Antikçağda Gıdaların Korunması

cedrus.akdeniz.edu.tr

*Cedrus* VI (2018) 701-711

DOI: 10.13113/CEDRUS/201833

**CEDRUS**

**The Journal of MCRI**

Food Safety ın Antıquity

Hülya KÖKMEN-SEYİRCİ[[1]](#footnote-1)\* Çisem ÇAĞ[[2]](#footnote-2)\*\*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Öz: Yiyecek ve içecekler insan yaşamı için temel bir ih­tiyaçtır. Evrimin başlangıcından beri insanlar, muhte­me­len içgüdüsel olarak, tesadüfler ve deneme-yanılma yön­temi ile gıdaları muhafaza etmeye çalışmışlardır. Pre­his­torik dönemlerin başlangıcında doğadan toplanan yiye­ceklerin bozulmasını engellemek amacıyla koruma ve sak­lama ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Bazı yemek ve bes­len­me kitaplarında antikçağda gıda koruma yöntem­lerine kısaca değinilmiştir. Bu çalışma, bugüne kadar yapılan araştırmalar da dikkate alınarak edebi metinler, epi­grafik ve arkeolojik verilerin bir arada değerlen­dirilmesi, konu­nun kapsamlı bir şekilde araştırılması ve bilinen yöntem­ler yanında antikçağda kullanılan ancak günümüzde ar­tık kullanılmayan yöntemlerin genel olarak değerlen­di­rilmesini amaçlamaktadır. Prehistorik Dönem’de yiye­cekler için tümüyle doğaya bağımlı olan insanlar, zaman içerisinde hammaddelerin de el verdiği ölçüde, yiyecek/ içe­çek miktarı ve çeşitliliğini arttırmıştır. Bu dönemde insanlar birçok hayvan türünü avlamış ve aynı zamanda doğadan meyve, bitki ve baharat gibi ürün­leri toplamış­lardır. Başlangıçta yiyecekleri nasıl koruyacağını bilme­yen insanoğlu, onları mümkün olan en kısa sürede tüket­mek zorunda kalmıştır. Ancak za­manla öğrenilen koru­ma yöntemleri diğer kent ve böl­gelere sözlü olarak ya­yılmıştır. Bugün kullanılan yiyecek koruma yöntemleri­nin bir bölümünün antikçağ öğreti­leri ile birebir örtüş­tüğü de gözden kaçmamaktadır. Antikçağda tuzlama, ku­rutma, tütsüleme, fermantasyon, salamura ve tatlan­dırma gibi yöntemler kullanılmıştır. |  | Abstract: Food and drink are basic necessities of hu­man life. People have probably tried to maintain in­stinctively, through coincidence and by heuristic ap­proaches, from the beginning of the prehistoric era, the need for food protection and preservation, in order to prevent the deterioration of food collected from nature. In some works on food and nutrition, ancient food pre­servation methods are briefly mentioned. In this study, the preservation of food in antiquity is examined through the modern and ancient literature and from archaeological and epigraphic evidence. In the Prehis­toric Period people were totally dependent on nature for food, increased the amount of food and drink and variety in the amount they obtained from raw materials over time. In this period, people hunted many animals and at the same time collected from nature products such as fruits, plants and spices. Since knowledge of how to protect food in the beginning was unknown, they had to consume food as soon as possible. However, the protection methods devised over time in other regions were communicated over time. It is also noteworthy that some of the methods employed for food protection today conflict with the doctrine and practice in Antiquity. In ancient times, methods such as salting, drying, smoking, fermentation, soaking in brine and the addition of sugar were employed. |
| Anahtar Kelimeler: Gıda • Koruma • Kurutma • Tuz­lama • Fermantasyon |  | Keywords: Food • Safety • Preservation • Ancient Period |

Antikçağda yaşamış aynı zamanda gastronom olan bazı edebi yazarların günümüze ulaşan kitapla­rında yiyeceklerin nasıl korunduğuna yönelik reçeteler yer almaktadır. Yiyeceklerin korunması in­sanların düşündüğü kadar yeni bir olay değildir. Aksine insanlık tarihi kadar eski bir olaydır. İnsa­noğlu, dünyada yaşamış olduğu süre içerisinde zamanının çoğunu avcılık ve toplayıcılıkla geçirmiş­tir. Başlangıçta beslenmek ve hayatta kalabilmek için tamamiyle doğaya bağlı olan insanlar, bitkile­rin köklerini, tohumlarını ve yapraklarını, ağaçların ise meyvelerini toplayarak; balık ve çeşitli hay­vanları avlayarak yaşamlarını devam ettirmişlerdir. Havaların kötü gitmesi, ekinlere hastalık bulaş­ması ve kışın taze meyve-sebzeye ulaşma zorluğu insanları yiyecek toplamaya itmiştir. Ancak yiye­cekler herhangi bir işleme tutulmadıklarından uzun süre korunamadıkları için, başka bir deyişle toplandıkları andan itibaren bozulmaya başladıkları için mümkün olan en kısa zamanda tüketilme­leri gerekiyordu. Yiyeceklerini farklı iklim koşul­larının etkisinden korumak amacıyla insanlar iklim koşullarını dikkatli bir şekilde takip etmiş olmalıdırlar. Doğa, gıdayı insanlar için korumanın bir aracı olmuştur. Artık ellerindeki gıdayı hemen tüketmek ya da bozulunca atmak zorunda kalma­mışlardır. Gıdaları depolama ve stok-lama düşüncesinin günümüzden yaklaşık olarak 14-12000 yıl önce yerleşik yaşama geçiş süreci içinde gerçekleştiği düşünülmektedir[[3]](#footnote-3). Tarih boyunca insanlar, be­sinlerin içinde yer alan suyu kurutma, tuzlama ya da tatlandırma ya da dondurma işlemlerini uygu­layarak kimyasal ve mikrobiyal bozulmalara karşı yiyeceklerini stabil hale getirmişlerdir[[4]](#footnote-4).

Antikdönem yazarlarının gıdaların korunması ile ilgili verdiği bilgiler doğrultusunda bu dö­nemde yaşayan insanların, yiyecek ihtiyaçlarını karşılamak için oldukça donanımlı olduk­larını an­lamaktayız. Bu dönemde yiyecekleri korumaya yönelik kullandıkları metot ve uygu­lamalar sadece gözlem ve tesadüflere dayalıdır[[5]](#footnote-5). Örneğin olgun meyvelerin ağaç üzerinde kuru­duğunu ve uzun süre dayandığını gözlemleyen ilk insanlar meyve ve diğer yiyeceklerini güneşte kurutma yöntemini geliş­tirmiş olmalıdır. Hayvanların kış mevsimlerinde kar altında kalması ya da donması veya balıkların avlandıktan sonra tuzlu suda uzun süre dayanmaları yiyeceklerin dondurulması ve tuzlanması yön­temlerinin gelişmesini sağlamıştır. Ayrıca üzüm suyunun kazara fermantasyonu veya sütün kesil­mesi şarap ve peynir yapmak için fermantasyon yöntem­lerinin gelişmesini sağlamıştır. Benzer şe­kilde ateş üzerinde asılı kalan balık ve et gibi yiyecekleri tütsüleme yoluyla koruyabileceklerinin keş­fedilmesi, gözlem yolu ile sağlamıştır.

Gıdaları korumanın arkasında günümüzde de kullanılan kurutma, fermantasyon, tütsüleme ve tuzlama gibi temel yöntemler yatmaktadır. Çalışma kapsamında antikçağda gıda korumak için kul­lanılan bu yöntemler antik yazarlar ve arkeolojik veriler ışığında aktarılmaya çalışıla­caktır. Antik­çağda gıdaların korunması hakkında Homeros, Hesiodos, Herodotos, Diodoros ve Plinius Maior gibi antik yazarlar yanında, Varro ve Marcus Gavius Apicius[[6]](#footnote-6) gibi antikçağda yaşamış ünlü yazar ve gastronomlardan bilgi edinilmektedir. Bu konuda antikçağda gıdaların korunması hakkında bilgi edinilen ilk antik yazar Homeros’tur. Homeros’un “*Odysseia*” adlı eserinde, Odysseus’un görgü ku­rallarına uymayan vahşi bir tür dev olarak tanımladığı Kyklop Polyphemos’un yaşadığı mağarayı tasvir etmiş olduğu bir pasajdan, onların yiyeceklerini depoladığı bir alana sahip oldukları anlaşıl­maktadır[[7]](#footnote-7). Bu mağarada süt, peynir ve ayranlarla dolu kapların saklandığı ve küçükbaş hayvanların türlerine ve yaşlarına göre ayrılarak saklan­dığı bir alanının bulunduğu görülmektedir. Günümüzde de Akseki, İbradı ve Elmalı gibi yer­lerde peynir ve tereyağ gibi besinler mağaralarda saklanmaktadır.

**Kurutma**: Antikçağda güneş[[8]](#footnote-8) ve rüzgâr doğal bir şekilde yiyeceklerin kuruması ve bu sayede ko­runmasını sağlamıştır. Bu yöntem buğday, arpa, saman, üzüm, balık, kümes hayvanlarının yanı sıra incir, armut ve elma gibi meyveleri de uzun süre bozulmadan koruyabilmek için kulla­nılmıştır. Ku­rutma yöntemi doğanın kendi koruma yöntemi olduğu için[[9]](#footnote-9) insanlar, nemden korunarak depola­nabilen tahılların ve kuru baklagillerin üretimine öncelik vermiş olmalıdır[[10]](#footnote-10). Ayrıca Sümerlerin meyvelerini diziler halinde kuruttuklarına dair dilbilimsel veriler de bulun­maktadır[[11]](#footnote-11). Bu yöntem Anadolu’da özellikle de Güneydoğu Anadolu ve Ege’de de yoğun olarak halen kullanılmaktadır. Ateş ise hem yiyeceklerin kurutulması için ısı sağlamış hem de tüt­süleme için kullanılmıştır. Arkeo­lojik kalıntılardan edinilen bilgiler, *Neanderthal* insanların eti ve diğer gıdalarını korumak için ateşi kullandıklarını göstermektedir. Antikçağda yiyecekleri korumak için kurutma yönteminde en çok güneşten yararlanıldığı görülmektedir. Hesiodos “*İşler ve Günler”* adlı eserinde hasatların toplandık­tan sonra yapılması gereken işleri anlattığı sırada buğdayı topladıktan sonra yuvarlak bir yere yığ­malarını sonra da onları depoya taşıyarak orada muhafaza etmelerini söylerken, buğdayları önce bir yere yığarak onları güneşte kurutma­larını kastetmiş olmalıdır[[12]](#footnote-12). Zira ardından gelen satırlarda üzüm salkımlarını toplayıp ilk beş gün üzerleri örtülü olacak şekilde, on gün on gece dışarda bekletmeleri ve sonrasında da onları kaplara doldurmaları gerektiğini belirtmiştir[[13]](#footnote-13). Üzümleri bu şekilde kurut­manın, üzümden üretilen şarabı etkileyen kimyasal değişiklikleri de tetiklediği düşünülmektedir[[14]](#footnote-14). Üzümlerin ilk beş gün üzerinin örtülmesindeki amacın da üzümlerin birden güneşe maruz kalıp kavrulmasını önlemek olabileceği düşünülebilir. Bu şekilde güneşin altında yavaşça kuruyarak daha lezzetli olacaklardır. MÖ V. yüzyılda yaşamış olan Herodotos, Mısırlıların ve komşularının balık ve kü­mes hayvanlarını güneşte nasıl kuruttuklarından ve sonrasında uzun süre nasıl muhafaza ettikle­rinden bahsetmiştir[[15]](#footnote-15). Ayrıca Teb kentinde yer alan “Nakht”ın mezarında et ve balıkların kurutul­duğunu gösteren duvar resimleri açığa çıkarılmıştır (fig. 1-2). Bunun yanı sıra Herodotos, lotus çi­çeğinin haşhaşa benzeyen göbeğini güneşte kurutup, dövüldükten sonra ateşte pişirip ekmek yap­tıklarını da belirtmiştir[[16]](#footnote-16). Buradan anlaşılmaktadır ki yiyecekleri güneşte kurutmak Antik Dö­nem’de oldukça popülerdir.

MS I. yüzyılda yaşamış olan Romalı yazar Columella’nın,çiftçilik üzerine yazmış olduğu *De Re Rustica* adlı eserinde verdiği tavsiyelerden o dönemdeki insanların atalarından beri[[17]](#footnote-17) elma, armut ve

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\unv\Google Drive\Cedrus 2018\99) Hülya KÖKMEN & Çisem ÇAĞ\2-Görseller\Fig. 1.tif | C:\Users\unv\Google Drive\Cedrus 2018\99) Hülya KÖKMEN & Çisem ÇAĞ\2-Görseller\Fig. 2.tif |
| Fig. 1. | Fig .2. |

incir gibi meyveleri güneşte kuruttukları anlaşılmaktadır[[18]](#footnote-18). Columella, aynı eserinde samanın hay­vanların yiyebileceği duruma getirilmesi için yapılması gereken işleri sıralamıştır[[19]](#footnote-19). Bunun için ilk önce saman kurumadan kesilmeli fakat yeşil de olmamalıdır. Toplandıktan sonra samanın yağmur görmemesine dikkat edilmelidir. Eğer yağmurdan ıslanırsa, bozulmaması için güneşin altında ku­rutmak gereklidir. Samanın her iki tarafı da kuruyunca, rüzgârlı havada onu bir araya getirip demet­ler halinde bağlamak gereklidir. Sonrasında ise hemen bir örtünün altına konmalıdır. Anlaşılan bu yöntemle saman güzel bir şekilde kurur ve bozulmadan korunabilirdi. Bundan başka, tahıl ürünle­rini topladıktan sonra da onları depolayana kadar bozulmaması için güneş altında kuruttuklarını ifade etmiştir[[20]](#footnote-20).

Columella ayrıca tahıl depolamak için en uygun yerler hakkında da bilgi vermiştir. Ona göre ta­hıl saklamak için en uygun depo, toprak bir tabana ve tonozlu bir tavana sahip olmalıdır. Ay­rıca, bu tabanı en uygun hale getirmek için yapılacak olan işlemleri de aşama aşama anlatmıştır. Bunun için ilk önce tabandaki toprak kazılmalı ardından taze ve tuzsuz sıkılmış zeytin posasıyla ıslatılmalıydı ve son olarak *signia* döşemesi[[21]](#footnote-21) gibi bir döşeme ile zemin kaplanmalıydı[[22]](#footnote-22). Zeytin­yağı günümüzde de böcek ve haşereleri kovmak için kullanılan doğal bir yöntemdir. O halde ta­banı zeytin posası ile ıs­latmadaki amaçları haşereleri alandan uzak tutmak olarak düşünülebilir. Romalı ziraat yazarları, Roma dünyasının çeşitli yerlerinde kendi dönemlerinde eşzamanlı ola­rak kullanılan tahıl ambarı biçimlerini tartışmışlardır. Gıdaları, bozulmamaları için korumanın dışında onları bir de depola­dıktan sonra haşerelerden korumak için de bazı yöntemler uygulamışlardır. Bu uygulamalar farklı iklimler ve depolama teknikleri ile çok çeşitli tesisler gerektirmektedir[[23]](#footnote-23). MÖ I. yüzyılda yaşamış olan Varro, tahılların Kapadokya ve Trakya’daki yer altı mağaralarında saklandığını, İspanya’nın Kartaca ve Hispania Citerior’da Osca çevresindeki bölgelerde ise tahılı saklamak için kuyuların kul­lanıldığını belirtmiştir[[24]](#footnote-24). Sonrasında da zeminin samanla kaplandığı ve bu kuyuların bazen tahıl çı­karılması için açıldıkları, bunun dışında nem ya da hava almayacak şekilde kapatıldıkları öğrenil­mektedir. Plinius Maior da *Naturalis Historia* adlı çalışmasında tahılların yer altı kuyularında veya çukurlarında saklandığını aktar­mıştır[[25]](#footnote-25). Apicius, narları korumak için şu şekilde bir tarif vermiştir[[26]](#footnote-26): “*Narları sıcak deniz suyuna batırın ve hemen çıkarın. Ardından onları asın. Böylece onlar korunacak­tır*”.

**Tuzlama:** Tuzlama, gıdaların korunmasında oldukça etkili ve eski bir yöntem olup diğer yön­temlerle birlikte kullanılmaktadır[[27]](#footnote-27). Tuzun kullanımı ile ilgili veriler Prehistorik Dönemlere kadar uzanmaktadır[[28]](#footnote-28). Hititlerde tuz kullanımına dair arkeolojik veriler bulunmaktadır[[29]](#footnote-29). Günümüzde ha­la kullanılmakta olan buharlaştırma yoluyla denizden tuz elde etme yöntemi antikçağda da kulla­nılmıştır[[30]](#footnote-30). Geçtiğimiz yıllarda Kaunos Antik Kenti’nde deniz kenarında tuz üretiminde kullanılan bir tava ve kanallardan oluşan antik tuz üretim tesisi açığa çıkarılmıştır[[31]](#footnote-31). Antikçağda Mısırlıların, kazları yakaladıktan sonra temizleyip tuzladıkları ve akabinde içinde tuzlu su bulunan kaplara koy­duklarına dair duvar resimleri yer almaktadır[[32]](#footnote-32). Hellence’de “ταρι­χεύω” fiili “*gıdaları tuzlama, sala­mura etme ya da fümeleme*” anlamında kullanılmaktadır[[33]](#footnote-33). An-tik yazarlardan Varro yumurtaların ya ince tuz ile ovalanarak ya da üç saat tuzlu suya batırılarak bekletilmesi ve sonrasında temizlenerek saman ya da hasıra sarılması gerektiğini belirtmiştir[[34]](#footnote-34). Apicius ise zeytinleri uzun süre muhafaza et­mek için şu yöntemi önermiştir: “*Ağaçtan taze zey-tinleri toplayın, istediğiniz zaman yağ elde etmek için onları tuzlu suya basın. Zeytinler bir süre muha­faza edildikten sonra zeytinyağı elde etmek için ağaçtan yeni toplanmış gibi kulla­nılabi-lirler*[[35]](#footnote-35)”.

**Fermantasyon:** Kurutulan tahılın, taze gıdaların, et ve su ürünlerinin bozulmadan kalmasını sağlayan bir diğer yöntem ise fermantasyondur. Fermantasyon bilgisi de erken dönemlerde gözleme ve tesadüflere dayalı olarak ortaya çıkmış olmalıdır. Avcı- toplayıcı yaşamdan yerleşik yaşama geçen topluluklar sütten fermantasyon yoluyla peynir ve yoğurt yapmayı öğrenmiş­lerdir[[36]](#footnote-36). Ayrıca bu yön­temin Neolitik Çağ’dan itibaren özellikle süt ve sütten elde edilen ürün­lerin korunmasında kullanıl­dığını gösteren arkeolojik veriler bulunmaktadır[[37]](#footnote-37). Örneğin, Göbeklitepe’de ve diğer ören yerlerinde bulunan öğütme/ezgi taşları tahılların öğütülmesinde kullanılmaktadır. Göbeklitepe’de öğütülen bu tahılların ritüeller sırasında içilmek üzere 160 lt kapasiteye sahip tekneler içinde fermantasyon yolu ile bira yapımında kullanıldıklarına dair arkeometrik veriler ortaya çıkarılmıştır (fig. 3)[[38]](#footnote-38). Bunun dı­şında, Çatal Höyük’te fermantasyon ve mayalanma işlemlerinin hem tahıllar, hem süt ürünleri hem de meyveler için kullanıldığı iddia edilmektedir[[39]](#footnote-39). Göbeklitepe ve Çatal Höyük dışında Batı Anadolu Neolitik kültürlerinden bazılarında ele geçen çömlekler üzerinde yapılan karbon izotop analiz so­nuçları süt ve süt ürünlerinin kullanıldığını kanıtlamıştır[[40]](#footnote-40). Şarapların fermente edildikten sonra, onları depoya koymadan ya da satılmak üzere yola çıkmadan önce bozulmasını engellemek amacıy­la bazı önlemler alınmıştır. Örneğin, şaraplar amforalara doldurulduktan sonra amforaların ağızları genellikle mantar veya kilden bir tıpa ile kapatılmış ve taşıma için bir gemiye yerleştirilmişlerdir. Homeros’un *Odysseia*’sından amforaların şaraplarla doldurduktan sonra ağızlarının hava ile tema­sını önleyecek şekilde sımsıkı bağlandığı anlaşılmaktadır[[41]](#footnote-41).

|  |
| --- |
| C:\Users\unv\Google Drive\Cedrus 2018\99) Hülya KÖKMEN & Çisem ÇAĞ\2-Görseller\Fig.3.tif |
| Fig. 3. |

**Tütsüleme**: Tütsüleme yönteminin, tuzlama ve kurutma gibi yöntemlerden daha geç döneml­erde kullanıldığı düşünülmektedir. Bunun nedeni olarak odun azlığı ve odunun diğer kullanım alanları için daha değerli olduğu düşünülmektedir[[42]](#footnote-42). Günümüzde balık ve ete uygulanan tütsüleme yönteminin Avrupa’nın Prehistorik Çağ’ında da kullanıldığı vurgulanmaktadır[[43]](#footnote-43). Bunun yanı sıra antikçağ yazarları da bu konuda bilgiler vermiştir. Horatius’un şiirleri saye­sinde MÖ I. yüzyıldaki yemek masalarının zihinlerimizde doğrudan canlanması mümkündür. Ho­ratius, Epikuros’çu filo­zof Catius ile konuşması sırasında, fikirlerini desteklemek için yeme ve içme gelenekleri üzerinden örnekler vermiştir. Catius, jambon ve *hillae* olarak adlandırılan tütsülenmiş sucuğun bir kimseyi di­riltmeye en çok yarayan ve iştahını en çok açan mezeler olduğunu, ayrıca bunları yedikten sonra, pis meyhanelerin içinden kaynayarak çıkan şeylere bile iltifat edebileceğini söylemiştir[[44]](#footnote-44). Catius’un bu cümlesi sucuğun tütsülenmiş halde de tükel­tildiğini ve dolayısıyla tütsüleme yönteminin kullanıldı­ğını kanıtlamaktadır. Tütsüleme yönte­mi tek başına kullanılabildiği gibi tuzlama yöntemiyle birlikte de kullanılmaktadır. Örneğin Cato, domuz budunun tuzlandıktan sonra kurutulup tütsülenerek saklandığı bir yöntemden bahsetmiştir[[45]](#footnote-45). Columella ise çeşitli Roma peynirlerinin tadı üzerine yo­rumlar yaparken bazı pey­nirlerin önce tuzlu suda bekletilerek sertleştiririldiğini ardından da tütsü­lendiğini açıkla­mıştır[[46]](#footnote-46). Bu aktarım Romalıların tütsüleme yöntemini kullandıkları fikrini destekle­mektedir[[47]](#footnote-47). Bu veriler doğrultusunda antikçağda tütsülenmiş et ve peynirin tüketildiğini söylemek müm­kün görünmektedir. Ayrıca Collumella’nın önerisinden anlaşıldığı üzere, ulaşım sırasında fer­mantasyon sürecine yardımcı olması için şarapların duman çevresine yerleştirildiği de olmuş­tur[[48]](#footnote-48). Fakat Columella’nın savunduğu bu yöntemin modern yöntemlerle çeliştiği görülmüştür. Modern yöntemlere göre şarap için serin ve kuru bir depolama alanı gerektirmektedir[[49]](#footnote-49).

**Salamura:** Antikçağda salamura yönteminin salçalarda kullanıldığı Horatius’tan öğrenilmek­tedir. Horatius masasındaki ürünleri övgülerle anlatırken şu sözlere yer vermiştir: “*İki türlü salçanın cinslerini iyice tanımak lazımdır: birisi salamura (muria) ve koyu şarapla karışmış tatlı zeytinyağı ile yapılan sade salçadır. Lâkin, buna katılan salamuranın bir eski Hellen testisinde hazırlanmış olması lazımdır. İkincisine gelince, kıyılmış otlarla iyice kaynadıktan sonra, üstüne Corycia safranı ekmeli ve Venafrum dibeklerinde çıkmış zeytinyağı ile bulamalıdır”*[[50]](#footnote-50)*.* Ayrıca salça yapımında kullanılacak sa­lamuranın da herhangi bir yerden değil de Byzantion’dan gelen kaplarda yapılması gerektiğinin al­tını çizmektedir.

**Soğutma/Dondurma:** Gıdaları korumak için kış mevsiminde toplanan buz ve karın depolan­ması hiç şüphesiz yakın zamana kadar kullanılmaktaydı.Mezopotamya ve Hitit çivi yazılı tabletle­rinden dağlık alandan getirilen buzları depolamak amacı ile buz evlerinin inşa edildiği öğrenilmek­tedir. MÖ 1780 yıllarında Kuzey Mezopotamya’da Fırat Nehri kıyısında yer alan Terqa Antik Ken­ti’nde, bu tür bir evin inşa edildiği belirtilmektedir. Ancak bu evlerde ne tür yiyeceklerin korundu­ğuna dair arkeolojik bir kanıt bulunmadığı da vurgulanmaktadır[[51]](#footnote-51). Antikçağda dondurma işleminin kullanıldığına ilişkin bilgiyi ise Plinius Maior aktarmıştır. Plinius, Falernianus adlı şarabın korun­ması ile ilgili şu satırlara yer vermiştir[[52]](#footnote-52): “*Falernianus yüksek alkol içeren beyaz bir şarap olarak bilin­mekle beraber, gecikmiş hasat üzümlerinden üreti­lir, hatta çeşitli dondurma ve soğutma işlemlerinden geçirildikten sonra tadı tam kıvamına getiri­lirdi”*.

**Sirke ile koruma:** Sirke ile gıdaları koruma günümüzde olduğu gibi antikçağda da kullanılan bir yöntemdir. Apicius, istiridyeleri korumak ve taze kalmalarını sağlamak için şu tarifi ver­miştir[[53]](#footnote-53): “*Kullanılacak olan sirke fıçısını katranlayın, onu sirke ile yıkayın ve içine istiridyeleri yerleştirin kapa­ğını kapatın*”. Apicius aynı zamanda şeftali, tuz ve sirke yardımı ile hastalıklara karşı bir tür içecek yapılmasını önermiştir. Tarifi ise şu şekildedir[[54]](#footnote-54): “*En iyi meyveleri seçin ve onları tuzlu suya bırakın ertesi gün tuzlu sudan çıkarın ve dikkatli bir şekilde durulayın ve onları bir kaba koyun ardından tuz ve kekik ekleyerek sirke içine yerleştirin*”. Apicius bunlara ek olarak şalgamın da birkaç baharat ile birlik­te bal ve sirke yardımıyla uzun süre korunmasına dair bir tarif vermiştir[[55]](#footnote-55): “*Sebzenin yeşil kısımlarını kesip temizledikten sonra, hepsini bir araya getirerek, içine yaban mersini serpip bal ve sirke kaplayarak uzun süre koruyabilirsiniz*”.

**Kireçle koruma:** Kireçle koruma yöntemi modern zamanlarda özellikle turunç ve incir gibi meyvelerin reçelini yapmak için kullanılmaktadır. Apicius, Cassianus Bassus ve Petronius gibi ya­zarlar kirecin gıdaları korumak için kullanıldığından bahsetmişlerdir. Apicius, ağaç kavunu meyve­sinin korunması için şu şekilde bir tarif vermiştir[[56]](#footnote-56): “*onları ağızları alçı ile kapatılmış cam kap­lara ko­yup asın*.” Böylelikle hava teması kesilerek uzun süre muhafaza edilmeleri sağlan­mıştır. Ağaç kavunu meyvesini korumak için bu kez doğrudan kirecin kullanımına başvurul­ması gerektiğini vurgulayan bir diğer yazar MS VI. yüzyılda yaşamış olan Cassianus Bassus’dur. Bassus, *Geoponika* adlı eserinde: “*Eğer, meyveleri iyi işlenmiş alçı ile kaplarsanız, tüm yıl boyunca onları koruyabilirsiniz*” şeklinde uya­rılarda bulunmuştur[[57]](#footnote-57). Apicius, mantarları korumak için hem alçı hem de talaşın bir arada kulla­nılması yöntemini şu sözlerle öğütlemiştir[[58]](#footnote-58): “*Su değ­memiş mantarları, sıra ile talaşla kaplayıp bir kabın içine yerleştirin, kabın ağzını alçı ile kapatın ve soğuk bir yerde muhafaza edin*”. Diğer taraftan Petronius da şarapların uzun süre korunmaları için, ağızları alçıyla özene bezene kapatılmış camdan amforalarda saklandıklarını aktarmıştır[[59]](#footnote-59).

**Tatlandırma yoluyla muhafaza**: Bu yöntemde meyveler bal gibi şekerli maddeler yardımıyla korunmaktadır. Bu yöntemin antikçağda kullanıldığını belgeleyen kanıtlar bulunmaktadır. Apicius taze incir, elma, bal kabağı, armut ve vişnenin korunması için şöyle bir tarif vermiştir[[60]](#footnote-60): “*meyveleri sapları ile birlikte özenle seçin ve onları birbirine değmeyecek şekilde balın içine koyun*”. Apicius, tuz­lama ya da kurutma yöntemi olmaksızın taze etin bal ile korunabileceğinin de müm­kün olduğunu savunmuştur. Etin balla kaplandıktan sonra bir kap ile duvara asılarak saklanırsa, ihtiyaç olduğunda kış döneminde bozulmadan kalacağını ama yazın bu sürenin kısa olacağını en fazla birkaç gün da­yanacağını belirtmiştir[[61]](#footnote-61). Apicius[[62]](#footnote-62), domuz veya sığır etinin pişirilmiş bonfile bölümlerinin hardal, sirke, tuz ve bal karışımından oluşan bir sos kullanarak saklanabileceği bilgisini vermiştir. Ayrıca an­tikçağda Hellenler ayvayı balla karıştırır ve biraz kuruttuktan sonra kavanozlara koyarak ağzını sıkı­ca bağlayıp kapatırlardı. Bu şekilde onların muhafaza edilmesini sağlıyorlardı. Romalılar da ayva ve balı pişirerek bir tür koruma yöntemi geliştirmişlerdi. Bu yöntem esasen günümüzdeki reçeli anım­satmaktadır. Nitekim Apicius yine ballı bir karışım kullanarak ayvaların nasıl korunacağından bah­setmiştir[[63]](#footnote-63): “*Sapları ve yaprakları ile en iyi ayvaları seçin, kaplara koyun, üzerine bal ve kaynatılmış taze şarap (defrutum) dökün. Böylelikle ayvaları uzun bir süre koruyacaksınız*”. Ayva saplarının ke­silmemesinin nedeni şudur: meyvenin saplarının çıkarılması durumunda hava ile temas edecek ol­ması ile fermantasyon başlayacaktır. Sapları kopartmazlar ise fermantasyon başlamayacak ve ayvala­rın bozulmasının önüne geçilecektir. Apicius, tüm aşamalar gerçekleştirildikten sonra, ayvalar bir örtü ile örtül­mez ve de sterilizasyonuna önem verilmezse, uzun süre korumalarının mümkün olma­yacağı uyarısında bulunmuştur.

Yukarıda bahsedilen yöntemler dışında çeşitli meyve ve sebzelerin farklı şekillerde korun­duğu yine aynı antik yazarlardan öğrenilmektedir. Örneğin Apicius[[64]](#footnote-64) üzümleri korumak için, ilk olarak en iyi üzümlerin bağdan gerektiğini, sonrasında ise üzümlerin üzerine üzümün 1/3’ü kadar yağmur suyu dökülmesi ve kaynatılması gerektiğinden bahsetmiştir. Ayrıca, kaynatıldık­tan sonra muhafaza edilecek olan kabın içinin katranlanmış olması gerektiğini ve ağzının alçı ile kapatıldıktan sonra gü­neşten uzak, serin bir yerde muhafaza edilmesi gerektiğini anlatmıştır. Cassianus Bassus ise ayvala­rın talaş tozu ile kaplandıktan ya da yapraklara sarıldıktan sonra beyaz kil ya da çömlek kiliyle kap­layarak muhafaza etmenin onları koruyacağını belirtmiştir[[65]](#footnote-65). Api­ci­us, dutları korumak için, öncelik­le dutların bir cam kapta *defrutum* ile karıştırılarak haşlan­­ması gerektiğinden daha sonra ise sıklıkla kontrol edilmeleri gerektiğinden bahset­miştir[[66]](#footnote-66).

Sonuç olarak, insanlık tarihinde kullanılan gıda koruma yöntemlerinin çok fazla değişme­diğini söylemek yanlış olmayacaktır. İnsanoğlu besin maddelerini koruma yöntemini geliştire­rek, gıdala­rın doğal tüketim sürelerini uzatmış, kendisi için besinlerin tüketim takvimini değiştirmiştir. Doğa­ya karşı yeni bir takvim oluşturmuş ve bunu sürekli geliştirmeye devam etmiştir. Tesadüfen ve de­neme yanılma yöntemleri kullanılarak geliştirilen yöntemler giderek gelişmiş, başlangıçta tek bir yöntem kullanılırken daha sonraları birkaç yöntem bir arada kullanılmıştır. Birden fazla yöntemin bir arada kullanılması ile birlikte yeni teknikler gelişmiş ve daha fazla gıda korunabilir hale gelmiştir. Bununla birlikte, geçmişte yaşamış uygarlıkların kullandıkları metodlar ve deneyimler günümüzün bilimsel bilgisine ışık tutmuş ve oldukça uzun süre kullanılmaya devam etmiştir. Antikçağda kulla­nılan yöntemlerle bugün kullanılan gıda koruma yöntemleri arasındaki gerçek fark, yeni fikirler de­ğil, sadece bugün kullanmış ol­du­ğumuz teknoloji ve donanımdır diyebiliriz. Nitekim 18. yüzyıldan itibaren biyolojik bozul­malar ile ilgili bilimsel bilginin gelişmesi, gıdaların bozulmadan korunması­na yönelik yeni me­tot­ların gelişmesini sağlamıştır[[67]](#footnote-67). Romalı yazar ve gastronom Apicius’un yukarı­da bahsi geçen eti bal içinde muhafaza etme yöntemi ya da pişmiş etin hardal, sirke, bal ve tuz ile muhafaza etme yönteminin bugün hala Fransa ve Orta Avrupa’da kullanılması bir tesadüf olmama­lıdır[[68]](#footnote-68). Bu da, teknolojik gelişmelere karşın antikçağda kullanılan yöntemlerin günümüzde tama­men terk edilmeyip o dönemlerden günümüze miras kaldığını göstermektedir.

**BİBLİYOGRAFYA**

Antik Kaynaklar

Apic. (= Apicius, *De Re Coquinaria*)   
Kullanılan Metin ve Çeviri: Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Ro­me*. Trans. J. D. Vehling. Chicago 1977 (The Loeb Classical Library).

Cass. *Geopon*. (= Cassianus Bassus, *Geoponica*)   
Kullanılan Metin ve Çeviri: *Geoponica*, *Sive Cassiani Bassi Scholastici De re Rustica Eclogae*. Ed. H. Beckh. Leipzig 1895.

Cat. *Agr.* (= Marcus Porcius Cato, *De Agri Cultura*)   
Kullanılan Metin ve Çeviri: *On Agriculture*. Trans. W. D. Hooper. Rev. H. Body. Cambridge, Massachusetts - London 1967 (The Loeb Classical Library).

Colum. (= Columella, *De Re Rustica*)   
Kullanılan Metin ve Çeviri: Columella, *On Agriculture*. Trans. H. B. Ash. Cambridge 1941 (The Loeb Classical Library).

Hdt. (= Herodotos, *Historia*.)   
Kullanılan Çeviri: *Herodot Tarihi*. Çev. M. Ökmen. İstanbul 2002.

Hes. *Theog*. (= Hesiodos, *Theogonia*)   
Kullanılan Metin ve Çeviri: *Theogony*. Trans. M. L. West. Oxford 1966.   
Hesiodos, *Theogonia, Eseri ve Kaynakları*. Çev. S. Eyüboğlu – A. Erhat. Ankara 1991.

Hom. *Od.* (= Homeros, *Odysseia*)   
Kullanılan Çeviri: *Odysseia*. Çev. A. Erhat – A. Kadir. İstanbul 1988.

Hor. *Sat.* (= Horatius, *Satirae* )   
Kullanılan Çeviri: Q. Horatius Flaccus, *İambuslar, Lirik Şiirler, Saturalar, Mektuplar*. Çev. T. Uzel. İstanbul 1994.

Petron. *Sat* (*=* Petronius Arbiter*, Satyricon)*Kullanılan Metin ve Çeviri: Petronius, *Satyricon*. Trans. M. Heseltine. London 1913.

Plin. *Nat.* (= Gaius Plinius Secundus, *Naturalis Historia*)   
Kullanılan Metin ve Çeviri: *Natural History*. Trans. H. R. Rackham, W. H. S. Jones – D. E. Eichholz. Cambridge - London 1938-1971.

Varro, *Rust.* (= Marcus Terentius Varro, *De Re Rustica*)   
Kullanılan Metin ve Çeviri: *On Agriculture*. Trans. W. D. Hooper. Rev. H. Body. Cambridge, Massachusetts - London 1967 (The Loeb Classical Library).

Modern Literatür

Atalay – Hastorf 2006 S. Atalay – C. A. Hastorf, “Archaeology Food, Meals, and Daily Activi­ties: Food Habitus at Neolithic Çatalhöyük”. *American Antiquity* 71/2 (2006) 283-319.

Atik-Korkmaz – Işık 2012 S. Atik-Korkmaz – C. Işık, “Kaunos Örnegi Işığında Deniz Tu­zu Üreti­mi/Sea Salt Production in the Light of Caunus Example”. Ed. O. Bingöl, *Ord. Prof. Dr. Ekrem Akurgal 100 Yaşında*. İstanbul (2012) 89-107.

Curry 2013 A. Curry, “The Milk Revolution-When a Single Genetic Mutation First Let Ancient Europeans Srink Milk, it set the Stage for a Continental Up­heaval”. *Nature* 500 (2013) 20-22.

Curtis 2001 R. I. Curtis, *Ancient Food Technology*. *Technology and Change in History* V. Leiden 2001.

Dietrich *et al.* 2012 O. Dietrich, M. Heun, J. Notroff, K. Schmidt – M. Zarnkow, “The Role of Cult and Feasting in the Emergence of Neolithic Communities: New Evidence from Göbekli Tepe, South-Eastern Turkey”. *Antiquity* 86 (2012) 674-695.

Erkut 1990 S. Erkut, “Hititlerde Tuz ve Kullanımı”. *Belleten* LIV/209 (1990) 1-7.

Fontana 2001 A. J. Fontana, “Water Activity’s Role in Food Safety and Quality”. Food Safety Magazine 2001.

Forbes 1965 R. J. Forbes, *Studies in Ancient Technology* III. Leiden 1965.

Fox – McSweeney 2004 P. F. Fox – P. L. H. McSweeney, “Cheese: An Overview”. *Cheese, Che­mistry, Physics and Microbiologr* 1 (2004) 3-4.

Gürsoy-Naskali – Herkmen 2006   
E. Gürsoy-Naskali – D. Herkmen, *Meyve Kitabı*. İstanbul 2006.

Kaloyereas 1950 S. A. Kaloyereas, “On the History of Food Preservation”. *The Scientific Monthly* 71/6 (1950) 422-424.

Mellaart 1967 J. Mellaart, *Çatal-Höyük. A Neolithic Town in Anatolia*. New York 1967.

Özbal *et al.* 2013a H. Özbal, L. Thissen, T. Doğan, F. Gerritsen, R. Özbal – A. Türkekul-Bıyık, “Yenikapı, Aşağğıpınar, Bademağacı ve Barçın Çömleklerinde Or­ganik Kalıntı Analizi”. *ArkST* 29 (2013) 83-90.

Özbal *et al.* 2013b H. Özbal, L. Thissen, T. Doğan, F. Gerritsen, R. Özbal – A. Türkekul-Bıyık, “Neolitik Batı Anadolu ve Marmara Yerleşim­leri Çanak Çömlekle­rinde Organik Kalıntı Analizleri”. *ArkST* 28 (2013) 105-114.

Shephard 2000 S. Shephard, *Pickled, Potted and Canned: The Story of Food Preserving*. London 2000.

Singh – Singh 2016 D. K. Singh – S. Singh, “Historical Origins and Development of Food Preservation: An Overview”. *International Journal of Scientific and Inno­vative Research* 4/1 (2016) 171-175.

Szabó 2017 L. Szabó, “The History of Using Solar Energy”. *The 7th Inter­national Con­ference on Modern Power Systems* (2017) 1-8.

Uhri 2016 A. Uhri, *Anadolu Mutfak Kültürü’nün Kökenleri*. İstanbul 2016.

1. \* Dr. Öğr. Üyesi, Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Antalya.

   hulyakokmen@akdeniz.edu.tr [↑](#footnote-ref-1)
2. \*\* Ph.D., Akdeniz Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Eskiçağ Dilleri ve Kültürleri Bölümü, Antalya.

   cisemcag@gmail.com [↑](#footnote-ref-2)
3. Uhri 2016, 26. [↑](#footnote-ref-3)
4. Fontana 2001. [↑](#footnote-ref-4)
5. Forbes 1965, 192. [↑](#footnote-ref-5)
6. Apicius, *De Re Coquinaria* adlı eserinde yemek tarifleri yanında gıdaların korunması ile ilgili bilgiler ver­mektedir. [↑](#footnote-ref-6)
7. Hom. *Od.* IX. 215 vd. Krş. Kaloyereas 1950, 422. [↑](#footnote-ref-7)
8. Szabó 2017, 3; Uhri 2016, 44. [↑](#footnote-ref-8)
9. Forbes 1965, 192. [↑](#footnote-ref-9)
10. Uhri 2016, 27. Sümerce de tahıllarla birlikte kurutma kelimesinin kullanıldığı etnoarkeolojik verilerle sap­tanmıştır. Uhri 2016, 37-41. dn. 49. [↑](#footnote-ref-10)
11. Sümercede “Še-er-gu/kum” kelimesinin kurutulmuş meyve dizileri anlamına geldiği belirtilmektedir. Bk. Uhri 2016, 43. dn. 52. [↑](#footnote-ref-11)
12. Hes. *Theog*. 595-600. [↑](#footnote-ref-12)
13. Hes. *Theog*. 610-615. [↑](#footnote-ref-13)
14. Curtis 2001, 297. [↑](#footnote-ref-14)
15. Hdt. II. 77. [↑](#footnote-ref-15)
16. Hdt. II. 92. [↑](#footnote-ref-16)
17. Bununla bağlantılı olarak Asurca, Sümerce ve Hititçe metinlerde geçmesi meyve kurularının Yakındoğu’da yazılı çağlardan beri bilindiğini göstermektedir. Bk. Uhri 2016, 43 dn. 54. [↑](#footnote-ref-17)
18. Colum. II. 21. 3. [↑](#footnote-ref-18)
19. Colum. II. 18. [↑](#footnote-ref-19)
20. Colum. II. 19. 1. [↑](#footnote-ref-20)
21. *Signia* döşemesi, kırık fayans, harç ile karışık ve tokmak ile dövülmüş bir tür döşemedir ve adı kiremitleri ile ünlü bir Latium kenti olan *signia*'dan türetilmiştir. [↑](#footnote-ref-21)
22. Colum. I. 6. 12. [↑](#footnote-ref-22)
23. Curtis 2001, 326. [↑](#footnote-ref-23)
24. Var. *Rust.* I. 57. 2. [↑](#footnote-ref-24)
25. Plin. *NH.* 18. 306. [↑](#footnote-ref-25)
26. Apic. I. 12. 2. [↑](#footnote-ref-26)
27. Shephard 2000, 65. [↑](#footnote-ref-27)
28. Forbes 1965, 164; Shephard 2000, 75; Uhri 2016, 44-45. [↑](#footnote-ref-28)
29. Erkut 1990, 1-7. [↑](#footnote-ref-29)
30. Forbes 1965, 165; Szabó 2017, 3. [↑](#footnote-ref-30)
31. Atik-Korkmaz – Işık 2012, 89-107. [↑](#footnote-ref-31)
32. Shephard 2000, 64. [↑](#footnote-ref-32)
33. Bu kelimenin kökünden gıda koruma yöntemleri ile ilgili birçok kelime türetilmiş ayrıca tuzlu balık satıcısı gibi bir meslek adı da türetilmiştir. Bk. Uhri 2016, 59. [↑](#footnote-ref-33)
34. Varro, *Rust.* III. 9. 12. Krş. Singh – Singh 2016, 174. [↑](#footnote-ref-34)
35. Apic. I. 14. 1. [↑](#footnote-ref-35)
36. Curry 2013, 20. [↑](#footnote-ref-36)
37. Uhri 2016, 56-60. [↑](#footnote-ref-37)
38. Dietrich *et al.* 2012, 687-689 res. 11. [↑](#footnote-ref-38)
39. Mellaart, günümüzde olduğu gibi Neolitik Dönem’de Çatal Höyük’te mayalama işleminde meşe palamudunun kullanıldığını belitmektedir. Bk. Mellaart 1967, 224-225. Ayrıca bk. Atalay – Hastorf 2006, 305. [↑](#footnote-ref-39)
40. Özbal *et al.* 2013a, 83-90; 2013b, 105-114. [↑](#footnote-ref-40)
41. Hom. *Od.* II. 349 vd. [↑](#footnote-ref-41)
42. Curtis 2001, 253. [↑](#footnote-ref-42)
43. Forbes 1965, 192. [↑](#footnote-ref-43)
44. Hor. *Sat.* II. 4. 55-60. [↑](#footnote-ref-44)
45. Cat. *Agr.* 162.1. [↑](#footnote-ref-45)
46. Colum. VII. 8. 1. Krş. Wilson 1991, 15 vd. [↑](#footnote-ref-46)
47. Columella’nın peynir yapımı hakkında verdiği ayrıntılı bilgilerin yorumlaması hakkında ayrıca bk. Fox – McSweeney 2004, 3-4. [↑](#footnote-ref-47)
48. Colum. I. 6. 20. [↑](#footnote-ref-48)
49. Curtius 2001, 379. [↑](#footnote-ref-49)
50. Hor. *Sat.* II. 4. 63 vd. [↑](#footnote-ref-50)
51. Curtis 2001, 253. [↑](#footnote-ref-51)
52. Plin. *Nat*. 14.18 [↑](#footnote-ref-52)
53. Apic. I. 9. 2. [↑](#footnote-ref-53)
54. Apic. I. 12.11. [↑](#footnote-ref-54)
55. Apic. I. 12. 8. [↑](#footnote-ref-55)
56. Apic. I. 12. 5. [↑](#footnote-ref-56)
57. Cass. *Geopon.* X. 8. [↑](#footnote-ref-57)
58. Apic. I. 12. 10. [↑](#footnote-ref-58)
59. Petron. *Sat.* 34. [↑](#footnote-ref-59)
60. Apic. I. 12. 4. [↑](#footnote-ref-60)
61. Apic. I. 7. 1. [↑](#footnote-ref-61)
62. Apic. I. 7. 2. [↑](#footnote-ref-62)
63. Apic. I. 7. 1. [↑](#footnote-ref-63)
64. Apic. I. 12. 1. [↑](#footnote-ref-64)
65. Cass. *Geopon*. X. 28. Bu yöntem Modern Çağ’da Anadolu’nun kırsal kesimlerinde kış mevsimlerinde kullanıl­maya devam etmiştir. Bk. Gürsoy-Naskali – Herkmen 2006, 572. [↑](#footnote-ref-65)
66. Apic I. 12. 6. [↑](#footnote-ref-66)
67. Forbes 1965, 192. [↑](#footnote-ref-67)
68. Kaloyereas 1950, 422. [↑](#footnote-ref-68)