



Kapadokya Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü
Turist Rehberliği Anabilim Dalı

ANTİK ROMA MİSAFİR AĞIRLAMA İŞLETMELERİNE POMPEİ ÖRNEĞİ ÜZERİNDEN BİR BAKIŞ

Göksel GÖKSOY

Yüksek Lisans Tezi

Nevşehir, 2023

ANTİK ROMA MİSAFİR AĞIRLAMA İŞLETMELERİNE POMPEİ ÖRNEĞİ
ÜZERİNDEN BİR BAKIŞ

Göksel GÖKSOY

Kapadokya Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü
Turist Rehberliği Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Nevşehir, 2023

ÖZET

GÖKSOY, Göksel. *Antik Roma Misafir Ağırlama İşletmelerine Pompei Örneği Üzerinden Bir Bakış*, Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir, 2023.

Bu tezde, eldeki yazılı ve arkeolojik bilgiler ışığında Antik Roma dünyasındaki misafir ağırlama işletmelerine yakından bakabilmek amaçlanmaktadır. Geçmiş dediğimiz kavram aslında bizleri bugüne taşıyan olgulardan biridir ve onu anlayarak günümüze bakmak şaşırtıcı olduğu kadar öğretici de olabilir. Günümüzde ülkelerin milli gelir kalemlerinden birini de misafir ağırlama sektörü oluşturur. Bu bağlamda hem konaklama hem de yeme-içme işletmeleri ekonomik düzen içerisinde büyük önem arz eder. Ülkemizin de mirasçısı olduğu Roma İmparatorluğu’nda bu sektörün nasıl bir düzen ve kaliteye sahip olduğunu anlamak, gerek konaklama gerekse yiyecek-içecek işletmelerine o dönem içindeki yaklaşımları kavramak bir nebze de olsa günümüze ışık tutabilir. Hem o dönemin yazarlarının konuyla ilgili yazdıkları hem de Avrupa, Asya ve Afrika’dan günümüze harabe halinde de olsa ulaşmış olan Antik Roma şehirlerinin varlığı bu konuyu incelemeyi kolaylaştırır. Bu antik şehirler içinden Pompei, yaşadığı yok olma süreciyle beraber diğerlerinden ayrılır. Pompei Antik Şehri’ni tüm dünya üzerindeki herhangi bir antik şehirden ayıran en önemli özelliği yok oluş sürecidir. Bu süreç şehrin tüm diğer antik şehirlere oranla çok daha fazla korunmuş olarak günümüz ulaşmasını sağlamıştır. Bu da antik devirlere ait bilgi ve bulgulara ulaşma çabası içerisinde olan birçok bilim dalından akademisyene ve amatör meraklılara paha biçilmez veriler sağlar.

Anahtar Sözcükler : Antik Roma, antik dönem misafir ağırlama işletmeleri, Pompei’nin misafir ağırlama işletmeleri

ABSTRACT

GÖKSOY, Göksel. *A Short Survey about the Ancient Roman Hospitality Business through the Example of Ancient Pompei*, Master's Thesis, Nevşehir, 2023.

The aim of this study is to take a closer look at the hospitality establishments in the Ancient Roman World, albeit with its rough outlines, which will help us to understand that the concept we call “the past” is actually one of the phenomena that carries us to the present, and looking at the present by understanding it can be as instructive as it is surprising. Today, one of the national income items of the countries is the hospitality sector. In this context, both accommodation and catering establishments are of great importance the economic order. Understanding the order and the quality of this sector in the Roman Empire, of which our country is also the heir, and understanding the approaches both accommodation and food & beverage businesses in that period can shed some light on today. The existence of the ancient Roman cities, which have survived in ruins from Europe, Asia and Africa makes it easier to examine our subject, as Pompei is separated from the others with the extinction process in which these ancient cities lived. It allows us to obtain more data from any of those ancient cities.

Keywords: Ancient Rome, Hospitality business in Ancient Rome, Pompei's hospitality managements

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	i
YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI.....	ii
ETİK BEYAN	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
İÇİNDEKİLER	vi
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	viii
KISALTMALAR DİZİNİ.....	xii
GİRİŞ	1
ÇALIŞMANIN ÖNEMİ	3
ÇALIŞMANIN AMACI	4
1. BÖLÜM	8
DÜNÜ VE BUGÜNÜ İLE POMPEİ.....	8
1.1. POMPEİ’NİN KURULUŞU, YOK OLUŞU VE KEŞFİ	8
1.2. POMPEİ’DE EKONOMİK HAYAT.....	11
1.3. GÜNÜMÜZDE POMPEİ	14
2. BÖLÜM	18
ANTİK POMPEİ’DE MİSAFİR AĞIRLAMA İŞLETMELERİ	18
2.1. KONAKLAMA	18
2.1.1. Stabula.....	20
2.1.2. Hospitium.....	22
2.2. YEME-İÇME İŞLETMELERİ	37
2.2.1. ANTİK ROMA’DA BESLENME ALIŞKANLIKLARI	38
2.2.2. Caupona, Taberna, Popina, Thermopolium	48
3. BÖLÜM	65
ŞEHİR HAYATINDA MİSAFİR AĞIRLAMA İŞLETMELERİNİN ROLÜ.....	65
TARTIŞMA	71
SONUÇ	73
KAYNAKÇA.....	77
EK 1. Orijinallik Raporu	82

EK 2. Risposte Termopoloio Regio V – V .Bölgedeki Termopolium Hakkında Cevap	83
--	----

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Vedius Siricus'un Evi'nin atriumuna girerken zeminde eve gelenleri karşılayan ve muhtemelen Siricus'un müreffeh hayatını dosta düşmana göstermek için mozaik tekniği ile yazdırdığı "Salve Lucrum" yani "Yaşasın Kazanç" yazısı. (Fotoğraf: G. Göksoy)	12
Şekil 2. Pompei Antik Şehri'nin dokuz mahalleye ayrılmış olan, cadde ve sokaklarını da gösteren şehir planı dahilinde şehrin sur içinde bulunan misafir ağırlama işletmeleri (genel hatları ile harita pompeiinpictures.com, üzerindeki işaretlemeler G. Göksoy).....	15
Şekil 3. Aşıklar Evi olarak adlandırılan villaya adını veren grafiti. (Fotoğraf: G. Göksoy)	16
Şekil 4. Aşıklar Evi'nin iç avlusunun etrafına sıralanmış odalar ve Pompei yapılarında ender görülen günümüze ulaşmış ikinci katı. Hem zemin katın iki tarafı ve üst katı üç tarafı konaklama için ayrılan odalarla çevrilidir. (Fotoğraf: G. Göksoy).....	17
Şekil 5. Hermes'in Hospitium'unun arabaların girişi için uygun hale getirilmiş yola bağlanan rampalı girişi. (Fotoğraf: G. Göksoy)	21
Şekil 6. Salustius'un Evi veya A.Cossius Libanus'un Hospitium'u (Gell,W & Gandy, J.P., "Pompeiana Vol II" gör. XXVII, s. 172)	23
Şekil 7. Salustius'un Evi veya A.Cossius Libanus'un Hospitium'unun dışarıdan görünüşü. Solda işletmenin restoran olarak kullanılan bölümü (3), ortada ana girişi (1), sağda resepsiyon (4). (Fotoğraf: G. Göksoy)	23
Şekil 8. Impliviumun arkasındaki kaidenin üzerinde duran ve Herkül'ü Keryneia Geyiğini avlarken (Herkül'ün 3. görevi) betimleyen bronz heykel. 1805 yılında çıkartıldıktan sonra İki Sicilya Krallığı Kraliçesi, Bourbon Kraliçe Maria Carolina Fransızların 1806 yılında Napoli'yi alması üzerine bu eseri beraberinde Palermo'ya götürdü. Günümüzde eser Palermo Arkeoloji Müzesi'nde sergilenmekte (Env.No.8364/8634). Ernest Breton'un aktardığına göre geyiğin bir fiskiye sistemi vardı. Impliviumdan gelen suyu ağzından tekrar impliviuma fıskırtıyordu (Breton, 1870, s. 71).....	25
Şekil 9. Solda, peristilde bulunan tricliniumun (18) şimdiki hali (pompeiinpictures.com). Sağda, kazılar yapıldığında çizilen gravürü (C.F. Chassériau, 1802-1896, New York Metropolitan Müzesi).....	26
Şekil 10. Hamamların girişinde 1756 yılında bulunan dipinto (MAN Env.N.4713).....	27
Şekil 11. Iulia Felix'in Mülkü'nün (II.4.2-12) planı.....	28

- Şekil 12.** Tesise Via dell'Abbondanza üzerinden (II.4.6) girildiğinde karşımıza çıkan avlulu bekleme veya resepsiyon bölümü. Solda ve sağdaki revakların altında banklar bulunmakta. Tam karşıda hamamın soyunma odasına açılan kapı. Arkada, en solda soyunma odasının, sağda ılıklığın beşik tonozlu çatıları. En sağda, arkada terleme odasını örten kubbe. (Fotoğraf: pompeiinpictures.com)..... 30
- Şekil 13.** Yazlık *triclinium*. Arkada ve ortada suyun çıkış noktası ve aşağıya doru inerken üzerinden aktığı mermer basamaklar. Aşağıda yemeklerin uzanarak yenildiği mermer *triclinium*, aşağıda ortada, yukarıdan gelen suyun çıkış ağzı ve suyla dolan küçük sığ havuz. (Fotoğraf: G. Göksoy)..... 31
- Şekil 14.** Solda, bahçenin ortasında kanal gibi şekillendirilmiş süs havuzu (*euripus*). Arkada solda, tesisin hamam kompleksi, solda resepsiyon bölümünden sonra girilen mermer kaplı sütunların oluşturduğu revaklı yürüyüş yolu. Odalar bu yol boyunca dizilidir. (Fotoğraf: G. Göksoy)..... 31
- Şekil 15.** Yürüyüş yolu boyunca *triclinium*un iki yanındaki odalardan biri. Yürüyüş yolu cephesinden çekilen bu fotoğrafta solda odanın koridor (c) üzerindeki giriş kapısı. Kapının sağında, ortada bir niş onun sağında koridordaki serin havayı içeri aktaran prizma formundaki oyuk. (Fotoğraf: G. Göksoy)..... 32
- Şekil 16.** VIII.6.6'deki evinin girişinde bulunan grafiti..... 34
- Şekil 17.** A. Mau'ya göre Eumachia Sokağı'ndaki hanın (VII.12.35) planı, 1899 (Mau, 1907, s. 400-1) 35
- Şekil 18.** Popidius Priscus'a ait Fırın. Solda ekmeklerin pişirildiği fırın, sağda bazalttan yapılmış un değirmenleri. Bunlar köleler veya eşek, katır gibi hayvanlarca döndürülüyorlardı. (Fotoğraf: G. Göksoy)..... 47
- Şekil 19.** Popidius Priscus'a ait fırının yeniden canlandırılmış hali (Tosolini, s. 47). 47
- Şekil 20.** Karbonize olarak günümüze gelmiş olan çok sayıda Pompei ekmeğinden biri (Fotoğraf: G.Göksoy)..... 48
- Şekil 21.** Solda, Önde yiyecekler bulunan bir masanın başında yemek yiyen 4 kişi, en sağda küçük bir çocuk ebatlarında betimlenmiş olan garson, arkalarında, duvardaki Demir'in üstündeki kancalara asılı şarküteriler, soğanlar ve diğer yiyecekler (Fotoğraf: Tatiana Warscher. Deutsches Archäologisches Institut)..... 51

- Şekil 22.** Sağda, Üzerinde sarı bir toga ve mavi bir pelerin bulunan adam iki eliyle bir kupayı tutmakta. Kahverengi tunikle olan kadın ise elinde bir sürahi ile ona yaklaşmakta. Kahverengi tunik giymiş kadının başının üzerinde “IIAVI” (muhtemelen HAVE-Hoş geldiniz) yazarken sarı togalı olanın başının üzerinde “ADDE CALICEM SETINVM” (Bir kadeh daha Setinian şarabı alabilir miyim) yazmakta (CIL IV 1292) (Helbig ve Von Richter, 1868, s. 369, Cooley ve Cooley, 2004, s. 162). (Fotoğraf: G. Göksoy) 52
- Şekil 23.** Zar atan iki kumarbaz ve onları izleyen iki kişi. 52
- Şekil 24.** Ortada; Sağ tarafta sol eliyle mızrak tutarken sağ elindeki kadehi uzatan bir asker. Başının üzerinde “DA FRIDAM PUSILLVM (CIL IV 1291) (Bir damla soğuk su koy) (şarabı açmak için). Solda servis yapan kadın garson. Sağda; Solda masaya oturmuş olan tunik ve ayakkabılı iki adam. 53
- Şekil 25.** Sağda kahverengi tunik giymiş bir adam önündeki sağ elinde kadeh tutan mavi tunik giymiş adamın üzerine eğilmekte. 53
- Şekil 26.** Salvius’un Caupona’sında bulunan, beyaz zemin üzerine kırmızı şeritlerle çerçevelendirilmiş dört panel Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesinde korunmakta (Env. N.111482) 54
- Şekil 27.** Dört panelin 1878 yılında çizilmiş illüstrasyonu (Presuhn, 1882, B.V, T. 5-6)... 54
- Şekil 28.** Taberna di Lusoria (VI.14.28). Kötü şans ve kem gözleri uzak tuttuğuna inanılan dört fallusun ortasında bir *fritulus* (Fotoğraf: G. Göksoy)..... 55
- Şekil 29.** Bir zamanlar Euxinus ve Iustus’un Caupona’sının girişinde duran fresk. Şimdi Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi’nde. Üstte bir Anka Kuşu (Phonix) onun altında yüz yüze konumlanmış iki tavus kuşu. Sağdaki tavus kuşunun üzerinde “PHONIX FELIX ET TU” ibaresi (pompeiinpictures.com)..... 56
- Şekil 30.** Lucius Vetitius Placidus’un Cauponası’nın on gözlü iki tezgahı. Tezgahtaki *dolialardan* birinde 585 *sestertius* değerinde 1.600 adet bronz sikke bulundu (Berry, 2007, s. 229). Bu para yarım günün hasılatı olmak için çok fazla görünmekle birlikte, birkaç günün hasılatının *dolia* içinde tutulmuş olması da akla yatkın gelmemekte. Felaket o kadar hızlı gelmişti ki bu yüklü miktarda parayı oradan almak ya kimsenin aklına gelmemiştii ya da buna vakit bulamayıp tüm parayı burada bırakmışlardı. Sağda, arkada işletmenin tanrılarla barışını

ve birlikteliğini sağladığına inanılan <i>lararium</i> , arkada sağda ve solda işletmenin iki geniş salonu. (Fotoğraf: G. Göksoy)	58
Şekil 31. Lucius Vetitius Placidus'un Cauponası'nın illüstrasyonla yeniden canlandırılmış hali. (Tosolini, s. 65)	58
Şekil 32. Neptün ve Amfitriti'nin Dükkanı, Herculaneum (V.6). Sol önde tezgahtan çıkan ve içinde karbonize olmuş fındıklar bulunan <i>dolia</i> . Sol arkada depolama amaçlı kullanılan asma kat. Sağ üstte amforalarıyla karbonize olmuş şekilde günümüze gelen ahşap raflar. Sağ altta amfora ve çömlek kaplar. Pompei'de ahşap yapıların çok azı karbonize olmuş bir şekilde günümüze ulaşmışken Herculaneum'da bu oran çok daha yüksektir. Bunun nedenlerinde bir Herculaneum'a ulaşan sıcaklığın Pompei'ye oranla daha yüksek olmasıyken bir diğer nedeni Herculaneum'un Pompei'den çok daha derin (Pompei ortalama 5-6 metre örtülürken Herculaneum 20-25 metre örtülmüştür) bir katmanın altında kalmasıdır. Böylece karbonize olup daha sert bir dokuya kavuşan ahşabın havayla teması olmamış ve çürümeden günümüze gelebilmiştir. (https://pompeiiinpictures.com/)	59
Şekil 33. Asellina'nın Thermopolium'u (IX.11.2) tezgah bölümü. Gömülü 4 dolianın bulunduğu tezgahın ucunda (en solda) üzerinde bronz bir kap bulunan ocak yer almakta. Bu tencere benzeri kap muhtemelen su ısıtmak için kullanılan bir su ısıtıcısı vazifesi görüyordu. En sağda, arkada merdiven şeklindeki taş servis rafı. Arkada şarap amforaları (1935 tarihli posta kartı)	60
Şekil 34. Eve adını veren mozaik. Sağ ön ayağının altına saplanan bir metalle yaralanmış ve yarasından kan akmakta olan ayı. Sol üst köşede "HAVE" (Hoş geldiniz) yazmakta (Fotoğraf: G. Göksoy)	62
Şekil 35. VI.14 adresindeki işletmenin sol giriş duvarı. Üstte, belki de şarapta hile olmadığına, örneğin su katılmadığına alıcıları ikna etmek üzere konulmuş olan güvenin, dürüstlüğü ve yeminlerin tanrısı Sancus. Onun altında işletmenin sattığı dört farklı tür ve kalitede şarapları simgeleyen her biri bir <i>sextarius</i> luk ölçüdeki testiler. Testilerin üzerinde "AD CVCVMAS" yani "Haydi Gemilere" ibaresi. En altta, Nola şehrindeki gladyatör dövüşlerinin duyurusu. (Fotoğraf: G. Göksoy)	64
Şekil 36. Tipik bir İtalyan restoranı (mustdobrisbane.com)	75

KISALTMALAR DİZİNİ

bkz. : Bakınız

CIL : *Corpus Inscriptionum Latinarum*. On yedi ciltten ve Antik Roma'dan kalan 180.000'den fazla yazıttan oluşan bu eserin dördüncü cildi (IV) üç ekle beraber Pompei, Herculaneum ve Stabiae'den günümüze kalan yazıtları belgeleri inceler.

Çev. : Çeviri

Çoğ : İlgili kelimenin çoğul hali

Env. N. : Envanter Numarası

Ed./ s. : Editör / Editörler

MAN : Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi (Museo Archeologico Nazionale di Napoli)

m. : Metre

r. : Resim

s. : Sayfa

t. : İlgili kelimenin tekil hali

GİRİŞ

Kurulduğu şehrin adını alan Roma Devleti MÖ 753 yılında Roma şehrindeki küçük bir tepe olan Palatino'da başlayan hikayesinin devamında MS 117 yılına gelindiğinde üç kıtada, 5.000.000 km²'lik bir alana hakimiyet kurmuş dev bir imparatorluğa dönüşür (Turchin, Hall ve Thomas, 2006, s. 222). Bu aynı zamanda geniş bir coğrafya içinde yaşayan, farklı dil, ırk ve inançtan insanın bir devlet yapısı çatısı altında bir araya gelmesi anlamını taşıyordu. Aynı yönetim otoritesi altında yaşayan bu halkların başta ticaret olmak üzere farklı nedenlerle seyahat etmesiye bu ticaretin yoğunlaştığı, özellikle de liman şehirleri için misafir ağırlama işletmeleri talebini kaçınılmaz olarak doğurmuş olmalı. Özellikle de, yolculukların günümüze oranla çok daha uzun sürdüğü bir dönemde varılan şehirde geceleme yapılması, karın doyurmak için yemek yenilmesi veya eğlence amaçlı bir şeyler içme veya izleme isteği talepleri bunları karşılama arzını ortaya çıkartır. Bu talep neticesinde Roma dünyasının dört bir yanındaki şehirlerde bu talebe uygun işletmelerin hizmete girmesini kaçınılmaz kılmış olmalı. Antik Pompei, bu konuda da bilim adamlarına çok sayıda veri sağlar. Bunun nedeni ise şehrin belki de benzersiz diyebileceğimiz ve nispeten ani olan yok olma sürecidir. MS 79 yılında Vezüv Yanardağı'nın neden olduğu bu yok olma süreci, şehrin çok büyük bir yıkıma uğramadan yüzyıllar boyu volkanik ifrazatın altında kalmasına neden olmuş, şehre ve orada yaşamış olan insanlara dair çok sayıda bulgunun günümüze ulaşması böylece mümkün olmuştur. İşte bunlarla beraber büyük oteller, pansiyonlar, lokantalar, barlar ve tavernalar kazılarla gün ışığına çıkartılırlarken bunun yanı sıra bu işletmelerce ağırlanmış misafirlerin izlerini sürebilmek te mümkün olabilmiş böylece antik dönem yazarlarının anlattıklarıyla burada bulunanlar arasında bağlantı sağlanabilmiştir. Bu da Pompei antik şehrine adeta anlatılmış olanların vücut bulmuş hali hüviyetini kazandırır.

Tezin ilk bölümünde şehrin kuruluş ve yok oluş hikayeleri aktararak şehir ve hikayesi hakkında genel bir çerçeve çizilmesi yoluyla günümüze ulaşan konu ile ilgili verilerin zihinde daha iyi canlandırılması hedeflenmiştir. Bu kapsamda ilk olarak şehrin kuruluş ve gelişim süreçleri anlatılıp sonrasında MS 79 yılında Vezüv Yanardağı'nın faaliyeti neticesinde yaşadığı yok olma süreci incelenmiştir. Yok olmasının üzerinden geçecek olan ve bin yedi

yüz yıldan fazla süren unutulmuşluğu tesadüfen son bulan Pompei'nin, bu süreci nasıl yaşadığı ve elde edilen verilen nasıl değerlendirildiği incelenip bir ekonomik faaliyet olan misafir ağırlama işletmeleri incelenmeden önce Antik Pompei şehrinin ekonomik profiline bir göz atılıp bir açık hava müzesi niteliğindeki yerleşimin günümüzdeki durumu incelenmiştir.

İkinci bölümde, Antik Pompei'de tespit edilebilmiş misafir ağırlama işletmeleri Antik dönem yazarlarının Roma misafir ağırlama işletmeleri ile ilgili verdiği bilgiler ve burada mevcut olanların sunduğu arkeolojik bulgular eşliğinde anlaşılmaya çalışılacaktır. Bu yapılırken misafir ağırlama işletmeleri kavramı konaklama ve yeme-içme olarak iki bölüm halinde incelenmiştir. Yeme-içme hizmeti sunulan işletmelerin sundukları hizmetlerin daha iyi anlaşılabilmesi adına bölümün kapsamında Antik Romalıların yeme-içme tercihleri, uygulamaları ve tercihlerine yakından bakılmaya gayret edilmiştir. Ardından bu işletme tiplerine dair örnekler verilerek hem bunların işletilmeleri hem de ağırladıkları misafirler hakkında Antik Romalı yazarların yazdıklarının da yardımıyla karşılaştırma ve paralellik kurma yöntemleri izlenerek başta çizilen çerçevenin genişletilmesine çalışılarak belki de hiç ölmeyecek bir sektörün iki bin yıl önceki halini anlatabilmek ve günümüz misafir ağırlama işletmeleri arasında bağlantı kurabilme amaçları güdülmüştür.

“Antik Pompei şehir hayatında misafir ağırlama işletmelerinin rolü” adını taşıyan üçüncü bölümdeyse bu işletmelerin toplumsal fayda ve fonksiyonlarıyla bu işletmelerin antik dönem yazarlarının gözünden bakılarak yapılan değerlendirmelerle yapılmış olan değerlendirmelerle ne derece uyum sağladığı anlaşılmaya gayret edilmiştir.

Tartışma bölümündeysen, geçmiş ile günümüz arasındaki bağ sorgulanırken Pompei'den elde edilen verilerin anlaşılmasındaki eksikler, yanlış anlaşılmalara veya yorumlar ve bunlar hakkındaki genel yorumlara bakılmış; ayrıca özellikle yeme-içme hizmetleri sunan işletmelerin işleyişine dair akıllarda olan bazı soruların sorgulamalarının yapılmasına gayret edilmiştir. Tüm veriler değerlendirildikten sonra dün ve bugün ile ilgili ortaya çıkan benzer yönlerden hareketle misafir ağırlama sektörünün varlığı ve gerekliliği ortaya konulmaya

çalışılmıştır.

Değerlendirme ve Sonuç bölümünde tez çalışmasında yer alan başlıkların altında anlatılan konular tek tek değerlendirilerek bu çalışmanın genel bir tablosu çizilmeye ve yeni çalışmalara kapı aralanmaya ve profesyonel turist rehberliği mesleğini icra edenler için yeni bir perspektif sunulmaya gayret gösterilmiştir.

Antik Roma misafir işletmelerinin Pompei örneği üzerinden incelendiği bu çalışmada, bahsedilecek olan Pompei misafir ağırlama işletmelerin şehirdeki konumlarının kolay anlaşılabilmesi için G. Fiorelli tarafından oluşturulmuş olan ve halen geçerliliğini koruyan, ilki Roma rakamlarıyla son ikisi Arap rakamlarıyla yazılan adresleme sistemi kullanılmıştır. Burada ilk rakam yapının bulunduğu bölgeyi, ikinci rakam adayı, üçüncü rakam ise bina numarasını ifade etmektedir.

ÇALIŞMANIN ÖNEMİ

Hakimiyet alanı ülkemiz topraklarını da içeren ve tarihe adını unutulmaz bir şekilde yazdırmış olan Roma Devleti ile ilgili sayısız çalışma yapılmış olmasına karşın Antik Roma misafir ağırlama işletmeleri konusu hala çok sayıda soru işareti barındıran bir konudur. Bu çalışma vesilesi ile, bu soru işaretlerini tekrar gündeme getirmek ve eldeki veriler ışığında sorgulamak hedeflenmiştir. Her ne kadar burada incelenecek olan konuyla ilgili bu çalışmada kullanılan kaynaklar arasında da yer alan J. Parker'ın, kırk sekiz sayfalık “Inns at Pompeii” (1978), J. De Felice'nin, “The World of Pompei” isimli eserdeki on iki sayfalık “Inns and Taverns” başlığını taşıyan (2007) incelemesi ve S.M. Ruddel'in “The Inn, Restaurant and Tavern Business in Ancient Pompei” başlığını taşıyan yüksek lisans tezleri (1964) bulunsa da, doğrudan konunun ele alındığı tek geniş kapsamlı çalışma T. Kleberg'in “Hôtels, Resraurants et Cabarets dans l'Antiquité Romain” (1957) isimli eseridir. Yabancı literatürde en azından bu çalışmalar bulunurken konuyla ilgili Türkçe yazılmış herhangi bir çalışmanın bulunmadığını ve bu çalışmanın ülkemiz için özgün olduğunu söyleyebiliriz.

Zamanın bu büyük şehirlerinin konutları, tapınakları, sokakları, anıtsal tüm kamu ve özel yapıları hakkında bilgi aktarılması gereken konulardan biri de hiç şüphesiz bu yerleşimlerdeki ticari hayat ve sosyal hareketlilik olmalıdır. Misafir ağırlama işletmeleri, tıpkı günümüzde olduğu gibi hem ticari hayatın hem de günlük sosyal hareketliliğin önemli bir parçasıydı. Bu bağlamda bu tez çalışması, ülkemizdeki veya ülkemiz dışındaki antik şehirleri misafirlerine gezdiren ve tanıtan profesyonel turist rehberlerinin bu şehirleri tanıtırken misafirlerine daha geniş bir perspektif çerçevesinde anlatım yapmaları hususunda yardımcı olabilmeyi hedefler. Gezdirilen misafirlerin aklına soru olarak gelmesi de Antik Roma dönemi şehirlerinin misafir ağırlama işletmeleri hakkında verilecek bilgiler onların ilgili dönemin günlük yaşantı ve şehir düzeni hakkında günümüzle daha yakın bir paralellik kurmalarına katkı sağlayacaktır. Buradan yola çıkarak çalışmanın, antik dönem şehirleri misafirlerine tanıtan profesyonel turist rehberlerinin şehirde fiziksel olarak var olan veya var olmuş olan yapılara bağlı olarak yapacakları anlatımı renklendireceği konusunda fayda sağlayacağı ümit edilmektedir.

ÇALIŞMANIN AMACI

Roma İmparatorluğu, tarihten silinmesinin üzerinden on beş asırdan fazla geçmiş olmasına rağmen dünya tarihinin en çok iz bırakan devletlerinden ve kültür taşıyıcılarından biri olmuştur. Bugün bile Romalıların dili olan Latince'den türeyen diller Avrupa'nın Portekiz, İspanya, Fransa, İtalya ve Romanya gibi ülkelerinin resmi dilleriyken; İsviçre ve Belçika'da ortak resmi dillerdendir. Günümüzün birçok Avrupa şehri bir zamanlar Roma askeri garnizonlarıyken zamanla sivil şehirler haline yine Romalılarca dönüştürülmüştür. Bu bağlamda Romalıların uygarlığı şekillendiren unsurlardan biri olduğu söylenebilir. Neticede şehirler kurmayı bilmek çok sayıda farklı konuda kapsamlı bir organizasyona ihtiyaç duyar. Kanalizasyon, yollar, su temini ve elbette şehirlerin planlanmaları belli bir tecrübe ve görgünün yanı sıra inşaat, hidrolik mühendislikleri, organizasyon gibi bilgi ve becerilerine gerek duyar. Tüm bu organizasyonun aslında bir parçası olarak görebileceğimiz misafir ağırlama işletmelerinin düzen ve yapılanmaları da araştırılmayı hak eder. Bu açıdan, Roma şehirlerinin yapısal ve işlevsel durumları hakkında bugün sahip olunan bilgilerin çoğunun

kaynağı olan Pompei antik şehri, o döneme vakıf olma çabası içinde olanlar için yaptıkları araştırmaların vazgeçilemez bilgi kaynağıdır. Burada, bu bilgi kaynağı araştırılırken daha geniş araştırmaların yolunu açabileceği düşünülen konulara da değinilerek sorular sorma yoluyla yeni araştırmaların kapılarının aralanması amaçlanmıştır.

ÇALIŞMANIN YÖNTEMİ

Pompei antik şehri yaklaşık bin yedi yüz yıl süren karanlıktan sonra gün ışığına kavuşurken diğer antik şehirlere oranla zamanın tahribatından çok daha az zarar görmüş yapısıyla Roma dünyasını araştıran birçok farklı disiplinden bilim adamı için bu dünyayı anlamanın yollarından biri olmuştur. Bu tez çalışmasında Pompei'nin bilim adamlarına sunduğu arkeolojik, antropolojik, mimari ve epigrafik delillerden elde ettikleri bulguları değerlendirme gayreti içinde olunmuştur. Tez, kaynak araştırmalarının yanı sıra saha araştırmalarıyla da desteklenen bir betimleme çalışması olarak hazırlanmış olup derleme niteliğinde niteliksel bir araştırma yapma amacı güdülerek hazırlanmıştır. Çalışmanın içerdiği epigrafik veriler değerlendirirken başlıca kaynak *Corpus Inscriptionum Latinarum* (kıs. CIL) oldu. On yedi ciltten ve Antik Roma'dan kalan 180.000'den fazla yazıttan oluşan bu eserin dördüncü cildi (IV) üç ekle beraber Pompei, Herculaneum ve Stabiae'den günümüze kalan yazılı belgeleri inceler. İlk olarak 1871'de K. Zangemeister ve R. Schoere tarafından basılan eserin ilk eki de 1898'de aynı isimlerce basılır. İkinci ek 1909 yılında ünlü Alman sanat tarihçi ve arkeolog August Mau tarafından yayına hazırlanırken son ek dört fasılada 1952, 1955, 1963'te Matteo della Corte ve son olarak 1970'te M. della Corte, F. Weber, P. Ciprotti tarafından yayımlanır. Üzerine düşünülen ve yazılan konu, antik çağı ilgilendirdiğinden dolayı Antik Roma döneminin yazarlarının eserlerini okuyup araştırmadan yazılacakların dayanaksız olacağı fikriyle hareket edilip bunlardan azami ölçüde faydalanmaya çalışılmıştır. Kaynak olarak alınan bu eserlerin Türkçe çevirileri olanlardan faydalanılırken; olmayanlardaysa İngilizce tercümeleri üzerinde çalışma tercih edildi.

Daha güncel kaynaklar da çalışmada önemli bir yer tutmaktadır. Kullanılan 20 ve 21. yüzyılda yayımlanmış çalışmaların sahiplerinin hepsinden detaylı bir şekilde bahsedilmeyecek olsa da birkaç ismi zikretmek gerekir: Matteo Della Corte sadece

yayımladığı ekle değil 1965'te yayımlanan “*Casa ed Abitanti di Pompei* “ isimli eseriyle Pompei dendiği zaman ilk akla gelen isimlerdendir ki konu Pompei olduğunda onun bulgularına atıfta bulunmayan eser neredeyse yok gibidir. Sanat Tarihi ve Arkeoloji dendiğinde ilk akla gelen isimlerden biri olan August Mau ve onun referans eseri olan, 1899'da Almanca yazdığı “*Pompeji; in Leben und Kunst*” isimli çalışmasının 1907 tarihinde ilk baskısı çıkmış olan İngilizce çevirisi bir başka başvuru kaynağımdı. Eserin İngilizce çevirisi bir Klasik Çağ alimi ve arkeolog olan ünlü akademisyen Francis W. Kelsey tarafından yapılmıştır ki bu da eserin mevcut kıymetini arttırır. Andrew Wallace Hadrill, Mary Beard gibi düzenli olarak ses getiren eserler yayımlayan günümüz akademisyenlerinden ve eserlerinden de azami ölçüde faydalanılarak farklı görüş ve yorumlara mümkün olduğunca yer verilmeye gayret gösterildi.

Pompei konusundaki uzman kabul edilen akademisyenlerin İngilizce, İtalyanca, Almanca ve Fransız yazılmış kitap, dergi ve makalelerini ve ayrıca Pompei veya Antik Roma dünyası ile ilgili yazılmış olan antik kaynaklardan derlenen bilgilerin kullanımıyla çalışmanın çok katmanlı olması hedeflenmiştir. Bütün bu değerli kaynakların da yardımıyla uzun yıllardır düzenli olarak Pompei'yi ziyaret etme fırsatları bularak yapılan saha çalışmalarının da katkısıyla bilimselliğe dayalı analizler yapılmaya gayret edilmiştir. Bu çalışmanın hemen öncesinde, Pompei'yi tamamen çalışabilmek amacıyla uzun soluklu ziyaret edebilme fırsatı bularak bu tezin konusu olan mekanları ve bunlardan günümüze ulaşanları inceleme imkanı bulunabilmiştir. Tez çalışmasında, bahsi yapılacak olan işletmelerin ziyarete açık olanlarının her biri tek tek ziyaret edilmiş olup kapalı olanların bazıları alınan izin neticesinde ziyaret edilebilmiştir. A. Cossius Libanus'un Hospitium'u veya Yaralı Ayı'nın Evi gibi işletmeler ise süren restorasyon çalışmaları veya sıkı koruma tedbirleri nedeniyle izin alınamaması nedeniyle ancak dışarıdan ziyaret edilebilmiştir. Tez çalışmasının açık ve sağlam temeller üzere inşa edilmesi hedeflenmiş, gerçeklerden uzak ve sadece yabancı literatüre ait eserler dayalı olmamasına ise ayrıca özen gösterilmiştir.

Çalışmada incelenecek olan misafir ağırlama işletmeleri seçilirken, Roma misafir ağırlama türlerine dair eldeki yazılı ve fiziki delillerden yola çıkılarak yapılmış olan

sınıflandırma doğrultusunda hareket edilmeye çalışılmış ve bu sınıflandırma içinde yer alan işletme türlerinin en açık haliyle kavranmasını sağlayabilecek örnekler temel alınmıştır. Konunun bağlamının dışına çıkmaması açısından da örneklemelerin seçiminde titiz hareket etmeye gayret edilmiştir.

Tezde bahsi geçen işletme, cadde, sokak ve hane isimlerinin orijinal isimleri parantez içinde ve resmi kabul edilen adresleriyle beraber verilmiştir. Latince grafiti ve dipnotlar ise mümkün olduğunca bu tezi hazırlayan kişi tarafından Türkçeleştirilmiş, bu mümkün olmadığında İngilizce veya İtalyanca çevirilerden faydalanılmıştır. Çalışmada kullanılan klasik kaynakların bazıları birden fazla ciltten oluşmaktadır. Cilt numaraları ilgi kaynağın yazarının adından sonra Roma rakamıyla belirtilmiştir. Sonrasında takip eden rakam bölümü ve en sonunda gelense paragrafı sembolize etmektedir. Ayrıca, yazarın birden fazla eseri kaynak alındığında yazarın değil eserin adı yazılmıştır.

1. BÖLÜM

DÜNÜ VE BUGÜNÜ İLE POMPEİ

Bugün Pompei'yi gezen ziyaretçiler gördükleri tam teşekküllü şehrin yok oluş hikayesini rehberlerinden büyük bir merakla dinlerlerken; şehrin ne zaman, kimler tarafından kurulduğunu ve ne gibi aşamalardan geçerek günümüzde mevcut olan sınırlarına ve gelişmişlik düzeyine ulaştığını pek azı merak eder. Yaşanmış olan büyük felaketin ardından metrelerce volkanik ifrazatın altında kalmasından sonra tekrar gün ışığına çıkartılması süreci yine pek az akıllara gelen bir sorudur. Fakat unutulmamalıdır ki her şeyin bir varoluş hikayesi olmalıdır. Pompei'nin hem kuruluş hem yok oluş hem de gün ışığına tekrar kavuşma süreçleri uzun bir zaman dilimini kapsar. En nihayetinde şehir yapılan kazılarla beraber büyük oranda ortaya çıkartıldıktan sonra konuyla ilgili farklı bilim dallarından ve disiplinlerinden akademisyenlere yeni bir görev düşer: Şehri, düzenini, insanlarını ve onların günlük yaşam döngülerini anlamak ve anlatmak.

1.1. POMPEİ'NİN KURULUŞU, YOK OLUŞU VE KEŞFİ

Pompei'nin kuruluşundan yok oluşuna kadarki hikayesini yazılı olan veya olmayan çok sayıda kaynaktan öğrenebilmek mümkündür. Yazılı olan kaynakların hiç şüphesiz en yoğunu, içinde elli civarında antik Yunan ve Roma edebi metinlerinden pasajlar da içeren, on bir binden fazla *grafiti* ve *dipintidir* (Mouritsen, H., 1988, s. 9). Yazılı olmayan kaynaklara coğrafî, jeomorfolojik ve topografya verisinin yanı sıra belki de bunların hepsinden önemlisi Pompeililerin arkalarında bıraktığı her çeşit materyalden oluşan arkeolojik delillerdir.

Yazılı kaynaklardan bir başkası da Antik dönem yazarlarının eserleridir ki bu tezde birçok noktada antik dönem yazarlarının anlatım ve tasvirlerine kaynak olarak başvurulacaktır. Bu kaynakların sadece iki tanesinde şehrin Roma hakimiyetine girişinden önceki hikayesinden bahsedilir. Amasyalı coğrafyacı Strabon (MÖ 63-MS 23), Pompei'nin önce Osklara, sonra Tyrrhenianlara (Etrüskler), sonra Pelasglara ve Roma'dan önce son olarak Samnitlere ait olduğunu söylerken (Strabon, V.4.8); Yaşlı Plinius (MS 23/24-79)

şehrin hakimlerini Osklar, Yunanlar, Umrianlar, Etrüskler ve Campanialılar olarak sıralar (Plinius, III.60.2). Titus Livius (MÖ 59-MS 17) MÖ 310 yılında Publius Cornelius komutasındaki Roma donanmasının, Nuceria civarına akın düzenlemek için Pompei' ye çıkışından bahsederken (Livius, IX.38.2-3) üç farklı yazar da Pompei'nin Sosyal Savaş'taki katılımını anlatır (Peterculus, II.16.2, Appianus, I.39.30, Orosius, 5.22). Yine antik dönem yazarları şehrin Troya Savaşlarından önce, Herkül'ün yolculukları esnasında kurulduğundan bahseder (Capella, 6.642, Isidorus, XV.1.51). Herkül'ün ünlü On İki İşinden birinde Dünya'nın batı ucunda sürülerini otlatmakta olan dev Geryoneus'un sürülerini ondan alıp Yunanistan'a getirmek vardır. Herkül Gades'e (Cadiz, İspanya) gelir onu ve sürülerinin bekçilerini öldürüp sürüleri alır, Yunanistan'a doğru yola çıkar. Yolculuğu esnasında buradan geçerken sürülerle beraber bir geçit töreni yaparak yerleşime ismini bahşeder (Cooley ve Cooley, 2004, s. 9). *Pompe* veya *pompa* hem Yunancada hem de Latince geçit töreni, tören alayı anlamına gelir (Isidorus, XV.1.51). Öbür yandan şehrin adının Osk dilinde beş anlamına gelen *pompe* sözcüğünden türemiş olabileceği de ihtimal dahilindedir (Kraus, 1973, s. 7). Şehir, belki beş küçük tepenin üzerine kurulduğundan belki de beş ailece kurulduğundan dolayı bu ismi almış olabilir. Pompei, Napoli Körfezi üzerinde, Vezüv Yanardağı eteklerinde ve kıyıyla iç bölgeler arasında bir otoyol işlevi görmüş olan Sarno Nehri'nin sularını Tiren Denizi'ne döktüğü noktada tarih öncesi dönemlerde oluşmuş, denizden 40 m yüksek ve 500-600 m açıktaki bir tepenin üzerine kuruludur.

Volkanik toprakların yanı sıra deniz ve nehir yanında oluşuyla beraber Pompei zaman içerisinde bir mezradan, kasabaya ve kasabadan da surlarla çevrili bir şehre dönüşür. Osklar, Yunanlar, Etrüskler ve Samnitlerin hakimiyetinden sonra şehir MÖ 91-89 yılları arasında gerçekleşen ve Sosyal Savaş adı verilen savaşın sonucuyla beraber tüm diğer bölge yerleşimleri gibi General Cornelius Sulla Felix'in önderliğinde Roma hakimiyetine girer. Şehir artık *Colonia Cornelia Veneria Pompeianorum* adıyla tam bir Roma kolonisi olmuştur. Roma hakimiyetinde şehrin sınırları genişlemese de büyük bir imparatorluğun parçası haline gelmiş olmasının etkileri hem yapısal anlamda hem de ekonomik anlamda görülür. Roma'nın küresel bir güç oluşunun getirileri şehrin ekonomik yapısını da olumlu anlamda etkiler. Yapılan kazılar Yunanistan, Anadolu, Sicilya, Filistin ve Orta İtalya'nın şaraplarının, Libya

ve İspanya'nın zeytinyağının, Fransa'nın ise en kaliteli çanak çömleklerinin artık Pompeililerce satın alındığını gösterirken (De Simone, s. 23-53), Pompei'nin artık kolonisi olduğu Roma'nın gücünün nimetlerinden nasıl faydalandığı hakkında da fikir verir. Elbette, şehrin o dönem için önemli bir ticaret yolu olan Sarno Nehri'nin ağzında bulunması ve bütün bu malların sadece onların tüketimi için değil, nehir hattı boyunca dağıtım ve satışının da buradan yapıldığını ve bunun da şehrin ticari potansiyelini arttırdığı unutulmamalı. İşte bu değişimlerle beraber Pompei'nin yerleşik nüfusu da artar. MS 79 yılında şehir Vezüv'ün faaliyeti neticesinde çıkan ifrazatla örtüldüğündeki nüfusuna dair ilk tahminler Amfitiyatro'nun (II.6) seyirci kapasitesinden yola çıkılarak hesaplanmaya çalışılmış ve on sekiz bin ile yirmi bin arası olarak kabul edilmiştir (Fiorelli, 1873, s. 21). Bir liman, ticaret ve üretim şehri olan Pompei'nin dışarıdan gelen günlük ziyaretçi sayısının da azımsanmayacak kadar olduğunu tahmin etmek hiç de güç değildir.

Pompei ve Herculaneum, Stabiae, Oplontis gibi Vezüv bölgesi yerleşimleri Vezüv'ün MS 79 yılındaki faaliyeti neticesinde metrelerce ifrazatın altına gömülerek yok oldular. Böylece bu şehirler üzerlerini örten ve sonlarını getiren volkanik materyal sayesinde zamanın tahribatından korunabildiler. Yeniden gün ışığına çıkartılması da öyle bir anda olmadı. O, üzerinde sürülerin gezdiği bir tepenin altında dururken ne Heinrich Schliemann'ın Troya'yı ne de Howard Carter'ın Tutankhamun'un mezarını aradığı gibi onu bulmaya çalışan birileri vardı. Artık bulunduğunda ise ne Göbekli Tepe'nin keşfinin ne de Ljubljana bataklıklarında bulunan tarihin en eski ahşap tekerleğinin¹ heyecanını yarattı. Neticede Avrupa'da, Kuzey Afrika'da, Anadolu ve Orta Doğu'da örnekleri çok olan antik Roma şehirlerinden biri keşfedilmişti. Keşfedenler büyüklüğü ve barındırdığı bilgi zenginliğinden haberdar değildi ve aslında bunlar onların ilgisini bile çekmiyordu. Pompei, onlar için antik dönem yazarlarının anlattığı dünyanın en güzel korunmuş örneği değil sadece hazinelerle dolu bir define sandığıydı. Pompei'nin keşfinin değeri yukarıda bahsedilen örneklerde olduğu gibi hemen anlaşılmadı. Onun gerçek değerinin anlaşılması, birkaç entelektüeli saymazsak

¹ Ljubljana Bataklıkları Tekerleği 2002 yılında şehrin 20 km güneyinde bulundu. Karbon testi tekerleğini 5.150 yıl önce yapıldığını gösterdi ki bu onu tarihin en eski tekerleği yapar. (A. Gasser, Mart 2003, "World's Oldest Wheel Found in Slovenia", Slovenya Cumhuriyeti Devleti İletişim Ofisi).

yüzyıldan fazla sürdü. 1748 yılında başlayan Pompei kazıları günümüzde hala sürmektedir ve şehrin dokuz bölgesinden üçü neredeyse henüz hiç kazılmamıştır. Pompei kazı tarihi boyunca Karl Weber, Johann Joachim Winckelmann, August Mau, Giuseppe Fiorelli, Amedeo Mauiri gibi arkeoloji ve sanat tarihi bilimlerini şekillendirecek bilim adamları hem kazıların sorumluluğunu yürüttü hem de çok önemli eserler kaleme alarak bizlere Roma dünyasının bu adeta zamanda donmuş örneği olarak gelen şehirden yola çıkarak iki bin yıl öncesinin mimarisi, sanatı, ekonomik, dini ve sosyal yaşantısıyla ilgili çok önemli bilgiler sundular (Parslow, 1995; Winckelmann, 1763; Mau, 1907; Fiorelli, 1873, 1875; Mauiri, 1928).

Pompei arkeolojisinin en önemli isimlerinden biri olan ve aslında bir nümizmat olan Giuseppe Fiorelli, hem Pompei'nin, bedenleri volkanik ifrazatın altında kalarak sonrasında yağın yağmurların etkisiyle doğal bir alçı kalıpla korunmuş olan kurbanlarının oldukları haliyle çıkartılmasını sağlayan yöntemi bulup tatbik etmiş; hem de şehri dokuz ayrı bölgeye ayırma yoluyla bir adresleme sistemi kurarak, kazılarla çıkartılan yerler hakkında bahsederken açık adres vermeyi mümkün kılmıştır. Bu sayede, örneğin Apollon Tapınağı; VII. Bölge, 7. ada veya blok (*insula*), 32 kapı numarası anlamında kısaca VII.7.32 olarak adreslendirilir. Bu yöntem Pompei'de adres bulmayı bir günümüz şehirde adres bulmak kadar kolaylaştırılır. Mezarlıklar, şehrin kapıları, kuleleri veya sur dışında kalan villalar ise şehrin içindeki dokuz bölgenin dışında kaldığı için farklı bir düzende adreslendirilmiştir. Kazılar tarihi boyunca ortaya çıkan yeni keşifler bazı şehir bloklarının (*insulae*) yeniden numaralandırılmasına neden olur. Bu daha ziyade I. ve II. bölgede yaşanan bir durumdur. Bu çalışmadaki adresler, çalışma yazıldığındaki güncel numaralandırılmalarıyla verilmiştir.

1.2. POMPEİ'DE EKONOMİK HAYAT

Hayatı kazanmak bugün olduğu gibi dün de insanoğlunun başlıca amacıydı. Nitekim Pompei'de de durum farklı değildi. Hayatı kazanmanın önemini ve bunu başarabilenlerin duyduğu hazı belki de en net şekliyle Vedius Siricus'un Evi'nin (Casa di Vedius Siricus-VII.1.47) atrium girişine mozaikle yazdırılmış bir ibare bizlere hatırlatır: Salve Lucrum-

Yaşasın Kazanç.



Şekil 1. Vedius Siricus'un Evi'nin atriumuna girerken zeminde eve gelenleri karşılayan ve muhtemelen Siricus'un müreffeh hayatını dostu düşmana göstermek için mozaik tekniği ile yazdırıldığı "Salve Lucrum" yani "Yaşasın Kazanç" yazısı. (Fotoğraf: G. Göksoy)

Napoli Körfezi'nin güneyinin en büyük yerleşimi olan Pompei, güney batıdaki Stabia ve Surrentum'a (Sorrento) bağlanan yolları, Sarno Nehri bağlantısıyla ulaştığı Nuceria, Nola gibi doğusunda ve kuzey doğusunda bulunan yerleşimlere erişimi ve körfeze bağlanan limanı ticari açıdan avantajlı bir konuma sahipti. Şehir ayrıca Puteoli Limanı üzerinden gerçekleşen kozmopolit bir tedarik ağının da parçasıydı. Bütün bunların neticesinde Pompei sokaklarında ilk defa yürüyen biri çok sayıdaki dükkan ve atölyenin varlığıyla şehrin ekonomik açıdan son derece hareketli olduğunun farkına hemen varabilirdi. Şehirdeki ekonomik faaliyetler sadece ana caddeler boyunca değil tüm şehirde gözlemlenebilir. Grafitiler, seçim ilanları, arkeolojik buluntular ve antik dönem yazarlarının anlattıkları ve kazıları takip eden dönemle beraber yapılan araştırmalar bizlere Pompei'nin son derece çeşitli, renkli ve hareketli olan ekonomik hayatı hakkında önemli bilgiler verir. Bugün tüm bunların ışığında Pompei'de faaliyet gösteren birçok sektör ve işletmenin detaylı veya en azından genel hatlarıyla faaliyet profilini çizebilmek, varlığından emin olduğumuz elliden fazla meslek hakkında bilgi sahibi olmak mümkündür. Pompei, her yanına nüfuz eden

zanaatkar atölyeleri, ticari işletmeleri ve hem sur içinde hem de etrafını çevreleyen geniş arazi dahilindeki yoğun tarımsal faaliyetleriyle karmaşık bir ekonomik yapıya sahipti. Özellikle Roma kolonisi oluşuyla birlikte ekonomik hareketliliğin arttığını görmek zor değil. Neticede Roma İmparatorluğu ticari anlamda da bir süper güçtü. Tüm Akdeniz ticaretine hakim olan Roma İmparatorluğu'nda aslında ticaret, ekonomik pastanın küçük bir dilimiydi ve kaba bir ekonomik faaliyet olarak görülmesinin yanı sıra tüccarlar da güvenilmez bulunurdu. Tüccarların koruyucu tanrısı olan Merkür'ün aynı zamanda hırsızların da koruyucu tanrısı olmasının nedeni belki de buydu. O kadar ki MÖ 3. yüzyılın sonundan itibaren senatörlerin ve oğullarının üç yüz veya daha fazla amfora taşıyan gemilere sahip olmaları yasaklanmıştı (Beard, 2015, s. 154). Pompei'nin ticari önemini arttıran şeylerden biri de hiç şüphesiz limanıydı. Sarno Nehri'nin ağzına yakın konumuyla şehir, Sarno boyunca denizden içeride bulunan Nuceria, Nola ve Acherrae şehirlerinin de denizle bağlantısıydı (Strabon, V.4.8). Onların ve Pompei'nin zeytin, zeytin yağı, şarap, yün, garum, tuz, ceviz, incir, baharat, kabuklu deniz canlıları gibi ürünlerini Pompei limanı üzerinden imparatorluğun dört bir yanına ulaştırıyordu. Pompei'de bulunanlar sadece şehirde veya civarında üretilmiş ürünler değildi. Daha sonra değinileceği gibi, arkeolojik kazılar neticesinde bulunanlar bir liman kenti olan şehre dışarıdan mal ithal edildiğini de gösteriyor. 1.800 m²'lik koca bir adayı (*insula*) kaplayan ve şehirdeki en büyük konutlardan biri olan Menandros'un Evi'nde (I.10.4) bulunan yetmiş kadar amfora ve dolianın birçoklarının damgaları geldikleri yerleri ve içeriklerini göstermekte. Bir tanesi yerel bal, bazıları yerel Eumachius ve Surrentum (Sorrento) şarabı içermekte. Diğerlerine baktığımızda İspanya'dan zeytin yağı, Girit'ten şarap, Rodos'tan gelen ve kuru üzümünden yapılan tatlı bir şarap olan passum içerdiklerine görürüz (De Simone, s. 28). Amarantus'un Evi veya Q. Metris Maximus'un Genelevi'nde (I.9.12) bulunan amforalar için de benzer bir durum söz konusudur. Otuz adet Girit şarabı amforasının yanı sıra, Yunanistan'dan ve Orta Çağ'a kadar çok önemli bir şarap üretim şehri olan Gazze'den ithal bir şarap amforası evin *atrium* ve *implivium*unda bulunmuştur. Pompeililer şarap, zeytinyağı ve garumun dışında karabiber ve kimyon da ithal ediyorlardı (Beard, 2008, s. 37, 162). Pompei'deki ticari faaliyetlerden biri

de misafir ağırlama sektörüydü.²

1.3. GÜNÜMÜZDE POMPEİ

Günümüz Pompeisinde en büyük endişe şehri ve sahip olduklarını korumaktır. Korunacak on beş binden fazla bina, 20.000 m²'den fazla fresklerle dekore edilmiş duvar var ki bunları korumak çok da kolay değildir. Bunu yapmak hem zahmetli hem de pahalıdır. Kaldı ki bütün bu çabalar ancak antik şehirdeki kaçınılmaz görünen bozulmayı yavaşlatmaktan daha fazlasına yaramıyor gibi görünmektedir. Kitle turizminin muazzam boyutlara ulaşması durumu daha da zorlaştıran en önemli unsurlardan biri haline gelmiştir. Yılda dört milyon kadar turistin ziyaret ettiği (smithsonianmag.com, 2019 ziyaretçi sayısı 3,8 milyon) Pompei'de bu ziyaretçilerin şehre ve yapılara zarar vermesini önlemek için bazı tedbirler alınsa da şehre günlük girişlerin sınırlandırılmaması neticesi ortaya çıkan hacmi büyük kalabalıklar ve bu kalabalıkların denetlenmesinin getirdiği güçlükler neticesinde bunların içinde bulunan bilinçli veya bilinçsiz yapılan vandallıklar Pompei'nin korunmasını ve gelecek nesillere aktarılmasını zorlaştırmaktadır. Ayrıca şehrin etrafında ve bünyesinde, volkanik yapılı toprağı bereketinin etkisiyle kontrolsüzce büyüyen ağaç ve bitkilerin yapı temel ve duvarlarına verdikleri zararı önlemek de bir hayli zor ve masraflıdır.

G. Fiorelli'nin şehrin sur içinde kalan bölümünü dokuz ayrı bölgeye ayırması günümüzde şehrin hem kontrolü hem korunması hem de anlaşılması anlamında birçok kolaylık sağlamıştır. Şehir, dokuz bölge halinde incelendiğinde belli başlı bazı faaliyetlerin nasıl bir araya toplandığını görebilmek kolaylaşır. Daha çok bağların ve küçük çiftlik evlerinin yoğunlaştığı I ve II. Bölgeler aynı zamanda misafir ağırlama işletmeleri açısından da son derece zengin bir görünüme sahiptir (r. 2).

² Pompei'deki ekonomik faaliyetlerle ilgili daha detaylı okuma için : Busana, MS vd. (2018), *Textiles and Dyes: in the Mediterranean Economy and Society*; Cato, *De Agri Cultura*; Chiaramonte C. (2007), *The Wall and the Gates*; Flohr, M. (2013), *The Textile Economy of Pompeii*; Flohr, M. ve Wilson, A. (haz.) (2016), *Urban Craftsmen and Traders in the Roman World*, Jashemski; W.F. (1979-1993), *The Gardens of Pompei, Herculaneum and the Villas Destroyed by Vesuvius*; Jongman, W.M. (1998), *The Economy and Society of Pompeii*; Laurance, R. (1994), *Roman Pompeii: Space and Society*; Tuffreau, M. (1999), *Les Pots a Couleurs de Pompei: Premiers Resultats*; Flohr M. ve Wilson A. (haz.) (2017) *The Economy of Pompeii*.



Şekil 2. Pompei Antik Şehri'nin dokuz mahalleye ayrılmış olan, cadde ve sokaklarını da gösteren şehir planı dahilinde şehrin sur içinde bulunan misafir ağırlama işletmeleri (genel hatları ile harita pompeinpictures.com, üzerindeki işaretlemeler G. Göksoy)

- Hospitium ve Stabulalar
- Caupona ve Taberna İşletmeleri
- Thermopolium İşletmeleri
- Popina İşletmeleri

Şehrin dört bir yanına dağılmış durumda bulunan misafir ağırlama işletmeleri de şehrin diğer yapıları gibi tüm zorluklara rağmen oldukları halleriyle korunmaya çalışılmaktadır. Bu bağlamda birçok işletmenin turist ziyaretine kapalı tutulduğunu, birçoğunun ancak dışarıdan ziyaretin mümkün olduğunu söylemek gerekir. Yine bu işletmelerde bulunmuş olan arkeolojik eserler ya Pompei Antik Şehri bünyesindeki müzede ya da Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesinde korunmaya alınmış durumdadır. Bu tez yazılırken ziyaretçilere açık tutulan bir *hospitium*un olmadığını belirtmek gerekir. Misafir ağırlama işletmelerinin sadece dışa açık cepheleri ve bünyelerinde bulunan bazı bölümleri görülebilir durumdadır. Buna

karşılık bir konut olarak kullanımdayken muhtemelen MS 62 yılında Pompei ve civarında yaşanan depremden sonra eklenmiş olan ikinci katıyla beraber bir konaklama tesisine dönüştürüldüğü anlaşılan Aşıklar Evi³ (Casa degli Amanti-I.10.11) kırk yıl kapalı kalmasının ardından tekrar ziyarete açılmıştır. Şehirde günümüzü ikinci katıyla ulaşabilmiş ender yapılardan biri olan bu mekanı ziyaret etmek, her ne kadar konaklama tesisi olarak kullanıldığı konusunda şüpheler olsa da iç mekanını görme fırsatı bulunabilecek tek mekandır.



Şekil 3. Aşıklar Evi olarak adlandırılan villaya adını veren grafiti. (Fotoğraf: G. Göksoy)

³ Ev adını *peristilne* bakan odalarından birinin girişinin sağ duvarına yazılmış olan ve “Aşıklar hayatı arılar misali bal gibi tatlı yaşarlar” (Amantes ut apes vitam mellitam exigunt. Valle. CIL IV 8408 a-c) anlamındaki grafitiden alır.



Şekil 4. Aşıklar Evi'nin iç avlusunun etrafına sıralanmış odalar ve Pompei yapılarında ender görülen günümüze ulaşmış ikinci katı. Hem zemin katın iki tarafı ve üst katı üç tarafı konaklama için ayrılan odalarla çevrilidir. (Fotoğraf: G. Göksoy)

Yine, lüks kiralık odalara ve elit seviye bir hamam tesisine sahip olan Iulia Felix'in Mülkü (II.4.2-12) ziyaretçilerin kısıtlanmıŖta olsa görebileceği işletmelerden biridir (s. 28-33). Bu kısıtlama bünyesinde açık bir yüzme havuzu barındıran hamam kompleksini ve işletmenin sahibesinin (Iulia Felix) yaşadığı ev bölümünü kapsar.

2. BÖLÜM

ANTİK POMPEİ'DE MİSAFİR AĞIRLAMA İŞLETMELERİ

Pompei her anlamda çok canlı bir Roma şehriydi. Bu canlılığın başlıca nedeniyse konumu ve şehirde yürütülen çok sayıdaki ekonomik faaliyetti. Bu canlılığı sağlayan bir diğer faktör de şehirde bulunan hoş vakit geçirme imkânı sağlayan amfitiyatro ve tiyatro gibi seyir alanlarının varlığıydı. Pompei amfitiyatrosu şu ana değin Roma dünyasında varlığı bilinen en eski amfitiyatrodur. Günümüze çok iyi korunarak gelmiş olan yapı, zamanında şehre çok sayıda insanı çeken birçok etkinliğe ev sahipliği yapmıştır. Günümüze çok iyi korunarak gelmiş olan yapı, zamanında şehre çok sayıda insanı çeken birçok etkinliğe ev sahipliği yapmıştır. Pompei Amfitiyatro'sunun şehrin tahmin edilen nüfusunun (bkz. s. 26) üzerinde bir kapasite olan yirmi bin kişiyi ağırlayabilecek büyüklüğe sahip olması, burada düzenlenmiş olan etkinliklere şehir dışından gelen çok sayıda yabancıların varlığına işaret eder.

Birçok Roma şehrinde olduğu gibi elbette Pompei de gelenleri ağırlama işinden payını almıştır. En nihayetinde ekonomik hareketliliği yüksek olan ve konum itibarıyla bölgenin bağlantı noktası diyebileceğimiz bir liman şehriydi. Bu işletmeler tüccarları, denizcileri, iki nokta arası seyahat eden yolcuları, amfitiyatrodaki, tiyatrodaki oyunları izlemeye gelenleri ve şehir halkını ağırlıyordu. Pompei'de antik Roma misafir ağırlama işletmelerinin en güzel örneklerinin bulunması rastlantı değildir. Şehrin çeşitli noktalarında ve şehir kapılarının etrafında çok sayıda han, meyhane, bar ve restoran hizmet vermekteydi. Bunların geneli alt sınıftan misafirlere barınak, yemek, şarap ve eğlence sunmaktaydı. Bir bölümü ise konforlu yapıları, misafirlerine sunabildikleri imkanlar ve servis olanaklarıyla genelden ayrılırlar da yine de yapılan iş aynıydı: misafir ağırlama.

2.1. KONAKLAMA

Konaklama işletmeleri, turistlerin geçici konaklama, yeme-içme, kısmen eğlence gibi ihtiyaçlarını karşılayan işletmelerin oluşturduğu bir sektördür. Bu sektörden yararlananların seyahat nedenleri, şekilleri, beklentileri, gelir seviyeleri ve zevkleri farklı olduğundan

konaklama oluşturan işletmeler de farklı özellik ve imkanlara sahiptir. Bu durum günümüzde konaklama işletmelerinin; oteller, moteller, tatil köyleri, pansiyon, kamping, apart otel, dağ evi, spor ve avcılık tesisleri, hosteller ve yüzer tesisler gibi farklı kategorilere ayrılmasına neden olurken (MEB, s.5) Antik Roma dünyasında da durumun günümüzde olduğu kadar renkli ve çeşitli olmasa da buna benzer olduğu görülmektedir.

Genel kabule göre misafir ağırlama işi dört kategoriye ayrılmıştı; *Hospitia*, *stabula*, *taberna* (çoğ. *tabernae*) ve *popina* (çoğ. *popinae*) (Ruddell, 1964, s. 1-5). Pompei’de konaklama hizmeti veren işletmelere baktığımızda *hospitia* ve *stabula* ile birlikte karşımıza bir terim daha çıkar: *caupona*. Bir işletmenin *caupona* mı yoksa *hospitium* mu olduğunu ayırt etmemiz her zaman mümkün olmaz. En göze çarpan fark bu işletmelerin *hospitium*lara göre daha az sayıda odaya sahip olmalarıdır. Yoksa her ikisi de aynı hizmeti sunar: konaklama ve yeme-içme. John de Felice *cauponaların* daha düşük bütçeli müşterilere hizmet veriyor olma ihtimalinden bahseder (De Felice, 2007, s. 472). Ayrıca *cauponaların* *hospitium*lara oranla daha kötü bir şöhrete sahip olduğunu da eklemek lazım (Kleberg, 1957, s. 27-8).

Pompei gibi liman ve ticaret şehirlerinde, misafir ağırlama işletmeleri tüccarlar ve denizciler gibi mal alıp satmak için bu şehirlere bir zaman için uğramış potansiyel müşteriler düşünülerek daha ziyade şehir girişlerine yakın konumlandırılmışlardır. Ama bu her yabancı ziyaretçinin bu misafir ağırlama işletmelerine ihtiyaç duyduğu anlamına gelmez. Yüksek gelir grubundan veya üst sınıftan olanlar geniş tanıdık çevresi sayesinde bir misafirhane ağı oluşturmuşlardır. Bu kişiler, hemen her şehirde bu ağa dahil olanlar sayesinde konforlu konaklama ve kaliteli yeme-içme hizmeti alabilecekleri misafirhaneler bulabilirlerdi. Aslında bu ağı bir tür seçkin kulüp üyeliğine veya hemen her büyük şehirde birinci kalite konaklama hizmeti sağlayan otellerin dahil olduğu günümüz sistemlerine⁴ benzetebiliriz. Bu sisteme dahil olan misafirhaneler mevcut oldukları hemen her şehirde güvenli ve konforlu bir konaklama söz konusu olduğunda üyelerinin evlerinden uzakta, yabancı bir şehirde bile rahat etmelerini sağlıyorlardı. Nitekim bunun günümüzdeki versiyonu diyebileceğimiz oteller de

⁴ The Leading Hotels of the World isimli New York merkezli kuruluş bu sistemlere güzel bir örnektir.

müşterilerine dünyanın dört bir yanında, evlerinden uzakta birbirine yakın standartlarda ağırlanma hizmetleri sunarlar. Bunlar büyük Roma evlerindeki misafir için ayrılmış *deversorium* denilen bölümlerdi (Ruddell, s. 2-3).

Bunların dışında doğrudan misafir ağırlama işletmesi amaçlı olarak tasarlanmamış olan ve bu sebeple öyle tanımlayamayacağımız ancak bünyesindeki fazla oda veya odaları hanesine ek gelir olarak kiralayan evler de mevcuttu. Bunlar, bir nevi eski tip pansiyon veya her geçen gün tüm dünyada yaygınlaşan internet üzerinde daire veya oda kiralama uygulamalarına benzetilebilir. Bu ev veya oda sahipleri sadece geceleyecek bir ortam sağlarlarken bünyelerinde hizmetli personel bulundurmazlardı. Elbette gerek ilk bahsettiğimiz elit misafirhanelerin gerekse de hane bünyesindeki kiralık odaların varlığını Pompei’de tek tek tespit edebilmek mümkün değildir. Yine de birçok evin ön cephesinin iki yanında bulunan caddeye bakan odaların dükkân veya bu tarz kiralık oda şeklinde değerlendirildiği eldeki verilerden yola çıkılarak söylenebilir. Bu çalışmada sadece misafir tesisi olarak kullanıldığına emin olunan işletmeler incelenecektir.

2.1.1. Stabula

Stabula kelimesi ahır anlamına gelse de aslında burada kastedilen ahırları olan hanlardır. Tıpkı diğer konaklama tesisleri gibi mutfakları, tuvaletleri ve açık bir avluya sıralanmış odaları vardır (De Felice, 2007, s. 474). Bu tip işletmeler daha ziyade şehrin girişinde veya hemen dışında yol veya cadde üzerlerinde konumlandıklarından dolayı günümüzün yol üstü motellerine benzetilebilirler (Ruddell, s. 7). Girişleri, arabaların ve atların girebileceği şekilde eğimlidir. Bu özellikleriyle fark edilmelerine rağmen Pompei’deki birçok *stabula* işletmesi *hospitium* olarak adlandırılmıştır. Aslında neticede her ikisi de han olarak aynı işlevi görmekte olduğundan bu pek de önemsenecek bir detay olarak görülmez. Hermes’in *Hospitium*’u (I.1.8) buna güzel bir örnek teşkil eder. Eylül 1943’te gerçekleşen bombardımandan büyük zarar gören yapı (Garcia y Garcia, 2006, s. 37), Ahırlı hanların en tipik özelliği olan eğimli girişi ve odalarının yanı sıra ahırının olması ve şehrin Roma yönüne açılan kapısı olduğundan en önemli girişlerinden biri olan Herculaneum Kapısı’nın hemen dibinde yer almasıyla kolaylıkla *stabula* olarak tanımlanabilir.



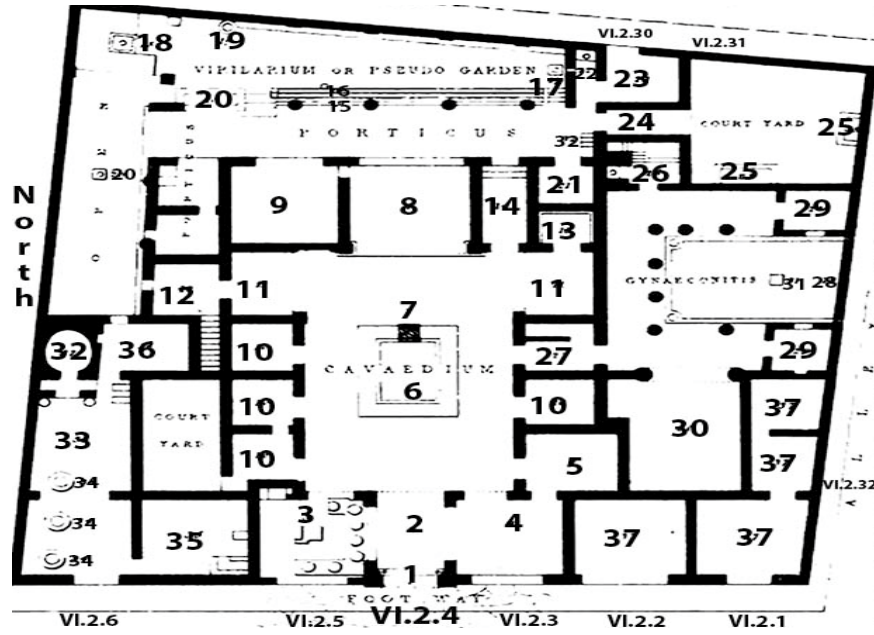
Şekil 5. Hermes'in Hospitium'unun arabaların girişi için uygun hale getirilmiş yola bağlanan rampalı girişi. (Fotoğraf: G. Göksoy)

Bazı işletmeler Hermes'in işletmesi kadar büyük olurken bazıları Thesmus'un Stabula'sı (IX.1.28) gibi ahır dışında birkaç odaya sahip olacak kadar küçüktür. Albinus'un Hospitium'u (VI.17.1-2) adını taşıyan ve Herculaneum Kapısı'ndan şehre girerken hemen sağda yer alan yapı da aslında ahır olan bir handır. Duvarlarında bulunan ve katır arabacılarıyla soğan satıcılarının destekledikleri adaylar için yazdırdıkları seçim ilanlarından dolayı bu hanın aynı zamanda onların toplanma yeri olduğu düşünülüyor.⁵ VI.2.18-19'daki yapı Samnit hakimiyeti döneminde ev olarak kullanılırkendaha sonra iki ahır ve hem giriş katında hem de üst katta çok sayıda odası olan bir *stabulaya* dönüştürülmüştür (Pappalardo, 2001, s. 51).

⁵ C (aium) Iulium Polybium / Ilvir (um) Muliones rog (ant) (CIL IV 113) (Katırcılar Dumvirlik için Gaius Julius Polybius'u öneriyor)- Pagano, M., Prisciandaro, R. (2006), "Studio sulle Provenienze degli Oggetti Rinvenuti negli Scavi Borbonici del Regno di Napoli" s. 67.

2.1.2. Hospitium

Hospitium teriminin dilimizdeki karşılığı misafirhane olsa da aslında bu terimde kastedilen yolculara, geçici konaklama arayışı içerisinde olan yabancılara barınma hizmeti sağlayan işletmelerdir. Dolayısıyla bu terim bir misafirhaneden ziyade otel veya daha basit anlamıyla hanları ifade eder (Ruddell, s. 1). *Hospitium* adı verilen işletmelerin Pompei'deki örneklerine baktığımızda bazılarının çok sayıda odasının yanında ayrı yemek odalarının, salonlarının, hatta *triclinium*lu bahçelerinin, tam teçhizatlı mutfaklarının ve *implivium*lu *atrium*larının bulunduğunu görürüz. Pompei'de han olarak tanımlanan işletmelerden ikisinde bulunan *dipintiler* bunların işletme olarak kendilerini “*hospitia*” olarak tanımladığını gösterir. Bunların bazıları MS 62 depremiyle beraber ortaya çıkan barınma ihtiyacıyla han işletmelerine dönüştürülmüş eski konutlardır. Bunun en açık ve güzel örneği bir üyelerini Forum Alanındaki (VII.8, Güney kanadı) atlı heykelinden tanıdığımız Pompeili köklü bir aile olan Sallustii ailesinin daha sonra bir *hospitiuma* çevrilmiş evidir. Bu işletme han nitelendirmesinden ziyade otel tanımlamasını hak eder. Cassius Sallustius'a ait olan ev (VI.2.4), Della Corte'nin Yahudi kökenli olduğunu düşündüğü (Della Corte, s. 30) A.Cassius Libanus tarafından alınarak bir *hospitiuma* dönüştürülüp işletilmiş. Üzerinde, A.Coss(ius) Liban(us) (CIL IV 8058) yazan bronz mühür Eylül 1806 yılında yapılan kazılar sırasında evde bulunan Libanus'un işletmesi, Pompei'de şimdiye dek tespit edilmiş en büyük otel işletmesidir (Della Corte, 1965, s. 38). Bünyesinde misafir odalarının dışında bar ve restoranları, kendine ait bir ekmek fırını, süs bahçesi, tuvaletleri ve kadın misafirler için ayrı bir avluya sahip özel bir bölümü de olan işletme büyüklüğü, şık dekorasyonu, sahip olduğu ve sunduğu imkanlarla Pompei'deki benzerlerinden ayrılır. 12 numaralı odada bulunan merdivenlerle çıkılan bir ikinci katı bulunan işletmenin bahçesinde (19) bir gölgeğin altına konumlandırılmış *triclinium* (18) bulunur. Bahçeyi çeviren kolonların bir köşesine konulan ocak *triclinium*da yemek yiyen misafirlerin yemeklerinin sıcak tutulmasını sağlamak amacıyla kullanılmış olmalı.



Şekil 6. Salustius'un Evi veya A.Cossius Libanus'un Hospitium'u (Gell,W & Gandy, J.P., "Pompeiana Vol II" gör. XXVII, s. 172)



Şekil 7. Salustius'un Evi veya A.Cossius Libanus'un Hospitium'unun dışarıdan görünüşü. Solda işletmenin restoran olarak kullanılan bölümü (3), ortada ana girişi (1), sağda resepsiyon (4). (Fotoğraf: G. Göksoy)

- 1) Ana Giriş
- 2) Vestibulum /Atriuma geçiş pasajı

- 3) 6 gözlü yiyecek tezgahı ve ocağı olan bulunan restoran ve bar işlevi gören dükkan
- 4) Atriumla bağlantısı olan ve muhtemelen hanın resepsiyon bölümü olarak kullanılan oda
- 5) Oda veya ofis odası
- 6) Bronz Geyik Heykelinin bulunduğu Implivium (r. 8)
- 7) Ev tanrıları için yapılmış altar
- 8) Bir iç odaya sahip, bahçeye bakan geniş pencereleri olan Tablinum
- 9) Tablinum iç odası. Muhtemelen bir yemek odası veya yatak odası olarak kullanılıyordu
- 10) Yatak Odaları
- 11) Biri 12 numaralı odaya açılan kanat odalar (alae)
- 12) Üst kata çıkan merdivenlerin bulunduğu oda
- 13) Lararium (tapınak)
- 14) Süs bahçesine çıkan koridor (faucis)
- 15) Çalı ve kuş motifleriyle boyayarak bezenmiş, bitkilerin toprağını tutması içi yapılmış alçak duvar
- 16) Süs bahçesine yönelmiş oluklara sahip iç duvar
- 17) Su sarnıcı
- 18) Hemen yanında bir pergola ile örtülmüş taş ocak bulunan yazlık triclinium
- 19) Su havuzlu çeşme
- 20) Bir başka su sarnıcı
- 21) Yatak odası (cubiculum)
- 22) Tuvalet (laterine)
- 23) Arka giriş
- 24) Avluya çıkan koridor
- 25) Kül dökülen alanlar
- 26) Mutfak ve kadınların odalarının bulunduğu bölümün tuvaleti
- 27) Atriumdan kadınlar bölümünün avlusuna (gynaecoonitis) geçiş koridoru
- 28) Duvarlarında Diana ile Action'un hikayesinin betimlendiği kadınlar bölümü avlusu
- 29) Yatak odaları
- 30) Geniş bir oda
- 31) Altar veya heykel kaidesi

Girişı VI.2.6'dan olan Fırın işletmesi:

32) Ekmek Fırınının fırını

33) Ekmek fırını

34) Mısır öğütmek için değirmenler

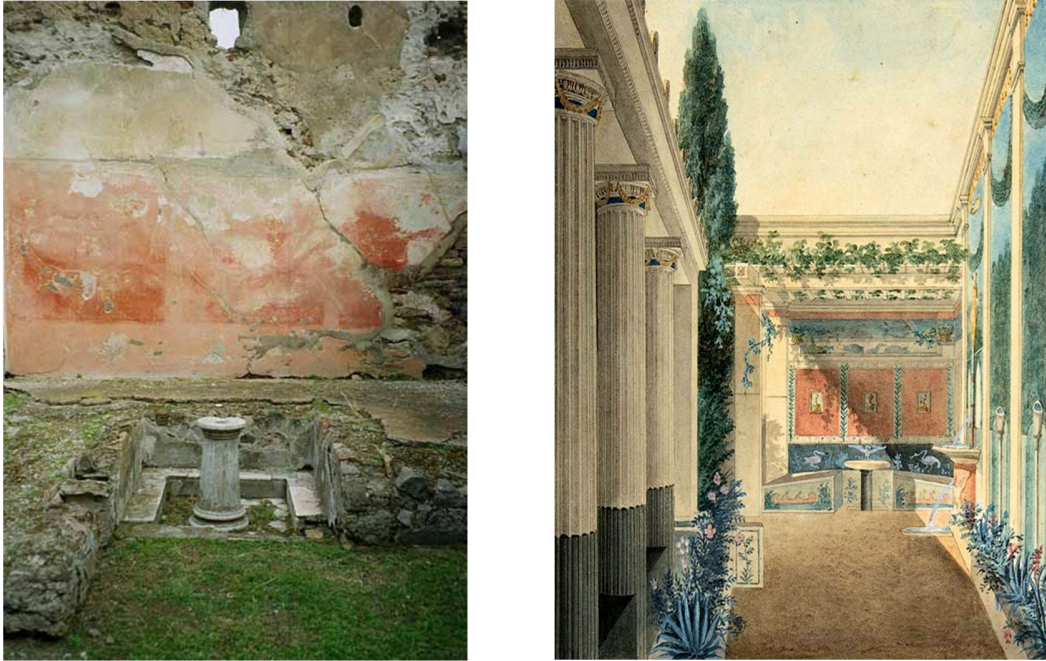
35) Oda

36) Oda (Muhtemelen fırın için gerekli olan odunun istiflendiği)

37) Dükkanlar (VI.2.1, arkada 2 odası bulunan bir popina)



Şekil 8. *Implivium*un arkasındaki kaidenin üzerinde duran ve Herkül'ü Keryneia Geyiğini avlarken (Herkül'ün 3. görevi) betimleyen bronz heykel. 1805 yılında çıkartıldıktan sonra İki Sicilya Krallığı Kraliçesi, Bourbon Kraliçe Maria Carolina Fransızların 1806 yılında Napoli'yi alması üzerine bu eseri beraberinde Palermo'ya götürdü. Günümüzde eser Palermo Arkeoloji Müzesi'nde sergilenmekte (Env.No.8364/8634). Ernest Breton'un aktardığına göre geyiğin bir fıskiye sistemi vardı. *Implivium*dan gelen suyu ağzından tekrar *implivium*a fıskırtıyordu (Breton, 1870, s. 71)



Şekil 9. Solda, peristilde bulunan tricliniumun (18) şimdiki hali (pompeiipictures.com). Sağda, kazılar yapıldığında çizilen gravürü (C.F. Chassériau, 1802-1896, New York Metropolitan Müzesi)

Genelev Sokağında (Vico del Lupanare), Genelev'in tam karşı çaprazında bulunan ve Sittius adında birinin olduğu düşünülen Hospitium Sittii (VII.1.44-45) mütevazı boyutlarına rağmen barı, tuvaleti, çift girişi ve *triclinium*dan oluşan eksiksiz donanımıyla dikkat çeker (De Felice, 2007, s. 477, Mau, 1907, s. 400). Geneleve olan yakın konumu gereği hemen girişinde bulunan barının iyi iş yaptığını tahmin etmek hiç de zor değildir. Hemen girişinde bulunan reklam amaçlı yazdırılmış *dipintosu* son derece ikna edici görünür:

HOSPITIVM HIC LOCATVR

TRICLINIVM CVM TRIBVS LECTIS

ET COMM(ODIS)

(CIL IV 807) (Mau, 1907, s. 400)

KİRALIK ODALARI OLAN HOSPITIUM

ÜÇ DİVANLI TRICLINIUMLU

VE UYGUN (RAHAT)

Pompei'deki en ilginç misafir ağırlama işletmelerinde biri ise Iulia Felix'in Mülkü (II.4.2-12) olarak adlandırılan komplekstir. Burası, bünyesinde tam teşekkülü bir hamamın, açık yüzme havuzunun, dükkanların, yeme-içme alanlarının, dinlenme odalarının,

bahçelerin, bir süs çeşmesinin bulunduğu büyük bir komplekstir. Lüks denilebilecek hamamları MS 62 yılında meydana gelen depremde sonra yapıldığından çağın en modern teknik donanımına sahiptir. Küçük diyebileceğimiz ölçülerine rağmen terleme odası dahil olmak üzere tüm yıkanma bölümlerine sahip hamamı ve ek tesisleriyle burasının sadece parası olan seçkin misafirler için hizmet veren bir işletme olduğunu söylemek zor değil. Bu işletmenin “seçkin” kişilere hizmet verdiği hamamın giriş kapısının batı kısmındaki duvarda 1756 yılında bulunan kiralık ilanından da anlaşılabilir.



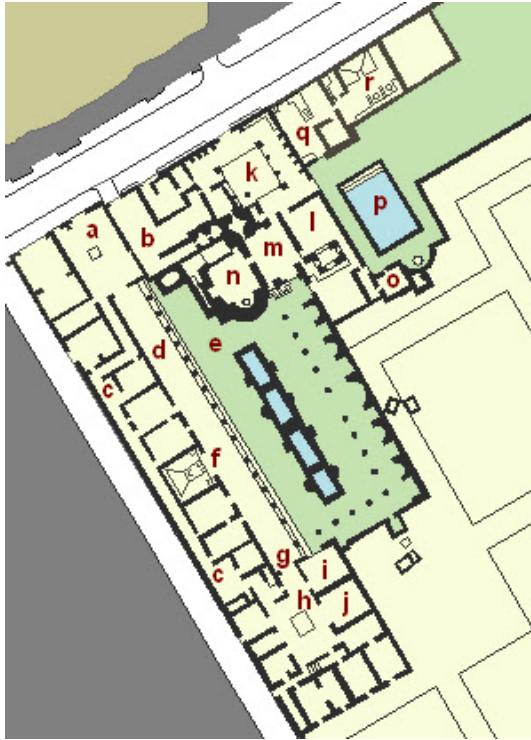
Şekil 10. Hamamların girişinde 1756 yılında bulunan dipinto (MAN Env.N.4713)

IN PRAEDI(I)S IVLIE SP(VRI) FELICIS
 LOCANTVR
 BALNEVM VENERIVM ET NONGENTVM TABERNAE PERGVLAE
 CENACVLA EX IDIDVS AVG(VSTIS) PRIMIS IN AVG(VSTAS) SEXTAS
 ANNOS CONTINVOS QVINQVE
 S(I) Q(VIS) D(OMI) L(ENOCINIVM) E(XERCEAT) N(ON) C(ONDVCITO)”
 (Della Corte, 1965, s. 390)

SPURIUS’UN KIZI JULIA FELIX’TEN, GELECEK AĞUSTOS’UN
 13.GÜNÜNDEN 6.AĞUSTOS’UN 13.GÜNÜNE DEK 5 YILLIK BİR DÖNEM İÇİN
 KİRALIK.SAYGIN KİŞİLER İÇİN VENÜS’E LAYIK HAMAM, ÜST KATLI

DÜKKANLAR VE DAİRELER SÖZLEŞME 5 YILLIKTIR

Amfiteyatro'nun hemen karşısında bulunan geniş bir arazi üzerine yayılmış olan mülkte yukarıdaki ilanda da okuduğumuz gibi çok farklı birimler vardı. Iulia Felix'in Evi olarak tanımlanan binanın dışında, ortasından kanal şeklinde bir havuzun aktığı bahçe, bahçeye bakan ve mağara şeklinde şekillendirilmiş *nymphaeum*lu yazlık *triclinium*, *triclinium*un da üzerinde bulunduğu mermer kaplı sütunlarla dekore edilmiş yürüyüş yolu boyunca sıralanmış bahçe manzaralı odalar, mülkün etrafını çevreleyen bar ve lokanta ve de harika bir yerleşime sahip şık dekor edilmiş hamam bu gösterişli kompleksin bünyesindeydi.



Şekil 11. Iulia Felix'in Mülkü'nün (II.4.2-12) planı

Üç basamaklı merdiveni, Via dell'Abbondanza'ya taşan bir platformla kaldırım seviyesinden yükseltilmiş hamamların ana girişi (II.4.6) bir tarafı tuğladan yapıp sıvandıktan sonra boyanmış sütunlarla çevrili bir avluya (k) çıkar. Avlunun çatısız orta açıklığının zeminini örten yunuslar ve hayali deniz canlılarıyla motifleriyle bezenmiş siyah-beyaz mozaik dekorasyon 1755 yılında zemin buradan sökülerek götürülmüştür. Avlunun sütunların

üzerinde duran ve dört kenarını kapatan çatısının altında, duvarlara dayalı duran taş banklar burasının bekleme veya resepsiyon odası gibi kullanıldığını göstermekte. Avlunun güneyindeki kapı direk olarak soyunma odası ve soğukluk olarak kullanılan odaya (l) çıkar. Duvarlarınsa bir zamanlar elbiselerin konduğu raflara ait deliklerin hala görülebildiği, kırmızı boyanmış soyunma odasının güney duvarında bir girinti yapılarak elde edilen boşluğa küçük bir soğuk havuz yapılmış. Havuzun derinliği, pratik bir çözümle girişin iki basamakla yükseltilmesiyle arttırılmış ve havuzun bulunduğu kısmın duvarları, pencerelerin olduğu kısma kadar mavi renge boyanarak küçük havuza ferah bir ortam kazandırılmış. Soyunma odasının batısında bulunan bir kapı *suspanser*li zemini günümüze ulaşmamış olan ılıkliğa (m) açılır. Kuzey duvarının hemen solundaki kapı avluya doğru taşan, yuvarlak formda yapılmış şık terleme odasına açılır. Zemini beyaz mozaik döşenmiş olan odanın dört bir köşesinde bulunan girintilerin arasına buraya ter atmaya gelenlerin oturmaları için banklar konmuş. Ilıklığın doğu tarafındaki kapıdan zemini ve beşik tonozlu tavanı günümüze ulaşmamış olan sıcaklığa (n) geçilir. Sıcaklığın güney ucunda kaidesi günümüze gelebilmiş olan soğuk su kurnası durur. Kuzey uçtaysa küçük de olsa bir sıcak su havuzu vardır. Hamamın külhan odasıysa (b) sıcaklığın kuzey duvarına bitişiktir. Külhan odasının Via dell'Abbondanza' dan gelen yük taşıyan arabaların girmesi için rampalı ayrı bir girişi (II.4.4) vardır. Odada sadece hamamın sıcaklığını sağlayan külhanlar değil yakacak malzemenin tutulduğu geniş bir boş alan vardır. Hamam kompleksini tamamlayan son yapılarca yıkanma bölümlerinin doğusuna doğru yerleştirilmişler. 1,5 m derinliğindeki açık havuz (p) 8,5 m uzunluğa ve 4,5 m genişliğe sahiptir. Havuzun hemen ucunda yer alan tuvaletlerin atık suyu havuzdan gelen suyla fosseptiğe taşınıyordu(Hobson, 2009, s. 127).



Şekil 12. Tesise Via dell'Abbondanza üzerinden (II.4.6) girildiğinde karşımıza çıkan avlulu bekleme veya resepsiyon bölümü. Solda ve sağdaki revakların altında banklar bulunmakta. Tam karşıda hamamın soyunma odasına açılan kapı. Arkada, en solda soyunma odasının, sağda ılıkliğin beşik tonozlu çatıları. En sağda, arkada terleme odasını örten kubbe. (Fotoğraf: pompeiipictures.com)

Revaklı yürüyüş yolunun tam ortasında doğusu bahçeye bakacak şekilde açık bırakılan yazlık yemek salonu (*triclinium*) bulunur. Adeta bir mağara hissi verilmiş odanın üç duvarına dayalı mermer kaplı uzanma yerlerinin ortasında, batı duvarının tavana yakın noktasındaki oyuktan çıkıp dik basamaklardan inerek gelen suyun doldurduğu küçük bir süs havuzu vardır. Duvarı süsleyen fresklerin çok azı günümüze ulaşabilmiş olmasına rağmen bunlarda mavi zemin üzerine Nil Nehri'nden avlana pigmeler, su aygırı, timsah gibi Nil'in hayvan dokusunun yanında ve bitki çeşitliliğinin betimlendiği seçilebilir. Bu yazlık yemek odasının iki yanında yürüyüş yolu boyunca sıralanmış odalar muhtemelen dinlenme, biraz uyuma vs. gibi faaliyetler için kiralanıyordu. Ön cephele, yürüyüş yoluyla beraber ortasından kanal şeklinde bir havuz geçen ferah bahçeye bakan odaların girişi arka taraflarında kalan koridorun (c) üzerinde bulunan kapılardandı. Kuzey güney ekseninde inen dar koridor, içine girdiğinizde hissedebileceği gibi serin bir hava dolaşımı da sağlamaktadır. Odaların doğu duvarlarına açılmış prizma formunda, dışarıdan dar gelip içeride genişleyen oyuklar belli ki

koridorda dolaşmakta olan bu serin havayı odalara aktarmak içindi. Koridor, paralelinde gelen yürüyüş yolundan (d) önce, tahminlere göre Julia Felix'in ikametgahının arka odalarıyla beraber kesilir. Yürüyüş yoluysa ikametgahın *atriumu* önünde sola kıvrılarak bahçeyi batıdan sınırlayan duvara doğru devam eder.



Şekil 13. Yazlık *triclinium*. Arkada ve ortada suyun çıkış noktası ve aşağıya doru inerken üzerinden aktığı mermer basamaklar. Aşağıda yemeklerin uzanarak yenildiği mermer *triclinium*, aşağıda ortada, yukarıdan gelen suyun çıkış ağzı ve suyla dolan küçük sığ havuz. (Fotoğraf: G. Göksoy)



Şekil 14. Solda, bahçenin ortasında kanal gibi şekillendirilmiş süs havuzu (*euripus*). Arkada solda, tesisin hamam kompleksi, solda resepsiyon bölümünden sonra girilen mermer kaplı sütunların oluşturduğu revaklı yürüyüş yolu. Odalar bu yol boyunca dizilidir. (Fotoğraf: G. Göksoy)



Şekil 15. Yürüyüş yolu boyunca *triclinium*un iki yanındaki odalardan biri. Yürüyüş yolu cephesinden çekilen bu fotoğrafta solda odanın koridor (c) üzerindeki giriş kapısı. Kapının sağında, ortada bir niş onun sağında koridordaki serin havayı içeri aktaran prizma formundaki oyuk. (Fotoğraf: G. Göksoy)

Pulcinellaların Hanı (Hospitium dei Pulcinella-I.8.10), C. Hyginus Firmus'un Hanı (Hospitium di C.Hyginus Firmus-IX.8.b), yine Genelev Sokağında bulunan Hristiyan Hanı (Hospitium di Christianorum-VII.11.11,14), VII.11.6,7,8 isimsiz han, I.1.3 isimsiz han, I.13.7 isimsiz han, I.14.8-9 isimsiz han, I.14.4-5-10 isimsiz han, VI.2.28 isimsiz han, Saturninus'un Evi (I.11.16), Gabiniaus veya Gabinius'un Hanı (VI.9.1), M.M. Fabii ve Celer'in Hanı (IX.7.24-25), Triclinium Evi (Casa del Triclinio-VI.1.1) *hospitium* olarak işletildiğine emin olunan yapılardır. Bunların dışında bazı yapıların işlevi henüz anlaşılamamış olsa da *hospitium* olarak işletilmiş olma ihtimalleri giriş rampaları, çok sayıda küçük odalar gibi fiziksel özelliklere sahip olmalarından dolayı kuvvetle muhtemeldir.⁶ Ne amaçla kullanıldığı konusunda belki de üzerine en çok sav üretilen yapı I.2.24'te bulunur. *Implivium*lu bir *atrium*a, bir açık hava *triclinium*una, zeminde ve üst katta yatak odaları

⁶ III.10.1, VI.11.19, VII.6.11 adreslerindeki yapılar Pompei müze müdürlüğünce "Hospitium ?" olarak tanımlanmışlardır.

bulunan yapının kullanılış amacı üzerine farklı düşünceler olmasının nedeniyse burada bulunan grafitilerdir. Fiorelli, M. Della Corte ve L. Garcia y Garcia'ya göre burası Acilius Cedrus'a ait, katiplerin kitapları çoğalttığı bir merkezdi (Della Corte, 1965, s. 274-5; Pappalardo, 2001, s. 37; Garcia y Garcia, 2005, s. 119). Böyle düşünmelerine neden olan ise *atrium* duvarlarında tespit edilmiş olan grafitilerdir.

(LIBR)ARI ROG(ANT) (CIL IV 3368) KATİPLER ÖNERİYOR
C(AIUS).NONIVS LORICA
P(VBLIVS).INSTVLEIVS NEDYMVS LIBRARI QVI. C...
L(VCIVS) AELIVS CYDINVS SVNT. HIC. SIN...
ACILIVS CEDRVVS (CIL IV 3376)

İşte bu iki grafiti Caius Nonius Lorica, Publius Instuleius Nedymus, Lucius Aelius Cydinus ve Acilius Cedrus isimli dört katibin burada bir araya gelip kitapların kopyalarını çıkarttığını gösteriyor. Fakat bu kadar büyük ve donanımlı bir mekanın sadece bu dört katibin burada beraberce çalışmaları için tahsis edilmiş olması yapıyı tanımlamak için yeterli görülmemiştir. Diğer taraftan, bulunan başka bir grafiti de yapının işleviyle ilgili başka savlara yol açmıştır.

TALA TE FALLANT
VTINAM ME(N)DACIA COPO
TV VE(N)DES AQVAM ET BIBES IPSE MERVM (CIL IV 3948)

A. Mau'ya göre bu grafitinin tercümesi şu şekildedir: “Yalanların batsın hancı, bela üzerine olsun (işin rast gitmesin), sen kendin su karıştırılmamış şarabı içtin bize ise su sattın” (Mau, 1907, s. 404). John de Felice ise “Sana lanet olsun hancı, bize su satıp şarabı kendine sakladın” olarak tercüme eder (De Felice, 2007, s. 476). İşte bu grafiti ve mekanın fiziki yapısından yola çıkan August Mau'ya göre burası bir han ve/veya şarap dükkanıdır.

Birçok *hospitium* işletmesinin mutfaklı ve misafir ağırlamaya uygun yemek servis alanları vardı. Yine birçoğunun bünyesinde, sokağa bakan cephelerinde bulunan tezgaha sahip yeme-içme hizmeti sağlayan birimleri bulunur. Bunlar daha ziyade işletmede

geceleyen misafirlere hizmet veriyor olmalıydı. Nitekim A. Cassius Libanus'un işletmesinde de sokağa bakan cephesinde böyle birim birim bulunur (bkz. s. 38-41). Öbür yandan bunların cephelerinin sokağa dönük olması konaklama yapanların dışında da müşteri kabul ettiklerini gösterir. Aslında bu günümüzdeki uygulamalardan çok da farklı değildir. Birçok konaklama işletmesinin bünyesinde yeme-içme servisi yapılan restoran, bar veya kafe bulunur. Bunlar sadece tesiste konaklama yapanlara değil dışarıdan gelen müşterilere de servis verirler.

Ana yollar boyunca ve şehir girişlerinde bulunan hanlar hakkında güzel şeyler söylenmediğinden herkesi cezbetmezdi. Daha ziyade tahta kuruları, rahat olmayan ortam, zorbalık ve türlü tehlikelerin barındığı mekanlar olarak görülürdü (Plinius, IX.154). Petronius hanları alt sınıftan yoksul insanlarla dolu tehlikeli yerler olarak tanımlar (Petronius, I.26). Günümüzde aldıkları hizmetten memnun olmayan tüketicilerin belki de ilk yaptığı şey bunu internet üzerinde, ya sosyal medya ya da şikayetleri afişe etmek için kurulmuş ağ adresleri vasıtasıyla yaymaktır. İki bin yıl öncesinin Pompei' sinden de benzer şikayetler karşımıza duvar yazıları olarak çıkar. Bunlardan birini, içtikleri şarabı beğenmeyenlerin edebi şikayetini okuduk (CIL IV 3948). Bir başka şikayette VIII.6.6'da bulunan ve tarım arazisi olarak tanımlanan arsanın girişinde karşımıza çıkar. Burada bir han olmadığı için şikayete konu olan hanın neresi olduğu bilinmiyor.



Şekil 16. VIII.6.6'deki evinin girişinde bulunan grafiti

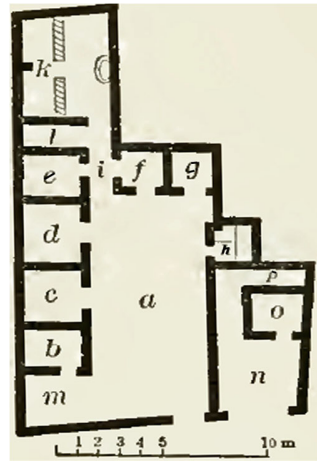
MAXIMVS IN LECTO FATEOR PECCAVIMVS

HOSPES SI DICES QVARE NVLLA MATELLA FUIT (CIL IV 4957)(Varone, 1990, s. 63,65)

YATAĞA İŞEDİK, BİLİYORUZ Kİ HATA ETTİK

AMA NEDEN DİYE BİR SOR HANCI- ODAMIZDA LAZIMLIK YOKTU

Günümüzde bazı konaklama işletmelerinin anı defterleri vardır. Memnun misafirler bu işletmelerden ayrılmadan evvel anı defterlerine iki satır karalayarak bir hatıra bırakırlar. Bazı hanların duvarlarındaysa burada konaklamış olan misafirlerin isimlerini duvarlara kazıdıklarını görürüz. Bunların aldıkları hizmetten memnun kaldıklarını günümüzdeki örneklerine bakarak varsayabiliriz. Bunlardan biri sıra dışı bir plana sahip olan VII.12.35'te bulunan handır (Mau, 1907, s. 392).



Şekil 17. A. Mau'ya göre Eumachia Sokağı'ndaki hanın (VII.12.35) planı, 1899 (Mau, 1907, s. 400-1)

Üstü kapalı *atriuma* (a) sokaktan girilebiliyordu. Burası muhtemelen yemek salonu olarak kullanılıyordu. Girişin hemen yanında bulunan restoran (n) ve arkasındaki oda (o) dışarıdan gelenlere hizmet veriyordu. *Atriumun* bir köşesinde mutfak (h) yer alırken karşı kanatta ve uçta altı yatak odası (b, c, d, e, f, g) sıralanıyor. Girişin hemen solundaki boşluk (m) muhtemelen arabalarıyla gelenlerin arabalarını park ettikleri alan. Bir koridorla (i) geçilen arka alandaysa yalağın olduğu ahır (k) bulunmakta. Biri girişteki restoranın arkasında (p) diğeri e odasıyla ağır arasında yer alan (l) iki tuvalet yer almakta. Mimarisine bakıldığında yapının inşa edilmiş aracına uygun hizmet vermekte olduğu görülmekte. Hanın odalarının ve genel alanlarının duvarlarında burada hizmet almış olan misafirlerin duvarlara hatıra defteri niyetine kazıdıkları çok sayıda grafiti bulunmuştur (Della Corte, 1965, s. 201).

“C” ODASI ;

CAIVS VALERIVS VENVSTVS M(ILES) C(O)H(ORTIS) I PR(AETORIAE)
(CENTVRIA) RVFI FVTVTVL MAXIMVM (CIL IV 2145)

-GAIUS VALERIUS VENUSTUS 1.MUHAFİZ ALAYI ASKERİ
HEPSİNDEN İYİ OLAN BÖLÜK KOMUTANI RUFUS’UN KOMUTASINDA

VIBIVS RESTITVTVS HIC
SOLVS DORMIVIT ET VRBANAM SVAM DESIDERABAT (CIL IV 2146)
-VIBIVS RESTITUTUS YÜREĞİ URBANA’SINA ÖZLEM DOLU OLARAK
BURADA YALNIZ UYUDU

Geceyi bu odada geçiren Martial ve aktör arkadaşları Ceius Cominius Pyrrichus, Lucius Novius Priscus ve Lucius Campius’un yazdıkları: ⁷

C(AIVS) COMINIVS PYRRICHVS ET
L(VCIVS) NOVIVS PRISCVS ET L(VCIVS) CAMPIVS
PRIMIGENIVS FANATICI TRE
A PVLVINAR(IO) SYNETHAEI
HIC FVERVNT CVM MARTIALE
SODALE ACTIANI ANICETIANI
SINCERE SALVIO SODALI FELICITER (CIL IV 2155)

Geceyi “D” odasında geçiren ve şehrine çok bağlı bir Puteolili’nin yazdıkları

CAIVS IVLIVS SPERATVS
COLONIAE CLAV(DIAE)
NERONE(N)SI PVTEOLEN(A)E
FELCITER
SCRIPSIT C(AIVS) IVLIVS SPERATVS
SPERATE VA(LE) (CIL IV 2152)
-TALİHİN AÇIK OLSUN
CLAUDIA NERONENSIS KOLONİSİ PUTEOLI
BUNU GAIUS JULIUS SPERATUS YAZDI

“F”ODASI

⁷ Bu yazının tam tercümesi konusunda bir fikir birliği yoktur. Yazıda adı geçen üç arkadaş (Pyrrichus, Priscus ve Campius) kendilerini ünlü pandomim sanatçısı Actius Anicetus’ un en önde gelen üç hayranı (*fanatici tre*) olarak tanımlar ve A. Mau’ya göre geceyi bir başka arkadaşları Martialis ile beraber aynı odada geçirdiklerini söylerler. Mau, A. a.g.e (1907) s.393

LVCIFER ET PRIMIGE NIVS HAC (CIL IV 2156)
 -LUCIFER VE PRIMIGENE BU YOLDAN GELDİ

“G”ODASI

LVCCEIVS ALBANVS ABELLINAS CUM TRAVIO AETIO(CIL IV 2159)
 -AVELLİNO’DAN ABELLINAS TRAVIO AETIO İLE BİRLİKTE

Bunların dışında da çok sayıda misafir duvarlara en azından isimlerini kazımışlar:

RVTILVS (CIL IV 2147a), EGLOGE HAVE (CIL IV 2148) (HOŞGELDİN EGLOGE), PHOEBUS (CIL IV 2149), IVSTVS MYRSINE (CILV 2151), LVCIDA (CIL IV 2153), PYRRICHVS SALVIO SODALI SAL(VTEM) (CIL IV 2154) (P.SALVIO DOSTÇA SELAMLAR), THESMVS (CIL IV 2160), NICA (CIL IV 2161), PANTA M (CIL IV 2162), SAENECIUO/FORTVNATO/PLVRIMAM SALVTEM UBIQUE (CIL IV 2163) (...HER YERDE SELAMLAR)

2.2. YEME-İÇME İŞLETMELERİ

Tıpkı günümüzde olduğu gibi Antik Roma dünyasında da birbirinden çok farklı yapıda, sunduğu hizmet şartları ve kalitesi bakımından farklı tiplerde misafir ağırlama işletmeleri mevcuttu. Yeme-İçme İşletmeleri başlığı altında burada, aslında kapasitesi konaklamadan çok yeme-içme ile ilgili olan misafir ağırlama işletme tipleri incelenmek istenmiştir. Yine söz konusu yeme-içme işletmeleri olduğunda nasıl ki günümüzde farklı sıfatlarla tanımlanan (restoran, birahane, meyhane, ayak üstü [*fast food*], lokanta, büfe, taverna, vs.) işletmelerin mevcudiyeti söz konusuysa; bu durum bu kadar çeşitli olmamakla beraber Antik Roma dünyasında da benzerlik gösterir.

Elbette bugün bir işletme kendisini tanıtırken tercihi olan bir sıfatı kullanabilir. Fakat yaşanacak bir felaket neticesinde yüzyıllar boyu toprak altında kalacak bir işletme yüzyıllar sonra ancak eldeki deliller ışığında tanımlanıp sıfatlandırılacaktır. İşte Pompei için de durum budur. Örneğin, günümüzde *cauopona* olarak tanımlanıp sıfatlandırılmış bir işletmenin zamanında nasıl sıfatlandırıldığı bilinmemekte ve eldeki delillerden yola çıkarak bu

sıfatlandırma yapılmaktadır⁸. İşte tam da bu yüzden Pompei’deki bu tarz misafir ağırlama işletmeleri genel tanımlar çerçevesinde incelenebilmektedir. Bunlar *caupona*, *taberna*, *popina* ve aslında yeni ve belki de çok doğru olmayan bir tanımlamayla *thermopolium* sıfatlarıyla tanımlanırlar. Bu işletmeler elbette fiziki yapıları, sahip oldukları ekipmanlar ve sundukları hizmetler bakımından incelenecektir fakat konunun daha iyi kavranabilmesi adına Romalıların beslenme alışkanlıklarının da anlaşılması bu işletmelerin müşterilerine neler sunabileceğini anlamak adına önemlidir. Elbette, sınırları üç kıtaya yayılmış bu devasa imparatorluğun bünyesinde farklı coğrafyaları içine alan, farklı kültürle mensup halklara hükmettiği gerçeğinden yola çıkılarak verilecek olan genel bilgilerin Romalı yazarların aktardıklarından ve konumuzun örneği olan Pompei’nin sunduğu arkeolojik delillerden ibaret olduğu göz önünde bulundurulmalıdır. Bu bağlamda burada incelenecek olan Antik Romalıların beslenme alışkanlıkları ve tercihleri Roma devletinin bünyesinde bulunan farklı halkların tümü için geçerli olmayacaktır. Neticede beslenme alışkanlıklarını belirleyen faktörleri yani iklim, toprak yapısı, coğrafi konum ve kültürün etkisi unutulmamalıdır. Romalıların yeme-içme alışkanlıklarını ve zevklerini incelerken unutulmaması gereken bir başka şey de elbette toplumun farklı sınıflara ayrılmış olduğu gerçeğidir. Aslında bu da günümüzden çok farklı bir durum arz etmez. Yüksek gelire sahip bireylerin sofralarıyla düşük gelir grubundan olanların sofralarının içerikleri bugün olduğu gibi dün de farklıydı.

2.2.1. ANTİK ROMA’DA BESLENME ALIŞKANLIKLARI

Roma mutfağı hakkında bilgilere hem Varro, Yaşlı Plinius, Columella ve Yaşlı Cato⁹ gibi antik yazarlar; hem de günümüze MS 4 ila 5. yüzyıllar arasında yazılmış kopyası ulaşan ve Augustus döneminin ünlü lezzet düşünürü Marcus Gavius Apicius’a atfedilen yemek

⁸ Antik Roma döneminin misafir ağırlama tesisleriyle ilgili Latince terminoloji için T. Kleberg’in *Hôtels, Restaurants et Cabarets dans l’Antiquité Romaine: études Historiques et Philologiques* isimli çalışmasına bakılabilir.

⁹ Marcus Terentius Varro (MÖ 116-27): Romalı hezarfen ve yazar. “Rerum rusticarum libri tres- Tarım üzerine üç kitap” isimli kitabı Roma mutfağı hakkında bilgiler içerir.

Lucius Junius Moderatus Columella (MÖ 4- MS 70): “De re rustica-Kırsal üzerine” isimli eseri Roma tarımına dair önemli bir kaynak olarak görülür.

Marcus Porcius Cato (MÖ 234-149): Romalı asker, senatör ve Romanın Hellenleşmesine karşı duruşuyla tanınan tarihçi. “De agri cultura-Tarım üzerine” isimli eserin sahibi

kitabı¹⁰ sayesinde sahip olduğumuz söylenebilir. Bunların yanı sıra, Pompei'deki duvar resimlerinden ve grafitilerin yanı sıra; gerek karbonize gerekse de fosil halinde bizlere ulaşanlardan yola çıkarak Pompeililerin yeme içime alışkanlıkları hakkında fikir sahibi olabilmek mümkündür.

Pompeililerin günlük diyetlerini neleri oluşturduğu elbette biraz neyin tarımının yapıldığına, nelerin avlandığına ve toplandığına bağlıydı. Arpa, darı, çavdar ve buğday gibi tahıllar; kuşkonmaz, kabak, havuç, soğan, marul, sarımsak, mantar, fasulye, nohut, mercimek ve bezelye gibi bakliyat ve sebzeler; kayısı, şeftali, kiraz, incir, elma, armut, nar, erik, hurma, üzüm ve zeytin gibi meyveler ekilerek veya toplanarak elde edilen tarımsal ürünlerdi. Protein ihtiyacı içinse koyun, keçi, domuz gibi küçük baş hayvanlar, sığır gibi büyük baş hayvanlar, tavuk, ördek, kaz, güvercin, çamurcun, sülün, ardıç kuşu, sinek kuşu ve hatta belki de adını bile duymadığımız boz ötleğen gibi kümes hayvanları ve kuşlardan başka yabani tavşan, kurbağa, salyangoz, geyik, kakırca (findık faresi) yetiştirilir veya avlanırdı. Bunlara ek olarak denizin üzerinde olmasının verdiği avantajla, denize uzak yerleşimlerde sadece zenginlerin sofrasında görebileceğimiz her türden deniz canlıları Pompeililerin mevcut kaynakları olsa da bu tüm bunlara her Pompeilinin ulaştığı anlamına gelmez. Küçükbaş ama özellikle de büyükbaş hayvan eti nadiren yenirdi. Vestalların Evi'nde (VI.1.7) bulunan bin sekiz yüz kadar kemiğin iki yüz ellisinin analizi yapıldığında bu kemiklerin 1/3'nün domuz kemiği olduğu, yüzde onunun küçükbaş hayvanlara ait olduğu ve sadece yüzde iki kadarının sığır kemiği olduğu görülmüştür. Yoksul olanlar bugün de olduğu gibi besleyici değeri daha düşük tahıllar, sebzeler, meyveler, zeytin yağı ve şarap gibi besinlerle karınlarını doyurmaktaydı (Beard, 2008, s. 223).

Romalıların günlük yeme-içme düzenlerine baktığımızda, günün ilk öğünü olan kahvaltının gün doğumundan sonrasında beraber ilk üç, dört saat içinde yapıldığını veya bir

¹⁰ Roma yemek tariflerinin bulunduğu "Apicius" ve "De re Culinarum" isimleriyle bilinen kitabın MS 5. yüzyılda tamamlandığı düşünülür (Lauriou, B., 1994, s. 17-8). Günümüz yemek kitaplarını andırır bir düzen içerisinde derlenmiş olan kitap on bölümden oluşur ve "Marcus Gavius Apicius'un Mutfak Kültürü Hakkındaki 10 Kitabı" adıyla dilimize de çevrilmiştir (Latinceden çev. Ş. Şahin, Kabalcı Yayınları, 2022).

gün evvel kalanların ya da peynir, ekmek gibi basit şeyler yedikleri görülür. Öğle yemeği kahvaltıdan daha detaylı veya ağır olmazdı. Yine genelde bir akşam evvelden kalanlar ısıtılarak veya soğuk olarak yenilirdi. Öğle yemekleri bize törensiz, çabucak yenilen bir öğün olarak tarif edilir. O kadar ki Seneca öğle yemeği öncesi ellerini yıkamaya bile gerek duymaz (Epistulae, 83.6). Romalıların sabah ve öğlen öğünlerini adeta geçiştirdiklerini söyleyebiliriz. Muhtemelen Pompei'deki yeme-içme hizmeti sunan işletmeler de bu geçiştirme alışkanlığına uygun menüler sunuyor olmalıydı.

Romalılar için ana öğün akşam yemeğiydi. Eğer yemeğe bir sosyalleşme olgusu olarak bakacak olursak da bunun için yine akşam yemeğini beklemek gerekirdi. Misafir gelmeden önce sıcak su hazırlanmış olur. Davetliler, selamlaşma faslından sonra ayakkabılarını çıkartıp divanlara uzanmadan evvel ayakları ve elleri bu sıcak suyla yıkanırdı. Seçkin bir davetin menüsü üç bölümden oluşur ve her birine geçişten önce parmaklar küçük kaselerdeki suyla yıkanıp kurutulurdu. İlk aşama tadımlık anlamına “*gustus*” veya “*gustatio*” olarak adlandırılan bölümdür. Çiğ ve pişmiş sebzelerden hazırlanan salatalar ve soğuk yemekler, zeytin, mantar, salamura balık, yumurta, istiridy ve başka deniz kabukluları, salyangoz, sosisten oluşan tadımlıklar sek beyaz şarabın bol miktarda balla karıştırılmasıyla elde edilen “*mulsum*” adı verilen şarapla sunulurdu. *Mulsumun* iştah açıcı ve sindirimi kolaylaştırıcı bir etkisi olduğuna inanırlardı. Tadımlık bölümünün bitmesiyle de birinci (*prima*), ikinci (*secunda*) ve üçüncü (*tertia*) tabak olarak adlandırılan üç aşamadan oluşan asıl *cena*-akşam yemeği başlardı. Bir şölende ortalama yedi tür ana yemek (*caput canae*) sunulurdu (Delemen, 2003, s. 45). Çeşitli hayvanların etleri, av kuşları, balıklar ağır bir tempoda farklı şekillerde pişirilmiş olarak sıcak suyla inceltilmiş şarapla servis edilirdi ki Pompei şarapları, lahanası, inciri ve garumuyla ünlüydü (Delemen, 2003, s. 55).

Garum, Romalıların sofralarından eksik etmedikleri balıktan yapılan bir sostu. Önce bir kabın içine balığın karnından çıkanların hepsi konup tuzlanır ve iki, üç ay boyunca iyice çürüyene kadar açık havada bekletilir, daha sonra açığa çıkan sıvı süzülüp ayrılırdı. Bu balık sosunun *liquamen*, *muria*, *altec*, *oenogrum* gibi farklı hazırlanmış ve aromalara sahip olanları vardı. Bunlardan *oenorumun* tarifi şöyle verilir: *Eti yağlı bir başlığı alın, kurutulmuş rayihali*

otlar ve tuz da gerekir. 26-35 litre hacimli sağlam ve derin bir kabın dibine yabancı ya da yetiştirilmiş otları, hepsi bir arada olmak üzere balıklarla birlikte döşeyin. Üstüne iki parmak derinliğinde tuz yayın. Kabı bu sıraya göre kat kat döşedikleri sonra ağzına bir kapak kapatın. Yedi gün dokunmayın. Sonra yirmi gün boyunca her gün diliyle birlikte karıştırın. Yirmi gün sonunda, üstte toplanan sıvıyı ayırın (Bober, 1999, s. 182). En makbul *garum* uskumrudan yapılmış olanıydı. Plinius, vücuda sürülen yağlar ve parfümler dışında hiçbir sıvının onun kadar değerli olamayacağını söyler. (Plinius, IX.13.1). Hemen her yemeklerini ya bununla beraber pişirirler ya da bununla tatlandırırlardı.

Bu balık soslar bizim mutfağımızda olmasa da benzerleri Doğu Asya mutfağında veya Worcestershire sos gibi isimlerle İngiliz mutfağında bulunmakta. Romalıların, en azından varlıklı kesiminin damak tadına düşkünlüğü malumdur. Bundan dolayı MS 1. yüzyılla beraber Hindistan'dan karabiber ithal etmeleri, şaraplarını farklı tatlarla aromalandırmaları veya domuzlarını kuru incirle şişmanlatmalarında şaşılacak bir şey yoktur. Apicius tarafından bulunan *ficatum* yani incirleme adı verilen bu yöntemle domuzların ciğerleri hem daha büyük hem de daha lezzetli olunca bu yöntem hemen her türden hayvan ciğerine uygulanır oldu. Yine mulsumu domuzlara birdenbire içirip onları tokluk hissiyle öldürerek bir nevi canlıyken terbiyelenmiş et hazırlandığını da biliyoruz (Apicius, VII.3.259). En azından kendi damak zevkim açısından protein kaynakları açısından çok seçici olduklarını söyleyemeyiz. Yenmek üzere kesilen bir hayvanın kesinlikle hemen hiçbir parçası pişirilmeden atılmazdı. Küçük kuşların içleri temizlenmez, sadece ayakları ve gagaları alınırdı. Kakırcalar ise birden farklı şekilde pişirilebilirdi. Kakırcalar çok büyük olmayan (20-30 cm) pişmiş topraktan yapılma kapaklı bir kavanozda beslenirdi. Kavanozun iç tarafında spiral şeklinde kanallar bulunur. Bu kakırcanın gün boyu hareket etmesi içindir (bir anlamda hamster çarkı). İçerideki canlı, kavanozdaki bir dizi delikle hava ve ışık alırken bir düzenekle yiyecekleri dışarıdan içeriye verilirdi. Meşe palamudu, kestane ve ceviz ile beslenip yağlanmaları beklenirdi. Apicius verdiği tarifte bir kakırca dolmasıdır; İçi domuz eti ve karabiber, fındık ve rezene ile karıştırılmış kendi etiyle doldurulup *garum* ile çeşnilendirildikten sonra pişirilir. Petronius'un romanı *Satiricon*'da tadımlıklar arasında kakırcayı bala batırılıp haşhaş tohumları serpilmiş olarak görürüz (Petronius, III.14).

Cena sonrasında ilginç bir şekilde “*secundae mensae*” yani ikinci öğün adı verilen bölüme geçilirdi. Aslında bu bölüm yemek sonrası tatlı yiyeceklerin yendiği bölümdür. Batı’da her ne kadar Büyük İskender’in Asya seferiyle beraber şeker tanıtılmış olsa da şekerin gıda maddesi olarak kullanımının hikayesi haclı seferleriyle başlayacaktır. Bunun yerine tatlılarını yaparken bal kullanırlardı. Ballı, yumurtalı ekmek, ballı omlet, tuza bulanıp balda ısıtılmış hurma gibi tatlılar ve meyve yenerek ziyafet tamamlanırdı (Delemen, s.39-40). Yemek sona erdiğinde ortalığı toparlayıp etrafı temizleme görevi elbette kölelere düşerdi.

Şans eseri bir rahipliğe girme töreni (*epulum*) şöleninin menüsü günümüze kadar ulaşabilmiştir. *Gustatio* olarak; deniz kestanesi, istiridye, iki tür yumuşakça, kuşkonmaz üstünde ardıç kuşu, ak ve kara kestane, tavuk, istiridye ve midyeli güveç. Giriş yemekleri üç sınıfa ayrılıyordu: Çeşitli su kabukluları ve yumuşakçalar; incir kuşlarıyla bezenmiş dikenli deniz salyangozu ve hamura sarılmış besili kuş; ayrıca yine incir kuşu, dişi geyik eti filetosu kızartması ve av etli börekten oluşan av etleri. Ana yemekte kızarmış av eti, tavşan, ördek, çamurcun haşlama, yabandomuzu gerdanı, balık yahni, sade sunulmuş dişi domuz memesi, bir tür tahıl bulamacı ve Picenum ekmeği olurdu. Herhangi bir tatlı adı geçmez (Bober, 1999, s. 196).

Masada geçirmek ve gaz çıkartmak “barbarca” bir davranış olarak görülürken, yemeğe devam edebilmek için kusmak normal karşılanırdı. Peki gece yarısına kadar devam eden ziyafet sırasında tuvalet ihtiyacı doğduğunda ne yapıyorlardı? Arkeologlar evlerin mutfak bölümünde bulunan tuvaletlerin aslında köleler tarafından kullanıldığını, efendilerin bu iş için lazımlıkları kullandıklarını düşünüyor. En nihayetinde tuvaletler mutfakta yer alıyordu. Bir şölenin davetlisinin bu ihtiyaç için kalkıp mutfaka geçtiğini düşünmek pek akla yatkın değil. Her şeyden önce orada hem madden hem de manen aşağı ve pis görülen köleleri yemeğinizi hazırlarken görmek iştah kaçırıcı olabilirdi. Ayrıca ortamı bir düşünelim... Kan, yemek artıkları, duman, gürültü ve karmaşa. Mutlaktır ki misafirlerimizin bu ortamı görmesini istemezdik. Petronius’un *Satiricon*’da anlattığı şöleni tertipleyen sonradan görme,

görgüsüz azatlı köle Trimalchio divanlarında uzanmakta olan konuklarına şöyle seslenir: *Eğer herhangi birinizin ilgilenmesi gereken bir işi varsa durmasın. Bunda utanacak bir şey yok! Henüz bağırsakları taştan bir adam doğmadı. Jupiter bile altını tutamadı, kendini saldı. Ve ben bunu tutmaktan daha büyük bir ıstırap bilmiyorum. Neye kıkırdıyorsun Fortunata? Her gece lazımlığa yaptığı seferlerle beni uyutmayan sensin! Masada benim onayuma ihtiyaç duyan biri varsa bilsin ki doktorlar bize tutmamamızı söylüyorlar. Dışarıda her şey hazır; su, lazımlık, yardımcılar. Sözümlü dinleyin dostlar, buhar direk beyninize gider ve tüm sisteminizi zehirler. Ben kibarlığından tuttuğu için ölen birini biliyorum. Ona kibarlığı ve düşünceli oluşu nedeniyle teşekkür ederken kıkır kıkır gülüşlerimizi tekrar eden şarap yudumlarının arkasına sakladık* (Petronius, V.81).

Bu işi muhtemelen bahçenin bir köşesindeki servis odalarından birinde hallediyorlardı. Herkes gidip etraf toplandıktan sonra kölelerin mesaisinin son evresi başlıyordu: Ortaya çıkan dağınıklığın toplanması ve muazzam olduğunu düşündüğümüz bulaşığın yıkanması. Bu işin nerede yapıldığını bilmiyoruz. Eve bağlı su şebekesinden gelen suyun büyük bir kısmı bahçede ve varsa evin hamamında kullanılıyordu. Temizlik gibi işler için su ihtiyacı atrium ve/veya bahçedeki kuyulardan sağlanıyordu. Pompei’de tespit edilebilen yeme-içme işletmelerinin birçoğunda tezgâhın hemen arkasında bir tuvalet bulunmuştur (Hobson, s.78).

Bu şölenleri düzenlemek veya bunlara katılmak, akşam yemeklerini bir *triclinium*da yemek (yaz aylarında öğlen yemekleri de pekala *triclinium*larda yenebilirdi) herkesin imkanı dahilinde değildi. Birçok evde mutfak için ayrılmış bir mekân ve sabit bir düzenek bulunamazdı. Yine birçok evde mutfığa dair herhangi bir kapacak da bulunamamıştır. Bunun birden fazla nedeni olabilir: Gerçekten evde yemek pişmiyordur. Mutfaklar küçük alanlara sıkışmış birimlerdir ve birçok evde mutfak eşyaları depolarda, dolaplarda tutuluyordu ve tüm felaketlerle beraber gömüldükleri yerlerden henüz çıkartılmadılar. Patlama öğlen saatlerinde 12.00-13.00 sularında meydana geldiği için birçok insan pek de önemli olmayan mutfak eşyalarını bırakıp kaçtı. Öbür taraftan baktığımız kurulmuş sofralar, yakılmış ocaklar üzerine konmuş tencerelerin varlığı şu ihtimali akla getirir: Patlamanın başlamış olmasına rağmen kaçmayıp evine sığınanlar elbette bir süre sonra acıktılar. Felaket

Pompei'yi vurmadan hemen önce de yemeğe oturmaya hazırlanıyorlardı. Tabii ki bunların hepsi tahminden ibaret. Nasıl ki bahsettiğimiz tarzda bir şölen her Pompeiliye nasip olmuyorsa yine birçok Pompeilinin günlük besinin gösteriştten çok uzak olduğunu da biliyoruz: Zeytin, ucuz ekmek, lora benzer bir peynir, meyve, tahıl lapası, birkaç sebze, balık ve ender olarak et (Beard, 2008, s. 175).

Et konusuna gelinecek olunursa; bu ancak domuz eti olabilirdi ve o da sosis veya kan sosisi şeklindeydi. Sıradan bir Pompeilinin besin diyeti, şehrin göbeğindeki bir bara bağlantısı bulunan ve muhtemelen otel olarak kullanılan bir mekanın (IX.7.24-25) *atrium* duvarlarına temiz bir liste olarak kazınmıştır. Ne amaçla yazıldığımız bilmediğimiz bu grafiti hangi yılın hangi ayı olduğunu bilmediğimiz sekiz gün yapılan alışverişin listesidir. Her ne kadar listedeki bazı Latince terim veya isimlerin günümüzdeki karşılıkları unutulmuş olsa da sıradan bir Pompeilinin sekiz günlük gıda harcamasını buradan görebilme imkanımız vardır. Bu listeyi daha iyi anlayabilmek adına o dönem kullanımda olan para birimlerine bakmak faydalı olacaktır: dört *as* bir *sestertius* (çoğ. *sestertii*)- dört *sestertii* bir *denarius* (çoğ. *denarii*), yirmi beş *denarii* bir *aureus* eşittir. *As* bakır, *sestertius* bronz, *denarius* gümüş ve *aereus* ise altın paradır. Listenin birinci gününde ekmek için sekiz *as* harcanmış ki listede üç farklı tipte ekmek görürüz ve her gün bunlardan biri veya ikisi için harcama yapılmıştır; ekmek, köle için ekmek ve kaba taneli ekmek. İkinci gün sekiz *as* ekmek için ve iki *as* köle için ekmeğe, sekizinci gün iki *as* hem ekmek hem de kaba taneli ekmek için harcanmış. Köle için ekmek ibaresi sert ve koyu renkli düşük kalite undan yapılan bir ekmeği tanımlar (Berry, s.230).

Bu listeden çıkartılabilecek birinci sonuç, listenin toplamında en çok para harcanan kalem olmasıyla beraber (elli dört *as*) ekmeğin günlük diyetlerinin ayrılmaz bir parçası olduğudur. Ekmekten sonra en çok para harcanan şey zeytin yağıdır ki Romalılar domuz yağı ve iç yağı kullandıkları birkaç yemek dışında hep zeytin yağı kullanırlardı. Ayrıca kandillerini aydınlatmak içinde zeytin yağına ihtiyaçları vardı. Zeytin yağı, sekiz günün üçünde satın alınmış ve yirmi üç *as* harcanmış. Yine üç gün şarap alınıp yedi *as* verilmiş. Bir gün sosis alınmış ve bir kandille eş değer bir harcama olan bir *as* harcanmış. Dört gün satın

alınan iki çeşit peynire toplam on üç *as* harcanmış, ikinci gün alınan soğana beş *as*, yedinci gün alınan pırasaya bir *as*, 25-50 cm. boyundaki kızartmadık yavru balıklara iki *as* harcanmış¹¹ (Della Corte, 1965, s. 197). Burada da görüldüğü gibi ekmek, zeytin yağı, şarap ve peynirden oluşan, arada sosis veya küçük balıklarla takviye edilen basit hatta daha önce anlatılan şölen düşünüldüğünde biraz üzücü bir liste; hele ki tarımsal anlamda bu kadar verimli topraklara sahip olan ve denizin dibinde yer alan bir şehrin insanı için.

Öbür taraftan Pompei'nin komşusu Herculaneum'un Suburban Hamamlarının hemen dış duvarında belki de bir grup arkadaşın yedikleri yemeğe karşılık ödedikleri hesabı okuruz: Çerezler, içecekler- 14 (*as*); domuz yağı (sıcak yağda kızartılan ve atıştırmalık olarak yenilen küçük domuz yağı parçaları)- 3 (*as*), üç somun ekmek- 51 (*as*), üç parça pirzola- 12 (*as*), dört kekikli sosis- 8 (*as*).¹²

Bu bölümde incelenecek olan işletmelerin fiziksel yapılarından yola çıkarak bunların daha çok karın doyurma işlevini yerine getirmek isteyen müşterilere hizmet verdiği söylenebilir. Ancak mevcut menüden bir şeyler ısmarlanıp karınlar doyurulduktan sonra kalkılıyor olmalıydı. Diğer yandan, taverna diye adlandırılan mekanları daha ziyade günümüz meyhanelerine benzetebilmek mümkündür. Bu da buralarda yemekten ziyade içme eyleminin daha çok önem taşıdığı ve uzun vakit bir masanın başında kalınabileceği anlamına gelir. Konaklama hizmetiyle beraber yeme-içme hizmeti de veren *hospitium* işletmelerinin yemek yeme bölümlerine bakarak bunların daha kapsamlı menülere ve daha konforlu hizmet alanlarına sahip oldukları söylenebilir.

Hanelerinde mutfak bölümlerine sahip olan Pompeililer tıpkı diğer Romalılar gibi yemeklerini evlerinde yemeyi tercih ediyor olmalıydı. Herculaneum'da ticarethaneler ve konutlardan oluşan ve kabaca yüz elli kişini yaşadığı düşünülen bir bloğun altında bulunan

¹¹ CIL IV 5380

¹² CIL IV 10674, ancientgraffiti.org. Her ne kadar üç ekmek ibaresinin (Panem III) karşına 51 sayısı (LI) yazılmış olsa da üç somun ekmeğin 51 as tutarında olması mümkün değildir. Öbür taraftan P.Matyszak, *Antik Roma'da 24 Saat*, isimli eserinde bunu toplam 51 as olarak yorumlarken, Panem III ifadesini ise "ekmek üç as" olarak yorumlar. Matyszak, P. (2020), *24 Hours in Ancient Rome*, s. 153

lağım çukuru incelendiğinde yukarıdaki örneklere oranlara daha çok çeşitlilik içeren bir diyete dair izler bulunmuştur: Balık, deniz kestanesi, tavuk, yumurta, ceviz, incir (Beard, 2008, s. 72). Aslında fakir veya zengin tüm Romalıların olmazsa olmaz besini ekmektir ki yukarıdaki listede hemen dikkatimizi çeken şey istisnasız her gün ekmek alınmış olmasıdır. Ekmek, antik dünyada beslenmenin temel gıda maddesi konumundaydı ve ekmeğin üreticileri olan fırıncılar sadece Pompei’de değil İmparatorluk’un sosyal yapısı içinde önemli bir konuma sahiptiler. Fırınlara özel müteşebbisler tarafından kurulur ve işletilirdi. *Pistores* adı verilen fırıncılar da günlük yaşamın en önemli unsurlarındandı. Pompei’deki birçok ekmekçi ekmeğin yani sıra börek, çörek tarzı şeyler de hazırlıyor olmalıydı. Gürültü ve ekmek kokusu gün doğmadan önce başlardı. “*Uyan! Fırıncı çocuklara kahvaltılarını satıyor ve tepeli şafak kuşları etrafta şarkılar söylüyor.*” Martialis’in bize hareketli bir sabahı anlatırken fırıncının çocuklara sattığı kahvaltı bu börekler veya çörekler de olsa gerek, yoksa kuru ekmekle yapılan bir kahvaltının sabah neşesine dair şiire eklenecek bir tarafı yok (Dalby, A. ,2008, s. 218). Ekmeğin rolü aradan geçen zamanla veya değişen coğrafyalarla beraber aslında pek de değişmemiş. Yaşlı Plinius ekmekten bahsederken onu “*bizi hayatta tutandır*” (Plinius, XXII, 138) diye tanımlar. Pompei ekmek üretimi konusunda önemli bir yere sahipti. En azından şehirde şu zaman dek bulunan otuz dört fırın işletmesi bunu göstermekte ki şehrin toplamda altmış altı hektarlık bir yüzölçümü olduğunu ve bunun sadece kırk dört hektarının kazılmış olduğunu hatırlamak lazım. Dolayısıyla henüz kazılmayan alanların kazılmasıyla beraber bu sayının artması sürpriz olmayacaktır.

Pompei’deki fırınların bir kısmı ekmek üretimi ve satışı ile ilgili her aşamanın gerçekleştiği fırınların dışında, değirmenleri olmayan dolayısıyla hazır undan ekmek yapan fırınlar da vardı. Bunların dışında sadece üretilmiş ekmeği satan dükkanlar ve eşekler ile evlere ekmek servisi yapanlar da mevcuttu. Şehirdeki fırınlardan en iyi korunmuş olarak günümüze gelenlerden biri Popidius Priscus’un Fırınıdır (VII.2.22).



Şekil 18. Popidius Priscus'a ait Fırın. Solda ekmeklerin pişirildiği fırın, sağda bazalttan yapılmış un değirmenleri. Bunlar köleler veya eşek, katır gibi hayvanlarca döndürülüyorlardı. (Fotoğraf: G. Göksoy)



Şekil 19. Popidius Priscus'a ait fırının yeniden canlandırılmış hali (Tosolini, s. 47).

Bu fırında fırın ekipmanları dışında bir unsur bulunamadı belki ama örneğin bir başka fırın olan Modetus'un Fırınının (VII.1.37) felaket esnasında tam kapasite faaliyette olduğunu pişmek üzere içeri atılmış fakat çıkartmaya vakit bulunamamış karbonize olarak günümüze gelen seksen bir ekmekten anlıyoruz.



Şekil 20. Karbonize olarak günümüze gelmiş olan çok sayıda Pompei ekmeğinden biri (Fotoğraf: G.Göksoy)

Un yoğurulmaya gitmeden evvel elekten geçirilirdi. Daha pahalı ve daha beyaz ekmeğe isteyenler için sık gözlü bir elek kullanılırken, halk ekmeği diyebileceğimiz daha iri taneli olan içinse o kadar zahmete girilmez ve adeta şöyle bir geniş gözlü elekten geçirilerek yoğurulmaya götürülürdü. Fakat belli ki ekmeğe yine lezzetli oluyordu. Yoksa koca İmparator Augustus neden bu ekmeği diğerine tercih etsin.¹³ Bu işletme, aynı zamanda bir ailenin köleleriyle beraber yaşadığı iki katlı bir konuttu ve mutfakta onların son yemekleri bulundu. Bir kuş türü ve bir parça yaban domuzun pişmekteydi. Bu mekanın asıl sürprizi ise bahçeye karşıdan bakan arkadaki *triclinium*dur. Alışlageldiğinden daha büyük olan ve son derece zengin döşenmiş bu mekanın duvarları şölen betimlemeleriyle dekore edilmiş. M. Beard’a göre burası ailenin yemek yendiği yer olmaktan ziyade bir ticari işletmenin parçasıydı. Yani bir anlamda özel hizmet verilen, şık bir restorandı (Beard, 2008, s. 176).

2.2.2. Caupona, Taberna, Popina, Thermopolium

Bu terimlerin her biri bir yiyecek-içecek tezgâhı olan tüm işletmeler için kullanılmıştır. Fakat Pompei örneğinde bu isimlerle sıfatlandırılmış işletmelere baktığımızda bir kavram

¹³ “Çok az yemek yediğini söylemeden geçmeyeyim; yedikleri de bilinen şeylerdi. İkinci kalite undan yapılmış ekmeği, küçük balıkları, elle basılmış inek peynirini, yılda iki kez toplanan taze inciri özellikle severdi” (Suetonius Augustus, 76)

karmaşası olduğunu söyleyebilir. *Caupona* terimi bahsettiğimiz gibi daha ziyade *hospitium* denilen hanlardan ayırmanın zor olduğu, konaklama imkanı sağlayan bir başka misafir ağırlama işletmesi türüdür. Bunların da geceleme için odaları veya yatakhaneleri, yemek veya şarap servisi olan restoran ve/veya barları vardır. Konaklama birimleri birkaç odadan ibarettir. Şehrin merkez noktalarında yer alan *cauponalar* (çoğ. *capunae*) muhtemelen daha kısa süreli konaklamak isteyenlere *hospitium*lara oranla daha ucuza konaklama imkânı sağlıyordu. Terim “hancı” anlamındaki “*caupo*” sözcüğünden türetilmiştir. *Caupoların* şöhreti tıpkı işletmeleri gibi pek parlak sayılmazdı (Kleberg, s. 6).

Bir diğer yeme-içme servisi olan yerler taberna veya Yunanca “sıcak şeylerin satıldığı yer” anlamına gelen (θερμ~~ο~~πω~~λ~~ιον) kelimesinin Latince söylenişi olan *thermopolium* olarak da adlandırılmıştır. Bu işletmelerin Antik Roma dünyasındaki adları kesinlikle bu değildi. M. Beard’a göre bu arkeologlar tarafından kullanıma sokulmuş bir terimdir (Beard, 2010, s. 225). Nitekim Pompei’deki hiçbir *grafiti* veya *dipintoda* *thermopolium* kelimesine rastlanmamıştır. Fakat *thermopolium* kelimesinin günümüzdeki anlamıyla restoranları ifade etmesinden olsa gerek, Pompei’deki bu tip işletmelerin birçoğu bu isimle adlandırılır.

Şehri gezmeye gelenler *popina* ve *tabernaların* şehrin dört bir yanına dağıldıklarını hemen fark edeceklerdir. Bir düzineden fazlası Via dell’Abbondanza ve Stabia Sokağı boyunca sıralanmışlarken, Nola Caddesi ve Consolare Sokağı da bu işletmelerden payını alır. Toplamda elli kadar bu tür işletme şehrin caddeleri, sokakları ve bunların kesiştikleri köşeler boyunca, Amfitiyatrosu, Forum Alanı gibi kalabalık çeken noktalara konumlanmıştır. Pompei’de bugün *thermopolium* olarak tanımlanmış birçok işletmenin asıl tanımının, hazır yiyecek ve şarap satan ve aslında *popina* denilen ve restorandan ziyade ayak üstü, çabucak bir şeyler yenilen yerler işlevi gören işletmeler olduğunu ve bir anlamda zamanın *fast food* lokantaları olduklarını söylemek mümkündür. Kısıtlı servis imkanlarına sahip olan *popina* işletmeleri adı kurban törenlerinde kurbanlık hayvanı bir tokmak veya balta başının arkasıyla yere deviren kişi olan *popadan* aldığından dolayı menülerindeki etlerin kurban törenlerinde kesilen hayvanlara ait olabileceği düşünülürken (Ruddell, s. 9); Kleberg, *popina* işletmecilerine *popa* değil *popinarius* denildiğini iddia ederek terimin *popadan* gelmediğini

savunur (Kleberg, s. 17, 128). Tıpkı günümüz *fast food* işletmeleri gibi bunların da oturacak alanları ve çoğunlukla tezgahlarına yakın konumlanmış tuvaletleri bulunur. Bunlar ya bağımsız birer işletme ya da bir *caupona* bünyesinde karşımıza çıkarlar. *Taberna* ise hem dükkan, atölye hem de taverna anlamları taşıyan bir terimdir (Kleberg, s. 19-23). Pompei’de taverna anlamıyla *taberna* olarak tanımlanmış işletmelerin genelde sokağa doğru geniş bir açılışa sahip, taş veya tuğla “L” şeklinde bir tezgaha sahip işletmeler olduğu söylenebilir. “L” şeklindeki bu tezgahın bir tarafı sokağa bakarken diğer tarafı geniş odaya yöneliktir. Yani hem yoldan geçmekte olanlara hem de iç mekanda yerlerini almış misafirlerine yiyecek-içecek servisi sunabilecek bir düzene sahiptirler. Tezgahlar genelde “L” şekilli olsa da “U” şeklinde tezgahlara da rastlanır. Arkeologlar onları nasıl isimlendirirsin isimlendirsin, yiyecek-içecek sunan sokak üstü işletmeler Roma şehirlerinin silüetine damgalarını vururlar. Bu Pompei’de de böyledir. Aslında Romalılar da konaklamaya ek olarak yiyecek içecek servisi sunan işletmeler için gelişi güzel terimler kullanmışlardır. Bu kavram karmaşasının bir nedeni de hiç şüphesiz budur.

Bu işletmeler Roma edebiyatında ahlaksızlık mekanları olarak görülür. Buna verebileceğimiz en açık örnek Seneca’nın (MÖ 4-MS 65) dilimize “Mutlu Yaşam Üzerine- Yaşamın Kısılgı Üzerine” adıyla çevrilen, “*De Vita Beata*” isimli eserinde anlattıklarıdır; “*Erdem yüce, yüksek, gösterişli, yenilmez ve usanmazken haz düşük, köleye layık, güçsüz ve kolay mahvedilebilirdir. Genelevler ve yeme-içme mekanları bunun ana üssüdür. Erdemse karşınıza tapınakta, forumda, senato binasında, surların önünde, tozdan pas tutmuş nasırlı elleriyle çıkar*” (De Vita Beata, VII.3). Seneca’dan iki asır önce yaşamış olan Romalı komedi yazarı Titus Naccius Plautus (MÖ 254-184) Seneca’nın “erdemi bulacağınız yer” olarak tanımladığı forum için farklı düşünüyordur; “*Yalancı şahitleri, habis ve gaddar yalancıları, defolu mal satanları, savurganları, fahişeleri ve onların müşterilerini forumda bulabilirsiniz*” (Plautus, s. 85).

Forum alanı hakkında farklı düşünseler de *tabernae*, *popinae*, *hospitium* veya *caupona* kesinlikle adları çıkmış mekanlardı. Tüm bu mekanlar kumar, fahişelik, kavga-dövüş, hırsızlık gibi elit Romalıların keyif almayacağı işletmeler olarak görülürdü. Arkeolojik buluntular, günlük hayata dair betimlemeler ve grafitiler bize bu işletmeler

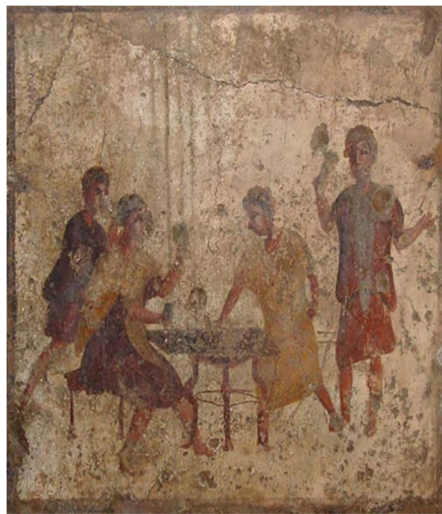
hakkında iyi kötü bir canlandırma yapabilme imkanı tanır. Merkür Caddesi (Via di Mercurio) üzerinde VI.10.1 adresinde bulunan, konaklama imkanı sunan küçük odalara sahip *caupona* buradaki tablonun bir zamanlar nasıl olduğunu anlamamızı sağlayan karikatür tarzında boyanmış fresklere sahiptir. Bu fresklerde sadece işletmelerdeki enstantaneler değil buralarda kullanılmış olan masa, sandalye gibi ekipmanlar da görülebilir. Freskler ve yapı Eylül 1943'te gerçekleşen bombardımanda büyük zarar görmüş (Garcia y Garcia, 2006, s. 114) olsa da öncesinde kayda alınmış olmaları sayesinde bu fresklerde anlatılanları bilebiliyoruz.



Şekil 21. Solda, Önde yiyecekler bulunan bir masanın başında yemek yiyen 4 kişi, en sağda küçük bir çocuk ebatlarında betimlenmiş olan garson, arkalarında, duvardaki Demir'in üstündeki kancalara asılı şarküteriler, soğanlar ve diğer yiyecekler (Fotoğraf: Tatiana Warscher. Deutsches Archäologisches Institut).



Şekil 22. Sağda, Üzerinde sarı bir toga ve mavi bir pelerin bulunan adam iki eliyle bir kupayı tutmakta. Kahverengi tunikle olan kadın ise elinde bir sürahi ile ona yaklaşmakta. Kahverengi tunik giymiş kadının başının üzerinde “IIAVI” (muhtemelen HAVE-Hoş geldiniz) yazarken sarı togalı olanın başının üzerinde “ADDE CALICEM SETINVM” (Bir kadeh daha Setinian şarabı alabilir miyim) yazmakta (CIL IV 1292) (Helbig ve Von Richter, 1868, s. 369, Cooley ve Cooley, 2004, s. 162). (Fotoğraf: G. Göksoy)



Şekil 23. Zar atan iki kumarbaz ve onları izleyen iki kişi.



Şekil 24. Ortada; Sağ tarafta sol eliyle mızrak tutarken sağ elindeki kadehi uzatan bir asker. Başının üzerinde “DA FRIDAM PUSILLVM (CIL IV 1291) (Bir damla soğuk su koy) (şarabı açmak için). Solda servis yapan kadın garson. Sağda; Solda masaya oturmuş olan tunik ve ayakkabılı iki adam.



Şekil 25. Sağda kahverengi tunik giymiş bir adam önündeki sağ elinde kadeh tutan mavi tunik giymiş adamın üzerine eğilmekte.

Caupona hayatından sahnelerin betimlendiği fresklere sahip bir işletme de Salvius’un Cauponası’dır (VI.14.36). Adını beyaz alçı üzerine boyanmış kırmızı seçim yazısından alan cauponada tezgahın bulunduğu odanın duvarlarında şimdi Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi’nde 111482 envanter numarasıyla korunmakta olan dört kare fresk bulunmuştur. Bunlar karakterlerin, konuşma balonu gibi başlarının üzerinde konuşma metinleri (CIL IV 3494) yazan betimlemelerdir.



Şekil 26. Salvius'un Caupona'sında bulunan, beyaz zemin üzerine kırmızı şeritlerle çerçevelendirilmiş dört panel Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesinde korunmakta (Env. N.111482)



Şekil 27. Dört panelin 1878 yılında çizilmiş illüstrasyonu (Presuhn, 1882, B.V, T. 5-6)

Sol üst: "Nolo cum Mvyrta!" - Myrtale ile olmaz (Berry, 2007, s. 231-2). Sağ üst: Soldaki oturan adam: "Hoc" (Buraya), yanındaki adam: "Non mia est" (Hayır, o benim!), sağdaki kadın çalışan: "Qvi vol(et) svmat Oceane veni bibe" (Kim isterse o alsın, Oceanus gel buraya ve iç). Sol alt: Bir masanın başında zar oyunu oynayan iki adam. Soldaki Adam: "Exsi" (Kazandım), sağdaki adam itiraz eder: "Non tria dvas est" (üç gelmedi, iki geldi). Sağ alt: Ortada kavga eden iki adam. En sağda onları mekan dışına çıkartmaya çalışan mekan sahibi. Soldaki Adam: "Noxsi! Ame tria eco fvi (Kazandım, bana üç geldi), Ortadaki Adam: "Or(o) te Fellator eco fvi" (Seni adi adam, ben kazandım). Mekan Sahibi: "Itis fora rixsatis" (Çıkın, gidin buradan, dışarıda kavga edin).

Salvius'a ait *caupona*nın bir de VI.14.35'ten girilen merdivenlerle çıkılan bir üst katı vardır. Merdivenler misafir odalarının, tuvalet ve mutfağın bulunduğu noktaya yerleştirilmiş. Felaket anlarında iki kişi üst kata sığınarak sünger taşıyla örtülmüş zemin seviyesinden yukarı kaçmaya çalışmış. Yanlarına değerli eşyalarını da almış olan bu iki adam kaçınılmaz sondan kurtulamamış (Guzzo, 2003, s. 108). Kim bilir belki bu adamlardan biri işletmenin

sahibi diğeri ise bir çalışandı.

Her iki *cauponaya* ait betimlemeler de gördüğümüz üzere yasak olan kumar, fahişelik, kavga bu işletmelerin neredeyse adeta günlük rutini durumdaydı. Pompei’de bulunan çok sayıda zar, kumarla ilgili grafitiler ve betimlemeler kumarın yaygın olduğunu da göstermekte. VI.14.28’de bulunan ve Taberna di Lusoria olarak adlandırılan işletmede ne satıldığı belirsizdir. Ne bir bar-restoran tezgahı ne de bir satış tezgahı bulunur. Sokaktan direkt olarak dükkanın geniş salonunu girilir ki burası tefeci Faustilla ile ilgi grafitilerden birinin (CIL IV 4528) bulunduğu yerdir. Mekanın giriş duvarında yer alan levha ve duvarlardaki seçim ilanları gösteriyor ki burası bir kumarhane, belki de daha doğru bir ifadeyle zar oyunları oynanan barbutaneydi:

CN(AEVM) HELVIUM	ZAR ATICILAR (BARBUTÇULAR)
SABINVM AED(ILEM) CNAEUS	HEVIUS SABINUS’U AEDİLLİK
ALIARI ROG(ANT) (CIL IV 3485)	İÇİN ÖNERİYOR

(Della Corte, 1965, s. 90, Cooley ve Cooley, 2004, s. 124)



Şekil 28. Taberna di Lusoria (VI.14.28). Kötü şans ve kem gözleri uzak tuttuğuna inanılan dört fallusun ortasında bir *fritulus* (Fotoğraf: G. Göksoy)

Pompei’de *taberna* ve *popinaların* çok sayıda örneği karşımıza ana caddelerde ve hamamlar, tiyatrolar gibi çekim merkezlerinin civarında çıkar. Pompei’de şu zamana dek yüz elliden fazla bu tip işletme tespit edilmiştir ki kazılmayan alanlar hesaba katıldığında sayının iki yüz civarında olduğu düşünülür (Beard, 2010, s. 225). Pompei nüfusu hesaba katıldığında neredeyse altmış ila yüz Pompeiliye bir yeme-içme işletmesi düşüyor gibi görünse de gelen

gideni hesaba kattığımızda sayı abartılı gelmez. Bunların genel yapılarına baktığımızda sokağa açılan bir ön cephenin devamında genel de “L” veya “U” şeklinde mermer kaplı veya ıslıl ıslıl boyanmış tezgahları olduğunu görürüz. Dükkan açık olduğunda ön cepheyi öğreten kepenk kaldırılarak içerisiyle dışarısı arasındaki ayırım asgari düzeye indirilirdi. Bazı işletmeler dış duvara işletmeyi cazip kılacak yazılar yazdırmış veya resimler boyatmış. Euxinus ve Iustus’un Caupona’sının (I.11.11) duvarında böyle bir reklam çalışması bulunmuştur. Girişin kenarındaki duvara büyük bir Anka kuşu ve altına iki tavus kuşu figürü boyanıp altına da “PHOENIX FELIX ET TU” (CIL IV 9850) (ANKA TALİHLİ YA SİZ) yazdırılmış (Varone ve Stefani, 2009, s. 142-3).



Şekil 29. Bir zamanlar Euxinus ve Iustus’un Caupona’sının girişinde duran fresk. Şimdi Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi’nde. Üstte bir Anka Kuşu (Phonix) onun altında yüz yüze konumlanmış iki tavus kuşu. Sağdaki tavus kuşunun üzerinde “PHONIX FELIX ET TU” ibaresi (pompeiiinpictures.com)

Tezgahların bir uçlarında muhtemelen su ısıtmak için bir düzenek ve yemek pişirmek veya ısıtmak için bir ocak bulunur. Elbette “ocak” ifadesi burada daha çok genel bir tanım olarak kullanılmıştır. Pompei’de farklı düzenlere sahip çok sayıda restoran-bar tezgahı mevcuttur. Kiminin tezgahında sadece iki *dolia* (tek. *dolium*) yerleştirilmişken kimindeyse

daha fazla *dolium* görürüz. Tezgahların içine geçilip tezgahın bir parçası haline gelmiş olan (ankastre) çömlek kaplarda ne tutulduğu belirsizdir. Bir zamanlar bunlarda sıcak yemek ve şarap tutulduğu düşünülüyordu ki daha sonra birden fazla neden bunun pek de akla uygun olmadığını gösterdi. Birincisi bu çömlek kaplar sırlı değil ve gözenekli, geçirgen bir yapıya sahipler; ikincisi bunları temizlemek imkansız görünmekte. Hatta bırakalım temizlemeyi, yemeğin veya çorbanın sonunun alınması bile pek mümkün değil. Herculaneum'deki V.6'da bulunan "Neptün ve Amfitriti'nin Dükkanı (r. 32)" olarak adlandırılan şarap ve yiyecek sattığı düşünülen işletmenin tezgah kaplarında karbonize olmuş fındıklar bulunması bu kaplarda hazır yemek değil tahıl, kuru meyve ve yemişler gibi kuru gıda maddelerinin bulunduğu düşüncesini doğurmuştur (Beard, 2008, s. 227). Fakat bu da çok akla yatkın görünmez. Öncelikle, A. Maiuri'ye göre tüm Vezüv yerleşimleri içinde günümüze en iyi şekilde korunarak gelmiş olan bu dükkân, restoran değil daha ziyade şarap ve kuru yiyecek satan bir dükkandı (Maiuri, 1977, s. 43). Dolayısıyla burada bulunan karbonize olmuş fındıklar restoran işletmeleri için bir ip ucu olarak görülmemelidir. Baktığımız zaman bu tezgahlara geçirilmiş, sabit kapların hacimlerinin çok büyük olduğunu ve bazı işletmelerde bunlardan altı veya daha fazla adet bulunduğunu görülür. Örneğin son derece iyi şartlarda günümüze ulaşmış olan ve harika bir *larariuma* sahip, Via dell'Abbondanza üzerinde konumlu Lucius Vetitius Placidus'a (I.8.8) ait olduğu düşünülen *caupona* işletmesinin "L" şeklindeki yola bakan cephesi ve üstü gerçek mermer kaplı tezgahında altı adet gömülü *dolia* bulunur. Bu tezgahın karşında duvara dayalı biçimde yapılmış bir başka tezgahta dört *dolia* daha gömülüdür. Yani toplamda on *dolia* vardır. Bu kadar çok miktarda ve çeşitte kuru yiyecek tutmak sıcak yemek servisi yapan bir işletme için pek de kullanışlı olmasa gerek. Belki bu kapların en azından bazılarında yemek yapmak için gereken malzemeler duruyordu. Yemeklerin, burada tutulan malzemeler alınarak tezgahların uçlarında bulunan ocaklardaki tencerelerde pişirilip servis ediliyor olması akla daha mümkün görünmektedir.



Şekil 30. Lucius Vetitius Placidus'un Cauponası'nın on gözlü iki tezgahı. Tezgahtaki *dolial*ardan birinde 585 *sestertius* değerinde 1.600 adet bronz sikke bulundu (Berry, 2007, s. 229). Bu para yarım günün hasılatı olmak için çok fazla görünmekle birlikte, birkaç günün hasılatının *dolia* içinde tutulmuş olması da akla yatkın gelmemekte. Felaket o kadar hızlı gelmişti ki bu yüklü miktarda parayı oradan almak ya kimsenin aklına gelmemişti ya da buna vakit bulamayıp tüm parayı burada bırakmışlardı. Sağda, arkada işletmenin tanrılarla barışını ve birlikteliğini sağladığına inanılan *lararium*, arkada sağda ve solda işletmenin iki geniş salonu. (Fotoğraf: G. Göksoy)



Şekil 31. Lucius Vetitius Placidus'un Cauponası'nın illüstrasyonla yeniden canlandırılmış hali. (Tosolini, s. 65)

Gömülü kapların olduğu tezgahlara sahip dükkanların hepsinin restoran oldukları düşünülmemelidir. Bazılarının sadece şarap sattığını, bazılarının manav veya benzeri bir işletme olarak fındık, mercimek, nohut, fasulye gibi yemiş ve bakliyatları satan işletmeler olabileceği eldeki verilerin değerlendirilmesiyle söylenebilir. Şarap, dükkanlardaki raflarda dizili amforalarda tutulup buradan bir huni yardımıyla sürahilere konup metal, cam veya çömlekten yapılmış bardaklarda servis ediliyordu. Neptün ve Amfitriti'nin dükkanındaki raflar üzerlerinde amforalarıyla beraber günümüze ulaşmıştır.



Şekil 32. Neptün ve Amfitriti'nin Dükkanı, Herculaneum (V.6). Sol önde tezgahtan çıkan ve içinde karbonize olmuş fındıklar bulunan *dolia*. Sol arkada depolama amaçlı kullanılan asma kat. Sağ üstte amforalarıyla karbonize olmuş şekilde günümüze gelen ahşap raflar. Sağ altta amfora ve çömlek kaplar. Pompei'de ahşap yapıların çok azı karbonize olmuş bir şekilde günümüze ulaşmışken Herculaneum'da bu oran çok daha yüksektir. Bunun nedenlerinde bir Herculaneum'a ulaşan sıcaklığın Pompei'ye oranla daha yüksek olmasıyla bir diğer nedeni Herculaneum'un Pompei'den çok daha derin (Pompei ortalama 5-6 metre örtülürken Herculaneum 20-25 metre örtülmüştür) bir katmanın altında kalmasıdır. Böylece karbonize olup daha sert bir dokuya kavuşan ahşabın havayla teması olmamış ve çürümeden günümüze gelebilmiştir. (<https://pompeiiinpictures.com/>)

Via dell'Abbondanza üzerinde yer alan bir başka işletme olan ve Asellina'nın Thermopolium'u (IX.11.2) olarak adlandırılan dükkânın sadece küçük bir bölümü 1911 yılında yapılan kazılarda ortaya çıkartıldı. Ön cephe duvarlarında yer alan seçim ilanlarıyla dikkat çeken işletme iki katlı bir *caupona* olarak sınıflandırılır. İşletmenin ön cephesi dışında

kazılmış tek birimi olan tezgahın bulunduğu yemek ve şarap satışının yapıldığı bölüm kazıldığında bu tip bir işletmede hangi pişirme ve servis ekipmanlarının bulunduğunu en açık şekliyle görebildiğimiz tezgah, pişirme bölümü ve çok sayıdaki şarap amforasının yanı sıra bronz kaplar, su ve şarap servis etmek için bronz huni, çok sayıda çömlek kap, kandil ve maalesef 1943 yılındaki bombardımanda yok olan cam bardaklar bulundu (Garcia y Garcia, 2006, s. 171). Buradan çıkan tüm bu buluntular günümüzde Napoli Ulusal Arkeoloji Müzesi'nde sergilense de bombardımana kadar bulundukları yerde sergileniyorlardı.



Şekil 33. Asellina'nın Thermopolium'u (IX.11.2) tezgah bölümü. Gömülü 4 dolianın bulunduğu tezgahın ucunda (en solda) üzerinde bronz bir kap bulunan ocak yer almakta. Bu tencere benzeri kap muhtemelen su ısıtmak için kullanılan bir su ısıtıcısı vazifesi görüyordu. En sağda, arkada merdiven şeklindeki taş servis rafı. Arkada şarap amforaları (1935 tarihli posta kartı).

Bu işletmelerde menü muhtemelen basit yahniler, çorbalar, kolay hazırlanan ve rağbet gören yemeklerden oluşuyordu. İmparator Neron, yemek servisi veren işletmeleri kontrol altına almak için bu işletmelerde sebze ve bakliyat dışında bir şey pişirilip satılmasını yasaklarken (Suetonius, Neron 16) Vespasianus satışı bakliyatla sınırlandırır (Suetonius,

Vespasianus 42). Elbette, bu yasaklar Roma dünyasının genelinde ne kadar uygulanabildi bilmiyoruz ama Pompei’de yumurta, kaz ciğeri ezmesi, domuz vulvası, kümes hayvanı eti, av hayvanı eti, domuz eti, peynir, yulaf lapası (*puls*), bakla, lahana, sirkeye batırılmış çiğ sebze, pancar, sarımsak ve çeşitli sosların menülerin parçası olduğunu söyleyebiliriz (Ruddell, 1964, s. 1, 5, 40, 42).

Her restoran işletmesinin tezgâh düzeninin bu kadar detaylı olmadığı görülür. Örneğin, Asicculus’un Thermopolimu ve Popinası (VI.1.17) adlandırılan işletmenin tezgâhında sadece bir göz *dolium* ve bir ocak bulunmaktadır. Böyle küçük ve az gözlü tezgâhlara sahip işletmeleri *popina* olarak tanımlamak daha doğru görünüyor. *Popina*lar daha ziyade çabucak ve basit yemek yeme mekanları olarak görülür. Bunlarda çok çeşit bulunması beklenmezdi. Dükkânlar küçüktür ve müşterileri yemeklerini daha ziyade ellerine alarak orada bulunan taş banklara oturarak yerlerdi. *Caupona* ve *taberna* olarak nitelenmiş restoranlarınsa genelde yemek yemek için masalara sahip odalarının olduğu görülür. Aslında han, dükkân, kulübe gibi anlamlara gelen *taberna* kelimesi zamanla meyhane veya müzikli restoran anlamlarına bürünmüş, dilimize de taverna olarak geçmiştir. Pompei’de arkeologlar bu sıfatı daha ziyade bazı dükkânları ve atölyeleri sıfatlandırmak için kullansa da birkaç işletmede kelime, içki içilen yer veya bar anlamıyla kullanılmıştır. Bunlardan biri olan Hedones’in Tavernası (VII.2.44) adını işletmede bulunan reklam grafitisinden almıştır (Della Corte, 1965, s. 180).

CALOS (H)EDONE

VALEAT QVI LEGERIT

(H)EDONE DICT: ASSIBVS (SINGVLIS) HIC BIBITUR

DIPVNDIVM SI DEDERIS

MELIORA BIBES

QVA(ARTVM)(ASSEM)SI DEDERIS VINA(M)

FALERNA(M) BIB(ES) (CIL IV 1679)

HEDONE DER Kİ¹⁴

1 ASS’A BURADA İÇEBİLİRSİNİZ

2 ASS’A DAHA İYİSİNİ İÇEBİLİRSİNİZ

4 ASS VERİRSENİZ FLARNIAN

ŞARABI İÇEBİLİRSİNİZ

Adı Hedones’in Tavernası olsa da, bu işletmenin hemen bitişiğinde bulunan ve adını

¹⁴ Yazarlar ilk iki satırın çevirisi konusunda tereddütlere sahiptir. Cooley ve Cooley’e göreyse çevirisi “Güzel Hedone, vah bunu okuyana” şeklindedir (Cooley ve Cooley 2004, s. 162).

giriş koridorunun zemindeki mozaik betimlemeden alan Yaralı Ayının Evi'nin (Casa dell'Orso Ferito-VII.2.45) de sahibi olduğu düşünülen Colepius isimli kişiye ait olduğu düşünüyor (Della Corte, 1965, s.179-80).



Şekil 34. Eve adını veren mozaik. Sağ ön ayağının altına saplanan bir metalle yaralanmış ve yarasından kan akmakta olan ayı. Sol üst köşede “HAVE” (Hoş geldiniz) yazmakta (Fotoğraf: G. Göksoy)

Bu tip sadece içki içildiği düşünülen işletmelerden biri de Fortunata'nın Barı veya Tavernası (Taberna o Bar di Fortuna-VI.3.20) adı verilen işletmedir. Yoğun iki caddenin (Via Consolare ile Vicolo di Modesto) kesişim noktasına kurulmuş olan işletmenin tam önünde bir halk çeşmesi bulunur. Dört *doliası* ve ucunda ocak bulunan tezgahı tamamen mermer kaplıdır. Bir zamanlar mermer üzerine konulmuş olan likör ve şarap kadehlerinin izleri, içeceklerin barındırdığı asidin etkisiyle tezgâhın üzerindeki mermerin cilasını aşındırmış ve iki bin yıl sonra bile görünür olmalarını sağlamıştır (Breton, 1885, s. 219, Dyer, 1887, s. 49). Eğer burada yemek servis edilmiyorduyorsa tezgâhta bulunan ocak ve bronz kabın da içecekleri ısıtmak için kullanılmış olduğu düşünülebilir.

Bar/taberna olarak tanımlanan bir başka işletmeyse VI.1.18 adresinde bulunan Phoebi

Tavernası (Taberna Phobi). Bu işletmenin “L” şeklindeki mermer kaplı tezgâhında ocak boşluğu varken hiç *dolium* bulunmaz. Arkada iki küçük odası, mutfığı ve tuvaleti olan işletmenin şimdi var olmayan üst katında da bir tuvalet bulunması muhtemeldir (Hobson, 2009, s. 66-7). Aslında tüm bu ocaklı tezgâhlara sahip işletmelerin bir şeyler pişirdikleri veya ısıttıkları ve bunları servis ettikleri düşünülse de tam olarak buralarda yapılan işi bilmek en azından şu an için mümkün görünmemektedir. İşletmelerin tezgâh kaplamalarında mermerin tercih edilme nedeni işletmeye daha seçkin bir hava kazandırmak niyetini taşımakta olmalı. Buna karşın genelde kullanılan mermer özellikle bu tezgâhları kaplamak için kesilmiş ve şekillendirilmiş mermer bloklar değildir. Bu seçkin görünüm sağlanırken çok pahalı olan bu yöntem yerine artık kullanılmayan mermer parçaların bir araya getirilmesiyle tezgâhların kaplandığı hemen fark edilebilir. Elbette, mermerin daha kolay temizlenmesi ve öyle görünmesi de tezgâh kaplaması olarak mermerin tercih edilmesini anlaşılır kılar. Yeme-içme işletmelerinin tezgâh arkalarına bakıldığında mutfak araç gereçlerinden ve bardak, tabak gibi servis ekipmanı kalıntılarından başka bir şeylerin günümüze ulaşmadığı söyleyebilir. Öbür yandan Merkür Caddesi üzerindeki *cauponanın* (s. 66-7) duvar freskleri (r. 21-25) bu işletmelerin kullandığı mobilyalar hakkında bir fikir verirken hiçbir konaklama işletmesinde yatağa dair bir iz bulunamamıştır. Bu karşın, Pompei’de evlerde, genelevde, hatta Gladyatör Kışlası (Caserma dei Gladyatori-VIII.7.16) olarak adlandıran yapı grubunun gladyatörlerce kullanıldığına inanılan hücrelerinde farklı türlerde yatak düzenlerine ve yataklara dair izler bulunmuştur.

Pompei’de pek az evde mutfak tespit edilebilmiştir. Bu da yeme-içme işletmelerinin sayısının çokluğunu açıklayan nedenlerden biri olarak görülebilir. Belli ki yabancılarla beraber birçok Pompeili de karınlarını bu işletmelerde doyuruyorlardı. Nitekim bu işletmelerden bazılarının bizlere bıraktığı izler işlerinin de kazançlarının da iyi olduğunu göstermektedir. Lucius Vetitus Placidus’un Caupona’sının (bkz. s.71-2, r. 30-31) tezgahında bulunan yüklü miktardaki sikke ve Euxinus ve Iustus’un Cauponası’nın duvarındaki, kendilerini talihli olarak tanımlayan fresk ve üzerindeki *dipinto* bu görüntüyü destekler niteliktedir (bkz. s. 70, r. 29).

Pompei'nin ithal ettiği bir ürün olan şarap (bkz. s. 29) Romalıların en çok tercih ettiği içecekti. Yemek satan her işletme kaçınılmaz olarak şarap da satıyordu. Tıpkı günümüzde olduğu gibi şaraplar hem çeşitliydi hem de farklı kalitelere sahipti. Arka tarafında odaları olan IX.1.8 adresindeki işletme “bar” olarak tanımlanmış bir işletmedir. Ön tarafta muhtemelen farklı şarap ve şarabın yanına meze yapılabilecek atıştırmalıkların durduğu beş gözlü bir tezgâhın dayandığı duvardaki delikler işletmede kullanılan bardak, sürahi ve tabak gibi gereçler için olmalıydı. Herculaneum'da VI.14 olarak adreslendirilmiş olan işletme “Şarap satan bir dükkan veya atıştırmalıklar ve şarap satan bir bar” olarak tanımlanmıştır. Bu işletmenin en dikkat çeken özelliği girişinde duvara boyanmış olan ve dört farklı kalite ve çeşitte şarabın bir *sextarius*luk (0.54 lt.) fiyatlarıyla betimlendiği fresktir.



Şekil 35. VI.14 adresindeki işletmenin sol giriş duvarı. Üstte, belki de şarapta hile olmadığına, örneğin su katılmadığına alıcıları ikna etmek üzere konulmuş olan güvenin, dürüstlüğün ve yeminlerin tanrısı Sancus. Onun altında işletmenin sattığı dört farklı tür ve kalitede şarapları simgeleyen her biri bir *sextarius*luk ölçüdeki testiler. Testilerin üzerinde “AD CVCVMAS” yani “Haydi Gemilere” ibaresi. En altta, Nola şehrindeki gladyatör dövüşlerinin duyurusu. (Fotoğraf: G. Göksoy)

3. BÖLÜM

ŞEHİR HAYATINDA MİSAFİR AĞIRLAMA İŞLETMELERİNİN ROLÜ

Antik Pompei’de, aslında günümüzden çok da farklı görünmeyen gerek konaklama gerekse de yeme-içme işletmeleriyle ilgili en büyük sorulardan biri bu işletmelerin aynı zamanda fuhuş için kullanılıp kullanılmadığıdır. Pompei, ne zevk-ü sefa bakımından imparatorların villalarının bulunduğu (Sezar, Neron, Tiberius, Hadrianus [orada öldü], Septimus Severus) gözde tatil beldesi Baiae idi; ne de ticari hareketlilik bakımından bölgenin ana kapısı, geçiş yolu olan Puteoli idi. Fakat bunlara çok da uzak olmayan (40-45 km) konumuyla bir liman ve ticaret şehri olarak Pompei’nin de hareketli olduğunu kabul etmeliyiz. Bu hareketlilikten en çok nasibini alan yeme-içme veya geceleme için odaları olan misafir ağırlama işletmelerinin kötü üne sahip olmalarının bir nedeni de bu mekanlarda çalışan kadınların aynı zamanda fahişelik yaptığına dair mevcut önyargıdır. Bu da bu tür bazı işletmelerin genelev olarak etiketlenmesine yol açar ki bunun bazen pek sağlam görünmeyen delillere dayalı bir yaftalama olması söz konusu olabilir (De Felice, 2007, s. 481).

Şehrin hemen her tarafında dağılmış olan misafir ağırlama işletmelerinin daha ziyade günlük toplumsal hareketliliğin yoğun olduğu yerlerde toplanmış olması ticari verim açısından anlaşılabilir bir durumdur. Nitekim şehrin en hareketli caddesi olduğu açık olan Via dell’Abbondanza’nın güney bloğundaki her *insulada* en az bir misafir ağırlama işletmesi bulunur. Yine şehrin iki büyük ve önemli hamamları olan Forum (VI.5.24) ve Stabia Hamamlarının (VII.1.8) civarında konumlanmış olan misafir ağırlama işletmelerinin yoğunluğu, bu işletmelerin şehrin günlük hayatının ayrılmaz bir parçası olduklarına işaret eder. Ayrıca, özellikle de konaklama tesislerinin şehir kapılarına yakın konumlandıkları görülür. Sadece Stabia Kapısı yakınında yer alan çok sayıdaki işletmenin varlığı, burasının daha ziyade yük arabacılarına hizmet veren tavernalar, ucuz hanların bulunduğu bir bölge olarak işaretlenmesine neden olmuştur (Warsher, s. 1-2).

Bu işletmelerden bir kısmının bazı meslek gruplarınca adeta bir lonca odası, bir toplanma yeri olarak kullanıldıkları I.2.24’teki (bkz. s. 48) misafir ağırlama işletmesi

örneğinde görüldüğü gibi, ilgili işletmelerde tespit edilebilmiş olan duvar yazıları sayesinde anlaşılabilmiştir. Katırcıların (*muliones*), Herculaneum Kapısı girişindeki Albinus'un Hospitium'unu (VI.17.1-2), bağlarda çalışan tarım işçilerinin (*vindemitores*) Vezüv Kapısı yakınında VI.16.20-24'te bulunan işletmeyi, fırıncıların (*pistores*) L. Vetutius Placidus ait işletmede (bkz. s.71-72, r.30, 31) toplandıklarının düşünülmesini sağlayan işte bu duvar yazılarıdır¹⁵ (Ruddell, s. 58). Bir dizi duvar yazısı daha, çırpıcı esnafının Triclinium Evi (V.2.4) olarak adlandırılrsa da bir *hospitium* işletmesi olarak kullanıldığı bilinen işletmede meslektaşları L.Quintilius Crescens'in düzenlediği ziyafete katıldığını göstermekte¹⁶ (Della Corte, s. 129; Jashemski, s. 110-111). Bu açılarda bakıldığında misafir ağırlama işletmelerinin bir işlevinin de tıpkı günümüzde olduğu gibi meslek örgütleri vb. sosyo-ekonomik faaliyetlere ait grupları ağırlama işlevi de görüyordu. Her ne kadar bu işletmelerin bir toplanma yeri olarak kullanılma işlevi İmparator Claudius döneminde (MS 41-54) yasaklanmış olsa da (Suetonius, Claudius-38) Suetonius tarafından tavernalarda vakit geçirmekten çok keyif alan Neron'un iktidara gelişle beraber (MS 54) bu yasak esnemiş olmalı (Suetonius, Neron-16).

Tabernae, *popinae*, *hospitium* veya *cauponae* kesinlikle adları kötüye çıkmış mekanlardı. Tüm bu mekanlar kumar, fahişelik, kavga-dövüş, hırsızlık gibi elit Romalıların keyif almayacağı işletmeler olarak görülürdü. Seneca'nın zikrettiğimiz sözlerinden (bkz. s. 66) yola çıkan A. Wallace- Hadrill *Public Honour and Private Shame: The Urban Texture of Pompeii* isimli çalışmasında Roma şehirlerinde "ahlaki coğrafyanın" varlığından bahsederek Pompei'de de böyle bir ayrımın olduğunu ve Seneca'nın "erdemsiz" olarak bahsettiği bu işletmelerin "erdemli" olarak nitelediği yerlerden uzağa konumlandığını savunarak Pompei'nin şehir dokusunu ikametgah, üretim, ticari, tarımsal ve kamusal olarak ayırabilmenin kolaylığından bahsederken şehrin her tarafına yayılmış misafir ağırlama işletmelerinin genelev olarak sınıflandırılması fikrine karşı çıkar (Wallace-Hadrill, 1995, s. 39, 43).

¹⁵ Katırcılar için, CIL IV 97, 114 ; Tarım işçileri için, CIL IV 6672 ; Fırıncılar için, CIL IV 7273

¹⁶ CIL IV 4100, 02, 03, 06, 07, 09, 12, 18, 20

Roma edebi metinleri fahişelerin *popinalardan cauponalara*, tiyatrolardan hamamlara, pazar yerlerinden halk törenlerine, ordu kamplarından evlere ve hatta mezarlıklara kadar her yerde çalıştıklarını anlatır (Horatius “Saturae” 1.5.82-85, 2.3.226-232; Tacitus “Histories” 3.83.2; Ovidius “Ars Amatoria” 1.67, 3.387; Suetonius, Nerone 27.2; Martialis “Epigrams” 1.34.8, 3.93.15.)

Pompei’de kaç genelev olduğu ve dolayısıyla hangi mekanların genelev olarak kullanıldığı konusunda akademisyenler arasında tam bir fikir birliğinin olduğunu söyleyemeyiz. Ray Laurence ve Antonio Varone otuz beş veya daha fazla genelev olduğunu iddia ederken (Laurence, 1994, s. 73, Varone, 1994, s. 135), Hans Eschebach yirmi iki genelev belirler (Eschebach, 1970, s. 174-5). Giacchino F. la Torre yedisi özel konutlarla bağlantılı, on tanesi *caupona* bünyesinde, sekizi bağımsız olmak üzere yirmi beş (La Torre, 1988, s. 93), Matteo della Corte dokuz veya on iki (Della Corte, 1965, s. 272) genelev olarak işletilen mekan belirler. Günümüzde basılan Pompei rehberlerinde otuz beş mekan genelev olarak işaretlenir. MS 4. yüzyılda nüfusu 500 bin-1 milyon arası tahmin edilen Roma şehrinde kırk-kırk beş arası genelev olduğu düşünülürken (Nordh, 1949, s. 105, 110) nasıl olur da nüfusu on-yirmi bin arası olan Pompei’de otuz beş genelev olur? Bu gerçekten de ikna olması zor bir rakamdır. Abartılı rakamların tek açıklaması cinsellik içeren her grafitinin ve freskin ilgili mekanın genelev olarak işaretlenmiş olması olabilir. Buna en güzel örneklerden biri (bkz. s. 73-4, r. 33) Asellina’nın Thermopolium’udur (IX.11.2). Bu işletmenin ön cephesinde bir grup seçim ilanı (*programmata*) görülür. Bu ilanlarda, işletmenin sahibi olan Asellina ile beraber üç kadının daha (Zmyrina, Aegle, Maria) destekledikleri adaylar için oy istedikleri görülür.¹⁷ Ayrıca burada fallus şeklinde bir lamba bulunmuştur. Kapı girişindeyse tüccarların ve ticaretin tanrısı Merkür’ün koca başlı, koca falluslu bir betimlemesi boyanmıştır. Della Corte burasını, muhtemelen bu üç noktaya bakarak yani bir kadının patronluğunda üç Romalı olmayan kadın çalışan, fallus şeklinde lamba ve koca falluslu bir Merkür freskinden yola çıkarak genelev olarak işaretler (Della Corte, 1925, s. 23). Della Corte’nin tespitine karşın bu üç kadın işletmenin çekip çevrilmesi

¹⁷ CIL IV 7862, 7863, 7864, 7866, 7868.

ve misafirlere konaklama hizmetiyle ilgili servis vermekle görevli personel olabilir. Pompei’de cinsel birliktelik ifade veya ima eden çok sayıda grafiti bulunmuştur. Fakat bunların çok azı konaklama ve yeme-içme işletmelerinin duvarlarında bulunur (De Felice, 2007, s. 482). Buna mukabil hem antik yazarların bu işletmeleri cinselliğin satıldığı ve satın alınabildiği yerler olarak betimlemeleri hem de yaygın olmasa da bazı misafir ağırlama işletmelerinde cinsel içerikli çok sayıda grafiti bulunmuş olması,¹⁸ bu işletmelerin direk olmasa da bir şekilde fuhuşla ilişkilendirilmiş olmalarını anlaşılır kılar. Ayrıca Strabon’dan öğrendiğimiz kadarıyla da gezici fahişeler, muhabbet tellallarıyla beraber bir şehre geldiklerinde pansiyon diyebileceğimiz küçük konaklama işletmelerinde konaklıyorlardı (Strabon, II.8.17). Petronius’un Satirikon’da anlattığı bir hikaye hanların fahişelerin çalışma mekanlarında biri olduğunu gösterirken (Petronius, s. 25) Vergilius’a atfedilen “Copa” isimli eserde tabernaların faaliyetleri arasında fahişelik de sayılır (Copa, I.4,33) Cicero, bir siyasi rakibinin başını genelevden çıkanların yaptığı gibi bir jestle *popinadan* çıkarken gördüğünü söyler (In Pisonem, s. 13). Hangi misafir ağırlama ve yeme-içme işletmelerinde fahişelik yapıldığına dair delil arandığında pek tabii ki cinsellik temalı freskler, cinsel içerikli veya fiyat belirten grafitiler devreye girer. Thermopolium veya bar olarak tanımlanan V.2.b-c’deki işletmenin üç *dolium*lu bir tezgahı, *atriumu*, mutfak, ayrı bir koridordan ulaşılan dört küçük yatak odası ve *atriumun* sonunda yer alan bir yatak odası daha vardır. Bu işletmenin küçük yatak odalarında bulunan grafitiler burasının fahişelik faaliyetleri için kullanıldığını şüpheye yer bırakmayacak şekilde gösterir (CIL IV 4260).

- Yine aynı mekanda Acria adında bir fahişenin fiyatı 4 as, Epaphra’nınsa 10 as olduğu listelenmiş olması işletmenin şehrin genelevleri listesine alınmasına yetmiştir.

İşte bunun gibi örneklerden yola çıkılarak akademisyenler genelev faaliyetleriyle ilişkilendirebildikleri yerleri “genelev” veya bu işlevi gören yerler olarak işaretlerler. Fresk

¹⁸ Bu cinsel içerikli grafitilerin bir bölümü fiyat listesi şeklindedir. Örneğin Lutatius’ un Caupona’sında (I.12.5) *Firma 2 ass (CIL IV 8454)*, adı okunmayan bir başka kadınsa *3 ass (CIL IV 4269)* olarak fiyatlandırılmış. (De Felice, J. 2007, a.g.e., s. 482) Hermes’in Caupona’sında (II.1.1,13) ise Della Corte’ye göre burasının bir çalışanı olan Palmyra adının karşısına *sitifera* yani azgın hayvan yazılmış (CIL IV 8475) (Della Corte, M. 1965, a.g.e., s. 366).

veya grafitilere ek olarak kazılarda bulunan kadınlara ait süs ve tuvalet eşyaları da delil olarak kabul edilir. Pompei’de fahişeliği yapıldığı yerler olarak işaretlenen misafir ağırlama işletmeleri listesine baktığımızda bunların genelinin *caupona* olarak tanımlandığını görürüz ki zaten buraları Wallace-Hadrill’in üç kriteri¹⁹ ve ona ek olarak McGinn’in iki kriteriyle²⁰ beraber incelediğimizde bunları “genelev” tanımlamak pek de mümkün görünmüyor. Bunlardan biri olan Salvius’un Cauponası (V.1.13) ise De Felice’ye göre fahişelerin çalıştığı bir işletmeydi (De Felice, 2007, s. 126, 227-8). De Felice’nin iddiasına gösterdiği delilse burada tespit edilmiş olan grafitiler; Felicula 2 as (CIL 4023), Sucessa (CIL IV 4025). Ayrıca burada, felaket nedeniyle tam bir can pazarının yaşandığı şehirde muhtemelen yağmaya çıkmış bir adam ile birlikte yanında on tanesi taşlı on bir altın yüzük, üç gümüş yüzük, on yedi gümüş sikke (*denarius*), yarı değerli taşlar, iki bronz mühür yüzüğü ve birkaç gümüş kaşıkla beraber bir adamın burada iskeleti bulunmuştur (Parker, 1978, s. 342-3). Dış cephesinde kanatlı bir fallus kabartması olan Philippus’un Cauponası (VII.2.32), Merkür Caddesindeki Caupona (VI.10.1), Hermes’in Hospitiumu (I.1.8,6,9), Lutatius’un Cauponası (I.12.5), Euxinus ve Iustus’un Cauponası (I.11.10-12), Masculus’un Cauponası (I.7.13-14), Innulus ve Popilio’nun Cauponası (I.2.20-21), Demetrius ve Helpis Afra’nın Cauponası (I.2.17-19), daha önce bahsettiğimiz Successus’a ait olduğu düşünülen Caupona (V.2.b-c), Salvius’un Cauponası (V.1.13), L.Aurunculeius Secundio’nun Barı (VI.16.33) ile birlikte fahişeliğin yapıldığı düşünülen misafir ağırlama işletmeleridir.

Tüm bu veriler değerlendirildiğinde, Pompei örneğinden Antik Roma misafir ağırlama işletmelerinin çok katmanlı yapıları açık bir şekilde görülebilmektedir. Bir yandan ticaret, özel etkinlik veya başka nedenlerle şehir dışından gelmiş ziyaretçileri ağırlarlarken bir yandan gündelik hayatlarını yaşayan şehir halkına ihtiyaç duydukları yeme-içme hizmetlerini sağlamış olan bu işletmeler ihtiyaç duyulduğunda belli grupların ağırlanması veya bir arada vakit geçirmesine de olanak sağlamış görünmektedirler. Öbür taraftan gerek Antik Romalı

¹⁹ Wallace-Hadrill’e göre bir yerin genelev olarak tanımlanabilmesi için üç keskin ve açık koşul gerekir. Bunlar; 1) Küçük bir odada dışarıdan gelenlerin girebileceği taş yatağı bulunan bir oda 2) Cinsellik temalı freskler 3) Cinsellik içeren grafitiler. (Wallace-Hadrill, 1995, s. 51-54)

²⁰ Buna göre bir yerin genelev olarak adlandırılabilmesi için o yerin ana gelir kaynağının fahişelik olması ve aynı anda birden fazla fahişenin çalışabileceği fiziki ortama sahip olmasıdır. (McGinn, 2004, s. 11)

yazarların anlattıkları gerekse de Pompei’de elde edilen maddi deliller, soylu Romalıların pek hoş görünmeyen hırsızlık, kumar veya fahişelik gibi faaliyetlerle adlarının birlikte anılmasının nedensiz olmadığını ortaya koymaktadır.

TARTIŞMA

Günümüzden 1950 yıl evvel hayatın ferini, Vezüv Yanardağ'ının sebebi olduğu bir felaket neticesinde yitirip metrelerce (ortalama 5-6 metre) volkanik madde ifrazatına gömülmüş olan Pompei'deki misafir ağırlama işletmelerini kısaca tanımaya çalıştık. Bunu yaparken hem işletmelerin tipolojilerine, hem sundukları servis ve imkanlara, hem bu işletmelerin misafirleri olmuş olan insanlara, hem de bu işletmelerle ilgili spekülasyonlar gerçek mi sorusunun sorulduğu sorulara cevap aramaya çalıştık.

A. Cossius Libanus'un Hospitium'u (bkz. s. 38-41) gibi büyük ve konforlu olduğunu tahmin edebileceğimiz tam donanımlı bir işletmenin yanı sıra; daha küçük ölçülere ve fiziki yapısından anladığımız gibi sadece konaklama hizmeti sunmuş olan Eumachia Sokağındaki Han'ın (bkz. s. 50-2) bize anlattığı şey, zaman ve mekan değişse de asıl olanın insan olduğudur. Antik Romalı yazarların anlattıklarındaki gerçek payını da Pompei'de görebilmek mümkün oldu. Tüm verilere rağmen bu işletmelerin tam olarak sınıflandırılmaları yapılabilmiş değildir. Hangi işletmede yemek yeniyordu, hangisinde sadece bir şeyler içiliyordu gibi konular hala araştırmaya muhtaçtır. Öbür taraftan çözülememiş bir başka konu da tezgahlardaki *dolia* içlerine ne konulduğudur. Bu konudaki son gelişme 2019 yılında kazılmaya başlanan ve 2020 yılında ortaya çıkartılan Nereid'in Resmi ve Amforalar (Termopolio con dipinto di Nereide e Anfore-V.3) isimli işletmede bulunanlarla yaşandı. Burada bulunanlar bir basın organizasyonu ile kamuoyuyla paylaşıldı. Lakin belki yanlış anlama belki de sansasyon yaratma isteği neticesinde basında çıkan haberler, işletmenin tezgahındaki *doliada* bir ördeğe, domuza, keçiye, balığa ve salyangozlara dair kemikler ve kalıntılar bulunduğu yönündeydi. Bu haber bugüne kadar bu konu hakkındaki çalışmaları adeta çürütüyordu. Çünkü *dolia* içlerinde hazır yemek olduğu fikrine sıcak bakan bilim adamı yoktu. Bunun üzerine buradan çıkanların analizlerini yapan müze müdürlüğüne bağlı laboratuvara bir e-posta göndererek bilgi istedim. Gelen bilgi basında çıkan ve hâlâ da internet sitelerinde görülen basın haberlerinin doğru olmadığını teyit ediyordu. İlginç olan bu *dolianın* sırlanmış olmasıydı. *Doliaların* sırlanmış olup olamadığı konusundaki soruya “*evet, reçine ve ziftle sırlanarak geçirgenlikleri bertaraf edilmiştir*” cevabı verilmiştir. Bu da, M. Beard'ın *doliaların* sırlanmadığı ve geçirgen olduğu söylemini en azından bu işletmedeki

dolialar için geçerli olmadığını gösterir. Yine sorulan soru üzerine basında bahsi yapılan hayvan kalıntılarının tezgahın diğer tarafına yerleştirilmiş kaplarda bulunduğu söylenmiştir. İçinde yiyecek kalıntıları bulunduğu söylenen tezgâha ankastre edilmiş *dolialar* da ise Romalıların şarabın tadını ve rengini düzenlemek için kullandıkları bakla tanelerinin bulunduğu aktarılmıştır. Bu da bu sırlı *doliaların* şarap için kullanıldığını göstermektedir. Pompei Arkeoloji Parkı yetkilisi, antropolog Valeri Amoretti'nin sorulara verdiği cevabı içeren e-postayı Ek'te görebilirsiniz.

Pompei'deki misafir ağırlama tesisleriyle ilgili bir başka tartışma konusu ise bunların gerçekten de Romalı yazarların söylediği “*loci inhosti*” ahlaksız yerler tanımına ne kadar uydukları. Burada kastedilen ahlaksız eylemler elbette fuhuş ile kısıtlı değildi. Dolandırıcılık, hırsızlık, gasp, kalitesiz ürünün yüksek fiyata satılması (bkz. s. 49), kumar (r. 23, 26, 27, 28) ve kavga-dövüş (r. 26-27) bu işletmelerin olumsuz görünen yanlarıydı. Yine de tüm bunlara rağmen tüm bu işletmeleri “ahlaksız yerler” olarak tanımlamak tartışmalı görünmektedir. Iulia Felix'in Mülkü veya A.Cossius Libanus'un Hospitium'u gibi günümüzün beş yıldızlı konaklama tesisleriyle özdeş görünen işletmeler göz önüne alındığında tüm bir sektörü böyle tanımlamak acımasızca yapılmış bir genelleme olarak algılanabilir.

SONUÇ

Bu çalışmada, Antik Roma'daki misafir ağırlama işletmeleri Pompei örneği üzerinden incelenebilmeye gayret edilmiştir. Misafir ağırlama işletmeleri ve bunların Pompei'den günümüze gelen örneklerine bakılmadan önce ana hatlarıyla Pompei Antik şehrinin kuruluş, yok oluş ve yeniden gün ışığına kavuşması yani bir anlamda dünü ve bugünü anlatılarak tezin ana aktörlerinden biri olan bu benzersiz şehir tanıtılmaya çalışılmıştır. Şehrin hikayesi ve genel yapısı anlatılırken misafir ağırlama işletmelerinin ekonomik bir faaliyet türü olmasından yola çıkılarak Pompei'nin ekonomik hayatı hakkında genel bir tablo çizilerek tezin ana konusu olan Antik Roma misafir ağırlama işletmelerinin izleri o dönemin yazarlarının anlattıkları, Pompei'de bulunanlar ve bu sektörün günümüzdeki yansımalarına bakılarak incelenmeye gayret gösterilmiştir. Bu yapılırken öncelikle fiziksel özelliklerinden ve sundukları imkânlarından yola çıkılarak ana faaliyet alanı konaklama olarak tanımlanmış işletmeler incelenmeye çalışılmıştır. Kendi içlerinde *stabula* ve *hospitium* olarak iki ana sınıfa bölünmüş bu işletmelerin genel özellikleri verilmiş ve bu yapılırken belirlenen tanımlamalardan ziyade eldeki deliller ışığında hareket edilmeye gayret gösterilmiştir. Örneğin bir *hospitium* işletmesi olarak tanımlanan ve bu yüzden de Hermes'in *Hospitium*'u olarak adlandırılmış olan işletmenin Ahırlı han olarak tanımlayabileceğimiz *stabula* sınıfına dahil edilmesi gerektiği ortaya konulmaya çalışılmıştır (bkz. s. 36-7). Daha sonra hem her türlü imkana sahip olmasıyla konforlu diye tanımlayabileceğimiz A.Cossius Libanus'un *Hospitium*'u (bkz. s.38-41), hem her türlü imkana sahip olmasının dışında hamamı, havuzu, havalandırılmalı odaları, süs havuzu, bahçesi, pergolası olan dinlenme alanlarıyla lüks olarak tanımlayabileceğimiz Iulia Felix'in Mülkü (bkz. s. 42-7) hem de küçük boyutlarına rağmen tam anlamıyla bir konaklama tesisi olduğu kesin görülen Eumachia Sokağındaki *Hospitium* (bkz. s.50-2) yakından incelenmeye gayret edilmiştir.

Yeme-içme hizmeti sunan işletmeler incelenmeden önce Romalıların yeme-içme kültürü ana konudan uzaklaşmadan incelenirken mevcut bilgilerin Pompei'deki verilerle karşılaştırması yapılmış ve böylece Roma'nın adeta yaşayan örneği olan Pompei'nin sunduğu delillerden konunun anlaşılması yolunda azami ölçüde faydalanılmaya çaba gösterilmiştir. Sonrasında Romalı yazarların pek de hayırla anmadıkları bu işletmelerin

standart sınıflandırılması üzerinden hareket edilip bunların mevcut örneklerle karşılaştırılması yapılarak bu işletmelerin sunduğu hizmetler ve fiziki şartları araştırılmaya gayret edilmiştir. Bu bağlamda yine birbirinden farklı işletme tiplerine örnekler verilerek bunlara hakkında bir fikir sahibi olunabilmesi hedeflenmiştir. Ayrıca Pompei gibi küçük ve mütevazı bir şehirde bu kadar çok yeme-içme işletmesi bulunmasının nedenleri de anlaşılmaya çalışılmıştır.

Çalışmanın üçüncü bölümündeysen misafir ağırlama işletmelerinin dönemin şehirlerindeki hem ekonomik hem de sosyal anlamda günlük yaşamın döngüsü içindeki rolleri mevcut deliller ışığında incelenmeye gayret edilmiştir.

Pompei konusu maalesef ülkemiz akademisyenlerince çalışılmamış bir konudur. Bunun en bariz dezavantajı bu konudaki boşluğu kulaktan dolma bilgilerle yazılan kitaplar (konuyla ilgili Türkçe yazılmış sadece iki kitap var) ve yine kulaktan dolma bilgilerle yapılan bir rehberlikle öğrenilen gerçeklerden uzak bilgiler oluyor. Bu çalışmada sadece Antik Roma'nın vücut bulmuş hali olan Pompei şehri üzerinden konaklama ve yeme-içme işletmelerini incelemeye çalıştım. Zamanın ve kültürün getirdiği küçük farklılıklar dışında günümüz dünyası ile iki bin yıl öncesinin Roma dünyası arasında büyük farklılıkların olmaması belki de şaşırtıcıdır. Fakat tüm unsurların içinde insanın varlığı bu şaşkınlığı azaltmakta. Günümüzde Pompei civarında çok sayıda misafir ağırlama tesisi bulunmaktadır. Bunlar tıpkı bir zamanla olduğu gibi gerek dışarıdan gelenlere gerekse de Antik Pompei'nin civarında, başta yeni Pompei şehri ve diğer yerleşimlerde ikamet eden insanlara hizmet vermektedir. Onlarda Antik Pompei bir zamanlar hizmet vermiş olan işletmeler gibi hem farklı sosyo-ekonomik gruplara hem de farklı zevklere, çeşitli seçenekler sunmaktadır. Tıpkı Antik Pompei'nin restoranlarında olduğu gibi günümüz Pompei' sinin de birçok turistik Pompei restoranının ana binasının arkasında güneşli yaz günlerinde yemek yemek için orada bulunan turistler için pergolası olan bir bahçe alanı bulunur. Yine bu bölgedeki birçok restoran dekorasyonun bir parçası olarak tıpkı Pompei'deki fresklerde gördüğümüz üzere (r. 21) yemek malzemesi olarak kullandıkları sebze ve şarküteriği görünür bir yerde sergilemeyi sürdürürler.



Şekil 36. Tipik bir İtalyan restoranı (mustdobrisbane.com)

Her ne kadar Pompei iki bin yıl öncesine dair bir Roma şehri hakkında konuşuyormuş gibi gözükse de dikkatli gözler günümüz şehirleri ve insanıyla onun ve sakinleri arasında benzerlikler ve paralellikler görmekte zorlanmayacaktır. Nitekim bu tezin konusu olan misafir ağırlama işletmeleri söz konusu olduğunda da değişen bir şey olmadığı açıktır. Karşımızda yine her türlü toplumsal katmandan, o veya bu nedenle seyahat eden insanlar ve onların barınma, beslenme gibi günlük hayat pratiklerinin ayrılmaz parçası olan bu ihtiyaçlarını belli bir ücret karşılığında sağlayarak hayatlarını geçindiren insanlar çıkar. Bu bağlamda ihtiyaçlar doğrultusunda ve tabii ki ağırlananların bütçeleriyle doğrudan ilgili olarak çok farklı tipte misafir ağırlama işletmelerinin varlığı dün olduğu gibi bugün de mevcuttur. İşletmeler için durum böyleyken aslında ağırlananlar için de durumun çok fazla değişmediğini görebilmemiz mümkün olabilmektedir. Çalışmada gösterilmeye gayret edildiği üzere, misafir ağırlama işletmelerinin müşterileri tıpkı günümüzde olduğu gibi bütçeleri ve

ihtiyaçları doğrultusunda tercihlerini belirlemekte ve yine tıpkı günümüz müşterileri gibi söz konusu eleştiri olduğunda çekingen davranmakta. Pompei’deki misafir ağırlama işletmelerinin birçok özelliğinin gnmzdekilerle benzerliklerinin olduğunu fark etmek hiç de zor değildir. Pompei’de de günümüzde olduğu gibi misafir ağırlama işletmelerinin oluşturduğu son derece canlı, renkli ve hareketli bir sektör mevcuttu. Bu sektör içinde, hemen her ihtiyaç ve bütçeye göre hizmet vermeye hazır işletmeler ticari faaliyetlerini yürütüyorlardı. Onların da ağırladıkları misafirleri, anı olsun diye veya şikayet amaçlı defterler veya internet sayfaları olmasa da duvarlar karalıyorlardı. Elbette ki birbirleriyle de bir rekabetleri söz konusuydu. Belki de yine hiç değişmemiş olan bir başka benzerlik de, bu işletmelerden bazılarının hala kötü şöhrete sahip olmalıdır. Yine çok sayıda insan tıpkı bugün olduğu gibi bu sektörün bir parçası olarak hayatlarını kazanıyordu. Pompei’deki bu tip işletmelerin sayısının çokluğu ve çeşitliliği misafir ağırlama sektörünün, dn de bugün olduğu yoğun talep gördüğünü anlamamızı sağlar. Bu belki de insanlık var olduğu sürece var olmaya devam edecek bir iş koludur ve zaman, kültür, coğrafya değişe de özünde aynı kalacaktır.

Antik Roma günümüze en çok mirası olan kültürlerden biridir. Ortadan kalkmasının üzerinden yüzlerce yıl geçmiş olmasına rağmen hala her yıl Roma Devleti hakkında onlarca eser yayınlanmaktadır. Buna karşın Roma dünyasını en açık ve canlı haliyle görebileceğimiz Pompei lkemiz akademisyenlerince çok az incelenmiş görünmektedir. Bu tez çalışmasının barındırdığı bilgilerin ileride yapılacak daha kapsamlı çalışmalara vesile olması ve profesyonel turist rehberleri adına antik şehir gezilerinde yeni bir perspektif aması temenni edilmektedir.

KAYNAKÇA

- Apicius, M.G., *De re Coquinaria*, (2002) Latince'den Çev. S. Şahin, *Marcus Gavius Apicius'un Mutfak Kültürü Hakkında 10 Kitabı*, İstanbul, Kabalcı Yayınları
- Appianus, *Historia Romanae*, (1912) *The Histories of Appian*, İng. çev. B.McGing. Cambridge, MA., Harvard University Press, Loeb Classical Library
- Capella, M. *De Nuptiis Philologiae et Mercurii*, (1992) İng. çev. W.H. Stahl, New York, Colombia University Press
- Horatius, Q., *Saturae*, (2008) İng. çev. *The Satires of Horace*, çev. A.M. Juster, Philadelphia, University of Pennsylvania Press
- Isidore, *Etymologies*, (2010) İng. çev. S.S. Barney, W.J. Lewis, J.A. Beach, O. Bergof. Cambridge, Cambridge University Press
- Martialis, M.V., *Epigram*, (2005) Türkçe çev. G. Varınlıoğlu, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları
- Orosius, P., *Historiarum Adversum Paganos*, (2010) *The Seven Books of History Against The Pagans*, İng. çev. A.T. Fear, Liverpool, Liverpool University Press
- Ovidius, *Ars Amatoria*, (2010) Türkçe çev. *Aşk Sanatı*, çev. Ç. Dürüşken, İstanbul, İş Bankası Kültür Yayınları
- Petronius, A., *Satirikon*, (1969) Türkçe çev. Latince'den çev. H. Tuanay, Ankara, Sanat Neşriyat,
- Plautus, T.M., *Curculio*, (2021) İng. çev. T.H.M Gellar-Goad, Oxford, Bloomsbury Academic.
- Plinius, G.S., *Naturalis Historia*. (1938) İng. çev. H. Rackham, Cambridge, MA, Harvard University Press, Loeb Classical Library.
- *Normalde 37 kitap ve 10 ciltten oluşan Plinius'un eserinin sadece birinci ve ikinci kitapları dilimize çevrilmiştir. (2017) Türkçe çev. "Doğa Tarihi (I. ve II. kitap)" Latince'den çev. İ. Pastırmacı, İstanbul, Say Yayınları.
- Seneca, L.A., *De Vita Beata*, (2018) Türkçe çev. *Mutlu Yaşam Üzerine-Yaşamın Kısalığı Üzerine*. Latince'den çev. C.C. Çevik, İstanbul, İş Bankası Kültür Yayınları
- Seneca, L.A., *Ad Lucilium Epistulae Morales*, (2019) Latince'den Çev. Türkan Uzel, *Ahlak Mektupları*, İstanbul: Jaguar Kitap
- Strabon, *Geographica*, (1923) İng. çev. H.C. Hamilton, W. Falconer, Cambridge, MA., Loeb

- Classical Library Edition. Harvard University Press
- Suetonius, G.T., *De Vita Duodecim Caesarum*, (2008) Türkçe çev. *On İki Caesar'ın Yaşamı*. Latince'den çev. G. Özaktürk, F. Telatar, Ankara. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Tarih Kurumu Yayınları
- Tacitus, C., *Histories*, (2008) İng çev. C.H. Moore, C.H., Cambridge, MA., Harvard University Press, Loeb Classical Library
- Titus Livius, *Ab Urbe Condita*, . (1992) Türkçe çev. *Şehrin Kuruluşundan İtibaren*. Latince'den çev. S. Şenbark, İstanbul. Arkeoloji ve Sanat Yayınları
- Velleius Paterculus, M., *Historia Romanae: Libri Duo*, (1924) İng. çev. *The Roman History by Velleius Paterculus*. Cambridge, MA., Loeb Classical Library. Harvard University Press
- Beard, M. (2008), *Pompeii: The life of a Roman Town* , Londra: Profile Books
- Beard, M. (2015), *S.P.Q.R: A History of Ancient Roma*, Londra: Profile Books-Liveright Publishing, Türkçe Çev. İ. Sağlamer (2018)
- Berry Joanne (2007), *The Complete Pompeii* , Londra: Thames & Hoodson
- Breton, E. (1855), *Pompeia Décrite et Dessinée*, Paris: L.Guerin & Cie - Yeni Basım (2012), Charleston, S.C. : Nabu Press
- Bober, P.P. (1999), *Art, Culture, Cuisine*, Illinois: University of Chicago Press, İngilizceden Çev. Ü. Tansel (2003), *Tarih Öncesinden Ortaçağa Kültür, Sanat ve Mutfak*, İstanbul: Kitap Yayınevi
- Carratelli, G.P. (1990-2003), *Pompei: Pitture e Mosaici III.*, Roma: Istituto della Enciclopedia Italiana
- Cooley A. & Cooley M.G.L. (2004), *Pompeii: A Source Book* , Londra: Routledge
- Dalby, A. (2008), *Empire of Pleasures*, East Sussex: Psychology Press
- De Felice, J. (2007), *Inns and Taverns*, J.J. Dobins, E.W. Foss (Eds.), *The World of Pompeii*. s. 474-486, New York: Routledge
- De Simone, G.F. (2017), *The Agricultural Economy of Pompeii: Surplus and Dependence*, iç. , *The Economy of Pompeii*, Flohr, M. ve Wilson, A. (eds.), Oxford: Oxford University Press
- Delemen, İ. (2003), *Antik Dönemde Beslenme*, İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü

- Della Corte, M. (1925), *Pompeii; The New Excavations, Valle di Pompei: Tip.di F. Sicignano*.
(archive.org)
- Della Corte, M. (1965), *Casa ed Abitanti di Pompei*. Napoli: Fausto Fiorentino
- Dyer, T.H. (1867), *The Ruins of Pompeii*. Londra: Bell and Daldy. (2019) Schleswig-Holstein: Hanse Books
- Eschenbach, H. (1970), *Die Städtebauliche Entwicklung des Antiken Pompeji*. Heidelberg: F.H. Kerle
- Fiorelli, G. (1873), *Gli Scavi di Pompeii; dal 1861 al 1872*. Napoli: Ministro della Istruzione Pubblica
- Flohr, M. ve Wilson, A. (eds) (2017), *The Economy of Pompeii*, Oxford: Oxford University Press
- Garcia y Garcia, L. (2005), *Pupils, Teachers and Schools in Pompeii: Childhood, Youth and Culture in the Roman Era*. E.G.M. Barraco, (Ed.), İng. çev. A.M. Poli, Roma: Bardi Editore
- Garcia y Garcia, L. (2006), *Danni di Guerra a Pompei*, Roma: L'Erma di Bretschneider
- Gell, W & Gandy, J.P. (1824), *Pompeiana Vol II*. Londra: Rodwell & Martin, Austell, GA : Palala Press (2016)
- Glazebrook, A. (2011), *Porneion: Prostitution in Athenian Civic Space*. Glazebrook, A. & Henry, M. Madison (Eds.), iç. *Greek Prostitues in the Ancient Mediterranean, 800 BCE-200 CE*, Madison, WI: University of Wisconsin Press
- Guzzo, P.G. (Ed.) (2003), *Tales From an Eruption: Pompeii, Herculaneum, Oplontis*. Milano: Electa
- Helbig, W., von Richter, O.P.D. (1868), *Wandgemälde der vom Vesuv verschütteten Städte Campaniens*. Leipzig: Breitkopf und Hartel - Holstein: Hansebooks, Schleswig (2012)
- Hobson, B. (2009), *Latrinae et Foricae: Toilets in the Roman World*. Londra: Duckworth
- Jashemski, W.F. (1993), *The Gardens of Pompei: Vol.III*, New York: Caratzas
- Kleberg, T. (1957), *Hôtels, Restaurants et Cabarets dans l'Antiquité Romaine: études Historiques et Philologiques*. Uppsala: Almqvist & Wiksel
- Kraus, T. (1973), *Pompeii and Herculaneum: The Living Cities of Death*. New York: Abrams
- La Torre G.F. (1988), *Gli Impianti Commerciali ed Artigianali nel Tessuto Urbano di*

Pompei. Roma: L'Erma di Bretschneider

- Laurence Ray (1994), *Roman Pompeii: Space and Society*. Londra: Routledge
- Maiuri, A. (1977), *Herculaneum*, Napoli: Guide books to the Museum Galleries and Monuments of Italy, 7th English ed.
- McGinn, T. (2004), *The Economy of Prostitution in the Roman World: A Study of Social History and the Brothel*, Ann Harbor, Michigan University Press
- Mouritsen, H.(1988), *Elections, Magistrates and Municipal Elite: Studies in Pompeian Epigraph*, Analecta Romana Instituti Danici. Roma: L'Erma di Bretschneider
- Matyszak, P. (2020), *24 Hours in Ancient Rome*, İngilizceden Çev. N. Alptekin (2020), *Antik Roma'da 24 Saat*, İstanbul: Kanes Yayınları
- Nordh, A. (1949), *Libellus de Regionibus Urbis Romae*. Svenska Institutet, Rome: Lundae, C.W.K. Gleerup
- Parker, J. (1978), *Inns at Pompeii: A Short Survey*, Cronache Pompeian Vol.IV, s. 5-53, Napoli
- Pagano, M., Prisciandaro, R. (2006), *Studio sulle Provenienze degli Oggetti Rinvenuti negli Scavi Borbonici del Regno di Napoli*. Napoli: Eidos Longobardi
- Pappalardo, U. (2001), *La Descrizione di Pompei per Giuseppe Fiorelli (1875)*. Napoli: Massa Editore
- Parslow, C.C. (1995), *Rediscovering Antiquity: Karl Weber and the Excavation of Herculaneum, Pompeii and Stabiae*, Cambridge: Cambridge University Press
- Presuhn, E. (1882), *Pompeji: Die Neuesten Ausgrabungen von 1874 bis 1881*. Bremen: Inktank Publishing (2019)
- Ruddell, S.M. (1964), *The inn, Restaurant and Tavern Business in Ancient Pompeii*, MA thesis, directed by Dr.Wilhelmina Femster Jashemski, University of Meriland
- T.C Milli Eğitim Bakanlığı (2011), *Konaklama ve Seyahat Hizmetleri*, Ankara
- Tosolini, A. ve Bonaventura, M.A.L. (2002), *Guida agli Scavi con le Ricostruzioni su Pellicola Transparente*, Roma: Millenium-Lozzi
- Turchin, P.A., Hall, J.M., Thomas, D. (2006), *East-West Orientation of Historical Empires*. Journal of World- Systems Research 12 (2) New York: Abrams
- Wallace-Hadrill, A. (1995), *Public Honour and Private Shame: the Urban Texture of*

- Pompeii*. T.J. Cornell, K. Lomas (Eds.). *Urban Society in Roman Italy* . NY: Routledge
- Varone, A. (2002), *Erotica Pompeiana: Love Inscriptions on the Walls of Pompeii*. Roma: L'Erma di Bretschneider
- Varone, A., Stefani, G. (2009), *Titulorum Pictorum Pompeianorum; Qui in CIL Vol.IV collecti sunt Images*, Roma: L'Erma di Bretschneider

www.ancientgraffiti.org

www.pompeiiinpictures.com

www.smithsonianmag.com

EK 2. Risposte Termopio Regio V – V .Bölgedeki Termopolium Hakkında Cevap

Gentile Dott²¹ . Goksoy,

le rispondo dal laboratorio di Ricerche Applicate di Pompei, relativamente alle sue domande sul termopolio della Regio V.

I dolia erano rivestiti internamente?

Si erano rivestiti di resina e pece al fine di impermeabilizzarli.

Il cibo veniva inserito direttamente al suo interno oppure introdotto nel pentolame e poi riposto nel dolium?

Il cibo non è stato rinvenuto nei dolia ma solo nei vasi contenitori posti sull'altro lato del bancone. I dolia, come le anfore, contenevano perlopiù vino, come confermato dalle analisi gascromatografiche in corso. All'interno di uno dei dolia sono state trovate alcune fave macinate. Secondo la ricetta di Apicio e Cato (Apic Ars 1,5; Cato, De Agr. 109) i legumi, interi o macinati, venivano utilizzati per correggere colore e sapore del vino.

Spero che le risposte possano esserle utili.

Un caro saluto,VA

Valeria Amoretti

Funzionario antropologo

Responsabile Laboratorio Ricerche Applicate

Parco Archeologico di Pompei

Via Plinio, 4 - 80045 Pompei (NA)

Tel. +39 081....

²¹ Her ne kadar Dr. Amoretti'ye bir akademik unvanım olmadığı belirtmiş olsam da kendisi şahsıma hitap ederken iltifatta bulunup Dr. unvanını kullanmıştır. E-postanın orijinallliğini bozmamak adına gönderdiği cevap e-postasında herhangi bir değişiklik yapmamak için Dott. (Dr.) ibaresini silmedim.

EK 3. Ek Sözlük²²

Atrium : Roma mimarisinde evlerin ön girişlerinden sonra, eve girenleri karşılayan ilk açıklık bölümüdür. Ortasında *implivium* denilen sığ bir havuz bulunan atriumların etrafında yeterli alan varsa yatak odası (*cubiculum*) olarak kullanılan odalar ve depolama için kullanılan küçük odacıklar bulunur. Çatıları *implivium*un üzerinde kesilecek şekilde içe eğimli olarak birbirine yaklaşır ve ortalarında genişçe bir boşluk (*complivium*) bulunur. Burası Roma ev düzeninde daha ziyade resepsiyon bölümü olarak işlev görür.

As (çoğ. *asses*) : Roma Cumhuriyeti ve sonrada başlayan Roma İmparatorluğu dönemi boyunca kullanılmış olan, önceleri bronz, MS 23 yılından itibaren ise bakırdan darp edilen Roma sikkesi.

Campanialılar : Latin kökenli halklardan biri olan Oskların bir uzantısıdır. Osk dili konuşan Campania halkı MÖ 1. milenyumla beraber günümüz İtalya'nın adını onlardan alan bölgesi Canpanya'ya yerleşmişlerdir.

Dipinti : Duvarlara boyayla yazılmış ilan yazılarıdır. Bunlar daha ziyade reklam duyuruları şeklindedir.

Dolium : Ağızları ve gövdeleri geniş ve büyük ebattaki pişmiş topraktan yapılma fiçilerdir (çoğ. *dolia*). Bunlar, şarap veya taneli gıdaların saklanması için kullanılırdı. Küresel bir gövde yapısına ve boyunsuz, geniş ağız açıklığına sahiptirler. Kaideleri olmaz.

Etrüskler : Muhtemelen MÖ 10. yüzyılla beraber Anadolu'dan gelip İtalya Yarımadası'nın kuzeyindeki Arno Nehri ile daha güneydeki Tiber Nehri arasındaki bölgeye yerleşmiş olan ve Romalılarca Etrusci veya Tusci olarak adlandırılmış olan halk. Toprakları zamanla Roma hakimiyetine girmiş halkı ise Romalılarca asimile edilmiştir.

Fresk : Islak sıva üzerine yapılan duvar resmi.

²² Bu sözlüğün tamamı tez çalışmasını hazırlayan kişinin kendi bilgi ve kelimeleriyle yazılmıştır.

Frilitus : Zar atmak için kullanılan ve genelde pişmiş topraktan yapılan küçük kap.

Garum : Antik Romalıların sofralarının ayrılmaz bir parçası olan ve balıkların bütününün veya iç organlarının fermente edilmesiyle yapılan balık sos. Pompei garumuyla ünlüydü.

Insula : Roma mimarisinde apartman bloğu veya şehir bloğunu tanımlamak için kullanılan ve ada anlamına gelen kelime.

Lararium : Antik Roma inancında evi kötü ruhlardan koruduğuna inanılan ve *lar* adı taşıyan tanrılar için yapılmış kutsal köşe veya küçük tapınak alanı. Daha ziyade evlerin atriumunda konumlandırılırlar.

Grafiti : Herhangi bir zemin üzerine ucu sivri bir gereçle yazılan yazılar, resimler ve bezemeler

Nymphaeum : Su, orman ve dağ perileri olan *nymphelere* adanmış çeşme yapılar

Osklar, Samnitler, Umrianlar : İtalya Yarımada'sının en eski halklarından biri olarak kabul edilen bu halklar birbirleriyle bağlantılı görülür. Nitekim Osklar, Samnitlerle aynı dili yani Osk dilini konuşturlardı. Yine Umbrilerin konuştukları dil buna yakın bir dildi. Pompei'nin duvarlarında az da olsa Osk dilinde yazılmış grafitilere rastlanır.

Sosyal Savaş : MÖ 91-87 yılları arasında Roma Cumhuriyeti ile bağımsız İtalik devletler arasında gerçekleşen ve Roma'nın tüm bu halkları ve toprakları hakimiyeti altına almasıyla neticelenen savaş.