

MASSIMO MONTANARI

AVRUPA'DA YEMEĞİN TARİHİ

AFA INTERMEDIA

AVRUPA'YI KURMAK

MASSIMO MONTANARI AVRUPA'DA YEMEĞİN TARİHİ AFA INTERMEDIA

1949'da Imola'da doğan Massimo Montenari, Catania ve Bologna üniversitelerinde Ortaçağ dersi vermektedir. Başlıca yapıtları arasında *Ortaçağ'da Kırsal Bölgeler* (Torine, 1984) ve *Ortaçağ'da Yiyecek ve Kültür* (Roma, 1992) de bulunmaktadır.

La Fame e L'Abbondanza
adlı bu kitap
Jacques Le Goff'un editörlüğü altında
farklı ülkeden beş yayınevinin inisiyatifiyle yayınlanan
The Making of Europe (Avrupa'yı Kurmak)
dizisinin bir parçasıdır.
© 1993: C.H. Beck Verlag, Münih
© 1993: Basil Blackwell, Oxford
© 1993: Editorial Critica, Barcelona
© 1993: Guis. Laterza & Figli, Roma-Bari
© 1993: Editions du Seuil, Paris

EULAMA (S.R.L. Roma, İtalya) Ajansı aracılığıyla

Türkçe çeviri hakları

© AFA Yayıncılık A.Ş., İstanbul, 1995

Bu diziye katılan diğer yayıncıları:
Agor (Amsterdam), Archa (Bratislava)
Atlantisz (Budapeşte), Heibonsha (Tokyo)
Krag (Varşova), Presença (Lizbon)

Yayına Hazırlayan

Özden Arıkan

INTERBANK

katkılarıyla

Baskı: Özener Matbaası
Cilt: Yedigün Ciltevi
Kapak: Temel Matbaası

ISBN 975-414-305-6

Massimo Montanari

AVRUPA'DA YEMEĞİN TARİHİ

Çeviren:

Mesut Önen - Biranda Hinginar

Marina'ya (nihayet)

İçindekiler

Avrupa'yı Kurmak 11
Bir Öneri 13

1 Ortak Bir Beslenme Dili İçin Temel Arayışı 15

Kıtlık Çağı *15*
Barbarlar ve Romalılar *19*
Et: Güçlünün Yiyeceği *26*
Tanrı'nın Ekmeği (ve Şarabı) *30*
Ziyafet ve Oruç *36*
Terra et Silva *(Toprak ve Orman)* *42*
Ekmeğin Rengi *46*
Doğadan Yararlanma *49*

2 Dönüm Noktası 55

Zorunlu Tercih *55*
Güç ve Ayrıcalık *60*
Günlük Ekmeğimizi Bugün de Bize Bağışla... *65*
Kentin Boğazı *69*
Hem Çok Hem de İyi Yemek *73*
Gastronomi ve Kıtlık *78*

3 Herkes Kendi Yiyeceğini Yesin 87

Açlığın Geri Dönüşü *87*
Etobur Bir Avrupa mı? *90*
Etsiz Beslenme Rejimi *97*
Nitelik Sorunu *102*
Hayranlık Uyandıran Bir Sofra *112*
Yoksulların Bolluk Rüyası *115*

4 Avrupa ve Dünya 119

Denizin Ötesinde Güzel Bir Ülke *119*
Yeni Oyuncular *121*
Ekmek ve Et *124*
Burjuva Vahşeti *128*
İki Avrupa *130*
Zevkler Değişiyor *136*
Eski ve Yeni Uyuşturucular *140*

5 Açlık Çağı 146

Tarih Tekerrür mü Ediyor? *146*
Mısırın Beklenmeyen Çıkışı *149*
Tarım ile Politika Arasında Patates *152*
Makarnayiyiciler *155*
Beslenme ve Nüfus *159*
Et Sağlığa Zararlıdır *162*

6 Devrim 165

Eğilimlerin Değişimi *165*
Etin Yeni Zaferi *166*
Hepimiz Kentli Oluyoruz *169*
Tüm Mevsimlerin Yiyeceği *171*
Zevk, Sağlık ve Güzellik *176*

Notlar 182

AVRUPA'YI KURMAK

Avrupa kuruluyor. Bu büyük bir umut. Bu umudun gerçekleşmesi tarihi hesaba katmasına bağlı: Tarihten yoksun bir Avrupa öksüz ve geleceksiz olurdu. Dün bugünü belirler çünkü, bugün yapılanlar ise yarın hissedilir. Ancak geçmişin belleği bugünü felce uğratmamalı, aksine bu anlayış temelinde yeni dostluklar geliştirmemize yardımcı olmalı, ilerlememize rehberlik etmeli.

Atlas Okyanusu, Asya ve Afrika'nın çevrelediği Avrupamız, coğrafyanın belirlediği, tarihin biçimlendirdiği şekliyle ve ta Yunanlılardan kalma adıyla anılarak, çok uzun zamanlardan beri varlığını sürdürüyor. Eskiçağdan, hatta tarih öncesinden bu yana Avrupa'yı tam da sahip olduğu bu bütünlük ve çeşitlilik nedeniyle bu denli zengin bir kültürle donatan, olağanüstü bir yaratıcılık geliştirmesine olanak sağlayan bu miras, geleceğinin de dayanak noktası olmalıdır.

Farklı dillerden ve uluslardan beş yayınevinin girişimiyle doğan "Avrupa'yı Kurmak" dizisi, devralınan güçlükleri de gözlerden gizlemeden, Avrupa'nın inşasına ve belleklerden silinmez üstünlüklerine ışık tutmayı amaçlıyor. Avrupa, birlik sağlamaya çalışırken anlaşmazlıklar, çatışmalar, bölünmeler, iç çelişkiler yaşadı. Bu dizi bunların üstünü örtmeyecek: Avrupa girişimine katılmak, gelecek perspektifi içinde geçmişi bütünüyle bilmeyi gerektiriyor. Diziye böyle etkin bir başlık konması da bu yüzden. Kanımızca Avrupa'nın bireşimsel bir tarihini yazmak için henüz vakit erken. Sunduğumuz denemeler, Avrupalı olsun olmasın, tanınmış olsun olmasın, günümüzün en iyi tarihçilerinin kaleminden çıkmıştır. Söz konusu yazarlar ekonomi, siyaset, toplum, din ve kültür alanlarında Avrupa tarihinin belli başlı temalarını işleyecek, bunu yaparken de Herodotos'a kadar uzanan vakanüvislik geleneğinden olduğu kadar Avrupa'da gelişip 20. yüz-

yılda, özellikle şu son birkaç on yılda tarih bilimini kökten değiştiren yeni anlayışlardan da destek alacaklar. Anlaşılırlık kaygısıyla kaleme alınan bu denemeler, bu nedenle geniş bir okur kitlesinin erişebileceği niteliktedir.

Amacımız, Avrupa'yı kuranların ve kuracak olanların kafasındaki "Biz kimiz? Nereden geldik? Nereye gidiyoruz?" sorusuna ve dünyada bu soruyla ilgilenenlere yanıt niteliğinde veriler sunmak.

Jacques Le Goff

Bir Öneri

Bu kitap pek çok konuyu kapsamayı amaçlayan oldukça iddialı bir plan üzerine kuruludur. Kitapta yiyecek konusu, yiyecekle ilgili üretim sistemleri ve tüketim modelleri ele alınmış olup daha fazlasını da anlatmaya çalışarak, beslenme sorunuyla daima doğrudan ve çok önemli bir ilişkisi ve ekonomik, sosyal, siyasi, kültürel pek çok yönü olan, belki de tüm medeniyet tarihimiz ortaya konmuştur. İnsanoğlunun da ilk ve kaçınılmaz gereksinmesi günlük yaşam kavgası olduğuna göre, zaten başka türlüsü de zaten olamazdı. Ancak yemek aynı zamanda bir zevk sorunudur. İşte bu iki kutup arasında iktidar ve sosyal eşitsizlik ilişkilerinin belirleyici rol oynadığı güç ve karmaşık bir tarih uzanmaktadır. Bu, kıtlık ve bolluk dönemlerinin yer aldığı, kültürel imgelerin de belirleyici rol oynadığı bir tarih olup, özellikle vurgulayalım, "alternatif" bir tarih değildir. Merkezî konumu nedeniyle yemek tarihi "diğer" tarihlerle birlikte ilerler, onları belirler ve onlar tarafından belirlenir; ancak yemek tarihinin içerdiği güçlü antropolojik anlamlar nedeniyle diğer tarihlerle basit kronolojik karşılaştırmalar yapmak zordur.

Ben bir Ortaçağ uzmanıyım ve bu nedenle de kitabın büyük bir bölümünü Ortaçağ'a ayırdım. Ancak bu gerçek daha az tanıdığım dönemlere de uzanmamı engellemedi. Üçüncü yüzyıla geri dönüp ardından on dokuz ve yirminci yüzyıllara uzanarak Avrupa'daki yemek kültürünün temel özelliklerini belirleyip bu kültürün başlangıcını, gelişimini ve sonuçlarını yeniden ortaya koymaya çalıştım. Bu tarihin ana hatlarını ortaya koyarken "Ortaçağ"ın gelenekselleşmiş bir kronolojik kategori olarak yararsız bir ayırım ve konuyu yorumlamamıza pek fazla katkısı olmayan yapay bir kavram olduğuna kanaat getirdim (bu kanaatim pek çok araştırmacı tarafından da paylaşılmaktadır). Bu terimin içer-

diği olaylar ve varsaydığı değerler, bu terime tek ve değişmez bir tarihsel önem atfedilmesine olanak vermeyecek kadar çeşitli ve hatta birbiriyle çelişkilidir. O zaman on beşinci yüzyıl hümanistlerinin ortaya attığı bu birleştirici terimi, bir boşluğu, kültür ve tarihin var olmadığı bir dönemi belirtmek için kullanmakta neden ısrar ediyoruz?

Bu kitapta kullanmayı yeğlediğim tarihsel sıralamada akademik anlamda geleneksel leşmiş dönemler göz önüne alınmadığından Ortaçağ tamamen ortadan kalmış, bu adla atıfta bulunulan dönem değişik parçalara bölünüp değişik parçalar halinde birleştirilmiştir. Kısacası bu kitapta "Ortaçağ"ı gerek lugatimden gerekse zihinsel ufkumdan çıkarmış bulunuyorum. Bu benim için çok kolay olmadı. Çünkü mesleki formasyonu itibarıyla Ortaçağ uzmanı olan birinin bile, açıklamalarını basite indirgeyip sadeleştirmek ve böylece tarihin özünü keşfetme, kendisini o çağın insanlarıyla ve geçmişin olağan gündelik işleriyle karşılaştırma gereksiniminden kaçındığı böyle bir tarih kategorisine zaman zaman başvurabileceğimi anlamış oldum. Sonunda, çalışmamı ve özgürce düşünmemi önleyen, âdeta kısıtlayıcı ve yapay bir yapı iskelesinden kurtulduğumu hissettim. Dolayısıyla, Antik Çağ, Modern Çağ gibi yapay kategoriler de ortadan kalkmış oldu. Geride sadece insanlar, nesneler ve düşünceler kaldı.

Imola, Eylül 1992

1

Ortak Bir Beslenme Dili İçin Temel Arayışı

Kıtlık Çağı

MS 5. yüzyıl sonunda şair Fabius Fulgentius "Bu sefalet ve kötü talihin egemen olduğu günlerde şiir yazarak ün peşinde koşamaz olduk, çünkü evlerimize felaket getiren kıtlıkla uğraşmak zorundayız,"[1] diye yakınırken edebi gücünü ve güzel ifade yeteneğini ortaya koyacak biçimde bir kelime oyunu yapmayı da ihmal etmiyor (ebedi anlamında *fama* kelimesi ile gündelik anlamında *fames* kelimesi). Ancak bu sözlerin görünürdeki hafif üslubu, içeriklerini göz ardı etmemize neden olmamalıdır. Fulgentius'un şiir yazdığı yıllar gerek halk gerekse devlet kurumları için zor yıllardı. Ortada bir "olağanüstü hal" olduğuna dair işaretler vardı. Roma İmparatorluğu dağılma süreci içindeydi ve yıkıntıları üzerinde yeni siyasi ve idari sistemler yükselmekteydi. Halk toplulukları ve kültürler birbirine karışmış, 3. yüzyıldan itibaren tarımın gerilemesi, kırsal alanlarda nüfusun azalması ve kentlerin gelir dağılımını sağlayan işlevlerini giderek kaybetmesiyle üretim altyapısı bir bunalım içine girmişti. Sık sık harpler ve felaketler yaşanıyor, kıtlık dönemlerini salgın hastalıklar izliyor, belli aralıklarla veba salgınları baş gösteriyordu.[2]

Ancak bu durum gerçekten bir "olağanüstü hal" sayılabilir miydi? Belki de hayır.

"Olağanüstü hal"ler birkaç yıl, en fazla yirmi otuz yıl sürebilir, ama herhalde Avrupa'nın geçirdiği bu güç döneme atfedilen süre kadar uzun değil. Söz konusu bunalım 3. yüzyılda başladı, 4. ve 5. yüzyıllarda ağırlaştı ve İtalya gibi bazı diğer bölgelerde de, en kanlı çatışmalarla en yıldırıcı kıtlık ve salgın hastalıklar dönemi olan 6. yüzyılda uç noktasına ulaştı. O zaman bu "olağa-

nüstü hal"in en az on kuşak, yani birkaç asır boyunca insanların günlük yaşamlarında alışmak zorunda kaldıkları bir dönem olarak sürdüğü anlaşılmaktadır. Belki de bu on kuşak içinde yaşamış olanlar başka bir yaşam tarzı olabileceğini düşünemediler bile ve zamanla bu zor döneme uyum sağlayacak hayatta kalma tekniklerini geliştirdiler. Avrupa'nın nüfusunun 3. yüzyıldan başlamak üzere 6. yüzyılın sonuna kadar geçen sürede giderek artan bir oranda azalması, Avrupa halkının zor koşullara yeterince uyum gösterme yeteneğindeki noksanlığa işaret ediyor olabilir. Ancak nüfusun azalması ile yiyecek sıkıntısı arasındaki bağlantı her zaman çok doğrudan bir ilişki değildir. Pek çok endeks kişisel yemek tüketim oranlarının nüfus baskısının azaldığı dönemlerde en emniyetli düzeylerde olduğuna; öte yandan süratli nüfus artışlarının yaşandığı dönemlerin de bugün alışkın olduğumuz duruma benzer bir şekilde yiyecek miktarlarında büyük artışlarla bağlantılı olmadığına işaret etmektedir. Bu nedenle, 5. ve 6. yüzyıllardaki beslenme durumunu felaket dolu bir dönem olarak tanımlamada acele etmeyelim. Tarihçilerin edebi kaynaklar ile tarih kayıtlarından dikkatle oluşturduğu kıtlıklar, salgın hastalıklar ve savaşlar listesi, bu gelişmeleri basite indirgeyerek felaketin eşiğinde olan bir Avrupa tablosu çizilmesine yol açmamalıdır.[3]

Tabii bu arada örneğin seller, çok soğuk hava koşulları veya kuraklık nedeniyle ürünün yok olması, önlerine çıkan her şeyi yağmalayan silahlı çetelerin kırsal alanları talan etmesi ya da hastalık nedeniyle hayvanların telef olarak kesim ve çeki hayvanı sıkıntısının ortaya çıkması gibi pek çok trajik olayın meydana geldiği de bir gerçekti. İşte böyle kıtlık zamanlarında insanlar farklı beslenme yöntemleri aramış, tıpkı yakın zamanlarda, savaşların en güç dönemlerinde olduğu gibi, alışılmamış bitki ve bitki kökleri, değişik ekmek türleri ve her cins et yemeye çalışmışlardır. Tours'lu Gregorius 6. yüzyılın sonlarına doğru meydana gelen olayları naklederken şöyle yazıyordu:

> O yıl Galya'nın hemen hemen tümünü etkisi altına alan çok büyük bir kıtlık yaşandı. Pek çok insan ekmek yapmak için üzüm çekirde-

ği veya fındık çiçeği kullanırken, bazıları da eğreltiotu köklerini ezip kurutarak toz haline getiriyor, sonra bunu bir miktar unla karıştırıyordu. Diğerleri de benzer işlemler yaptılar ancak bu iş için tarlalardan topladıkları yabani otları kullandılar. Hiç unu olmayanlar ise çeşitli otlar toplayıp bunları yemek zorunda kaldılar. Ancak bunlar mahvoldu ve vücutları şişti.[4]

Prokopios, Yunan-Got savaşının en zorlu yıllarında İtalya'nın orta kesimlerinde yaşayan ve Gregorius'un sözünü ettiği berbat yiyecekleri bile yemeyi beceremeyen köylüleri şöyle tarif ediyordu: "Kıtlık onları o sıralarda öylesine pençesine almıştı ki, bir parça ot görseler büyük bir istekle oraya doğru seğirtiyor, otu koparmak için yere eğiliyor, ancak güçleri tamamen tükendiğinden koparamıyorlardı. Bunlar elleri yumruk halinde otların üzerine yıkılıp oracıkta ölüyorlardı. Prokopios'un kayıtları korkunç görüntülerle doluydu: "Bir deri bir kemik kalmış sapsarı benizli insanlar"ın derileri iyice kuruyup "hayvan derisi" gibi bir görünüm almıştı; aç insanlar "yüzlerinde bir hayret ifadesi, gözlerinde şaşkınlık ve çıldırmış bir bakışla" yere yuvarlanıyorlardı. Bazıları açlıktan, bazıları da yemeyi başardıkları yiyeceklerden zehirlenerek ölüyorlardı. "Tüm doğal vücut ısılarını kaybetmişlerdi, bu nedenle yeni doğan bebeklere mama verir gibi, azar azar beslenmeleri gerekiyordu, aksi takdirde yedikleri yiyecekleri sindiremiyorlardı." Hatta bazılarının, "açlıktan ölüm tehlikesi karşısında insan eti yedikleri" naklediliyordu.[5]

Bu öyküler, tıpkı 6. yüzyılda ortaya çıkan ve günah çıkartanlarca kullanılan bir tür el kitabında rastladığımız, iyi bir Hristiyanın yememesi[6] gereken yiyecekler de dahil olmak üzere, yapmaması gereken davranışları içeren, cesetlerden alınan etler, sıçan ve böceklerin kirlettiği çorbalar gibi, temiz olmayan yiyecekleri de sıralayan listeler gibi, insanın üzerinde çok güçlü ve ürkütücü bir izlenim bırakmaktadır. Ancak, bu tür yiyeceklerin normal bir yemek rejimi olduğuna inanmamız için iğrençliklere karşı hastalıklı bir eğilim beslememiz gerekir. Böyle iğrenç anekdotlara kendi çağımız da dahil olmak üzere kuşkusuz her çağda

rastlanabilir. Peki neden en çok olağandışı, abartılı ve uç noktalardaki olaylar ilgimizi çekiyor? Normal olaylar manşetlere çıkmayabilir, ama buna rağmen hayatta kalmak için verilen savaşın ve belki de açlık olgusunun sade, günlük yanlarını göz ardı etmemeliyiz. Aynı zamanda, çok açık bir gerçek olarak, açlığın mutlaka ölümle sonuçlanmadığını, ancak çok ender rastlanan şiddetli ve uzun süreli kıtlık dönemlerinin böyle bir sonuca yol açtığım hatırlamanın gereksiz olmadığını da bilmeliyiz. Söz konusu dönemlerde açlıkla birlikte yaşamak, günlük yaşamda açlığa dayanıp açlıkla mücadele etmek çok daha normal bir davranış biçimiydi. Zaten *Homo Sapiens*'in açlıkla baş edebilmek ve açlığa direnmek için zamanla geliştirdiği yeteneği ve bunun tersi olan, yokluk dönemlerinde kullanılmak amacıyla vücutta depolamak üzere zaman zaman çok büyük miktarlarda yiyecek tüketme yeteneği de kısmen bu tür olaylardan kaynaklanmaktadır.

Demek ki 5. ve 6. yüzyıllarda yaşamış Avrupalılar (aşağıda onları daha iyi bir tanımla nitelemeye çalışacağız) sadece otları ve yabani kökleri ümitsizce yiyip yutan ve gerektiğinde belki de korkunç birer yamyam olmayıp aynı zamanda ve kuşkusuz daha büyük bir çoğunlukla normal bir yiyecek tüketicisi olan, hatta masa kullanan, zaman zaman masa örtüsü bile örten insanlardı. Bu insanlar haklı olarak bugün tokken yarın aç kalabileceklerini bildiklerinden, ellerinde mevcut tüm besin kaynakları arasındaki farkları belirlemeye çalıştılar. Zaten Roma İmparatorluğu'nun siyasi kurumlarından oluşmuş çerçevenin gerilediği ve yeni bir kurumsal, ekonomik ve kültürel düzenin ortaya çıkmakta olduğu yüzyıllarda yiyecek tedariki ve hazırlanmasına ilişkin mekanizmayı anlamak için gerekli olan en temel kavram da, belki bu sözünü ettiğimiz *ayırt etme* özelliğidir.

Düşük nüfus yoğunluğu, yarı boş alanlar ve terk edilmiş bir kırsal bölge gibi, gerek ekolojik çevreyle gerekse nüfus hareketleriyle ilgili faktörler bu ayırt edici yaklaşım çözümüne imkan sağladı ve böyle bir çözümü teşvik etti: Lombardiyalı tarihçi Paulus Diaconus, 6. yüzyılın ikinci yarısında İtalya'yı pençesine alan salgın hastalık dönemini şöyle anlatıyordu: "Hasat zamanı-

nın geçmiş olmasına rağmen ürün, hasadı toplayacakları bekliyor, üzümler bağlarda dallarında duruyordu."[7] Teorik olarak kaynaklar boldu; gerekli olan sadece, hayatta kalmayı başaranların, özellikle de büyük ormanlık bölgelerden, 3. yüzyıldan bu yana daha önce ekili alanların yerini alan ve hakim coğrafi özellik olan doğal tarlalar ve bataklıklardan yararlanmak için kendilerini yeniden organize edebilmeleriydi.

Barbarlar ve Romalılar[8]

Yunanlılar gibi Romalılar da doğanın vahşi, yabani haline itibar etmezler ve ekili olmayan topraklar gerek Yunanlı gerekse Romalı aydınların değer sistemlerinde pek yer tutmazdı. Hatta bu anlamıyla doğa, gerek etimolojisi itibarıyla gerekse diğer bakımlardan *civitas*, yani kent sözcüğüyle bağlantılı olan ve *civilitas* olarak amlan, insanoğlu tarafından yaratılan ve insanı doğadan ayırmayı amaçlayan yapay düzenin bir antitezi idi. Yunan-Roma kültürü için ideal sayılan üretim alanı kentlerin çevresinde dikkatle oluşturulan bölgelerdi. Romalılar bu bölgeyi ekili alanların tümü anlamına gelen *ager* olarak adlandırmaktaydılar ve bu bölgeyi *saltus* dedikleri, bakir, insanların yer almadığı uygarlık dışı ve üretimi olmayan doğadan tamamen ayırmışlardı.[9] Buna rağmen, ekili olmayan alanlardaki kaynaklardan bazı marjinal yöntemlerle yararlanılmaktaydı ve ormanlarla bataklık alanlara ilişkin ekonomik faaliyetler söz konusu kaynakların işaret ettiğinden kuşkusuz çok daha yaygındı.[10] Ancak söz konusu bakış açısı, sözü edilen bu ekonomik faaliyetlerin uygarlık, kent, kent için (kent pazarları ve tüketicileri için) yapılan tarım gibi değerleri öne çıkarma amacına yönelik bir ideolojik eğilim içindeki yazılı kaynaklarca gizlenen marjinal ve bir yerde "bastırılmış" niteliğine işaret etmektedir. Roma kültüründe ekilip işlenmemiş toprak düşüncesinin olumsuz bir çağrışım yaptığı açık. Orman denince

akla marjinallik ve dışlanma gelmekteydi ve buralardan da yalnızca Dio Khrysostomos'un *Euboikos*'undaki avcı gibi, marjinal ve dışlanmış insanlar yiyecek temin etmeye çalışmaktaydılar.[11]

Yani söz konusu dönemde toprağın tarımla işlenme yönteminin diğer yiyecek elde etme yöntemlerine nazaran daha yaygın olduğu ve Yunan-Roma ekonomisi ile kültürünün temelini oluşturduğu (en azından yaygın ve ağırlıklı olarak uygulanan modellere göre) açıktır. Buğday, üzüm ve zeytin en önemli ürünler olup bu üçlü, üretimde ve kültürde klasik uygarlığın simgesi olarak anlam kazanmıştır. *Değişimler*'de Ovidius tarafından nakledilen, Delos kralı ve papazı Anius'un sözleri, dönemin beslenme alışkanlıkları ve tercihleriyle ilgili olarak pek çok şeyi ortaya koymaktadır (bu arada Anius'un mitolojik öyküsü de kuşkusuz aynı zamanda ütopik bir öyküdür): "Çünkü kızlarımın dokunuşuyla her şey mısır, şarap ve Minerva'nın gri-yeşil yağına dönüştü."[12] Plutarkhos, erişkinliğe ulaşan genç Atinalıların Agraulos'taki tapınağa giderek buğday, arpa, üzüm bağı ve zeytini Attika'nın doğal sınırları olarak kabul edeceklerine dair yemin ettiklerini anlatmaktadır.[13] Bu üç unsur, Attika'nın sınırlarını belirlemek için yeterliydi. Tarlalar, bağlar ve zeytin ağaçlarından hasat alınmasının yanı sıra, meyve, sebze ve çiçek yetiştirme de tali, ancak önemli bir rol oynarken, üçüncü sırayı koyun yetiştirme alıyordu. Yunanlı ve Latin yazarlar sadece bu doğal kaynakların kullanımı üzerinde ciddi bir şekilde durmaktaydılar.[14] Balıkçılık ise sadece kıyı bölgelerinde önem kazanmıştı. İşte bu üretim sistemi sonucunda da, tahıl bazlı yiyecekler, ekmek, şarap, zeytinyağı ve yeşil sebzeler gibi bitki ağırlıklı bir ana unsurun yanı sıra biraz et ve özellikle peynirin de ilavesiyle "Akdeniz" türü diyebileceğimiz bir beslenme rejimi ortaya çıktı. Keçi ve koyun esas olarak sütüyle yünü için yetiştirilmekteydi. Yunanlılar ve Romalıların "barbarlar" olarak niteledikleri halk gruplarının üretim yöntemleri ve kültürel değerleri ise tamamen farklıydı.

Keltler ve Germenler yüzyıllar boyunca Orta ve Kuzey Avrupa'nın büyük ormanlarında dolaşmış ve ağırlıklı olarak bakir doğa ile ekili olmayan geniş alanlardaki ürünleri tercih eder ol-

muşlardı. Bu insanlar için avlanma ve balık tutma, yabani meyve toplama ve ormanlık alanlarda hayvan otlatma (başta domuz, ancak aynı zamanda at ve inek de olmak üzere) yaşam biçimlerinin en önemli özelliklerindendi. Yemek rejimlerinin en önemli öğesi buğday ekmeği ya da mısır ekmeğinden çok et idi. Sadece Roma İmparatorluğu'na sınırdaş bölgelerde bilinen şarap yerine kısrak sütü ve bunun asitli sıvı türevlerini, yabani meyvelerin mayalandırılmasıyla elde edilen alkollü tatlı bir içki veya ormanlardan kazanılmış küçük alanlarda yetiştirilen tahıllardan üretilen bira içerlerdi. Apicius'a atfedilen Roma yemek kitaplarında sözü edilen tek yağın, yani zeytinyağının yerine yemek pişirmede tereyağı veya domuz yağı kullanılırdı.

Tabii durum bu denli basite indirgendiği gibi değildi. Germenler de tahıl, yulaf ve fırında pişmiş arpa ile yapılan yiyecekler yiyor, ancak Akdeniz'in gerçek sembolü olan buğday ekmeğini yemiyorlardı. Romalılar aynı zamanda, imparatorların başkentte halka ekmekle birlikte dağıtılmasını emrettikleri domuz etini de yiyorlardı.[15] Burada sorun belirli yiyeceklerin yenip yenmediği tartışması değildir, çünkü herkesin aşağı yukarı aynı şeyleri yedikleri görülecektir. Önemli olan yemek rejimi içindeki belirli besinlerin rolünü araştırmak, bu besinlerin birbirinden çok farklı bir biçimde düzenlenmiş sistemlerdeki yerini ve önemini belirlemektir. İkinci yaklaşımı ele alacak olursak burada, o zamanlar kültürel kimliğin oluşturulmasına ve bir grubun diğerinden ayırt edilmesine yardımcı olan farklılıkların öne çıktığı görülecektir. Homeros'un izinden yürüyüp insanları "ekmek yiyenler" olarak tanımlayan ve bu uygulamayı uygarlığın adeta bir sembolü olarak algılayan Yunanlı ve Romalı yazarlar ekmek ile şarabı tanımayan garip insanların âdetlerinden büyük bir şaşkınlık içinde ve belki de "başka" davranış biçimlerini daima kendi inanışlarımızı doğrulamada kullanmanın verdiği bir tatmin duygusuyla bahsetmişlerdir. Sezar Germenlerden söz ederken, "Tarıma karşı hiçbir hevesleri yok, yiyecekleri çoğunlukla süt, peynir ve etten oluşuyor,"[16] demektedir. Tacitus ise 2. yüzyılın başlarında Germenlerin (en azından Ren Irmağı kenarında yaşayanla-

rın) şarap satın aldıklarını yazar. Ancak genelde kullandıkları içki, "arpadan veya başka bir tahıldan yapılan ve biraz da şaraba benzer bir sıvı haline gelinceye kadar mayalandırılan bir alkollü içki", yani biradır. Ya da 1000 yıl kadar sonra içine şerbetçiotu katarak imal edilen daha hafif ve açık renkli biradan ayırt etmek üzere bu yoğun ve tok içimli sıvıya *cervisia* adını vermeliyiz. Bunun dışında, "yiyecekleri basit olup yabani meyveler, taze av hayvanları ve kesilmiş sütten oluşmaktadır" [17] Bundan birkaç yüzyıl sonra, Germenler güçlerini silahla kanıtlayıp Roma İmparatorluğu'na ait bölgelere ayak bastıktan sonra "dünyanın uç noktalarında" yaşayan diğer insanlar da benzer bir şekilde tarif edilmişlerdi. 6. yüzyılda Prokopios Laponlardan şöyle söz ediyordu: "Şarap içmezler, topraktan yiyecek de elde etmezler... kadınlar da erkekler de sadece avcılık yaparlar."[18] Yine 6. yüzyılda Jordanes güneyde yaşayan Gotların çevrelerindeki insanlarla ticaret sayesinde şarabı öğrendiklerini, ancak sütü tercih ettiklerini anlatmaktadır. Jordanes aynı zamanda İskandinav halkının "sadece et yediğini", Hunların tek faaliyetinin avlanma olduğunu, Laponların yiyeceklerini topraktaki tohumlardan elde etmediğini ancak vahşi hayvan eti ve kuş "yumurtası" yiyerek yaşadıklarını söylerken 18. yüzyılda Paulus Diaconus bu etlerin çiğ yendiğini yazıyor ve bir besin barbarlığına daha işaret ediyordu.[19] Ancak bir halkın tarımsal uygulamaları o halkın *civilitas*'a, yani uygarlığa sahip olup olmadığını tek başına belirlemeye yeterli değildi. Prokopios Mağribilerden söz ederken tahıl (buğday ve arpa) tükettiklerini, ancak bunları "pişirmeden ve un haline getirmeden" yediklerini, ekmek yapmayı bilmediklerinden tahılı da "tıpkı hayvanlar gibi" yediklerini anlatmaktadır.[20] İşte burada insan grupları arasındaki temel farkı görüyoruz: Sadece doğanın insanoğlunun da teşvikiyle sunduklarını kabul etmek yerine yiyeceğin hazırlanmasına aktif bir şekilde müdahale edilmesi ve yiyecek maddesinin yapay bir şekilde yaratılması, adeta "icat edilmesi"

İnsanoğlunun kendi beslenme yönteminden ve daha geniş anlamda kültürel kimliğinden gurur duyması kuşkusuz sadece Ro-

malılara özgü bir nitelik değildi. Keltler ve Germenler de kendi geleneklerine çok sıkı bağlarla bağlıydılar. Ancak gerek Germenler gerekse Keltler arasında, Braudel'in meşhur deyimiyle, buğdayın Yunan ve Latin dünyalarında, mısırın Amerika kıtasında ya da pirincin Asya'da oynadığı role benzer bir rolü olan bir "uygarlık bitkisi"ni[21] arasak da bulamayız. Bunun yerine Kelt dünyasında hemen hemen her yerde mevcut olan ve bu uygarlığın kültür ve üretim değerlerini içerip ifade eden belki de tek simge olarak bir "uygarlık hayvanı"ndan, yani domuzdan söz edilebilir. Örneğin insanoğlunun beslenmesi için şart olan domuzla ilgili pek çok öykünün bulunduğu Kelt mitolojisinde domuz çok önemli bir rol oynamıştır, dev boyutlarda bir domuzun yedi yıl boyunca altmış ineğin sütüyle beslendikten sonra sırtında kırk öküzle birlikte yenmek üzere sunuluşunu anlatan *Mac Dathos'un Domuzunun Öyküsü* adlı şiirde olduğu gibi.[22] Aynı şekilde Germen mitolojisinde de, öteki dünyada yer alan bir cennette, savaşta ölen kahramanların, yiyecek ve besinlerin özü, yaşamın başlangıcının simgesi büyük domuz Saehrimnir'in sonsuza dek sağladığı etlerle besleneceği anlatılmaktadır. Snorri'nin *Edda*'sında*, "Sachrimnir'in her gün kaynatıldığı ve akşam olduğunda yeniden bütün bir domuz haline geldiği" anlatılmaktadır. Snorri'nin naklettiği yaratılış efsanelerinde de "memelerinden dört süt ırmağı akan" Audhumla adlı ineğe özel bir yer verilmektedir. Burada da karşımıza bir hayvan çıkmakta, bir kez daha orman ve mera ekonomisiyle karşı karşıya gelmekteyiz.[23]

Öte yandan Yunanlı ve Latin yazarlar bitkilere dayalı yemek rejimlerinin egemen olduğu mutlu bir Altın Çağ'ı net bir şekilde aktarmaktaydılar. Yunanlı ve Latinlerin kültürleri en çok doğadaki meyvelere yer vermekteydi. Hesiod'un yazdığına göre Kronos zamanında "ölümlüler tanrılar gibi yaşar... meyve dolu tarlalar hasatlarını insanlara kendiliğinden sunar, hasat çok boldur".[24] Demokritus, Dikaiarkhos ve Platon da, Lucretius, Vergi-

* Eski İzlanda edebiyatı üzerine iki derlemeden düzyazı olanı. (YN).

lius ve başka pek çok yazar da benzer açıklamalarda bulunmuşlardır.[25] Bu yazılarda sürekli olarak yinelenen tablo önce Kitabı Mukaddes'te anlatılan cennet bahçesindeki gibi kendiliğinden ürün veren bir toprak, daha sonra da buğday, şarap ve zeytinyağı efsaneleriyle birlikte insan emeğiyle elde edilen yiyecekler şeklinde olmuştur. Hayvanlara gelince, Varro, ilk evcilleştirilen ve insanlar tarafından kullanılan hayvanın koyun olduğunu yazmaktadır.[26] Pythagoras'a göre ise her halukârda "bütün dünya ekmekle başlamıştır".[27] Ve Akdeniz kültürü hakkında en eski bilgileri içeren eserlerden biri olan *Gılgamış Destanı*'nda da vahşi insanın uygarlaşmasına şarapla birlikte ekmeğin olanak sağladığı belirtilmektedir.[28] 3. yüzyılın ilk yarısında, bu farklı kültürler arasındaki çatışma kritik bir noktaya ulaştı. İmparatorluk sınırlarına yakın bölgelerde yeni halklar ve yeni sosyal güçler belirdi. Hatta "barbar" kökenli insanların derin bir kurumsal bunalım nedeniyle imparatorların süratle ve art arda değiştiği bir dönemde imparatorluk tahtını ele geçirdikleri de görülmektedir. Muhtemelen 4. yüzyılda derlenmiş olan *Historia Augusta* adlı biyografilerde sözünü ettiğimiz kültürel (bu arada beslenme konusuyla ilgili) değer çatışması çok güzel ortaya konmaktadır. Bu yazılarda, özellikle de herhangi bir şahsın olumlu bir portresi çizilirken imparatorun geleneksel ideolojik değerlere sıkı sıkıya bağlı yemek rejiminin "Romalı" özelliği çoğu kez vurgulanmaktadır:

> İmparatoru karalamayı âdet edinmiş olanlar Didius Iulianus'un tahta geçtiği ilk gün kendinden önceki imparator Pertinax'ın cimriliğini kınayarak istiridye, tavuk ve balık içeren zengin bir ziyafet sofrası kurulmasını emrettiği söylentisini yaymaya koyulmuşlardı. Ancak bu söylenti tamamen yanlıştı: Iulianus adetlerine öylesine bağlıydı ki, biri kendisine bir domuz yavrusu ya da tavşan hediye etse, bunu ancak üç günde yerdi. Diğer zamanlarda da dinî bir kuralın gerekli kılmamasına rağmen et yemeksizin sebze ve baklagiller gibi yiyecekler onun için yeterli olurdu.

Bu alıntı yukarıdaki yazarın (Elius Spartianus) ait olduğu kültü-

rün bitki ve sebzeye dayalı yemek rejimlerine nasıl olumlu bir açıdan baktığını gayet iyi vurgulamaktadır. Bu kültüre göre etsiz de yaşanabilirdi, hatta bu, tercih bile edilirdi (Yunanlı ve Romalıların geleneklerinde vejetaryen felsefelerinin bolluğu tesadüfi değildir.). Birkaç örnek daha vermek gerekirse: Yemek konusuna pek ilgi duymamakla birlikte II. Gordianus "sebze ve meyveden çok hoşlanırdı". Bir başka dengeli ve az yemek yeme alışkanlığına sahip imparator olan Septimius Severus da "kendi topraklarının sebzelerinden ve ara sıra şarap içmekten hoşlanır, çoğu kez önüne konan etleri tatmazdı bile" Hatta yeme alışkanlıklarının ahlaka aykırı ve aşırı olduğu düşünülen bazı şahıslar bile oburluklarını sadece bir tür yiyecekle, meyve ile gidererek vejetaryenliğin ideolojik çerçevesinden uzaklaşmamaktaydılar. Clodius Albinus "özellikle meyve konusunda inanılmaz bir oburdu: Aç karnına 500 incir, bir sepet şeftali, 10 kavun ve 10 kg üzüm"ün yanı sıra 100 adet çalıbülbülü ve 400 adet istiridye yiyebiliyordu. Gallienus'un "üzüntüyle karşılanan bir inceliği"nin ise "adeta meyve dağları oluşturması, üzümleri üç yıl saklaması ve kış ortasında kavun ikram etmesi" olduğuna değiniliyordu.

Trakyalı Maximinus pek çok Romalı aydının uzun süre boşuna karşı çıktığı bir "barbar" kültürünü temsil ediyordu ve "anne babası da barbar olan (biri Got, diğeri Alani halkından) ilk asker-imparatordu" Maximinus'un biyografisini yazan Iulius Capitolinus, imparatorunu onaylamayan bir tavırla Maximinus'un günde bir amfora dolusu (yaklaşık 20 lt) şarap içtiğini ve "20 hatta, 30 kg et yediğini", hatta, gerçek bir Romalı için düşünülemeyecek bir durumda, yani "hiç sebze tatmamış" olabileceğini, oğlu genç Maximinus'un farklı olmadığını, "yemeği ve özellikle vahşi av hayvanı etini çok sevip yaban domuzu, ördek, balıkçıl kuşu ve her türlü av etinden başka bir şey yemediği"ni yazıyordu. Firmus'un ise çok içtiği ve "çok et yediği", günde bir devekuşu yediği yazılmaktadır. Kuşkusuz bütün bu anlatılanları biraz temkinli bir yaklaşımla okumak gerekli. Ancak asıl konu bu bilgilerin doğruluğunu kabullenmek yerine bu anlatılanlarda beslenme modelleri de dahil olmak üzere o çağın Avrupası'nın tari-

hi açısından kritik öneme sahip bir kültürel gerginliği görebilmektir.[29]

Romalıların dünyasıyla "barbarlar"ın dünyası arasında bir uçurum uzanmaktaydı. Değerler, ideolojiler ve üretim sistemleri bu iki grubu birbirinden ayırıyordu. Bu farkın kapatılmasının mümkün olmadığı düşünülmekteydi. Nitekim iki bin yıllık bir ortak tarih bile aradaki tüm farkları gideremeyiştir. Avrupa bu farkların derin izlerini hâlâ taşımaktadır. Bununla birlikte, 5. ve 6. yüzyılda başlayan iki yönlü bir kültürel kaynaşma sonucunda bir ölçüde yakınlaşma olmuş ve bu yakınlaşma daha sonraki yüzyıllarda gelişmiştir.

Et: Güçlünün Yiyeceği

Bu kaynaşma sürecinin ardındaki itici güç ise, basit bir şekilde açıklanacak olursa, siyasi ve askerî güçtür. Yeni Avrupa'nın aşamalı olarak ve bölgeden bölgeye değişen bir biçimde egemen sınıfı haline gelen Germen kabilelerinin siyasi ve sosyal üstünlüğü, Germen kültürünün ve düşünce yapısının genel olarak yayılmasına neden olmuştur. Yunan-Roma geleneğiyle karşılaştırıldığında Germenler ekili olmayan alanlara ve doğanın vahşi haline yeni bir bakış açısı getirdiler. Bu bölgeler artık istenmeyen veya insanların üretime yönelik faaliyetlerini sınırlayan bir olgu olmaktan çıkıp *kullanıma girmiş* alanlar haline geldiler.[30] Bu değişimin en iyi örneği ise 7. ve 8. yüzyıldan sonra Germen kültürünün en yaygın olduğu bölgelerde (İngiltere, Almanya, Fransa, Kuzey İtalya) ormanların büyüklüğünün soyut bir yüzölçümü birimi cinsinden ifade edilmesi yerine ormanda mevcut meşe palamudu, kayın ve diğer yenebilir bitkilerin kaç domuzun beslenip besiye çekilmesine yeteceği cinsinden açıklanması âdetinin yaygınlaşmasıydı ve *silva ad saginandum porcos*... şeklinde ifade ediliyordu. Bu yöntem ormanların ölçülmesinde uygulanan temel

ve en yararlı usuldü. Bu kavram ne kadar buğday üretildiğine bakılarak ölçülen tarlalara, üretilen şarap miktarına bakılarak ölçülen bağlara ve ne kadar saman alındığına bakılarak ölçülen meralara uygulanan üretim kavramlarıyla paralellikler taşıyordu. Birkaç yüzyıl önce böyle bir kavram düşünülemezdi bile – Yunan-Roma geleneğine göre yetişmiş biri için bir ormanın akla getirebileceği en son şeydi domuz. Plutarkhos, "meşe ağacı gerçekte yabani bir şekilde yetişip en çok miktarda ve en güzel yemişleri veren en güçlü ağaçtır, meşe palamudu ilk insanların temel yiyeceği olmuş, insanlar meşe palamudunun içindeki özle içki yapmışlardır" diye yazıyordu. Buraya kadar yazdıkları tamamen vejetaryen bir yorumdur. Ancak yazarımız devam ederek, "meşe ağacı insanoğluna kuşları ve diğer hayvanları da sağladı" derken açıklamasına farklı bir niteleme getirmekte. Ancak bunu izleyen açıklama şaşırtıcı: Meşe ağacının bu hayvanları, "kuşların tuzağa düşürülerek yakalanmasında kullanılan ve meşe ağacına bir sarmaşık olarak sarılan öksenin elde edildiği öksecotu ile sağladı"ğı söylenmektedir.[31] İki kültür arasındaki derin fark, Avrupa'da 5. ve 8. yüzyıllarda kurulmuş olan ve ormanlarda (artık ormanlar burada otlayan domuz sayısı cinsinden ölçülmektedir) domuz otlatılmasına büyük önem veren üretim modelleriyle Plutarkhos'un gözlemleri karşılaştırıldığında ortaya çıkmaktadır. Aynı zamanda bu büyük fark, en azından esas neden olarak (her ne kadar 3. yüzyıldan sonra tarım faaliyetlerindeki azalmanın ormanlar, doğal otlak ve bataklık arazi de dahil olmak üzere yabani bitki örtüsünün önemli ölçüde yayılmasına yol açtığı doğru ise de) meşeliklerin nispeten daha sıklaşmasına bağlanamaz. Ancak üretim yöntemleri, maddi yanlarına ilaveten bir de psikolojik boyuta sahiptirler: Üretim yöntemleri aynı zamanda çevrenin fiziki düzenlemesine ve insanların bu çevreye yaklaşımlarına bağlıdır. Ne bir meşeliğin varlığı, ne de bu meşe ağaçlarının altında bir grup domuzun otlaması insanların o meşeliğin büyüklüğünü orada otlayan domuz sayısı cinsinden ölçmeleri için yeterlidir. Meşeliğin, meşelikte otlayan domuz sayısı cinsinden ölçülmesi, ancak "barbar" bir kültürün üretim modelleri ve düşünce

tarzının yaygınlaşması sonucunda Batı Avrupa'da meydana gelen bir kültür sıçraması ile mümkündür.

Bunun sonucunda et, insan beslenmesi için en değerli unsur haline gelmiştir. Cornelius Celsus adlı bir Romalı hekim ekmeğin kuşkusuz en besleyici besin maddesi olduğunu öne sürerken[32] 5. yüzyıldan sonra basılan beslenme el kitaplarında açıkça ete öncelik verilmiştir. Yunan asıllı olmasına rağmen Got kralı Theoderich'in Ravenna'daki sarayında yaşayan hekim Anthimos da, aralarında elçi olarak bulunduğu Frankların kralı olan Theoderich'e *De observatione ciborum* adlı mektupta bu tür bir görüş bildiriyordu. Anthimos her ne kadar söz konusu eserin önsözünde açıkça atıfta bulunduğu çeşitli Yunanlı ve Latin yazarlara çok şey borçlu ise de, bu kitapta temel bir özgünlük ya da kendi mesleki bilgilerinin kaynağını oluşturan Yunan geleneğinin, kendisinin yer değiştirmek suretiyle ayrılıp göçtüğü farklı kültüre en azından adapte edilmesi, bu yeni kültüre uygun hale getirilmesi söz konusudur. Bu nedenle Anthimos'un domuz etinin pişirilmesine ayırdığı özel yer (eserinde böylesine ayrıntılı pişirme –ızgara, haşlama, fırın, yahni– tarifi verilen tek et türü) ve "Frank mutfağının özel ve çok sevilen unsurlarından biri olduğunu hatırlatmamıza gerek olmayan" domuz yağına da eserde en uzun bölümün ayrılmış olması bizi şaşırtmamaktadır. Anthimos domuz etinin diğer bütün et türleri gibi fırında kızartılabileceğine, ancak bu durumda fazla kuruyacağına, bu nedenle haşlanıp soğutulmasının daha iyi olacağına işaret etmektedir. Anthimos'a göre domuz kızartması sağlığa zararlıdır ancak "zeytinyağının bulunmadığı hallerde" yeşillikler ve diğer yiyeceklerle birlikte yenebilir. Bu son gözlem hekimimizin özümsediği Kıta Avrupası beslenme modellerinin tamamen silemediği Akdenizli kökenini ortaya koymaktadır. Anthimos yazısına devamla "çiğ domuz yağına gelince, söylentiye göre Franklar sürekli çiğ domuz yağı yemekteler ve şunu da hayretle belirtmeliyim ki, çiğ domuz yağının hastalıklara çok iyi geldiğine inandıklarından başka ilaca gerek duymamaktadırlar" demektedir. Ancak Anthimos, her ne kadar pişmiş yiyeceklerin daha iyi hazmedildiğini ileri sürerek çiğ

et yenmemesini salık vermekteyse de, bazı durumlarda –örneğin bir askerî sefer sırasında ya da uzun bir yolculukta– bu tür yiyecekleri yemenin gerekli olabileceğini de kabul etmektedir. Böyle durumlarda itidalli davranmanın gereğini vurgulayarak mümkün olan en az miktarda çiğ et yenmesini salık vermektedir. Bu son anlatılanlar Anthimos'un içinde yaşadığı toplumun çiğ etten nefret etmediğine, hatta belki de hoşlandığına işaret etmektedir (ki bu durumda Yunan ve Latin yazarların "barbar"ların yemek adetlerinden dehşetle söz etmiş olmaları daha inandırıcı olabilir). Bundan çıkarılabilecek olan, bir çeşit doğrulamadır: Anthimos bunları yazarken okuyucularından veya dinleyicilerinden muhtemel tepkiler gelebileceğini göz önüne alarak, "bazı insanlar çiğ ve kanlı et yedikleri halde nasıl olup da sağlıklı kalabiliyorlar?" diye sormaktadır. Buna biraz güçlükle cevap verebilmekte, bu insanların "âdeta kurtların yaptığı gibi" tek cins yiyecekle beslendiklerine işaret etmektedir. Anthimos yazısına devamla "biz ise her çeşit besin ve özel olarak hazırlanmış lezzetli yiyeceklerle karınlarımızı doldurmaktayız ve bu nedenle de sağlıklı kalabilmek için tüketim miktarımızı kontrol etmeli, itidalli ve temkinli davranmalıyız" demektedir. Anthimos yazısında daha sonra çeşitli yiyecekleri, bunların besin değerlerini, en iyi kullanma şekillerini ele almakta, daha sonra da domuzun yanı sıra inek, koyun, kuzu, keçi, geyik, karaca, geyik yavrusu, yaban domuzu, tavşan, keklik, sülün, güvercin, tavuskuşu, tavuk ve kaz eti üzerinde de durmaktadır.[33]

Etin yiyecekler arasında birinci yeri alması özellikle yönetici sınıfın üyeleri için büyük öneme sahipti. Bu sınıfın gözünde et bir güç simgesi, canlılık, fiziksel enerji ve savaşma yeteneği gibi, gücün gerekçesini oluşturan unsurları sağlamada bir vasıta niteliğindeydi.[34] Öte yandan et yiyememe, yoksulluğun, bazen isteyerek bazen de tesadüfen güçlüler topluluğunun kenarlarına itilip marjinalleşmenin bir işaretiydi. Bu tablo Frank belediye yönetmeliklerinde yer alan, silahların teslim edilmesi ve et hakkından vazgeçilmesi gibi cezalarla karşılaştırıldığında da iyice belirginleşmektedir. 9. yüzyılın ilk yarısında Lothar, bir papazın öldü-

rülmesine karşılık yukarıda belirtilen her iki cezayı da önermişti. Geçimlerini savaşarak kazanan insanların yaşamını ve geçim yolunu tamamen değiştiren birinci cezanın ne denli ağır bir ceza olduğu, bu cezaya eşlik eden ikinci cezanın ciddiyetini anlamamıza yardımcı olmaktadır.[35]

Ancak et konusundaki bu genel kavram sadece küçük bir grup içinde, güçlü olanlara uygulanan bir kavram değildi. Gerek bilimsel görüşlere gerekse halk arasında yaygın olan inanışa göre etin insan için en uygun yiyecek ve insanın "doğal" besini olduğu kabul edilmişti. Zaten insanoğlu etten kemikten yaratılmamış mıydı? Et yemeyen veya yiyemeyenler için diğer yiyecekler bir tür yedek ve ikame yiyeceği olarak görülüyordu. Ekmeğin "uygarlığın" besin simgesi olarak yeri de sorgulanıyordu. Ya da Avrupa, ikna etme, güç kullanma ve zaman zaman da hesaplı bir politika şeklinde uygulanan bir Hristiyanlaşma sürecine girmeseydi, ekmeğin uygarlığın besin simgesi olarak önemi belki de sorgulanabilecekti. Bu yeni dinde, şarap ve zeytinyağı ile birlikte ekmek son derece temel, simgesel bir yere sahipti.

Tanrı'nın Ekmeği (ve Şarabı)

Hristiyanlık 4. yüzyılda imparatorluğun resmî dini haline geldi ve bunu takiben de pek çok bakımdan Yunan, Latin, hatta Yahudi kültürünün mirasçısı ve yorumcusu görevini üstlendi. Bir Akdeniz ortamında doğup gelişen Hristiyanlık, Akdeniz uygarlığının maddi ve ideolojik temelini oluşturan ürünlerini kolaylıkla beslenme simgeleri ve ibadet araçlarına dönüştürdü: Ekmek ve şarap uzun tartışmalardan sonra Aşai Rabbani (Evkaristiya) mucizesinin simgeleri olarak Hristiyanlığın kutsal yiyecekleri haline gelirken, zeytinyağı da kiliselerdeki ibadetlerde (dinî ibadetlerin uygulanmasında ve kutsal yerlerde kandillerin yakılmasında) mutlaka kullanılan bir madde haline gelmiştir.[36] Bu tercih-

ler bir taraftan mayalı olduğu ve bu nedenle "mekruh" kabul edildiği için ekmeği, sarhoşluğa neden olduğu için de şarabı dini ritüellerin[37] dışında bırakan Yahudi geleneği ile bir ayrılık yaratırken, diğer taraftan da bu yeni dinin Roma dünyasının değerler sistemine dahil edilişini kolaylaştırıyordu. Bu neden-sonuç ilişkisine aksi yönden bakarsak, Roma kültürünün simgeleri olan bu üç yiyeceğin dini ritüellerle yüceltilmesi, bu kültürün gelişmekte olan Hristiyan dini üzerinde bıraktığı izler olduğu da söylenebilir. Roma geleneğinin saygınlığı veya yeni dinin yayılması nedeniyle ekmek, şarap ve zeytinyağı büyük bir itibar kazandı.[38] Hristiyanlık bazen şiddet kullanılmak suretiyle diğer dinlerin yerine geçip Avrupa'da yayılırken, Roma kültürünün daha yaygın olduğu yerlerde zaten iyi bilinen bu ürünler yeni dinin simgeleri olarak kendilerine bir yer edindiler.

4. ve 5. yüzyıl Hristiyan yazarları ekmek, şarap ve zeytinyağına çok büyük bir önem atfettiler. Augustinus, Ambrosius'tan bahsederken, Ambrosius'un halkına cesaretle yaptığı güzel konuşmanın dinleyenlere "yiyeceklerinin bolluğu"nu, "zeytinyağının mutluluğu"nu ve "şarabının ayıltıcı sarhoşluğu"nu ilettiğini yazmaktadır.[39] Augustinus bir vaazında ayrıntılara büyük bir dikkatle eğilerek, ekmek yapılmasıyla yeni bir Hristiyanın oluşu arasındaki metaforik benzerliğe değinmektedir:

> Bu ekmeğin öyküsü sizin öykünüzdür. Bu ekmek yaşamına tarlalarda bir tohum olarak başladı. Toprak bu tohumu taşıyarak filizlenmesini sağladı. İnsanın katkısıyla tohumlar, tohumla sapın ayrıldığı yere getirildi. Burada yine insan tarafından dövüldü, harmanı savruldu, ambara kondu, değirmene getirildi, öğütüldü, hamur yapılıp yoğruldu ve fırında pişirildi. Unutmayın ki bu öykü aynı zamanda sizin de öykünüzdür Yoktunuz, yaratıldınız; Tanrı'nın tohumla sapı döverek ayırdığı yere getirildiniz ve öküzlerin gayretiyle tohumunuz sapınızdan ayrıldı (artık İncil'i yayma görevini üstlenenlerden bu hayvanlara atıfla söz edeceğim), kateşizm hazırlanana kadar ambarda tutulan tohum misali bekletildiniz. Daha sonra vaftiz edilmek için sıraya girdiniz. Oruç tutup şeytanı kovdunuz. Vaftiz kurnasına geldiniz. Burada tek bir hamur haline getirilerek yoğrul-

dunuz. Ruhul Kudüs'ün fırınında pişerek Tanrı'nın gerçek ekmeği oldunuz.[40]

Ancak ekmeğin asıl özü İsa Mesih idi ve İsa Mesih "Bakire Meryem'in rahmine ekilmiş, onun etinde mayalanmış, çektiği eziyetlerle yoğrulmuş, mezarını oluşturan fırında pişmiş ve kutsal Ev Sahibi'nin inananlara her gün sunulduğu kiliselerde olgunlaşmıştır".[41]

Benzer metaforik ifadelere özellikle, anlaşılabilir nedenlerle daha güç bulundukları Orta ve Kuzey Avrupa'da, ekmekten daha değerli ve aranan maddeler olan şarap ile zeytinyağının tariflerinde de rastlanmaktadır. Süratle yaygınlaşan bir edebi tür haline gelen azizlerin *Vitae*'leri (Yaşam Öyküleri), Hristiyanlığı yaymak için bu görevlerinin önemli vasıtaları olan üzüm bağı yetiştiriciliği ile buğday ekimine önem veren pek çok kişinin öyküleri ile doludur. Papaz ve manastır rahiplerinin biyografilerinde bu şahıslar tarlalarda çalışmaya hevesli insanlar olarak anlatılmakta, arşiv dokümanlarında da kilise ve manastırların bağcılık ve tahıl ekiminde önemli rolü olduğu ortaya konmakta, hatta müteakip yüzyıllarda bağların, daha önce hiç düşünülemeyecek iklim ve enlemlerde yetiştirilerek İngiltere'nin orta kesimlerine bile uzanacak şekilde gittikçe daha geniş bir bölgeye yayılmasını sağladıklarına işaret edilmektedir.[42] Ayrıca, şurası da hatırda tutulmalıdır ki, azizlerin yaşamını anlatan eserlerde, örneğin ekmek somunlarının çoğalması ve suyun şaraba dönüşmesi gibi azizlere atfedilen kutsal mucize görünümündeki olaylar, çoğu kez yoğun insan gücü ile gerçekleşen işlerdi.

Özellikle Franklar gibi, böyle bir hareket tarzının kendilerine gerek Roma İmparatorluğu topraklarında yerleşme gerekse düşmanlarını yenme imkanı tanıdığını görerek Hristiyanlığı erken bir dönemde benimseyen halklar, Roma-Hristiyan beslenme modellerinin Kuzey Avrupa'da yaygınlaşmasının başlıca sorumlusudur. Frankların gücünün sağlamlaşmasını ve "gerçek" dinin, Ariusçuluğa galip gelişinin anlatıldığı öykülerde şarap, bu

girişimlere siyasi ve kültürel gerekçeler oluşturulmasında son derece stratejik ve temel bir rol oynamaktadır. 9. yüzyılda Reims'li Hincmar tarafından yazılan *Aziz Remigius'un Yaşamı*'nda, Roma dininin savunucusu ve Frank gücünün kurucusu Clovis, Vizigotların kralı Ariusçu Alaric'e karşı kesin sonucu belirleyecek bir meydan savaşına girmek üzereyken, Clovis'i vaftiz edip Hristiyan yapan Reims piskoposu Remigius Clovis'e, onu "kutsamak üzere" savaş azmine ve gücüne şevk katacak (tabii şarap tükeninceye kadar) bir sürahi şarap verir. Sanki büyü yapılmışçasına "Kral ve kraliyet ailesi ile oradaki diğer insanlar şarabı içerler. Ancak şarap hiç eksilmez ve şişeden, adeta bir kaynaktan dökülürcesine akmaya devam eder" ve tabii Clovis'i zafere ulaştırır. Hincmar anlattıklarını daha da inandırıcı kılabilmek için Birinci Krallar kitabından* bir öyküye de atıfta bulunur. Bu öyküde diğer kaplardan da çeşitli yiyecekler, hem de un ve zeytinyağı aktığı anlatılmaktadır: "Ve fıçıdaki yemek azalmadığı gibi, kavanozdaki zeytinyağı da yetti ve arttı."[43]

Söz konusu şarap kültürünün yerleşmesi kuşkusuz belirli bir direnişle de karşılaştı. 6. yüzyılda yaşayan ve Clovis'ten sonra tahta geçen Kral Childebert, Carilephus adlı papaza izinsiz işgal ederek ekip biçtiği ormanlık bölgeden çıkmasını emrettiğinde, papaz buna karşılık krala ormanda yetiştirdiği asmaların üzümünden bir kadeh şarap sunar. Kral, papazın sunduğu şarabı "adi bir içecek" diye aşağılayarak bu barış jestini reddeder. Acaba bira içmeye mi alışıktır, yoksa daha iyi şarapları mı tercih etmektedir? Her halukârda, geriye dönerken atının bir noktada adeta büyülenmişçesine hiç kıpırdamadan durması üzerine pişman olur, hatasını anlayarak Carilephus'tan özür diler ve kendisine az önce reddettiği şaraptan tattırmasını rica eder. Dostluk işareti olarak da bir kadeh şarabı olduğu gibi içer.[44] Diğer yörelerde bira kültürünün ya da Kuzey Avrupa'nın bazı pagan kültürlerinde Hristiyan dinî törenlerinde şarabın kutsal rolüne bir alternatif oluşturup kutsal içki olarak kabul edilmesi nedeniyle

* Eski Ahit'te (Y.N.).

bira *kültü* olarak niteleyebileceğimiz kültün şaraba tepkisi çok daha açık ve nettir. 7. yüzyıl başında Schwaben'da bulunan Aziz Columbanus

> yöre halkı Suevlerin bir kurban töreni düzenleyeceklerini öğrenir; ortaya içinde 20 *modii* [yani yaklaşık 180 lt.] kadar *cervisia* olan büyük bir kazan konmuştur. Kendilerine yaklaşarak bu içkiyle ne yapacaklarını sorar. Suevler, Tanrı Wotan onuruna bir kurban keseceklerini söylerler. Aziz Columbanus kazana tüm gücüyle üfler ve kazan korkunç bir gürültüyle binbir parçaya ayrılır. *Cervisia* dökülürken onunla birlikte kötü ruh da dışarı çıkar Çünkü kazanın içinde, kutsal içki sayesinde kurban törenine katılanların ruhunu ele geçirmeyi ümit eden şeytan gizlidir.

Ancak, iyi Hristiyanlarla, tabiatıyla sadece susuzluğu gidermek için içilen, "kutsal değerlere ters düşen bu içkinin" birlikte barış içinde var olduklarının ipuçları, yukarıdaki çarpıcı öykünün alındığı *Aziz Columbanus'un Yaşamı* adlı eserde mevcuttur. Aziz Columbanus'un müritlerinden olan eserin yazarı Jonas, bu içkinin buğday ya da arpanın mayalandırılmasıyla elde edildiğini anlatır ve "Scordisci ve Dardani halkı dışında, dünyada bütün halklarca içilir, özellikle de okyanusa yakın Galya, İngiltere, İrlanda ve Almanya gibi bölgelerde yaşayanlar ve benzer âdetleri olan insanlar tarafından kullanılırdı" der. Columbanus tarafından bugün Burgonya'nın bir parçası olan antik kaplıca kenti Luxeuil'ün kalıntıları üzerinde inşa ettirilen manastırda, başlangıçta bira, manastır rahiplerince içilen olağan içkiydi ve her gün bu içkiden belirli miktarda rahiplerin masalarına konmaktaydı. Jonas'ın bildirdiğine göre Columbanus bir ara bizzat müdahale etmek zorunda kalarak, kiler sorumlusu rahibin, bir kavanozun içine boşaltıp ağzını kapatmayı unuttuğu bir fıçı *cervisia*'yı kurtarır. Yaptığı affedilmez yanlışlığı fark eden rahip, en kötü ihtimali düşünerek kilere koştuğunda içkinin tek bir damlasının bile heba olmadığını görür. Üzerinde biriken köpük nedeniyle "kavanozun boyu adeta iki misli uzamıştır" Kilerci bu olayı derhal başkeşi-

şin sihirli ellerine atfeder. Gerçekten de *Aziz Columbanus'un Yaşamı* adlı eserde ekmek somunlarının ve *cervisia*'nın çoğalmasını anlatan ve bu niteliği nedeniyle söz konusu kuzey içkisine dinî bir saygınlık atfedildiğini ortaya koyan bir öykü yer almaktadır. "Peder, sadece iki somun ekmeğimiz ve biraz *cervisia*'mız var. Ama herkesin doyuncaya kadar yiyip içmesine rağmen ekmek sepetleri ve içki kavanozları boşalacaklarına hep dolular."[45]

İşte böylece şarap kültürü ile bira kültürü birbiriyle karışmış oldu. 9. yüzyılda Aix Konsili ruhani görevlerde çalışanların günlük şarap ve bira tüketimini belirleyen bir genelge yayınladı. "Bölgede yeterli miktarda üretilmişse personele günde 2,5 lt şarap verilecektir. Üretim azsa 1,5 lt şarap, 1,5 lt *cervisia* verilecektir. Eğer üretim hiç yoksa 0,5 lt şarap [bu şarabın satın alındığı veya başka bir yerden getirildiği anlaşılıyor] ve 2,5 lt *cervisia* verilecektir."[46] Bu metinden de anlaşılabileceği gibi, şarap hem başlıca içecek maddesi hem de en besleyici olanıydı. Başka bir metinde de Fulda rahiplerinin çileci bir uygulama olarak şarap içmeyip sadece su veya *cervisia* içtikleri belirtilmektedir.[47]

Bu iki geleneğin birlikte varoluşu, özellikle Orta Avrupa (Fransa, Almanya) beslenme rejimlerinde geçerliydi. Britanya Adaları da bu gelenekten etkilenmişti ve 12. yüzyılda bile II. Henry Plantagenet'nin oğlu, "yabancı içki" olduğunu ileri sürerek (9. yüzyılda Bretonların beyi Ilipson'un sofrasında süt içildiğini biliyoruz)[48] şarap içmeyi reddetmişti. Akdeniz ülkelerine gelince, bu ülkeler de "barbarlar"ın kültürel katkılarından büyük ölçüde etkilenmişlerdi. Bugün bile İspanyol beslenme rejiminde biranın ne kadar önemli bir yeri olduğunu hatırlamak gerekir.

Barbarların istilalarından sonra bunlara paralel olarak et ve ekmeğe dayalı beslenme rejimleri görülmemiş bir biçimde birbirine karıştı. Bunun sonucunda her iki beslenme rejimi de esas ve vazgeçilmez yiyeceklerin gerek ideolojik gerekse maddi statüsünden yararlanmaya başladı. İleride de görüleceği gibi iki beslenme rejimi arasındaki gerginlik ve karşıtlık devam ederken, önemli ölçüde karşılıklı uyum ve dayanışma da gözlendi. 11. yüz-

yılın ikinci yarısında Cluny'li başkeşiş Hugh, biyografi yazarının ifadesiyle yoksullara yaşam için gerekli olan ve gerek manastır malları içinden gerekse pazardan alınmış *panes et carnes* (ekmek ve et) getirmeye çalışmış, çevresinde "ekmek ve et yığınları oluşmuştur" [49] Kurumlar tarihinden bir terimi kullanarak acaba bir "Romano-barbar" beslenme modelinden söz edebilir miyiz?

Ziyafet ve Oruç

Bu dönemlerde yemeğe karşı genel yaklaşım köklü bir değişikliğe uğradı. Yunan-Roma kültüründe yemek konusunda ifrata kaçmama ve itidal çok büyük bir erdem sayılırdı: Yemeğe neşeyle yaklaşılmalı, ancak oburca davranılmamalıydı. Yemek cömertçe ancak gösterişsiz bir biçimde sunulmalıydı.[50] Halkın saygısına mazhar olan şahsiyetler belirlenirken dönemin yazarları bu davranış modeline ağırlık verdiler. İmparator Severus Alexander'in biyografisinde "ziyafetleri ne çok abartılı ne de fakirdi, ancak çok lezzetliydi" denmekte, "talimatı uyarınca her yemekten makul porsiyonlar halinde servis yapıldı"ğı[51] belirtilmektedir. Severus Alexander gibi, yukarıda belirtildiği gibi davrananların yanı sıra, tamamen tersine, Trimalchios gibi davranan bir-iki kişi de çıkıyordu kuşkusuz. Gerçekten de oburluk ve israf gibi, nekeslik ve dünyevi zevklere karşı ilgisizlik de tarih içinde değişmeyen değerlerdir. Ancak şurası da açıktır ki klasik kültür, dengeli ve ölçülü olmaya en büyük değeri atfetmiş olup bu ideale uymayan tüm davranışları olumsuz bulmuştur. Eserleri bize kadar uzanmış olanlar aşırı yemek tüketimini de yemekten ifrat derecesinde uzak durmayı da onaylamamış ve kuşkuyla karşılamışlardır. Aiskhines ve Philokrates "Philippos'u güzel konuşma yeteneği, yakışıklılığı ve aynı zamanda içki sofrasında iyi bir arkadaş olması nedeniyle överken, Demosthenes bu övgülere takılmadan

edememiş, bunlardan birincisinin bir retorik ustasına, ikincisinin güzel bir kadına, üçüncüsünün de bir süngere uygun övgüler olduğunu belirterek hiçbirinin bir prensi övmede kullanılamayacağını öne sürmüştür".[52] Plutarkhos'un yanı sıra Ksenophanes de ifrata kaçmadan yemek yemenin "insanların eğitimlerinin en önemli yanı" olduğunu belirtirken, Suetonius da Tiberius'u, bir ziyafette yediği çok miktarda yemeğin yanı sıra bir amfora dolusu şarabı bir dikişte mideye indirerek esas karakterini ortaya koyan bir şahsa mali işlerin sorumluluğunu verdiği için eleştirmektedir.[53]

Bunun aksine Germen ve Kelt kültüründe "çok fazla yemek yeme kapasitesine sahip olanlar" olumlu bir açıdan değerlendirilmektedir. Bu bakış açısına göre, böylesine bol miktarda yiyip içmek şahsa, yanındaki arkadaşlarına nazaran hayvani bir üstünlük sağlamaktadır.[54] Bu kültürde insanlara verilen pek çok adın hayvanlar aleminden ve özellikle de vahşi ve saldırgan hayvanlardan alınmış olması bir tesadüf değildir. 5. yüzyıldan itibaren Avrupa haritasında çok sık rastlanan Kurt ve Ayı şeklinde aile adları buna bir kanıt oluşturmaktadır.[55] Yeni Avrupa'ya hakim olan toplumlarda, özellikle de en yoğun barbar kültürü izlerini taşıyan bölgelerde ifrata kaçmama ideali fazla önem taşımıyordu. Bu kültürün edebiyatında kahraman, doymayan iştaha sahip insanlar gözde olup Alman mitolojisinde ve şövalye öykülerine dayalı şiirlerde aynı zamanda büyük miktarlarda yiyecek ve içecek tüketebilen cesur savaşçılara rastlanmaktadır. İzlanda efsanelerinin derlendiği *Edda*'da Loki, "hangi hüner konusunda sınanacağımı biliyorum; burada kimse benden hızlı yemek yiyemez" der ve oradakileri tepeleme et dolu bir tabağı bitirmeye davet eder. Bunu kabul eden Logi, "etlerin tümünü yemenin yanı sıra, tabağı da yiyerek" Loki'yi yener.[56] Onların izinden giden Thorr da kadeh yerine hayvan boynuzlarının kullanıldığı bir içki içme yarışına katılır. Bunlar hayvani bir gücün, tamamen fiziksel ve kasa dayalı bir enerjinin sergilenmesi olup Avrupa edebiyatında sık sık karşımıza çıkmaktadır.

Şarlman ziyafet masasında yemek yiyen bir misafirinin çok

büyük miktarda kemiğin etini sıyırıp yedikten sonra kemikleri kırıp iliklerini yediğini ve kemikleri de masanın altına yığdığını görünce hemen bu şahsın "çok güçlü bir asker" olabileceğini düşünüp Lombard kralının oğlu Adelchis olduğunu tahmin etmiş. Adelchis'in önündekileri "avını yiyen bir arslan gibi" yiyip yuttuğu anlatılmakta, kendisini seyredenlerin gizleyemedikleri hayranlıklarından da o zamanlar "erkeklik" kavramıyla ne ifade etmek istendiği anlaşılmaktadır.[57] Demek ki Aristophanes "barbarlar sizin erkek olduğunuza ancak dağ gibi bir yiyecek yığınını yiyip bitirebilirseniz inanırlar" derken doğru söylüyormuş.[58]

Frank aristokrasisinin yaşam tarzının özellikle bu tür gerçek sosyal adap niteliğinde değerlere dayalı olduğu anlaşılmaktadır. Cluny'li başrahip Odo'nun biyografisinde Odo'nun çocukluğundan beri "Frank tabiatıyla bağdaşmayan",[59] alışılmadık bir biçimde tutumlu olduğu belirtilmektedir. Karolenj sülalesinin yok olduğu 888 yılında bir İtalyan soylusu olan Spoleto dükü Guido Fransa tahtına geçebilecek bir imparator adayı olarak Metz piskoposunun misafiri olduğunda, sofrada Frank âdetleri uyarınca çok çeşitli ve bol miktarda yemek bulunmaktaydı. Ancak Guido'nun makul bir miktarda yemek yemesi üzerine ve sadece bu nedenle, 10. yüzyılda yazan Cremonalı yazar Liutprand, Guido'nun Fransa tahtına geçmeye layık görülmediğini anlatmaktadır. Bu seçimi yapan seçici kurula göre çok iştahlı olmanın krallık görevini yürütmek için bir ön koşul olduğu anlaşılmaktadır.[60] Aynı yazara göre Bizans imparatoru ve "Yunanlıların kralı" Nikephoros Phokas yeşillik yemekten hoşlandığı ve yemekte ifrata kaçmadığı için küçümsenirdi, oysa Frank kralı Saksonyalı Otto yemek konusunda "hiçbir zaman çekingen davranmadığı ve sade yiyeceklerden hoşlanmadığı" için[61] büyük bir liderdi.

Kilise dünyası içinde de Akdeniz bölgesi ile Kıta Avrupası bölgesinde yaygın olan "Roma" ve "Germen" beslenme adetleri arasında benzer farklılıklar bulmak mümkündü. Kuzey Avrupa'daki kilise çevreleri özellikle aşırı miktarda yemek yeme konusunda çok hassastı. Öylesine ki, kuzey kiliselerinde "normal" kabul edilen yemek miktarları Roma Kilisesi'nin yönetim konseyin-

ce Kikloplara yaraşır miktarlar olarak nitelenmekteydi. 1059 yılında toplanan Laterano Konsili 816 yılında Aachen'de belirlenen yiyecek ve içecek miktarlarının "Hristiyanların mutedil yaklaşımından çok Kiklopların oburluğuna uygun olduğu"nu belirtiyordu.[62] Öte yandan Kuzey Avrupa'da manastır yönetmelikleri (örneğin İrlandalı Columbanus'un yönetmelikleri gibi olanlar) oruç, ceza ve yasak yiyeceklerin belirlenmesi gibi konularda uygulanan en katı ve sert kuralları içermekte olup bu yönetmelikler o dönemde geçerli olan beslenme modellerine birer tepki ve "olumsuz" atıf niteliğindeydiler. Söz konusu kurallar, yemek yemeyi dünyevi değerlerin en üst sırasına yerleştiren bir toplumun reddi anlamına geliyordu. Bu nedenle manevi değerler arasında en üstün olanı, o toplumda en saygın yere sahip olan yiyeceğin reddi idi. Akdeniz bölgesinde oluşturulan manastır yönetmeliklerine ise (örneğin "Usta'nın yönetmeliği" adıyla bilinen kurallar ve aynı zamanda Nursia'lı Benedictus'un ünlü yönetmeliği) daha büyük ölçüde bir itidal ve kişisel *basiret* hakimdi. Bu nitelik, Benedikten düşüncesinde çok önemli bir erdem olup söz konusu nitelikte adeta Yunan-Roma geleneğindeki *itidal* kavramının bir "tercümesi" ayırt edilir.[63]

Ancak ölçülü ve itidalli olmanın genelde Hristiyan kültürünün bir özelliği olduğunu da iddia edemeyiz. Mevcut belgelerde bu ölçülü hareket etme idealine güçlü bir direnç gösterildiği ve çoğu kez de bencilliği reddeden ve çok sıkı bir dini disiplin gerektiren, dünyevi değerlerden kendini mahrum bırakmaya, benlikten kurtulmaya yönelik uygulamaların tercih edildiği görülmektedir. Daha da önemlisi bu uygulamalar, Hristiyanlığın en yüksek değerleri arasında olan ve az sayıda insanı azizlik mertebesine çıkaracak, büyük çoğunluk için de hayranlıkla izlenen örnekler oluşturacak uygulamalar olarak kabul edilmektedir. Manastır yaşamının ilk ve en temel kuralı (kuşkusuz tek kural olmayan, ancak uzun süre insanların kurtuluşunu sağlayacak en önemli kural olduğu kabul edilen) et yemenin reddiydi. Etin, yönetici sınıfın beslenme rejiminde en değerli unsur olarak kabul edilmesiyle söz konusu kural daha da katı bir şekilde ve adeta vazgeçilmez bir tutku olarak uygulanmaya başladı. Manastır rahipleri-

nin büyük bölümü bu yönetici sınıfından gelmekteydi ve manastır kültürünün ulaşmak istediği de, bu yönetici sınıfın değerlerinin aksini temsil eden değerlerdi.

Manastır rahiplerinin kendilerine örnek aldıklarını iddia ettikleri, "yoksulluk"la dolu köylü dünyasının ise rahiplerin değil asillerin değerlerini paylaştığından emin olabiliriz. Köylüler kuşkusuz bu kadar yoksul olmamayı tercih ederlerdi. Asillerin aksine, köylüler bol miktarda yemek yeme imkanına sahip değillerdi. Ancak bu, içinde bulundukları durumdan memnun oldukları anlamına da gelmiyordu. Büyük bir ziyafet onlar için belki de sadece bir hayal (konuyla ilgili olarak daha sonra yayınlanan yazılar halkın efsanevi Cuccagna ülkesi hakkında ürettiği hayali öykülere çarpıcı bir kanıt oluşturmaktadır)[64] veya özel günlerde nasip olacak ender rastlanan bir ödüldü. Konuyla ilgili ruhsal ve kültürel bakış açısı ise aynıydı. Ancak burada çizilen tablo daima kıtlık içinde kıvranan bir dünya yerine, daima kıtlık korkusu içinde yaşayan bir dünya idi. İşte bu kıtlık korkusu insanları, bulduklarında çok miktarda yemek yemeye itiyordu. Rahipler de oruç tutmadıkları zamanlar "akıldışı bir biçimde ve aşırıya kaçarak" yemek yiyorlardı. M. Rouche'un yaptığı hesaplara göre en zengin manastırlarda yenen yemeğin günlük kalori miktarı ender olarak 5000-6000'in altına düşmekteydi.[65] Bu da "yemek yeme konusundaki aşırı tutkunun, yemeğe verilen önemin ve buna tezat olarak da yetersiz beslenmenin getirdiği ıstırabın[66] (ve bunun erdemlerinin)" başka bir kanıtıdır. Avrupa tarihinin başlangıcında Avrupa toplumuna özgü, birbiriyle rekabet halinde tüketim modelleri ve beslenme tarzları mevcuttu. Ancak bu farklı modelleri birleştiren ortak bir mantık, birinin diğerini izlediği bir tür dairesel düşünce tarzı vardı. "Roma" ve "barbar" tüketim modellerinin yerini "manastır" ve "aristokrat" tüketim modelleri almıştı. Bu iki sistem arasındaki zorlu savaşın ödülü, kazanılacak olan kültürel üstünlüktü. Bu çok yönlü savaşta sosyal ahlak değerleriyle dinî ahlak kavramları, güçlü olan karşısında yoksulun konumu gibi kavramlar karşı karşıya gelmekteydi (bu arada zevk veya sağlık gibi, aşağıda tekrar değineceğimiz diğer değişkenleri de unutmamalıyız).

Kendi halkının ve sınıfının kültürüne sıkı sıkıya bağlı Germen kökenli bir hükümdar, koşullar gereği yeni bir kıyafete bürünmek zorunda kaldığında, yani Roma İmparatoru tahtına geçtiğinde, durum daha da karmaşık bir hal almaktaydı, çünkü Roma İmparatoru payesi, imparatorluk imajının bir parçasını oluşturan ve bir "barbar" için çok can sıkıcı özellikler olan dengeli olma ve ifrata kaçmama gibi özellikleri de beraberinde getirmekteydi. İşte Frank kralı, Roma İmparatoru, üstelik Hristiyan olan ve beslenme alışkanlıkları (veya beslenme alışkanlıklarının bize ulaşan görüntüsü) birbirinden farklı, kolaylıkla uzlaşmayan tavırların çelişkisini ve bunun yarattığı büyük gerginliğin sinyallerini veren Şarlman da aynı durumdaydı. Şarlman'ın biyografisini yazan sadık Einhard yazısına Şarlman'ın "yediğinde içtiğinde ifrata kaçmadı"ğını belirterek başlıyor. Zaten başka türlü yazmasına da imkan yok. Nedeni de, kısmen bu tür bir yemek adabının Hristiyan bir hükümdara yakışan bir tavır olması, ikincisi de örnek aldığı esas edebi model olan Suetonius'un, İmparator Augustus'tan aynı şekilde bahsetmesidir. Ancak Einhard bu ifadeyi hemen şu şekilde değiştirmektedir: "Şarlman yiyip içerken ifrata kaçmazdı, ancak içkiyi daha makul ölçülerde içerken... aynı itidali yemek yemede göstermez, çoğu kez oruç tutmanın bünyesine zarar verdiğini söylerdi." Hristiyanlığın itidalli olma, ifrata kaçmamaya dayalı etik anlayışı ile gereğinden çok yemek yiyen savaşçı görüntüsü arasındaki karşıtlık, Şarlman'ın günlük yemek rejiminin tarifine de yansımaktadır. Örneğin Einhard imparatorun akşam yemeğinin "sadece dört parça yemekten oluştu"ğunu belirtmektedir. Ancak Einhard'ın öğündeki parça adedini belirtirken kullandığı dört sözcüğü, bu sözcüğü niteleyen "sadece" belirteciyle çok dikkat çekici bir tezat oluşturmaktadır. Daha da önemlisi, bu dört parçaya, sanki çok olağan bir olgu imişçesine, "avcıların çoğunlukla şişlere takarak ateşte kızarttığı ve Şarlman'ın diğer bütün yiyeceklerden daha büyük bir zevkle yediği" kızartma etler dahil değildir. Bu nedenle sırf resmî bir açıdan bakıldığında Hristiyanlıktaki itidal ve ifrattan uzak durmaya ilişkin dinî kural tanımlarına uyulurken, aynı zamanda güçlü bir et yiyici görüntüsü de olduğu gibi karşımızda durmaktadır. Aynı

çevreden insanların çoğu gibi yaşlılığında gut hastalığına yakalanan Şarlman, Einhard'ın bize anlattığına göre, "alışkın olduğu kızartma etleri yemeyip haşlanmış et yemesini salık verdikleri için özellikle nefret ettiği hekimlerini dinlememiş, hastayken bile aklına estiği gibi hareket etmiştir" Hekimleri bunun üzerine başka önlemler önermeye cesaret edememişler, hatta yukarıdaki ilk önlemi uygulatma konusunda bile başarılı olamamışlardır.[67]

Şarlman'ın tercihi kuşkusuz bir zevk sorunu idi. Ancak antropologlar açık ateşte kızaran et imajının tencerede kaynayan haşlama ete atfedilenden çok farklı olduğuna, ilkinin şiddet, aşırılık, düşmanlık ve vahşi doğayla daha yakın bir bağ kavramlarını akla getirdiğine işaret etmekteler.

Terra et Silva (Toprak ve Orman)

6. yüzyıldan başlayıp en azından 10. yüzyıla kadar Avrupa ekonomisinin başlıca özelliği, tarım yoluyla elde edilen ürünlerle işlenmemiş topraklardan elde edilen kaynakların bir bileşiminden oluşmasıdır. *Terra et Silva*, dönemin belgelerinde sık rastlanan bir terim olup ekili ve ekili olmayan alanlar arasındaki kapsamlı ilişkiyi ifade eden yararlı bir ikili terim oluşturmaktadır. Gerek ekili alanlar gerekse ormanlık alanlarda meydana gelen değişiklikler, bu iki alanın birbirine karışması ve birbirine nüfuz etmesi bir doğal çevre mozaiği oluşturmuş ve buna paralel bir üretici faaliyetler dizisi ortaya çıkmıştır: Tahıl üretimi, bahçecilik, avlanma, balıkçılık, hayvanların serbest olarak otlatılması gibi. Bu faaliyet çeşitliliği aynı zamanda zengin ve çok iyi örgütlenmiş bir beslenme sistemine olanak sağlamış, bu sistemde sebze (tahıl, baklagiller, bahçe sebzeleri) ve hayvansal ürünler (et, balık, peynir, yumurta) düzenli bir bileşim oluşturmuştur. Şunu da belirtmeliyiz ki, çevresel ve sosyal faktörlerin bileşimi sonucun-

da sistem tüm sosyal kademeler arasında yaygınlaşmıştır. Birincisi, nüfus ile kaynaklar arasında oluşturulan olumlu denge sayesinde halkın asgari beslenme düzeyinin üzerinde yiyecek tüketmesi mümkün olmuştur. Üstelik bu durum, düşük verimli, ancak ekili olmayan alanlardan yaygın bir şekilde yararlanan bir üretim sistemine rağmen gerçekleşmiştir. İkincisi ise, özel mülk ile üretim arasındaki ilişki, açık alanların bir krala, derebeyine ya da dinî bir kuruluşa ait olması halinde bile bu alanların kullanılmasını engellememiştir. Ormanlık alanların ve meraların bol olması nedeniyle bu alanlara giriş çıkış ve söz konusu alanların kullanımı genelde engellenmemiştir. 6. ile 8. yüzyıl arasında kaleme alınan Germen yasalarında tarım alanlarının sınırlarının belirlenmesinden çok ormanlık alanların giderek kalabalıklaşmasından duyulan kaygı öne çıkmaktadır. Örneğin bu yasalarda ekili alanların korunması kadar, ormanlarda vurulan ya da telef olan hayvanların bu bölgeden çıkarılıp atılması gibi sorunlar önem kazanmıştır. Kuşkusuz, bu yasalarda farklılıklar da mevcuttu. Örneğin Roma kültürüne daha yakın olmalarının yanı sıra tamamen Akdeniz ortamının bir parçası olan İspanyol Vizigotları, diğerlerine nazaran tarlaların işlenmesine ve buradan alınan ürüne daha büyük önem veriyorlardı. Ancak söz konusu dönemde Avrupa kültürünün ve ekonomisinin önem verdiği unsurlarda genelde köklü bir değişim, bir farklılaşma gözlenmiştir.[68]

Söz konusu dönemde muhtemel bir yiyecek sıkıntısının farklı ekonomik sektörlerin üretimiyle ve dolayısıyla da farklı mevsim hareketleriyle bağlantılı olduğunu göz önüne alırsak, örneğin bu dönemde bir "orman ürünleri kıtlığı", bir "tarım ürünleri kıtlığı" kadar ciddi bir kıtlık olarak değerlendirilmeye başladı. Balık üretimi veya (domuzların beslenmesi için gerekli olan) meşe palamudu üretimi için uygun hava şartlarının bulunması, tarlalardan iyi bir hasat alınması ve üzüm bağlarından iyi bir rekolte sağlanması kadar önemliydi.[69] Bu çok yönlü endişeler Tours'lu Gregorius'un 591 yılında yaşanan kıtlıkla ilgili kayıtlarında dile getirilmektedir: "Meraları mahveden büyük bir kıtlık yaşandı. Bunun sonucunda da büyük veya küçük baş demeden tüm inek ve koyunları silip süpüren ve çok az sayıda hayvanın hayatta ka-

labildiği ağır bir salgın hastalık ortalığı kasıp kavurdu. Kıtlık sadece besi hayvanlarını değil, çok değişik türde vahşi hayvanları da etkiledi. Ormanda, ağaçların en sık olduğu bölümlerde çok sayıda geyik ve başka hayvan telef oldu." Bunu şiddetli yağmurlar, seller ve samanların ıslanıp çürümesi izledi. Tahıl hasadı az, ancak üzüm rekoltesi yüksekti. Meşe palamuduna gelince, "meşe ağaçları üzerinde palamut tomurcuklarının oluşmasına rağmen, bu tomurcuklar olgunlaşmadı" Eserin başka bir yerinde Gregorius, 548 kışının son derece soğuk olduğunu, bu nedenle "soğuktan uyuşan kuşların tuzak kullanmaksızın elle yakalanabildi"ğini yazıyordu.[70] Görüldüğü gibi, dondurucu soğuklar da orman ekonomisi ve bunun avlanma üzerindeki etkileri açısından "yorumlanıyordu".

Dönemin öteki yazarları da benzer kaygılarını belirtmektedirler. Andrea da Bergamo 872 yılında meydana gelen bir don sonucunda tüm bitkilerin öldüğünü yazar ve "ormandaki bütün taze yapraklar kurudu" diye anlatır.[71] *Annales Fuldenses* adlı eserde 874 yılında kar yağışının kasım ayı başlarında başlayıp ilkbahar başlangıcına kadar devam ettiği belirtilmekte, "bu nedenle ormana girmek mümkün olmadı" denmektedir.[72] Özel belgelerde de bu sorunlara değinilmektedir. Emlak alım-satımıyla uğraşan bir kuruluşun kârlarının incelendiği bir İtalyan kayıt belgesinde, taşınmaz mallarla ilgili olarak verilen fiyatların iyi hava şartlarına, yani, tahıl ve üzüm rekoltesinin iyi olmasına, meşe palamutlarının ağaçlarda olgunlaşmasına ve balıkların da göl ve ırmaklarda çoğalmasına bağlı olduğu belirtilmektedir. Özellikle bu sonuncu ürüne, yani tatlı su balıklarına büyük önem verildiği ve söz konusu ürünün piyasa şartlarına göre satılmasından çok ev içi tüketim amacıyla tutulduğu anlaşılmaktadır.[73] Yiyecek, tüketicinin bulunduğu mevkide aranıyor, bataklıklarda (ya da ırmak veya göllerde) balık tutulmasına, denizde balık tutulmasından daha fazla önem veriliyordu. Bu da Roma ekonomisiyle karşılaştırıldığında önemli bir farklılığa işaret etmektedir. Örneğin şair Sidonius Apollinaris, Romalıların pek değer vermediği turnabalığına övgüler düzmüştü.[74] Tours'lu Gregorius Cenevre Gölü'nde tutulan, "tanesi 50 kg'ya varan" alabalıklardan söz eder-

ken, Garda Gölü'nden tutulan alabalıklara da İtalyan Bobbio manastırının kayıtlarında rastlanıyordu. O dönemin diğer tatlı su balıkları arasında yer alan İngiliz ve Po Irmağı mersinleri, pek çok bölgede en sevilen balık türleri arasında yer alan yılanbalıkları (nitekim Sal Franklarının yasasında başka balık türlerinden söz edilmemektedir), somon, bofa, sazan, kayabalığı, tirizbalığı ve tatlı su ıstakozları yer almaktadır.[75]

Bu dönemde herkes çeşitlilik içeren bir yemek rejiminden yararlanabilmekteydi. Ekmek, yulaf ezmesi ve yeşillikle birlikte et, balık, peynir ve yumurtayı her sofrada bulmak mümkündü. Eti ve bazı durumlarda da tüm hayvansal besinleri günün belirli saatlerinde ve yılın belirli dönemlerinde yasaklayan kilise kuralları nedeniyle yemek rejiminde çeşitlilik desteklenmiş oluyordu. Uzun ve kısa oruç günleri toplandığında bu sürenin yılda 150 güne ulaştığı hesaplanmıştır. Dikkati çekecek derecede etobur bir kültürden başka bir kültürde açıklanması zor olan bu durum, sofrada farklı besin maddelerinin yer alması, et yerine düzenli aralıklarla balık ve peynir (hatta baklagiller), hayvansal yağlar yerine bitkisel yağlar kullanılması için ortam hazırladı. Bu sayede dinî günler takvimi halkın beslenme alışkanlıklarında önemli bir rol oynayarak Avrupa'nın farklı bölgelerinde bu konuda bir ölçüde homojenlik sağladı.

Bununla birlikte, bu ortak kültür içinde birbiriyle uzlaşamayan farklılıklar sürdüğü gibi, önemli bir sosyal ayrım da ortaya çıktı. Ekmek, şarap ve zeytinyağı "modası" –bu, gerçekten de modadan başka bir şey değildi– Ortakuzey Avrupa'da gerek tüketim alışkanlıkları gerekse kilisenin amaçları açısından, hem kilise mensubu hem de kilise görevlileri dışında kalan halkın üst sınıfları arasında yerleşti. Aşağı sınıflar ise bira örneğinde görüldüğü gibi çoğu kez dinî törenlerle ilgili önemli unsurlarla ilişkili yemek rejimlerine sıkı sıkıya bağlı kaldılar. Buna karşılık, daha sonraları Germen kültürünün ve gücünün etkisine giren bölgelerde ise üst sınıflar yaşam tarzlarını ve yemek yeme alışkanlıklarını değiştirip avlanma tutkusuna kapılır ve bol miktarlarda et yerken, alt sınıflar yine geleneksel beslenme modeline bağlı kaldılar. Dönemin çeşitli edebi yazılarında geçen ve günümüze ka-

dar erişen yeşillik ve sebze yiyen "yoksul" insan imajı, sadece bir ideoloji ürünü değildir. Yeni ve egemen grupların eskiden beri orada bulunan gruplarla süratle bir bileşim meydana getirdiği (Fransa gibi) bölgelerle, uzun ve yıpratıcı bir yemek geleneği çatışmasının yaşandığı (İtalya gibi) yerleri birbirinden ayırt etmeliyiz. Yemek geleneği çatışmasının sert ve uzun süreli olduğu yerlerde genellikle kopmalar ve çatışmalar meydana gelirken, farklı geleneklerin uyumlu bir bütünlük oluşturduğu durumlarda sağlam temeller üzerinde yeni bir siyasi gerçek kurulmuştur. Yemek geleneği dahil olmak üzere kültürel gelişme de benzer bir şekilde gerçekleşmiştir. Ancak sonuçta, Güney Avrupa'da ve en alt sınıflarda bile eskiye nazaran daha çok et yemeye başlanmış ve bu arada ekmek de Kuzey Avrupa sofralarının baş tacı olmuştur. Ancak tabiatıyla, farklı ekmekler ve farklı etler mevcuttur.

Ekmeğin Rengi

Tarım planlamasını büyük ölçüde belirleyen kentsel talep sonucunda Romalıların tahıl üretimi buğday üzerinde yoğunlaşmıştı. 3. yüzyılda yaşanan kıtlık felaketinden sonra evde üretim ve evde tüketimin yoğunlaşması karşısında piyasa güçlerinin üretim üzerindeki etkisi azalınca durum giderek değişti. Emek yoğun ve nispeten düşük verimli bir tahıl olan (o dönemde tarım teknolojisindeki durgunluk göz önüne alınırsa daha da düşük bir verim söz konusudur) buğdayın yerini yavaş yavaş çavdar, arpa, yulaf, germik, kavuzlu buğday, darı, acı darı ve süpürgedarısı gibi daha güvenilir tahıllar alıyordu.[76] Bu tahılların çoğu yüzyıllardır bilinmekteydi ve hem insanların yemek rejiminin küçük ve önemsiz bir parçasını oluşturuyor hem de hayvan yemi olarak kullanılıyorlrdı. Diğer bazı tahıllar ise daha yakın zamanda keşfedilmişlerdi. Örneğin çavdarı Romalı çiftçiler bir ot olarak kabul ederlerdi. Plinius çavdarı "besin değeri çok düşük bir yiye-

cek olup sadece açlıktan ölmemek için yenir" şeklinde niteleyerek Alplerin batısında yaşayanlar tarafından yenmesini yeriyordu. Ancak daha sonraki yüzyıllarda bu "zavallı" bitkinin Avrupa'nın dört bir yanında şansı görülmedik bir biçimde açıldı. Gerçekten de bu tahıl 10. ya da 11. yüzyıla kadar en çok ekilen tahıldı. Bunun da nedeni basit olup Plinius'un da kabul ettiği gibi, "bu tahıl her türlü toprakta yetişen, bire yüz ürün veren ve toprağı zenginleştiren" bir tahıldı.[77] Çavdarın bu olağanüstü verimliliği herkesçe biliniyordu. Ancak çavdarın buğdaya tercih edilmesi dayanıklı bir tahıl oluşundan ve her türlü toprakta yetişmesinden kaynaklanıyordu. Günümüzde çavdar en yüksek irtifalarda bile ekilmektedir. 6. ve 10. yüzyıllar arasında ise hasadın kötü olması riskini azaltmak için yaylalarda ve yamaçlarda ekilmekteydi. Yan yana veya çavdarla karışık olarak başka tahıllar da ekiliyordu. Bu tür karışık ekim o dönemin tipik ve yaygın bir uygulamasıydı. Her tahıl farklı bir hızla büyüdüğünden bu yöntem kötü hava şartlarının getirdiği riski azaltmaya yönelik bir başka strateji sağlamaktaydı. Buğday da yetiştiriliyor, ancak az miktarlarda ve genellikle üst sınıflara yönelik olarak ekiliyordu.[78]

İki ekmek türü arasındaki farklar sosyal anlamlar içerdiği gibi, rengiyle de kendisini ortaya koymaktaydı: Buğday ekmeği beyaz, çavdar ve diğer tahıllardan yapılan ise koyu renkti. Buğday ekmeği üst sınıflar için imal edilen lüks bir mamuldü. Esmer ekmek ise köylülerle hizmetçilerin yediği ekmekti. Bu esmer ekmek çavdardan, kavuzlu buğdaydan veya *mixtura* denen karışık tahıldan imal edilebilirdi. Ekmek türü ile bu ekmeği tüketenler arasındaki ilişki çok karmaşık bir tasnifi gerektiriyordu. Bu da sosyal statü (yönetilen değil yöneten), kendini cezalandırmaya yönelik bir ahlaki tercih ya da bencillikten sıyrılıp daha mütevazı bir yaşam tarzı izlemekle bağlantılı olabiliyordu. Ekmekle onu tüketen arasındaki ilişki, bazı davranışların simgesel önemini de ortaya koyuyordu. Örneğin Langres piskoposu Gregoire kendini cezalandırmak için herkesin en kötü ekmek olduğu konusunda birleştiği arpa ekmeğini yiyordu. Ancak yaptığı fedakârlığı bir övünç vesilesi haline getirmemek için arpa ekmeğini bir buğday ekmeğinin altına gizleyip bu buğday ekmeğini başkaları-

na ikram ediyor ve işgal ettiği mevkinin vakarına uygun bir şekilde kendisi de buğday ekmeği yediği izlenimi veriyordu. Tabii görüşler de bölgeden bölgeye değişiyor, Fransız kültürünün ve coğrafyasının hakim olduğu bir yerde söz konusu ekmek iğrenç bir yiyecek olarak tanımlanırken, Alman bölgesinde *pulcher* (güzel) sıfatıyla niteleniyordu. Yine de esmer ekmeklere Kuzey ve Orta Avrupa'da (Kuzey İtalya dahil) düzülen övgüler, buğday tarımının ve genel Roma ekonomik modelinin yaygın olduğu güneye indikçe süratle ortadan kalkıyordu.[79]

Taze ve bayat ekmek, daha az ve daha çok maya katılmış ekmek ve ekmek pişirme yöntemleri arasındaki farklar da aynı derecede önemliydi. Taze ekmek çok sınırlı bir zümrenin, büyük manastırların ve mahkemelerin ayrıcalığı idi. Çavdar ekmeği, bu tahılın ununda çok az miktarda nişasta olduğundan kabarmıyordu. Fırını olmayanlar ise ekmeklerini ya bir ekmek kabında ya da sıcak küllerin arasına yerleştirerek pişiriyorlardı. Bunlar aslında bildiğimiz ekmekten ziyade pide (*focaccia*) türü ekmeklerdi. Rabanus Maurus'a göre "sıcak küller arasında iki tarafı çevrilerek pişirilen ekmek pide" idi.[80] Ancak gerek buna, gerekse kıtlık zamanlarında zorunluluk nedeniyle yapılan inanılmaz hamur işlerine de "ekmek" deniyordu. Ekmek sözcüğü, zihinlerde yüce ve asil çağrışımlar yapan, kutsal, hatta belki büyülü bir addı.

Pek çok evde ekmek bulunmazdı veya ender olarak rastlanırdı. Hristiyan Avrupa'da aziz olma heveslisi bir sürü din adamı tarafından inatla tekrarlanan, ekmek somunlarının kendiliğinden çoğalması mucizesi aslında aynı zamanda ekmeğe olan bir türlü karşılanmaz talebe de işaret etmekteydi. Makbul sayılmayan tahılların genel üretim sistemindeki ağırlıklı rolü, mısır ekmeği, yulaf ezmesi ve çorbaların, halkın büyük çoğunluğunun yemek rejiminde çok önemli bir yeri olduğu anlamına geliyordu. Genelde kaynatılan türden tahıllar olan çavdar, yulaf ve darı, *pulmenta* denen ve dönemin gastronomi sözlüğünde çok önemli bir yeri olan, aynı zamanda ateşin üzerinde zincirlerle asılı tencere görüntüsünü akla getiren bir yemeğin pişirilmesine çok elverişliydi. Bu kabın içine et ve etin yağı ile tat verilmiş tahıllar, bakla-

giller ve sebzeler sürekli olarak ilave edilip karıştırılırdı. Buğday ekmeği ile diğer tahıllardan yapılan ekmekler arasında nasıl temel bir fark varsa, ekmek ile çorba ve mısır unu arasında da aynı öneme sahip bir fark mevcuttu ve bu fark daha uzun bir süre devam edecekti.

Et tüketimi de sosyal farklılıklara göre gerçekleşiyordu ve çok küçük bir grup insan taze et ve balık yiyebiliyordu. Şarlman'ın biyografisini yazan Einhard'a göre Şarlman'ın sofrasına her gün yeni avlanmış av hayvanları getiriliyordu. Benzer uygulamalar kuşkusuz diğer prens ve asillerin sofraları için de geçerliydi. En büyük kaygıları yeterli yiyecek stoku bulundurmak olan köylüler ise salamura et yiyorlardı. Çok sayıda beslenen yegâne hayvanlar domuz ve koyun olduğundan, yedikleri başlıca et, domuz ve koyun etiydi. Bunun yanı sıra, özellikle kuzeyde sığır eti, at eti ve bizon eti yeniyordu. Av hayvanları da aynı muameleye tabi tutuluyor, geyik ve yaban domuzu eti islenip tuzlanarak saklanıyordu. Tuz denen bu mucizevi madde günlük yaşam için son derece gerekliydi. Plinius'tan sonra Sevillalı Isidorus da tuzun "güneş kadar yararlı" olduğunu yazmıştı.[81] Taze et ancak zaman zaman ve o da tavuk, kaz ve ördek gibi evde beslenen hayvanlardan olmak üzere ve sadece bayram günlerinde köylülerin sofrasını süslüyordu.

Doğadan Yararlanma

Vitae Patrum'da çölde inzivaya çekilen Suriyeli bir rahibin, yine inzivaya çekilmiş diğer rahipler gibi, sadece ot ve ot kökleriyle yaşamayı tercih ettiğine dair bir öykü yer almaktadır. Öyküde söz konusu rahibin yararlı otlarla zararlı olanlar arasındaki farkı bilmediği, her iki tür otun da kendisine tatlı geldiği, ancak bunlardan bazılarının insanı öldürecek kadar zehirli olduğu anlatılmaktadır. Her iki tür ottan da yiyen rahibin karnı ağrır ve kus-

maya başlar. Bütün gücünü kaybeder; ölmek üzeredir. Yenebilen her şey rahibi dehşet içinde bırakır ve bu nedenle de hiçbir şey yemeye cesaret edemez. Yedi gün hiçbir şey yemedikten sonra bir yaban keçisi rahibe yaklaşır. Rahibin toplayıp da yemeğe cesaret edemediği otları alır, ağzıyla zararlı otlarla yararlı olanları ayırmaya başlar. Ona bakarak rahip de hangi otları yiyip hangilerini yiyemeyeceğini öğrenir ve böylece tehlikeye girmeden açlığını gidermeyi başarır.[82]

Bu öykü çeşitli gerçekleri ortaya koymaktadır. Birincisi rahibin ve içinde yetiştiği kültürün doğada bulunabilecek otlara dayalı "doğal" bir beslenme rejimini tercih etmesidir. 4. ve 5. yüzyıllarda yaşayan münzevi din adamlarının biyografilerinde bu tercih sık sık karşımıza çıkmaktadır. Biraz ilerideki dönemde bu tercih, yukarıdaki öyküde geçen "çölün" mekan boyutu olarak rolünü farklı bir ortamın, Avrupalıların günlük yaşamına daha yakın bir ortam olan ormanın almasıyla yinelenecektir.[83] Ormanın sükuneti doğanın sağladığı yiyeceklerin toplanması için daha uygun bir ortam sağladığından, söz konusu beslenme modeli vurgulanarak daha da güç kazanmıştır. 6. ve 7. yüzyıllarda sık Avrupa ormanlarına Tanrı'yı aramak üzere girip yeşillik, ot kökleri, bitki soğanları, böğürtlen, meyve ve yemiş yiyerek yaşayan din adamlarının listesi uzayıp gitmektedir.

Suriyeli rahibin durumundan farklı olarak Avrupalı rahibin yabani bitkilerden oluşan yemek rejimi çok daha yaygın bir uygulamanın sadece bir yönünü oluşturuyordu. Ekili olmayan alanların o dönemde Avrupa'daki üretim sisteminde edindiği önemli yer göz önüne alınırsa, bu inziva uygulaması çelişkili bir durum olmayıp dönemin sosyo-ekonomik bağlamına sıkı sıkıya yerleşmiş bir uygulama idi. Rahiple ilgili öykümüzden önemli ikinci bir ders çıkarmaktayız: Doğada bulunan yiyeceklerden yararlanma basit bir olay değildir. Arazi ile ilgili ve bu arazide yaşayan insanların sağladığı bilgilerin toplandığı bir öğrenme sürecini içeren uzun bir çıraklık dönemi söz konusudur. Yukarıdaki örnek öyküde bu bilgileri sağlayan bir hayvandı, ancak bunun nedeni öyküdeki rahibin toplumdan kendi isteğiyle uzaklaşmış ol-

masıydı. Diğer yerlerde de bu bilgi sağlama işini avcılar, çobanlar, domuz yetiştirenler yapıyordu. Bunlar ormana girenlere yol gösteriyor veya rehberlik ediyorlardı. Azizlerin yaşamlarını anlatan eserlerden bunları öğreniyoruz. Ancak mahkeme kayıtlarında (8. ve 9. yüzyıldan kalma eserler arasında bu tür oldukça çok sayıda belge mevcuttur) hakimler çoğu kez ormanlık alanların sınırlarını ve içlerindeki bitkilerle hayvanların miktar ve türlerini öğrenmek için yukarıda sözü edilen rahiplere başvurmaktaydılar. Onları biraz saf insanlarmış gibi göstermek yanlış olacaktır. Doğadan yararlanma (ve Lévi-Strauss'dan da öğrendiğimiz gibi doğa *kavramı*'nın kendisi de) kültürle belirgin bir biçimde bağlantılı olup doğa ile kültür arasında bir karşıtlığın ortaya çıkması söz konusu ise bu, gerçek bir karşıtlıktan ziyade ideolojik bir tercihin sonucudur.

Tarım ile ekili olmayan topraklar arasındaki sınır ve düzenli tarıma dayalı ekonomi ile düzensiz ve doğaya dayalı ekonomiler arasındaki sınır sanıldığı kadar kesin ve sabit bir sınır değildi. Bu sınır değişken, ileri geri hareket eden bir sınırdı.[84] Yeni arazilerin tarıma açılması ve tarımın ilerlemesi aşamasında kuşkusuz bazı tereddütler yaşandı ve engellerin aşılması gerekti. Doğal haldeki arazilerin, bitkilerin ve hayvanların tarıma uygun hale getirilmesi sırasında her iki uygulamadan da nüanslar taşıyan ve her iki uygulamanın da revaçta olduğu dönemler yaşandı. Pek çok bitki, hem doğal ortamlarında hem de tarımsal uygulama içinde yan yana varlığını sürdürdü. Gerek beslenme gerekse farmakoloji açısından hayati öneme sahip bir üretim sektörü olan bahçecilik, uzun bir bitki ve ot toplama geleneğinin uzantısıydı.[85] Bazı yenebilir tahıllar da doğada kendiliğinden yetişen tahıl türlerinin (daha önce çavdara değinmiştik, ancak yulafın gelişmesi de aynı çizgiyi izlemiştir) yakın zamanlarda seçilerek aşılanması sonucunda beslenme rejimine dahil olmuştu. Yabani-evcil ikilemi aynı zamanda meyve ve yemiş ağaçları, elma, armut, kestane vs için de geçerliydi. Yaşanan, bir geçiş dönemiydi, toplamaya dayalı bir ekonomi ve yemek kültürüyle, tarıma dayalı bir ekonomi ve yemek kültürünün orta noktasında bir yerdeydi bu dönem.

Aynı durum hayvanlar için de geçerliydi. Bugün evcil hayvan kabul ettiğimiz bazı türler o dönemde yabani olarak yaşamaktaydı. *Urus* adı verilen meşhur yaban öküzü en az 10. ya da 11. yüzyıla kadar Avrupa ormanlarında yakalanmaktaydı. Bugün tamamen yabani hayvan olarak bildiğimiz geyik gibi bazı diğer hayvanlar ise evcilleştirilmişti. Lombardlar evlerinin çevresinde geyik beslerlerdi ve çiftleşme mevsiminde hayvanların çıkarttığı gürültü köyün sükunetini bozuyordu. Bunun sonucunda da 7. yüzyılda çıkarılan Rotari yasaları bu hayvanların varlığını bir düzene sokmayı amaçlamıştı.[86] Evcil domuzlara gelince, ormanda serbestçe otlanan bu hayvanlar, görünüşleri, renkleri ve muhtemelen etlerinin lezzeti bakımından yaban domuzundan ancak güçlükle ayırt edilirdi.[87]

Balıkçılık da doğal avcılık ile kültür avcılığı arasında bir geçiş dönemindeydi. Kültür balıkçılığının yapıldığı göller, ırmak ve bataklıkların yanıbaşında yer alırdı ve *piscariae et paludes* (balık gölleri ve bataklıklar) ibaresine dönemin belgelerinde sık sık rastlanmaktaydı.[88]

Yüzyıllar geçtikçe tarımsal yollarla elde edilen bitkilerin ve evcil hayvanların önemi artarken "yabani" yöntemlerle yiyecek elde etme uygulaması seyrekleşti. Bu tedrici geçiş dönemi kesin bir zaman çizelgesini izlemediği gibi, bölgeden bölgeye de değişiklikler göstermekteydi. Ancak bu iki rakip sistemin dikkat çekici bir denge noktasına ulaşması, yabani ortamlarda bulunan yiyecekler ve tarımsal yöntemlerle elde edilen ürünlerin birbirini azami ölçüde tamamladığı 7. ve 8. yüzyıllarda gerçekleşti. Rakip sistemler arasındaki bu yarışın sonucu 11. yüzyılda artık kesinlik kazanmıştı. Bingenli Hildegard 11. yüzyılda, sadece insanların yabani konumundan çıkartıp tarım yoluyla elde ettiği ve bir yerde kendi üretimi olan yiyeceklerin insan beslenmesine en uygun yiyecekler olduğunu yazmakta, doğal ortamlarda yetişen bitkilerin *contrariae sunt homini ad comedendum*, yani insan tüketimine aykırı olduğunu belirtmektedir.[89]

Konu kuşkusuz, ekonomiyle ilgili olmasının yanı sıra ideolojik bir boyuta da sahipti. Örneğin mevcut kaynaklarda ruhban sı-

nıfının dışında kalan soylular "yabani" yiyecekleri tercih ederken, ruhban sınıfının ve özellikle de manastırlarda yaşayan rahiplerin "evcil" grupta yer alan yiyecekleri tercih ettiklerine işaret ederek aralarındaki bu farkı anlatan ve buna ilişkin çeşitli "mesajlar" aktaran bilgiler yer almaktadır.[90] Bu kaynaklardan birinde, Kraliçe Brunihild'in Aziz Meneleaus'a kızgınlıkla "İçinde avlandığım ormanları neden kesip yok ediyorsun?"[91] diye sorduğunu görüyoruz. Aynı zamanda Remigius'un, Kral Clovis'in kendisine verdiği ormanların geniş kesimlerini, bu toprakları işlemeleri ve tarla sürmeyi öğrenmeleri için azat edilmiş kölelere verdiğini öğreniyoruz bu belgelerden.[92] Manastır rahipleri Avrupa'nın her yerinde orman arazisinin tarım arazisine dönüştürülmesine yönelik önemli projeleri desteklemişler ve münzevi rahiplerin yaşam tarzından çok daha farklı bir yaşam tarzı ve beslenme rejimini benimsemenin yanı sıra tarım faaliyetlerini de geliştirmişlerdir. Jonas tarafından 7. yüzyıl ortalarında yazılan, Réome manastırı başkeşişi Jean'ın yaşamını anlatan eserde söz konusu aziz bir gün ormana dua etmeye gittiğinde, ormandaki otları toplayarak yiyecek temin etmeye ve yaşamaya çalışan bir dilenciyle karşılaşır. Jean, dilenciye Tanrı'ya yeniden güven duyup ondan umudunu kesmemesini ve yeniden bir köylü olarak sürdürdüğü yaşama geri dönmesini önerir. Dilenci Jean'ın öğüdünü tutar, çok bereketli hasatlar elde eder ve artık başka yerde yiyecek aramaz.[93]

Rahiplerin büyük bir gayretle gerçekleştirdikleri ve manastırların Avrupa'nın en güçlü ve zengin yerleşme birimleri haline gelmesini sağlayan girişimler, sadece asillerin avlanma faaliyetleriyle ters düşmeyip, aynı zamanda yiyecek bulmak için ekili olmayan alanlardan yararlanmak zorunda olan köylülerin çıkarlarıyla da çatışmaktaydı. 9. yüzyıldan kalma, özellikle de İtalya'daki mahkeme kayıtlarında, ormanlık alanların kullanımı hakkında manastır rahipleriyle köylüler arasında çeşitli anlaşmazlıklar yer almaktadır. Bu topraklar üzerinde, kral tarafından verilen veya verildiği öne sürülen yetkilere istinaden hak iddia etmek büyük manastırların sadece gelirlerini ve kaynaklarını artırmak istemesi anlamına gelmiyor, bunun gerçekleşmesi durumun-

da, kırsal alanda yaşayan halk topluluklarının ekonomik bağımsızlıklarına kavuşma olasılığı da ortadan kalkmış oluyordu. Ormanlar bu toplulukların ekonomik temelini, sosyal dayanışmasının esasını oluşturuyordu. Çıkarlarının çok kötü sonuçlar doğuracak bir şekilde tehlikeye düşmesi sonucunda (bu konuda açılan davaların hemen tümü manastırlar lehine sonuçlanıyordu), bu topluluklar derebeyleri için kolayca yutulacak birer lokma haline geldiler.[94]

Yüzyıllarca azalan ve daha sonra da aynı düzeyde seyreden nüfus eğrisi 8. ve 9. yüzyıllarda yükselmeye başlamıştı. Bunun nedeni yukarıda anlatılan kaynakların bir bileşimi sonucunda meydana çıkan olumlu bir beslenme çarkı ya da demografik olaylar sadece yiyecek üretimine bağlı olmadığından tamamen farklı nedenler olabilir. Her halükârda bu nüfus artışı bir yandan büyük çabalar sonucunda elde edilen üretim sistemi sayesinde gerçekleşirken, aynı zamanda bu sistemi yok edecek süreci harekete geçiren unsur olma tehlikesini de taşıyordu. Gerçekten de o dönemin toplumu ve ekonomisi göz önüne alındığında, artan yiyecek talebinin karşılanması ancak tarım faaliyetlerini arttırmak suretiyle ve ekilebilir alanlardan tarım yoluyla yararlanma yöntemine, bu topraklardan tarım dışı diğer yöntemlerle yararlanmaya nazaran daha çok ağırlık verilmesi suretiyle mümkün olabilirdi.[95]

Kiliselerin, manastırların, soyluların, köylü topluluklarının ve daha sonra Avrupa'nın her yerinde kentlerin ormanlık arazilerini tarım arazisine dönüştürme, toprağı işleme ve yerleşimler kurma projeleri özellikle 9. yüzyılın başlarında yiyecek sorununun çözümü konusunda kökten bir değişikliğin habercisi oldu. Bu girişimler, aşamalı olarak, zaman zaman da ani çıkışlar halinde artan talebin karşılanmasında en doğrudan ve o zaman için en randımanlı çözümü oluşturuyordu. Bu girişimler bazı bakımlardan aynı zamanda artan *civilitas*, yani kentleşme taleplerine karşı bir cevap niteliğindeydi. Artık doğa ve yabani hayvanlarla bitkiler üretim değerlerinin ve egemen ideolojinin dış kenarlarına itilmişlerdi. Avrupa bir "patlama"nın, belki de bir bunalımın eşiğindeydi.

2

Dönüm Noktası

Zorunlu Tercih

Kuzey İtalya'nın en varlıklı ve güçlü manastırlarından olan Bobbio manastırının 883 yılındaki envanter kayıtlarında, daha önceki 862 yılı kayıtlarında yer almayan, başkalarına kiralanmış 32 tarladan söz edilmekteydi. Bu tarım alanları, manastır rahiplerinin kısa bir süre önce tarıma ayırmaya karar verdikleri ormanlık bölgenin açılmasıyla oluşturulmuş yeni tarlalardı. Belgede bu tercihe *gerekçe* bulmaya çalışırken kullanılan uslup ilginçtir. Belgede bu tercihin, İmparator II. Ludwig'in[1] manastırın genel mallarında bir indirim uygulamasından sonra "zorunluluk nedeniyle" yapıldığı belirtilmektedir. Manastırların ağaçları keserek ekilebilir alanları genişletmeleri sadece bir zorunluluktan (*proper necessitatem*) kaynaklanmaktaydı. Bu pişmanlık ifadesinin nedeni, 9. yüzyılda İtalya'da ve genelde Avrupa'da ekonomik durumun içerdiği derin çelişkiydi. Bir yanda günlük yiyecek ihtiyacı için büyük önem taşıyan ekili olmayan toprakları muhafaza etme arzusu, öte yanda giderek artan nüfus baskısı karşısında kaçınılmaz olarak yapılan bir fedakârlık söz konusuydu. Brandel'in "tahıl ile et arasındaki tercih insan sayısına bağlıdır"[2] prensibi bir hektarlık ormanın bir-iki domuzu, bir hektarlık otlağın birkaç keçiyi doyurduğu, oysa düşük verimli tahıllara rağmen (14. yüzyıla gelinceye kadar 1'e 3'lük bir verimin aşıldığı çok enderdi) 1 hektarlık ekili alanın kuşkusuz çok daha fazla ürün verdiği[3] gözlemiyle doğrulanmaktadır. Ayrıca tahıl, etten çok daha iyi saklanabilen bir yiyecek maddesi olup -ideal sıcaklık ve nem ortamında arpa 20 yıl gibi uzun bir süre saklanabilmektedir- bazı

bakımlardan değişik yiyeceklerin hazırlanmasına daha elverişlidir. Bir noktada, daha önce ekili olmayan alanların tarıma açılması, özellikle de geleneksel üretim modellerine sıkı sıkıya bağlı olunduğu müddetçe "zorunlu bir tercih"[4] olmaktaydı.

Aslında tarımsal ve orman-mera üretim sistemleri birbiriyle çok iyi koordine edilmemişti. Tarımla hayvan besleme her yerde yan yana yürütülmekteydi, ancak çeki hayvanları az sayıda olduğu gibi bu hayvanların gübreleri de ormanlık bölgeye yayılmıştı. İşte bu durum tarlalardaki düşük verimin başlıca nedeni olmasının yanı sıra, geniş alanlarda ekim yapılmasının da gerekçesini oluşturmaktaydı. Otlak olarak kullanılan alanlar asgari seviyede tutulmakta, bu nedenle daha fazla hayvan gücü ve gübre sağlayabilecek hayvan miktarı da azalmaktaydı. Yani çıkışı olmayan bir kısır döngüye girilmişti. Nüfus baskısı kontrol altında tutulduğu müddetçe sistem işliyor, ancak nüfustaki her artış sistemin dayalı olduğu hassas dengeyi tehlikeye sokuyordu. *Yaygın* üretim uygulaması nedeniyle, ekili olmayan alanlardan çalarak tarla alanını genişletmekten başka bir yol kalmıyordu.[5]

Başlangıçta bu süreç çok dikkatle kontrol altında tutularak uygulandı. 9. yüzyılda yapılan tarım sözleşmelerine göre ekili alan sağlamak üzere ağaçları kesilecek ormanlar sadece "çıplak" (tabii içindeki toplanacak, yararlanılacak yiyecek açısından), yani meşe palamudu veya hayvanların yiyebileceği başka tür bitkiler içermeyen ormanlardı.[6] 10. yüzyılda ormanlık bölgelerin tarıma açılması faaliyetleri yavaşladı. Bunun nedeni belki o dönemde tarımdan olumlu sonuçlar alınması olabilir. Bu süreç 11. yüzyılın ortalarında yeniden hızlanmaya başladı ve 13. yüzyılın sonlarına kadar devam etti. Genelde bu dönüşüm yavaş, aşamalı ve neredeyse çekingen, hatta saygılı bir tavırla gerçekleşti. Ormanların ekili alanlara dönüştürülmesi sadece birkaç bölgede ormanların gerçekten tahrip olmasına neden oldu. Ancak bir dönüm noktasına da ulaşılmıştı. *Novalia* veya *runca* denen tarım arazisine dönüştürülen yeni topraklara 1050'den sonra yazılan belgelerde daha sık rastlanır oldu.

Ormanların aşamalı olarak tarım alanlarına dönüştürülmesi

(ve bazı durumlarda da yok edilmesi) daha fazla tarıma dayalı bir ekonominin yegane habercileri değildi. Ormanlar da "ehlileştirilerek" tarımsal yöntemlerle işlenmeye başladılar. Bu dönemde Ortagüney Avrupa'da meyve veren kestanelikler azami ölçüde yaygınlaştı. Kestane ağaçları yabani türlerden ayıklanıp daha önce meşelik olan yerlere dikiliyordu. Bu tercihle amaçlanan açıktı. Kestaneden un elde ediliyordu ve besin değeri tahılınkine eşitti. Kestane ağacına "ekmek ağacı" denmesi bir rastlantı değildi.[7]

Tarımın gelişmesi için atılan temel adımların (ilk girişim 9. yüzyılda, bunu izleyen ve daha kesin sonuca yönelik girişim ise 11. ila 13. yüzyıllarda gerçekleştirilmişti), dönemin, hakkında pek az bilgi sahibi olduğumuz üretim ve beslenmeye ilişkin bunalımlarıyla çok yakından ilgili olduğu görülmektedir. Tüketimin büyük ölçüde yerel üretime dayalı olduğu bir dönemde önemini küçümseyemeyeceğimiz yerel kıtlıkları hesaba katmazsak, mevcut belgelerde 750 ile 1100 yılları arasında Avrupa *genelinde* 29 kıtlık, yani ortalama her 12 yılda bir kıtlık yaşandığı belirtilmektedir. Ancak bu hesaplamaların temel alındığı çalışmaları yapan Bonnaise'in de belirttiği gibi, bu bilgilerde iki önemli kronolojik dönüm noktası bulunmaktadır. Kıtlık yıllarının özellikle 8. yüzyılın ikinci yarısında (6 adet) ve 9. yüzyılda (9 adet) sıklaştığını görüyoruz. 10. yüzyılda daha az sıklıkla yaşanan kıtlıklar (tümü yüzyılın ilk yarısında olmak üzere sadece 3 kıtlık), 11. yüzyılda yeniden sıklaşmıştı (8 adet).[8] Bölgesel ve ulusal kıtlıklara baktığımızda benzer sonuçlara ulaşıyoruz. Bütün durumları ele aldığımızda 11. yüzyılın, kıtlıklardan en çok etkilenen yüzyıl olduğu görülmektedir. Çizdiği genel tablonun gerçeği oldukça doğru yansıttığı sanılan ancak temkinli bir şekilde değerlendirilmesi gereken, 18. yüzyılda kaleme alınmış bir belgede, Fransa'da 11. yüzyılda 26 kıtlık meydana geldiği belirtilmekte olup bu sayı bu ülkenin tarihinde herhangi bir yüzyılda meydana gelmiş en fazla kıtlık sayısına işaret etmektedir. Bunu 16 kıtlıkla 18. yüzyıl izlemektedir.[9] O halde, vakanüvis Radulfus Glaber'in yazılarında yer alan ve Avrupa edebiyatındaki en korkunç kıtlık tariflerinin 11. yüzyıla ait olması şaşırtıcı değildir.

Glaber'e göre

1032-1033 yılları arasında kıtlık tüm dünyaya yayılıyor, insanlığı ölümle tehdit ediyordu. İklim şartları son derece karmaşık olup ekim yapılması için uygun zaman bir türlü yakalanamamakta, özellikle de sel felaketleri nedeniyle hasat yapmak için yeterli zaman bulunmamaktaydı... Durmak bilmeyen yağmur nedeniyle toprak öylesine ıslanmıştı ki, art arda üç yıl, ekim yapacak bir tekarık sürmek bile mümkün olmamıştı. Hasat zamanı tarlaları zararlı yabani otlar kaplamıştı. Hasadın en iyi olduğu zamanlarda bile bir *modius* (0,009 m^3) tohum ancak 0,036 m^3 ürün veriyordu. Bu üründen de ancak bir avuç tahıl elde edilebiliyordu. Bu ikinci kıtlık doğuda başladı, Yunanistan'ı mahvettikten sonra İtalya'ya, Fransa'ya ve nihayet İngiltere'nin bütün bölgelerine yayıldı. Yiyecek sıkıntısı halkın bütün kesimlerini etkiledi. Zengini, fakiri açlık yüzünden zayıflayıp güçten düştüler. Bu genel yoksulluk sonucunda güçlülerin zulmü de sona erdi. Satılacak bir yiyecek olduğunda satıcı malı için fiyatı istediği kadar yükseltiyor ve istediği parayı alıyordu...

Bu arada bütün dört ayaklı hayvanları ve kuşları yiyip tüketen insanlar, korkunç açlığın pençesinde her türlü eti, hatta hayvan ölülerini ve diğer iğrenç yiyecekleri yemeye başladılar. Bazıları ölmemek için ormanda buldukları kökleri ve su bitkilerini yemeye çalıştılarsa da bir işe yaramadı. Tanrı'nın gazabından kurtuluş yoktu. O dönemde maalesef açlığın etkisiyle insanlar daha önce çok ender duyulan bir yola başvurarak insan eti yemeye başladılar. Yolcular kendilerinden güçlü olanlarca yakalanıyor, dört parçaya ayrılarak ateşte pişirilip yeniyordu. Açlıktan kurtulmak için sürekli olarak bir yerden bir yere gidenler sığındıkları yerde gece dövülerek öldürülüyor ve ev sahipleri tarafından yeniyorlardı. Çoğu kimse çocukları bir meyve parçası veya yumurtayla kandırıp ıssız bir yere götürüyor ve öldürüp yiyordu. Pek çok yerde de açlığı gidermek için mezarlardan çıkarılan cesetler yeniyordu. Bu çılgınlık o kadar yaygınlaştı ki, başıboş hayvanların insanlara göre yakalanıp yenme şansı daha azdı. Yamyamlığın adeta normal uygulama haline geldiğini düşünen biri bir gün normal hayvan etiymiş gibi pişmiş insan etini satmak üzere Tournus pazarına getirdi. Yakalandığında suçunu inkâr etmedi, elleri kolları bağlanarak yakıldı. Getirdiği et toprağa gömüldü, ancak biri gece eti kazıp çıkararak yedi. Ancak bu adam da yakılarak cezalandırıldı.

Bu öykü, konuya ilişkin bir dizi korkunç öykünün sadece ilki olup belki de tamamen abartma ürünü olduğunu, edebi eserlere bir atıf ya da söylentiden ibaret olduğunu düşünmemeliyiz.[10]

Benzer öyküler pek çok metinde karşımıza çıkmaktadır.[11] Bremenli Adam'a göre bulunduğu kentteki kıtlık 1066'dan 1072'ye kadar sürmüştü ve "açlıktan ölen pek çok kimsenin cesetleri meydanları dolduruyordu" 1083'te yine Almanya'da "pek çok çocuk ve yaşlı insan açlıktan ölmüştü" Praglı Cosmas'a göre 1094 yılında da kıtlık nedeniyle pek çok kişi yaşamını yitirdi. Mainz'taki kilise konsilinden dönen Alman piskoposları Amberg'deki bir köy kilisesine yerlerdeki çok sayıda ceset nedeniyle girememişlerdi. Bunlar örneklerden sadece birkaçı olup dönemin kayıtlarında açlık, beslenme yetersizliği, hastalıklar ve salgınlar geniş bir şekilde yer alıyordu. Nüfus artışı tahıla bağımlılığı giderek daha çok artırırken her hasat dönemi ve kötü hava şartlarının hasat üzerindeki etkisi daha büyük önem kazanmaya başladı. Bu yeni beslenme/üretim sisteminin oluştuğu dönem olan 11. yüzyıl, en yoğun gerginlik ve çöküş dönemiydi. Bu durumda yeni bir denge oluşturulması, daha önceki yüzyıllarda kısmen başarılabilen bir gerçek tarımsal sisteme tümüyle geçilmesi gerekli oldu. Bu süreçte güçlüklerle, başarısızlıklarla, başarılarla, çok şiddetli kıtlıklarla ve tahıla aşırı bağımlılığın neden olduğu yeni hastalıkların yaygınlaşması gibi durumlarla karşılaşıldı. Mantarlı arpa tüketiminin neden olduğu bir deri hastalığı olan ergotizm salgınları Avrupa'da 10. ve 11. yüzyıllarda sık sık görülmekte olup özellikle 1042, 1076, 1089 ve 1094 yıllarında son derece yaygındı. Bunu başarılar izledi: 12. yüzyıldan itibaren kıtlıkların gerek sıklığı gerekse şiddeti azaldı, yiyecek üretim sistemi de daha sağlam bir temele oturdu (bunun içerdiği risklere aşağıda değinilecektir). Tarım faaliyetlerinin genişlemeye başlaması 11. yüzyılda, daha önce ve daha düşük düzeyde de 9. yüzyılda ve tekrar 16. ve 18. yüzyıllarda, daha önceki üretim sistemi çerçevesinde hafifletilemeyen ve giderek artan bir beslenme gerginliği dönemine rastlamıştır. O zaman, tarım faaliyetlerinin genişlemesinin yiyecek sıkıntıları karşısında ortaya çıktığı sonucu-

na varabilir miyiz? Bobbio manastırının envanter kayıtlarını hatırlayacak olursak, belgede tarım faaliyetlerini genişletmek için orman arazisinin tarım alanına dönüştürülerek genişletilmesinin, "zorunlu nedenlerle" yapıldığı ifadesi yer almaktadır.

Güç ve Ayrıcalık

Bu noktadan itibaren Avrupa ekonomisi giderek daha çok tarıma dayalı bir ekonomi haline geldi. Ancak bu durum, kısa dönemde tek başına halkın büyük bir bölümünün beslenme rejiminde köklü bir değişiklik meydana gelmesi için yeterli değildi. Aynı zamanda sosyal düzende de köklü bir değişim gerekliydi. Her ne kadar ormanlar küçüldüyse de, yine de coğrafyanın önemli bir unsuru olarak varlıklarını sürdürdüler. Bu durum bazı bölgelerde yüzyıllarca, hatta günümüze kadar devam etti. Bu dönemde meydana gelen bir başka gelişme de, ormanları kullanma hakkının giderek kısıtlanmasıydı. Nüfus artışı ve ekili olmayan toprakların azalması orman kaynaklarını ele geçirme konusundaki şiddetli rekabeti artırdıkça sosyal gerilim de giderek büyüdü ve güç sahibi olanlara ait ayrıcalıkların tanımı daha belirgin hale geldi. Ormanlık bölgeleri kullanma hakkı zayıfların aleyhine ve farklı bir katılık ile dışlayıcılıkta olmak üzere daha güçlü sosyal sınıfa verildi. Fransa ve İngiltere gibi kraliyet rejiminin güçlü olduğu ülkelerde ormanları kullanma hakkı kralın ve soyluların elindeydi. Diğer yerlerde bu konuda yerel düzeyde güç sahibi olanlar, yani derebeyleri, piskoposlar, manastırlar ve hatta sosyo-ekonomik dokunun elverdiği durumlarda kentler avantajlı konumdaydılar.[12]

Orman kaynaklarıyla ilgili ilk çatışmalar 8. ve 9. yüzyıllara uzanmaktadır. Daha önce bazı manastırların nüfuzlarını kullanarak bu arazileri bölge halkından istimlak yoluyla aldığını görmüştük. 10. ve 11. yüzyıllarda özellikle derebeyleri ağırlıklarını

koydular. Bu dönemde yerel derebeyleri güçlerinin doruğuna ulaştılar, bölgelerindeki halkı ve toprakları tamamen kontrolleri altına alarak gerek üretim faaliyetlerini gerekse kamu ve yargıya ait faaliyetleri yönetmeye başladılar. Köylülerle ilişkiler daha da gerginleşti. Senyörler gerek özel mülk sahipleri olarak gerekse kamu vergileri şeklinde geçmişe nazaran daha çok vergi ister oldular. Soylular adeta yoksulların içinde bulunduğu çılgın açlık krizine benzer bir şekilde bir iktidar çılgınlığı içinde kilise ve manastırlara ait malları (buna insanlar, arazi, hayvanlar ve yiyecek stokları da dahildi) yağmalamaya başladılar.[13] Bu açlık, yerel zenginlik ve güç yapısı içinde kendilerine bir yer edinme kaygısından kaynaklanmaktaydı. Çünkü nüfus artışının baskısını soylular da duyuyorlardı.

İşte senyörlerin ekili olmayan alanları kullanma hakkına el koymaları bu fırtınalı döneme rastlar. Kırsal nüfusun avlanması yasak olan "özel bölgeler" giderek artmaya başlamıştı. Avlanma da ayrıcalıklar hiyerarşisinde bir yer buldu. İzinsiz avlanmaya verilen cezalar sınıf düşmanlarına verilen cezalara eşdeğerdi. Hayvan otlatma da çok sıkı bir şekilde kontrol edilmekteydi. Koyun otlatılacak yerlerdeki otlar ve domuzların yediği meşe palamutlarının yanı sıra, hasat artığı ürün de belirli kısıtlamalara tabi idi. Daha önceleriyse hasat sonrası artan ürün hayvan otlatmak için serbestçe kullanılırdı. 13. ve 14. yüzyılda bu haklar Avrupa'nın diğer yerlerindeki daha yoğun tarım yapılan yerlerde olduğu gibi, "İtalya'nın ortakuzey kesimindeki tepelerle ovaların çoğunda hemen hemen ortadan kalkmıştı" [14] Bu haklar daha kenarda kalan bölgelerde korunmalarına rağmen eski önemlerini kaybetmişlerdi. Hatta kentler bile, İtalya'nın ortakuzey kesiminde olduğu gibi, bazı bölgelerde kırsal kesimdeki soylularla toprak hakları için başarılı bir rekabete girerek bu genel istimlake katıldılar ve ormanların büyük bölümlerini kentlilerin kullanımına ayırdılar. "Ortak (*common*) orman", "*comune*'ün ormanı" olduğunda, "ortak" anlamına gelen "*common*" sözcüğü de önemli bir anlam değişikliği geçirmiş oldu.[15]

Köylüler tabiatıyla kendilerine ait olan bu topraklara el kon-

masından mağdur idiler ve mümkün olduğunda buna karşı çıkmaya çalışıyorlardı. 9. yüzyıldan itibaren mahkeme kayıtlarında sürekli rastlanan, bitmek tükenmek bilmeyen ithamlar, hukuk savaşları ve yenilgiler bu durumun en güçlü kanıtlarını oluşturmaktadır. Köylüler zaman zaman haklarını savunmada başarılı oldular ve senyörlerle bir ölçüde karşılıklı saygı esasını oluşturdular. Örneğin 12. yüzyılda Kuzey İtalya'daki çeşitli kırsal topluluklar kamuya ait yerlerde avlanma hakkını elde ettiler (ya da bu hakkı yeniden ele geçirdiler). Ancak kamu arazilerine el konması çoğu kez acımasızca ve kesin bir biçimde gerçekleştiriliyordu. Bununla birlikte köylülerin başlıca kaygısını ekili olmayan alanların kullanım hakları oluşturuyordu. 11. yüzyıl vakanüvislerinden Jumièges'li Guillaume, Normandiya Düklüğü'nde 966 yılında meydana gelen kanlı köylü ayaklanmasını anlatırken bu durumu doğruluyordu. Yazarın köylülerin haklarını aradığını ima eden tek ifadesi ise "köylülerin ormanlardan ve ırmaklardan kendi arzularına göre yararlanmak istedikleri" idi. Bu ayaklanma Evreux Kontu Raoul ve Dük II. Richard'ın amcası tarafından kanlı bir şekilde bastırılmıştı. İngiltere'de soyluların ayrıcalıkları titizlikle korunmaktaydı. Burada kral daha büyük av hayvanlarını (geyik ve diğer büyük hayvanlar) kendine ayırıyor, daha küçük hayvanları da yerel derebeylerine bırakıyordu. Bu durum göz önüne alındığında, "Robin Hood'un daha sonraki dönemlerdeki öykülerini anlatan baladlar gibi, yasadışı ilan edilmiş halk şarkılarının o dönemdeki popülerliğinin, örgütlü toplumun dışında, kırsal alanda yaşayan bu asi insanların serüvenlerine duyulan merak ve ilginin yanı sıra, yasak yiyecekleri yiyen özgür avcı gruplarının ütopik görüntüsünü çağrıştırmasından da kaynaklandığı söylenebilir" Daha sonraki yüzyıllarda da doğal kaynaklardan yararlanma konusu gerek 1381'de İngiltere'de, gerekse 1525'te Almanya'da meydana gelen köylü ayaklanmalarında olduğu gibi,[16] köylülerin talepleri arasında en önemli yeri tutacaktı.

Ekili olmayan alanların kullanımının sınırlandırılması veya yasaklanması ekonomi ve toplum tarihinin önemli bir safhası ol-

makla kalmayıp aynı zamanda beslenme tarihinde de belirleyici bir olaydır. Beslenme rejiminin sosyal sınıflara göre giderek farklılaşması sonucunda beslenmenin niteliğinde önemli bir değişiklik meydana geldi. Kuşkusuz varlıklılarla yoksulların yedikleri arasında farklılıklar daima olagelmiştir. Ancak bu farklılıklar esas olarak nitelikle değil niceliklе ilgili farklılıklar olmuşlardır. Bu dönemden sonra söz konusu farklılıklar yiyeceklerin niteliğinde de görülmeye başlamıştır. Alt sınıfların yedikleri giderek daha sebze ağırlıklı (tahıl ve yeşillik) olurken, et tüketimi (av hayvanları ve özellikle taze et) bir statü sembolü haline gelmiştir. Bir anlamda, farklı *uygarlıkları* belirleyen ve eskiden beri var olan hayvansal esaslı yiyeceklerle bitkiye dayalı yiyecekler arasındaki fark, bu defa *sosyal* farklılıkları çağrıştıran bir biçimde yeniden karşımıza çıkmıştır. İşte 11. yüzyıldan itibaren Avrupalıların giderek daha net ve bilinçli bir şekilde kullanmaya başladıkları yeni yemek dili bu özelliklere sahipti.

Bu değişiklikler kuşkusuz bir anda meydana gelmemiş, ancak söz konusu süreç bazı dönemlerde, örneğin 11. yüzyılda hızlanmıştır. Bazı durumlarda bu değişiklikler çok daha süratli ve kesin bir biçimde meydana gelirken, diğer durumlarda ise sadece bir eğilimin başlangıcı olarak kendini göstermiştir. Her halukârda, gerek ekonomik gerekse kültürel bakımdan en büyük özelliği tarım faaliyetlerinde bir dönüşüm sürecinin yaşanması olan 12. ve 13. yüzyıllarda, Avrupa'daki köylülerin beslenme rejimleri genellikle et ağırlıklıydı. 1130 civarında, Petrus Abaelardus karısı Héloise'e ve Paraclete rahibelerine yazdığı mektupta yaşamlarını manen ve maddeten düzene sokmalarına ilişkin pek çok öğüt verirken, geleneksel manastır doktrini uyarınca etten uzak durma gereğinin insanı bizzat oburluğa yöneltebilecek bir tehlike oluşturabileceğine dikkat çekmeyi de ihmal etmiyordu. O dönemde et nispeten boldu ve herkes fazla güçlük çekmeden et bulabiliyordu. Et, manastır görevlilerinin çoğu kez balıkla ikame ettikleri "olağan" bir yiyecekti. Balık ise "yoksullar için ete nazaran çok daha pahalı olup tedarik edilmesi de daha zordu. Dahası balık, et kadar doyurucu da değildi" Yani balık sonuç

olarak yüksek bir damak zevkini gerektiren ve satın alma gücü elverenlerin üzerine düştüğü bir yiyecek maddesiydi. Abaelardus'a göre şeklen olmasa bile, özünde daha mütevazı bir çözüm ise, eti kötülemeyi bir yana bırakarak bunun yerine "haftada üç defa" et yemeyi de içeren, gerçekten mütevazı ve basit bir beslenme rejimini tercih etmekti. Böylece insan balık ve kuş etinden daha az iştah açıcı olan olağan yiyeceklerle de kendini besleyebilirdi. Ancak "Aziz Benedictus bunların yenmesini de yasaklamamıştır".[17]

Dönemin pek çok belgesinde etin, fakirlerin beslenme rejiminin vazgeçilmez bir öğesi olarak kabul edildiği (bu tariften daha sonraki dönemlerde vazgeçilmiştir) yer almıştır. 13. yüzyılda, daha sonraki yüzyıllarda Avrupa edebiyatında sık sık geçecek bir öykü olan *Büyük Perhiz ve Karnaval Savaşı* adlı öykü, yoksulların hâlâ ete ihtiyacı olduğu gerekçesiyle, et rejiminin etsiz beslenme rejimlerine olan üstünlüğünün ifade edilmesiyle sona erebiliyordu. Hristiyanlıkta Paskalya öncesinde et yenmeyen bir dönem olan Büyük Perhiz, zalimcesine yalnızca yoksulları etkiliyordu, çünkü varlıklılar et yerine başka güzel yemekleri yeme imkanına sahipti. Burada verilen mesaj da Abaelardus'un mesajına benzemekteydi.[18]

12. ve 13. yüzyılda köylüler giderek kendilerine ait toprak parçasına daha fazla bağlı ve bu toprağın dışında yaşayamaz hale geldiler. Ormanlardan yararlanmak giderek güçleşiyordu. Avcılık ve hayvancılık da birkaç yüzyıl önce olduğu gibi belirleyici bir rol oynamıyordu. Et tedariki giderek daha güçleşmişti. Daha az av hayvanı ve daha az domuz eti bulunabiliyordu. Bu dönemde tavuk yetiştirmeye devam edildi. Bununla birlikte dönemin yazılı belgelerinde tavuktan hep özel bayram günlerine mahsus, ender bulunan bir yiyecek olarak söz ediliyordu. Köylünün yaşamı da çeşitlilik kazanıyordu. Ticaretin doğuşu ve giderek artan tarım üretiminin getirdiği para ekonomisi başlangıçta fark edilmesi çok güç değişikliklere neden oldu. Piyasa ekonomisinde kendine bir yer edinme fırsatını gören varlıklı köylülerin yanında başka pek çok köylü, kendi kendine yeterli bir tüketim kalıbı-

na uygun geleneksel bir yöntemle yaşamını sürdürüyordu. Bu arada yiyecek maddesi bunalımlarında özellikle hassas konumdaki bir tarım proletaryası olan aylıklı işçilerin sayısı da artmıştı.

Günlük Ekmeğimizi Bugün de Bize Bağışla...

Ekmek 11. yüzyıldan itibaren yoksul sınıfların beslenme rejiminde önemli bir yer tuttu. Diğer yiyeceklere ikinci derecede önem vermeye başlanarak bunlar ekmeğin yanında yenecek yiyecekler olarak görülür oldu. Buna en iyi kanıt, sözcüğü sözcüğüne çevrildiğinde "ekmek ile birlikte" anlamına gelen, ancak daha sonraki kullanımında bir şeyle birlikte bulunan, bir şeye eşlik eden anlamı taşıyan *companaticum* sözcüğünün, Latin kökenli dillerin konuşulduğu (yani ekmek kültürünün en yaygın olduğu) yerlerde giderek daha çok kullanılır olmasıdır. Ekmeğin rolü, Sevillalı Isidorus'un *"panis dictus, quod cum omni cibo adponatur"*[19] diyerek "ekmek (*panis*) sözcüğünün bu yiyeceğin diğer yiyeceklerle birlikte sofraya getirilmesinden (*adponatur*) kaynaklandığını ifade ettiği 13. yüzyıldaki rolüne göre çok büyük bir değişikliğe uğramış, hatta bu rol tersine dönmüştü. Sonuçta ekmek, diğer bütün yiyeceklere de eşlik eder oldu.

Dönemin yazılı belgelerinde ekmeğe yapılan atıflar adeta bir tutku boyutunda idi. Tarım sözleşmelerinde ekilebilir arazilerden "ekmek toprakları" olarak söz edilmektedir. Tarım üretimi de "ekmek hasadı" diye anılır olmuştu. Gerek kiralar gerekse arazi vergileri ekmek cinsinden ifade edilmeye başlamıştı. En önemlisi de ekmek (veya tahıl ya da un), mal kayıtlarında da belirtildiği gibi köylü ailelerinin yiyecek stoklarını oluşturuyordu artık. İçine ekmek konan, üstü hamur tahtası şeklindeki dolap evin en önemli eşyası idi. Aynı çatı altında yatıp kalkan ve yiyip içen aile fertlerinden aynı ekmeği yiyen (*ad unum pa-*

nem) ve aynı şarabı içenler olarak söz edilmekteydi. Ekmeğin yokluğu kıtlık anlamına geliyordu. Yaşamak için başka yiyecekler bulunabilirdi, ancak ekmeğin yokluğu olağanüstü bir durumun habercisi olup buna büyük güçlüklerle katlanılabiliyordu. Ekmeğe olan bu bağlılık ve özellikle bu yiyeceğin hazırlanıp tüketilmesi alışkanlığı, bu yiyeceğin her türlü masraf göze alınarak ve bunalım dönemlerinde de her türlü malzeme kullanılarak yapılması sonucunu doğuruyordu.[20]

Bu yeni bir davranış biçimi olmayıp aynı davranış biçimini (Tours'lu Gregorius'u hatırlayalım) başka örneklerde de bulmak güç değildir: Örneğin 843 yılında[21] Fransız köylülerince toprak karıştırılarak yapılan "kıtlık ekmeği" yoksulluklar tarihinin karşımıza sık sık çıkardığı oyunculardan biridir. Radulfus Glaber 1032-1033 kıtlığından söz ederken "daha önce başka hiçbir yerde denenmemiş bir yönteme başvurularak pek çok kimse açlığını bastırmak için kil kıvamında beyaz bir kum ile bulabildiği un ve kepek kırıntılarını karıştırıp ekmek somunu yapmaya çalışıyordu; ancak gayretleri boşa gitti, çünkü bu ekmekten yiyenlerin hepsinin yüzleri bembeyaz olup avurtları çöktü, çoğunun vücudu şişip derileri gerildi, sesleri ise yarı ölü kuşlarınki gibi son derece hafif çıkmaya başladı"[22] diye anlatmaktadır. Bu talihsiz sonuçlara rağmen, panik ve delilik insanları en aşırı durumlarda "hayvanlar gibi" ot ve her türlü pis yiyeceği yeme şeklinde farklı davranış biçimlerine zorlayıncaya kadar, kıtlık karşısında takınılan en "akılcı" tavır buydu. Topraktan ekmek imal etmeye çalışmak adeta kontrollü bir umutsuzluğun sonucunda girişilen bir davranıştı. Bu davranışlar nesiller boyunca kıtlıklar geçirmiş olanlardan sözlü olarak aktarılmış ve geliştirilmiş hayatta kalma teknikleriydi. 1099 yılında İsveç'te meydana gelen kıtlık anlatılırken, "köylülerin una ot karıştırması âdettendi"[23] denmektedir. Dönemin bilimsel belgelerinde de aynı sorun ele alınıyordu. Örneğin Mağribilerin egemenliği altındaki İspanya'da yazılan tarımsal eserlerde "kıtlık ekmeği"nden söz edilmektedir. Yunan-Roma tarzı bir tarım, farmakoloji ve beslenme geleneğinden gelenlerce yazılmış bu metinlerden "Avrupa'nın tarımsal faaliyetlerinin

genişleyip yaygınlaştığı bir dönemde günlük beslenme sorunlarıyla ilgili önemli bilgiler sağlanmıştı". Bu bilgiler arasında tahıl, baklagiller, toplama yoluyla elde edilen yiyecekler, yabani olmayan meyve ve sebzeler, yabani otlar, fındık, fıstık türü yemişler ve tıpta kullanılan bitkiler konusunda giderek daha alışılmadık teknikler yer almaktaydı. "Ekmek yapmak için kullanımına başvurulan bitki günlük, ev içi kullanıma ne kadar az uygunsa, farmakoloji bilgisi de o derece önem kazandı." Örneğin Ibnü'l-Avvam şöyle yazıyordu: "Meyve yenebilir bir meyve değilse esas tadı belirlenmeli ve mümkünse bu tat uygun usuller kullanmak suretiyle yok edilmelidir. Bu yapıldıktan sonra meyve kurutulmalı, öğütülmeli ve ekmek yapılmaya başlanmalıdır."[24] Belirli kuralların bilinmemesi, aceleci davranma ve yanlış ot seçimi veya bunların yanlış işleme tabi tutulması ölümcül sonuçlar doğurabiliyordu. 1099 yılında Almanya'da yaşanan kıtlığı anlatan kayıtlarda "toplanan yabani otlar arasında *collo* adlı zehirli bir ot vardı ve pek çok kişi bu otu yiyerek öldü" denmektedir.

Ancak şurası açıktır ki, yüzyıllar geçtikçe beslenme bunalımlarının değişik tahıl seçenekleriyle (veya bunların yerini alan başka bitkilerle) giderilme olasılığı giderek azaldı. *Aniane'li Benedictus'un Yaşamı* adlı eserde anlatıldığına göre 779 yılında çok sayıda açlıktan ölmek üzere olan çok sayıda yoksul insan manastır kapılarına üşüşmüş ve burada kendilerine bir sonraki hasada kadar yemek üzere "koyun eti, sığır eti ve keçi sütü" verilmişti.[25] Birkaç yüzyıl sonra ise böyle bir çözüm olanaksız hale gelecekti. Zamanla, "tarım olmaksızın yaşamak imkansızdır" düşüncesi kendini zorla kabul ettirmiştir. Bu gözlem bugün Belçika olarak bilinen topraklardaki 1095 kıtlığını anlatan, azizlerin yaşamına ait bir biyografide yer almakta olup[26] ekmeksiz yaşamanın düşünülemez olması ancak o dönemde yerleşmişti (kayıtlarda bununla ilgili olarak *penuria panis, exiguitas panis, inopia panis* ifadeleri yer almaktadır).

Gerçekte eksikliği yaşamı son derece güçleştiren yegane besin maddesi "ekmek" değildi. Daha önce de belirtildiği gibi, bu ad diğer yiyecekleri de içermekte ve tarlaların işlenmesi ile el-

de edilen tüm yiyecekleri temsil etmekteydi. 11. ila 13. yüzyıllar arasında Avrupa tarımında buğdayın yeri önemli ölçüde arttı ve buğday üretimi diğer tahıl üretiminin önüne geçti. Bunun sonucunda da ekmek üretimi, özellikle de beyaz ekmek üretimi arttı.[27] Ancak bu gelişmeden hemen hemen sadece iki özel tüketici grubu (zaman zaman birbirinin yerine geçen) yararlandı: Köylülerden toprağın kullanımı karşılığında kira olarak kısmen kendi kullanımları için kısmen de satmak üzere diğer tahıl ürünlerini beğenmeyerek buğday alan toprak sahipleri ve kendileri toprak sahibi değillerse buğdayı piyasadan satın alma gücü olan kentliler. Pazara sadece kenarından köşesinden girebilen ve bunu da sadece üretim fazlalarını satmak için yapan köylüler ise, genelde kendi ürettikleriyle, yani kirayı ödedikten sonra ellerinde kalanla yetiniyorlardı.

Bunun sonucunda da köylülerin beslenme rejimi daha kalitesiz tahıllara ve baklagillere, bazen de daha önce belirttiğimiz gibi kestaneye, çoğunlukla esmer ekmek, mısır ekmeği ve çorbalara dayalı oluyordu. 13. yüzyılda yazan Milanolu yazar Bonvesin de la Riva "çok miktarda kestane, acıdarı ve fasulye, ekmek (*panis locis*) yerine pek çok insanı doyurdu" demektedir.[28] Buğdayın köylülerin sofrasında yer alması ancak belirli bölgelerde, o da 13. yüzyıldan itibaren gerçekleşmiştir. Örneğin Toscana'nın kırsal kesiminde, kent yaşamının kırsal ekonomi üzerindeki etkisi nedeniyle köylülerin kent tüketim kalıplarını taklit ettikleri Floransa ile Siena arasındaki bölgede[29] veya buğday ve arpaya dayalı Roma tarzı üretim modelinin hâlâ uygulandığı Güney İtalya'da bu durum geçerliydi. Ancak bu bölgelerde bile buğday esas olarak kuzeyin varlıklı kentleri ve yurtdışındaki krallıklara gönderilmek için pazarda satılmak üzere üretilirken, çorbalarda, pide türü ekmeklerde ve diğer çok düşük kaliteli ekmeklerde kullanılan arpa ve yeşillikler ise yerel köylülerin beslenme rejiminde önemli rol oynuyordu.[30]

Birkaç istisna dışında, buğdaydan üretilen beyaz ekmek sadece az sayıda insanın yiyebileceği özel bir besin maddesi olarak kaldı. 12. yüzyılda Aquitaine'li Guillaume'un yazdığı bir şiirde

ekmek, son derece pahalı bir yiyecek olan biberle ve kaliteli şarapla aynı değerde görülüyordu: "Ekmek beyaz, şarap güzel, biber boldu."[31] Cistercium tarikatına bağlı din kardeşlerine verdiği bir vaazda Romalı Umberto, naklettiği veya uydurduğu –ki bizim amaçlarımız açısından ikisi arasında bir fark yoktur– önemli bir öyküde şöyle diyordu:

> Din kardeşlerimiz bize çoğu kez yoksulukların içinden, daha iyi bir yaşam umuduyla gelmektedirler. Bir zamanlar sadece kara ekmek yiyen bir aileden bir adam, bize gelerek beyaz ekmek yiyebilmek için kardeşlerimizin arasına katılmak istediğini söylemişti. Kardeşliğe kabul edildiği gün başrahibin önünde diz çöktüğünde "Arzun nedir?" sorusuna "Beyaz ekmek, hem de sık sık beyaz ekmek yemek!" diye cevap vermişti.[32]

Kentlilerin kırsal kesimde yaşayanlarla ilgili düşüncelerine gelince, Giovanni Sercambi'nin yazdığı bir novelladan alınan, Floransalı bir soylu kadının, "Darı ekmeğiyle buğday ekmeğinin aynı şey olduğunu zanneden bu köylüler iyi unla kötü unu nasıl ayırt ederler ki?"[33] şeklindeki sorusunu örnek vermekle yetineceğiz. 12.-13. yüzyıllarda, Avrupa kültürünün uzun süre başlıca özelliklerinden biri olan kent-köy karşıtlığını belirleyen yeni bir beslenme farklılaşması ortaya çıktı.

Kentin Boğazı[34]

Kent yönetiminden sorumlu yerel memurlarına gönderdiği bir tamimde Cassiodorus, "Yiyecek maddelerinin ulaştırılmasından sorumlu olan sizler, bir bakıma kentin can damarının, yani boğazının kontrolunu elinizde tutuyorsunuz,"[35] demekte, bunu yaparken de (bir "barbar" olan ancak genelde geleneksel siyasi modelleri muhafaza eden Theodoric tarafından 6. yüzyılda yönetilmiş)

Roma devletinin örgütlenmesinin yaşamsal öneme sahip bir yönüne işaret etmektedir. Kent idari sorunların koordinasyonu açısından çok temel bir işleve sahipti. Devletin gerek ekonomik gerekse siyasi yaşamı kent çevresinde sürüyordu. Her türlü tarımsal ürün ve yiyecek ve gerek kent pazarına gerekse büyük toprak sahiplerinin yiyecek depolarına yönelik olarak üretilenlerin geldiği merkezdi kent. Yiyecek maddelerinin tedarik edilmesiyle ilgili prensipler temel kamu görevlerinden olup bu görevi belirli memurlar yerine getirirlerdi.[36] En azından Batı'da imparatorluğun sosyal dokusu çözülünce Avrupa'daki kırsal bölgelerde yeni nirengi noktaları oluştu. Bunlar köy toplulukları, mahkemeler, manastırlar ve kırsal bölgelerdeki kiliselerdi. Kuşkusuz köylü topluluğunun kendisini yeni esaslara göre yeniden yapılandırması ve özellikle ev tüketimine yönelik farklı üretim kalıpları oluşturması kısmen bu süreçten, yani baskıcı ve zorlayıcı bir kentsel devlet yapısının çökmesinden kaynaklanmış olabilir. 9 ila 11. yüzyıllarda tarımın gelişip yaygınlaşması pazarların özellikle yerel düzeyde olmak üzere yeniden ortaya çıkmasıyla aynı döneme rastladı. Köyler, şatolar ve manastırlar yeniden doğan bir ticaret faaliyetinin merkezi haline geldiler. Yerel derebeyleri elde edilecek yeni kârları kendi amaçları doğrultusunda kullanmakta gecikmediler. Örneğin İtalya ve Felemenk gibi bölgelerde bu "derebeyleri", ekonomik faaliyetin çevresinde yeniden örgütlenmiş olduğu kentlerle özdeşleşince, bu süreç dikkat çekici bir biçimde kentsel bir özellik kazandı. Yeni bir kentsel emperyalizm doğdu. "Kolonileştirilmiş" topraklardan elde edilen kaynaklar ise, pazar yerindeki ve kentsel tüketim içindeki rollerine göre değerlendirildi. Son derece ayrıntılı ve dikkatli bir biçimde (ancak bazen de mevcut duruma göre anında geliştirilen) yiyecek tedarik yöntemi, tüm gayretlerin kente yiyecek sağlama, Cassiodorus'un da onaylayacağı gibi kentin boğazını[37] doyurmaya yönelik tek bir gaye üzerinde yoğunlaşmasını sağladı.

Kent yetkililerince uygulanmakta olan yasalar (tek tek yayınlanan kararnameler ve çok kapsamlı yönetmelikler) üretim süre-

cinin tüm safhalarını kapsamaktaydı. Bunlar tarım arazilerinin bakımı, üretim verimliliğini artırmaya yönelik talimatlar, tarım işçilerinin çalışmalarının gerek zamanlama gerekse faaliyetleri açısından son derece ayrıntılı bir biçimde düzenlenmesi, özellikle değirmen ve fırınların çalışma standartları da dahil olmak üzere besin zinciri sürecinin kontrolü; ithalat veya ihracattan hangisi desteklenecekse ona göre vergiler yükseltilip azaltılarak piyasanın kontrol edilmesi gibi konuları kapsamaktaydı. Toprak sahiplerinin çevredeki köylülerle yaptığı sözleşmeler kentsel kamu yetkililerinin yasalarını andırmaktaydı. Bu sözleşmelerde yasalarda yer alanlarla aynı çıkarlara hatta aynı terimlere rastlanması bizi şaşırtmamalıdır, çünkü söz konusu toprak sahipleri aynı zamanda kentin ileri gelen yöneticileriydi.[38] Kendi özel çıkarları kentin çıkarlarıyla özdeşti. Amaç hem kendi haklarını hem de kent tüketimini korumaktı. Bu nedenle, yapılacak işler dikkatle belirtilmişti. Örneğin, tarlaların hangi sıklıkta ve ne zaman sürüleceği, ne kadar gübre kullanılacağı, hangi tahılların ekileceği (kentliler başka tahılları beğenmediğinden özellikle buğday üzerinde duruluyordu) gibi. Köylüye de yeni bir açıdan bakılıyordu. Köylü artık geleneksel soylu kesimin onu gördüğü gibi sadece baskı altında tutulan bir unsur değil, daha çok üretim sağlayacak ve daha çok kâr edilmesini mümkün kılacak bir güç aracı haline gelmişti. Kâr gayesi 11-12. yüzyıllarda sadece dar anlamıyla burjuvazi değil, kent soylularının alt ve orta tabakalarını da içeren karmaşık bir sosyal grup olan "burjuvazi" arasında yaygınlaşan, Avrupa kültürünün yeni bir özelliği idi.

Yukarıda sözünü ettiğimiz İspanya'daki Arapça belgeler istisna olmak üzere, yüzyıllar süren aradan sonra Batı'da yeniden ortaya çıkmaya başlayan tarımsal yazılar genelde bu kent gerçeğinin ifadesi olup kentin çıkarlarını yansıtıyordu. Örneğin 14. yüzyılda yaşamış Bolognalı bir toprak sahibi ve çiftçi olan Paganino Bonafede'nin, "herkes aşağı yukarı hangi mevsimde ekilmesi gerektiğini bilir" diyerek darı, süpürgedarısı veya acıdarı gibi tahılları atlaması ve sadece buğday ekimini göz önüne alması dikkat çekicidir.[39] Herkes *biade*'nin (İtalya'da düşük kaliteli tahıllara

verilen ad) nasıl ekileceğini bilirken, buğday ekimiyle ilgili yöntemlerin öğretilmesi gerekiyordu. Aynı şekilde 13. ve 14. yüzyıllarda İngiltere'de yazılan bilimsel yazılarda da (bunlar arasında Henleyli Walter'ın yazıları iyi biliniyordu) buğdayın üzerinde özellikle duruluyordu.[40] Bu yazıdaki bakış açısı, diğerleri kadar dikkat çekici bir şekilde kente dönük olmamakla birlikte yine de açıkça para ekonomisi ve piyasa üzerinde yoğunlaşmıştı. İşte 12. ve 13. yüzyıllarda Avrupa tarım ekonomisinin –bölgeye göre değişen oranlarda– başlıca tahılı olan buğdaya yeniden dönüşünü bu koşulları göz önünde bulundurarak değerlendirmeliyiz. Bu dönemde buğday kentliler ve aynı zamanda kırsal kesimdeki derebeyleri için en önemli tahıl haline gelirken, köylüler *biade* ile yetinmek zorunda kaldılar.

Hatta baklagiller ve kestanenin yanı sıra daha düşük kaliteli tahıllar da kentlerde tüketilen ekmeğin bir bölümünde kullanılıyordu. Diğer pek çok yönetmelikten biri olan 1288 Bologna yönetmeliğinde başlıca üç tür undan söz edilmektedir: Saf buğdaydan yapılan un (bu un için *corba* başına dört *denari* kadar para değirmen vergisi olarak ödeniyordu), *misura*'dan yapılan un (iki *denari*) ve fava bakla ile buğday karışımından (*corba* başına verginin üç *denari* olduğu düşünülürse daha kaliteli bir *mistura* olmalı) yapılan un.[41] Ancak un kalitesinde bu tür tavizler sadece alt sınıftan kentlilerce veriliyordu ve bu da her zaman verilen bir taviz değildi. Kentli beslenme rejiminin ve yaşam biçiminin bir statü sembolü olan buğday ve beyaz ekmekten vazgeçilmesi ancak büyük güçlüklerle karşılaşıldığında başvurulan bir yoldu.[42]

Kentliler için demek kıtlık *canum tempus* (pahalılık dönemi) demekti. Normal zamanlarda kentlilerin pazara bağımlı olması kırsal alanlara nazaran daha fazla tüketim ve daha büyük çeşitlilik anlamına geliyordu. Ancak bu bağımlılık güç dönemlerde kentlileri, kendi başının çaresine bakmaları gerektiğinde üretim araçlarıyla doğrudan temas içinde olan köylülere göre daha büyük bir tehlikeyle karşı karşıya bırakıyordu. Kıtlık dönemlerinde yoksulların ne yapılacağı sorununun, ayrıcalıkların ön plana çık-

tığı, hatta kent kapılarının sadece yerel kırsal nüfusa değil, aynı zamanda kentin kendi yoksul halkına da kapatıldığı durumlara yol açtığı da oluyordu.

"Cenova büyük bir yokluk dönemi yaşıyordu ve kentteki sefil insan sayısı diğer tüm ülkelerdekinden fazlaydı." Yetkililer gemiler hazırlamış ve "bütün yoksullardan kıyıya gitmeleri istenerek burada kendilerine kent yetkililerince ekmek verileceği" sokaklarda ilan edilmişti. Rıhtımda sıraya giren insanlar kuyruklar oluşturmuşlardı. Bunlar sadece kentin yoksulları değil, diğer yerlerden de gelmiş "sefil" insanlardı. Kent yetkilileri bu iki grubu ayırmak istiyormuş gibi davranarak kentlilerin bir gemiye, yabancıların da öteki gemilerden birine binmelerini istediler. Herkes gemilere bindi. O anda kürekler hemen suya indirildi ve hem yoksullar hem de kendisini yoksul gibi gösterenler Sardinya'ya götürüldü. "Bu insanlar Cenova'da kıtlık sona erinceye kadar Sardinya'da tutuldular." Bu öykü 13. yüzyıl sonlarında yazılan bir *Novellino*, yani fabl ve alegorik öyküler kitabından alınmıştır.[43] Uydurma olduğuna inansak bile yine de o dönemde üretilmiş, o dönemin hayal ürünü bir eser olduğunu düşünmek zorundayız. Kayıt ve belgelerde anlatıldığı gibi, daha sonraki yüzyıllarda da Fernand Braudel'in deyimiyle "burjuva vahşeti"ni[44] anlatan pek çok benzer öykü mevcuttur.

Hem Çok Hem de İyi Yemek

Avrupa toplumunun 13. yüzyılın ilk yarısına gerginlikler, çelişkiler ve karşıtlıklar içinde, genelleşmiş olmasa bile yaygın sayılabilecek bir refah içinde girdiği anlaşılmaktadır. Eşitsizlik ve bazı insanların toplumun kenarlarına itilmeleri gibi kaçınılmaz maliyetlerini hesaba katsak bile, ekonomik büyüme gerek kent gerekse kırsal bölgelerde olumlu bir etki yaratmıştır. Yiyecek maddelerine olan talep giderek artıyor ve karşılanamıyordu. Bu du-

rumun kesin işaretleri olan, ormanların birbiri ardına kesilerek tarım arazisine dönüştürülmesi ve tarımsal kolonileştirme, nüfus ile kaynaklar arasındaki dengenin hassaslığını koruduğunu gösteriyordu. Ancak bu süreç varlığın yaratılmasını sağlayarak önceki yüzyıllara göre nüfusun daha büyük bir kısmının daha çok tüketmesini ve bir derecede lüks koşullara sahip olmasını mümkün kılmıştır. Avrupa, yüzyıl kadar önce başlayan bu refah döneminin en üst noktasına muhtemelen 1250 yılında ulaştı. Bu refah, sosyal farklılıkların muhafaza edildiği, ancak bu özelliğine rağmen gerçek bir refahtı. Dahası, 12. ve 13. yüzyıllarda kıtlıkların gerek sayısı gerekse sıklığı azalmaya başlarken artık aşağı sınıflar bile ziyafetten payını almaya başlamıştı. Çünkü gerçekten de, kentlilerin ve senyörlerin büyük varlığımnın temelinde köylülerin üretim veriminin artması (bu sadece iklim şartlarının daha iyi olmasına bağlanamaz) yatıyordu. 1255 yılında Bonaventure bir yazısında kıtlığın artık geride kaldığını belirtiyor ve kendi kuşağının yemek tüketim düzeyinden cesaret buluyordu.[45] Ancak bu görüş henüz genelleşmemesine rağmen –sadece üç yıl sonra Matthew Paris kıtlığın İngiltere'de 15.000 kişinin ölümüne yol açtığını yazacaktı[46]– önemli bir sosyal ve kültürel düşünce ortamına işaret ediyordu.

Belirttiğimiz gibi bu gelişme özellikle kentler için geçerliydi. 13. yüzyılda Riccobaldo da Ferrara, İmparator II. Friedrich'in döneminden (yarım yüzyıl öncesi) söz ederken, bu dönemde "İtalyanların kaba alışkanlıkları vardı... yiyecek maddeleri zor bulunuyordu ve halk ancak haftada üç defa taze et yiyordu. Öğlen etli sebze yerler, akşam da aynı eti soğuk olarak yerlerdi"[47] diye yazıyordu. Bu gözlemin tüketilen miktarlarla ilgili yönünü bir ele alalım: 13. yüzyılda yaşayan bir kentli için haftada sadece üç defa *taze* et yemek bir yoksulluk ve kabalık işareti sayılıyordu (ayrıca sözü edilen o "küçük" miktar ete en azından tuzlanmış domuz etini de ilave etmeliyiz). Kuşkusuz bu miktar küçük bir miktar değildi, ancak Riccobaldo (ve o dönemde yaşayan kentliler) için küçük bir miktardı. Aynı gözlem yenen yiyeceğin niteliği açısından da dikkat çekiciydi. Unutmamak gerekir

ki aynı insanlar bir dönem önce çok kalitesiz yiyeceklerle besleniyorlar, sadece basit bir şekilde pişirilmiş otlar ve soğuk et yiyorlardı. Ancak geçmişteki güzel günlere özlemin insanların vazgeçilmez bir özelliği olduğunu düşünürsek, yukarıdaki gözlemde sergilenen eski değerlerin yeniden benimsenmesi güçlü ve kendine güvenen bir toplumun işareti olsa gerek.

Özellikle dinamik bir ekonomik evre olan bu dönemden yararlanarak toprak ve para varlıklarını artırmayı başaran köylüler bile daha iyi yemek yemeye ve senyörlerin, kentlilerin yaşam tarzını taklit etmeye çalışıyorlardı. 13. yüzyıl Almanyası'nda yaşlı köylü Helmbrecht (aynı öykünün Werner der Gartenaere tarafından yazılmış aynı adı taşıyan şiirindeki karakter) kendi yediği bol nişastalı yemekleri oğluna önererek, balık ve etin senyörlere ait olduğunu söylemektedir:

> Benim yediğimi yiyerek, annenin sana verdiklerini yiyerek yaşamalısın. Hırsızlıktan kazandığın paralarla şarap alacağına su iç oğlum... Annen sana her hafta güzel bir darı bulamacı pişiriyor; at çalıp kazla değiş tokuş edeceğine işte bu darı bulamacını yiyip karnını doyurmalısın... Oğlum, utanç verici eylemler karşılığında elde ettiğin balığı yiyeceğine arpayla yulafı karıştırıp ye.

Ancak köylünün oğlu bu öğütleri dinlemeyip şöyle cevap verdi babasına: "Baba, sen istersen su içmeye devam et, ben şarap içmek, mısır ekmeği yemek, şu kızarmış tavuk dedikleri şeyden yemek istiyorum."[48]

Böyle durumlarda daima olduğu gibi, varlıklılar sınıf farkını oluşturan eşiği yukarıya doğru çektiler. Bolluğun oldukça yaygın olduğu (ancak tüm topluma genelleştirilemediği) bir dünyada Avrupa'nın yönetici sınıfları arasında âdet olan çok yemek yemek artık yeterli olmamakla birlikte, yine de soyluların belirgin özelliği olmaya devam etti. Şövalye öykülerinin kahramanları da hep çok yemek yiyen insanlardı. *Chanson de Guillaume*'un kahramanı Guillaume savaştan çekildikten sonra rahatlamak maksadıyla bir yaban domuzunun omuz etini, bir tavuskuşu kı-

zartmasını, bir büyük somun ekmeği ve iki büyük tatlıyı mideye indirmişti. Bunu gören karısı Guiborc böyle çok miktarda yemek yiyen birinin aynı zamanda savaştan çekilerek ailesinin adını lekeleyemeyeceğini söylemiş ve kocasını azarlamıştı. Bir başka olayda ise Guiborc benzer bir yemeği Guillaume'un yeğeni Girart'a ikram etmişti. Girart da tıpkı amcası gibi gözlerini masadan bir an için olsun ayırmaksızın bütün yiyecekleri midesine indirmişti. Girart'ın böylesine büyük bir iştahla yemek yediğini gören Guiborc kendi kendine bu adamın mutlaka cesur bir savaşçı olduğunu düşünmüş ve kocasına dönerek, "Bunun da senin soyundan geldiği belli,"[49] demişti.

Dönemin yazılarında, soylulara yakışır bir cesaretin, zaman zaman acımasız bir güç imajıyla özdeşleştirildiği kültürel modeller ve geleneksel yaşam biçimlerinin yanı sıra, kibar kahramanın –ya da en azından bu kahramanı bize tarif eden yazarın– yiyecek konusunda daha ılımlı bir tavır sergilediği, hatta neredeyse yiyecek konusuna ilgisiz bir davranış içinde olduğu durumlar da vardı. Yemek konusundaki bu itidalli yaklaşımı, söz konusu yüzyıllarda gelişip bütünlük kazanan bir imaj olan "Hristiyan" savaşçısının dinî ahlaka bağlılığı olarak ele almak çok basit bir yorum olur. Romans adı verilen ve Ortaçağ şövalyelerinin aşk ve serüvenlerini anlatan 12. ve 13. yüzyıl manzum öykülerinde soyluların günlük yaşamının beslenmeyle ilgili yönlerine genelde sadece hafifçe değinilmiştir: "Önemli olan herkesin önünde yeterince yemek bulundurarak herhangi bir yokluk ya da cimrilik düşüncesini kafalardan silmekti."[50] Chrétien de Troyes'nın *Erec et Enide* adlı eserinde Kral Arthur'ın sarayında yenen bir yemeğe çok kısa değinilmektedir: "Yemeğin kalitesine gelince bu konu üzerinde pek fazla durmayacağım." Yemekte sadece kuş eti, av eti, meyve ve iyi şarap olduğunu öğrenebiliyoruz. Hatta Erec'in taç giymesiyle son bulan büyük ziyafetin tarifi bile, yemekte neler ikram edildiğini anlamak isteyen biri için biraz düş kırıklığı yaratıyor: "Bin şövalye ekmek servisini yaptı, bin kişi şarabı getirdi, diğer bin kişi de diğer yemekleri." Ve karşımıza yine aynı ifade çıkıyor: "İkram edilen çeşitli yemekleri size tarif edebili-

rim, ama başka konular üzerinde duracağım." Chrétien'ın eserini Almancaya çeviren Hartman von Aue ise daha açık ve net bir ifade kullanıyordu: "Ne yediklerini anlatmayacağım çünkü yemek yemekten çok asil davramşlara önem veriyorlardı."[51]

O zaman sorun sadece Hristiyanca davranışın gerektirdiği bir itidal değildi. Bu şahısların yiyeceğe karşı takındıkları görünürdeki bu kayıtsız tavır ve yazarların da yemekleri aşırı ayrıntıyla anlatmaktan kaçınmaları, "soylu davranış" konusunda ve yiyecekle birlikte olması gereken, soframn, masa örtüsünün ve yemek takımlarının güzelliği, hoş konuklar, güzel bir sofra muhabbeti gibi diğer unsurlara sarfedilen büyük dikkati gizlemektedir. Bu dikkat, kuvvetten çok zarafete, içerikten ziyade (beslenme rejimi açısından) şekle dayalı olan ve sürekli uygulanan bir davranış ritüeli haline gelmiş bir "sofra adabı"nın doğuşuna işaret ediyordu.[52] Hatta 12. ve 13. yüzyıllarda bu "sofra adabı" yemeğin sadece miktarına değil, kalitesine ve yenme tarzına da dayalı bir sosyal farklılaşmanın işareti haline gelmişti.

Ancak aristokrat kültürün dikkatleri sadece yemek yemenin sofra adabıyla ilgili unsurları üzerinde toplanmamıştı. Yemeklerin de daha rafine ve ayrıntılı lezzetler, kokular ve renklere sahip olması bekleniyordu. Soyluluğun temel özelliklerinden biri olmaya devam etmesine rağmen, iştahlı olmak kibar ve soylu bir sosyal çevreye girmek için tek başına yeterli değildi. Aynı zamanda iyi yemekle kötü yemeği ayırt etmek de gerekiyordu. Joanot Martorell'in ünlü romansı *Tirant le Blanc*'da inzivaya çekilmiş olan Tirant le Blanc kontu nihayet rahip yaşamından vazgeçip yeniden soylu bir beyefendi gibi giyinmeyi kabul ettiğinde kendisi bu tür bir sınava tabi tutulur: "Sofrada önüne çok çeşitli yiyecekler konmuştu, ancak hem tecrübeli hem de akıllı olan kont sadece kaliteli yiyecekleri yiyip diğerlerine dokunmadı. Daha sonra meyveli tatlıların göz aldığı altın bir tepsi üzerinde tatlılar getirildiğinde de aynı şekilde davrandı.[53]

O zaman, 13. yüzyıl Avrupa edebiyatında, Roma devrinin sonlarında Apicius'un yazdığı kitaptan bu yana bu tarzda yazılan ilk yemek kitaplarının ortaya çıkması bizi şaşırtmamalı. Bu geliş-

me yemek zevkine yeniden ilgi duymaya başlandığının en açık ve somut göstergesidir.

Gastronomi ve Kıtlık

Papa III. Innocentius'un 13. yüzyıl başlarında dünyevi zenginliklerle böbürlenip kibir duyulmasına koyduğu yasak (*De contemptu mundi*) "oburluk" günahını ve insanların çılgın tutkularının bulup çıkardığı yeni yeni zevkleri de kapsıyordu. Artık şarap, bira ve elma birası yeterli bulunmuyor, "yeni karışımlar ve şuruplar icad ediliyordu"; ağaçlardan, denizden, göklerden gelen güzel şeyler de yetmiyor, "baharatlara ve kokulara ihtiyaç duyuluyordu" ve pişirilen her öğün aşçıların sanat ve maharetlerini ortaya koymalarını gerektiriyordu.[54]

Baharat ihtiyacı yeni değildi. Baharat Avrupa mutfağında (yani zenginlerin mutfağında) uzun bir süredir yaygın bir biçimde kullanılmakta olup 9. ve 10. yüzyıllarda İtalya ve Fransa pazarlarına önemli miktarlarda baharat girdiğine ilişkin kanıtlar mevcuttur. Belgelerden aynı zamanda Roma mutfağında hiç bulunmayan (Apicius'un kitabına bakarsak Roma mutfağında kullanılan tek baharat biberdir) zencefil, tarçın, havlıcan ve karanfil gibi maddelere olan ilginin giderek arttığı anlaşılmaktadır. Diğer baharatlardan önce beslenme üzerine yazılmış bilimsel eserlerde ve özellikle de tıbbi bir bağlamda söz etmeye başlanmıştı. Örneğin Anthimus, 6. yüzyılda yazdığı *De observatione ciborum* adlı bilimsel risalesinde Apicius'un haberdar olmadığı zencefilin kullanılmasını önermektedir. Baharatlar giderek tıbbi kullanımdan gastronomik ortama bir geçiş yapmışlardır (pek çok farklı ürün aynı süreçten geçmiştir). 11. yüzyılın sonunda Haçlı seferleri ve Haçlıların Doğu ülkelerine yerleşmeleri sonucunda Batılılar, Doğu ile temas sağladılar ve Doğu'dan gelmeye başlayan baharatlar bu koku ve lezzetlere aşina olan Avrupalılar arasında

yayılmaya başladı. Uzun zamandır baharat ticaretini ellerinde tutan Venedikli tüccarlar da bu yolla servet yaptılar.[55]

13. ve 14. yüzyıllarda yazılan yemek kitaplarında bu gastronomik tercihin (ve başka pek çoklarının) ilk defa belgelendiğini görüyoruz. Bu değişikliği neye atfedebiliriz? Öncelikle dikkatli bilim adamlarının tamamen yanlış olduğunu ortaya koydukları çok yaygın bir düşünceyi düzeltmeliyiz. Bu yanlış görüşe göre, baharatların bol miktarda kullanılması (bazıları daha da ileri giderek "suistimal edilmeleri" demektedir) iyi saklanamamış, hatta bozuk yiyeceklerin (özellikle de baharatların çok miktarda kullanıldığı etlerin) tadını bastırmaya ya da "kamufle" etmeye yaramaktaydı. Bir başka görüşe göre ise baharatlar etlerin bozulmadan saklanmasında kullanılmışlardı. Her iki görüş de hiçbir temele dayanmamaktadır. Birincisi varlıklılar daima en taze etleri yemişlerdir. (Ayrıca uzak ülkelerden gelen pahalı baharatları satın almaya ancak varlıklıların gücü yetiyordu.) Bu kesim mümkünse hemen o gün avlanmış etleri (Şarlman'ın her gün ateşte av eti çevirdiğini hatırlayalım) ya da pazardan satın alınmış ve normal olarak o gün kesildiği veya sipariş üzerine kesildiği için yine taze olan etleri yerlerdi. Hayvanlar kasaba *canlı* olarak getiriliyordu. Aynı şey doğrudan avlanan veya pazardan satın alınan balık için de geçerliydi. Örneğin yılan balığı gibi çok revaçta olan bazı balık türleri balıkçıya canlı olarak getiriliyordu. Dahası, yemek kitapları baharatların yemeğe pişirildikten *sonra* ilave edilmesini çok net bir şekilde salık vermektedirler. 14. yüzyılda yazılan *Ménagier de Paris* adlı eserde baharatın yemeğe "mümkün olduğu kadar geç" konması önerilmektedir. Baharatın yiyeceklere yiyeceği "saklamak, muhafaza etmek" maksadıyla konduğu savı da geçersiz kalmaktadır, çünkü balık ve etin daha uzun süre saklanmasını mümkün kılan başka yöntemler vardı. Bunlar içinde en önemlisi tuzlama yöntemiydi. Ancak et, kurutulmak ya da islenmek suretiyle de muhafaza edilebiliyordu. Her halukârda bu işlemlerde baharat yoktu ve bu tür muhafaza yöntemleriyle saklanmış etler "yoksul" bir mutfağın, yani baharatın tanınmadığı bir sosyal ortamın özelliğiydi. Varlıklılar

da kuşkusuz muhafaza edilmiş etler yiyorlardı, ancak genelde baharat kullananlarla taze (ve en kaliteli) etleri yiyenler aynı sosyal sınıfa mensuptu.[56]

Bir başka açıklama da dönemin beslenme kavramlarıyla bağlantılıydı. Dönemin hekimleri baharatların "acılığı"nın yiyeceklerin hazmına, yani besinlerin midede "pişmelerine" yardımcı olduğu görüşündeydiler. Bu nedenle baharatların sadece yemeğe konmayıp, bir tür tatlı gibi, yemek sona erdikten sonra ya da yatmadan önce kullanılması gerektiğini düşünüyorlardı. Kralın özel odasında mutlaka "yatak odası baharatları" bulundurulurdu. Aragonlu Büyük Pedro'nun 14. yüzyılda yayınladığı *Ordinaciones*'e göre bu baharatlar (içmek için su ve şarap, aydınlatma için mum ve meşaleyle birlikte) vazgeçilmez maddeler arasında yer alıyordu.[57] Kuşkusuz, özel şekerlemelerden başlamak üzere pek çok gastronomik buluş bilimsel ve farmakolojik uygulamalardan kaynaklanıyordu.[58] Sağlıkla ilgili kaygıların insanların yemek rejimiyle ilgili seçimlerinde çok önemli bir yeri olduğunu da biliyoruz. Ancak bunun tersi de geçerlidir: Bugün olduğu gibi geçmişte de yenilik merakı (yeni tüketim maddeleri, yeni lezzetler) için daima bilimsel bir onay, çılgınca arzular için bir gerekçe aranagelmiştir.

Braudel'in kullandığı "baharat çılgınlığı" ifadesi konunun en can alıcı noktasına parmak basmaktadır. Rebora da bir yazısında yine bu konuyla ilgili bir örnek vermektedir: "Cesareti olanı 'on iki kişilik' olduğu belirtilen ve (13. yüzyılda yazılan bir İtalyan yemek kitabındaki tarife göre) içinde 26 gram karanfil, üç parça hindistancevizi tohumu, biber, zencefil, tarçın ve safran bulunan bir yahni ya da sosun kendine ait bölümünü yemeye davet ederim. On üç gram karanfil etkili bir anestezi maddesi yapmak için yeterlidir, fazla miktarda hindistancevizi tohumu ise zehirlidir."[59]

Söz konusu tüketim seviyeleri inandırıcı olmayıp, daha çok arzuların ve hayal gücünün, lüks ve gösterişli yaşama ihtiyacının egemen olduğu bir dünyaya aittir. O dönemde çoğu kimsenin imkanlarını aşan baharat fiyatları bile bu maddeleri arzu edilen yi-

yecek maddeleri haline getirmeye yetmişti. Gerçekten de havyar ya da somon fümeyi başka hangi nedenlerle arzu ederiz ki? Kentlerde yaşayan burjuva sınıfına hitaben yazılmış kitaplarda (örneğin 13.-14. yüzyıllarda Toscana'da yazılmış kitaplar) daha kibar, saray çevreleri için (Napoli'deki Angevin sarayı gibi ya da daha önceki Fransız sarayları gibi) yazılmış olanlara nazaran baharata çok daha fazla yer verilmesi bir rastlantı değildir.[60] Soyludan ziyade burjuva, varlığını ve toplum içindeki yerini vurgulama ihtiyacındaydı. Gerçekten de sorun bir lüks ve debdebeli yaşama sorunu olmasaydı konunun 12. ve 13. yüzyıllarda Papa Innocentius'un ahlaki suçlamalarına hedef olmasını anlamak kolay olmazdı. Clairvaux'lu Bernard, Cluny rahiplerini baharatlı şarap (*pigmentorum respersa pulveribus*) içmeleri nedeniyle azarlamış, Muhterem Petrus da hazırladığı manastır yönetmeliğiyle yine bu şarabı yasaklamıştı. Ancak bu durum baharatın eczacılıkla ilgili amaçlar doğrultusunda kullanımına devam edilmesini önlememişti. Ulrich'in *Consuetudines*'ine (sosyal âdetlerine) göre Cluny manastırındaki revirde daima karabiber, tarçın, zencefil ve diğer "sağlığa yararlı" bitki kökleri bulundurulmalıydı.[61] Bu nedenle dönemin eczacılık ve beslenme konusundaki inançlarını hafife almamalı, ancak 13. ve 14. yüzyıl Avrupa gastronomi dünyasındaki baharat patlamasının nedenlerini de sadece bu alanda aramaya çalışmamalıyız. Zamanla bu baharatların lezzetlerine olan aşinalık, Flandrin'in tercih ettiği deyimle, "lezzet yapısı"ndaki yerini tam olarak aldı. Çok baharatlı yemekler *revaçta* olan yemekler arasında sayılmaya başladı. Ancak kişisel tercihler arasında farklılıklar mevcuttu. İtalya ve Fransa'dan sonra Katalonya, İngiltere ve Almanya'da ortaya çıkan Avrupa yemek kitaplarının seçtikleri baharatlar arasında önemli farklar olmasına rağmen, baharata duyulan arzu ve istek tümünün ortak yanıydı. Ayrıca bu kitaplarda sık sık, hazırlanan yemeğe "güzel baharatlar" katılması talimatına rastlanmaktadır. Bu tür genel nitelikli talimatlarla belirli bir baharatı önerme konusundaki kararsızlık veya tercihsizlikten ziyade, aşçıya bir ölçüde, yemeği istediği gibi pişirme -ya da o dönemde normal uygulama olduğu

anlaşılan– bir baharat karışımı kullanma özgürlüğü verdiği anlaşılmaktadır. Bir İtalyan yemek kitabında şöyle bir örnekle karşılaşıyoruz: "Bir ons (28 gr.) karabiber, bir ons tarçın, bir ons zencefil, bir librenin yarısı kadar karanfil ve bir libre safran alın." Tarifte bu karışımın "tüm yemeklere uygun olacağı" belirtiliyor.

Baharatların akla getirdikleri burada sona ermiyordu tabii. Sosyal statü ve gösterişli yaşamın göstergesi olan baharatlar aynı zamanda uzak, gizemli, Batılıların tüm arzularının ve ütopik hayallerinin temelini oluşturan rüya ülkelerinin yer aldığı Doğu'nun özelliklerini de kendilerinde topladılar.[62] Dönemin haritalarında Doğu, dünya cennetinin yanı başında gösterildiğinden, cennete olan bu yakınlığından da çok etkilenmiş olacağı düşünülüyordu. Doğu ülkelerinin bulunduğu yerler Avrupalılara göre bolluk ve mutluluğun olduğu ve en önemlisi de, birkaç yüz yaşında insanların yaşadığı, yapraklarını dökmeyen ağaçların ve tarifi mümkün olmayan zümrütüanka kuşunun bulunduğu ölümsüzlük diyarı idi. İşte baharatlar da bu diyarlarda yetişiyordu. Kuşkusuz bu baharatlar da cennetten geliyordu. Joinville "işte bu diyarlarda üretilen zencefil, ravent, sandal ağacı gibi, söylendiğine göre dünya cennetinden gelen bu yiyecek ve baharatlarla dolu" ağlarını çeken Nil balıkçılarını tarif ediyordu. Çünkü bu baharatların Cennet Bahçesi'nin ağaçlarından rüzgarda savrularak ırmağa düştüğü farz edilmekteydi. "Söylendiğine göre" deniyor ama gerek yazarımızın gerekse okuyucularının bu efsaneye ne ölçüde inandığını bilememekteyiz. "Ancak durum ne olursa olsun Taillevent'la aynı çağda yaşayanlar için kuşkusuz bu baharatlar sonsuzluğun tadını ve kokusunu taşımaktaydı."[63]

Yukarıda 13. yüzyıl sonlarında yemek kitaplarının burjuva /soylu, köylü/kentli gibi çift amaçlı olarak hazırlandığına değinmiştik. Her iki tür yemek kitabında da hitap edilen okuyucu kitlesi çok açık bir şekilde belirlenmiştir. Yukarıda sözü edilen Angevin sarayı örneğinde olduğu gibi, saraylılar için yazılmış kitaplarda "senyöre ikram edin", "senyöre götürün" gibi ifadeler varken, Toscana örneğinde ise geleneksel soylular için uygun olmayan, sofrada yemek yiyen "varlıklı"lardan söz edilmektedir. Bura-

da "yirmi varlıklı bey", "on iki ince zevkli varlıklı" gibi ifadeler söz konusudur. Ancak burada sözünü ettiğimiz iki grup da bu kitapların *doğrudan* amaçladığı okuyucu kitlesi değildi. Kitaplar aksine, profesyonel aşçılar için, bir senyöre ya da varlıklı bir kimseye ya da belki de bir han sahibine aşçılık yapan kimselere hitaben yazılmışlardı. Kitaplardaki öneriler bu aşçılara hitaben yapılan önerilerdir. Örneğin üstü hamurla kaplı yılan balığı yemeği için "biraz soğutun yoksa varlıklıların ağzı yanar"; ravioli için, "üzerinde hafif bir kızarmış tabaka olsun yoksa varlıklılar beğenmez" denmektedir. Örneğin aşçılara yılan balığı yahnisi için "fazla pişirmeyin, aksi taktirde dağılır," denmekte, zaten tuzlu bir balık olduğu için de fazla tuz koymamaları öğütlenmektedir. Yine aynı aşçılara, piyasa koşullarının getirdiği ve diğer tüm kısıtlamalara uygun olarak yemeğin tadında ve kullanılan malzemelerde önemli ölçüde esneklik payı bırakılmaktadır.

14. yüzyılda İtalyanca yayınlanan bir metinde "burada yazılı olanlarla ilgili olarak iyi bir aşçı daima kendi durumunun gerektirdiği özel koşullara göre hareket edecek ve yiyecekleri kendi uygun gördüğü şekilde değiştirip süsleyebilecektir" denirken, Almanca yazılmış bir metinde de, "bu tarifi başka yemekler yaparken de kullanın" denmektedir. Avrupa'da yazılan yemek kitaplarında yemek tariflerinin çoğunda miktarlarla ilgili ayrıntıya girilmemesi bu tariflerin tipik bir özelliğidir. Bu aynı zamanda hitap edilen aşçıların profesyonel kişiliğiyle de bağlantılıdır. Çünkü bu aşçılar yaptıkları işin özellikle yaratıcılığa ve denemeye dayalı bir sanat olduğunu, ölçü ve oranların ise bu işin amatörlerinin ve acemilerinin başvurduğu bilgiler olduğunu biliyorlardı. Ancak, en azından İtalya'da yayınlanan bu tür ayrıntılı bilgi içeren az sayıda kitabın burjuva geleneğinde yazılmış kitaplar olması rastlantı değildir. Bunun nedeni belki de "ince zevkli varlıklılar"ın harcamaları konusunda daha dikkatli olmaları, masraflarını çok iyi kontrol etmek istemeleri ya da yemek kitaplarına meraklı kentlilerin daha çeşitli ve muhtemelen daha geniş bir kesimden gelmeleriydi. Giovanni Sercambi'nin yazdığı bir novellada profesyonel aşçılardan "yemek pişirme sanatını kitapların ve

becerilerinin yardımıyla icra eder ve yaptıkları son derece lezzetli yemekler sayesinde aşevleri daima dolup para kazanır" diye söz edilmektedir.[64] Bunlara bir de ara sıra karşımıza çıkan, Gentile Sermini'nin novellasındaki ana karakter papaz Meccio gibi amatörleri ya da boğazına düşkünleri ilave etmeliyiz. Meccio, en sevdiği yemek kitabını bir dua kitabı imiş gibi göstererek gizlerken, kitap, "yemek tarifleriyle dolu, içinde mümkün olan her türlü yiyecek ve ilginç yiyecekler bulunur, bunların nasıl, hangi baharatla ve yılın hangi ayında pişirileceğine dair bilgiler olup başka hiçbir şey bulunmaz" diye belirtiliyordu.

Bu kitaplarda tarif edilen yemekler kuşkusuz gündelik veya herkese göre yemekler değildi. Baharatlardan başlamak üzere yemeklerde kullanılan malzemelerin kalitesi ve hazırlanış biçiminin ayrıntıları son derece yüksek düzeyde bir gastronomi anlayışına işaret ediyordu. Ancak elit tabaka bu yemekleri sadece tarif etmekle veya yazmakla kalmıyor, ayrıca pişirip hazırlıyordu da. Salimbene da Parma, Kral IX. Louis'nin Sens'daki Küçük Kardeşler manastırına yaptığı ziyareti anlatırken şöyle yazıyordu: "O gün önce kiraz ve bembeyaz bir ekmek yedik... daha sonra sütte pişirilmiş taze fava bakla, balık, kerevit, üstü hamurla kaplı yılan balığı, pelteli kekler ve kaymak ve her zamanki gibi zarif bir biçimde ve bol miktarda sunulan meyveler."[66]

Yukarıda tarif edilen yemek çok mütevazı bir yemek olup öyle çok miktarlarda yiyecek içermiyordu. Ancak söz konusu yemekler muhtemelen Araplardan alınmış ve tamamen beyaz (pirinç, badem, süt vs.) malzemelerden imal edilmiş olan meşhur *blancmange*'dan (beyaz ekmek) başlamak üzere aşağı yukarı yemek kitaplarında tarifleri verilenlerle aynı yemeklerdir. Avrupa yemek kitaplarında bu yemeğin hem yağlı (tavuk göğsünden yapılmış) hem de yağsız (balıkla veya yukarıdaki tarifte olduğu gibi sadece sebze kullanarak yapılan) çeşitli türleri yer almaktadır. Malzemeler tariften tarife değişmekteyse de –Flandrin, İngilizce, Fransızca, İtalyanca ve Katalan dilinde yazılmış yemek kitaplarında geçen otuz yedi *blancmange* tarifinde, tümünde ortak olan tek bir malzeme bulamamıştır[67]– söz konusu yemek ve

diğerleri uluslararası yemekler olup 13. ve 14. yüzyıllarda Avrupa kültürünün geliştirdiği ortak bir gastronomi *dili*'nin ifadesi haline gelmişlerdir. Bu yemek kültüründe hem uluslararası hem de bölgesel bir nitelik vardı. Bir yanda ortak özellikler, tekrarlanan yiyecek ve tatlar ve değişik bölgeler arasında alışveriş, öte yanda da Avrupa mutfaklarının erken bir dönemde farklılaşmaya başladığını gösteren yerel, bölgesel ya da ulusal özellikler. "16. yüzyılın başlarında yemekten söz eden kitaplarda ve seyahat kitaplarında lezzetlerden ve uygulamalardaki çeşitlilikten sık sık söz etmek için Rönesans ve Reform beklenmedi."[68] Bu durumdan o dönemde yaşayanlar da haberdar olup çeşitli yemek adlarının, örneğin "İngiliz çorbası", "Alman çorbası" veya Katalan *blancmange*'ı gibi ülke isimleriyle birlikte anılması (belki rastlantı eseri veya uydurma olabilir, ancak yine de önemli bir husustur) bunun kanıtıdır.

"Yeni" Avrupa mutfağının belirgin özelliklerinden biri de kekleri idi. Tüm Avrupa ülkelerinde yaygın bir biçimde yapılan bu kekler eski çağlarda yapılanlara hiç benzemiyordu. İçi doldurulmuş kekler özellikle büyük sükse yapmışlardı. Çok çeşitli olan bu keklerin *pastello, pastero, enpanada, crosta, altocreas* vs gibi değişik adları vardı. Bunların içi et, balık, peynir, yumurta, yeşillik ve akla gelen her şeyle tabakalar veya taneler halinde dolduruluyor veya karıştırılarak turta şeklinde, üzerinde bir kabuk tabakası oluşacak şekilde pişiriliyordu. Bu gastronomik gelişme bir fırının varlığını gerektiriyor veya bu tür keklerin pişirilmesinde fırın tercih ediliyordu. Bu nedenle pasta pişirme ev ortamının dışına taşan bir faaliyetti. Yönetmelikler, novellalar gibi belgelerden öğrendiğimize göre pasta, sürekli yemek ve ekmek pişirilen, ticari fırın ve ekmek imalathanelerinin fırınlarının bulunduğu, kentlere özgü bir yiyecekti.[69] Hatta pasta ve diğer hazır yiyeceklerin satın alınabileceği fırın ve "aşevleri" vardı. Giuseppe Sercambi'nin yazdığı bir novellada Pisalı bir zanaatkâr, "kendim yemek pişirmem. Bir misafirim yemeğe geldiğinde de aşçı dükkanına bir kızarmış tavuk ısmarlarım,"[70] demektedir. Demek ki soylular için ya da varlıklı kentliler için hazırlanan ye-

mekler, çoğu kez evlerdeki aşçılar ya da yüksek sosyal sınıfları temsil etmeyen halk lokantaları ve fırınların oluşturduğu bir bağlantı kanalıyla aktarılarak, soylu olmayan sıradan halkın mutfağına uzanıyordu. Belki de yukarıda sözü edilen yemek kitaplarının da yardımıyla yemek pişirme konusunda her gün yinelenen bir deneyim ve bilgi aktarma süreci söz konusuydu. "Belirli bir yemek tarzı ya da 'mutfak', yukarı sınıfların bir buluşu olmaktan çok, bu sınıfın bu konudaki ihtiyacının halk arasında yaygınlaşmış yöntemlerle karşılanmasıdır." Ayrıca, "soylular için hazırlanan bazı yemeklerin de, belki de bazı tasarruf önlemleri nedeniyle" örneğin kullanılan baharatların azaltılmasıyla veya bunların yerine bahçelerde bol miktarda bulunan[71] ve gerçekte "fukara baharatı" sayılabilecek kokulu otların kullanılmasıyla genel kullanıma girerek yaygınlaşması bizi şaşırtmamalıdır.

İster elit tabakanın bir uygulamasının alt tabakalara yayılması, ister halk arasında yaygın bir uygulamanın elit tabakanın mutfağına girmesi şeklinde olsun, pasta, 13. yüzyıl ortalarında Avrupa mutfağının ya da en azından kent mutfağının değişmeyen bir özelliği haline gelmiştir. 1246 yılında meydana gelen kıtlıkta bile Parmalılar pastadan vazgeçmiyor, ancak içine dolgu maddesi koymaksızın üst üste niteliksiz bir hamuru sıralayıp birkaç ot ve kök ilave ederek pişirmeye razı oluyorlardı: "*Et fiebant turtae in duabas crustis, quatuor, et quinque*" (ve iki, dört veya beş tabakalı pastalar yaptılar).[72]

3

Herkes Kendi Yiyeceğini Yesin

Açlığın Geri Dönüşü

1270 yılından itibaren tarım faaliyetlerinin genişlemesindeki yavaşlama ve ekili alanların azalması ile birlikte, Avrupa ekonomisindeki büyüme çarpıcı bir biçimde durdu. Bu gelişme, nüfus artışıyla beslenme arasında bir denge sağlanmış olmasından kaynaklanmıyordu. Tersine, nüfus artışı yeterli oranda gerçekleşmeyince durum giderek daha ciddi boyutlara ulaştı. Tarımın kademeli olarak yaygınlaşması artık aşılması mümkün olmayan bir noktaya geldi. Artık yeni tarlaların sürülüp işlenmesi boşuna harcanmış bir gayret olacaktı. Buğday ekimine elverişli olmayan kenarda kalmış tarlaların kullanılmış olması, verimliliği zaten düşürmüştü. Ve artan nüfusla artan üretim arasındaki hassas denge bozulmuştu. Her ne kadar kıtlık korkusu gerek kentlerde gerekse kırsal alanda yaşayan halkı dehşete düşürmeyi hiç aralıksız sürdürmüşse de, Jacques Le Goff bu gelişmeye "açlığın geri dönüşü"[1] adını vermektedir. Görüldüğü gibi, 12. ve 13. yüzyıllarda kıtlık baskısı her ne kadar genel refah ortamı içinde azalmışsa da, bu kez yeniden ön plana çıkmaktaydı.

13. yüzyılın son on yılında tarım üretiminde bir düşüş gözlendi. 14. yüzyıl başlarında bir dizi şiddetli kıtlık yaşandı. Bu kıtlıkların bölgeden bölgeye değişen özellikleri ve meydana geldikleri zamanlar çok farklı olduğundan burada tümünü anlatmak mümkün olamayacak. 1302 yılında İber Yarımadası'na kıtlık geldi. Kastilya kralı IV. Fernando'nun *Cronaca*'sında "ölüm o kadar yaygındı ki, nüfusun dörtte biri yok oldu. İnsanlık hiçbir dönemde böyle büyük bir bela görmemiştir" denmektedir.

1315-1317 yılları arasında özellikle Atlas Okyanusu kıyıları olmak üzere Avrupa'nın büyük bir bölümünde çok şiddetli bir kıtlık yaşanmıştır. İklim değişikliklerinin etkileri ticari spekülasyonlar sonucunda daha da yoğunlaşmış ve iki yıl boyunca Fransa, İngiltere, Felemenk ülkeleri ve Almanya besin yetersizliğinin yol açabileceği bir felaketin eşiğinde yaşamışlardır. İtalya öncelikle 1328-30 ve 1347 yıllarında büyük sıkıntılar çekmiştir. Tabii bu tarihler sadece en çok hatırlanan yıllar olup bunun dışında da kıtlık çekilen pek çok yıl olmuştur. Floransa kentindeki fiyat hareketleri 1303, 1306, 1311, 1323 ve 1340 yıllarında da tahıl kıtlığı yaşandığını göstermektedir. 1333 ve 1334'te kıtlık sırası yine İspanya ile Portekiz'e gelmiş, 1340, 1347 yıllarında ise Fransa'nın güneyinde kıtlık yaşanmıştır. Yani tümü hesaba katılırsa yarım yüzyıl boyunca kıtlıklar hüküm sürmüştür. Sadece Forez bölgesinde 1277-1343 yılları arasında toplam 34 yıl , yani iki yılda bir kıtlık yaşandığı hesaplanmıştır.[2]

Tabii bu dönemde de alışık olduğumuz öyküler ve çareler mevcuttur. Örneğin Floransalı bir vakanüvisin anlattığına göre, 1329 yılında pek çok kimse buğday bulamadığı için "lahana, erik, marul, bitki kökleri, kavun, tere gibi yiyecekleri pişmiş ve çiğ olarak yemek zorunda kaldı, at, eşek ve bizon öküzü gibi hayvanların eti yeniyordu, ancak bunları ekmeksiz yemek zorundaydılar" Bir başka vakanüvis ise 1338 yılında Roma'da meydana gelen kıtlıkta insanların "ekmeksiz" lahana yediğini, hatta bazılarının et bile bulduğunu ancak bunu da "ekmeksiz" yediğini ve sokaklarda "Ekmek, ekmek!" çığlıkları duyulduğunu yazmaktadır. Hatta pancarları bile "ekmek şekline" sokmak için çaresizce girişimlerde bulunulduğu aktarılmaktadır. Halk, ekmeğe ve bu yiyeceğin pişirilip tüketilmesine öylesine alışmıştı ki, ekmek her ne pahasına olursa olsun ve hangi malzeme kullanılırsa kullanılsın mutlaka üretilmesi istenen bir yiyecekti.

Güç dönemlerde kentle kırsal alanlar arasındaki gerginlik artıyordu. Normal dönemlerde ayrıcalıklı olan kentliler, kentleri varlıklı ve siyasi bakımdan güçlüyse, bunalım dönemlerinde de kendilerini daha iyi koruyabiliyorlardı. Örneğin 1328-30 kıtlığın-

da Floransa *belediyesi* pahalı bir yiyecek tedarik politikası uygulayarak, vakanüvis Giovanni Villani'ye göre "halka destek olmak üzere 60.000 altın florinden fazla para harcamıştı" Halkın ve yoksulların kızgınlığım yatıştırabilmek ve herkesin hayatta kalabilmesini sağlayacak kadar satın alabilmesi için buğday ve un sabit fiyatlarla satılmıştı. Bunun sonucunda da köylüler kıtlık döneminde yiyecek bulabilmek umuduyla, çoğu kez boşu boşuna kent sokaklarına dökülmüşlerdi. Bologna'daki kayıtlarda 1347 yılında meydana gelen kıtlık anlatılırken "köylüler kente geldi" denmektedir. Toscana'da da 1323, 1329 ve 1347 yılında meydana gelen kıtlıklarda bölge halkı yığınlar halinde "kırsal alanlardan kentlere, küçük kentlerden büyük kentlere" akmışlardı.[3]

Bazen de –hem de pek ender olmamakla birlikte– yiyecek maddeleri bulunmuyor veya yetersiz oluyordu. Böyle durumlarda da kentliler kent duvarlarını aşıp yiyecek arıyorlardı. 1338 yılındaki kıtlığı anlatan kimliği belirsiz bir vakanüvis, "Roma'nın tüm yoksulları, kadım, erkeği, bekarı Castelli'ye (Roma dışındaki tepeler) gitti" diye yazmaktadır. Bu halk, tarlalara ve kırsal alandaki köylere yiyecek bulma umuduyla gitmişti. Aynı vakanüvis karşılığında bir ödülün de elde edildiği bir cömertlik örneğini nakletmektedir: Kendi isteğiyle bir köylü, açlıktan ölmek üzere olanları kıtlık sona erinceye kadar tarlasındaki fava baklasıyla beslemişti. "Yoksullar Roma'ya dönmüş" ve köylü de iyiliğinin karşılığında bol bir hasat almıştı. Özellikle en yoksul sınıflar için kırsal alanların kentlere nazaran verebileceği daha çok şey olacağını düşünmek güç olmasa gerek. Çünkü yoksul halkın tarlalarda ya da ormanda yiyecek bir şeyler bulma ümidi vardı, ancak kent pazarından medet umamıyorlardı. Bunun nedeni de ya pazarda bir şey kalmamış olması ya da sabit fiyatlarla satılmasına rağmen, kalan yiyeceklerin alım güçlerinin üzerinde olmasıydı.[4]

Avrupa nüfusunu 14. yüzyılın ilk yarısında etkisi altına alan ve sık sık tekrarlanan beslenme sıkıntıları yaygın bir beslenme bozukluğu ve fiziki güçsüzlük ortamı yaratarak, kıtayı 1347-1351 yılları arasında mahveden veba salgınına zemin hazır-

ladı. Kuşkusuz iki olay arasında *doğrudan* bir neden sonuç ilişkisi bulunmamaktadır. Her iki olayın da kendi gelişmesi ve tarihi vardır ve şunu da biliyoruz ki veba basili sıçanlar tarafından taşınmaktadır. Yine şurası da açıktır ki, bir halkın yaşam standardı –temizlik, konut kalitesi, beslenme türü vs– insanların enfeksiyona karşı korunması veya enfeksiyona açık olmasında önemli rol oynamaktadır.[5] Avrupa'yı 14. yüzyılın ortasında vuran bu büyük salgın "sadece basit bir rastlantı olamaz; bu salgını hazırlayan neden, güçlüklerle dolu uzun yıllar sonucunda artan nüfusun varlığını sürdürmesinin tehlikeye düşmesidir" [6] Belki de bu nedenle, hayvancılık ve balıkçılık sayesinde halkın iç bölgelerdeki köylülere nazaran daha yüksek bir protein ve yağ tüketimi sağlayabildiği Felemenk ülkelerinde, söz konusu salgın hastalık kıyı bölgelerinde çok daha hafif geçmiştir.[7] Sonuçta veba salgını Avrupa nüfusunun hemen hemen dörtte birini (bazı belgelerde üçte birini) silip süpürmüştür.[8]

Etobur Bir Avrupa mı?

Veba dramından sonra, "insan sayısının azalması dolayısıyla dünyadaki tüm ürünler bollaşacak" sanılmıştı.[9] Ancak bu cümledeki Malthus tarzı düşünceyi yansıtan tahmin gerçekleşmedi. Bu cümlenin yazarı Floransalı vakanüvis Matteo Villani "veba salgınını izleyen açlık ve kıtlık, hayatta kalanların Tanrı'ya şükredip günahlarını affetmesini isteyeceklerine, kendilerini çılgın bir neşeye kaptırmaları"nın bir sonucudur. Bununla birlikte durumda genel bir iyileşme meydana geldi, zaten böyle bir trajediden sonra da başka türlü olamazdı. 1388 yılında yazan Giovanni de Mussis'e göre, Piacenza kenti bir bolluk diyarına dönmüştü:

> Herkes özellikle de düğün ziyafetlerinde nefis yemekler ikram ediyordu. Bu yemekler genellikle şu modele uygun olarak düzenleni-

yordu: Başlangıç olarak kırmızı ve beyaz şaraplar, ama hepsinden önce de şekerlemeler. İlk yemek olarak her masaya (yani iki kişilik servis yapılmış her bir masaya) bir veya iki horoz ve bir büyük parça et veriliyordu. Bu et tavada badem, şeker ve diğer güzel baharatlarla pişirilmiş olurdu. Daha sonra da ateşte kızarmış bol miktarda et veriliyordu. Bunlar mevsime göre horoz, tavuk, sülün, keklik, tavşan, yaban domuzu, geyik veya diğer hayvanların etleri olabiliyordu. Daha sonra sırada pastalar, pelteler ve üzerine şeker serpilmiş kaymak ve sonra da meyve vardı. Son olarak da eller yıkandıktan sonra ve sofradan kalkmadan önce içki ve şekerleme, ardından tekrar içki veriliyordu. Pasta, pelte ve kaymak yerine bazıları yemeğin başında yumurta, peynir ve sütten imal edilen ve üzerine de bolca şeker serpilen bir pasta ikram ediyorlardı. Kışın akşam yemeğinde jöleye yatırılmış av eti, horoz, tavuk veya dana eti ya da jöleye yatırılmış balık veriliyordu. Ardından ateşte kızarmış horoz ve dana, sonra da meyve ikram ediliyordu. Yazın akşam yemeğinde jöleli tavuk, horoz, dana eti, oğlak ve domuz veya jöleli balık, daha sonra ateşte kızarmış piliç, oğlak ve dana eti ya da kaz yavrusu, ördek ve mevcut olan diğer etler, son olarak da meyve ikram ediliyordu. Eller yıkandıktan sonra normal usul uygulanıyordu. Düğünün ikinci günü peynirli lazanya, safran, kuru üzüm ve baharat ikram ediliyor, daha sonra da sofraya ateşte kızarmış dana eti ve meyve getiriliyordu. Akşam yemeği için herkes evine dönüyor ve kutlama sona eriyordu. Lent esnasında önce içki ve şekerleme veriliyor, bunu incir ve badem içi izliyor, daha sonra biber soslu büyük bir balık sonra bademli, sütlü, şekerli ve baharatlı [blancmange'dan daha önce söz edilmişti] pirinç çorbası, ardından da kurutulmuş yılan balığı ikram ediliyordu. Bütün bunlardan sonra sirke ya da hardal sosunda kızartılmış bir turna balığı ile birlikte baharatlı sıcak şarap getiriliyordu. Bunu ceviz ve diğer meyveler izliyordu. Eller yıkandıktan sonra ancak masalar kalkmadan önce de son içki her zamanki şekerlemeyle birlikte ikram ediliyordu.[10]

Yukarıdaki metinde *ciborum lautticia* olarak geçen yiyecek bolluğunun sadece düğün yemeklerine özgü olmadığı anlaşılmaktadır. Varlığın ve cömertliğin özellikle düğün gibi olaylarda sergilendiğini bilmemize rağmen, vakanüvisimiz daha genel bir tüketim patlamasının ipuçlarını vermektedir. Bu aşırı tüketim sadece

sosyal statünün sergilenmesi arzusundan değil –kent yönetimlerinin sosyal dengeyi tehdit ettiği düşünülen abartılı varlık gösterilerini bu dönemde yasaklamaya başlamaları da rastlantı değildir– belki de aynı zamanda yeniden keşfedilen bir yaşama zevki ve eğlenme arzusundan kaynaklanmaktaydı. Her halukârda, önerilen mönülerde ete (ya da balığa; ancak bu iki tür etin birbirinden tamamen farklı anlamlar taşıdığı ve tamamen ayrı düşünüldüğü anlaşılmaktadır) verilen tartışmasız önceliğe dikkat etmeliyiz. Mönüdeki diğer maddelere değinilmemektedir bile. Ekmek, baklagiller veya yeşillikler (sıradan oldukları için sözü edilmeye değmeyen) varlıklı burjuvaların veya kentli soyluların masalarında bulunsalar bile bunlarla ilgili bir bilgi edinememekteyiz. Diğer kaynaklardan öğreniyoruz ki, buğdaydan üretilen beyaz ekmek dışında o dönemde sebze tüketimi pek önem taşımamaktaydı.

Görüldüğü gibi et tüketimi bir süredir bir sosyal ayrıcalık, statü sembolü olarak görülmekteydi. Et, soylular ve burjuvalar için beslenme rejiminin tek olmasa bile başlıca ayırt edici özelliğiydi. Bununla birlikte genellikle 14. yüzyılın ikinci yarısında aşağı sınıflarda bile et tüketiminin artmış olması mümkündür. Tahıl ekiminin giderek gerilemesi yukarıda da belirtildiği gibi, 13. yüzyılın son on yılı içinde başlayıp, 14. yüzyıl ortalarında yaşanan ani nüfus azalmasıyla birlikte hızlanarak devam etmiştir. Pek çok bölgede tarlaların yerini meralar ve doğal otlaklar alırken, Kuzey Fransa'dan Lombardiya'ya kadar olan bölgelerde çiftlik arazileri ilk kez hayvan yemi yetiştirme amacıyla kullanılmıştır. Özellikle de İsveç'ten Bavyera'ya, Tiroller'e, Carinthia'ya, İsviçre'ye ve Alsace bölgesine kadar uzanan orta ve yüksek rakımlı dağlarda hayvancılıkla uğraşılmaya başlanmıştır. Bu durum sonucunda gerek kısa gerekse uzun mesafelere hizmet veren (Polonya, Macaristan ve Balkanlardan bile Batı'ya canlı hayvan göndermeye başlanmıştı) bir et ticaretinin kayda değer bir oranda arttığı görülmüştür. Kent pazarlarına kolaylıkla ve bol miktarlarda et gönderilebildiğinden, et fiyatları düşerken nüfusun azalması nedeniyle de ücretler artıyordu. Sonuçta et daha

geniş bir kitle tarafından tüketilmeye başladı. Braudel'in taktığı adla bu dönem "etobur Avrupa" dönemiydi. "Kişisel yaşam standardı açısından (aşağıda belirteceğimiz gibi belirli sınırlar dahilinde) olumlu bir dönem" olan bu dönem 16. yüzyılın ilk yarısına kadar sürdü.[11]

Esas olarak Almanya'ya değinen Abel'e göre 15. yüzyılda adam başına yıllık et tüketimi 100 kg'ydi. Bu miktar muazzam ve fizyolojik açıdan gerçekten azami bir miktar olup dinî normlara göre et yenmeyen günler de hesaba katılırsa yılda 200-220 gün boyunca günde 450-500 gr et tüketimi anlamına gelmektedir.[12] İncelememizi et tüketiminin genelde daha çok olduğu kuzey ülkeleriyle sınırlı tutarsak orta ve üst sınıfların ya da en azından kentte yaşayanların da (pek akla yakın olmamakla birlikte) benzer miktarlarda et tükettiği olasılığına işaret eden belirtiler mevcuttur. "Et tüketiminin son derece olağan olduğu ve bir ara et kıtlığının söz konusu olduğu dönemde bile ete olan talebin çok az düştüğü" (van der Wee) 15. yüzyılda Polonya, İsveç, İngiltere ve Felemenk'teki et tüketiminin Almanya'daki tüketim düzeylerine eşit olduğu anlaşılmaktadır. 15. yüzyıl Paris'inde bir yabancı gözlemci "bütün esnaf ve dükkan sahipleri –varlıklılardan aşağı kalmayarak– et yenen günlerde geyik ve keklik yemek istemektedirler" demektedir.

Akdeniz'e kıyısı olan bölgelerde ise, etin besin değeri bu kadar kesin kabul görmemekle birlikte, 14. ve 16. yüzyıl belgelerinden önemli ölçüde et tüketimi olduğu anlaşılmaktadır. Stouff'un Provence'la ilgili çalışmalarında 1430-42 döneminde Arles piskoposunun aile fertlerinin 66-67 kg et tükettiği anlaşılmaktadır. Öte yandan Carpentras halkının 1472-73 yıllarındaki adam başına ortalama et tüketimi ise sadece 26 kg'ydi. Bu nedenle, sosyal sınıfın, tüketim seviyesinin tespitinde belirleyici olduğu anlaşılmaktadır. Giuffrida, Aymard ve Bresc'in yaptığı çalışmalardan da bazı Sicilya kentleri ile ilgili olarak benzer rakamlar ortaya çıkmaktadır: 15. yüzyıl ortalarında buralardaki adam başına yıllık et tüketimi 20 kg civarında olup bu miktar Abel'in Almanya için varsaydığı 100 kg'nin çok altında olmakla

birlikte, günümüzün normlarıyla karşılaştırıldığında yine de yüksektir. Tours'da da 15. yüzyılın sonunda adam başına yıllık et tüketimi 20-40 kg arasında değişmekteydi. Bu değerlerin piyasadan alınan rakamlara dayalı olduğu ve ev içi üretim ve tüketimin göz önüne alınmadığı da belirtilmelidir. Ancak coğrafi bölgenin ve sosyal sınıfın belirlediği söz konusu yüksek et tüketim oranlarının, 14. yüzyıldaki nüfus bunalımının ve ekonomik krizin bir sonucu olarak ortaya çıkan *yeni* bir durum mu yoksa daha önceki bir eğilimin daha güçlenmiş şekilde devam etmesi mi olduğu açıklık kazanmamıştır. Avrupa kentlerinin daha 13. yüzyılda çok et tükettiği anlaşılmakta olup 14. yüzyıl başlarındaki bilgiler de benzer yöndedir. 1308 yılında Sicilya'da maaşlı bir kasaba ücretinin yanı sıra haftada 3 somun ekmek ve 2,4 kg et veriliyordu. Söz konusu et miktarı bir ödeme olup tüketimi göstermiyorsa da, kuşkusuz müthiş bir et bolluğuna işaret etmektedir. Fiumi 1320'ler ve 1330'lar için çeşitli Toscana kentleriyle ilgili olarak adam başına yıllık et tüketim miktarlarını hesaplamış olup bu miktarlar 15. yüzyıl Sicilya kentlerindeki miktarlara yaklaşmaktadır: Bu miktarlar Prato için 20 kg, Floransa için ise (yüksek bir tahmin olmakla birlikte önemli bir gösterge) 38 kg'dir.

Kent surlarının dışına çıkar çıkmaz durum değişmektedir. Ancak et, 14. ve 15. yüzyıllarda daha önceki yüzyıllardaki gibi köylülerin beslenme rejiminde az rastlanan bir yiyecek olmadığından, bu değişiklik çok çarpıcı değildir. Bununla birlikte asgari ve tahminlere dayalı bilgilere göre kent dışında kentlere nazaran et tedarik etmenin daha güç olduğu anlaşılmaktadır. Stouff'a göre 15. yüzyılda Provence bölgesindeki köylüler haftada iki defa et yemekteydiler. Le Roy Ladurie'nin Languedoc'taki tarım işçilerine ait tahminleri ise çok daha yüksektir: Yılda adam başına 40 kg Sicilya'daki maaşlı bağ işçileri de göreli bir et bolluğu içindeydiler: 15. yüzyılda bu işçilere haftada en az 800 gr. et verilirken (bazıları bunun iki katını alıyordu) vasıfsız işçiler haftada üç defa et yiyorlardı. Alsace'lı köylüler daha da iyi durumdaydılar: "Emeklerinin karşılığında iki parça biftek, iki parça kızarmış et, bir ölçü şarap ve iki *Pfennig* değerinde ek-

mek alıyorlardı." Bu beslenme seviyeleri 18. yüzyılın başlarından itibaren Avrupalı köylülerin katlanmak zorunda kaldıkları beslenme seviyelerinin çok üzerindeydi.

Kentle köy arasındaki bu farklılık daha uzun süre yiyecek maddelerinin sosyal sınıflar arasında dağılımının temel özelliklerinden biri olmaya devam edecektir. Otlakların genişlemesi ve canlı hayvan alım satımı ile uğraşan kuruluşların gelişmesiyle birlikte eskiye oranla daha büyük miktarlarda üretilen büyük baş hayvanlar esas itibarıyla kent pazarına gönderilmek üzere üretilmekteydi. Aileler kendileri için et kesmezdi, bu zaten hayvanda bir aile için gereğinden fazla et olması nedeniyle yapılmazdı. Büyükbaş hayvan kesimi, ancak kentler gibi, çok sayıda tüketicinin mevcut olduğu durumlarda kârlı bir işlem sayılıyordu. Bu durumda hemen hemen kendi kendine yeterli aile ekonomisinin simgesi olan domuz eti ile yeni ve dinamik bir ticaret dünyasının simgesi olan dana eti arasında yeni bir karşıtlık ortaya çıktı. Bu karşıtlık eski orman ekonomisi ile yeni canlı hayvan endüstrisi, kırsal kesim ile kentler arasındaki ikiliği yansıtıyordu. 12. ve 13. yüzyıllarda tuzlanmış domuz eti hem kentlilerin hem de köylülerin yediği başlıca et türü idi. Hatta domuz etinin *Raoul de Cambrai*'de tarif edilen Origny yangınında da payı olduğu anlaşılmaktadır. "Jambonlar yanınca domuz yağları eridi, eriyen yağlar da yanarak yangının daha da büyümesine yol açtı. Sonuçta kentliler kendilerini piyasadaki en pahalı ve lüks et türü olan sığır ve dana eti yiyenler olarak diğerlerinden ayırt ettiler. Bu lüks etlere parasal gücü yetmeyenler ise en yaygın biçimde tüketimi 14 ve 15. yüzyıllara rastlayan bir yiyecek "türü" olan koyun ve koç eti ile yetinmek zorunda kaldılar. Bu gelişmenin iki açıklaması vardır. Birincisi arazi yapısının değişikliğe uğraması sonucunda daha önce ekili alan olarak kullanılan topraklar ortadan kalktığı gibi, bu amaçla yok edilen ormanlar da yeniden oluşmamıştır. Bunların yerine domuzdan çok koyun yetiştirmeye uygun olan geniş, doğal otlaklar oluşmuştur. İkincisi ise süratle gelişen yün endüstrisinin koyuna ihtiyaç duymasıdır. Bu iki nedenle koyun 14. ve 15. yüzyıllarda kent toplumunun "moda" hay-

vanı haline gelmiştir. Etleri pek makbul sayılmamışsa da (okuduklarımızdan bu etin ancak üstün damak zevki olmayanlar için uygun olduğunu anlıyoruz) koyun yine de bir ayrıcalığın, gerçek simgesi tuzlanmış domuz eti olan köy yaşamından kurtulmanın işaretiydi. Avrupalı aşağı sınıf mensubu kentliler, 14. yüzyıldan sonra kent pazarlarında giderek daha az görülen domuza karşı bir seçenek olarak koyun etini bilinçli biçimde benimsemişlerdi. Bu seçim bir kimlik kazanma ihtiyacının yanı sıra, taze et yeme arzusundan da kaynaklanan sembolik bir tercihti. Bu geçiş Fransa ve İngiltere'de olduğu gibi İtalya'da da aşağı yukarı aynı zaman çerçevesinde ve aynı şekilde meydana geldi. Tuzlanmış domuzun büyük çoğunluk tarafından günlük et olarak yendiği yerlerde bile bunun yerine zaman zaman "yeni" tür etler yenmesinin özgürleştirici bir yanı olduğu aşikârdı. 15. yüzyılda Forez kırsal alanında bayramlarda ve özel günlerde "her zaman yenen birkaç parça domuzun yerini bir tabak dana veya koyun eti alıyordu" Gentile Sermini'nin bir novellasında ise yoksul bir köylü, "ailem ayda birkaç defa biraz koç eti dışında hiç taze et yiyemez" demektedir.[13]

14. ve 15. yüzyıllarda, özellikle avlanma ya da hayvan otlatmayla ilgili olarak ormanlardan yararlanma hakları iyice yerleşmişti. Bazı dağlık bölgeler hariç, ekili olmayan alanların büyük bölümü halkın kullanımına kapalıydı. Koyun hariç diğer hayvanların serbest otlatılması yerine ağıllarda beslenmesi yöntemi benimsenmişti. 15. yüzyıldan itibaren de domuzların köy çiftliklerinde beslenmesine başlanmıştı. Bu arada bazı bilimsel tıbbi yazılarda "ağıllarda bölmeler içinde yetiştirilen inek veya domuz gibi hayvanlar"ın etinin yenmemesi gerektiği şeklinde uyarılar yer alıyordu. Bu yazılarda çok az insanın başvurabileceği bir seçenek olan, dağlarda özgürce dolaşan hayvanların yakalanarak yenmesi salık verilmekteydi.[14] Avlanma hakları ise, mevcut olduklarında, genellikle haktan ziyade haklara münhasıran sahip olanlar, yani genellikle kamu yetkilileri tarafından giderek daha az verilen *imtiyazlar* halini almıştı. Tabii, 1465 yılında Venedik Cumhuriyeti'nin Brescia çevresindeki bölgede, seçkin konukları

Ferrara Markisi Borso d'Este'nin kullanımına tamamen tahsis edebilmek maksadıyla avlanma yasağı uygulaması gibi, bu haklar her an kaldırılabiliyordu. Buna karşılık, 15. ve 16. yüzyıllarda, avlanma bölgelerinin halka geçici olarak açılması, prens ve senyörlerin aşağı tabakaların sevgi ve saygısını kazanmak için kullandıkları süratli ve etkili bir yöntemdi. Bu yola başvuranlardan biri de Fransa Kralı VIII. Charles'ın İtalya'ya girdiği 1494 yılı gibi,[15] siyasi açıdan hassas olan bir anda halk desteğini garantiye almak isteyen Ludovico il Moro idi. Bu tür hak ve ayrıcalıklar kuşkusuz bir aldatmaca olup söz konusu ayrıcalığın verilmesini gerektiren şartlar ortadan kalkar kalkmaz geri alınan ve gerçek sahibine geçen haklardı.

Etsiz Beslenme Rejimi

Dinî kurallar bu "etobur" toplumun (bu nitelemenin gerektirdiği tüm özelliklere sahipti) yılda 140 ila 160 gün et yememesini öngörüyordu. Etin bu şekilde reddedilmesi, daha önceki yüzyıllarda da Hristiyan kültüründe yaygın hale gelmişti ve daha önce de gördüğümüz gibi, etin o dönemin yemek rejimindeki son derece önemli rolünü dolaylı olarak doğruluyordu. Başlangıçta bu uygulamayı münzevi rahipler veya manastır rahipleri kişisel bir tercih olarak veya bir dinî kurala uyma gereği sonucunda benimsemişler, daha sonra da söz konusu "model" dinî yetkililerin çıkardığı yönetmeliklerde daha da vurgulanarak toplumun tümüne yayılmış ve haftanın belirli günlerinde (özellikle çarşamba ve cuma) ve yılın belirli gün ve dönemlerinde (bazı bayram günlerinin arifesinde ve büyük ve küçük perhiz dönemlerinde – Paskalyadan önce gelen Büyük Perhiz'in yanı sıra yerel adetlere göre değişen üç tane de "küçük" Perhiz vardı) uygulanır olmuştu.

Bu tercihin ardında yatan nedenler karmaşık olup tamamen açık değildir. Önemli bir günlük zevkin reddedilmesi suretiyle,

ceza çekerek tövbe etme nedeninin yanı sıra, başka nedenlerin de olması gerekir. Bunlar, et tüketiminin "pagan" toplum imajını çağrıştırması (hayvan kurban etme ve törensel bir amaçla kurban eti yeme pagan dinî inanışlarının önemli özellikleri arasında yer almaktaydı), bilimsel yazıların da desteklediği, etin aşırı cinsel faaliyeti körüklediği inancı (ki, bu kusursuz bir Hristiyanın en büyük düşmanı idi) ve Yunan felsefesinden miras kalan vejetaryen "barışçılık" geleneği gibi nedenler olabilir. Aslında et yememe Hristiyanlığın ortaya çıktığı ilk yüzyıllardan beri ahlaki yazılar ve ceza çekerek tövbe etme ile ilgili kurallarda ana tema olarak yer almıştır.[16] Bunun sonucunda etin yerini alacak yiyecek ihtiyacı, baklagiller, peynir, yumurta ve özellikle de balık gibi etin yerini alan yiyeceklerin büyük bir ekonomik ve kültürel başarı kazanmasını sağladı. Özellikle balığın etin yerini alan yiyecekler içinde en mükemmeli olması, etsiz geçen günlerle dönemlerin gerçek simgesi haline gelmesi, bazı sapmalar ve karşı çıkmalardan sonra gerçekleşti. Hristiyanlığın ilk yüzyıllarında, Büyük Perhiz döneminde etin yanı sıra balığın da beslenme rejiminin dışında tutulması yönünde güçlü bir eğilim olduğu anlaşılmaktadır. Bunun sonucunda balık yenmesini ne yasaklayan ne de öneren dolaylı bir hoşgörü oluştu. Balığın et perhizi yapılan günlerde etin yerine yenmek üzere uygun bir yiyecek olarak kabul edilmesi ancak 9. ve 10. yüzyıllardan itibaren, bu uygulamanın Hristiyan Avrupa'nın büyük bölümünde yaygınlaşmasından sonra söz konusu olmuştur. Büyük Perhiz'e sadece balina, yunus vs gibi büyük deniz balıklarını içeren "yağlı" balıklar dahil edilmemişti, çünkü bu balıklar taşıdıkları büyük et miktarları bakımından, belki de çok kanlı olduklarından, kara hayvanlarını andırıyorlardı. Birkaç istisna dışında, balık (ve suda doğup yaşayan her şey), etsiz beslenme rejiminin kültürel tanımına giderek daha fazla uyan bir yiyecek maddesi olarak kabul edilmeye başladı. Balık (o dönemde süt ürünleri ve yumurta da Büyük Perhiz döneminde yenebilecek yiyeceklerin dışında tutuluyordu) manastırlarda ve Büyük Perhiz döneminde uygulanan yemek rejiminin simgesi haline gelirken, başlangıçta pek telaffuz edilme-

yen, ancak inkâr da edilmeyen etin karşıtı niteliğinde bir yiyecek oluşu giderek daha net bir şekilde ifade edilir oldu.[17] Mönüler birbirine karışmamaları için et veya balık mönüsü şeklinde birbirinden kesinlikle ayrılarak hazırlanmaya başladı. İki yiyecek türü arasındaki rol farkı kesin olup aradaki sınır çizgisi aşılamıyordu: Etle balık arasındaki ve "Karnaval"* ile "Büyük Perhiz" arasındaki savaş, aslında sadece, aynı anda hem birbirine karşı hem birbirini tamamlayıcı olan ve yıl boyunca "saygılı bir biçimde" sırayla uygulanan, et ve balık tüketiminin son derece yerleşik kültürel bütünlüğünü gizleyen (13. yüzyılda yaygınlaşmaya başlayan) bir kelime oyunu idi.[18] Bazı Avrupa kentlerinde (örneğin Floransa'da) etin ve balığın satışı, tedarik edilmesi ve dağıtımı başlı başına bir sanat olarak kabul ediliyordu.[19]

Hristiyanlığın yaygınlaşması, etin yanı sıra bir balık tüketimi geleneğinin de yaratılmasında önemli ve belki de belirleyici bir rol oynamıştır. Bede, pagan Anglo-Saksonların "deniz ve ırmakları balık dolu olmasına rağmen" balık tutmadıklarını söylerken bölgeyi Hristiyanlaştırmaya gelen Piskopos Winfrid, bölge halkına "balık tutarak yiyecek temin etmeyi" öğretiyordu. Ayrıca, Zug Tucci'nin de gözlemlediği gibi, 11. yüzyılda hazırlanan *Domesday Kitabı* da (Kıyamet Günü Kitabı) Devonshire'de çok az sayıda balıkçı ve çok fazla sayıda domuz çobanı (17 balıkçı, 1168 domuz çobanı) sayıldığını belirtiyordu. Aynı zamanda 11. yüzyılda, Mersebergli Thietmar'ın anlattıklarına göre, "Polonyalı prensler et yememe kuralını ihlal edenleri dişlerini çekme gibi caydırıcı yöntemlerle cezalandırıyorlardı" Bununla birlikte bu ceza Şarlman'ın *De Partibus Saxoniae* adlı yasa kitabında yer alan cezadan, yani ölüm cezasından daha hafifti.

Ancak gıda koruma yöntemlerinin, balığın gerçekten herkesin yediği "sıradan" bir yiyecek olmasını sağlayacak mükemmelliğe ulaşması için birkaç yüzyıl geçmesi gerekecekti. Balık 12. yüzyıl Fransası'nda hâlâ lüks kabul ediliyordu. Petrus Abaelar-

Büyük Perhiz öncesinde ziyafet ve eğlencelerin düzenlendiği dönem.

dus Hristiyan dinî belgelerindeki eski bir konuyu tekrar ele alırken daha önce de gördüğümüz gibi, insanları daha ender bulunan ve pahalı balık yemeklerine başvurmak zorunda bırakacağından et yemenin reddine karşı çıkıyordu.[20] En büyük sorun, çabuk bozulan balığın bir yerden bir yere nakli idi. Thomas de Cantimpré'ye göre –ve "özellikle de Albertus Magnus'un önerisine uyarak otların üzerine, rahat hareket edebilecekleri serin ve gölge bir yere konduklarında"– "suyun dışında altı gün yaşayabilen" yılan balığı da işte bu yüzden çok revaçta olan bir balık türüydü. Yakalanıp başka yerlere nakledilen balıklar genellikle tatlı su balıkları idiler. Bunlar daha kolay bulunuyor ve nakliyordu. "Aquinolu Tommaso'nun Fransa'da severek yediği ringa balığını Campania'da bulması bir mucize gerektiriyordu": Bir sepet dolusu taze sardalye inanılmaz bir şekilde aynı tazelikte bir sepet ringa balığına dönüşüvermişti. Taze deniz balığı gerçekten ender rastlanan bir yiyecek türü olup kent pazarlarına ancak salamura olarak ulaşabiliyordu. Tuzlama (kurutma, isleme veya yağda saklama) yöntemi oldukça eski bir yöntem olmasına rağmen salamura balık ancak 12. yüzyılda bu ve diğer gıda koruma yöntemleri artan talep karşısında mükemmelleştikten sonra yaygınlaşmış, buna karşılık taze balık daima bir lüks yiyecek olarak kalmıştır.

Baltık Denizi'nin tuzlu ringa balığının büyük çapta ve ticari boyutlarda alınıp satılması 12. yüzyılda gerçekleşmişti. 13. yüzyılda ise daha önce değindiğimiz Thomas de Cantimpré, bu yöntemle saklandığında ringa balığının "diğer bütün balıklardan daha uzun süre bozulmadan durdu"ğunu doğrulamıştır. 14. yüzyıl ortalarına doğru Wilhelm Beukelszoon adlı bir Felemenkli ringa balığının, tutulduğu teknede süratle temizlenip, tuzlanıp fıçılara yerleştirilmesini mümkün kılan bir sistem geliştirdi.[21] İşte Hansa Birliği denen kuzey Avrupa kentleri birliğinin ve daha sonra da Felemenkli ve Zeelandlı balıkçıların edindikleri zenginlik bu yöntemden kaynaklanıyordu. Ancak 14. ve 15. yüzyıllarda ringa balığı Baltık Denizi'nden kayboldu. Bunun üzerine

Felemenkli ve Zeelandlı balıkçılar bu balığı İngiltere ve İskoçya kıyılarına kadar izlediler.[22]

Tatlı su balığı da aynı uygulamaya tabi oldu. 13. yüzyıl belgelerinde Tuna Nehri üzerinde geniş çapta tuzlanmış ve kurutulmuş sazan balığı (bölgeye birkaç yüzyıl önce Hristiyanlıkla birlikte Güney Almanya'daki rahipler tarafından getirildiği anlaşılıyor) üretilen tesislerden söz edilmektedir. Zamanla bu tesisler bölgenin en büyük ekonomik kaynaklarından biri haline geldi. 16. yüzyılda Venedikli büyükelçi Giovanni Michiel, Bohemya bölgesinin "çok miktarda balık üretim tesisi ile dolu olup bunların, Bohemya Krallığı'nın zenginliğinin büyük bir bölümünü oluşturduğu"na değinmiştir. Dağlık bölgelerde sazan balığı üretiminin yerini alabalık ve turna balığı üretimi alırken, diğer bölgelerde somon, yılan balığı ve mersin yakalanıyordu. Özellikle Po, Rhône ve Gironde ırmaklarından ve aynı zamanda Karadeniz ve Hazar Denizinden avlanan mersin balığı, iri olmsının da etkisiyle çok rağbetteydi. Kurutulmuş ve tuzlanmış mersin balığını özellikle Venedikli tacirler alıp satıyordu.[23]

15. yüzyılın sonlarından itibaren giderek mersin balığı ile diğer rakiplerini gölgede bırakan başka balık türleri ortaya çıktı. Bu balık türlerinden biri, yıllardır okyanusta tutulan ancak ilk defa o tarihlerde hem de çok büyük miktarlarda, Newfoundland'ın sığlık bölgeleri açıklarında bulunan morina balığıydı. Bu sularda balık avlanması Bask, Fransız, Felemenkli ve İngiliz balıkçılar arasında gerçek savaşlara yol açmış, anlaşmazlıklar da silah gücüyle sonuca ulaştırılmıştı. Sonunda söz konusu bölgelerden, en güçlü deniz kuvvetine sahip olan İngiltere ve Fransa yararlanmaya başlamıştı. Ağırlığına göre toptan olarak veya *baccalà*, yani parça hesabıyla satılan kurutulmuş ve tuzlanmış morina balığı özellikle kentlerde halkın yediği yiyecekler arasında sık sık rastlanan bir balık türü haline geldi.

Ancak balık tüketiminin beraberinde taşıdığı bir dizi kültürel değer de bu yiyecek türünün gerçekten "büyük halk kitlelerince yenen" bir besin maddesi olmasını önledi. Tuzlanmış ve kurutulmuş balık bir yoksulluk ve aşağı tabaka simgesiyken, taze balık

zenginliği çağrıştırıyor, ancak bu, balığın insanı tam olarak *doyurmadığı* düşüncesiyle gıpta edilecek bir zenginlik olarak algılanmıyordu. Balık, Büyük Perhiz dönemlerinde yenebilecek ve gündelik yaşamlarında açlık kaygısı olmayanların takdir edebileceği "hafif" bir yiyecek maddesi olarak görülüyordu. Her iki nedenle de balık genelde olumlu bir besin imajı oluşturamamıştır. Balık bir besin maddesi olarak ve çoğu kez de büyük miktarlarda yenmekteydi. Ancak et olmadığında etin yerini alacak bir besin maddesi olmaya devam etti.

Nitelik Sorunu

Köylü sınıfının bazı kesimleri için bile sosyal sınıflar arasında büyük bir hareketin söz konusu olduğu 14. ila 16. yüzyıllarda, egemen sınıflar çeşitli sosyal grupların *yaşam biçimleri*'nin kesin tanımlara uyması konusunda özellikle hassastı. Yeme alışkanlıkları başta olmak üzere giyim ve ev içi davranışlar da dikkatle izleniyordu. Ancak amaç, bir tanım vermekten ziyade uyulması gerekli normların belirlenmesi idi. "Günlük yaşamı düzenlemeye yönelik yasalar" buna iyi bir örnek teşkil etmektedir. Bu yasalar "özel" davranış ve tüketim biçimlerini kontrol etmeye yönelik olup –bir ziyafetin ne derece "özel" bir faaliyet olduğu da tartışılır– israfı, gösterişi ve söz konusu ailenin ya da loncanın çevrenin gözündeki yerinin ve gücünün ortaya konduğu düğün eğlenceleri gibi olaylarda sergilenen aşırılıkları önlemeye çalışıyordu. Bu yasaların dayandığı temel, ahlaki kaygılardan ziyade sosyal ve siyasi kontrolün sağlanması idi. Amaç kurumsal düzenin korunup güvenceye alınması ve belirli bir sosyal ya da mesleki grubun saygınlığının birdenbire artarak mevcut dengenin bozulmasına neden olmasını önlemekti. Ilımlı davranış konusunda çağrıların sık sık ve ısrarlı bir biçimde yapıldığı siyasi ortamların, en azından ideolojik ve programlı gelişmeye dayalı bir açı-

dan bakıldığında eşitlik ve demokrasinin desteklendiği ortamlar olması bir rastlantı değildir. İşte ziyafet adabının *Provveditori alle Pompe* adı verilen yetkililerin kontrolüne verildiği Venedik Cumhuriyeti'nde de durum böyleydi. Örneğin 1562 yılında yayınlanan bir kararnamede, her yemekte bir porsiyon kızarmış ve bir porsiyon haşlanmış etten fazla et verilemeyeceği, ayrıca bu porsiyonlarda üç türden fazla et veya kuş eti bulunamayacağı belirtilmekteydi. "Uçan ve karada yaşayan" türden olsun yabani hayvanlar da yasaklanmıştı. Ete dayalı yemeklerde "iki tür ızgara et, iki tür haşlama et ve iki tür yağda kızarmış etle birlikte iştah açıcı çeşitli yiyecekler, salatalar, süt ürünleri ve diğer alışılmış yiyecekler, bir tabak normal pasta, badem ezmesi ve alışılmış şekerlemeler" verilebiliyordu. Göl balıkları ile birlikte alabalık ve mersin, pasta veya *pastelli*, şekerle imal edilmiş şekerlemeler ve tatlılar yasaklanmıştı. Sadece "normal", yani fırıncılar tarafından yapılan pastalar ikram edilebiliyordu. Aynı zamanda "et ile balığın aynı yemekte verilemeyeceği" de yerleşik bir kural haline gelmişti. Kararname aynı zamanda kamu yetkililerine aşçıların pişirdiklerini mutfak ve yemek salonlarını denetleyerek kontrol etme görevini veriyordu.[24]

Bu tür kurallar çok yoğun bir sosyal dönüşüm sürecinin yaşandığı ve geleneksel soylu sınıfın yanı sıra (veya bunlara karşı) burjuvazinin ortaya çıktığı bu dönemde, yönetici sınıflar içinde bir düzen kurmak için yemek rejimi uygulamalarının normalleştirilmesi arzusunu yansıtıyordu. Görgü kuralları ve yaşam "biçimi" bu gayretler için bir başlangıç oluşturuyordu. Ancak en çok ilgi çeken husus yönetici sınıflarla diğer sınıflar (kentli *küçük burjuvazi*, alt sınıflar, köylüler) arasındaki farklılıktı. Bu dönemlerde yazılmış tüm belgelerdeki (özel belgeler ve kamu belgeleri, öyküler, tartışma yazıları, tarımsal ve bilimsel yazılar, tıbbi-beslenme rejimine ilişkin yazılar) temel özellik, yemek ve yemek yeme alışkanlıklarına değinildiğinde bu konunun belirli sosyal kategorilere ve gruplara göre ele alınmasıydı.

Burada ilk varsayım, insanın beslenme rejiminin "kişisel özellikleri"ne göre belirlenmesinin gerekli olduğu idi. "Özellikler"

ile kastedilen, tüm kişisel, fizyolojik ve davranışla ilgili özellikler ise bu kıstası sorgulamak pek o kadar kolay değildir. Bu görüş Yunan-Roma düşüncesinin temel unsurlarından biri olup Avrupa tıp biliminin de esas aldığı bir görüştür. Bu görüşe göre kişisel yiyecek tüketimi yaş, cinsiyet, "suyuk özellikleri",* sağlık durumu ve mesleğin yanı sıra, iklim, mevsim ve kişinin "özellikleri"ne göre kişiyi etkileyebilecek tüm çevresel faktörler hesaba katılarak belirlenmelidir. Sonuç oldukça iddialı ve elit bir beslenme rejimi ortaya çıkıyordu. Elit olmasının nedeni söz konusu rejimin dikkat, zaman ve çalışma gerektirmesinden kaynaklanıyordu. Hippokrates varlıklı ve eğitimli bir azınlığa sağlıkla ilgili dikkatle hazırlanmış önerilerini aktarırken, konunun bu yönünü gayet iyi bilmekte olup genel nitelikte birkaç öneriyi de geriye kalan "büyük halk kitleleri"ne saklamıştı. Bununla birlikte tıp biliminin asıl denendiği ve üzerinde kanıtlandığı grup her hangi bir insan kategorisi olmayıp "özgür" insanlardı ve Hippokrates için bu, genelde tüm insanlar anlamına geliyordu.[25] Bunun sonucunda, "kişisel özellikler"in giderek daha sosyal anlamlar kazanmasıyla bu düşünce değişmeye başladı ve bu özelliklerden sosyal sınıf, paye, varlık ve her şeyden önemlisi kişinin gücü anlaşılır oldu. Bu özellik –en azından egemen sınıflar için– genelde o dönemdeki sosyal düzen gibi, değişmeyen ve insanın başlangıçtan beri sahip olduğu bir nitelik, katı ve taarruz edilemez bir kişisel tanım haline geldi.

Bu kavram imparatorluğun her tarafında dolaşan *missi*'lere (imparatorun özel elçileri) "kişisel özelliklerine göre" (*iuxta suam qualitatem*) yiyecek verilmesini emreden kraliyet yönetmeliklerinin uygulandığı Karolenj zamanında iyice gelişmişti. Alcuin oburluğun tarifini yaparken, yemeği yiyecek olan insanların "özellikleri"nden daha ince zevkli ve üstün değerde yiyecek hazırlayanları da kınamaktaydı (*"exquisitiores cibos... quam... suae*

Antik Çağ ve Ortaçağ fizyolojisinde insan vücudunda suyuk denen dört sıvının (kan, safra, kara safra ve balgam) bulunduğuna, karakter özelliklerini de bunlar arasındaki çeşitli bileşimlerin belirlediğine inanılırdı. (Y.N.)

qualitas personae exigat"). Beslenme rejiminin böyle bir hiyerarşik sıralamaya tabi olması "manevi gıda" ve Tanrı'ya olan inancın sağladığı "manevi doyum" gibi simgesel benzetmeleri bile kapsamaya başladı. 12. yüzyılda yazılan *Keşiş Appianus'un Yaşamı* adlı eserde, "Tanrı'nın emriyle yoksulları doyurdu, daha iyi durumda olanların açlıklarını giderdi, varlıklı ve güçlü olanların ruhani ziyafet sofralarını da yeterince donattı" denmektedir. Üç değişik sosyal kategori için kullanılan bu birbiriyle çelişkili ve giderek şiddetlenen terimler (*recreavit, pleniter refecit, spiritualis epulis saturavit*) yiyecek tüketimini sosyal statüye göre tarif etmeye alışmış bir kültürün düşünce tarzını yansıtmaktadır.[26] 13. yüzyılda Salimbene da Parma, "daha yüksek bir sosyal statüde olduklarından soylular halktan insanlara nazaran daha iyi yemek yeme ve daha iyi giyinme hakkına sahiptirler" diyor ancak "patrikliğin şanına ve şerefine uygun olması için" Büyük Perhiz döneminin ruhunu çok değişik bir şekilde yorumlayarak ilk gün kırk değişik tür yemek getirilmesini ve Kutsal Cumartesi'ye[27] kadar her gün bu yemek türlerinden birinin eksiltilmesini emreden Aquileia Patriği ile aynı görüşü paylaşmıyordu. Öte yandan Aragon Kralı III. Pedro (Büyük) ise yemek sofrasında sosyal statü farklarının adeta matematiksel bir doğrulukla yansıtılmasını istiyordu. 1344 yılında yayınladığı *Ordinaciones*'te şöyle denmektedir: "Bazılarının sosyal statülerine göre diğerlerine nazaran daha fazla onurlandırılmaları uygun olduğundan, tabağımıza sekiz kişiye yetecek yemek konmasını arzu ediyoruz" denmektedir. Prensler, başpiskoposlar ve piskoposlar, tabaklarına altı kişiye yetecek kadar yemek alabilecek; kralın masasındaki diğer din adamları ve şövalyeler ise dört kişilik yemek hakkına sahip olacaklardı.[28]

Beslenme rejimiyle sosyal statü arasındaki ilişki başlangıçta çoğu kez bir miktar sorunuydu (ancak yukarıda, Alcuin'den yapılan alıntının da gösterdiği gibi her zaman değil). "Barbarlar" çağında büyük bir iştah sahibi olup bu iştahı tatmin edecek miktarda yemek yiyebilme yeteneği güçlülerin vazgeçilmez özelliğiydi. Zamanla yiyeceklerin niteliği de daha çok önem kazanmaya baş-

ladı. Bu oluşumun da 12. ve 13. yüzyıllarda, yemeğin "saray" kurallarına göre yenmesini öngören bir düşünce tarzının sonucunda ortaya çıktığını görmüştük. Bu kültürel varsayımların ışığında belirli yiyeceklerin (ve belirli bir şekilde hazırlanmış yiyeceklerin) yenmesinin sadece bir alışkanlık ya da tercihe bağlı olmayıp, aynı zamanda bir sosyal kimlik işareti olduğu ve gerekli sosyal dengelerin ve hiyerarşilerin muhafaza edilmesi için uygulanmasının gerekli olduğu aşikârdır. Sağlık kaygıları bu inanışı güçlendirmiş ve insanın "kendi özelliklerine uygun" yemek rejimi uygulaması fizyolojik bir ihtiyaç haline gelmişti. Hippokratès'ten itibaren pek çok hekim de aynı şeyleri söylemişti. Bunların tümü hem açık ve seçik olan hem de bir müphemlik taşıyan *kalite* kavramına dayanıyordu. 14. ila 16. yüzyıl Avrupa'sında egemen sınıfların bu konudaki kültürel imajı kuşkuya yer bırakmayacak kadar kesindi: Kalite güç ile özdeşleşmişti ve bu denklem durumu son derece basite indirgiyor, sosyal statü ile beslenme rejimi birbirini dolaysız bir biçimde teyit ediyordu. Pahalı, ayrıntılı bir biçimde hazırlanan ve yüksek bir damak zevkine hitap eden yiyecekler (ancak varlıklı ve güçlü olanların her gün tedarik edebilecekleri yiyecekler) soyluların midesine layıkken, basit ve sıradan yiyecekler ise köylülerin midesine göreydi. Yoksullar ise –sayıları giderek artan, en yoksul ve sosyal hiyerarşiden dışlanmış olanlar– yemek artıkları ile yetinmek zorundaydılar. Aragon Kralı III. Pedro'nun *Ordinaciones*'inde sirkeleşmiş şarap, küflü ekmek, çürümüş meyve, bozulmuş peynir ve benzer nitelikte yiyeceklerin yoksullara sadaka olarak verilmek üzere ayrılması öngörülüyordu.[29]

Bu kurallara uymayanlar sonuçlarına da katlanıyorlardı. Sınıfsal ayrıcalıklara saldırı –bu tür saldırılar en azından belgelerde önceden planlanmış ve kasıtlı saldırılar olarak geçiyordu– çok korkunç bir biçimde cezalandırılıyordu. Bologna civarındaki kırsal arazide yaşayan Zuco Padella adlı bir köylü, efendisi Messer Lippo'nun bahçesinden her akşam şeftali (bütün taze meyveler gibi üst sınıflara ait bir yiyecekti) çalıyordu. Durumun farkedilip köylünün bir hayvan kapanıyla yakalanmasından sonra

Zuco kaynar suyla "yıkanmış" ve efendisi tarafından çok sert bir şekilde azarlanmıştı: "Bundan sonra benim meyvelerime dokunma, kendi meyve ve sebzelerin olan şalgam, sarmısak, pırasa, soğan ve arpacık soğanını süpürgedarısı ekmeğiyle birlikte ye." Köylüler için ayrı, soylular için ayrı yiyecekler vardı. Bu kuralları ihlal edenler sosyal düzeni bozmuş oluyorlardı. Bu öykünün alındığı Sabadino degli Arienti'nin 14. yüzyıl novellasında, söz konusu köylünün davranışını tekrarlaması açıkça ihlal edici, saldırgan ve başkaldırıcı bir davranıştır.[30] Yanlışlık sonucunda meydana gelebilecek çok benzer durumlar vahim sonuçlara yol açabiliyordu. Giulio Cesare Croce'nin *Bertoldo* adlı kitabında saray hekimleri hasta bir köylüyü iyileştirmek için kendisine ender bulunan, çok özel, ancak köylü midesine hiç uygun olmayan yiyecekler verirler. Köylü kendisine "külde pişirilmiş soğan ve şalgamla birlikte bir tabak fasulye getirmeleri" için yalvarır. Kitaba göre köylü ancak kendi "tabiatı"na uygun yiyecekler yiyerek kurtulabilir. Ancak yalvarmalarına kulak asılmayan Bertoldo "büyük acılar" içinde ölmüştü.[31]

17. yüzyıl başlarında yayınlanan Croce'nin yazdığı metne sadece gülümsemekle yetinebilirdik, ancak söz konusu metin daha önceki yüzyıllardaki tıp, botanik ve tarım yazılarında yer alan kabul görmüş bilimsel teorilerin tam bir parodisi niteliğindedir. 14. yüzyıl başlarında, Bolognalı bir tarım uzmanı olan Piero de Crescenzi buğdayın ekmek yapımında kullanılabilecek kuşkusuz en iyi tahıl olduğunu belirtirken, ağır iş yapanlara diğer tahıllarla (örneğin hem köylülere hem de domuz, büyükbaş hayvan ve atlara uygun olan süpürgedarısı) yapılmış ekmekleri öneriyordu.[32] Savoia prenslerinin hekimi olan Giacomo Albini sosyal statülerine uygun olmayan yiyecekler yiyenlerin ağrılar çekip hastalıklardan mustarip olacağı tahmininde bulunurken, varlıklıların ağır çorbalardan uzak durmalarını, baklagillerle ve hayvan iç organlarıyla yapılan çorbaları yememelerini salık veriyor, bunların çok besleyici olmadığını ve hazmının güç olduğunu kaydediyordu. Albini ayrıca, yoksulların da çok özel veya yüksek damak zevkine hitap eden yiyeceklerden uzak durmalarını, kaba saba

midelerinin bunları pek hazmedemeyeceğini belirtiyordu.[33] Beslenme ayrıcalığına dayalı bu bilimsel kuram dönemin aydınları arasında sık sık ele alınan bir konu olup çoğu kez güçlülerin çıkarlarını daha da pekiştirmeye yarıyordu. Örneğin 15. yüzyıl ortalarında, Michele Savonarola kibar çevrelerin yiyecekleriyle köylülerin yiyecekleri arasında bir ayrım yapmaya özen gösteren ve beğeni ile karşılanan bir beslenme yazısı yayınlamıştı. Yazıda oğlak etinin "çok güzel ve hafif bir et" olduğu ancak "köylülere uygun olmadığı" belirtilirken, yabani havucun "yoksullara ve köylülere uygun" bir yiyecek olduğu da kaydediliyordu.[34] Sylvius adıyla anılan Jacques Dubois, 1542-1546 yılları arasında Paris'te yoksullara "uygun" yiyecekleri ve yemek tariflerini önerdiği dört kitapçık yayınlamıştı: "Yoksulların kendilerine özgü, ağır ve hazmı güç, ancak kendi bünyelerine son derece uygun bir beslenme rejimleri vardır."[35] Sarmısak, soğan, pırasa, baklagiller, peynir, dana eti, tuzlanmış domuz, ve çorbalar – bunların tümü Fransız hekimin (ve pek çok meslektaşının) incelediği "köylü" ya da "halk" yiyecekleri arasında yer alıyordu. İnsanın "niteliği" ile yiyeceklerin "niteliği" arasındaki ilişki sadece varlıklı veya muhtaç olma şansı ile ilgili değil, temel ve varoluşla ilgili bir varsayımdı: İyi veya kötü yemek yemek insanda tıpkı sosyal sınıfı gibi doğuştan var olan (ve değişmez olduğu ümit edilen) bir özellikti. Soylulukla ilgili Fransızca ve İspanyolca eserlerde sık sık yemek ile sosyal statü arasındaki ilişkiye değinilmekte ve bunun birbirine tekabül eden karşılıklı bir ilişki olduğu vurgulanmaktadır. Belli bir sosyal sınıfa ait olmak, belli bir tür yemek tüketildiği anlamına geliyor ve aynı zamanda bu sosyal sınıf da söz konusu tüketim tarzının bir ürünü oluyordu.[36] Verilecek besin bebeğin "tabiatı"na (daha doğrusu sosyal sınıfına) uygun olması gerektiğinden bebeklerin beslenmesine de büyük önem veriliyor, hatta doğum öncesinde, anne karnındayken alacağı besin bile düzene sokuluyordu.[37] 17. yüzyıl sonlarında Girolamo Cirelli tarafından yazılan bir kitapçıkta bayram günleri hariç köylülerin "domuzlar gibi" yemek yedikleri belirtilmekte ve bu gözlem

herhangi bir hayret ifadesi ya da üzüntü belirtilmeksizin kaydedilmektedir. Eserin adı da (*Maskesiz Köylü*) bu tür düşüncelerin ele alındığı kültürel görüş hakkında hiçbir kuşku bırakmamaktadır: İnsanın yemek yeme tarzı (ve genel yaşam biçimi) bir yandan o insanın sosyal statüsünü gözler önüne sererken aynı anda bu statüyü doğrulamış da oluyordu. Bu görüşe göre köylülerin kötü yemek adabı ("domuzlar gibi") ve düşük besin değerini haiz beslenme rejimi doğal ve adaletli idi. Bu farklılık devam ettiği sürece de sosyal düzenin değişmeden kalabileceğine inanılıyordu.[38]

Daha önceki yüzyıllarda ortaya çıkan bu beslenme ideolojilerinin 14.–16. yüzyıllarda yeni ve daha önce görülmemiş bir sistematik ayrıntı içermeye başlamaları rastlantı değildir. Gördüğümüz gibi bu dönem sosyal ve ekonomik esnekliklerin, hareketliliğin, isteklerin ve isyanların yer aldığı bir dönemdir. Gerek kentlerde gerekse kırsal kesimde yaşayan halkın bu denli huzursuz olduğu bir dönemle ilk defa karşılaşılmaktadır. Bunun sonucunda da öncelik ve ayrıcalıklar bir kez daha vurgulanıp tanımlanmış ve gücün kolayca ele geçirilmesini sağlayan pek çok yolun önü de kesilmiştir. Yönetici sınıf saflarını giderek sıklaştırıp toplumun ve kültürün ileri derecede aristokratlaşması için çaba gösterdi. "Halk"ın üstün sofra zevklerini tatmaktan mahrum bırakılması –fiiliyatta olmaktan ziyade daha çok ideolojik düzeyde bir dışlama– güçlülerin bir yandan istedikleri şekilde eğlenirken, diğer yandan da sınıflarını en büyük ya da en azından en somut sosyal ayrımcılık vesilesi olan yemek sofrasında temsil etme imkanını sağlıyordu.

Yiyecekle insan arasındaki, yiyecek hiyerarşisiyle insan hiyerarşisi arasındaki paralellik kültürün ve güçlülük imajının ayrılmaz bir parçası haline gelmiş olup gördüğümüz gibi gerek tıp gerekse diğer literatürde yer alan görüşler bu düşünceyi desteklemekteydi. Bu düşünceyi destekleyen diğer bir unsur da birkaç yüzyıl öncesine ait olan ve insanla, "doğal" toplum diyebileceğimiz toplum arasında kesin bir paralellik kuran bazı bilimsel teorilerdi. Dünyanın doğal düzeninin çeşitli yorumları ve tasnifleri

içinde en başarılı olanlarından biri (her ne kadar bu düşünce en popüler dönemini 15. ve 16. yüzyıllarda yaşadıysa da) canlıları -bitkileri ve hayvanları- düşey bir zincirin halkaları veya bir merdivenin basamakları olarak tarif eden yorumdu. Her iki tarifte de her bir bitki ya da hayvanın değeri zincirin veya merdivenin hangi noktasında bulunduğuna göre belirleniyor, yukarı ve aşağı inip çıktıkça (yüksek ve alçak kavramlarının sembolik anlamında olduğu gibi) bu değer artıp azalıyordu. Hayvanlar dünyası ile mineraller arasında bir noktada olan bitki dünyasında, yenen kısımlarının içinde gömülü oldukları toprakla temas etmeleri nedeniyle en değersiz bitki olarak bitki soğanları ve bitki kökleri görülüyordu. Bunu kokulu ve diğer otlar, çalılıklar ve son olarak da meyveleri, dalları ve yaprakları havada sallanan ağaçlar izliyordu. Ağaç meyvelerinin daha asil sayılan karakteri, sadece mecazi olarak -gökyüzünden ve ilahi mükemmellikten göreli uzaklıklarına bakılarak- değil, aynı zamanda bilimsel olarak da izah ediliyordu. Bitkinin elde ettiği besinleri "hazmetmesi"nin, bitki yukarıya doğru uzandıkça daha tam ve mükemmel olduğu öne sürülüyordu. Örneğin Piero de Crescenzi, bitkinin "beslenme tabiatı"nın kök kısmında daha lezzetsiz olduğunu, köklerle arasındaki mesafe arttıkça tadının da güzelleştiğini yazıyordu. Bir başka tarım uzmanı ve doğa bilimci olan Corniolo della Cornia ise "pek çok meyve ağaçların üst bölümlerinden toplandığında daha lezzetlidir, ancak sulu maddenin daha fazla olması nedeniyle toprağa yakın kısmından toplandığında lezzetsizleşir" diye yazıyordu. Aynı şekilde hayvanlar aleminin en üstün üyeleri de uçan hayvanlardı.[39]

Bu "lezzet imajı" herhalde bu lezzetleri tadabilecek imkanlara sahip olanların tercihlerini etkilemiş olmalıdır. Örneğin kuşların hayvanlar alemindeki yüksek konumu bu hayvanların etinin insan toplumunun da üst sınıflarınca yenmesinin uygun olacağı düşüncesini akla getirmiş olabilir. Sorun aynı zamanda bir lezzet sorunu da olabilir. Ancak en çok ateşte kızarmış av hayvanı seven Şarlman'dan (ve onun gibi imparatorlardan) sonra damak zevki önemli bir değişim geçirmiştir. 15. ve 16. yüzyıllarda sü-

lün ve kekliğin yüksek damak zevkinin hakim olduğu mutfaklarda en gözde, en soylu etler olduğu ve aşağılarında yer alan diğer tüm et türleri için bir referans noktası oluşturduğu konusunda kimsenin şüphesi yoktu. 11. ila 13. yüzyılda ormanların büyük çapta yok edilmesi nedeniyle Avrupa'da kuşkusuz daha az sayıda geyik ve yaban domuzu vardı. Ancak söz konusu hayvan etlerine soyluların sofralarında daha az rastlanmasını açıklamaya bu yetmemektedir. Aksine hayvanların sayısının azalmasının bu ete olan talebi de artırmış olması gerekir. Değişen yaşam biçimidir. Bu dönemde savaşçı soyluların yerini saraylı soylular almıştı. Âdet ve ananelerin kibarlaşması da tercihleri daha çok "beyaz" ve "hafif" etlere yöneltti. Bu nedenle 16. yüzyılda bir İtalyan hekim bu etleri hiç tereddüt etmeden "bedenden ziyade ruhsal faaliyetlere önem verenlere daha uygun etler" olarak tarif ediyordu.[40] Manastır kültürünün bu etlere özel bir ilgi göstermesi, bunları zaman zaman balık etiyle karşılaştırması ve yasak yiyecekler listesinden çıkarması da bir rastlantı değildir. Andreolli'ye göre "bu değişiklik doğal olarak aniden meydana gelmemiş olup birbirine zıt ve iyi koordine edilmemiş iki beslenme modelinin aynı anda birlikte yaşadığı karışık gastronomik uygulamaların yer aldığı 15. yüzyıl, bu açıdan bir geçiş dönemi olarak düşünülebilir" [41] Dünyanın doğal bir düzene bağlı olduğuna ilişkin kuramlar da, soyluların sofralarına en uygun olan yiyeceklerin belirlenmesine bilimsel bir inandırıcılık ilave ederek bu değişikliğe yardımcı oldular. Dört ayaklılara nazaran kuşlar, süratle daha fazla rağbet görmeye başladı. Matteo Bandello'nun kısa romanında bir kadın, "kendisi birkaç parça dana ve kuzu eti yemek zorunda kalırken kocasının güzel horozlar ve keklikler yemeğe gittiği"nden[42] şikayet etmektedir. Özellikle kekliğin herkes tarafından sevildiği anlaşılmaktadır. *İtalya'da ve Diğer Yerlerde En Dikkat Çekici ve Korkunç Şeyler* adlı kitabında Ortensio Lando, Piacenza'da çok güzel meyveler yediğini ve "adeta mükemmel bir keklik yemişçesine" doyduğunu naklediyordu.[43] Lazarillo de Tormes ise tabağındaki dana etinin "dünyanın en güzel et parçası" olduğunu belirtiyor ve "hiçbir keklikten bu kadar

zevk almazdım"[44] diyerek kendini aldatmaya çalışıyordu. Köylülere bırakılan sebzeler arasında bitki soğanları, bitki köklerinin (pırasa, soğan, şalgam) yanı sıra daha "aşağıda" yer alan ve daha sıradan sebze türü yiyecekler arasında yeşillikler vardı.

Kestane gibi, soyluların ideolojik evreninde hiçbir zaman yer almayan; bol miktarda bulunabilmeleri, çeşitli usullerde pişirilebilmeleri ve saklanabilmeleri nedeniyle geniş halk kitlelerince tüketilmeleri mümkün olan olağandışı türler hariç, ağaçlardan elde edilen meyveler soylulara uygun görülüyordu. Kestaneleri bir yana bırakırsak, Sabadino degli Arienti'nin yukarıda değinilen, novellasının sembolik önemini şimdi daha iyi anlayabilmekteyiz. Damak zevki ve hatta özel mülkiyetin ve gücün savunulmasının da ötesinde, Messer Lipo'nun şeftali yeme ayrıcalığını kızgınlıkla vurgulayarak Zoco Padella'ya kendi soğan, sarmısaklarını yemesini söylemesi, konunun beklenmedik bir felsefi ve bilimsel boyutunu gizlemektedir. Ayrıca meyveye aşırı düşkünlük soylulara özgü bir oburluk simgesi olarak da algılanmaktaydı.[45] Buna *chansons de geste*'ten, (kahramanlık şarkıları), novellalardan, yemek kitaplarından ve beslenme üzerine yazılmış yazılardan pek çok örnek verebiliriz. Bu tercihin nedenlerinin her halükarda damak zevkinden çok bir saygınlık ve gösteriş kaygısıyla bağlantılı olduğu anlaşılmaktadır. Meyve hem pahalı ve güç bulunması hem de o dönemin bilimsel koordinatlarına göre sebze dünyasında "yüksek" bir konuma sahip olması nedeniyle önem kazanıyordu. Kültür, güç, imaj ve gerçeklik – bunların hepsi birbiriyle bağlantılı ve iç içe geçmiş durumdadır.

Hayranlık Uyandıran Bir Sofra

Üst sınıfların sosyal kuralları arasında en sık uygulananı (ve olumlu bir şekilde temsil edileni), yönetenle yönetilen arasında-

ki temel karşıtlığın vurgulanması idi. Gerek yemek yeme gerekse bu faaliyetin hangi sosyal bağlamda yapıldığı, her şeyden önce bir güç gösterisi ve ifadesiydi.

Ancak 14 ila 16. yüzyıl Avrupa'sında güç kavramı 500 yıl önceki güç kavramından farklıydı. Liderden beklenen özellikler artık sadece fiziksel güç ve savaş becerisi değil, idari ve diplomatik yeteneklerdi. Soylu artık şahsi yemek tüketim yeteneği ile öne çıkacağına, iyi yönetilen bir mutfağı örgütleme ve çevresinde, varlığının, aşçılarının ve yemeği yöneten görevlisinin hayal gücünün ürünü olan büyük bir dikkatle hazırlanmış yemekleri gerektiği biçimde takdir edebilecek insanlar bulundurarak farkını ortaya koyuyordu. Varlıklıların sofraları giderek daha *gösterişli* hale gelmeye başlamıştı. Kuşkusuz gösteriş daha önce de vardı, ancak artık başlıca gaye haline gelmiş, derin bir sosyal, siyasi ve kültürel değişimin işareti olmuştu. Artık ziyafet sofrası giderek yönetici sınıfların içe dönüşünü ve kapanışını, liderin "halkı"ndan ayrılışını temsil etmeye başlamanın yanı sıra, kendisini ve önceliklerini uzaktan kabul ettiren yeni bir güç imajı haline gelmişti. Ziyafet sofrası artık liderin etrafında oluşan bir sosyal birleşme noktası değil, bir ayrılma ve dışlama simgesi olmuştu. Yemeğe az sayıda insan davet ediliyor, diğerleri ise sadece izliyorlardı. Vakanüvis Cherubino Ghirardacci, 1487 yılında Bologna'da II. Giovanni Bentivoglio'nun oğlu Annibale'nin Lucrezia d'Este ile evlenmesi nedeniyle düzenlenen büyük ziyafeti şöyle anlatıyordu: "Yemekler ikram edilmeden önce... insanların bu muhteşem görüntüyü takdir etmeleri için şatonun büyük meydanında büyük bir törenle dolaştırıldılar." Kayıtlarda ve mutfak sanatıyla ilgili yazılarda tarif edilen pek çok başka ziyafete benzeyen bu ziyafet, akşam saat sekizden sabah üçe kadar, yedi saat sürmüş, yemekte çeşitli tatlı şaraplarla birlikte küçük ordövrler ve hamur işleri, kızarmış güvercinler, domuz ciğeri parçaları, ardıç kuşları, "şekerli zeytin ve üzüm" ile yenen keklikler ve ekmek, ayrıca "zevkle yapılmış burç ve kuleleri" olan ve tepsi yemek salonuna getirilir getirilmez "davetlilere büyük zevk vererek uçup giden" canlı kuşlarla doldurulmuş şekerden bir şato ik-

ram edilmişti. Bunları etrafında çeşitli *pastelli*'ler bulunan ve çeşitli soslarla sunulan geyik etleri ve devekuşu eti, dana kellesi, haşlanmış horoz, dana göğsü ve filetosu, keçi eti, sosis ve keklik; daha sonra da her misafire bir tane olmak üzere adeta kuyruklarını açmışçasına kendi tüyleri ile süslenmiş tavus kuşları; ardından mortadella salamı, tavşan eti ve "canlıymış gibi" gözükmesi için kendi derisi içinde sunulan yahnisi yapılmış geyik eti; ardından narenciye ve soslarla birlikte, "gagalarından alevler çıkan" üveyik kuşları ve sülünler izlemişti. Daha sonra şekerli ve bademli pastalar, taze peynirle yapılan bir pasta, kurabiye, keçi kellesi, üveyik eti, kızarmış keklik ve misafirleri çok eğlendirerek sağa sola kaçışan "tavşanlarla dolu bir şato", tavşanlı *pastelli* ve "sosa yatırılmış horozlar" ikram edildi. Bunu, "sanat eseri sayılabilecek bir şato" izledi –ziyafet mimarisi diyebileceğimiz bu sanat tarzının başlıca modelinin bu güç sembolü olduğunu da burada kaydedelim– şatonun içinde hapsolan "büyük bir domuz" burçların arasında homurtular çıkarıp duruyordu. Bu arada görevliler masaya "olduğu gibi kızartılmış ve altın sarısı nefis bir renge bürünmüş" yavru domuz kızartmaları, diğer çeşitli kızartmalar, yaban ördeği "ve buna benzer etler" getirmişlerdi. Son olarak da süt, jöle, armuttan imal edilmiş tatlılar, pastalar, şekerler, badem ezmeleri "ve buna benzer lezzette başka" tatlılar getirilmişti. Bu arada (her halükarda ertesi sabah kahvaltı için yine gelecek olan) misafirlere yemekten ayrılmadan önce özel baharatlı şekerlemeler ve "değerli şaraplar" verilmişti. Bütün bu ziyafet sofraya getirilmeden önce "halkın bu muhteşem manzarayı görebilmesi için" meydanda dolaştırılmıştı.[46] Bütün bu yemekleri muhtemelen misafirler de sadece izlemekle yetinmiş olmalılar, çünkü Pantagruel'in iştahına sahip olan birinin bile bu yemeklerin tümünü tatması mümkün olamazdı. Başka türlüsü de düşünülemezdi zaten, çünkü yemekler art arda değil büyük gruplar halinde *sergileniyordu*. Her misafir kendi zevkine göre bir yemek seçiyor, ancak her şeyden önce (tıpkı meydandaki "halk" gibi) yemeklerin miktar ve kalitesine hayranlık duyması, adeta tiyatroda bir oyun izlercesine sunuşun güzelliğini ve yaratıcılığını

hayretle izlemesi bekleniyordu. Olay bir ziyafet olduğu kadar bir *gösteri*'ydi de.

15. ve 16. yüzyıl hükümdar ve yöneticilerinin arkalarında bıraktıkları bu debdebeli imajda bu tür gösterilerin payı büyük olup bu yöneticiler enerjilerinin büyük bir bölümünü yarattıkları imaja, görüntüye ve dramatik etkiye harcıyorlardı. Acil nitelikte biçimsel ve estetik gereksinmelerin söz konusu yüzyıllarda gastronomi sanatını da etkilediği ve bir hayal gücü ile yaratıcılık patlamasına yol açtığı anlaşılmaktadır. Konunun görsel yanı (haklı olarak) bu sanatta daima öne çıkmış olmakla birlikte bir süre tamamen hakim unsur olmuştu. Sunuşta biçim arayışı bir kural haline gelmişti: Gastronomik biçim (yemeklerin bileşimi, görünümü ve rengi), çevresel biçim (ziyafet yönetimi, yemeklerin sunuluşu, servisle ilgili usuller) ve davranış biçimleri (uygun yemek adabı, çatal bıçak gibi aletlerin doğru kullanılması, yemeği çiğneme kuralları) gibi. Bütün bu biçimler ayrı bir yemek yeme alanının tanımlanmasını sağlıyordu: Korunmuş, farklı, özel ve tecrit edilmiş. Sosyal ayrıcalık ve siyasi gücün işgal ettiği alan, açlık ve korku dünyası ile giderek daha bariz ve göze batar bir biçimde bir karşı kutup oluşturuyordu.

Yoksulların Bolluk Rüyası

Açlık korkusunun en iyi ilacı rüyalardaydı: Sükunetin, tok bir karnın, bolluğun ve kendini kaybedercesine yemek yemenin hakim olduğu rüyalar. Yemeklerin hiç tükenmediği ve her an yemek bulunabilen, muazzam makarna kazanlarının rendelenmiş peynir dağlarının üzerine boca edildiği, asma yapraklarından sosislerin sarktığı, tahıl tarlalarının çevresinde kızarmış etlerden çitlerin oluştuğu Cuccagna ülkesi rüyası. Daha "ayrıntılı" bir cennet bahçesi efsanesinin bir tür popüler anlatımı olan Cuccagna efsanesi 12. ve 14. yüzyıllarda şekillenmişti. Bu dünyanın ilk ay-

rıntılı tarifinin yer aldığı, tanınmış bir Fransız *fabliau*'sunda *pais de Coquaigne* (Cuccagna ülkesi) hakkında şunlar anlatılıyordu:

> Evin duvarları levrek, somon ve ringa balıklarından, kirişleri mersin balığından, çatısı jambondan, direkleri ise sosistendir... tahıl tarlalarının etrafı kızarmış etlerle ve domuz butlarıyla çevrilidir. Yollarda sarmısaklı sosla kaplı tombul kazlar ateşte kendi kendine dönerek kızarır. Ve hangi yola ya da sokağa saparsanız sapın beyaz örtüler serili masalarda hiçbir kural veya kısıtlama olmadığından, herkesin et veya balıkları serbestçe yiyip içtiğini, hatta arzu ederse istediğini araba dolusu yükleyip götürebileceğini görürsünüz... Ve şu da kutsal bir gerçektir ki, bu kutsanmış topraklarda içinden şarap akan bir ırmak bulunmaktadır... yarısından Beaune'da veya başka ülkelerde bulunabilecek en iyi kırmızı şarap, diğer yarısından da Auxerre, La Rochelle veya Tonnerre'de bulunabilecek en mükemmel en sert beyaz şaraplar akmaktadır.[47]

14. yüzyıldan itibaren –yukarıdaki satırların talihsiz yazarının terk edip bir daha da bulmayı başaramadığı– bu tür hayali ülkeler İngiltere, Almanya, Fransa, İspanya, İtalya gibi Avrupa'nın pek çok bölgesinde yazılan yazılarda görülmeye başladı. Boccaccio'nun bir novellasında bu ülkenin adı Bengodi olarak geçmektedir ve bu ülkeyi Maso, duyduklarına inanamayan Calandrino'ya anlatmaktadır: "Bengodi'de rendelenmiş *parmiggiano* peynirinden oluşan bir peynir dağının üzerindeki insanların bütün işi gün boyunca makarna ve ravioli yapmak, bunu horoz eti suyunda pişirmek ve ardından da yaptıkları yemeği tepeden aşağıya isteyenlere atıvermekti."[48] Bu ütopik tariflerde aynı zamanda özgür ve mutlu bir cinsellikle ebedi gençlik rüyası da ima edilmekte olup bu daha çok eski Satürn çağı ve efsanevi Cennet Bahçesi ile daha dolaysız bir bağlantıya işaret ediyordu. Bu öyküde kolay yoldan elde edilen servet ve kesenin hep dolu olmasına dönük kentli ve "burjuva" kavramlarına atıf da mevcuttu. Ancak, güzel elbiseler ve pahalı ayakkabıların öyküde oynadığı role rağmen, başlangıçta çeşitli temalardan sadece biri olan yemek teması (*Fabliau de Coquaigne*'in 186 mısraının sadece 50'si

damak zevkiyle ilgilidir), gitgide genişleyerek Ütopya'nın en belirgin ve hemen hemen en tipik özelliği haline gelmiştir. 17. yüzyılda öykülerdeki atıflar giderek mide üzerinde yoğunlaşmaya başlamıştır. Giuseppe Mitelli'nin 1691'de yaptığı *Gioco della Cuccagna* adlı eskiz, özel yemeklerin gözden geçirilmesinden başka bir şey değildir. "Cuccagna'nın basit bir biçimde ve sadece gastronomiye indirgenmesi, Cuccagna'nın giderek karnaval kapsamında düşünülmesi" yiyecek durumunun giderek kötüye gittiğinin ve 16. yüzyıldan sonra insanların iştahlarını tatmin etmesinin giderek güçleştiğinin de işaretleri olup içinde aktarıldıkları metinler tam olarak popüler metinler olmasalar bile, yemek konusunda "halk arasında yaygın" olduğu apaçık bu arzu, metinlerde yer almaktaydı.

Kültür tarihçilerinin üzerinde çok tartışılmış olan, "aydın" kültürün "halka özgü" olduğu aşikâr özellikleri aktarıp aktaramayacağı veya bunu ne ölçüde yapabileceği sorunuyla ilgili savlarının geçerliliğine değinmeyeceğiz. Ancak bu iki alan arasında sanıldığından da büyük oranda bir tekabüliyet mevcuttur. Örneğin gösteriş ve israf kültürünün açlık kültüründen bağımsız olarak düşünülmesi bir anlam ifade etmeyecektir. Hatta bu "iki" kültür birbirine özellikle diyalektik bir atıfta bulunup biri diğerinin ifadesidir. Ayrıca bunlar birlikte var olmaktadırlar ve hem farklı hem de aynı sosyal ve kültürel kategorilerin birbiriyle karşıtlık içindeki ifadeleri olduklarından içiçe geçmişlerdir. Ayrıcalıklı sınıflar gerçek açlığın ne olduğunu bilmemelerine karşın açlık korkusunun ne olduğunu biliyor ve (yüksek) beslenme rejimlerinin gerektirdiği günlük yiyecek miktarını sağlama kaygısını duyuyorlardı. Öte yandan açlık dünyası da bazı şartlarda bir gösteriş ve bolluk dünyası olup köylü toplumu da ne zaman bolluk ve israf içinde olunması gerektiğini biliyordu: Örneğin önemli bayramlarda, doğum evlenme vb gibi törenlerde. Bu vesileler kuşkusuz törensel bir israf olup tövbekârlık amacına yönelik bir değer taşımaktaydı. Ancak törensel olması, gerçekliğini değiştirmiyordu. Bu durumlarda "yoksul"ların yemek yeme davranışı "varlıklı"larla aynı oluyordu. Herkesin söz konusu tüketimi görmesi ve

bilmesi gerekiyordu. 18. yüzyılda Napoli'de bir grup kent çığırtkanı kent sokaklarında dolaşarak Noel'de ne kadar hayvan kesildiğini ve ne kadar yemek tüketildiğini ilan ediyordu. Bu uygulamanın anlamı büyük bayramlarda ve büyük israf yapılan günlerde soyluların saraylarında ve (sarayların dışında kent meydanlarında) yaptıkları yiyecek gösterisinin anlamına yakındır. Ancak her iki durumda da aslında israf edilen bir şey olmadığından bu, göreli bir benzerlikti.[49]

Homo Sapiens'in tarihsel olarak besinleri hazmetmede olağanüstü bir fiziksel uyum yeteneği sergilediği, duruma göre ihtiyaçlarını zaman zaman değiştirerek ayarladığı söylenebilir. Bir dönemde (örneğin av mevsiminde) çok büyük miktarlarda yemek yerken, başka dönemlerde çok az yiyebiliyorlardı. Bu uyum yeteneği (aşırıya kaçacak derecede) çok miktarlarda yemek yemenin yanı sıra (belirli sınırlar dahilinde) çok az yiyecekle yaşayabilme özelliğini açıklamaktadır. Bu, insan türünün, insanoğlunun esas olarak avlanarak geçindiği dönemlerden beri biyolojik bir özelliği olup bazı kültürel davranışları da etkilemiştir: Bolluğun ve kıtlığın antitezlerinin insanda varoluşu, fiziksel bir özelliğin yanı sıra zihinsel bir nitelik haline de gelmiş olup tarihsel olarak somut sosyal durumlara uyum sağlama şeklinde aktarılmıştır. Mutlu bir yoksul kesim ya da kabullenilmiş bir tutumluluk hayallerini sadece ayrıcalıklı azınlık uydurabilirdi ve bu da ancak bu sınıfın hayal gücü veya kendi çıkarları doğrultusunda mümkündü (tutumluluk büyük çoğunluğun kuşkusuz gerekli davranış biçimiydi). Hafif yemek her ne kadar sağlıklı bir davranışsa da, sadece bol miktarda yemek yiyenler (ya da yiyebilenler) böyle düşünmeyi becerebilmektedirler. Ancak uzun süre tok karınla yaşamış olma deneyimine sahip olanlar iştahlarını kontrol edebilmenin zevkine varabilirler. Gerçekten aç olanlar sadece patlayıncaya kadar karınlarını yiyecekle doldurmayı düşünebilmişler ve bu arzuları rüyalarında sık sık, uygulamada ise ancak zaman zaman gerçekleşmiştir.

4

Avrupa ve Dünya

Denizin Ötesinde Güzel Bir Ülke

Okyanus ötesine yapılan uzun gezilerin en önemli özelliklerinden biri olan yeni keşifler ve yeni buluşların heyecanı, halkın fantezilerini de içine almış gibidir. Müthiş yemek zevkleri ve bolluk hayalleri, denizin ötesinde, Tanrı'mn tüm nimetleriyle donatılmış görülen topraklara da yansımıştır. Kimliği bilinmyn bir Modenalının 16. yüzyılda şiirinde söylediği gibi, "ismi İyi Yaşam olan, Deniz Okyanusu'ndaki denizcilerin kurduğu güzel bir ülke"[1] vardır. Ancak "daha sonra ne görülen, ne de hakkında konuşulan" bu yeni mekânda ne egzotik yiyecekler, ne eşsiz içecekler bulunmuştur: "Sadece çimenlerin ortasında taştan bir ocak ve ocağın da üstünde bir kazan"... "kazan sürekli kaynamakta, içinde makarna pişiyor; piştikten sonra da makarnalar dışarı taşıp tepeden aşağıya dökülüyor." "Bir de çeşmelerden oluk oluk iyi kalite şarap akıyor". Tabii bunun yanı sıra harika otlar, leziz pastaların pişirilmesinde kullanılan nehirler dolusu süt, üzüm, incir, karpuz, sülüler v semirmiş horozlar, pastalar, beyaz ekme, ve tabii ki "sırtı sosis yüklü eşekler. "Yağmur yağdığında bile ravioli yağar orada". Kısacası, 1400'lerin ve 1500'lerin bir gastronomi dünyasının geniş bir yansıması. Okyanus'un ötesindeki Güzel Ülke'ye giden İtalyan kültürü. Ama her zaman olduğu gibi, fantezilerin de bir sınırı var: Mutfak ve beslenme rejimi, öylesine birkaç unsurun yan yana gelmesiyle oluşmaz; küresel ve kendi içinde tutarlı bir sistemdir. İşte bu noktada, bu sistemin farklılığım kabul etmenin, hatta anlamanın zorluğu ortaya çıkar; ve yine bu

noktadan, bunları bizim değer sistemimize "uyarlama" gereksinimi doğar.

Birbirinden son derece farklı gerçeklerin, bilinmeyen bitki ve hayvanların karşısında Avrupalı araştırmacılar ve kâşifler hem biraz kuşku, hem de merak göstermişlerdir. Fakat yine de yeni deneyimleri bir çerçeveye oturtmakta, daha doğrusu "sınıflandırmakta" zorlanmışlardır. Yaptıkları tanımlar, çoğunlukla bu deneyimleri kendi dillerine "çevirmeye" ya da kendi kültürlerine taşımaya yönelik olmuştur. Bunlara örnek olarak, büyük olasılıkla Cortés'in bir arkadaşı tarafından yazılmış olan ve ilk kez 1556 yılında yayımlanan anonim bir yapıtı, "Nueva España'dan* Bazı Şeylerin Anlatılması"nı verebiliriz. Mısır, "nohut şeklinde bir buğday" olarak tanımlanmış; *tortilla* ise Akdeniz beslenme geleneği çerçevesinde, bir çeşit ekmek olarak anılmıştır. Kırmızı biber sadece bir çeşit biber olarak görülmüş, hindi için ise "tavuğa benzer bir hayvan" tanımı kullanılmıştır. Görüldüğü gibi, Avrupa kültürüne göndermelerde bulunmak oldukça yaygın ve bir o kadar da önlenemez durumdadır.[2]

Ama durum sadece bundan ibaret değil. Sorun, terminolojik olmanın ötesinde, teorik anlamla ilgili. Uygulama açısından da baktığımızda, Avrupa kültürü kapsamındaki yeni gerçeklerin kabul edilmesi uzun süre oldukça marjinal görülmüştür. Yeni yiyeceklerin Avrupalılar tarafından tanınmasıyla beslenme sistemlerine tam anlamıyla katılmaları arasında geçen zaman çok uzundur. Bu yeni besinlerin gerçek anlamıyla özümsenebilmeleri için iki, hatta üç yüzyıl geçmesi gerekmiştir. Bu da, her ne kadar o zamanlardaki yaşam ritmi oldukça yavaştıysa da, yine de son derece uzun bir zamandır. Tabii yine de istisnalar mevcuttur. Aynı şekilde, bölgeler ve farklı sınıflar arasında da değişiklikler gözlemlemek mümkündür. Fakat genelde bakacak olursak, Avrupalıların, bu yeni Amerikan beslenme alışkanlığına gösterdikleri tepkisizlik aynı olmuştur. Bu yeni ürünler Avrupa yapısındaki dengelere ters gelmiştir. Hatta, bunların işe yara-

Yeni İspanya, bugünkü Meksika. (Y.N.).

madıklarını bile söylemek mümkündür. İşte bu nedenle kabul edilmeleri, ancak alttaki ana sistemin çatırdamaya başlamasıyla gerçekleşmiştir. Bu da, iki ayrı aşamada olmuştur. İşte bu nedenle Avrupa'daki yeni besinlerin çifte gelişiminden söz etmek mümkündür. Bunların ilki 16. yüzyılda, keşif gezilerinden hemen sonra gerçekleşmiş ve devamında da ikinci aşama, yani açlık gelmiştir.

Yeni Oyuncular

16. yüzyılda, Avrupa'nın pek çok ülkesinde nüfus artışı yaşanmıştı. Kastilya'nın nüfusu 1530'da üç milyonken, 1594'te altı milyona çıktı. Bu da, önceleri bir tahıl ihracatçısı olan bu ülkenin, İngiliz ve Felemenkli tüccarlar aracılığıyla tahıl ithalatı yapmasını gerektiriyordu. Diğer ülkelerde artış daha yavaş olmakla birlikte, topluca bakıldığında, 1500'de 84 milyon olan "doyurulması gereken insan sayısı, bir yüzyıl sonra 111 milyona ulaşmıştı. Bunun doğal sonucu olarak besin kaynakları yetersiz kalmaya başlamış ve oldukça iyi bilinen bir mekanizma (11.-12. yüzyıllardaki tarım kolonileşmesine de neden olan bu mekanizmadır) harekete geçirilmişti.[3]

1400'lerle karşılaştırıldığında, üretim yetersizliğinin yaşandığı yıllar çok daha fazladır: Daha önce de verdiğimiz istatistiklere göre, 16. yüzyılda Fransa'da 13 yıllık bir kıtlık yaşandı. Oysa bu sayı 15. yüzyılda yediydi.[4] Tarım teknikleri, gerek kullanılan aletler, gerekse su kanalizasyonu açısından bu dönemde biraz daha gelişkindi, ancak yine de gübreleme oldukça yetersiz kalmıştı (tabii bazı tarımcılar sorunun temelini daha 1500'lerde anlamışlar ve tarımı, eğitimle birleştirmenin gerekliliğini vurgulamışlardır). Bunun doğal sonucu olarak, tahıl rezervleri de azaldı: Birkaç istisna dışında çok azı, 1 tohumlukla 5'ten fazla aileyi beslemeyi başarabiliyordu. Bu sorunun çözümü ise geleneksel

yollarla oldu: Ekilen alanın genişletilmesi, toprak ıslahı ve nadas. Felemenk'teki polderlerin yapımına da bu dönemde başlandı. Buna paralel olarak, otlak alanları küçüldü; bazı yönetimler, çiftçilerin otlaklarda ekim yapmalarını engellemek için tedbir almak zorunda kaldı.

1500'lerde Avrupa'da yayınlanan sayısız tarım makalesi, bu gelişmelerin bir aynası olarak görülebilir. Bunların yanı sıra, özellikle beslenmeyle, daha doğrusu açlıkla ilgilenen bilginlerin de sayısı çoğalmıştı. Fakirlere açlıkla savaşmayı öğreten bu bilginler, bir yandan da hiç denenmemiş yiyeceklerin tüketimini yaygınlaştırmaya çalışıyorlardı. Tabii bu yazı ve yazının, ekonomik durumla olan paralelliği rastlantı eseri değildir. Jacques Dubois'nın fakirlerin sağlığı (*Régime de sante pour les pauvres, facille a tenir* [Yoksullar İçin Basit Bir Sağlık Programı]) ve açlıkla savaş ile ilgili yazdığı yapıtlar (*Conseil tresutile contre la famine, et remades d'icellle*) 1544 ve 1546 yıllarına aittir.[5] Giambattista Segni'nin yazdığı (*Discorso sopra la carestia, e fame* (Kıtlık ve Açlık Üzerine Söylev) adlı yapıt ise 1591 tarihlidir.[6] Artık biliyoruz ki, ülkeden ülkeye ufak tefek birtakım farklılıklar gösterse de, kıtlığın en yoğun olduğu dönemler, yüzyılın ortaları (yani 1556-57) ve son yıllarıdır (1590-93). İşte buradan yapabileceğimiz çıkarıma göre, bu dönemdeki makale ve kitaplar da bir çeşit "militan" ruhuyla yazılmıştır. Bunların fakirlere ne derece yararlı olduğu ise apayrı bir konudur.

Bütün bunlardan başka, sürekli artan yiyecek ihtiyacı, sorunun çözümünün yeni ürünlerde aranmasına yol açtı. Bazı bölgelerde bu yeni ürün pirinçti: Önceleri egzotik bir ithal ürünü olarak görülen ve sos yapımında kullanılmak üzere baharatçılarda satılan pirincin, Kuzey İtalya'ya Sicilyalı Araplar aracılığıyla mı, yoksa İspanya üzerindn mi geldiği kesin değildir. Aslında pirincin gerçek bir beslenme aracı olarak kullanıldığı tek Avrupa ülkesi olan İspanya'ya da bu ürün yine Araplar yoluyla gelmişti. Daha sonra İspanya'dan Felemenk'e yayıldı. İşte bu da, beslenme gereksinimlerinin nasıl güç ve politika dinlemediğinin açık bir göstergesidir.

Bir başka yeni "keşif "ise kara buğdaydı. Aslında Batı'da en azından iki yüzyıldır bilinip ekilen bu ürün, ancak 1500'lerde yaygınlaştı ve Felemenk'ten başlayarak Almanya, Fransa ve Kuzey İtalya'da tanındı. Böylece geleneksel sarı darıya, bir de grisi eklenmişti.[7]

Geniş bir açıdan bakıldığında daha etkin görülen karşılaşma ise, Kolomb'un okyanus ötesine ilk gezisinde tanıdığı ve 1493'te Avrupa'ya getirdiği mısırla oldu. Biraz meraktan, biraz da gereksinimden, İber Yarımadası'nda mısır ekimine oldukça erken başlanmıştır. 1500'lerin daha ilk yıllarında Kastilya, Endülüs ve Katalonya'da, 1520'lerde de Portekiz'de mısır ekmeye başlandı. Daha sonraları ise bu ürün GüneyBatı Fransa'ya ve Kuzey İtalya'ya (özellikle de Venedik bölgesine) geldi. Buradan da Balkan Yarımadası'na geçti.

Mısırın diğer tahılların yerine ekildiği çok nadir görülüyordu. Bu üründen genellikle kuru ot olarak yararlanıldı. Kimi zamanlar ise bostanlarda görülüyordu. Ama iki durumda da belgelerde çok az yer aldı. Özellikle bostanlar yasalardan muaf olduğu için çiftçiler, istedikleri her şeyi ekebiliyorlardı. İşte mısır da çoğu zaman böylesi ortamlarda yetiştirilmiştir: Dağınık, neredeyse kaçak ve arazi sahiplerinin şahsi istekleri doğrultusunda. Hatta terim bağlamında bile mısır gizlenmişti: Çiftçiler mısırı, diğer tahıllara verilen isimlerden esinlenerek adlandırdılar. Fransa'da darı anlamına gelen *millet* kullanıldı, İtalya'da ise süpürgedarısı anlamındaki *melega*. Macaristan'da yine deniz darısı anlamına gelen *tengerib za*, Balkanlar'da ise bakla, darı, kırmızı buğday vb... Sonraları "egzotik" isimler geldi: Rodos buğdayı, Hint buğdayı, Türk buğdayı, Arap buğdayı, Mısır buğdayı gibi... Bütün bunlar, mısırın dış kökenli olduğunu anlatmaya yönelikti.[8] Çiftçiler bu yeni ürünün besin potansiyelini kısa zamanda anladılar. Ancak 15. yüzyıldaki başarılarından sonra mısır, bir duraklama dönemi geçirdi. Bunun birinci nedeni, birçok insanın mısırı hâlâ hayvan yemi olarak görmesiydi. Bunun da nedeni, belki geldiği kültürün son derece yabancı olmasıydı (bazı *haute cuisine* yemek kitaplarında, günümüze gelene kadar mısırdan söz edil-

memektedir). Ya da belki, yüzyılın ortalarında ve sonlarında yaşanan kıtlık, insanlarda bir adım daha atacak hal, bir nebze daha ilerleme gücü bırakmamıştı.

15. yüzyılın sonlarından 16. yüzyıl sonlarına kadar geçen bir yüzyılda Avrupa beslenme kültürüne yeni ürünlerin girmesiyle bu dönemde ortaya çıkan olaylar arasındaki benzerlik ve paralellik oldukça anlamlıdır. Pirinç, kara buğday ve mısır, zamanla geleneksel ürünlerle, yavaş da olsa kaynaşmış, hızlı bir başarı kazanmış, ancak tam olarak yerleşememiştir. 17. yüzyılda tekrar gölgede kalmış, ama 18. yüzyılın yarısında güçlü bir biçimde yeniden yükselmiştir. Patatesin Avrupa'da ortaya çıktığı tarih biraz daha yenidir, ama yine de yollar aynıdır. Peru'da İspanyollar tarafından 1539'da tamnan patates, İspanya'ya silik bir biçimde gelmiştir. Braudel'in belirttiği gibi, büyük olasılıkla ülkenin aşırı nüfusundan dolayı, en çok İtalya'da benimsenmiş ve en çok kullanılan iki adını, yani *tartuffolo* ve *tartufo bianco*'yu (beyaz yermantarı) burada almıştır. Ama yine de Avrupa'da ilk kez bir besin olarak tüketildiği ülke, İspanya'dır. 1573 yılında patates Sicilya'daki de la Sangre hastanesi tarafından yapılan alımlar arasında görülmüştür. Yüzyılın sonlarına doğru Almanya'da görülürken İngiltere, Walter Raleigh sayesinde patatesle 1588 yılında, doğrudan Amerika'dan alarak tanışmıştır. Ama yine de, tam bir başarıdan ve Avrupa beslenme kültüründe gerçek bir yerleşmeden söz etmek için, patateste de 18. yüzyılı beklemek gerekecektir.[9]

Ekmek ve Et

Fernand Braudel, Gouberville'li bir beyefendinin 1560 yılında yazdığı şu satırlara dikkat edilmesini öneriyor: "Babam zamanında her gün et yerdik. Tabaklar ağzına kadar doluydu ve su gibi şarap tüketirdik. Bugün her şey değişti. Her şey çok pahalı ar-

tık. En iyi durumdaki çiftçinin durumu, dünkü uşağınkinden vahim". Ortak bir edebi üslup mu? Belki. 1550 yılında yazılan Almanca bir metinde de benzer sözler yer alıyor. Ama tabii ki, bu ortak edebiyat da, sosyal ve kültürel havadan etkileniyor. Öyle olmasa, iki yüzyıl önceki ortak edebiyat, bu sözlerin tam tersini savunur muydu?[10]

16. yüzyılda Avrupa'daki et tüketiminin azalmaya başlaması, her türlü belge ve çalışmayla kanıtlanmıştı. Abel'e göre Almanya'da 14. ve 15. yüzyıllarda adam başı yıllık 100 kg olan et tüketimi, 18. ve 19. yüzyıllarda 14 kg'ye düşmüştü.[11] Nüfus artışı, otlak ve ormanların azalması, maaşların azalması, binaların artması, şehirde hayvan besleme yasağı, Macaristan'ın Osmanlıların eline geçmesiyle et ithalinin azalması, bu düşüşü açıklayıcı unsurlardır. Alman bilim adamının verdiği sayıları daha önce de ele alşmıştık. Aynı konuda yapılan diğer çalışmalar da bu bilgileri doğrulamaktadır: 17. yüzyılda, dağ bölgeleri dışında her yerde et kullanımı hissedilir derecede azalmıştı.[12] Braudel'in gözler önüne serdiği bir istatistiğe göre Quercy'nin aşağısında bir kent olan Montpezat'da "kasapların sayısı " bile sürekli düşüyordu. Bu sayı 1550 yılında 18'ken, 1556'da 10'a, 1641'de 6'ya, 1660'da 2'ye, 1763'te ise 1'e indi. Bu dönemde kent sakinlerinin sayısında da bir azalma olmuştu, ancak tabii ki bunun oranı 18'e 1 değildi.[13]

İşte bütün bunlar, günlük yaşamın ekmeksiz geçemeyeceği gerçeğini de beraberinde getiriyordu. Her ne kadar pazar, kent sakinlerine köylülerinkinden çok daha çeşitli ürünler sunduysa da, günlük ekmek tüketim oranı her zaman çok daha fazla oldu. Tabii ki bu oran, yaşanan yerin beslenme alışkanlıkları, alım gücü, rekoltenin gidişatı, mevsim gibi unsurlarla farklılıklar gösteriyordu. Ama yine de, 14. yüzyıldan 17. yüzyıla kadar çok fazla değişim göstermeyen bazı standart tüketim değerleri de vardı. Orta ve Kuzey İtalya kentleri için 14. yüzyılda yazılan yazılar, ekmek ya da buğday tüketimini hesaplama olanağı tanımaktadır. Bu dönemdeki kişi başına tüketim günde 550 ila 700 g arasında değişmekteydi (devlet yetkilileri bu oranın normal olduğu-

nu kabul ediyorlardı). 1400'lerde Sicilya'daki tüketim ise daha yüksekti (yaklaşık 1 kg). 1500'lerde de asgari değer 500 gram olmakla birlikte, yüzyılın sonlarına doğru bu rakam 800 grama yükseldi. 1600'lerde ise Siena'daki ortalama tüketim 700 ila 900 gram arasındaydı ve kimi zaman bu değer 1.200 gramı buluyordu.[14] İşte bütün bu verilerden, ortak bir sonuç çıkartılabilir: 14. yüzyılla 17. yüzyıl arasında günlük ortalama ekmek tüketimi normalde 500-600 gram, kimi zaman 7001.000 gram, ama en az 400-500 gram olmuştu.[15] Ancak, bu tablonun sabit olmadığı da bir gerçektir; et tüketiminin azalmasının doğal bir sonucu olarak, ekmek tüketimi, bu yüzyıllar boyunca hissedilir bir artış göstermiştir. 17. yüzyılda Cenova'da 2 libre (1.100 gram) ekmek tüketimi normal kabul edilirken bir libre, "açlıktan ölmemek için gerekli miktar" olarak görülmekteydi (Piuz).[16] Yine 17. yüzyılda, Kuzeydoğu'daki Beauvais kıtlık enstitüsü yetkilileri, gerekli olan asgari miktarın günde en azından üç libre ya da iki libre ile birlikte çorba olduğunu belirtmişlerdi (P. Goubert).[17] 17. yüzyılda Paris'teki fakir kesim günde bir buçuk kiloya yakın ekmek tüketmekte,[18] bu miktar, 19. yüzyılda Nivernais'deki işçiler arasında iki ila dört libreye kadar çıkmaktaydı.[19] Sonuç olarak, 1300'lerde ve 1400'lerde bu oranlar, neredeyse bir kural haline gelmişti. Ve tabii ki bunun beslenme rejimini zenginleştirdiğini söylemek de mümkün değildi; aksine, gittikçe benimsenen bu diyette, ekmeğe ve tahıllara alternatif yiyecekler sürekli azalıyordu.

Aynı zamanda, kimi durumlarda ekmeğin kalitesi de bozuluyordu. 13. yüzyılda en azından buğday ekmeği yiyen Avrupa halkı, 16. ve 18. yüzyıllarda bu şansını da kaybetmiş ve buğdayın yerini alan kavuzsuz buğdaydan yapılma ekmekler yemeye başlamıştı. Özellikle 16. yüzyılın sonlarında kavuzsuz buğdaydan ekmekle birlikte *méteil* (bir çeşit buğday karışımı) ekmek üretiminde hissedilir bir pay almaya başladı. "Ama tabii ki buna da karşı koyanlar olmuştur. 1679'da, bu buğday karışımından yapılan ekmeğin iyi olmadığını düşünüp %25 daha pahalı olmakla birlikte, buğday yapımı ekmeği alanların sayısı da oldukça fazla-

dır,"[20] (Piuz). Bu durum, 1300'lerdeki krizlerde yaşananlara benzemekteydi. Ekmek krizinde de, "ekmek hiyerarşisi" toplumsal hiyerarşiyi etkisi altına almıştı: "Beyaz" ekmeği zenginler, "açık renk" (ama beyaz olmayan) ekmeği orta sınıf, "kara" ekmeği ise fakirler yiyordu artık. Arpa, yulaf ve baklagillerden yapılan ekmekleri "sağlıksız ve hazımsızlık yaratacak nitelikte" diye tanımlayan Cenevreli hekim Jacob Girard des Bergeries (1672'de yayınlanan *Gouvernement de la santé*'nin yazarı), bu ekmeklerin tüketimini, "daha iyisini alacak güçleri olmayan, daha çok çalışan, güçlü ve bu tür ekmeğe alışkın olan" fakirlere bırakılmasını önermişti.[21] Tabii bunlar, zaten alışkın olduğumuz görüşler... Ama 1585 yılında Napoli'de halk, tüccar Vincenzo Storaci'nin önerdiği gibi kestane ve baklagillerden yapılmış unu kabul etmemişti. Bunun üzerine "O zaman taş yiyin!" diyen tüccar ise yakalanıp öldürülmüş ve cesedi parçalanmıştı.[22]

Köylülerin ekmeği ise her zaman o aşağılanan tahıllardan yapılmıştır. Kentte fakirlere layık görülen, isyanlara neden olan bu tür ekmek, köylüler için normal bir yiyeceği temsil ediyordu. Pazardan alma imkânı olan en zengin köylüler bile satış yaparken hep buğdaydan yapılma ekmeği satar, ama kendi ev ihtiyaçları için esmer ekmeği tercih ederlerdi. Yine bir örnek verecek olursak, 1696 yılında, oldukça zengin bir çiftçi olan Jacob Lombard'ın ambarı arpa, yulaf, tahıl karışımı, mercimek ve bezelye ile doluydu.[23] Bu da, bildiğimiz gibi, köylülerin beslenme rejiminde undan yapılan yemeklerin (çorba ve diğer yemekler) en az ekmek kadar yaygın olduğunu göstermektedir. Marc Bloch'un da dediği gibi bu sayede köylü halk, değirmen ve fırınların çifte tekelinden kurtulabilmişti. İşte belki de bu yüzden köylüler genellikle bu tür yiyeceklere sempati gösteriyorlardı.[24]

Her halukârda tahıllar, enerji verme açısından oldukça yararlı besin kaynaklarıdır. Kalori oranları hiçbir zaman %50'nin altında olmadığı gibi, kimi zaman %70-75'lere bile ulaşabilir. İşte, 17. yüzyılda tüm Avrupa'yı kasıp kavuran kıtlığın korkunçluğu da buradan gelmektedir. Kıtlığın kronolojisi ise her zamanki

gibi bölgelere göre farklılıklar göstermiştir. Ama yine de 1630 yılında kıtlığın hemen hemen her yerde patlak verdiğini söylemek mümkündür. Bunun yanı sıra 1648 de tüm Avrupa için kritik bir yıl olmuştur. Bir başka zor dönem de 1680 ile 1685 yılları arası olmuş, 1693 ila 95 arası ise Avrupa üretiminde genel bir çöküş olarak görülmüştür. Son darbe ise 1697-99 yılları arasında alınmıştır.

Burjuva Vahşeti

Beslenmenin kötüye gitmesi ve açlığın kitleleri sürekli tehdit etmesiyle, kızgınlık ve dayanma gücünün tükenmesi, son derece vahşi ve çılgın biçimlerde açığa vuruluyordu. Fırın yağmalamaları edebi kurgu ürünü değildi. 1500'lerle 1600'ler arasında bu tip yüzlerce olay cereyan etti. Bu dönemdeki çatışmaların tek sebebi ise kıtlık değildi. Kapitalizmin yaygınlaşması ve proletaryanın da aynı paralelde genişlemesi, böylesi olaylara zemin hazırlamıştı. Bu çatışmalar ve isyanlar, 17. yüzyılla 19. yüzyıl arasında, çeşitli dönem ve kentlere göre farklılıklar göstererek de olsa, yoğun bir şekilde devam etti (örneğin İngiltere ve Fransa'da daha önce başlamışlardı). Devlet otoritesi ve ilk planda kral, tebaasındakiler için bir garanti mekanizması olarak görülüyordu; ancak bu da sarsılınca isyanlar çıktı. Halkını besleyen kral imajı silinmeye başladı. Ve ne büyük tesadüftür ki, 1789 yılında Paris'ten kaçan kral ailesi mensupları, fırıncı kılığında gizlenmişti...[25]

Kriz günlerinde yığınlar halinde köylü ve fakir insan, genellikle hükümet tarafından korunan şehir merkezlerini zorluyordu. Bu tür olaylara alışkın olmakla birlikte kentliler, sayıları sürekli artan bu fakir sınıf karşısında ne yapacaklarını şaşırmışlardı. Yaptıkları savunma, kimi zaman dramatik bir hal alıyor ve bu tür olaylar katlanarak artıyordu.[26]

1573 yılında Troyes kenti, civar köylerden ve daha uzaklardan gelen aç sefillerle dolmuştu. "Bu kentin zenginleri ve idarecileri duruma bir çare bulabilmek için yerel mecliste toplandı.

> Kentin kapılarında toplanan fakir halka dağıtılmak üzere bol miktarda ekmek pişirttiler. Daha sonra herkese birer ekmek ile birer gümüş lira dağıttılar. Arkasından bütün fakirlere, Tanrı'nın onlara yiyecek vereceği başka bir yere gitmelerini öğütlediler ve çıkan en son fakirin arkasından kapıyı kapatarak fakirlerle köylüleri Troyes kentinden kovdular.[27]

Bu ve bunun gibi öyküler, bu kentlerde fakirlerin lehine yapılan pek çok işi unutturacak nitelikteydi. Ancak bu durumlarda bile köylüler kendilerini çoğunlukla kapının önünde buluyorlardı. 1590 kıtlığı sırasında "fakirlerin gereksinimlerini karşılamaya pek meraklı olan" Bologna yönetimi, "tüm köylülerin dışarı atılması"nı emretti. Biraz insani acıma duygusundan, biraz da ayaklanmalarını önlemek için her birine bir parça yiyecek vaat edildi: "İlkbahar gelene kadar açlıktan ölmemelerini sağlamak için her birine dört ons pirinç"...[28]

Braudel'in ünlü deyimi "burjuva vahşeti", 1500'lerin sonundan başlayarak, özellikle 1600'lerde kendini iyice hissettiriyordu. Fakirler, deliler ve suçlularla birlikte hapse atılmaya başladı.[29] İngiltere'de "fakir kanunları", diğer bir deyişle, fakirlere *karşı* kanunlar yürürlüğe girdi. Bunlar son derece sistematik ve "akılcı" bir biçimde uygulanıyordu. 1656 yılında Dijon yetkilileri, "kentlilerin yoksullara şefkat göstermesini ve onları misafir etmesini" bile yasaklamıştı.[30] 1693'te Cenevre belediyesi, 3.300 dinsel mültecinin sayımını yaptı ve ancak yarısına devlet yardımı verildi; daha sonra gerçekten korkunç bir tablo ortaya çıkınca da, mültecilerin gitmesi istendi ve tam yola çıkacakları sırada en fakirlerine biraz ekmek dağıtıldı. Çoğunluğu yaşlı, kadın ve çocuk olan bu insanların hiçbiri nereye gideceklerini bilemiyorlardı. Fakat yine de kent konseyi, her türlü yardımı askıya aldı ve kış bastırmadan yoksulların kenti terk etmelerinde diretti.[31]

"Yarın sabah Nuh'un sarhoşluğu üzerine bir ders vereceğim. O yüzden bu gece çok içmem gerekiyor ki, bu kötü şey hakkında uzman olarak konuşabileyim." Doktor Cordatus yanıt verdi: "Hiç de değil! Tam tersini yapman gerekir!" Luthero: "Her ülkenin kötü yönleri affedilmelidir tabii. Bohemler har vurup harman savururlar, Vandallarsa çalar. Almanlar fil gibi içer; işte bu yüzden, sevgili Cordatus, ne müziği, ne kadınları seven bir Almanı sarhoşlukla değil de, neyle anlatırsınız?"[32]

Edebiyat tarihinde oldukça sık rastlanan sarhoş Alman imajı, Almanların da katıldığı bir tanımdır. Martin Luther'in öğrencileri tarafından 1536'nın sonlarında derlenen eserden alınan yukarıdaki diyalog da bunun açık bir kanıtıdır. Çok eskiye dayanan bu imaj, doğrudan Alman halkının beslenme tarzından alınmıştır. Bol bol içmek ve yemek: Kimileri bunun kötü olduğunu (ve sağlığa da zarar verdiğini) savunuyordu. Kimileri ise bir insanın onurunun bununla da gösterilebileceği düşüncesindeydi. Ama bunun bazı halkların (Franklar, Saksonlar) özelliği olduğunu çoğu kimse kabul ediyordu. Ama ister yüceltme ister aşağılama ya da alaya alma söz konusu olsun, bu özellikler *ulusal* yönünü hep korudu.

Avrupa beslenme kültürünün ve tüketilen besinlerin miktar ve niteliklerinin *sosyal* özelliklerinin homojenleşmesi de bu karşıtlıkları gidermedi. Bu yüzden edebiyat ve diğer sanatlarda bu tür imajları yakın zamana kadar görmekteyiz (ve hâlâ da gördüğümüz söylenebilir). Bir yanda ölçülü ve araştırmacı, toprak ürünleri ve sebzeyi tercih eden Güney halkları, diğer yanda ise vahşi ve etobur Kuzeyliler... Tabii bunlar aslında toplumsal olarak değerlendirilmediklerinde son derece inanılmaz görünen stereotiplerdir. Ve bunlar, "Kuzey" ya da "Güney" gibi coğrafi bölünmelerden çok, daha soyut imgelerle ulusları ve ülkeleri tanımlamaktadır. İşte bu yüzden geçeği, bölgesel imajların ve stereotiplerin ötesinde aramak gerekir. Ama tabii en çok bilinen

klişelerin de gerçekle bağlantısı olduğunu inkâr edemeyiz. Öyleyse, örneğin Akdeniz bölgesinde son derece yaygın bir gelenek olan şarap içme alışkanlığına Kuzey bölgelerinde de, içilen içkinin (bira) alkol derecesinin düşük olmasıyla birlikte, sık rastlandığını söylemek yanlış olmaz. Tabii burada şarabın yarattığı etkinin, örneğin alkolü beyazların yıkım aracı olarak gören Kuzey Amerika yerlileri üzerinde çok farklı olduğunu da söylemek gerek. Şimdi burada Tacitus'un Germenlerle ilgili söyledikleri akla geliyor: "Eğer sarhoşluğa olan bu meyillerini gidermek için her [şarap] istediklerinde verilecek olursa, buna silahlardan çok daha çabuk alışacaklar."[33] Bir süre sonra Germenler Roma İmparatorluğu'nu ele geçirince, tabii bu alışkanlığın biraz göreceli olduğu ortaya çıktı. Öte yandan şarap, viski gibi de değildir. Ancak her şeye rağmen, Keltlerin ve Germenlerin o kadar gurur duydukları bu kötü yönleri, göreneklerinde ve kültürel kimliklerinde hep kalmıştır.

İtalyanlar ve İspanyollar da böyle damga yemekten kurtulmuş değildir elbette. Romanlar, mektuplar, günlükler, komediler, şiirler hep bu tip imgelerle doludur. Cervantes'in de söylediği gibi "içmek, biraz Almanlaşmıştır". Fransız halkı için ise Ludovico Ariosto şöyle demiştir: "İçkiye ve yemeğe, yeme üşüşen balıklar gibi üşüşüyorlar."[34] Kimi yazarlar bunun nedeni olarak iklimi ve bir de doğayı göstermişlerdir. Hatta örneğin Sulpicius Sever adlı bir yazar daha da ileri gitmiş ve şöyle demiştir: "Yemek içmek Yunanlıların boğazında geçekleşir. Galyalıların ise doğasında."[35]

Bütün bunlardan başka, Almanların ve Fransızların daha çok et yediği de bir gerçektir. Tabii bunun, daha önce de belirttiğimiz gibi orta ve üst sınıfa ait bir alışkanlık olduğu aşikârdır. Ancak genel olarak bakıldığında da bu tip bir tüketimin (ve tabii ki üretimin) "Kuzey" ülkelerinde daha yaygın olduğunu söylemek yanlış olmaz. 1580-81 tarihlerinde İtalya'dan geçen Michel de Montaigne şöyle bir saptama yapmıştır. "Burada, Almanya'da bulunan etin yarısı bile yok. Ve oradaki kadar iyi de pişiremiyorlar. İki ülkede de (Fransa'dakinin aksine) eti domuz yağıyla pi-

şirmiyorlar ama Almanya'da kullanılan pişirme metotları, soslar çok daha zengin" Yine İtalya için şu sözleri de sarf etmiştir: "Bu ülkede bizim et yeme geleneğimiz yok." "İtalya'da bir ziyafet, Fransa'daki hafif bir yemek gibi. Bir iki parça et, biraz tavuk, işte hepsi o kadar."[36]

Bunlar tabii ki boşuna gelişmiş imajlar değildir. Avrupa'da farklı bölgeler arasında, özellikle de Kıta ülkeleriyle Akdeniz ülkeleri arasında görülen beslenme farklılıkları belgelerle de kanıtlanmış bir gerçektir. Ete normalden çok daha fazla yer veren askerler arasında da aynı durum gözlemlenebilir: Örneğin 1500'lerle 1600'ler arasında Felemenkli askerler çok fazla miktarlarda et tüketirken, İspanyol ve İtalyanların tüketimi gözle görülür biçimde azdır. Buna karşılık, bu ülkelerde de tüketilen ekmek miktarı fazladır.[37] Etin, Hollandalıların hayatındaki yeri elbette askerlerle sınırlı değildir. P. Boussinegault'nun 1672 yılında yazdığı bir yazıda şöyle denmektedir: "Kasım ayına doğru bir ya da ailenin büyüklüğüne göre yarım öküz alıyorlar. Bunu parçalara bölüp tuzluyor ve tütsülüyorlar. Sonra hizmetçilerin her biri bir parça alıp pişiriyor, farklı yemeklere koyuyor. Böylece tüm hafta boyunca her gün, değişik sebzelerle de olsa, et yenmiş oluyor."[38] Aynı durumun İngiltere için de geçerli olduğunu söylemek mümkün. Bu ülkede de, o yüzyılların her türlü kısıtlamasına rağmen, oldukça zengin ve çeşitli bir yemek zevki olduğunu söyleyebiliriz. Bazılarına göre bu, rekoltelerden etkilenmemelerini de açıklamaktadır. Genelde İngiliz nüfusu, buğday fiyatlarının değişimine hemen hemen hiç bağlı olmamıştır.[39]

Burada, Giacomo Castelvestre adlı bir İtalyandan bahsetmek uygun olacaktır. Protestan fikirlerinden dolayı İtalya'dan sürülen bu şahıs, 1614 yılında, *İtalya'da Pişirilerek ya da Çiğ Yenilen Her Türlü Kök, Ot ve Meyve* isimli bir eser hazırladı. Bir tür İtalyan gastronomik anatomisi de diyebileceğimiz bu çalışmada, oldukça özgün noktalara değinmiştir. Castelvetro'ya göre İtayanların İngiliz ve Fransızlardan daha fazla sebze yemelerinin sebebi şunlardı:

> Her şeyden önce güzel İtalya'da, Fransa'da ve bu adada (İngiltere) olduğu kadar et bolluğu yok. Bu yüzden de bu küçük ülkedeki bunca insanı doyuracak başka kaynaklar bulmak gerekli. Bunun yanı sıra, yine aynı önemde olan bir başka neden de, dokuz ay süren aşırı sıcaklar nedeniyle eti, özellikle de sığır etini, bırakın yemeyi görmeyi bile başaramamamız.

Kısaca özetlersek, sebep yine yoksulluk ve bir de iklim. Ama yazarın İtalya'daki otları nasıl uzun uzun, ballandıra ballandıra anlattığına da dikkat çekmek gerek. Tabii bunun altında yatan sebep, her kültürün öncelikle kendini sevmesi.[40] Bu tür yazıları yazan ilk kişi elbette Castelvetro değildi. Castelvetro'dan önce başkaları, doğabilimi incelemesi ile yemek kitabı arası gastronomik botanik çalışmaları yayınlamıştı. Bunlar arasında Constanzo Felici'nin "İnsanların Şu ya da Bu Şekilde Yiyecek Olarak Kullandığı Yeşil Bitkiler ve Otlar Üzerine" (1968) adlı uzun mektubu ile Salvatore Massonio'nun "Archidipno ya da Yeşil Bitkiler ve Kullanımı Üzerine" (1627) sayılabilir. Bunların ilkinde Felici şöyle demektedir: "İtalyanlar... bu yeşil bitkilere doymak bilmiyor (ya da Alplerin öbür tarafından gelenlere öyle görünüyor) ve neredeyse ot yiyen hayvanları aç bırakıyorlar."[41] Beslenme konusunda yerginin tek doğrultuda işlemediği açık.
gibi yazarların da böyle eserlerinin olduğunu unutmamak gerek.
eksik mi, 41. dipnot nereye?

Kültürler arasındaki fark 1500'lerde daha da derinleşmiştir. Özellikle Protestan Reformu'ndan sonra Luther'in şu sözlerine dikkat çekmek gerekir: "Babanın ailesine dediği gibi, benim dediklerimi yapın, ama onun dışında istediğiniz gibi yiyip için. Tanrı, bizim ne yiyip içtiğimizle ya da ne giydiğimizle ilgilenmez."[42] Bu şekilde Luther, beslenme düzenini ve maddelerini kısıtlayan kilise rejimine savaş açmıştır. Kısacası, artık açlığa ve oruca, diğer bir deyişle, etle savaşa son denmiştir.

Avrupa besin kültürü tüm bu gelişmelerden çok etkilenmişti. Büyük Perhiz kurallarıyla geçen yüzyıllarda et yerine balığı, hay-

vansal yağ yerine bitkisel yağı tercih etmeyi öğrenen halklar, belki bu konudaki kültürlerini tam anlamıyla birleştirmemişlerdi ama, yine de birbirlerine uyum sağlamaya başlamışlardı. Roma Kilisesi'nin normlarından "kurtulan" kültür, önceden asla düşünülemeyecek zıtlıkları sergilemeye başlıyordu. Etoburların Avrupası kendi yiyeceğinin reklamını yapıyor; bunu da bir çeşit bağımsızlık sembolü haline getiriyordu. 1500 ve 1600'lerde Protestan Avrupa'da yazılan yazılar etin serbestçe tüketilmesi üzerinde yoğunlaşmakta ve Katolik tarafında sıkça görülen ve yasak ya da izinli yiyeceklerin kurallarını en ince ayrıntılarına kadar anlatan diyet yazılarına karşıt görüşler savunulmaktaydı. Bu yazılara örnek olarak Arnoldus Montanus'un *Diatriba de eisu camium et quadragesima pontificiorum*'u (Et Yeme ve Katolik Perhizi Üzerine İnceleme) anılabilir (Amsterdam, 1662). "Perhiz Yiyecekleri" örneğinde olduğu gibi, yasaklanan ve izin verilen yiyeceklere ilişkin kuralların çok daha ayrıntılı ve bürokratik bir dille açıklandığı metinler de vardı.[43] Bunun en iyi örneği, Paolo Zacchia'nın *Vitto quaresimalesi*'dir (Roma, 1636). Sonuçta, biraz da tepki olsun diye, Katolik Kilisesi özel hayatı ve davranışları çok sıkı kontrol etmeye başlamıştı (hatta söylentilere göre, 17. yüzyılda Floransa'da bir engizisyon görevlisi sokaklarda dolaşır ve kokudan, evlerde et pişip pişmediğini kontrol edermiş).[44]

Tabii bu kopuşun, kültürel etkisinden farklı olarak *reel* etkisini ölçmek güç bir iştir. Her ne kadar özellikle İngiliz yazarlar, Reform'un Avrupa'daki balık endüstrisine ağır bir darbe indirdiğini kabul etseler de, burada yapay yollardan işlenen balıkla (oruç ve Büyük Perhiz günlerinde olduğu gibi), beslenme rejiminin temel yiyeceği olan (Felemenk, İskoçya ve Norveç'te olduğu gibi) balığı ayırmak gerekir. Ancak şunu söyleyebiliriz ki İngiltere'de balıkçılık hissedilir derecede düşmüştür. Ama A. R. Michell'ın da söylediği gibi, en büyük darbeyi, zaten çok fazla yaygın olmayan tatlı su balıkçılığı yemiştir.[45] Kısacası, her halukârda bu etki, hissedilir derecede büyüktür.

Bütün bunların, artık sıradan sayılamayacak kadar prestijli bir içki olan şarap olgusunu da içine alıp almadığı ise kesin de-

ğildir. Ama özellikle Kuzey ülkelerinde şarap, iyiden iyiye bir lüks içki olarak algılanmaya başlamış, bira tüketimi ise 17. yüzyılda Güney ülkelerini de keşfe başlayan Felemenk'in etkisiyle hızla yayılmıştır.[46]

Son olarak, yağ tüketimi konusunda iki Avrupa sürekli ihtilafa düştü. Gerçi o zamana kadar, hafif yiyecekler için bitkisel yağ, daha ağır yiyecekler için de hayvansal yağ kullanılıyordu ama bu tür bir mutfak geleneği "Protestanlığa boyun eğmişti" (J.L. Flandrin).[47] Katolik ülkelerde bile bölgesel değişiklikler görülüyordu. Örneğin, Kuzey'deki mnastırlarda *oleum lardinum* kullanmak için Papa'dan izin almaya çalışan Şarlman, Kuzey manastırlarında domuz eti kullanılmasını ön görmüş, gerekçe olarak da, "oralarda defne yağının Alpler'de olduğu gibi bol bulunmaması"nı göstermişti.[48] Tereyağ ise 1365'teki Angers Konsili'yle başlamak üzere, "hafif" bir yiyecek kabul edilip bitkisel yağa alternatif olarak kullanıldı. Tereyağdan söz edilen çeşitli belge, hikaye ve efsane olmakla birlikte, her türlü kısıtlama ya da kilise kuralına rağmen, üretim ve tüketim gerçekleri ile gelenek ve yemek zevklerinin farklılığı her zaman değişmez kalmıştır.[49] Aragon kardinalinin 1516 yılında Felemenk'te yaptığı bir gezide, kendisine bol zeytinyağlı yemekler pişiren aşçısını da yanında götürmesi, bütün bu zevk farklılıklarının açık bir örneğidir (Flandrin).[50]

Bu konuyla ilgili değineceğimiz son nokta ise şu: Reform'un, Batı'da Katolikliği büyük ölçüde bastırdığı bir gerçektir. Ama bunun da ötesinde, farklı kültürel bütünleşmeler ile alışverişler de sağlamıştır. Castelvetro'nun da yazılarında belirttiği gibi, örneğin "asil İngiliz halkı Engizisyon'un vahşi ellerinden kaçıp bir sığınak aramaya gelen birçok insan aracılığıyla, pek çok yeni beslenme zevkini öğrenmiştir " Hatta Castelvetro bile kendi yapıtlarında, pek çok insanın tanımadığı ve kullanmadığı yiyecekleri tanıtmaya çalışmıştır. Tabii insanlar bir kere ele alındı mı, fikirler de işin içine girer. Belki de bu, göçlere de neden olan etkendir. Kimbilir, belki de John Evelyn'in 1699'da salatalar üze-

rine ilk İngiliz inceleme olan *Acetaria, a Discourse of Sallets*'in temelinde de bu vardır.

Zevkler Değişiyor

Kendisiyle aynı zamanda yaşayan pek çok insan gibi Evelyn de salatanın yağ ve sirkeyle yapılması gerektiğini savunuyordu. Tabii burada yağ derken, zeytinyağından bahsettiğimiz açık. Ama şunu da çok iyi biliyoruz ki, Kuzey Avrupa'daki tüccarların çoğu, oldukça düşük kaliteli yağ getirtiyorlardı. Hatta İngilizcedeki "yağ kadar koyu (*as brown as oil*)" deyimi de buradan gelir ve İtalya'da veya Fransa'da anlaşılmaması doğaldır. İşte bu yüzden, Flandrin'e göre[51], Kuzey ülkelerinde yaşayanlar her zaman renksiz, kokusuz bir yağın hayalini kurmuşlardı. Ama yine de ellerindekini kullanmaya devam ettiler. Tabii ki bunun da sebebi damak tadı değil, gereksinimdi. Yılda bir gün bile hayvansal yağ kullanmayı yasaklayan Katolik kurallarına göre başka seçenekleri yoktu. Tabii bu kuralları uygulamayanlar da yok değildi, ama bunun, elde edilmesi çok zor bir hak ve ayrıcalık olduğunu da kabul etmek gerekir. İşte böylece, zeytinyağı kullanımı Kuzey Avrupa'da yaygınlaşmaya başladı. Salatalarda pişirilmeden kullanılmasına, özellikle İngiltere ve Fransa'da uzun yıllar devam edildi. Ancak yemeklerdeki kullanımı, yerini yavaş yavaş tereyağına bırakmaya başladı.

14. ve 15. yüzyıllarda tereyağının da yaygınlaşmasıyla yaşanmaya başlayan bu değişim, tüm Avrupa'yı avcunun içine alan bir moda haline geldi. Hatta, sadece Kuzey ülkeleri değil, İtalya ve İspanya da bundan etkilendi. 1400'lerde, Luther'in tarifleri, önce İtalyan mutfağını, sonra da İspanyol mutfağını fethetti. Flandrin'in deyimiyle, bu ülkeler Kuzeyli beslenme alışkanlıklarını kabul ederek bu ülkeler, ikinci bir istilaya uğramış oluyordumişlerdir. İngiltere ve Fransa'da, 14. ve 15. yüzyıllarda tüm yemekler-

de kullanılan zeytinyağı, 16. ve 17. yüzyıllarda yerini tereyağına bıraktı. Bunun bir taraftan, zaten başlamış olan bir sürecin devamı olduğunu söyleyebiliriz. Ama zeytinyağı mutfağına ilk darbeyi indirenin Reform olduğunu da kabul etmek gerekir. Ama daha önce de belirttiğimiz gibi, zeytinyağının da saltanatı uzun sürmemiştir; 1600'lerde Felemenk'te salataların erimiş tereyağıyla yapıldığını biliyoruz. Hatta İrlanda'ya giden bir Fransız gezgin, zeytinyağı olup olmadığını sorduğu için kendisiyle epeyce dalga geçildiğini anlatıyordu. Buradan da anlaşılacağı gibi, İngiliz ve Fransızlar da, krema kıvamında salata soslarını tercih etmekteydi.

Tereyağ ile yapılan soslar, 17. yüzyılda asillerin mutfağında da kabul gördü. Ama esas damak tadı değişimi, zeytinyağı ile yapılan sosların da tereyağı ile yapılanlara benzemeye başlamasıyla gerçekleşmişti. 1300'lerin yemek tariflerine baktığımızda, bu dönemde pişirilen sosların hiçbirine, hiçbir şekilde yağ konmadığını görmek mümkündür. Bu yüzyıldaki soslar genelde hep şarap, sirke ya da ya da yabani meyvelerin suyuyla yapılıyordu. Tabii bunlara çeşitli baharlı ot ve baharatlar eklenebilirdi. Bunun yanı sıra, sosun kıvamını tutturmak ve lezzetini değiştirmek için ekmek kırıntısı, badem, fındık, yumurta sarısı, ciğer gibi besinler kullanılırdı. Ama bu sosların hemen hemen hiçbiri, herhangi bir değişime uğramaksızın günümüze kadar gelemedi. Tabii ister bitkisel olsun ister hayvansal, yağ katılmasıyla bu sosların tadı çok değişiyordu.[52] İşte bu değişim, tam 16. ve 17. yüzyıllar arasında gerçekleşmişti ve bunun nedenini dış etkenlerde aramak da doğaldı. Bu konuda Flandrin, şu görüşleri savunuyordu: "Ben bu mutfak devriminin tek nedeninin nüfus, ekonomik ya da teknik değişimler olduğuna inanmıyorum. Bunun altında yatan esas neden, isteklerin değişmiş olmasıdır." Ama aslında bu yeni mutfak anlayışını ortaya atanların "üst tabakalar" olduğunu göz önünde bulundurursak ve aslında zevkleri kamçılayanın, bir nesnenin çok değil, ender bulunması olduğunu düşünürsek, bu olaya bakış açısı da değişecektir. Damak zevkinin yeni yönü de birtakım değişimlere, özellikle de Avrupa tarımındakilere zemin hazırlamıştır.

Elit tabakanın isteklerinin ender bulunan yiyeceklerden, fiyattan, tüketilen besinlerin "bulunmaz"lığından etkilenmesi, yukarıda anlattığımız bütün değişimlerin yanı sıra bir başka olayla da doğrulanabilir. Bu da, yüzyıllarca mutfakların baş tacı olan ve her şeyden çok aranan baharatların, yavaş yavaş kaybolmaya başlamasıdır. Üstelik tam da, onları bulmanın ve kullanmanın biraz daha zorlaşacağı döneme rastlıyordu bu. Gerçekten de dünyanın dört bir tarafına yapılan geziler, baharatları da üretildikleri yerden getirme fikrini ortaya çıkarmıştı. Ancak 1500'lerde Avrupa'yı saran baharat fırtınası, kısa sürede bir bıkkınlık ve bezginlik yarattı. Herkes bütün baharatları kullanabilir hale gelince de zenginler, farklılık yaratacak başka şeyler aramaya başladılar. Böylece, daha "köylü" besinler tercih edilir oldu. 1600'lerde Fransız asilleri baharat kullanmaktan vazgeçip bunun yerine taze soğan, mantar, gümüş balığı gibi yiyeceklere yönelmişti. Ve böylece, "yağlı" mutfağa daha uygun olan bu tat ve kokular kabul görmeye başlamıştır. Ama tabii bunda, zenginliğin verdiği bir rahatlık ve esneklik de vardır ki, bunu hepimiz bugün de gayet iyi biliyoruz.

Fransa örneği, kıtanın tüm beslenme kültürünü yenileyerek, diğer Avrupa elitleri ya da en azından İtalya ve İspanya asilleri arasında en çok başarıya ulaşanı oldu. Almanya, Felemenk, Polonya, Rusya gibi Doğu ve Ortakuzey ülkeleri, baharatların kullanıldığı bir mutfağa daha bağlı kaldılar. Braudel'in de dediği gibi bunun sebebi, belki bu ülkelerde baharat tüketimine daha geç başlanmasıydı. Hatta yine bu ülkelerde, baharatın bir çeşit "lüks mal" sayılması bile söz konusuydu. İşte bu nedenle, bu ülke mutfaklarının, özellikle bir mutfak okulu görevi üstlenen Fransa'ya oranla çok daha muhafazakâr olduklarını söylemek mümkündür.[53]

"Yeni mutfak" anlayışı başka yönlerden de farklılıklar gösterdi. Geleneksel olarak hep birlikte kullanılan ekşi ve tatlı, oldukça net bir biçimde ayrılmaya başladı. Özellikle tatlılar için şeker kullanımı yaygınlaştı. Oysa önceleri, tatlandırma görevini bal üstlenmişti, bir çeşit Arap baharatı olarak görülen şeker ise

özellikle İtalya ve İspanya'da sadece eczanelerde kullanılıyordu.[54] Şekerin mutfağa girmesi, ancak 1300'lerle 1400'lerde gerçekleşti. Ama kullanımından önce İtalya, İspanya ve tabii ki İngiltere'de şeker hakkında çokça yazılıp çizildi. Hatta 15. yüzyılda İngiltere'de yazılan bir yazıda, şekerin, "baharatların gücünü kırmaya" ve soslarla diğer yiyeceklerin ekşiliğini gidermeye yarayacak bir besin olduğu söylenmekteydi. Yine 14. yüzyılda Alman mutfağı da, bal kullanımına sadık kalmakla birlikte, tatlıya daha fazla önem vermeye başlamıştı. Örneğin, *Buoch von guoter spise* (Lezzetli Yiyecekler Kitabı) isimli eserde, yemeklere çok fazla tuz konmaması gerektiği belirtilmekteydi.[55] 15. yüzyılda ise şeker kullanımı Fransa'da da kabul görmeye başlamıştı. Hatta bu yayılma önceleri yeni tariflerle başladı, sonra eski tariflerin gözden geçirilmesiyle devam etti. Böylece, tatlı zevki, her tarafta aym etkiyle ve hızla olmasa da, tüm Avrupa'da yayılmaya başladı. En çok etki altında kalan ise, Akdeniz mutfağı ve İngilizlerdi. Hatta Platina olarak anılan hümanist yazar Bartolomeo Sacchi bir kitabında, yemeklerden birine biraz şeker eklenmesini önermiş, ama sonra da okuyuculardan özür dileyerek, bu kadar aşikâr bir şeyi yeniymiş gibi söylemenin çok saçma olacağını belirtti.[56] Bir sonraki yüzyılda da zaten şeker, tüm yemek tariflerinde ve el kitaplarında vazgeçilmez yerini alacaktı. Ayrıca şeker kullanımının elit mutfakla sınırlı olduğu da söylenemezdi. 1500'lerin ortasına doğru ekmek, şarap, zeytinyağı ve peynirle birlikte şeker, tüm yoksulların masasında bulunan bir besin haline gelmişti. Şekerin geçirdiği bu radikal değişimi, 1572 yılında Abramo Ortelio şöyle özetliyordu: "Bir zamanlar hastalar için ecza depolarında tutulan şeker, bugün kapış kapış gidiyor. Eskiden ilaç olan bir şey, bugün yemek olarak kullanılıyor."[57] Artan şeker talebini karşılayabilmek için 16. yüzyılda Avrupalılar, bir de Amerika'dan şekerkamışı toplanması işine (köleler aracılığıyla) girişti. Bu da, 14. ve 16. yüzyıllar arasındaki Avrupa ekonomi, siyaset ve toplumsal tarihinde oldukça önemli bir sayfadır.[58]

Eski ve Yeni Uyuşturucular

Önceleri alkollü içkilerin tüketimi –ister şarap olsun ister bira– oldukça yaygındı. Tabii bütün bölgeler, yaş ve cinsiyet grupları ya da sosyal sınıflar için ortalama bir şey söylemek mümkün değil, ancak yapılan araştırmalara göre, örneğin adam başına günlük şarap tüketiminin en az bir litre olduğu söylenebilir. 13. ve 14. yüzyıllardan başlayarak kimi zaman bu miktarın üç, hatta dört litreye ulaştığı dahi görülmüştür.[59] Bira tüketimi ise çok daha fazladır. İsveç'te, 16. yüzyıldaki tüketim, günlük tüketimin 40 kat fazlası olarak gerçekleşmiştir. İngiliz ailelerinin 17. yüzyılda tükettikleri bira miktarı ise çocukları da sayarsak, adam başı yaklaşık üç litredir.[60]

Bu durumu açıklamak için, öncelikle etken olan çeşitli unsurları gözden geçirmek gerekir. Bunlardan ilki, en basit şekliyle susuzluktur (o zamanki yiyeceklerin ne kadar tuzlu olduğunu düşünecek olursak, bu, bizim bugünkü susuzluğumuzdan çok daha fazladır). Fakat bunun da ötesinde şarap ve bira, kelimenin tam anlamıyla, birer besin kaynağı olarak görülmüşlerdir. Bunun da sebebi, günlük beslenme ne kadar zayıf ve fakir olursa olsun, yüksek bir kalori ihtiyacım anında karşılayabilme özelliğine sahip olmalarıdır. Hatta bazı insanların, gerçek bir yiyecek gibi şarap ve birayla beslendikleri söylenebilir. Bütün bunlardan başka alkollü içeceklerin, özellikle de şarabın, iyileştirici etkileri olduğu da göz önünde bulundurulmalıdır; pek çok ilacın yapımında kullanılan bu içkiler, her derde deva olarak görülmüştür. 15 ile 17. yüzyıllar arasında Paris'teki Hotel Dieu hastanesinde yapılan bir araştırmaya göre içkilerin, hastaların tüm öğünlerinin değişmez bir parçası olduğu ortaya çıkmıştır.[61] Ancak şarabın, asla "saf" olarak içilmeyen suyun yerine kullanılması zaten normal kabul edilmelidir. Ayrıca suyun tam olarak içilebilir hale getirilmesi imkansız olduğundan, içine alkol eklenerek antiseptik etki

sağlamaya çalışılmıştır.[62] Son, ama tabii en çok bilinen sebep olarak ise şarap ve biranın eğlendirici niteliklerini, özellikle yaşanan sosyal ve ekonomik sıkıntılar kapsamında göz önünde bulundurmak gerekir. Tabii Hristiyan Avrupa'da "kutsal" sarhoşluk imgelerine rastlamak biraz güçtür, ama diğer dinlerde görülen bir olguya rastlanmaması, sosyal hayatta da, yani ev toplantılarında ya da dost meclislerinde ve kahvelerde, meyhanelerde de bunun olmayacağı anlamına gelmez. İşte bu gibi durumlarda, şarap ya da bira içmenin içki içmekten de öte, bir çeşit *uyuşturucu* almaya dönüştüğünü söyleyebiliriz. Böylece, 4. yüzyıldan beri Hristiyan güçlerin önünü kesmeye çalıştığı sarhoşluk olayı, çok yaygın bir hal almıştır. Bu da, bireysel olmaktan çok, toplumsal bir geçektir ve alkolün *mutluluk verici* özelliğini, bir anlamda, diğer kültürlerde mistik ufuklara yapılan yolculuğu vurgular. Başta bulunanların halkı *kontrollü* bir içki tüketimine çekmeye çalışmalarının nedeni de, "cadılar"ın ya da "şeytanlar"ın yaptığı gibi aşırı içki tüketerek bir uyuşturucudan etkilenmiş gibi hırsızlık ya da diğer kötülüklerin yapılmasını önlemektir. Tabii bu arada, aslında Hristiyan kültürünün, kutsal bir içki olarak gördüğü şarap lehine bir propaganda başlattığım da unutmamak gerekir.[63]

17. yüzyılda Avrupa'da, şarap ve biranın yanı sıra yeni içkiler yaygınlaşmaya başladı. Böylece şarap ve bira saltanatı, yepyeni ve belki de daha elit içki türleriyle, kahve, çay ve kakaoyla tanışıyordu. Bu yeni içeceklerin en önemli özelliği ve farkı ise bunların, şarap ya da bira gibi bir besin olarak görülmemesi, aksine sadece mutluluk verici ve rahatlatıcı içkiler olmasıydı. Tabii durum böyle olunca, Hristiyan Avrupa'nın bunları kabul etmesi de güç oldu. Ve tabii her zaman olduğu gibi, sağlık ileri sürüldü. Hekimlerle bilginler, hemen alkolün, kahvenin, çayın sağlığa iyi geldiğini savunmaya girişti. İşte bu, arzuya ve isteklere kapı açmak için yapılan küçük bir kandırmacaydı.

Alkolün damıtılması, simyadan miras kalan bir işlem gibiydi. Mısır'da icat edilen damıtma cihazlarını, Roma ve Yunan halk-

ları hep kullanagelmişti. Aslında civa ve kükürk gibi maddeleri çok yüksek sıcaklıkta damıtmaya yarayan bu teknik, Araplar tarafından daha da geliştirildi ve Avrupalı simyacılar da yeni bir metotla şarabı damıttılar. Mucizevi *aqua vitae* (hayat suyu), önceleri sadece kimyasal ve tıbbi amaçlarla, anestezi için üretilip kullanılıyordu. Aynı şekilde, alkolü büyük oranda damıtarak elde edilen *aqua ardens* de (yanan su) bu amaçla kullanıldı. 13. ve 14. yüzyıllar arasında yaşayan Arnoldo di Villanova adlı hekime göre *aqua vitae*, gereksiz suyukları vücuttan atıyor, kalbi güçlendiriyor, koliti, yüksek ateşi, diş ağrısını iyileştiriyor cüzama karşı koruma sağlıyordu. Ama 15.-16. yüzyıllarda eczanelerden çıkıp evlere ve meyhanelere girmeye başlamıştı bile. 17. yüzyılda ise artık iyice yaygınlaşmış ve şarapla rekabete girmişti. *Aqua vitae*'nin yayılmasıyla diğer içki türleri de (rom, kalvados, *kirsch*, votka, viski, cin) ve daha önce bahsettiğimiz tatlının zaferinden esinlenerek, tatlı likörler de yavaş yavaş ortaya çıkmaya başladı.[64]

Anayurdu Habeşistan ve Doğu Afrika olan kahve ise 13. ve 14. yüzyıllarda Güneybatı Arabistan'a ihraç edilmişti. Burada, aslında Yemen'de bir bilginin, mistik dakikalarını daha çok uzatmak için geliştirdiği kahve pişirme tekniğine yenileri eklendi.[65] Daha sonra Mısır'a ve Osmanlı İmparatorluğu'na, son olarak da Hindistan'a yayılan kahve, 16. yüzyılın ikinci yarısından sonra, özellikle Venedikli tüccarların girişimleriyle Avrupa'ya geldi. Birçok insanın şüpheyle bakmasına rağmen bu içecek büyük başarı kazanmış, Felemenk (Cava) ve Fransa (Antiller) sömürgelerinden başlayarak kahve plantasyonları açılmasına neden oldu. Ama Avrupa'da kahvenin şansı, 1643 yılında geldiği Paris'te döndü. Tabii yine karşıt görüşler ortaya çıktı: Kimi hekimler kahvenin sadece tıpta kullanılması gerektiğini savunurken, kimileri de her türlü kötülüğe ve hastalığa iyi geldiğini, ciğeri güçlendirdiğini, uyuzla savaşa yaradığını, mide ağrılarını giderdiğini, göz enfeksiyonlarına ve soğuk algınlığına iyi geldiğini söylüyordu. Bu arada, 1686 yılında Paris'te, önünde Türk giysisi giymiş garsonların beklediği ilk kahvehaneler açıldı. Adını, bir Er-

meninin yanında garson olarak çalışırken kahvehane işletmeye başlayan Procopio Coltelli'den alan ünlü Procobe'nin benzerleri, daha sonra hızla Almanya, İtalya, İspanya, Portekiz ve İngiltere'de de açılmaya başladı. Londra'daki ilk kahve 1687–88 yıllarında Tower Street'te, Edward Lloyd tarafından açıldı ve tabii biraz abartılı bir bilgi de olsa, 1700 yılında 600.000 nüfuslu kentte buna benzer 3.000 dükkan vardı. İngiltere'de kısa sürede yerini çaya bırakan kahve, böylece zamanın Aydınlanma kültürünün bir sembolü olmuş, adeta düşünce özgürlüğünü simgelemeye başlamışkı. Kahve dükkanlarında ya da yüksek burjuva salonlarında yapılan ateşli konuşmalar, Aydınlanma Çağı'nın ayrıcalıklı öğeleri olmuştu. Ayrıca, burjuvaların iş ve üretim ahlakı da kahveyi değerli bir sembol haline getiriyordu. James Howell'ın 1660 yılında yazdığı gibi, "Eskiden sabah uyandıklarında şarap ya da bira içen ve bu yüzden de bütün gün iş yapamayan insanlar, artık kahve içerek gün boyu uyanık durmaktalar."[66] Lyonn'lu tüccar Sylvestre Dufour'un 1671'de yayınladığı *Traité nouveau et curieux du café, du thé et du chocolat*, kahvenin insanı ayık ve zinde tutma yeteneğini göklere çıkartarak kısa zamanda bu yeni içeceğin kutsal kitabı haline geldi. 18. yüzyılın sonlarında ise kahve, en azından Paris'te ve Fransa genelinde, artık şarabın yerini almış ve bir tür uyuşturucu gibi kullanılmaya başlamıştı. Kısacası Avrupalılar, "artık bu ucuz içeceği keşfetmişler ve bunu, kendilerini akşama kadar uyanık tutsun diye bol miktarda tüketmeye başlamışlardı. Le Grand d'Aussy, 1782'de "tek bir burjuva evi yoktur ki, misafire kahve ikram edilmesin" diye yazıyordu. Mercier ise *Tableau de Paris*'sine (Paris Tablosu) işçilerle ilgili şu gözlemi eklemişti: "Bu besin maddesinde diğerlerinde olmayan bir ekonomi, dayanıklılık ve lezzet buldular. Sonuçta da, akşama kadar kendilerini aykta tuttuğunu söyleyerek bol miktarda içiyorlar ondan."[67]

Daha önce de belirttiğimiz gibi bir süre sonra kahve, İngiltere ve Felemenk'te yerini çaya bırakmıştı.[68] İlk çay sevkiyatı Amsterdam'a 1620 yılında, Avrupalıların bu Çin içeceğini tanıdıkları yer olan Hindistan'dan geldi. 1635'te ise Manş'ı geçerek

Fransa'ya ulaştı. Daha o zamandan Felemenklerin yeni keyif maddesi olan çay, bira da dahil her türlü alkollü içkinin yerini aldı. Yüzyılın son 20 yılında Amsterdam'da günde tüketilen çay miktarı adam başı yüz fincana kadar ulaşabilmekteydi. Hekimler de bu yüzden tüketimin sağlığa uygun olduğu iddiasındaydı. Büyük Elektör Friedrich Willhelm'in saray maiyetinden olan Frankfurt Üniversitesi'nde ders veren Cornelius Bentekoe, çayı "yeryüzündeki bütün halklar"a öneriyor ve "bütün adamlarla kadınlar, her gün, her saat içsin bunu; günde 10 fincanla başlayıp midelerinin aldığı ve böbreklerinin atabildiğini miktara kadar dozu yükseltsinler" diyordu; hastalara ise dozu günde 50 fincana kadar çıkartmalarını önermekteydi. 1720-1730 yılları arasında çay İngiltere'de yaygınlaşmaya başlamış, Middlesex ve Surrey'deki işçiler tarafından, daha pahalı olan biraya tercih edilmişti. 1760-1795 arasında İngiltere'nin çay ithalatı 5 milyon libreden 20 milyon libreye çıkmıştı ki, bu da adam başına 2 libre (900 gram) demekti. Tabii buna bir de aynı miktardaki karaborsayı eklemek gerekir. 1820'lerden başlamak üzere de kent proletaryası, yani sanayi kentlerindeki işçiler çayı keşfetti.

Bu yeni içkilerin *işlev* bakımından şarabın ve biranın yerini alması, bunların sadece bir besin olarak değil, en azından 17. yüzyıl sonuna kadar, aynı zamanda, hatta belki de daha çok bir rahatlama aracı olarak görüldüklerini doğrulamaktadır. Felemenk ve İngiltere'deki geçiş tümüyle tek doğrultulu, karşıt, ama aynı derecede de açık olmuştur; bunun için Dr. Colomb'un Marsilya Tıp Koleji'ne girmek için sorduğu şu soruyu hatırlamak yeterlidir: "Kahve tüketimi Marsilya halkı için zararlı mıdır, değil midir?" Sonuçta yanıt "evet" olmuş, kahvenin zararlı olduğuna karar vermiş ve bunun hem tıbbi hem de psikolojik nedenleri olduğuna şu sözlerle dikkat çekmişti: "Sahip olduğu niteliklerden dolayı bu içeceğin, ne tadı ne de kokusuyla kıyaslanabileceği şarabın yerini almasını dehşetle izliyoruz."[69] Hildesheim tarafından yazılan bir kitapta da şu sözlere rastlamak mümkün: "Atalarınız, Alman ırkı, *aqua vitae* içiyor ve birayla çalışıyorlardı. [...] İşte biz de bunu istiyoruz. Siz de artık zengin üvey kardeşlerini-

ze (Felemenkliler) tahta ya da şarap için para gönderin, ama kahve için değil."[70]

Avrupa'nın özellikle güney ülkelerinde, yani İtalya ve İspanya'da ise bu kez kakao tüketimi yaygınlaşmaya başladı. Ancak bu içecek, bir kitle olayı olmamakla birlikte, sadece elit ve dindar tabakayla kısıtlı kalmıştı (Cizvitler, özellikle besin değerinden dolayı tüm diğer içecekleri yasaklarken, kakaoyu serbest bırakmışlardı). Bu içeceğin elit imajı, aristokrat miskinliğinin ve tembelliğinin, burjuva hareketliliği ve mantığına karşı bir sembolü olmuştu.[71]

Sosyal ve kültürel olarak daha az bir yeri olan kakao dışında saydığımız tüm bu içecekler, geleneksel beslenme dengelerine şu veya bu şekilde bir yenilik getirdi: Daha önce de belirttiğimiz gibi, özellikle şarap ve bira tüketimi büyük ölçüde değişim geçirmişti. Ancak bunların yaygınlaşmasının esas sebebi, ticari kuruluşların, halkın istek ve arzularını çok iyi kullanmayı bilmeleriydi. Bu ihtiyaç ise yeni ve daha güçlü bir keyif verici maddeye duyulan istek, enerji ve mutluluk arzusu olarak özetlenebilir. Şimdiye kadar hiç olmadığı kadar açlıkla karşı karşıya kalan 18. yüzyıl Avrupası'nda bu ihtiyaçları karşılayarak kâr etmek de hiç zor olmamıştı.

5

Açlık Çağı

Tarih Tekerrür mü Ediyor?

18. yüzyılda Avrupa'da gerçekleşen olaylar bildik yollar izledi: Nüfus artışı, yetersiz üretim, tarımın gelişmesi gibi. Bu, bir anlamda 11., 12. ve 16. yüzyıl tarihiyle hemen hemen aynı özellikler demekti. Aradaki tek fark, bu kez olayın boyutlarının korkunç derecede büyümüş olmasıydı. 14. yüzyılın ortasında nüfusu 90 milyona varan Avrupa, 1700 krizinden sonra 120 milyona çıktı, ondan sonra da hızla yükselmeye devam etti. Nüfusu 18. yüzyılın ortasında 145 milyona, sonunda ise 195 milyona erişmişti.[1] Üretim sistemi büyük ölçüde durmuş, kıtlıklar, aralıklarla nüfusu vurmaya başlamıştı. Bunlardan bazıları (özellikle 1709-10 yıllarındaki), İspanya'dan İtalya'ya, Fransa'dan İngiltere'ye, Almanya'dan İsveç'e ve Doğu Avrupa'ya kadar tüm kıtayı etkisi altına aldı. Bazı kıtlıklar ise farklı alanlarda yayıldır: Örneğin, 1739-41 kıtlığı Fransa ve Almanya'da, 1741-43 kıtlığı İngiltere'de, 1764-67 kıtlığı İspanya ve İtalya'da, 1771-74 kıtlığı ise Kuzey ülkelerinde yaşandı. Daha bölgesel kıtlıklar için, takasa dayalı bir ekonominin, bir yüzyıl öncesine göre daha etkin sonuçlar verdiğini söyleyebiliriz. Ama günlük hayatın zorluklarının, uzun süredir yoksulların bir numaralı yiyeceği olan tahılın dahi bulunamamasının nasıl üstünden gelinecekti? İşte bütün bunlar birlikte göz önünde bulundurulduğunda, 18. yüzyılda gerçek anlamıyla "zor yıllar" daha önce hiç olmadığı kadar (bir tek 11. yüzyıl istisna sayılabilir) çok yaşandı. Bu tabii, insanların açlıktan öldükleri anlamına gelmiyordu. Zaten öyle olsaydı, nüfus patlaması da olmazdı. Ama burada karşı karşıya kalınan durum,

sürekli ve yaygın bir hastalık ve sefillik hali, yetersiz beslenmenin bir hayat şekli olarak yerleşmesiydi.

Sürekli artan gıda ihtiyacına ilk yanıt ise son derece basit ve geleneksel bir biçimde, ekilen ürünlerin artırılması şeklinde ortaya çıktı. Fransa'da, devrimden önceki yıllarda ekili alanlar 19 milyon hektarken, 30 yılda bu 24 hektara çıktı. İngiltere'de ise yüzyılın ikinci yarısında yüz binlerce hektar orman ve başka araziler tarım alanı haline getirildi. İrlanda'da, Almanya'da, İtalya'da bataklıklar kurutuldu.[2] Ayrıca yeni üretim teknikleri geliştirildi ve toprak sahipleri ilk kez, tarıma yönelik bilimsel çalışmalarla deneyleri desteklemye hız verdi. İşte bu nedenle, bu dönemden tam bir *tarım devrimi* dönemi olarak bahsedilebilir. Böylece, teknik açıdan bakıldığında, nadasa bırakma işleminden vazgeçilmişti. Bu da, bir yandan, teknolojik uygulamaların tarıma uyarlanmasına imkân verdi, diğer yandan da topraktan alınan verimin artmasını sağladı. Bu ve bunun gibi, aynı zamanda toplumsal olarak da nitelendirebileceğimiz değişimler, özellikle İngiltere ve Fransa'da endüstri ekonomisine geçişin ilk adımı olan tarımsal kapitalizmin başlangıcıydı.

Ekili alanların genişlemesi ve üretim tekniklerinin ilerlemesiyle, alınan ürün miktarı da arttı. 15. ve 16. yüzyıllarda pek yaygın olmayan ürünler, bu yıllarda, gıda ihtiyaçlarını karşılayabilmek için yeniden keşfediliyordu. 17. yüzyılda, biraz da hijyen ve çevre sağlığı yönünden yaşadığı düşüşten sonra pirinç, tekrar geleneksel tahıllara bir alternatif olarak mutfaklara geri döndü. Bazı bölgelerde ise pirinç yemeye yeni yeni başlanıyordu. Pirinç, her halukârda bir "yoksul" besini olarak kalmış ve dolayısıyla, ilk başlarda sahip olduğu egzotik imajını kaybetmişti.[3] Aynı şekilde esmer buğday da 1700'lerde yeniden keşfedilmiş, bazı bölgelerde ise ilk kez tüketilmeye başlamıştı.[4] Ama hepsinden daha önemli bir role sahip olan ürünler mısır ve patatesti. Böylece 18. ve 19. yüzyıllar arasında, eskiden bolca tüketilen geleneksel tahıllar, yerlerini bu yeni "oyuncular"a bıraktılar. Aslında bunun açıklaması son derece basitti. İster mısır için olsun, ister patates için, bu iki ürünün iklim şartlarına dayanıklılığı ve verimi,

gözle görülür derecede fazlaydı.Örneğin Pannonia'da 18. yüzyılda mısırdan 1'e 80 kadar yüksek bir oranda ürün alınırken, çavdar 1'e 6'dan az, buğday daha da az ürün vermekteydi. Patates de benzer "mucizeler" yaratmıştı: Aynı büyüklükteki bir ekili alanda patates, geleneksel tahıllara göre iki ya da üç (hatta Arthur Young'a bakacak olursak dört) kat fazla insanı doyurabilmektydi. [5] Fakat yine de iki yüzyıldan uzun bir süre bu ürünler üretim sisteminin ve Avrupa beslenme geleneklerinin uç noktalarında yer aldı. Ancak açlık gerçekten bir sorun haline geldiğinde, yeni çözümler için vazgeçilmez unsurlar oldular. Bu gelişmeler kültürel ve bilimsel tartışmalara konu olmaktan da geri kalmadı. Daha önce 16. yüzyılda olduğu gibi, açlık dönemi yiyecekleri üzerine çeşitli incelemeler yayınlandı: 1762'de Floransa'da Giovanni Targioni Tozzetti'nin yayınladığı "Alimurgia ya da Yoksullar İçin Açlığı Hafifletmenin Yolları", burada sayabileceğimiz çeşitli çalışmalardan biridir. Meşe palamudundan ekmek yapma yöntemleri bile geliştirilmişti. Michele Rosa, "Meşe Palamutları ve Meşe Ağaçları ile Besin ve Tarım Konusunda Diğer Yararlı Şeyler Üzerine"de bu karmaşık işlemi anlatıyordu (1801)[6] Bilim akademileri bile halkı açlıktan kurtarmak için yeni ürün arayışlarına girdi. Bunun için 1772 yılında Besançon Akademisi'nde bir yarışma dahi düzenlenmiş ve bunu, patates ekimi üzerine yazdığı bir yazısıyla Augustin Parmentier kazanmıştı.

Kısacası, 18. yüzyılda (ve 19. yüzyılın başlarında) Avrupa'da gerçekleşen üretim ve beslenme sistemi değişiminin temelinde, miktara bağlı bir seçim yatmaktadır. Özellikle tahılın, yüzyıllardır halkın beslenme seçimi olduğunu düşünürsek, bu gerçek daha da belirgin hale gelir. Ama bu seçimin, et dağıtımının da son derece adaletsiz olduğu bir dönemde, zorunlu bir seçim olduğu da doğrudur. İşte mısırın, patatesin, bazı bölgelerde pirincin (ve diğer ürünlerin) çıkışı da, bu ihtiyaçlardan doğmuş ve kaçınılmaz bir noktaya erişmiştir. Kısacası tüm değişim, bir aciliyetten doğmuştur. Bu nedenle, beslenme rejiminde geçek değişimlerin, kıtlık ve açlık yıllarında gerçekleştiğini söylemek mümkün-

dür. Bu da, zaman ve şekil olarak değişse bile, Avrupa beslenme rejimlerinde değişmez bir paralellik yaratmıştır. Peki "Amerikan" ürünleri Avrupalıların beslenme alışkanlıklarını değiştirmiş midir? Kişisel fikrimi söyleyecek olursam, evet. Her şeyden önce, Avrupa'nın kendi *iç* evrimi, daha doğrusu krizi, bu yeni ürünlerin, başta biraz tereddüt ve çekingenlikle de olsa, sonunda kabul edilmesini sağlıyordu. Diğer bir deyişle, bu ürünlerin başarısı, değişimin sebebi olmaktan çok sonucuydu. Bundan başka, bu ürünlerin kullanımı da, tamamen yerel geleneklere uyarlama yoluyla oluyordu. Mısır, Avrupalı köylüler tarafından, onların kültürlerine göre "yorumlanmış" ve Amerikan halkınınkinden çok farklı şekillerde sofraya gelmişti. Yine patates de, bizim kültür ve beslenme alışkanlıklarımıza göre yorumlandı. Hatta uzmanlar, patatesten ekmek yapılabileceğini savunup göstermişti. Kısacası "yeni gelenler", Avrupa beslenme sistemini altüst etmedi; hatta aksine, oldukça zor ve geç de olsa, bir süre sonra bu sistemi yeniden kurdukları bile söylenebilir.

Mısırın Beklenmeyen Çıkışı

Mısırın Avrupa tarlalarına girişinin, Amerika kıtasındaki keşfinden hemen sonra gerçekleştiğini daha önce de belirtmiştik. Ancak yine daha önce söz ettiğimiz gibi, mısır ekimi ilk başlarda sebze bahçelerinde gerçekleşti ve uzunca bir süre tarlalara geçmedi. Bu da, tarla sahiplerine borçlanmak zorunda kalmayan köylülerin işine geliyordu, çünkü sebze bahçesi bir çeşit "serbest bölge" olarak kabul edilmiş, kanun ve kuralların dışında kalmıştı.[7] İşte bu nedenle, mısırın ilk Avrupa deneyimi biraz kısıtlı, yani sebze bahçeleriyle sınırlıydı. Ama Kula'nın anlattığı gibi, "yeni bir besin, yeni bir üretim demektir, yeni bir üretim de, yeni ekonomik ilişkiler ve dolayısıyla da toplumsal bir savaş demek-

tir" [8] İşte 17. ve 18. yüzyıllar arasında Orta ve Güney Avrupa'da gerçekleşen de budur.

Bu ilk deneyimlerden sonra mısır ekim alanları hızla yaygınlaşmaya başladı. Bazı bölgelerde, örneğin Kuzeydoğu İtalya'da, 1500'lerin sonuna doğru ekonomik olarak geçek bir anlam kazandı bu.[9] Mekâna göre farklılık gösteren zaman ve şekillerde, toprak sahipleri de mısırı tarlalarda yetiştirmeye karar vermiş ve bunu anlaşmalara da yansıtarak geleneksel tahıllarla aynı kapsamda görmeye başlamışlardı. Tabii bu noktada, köylülerin hevesleri kursaklarında kalmıştı. Hatta kimi zamanlar, mısırı ekmekten bile vazgeçiyorlardı. Böylece roller değişmişti, toprak sahipleri mısır yetiştirmeyi teşvik etmeye çalışırken, köylüler bunu reddediyordu. Oysa toprak sahipleri, artık mısırın tadını almış, bu yeni ürünün, geleneksel tahıllara oranla ne kadar verimli olduğunu görmüşlerdi. Böylece, buradan aldıklarıyla yeni yatırımlar yapabilme imkânı da buldular. Aynı zamanda, köylüleri de en düşük fiyatlarla ellerinde tutabildiler. Bu şekilde, buğday ile diğer tahıllar arasındaki uçurum, mısırın diğer tahılların yerine geçmesiyle, daha da büyüdü. Sonuçta, birbirinden ayrı, ama aynı zamanda da bağlantılı iki tüketim düzeyi ortaya çıktı: Köylü halk mısır yemek zorunda kalırken, buğday da pazarda satılmaya başlamıştı. Yoksulların haklarını iyice hiçe sayan birkaç kuralla da desteklenen bu mekanizma, 18. yüzyılda birçok toprak sahibinin gelirinin artmasını sağladı. Böylece yoksulların, her geçen gün daha da monotonlaşan beslenme rejimleri, tarımsal kapitalizmin gelişmesi için çok yararlı oldu.[10] Biraz bilinçli, biraz da bilinçsiz biçimde olsa da Avrupalı köylüler, bu değişimin farkına varmış ve mısır ekmeyi reddederek yüzyıllardır bu yeni ürüne gösterdikleri tepkiyi tersine döndürmüşlerdi. T. Stoianovich'in de dediği gibi bu, bir önyargıdan değil, bir gerçekten doğmuştu.[11]

Tabii zamanla, toprak sahiplerinin baskılarına bir de açlık eklenmeye başladı. İşte bu yüzden, bu değişimin en kritik anlarından biri, daha önce de belirttiğimiz gibi, 18. yüzyılın ortala-

rında, kıtlığın ortaya çıktığı zamanlardı. Balkanlar'da, özellikle 1740-41 krizinden sonra mısır, diğer tahıllarla birlikte tarlalarda da görülmeye başladı. Hatta, "buğday ve darıdan yapılan galeta, artık mısırdan yapılır olmuştur".[12] Stoianovich'in de dediği gibi bu, tam bir metamorfozdur. Özellikle mısır unu çorbası, artık köy halkının vazgeçilmez besini haline gelmiştir.

İtalya'da da bu değişim döneminin oldukça kesin bir biçimde hissedildiğini söylemek mümkündür. Riminili ziraatçı Giovanni Battarra'nın da belirttiği gibi, bu belki kırk yıllık bir dönem değildir. Ancak yavaş da olsa, aynı süreçten geçildiğini söylemek mümkündür. Böylece, aynı sosyo-ekonomik mekanizma burada da işlemiş, küçük rekoltelerle ilgilenmeyen toprak sahipleri, bunların yarısını istemiş ve bu ürün ülkemize girdikten 25-30 yıl sonra diğer ülkelerdeki mısır üretimi düzeyine erişilmiştir. Ama toprak sahiplerinin gösterdiği ilginin yanı sıra, açlık da bu ürünün yayılmasında etken olmuştu. Eskilerin kıtlık yılı olarak andıkları 1715, insanların teker teker öldüğü bir yıldı. Ama sonunda "Tanrı bu ürünü yolladı ve besleyici ve iyi bir ürünle, ölümler engellendi".[13]

Evet, besleyici ve iyi olarak tanımlıyordu Battarra mısırı. Ama bir de şunu eklememiz gerekir: Bu ürün, ancak başka besinlerle birleştirildiğinde iyi ve besleyici olur. Mısır unu çorbası, tek başına bir besin görevi göremez. Organizma için son derece gerekli bir vitamin olan niasin, mısır unu çorbasında bulunmaz. Bu nedenle, sadece bu yemeğe dayalı bir beslenme rejimi düşünmek imkânsızdır (azıcık bir miktar et ya da taze sebze bile günlük niasin ihtiyacını karşılamaya yeter). Dolayısıyla, niasin eksikliğinin neden olduğu, korkunç bir hastalıkla, pelagra ile de karşı karşıya kalınmıştı. Vücudun çeşitli bölgelerinde yaralarla başlayan, sonra deliliğe götüren ve en sonunda da ölümle biten bu hastalığa ilk kez İspanya'da 1730'larda rastlandı, daha sonra hastalık Fransa'ya ve Kuzey İtalya'ya sıçradı. Özellikle yüzyılın ikinci yarısında, mısır tüketiminin de artmasıyla, Kuzey Fransa köylerinde yayıldı, İtalya'nın tamamına geçti ve Balkanlar'a kadar gidip 1800'lerin sonuna kadar bu bölgede kaldı.[14] Bu hastalı-

ğın beslenmeden kaynaklandığı herkes tarafından hemen anlaşılmıştı. Ancak mısırı ve unu suçlayanlar, karşılarında bu besinleri tüketenleri buldular. Ancak 1900'lerin başında sorun tam anlamıyla çözülebildi. Tabii diğer tezi savunanların buna daha ne kadar devam ettiği de merak konusudur. Aslında sorunların başında, köylülerin olayı algılama şekli gelmekteydi. 1824 yılında bir İtalyan hekimin dediği gibi, bu hastalığa yakalananlara yardım etmek çoğu zaman mümkün olmuyordu, çünkü bunların çoğu hekim çağırmak yerine, şarap içer ya da et yerlerse iyileşeceklerini düşünmüşlerdi.[15]

Böylece, pelagranın da izlediği yol mısırınkiyle aynı oldu, 1730-40'larda yükseldi ve son olarak da 1816-17 kıtlığından sonra 19. yüzyılda görüldü. Kısacası, bir-iki yüzyıl boyunca Avrupa'da, daha önce görülmemiş bir besin fakirliğinin hastalıklı simgesi olarak kaldı.

Tarım ile Politika Arasında Patates

Patates de kıtlık yiyeceği olarak, açlığın ve toprak sahiplerinin etkisi altında, mısır için de söz konusu olan mekanizmalarla yayıldı. Ancak toprağın altında yetiştiği için hayvanların talanından daha az etkilendi ve böylece "yapay kıtlıklar" oluşması engellendi. Nitekim kimi belgelerde patatesin, "hiçbir zaman savaşlara neden olmadı"ğı söyleniyordu.[16] Özellikle Kuzey ve Orta Avrupa'da, bu "beyaz yermantarı"nın diğer tahıllara oranla daha çok ekildiği görülüyordu. Dağılım alanı ise mısırınkine ters bir gelişme gösterdi. Sonuçta, bu iki ürünün ekimi hemen hemen tüm kıtayı kapladı, hatta Orta Fransa ve Kuzey İtalya'da olduğu gibi, üst üste bile geldi.[17]

Daha 18. yüzyılın ilk yarısında devlet güçleri patates ekimini teşvik ediyordu; bu arada, patatesin iyi yanlarını göstermek için de yoğun bir kampanya başlatmışlardı. Bu konuda ilk adımı

Prusya Kralı I. Friedrich Wilhelm (1713-40) ile oğlu Büyük Friedrich attı. Fakat patates ekimini esas teşvik eden, Yedi Yıl Savaşı'nın neden olduğu besin krizi (1756-63) ve 1770-72 kıtlığıydı.[18] 1772 Besançon Akademisi ödülünü aldığını söylediğimiz Augustin Parmentier, Yedi Yıl Savaşı sırasında esir düştüğü Prusya'da patatesi keşfetmiş ve bu ürünün Fransa'daki en ateşli destekçilerinden biri olmuştu. Bu arada patates İngiltere'de ve özellikle köylülerden büyük ilgi gördüğü İrlanda'da yaygınlaşıyor, beslenme rejiminin temel parçası oluyordu. Bundan sonra, Almanya dahil başka bölgelerde, kıtlığın da etkisiyle sıkça tüketilmeye başladı. Zaten patatesi tanıyan bölgelerde ise tüketimi epeyce artmıştı (örneğin Lorraine'de 1760 yılında eleştirilen bu ürün, 1787 yılında köylülerin "en sağlıklı ve normal" yiyeceği olarak kabul edilmekteydi). Yüzyılın sonlarında İsveç, Norveç, Polonya ve Rusya'ya geçmiş, Avusturyalı askerler tarafından da, biraz güçlükle de olsa, Balkanlar'a tanıtılmaya çalışılmıştı (1802 yılında bir sınır komutanının, patates ekmeyi reddeden Sırp ve Hırvatları 40 bastonla tehdit ettiğini gösteren belgeler mevcuttur).[19] Ama tabii bu tür tehditlerden çok, kıtlığın etkisi önem taşıyordu. İşte bu şartlar altında mısır gibi patatesin de oldukça yoğun bir "promosyon"u yapıldı. Örneğin Nivernais'de patates, ancak 1812-13 bunalımından sonra önemli bir yiyecek maddesi oldu.[20] Kuzydoğu İtalya'nın çoğu kesiminde olduğu gibi Friuli'de ise 1816-17'de, "akademisyenlerin coşkulu çağrılarının başaramadığı"nı başardı.[21]

Ancak üretimle ilgili alınan kararlar son derece kesindi. Mısırda olduğu gibi patates için de farklı tabakalardan farklı görüşler geliyordu. 1817 yılında Venedik'te yeni topraklara patates ekileceği zaman, bunun buğday tüccarlarını asla olumsuz etkilemeyeceğini, çünkü patatesin de mısır gibi sadece yoksul kesimin ihtiyaçlarını karşılayacak miktarda ekileceğini, onun dışında pazarda diğer tür buğdayın satışına devam edileceğini anlatmak gerekmişti.[22]

Bütün bu değişimlerin arkasında kendi beslenme rejimlerinin değişmesinin yattığını gören köylülerin karşı koymasının se-

bebi ise aynı zamanda onlara yedirilmek istenen ürünlerin azlığı ve düşük kalitesidir. Her şeyden önce, yedikleri tüm yiyecekler çoğu zaman sulu ve kötü tatlı, hatta bazen zehirliydi. Bir de bunun yanı sıra bu insanlara, patatesten ekmek yapmaları tavsiye edilmiş ve öğretilmeye çalışılmıştı ki bu, patatesin ekmek yapmak için son derece kötü bir seçim olması nedeniyle çok olumsuz sonuçlar yarattı. İşte bu yüzden, özellikle İtalya'da, papazlarla bile işbirliği yapıldı ve halkın güvendiği bu insanlar, patatesin ekimi, toplanması ve pişirilmesiyle ilgili bilgiler sağladı.[23] Tabii bu arada, yeni toprak sahiplerinin, topraklarının bir kısmını patates ekimine ayırmaları da bir yasayla zorunlu hal getirildi.

Bu arada geçmiş deneyimler, yeni bir ürünle neler yapılabileceğini de öğretiyordu. 19. yüzyılın başında basılan çoğu yemek kitabında, "yüksek" kültürün patatesi mutfağında nasıl kullanacağıyla ilgili bilgiler verilmişti. Böylece, oldukça erken bir zamanda patates, yemek kültürü içinde son derece değişken bir yer edindi. Aynı şeyi, yoksulların beslenmesiyle kısıtlı kalan mısır için söylemekse mümkün değildir.[24] Ancak yine de, iki yüzyıl önceki Avrupa köylülerinin patatesi nasıl gördüklerini de unutmamak gerekir: Hayvan yemi olarak. Ama aynı zamanda (ya da belki *tam da bu yüzden*), köylülerin de yemeği... Giovanni Batarra'nın da açıkladığı gibi patates, "hem hayvanlar hem de insanlar için harika bir besin"di.[25]

1767 yılında bir İtalyan, Alman köylerinden bahsederken şöyle diyordu: "O bölgelerin zavallı köylüleri, yılın altı ayında sadece patates yiyorlar, ama son derece de güzel ve sağlıklılar."[26] Bu açıdan baktığımızda patatesin, tek başına çok "sağlıklı" bir besin kaynağı olmasa da, en azından mısır örneğinde olduğu gibi hastalık yaratmadığı bir gerçektir. Elbette tektip beslenme rejimleri insan sağlığını her zaman olumsuz yönde etkiler. Belki çok çeşitli bir beslenme de vücut dengesinin mükemmel olmasını garanti etmez, ama en azından, tek bir yiyeceğin bulunmaması durumunda başka alternatifler vardır. İşte bu noktada, 1845-46 yıllarında İrlanda köylülerinin başına gelenleri hatırlamak gerekir: Bu tarihte, iki patates rekoltesinin kötü sonuçlan-

masıyla, tüm beslenme rejimini sadece patates üzerine kurmuş olan köylü sınıfı, yani nüfusun üçte biri, açlıktan ve bulaşıcı hastalıklardan ve tabii ada yönetiminin kayıtsızlığından dolayı tükenmiş ya da göç etmek zorunda kalmıştı. Bunun sonucunda, 1841 yılında 8 milyon olan nüfus, 60 yıl sonra 5 milyona bile ulaşamıyordu. Bu olaylardan sonra patates ekilen alanların çoğu otlağa dönüştürüldü, İngiliz pazarlarında da yine et ve yün satmaya başlandı.[27]

Bütün bu olaylar karşısında Giovanni Battarra'nın şu sözleri durumun tüm trajikomikliğini gözler önüne sermektedir: "Ne mutlu bize ki, artık patates ekemeyeceğiz. Hiç olmazsa, bir daha kıtlık da çekmeyeceğiz."[28]

Makarna Yiyiciler

Makarna va hamur işleerinin tarihi, daha tam yazılmamıştır.[29] 18. ve 19. yüzyıllarda, özellikle Orta ve Güney İtalya'da patates ve mısır yerine tüketilen ve aynı "dolgu" görevini üstlenen bir başka yiyecek de makarnaydı.

Bu el yapımı besin maddesinin hikâyesi son derece ilginçtir. Ama öncelikle, yaş makarna (su ve yumurtayla yapılan, evde kullanılan ve hemen tüketilmesi gereken tür) ile kuru makarna (yapıldıktan sonra, uzun süre bozulmadan korunabilmesi için kurutulmuş makarna) arasındaki ayrımı iyi yapmak gerekir. Bunlardan ilki, pek çok Akdeniz ülkesinde ve Çin'de çok eskilerden beri kullanılan bir makarna türüdür. Arapların, çöldeki yolculukları sırasında daha uzun süre dayansın diye hazırladıkları kuru makarnanın geçmişi ise çok daha yakın zamana dayanır. Ama bu iki türü tam anlamıyla kavrayabilmek için, daha dikkatli incelemek gerekir: Rosenberg'in hatırlattığı gibi, bizim anladığımız anlamda "makarna", Arap kültüründe yoktur. O yüzden makarnanın geldiği bölge olarak, Arap kültüründen çok etkilenmiş

olan Sicilya'yı örnek vereceğiz. Coğrafya bilgini İdrisi'nin verdiği bilgilere göre ilk kez gerçek anlamda bir kuru makarna örneği, 12. yüzyılda Palermo yakınlarındaki Trabia'da görülen *itrija*'dır. İdrisi'nin anlatımına göre, "bu bölgede o kadar çok makarna üretilmektedir ki, Kalabriya'ya, diğer Müslüman ve Hristiyan ülkelerine, gemilerle ihraç edilmektedir". Ayrıca burada, Arapçada uzun makarna anlamına gelen bir kelimeden türetilmiş *tria* sözcüğüne, *Tacuina sanitatis*'te ve 14. yüzyılda İtalyan mutfağı ile ilgili olarak yazılmış başka makalelerde de rastlandığına dikkat çekmek gerekir.

Bu arada pek çok gösterge dikkatimizi, Sicilya'dan Liguria bölgesine yöneltmektedir. Daha 12. yüzyılda, Cenovalı tüccarlar Sicilya makarnalarının dağıtım aracı görevini üstlenmişlerdi. 13. yüzyılda Liguria ve Toscana çevresindeki bölgeler, şehriye ve diğer tip makarnaların üretiminde adı anılan yerler olmuşlardı. İşte bu yüzden, 14. yüzyıl yemek kitaplarında verilen *tria* tarifleri hep "Cenova usülü" olarak anılır. 15. yüzyılda ise, Puglia başta olmak üzere yeni üretim bölgeleri ortaya çıktı. Ancak Emilia ve Lombardiya gibi Orta ve Kuzey İtalya bölgelerinde kuru makarna yaygınlaşmadı, bunun yerine geleneksel yaş makarna tercih ediliyordu.[30] Tabii bu arada, diğer Avrupa ülkelerini de unutmamak gerekir. Özellikle de, sonraları makarnanın Kuzey ülkelerine gitmesine aracı olan Fransa ve 14. yüzyılda, İtalya dışında, yemek kitaplarında makarna tarifi bulunan tek ülke olma ayrıcalığını taşıyan İngiltere'yi... Bu ülkelerdeki makarna çeşitleri hem uzun hem de kısa olmuştur (şehriye ve normal makarna). Ayrıca, ravioli, tortelli, lazanya gibi diğer makarna türleri de oldukça yaygındır.[31]

Makarnanın, zamanın beslenme kültüründeki yerini tanımlamak ise oldukça zordur. Yemek kitapları makarnayı ayrı bir kategoride ele alıp haşlanmış ve kızarmış, tuzlu ve tatlı, sade veya kıymalı ya da sebzeli olarak işlemişlerdir. Ancak bu ürününün sosyal kullanım alanı da belli değildir. Bir yandan, özellikle denizciler tarafından bolca yenen bir "halk" yemeği olarak nitelendirilirken, bir yandan da lüks bir yemek olarak görülmüştür. Da-

ha önce değindiğimiz ütopik Bengodi (hoş zevkler) ülkesinde peynir dağlarından aşağı inen makarna ve mantılar, bu yiyeceğin, tatmin edilmemiş bir arzunun sembolü olduğunun göstergesi değil midir? Ya da acaba makarna için de, ekmek örneğinde olduğu gibi, iki farklı sosyal katman (ya da farklı bölgeler) için iki ayrı tüketim alanı mı benimsememiz gerekir? Kuru makarna belki gerçekten, özellikle 12. ve 13. yüzyıllarda bir halk yiyeceği olmuştur. Saklanabilme özelliği, açlık kültüründeki yerini kabul etmek için yeterlidir. Yaş makarna ise bozulabilen her türlü üründe olduğu gibi, daha çok üst tabaka mutfaklarına layık görülebilir. Tabii bunun da şartı makarnanın, buğday yerine daha az kaliteli tahılların unlarından ya da suyla karıştırılmış ekmek kırıntılarından yapılmamış olmasıdır.[32] Lazanya gibi *haute cuisine* yemek kitaplarında yer alan bol tereyağlı ve bol peynirli, şeker ve diğer baharatlarla zenginleştirilmiş türlerin hangi tabakaya ait olduğunu ise tahmin etmek zor değildir. Sonuç olarak, makarna için genel bir toplumsal statü aramak, aynı ekmek için olduğu gibi, anlamsızdır.

Makarnanın beslenmedeki önemi uzun süre sınırlı kalmıştır. 16. yüzyıldan itibaren Sicilyalılar için kullanılan "makarna yiyiciler" sözünün olağanın dışında bir durumu belirttiği açıktır. İtalya'nın birçok bölgesinde makarna, "aç kalınca yenecek bir şey"in biraz üstünde, hoş bir yiyecek olarak görüürdü. Napoli'de 1509 yılında çıkarılan bir kanunla, makarna yapımında kullanılan her türlü maddenin üretimi yasaklanmış, unun ancak savaş ya da kıtlık zamanında kullanılması öngörülmüştü. Bundan da anlaşılacağı gibi makarna, pek de halk yiyeceği sayılmazdı. Bu arada Napolililer, ekmeğin yanı sıra bol et ya da sebze (özellikle de kabak) yerlerdi. Ayrıca Sicilya'da makarna pahalı bir üründü. Ancak 1501'de biraz düşen makarna fiyatları, yine 16. yüzyılın ikinci yarısında ekmek fiyatının üç katına çıkmıştı.[33]

17. yüzyıldan itibaren ise makarna, halkın beslenme rejiminde önemli bir rol oynamaya başladı. Bunun da sebebi, artık makarnanın, gereksinimleri karşılamak için tüketilen bir besin olmasıydı. Olayın gelişimi ise şöyle olmuştu: Napoli'de gözlemle-

nen aşırı nüfus patlaması, bir zamanların bu zengin kentinde politik ve ekonomik durumun gittikçe kötüleşmesine yol açtı. Şehirdeki tüm kaynaklar kurumuş, yönetimdeki İspanyollar ise doğru tedbir kararları alamamışlardı. Böylece et tüketimi yerini tahıla bıraktı. Bunun üzerine, birtakım teknolojik ilerlemeler sayesinde makarna üretimi, geçmişe göre çok daha uygun fiyatlarla yaygınlaşmaya başladı. Bu sayede birdenbire makarna, yoksul halkın başlıca besin kaynağı oluverdi. Tabii bunun sonucu olarak, 18. yüzyılda "makarna yiyiciler" lakabı Sicilyalılardan Napolililere geçti. Makarna-peynir çifti (13. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar böyle bir karışım tercih ediliyordu), geleneksel et-sebze çiftinin yerini aldı. Böylece, protein değeri de yüksek olan dahiyane bir çözüm üretildiği söylenebilir. İşte bu nedenle Güney İtalya'da, sadece mısır veya patatesle beslenen Kuzey'de olduğu gibi açlıktan ya da kötü beslenmeden kaynaklanan hastalıklarla ölümlere çok fazla rastlanmadı. Sadece Güney topraklarında yetişen ve besin değeri oldukça yüksek olan bir buğday türü sayesinde Güneylilerin, Kuzeyli vatandaşlarına oranla daha iyi korundukları söylenebilir. Ayrıca bu buğday türünün en önemli özelliği de, uzun süre saklanabilmesidir. İşte bu besin türünün, Avrupa'nın bu bölgesindeki başarısının anahtarı da budur. Diğer bölgelerde ise sadece tamamlayıcı bir unsur olarak kalmıştır.[34]

Böylece makarnanın İtalyan beslenme kültürüne ikinci kez girmesi, Napoli eliyle oldu. Ama tabii tüm bölgelerde aynı hızla kabul gördüğü de söylenemez. 18. yüzyılın sonlarında, Güney İtalya'nın kimi yörelerinde bile makarna, halen zengin ailelerin tükettiği marjinal bir yiyecek durumundaydı. [35] Ama yine de, her ne kadar her tarafa eşit şekilde dağılmamışsa da, çılgınlar gibi makarna ve lazanya yiyen İtalyan imajı doğru ve geçerliydi. Zamanında çizilen pek çok resimde olduğu gibi, sokaklardaki özel dükkânlardan alınan makarna elle, üstüne belki biraz peynir rendeleyerek yenirdi. Ancak 19. yüzyılın ortalarına doğru makarnaya, biraz da domates sosu eklemeye başlandı. Zaten domates de, İtalyan ve Avrupa yemek kültüründe büyük şans yakalayan Amerikan ürünlerinden biriydi.

18. ve 19. yüzyıl arasında Avrupa'da, gerek teknolojik yeniliklerin, gerekse yeni ürünlerin katılımıyla tarım kültürünün gelişmesiyle birlikte, aynı zamanda, göz açıp kapayıncaya kadar artan bir nüfusun ihtiyaçlarına da cevap vermeye çabası ortaya çıkmıştı. Böylece, 13. ve 14. yüzyıllarda yaşanan felaketin bir kez daha yaşanması engellendi. Nüfus artışı 14. yüzyılda olduğu gibi dramatik bir şekilde yarıda kesilmemişti, hatta aksine hızla devam ediyordu. Böylece 18. yüzyılın sonlarında 195 milyon olan nüfus, 50 yıl içinde 288 milyona çıktı. Acaba bundan, besin kaynaklarının, tam da nüfusun yükselişe geçtiği tarihlerde artmaya başladığı sonucunu çıkarabilir miyiz? Diğer bir deyişle, acaba nüfus artışı, beslenme şartlarının düzelmesine bağlanabilir mi?

Bu tez, zamanında pek çok bilim adamı tarafından ortaya atılmıştı. Bunlar arasında en çok tanınanı da T. McKeown'du.[36] Ama her şey göründüğü kadar basit değildi. Eğer düzelmeden kasıt, kıtlıkların daha az felaketle sonuçlanması ve daha az ölüme yol açmasıysa, evet, bu tez doğrudur. Ama eğer gerçekten zengin ve yeterli bir beslenme düzeninden söz edilecekse, bunun kesinlikle tersinin gerçekleştiğini söylemek mümkündür. Halkın beslenme sistemi, hep daha az besin maddesi üzerinde yoğunlaşarak sürekli biraz daha "basitleşmiş", diğer bir deyişle, geçmişe göre hep daha fazla fakirleşmiştir; yetersiz beslenmenin sebep olduğu hastalıkları, sadece mısıra dayalı tek tip beslenmenin getirdiği sonuçları, İrlanda'da sadece patatese dayalı beslenmenin nelere neden olduğunu hep birlikte gördük. İşte bu örneklerden de yola çıkarak, aslında beslenme sisteminin ne kadar zayıf düştüğünü görmek mümkündür. Bu arada buğday ve et de apayrı yollar izlediler. Kısacası mısır ve patates köylüleri doldurmaya yaramış, buğday pazarlarda satılan bir ürün haline gelmişti. Aynı şey, yeni tarımsal teknoloji sisteminin daha çok üretmeyi seçtiği et için de geçerliydi. Ama uzun süre, bundan yarar-

lanan çok insan olmadı. İstatistiklere baktığımızda, 1750 yılından sonra geniş toplum kitlelerinin alım gücünün düşmesiyle, et tüketiminin de şehir merkezlerinde bile düştüğünü görürüz. Hatta bunu şöyle verilerle de desteklemek mümkündür: 1770 yılında Napoli'de, yaklaşık 400.000 nüfus için 21.800 adet sığır kesilmiştir. Bundan iki yüzyıl önce ise yaklaşık 200.000 nüfus için kesilen sığır adedi 30.000'dir. Böyle bir düşüş, gerek İtalya'da gerekse İspanya, İsveç ya da İngiltere'de, durumu ortalama ve altında olan herkesi etkilemiştir.[37] Nüfus yapısı üzerine verilen istatistikler de (tabii bu veriler, yaşam şartları ve besin maddeleriyle de yakından ilgilidir) bunu gösterir. 18. yüzyılda, Habsburg askerlerinin boyu, hissedilir derecede kısalmıştı. Aynı şey, yüzyılın sonuna doğru İsveçli mahkûmlar için de söylenebilir. Yine aynı şekilde, 18. yüzyılın sonlarında ve 19. yüzyılın başlarında yetişen fakir aile çocuklarına bakarsak, bunların da boy ortalamasının büyük oranda düştüğünü görürüz.[38]

Bu durumda, 18. yüzyılda (ve 19. yüzyılın başlarında) Avrupa nüfusunun gerçekten kötü beslendiğini ya da en azından geçmiş dönemlerden daha kötü beslendiğini söylemek yanlış olmayacaktır. Zamanımızdan çok önce yapılan kalori hesapları ise kesin olmayan veriler üzerinde yapıldığından, çoğu zaman oldukça tehlikelidir. Ama genelde söylenebilecek bir şey varsa o da, 18.-19. yüzyıllar arasından kişi başına düşen besin miktarının çok düşük olduğudur. Bu rakamları geçmiş dönemlerle karşılaştırdığımızda ortaya çıkan sonuç ise beslenme düzeyinin ihtiyaç sınırına en yakın, yani en düşük olduğu dönemin, 18. yüzyılın sonuyla 19. yüzyılın başı olduğudur. Bu durumda, McKeown'un tezini de çürüterek aslında nüfus artışının kötü beslenmeye neden olduğunu söyleyebiliriz. Bir paradoks mu diyorsunuz? Olabilir. Ancak bunun tarihte çok sık tekrarlanan bir durum olduğunu da kabul etmek gerekir. Her zaman, görünüşte zenginlik ve besin çeşitliliğiyle ayırt edilen yıllar, aslında nüfusun gerilediği dönemler olmuştur. O zaman, nüfus eğrisiyle beslenme eğrisi birbirlerinden etkilenirler mi? Sanırım evet. Bu durumda, nüfus artışını

"daha iyiye giden bir beslenme rejimi"yle açıklamak da oldukça zordur.

Tabii bütün bunlar, beslenme rejimiyle nüfus yapısının birbirinden tamamen kopuk ve bağımsız olduğu anlamına gelmez. Ama, Livi Bacci'nin tezinde olduğu gibi, besin-nüfus ilişkisini kısa süreli olaylarla, daha doğrusu ölüme neden olan krizlerle sınırlandırmak daha doğrudur. Kıtlık döneminde, dolayısıyla doğrudan açlık nedeniyle, özellikle hijyen şartları, bulaşıcı ya da şahsi hastalıklarla ortaya çıkan bu krizler, hele bir de sık aralıklarla tekrarlandıklarında, nüfusun hissedilir derecede azalmasına neden olmuşlardır. Ama orta ve uzun vadede beslenme faktörü, nüfus faktöründen bağımsızdır. Normal şartlarda (tabii sürekli açlıkla karşı karşıya kalan bir halk ne derecede normal şartlarda olabilirse) nüfus, beslenme şartlarına her zaman iyi uyum sağlamıştır. Vali Fiévée 1815 yılında Morvan halkıyla ilgili şunları anlatır: "1812 yılında Fransa'yı kasıp kavuran kıtlık sırasında Morvan halkına, ekonomik çorbalar pişirmeleri için bir kasa malzeme temin etmiştik. Ama insanlar, zaten hep kıtlık halinde olduklarını, diğerlerinden daha fazla acı çekmediklerini, o yüzden de çorba içme lüksü için yeterince zengin olmadıklarını söylediler."[39]

Demek ki, nüfus artışının sebeplerini başka yerlerde aramak gerekir. Bunun yanı sıra, 18. yüzyıl Avrupa'sının, nüfusu artsa bile, hatta belki de bu yüzden, son derece sefil bir beslenme rejimi olduğunu söylemek de yanlış değildir.

Tarihte, en azından sanayi öncesi uzun dönemde, sık sık tekrarlanan bir başka paradoks ise insanların, şehir merkezlerinde ya da tarımın ileri olduğu bölgelerde değil de, daha az ekinin olduğu, ticaretle daha az uğraşılan, daha marjinal yörelerde daha iyi yaşaması ya da en azından, krizlerden nispeten daha az etkilenmesidir. Burada, A. Poitrineau'nun 18. yüzyılda ele aldığı Alvernie örneğini vermek yerinde olur: Bu yörenin tepe ve otlak bölgelerinde, yani daha "gelişmiş", tahıl tarlaları ve bağların daha bol olduğu yerlerinde halkın beslenme düzeni çok daha monoton, vitamin ve hayvansal proteinlerden yoksundur. Oysa dağ

bölgelerinde, çobanlık ve kestane toplamayla geçinen halk, daha düzenli bir beslenme rejimi izlemiştir. Buralardaki insanlar hem daha uzun ömürlü, hem de hastalıklara karşı daha dayanıklıdır.[40] Aynı şekilde, Kula'nın incelemeler yaptığı Polonya da, daha az kentleşmiş, daha az kalabalık, daha az tarımla ilgilenen bir ülke olarak, en azından sıklığı ve getirdiği yıkım bakımından Fransızların ya da diğer Avrupa ülkelerininki kadar "uzun kıtlıklarla karşı karşıya kalmamıştır" [41]

Et Sağlığa Zararlıdır

Giovanni Battarra'nın 1778 yılında yazdığı *Pratica agraria* adlı kitabında, köylülere patates pişirmeyle ilgili dersler verdiğinden bahsetmiştik. İşte bu derslerden birinde, patatesten ekmek yapılması anlatılır: Biraz buğday ununu patates rendesiyle karıştırmanın yeterli olduğu, bunun tam "beyler"e layık, harika kokulu bir ekmek olacağı söylenir. Ama tam o sırada, Battarra'mn bunları anlattığı köylünün oğlu Mingone şöyle bir soru sorar: "Peki, buğday ununu karıştırmadan, daha çok patatesle ekmek yapmak mümkün değil midir?" Battarra "evet" der. "Ama bu tür ekmeğin hazımsızlık yaptığı söyleniyor". Ancak Mingone, tam tersine mutludur, çünkü pek çok köylünün istediği de budur aslında: Mümkün olduğu kadar çok hazımsızlık çekerek o çıldırtıcı açlığı unutmak.[42]

Tabii bu işin bir yönü. Diğer taraftan, 18. yüzyılda hiçbir köylü çıkıp da kişisel yemek zevklerinden bahsetmiş değildir. Hem zaten zevkle alışkanlığın aynı şeyler olmadığı da aşikârdır (bir yemek sevilmese de, mecburiyetten yenebilir).[43] İşte bu nedenle, çoğu zaman halkın tercihi olarak anlatılanlar, salt alışkanlıktan ibaret olup, halkın gerçek zevklerini yansıtmaktan uzaktır. Ayrıca, sınıf farklarının ya da beslenme ideolojilerinin sınırlarını çizmek ve bunları, sosyal niteliklerle bağdaştırmak da kolay değildir.[44]

18. yüzyılda hakim olarak görülen ve yoksul sınıflara "aydın bir baba" tavrıyla yaklaşan sosyal sınıflar da, iki yüzyıl öncesindekiyle aynı değildi. Artık köylüleri nitelikli yiyeceklerin zevkinden mahrum etmek, dışlamak çok daha zordu. İktidar sahiplriin (ve aydınların) baskısı zorunlu olarak bir ölçüde azalmıştı. Ama işin korkunç yanı, pek çok kitapta ya da yazıda köylüler, zaten yemek yemeyi bilmedikleri için iyi beslenemeyen, ekonomi yapmayı da bilmeyen ve ağır, hazımsızlık yapan yiyecekleri daha çok seven bir sınıf olarak tanıtılıyordu. Ama herhalde köylülerin, istedikleri için kötü beslendiklerini düşünmek saçma olur. Yani eğer köylüler kötü beslenmişse, öyle olmasını *istedikleri* içindir.[45] İşte yüz yıl sonra pek çok insan, pelagranın sorumlusu olarak köylülerin mısırı iyi saklayamamalarını gösterecek, her türlü kıtlığın sebebini de köylülerin ekonomi yapmayı bilmemelerin bağlayacaktır. İdeolojik çerçevenin değişmesiyle, kötü beslenmenin köylü varoluşuna özgü ve onun kaçınılmaz bir yönü olduğu yolunda 15. ve 16. yüzyıllarda geçerlilik kazanmış olan görüşün modası geçmiştir. Ama bu yeniden kazanılan "seçme" kültürel sonuçları, en iyimser bakışla paradoks niteliği taşımaktadır. *Dictionnaire de Trévoux*'da yazılı olduğu gibi: "Köylülerin genellikle bu kadar aptal olmasının nedeni, çok kötü besinler almalarıdır."[46]

Bazı besinlerin hiç yenmemesine gelince (ve tabii ki akla ilk gelen örnek, Avrupa'daki yoksullarla köylülerin uzun zamandır unuttuğu bir besin olan ettir), bahane olarak bunların, zaten sağlığa zararlı olduğu öne sürülüyordu. Köylüler et yiyemez mi? Onlar için daha iyi. Et yemek gerektiğini kim söylemiş ki? Adam Smith'in 1776 yazdıkları ilginçtir: "Etin yaşam için gerekli bir besin olduğu şüphelidir. Deneyimle sabittir ki buğday ve diğer sebzeler, et olmaksızın da son derece zengin, sağlıklı ve besleyici bir diyet oluşturabilirler. İnsanın et yemek zorunda olduğu hiçbir yerde yazmaz."[47]

18. yüzyıl Avrupa'sında, et üstüne karşıt görüşlere sık rastlanıyordu. Ama bundan gerçekten rahatsız olanlar da vardı. Yüzyılın başında Louis Lemery şöyle diyordu: "Bence son derece ge-

reksiz olan bütün o tartışmalara girmeden diyebilirim ki, et tüketimi, aşırı miktarlarda olmadıkça kabul edilebilir."[48] Aslında bu sözlerin de, zaten mevcut olan ve bilimsel olmaktan çok fikir düzeyinde kalan bir tartışmayı körüklediğini söylemek mümkündür. Tüketicilerin sağlığı ve besinlerin temizliği bu tartışmanın sadece bir parçasıydı. Ama Aydınlanma Çağı'nda pek çok düşünür tarafından ortaya atılan (bunların arasında sadece Rousseau'yu saymak yeterli olacaktır)[49] bu vejetaryenlik doktrinlerinin başarısı, aslında Hristiyan geleneğinin daha önce sıkça içinde bulunduğu durumların bir tekrarıdır. Aslında her şey, sebzenin, keşişler ve papazlar tarafından "doğal, basit ve huzur dolu", vücuda ve zihne dinginlik getiren bir yiyecek olarak görülmesinden kaynaklanmıştı. Tabii bu düşüncelere karşıt fikirler de savunuldu, hatta bunlar, politik ve toplumsal savlarla da desteklendi. Ancak "hijyenik", "hafif", "akılcı" bir beslenme rejimi seçmek, *ancien régime*'e ve temsil ettiği beslenme kültürüne karşı da bir alternatif olarak görülmüştü. Yemeğin ağırlığına, aşırılığına açılan savaş, aynı zamanda asillere ve "aydın" burjuvalara karşı da açılan toplumsal, politik ve kültürel bir savaştı. Av mevsimi duyulan kokular, at üstünde geçen bir günün sonrasındaki iştah, hep beylik günlerine ait imajlar olarak kabul ediliyordu. 18. yüzyılda bütün bu değerlerin tartışılması, lüksün ve refahın daha ince bir hal alması, yumuşak ve kremalı sosların tercih edilmeye başlaması da yine bu yeni sınıfların, yeni ideolojilerin, yeni modaların karışmasıyla ortaya çıktı. Bir zamanların güç ve asalet sembolü olan delice bir iştah ve bol bol et yemek, toplum tarafından artık kabul görmeyen imgelerdi.

Bütün bunların, aristokrasi ya da yüksek burjuvazi içinde tek bir yönde ilerleyen elit tabakaya ait sorunlar ve karşıtlıklar olduğu bir gerçektir. Ama vejetaryenliğin seçimi türü bu konular, zengin tabakayı aşıp da köylülerin ve işçilerin tabakasına geldiğinde ortaya çıkan sonuçlar –sinir bozucu demek için bu terimi kullanıyorum– gülünçtür.[50]

6

Devrim

Eğilimlerin Değişimi

19. yüzyılın ortalarına kadar tahıllar, Avrupa beslenme sisteminde - çok dar bir ayrıcalıklılar topluluğu dışında - önemli bir yer tutmuştur. Ailelerin beslenme için yaptıkları alışverişin % 90'ını oluşturmuşlardır. Toplamın üçte biriyle dörtte biri arasında bir yerlerde yer alan kalori oranları, asla yarının altında düşmemiştir. 14. ve 15. yüzyıllardan itibaren de bu yüzdeler pek fazla değişmemiştir. Ancak 17. ve 18. yüzyıllarda mısır, patates ve pirincin de devreye girmesiyle bu oranların biraz değiştiğini söyleyebiliriz. Belki bazı durumlarda düşmüşlerdir, ama bunun da sebebi, başka bir ürünün, örneğin patatesin daha çok tüketilmesi olmuştur. 18. yüzyılda tahıl tüketiminin azaldığı ülkeler olan İngiltere ve Hollanda'da durum böyledir. Hollanda'da, adam başı ortalama tüketim, bir yüzyılda günde 900 gramdan 475 grama düşmüştür. İngiltere'de ise 1770 yılında 600 gram olan bu miktar, 1830'da 400 grama inmiştir. Günlük 500 gram ile 800 gram arasındaki ekmek tüketimi ise normal seyretmiştir.[1]

Halkın büyük çoğunluğu esmer ekmek yemeye devam etmiştir. Kimi zaman, özellikle Akdeniz ülkelerinde buğday ekmeği de yenmiş, ama bu da mutlaka diğer tahıllarla karıştırılarak üretilmiştir.

19. yüzyılın ortalarında ise, gerek miktar gerekse kalite açısından tam bir değişim yaşanmıştır. Kalite açısından baktığımızda, beyaz ekmek çok daha fazla sayıda tüketici tarafından yenmeye başlamış, bu da buğday üretimini ve pazarını genişletmiştir. Bunun ötesinde, ilk kez 1840-50 yılları arasında Macaris-

tan'da kullanılan demir silindirli değirmenler sayesinde daha beyaz ve kuru bir un elde edilmesi sağlanmıştır. Doğruyu söylemek gerekirse bu yeni un, besin değeri açısından eskisinden daha zayıftır, çünkü 1870-80 yılları arasında porselen silindirlerin ortaya çıkışıyla daha da ilerleyen yeni sistem, buğday tanesini olduğu gibi ezmek yerine, tohumu atma yöntemiyle çalışmıştır Ama yine de beyaz ekmek yemek her zaman çok daha çekici ve ayrıcalıklı görünmüştür.[2] Bu arada pirincin de daha beyaz, şekerin ise daha ince elde edilmesine çalışılmıştır.

Ama esas önemli olan yenilik miktar açısından gerçekleşendir. Yüzyıllar sonra ilk kez tahılların besin sistemindeki rolü biraz azalmış ve yerini yavaş yavaş başka besinlere bırakmıştır. Bunların başında da et ürünleri gelir.

Etin Yeni Zaferi

İlk İngiliz vejetaryan derneği, alışıldığı üzere bir grup elit tarafından, 1847 yılında Manchester'da kurulmuştur. Ama bu, sadece geleneksel hayvan öldürmeme düşüncesinden ya da sebze yemenin doğallığından ve yüceliğinden dolayı kurulmuş bir dernek değil, tarımsal üretimin yükselişini vurgulayan daha çok ekonomik nedenlerden de etkilenmiş bir kuruluştur. Ayrıca, hayvan hayatına daha "insancıl" bir yaklaşım benimsenmiş olması, kasaplığın dehşet verici bir iş olarak görülmesi de önemli etkenlerdir. Bu tür düşünce değişimlerinin arkasında, Norbert Elias'ın çok güzel betimlediği doğadan uzaklaşma ve "uygarlaşma" sürecinin de etkileri olmuştur. İşte bu yüzden, K. Thomas'ın da dediği gibi, bu tür aktivitelerin daha çok kent ya da burjuva aktiviteleri, ve tarlalardan ya da hayvanlardan ayrı düşen bir toplumun, bunlara olan özlemini belirtmek için gösterdiği tepkiler olduğunu da kabul etmek gerekir. Ama tabii başka şekillerde düşünmek de mümkündür. Acaba, elit tarafında da olsa, vejetaryen hareke-

tinin yayılması, sosyal olarak örgütlenmesi ve kurumlaşması, et ürünlerinin daha çok yaygınlaşmış olması anlamına gelmez mi? Bu da daha zengin bir beslenme demek değil midir?[3]

18. yüzyılda, ancien r gime'e ve temsil ettiği değerlere bir tepki olarak gelişen etoburlukla vejetaryanlık arasındaki bu çekişme, belki de, en azından burjuva kapsamında, et tüketimini daha geniş kitleler için mümkün kılan bir toplumun farklı arayışlarını gizlemiştir. Aslında özellikle 19. yüzyıl burjuvaları için çok şey değişmiştir ve bu ilk vejetaryan kulübünün, iş ve para merkezi olan bir sanayi kentinde, Manchester'da açılması da bir rastlantı değildir. Evet, belki o zamanda da et, hala belli sınıflarla sınırlıdır, ama o sınıflar (özellikle de burjuva) hızla genişlemekte, işçiler sadece çay ve ekmek tüketseler de (Engels'in bu insanların acılı hayatları ile ilgili yazdıklarına dikkat etmek gerekir), kent tüketiminin "ortalama"sı yükselmekte ve daha kaliteli besin kaynaklarının ithalini teşvik etmektedir. Hatırlayacağınız gibi daha önce de, İngiliz toprak sahiplerinin İrlanda'dan ithal ettikleri et ve tereyağından bahsetmiştik.

Ancak endüstriyel üretimin getirdiği zevklerin uzun süre alt tabakanın dışında tutulması da mümkün değildi. Endüstrinin işlemesi için tüketicilere ihtiyaç vardır ve tarım, besin üretiminden besin endüstrisine hammadde üretimine geçerek kendi ekonomik statüsünü değiştirmeye başladığı andan itibaren bu bağlamda piyasa da genişlemeye başlamıştır. Günlük hayatta çoktan şarabın ve biranın yerini alan çaydan başka İngiliz işçi sınıfı şekeri, kakaoyu ve diğer ürünleri , artık daha makul fiyatlarda elde edebilmeye başlamışlardır.

Özellikle et ürünlerinin tüketiminin artmasıyla, başta Fransa ve Almanya olmak üzere, bol hayvan yetişen ülkelerde adam başı yıllık et tüketimi 14 - 20 kg'a ulaşmıştır.[4] Bu değişimin sebebi bir yandan, zooteknikte ortaya çıkan ilerlemelerin çok daha bilinçli bir şekilde uygulanması, (türlerin seçimi ve eşleştirilmesi, özellikle et ve süt üretimi için belirli hayvanların seçimi gibi konularda), bir yandan da yeni çıkan saklama ve taşıma metotların yaygınlaşması olmuştur. Nicolas Appert'in ve Louis Pasteur'ün

yaptıkları açıklamalarla et, sebze ve çorbaların konservelenme imkanı doğmuştur. Yeni soğutma ve dondurma teknikleriyle ucuz ve kaliteli etlerin, Arjantin, Amerika Birleşik Devletleri, Avustralya, Yeni Zelanda gibi geniş hayvan yetiştirme alanlarına sahip uzak bölgelerden getirilmesi mümkün olmuştur.[5] Aynı zamanda buharlı makinenin gelişmesi de taşıma sistemlerine yenilik getirmiştir. Demiryolu sayesinde ilk kez, ağır yüklerin kara yoluyla taşınması olanağı doğmuştur. 19. yüzyılın sonuna kadar damızlık hayvanlar bir yerden başka bir yere yürütülerek taşınmış, bu da onların yorularak iyi ürün verememelerine neden olmuştur. Oysa 1850 yılından sonra bu hayvanlar güçlü gemilerde taşınmaya başlamış, üretim alanları da pazarların hemen yanına alınmıştır.[6] [...]

Tabii böyle bir durumda bile, çeşitli dolandırıcılıklar yaparak halkın sağlığıyla oynayan üretici ve taşıyıcılar eksik olmamıştır. Fredrick Accum'un 1820 yılında "Yemek ve mutfak zehirleri" ile ilgili yazdığı makalesi, bu tür dolandırıcılıkları anlatan yazılardan ilkidir. Bunu takiben İngiliz parlamentosu 1834 yılında, gıda dolandırıcılığı yapanları yakalamak amacıyla bir komisyon kurmuştur. Soruşturmalar sonraki yıllarda da devam etmiş, üreticiler tarafından engellenmiş (hatta Accun bile İngiltere'den çıkmak zorunda kalmıştır), basında ise ateşli kampanyalarla desteklenmiştir. Haftalık mizah dergisi Punch'ta (1855) yayımlanan bir karikatür ise herkesin aklında yer etmiştir. Küçük bir kız bir bakkal dükkanına girer ve bakkala sorar: "Bayım, bana fareleri öldürmek için yüz gram iyi kalite çay, karafatmaları kovmak içinse elli gram çikolata verir misiniz?"[7] Sonuçta, 1860 yılında, dolandırıcılığa karşı ilk yasa olan Adulteration of Food Act kabul edilir.[8]

Böylece, birçok zıtlığa ve oldukça yüksek toplumsal bedellere rağmen endüstrileşmenin ilk yıllarında, beslenme sistemi ve beslenme ideolojisi yavaş ta olsa radikal bir değişim sürecine girmiştir. Hatta kar amacıyla, her türlü sosyal ayrımın bile geride kaldığı, artık belli yiyeceklerin belli toplum sınıflarına layık görülmesi alışkanlığının yok olduğu da söylenebilir. Bundan böy-

le yapılan ayrım daha çok niteliğe dayalı olmuştur. Ürünler farklı kalitelerde olabilir, ama artık Avrupa'da hiç kimse, herkesin her şeyden, az ya da çok, tüketebileceği /hatta tüketmesi gerektiği) gerçeğini değiştiremeyecektir. İşçilerin eskittiği Porto, artık bir ayrıcalıklılar kulübü gibi olmayacaktır. Bütün bunlar göz önünde bulundurulduğunda, bu evrensel ve "demokratik" sayılabilecek tüketim fikri, özellikle kültürel, ve tabii ki ekonomik, açıdan bakıldığında, kesinlikle önemsiz değildir.

Hepimiz Kentli Oluyoruz

Besin devriminin yavaş ilerlediğini ve Avrupa'nın dört bir köşesini farklı zaman ve şekillerde etkilediğini belirtmiştik. Bunların her birini detaylı olarak incelemek, devrimin sebebi olarak da sayabileceğimiz endüstrileşmenin tüm basamaklarını yeniden geçmek demektir. O yüzden burada sadece, daha önceden endüstrileşen ülkelerin de (İngiltere ve Fransa gibi) ancak 19. yüzyılın sonlarına doğru toplumun her kesiminde gerçek değişimler yaptıklarını ve tahıl ağırlıklı bir beslenme sisteminden protein ve yağ ağırlıklı bir besin sistemine geçtiklerini söylemekle yetineceğiz. Endüstrileşme sürecine daha sonra giren İtalya ve İspanya ise, bu değişim sürecinin tamamlanması için 20. yüzyılı beklemek zorunda kalmıştır. Ama bu değişim, eski, ya da diğer bir deyişle endüstrileşme öncesi, alışkanlıkların tamamen terk edildiği anlamına da gelmez. Ayrıca, ekonomi ve beslenme sistemi gibi konuların yapısal olarak siyasal nedenlerle ikiye böldüğü bir kıtadan, salt soyut bir "Avrupa" olarak bahsetmek de doğru değildir. Ne en son yapılan entegrasyon çabaları, ne de yakınlaştırma çalışmaları, Batı Avrupa tanımını güçlendirmekten öteye gitmemiştir. Ama yine de birkaç dayanak noktası bulmak mümkündür.

Bunlardan ilki, beslenme sisteminin bölgesellikten uzaklaşmasıdır (G. ve P. Pelto).[9] Bu şekilde yiyeceklerle toprak arasın-

daki engeller biraz aşılmış, binlerce Avrupalının açlığı doyurulmuş, mevsimden mevsime yaşanan farklılıklar giderilmiştir. Bu olayın temelinde tabii ki taşıt araçlarının gelişmesi, gıda işleme ve koruma teknolojisinin ilerlemesi yatmaktadır. Bunun dışında güç (siyasal ve askeri) ve zenginlik, dünyanın pek çok bölgesindeki tercihleri zengin ülkelerin lehinde yönlendirmek için harika birer ikna aracı olmuşlardır. Her türlü kaynak bu ülkelerdeki (Avrupa'nın ötesinde, A.B.D. de bunlara dahildir) pazarlar için harekete geçirilmiştir. Tabii her türlü besin maddesinin dünyanın her tarafına dağıtılabilme imkanı doğunca, endüstrileşmiş ülkelerdeki kıtlık olayları bir daha görülmemiş, ancak bu kez diğer ülkelerin durumlarında kötüye gitme gözlemlenmiştir. Bu konuda Pelto'nun şu sözlerine dikkat etmek gerekir: "Gıda açısından bölgeselleşmenin ortadan kalkmasıyla, 19. ve 20. yüzyıllarda bu kez endüstrileşmemiş yörelerdeki gıda sistemlerinde bir değişim yaşanmaya başlamıştır."[10] Örneğin Latin Amerika'da, hamburger yapımında ya da zengin ülkelerin tüketimi için kullanılmak üzere sığır üretimi hissedilir derecede artmış, ancak yöredeki et tüketimi de düşmüştür. Bir örnek verecek olursak Guatemala'da, sığır eti üretimi 1960'dan 1972'ye kadar iki katına çıkmış, ancak bu ülkedeki adam başı et tüketimi % 20'ye inmiştir.[11] Bu tür bir gidişat ise özellikle, ister tarımsal ürün olsun ister hayvansal, her türlü ürünü sadece ticari amaçla yetiştiren üretici ülkeleri zor durumda bırakmaya başlamıştır. İşte bu da, tarihte bir zamanlar açlığı yenmeyi başaran bir sistemin, tam da savaş yıllarından sonra her tarafta, bir zamanlar ortadan kaybolan yiyeceklerin tekrar görünmeye başladığı bir dönemde yaşadığı en dramatik süreçlerden biridir.

İkinci dayanak noktası ise, bu bölgesellikten uzaklaşma sürecinin, endüstrileşmiş dünyanın beslenme sistem ve modellerini, büyük üreticilerden ve reklamlardan etkilenerek, daha benzer hale getirmesidir. Tabii bu durumun ilerlemesinde başka etkenlerin de rolü olmuştur: toplumsal hareketliliğinin gerek iş, gerekse turistik amaçlarla hızlanmasından dolayı insan ilişkilerinin gelişmesi, mevsimlerin koyduğu engellerin ortadan kalkması, artık çeşitli yiyeceklerin sadece bayram günlerinde yenmesinden vaz-

geçilmesi gibi.[12] Bu, pek çok ürünün "anlamını" yitirmesine ve kültürel özelliğini kaybetmesine de neden olmuş ve tüm yiyecekleri tek ve sınırsız bir dosyada toplamıştır. Günümüz restoranlarında, bir zamanlar tam anlamıyla karşıt sayılan balığın ve etin artık birarada bulunması da bunun bir göstergesidir.

Üçüncü nokta, Avrupa beslenme sisteminin tam bir kentli kimliğine bürünmesidir. Tabii bu, yalnızca endüstriyel sistemin kentleşmeyle olan bağından değil, bunun ötesinde, kentli beslenme modellerinin artık kuralları koyar hale gelmesinden ve herkes tarafından taklit edilebilmesinden de kaynaklanmıştır. J. Claudian ve Y. Serville'in de belirttikleri gibi, köy halkının kent "modellerini" taklit etme eğilimi, daha önce hiç olmadığı kadar artmıştır. Bu, uzun süre, hatta binlerce yıl yemek kültürümüzün üzerinde kalan bir baskıdan kurtuluşun ve bir düşün gerçekleşmesinin coşkusundan başka bir şey değildir aslında. Lükse ve aslında köylülerin koruduğu pazara karşı duyulan nefret, ayrıcalıkların kentlilere karşı korunmaya çalışılması, artık tanımadığımız kültürel, ekonomik ve politik gerçeklerdir. Aksine bugün, bugün gerçekleşen ise, tüm bunların tam tersidir. Daha tek tip, daha homojen ve gerçek topraklarından uzaklaşmış bir beslenme sistemine karşı duyulan hoşnutsuzluk, "köy özlemi", kent dışı hayatın yeniden keşfedilmesine yol açmaktadır.[13] Ama yine de değerler, hep daha kentlidir: Mutlu bir köy, kent görünümünde olan köydür ve böyle bir imaj da, ancak köylüler de kent kültürüne girmişlerse kabul edilebilir. Zaten az kaliteli tahılların ve esmer ekmeğin yeniden ortaya çıkmasını başka ne açıklayabilir ki? Yoksulluğa değer verebilecek tek toplum türü, çok zengin bir toplumdur.

Tüm Mevsimlerin Yiyeceği

Günümüz beslenme imgelerinin başında, yiyeceklerin mevsim-

lik olmalarıyla ilgili olarak, insanla (tüketici) doğa (üretici) arasındaki ahenkli ilişki gelir. Geleneksel kültürün tipik bir özelliği olarak sayabileceğimiz bu durum, yeni ve gelişen saklama ve dağıtım sistemleri sayesinde oldukça büyük bir değişime uğramıştır. İşte buradan da tarihçilerin, antropologların, sosyologların korkuları ve diyetisyenlerin bu eski alışkanlığa tekrar dönme çabaları doğmuştur. O yüzden, sanırım bu konuya biraz değinmek yerinde olacaktır.

Hiç şüphesiz, yemek endüstrisinin yaşam stilimiz üzerindeki etkisi, eski alışkanlıklarımızın birçoğunu altüst etmiş, ve genelde, pek çok iyi yönünün de yanı sıra, hem hijyen ve sağlık açısından bir takım şüpheler doğurmuş, hem de kültürel açıdan bir belirsizliğe yol açmıştır. Her ne kadar Noel'de çilek, Yılbaşında kayısı yemek hoş bir lüks de olsa, aynı zamanda bir yabancılaşma da yaratmaya başlamıştır. Özellikle bu yiyeceklerin nereden geldiğinin bilinmemesi oldukça büyük sıkıntı yaratmaktadır. Geniş pazar imkanları ve şimdiye kadar hiç olmayan bir alım gücü sayesinde soframızı dolduran bu yiyeceklerin nereden geldiğini bilmememiz (ancak belirli ürünler için üretim yerini yazma zorunluluğu olduğunu unutmayalım), yiyeceklerle olan ilişkimizi de böylece zayıflatmıştır. Nerede, nasıl üretildiklerini bilmediğimiz bu yiyecekleri artık tanımadığımız söylenebilir.

Geçmişte, ürünlerin belli bölgelerde üretiliyor olmaları engellenemez bir durumdu. Böylece üretim ve tüketim yolları da buna göre belirli oluyordu. Yiyeceklerin , özelliklerinin, üretim yerlerinin bilinmesi ve tanınması, onları uzak yerlerden getirtenler için bile önem taşıyordu. Milattan önce 4. yüzyılda Akdeniz'de çıkan balık türlerini sayan kitabıyla Archestrato di Gela'dan İtalya'daki farklı şehir ve bölgelerin yemek özelliklerini anlatan kitabıyla Ortensio Lando'ya kadar pek çok yazar, besinlerin nereden geldiğinin bilinmesine dayanarak eserlerini üretmişlerdir. İşte bugün, uluslararası piyasada kaybolma riskiyle karşı karşıya kalan da budur. Ancak insanların, her zaman sınırlarını aşmak istediklerini de vurgulamak gerekir. Hatta devlet adamları bile tüm yörelerin en iyi yiyeceklerini ülkelerine getirtmişler,

gücün ve zenginliğin, misafirlere sunulan yiyeceklerin çeşitliliğiyle ölçüldüğüne ve ancak sıradan bir insanın sofrasında sadece "toprağın bize sunduğu kadar yiyecek" bulunduğuna inanmışlardır.[14] Bu da demek oluyor ki, egzotik yiyeceklerin soframıza gelişi yeni bir kültürel anlayışa bağlı değildir. Aradaki tek fark, eskiden çok az sayıda insanın sahip olduğu bu ayrıcalığa artık hemen hemen herkes sahiptir. Bu da, hukuksal açıdan bakıldığında da, yiyeceklerin tanınmasını ve üzerlerindeki kontrolü ciddi biçimde zorlaştırmaktadır. Bu yüzden artık, özellikle kültürel açıdan, bu değişimin kontrol altına alınması için harekete geçmemiz gerekir.

Aynı tartışma, mevsimlik kavramı için de geçerlidir. Her ne kadar taşıt araçlarının ve ticari düzenlemelerin gelişmesiyle (ve bir de üretime kimyasal maddelerin girmesiyle) yiyeceğin, iklim ve mevsim şartlarına göre yetiştiği gerçeğini unuttuysak da bunun, yani her türlü iklim ve mevsim engelini geçerek bağımsız olma isteğinin, binlerce yıldır insanların gerçekleştirmek istedikleri bir devrim olduğunu da inkâr edemeyiz. Evet, doğaya bağlı olmak hoş bir duygudur, ama sonuna kadar onun tarafından yönetilmemiz de gerekmez. Kimi zaman bu durumun bir kölelik gibi göründüğü dahi olmuştur. Hipokrat'tan beri tüm doktorların, iyi bir sağlık için beslenmeden uykuya, sekse, işe kadar tüm günlük aktiviteleri doğanın ve mevsimlerin ritmine göre ayarlamak gerektiğini savundukları da doğrudur... Her ay uygulanması gereken temizlik ve beslenme kurallarını içeren el kitaplarını da unutmamak gerekir. Tarım ve botanik bilimiyle ilgili kitaplar da bu konuya özellikle değinmişlerdir. Ancak tüm bunlar, kendi beslenme sistemini seçebilme özgürlüğüne sahip olan elit tabakaya yöneliktir. Diğerleri ise, Hipokrat'ın da dediği gibi, ellerindekinin en iyisiyle yetinmek zorunda kalmışlardır. Ama yetinmek de, pek çok insan için, güvenli, garantili ve saklanabilir yiyeceklere yönelmeyi ifade etmiştir. Tahılların, kuru sebzelerin, kestanenin tarihte hep düşük sınıflar tarafından tüketilmiş olmasının nedeni, bunların uzun süre saklanabilir yiyecekler olmaları değil midir? Eğer tuz, en azından buzdolabı yaygınlaşıncaya

kadar, birçok insanın beslenme alışkanlıklarında son derece önemli bir yer kaplamışsa bunun nedeni, eti, balığı ve diğer yiyecekleri korumaya yarıyor olmasından başka ne olabilir? "Saklamak": işte anahtar sözcük budur. Diğer bir deyişle, mevsimleri yenmek.[15] Depoları, kilerleri doldurmak.. Doğanın değişkenliğinden kurtulmak. Tüketim standartlarının sabit ve tek tip olmasını sağlamak. Dünya cenneti - ideal dünya, istenilen yiyeceğin her zaman taptaze bulunduğu, "mevsimsiz" bir yer olarak hayal edilmemiş midir? "Bütün kış ve bütün yaz boyunca taze meyveler ve çiçekler vardı."[16] Erec et Enide'deki büyücü Truvalı Chr - tien'in bahçesi böyle betimlenmemiş midir? Belki sadece sebze bahçeleri, bu ideal duruma biraz olsun yaklaşmışlardır. Isidoro di Siviglia'mn da belirttiği gibi sebze bahçesi (İt. "orto"), adını Latince'de "sürekli bir şeyler yetişen" anlamına gelen "ortiur" fiilinden almıştır.[17] İşte bu yüzden sebze bahçeleri, köylülerin beslenmesinde her açıdan önemli bir yer teşkil etmişlerdir.

Geçmişte oldukça çok önem verilen yiyecekleri saklama teknikleri ise, mevsimlerden kaçmak için kullanılan "fakir metotları" olarak kalmışlardır. Aksine, taze ve bozulabilir besinlerin (meyve, yeşillik, et, balık gibi) tüketimi, zengin bir azınlığın lüksü olmuştur. Ama mevsimlik yemenin, doğaya ve toprağa bağlı yaşamanın aşılmak istenmesinin gerçek sebebi bu değildir. Asıl neden, her şeyin aşırı pahalanması ve dolayısıyla daha ayrıcalıklı bir hale gelmesidir. 3. yüzyılda Roma İmparatoru olan Gallienus'un üzümü üç yıl saklaması, kışın karpuz yemesi, "sefil bir incelik" olarak nitelendirilmiştir. Ama bu şekilde hem herkese yiyecekleri tüm yıl saklamayı öğretmiş, hem de mevsimi olmadığı halde misafirlerine yemyeşil incirler ve dalından koparılmış kadar taze meyveler ikram etmiştir.[18] 18. yüzyılın ortalarında, papaz Pietro Chiari, böylesi davranışları bir müsriflik olarak değerlendirmiş ve asillerin bu zevkleriyle ilgili şunları söylemiştir: " Halkın kullandığı yiyecekler, etler, meyveler, mevsim sebzeleri artık hiç revaçta değil. [...]. Bugün tek istenen, Ocakta çilek, Nisanda üzüm, Eylülde de enginar yemek." Bundan başka, yemeklerin, doğal tatlarında olmadıklarını ve "bunların tatlarını

değiştirmek için, Amerika'nın keşfinden sonra ortaya çıkan bir sürü ilaçla karıştırıldıklarını" da eklemiştir. Tatlarını değiştirmek: besinlerin şekil ve tatlarının değiştirilmesi, her tabağa, hiçbiri yemeğin gerçek tadında olmayan binlerce yeni aroma eklemek, hiçbir yemeğin aslında ne olduğunun anlaşılmaması.... Bütün bunlar, doğaya karşı açılan bir savaştan başka ne olabilir?[19] P. Meldini'ye göre eski düzenim mutfak alışkanlıklarının terk edilmesi evrensel olarak gerçekleşmiştir. Yemeklerin doğal tatlarının bozulması, üretim yer ve mevsimlerinin aşılması için bir basamak olmuştur. Ancak bu değişimlere karşı 1700'lerde, basit ve "doğal" ve yenilikçi bir mutfak anlayışını destekleyen ve herkesi ele geçirmekte olan kültüre karşı koymaya çalışan "aydın "aşçı ve gastronomların da ortaya çıktığını zaten söylemiştik.[20] Ama bu durum, belki de ancak bugün istenen etkiyi göstermiştir.

Özetle, beslenme "geleneği" içinde, yiyeceklerin mevsimlik olmasının çok da fazla istenen bir şey olduğu söylenemez. Tabii bu tür düşünenler de yok değildir. Ama bunun tam tersi bir kültürde aynı hızla yayılmaya başlamıştır bile. Hem zaten, 17. yüzyılda Gonzagna'da başaşçı olarak çalışan Bartolomeo Stefani'nin de dediği gibi "yiyecekler hiçbir zaman mevsim dışı olamaz". Şöyle devam eder Stefani: "Kimi zaman Ocak ve Şubat aylarında kuşkonmaz, enginar, bezelye sipariş vermem sizi şaşırtmasın. Ya da 27 Kasım 1655 tarihinde İsveç kraliçesi Crisitna için düzenlenen ziyafette baş yiyecek olarak beyaz şaraplı çilek hazırlamış olmama da (dikkat edin, 27 Kasım!) şaşırmayın. İtalya (bugün bütün dünya) güzel şeylerle o kadar dolu ki, bunları sofralara da getirmemek yazık olur. Bunca bolluğun içinde, neden kendimizi küçücük bir bölgeyle sınırlayalım? Neden yalnızca 'doğduğumuz toprakların ekmeğini' yiyerek kendimizi kısıtlayalım? İyi bir taşıma ve yeterince para aslında bütün bu sorunları çözmek ve 'benim istediğim her şeyi her mevsimde bulmak için yeterlidir. "[21]

Bugün, dünyamn bu şanslı ülkesinde, en azından yemek için hepimizin yeterince parası var. Taşıma yollarına gelince, farklı

şirketler istemediğiniz kadar imkan sunuyorlar. Yüzlerce yıldır süregelen rüya geçekleşmiş durumda. Artık, tıpkı Adem'le Havva'nın zamanında olduğu gibi, geleceği hiç düşünmeden, günlük yaşayabilir, yiyip içebiliriz. Taze yiyecekler yemek bugün, "bir zamanlar" hiç olmadığı kadar kolay artık. Bu da, kaybedilmiş bir boyutun yeniden kazanılması değil, bir zamanlar çok az insanın ayrıcalığı olan bir hakkın alınışı. Bu, endüstriyel yiyeceklerin ve kimi fast foodların, "mevsimlik" yiyecekler üretebildiği bir zamanda , geçmişten çok gelecekle ilgili bir perspektif haline gelmiş durumda. Endüstrinin bize sunduğu hazır yemek lüksü de bir yenilik değil, ama binlerce yılda gelişen bir tekniğin eseri: yiyecekleri, özellikle de etleri uzun süre koruyabilmek için bunları tütsüleme alışkanlığı, uzun yıllar yaygın mutfak işleri arasında yerini aldı. İşte bugün, konserve yiyecekler, vakumlu paketler, dondurulmuş besinler, atalarımızın uzun süre beklediği yanıtlar aslında.

Zevk, Sağlık ve Güzellik

"Kral olsaydım sadece yağ içerdim" 17. yüzyılda bir Fransız köylüsü tarafından söylenen bu söz, geçmişteki "fakir" rejimlerin belki de en baş eksiğini gözler önüne sermek Bitkisel yağdan, domuz yağından, tereyağından uzun uzun bahsetmiştik. Bu farklı "yağlama" yollarının gerek ekonomik, gerekse besinsel tüm özelliklerinden de söz etmiştik. Fakat aslında, genelde yağın bulunması, her zaman sorunlu olmuştur. Tereyağı ve zeytinyağı son derece pahalı olunca , köylülerin beslenmesi katı yağlara (özellikle de domuz yağının farklı türlerine) ve bir miktar da ceviz yağına dayalı bir hal almıştır. Bunların bulunamadığı durumlarda ise diğer hayvansal yağlar ve düşük kalite bitkisel yağlar kullanılmıştır. Yine de, özellikle bitkisel yağların satın alınması gerektiğinden ve bu da, köylülerin hiç de hoşlanmadığı bir şey ol-

duğundan, mutfaklardan yavaş yavaş uzaklaşmıştır. Hayvansal yağların da sonu, daha önce de bahsettiğimiz gibi tahılların devreye girmesiyle, aynı olmuştur. Böylece, zaman içinde pişirme maddesi olarak yağ terk edilmiş ve bunun yerini salt su almıştır.[22]

Bölge ve dönemlere göre değişse de, bir açıdan kronikleşen bu durum, bir takım fizyolojik ve psikolojik sorunlara da yol açmaya başlamıştır. Örneğin, özellikle hayvansal ve bitkisel yağlarda bulunan D vitaminin eksikliği halinde raşitizm, doğuştan kemik bozuklukları gibi hastalıklarla karşı karşıya kalındığını göz önünde bulundurursak, o dönemde neden o kadar çok kambur ve topal insan olduğunu da anlamış oluruz. Yağa duyulan "özlem "e gelince (Lat.'de özlem anlamına gelen desiderio sözcüğünün aslında iki anlamı vardır: arzu ve eksiklik), bununla ilgili örnek vermek de oldukça kolaydır. Örneğin bir Fransız piskoposunun Büyük Şarl'a sunduğu peynir "beyaz ve yağlı"dır.[23] 8. yüzyılda İtalya'da, haftada 3 gün fakirlere dağıtılan çorba da "tam kıvamında ve yeterince yağlı"dır.[24] Diğer bir deyişle, yemeklerin yağlı olması bir zenginlik ve bolluk ifadesi olmuştur. [...]

Tabii yiyeceklerle ilgili bu inanış, hemen arkasından estetik anlayışında da aynı düşüncenin yayılmasına yol açmıştır: Şişman olmak güzellik, zenginlik, iyi beslenme göstergesidir. Çok yemek, iyi yemek demektir. Sanırım burada, 15. yüzyılda yazılmış bir İtalyan romanından örnek vermek yerinde olacaktır. Romanın kahramanı olan bir köylü, komşusunun şişmanlığını kıskanmaktadır ve ancak hadım edilmenin insanı şişmanlatabileceğine inanmıştır. Ve kendi kendini hadım ettirir. Bu da bize, "şişmanlık" kavramının o zamanlar ne kadar olumlu bir anlama geldiğini açıkça gösterir. Floransa burjuvalarının "şişman toplum" olarak anılmalarının arkasında yatan sebep de budur. Franco Sacchetti bir kitabında kahramanını tanıtırken "Doğduğunda toplu, bembeyaz yüzlü harika bir melek gibiydi" der. Goldoni'nin bir komedisindeki erkek kahramanın kadınlara söylediği şu sözler

ise ilgi çekicidir: "Benim olmak istiyorsanız, güzel ve tombul olun."

Bunun tersi hiç mi olmamıştır pekiyi? Elbette olmuştur. Zayıflık ve incelik de birer fazilet olabilir Şövalyelik zamanındaki "büyük yiyiciler"in hiçbiri şişman adamlar değillerdir. Hatta aksine, tüm yediklerini yakabilme gibi bir özelliklerinin olması gerekir. İşte bu yüzden, sağlık için değil de, estetik için yapılan diyetler hep olagelmiştir. Ama yine de bunar, istisnai durumlar olarak kalmıştır. Örneğin J. Olivier'in 1617 yılında yazdığı bir eserde zayıf kadınlar "az gelişmiş ve kötü vücutlu" olarak tanımlanmakta ve çok az yemenin, kadınların kötü bir özelliği olduğu iddia edilmektedir. "Çok şişmanladıklarında oruç tutmaya başlarlar. Ama bunun nedeni Tanrı'ya olan inançları filan değil, göze hoş görünme istekleridir" İşte yazarın tam olarak söylediği de budur. O dönemlerde yapılmış tablolara baktığımızda da, o günün "oranlarının" bugünkülerden hayli farklı olduğunu görmek mümkündür.

Zayıflığın tezcanlılık ve üretkenlik sembolü olarak yeni bir estetik ve kültürel model çerçevesinde görülmeye başlaması, ancak 18. yüzyılda, özellikle toplumun üst tabakalarında yaşayanlar ve eski tip her türlü ideolojiye karşı gelen burjuvalar arasında gerçekleşmiştir. Bu bağlamda kahvenin zeka ve verimlilik içeceği olarak görülüp, eski moda, geleneksel içeceklerin yerine tercih edildiğini de anlatmıştık. Zayıflığın, şişmanlığın karşısında yer alışı da aynı mantıkla olmuştur. Bu arada kahvenin de, "enerji ve ısı kaynağı" olan şarap ve biranın yerini alması, en yaygın estetik kurallarının çiğnenmesi kadar şaşırtıcıdır. 19. yüzyılda, özellikle püritenler arasında yayılan inanış ise, zayıf ve ince bir vücudun ne kadar geçerli olduğudur: Burjuvaların vücudu iyilik ve zenginlik için o kadar çok çalışır ki, zayıf kalır...

Ama bütün bunların bir başka yönü olduğunu da kabul etmek gerekir. Daha önce de söylediğimiz gibi, 19. yüzyılda beslenme sistemi, endüstrileşmenin de başlamasıyla, bir açıdan "demokratikleşmiş"tir. Ama bu, eski yeni tüm zenginlerle alay edilmesine bir engel teşkil etmemiştir. Thomas Mann'ın bazı eserle-

rinde, 19. yüzyılın sonlarına doğru "şişman Alman burjuvaları"nın, eski değerleri nasıl da değiştirdikleri anlatılmaktadır. Ama bir şeylerin değişmekte olduğu da kesindir ve Braudel'in de söylediği gibi, çok fazla paylaşılan zevkler, çekiciliklerini kaybederler. İşte bu yüzden, yeni tüketim modelleri elit tabakanın beslenme stilini değiştirirken, eskiden üst tabakaya ait olan çok yeme alışkanlığı "halka" inmiştir. 19. yüzyılın ortalarında, Milanolu bir yazar olan Giovanni Rajberti, halka ziyafetlerde ve yemeklerde nasıl davranacaklarını öğreten bir kitap yazmıştır. Ona göre "halk" bu kuralları bilmiyorsa, birisinin bunları öğretmesi gerekir:

> Halk kesiminin en büyük suçu, hiçbir zaman yeterince onurlu davranamayacaklarını düşünmeleri ve bu yüzden, her zaman tüm sanat dallarında güzellik göstergesi sayılan ölçülülükten uzaklaşmaları. İşte bu yüzden tabakları her zaman fazla dolu, yemekleri çok kokulu, sıcak ve acı. İşte bu yüzden, öğle yemeklerinde kurdukları masalar da, fil ve balinaları doyuracak çok şeyle dolu oluyor

Ve tabii ki, doğal olarak, bütün bu yemeklerin en başında et, çok fazla et, çok eskiden gelen bir açlığı doyurmaya çalışacak kadar çok et gelir. 20. yüzyılda, özellikle 1950'lerden sonra da halkın sofralarında görülmeye başlar et. Parçalayarak et yemek, epik hikayelerdeki haliyle, tam anlamıyla halka özgü bir davranıştır. Nitekim, yeni zenginler yeni bir kavramı, az yemeği, özellikle de sadece sebze yemeyi devreye sokmuşlardır bile. Et tüketiminden bahsederken, bu konulara da zaten değinmiştik. Ama bu iki kesimin arasındaki sembolik bağ aslında çok açıktır: çok yeme ayrıcalığı, et yeme ayrıcalığını da beraberinde getirmiştir. Fakat sonra, yağa duyulan nefret, ete duyulan bir nefretin de simgesi olmuştur. Tabii eti, çoğumuz gibi, bir protein kaynağı ve kimi zaman "şişmanlatan yemeklere" bir alternatif olarak düşünürseniz, bu iki kavram oldukça saçma gelecektir. Oysa yüzyıllarla gelen kültür, bu kavramlara farklı bir anlam katmıştır: yağ üretmek, etin başlıca fonksiyonudur. Bu yüzden et ne kadar yağ-

lıysa, bugünkü alışkanlıkların tersine, o kadar değerlidir. Hatta 3. yüzyılda et fiyatları bile bu kritere göre belirlenmiştir. Bundan başka, Kilise, ete dayalı bir diyeti "yağlı" olarak nitelendirmiş ve oruç günlerinde et yenmemesini buyurmuştur. 16. ve 17. yüzyıllarda yapılan minyatürler ve özellikle nature morte'lar da hep yağlı etleri resmetmiş, örneğin salamların hep en yağlı kısımlarını göstermişlerdir. Bu arada, etin lif kısmı da yağlıdır ve işte bu yüzden, geleneksel pişirme yöntemi olarak, yağın da muhafaza edildiği haşlama seçilmiştir. Bu da, aynı etten, daha sonra (sos, vb. yapımında) tekrar yararlanabilme imkanı sağlamıştır.

Zayıflığı ön plana çıkaran estetik ve beslenme anlayışı her ne kadar 20. yüzyılda kendini göstermeye başlamışsa da, yine de, örneğin 1950'lerdeki reklam afişlerinde kullanılan kadın vücutları hafif dolgun olmaya devam etmiştir. Ancak son 20-30 yılda zayıflık gerçekten bir zafer kazanmış, ama tabii ki yine bir takım zıtlıklara yol açmıştır. Özellikle, sayıları her geçen gün artan diyetler, tam bir tartışma konusu oluşturmuşlardır. Yemek kültürü açısından her şeyin tersine döndüğünü, çok fazla yeme korku ve tehlikesinin, açlık korku ve tehlikesinin yerini aldığını söylemek mümkündür. "Diyet" sözcüğünün yaşadığı anlam kayması bile bunun bir örneğidir. Yunanlılar tarafından, her bireyin çizmekle yükümlü olduğu beslenme (ve genelde yaşam) düzenini ifade için kullanılan bu sözcük, günümüzde "az ve kısıtlı yemek" anlamına gelir. Bunun da olumsuz bir kavram olduğu açıktır. Bu, tüketim toplumumuzun, dini ya da kültüre bir takım davranışlarda bulunmak için değil, sadece estetik açıdan hoş görünebilmek ve tabii sağlık uğruna benimsediği bir olgudur (Barthes'ın söylediği gibi az yemek, verimlilik ve güç göstergesi olarak görülmektedir). Bir başka açıdan bakıldığında ise, bu tür bir az yeme alışkanlığını ve tüm bu diyetleri, toplumun kendini cezalandırması, özellikle reklam sektörü ve medya tarafından öne sürülen yepyeni tüketim maddeleri karşısında nefsini tutmaya çalışması olarak yorumlayabiliriz. Ama her şeye rağmen zevk, yine de insanları heyecanlandırmaya devam etmekte. Belki hala,

pek çok insanın içinde, geleneksel "günah" anlayışı hakim. Öyle olmasa, 60'lı yıllarda damak zevki üzerine kurulu bir reklam filminin, sırf insanlarda pişmanlık ve suçluluk duyguları uyandırdığı için tutmamasının sebebi ne olabilir? Bugün ise insanlar, beslenme seçimlerinin bahanelerini, zevk alma dışında bir yerlerde aramaya çalışıyorlar; bunların başında da, tabii ki sağlık geliyor.

Yiyeceklerin bolluğuna gelince, yüzlerce yıl açlık korkusuyla yaşamış bir toplumun böyle bir durum içinde olması, bu kez yeni sorunlar, ve beraberinde de yeni çözümler getiriyor. İnsanların davranışları elbette bu durumdan etkileniyor. Geçmişte yaşanan binlerce yıllık açlık ve kıtlıktan sonra bugün insanlar, hayatlarını değiştiren bu tarif edilemez bolluğun çekiciliğine dayanamıyorlar. Zengin ülkelerde, beslenme yetersizliğinin neden olduğu hastalıkların yerini, aşırı beslenmeden kaynaklananlar almaya başlıyor. İşte böylece, Amerikalıların fear of obesity dedikleri yepyeni bir korku, şişmanlık korkusu ortaya çıkıyor ve bireylerin psikolojik durumlarını ciddi biçimde etkiliyor: Araştırmalar, rejime başlayan insanların yarısından fazlasının, aslında zannettikleri gibi şişman olmadıklarını gösteriyor. Ama insanlar, bir zamanlar yaptıkları aşırılıkları, bu kez yeni bir aşırılıkla bastırmaya çalışıyorlar. Halbuki yiyeceklerle tekrar bilinçli ve "dostça" bir ilişki kurmak mümkün. Özellikle bunca bolluk içindeyken, bu çok daha kolay.

Notlar

Ortak Bir Beslenme Dili İçin Temel Arayışı

1. Fulgentius'un bu pasajı *Mythologies, I* adlı eserden alınmıştır; bkz. Novati (1899, s. 114)
2. İtalya'yı 4 ila 6. yüzyıllarda etkisi altına alan felaketlerin ve kıtlıkların ayrıntılı bir listesi için bkz. Ruggini (1961, s. 152-76, 466-89). Avrupa'daki genel durum için bkz. Doehaerd (1971)
3. Avrupa'nın demografi tarihi için, Beloch'un (1908 ve diğerleri) klasik eserlerinin yanı sıra bkz. Russel (1958) Reinhard ve Armengaud (1961), Durand (1977), Biraben (1979) ve konuyla ilgili bir sentez oluşturan McEvedy ve Jones (1978). Mevcut kitaptaki konuların özellikle ele alındığı eser: Livi Baci (1991).
4. Tours'lu Gregorius, *Historia Francorum,* VII, 45 (*Monumenta Germaniae Historica, Scriptores rerum merovingicarum, I*, 1 Derleyen B. Krusch).
5. Prokopios'un pasajları *De bello gothico, II*, 20 (Derleyen J. Haury, Leipzig, 1963) adlı eserden alınmıştır.
6. Tövbekârlık ve nefsi cezayla terbiye ile ilgili kitaplar için bkz. Vogel (1969); bu metinlerin beslenme tarihi açısından önemi için bkz. Muzzarelli (1982) ve Bonaissie (1989)
7. Paulus Diaconus, *Historia Langobardorum, II,* 4 (Derleyen L. Bethmann ve G. Waitz, Hannover, 1878).
8. Bu bölümde ele alınan konular için bkz. Duby (1974, s. 17-24) ve Montanari (1988a, s. 13-22).
9. Romalıların beslenme alışkanlıklarıyla ilgili olarak bkz. André'nin (1981) temel eseri.
10. Roma döneminde ormanlık bölgelerden yiyecek kaynaklarının elde edilmesi yöntemlerinin önemi (ikincil ve kültürel açıdan önemi az) için bkz. Giardina (1981) ve Traina (1986).
11. Yunan dünyasında avlanma ile ilgili olarak bkz. Longo (1989); Romalılarda avlanma ve bu tür avlanmanın temelde "egzotik" olan özelliği ile ilgili olarak bkz. Aymard (1951).
12. Ovidius, *Metamorphoses, XIII*, 652-5, mısralar (Çeviren F.J. Miller). Londra, 1929, cilt II, s. 275.
13. Plutarkhos, *Life of Alcibiades*, XV, 4 (Çeviren B. Perrin), Londra, 1959, cilt IV, s. 39.
14. Çobanlığın Roma ekonomisindeki temel rolü ile ilgili olarak bkz. Gabba ve Pasquinucci (1979).
15. Roma halkına imparatorlukça dağıtılanlar ile ilgili olarak bkz. Mazzarino (1951, s. 217) ve Corbier (1989, s. 121).
16. Sezar, *The Gallic War VI*, 22 (Çeviren H.J. Edwards), Londra, 1958, s. 347.
17. Tacitus, *Germania*, XXIII (*The Complete Works of Tacitus* New York, Modern Library, 1942, s. 720).

18. Prokopios, *De bello gothico*, II, 15.
19. Küçük Gotlar için Jordanes I'den *Getica*, LI, 267'yi. Hunlar için XXIV, 122-3'ü ve Laponlar için III, 21'i kullanınız. Ayrıca bkz. Paulus Diaconas, *Historia Langobardorum*, I, 5.
20. Prokopios, *De bello vandalico*, IV, 2.
21. Braudel (1981, s. 107).
22. *The Story of Mac Datho's Pig* için bkz. Sayers (1990, s. 93) ve Grottanelli (1981, s. 137-8).
23. Snorri'nin *Edda*'sından alıntılar (bölüm 38 ve 6) için kaynak olarak G. Chiesa Isnardi (Milano, 1975, s.114, 68) basımı kullanılmıştır, bkz. (1955, s. 57-8).
24. Hesiodos, *The Works and the Days*, 106. mısra, folio (Hesiodos, çeviren R. Lattimore, Ann Arbor, 1959, s.31).
25. Demokritos ve Dikairkhos için bkz. Longo (1989, s.13, 17); Platon için bkz. Vattuone (1985, s. 188) ile ilgili olarak, VI, M.Ö.782); Vergilius için bkz. *Georgics*, II, 11.
26. Varro, *De re rustica*, II, 11.
27. Pythagoras'un sözlerine Diogenes Laertius tarafından *Lives of Eminent Philosophers* adlı eserde atıfta bulunulmaktadır, VIII, I, 35 (Çeviren R.D. Hicks), Londra, 1950, s. 351.
28. Gılgamış Destanı için bkz. *Gilgamesh* (Çeviren J. Gardner ve J. Maier), New York, 1984. Altın Çağ efsanesi için bkz. Le Goff (1988, s. 227 folio). Eski dünyanın vejetaryen felsefeleri için bkz. Haussleiter (1935). Et yemeyle ilgili yasaklar için bkz. Simoons (1981).
29. *Historia Augusta*'dan alıntılar için kaynak olarak *Didius Iulianus*'un biyografisi, Bölüm III (yazar Elius Spartianus); üç Gordiyonlunun biyografisi, Bölüm XIX (Julius Capitolinus); Septimius Severus'un biyografisi, Bölüm XI Spartianus); Clodius Albinus'un biyografisi, Bölüm XI (Iulius Capitolinus); iki Gallinin biyografisi, Bölüm XVI (Trebellius Pollio); iki Maximini'nin biyografisi Bölüm IV, XXVIII (Julius Capitolinus); Firmus'un biyografisi, Bölüm IV (Flavius Vopiscus) kullanılmıştır. F. Roncoroni'nin İtalyancadan çevirisi *Storia Augusta*, Milano, 1972 (belirtilen alıntılar için s. 236, 579, 272, 313, 669, 524, 549, 874); ayrıca bkz. *Scriptores Historiae Augustae*, derleyen E. Hohl, Leipzig, 1965. Aynı zamanda P. Soverini'nin *Scrittori della Storia Augusta*, Torino, 1983 adlı eseri de mevcuttur.
30. 5. yüzyıldan sonra insanla doğa arasında açık alanların sağladığı (hem kültüre hem de üretime ilişkin) muazzam imkanlardan yararlanan yepyeni bir ilişkinin gelişmesiyle ilgili olarak bkz. Montanari'ye (1988a, s.15-16) i laveten aynı zamanda bkz. *a.g.e.*, (1979).
31. Plutarkhos, *Life of Coriolanus* 3 *The Lives of the Noble Grecians and Romans, Dryden çevirisi, Chicago, 1952, s.175).*
32. Cornelius Celsus, *De medicina*, II, 18 (Çeviren W.G. Spencer), Londra, 1948, s. 191-3.
33. Anthimus'un yazısı için *(De observatione ciborum epistula ad Theudericum regem Francorum)* bkz. Montanari (1988a, s.207-8).
34. Et ile şiddet ideolojisi arasındaki bağlantı için bkz. Montanari (1988a, s. 24-5, 47).
35. Lothair'in önerisi (*Concilium et capitulare de clericorum percussoribus*, s. 814-27) *Capitularia regum francorum*, I, no., 176 (*Monumenta Germaniae Historica, Leges*, I) adlı eserdedir.

36. 1. ve 2. yüzyıllarda anlaşmazlıklar ve değişik seçenekler üzerine oluşturulan Hristiyan yiyecek simgeleri için bkz. Vogel (1976).
37. Yahudi beslenme rejimi ile ilgili kurallar için bkz. Soler (1973)
38. Hristiyan yiyecek simgeleri için bkz. Montanari (1988a, s.14 – 15).
39. Ambrosiuse'un methiyesi Aziz Augustinus'un *Confessions*, V, 13 (Çeviren H. Chadwick). Oxford, 1991, s. 87 adlı eserindedir.
40. *Patrologia Latina*, 46, 835 no.lu derleme.
41. *a.g.e.*, 52, Petrus Khrysologes'un Vaazı.
42. Kuzey Avrupa'da bağların genişlemesiyle ilgili olarak 8 ila 11. yüzyıllarda, sanıldığı kadarıyla yumuşak bir iklimin hüküm sürdüğü de hesaba katılmalıdır; bkz. Duby (1974, s.11-12) ve özellikle Le Roy Ladurie (1971, s. 254 fol io). Ancak söz konusu gelişme bu tür, temelde kültürel ve "insanla ilgili" bir değişimin açıklanması için yeterli değildir.
43. Hincmar'ın *Vita Remigi* adlı öyküsü *Monumenta Germaniae Historica, Scriptores rerum merovingicarum*, III adlı eserdedir (söz konusu öykü Bölüm 19, s.311'dedir). Öyküde İncil'e yapılan gönderme Kralların ilk kitabı olarak anılan İncilde 17:16'dadır.
44. *Vita Carileffi* adlı eser *Monumenta Germaniae Historica, Scriptores rerum merovingicarum*, III adlı eserde, Bölüm 7'de yer almaktadır.
45. Giona'nın *Vita Columbani* adlı eserinden alınmıştır (Derleyen B. Krusch, Hannover ve Leipzig, 1905) Sırasıyla 27, 16 ve 17. Bölümler kullanılmıştır.
46. Aix Konsili'nin düzenlemeleri ile ilgili olarak bkz. *Monumenta Germaniae Historica*, Concilia II, s.401.
47. Rabani Mauri Vita altera, Patrologia Latina, 107, col.73 'te yer almaktadır.
48. II. Henry Plantagenet'nin şarap içmeyi reddetmesi Walter Map tarafından *De nugis curialum*, V, 2 (Çeviren ve derleyen M.R. James), Oxford, 1983, s. 409'da nakledilmektedir. Ilispon'un sofrasıyla ilgili ayrıntılar da *a.g.e.*, IV, 15, s. 389'dadır.
49. Hugh'nun erdemleriyle ilgili olarak bkz. Gilo, *Vita Hugonis*, I, 5 (Derleyen E.H.J. Cowdrey, "Memorials of Abbot Hugh of Cluny" Studi Gregoriani, XI, 1978, s. 17-175).
50. "Ilımlılık" ve "ifrat"ın kültürel değerler olarak incelenmesi konusunda bkz. Montanari (1989a, s. xiv-xviii).
51. Severus Alexander'in (Elius Lampridius tarafından yazılmış) biyografisi *Historia Augusta*'da yer almakta olup XXXVII. bölümden alıntı yapılmıştır.
52. Plutarkhos, *Life of Demosthenes*, 16, Dryden çevirisi, Chicago, 1952, s. 697).
53. Xenophanes için "The Administration of the Home", VII, 6 adlı eserden alıntı yapılmıştır; Suettonius için bkz. *De Vita Caesarum*, III, 42.
54. "Çok yemek yiyen insan" kültürel imajı için bkz. Montanari (1979, s. 457-64).
55. Hayvan adlarının alınması konusunda bkz. Fumagalli (1976, s. 6-7).
56. Bu öykü *Edda*'nın 46. bölümünde, s. 129-32'de anlatılmaktadır.
57. Adelchis'in öyküsü G.C. Alessio tarafından derlenen *Cronaca di Novalesa*, III, 21, Torino, 1982, s.169-71'de yer almaktadır.

58. Aristophanes ile ilgili pasaj *The Acharnians* adlı eserden alınmıştır.
59. Odo'nun tutumluluğu ile ilgili olarak bkz. *Patrologia Latina*, 133, sütun 51'de Iohannes Italicus'un *Vita Odonis* adlı eseri.
60. Spoleto Düküyle ilgili öykü Antapodosis'ten (Derleyen J. Becker. Liudprandi Opera. Hannover ve Leipzig, 1915, s. 18) alınmıştır.
61. Nikephoros Phokas ve Saksonyalı Otto ile ilgili değerlendirme *Relatio de legatione constantinopolitana* adlı eserde (*a.g.e.*, s. 196-7) bulunmaktadır.
62. 1059 tarihinde yapılan ruhani şura için bkz. *Monumenta Germaniae Historica, Concilia aevi karolini*, II, s. 401. Aynı zamanda bkz. Rouche (1984, s.278-9)
63. Manastırlardaki beslenme rejimiyle ilgili olarak bkz. Montanari (1988a, s. 63 folio). (Akdeniz yönetmeliklerine göre Kuzey Avrupa yönetmeliklerinin daha katı olması konusunda da bkz. s. 20-1).
64. Ütopik (köylülere göre mi?) Cuccagna ülkesiyle ilgili olarak bkz. aşağıdaki eser, s. 94-7.
65. Beslenme rejimiyle ilgili öğünlerin hesaplanması için bkz. Rouche (1973, 1984).
66. Moulin (1978, s.104).
67. Şarlman'ın yemek yeme alışkanlıklarıyla ilgili tarifler Einhard'ın *Vita Karoli Magni*, Bölüm 22, 24 (Derleyen G..H. Pertz, Hannover, 1863) adlı eserinden alınmıştır.
68. 6 ila 10. yüzyıllardaki çok değişik çevresel şartlar ve üretim yöntemleriyle ilgili olarak bkz. Montanari (1979; 1984, s. 5 folio).
69. Değişik kıtlık türleri kavramıyla ilgili olarak bkz. Montanari (1984, s. 191 folio; 1988, s. 36-7).
70. Tours'lu Gregorius'un iki pasajı *Historia Francorum*, X, 30; III, 37'de yer almaktadır.
71. Andrea da Bergamo, *Historia; Monumenta Germaniae Historica, Scriptores rerum italicarum et germanicarum saecc.* VI-XI, s. 229 adlı eserden alınmıştır.
72. *Annales Fuldenses; Monumenta Germaniae Historica, Scriptores*, I, s. 387 adlı eserden alınmıştır.
73. Sözü edilen mal envanteri *Breve de curte Milliarina* (Emilia'daki Migliarina bölgesinde, Santa Giulia di Brescia Manastırının mallarını içermektedir). *Inventari altomedievali di terre, coloni e redditi*, Roma, 1979, s. 203-4 adlı eserde yayınlanmıştır. Envanterin ait olduğu dönemin değiştirilmesi (daha önce bilinenin aksine, 10. değil, 8. yüzyıl) Carboni tarafından yakın zamanda yapılan araştırmaların sonucunda gerçekleşmiştir.
74. Sidonis Apollinaris, Carmina, 24; *Monumenta Germaniae Historica, Auctores antiquissimi*, VIII adlı eserde yer almaktadır.
75. Tours'lu Gregory'nin alabalığı için bkz. *Monumenta Germaniae Historica, Scriptores rerum merovingicarum*, I, s. 539 adlı eserde *Liber in gloria martyrum*. Diğer atıflarla ilgili olarak bkz. Montanari (1979, s. 293-5) ve aynı zamanda Zug Tucci'nin (1985) önemli eseri.
76. Buğday bunalımı ve bunun sonucunda daha az revaçta olan tahılların ve özellikle çavdarın başarısı ile ilgili olarak bkz. Montanari (1979, s. 109 folio).

77. Plinius, *Natural History*, XVIII, 40 (Çeviren H.Rackham). Londra, 1950, s. 279.
78. Farklı tahılların verdiği hasatla ilgili olarak bkz. Montanari (1984, s. 55 folio).
79. Ekmeğin sınıflandırılması ve rengi için bkz. Montanari (1990a, s. 309-17); daha düşük kaliteli tahıllardan yapılan *pulmenta* ile ilgili olarak bkz. *a.g.e.*, s. 304 folio. Çavdar ekmeğinin farklı değerlendirmeleri iç in aynı zamanda bkz. Bautier (1984) özellikle s. 37. Tours'lu Gregorius Langres piskoposundan *Vitae Patrum*, VII, 2 *(Monumenta Germaniae Historica, Scriptores rerum merovingicarum*, I, 2, s. 237) adlı eserde söz etmektedir. Güney İtalya'da buğday üretiminin daha büyük önem taşıması ve bu bölgenin Roma modeline sadık kalması ile ilgili olarak bkz. Montanari (1988a, s. 124 folio).
80. Rabanus Maurus, *De Universo*, 22, 1 (*Patrologia Latina*, 111, sütun. 590)
81. Et ve balığın muhafaza edilmesinde tuzlamanın önemiyle ilgili olarak bkz. Montanari (1988a, s. 184-6). Sevillalı Isidorus'un tuzla ilgili tarifi *Etymologiae*, XVI, 2 adlı eserdedir (yazar burada Plinius, *Natural History* XXXI, 9 adlı eserden alıntı yapmaktadır.
82. Suriyeli münzevi rahibin öyküsü (*Patrologia Latina*, 73, sütun 822'de *Vitae Patrum*, IV, IX adlı eserde) ve kültürel yorumu için bkz. Montanari (1990a, s. 281 folio).
83. Batılı münzevi rahiplerin "çölü" olarak nitelenebilecek olan ormanlarla ilgili olarak bkz. Le Goff (1983).
84. Yabani doğa ile "evcilleştirilmiş" alanlar arasındaki sınırın "hareketliliği" konusunda bkz. Montanari (1990a, s. 297 folio) ayrıca Roma dönemiyleparalellikler kuran gözlemler için bkz. André (1981, s. 49).
85. "Bahçe" kültürü ile ilgili olarak bkz. Montanari (1979, s. 309-71).
86. Yabani inek ve evcilleştirilmiş geyik konusunda bkz. Montanari (1979, s. 271).
87. Domuzlarla yaban domuzu arasındaki benzerlikler için bkz. Baruzzi ve Montanari (1981).
88. Bataklık-balık göleti bağlantısı için bkz. Montanari (1979, s. 49).
89. Bingenli Hildegard, *Subtilitatum diversarum naturarum creaturarum libri novem*, I, *Praefatio (Patrologia Latina*, 197, sütun 1126-7 adlı eserde).
90. Soylularla manastır tarikatları arasında doğa ile ilgili görüş ayrılıkları konusunda bkz. Montanari (1988b, özellikle s. 67-8).
91. *Vita Menelei; Monumenta Germaniae Historica, Scriptores rerum merovingicarum*, V, s. 150-1 adlı eserde.
92. *Vita Leonardi; Monumenta Germaniae Historica, Scriptores rerum merovingicarum*, III adlı eserde.
93. *Vita Iohannis abbatis Reomaensis; Monumenta Germaniae Historica, Scriptores rerum merovingicarum*, III s. 510 adlı eserde.
94. (Başlangıçta özellikle manastırlarda olmak üzere) kırsal kesimde yaşayan toplulukla senyörler arasında ormanlık bölge nedeniyle yaşanan çatışmalarla ilgili olarak bkz. Fumagalli (1978, s. 87-8) ve Montanari (1979, s. 90-3).
95. 18. yüzyıla kadar aynı şekilde sürmesine rağmen Ortaçağ tarımının toprağın yaygın olarak işlenmesine dayalı özelliği ile ilgili olarak bkz. aşağıdaki eserde s. 38-43.

Dönüm Noktası

1. Bobbio manastırı ile ilgili iki mal envanteri konusunda bkz. Montanari (1979, s. 469) (Fumagalli 1966'ya atıf yapılmaktadır).
2. Braudel (1981, s. 104).
3. Tahılların hasat oranlarıyla ilgili olarak bkz. Montanari (1984, s. 55-85) ve *a.g.e.*, sözü edilen eserler.
4. Ortaçağda ormanlık bölgelerin tahrip edilerek tarım alanı yaratılmasının zorunlu bir seçim olduğu düşüncesi konusunda bkz. Fumagalli (1970, s. 328).
5. Ortaçağda entansif tarım yerine yaygın tarım yapılması ve 18 ve 19. yüzyıllarda yapay otlakların ekili tarlalarla dönüşümlü olarak kullanılması sayesinde "kısır döngü"nün kırılması konusunda bkz. Montanari (1984, s. 32 folio, s. 156 folio) ve Slicher van Bath (1963, s. 239 folio).
6. *Fructuosa* ve *infructuosa* orman arasındaki fark konusunda bkz. Fumagalli (1976, s. 5) ve Montanari (1979, s. 471-2).
7. Özellikle 11-12. yüzyıldan itibaren yemişli kestanelikler geliştirilmesi konusunda bkz. Toubert (1973, I, s. 191-2) ve daha genel bir tartışma için bkz. Cherubini (1984, s. 147-71).
8. 750 ila 1100 yılları arasında Avrupa'da meydana gelen kıtlıklarla ilgili kronolojik bilgiler Bonnaise'in (1989, s. 1043-4) eserinden alınmıştır.
9. Braudel (1981, s. 74)
10. Radulfus Glaber, *Historiae*, IV, 10 (son basımı M. Prou tarafından derlenmiş olup 1886 yılında yayınlanmıştır.
11. Aşağıda değinilen kıtlıklar ve ergotizm hastalığı için bkz. Le Goff (1967, s. 32).
12. Güçlülerin köylü topluluklarından ekili olmayan toprakları kullanma hakkını almalarına yol açan olaylar için bkz. Montanari (1984, s. 159 folio); ve aynı zamanda Zug Tucci (1983).
13. 11. yüzyılda senyörlerin şiddet hareketleri konusunda bkz. Fumagalli (1978, s. 243-9).
14. Jones (1980, s. 214).
15. *Comune* sözcüğünün sıfat olarak kullanımından ad olarak kullanımına geçiş konusunda bkz. Montanari (1988c, s. 122).
16. 10. yüzyılda Normandiya'da çıkan isyanla birlikte 1381 ve 1525 yıllarında meydana gelen ayaklanmalarla ilgili olarak bkz. Hilton (1973); alıntı yapılan pasajlar s. 71-2'dedir.
17. Abaelardus'un, VIII no.lu mektupta Héloise'e sözünü ettiği "kural" için bkz. P. Abelardo, *L'origine del monachesimo femminile e la Regola* (Çeviren S. Di Meglio), Padova, 1988, s. 217-18.
18. *La Bataille de Caresme et Charnage* (Derleyen G. Lozinski), Paris, 1933 (yoksulların Büyük Perhiz döneminden hoşlanmamalarına ilişkin şiir, s. 38 folio). Giriş bölümü ve kaynakçası için bkz. *La battaglia di Quaresima e Carnevale (Derleyen M. Lecco), Parma, 1990; ve metnin hangi sosyo-ekonomik ortamda yazıldığını anlamak için bkz. Chevalier (1982, s. 194-5).*
19. Sevillalı Isidorus, *Etymologiae*, XX, II, 15.

20. Ekmek konusundaki ekonomik ve kültürel saplantı ile ilgili olarak bkz. Montanari (1984, s. 157, 201 folio).
21. 843 yılında meydana gelen kıtlıkla ilgili olarak bkz. *Monumenta Germaniae Historica, Scriptores*, I, s. 439'da yer alan *Annales Bertiniani*.
22. Radulfus Glaber, *Historiae*, IV, 12.
23. İsveç'te 1099'da meydana gelen kıtlık ve bu durum karşısında verilen "akılcı mukabele" konusunda bkz. Bonnaisse (1989, s. 1045).
24. Mağribi dönemindeki İspanya'ya ait tanımla ilgili metinler konusunda bkz. Bolens (1980) (kitapta geçen pasaj için bkz. s. 470-1).
25. 779 yılı hasadı ve *Vita Benedicti Anianensis*'ten alınan pasajla ilgili olarak bkz. Montanari (1984, s. 433).
26. *a.g.e.*, bkz. s. 438, 48. not.
27. "Yeniden buğdaya dönüşün" ekonomik ve sosyal anlamı konusunda bkz. Montanari (1984, s. 163).
28. Bonvesin de la Riva, *De magnalibus Mediolani*, IV, 14.
29. Toscana'nın kırsal bölgelerinde beyaz ekmek yenmesi konusunda bkz. Pinto (1982, s. 129 folio).
30. İtalya'nın güneyinde beyaz ekmek üretiminin –ancak tüketiminin değil– öne çıkması konusunda bkz. Montanari (1988a, s. 124 folio).
31. Aquitaine'li Guillaume'un şiiri, A. Roncaglia'nın derlediği *Poesia dell'età cortese*, Milano, 1961, s. 287 adlı eserde, "Kırmızı Kedi" başlığıyla geçmektedir.
32. Romalı Umberto'yla ilgili olarak bkz. *Maxima bibliotheca veterum patrum*, XXV, Lyon, 1677, s. 470 adlı eserde geçen "Sermo XXX ad conversos".
33. Giovanni Sercambi ile ilgili olarak bkz. *Novelle*, CLII (Derleyen G. Sinicropi, Bari, 1972, II, s. 733).
34. Eseri İtalyancadan İngilizceye çeviren çevirmenin notu: İtalyanca *gola* sözcüğü hem boğaz hem de oburluk anlamına gelmektedir. *La gola della città* şeklindeki özgün başlıktaki çift anlam İngilizce çeviride kaybolmaktadır.
35. Cassiodorus'tan alınan pasaj *Variae*, VII, 29 (Derleyen A. J. Fridh *Corpus Christianorum, Series latina*, XCVI, Turnhout, 1973) adlı eserde yer almaktadır.
36. Roma İmparatorluğu'nun son dönemlerinde uygulanan yiyecek tedarik prensipleri için özellikle bkz. Ruggini (1961).
37. Kent yaşamının ekonomik, sosyal, kültürel, kurumsal her yönünü etkileyen Ortaçağ'ın son dönemlerindeki kırsallaşma ile ilgili olarak bkz. Fumagalli (1976). Kırsal alandaki enerjinin baskıcı kent kurallarının düşüşe geçmesiyle "serbest" kalmasının, 10 ve 11. yüzyıllarda pazar ekonomisinin önce kırsal kesimde, daha sonra da kentlerde yeniden doğmasına temel oluşturduğuna ilişkin tezle ilgili olarak bkz. Bois (1989).
38. Ortaçağ kentlerinin yiyecek tedarik prensipleri konusunda bkz. Montanari (1988c, s. 113 folio); ve "kamu" yönetmelikleriyle "özel" sözleşmeler arasındaki benzerlikler için bkz. Montanari (1984, s. 163). Ayrıca bkz. Peyer (1950) ve Pinto (1978, s. 107 folio).
39. Paganino Bonafede'nin *Thesaurus rusticorum* adlı eseri, L. Frati tarafından derlenen *Rimatori bolognesi del trecento*, Bologna, 1915 adlı kitapta yer almaktadır. Bu kitaptaki alıntı s. 108'deki 169-70. mısralardır.

40. 13. ve 14. yüzyıllara ait tarımsal yazıların İngilizce metinleri için bkz. D. Oschinsky tarafından derlenen, *Walter of Henley and other Treatises on Estate Management and Accounting*, Oxford, 1971.

41. Derleyenler G. Fasoli ve P. Sella, *Statuti di Bologna dell'anno 1288*, I, Vatican, 1937, s. 123.

42. Burada verilen örneklere rağmen buğday tüketiminin belirgin kentli özelliği ve buğdayın bütün sosyal sınıflarca bir statü sembolü olarak aranır olması konusunda bkz. La Roncière (1982, s. 430-1 ve diğer yerlerde).

43. G. Manganelli'nin derlediği *Il novellino*, Milano, 1957, novella LXXXV, s. 96-7.

44. Bu konu 4. bölümde yeniden ele alınacaktır.

45. Bonaventure'den alınan bu pasaj *Quod renunciationem*'de geçmektedir. bkz. Mollat (1978, s. 131).

46. *a.g.e.*, s. 158.

47. Riccobaldo da Ferrara (*Rerum Italicarum Scriptores*, IX, s. 128) konusunda bkz. Montanari (1984, s. 166).

48. Wernher der Gartenaere'nin *Helmbrecht* adlı eseri ile ilgili olarak bkz. Martelotti (1984).

49. *Chanson de Guillaume* ile ilgili olarak bkz. J. Frappier, *Les Chansons de geste du cycle de Guillaume d'Orange*, Paris, 1955-65, I, s. 126-7.

50. A. Martellotti ve E. Durante tarafından derlenen, *Libro di buone vivande. La cucina tedesca dell'età cortese*, Fasano, 1991, s. 20.

51. *Chrétien de Troyes* için bkz. *a.g.e.*, s. 21-2 ve Le Goff (1982).

52. "Görgü kuralları"nın ortaya çıkışı konusunda Elias'ın (1969) eseri temel eser niteliğini korumaktadır.

53. Tirant lo Blanc'ın gastronomi dünyasına yeniden dahil edilmesiyle ilgili olarak bkz. Crous (1990) ve Tudela ve Castells (1990).

54. Papa III. Innocentius'un yayınladığı *De contemptu mundi* adlı yasaklar listesi ile ilgili olarak bkz. *Patrologia Latina*, 217 (alıntılar için sütun 723-4).

55. 1000 yılından önceki yüzyıllarda baharatların yaygınlaşması konusunda bkz. Laurioux (1983, 1989a).

56. Yenen etlerin ve balığın tazeliği ve baharat kullanımı konusundaki tartışmalarla ilgili olarak bkz. Flandrin ve Redon (1981, s. 402) ve Rebora (1987, s. 1520 folio). Ortaçağ'da gastronomi konusunda daha genel bir tartışma için bkz. Henisch (1976) ve Laurioux (1989b).

57. Aragon'lu III. Büyük Pedro'nun (daha sonra yine değineceğimiz) *Ordinaciones*'i ile ilgili olarak bkz. Montanari (1990b) ("yatak odası baharatları"na atıf I. kitap bölüm 2'dedir).

58. Farmakoloji ile gastronomi arasındaki ilişki için bkz. Plouvier (1988).

59. Rebora (1987, s. 1523).

60. "Burjuva" ve "kırsal kesim" yemek kitapları arasındaki farklar için bkz. *a.g.e.*, s. 1441, 1471 ve diğer yerlerde.

61. Bernard'ın Cluny tarikatı rahiplerini azarlaması, Aziz Petrus'un Yönetmelikleri ve Ulrich'in *Consuetudines*'i ile ilgili olarak bkz. Montanari (1988a, s. 90).

62. Muhteşem Doğu rüyası konusunda bkz. Le Goff (1977).

63. Laurioux (1989a) (Joinville ile ilgili alıntı için bkz. s. 206).

64. Profesyonel aşçıların yemek kitabı kullanımı konusunda bkz. G. Sercambi, *Novelle*, CVIIII (Derleyen G. Sinicropi, Bari, 1972, I, s. 480.).
65. G. Sermini, *Le Novelle* XXIX (Derleyen G. Vettori), Roma, 1968, s. 494.
66. Salimbene da Parma, *Cronica*, G. Scalia, Bari, 1966, I, s. 322.
67. Flandrin (1984, s. 77-78).
68. bkz. *a.g.e.*, s. 81.
69. Kentlerde fırın bulunması ile "pasta"ların önemi arasındaki ilişki konusunda bkz. Rebora (1987, s. 1513-18).
70. Kentlilerin aşçı dükkanlarına gidişi konusunda bkz. G. Sercambi, *Novelle*, LXXV, (I, s. 330).
71. "Yüksek" mutfak ile halk mutfağı arasındaki ilişki için bkz. Rebora (1987, s. 1518-19).
72. 1246 yılında yapılan "kıtlık pastaları" için bkz. *Rerum Italicarum Scriptores*, IX, s. 772'de *Chronicon Parmense*.

Herkes Kendi Yiyeceğini Yesin

1. Le Goff (1967, s. 305).
2. Avrupa'da 13. yüzyılda meydana gelen kıtlık olayları için bkz. Mollat (1978, s. 158-62).
3. Özellikle İtalya'daki kıtlık olayları için bkz. Pinto (1978).
4. Vakanüvislerin yazılarındaki tariflerle ilgili olarak bkz. Montanari (1984, s. 2020, 206-207).
   Beslenme ile hastalık arasındaki varlığı tartışmalı bağlantı konusunda bkz. Livi Bacci (1991).
6. Biraben (1975, s. 147).
7. Slicher van Bath (1963, s. 89-90).
8. Veba salgınının demografik etkileri ile ilgili olarak bkz. Helleiner (1967, s. 8-9); J.F. Hecker tarafından 100 yılı aşkın bir süre önce yapılan nüfusun % 25'inin vebadan öldüğü şeklindeki tahmin hâlâ geçerliliğini korumakla birlikte, bazı bölgelerde bu oran % 50-60, hatta daha yüksek olmuştur.
9. Matteo Villani, *Historia*, I, 5 (bkz. *Croniche storiche di Giovanni, Matteo, e Filippo Villani*, Milano, 1848)
10. Giovanni de Mussis, *Rerum Italicarum Scriptores*, XVI, s. 581-2'de *Chronicon Placentinum*; aynı zamanda bkz. Rebora (1987, s. 1502-4).
11. Braudel (1981, s. 190 folio) (alıntı yapılan deyim s. 193'te). Aşağıda verilen örnekler için , bu eserin yanı sıra bkz. Dyer (1986), Wyczanski ve Dembinska (1986), van der Wee (1963), Neveux (1973), Slicher van Bath (1963, s. 84 ve diğer yerlerde), Strouff (1969, 1970), Aymard ve Bresc (1975), Guiffrida (1975), Chevalier (1958), Fiumi (1959, 1972) ve Le Roy Ladurie (1974); bazı genel mülahazalar için bkz. Bennassar ve Goy (1975).
12. Et tüketiminin geçirdiği evrimle ilgili varsayım konusunda bkz. Abel (1937) (aynı zamanda 1935); bu eserlerde aynı zamanda G. Schmoller'in daha önce yapmış olduğu çalışmalar da göz önüne alınmaktadır. Ayrıca değerlendirmeleri için bkz. Mandrou (1961, s. 967).

13. 14. yüzyılın ikinci yarısında geleneksel yemek alışkanlıklarına (özellikle de domuz tüketimine) bir seçenek olarak koyun eti tüketiminin artması konusunda La Roncière'in (1982, s. 707 ve diğer yerlerde) Floransa'daki durumu tarifi konuyu iyi yansıtan bir örnektir. Ayrıca bkz. Redon (1984, s. 123). Arkeolojik kaynaklar da bu eğilimi desteklemektedirler, bkz. Tozzi (1981) ve Beck Bossard (1984, s. 25) (ve domuz tüketiminin kırsal kesimle ilgili yorumu için bak s. 20). Koyun yetiştiriciliğinin artması (ve koyunların yüksek yaylalarla ovalık meralar arasında yer değiştirilerek otlatılması uygulaması) ve özellikle de bunun yün endüstrisi ile olan bağlantısı konularında bkz. Slicher van Bath (1963, s. 142-43, 165-8) ve Wickham (1985). Forez'le ilgili alıntı Alexandre Bidon ve Beck Bossard (1984, s. 69), Sermini'den alınan da *Novelle*, XII, s. 284'tendir.
14. Ağılda yetiştirilen hayvanlarla ilgili tıbbi kuşkular konusunda bkz. Nada Patrone (1981a, s. 281-82).
15. 1465 ve 1494 olayları konusunda bkz. Montanari (1984, s. 183).
16. Hristiyan kültürünün ana temalarından biri olan etten uzak durma (ve buna bağlı karmaşık nedenler) konusunda bkz. Montanari (1984, s. 183).
17. Balığın yavaş ve tartışmalı bir biçimde etin yerini alabilecek başlıca ve zamanla en doğal yiyecek maddesi olması konusunda ilk önce başvurulacak kaynak Zug Tucci (1985, s. 293-322). Aşağıda Beda, *Domesday Book* Mersebergli Thietmar, Şarlman'ın yasaları, Thomas de Cantimpré, Albertus Magnus, Aquinaslı Tommaso'nun *Vita*'sı ve Giovanni Michiel konularındaki atıflar için bkz. *a.g.e.*, s. 303-5, 310-12, 316.
18. Karnaval ile Büyük Perhiz arasındaki karşıtlık için bkz. Chevalier (1982), Grinberg ve Kinser (1983) ve Lecco, *La battaglia di Quaresima e Carnevale*.
19. Floransalı et ve balık satıcıları konusunda bkz. Redon (1984, s. 121).
20. bkz. yukarıdaki eserde s. 43-7.
21. Beukelszoon'un icadı konusunda bkz. Braudel (1981, s. 215).
22. Ringa balığı ve ardından da morina balığı avlama konusunda bkz. *a.g.e.*, 215-20.
23. Kurutulmuş, tuzlanmış mersin balığı ile ilgili olarak bkz. Messedaglia (1941-2) ve Rebora (1987, s. 1507-10); somon balığı avlama konusunda da bkz. Halard (1983).
24. 1562 yılında Venedik'te yayınlanan karamame konusunda bkz. Paccagnella (1983, s. 44-46).
Sözü edilen Hippokrates metni *Regimen*, III, 67-73'tür (bkz. Hippocrates, çeviren W. H. S. Jones, Londra, 1959, IV, s. 367-95); ayrıca bkz. Montanari (1989a, s. 29-36).
26. Karolenj dönemi kilise yönetmelikleri, Alcuin'in metni ve Appianus'un *Vita*'sı için bkz. Montanari (1979, s. 457-8, 468).
27. Salimbene da Parma, *Cronica*, s. 409.
28. Pedro'nun *Ordinaciones*'i için (yemeğin miktarı ve sosyal statü arasındaki ilişki için IV/8) bkz. Montanari (1990b).
29. Yoksullarla ilgili kurallar (I/3, 1/6, II/13, III/18-20, IV/29) için bkz. *a.g.e.*.
30. Sabadino degli Arienti'nin novellası için bkz. Le Porretane, Bari, 1914, s. 227-30.
31. Bertoldo'nun ölümü G. C. Croce tarafından aktarılmış olup P. Camporesi

tarafından derlenmiş. *Le sottilissime astuzie di Bertoldo*, Torino, 1978, s. 74 adlı eserde yer almaktadır. Ayrıca bkz. Montanari (1991, s. IX-XII).

32. Piero de' Crescenzi için bkz. *Trattato della agricoltura, traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo* "Nferigno accademico della Crusca", Bologna, 1784, I, s. 180.
33. Albini ile ilgili olarak bkz. Nada Patrone (1981b, s. 439-40).
34. Michele Savonarola'nın toplumsal özellikleri için bkz. J. Nystedt'in derlediği *Libreto de tutte le cosse che se magnano; un'opera dietetica del sec.* XV, Stockholm, 1988, s. 14 (eseri derleyen, yazarın "gerçekçi bir toplumsal bilinç" sahibi olduğunu belirtiyor ki bu "yorum"u paylaşmıyorum).
35. Sylvius'un dört kitapçığı için bkz. Dupèbe (1982) (alıntı s. 52'de yer almaktadır).
36. Soylulukla ilgili yazılar için bkz. Maravall (1979, s. 54-58) ve Jouanna (1977, s. 21-30).
37. Bebeklerin beslenmesi konusunda bkz. Fontaine (1982) ve Lazard (1982), ayrıca Alexandre Bidon ve Closson (1985).
38. G. Cirelli'nin *Il villano smascherato* adlı eseri G. L. Masetti Zannini tarafından *Rivista di storia dell' agricoltora*, 1967, 1 adlı kitapta yer almakta olup, alıntı pasaj 6. bölümdedir.
39. Dünyanın doğal düzenine ilişkin bilimsel kuramlar ve doğal "toplum" ile insan toplumu arasındaki paralellik için Grieco (1987, s. 159 folio) kullanılmıştır. Bitkilerin "hazmedilmesiyle" ilgili Piero de' Crescenzi ve Corniolo della Cornia'ya ait alıntılar sırasıyla *Trattato della agricoltura*, I, s. 50 ve *La divina villa* (Derleyen L. Bonelli Conenna), Siena, 1982, s. 47'de yer almaktadır.
40. Sözü edilen hekim, Castore Durante da Gualdo'dur ve 1565'te Latince, 1586'da İtalyanca yayınlanan *Pesoro della sanità*'yı kaleme almıştır; derleyen E. Camillo (Milano, 1936); buradaki alıntı s. 136'dandır.
41. Andreolli (1988, s. 64).
42. Matteo Bandello, *Novelle*, II, XVII (Derleyen G. Brognoligo), Bari, 1931, III, s. 42.
43. Landi'nin *Commentario delle piu notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi* 1548'de Venedik'te yayınlanmıştı. Buradaki pasaj için bkz. Faccioli (1987, s. 279).
44. Lazzarillo de Tormes' den alınan pasaj 3. bölümdedir (G. Greco, Milano, 1990, s. 52'nin İtalyanca çevirisinde yer almaktadır).
45. bkz. Grieco (1987, s. 176 folio).
46. Cuccagna Ütopyası ile ilgili olarak bkz. Graf (1892), Cocchiara (1956, s. 159-87), Cioranescu (1971), Camporesi (1978, s. 77-125) (alıntı pasaj s. 115'te yer almaktadır). Ayrıca bkz. Fortunati ve Zucchini (1989) (özellikle Richter'in katkılarına dikkat ediniz). *Fabliau de Coquaigne* ile ilgili olarak bkz. G. C. Belletti tarafından derlenen *Fabliaux. Racconti comici medievali lvrea*, 1982, no. IX, s. 95-105 (özgün basımı için bkz. E. Barzaban ve D. M. Meon, *Fabliaux et contes des poètes français des Xie, XIIe, XIVe et Xve siècles, tirés des meilleurs auteurs*, Paris, 1808, IV, 175).
48. Boccaccio, Decameron, VIII, 3.
49. Napoli'de Noel zamanıyla ilgili olarak bkz. J. W. von Goethe, *Italian Journey* (Çeviren R. Heitner), New York, 1989, s. 268-9.

1. *Capitolo qual narra l'essere di un mondo nuovo trovato nell Mar Oceano* adlı yapıt, 1976 yılında Camporesi'de yayınlanmıştır. Yapılan alıntılar 309-11. sayfalardandır.
2. *Relazione d'alcune cose della Nuova Spagna* G.B. Ramusio'nun eserleri arasında, *Navigazioni e viaggi* ise M. Milanesi'nin 1988 yılında basılan eserinde bulunabilir. (bkz. Montanari, 1991, s. 85–86).
3. Avrupa nüfusuyla ilgili veriler için Livi Bacci'nin 1987 yılında yazdığı yazılar esas alınmıştır. Kastilya ile ilgili bilgiler ise Slicher van Bath'ın, 16. yüzyıldaki tarım kolonizasyonundan söz ettiği kitabından alınmıştır.
4. Fransa'da yaşanan kıtlıkların listesi için bkz. Braudel, 1979, s. 46.
5. Sylvius'un kitapçığıyla ilgili olarak bkz. 3. bölüm s. 87.
6. "Kıtlık üzerine yazılar" ile ilgili olarak, bkz. Camporesi, 1983, s. 45-47. Id., 1980.
7. Buğdayın Avrupa'da yaygınlaşmasıyla ilgili olarak bkz. Slicher van Bath, 1962, s. 366-67.
8. Mısırın Avrupa'da "ilk" kullanımıyla ilgili olarak bkz. Hémardinquer, 1973; Slicher van Bath, 1962, s. 250; Braudel, 1979, s. 135-37. Özellikle Fransa ilel ilgili veriler için bkz. Hémardinquer, 1963. İtalya için, konusunda tek eser olan Meesedaglia (1927) ve Coppola (1979). Balkan Yarımadası için ise bkz. Stoianovich, 1970.
9. Avrupa'da patatesin yaygınlaşması ile ilgili olarak Salaman'ın klasik eserinin (1985) yanı sıra bkz. Slicher van Bath (1963, s. 266) ve Braudel (1981, s. 167–71).
10. 1550 ve 1560 yıllarıyla ilgili bilgiler için bkz. Braudel, 1971, s. 171.
11. Abel'in araştırması için bkz. "Etobur Avrupa mı?" ve yukarısı.
12. Cenevre bölgesiyle ilgili çalışmalar Piuz tarafından 1970 yılında yazılan eserin, özellikle 143. sayfasından alınmıştır. Ekmek tüketimiyle ilgili olan bilgiler ise *a.g.e.*, s. 140-141'dedir.
13. Braudel (1981), s. 196.
14. 14. ve 15. yüzyıl İtalyası ile ilgili veriler için bkz. Mazzi, 1980, s. 84-85.
15. Avrupa ile ilgili diğer bilgiler için Neveux, 1973.
16. Piuz (1970, s. 140, 140–41).
17. Goubert (1966, s. 167).
18. Braudel (1979, s. 107).
19. Thuillier (1970, s.156).
20. Piuz (1970, 138–139).
21. *a.g.e.*, s. 140.
22. Braudel (1981, s. 143–44).
23. Piuz (1970, s. 136).
24. Bloch (1970, s. 233).
25. "Fırıncı kral" benzetmesi için bkz. Kaplan, 1976.

26. "Vahşi burjuvasi" kavramıyla ilgili yazılar için bkz. Braudel, 1979, s.47. Yine Cenevre'deki durumla ilgili olarak bkz. Piuz, 1970, s. 134-35.
27. *a.g.e.*
28. 1590 yılında Bolonya'da olanlar, Pompeo Vizani'nin günlüğünden *(I due ultimi libri delle historie della sua patria)* alınmıştır (Bolonya, 1608, s.138-89).
29. 16. ve 17. yüzyıllarda yoksulluğun yayılmasıyla ilgili, bkz. Geremek, 1980 ve 1986.
30. Braudel (1981, s. 75 – 76).
31. Piuz (1970, s. 134 – 35).
32. Martin Luther'in konuşmaları, yazarın *Discorsi a tavola* adlı eserinden alınmıştır (Torino, 1969, s.188).
33. Tacitus, *Germania*, XXIII.
34. Sarhoş Alman tiplemesi için bkz. Messedaglia, 1974 ve Braudel, 1979.
35. F. Redi için bkz. Camporesi (1990, s. 147).
36. Montaigne'in izlenimleri için bkz. *The Diary of Montaigne's Journey to Italy in 1580 and 1581* (Çeviren: E.J. Trechmann) New York, 1929, s. 108, 216, 218 – 219.
37. Askerlerin beslenme düzenleriyle ilgili olarak, bkz. Morineau, 1970, s. 110, 111, 118-19.
38. *a.g.e.*
39. İngiltere ve Fransa'daki nüfus eğrisi ve buğday fiyatlarının değişimleriyle ilgili bilgiler için bkz. Livi Bacci, 1987, s.82.
40. Castelvetro'nun *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti, che crudi o cotti in Italia si mangiono* adlı eseri (ilk kez 1614'de Londra'da yayınlanmıştır) için bkz. L. Firpo'nun (derleyen) *Gastronomia del Rinascimento*'su, Torino, 1973, s. 131 – 76. (s. 32 – 38'de editörün notu).
41. Felici'nin "mektup"u için (alıcı Ulisse Aldrovandi, 1569) bkz. G. Arbizzoni (der.) *Scritti naturalistici*, I, Urbino, 1986; Massino'nun *Archidipno, overo dell'insalata, e dell'uso di essa*, Venedik, 1627.
42. Martin Luther'in konuşmaları, yazarın *Discorsi a tavola* adlı eserinden alınmıştır (Torino, 1969, s.188).
43. Paolo Zacchia, *Vitto quaresimale*, Roma, 1636.
44. Floransalı engizisyon cellatı ile ilgili, bkz. Camporesi, 1983, s. 192 – 93 (Imbert'ten alıntılanmıştır, 1930, s. 254 – 255).
45. Avrupa balık endüstrisinde yaşanan reformla ilgili, bkz. Michell, 1979, s. 212.
46. 17. yüzyılda bira tüketiminin yaygınlaşmasıyla ilgili olarak, bkz. Braudel, 1979, s. 212.
47. Flandrin (1984, s. 77).
48. *Oleum lardinum*'la ilgili bilgiler için bkz. Walter Map'in *De nugis curialium*, I, 24, s. 77'deki tarifleri.
49. Avrupa mutfağında yağ kullanımıyla ilgili veriler, genellikle Flandrin'in 1983 yılında yazdığı eserinden alınmıştır. tereyağ kullanımı için bkz. s. 108 (ve ayrıca Hémardinquer 1970a, s. 260). Ayrıca bkz. Flandrin (1984).
50. Aragon kardinalinin hikayesi için bkz. Braudel, 1979, s. 187.
51. Bu bölümde yapılan alıntıların büyük çoğunluğu Flandrin'in belgelerindendir.

52. 16. yüzyıla kadar sos kullanımıyla ilgili veriler için ayrıca bkz. Flandrin ve Redon (1981, s. 401) ve Laurioux (1989b, s. 35).

53. Baharatın yaygın kullanımıyla ilgili veriler için bkz. Braudel (1979, s. 197); ve Laurioux (1989b, s. 35).

54. 14. ve 15. yüzyıllarda artan şeker tüketimiyle ilgili olarak bkz. Laurioux (1989b, s. 208).

55. Bu Alman örnek için bkz. *Libro di buone vivande. La cucina tedesca et valetudine*, s. 56.

56. Platina takma adlı Bartolomeo Sacchi'den yapılan alıntılar için bkz. *De honesta voluptate et valetudine*, CLXXVIII: İtalyancadan çeviri için E. Faccioli (der.) *Il piacere onesto e la buona salute*, Torino, 1985 baskısı kullanılmıştır.

57. Ortelius'tan (*Theatrum orbis*) yapılan alıntılar için bkz. Braudel, 1979, s.200.

58. Şekerin ve şeker plantasyonlarındaki kölelikle ilgili bilgiler için bkz. Mintz (1985), Meyer (1989), Ayrıca bkz. La cana de azucar en tiempos de los grandes descubrimientos, 1450–1550, Motril, 1989.

59. 17. yüzyıl şarap tüketimiyle ilgili bilgiler, Montanari (1979, s. 381–84), Rouche (1973, s. 308, 311), Pini (1989, s. 122) ve Bennassar ve Goy'un (1975, 408, 424) eserlerinden alınmıştır.

60. İsveçle ilgili veriler Slicher van Bath'ın (1963, s. 85) eserinden alınmıştır. Ayrıca bkz. Braudel (1981, s. 234–35).

61. Hotel-Dieu ile ilgili alıntı için bkz. Hohl, 1971, s.187.

62. Şarapla suyun karıştırılma pratiğiyle ilgili bilgiler için bkz. Montanari (1988a, s. 88–89); 19. yüzyılda İçme suyunun arıtılması zorluğuyla ilgili olarak bkz. Bennassar-Goy (1975, s.424), Roche (1984), Goubert (1986).

63. Pagan dinlerde şarabın kutsallığı ile ilgili olarak bkz. örneğin Otto (1933) ve *L'imaginaire du vin* adlı konferans notları (Marsilya, 1989); ayrıca Detienne (1986). Şarabın keyif verici ilaç gibi kullanılmasıyla ilgili olarak, bkz. De Félice (1936) ve Escohotado'nun (1989) eserleri.

64. Damıtılmış alkolün keşfi ve yayılması (önce ilaç olarak, sonra her yerde) konusunda bkz. Braudel (1979, s. 228-32). Ayrıca bkz. Escohotado (1989, I, s. 299–300). Brunello (1969) da yararlı olabilir.

65. Kahvenin Avrupa'ya takdim edilme öyküsü için bkz. Jacob (1935).

66. Schivelbusch (1980, s. 27).

67. Le Grand d'Aussy ve L.S. Mercier'le ilgili alıntılar Braudel'den (1981, 256–60) alınmıştır.

68. Çay konusunda bkz. Ukers (1936), Braudel (1981, s. 250–56) ve Butel (1989). 17. yüzyıl sonlarındaki Felemenkli figür Burema'dan (1954) (Hémardinquer'den alıntılanmıştır (1970b, s. 209). *a.g.e.*, s. 286'da İngiltere'deki tüketim (Drummond ve Wilbraham, 1937, dahil çeşitli yazarlardan derlenmiştir). C. Bontekoe'dan alıntı Jakob'dan (1935, s. 81).

69. Jacob (1935, s. 90–01).

70. Schivelbusch (1980, s. 83).

71. Kakao kullanımıyla ilgili olarak bkz. Braudel (1981, s. 249–50. Ayrıca bkz. Camporesi (1990, s. 115–16) Yeni içeceklerin sosyal ve ideolojik anlamıyla ilgili olarak bkz. Schivelbusch (1980).

1. 18. yüzyıl Avrupa nüfusu ile ilgili bilgiler için bkz. Livi Bacci, 1987, s. 12.
2. 18. yüzyıl tanımıyla ilgili olarak, bkz. Abel, 1935; Slicher van Bath, 1962, s. 332.
3. Pirincin Avrupa'ya ikici kez gelişiyle ilgili olarak bkz. Poitrineau (1970, s. 151) ve Piuz'un (1970, s. 144) eserleri.
4. Buğday ile ilgili veriler için Slicher van Bath (1963, s. 264–65). Hollanda ilk kez kullanımı ile ilgili örnek oluyor (Morineau 1970, s. 122).
   Mısır ve patatesle ilgili olanlar için bkz. Stoianovich (1970, s. 283) ve Slicher van Bath (1963, s. 93 ve not).
6. Çevrilmemiş bu iki eserin başlıkları: *Alimurgia, o sia modo di render meno gravi le carestie per sollievo de'poveri* ve *Della ghianda e della quercia e di altre cose utili a cibo e coltura*.
7. bkz. "Yeni Oyuncular" ve yukarısı.
8. Kula (1936, s. 261).
9. Mısırın Kuzey İtalya'daki başarısı için Messedaglia'ya (1927) ek olarak ayrıca Coppola (1979).
10. Mısır ekiminin yaygınlaşması ile tarımda kapitalist gelişme arasındaki ilişki için bkz. Braudel (1981, s. 166).
11. Stoianovich (1970, s. 273).
12. Stoianovich (1970, s. 282); özellikle Balkanlarda mısır konusuyla ilgili olarak bu esere başvurunuz.
13. G. Battarra, *Pratica agraria distribuita in vari dialoghi*, Cesena, 1782, s. 104–105. Ayrıca bkz. Montanari (1991, s. 341–43).
14. Pellagra hastalığı için yapılmış Messedaglia'nin klasik eserleri (1927, 1949–1950, vb) de dahil sayısız çalışma mevcuttur. Bunlardan biri Coppola'ya (1979), en sonuncusu ise De Bernardi'ye ait olanıdır (1984).
15. Metinde bahsi geçen İtalyan hekim G. Strambio'dur.
16. Braudel (1981, s. 170).
17. 18. ve 19. yüzyıldaki patates yüketimi ile ilgili veriler, Slicher van Bath, Masefield, Braudel, Poitrineau, Stoianovich ve Thuillier'den alınmıştır.
18. bkz. Poitrineau (1970, s. 159).
19. Stoianovich (1970, s. 150).
20. Thuillier (1970, s. 161).
21. Panjek (1976).
22. *a.g.e.*
23. *a.g.e.*
24. Patatesin "sosyal konumunun yükselmesi" hakkında bkz Bloch'un (1970, s. 234–35) kısa gözlemleri.
25. Battarra, *Pratica Agraria*, s. 131–134.
26. G. Bonanome'nin bir mektubundan; bkz. Panjek (1976, s. 585).
27. İrlanda'da yaşanan kıtlık ile ilgili olarak bkz. Slicher van Bath (1962, s. 373-74) ve Woodham-Smith (1962); Salaman (1985).
28. Battarra, *Practica Agraria*, s. 131–134.
29. Makarna tüketimi ile ilgili bilgi almak için *Médiévales. Langue, textes, histoire* dergisinin 16-17. sayılarında yayınlanan (1989) "Marco Polo: une histoire comparée des pâtes alimentaires" başlıklı makaleden yararlanılmıştır. Makar-

nanın Araplardan geldiği fikri, L. Sada tarafından da desteklenmektedir (1982).

30. Makarnanın İtalya'daki ilk yılları için bkz. Montanari, 1988, s. 133, 167-68, ve Rebora, 1987, s. 1497-500. Özellikle Rönesans dönemi için bkz. Messadaglia, 1974, I, s. 175 ve sonrası.
31. Terminoloji için bkz. Alessio (1958).
32. Makarna yapımı için kullanılan tahıllar konusunda bkz. Messedaglia (1927, s. 231).
33. Sicilya'da makarnanın fiyatıyla ilgili bkz.. Aymard ve Bresc (1975, s. 541).
34. 17. yüzyılda patatesin yaptığı atakla ilgili, bkz. Sereni, 1958.
35. Bunun dışında Güney İtalya'da 19. yüzyılda makarnanın marjinal bir yiyecek gibi görünmesiyle ilgili olarak, bkz. Somogyi, 1973 ve Sorcinelli, 1983.
36. Metinde, özellikle McKeown (1976, 1983) ve Livi Bacci'den alıntılar (1987) kullanılmıştır.
37. bkz. Razzell (1974, s. 8–9). Livi Bacci (1991, s. 107–110) yaptığı araştırmada Pugliese (1908) ve Perez Moreda (1980) dahil pek çok incelemeyi değerlendirmiştir.
38. Avrupa'da nüfus oranları için Livi Bacci'den (1991, s. 107–110) yararlanılmıştır. Bacci'nin değerlendirdiği eserler: Eveleth ve Tanner (1976), Tanner (1981), Komlos (1985, 1986); Sandberg ve Steckel (1980); Floud ve Wachter (1982); Würm (1982).
39. Fiévé papazıyla ilgili bilgiler için bkz. Thuillier, 1970, s. 166-67.
40. Bunun dışında, Alvernia verileri için bkz. Poitrineau, 1970, s. 149 ve sonrası.
41. Fransa - Polonya karşılaştırması için bkz. Kula, 1963, s. 413.
42. Battarra'nın eseri için bkz. metinde adı geçen *Pratica agraria*, s. 133-34.
43. Zevk, gereksinim zıtlığı için bkz. Flandrin, 1983.
44. Cirelli için bkz. "Nitelik Sorunu".
45. M. Lastri, *Regole per i padroni dei poderi verso i contadini, per proprio vantaggio e di loro. Aggiuntavi una raccolta di avvisi ai contadini sulla loro salute*, Venedim, 1793, s. 31–39 (bkz. Montanari 1991, s. 359–361).
46. Dictionnaire de Trévoux için bkz. Braudel, 1979, s. 49.
47. Adam Smith, An Inquiry into the Nature and Causes of the Wealth of the Nation, Oxford, 1976, s. 876.
49. Vejetaryen filozoflarla ilgili olarak, bkz. Montanari, 1991. Yeni ve eski mutfak anlayışıyla ilgili veriler için özellikle bkz. Camporesi, 1990.
50. "Eski" ve "yeni" mutfak anlayışıyla ilgili veriler için bkz. Montanari (1991, s. 284–85) ve özellikle bkz. Camporesi (1990).

Devrim

1. Tahılların Avrupa beslenme sistemindeki ekonomik ve gıdasal dağılımı için bkz. Aymard, Livi Bacci, Toutain, Somogyi, Sorcinelli, Dauphin-Pezerat, Razzell ve Vanderbroeke'nin eserleri.

   "Beyaz ekmek devrimi" ile ilgili olarak bkz. Braudel, 1979, s. 114. Yeni teknikler için bkz. Tannahill, 1973, s. 360.
3. Manchester Vejetaryenler Derneği ile ilgili olarak bkz. Mennell, 1985, s. 307.

4. 19. yüzyıl et tüketimi için bkz. Abel, 1935; Toutain, 1971, s. 1947.
5. Yeni saklama teknikleri ile ilgili olarak bkz. Tannahill, 1973, s. 341 ve sonrası.
6. Wynter'in alıntısı için bkz. Tanahil (1973, s. 348–49).
7. *Punch*, 4 Ağustos 1855, s. 47.
8. Yiyeceklerde yapılan hilelerle ve Accum suçlamalarıyla ilgili olarak bkz. Tannahill'in eserleri, ayrıca Nebbia-Menozzi Nebbia, 1986, s. 61-62.
9. Pelto ve Pelto, 1983, s. 312.
10. *a.g.e.*, s. 323.
11. *a.g.e.*, s. 325.
12. "Şişman" ve "zayıf"ın psikolojik ve kültürel, ayrıca ekonomik öneminde meydana gelen değişme içini bkz. Claudian ve Serville (1970b, s. 300).
13. Bunun dışında, beslenme sisteminin evrenselleşmesiyle ilgili olarak bkz. Claudian-Serville, 1970, s. 174.
14. E. Degani (der.) *Poesia parodica greca*, Bolonya, 1983, s. 77–92. Cassiodorus'un alıntısı *Variae*'de, XII, 4 (der. A.J. Fridh *Corpus Christianorum, Series latina*, XCVI, Turnhout, 1973, s. 467–69). Her iki metin Montanari'de (1989a, s. 37–41, 208–209) bulunabilir.
15. Hippokrates'ten yapılan alıntı için bkz. Montanari, "Nitelek Sorunu".
16. *Erec et Enide*'deki sihirli bahçe hikayesi için ayrıca bkz. Le Goff, 1983.
17. Isidorus'nun tanımı için bkz. *Etymologiae*, XVII, 10.
18. Gallieno'nun biyografisi için bkz. Trebellio Pollione, *Storia Augusta*, İki Galyalının Yaşamı, XVI.
19. Chriari için bkz. Montanari (1991, s. 301–303); bkz. ayrıca Camporesi (1990, s. 104–105).
20. Meldini (1988, s. 429).
21. Stefani'nin alıntısı *L'arte di ben cucinare*, Mantua 1662, s. 142–44. Ayrıca bkz. Montanari (1991, s. 223–25).
22. Fransız köylüsüyle ilgili espri için bkz. Hémardinquer, 1970, s. 271.
23. bkz. Montanari (1989a, s. 241).
24. bkz. Montanari (1979, s. 158).
25. Cuccagna ülkesine Grimm Kardeşler'in getirdiği tanım için bkz. Grimm Kardeşler, AFA Yayınları, 1986.
26. Bandello, Sacchetti ve Goldoni'den yapılan alıntılar için S. Battaglia (der.) *Grande dizionario della lingua italiana*, Torino, 1961.
27. Galen'in zayıflama rejimi ile ilgili olarak bkz. Montanari (1989a, s. 161–162).
28. J. Olivier, *Alphabet de l'imperfection et malice des femmes*, Rouen, 1617, s. 412.
29. Kahvenin çeşitli nimetleriyle ilgili olarak, bkz. Schivelbuch, 1988, s. 56-57.
30. Thomas Mann'ın özellikle *Buddenbrook* adlı eserinin ilk sayfalarına gönderme yapılmıştır.
31. Zevklerle ilgili bilgiler için bkz. Braudel, 1979, s. 162.
32. Rajberti'nin iki cildi (*L'arte di convitare spiegata al popolo*) *Milano'da 1850 ve 1851 yıllarında basıldı. Alıntılanan pasaj bölüm I, 1.*
33. bkz. Camporesi (1970).
34. Roma dönemindeki et fiyatlarıyla ilgili olarak, bkz. Corbier, 1989, s. 129-30.
35. Diyetin güç aracı olarak görülmesiyle ilgili, bkz. Barthes, 1970, s. 314.
36. 1960'larda "zevk" konusuyla ile ilgili olarak bkz. Barthes, 1970, s. 308.

Bu kitap, Avrupa'da yemeğin tarihini ve bunun iki bin yılı aşkın bir süre içinde, Avrupa kültürlerinin evriminde oynadığı rolü ele alıyor. Yemek, hayatta kalabilmek ve kültür için bir önkoşul. Ulusal ve emperyal ihtirasların itici gücü, üretim ve tüketim biçimi, bölgelerin, sınıfların ve bireylerin kimlik ve statülerinin bir ifade biçimiydi ve hâlâ da öyle.

Zor zamanlarda, yaşamın amacı yemeğin aracı haline gelmişti. Savaş ve dağılma dönemlerinde yağma yaygın hale geldiğinde, yamyamlığa bile rastlanıyordu. Bolluk zamanlarında ise, yemeğin lezzeti ve hazırlanışı onun varlığı kadar önemli hale geliyordu. Massimo Montanari'nin de gösterdiği gibi, yemeğin tarihi garip zıtlıklarla dolu. Yakın zamana kadar halk, etleri ve tahılları tuzlayarak ya da kurutarak saklarken, soylular, daha Roma zamanından beri, yiyecekleri mevsim dışında, örneğin çileği kışın, şeftaliyi ilkbaharda yemeye itibar ederlerdi. Şimdi ise yiyeceklerin çoğu yıl boyu bulunabildiğinden, her şeyi zamanında yemek bir ayrıcalık haline geldi. Vejetaryenlik ete ulaşılabilirliğin bir göstergesi oldu. Eskiden diyet ne yediğiniz anlamına gelirken, şimdi ne yemediğiniz anlamına geliyor.

Avrupa'nın yemekle ilişkisi nadiren düz bir ilişki olmuştur. Bu geniş kapsamlı tarih araştırmasında yazar Avrupa'nın sınıfları, bölgeleri ve ulusları, Eskiçağın alışkanlıklarıyla günümüzün sorunları arasında ustaca gidip geliyor. Tüketim, üretim ve lezzetin içiçe geçmiş evrimlerini inceleyerek bunların hem geçmişte Avrupa'nın çeşitli kültürleri ve halkları arasında neyi ortaya koyduklarını hem de bugün ne anlama geldiklerini gösteriyor.

ISBN 975-414-305-6
9 789754 143058