



ANTİK ROMA'DA SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ: ÜRETİM VE TÜKETİM
MILK AND DAIRY PRODUCTS IN ANCIENT ROME: PRODUCTION
AND CONSUMPTION

Emine KAPKA

Dr. / Türkiye
kapkaemine09@gmail.com
ORCID ID: 0000-0002-7192-8151

OANNES

Uluslararası Eskiçağ Tarihi Araştırmaları Dergisi – International Journal of Ancient History
5/2, Eylül – September 2023 Samsun
E-ISSN: 2667-7059 (Online)
<https://dergipark.org.tr/tr/pub/oannes>

Makale Türü-Article Type : **Araştırma Makalesi - Research Article**
Geliş Tarihi-Received Date : **15.01.2023**
Kabul Tarihi-Accepted Date : **10.05.2023**
Yayın Tarihi – Publication Date : **29.09.2023**
Sayfalar-Pages : **383 – 411**
doi : <https://doi.org/10.33469/oannes.1234785>

This article was checked by Viper  or  ::plagium™

Atıf – Citation: KAPKA, E., “Antik Roma’da Süt ve Süt Ürünleri: Üretim ve Tüketim”, *OANNES – Uluslararası Eskiçağ Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 5/2, Eylül 2023, ss. 383 - 411.





ANTİK ROMA'DA SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ: ÜRETİM VE TÜKETİM* MILK AND DAIRY PRODUCTS IN ANCIENT ROME: PRODUCTION AND CONSUMPTION

Dr. Emine KAPKA

Öz

Süt, insanoğlunun dünyaya geldikten sonra tükettiği ilk gıda maddesi olup insan yaşamında hayati bir öneme sahiptir. Diğer hayvanlardan farklı olarak süttten kesildikten sonra hem süt hem de ondan üretilen ürünleri tüketmeye devam etmesi onun önemini açıklayan diğer bir husustur. Bu çalışma, Antik Çağ Akdeniz dünyasının en büyük imparatorluklarından olan Roma İmparatorluğu'nda süt ve süt ürünleri, bunların üretim ve tüketimini incelemeyi amaçlamaktadır. Roma'nın ilk yerleşimcilerinin hayvancılıkla uğraşan halklar olmalarından dolayı bol miktarda süt ve süt ürünleri üretmiş ve tüketmiş olmalıdır. Bu sava yanıt bulmak için, Roma'nın kuruluşundan (MÖ 753), *Principatus* döneminin sonuna değin geçen sürede (MS 280) kaleme alınmış Latince literatür incelenmiştir. Bu çalışma yürütülürken Roma İmparatorluğunun merkezi olan

Abstract

Milk is the first foodstuff consumed by human beings after birth and has a vital importance in human survival. Apart from other animals, the fact that humans continue to consume both milk and the products derived from it after weaning is another point that explains its importance. This study aims to examine the production and consumption of milk and dairy products in the Roman Empire, one of the most powerful and influential empires of the Ancient Mediterranean world. The first settlers of Rome must have produced and consumed plenty of milk and dairy products as they were occupied with husbandry. In order to find an answer to this argument, Latin literature written between the foundation of Rome (753 BC) and the end of the *Principatus* period (280 AD) was examined. While conducting this study, the city of Rome, the center of the Roman Empire, and its surroundings were determined as

* Bu çalışma Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Tarih Ana Bilim Dalı, doktora programı kapsamında hazırlanmış olan "Antik Roma Yemek Kültürü" başlıklı doktora tezinden türetilmiştir.

Roma kenti ve çevresi coğrafi sınır olarak belirlenmiştir. Çalışmanın sınırları içerisinde kalan ilgili referanslar tetkik edilerek, Romalıların tükettiği süt ürünleri, bunların üretim süreci, kullanım alanları ve toplumdaki karşılığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Yapılan araştırmalar, Roma'da sütü en çok tercih edilen hayvanların, keçi, koyun ve inek olduğunu gösterirken, süt (Lat. *lac*) tüketimi, Roma'nın gelişip büyümesinin tersi yönde olduğunu göstermiştir. Başka bir deyişle, Roma büyüyüp geliştikçe süt içim oranı düşmüştür. Roma ideolojisinde genellikle barbarlık veya göçebe halklarla ilişkilendirilmiştir. Ulaşılan kaynaklarda adı geçen süt ürünleri peynir (*caseus*), *colostrum*, tereyağı (Lat. *butyrum*), *melca*, *oxygala* ve *schiston*dur. Bu ürünlerden en çok tercih edilenin ise peynir olduğu ve Roma'nın tüm sınıfları tarafından takdir edildiği ve neredeyse tüm öğünlerde tüketildiği görülür. Kullanım alanları incelendiğinde ise başta mutfak olmak üzere tıbbi, kozmetik ve dini alanlar dikkat çekmektedir.

the geographical boundary. By analysing the relevant references, it was tried to determine the dairy products consumed by the Romans, their production process, their usage fields and their value in society. Research has shown that the most preferred dairy animals in Rome were goats, sheep and cows. Milk (Lat. *lac*) consumption showed a process in the opposite direction to the enlarged and development of Rome. In other words, as Rome was sophisticated and expanded, the drinking of milk decreased and became linked with nomadic peoples or barbarism in Roman ideology. The dairy products referred to in the literature are cheese (*caseus*), colostrum, butter (Lat. *butyrum*), *melca*, *oxygala* and *schiston*. The most preferred dairy product was cheese, which was appreciated by all social classes of Rome and consumed in almost all meals. The usage fields of milk and dairy products have been culinary, medical, cosmetic as well as religious.

Anahtar Kelimeler: Antik Roma, Süt, Süt Ürünleri, Üretim, Tüketim.

Keywords: Ancient Rome, Milk, Dairy Products, Production, Consumption.

Extended Abstract

This study aims to examine the production and consumption of milk and dairy products in Rome, one of the most influential empires in history, which was established and expanded in the Mediterranean basin. The first settlers of Rome must have consumed plenty of milk and dairy products since they were peoples occupied with animal husbandry. With this assumption, Latin literature written between the foundation of Rome (753 BC) and the end of the *Principatus* period (280 AD) was analysed. This argument has been attempted to be answered.

In history, the milking of mammals must be as early as the domestication of the first mammals. The domestication of a milk-producing animal is dated to about nine thousand years ago. It is estimated that these animals were goats. The first milking is claimed to have taken place in the Middle East. However, the evidence is not clear as to when and from which animal the first milking took place. The animals that the Romans milked were goats, sheep, cows, mares, donkeys, camels, cats, dogs and pigs. The kinds of

milk of goats, sheep and cows were the most commonly utilised. The milk obtained from these animals was generally used as a foodstuff. Donkey's milk was generally used for cosmetic purposes. Rarely consumed milk types are deer, rabbit and camel. Cat, dog and pig's milk are generally classified as unpalatable kinds of milk.

The general opinion of the Roman authors who wrote about milk was that it was the most nutritious and healthy of all liquids. These authors are Varro, Celsus, Galenos and Plinius. Among these authors, Galenos gives the most detailed information about the nutritional value of milk. According to Galenos, the healthfulness of milk depends not only on its source but also on the nature of the consumer. Although each of the Roman writers claimed that milk was the healthiest and most nutritious, it was observed that milk consumption decreased with the enlargement and development of Rome. While milk was a valuable bloodless sacrifice to be offered to the gods (*libationis*) in the early Roman period, it became unfashionable in later times. It is often associated with barbarism. This must be due to both geographic and human factors. Firstly, Rome was located in a warm climate, which would accelerate the spoilage of milk. Secondly, there was no technology to store milk for a long time. Another factor is that the herds were moved out of the city with the urbanization of Rome. In Rome, milk has been used to make cheese because of all these reasons. In Latin literature, it was found that most references to dairy products belonged to cheese.

Cheese production in Rome is known as the duty of shepherds. In this context, it can be said that cheese production in Rome was made on a small scale with traditional methods. In addition, the problem described by the Roman jurist Titius Aristo in the first century AD between two landowners due to the smoke emitted from the cheese factory shows that production was also done on an industrial scale. The most preferred animals for cheese production in Rome were goats, sheep and cows. Sheep cheese was mostly used in Cato's bread and cake recipes. According to Varro, the most nutritious cheeses were those of cow, sheep and goat respectively. In Plinius's book, most references are to goat cheese.

Making cheese in Rome was simple and there are different variations of it. In its simplest form, cheese production in Ancient Rome consisted of three steps. These are the heating of the milk, the fermentation and the draining of the curd. The rennet used in Rome was of two sorts: animal and herbal. Animal rennet was produced from the stomachs of animals such as lambs, kids, calves, rabbits and deer. The herbal rennet is thistle flower, safflower (*Carthamus tinctorius*) seed, fig tree extract, fresh pine nuts and vinegar. Considering the number of references, the most used herbal yeast was fig tree extract. Varro even said that shepherds planted fig trees in the temple of the goddess Rumina because of this property of figs. After the milk is fermented, the curd should be drained. A cheese produced in this way should be consumed immediately or it was recommended to sell it. The Romans applied salting, drying and brining processes in order to keep the cheese for a long time without spoiling. Another issue related to cheese production is the processes for flavouring. Columella, the writer who gives the most detailed information on cheese production, recommends the use of pine nuts and fig

extract for flavouring but leaves the choice to the producer. Another method used for seasoning is fumigation. Cheese, the most important dairy product in the Roman diet, took its place in all meals of the day, sometimes as a main dish alone, as a meal complement or as a meal ingredient. This product, which was consumed by all social classes of Rome, was the saviour of soldiers, sailors and travellers due to its durability and ease of transport.

The dairy products known and produced in ancient Rome were colostrum, butter (Lat. *butyrum*), *melca*, *oxygala* and *schiston*. Among these, butter has the most references, but it is rarely used. The so-called reason for this is that it belonged to the barbarians, just like milk. The factual reason is the abundance of olives in the lands where Rome was established and enlarged. Therefore, Romans generally used olive oil. Butter was mostly used for medicinal purposes. Colostrum, known as “ağız sütü (beestings)” in Turkey, is the first secretion from the mammary glands after giving birth. It was appreciated by the Romans and even included in the list of gifts to be given to guests by Martialis. Although there are references to other dairy products, it has been observed that there are contradictions even in their definitions. Therefore, it is concluded that the consumption of these products was not popular. Plinius, who lived in the first century, wrote for *schiston*, “Physicians have added a new one to dairy products (milk)”. His description shows that this product was very new and used for medical purposes.

Giriş

Süt, insanoğlunun yaşamında oldukça önemli bir yere sahiptir. İnsanın dünyaya geldikten sonra tükettiği ilk gıda maddesi olması onun ne kadar önemli olduğunu göstermektedir.¹ İnsanı diğer hayvan türlerinden ayıran özelliklerden biri yaşamının ilerleyen safhalarında da süt tüketmeye devam etmesidir ki bu durum sütün beslenmedeki yerini göstermesi açısından oldukça değerlidir.² Süt ve süt ürünleri,³ gündelik aktivitelerin icrası için gerekli olan C ve D vitaminlerine ilaveten kalsiyum, fosfor, potasyum gibi elementlere ek olarak protein bakımından da oldukça zengindir. Tahıl temelli bir beslenme⁴ rejimine sahip olan Romalılar, süt ve süt ürünleri vasıtasıyla hayatta kalabilmek için gerekli olan diğer besin maddelerini de gündelik diyetlerine ekleyebilmişlerdir.⁵

¹ Sütün besleyici gıda maddesi özelliğinden ziyade pek çok kültürde süt temelli yaratılış mitleri bulunmaktadır. Bu da onun sadece bir besin maddesi değil insanoğlu ve evrenin yaratılışının ona dayandırıldığına yani beslenmenin çok ötesinde bir anlam yüklediğinin göstergesidir. Mitler için bkz. Kurlansky, 2018: 12.

² Kurlansky, 2018: 12.

³ Déry, 2000: 117.

⁴ Romalıların tahıl temelli bir diyetle bağlı oldukları düşünülürse süt ve süt ürünleri onlar için oldukça faydalı olmuş olmalıdır.

⁵ Alcock, 2000: 31.

Süt ve süt ürünlerinin ne zaman insanların diyetlerine dahil olduğu kesin olarak bilinmemesine karşın, Dalby⁶ gibi bazı bilim adamları deneme yanılma yoluyla olabileceğini ileri sürmüşlerdir. Dalby, süt elde edilebilen hayvanların ilk olarak dokuz bin yıl önce evcilleştirildiğini iddia etmiştir. Arkeolojik veriler vasıtasıyla ilk olarak İran'ın kuzeybatısındaki Zagros dağlarında yaşayan toplulukların keçiyi evcilleştirdikleri anlaşılmaktadır. Benzer tarihlerde Orta Doğu'da koyun ve muhtemelen sığır evcilleştirilmiştir. MÖ V. binyılda Çin ve Doğu Asya'da manda ve MÖ III. binyılda Arabistan'da deve ehlileştirilmiştir.⁷

En önemli Sümer yerleşimlerinden biri olan Ur kenti yakınlarında yer alan Tell el-Ubaid'de yapılan kazılarda gün yüzüne çıkartılan bir tapınakta inekten elde ettiği sütü büyük kavanozlara döken bir işçi betimlenmiştir ki; söz konusu kanıt neticesinde Mezopotamya bölgesindeki toplulukların süt ve süt ürünlerinden istifade eden ilk halklar olduğunu söylemek mümkündür.⁸ Bununla beraber "el-Ubaid Mandırası" adı verilen buluntudan hareketle süt üretiminin ilk olarak bahsi geçen bölgede başladığını ileri sürmek⁹ hatalı bir yaklaşımdır.¹⁰ Zira süt üretiminin ilk olarak nerede ve ne zaman başladığını tespit etmek oldukça zordur. Konu ile ilgili olarak çok sayıda iddia ileri sürülmüşse de tartışmalar hâlihazırda devam etmektedir. Nitekim bu konu çalışmanın odak notası dışında olup çalışmaya temel oluşturmak ve tarihi bütünlük sağlamak için kısaca değinilmiştir. Çalışmanın asıl amacı, Antik Roma'da süt ve süt ürünleri, onların üretim ve tüketimidir. Bu amaç doğrultusunda ilk olarak Romanın kuruluşundan (MÖ 753) *Principatus* döneminin (MS 280)¹¹ sonuna değin geçen sürede kaleme alınmış Latince literatürdeki süt ve diğer süt ürünleri ile ilgili kaynaklar incelenmiştir. Ulaşılan literatürde şu soruların yanıtları aranmıştır: "Roma'da süt ve süt ürünlerinin yeri ve önemi, süt elde edilen hayvanlar, bilenen süt ürünleri, süt ürünlerinin üretim aşamaları, süt ve süt ürünlerinin kullanım alanları". Daha önce bu konuyu ele alan çalışmalar yapılmıştır. Yapılan bu çalışmalar daha çok bahsi geçen ürünlerin sembolik çağrışımlarına dikkat çekmektedir. Roma'da süt ve süt ürünlerinin üretimi ve tüketimi hakkında yapılan diğer çalışmaların ise dağınık ve sınırlı olduğu görülür. Dolayısıyla yapılan çalışmanın konu bütünlüğünü sağlayacağı ve literatürdeki boşluğu dolduracağı düşünülmektedir. Nitekim, çalışma için belirlenen tarihi ve coğrafi sınırlar ayrıca Roma hakkında bilgi veren klasik Yunanca eserleri okumada yetkin olunmaması çalışmanın eksikleridir. Dolayısıyla söz konusu çalışmada yer alan ifadeler tüm Roma tarihi ve coğrafyasını kapsamamaktadır.

⁶ Dalby insanın, evcil hayvanların yavrularını nasıl beslediklerini gözlemleyerek veya sütü tadararak bunu yeniden öğrenebileceğimizi ileri sürmekte ve muhtemelen Antik dünya insanların sütü kullanmayı bu şekilde keşfettiklerini iddia etmektedir. Dalby, 2009: 31.

⁷ Dalby, 2009: 31.

⁸ Bober, 2014: 99.

⁹ Sağımı yapılan ilk hayvanın inek olması mümkün görünmemektedir. Öncelikle o tarihlerde henüz inek yoktur. Bir ikincisi tüm sığırların atası olan yaban öküzü olabilir ancak fiziksel özellikleri düşünüldüğünde, bir koyun veya keçi sağmanın daha pratik olacağı düşünülmektedir. Kurlansky, 2018: 16-18.

¹⁰ Kurlansky, 2018: 16-18.

¹¹ Demircioğlu, 2011: 1-7; Tekin, 2014: 179-180.; Faulker, 2015: 204-286.; Tanilli, 2009: 345.

Süt

Roma'nın ilk yerleşimcileri hayvancılıkla uğraşan halklardır. Bu halkların Roma Cumhuriyet ve İmparatorluk dönemlerindeki kentsel nüfustan ziyade kırsalda yaşayan bir halk oldukları için ilk dönemlerde muhtemelen süt bolca tüketilmiştir. Roma'nın zamanla gelişip kentleşmesiyle birlikte entelektüel bir halk ortaya çıkmıştır. Varro'nun eserinde insanlığın evreleri üçe ayrılmış ve bu evrelerin adım adım geliştiği söylenir. İlk evre, toprağın kendiliğinden sunduğu bol ve işlenmemiş ürünlerle geçimin sağlandığı, ikinci evre çobanlık evresi, yine işlenmemiş doğal ürünler vardır ancak hayvanlar evcilleştirilmiştir. Bu evrede ilk olarak koyunlar ehlileştirilmiş, onların süt ve peynirleriyle insan diyetine, kıyafet üretmeye yarayan derileriyle de insana fayda sağlamışlardır. Üçüncü evre ise çobanlık evresinden toprağı işleme evresine geçmiştir.¹² Varro'nun ifadelerinden anladığımız, çobanlık mesleği ve süt ürünleri insanlığın ikinci evresini oluşturmaktadır yani tarımdan daha ilkel/aşağı olarak ele alınmıştır. Zira Roma'nın kurucu halkları çobandır ancak zamanla kendilerini geliştirmiş, toprağı işleyen tarım bilgisine sahip kişiler olmuştur.¹³

Yapmış olduğumuz araştırmalar sütün,¹⁴ geç Cumhuriyet ve İmparatorluk dönemlerinde tipik Roma kent sakinlerinin diyetinde başat rol oynamadığını göstermiştir. Bunun nedeni muhtemelen pratik olmamasıdır.¹⁵ Süt kasaba ve şehirlerin dışındaki çiftliklerde üretilmiş dolayısıyla tüketicilere ulaşması için uzun bir yol kat etmesi gerekmektedir. Muhtemelen sıcak Akdeniz ikliminde, kent merkezlerine ulaşım sırasında onu taze tutmak mümkün olmamış olmalıdır. İkinci olarak, entelektüel Romalılar süt içmeyi, yerleşik tarımcıların aksine, topraklarını işlemek yerine hayvanlarıyla yaşayan barbarlar (Romalı olmayanlar) veya göçebe halklar ile ilişkilendirmiştir.¹⁶ Bu tür insanlar, eski etnografya ve tarih yazımında "et yiyen ve süt içen kişiler" olarak¹⁷ sınıflandırılmıştır. Bu halklara örnek olarak Keltler, Britanyalılar, Germenler ve İskitler verilebilir.¹⁸ Columella ekonomik faaliyetlerin temel yaşam rutinlerini yansıttığını öne sürerek koyunun, taşra halkının açlığını süt ve peynir ile tatmin ettiğini söyler.¹⁹ Bu kimselerin "süt içenler (Lat. *Getae*)" olarak adlandırıldığını belirtir. Lakin onun eserinde bahsi geçen bu göçebe

¹² Varro, *RR.*, II/I: 131-132.

¹³ Bu ifadelerden hayvancılığın tamamen ilkel olduğu düşünülmemelidir. Zira Varro, üçüncü evrede diğer iki evreden kalan birçok şey bulunduğunu söyler. Varro, *RR.*, II/I: 130-141.

¹⁴ *OLD.*, 2012: 992.; Dalby, 2003: 218.

¹⁵ Columella, *DRR.*, VII/VIII: 284. Ayrıca bkz. Déry, 2000: 117.

¹⁶ Roma düşüncesinde, tarımla uğraşmamak veya süt gibi işlenmemiş gıdaların tüketimi medeniyetsizlik hatta barbarlıkla ilişkilendirildiğini gösteren bilgiler yer almaktadır. Gerek tarım ürünleri gerekse hayvansal ürünlerin işlenmesi bilgi ve tecrübe gerektirir. Bu yüzden Yunan ve Roma dünyasında bir uygarlık sembolü olarak görülmüştür. Bu bağlamda sütü işlemeden tüketmek yaygın davranış olmamalıdır. Zira mevcut literatürde işlenmemiş sütün tüketimi tıbbi ve kozmetik amaçlı olmuştur. Nitekim kırsal bölgede yaşayan Romalılar bu yargıdan dışarıda tutulması gerektiği düşünülmektedir. Columella, *DRR.*, VII/II: 232-233.; Thurmond, 2006: 198.; Alcock, 2000: 31.; Garnsey- Saller vd., 2015: 26.

¹⁷ Von Reden, 2007: 394.; Thurmond, 2006: 198.

¹⁸ Déry, 2000: 117.

¹⁹ Muhtemelen burada kastedilen ifade geçim kaynağı hayvancılık olan halkların diyetlerinin büyük bir kısmını süt ve süt ürünleri oluşturduğudur.

halklardan söz edilmez.²⁰ Roma'daki yetişkin nüfus arasında süt tüketim oranının azaldığı buna karşılık çocukların süt tüketmeye devam ettikleri ileri sürülmüştür.²¹ Bununla beraber kırsal bölgelerde yaşayan insanlar düzenli olarak süt tüketmeye devam etmişlerdir.²² Antik dönem kaynakları Roma'daki süt ve süt ürünleri tüketimi konusunda birtakım bilgiler aktarmış olmasına karşın var olan bilgilerin yeterli olmadığı düşünülmektedir. Örneğin Horatius'a ait olan Seromones adlı eserde süt ürünlerine çok az yer verilmiştir.²³ Jaeger, süt ve süt ürünlerinin kırsal yaşamın sembolü olarak görülmesi sebebiyle Horatius'un eserinde görece olarak az yer verildiğini iddia etmiştir.²⁴ Antik Roma'da süt ve süt ürünlerinin gıda maddesi olarak tüketimi daha yaygın olmakla birlikte tıbbi ve kozmetik amaçlar için de kullanılmış olduğunu gösteren kanıtlar bulunmaktadır. Örneğin, Plinius'un *Doğa Tarihi* adlı eserinin XXVIII. kitabında sütün bazı hastalıkları tedavi etmede kullanımına²⁵ dair reçetelere yer verilmiştir.²⁶

Roma'da sağımı yapılabilecek hayvanların hemen hepsinden süt elde edilmiş ve farklı amaçlar için kullanılmıştır.²⁷ Literatürde adı geçen hayvanlar, koyun, keçi, inek, eşek, deve, kısrak, geyik, tavşan, kedi, köpek ve domuzdur. Bunlar arasında keçi, koyun ve inek sütü kullanılan en yaygın türler olmuştur.²⁸ Keçiler yüksek miktarda süt verimine sahip oldukları için diğer hayvanlara kıyasla daha fazla tercih edildiği ve bu amaç için yetiştirildikleri anlaşılmaktadır.²⁹ Keçi ve koyunların, İtalya'da ineklerden daha çok olduğu bilinmekle birlikte inek³⁰ sütünün kullanımı, onlardan sonra listelenmiştir. Kısrak, eşek ve deve sütüyle ilgili edebi eserlerde referans bulunsa da yaygın olarak kullanılmamıştır.³¹ Yaşam alanı daha çok Afrika ve Asya eyaletleriyle sınırlı olan devenin sütü Roma'da nadir olarak kullanılmıştır.³² Nadir olarak kullanılan diğer süt türleri ise geyik ve tavşandır. Ayrıca kedi, köpek ve domuz

²⁰ Çevirmenin notu, "Tuna Nehri'nin aşağı kesimlerinin kuzeyinde yaşayan bir kabile.". Columella, *DRR.*, VII/II: 232-233.; Thurmond, 2006: 198.; Alcock, 2000: 31.

²¹ Wilkins- Hill, 2006: 161.

²² Déry, 2000: 117.

²³ Ayrıntı için bkz. Jaeger, 2015: 63-90.

²⁴ Jaeger, 2015: 63-90.

²⁵ Plinius'un eserinde elli dört kullanım ve gözlem listelenir. Plinius, *HN.*, 2017: 114.

²⁶ Bkz. Plinius, 1967b, *HN.* XXVIII/XXXIII: 87-91.

²⁷ Faas, 2003: 168.

²⁸ Bkz. Plinius, *HN.* VIII, XXVIII/XXXIII: 87-89; Plinius, 1967b, *HN.*, XI/XCVI: 583; Varro, *RR.*, II/XI: 231.; Thurmond, 2006: 197.; Vergilius, *Georgica*, 2015: 153.; Iuvenalis, *Saturae*, IV/468: 72.; Galenus, *De Alimenterum Facultatibus*, I: 163.; Grainger, 2000: 168-177. Plinius, *HN.*, VIII.; Varro, *RR.*, II/XI: 232.; Galenus, *De Alimenterum Facultatibus*, III: 129-131.; Galenus, *De Alimenterum Facultatibus*, I: 179-180.; Dalby, 2003: 218.; Dalby, 2003: 218.; Déry, 2000:117.; Faas, 2003: 168.

²⁹ Déry, 2000: 117.; Alcock, 2000: 31.; Kurlansky, 2018: 19.

³⁰ Bunun nedeni Thurmond tarafından şöyle aktarılır, süt ineklerinin, Po Vadisi ve kuzeye doğru yerlerdeki uygun otlak alanlarının yetersizliği nedeniyle eski İtalya'da çok pahalı olması yatmaktadır. Thurmond, 2006: 191.

³¹ Bkz. Plinius, *HN.* VIII, XXVIII/XXXIII: 87-89; Plinius, 1967b, *HN.*, XI/XCVI: 583; Varro, *RR.*, II/XI: 231.; Thurmond, 2006: 197.; Vergilius, *Georgica*, 2015: 153.; Iuvenalis, *Saturae*, IV/468: 72.; Galenus, *De Alimenterum Facultatibus*, I: 163.; Grainger, 2000: 168-177. Plinius, *HN.*, VIII.; Varro, *RR.*, II/XI: 232.; Galenus, *De Alimenterum Facultatibus*, III: 129-131.; Galenus, *De Alimenterum Facultatibus*, I: 179-180.; Dalby, 2003: 218.

³² Déry, 2000: 117.

sütünden de bahseden kaynaklar olsa da hoş olmayan sütler olarak sınıflandırılmışlardır.³³

Varro, sütün diğer sıvılara kıyasla yüksek bir besin değerine sahip olduğunu ifade etmiştir.³⁴ Celsus ve Galenos da Varro'nun görüşüne benzer fikirlere sahiptir. Bu bağlamda Celsus'un besleyici gıdalar listesinde³⁵ süt yer almakta olup koyun, keçi, eşek, inek hatta anne sütüne yer vermiştir.³⁶ Galenos ise *Gıda Maddelerinin Özellikleri Hakkında (De Alimenterum Facultatibus)* eserinin III. kitabında, şu ifadeler kullanılmıştır;

“En iyi süt tükettiğimiz gıdalardan en sağlıklıdır. Ancak bu ifadede ek olanı kaçırmayın. Basitçe tüm sütün en sağlıklı olduğunu söylemedim; bunun yerine “en iyiyi” ekledim. Çünkü sağlıklı süt, sağlıklı salgı üretmekten o kadar uzaktır ki sağlıklı salgı sahibi insanlar onu kullansa bile, onları sağlıklı salgıyla doldurur”.³⁷

Kısaca, sütün tüketilen gıdalardan en sağlıklı olması için, en iyi olma şartından bahsedilmektedir. Sütün sağlıklı olma durumu oldukça karmaşık bir konu olup, özetle sadece sütün kaynağı değil aynı zamanda sütü tüketen kişinin özelliklerine de bağlı olduğu belirtilmektedir.³⁸ Galenos, sütün kalitesinin, mevsimsel olarak önemli ölçüde değiştiğini ancak bu değişimde hayvan türünden kaynaklı farkın, daha büyük olduğunu belirtmektedir.³⁹ Ona göre, inek sütü en yağlı iken, deve sütü aşırı sulu ve en az yağlı olandır ve bunlardan sonra sırasıyla at ve eşek sütü gelir. Keçi sütünün ortalama kıvamda olduğu ancak koyun sütünün daha yoğun olduğu belirtilmektedir.⁴⁰ Ek olarak sütün, ilkbaharda en sıvı/akışkan (yağ oranı daha düşük) olduğunu, en büyük miktarı da bu mevsimde verdiği belirtilir. Doğumdan sonraki süt çok sıvı iken, zamanla koyulaştığını, yaz ortasında doğal halinin orta noktasına ulaştığını ve bu süreden sonra yavaş yavaş koyulaşarak, sonunda sütün kesildiğini söyler.⁴¹ Galenos'un sütün koyulaşma ve miktarı konusunda belirttiği görüş, süt hakkında yazan Romalı yazarların neredeyse hepsinin ortak görüşüdür.

Roma'daki süt üretimi ve tüketimi konusunda bilgi veren bir diğer yazar ise Plinius, anne sütünün herkes için en faydalı ve diğer türlerden daha besleyici olduğunu, bir sonrakinin ise keçi sütü olduğunu belirtmektedir.⁴²

³³ Albala, 2000: 25.; Faas, 2003: 168.

³⁴ Varro, *RR.*, II/IX: 231.; Alcock, 2000: 31.

³⁵ Özü iyi olan gıdaların listesi için bkz. Celsus, *De Medicina*, II/XX: 200-201.

³⁶ Liste için bkz. Celsus, *De Medicina*: 483-485.; Alcock, 2000: 31.

³⁷ Bu konu çalışmanın sınırları dahilinde yer almadığı için detaylandırılmamıştır. Detaylı bilgi için bkz. Galenus, *De Alimenterum Facultatibus*, III.; Galenus, *De Alimenterum Facultatibus*, I.

³⁸ Sütün tüketilen gıdalardan en sağlıklı olması için hem sütün kaynağı hem de sütü tüketen kişinin özelliklerine bağlıdır. Bu özellikler, sütün hangi tür hayvandan alındığı, bu hayvanın bulunduğu bölge (dağlık, ovalık, soğuk veya ılıman iklim), hayvan besisi için seçilen yem türü, mevsimler, sütün durumunu etkileyen faktörlerdir. Aynı şekilde tüketicinin, yaşı, cinsiyeti, yaşadığı bölge, gibi özellikler sayılabilir. Ayrıca bkz. Albala, 2000, 19-30.

³⁹ Galenus, *De Alimenterum Facultatibus*, III: 682.; Galenus, *De Alimenterum Facultatibus*, I: 163.

⁴⁰ Galenus, *De Alimenterum Facultatibus*, I: 163.

⁴¹ Galenus, *De Alimenterum Facultatibus*, III: 682.

⁴² Jüpiter'in beslenmesinin nedenini muhtemelen buna bağlı olduğunu belirtmektedir. Plinius, *HN*. VIII, XXVIII/XXXIII: 86-87.

Anne sütünden sonra en lezzetli sütün deveninki olduğu⁴³ ancak oldukça pahalı olduğu için sadece varlıklı Romalılar tarafından alınabildiği not edilmiştir. Deve sütünü tüketmek için üçte bir oranında su ile seyreltilmesi tavsiye edilmiştir.⁴⁴ Onun eserinde erişimi en kolay olan süt, keçi ve koyununkidir, inek sütünün bir içecek olarak popüler olmadığını, daha çok peynir yapımı için uygun olduğunu belirtmiştir.⁴⁵

Plinius'a göre keçi sütü mide için en uygun olandır. İnek sütü daha tıbbi ve yatıştırıcı, koyun sütü daha tatlı olmasına rağmen mide için daha az faydalıdır.⁴⁶ Eşek sütü ise en etkili süt olarak tanımlanmıştır.⁴⁷ Antik Roma'da eşek sütü özellikle cildi beyazlatması ve kırışıkları yumuşatması ile meşhur olduğu görülür. Bununla ilgili olarak Plinius ve Iuvenalis'in eserlerinde referanslar bulmak mümkündür. Plinius, İmparator Nero'nun karısı Poppaea'nın,⁴⁸ eşek sütüyle banyo yaptığının bilindiğinden ve hamamına süt tedarik etmek için gittiği her yere 500 eşek götürdüğünden bahseder.⁴⁹ Iuvenalis'in *Satirae* (Hicivler/Yergiler) adlı eserinde Poppaea'ya göndermede bulunduğu düşünülen şu satırlar yer alır: "...şu ünlü sütle yıkanır, bu süt için dişi eşeklerden bir sürüyü yanına katıp götürür, Hyperboreilerin oturduğu ülkeye sürgüne yollansa bile".⁵⁰

Varro'nun Cossinius'dan yaptığı alıntıda "besin olarak alınan tüm sıvılar arasında sütün en besleyicisi" olduğu bilgisi yer alır. Besleyici olarak birinci sıraya koyun, daha sonra keçi sütü yerleştirilmiştir. Kısırak sütünün, en çok müshil etkiye sahip olduğu, ardından eşek sütü, inek sütü ve keçi sütünün geldiği belirtilmiştir.⁵¹ Süt ve süt ürünlerinden bahseden bir diğer yazar ise Vergilius'tur. Pastoral yaşamı kaleme aldığı *Çiftçilik Sanatı (Georgica)* eserinde, keçilerden sütü en bol hayvanlar olarak bahsedilir.⁵² Ayrıca onun bol süt vermesi için beslenmesiyle ilgili de talimatlarda bulunur.⁵³ Martialis'in (*Epigrams*) eserinde, misafirlere verilen hediyeler listesinde, doğumdan sonra anneden alınan ilk süt olan "colostrum/colostra" yer alır.⁵⁴ Bugün Türkiye'de "ağız sütü"⁵⁵ olarak adlandırılan bu süt, değerli olacak ki konuk hediyeleri listesine eklenmiştir. Varro da *colustruma* göndermede bulunarak bu sütün en

⁴³ Plinius, *HN*. XXVIII/XXXIII: 86-87.

⁴⁴ Plinius, 1967b, *HN*. XI/XCVI: 581.; Faas, 2003: 123.

⁴⁵ Plinius, 1967b, *HN*. XI/XCVI: 583.; Déry, 2000: 123.; Alcock, 2000: 32.

⁴⁶ Plinius, *HN*. XXVIII/XXXIII: 86-89.

⁴⁷ Bkz. Lat. "... *efficacissimum ex asinis*." Plinius, *HN*. XXVIII/XXXIII: 86-89.

⁴⁸ Poppaea'dan başka, Mısır'da Kleopatra, güzellik uygulamasının bir parçası olarak eşek sütü kullanmasıyla aynı üne sahip olduğu bilinmektedir. Déry, 2000: 123.; Alcock, 2000: 32.

⁴⁹ Plinius, 1967b, *HN*., XI/XCVI: 583.; Déry, 2000: 123.; Alcock, 2000: 32.

⁵⁰ "...*atque illo lacte fouetur propter quod secum comites educit asellas exul Hyperboreum si dimittatur ad axem*." Iuvenalis., *Saturae*, IV/468: 72.

⁵¹ Varro, *RR*., II/XI: 231. Thurmond, 2006: 197.

⁵² Vergilius, *Georgica*, 2015: 153.

⁵³ Bu talimatlar: "Süte aşık biriysen, ellerinle kaba yonca topla, bol bol lotus, tuzlu otlar getir ağıla: Keçiler sevdiğçe böyle dereleri, daha çok şişer memeleri, gizli bir tuz tadı verir sütün içi." Vergilius, *Georgica*, 2015: 160.

⁵⁴ Martialis, *Epigrams*, XIII/XXXVIII: 405.

⁵⁵ Doğumdan hemen önce ve sonraki birkaç gün içinde meme bezlerinden salınan, immünglobulinler ve besin maddeleri bakımından zengin, sarımsı kahve renkte, yeni doğan yavru için gerekli olan ilk süt, kolostrum.

iyisi olduğunu söyler.⁵⁶ Dery'e göre bu sıvı, muhtemelen Romalıların kremaya en yakın olarak bildiği gıda maddesidir.⁵⁷ Sütün kullanımına dair referans bulunan bir diğer yazar ise lüks damak zevkine sahip gurme Apicius'tur. Yemek tarifleri verdiği eseri *De re Coquinaria (Yemek Pişirme Üzerine)*'da süt pek çok tarifi malzeme listesinde yer almaktadır. Bu tariflerde genellikle yumurta ile birlikte krema kıvamı elde etmek için kullanılmıştır.⁵⁸ Oğlak ya da Kuzu Kebabı (*Aliter Aedus Sive Agnus Siyringiatus*)⁵⁹ tarifinde süt, eti marine etmek için kullanılmıştır.⁵⁹ Roma'da alt sınıfların ana yemeklerinin bir parçası olan *puls* (lapa) yapmak için de süte ihtiyaç olduğu bilinmektedir.

Roma'da sütün besin değeri pek çok antik ve modern yazar tarafından tartışılmıştır ancak buna rağmen Romalıların süt içtiğini gösteren literatürde yeterli veriye ulaşılamamıştır. İlgili literatürdeki referanslar süt içiminin, muhtemelen bebekler hariç genel olarak barbarlara (muhtemelen Roma'nın kuzeyinde yaşayan) veya göçebe halklara özgü bir davranış olduğuna dairdir.⁶⁰ Sütten bahseden Romalı yazarların eserlerinde en iyi sütün hangisi olduğuna dair fikir ayrılıklarının olduğu görülür ancak sütü en çok tüketilen hayvanların koyun ve keçi olduğu şüphesizdir. Süt ile ilgili en fazla referansta bulunan yazar Galenos'tur. Bu da sütün Roma'da muhtemelen daha çok tıbbi olarak kullanıldığı bilgisini vermektedir. Bu görüşe ek olarak belirtilmelidir ki Galenos'un bir hekim olmasının yanı sıra daha çok kırsal yaşam beslenmesiyle ilgilenmesi, sütün pastoral yaşama ait olduğu düşüncesini de desteklemektedir. Galenos'tan sonra, kırsal yaşamla ilgili bilgi veren yazarların eserlerinde süt referanslarının daha çok olması bunu doğrulamaktadır. Roma dünyasındaki kent yaşamında süt, genellikle peynir formunda bulunmaktadır. Muhtemelen bunun nedeni, iklim şartları veya saklama koşullarındaki teknolojik yetersizlikten kaynaklanmaktadır. Bazı yazarlar, lüks düşkünü Apicius/lar'a atfedilen eserde sütün yer alıyor olmasını, pastoral yaşama ait olduğu görüşüne çelişki olarak yorumlamaktadırlar ancak bu eserde sütün kullanımı incelendiğinde, sütün doğrudan değil işlenerek kullanılması kanaatimizce bu çelişkiyi ortadan kaldırmaktadır.

Roma'da sütün gıda maddesi veya bir bileşen olarak (örneğin, yemeklerde kıvam arttırıcı veya etin terbiye edilmesi için bir sos),⁶¹ tıbbi ve kozmetik alanı dışında, dini kullanımına dair veriler bulunmaktadır. Bu verilere göre,

⁵⁶ Varro, *RR.*, II/XI: 232.

⁵⁷ Déry, 2000: 118.

⁵⁸ Bkz. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Lib. Dec.* 1867.; Apic., *Cookery and Dining in Imperial Rome*, 1977.; Giacosa, 1992.; *Apicii Coelii, De Op. Et Cond., Sive Arte Coq.*, 1709.; *Apicii, Lib. X Qui Dic. De Re Coq., Quae Ext., C.*, 1922.; *Apicii, Dec. Lib. Cui Dicvnt De Re Coq. at Ex. A Vinidario Conscripta*, 1969.; Apicius, 1958.; Solomon-Solomon, 1950.; Grainger, 2006.

⁵⁹ Apici Caeli, 1867, VIII/365: 167-168.; Apicii, VIII/VI. N. 365: 62.; Apicius, VIII/VI: 226-227.; Apicius, VIII/VI, n.7(365), 1958: 204-205.; Apicius, VIII/IV. n.361: 191-192.; Apicii, III/VI, n. 7, 1969: 69.; Dalby- Grainger, 2012: 46-47.; Dalby- Grainger, 2001: 36-37.

⁶⁰ Bu yargıyı teyit edebilecek verilerin sınırlı olması yorum yapmayı zorlaştırmaktadır ancak ulaşılan literatürde Romalıların süt içtiğine dair referansların neredeyse yokluğu bu yargının tüm Roma halkı için olmasa da doğru olabileceği kanısındayız. Ayrıca bkz. Columella, *DRR.*, VII/II: 232-233.; Thurmond, 2006: 198.; Alcock, 2000: 31.

⁶¹ Bkz. Apici Caeli, 1867, VIII/365: 167-168.; Apicii, 1709, VIII/VI. N. 365: 62.; Apicius, 1977, VIII/VI: 226-227.; Apicius, VIII/VI, n.7(365), 1958: 204-205.; Apicius, VIII/IV. n.361: 191-192.; Apicii, III/VI, n. 7, 1969: 69.

Roma'nın ilk kralları ve yerleşimcileri tanrılara şarap yerine (*libationis*)⁶² süt sunusu yapmaktaydılar.⁶³ Hatta bu yüzden, Cato'nun tanrılara sunmak için hazırladığı kek/ekmeklerin içerisine bu geleneğin devamı niteliğinde süt veya peynir koyduğu yönünde görüşler bulunmaktadır.⁶⁴ Ayrıca cenaze törenlerinde sütün kullanıldığı bilinmektedir.⁶⁵ Bunların dışında Palatine Tepesi'nde tapınağı olan emziren anne ve çobanların koruyucu tanrıçası Rumina'ya şarap yerine süt sunulmuştur.⁶⁶ Roma'da koyun ve çobanların arınması için bir ritüel olan ve Roma'nın kuruluşuyla bağlantılı olduğu düşünülen *Pales*⁶⁷ festivali sırasında (21 Nisan günü), koyun ağılları temizlenip, yeşilliklerle süslenmektedir. Koyunlar şenlik ateşinden çıkan dumanla arındırılmıştır. Festival sırasında, *Pales'e*, süt ve kek ikram edildiği bilinmektedir. Çobanların ise kendilerini çiyile yıkadıkları ve süt içerek, şenlik ateşinden atladıkları bilgisi nakledilmiştir.⁶⁸ Bu ritüellerin, sütün kırsal yaşamla ilişkisini gösterdiği kanısındayız.

Peynir

Roma'da süt ürünleri içerisinde en fazla üretilen ve tüketilen peynir olduğu ileri sürülmektedir.⁶⁹ Bunun nedeni genellikle sütü uzun süre saklamada⁷⁰ teknolojinin yetersizliğidir. Akdeniz coğrafyasının iklim koşulları dikkate alındığında gerekli asgari koruma tedbirlerinin alınmadığı durumda sütün kısa süre içerisinde bozulması kaçınılmazdır.⁷¹ Albala, sütün özellikle kuzey Avrupalılar ile ilişkisinin, daha sıcak bölgelerde sütün çok kolay bozulmasına ve bu yüzden peynir haline getirilmesi gerektiği ile çok ilgili olduğunu iddia etmektedir.⁷² Ayrıca Roma'da hayvan sürülerinin kent dışında olması veya otlatmak amacıyla yaylalara çıkartılmasından ötürü, sütün pazara taşınması için uzun bir mesafe kat edilmesi gerektiği düşünülmektedir.⁷³ Zira Columella, sütün kovalarla pazara götürülmesinin uygun olmadığını, kentten uzak yerlerde yaşayan kimsenin, peynircilik görevini ihmal etmemesi

⁶² Lat. *Libatio/libationis*, tanrılara sunulan sıvıların yere dökülerek kurban edilmesidir. En yaygın olanı seyreltilmemiş şaraptı, ancak süt, bal ve hatta su gibi diğer sıvılar da kullanılmıştır. Ölülere ayrıca cenaze törenlerinde ve mezardaki sonraki törenlerde de sunulmuştur. Adkins - Adkins, 2004: 312.; Alova, 2013: 343.

⁶³ Plinius'un eserinde Romulus'un *libation* için şarap değil süt kullandığına dair bir ifade yer almaktadır. Bkz. "*Romulum lacte, non vino, libasse in Xdicio sunt sacra ab eo instituta quae hodie custodiunt morem.*" Plinius, 1967b, HN, XIV/XIV: 244.

⁶⁴ Cato, *Agr.* 1966.

⁶⁵ Donahue, 2015: 142.

⁶⁶ Varro, *Rust.* II/XI. 234.; Adkins- Adkins, 2004:302.

⁶⁷ *Parilia* ya da *Palilia*. Adkins-Adkins, 2004: 317.

⁶⁸ Adkins and Adkins, 2004: 317.

⁶⁹ Déry, 2000: 118.; Faas, 2003:168.; Alcock, 2006: 82-83.

⁷⁰ Curtis, 2008: 385.

⁷¹ Dalby, 2009: 33.

⁷² Albala, 2000: 20.

⁷³ Bu mesafenin ne kadar olduğuna dair bir bilgiye rastlanmasa da hayvan sürülerini otlatmak amacıyla yaylalara çıkartılması, dolayısıyla günlük sütün her zaman pazara taşınması mümkün olmamış olmalıdır. Bu sebepten sütün peynire dönüştürülmesi daha pratik olmalıdır. Örneğin Vergilius, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)* eserinde çobanlar için, "... sağdıkları sütü, gece bastırırlar: Sepetlere koyup dışarı yollarlar (çobanın kasabaya getirdiklerini) ya da üzerine biraz tuz serper, kış için bir kenara ayırırlar" şeklindeki ifadeler yer almaktadır. Vergilius, *Georgica*: 161.; Columella, *DRR.*, VII/VIII: 284.

gerektiğini söyler.⁷⁴ Dolayısıyla, peynirin hem taşıma kolaylığı hem de uzun süre bozulmadan kalması onu süttten daha popüler bir ürün yapmış olmalıdır. Bunun yanı sıra hayvanların süttten kesildiği, uzun süre süt vermediği zamanlar için, insanoglunun süttü düzenli ve istikrarlı bir besin kaynağı sağlamak için peynire dönüştürmüş olması da muhtemeldir.⁷⁵

Peynirin ilk olarak nasıl üretildiği konusunda birbirinden farklı görüşler bulunmasına karşın, tesadüfen keşfedildiği yönündeki telakki daha ağır basmaktadır. Dalby, keşfin kesinlikle önemli bir olay olmadığını, beklemeye bırakılan süttün laktik asit bakterilerinin etkisiyle ekşiyip, kesilmeye başlaması veya süttün hayvan midesinde yapılmış bir torbada taşınması veya depolanması suretiyle peynirin ortaya çıktığını ifade etmiştir. Bu duruma, süttün fermente sürecini hızlandıran, midedeki enzimlerin varlığı⁷⁶ gerekçe olarak gösterilmiştir.⁷⁷ Peynir üretiminin ortaya çıkışıyla ilgili ikinci varsayımda süttün peynire dönüşmesi için mide enzimlerinden yararlanılmıştır. Peynir üretimi hakkında bilgi veren dönem kaynakları incelendiğinde bazı hayvanların midelerinden elde edilen peynir mayasının kullanılması geleneği muhtemelen bu olaydan kaynaklanmakta ve Dalby'nin görüşünü desteklemektedir.⁷⁸

Peynir ile ilgili tarihteki en erken kanıt,⁷⁹ Mısır'da⁸⁰ Birinci Hanedanlık (yak. MÖ 3100-2900) dönemi, bir mezarda bulunan iki kavanozdan⁸¹ gelmektedir. Kavanozlardaki maddenin peynir olup olmadığı şüpheli olsa da bilim insanları yeni veriler gün yüzüne çıkarılana kadar,⁸² tarihi MÖ 3000'ler olarak kabul etmektedirler.⁸³ Bunun dışında henüz onaylanmamış başka bir tarihlendirme ise MÖ 5500'lerde Orta Avrupa'da, arkeologlar tarafından peynir süzgeci olabileceği düşünülen delikli toprak kaplar ortaya çıkartılmıştır. Bunların dışında yazılı kayıtlarda, Sümerce, Akadca, Lineer B ve Hititçe tabletlerde peynire karşılık gelecek sözcüklere rastlandığı aktarılmaktadır.⁸⁴ Batı'ya doğru ilerlediğimizde, Roma medeniyetine daha yakın olan Antik

⁷⁴ Columella, *DRR.*, VII/VIII: 284.

⁷⁵ Alcock, 2006: 82-83.; Dalby, 2009: 33.

⁷⁶ Peynir üretimi için süttü pıhtılaştırıcı enzimler ve güncel gelişmeler için bkz. Çakmakçı vd., 2017: 396-408.

⁷⁷ Dalby, 2009: 32.

⁷⁸ Varro, *RR.*, II/XI: 232.; Columella, *DRR.*, VII/VIII: 284-287.

⁷⁹ Roma dönemi ve öncesindeki peynir tarihi için bkz. Dalby, 2016: 25-27.

⁸⁰ Ayrıca bkz. Daoud, 2016: 247-249.; Alcock, 2006: 83.

⁸¹ Bulunan bu kavanozun üzerinde "kuzeyin *rut'si*" ve "güneyin *rut'si*" olarak okunan tuhaf bir madde incelenmiş, ancak bir dizi arkeolog tarafından tadına bakılmadan, peynir olduğuna karar verilmiştir.

⁸² Süt ve süt ürünlerinin tarihte en erken kullanımlarının belirlenmesi için arkeologlar hayvan kemikleri, lipit ve protein kalıntılarının izlerini sürmektedir. Bu konuyla ilgili olarak Dalby, yaklaşık kırk yıl önce Andrew Sherratt, Yakın Doğu'da MÖ 3500 civarında bir "ikincil ürünler devrimi" hipoteziyle çalışmalar yürüttüğünü ancak kesin bir sonuç alamadığından bahsetmektedir. Yürütülen çalışmalarda, evcilleştirilmiş hayvanların kemik yaşları incelenerek, kesim için mi yoksa yün ve süt için tutulduğu yanıtı aranmıştır.

⁸³ De Moor, 2000: 109.

⁸⁴ Peynir için kullanılan sözcükler, Sümerce "*ga-har*", Akadca "*eqidum*", Hititçe, "*huelpi*" (taze), "*damašsanzi*" (preslenmiş), "*paršān*" (ufalanmış), "*iškallan*" (bölünmüş), "*hašhašša*" (muhtemelen kazanmış). Detaylı bilgi için bkz. Dalby, 2016: 25-27.; Dalby, 2009: 32-35.

Yunan yazılı kayıtlarında ise peynirden bahseden en erken kanıtlar Homeros⁸⁵ ve Aristoteles'in eserleri olduğu aktarılır.⁸⁶ Özetle, Roma'nın kuruluşuna değin geçen sürede büyük bir peynir tarihi ve bilgisi olduğu görülür.⁸⁷

Romalı yazarların eserleri incelendiğinde peynir üretim işinin çobanların görevi olduğuna dair ifadeler bulunmakta ya da bu metinlerde çoban ve peynir yan yana yer almaktadır. Örneğin Vergilius, *Çiftçilik Sanatı (Georgica)* eserinde, "... sağdıkları sütü, gece bastırırlar: Sepetlere koyup dışarı yollarlar (çobanın kasabaya getirdiklerini) ya da üzerine biraz tuz serper, kış için bir kenara ayırırlar" şeklinde ifadeler yer almaktadır.⁸⁸ Columella, her ne kadar bir çobandan bahsetmese de sütün kovalarla pazara götürülmesinin uygun olmadığını, kentten uzak yerlerde yaşayan kimsenin, peynircilik görevini ihmal etmemesi gerektiğini söyler.⁸⁹ Peynir yapımının çobanların görevi olması muhtemelen Akdeniz ikliminde, hayvancılık ile uğraşanların yaylalara göç etme zorunluluğundan kaynaklanmaktadır. Dolayısıyla bu bilgiler Roma'da peynirciliğin, geleneksel yöntemlerle küçük ölçekli olduğunu gösterir. Roma'nın kurucu halklarının birer çoban olduğu düşünülürse onların en başından beri peynir yapımına hâkim olduğu sonucu çıkartılabilir.⁹⁰ Buna ek olarak MS I. yüzyılda Romalı hukukçu Titius Aristo'nun tanımladığı Minturnae'daki peynir fabrikasından çıkan dumandan dolayı iki toprak sahibi arasında yaşanan sorun, bize kesin olmamakla birlikte peynirciliğin endüstriyel boyutta da yapılmış olabileceği bilgisini vermektedir.⁹¹ Bunu destekleyen bir diğer kanıt ise İtalya'da, Pompei ve Stabia arasındaki Gragnano'daki bir villada bulunmaktadır. Buradaki kanıtlar esas olarak şarap üretimiyle ilgili olsa da önemli miktarda süt tutabilecek büyük bir bronz kabın varlığı, peynir fabrikası için kanıt olarak önerilmektedir.⁹²

Latince literatür incelendiğinde, peynir ile ilgili referanslar bulmak mümkündür. Özellikle peynir yapımıyla ilgili bazı yazarların detaylı talimatlar vermesi dikkat çekicidir.⁹³ Muhtemelen bunun nedeni, tüm süt ürünleri arasında Romalıların en çok tükettiği ve takdir ettiği gıdanın peynir olmasıdır.⁹⁴ Bunun en önemli nedeni daha önce de belirtildiği gibi sütü saklama koşullarının yetersizliği ve Roma ideolojisinde yatmaktadır. Roma'da peynir yapımı, basit olmakla birlikte çeşitli varyasyonları bulunmaktadır. Geleneksel yöntemlerle peynir üretmek için, temelde üç aşamalı bir yol izlenmiştir. Bu aşamalar sırasıyla, sütün ısıtılması, mayalanması (bu bazen doğal yolla ekşimeye bırakılarak ya da pıhtılaştırıcı madde eklenerek) ve peynir altı suyunun boşaltılması için süzme veya presleme işlemidir.⁹⁵ Bu işlemlerden

⁸⁵ Homeros, *Odyseia*, IX/245-250: 152-153.; Alcock, 2006: 83.

⁸⁶ Curtis, 2008: 372 (Aristoteles, *Hist. An.* 522a22-b).

⁸⁷ Peynir hakkında detaylı bilgi için bkz. Donnelly (ed.), 2016.; Dalby, 2009.

⁸⁸ Vergilius, *Georgica*: 161.

⁸⁹ Columella, *DRR.*, VII/VIII: 284.

⁹⁰ Jaeger, 2015: 82.

⁹¹ Frier - Kehoe, 2007: 113-143.

⁹² Alcock, 2000: 37.

⁹³ Romalı yazarlardan başta Columella olmak üzere ondan sonra Varro ve Roma'nın geç dönemlerinde Palladius gelmektedir ancak bu son yazar çalışmanın sınırları dışında yer aldığı için burada yer verilmeyecektir.

⁹⁴ Alcock, 2006: 83.

⁹⁵ Curtis, 2008: 385.

sonra elde edilen peynir daha çok tazedir ve üretildikten hemen sonra tüketilmesi gerekmektedir. Peynirin uzun süre saklanabilmesi için birtakım işlemlerden (tuzlama, kurutma veya salamurada bekletme) geçmesi gerekmektedir. Bir diğer eylem ise peynire aroma katmak için yapılan muameledir. Tüm bu işlemler, Romalı tarım yazarlarının eserlerinde (bazıları detaylı olmasa da) belirtilmektedir. Hatta bunun da ötesinde, hangi hayvanın sütünün tercih edilmesi gerektiği ve peynir yapmak için en iyi zamanın belirlenmesi gibi konularda da tavsiyeler bulunmaktadır.

Peynir yapımının aşamaları konusunda en önemli bilgilere Columella ve Varro'nun aktarımları vasıtasıyla ulaşmaktayız. Columella'nın peynir üretimiyle ilgili ilk öğütlerinden biri, sütün mümkün olduğu kadar taze olmasıdır, kesinlikle suyla karıştırılmamalı ve bekletilmemelidir.⁹⁶ Önemli bir diğer konu ise iyi bir peynir kesinlikle delikli, tuzlu veya kuru olmamalıdır.⁹⁷ Varro ve Vergilius'un eserlerinde peynir üretimi için uygun zaman konusuyula ilgili ifadeler yer almaktadır. Varro için doğru olanı ilkbahar ve yaz aylarında yapılandır, ayrıca ilkbaharda sağılan sütün sabah erken, diğer zamanlarda ise öğlen yapılmasıdır.⁹⁸ Vergilius ise, "*Güneş doğarken ya da gün içinde sağdıkları sütü gece bastırırlar karanlık çökerken ya da güneş battığında sağdıkları sütü, şafakta bastırırlar...*" dizeleriyle uygun zamanı belirtmekte, iki yazar arasında doğru zaman konusunda fikir birliğinin olmadığı göze çarpmaktadır.⁹⁹ Literatürde bu konuyla ilgili çelişkili bir diğer durum ise peyniri yapılacak sütün lezzeti konusudur. Dalby'in bu konudaki yorumu, Antik Çağ yazarlarının koyun, keçi ve inek sütü arasındaki lezzeti ayırt edememeleri ve peynir üreticilerinin¹⁰⁰ genellikle sütleri karıştırmalarıdır. Örneğin, ünlü Sicilya peynirlerinin, koyun ve keçi sütünün birleşiminden yapıldığı, yine Roma'da en iyi olarak bilinen Apenin peynirlerinin farklı sütlerin karışımından elde edildiği iddia edilmektedir.¹⁰¹

Roma'da pek çok hayvanın sütünden faydalanılmıştır. Bu durumda peynir de pek çok süt türünden yapılmış olabilir.¹⁰² Bunlar içerisinde (peynir üretimi için) sütü en fazla kullanılan hayvanlar, koyun, keçi ve inek olmuştur. Latince literatürdeki referanslar incelendiğinde, en fazla göze çarpan koyun ve keçi sütünden yapılan peynirlerdir, en son inek gelmektedir. Örneğin, Cato'nun ekmek ve kek tarifleri için tercihi koyun peyniri olmuştur.¹⁰³ Plinius'un eserinde ise en fazla referans, keçi sütünden yapılan peynire

⁹⁶ Columella, *DRR.*, VII/VIII: 284-285.

⁹⁷ Columella, bu kusurağlardan ilkinin, yetersiz basıldığında, ikincisinin fazla tuzlanması durumunda, üçüncüsünün ise güneşte kavrulduğunda ortaya çıkacağını belirtmektedir. Columella, *DRR.*, VII/VIII: 288-289.; Dalby, 2009: 59.

⁹⁸ Varro, *RR.*, II/XI: 232-233.; Jaeger, 2015: 78.; Jaeger, 2015: 79-80.

⁹⁹ Vergilius, *Georgica*: 160-161.

¹⁰⁰ Dalby bunun geçimlik çiftçiliğın doğal bir sonucu olduğunu, eğer mümkünse çeşitli mahsuller ve hayvanlar yetiştirdiklerini söylemektedir. Roma'da hayvancılıktan ziyade tarım konusunda yazanların karma tarımı önerdikleri görülür. Örneğın Columella zeytinin yıldan yıla iyi ürün verdiği için zeytinin verimsiz döneminde toprağı başka mahsul ekilmesi tavsiye edilir. Dalby, 2009: 66.; Columella, *DRR.*, V/IX: 83.

¹⁰¹ Dalby, 2009: 66.

¹⁰² Dalby, 2016: 27.; Alcock, 2006: 83.

¹⁰³ Cato'nun tariflerinde kullandığı peynirin modern yaklaşımları için bkz. Grainger, 2000: 168-177.

aittir.¹⁰⁴ Varro'ya göre en besleyici peynir, inek sütünden yapılandır, ikinci sırada koyun ve en son da keçi sütünden yapılan gelmektedir. Ayrıca en besleyici peynir (inek sütünden yapılan), aynı zamanda sindirimi de en zor olan peynirdir. Bunun yanı sıra peynirin dokusu ve yaşı da besleyiciliği ve sindirimi konusunda önemli faktörler olarak bahsedilir. Yumuşak, taze peynirler en besleyicidir ve daha az kabızlık yapar, bunun tersi ise kuru ve olgun peynirler için geçerlidir.¹⁰⁵ Galenos'un bu konudaki görüşleri oldukça değerlidir. Temelde Varro ile düşünce birliğinde olduğu görülür ancak peynirin besleyiciliği ve sindirimi konusu onun eserinde daha detaylı işlenmiştir.¹⁰⁶

Roma'da peynir yapım süreciyle ilgili en temel bilgi olan yapım zamanı ve sütün özelliklerinden sonra söz edilmesi gereken konu, mayalama (fermente) işlemidir. Roma'da kullanılan peynir mayaları, hayvansal ve bitkisel olmak üzere iki kategoriye ayrılmaktadır. Bunlara ek olarak sütün ekşimeye bırakılarak doğal yolla fermente edildiği bilinmektedir. Roma'da kullanılan hayvansal mayalar: kuzu, oğlak, buzağı, tavşan ve geyik gibi hayvanların midelerinden¹⁰⁷ elde edilmektedir.¹⁰⁸ Bitkisel olanlar ise, yabani devedikeni çiçeği, aspir (yalancı safran) tohumu, incir ağacı özütü (lateks), yeşil çam fıstığı ve sirkedir.¹⁰⁹ Literatürdeki referans sayısı dikkate alındığında, bitkisel mayalar içerisinde kullanımı en yaygın olan incir ağacı özütü (lateks)¹¹⁰ olduğunu söylemek doğru olacaktır. Hatta Varro, onun bu özelliğinden dolayı çobanlar tarafından, tanrıça Rumina'nın¹¹¹ tapınağına bir incir ağacı dikildiğini söyler.¹¹²

Columella, peyniri yapılacak sütün bir dereceye kadar ılık olması gerektiğini ve bunun için süt kovanının (tenceresinin) ateşe temas etmeyecek uzaklıkta yerleştirilerek bekletilmesini tavsiye eder. Süt, genellikle bir kuzu ya da oğlaktan elde edilen peynir mayası ile pıhtılaştırılmıştır¹¹³ ancak yabani devedikeni çiçeği ya da aspir (yalancı safran) tohumları ile de pıhtılaştırılmıştır. Bunun yanı sıra incir ağacı sürgünleri hâlâ yeşilken,

¹⁰⁴ Bkz. Plinius, *HN.*, VIII.

¹⁰⁵ Varro, *RR.*, II/XI: 232.; Thurmond, 2006: 197.

¹⁰⁶ Galenus'un bu konudaki görüşleri için bkz. Galenus, *De Alimentorum Facultatibus*, III: 129-131.; Galenus, *De Alimentorum Facultatibus*, I: 179-180.

¹⁰⁷ Geleneksel olarak peynir mayası, salamura veya peynir altı suyuna batırılmış emziren ve geviş getirenlerin kurutulmuş mide astarları kullanılarak hazırlanmaktadır. Thurmond, 2006: 201.

¹⁰⁸ Dalby, 2016: 27.

¹⁰⁹ Curtis, 2001: 400-401.

¹¹⁰ Bugün Türkiye'de "çoban peyniri veya "teleme peynir" olarak bilinen peynirin mayası ham incir özütüdür. Yapımı da Romalı yazarların talimatlarına benzer şekilde gerçekleştirilmektedir; ılık sütün içine ham incirler sapları kesilerek atılır, daha sonra incir dalından elde edilen çubuk (çubuğa kesiler atılır ki özütü dışarı çıkabilsin) ile sürekli karıştırılarak, birkaç dakikada peynir elde edilir ve tüketilir. Krem peynir veya yoğurt kıvamındadır. Bu pratikliğinden dolayı çobanların otlatma zamanında öğünlerini bu peynirle çeşnilendirdikleri, bu yüzden çoban peyniri adını aldığı söylenir. Hayvandan sağılan süt ılık olduğundan yaban incirinden koparılan birkaç incirle kısa sürede peynir tüketime hazır hâle gelir.

¹¹¹ Çobanların koruyucu tanrıçası Rumina'ya genellikle şarap ve kanlı kurban yerine genellikle süt sunusu yapılmaktadır. Daha önce peynir yapımının çobanların görevi olabileceğinden bahsetmiştik, çoban tanrıçasının tapınağına Roma'da kullanılan en yaygın bitkisel peynir mayası diyebileceğimiz incirin dikilmesi bu görüşü destekleyebilir. Varro, *RR.*, II/XI: 232.

¹¹² Varro, *RR.*, II/XI: 232.

¹¹³ Sütün pıhtılaştırılması ile ilgili güncel gelişmelere bkz. Çakmakçı vd., 2017: 396-408.

kabuğuna yapılan kesi sayesinde akan sıvı ile de eşit derecede iyi bir maya elde edileceğinden bahseder. Maya ölçüsü, en iyi peynir için herhangi bir mayanın yalnızca çok küçük bir miktarını içermelidir. Uygun ölçü olarak,¹¹⁴ bir kova süt için en az peynir mayası, bir gümüş *denarius* ağırlığında olmalıdır.¹¹⁵ Varro'nun verdiği ölçü ise, iki *congii* (1.5 galon (7 litre)) süt başına zeytin büyüklüğünde peynir mayasıdır. Maya olarak, tavşan veya oğlaktan alınan (mide astarı)¹¹⁶ kuzununkinden daha iyi olduğunu, buna ek olarak bitkisel maya türü olarak incir dalı ve sirkeyi¹¹⁷ önermektedir.¹¹⁸ Columella, sütün yoğunlaşmasında (pıhtılaşmasından) hemen sonra hasır kaplara (*fiscellae*), sepetlere (*calathi*) veya kalıplara (*formae*)¹¹⁹ aktarılması gerektiğini, çünkü peynir altı suyunun olabildiğince çabuk süzülmesi ve katı olanın ayrılmasının son derece önemli olduğunu belirtmektedir. Bu işlemden sonra elde edilecek peynir taze-yumuşak olup kısa sürede tüketilmesi gerekmektedir.¹²⁰ Vergilius, akşamdan bastırılan peynirin sepetlere koyularak ertesi gün, çoban tarafından kasabaya götürüldüğünden bahseder.¹²¹ Dolayısıyla bu şekilde yapılan peynir hemen tüketilmeli veya satılmalıdır.

Peynirin uzun süre saklanabilmesi için ekstra bir işlemden geçmelidir, zira Vergilius, akşamdan bastırılan peynirin ertesi gün elden çıkartıldığı ya da üzerine biraz tuz serpilerek kış için ayrıldığından bahseder.¹²² Columella'nın bu işlem için tavsiyesi, peynirin kalıp veya sepetten çıkarıldıktan sonra, serin, gölgeli bir yere konması ve üzerine dövülmüş tuz serpilmesi gerektiğini belirtir. Bu uygulamayla asitli sıvı dışarı çıkarılır ve sertleştiğinde, daha şiddetli bir şekilde preslenir, böylece daha yoğun hâle gelebilir ve sonra yine kavrulmuş tuz ile muamele edilir.¹²³ Bu noktada Varro, peynir için kaya tuzunun deniz tuzundan daha iyi olduğunu vurgularken,¹²⁴ Columella bu konuda herhangi bir açıklamada bulunmamıştır. Tuzlanan peynir tekrar ağırlıklar ile sıkıştırılır. Bu işlem dokuz gün boyunca yapılır ve tatlı su ile yıkanır. Daha sonra bu peynirler gölgede, bu amaç için yapılmış hasır tepsiler üzerine birbirine değmeyecek ve orta derecede kuru olacak şekilde sıra halinde dizilmelidir.

¹¹⁴ Columella, *DRR.*, VII/VIII: 284-287.

¹¹⁵ Lat. "Minimum autem coagulum recipit sinum lactis argentei pondus denarii."

¹¹⁶ Rennet (büyük oranda rennin/kimozin içeren), geviş getiren genç hayvanların midelerinin şirden bölümünden elde edilmekte ve peynir yapımında süt pıhtılaştırıcı olarak kullanılmaktadır. Bu peynir mayası, salamura veya peynir altı suyuna batırılarak hazırlanmaktadır. Bkz. Çakmakçı vd., 2017: 396-408.; Thurmond, 2006: 201.

¹¹⁷ Sirke, bugün hâlâ geleneksel peynir yapımında kullanılan bir maya türü olarak yerini korumaktadır.

¹¹⁸ Varro, *RR.*, II/XI: 233.

¹¹⁹ Dalby, bir zamanlar Roma hakimiyetinde yaşayan ulusların modern dillerindeki peynir kelimesinin Latince *caseus* (*queijo*, *queso*, *cacio*, *cas*) miras kaldığını (İrlanda dilinde *caise*, Gal dilinde *caus*, İngilizce *cheese*, Flemenkçe *kaas*, Almanca *Käse*) veya bir peynir kalıbı terimi olarak geç Latince *formadan* ve dolayısıyla bir kalıpta şekillendirilmiş bir peynirden (*fourme*, *fromage*, *formaggio*) geldiğini belirtmektedir. Bugün İtalyanca 'da peynir kelimesinin karşılığı ise Latince peynir kalıbı teriminden türetilmiş *formaggiodur*. *OLD.*, 2012: 307.; Varro, *DLL*. V-108/VI.-43: 103-213.; Dalby, 2009: 45.; Peynir kelimesinin etimolojisi için ayrıca bkz. Otter, 2016: 255-256.

¹²⁰ Columella, *DRR.*, VII/VIII: 286-287.; Thurmond, 2006: 203.; Curtis, 2001: 401-402.

¹²¹ Vergilius, *Georgica*: 161.; Curtis, 2001: 402.

¹²² Vergilius, *Georgica*: 161.; Curtis, 2001: 402.

¹²³ Columella, *DRR.*, VII/VIII: 286-287.

¹²⁴ Varro, *RR.*, II/XI: 234.

En son aşama, peynirin daha yumuşak kalması için, rüzgâra maruz kalmayan kapalı bir yerdeki rafta sıkıca depolanmasıdır. Muhtemelen bu işlemden sonra elde edilen peynir, olgun-sert ve uzun süre dayanabilecek bir ürün haline gelecektir. Columella'nın bu tür peynirlerin deniz aşırı ülkelere ihraç edilebileceğinden bahsetmesi buna kanıt olarak gösterilebilir. Bu durumda peynirin Antik Roma'da aynı zamanda ulusal ve uluslararası ticari bir ürün olduğu sonucu ortaya çıkmaktadır.¹²⁵ MS I. yüzyılda Romalı hukukçu Titius Aristo'nun tanımladığı Minturnae'daki peynir fabrikasından çıkan dumandan dolayı iki toprak sahibi arasında yaşanan sorun, peynirciliğin endüstriyel boyutta yapılmış olabileceği bilgisini veren bir başka kanıttır.¹²⁶ Plinius'un eserinde, eyalet ve bölgelerden Roma'ya gelen peynirlerin listelendiği görülür. Bunlar arasında, Roma'da, en çok övülen peynirler; Borne'de, La Lozere ve Gevaudan köylerinden çıkan *Nemausus* (Nîmies) peynirleri (ancak bunların taze olanları); Dalmaçya Dağları, Docleate ve Tarentaise'nin *Vatusicum* peyniri.¹²⁷ Ayrıca Galenos, bu peynirin Roma'nın varlıklı sakinleri arasında en iyi ve en popüler olduğundan bahseder.¹²⁸ Liguria'dan *Coebanum* peyniri;¹²⁹ Umbria'dan *Sarsina* peyniri; Toskana ve Liguria sınırlarından *Luna* (*caseus Lunensis*) peyniri (günümüzde Luni)¹³⁰ gönderildiğinden de bahsedilmektedir.¹³¹ Bunlar içerisinde yaklaşık 1000 libre ağırlığa sahip olan Luni (*caseus Lunensis*) peynirinin Roma'da özel bir yeri olduğu görülür. Martialis, muhtemelen onun büyüklüğüne dikkat çekmek için, “kölelerinizin bin öğle yemeğini karşılayacak kadar büyük” şeklinde bir ifade bulur.¹³² Plinius, Roma'ya en yakın Caedician Ovası'ndan gelen *Vestinus* (*caseus Vestinus*) peynirinin mükemmel olduğundan, bunun dışında Galya'dan gelen tütsülenmiş keçi peynirinin her zaman şifalı¹³³ (*medicamenta*) bir tadı olduğundan bahsetmektedir.¹³⁴ Deniz aşırı eyaletlerden ise *Bithynia* peynirinin meşhur olduğunu söyler.¹³⁵ Ayrıca Galenos, memleketi Pergamon (*Pergamum*) ve Roma'da çok takdir edilen, sindirimi kolay bir peynir olan *bathysikos*'tan bahsetmektedir.¹³⁶ Plinius'dan başka Martialis bize dört peynir ismi vermektedir. Bunların ikisinden yukarıda bahsetmiştik, diğerleri ise *Velabrum*'un tütsülenmiş peyniri (*caseus fumosus*) ve *Trebula* peyniridir (*casei Trebulanî*).¹³⁷

Literatürde peynir ile ilgili dikkat çeken bir başka nokta ise aroma vermek için uygulanan yöntemlerdir. Bununla ilgili en detaylı bilgi yine Columella tarafından verilmiştir. Onun *Tarım Üzerine* (*De Re Rustica*) adlı eserinde Romalıların sütü sağmadan önce kovaya yeşil çam fıstığı attıklarını

¹²⁵ Thurmond, 2006: 194.

¹²⁶ Frier - Kehoe, 2007: 113-143.

¹²⁷ Plinius, 1967b, *HN.*, XI/XCVII: 582-583.; Curtis, 2001: 400.

¹²⁸ Galenus, *De Alimentorum Facultatibus*, I: 169.

¹²⁹ Genellikle koyun sütünden yapılanlar.

¹³⁰ Luna Peyniri için ayrıca bkz. Vince, 2016: 446-447.

¹³¹ Plinius, 1967b, *HN.*, XI/XCVII: 582-583.

¹³² *Razionale*, 2016: 446.; Martial, *Epigrams*, XIII/XXX: 402-403. Grant, 2015: 47.

¹³³ Plinius, 1967b, *HN.*, XI/XCVII: 584-585.

¹³⁴ Dalby, 2009: 87.

¹³⁵ Plinius, 1967b, *HN.*, XI/XCVII: 584-585.; Thurmond, 2006: 194.

¹³⁶ Galenus, *De Alimentorum Facultatibus*, III: 130.

¹³⁷ Martial, *Epigrams*, XIII/XXXII-XXXIII: 402-403.; Alcock, 2006: 84.

ancak süt pıhtılaşp kalıplara aktarılırken çıkarıldığını; bazılarının sütü, yeşil çam çekirdeklerini ezip sütle karıştırarak pıhtılaştırdıklarını (mayaladıklarını); diğerlerinin ezilmiş ve elekten geçirilmiş kekik ile sütü pıhtılaştırdığını ve aroma kattığını aktarır. Bunların dışında salamura (genellikle tuzlu su veya sirkeyle) içinde sertleştirilip elma ağacı odunu ve anız dumanı ile tütsülenen peynirin tadının iyi olacağını söylemektedir. Ayrıca maya kısmında aktardığımız incir ağacı sürgününün de süte hoş tat verdiği belirtilir. Columella son olarak, çeşni konusundaki seçimi üreticiye bırakarak: “... benzer şekilde, seçtiğiniz çeşniyi ekleyerek peynire istediğiniz lezzeti verebilirsiniz.” der.¹³⁸ Hayvanın beslenme özelliklerinin de sütün lezzetini dolayısıyla peynirinkini etkilediği pek çok yazar tarafından bildirilmiştir.¹³⁹ Peynir dair bir diğer husus ise şekillendirme sürecidir. Genelde hasırdan yapılan sepetlere veya topraktan yapılan kalıplara süzmek için aktarılan fermente olmuş sütün, bu kapların şeklini almış olması muhtemeldir.¹⁴⁰ Columella, elde preslemeyi (*caseus manu pressus*),¹⁴¹ “en iyi bilinen yöntem” olarak aktarmaktadır. Bu peynir, süt kova içine yavaşça doldurulduktan sonra ve hâlâ ılıkken parçalanır ve üzerine sıcak su dökülüp, elle şekillendirilir ya da ahşap kalıplarla preslenir.¹⁴²

Peynir, Roma dünyasında özellikle köylü, asker, avcı, seyyah,¹⁴³ denizci veya alt sınıflar için önemli bir protein kaynağı olmuştur.¹⁴⁴ Uzun yolculuklarda taşınması kolay, dayanıklı ve doyurucu olması Romalıların beslenmesinde değerli olmuştur.¹⁴⁵ Özellikle, Roma ordusunun *tayınının* bir parçası olarak bahsedilir.¹⁴⁶ Suetonius, Augustus’un elle basılmış (*caseus manu pressus*) inek peynirini sevdiğinden bahseder.¹⁴⁷ İmparator Hadrianus’un kampta ordusuyla birlikteyken pastırma ve peynir yiyip ekşi şarap (muhtemelen *posca*) içtiği bilinmektedir.¹⁴⁸ Peynir, kahvaltıda, (*ientaculum*) ekmele,¹⁴⁹ öğle yemeğinde (*prandium*) pratik atıştırmalık olarak veya akşam yemeğinin (*cena*), başlangıç (*gustatio*) menüsünün bir parçası veya bazen tatlı menüsünde (*secundae mensae*) tatlıların içerisinde yer almıştır.¹⁵⁰ Vergilius’a atfedilen “*Moretum*” şiirinde¹⁵¹ Roma’da bir köylünün diyetinde peynirin önemi açık bir şekilde vurgulanmaktadır. Bu şiirde, köylü sabah kalktığında, bahçesinden topladığı yeşillik, sarımsak ve peyniri bir *mortarium*da iyice ezerek bir karışım elde etmekte, bunu pişirdiği sıcak

¹³⁸ Columella, *DRR*. VII/VIII: 288-289.

¹³⁹ Déry, 2000: 118.

¹⁴⁰ Alcock, 2000: 36.

¹⁴¹ Elle preslenmiş peynir için ayrıca bkz. Dalby, 2009: 77-78.

¹⁴² Columella, *DRR*., VII/VIII: 288-289.; Faas, 2003: 170.

¹⁴³ Örneğin Apuleius’un eserinde seyahat eden iki kahramanın kahvaltı menüsü ekmele ve peynirden oluşmaktadır. Apuleius, 2017: 49-50.

¹⁴⁴ Dalby, 2016: 27.

¹⁴⁵ Maniatis, 2014: 258.

¹⁴⁶ Scheidel-Morris vd. (eds.), 2008: 636.

¹⁴⁷ Suetonius, *Augustus*, LXXVI: 100

¹⁴⁸ *OLD*, 2012: 1062.; Alcock, 2000: 34.; Alcock, 2006: 209.

¹⁴⁹ Civitello, 2008: 40.

¹⁵⁰ Cato, *Agr.*, LXXXIV.; Giacosa, 1992: 163.

¹⁵¹ “*Moretum*” için bkz. Vergilius, *Aeneid*, VII-XII.

ekmekle öğle yemeği için hazır etmektedir.¹⁵² Bu bağlamda günün tüm öğünlerinde tek başına tüketildiği gibi bir bileşen olarak da kullanılmıştır.

Şüphesiz peynir kırsalda yaşayan halkın diyetinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Bunun yanı sıra kentte de özellikle alt sınıf tarafından takdir görmüştür. Pompei'de bar ve restoranların menülerinde yer aldığı arkeolojik veriler ile onaylanmıştır. Pompei'de bir bara ait olduğu düşünülen yedi günlük alışveriş (alım ya da satım) listesinde, dört kez peynir tekrarlanmakta bunların içerisinde biri “yumuşak peynir” olarak ayrıca nitelendirilmiştir. Bu peynirin fiyatının¹⁵³ diğerlerine göre fazla olduğu (yumuşak peynir 4 asses, diğeri 1 asses, diğeri ikisi 2'şer assestir) görülür.¹⁵⁴ Ayrıca Etienne, Pompeii'de bir köle de dahil olmak üzere üç kişilik ailenin *Idesten* önceki sekiz günlük alışveriş listesini fiyatlarıyla birlikte verir, bu listede en sık tekrar eden ürün ekmek olmakla birlikte peynir beş kez listelenmiştir. *Ides'ten*¹⁵⁵ önceki dördüncü günde ise iki kez listelenir, bunlardan biri yumuşak peynir olup fiyatı yine 4 asses olarak verilmiştir.¹⁵⁶ Her iki listeden çıkartılan sonuç peynirin sık tüketildiği ve yumuşak olanın serte göre daha pahalı olduğudur ancak ulaşılan verilerin sınırlı olmasından dolayı genel bir değerlendirme yapmak doğru olmayacaktır. Dalby, şarap üreticilerinin şarabın kötü tadını maskeleyerek için peynir ve çerezle ikram¹⁵⁷ ettiklerinden bahsetmektedir.¹⁵⁸ Ovidius'un *Festivaller (Fasti)*, eserinde, havanda yeşillikler ile birlikte ezilen beyaz peynir, *Magna Mater'e*¹⁵⁹ *Megalesia Festivali*'nde kansasız bir kurban olarak sunulmuştur.¹⁶⁰ Cato'nun eserinde ev tanrılarına sunulacak kek/ekmeklerin içerisinde peynir koyma geleneğinin muhtemel kökeninden

¹⁵² Vergilius, *Moretum* (80-120): 458-461.; Alcock, 2006: 169.

¹⁵³ Bu ürünlerin karşısında görülen rakamların fiyatı olduğu varsayıp, bunların asses (1 denarius=16 asses) cinsinden olduğu düşünülmektedir. Cooley-Cooley, 2014: 239.

¹⁵⁴ Pompei'de bir bara bağlı olan servis tezgahının girişinde (IX.vii.24-5 *atrium*) bulunmuştur. *CIL IV 5380* by Cooley-Cooley, 2014: 238-239.

¹⁵⁵ Lat. *Idus-uum*, mart, mayıs temmuz ve ekim ayının 15. ve diğer ayların 13. günleri. Romalılar ayın günlerini üç temel zaman kavramına göre belirlemişlerdir. Bunlar, *calendler*, *nonalar* ve *idlerdir*. Her ayın ilk günü *calendler* olarak adlandırılırken, mart, mayıs, temmuz ve ekim ayında yedinci gün *nonalar*, on beşinci gün *idlerdi*; diğer aylarda beşinci gün *nonalar* ve on üçüncü gün *idlerdir*. Böylece *nonalar* matematik hesabıyla her zaman idlerden sekiz gün önceye, ama geriye doğru hesaplanıp kendisi de hesaba katıldığında dokuzuncu güne denk gelirdi. Takvimde gün hesabı yaparken Romalıların ileriye değil de geriye doğru saymışlardır. Alova, 2013: 277.; Ovidius, *Fasti (I-VI)*: 17

¹⁵⁶ Etienne, 1992: 184-185.; Grant, 2015: 14.

¹⁵⁷ Günümüzde şarap ve peynirin birlikte tüketilme geleneğinin bu uygulamanın devamı olması muhtemeldir.

¹⁵⁸ Dalby, 2016: 27.

¹⁵⁹ Antik Roma'da “*Magna Mater*” (Büyük Ana) ve “*Mater Deum Magna Idaea*” (Tanrıların İdalı Büyük Anası) lakaplarıyla bilinen Kybele, MÖ III. yüzyılda Roma Devleti'nin kurtarıcısı olması için Phrygia'dan Roma'ya getirilmiş ve Palatium Tepesi'ne yerleştirilmiştir. Bu tarihten itibaren tanrıça Kybele'nin onuruna 4-10 Nisan tarihleri arasında ilginç törenlerin yapıldığı ve görkemli sahne oyunlarının düzenlendiği *Megalesia Festivali* kutlanmış ve böylece tanrıça, devletin kurtarıcısı ve koruyucusu olarak Antik Roma'da en seçkin yeri kazanmıştır. G. D. Hadzsits, “The Dates of the Megalesia”, *Transactions and Proceedings of the American Philological Association*, 1930, Vol. 61, s. 165.

¹⁶⁰ “*Beyaz peynir karıştırılır havanda dövülen yeşillikle, kadim tanrıça kadim yiyecekleri tanısın diye.*” Abuagla, 2017: 271-279.; Ovidius, *Fasti III-IV*: 108-111.

yukarıda bahsetmiştik, böyle olmasa bile peynir Romalıların ekmek ve keklerinin bir bileşeni olduğu kanaatindeyiz.¹⁶¹

Diğer Süt Ürünleri

Latince literatürde peynirden başka adı geçen süt ürünleri tereyağı, *melca*, *oxygala* ve *schistondur*,¹⁶² ancak bunlarla ilgili referans azdır. Bunun sebebi muhtemelen daha nadir tüketilmeleri olabilir. Tereyağının Latince karşılığı *butyrumdur*,¹⁶³ kelimenin tam karşılığının “inek peyniri” olduğu belirtilmektedir.¹⁶⁴ Muhtemelen bunun nedeni çoğunlukla inek sütünden yapılmasıdır. Plinius eserinde, tereyağını “süt köpüğü (*spuma lactis*)” olarak tanımlar¹⁶⁵ ve yapımıyla ilgili talimatlar verir. Ona göre, çoğunlukla inek sütünden yapılmasına rağmen en değerlisi koyun sütünden elde edilenidir, ayrıca keçi sütünden de üretildiğini bildirir.¹⁶⁶ Galenos en yağlı sütün ineğe ait olduğunu, dolayısıyla en iyi tereyağının ondan yapılacağını savunur.¹⁶⁷

Plinius, sütün tereyağı elde etmek için kışın sadece ısıtılmasının yeterli olduğunu, yaz aylarında ise sütün, ağzının altında küçük bir delik dışında kapalı olan, uzun bir kaba konulmasını ve sütün ekşitmesi için biraz su ilave edilmesini¹⁶⁸ en son da kuvvetlice çalkalamak gerektiğini söyler. Bu işlem sonucunda üstte yüzen katı maddenin tereyağı olduğunu belirtir. Ayrıca şöyle ekler: “*tadı ne kadar güçlüyse, tereyağı o kadar değerlidir*”. Plinius’un kış ayı için verdiği tarif muhtemelen sütün kaymağının alınmasıyla elde edilmiştir. Yaz ayı için verdiği yöntem ise bugün Türkiye’de geleneksel tereyağı yapımıyla benzerlik göstermektedir. Roma literatüründe, tereyağı referansı peynire oranla daha azdır. Bunun nedeni tıpkı sütteki gibi barbarlara özgü olduğu ideolojisidir¹⁶⁹ ancak, bu düşüncenin daha çok coğrafi unsurlardan kaynaklandığı şüphesizdir. Roma’nın kurulup genişlediği coğrafya olan Akdeniz bölgesinde zeytinin bolluğu onları daha çok zeytinyağı kullanımına yönlendirmiştir. Ayrıca, tereyağının daha çok inek sütünden elde edilmesi ve Roma’daki inek sayısının koyun ve keçiye oranla daha az olması veya pahalı olması da dikkate alınması gereken bir başka husustur.¹⁷⁰

Roma’da tereyağı kullanımının, gıdadan ziyade tıbbi (ilaç bileşeni, olarak)¹⁷¹ veya kozmetik malzeme (nemlendirici krem) olduğu yönündedir.¹⁷² Bunun kanıtları literatürde açıkça görülmektedir. Galenos tereyağı için: “*Vücudun bir kısmına sürüp ovarsanız, cildin zeytinyağında olduğu gibi yağlı olduğunu göreceksiniz. Onunla ölü bir hayvanın derisini ovduğunuzda da aynı*

¹⁶¹ Detaylı bilgi için bkz. Cato, *Agr.*, 1966.

¹⁶² Thurmond, 2006: 192.

¹⁶³ Ayrıca, “*buturum*” olarak da adlandırılmaktadır. *OLD.*, 2012: 268.; Dalby, 2003: 65.

¹⁶⁴ Plinius, *HN.*, XXVIII/XXXV: 92-93.

¹⁶⁵ Plinius, 1967b, *HN.*, XI/XCVI: 582-583.

¹⁶⁶ Plinius, *HN.*, XXVIII/XXXV: 92-95.

¹⁶⁷ Galenus, *De Alimentorum Facultatibus*, III: 124.

¹⁶⁸ Latince metinde, “... *additur paululum aquae ut acescat.*” Ekşitmek için su kullanılması yönünde talimat verilse de çevirmen, suyu sirke olarak okumamız gerektiği yönde bir not eklemiştir. Bkz. Plinius, *HN.*, XXVIII/XXXV: 94-95.

¹⁶⁹ Alcock, 2006: 83.

¹⁷⁰ Thurmond, 2006: 191.; Alcock, 2000: 33.; Alcock, 2006: 82-83.

¹⁷¹ Plinius da tereyağı tıbbi kullanımları için ayrıca bkz. Plinius, 1967b, *HN.*, VIII/XXVIII.

¹⁷² Thurmond, 2006: 191.; Curtis, 2008: 385.; Alcock, 2006: 83.

etkiyi göreceksiniz. Ayrıca zeytinyağı olmayan pek çok soğuk bölgede insanlar kendilerini yıkamak için tereyağı kullanırlar” ifadelerini kullanmaktadır. Galeneos'un bu pasajda “yıkamak için” kullandığı ifade muhtemelen yağlamak yani nemlendirmek için olmalıdır. Plinius da aynı şekilde, zeytinyağı bulamayan barbar kavimlerinin kendilerini yağlamak için tereyağı kullandıklarını, Romalıların da bazen bebekleri yağlamak için aynını yaptıklarından bahseder.¹⁷³ Columella ise yara ve yanık tedavileri için tereyağını önerir.¹⁷⁴ Curtis, özellikle gül yağı ile birlikte, Romalıların onu çoğunlukla ilaçlarda yumuşatıcı, sıkılaştırıcı ve temizleyici olarak kullandıklarını belirtir.¹⁷⁵

Diğer bir süt ürünü olan *melca*, daha çok ekşi veya kesilmiş süt olarak bilinmektedir. Hatta bazı modern klasikçiler tarafından muhtemelen bir tür yoğurt olabileceği yönünde yaklaşımlar da mevcuttur.¹⁷⁶ Antik ve modern literatürün bazılarında *oxygala* ile aynı gıda maddesi olduğuna dair bilgiler vardır. Örneğin Dalby, Latince *melcanın* klasik Yunanca *gala sympaktone* eşdeğer gibi görüldüğünden ve Anthimus'un, *melcayı* Yunanca *oxygala* ile bir tuttuğunu söyler. Ayrıca, klasik Yunanca *oxygalanın* yoğurt ya da ona benzer bir şey olduğundan, Anthimus'tan yaptığı başka bir alıntıyla bal ya da yağ ile karıştırılıp tüketildiği takdirde sindiriminin taze süttten daha kolay olduğundan bahsetmektedir.¹⁷⁷ Thurmond, *oxygalayı* kelimenin tam anlamıyla ekşi süt olarak tanımlamaktadır.¹⁷⁸ Déry de ikisinin aynı anlama geldiğini iddia eder.¹⁷⁹ Güveloğlu ise onu, Antik Çağ besin maddeleri arasında yoğurda en yakın süt ürünü olarak ele alırken, Latince karşılığı olarak *colostrum* vermiştir.¹⁸⁰

Plinius, taze süütün içerisine ekşi süt (sütü ekşitmek için) ekleyerek *oxygala* elde edilebileceğinden bahseder. Bu ürünün mideye oldukça faydalı olduğunu belirtir.¹⁸¹ Plinius aynı kitabın bir üst bölümünde (XXXV.) tereyağı yapımını anlatırken *oxygalaya* da değinmiştir. Süütün çalkalanması sonucu üstte yüzen katı maddelerin tereyağı olduğunu belirtip, altta kalan kaymağı alınmış süte tuz eklenip kaynatıldığında *oxygala* elde edileceğini söyler.¹⁸² Bu noktada yine bir çelişki mevcuttur. Columella'nın¹⁸³ eserinde, daha ayrıntılı başka bir tarif yer almakta olup şu şekildedir:

“Yeni bir kap alın ve tabanına yakın bir delik açın; sonra küçük bir çubukla açtığınız deliği kapatın ve kabı mümkün olan en taze koyun sütüyle doldurun ve şu küçük demetleri ekleyin; taze çeşniler, mercanköşk, nane, soğan ve kişniş. Bu bitkileri süütün içine daldırın ki

¹⁷³ Plinius, 1967b, *HN.*, XI/XCVI: 582-583.; Déry, 2000: 123.

¹⁷⁴ Columella, *DRR.*, VII/XII: 158-161.

¹⁷⁵ Curtis, 2001: 400.

¹⁷⁶ *OLD.*, 2012: 1202.; Dalby, 2003: 218.; Alcock, 2000: 83.

¹⁷⁷ Dalby, 2003: 218.

¹⁷⁸ Thurmond, 2006: 192.

¹⁷⁹ Déry, 2000: 120.

¹⁸⁰ Güveloğlu, 2019: 101.

¹⁸¹ Alcock, 2000: 32.; Plinius, *HN.*, XXVIII/XXXVI: 94-95.

¹⁸² Plinius, *HN.*, XXVIII/XXXV: 94-95.

¹⁸³ *OLD*'de, “*oxygala*” tanımlaması, taze çeşniler ile karıştırılmış ekşi süt olarak tanımlanmıştır. Bu tanımlama Columella'nın tarifıyla örtüşmektedir. *OLD*, 2012: 1408.

bağlandıkları ipler su altında kalmasın. Beşinci günden sonra, deliği kapattığınız küçük çubuğu çıkarın ve peynir altı suyunu boşaltın; daha sonra süt akmaya başladığında, aynı çubukla kapatın ve üç günlük bir aradan sonra peynir altı suyunu yukarıda anlatıldığı şekilde boşaltın ve çeşni demetlerini çıkarıp atın; daha sonra biraz kuru kekik ve kuru mercanköşkü sütün üzerine ufalayın ve uygun olduğunu düşündüğünüz kadar küçük kesilmiş pırasa doğrayıp ekleyin. Daha sonra, iki günlük bir aradan sonra tekrar peynir altı suyunu boşaltın ve deliği kapatın ve yeteri kadar dövülmüş tuz ekleyin ve hepsini karıştırın. Ardından kapağını kapatın ve tüketeyeceğiniz zamana kadar açmayın.”¹⁸⁴

Melcaya dönecek olursak, mevcut Roma literatürünü incelediğimizde sadece Apicius'un *De Re Coquinaria* adlı eserinde bahsedilmiştir.¹⁸⁵ Apicius, kaynayan sirke içeren kavanozlara süt dökülüp, ardından ılık bir yerde, gece boyunca fermente olması için bırakılmasını¹⁸⁶ ve fermente olan ürünün biber, yağ, kişniş ve *liquamen* ya da tuz ile birlikte servis edilmesi gerektiğinden bahseder.¹⁸⁷ *Oxygala* ve *melcanın* tanımlaması konusunda modern klasikçiler arasında fikir birliğinin olmadığı görülür. Muhtemelen bunun nedeni Romalı yazarların eserlerinde verilen farklı tariflerdir. Verilen tariflere baktığımızda her iki ürün de ne tam anlamıyla bir peynir ne de bir yoğurttur, muhtemelen daha çok ekşi bir kremayı andırmaktadır.

Son olarak, Latince literatürde süt ürünü olarak adı geçen madde *schiston*dur. Kullanım alanı daha çok tıbbi olduğundan bahsedilir. Plinius bu ürünü kast ederek, hekimlerin süt türüne yeni bir tanesini daha eklediklerini ve kelimenin tam karşılığının *bölünmüş/kesilmiş süt* olduğunu söyler.¹⁸⁸ Daha sonra onun yapılışıyla ilgili bilgi verir. Onun talimatlarına göre, süt (özellikle keçi sütü) yeni bir toprak kapta kaynatılırken içerisine biraz bal şarabı eklenmeli, daha sonra incir dalıyla karıştırılmalı, kaynayanca taşmasını önlemek için, gümüş bir *cyathus*¹⁸⁹ üzerinde içine soğuk su indirilmeli ve soğuduktan sonra peynir altı suyundan ayrılmalıdır. Bu talimatlar izlendiğinde *schiston* elde edilecektir.¹⁹⁰ Muhtemelen verilen talimat sonucu elde edilen ürün, ayrılmış bir süt olmasından dolayı ona *bölünmüş süt* anlamına gelen bir isim verilmiştir. Yukarıda belirttiğimiz gibi incir dalı Roma'da bitkisel bir peynir mayası olarak kullanılmaktadır. Hatta Columella'nın bu yönde net bir açıklaması bulunmaktadır.¹⁹¹ Thurmond da bundan dolayı *schistonun* teknik olarak bir peynir olduğunu belirtmektedir. Kanaatimiz de bu yönde olmakla birlikte Plinius'un bu ürünün içilmesinden

¹⁸⁴ Bu ve diğer bir alternatif tarif için bkz. Columella, *DRR.*, XII/VIII: 202-205.

¹⁸⁵ Alcock, 2000: 32.

¹⁸⁶ Thurmond, 2006: 193.

¹⁸⁷ “*Melca: lac acidum, piper et liquamen, mel, sale, oleo et coriandro*”. Apici Caeli, *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.) VII, n. 308: 152.; Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (trans.), VII/ XIII, n. 303:174.

¹⁸⁸ Thurmond, 2006: 193.; Plinius, *HN.*, XXVIII/XXXIII: 88-91.

¹⁸⁹ Şarabı karıştırma kabından (krater) içme kabına aktarmak için kullanılan küçük bir kepçe. Ölçü olarak hem kuru hem de sıvı (özellikle şarap için), *sextariusun* on ikide biri.

¹⁹⁰ Plinius, *HN.*, XXVIII/XXXIII: 88-91.

¹⁹¹ Columella incir dalı özünü hem peynir mayası olarak hem de peyniri çeşnilendirmek için sütün incir dalı ile karıştırılmasından bahsetmektedir. Columella, *DRR.*, VII/VIII: 284-289.

bahsetmesi¹⁹² peynirden ziyade süt olduğunu ancak ayran gibi daha yoğun bir içecek olduğunu gösterir. Muhtemelen kesilmiş (pıhtılaşmış) bir süt ürünüdür.

Sonuç

Roma'nın ilk yerleşimcileri hayvancılıkla uğraşan halklar olmasından dolayı süt ve süt ürünlerinin üretiminde uzmanlaşmış kişiler olduğu ve bolca tükettikleri varsayımıyla yapılan bu araştırma bunun doğru olduğunu kanıtlamıştır. Lakin bu durumun zamanla değiştiği görülmüştür. Bu değişimin sebebi Roma'nın kurulup genişlediği mekânın coğrafi unsurları olduğu anlaşılmıştır. Özellikle sıcak Akdeniz iklimi düşünüldüğünde sütün saklanması için uygun teknolojinin olmaması, günler hatta saatler içinde bozulmuş olması en büyük nedenlerden biri olmalıdır. Romanın genişlemesiyle birlikte büyük kentlerin kurulması ve hayvan sürülerinin kentlerin dışında bırakılması bir başka neden olarak görülmektedir. Bu bağlamda, büyüyen ve gelişen Roma'da süt tüketimi pratik olmamasından dolayı zamanla, topraklarını işlemek yerine hayvanlarıyla yaşayan barbarlar veya göçebe halklar ile ilişkilendirmiştir. Yine aynı şekilde Roma zihniyetinde doğal olanı işlemek veya geliştirmek uygar olmakla ilişkilendirildiğinden dolayı süt tüketiminin nadir olduğu kanısındayız. Tüm çıkarımlara rağmen süttten en fazla bahseden Galenus, Celsus, Varro, Columella ve Plinius'un görüşü, sütün tüm sınıflar arasında en değerlilerinden biri olduğudur. Nitekim bu yazarların daha çok kırsal yaşamla ilgili konuları ele almış olmaları süt tüketiminin kırsal hayatla ilişkili olduğunu göstermiştir. Bazı modern klasikçiler Apicius'un tariflerinde sütün yer almasını bu düşünceyi çürüttüğünü söylese de onun tariflerinde sütün işlenerek tüketilmesi bu görüşü değiştirmedeği kanaatindeyiz. Zira Romalıların günlük diyetleriyle ilgili en önemli veri sağlayan Latince literatürdeki öğünlerin menü listelerinde sütün yer almadığı görülmüştür. Süte dair bu türden bir kayıt olmamasına rağmen peynirin bu menülerde yer alıyor olması kanaatimizce bunu destekler niteliktedir. Çalışmamızın sınırları içinde kalan literatürde süt daha çok tıbbi, kozmetik ve yemek bileşeni olarak kullanıldığını gösteren referanslar yer almaktadır. Bu bağlamda süt içimi ya kayıt altına alınamayacak kadar sıradandır ya da içimi nadir olmuş olmalıdır. Eğer durum bahsedilmeyecek kadar sıradansa eklemek gibi neredeyse her öğünde tüketilen gıda maddesinin veri sağlayan öğün listelerinde yer almaması gerekirdi. Dolayısıyla Roma yetişkin nüfus arasında (özellikle kentli) süt içiminin gerek coğrafi faktörler gerekse ideolojik düşünmeden sebep yaygın olmadığı kanısındayız.

Romalıların süt elde ettiği hayvanlara baktığımızda büyük çeşitlilik ile karşılaşılacaktır. Bunlar, koyun, keçi, inek, tavşan, eşek, geyik, domuz, köpek, kedi ve devedir. Bunlar içerisinde sütü en çok tercih edilen hatta bu amaç için yetiştirilenin keçiler olduğu ondan sonra koyun ve ineklerin geldiği görülür. Buna ek olarak, domuz, kedi ve köpek gibi hayvanların sütleri hoş olmayan tatlar olarak nitelendirilmiştir. Eşek sütünün ise genellikle kozmetik amaçla kullanıldığına dair kanıtlar yer almaktadır. Keçilerin büyüklüklerine oranla diğer hayvanlardan daha fazla süt veriyor olması onun bu amaç için

¹⁹² Plinius, onu içmenin en etkili yolunun sabit aralıklarla günde beş *heminae* (1 *hemina* = yak. 296 ml) olarak tavsiye etmektedir. Bkz. Plinius, *HN.*, XXVIII/XXXIII: 88-91.

yetiştirmeye yönlendirmiş olmalıdır. Latince literatürde dikkat çeken bir başka husus sütlerin ve süt ürünlerinin sağlıklı, besleyici, yağlı, sulu, iyi salgı üreten ve müshil etkiye sahip olarak sınıflandırmalarıdır. Lakin yazarlar arasında bu konuda fikir birliğinin olmadığı görülür.

Antik Roma'da bilinen ve dolayısıyla üretilen süt ürünleri, peynir (*caseus*), *colostrum*, tereyağı (Lat. *butyrum*), *melca*, *oxygala* ve *schistondur*. Bu ürünlerden en tercih edileni ve hatta literatürde en fazla referans olan peynir olmuştur. Başta Columella olmak üzere Romalı tarım yazarları peynir üretiminin her aşamasını detaylı olarak ele almışlardır. En basit haliyle bu süreç, sütün ısıtılması, mayalanması ve peynir altı suyunun boşaltıldığı, üç aşmaktan oluşmaktadır. Bunlara ek olarak peynirin uzun süre saklanabilmesi için tuzlama, salamura veya kurutulduğu ayrı bir aşama yer almaktadır. Ekstra bir süreç ise kişinin damak zevkine bağlı olarak peynire tat vermek için yapılan çeşnilendirme ve tütüleme dikkat çeker. Bugün bile Romalıların torunları olan İtalyanların favori lezzetlerinden biri de tütülenmiş peynirler olması Roma damak zevkinin devamıdır denilebilir. Peynir üretimiyle ilgili dikkat çeken başka bir konu ise bugün Türkiye'de geleneksel peynir üretimiyle benzerlik göstermesidir. Örneğin Roma'da peynir mayası olarak kullanılan sirke, incir ağacı özünü (lateks) ve hayvan midesi, Türkiye'de bir zamanlar kullanılmış ve hatta bazıları kullanılmaya devam etmektedir.

406

OANNES
5 (2)

Peynir üretimi konusunda dikkat çeken bir diğer husus ise çobanların süreçte başat bir rol oynamasıdır. Latince eserlerin bazılarında bu durum açıkça belirtilirken bazılarının da dolaylı olarak ele alınmış olup her durumda metinlerde çoban ve peynir sözcükleri yan yana yer almıştır. Dolayısıyla Antik Roma'da peynir üretimi daha çok geleneksel yöntemlerle küçük ölçekli olduğu yorumu yapılabilir. Lakin Roma'da peynirin hem ulusal hem de uluslararası ticari bir ürün olduğunu gösteren veriler de bulunmaktadır. Bu konuyla ilgili önemli kanıtlardan biri metinlerde adı geçen peynir türleridir. Buna örnek olarak, Galenos'un memleketi Bergama (*Pergamum*)'dan gelen *bathysikos* ve Plinius'un bahsettiği Galya'dan gelen şifalı otlarla yapılmış, tütülenmiş keçi peyniri verilebilir. Kaynaklarda en çok adı geçen ve Romalıların takdir ettiği peynirler ise Toskana ve Liguria sınırlarından Luna (*caseus Lunensis*), Caedician Ovası'ndan gelen Vestinus (*caseus Vestinus*) ve Velabrum'un tütülenmiş peyniridir (*caseue fumosus*). Roma beslenmesinde en önemli süt ürünü olan peynir günün tüm öğünlerinde bazen tek başına bir ana yemek veya bir yemek bileşeni olarak yerini almıştır. Romanın tüm sosyal sınıfları hatta imparatorlar tarafından tüketildiği görülür. Bu ürünün uzun süre saklanabiliyor olması ve taşımadaki kolaylığından dolayı, asker, denizci ve seyahat edenlerin kurtarıcısı olmuş olmalıdır. Antik dönem koşullarında uzun süre saklanabiliyor olması onu değerli kılan asıl özelliğidir denilebilir.

Diğer süt ürünleri arasında en fazla referans, tereyağına aittir. Roma'da tereyağı üretim süreci, tıpkı peynirde olduğu gibi Türkiye'deki geleneksel yöntemlerle benzerlik göstermektedir. Romalılar tereyağını beslenmeden ziyade tıbbi ve kozmetik amaçlar için kullanmışlardır. Bunun nedeni tıpkı sütteki gibi barbarlara özgü olduğu ideolojisidir. Bu düşüncenin asıl sebebi coğrafi unsurlar olduğu şüphesizdir. Roma'nın kurulup genişlediği coğrafya olan Akdeniz bölgesinde zeytinin bolluğu, onları daha çok zeytinyağı kullanımına teşvik etmiştir. Ayrıca, tereyağının daha çok inek sütünden elde edilmesi ve

Roma'daki inek sayısının koyun ve keçiye oranla daha az olması veya pahalı olması da dikkate alınması gereken bir başka husustur. Bu bağlamda coğrafi faktörler, halkların ideolojilerini ve beslenmesini şekillendiren unsurların en başında yer aldığı söylenebilir. Diğer süt ürünleri ile ilgili referanslar olsa da tanımlanmalarında dahi çelişki olduğu görülür. Birinci yüzyılda yaşamış Plinius'un *schiston* için, "Hekimler, süt ürünlerine bir yenisini daha ekledirler." ifadesi, bu ürünün yeni olduğunu ve tıbbi olarak kullanıldığını dolayısıyla nadir tüketildiğini gösterir. Kısaca Romalılar süt ve süt ürünlerini bolca tüketmişlerdir ancak hem coğrafi hem de beşerî unsurlar tüketim şeklini ve sıklığını etkilemiştir denilebilir. Pek çok sebepten, süt ürünleri arasında en çok tercih ve takdir edileni peynir olmuştur. Bu yüzden edebi kaynaklarda bu ürüne geniş bir yer ayrılmıştır. Bir zamanlar Roma hakimiyetinde yaşayan ulusların modern dillerindeki peynir kelimesi, Latince *caseus* (peynir) veya Romalıların peynir süzmek ve şekillendirmek için kullandıkları araçların Latince adlarından (*formae*) miras kalması Roma'nın bugün hâlâ etkisini devam ettirdiğini bir kez daha kanıtlar niteliktedir.

Kaynakça

- ABUAGLA A. C., 2017. *Antik Kaynaklar Işığında Megalesia Festivali. Phaselis*, III/27, 271-279.
- ADKINS, L. - ADKINS, R. A., 2004. *Handbook to Life in Ancient Rome*, Facts on File Published, New York.
- ALBALA, K., 2000. "Milk: Nutritious and Dangerous", içinde *Milk: Beyond the Dairy : Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlen Walker (ed.), Prospect Book, Oxford.
- ALCOCK, J. P., 2006. *Food in The Ancient World*, Greenwood Press, Westport.
- ALCOCK, J. P., 2000. Milk and its Products in Ancient Rome, H. Walker (Ed), *Oxford Symposium Food & Cookery: Milk: Beyond the Dairy* içinde (ss. 31-38). Prospect Books, London.
- ALOVA, E., 2013. *Latince Türkçe Sözlük*, Sosyal Yayınlar, İstanbul.
- APICI, C., 1867. *De Re Coquinaria Libri Decem*, Theophil Christian Schuch (ed.), Caroli Winter, Heidelbergae.
- APICII, 1922. *Librorum X Qui Dicuntur De Re Coquinaria, Quae Extant*, C. Giarratano et Fr. Vollmer (eds.), Tevbner.
- APCII, 1969. *Decem Libri Cui Dicuntur De Re Coquinaria at Excerpta A Vinidario Conscripta*, Mary Ella Milham (ed.), Teubner, Leipzig.
- APICIUS, 1709. *Apicii Coelii De Opsoniis Et Condimentis, Sive Arte Coquinaria*, Martin Lister, Theodoor Jansson ab Almelveen, Gabriel Hummelberger, Kaspar von Barth (eds.), Amstelodami: Apud Janssonio-Waesbergios.
- APICIUS, 1958. *The Roman Cookery Book*, Barbara Flower and Elisabeth Rosenbaum (trans.), Peter Nevil Limited, London.
- APICUS, 1977. *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Vehling (ed. and trans.), Dover Publications, Inc., New York.

- APULEIUS, 2017. *Metamorphoses: Başkalaşımalar (Altın Eşek)*, Çiğdem Dürüşken (çev.), Alfa Yayınları, İstanbul.
- BOBER, P. P., 2014. *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, Ülkü Tansel (çev.), Kitap Yayınevi Yayınları, İstanbul.
- CATO, 1966. *On Farming (De Agricultura)*, Ernest Brehaut (trans.), Octagon Books Published, New York.
- CATO, M. P. 2010. *On Farming (De Re Agricultura)*, Andrew Dalby, (trans.). Exeter, Prospect Books (ebook).
- CELSUS, 1971. *De Medicina*, Vol. I, II/XX, Walter George Spencer (trans.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London.
- CIVITELLO, L., 2008. *Cuisine and Culture: A History of Food and People*, John Wiley & Sons, Toronto.
- CIVITELLO, L., 2019. *Mutfak & Kültür: İnsanın Beslenme Tarihi*, (Z. Nilüfer Nahya ve Saim Örnek, Çev.), Bilim Sanat Yayınları, Ankara.
- COLUMELLA, 1954. *On Agriculture (De Re Rustica)*, H. Boyd Ash (ed.), Vol. II, Harvard University Press (The Loeb Classical Library), London.
- COLUMELLA, 1954. *On Agriculture (De Res Rustica)*, Vol. I, Harrison Boyd Ash (trans.), Harvard University Press, London.
- COLUMELLA, 1963. *On Agriculture (De Re Rustica)*, E. S. Forster and Edward H. Heffner (eds. and trans.), Vol. III, The Loeb Classical Library, Harvard University Press, London.
- COOLEY, A. E. - COOLEY, M. G. L., 2014. *Pompeii and Herculaneum: A Sourcebook*, Routledge Published, London.
- CURTIS, R. I, 2008. "Food Processing and Preparation", içinde *Engineering and Technology in The Classical World*, John Peter Oleson (ed.), Oxford University Press, Inc., New York.
- CURTIS, R. I., 2001. *Ancient Food Technology*, Brill, Leiden.
- ÇAKMAKÇI, S. – CANTÜRK, A. – ÇAKIR, Y., 2017. "Peynir Üretimi İçin Sütü Pıhtılaştırıcı Enzimlere Genel Bir Bakış ve Güncel Gelişmeler", *Akademik Gıda*, 15(4), 396-408.
- DALBY, A. - GRAINGER, S., 2001. *Antikçağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Betül Avunç (çev.), Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- DALBY, A. - GRAINGER, S., 2012. *The Classical Cookbook*, The British Museum Press.
- DALBY, A., 2003. *Food in the Ancient World from A to Z*, London: Routledge.
- DALBY, A., 2009. *Cheese: A Global History*, Reaktion Books Published, London.
- DALBY, A., 2016. "Ancient Civilizations", içinde *The Oxford Companion to Cheese*, Catherine Donnelly (ed.), Oxford University Press, 25-27.

- DAOUD, A., 2016. "Egypt", içinde *The Oxford Companion to Cheese*, Catherine Donnelly (ed.), Oxford University Press, ss. 247-249.
- DE MOOR, J., 2000. "Farmhouse Gouda: A Dutch Family Business", içinde *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlen Walker (ed.), Prospect Book Published, England, 2000.
- DE VAAN, M., 2008. *Etymological Dictionary of Latin and The Other Italic Languages*, Brill, Leiden.
- DEMİRCİOĞLU, H., 2011. *Roma Tarihi*, C. 1, TTK Yayınları, Ankara.
- DÉRY, C. A., 2000. "Milk and Dairy Products in the Roman Period", içinde *Milk: Beyond the Dairy: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Harlen Walker (ed.), Prospect Book Published, Oxford.
- DONAHUE, J. F., 2015. *Food and Drink in Antiquity*, Bloomsbury Published, London.
- DONNELLY, C. (ed.), 2016. *The Oxford Companion to Cheese*, Oxford University Press, London.
- ETIENNE, 1922. Robert, *Pompeii: The Day a City Died*, Harry N. Abrams Inc. Publishing.
- FAAS, P., 2003. *Around The Roman Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome*, Palgrave Macmillan Published, New York.
- FAULKER, N., 2015. *Roma: Kartalların İmparatorluğu*, Çağdaş Sümer (çev.), Yordam Kitap Yayınları.
- FRIER, B. W. - KEHOE, D. S., 2007. "Law and Economic Institutions", içinde *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, Walter Scheidel, Ian Morris, Richard Saller (eds.), Cambridge University Press, NewYork, 113-143.
- GALENUS, 2000. *On Food and Diet (De Alimentorum Facultatibus)*, I, Mark Grant (trans.), Routledge Published, London,
- GALENUS, *On the Properties of Foodstuffs (De Alimentorum Facultatibus)*, III, Owen Powell, John Wilkins (eds. and trans.), Cambridge University Press, Cambridge, 2003.
- GARNSEY, P. - SALLER, R. - GOODMAN, M., 2015. *The Roman Empire; Economy, Society and Culture*, University of California Press, California.
- GIACOSA, I. G., 1992. *A Taste Of Ancient Rome*, (Anna Herklotz Trans.), The University of Chicago Press, London.
- GLARE, P. G. W. (Ed.), 2012. *Oxford Latin Dictionary*, Oxford University Press.
- GRAINGER, S., 2006. *Cooking Apicius: Roman Recipes for Today*, Prospect Books, London.
- GRANT, M., 2015. *Roman Cookery Ancient Recipes For Modern Kitchens*, Serif Books, London.
- GRANT, M., 2015. *Roman Cookery: Ancient Recipes for Modern Kitchens*, Gutenberg Press Ltd., Malta.

- GÜVELOĞLU, A., 2019. *Antik Çağ Mutfak Sözlüğü*, Pinhan Yayıncılık, İstanbul.
- HADZSITS, G. D., 1930. “The Dates of the Megalesia”, *Transactions and Proceedings of the American Philological Association*, Vol. 61, 165.
- HOMEROS, 2020. *Odyseia (IX/245-250)*, Azra Erhat ve A. Kadir (çev.), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- HORATIUS, 1942. *Saturae, Satires, Epistles, Ars Poetica, II/IV*, H. Rushton Fairclough (Ed.), Harvard University Press, Cambridge.
- IUVENALIS, 2006. *Yergiler (Saturae), IV/468*, Çiğdem Dürüşken-Alova (çev.), İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- JAEGER, M., 2015. “Why Is There No Cheese in Horace’s Satires? and Related Questions for Vergil and Varro”, *American Journal of Philology*, 136:63–90.
- KURLANSKY, M., 2018. *Milk-A 10,000- Year Food Fracas*, Bloomsbury Published, London.
- MANIATIS, G. C., 2014. *The Byzantine Cheesemaking Industry, Byzantion*, Vol. 84, 258.
- MARTIALIS, 1919. *Epigrams*, Vol. I-II. (Walter C. A. Ker Trans.), Harvard University Press, Cambridge.
- MARTIALIS, 1920. *Epigrams*, Walter C. A. Ker (trans.) Vol. II, XIII/XXXVIII, Putnam Published, London: Heinemann; New York.
- OTTER, D., 2016. “Etymology”, içinde *The Oxford Companion to Cheese*, Catherine Donnelly (ed.), Oxford University Press, Oxford, 255-256.
- OVIDIUS, 1892. *Fasti III., IV*, University Correspondence College Press, London.
- PLINIUS, G. S., 2017. *Doğa Tarihi (I. ve II. Kitap)*, İnanç Pastırmacı (çev.), Say Yayınları, İstanbul.
- PLINIUS, 1963. *Natural History (Historia Naturalis)*, W. H. S. Jones (trans.), The Loeb Classical Library, Vol. VIII, Harvard University Press, Cambridge.
- PLINIUS, 1967a. *Natural History (Historia Naturalis)*, Vol. I, H. Rackham (trans.), Harvard University Press, Cambridge.
- PLINIUS, 1967b., *Natural History (Historia Naturalis)*, Vol. III, H. Rackham (trans.). Harvard University Press, Cambridge.
- RAZIONALE, V., 2016. “Luna Cheese”, içinde *The Oxford Companion to Cheese*, Catherine Donnelly (ed.), Oxford University Press, Oxford, 446-447.
- SCHEIDEL, W. – MORRIS, I. - SALLER R. (eds.), 2008. *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, Cambridge University Press, Cambridge.
- SOLOMON, J. ve SOLOMON, J., 1950. *Ancient Roman Feasts and Recipes Adapted for Modern Cooking*, E. A. Seeman Publishing, Florida.

- SUETONIUS, 2017. *On İki Caesar'ın Yaşam Öyküsü*, (Güngör Varınlıoğlu Çev.), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.
- TANİLLİ, S., 2009. *Yüzyılların Gerçeği ve Mirası: İlkçağ: Doğu, Yunan, Roma, C. I*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2009.
- TEKİN, O., 2014. *Eski Yunan ve Roma Tarihine Giriş*, İstanbul: İletişim Yayınları, 2014.
- THURMOND, D. L., 2006. *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, Brill Published, Leiden, 2006.
- VARRO, 1912. *On Farming (Rerum Rusticarum)*, Vol. II, Lloyd Storr-Best (trans.), G. Bell and Sons, LTD. Published, London.
- VARRO, 1938. *On The Latin Language (De Lingua Latina)*, Roland G. Kent (trans.), V-VI, Harvard University Press, London.
- VARRO, M. T., 1912. *On Farming (Rerum Rusticarum)*, (Lloyd Storr-Best Trans.), G. Bell and Sons, London.
- VARRO, 2021. *Ziraat İşleri (Res Rusticae)*, A. Doğucan Hanegelioglu, (çev.), Doğu Batı Yayınları, Ankara.
- VERGILIUS, P. M., 2015. *Çiftçilik Sanatı (Georgica)*, Çiğdem Dürüşken (çev.), Alfa Yayınları, 2015, İstanbul.
- VERGILIUS, 1960. *Aeneid (VII-XII), The Minor Poems*, H. Rushton Fairclough (trans.), Harvard University Press, London.
- VON REDEN, S., 2007. "Classical Greece: Consumption", içinde *The Cambridge Economic History of The Greco-Roman World*, Walter Scheidel, Ian Morris, Richard Saller (eds.), Cambridge University Press, New York, 2007.
- WILKINS, J. M. - HILL, S. (eds.), 2006. *Food in The Ancient World*, Blackwell Publishing, London.