



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

GİRİŞ

İlk ortaya çıktığı andan günümüze kadar geçen zaman diliminde insanoğlunun yaşamı, su kaynaklarının etrafında şekillenmiştir. Antik dönem coğrafyacısı Strabon, “bir anlamda biz iki yaşamlı sayılırız ve karaya, denize olduğumuzdan daha fazla ait değiliz” demek suretiyle suyun insan yaşamındaki önemini vurgulamıştır (Strab. I. 1. 6). Dolayısıyla su ürünleri insanlık tarihi boyunca temel besin maddelerinden biri olagelmıştır. Özellikle diğer besin maddeleri ile karşılaştırıldığında görece olarak kolay elde edilebilmesi ve bol miktarda bulunmasından ötürü Paleolitik Çağ’dan itibaren su ürünleri insanoğlunun diyetinde önemli bir yer işgal etmiştir (Nash, 2011, s. 1-24). Toplumların yaşamlarını devam ettirdikleri coğrafi alanın özellikleri beslenme alışkanlıklarına doğrudan etki etmiştir ki konu bu açıdan ele alındığında Akdeniz kıyısında yaşayan halkların menülerinde su ürünlerinin yer almış olmasını bir yerde doğal karşılamak gerekir. Eski Çağ Tarihinin en önemli uygarlıklarını oluşturan Antik Anadolu, Hellen ve Roma mutfak kültüründe de balık ve balık temelli sosların önemli bir yere sahip oldukları görülmektedir.

İnsan vücudunun optimal beslenme hedefine ulaşabilmesi için tüketilen besinlerin metabolik gereksinimleri karşılaması ve vücudun faaliyetlerine devam edebilmesi için gerekli besin öğelerini yeterli miktarda içermesi gerekir. Bu bağlamda insan vücudunun gündelik faaliyetlerinin sorunsuz ve sağlıklı bir şekilde yerine getirebilmesi için farklı besin gruplarını yeterli ve dengeli bir şekilde tüketmesi elzemdir. Söz konusu besin gruplarını temelde hayvansal ve bitkisel gıdalar olmak üzere iki başlık altında toplamak mümkündür. Hayvansal gıdalar grubuna dâhil olan balık, besleyici değeri oldukça yüksek bir besin maddesidir. Balıkta bulunan protein miktarı balığın türü, yaşı ve cinsiyetine göre farklılık göstermekle birlikte her 100 gramda ortalama 18-22 gram arasındadır (Dean, 1990, s. 255-267). Kırmızı etin balıkta oranla daha fazla protein içerdiği düşünülse de gerçekte hemen hemen benzer bir miktara sahiptir. Diğer bitkisel ve hayvansal gıdalarla karşılaştırıldığında balıkta sindirilmesi daha kolaydır (Love, 1982, 2-19). Ayrıca balıkta, vücut için gerekli aminoasitlerin tümünü içermektedir. Tüketilen balık türlerine göre farklılık arz etmekle birlikte insan vücudu için gerekli olan 13 vitaminin tamamı balıkta bulunmaktadır (Love, 1982). Balıkta insan vücudu için gerekli olan kalsiyum, fosfor, sodyum, potasyum, magnezyum, iyot, demir, bakır, flor, kobalt ve çinko gibi mineraller yeter miktarda bulunmaktadır. Su ürünlerinin bazı türleri 100 g’da 15’ten 200 mg’a kadar değişen oranda kalsiyum, 100-400 mg oranında değişiklik gösteren fosfor ile yüksek miktarda kalsiyum ihtiva etmektedir. Ayrıca 100 gr ette ortalama 60 mg sodyum bulunmaktadır. Kalp atışlarının düzenlenmesi, sinir transmisyonu, kas kasılması, karbonhidrat ve protein metabolizmada katalizör rolü oynayan potasyum, 100 g balıkta 250 ila 500 mg arasında değişmektedir. Yine balıkta, enzim sisteminde katalizör rolü olan magnezyum bakımından da iyi bir kaynaktır (Dean, 1990, s. 255-267). Yukarıda bahsedilen bilgilerden de anlaşılacağı üzere su ürünleri insan beslenmesinde oldukça önemli bir yere sahiptir. İnsanoğlu tarihin her döneminde su ürünlerinden azami oranda istifade etmeye çalışmış, hatta zaman zaman tüketime uygun olmayan kısımlarından bile yararlanmışlardır. Bu bağlamda balıkların iç organlarını kullanmak suretiyle Hellenler ve Romalılar *garum/liquamen* olarak adlandırılan sosu üreterek gündelik hayatta yaygın bir şekilde kullanmışlardır. Söz konusu çalışmada Hellen ve Roma dünyasında su ürünleri tüketimi, antik kaynaklar ışığında *garum/liquamen* olarak adlandırılan balık sosunun ortaya çıkışı, tarihsel gelişim seyrine ek olarak, nasıl hazırlandığı ve hangi alanlarda kullanıldığı tetkik edilecektir. Son olarak *garum/liquamen* üretiminin neden sona erdiği ve günümüzdeki balık sosları irdelenmeye çalışılacaktır.

Hellen ve Roma Dünyasında Su Ürünleri Tüketimi

Günümüzde olduğu gibi prehistorik dönemlerden itibaren beslenme de önemli bir rol oynayan su ürünleri, özellikle Hellen ve Roma gibi Akdeniz havzasında ortaya çıkan uygarlıkların beslenme alışkanlıklarında dolayısıyla ekonomik inkişafında mühim bir yere sahiptir. Bununla birlikte deniz kabukluları bir tarafa bırakıldığında diğer deniz ürünlerinin iskelet sistemlerinin oldukça dayanıksız olması sebebiyle yalnızca bazı türlerin kalıntıları günümüze ulaşabilmiştir. Örneğin Troia ve Beşik-Yassitepe’de yapılan kazılarda ton balığı kalıntıları ortaya çıkartılmıştır ki söz konusu buluntulardan hareketle bazı araştırmacılar ton balığının diğer türlere kıyasla daha fazla tüketildiği yanılıgısına kapılmışlardır (Thompson, 1947, s. 79; Neer & Uerpmann, 1998, s. 251-52; Driesch, 1999, s. 456).

Hellen ve Roma dönemlerine ait antik kaynaklara ek olarak arkeolojik çalışmalar neticesinde elde edilen buluntular vasıtasıyla söz konusu dönemlerde tüketilen su ürünleri konusunda bir takım bilgilere ulaşmak mümkündür (Dalby, 1997, s. 66-67). Örneğin Homeros’un *Odysseia* adlı eserinde aristokratların diyetlerinin kırmızı et ağırlıklı olmasına karşın, balığa neredeyse hiç yer verilmemiş olması muhtemelen kırmızı et tüketiminin statü göstergesi olarak algılandığına, buna karşın balığın ise sıradan ahali tarafından tercih edildiğini göstermektedir (Hom. Od. I. 110, 140; III. 30, 65, 460-470; IV. 55, 65, 85; VIII. 60, 470, 475; IX. 5, 160, 290, 460, 555; X. 465, 475, 525; XII. 15, 25, 360, 395; XIII. 20; XIV. 75, 105, 415-455; XV. 95, 135, 320, 330, 505; XVI. 45, 440; XVII. 255, 330, 340, 410; XXI. 260, 275; XXII. 20; XIV. 365; Garnsey, 1999, s. 77; Wilkins, 2000, s. 264). Zira kaynaklarda yüksek meblağlara satılan balık türleri bulunmasına karşın, su ürünleri diğer hayvansal gıdalar ile karşılaştırıldığında görece olarak daha ucuzdu; hatta antik dönemin önemli kentlerinden Atina ve Roma’daki siyasi otorite balık fiyatları üzerinde bir narh uygulamaktaydı. Ayrıca Atina’da balıkların bayat olarak satılmasını önlemek gayesiyle üzerlerine su serpilmesi yasaklanmıştı (Ath. Deip. VI, 225 c; Rostovtzeff, 1957, s.370). Antik kaynakların verdiği bilgiler ışığında deniz balıklarının tatlı su balıklarına oranla daha fazla tercih edildiği de görülmektedir (Dalby, 1997, s. 68).

Deniz balıkları içinde en fazla tercih edilen türler arasında ilk sıralarda scombridae familyasına dâhil olan ton, orkinos ve yazılı orkinos yer almaktadır (Thompson, 1947, s. 79-80; Neer & Uerpmann, 1998, s. 251-52). Daha ziyade Pontos Eukseinos kıyılarında avlanan ve bölge için önemli bir gelir kaynağı olan acipenseridae familyasından mersin balığı da antikçağ boyunca tüketilmiştir (Hdt. IV. 53; Strab. VII. 3. 18; Thompson, 1947, s. 7, 16, 19-20, 42, 62-63; Nollé, 1993, s. 31-32). Palamut ve uskumru da ticari açıdan oldukça değerliydi (Thompson, 1947, s. 197, 243). Sardalye, ucuz olmasından ötürü alt gelir gruplarına mensup kişiler tarafından bol miktarda tüketilmiş, ek olarak balık sosu ve tuzlanmış balık yapımında da kullanılmıştır (Thompson, 1947, s. 229). Eskiçağ boyunca Akdeniz sahil şeridinde yer alan yerleşimlerde yaşayanlar tarafından orfoz ve lahoz gibi türlere de rağbet gösterilmiştir (Alcock, 2006, s. 78).

Tatlı su balıkları da dönem insanları tarafından sıklıkla tüketilmiştir. Özellikle sazan ve yayın balıkları istihlak edilen türler arasında ilk sırada yer almaktadır (Thompson, 1947, s. 24, 47, 65, 233). Ticari olması yanında hane halkının diyetine katkı sağlamak gayesiyle tatlı su kefali, turna, yılan balığı gibi türlerinde avcılığı yapılmıştır. Roma askeri yerleşimlerinde yapılan kazılarda askerlerin su ürünleri tükettiklerini gösteren pek çok kalıntı ortaya çıkartılmıştır. Bu bağlamda Butzback’da (Almanya) turnabalığı, Chester’da (İngiltere) levrek, Saalburg’da (Almanya) mersin balığı ve Hood Hill’de (Dorset/İngiltere) ise morina gibi türlere ait kalıntılar ortaya çıkartılmıştır. Vindonissa’da (Windisch/İsviçre) da balık kılçıklarına ek olarak bir olta bulunmuştur ki askerler muhtemelen Aare

nehirinden balık tutmuşlardır. Adı geçen yerleşimde bulunan bir yazıtta askerlerin ton balığı tükettikleri kayıt altına alınmıştır. Richborough'da da balık tutmak amacıyla kullanılan araçlara rastlanmıştır. Waddon Hill'de morina kılıçıkları bulunmuştur. Ren nehri ağzında bulunan Walkenburg'daki auxiliary kalesinde yürütülen kazılarda mersinbalığı ve turnabalığının da dâhil olduğu çok sayıda balık türüne ait kalıntılara rastlanmıştır. Adı geçen yerleşimde ayrıca domuz balığı, balina, mürekkep balığı gibi türler saptanmıştır (Davies, 1971, 129-130). Tüm bunlara ek olarak MS II. yüzyıl başlarına ait bir papirüste Terentianus adındaki bir legioner Aleksandria'daki babasına yazmış olduğu mektupta balıktan zehirlendiği için gelemediğini belirtmiştir (Alcock, 2006, s. 236). Balıklara ek olarak Maryport, Vindonissa ve South Shields gibi askeri yerleşimlerde istiridye, midye, deniz minaresi ve deniz salyangozuna rastlanmıştır (Alcock, 1998, s. 28; Campbell, 2006, s. 45). Görüleceği üzere Hellen ve Roma dünyasında su ürünleri oldukça fazla rağbet gösterilen besin maddeleri arasında yer almaktadır.

Antik Kaynaklar Işığında Roma Balık Sosları

Yeryüzündeki her organizmanın hayatta kalabilmesi için yemek yemeye ihtiyacı vardır. Bununla beraber insanoğlu diğer türlerden farklı olarak zaman içerisinde yemeğe yeni anlamlar yüklemiş ve söz konusu tüketim modeli toplumsal tabakalaşmanın en önemli göstergelerinden biri haline gelmiştir. İnsan türü ortaya çıktığı andan itibaren Neolitik döneme kadar geçen zaman diliminde Abraham Maslow'un geliştirdiği "ihtiyaçlar hiyerarşisi" tezini haklı çıkarırcasına temelde fizyolojik ihtiyaçlarını gidermek için çeşitli besinleri tüketmiştir. Bununla beraber günümüzden yaklaşık 10.000 yıl önce başlayan Neolitik Çağ ile birlikte insanoğlu yerleşik yaşam ve besin üretimine geçmiştir. Neolitik yaşam tarzı beraberinde tabakalaşmış bir toplum yapısını ortaya çıkartmıştır ki bu bağlamda özellikle yönetici zümre ve toplumun üst gelir grubunda yer alan kesim fizyolojik ihtiyaçlara ek olarak sahip oldukları toplumsal statülerini göstermek gayesi ile sıradan insanların erişiminin imkânsız olduğu yiyecekleri tüketmeye başlamıştır. Bununla beraber Coğrafi Keşiflerin gerçekleşmediği bir zaman diliminde günümüzle karşılaştırıldığında besin çeşitliliği de görece olarak az olması sebebiyle insanlar eldeki kaynakları kullanarak yemeklerin tat ve görüntüsünü değiştirecek sosları ortaya çıkarmışlardır. Daha önce de ifade edildiği üzere Akdeniz'in kadim uygarlıklarını oluşturan Antik Anadolu, Hellen ve Roma halklarının temel tüketim maddelerinden biri olan su ürünlerinden istifade ederek, garumu ortaya çıkarmışlar ve uzun yıllar boyunca severek tüketmişlerdir. Garumu yalnızca basit bir balık sosu olarak ele almamak gerekir. Söz konusu sos Roma kültürünün imparatorluk topraklarında yayılmasına katkı sağlayan temel öğelerden biri olmuştur. Örneğin Tacitus, (Tac. Agr. XXI) Romalıların uyguladığı kültürel emperyalizmi şu şekilde tarif etmiştir:

"Bu noktada Britanyalılar dağınık topluluklar halinde medeniyetten uzak bir yaşam sürmekteydiler ve doğal olarak da savaştıydılar. Onları barışçı ve sakin kılmak için Agricola, bireyleri cesaretlendirdi ve topluluklara Roma tarzında tapınaklar, forumlar ve evler inşa etmeleri için yardım etti. Zamanla Britanyalılar, tüm bu rezillikleri çekici kılan giriş saçakları, hamamlar ve gösterişli ziyafetlere yönlendirildiler. Sarhoş olduklarında bunu medeniyet olarak nitelediler, gerçekte bu sadece köleliklerinin bir parçasıydı".

Çeşitli sebeplerle imparatorluk topraklarında yayılmalarıyla birlikte memleketlerindeki yemeklerin özlemine çeken Romalılar, garumu ithal ederek ya da buldukları alanda üretmek suretiyle kullanmışlardır. Söz konusu sos Romalılar tarafından tadının güzel olması yanında statü göstergesi olarak da kullanılmıştır ki Romalıları taklit etmek isteyen yerel ahali de bir süre sonra garumu mutfaklarına dâhil etmişlerdir. Hatta Aleksandria'da Yahudi nüfus için bir koşer çeşidi bile üretilmiştir (Plin. Nat. 31. 44. 95).

Soslar genellikle yemeğin hazırlanması esnasında kullanılan ya da servis sırasında yemeğin üzerine dökülen sıvı ya da krema görünümündeki gıdalardır. Soslar genellikle tek başlarına tüketilmezler. Sosun uygulanmasındaki temel amaç yemeğe tat ve görsellik kazandırmaktır. Fransızca kökenli bir kelime olan “sos”, Latince’deki salsadan türetilmiş olup, kelime tuzlu anlamına gelmektedir ki etimolojik olarak söz konusu kelimenin *garum*dan türetildiği düşünülmektedir (Senn, 1915, s. 3-4). Hellen ve Roma dünyasında kullanılan balık sosunu tanımlanırken, genellikle *garum ve liquamen* kelimeleri kullanılmıştır. *Garumun* Latince karşılığı olan *liquamen* “sıvılaştırmak” anlamına gelmektedir. Her ne kadar iki kelime eş anlamlı gibi kullanılsa da bazı araştırmacılar söz konusu kelimeler ile ifade edilen sosların birbirinden farklı olduğunu iddia etmişlerdir. Bu bağlamda her iki sos arasındaki temel fark *garumun* sofralarda çeşni olarak kullanılırken, *liquamenin* ise tariflerde bir bileşen olarak kullanılmasıdır (Kaufman, 2006, s. 141). Bununla beraber söz konusu çalışmada *garum ve liquamen* terimleri eş anlamlı kelimeler olarak kullanılacaktır. *Garum/liquamen*’e ek olarak yemek tariflerinde *muria* ve *allex* gibi ürünlerden de sıklıkla bahsedilmektedir (Apicius, *De re Coquinaria*, 14; Columella, *Rust.* 12. 55. 4; Plin. *Nat.* 31. 93-95; Manil. *Astron.* V. 656-681). *Muria*, bir sostan ziyade bir tür salamurayken, *allex* ise fermente edilen kütleden arta kalanlardır (Plin. *Nat.* 31. 44).

Garum hakkındaki en eski bilgilere Atina’daki en ünlü üç komedi yazarından biri olan Kratinos (MÖ 519-422) vasıtasıyla ulaşılmaktadır. Kratinos, *garum* ile ilgili olarak şu ifadeleri kullanmıştır: “*Sepetiniz salamura balık sosu ile dolu olacak*” (Grainger, 2021, s. 45). Adı geçen kaynağa ek olarak Sophokles ve Aiskhylos’da balık sosu hakkında birtakım bilgiler aktarmışlardır (Dalby, 2013, s. 156). Marcus Gavius Apicius’a ait olan *De re conquinaria* adlı eserdeki yemek tariflerinin %70’inde *garum* kullanılmaktadır (Dalby, 2013, s. 158). Athenaeus, *Deipnosophistae*’de *garum*’dan iki kez bahsedilmektedir (Ath. *Deip.* 2. 67c, 9. 366c).

Garum kelimesinin Hellenlerin *garos* adını verdikleri bir balıktan türetildiği iddia edilmişse de (Plin. *Nat.* 31. 93; Isid. *Orig.* 20. 3. 19) yapılan çalışmalarda Hellen’de bu isimle anılan bir balık adına rastlanmamıştır (Thompson, 1947, s. 43). Antik dönem yazarları pek çok balığın iç organları kullanılarak *garum* üretildiğini aktarmışlarsa da söz konusu sosun üretiminde kullanılan en değerli balığın uskumru olduğunu belirtmişlerdir (Plin. *Nat.* 31. 93-94; Mart. *Ep.* 13. 102). Bununla beraber ilerleyen tarihlerde armut, sarımsak, defne, kekik, fesleğen hatta çekirgeden dahi *garum* üretilmiştir (Palladius, *Opus. Agri.* 3. 25. 12; Aetius, 3. 83; *Geoponika*, 13. 1. 7). *Garum*, özellikle MÖ V.-IV. yüzyıllarda Hellenler tarafından sevilerek tüketilmiştir (Ath. *Deip.* 2. 67c). Hellenler gibi Romalılar da yaygın bir şekilde istifade ettikleri *garum*, özellikle glutametik asit, ribonükleotitler ve inosinatlar yönünden oldukça zengin olup, amino asit ve protein kaynağıdır ve bu bağlamda uzun yıllar boyunca imparatorluğa tuz ve protein kaynağı olarak hizmet etmiştir (Plin. *Nat.* 19. 57; Isid. *Orig.* 20. 3. 19; Klosse, 2014, s. 91).

Romalılar balık sosunu ifade etmek için *liquamen*, *allex* ve *garum* kelimelerini kullanmışlardır ki Hellen kökenli olan *garum* kelimesi Romalılar tarafından *liquamen* ile eş anlamlı olarak kullanılmıştır. *Garum ve liquamen* kelimelerinin eş anlamlı olarak kullanıldığını gösteren pek çok örnek bulunmaktadır. Roma dönemine ait balık soslarının taşındığı kaplar üzerinde *liq[uamen]*, *g[ari]*, *f[los]*, *scombr[i]* ifadeleri yer almaktadır (CIL 4 Suppl. 5683. *Cael. Aurel. De Morb. Chron.* 2. 2 ve 7). Apicius’da balık sosu için *liquamen* kelimesini kullanmayı tercih etmiştir (Apicius, *De re Coquinaria* 32, 73, 77-78, 89, 104). Isidore, *salsamentumun* içine konulan küçük balıkların sıvılaşmasından dolayı *liquamen* adını aldığı belirtmektedir (Isid. *Orig.* 20. 3. 20). *Garum* nitelik olarak *liquamen optimum* ve *liquamen primum* olmak üzere ikiye ayrılmaktadır.

Garum ya da *liquamenin* üretim süreci esnasında ortaya çıkan yan ürünler daha ziyade alt gelir gruplarına mensup kişiler ve köleler tarafından tüketilmiştir. Söz konusu yan ürünlerden biri *muria* veya *salsugo* adıyla anılmaktadır. *Muria* hakkında bilgiler aktaran dönem yazarları onun oldukça tuzlu olduğunu belirtmişlerdir (Plin. Nat. 31. 92-97; Quin. Inst. 8. 2. 3; Colum. De Re Rustica, 12. 55. 4, 12. 25. 1, 12. 6, 12. 7; Celsus, De Medicina, 4. 9. 15, 4. 16). *Muria*'nın üst gelir gruplarda yer alanlar ya da damak tadına düşkün insanlar tarafından tercih edilen bir sos olmadığı anlaşılmaktadır (Mart. Ep. 13.103, 4. 88. 5; Hor. Sat. 2. 4. 64-69). Bir diğer yan ürüne ise *allex* adı verilmiştir. *Allex*, *liquamen* üretim sürecinde üretim kabının altında kalan kısım olup, genellikle çözünmemiş balık parçalarından oluşmaktaydı (Plin. Nat. 31. 95). Martialis ve Horace, *allexin* düşük kalite bir sos olduğu bilgisini aktarmışlardır (Mart. Ep. 3. 77. 5; Hor. Sat. 2. 4. 73). Cato, *allexin* çiftlik çalışanlarına verilmesi gerektiğini ve bu sayede girdi maliyetlerinden tasarruf edilebileceğini ileri sürmüştür (Cato, De Agricultura, 58).

Daha önce de ifade edildiği üzere *garum* veya *liquamen* Romalılar ya da Roma kültürünü benimsemiş toplumlar tarafından uzun yıllar boyunca sevilerek tüketilmiştir. Bu bağlamda Plinius (Plin. Nat. 31. 93), *liquamenin* lezzetli bir sos olduğunu ifade etmiştir. Bununla beraber *liquamen* temelde balıkların tüketime uygun olmayan ya da daha az rağbet gören kısımlarından üretildiği için sıklıkla eleştiriye maruz kalmıştır (Plin. Nat. 31. 93-94). *Liquamene* karşı yapılan eleştirilerin temel nedeni tüketim sonrasında ağızda bıraktığı kötü kokudur. Örneğin Seneca (Sen. Ep. 95. 25), söz konu sos için şu benzetmeyi yapmaktadır: “*Bu, çürük balığın aşırı pahalı bağırsakları! Tuzlu çürümesiyle mideyi yaktığının farkında değil misiniz?*”. Martialis de (Mart. Ep. 6. 93; 7. 94; 11. 27) *liquamenin* ağızda oldukça kötü bir koku bıraktığını aktarmaktadır.

“Demirden yapılmışsın Flaccus, eğer horozun (penisin) ayakta durabiliyorsa,
Kız arkadaşın sena altı bardak sos için yalvardığında,
Ya da iki parça ton balığı veya ince bir uskumru filetosu için boşuna isterse
Ve kendini bir salkım üzüme layık görmez;
Hizmetçisinin zevkle kırmızı tabakta ringa balığı sosu taşıdığı,
Ama hemen yuttuğu biri”.

Horace (Hor. Sat. 2. 4. 66) ise balık sosunu tek bir kelimeyle özetlemektedir: “kokuyor”. Manilius da Romalılar tarafından tüketilen balık sosunun üretiminde su ürünlerinin insan tüketimine uygun olmayan parçalarının kullanıldığını ifade etmektedir. Manilius, balıkçıların yakaladıkları orkinosları çeşitli parçalara faslettikten sonra arta kalan iç organları sos yapımı için kullanılmak üzere ayırdıklarını, halen öz sıvılarını koruyan parçalardan *garum*, *allex* ve *muria* gibi sosların yapıldığını belirtmektedir (Manil. Astron. V. 667-681). MS II. yüzyılda yaşamış olan Ephesoslu falcı Artemidoros (Oneirocritica, 1. 68) *garum* için “*çürüklükten başka bir şey değil*” ifadesini kullanmıştır.

Yukarıda da ifade edildiği üzere antik çağ yazarları balık soslarının özellikle yaydığı kötü kokuyu ve tadı küçümseyici bir dille ifade etmişlerse de yine aynı dönem yazarları balık sosları için coşku dolu bir dil de kullanmışlardır. Örneğin Plinius, *garumun* bal şarabı ile karıştırıldığında enfes bir tada sahip olduğunu belirtmektedir (Plin. Nat. 31. 93-95). Benzer şekilde Martialis’de *garum sociorum* övmektedir (Mart. Ep. 13. 82). Söz konusu anlatımlardan hareketle modern dönem araştırmacıları da balık soslarına oldukça mesafeli bir şekilde yaklaşmışlardır

(Paoli, 1975, s. 91; Corcoran, 1963, s. 206-207). Bununla beraber son yıllarda yapılan çalışmalar antik dönem balık soslarının, hâlihazırda tüketilmekte olan “nuoc-mam” gibi Vietnam balık sosundan daha kötü olmadığını ortaya koymuştur (Grimal & Monod, 1952, s. 27-38; Jardin, 1961, s. 70-96). Günümüzde Oskars Surströmming gibi balık konserveleri oldukça kötü kokulara sahip olmalarına karşın insanlar tarafından tüketilmektedir. Antik dönem yazarlarının *garum* ve türevlerine getirdikleri eleştirilerden bir diğeri ise oldukça pahalı olmaları ile ilgilidir. Plinius, iki *coiigii garum sociorumun* amfora başına 1000 ya da 4000 sestertius arasında değişen bir fiyata satıldığını ifade ederken, söz konusu fiyatın zengin aileler için bile oldukça fahiş olduğunu belirtir (Plin. Nat. 31. 94). Manilius ve Seneca’da (Manil. Astron. 5. 671; Sen. Ep. 95. 23) *garumun* oldukça pahalı olduğunu tebarüz ettirirken, Martialis ise uskumru kullanılarak üretilen *garumun* zengin bir kişiye hediye olarak verilebileceği bilgisini aktarmıştır (Mart. Ep. 13. 103). *Garumun* Roma imparatorlarının diyetlerinde yer aldığı görülmektedir. İmparator Caracalla, MS 216 yılında Mısır’ı ziyaret ettiği sırada *garumu* tükettiğini gösteren bilgiler bulunmaktadır (Curtis, 1991, s. 172). *Garumun* oldukça pahalı bir sos olduğu dönem yazarları tarafından eleştirilmişse de kesin fiyatını belirten herhangi bir kanıt bulunmamaktadır. Amforalar üzerindeki “*tituli picti*”lere ek olarak ticaret gemilerinin envanter kaydı ve Diokletianus döneminde yayınlanan Fiyat Fermanı’da *garumun* fiyatını tespit etmek için yeterli düzeyde bilgi sağlamamaktadır (Frank, 1936, s. 87-90). Antikçağ yazarları *garumun* oldukça pahalı bir sos olduğunu iddia etmişlerse de günümüzde de olduğu gibi bazı besin maddelerinin sıradan halkın tüketimine de uygun muadilleri olduğu üzere o dönemlerde de geniş halk kitlelerinin tüketileceği kalitede *garum* çeşitlerinin de bulunduğu bilinmektedir. Örneğin Pompeii’de yapılan çalışmalarda sıradan bir Roma vatandaşının kolayca *garuma* erişim sağladığı görülmektedir (CIL IV. 5651,5659). Zira Pompeii’de yapılan kazılarda her gelir grubundan Romalının evine ek olarak “*culinae, triclina, viridaria, caupona, tabernae ve thermoplum*” gibi gıda maddelerinin satıldığı veya temin edildiği mekânlarda çok sayıda balık sosu ihtiva eden kap ortaya çıkartılmıştır (CIL IV. 5667, 5712, 6922, 5675, 9389, 5679, 5664; Carannante, 2019, s. 377-386). *Garum* ve türevi balık soslarının imparatorluk topraklarının genelinde severek tüketildiği görülmekte olup, arkeolojik malzemelere ek olarak ortaya çıkartılan mektuplar da konu ile ilgili bilgiler vermektedir (P. Oxy. 1299). Antikçağ yazarları *garum* ve türevi balık sosları hakkında zaman zaman olumsuz bir bakış açısının ortaya çıkmasına katkı sağlayan bilgiler aktarmışlarsa da var olan kanıtlar Hellen ve Romalılar tarafından uzun yıllar boyunca severek tüketildiğini göstermektedir.

Roma hâkimiyeti altındaki Akdeniz coğrafyasında hatta Avrupa’nın görece daha az medeni bölgelerinde bile *garumun* tüketildiğini gösteren pek çok buluntu ortaya çıkarılmıştır (Lenger, 2008, s. 69-76; Aslan, 2015, s. 141-161; Powell, 2006, s. 526-527). Adı geçen sos hane halkı tarafından da hazırlanabilmesine karşın, bazı bölgeler söz konusu sosun üretiminde bir hayli uzmanlaşmış ve popüler üretim merkezleri haline gelmiştir. Roma’nın Akdeniz’in mutlak gücü haline gelmesinden önce Pontos Eukseinos kıyılarında bulunan *garum* üretim tesisleri oldukça popülerdi ve Roma’nın Pontos Eukseinos’un güney kıyılarını kontrol ettiği dönemde Kırım ve Kerç gibi Roma topraklarının ötesinde de balık sosu üretilmekteydi. Bununla beraber söz konusu bölge zaman içerisinde önemini kaybetmiş ve sos üretim merkezleri İmparatorluğun batısına kaymıştır (Galen Alim. 3. 30. 3-6. 728-729; Strab. III. 2. 6, II. 4. 66, VII. 6. 2; Plin. Nat. 32. 146). Roma dünyasındaki en ünlü balık sosu üretim tesislerine İspanya ev sahipliği yapmaktaydı. İspanya’da balık sosu istihali ilk olarak Kartacalılar’ın egemenliği esnasında başlamışsa da endüstriyel boyutta balık sosu üretimi II. Pön Savaşı’nı takiben Roma’nın bölgeyi ele geçirmesi sonrasında ortaya çıkmıştır. Romalılar, eski sos üretim tesislerini tekrardan faal hale getirmişler ve buralarda üretilen soslar İtalya’ya ihraç edilmeye başlanmıştır (Sutherland, 1939, s. 16, 101-102). Iulli Pollux’a göre Gades’deki balık sosu üretim endüstrisi bölgede avlanan ton

balıklarından ötürü MÖ IV. yüzyılda bile oldukça popülerdi (Poll. onom. 6. 49). Bununla beraber MÖ II. yüzyıldan itibaren bölgenin ünü daha da artmış ve Romalı tüccarlar elde edilen ürünleri İtalya'ya ihraç etmişlerdir (Euthydemus, 3. 116c). Cades'e ek olarak Yeni Kartaca (Strab. III. 4. 6), Carteia (Plin. Nat. 9. 92, 31. 94), Mallaria ve Baelo'da (Strab. III. 1. 8) da oldukça önemli balık sosu üretimi yapan tesisler bulunmaktaydı. Yeni Kartaca yakınlarında yer alan Hercules adası burada avlanan uskumrudan yapılan balık sosundan ötürü Mackerel ya da Scombraria lakabını almıştır (Strab. III. 4. 6; Ath. Deip. 2 121b). Galya'da bulunan Antipolis (Plin. Nat. 31. 94; Mart. Ep. 13. 103, 4. 88. 5) ve Forum Iulii'de (Julius Forumu) (Plin. Nat. 32. 95) daha düşük kalitedeki balık soslarıyla ünlüydü ki adı geçen yerleşimde yaşayan üreticiler, *garum* yapımında lupus (kurt) adı verilen bir balıktan istifade etmişlerdir. İtalya dâhilinde de pek çok kent balık sosu üretimi konusunda uzmanlaşmıştı. Özellikle antik dönem yazarlarının verdiği bilgilere ek olarak, yapılan arkeolojik kazılar neticesinde Pompeii'nin balık sosu üretiminde başat bir konumda olduğu görülmektedir (Plin. Nat. 31. 94; CIL 4. 2569. Rostovtzeff, 1926, s. 72, 514; Frank, 1940, s. 5, 263). Pompeii yerleşimine ek olarak Antium (CIL 15. 4712), Beneventum (Plin. Nat. 32. 19) ve Puteoli'de (CIL 15. 4687-4688) *garum* üretilmekteydi. İtalya'nın Adriatik sahillerinde yer alan Tarentum (Euthydemus, 3. 116e) ve Thurii'de (Plin. Nat. 31. 94) de balık sosu üretimi yapan işletmeler bulunmaktaydı. Akdeniz coğrafyası dikkate alındığında Batı Anadolu'da yer alan Klazomenae (İzmir/Urla) (Plin. Nat. 31. 94, 32. 18), Afrika'daki Leptis (Plin. Nat. 31. 94, 32. 18) ve Dalmaçya'da (Plin. Nat. 31. 94) önemli balık sosu üretim tesisleri bulunmaktaydı. Epigrafik buluntular vasıtasıyla balık sosu üretim tesislerinde çoğunlukla köle iş gücünden yararlandığı görülmektedir ki zaman zaman köleler işletmelerin sorumluluğunu da üstlenmişlerdir (CIL, 15. 4371, 4706, 4732. Duff, 1928, s. 93). Balık soslarının üretimi ve tüketicilere ulaştırılması, geniş çaplı bir ticaret ağının varlığını gerekli kılmaktadır. Yine var olan kanıtlar analiz edildiğinde balık sosu ticaretinin çoğunlukla Roma vatandaşı olmayan müteşebbisler tarafından yapıldığı görülmektedir (Aelian. NA, 13. 6; CIL. 2, S. 251, 6. 9676-77, 15. 4690, 4692-4693, 4695-4702, 4705, 4729, 4804). Balık sosu üretimi ile uğraşan kişilerin kökenleri ve sahip oldukları sosyal ve hukuki statü hakkındaki en önemli buluntulardan biri günümüzde İspanya'da bulunan Fuengirola'dan (Suel) elde edilmiştir. Burada bulunan bir yazıtta L. Iunius Puteolanus adlı azatlının sos üretimi ile uğraştığı belirlenmiştir (CIL II 1944 = ILS 6914; Haley, 1990, s. 72-78). Balık sosu ticareti ile uğraşan kişilere Γαροπώληç, salsarii ya da salsamentarii gibi adlar verilmekteydi. Balık sosu ticareti ile uğraşan tüccarlar arasında şiddetli bir rekabetin olduğu görülmektedir. Özellikle içinde balık soslarının bulunduğu kaplar üzerindeki *tituli picti*ler incelendiğinde tacirlerin ürünlerinin reklamlarını yapmak için yoğun bir çaba içinde oldukları anlaşılmaktadır. Tüccarlar *tituli picti*ler vasıtasıyla yalnızca ürünlerin özellikleri hakkında bilgi verilmemekte aynı zamanda müşterilerin ilgisini çekmek için ürünlerini tanımlayan çarpıcı sıfatlar da kullanılmıştır. Örneğin gari flos (garum çiçeği), gari floris flos (garumun çiçeğinin çiçeği) ya da garum optimum (en iyi garum) gibi balık soslarını tanımlayan ilginç önadlar kullanılmıştır (Curtis, 1984, s. 209-228).

MS 301 tarihinde yayınlanan Diokletianus Fiyat Fermanında balık sosları kalitelerine göre birinci ve ikinci sınıf olmak üzere ikiye ayrılmıştır. Söz konusu ferman incelendiğinde birinci ve ikinci kalitedeki garumların, birinci ve ikinci sınıf bal ile fiyatının eşitlendiği görülmektedir. Bu bilgilerden hareketle garumun Romalılar tarafından yaygın bir şekilde kullanıldığı ve bu sebeple vergiye tabi olduğu anlaşılmaktadır (Alcock, 2006, s. 85, Michell, 1947, s. 1-12).

Antik kaynakların aktardığı bilgilere ek olarak, konu hakkında yapılan arkeolojik çalışmalar neticesinde de birtakım verilere ulaşılmıştır. Bununla beraber pek çok besin maddesinde de olduğu gibi garuma ait fiziksel kanıtların ortaya çıkartılması da oldukça güçtür. Her ne kadar balık kalıntıları içeren amforalar ortaya çıkartılmışsa da söz

konusu besinin ne amaçla kullanıldığını ve aynı zamanda içeriğini belirlemek oldukça güç hatta neredeyse imkânsızdır (Curtis, 1983, s. 238). Balık sosları, amforalara ek olarak *urceus* adı verilen kaplar içinde de dağıtımı yapılabilmekteydi. Sosların taşındığı amfora ve *urceus*ların üzerinde hangi maddeyi içerdikleri, üretici ya da dağıtıcıya ait bilgilerin bulunduğu *tituli picti* bulunmaktaydı. MS 79 yılında Pompeii ve Herculaneum'un tahribine sebep olan volkanik aktiviteyle ilişkili olarak garumun bulunduğu kapların kalıntıları ortaya çıkartılmıştır ki bu da söz konusu kap formlarının tanınmasına yardımcı olmuştur. Pompeii'de yapılan çalışmalarda garum içeren kapların %20'sinden fazlasının Aulus Umbricius Scaurus adlı tüccara ait olduğu saptanmıştır (Curtis, 1991, s. 92). Daha önce ifade edildiği üzere *tituli picti*lerden elde edilen kanıtlara ek olarak adı zikredilen tüccarın evinde ortaya çıkartılan mozaikler de incelendiğinde garumların birbirinden farklı malzemeler kullanılarak yapıldığı ve kalite olarak farklılık gösterdiği belirlenmiştir (Curtis, 1991, s. 92). Mısır'da bulunan Antionus yerleşiminde ortaya çıkartılan bir kavanozun içindeki madde analiz edildiğinde *garum* ya da *allex* olma ihtimalinin oldukça yüksek olduğu saptanmıştır (Fournet, 2021, s. 67).

Antik Kaynaklarda Balık Sosu Tarifleri ve Kullanım Alanları

Hellenler ve Romalılar tarafından yaygın bir şekilde kullanılan *garumun* nasıl hazırlandığı konusunda birtakım bilgiler olmasına karşın, oldukça özel bir ürün olan söz konusu sosun hazırlanışında üreticiden üreticiye farklılık gösteren birtakım gizli tariflerin olması olasılığı oldukça yüksektir. *Garum* temelde 8:1 ölçeğinde balık ve tuz karışımından yapılmaktadır. *Garumun* üretim sürecindeki ana girdilerden biri doğal olarak balık olup, en çok tercih edilen türler uskumru ve orkinostur; bununla beraber pek çok farklı balıktan da istifade edilmiştir. Sos üretimi için gerekli bir diğer elzem malzeme ise tuzdur. Romalılar buharlaştırma yöntemini kullanarak deniz suyundan tuz üretmişlerdir. Ayrıca kuru göl yatakları ve kaya tuzu da bir diğer önemli tuz kaynaklarıdır (Kurlansky, 2003, s. 64). Elde edilen tuzun kalitesi farklılık gösterdiği için doğal olarak bu durum *garumun* kalitesini de etkilemiştir.

Roma balık soslarının hazırlanışı konusundaki en kapsamlı bilgilere VII. Konstantinos zamanında (913-959) kaleme alınmış olan Geopanika adlı eser vasıtasıyla ulaşılmaktadır. Söz konusu eserde balık soslarının hazırlanışı ile ilgili olarak şu bilgiler aktarılmıştır:

“Liquamen şöyle yapılır: Balığın iç organları bir kaba konup tuzlanır. Biraz balık, özellikle gümüşbalığı ya da tekir ya da sardalya ya da hamsi ya da yeterince küçük herhangi bir balık, olduğu gibi buna eklenir ve arada bir karıştırılarak güneşte mayalanmaya bırakılır. Sıcaklık sayesinde mayalandığında, özü şöyle alınır: Derin, sıkı örümlü bir sepet, bu balıkların bulunduğu kabın merkezine yerleştirilir ve sıvı sepetin içine akar; liquamen işte bu yolla, sepetle süzülerek elde edilir. Katı artık allex'i oluşturur.

Bithynialılar bunu şöyle yaparlar: Tercihen ufak ya da iri izmarit ya da, eğer hiçbiri yoksa, hamsi ya da istavrit ya da uskumru ya da belki allex ya da bütün bunların bir karışımını alıp hamurun yoğrulduğu türden bir fırıncı leğenine koyar, balıklar tuzla iyice birbirine karışsın diye, içine çeyrek kile balığa 3 litre tuz düşecek biçimde ayarlayıp yoğurur ve bunu bir çömleğe koyup bir geceliğine dinlendirir, sonra zaman zaman bir değnekle karıştırarak iki üç ay üstü açık olarak güneşte bırakır, ardından özünü çıkartır, üstünü örter ve saklarlar...

Haimation, “kan sosu” denilen daha kaliteli bir garos şöyle yapılır: Solungaç, akışkan kısımları ve kanı ile birlikte bir tonbalığını al, üstüne yeterince tuz serp, bir çömlekte en fazla iki aylığına bırak; ardından çömleği del ve haimation denilen garos'u dışarı akıt (Geopanika, 20. 46).”

Garumun istihzarı hakkında bilgi veren bir diğer kaynak ise Manilius (Manil. Astron. V. 667-681) olup, adı geçen yazar eserinde *garumun* hazırlanışı konusunda şu bilgileri aktarmaktadır:

“Bu kısım öz sularından (et suyu) vazgeçilirse daha iyidir; öz sularının tutulduğu kısım,

Bir tarafta değerli kanlı bir madde (sanies) akar ve pıhtı püskürür

Ve tuz karıştırıldıktan sonra dudakları cezbeden bir tat ortaya çıkar;

Orada balıkların katliamından sonra kokuşmuş sıvılar akıyor

Ve bu formu başka bir eriyen yarı sıvı bulamaç içinde karıştırın

Ve gıdalar için yaygın olarak kullanılan bir sıvı sağlar

...

karşılıklı sıvı hediyeleri aynı şekilde dışarı akar

ve iç kısımları erir ve bir ayrışma (bozulma, çözünme) akışı olarak ortaya çıkar.

Hayır aslında büyük tuz kaplarını doldurabilirlerdi

Ve denizi pişirin ve ayrıca tuzlu denizin zehrini çıkarın”.

Quintus Gargilius Martialis de *garumun* hazırlanışı hakkında bilgi vermektedir. Günümüze fragmanlar halinde ulaşmış olan De Hortis (Bahçecilik Üzerine) adlı eserinde Martialis (Mart. Ep. 62) *garum* üretimi ile ilgili olarak şu bilgileri aktarmıştır:

“Sardalya gibi yağlı balıklar ve 20-30 litre kapasiteli iyi kapatılmış bir kap kullanın. Dereotu, kişniş, rezene, kereviz, nane, kekik ve diğerleri gibi güçlü aromalara sahip kurutulmuş, aromatik otlar ekleyin ve kabın dibine bir katman yapın. Sonra bir kat balık koyun (küçükse bütün bırakın, büyükse parça kullanın) ve bunun üzerine iki parmak yüksekliğinde bir tuz tabakası ekleyin. Kap dolana kadar bu katmanları tekrarlayın. Güneşte yedi gün dinlenmeye bırakın. Daha sonra sosu 20 gün boyunca her gün karıştırın. Bundan sonra sıvı hale gelir.”

Balık sosları çoğunlukla şarap, sirke, zeytinyağı ya da su ile karıştırılarak tüketilmekteydi ve bu bağlamda soslar bileşenlerine göre oenogarum, vinum et liquamen, eleogarum veya liquamen et oleum gibi isimler almaktaydı (Apicius, De re Coquinaira, 32. Mart. Ep. 7. 27. 7-8). Romalılar tarafından kullanılan balık soslarının doğrudan tüketildiğine dair bir kanıt olmamasına karşın, Plinius bu tarz sosların şarap gibi içeceklerle karıştırılarak da kullanıldığını belirtmiştir (Plin. Nat. 31. 95). Hâlihazırda günümüzde de tüketilen soslara benzer şekilde Roma balık sosları da doğrudan tüketilmek yerine yemeği daha lezzetli hale getirmek amacıyla özellikle ordövrlerle servis edilirdi. Yumurta, istiridye, balık ve domuz kızartmalarına hoş bir tat vermek için kullanılırdı (Galen Alim. 3. 21. 707, 2. 11. 258, 2. 22. 589; Mart. Ep. 13. 40, 11. 83, 7. 27; Hor. Sat. 2. 8. 46; Apicius, De re Coquinaira, 379, 381) ki Plinius *garumun* yemeklere enfes bir tat kattığını ifade etmiştir (Plin. Nat. 31. 88). Bazı durumlarda balık sosları zenginlik göstergesi olarak da kullanılır ve davetlerde iyi bir intiba bırakmaya da hizmet ederdi. Bu bağlamda tekir balığı *garum sociorum*da yüzer biçimde servis edilirdi (Plin. Nat. 9. 66). Apicius’a ait olan eserde kaymaklı kayısı tatlısı tarifinde bile *garumun* kullanıldığı görülmektedir (Apicius, De re Coquinaira, 4. 5. 4).

Balık sosları yemeklerin tatlandırılmasına katkı sağlayan gıda maddeleri olma işlevine ek olarak tıbbi amaçlarla dâhili ya da harici olarak da kullanılmıştır. Söz konusu soslar yüksek miktarda tuz içerdikleri için özellikle açık yaraların tedavisinde kan akışını durdurmak gayesiyle kullanılmıştır. Plinius, (Plin. Nat. 31. 97) ayrıca garumun yanıkların tedavisinde de kullanıldığını belirtmiştir. Bahsi geçen uygulamaya ek olarak, dâhili rahatsızlıkların tedavisinde de balık soslarından istifade edilmiştir. Balık sosları siyatik ve dizanteri gibi rahatsızlıkların tedavisinde kullanılmıştır (Plin. Nat. 31. 97). Galen, kronik ishalin tedavisinde garum kullanılarak hazırlanan mercimeğin yararlı olacağını belirtirken, (Galen, Alim. 1. 1. 478) aynı zamanda garumun zeytinyağı-sirke ya da zeytinyağı-ebegümeci ile karıştırıldığında müshil işlevi gördüğünü de aktarmaktadır (Galen Alim. 1. 1. 14. 462; 3. 2. 2. 669; Geoponika, 12. 12. 1). İştahsızlık (Plin. Nat. 20. 34; Galen Alim. 2. 22. 5. 599) ve çeşitli mide rahatsızlıkları için de balık sosları önerilmiştir (Plin. Nat. 30. 44). Plinius ayrıca köpek, timsah ve deniz ejderhası ısırıklarına karşı özellikle allexin iyi geldiğini ifade etmiş, bazı garum türlerinin ise Yahudi ayinlerinde kullanıldığını hatta iktidarsızlığa karşı bile iyi geldiği bilgisini aktarmıştır (Plin. Nat. 44. 95). Tüm bunlara ek olarak garumdan tüy dökücü olarak da istifade edilmiştir (Plin. Nat. 31. 42). Balık soslarından hayvanların tedavisinde de yararlanılmıştır. Örneğin Columella hayvanın boyutuna göre verilecek garum miktarının farklı olduğunu belirtir (Colum. De Re Rustica, 6. 34. 2). Bu bağlamda sakatlanmış bir katıra burnundan yarım kilo zeytinyağı ile karıştırılmış bir bardak garumun verilmesini tavsiye etmektedir (Colum. De Re Rustica, 6. 38. 2).

Roma Balık Sosunun Kullanımının Sona Ermesi ve Günümüzdeki Balık Sosları

Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılması ile birlikte Avrupa özelinde balık sosu üretimi ve tüketimi nihayete ermişse de Doğu Roma'nın egemenliği altındaki topraklarda bir süre daha kullanılmıştır. İmparatorluğun Batı topraklarında balık sosu kullanımının ortadan kalkmasındaki temel sebeplerin en başında siyasi yapının ortadan kalkmasıyla bağlantılı olarak Avrupa'da düzen ve nizamın bozulmasıdır. Zira MS IV. yüzyıldan itibaren Batı Roma İmparatorluğu çok sayıda kavmin işgaline uğramış, yaşanan bu gelişme neticesinde balık sosu üretimi ve dağıtımı için gerekli olan şartlar ortadan kalkmıştır. Ayrıca Akdeniz sahnesine yeni dâhil olan halkların tüketim alışkanlıkları içerisinde balık sosları yer almadığı için yeni gelen toplulukların diyetlerinin bir parçası haline gelmemesi sebebiyle balık sosu tüketimi son bulmuştur. MS VI. yüzyılda yaşamış olan Anthimus, De observatione ciborum adlı eserinde “mutfakta balık sosu kullanımını yasaklıyoruz” demek suretiyle balık sosu kullanımının nihayete erdiğini ifade etmiştir (Anthimus, 9).

Daha önce de ifade edildiği üzere Doğu Roma'da balık sosu bir müddet daha kullanılmaya devam etmiştir. Bununla beraber garumun üretimi için gerekli olan hammadde kaynaklarının temininde yaşanan problemler zaman içerisinde sos üretiminin azalmasına vesile olmuştur. Bu durumu ek olarak Constantine Harmenopoulos'a ait olan hukuk eserinde sos üretimi esnasında ortaya çıkan kötü kokular ve atıklar dolayısıyla üretim tesislerinin yerleşim yerlerine yakın mesafelerde olmaması gerektiği belirtilmiştir (Curtis, 1991, s. 189). Neticede üretim ve nakliye maliyetlerinde yaşanan artış, sos üretimini oldukça zorlu bir süreç haline getirmiş ve üretimi dolayısıyla da tüketimi son bulmuştur.

Garum, Ortaçağ'da Campania bölgesinde yaşayan bir grup keşiş tarafından tekrardan keşfedilmiştir. Keşişler, hamsileri ağustos ayında tahta fiçılara salamura olarak yerleştirmişler ve işlem esnasında fiçılardan sızan sıvıdan balık sosu üretmişlerdir. Nihayetinde tuzlu suyu filtrelemek için yün levhaların kullanılmasıyla süreç

mükemmelleştirilmiştir. Hâlihazırda söz konusu sos, “spagetti alla colatura di alici” adı verilen yemekle birlikte servis edilmektedir ki burada sarımsak, zeytinyağı ve balık sosu bir arada kullanılmaktadır (Downie, 2003, s. 25-28).

Balık sosları eskiçağ ve ortaçağın bir kısmında yalnızca Roma topraklarında kullanılmamıştır. Özellikle Güneydoğu Asya’da balık sosu üretimi neredeyse kesintisiz bir şekilde yüzyıllar boyunca devam etmiştir. Asya balık soslarının üretim süreci dikkate alındığında garuma kıyasla muriaya daha yakın olduğu anlaşılmaktadır. Asya balık sosunun ilk kez nerede ortaya çıktığı bilinmemesine karşın, Han Hanedanı (MÖ206-MS 220) öncesinde Çin’de var olduğu bilinmektedir. Hem Roma’da hem de Güneydoğu Asya’da balık sosları yemek pişirme yanında sirke veya tatlandırıcı gibi diğer malzemelerle seyreltilebilen bir çeşni olarak kullanılmıştır (Curtis, 2009, s. 712-8). Hâlihazırda Asya balık sosları yaygın bir şekilde kullanılmaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Su ürünleri, diğer hayvansal gıdalarla karşılaştırıldığında sindirilmesi daha kolay olmasına ek olarak, insan vücudunun gündelik işlevini yerine getirebilmesi için gerekli olan besin maddelerinin neredeyse tamamına sahiptir. Bu sebeple su ürünleri Paleolitik Çağ’dan günümüze kadar geçen zaman diliminde insanoğlunun temel besin maddelerinden biri olmuştur. Bu bağlamda Akdeniz’in kadim halklarından Hellenler ve Romalılar yaşadıkları coğrafya ile de bağlantılı olarak, diyetlerinde su ürünlerine oldukça önemli bir yer ayırmışlardır. Adı geçen uygarlıklara ait edebi eserler ve arkeolojik kalıntılar analiz edildiğinde de su ürünlerinin bol miktarda tüketildiği görülmektedir. Neolitik dönemle birlikte insan yaşantısında ortaya çıkan köklü değişimler sonucunda beslenme alışkanlıklarında da değişim ve dönüşümler ortaya çıkmış, insanoğlu tükettiği gıdaların tadı ve görselliğini arttırmak için sosları kullanmaya başlamışlardır. Eskiçağ dünyasında sıklıkla meydana gelen gıda krizlerinin de etkisiyle var olan besin maddelerini maksimum verimlilikle kullanma arzusu beraberinde Hellen ve Roma dünyasında severek tüketilen garumu ortaya çıkarmıştır. Zira garum daha ziyade balıkların tüketime uygun olmayan iç organları kullanılarak elde üretilen bir sostur.

Antik dönem kaynaklarına ek olarak arkeolojik veriler analiz edildiğinde garum hakkında birtakım verilere ulaşmak mümkündür. Çalışmada aktarılan bilgiler kullanılarak söz konusu sosu üretmek ihtimal dâhilinde olmasına karşın, antik dönem üreticilerinin bazı gizli tariflere sahip olduğunu ve bu bilgilerin yitirildiği gerçeğini de göz önünde bulundurmak gerekir. Dönem kaynakları incelendiğinde sos üretiminde kullanılan malzemeden dolayı sıklıkla eleştirilere maruz kalmışsa da geniş halk kitleleri tarafından uzun yıllar boyunca severek tüketildiği anlaşılmaktadır. Batı Roma İmparatorluğu’nun yıkılması sonrasında Avrupa’da siyasi, ekonomik ve kültürel alanda ortaya çıkan köklü değişimler neticesinde garum üretimi ve tüketimi son bulmuştur. Bununla beraber özellikle İtalya’da garum istihsal yöntemleri tekrardan canlandırılmış ve bir nebze de olsa gündelik hayatta kullanılmaya başlanmıştır. Akdeniz havzasına tezat olarak Uzak Doğu’da balık sosu üretimi ve tüketimi MÖ III. yüzyıldan günümüze kadar kesintisiz bir şekilde devam etmiştir. Garumun muadili olarak da düşünülebilecek olan balık sosları hâlihazırda Güneydoğu Asya mutfaklarında kullanılmaktadır. Söz konusu soslar özellikle son yıllarda giderek artan küreselleşme neticesinde farklı kültürlerle ait mutfaklarda da kullanılmaya başlanmıştır. Garumun hazırlanışı hakkında bilgi veren kaynakların analiz edilmesiyle antik dönemlerde özellikle Anadolu’nun da içinde yer aldığı Akdeniz coğrafyasında üretilen sosun tekrardan üretilebileceği ve dünyaya pazarlanabileceği kanaatindeyiz.

KAYNAKÇA***Antik Kaynaklar***

- Aelianus, C. (2010). *De Natura Animalium Libri Septemdecim* (Fridericus Jacobs, trans.). Whitefish: Kessinger Publishing.
- Amidenus, A. (1935). *Libri medicinales I-IV* (Alexander Olivieri, ed.). Berlin and Leipzig: Teubner.
- Anthimus. (1996). *De observatione ciborum: On the Observance of Foods* (Mark Grant, trans.). London: Prospect Books.
- Apicius. (1969). *De re Coquinaria* (Mary Ella Milham, trans.). Leipzig: Teubner.
- Artemidorus. (2012). *Oneirocritica* (Daniel E. Harris-McCoy, trans.). Oxford: OUP Oxford.
- Athenaeus. (1957-63) *Deipnosophisticarum Epitome: Athenaeus* (C. B. Gulick, trans.). London and New York: Loeb Classical Library.
- Aurelianus, C. (1950). *On Acute Diseases: And On Chronic Diseases* (I. E. Drabkin, trans.). Chicago: University of Chicago Press.
- Cato. (1934). *De Agricultura: On Agriculture* (W. D. Hooper & Harrison Boyd Ash, trans.). London: Loeb Classical Library.
- Celsus, A. C. *De Medicina* (W. G. Spencer, trans.). London: Loeb Classical Library.
- Columella, L. J. M. (1968). *De Re Rustica* (H. B. Ash, E. S. Forster & Edward H. Heffner, trans.). Cambridge: Cambridge University Press.
- Corpus Inscriptionum Latinarum I-XVI, Leipzig-Berlin 1862-1943.
- Galenus, A. (2005). *De placitis Hippocratis et Platoni, libri I-V* (Phillip De Lacy, ed.). Berlin: Akademie-Verlag.
- Grenfell, B. P., & Hunt, A. S. (1898-). *The Oxyrhynchus Papyri*. London.
- Herodotos. (1991). *Historiae* (Herodot Tarihi) (A. Erhat ve M. Ökmen, çev.). İstanbul: Remzi Kitapevi.
- Homerus. (2008). *Odysseia* (A. Erhat, A. Kadir, çev.). İstanbul: Can Yayınları.
- Horace. (2021). *Satires II* (K. Freudenburg, ed.). Cambridge: Cambridge University Press.
- Isidorus. (2006). *Origines: The Etymologies of Isidore of Seville* (S. A. Barney, trans.). Cambridge: Cambridge University Press.
- Manilius, M. (2012). *Astronomica* (Theodor Breiter, trans.). London: Wentworth Press.
- Martialis. (1920). *Epigrammata: Epigrams* (C. A. Walter & M. A. Kerr, trans.). London: Loeb Classical Library.
- Palladius. (2013). *Opus Agriculturae* (John G. Fitch, trans.). London: Prospect Books.
- Plato. (1977). *Laches, Protagoras, Meno, Euthydemus* (W. R. M. Lamb, trans.). London: Loeb Classical Library.
- Plinius. (1958). *Naturalis Historia* (H. R. Rackham, trans.). London: Loeb Classical Library.
- Pollux, I. (2015). *Onomasticon*. Andesite Press.

- Quintilianus, M. F. (1922). *Institutio Oratoria* (E. Butler, trans.). London: Loeb Classical Library.
- Seneca. (2017). *Ad Lucilium Epistulae Morales*, Vols. I-III (R. M. Gummere, trans.). London: Forgotten Books.
- Strabon. (1949). *Geographika: The Geography of Strabon* (H.L. Jones, trans.). London and New York: Loeb Classical Library.
- Tacitus, C. (1900). *De Vita Iulii Agricolae* (Henry Furneaux, ed.). Oxford: Clarendon Press.
- Modern Kaynaklar**
- Alcock, J. P. (1990). *Pisces in Britannia. The Eating and Portrayal of Fish in Roman Britain*. Harlan Walker (Ed.), Fish: Food from the Waters. London: Prospect Books.
- Alcock, J. P. (2006). *Food in the Ancient World*. London: Greenwood Press.
- Aslan, E. (2015). *Kekova Bölgesinde Bulunan Balık Sosu İşlikleri*. CEDRUS, 3, 141-161.
- Campbell, D. B. (2006). *Roman Legionary Fortresses 27 BC-AD 378*. Oxford: Osprey Publishing.
- Carannante, A. (2019). *The Last Garum of Pompeii: archaeozoological analyses on fish remain from the “Garum Shop” and related ecological inferences*. International Journal of Osteoarchaeology, 29(3), 377-386.
- Corcoran, T. (1963). *Roman Fish Sauces*. The Classical Journal, 58(5), 204-210.
- Curtis, R. I. (1983). *In Defense of Garum*. The Classical Journal, 78(3), 232-240.
- Curtis, R. I. (1984-86). *Product Identification and Advertising on Roman Commercial Amphorae*. Ancient Society, 15(17), 209-228.
- Curtis, R. I. (1991). *Garum and Salsamenta: Production and Commerce in Materia Medica*. Leiden: Brill.
- Curtis, R. I. (2009). *Umamni and the Food of Classical Antiquity*. The American Journal of Clinical Nutrition, 90(3), 712-718.
- Dalby, A. (1997). *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*. London and New York: Routledge.
- Dalby, A. (2011). *Geoponika: Farm Work- A Modern Translation of the Roman and Byzantine Farming Handbook*. London: Prospect Books.
- Dalby, A. (2013). *Food in the Ancient World from A to Z*. London and New York: Routledge.
- Davies, R. W. (1971). *The Roman Military Diet*. Britannia, 2, 122-142.
- Dean, L. M. (1990). Nutrition and preparation. R. E. Martin & G. J. Flick (Ed.), *The Sea Food Industry*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Downie, D. (2003). *A Roman Anchovy's Tale*. Gastronomica, 3(2), 25-28.
- Duff, A. M. (1928). *Freedmen in the Early Roman Empire*. Oxford: Clarendon Press.
- Fournet, J. L. (2021). *How late antique dipinti contribute to a better knowledge of amphora contents*. Dario Bernal-Casasola, Michel Bonifay & Victoria Leitch (Ed.), Roman Amphora Contents Reflecting on the Maritime Trade of Foodstuffs in Antiquity. Oxford: Archaeopress Publishing.

- Frank, T. (1936). *On the Export Tax of Spanish Harbors*. *The American Journal of Philology*, 57(1), 87-90.
- Frank, T. (1940). *Economic Survey of Ancient Rome*. Baltimore: John Hopkins University Press.
- Garnsey, P. (1999). *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Grainger, S. (2021). *The Story of Garum: Fermented Fish Sauce and Salted Fish in the Ancient World*. London and New York: Routledge.
- Grimal P., & Monod, T. (1952). *Sur le veritable nature du 'garum'*. *Revue des Etudes Anciennes*, 54, 27-38.
- Haley, E. W. (1990). The Fish Sauce Trader L. Iunius Puteolanus. *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik*, 80, 72-78.
- Jardin, C. (1961). *Garum et sauces de poisson de l'antiquite*. Dans *Rivista di Studi Liguri*, 27, 70-96.
- Kaufman, C. K. (2006). *Cooking in Ancient Civilizations*. London: Greenwood Press.
- Klosee, P. (2014). *The Essence of Gastronomy: Understanding the Flavor and Beverages*. London and New York: Taylor and Francis Group.
- Kurlansky, M. (2003). *Salt: A World History*. London: Penguin Books.
- Lenger, D. S. (2008). Antikçağ'da Garum. *Arkeoloji ve Sanat Dergisi*, 129, 69-76.
- Love, R.M. (1982). Basic facts about fish. A. Aitken, I.M. Mackie, J.H. Merritt & M.L. Windsor (Ed.), *Fisheries & Food*. Edinburgh: Ministry of Agriculture, Torry Research Station.
- Michell, H. (1947). The Edict of Diocletian: A Study of Price Fixing in the Roman Empire. *The Canadian Journal of Economics and Political Science/Revue Canadienne d'Economie et de Science Politique*, 13(1), 1-12.
- Nash, C. (2011). *The History of Aquaculture*. New Jersey: Wiley-Blackwell.
- Nollé, J. (1993). *Side Im Altertum: Geschichte und Zeugnisse I: Inschriften Griechischer Städte aus Kleinasien*. Bonn: Habelt.
- Paoli, U. (1975). *Rome, Its People, Life and Customs*. Harlow: Longman.
- Pigott, G. M., & Tucker, B.W. (1990). *Seafood effects of technology on nutrition*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Powell, J. (2006). *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*. *American Journal of Archaeology*, 110(3), 526-527.
- Rostovtzeff, M. (1926). *Social and Economic History of the Roman Empire*. New York: Biblo and Tannen Publishers.
- Rostovtzeff, M. (1957). *The Social and Economic History of the Roman Empire*. Oxford: Clarendon Press.
- Senn, C. (1915). *The Book of Sauces*. Chicago: Applewood Books.
- Sutherland, C. H. V. (1939). *The Romans in Spain*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Thompson, D. W. (1947). *A Glossary of Greek Fishes*. London: Oxford University Press.
- Thompson, D. W. (1947). *A Glossary of Greek Fishes*. London: Oxford University Press.

- Van Neer, W., & Uerpman, M. (1998). *Fish remains from the new excavations at Troy*. H. Buitenhuis, L. Bartosiewicz & A.M. Choyke (Ed.), *Archaeozoology of the Near East III. Proceedings of the third international symposium on the archaeozoology of the Southwestern Asia and adjacent areas*. Groningen: ARC-Publication.
- Von den Driesch, A. (1999). Archäozoologische Untersuchungen an Tierknochen aus dem dritten und ersten vorchristlichen Jahrtausend vom Besik-Yassitepe, *Westtürkei*. *Studia Troica*, 9, 439-474.
- Wilkins, J. (2000). *The Boastful Chef: The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*. Oxford and New York: Oxford University Press.

Roman Fish Sauce In The Light of Ancient Sources: Garum/Liquamen

Olcay TURAN

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

Extensive Summary

Throughout history, aquaculture has been one of the most important nutrients that human beings benefit from because of its abundance, relatively easy acquisition and the majority of nutrients necessary for metabolism. In this connection, the amount of protein found in fish meat and the amount of protein in red meat are very close. Fish meat, which is very easy to digest, contains all the amino acids necessary for the body. Although it differs according to the species, all 13 vitamins necessary for the human body are found in fish. In addition to all these, fish is also very rich in minerals. Archaeological data and the information conveyed by written sources also reveal that fishery products were consumed a lot during antiquity. Hellenes and Romans, one of the most important peoples of the Mediterranean, tried to make the most of seafood, especially with the effect of the food crises that occurred frequently in the Ancient World, 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. Although the two words are used as synonyms, some researchers have claimed that the sauces expressed by the words in question are different from each other. In this context, the main difference between the two sauces is that garum is used as a condiment on the table, while liquamen is used as an ingredient in recipes. The Romans adopted garum so much that they brought it to every region they could reach in their barbersi and over time, the consumption of fish sauce became very popular among the local people. However, some ancient writers frequently criticized garum, which was consumed fondly in the Roman World for many years, due to the fact that it was quite expensive in addition to the properties of the raw materials used during its production.

Although many different types of fish are used in the preparation of garum, the most preferred ones are mackerel and tuna. Before Rome dominated the Mediterranean, the most important garum production facilities were located on the shores of the Black Sea. After Rome became the dominant power of the Mediterranean, Spain became the center of garum production. However, there were also many fish sauce production facilities on the Mediterranean coastline. The most important garum production facilities in Italy were located in the cities of Pompeii, Antium, Beneventum and Puteoli. In addition to the places mentioned, it is known that there are important fish sauce production facilities in Klazomenae in Western Anatolia, Leptis in Africa and Dalmatia. It is seen that slave labor was mostly used in fish sauce production facilities through epigraphic finds, and from time to time, slaves also took responsibility for the enterprises. 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.

Ancient sources gave information about the production process of garum. Although there is some information on how to prepare garum, which was widely used by the Hellenes and Romans, there is a high probability that there are some secret recipes that differ from manufacturer to manufacturer in the preparation of the sauce, which is a very special product. In particular, the work named Geopanika, which was written during the reign of Constantine VII

(913-959), provides very important information about the production of garum. In addition to the aforementioned source, Manilius and Martialis also gave information about the preparation of the sauce in question. Fish sauces have been used internally or externally for medicinal purposes, in addition to their function as foodstuffs that contribute to the flavoring of dishes.

Although the production and 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. The main reason for the disappearance of the use of fish sauce in the western lands of the empire was the deterioration of order and order in Europe in connection with the disappearance of the political structure. In addition, the consumption of fish sauce has come to an end, since fish sauces are not included in the consumption habits of the peoples that have just joined the Mediterranean scene, and they do not become a part of the diets of the newly arrived communities. Fish sauce continued to be used for a while in Eastern Rome. However, the problems experienced in the supply of raw materials necessary for the production of garum caused a decrease in sauce production over time. Also in the legal work belonging to Constantine Harmenopoulos, it is stated that the production facilities should not be close to the settlements due to the bad smells and wastes that occur during the sauce production. As a result, the increase in production and transportation costs made sauce production a very difficult process and its production and consumption came to an end. In these days, although some attempts have been made to re-produce garum in the light of the information given by ancient sources, some sauces that can only be equivalent to garum have been obtained as a result of these studies. Because it is almost impossible to produce the same ones in antiquity. Nevertheless, garum was rediscovered by a group of monks living in the Campania region in the Medieval Age, and a dish called spaghetti alla chitarra di alici is made by using the sauce obtained. Although the production of garum and therefore its consumption has come to an end in the Mediterranean region, Far East fish sauces have been produced uninterruptedly since the 2nd century BC. In Southeast Asia, fish sauces are used in cooking as a seasoning that can be diluted with other ingredients such as vinegar or sweetener.



Photo 1. Garum/liquamen



Photo 2. Garum/liquamen Üretim Tesisleri



Photo 3. Garum/liquamen Temalı Pompeii’de Ortaya Çıkartılan Mozaikler



Photo 4. Urceus Mozaïği