu gibi yüksek asılı bıraktık. Saat altıdan sonra eve geldik.)". (Marcus Cornelius, 1867, ss. 69-70); İngilizce çeviri için ayrıca bkz. (Donahue, 2015a, s. 44).

“*vesperna*” (Dalby, 2013, s. 51.; Glare, 2012, s. 360)⁷ şeklinde kişilerin mizacına göre değişiklik göstermiştir. Günde bir ya da iki öğün tüketen kişilerin olması da mümkündür. Böyle bir durumda alınan yemeğin temel öğün olarak bilinen akşam yemeği (*cena*) olması doğaldır (Dalby, 2003, s. 211).⁸

Gün içerisinde yenen kahvaltı ve öğle yemeğinin genellikle açlığı gidermek veya çalışabilmek için enerji sağlamak amacı taşıdığını söylemek yanlış olmayacaktır. İnsanoğlunun en temel ihtiyaçlarından biri olan açlığı gidermek için alınan bu öğünler klasik yazarlar tarafından çok önemli görülmezken, akşam yemeğinin sosyalleşme ve eğlence amacı taşıması, ayrıca toplumda statü kazanmanın yollarından biri olması en önemli öğün olarak kabul edildiğini göstermektedir (Petronius, 1991, s. 1; Petronius, 1964; Alcock, 2006, s. 183).⁹ Ayrıca Latince literatürde akşam yemeği için kullanılan “*cena*” teriminin sadece bir öğün olarak değil, özel gün ve gecelerdeki ziyafet ve şölenler için de kullanıldığı görülür.¹⁰ Bazen bu ayırımın yapılmaması onun hakkında daha fazla kanıt bulmamıza olanak sağlamaktadır. Bu sebepten literatürde *cenaya* dair bilgiye daha fazla rastlanırken çalışmanın konusu olan *prandium* ve diğer öğünler (*ientaculum*, *merenda* ve *vesperna*) ilgili klasik literatürdeki veriler sınırlı ve dağınıktır. Aynı şekilde modern çalışmalar da bu konuyu bir bütünlük arz edecek şekilde ele almamıştır. Bu gerekçeyle, literatürdeki boşluğu doldurmak için *prandium* ile ilgili bir çalışma yapılması uygun görülmüştür. Bu görüş çalışmamızın genel amacını oluşturmaktadır. Ayrıca *prandium* terimi, incelendiğinde “*ilk + yemek/yiyorum*”¹¹ anlamı taşımaktadır, ancak yapılan araştırmalar Roma’da ilk öğünün kahvaltıya karşılık gelecek olan *ientaculum* olduğunu göstermiştir. Hem bu duruma açıklık getirmek hem de Roma beslenme kültüründe öğle yemeğinin yerini tespit etmek çalışmamızın özel amacını oluşturmaktadır.

1. Öğle Yemeği (*Prandium*)

Akdeniz bölgesinde yaşayan halkların hava ısınmadan mümkün olduğunca çok iş yapabilmek ve gün ışığından daha fazla faydalanmak için erken uyandıkları ve hızlı bir kahvaltı yaparak işe koyuldukları bilinmektedir (Plinius, 1967a, s. 12-13; Martialis, 1920, s. 358-361; Carcopino, 1962, s. 171). Rahatına ve eğlence hayatına düşkün olan Romalılar gün içerisinde işlerini erken tamamlayıp havanın ısınmasıyla birlikte *meridioya* (Glare, 2012, s. 1103; Alova, 2013, s. 366; De Vaan, 2008, s. 170; Pan, Logi ve Riu (Ed.), 2013, s. 732) çekilmişlerdir. Bugün “*siesta*” olarak adlandırılan *meridio* (öğle uykusu veya şekerleme) Roma sosyal yaşamında

⁷ Gece eğlencesi olarak bilinen “*comissatio*”ya dair kanıtlar daha fazla olmakla birlikte modern klasikçilerin bu terimle birlikte obur imparator Vitellius’dan bahsettikleri görülür. *Comissatio*, daha çok içki şöleni olarak bilinmektedir ancak içkiyle birlikte atıştırılacak almış olmaları da muhtemeldir. Bu noktada *vesperna*nın devreye girdiği söylenmektedir. “*Iantacula et prandia et cenas comissionesque* (kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve içki şöleni)”. Bkz. (Suetonius, 2017, s. 277); Ayrıca bkz. (Suetonius, 1979; Horatius, 1942, II/IV, s. 196).

⁸ Antik Yunan’da Hippokrates’in “*Akut Hastalıklarda Rejim*” metnine göre günde bir öğün yemek yiyenlerin olduğu Dalby tarafından aktarılmaktadır. Aynı durumun Roma için de mümkün olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır çünkü bu tamamen bireysel tercihe bağlı olarak esneklik göstermektedir. (Dalby, 2003, s. 211.)

⁹ Ayrıca bkz. (Petronius, 1991, s.1.; Petronius, 1991, XXVIII-LXXIX.; Sullivan & Moralles (trans. and ed.), 2012, ss. 43-77.; Howatson, 2013, s. 720-721.; Can, 2015, s. 721-722.; Güveloğlu, 2020, s. 358-375.; Garnsey, 1999, s. 137-138.; Nappa, 1998, s. 394).

¹⁰ Bunlardan bazıları, resmi akşam yemekleri, “*cena recta*”, önemli gelişmeleri kutlamak için, halk yemekleri “*cenae publicae*”, gladyatör gösterisi için para ödeyen birinin verdiği yemek, “*cena libera*” evlilik törenleri için “*cena nuptialis*”, cenaze törenleri için “*cena novendialis*”, bir çocuğun (erkek) reşit olması adına verilen yemek “*cena virilis*”, önemli kişilerin politik görevlere geldiklerinde verdikleri yemek “*cena aditialis*” ya da şehre vardıklarında verdikleri yemek “*cena adventicia*”dır. Detaylı bilgi ve ilgili terimler hakkında literatürde yer alan Roma örnekleri için bkz. (Suetonius, 2017, *Augustus*, LXVI, *Caligula*, XXV, *Vitellius*, XIII, *Domitian*, VII, s. 95, 168-169, 277, 305.; Neila, 2006, s. s.123.; Catullus, 2011, s. 65-77.; Wardle, 1998, s. 111-112.; Donahue, 2015b), s.256-257.; White, 2016, s. 59.; D’Arms, 1999, s. 306-307.; Tacitus, 1980, s. 362.; Petronius, 1991, LXV-LXVI, s. 67.; Petronius, 1964, LXV-LXVI, s. 58-60.; Statius, 1928, s. 14-37.; Donahue, 2004, s. 9.; Varro, 2021, III/VI, s. 206.; Seneca, 2019, s. 386-405.; Martialis, 1919, II/LXIX, s. 148-149; Martialis, 1919, VII/XX, s. 434-437; Martialis, 1920, VIII/L, s. 36-37.)

¹¹ [*pram*-(*pirmas* “ilk”) + ed- (*edo* “yemek”)+ -ium].

oldukça önemli¹² bir yer tutmaktadır. Bir Romalının siesta saatini, hamamda banyo yaparak, oyunlar oynayarak, kısaca dinlenme ve eğlenceye ayırarak geçirmeyi tercih ettiği bilinmektedir (Cooley ve Cooley, 2014, s. 116).¹³ Romalıların öğle yemeğini bireysel tercihe bağlı olarak siestadan önce ya da sonra almış olabileceği de söylenir (Plinius (Secundus), 1991, s. 474-475).¹⁴ Plinius'un (Secundus), Tacitus için yazdığı mektupta, yemekten önce güneşlenip, soğuk bir duş aldıktan sonra hafif bir öğle yemeği yediği ve işe koyulduğuna dair bir ifade yer almaktadır (Plinius (Secundus), 1991, s. 474-475). Herculanium'un kenar mahallesinde yer alan bir hamama girişte bulunan bir dizi duvar yazısı ise öğle yemeğinin hamamda yenilebileceğine dair bilgi vermektedir. Bu duvar yazılarından biri de Caesar'ın hizmetkârı olan Apelles'in burada öğle yemeği yediğine dairdir (Cooley ve Cooley, 2014, s. 116).¹⁵ Bu durumda *prandiumun* siesta saati içinde alınmış olabileceğini de söylenebilir.

Romalıların öğle yemeği veya gün ortasında aldıkları yemek için kullandıkları Latince terim "*prandium*"dur (Glare, 2012, s. 1450; Alova, 2013, s. 193).¹⁶ *Prandium* sözcüğü (Dalby, 2013, s. 52)¹⁷ içinde, "ilk" anlamı taşıyan Latince "*primo*" (Alova, 2013, s. 474) ve "yemek yiyorum" anlamına gelen "*edo*" (De Vaan, 2008, s. 185; Alova, 2013, s. 193) sözcükleri bulunmaktadır (De Vaan, 2008, s. 486; Glare, 2012, s. 1450). Bu durumda *prandiumun* gün içinde yenilen ilk yemek olması gerekmektedir ancak yukarıda Romalıların ilk öğünün *ientaculum* (kahvaltı) olduğunu belirtmiştik, böyle bir durumda *prandium* teriminin karışıklık yarattığı düşünülebilir. Roma dünyasında her zaman ana öğünün *cena* olduğu ve bunun sıklıkla vurgulandığı düşünüldüğünde karmaşa ortadan kalkmaktadır. Bu durum Romalıları için kahvaltının bir öğün değerinin olmadığını, akşam yemeğinin ise ana öğün olduğu düşünüldüğünde gün içerisinde yenilen ilk yemeğin/öğünün öğle yemeği yani *prandium* olduğunu göstermiştir. Dolayısıyla öğle yemeğinde ilk defa gerçekten bir şeyler yenilmiş veya kahvaltı çoğu Romalı için geçiştirilmiş olmalıdır.¹⁸

Prandium için belirlenmiş kesin bir saat olmadığı gibi şüphesiz yine kişiye ve güne göre değişiklik göstermiş olmalıdır (Spaeth, 1924, s. 93). Genellikle günün ilerleyen saatlerinde ya da öğleden sonra alındığı belirtilir. Martialis'in "kahvaltı" üzerine yazdığı dizelerde, konuğun beşinci, yani öğle yemeği saatinde gelmesinden dolayı sitem ettiği görülür (Martialis, 1919, s. 52-53)¹⁹ Bu dizeler öğle yemeği saatiyle ilgili bilgi sağlaması açısından önemlidir. Bu durumda *prandium* için uygun zamanın, beşinci saat ve sonrası olduğu yorumu yapılabilir. Alcock'un görüşü, en geç ne zamana kadar alınması gerektiğine dair net bir bilgi olmamakla birlikte, hekimlerin öğle yemeği için tavsiyesi, her ne zaman ya da her ne yenildiyse akşam yemeğinden önce sindirilebilecek şekilde alınması yönündedir ancak bu bilgiyi teyit edilebilecek klasik literatürde bir kanıt ulaşılamamıştır (Alcock, 2006, s. 183). Bu durumda, Romalıların akşam yemeğini yazları (Ovidius, 2016, s. 18)²⁰ yaklaşık olarak dokuzuncu, kışları (Ovidius, 2016, s.

¹² Bugün hâlâ bu uygulamanın İtalya'da sürdürülüyor olması onun Roma kültüründe ne kadar önemli bir yer edindiğini gösterir niteliktedir. İtalya'nın tüm kentlerinde uygulanmasa da daha gelenekçi güney bölgelerinde katı bir şekilde devam ettirilmektedir.

¹³ Herculanium'da bir hamamda bulunan duvar yazısında, Caesar'ın yatak odası hizmetçisi Apelles ve Dexter'in birlikte öğle yemeği yediği ve eğlendikleri yazılıdır. Lat. "*Apelles cubicularius cum Dextro Caesar(is) pranderunt hic iucundissime et future simul.*". (CIL IV 10677).

¹⁴ Plinius (Secundus)'un eserinde Tacitus için yazdığı dizelerde; yemekten önce güneşlenerek ve soğuk bir duş aldıktan sonra rahat bir öğle yemeği yediğinden ve işe koyulduğundan bahsedilmektedir.

¹⁵ Bkz. (CIL IV 10677).

¹⁶ [*pram*-(*pirmas* "ilk")+ ed- (*edo* "yemek")+ -ium].

¹⁷ Dalby, *Prandium* teriminin ömrünün uzun olmadığını ve Geç Roma İmparatorluğu döneminde yerini "*desinare*" ya da "*disnar*" sözcüklerine bıraktığını söyler. Ayrıca bu öğünün saatinin de değişerek daha erken bir zamanda alınmaya başladığı belirtilmektedir.

¹⁸ Bugün Romalıların devamı olan İtalyanlar için de kahvaltı aynı değerde olup (bölgesel farklılıklar gösterse de) çoğu İtalyan bir barda ayaküstü hızlıca kahvesini yudumlayıp belki bir hamur işi (genellikle kruvasan (İt. *brioche, cornetto*)) ile kahvaltısını geçiştirip işe koyulmaktadır. Bu durum Roma geleneğinin hâlâ devam ettirildiğini göstermektedir.

¹⁹ "...*mane veni potius; nam cur te quinta moretur? Ut iantes, sero, Caeciliane, venis.*"

²⁰ Roma'da yazın başlangıcı (*Aestatis initium*) 13 Mayıs, yaz gün dönümü (*Solstitium*) 26 Haziran olarak tarihlendirilir.

18) ²¹ ise sekizinci saat bitiminde (Carcopino, 1962, s. 289) yediği (Martialis, 1919, s. 274-277)²² düşünüldüğünde, öğle yemeği için kışları en geç yedinci, yazları ise sekizinci saatte alınmış olması gerektiğini söylemek yanlış olmayacaktır. Alcock, öğle yemeğinin, kahvaltının ne zaman alındığına bağlı olarak modern saat uygulamasına göre 10:00 ile 14:00 arasında herhangi bir zamanda alınabileceğinden bahsederken, (Alcock, 2006, s. 181-183) Carcopino ise 12.00 ile 14.30 saatlerini verir (Carcopino, 1962, s. 168). Alcock'un aktardığına göre, hekimlerin uyarısı, kişi eğer bu öğünü her zaman alıyor ise devam etmesi yönündedir. Eğer kişinin *prandium* beslenme alışkanlığı yoksa hazımsızlığa, şişkinliğe ve zihinde donuklaşmaya neden olacağından tavsiye edilmemektedir. Hatta öğleden sonra spor yapılacaksa yemek yenmemelidir (Hippokrates, 2018, s. 316-317; Alcock, 2006, s. 181-183).²³

Roma'da gün içinde alınan diğer öğünler gibi öğle yemeği de bireysel tercihe veya kişinin mizacına göre farklılık göstermektedir. Ayrıca öğle yemeği için ayrılan süre bölgeden bölgeye değişiklik göstermiştir. Kırsal bölgelerde tarım işçileri ve kölelerin daha çok iş yapmak ve gün ışığından daha fazla istifade etmek için bu süreyi kısa tuttıkları söylenebilir (Alcock, 2006, s. 181-183). Martialis'in eserindeki "*Son zamanlarda patronu tarafından kendisine yağdırılan servet ile Maximus Syricus, dört hamamın etrafındaki taverna taburelerinden geçti. Ah, on milyonları boğazlamak için ne muazzam bir oburluk! Ve daha da muazzam, masada uzanmamak bile! Hızlı öğle yemeği tezgahlarımız gibi.*" bu dizelerden öğrendiğimiz şey, genellikle bir Romalı için *prandiumun* hızlı bir şekilde oturarak veya ayakta yenen bir öğün olduğudur (Martialis, 1919, s. 344-345).

Prandiumda tüketilebilecek gıdalar, alınma amacı ve şekli yönünden ona çok benzeyen kahvaltı (*ienteculum*) ile aynı olduğu ancak ondan daha çok seçeneğin yer aldığı Latince literatürde açıkça görülmektedir. Öğle yemeğinin ana bileşenleri ekmek ve şaraptır (Plinius (Secundus), 2018, s. 104-105; Donahue, 2019, s. 95). Bunların dışında peynir, taze-kuru meyve ve sebze gibi hafif gıdaların tercih edildiği ya da bir önceki akşam yemeğinden kalan soğuk et ve balık türü daha ağır yiyeceklerin tüketildiği de bilinmektedir (Plinius (Secundus), 2018, s. 104-105; Donahue, 2019, s. 95; Civitello, 2019, s. 49; Civitello, 2008). Martialis, zanaatkarların öğle yemeği olan tatsız pancardan bahseder (Martialis, 1919, s. 396-397). Yukarıda bahsi geçen hamamdaki duvar yazılarından birinde şunlar yazılıdır: "*Kuruyemişler, içecekler 14; domuz (?) 2; ekmek 3; 3 pırzola 12; 4 sosis 8. 51.*" (Cooley ve Cooley, 2014, s. 116)²⁴ Duvar yazısını alıntıladığımız eserin yazarı gıda maddelerinin yanında yazan rakamların muhtemelen *asses* değerinde fiyat belirttiğini söylemektedir (Cooley ve Cooley, 2014, s. 116). Hamamın girişinde yer alan bu liste muhtemelen burada tüketilen ya da satılan gıda maddeleri olmalıdır. Ayrıca burada listelenen gıdaların *prandiumda* tüketilebileceği kanaati de yaygındır.

Kırsaldaki birine nazaran, kentte yaşayan bir Romalı için *prandiumdaki* yiyecek çeşitliğinin, sokak satıcılarından dolayı, daha fazla olması olağandır. Kentli bir Romalı öğle

²¹ Roma'da kışın başlangıcı (*Hiemis initium*) 11 Kasım, kış gün dönümü (*Bruma*) 25 Aralık olarak kabul edilir.

²² Martialis'in Iulius Cerialis'i davet ettiği akşam yemeğini konu alan dizeler sekizinci saatle ilgili bir örnek sağlar, "*Benim evimde güzelce yemek yiyeceksin Iulius Cerialis: Daha iyi bir sözün yoksa gel. Sekizinci saati gözlemleyebilirsiniz; birlikte yıkanacağız: Stephanos'un hamamlarının bana ne kadar yakın olduğunu biliyorsun*". Günümüz saat uygulamasına göre bu saatler öğleden sonra bir saattir. Hamam faslından sonra olarak düşünülebilir. Öğün zamanlarıyla ilgili net bir saat belirtmek mümkün olmamakla birlikte günümüz dünyasında yaklaşık olarak kışın 14.00 ile yazın 16.00 saatlerine denk gelmektedir. Roma saatlerinin günümüzdeki karşılığı için ayrıca bkz. (Carcopino, 1962, s. 167-168).

²³ Bu hekimlerin kim olduğuna dair bir veriye ulaşamamak da Hippokrates'de bu konuyla ilgili dolaylı da olsa bilgiye rastlanmış olup bu durumun, kişinin öğünü hangi amaç için aldığına göre değiştiği görülmüştür. Buna göre Hippokrates'in "Sağlıklı Rejim" başlığı altında bulunan tavsiyeleri şu şekildedir; "*Zayıflamak isteyen şişmanlar mideleri boşken egzersiz yapmalı yemeğe soluk soluğa oturmamalıdır. Soluğun düzelmesini beklememeliler. Yemekten önce çok soğuk olmayan sulandırılmış şaraptan az miktarda içmeliler, etler susam tohumları veya baharatlar ve benzeri şeylerle servis edilmeli. Etin en az miktarı bile doyurduğundan et yağlı olmalı. Günde yalnızca bir öğün yemeli, banyodan vazgeçmeli, sert yataklarda yatmalı, olabildiğince az giyinerek yürümeliler. Şişmanlamak isteyenler tam tersini yapmalı, mideleri boşken asla egzersiz yapmamalıdır.*" (Hippokrates, 2018, IV, s. 316-317).

²⁴ Bkz. (CIL IV 10674).

yemeği için bugünkü kafe, bar, restoran tarzı yerleşik dükkânlardan yiyecek alabileceği gibi seyyar satıcılardan da alışveriş yapmış olabirdi. Roma'da hem yemek hem de konaklama sağlayan yerler *cauponae*, *hospitia*, *deversori* ve *stabuladır*. Yiyecek veya şarap servis eden ancak odaları olmayan yerler ise *popinae*, *tabernae*, *ganae* (Kelsey, 1991, s. 166-170; Ermantinger, 2015, s. 361; Grainger, 2006, s. 17) ve *thermopoliadır* (Ermantinger, 2015, s. 361; Alova, 2013, s. 597; Grainger, 2006, s. 17).²⁵ Martialıs'in *Maximus Syrius* hakkında yazdığı dizelerde yer alan, "...hızlı öğle yemeği tezgahlarımız gibi." ifadesi bunu kanıtlar niteliktedir (Martialıs, 1919, s. 344-345). Bu tarz alanlar genellikle sıcak ya da soğuk yiyecek ve içecek sağlayan, ayak üstü yiyecekler atıştırılabilir yerler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu durumda kentli bir Romalının *prandium* için yiyecek yelpazesi genişlemektedir. Tercih edebilecekleri yiyeceklerin genellikle köfteler, sosisler ve nohut ya da bezelye çorbası gibi yiyecekler olduğu arkeolojik veriler ile kanıtlanmıştır. Bunların hem ucuz hem de besleyici oldukları bilinmektedir. Örneğin, kaynaklar bize Roma'da ılık bir nohut çorbası için 1 *as* gibi ucuz bir fiyat bilgisi²⁶ sağlamaktadır (Martialıs, 1919, s. 52-55; Alcock, 2006, s. 193).

Kırsalda yaşayan bir Romalının öğle yemeği için seçenekleri sınırlı olmalıdır. Bu konuyla ilgili olarak, Vergilius'un "*Moretum*" şiiri önemlidir. Bu şiirde çiftçi Simulius uyanır uyanmaz öğle yemeğini hazırlamaya başlar. Bahçesinden topladığı ot ve sarımsakları peynir ile havanda ezerek peynir topları yapar (Vergilius, 1960; Ovidius, 1892, s. 268; Abuagla, 2017, s. 271-279).²⁷ Buna ek olarak bu dizelerde öğlen yiyeceği ekmeğin de sabah pışırıldığı bilgisi yer almaktadır (Delemen, 2003, s. 58, Gozzini, 1992, s. 54-55). Bu örnekten yola çıkarak tarım işçisi ve çobanların yemeklerini evde hazırlayarak yanında götürdükleri söylenebilir. Bir çiftçi ya da çobanın en makul öğle yemeğinin ekmeğin ve peynirden oluşması muhtemeldir. *Moretum*'a bazı klasik yazarlar tarafından atıflar bulunmaktadır. Bunlardan biri de Ovidius'dur; "*Ayıp değil mi? dedim 'yeşilliklerle yapılan sade bir salata koymak, Ana Tanrıça'nın masalarına, yoksa başka bir neden mi var bunun altında?' 'Anlatılır eskilerin su katılmamış süt kullandıkları ve toprağın kendi gönlünce verdiği bitkileri' dedi. 'Beyaz peynir karıştırılır havanda dövülen yeşillikle, kadim tanrıça kadim yiyecekleri tanısun diye'* (Ovidius, 1892, s. 268; Abuagla, 2017, s. 271-279)."

Martialıs'in armağanlar listesinde²⁸ yer alan Luna peyniri (Martialıs, 1919, s. 402-403; Plinius, 1967b, s. 582-583; Grant, 2015, s. 47; Razionele, 2016, s. 446-447) ²⁹ için "*Etrüsk Luna'nın arması ile damgalanmış peynir (caseus Lunensis), kölelerinize bin öğle yemeği verecek*" cümlesi yer almaktadır (Martialıs, 1919, s. 402-403). Her ne kadar burada peynirin büyüklüğünü

²⁵ Hızlı atıştırılabilir türü yiyeceklerin satıldığı yer için kullanılan genel terim Latince, *thermopolium*dur. Sokak satıcıları olarak niteleyebileceğimiz bu yerler genellikle yüzleri dışarıya dönük duvar tezgâhlarında sıcak ve hazır yiyecekleri satmak için sergilemektedirler. Bugün Pompei ve Herculaneum arkeolojik alanlarında bu terimle adlandırılan pek çok yapı görülebilir.

²⁶ Bkz. Martialıs şöyle bir ifade de bulunur; "... *asse cicer tepidum constat et asse Venus*.". Yani senin ılık nohut çorbanı da aşkında bir *as* değerindedir. (1 *as* veya ¼ *sestertius*). Bkz. (Martialıs, 1991, I/CIII, s. 92-93.; Garnsey (2004), s. 241-242).

²⁷ Tarifin günümüz uyarlaması için bkz. (Solomon & Solomon, 1950, s. 67).

²⁸ Martialıs'in *Epigramlar* eserinin XIII. ve XIV. kitaplarında "*Apophoreta*" (Tür. Misafirlere eve götürmesi için verilen hediyeler.) başlığı altında bazı ürünler listelenmiştir. Bu ürünler ziyafete davet edilen misafirlere, evden ayrılırken götürmesi için verilebilecek hediyelerdir. Martialıs bunu XIII. kitabının girişinde şu dizelerle açıklar; "*Bu hediyeleri misafirlerinize hediye yerine gönderebilirsiniz, eğer bir sikke bende olduğu gibi sizde de ender bulunursa. Ayrıca başlıklardaki şeylerin isimlerini alacaksınız: mideniz için değilse geçin.*" Bu hediye başlıklarından bazıları şunlardır, arpa, buğday, mercimek, incir, peynir ve zeytindir. XIV. kitabında yer alan ürünler ise öncekinden farklıdır. Bu kitap yine hediyeler içermektedir ancak çevirmen, bu hediyelerin farklı olduğunu, çiftler halinde sonrakinin öncekinin devamı niteliğinde olduğunu ve kurayla dağıtılmış olabileceğini belirtir. Nitekim Martialıs bunu, "...*zengin ve fakir sırayla hediyeler alır; herkes kendi konduğuna hak ettiği ödülü versin.*" şeklinde ifade etmiştir. Çift halinde dağıtılan hediyelere, "*candelabrum Corinthium*" (Korint şamdanı) (gümüş, altın veya ikisinin karışından yapılmış olabilir) ve "*candelabrum ligneum*" (ahşap şamdan) örnek verilebilir. Muhtemelen kitabın başında söylediği gibi biri zengin diğeri fakir kimse için verilecek hediyelerdir. (Martialıs, 1920, XIII-XIV, s. 390-455.; Alova, 2013, s. 37.; Glare (ed.), 2012, s. 148).

²⁹ Toskana ve Liguria'da üretilen Luna (*caseus Lunensis*) peynirinin (günümüzde *Luni* olarak bilinmekte) yaklaşık 1000 libre (1 libre=yarım kilogramlık ölçü) ağırlığa sahip olduğu ve Roma'da özel bir yeri olduğu bilinmektedir. Luna Peyniri için ayrıca bkz. (Razionele, 2016, s. 446-447).

vurgulamak için böyle bir yorumda bulunulduğu düşünülse de Roma dünyasında peynirin köleler için makul bir öğle yemeği olabileceği izlenimi verilmektedir. Peynir, Roma dünyasında özellikle köylü, asker, avcı, denizci veya alt sınıflar için önemli bir protein kaynağıdır (Dalby, 2016, s. 27). Uzun yolculuklarda taşınması kolay ve besleyici bir gıdadır (Apuleius, 2017, s. 49-51; Maniatis, 2014, s. 258). Özellikle, Roma ordusunun *tayınının* bir parçası olarak bahsedilmektedir (Scheidel, Morris, Saller, 2008, s. 636). Suetonius, Augustus'un hafif gıdalar tükettiği ve yeme alışkanlığının oldukça ılımlı olduğunu söyler ve en çok tükettiği gıdalar arasında elle basılmış (*caseus manu pressus*) inek peyniri (Columella, 1954, s. 288-289; Faas, 2003, s. 170; Dalby, 2009, s. 77-78)³⁰ de yer almaktadır. İmparator Augustus *prandium* için bir parça peynir belki yanında üzüm, incir, körpe bir marul sapı ya da bir dilim salatalık tercih etmiş olabilir. Augustus'un şarap konusunda da ölçülü olduğunu, gündüzleri kolay kolay içmediğinden, daha çok soğuk suya batırılmış ekmeğe yediğinden bahseder. Bu durumda öğle yemeği için soğuk suya batırılmış ekmeğe yemiş olması da mümkündür (Suetonius, 2017, s. 100). İmparator Hadrianus'un kampta ordusuyla birlikteyken pastırma ve peynir yiyip ekşi şarap içtiği bilinmektedir (Alcock, 2000, s. 34; Alcock, 2006, s. 209). Bu muhtemelen *posca*dır. Askerler arasında popüler bir sulu şaraptır. Ekşi neredeyse sirke benzeri şarabın, su ve şifalı bitkilerle karıştırılarak hazırlanan bir içecektir. Roma'da bilinen düşük kalitede diğer şaraplar *lora*, *vinum familiae*dir (Cato, 2022, s. 56; Glare, 2012, s. 1062; Donahue, 2016, s. 608). *Lora* bir köle içeceği olarak bilinmekle birlikte Roma beslenme kültüründe önemlidir (Cato, 2010, s. 88-89; Glare, 2012, s. 1043; De Vaan, 2008, s. 349; Varro, 1912, s. 116-117; Curtis, 2001, s. 378). Sadece kölelerin değil imparatorların tercihi de bu yönde olmuştur. Horatius ve Cattius arasında geçen bir diyalogda, “*Bir adam, güneş bunaltıcı olmadan önce ağaçtan topladığı karadutlarla öğle yemeğini bitirirse, yazlarını sağlıklı geçirir*” (Horatius, 1942, s. 188-189; Donahue, 2015a, s. 26-27) şeklinde bir cümle yer alır. Bu cümleden çıkarılacak bilgi, öğle yemeğinde meyve yenilebileceği ve hava çok sıcak olmadan hafif bir şekilde yenmesi gerektiğidir.

Roma dünyasında günün ilk iki öğününde daha çok açlığı gidermek veya vücuda enerji sağlamak amacıyla hafif gıdaların tüketildiği genel görüştür ancak bunun dışında bazı istisnai durumların olduğu da görülür. Örneğin, Alcock tarafından Ostia'daki bir yazıtta, P. Lucilius Gamala'nın 217 yemek sedirinde bir ziyafet verdiği ve iki kez *prandium* servis ettiği aktarılmaktadır (Alcock, 2000, s. 199). Bu sedirler muhtemelen halka açık alanlarda mermerden yapılmış kalıcı oturaklardır. Pompei, Herculaneum ve Ostia'da hem özel (*domus*) hem de kamu alanlarında kalıcı üçlü sedirlere (*triclinia*) dair pek çok arkeolojik kanıt bulunmuştur. Sokak yemeklerinin satıldığı tavernalar ve kamu yemekleri için halka açık alanlarda mermerden yapılmış üçlü sedirler ortaya çıkartılmıştır. Halk ziyafetlerinin düzenlendiği alanlarda örneğin Pompei'de Dionysus Tapınağı'nın önünde ve Ostia'da Scholo del Traino'da (Dunbabin, 1991, s. 125) bu türden örnekler rastlanmaktadır. P. Lucilius Gamala'nın 217 sedirde verdiği *prandium*da, en az üç kişinin oturduğu düşünülürken 651 kişi, en fazla dokuz kişinin oturduğu düşünülürken ise 1953 kişiye yemek verdiği sonucu elde edilir. Halk şöleni olmasından dolayı her *triclinia*ya dokuzdan fazla kişinin oturmuş olabileceğini de hesaba katmak gerekir (Bruni, 2009, s. 212-213; Dunbabin, 1991, s. 125, 131-133; Dalby, 2015, s. 199; Dunbabin, 1999, s. 305; Dunbabin, 1996, s. 67; Dalby, 2015, s. 195-205; Deighton, 2012, s. 78). Diğer bir örnek ise Tiberius'un, Germenlere karşı ertelenen (iki yıl) zaferini kutlamak için MS 12 tarihinde, 1000 masadan oluşan halka açık bir *prandium* ve her birine 300 *nummus* (Roma sikkesi nakit para : *sestersius*, Alova, 2013, s. 392) sadaka verdiği ziyafettir (Suetonius, 2017, s. 126; Donahue, 1996, s. 9-10).³¹ Bir başka kanıt ise Martialis'in eserinde bahsedilen Domitianus'un aralık ayında

³⁰ Columella, elde preslenmiş (*caseus manu pressus*) peynir için “*en iyi bilinen yöntem (peynire şekil vermek için)*” olarak aktarmaktadır. Bu peynir, süt kova içine hafifçe doldurulduğunda ve hâlâ ılık olduğunda, parçaları ve üzerine sıcak su dökülüp, elle şekillendirilir ya da ahşap kalıplarda preslenir. Columella, 1954, VII/VIII, s. 288-289.; Faas, 2003, s.170).; Elle preslenmiş peynir için ayrıca bkz. (Dalby, 2009, s. 77-78).

³¹ “*Prandium dehinc populo mille mensis et congiarium trecenos nummos viritim dedit.*”

verdiği *prandium*dur (Martialis, 1919, s. 330-331).³² Bu örnekler nadir olmakla birlikte Roma dünyasında sadelikle ilişkilendirilen öğle yemeğinin ötesine geçtiğini göstermesi açısından oldukça kıymetlidir.

2. Yöntem

Çalışmamız başlamadan önce ana kaynakların dili olan Latince konusunda dersler alınmıştır. Ardından arşiv ve literatür araştırmasına geçilmiştir. Öncelikle konuyla alakalı bilgi veren Martialis, Horatius, Plinius, Ovidius, Vergilius, Suetonius, Plinius (Secundus), Iuvenalis, Columella, Cato ve Varro gibi yazarların kaleme aldığı antik kaynaklar taranmıştır. Bu taramalar yapılırken LOEB edisyonlarına öncelik verilmiştir. Daha sonra bu kaynakları kullanarak konuyla alakalı yazılan modern literatür detaylı bir şekilde incelenmiştir. Bu çalışma için Erasmus kapsamında İtalya'ya gidilmiş ve ülkedeki Bibliothèque de L'École Française de Rome, Biblioteca Nazionale Centrale di Roma, üniversite ve halk kütüphanelerinde çalışılmıştır. Bu kütüphanelerde Roma beslenme kültürü ile ilgili Fransızca, İtalyanca, Latince, İspanyolca ve İngilizce pek çok kaynağa ulaşılmış ancak bahsi geçen dillerden bazılarına hâkim olunmaması nedeniyle yer verilmemiştir. Çalışmanın konusu olan *prandium* ile ilgili sınırlı veriye ulaşılmış ve ilgili kaynaklar çalışmada kullanılmıştır. Aynı amaçla aynı ülkede, Roma (*Forum Romanum*) Pompei, Herculaneum ve Ostia kentlerinde halen gezilebilen yemek yenen ya da pişirilen mekân kalıntılarında ve alanla ilgili müzelerde bizzat gözlemler yapılmıştır. Bu gözlemler sonucunda, çalışma konusuyla doğrudan alakalı görsellerden ziyade Roma yemek kültürü ile ilgili genel verilere ulaşılmıştır. Örneğin, kap kacak, fırınlar, tahıl depoları (*horrea*), hem yemek hem de konaklama sağlayan (*cauponae, hospitia, deversoria, stabula*) ve yiyecek veya şarap servis eden ancak odaları olmayan (*popinae, tabernae, ganeae, thermopolia*) yerlerdir.

3. Bulgular ve Sonuç

Antik Roma beslenme kültüründe *prandium*un yeri ve önemini tespit etmeyi amaçlayan bu çalışma ile ilgili yapılan araştırmalarda sınırlı bilgilere ulaşılmıştır. Bu konu hakkında verilerin sınırlı olmasına rağmen öğle yemeği hakkında yazılanlar Roma beslenme kültürü, sosyal yaşamı ve Romalıların karakteri hakkında önemli ipuçları sağlamaktadır. Örneğin, Roma'nın kuruluşu genişlediği Akdeniz bölgesi Roma sosyal yaşamı üzerinde etkisini göstermiş ve öğünlerin şekillenmesinde önemli bir rol oynamıştır. Rahatına ve eğlence hayatına düşkün olduğu bilinen Romalıların olabildiğince erken uyanıp gün ortasına kadar işlerini hızlıca hallettikleri anlaşılmıştır. Aynı şekilde gün ortasına kadar yedikleri yemekler de bu hızda gerçekleşmiştir ancak akşam yemeği ve zamanın Romalıları için sosyalleşme açısından önemli olduğu ve öğle yemeğinden ayrı tutulması gerekmektedir.

Roma beslenme düzeninde temelde üç öğün olduğu bilinmektedir. Bunlardan ikisi gün ortasına kadar yenilmiştir. İlki kahvaltı, diğeri ise çalışmamızın konusu olan öğle yemeğidir. Romalıları için kahvaltı en basit haliyle bir parça ekme ve su veya şaraptan ibaret olurken bir öğün değerinin olmadığı görülmektedir. Bu sebepten olmalıdır ki öğle yemeği için kullandıkları Latince "*prandium*" terimi "ilk yenilen yemek" anlamı taşımakta ve gün içerisinde ilk kez öğün değeri taşıyan bir şeyler yenildiğine işaret etmektedir. Öğün değeri taşıdığı düşünülen bu yemeğin tam olarak ne zaman alındığına dair net bir veri bulunmamaktadır. Klasik literatürde yer alan bilgilerden yola çıkarak öğle yemeğinin Roma saat uygulamasında beşinci saat ve sonrası alınmış olabileceği veya yazları en geç sekizinci saat kışları ise yedinci saate kadar alınmış olduğu çıkarımı yapılmıştır. Ayrıca Plinius (Secundus)'un mektuplarında yer alan bilgiye ve bir hamamda bulunan duvar yazısından öğrendiğimize göre, Romalıları için dinlenme saati olan *meridio* (modern dillerde genellikle *siesta olarak adlandırılan*) zamanında veya sonrasında yenilmiş olabileceği düşünülmektedir. Zira bu durum kişilerin yaşam rutini ve mizacına göre

³² Martialis aslında burada üç sepet ekme çalan Labienus'un suçunu kaydeder. Bu vesileyle Domitianus'un verdiği *prandium*dan haberdar olmaktayız (*hic error tibi profuit Decembri, tum cum prandia misit Imperator: cum panariolis tribus redisti . . .*).

farklılık göstermiş olmalıdır. Aynı şekilde nerede, nasıl, kiminle ve ne tüketildiği ile ilgili de veriler sınırlı olmakla birlikte var olan bu bilgiler de net bir yorum yapmayı zorlaştırmaktadır.

Konuyla ilgili ulaşılan literatürün sağladığı bilgiler genellikle hızlı, hazırlık gerektirmeksizin, ayaküstü, hafif yiyecekler ile geçirilen bir öğün olduğu izlenimini uyandırmaktadır. Zira Martialis'in Maximus Syricus hakkında yazdığı dizeler öğle yemeğinin hızlı bir şekilde ve genellikle yüzleri dışarıya dönük duvar tezgâhlarında sıcak ve hazır atıştırılabilir türü yiyeceklerin satıldığı *thermopolium* gibi dükkanlarda yapıldığını göstermektedir. Horatius ve Cattius'un diyaloglarından yaptığımız çıkarım ise bu öğünde karadut gibi daha hafif yiyecekler tüketilmesinin daha sağlıklı olduğu yönündedir. Martialis'in armağanlar listesinde yer alan Luna peyniri için yazdıkları, peynirin *prandium*da özellikle köleler tarafından tüketilen yaygın bir yiyecek olduğunu göstermektedir. Aynı şekilde Vergilius'un *Moretum* şiirinde geçen çiftçi Simulius'un öğle yemeği için yaptığı otlu/sarımsaklı peynir topları yine peynirin bu öğün için yaygın olarak tüketilen yiyecek olduğunu kanıtlamaktadır. Ayrıca bu şiirde Simulius'un öğle yemeğini sabah bahçesinden topladığı otlar ile kendisinin hazırlaması kırsalda yaşayan birinin öğle yemeği hakkında bilgi vermektedir. Bu durumda çiftçi ya da tarlada çalışan bir köle öğle yemeğini kendisinin hazırlamış olduğu söylenebilir. Lakin kentte yaşayan biri için öğle yemeği satın alabileceği dükkanlar veya seyyar satıcıların varlığı bize daha çok yiyecek seçeneğinin olduğunu göstermektedir. Örneğin, yukarıda bahsi geçen hamamda yer alan duvar yazısındaki, kuruyemiş, içecekler, ekmek, sosisler ve pizola gibi yiyeceklerin *prandium*da tüketilebileceğini işaret etmektedir. Buna ek olarak Martialis'in dizelerinde yer alan, 1 *as* gibi ucuz bir fiyata sokak satıcılarında alınabilecek, nohut çorbası öğle yemeği için alternatif bir menü sunmaktadır. Buna aynı değerdeki bezelye çorbası da eklenebileceği kanaatindeyiz.

*Prandium*da dair bilgiler aslında bu öğünün daha çok insanoğlunun hayatta kalmak için en temel ihtiyaçlarından olan vücuda enerji sağlama amacı taşıdığını düşündürmektedir. Dolayısıyla toplumda önemli bir yer edinilmesi için gerekli olan sosyalleşme açısından çok etkili olamamış, Romalılar için en ilkel ihtiyaca hizmet etmiş olmalıdır. Nitekim Tiberius, Domitianus ve P. Lucilius Gamala'nın halk için verdiği *prandium* olarak tanımlanan ziyafetler ise kanaatimizce istisna olmalıdır. Roma'da bu türden halk ziyafetlerinin önemli olay ve durumları kutlamak veya anmak için verildiği düşünülürse bununla ilgili pek çok kayıt olması gerekirdi. Zira Tiberius'un verdiği *prandium* ziyafeti Germenlere karşı kazanılan zaferi kutlamak içindir. Aynı şekilde Domitianus'un verdiği halk ziyafetinden bahseden dizeler ise aslında ekmek çalan birinin suçunu kaydetmek içindir. Dolayısıyla klasik literatürde bu türden örneklerin azlığı bu durumun istisna olduğunu kanıtlar niteliktedir. Sonuç olarak, elde edilen veriler *prandium*un Antik Roma beslenme kültüründe, öğün değeri taşıyan ilk yemek olduğunu söylese de sosyal hayatta büyük bir değer taşımadığını göstermiştir. Sosyalleşme açısından bakıldığında ise kahvaltıdan daha etkin ancak akşam yemeğinden daha pasif rol oynamıştır.

Kaynakça

- Abuagla A. C. (2017). Antik kaynaklar ışığında Megalesia Festivali. *Phaselis*, III (27), 271-279.
- Alcock, J. P. (2006). *Food in The Ancient World*. Westport: Greenwood Press.
- Alcock, Joan P. (2000). Milk and its products in Ancient Rome, H. Walker (Ed), *Oxford Symposium Food & Cookery: Milk: Beyond the Dairy* içinde (ss. 31-38). London: Prospect Books.
- Alova, E. (2013). *Latince Türkçe Sözlük*, İstanbul: Sosyal Yayınlar.
- Apuleius, (2017). *Metamorphoses: Başkalaşımalar (Altın Eşek)*. (Çiğdem Dürüşken Çev.). İstanbul: Alfa Yayınları.
- Bruni, M. G. (2009). *The Monumental Villa at Palazzi di Casignana and The Roman Elite in Calabria (Italy) During The Fourth Century AD*, Unpublished Ph.D. Thesis, University of California, Berkeley.

- Can, A., (2015). *Antik Çağ sözlüğü*, İstanbul: Sentez Yayınları.
- Carcopino, J. (1962). *Daily Life in Ancient Rome*. (E. O. Lorimer, Trans.). London: Penguin Books.
- Cato, M. P. (2010). *On farming (de agricultura)*, (Andrew Dalby, Trans.). Exeter: Prospect Books (ebook).
- Cato, M. P. (2022). *Tarım üzerine (de agricultura)*, (Mehmet Seferbay, Çev.). Ankara: Doğu Batı Yayınları.
- Catullus, (2011). *Bütün şiirleri: Veronalı Catullus'un kitabı (Catulli Veronensis liber)*. (Çiğdem Dürüşken, Erdal Alova Çev.), İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Civitello, L. (2008). *Cuisine and culture: a history of food and people*, Toronto: John Wiley & Sons.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak & kültür: insanın beslenme tarihi*, (Z. Nilüfer Nahya ve Saim Örnek, Çev.), Ankara: Bilim Sanat Yayınları.
- Columella, L. I. M. (1954). *On agriculture (de re rustica)*, Vol. II, H. Boyd Ash (Ed), London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library).
- Cooley, A. E. ve Cooley, M.G.L. (2014). *Pompeii and Herculaneum: a sourcebook*. New York: Routledge.
- Curtis, R. I. (2001). *Ancient food technology*. Leiden: Brill.
- D'Arms, J.H., (1999). "Performing culture: Roman spectacle and the banquets of the powerful". *Studies in the History of Art*, 56, 300-319.
- Dalby, A. (2003). *Food in the Ancient World from A to Z*. London: Routledge.
- Dalby, A. (2009). *Cheese: a global history*. London: Reaktion Books.
- Dalby, A. (2013). *The breakfast book*. London: Reaktion Books.
- Dalby, A. (2016). Ancient civilizations. Catherine Donnelly (Ed), *The Oxford Companion to Cheese* içinde, (ss. 25-27). Oxford: Oxford University Press.
- Dalby, A. 2015). Men, women, and slaves. *A companion to food in the Ancient World* içinde, (ss. 195-205). John Wilkins and Robin Nadeau (Ed.), London: John Wiley & Sons.
- De Vaan, M. (2008). *Etymological dictionary of Latin and The other Italic languages*. Leiden: Brill.
- Deighton, H. J. (2012). *Eski Roma yaşantısında bir gün* (Hande Kökten Ersoy Çev.). İstanbul: Homer Kitabevi Yayınları.
- Delemen, İ. (2003). *Antik dönemde beslenme*. İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- Donahue, J. F. (1996). *Epula publica: the Roman community at table during the Principate*, (Unpublished PhD Thesis). University of North Carolina, Chapel Hill.
- Donahue, J. F., (2004). *The Roman Community at Table During The Principate*. Ann Arbor.
- Donahue, J. F. (2015a). *Food and drink in antiquity: readings from the Graeco-Roman world a sourcebook*. London: Bloomsbury Publishing.
- Donahue, J. F. (2015b). "Roman dining", *A Companion to food in the Ancient world* içinde, John Wilkins, Robin Nadeau (eds.), Wiley Blackwell Publish.

- Donahue, J. F. (2016). Culinary and medicinal uses of wine and olive oil, *a companion to science, technology, and medicine in Ancient Greece and Rome* içinde, (ss. 605-617). Georgia L. Irby (Ed.), Toronto: John Wiley & Sons.
- Donahue, J. F. (2019). Roman meals in their domestic and wider settings, *the routledge handbook of diet and nutrition in the Roman world* içinde, (ss. 93-100). Paul Erdkamp ve Claire Holleran (Ed.). New York: Routledge.
- Dunbabin, K. M. D. (1991). Triclinium and stibadium. *dining in a classical context* içinde, William J. Slater (Ed.), Michigan: The University of Michigan Press.
- Dunbabin, K. M. D. (1996). Convivial spaces: dining and entertainment in the Roman Villa. *Journal of Roman Archaeology*, 9, 66–80.
- Dunbabin, K. M. D. (1999). *Mosaics of the Greek and Roman world*, Cambridge: Cambridge University Press.
- Ermantinger, J. W. (2015). *The world of Ancient Rome: A daily life encyclopedia*, Vol. II, California: Greenwood Publishing.
- Faas, P. (2003). *Around the Roman table*. New York: Palgrave Macmillan.
- Garnsey, P. (1998). *Cities, peasants and food in classical antiquity: essays in social and economic history*, Walter Scheidel (ed.), Cambridge University Press, Cambridge.
- Garnsey, P., (1999). *Food and society in classical antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Gozzini, I. G. (1992). *A taste of ancient Rome*. (Anna Herklotz Trans.). London: The University of Chicago Press.
- Glare, P. G. W. (Ed.). (2012). *Oxford Latin dictionary*. Oxford: Oxford University Press.
- Grainger, S. (2006). *Cooking Apicius: Roman recipes for today*. London: Prospect Books.
- Grant, M. (2015). *Roman cookery Ancient recipes for modern kitchens*. London: Serif Books.
- Güveloğlu, A., (2020). “Cena Trimalchionis ve Eski Roma Mutfak Tarihindeki Yeri”. *Tarih ve Gelecek Dergisi*, 6 (2), 358-375.
- Hippokrates (2018). *Hippokrates Külliyatı*. (Nur Nirven Çev.). İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Horatius, (1942). *Saturae*, Horace, *satires, epistles, ars poetica*, II/IV, H. Rushton Fairclough (Ed.), Cambridge: Harvard University Press.
- Horatius Q. Flaccus, (1994). *Iambus’lar, lirik şiirler, satura’lar, mektup’lar*, Türkan Uzel (Çev.), Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Howatson, M. C., (2013). *Oxford Antikçağ sözlüğü*, Faruk Ersöz (Çev.), İstanbul: Kitap Yayınevi Yayınları.
- Kelsey, M. W. (1991). Dining out in Ancient Rome. *Proceedings of the oxford symposium on food and cookery: public eating* içinde, (ss. 166-170). Harlen Walker (Ed.). London: Prospect Books.
- Maniatis, G. C. (2014). The Byzantine cheesemaking industry. *Byzantion*, 84, 258.
- Marcus Cornelius Fronto (1867). *M. Cornelii Frontonis et M. Aurelii Imperatoris Imperatoris Epistulae*. Lipsiae (Leipzig): Aedibus B.G. Teubneri Published.
- Martialis, (1919). *Epigrams*, Vol. I-II. (Walter C. A. Ker Trans.). Cambridge: Harvard University Press (The Loeb Classical Library).
- Matz, D. (2002). *Daily life of the Ancient Romans*. London: Greenwood Press.

- Nappa, C., (1998). "Place settings: convivium, contrast, and persona in Catullus 12 and 13". *The American Journal of Philology*, 119(3), 385-397.
- Neila, J. F. R., (2006). "Epvla y Cenae", públicos financiados por las ciudades Romanas". *Cahiers du Centre Gustave Glotz*, 17, 123-142.
- Pan, B. ve Logi, F. ve Riu L. (Ed.). (2013). *Compact Oxford Italian dictionary*. Oxford: Oxford University Press.
- Petronius A., (1964). *The cena trimalchionis of Petronius, together with Seneca's apocolocyntosis and a selection of pompeian inscriptions*. Walter Bradbury Sedgwick (ed.), Oxford: Clarendon Press.
- Petronius A., (1991). *The language of the freedmen in Petronius' cena Trimalchionis*. Boyce, B. (trans.) Leiden: Brill Published.
- Plinius (Secundus), (2018). *Genç Plinius'un mektupları (I-IV)*, (Levent Keskin Çev.). Ankara: Doğu Batı Yayınları.
- Plinius (Secundus), (1991). *Epistulae (Letters)*. Vol. I. (William Melmoth Trans.) V. M. Hutchinson (Ed.). London (The Loeb Classical Library).
- Plinius, (1967a). *Natural history*. Vol. I, I/XIX. (H. Rackham Trans.). Cambridge: Harvard University Press (The Loeb Classical Library).
- Plinius, (1967b). *Natural history*. Vol. III, XI/XCVII. (H. Rackham Trans.). Cambridge: Harvard University Press (The Loeb Classical Library).
- Razionale, V. (2016). Luna cheese, *The Oxford companion to cheese* içinde, Catherine Donnelly (Ed.). (ss. 446-447). Oxford: Oxford University Press.
- Scheidel, W. ve Morris I. ve Saller R. (Ed.). (2008). *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, Cambridge: Cambridge University Press.
- Seneca, (2019). *Ahlaki mektuplar (Ad Lucilium epistulae morales)*. Türkân Uzel (Çev.), İstanbul: Jaguar Kitap Yayınları.
- Solomon, J. ve Solomon, J. (1950). *Ancient Roman feasts and recipes adapted for modern cooking*. Florida: E. A. Seeman Publishing.
- Spaeth, J. W. (1924). The daily life of a Roman gentleman in the first century A.D. *The Classical Weekly*, 17(12), 90-95.
- Statius, (1928). *Silvae*. (1928). Vol. I, J.H. Mozley (trans.), London: William Heinemann LTD. Published (The Loeb Classical Library).
- Suetonius, G. Tranquillus, (1979). *The lives of the twelve Caesars*. Vol. I, J. C. Rolfe (trans.), London: Harvard University Press Published (Loeb Classical Library).
- Suetonius, (2017). On iki Caesar'ın yaşam öyküsü. (Güngör Varınlıoğlu Çev.). İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Tacitus, C., (1980). *Annals*. VI/V, William Francis Allen (ed.), London: Ginn & Company Published.
- Varro, M. T. (1912). *On farming (Rerum rusticarum)*. (Lloyd Storr-Best Trans.). London: G. Bell and Sons.
- Varro, (2021). *Ziraat işleri (Res rusticae)*. A. Doğucan Hanegelioglu, (Çev.), Ankara: Doğu Batı Yayınları.
- Vergilius, (1960). *Aeneid (VII-XII), The minor poems*. (H. Rushton Fairclough, Trans.), London: Harvard University Press (The Loeb Classical Library).

Wardle, D., (1998). "Caligula and His wives". *Latomus*, 57(1), 109-126.

White, Cynthia, (2016). "Rome, the City as text: response". *The Classical Outlook*, 91(2), 56-63.

Wilkins, J. ve Nadeau, R. (Ed.). (2015). *A Companion to food in the Ancient world*. London: John Wiley & Sons.

ETİK ve BİLİMSEL İLKELER SORUMLULUK BEYANI

Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara ve bilimsel atıf gösterme ilkelerine riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

ARAŞTIRMACILARIN MAKALEYE KATKI ORANI BEYANI

1. yazar katkı oranı: %50

2. yazar katkı oranı: %50