



Antik Kaynaklar Işığında Roma Balık Sosu: Garum/Liquamen (Roman Fish Sauce in the Light of Ancient Sources: Garum/Liquamen)

* Olcay TURAN ^a 

^a Kırklareli University, Faculty of Arts and Sciences, Department of History, Kırklareli/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.05.2022

Kabul Tarihi: 27.06.2022

Anahtar Kelimeler

Garum
Liquamen
Roma
Hellen
Sos

Öz

Tarih boyunca su ürünleri insanoğlunun istifade ettiği en önemli besin maddelerinden biri olmuştur. Akdeniz'in en önemli uygarlıklarını oluşturan Antik Anadolu, Hellen ve Roma halkları da su ürünlerinden azami oranda yararlanmaya çalışmışlar ve bu bağlamda balıkların tüketime uygun olmayan iç organlarını kullanmak suretiyle garum adı verilen balık sosunu üretmişlerdir. Antik dönem kaynaklarına ek olarak arkeolojik veriler analiz edildiğinde garum hakkında oldukça önemli bilgilere ulaşmak mümkündür. Hellenlerin ilk kez garos adındaki balığı kullanarak garumu ürettikleri iddia edilmiştir. Takip eden süreçte garum, Romalılar tarafından da benimsenmiş olup, ismi Latince de sıvılaşmak anlamına gelen liquamen olarak değiştirilmiştir. Antik Anadolu, Hellen ve Roma halkları tarafından uzun yıllar boyunca severek tüketilen garum, bazı antik dönem yazarları tarafından sıklıkla eleştirilmiştir. Genellikle Romalı olmayan girişimciler tarafından üretilen garum, dönemin ticaret rotaları kullanılarak imparatorluğun en uca köşelerine kadar ulaştırılmıştır. Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılışı sonrasında Avrupa'da garum üretimi ve tüketimi son bulmuşsa da Doğu Roma'nın egemenliğindeki topraklarda bir müddet daha popülerliğini korumuştur.

Keywords

Garum
Liquamen
Rome
Hellen
Sauce

Abstract

Throughout history, aquaculture has been one of the most important nutrients used by human beings. Ancient Anatolian, Hellenic and Roman peoples, who are the most important civilizations of the Mediterranean, also tried to make the most of aquaculture, and in this context, they produced a fish sauce called garum by using the internal organs of the fish that are not suitable for consumption. When the archaeological data is analyzed in addition to the ancient sources, it is possible to reach very important information about garum. It has been claimed that the Hellenes first produced garum using a fish called garos. In the following process, garum was also adopted by the Romans, and its name was changed to liquamen, which means to liquefy in Latin. Garum, which was consumed fondly for many years by the ancient Anatolian, Hellenic and Roman peoples, was often criticized by some ancient writers. Garum, which was generally produced by non-Roman entrepreneurs, was transported to the farthest corners of the empire using the trade routes of the period. Although the production and the consumption of garum ended in Europe after the collapse of the Western Roman Empire, it remained popular for a while in the lands dominated by the Eastern Roman Empire.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: olcayturan@yahoo.com (O. Turan)

DOI:10.21325/jotags.2022.1054